

① メニューを分類しましょう

様式：P37⑤

調理の際に、加熱、冷却、保存などの種類から、以下の3つのグループでメニューを分類してみましょう。

第1グループ：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）

第2グループ：加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）、
（加熱した後、高温保管を含む）

第3グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

メニューの分類（グループ）	該当するメニュー（例）
第1グループ： 非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴 等
第2グループ： 加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）、 （加熱した後、高温保管含む）	ステーキ、焼き魚、焼き鳥、 ハンバーグ、てんぷら、唐揚げ、 ライス 等
第3グループ： 加熱後冷却し再加熱するもの、 または、加熱後冷却するもの	カレー、スープ、ソース、たれ ポテトサラダ 等

