秦野市中学校給食物資規格書

青果類

秦野市教育委員会

－令和６年５月改訂－

目 次

１　青果類

(1)　前日納品

ア　野菜類・・・

１　青果類

１　秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（青果類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書にない品目については、その都度指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。

４　中学校給食用物資（青果類）の共通規格は、次のとおりとする。

(1)　鮮度、風味、品質が良好で、小売販売と同程度のもの

(2)　土砂・ゴミ・虫・虫卵等、異物混入・付着のないもの

(3)　病害・腐敗・発芽等のないもの

(4)　風味や鮮度に影響しない程度に、傷・奇形・亀裂等の少ないもの

(5)　「す」や「花茎（とうたち)」のないもの

(6)　大きさ・重量が均一で異種のものが混入していないもの

(7)　品名・産地・等級・階級・重量の表示してあるもの

(8)　見積合わせ時等に、必要に応じて見本を提出すること

(9)　野菜に関しては、秦野市内産の納入を優先し、次に神奈川県産、又はできる限り国内産のものとする。

(10) 果物に関しては、できる限り国内産及び農薬が少ないノーワックスのもの

取扱い：品物が傷まないように、ダンボール等で包装のもの

５　納入時のルールは、次のとおりとする。

(1)　サイズ・品種

・複数のサイズのものを納入する際は、サイズごとに包装・納入形態を分けること。

また、別途指示がない限り、規格基準内で最小サイズのものは、納入量の５０％までとする。

ただし、規格基準が「原則Ｌサイズ以上とし、一部Mサイズも可」とする人参、じゃがいもについては、Mサイズは納入量の２０％までとする。

例）

規格基準	納入量	Mサイズ	Ｌサイズ
Mサイズ以上	１０kg	５kg以下	５kg以上
原則Ｌサイズ以上とし、一部Mサイズも可	１０kg	２kgまで	

(2)　納入時の形態・包装等

・葉物は向きを揃えて納品すること。

・ビニール袋、輪ゴム、セロハンテープは使用しないこと。

・野菜を束ねるための紐等の使用は、ほうれん草や小松菜等根切りを行う野菜のみとする。

また、使用する場合は、野菜と異なる色のものを使用すること。

（１）前日納品

共通	納入基準
	1　納入時間は使用前日の 13 時～15 時
	2　きのこ類については、折れたり、ちぎれたりしないよう納入すること
	3　特定品目については、市内産を納入すること

ア　野菜類

品名	規格
かぼちゃ	1　Lサイズ以上（1,300g～、直径 30cmまで）
	2　皮の傷が少なく、緑色が均一なもの
しょうが （根茎）	1　小さすぎないもの（60g 以上）
	2　洗浄してあり、無漂白、乾燥していないもの
	3　繊維は少なく、辛みの強いもの
	4　極端な凹凸のないもの
だいこん	1　Lサイズ以上（1,000～2,500g）
	2　洗浄してあるもの
	3　身割れしていなく、曲がりは一般に流通している程度
	4　純白で肉質が柔らかく、甘みがあるもの
	5　皮はなめらかで光沢があり、みずみずしいもの
	6　原則葉無しのものとする（葉付の場合は使用の都度指示する）
ごぼう	1　M サイズ以上（太さ 1.5～2.0 ㎝、長さ 45 ㎝以上）
	2　洗浄してあり、無漂白のもの、土砂を落としたもの（洗いごぼう）
	3　肉質が柔らかく、灰白色で特有の香味を有するもの
	4　すが入っていないもの

品名		規格
たまねぎ	1	標準をLLサイズとして、Lサイズ以上（Lサイズ横径7～17 ㎝）
	2	表皮がよく乾燥し、品種本来の光沢があるもの
	3	鱗茎は堅くしまり、丸みを帯びているもの
	4	むきたまねぎも可
とうがん	1	サイズは使用の都度指示する
	2	皮が厚くなく、種が少ないもの
にんじん	1	Lサイズ以上（春夏 120～500g／秋冬 150～500g）とし、一部 M サイズ（春夏 70～500g／秋冬 80～500g）も可
	2	極端な曲がり、変形（岐根）、身割れ、すや空洞がないもの
	3	中心部まで同色で、鮮やかなもの
	4	肉質が柔らかで、甘みがあるもの
	5	ひげ根・葉を除いたもの
にんにく	1	小さすぎず（50g 以上）、鱗茎が堅くしまったもの
	2	粒が揃い、特有の香味・風味が強いもの
	3	表皮がよく乾燥し、形状良好のもの
	4	芽が出ていないもの
れんこん	1	Lサイズ以上（1節 200g 以上）
	2	土砂を落としたもので、無漂白のもの
	3	肉厚で特有の食感、色及び光沢があるもの

