

令和6年度

大和市学校給食物資品質基準

大和市教育委員会

学校給食納入物資品質基準

- (全般) 1. 原則として、添加物が極力入っていない物
 2. 原則として、国内産の物
 3. 賞味期限内で、できるだけ新しい物
 4. 原則として、遺伝子組み換えのされていない物
 5. 保存時・配送時・納品時には温度に配慮する
 6. 異物混入のない物、包装がされているものについては包装の完全な物

【学校給食用物資 保存温度目安表】

食 品 名		保 存 温 度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉・食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉	-15℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
乳 製 品	チーズ (※大和市では <u>10℃以下</u> を採用しています)	15℃以下
	クリーム	10℃以下
冷凍食品		-15℃以下

※学校給食衛生管理基準より一部抜粋

※温度の目安としてご利用ください

食品群	品名	規格	備考
穀類	小麦粉	異物を含まない物 包装の完全な物	小麦粉は中力2等粉とする 納品に当たっては1週間単位とする
	米飯	県給食会の規格に準ずる	
	食パン・コッペパン ぶどうパン・ロールパン 黒パン・チーズパン サンドパン・玄米パン ソフトフランス 米粉パン・米粉ロールパン	県給食会の規格に準ずる	
	ミルクパン(練乳)	イースト4% ショートニング6% 食塩2% 全脂加糖練乳8%	コッペパン原料以外で使用されているもの ミルク：全脂加糖練乳 全粒：全粒粉
	全粒パン	全粒粉20% 上白糖10% ショートニング6% 脱脂粉乳3% イースト3% 塩2% 改良剤0.3%	
	パン粉	異物を含まない物 包装の完全な物 卵、大豆粉を使用していない物	
	マカロニ及び スパゲティ	デュラム粉100%の物 折れ、砕けを含まない物 虫、斑点がついていない物 コシの強い物	
	米粉・米粉マカロニ	米粉100%のもの	
	ソフト麺・ハード麺	県給食会の規格に準ずる	
	中華麺 むしめん タンメン	かん水以外の添加物は使用しないこと 前日製造 当日殺菌処理された物 (タンメン) むしめんについては、当日製造又は前日製造。前日製造の場合は納品するまで冷蔵保管された物	タンメンは準強力粉 100%とする
	ゆでうどん	当日製造又は前日製造。 前日製造の場合は、冷蔵保管された物	
	餃子の皮 ワンタンの皮 シューマイの皮 春巻きの皮	4日以内に製造の物 (厚さが均一で大きさがそろっていること)	
	乾燥ワンタン	乾燥良好でカビのない物 異物を含まない物 包装の完全な物	
	おおむぎ・もちむぎ	異物を含まない物 包装の完全な物	
	白玉もち 白玉粉・白玉だんご 白玉よもぎだんご	異臭のない物 異物、きょう穀物の混入のない物 包装の完全な物	
	そうめん		
	ビーフン	包装の完全なもの	
	焼きふ		

食品群	品名	規格	備考
いも及びびでん粉	こんにゃく	水酸化カルシウムは3%とする	納入に当たっては1週間単位とする
	いも類	野菜・果物の基準参照	
	でん粉	ばれいしょ100%の物	
	春雨	ばれいしょでん粉又は緑豆を使用した物	
	こんにゃく加工品	異物を含まない 包装が完全なもの	商品名：マンマケなど
砂糖及びジャム類	砂糖 上白糖 三温糖 グラニュー糖	よく乾燥していること 結晶は透明で光沢がある物 粒子の大きさがそろっていること 水に溶かし沈でん物のない物	
	黒砂糖	粉末の物	
	ジャム類 はちみつ	ペクチン・酸味料以外の添加物を使用しない。 ゼリー部分が透明でのびの良い物 糖度70%以下の物	納品に当たっては1週間単位とする
油 脂 類	米白絞油	こめ糠100%の物とする JAS規格の物 シリコンを使用しない物 缶はサビや変形の無い物	JAS規格表参照 P9
	米サラダ油	こめ糠100%の物とする JAS規格の物 シリコンを使用しない物	JAS規格表参照 P9
	なたね油	なたね100%の物とする JAS規格の物 シリコンを使用しない物 缶はサビや変形の無い物	JAS規格表参照 P9
	オリーブ油	JAS規格の物	JAS規格表参照 P9
	バター	組織が均一であること 異味、異臭のない物 塩分は2.0%以下とする 包装が完全で油じみのない物	カットバターも含む 納品に当たっては1週間単位とする
種実類	ごま	収穫1年以内の物 あらいごまとする	
豆類	豆類	収穫1年以内の物 粒ぞろいで、カビ・虫くいきょう雑物のない物 よく乾燥している物。水に入れて浮かない物 パック大豆は国内産の物。大豆のみの物 冷凍豆：包装が完全なもの。異物の混入がない物	冷凍豆：再凍結されていない物 当日納品

