

(別表 6－2) 調味料・乾物等の保存食について

保存食をとるもの
① 加熱工程のないもの 和三盆糖・はじき大豆 ② 加熱工程のあるもの 焼きのり・はじき大豆
保存食をとらないもの
① 調味料 ローリエ・カレー粉・こしょう・一味・七味・粉からし・チリパウダー・香辛料・カレールウ・ハヤシルウ・シャンタン・みそ・水あめ・オイスターソース・トウバンジャン・はちみつ・しょうゆ・酢・清酒・みりん・ワイン・ウスターソース・とんかつソース・ポン酢・ドレッシング (1L ボトル)・ガラスープ・トマトケチャップ・トマトピューレー・トマトペースト・チキンコンソメ・ビーフコンソメ・スープストック・中華スープストック・昆布だしの素・パウミ－・スキムミルク・ポタージュ粉末・ベーキングパウダー・上白糖・三温糖・食塩 ② 乾物 (加熱後、温度確認の工程のあるもの) ひじき・カットわかめ・カット茎わかめ・だし昆布・サラダ昆布・かんぴょう・切干しだいこん・ゆば・干しいたけ・高野豆腐・だし用けずりぶし・ふ・きくらげ・海藻ミックス・お茶 (加熱する)・青のり (加熱する) ③ 油 サラダ油・ごま油・オリーブ油・天ぷら用油 ④ 穀類 米・米粒麦・強化米・押し麦・マカロニ・スパゲティ・その他パスタ類・そうめん・はるさめ・ビーフン・薄力粉・でんぷん・パン粉・米粉・てんぷら粉

* 保存食を採取する食品は、調理業務指示書に明記する。