

かしこく保存・かしこく消費

食品の保存 ホント

賞味期限をすぎた卵。
生ものだから食べるには危ない?



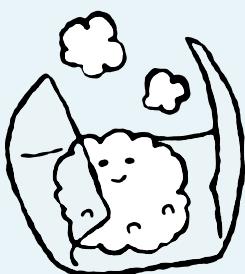
卵の賞味期限
は安心して「生食」できる期限
を表示しています。

賞味期限切れの未開封のソース。
ソースって腐るものじゃないよね?



ソース類は塩分
と酢が多い
え、加熱殺菌し
た状態で密封して
いるので、未開封なら
腐ることはほとんどあ
りません。開封後は冷
蔵庫で保管し1ヶ月程
度で使い切つて。

残ったごはんは、炊飯器の保温より
冷凍庫で保存した方がおいしい

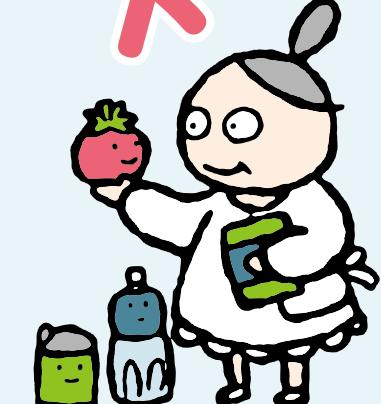


炊飯器で保温する
と、おいしくなく
なるだけでなく、
なるだけなく、
電気代のムダに。熱
いうちに1膳分ずつラッ
ップに平たく包み、冷めて
から冷凍庫に入れましょ
う。電子レンジで解凍す
ると炊きたての味に。

冷凍食品は買ってから
2ヶ月くらいは食べられる!

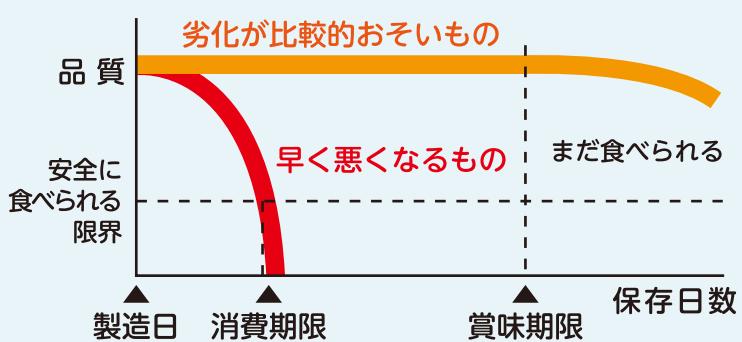


業務用の冷凍庫
は、強力で安定
しているので長期
保存ができますが、家
庭用の冷凍庫は、開け
閉めが多く温度が不安
定。購入後1ヶ月を目
安に使い切りましょう。



食べものを捨てるのはもったい
ないけど、食中毒も心配。
食品の安全を見きわめながら
ムダを減らしましょう!

捨てる食品を減らす!心がけたい3つの習慣



出展: 京都生ごみスッキリ情報館「賞味期限と消費期限の考え方」

「消費期限」と「賞味期限」の違いを知る

残った食材は別の料理に使う

料理は食べられる量だけ作るようにしますよ
う。残ってしまった料理は冷蔵庫に保存し、早
めに食べましょう。また、中途半端に残つたら別
の料理に活用するなど、食べ切る工夫をして。

して、消費期限
は期限を過ぎ
たら食べないほ
うがよい期限。
消費期限が切
れた食品は食
べないほうが安
全です。

食材を「買い過ぎ」「食べ切る」

安いからと買い過ぎると、使い切れず腐らせ
る原因に。買物前には在庫を確認し、必要な
ものだけ買うようにしましょう。多めに作っ
て余った料理や、使い切れなかつた肉や野菜
は、1回分ごとに小分けにし「冷凍庫」で保
存し、早めに食べ切りましょう。

