

# 町田市中学校給食用物資規格基準書

町田市教育委員会

2024年7月

## 規格基準の取り扱いについて

- 本規格基準書(以下「本書」とする。)は町田市立中学校に給食を提供する給食センター(以下「センター」という。)に食材を納めようとする給食物資の納入業者に適用する。
- センターにおいて使用する食材は、本書に記載されている規格及び納入基準に加え、見積書記載規格に適合したものを原則とする。やむを得ず、変更となる場合はあらかじめセンターに連絡をすること。
- 不慮の災害、学校行事、その他の理由により、中止または変更がやむを得ない事態に対しては、食材の発注変更に協力すること。
- 天災地変等による災害、またはその他の不可抗力の事態で納入不能の場合は、速やかにその旨をセンターに連絡すること。

## 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、JAS 法等の品質表示基準制度に即した表示を行うこと。
3. 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。
4. 配合内容表を提出すること。(肉類、青果物は除く)。
5. 基本的に国内産原料、国内生産のもの。
6. 農水産物については地産地消を推進するため、東京都産、町田市産を優先する。
7. 原則として、食品添加物を使用していないもの。
8. 遺伝子組換え食品の使用を極力抑えたもの。
9. ゲノム編集技術応用食品については、「物資見積書」「商品規格書」に明記すること。
10. 一部の加工品については、原材料に、町田市中学校給食における食物アレルギー対応品目(落花生、そば、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、マカダミアナッツ、キウイフルーツ、バナナ、いくら、卵、乳、小麦、えび、かに、もも、りんご)を含まない商品を優先とする。
11. 納品に関しては、以下のことに十分注意すること。
  - ① 変質や折れ、砕け等の損害がないもの。
  - ② 損傷、腐敗、病害虫のない鮮度が良好なもの。
  - ③ 異物の混入がなく、異臭のないもの。
  - ④ 賞味及び消費期限の表示以内のもので、可能な限り新しいもの。
  - ⑤ 賞味及び消費期限、製造年月日、産地(原産国名)、生産者、メーカー等を明示すること。
  - ⑥ 納品時の温度に十分注意すること。
  - ⑦ 極端に不揃いまたは規格品外、破損があるものについては返品または交換扱いとする。

## 目次

1	穀物及び加工食品	3
2	いも類・でん粉	3
3	砂糖・甘味類	4
4	油脂類	5
5	種実類	5
6	豆類	6
7	大豆製品類	6
8	魚介類	7
9	練り製品	9
10	肉類	9
11	肉類の加工品	10
12	卵類	10
13	乳類	10
14	野菜類	11
15	果実類	14
16	きのこ類	15
17	藻類	15
18	缶詰・レトルト食品類	16
19	調味料及び香辛料類	17
20	冷凍食品類	18
21	デザート類	19

# 町田市立中学校給食用物資規格基準

## 1 穀物及び加工食品

No	品名	規格及び納入基準
1	米	粒に形状の変形や4分の1以下の碎粒、混入物のないもの
		産地、品種、銘柄、等級等について、見積もり時に指定するもの
		収穫後1年以内で、原則、前日精米であるもの
		石抜き、色彩選別機2度通し
		納入は10kg袋
2	米粒麦	国内産の大麦で、無漂白のもの
		麦粒に亀裂がないもの
		納入は1kg袋
		収穫後1年以内のもの
3	米粉	国内産のうるち米のもの
		乾燥良好、異物、固まりのないもの
4	米粉麺	国内産のうるち米のもの
		茹で伸びしないもの
5	小麦粉	国内産の小麦であるもの
		薄力粉、無漂白、乾燥良好、異物、固まりのないもの
6	パン	原則、前日または当日朝焼きのもの
7	パン粉(ドライ)	漂白剤、酸化剤等の不使用のもの
8	蒸し中華麺	適度に蒸され、清潔な容器に入れ衛生的なもの
		漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの
		無着色、無かんすい
9	スパゲッティ マカロニ	スパゲッティはーフカット
		カビの発生やひび割れていないもの
		琥珀色で、白い斑点が表面に出していないもの
10	うどん	麺肌の荒れ、形のくずれがなく、麺の色につやがあるもの
		よく練られ、こしの強いもの
		冷凍の場合は、冷凍食品の規格基準を満たしているもの
		そばの製造工程と完全に分かれていること(別棟)