食品群	品名	規格	備考
豆類	豆腐	凝固剤・消泡剤以外の添加物を使用しないこと 当日製造又は前日製造で、冷蔵保管された物 きめこまやかで、適宜の固さで弾力があり、酸味 その他異味、異臭のない物 大腸菌群陰性	休日明けの場合は 前々日製造でもよい (事前連絡すること)
	豆乳(無調整)	異物を含まないもの 包装が完全なもの	
	油揚 生揚 がんもどき	当日製造又は前日製造で、冷蔵保管された物 きれいな油で揚げた物 きつね色で、破れのない物 厚さが整い弾力ある適当な柔らかさをもった物 大腸菌群陰性	油は毎日ろ過する こと
	みそ	熟成充分の物 水によく溶解する物 異物を含まない物	納入に当たっては 1週間単位とする
	きなこ・高野豆腐・ おからパウダー	異物を含まない物 大豆100%の物	
魚介類	魚	船内凍結の物 漁獲時期ができる限り1年以内の物 (ただし、わかさぎは1年半以内とする) ○切り身、角切り等に加工する時期は1ヶ月以内 身のしまっている物 <冷凍の物> イ カ:本ムラサキ・紋甲他(皮なし) 傷がなく形の揃っている物 ま ぐ ろ:血合い、筋のない物 きはだまぐろ か つ お:皮なし さ け:秋鮭・銀鮭・紅鮭(国産又は北洋) た ら:真たら・白糸だら あ じ:真あじ他 エ ビ:ブラウン・ホワイト ブラックタイガー ムキエビ:なまを冷凍したもの ししゃも:子持ちの干した物(からふとししゃも) ゆでだこ:真だこ い わ し:まいわし さ ば:まさば カ レ イ:黄金カレイ(ソフトカレイ) ほ っ け:しまほっけ他 さんま・わかさぎ・きびなご・メルルーサ サワラ・太刀魚・メヒカリ・ホタテ・あさり	加工前-18度に保存 されている物 加工日を表示する 冷凍の物は、バラ凍 結の状態で納品する こと いわし・さんま・あ じ(筒切り)・かれい については骨加圧処 理済みのもの 添加物が使用されて いないもの 再凍結されていない 物 塩鮭:塩分2% ほっけ:塩分2%一夜 干し ししゃも:くしのさ していない物 さんま:1尾を背開き 長さを半分にする メヒカリ:頭・内臓 処理済のもの
	ちりめんじゃこ	肉しまりが良好な物で、皮はげが少ない物 形が整っている物(腹切れが少なく、頭落ちが 5%以内のもの) 香気があり、食味が良好なもの きょう雑物がなく、油焼けがない物 水分20~25%以下の物	【納品区分】 当日納品(水分21% 以上の物) 乾物扱い (水分20%以下の物)

