

(規格・品質一覧)

I いも及びでん粉類

じゃがいも、その他のもの共通事項		
1 外装に生産者または販売者の住所、氏名、内容物(品名、数量、重量、等級、階級)等が表示してあること		
2 異品種の混入なく大きさのそろっているもの		
3 発芽していないもの		
食品名		規格・品質
01 さつまいも		1 等級〔秀〕
01	さつまいも	2 大きさ M以上
		3 鮮度良好なもの
		4 適当な甘みがあるもの
02 じゃがいも		1 等級〔秀〕
01	じゃがいも	2 大きさ M以上
		3 鮮度良好なもの
02	じゃがいも	4 皮の色は黄白色で、粒揃いのもの
		5 種芋として農薬等で処理していないもの
		6 発芽、奇形、日焼けしていないもの
03 さといも		1 等級〔秀〕
01	さといも	2 大きさ M以上
		3 鮮度良好なもの
		4 粒がそろい、表面が無傷のもの
		5 内部に斑点のないもの
04 (冷)じゃがいも		1 1袋1kg入り
01	(冷)フライドポテト	2 国内産
		3 ブランチングの適当なもの
		4 大きさがそろい、変色していないもの
		5 病虫害、きょう雑物のないもの
		6 賞味期限以内のもの
		7 急速凍結品(バラ凍結)
		8 非遺伝子組換え原料を使用したもの

II 豆類

食品名		規格・品質
01 油揚げ		1 良質大豆使用(脱脂大豆を使用しない)
01	油揚げ	2 新鮮な植物油を使用して揚げたもの
		3 使用日または前日製造のもの(十分な冷蔵をしたもの)
		4 1枚ごとに包装されていないもの
		[備考] ①衛生的な容器を使用したもの
		②非遺伝子組換え原料を使用したもの

III 卵類

食品名		規格・品質
01 鶏卵		1 Lサイズ(64～70g)
01	鶏卵	2 出荷者の氏名または名称、賞味期限の表示のあるもの
		3 腐敗卵、破卵、ひび卵、血卵の混入がないもの
		4 国内産
		5 賞味期限以内のもの
		6 白玉、もしくは赤玉

IV 魚介類

食品名		規格・品質
01 ちくわ		1 1本50g程度（1袋250g入り） 長さ13.5cm～16.5cm程度 冷蔵品
01	焼ちくわ	2 包装形態 個包装でないもの
		3 卵を使用していないもの
		4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用しないもの
		5 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの
		6 火通りが十分で、適当に弾力性があり、きつね色を呈しているもの
		7 表面に、ぬめり、ねばりがなく、異味、異臭、異物なく、内部が変色していないもの
		8 賞味期限以内のもの
		[備考] 非遺伝子組換え原料を使用したもの
02 かまぼこ		1 冷蔵品
		2 個包装でないもの
01	かまぼこ	3 卵を使用していないもの
		4 半月型で、板付でないもの
		5 でんぷん及び植物蛋白の含有率が8%以下のもの
		6 切り口は光沢があり、薄く切って曲げた時折れずに弾力があるもの
		7 異味、異臭のないもの
		8 肉色白く、気孔なく、歯切れのよいもの
		9 賞味期限以内のもの
		[備考] 非遺伝子組換え原料を使用したもの
03 さつま揚げ		1 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用しないもの
		2 卵を使用していないもの
01	さつま揚げ	3 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの
		4 良質植物油で揚げたもの
		4 火通しが充分で、魚肉のすりが密であって適当に弾力性があるもの
		5 表面にぬめり、ねばりがなく、異味、異臭のないもの
		6 賞味期限以内のもの
		7 冷蔵品
		[備考] 非遺伝子組換え原料を使用したもの

冷凍魚介類の共通事項		1 生菌数 300万/g以下 大腸菌 陰性 揮発性塩基性窒素 25mg/100g以下 ヒスタミン 検出されないもの 2 身割れや身くずれなく、バラ凍結したもの 3 グレースを除去した正味量を確保したもの 4 異味、異臭、異物のないもの 5 再凍結していないもの 6 賞味期限以内のもの 7 酸化防止剤を含まないもの
食品名		規格・品質
04 (冷)ししゃも		1 1匹 15g 15cm程度 2 型くずれがなく、大小に著しい差がないもの 3 油焼けしていないもの 4 適度に乾燥しているもの 5 塩分の多くないもの 6 串刺し状でなく、1包装単位が100匹程度のもの 7 急速冷凍品（バラ凍結） 8 賞味期限以内のもの
01	(冷)子持ちししゃも	
06 (冷)むきえび		1 加熱後、透明感のないもの 2 エビの殻等の混入のないもの 3 急速凍結品（バラ凍結） 4 リン酸塩を使用しないもの
01	(冷)むきえび	
08 (冷)魚類切身		1 スポンジ状、その他異常な肉組織のないもの 2 油やけしていないもの 3 形が良好で、骨、ひれ、うろこ等の処理が適切なもの 4 国内加工品（ただし国外加工の場合は衛生検査結果提出） 5 (冷)サバは、焼き入れ処理をしたもの 6 その他は献立指示による
01	(冷)さんま	
02	(冷)サケ	
03	(冷)いわし	
04	(冷)あじ	
05	(冷)たら	
06	(冷)黒鯛	
07	(冷)サバ	
08	(冷)太刀魚	
09 (冷)小いわし		1 1匹 6g程度 2 油やけしていないもの 3 形が良好で、処理が適正なもの 4 頭のないもの 5 国内産
01	(冷)小いわし	
10 (冷)エビフライ		1 大きさがそろっていて、大小が著しく不同でないもの 2 スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの 3 1尾 30g程度 4 衣に卵・乳を含まないもの
01	(冷)エビフライ	
11 その他		1 使用する時期が限られるもの 2 使用する都度、幼保企画課が指示する
01	その他	

