

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 介 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 肉 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入れたもの) | -15℃以下 |
| | 食肉製品 | 10℃以下 |
| | 冷凍食肉製品 | -15℃以下 |
| 卵 類 | 殻付卵 | 10℃以下 |
| | 液卵 | 8℃以下 |
| | 凍結卵 | -15℃以下 |
| 乳 製 品 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 |