

# 町田市立小学校給食食材購入基準

2015年1月

町田市教育委員会

# 目次

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 1 食材の購入について .....     | 1 |
| (1) 穀類 .....          | 1 |
| (2) いも及びでん粉類 .....    | 2 |
| (3) 砂糖及び甘味類 .....     | 3 |
| (4) 油脂類 .....         | 3 |
| (5) 種実類 .....         | 3 |
| (6) - 1 豆類 .....      | 3 |
| (6) - 2 豆腐類 .....     | 3 |
| (7) - 1 魚介類 .....     | 4 |
| (7) - 2 練り製品 .....    | 4 |
| (8) - 1 獣鶏肉類 .....    | 5 |
| (8) - 2 獣鶏肉類加工品 ..... | 5 |
| (9) 卵類 .....          | 5 |
| (10) 乳類 .....         | 5 |
| (11) 野菜類 .....        | 5 |
| (12) 果実類 .....        | 6 |
| (13) きのこと類 .....      | 6 |
| (14) 藻類 .....         | 6 |
| (15) 缶詰類 .....        | 6 |
| (16) 調味料及び香辛料類 .....  | 7 |
| (17) 冷凍食品 .....       | 7 |

## 1 食材の購入について

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

#### (2) 学校給食用食品の購入

##### ③ 食品の選定

##### 【学校給食衛生管理基準から抜粋】

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

- ◎ 食材の選定及び購入にあたっては、基本的に国内産及び地場農産物とし、遺伝子組み換え作物については、できるだけ使用しないこととする。

以下、分類毎に品目及び共通事項を掲げ、選定及び購入の際の基準とするが、個別の品目については、その都度指定するものとする。

#### (1) 穀類

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 品 目  | 米・もち米                          |
| 共通事項 | ①生産された年度、原料玄米、精米年月日が明記されているもの。 |
|      | ②水稲100%であるもの。                  |
|      | ③包装袋に破損や汚れがないもの。               |

|      |            |
|------|------------|
| 品 目  | 押麦・米粒麦     |
| 共通事項 | 形がよく均一のもの。 |

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 品 目  | ビーフン                      |
| 共通事項 | 1本1本が離れていて、半透明色で弾力性があるもの。 |

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 品 目  | パン粉                              |
| 共通事項 | ①粒子が整っているもの。<br>②生パン粉は冷蔵管理されたもの。 |

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 品 目  | マカロニ・スパゲティ                        |
| 共通事項 | ①JAS規格によるもの。<br>②デュラムセモリナ100%のもの。 |

|      |  |
|------|--|
| 品 目  | 中華麺  |
| 共通事項 | ①漂白剤、酸化防止剤等を使用していないもの。<br>②製造が納品日を含め3日以内であるもの。 |

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 品 目  | ギョーザの皮・シューマイの皮・春巻きの皮・ワンタンの皮 |
| 共通事項 | 製造が納品日を含め7日以内であるもの。         |

|      |            |
|------|------------|
| 品 目  | ワンタンの皮(乾燥) |
| 共通事項 | 乾燥が良好なもの。  |

(2) いも類及びでん粉類

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 品 目  | じゃがいも                            |
| 共通事項 | ①放射線照射をしていないもの。<br>②緑色がかっていないもの。 |

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 品 目  | さつまいも・さといも                   |
| 共通事項 | ①肉質がかたいもの。<br>②大きさがそろっているもの。 |

|      |                     |
|------|---------------------|
| 品 目  | こんにゃく類              |
| 共通事項 | 硬くて弾力があり、なめらかであるもの。 |

|      |                   |
|------|-------------------|
| 品 目  | でんぷん              |
| 共通事項 | 乾燥良好で白色、無味、無臭のもの。 |

|      |            |
|------|------------|
| 品目   | 春雨         |
| 共通事項 | ①乾燥が良好なもの。 |
|      | ②無漂白のもの。   |