食品群	品名	規格	備考
魚介類	練製品	加工する場合は、前日とする 特有の香気を有し異味異臭のない物 色相が均一であり組織に弾力性のある物 でんぷん混入率の少ない物 包装の完全な物 大腸菌群陰性 塩分量 2.0%以下 一般生菌数 1,000 以下 植物たんぱくは使用しないこと つみれの配合割合 いわし：たら=2：8	白焼きちくわは1/4、 1/6、1/8 に加工後チルドまたは5度以下の冷蔵庫に保管すること
肉類	肉類共通 (生肉)	特有の色状を呈し、適度のしめり気がある物 指で押して、その跡がすぐ消える程度の弾力のあるもの 放血が充分な物 PHが5.6～6.2以内のもの 脂身は10%以内のもの 指定した部位のみ納品すること 豚小間の部位はももとする 加工処理(小間・角切り・切り身・うす切り等)が当日又は前日で冷蔵保管された物	加工日を表示する
	ひき肉 (生肉)	肉類共通の材料をひいた物 豚ひき肉の部位はももとする ひき肉は当日又は前日びきで冷蔵保管された物	加工日を表示する
	ハム ベーコン	ボイル殺菌 塩分量は、2%以下とする 光沢があり、弾力に富み、肉が密着している物 異味、異臭のない物 冷蔵保管された物 ボンレスハムは豚肉のもも肉100%とする ベーコンは豚肉の肩肉又はバラ肉100%とする 加熱殺菌後包装の物 大腸菌陰性・包装後殺菌の物 大腸菌群陰性・一般生菌数1,000以下	加工日及び賞味期限を表示する
肉類	ウインナー ソーセージ (鉄入りウインナー)	冷蔵保管された物 スモークむらのない物 豚肉のもも肉またはうで肉100%とする 塩分量は、2%以下とする 香辛料の香りと肉のにおいがよく調和した物 弾力性に富み、歯切れが良好な物 加熱殺菌後包装の物大腸菌陰性・包装後殺菌の物 大腸菌群陰性・一般生菌数1,000以下 植物性たんぱくは使用しないこと 鉄入りウインナーの鉄強化は、パン酵母を使用したものであること	加工日及び賞味期限を表示する
	豚骨(上)	ティーパックの物 アミノ酸等を含まない物	
	鶏骨(上)	ティーパックの物 アミノ酸等を含まない物 加熱処理済のもの	

食品群	品名	規格	備考
卵類	たまご	破損がなく、産卵後 5 日以内の物 完全に洗浄された物 箱のきれいな物 大きさ：L・LL	少量発注（5kg 以下） のものは前日納品でもよい
乳類	チーズ	油やけ（酸化）していない物 特有の風味を有し、こしが強く緊密で切断面が滑らかな物 色沢良好で、斑点がなく、外観が良い物 包装が完全な物 粉チーズはチーズ 100%の物	納品に当たっては 1 週間単位とする
	生クリーム	賞味期限内の物 乳脂肪が 18%以上の物	納品は 1 週間単位でも可
	プレーンヨーグルト	賞味期限内の物 特有な芳香と風味があり、 ほどよく凝固している物	納品は当日又は前日とする
野菜類	野菜	野菜・果物の基準（P10～）参照	
	切干し大根	品質、形状、色沢、乾燥良好な物 異物の混入していない物	
果物類	果物	野菜・果物の基準（P10～）参照	
きのこ類	ぶなしめじ えのきたけ	野菜・果物の基準（P10～）参照	
	干しいたけ	乾燥良好な物。虫くい、きょう雑物のない物 特有の芳香を有し、かびの付着がなく、異臭のない物 包装は防湿性のある材質を用いて、密封されている物 菌床栽培のもの できるだけ大きさがそろっている物 軸切除済みの物	
	乾燥きくらげ	国産の物	
藻類	こんぶ ひじき わかめ	異物を含まない物 生わかめは、塩分 40%未満の物	生わかめの納品に当たっては 1 週間単位とする
	青のり あおさのり	色は緑色で、特有の風味があり、変色・変質のない物 異物の混入はなく、乾燥良好な物	
	焼きのり 粉寒天	異物を含まない物 乾燥良好で、包装の完全な物	
調味料他	しょうゆ	透明で、固有の光沢をもち、醸造した物	丸大豆
	うすくちしょうゆ	透明で、固有の光沢をもち、醸造した物	

食品群	品名	規格	備考
調味料 他	ソース	添加物の少ない物	ウスター・中濃・オスター
	酢	添加物の少ない物	米酢・りんご酢
	みりん	本みりん	
	酒	清酒	
	赤ワイン	料理用の物 添加物の少ない物	
	トマトケチャップ	特級の物 原料、内容量が明示されている物 トマトの完熟したオレンジ色を呈し、酸味異臭のない物。粒子が細かくのびのよい物 異物混入のない物	
	ガーリックパウダー	ガーリック 100%の物	
	カレー粉 こしょう 洋からし チリパウダー コチジャン トウバンジャン テンメンジャン ベーキングパウダー	異物を含まない物 包装の完全な物	
	ココア	糖類・乳製品類を加えていない物	
	かつおぶし にぼし さばぶし	かつおぶしの場合は本かつおとする 厚削りの場合粉末含有量3%以下の物 異物を含まない物 窒素充填の物 包装の完全な物	納品に当たっては 1週間単位とする
	マヨネーズ	鮮やかな色沢を有し、香味、乳化状態が良好、 かつ適度なねばりのある物 異味、異臭、異物のない物 包装が完全な物	1週間単位で納品の こと
	ごま油	ごま 100%の物 JAS 規格の物	JAS 規格表 P9 参照
	練りごま	白ごま 100%の物	
	ラー油	ごま油 100%を使用した物	
	塩こうじ	液体又は粉末の物	
	レモン汁	レモン果汁 100%の物	
	缶詰	JAS 規格の物 変形してない物 金属面が腐蝕していない物 固有の味と香りを有し、異味、異臭のない物 固形食品にあつては、固有の形態、弾力があり 液汁がこん濁していない物 ツナ缶は水煮の物 なめこ缶は、かさ・柄とも肉厚で風味のある物	
	調理加工食品	冷凍加工品	市指定の物 包装が完全な物 異物混入のない物
レトルト食品		包装が完全で、密封・遮光されている物 固有の味と香りを有し、異味、異臭のない物	