## 2 いも類・でん粉

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国産原料、国内加工のもの

		形状等は、都度指定されたもの
		保存状態のよいもの
1	じゃがいも	外皮が薄く、芽の浅いもの
		しわやひび割れ等の傷がなく、緑色がかっていないもの
		空洞のないもの
		大きさに著しい違いのないもの
		放射線照射をしていないもの
2	さつまいも	ひげ根のあとが少なく、表皮のむけていないもの
		形が整っているもの
3	さといも	子芋で、泥つきのもの
		ひび割れ等の傷のないもの
4	こんにゃく	硬くて弾力があり、なめらかなもの
		無着色のもの
5	でん粉	主に北海道産のじゃがいもを原料とするもの
		乾燥良好で、無漂白、白色、無味無臭のもの

### 3 砂糖・甘味類

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	三温糖	国内産の原料 100%のもの
		カラメル色素無添加のもの
		細粉状で固まりのないもの
		異物、不溶物のないもの
2	上白糖 グラニュー糖	国内産の原料 100%のもの
		細粉状で固まりのないもの
		異物、不溶物のないもの
3	水あめ	国内加工のもの
		異物、不溶物のないもの
4	はちみつ	国内産の原料 100%のもの
		純粋なはちみつで、不純物の含まれていないもの
5	ジャム類	国産原料、国内加工のもの
		単一果汁を原料としたもの(ミックスは除く)
		合成着色料、酸化防止剤、保存料等を添加していないもの
		色、香味が良好なもの
		異物、不溶物のないもの

6	チョコレート類	国内加工のもの
		製造工程において同一ラインでナッツ類を使用していないもの
		合成着色料、保存料等を添加していないもの
		色、香味が良好で、柔らかなペースト状を呈し、伸びのよいもの

#### 4 油脂類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内加工のもの
1	米ぬか油	国内産の米ぬかを原料とするもの
		酸化、変質のない、香味が良好で、滑らかさのあるもの
		シリコーン無添加のもの
		揚げ用はタンクローリーまたは一斗缶での納入とする
2	ごま油	純度 100%のもの
		酸化、変質のないもの
		精製をしない特有の香味を残すもの
3	オリーブオイル	ピュアオイル
		純度 100%のもの
		酸化、変質のないもの
4	バター	国産原料であること
		包装に油がにじんでいないもの
		淡黄色で、組織にむらのないもの
		酸化防止剤、保存料、着色料等を添加していないもの
		賞味期限を4か月以上残すもの
5	マーガリン	植物油または乳製品を原料とするもの
		保存料を添加していないもの
6	ラード	国産原料であること
		酸化変質のないもの

#### 5 種実類

No	品名	規格及び納入基準
1	むき栗	国産原料、国内加工のもの
		酸化防止剤、漂白剤、保存料等を添加していないもの
2	ごま	国内加工のもので、製造工程で人の手を介していないもの
		乾燥良好で、雑物のないもの

		酸化、変質のない、香味が良好なもの
		無漂白、無着色のもの
		時季により前年度産又は当年度産のもの

## 6 豆類

No	品名	規格及び納入基準
1	乾燥豆類	国内産を優先するが原産国を明記する
		当年度産(当年度産がでるまでは前年度産)、生産年度を明記する
		乾燥良好で、病害虫がなく、粒がそろい雑物のないもの
2	ゆで大豆	国内産のもの
		当年度産(当年度産がでるまでは前年度産)、生産年度を明記する
		表皮が薄く、病害虫痕がないもの
		中粒で光沢、香味のあるもの
3	あずき	国内産のもの
		当年度産(当年度産がでるまでは前年度産)、生産年度を明記する
		粒や色にむらのないもの
4	きな粉	国内産のもの
		製造工程で人の手を介さないもの
5	春雨	国内加工のもの
		乾燥良好で、雑物のない、半透明で、弾力があるもの

## 7 大豆製品類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		天然にがりを使用し、消泡剤未使用のものが望ましい
		原則、豆腐は製造を含め2日以内、揚げ物は製造を含め3日以内とし、消費期限内で納入する
		揚げ物の油は、良質な油(遺伝子組換えのないもの)を使用
		大腸菌群が陰性で、防腐剤を添加していないもの
1	豆腐	木綿ごしのもの
		押し豆腐は、水分を70%まで押したもの
		絞り豆腐は、水分を60%まで絞ったもの
2	冷凍豆腐	ダイスカットされ、風味の良いもの
		硬さが均一でかたくずれのないもの

