

『校内実習ノート—給食の運営と給食マネジメント—』 正誤表

下記のとおり誤りがございました。お詫びして以下のように訂正いたします

p.47

記入例⑧ 温度・湿度管理表

調理環境の温度・湿度

年 月 日

|                 | 9 : 30 |
|-----------------|--------|
| 汚染区域温度 (°C)     | 24     |
| 汚染区域湿度 (%)      | 68     |
| 汚染区域冷蔵庫温度 (°C)  | 8      |
| 汚染区域冷凍庫温度 (°C)  | -23    |
| 準清潔区域温度 (°C)    | 23     |
| 準清潔区域湿度 (%)     | 55     |
| 準清潔区域冷蔵庫温度 (°C) | 5      |
| 準清潔区域冷凍庫温度 (°C) | -23    |
| 清潔区域温度 (°C)     | 22     |
| 清潔区域湿度 (%)      | 48     |
| 清潔区域冷蔵庫温度 (°C)  | 5      |
| 清潔区域冷凍庫温度 (°C)  | -22    |

実習ノート p.12

⑧ 温度・湿度管理表 (解説編 p.47)

調理環境の温度・湿度

年 月 日

|                 | : | : | : | : | : |
|-----------------|---|---|---|---|---|
| 汚染区域温度 (°C)     |   |   |   |   |   |
| 汚染区域湿度 (%)      |   |   |   |   |   |
| 汚染区域冷蔵庫温度 (°C)  |   |   |   |   |   |
| 汚染区域冷凍庫温度 (°C)  |   |   |   |   |   |
| 準清潔区域温度 (°C)    |   |   |   |   |   |
| 準清潔区域湿度 (%)     |   |   |   |   |   |
| 準清潔区域冷蔵庫温度 (°C) |   |   |   |   |   |
| 準清潔区域冷凍庫温度 (°C) |   |   |   |   |   |
| 清潔区域温度 (°C)     |   |   |   |   |   |
| 清潔区域湿度 (%)      |   |   |   |   |   |
| 清潔区域冷蔵庫温度 (°C)  |   |   |   |   |   |
| 清潔区域冷凍庫温度 (°C)  |   |   |   |   |   |