

# 白岡市学校給食用物資納入仕様書

白岡市学校給食用物資納入仕様書（以下「本書」という。）は、白岡市立小・中学校に学校給食用食材を納めようとする給食食材納入業者に適用する。

学校において使用する食材は、本書に記載されている規格事項に加え、学校給食物資見積書規格に適合したものを原則とする。

納入の虚偽・重過失により本書に適合しない食材の納品があった場合、交換・返品、さらには取引を停止する場合がある。

産地についての確認、食品添加物の取り扱いについては、十分配慮すること。

## 1 全体共通事項

- (1) 食品衛生法、日本農林規格に関する法令等の規制に適合するものであること。
- (2) 食材は、遺伝子組み換え食品をさけ、基本的に国内産原料又は国内生産のものを優先すること。
- (3) 農薬や食品添加物の使用を極力抑えたものとする。
- (4) 包装資材は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- (5) 包装表示として、賞味（消費）期限、産地、製造所の名称及び住所、年月日表示又は、ロット番号等が記載されていること。
- (6) 納品に際しては、次のとおりとする。
  - ア 変質や折れ、砕け等の破損がないもの。
  - イ 損傷、腐敗、カビ、病害虫等のない鮮度が良好なもの。
  - ウ 異物混入がなく、異臭がないもの。
  - エ 保管・納品温度が適正であること
  - オ 極端に不揃い又は規格品外のものについては交換扱いとする。
  - カ 配送者の衛生管理には十分配慮し、特に服装等は清潔に保つこと。
  - キ 従業員の健康管理の徹底を図り、毎月細菌検査表を提出すること。
  - ク 見積り提出時に製造工程表・アレルギー表・栄養価・成分配合表を提出すること。

## 2 物資規格及び納入要領

学校で取り扱う物資の規格及び納入要領は、全体共通事項を基に次のとおりとする。

### (1) 穀類（米、小麦、加工品）

品 名	規 格
米、もち米	<ol style="list-style-type: none"><li>1 粒が充実し形が良く均一のもの</li><li>2 糠層がよく除去されていて、透明（もち米は胚乳部が白色）で米の表面に光沢があるもの</li><li>3 水稻100%であること</li><li>4 収穫年度、原料玄米が確認できるもの</li><li>5 特別栽培農産物に係る表示ガイドラインを満たしていること</li><li>6 精米年月日が納品日を含め14日以内であること</li></ol>
ビーフン	<ol style="list-style-type: none"><li>1 米（粳）を原料とし麺状に仕上げ、乾燥が良いもの</li><li>2 半透明色で光沢があり弾力性があるもの</li></ol>

小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの</li> <li>2 乾燥良好で、雑物、塊のないもの</li> <li>3 収穫年度、品種が確認できるもの</li> </ul>
マカロニ、 スパゲッティ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 デュラム種100%のもの</li> <li>2 乾燥良好な淡黄色で、半透明のもので変形のないもの</li> <li>3 原料小麦粉は、無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの</li> </ul>
ワンタン、 しゅうまいの皮	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 無漂白で小麦粉改良剤が含まれないもの</li> <li>2 製造が納品日を含めて7日以内のもの</li> </ul>
パン粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 無漂白で小麦粉改良剤、着色料が含まれないもの</li> <li>2 白色で光沢がよく、粉末が細かいもの (生のもの) <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 弾力性のあるもの</li> <li>(2) 脂肪分と糖分の含有率が少ないもの</li> <li>(3) 製造が納品日を含めて7日以内のもの</li> <li>(4) 冷凍保存品でないもの</li> </ul> </li> <li>(乾燥のもの) <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 製造が納品日を含めて60日以内のもの</li> </ul> </li> </ul>

(2) いも類 (いも、でん粉、加工品)

一般事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 外観は、品種固有の色と形状を有したもの</li> <li>2 大きさ、重量が均一で、異種品の混入のないもの</li> <li>3 品名、重量、等級、サイズが表示してあるもの</li> </ul>
------	--

