

東大和市

学校給食用物資規格基準

(青果用)

(令和4年4月1日から適用)

東大和教育委員会

教育部教育総務課

— 目次 —

1. 野菜類 . . . . . 3 ページ
2. 果実類 . . . . . 5

## 1. 野菜類

品 名	規 格
野菜類の共通規格	1 新鮮良好なもの。 2 病虫害・腐敗・異物・傷のないもの。 3 産地・等級・サイズ・重量等明記のもの。 4 大きさ・重量等が均一なもの。 5 国内産のもの。 6 すの入っていないもの。
青菜類	1 株の大きさが揃い、とうのたっていないもの。 2 葉先が痛んでいないもの。
カリフラワー ブロッコリー	1 茎が短く取り除かれているもの。 2 均一な色をしており、つぼみが開いていないもの。
キャベツ	1 結球十分、形状良好で枯葉・鬼葉を除き葉脈の細かいもの。 2 土砂等よごれの少ないもの。
きゅうり	1 緑色または淡緑色で鮮度良好なもの。 2 皮が薄く苦味のないもの。
ごぼう	1 葉部毛根を除き鮮度良好なもの。 2 傷・亀裂のないもの。 3 肉質柔らかく、すのないもの。 4 無漂白のもの。
さつまいも	1 肉質が硬く、繊維質の少ないもの。 2 甘みの強いもの。 3 損傷、腐敗、病虫害のないもの。
さといも	1 皮部に傷、腐れ、ひび割れ、病虫害のないもの。 2 きめこまかく肉質の柔らかいもの。 3 泥付きのもの。 4 親芋を除く。
じゃがいも	1 発芽していないもの。 2 中身が黒かったり、空洞のないもの。
セロリ	1 新鮮で茎が長く肉質が厚く柔らかいもの。 2 節間が長いもの。
大根	1 毛根葉部を除き洗ってあるもの。 2 病虫害・腐敗・亀裂や傷がなく、すの入っていないもの。 3 皮がなめらかで光沢があり、純白で肉質柔らかく甘味のあるもの。

品 名	規 格
たまねぎ	1 黄玉葱で乾燥良好、光沢あり、固くしまっているもの。
長ねぎ	1 皮をむいたもの。 2 白根の部分が長く、柔らかいもの。 3 過成長してなく白根のしまっているもの。
なす	1 新鮮で光沢があり、表面に汚点のないもの。 2 胴部が豊かで張っているもの。 3 皮の薄いもの。
ニラ	1 葉肉が厚く柔らかく濃緑色なもの。
にんじん	1 葉部分を取り除いてあるもの。 2 皮部に傷・腐れ・とうのたっていないもの。 3 肉質柔らかく、甘みに富むもの。
にんにく	1 乾燥良好なもの。 2 芽の出ていないもの。
根しょうが	1 肉質柔らかく繊維が少ないもの。 2 乾燥してなく洗ってあるもの。
白菜	1 葉部にごま・しみ等の少ないもの。 2 葉部に亀裂がなく結球が充分で良質なもの。
パセリ	1 縮みよく濃緑色のもの。 2 根部を除いたもの。
ピーマン	1 肉質は厚く、光沢良好なもの。 2 原則として緑色のもの（赤色及び黄色は指定があるときのみ納品するものとする）。
もやし	1 みずみずしい白さで鮮度良好なもの。 2 無漂白のもの。 3 異臭のないもの。 4 もやし丈5 c m位のもの。
れんこん	1 節間が長く肉質が厚く穴の黒くないもの。 2 無漂白のもの。

## 2. 果実類

品 名	規 格
果実類の共通規格	<ul style="list-style-type: none"><li>1 外観は、品種固有の形状・色沢を有し、大きさが揃っているもの。</li><li>2 新鮮であるもの。</li><li>3 傷害・腐敗・病虫害の混入がないもの。</li><li>4 品種固有の芳香を有し、風味良好なもの。</li><li>5 産地・等級・サイズ・重量等明記されたもの。</li><li>6 成熟度は適当で未過熟のないもの。</li><li>7 品種については、別途指定する。</li><li>8 国内産のもの。</li></ul>
柑橘類	<ul style="list-style-type: none"><li>1 皮はうすく甘味の多いもの。</li><li>2 ノーワックスのもの。</li></ul>
すいか	<ul style="list-style-type: none"><li>1 赤肉のもの。</li></ul>