

## 岩沼市学校給食用食材納入規格基準

### 1. 野菜

- ① 食品衛生法規格基準に則したもの
- ② 新鮮で異臭・変色のないもの
- ③ 水切りが良好なもの
- ④ 病原虫、枯葉、泥土などの不純物は含まず、とう立、傷み、腐敗のないもの
- ⑤ 「す」の入ったもの、変形、変色、折れ、割れ傷などは除くこと
- ⑥ 長さ、大きさなどの形状は揃えること
- ⑦ 根、茎、葉などの切除部分は不要に残さないものとする
- ⑧ 根菜類については、土砂をよく落とし、異品種を混ぜないこと
- ⑨ 原則、国内産とする。また、納品書に産地を記載すること

### 2. 肉類・肉加工品

#### (1) 品質の特性

- ① 食品衛生法規格基準に則したもの
- ② 肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドロップの少ないもの
- ③ 特有の香りを有し、異味、異臭、異色のないもの
- ④ 内臓、リンパ管、血管、骨などを含まないこと
- ⑤ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
- ⑥ 肉加工品は色沢、香味が良好なこと
- ⑦ 肉加工品は燻性煙状態が良好なこと
- ⑧ 肉加工品は汚れ、カビ、ネットのないもの
- ⑨ 裁断、味付けの作業は、納入前日の午後、または当日に行うこと

#### (2) 表示

- ① 品名
- ② 製造年月日、賞味期限又は消費期限
- ③ 産地（加工品では原材料名、原材料産地、食品添加物やアレルギーなど法定表示義務事項）
- ④ 加工場所の所在地と名称
- ⑤ 保存方法と基準
- ⑥ 内容重量または数
- ⑦ 生産履歴

### 3. 魚介類・魚肉加工品

#### (1) 品質の特性

- ① 食品衛生法規格基準に則したもの
- ② 冷凍品については、日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの。輸入品にあつては同等品以上
- ③ 身割れ、損傷、変形、乾燥および油やけのないもの
- ④ 変色したものがないこと
- ⑤ 異味、異臭のないもの
- ⑥ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
- ⑦ 加熱して魚のうまみが感じられるものであること
- ⑧ 解凍後表皮、肉質に変化なく色彩の良いもの
- ⑨ 肉質に弾力がありドリップの少ないもの
- ⑩ 部位、大きさが一定のもの
- ⑪ 練り製品は気孔がなく弾力性のあるもの
- ⑫ 練り製品は汚れ、べとつきのないもの
- ⑬ 練り製品の魚肉の割合は50%以上であること
- ⑭ 裁断、味付けの作業は、納入前日の午後、または当日に行うこと

#### (2) 表示

- ① 品名
- ② 製造年月日、賞味期限又は消費期限
- ③ 産地（海域、水揚げ地、中間加工地、最終加工地） 最終加工地の所在地と名称
- ④ 保存方法と基準
- ⑤ 内容重量または数

### 4. 卵

#### (1) サイズ L又はM

#### (2) 品質の特性

- ① 食品衛生法規格基準に則したもの
- ② 新鮮でひび割れ等破損や汚れがないもの

#### (3) 表示

- ① 品名
- ② 消費期限
- ③ 産地・表示義務事項（遺伝子組み換えの有無）
- ④ 所在地と名称
- ⑤ 内容重量または数

## 5. 豆腐類・こんにゃく類

### (1) 品質の特性

- ① 食品衛生法規格基準に則したもの
- ② 異味異臭がなく、風味良好で破損がないもの
- ③ 豆腐及びその加工品は、納入前日、又は前々日に製造したもの

### (2) 表示

- ① 品名
- ② 製造年月日、賞味期限又は消費期限
- ③ 産地・表示義務事項（遺伝子組み換えの有無）
- ④ 加工場所の所在地と名称
- ⑤ 保存方法と基準（冷蔵）
- ⑥ 内容重量または数

### (3) 取り扱い

- ① 豆腐及びその加工品は、製造後速やかに冷却し、納品まで冷蔵保存すること