

規格表（魚介類）

【共通規格】

- ①原則、国内産・国内加工されたものであること。
- ②ぶりは、納入指定日の当日又は前日に仕入れた生魚を加工及び切身にすること。
仕入れが不可能な場合は、保育・幼稚園課へ連絡をすること。
- ③冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ④発色剤・着色料・漂白剤などの食品添加物を使用していないもの。
- ⑤薬剤残留試験成績証明書、産地（水揚げ）証明書等の提出を求められた場合は速やかに提出すること。
- ⑥包装後にメーカー名・品質保持期限等を表示する場合は、包装物に直接印字したものに限り。
（シールは調理中にはがれることがあるため不可）
- ⑦品質を保持するため、5℃以下で納入すること。
- ⑧冷凍魚は、漁獲月から2年以内のものに限る。（再凍結したものは不可）

規格表（魚介類）

○サイズ等は、各施設からの発注書で示す。

松山市役所 保育・幼稚園課

品名	規格	備考
あかうお切身（皮あり）	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。	
さば切身（皮あり）	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。背模様のはっきりしているもの。身がしまったもの。	
サーモン切身（皮あり）	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。皮が銀色で、腹に厚みのあるもの、色が鮮やかなもの。身がしまったもの。	
さわら切身（皮あり）	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。	
ぶり切身（皮あり）	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。	