

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
2024年2月1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	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3~10°C	常温			時間以内	保冷用袋
				10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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)	ほろ苦大人の 珈琲 & チョコベイクドチーズケーキ	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	バレンタインケーキ2024 真っ赤なダブルショコラムースケーキ	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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 & ウィンナーパン	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	キャラメル風味のシュトーレン	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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°C	常温 10-25°C	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)	番茶煮豚♪×作り置きマリナーージュ 「隠し技」伝授します	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	こだわり油淋鶏×極める	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	キッシュ ～里芋×ゴルゴンゾーラ～	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	ガトーショコラ ～ビスターシュ～	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	フォレノワール	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	柚子とヘーゼルナッツのアントルメ	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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	持ち帰り袋	
			要冷蔵 3~10°C	常温			時間以内	保冷用袋
				10-25°C	粗熱を取った状態			
Bon moment～お菓子～(上級)	四季の和菓子～集いきて、こころみんかし～ ますらお	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	ルリジュース	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	バレンタイン2024 ～親子で作るデコカップケーキ～ クッキングの不思議!?	一部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	～おいしく・たのしく・かがくをたべる～	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	奈良県産のいちご 古都華(ことか)たっぷりレアチーズケーキ	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	鳥取県産いちご "とっておき"の 蟹沢ロールケーキ	一部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	丹後名物「ばら寿司」	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	インストラクターおすすめ飯 ホクホク♪アレンジコロケ2種	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	アレンジ餃子2種～エビニラチーズ餃子・柚子 胡椒風味の棒餃子～	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	濃厚なめらか生チョコの 蟹沢なしっとりティグレ	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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)	冷凍パイシリーズ～Pie/12～ 京風抹茶パイタルト	全部	要冷蔵 3~10°C	常温 10-25°C	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

2024/02/01 訂正