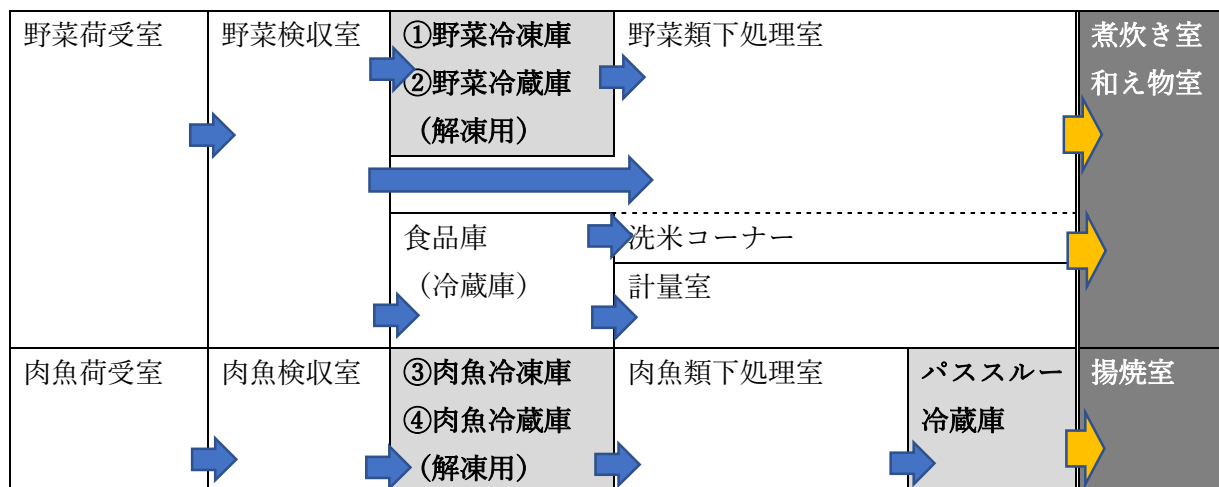


資料 6 食材の荷受、保管について

(1) 冷蔵庫・冷凍庫の配置、動線



(2) 荷受口

■野菜類荷受室

| 納品日 | 食品 | 保管・移動先 |
|--------|--|--------------------------------------|
| 前日まで納品 | ・米、乾物、調味料 | 食品庫へ（一部冷蔵庫保管） |
| | ・冷凍野菜（ブロッコリー、カリフラワー、カット小松菜、カットほうれん草、コーン、あお豆、カットネギ、カットさつまいも、ごぼう、いんげん、グリーンピース、大豆、カットかぼちゃ、マッシュルーム、絹さや等） ・冷凍食品（結び昆布、もち、カットゼリー等） | ①野菜類冷凍庫へ （使用に合わせて②野菜類冷蔵庫（解凍用）に移動） |
| 前日納品 | ・冷凍もずく、冷凍アーサ ・冷凍野菜ペースト（紅芋、豆、かぼちゃ等） | ②野菜類冷蔵庫（解凍用） |
| 当日納品 | ・野菜、果物 ・こんにゃく | 野菜下処理室へ |

■肉魚類荷受室

| 納品日 | 食品 | 保管・移動先 |
|--------|------------------------------------|------------------------------------|
| 前日まで納品 | ・冷凍加工食品（コロッケなど） ・冷凍小魚等 ・冷凍液卵 | ③肉魚冷凍庫へ （使用に合わせて④肉魚冷蔵庫（解凍用）に移動） |
| 当日納品 | ・肉、魚 ・豆腐、厚揚げ ・生液卵 | 肉魚下処理室へ |

(3) 冷蔵庫・冷凍庫の区分

| 種別 | 食品 |
|------------------|--|
| ①野菜類冷凍庫 | ・冷凍野菜（ブロッコリー、カリフラワー、カット小松菜、カットほうれん草、コーン、あお豆、カットネギ、カットさつまいも、ごぼう、いんげん、グリーンピース、大豆、カットかぼちゃ、マッシュルーム、絹さや等） ・冷凍食品（結び昆布、もち、カットゼリー等） |
| ②野菜類冷蔵庫 （解凍用） | ・冷凍もずく、冷凍アーサ ・冷凍野菜ペースト（紅芋等） ・①のうち当日使用食品の解凍 ・当日納品の一時保管（果物、フルーツ缶、練り製品、水戻し大豆等） |
| ③肉魚冷凍庫 | ・冷凍加工食品（コロッケなど） ・冷凍小魚等 ・冷凍液卵 |
| ④肉魚冷蔵庫 （解凍用） | ・③のうち当日使用食品の解凍 ・当日納品の一時保管（肉、魚、豆腐、厚揚げ、生液卵等） |