

平成22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. 添加物の使用については、原則として入れないと製品にならない物以外は極力さける
 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

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 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 ごまパン・米粉パン	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 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	スパゲティは4kg 包装のものとする
	ソフト麺	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 当日製造の物(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
	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	前日製造の物 (厚さが均一で大きさがそろっていること)	土日祝祭日明け使用の場合は、4日以内に製造したもの
	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	異物を含まない物 包装の完全な物	大麦は米粒麦とする

食品群	品名	規格	備考
穀類	白玉粉・白玉もち 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	包装の完全なもの	
	ビーフン		
	焼きふ		
	いも及びでん粉	こんにやく	水酸化カルシウムは3%とする 製造後10日以内の物
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	
こんにやく加工品		異物を含まない 包装が完全なもの	商品名：マンマ汁など
砂糖及びジャム類	砂糖 上白 三温 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	砂糖に準ずる
	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 缶はサビや変形のない物	JAS規格表参照 P8
	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 P8
	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	カットバケも含む 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	
	ピーナッツ くるみ	乾燥良好の物 異物混入のない物 異味、異臭のない物 油やけ(酸化)していない物	ピーナッツの荒挽き・粉末については使用日3日以内にひいたもの
	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。水にいれて浮かない物 パック大豆は国内産の物。大豆のみの物 冷凍豆：包装が完全な物。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 異物を含まないもの	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 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年月日は1ヶ 月以内 身のしまっている物 <チルドの物>芯温管理を記録すること イ カ: ムラサキ・紋甲 (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 <冷凍の物> さ け: 銀鮭・紅鮭 (国産又は北洋の物) た ら: 真たら・白糸だら あ じ: 真あじ 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 ホ タ テ ししゃも: 子持ちの干した物 ゆでだこ: 真だこ いわし: まいわし さ ば: まさば さんま・わかさぎ・きびなご・メルルーサ サワラ・太刀魚 カレイ: 黄金カレイ (ソフトカレイ)	加工前-18度保存 されている物 加工日を表示する 冷凍の物は、バラ凍 結の状態での納品する こと 再凍結されていない 物 塩鮭: 塩分2% エビ: 冷凍の状態 での納品すること ししゃも: くしのさ していない物 さんま: 1尾を開き長 さを半分にする
	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	<p>冷凍の物</p> <p>加工する場合は、前日とする</p> <p>特有の香気を有し異味異臭のない物</p> <p>色相が均一であり組織に弾力性のある物</p> <p>でんぷん混入率の少ない物</p> <p>包装の完全な物</p> <p>大腸菌群陰性 塩分量 2.0%以下</p> <p>一般生菌数 1,000 以下</p> <p>植物たんぱくは使用しないこと</p> <p>つみれの配合割合 いわし：たら=2：8</p>	加工日を表示する 1/4、1/2 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)	<p>特有の色状を呈し、適度のしめり気がある物</p> <p>指で押して、その跡がすぐ消える程度の弾力のあるもの</p> <p>放血が充分な物 PH が 5.6～6.2 以内の物</p> <p>脂身は 10%以内の物</p> <p>指定した部位のみ納品すること</p> <p>豚小間の部位はももとする</p> <p>加工処理（小間・角切り・切り身・うす切り）が当日又は前日で冷蔵保管された物</p>	加工日を表示する
	ひき肉 (生肉)	<p>肉類共通の材料をひいた物</p> <p>豚ひき肉の部位はももとする</p> <p>ひき肉は当日又は前日ひきで冷蔵保管された物</p>	加工日を表示する
	ハム ベーコン	<p>ボイル殺菌</p> <p>塩分量は、2%以下とする</p> <p>光沢があり、弾力に富み、肉が密着している物</p> <p>異味、異臭のない物</p> <p>冷蔵保管された物</p> <p>ボンレスハムは豚肉のもも肉 100%とする</p> <p>ベーコンは豚肉の肩肉又はバラ肉 100%とする</p> <p>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</p>	加工日及び賞味期限を表示する
	ウインナー ソーセージ	<p>冷蔵保管された物</p> <p>スモークむらのない物</p> <p>豚肉のもも肉またはうで肉 100%とする</p> <p>塩分量は、2%以下とする</p> <p>香辛料の香りと肉のにおいがよく調和した物</p> <p>弾力性に富み、歯切れが良好な物</p> <p>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</p> <p>植物性たんぱくは使用しないこと</p>	加工日及び賞味期限を表示する
	豚骨（上）	<p>ティーパックの物</p> <p>加熱してある物</p> <p>アミノ酸等化学調味料を含まない物</p>	
卵類	たまご	<p>破損がなく、産卵後 5 日以内の物</p> <p>完全に洗浄された物</p> <p>箱のきれいな物</p>	少量発注（5kg 以下） のものは前日納品でもよい

