

吹田市小学校給食用物資規格書

品名	規格
食肉 *国産	抗生物質・抗菌性物質を使用していないこと。 密封包装のものであること。一個づけのものについても同様。 包装は原則的に、1kg単位であること。 カンピロバクター・大腸菌いずれも陰性であること。
牛肉	1. 国内産(乳用牛不可)。 2. 新鮮な特有の香りを保ち、色は鮮紅色(解凍後)であるもの。 3. モモ肉及びカタ肉。赤身100% 4. 異味、異臭、ネトのないこと。
豚肉	1. 国内産。 2. 新鮮な特有の香りを保ち、色は淡紅色で脂肪は淡黄色であるもの。 3. モモ肉及びカタ肉。赤身100% 4. 異味、異臭、ネトのないこと。
鶏肉	1. 国内産若鶏 2. 特有の風味のあるもの。 3. 脂肪の黄色いものは不可。 4. 指定がない限りモモ肉(皮を除去したもの)。 5. 異味、異臭、ネトのないこと。
食肉加工品 *食肉は国産	冷蔵品、密封包装のものであること。 着色料、保存料、殺菌料、発色剤無添加。 大腸菌群・耐熱性菌総数いずれも陰性であること。 豚肉以外の肉を使用していないこと JAS規格品又は同等品であること
ベーコン	1. 形態及び燻煙の状態が良好で損傷及び汚れなく、香味・色沢良好なもの。 2. 香辛料・塩味の強すぎないもの。 3. 異味、異臭、ネトのないもの。 4. スライス、幅1cm×3cmのカット品。
ウインナー・ フランクフルト	1. 形態及び燻煙の状態が良好で損傷及び汚れなく、香味良好なもの。 2. 肉質及び結着状態が良好で弾力性に富むもの。 3. 異味、異臭、ネトのないもの。 4. ケーシングを使用しないもの。
ロースハム	1. 香味・色沢良好で異味、異臭、ネトのないもの。 2. 肉質及び結着状態が良好で弾力性に富むもの。 3. スライス、幅1cm×3cmのカット品。
魚肉・練り製品	1. 表面に粘りなく、異味、異臭、ネト、異物混入のないこと。 2. 火通しが十分で弾力性があるもの。

品名	規格
野菜類 *国産	新鮮なものであること。 指示どおりのものであること。 原則として同一産地(国産)のものであること。
じゃがいも	1. 皮が薄くて、しわのないもの。 2. 凍傷、腐敗、傷、病虫害のないこと。 3. 発芽していないもの、皮が緑色になっていないもの。 (その部分には、ソラニンが含まれているので注意)
さつまいも さといも	1. 異品種の混入のないこと。 2. 凍傷、腐敗、傷、病虫害のないこと。 3. 土砂、異物が異常に付着していないもの。
にんじん	1. 腐敗、病虫害その他の損傷のないこと。 2. 岐根、裂根なく色が美しいこと。 3. 乾燥したもの、芯のたけていないもの。 4. 頸部の緑化が著しくないもの。
たまねぎ	1. 腐敗、傷、病虫害、発芽のないもの。 2. 押してみても固いもの。 3. 適度に乾燥し、土砂・異物の付着がほとんどないもの。
キャベツ	1. 巻きが良く、裂球していないもの。 2. 外葉に傷みがなく、根元の切り口が新しくきれいなもの。 3. 清浄であること。
白菜	1. 結球が適度で、裂球のないもの。 2. 腐敗、傷、病虫害のないもの。 3. 外葉および茎の切除が適切であること。 4. 品揃いがよく、土砂・異物が付着していないこと。
きゅうり	1. 艶があり胴の部分のイボが痛い位のもの。 2. イボ落ち、病虫害およびすれ等による損傷がなく清浄で新鮮であること。
トマト	1. 果肉にしまりがあり、あきらかな空洞のないこと。 2. 着色状態が均一であること。 3. 色沢良好で清浄であり、異物および異常な水分が付着していないこと。
ピーマン	1. 病虫害その他の損傷のないもの。 2. 表面が白化や茶褐変しておらず、果梗が適切に切除されていること。
パセリ	1. 葉の縮みよく、濃緑で色沢良好のもの。 2. 腐敗、病虫害その他の損傷のないもの。 3. 株ぞろいが良好であること。

品名	規格
青物葉野菜 (ほうれん草・小松菜・青梗菜等)	1. 新鮮であること。 2. 腐敗、病中害その他の損傷のないもの。 3. 株ぞろいが良好であること。
青ねぎ	1. 色沢良好で、萎れていないこと。 2. 腐敗、病虫害、変質のないもの。
三度豆	1. 新鮮であること。 2. 腐敗、病中害その他の損傷のないもの。 3. さやぞろいが良好であること。
こんにやく *国産原料	1. 異味、異臭、異物混入のないこと。 2. 弾力性に富み、こしのあるもの。
鶏卵(液卵) *国産	1. 新鮮なもの、サルモネラが陰性であること。 2. 異物の混入がないもの 3. 抗生物質・抗菌性物質を使用していないこと
削り節 *国産原料	1. 乾燥良好で特有の香りを有し、異味、異臭、特に刺激性の味がない新鮮なもの。 2. かび、昆虫のないもので、削り方が均一で油やけしていないもの。 3. 製造1か月以内のもの。
豆類 *国産	1. 乾燥良好で粒が揃い光沢のあるもの。 2. 粒が揃っていて光沢があり、腹の皮の破れていないもの。 3. 病虫害無く良好なもの。 4. 水にいれて浮くものが多いものは不可。 5. 石豆や浮豆の混入していないもの。 6. きょう雑物の混入しないもの。
ひじき *国産	1. 芽ひじき。 2. よく乾燥し黒褐色を呈していて色ムラのないもの。着色してないこと。 3. 砂のないもの。 4. 1シーズン以内のもの。
切干大根 *国産	1. 切り干し 2. 乾燥状態が良好で、無漂白。 3. 茶褐色に変色していないもの。 4. 1シーズン以内のもの。
昆布 *国産	1. 乾燥良好なもの 2. 特有の香味在り、変色、変質のないもの。 3. 無着色であること。異物の付着のないもの。
あおさのり *国産	1. 鮮やかな緑色で、固有の香りを有するもの。 2. 無着色であること 3. 加工より1年以内のものであること。

品名	規格
水産冷凍品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完全凍結状態であること。 2. 包装が完全なもの。 3. 異味、異臭、異物混入のないこと。 4. いか(冷)においては、肉質が透きとおった白色または褐色をおびたもので青色などの変色やスミによる汚染のないもの。 5. 魚(冷)においては緑変、黄褐変など変色のないもの。 6. 加工6か月以内のもの。 7. 貝柱については、1シーズン以内のもの。
冷凍野菜 *国産	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完全凍結状態であること。 2. ブランチングの適度なもの。 3. 異物混入のないもの。 4. 病虫害、腐敗その他の損傷のあるものが混入していないこと。 5. 製造18か月以内。または1シーズン以内。
冷凍加工食品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包装のシールが完全であり、ケースに損傷のないこと。 2. 凍結状態が良好なこと(完全凍結状態であり、霜の付着のないもの)。 3. 異味、異臭、変色、異物混入のないもの。 4. 表示は下記のとおり。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 品名 (2) 原材料名・アレルギー表示 (3) 製造年月日(1か月以内が原則)又は賞味期限明記。 (4) 製造者の所在地及び名称 (5) 保存方法の基準(−15℃以下) (6) 内容重量 <p>以上をケースに明記してあること。</p>