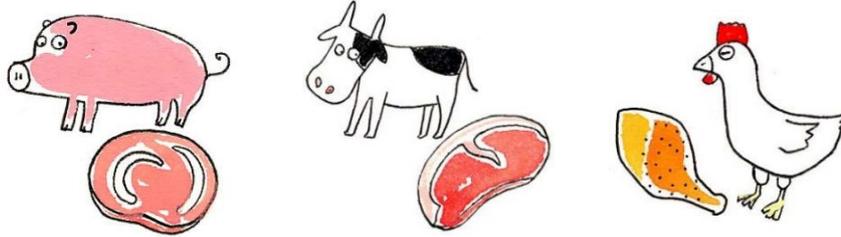


松伏町学校給食用物資規格書②

畜肉類



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

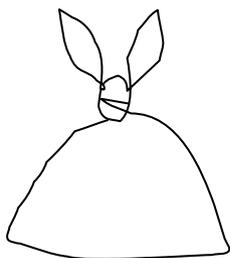
①全ての食品は、基本的に国産品を優先。

《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 畜肉類の加工は当日もしくは前日処理とすること。
- 3 冷凍品・冷蔵品・チルド素材に関しては、品質の安全が確保できるように、冷凍車・冷蔵車・保冷車にて温度管理をして納品すること。
※納品時に配送車の庫内温度を報告すること
- 4 食材はビニール袋に内容量を明記して口を縛り、袋の外面をアルコールで消毒すること。
- 5 1袋7kg以下にすること。
- 6 当日使用分は、小学校・中学校を区別して納品すること。
- 7 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。

ビニール袋の縛り方

ほどいて開封できるように『ま結び』で納品すること。



※ 食品が漬け込んである場合は、ま結び以外でも可能です。
ただし、液もれがないように工夫して、ほどきやすいように
しばってください。

(ま結び以外でも可)

目 次

6 加工畜肉類		ページ	7 畜肉類		ページ
1	ロースハム	1ページ	1	豚肩肉小間切	2ページ
2	バラベーコン		2	豚肩肉細切	
3	ショルダーベーコン		3	豚肩肉角切	
4	フランクフルト		4	豚ロース切り身	
	ポークウインナー		5	豚もも肉小間切	
5	焼き豚	6	豚もも肉細切		
		7	豚もも肉角切		
		8	豚挽き肉		
		9	豚レバー (しょうゆ 生姜 にんにく漬け)		
		10	鶏胸肉皮無小間切		
		11	鶏胸肉皮無角切		
		12	鶏胸肉皮無挽き肉		
		13	鶏もも肉皮無小間切		
		14	鶏もも肉皮無角切		
		15	鶏ささ身		
		16	牛もも肉小間切		
			下味用配合表	3ページ	

6 加工畜肉類

No	食品名	規格
1	ロースハム	JAS規格上級 脂肪14%以下 結着補強剤0.2%以下 加塩2%以下
2	バラベーコン	JAS規格上級 赤肉部分の水分70%以下 脂肪40%以下 結着補強剤0.2%以下 加塩2.4%以下
3	ショルダーベーコン	JAS規格上級 水分65%以下 脂肪13%以下 加塩2.4%以下
4	フランクフルト ポークウインナー	JAS規格上級 オールポーク 豚肉90%以上 豚肉の割合明記 皮無し 粗挽き不可 冷凍納品不可 脂肪22~25%以下 結着補強剤0.3%以下 加塩1.4%以下 乳化安定剤の少ないもの
5	焼き豚	もも肉使用 水分65%以下 結着補強剤0.2%以下 加塩2%以下

(千切りの共通規格) 幅0.7~1cm 長さ5cm以内 厚さ3mm以内のもの

(共通規格) 化学調味料・合成甘味料・合成保存料・発色剤が無添加のもの
無塩漬のもの
加工日より3日以内のもの
原料国明記 国内加工

7 畜肉類

No	食品名	規格
1	豚肩肉小間切	脂肪15%以下 2cm×3cm×0.3cm程度
2	豚肩肉細切	脂肪15%以下 繊維にそって切る 0.7cm×3cm×0.3cm程度
3	豚肩肉角切	脂肪15%以下 見積り依頼書の指示の寸法の角切り
4	豚ロース切り身	厚さ1cm位まで 均等な厚さに切ったもの 脂身の部分は極力除く 肩ロース不可
5	豚もも肉小間切	脂肪6%以下 2cm×3cm×0.3cm程度
6	豚もも肉細切	脂肪6%以下 繊維にそって切る 0.7cm×3cm×0.3cm程度
7	豚もも肉角切	脂肪6%以下 見積り依頼書の指示の寸法の角切り
8	豚挽き肉	脂肪10%以下 豚もも肉を1度挽きしたもの
9	豚レバー (しょうゆ 生姜 にんにく漬け)	上質豚レバー 1.5cm×1.5cm×0.5cm よく血抜きしたものに下味をつける(下味配合表E)
10	鶏胸肉皮無小間切	若鶏 脂肪3%以下 2cm×3cm×0.3cm程度
11	鶏胸肉皮無角切	若鶏 脂肪3%以下 見積り依頼書の指示の寸法の角切り
12	鶏胸肉皮無挽き肉	若鶏 脂肪5%以下 1度挽き
13	鶏もも肉皮無小間切	若鶏 脂肪8%以下 2cm×3cm×0.3cm程度
14	鶏もも肉皮無角切	若鶏 脂肪8%以下 1.5cm×1.5cm×1.5cm
15	鶏ささ身	筋をとったもの 大きさ均一
16	牛もも肉小間切	皮下脂肪なし 2cm×3cm×0.3cm程度 個体識別番号を明記 BSE検査を受けていること

(共通規格) 国産品のみ 産地明記 チルド納品 加工日より2日以内のもの

下味用配合表

	味付け	配合
A	塩・こしょう	塩0.2% こしょう0.03%
B	塩・こしょう・酒	塩0.2% こしょう0.03% 酒4%
C	酒・生姜・醤油漬け	酒2% 生姜2% 醤油5%
D	唐揚げ用	酒2% 醤油3% 生姜1% にんにく1%
E	醤油・生姜・ にんにく(レバー用)	醤油3% 生姜2% にんにく0.2%
F	タンドリーチキン	ヨーグルト15% ケチャップ10% にんにく0.4% カレー粉0.3% こしょう0.25% 塩0.25%
G	香味焼	塩0.2% こしょう0.03% 醤油5% にんにく2%

※漬け込み加工は、納品前日の午後以降に実施する

※醤油は、JAS標準規格以上の濃い口醤油を使用

※にんにく・生姜は、生おろしを使用(粉末は不可、中国産不可)