イ　いも類

品名		規格
さつまいも	1	Lサイズ以上(300g 以上、直径 4cm以上)
	2	極端な曲がり・変形がないもの
	3	無漂白、無着色のもの
	4	土砂を落としたもの
さといも	1	Lサイズ以上(80～250g)
	2	緑化していないもの
	3	土砂を落としたもの
じゃがいも	1	Lサイズ以上(150g 以上)とし、一部Mサイズ(100～150g)も可
	2	黒、緑化していないもの
	3	土砂を落としたもの
ながいも	1	サイズは使用の都度指示する
	2	土砂を落としたもの

ウ　きのこ類

品名		規格
えのきたけ		脱気が十分で、水気がなく、軟化していないもの
エリンギ		硬くしまって弾力があるもの
しいたけ		かさの肉付きがよく、開きすぎていないもの(かさ 5～6 ㎝)
しめじ		軸が太く、長すぎないもの
なめこ		かさが開きすぎていないもの(かさ1～2㎝)
まいたけ		株がしっかりまとまっているもの
マッシュルーム	1	かさが開いていないもの(かさ3㎝位)
	2	根部を取り除いたもの

エ　特定品目

品名		規格
パパイヤ（青）	1	1,000～2,000gのもの
	2	くぼみがなく、つるつるしたもの
ヤーコン	1	サイズは使用の都度指示する
	2	黒、緑化していないもの
	3	土砂を落としたもの

（２）当日納品

共通	納入基準
	1　納入時間は使用日の当日の７時～8 時
	2　野菜類については、虫の混入や、病虫害に特に注意すること
	3　特定品目については、市内産を納入すること

ア　野菜類

品名	規格
アスパラガス（グリーン）	1　Mサイズ以上（太さ 0.8 ㎝～1㎝）
	2　穂先がよく締まり、穂先・茎部とも緑色で光沢があり、みずみずしいもの
	3　筋張っていないもの
えだまめ	1　L サイズ以上、1さや2粒以上のもの
	2　細毛に覆われ、緑色でみずみずしいもの
	3　過熟のもの
	4　バラ、枝なし
えんどう（さやえんどう）	1　Mサイズ以上（長さ5～6㎝）
	2　筋を取ったもの
	3　過熟でないもの
えんどう（グリンピース）	1　形が整い、身割れ、つぶれのないもの
	2　緑色で光沢があるもの
	3　芽が出ていないもの
	4　むき実のもの
	5　サイズは使用の都度指示する
おくら	1　Sサイズ以上（長さ6～8cm）
	2　産毛が均一に覆われ、鮮やかな緑色のもの
	3　さやの角が筋張っていないもの

品名		規格
かぶ	1	Mサイズ以上(直径 6～10 ㎝)
	2	白く丸々としていて光沢があり、みずみずしいもの
	3	肉質が柔らかく、甘みがあり、身割れしていないもの
	4	原則葉無しのものとする(葉付の場合は使用の都度指示する)
キャベツ	1	Lサイズ以上(丸玉 1,000～1,300g／丸玉以外 1,200～1,500g) ※春キャベツの規格については別途協議する。
	2	適度に結球し、重量感があり、外葉の切除が適切なもの
	3	葉脈は細かく光沢があり、柔らかいもの
	4	花茎がないもの
きゅうり	1	A級Mサイズ以上(長さ 19cm～、重さ 80～110g)
	2	緑色又は淡緑色で、皮は薄く光沢があり、みずみずしいもの
	3	曲がり 4cm以内(端と端を結んだときにカーブの傾斜が最も広いところで 4cm)
こまつな	1	Lサイズ以上(草丈 25～30 ㎝)
	2	根を適切に除去し、根元の土砂を落としたもの
	3	品種固有の形状、色沢を有するもの
	4	発育良好で、花茎がないもの
	5	300～350gごとに束ねて納品すること
ズッキーニ	1	M･Lサイズ(直径 4 ㎝以上、長さ 20 ㎝以上)
	2	皮がなめらかで光沢があり、みずみずしく、きれいな色をしているもの
	3	しわのないもの
セロリ	1	M サイズ以上(1 株 1,400～2,000g)
	2	葉部は緑色で光沢があり、みずみずしいもの
	3	茎部は淡緑色で肉厚、すや空洞がないもの

