

規格表（野菜・果実類）

【共通規格】

- ①原則、国内産とし、できる限り市内産・県内産を優先すること。
ただし、西洋かぼちゃは端境期等で国内産が揃わない場合、国外産でも可。
バナナは、国外産でも可。
- ②等級がある給食材料については、J A全農えひめが定める、「優」以上とする。
- ③残留農薬などのない、安全性の高いもの。
- ④鮮度・香味が良好なもの。
固有の色沢・形状をもち、虫の食害・腐敗・奇形・変色・亀裂・凍傷・発芽のないもの。
- ⑤原則として、果物はJ A選果場で選別されたものであること。ただし、それ以外の選果場で選別したものはJ A規格に相当する品質以上のものであること。
- ⑥産地で箱詰めされているものは、できる限り産地農協名、生産者名の記入してある箱で納入すること。
- ⑦施設には、同じ大きさ・品質・産地のものを揃え、各施設に分けて納入すること。
- ⑧品質を保持するため、10℃前後で納入すること。

○（ ）内は使用材料・使用予定時期を示す。

品名	規格	備考
【野菜類】		
洗いごぼう	L	葉・泥を落として洗ったもので、とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入っていないもの。肉質が柔らかく、風味良好で、褐変していないもの。国産原料・国内加工。
洗いさといも（9～3月）		泥を落として皮をむき洗ったもので、粒揃いで形の良いもの。腐敗・亀裂の無いもの。
えのきたけ	1袋 約200g	なるべく県内産。光沢があり、新鮮なもの。
キャベツ	L	新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害のないもの。
きゅうり	M、L	新鮮で、未熟・過熟のないもの。直径3cm程度で、出来る限り「す」の入っていない、まっすぐなもの。
こまつな	L	新鮮で、水洗いのよいもの。枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。
ささがきごぼう	長さ3cm×厚さ1～2mm×幅5mm	肉質が柔らかく、風味良好で、褐変していないもの。色沢・形状が良好で水さらし十分なもの。国産原料・国内加工。漂白・着色および発色等を目的とした食品添加物を使用していないもの。
さつまいも（9～3月）	L	成熟し、光沢よく、粒揃いで形の良いもの。芽の深いものはさける。腐敗・亀裂・発芽のないもの。
しいたけ		かさは肉厚で、その中心に茎がつき大きさがそろっているもの。病虫害・傷害のないもの。
しめじ 市販名：ほんしめじ 品名：ぶなしめじ	1袋 約200g	光沢があり、新鮮なもの。
じゃがいも（メークイン）	L	成熟し、光沢よく、粒揃いで形の良いもの。芽の深いものはさける。腐敗・亀裂・発芽のないもの。
しょうが		新鮮で水洗いの良いもの。凍傷・腐敗・病虫害・カビ・傷のないもの。しなびていないもの。

品名	規格	備考
西洋かぼちゃ	L	国産（端境期以外）。風味良好で新鮮なもの。病虫害がなく、よく成熟したもの。
だいこん（9～5月）	L	新鮮で、形状良く、病虫害・表皮に傷がないもの。葉なし。とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入っていないもの。
たまねぎ	L	粒揃いで形の良いもの。芯腐れ・発芽・病虫害のないもの。
チンゲンサイ		新鮮で、水洗いの良いもの。枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。
トマト	1個約200g	形の良いもの。適度に成熟し果肉が締まっているもの。新鮮で、傷・病虫害のないもの。
なす（6～9月）	L	新鮮で、未熟・過熟・病虫害のないもの。表皮に傷がないもの。光沢良好でまっすぐなもの。
にんじん	L	新鮮で、形状良く、病虫害・表皮に傷がないもの。とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入っていないもの。
ねぎ	L	新鮮で、枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。あさつきは不可。
はくさい（9～5月）	L	新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害（黒斑点）・霜害のないもの。
ピーマン	L	粒揃いで形の良いもの。適度に成熟し身厚で柔らかいもの。新鮮で、傷・病虫害のないもの。
ブロッコリー	L	濃緑色で花芯がしっかりしていて、花締りが良質なもの。新鮮で、病虫害・損傷・とう立ちのないもの。
ほうれんそう	L	新鮮で、水洗いの良いもの。枯葉・とう立ち・病虫害・雑物付着のないもの。
もやし	1袋 約200g	新鮮でみずみずしく、褐変してなく、異物混入のないもの。無漂白のもの。
レタス	L	新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害・雑物付着のないもの。

品名	規格	備考
【果実類】		
あまくさ (1月)	L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
いちご (12~4月)	1個約10g	新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。
うんしゅうみかん (11~12月)	L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
きよみ (2月)	L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
すいか (6~8月)	M、L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
せとか (3月)	L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
なし (豊水・幸水) (8~9月)	L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。水気が多く、熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
パイナップル (5~6月)	1本 (葉付約1500g)	新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
バナナ	1本約160g	国外産でも可。 適度に熟して、傷、腐敗のないもの。 房が揃っていて色つやがよいもの。
はるみ (2月)	L	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
りんご (9~3月)	1個約300g	JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。