

豚肉・鶏肉の取扱いについて

【豚肉】

鮮度が良くリンパを除去し、残骨のないもの。血痕は完全に除去する。
又、インク・皮等を除き脂肪分は1割以下にする。

切り方

こま切れ	…………	4～5ミリ厚さで3センチ角状
ひき	…………	普通
角切り	…………	1センチ厚さで2センチ角状
千切り	…………	4ミリ～5ミリ厚さで5センチ長さ 5ミリ～7ミリ幅

※上記以外の切り方の場合は、調理場の指示に従って下さい。

【鶏肉】

鮮度がよく脂身の少ないもので、残骨なし。又、皮はなるべく少なくし
血痕は完全に除去する。（1枚250～300gのものをカット）

切り方

こま切れ	…………	5～7ミリ厚さで3センチ角状
ひき	…………	普通
角切り	…………	1センチ厚さで2センチ角状

※ 上記以外の切り方の場合は、調理場の指示に従って下さい。

納品時間は、通常9時までに完了させ指定時間が定められた場合には、その時間に
納品する。清潔で衛生的な容器に入れ、納品時の温度は、別紙1-1が基準になります。

サンプル提出の方法について

冷凍品、一般食品等

- 1 透明のトレーを使用してください。
- 2 量は、5～10切れとし加熱調理した物とする。
- 3 トレーには、商品名・メーカー名・単価・商店名を記入すること。

精肉等

- 1 透明のトレーを使用してください。
(縦12センチ，横18センチ前後のもので)
- 2 量は100グラムです。
(豚・鶏の切り身などは2枚)
- 3 表に下記の方法でラベルを貼ってください。
 - ・ラベルの大きさ（白い紙を貼っても良い）
縦6センチ 横3センチ位
 - ・貼る場所（トレーの右側）
 - ・記入するもの（商品名・kg単価・商店名）
加工品は、メーカー名も記入すること

