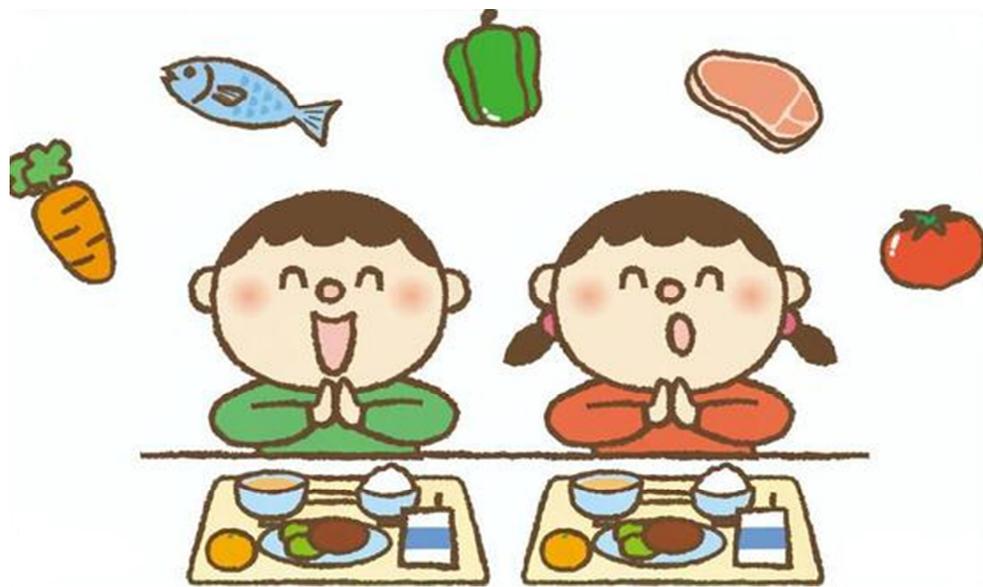


食品規格表



曾於市学校給食センター

(令和6年5月)

この食品規格表は、学校給食において使用する食品の主たるものを規定するものである。

目 次

項目	ページ
1 肉類	2-3
2 魚介類	3
3 練り製品	3
4 卵類	4
5 こんにゃく類	4
6 もやし類	4
7 豆腐類	5
8 野菜類	6-8
9 果物類	9
10 乾物類	9
11 調味料	9
12 食用油	10
13 その他（冷凍食品等）	10

◎様式1 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

..... 11

1 肉類

物資名	規格
牛肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 県内産、又は国内産の国産牛を基本（納品時に個体識別番号明記）とし、発注時に産地を示す。 ② 外国産の場合は別に指定するものとする。 ③ 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なもの。 ④ 10℃以下で保存されているもの。 ⑤ 脂肪は20%以内とする。 ⑥ 特別の部位指定がない限り、もも肉とする。 ⑦ ただし、特別な規格により指定する場合もある。
豚肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産（県内産を優先）のものとする（納品書に仕入先を記入すること。） ② 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なもの。 ③ 10℃以下で保存されているもの。 ④ 脂肪は20%以内とする。 ⑤ 特別の部位指定がない限り、もも肉とする。 ⑥ ただし、特別な規格により指定する場合もある。
鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 県内産を基本とする。（納品書に仕入先を記入すること。） ② 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なもの。 ③ 10℃以下で保存されているもの。 ④ 脂肪は20%以内とする。 ⑤ 部位・切り方については、その都度示す。 ⑥ ただし、特別な規格により指定する場合もある。
挽肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 上記の牛、豚、鶏を2度挽きしたもの。 ② 10℃以下で保存されているもの。 ③ 種類は、その都度示す。
ロースハム	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格品。食品添加物の使用を控えたもの。 ② 製造1ヶ月以内のもの。（賞味期限を明記すること。） ③ 10℃以下で保存されているもの。 ④ 切り方は、その都度示す。
ベーコン	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格品。食品添加物の使用を控えたもの。 ② 製造1ヶ月以内のもの。（賞味期限を明記すること。） ③ 10℃以下で保存されているもの。 ④ 切り方は、その都度示す。
焼き豚	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格品。食品添加物の使用を控えたもの。 ② 製造1ヶ月以内のもの。（賞味期限を明記すること。）
豚骨煮物用	<ul style="list-style-type: none"> ① 豚肉と同じ規格とする。 ② 1個約30～40gにカットしたもので、余分な脂は除く。 ③ 可食部分が約50%以上あるもの。 ④ 部位については、その都度示す。

