

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(精肉)

- 1 物品毎の規格、品質は下表のとおり。
- 2 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 3 納品温度10℃以下。保冷できる状態で納品すること。
- 4 個数・本数の場合は、1%程度の予備を加えた数量を納品すること。
- 5 納品伝票に産地を記入すること。国内産のものであること。
- 6 牛肉については、個体識別番号を提出すること。
- 7 納品袋は、清潔で専用のもを使用し、kg数を袋ごとに記入すること。
- 8 ドリップが出ないように注意すること。

品名	品質
牛肉 (牛挽肉)	① 色は明るい鮮紅色で光沢のよいもの ② 2日前の午後以降に切ったもの ③ 冷凍やけしたもの等は除く
豚肉 (豚挽肉)	① 2日前の午後以降に切ったもの ② 変色及び冷凍やけしたものは除く
鶏肉 (鶏挽肉)	① 2日前の午後以降に切ったもの ② 変色及び冷凍やけしたものは除く

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(鮮魚)

- 1 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 2 納品伝票に産地を記入して提出すること。
- 3 清潔な容器に入れ、冷たい状態で納品すること。
- 4 詳細については、見積書に記載のとおり。
- 5 個数の場合、1%程度の予備を加えた数量を納品すること。

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(魚介類の加工品)

- 1 物品毎の規格、品質は下表のとおり。
- 2 この表にないものは、都度見積書記載のとおり。
- 3 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 5 製造日時を納品伝票に記入して提出すること。

品名	検収要領
ちくわ	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 火通しが十分で、色がきつね色を呈し、皮がうすく、弾力性のあるもの</li> <li>② 異味・異臭・異物混入がないもの</li> <li>③ 空洞の中がベタついたものは不可</li> <li>④ 鮮度良好なもの</li> <li>⑤ 使用日当日または前日製造したもの</li> </ol>
かまぼこ(白)	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 切り口は光沢があり、うすく切って曲げた時、折れずに弾力性を有し歯切れのよいもの</li> <li>② 異味・異臭・異物混入のないもの</li> <li>③ 鮮度良好なもの</li> <li>④ 使用日当日または前日製造したもの</li> </ol>
天ぷら	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 火通しが充分で均一に特有の色を呈しているもの</li> <li>② 揚げ油は新鮮良質な植物性食用油を使用する</li> <li>③ 油切れがよくネトのないもの</li> <li>④ 香味良好で弾力性があり歯切れのよいもの</li> <li>⑤ 異味・異臭・異物混入のないもの</li> <li>⑥ 使用日当日または前日製造したもの</li> </ol>
ちぎりあげ	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 火通しが充分で均一に特有の色を呈しているもの</li> <li>② 揚げ油は新鮮良質な植物性食用油を使用する</li> <li>③ 油切れがよくネトのないもの</li> <li>④ 香味良好で弾力性があり歯切れのよいもの</li> <li>⑤ 異味・異臭・異物混入のないもの</li> <li>⑥ 使用日当日または前日製造したもの</li> <li>⑦ 1個10g程度とする</li> </ol>

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(青果物)

- 1 物品毎の規格、品質は下表のとおり。
- 2 この表にないものは、各月毎の見積書記載のとおり。
- 3 野菜については、全て国産品とし、できるだけ県産、九州産とする。ただし、月により入手困難の場合は協議する。
- 4 新鮮かつ等質、等大なものであること。サイズは大量調理で扱いやすいものとし、必要に応じ相談する。
- 5 不良品がある場合、交換や予備で対応すること。
- 6 生産地を納品伝票に記入し提出すること。

品名	検収要領
じゃがいも	① 粒が揃い、傷、芽が出ていないもの ② 内部に空洞(ス)のないもの
人参	① 葉を除き、トウ(ス)の入っていないもの ② 色が赤く、肉質が柔らかいもの
玉ねぎ	① 粒揃いで表皮がよく乾燥し、光沢を有するもの ② 発芽していないもの ③ 内部が腐っていないもの
キャベツ	① 外葉を剥ぎ、葉がよく包合して病害虫に侵されていないもの
洗いごぼう	① 黒ずみ、空洞(ス)が入っていないもの
白菜	① 形は、楕円形でよくしまり、枯れ葉や病害虫におかされていないもの ② とうだちしていないもの
きゅうり	① 太りすぎて種子の多いものは除く ② 未熟、過熟のものを除く ③ ひどい曲がりは除く
なす	① 形が整い、色沢良好で傷及びしわのないもの
にら	① 緑色で枯れ葉のないもの
大根	① 新鮮で形状良く表皮に傷がないもの ② 葉及び茎の付け根を除き水洗いしたもの ③ 股、空洞(ス)、とうだち、凍害、病虫害のないもの
かぶ	① 新鮮で形状良く表皮に傷がないもの ② 葉及び茎の付け根を除き水洗いしたもの ③ 空洞(ス)、とうだち、凍害、病虫害のないもの
葉ねぎ	① 新鮮で特有の香気があり、変色していないもの ② 葉部が柔らかく、とうだちしていないもの
もやし	① 新鮮で根が短く、みずみずしくつやのあるもの ② 変色、折れのないもの ③ 育ちすぎではないもの
レタス	① 新鮮で、葉は柔らかく、斑点病等の病虫害のないもの
ピーマン	① 濃緑色で粒が揃い無傷のもの
パセリ	① 鮮やかな緑色で葉先が良くちぢれた新鮮なもの ② 特有の香りがあるもの ③ 病虫害、葉の変色がないもの
トマト(ミニトマト)	① 全体的に色づいているもの(熟しすぎではないもの) ② 張り艶があるもの ③ 個数の場合、1%程度の予備を加えた数量を納品すること