(3) 砂糖及び甘味類

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 品目   | 上白糖・グラニュー糖・黒砂糖・水あめ・はちみつ・ジャム類・チョコレート類 |
| 共通事項 | JAS規格によるもの。                          |

(4) 油脂類

|      |                        |
|------|------------------------|
| 品目   | 白絞油・サラダ油・ごま油・マーガリン・バター |
| 共通事項 | JAS規格によるもの。            |

(5) 種実類

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 品目   | くり                         |
| 共通事項 | ①酸化防止剤、保存料、着色料等を使用していないもの。 |
|      | ②冷蔵保存のもの。                  |

|      |            |
|------|------------|
| 品目   | ごま・ナッツ類    |
| 共通事項 | ①乾燥が良好なもの。 |
|      | ②酸化臭のないもの。 |

(6)－1 豆類

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 品目   | 小豆・ささげ・大豆・きな粉・納豆・いんげん豆 等 |
| 共通事項 | 遺伝子組み換え作物でないもの。          |

(6)－2 豆腐類

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 品目   | 豆腐・焼き豆腐・油揚げ・生揚げ・がんもどき    |
| 共通事項 | ①原料の大豆が遺伝子組み換え作物でないもの。   |
|      | ②風味良好で異味、異臭、破損のないもの。     |
|      | ③大腸菌類が陰性で、防腐剤を添加していないもの。 |

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | ④納入は、製造日を含めて2日以内のもの。 |
|--|----------------------|

(7)－1 魚介類

|      |   |
|------|---|
| 品目   | まあじ・まいわし・しらす干し・ちりめんじゃこ・煮干し・めかじき・かつお節・さけ・さば・さわら・さんま・ししゃも・まだら・たらこ・わかさぎ、きびなご・メルルーサ・あさり・ほたて・かき・イカ・エビ・桜エビ・タコ・かに・さけほぐし身・ツナオイル漬け 等 |
| 共通事項 | ①品質保持剤等の添加物は一切使用していないもの。  |
|      | ②加工日及び加工時間を記載しているもの。  |
|      | ③冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬されているもの。  |

|     |                                     |
|-----|-------------------------------------|
| 生鮮魚 | ①皮膚は特有の色彩が鮮やかで光沢があり、えらも鮮やかな紅色であるもの。 |
|     | ②切り身は透明感と光沢があり、弾力のあるもの。             |
|     | ③生臭くないもの。                           |

|     |                    |
|-----|--------------------|
| 冷凍魚 | ①外観が生鮮魚と同等なもの。     |
|     | ②身くずれしていないもの。      |
|     | ③乾燥、油焼けによる変色のないもの。 |
|     | ④生臭くないもの。          |

(7)－2 練り製品

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 品目   | かまぼこ・ちくわ・なると・さつま揚げ・つみれ・はんぺん        |
| 共通事項 | ①JAS規格によるもの。                       |
|      | ②食品衛生法による規格、基準に合致したもの。             |
|      | ③甘味料、保存料、漂白剤、化学調味料等の添加物を使用していないもの。 |
|      | ④表面に光沢があり、弾力のあるもの。                 |
|      | ⑤魚固有の風味があり、悪臭のないもの。                |
|      | ⑥過酸化水素の処理をしていないもの。                 |

(8)－1 獣鳥肉類

|      |   |
|------|---|
| 品目   | 牛・豚・鶏   |
| 共通事項 | ①加工日及び加工時間が記載されているもの。<br>②冷蔵機能を備えた設備で保管、運搬されているもの。<br>③品質保持剤等の添加物を使用していないもの。<br>④安全が確認できないものは使用しない。 |

(8)－2 獣鳥肉類加工品

|      |  |
|------|--|
| 品目   | ベーコン・ハム・ソーセージ・ゼラチン   |
| 共通事項 | ①JAS規格によるもの。<br>②加工日及び加工時間が記載されているもの。<br>③冷蔵機能を備えた設備で保管、運搬されているもの。<br>④保存料、合成着色料、発色剤、結着剤、化学調味料を添加していないもの。<br>⑤安全が確認できないものは使用しない。 |

