

(規格・品質一覧)

## I いも及びでん粉類

じゃがいも、その他いもの共通事項

- 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〕 2 大きさ M以上
01 さつまいも	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〕 2 大きさ M以上
01 じゃがいも	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〕 2 大きさ M以上
01 さといも	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 2 国内産
01 (冷)フライドポテト	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 病害虫、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) 2 新鮮な植物油を使用して揚げたもの
01 油揚げ	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) 2 出荷者の氏名または名称、賞味期限の表示のあるもの
01 鶏卵	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
<b>食品名</b>		<b>規格・品質</b>
04	(冷)ししやも	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)子持ちししやも	
05	(冷)わかさぎ	1 1匹 6g程度 2 型くずれがなく、大きさがそろっているもの 3 急速冷凍品(バラ凍結)
01	(冷)わかさぎ	
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	
07	(冷)タコ	1 3mmスライス 2 急速冷凍品(バラ凍結) 3 足先、頭のないもの
01	(冷)タコ	
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	
9	(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
01	(冷)エビフライ	3 1尾 30g程度 4 衣に卵・乳を含まないもの

## 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]
01 にんじん	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
01 ほうれんそう	3 トウのたっていないもの
03 ピーマン	1 等級 [秀] 2 大きさ M以上
01 ピーマン	3 肉質が厚く、つやのあるもの
04 トマト	1 等級 [秀] 2 大きさ M以上
01 トマト	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
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
01 パセリ	3 香り良好なもの
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、保育企画課が指示する
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 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] 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] 2 大きさ L 1個 300g程度 3 国内産
04	はっさく	1 等級 [秀] 2 大きさ L 3 国内産
05	いよかん	1 等級 [秀] 2 大きさ 2L 3 国内産
06	清見オレンジ	1 等級 [秀] 2 大きさ 2L 3 国内産
07	レモン	1 大きさ 1個 80g 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
09	ネーブル	1 等級 [秀] 2 大きさ 2L 3 国内産
10	なし	1 等級 [秀] 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] 2 大きさ 2L 3 渋みなく、甘味の多いもの 4 国内産
01 柿	
12 メロン	1 等級 [秀] 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
01 メロン	
13 すいか	1 等級 [秀] 2 大きさ 2L L 3 元なりで、甘味の強いもの 4 国内産
01 すいか	
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] 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
01 生しいたけ	
02 えのきだけ	1 等級 [秀] 2 乳白色で光沢があり新鮮なもの 3 国内産
01 えのきだけ	
03 しめじ	1 等級 [秀] 2 国内産
01 ぶなしめじ	