

町田市立中学校給食食材購入等基準

町田市教育委員会

2015年4月

目次

1 食材の購入について	
(1) 穀物	…… 1
(2) いも及びでん粉類	…… 2
(3) 砂糖及び甘味類	…… 3
(4) 油脂類	…… 4
(5) 種実類	…… 4
(6) -1豆類	…… 5
(6) -2豆腐類	…… 5
(7) -1魚介類	…… 6
(7) -2練り製品	…… 8
(8) -1獣鶏肉類	…… 9
(8) -2獣鶏肉類加工品	……10
(9) 卵類	……10
(10)乳類	……11
(11)野菜類	……11
(12)果実類	……15
(13)きのこ類	……17
(14)藻類	……18
(15)缶詰類	……19
(16)調味料及び香辛料類	……20
(17)調理加工食品	……21
2 食材の納品について	……23
3 生鮮食品取扱い業者について	……23
4 食材納品伝票について	……24

1 食材の購入について

◎本基準は、中学校給食において使用する食材の規格等について定める。

なお、使用する食材は原則国内産としているが、国内産で調達できないものなどは外国産を使用する場合は、その量を最小限に留めること。

(1) 穀類

品 目	米・押麦・ビーフン・小麦粉・パン粉・パン類・スパゲティー、マカロニ・中華麺・うどん・ワンタンの皮・ギョーザの皮・シューマイの皮
共通事項	原材料が国内産のもの、(小麦粉および小麦粉加工品を除く)
米	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産のもの。 ② むか層がよく除去されていて透明(もち米は胚乳部が白色)で米の表面がよく光っているもの。 ③ 粒が丸く整い、変形した粒や砕粒がないもの。 ④ 米 以外の混入物がないもの。 ⑤ とう精年月日が納入日を含め14日以内であるもの。 ⑥ 包装袋に破損、汚損がないもの。
押麦	<ul style="list-style-type: none"> ① 庄ぺんの度合いが平滑で光沢のあるもの。 ② 麦粒に亀裂がなく、薄くなく、そりのないもの。 ③ 黒条が細いもの。
ビーフン	<ul style="list-style-type: none"> ① 1本1本が離れていて色の白くさえたもの。
小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ① 薄力粉、無漂白、乾燥良好、異物、固まりのないもの。
パン粉	<ul style="list-style-type: none"> ① 包装が完全なもの。 ② 粒子が整っているもの。 ③ 生パン粉は、製造後冷蔵(5℃以下)管理された7日以内のもの。
パン類	<ul style="list-style-type: none"> ① 小麦の香りとイーストの発酵による芳香との混ざった快い香りのするもの。 ② 原則として、前日または当日焼き上げたもの。
スパゲティー マカロニ	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格によるもので、デュラム・セモリナ100%のもの。 ② かびが発生していないもの。

中華麺	<ul style="list-style-type: none"> ③ こはく色で、白い斑点が表面に出ていないもの。 ④ ひび割れていないもの。
うどん	<ul style="list-style-type: none"> ① 漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの。 ② 清潔な容器に入れ衛生的なもの。
ワンタンの皮 ギョーザの皮 シューマイの皮	<ul style="list-style-type: none"> ① 成分内容、原材料、調味料を明記し食品添加物無添加のもの。 ② 異味、異臭のないもの。 ③ 期限表示以内のもの。 ④ 製造後、納品するまで冷蔵庫(5℃以下)に保管すること。

(2) いも及びでん粉類

品 目	じゃがいも・冷凍フライドポテト・さつまいも・さといも・こんにやく類・でんぷん・春雨
共通事項	原材料が国内産のもの。(春雨は除く)
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> ① 外皮が薄く、芽が浅いもの。 ② しわや傷がなく、緑色がかかっていないもの。 ③ 放射線照射をしていないもの。
冷凍フライドポテト	<ul style="list-style-type: none"> ① 凍結状態が良好なもの。
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> ① ひげ根のあとが少なく、表皮のむけていないもの。 ② 繊維質が少なく、形が整っているもの。 ③ 損傷、腐敗、病害虫のないもの。 ④ 発色・着色処理をしていないもの。
さといも	<ul style="list-style-type: none"> ① 肉質の硬いもの。 ② 損傷、腐敗、病害虫のない鮮度良好なもの。
こんにやく類	<ul style="list-style-type: none"> ① かたくて弾力があり、なめらかであるもの。 ② 無着色のもの。
でんぷん	<ul style="list-style-type: none"> ① 乾燥良好で、白色、無味、無臭の雑物のないもの。

