

お持ち帰り品の保管管理について

大阪ガスクッキングスクール
2022年7月4日

いつも大阪ガスクッキングスクールのレッスンにご参加いただき、誠にありがとうございます。
今後の新型コロナウイルスの感染拡大状況に応じ、対応を変更させていただきます。

	緊急事態宣言 まん延防止等重点措置 解除下	まん延防止等 重点措置下	緊急事態宣言下
調理後の 実食	○ (実食・持ち帰り不可)	△ (実食可能・持ち帰り推奨)	× (実食不可・持ち帰り)

《緊急事態宣言・まん延防止等重点措置 解除下の対応について》
・調理後は実食いただきます。(但し、予めお持ち帰りとしているレッスンを除く)

《まん延防止等重点措置下の対応について》
・調理後の料理は持ち帰りを推奨いたします。
・持ち帰り用の保冷バッグ、手提げ袋等はお客さまにてご準備ください。

《緊急事態宣言下の対応について》
・調理後の実食はせず、お持ち帰りに変更させていただきます。
・持ち帰り用の保冷バッグ、手提げ袋等はお客さまにてご準備ください。

上記によらず、運営上の理由でメニュー、食材、実食などレッスンの内容を変更する場合がありますので、予めご了承ください。

みなさまに安心してレッスンを受講いただけるように安全対策を徹底して運営しております。
ご迷惑をおかけしますが、お客さまの安全のため、何卒ご理解を賜りますようお願いいたします。

<ハグミュージアム (7月開催分)>

レッスン名	クラス名	該当 メニュー	お持ち帰り時の保管温度帯			消費期限	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃ 粗熱を取った状態			___時間以内	保冷用 袋
Bon moment~素敵なお時間~ 担当:杉本 理恵子	タルト~パンフルームス×ピスターシュ~	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
Bon moment~素敵なお時間~ 担当:水野 里美	大和(三笠)・よしなし(みたらし団子と紫蘇あられ)	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
伊那食品工業コラボレッスン	かんてんばばスープ用糸菜天 大活躍レシピ	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
コラボレッスン	伊那食品 夏の水菓子	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジ料理(中級)	世界のグルメシリーズ タイランド	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジ料理(初級)	からだ温のチャイニーズ	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジ料理(初級)	缶・乾定食	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジケーキ(中級)	爽やかな青りんごクリームケーキ	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジケーキ(中級)	私だけの極上スイーツ ROSEクッキー	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
コラボレッスン	KAGOME セタタコライス	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
ファミリーレッスン	火おこし&キャンプ飯体験	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
2022/7/4変更 アレンジケーキ(初級)	HMでクッキングシリーズ チャンククッキー	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジケーキ(中級)	フィーカしましろう シナモンロール	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
ファミリーレッスン	サイエンスクッキング ジャムの仕込みを調べよう!	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	72時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
さがする	藤井先生 ふんわりレアチーズムースとバナナマフィン	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジ料理(中級)	肉を味わう!粗挽きパティとチリミートソースの グルメバーガー	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジ料理(初級)	鶏手羽元で作る チュリッパ唐揚げ	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
ファミリーレッスン	岐阜県産の鮎と野菜を食べよう! ~鮎の天むす~	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
アレンジケーキ(初級)	昭和レトロシリーズ トルコライス	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
ファミリー コラボレッスン	親子で学ぼう!「魚さばきたいプロジェクト」	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用 袋	常温用 袋
コラボレッスン(お菓子・中級)	柏原市のぶどうを使った ぶどう尽くしの贅沢 スイーツ	全部	要冷蔵 3~10℃	常温 10~25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用 袋	常温用 袋

