

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。

裁断は生肉でおこなう。〈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、異臭をみとめないもの。

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° C～5° C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、そのつど指定によりのぞく

○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、塩分のすくないもの

・JAS表示のもの製造30日以内

野菜納入規格

野菜類共通規格

- ・新鮮で病虫害、枯れ葉、病葉のないもの
- ・不可食部分をのぞく（毛、根、葉等）
- ・品質固有の光沢、形状を保ち大きさが一様である

○じゃがいも

- ・発芽・緑色や変色部、空洞のないもの（2L程度）
- ・土をできるだけ落としたもの
- ・使用当日の朝納品のこと

○さつま芋

- ・肉質が固く、著しく変形、冠水のないもの、土がついていないもの

○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玉程度）

○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、すのないもの、白色でみずみずしく重量感があるもの葉、毛はのぞく

○キャベツ

- ・巻きに弾力性があり、しっかりしたもの
- ・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、青菜類

- ・新鮮で濃緑色を呈し、とうのたっていないもの
- ・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
- ・太く種の大きなものは不可

○長ねぎ

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

○小ねぎ・にら・せり・水菜

- ・新鮮で、昆虫等の付着がなく、葉の先の方まで緑色が鮮やかで、枯れ葉のないもの
- ・土砂、虫がついていないもの

○ピーマン

- ・新鮮で外皮が濃緑色を呈し、赤み、黄味をおびた物はのぞく

○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、虫がついてないもの
- ・使用当日の朝納品のこと

○もやし

- ・無漂白のもの
- ・新鮮で、異臭のないもの
- ・褐色がかっていたり、黒ずんでいないもの

○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

※全て見積り購入とし、月ごとに見積書の提出を求める。