

J A お米の宅配便通信

2016
4月号

安全・安心に楽しむために

あたたかい春がやってきました。

ご家族やお友達と行楽にお出かけする機会が増えます。

そんな時、楽しみなのはなんといってもお弁当。おにぎりや焼き込みごはん、ちらし寿司などお米を使ったお弁当が多いと思いますが、具やおかずには筍やアスパラガス、山菜や菜花、キャベツなどの旬のものを使って春をまるごと味わいたいですよね。

ただし、気温が上がると心配なのが「いたみ」です。お弁当の「いたみ」防止のポイントは3つ。

「加熱調理をする」、「菌を増やす水気を切る」それから「涼しいところで保存」です。

ここではさらに具体的な方法をご紹介しましょう。

- 1 殺菌力のあるお酢や梅干し、生姜などを使う。
- 2 ごはんもおかずもよく冷やしてから詰める。
- 3 素手で食べものに触れないようにする。
- 4 おかずはしっかりと加熱、中まで火を通す。
- 5 調味料やドレッシングは別添えにする。
- 6 保冷剤やクーラーボックスで温度を低く保つ。

もちろん、調理前と食べる時の手洗いや殺菌もお忘れなく。

美味しくいただきためにもお気をつけくださいね。



皆さまからのお便り待ってます！

○お米・ごはんにまつわるエピソード ○地域の行事
○商品に関すること ○絵手紙など、お気軽にお寄せください。

〒739-0008 東広島市西条吉行東2丁目3-41
JAお米の宅配便 事務局行き

FAX ▶ 082-431-3333

メール ▶ JA全農ひろしまホームページ内の「広島のお米」
ページに投稿フォームをご用意しています。

お寄せいただいたメッセージやイラスト・ぬりえは、
JA全農ひろしまホームページで紹介させていただきます。

お便りをいただいた方にいへねくんグッズを進呈しております。
「氏名・住所」を明記のうえ、お寄せください。

JA全農ひろしまホームページ ▶ <http://www.jazhr.jp/>



「美味しい広島プレゼント」C賞いへねくん
グッズ（第1回）とD賞ごはんがすすむ商品
(第2回)の抽選が4月末で締切りとなり
ます！応募専用封筒はこのチラシの別ペー
ジ「応募専用封筒」をぜひご活用ください。