食品群	品名	規格	備考
	牛乳	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令	
		<p>油やけ（酸化）していない物</p> <p>特有の風味を有し、こしが強く緊密で切断面が</p>	納品に当たっては 1 週間とする

食品群	品名	規格	備考
調味料	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 トウバンジャン コチジャン	異物を含まない物 包装の完全な物	
	かつおぶし	本かつおとする 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	鮮明な色沢を有し、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 P8 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	
調理加工食品	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	
	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	-18 度以下に保存さ れている 再凍結されていない 物 認定証マークのある 物 市指定品とわかるよ うに表示する 内容成分を表示する
	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	62.1
玉ねぎ	23.3
脱脂粉乳	3.1
卵	7.8
塩	0.58
胡椒	0.02
おからパウダー	3.1

ミートボール

材料名	%
豚挽肉	60.0
長葱	18.8
生姜汁	1.0
卵	8.0
パン粉	8.0
牛乳	4.0
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	32.0
玉ねぎ	32.0
脱脂粉乳	3.2
卵	12.8
塩	0.48
胡椒	0.02
小麦粉	4.8
パン粉	11.5
おからパウダー	3.2

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。
（肉の脂身は、10%以内の物とする。）
肉類共通に準ずる。
- ★ 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。
- ★ おからパウダーは国産大豆100%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 Mサイズ・・・1ポンドあたり 36/40 Lサイズ・・・1ポンドあたり 26/30</p> <p>◎タラ・ハム・鮭等のフライ類の衣の割合は、40%以下とする 大和市指定配合割合(P7)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	ごま油
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	いりごま特有の香味を有し、概ね清澄であること
色	特有の色であること	黄 3.5 以下 赤 4.0 以下 (ロビボンダ法 133.4mm セル)	特有の色であること
水分及びきょう雑物	0.10%以下	同左	0.25%以下
比重 $\frac{25^{\circ}\text{C}}{25^{\circ}\text{C}}$	0.916～ 0.922	同左	0.914～ 0.921
屈折率 (25°C)	1.470～ 1.473	同左	1.471～ 1.474
冷却試験	1 時間清澄であること	5 時間 30 分清澄であること	—
酸価	0.20 以下	0.15 以下	4.0 以下
けん化価	180～195	同左	186～195
よう素価	92～115	同左	103～118
不けん化物	4.5%以下	3.5%以下	2.5%以下

