

1

西暦2023年
令和5年
睦月
JANUARY

							12							2						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3					1	2	3	4						
4	5	6	7	8	9	10	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
11	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	26	27	28					26	27	28				
25	26	27	28	29	30	31														

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【ゴッシーの一言メモ】

あけましておめでとう。
おもちゃおせちがおいしいお正月だね。
でも、冬はノロウイルスによる食中毒
が増える季節。
しっかりと手洗いをして、食中毒を予
防しよう！



2

西暦2023年
令和5年
如月
FEBRUARY

							1							3						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7								5	6	7	8	9	10	11
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					26	27	28	29	30	31	

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

【ゴッシーの一言メモ】

鬼は外！福は内！
最近、野生のシカやイノシシの肉な
どを使ったジビエ料理が話題になって
いるね。
どんなに新鮮なジビエでも生で食べる
のは危険だよ。十分加熱して安全にお
いしく楽しもう！



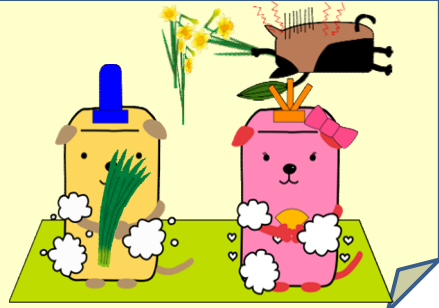
3

西暦2023年
令和5年
弥生
MARCH

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

【ゴッシーの一言メモ】

庭に生えていた、食べられそうな草。
おいしいのかな？
でもちょっと待って！ 食べられる
草に似ていても、毒がある植物があ
るんだよ。よく知らない草は採らな
い！ 食べない！ 人にあげない！



4

西暦2023年
令和5年
卯月
APRIL

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

【ゴッシーの一言メモ】

お花見の季節。お弁当がおいしいね。
でも、安全なお弁当を作るには、注意が
必要。
ラップを使っておにぎりを握ったり、
しっかりさましてからお弁当箱に詰めた
り、細菌を増やさないように気をつけよ
う！



5

西暦2023年
令和5年
皐月
MAY

4							6						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2				1	2	3	
2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10
9	10	11	12	13	14	15	11	12	13	14	15	16	17
16	17	18	19	20	21	22	18	19	20	21	22	23	24
23	24	25	26	27	28	29	25	26	27	28	29	30	
30													

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

【ゴッシーの一言メモ】

みんなはお魚は好きかな？
サバやカツオやイカなどの魚介類には
アニサキスっていう寄生虫がいること
があって、ここのところアニサキスに
よる食中毒が増えているんだ。魚を買
うときは新鮮な魚を選んで、なるべく
加熱して食べようね！



6

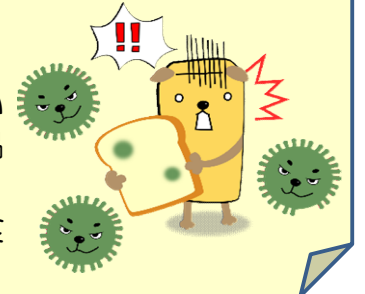
西暦2023年
令和5年
水無月
JUNE

5							7						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6							1
7	8	9	10	11	12	13	2	3	4	5	6	7	8
14	15	16	17	18	19	20	9	10	11	12	13	14	15
21	22	23	24	25	26	27	16	17	18	19	20	21	22
28	29	30	31				23	24	25	26	27	28	29
							30	31					

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

【ゴッシーの一言メモ】

パンにカビが生えてしまった…！
カビの種類によっては、有毒な物質（カビ
毒）を出すものがあるよ。カビ毒は熱に強い
ものもいて、一度汚染されてしまうと、食品
から取り除くのは難しいんだ。
カビが生えたら、残念だけど、その食品を食
べるのはあきらめよう。



7

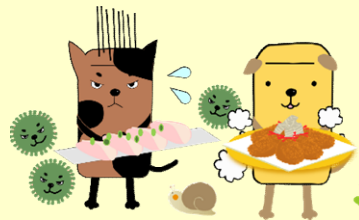
西暦2023年
令和5年
文月
JULY

6						8							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3			1	2	3	4	5
4	5	6	7	8	9	10	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30		27	28	29	30	31		

