

令和8年度第2回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答

【質問】

お弁当のおかずにかレー粉で下味をつけることが多いが、やめた方がよい
か。

【回答】

- ・講演でも話したように、香辛料には芽胞菌等が残存していることがある。
- ・夏場のお弁当では、危険を避けて酢やケチャップ等の酸の強いもので下味をつける方がよいかもしれない。

【質問】

賞味期限が残り1日しかない時に、冷凍しようと思うことがあるが、どう
したらよいか。

【回答】

- ・冷凍がダメということはないが、匂いや色等が変わっていないか確認して判断した方がよい。また、冷凍したものを解凍して食べる際は、すぐに食べる必要がある。

以上