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：200g～500g 種 類：紅あずま、紅こがね	ダンボール箱 5kg 10kg 入
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：200g～300g	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：70g～120g	
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：200g～350g	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	ダンボール箱 4kg 入 (M) 34 株 - 36 株 (L) 24 株 - 26 株
オクラ	緑色が濃く、傷や変色のないもの 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 大きさ：(M) 30g 以上	ダンボール箱 4kg 入 ポリ袋 小袋 150g
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	ダンボール箱 4kg 入 一束 100g
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) 400g 以上	ダンボール箱 5kg 入、10kg 入
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	
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 前後 (長さ) 50cm 以上 アライの物 (無漂白)	ポリ袋 4kg 入
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 大きさ：(M) 1.8kg 以上 (L) 2.5kg 以上	束 6~15kg 入 帯 紙使用 ダンボール箱
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。首部が変色してない物 A 品 ・ B 品	ダンボール箱 10kg 入
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 重さ：春 (M) 900g ~ 1500g (L) 1500g ~ 2000g 冬 (M) 900g ~ 1300g (L) 1300g ~ 1900g	ダンボール箱 15kg 入
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：250g ~ 300g	
きゅうり	新鮮で緑色が濃く傷のないもの すが入っていないもの 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 ヘタが緑色をしていて、皮につやのある物 肉のしまった物 大きさのそろっている物 適度に熟している物 トマト 1個の大きさ (M) 150~200g (L) 200~280g ミニトマト (M) 10g	トマトの標準個数 ダンボール箱 4kg 入 (M) 24 個 (L) 18~20 個
ブロッコリー	品質、形状、色沢良好な開花 2~3 日前の物	標準個数 1 ケース 4kg 入り (L) 12 個
カリフラワー	品質、形状、色沢、花締まり良好な物	標準個数 ダンボール箱 8kg 入 (M) 8~10 個 (L) 6~7 個
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 大きさ：(M) 1kg 以上 (L) 1.5kg 以上	
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 大きさ：(M~L) 直径 5cm 未満	
れんこん	外皮は、淡いだいたい色でつやがあり、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 大きさ：(AM) 直径 5~7cm 前後	
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 重量感のある物 大きさ：(AM) 長さ 9cm 前後	
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 太さ：(M) 0.9cm~1.2cm 12 本~18 本 (L) 1.2cm~1.5cm 8 本~11 本	一束 200g
いんげん	適度に熟し、不正形、病虫害のない物 大きさ：(M) 幅 0.8cm~1.1cm	
菜の花	品質、形状良好な物 病虫害、損傷、腐敗のない物	
そら豆	品質良好で適熟な 1 莢 2~3 粒生形の 30g 以上のもの	
ズッキーニ	品質、形状、色彩良好な物	
ターサイ	品質、形状良好な物病虫害、損傷、腐敗のない物	
みずな	品質、形状、色彩良好で葉がしおれていないもの	

品名	規格	備考
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	
えのきだけ	病虫害をうけていなく、香味良好な物	
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	
すだち	表皮が青緑色でつやがある物 傷や黒い斑点のない物	
かぼす	表皮が緑色または、黄色でつやがある物 傷や黒い斑点のない物	
ゆず	表皮が黄色でつやがある物 傷や黒い斑点のない物	
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 大きさ：(M) 1.5kg 以上 (L) 2.0kg 以上	標準個数 ダンボール箱 10kg 入 (M) 6 玉 (L) 5 玉
ポンカン	芳香があり、甘み豊富な物 新鮮で、重量感のある物 大きさの揃っている物 大きさ：(S) 90 g 以上 (M) 110 g 以上 (L) 130 g 以上	
ニューサマーオレンジ 別名 日向夏みかん	芳香があり、甘み豊富な物 新鮮で、重量感のある物 大きさの揃っている物	
清見オレンジ パレンシアオレンジ	芳香があり、甘み豊富な物 新鮮で、重量感のある物 大きさの揃っている物	
ジューシーオレンジ 別名 みしょうかん かわちぼんかん	芳香があり、甘み豊富な物 新鮮で、重量感のある物 大きさの揃っている物	*産地により重量 とサイズに差がある。
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、大きさのそろっている物 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	標準個数 ダンボール箱 15kg 入 (早生) (中生) (晩生) L:105 個 110 個 120 個 M:135 145 155 S:165 175 190 果形選果のため各生産県、品種により内容量の差がある。
伊予柑	風味良好で新鮮な物 成熟して甘みの多い物 大きさの揃っている物	標準個数 ダンボール箱 12kg 入 (M) 60~65 個 (L) 53~55 個

品名	規格	備考
甘夏みかん	果皮が橙黄色で光沢があり、新鮮で重量感があり果肉は多汁さわやかな酸味の物 大ききの揃っている物	標準個数 ダンボール箱 15kg 入 (M) 48~50 個 (L) 40~42 個 果形選果のため生産県により若干の差がある
はっさく	香気があり、柔らかく、多汁で肉質の厚い物 新鮮な物 大ききの揃っている物	標準個数 ダンボール箱 15kg 入 (M) 58~60 個 (L) 48~50 個 果形選果のため生産県により若干の差がある
ネーブル	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 大きき：(M) 200g (L) 250g (2L) 280g 以上	果形選果のため生産県により若干の差がある
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 大きき：(M) 195g 以上 (L) 224g 以上	標準個数 ダンボール箱 15kg 入 (M) 77 個以内 (L) 67 個以内
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、先青のないもの。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 大きき：(L) 1パック 27 個入り 平均 12g (2L) 1パック 20 個入り 平均 17g	
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：佐藤錦・ナポレオン・高砂 他	
梨	傷のない、形のよい物で、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 等	ダンボール箱 10kg 入 (M) 40 個 (L) 36 個 (2L) 32 個
栗	皮のつやがよく、色の明るい物 手で持って重みのある物。虫くいのない物。熟成した物 大きき：(M) 1kg で 50~55 個 (L) 1kg で 45~50 個	
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	標準個数 ダンボール箱 10kg 入 (M) 46 玉 (MA) 40 玉 (L) 36 玉 (2L) 32 玉
びわ	果皮に傷がなく、赤みのある物 大きき揃っている物	

