

# 松伏町学校給食用物資規格書④

## 野菜・果実類



**保存版**

松伏町学校給食センター「ほほえみ」

令和7・8度版

## 共通規格

- ①全ての食品は、基本的に国産品を優先する。
- ②鮮度良好で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。
- ③特有の形状・色沢を有し、大きさの揃っているもの。
- ④産地を明記すること。
- ⑤特有の香りを有し、酸味・糖度等のバランスのとれたもの。(果実のみ)

### 《納品に際しての注意点》

- 1 納入物資は、先に提出した見本品と同等品とすること。
- 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 規格に反する物資を納品した際は、速やかに良品と交換すること。
- 4 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

9 野菜類		ページ			ページ
1	じゃがいも	1ページ	31	パセリ	3ページ
2	たまねぎ		32	菜の花	
3	根深ねぎ		33	枝豆	
4	にんじん		34	そら豆	
5	キャベツ		35	とうもろこし	
6	きゅうり		36	グリーンピース	
7	ほうれんそう		37	えのきだけ	
8	小松菜		38	ほんしめじ(ぶなしめじ)	
9 はくさい		2ページ	<b>10 果実類</b>		
10	だいこん		1	いちご	4ページ
11	れんこん		2	温州みかん	
12	洗いごぼう		3	ぶどう(デラウエア)	
13	根しょうが		4	ぶどう(巨峰)	
14	にんにく		5	りんご	
15	ピーマン		6	バナナ	
16	にら		7	パイナップル	
17	ミニトマト		8	さくらんぼ	
18	なす		9	ぽんかん	
19	かぶ		10	きんかん	
20	グリーンアスパラガス		11	キウイフルーツ	
21	セロリー		12	小玉すいか	
22	カリフラワー		13	メロン	
23	ブロッコリー	野菜共通規格		5ページ	
24	チンゲンサイ	果物共通規格			
25	しゅんぎく	その他			
26	さやえんどう	3ページ			
27	さやいんげん				
28	おかひじき				
29	もやし				
30	さつまいも				

## 9 野菜類

No	食品名	規格	備考
1	じゃがいも	基本等級サイズ AL～2L ふっくらと丸みがあって、皮にしわや傷がないもの	1個 200g程度
2	たまねぎ	基本等級サイズ L大～2L 固くしまっているもの	1個 200～300g程度
3	根深ねぎ	基本等級サイズ AL太・AL トウが立っておらず、白根のしまっているもの 白根部分 10～4月 30cm 5～9月 25cm以上	
4	にんじん	基本等級サイズ AL 亀裂、すの入っていないもの	170～250g程度
5	キャベツ	基本等級サイズ AL 結球の良好なもの 3～5月 春キャベツ 6～9月 高原キャベツ	1個 1.2kg以上
6	きゅうり	基本等級サイズ BM 種が少なく、しまっているもの	
7	ほうれんそう	基本等級サイズ M(丈25cm程度) 株の大きさが揃いしっかりしているもの 枯れ葉のないもの 病害虫のないもの ホチキス止め不可 バラ梱包品は可	
8	小松菜	基本等級サイズ M(丈20～25cm) 株の大きさが揃い枯れ葉のないもの トウの立っていないもの ホチキス止め不可 バラ梱包品は可	

No	食品名	規格	備考
9	はくさい	基本等級サイズ AL~2L 「ごま」「しみ」等の汚点のないもの 4~9月 新もの 1.7kg以上 10~3月 秋冬もの 2.5kg以上	
10	だいこん	亀裂・すの入っていないもの 葉部を15cm以内に切断してあるもの	1~1.5kg程度
11	れんこん	茨城規格 Mサイズ 2~3節	1本600~1300g
12	洗いごぼう	ALサイズ ひげのないもの すの入っていないもの	直径2~2.5cm 程度のもの
13	根しょうが	基本サイズ 大 国産 適度に乾燥し、しっかりしたもの	
14	にんにく	基本サイズ L 国産 茎を短く切ったもの	1個60g以上
15	ピーマン	基本サイズ L バラ納品 種子が少なく肉厚なもの	1個40g以上
16	にら	基本等級サイズ	
17	ミニトマト	A品 大きさ均一	1個12g程度
18	なす	基本等級サイズ AM~BM 表面に汚点のないもの	70~80g未満
19	かぶ	基本等級サイズ AL 2L 傷のないもの 葉部を15cm以内に切断してあるもの	
20	グリーンアスパラガス	1束の重量明記 国産 M	24~26cm
21	セロリー	基本等級サイズ AL	1束の重量1.4kg程度
22	カリフラワー	基本等級サイズ AL~2L 花蕾がよく結集して純白のもの 外葉8枚以内	1個700g以上
23	ブロッコリー	基本等級サイズ AM~AL	200~300g以内
24	チンゲンサイ	基本等級サイズ AL	

No	食品名	規格	備考
25	しゅんぎく	基本等級サイズ AM 根部を除いたもの 枯れ葉のないもの トウの立っていないもの	
26	さやえんどう	絹さや A級品	
27	さやいんげん	AS	12cm程度
28	おかひじき	A級品以上 光沢があり、やわらかいもの 包装形態・重量明記	
29	もやし	緑豆もやし 無漂白	
30	さつまいも	紅高系 紅あずまAL 発芽不可 着色料不可	250～400g程度
31	パセリ	A級品 葉の縮みよく、濃緑色をしている	
32	菜の花	A級品 新鮮・色沢のよいもの 花蕾が開いていないもの	
33	枝豆	A級品 実入りのよいもの 枝なし	
34	そら豆	3～4粒の正形なもの 30g以上	
35	とうもろこし	品種明記 2L 新鮮・粒がそろっているもの	
36	グリーンピース	A級品 新鮮なもの 実入りのよいもの むき実の場合、粒のそろっているもの	
37	えのきだけ	基本等級サイズ A 商標明記 商標明記	1袋100g前後 バラ納品
38	ほんしめじ (ぶなしめじ)	サイズ AS 1パックの重量・商標明記	バラ納品

## 10 果実類

No	食品名	規格	備考
1	いちご	基本等級サイズ 優以上 2L 品種明記 果肉がしっかりしているもの	18~20個/350g
2	温州みかん	基本等級サイズ 優以上 S・M・L 産地明記	
3	ぶどう(デラウエア)	基本等級 優以上 新鮮なもの	30~31房/4kg
4	ぶどう(巨峰)	基本等級 優以上	14~16房/6kg 1房400g以上 1房30~40粒
5	りんご	基本等級優 熟度の適度なもの	36~40玉/10kg
6	バナナ	基本サイズ 完熟していてしっかりしたもの 商標明記	1本150g以上
7	パイナップル	完熟 国産	
8	さくらんぼ	基本等級サイズ 秀 L 大きさ均一	1粒8g以上
9	ぽんかん	基本等級 優以上 品質均一	
10	きんかん	基本等級 優 大きさ均等	1個10~18g
11	キウイフルーツ	国産 完熟	33~36玉
12	小玉すいか	基本等級サイズ 優 M~L 熟度適正なもの	M 6玉8kg L 5玉8kg
13	メロン	基本等級 優 表面がつるつるしたもの	

