

(別表3) 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	冷凍庫・冷蔵庫に保 存
米・パン		室温 (米はできるだけ低温で保管)	
麦		－15℃以下	
小麦粉及びその製品		室温	
芋及びその製品		室温	
砂糖類		室温	
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	○
	冷凍魚肉練り製品	－15℃以下	○
食肉類	食肉	10℃以下	○
	食肉製品	10℃以下	○
	冷凍肉・冷凍食肉製品	－15℃以下	○
殻つき卵		10℃以下	○
乳製品	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	○