(9) 卵類

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 品目   | 鶏卵・うずら卵の水煮                            |
| 共通事項 | ①産地、入荷日が記載されているもの。<br>②鮮度・温度管理が良好なもの。 |

(10) 乳類

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 品目   | 牛乳・生クリーム・チーズ・ヨーグルト・アイスクリーム・乳酸飲料 |
| 共通事項 | 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によるもの。      |

(11) 野菜類

|    |   |
|----|---|
| 品目 | アスパラガス・かぼちゃ・小松菜・さやいんげん・さやえんどう・しそ・しゅんぎく・レタス・トマト・にら・人参・葱・パセリ・ピーマン・ブロッコリー・ほうれんそう・みつば・かぶ・カリフラワー・かんぴょう・キャベツ・きゅうり・グリーンピース・ごぼう・生姜・セロリー・大根・切り干し大根・たまねぎ・チンゲンサイ・とうもろこし・なす・にんにく・白菜・もやし・うど・菜の花・れんこん 等 |
|----|---|

|      |                  |
|------|------------------|
| 共通事項 | ①遺伝子組み換え作物でないもの。 |
|      | ②低農薬なもの。         |
|      | ③鮮度良好のもの。        |
|      | ④病害虫痕、腐敗、傷のないもの。 |
|      | ⑤産地が明記されているもの。   |

(12) 果実類

|      |   |
|------|---|
| 品目   | あまなつみかん・はっさく・いよかん・うんしゅうみかん・オレンジ類・キウイフルーツ・すいか・なし・いちご・ぶどう・メロン・りんご 等 |
| 共通事項 | ①農薬散布が少ないもので、防除歴の添付ができるもの。  |
|      | ②鮮度が良好なもの。  |
|      | ③腐敗、病害虫の混入のないもの。  |
|      | ④柑橘類は、ノーワックスで防カビ剤不使用のもの。  |

(13) きのこと類

|      |  |
|------|--|
| 品目   | えのきだけ・生しいたけ・干しいたけ・本しめじ・なめこ・マッシュルーム・舞たけ・エリンギ・木くらげ |
| 共通事項 | ①雑物、異物が混入していないもの。                                |
|      | ②鮮度が良好なもの。                                       |

(14) 藻類

|      |  |
|------|--|
| 品目   | 青のり・焼きのり・昆布・結び昆布・ひじき・生わかめ、茎わかめ・干しわかめ、海藻ミックス・寒天 |
| 共通事項 | ①異物が混入していないもの。                                 |
|      | ②無着色のもの。                                       |

(15) 缶詰類

|      |   |
|------|---|
| 品目   | スイートコーンホール・スイートコーンクリーム・たけのこ・マッシュルーム・黄桃・パインアップル・みかん・トマトピューレペースト・トマトケチャップ・固形トマト・ツナ 山菜水煮 等 |
| 共通事項 | ①JAS規格によるもの。  |
|      | ②密封が完全で、適当な真空度を維持しており、外観及び缶の内面の状態が良好なもの。  |



|  |                    |
|--|--------------------|
|  | ③固有の香味、色沢が良好なもの。   |
|  | ④異物、不純物が混入していないもの。 |

(16) 調味料及び香辛料類

|      |   |
|------|---|
| 品目   | 塩・しょうゆ・米酢・みそ・ソース・オイスターソース・ドレッシング類・マヨネーズ・みりん・清酒・香辛料・デミグラスソース |
| 共通事項 | ①遺伝子組み換え作物を使用していないもの。                                       |
|      | ②化学調味料が添加されていないもの。  |
|      | ③原材料に安全性の確認されていないものは使用しない。                                  |

(17) 冷凍食品

|      |            |
|------|------------|
| 品目   | 冷凍食品       |
| 共通事項 | 凍結状態が良好なもの |