

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
- (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
生ラーメン		100		1.0	1.2
ホットラーメン		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28~30cc)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 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) 生ラーメン

- 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) ホットラーメン

- 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。

(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 ゆであげためんの所定量(1食分)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。

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。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 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。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、当日規定の蒸気殺菌を行う。

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 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 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、生ラーメン

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、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。生ラーメンは、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) ホットラーメン

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 ラー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。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、当日規定の蒸気殺菌を行う。

キ 細菌数 1 g あたり 3 0 0 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 5 0℃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 1 0℃以下で冷蔵保管し、当日規定の蒸気殺菌を行う。

キ 細菌数 1 g あたり 3 0 0 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. 0 2mm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. 抜取検査後の対応

一般細菌数	大腸菌群	指導内容
基準値以下	陰性	指導なし
基準値を超える	陽性	現地指導、再検査

10. 施行期日

平成 28 年 4 月 1 日から実施する。