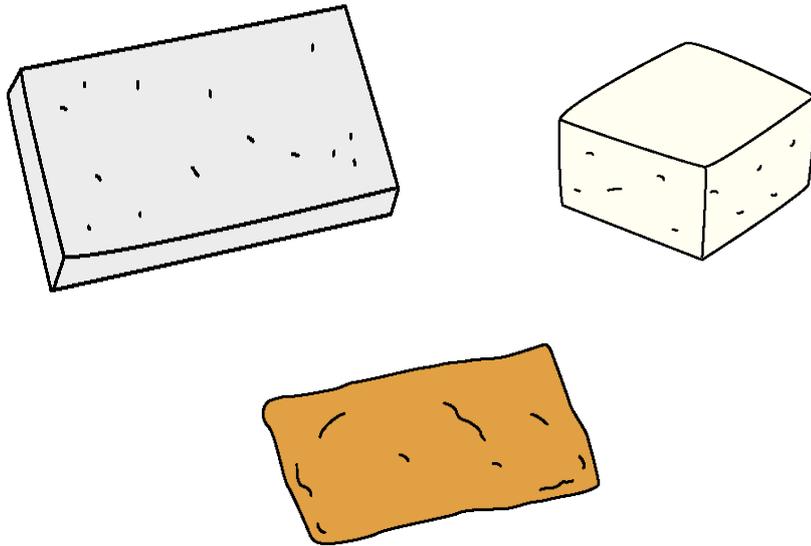


松伏町学校給食用物資規格書③

こんにゃく・豆腐類



保存版

松伏町学校給食センター「ほほえみ」

令和7・8年度版

共通規格

- ①全ての食品は、基本的に国産品を優先。
- ②大豆は非遺伝子組み換えのものを使用。
- ③衛生上安全な容器で納品。

《納品に際しての注意点》

- 1 加工年月日と、賞味期限または消費期限・メーカー・規格等を表示すること。
- 2 当日使用分は、小学校・中学校を区別して納品すること。
- 3 段ボール以外の容器で納品した際は、当日中に回収すること。

目次

8 こんにゃく・豆腐類		
1	板こんにゃく	1ページ
2	つきこんにゃく	
3	糸こんにゃく	
4	木綿豆腐	
5	押し豆腐	
6	焼き豆腐	
7	生揚げ	
8	生揚げ(1/6切)	
9	油揚げ(刻み)	
10	がんもどき	

8 こんにゃく・豆腐類

No	食品名	規格
1	板こんにゃく	こんにゃく粉を使用して製造したもの 白こんにゃく
2	つきこんにゃく	板こんにゃくをつき、長さ5cmに切ったもの
3	糸こんにゃく	しらたき 板こんにゃくをひも状にしたもの 規格は板こんにゃくに準ずる
4	木綿豆腐	凝固剤以外の合成添加物を使用しない 生地が滑らかで、崩れていないもの
5	押し豆腐	規格は木綿豆腐に準ずる 木綿豆腐を押し、水分を20%程度に減らしたもの 崩れていないもの
6	焼き豆腐	チルドまたはバラ凍 押し豆腐を焼いたもの 焼き色が均一についているもの
7	生揚げ	品質のよい食用植物油で揚げたもの 酸価3以下 揚げ方が均一で油切れがよく、破損変形のないもの
8	生揚げ(1/6切)	規格は生揚げに準ずる 1切れ30g程度 1/6にカットした後揚げたもの
9	油揚げ(刻み)	木綿豆腐をカットし、品質のよい食用植物油で揚げたもの 酸価3以下 揚げ方が均一で油切れがよく、破損変形のないもの
10	がんもどき	チルドまたはバラ凍 1個10g程度 豆腐を圧搾して水分をしぼり、とろろ・煮菜・昆布・ごまなどを加えて練り、 品質のよい食用植物油で揚げたもの その他規格は油揚げに準ずる

