

事前によく確認！

食材を確認しましょう

- ・ 期限は過ぎていないか？
- ・ においや見た目に異常はないか？
- ・ 容器に穴ややぶれはないか？



早めに消費

- ・ 食べ残しや、長時間放置された食品は
思い切って捨てましょう



安全性に不安がある場合は、期限内であっても廃棄し、
食べるのをやめましょう

作るときの注意

作る前には、手洗いを忘れずに！

- メニューはできるだけ、加熱処理を行うものや開封してそのまま食べられるものに！



煮るもの



焼くもの



汁物

おにぎりを握る場合は、
ラップや使い捨て手袋で！



食べるときの注意

食べる前にも、手洗いを忘れずに！

- 異常を感じたら食べるのをやめましょう
- 一度開封したら、表示の期限によらず早めに食べましょう



食べられる分だけ開封

期限表示は包装を開けずに、
表示にある保存方法で
保存した場合の期限です！



- 使い捨てでない食器は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させましょう

水が使えないときのポイント

十分に洗浄ができないため、使い捨てができるものを使用したり、水の使用を最小限にできる工夫をしましょう

調理器具

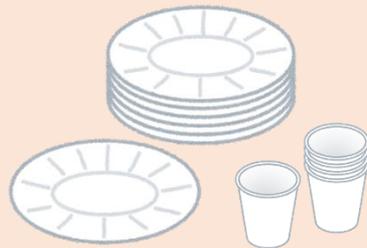


まな板を使用せずに調理



使用後は汚れをよくふき取り、アルコール消毒

食器類



使い捨て容器を使う



食器にラップやポリ袋を付けて使う

食品等を捨てる時

- 生ごみ、食品容器を捨てる時は密閉しましょう



虫や臭いの発生



蓋つき容器やごみ袋の口を
しっかり縛る

- ごみの分別、回収は自治体のルールに従いましょう