春雨	<ul style="list-style-type: none"> ① 原料が、緑豆100%のもの。 ② 乾燥良好で変形がなく雑物のないもの。 ③ 半透明で弾力があり、ムラのないもの。
----	--

(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	なし
上白糖 グラニュー糖	<ul style="list-style-type: none"> ① 白色で光沢のあるもの。 ② さらさらした細粉状で固まりが無く異味、異臭のないもの。 ③ 異物、不溶物のないもの。
黒砂糖	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産原料100%のもの。 ② 黒褐色で、特有の好ましい風味のあるもの。 ③ 異物、不要物のないもの。
水あめ	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産原料100%のもの。 ② 異味、異臭、異物のないもの。
はちみつ	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産原料100%のもの。 ② 淡黄色で舌触りの滑らかなもの。 ③ 芳醇な香気とそう快な甘味を有し、かすかな酸味のあるもの。
ジャム類	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格による特級品で、原料が国内産のもの。 ② 色沢、香味良好で、やわらかなペースト状を呈し伸びのよいもの。 ③ 病害虫痕及びへた、その他の不純物が無いもの。 ④ 単一果汁を原料としたもの(ミックスは除く)。
チョコレート類	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格による特級品のもの。 ② 色沢、香味良好で、やわらかなペースト状を呈し伸びのよいもの。 ③ 合成着色料、保存料を添加していないもの。

(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。
白絞油	① 酸化による劣化、変質のないもの。 ② 原料に遺伝子組み替え作物を使用しないもの。
サラダ油	① 酸化による劣化、変質のないもの。 ② 原料に遺伝子組み替え作物を使用しないもの。
ごま油	① 酸化による劣化、変質のないもの。 ② 精製をしないで、特有の香味をのこしたもの。
マーガリン	① 異味、異臭、品質の劣化がないもの。 ② 純植物性で、保存料を添加していないもの。
バター	① 包装に油がにじんでいないもの。 ② 明るい淡黄色で組織にむらのないもの。 ③ 酸化防止剤、保存料、着色料を添加していないもの。 ④ 温度管理が良好なもの。

(5) 種実類

品 目	くり・ごま・ピーナッツ・アーモンド
共通事項	なし
くり	① 国内産のもの ② 酸化防止剤、保存料を添加していないもの。
ごま	① 特有な香味を有するもの。 ② 乾燥良好で異物が混入していないもの。 ③ 酸化が低いもの。 ④ 無添加のもの。
アーモンド等のナッツ類	① 乾燥良好で異物が混入していないもの。 ② かび、しなび、はん点がないもの。 ③ 原産国が明記されていること。

(6)－1 豆類

品目	小豆・ささげ・大豆・きな粉・納豆・いんげん豆
共通事項	国内産で遺伝子組み換え作物でないもの。
小豆 ささげ	① 粒形が色にむらがないもの。 ② 新物が出回るまでは前年度産、新品が出た後は当年度産のもの。
大豆	① 品種、規格等については、その都度指定するもの。 ② 皮が薄く、粒がそろっているもの。 ③ 新物が出回るまでは前年度産、新品が出た後は当年度産のもの。
きな粉	① 無着色で保存料を添加していないもの。
納豆	① 特異の粘性と風味があり、異臭、異味のないもの。
いんげん豆	① 新物が出回るまでは前年度産、新品が出た後は当年度産のもの。 ② 乾燥良好で異物が混入していないもの。

(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。
豆腐	① 木綿ごしのもの。 ② 押し豆腐は、水分を30%しぼったもの。 ③ しぼり豆腐は、水分を50%しぼったもの。
焼き豆腐	① 焼き色が均一についているもの。 ② 水分を30%しぼったもの。
油揚げ	① 良質な油で揚げ、揚げすぎでないもの。
生揚げ	① 良質な油で揚げ、油切れのよいもの。

がんもどき	② 形がそろっているもの。
-------	---------------

(7)ー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
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こと。 ② 加工日及び加工時間を記載すること。 ③ 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬する。
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 身くずれがないもの。 ③ 乾燥、冷凍焼けによる変色のないもの。 ④ 生臭くないもの。
まあじ	① 背部は鮮やかな青黒い色、腹部は銀白色のもの。 ② 全体に身の締まりのよいもの。
まいわし	① 鮮やかなはん点があるもの。 ② ふっくらとし張りがあり、うろこがたくさん付いているもの。
しらす干し ちりめんじゃこ	① いわしの幼魚を乾燥したもの。 ② 小型で白くきれいなもの。 ③ ちりめんじゃこは、さらに乾燥させたもの。 ④ 異物のないもの。 ⑤ 漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの。
煮干し	① いわしを原料をしたもので、肉締まりが良く脂肪の少ないもの。 ② 色沢及び香味の優れたもの。
めかじき	① 血合いと肉の色の差が、はっきりとしているもの。

