品質基準表(魚類)

	品名	規格	品質基準
鮮魚等	あじ	三枚おろし　1枚30g	新鮮な物で、解凍状態、保存状態が良いもの。**(提供対象の年齢が低いことから、可能な範囲で骨を除去すること。)**
	カジキマグロ	1切れ60g	
	生鮭	1切れ60g	
	さば(冷凍)	1切れ60g	
	さわら	1切れ50g	
	さんま	三枚おろし　1枚40g	
	いわし	1切れ40g　開き	
	生たら	1切れ60g	
	ぶり	1切れ60g	
	しらすぼし		製造が新しく、黄色みをおびていないもの。(可能な範囲でエビ・カニ等を除去すること)
	ちりめんじゃこ		
加工品	おぼろでんぶ	1袋200g	製造が新しいもの。着色が少ないもの。
	さつま揚げ 塩分25%カット	1袋5枚125g(紀文)	製造が新しいもの。
	かまぼこ　ホワイト	1本120g(夕月)	
	活(生)ちくわ	1袋4本104g(ニッスイ)	
	はんぺん	**50g×2枚**	

品質基準表(肉類)

	品名	規格	品質基準
鶏肉	若鶏むね肉	指定された切り方	新鮮で、脂身は少なく、皮に触るとさらっとしているもの。 皮がズルッとして粘ったような感触があるものは避ける。
	若鶏もも肉		
	鶏ささみ	1本40g筋は除く	新鮮なもの。
	鶏ひき肉(ささみ)		新鮮な鶏ささみを挽いたもの。2度挽き。
	鶏ひき肉		新鮮な鶏肉を挽いたもので、脂肪分は15％以下。
豚肉	豚小間	指定された切り方	新鮮で、脂身の少ないもの。脂肪部分は乳白色で、粘りがある固めのもの。 肉の色はやや灰色がかったピンク色で、艶があるもの。 艶が失われ、灰色が強いものや黒みがかったものは避ける。
	豚肩ロース		
	豚もも肉		
	豚ひき肉		新鮮な豚肉を挽いたもので、脂肪分は15％以下。
加工品	ベーコン	指定された切り方	卵・乳・小麦・大豆を使用していないもの。 新鮮なもの。変色しているものは、避ける。
	ロースハム		
	ﾎﾟｰｸｳｨﾝﾅｰﾐﾆ　皮なし	1本7g前後	
卵	卵	Mｻｲｽﾞ	新鮮なもの。きれいな卵型で殻が丈夫なもの。表面に傷がなく、清潔であること。

品質基準表(青果類)

	品名	規格	品質基準
あ	赤ピーマン		ヘタの切り口が新しく、皮につやがあり、果肉に張りがあるもの。
い	いちご	指定ｻｲｽﾞ	果皮全面に平均して着色し、ヘタの青みが鮮やかで、種子の周囲の果肉が盛り上がっているもの。
え	枝豆	葉は除く	豆が大きく成長してさやが膨らみ、緑色が濃いもの。枝と枝の間隔が短く、さやは密着しているもの。
	えのき茸		傘の大きさが揃っていて、白くボリュームがあるもの。
お	おくら	1袋100ｸﾞﾗﾑ	外皮の色が鮮やかで張りがあり、うぶげが一様に付いているもの。
	オレンジ	L～2L	果実全体に着色し、つやがあり、果皮にしわ、傷がないもの。重量感があるもの。
か	かぶ(葉つき)		根球の形が豊円で、根の付け根がしまっていて、白さに光沢があり、葉は青々としてはりがあるもの。
	かぼちゃ		重量感があり、茎の切り口がコルク状になって硬い物。皮が焼けていないもの。
	カリフラワー	葉付き	花蕾は純白で豊円、盛り上がりがよく、締りがよい。葉は花蕾をしっかり包み、重量感が有るもの。
き	キャベツ	外葉は3枚以内廃棄	春;葉がみずみずしく巻きが柔らかで弾力があるもの。　夏秋冬;外葉が緑色で巻きが固く、重量感があるもの。
	胡瓜		緑色が鮮やかで、表面のとげがしっかりしているもの。
	キヨミオレンジ	Lｻｲｽﾞ	果実全体に着色しつやがあり、果皮にしわ、傷がないもの。重量感があるもの。
く	グリンピース(生)(さやつき)		表皮に艶があり、緑色が鮮やかなもの。(豆;表皮が緑色で白っぽくなっていないもの)
	グリーンアスパラガス		茎は全体に鮮やかな緑色で、張りがあり、筋張っていないもの。穂先がしまっているもの。
こ	ごぼう	洗い	まっすぐすらりと伸びて、中太のもの。根の先まで肉付きがよく、表皮がみずみずしいもの。
	小松菜		葉色は光沢がある濃緑色で、葉先まで色が均一なもの。
さ	さつまいも	L(大きさが揃ったもの)	表面に光沢があり、色が鮮やかで表皮がむけていない。形状は適当に長方形で、凸凹が少ないもの。
	さといも	L又はS(45～50g)(大きさが揃ったもの)	全体的に泥付きで、少し湿り気があるもの。孫芋の付着していたところが傷になっていないもの。
	さやえんどう		緑色が濃く、板のようで豆の形が表面に出ていないもの。がくが変色していなく、張りがあるもの。
	さやいんげん		さやにスレやしなびのないもの。さや色は緑が濃く、鮮やかで、柔らかそうなもの。
し	しいたけ(生)		傘が肉厚のもの。軸は太く、短いもの。表面の膜が真っ白でひだの鮮度がよいもの。
	しめじたけ		傘は肉厚で光沢のある黒褐色で大きさは揃っている。茎は太く短く白い光沢があるもの。
	じゃがいも	L(大きさが揃ったもの)	ふっくらと丸みがあって、皮にしわや傷がないもの。皮が緑がかっていないもの。
す	スイカ(食用)	Lｻｲｽﾞ	つるのしなび、枯れ等のないもの。
せ	セロリ		葉が鮮やかな緑色で、黄変していないもの。茎は肉が厚く、つやのよいもの。
た	大根	大きさの揃ったもの	肌が白くきめ細かく、張りのあるもの。重量感があるもの。
	大根葉		青々としていて、張りがあるもの。

