

冬でも  
油断は  
禁物!

# 台所はいつも清潔に!

寒い季節は食中毒が起こりにくいと思いませんか?

近年は暖房器具などの発達により冬でも室内は暖かく

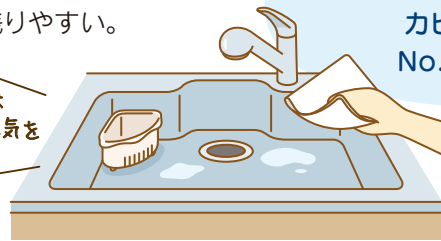
冬場の食中毒の原因となりやすいウイルスはもとより、細菌までもが増殖しやすい環境に…。

日頃よく使う場所だからこそ、丁寧にすみずみまで洗いましょう。

## シンク

シンクのすみや水栓レバーに  
汚れが残りやすい。

洗った後は  
しっかり水気を  
拭きとる

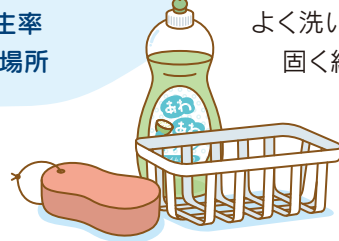


## 水回りは

台所の中でも  
もっとも細菌に汚染されやすく  
カビ発生率  
No.1の場所

## スポンジ

汚れや洗剤の成分を  
よく洗い流し、熱湯消毒後  
固く絞って水気を切る。



スポンジホルダーも  
忘れずに洗う

## まな板

表面の包丁傷や取っ手穴の  
部分までしっかり洗う。

包丁傷に汚れが  
入り込みやすい



まな板

## 調理器具は

使用後  
だけでなく調理中も食材ごとに  
一度よく洗ってから次の食材を  
扱うようにしましょう

## 包丁・お玉など

柄の部分、つなぎ目の部分は  
見落としやすいので  
忘れずに。



凹凸部分もしっかりと

動画は  
こちら!

コープ北陸では「動画でわかる・キッチンのお掃除」として  
上記の他にも家庭用消毒液の作り方やふきんの除菌・消毒  
方法を2分程度で紹介しています。ぜひご覧ください。



あんあんくん 第75話 あんあんクイズ番外編

1 突然だけど、ボクから問題だよ★

あら! どんな問題かしら?

2 パッケージの原材料名に「/」が入っているものがあるよ何を意味しているかわかるかな?

水あめ、食塩、加工デンプン、酸味料、(一部)

えっとたしか…

3 食品添加物以外の原材料 食品添加物

水あめ、食塩/加工デンプン、酸味料、(一部)

どれが食品添加物かわかるように原材料と区分するために聞いたことがあるわ

4 大・正・解!!

他にも改行するなどして分けているものもあるよ!食品添加物を確認したい時はぜひ覚えておいてね

使った  
食器  
などを

## 常温の真水につけたままにしておく…!?

こびりついた汚れを浮かせるために常温の真水に長時間つけておくと、気づかないうちに食器などが細菌まみれになっている可能性が!実際どのような状態になるのか見てみましょう。



4では細菌が  
一気に増えているのが  
わかります。  
つけおきする場合は  
2~3時間程度に  
しましょう。

クイズに答えて  
ポイントをもらおう!!

## あんあん クイズ

今回紹介した「手洗い」に関する内容について  
間違っているのはどれでしょう?

- 指先・爪の間は汚れが残りやすい
- タオルの共有はしない
- 手洗いは2度洗いしない方が良い

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。  
当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募締切 2022年1月21日(金)  
(当日消印有効)

応募方法 官製はがきもしくは  
パソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地

コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ [あんあんクイズ](#) 検索

携帯電話からのご応募はこちら

※お預かりした組合員個人情報、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

前回  
(10月号)の  
クイズ

Q. 以下の内容で間違っているのはどれでしょう?

- 害虫の天敵となる虫も農薬とみなされている
- 農薬を使用していない場合「無農薬」と表示できる
- 使用できる農薬の種類や使用回数などは法律で定められている

正解は② 農薬を使用していない場合「無農薬」と表示できる