	<p>② 身は淡いピンク色で、みずみずしく、透明度のあるもの。</p>
かつお節	<p>① 原料は鮮度が良いもの。</p>
さけ	<p>② 独特の薄い紅色をしていて、つやと香りのすぐれたもの</p> <p>① 身の色つやが良く、脂ののっているもの。</p> <p>② 肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないもの。</p>
さば	<p>① 身と血合いの境がはっきりしているもの。</p> <p>② しまが鮮明で、青みを帯び、つやがあるもの。</p> <p>③ 腹部は銀白色で、弾力のあるもの。</p>
さわら	<p>① 身が引き締まってつやのあるもの。</p>
さんま	<p>① 身の良く締まったもの。</p> <p>② 腹部に傷のないもの。</p>
ししゃも	<p>① 腹部が割れていないもので、油焼けしていないもの。</p> <p>② 子持ちの場合は、卵をたっぷり持ったもの。</p>
まだら	<p>① 特有の魚臭さがなく、身が透きとおるように白いもの。</p>
たらこ	<p>① 発色剤、合成着色料を添加していないもの。</p>
わかさぎ きびなご	<p>① 魚体のくずれがないもの。</p>
メルルーサ	<p>① 皮がしっかりついているもので、透明感のあるみずみずしいもの。</p>
あさり	<p>① 身がつやつやとしていて、締まっているもの。</p> <p>② 貝殻の混入がなく、砂はきが十分されているもの。</p> <p>③ むきあさは、ボイル後包装、凍結が完全で生体保持のもの</p>
ほたて	<p>① 色が白く光沢のあるもの。</p> <p>② 貝柱は、粒がそろっているもの。</p>
かき	<p>① 貝殻の混入がないもの。</p>

イカ	② 肉質が半透明で、つやのあるもの。
エビ	① 異臭がなく、つぶれ等の損傷のないもの。 ② 固有の色沢があり、乾燥による灰白部分のないもの。 ③ 殻、尾部、節部が黒変していないもの。
桜エビ	① 風味・色調の優れたもの。 ② 無着色、無添加のもの。
タコ	① ボイル品は足がくると巻いていて、表皮のはがれていないもの。 ② 鮮度が良く弾力があるもの。
かに	① 悪臭のないもの。 ② 無着色、無添加のもの
さけほぐし身	① 着色していないもの。 ② 身の色つやの良いもの。
ツナオイル漬け	① 香味、色沢が良好なもの。 ② 整然と肉詰めされていて、肉締まりのよいもの。 ③ 油量が適当で、清澄なもの。

(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	① JAS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。
かまぼこ	① 弾力が適度に強く、ふっくらとしたやわらかさと粘りのあるもの。 ② 光沢があり、魚の風味がいきているもの。
ちくわ	① 適度の弾力があり、魚の風味がいきているもの。

なると	<ul style="list-style-type: none"> ② 切り口につやがあり、渦巻きの赤とコントラストが鮮明なもの。 ② 赤色は、植物性抽出色素を使用したもの。
さつまあげ つみれ	<ul style="list-style-type: none"> ① 表面の油切れのよいもの。 ① 魚のうまみを感じるもの。
はんぺん	<ul style="list-style-type: none"> ① 適度な弾力があるもの。

(8)－1 獣鳥肉類

品 目	牛・豚・鶏
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ① 加工日及び加工時間を記載すること。 ② 冷蔵機能を備えた設備で保管、運搬する。 ③ 原料となる牛、豚、鶏は、国内で飼育、生産されたものとする。 ④ 品質保持剤等の添加物を使用していないもの。 ⑤ 部位、形状、重量等はその都度指定する。 ⑥ 安全が確認できないものについては、使用しないものとする。
牛	<ul style="list-style-type: none"> ① つやがあり、鮮紅色のもの ② 脂肪は白色または乳白色で、適度な弾力と粘りがあるもの。 ③ 切り身は、厚さ、形状がそろっているもの。
豚	<ul style="list-style-type: none"> ① 淡く、やや灰色がかかったピンク色で、つやのあるもの。 ② 脂肪は白色または乳白色で粘りのあるかためのもの。 ③ 切り身は、厚さ、形状がそろっているもの。
鶏	<ul style="list-style-type: none"> ① 若鶏であること。 ② 少し曇ったような、ソフトで鈍い光沢があるもの。 ③ 力強い感触のあるもの。 ④ 毛穴が高く盛り上がり、皮に触るとサラツとしているもの。 ⑤ 切り身は、厚さ、形状がそろっているもの。