3	焼き豆腐	水分を 70%まで押したもの
		焼き色が均一であるもの
4	油揚げ	良質な油で揚げたもの
5	生揚げ	良質な油で揚げたもの
6	がんもどき	形がそろっているもの
		良質な油で揚げたもの
7	調理用豆乳	国内産のもの
		原料は遺伝子組換えでない大豆を使用したもの
		成分無調整のもの
8	飲用豆乳	国内産のもの
		原料は遺伝子組換えでない大豆を使用したもの
		調製豆乳のもの
		ストローが付いているもの

## 8 魚介類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	納入は、衛生的な包装又は容器を使用する
		切り身の厚さや形を統一する
		切り身は、光沢や弾力のあるもの
		加工時間は、納入時間前 48 時間以内とする(休日明けも同様)
		鮮度保持剤等を添加していないもの
		水揚げ地、加工日等は、納品書記載事項とする
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする
		身くずれ・ドリップのないよう、適切に解凍されたもの
		小骨の処理済みのもの
		異臭のしないもの
1	しらす干し ちりめんじゃこ 干しさくらえび	国内産のもの
		乾燥良好で、雑物のないもの
		無添加のもの(無添加証明書添付)
2	煮干し 削り節	酸化防止剤を添加していないもの
		油焼けによる変色のないもの
		香りの良いもの
3	まあじ	背の部分は青黒い色で、腹の部分は銀白色のもの
		身の締まりの良いもの

4	まいわし	鮮やかな斑点のあるもの
5	あかうお	身が締まって弾力があり、身と皮がはがれていないもの
6	かつお	身が鮮明な赤色のもの
		皮と身の間に脂肪が多いもの
7	さけ	身は色つやが良く脂がのっているもの
		身が締まって弾力があり、身と皮がはがれていないもの
8	さば	血合いと身の差がはっきりしたもの
		皮のしまが鮮明で、青みを帯びてつやのあるもの
		腹部は銀白色で、弾力のあるもの
9	さわら	身が締まってつやのあるもの
10	さんま	身が締まって、脂がのっているもの
		腹部に傷がないもの
11	ししゃも わかさぎ きびなご	冷凍焼けしていないもの
		腹部が割れていないもの
		子持ちは、卵を多く持っているもの
12	しいら	皮は緑色と黄色がはっきりしているもの
13	ホキ	皮が銀色で身が変色していないもの
		ドリップしていないもの
14	ほっけ	身が締まって、脂がのっているもの
15	ます	身は色つやが良く脂がのっているもの
16	めだい	身に張りのあるもの
		透明感のある白身であること
17	まだら	身に透明感のあるもの
18	たらこ	発色剤、合成着色料を添加していないもの
19	メルルーサ	皮がしっかりしていて、身に透明感のあるもの
20	あさり(むき身) はまぐり	身が締まってつやのあるもの
		貝殻の混入がなく、砂はきが十分されたもの
21	ほたて	身が白く光沢のあるもの
		貝柱は、粒のそろったもの
		砂をかんでいないもの
22	いか	身が半透明で、つやのあるもの
		切り身は、両面の表皮をむき、かのこに包丁をいれたもの
23	えび	固有の光沢があり、つぶれ等の損傷のないもの
		殻は尾部、節部が黒色に変色していないもの

		背わたを取ったもの
24	冷凍えび	冷凍焼けしていないもの
		包装、完全冷凍で生体保存のもの
		冷凍の規格基準を満たしているもの
		背わたの少ないもの
		納入は1kg袋、リン酸塩を添加していないもの
		無着色、無添加のもの
25	たこ	身が締まって弾力のあるもの
		ボイルしたものは、皮のはがれていないもの
26	かに	身が締まっているもの
		無着色、無添加のもの
		身が締まっているもの

