

分類	メニュー・料理	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴、酢の物、	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。
	サラダ各種	野菜を十分に洗浄してから盛り付けを行なって提供する。 すぐに提供しない場合は冷蔵庫で保管し、提供直前に盛り付ける。
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供するもの)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する。 [中火で1~2分焼き、焼き色がついたら上下を返し、蓋をして5~6分蒸焼き、再び上下を返してさらに蓋をして1分蒸焼きにする。上面に焦げ色がついて、透明な肉汁が出ていることを確認する。]
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する。 [片面を4分ほど焼き、皮目に焼き色がついたら上下を返して6分程度焼く。魚の身が白くなりしっかり火が通っていることを確認する。]
(加熱後冷却し、再加熱するもの)	カレー、スープ	バットや小鍋を利用して小分けし、速やかに冷却（30分以内で20度以下）その後冷蔵庫に保管する。再加熱時にはよくかき混ぜながら20分以上の加熱を行う。
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。