

ひと晩ねかせた

# カレー その保存方法、大丈夫？

ひと晩ねかせると、おいしいカレー…  
でも、保存のしかたを誤ると、  
食中毒（※1）になるおそれがあります。

※1 ウエルシュ菌による食中毒。詳しくは裏面へ

夏はもちろん、冬も、鍋のまま  
室温に置いておくのは危険です！

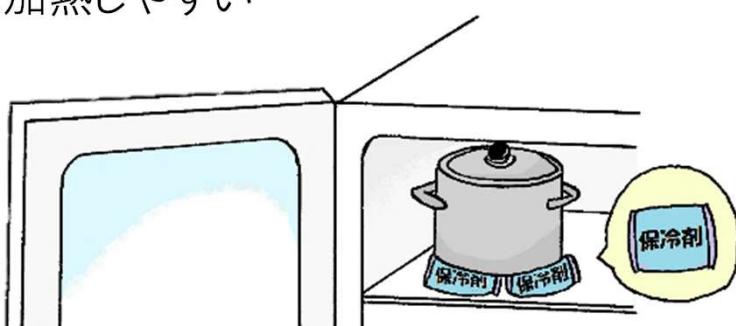


粗熱をとつたら…（※2） ※2 詳しくは裏面へ



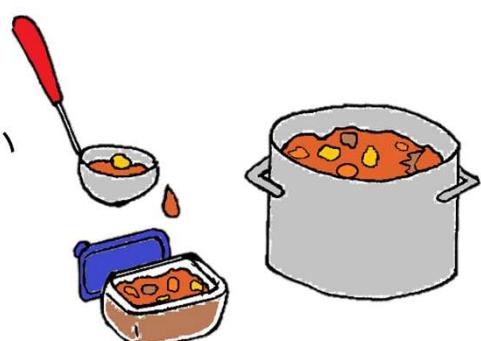
## 鍋の下に保冷剤を敷いて冷蔵庫へ

- ケーキ屋さんなどでもらう保冷剤でOK
- 鍋ごと冷蔵庫へ、楽チン♪
- 翌日コンロで加熱しやすい



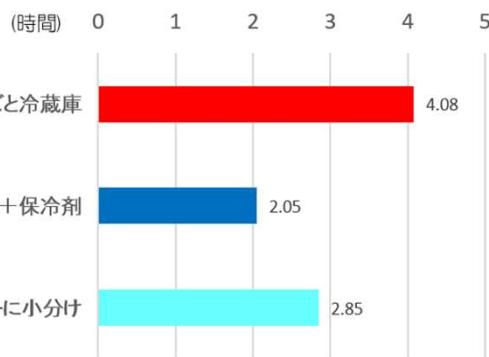
## タッパーなどに小分けして冷蔵庫へ

- 一回で食べきれる分ずつ
- かさばらない
- 冷蔵庫や冷凍庫に入れやすい



## 検証実験

60°Cから10°Cに下がるまでの時間



- 鍋をそのまま入れると、冷めるまで時間がかかります！

- 鍋の下に保冷剤を置いて冷蔵庫に入れると、最も効率的に冷却が可能ということがわかりました！

- タッパーに小分けも効果的！



Q1 でも、すぐに冷蔵庫に入れると、冷蔵庫の中が温まらないの？

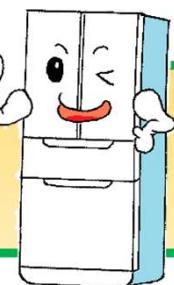
## 検証実験

加熱後30分放置して約60°Cになったカレー鍋を冷蔵庫に入れても、庫内の温度は、10°C以下が保たれていました！ (※3)

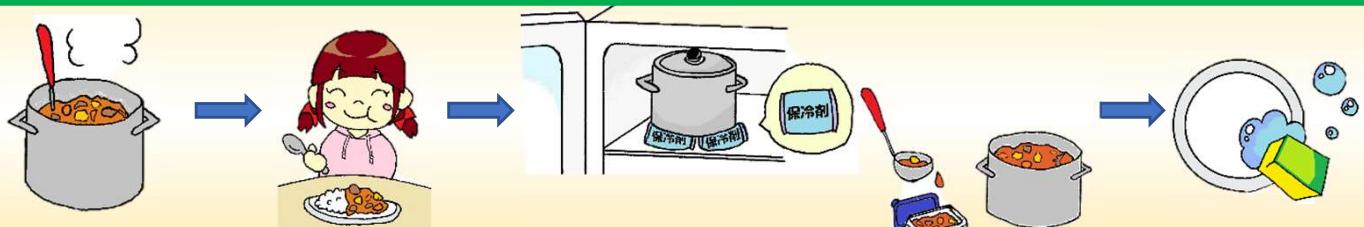
※3 ご家庭の冷蔵庫の取扱説明書に記載されている許容温度をご確認ください。

※2

Q2 粗熱を取る時間の目安は？



カレーを作った後、食事をし、食器洗いを始める前が目安です！

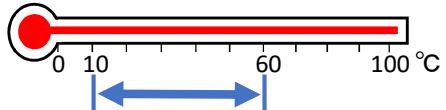


※1

## ウェルシュ菌による食中毒

- 大量調理された食品、煮込み料理が主な要因
- 熱に強い芽胞を形成する
- 酸素のない環境を好む

- 症状は、腹痛や下痢（食事をして6～18時間）



有害な微生物が増殖しやすい  
危険温度帯(10～60°C)

## 大量調理のポイント！

- ① 材料は直前まで冷蔵庫にいれておきましょう！  
→しっかり加熱するから大丈夫！と過信しないで！
- ② 作りすぎないようにしましょう！  
→温めたり冷ましたりを繰り返すと、食中毒のリスクが高まります。
- ③ 温めなおしは、かき混ぜながら！  
→中心部まで空気（酸素）が入るようにかき混ぜながら、十分に加熱しましょう。