

## 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

新鮮で病害虫、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

いも類 （じゃが芋、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、病害虫、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

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  
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

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

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、半月ごとに見積書の提出を求める。