

神奈川県学校給食用めん規格

1. 目的

学校給食に使用するめんについて適正な規格を定め、給食内容の充実向上を図り、児童・生徒の健全な発育に資する。

2. めんの種類

- (1) ソフトめん A 袋詰以外のもので一定の容器に詰めた製品
- (2) ソフトめん B 合成樹脂製容器(袋)に詰めた製品
- (3) 生めん 袋詰以外のもので一定の容器に詰めた製品
- (4) ゆでめん 合成樹脂製容器(袋)に詰めた製品
- (5) 中華むしめん A 蒸して水洗いし、一定の容器に詰めた製品
- (6) 中華むしめん B 蒸したまま、一定の容器に詰めた製品
- (7) 生ラ-メン 袋詰以外のもので一定の容器に詰めた製品
- (8) ホットラ-メン 合成樹脂製容器(袋)に詰めた製品
- (9) パスタ 合成樹脂製容器(袋)に詰めた製品

3. 原料及び配合割合

原料小麦粉を100とした場合の各原料の配合比率は次のとおりとする。

区分	配合				
	中力粉 %	準強力粉 %	パスタ粉 %	精製塩 %	かん水 %
ソフトめん A・B		100		2.0	
生めん	100			2.0	
ゆでめん	100			2.0	
中華むしめん A・B		100		0.6	0.8
生ラ-メン		100		1.0	1.2
ホットラ-メン		100		1.0	1.0
パスタ			100	1.0	

4. 製造方法

(1) ソフトめん

ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水(上質塩2gに水28~30cc)を加え、めん帯を作り、16番線切刃でめん線にし、蒸熱(3分ほど)したものを熱湯でゆであげ(4~5分)水洗いしたもの。

イ ソフトめんAは、ゆであげた後水洗いし、めん箱に包装した状態で納入する。

ウ ソフトめんBは、ゆであげためんの所定量(1回分)を合成樹脂製容器(袋)に詰めて開口部をヒ-トシ-ルし、容器ごと蒸気殺菌(80以上で30分以上)を行うこと。

(2) 生めん

ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水(上質塩2gに水28~30cc)を加え、めん帯を作り、12番線切刃でめん線にしたもの。

イ 一定容器に玉盛りしたもの。

(3) ゆでめん

ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水(上質塩2gに水36~40cc)を加え、めん帯を作り、12番線切刃でめん線にし、熱湯でゆであげ(8~10分)水洗いしたもの。

イ ゆであげためんの所定量(1回分)を合成樹脂製容器(袋)に詰めて開口部ヒ-トシ-ルし、容器ごと蒸気殺菌(80以上で30分以上)を行うこと。

(4) 中華むしめん

ア 小麦粉に塩水等(上質塩0.6gとかん水1gに水26~29cc)を加えて、めん帯を作り、20番線切刃でめん線にし、6分程蒸熱したもの。

イ 中華むしめんAは、蒸熱したのち水洗いし、水切りしたあと、ほぐれやすいようにサラダ油をまぶし、めん箱に包装した状態で納入する。

ウ 中華むしめんBは、蒸熱したのち、ほぐれやすいようにサラダ油をまぶし、めん箱に包装した状態で納入する。

(5) 生ラ-メン

ア 小麦粉に塩水等(上質塩1gとかん水1gに水32cc)を加えめん帯を作り、22番線切刃でめん線にしたもの。

イ 一定容器に玉盛りしたもの。

(6) ホットラ-メン

ア 小麦粉に塩水等(上質塩1gとかん水1gに水32cc)を加えめん帯を作り、20番線切刃でめん線にし、熱湯でゆであげ(1分)水洗いしたもの。

イ ゆであげた所要量(1回分)を合成樹脂製容器(袋)に詰めて開口部をヒ-トシ-ルし、容器ごと蒸気殺菌(80以上30分以上)を行うこと。

(7) パスタ

ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水を加え、めん帯を作り、6番線切刃、または16番線切刃でめん線にし、蒸熱したものを熱湯でゆであげ水洗いしたもの。

