

「お米・ご飯」の保管方法



お米 : 低温で、湿度が低く、日の当たらない場所で保管する

ベストは、冷蔵庫（野菜室）



- ・ 低温で保管する（何度も繰り返しますが・・・）
- ・ 精米後は、夏場は約2週間、冬場でも1ヶ月以内に消費する
冷蔵庫（野菜室）でも1ヶ月程度。
- ・ なるべく空気に触れさせない
袋を開けたら、専用の容器に移す。
できれば、密閉袋や密閉容器（ペットボトルなど）にて保管したい。
- ・ 保存容器は清潔に保つ
継ぎ足しする時にこそ注意して！
- ・ 防虫対策も忘れずに！

ご飯 : できるだけ早く消費する



- ・ 保温時間は炊き上がりから、5～6時間まで
- ・ すぐにお櫃に移すのが一番
蒸気を逃がし、余分な湿気を吸収してくれる。
- ・ 余ったご飯 翌日までなら冷蔵庫
それ以降なら・・・冷凍庫（それでも1週間以内）