

ぜひ心得ておきたい 食中毒の防ぎ方

夏から秋にかけては食中毒になりがちですが、この食中毒の原因は主に魚類です。魚は私たちの食生活に蛋白質の補給源として欠くことのできないものですが、この取扱いの方や保存の方法を誤ると恐ろしい中毒をおこすのです。

この食中毒には、フグやメチールアルコール等のようになれば自身に含まれている有毒物質によつて起きるものと、その他の自体はよい食品でもそれが細菌によつて起きるものとがあります。

前の場合は症状も劇しく死亡率も多いのですが、その後の細菌の場合は、この食中毒を防ぐには

◎食前・食後の手洗いの励行

◎暴飲暴食をしないよう、何よりも胃腸を丈夫に保つこと。

◎生物は必ず煮るか焼くこと。

◎細菌の増えやすいサダ、キントン、よん。

せものなどの原材料の選び方に注意する

手軽な詰詰弁当を利用す

ぐはがれ、暗い所で光を放つものは古い

詐欺です。

この上うな食料品は絶対使用してはなりません。

レクリエーションにはあみ戸棚などにしまい、あみ戸棚などにしまっておいて、お米だけを統理しているので、その間

度であります。

は御承知の通り、「供出割

な方法であります。

出来秋にその数量を壳渡し

ますと、昭和17年に食糧

當制」であつたものが、だんだん少くなつて、昭和28年には一、四

こどもは生産者が自主的

に前もつていくら売ります。

○二万石、昭和29年産米外袋が自由に買えて、食米価は年々上げられて来ますと値段を高くして集

めます。そのうち生産は復興して、そのままと外され、輸入は少くなり、毎年際に買入代金の一割五分

に完全に満足のいくや

足りなくとも、外米なりますが、御存じのように、価格差の巨額なもの負担

の集荷制度が今年から変わります。今まで昭和18年頃は三、〇〇〇

の集荷制度が今年から変わります。今まで昭和18年頃は三、〇〇〇