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(冷凍食品)

- 1 物資の規格、品質は下記のとおり。
- 2 下記に記載のないものは、見積書記載のとおり。
- 3 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 4 個数・本数の場合は、1%程度の予備を加えた数量を納品すること。
- 5 賞味期限(品質保持期限)または製造年月日の表示のある物資を納入すること。
- 6 冷凍食品共通規格
  - ① 納品温度  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下
  - ② 納品単位 各食品毎に定める
  - ③ 包装容器 規格適合した包装資材を使用すること
  - ④ 包装状態が良好なもの
  - ⑤ 形が良好で、切損、潰れ、その他損傷がないこと
  - ⑥ 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色がないこと
  - ⑦ 香味良好で、異味、異臭がないもの
  - ⑧ 病害虫による、被害部がないもの
  - ⑨ 夾雑物(きょうざつぶつ)の混入がないもの
  - ⑩ 再凍結のものでないもの
  - ⑪ ブランチングの適度なもの
  - ⑫ 製造年月日表示のものについては、製造1年以内のもの

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(乳製品)

- 1 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 2 詳細については、見積書に記載のとおり。
- 3 冷たい状態で納品すること。
- 4 賞味期限(品質保持期限)の表示がある物資を納入すること。

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(調味料)

- 1 物品毎の規格、品質は下表のとおり。
- 2 新鮮かつ等質、保存料等を使用していないもの。
- 3 賞味期限(品質保持期限)または製造年月日の表示のある物資を納入すること。

品名	品質規格
濃口醤油 (本醸造)	①1. 8リットルのペットボトルに入れてあるもの ②濁りや沈殿物のないもの
淡口醤油 (本醸造)	①1. 8リットルのペットボトルに入れてあるもの ②濁りや沈殿物のないもの
食酢 (本醸造)	①1. 8リットルのペットボトルに入れてあるもの ②穀物酢であること
ウスターソース	①1. 8リットルのペットボトルに入れてあるもの ②濁りや沈殿物のないもの
麦味噌 赤味噌	熟成が適度で、風味良好なもの カビの発生がないもの 食品添加物を使用しないもの

## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(豆腐類)

- 1 物品毎の規格、品質は下表のとおり。
- 2 この表にないものは、都度見積書記載のとおり。
- 3 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 4 清潔な容器に入れ、冷たい状態で納品すること
- 5 製造日時を納品伝票に記入し提出すること。

品名	納品規格	検収要領
豆腐	① 原材料 普通大豆 ② 形態・重量 一丁(500)g	① 適当なカタさで手の平にのせて容易にくずれないもの ② 納入時にこわれていないもの ③ 異味・異臭・異物混入のないもの ④ 当日又は前日製造したもの
焼豆腐	① 原材料 普通大豆 ② 形態・重量 1個250g	① 焼色は均一で焼きすぎ、焼き不足のないもの ② 水しめの状態が適度でくずれにくいもの ③ 納入時にこわれていないもの ④ 異味(特に酸味)異臭・異物混入のないもの ⑤ 当日又は前日製造したもの
生揚げ (厚揚げ)	① 原材料 普通大豆 ② 形態・重量 1個250g	① 揚げ油は新鮮良質な植物性食用油を使用する ② 油切れが良好なもの ③ 表面がちりめん状に収縮し、揚げ色は明るい黄褐色呈したもの ④ 油切れが良好なもの ⑤ 異味・異臭・異物混入のないもの ⑥ 当日又は前日製造したもの
油揚げ (薄揚げ)	① 原材料 普通大豆	① 揚げ油は新鮮良質な植物性食用油を使用する ② 表面にむらなく気泡があり、揚げ具合、油切れが良好なもの ③ 特有の色沢を有し、組織が柔らかく適度に膨張しているもの ④ 適度な硬直さがあり手に取って軽く感じるもの ⑤ 油焼けのしていないもの ⑥ 納入時にこわれていないもの ⑦ 異味・異臭・異物混入がなく、カビの発生がないもの ⑧ 当日又は前日製造したもの



## 宇土市学校給食センター物資納品品質規格表(加工食品)

- 1 物資の規格、品質は下記のとおり。
- 2 下記に記載のないものは見積書記載のとおり。
- 3 新鮮かつ等質、等大なものであること。
- 4 個数・本数の場合は、1%程度の予備を加えた数量を納品すること。
- 5 賞味期限(品質保持期限)または製造年月日の表示のある物資を納入すること。
- 6 共通規格
  - ① 納品単位 各食品毎に定める
  - ② 包装容器 規格適合した包装資材を使用すること
  - ③ 包装状態が良好なもの
  - ④ 形が良好で、切損、潰れ、その他損傷がないこと
  - ⑤ 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色がないこと
  - ⑥ 香味良好で、異味、異臭がないもの
  - ⑦ 病虫害による、被害部がないもの
  - ⑧ 夾雑物(きょうざつぶつ)の混入がないもの
  - ⑨ 製造年月日表示のものについては、製造1年以内のもの