

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
2023年1月25日

<淀屋橋 (2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 —時間以内	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3～10℃	常温			保冷用袋	常温用袋
				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
コラボレッスン(クッキング)	カタギ食品のごまたっぷりでゴマンぞく♪ 極上ロールケーキ	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
アレンジ料理(中級)	60分の短時間レッスン 『ミートソースパスタ』	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
			要冷蔵 3～11℃	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 『サーモンとキノコの和風クリームパスタ』	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
			要冷蔵 3～11℃	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(初級)	バレンタインケーキ2023 簡単チョコレートケーキ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
			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
			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
アレンジパン(中級)	ハムたまごパン&ウインナーパン	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)	たっぷりフィリングの贅沢仕込み ショコラシュトーレン	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
イベント(行事食)	【ファミリー】2023バレンタイン ～お手紙クッキー～	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
Bon moment～料理～(上級)	絶品手羽先餃子にチャレンジ♪×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
			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)	和風味噌煮込みにチャレンジ♪× 作り置きマリージュ「隠し技」伝授します!	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
			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)	中華で揚げ物♪×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～料理～(上級)	キッシュ ～スモークサーモン×アボカド～	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)	ケイク オ フリュイ ～オレンジ×パッションフルーツ×マンゴー～	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
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

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

＜ハグミュージアム（2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			保冷用袋	常温用袋
				10-25℃	粗熱を取った状態			
Bon moment～お菓子～ 担当:水野 里美	四季の和菓子～集いきて、こころみんかし～ ぞっこん	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
Bon moment～お菓子～ 担当:杉本 理恵子	タルト ～クルミヌガー～	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
Bon moment～お菓子～ 担当:吉川 万紀子	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
イベント(行事食)	【ファミリー】2023バレンタイン～お手紙クッキー～	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
サイエンスクッキング(アカデミッククッキング)	クッキングの不思議！？ ～おいしく・たのしく・かがかくをたべる～	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(お菓子・中級)	奈良県広陵町コラボ 古都華とマスカルポーネの真っ白なモンブラン	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	24 時間以内	保冷用袋	常温用袋
コラボレッスン(お菓子・中級)	カタギ食品のごまたっぷりゴマンぞく♪ 極上ロールケーキ	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
アレンジケーキ(初級)	バレンタインケーキ2023 簡単チョコレートケーキ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
			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

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。