バザーの食品別注意事項

食品の例	注意点
あげもの	中心部までしっかり（75℃1分以上）加熱できる油の温度と加熱時間を設定する。
おにぎり	直前加熱できないため提供を控える。
お好み焼き	生地の調製は下処理場所で行い，冷蔵して保管する。 生地を翌日に持ち越さない。 肉専用のまな板と包丁を用意する。
かき氷	食用の氷を使用する。 トッピングは生のフルーツなどを避け，既製品を使用する。
クレープ	生地の調製は下処理場所で行い，冷蔵して保管する。 生地を翌日に持ち越さない。 生クリームはホイップ済の既製品を使用する。
ご飯もの	保温は65℃以上で行う。
スムージー	給排水の接続された流水受槽式シンクが用意できない場合は提供を控える。
ソース類	浸けるのではなく，かけるようにする。
タピオカドリンク	市販の小分け品を使用する。 茹でる場合は直前まで加熱するか，10℃以下で温度管理し，翌日に持ち越さない。
焼きおにぎり	成形は下処理場所で行い，冷蔵して保管する。 中心部までしっかり（75℃1分以上）加熱できる火加減・加熱時間を設定する。
焼きそば	材料のカットは下処理場所で行い，冷蔵して保管する。 肉専用のまな板と包丁を用意する。
焼き鳥	串打ち済のものを仕入れ，中心部までしっかり（75℃1分以上）加熱する。