



Q7

ハムやソーセージは、そのまま食べてもいいの？

A7

一般的には、ハムやソーセージ、ベーコンは加熱済みなのでそのまま食べられます。



ハムやソーセージ、ベーコンはすでに加熱していますので、そのままでも食べられます。しかし、ウインナーやベーコンなどは、加熱した方が脂のうま味が引き出され、さらにおいしくなります。
生ハムやドライソーセージは、加熱せず、そのまま食べることをおすすめします。



Q8

お弁当に入れる時は、加熱したほうがいいの？

A8

はい！必ず加熱して、冷ましてから、お弁当に入れてください。

お弁当はつくってからすぐに食べない場合が多いので、パッケージ記載の「召し上がり方」どおりに調理し、よく冷ましてから入れてください。
ハンバーグやミートボールなどの調理食品は、製造の際に加熱していますが、おいしく食べていただくために、ご家庭でも温めてから食べてください。

冷凍食品には、自然解凍で食べられる商品もあります。
パッケージの表示をご確認ください。

**自然
解凍
でも簡単に**



Q9

レトルト食品や缶詰は、そのまま電子レンジで温めていいの？

A9

レトルト食品や缶詰食品は、必ず、容器から中身をお皿などに取り出して温めてください。



レトルト食品の容器には、アルミを使用しているものがあります。
電子レンジで金属を加熱すると、火花が散り、発火する恐れがあります。
危険ですので、缶詰やアルミの容器を使ったレトルト食品を容器ごと電子レンジで加熱しないでください。

パッケージの注意書きをご確認ください。

缶詰、レトルト食品は、気密性および遮光性のある缶、またはレトルト袋に食品を詰め、密封後、加圧加熱殺菌をしているので、常温で長期保存することが可能です。

ですが、どんな食品でも温度の高いところに長く置くと、品質の劣化を招きます。

ご家庭では、温度変化や湿気の少ない場所を選んで保管することをおすすめします。

※P8に関連情報があります。