イ ゆであげためん(1食分)を合成樹脂製容器(袋)に詰めて開口部をヒ-トシ-ルし、容器ごと蒸気殺菌(80以上で30分以上)を行う。

5. 製品歩留 別に定める。

6. 品質

(1) ソフトめんA

ア めんは細い紐状のつながりを持って、切れためんのないもの。

イ めんに湿り気があり、肌あれや煮くずれのないもの、つやのあるものがよい。

ウ めん特有の旨味と香りのするものがよい。

エ 口に入れて流れるような感覚で食べられ、かみしめて適度の硬さのあるものがよい。

オ 当日製造されたものを容器に入れ冷蔵で配送する。

カ 細菌数1gあたり10,000個以下並びに大腸菌群陰性であること。

(2) ソフトめんB、ゆでめん

- ア めんは細い紐状のつながりを持って、切れためんのないもの。
- イ めんに湿り気があり、肌あれや煮くずれのないもの、つやのあるものがよい。
- ウ めん特有の旨味と香りのするものがよい。
- エ 口に入れて流れるような感覚で食べられ、かみしめて適度の硬さのあるものがよい。
- オ 製品温度50 程度で、学校等に納入する。
- カ 当日製造されたものを完全密封したのち配送する。
- キ 細菌数1gあたり300個以下並びに大腸菌群陰性であること。

(3) 生めん

- ア めんは細い紐状のつながりを持って、切れためんのないもの。
- イ めんに湿り気があり、肌あれや煮くずれのないもの、つやのあるものがよい。
- ウ めん特有の旨味と香りのするものがよい。
- エ 口に入れて流れるような感覚で食べられ、かみしめて適度の硬さのあるものがよい。
- オ 細菌数1gあたり100,000個以下並びに大腸菌群陰性であること。

(4) 中華むしめん、生ラ-メン

- ア めんは均一の太さで不規則な切れためんのないもの。
- イ めんに肌あれや、煮くずれがないものがよい。
- ウ 中華むしめん特有の香りのあるものがよい。
- エ かみしめて適度な硬さと柔軟さを有するものがよい。
- オ 当日加工が望ましく、学校へ納入する日の前日に加工する場合は、納品するまでの間冷蔵保管するものとする。
- カ 中華むしめんは、細菌数1gあたり10,000個以下並びに大腸菌群陰性であること。生ラ-メンは、細菌数1gあたり100,000個以下並びに大腸菌群陰性であること。

(5) ホットラ-メン

- ア めんは均一の太さで不規則な切れためんのないもの。
- イ めんに肌あれや、煮くずれがないものがよい。
- ウ ラ-メン特有の香りのあるものがよい。
- エ かみしめて適度な硬さと柔軟さを有するものがよい。
- オ 製品温度50 程度で学校等に納入する。
- カ 当日製造されたものを完全密封したのち配送する。前日製造する場合は冷蔵したものを当日蒸気殺菌を行い完全密封したのち配送する。
- キ 細菌数1gあたり300個以下並びに大腸菌群陰性であること。

(6) パスタ

- ア めんは紐状のつながりを持って、切れためんのないもの。
- イ めんに湿り気があり、肌あれのないもの、つやのあるものがよい。
- ウ パスタ特有の旨味と香りのするものがよい。
- エ パスタ特有の食感(硬さと柔軟さ)のあるものがよい。
- オ 製品温度50 程度で、学校等に納入する。
- カ 当日製造されたものを完全密封したのち配送する。
- キ 細菌数1gあたり300個以下並びに大腸菌群陰性であること。

7. 栄養価 別に定める

8. 包装

- (1) ソフトめんA、中華むしめんA、中華むしめんB、生めん、生ラーメンについては、蓋のある合成樹脂製の箱であること。
- (2) ソフトめんB、ゆでめん、ホットラーメン、パスタについては、厚さ0.02mm以上の合成樹脂製の容器(袋)を用いて所要量(1回分)を包み、開口部をヒートシールすることができるものであること。

9. 施行期日

平成21年9月1日から実施する。