品名		規格
ちんげんさい	1	M サイズ以上(1 株 80～100g)
	2	茎が肉厚で、葉は茎ともに光沢があり、柔らかいもの
	3	根を適切に切除し、根元の土砂を落としたもの
とうもろこし	1	Mサイズ以上(200～400g) L サイズ 1 本 320～400gのもの
	2	形が整い、身割れ及びつぶれのないもの
	3	特有の色、甘み、つやがあるもの
	4	ひげ・皮が取り除かれた状態のもの
トマト	1	Mサイズ以上(150～500g)
	2	完熟で実が引き締まっているもの
	3	皮は薄くなめらかで、均一に色づき光沢があるもの
	4	傷が少なく、裂果が果肉まで到達していないもの
なす	1	A 級 Mサイズ以上(卵型 80～150g／中長 13～25 ㎝)
	2	変色・傷がないもの、身割れしていないもの
	3	皮は薄くなめらかで、均一に色づき光沢があるもの
なのはな	1	長さ 20 ㎝位の花が咲いた穂先を摘んだもの
	2	花が咲いていないつぼみのもの
	3	葉の緑が濃く、切り口がみずみずしい茎の柔らかいもの
にら	1	Mサイズ以上(35 ㎝位)
	2	束ねずに納品すること
	3	葉がピンとしていて、しなびたり、折れたりしていないもの
	4	緑が濃く、肉厚で幅が広いもの
	5	葉に斑点がないもの

品名		規格
ねぎ（根深）	1	Mサイズ以上(軟白部の太さ 1.5～2.0 ㎝、長さ 30 ㎝以上)
	2	緑葉部ができるだけ少ないもの
	3	根部、外葉部を除いたもの
	4	とう立ちしていないもの
こねぎ	1	長さ 40～60 ㎝
	2	束ねずに納品すること
	3	葉先まできれいに伸びて鮮度感があり、根近くまで緑色が鮮やかなもの
	4	特有の香味があるもの
	5	緑の部分が長く、先端まで張りがあるもの
	6	古葉や枯葉のないもの
	7	葉に斑点が無いもの
はくさい	1	基準をLサイズ(2,500g 以上)とする
	2	適度に結球し、重量感があるもの
	3	外葉の切除が適切なもの
	4	葉脈は細かく、光沢があり、柔らかいもの
	5	花茎がないもの
パセリ	1	1束 200g 位
	2	葉は濃緑色で縮みがよく、光沢があり、みずみずしいもの

品名		規格
パプリカ （黄・赤）	1	150～200gのもの
	2	肉質が厚く、かたすぎないもので、光沢があるもの
	3	色鮮やかで、風味良好のもの
	4	果こうを短く切ること
	5	献立によりピーマン（黄・赤）で代用する場合は別途協議する
ピーマン（緑）	1	Mサイズ以上（35～70g）
	2	変色していないもの
	3	肉質が厚く、かたすぎないもので、光沢があるもの
	4	色鮮やかで、風味良好のもの
	5	果こうを短く切ること
ブロッコリー	1	Lサイズ以上（1株300g位。小房に切り分けられたものであれば、サイズの指定なし） 軸の部分は5cmを基本とする。
	2	虫の混入や病虫害に特に注意すること
	3	濃緑色で花らいのしまりがよく、外葉の切除が適切なもの
ほうれんそう	1	Mサイズ以上（草丈20～38㎝）
	2	300～350gごとに束ねて納品すること
	3	根を適切に切除し、根元の土砂を落としたもの
	4	品種固有の形状・色沢を有するもの
	5	発育良好で花茎がないもの
もやし（大豆）	1	長さ10cm位まで
	2	新鮮なもの（根が茶褐色に変色したり、ぬめりが出ているものは不可）
	3	遺伝子組み換え大豆を使用していないもの
	4	無漂白のもの

品名		規格
もやし（緑豆）	1	長さ10cm位まで
	2	新鮮なもの（根が茶褐色に変色したり、ぬめりが出ているものは不可）
	3	無漂白のもの
レタス	1	Lサイズ以上（夏秋 600～700g、冬春 500～600g）とし、一部Mサイズ（夏秋 450～600g、冬春 400～500g）も可
	2	適度に結球し、重量感があり、外葉の切除が適切なもの
	3	葉脈は細かく、光沢があり、柔らかいもの
	4	花茎がないもの

イ　果物類

品名		規格
柑橘類（いよかん・ネーブル・はっさく・ゆず等）	1	サイズは使用の都度指示する
	2	未熟果を含まず、粒がそろっていて、重量感のあるもの
	3	果肉は多汁で、適度な甘みを有するもの
ぶどう	1	サイズは使用の都度指示する
	2	傷、病虫害に特に注意すること
	3	しわがないもの
	4	実がつぶれないように納品すること
みかん	1	うんしゅうみかん、サイズは使用の都度指示する
	2	皮が薄く、しわがないもの
	3	適度な甘みを有するもの
	4	ひと箱あたりの個数をそろえること

品名	規格
りんご	1　サイズは使用の都度指示する
	2　傷、病虫害に特に注意すること
	3　ひと箱あたりの個数をそろえること
レモン	1　レモン汁として使用する
	2　サイズは使用の都度指示する
	3　皮が薄く、しわがないもの
	4　適度な甘みを有するもの

ウ　特定品目

品名	規格
桜の塩漬け	1　桜の花（八重桜）を塩漬けしたもの
葉にんにく	1　葉や根本が変色していないもの
	2　特有の香味・風味が良好なもの