## 学校給食における久喜市産農産物規格表

## 令和3年8月から適用

NO.	品目	規格等		
		規格・重量等	納品状態	
1	キャベツ	L以上 1.3kg以上	・結球が充分であるもの ・芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの ・とう立ちしていないこと ・外葉ははずすこと	
2	玉ねぎ	L~2 L 横径7cm~9.5cm	・芽や根の出ていないもの ・表面がよく乾燥し、身がかたくしまっていること (新物は除く)	
3	長ねぎ	L~2L 太さ1.6cm以上2.6cm未 満、軟白30cm以上(夏 ねぎは25cm以上)	<ul><li>・変色していないもの</li><li>・根深ねぎで、軟白部分が多いもの</li><li>・軟白がかたくしまり、乾燥していないもの</li><li>・根、葉付きでないもの</li><li>・曲がりの少ないもの</li></ul>	
4	人参	L~2 L 160 g 以上~350 g 未満	<ul><li>・茎の付け根が黒ずんでいないもの</li><li>・皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの</li><li>・芯が小さいもの</li></ul>	
5	じゃがいも	L~2 L 130 g~230 g	・放射線照射、発芽防止剤等不使用 ・発芽・緑色や変色部、日焼け、空洞のないもの ・皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ・品種を揃え、大きさを区分して納品すること ・土は落とすこと	
6	大根	L~2 L 1. 1kg中心(1kg以上1. 2 kg未満)~1. 32kg中心 (1. 2kg以上1. 5kg未 満)	<ul><li>・葉付きでないこと(指示があった場合はこの限りではない)</li><li>・ひげ根の少ないもの</li><li>・肉質の柔らかいもの</li><li>・皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの</li><li>・とう立ちしていないこと</li></ul>	
7	白菜	L以上 2kg以上	・結球が充分であるもの ・淡緑色で、枯葉、病害虫のないもの ・芯の切り口が変色、黒ずんでいないもの ・外葉ははずすこと	
8	きゅうり	S 80g以上100g未満 長さ18cm~23cm 曲がり1.5cm以内	<ul><li>・全体的に緑色が濃く、切り口が新しいもの</li><li>・いぼがとがっているもの</li><li>・曲がりの少ないもの</li></ul>	
9	小松菜	M ~ L 20cm ~30cm	<ul><li>・葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの</li><li>・葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの</li><li>・伸びすぎたり、茎が太すぎないもの</li></ul>	
10	かぼちゃ	M 1kg以上1.5kg未満	・緑色が濃くずっしりして重量感があるもの	
11	ほうれん草	M∼ L 22cm∼30cm	・葉の緑色が濃く、柔らかくしなびれていないもの ・葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの ・伸びすぎたり、茎が太すぎないもの	

12	チンゲン菜	L~2 L 150g~180g中心	<ul><li>・葉肉が厚くやわらかいもの</li><li>・変色、枯れ葉のないもの</li><li>・伸びすぎていないもの</li></ul>
13	ブロッコリー	4kg箱9~12個入り 目安サイズ(つぼみ直 径11cm~15cm、全長15 cm程度)	<ul><li>・花蕾が固くしまりがあるもの</li><li>・茎が短く重みのあるもの</li><li>・変色していないもの</li></ul>
14	さつまいも	L~2L 250g以上600g未満	・肉質が固く発色、着色処理していないもの ・表皮の黒い変色、著しい変形、日焼け、冠水のないもの ・土は落とすこと

## 〇共通事項

- ・規格の範囲内で規格や重量、品種等を区分して納品すること。
- ・品位はA級品であること。