

## 豚肉・鶏肉・牛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	…………	4～5ミリ厚さで5センチ長さ 5～7ミリ幅

※上記以外の切り方の場合は、センター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、残骨のないもの。  
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、センターの指示に従って下さい。

### 【牛肉】

鮮度が良くドリップ(汁)のないもの。個体識別が確認できること。

#### 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	…………	4～5ミリ厚さで5センチ長さ 5～7ミリ幅

※ 上記以外の切り方の場合は、センター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。

ラベル
商品名
kg単価
商店名