品名	規格	備考
ぶどう	形状良好な物。房、全果粒が一樣な色沢を有し、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 等	標準個数 1箱 3.5kg 茨城・栃木 (L) 6個入 (LA) 6個入 (2L) 5個入
キウイフルーツ	国内産の物 熟度適当な物 損傷のない物 種類：ヘイワード等 大きさ：(S) 100g以上 (M) 110g以上 (L) 120g以上	
プラム	損傷のない物 種類：大石早生、サンタローザ 大きさ：1個重量 (L) 50g (M) 40g	

東村山市学校給食物資

食材選定基準書

東村山市教育委員会
東村山市学校栄養士会

目次

1	穀類	1
2	いもおよびでんぷん類	1
3	砂糖および甘味類	2
4	油脂類	2
5	種実類	2
6	豆類	3
7	魚介類	3～4
8	獣鳥鯨肉類	4
9	卵類	4
10	乳類	4
11	野菜類	5
12	果実類	6
13	きのこ類	6
14	藻類	7
15	嗜好飲料類	7
16	調味料および香辛料類	7

食材選定基準書

- ・ 食材選定基準書（以下本書とする）は、東村山市学校給食に食材を納めようとする給食物資納入業者（以下業者とする）に適用します。
- ・ 東村山市学校給食において使用される食材は、本書に記載されている規格に適合したものに限り、各学期に実施する物資見積り合わせの食材については見積書記載の規格とし、あわせて本規格を満たしたものであるとみなします。
- ・ 業者の虚偽・重過失により本書に適合しない食材の納入があった場合、交換さらに契約を破棄する場合があります。
- ・ 食品添加物の取り扱いについては十分配慮願います。

共通事項

* 本書および物資見積書に記載の食材につき、以下の内容を共通事項とします。

- ・ 包装表示として、
 - ① 消費期限・品質保持期限・製造年月日のいずれかが記載されていること。但し、青果および期限設定のなきものについてはこの限りではない。
 - ② 製造所の名称および所在地が記載されていること（自社製品除く）
 - ③ 青果については、産地・生産者または生産組合、内容および等級が記載されていること。
- ・ 食材は国内製造品または国産品に限り、（一部例外あり）
- ・ 食材は、遺伝子組み換え食品を避け、国内製造品または、国内品を優先すること。
- ・ 各項目に“証”のマークがあるものについては、物資見積書提出時に食品分析証明書（栄養価一般・食品添加物分析）原材料配合割合表および細菌試験検査成績表を提出すること。
- ・ 食材の容器および包装は、清潔かつ衛生的なものを使用し納品温度には十分配慮すること。
- ・ 製品が極端にふぞろいまたは規格外のものについては、交換扱いとする。
- ・ 納品時の容器（発泡スチロール等）は回収すること。

1. 穀類

品名	規格および注意事項
小麦粉	①国内産および国内加工品 ②無漂白 ③カビ、異物混入のないもの
パスタ類	①デュラム小麦のセモリナ粉100% ②無漂白 ③色沢、形状が良好で、折れ、砕けのないもの ④乾燥良好なもの
麺類	①無漂白小麦使用 ②うどんは小麦粉・食塩・水のみを原料とすること (それ以外の原料を使用する場合には明記すること)
小麦粉製品 (乾燥)	①無漂白小麦粉使用 ②内容成分表添付のこと
小麦粉製品 (生・冷凍)	①小麦粉製品(乾燥)の①・②に準ずる ②冷凍焼け、再凍結品のないもの
穀類製品	①国内加工品 ②もちについては、もち米のみの使用のもの
穀類 (小麦粉・米を除く)	①国内産 (但し、天候不順等により過年度産のものでも可能な場合は、その都度指定)
米	①国内、当年度産のもの (但し、天候不順等により過年度産のものでも可能な場合は、その都度指定) ②姉妹都市柏崎市より納入されたもの ③虫などの異物混入のないもの ④変色米でないこと
パン	①学校給食会を除く ②原材料配合割合明記のこと ③イーストフード(V.C)の使用可、乳化剤の使用はパンの種類により使用可

