

食品の納入基準

2026.8.1 更新

市立甲府病院の入院患者に対する患者給食業務の目的及び性格等に鑑み、給食材料は食品衛生法に定められた基準に従ったものであり、食品の納入にあたっては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（改正 JAS 法）の品質表示基準によるものの他、鮮度、品質、安全性等においても最も良質のものを納入させること。納入時間と納入時の検温を記録する。

なお、ここに定める基準以外に新規あるいは変更の事項が生じたときは市立甲府病院管理栄養士に報告し承認をとること。

また、本院が必要と認めた場合、食品の安全証明書の提出を行うこととする。

1. 食品の納入基準の考え方

(1) 精米

ア. 銘柄については、一等米コシヒカリまたは一等米コシヒカリと同等なものとする。

イ. 検収基準

- ① 粒が揃っている。
- ② 粒の割れがない。
- ③ 光沢が良い。
- ④ 被害粒がない。(特に黒く着色している粒がない。)
- ⑤ 異物がない。(小石、ぬか粒、虫がない。)
- ⑥ ぬかの付着がない。
- ⑦ 洗米した時に粒割れしない。
- ⑧ 炊き上がりがぬか臭くない。
- ⑨ 水分の含有量が適当である。
- ⑩ 炊き上がりのつやがある。

(2) 青果物

生産地(原産地)表示のものとし、病院の必要に応じて産地証明書を提出する。新鮮、清浄で品種固有の形状を有し、色艶良好であり、土砂、異物等の付着がなく適熟なものとする。

但し、献立作成基準に示した冷凍野菜以外については、本院と協議の上使用の決定をする。

(3) 魚介類

原則として鮮魚、骨抜きのもの（うなぎ・あなご等を除く）を使用する。鮮魚、冷凍魚とも鮮度、品質は良好なものとし、前日納入とする。

なお、魚介類は原則として加熱調理とし、本院の指示があるまで生もの(刺身等) は使用しないこと。使用する場合は、当日納品とする。

(4) 肉類

新鮮な国産生肉で品質は良好なものとし、前日納品を原則とする。

- ① 豚肉・牛肉は調理形態により指定部位を指定切り（薄切り、角切り、切り身、一口大）、ひき肉等で納入する。
- ② 鶏肉は軟骨を除く若鶏を使用し、調理形態により指定部位を指定切り（角切り、切り身、一口大、そぎ切り）、ひき肉等で納入する。

- ③ 受託業者は、病院の必要に応じて精肉の国内産証明書を提出する。
- (5) 牛乳、乳製品
品質保持期限内のものを納入する。牛乳は 200ml 入り紙パックとする。
- (6) 鶏卵
規格は M サイズとし、前日仕入、前日納品を原則とする。
- (7) パン類
原則として、前日に製造、納入したものを当日使用とする。
- (8) 麺類
原則として、当日製造したものを当日納品し、当日使用する。
- (9) 豆腐
原則として、前日に製造納品したものを、当日使用する。なお、遺伝子組み替えでない大豆を使用すること。
- (10) 納豆
原則として、前日に納品したものを、当日使用する。なお、遺伝子組み替えでない大豆を使用すること。
- (11) 総合食品（乾物類、調味料類、缶詰、瓶詰、菓子、冷凍食品、治療用特殊食品等）
品質保持期限及び賞味期限内のものとする。納品時に品質保持期限及び賞味期限を記録する。

2. 個別の食品規格

個別の食品規格について、本院に提案し、承諾を得ること。