

ペープサート台本

みんなは食中毒って知っているかな？

食中毒は、バイキンがついた食べ物を食べて、お腹が痛くなったり気持ち悪くなったりすることだよ。バイキンはとても小さいので目に見えないし、食べ物についても味や匂いは変わらないんだ。

ごはんを食べて、病気になるのはいやだよ。今日は、そうならないように、「こんなところに気をつけよう！」というお話をするよ。「3つの約束」があるから覚えてね。

【A-1】

A 『しっかり手洗い』

まずは、「バイキンをつけない！」

みんなは、絵を描いたり、おもちゃで遊ぶときに手を使うよね。手は、いろいろなものを触るので、実はよごれがいっぱい。その手のままで、ごはんを食べるとバイキンと一緒に口に入っちゃうよ。

バイキンをつけないためにはどうすればいいかな？

【A-2（裏にする）】

そう！ 手を洗うこと。

ごはんやおやつを食べる前に、手をしっかり洗ってバイキンとバイバイしようね。

お料理のお手伝いをするときも、始める前にしっかり手を洗おうね。

【A-3（めくる）】

手を洗って、ピカピカの手で 美味しいごはんをいただきます。

最初のお話は、手をしっかり洗って「バイキンをつけない！」でした。

【B-1】

B 『食品の温度に注意せよ！』

次は、「バイキンを増やさない！」

バイキンは暖かいところが大好きで、どんどん仲間を増やすよ。

もし、バイキンが少しだけついたごはんがあつて、お部屋にずっと置いていたら……

【B-2（めくる）】

どんどん増えてしまうよ！

だから、ごはんができたらずぐ食べようね。

【B-3（裏にする）】

バイキンは寒いところが苦手だから、食べないなら冷蔵庫に入れようね。

【冷蔵庫の扉を開ける】

冷蔵庫の中では、弱くなって仲間を増やせないんだ。

冷蔵庫は長く開けていると暖かくなっちゃうよ。

バイキンが喜ばないように、すぐ閉めようね。【扉を閉める】

今のお話は、ごはんをすぐ食べたり、冷蔵庫にしまったりして「バイキンを増やさない！」でした。



扉が開きやすいので
手で押さえながら
演じてください

【C-1】

C『お肉は中までしっかり加熱！』

最後に、「バイキンをやっつける！」

お肉にはバイキンがついていることが多いよ。他のものにもバイキンがついていたらどうすればいいと思う？

【C-2（裏にする）】

バイキンは、焼いたり煮たりするとやっつけることができるよ。

この時、食べものの中までしっかり熱くしないといけないんだ。

【C-3（めくる）】

このハンバーグみたいに、周りは焼けていても中がピンク色だとまだ焼けていないのでバイキンをやっつけられないんだ。

バーベキューや焼肉をする時に、お腹が空いていてもすぐ手を出さないでよく焼いてから食べてね。

今のお話は、お肉などは中までよく焼いて「バイキンをやっつける！」でした。

今日は、みんなが楽しいごはんを食べるために「3つの約束」について話しました。

さあ、覚えているかな??

1つめは、バイキンをつけない！ 手をよく洗おうね。

2つめは、バイキンを増やさない！ ごはんはすぐ食べようね。食べないなら冷蔵庫に入れようね。

3つめは、バイキンをやっつける！ お肉はよく焼こうね。

今日のお話をパパやママにも教えてあげてね。