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

【ゴッシーの一言メモ】

毎年、日本ではカンピロバクターの食中毒がたくさん発生しているよ。カンピロバクターは鶏肉についていることが多くて、少しの菌で食中毒になっちゃうよ。「鳥刺し」など「新鮮だから安全」はウソ！
しっかり加熱して食中毒を予防しよう。



8

西暦2023年
令和5年
葉月
AUGUST

7						9							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1						1	2	
2	3	4	5	6	7	8	3	4	5	6	7	8	9
9	10	11	12	13	14	15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	17	18	19	20	21	22	23
23	24	25	26	27	28	29	24	25	26	27	28	29	30
30	31												

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

【ゴッシーの一言メモ】

夏が来た！バーベキューが楽しい季節だね！
バーベキューをするときは、お肉をしっかり焼いて食べよう！それから、焼くときのトングと食べるときの箸は使い分けてね。



9

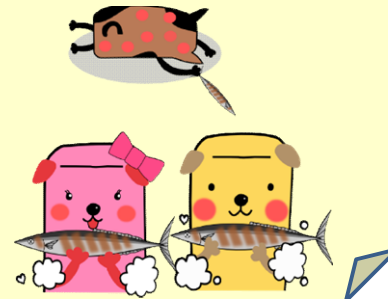
西暦2023年
令和5年
長月
SEPTEMBER

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			8			5				10			7
6	7	8	9	10	11	12	8	9	10	11	12	13	14
13	14	15	16	17	18	19	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23	24	25	26	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30	31			29	30	31				

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

【ゴッシーの一言メモ】

秋の食べ物といえばサンマ！でも気をつけて！サンマやマグロなどの赤身のお魚は、時々ヒスタミン食中毒の原因となるんだよ。赤身のお魚を買ったら寄り道しないで早めに冷蔵庫に入れて保存するようにしてね。



10

西暦2023年
令和5年
神無月
OCTOBER

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			9			2				11			4
3	4	5	6	7	8	9	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	26	27	28	29	30		

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

【ゴッシーの一言メモ】

キノコがおいしい季節だね。でも、知らないキノコには、危険がいっぱい！キノコについてはいろんな迷信があるけど、科学的な根拠がないものばかりだよ。どんなキノコか分からないときは食べないで！



11

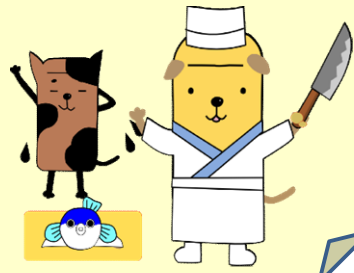
西暦2023年
令和5年
霜月
NOVEMBER

			10					12							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
1	2	3	4	5	6	7	3	4	5	6	7	8	9	1	2
8	9	10	11	12	13	14	10	11	12	13	14	15	16	7	8
15	16	17	18	19	20	21	17	18	19	20	21	22	23	14	15
22	23	24	25	26	27	28	24	25	26	27	28	29	30	21	22
29	30	31					31							28	29

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

【ゴッシーの一言メモ】

なかなか食べられない高級魚、ふぐ。
だからといって、自分で釣ったふぐを自分でさばいて食べると、食中毒になっちゃうよ。ふぐにはテトロドトキシンっていう毒があるんだ。
だから、ふぐ処理師の資格のない人がさばくのは、ぜったいにダメ！



12

西暦2023年
令和5年
師走
DECEMBER

			11					1							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
5	6	7	8	9	10	11	7	8	9	10	11	12	13	1	2
12	13	14	15	16	17	18	14	15	16	17	18	19	20	8	9
19	20	21	22	23	24	25	21	22	23	24	25	26	27	15	16
26	27	28	29	30			28	29	30	31				22	23

日SUN	月MON	火TUE	水WED	木THU	金FRI	土SAT
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

【ゴッシーの一言メモ】

今年も、もうすぐ終わりだね。
一年間お疲れさま。
でも、ノロウイルスの食中毒はこれからが本番。毎年、この時期にたくさんのノロウイルス食中毒が発生しているよ。
冬でも油断せず、しっかり手洗いをしよう！