V 野菜類

生鮮野菜の共通事項

- 1 外装に生産者または販売者の住所、氏名、内容物（品名、大きさ、数量、重量、等級、階級）等が表示してあるもの（原則として国内産）
- 2 鮮度、香味良好なもの
- 3 品質固有の色沢、形状を持ち、病虫害、腐敗、奇形、変形、変色、亀裂、凍傷、発芽等のないもの
- 4 異品種の混入のないもの
- 5 包装または結束してあるもの
- 6 等級〔秀〕とは秀程度のものをいう
- 7 食品衛生法に定める残留農薬の基準に適合しているもの

食品名		規格・品質
01	にんじん	1 西洋人参 2 等級 〔秀〕 3 大きさ M以上 4 色赤く、肉質柔らかく、甘味に富むもの
02	ほうれんそう	1 等級 〔秀〕 2 葉色が濃緑色で、肉質の柔らかいもの 3 トウのたっていないもの
01	ほうれんそう	
03	ピーマン	1 等級 〔秀〕 2 大きさ M以上 3 肉質が厚く、つやのあるもの
01	ピーマン	
04	トマト	1 等級 〔秀〕 2 大きさ M以上 3 特有の光沢を有し、粒の揃ったもの 4 著しい変形や傷のあるものや、未熟でないもの
01	トマト	
05	ねぎ	1 細ねぎ 2 特有の香気のあるもの
01	ねぎ	
06	パセリ	1 葉が縮れていて、緑色の濃いもの 2 茎を持って軽く振って葉先の落ちないもの 3 香り良好なもの
01	パセリ	
07	ブロッコリー	1 大きさ M以上 2 花蕾は固く、しまりがあり、濃緑色のもの
01	ブロッコリー	
08	にら	1 大きさ M以上 2 葉色は濃緑色で、葉先まで素直にのびているもの
01	にら	
09	アスパラガス	1 大きさ M以上 2 葉色は全体的に鮮やかな緑色で、はりがあり筋張っていないもの
01	アスパラガス	
10	かぼちゃ	1 大きさ M以上 2 ずっしりと重く、茎の切口がコルク状になっているもの
01	かぼちゃ	
11	小松菜	1 葉色は光沢のある濃緑色が葉先まで均一なもの
01	小松菜	

食品名		規格・品質
12 たまねぎ		1 等級 [秀] 2 大きさ M以上 3 粒揃いで、表皮がよく乾燥し、光沢を有するもの 4 かたくしまっているもの
01	たまねぎ	
13 キャベツ		1 等級 [秀] 2 大きさ M以上 3 結球充分で、葉脈の細かいもの
01	キャベツ	
14 きゅうり		1 等級 [秀] 2 大きさ S以上 3 表皮は緑色または淡緑色で、特有の光沢を有し、著しく変形していないもの
01	きゅうり	
15 はくさい		1 等級 [秀] 2 大きさ M以上 3 楕円形で、外部の葉は緑色、葉球は純白または黄白で、よくしまり柔らかいもの
01	はくさい	
16 だいこん		1 等級 [秀] 2 大きさ M以上
01	だいこん	
17 もやし		1 原料豆:ブラックマッペ 2 発芽7日以内のもの 3 長さ5cmぐらいのもの 4 漂白剤を使用しないもの 5 異物混入のないもの
01	もやし	
18 ごぼう		1 等級 [秀] 2 肉質柔らかく、灰白色で、香味、風味良好なもの
01	ごぼう	
19 れんこん		1 大きさ 中～大 2 肉厚で、つやがあるもの
01	れんこん	
20 さやいんげん		1 等級 [秀] 2 大きさ M以上 3 形が揃っていて、萎縮していないもの
01	さやいんげん	
21 さやえんどう		1 等級 [秀] 2 大きさ M以上 3 形が揃っていて、萎縮していないもの
01	さやえんどう	
22 しょうが		1 等級 [秀] 2 よく土を落とした形のよいもの
01	しょうが	
23 カリフラワー		1 大きさ M以上 2 花蕾が純白で、盛り上りがよく、しまりがよいもの
01	カリフラワー	
24 なす		1 大きさ M以上 2 表面に傷がなく、濃い紫色で、つやのあるもの 3 へたの切り口が新しいもの
01	なす	
25 かぶ		1 大きさ M以上 2 下部の根の付け根部分がきちんとしまり、白さに光沢があるもの
01	かぶ	