<取り扱い上の注意>

- (ア) 肉は袋を二重にして詰め、清潔でかつ衛生的に取り扱い、ドリップの出ない温度管理をすること。
- (イ) 配送車は、保冷車を使用し、衛生的な状態で納入すること。
- (ウ) 規格に合わない場合は、返品・交換する。
- (エ) 納品書には、食肉は加工日、流通販売業者、生産地を、加工品には賞味期限、品質表示部分（切り取り添付すること）を明記すること。

2 魚介類

物資名	規格
魚介共通	<ul style="list-style-type: none">① 新鮮な光沢を有し、弾力があり外観に異常を認めないもの。② 異味・異臭のないもの。③ 大きさ、形がほぼ揃ったもの。④ 鮮魚の種類及び切り方は、その都度示す。⑤ 5℃以下で保存されているもの。

<取り扱い上の注意>

- (ア) 納品書に産地、加工品を明記すること。
- (イ) 温度管理（加工・保管・配送時）には、特に気を付けること。

3 練り製品

物資名	規格
かまぼこ	<ul style="list-style-type: none">① 白身かまぼこ、無着色のもの。② 板なし。③ 保存時の品温 冷凍-15℃、冷蔵10℃以下。④ 新鮮なもの。（賞味期限を明示）
ちくわ	<ul style="list-style-type: none">① 表面が一様に焼けたもの。② 保存時の品温 冷凍-15℃、冷蔵10℃以下。③ 新鮮なもの。（賞味期限を明示）
さつま揚げ	<ul style="list-style-type: none">① 表面が一様に揚がったもの。② 指定しない限り、楕円形の平天とする。③ 保存時の品温 冷凍-15℃、冷蔵10℃以下。④ 新鮮なもの。（賞味期限を明示）⑤ うす味とする。

<取り扱い上の注意>

- (ア) 納品書に賞味期限、品質表示部分（切り取り添付）を明記すること。

4 卵類

物資名	規格
液卵	① 卵殻などの異物が混入していないもの。 ② 形状（割卵、殺菌液卵等）については、その都度示す。 ③ 納品時の品温 冷凍－15℃、冷蔵8℃とする。 ④ 異味・異臭のないもの。
うずらボイル	① 破損卵がないこと。 ② 納品時の品温 10℃以下

<取り扱い上の注意>

(ア) 納品書に消費期限、産地（採卵日）。

5 こんにゃく類

物資名	規格
こんにゃく類共通	① 品質形状が良好なもの。 ② 弾力があり、新鮮なもの。 ③ 色（白・黒）、形状（板・糸・突き等）は、その都度示す。

<取り扱い上の注意>

(ア) 納品書に消費期限、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

6 もやし類

物資名	規格
緑豆もやし	① 新鮮で、変色、折れ、異臭のないもの。 ② 発芽5～6cmのもの。 ③ 豆皮は、できるだけ取り除き、水切りを充分にする。
大豆もやし	① 新鮮で、変色、折れ、異臭のないもの。 ② 豆部を揃えて納品する。 ③ 水切りを充分にする。 ④ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。（証明書提出）

<取り扱い上の注意>

(ア) 納品書に消費期限を明記すること。

7 豆腐類

物資名	規格
豆腐類共通	① 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。(証明書提出) ② 原則として、当日製造のもの。 ③ 異味・異臭・異物のないもの。
豆腐	① 木綿豆腐で、1個1kg(2丁長さ)までとする。 ② 水切り充分で柔らかすぎず破損のないもの。取り扱い中に崩れないもの。
うす揚げ	① 揚げすぎでないもの。 ② 冷蔵品の場合、温度管理(冷凍-15℃、冷蔵10℃以下)のしっかりしたもの。 ③ 厚さは、5mmとする。
中揚げ	① 揚げすぎでないもの。 ② 冷蔵品の場合、温度管理(冷凍-15℃、冷蔵10℃以下)のしっかりしたもの。 ③ 厚さは、1cmとする。
厚揚げ	① 揚げすぎでないもの。 ② 冷蔵品の場合、温度管理(冷凍-15℃、冷蔵10℃以下)のしっかりしたもの。 ③ 厚さは、1.5cm~2cmとする。
焼き豆腐	① 焼きが均一であるもの。 ② 柔らかすぎず、破損のないもの。