品 名	規 格
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 肉質が硬く発色、着色処理してないもの</li> <li>2 表皮が黒く変色していないもの</li> </ul>
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 放射線照射、発芽防止剤等使用してないもの</li> <li>2 外皮が薄く、芽が浅いもので、緑化や変色部のないもの</li> </ul>
さといも	肉質の硬い子芋で、親芋を除いたもの
こんにゃく類	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 国内産原料使用のもの</li> <li>2 弾力性に富み、こしのあるもの</li> <li>3 着色料を使用していないもの</li> <li>4 水洗いが十分であるもの</li> </ul>
でん粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 国内産じゃがいもを原料としたもの</li> <li>2 原料に放射線照射をしていないもの</li> <li>3 白色で乾燥が良好なもの</li> <li>4 製造が納品日を含めて1年以内のもの</li> </ul>
はるさめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥が良好なもの</li> <li>2 無漂白のもの</li> <li>3 長さ・形状が均一であり、折れがないもの</li> <li>4 製造が納品日を含めて1年以内のもの</li> </ul>
冷凍さといも	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 大きさのそろっているもの</li> <li>2 柔らかく、ねばりのあるもの</li> </ul>

カットさつまいも	1 国内産であること 2 無漂白で変色していないもの
----------	-------------------------------

(3) 砂糖及び甘味類

品名	規格
上白糖、 グラニュー糖	1 白色で光沢のあるもの 2 細粉状でかたまりがないもの 3 製造が納品日を含めて90日以内のもの
ジャム類	1 原産国を明記する 2 酸化並びに劣化のないもの 3 合成着色料、保存料不使用のもの

(4) 豆類（大豆、その他の豆、加工品）

品名	規格
あずき ささげ 大豆等	1 国内産を原料としたもの 2 農産物規格規定1等級のもの 3 収穫が納品日を含めて1年以内のもの（ただし新ものが出回るまでは一昨年物も可） 4 乾燥良好で、病虫害なく、粒が揃い雑物のないもの
納豆	1 国内産大豆を原料としたもの 2 製造が納品日を含めて5日以内のもの
きな粉	1 乾燥状態、風味が良好なもの 2 無着色で保存料を含んでいないこと
おから	国内産又は非遺伝子組み換えのもの
豆腐 押し豆腐 焼き豆腐	1 もめんごし豆腐とする 2 防腐剤を使用していないもの 3 腐敗・変質のないもの 4 焼き豆腐は、焼き色が均一なもので、水分を30%絞ったもの 5 製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品すること 6 冷凍品以外は、製造が納品日を含めて3日以内のもの
油揚げ 生揚げ がんもどき	1 防腐剤を使用していないもの 2 腐敗・変質のないもの 3 豆腐の規格に準拠するもの 4 鮮度が良い良質な植物油で揚げていること
高野豆腐	1 きめ細かく表面に凹みのないもの 2 欠損変色割れや著しい変形がなく均一のもの
冷凍大豆	1 添加物を使用していないもの 2 ブラウチング状態がよく、バラ凍結のもの
冷凍豆腐	1 ゼラチン不使用 2 口当たりなめらかで、バラ凍結のもの
冷凍油揚げ	揚げ方が一様で、破損・変形のないもの

## (5) 種実類

品名	規格
ごま類	1 無漂白・無着色 2 酸化のないもの 3 乾燥が良好で特有の香味があるもの
くり	1 酸化防止剤、保存料、着色料等を使用していないもの 2 みょうばん臭のないもの 3 加工は納入日を含め7日以内のもの