大和市指定配合割合

ハンバーグ

材料名	%
豚挽肉	65.1
玉ねぎ	23.9
パン粉	8.7
おからパウダー (高野豆腐粉)	1.7
塩	0.58
胡椒	0.02

ミートボール

材料名	%
豚挽肉	68.4
長葱	21.1
生姜汁	1.1
パン粉	9.2
塩	0.18
胡椒	0.02

しゅうまい

材料名	%
豚挽肉	50.0
玉ねぎ	29.0
皮	15.0
でんぷん	3.0
塩	0.2
醤油	1.5
ごま油	0.5
生姜汁	0.8

春巻き

材料名	%
豚せん切り	28.0
干しいたけ	1.0
もやし	18.0
たけのこ缶	18.0
人参	10.0
生姜汁	0.1
醤油	1.5
塩	0.38
胡椒	0.02
ごま油	1.0
澱粉	2.0
皮	20.0

メンチカツ

材料名	%
豚挽肉	38.1
玉ねぎ	38.1
塩	0.54
胡椒	0.06
小麦粉	5.7
パン粉	13.7
おからパウダー (高野豆腐粉)	3.8

餃子

材料名	%
豚挽肉	25.0
キャベツ 又は白菜	32.0
長ねぎ	7.0
にら	2.0
皮	31.0
塩	0.3
醤油	1.5
ごま油	0.6
にんにく	0.6

フライ

材料名	%
切身	75.0
小麦粉	10.0
パン粉	14.5
塩・胡椒	0.5

【注意事項】

- ★ 使用材料（パン粉、小麦粉、ごま油、しょうゆ、しゅうまい、餃子の皮等）は、指定された材料以外は使用しないこと。
- ★ 指定された部位を使用すること。肉類共通に準ずる。
(肉の脂身は、10%以内の物とする。)
- ★ 豚ひき肉は、もも100%とする。
- ★ 豚肉・野菜類の産地は国内産とし、製造工場は国内とする。
- ★ おからパウダー・高野豆腐粉は大豆100%とする。
- ★ フライ類のパン粉は、卵・大豆粉を含まない物とする。

調理加工品

冷凍品	<p>◎エビフライの衣の率は、50%以下とする</p> <p>Mサイズ：1ポンドあたり 31/40 2Lサイズ：1ポンドあたり 16/20 Lサイズ：1ポンドあたり 21/25 3Lサイズ：1ポンドあたり 13/15</p> <p>◎ししゃも・ハム等のフライ類の衣の割合は、40%以下とする</p> <p>大和市指定配合割合(P8)を参照</p>
-----	---

油の J A S 規格表

項 目	密封が完全で、外観の状態の良い物。				
	こめ油	米サラダ油	なたね油	ごま油	オリーブ油
一般状態	清澄で香味良好であること	清澄で舌ざわりよく、香味良好であること	清澄で香味良好であること	いりごま特有の香味を有し、概ね清澄であること	オリーブ特有の香味を有し、概ね清澄であること
色	特有の色であること	黄 35 以下 赤 4.0 以下 (ロビボンド法 133.4mm セル)	特有の色であること	特有の色であること	特有の色であること
水分及び きょう雑物	0.10%以下	同左	0.20%以下	0.25%以下	0.30%以下
比重 25℃ 25℃	0.915~0.921	同左	0.907~0.919	0.914~0.922	0.907~0.913
屈折率 (25℃)	1.469~1.472	同左	1.469 ~ 1.474	1.470~1.474	1.466~1.469
冷却試験	—	5 時間 30 分清澄 であること	—	—	—
酸価	0.20 以下	0.15 以下	2.0 以下	4.0 以下	2.0 以下
けん化価	180~195	同左	169~193	184~193	184~196
よう素価	92~115	同左	94~126	104~118	75~94
不けん化物	4.5%以下	3.5%以下	1.5%以下	2.5%以下	1.5%以下
原 材 料	食品添加物 以外の 原材料	こめ油以外のものを使用していない こと	なたね油以外の ものを使用し ていないこと	ごま油以外のもの を使用してい ないこと	オリーブ油以 外のものを使 用していない こと
	食品添 加物	第 3 条の規格の食品添加物と同じ			
内容重量	表示重量に適合していること				

