

農産物品評会出品規格

※ 数量等厳守をお願いします。

類別	品 目	数量	備 考	類別	品 目	数量	備 考
穀類	米麦類	1 kg	米は玄米	野菜類	結球白菜	3 株	指定の箱を使用(1袋100g) 葉は残し、泥・根は落とす 指定の箱を使用 "
	・ そば類	1 kg	玄そば		葉にんにく	2 袋	
	豆類	1 kg	指定の箱を使用		ね ぎ	2 kg	
	その他豆類	1 kg	"		玉ねぎ	7 個	
いも類	さつまいも	6 個	指定の箱を使用		花野菜	3 個	"
	じゃがいも	7 個	"		大 根	3 本	葉は残す
	さといも	8 個	"		ごぼう	7 本	葉は残し、指定の箱を使用 指定の箱を使用 " " 1パック15個とする 指定の箱を使用 1個460 g (L) 以上 1袋150g (パックも可)
	(親いも)	(3 個)	"		にんじん	5 本	
	その他いも類	適宜			きゅうり	7 本	
野菜類	小かぶ	3 把	指定の箱を使用 1 把300gとする		トマト (大玉)	4 個	
	ほうれん草	3 把			トマト (中玉)	10個	"
	しょうが	3 把			ミニトマト	15 個	"
	菜 類	3 把			青パパイヤ	3 個	指定の箱を使用
	かぼちゃ	2 個	指定の箱を使用		さやいんげん	3 袋	1個460 g (L) 以上 1袋150g (パックも可)
	キャベツ	3 個					
	いちご	1 パック			その他野菜類		
果実類	みかん	10個	指定の箱を使用 し、磨かずに 出品	食品 加工類	指定容器を使用。食品加工類は、出品票の主な材料、コメント欄に記入すること		
	雑かん	5 個			【丸パック】		
	か き	7 個			み そ	200 g	麦等の主材料を明記
	キウイフルーツ	10個			梅 干		概ね10個程度
	く り	1 kg			【四角パック】		
	その他果実類	適宜					
					たくあん	2 本	たくあんは切らない
					粕 漬		粕漬は水洗いしない
					・白うり	1 枚	野菜は自家生産とする
					・きゅうり	6 本	る
					・大 根	1 本	市販の調味の素は使
					・な す	6 個	用しない
					その他漬物類	適宜	水分量が多いものはビン・丸パックも可
					こんにゃく	2 枚	
					【ビン】		
					らっきょう甘酢漬	200 g	必ずつけ液を入れる
果汁類	200cc	果実等は自家生産と					

花き類	カーネーション	10本	指定の籠等(直径16cm以内)を使用	果実酒類	200cc	する
	フラワーアレンジメント	1 籠		ジャム類	200 g	
				【丸パック又は四角パック】		
	バラ	10本		菓子類	(目安)	
	大 菊	10本	市場規格に準ずる 同一品種同一規格 直径30cm以内の鉢 を使用 直径9cm・24ポット 10.5cm・20ポット等	・砂糖漬	200 g	米や小麦等の主材料 は自家生産とする
	中 菊	10本		・あられ	200 g	
	小 菊	10本		・ケーキ 等	200 g	
	枝 物					
	鉢 物	2 鉢				
	鉢物ガーデニング (寄せ植)	1 鉢				
	球 根	10球				
	花壇苗物	1 ケース				

～ 注 意 点 ～

◆規格は数量も含め**厳守**をお願いします。

◆**食品加工類のみ**、出品票の「主な材料」と「コメント欄」に**必ずご記入**ください。

< 注 意 点 >

- ・野菜の荷造りは市場出荷規格に準ずる。
- ・花き類の出品規格は、数量及び備考に明記されていない場合、神奈川県花き展覧会の規格に準じ、それ以外は、市場規格に準ずる。
- ・食品加工類は、指定の容器またはビンを使用。詳細は農協生活福祉係まで
(☎0463-72-7661)
- ・アレンジメントは、個人で搬入すること