

別紙2

学校給食用食材の原材料、製品等の保存温度

	食材名	保存温度
牛乳		10°C以下
種実類		15°C以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5°C以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10°C以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15°C以下
食肉類	食肉	10°C以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15°C以下
	食肉製品	10°C以下
	冷凍食肉製品	-15°C以下
卵類	殻付卵	10°C以下
	液卵	8°C以下
	凍結卵	-15°C以下
乳製品類	バター	10°C以下
	チーズ	15°C以下
	クリーム	10°C以下
生鮮果実・野菜		10°C前後
冷凍食品		-15°C以下