食品規格書

区分	品質表示・規格等
米	収穫後 1 年以内の国内産米、銘柄等は協議。強化米を使用する。
パン	ロールパンを使用する。ただし委託者が指定する場合はこの限りではない。
麺	冷凍うどん（国内産）・乾そうめん（国内産）
卵類	凍結全卵（国内産）又は卵（国内産でサルモネラ検査済みのもの）
肉類	生産地、生産者及び流通経路が明確であること、その取扱いについては、最大限の衛生的配慮を払うこと。 原則としてすべての肉は凍結せずにカット、スライスし、冷凍せず納品すること。 使用する食品については委託者と受託者双方で食味調査を行い、適当と決定したものを使用すること。
魚介類	新鮮かつ優れた品質であること。その取扱いについては、最大限の衛生的配慮を払うこと。 冷凍魚の場合は、解凍時に鮮魚と同等になるもの。（再凍結は不可） 使用する食品については委託者と受託者双方で食味調査を行い、適当と決定したものを使用すること。
練り製品	銘柄品で法規に適合した商品であること。 使用する食品については委託者と受託者双方で食味調査を行い、適当と決定したものを使用すること。
豆腐類	原材料は遺伝子組み換え食品でないこと。 使用する食品については委託者と受託者双方で食味調査を行い、適当と決定したものを使用すること。
牛乳類	銘柄品で新鮮でかつ法規に適合した商品であること。
青果類	新鮮を第一とする。野菜の産地は県内産を 3 割程度取り入れ、その他は原則国内産とする。ただし冷凍野菜の産地はこの限りではない。 果物については、新鮮で食べごろを十分に加味したものとすること。
乾物類 缶詰・瓶詰 冷凍食品 調味料	原則として、国産品、国内加工品とし、加工品について主原料は国内産とする。 銘柄品又は製造に関する情報、成分、内容の明確な同等品とする。 JAS マーク、特別用途食品表示等、食品表示の明確な製品を使用すること。 使用する食品については委託者と受託者双方で食味調査を行い、適当と決定したものを使用すること。
医療用特殊食品	濃厚流動食品は当院において採用を決定したものを使用すること。低たん白食品、高カロリー、高たん白食品の使用あり。