| 1年保存 |
|---|

| 栄養士 | 検印 |
|---|---|
| | |

# 中心温度記録表

令和　　年　　月　　日　　曜日

| 献立名(品名) | 時刻 | 中心温度(℃) | | | 冷却開始 | 冷却終了 | 測定者 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |
| | : | | | | : | : | | |

※温度計の計測＜月1回月初に実施し記録すること＞氷水(0℃)、沸騰水(100℃)の誤差±1℃以内でない場合は、園に報告する。

| | | |
|---|---|---|
| 中心温度計確認 | 沸騰した湯の温度　　℃ | 氷水の温度　　℃ |
| 表面温度計確認 | 沸騰した湯の温度　　℃ | 氷水の温度　　℃ |

＜測定時の注意事項＞

1.釜ごと、オーブン一回転ごとに、温度が最も上がりにくい3点の中心温度が75℃以上であることを確認し、温度と時刻を記録し、
さらに1分以上加熱を続ける。
(園内での感染性胃腸炎流行期や、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品を含む場合は、80～95℃で90秒以上)

2.野菜などを茹でる場合は、釜の湯の温度を測るのではなく、食品自体の温度を測る。
コーンなどは、釜から網じゃくしなどですくいあげて温度を測る。

3.クッキー等、中心温度計をさすと割れてしまうものは設定温度と加熱時間を記録する。(○○○℃○○分)