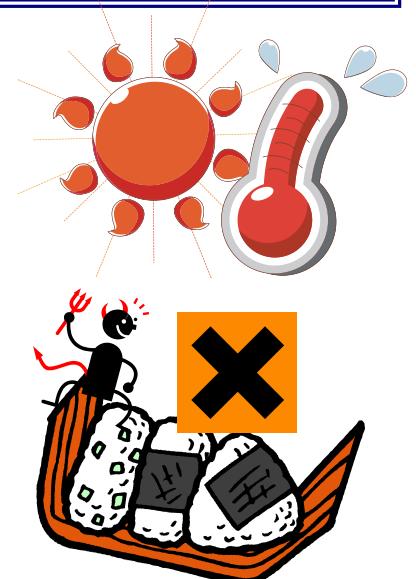


食品を保管するときに

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、確認してみましょう（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。食べきる時間を考えて、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）を心がけましょう。

