

大牟田市中学校給食用物資規格

安全でおいしい中学校給食を提供するために、安全で良質な給食物資を登録業者から調達する必要があることから、下記のとおり物資規格を定めることとする。

1 野菜類

物資名	規 格
野菜類共通	①新鮮で、採取後日数の経過していない成熟品とする。 ②本来の硬さあるいは柔らかさを越えたものは除く。 ③病虫害、枯葉、泥土などの不純物を含まず、傷みや腐敗のないものとする。 ④「とう」、「す」の入ったもの、変形、折れ、割れ傷などは除く。 ⑤小売販売品と品質等が同程度のものであり、等級は原則として「秀」又は「A」級以上とする。 ⑥水切りの良好なものとする。 ⑦長さや太さなどの形状を揃え、著しく品質、形状の異なるものを混入させないこととする。 ⑧原則として国内産とする。 ⑨小包装の野菜は、その包装を開封して納品する。 ⑩納品容器は清潔なものであること。 ⑪大きさの変更等、その他必要な事項は発注時に示す。
じゃがいも	サイズ：L 以上 ①土を落とし、異品種を混ぜない。 ②日焼け、緑化、破損、発芽のないもの。 ③品質、形状、色艶が良好なもの。
里芋	サイズ：3 L（親芋を除く） ①土を落とし、異品種を混ぜない。 ②日焼け、霜傷み、破損、発芽のないもの。 ③品質、形状、色艶が良好なもの。
さつまいも	サイズ：2 L 以上 ①土を落とし、異品種を混ぜない。 ②日焼け、破損、発芽のないもの。 ③品質、形状、色艶が良好なもの。
玉ねぎ	サイズ：L 大以上 ①固有の形状、色艶を有し、球のしまりのよいもの。 ②裂球、分球、発芽のないもの。
人参	サイズ：L 以上 ①日焼け、青首、傷み、裂根のないもの。 ②品質、形状、色艶の良好なもの。 ③芯のないもの。
きゃべつ	①品質、形状、色艶の良好なもの。 ②結球が十分なもの。 ③傷害のない品質良好なもの。 ④外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。

	⑤品種、球の大きさを揃える。
きゅうり	サイズ：M 又は L ①品質、形状、色艶の良好なもの。 ②適熟で鮮度が良好なもの。 ③傷害のない品質良好なもの。 ④曲がりなく、種が少ないもの。
白菜	①結球が十分なもの。 ②傷害のない品質良好なもの。 ③外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。 ④形状、大きさ（大玉）を揃えること。
レタス	①固有の形状を有しているもの。 ②適度に結球して、鮮度が良好なもの。 ③傷害のない品質良好なもの。 ④外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。 ⑤形状、大きさを揃えること。
ほうれん草	①草軸はなるべく短く、葉の部分が長く柔らかいもの。 ②傷害のない品質良好なもの。 ③葉の緑色が濃く新鮮で枯葉のないもの。 ④根部の切断部分が適切であるもの。
チンゲン菜	①葉が扁平で幅広く、淡緑色であるもの。 ②傷害のない品質良好なもの。 ③新鮮で枯葉のないもの。
小松菜	①傷害のない品質良好なもの。 ②新鮮で枯葉のないもの。
ピーマン	①固有の形状を有しているもの。 ②傷害のない品質良好なもの。
なす	サイズ：L ①表面が濃い紫色で艶のあるもの。 ②傷害のない品質良好なもの。
セロリ	サイズ：2 L ①茎が太く、葉がみずみずしいもの。 ②葉先の黄化、しおれ、茎にすが入っていないもの。 ③傷害のない品質良好なもの。
グリーン アスパラ	サイズ：L ①太くまっすぐ伸び、緑色が濃く艶のあるもの。 ②傷害のない品質良好なもの。
にら	①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。 ②新鮮で枯葉のないもの。
オクラ	①さやがまっすぐ伸びていて、緑色の濃いもの。 ②傷害のない品質良好なもの。
みつば	①緑色が鮮やかで、色が濃いもの。 ②新鮮で枯葉のないもの。
大ねぎ	①白色部は身がしまっているもの。 ②緑色部は新鮮で色の濃いもの。

