

10 獣鳥肉類

(1) 共通事項

- ① 衛生的な容器（ダンボール箱やビニール袋のみは禁止）を使用し、量は八分目程度とする。
- ② カットは納品時間前20時間以内、挽き肉は当日挽きであること。
- ③ 加工日及び加工時間は、納入物資の包装表示事項とする。
- ④ 冷凍品でないもの。
- ⑤ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。
- ⑥ 容器は、納品の当日に引き取ること。

(2) 個別事項

① 豚肉類

- ア と畜場法による検査合格品のものであること。
- イ 肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。
- ウ 国内産であること。
- エ 赤身については、脂肪分2%前後であること。

No.	品名	規格及び納入基準
1	切り身	① 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する ② 切り身は、繊維に直角にカットし、厚さ、形態を統一する
2	小間・角切等	① 脂肪10%以下であること ② 肉の部位、形状はその都度指定する
3	挽き肉	① 脂肪10%以下であること ② 肉の部位、形状はその都度指定する

② 鶏肉類

- ア 鮮度良好なもの。
- イ 若鶏使用のこと。
- ウ 国内産であること。

※ なお、5月から10月までの間は、納品時に表面的に冷凍がかかっても良い。

No.	品名	規格及び納入基準
1	切り身	① 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する ② 切り身は、厚さ、形態を統一する
2	小間・角切等	① 脂肪10%以下であること ② 肉の部位、形状はその都度指定する
3	挽き肉	① 脂肪10%以下であること ② 肉の部位、形状はその都度指定する

③ 牛肉類

- ア と畜場法による検査合格品のものであること。
- イ 肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。
- ウ 特有の香りを有しているもの。
- エ 国内産であること。

No.	品名	規格及び納入基準
1	切り身	① 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する ② 切り身は、繊維に直角にカットし、厚さ、形態を統一する

No.	品名	規格及び納入基準
2	小間・角切等	① 脂肪10%以下であること ② 肉の部位、形状はその都度指定する
3	挽き肉	① 脂肪10%以下であること ② 肉の部位、形状はその都度指定する

④ 加工品類

ア JAS規格による。

イ 一般細菌数 1000 個/g 以下、耐熱性菌数 100 個/g 以下、サルモネラ・ブドウ球菌・ウェルシュ菌・大腸菌群（O-157 も含む）陰性のもの。

ウ 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する。

エ 製造後 24 時間以内のもの。ただし、休日明けについては、別途指定する。

オ 添加物を使用していないもの。

No.	品名	規格及び納入基準
1	ベーコン	① 形態及びくん煙が完全であること ② 肉と脂肪の割合がバランスが良く、色調・風味良好なもの
2	ハム	① オールポークのもの
3	ソーセージ	① 肉質がはじけるような弾力があるもの

1.1 卵類

No.	品名	規格及び納入基準
1	鶏卵	① 鮮度良好なもの ② 破損・不潔品のないもの ③ 不要卵のないもの ④ サイズについては、その都度指定する ⑤ 個数については、確認できるもの ⑥ 産地・入荷日が把握できること ⑦ 製造年月日は1種類であること。

No.	品名	規格及び納入基準
2	液卵	<ul style="list-style-type: none"> ① 鶏卵規格①から③によるもの ② 加熱殺菌されており、サルモネラ・ブドウ球菌・大腸菌群（O-157も含む）が陰性であること ③ 期限表示以内のもの ④ 衛生的で開封しやすい容器を使用すること ⑤ 使用する鶏卵については、入手ルートが把握できること
3	うずら卵の水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① ボイル後、殻をむいたもの ② 新鮮なうずら卵を使用し、割れ、その他の不良品を含まないもの ③ 粒の揃っているもの ④ 異物、異臭のないもの ⑤ 期限表示以内のもの ⑥ レトルトパックのもの ⑦ 衛生的で開封しやすい容器を使用すること ⑧ 使用するうずら卵については、入手ルートが把握できること
4	鶏卵の茹卵	<ul style="list-style-type: none"> ① 新鮮な鶏卵を使用し、割れ、その他不良品を含まないもの ② 粒のそろっているもの ③ ボイル後、殻をむいたもの ④ 異物、異臭のないもの ⑤ 期限表示以内のもの ⑥ 衛生的で開封しやすい容器を使用すること ⑦ 使用する鶏卵については、入手ルートが把握できること

12 乳類

No.	品名	規格及び納入基準
1	牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ① 乳等省令によるもの ② 飲用牛乳については、ビンまたは紙パック（ストロー付き）のもので、調理用については、10リットルパックまたは、1リットルパックのもの ③ さし傷無く、清潔な容器であること ④ 期限表示以内のもの

No.	品名	規格及び納入基準
2	ミルクコーヒー	① 乳等省令によるもの ② 牛乳を90%以上使用のもの ③ 期限表示以内のもの ④ ビンまたは紙パック（ストロー付き）のもの
3	クリーム	① 乳等省令によるもの ② 乳脂肪分45%以上のもの ③ 期限表示以内のもの ④ 安定剤、乳化剤等無添加であること
4	アイスクリーム	① 乳等省令によるもの ② 冷凍、凍結状態良好、乳化分離のないこと ③ 期限表示以内のもの
5	チーズ類	① 乳等省令によるもの ② 酸化防止剤、保存料、着色料、醗酵調整剤を添加していないもの ③ 期限表示以内のもの ④ 形状は、その都度指定する
6	醗酵乳	① 乳等省令によるもの ② 飲用については、プラスチック容器、ビンまたは紙パック（ストロー付き）のもので、調理用については、1リットルパックまたは、10リットル缶入りのもの ③ 期限表示以内のもの
7	スキムミルク	① 乳等省令によるもの ② 淡クリーム色を呈し、斑点が無く微粉末で風味良好のもの ③ 期限表示以内のもの

13 野菜類

(1) 共通事項

- ① 国内産を原則とする。
- ② 形状、重量については、その都度指定する。
- ③ カット野菜については、品温を10℃以下に保ち、契約された規格で納品すること。
また、納品書にカット日を記載すること。
- ④ 冷凍野菜については、納品するまで冷凍庫(-18℃以下)に保管すること。