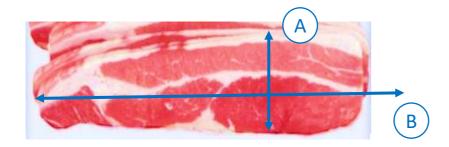
## 第16回治療食等献立・調理技術コンテスト 肉類カット指定一覧

カット指定が可能な肉類についてのみ記載します。

例)「11074A 牛 バラ スライス 並 輸入 1.3mm厚」は <u>カットなし A 約50mm×B 約300mm</u> または <u>3cm角または5cm角のカット指定</u> の形状でのご用意が可能です

\*記載の規格は、あくまでも目安とお考えください



食品番号	日本食品標準成分表(食品名)	食品名	カットなし	指定可能なカットサイズ
11064A	輸入牛 肩ロース-脂身つき、生	牛肩ロース スライス 輸入 1.3 mm厚	A 約50~150mm×B 約230mm	3cm角 5cm角
11064B	輸入牛 肩ロース-脂身つき、生	牛肩ロース ブロック	ブロック(塊)	10g単位
11074A	輸入牛 ばら-脂身つき、生	牛バラ スライス 並 輸入 1.3 mm厚	A 約50mm×B 約300mm	3cm角 5cm角
11075A	輸入牛 もも-脂身つき、生	牛モモ スライス 輸入 1.3 mm厚	A 約180mm×B 約230mm	3cm角 5cm角
11075B	輸入牛 もも-脂身つき、生	牛モモ ブロック 輸入	ブロック(塊)	10g単位
11085	輸入牛 ヒレ-赤肉、生	牛ヒレ 輸入	ブロック(塊)	10g単位
11145A	ぶた 中型種 かたロース-脂身つき、生	豚肩ロ―ス スライス 輸入 2 mm厚	A 約80~90mm×B 約120mm	3cm角 5cm角
11145B	ぶた 中型種 かたロース-脂身つき、生	豚肩ロース ブロック 輸入	ブロック(塊)	10g単位
11149A	ぶた 中型種 ロース-脂身つき、生	豚ロ―ス スライス 輸入 2 mm厚	A 約80~90mm×B 約125mm	3cm角 5cm角
11149B	ぶた 中型種 ロース-脂身つき、生	豚ロース ブロック 輸入	ブロック(塊)	10g単位
11154A	ぶた 中型種 もも-脂身つき、生	豚モモ スライス 輸入 2 mm厚	A 約30mm×B 50mm~ A 約50mm×B 300mm	3cm角 5cm角
11154B	ぶた 中型種 もも-脂身つき、生	豚モモ ブロック 輸入	ブロック(塊)	10g単位
11162	ぶた 中型種 ヒレ-赤肉、生	豚ヒレ ブロック 輸入	ブロック(塊)	10g単位
11183	ぶた ベーコン ベーコン	ベーコン	A 約20mm×B 150mm~ A 約30mm×B 210mm	厚切 7mm スライス 2mm
11219A A0001	にわとり 若鶏肉 むね-皮つき、生	鶏ムネ	ブロック(塊)	角切 開き(60g以上~)
11220A A0002	にわとり 若鶏肉 むね-皮なし、生	鶏ムネ 皮なし 国産	ブロック(塊)	角切 開き(60g以上~)
11221A	にわとり 若鶏肉 もも-皮つき、生	鶏モモ 輸入	ブロック(塊)	角切 開き(60g以上~)
11224	にわとり 若鶏肉 もも-皮なし、生	鶏モモ 皮なし 輸入	ブロック(塊)	角切 開き(60g以上〜)