(8)ー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	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格によるもの。 ② 加工日及び加工時間を記載すること。 ③ 冷蔵機能を備えた設備で保管、運搬する。 ④ 原料となる牛、豚、鶏は、国内で飼育、生産されたものとする。 ⑤ 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。 ⑥ 部位、形状、重量等はその都度指定する。 ⑦ 安全が確認できないものについては、使用しないものとする。
ベーコン	<ul style="list-style-type: none"> ① 形状及びくん煙が完全で、食塩含有の適度なもの。 ② 肉色は、脂肪の白さと対比するように濃いピンク色のもの。 ③ 脂肪の酸化臭のないもの。
ハム	<ul style="list-style-type: none"> ① 外面に傷や汚れがないもの。 ② 表面の色はくん煙の色が付いて、黄褐色から茶褐色をしているもの。 ③ 断面が一様に発色しているもの。 ④ 香りは、豚肉臭がなく、熟成の芳香がするもので、脂肪の酸化臭がないもの。
ゼラチン	<ul style="list-style-type: none"> ① 粉ゼラチンは、乾燥良好で異物混入のないもの。 ② 板状のものは、色が淡く透明で厚さが一定のもの。

(9) 卵類

品 目	鶏卵・うずら卵の水煮
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産で産地、入荷日が記載されていること。 ② 鮮度・温度管理が良好なもの。
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品衛生法に基づく鶏卵の表示基準に即したもの。 ② 形が正常で殻が丈夫なもの。 ③ 表面に傷がなく清潔で、殻に付着する菌類の少ないもの。 ④ 卵黄が山吹色で丸く盛り上がっているもの。 ⑤ 濃圧卵白がたっぷりあるもの。
うずら卵の水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① 殻及び内皮の除去が完全なもの。 ② 黄身の片寄りがなく、できるだけ傷のないもの。 ③ 気室の小さいもの。

	④ 液の濁っていないもの。 ⑤ 異物、異臭のないもの。
--	--------------------------------

(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。
牛乳	① 特有の乳白色を呈し、新鮮で良好なミルク風味を有するもの。 ② 温度管理が良好なもの。
生クリーム	① 乳脂肪分 45%以上のもの。 ② クリームの香りが豊かでフレッシュかつマイルドな風味を呈し、乳白色で組織が滑らかなもの。 ③ 温度管理が良好なもの。
チーズ	① ナチュラルチーズは、カットし真空包装してあるもので、切り口の肌が美しく脱気の完全なもの。 ② プロセスチーズは、包装が汚れたり、痛んだりしていないもの。 ③ 保存料、着色料、発酵調整剤を添加していないもの。 ④ 温度管理が良好なもの。
ヨーグルト	① 温度管理が良好なもの。
アイスクリーム	① 異味・異臭がなく、特有の風味、色調、外観、食感を有するもの。 ② 凍結状態が良く、乳化分離のないもの。
乳酸飲料	① 「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・こまつな・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・にんじん・ねぎ・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・しょうが・セロリー・だいこん・切り干しだいこん・たまねぎ・チイゲンサイ・とうもろこし・なす・にんにく・はくさい・もやし・うど・菜の花・れんこん
----	---

