

お持ち帰り品の保管管理について

大阪ガスッキングスクール
2023年5月24日

<淀屋橋 (6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℃	常温	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～ 青梗肉絲 (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
魚のさばき教室～初級～ (魚おろし教室)	アジの背開きと骨格について ～基本のアジフライ～	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
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	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)	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)	ミックスベリーの濃厚レアチーズケーキ	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
アレンジケーキ (中級)	よくばり梅スイーツ ～梅ゼリー&クッキー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
		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
コラボレッスン (お菓子・中級)	カフェモカバウンドケーキ 【明治ザ・チョコレート】セミナー付	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)	ミックスベリーのシュトレン	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
アレンジパン (中級)	小麦胚芽パン ～ウインナーパン&プチパン～	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
		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)	蒸し煮にチャレンジ作り置きマリアージュ 「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
		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)	飛龍頭にチャレンジ作り置きマリアージュ 「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
Bon moment～お菓子～(上級)	デコレーションケーキ	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
Bon moment～お菓子～(上級)	スコーン2種&イーストスコーン2種	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
		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)	至福のひと時～アフタヌーンティー～	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
		一部	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
		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

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（6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	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	常温		
Bon moment～お菓子～（上級） 担当：水野 里美	四季の和菓子～集いきて、こころみんかし～ 心勝り	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	48 時間以内	保冷用袋	常温用袋
Bon moment～お菓子～（上級） 担当：杉本 理恵子	焼き菓子の詰め合わせ	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
コラボレッスン（クッキング）	JA和歌山コラボレッスン 梅シロップ&新生姜の甘酢漬け	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
			要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	2 週間以内	保冷用袋	常温用袋
アレンジケーキ（初級）	和三盆と3種のナッツキューブクッキー	全部	要冷蔵 3～10℃	常温 10-25℃	常温 粗熱を取った状態	48 時間以内	保冷用袋	常温用袋
アレンジケーキ（初級）	季節の和菓子 水無月2種～白・黒糖～	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
アレンジ料理（初級）	冷凍バイシリーズ～Pie/12～ ベーコンポテトパイ&ベーコンエビ	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（初級）	はんなりサンド～京・だし巻き風玉子～	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

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