

学校給食における農産物規格表

資料 4

NO	品名	規格・1個の重量 (目安)	納品状態
1	じゃがいも	L～2L 150g～250g	・土を落とし、乾かす ・大きさを区分する ・皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ・発芽、緑色や変色部、日焼け、空洞のない
2	さといも	L 80g～100g	・土を落とし、乾かす ・大きさを区分する ・皮に傷がなく、割れていないもの、腐敗していないもの
3	さつまいも	250g以上	・土を落とし、乾かす ・大きさを区分する ・表皮の黒い変色、著しい変形、日焼けのないもの
4	なす	L 120g以上	・果こうを短く切る ・キズは親指の腹でかくせる程度
5	きゅうり	M 100g以上 長さ19～25cm	・全体的に緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの ・いぼがとがっているもの ・曲がりが少ないもの
6	玉葱	L～2L 横径7cm～9.5cm	・芽や根が出ていないもの ・皮が乾いて、身が固く締まっているもの(新物の場合は、みずみずしいもの)
7	人参	L～2L 160g～350g	・芯の付け根が黒ずんでいないもの ・皮に傷がなく、割れていないもの ・芯の直径が小さいもの
8	大根	L～2L 1kg～1.5kg	・葉付きでないこと(葉付きの指示があった場合はこの限りではない) ・肉質の柔らかいもの ・皮に傷がなく、割れていないもの。すが入っていないもの
9	かぶ	M～L 6cm～8cm	・根球の形が豊円で、付け根の部分が締まっているもの ・根球の白さにも光沢があるもの
10	白菜	L 2kg以上	・結球が充分であるもの ・淡緑色で、枯葉・病害虫のないもの ・芯の切り口が変色、黒ずんでいないもの ・外葉をはずすこと
11	ほうれん草 小松菜	M～L 20cm～30cm	・葉の色が濃く、みずみずしく張りがあり、肉厚のもの ・葉は、下の方から密生し、茎はあまり太くなく、葉が大きいもの
12	ブロッコリー	直径11cm	・緑色が濃いもの ・厚みと重みがあり、花蕾がよく締まっているもの
13	長ねぎ	L～2L 太さ1.6cm～2.1cm 軟白30cm以上 (夏ねぎは25cm以上)	・軟白部分が多いもの ・軟白が固く締まっているもの

★ 上記の表にない農産物についての規格等の確認は、学務課へお問い合わせください。

★ 規格や重量、品種等を区分して納品してください。

