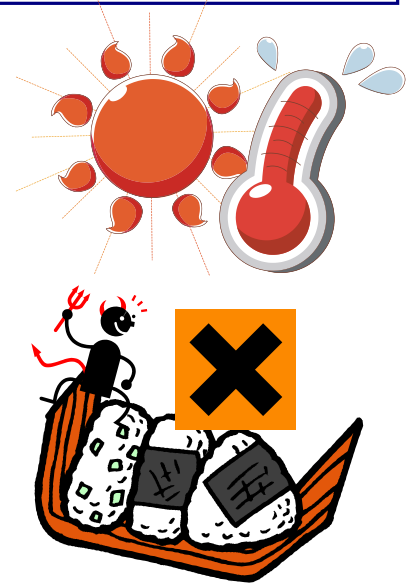


# 食品を保管するときに

お弁当など、消費期限が短い配給食品や要冷蔵品は、分配まで冷暗所に置き、なるべく早く配りましょう。

- ①保管場所に温湿度計を備えて、確認してみましよう（冷暗の目安は10℃です）
- ②室温が25℃を越えた場所で2時間以上の保管は危険です。食べきる時間を考慮して、早めに配ってください！



缶詰などの長期保管可能な食品や食材は先入れ先出し（先に着いたものから順に消費する）を心がけましよう。

