

仕 様 書

この仕様書は、白岡市立保育所に食材を納めようとする業者に適用する。
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) 納入に際しては、次のとおりとする。
ア 変質や折れ、碎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。

2 食材の規格

(1) 穀類（米、小麦、加工品）

品 名	規 格
米、もち米	1 粒が充実し形が良く均一のもの 2 糜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 3 水稻 100% であること 4 収穫年度、原料玄米が確認できるもの 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 6 精米年月日が納品日を含め 14 日以内であること
ビーフン	1 米（梗）を原料とし麺状に仕上げ、乾燥が良いもの 2 半透明色で光沢があり弾力性があるもの
小麦粉	1 無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの 2 乾燥良好で、雑物、塊のないもの 3 収穫年度、品種が確認できるもの
マカロニ、スパゲッティー	1 デュラム種 100% のもの 2 乾燥良好な淡黄色で、半透明のもので変形のないもの

	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
ワンタン、 しゅうまいの皮	1 無漂白で小麦粉改良剤が含まれないもの
	2 製造が納品日を含めて7日以内のもの
パン粉	1 無漂白で小麦粉改良剤、着色料が含まれないもの 2 白色で光沢がよく、粉末が細かいもの (生のもの) (1) 弹力性のあるもの (2) 脂肪分と糖分の含有率が少ないもの (3) 製造が納品日を含めて7日以内のもの (4) 冷凍保存品でないもの (乾燥のもの) (1) 製造が納品日を含めて60日以内のもの

(2) いも類 (いも、でん粉、加工品)

一般事項	1 外観は、品種固有の色と形状を有したもの 2 大きさ、重量が均一で、異種品の混入のないもの 3 品名、重量、等級、サイズが表示してあるもの
------	--

品 名	規 格
さつまいも	1 肉質が硬く発色、着色処理していないもの 2 表皮が黒く変色していないもの
じやがいも	1 放射線照射、発芽防止剤等使用していないもの 2 外皮が薄く、芽が浅いもので、緑化や変色部のないもの
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	1 国内産原料使用のもの 2 弹力性に富み、こしのあるもの 3 着色料を使用していないもの 4 水洗いが十分であるもの
でん粉	1 国内産じやがいもを原料としたもの 2 原料に放射線照射をしていないもの 3 白色で乾燥が良好なもの 4 製造が納品日を含めて1年以内のもの
はるさめ	1 乾燥が良好なもの 2 無漂白のもの 3 長さ・形状が均一であり、折れがないもの 4 製造が納品日を含めて1年以内のもの
冷凍さといも	1 大きさのそろっているもの 2 柔らかく、ねばりのあるもの
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（ただし新ものが出来 るまでは一昨年物も可） 4 乾燥良好で、病害虫なく、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あること
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 病害虫、腐敗、傷、または空洞のないもの 9 腐敗、病害虫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い、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	1 サイズは、玉の大きさが直径5~8cm程度とする 2 つやがあり、固くしまっているもの 3 ひび割れや裂けのないもの 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
かぼちゃ	1 サイズは、1.5kg~2.5kg (M~Lサイズ) 程度とする 2 原則として国産とする 3 茎の切り口がコルク状で硬いもの 4 極度に変形がなく、凹凸が少なく、完熟しているもの
きぬさや	1 サイズは、5cm~6cm程度とする 2 色沢、鮮度良好でみずみずしく、はりがあるもの
キャベツ	1 サイズは、1kg~2kg程度とする 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 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
きゅうり	1 サイズは、20cm~25cm (M~Lサイズ) 程度とする 2 緑色が鮮やかで、表面のとげが触ると痛いくらいのもの 3 極度に曲がっていないもの
グリンピース	1 サイズは、さやの長さ6cm~8cm程度とする 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、豆がぎつり詰まっているもの 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
ごぼう	1 サイズは、M~L程度とする 2 まっすぐに伸び、はりがあるもの 3 しなびてなく、ひげ根が少ないもの
小松菜	1 サイズは、20cm~30cm (M~Lサイズ) 程度とする 2 葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの 3 葉の黄ばみや葉先のしおれ、虫食いが少ないもの 4 茎があまり太くないもの
さやいんげん	1 サイズは、10cm以上14cm未満とする 2 みずみずしく肉厚で種子部分が盛り上がりっていないもの 3 さやがしなびていないもの
さやえんどう	1 サイズは、6cm以上10cm未満とする 2 うすい緑色でやわらかく、大きさが揃っているもの
春菊	1 サイズは、20cm~25cm (M~Lサイズ) 程度とする 2 色鮮やかで、葉先までしっかりしているもの

