

## ＜物資規格規定＞

### 【B 登録】

- 1 学校給食用物資の選定にあたっては、原則として本資料によるものとする。
- 2 本資料にあげられていない品目については、その都度示すものとする。
- 3 本資料の規格について、疑問事項がある場合には連絡し、指示を受ける。
- 4 製品がリニューアルされた場合については、その都度栄養成分、内容分析(原材料・配合等)を見本と共に提出する。
- 5 食品衛生法ならびに関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを適時書類等で証明可能なものとする。
- 6 食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとし、不要なものは含まないこととする。

### [1] 青果物

#### 基本事項

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 原則として国産を優先するが、その限りではない</li> <li>② 原則として統一した産地のものを納品すること ※納品が2つ以上の産地になる場合は、コンテナや箱などに必ず産地を明記すること</li> <li>③ 地場産指定品については、君津市産品を優先する</li> <li>④ 次のことが表示してあること ア 品名      イ 等級      ウ 階級      エ 産地名      オ 重量</li> <li>⑤ 新鮮にして、採取後期日の経過していない成熟品であること</li> <li>⑥ 本来の硬さあるいはやわらかさをこえていないもの</li> <li>⑦ ごみ、枯葉、きょう雑物などのないもの</li> <li>⑧ 病害虫、泥土などの不純物を含まず、傷み・腐敗のないもの</li> <li>⑨ 根、葉、茎などの切断部分を不要に残さないもの</li> <li>⑩ 「とう(変色)」、「す」のはいったもの、変形、折れ、割れ傷などはのぞいたもの</li> <li>⑪ 品質は小売販売店と同程度とし、等級は原則として「秀」または「A」級以上のもの</li> <li>⑫ 水切り良好なもの</li> <li>⑬ 長さ、太さなど形状を揃え、著しく品質形状の異なるものを混入していないもの</li> <li>⑭ 納品伝票は以下の項目を記入して納品時に提出すること ア 品名      イ 産地名      ウ 数量      エ 単価      オ 金額 ※イ 産地は、基本的には都道府県名とするが、千葉県産の場合については市町村名まで記入すること</li> </ol>
取り扱い	<ol style="list-style-type: none"> <li>① コンテナで納品する場合は清潔なものを使用し、1コンテナあたりの量を10kg程度とすること</li> <li>② コンテナで納品した場合、その回収は一両日中に行うこと</li> <li>③ 段ボールで納品する品物は、必ず封を開けて、中の品物の品質等を確認してから納品すること</li> <li>④ 原則として、使用当日に配送すること</li> </ol>

#### (1) 野菜類

品名	規格
キャベツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>① サイズ:L又は2L</li> <li>② 品質:球の大きさの揃ったもの</li> </ol>

	結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 根部及び外葉の除去が適切であるもの とうのたっていないもの
はくさい	① サイズ:2L又はL ② 品質:葉部に「ごま」「しみ」等のないもの 結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 根部及び外葉の除去が適切であるもの 亀裂のないもの とうのたっていないもの
レタス	① 品質:色艶良好で、適度に結球したもの 根部の切除が適切であるもの
小松菜	① 品質:色鮮やかで葉に勢いがあるもの 新鮮で、枯葉その他きょう雑物のないもの 株揃いが良好なもの ② 納品形態:袋づめされていないもの
春菊	① 品質:茎がみずみずしく、緑色が濃く、葉先までピンとしているもの
チンゲンサイ	① サイズ:L又は2L ② 品質:葉柄が扁平で幅広いもの 淡緑色、葉身も淡緑色で黄葉がないもの 尻部が張り、胴部が締り、頂部が開いているもの ③ 納品形態:袋づめされていないもの
ほうれん草	① サイズ:M又はL ② 品質:草軸はなるべく短く葉の部分が長くやわらかいもの 葉柄緑色の濃いもの 新鮮で、枯葉その他きょう雑物のないもの 根部の切除が適切であるもの ③ 納品形態:袋づめされていないもの
パセリ	① 品質:葉が濃く緑色で光沢があり、外葉が開かず縮んでいるもの
さやいんげん	① サイズ:L又はM ② 品質:まっすぐで、緑色が濃く、黄化していないもの さや揃いが良好なこと
枝豆	① 品質:サヤ、身がふっくらとして緑色の鮮やかなもの 過熟莢、未熟莢、病虫害莢、割れ莢、奇形変形莢でないもの ② 納品形態:バラ、枝無し
セロリー	① サイズ:M又はL ② 品質:茎が太く長く、葉がみずみずしいもの 葉先の黄化、白色化、しおれ、茎にすが入っていないもの 同一品種で色合いもよく、病虫害、その他損傷のないもの
きゅうり	① サイズ:M又はL ② 品質:大きさの揃っていて太すぎないもの 表皮は緑色で特有の光沢があるもの 皮が厚くなく、種の少ないもの 曲りは1cm以内とする
トマト	① サイズ:M又はL ② 品質:全体に丸みがあり、硬くしまっているもの 品質、形状、色沢がよく、花落ちが良好であるもの 破果、病虫害および腐敗果でなく、空洞のないもの

