

三次市新学校給食調理場野菜出荷のめやすについて

【出荷前の共通事項】

- ・指定のコンテナ（出荷者購入）で出荷すること。
 - ・野菜の形や大きさはできるだけ揃えること。
 - ・洗ったものは、良く乾かしてから計量すること。
 - ・病害虫や痛みがないものを出荷すること。
 - ・出荷する直前に、もう一度品質を確認すること。
- ※特に、玉ねぎやキャベツなど外観からでは判別できないものは、内部も確かめること。

【葉菜類】

農産物名	規格の目安	備考
キャベツ	【夏】700g以上 【冬】1kg以上	<ul style="list-style-type: none"> ・割れていないもの ・中に腐れや花芽がないもの ・外葉の悪いものは除く ・玉締りがよいもの
小松菜	長さ：20～30cm程度	<ul style="list-style-type: none"> ・外葉を取り除く ・病害虫や痛みがないもの ・よく洗い、水気をきったもの
葉ねぎ	長さ：40cm以上のもの	<ul style="list-style-type: none"> ・細すぎないこと
白ねぎ	白い部分の長さ： 春夏 25cm以上 秋冬 30cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ・病害虫がないもの ・枯葉は除くこと ・よく洗い根は1cm位つけておく ・ひどい曲がりがないもの
ほうれん草	長さ：20cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ・外葉は取り除く ・トウだちしていないもの ・病害虫や痛みがないもの ・よく洗い、水気をきったもの
白菜	重さ：1kg以上のもの	<ul style="list-style-type: none"> ・よく結球しているもの ・トウだちしていないもの ・病害虫、生傷、圧傷、腐れ、変質がないこと ・冬越しのものは、葉の痛みのないもの
チンゲン菜	長さ：20cm位	<ul style="list-style-type: none"> ・トウだちしていないもの ・病害虫や痛みがないもの ・よく洗い、水気をきったもの

【果菜類】

農産物名	規格の目安	備考
カボチャ ※栗かぼちゃ（緑か白）	重さ：1kg	<ul style="list-style-type: none"> ・未熟なものでなく適気に収穫したもの ・外傷のないもの
きゅうり	重さ：100g～140g 長さ：20～25cmまで 曲がり：4cm位まで ※ひどく曲がっていないもの	<ul style="list-style-type: none"> ・熟れすぎて種が大きくなっていないもの

農産物名	規格の目安	備考
長なす	長さ：20～30 cm程度	<ul style="list-style-type: none"> ・光沢のあるもの ・熟れすぎていないこと ・皮にシワ、傷、かさぶたのないもの ・ひどい曲がりがないもの
さやいんげん	長さ：15 cmくらいまでのもの	<ul style="list-style-type: none"> ・実やさやも柔らかいもの ・ひどい曲がりがないもの
ピーマン	長さ：6 cm前後 重さ：40 g 以上	<ul style="list-style-type: none"> ・変色していないもの ・柔らかくて大きいもの

【根菜類】

農産物名	規格の目安	備考
かぶ	直径：6～12 cm位	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷時に大きさのある程度揃える ・トウだちしていないもの ・葉をきる
ごぼう	直径：2～3 cm位	<ul style="list-style-type: none"> ・中に空洞がないもの ・長さをだいたい揃える ・軽く水洗いをする
さつまいも ※金時芋のような系統のものがよい	重さ：250 g 以上	<ul style="list-style-type: none"> ・極端に細いものは除く ・ひどい曲がりのないもの ・泥をきれいにおとす ・病虫害、傷のないもの ・特に大きすぎないこと
さといも	重さ：50 g 以上	<ul style="list-style-type: none"> ・青いもの混入は避ける ・泥をきれいにおとすこと ・病虫害、傷のないもの
じゃがいも ※メークイン	重さ：150 g 以上	<ul style="list-style-type: none"> ・芽が出ていない ・シワのないもの ・小さいものはさけること ・大きさのある程度揃える ・表面が日焼け（緑化）したものはさける ・泥はきれいにおとす ・病虫害、傷のないもの
玉ねぎ	重さ：200 g 以上	<ul style="list-style-type: none"> ・皮はむかない ・よく乾燥しているもの ・小さいものはさけること ・大きさのある程度揃える ・芽が出ていない ・腐れのないもの
大根	【夏】長さ：20 cm以上 重さ：700 g 以上 【冬】長さ：25 cm以上 重さ：1 kg以上	<ul style="list-style-type: none"> ・葉を切る ・長さ、太さのある程度揃える ・よく洗うこと ・病虫害、生傷、腐敗、変質がないこと
にんじん	長さ：10 cm以上 重さ：100 g 以上 ※両方満たすこと	<ul style="list-style-type: none"> ・芯のないもの ・葉をきる ・また割れのないもの