

**【共通規格】**

- ①牛肉は、国内産（県内産を最優先とし、または四国・中国・九州・北海道産）乳用去勢牛の生肉であり、B S E 検査済みで、と畜処理後40日（と畜日を含む）以内。（保存温度0℃以下）。日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B 2 以上。
- ②牛肉については、使用日ごとの個体識別番号を納品書に記入すること。
- ③牛レバーは、国内産であること。保存温度は、日本畜産副産物協会が定める「副産物の期限フレーム」で示すものとする。
- ④豚肉・鶏肉は、県内産・生肉であること。  
豚肉は、と畜処理後10日（と畜日を含む）以内のもの（保存温度0℃以下）。生肉冷蔵部分肉であること。日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ 以上。  
鶏肉は、と殺処理後4日（と畜日を含む）以内のもの（保存温度4℃以下）。食鶏取引規格 品質標準等級A 級。  
（保育・幼稚園課が病害の影響等により、県内産だけでは納入が困難と判断した場合は、国内産も可とする。）
- ⑤豚肉・鶏肉の最初の納入時に、産地証明書を提出すること。それ以降は、提出を求められた場合に速やかに提出すること。
- ⑥牛肉・豚肉の皮下脂肪は、目安として5 mm以下に成形すること。
- ⑦肉のカットやスライスについては、納入指定日の当日又は前日とする。納入指定日の前日が休日の場合には適切な保管であれば、前々日の処理でも可。
- ⑧食肉製品の添加物は、「食品、添加物の規格基準」（厚生労働省規定）を満たしたものとする。
- ⑨食肉製品の原材料（調味料・食油等の原材料は除く）は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ⑩使用が決定した食肉製品については、細菌検査成績書のほか、メーカー名・内容量・J A S 規格品証明書・ISO22000認証書等を提出すること。  
細菌検査成績書については、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ⑪品質を保持するため、1 0℃以下で納入すること。
- ⑫冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ⑬使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

| 品名            | 規格                                                               |
|---------------|------------------------------------------------------------------|
| <牛肉もも>        | 日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級Ｂ２以上。国内産乳用去勢牛のもも肉。皮下脂肪８％以下。肉の断面が鮮紅色である。         |
| 牛肉もも          | 上記「牛肉もも」規格品を加工したもの。スライス約２ｃｍ～３ｃｍ。大きさをそろえること。                      |
| <牛レバー>        | 鮮度良好のもの。国内産。                                                     |
| 牛レバー          | 上記「牛レバー」をスティック状（縦１ｃｍ横１ｃｍ長さ約３ｃｍ～４ｃｍ。）大きさをそろえること。                  |
| <豚肉もも>        | 日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。（ただし、冷蔵部分肉）。県内産豚もも肉。皮下脂肪７％以下。              |
| 豚肉もも          | 上記「豚肉もも」規格品を加工したもの。スライス約２ｃｍ～３ｃｍまたは角切り１.５ｃｍ～２ｃｍ。大きさをそろえること。       |
| <合びき肉（牛・豚）>   | 牛肉は、日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級Ｂ２以上。豚肉は、日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。（ただし、冷蔵部分肉）。 |
| 合挽肉           | 上記「牛肉」「豚肉」を牛肉６割以上の割合で１度挽きしたもの。                                   |
| <若鶏もも（皮なし）>   | 食鶏取引規格の品質標準等級Ａ級。県内産若鶏もも肉。皮は除去。皮下脂肪は極力除去。                         |
| 若鶏もも（皮なし）     | 上記「若鶏もも」規格品を加工したもの。１切れ０.５～１ｃｍ角または１切れ１.５～２ｃｍ。大きさをそろえること。          |
| 若鶏もも（皮なし）鶏ひき肉 | 上記「若鶏もも（皮なし）」規格品を加工したもの。（ミンチ用 刃のサイズ＝直径２～３.２ｍｍ幅 指定）               |
| <若鶏ささ身>       | 食鶏取引規格の品質標準等級Ａ級。県内産若鶏ささみ。皮・すじ除去。                                 |
| 若鶏ささ身（皮・すじなし） | 上記「若鶏ささ身」規格品を加工したもの。大きさをそろえること。                                  |

|        |                                                                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <食肉製品> |                                                                                      |
| ロースハム  | ＪＡＳ規格品であること。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。円の直径を３等分し、約１ｃｍせん切りまたは約５ｍｍせん切り。 |
| ベーコン   | ＪＡＳ規格品であること。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。約５ｍｍまたは約１ｃｍせん切り。               |
| ウインナー  | ＪＡＳ規格品であること。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。１本のウインナーまたは縦半分にしたあと５ｍｍの斜め切り。   |