

あんあんニュース



暑い季節!適した場所に保存して 食品を長持ちさせよう♪



いつもなら常温で保存する食品も、気温が高い夏場はすぐに傷んでしまうことも。この時季の保存場所について見てみましょう。

常温・冷暗所

温度について法律では定義されていませんが、一般的に常温は15~30℃
冷暗所は1~15℃とされています。

気をつけたいポイント

- ① 開封前後で保存方法が異なる商品があります。パッケージに記載の情報をよく確認しましょう。
- ② 夏場は特に保存場所が高温になっていないか注意しましょう。

冷蔵・冷凍

冷蔵庫の機種によって各場所の温度や機能が異なります。ご使用になられている冷蔵庫の取扱説明書にてご確認ください。

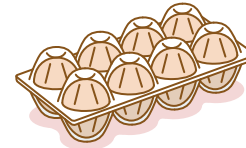
気をつけたいポイント

- ① 冷気が伝わりやすいよう 冷蔵室の収納は7割程度、冷凍室はほぼ満杯になるようにしましょう。
- ② 一度解凍したものを再度冷凍するのはやめましょう。

冷蔵庫 約3~5℃

・卵

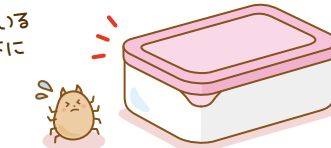
冷気の吹き出し口付近を避け、パックのまま。



尖っている方を下に

・開封した粉製品など

コナダニの侵入を防ぐため 密閉容器に入れる。



ドアポケット 約6~9℃

・飲料・調味料



炭酸飲料やビールはドアの開閉による振動の影響を受けやすいため冷蔵室へ。

・トマト・ナス・じゃがいもなど

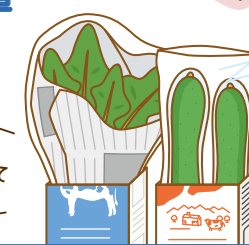
寒さに弱いため新聞紙やキッチンペーパーなどで包み、ポリ袋に入れる。



トマトはヘタを下に!

・きゅうり・ほうれん草 アスパラガスなど

立てて保存(畑で育った環境に近い状態にする)。



新聞紙に包みポリ袋に入れて葉を上

ラップに包みヘタを上

野菜室 約5~7℃

冷凍室 約-18℃

・スイカ

冷暗所で保存。もしくはタオルに包んだ保冷剤と一緒にクーラーボックスや発泡スチロールに入れる。

保冷剤は時々様子をみて交換を



カット後は切り口をラップで隙間なく覆い汁が漏れないようにして野菜室へ。

湿気が多いシンクの下は食中毒予防のため食品の保存はしない

・缶詰・瓶詰・カレールー 乾物・調味料など

未開封のものを食品庫などへ。



・食用油

直射日光や蛍光灯などの光を避け、暗くて涼しいところへ。

使用後はキャップをしっかりと閉める



Q 冷蔵で届いた商品の中に「25℃以下で保存」と書かれているものがあるわ。常温保存になると思いますが大丈夫なのかしら?

A 夏場は冷蔵でお届けしている常温保存の商品があります。届いた後は25℃以下の涼しいところもしくは冷蔵庫で保存してください。

夏野菜・果物の保存方法について詳しくは農林水産省ホームページをご覧ください。
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2007/spe1_05.html