小ねぎ	①古葉や枯葉のないもの。 ②葉先のはっているもの。
パセリ	①古葉や枯葉のないもの。 ②新鮮で緑色の濃いもの。
大根	①固有の形状を有し、色艶の良好なもの。 ②傷害のない品質良好なもの。 ③形状、大きさを揃えること。 ④葉部分は切断する。
ごぼう	サイズ：L 又は 2 L ①土を落とすこと。 ②品質、形状の良好なもの。 ③肉質が柔らかく、まっすぐに伸び、「す」や「しん」のないもの。 ④長さ、太さを揃えること。
れんこん	サイズ：L 又は 2 L ①水洗いして泥を落としたもの。 ②まっすぐなもので、長さ、太さを揃えること。
かぼちゃ	サイズ：L ①品質、形状が良好で完熟したもの。 ②大きさを揃えること。
たけのこ	サイズ：L ①新鮮でみずみずしいもの。 ②表皮の枯れていないもの。 ③根茎の太いもの。
生姜	①土を落とし、乾燥していないもの。 ②繊維の少ないもの。 ③形状が良好なもの。
にんにく	サイズ：2 L ①粒が大きくて丸いもの。 ②固くしまり乾燥が十分なもの。 ③芽が出ていないもの。
しめじ	形状：バラ ①張りのある新鮮なもの。 ②かさが黒褐色の濃いもの。 ③太さ、長さを揃えること。
えのき	サイズ：1 袋 200g 入り ①かさと柄の部分が白く張りのある新鮮なもの。 ②水気がなく、茎が軟化していないもの。
エリンギ	形状：バラ ①茎の部分が太く、張りのある新鮮なもの。 ②太さと長さを揃えること。

2 果物類

物資名	規格
果物類共通	①新鮮で味の良いもの。 ②果実の食べ頃の時期にあったもの。 ③本来の硬さ、柔らかさを超えたものは除く。 ④病虫害又は傷のあるもの、腐敗したものを除く。 ⑤小売販売品と品質等が同程度のものであり、等級は原則として「秀」又は「A」級以上とする。 ⑥品質、形状等異なるものを混入しない。 ⑦品種、サイズはその都度示す。

3 肉類・肉加工品

物資名	規格
肉類・肉加工品共通	①食品衛生法規格基準に即したもの。 ②肉質は色、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドリップの少ないもの。 ③異味・異臭・変色のないもの。 ④内臓、リンパ管、血管等を含まないこと。 ⑤昆虫、その他異物を含まないこと。 ⑥肉は袋を二重にして詰め、衛生的に取扱うこと。 ⑦配送車は保冷車を使用し、衛生的な状態で納品すること。
牛肉	①オーストラリア産とする。 ②部位はトップサイド又はシックフランクとする。 ③薄切りを4 cm×5 cmの大きさにカットしたもの。 ④厚みを別に指定することがある。
牛肉角切	①オーストラリア産とする。 ②部位はトップサイド又はシックフランクとする。 ③2cm程度に角切りにしたもの。
牛ステーキ用	①オーストラリア産とする。 ②部位はランプとする。 ③5 mm厚さにカットしたもの。
牛ひき肉	①オーストラリア産とする。 ②部位はチャックアンドブレード又はシックフランクとする。 ③脂身は全体量の1割とする。
豚もも肉	①国産とする。 ②部位は豚ももとし、薄切りを3 cm×4 cmの大きさにカットしたもの。
豚肉赤身角切	①国産とする ②部位は豚ももの赤身とする。 ③2 cmの角切りにしたもの。
豚ロース肉	①国産とする。 ②部位は肩ロースとする。 ③厚みは別に指定する。

豚ひき肉	①国産とする。 ②部位は豚うでとする。 ③脂身は全体量の1割とする。
ロースハム	①J A S 標準規格品とする。 ②期限表示を明記すること。 ③乳由来の成分を含まないもの。
ベーコン	①J A S 標準規格品とする。 ②期限表示を明記すること ③乳由来の成分を含まないもの。
鶏肉むね身	①国産とする。 ②部位はむね身とする。 ③脂身のはみ出し部分を除く。 ④冷凍品を解凍したものは除外する。
鶏肉もも身	①国産とする。 ②部位はもも身とする。 ③脂身のはみ出し部分を除く。 ④冷凍品を解凍したものは除外する。
鶏肉	①国産とする。 ②部位はもも身 50%、むね身 50%とする。 ③脂身のはみ出し部分を除く。 ④冷凍品を解凍したものは除外する。
鶏肉ひき肉	①国産とする。 ②部位はもも身 50%、むね身 50%とする。 ③冷凍品を解凍したものは除外する。

