

差し入れ・持ち込み品について

①食中毒予防の為、夏場(5月～9月)の生もの(※1)、自家調理品(※2)の持ち込みはご遠慮下さい。それ以外の期間につきましては衛生面に気を付けてお持ち下さい。(自己責任でお願いします。)

②ユニットにて持ち込み食品の管理をする場合、食品衛生上リスクが高いと判断した際には廃棄をさせていただきます。

※1：生食の魚介類（刺身・塩辛・明太子等）、生食の肉類（刺身・生ハム等）

※2：家庭で何らかの調理・盛り付け工程（煮る・切る詰め直す等）が加わったもの。市販品で賞味・消費期限が明記されているものについては、未開封を条件にお持ちいただくことが可能です。

・その他ご不明な点がある場合は栄養課にお尋ねください。