## 9 練り製品

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項 (かまぼこ・ちくわ・ なると・さつま揚げ・ つみれ等)	魚肉練り製品の製造取り扱い等に関する衛生上の基準によるもの
		無添加のもの
		適度の弾力があり、柔らかさと粘りのあるもの
		光沢があり、魚のうま味、風味の生きているもの
		着色は植物性抽出色素を使用したもの
		揚げ油は良質の油を使用したもの
		表面の油切れの良いもの
		納入は、衛生的な包装又は容器を使用する
冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする		

## 10 肉類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項  豚・鶏・牛	国内産のもの
		生産地、加工日等は、納品書記載事項とする
		加工時間は、納入時間前 48 時間以内とする。ただし、挽肉については、24時間以内とする。(休み明けも同様とする)
		納入は、衛生的な包装又は容器を使用する
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする
		ドリップのないよう、適切に解凍されたもの

## 11 肉類の加工品

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
※	共通事項 (ベーコン・ハム・ソーセージ等)	原料肉は、国内で飼育、生産されたもの
		無添加のもの
		賞味期限は納入日を含め3日以上残すもの(連休明けは納品日を含め2日以上残すもの)
		加工時間は、納入時間前 48 時間以内とする(連休明けで 48 時間以内の加工が難しい場合は、加工後速やかに密封包装をし、衛生的に保管・運搬をする)
		生産地、加工日等は、納品書記載事項とする
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする

## 12 卵類

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	殺菌液卵	凍結又はチルド冷蔵のもの
		温度管理ができているもの
		食品添加物の使用が少ないもの
2	うずら卵の水煮	殻及び内皮の除去が完全なもの
		異物、異臭のないもの
		保存水の濁りのないもの

## 13 乳類

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
※	共通事項	乳及び乳製品の成分規格に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号、以下「乳等省令」という。)によるもの
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする
1	飲用牛乳	東京都指定
		学校別に配送できること
2	調理用牛乳	10 リットル又は1リットルの容器で納入する
		国内産のもの
3	発酵乳	国産原料、国内加工のもの
		学校別に配送できること
4	調理用ヨーグルト	国産原料、国内加工のもの
		1リットルの容器で納入する
5	生クリーム	乳脂肪分 45%以上のもので、組織がなめらかなもの

		10リットル又は1リットルの容器で納入する
		国産原料、国内加工のもの
6	ナチュラルチーズ	保存料、着色料、発酵調整剤等を添加していないもの
		国内加工のもの
7	プロセスチーズ	保存料、着色料、発酵調整剤等を添加していないもの
		国内加工のもの
8	乳酸菌飲料	国内加工のもの

#### 14 野菜類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		減農・特別栽培農産物については栽培管理表を提出すること
		生産地を見積書及び納品書の記載事項とする
		見積書の規格に洗いの記載があるものは、泥のついていないものを納入する
		病虫害痕、腐敗、傷のない鮮度良好のもの
		規格区分等については、見積書記載とする
		納入は、衛生的な包装又は容器を使用する
		地場産野菜を優先する
		見積書で個別指定がない限り生野菜、無漂白、無袋、結束不可、秀、優、A、L、2Lとする
1	アスパラガス	茎色は、鮮やかな緑色で筋張っていないもの 張りがあり、穂先が締まっているもの
2	かぼちゃ	肉が厚く表皮まで均一な濃い黄色のもの
3	小松菜	葉色は、光沢があり葉先まで均一な濃い緑色のもの
4	さやいんげん	さやが濃い緑色で、すれやしなびがないもの
5	さやえんどう	さやが濃い緑色で、豆の形が表面に出ていないもの
6	しそ	特有の香りのあるもの
7	春菊	葉に張りがあり鮮やかな緑色のもの
		筋間は短く、芯に白くすの入っていないもの
8	ズッキーニ	濃い緑色で、弾力のあるもの
9	レタス	薄緑色で切り口が白く10円玉ぐらいのもの
		巻きはかたくなく、適当な弾力のあるもの
10	ミニトマト	粒がそろい硬く締まり丸みのあるもの