2. いもおよびでん粉類

品名	規格および注意事項
生鮮いも類	①規格は発注書に記載 ②腐敗、病虫害がなく、保存状態の良い品物 ③馬鈴薯の放射線照射していないもの
こんにやく類	①原材料を確認できるもの ②容器は清潔で、蓋をしてあること。
でん粉	①酸化防止剤を使用していないもの ②馬鈴薯でん粉(北海道産)
はるさめ	①緑豆でん粉100%のもの

3. 砂糖および甘味料類

品名	規格および注意事項
上白糖	①1Kg入り、または20Kg入り ②かたまりや異物・不要物の認められないもの
はちみつ	①国内産又は国内加工品 ②公正取引適合品
ジャム類	①JAS規格品
きび砂糖 粉砂糖 等	①かたまりや異物・不要物の認められないもの

4. 油脂類

品名	規格および注意事項
米ぬか白絞 サラダ油	①JAS規格品かつシリコーン不使用のもの ②国内加工品 ③缶の場合、形状が良好なもの
ごま油	①JAS規格品 ②国内加工品
オリーブ油	①内容成分明記のこと ②ビン装品
バター	①国内産 ②1ポンドまたは、半ポンド入り
マーガリン ‘証’	①JAS規格上級マーガリン、植物油を原料とすること ②非遺伝子組換え油脂使用のものを優先する
マヨネーズ ‘証’	①JAS規格品かつ調味料(表示名:アミノ酸またはアミノ酸 など、以下本書にて化学調味料と表示)不使用のもの ②内容成分明記のこと ③非遺伝子組換え油脂使用のものを優先する

5. 種実類

品名	規格および注意事項
ごま類	①国内加工品 ②無漂白、無着色 ③酸化のないもの
ナッツ類	①原産国明記のこと ②当年度産 ③酸化並びにカビのないもの ④煎った状態のもの
むき栗(生)	①国内産かつ国内加工品 ②加工日明記のこと ③冷蔵保存 ④異味・異臭のないもの

6. 豆類

品名	規格および注意事項
乾燥豆類	①国内産、または非遺伝子組換えのもの ②当年度産(収穫時期より1年以内のもの) ③大きさは見積書規格による ④収穫時期・生産地の表示がしてあるもの
納豆	①国内産または、国内加工品(非遺伝子組換え大豆使用のもの) ②特異の粘性と風味があり、異味・異臭・異物混入のないもの ③小袋またはカップ入り
豆腐 焼き豆腐 押し豆腐	①国内産、または非遺伝子組換え大豆使用のもの ②異味・異臭なく、風味良好で滑らかなもの ③凝固剤は塩化マグネシウムが望ましい ④製造後冷却してあるもの
油揚げ 生揚げ	①豆腐の①～④に準ずる ②揚げすぎ、揚げかすの付着に注意 ③揚げ油の酸敗に注意
みそ	①国内産または非遺伝子組換え大豆、米使用大豆、米こうじ、塩のみ使用のもの(麦みそは麦こうじ、豆こうじ、豆みそは大豆こうじ使用)
きなこ 高野豆腐	①乾燥豆類の①に準ずる ②乾燥状態が良好なもの

7. 魚介類

品名	規格および注意事項
生鮮魚介類	①鮮度が良好なもの ②形状が均一でくずれていないもの ③異臭、異物混入のないもの ④食品添加物を使用していないもの
いか切り身	①生鮮魚介類の①～④に準ずる ②切り身の場合は、皮はしっかり取り除き、両面に切れ目を入れたもの
冷凍魚介類	①鮮度が良好なもの ②異臭、異物混入のないもの ③包装、凍結が完全なもの ④食品添加物を使用していないもの
ちりめんじゃこなど (干しえびを含む) “証”	①乾燥品 ②異臭、異物混入のないもの ③漂白剤、保存料等、食品添加物を使用していないもの
削り節 “証”	①かつお100%のもの ②乾燥品 ③削り片の形状の崩れがなく、異物、雑物混入のないもの ④添加物を使用していないもの