## (6) 野菜類（緑黄色野菜、その他の野菜）

野菜類 一般事項	1 原則として国産とし、納品書に産地を明記する 2 新鮮にして、採取後期日の経過していない成熟品とする 3 外観は、品種固有の色と形状を有したもの 4 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 5 未・過熟がなく、鮮度良好のもの 6 基本的に泥、その他雑物がついていないもの 7 「また」や「ス」のないもの 8 病虫害、腐敗、傷、または空洞のないもの 9 腐敗、病虫害等で納品量に不足が生じたときは交換扱いとする 10 葉もの類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること 11 小売販売品と同程度とし、等級は原則として「秀」又「A」級品以上のものを納品すること 12 水切り良好なもの 13 ダンボールで納品する品物は、必ず封を開けて、中の品物等を確認してから納品する 14 納品容器（入れ物）は、清潔であること 15 納品時間を守り、検収を必ず受けて納品するものとする 16 大きさの変更など、その他必要な事項は、発注時に示す
カット野菜 冷凍野菜 一般事項	1 原則として国産とする 2 製造工程、細菌検査等書類の提出が出来るもの 3 内容が包装表面に表示してあること 4 包装に破損、汚れがないこと 5 洗浄済みであること 6 袋の内側や食品に霜がついていなく、冷凍状態が良好であること 7 カットの形状・皮の有無は見積書による

品名	規格
アスパラガス	1 サイズは、25cm程度とする 2 頭部の開かないもので、太さがそろったもの 3 スジや曲がりがなく、緑色が濃く、切り口が新鮮で、地際部が白くないもの

かぶ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、玉の大きさが直径5～8 cm程度とする</li> <li>2 つやがあり、固くしまっているもの</li> <li>3 ひび割れや裂けのないもの</li> <li>4 葉は緑色が鮮やかで、みずみずしく、茎と根のつなぎ目に変色がないもの</li> </ol>
かぼちゃ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、1.5 kg～2.5 kg (M～Lサイズ) 程度とする</li> <li>2 原則として国産とする</li> <li>3 茎の切り口がコルク状で硬いもの</li> <li>4 極度に變形がなく、凹凸が少なく、完熟しているもの</li> </ol>
きぬさや	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、5 cm～6 cm程度とする</li> <li>2 色沢、鮮度良好でみずみずしく、はりがあるもの</li> </ol>
キャベツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、1 kg～2 kg 程度とする</li> <li>2 外の葉が薄緑色でつやとはりがあり、葉に黒い斑点がないもの</li> <li>3 根部を除き、切り口が新しく、外葉の除去が適切であるもの</li> </ol>
きゅうり	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、20 cm～25 cm (M～Lサイズ) 程度とする</li> <li>2 緑色が鮮やかで、表面のとげが触ると痛いぐらいのもの</li> <li>3 極度に曲がっていないもの</li> </ol>
グリーンピース	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、さやの長さ6 cm～8 cm程度とする</li> <li>2 さや付きは、みずみずしく、鮮やかなうすい緑色でさややへたに変色がなく、全体がふっくらとしてはりがあり、豆がぎっしり詰まっているもの</li> <li>3 むき豆は、濃い緑色で、粒の大きさが均一でふっくらしているもの</li> </ol>
ごぼう	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、M～L程度とする</li> <li>2 まっすぐに伸び、はりがあるもの</li> <li>3 しなびてなく、ひげ根が少ないもの</li> </ol>
小松菜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、20 cm～30 cm (M～Lサイズ) 程度とする</li> <li>2 葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの</li> <li>3 葉の黄ばみや葉先のしおれ、虫食いが少ないもの</li> <li>4 茎があまり太くないもの</li> </ol>
さやいんげん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、10 cm以上14 cm未満とする</li> <li>2 みずみずしく肉厚で種子部分が盛り上がっていないもの</li> <li>3 さやがしなびていないもの</li> </ol>
さやえんどう	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、6 cm以上10 cm未満とする</li> <li>2 うすい緑色でやわらかく、大きさが揃っているもの</li> </ol>
春菊	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、20 cm～25 cm (M～Lサイズ) 程度とする</li> <li>2 色鮮やかで、葉先までしっかりしているもの</li> <li>3 葉が細くて短く、はりのあり、葉が枯れていないもの</li> <li>4 茎が長く伸びすぎではないもの</li> </ol>
しょうが	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 塊茎のこぶは多すぎず、大きく膨らみがあるもの</li> <li>2 切り口がしなびてなく、変色がないもの</li> </ol>

セロリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、節間の長さ16cm以上のもの</li> <li>2 節は長く、肉厚で、光沢があるもの</li> <li>3 葉は黄色が混じっていないもの</li> </ul>
そら豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、1さや25g以上とする</li> <li>2 さやは緑が濃く、白い産毛がうっすらとついているもの</li> <li>3 豆は均等に入っているもの</li> </ul>
大根	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、1kg～1.5kg（M～Lサイズ）程度とする</li> <li>2 葉付きでないもの（ただし、指示があった場合はこの限りではない）</li> <li>3 ひげ根の少ないもの</li> <li>4 皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの</li> </ul>
大豆もやし	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、長さ5cm～7cm程度とする</li> <li>2 茎が太くて色が白く、艶やほりがあり、ひげ根が茶色になっていないもの</li> <li>3 豆が黒ずんでいないもの</li> </ul>
玉ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、L～2L（200g～300g）程度とする</li> <li>2 堅くしまっていて光沢がよく、皮が乾いているもの</li> <li>3 芽や根が出ておらず、腐れがないもの</li> </ul>
チンゲン菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、25cm～30cm（M～Lサイズ）程度とする</li> <li>2 葉柄は淡緑色で幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びてはりのあるもの</li> <li>3 葉が枯れておらず、虫食いが少ないもの</li> </ul>
冬瓜	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、1個3～5kg程度とする</li> <li>2 表面にシワ、傷がなく、皮がまんべんなく緑色のもの</li> </ul>
とうもろこし	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは1本260g以上とする</li> <li>2 皮付きで、皮の色が鮮やかな緑色で、完熟のもの</li> </ul>
トマト	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、1個200g程度とする</li> <li>2 へタが緑色でピンとしているもの</li> <li>3 適度に熟し、形は丸みがあって光沢があり、色のきれいなもの</li> </ul>
長ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、軟白部30cm以上とする</li> <li>2 変色していないもの</li> <li>3 根深ねぎで、白色部分が多いもの</li> <li>4 白い部分が固くしまり、乾燥していないもの</li> </ul>
なす	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、80g～140g（M～Lサイズ）、長さが20cm～25cm程度とする</li> <li>2 表面に傷がなく、濃い紫色でつやがあるもの</li> <li>3 過熟がなく、しなびのないもの</li> </ul>
菜の花	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、10cm～15cm（M～Lサイズ）程度とする</li> <li>2 つぼみ、葉、茎ともに鮮やかな緑色したもので、茎の切り口がみずみずしいもの</li> <li>3 葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの</li> </ul>

