

肉・野菜類納入規格

肉類納入規格

肉類共通規格

- 1 角切、線切、うす切、挽肉、切身等の切り方は発注時に指定。
裁断は生肉で行う（冷凍して切らない）。
- 2 肉色は淡紅色、脂肪は白色で光沢のあるもの。
- 3 肉質はやわらかく、異臭を認めないもの。
- 4 血痕、リンパ線、すじ、脂身はのぞく。
- 5 ドリップして変色しているものは不可。
- 6 納入時温度は、摂氏0℃～5℃とし凍結していないもの。

豚もも肉

脂肪は10%以内

豚かた肉

脂肪は15%以内

鶏肉

すじ、毛はのぞく

（もも肉、むね肉）皮は、その都度指定によりのぞく

ベーコン、バラベーコン

形態、くん煙が完全であること

肉、脂肪の割合が適当で色調、風味良好、塩分の少ないもの

JAS表示のもの

製造30日以内

野菜類納入規格

野菜類共通規格

- 1 新鮮で病害虫、枯れ葉、病葉のないもの

2 不可食部分をのぞく（毛、根、葉等）

3 品質固有の光沢、形状を保ち大きさが一様である

いも類

じゃがいも、さつまいも、里芋・・・L

にんじん

新鮮で皮部は鮮紅色、とうがなく、葉はのぞく（2L程度）

玉葱

外皮がよく乾燥し、光沢があり、固くしまって重いもの
発芽、病虫害、腐敗がないもの（2L玉）

白菜

緑葉が少なく、無病で油虫、昆虫等の付着、葉に黒点がなく外皮
の汚れのないもので、重量感があるもの

大根

股のない、すくないもの、白色でみずみずしく重量感があるもの
葉、毛はのぞく

水菜

新鮮で、昆虫等の付着がなく、葉が枯れていないもの
とうの立っていないもの

キャベツ

巻きに弾力性があり、しっかりとしたもの
無病で油虫、昆虫等の付着がなく、葉はみずみずしく
外葉が緑色のもの

ほうれんそう

新鮮で濃緑色を呈し、とうの立っていないもの
土砂、虫がついていないもの

レタス

新鮮、完全結球なもの

きゅうり

新鮮で緑色を呈し、すの入らないもの
曲がりの良いときもあるが、その時は指示による
太く種の大きなものは不可

長ねぎ

品質良好で軟白色、曲がりでないもの
洗浄品であること
土砂、虫がついていないもの（L）

小ねぎ

新鮮で、葉の先の方まで緑色が鮮やかなもの

ピーマン

新鮮で外皮が濃緑色を呈し、赤み、黄味をおびたものはのぞく

きのこ

外観は品種固有の色と形状を有したもの
腐敗、傷、空洞がなく、虫がついていないもの

果実類

熟度が適当で、未・過熟でないもの
外傷、腐敗がないもの

※ 見積り購入とし、肉魚類は月ごと、野菜果物類は半月ごとに見積書の提出を求める。