魚介缶詰類および レトルト製品 “証”	①化学調味料を使用していないもの ②変形不良品でなく、包装のあるもの
魚肉練り製品 “証”	①鮮度良好で、異物混入のないもの ②漂白剤、保存料等、食品添加物を使用していないもの

8. 肉類

品 名	規 格 お よ び 注 意 事 項
生鮮肉類	①と畜場法検査合格品であるもの ②国内産であるもの ③肉質・色・鮮度とともに良好なもの ④特有の香りを有し、異臭のないもの ⑤当日処理が望ましい
加工品類 “証”	①形態・燻煙が完全なもの ②肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの ③原材料の肉は豚肉のみで、鮮度良好な国内産であるもの ④形状はその都度指定 ⑤着色料・保存料・発色剤・結着剤等を使用していないもの ⑥化学調味料無添加のもの

9. 卵類

品 名	規 格 お よ び 注 意 事 項
鶏卵	①冷蔵保存、保冷配送 ②新鮮で大きさが揃っているもの(サイズはその都度指定) ③破損・不潔品・腐敗のないもの
うずら卵水煮	①国産品であること ②チルド品または加圧殺菌常温保存品 ③新鮮な素材を使用し、異味・異臭・異物・殺物がないもの ④液が混濁していないもの

10. 乳類

品 名	規 格 お よ び 注 意 事 項
牛乳	①学校給食会扱いのもの
生クリーム	①乳脂肪45%以上、乳脂肪分のみ
チーズ	①異味・異臭・カビ・異物混入のないもの ②特有の風味を有し、食沢良好、斑点がなく外観のよいもので、硬さが適当で粘りのないもの ③形状・種類等はその都度指定
発酵乳 (ヨーグルト・乳飲料 乳酸飲料)	①ビン装または密封容器入りのもの ②異味・異臭・カビ・異物混入のないもの

11. 野菜類

品 名	規 格 お よ び 注 意 事 項
生鮮野菜類一般	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産を原則とする ②新鮮なもので泥はできる限り落として納品する ③規格は発注書に記載 ④腐敗、病害虫等で納品量が不足した分は交換扱いとする ⑤葉もの類は特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること
トマトピューレ	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産原料使用または非遺伝子組換えトマト使用の証明のあるもの ②JAS規格品
トマトペースト トマトジュース “証”	<ul style="list-style-type: none"> ①JAS規格品 ②非遺伝子組換えトマト使用の証明のあるもの
ホールトマト “証”	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産原料使用または国内加工品 ②非遺伝子組換えトマト使用の証明のあるもの
漬物類	<ul style="list-style-type: none"> ①合成着色料・保存料・化学調味料使用していないもの ②納品時の温度は5℃以下とする
水煮ぜんまい わらび “証”	<ul style="list-style-type: none"> ①漂白剤の使用していないもの ②国内産かつ国内加工品 ③カット製品とする
冷凍野菜類一般	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産を原則とする ②再凍結をしていないもの
たけのこ水煮	<ul style="list-style-type: none"> ①当年度産 ②清潔な容器に計量して納品(内容物の品名・重量・製造業者名を明記) ③要冷蔵(新物は必ず)
クリームコーン缶 ホールコーン缶	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産を原則とする ②膨張缶および変形・圧着不良品でないもの ③缶内部の塗装が溶け出していないもの

12. 果実類

品名	規格および注意事項
生鮮果実類一般	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産を原則とする ②規格は発注書に記載 ③腐敗、病虫害等で納品量が不足した分は交換扱いとする ④柑橘類はワックスを使用していないものが好ましい
乾燥果物	<ul style="list-style-type: none"> ①原産地明記のこと ②添加物不使用なもの
冷凍果物	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産を原則とする ②保管温度が-20°C以下であること ③包装が完全で破損・汚れのないもの ④再凍結していないもの
果実缶詰類一般	<ul style="list-style-type: none"> ①酸味料・酸化防止剤(V. C)の使用可、安定剤の使用していないもの ②膨張缶および変形・圧着不良品でないもの ③缶内部の塗装が溶け出していないもの