4 練製品

物資名	規 格
練製品共通	①食品衛生法規格基準に即したもの。 ②異味・異臭のないもの。 ③物資の配送は、冷凍または冷蔵車で行うこと。 ④原材料に卵を含まないもの。
かまぼこ	①白身のかまぼこで、着色の場合は天然由来の色素を使用したもの。 ②板なし。 ③汚れ、べとつきのないもの。
ちくわ	①表面はきつね色を呈し、皮が薄く、弾力性のあるもの。 ②汚れ、べとつきのないもの。
てんぷら	①揚げ色はきつね色で、つやが良く弾力性のあるもの。 ②表面にべとつきのないもの。 ③油やけのないもの。
すり身	練製品共通規格のとおり。

5 豆腐類

物資名	規格
豆腐類共通	①遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。 ②丸大豆を使用しているもの。 ③原則として当日製造のもの。(冷凍品を除く) ④異味、異臭、異物のないもの。 ⑤衛生的な容器を使用すること。
豆腐かため	1丁 300g 程度のもので、柔らかすぎず、取り扱い中に崩れにくいもの。
豆腐しぼり	1丁 200g 程度に水分を切ったもの。
焼き豆腐	①焼きが均一であるもの。 ②柔らかすぎず、取り扱い中に崩れにくいもの。

6 鶏卵

物資名	規格
鶏卵	①L サイズで、産卵日から1週間以内のもの。 ②新鮮でひび割れ等の破損や汚れがないもの。 ③衛生的な容器を使用すること。

7 こんにゃく類

物資名	規格
こんにゃく類 共通	①十分に水洗いされ、あく味、その他異味、異臭のないもの。 ②光沢があり、弾力性に富み、食味の良いもの。 ③衛生的な容器を使用すること。
板こんにゃく	1丁 200g 程度のもの。
こんにゃく角切	2cm 程度の角切のもの。
こんにゃく突出	こんにゃく類共通規格のとおり。
糸こんにゃく	長さ 8cm 程度のもの。

8 冷凍魚介類

物資名	規格
冷凍魚介類 共通	①冷凍状態が良好なもの。 ②大きさ、形のそろったもの。 ③切身はバラ凍結のもの。 ④身割れ、損傷、変形、乾燥および油やけのないもの。 ⑤異味、異臭のないもの。 ⑥衛生的な包装であること。

9 冷凍野菜（コーン、いんげん、ブロッコリー等）

物資名	規格
冷凍野菜共通	①冷凍状況が良好なもの。 ②大きさ、形のそろったもの。 ③食べごろな食材を冷凍したもの。 ④病虫害、傷、変色等のないもの。

	⑤異味、異臭のないもの。 ⑥遺伝子組み換え食品でないこと。 ⑦ブランチングが適当なもの。 ⑧衛生的な包装であること。
--	---

10 調理冷凍食品

物資名	規格
調理冷凍食品 共通	①冷凍状況が良好なもの。 ②大きさ、形のそろったもの。 ③原材料及び配合が適切なもの。 ④副原材料については、食物アレルギーの原因となる食品の使用を可能な限りひかえたもの。 ⑤衛生的な包装であること。

11 乾物類

物資名	規格
乾物類共通	①乾燥状態が良好なもの。 ②大きさ、形のそろったもの。 ③日光焼けや油脂劣化等がないもの。 ④病虫害、傷、変色等のないもの。 ⑤異味、異臭のないもの。 ⑥衛生的な包装であること。

12 缶詰類

物資名	規格
缶詰類共通	①ふたや底が膨張していないもの。 ②缶が変形していないもの。 ③缶にさびや汚れがないもの。 ④原料に病虫害、腐敗がないものを使用していること。 ⑤材料の大きさや形がそろっているもの。

13 調味料

物資名	規格
濃口しょうゆ	本醸造 JAS 等級（特級） （合成甘味料及び甘味料、合成保存料及び保存料、着色料、調味料等使用していないもの）
淡口しょうゆ	混合 JAS 等級（上級）
酢	醸造酢
米みそ	非遺伝子組換え大豆使用
赤みそ	非遺伝子組換え大豆使用

※冷凍食品、加工品等の規格については、見積時に詳細に示す。