		熟度の良好なもの
11	にら	葉色は、濃い緑色で葉幅があり、葉先が伸びているもの
12	にんじん	皮は濃いオレンジ色で、滑らかな肌をしたもの
		中芯の直径が小さいもので、頭部の切り口が緑色をしているもの
13	ねぎ	白根の部分が長いもの(緑の部分が10 cm程度)
		よく締まり弾力のあるもの
14	パセリ	葉は特有の縮があり、濃い緑色であるもの
15	ピーマン	切り口が新しく皮のつや果肉にはりがあるもの
16	パプリカ(赤・黄)	皮のつや果肉にはりがあるもの
		色むらのないもの
17	タアサイ	葉色が鮮やかな緑色で、張りがあり肉厚のもの
18	ブロッコリー	芽花の形状は丸みがあり、濃い緑色のもの
		芽花は、硬く締まったもの
		軸の部分はできるだけ落としたもの
19	ほうれんそう	葉色は、濃い緑色で張りがあり肉厚のもの
		葉が密生し、茎は太くなく葉の大きいもの
20	みつば	葉色は、鮮やかな緑色で、特有の香りのあるもの
		茎は細く、切り口の白いもの
21	かぶ	根球の形が丸く締まったもの
		根球の白さに光沢のあるもの
22	カリフラワー	芽花は白く形状は丸みのあるもの
		芽花は、硬く締まったもの
		軸の部分はできるだけ落としたもの
23	キャベツ	春キャベツは、結球葉のまきがやわらかく弾力のあるもの
		夏・秋キャベツは、結球葉のまきが硬く外葉が濃い緑色のもの
		冬キャベツは、結球葉のまきが硬く外葉が緑色のもの
24	きゅうり	鮮やかな緑色のもの
25	グリーンピース	発芽していない、粒のそろいのよいもの
26	ごぼう	中太で、根端まで肉付きがよくまっすぐで、すが入らないもの
		洗いごぼうは、薄皮が付きしみのないもの
27	しょうが	塊茎が大きくふくらみのあるもの
28	セロリー	葉が鮮やかな緑色で、黄色く変化していないもの
		表皮につやのあるもので、茎部の厚みのあるもの
29	だいこん	表皮が白く、張りがあるもの

		すが入らず重量のあるもの
30	切り干しだいこん	よく乾燥され、無漂白、無着色のもの
31	かんぴょう	よく乾燥され、無漂白、無着色のもの
32	たまねぎ	硬く締まって光沢がよく表皮の乾いているもの
		芽や根が伸び出していないもの
33	チンゲン菜	茎、葉とも薄緑色で幅と厚みがあり、茎部は丸く張りのあるもの
		株の葉と葉の付根にすき間のないもの
34	とうもろこし	粒は鮮やかな黄色で欠粒、つぶれ、未熟果が少ないもの
		病害虫痕等のないもの
35	とうがん	皮は緑色が濃く、表面に傷のないもの
		種のまわりの身がしっかりしていて、重みのあるもの
36	なす	表皮に傷がなく、濃い紫色でつやのあるもの
		へたの切り口が新しく、とげの硬いもの
37	にんにく	球根は白く光沢があるもの
		球根は大きく丸みのあるもの
38	はくさい	結球葉のまきが硬く、茎部につやと張りのあるもの
		結球葉の外葉は濃い緑色のもので厚みがあるもの
		結球葉に黒い斑点のないもの
39	みず菜	葉の色が鮮やかで、葉先まで張りがあるもの
		株元が白くきれいなもの
40	もやし	無漂白なもの
		茎は太くて短く、白くてみずみずしさがあるもの
		豆つきの場合は、豆が開いていないもの
		折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの
41	菜花	葉は、濃い緑色で、花の開いていないもの
42	れんこん	無漂白のもの
		穴の中に泥のないもの
		茎は白色で、筋の少ないやわらかいもの
43	カット野菜	鮮度良好なもの
		大きさ、重さが均一であること
		製造後の包装及び取扱いが衛生的であること
		原則、納入日の2日以内に加工されたもの
44	冷凍野菜	国内加工のもの
		大きさ、重さが均一であること