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産のものを原則とする。 ② 遺伝子組み換え作物でないもの。 ③ 低農薬なもの。 ④ 鮮度良好のもの。 ⑤ 病害虫痕、腐敗、傷のないもの。 ⑥ 産地を記録しておくこと。
アスパラガス	<ul style="list-style-type: none"> ① 茎色は、全体に鮮やかな緑色で、はりがあり、筋張っていないもの。 ② 穂先が締まっているもの。 ③ 基部の茎色が薄緑色をしていたり紫がかっていたりしないもの。
かぼちゃ	<ul style="list-style-type: none"> ① 未熟・加熱・割れ・損傷のないもの。
こまつな	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉の色が光沢のある濃緑色で葉先まで均一なもの。
さやいんげん	<ul style="list-style-type: none"> ① さやがしなびていないもの。 ② 加熱・病虫害・損傷のないもの。
さやえんどう	<ul style="list-style-type: none"> ① 緑色が濃く、板のようで豆の形が表面に出ていないもの。 ② 二つに折るとポキッと勢いよく折れるようなもの。 ③ がくが変色していないもの。
しそ	<ul style="list-style-type: none"> ① しそ特有の香りのあるもの。 ② 葉柄部の切り口が黒ずんでいないもの。
しゅんぎく	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉はピンと張り鮮やかな緑色をしているもの。 ② 節間は短く、茎の切り口が変色したり芯に白くすの入っていないもの。
レタス	<ul style="list-style-type: none"> ① みずみずしく、形が整いよく抱合しているもの。
トマト	<ul style="list-style-type: none"> ① 固くしまった、熟度良好なもの。 ② 果肉が厚く、空洞のないもの。
にら	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉の色は鮮やかな緑色で、濃く葉幅が広く、葉先まで素直に伸びているもの。

にんじん	<ul style="list-style-type: none"> ① 色鮮やかで、肌がなめらかなもの。 ② 頭部に近い肌が緑色をしていないもの。 ③ 頭部の切り口を見て、中芯の直径が小さいもの。
ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ① 白い部分が長くてつややかで、白い部分と葉の緑の部分がはっきりしているもの。 ② 良く締まっていて、手で押して弾力のあるもの。
パセリ	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉の縮みが美しく、緑色の濃いもの。
ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> ① 切り口が新しく、皮につやがあり、果肉にはりのあるもの。 ② 形のよいもの。
ブロッコリー	<ul style="list-style-type: none"> ① 花蕾の形状が山型のもので、緑色の濃いもの。 ② 花蕾は固く、しまりがあるもの。
ほうれんそう	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉の色が濃く、みずみずしく張りがあり、肉厚のもの。 ② 葉は下の方から密生し、茎はあまり太くなく、葉の大きいもの。
みつば	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉の色が鮮やかな緑色をしているもの。 ② 茎は純白で、細く、切り口が白いもの。 ③ 香り、風味の良いもの。
かぶ	<ul style="list-style-type: none"> ① 根球の形が豊円で、付け根の部分がきちんとしまっているもの。 ② 根球の白さにも光沢があるもの。
カリフラワー	<ul style="list-style-type: none"> ① 花蕾が純白で、豊円で盛り上がりが高く、しまりがよいもの。 ② 花蕾を包んでいる葉が新鮮で、しっかりと包んでいるもの。 ③ 花蕾の大きさの割に重量感のあるもの。
かんぴょう	<ul style="list-style-type: none"> ① 天日乾燥で無漂白のもの。 ② 太さがそろって、よく乾燥し特有の香りのあるもの。
キャベツ	<ul style="list-style-type: none"> ① 春キャベツは、葉がみずみずしく、巻きが柔らかで弾力性があるもの。 ② 夏秋キャベツは緑が濃く、巻きのしっかりとしたもの。 ③ 冬キャベツは外葉が緑色で巻きがかたく、重量感のあるもの。

きゅうり	<ul style="list-style-type: none"> ① 緑色が鮮やかで、表面のとげがさわると痛いくらいのもの。 ② つるに近い頭の部分を指で押さえてみて、フカフカしていないもの。
グリーンピース	<ul style="list-style-type: none"> ① 発芽していない、粒ぞろいの良いもの。
ごぼう	<ul style="list-style-type: none"> ① まっすぐ、すらりと伸びて、中太のもの。 ② 根の先まで肉付きのよいもの。 ③ 直根の表皮がみずみずしいもの。 ④ 洗いごぼうの場合は、薄皮がついていて、しみのないもの。
しょうが	<ul style="list-style-type: none"> ① 塊茎のこぶが大きく、ふくらみがあるもの。
セロリー	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉が鮮やかな緑色で、黄変していないもの。 ② 茎は肉が厚く、つやのよいもの。 ③ 葉柄は筋が張らず、すや空洞のないもの。
だいこん	<ul style="list-style-type: none"> ① 肌が白く、きめ細かく張りがあるもの。 ② 重量感のあるもの。 ③ すのないもの。
切り干しだいこん	<ul style="list-style-type: none"> ① 乾燥が十分で変色していないもの。 ② 異物が混入していないもの ③ 無漂白、無着色のもの。
たまねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ① 固く締まっていて光沢がよく、皮が乾いているもの。 ② 芽がでたり、根が伸び出していないもの。
チンゲンサイ	<ul style="list-style-type: none"> ① 葉柄は緑色で、幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びて張りがあるもの。 ② 葉はつやがあり、やわらかいもの。 ③ 株元の葉と葉の付け根にすきまのないもの。
とうもろこし	<ul style="list-style-type: none"> ① 均一で鮮やかな黄色のもの。 ② 果粒が乱れなく並び、欠粒、しわ粒、つぶれ、病害虫痕がないもの。

