

災害時の調理法

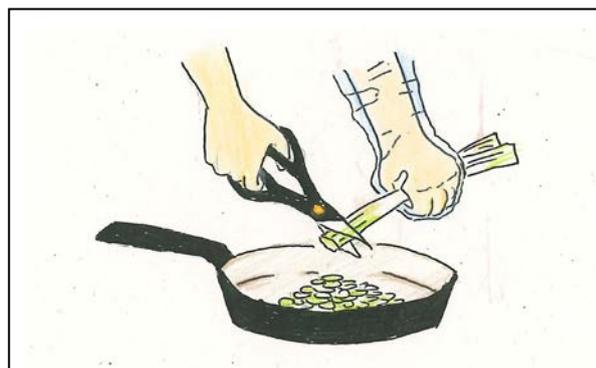
水が不足しているため、手洗いや器具の洗浄が十分にできない時の調理法の紹介です。

● 調理器具を使わない

キッチンばさみで

そのまま食材を切る

まな板や包丁を使わないで
調理ができます



● 素手で扱わない

ポリ袋で食材を和えたり、

混ぜたり

直接食材に手を触れずに
調理ができます



食中毒予防の3原則！

1 菌をつけない

調理の前にしっかり手洗い！
素手で食品をさわらない！

2 菌を増やさない

温度管理は適切に
調理後はすぐ食べる

3 しっかり加熱！！

金沢区災害対策本部
地域防災拠点運営委員会