13. きのこと類

品名	規格および注意事項
生鮮きのこ類一般	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産 ②えのきを除きバラ梱包にて納品 ③腐敗、病虫害等で納品量が不足した分は交換または返品扱いとする ④菌床の付着に注意する
乾燥きのこ類一般	<ul style="list-style-type: none"> ①異物混入には十分気をつけること
マッシュルーム缶	<ul style="list-style-type: none"> ①国内産かつ国内加工品 ②JAS規格 ③酸化防止剤(V. C)・PH調整剤使用可

14. 藻類

品名	規格および注意事項
乾燥藻類	①肉厚のもの ②国内産かつ国内加工品 ③異物混入には十分気をつけること
生藻類	①肉厚のもの ②国内産かつ国内加工品 ③異物混入のないもの ④加塩していないもの

15. し好飲料類

品名	規格および注意事項
清酒	①合成酒不可 ②ビン装品
ワイン類	①国内産原料 ②酸化防止剤・保存料不可 ②ビン装品
みりん	①本醸造品 ②ビン装品

16. 調味料および香辛料類

品名	規格および注意事項
しょうゆ	①国内産または非遺伝子組換え大豆、小麦、塩のみ使用のもの ②ビン装品
ソース類	①着色料・化学調味料・保存料・増粘料・糊料・合成甘味料のしていないもの
食酢	①醸造酢であること (米・りんご・ぶどう等、穀物を原料としたもの)
トマトケチャップ	①国内産原料使用または非遺伝子組換えトマト使用の証明のあるもの ②5kg・3kg・1kg入りフィルムパック包装 ③JAS規格特級品または給食用
香辛料類	①乾燥ホールまたは粉末状態 ②カビが付着していないもの ③計量納品は消費期限を表示(カレー粉・こしょう・辛子を除く)

東村山市学校給食物資

平成15年 9月 作成
平成18年 3月 改訂

編集発行 東村山市教育委員会
学校給食栄養士

食品添加物の規格基準について

財団法人愛知県学校給食会では、取扱い製品における食品添加物の使用について次のような取扱いを定め、納入業者との契約段階で相互理解したうえ、定期的に食品添加物検査を実施して、食品添加物使用の有無を確認しています。

1. 食品衛生法に基づき、不許可の食品添加物は使用しないこと。
2. 次の食品添加物は、使用もしくは、残留しないこと。
 - 1) 保存料（ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸 等）
 - 2) 甘味料（サッカリン、サッカリンナトリウム 等）
 - 3) 発色剤（亜硝酸ナトリウム 等）
 - 4) 小麦粉改良剤（過酸化ベンゾイル 等）
 - 5) 殺菌料（過酸化水素）
 - 6) 酸化防止剤（BHA、BHT 等）
 - 7) 着色料（酸性タール色素 等）
 - 8) 品質保持剤（プロピレングリコール 等）
 - 9) 調味料（グルタミン酸ナトリウム 等）
3. 製造上、必要な食品添加物については必要最小量の使用にとどめること。

石田 様

メールにてお問い合わせの件について、別添（ワード文書）のとおり回答させていただきます。

よろしく申し上げます。

財団法人愛知県学校給食会 総務課 愛知県学校給食会 <aigaku@bz01.plala.or.jp>

財団法人 横浜市学校給食会

[HOME](#) [お問い合わせ](#)


食材の安心・安全情報

- 今月の基準献立
- 今月の業者情報
- 入札結果情報
- 今月の加工食品・一般食品類アレルギー情報
- 衛生検査情報
- 安心・安全Q & A
- 学校給食会アラカルト
- こんなに種類がありますパン・米飯！
- 給食会の物資規格
 - 物資規格
 - 加工品製造工場・物資登録制度
 - 冷凍食品類の物資選定の仕組み

物資規格

横浜市学校給食会では、安心・安全で良質な学校給食用物資を安定的に各学校へお届けするため、取扱い物資の品質基準ともいえる「物資規格」を定め、これを業者に提示した上で入札・購入を行っています。各学校では、納入された物資が、この規格に適合した物であるか、検取・確認するために活用しています。献立の多様化に伴い、使用する物資も多種多様となっていますが、学校給食会では、次代を担う子どもたちのために、より良い物資を各学校にお届けできるよう、今後もこの物資規格について見直しや研究・検討を進めていきます。ここでは各物資の規格の前提となる共通事項をご紹介します。

平成21年3月10日更新

- 全体共通事項 -

1. 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合するものであること。
2. 食品衛生法、食品衛生法施行規則及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成13年厚生労働省令第23号）及びJAS法の品質表示基準制度に則した表示を行う。
3. 主原料は非遺伝子組換えのものを使用する。
4. 包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること。