なす	<ul style="list-style-type: none"> ③ 先端の不揃部の少ないもの。 ④ 果肉の熟度、かたさが適当なもの。
にんにく	<ul style="list-style-type: none"> ① 表面に傷がなく、濃い紫色で、つやがあるもの。 ② へたの切り口が新しく、とげにさわると痛いぐらいのもの。
はくさい	<ul style="list-style-type: none"> ① 巻きがかたく、白い部分につやと張りがあるもの。 ② 重量感があり、外側の葉は濃い緑色で厚みのあるもの。 ③ 葉に黒いはん点のないもの。
もやし	<ul style="list-style-type: none"> ① 無漂白のもの。 ② 茎は太くて短く、白くてみずみずしさがあり、豆は開いていないもの。 ③ 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。
うど	<ul style="list-style-type: none"> ① 白色で枝がなく、太くやわらかいもの。
菜の花	<ul style="list-style-type: none"> ① つぼみのまだ堅い、花の開いていないもの。 ② 切り口が新鮮で、葉の緑の濃いもの。
れんこん	<ul style="list-style-type: none"> ① 無漂白のもの。 ② 肉質がやわらかで、色白く、切り口の孔がなるべく小さく、節の少ないもの。

(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
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産のものを原則とする。 ② 農薬散布が少ないもので、防除歴を添付できるもの。 ③ 鮮度良好なもの。 ④ 腐敗、病害虫の混入のないもの。 ⑤ 柑橘類は、ノーワックスで防カビ剤不使用のもの。

あまなつみかん	<ul style="list-style-type: none"> ① 形は扁平で球型、外皮は薄くしなやかで濃い橙色、軸は細くて青みのあるもの。 ② 甘み、酸味もほどよく、香りのあるもの。
はっさく	<ul style="list-style-type: none"> ① 果形は偏球形で、果皮色は橙黄色が濃いもの。 ② 重量感のあるもの。
いよかん	<ul style="list-style-type: none"> ① 形は丸くて扁平、果皮色は濃い橙色で平滑、光沢に優れて、重量感のあるもの。 ② 甘み、酸味もほどよく、香りのあるもの。
温州みかん	<ul style="list-style-type: none"> ① 形は扁平で球形、果皮は薄くて平滑なもので、果実と果皮の密着したもの。 ② 果皮色は、全体が平均して濃い橙色で、重量感があり、軸は小さいもの。
オレンジ類	<ul style="list-style-type: none"> ① 果実全体が着色し、つやがあるもの。 ② 果皮にしわ、傷のないもの。 ③ 持って重いもの。
キウイフルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ① 果実の表面がなめらかで、果毛が一様に付き、黒いはん点などのないもの。 ② 適度に追熟しているもの。
すいか	<ul style="list-style-type: none"> ① つるのしなび、枯れなどないもの。
なし	<ul style="list-style-type: none"> ① 傷がなく、かたくてはりがあり、腰高のものより扁平なもの。 ② 重量感のあるもの。 ③ 品種固有の色や形をしたもの。
いちご	<ul style="list-style-type: none"> ① 果皮全面に平均して着色しているもの。 ② へたの青みが鮮やかで、しおれていないもの。
ぶどう	<ul style="list-style-type: none"> ① 軸が緑色のもの。 ② 形状が揃っていて脱粒・腐敗果のないもの。
メロン	<ul style="list-style-type: none"> ① 形状がそろっているもの。 ② 適度に追熟しているもの。

りんご	<ul style="list-style-type: none"> ① 色は平均的に全面に着色し、部分的な褐色などを帯びていないもの。 ② 重量感のあるもの。 ③ 果面にしなびがないもの。
-----	--