野菜・果物の基準

(全般)

1. 病虫害および風害の少ない物
2. 品質特有の形をした物
3. 規格を明記した物 (産地・サイズ・等級)
4. 新鮮で外傷・腐敗等のない物
5. 収穫適期な物
6. 大きさが揃っている物
7. 食品添加物を使用していない物
8. 果物の等級は秀又は優
9. 産地の揃っている物
10. 国内産の物で、できるだけ県内産・市内産の物

品 名	規 格	備 考
さつま芋	形が整い胴部が十分張っていて、首と尾に腐敗、日焼け、傷がない物 大きさ：200 g～500 g 種 類：紅あずま、紅こがね他	
じゃが芋	放射線照射のしていない物 丸くよく太っていて、色沢のある物 芽がでていない物 皮の部分に傷がない物 肌が平滑で美しい形が整い肉質のしまった物 中心が黒くない物 大きさ：200 g～400 g	ダンボール箱 10kg 入
里芋	芽及び尻のところ腐敗してなくて、肌の縦の小ヒビのない物 泥つきの物 大きさ：70 g～120 g	
とうもろこし	明るい黄色でつやがあり、殻実の揃っている物 種 類：ピーターコーン、ミライ他	
人参	首は細く、肩が張り、尻こけのない物 皮部に傷、肌あれのない物 とう、すだち、腐りのない新鮮な物 大きさ：200 g～350 g	ダンボール箱 10kg 入
ほうれん草	葉の色が濃緑色で、しおれていない物 とうのたっていない新鮮な物 1株の葉数が多く、葉肉が厚い柔軟な物 露菌病の病斑や葉焼けによる枯色部分がない物 大きさ：(M) 茎葉の長さ 23～28cm	
小松菜	葉肉が厚く、葉脈があまり発達せず、葉の色が濃く、1株の葉数が多い、株張りのよい物 とうがたっていない物 大きさ：(M) 茎葉の長さ 20～25cm	

品名	規格	備考
チンゲン菜	新鮮で、とうがたっていない物	
オクラ	緑色が濃く、傷や変色のない物 大きさ：(長さ) 6~10cm 前後	
ピーマン 赤ピーマン	きれいな濃緑色又は赤色をしていて、果肉が厚く、つやのある物 柔らかい物 種子塊の小さい物	
パセリ	緑色が鮮かで、葉の刻みが小さく密集している物	
にら	濃緑色で、葉肉が厚い物 大きさ：葉巾 8mm 以上 12mm 未満の物	
レタス	よく結球した物で、さわると弾力を感じる位の物 大きさ：(M) 400 g 以上	
もやし	つやのある物で、緑豆を用いた物 褐変やむれのない物 漂白をしていない物 真空されているもの 当日納品	
ごぼう	皮膚部が裂開していない物で、病斑がない物 まっすぐにのび、皮に傷のない物 きめ細かい皮のうすい物 すが入っていない物 大きさ：(直径) 2cm 以上 2.5cm 以内 (長さ) 50cm 以上 アライの物 (無漂白)	
白菜	葉部に腐敗、損傷、亀裂のないきれいな淡緑色の物 球頂を押してみても堅くしまった物	
長ねぎ	泥なしでまっすぐ伸び堅くしまった物 白色部と葉部の区別がはっきりした物 M太とする。(2cm 前後) 軟白部の長さ：(M) 30cm 以上 (L) 33cm 以上	
万能ねぎ	まっすぐ伸び、葉部が新鮮な物	
大根	肌が堅く張り、雪白である物 皮に傷や汚れがなく持ってずっしりと重い物 すや空洞のない物。首部が変色していない物 A 品 ・ B 品	
キャベツ	結球のよい物。重い物 結球の頂点が尖り気味でない物 みずみずしく光沢があり、亀裂のない物	
玉ねぎ	色沢光沢が美しく、胴部が充分太った物 鱗茎が堅く良くしまり、傷がなく、皮につやがあり、重みのある物 発芽していない物 大きさ：250 g ~ 300 g	
きゅうり	新鮮で緑色が濃く傷のない物 すが入っていない物 A 品 ・ B 品	

