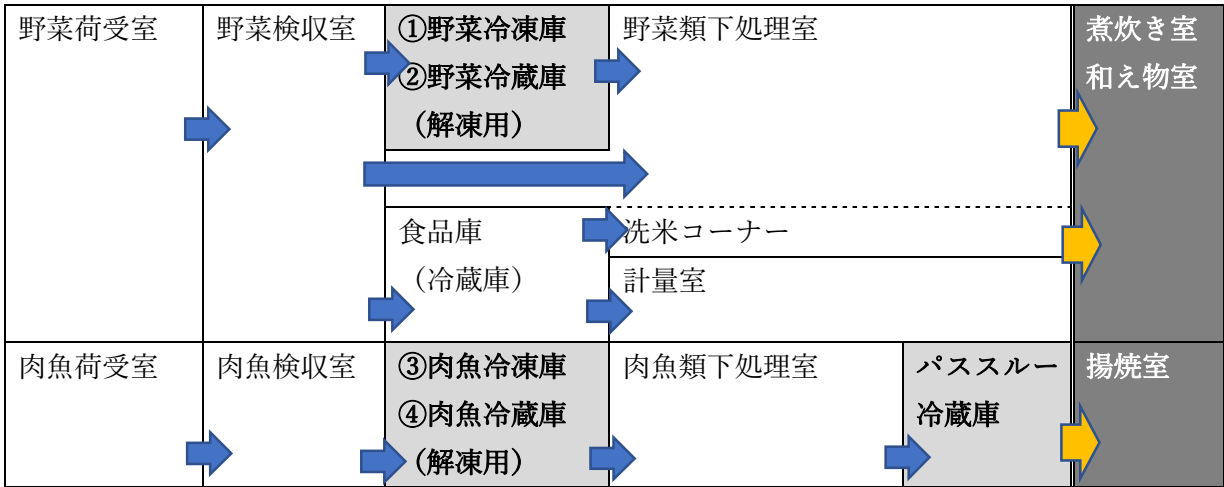


資料 6 食材の荷受、保管について

(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）