

# 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   | 合成樹脂製容器（袋）に詰めた製品    |
| (2) ハードめん   | 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) 生ラーメン   | 袋詰以外のもので一定の容器に詰めた製品 |
| (8) ホットラーメン | 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。

種類	配合 中力粉 %	準強力粉 %	精製塩 %	かん水 %
ソフトめん、ハードめん		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
生ラーメン		100	1.0	1.2
ホットラーメン		100	1.0	1.0

## 4. 製造方法

### (1) ソフトめん、ハードめん

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、熱湯でゆであげ（4～5分）水洗いしたもの。ハードめんは、ソフトめんに対して加水及びゆで時間を調整することで水分を抑制し、硬めの食感に仕上げる。製品歩留りは、ソフトめんは粉重量の2.2倍、ハードめんは粉重量の1.6～1.7倍。

イ ゆであげためんの所定量（1回分）を合成樹脂製容器（袋）に詰めて開口部をヒートシールし、容器ごと蒸気殺菌（殺菌庫内温度が80℃以上になった後、その状態を30分以上保持）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 28～30 cc）を加え、めん帯を作り、12 番線切刃でめん線にしたもの。製品歩留りは、粉重量の 1.2 倍。
- 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 36～40 cc）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。製品歩留りは、粉重量の 2.3 倍。
- イ ゆであげためんの所定量（1 回分）を合成樹脂製容器（袋）に詰めて開口部をヒートシールし、容器ごと蒸気殺菌（殺菌庫内温度が 80℃以上になった後、その状態を 30 分以上保持）を行うこと。

(4) 中華むしめん

- ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水等（上質塩 0.6g とかん水 1g に水 26～29 cc）を加え、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。製品歩留りは、粉重量の 1.66 倍。
- 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。製品歩留りは、粉重量の 1.3 倍。

(5) 生ラーメン

- ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水等（上質塩 1g とかん水 1g に水 32 cc）を加え、めん帯を作り、22 番線切刃でめん線にしたもの。製品歩留りは、粉重量の 1.2 倍。
- イ 一定容器に玉盛りしたもの。

(6) ホットラーメン

- ア 粉質及び原料配合に適した方法によって塩水等（上質塩 1g とかん水 1g に水 32 cc）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。製品歩留りは、粉重量の 1.9 倍。
- イ ゆであげためんの所要量（1 回分）を合成樹脂製容器（袋）に詰めて開口部をヒートシールし、容器ごと蒸気殺菌（殺菌庫内温度が 80℃以上になった後、その状態を 30 分以上保持）を行うこと。

## 5. 品質

(1) ソフトめん、ハードめん、ゆでめん

- ア めんは細い紐状のつながりを持ち、均一の太さで、不規則な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。
- ウ めん特有の旨味と香りのするもの。
- 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。
- 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。学校へ納入する日の前日に加工する場合は、前日に袋詰めまで行き、ただちに 10℃以下で冷蔵保管し、使用当日規定の蒸気殺菌を行う。
- キ 一般細菌数 1g あたり 300 個以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性であること。

(2) 生めん

- ア めんは細い紐状のつながりを持ち、均一の太さで、不規則な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。
- ウ 生めん特有の香りのあるもの。
- エ 指で押したとき、適度の硬さと柔軟さを有するもの。
- オ 当日製造されたものを容器に入れ冷蔵で配送する。学校へ納入する日の前日に加工する場合は、製造後容器に入れ、ただちに10℃以下で冷蔵保管し、使用当日冷蔵で配送する。
- カ 一般細菌数1gあたり100,000個以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性であること。

(3) 中華むしめん、生ラーメン

- ア めんは細い紐状のつながりを持ち、均一の太さで、不規則な切れためんのないもの。
- イ めん全体がかん水による黄味を呈し、むらのないもの。
- ウ 中華めん特有の香りのあるもの。
- エ 指で押したとき、適度の硬さと柔軟さを有するもの。
- オ 当日製造されたものを容器に入れ冷蔵で配送する。学校へ納入する日の前日に加工する場合は、製造後容器に入れ、ただちに10℃以下で冷蔵保管し、使用当日冷蔵で配送する。
- カ 中華むしめんは、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。生ラーメンは、一般細菌数1gあたり100,000個以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性であること。

(4) ホットラーメン

- ア めんは細い紐状のつながりを持ち、均一の太さで、不規則な切れためんのないもの。
- イ めんに湿り気があり、肌あれや煮くずれがなく、全体がかん水による黄味を呈し、むらのないもの。
- ウ 中華めん特有の香りのあるもの。
- エ かみしめて適度の硬さと柔軟さを有するもの。
- 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。学校へ納入する日の前日に加工する場合は、前日に袋詰めまで行い、ただちに10℃以下で冷蔵保管し、使用当日規定の蒸気殺菌を行う。
- キ 一般細菌数1gあたり300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 別に定める。

## 7. 包装

- (1) 中華むしめん、生めん、生ラーメン  
蓋のある合成樹脂製の箱であること。
- (2) ソフトめん、ハードめん、ゆでめん、ホットラーメン  
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。

## 8. 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
基準値以下	陰性	陰性	指導なし
基準値を超える	陽性	陽性	現地指導、再検査

## 9. 施行期日

2022年4月1日から実施する。