食品名		規格・品質
26 チンゲン菜		1 等級 [秀] 2 サイズ L(1株100g程度) 3 繊維がやわらかく、芯のかたくないもの 4 色、つやがよいもの
01	チンゲン菜	
27 春菊		1 等級 [秀] 2 サイズ 20cm程度 3 特有の香りのあるもの 4 色、つやがよいもの 5 葉先が傷んでいないもの
01	春菊	
28 みつば		1 等級 [秀] 2 サイズ M以上 30cm程度 3 特有の香りのあるもの 4 葉は、薄緑色でやわらかいもの 5 ムレなどによる腐敗のないもの
01	みつば	
29 セロリー		1 等級 [秀] 2 サイズ L 3 特有の香りのあるもの 4 立株の本数が多く、軸が太くて、節の長いもの 5 どう立ちのないもの
01	セロリー	
30 菜の花		1 等級 [秀] 2 特有の香りのあるもの
01	菜の花	
31 とうがん		1 等級 [秀]
01	とうがん	
32 オクラ		1 サイズ M 長さ10cm程度 2 鮮やかな緑色で皮のやわらかいもの
01	オクラ	
33 わけぎ		1 大きさがそろっていて、鮮やかな緑色をしているもの
01	わけぎ	
34 (冷)グリーンピース		1 ホールは、熟度硬軟が適度で豆の味が良いもの 2 うらごしにあっては、適度な甘味、糖度を有するもの
01	(冷)グリーンピース	
35 たけのこ水煮		1 筒・大・B以上の品質のもの 2 固有の色沢を有し、液は清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの 3 あま皮の除去が良好で、損傷なく、下部の堅い根の部分を除いたもの 4 異味、異臭、きょう雑物を認めないもの 5 賞味期限以内のもの
01	たけのこ水煮	
36 その他		1 使用する時期が限られるもの 2 使用する都度、幼保企画課が指示する
01	その他	

VI 果物類

くだものの共通事項

- 1 外装に生産者、販売者または輸入者の住所、氏名、内容物(品名、品種、数量、重量、等級、階級等)が表示してあるもの
- 2 風味良好で新鮮なもの
- 3 熟成度は適度なもの
- 4 病虫害、腐敗、損傷、変形等の混入のないもの
- 5 異品種混入のないもの
- 6 等級〔秀〕とは秀程度のものをいう
- 7 食品衛生法に定める残留農薬の基準に適合しているもの

食品名		規格・品質
01 みかん		1 大きさ S
01 みかん		2 等級 〔秀〕
		3 皮は薄く、光沢のあるもの
		4 甘味の多いもの
		5 国内産
02 りんご		1 等級 〔秀〕
01 りんご		2 大きさ 1個 300g程度(40玉)
		3 むらなく色づいているもの
		4 国内産
03 あまなつかん		1 等級 〔秀〕
01 あまなつかん		2 大きさ L 1個 300g程度
		3 国内産
04 はっさく		1 等級 〔秀〕
01 はっさく		2 大きさ L
		3 国内産
05 いよかん		1 等級 〔秀〕
01 いよかん		2 大きさ 2L
		3 国内産
06 清見オレンジ		1 等級 〔秀〕
01 清見オレンジ		2 大きさ 2L
		3 国内産
07 レモン		1 大きさ 1個 80g
01 レモン		2 形、色、つやがよく、皮の薄いもの
08 オレンジ		1 大きさ 1個 200g
01 オレンジ		
09 ネーブル		1 等級 〔秀〕
01 ネーブル		2 大きさ 2L
		3 国内産
10 なし		1 等級 〔秀〕
01 なし		2 大きさ 32玉
		3 皮が薄く、水分に富み、甘味の多いもの
		4 国内産

食品名		規格・品質
11 柿		1 等級 [秀]
01	柿	2 大きさ 2 L
		3 渋みなく、甘味の多いもの
		4 国内産
12 メロン		1 等級 [秀]
01	メロン	2 種類 ①アンデス
		3 大きさ 6 玉
		4 甘味多く、風味良好なもの
		5 国内産
13 すいか		1 等級 [秀]
01	すいか	2 大きさ 2 L L
		3 元なりで、甘味の強いもの
		4 国内産
14 バナナ		1 種類 ① フィリピン産 ② 台湾産 ③ 南米産
01	バナナ	

Ⅶ きのこと類

食品名		規格・品質
01 生しいたけ		1 等級 [秀]
01	生しいたけ	2 大きさ M以上
		3 特有の香りの高いもの
		4 形の整った肉質の厚い、大きいもの
		5 色、つやが良く、カサの裏の白いもの
		6 国内産
02 えのきだけ		1 等級 [秀]
01	えのきだけ	2 乳白色で光沢があり新鮮なもの
		3 国内産
03 しめじ		1 等級 [秀]
01	ぶなしめじ	2 国内産