

## 別表

## 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