

## 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

| 食 品 名            |                                 | 保存温度   |
|------------------|---------------------------------|--------|
| 牛乳               |                                 | 10℃以下  |
| 固形油脂             |                                 | 10℃以下  |
| 種実類              |                                 | 15℃以下  |
| 豆腐               |                                 | 冷 蔵    |
| 魚<br>介<br>類      | 鮮魚介                             | 5℃以下   |
|                  | 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ          | 10℃以下  |
|                  | 冷凍魚肉ねり製品                        | -15℃以下 |
| 食<br>肉<br>類      | 食肉                              | 10℃以下  |
|                  | 冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装にいれたもの) | -15℃以下 |
|                  | 食肉製品                            | 10℃以下  |
|                  | 冷凍食肉製品                          | -15℃以下 |
| 卵<br>類           | 殻付卵                             | 10℃以下  |
|                  | 液卵                              | 8℃以下   |
|                  | 凍結卵                             | -15℃以下 |
| 乳<br>製<br>品<br>類 | バター                             | 10℃以下  |
|                  | チーズ                             | 15℃以下  |
|                  | クリーム                            | 10℃以下  |
| 生鮮果実・野菜類         |                                 | 10℃前後  |
| 冷凍食品             |                                 | -15℃以下 |