		遺伝子組換えではないもの
		冷凍焼けがなく、凍結状態の良いもの
		ペースト状の場合、特有の色沢があるもの

## 15 果実類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	納入は、衛生的な包装又は容器を使用する
		生産地を見積書及び納品書の記載事項とする
		有機・減農薬など特別栽培農産物については、栽培管理表等を提出
		ワックス処理していないもの
		適度に熟し、色づいているもの
		病虫害痕、腐敗、傷のない鮮度良好のもの
		規格区分等については、都度指定するもの
1	いちご	果実が均一に着色しているもの へたは濃い緑色で、しおれていないもの
2	デコポン	表皮に傷が少なく、しわのないもの 持った時に重みがあるもの
3	いよかん	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色のもの 果実と果皮が密着し、軸は細くて濃い緑色のもの 甘味、酸味があり、特有の香りのあるもの
4	うんしゅうみかん	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色のもの 果実と果皮が密着し、軸は細くて濃い緑色のもの 甘味、酸味があり、特有の香りのあるもの
5	河内晩柑	持った時に重みのあるもの
6	ネーブルオレンジ	果実が均一に着色し、つやのあるもの 表皮に傷が少なく、しわのないもの
7	ぽんかん	表皮に傷が少なく、しわのないもの
8	すいか	縦縞のはっきりしているもの
9	なし	形は扁平球形で、傷のないもの 品種固有の色や形をしたもの 果実部が硬く張りのあるもの
10	はっさく	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色のもの
11	ぶどう	粒のそろっているもの 果実が均一に着色し、果粉の付いているもの

		軸は濃い緑色のもの
12	メロン	形状がそろっているもの
13	りんご	果実が均一に着色しているもの
		果皮にしなびのないもの
		扁平球形で、座りのよいもの
14	さくらんぼ	粒がそろっているもの
		枝のしっかりしたもの
15	かき	甘かきで、渋味のないもの
16	ゆず	果皮に傷の少ないもの

#### 16 きのご類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		異物、雑物の混入のないもの
		菌床の付着に注意し、なるべく取り除いて納入する
		生鮮きのご類は、バラ梱包にて納入する
		カット加工は原則2日以内とし、保冷車で納入する
1	えのきだけ	黄白色で、かさはそろった大きさのもの
2	生しいたけ	かさが肉厚で、軸は太く短いもの
3	乾しいたけ	かさの表面は光沢があり褐色、裏面は淡い黄色のもの
		十分に乾燥し、かびや病害虫痕等のないもの
4	ぶなしめじ	かさは丸みを持ち、茎部の白いもの
		茎は太く短い膨らみのあるもの
5	なめこ	かさは小粒で、ぬめりのあるもの
6	マッシュルーム	かさの表面に張りがあり、軸が太く白いもの
7	まいたけ	かさが肉厚で、濃い茶色のもの
		軸は、白くて弾力のあるもの
8	エリンギ	かさは薄茶色で、開いていないもの
		軸は白く、太くて弾力のあるもの

#### 17 藻類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		原則、製造工程で人の手を介していないもの

		異物、雑物の混入のないもの
		無着色のもの
1	あおのり	濃い緑色で、特有の香りのあるもの
		大きさが細かく揃っているもの
2	あおさ	濃い緑色で、特有の香りのあるもの
		大きさが細かく揃っているもの
3	焼きのり	濃い緑色で、つやと特有の香りのあるもの
		やわらかく、抄きむらのないもの
4	もずく	独特のぬめりがあるもの
		冷凍の場合、冷凍食品の規格基準を満たすもの
5	めかぶ	乾燥良好で、戻した時に食感がよいもの
6	こんぶ	乾燥良好で、特有の香りがあるもの
		黒色が濃く張りがあり、変色、変質のないもの
7	ひじき	芽の部分のもの
		乾燥良好で、特有の香りがあるもの
		黒色が濃く、変色、変質のないもの
8	生・茎わかめ	濃い緑色で、肉質が厚く弾力のあるもの
9	カットわかめ	肉質が厚く、色沢の良好なもの
		サイズがそろっているもの
10	海藻ミックス	種類のバランスがよく、もどした時にぬめりの出ないもの

#### 18 缶詰類・レトルト食品類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国産原料、国内加工のもの
		缶詰は、完全密封で膨張缶及び変形・圧着不良品でないもの
		異物、雑物の混入のないもの
1	スイートコーンホール	色沢が良好で、粒の形や大きさの整っているもの
		変色粒、液が混濁していないもの
2	スイートコーンクリーム	ねばりけがあり、密度の濃いもの
		変色や粒の破片のないもの
3	カットゼリー	なめらかなのどごしのもの
4	りんご	果肉の大きさや厚さのそろったもの
		液汁が混濁していないもの
5	桃	果実は、形が整い、斑点、割れや傷のないもの

