

使用食材注意事項

禁止食材	備考
ご飯類	ex. カレーライス、チャーハン、どんぶりなど
生肉、生魚、貝類	ex. ユッケ、刺身など
生野菜	ex. サラダなど
生クリーム	既製品（ホイップ済みのもの）も使用禁止
あんこ	既製品は使用可能
生の果物	缶詰の果実であれば使用可能
サンドイッチ	具材が全て加熱されているホットドッグなどは個別対応
もち	禁止
アイスクリーム	市販のものを“スプーンなどですくわないで”（カップや小包装で）販売するのは可能。パフェやクレープなど食品の上に乗せて加工するものは禁止。
チュロス	冷凍のものを使用するなら可能。粉から生地を作るのは禁止。
スコーン・スイート ポテトなど	全て材料から作るものは禁止
乳製品、生卵、豆腐	全て禁止

【禁止食材一覧】

使用食材注意事項

乳製品とは・・・バター、生クリーム、牛乳、チーズなどのことを指します。

【その他】

- 混ぜたタネなどの作り置き禁止。
- 前日からの準備は禁止。食材も当日学校で切ること。
- 完成した売り物の作り置き禁止。
- 焼き鳥、バーベキューシシカバブ、ハム、ソーセージは加熱調理された冷凍食品のみ。
- 焼きそば、ラーメン、パスタは既製品で当日茹でること。ゆでる際は市販の水を使うこと。
- マヨネーズは冷蔵保管のものではないが、菌がつきやすいので冷蔵で保管すること。
- 麺類は提供直前に湯通すること（水さらし不可）。ゆでる際は市販の水を使うこと。
- 白玉は既製品を使用すること。
- タピオカはシロップ漬けのもののみ使用可能。
- コーヒーメーカー禁止
- 持ち、団子禁止（モッフル）
- ピクルス、紅ショウガはスライス、千切りされているもの禁止
- たい焼きはミックス粉を使用すること。
- マッシュポテトは作り置き禁止（2時間以内も禁止）