

# 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。 皮がズルツ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		
	ポークウィンナーミニ 皮なし	1本7g前後	
卵	卵	Mサイズ <sup>*</sup>	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。
	甘夏	L～2L	形は扁平で球形。外皮は薄くしなやかで濃紅色。重量感があり、ヘタは細くて青みがあるもの。
い	いちご	指定サイズ <sup>※</sup>	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。
	いよかん	L～2L	形は扁平で球形。外皮は濃橙色で平滑、光沢がある。重量感があり、ヘタは細くて青みがあるもの。
	糸みつば		葉は緑色が鮮やかで、全体的にみずみずしく、張りがあるもの。
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グラム	外皮の色が鮮やかで張りがあり、うぶげが一樣に付いているもの。
	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	かいわれ大根	1パック60グラム	茎はまっすぐと伸びて白く、葉は平均して青々としているもの。
	柿(富有柿)	Mサイズ <sup>※</sup>	果実とヘタが密着したもの。やや腰高の楕円形で、果皮の色は濃い紅橙色のもの。
	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サイズ <sup>※</sup>	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。
	グレープフルーツ	1個400グラム程度	全体に着色がよく、重量感があるもの。球形から楕球形で、果皮は淡黄色で滑らかなもの。
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。

# 品質基準表(青果類)

	品名	規格	品質基準
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。皮が緑がかったくないもの。
す	スイカ(食用)	Lサイズ <sup>*</sup>	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	大ききの揃ったもの	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。
	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、芽の出していないもの。
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サイズ <sup>*</sup>	固くしまって丸みがあるもの。
	トマト(完熟)	M～Lサイズ <sup>*</sup>	しまって丸みがあり新鮮なもの。
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サイズ <sup>*</sup>	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。へたの切り口が新しく、とげに触ると痛いぐらいのもの。
	なす(大)	1本60g	同上
	夏みかん	2Lサイズ <sup>*</sup>	形は偏平で球形、外皮は薄くしなやか。へたは細くて青みのあるもの。重量感があるもの。
	菜の花		葉には張りがあり、蕾が開いていないもの。
	なめこ(生)		粒がそろっていて、全体的に張りがあるもの。
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。葉柄のものが柔らかいもの。
	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。

# 品質基準表(青果類)

	品名	規格	品質基準
	はっさく	L～2L	果形は偏球形、果皮は橙黄色が濃いもの。重量感があるもの。
	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出るものは避ける。
	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。
	ピーマン(大)	1個30g	同上
ふ	プチトマト	1個10g	固くしまって丸みがあり、ヘタの部分が新鮮なもの。
	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。
	(国産)干し芋	1袋130g	薄切りになっているもの。適度に水分が残っていて、乾燥しすぎないもの。
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。
む	むき栗(生)		粒の大きさが揃っていて、変色していないもの。
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って、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無いもの。
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。
わ	わかめ		塩蔵(塩分3割程度) ※乾物に変更するか検討中

# 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。