食肉加工品類共通事項

1. 無塩漬で、食品添加物に該当する調味料、結着剤、酸化防止剤、保存料、乳化安定剤、PH調整剤、着色料を使用しない。
2. 卵または、卵製品及び牛由来の調味料を使用しない。
3. 製造後は10℃以下で保存する。

魚肉練り製品類共通事項

1. 調味料、酸化防止剤、保存料、甘味料、着色料を使用しない。
2. 卵または、卵製品及び牛由来の調味料を使用しない。
3. 無漂白のもの。
4. 揚げ油は良質な植物油を使用する。
5. 製造後は10℃以下で保存する。

冷凍食品類共通事項

1. 調味料、保存料、甘味料、乳化剤、着色料を使用しない。
2. 卵または、卵製品及び牛由来の調味料を使用しない。
3. 無漂白のもの。

一般食品類（乾物・調味料等）共通事項

1. 調味料、保存料、発酵調整剤、酸化防止剤、甘味料、着色料を使用しない。
2. 卵または、卵製品及び牛由来の調味料を使用しない。
3. 無漂白のもの。

乳製品類共通事項

1. 保存料、発酵調整剤、着色料を使用しない。
2. チーズ類については、不当景品類及び不当表示防止法の規定に基づく「ナチュラルチーズ・プロセスチーズ及びチーズフードの表示に関する公正競争規約」の規格に基づき製造されたもの。

缶詰・レトルト類共通事項

1. 缶詰は巻き締めが完全で、サビ・傷・汚れ・変形・膨張等が認められないもの。
2. スズ溶出量は150ppm以下とする。
3. 保存料、着色料、甘味料、酸味料、酸化防止剤、調味料は使用しない。
4. 原料は、残留農薬基準に適合している。

パン添加物類（ジャム等）共通事項

1. 日本農林規格特級または標準以上。
2. 可溶性固形物65%以上、しよ糖10%以上で、保存料、着色料、PH調整剤（クエン酸ナトリウムを除く）は使用しない。
3. ゲル化剤にはペクチン以外のものを含まない。
4. 酸味料はレモン果汁4%以下、クエン酸・リンゴ酸及び酒石酸以外のものを含まない。

デザート類共通事項

1. 牛由来のゼラチンは使用しない。
2. 着色料、保存料、甘味料は使用しない。

青果類共通事項

1. 物資ごとの規格に準じた新鮮なものである。
2. 作物により規格サイズ及び使用可能月に変動があるため、当月に納入する規格については必ず前月配布の資料を参照する。
3. だいこん・こまつな・キャベツ以外の青果においても積極的に横浜市産を優先納入する。ただし、横浜市内産物資に虫の付着等が著しい場合にはこの限りでない。

食肉共通事項

1. と畜場法、食品衛生法、飼料の安全確保に関する法律等の諸規制に適合するものである。
2. 他の獣鳥肉類の混入のないもの。
3. 原料肉から学校納入まで肉の温度を-1°C~5°Cに保ち、新鮮で異味異臭のないもの。（カット作業時の表面凍結も不可）
4. 国産牛肉は「トレーサビリティ法報告書」を使用日前日までに提出する。
5. 鶏肉については「鶏肉産地報告書」を使用日前日までに提出する。


横浜市独自配合加工品

- | | |
|--------------------------|---------------|
| ○ハンバーグ | ○ハンバーグ（レバー入り） |
| ○ハンバーグ（ひじき入り） | ○ミートボール |
| ○ミートボール（レバー入り） | ○メンチカツ |
| ○メンチカツ（レバー入り） | ○コロケ |
| ○しゅうまい | ○春巻 |
| ○フランクフルトソーセージ・ウィンナーソーセージ | |



[▲ ページ上に戻る](#)

給食実施校の皆様へ | 納入業者の皆様へ | 納入業者一覧 | 新規納入業者募集要項 | 製造者・販売者の皆様へ


 横浜市中区尾上町1丁目6番地（住友生命横浜関内ビル5階）
 財団法人横浜市学校給食会 TEL 045-662-2541（祝日を除く月～金 8:30～17:15）

(C) 2005-2006 Yokohama City School Lunch Association All rights reserved.