

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	………	4～5mm厚さで2cm角状
ひ き	………	普通
角 切 り	………	1cm厚さで2cm角状
千 切 り	………	4～5mm厚さで5cm長さ5～7mm幅

※上記以外の切り方の場合は、調理場の指示に従うこと。

【鶏 肉】

鮮度がよく脂身の少ないもので、残骨のないもの。
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	………	5～7mm厚さで2cm角状
ひ き	………	普通
角 切 り	………	1cm厚さで2cm角状

※上記以外の切り方の場合は、調理場の指示に従うこと。

【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	………	4～5mm厚さで2cm角状
ひ き	………	普通
角 切 り	………	1cm厚さで2cm角状
千 切 り	………	4～5mm厚さで5cm長さ5～7mm幅

※上記以外の切り方の場合は、調理場の指示に従うこと。

納品は原則午前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を基準とすること。

サンプル提出の方法について

冷凍品、一般食品等

- 1 透明のパックを使用する。
- 2 量は、5～10切れとし加熱調理した物とする。
- 3 パックには、商品名・メーカー名・単価・業者名を記入すること。

精肉等

- 1 容器等
白色トレイ : 12 cm×18 cm前後のもの
ラップで包装
- 2 内容量
100 g 程度
- 3 ラベル表示
 - ・ ラベルの大きさ : 3 cm×6 cm
 - ・ 貼付位置 : トレーの右側
 - ・ 表示項目 : 商品名・Kg単価・業者名
メーカー名(加工品の場合)

ラベル
商品名
kg単価
業者名