

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

2024年2月20日

< 淀屋橋 (3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°C	常温			保冷用袋	常温用袋
				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)	いちごのチーズタルト	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
アレンジケーキ (中級)	春の訪れ 桜カップケーキ	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)	ベリーのダコワーズ ～いちご&ブルーベリー～	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
アレンジパン (中級)	ライ麦香るパン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	24 時間以内	保冷用袋	常温用袋
イベント (行事食)	親子パン教室～かたつむりパン～	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
Bon moment～料理～(上級)	本格麻婆豆腐×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)	焼きシュウマイと月餅×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～魚さばき～(上級)	鯛1尾使い切り	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
Bon moment～お菓子～(上級)	ロールケーキ ～いちごみるく～	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 (3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°C	常温			保冷用袋	常温用袋
				10-25°C	粗熱を取った状態			
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～ 花日和	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) 担当: 杉本 理恵子	パリプレスト	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
イベント (行事食)	ケーキポップで食べられる花束を作ろう!	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
魚のさばき方教室～初級～(魚おろし教室)	プロが教える! 季節の『魚さばきたいプロジェクト』～アジ～	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
コラボレッスン (クッキング)	台湾風スパイシー唐揚げ サクサク! 大鶏排(ダージーパイ)	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 (初級)	マーブルクグロフ ～いちごとかシューナッツ～	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
アレンジケーキ (初級)	いちご桜餅～春のアレンジ和菓子～	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)	わたしの憧れ お花見ラウンドパン	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

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