品質基準表（青果類）

	品名	規格	品質基準
	たけのこ（水煮）		酸臭や腐敗臭のしないもの。
	たまねぎ	L～2L （大きさが揃ったもの）	固くしまって光沢がよく、皮が乾いているもの。芽の付近が柔らかいもので、芽の出ていないもの。
ち	ちんげん菜		葉柄は淡緑色で幅広く厚みがあり、根元は丸みを帯びて張りがある。葉は緑色で艶があり柔らかいもの。
と	とうもろこし	M～L （大きさが揃ったもの）	包葉が青く、新鮮さがあるもの。房の先端の絹糸は茶色でよく縮れたもの（粒は揃って光沢あり）
	トマト（生）	M～Lｻｲｽﾞ	固くしまって丸みがあるもの。
な	長いも		肌は薄茶色で艶が良く、張りがあるもの。切り口が白く、傷が無いもの（新芋の時期：太いもの）。
	長ねぎ		白い部分が長くて艶やかで、締まって弾力があるもの。白い部分と葉の部分がはっきりしているもの。
	梨	Lｻｲｽﾞ	傷が無く、固くて張りがあり、偏平なもの。重量感があるもの。
	なす		表面に傷がなく、艶のあるもの。ヘタの切り口が新しく、とげに触ると痛いぐらいのもの 。
に	にら	1束100g	葉色は鮮緑で葉幅は広く、葉先まで素直に伸びているもの。葉柄のもとが柔らかいもの。
	にんじん	L～2L （大きさが揃ったもの）	色鮮やかで、肌がなめらかのもの。頭部に近い肌が緑色をしていなく、頭部の切り口の直径が小さいもの。
	にんにく		球色は純白で、艶のあるもの。球形は大きく丸みがあるもの。鱗片が少なく、肉質の固いもの。
ね	根生姜		球茎のこぶが大きく、膨らみがあり、先のほうが少し乾いているもの。
は	白菜		巻きが固く、白い部分に艶と張りがあるもの。重量感があり、外葉に厚みがあり、黒い斑点のないもの。
	パセリ		葉の縮みが美しく、濃い緑色であるもの。手で振ると乾いた音がするものは避ける。
	バナナ	1本160g程度	適度に熟しているもの。
ひ	ピーマン		切り口が新しく、皮に艶があり、果肉に張りがあるもの。形が良いもの。
ふ	ブロッコリー		花蕾の形状が山型のもので、緑色が濃いもの。花蕾は固く、しまりがあるもの。
ほ	ほうれん草		葉の色が濃く、みずみずしく張りがあり、肉厚で大きいもの。茎はあまり太くないもの。
み	みかん	1個S又はMサイズ	ヘタの切り口が小さく、果皮の色が濃く、張りのあるもの。形が扁平で、重量感があるもの。
め	メロン	1玉1000g程度	香りがあるもの。
も	緑豆もやし		茎は太くて短く、白くてみずみずしさがあり、豆は開いていないもの。黒ずんでいないもの。
	モロヘイヤ	1パック100g程度	葉に張りがあってみずみずしく、茎に柔らかな弾力があるもの。
り	りんご	1個250g	形がよく、色は平均的に全面着色し、適熟のもの。重量感があり、果面にしなびなどがないもの。
れ	レタス		薄緑色で切り口は白く、葉先がみずみずしいもの。巻きはあまり固くなく、適度な弾力があるもの。
	レモン	1個90g	皮が薄く滑らかで、表面に傷が無いもの。重量感があるもの。
	レンコン		全体に太って丸みがあり、傷が少ないもの。

品質基準表(豆腐類)

品名	規格	品質基準
木綿豆腐	1丁350g程度	製造が新しいもの。
しぼり豆腐	1丁250g程度	製造が新しいもの。
焼き豆腐	1丁300g程度	製造が新しいもの。
生揚げ	1こ250g程度	製造が新しいもの。
油揚げ	1枚20g程度	製造が新しいもの。
油揚げ(いなり用2個分)	1枚30g	製造が新しいもの。
がんもどき	1個130g程度	製造が新しく、具材に海老は使用しないもの。
しらたき	1個150g	製造が新しいもの。
つきこん	1袋160g	製造が新しいもの。