

使用精米基準

1 精米規格

産地	産年	使用割合
山梨県	最新年産米	100%

2 使用原料玄米

農産物規格規定「水稻うるち玄米」1等の品位のものであること。

3 品質基準

- (1) 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律に基づく新たな食糧制度の運用について（平成7年11月1日7食糧業第1275号）に基づく品位基準以上であること。
- (2) 精米日は納品日の3日以内であること。なお、精米は県内の精米所で行うこと。

4 検収基準

- (1) 粒が揃っている。
- (2) 粒の割れがない。
- (3) 光沢が良い。
- (4) 被害粒がない。（例：黒く着色している粒がない。）
- (5) 異物がない。（小石、ぬか粒、虫がない。）
- (6) ぬかの付着がない。
- (7) 洗米したときに粒割れしない。
- (8) 炊き上がりがぬか臭くない。
- (9) 水分の含有量が適当である。
- (10) 炊き上がりのつやがある。

5 成分値

- (1) 「たんぱく質」=7%以下
- (2) 「アミロース」=19%以下

6 表示

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（改正JAS法）の玄米及び精米品質表示基準（平成23年7月1日消費者庁告示第6号）による玄米の産地、品種、産年、使用割合、内容量、精米年月日、販売者の表示があること。

7 検査

- (1) 産地、品質、産年等の確認のため、精米所の立入り検査を行うことがある。その際には、帳簿の閲覧、工場の立入りを行う。
- (2) 納入された精米について、当院の経費負担により「成分検査」「DNA品種鑑定」を行うことがある。

8 食味

- ・患者への嗜好調査結果や検食による食味評価の結果が悪い場合は、改善を求めることがある。