

検査用保存食（原材料及び調理済み食品）の冷凍保存について

1. 原材料

原材料の保存は、洗浄等をする前に各食品（50 g 程度）をそれぞれラップシート等で包み、1 日分をビニール袋等にまとめて-20℃以下で2 週間以上（15 日間）冷凍保存します。

なお、午後おやつ分の原材料を冷凍保存するときは、すでに冷凍保存してある同一日の昼食分の保存食が入っている袋に入れます。

2. 調理済み食品

調理済み食品の保存は、保育園で手を加えたものを料理ごと（50 g 程度）に検食専用容器に入れ、1 日分をまとめて、-20℃以下で2 週間以上（15 日間）冷凍保存します。

保存をする際は、一旦、料理ごとに食器に盛り付け、5 歳児の配膳（すべての配膳）終了後に保存容器に移します。

なお、午後おやつ分の調理済み食品を冷凍保存するときは、すでに冷凍保存してある同一日の昼食分の保存食が入っている容器に入れます。

3. その他

- (1) 食材の納品日が前日であっても、使用日に保存します。
- (2) 昼食と午後おやつに使用する食材の原材料の保存は、昼食の調理時に保存します。
- (3) 溶き卵を使用する場合は、原材料として卵 1 個の他に溶き卵の一部を保存します。
ただし、昼食と午後おやつに使用する場合は、それぞれ溶き卵を保存します。
- (4) 切る、皮をむく等の処理をして提供する果物は、原材料と調理済み食品の両方を保存します。
- (5) すいかやメロン等、原材料として切り分けた後に洗浄をすることが困難な食材は、洗浄後のものを原材料として保存してもかまいません。
- (6) アレルギー対応食については、個別対応であるため、調理済み食品の保存はしなくてもかまいません。
- (7) 園での栽培物を調理して食べる場合は、原材料と調理済み食品それぞれを保存します。