お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

お肉はしっかり焼きましょう

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。