



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。

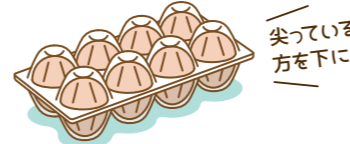
気をつけたいポイント

- 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℃

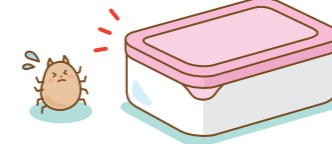
卵

冷気の吹き出し口付近を避け、パックのまま。



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

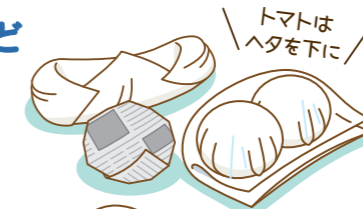


炭酸飲料やビールはドアの開閉による振動の影響を受けやすいため冷蔵室へ。

野菜室 約5~7℃

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。



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)。



すぐに使わない野菜は冷凍保存!

ピーマン・トマト・ナス

そのままポリ袋に入れる。

調理時には凍ったまま使えるよ!



きのこ類

石づきをとって小房にわけ、ポリ袋に入れて空気を抜く。

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。



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っけれど大丈夫なのかしら?

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。

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

- 1 炭酸飲料やビールは冷蔵室での保存が良い
- 2 開封前後で保存方法が異なる商品があるためパッケージに記載の情報をよく確認する
- 3 冷蔵室には詰め込めるだけ詰めの方が良い

前回(6月号)のクイズ

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

- 1 カンピロバクターは高温が苦手
- 2 アニサキスは目に見えないほど小さい
- 3 野菜と観賞用の植物は一緒に栽培しない

正解は「2」アニサキスは目に見えないほど小さい!

クイズに答えてポイントをもらおう!!

あんあんクイズ

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。

応募方法 官製はがきもしくはパソコン、携帯電話 注文用紙から応募できます(何回でも応募可能)。
2022年9月23日(金・祝) (注文用紙は8月2回~9月4回)

はがきでの応募の場合 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
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(コープいしかわ)を明記して右記の宛て先までお送りください(当日消印有効)。

パソコンや携帯電話からの応募の場合 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。携帯電話からのご応募はこちら▶

注文用紙での応募の場合 6桁注文番号欄に 応募番号【355992】を、注文数欄にクイズの答え(番号)をご記入ください。

※お預かりした組合員個人情報は、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。

