

学校給食で使用する野菜の規格(例)

※ 本表は規格の例示であり、購入品目を制限するものではありません。未掲載の品目についても御相談ください。

屋久島町学校給食センター

品目	大きさの基準 (おおよそ)	出荷時の注意	出荷(望ましい物)	出荷できない物 (規格外)
じゃがいも	1個の重さ150g以上 (早出し物は100g以上)	土を落とし、乾かした物 大きさを分別(大、小)	病害虫の被害がない物 (肌、形状が良い物)	芽が出た物 キズ、腐りがある物
さつまいも	1個の重さ250g~350g	水洗いをする	病害虫の被害がない物 (肌、形状が良い物)	芽が出た物 キズ、腐りがある物
玉ねぎ	1個の重さ250g以上 (直径が8cm以上)	土を払い、汚れた表皮を取る 葉と根を切り落とす 大きさを分別(大、小)	病害虫の被害がない物	トウが立った物 キズ、腐りがある物
ねぎ	白ネギ 1本80g以上 青ネギ 1本20g以上	古葉を落とす 水洗いをする 根部を切り落とす	病害虫の被害がない物	病害虫の被害を受けている物
白菜	1株の重さ1.5kg以上	外葉を取り除く 根部を切り落とす 巻いた状態で納入	病害虫の被害がない物 しまりが良く巻いた物	病害虫の被害を受けている物
キャベツ	1玉の重さ1.5kg以上	外葉を取り除く 根部を切り落とす 玉の状態での納入	病害虫の被害がない物 しまりが良く巻いた物	病害虫の被害を受けている物
ほうれん草 小松菜	草丈(根本から)20cm以上	外葉を取り除く 根部を切り落とす	病害虫の被害がない物	病害虫の被害を受けている物
ブロッコリー	1房が140g~250g	上部のつぼみと茎が10cmつ いた状態で納入	病害虫の被害がない物	病害虫の被害を受けている物
チンゲンサイ	草丈(根本から)25cm以上 1株の重さ100g以上	外葉を取り除く 根部を切り落とす	病害虫の被害がない物	病害虫の被害を受けている物
水菜	草丈(根本から)25cm以上	外葉を取り除く 根部を切り落とす	病害虫の被害がない物	病害虫の被害を受けている物
大根	1本の重さ800g以上	葉を落とす 水洗いをする	病害虫の被害がない物 形状が良い物	肌が汚い 形状が悪い(二股など)
にんじん	1本の重さ150g以上	葉を落とす 水洗いをする	病害虫の被害がない物 形状が良い物	肌が汚い 形状が悪い(二股など) 果肉に芯(固い層)があるもの
なす	中長なす・長なす 1本の重さ140g~200g	果こうを短く切る	病害虫の被害がない物 キズは親指で隠れる程度 で(1か所まで) 曲りは1cm以内	病害虫の被害を受けている物 形状の悪い物(曲り、キズなど)
きゅうり	1本の長さ20cm~25cm で 重さ100g以上	果こうを短く切る	病害虫の被害がない物 曲りは1.5cm以内	病害虫の被害を受けている物 形状の悪い物(曲り、キズなど)
さといも	調整中	調整中	病害虫の被害がない物	病害虫の被害を受けている物

※ 必要に応じて規格の見直しを行う場合があります。

☆ 安心、安全な農産物について

- 農薬の使用にあたっては、使用基準を順守し、適正使用に努めてください。
- 農薬を散布したときは、使用状況等を記帳しておいてください。
(肥料、農薬散布などの栽培履歴(記録)の提出をお願いする場合があります。)

☆ 農産物の見本について

- 献立や使用の用途により、事前に農産物の見本の提出をお願いすることがあります。

☆ 納入のケース(箱)について

- 専用ケース(コンテナ)で納品し、ケースは持ち帰りをお願いします。
- 段ボール箱等を使用するときは、衛生に配慮した箱等で納入し、箱等は持ち帰りをお願いします。
(肥料袋や食品以外の入っていた段ボール箱等は使用しないでください。)

☆ 納入について

- 納品は、使用日の前日(ただし、月曜日・休日明けが使用日の物は、休日の前日)に納入する。
(納入は、午後3時~午後4時の間にお願いします。)