

## 神奈川県学校給食用米飯規格

### 1. 目的

学校給食に使用する米飯について適正な規格を定め、向上を図り児童・生徒の健全な発育に資する。

### 2. 米飯の種類

- (1) 米飯A 精白米を炊きあげたもの。
- (2) 米飯B 米飯Aに強化米を混入したもの。強化米混入量は精白米重量の0.3%とする。

### 3. 製造方法

- (1) 炊飯は学校へ納入する当日行うものとする。
- (2) 炊飯は直火炊きにより、加熱温度の調節を行い適正な時間継続沸騰させて炊きあげ、十分蒸らしを行う。
- (3) 蒸らしを終えた米飯は計量のうえ、保温設備を施すこと。

### 4. 製品重量及び含水率

区分	精白米	50 g	60 g	70 g	80 g	90 g	100 g	110 g	120 g	130 g
含水率	60%～65%									
製品重量	2.3倍を標準とする									

### 5. 品質

- ア 白銀色をおび、光沢があつてふっくらと炊きあがったもの。
- イ 煮くずれたもの及び異物の混入のないもの。
- ウ 適度のかたさと粘りがあり、かみしめて味のあるもの。
- エ 学校における配食時まで、原則として60℃以上の温度を保っていること。
- オ 学校に納入する米飯の品質基準は、一般細菌数1gあたり10,000個以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性であること。

### 6. 栄養価

成分表をご参照ください。

### 7. 抜取検査後の対応

一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	指導内容
1,000個以下	陰性	陰性	指導なし
1,001個～10,000個			現地指導
10,001個以上	陽性	陽性	現地指導、再検査

## 8. 米飯容器

米飯容器はステンレススチール又は合成樹脂等で、食缶又は弁当箱を使用し、容器ごとに蓋閉のできるものであること。

## 9. 施行期日

平成28年4月1日から実施する。