にら	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、33cm～45cm程度とする</li> <li>2 緑色で葉幅が広く、葉先までまっすぐに伸びており、葉柄が柔らかいもの</li> <li>3 葉のしおれがなく、枯れていないもの</li> </ol>
人参	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、L～2Lサイズ程度とする</li> <li>2 まっすぐで濃いオレンジ色のもの</li> <li>3 茎の付け根が黒ずんでないもの</li> <li>4 皮に傷がなく、割れていないもの</li> </ol>
にんにく	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、L～2Lサイズ程度とする</li> <li>2 表面が乾燥していてかたくしまったもの</li> <li>3 大きくふくらみがあり、カビのないもの</li> </ol>
白菜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、2kg～3kg（M～Lサイズ）程度とする</li> <li>2 巻きが固く、白い部分につやとほりがあるもの</li> <li>3 外側の葉は緑色で、葉に黒い斑点がなく、虫食いが少ないもの</li> </ol>
パセリ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、M～Lサイズ程度とする</li> <li>2 みずみずしく、濃い緑色</li> <li>3 茎を持って軽く振り、葉先の落ちないもの</li> </ol>
パプリカ ピーマン	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、M～Lサイズ程度とする</li> <li>2 色むらがなく、肉厚ではりとつやがあるもの</li> <li>3 へたの切り口が新しいもの</li> </ol>
ほうれん草	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、20cm～30cm（M～Lサイズ）程度とする</li> <li>2 緑色が濃く、みずみずしくほりがあるもの</li> <li>3 茎が細く短いもので、葉が大きく密集しているもの</li> </ol>
水菜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、長さ38cm以下とする</li> <li>2 柔らかく伸びすぎでないもの</li> <li>3 茎が太すぎず、葉が枯れていないもの</li> </ol>
ミニトマト	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、6g～22g程度とする</li> <li>2 裂果がなく、適熟し、色のきれいなもの</li> </ol>
もやし	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、長さ5cm～7cm程度とする</li> <li>2 根は短く、茎は白くてつやがあり、太くてしまったもの</li> <li>3 豆の開いていないもの</li> </ol>
レタス	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Lサイズ以上（外葉を含んで350g以上、外葉のないものは300g以上）程度とする</li> <li>2 結球が十分であること</li> <li>3 ゆるやかに巻いてみずみずしいもの</li> </ol>
れんこん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 皮は薄橙色のつやのよいもの</li> <li>2 中身の色は白く、穴が小さなもの</li> </ol>
かぼちゃカット	黄色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼうカット	無漂白で異臭のないもの
冷凍アスパラガス カット	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍かぼちゃ カット	形がよく、砕け・割れ・つぶれがなく、バラ凍結であること

冷凍きぬさや	筋がなく、変色していないもの
冷凍 グリーンピース	1 バラ凍結であること 2 粒の大きさが揃い、変色していないもの
冷凍小松菜カット	1 茎の色が濃緑色で、葉の黄ばみがないもの 2 茎があまり太くないもの
冷凍さやいんげん カット	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	つぼみが固くしまっており、砕けないもの
冷凍ホールコーン	1 形がよく、砕け・割れ・つぶれがなく、バラ凍結であること 2 粒の大きさがそろい、変形していないもの
冷凍ほうれん草 カット	1 葉の色が濃緑色で、葉が枯れていないもの 2 茎があまり太くないもの

(7) 果実類

果実類 一般事項	1 原則、国内産のもので新鮮なもの 2 栽培管理記録等を添付できること 3 外観は品種固有の色と形状を有したもの 4 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 5 熟度が適当で未・過熟でないもの 6 外傷、腐敗、病害虫の混入のないもの 7 小売販売品と同程度とし、等級は原則として「秀」又は「A」級以上とする
カットフルーツ 一般事項	1 製造工程、包装材質資料、細菌検査等書類の提出が出来るもの 2 食品添加物の少ないもの

品 名	規 格
かんきつ類	1 適度な酸味と甘味があり、つやのあるもの 2 ワックス不使用
バナナ	1 黒い変色なし 2 熟度適正、甘味があること
いちご さくらんぼ ぶどう	色がよく、かたちがそろっているもの
パイナップル	香りよく、甘味のあるもの
メロン	特有の芳香があって甘味のあるもの
りんご	果肉が良くしまっているもの



## (8) きのこと類

きのこ類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原則、国内産のもの</li> <li>2 外観は品種固有の色と形状を有したもの</li> <li>3 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの</li> <li>4 無漂白で鮮度が良好なもの</li> <li>5 病害虫、腐敗、傷、または空洞のないもの</li> </ol>
--------------	--

品 名	規 格
えのきたけ	かさは厚く固いもので、軸が変色していないもの
きくらげ	病虫害なく、もどして柔らかいもの
しいたけ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 サイズは、かさの直径が4 cm以上8 cm以内とする</li> <li>2 かさはあまり開いていなく、肉厚なもの</li> </ol>
干しいたけ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好で、香りのよいもの</li> <li>2 かさの裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの</li> </ol>
しめじ、ひらたけ	かさの色が濃く、軸が白く太く短いもの
なめこ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 香味が良好で粘質のあるもの</li> <li>2 水分のにごりが少なく、かさや軸が軟化していないもの</li> </ol>
エリンギ	軸が白くて太く、裏側のひだがかくつきりと出ているもの
まいたけ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 かさの茶褐色が濃く乾いていて、つやのあるもの</li> <li>2 軸が白く、弾力のあるもの</li> </ol>