(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・なめこ及びなめこ水煮・マッシュルーム・舞たけ・エリンギ・木くらげ
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産のもの。 ② 雑物、異物が混入していないもの。 ③ 鮮度が良好なもの。
えのきだけ	<ul style="list-style-type: none"> ① かさがそろった大きさと、白くボリューム感のあるもの。 ② 軸は変色がなく、しっかりしたもの。
生しいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ① かさの肉付きがよく、厚みがあり、表面の膜がきれいでないもの。 ② 軸が太く短いもの。 ③ 色がこげ茶色のもの。
干しいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ① 表面に光沢があり、淡い褐色のもの。 ② かさの裏面のひだは乳白色から淡い黄色で、全体に十分乾燥しているもの。 ③ かび、虫食いのないもの。
本しめじ	<ul style="list-style-type: none"> ① かさは丸みを持ち、まんじゅう型であるもの。 ② 茎は太く、短く茎部は膨らみを持ち、白いもの。 ③ かさの色は濃くて、光沢があり、濃いはん点があるもの。
なめこ及びなめこ水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① 粘着質を十分に持ったもの。 ② かさは小粒で、開いていないもの。 ③ 蒸れ臭や、木くずなどの不純物がないもの。
マッシュルーム	<ul style="list-style-type: none"> ① 軸が太く色の白いもの。 ② かさの表面がすべすべしているもの。

舞たけ	① 全体にボリュームがあり変色していないもの。
エリンギ	① かさが淡褐色で柄が太く、ひだが黄色みを帯びていないもの。
木くらげ	① 異物が混入していないもの。

(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 国内産のもの ② 異物が混入していないもの。 ③ 無着色なもの。
青のり	① 緑色が濃く、特有の風味、香りがあり乾燥良好なもの。
焼きのり	① 濃い緑色で、つや、香りがよく、すきむらのないもので乾燥良好なもの。
昆布	① 乾燥良好で、特有の香りがあり、変色、変質のないもの。 ② 黒くて張りのあるもの。
結び昆布	① 特有の香りがあり、変色、変質のないもの。 ② 小型のもの。
ひじき	① 黒色が濃く、よく乾燥しているもの。 ② 特有の香りがあり、変色、変質のないもの。
生わかめ、 茎わかめ	① 肉質が良好で弾力があり、濃い緑色で枯れ葉などの混入がないもの。
干しわかめ、 海藻ミックス	① 肉質が厚く、サイズがそろっているもの。
寒天	① 粉末は、かたまりがなくサラサラしているもの。 ② 角状、糸状のものは乾燥良好で異物付着のないもの。

(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
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格によるもの。 ② 原則として国内産のもの。 ③ 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。 ④ 固有の香味、色沢が良好なもの。 ⑤ 異物、不純物が混入していないもの。 ⑥ 賞味期限を1年以上残したもの。
スイートコーン ・ホール	<ul style="list-style-type: none"> ① 硬軟が適当であり、粒の形及び大きさが整っているもの。 ② 変色粒がないもの。 ③ 液が混濁していないもの。
スイートコーン ・クリーム	<ul style="list-style-type: none"> ① 粘ちゅう度が適当なもの。 ② 変色粒の破片がないもの。 ③ 果皮のかたさが適当なもの。
たけのこ	<ul style="list-style-type: none"> ① 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく形が整っており、節間が短く、太く肉厚であり、適当な柔らかさを有するもの。 ② あま皮の除去が良好で、損傷がないもの。 ③ 液が清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの。
マッシュルーム	<ul style="list-style-type: none"> ① 変色及び病虫害痕がないもの。 ② 液が清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの。
黄桃	<ul style="list-style-type: none"> ① 果実は、形が整っていて、はん点や割れその他の損傷のないもの。 ② 硬軟が適当なもの。 ③ 液が混濁していないもの。
パインアップル	<ul style="list-style-type: none"> ① 硬軟が適当であり、多孔質のものがないもの。 ② しんの除去が良好なもの。 ③ 果肉の大きさ、厚さがそろっているもの。 ④ 液が混濁していないもの。

みかん	<ul style="list-style-type: none"> ① 硬軟が適当なもの。 ② 形が整っており、身割れ又は小片の少ないもの。 ③ 液が混濁していないもの。
トマトピューレ・ペースト トマトケチャップ	<ul style="list-style-type: none"> ① トマトの赤みが主体で、黒くなっていないもの。 ② 滑らかな性状で異物のないもの。 ③ トマトにその他の野菜や香辛料、糖類、食酢等が溶け合って、全体が調和し、まろやかな風味を感じさせるもの。
固形トマト	<ul style="list-style-type: none"> ① 香味及び色沢が良好で、異味、異臭のないもの。 ② 肉質の状態が適度であり、形や大きさがそろっているもの。
ツナ	<ul style="list-style-type: none"> ① 油量が適当で清澄なもの。