	3 葉が細くて短く、はりのあり、葉が枯れていないもの 4 茎が長く伸びすぎていないもの
しょうが	1 塊茎のこぶは多すぎず、大きく膨らみがあるもの 2 切り口がしなびてなく、変色がないもの
セロリ	1 サイズは、節間の長さ 16 cm 以上のもの 2 節は長く、肉厚で、光沢があるもの 3 葉は黄色が混じっていないもの
そら豆	1 サイズは、1さや 25 g 以上とする 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 3 豆は均等に入っているもの
大根	1 サイズは、1 kg ~ 1.5 kg (M~Lサイズ) 程度とする 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ない） 3 ひげ根の少ないもの 4 皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの
大豆もやし	1 サイズは、長さ 5 cm ~ 7 cm 程度とする 2 茎が太くて色が白く、艶やはりがあり、ひげ根が茶色になっていないもの 3 豆が黒ずんでいないもの
玉ねぎ	1 サイズは、L ~ 2L (200 g ~ 300 g) 程度とする 2 堅くしまっていて光沢がよく、皮が乾いているもの 3 芽や根が出ておらず、腐れがないもの
チンゲン菜	1 サイズは、25 cm ~ 30 cm (M~Lサイズ) 程度とする 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 3 葉が枯れておらず、虫食いが少ないもの
冬瓜	1 サイズは、1個 3 ~ 5 kg 程度とする 2 表面にシワ、傷がなく、皮がまんべんなく緑色のもの
とうもろこし	1 サイズは 1 本 260 g 以上とする 2 皮付きで、皮の色が鮮やかな緑色で、完熟のもの
トマト	1 サイズは、1個 200 g 程度とする 2 ヘタが緑色でピンとしているもの 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
長ねぎ	1 サイズは、軟白部 30 cm 以上とする 2 変色していないもの 3 根深ねぎで、白色部分が多いもの 4 白い部分が固くしまり、乾燥していないもの
なす	1 サイズは、80 g ~ 140 g (M~Lサイズ)、長さが 20 cm ~ 25 cm 程度とする 2 表面に傷がなく、濃い紫色でつやがあるもの 3 過熟がなく、しなびのないもの
菜の花	1 サイズは、10 cm ~ 15 cm (M~Lサイズ) 程度とする 2 つぼみ、葉、茎と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 3 葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの
にら	1 サイズは、33cm～45cm程度とする 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 3 葉のしおれがなく、枯れていないもの
人参	1 サイズは、L～2Lサイズ程度とする 2 まっすぐで濃いオレンジ色のもの 3 茎の付け根が黒ずんでないもの 4 皮に傷がなく、割れていないもの
にんにく	1 サイズは、L～2Lサイズ程度とする 2 表面が乾燥していてかたくしまったもの 3 大きくふくらみがあり、カビのないもの
白菜	1 サイズは、2kg～3kg（M～Lサイズ）程度とする 2 巻きが固く、白い部分につやとはりがあるもの 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の
パセリ	1 サイズは、M～Lサイズ程度とする 2 みずみずしく、濃い緑色 3 茎を持って軽く振り、葉先の落ちないもの
パプリカ ピーマン	1 サイズは、M～Lサイズ程度とする 2 色むらがなく、肉厚ではりとつやがあるもの 3 へたの切り口が新しいもの
ほうれん草	1 サイズは、20cm～30cm（M～Lサイズ）程度とする 2 緑色が濃く、みずみずしくはりがあるもの 3 茎が細く短いもので、葉が大きく密集しているもの
水菜	1 サイズは、長さ38cm以下とする 2 柔らかく伸びすぎていないもの 3 茎が太すぎず、葉が枯れていないもの
ミニトマト	1 サイズは、6g～22g程度とする 2 裂果がなく、適熟し、色のきれいなもの
もやし	1 サイズは、長さ5cm～7cm程度とする 2 根は短く、茎は白くてつやがあり、太くなってしまったもの 3 豆の開いていないもの
レタス	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 2 結球が十分であること 3 ゆるやかに卷いてみずみずしいもの
れんこん	1 皮は薄橙色のつやのよいもの 2 中身の色は白く、穴が小さなもの
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、碎け・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、碎けのないもの
冷凍ホールコーン	1 形がよく、碎け・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
パインアップル	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) きのこ類