とうもろこし	① サイズ:2L ② 品質:外皮の緑色が濃く、粒の隙間がなく入っており、実に張りがあるもの
なす	① サイズ:L ② 品質:表面が濃い紫色でつやがあり、傷のないもの ガクのとげがとがっているもの ③ 包装:バラ(袋づめなし)
ピーマン	① サイズ:M又はL ② 品質:大きさの揃っているもの 肉質が厚く、特優の香味を持ち、光沢良好なもの 果こうを短く切る 果実表面の老化による茶褐色果、日焼け果、病虫害果でないもの ③ 包装:バラ(袋づめなし)
パプリカ	① サイズ:M又はL ② 品質:大きさの揃っているもの 色はその都度指定 肉質が厚く、特優の香味を持ち光沢良好なもの 果実表面の老化による茶褐色果、日焼け果、病虫害果でないもの
根深ねぎ(長ねぎ)	① サイズ:M又はL ② 品質:外葉、枯葉、根部を除いたもの とうのたっていないもの 軟白部30cm以上のもの 品質、形状良好で、太さを揃えたもの
にら	① サイズ:L ② 品質:葉が緑色でみずみずしく葉先がまっすぐ伸びているもの 葉肉厚く、病虫害、枯葉のないもの ③ 包装:バラ
根みつば	① サイズ:MまたはL ② 品質:品質固有の形状、色沢を有し、損傷および病虫害のないもの
ごぼう	① サイズ:M又はL ② 品質:肉質軟らかく、灰白色で特有の香味のあるもの ひげ根及び葉部をのぞいたもの とうのたっているもの、すの入っているものは除く ひと束の重量を揃えてあるもの ③ 形態:洗いごぼう
大根	① サイズ:2L又はL ② 品質:原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの 皮がなめらかで光沢のあるもの とうがたっているもの、すの入っているものは除く 胴の割れていないもの 長さ、太さを揃えたもの
人参	① サイズ:L ② 品種:洋にんじん(短根) ③ 品質:芯部まで同じ色で肉質やわらかいもの 原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの とうのたっているもの、すの入っているものは除く

	胴の割れていないもの
かぶ	① サイズ:M ② 品質:根部が丸くてひび割れがなく、白いもの 品質固有の形状を有し、色沢良好なもの
とうがん	① サイズ:その都度指定 ② 品質:皮が厚くなく、種の少ないもの みずみずしく、皮に張りがあるもの
にんにく	① サイズ:2L又はL ② 品質:粒が大きくて丸く、固く締め乾燥が十分であるもの 芽がでていないもの
しょうが	① サイズ:極端に小さいものはさける ② 品質:土を落とし、乾燥していないもの 繊維が少なく、辛みの弱いもの 形のよいもので極端な凹凸のないもの 3塊以上のもの
さつまいも	① サイズ:M又はL ② 形:太さや大きさがそろったもの ③ 品種:指定の場合あり ④ 品質:水っぽいものは除き、甘みの強いもの 異品種を混ぜないこと 着色していないもの 変色していないもの 水洗いし、水切りを十分したもの 表面に凹凸のないもの 病虫害、奇形、日焼けのものを除く
じゃがいも	① サイズ:L又は2L ② 形:粒の大きさがそろったもの ③ 品質:内部に亀裂がなく、黒くなく緑化していないもの 土砂をよくおとし、異品種を混ぜないこと 発芽していないもの 放射線照射処理を行っていないもの 病虫害、奇形、日焼けのものを除く
たまねぎ	① サイズ:L又は2L ② 品質:球の大きさが揃っているもの 異品種を混ぜないこと 表皮は乾燥良好、硬くしまっているもので、中は腐っていないもの 発芽腐敗、変質、玉割れを除く
れんこん	① サイズ:MまたはL ② 品質:大きくてまっすぐなもの 肉質がやわらかで切り口の穴が小さいもの
もやし	① 品質:根が小さく茎部が太く新鮮で白いもの 折れたもの、ちぎれたもの、甲割れの脱落は不可 新鮮であるもの 根の茶褐色に変色したものは不可 冷蔵品であること