(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	<ul style="list-style-type: none"> ① 遺伝子組み換え作物を使用していないもの。 ② 原材料に安全性の確認されていないものは使用しないこと。 ③ 化学調味料が添加されていないもの。
塩	<ul style="list-style-type: none"> ① 固まりのないもの。
しょうゆ	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS 規格特級で本醸造方式のもの。
米酢	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS 規格によるもの。
みそ	<ul style="list-style-type: none"> ① 無添加のもの。 ② かび、異物が混入していないもの。
ソース	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS 規格特級のもの。 ② 合成着色料、合成糊料、合成甘味料を添加していないもの。
オイスターソース	<ul style="list-style-type: none"> ① かき特有の甘みのある香ばしい味と香りがあり、後引きのあるうま味を持っているもの。

ドレッシング類	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS 規格によるもの。 ② ノンオイル製品は、それぞれのうま味が濃いもの。
マヨネーズ	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS 規格によるもの。 ② 酸化防止剤、保存料、乳化剤、化学調味料の添加されていないもの。 ③ 酸化分離していないもの。
みりん	<ul style="list-style-type: none"> ② 酒税法の本みりに該当するもの。 ② 褐変やひね臭のないもの。
清酒	<ul style="list-style-type: none"> ① 固有の色沢、香味があり、浮遊物及び沈殿物のないもの。
香辛料	<ul style="list-style-type: none"> ① ホールタイプのものは、保存状態が良く色つやの良い粒ぞろいのもの。 ② 粉末タイプのものは、乾燥が良好で香り豊かなもの。 ③ 辛味は、それぞれの特有の辛味が強く、苦味や渋味のないもの。 ④ 着色性香辛料は特有の色が濃いもの。
デミグラスソース	<ul style="list-style-type: none"> ① マイルドなうま味とこくのあるもの。

(17) 調理加工食品

品 目	冷凍食品・チルド食品・フレッシュパック
共通事項	なし
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ① 前処理がされているもの。 ② 急速凍結されているもの。 ③ 完全密封包装されているもの。 ④ 原材料、成分内容等が表示されているもの。 ⑤ 温度が－15℃以下のもので壊れたり、霜がついていないもの。 ⑥ 乾燥や、冷凍焼けをしていないもの。
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> ① 前処理がされているもので、調理が簡易なもの。 ② 納品するまで5℃以下に冷蔵管理されているもの。

<p>フレッシュパック 食品</p>	<p>③ 原料、成分内容等が表示されているもの。 ④ 着色料等の添加がないもの。 ⑤ 異臭、異物のないもの。</p> <p>① くずれていないもの。 ② 雑物、異物が混入していないもの。 ③ 変色していないもの。 ④ 袋が破損していないもの。</p>
------------------------	--

2 食材の納品について

◎ 調理業者は、食材の納品に当たっては、下記事項を納入業者に厳守させるものとする。

- (1) 肉類、魚類、冷凍品、チルド品等については、原則として保冷車又は冷凍車で納品させること。納品時、品温 10℃以下(冷凍品は-15℃以下)であること。
- (2) 納品は清潔な容器を使用し衛生的であること。肉類、魚類の納品はビニールシート又は袋に入れ、食品が容器に直接ふれないようにすること。
- (3) 肉類、魚類と野菜、果物を同じ車両に積み込まないこと。やむを得ず積む場合には、仕切分けをすること。
- (4) 生鮮食品は原則として調理当日に納品すること。また、納品時間を記録しておくこと。
- (5) 食材を納入する従業員の服装、靴等は絶えず清潔を心がけさせること。
- (6) 魚及び肉の納品に使用した容器はすみやかに回収させること。

3 生鮮食品取扱い業者について

◎ 調理業者は、使用する精肉、鮮魚、豆腐、チルド食品等の生鮮食品取扱い業者に対し、下記により衛生管理の徹底を図るものとする。

- (1) 従業員の細菌検査の結果の写しを毎月提出させること。
- (2) 生鮮食品等の製造工程、保管等の記録を保存させるものとする。また、必要に応じて成分表等及び安全を確認できる証明書を提出させること。

◎ 市は、調理業者が使用する生鮮食品について、必要に応じ細菌検査及び残留農薬、遺伝子組み換え分析等の検査を実施するよう指導するものとする。

4 食材納品伝票について

- ◎ 町田市立中学校給食のために納入した食材に係る納品伝票については、月毎に他の伝票と別に整理し、1年間保管しておくこと。また、請求金額を月毎に集計しておくこと。