

<物資規格>

【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. 本資料に挙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. 食品衛生法並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

流通規格	<ol style="list-style-type: none">① 原則として国産を優先するが、その限りではない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③ 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④ 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⑤ 本来の硬さあるいはやわらかさをこえていないもの⑥ ごみ、枯葉、きょう雑物などのないもの⑦ 病害虫、泥土などの不純物を含まず、傷み・腐敗のないもの⑧ 根、葉、茎などの切断部分を不要に残さないもの⑨ 「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⑩ 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⑪ 水切り良好なもの⑫ 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
------	---

	<p>⑬ 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、神奈川県産の場合については市町村名まで記入すること</p>
取り扱い	<p>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 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 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 ④ 原則として、使用当日に配送すること</p>

(1) 野菜類

品名	規格
キャベツ	<p>① サイズ：1kg以上 ② 品質：球の大きさの揃ったもの 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 とうのたっていないもの</p>
はくさい	<p>① サイズ：2.5kg以上 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</p>
レタス	<p>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</p>
小松菜	<p>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</p>
春菊	<p>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</p>
チンゲンサイ	<p>① サイズ：150g以上 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</p>

	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以上 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
ブロッコリー	① 品質：緑色が濃く、花実がしまり、全体がこんもりしているもの 茎が太すぎず、長すぎないもの
カリフラワー	① 品質：花実がしまり、全体がこんもりしているもの 茎が太すぎず、長すぎないもの
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：15cm程度 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以上 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：105g以上 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 曲りの小さいもの
トマト	① サイズ：160g以上 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、病虫害及び腐敗果でなく、空洞のないもの

とうもろこし	<p>① サイズ：300 g 以上</p> <p>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</p>
なす	<p>① サイズ：85 g 以上</p> <p>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</p> <p>③ 包装：バラ（袋づめなし）</p>
ピーマン	<p>① サイズ：25 g 以上</p> <p>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</p> <p>③ 包装：バラ（袋づめなし）</p>
パプリカ	<p>① サイズ：M又はL</p> <p>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</p>
かぼちゃ	<p>① サイズ：1 k g 以上</p> <p>② 品質：完熟しているもの</p>
長ねぎ	<p>① サイズ：軟白部 25 c m 以上</p> <p>② 品質：青色部は 3 割程度まで 身がしまっているもの 外葉、枯葉、根部を除いたもの とうのたっていないもの 太さを揃えたもの</p>
にら	<p>① サイズ：L</p> <p>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</p> <p>③ 包装：バラ</p>
ごぼう	<p>① サイズ：M 又は L</p> <p>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</p>

	<p>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</p> <p>③ 形 態：洗いごぼう</p>
大根	<p>① サイズ：1 k g 以上</p> <p>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</p>
にんじん	<p>① サイズ：150 g 以上</p> <p>② 品 種：洋にんじん（短根）</p> <p>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</p>
かぶ	<p>① サイズ：M</p> <p>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</p>
とうがん	<p>① サイズ：1.2 k g 以上</p> <p>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</p>
にんにく	<p>① サイズ：100 g 以上</p> <p>② 品 質：粒が大きくて丸く、固く締り乾燥が十分であるもの 芽がでていないもの</p>
しょうが	<p>① サイズ：極端に小さいものはさける</p> <p>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</p>
さつまいも	<p>① サイズ：130 g 以上</p> <p>② 形：太さや大きさがそろったもの</p> <p>③ 品 種：指定の場合あり</p> <p>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</p>

	<p>変色していないもの 水洗いし、水切りを十分したもの 表面に凹凸の少ないもの 病虫害、奇形、日焼けのものを除く</p>
じゃがいも	<p>① サイズ：150 g 以上 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</p>
さといも	<p>① サイズ：50 g 以上 ② 形：粒の大きさがそろったもの ③ 品質：緑化、変形、斑点、凍傷がなく、品質良好なもの 原則として、皮つき（洗いも発注する場合あり）</p>
たまねぎ	<p>① サイズ：250 g 以上 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</p>
たけのこ	<p>① サイズ：根茎が太いもの ② 品質：国産のもの 水煮加工品</p>
れんこん	<p>① サイズ：M又は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</p>
もやし	<p>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</p>

(2) 果物類

品名	規格
温州みかん	① サイズ：M 又は 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 ③ 包装：段ボール箱
ゆず	① サイズ：150 g ～200 g 程度 ② 品質：粒ぞろいで、表面に傷みのないもの