持ち帰り後の保管温度は持ち帰り食品に貼付するシールをご確認ください

＜淀屋橋（7月開催分）＞

レッスン名	クラス名	該当メニュー	お持ち帰りの保管温度帯			消費期限	持ち帰り袋		
			要冷蔵 3～10℃	常温			—時間以内	保冷用袋	常温用袋
				10-25℃	粗熱を取った状態				
体験レッスン(おためし料理教室)	初心者さん大歓迎♪ 簡単らくちん☆すぐできオムライス	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	カリッとジューシー！キャベツたっぷり焼き餃子	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	ジューシーな本格からあげ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	フライパンでつくる！甘許あんが美味しい許豚	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	体にやさしい旨辛野菜たっぷりキーマカレー	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	定番のほくほく肉じゃが	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	定番のエビのチリソース	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	絶品照り焼きつくねバーグ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	ルウいらずのココのある鶏肉のクリームシチュー	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	魚介のとろり中華丼	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	切り方の基本～くし形切り～ ジャガイモと豚バラのハーブソテー	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	切り方の基本～せん切り～ 鮭とせん切り野菜のゴマ味噌焼き	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	切り方の基本～みじん切り～ 鶏肉の野菜たっぷりトマトソース煮込	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	切り方の基本～細切り～ 青豆肉絲(チンジャオロース)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	切り方の基本～薄切り～ ジャガイモとタマネギのミルクグラタン	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	切り方の基本～乱切り～ 麻婆茄子(マーボーナス)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	1からはじめる和食の基本(3回目)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	1からはじめる和食の基本(4回目)	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	和食の基本プラス～巻きずし～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
料理の基本レッスン(初級)	和食の基本プラス～天ぷら～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	毎日の献立お助けレシピ(肉×野菜) ～牛肉とナスのトマトグラタン～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	毎日の献立お助けレシピ(肉×野菜) ～スペアリブのビール煮込み～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	毎日の献立お助けレシピ(肉×野菜) ～牛肉が決め手！本格麻婆豆腐～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	60分の短時間レッスン 『牛肉と生ハムのラグーパスタ』	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	60分の短時間レッスン 『エビとアスパラガスのレモングラムハス』	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	サグカレー～ほうれん草とチーズのカレー～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジ料理(中級)	手軽に魚料理を楽しもう～カレイの煮付け～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
魚のさばき方教室～初級～ (魚おろし教室)	アジの三枚おろしと骨格について	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
魚のさばき方教室～上級～ (魚おろし教室)	鯛1尾使い切りレッスン	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
お菓子の基本レッスン(初級)	チェリーのショートケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
お菓子の基本レッスン(初級)	ラズベリーのムース	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
お菓子の基本レッスン(初級)	ロールケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
お菓子の基本レッスン(初級)	オレンジのタルト	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
お菓子の基本レッスン(初級)	カトルカール	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	48時間以内	保冷用袋	常温用袋	
お菓子の基本レッスン(初級)	ガトーショコラ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジケーキ(中級)	バナナプルのカマンベールチーズケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	12時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジケーキ(中級)	ナッツたっぷりココア風味のズコット	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジケーキ(中級)	爽やかな青りんごクリームケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジケーキ(中級)	ぷりぷり混ぜるだけ！ スライス＆ナッツたっぷり☆キャロットケーキ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジパン(中級)	黒糖パン2種 ～カミイシノクックパッドハナナオレンジジャムパン～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
アレンジパン(中級)	シナモンロール	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
コラボレッスン(クッキング)	大阪農業♪応援！農家直送 大阪産(もん)DEクッキング 7月	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
Bon moment～料理～(上級)	至福のひと時～アフタヌーンティー～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
Bon moment～料理～(上級)	ピーズのケーキサレ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
Bon moment～お菓子～(上級)	ガトーバスクショコラ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
Bon moment～お菓子～(上級)	ガトーフロマージュ フレ	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24時間以内	保冷用袋	常温用袋	
Bon moment～料理～(上級)	一汁三菜「お出で伝える和の心」真澄空～夏～	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	
Bon moment～料理～(上級)	蕎麦餃子にチャレンジ♪×極める	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2時間以内	保冷用袋	常温用袋	

持ち帰り後の保管温度は持ち帰り食品に貼付するシールをご確認ください