****

1～3年生

**ドラッグレター（２０２５年　８月号）**

**カレー**や**シチュー**の**作り置き**には**要注意**

**作り置き**した**カレー**や**シチュー**を食べると、夏でも冬でも**食中毒が起こる可能性**があります。

カレーやシチューのように鍋などに食肉や魚介類などを入れ、多めに作った加熱調理品（煮込み料理）の作り

置きなら、どの調理品でも可能性があります。**調理品の中で大量に増えたウェルシュ菌を摂取**することで食中毒

が起こってしまうのです。原因菌の**ウェルシュ菌が増え過ぎないようにして、食中毒を回避しましょう！**



作り置きした

カレーなど

**室温**で保存

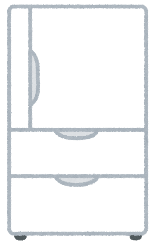
**75℃以上**で

加熱を続ける



冷蔵庫にて中心部

までしっかり冷やす

****

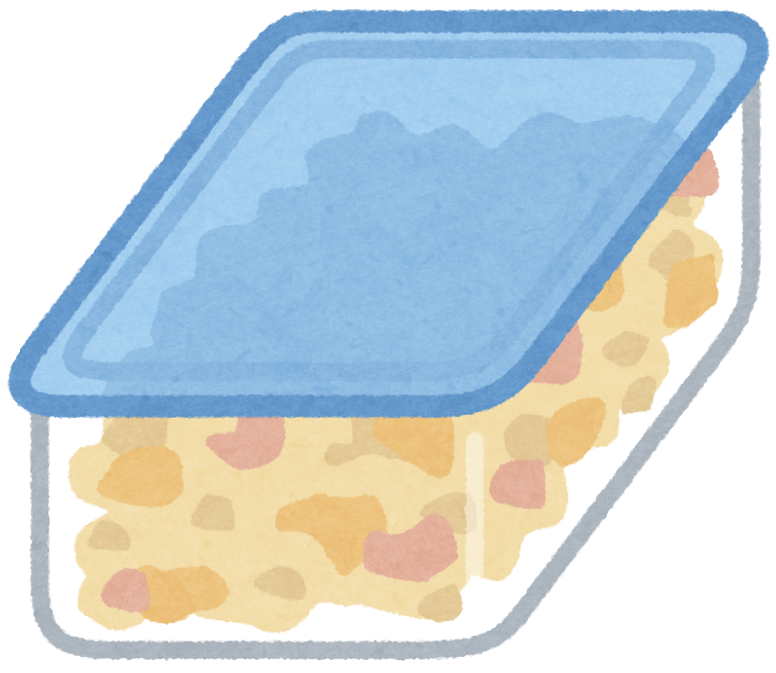
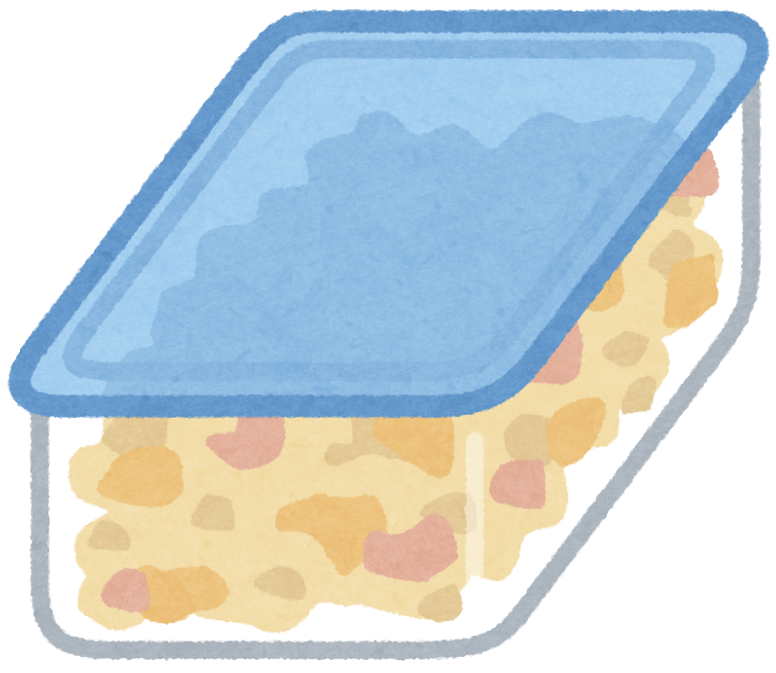
**保存は**

**2～３日**

**まで！**

小分けにすると

短時間で冷やせる





**加熱しない**で食べる

あるいは

**加熱不十分**で食べる

**75℃以上**で

加熱し続けた

ものを食べる



中心部が**75℃以上**となる

ように、かき混ぜながら

十分加熱して食べる

****

***食中毒が起こりやすい！***

**食中毒を回避できる**（一般家庭向きの方法）

**食中毒を回避できる**（イベント時などに

有効な方法）

参考：

厚生労働省HP「大量調理施設衛生管理マニュアル」、国立健康危機管理研究機構HP「ウェルシュ菌感染症」、吹田市HP「食中毒を予防しましょう」

農林水産省HP「煮込み料理を楽しむために〜ウェルシュ菌にご注意を〜」、内閣府 食品安全委員会 ファクトシート「ウェルシュ菌食中毒」

健康やお薬などについて、気になることがある方は、相談薬局・出張相談会で薬剤師に気軽にお尋ねください。

作成・発行元

**《 －出張相談会－　 保健室に学校薬剤師が来ます 》**

ドラッグレターの内容、医薬品や健康、薬物乱用など

について、相談・聞きたいことがある人は保健室まで！

**●月●日（●）　　●時●分　～ ●時●分**