(2)果物類

品名	規格
いちご	① 品質:形状がよく果肉のかたいもの 同一品種にして固有の形状、色沢を有していること 過熱や病害虫の被害のないもの 先青の混入、損傷、腐りのおそれのないもの
温州みかん	① サイズ :MまたはL ② 品質:皮は薄くきめ細かく光沢があり、甘み適当で 粒ぞろいのもの 表面に傷みのないもの ② 包装:段ボール箱

## [2] 肉類

### 基本事項

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したのもの ② 肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドロップの少ないもの ③ 特有の香りを有し、異味、異臭、異色のないもの ④ 内臓、リンパ管、血管、骨などを含まないこと ⑤ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
表示	① 品名 ② 消費期限 ③ 産地(加工品では原材料名、原材料産地、食品添加物やアレルギーなど 法定表示義務事項) ④ 加工場所の所在地と名称 ⑤ 保存方法と基準(10℃以下) ⑥ 内容重量または数
取り扱い	① 生肉はビニール袋に包んだ上で、清潔な容器に入れ、衛生的に納品すること ② 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること ③ 加工は前日または当日とし、製造後は速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること ④ 配送は冷蔵車または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように10℃以下の温度管理を徹底すること ⑤ 使用当日に配送すること ⑥ コンテナで納品した場合、その回収は当日中に行うこと
その他	① 加工する肉の種類及び切り方はその都度示す ② 切身の場合は大きさ、形がそろったものを納品すること

### (1)肉

品名	規格
豚肉	① 原則として国産 ② 生肉(または、急速冷凍したもの)
牛肉	① 原則として国産 ② 生肉(または、急速冷凍したもの) ③ BSE検査書(下記参照)を提出すること 1) 都道府県の食肉衛生検査所が発行する検査証明書(コピ'-可・頭数分) BSE検査証明書一覧表 2) 牛肉販売証明書(経路数分)

	3) 牛肉仕込・納品証明
鶏肉	① 国産若鳥(ブロイラー用) ② 生肉(または、急速冷凍したもの) ③ 生後50～70日のもの

(2)肉加工食品類

品名	規格
ロースハム	① 豚肉のロース肉で製造したもの ② 無添加・無塩せきのもの ③ 色沢、香味が良好のもの ④ 燻性煙状態が良好のもの ⑤ 汚れ、カビ、ネトのないもの ⑥ スライスにあたり、衛生的なもの
ベーコン	① 豚肉のバラ肉で製造したもの ② 無添加・無塩せきのもの ③ 色沢、香味が良好のもの ④ 燻煙状態が良好のもの ⑤ 汚れ、カビ、ネトのないもの ⑥ スライスにあたり、衛生的なもの
ソーセージ類	① 豚ひき肉と調味料、香辛料を加えて製造したもの ② 無添加・無塩せきのもの ③ 色沢、香味が良好で歯切れの良いもの ④ 肉質の結着が良好で弾力のあるもの ⑤ 気孔、ケーシングの結びが完全でカビ、ネトのないもの ⑥ ケーシングの素材はウインナーは羊腸、フランクフルトは豚腸、またはこれに準じたケーシングに詰めたもの

[3] 米粉

(1)粉製品類

品名	規格
米粉	① 産地:近隣4市で生産されたもの ② 品質:乾燥良好で固まっていないもの ③ 納品形態:1袋1kg