

学校給食用食材の原材料、製品の保存基準

品 目		保存温度
パン・米		室温
牛乳		10℃以下
小麦粉及び小麦粉製品(乾)		室温
小麦粉製品(生)		10℃以下
芋及び芋加工品		室温
砂糖類		室温
油脂類	液状油脂	室温
	固形油脂(ラード・マーガリン)	10℃以下
種実類		室温
大豆	大豆	室温
	豆腐	流水
魚介類	生鮮魚介類	5℃以下
	魚肉ねり製品(冷凍)	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	食肉製品(ハム・ウインナー等)	10℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類(バター、チーズなど)		10℃以下
野菜類		室温
果実類		室温
藻類	乾燥	室温
	塩蔵	10℃以下
冷凍食品		-15℃以下

* 保存温度10℃以下のものは冷蔵庫に保存すること。