## (9) 藻類

品 名	規 格
昆布	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好で、肉厚なもの</li> <li>2 香りがよく、緑褐色の鮮やかなもの</li> </ol>
ひじき	無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
焼き海苔	濃緑色でつやと香りがよく、すきむらがないこと
わかめ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 保存料・着色料不使用</li> <li>2 黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの</li> </ol>

## (10) 魚介類

魚介類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度が良好で光沢があるもの</li> <li>2 解凍は、解凍前の鮮魚の状態と同じになるよう実施すること</li> <li>3 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>4 切り身は、大きさと暑さは均一で、身崩れがないこと</li> <li>5 ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの</li> <li>6 基本的に納品の前日または当日に加工されたもの</li> <li>7 指示のあるもの以外は解凍せずに納品すること</li> <li>8 加工年月日、水揚げ市場が確認できるもの</li> <li>9 食品添加物を使用していないもの</li> </ol>
-------------	---

魚肉練り製品 一般事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 表面は光沢があること</li> <li>2 弾力があり、薄く切っても折れないこと</li> <li>3 表面に汗をかいていないもの</li> <li>4 粘りがなくこと</li> <li>5 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>6 甘味料、保存料、化学調味料、漂白剤、着色料、乳化剤、PH調整剤を使用していないもの</li> <li>7 冷凍品は、納品日を含めて賞味期限満了前240日前のもの</li> </ul>
----------------	---

品 名	規 格
あじ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 背部は青黒色、腹部は銀白色であること</li> <li>2 全体的に身のしまりがよいこと</li> </ul>
いわし	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 鮮やかな斑点があること</li> <li>2 鱗がしっかりしていて張りがあること</li> </ul>
さけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 身の色つやが良く、脂がのっていること</li> <li>2 肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないこと</li> </ul>
さば	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 身と血合いの境界がはっきりしていること</li> <li>2 しまが鮮明で青みをおびたつやがあること</li> </ul>
さわら	身がしまってつやがあり、鮮やかな斑紋があること
さんま	身がよくしまり、背部が青黒いもの
ししゃも	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 腹部が割れていないこと</li> <li>2 子持ちは卵がたっぷりはいつていること</li> </ul>
たら	身に弾力があり、透き通るように白いもの
ぶり	血合いの部分が黒ずんでいないこと
ほき	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 身がしまっているもの</li> <li>2 みずみずしく、透明感があること</li> </ul>
いか	肉質が半透明でつやがあること
たこ	無着色で弾力のあるもの
むきえび	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと</li> <li>2 発色剤・着色料・膨張剤未使用</li> </ul>
ちりめんじゃこ	酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
桜えび	乾燥良好、酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
ほたて	身が白くしまっていること
むきあさり	身がつやつやして、身崩れがないこと
削り節	酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用厚けずり	特有の香りを有し、酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用煮干し	乾燥良好、かぶ・油焼けのないもの
だし用昆布	肉厚で香りがよく、緑褐色の鮮やかなもの

(11) 肉類（蓄肉、鶏肉）

畜肉 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 と畜場法のと畜検査合格品であること</li> <li>2 肉蓄の目的のために飼育された国内産のもの</li> <li>3 肉質、光沢、鮮度が良好で異臭のないもの</li> <li>4 基本的に納品前日または当日に加工されたもの</li> <li>5 極力ドリップ（汁）のないもの</li> </ol>
鶏肉 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の食鳥検査合格品であること</li> <li>2 国内産鶏で肉専用種のもの</li> <li>3 基本的に納品前日または当日に加工されたもので、ドリップ（汁）のないもの</li> <li>4 冷凍品でないもの</li> </ol>

