

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12月20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。
・保管温度に適した持ち帰り袋(保冷バッグ等)をお持ちください。
(持ち帰り用の容器は弊社でご用意いたします。)

《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。
・保管温度に適した持ち帰り袋(保冷バッグ等)をお持ちください。
(持ち帰り用の容器は弊社でご用意いたします。)

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 (1月開催分)＞

レッスン名	クラス名	該当メニュー	持ち帰り時の保管温度帯			消費期限 —時間以内	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態		保冷用袋	常温用袋
Bon moment～お菓子～ 担当:杉本 理恵子	タルト ～ドライフィグ×赤ワイン～	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
			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
クッキングゲーム(親子料理アトラクション)	ひみつの料理学園入学への道×大阪府米穀小売連合会コラボ	一部	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)	大人のご褒美スイーツ クグロフケーキとモンブラン	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
			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)	和風三色ぶちブッセ ～ほうじ茶・抹茶・柚子のクリーム～	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（1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			時間以内	保冷用袋
				10-25℃	粗熱を取った状態			
料理の基本レッスン(初級)	和食の基本プラス～巻きずし～	一部	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～ 青椒肉絲(チンジャオロースー)	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～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
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
			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)	穴子の関東開きに挑戦！ふわとろ煮穴子	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
コラボレッスン(クッキング)	鶏づくしの贅沢レシピ 究極の親子丼を作ろう！！	一部	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
			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 1月	一部	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
			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)	60分の短時間レッスン 『豆乳と湯葉のパスタ』	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
			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 『和風アラビアータ』	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
			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
			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)	和風三色ぶちブッセ ～ほうじ茶・抹茶・柚子のクリーム～	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)	サツマイモとアンズのタルト	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
アレンジケーキ(中級)	はちみつレモンのシフォンケーキ& 甘酒みかんゼリー	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
		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)	黒胡椒とパルメザンチーズのクランブル 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	24時間以内	保冷用袋	常温用袋
アレンジパン(中級)	もっちり大福風パン2種(粒あん・チョコくるみ)	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)	絶品超太巻きにチャレンジ♪×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
			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)	ショコラサブレ2種	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)	金柑とバニラのアントルメ	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)	シューキャラメル	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
			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