きのこ類 一般事項	1 原則、国内産のもの 2 外観は品種固有の色と形状を有したもの 3 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 4 無漂白で鮮度が良好なもの 5 病害虫、腐敗、傷、または空洞のないもの
--------------	--

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	1 サイズは、かさの直径が4 cm以上8 cm以内とする 2 かさはあまり開いていない、肉厚なもの
干しこいたけ	1 乾燥良好で、香りのよいもの 2 かさの裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの
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	1 香味が良好で粘質のあるもの 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
エリンギ	軸が白くて太く、裏側のひだがくつきりと出ているもの
まいたけ	1 かさの茶褐色が濃く乾いていて、つやのあるもの 2 軸が白く、弾力のあるもの

(9) 藻類

品 名	規 格
昆布	1 乾燥良好で、肉厚なもの 2 香りがよく、緑褐色の鮮やかなもの
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	1 保存料・着色料不使用 2 黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの

(10) 魚介類

魚介類 一般事項	1 鮮度が良好で光沢があるもの 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 3 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと 4 切り身は、大きさと暑さは均一で、身崩れがないこと 5 ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの 6 基本的に納品の前日または当日に加工されたもの 7 指示のあるもの以外は解凍せずに納品すること 8 加工年月日、水揚げ市場が確認できるもの 9 食品添加物を使用していないもの
-------------	---

魚肉練り製品 一般事項	1 表面は光沢があること 2 弹力があり、薄く切っても折れないこと 3 表面に汗をかいていないもの 4 粘りがないこと 5 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと 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 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
----------------	---

品 名	規 格
あじ	1 背部は青黒色、腹部は銀白色であること 2 全体的に身のしまりがよいこと
いわし	1 鮮やかな斑点があること 2 鱗がしっかりしていて張りがあること
さけ	1 身の色つやが良く、脂がのっていること 2 肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないこと
さば	1 身と血合いの境界がはっきりしていること 2 しまが鮮明で青みをおびたつやがあること
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	1 腹部が割れていないこと 2 子持ちは卵がたっぷりはいっていること
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	1 身がしまっているもの 2 みずみずしく、透明感があること
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	1 つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと 2 発色剤・着色料・膨張剤未使用
ちりめんじやこ	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	身がつやつやしていて、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（畜肉、鶏肉）

畜肉 一般事項	1 と畜場法のと畜検査合格品であること 2 肉蓄の目的のために飼育された国内産のもの 3 肉質、光沢、鮮度が良好で異臭のないもの 4 基本的に納品前日または当日に加工されたもの 5 極力ドリップ（汁）のないもの
鶏肉 一般事項	1 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査合格品であること 2 国内産鶏で肉専用種のもの 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 4 冷凍品でないもの

品 名	規 格
牛肉	1 肉は赤褐色で光沢があること 2 BSE検査を受けていること（48ヶ月超の場合）
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	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 2 ベーコンは、燻製色のムラがなく芳香性のあるもの 3 冷凍品でないもの

(12) 卵類

品 名	規 格
鶏卵	1 洗卵されているもの 2 裸にひびが入っていないもの 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
冷凍液卵（全卵）	1 新鮮な鶏卵を原料としていること 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
鶏卵水煮 うずら卵水煮	1 割れ、変形、変色のないもの 2 大きさが均一で、色の黒くないもの 3 液に混濁がないもの

(13) 乳類（牛乳、乳製品）

乳類 一般事項	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 添加物を使用する場合は、全て明記すること 3 原則、国内産原料のもの
------------	---

品 名	規 格
牛乳・調理用牛乳	1 において、色に異常がないもの 2 酸味・苦味のないもの
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	1 国内加工品
サラダ油	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	1 国内製造のもの 2 冷凍または冷蔵保管し、成型を保っていること 3 化学調味料等を使用していないもの 4 内容配合割合、材料の原産国が明らかなるもの 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 6 異物が入っていないもの 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
------------------------	--

3 食材の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固体油脂		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)