		液汁が混濁していないもの
6	パインアップル	芯の除去が完全なもの
		果肉の大きさや厚さのそろったもの
		液汁が混濁していないもの
7	みかん	果肉の身割れや小片のないもの
		果肉の大きさや厚さのそろったもの
		液汁が混濁していないもの
8	まぐろ油漬	肉締まりがよく、液切りされたもの
9	トマト水煮	肉質、色沢が良好で、粒の形や大きさの整っているもの
		果皮の除去が完全なもの
10	たけのこ水煮	切取面に空洞がなく、太く肉厚で筋間の短いもの
		形が整っており、傷のないもの
		内皮の削除が完全なもの
		異物、不溶物、煮汁の濁りのないもの
		無漂白のもの
		当年度産(当年度産がでるまでは前年度産)、生産年度を明記する
11	漬物類	素材の風味と食感を残したもの
		原則、調味料のみで漬けてあるもの
12	ふき水煮	特有の香りと食感があるもの
13	ぜんまい水煮	特有の風味と食感があるもの

#### 19 調味料及び香辛料類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内加工のもの
		原則、無添加のもの
		異物混入のないもの
		原則、ビン包装は不可とする
1	塩	かたまりのないもの
2	しょうゆ	国内産有機丸大豆を使用した本醸造方式のもの
3	米酢	国内産の米を使用したもの(醸造酢)
4	みそ	国内産原料を使用したもの
5	ソース類	合成着色料、合成糊料、合成甘味料を添加していないもの
6	オイスターソース	国内産のオイスターエキス使用のもの

7	トマトピューレペースト トマトケチャップ	原料が国内産で、滑らかな性状のもの
8	ドレッシング	ノンオイル製品は、それぞれのうまみが濃いもの
9	マヨネーズ (卵不使用)	酸化分離していないもの
10	みりん	酒税法(昭和28年法律第6号)の本みりに該当するもの 国内産原料使用のもの
11	清酒	国内産米使用のもの 香味があり、浮遊物及び沈殿物がないもの
12	ぶどう酒	酸化防止剤、保存料、着色料を添加していないもの
13	香辛料	特有の強い辛みと香りのあるもの ホールタイプは、粒がそろったもの 粉末タイプは、細粉状で固まりのないもの

## 20 冷凍食品類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	食品衛生法(昭和22年法律第233号)の基準に合致するもの
		衛生的な包材で包装され、原材料、成分内容等が表示されたもの
		急速凍結されたもの(-35度から-75度の設備で凍結)
		食品温度が常時-18度以下で保存してあるもの
		納入まで適正な温度管理がなされたもの
1	冷凍みかん	国内産のみかん使用 製造1年以内
2	冷凍カット フルーツゼリー	果汁、果肉は国内産のもの 1kg袋入り
3	冷凍ポテト 冷凍さつまいも	国内産のじゃがいも・さつまいもを使用したもの 大きさが揃っていて、霜が付着していないもの
4	冷凍豆類	国内産を優先するが、原産国を明記する 粒がそろっているもの バラ凍結が望ましい
5	冷凍ホール コーン	国内産のもの 粒がそろっているもの
6	冷凍鶏ガラ・ 豚ガラ	国内産の鶏・豚を原料としているもの ガラは、だしが出やすい袋に入っているもの

## 21 デザート類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	学校別に配送ができること
		国内加工のもの
		牛由来のゼラチンを使用しないもの
		納入されるまで、適切に温度管理されたもの
		衛生的な包材で包装され、原材料、成分内容等が表示されたもの
1	アイスクリーム	クラス別になっていること
		ドライアイスを使用し、指定時間に配送ができること
		主原料が国内産原料のもの
		凍結状態が良く、乳化分離のないもの
2	シャーベット	クラス別になっていること
		ドライアイスを使用し、指定時間に配送ができること
		果汁、果肉は国内産原料のもの
		凍結状態が良いもの
3	フルーツゼリー	クラス別になっていること
		果汁、果肉は国内産のもの
		果汁、果肉の割合が80%以上のものが望ましい
4	ジュース	ストレート果汁のもの
		国内産の野菜・果物を使用したもの
5	菓子類	クラス別になっていること
		主原料が国内産原料のもの