品名	規格	備考
トマト (ミニトマト)	形が角ばらず筋溝がなく、先端が裂け目のない物 へタが緑色をしていて、皮につやのある物 肉のしまった物 大ききのそろっている物 適度に熟している物	
ブロッコリー	品質、形状、色沢良好な開花 2～3 日前の物	
かぼちゃ	A 品。品質良好で病虫害、形状不良、日やけのない物 未熟果は除く 種類：エビス他	
かぶ	丸くて白く、割れ傷がなく、つやのある物 葉が新鮮な物	
れんこん	外皮は、淡いだいだい色でつやがあり、形は太くまっすぐの物 切り口の穴の大きさがそろった物	
なす	表面が黒紫色で、つやが良く、弾力があって、へたの切り口が新しい物	
アスパラガス	A 品、品質、形状、色沢良好で、穂先の開かぬ 24～26cm の物 一定の長さで、根部の切り揃えてある物	
いんげん	適度に熟し、不正形、病虫害のない物	
菜の花	品質、形状良好な物 病虫害、損傷、腐敗のない物	
ズッキーニ	品質、形状、色彩良好な物	
みずな	品質、形状、色彩良好で葉がしおれていない物	
セロリ	品質、形状、色彩良好な物	
レモン	国内産の物 病虫害のない物 表面につやがあり、軟らかみを感じる物	
ぶなしめじ	収穫後 4 日以内の物 柄が太く、かさ・柄とも肉厚で風味のある物	当日納品とする
えのきたけ	病虫害をうけていなく、香味良好な物	当日納品とする
とうがん	皮の緑色が均一で重い物 果肉は厚く白色で、多汁の物	
たけのこ	皮の乾いていない物 鮮度の良い物 切り口がみずみずしく、ズングリした物	

品名	規格	備考
小玉スイカ	果面がある程度硬い物 指先で軽くたたいてみて、重々しい低音を発する物	
柿	皮の表面に白い粉をふいている物 かたくて色のよい物。新鮮な物 成熟していて、甘みの多い物 種類：次郎・富有・ひらたねなし・西村早生 他	
いちご	種子が果面から浮出や凹入りしていなく、密生していない物 実につやがあり、ヘタが新しい物 奇形果、先青のない物。新鮮な物。果頂が尖っている物 種類：女蜂・とよのか・とちおとめ・あきひめ他	*産地により重量とサイズに差がある。
さくらんぼ	粒が大きくつやがあり、赤みのある物 国産の物 種類：佐藤綿・ナポレオン・高砂 他	
梨	傷のない、形の良い物で、大ききの揃っている物。 新鮮で、成熟して甘みの多い物 品種の特徴が良く表われている物 種類：幸水・豊水・新高 他	
りんご	風味良好で、熟度適当な物 損傷のない物 種類：ふじ・つがる・王林・千秋 他	
ぶどう	形状良好な物。房、全果粒が一様な色沢を有し、脱粒腐敗果のない物 種類：巨峰・甲斐路 他	
メロン	形状色沢良好で、熟度適当な物 損傷のない物 種類：クインシー・アムス・アンデス 他	
プラム	損傷のない物 種類：大石早生、サンタローザ 他	
みかん	ノーワックス、農薬の少ない物 新鮮で、皮にキズが少なく、大ききのそろっている物 箱にノーワックス表示がされている物または証明書がある物 芳香があり甘みの豊富な物	果形選果のため各生産県、品種により内容量の差がある。
柑橘類	芳香があり、甘み豊富な物 新鮮で、重量感のある物 大ききの揃っている物 ネーブル・ジューシーオレンジ ^{しゅーい} （別名：みしょうかん・かわちばんかん） デコポン（不知火）・はっさく・清見オレンジ・バレンシアオレンジ 伊予柑・甘夏みかん・ポンカン・紅マドンナ・セトカ ニューサマーオレンジ ^{しゅーい} （別名：日向夏みかん）他	*産地により重量とサイズに差がある。