品 名	規 格
牛肉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 肉は赤褐色で光沢があること</li> <li>2 BSE検査を受けていること（48ヶ月超の場合）</li> </ol>
豚肉	肉は淡い紅色で光沢があること
鶏肉	羽と軟骨は確実に除去されていること
ハム、ソーセージ ベーコン類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 保存料、殺菌料、着色料、発色料、酸化防止剤、化学調味料が無添加のもの</li> <li>2 ベーコンは、燻製色のムラがなく芳香性のあるもの</li> <li>3 冷凍品でないもの</li> </ol>

(12) 卵類

品 名	規 格
鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 洗卵されているもの</li> <li>2 殻にひびが入っていないもの</li> <li>3 卵を割った時に、黄身が盛り上がり、卵白が黄身をしっかりと包んでいるもの</li> </ol>
冷凍液卵（全卵）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な鶏卵を原料としていること</li> <li>2 殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること</li> </ol>
鶏卵水煮 うずら卵水煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 割れ、変形、変色のないもの</li> <li>2 大きさが均一で、色の黒くないもの</li> <li>3 液に混濁がないもの</li> </ol>

(13) 乳類（牛乳、乳製品）

乳類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする</li> <li>2 添加物を使用する場合は、全て明記すること</li> <li>3 原則、国内産原料のもの</li> </ol>
------------	---

品 名	規 格
牛乳・調理用牛乳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 におい、色に異常がないもの</li> <li>2 酸味・苦味のないもの</li> </ol>

生クリーム	1 乳脂肪分が20%以上のもの 2 生乳が100%のもの
チーズ類	1 独特の風味があり色沢がよいこと 2 食品添加物の少ないもの

(14) 油脂類

品 名	規 格
白絞油 サラダ油	1 国内加工品 2 缶の場合、形状が良好なもの
ごま油	1 国内加工品 2 酸化による劣化・変質がないこと
バター	1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする 2 食品添加物を使用していないもの 3 色が均一で気孔やむらがなく、風味良好なもの
マーガリン	純植物性で香りがよく、分離していないもの

(15) 調味料および香辛料

品 名	規 格
しょうゆ	1 丸大豆を使用しているもの 2 JAS規格上級品以上 3 食品添加物を使用していないもの
みそ	1 食品添加物を使用していないもの 2 発酵促進剤を使用していないもの
酢	1 国内産原料のもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 にごりがないこと
清酒	1 国内産原料のもの 2 浮遊物、沈殿物等異物がないこと
みりん	1 本醸造、本みりんであること 2 特有の香味があり、色沢が良好であること 3 浮遊物、沈殿物等異物がないこと
ワイン（赤・白）	1 特有の香味があり、色沢が良好であること 2 浮遊物、沈殿物等異物がないこと 3 着色料、保存料等を使用していないもの
中濃ソース ウスターソース	1 JAS規格特級品のもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 香り、味の良いもの
ケチャップ トマトピューレ	1 食品添加物を使用していないもの 2 色、香り、味の良いもの
マヨネーズ	1 食品添加物を使用していないもの 2 香味及び乳化の状態が良好で、酸化、分離していないもの
塩	1 湿気や塊がなく、さらさらしているもの 2 色沢よく、純白で光沢のあるもの

香辛料	微粉末で香味、乾燥良好なもの
-----	----------------

(16) 調理加工食品類

冷凍食品 チルド食品等 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内製造のもの</li> <li>2 冷凍または冷蔵保管し、成型を保っていること</li> <li>3 化学調味料等を使用していないもの</li> <li>4 内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの</li> <li>5 腐敗による変色、粘り（糸引き、ぬめり）、カビなどがないもの</li> <li>6 異物が入っていないもの</li> <li>7 包装袋や容器は、破れていたり、口が開いていたり、ネズミのかじった穴がないものとする</li> </ol>
------------------------	---

3 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃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
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

(学校給食衛生管理基準より)