



●冷蔵庫の使い方●

食材に適した保存場所

冷蔵室

発酵食品



調理食品



上段:きれいな食品
調理済の食品(サラダ、煮物
などの惣菜)
そのまま食べられるもの(か
まぼこ、ハムなど)



たまご・牛乳

生鮮食品



下段:ほかの食材を汚染
してしまうもの、容器包装
に入ったもの
生の肉、魚など
開封したビン詰など

冷凍室

- ・ラップ、ビニール袋などで密閉
- ・冷凍させる食品は小さく、薄く
- ・保存期間は1~3週間程度にしましょう
- ・一度解凍した物を再び冷凍するのはやめましょう

冷凍するとき
のコツ!

乾物



ワカメ・ひじき

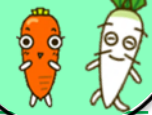
冷蔵室

冷凍室

野菜室

野菜室

根菜類



大根や人参の葉は
切り落とす

果菜類



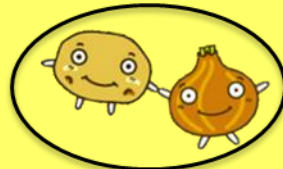
野菜に付いた
水気を取らずに
そのまま野菜室に
保存すると、ケースに水がたまり、
野菜が傷みやすくなります

葉茎菜類



ラップをすると型くず
れや乾燥を防ぎ、より
長持ちします

冷蔵庫に入れる必要のないものの例



たまねぎ・ジャガイモと
いった根菜類(切って
いないもの)

果物



バナナなどの南国産の
フルーツ(食べる直前に
冷やす)

冷蔵庫の決め手は、
温度!

一、熱い物はよく冷ま
してから庫内に
してからの温度が上が
つてしまい、ほかの食
品が劣化してしま
います

一、開閉はすみやかに
一、詰め込みすぎは×
冷気が循環せず、
食品が冷えるまで
時間がかかります

冷蔵庫のお手入れ

一、不要な食品は整理
入れる量は冷蔵
庫の7割
一、ドアの取手の清掃
特に汚れていま
すので注意
一、内部の掃除
2週間~1ヶ月
に1度実施

「やまぐちジャンボリーフェスタ」で「世界」を体感！

山口県民
入場無料

世界中からボーイスカウト約3万人が集結する「第23回世界スカウトジャンボリー」が7月28日、開幕します。

県では、県民の皆さんと世界のスカウトと一緒に楽しむ国際交流イベント「やまぐちジャンボリーフェスタ」を同時開催します。ぜひ御来場ください！

「やまぐちジャンボリーフェスタ」の概要

会期：7月30日（木）～8月6日（木）
10：00～17：00

※8月2日（日）の開催はありません。

会場：山口きらら博記念公園（山口市阿知須）

「やまぐちナイト」

2日間限定で、夏祭りイベントを実施します！

【開催日時】

7月31日（金）

8月6日（木）

15時～21時

【内容】

- ・やぐらステージ
- ・パレード
- ・花火（7/31のみ）

県民活動団体や世界のスカウトが音楽やダンス、伝統芸能を披露

【ゲスト出演】

7月30日（木）

がーまるちょば



8月4日（火）
きただにひろし

- ・展示やワークショップ
- ・地元グルメや物産の販売
- ・世界のスカウトによるフードハウス

- ・世界のスカウトと一緒に体験！
- ・日本の遊び
- ・ニュースポーツ
- ・実験、工作等



山口県や日本の魅力を世界に発信！

- ・雪ひろば（8/1のみ）
- ・巨大スライダー
- ・噴水危機一髪
- ・スペースバウンダー

★7月31日と8月6日はステージゾーン、アクティビティゾーン、ジャンボリー冒険ゾーンの開催はありません。御注意ください。

詳しくはウェブページ(yamaguchi-jf.jp)で！

やまぐちジャンボリーフェスタ

検索

【お問い合わせ先】世界スカウトジャンボリー開催支援室

TEL：083-933-4771 FAX：083-933-4769

●お肉の生食や加熱不足に注意！●

夏は焼き肉やバーベキューをする機会が多くなり、加熱不十分な食肉による食中毒が多発しています。

食肉の取扱いに十分注意して、おいしく・楽しく食べましょう。

○焼き肉やバーベキューをするときは、生肉と野菜などを別々にし、生肉用の取り箸やトングを用意しましょう。

○食肉を生や半生の状態で食べることは避け、中心部までしっかり加熱して食べましょう。

平成27年6月から、これまでの牛レバーに加え、豚の肉や内臓（レバーなど）を生食用として販売・提供することが禁止されました。

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性もあります。

●8月は食品衛生月間です●

食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供、リスクコミュニケーションの推進を図るため、県では食品衛生月間事業を実施します。

【実施期間】

平成27年8月1日（土）

～8月31日（月）

【主な取組内容】

- ・食中毒予防の啓発街頭キャンペーン
- ・食品衛生相談窓口
- ・食の安心・安全体験教室
- ・やまぐち食の安心・安全メール登録促進キャンペーン

詳しくは、webページをご覧ください。
（7月下旬以降）

食の安心総合情報

検索