<取り扱い上の注意>

(ア) 納品書に製造年月日もしくは賞味期限を明記すること。

(イ) パック・袋詰めは不可とする。

8 野菜類

物資名	規格
野菜類品共通	<ul style="list-style-type: none"> ① 新鮮にして、採取後期日の経過していない成熟品とする。 ② 本来の硬さを超えたもの、病虫害、枯葉、泥土などの不純物は含まず、腐敗のないものとする。 ③ 根、茎、葉などの切断部分は不要に残さないものとする。 ④ 「とう（変色）」、「す」の入ったもの、変形、折れ、割れ傷などは除く。 ⑤ 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。 ⑥ 水切り良好なもの。 ⑦ 長さ、太さなど形状を揃え、著しく品質形状の異なるものを混入させないものとする。 ⑧ 原則として国内産とする。納品書に産地を明記する。 ⑨ 納入時に納品書を添付する。 ⑩ 段ボールで納品する品物は、必ず封を開けて、中の品物の品質等を確認してから納品する。 ⑪ 小包装してある品物は、その包装を開封して納品する。 ⑫ 納品容器（入れ物）は、清潔である。 ⑬ 納入時間を守り、検収を必ず受けて納入するものとする。 ⑭ 規格に合わない場合は返品・交換する。 ⑮ 大きさの変更など、その他必要な事項は、発注時に示す。
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> ① 土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。 ② 日焼け、緑化、破損、病虫害、発芽のないもの。 ③ 品質、形状、色艶良好なもの。 ④ サイズは、L又は3Lとする。
さといも	<ul style="list-style-type: none"> ① 土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。 ② 日焼け、霜傷み、破損、病虫害、発芽のないもの。 ③ 品質、形状、色艶良好なもの。 ④ サイズは、L又は3Lとする。 ⑤ 親芋を除くものとする。
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> ① 土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。 ② 日焼け、緑化、破損、病虫害、発芽のないもの。 ③ 品質、形状、色艶良好なもの。 ④ サイズは、L又は2Lとする。
たまねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ① 固有の形状、色艶を有し、球のしまりのよいもの。 ② 裂球、分球、病虫害、発芽のないもの。 ③ サイズは、L又は2Lとする。
にんじん	<ul style="list-style-type: none"> ① 日焼け、青首、傷物、裂根、病虫害のないもの。 ② 品質、形状、色艶良好なもの。 ③ 芯のないもの。

	④ サイズは、L又は2Lとする。
キャベツ	① 品質、形状、色艶良好なもの。 ② 結球充分なもの。 ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ④ 外葉の除去及び茎の切断が、適切であるものとする。 ⑤ 品種、球を揃える。
きゅうり	① 品質、形状、色艶良好なもの。 ② 整形、適熟で鮮度良好なもの。 ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ④ 曲がり程度は、2cm以内程度とする。 ⑤ サイズは、M又はLとする。 ⑥ 極度に曲がっておらず太さが均一であるもの。
はくさい	① 結球充分にして、品質良好なもの。 ② 外葉の除去及び茎の切断が、適切であるものとする。 ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ④ 形状、大きさ（大玉）を揃えること。
レタス	① 固有の形状、色艶良好なもの。 ② 適度に結球して、鮮度良好なもの。 ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ④ 形状、大きさ（大玉）を揃えること。 ⑤ 外葉の除去及び茎の切断が、適切であるものとする。
ほうれん草 チンゲン菜 小松菜	① 野菜類共通項目どおりとする。 ② 病虫害、傷害のない品質良好なもの。
だいこん	① 固有の形状、色艶良好なもの。 ② 病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ③ 形状、大きさを揃えること。 ④ 葉部は切断する。
ピーマン	① 固有の形状、色艶良好なもの。 ② 整形、適熟で病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ③ サイズは、L又は2Lとして、大きさを揃える。
ごぼう	① 土砂をよく落とすこと。 ② 品質、形状良好なもの。 ③ 肉質やわらかく、真っすぐにのび「す」や「しん」のないもの。 ④ 長さ、太さを揃える。
葉ねぎ	① 新鮮で、枯葉、病虫害、腐敗のないもの。 ② 葉のやわらかいもの。（中ねぎ）

深ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ① 新鮮で、枯葉、病虫害、腐敗のないもの。 ② 緑葉部分は20cm程度までとする。
トマト	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状、色艶良好なもの。 ② 適熟（70～80%程度）で病虫害のないもの。 ③ 大きさを揃える。 ④ サイズは、M又はLとする。
ミニトマト	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状、色艶良好なもの。 ② 適熟（70～80%程度）で病虫害のないもの。 ③ 大きさを揃える。 ④ サイズは、M又はLとする。
かぼちゃ	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状良好で、完熟したもの。 ② サイズは、2～3kgのものとする。
にんにく	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状良好で、球のしまりのよいもの。 ② 裂球、分球、病虫害、発芽のないもの。
しょうが	<ul style="list-style-type: none"> ① 野菜類共通項目どおりとする。
セロリ	<ul style="list-style-type: none"> ① 野菜類共通項目どおりとする。
パセリ	<ul style="list-style-type: none"> ① 野菜類共通項目どおりとする。
ブロッコリー	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状良好で、球のしまりのよいもの。 ② 裂球、分球、病虫害のないもの。 ③ 全長16cm程度のもの。
にがうり	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状、色艶良好なもの。 ② 整形、適熟で鮮度良好なもの。 ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの。 ④ 曲がり程度は、2cm以内程度とする。

9 果物類

物資名	規格
果物類共通	<ul style="list-style-type: none">① 新鮮で風味のよいもの。② 果実本来の食べ頃の時期にあったもの。③ 本来の硬さ、柔らかさを超えたもの、病虫害、傷、腐敗したものを除く。④ 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。⑤ 品質、形状等異なるものを混入しない。⑥ 品種、サイズはその都度示す。

10 乾物類

物資名	規格
干椎茸	<ul style="list-style-type: none">① 県内産又は国内産のもの。② 乾燥良好にして、変色・虫食い・カビ等のないもの。
きくらげ	<ul style="list-style-type: none">① 乾燥良好にして、変色・虫食い・カビ等のないもの。
こんぶ	<ul style="list-style-type: none">① 国内産のもの。② 乾燥良好にして、特有の香りを有し、カビ等のないもの。

11 調味料

物資名	規格
しょうゆ	<ul style="list-style-type: none">① JAS規格標準以上のもの。② 薄口、濃口の別は、その都度明示する。③ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。(証明書提出)④ 合成添加物を使用していないもの。
みそ	<ul style="list-style-type: none">① 麦みそとする。② 米みそ、豆みそ、色(赤・白)については、その都度示す。③ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。(証明書提出)④ 合成添加物を使用していないもの。
酢	<ul style="list-style-type: none">① 100%醸造酢とする。② 合成添加物を使用していないもの。
みりん	<ul style="list-style-type: none">① 本みりんとする。
料理酒	<ul style="list-style-type: none">① 醸造酒とする。
ソース	<ul style="list-style-type: none">① JAS規格標準以上のもの。② 合成添加物を使用していないもの。

1 2 食用油

物資名	規格
白絞油	① J A S規格標準以上のもの。 ② 大豆白絞、菜種白絞の別は、その都度示す。 ③ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。(証明書提出) ④ 容器形態は、その都度示す。
菜種油	① J A S規格標準以上のもの。 ② 容器形態は、その都度示す。
米油	① J A S規格標準以上のもの。
サラダ油	① J A S規格標準以上のもの。
ごま油	① J A S規格標準以上のもの。

1 3 その他（冷凍食品等）

物資名	規格
レトルト物資 (フルーツ、ツナ、豆類、たけのこの水煮等)	① 腐敗による変色、粘り(糸引き、ぬめり)、カビなどはないものとする。 ② 異物が入ってないものとする。 ③ 包装袋や容器は、敗れていたり、口が開いていたり、ねずみのかじった穴がないものとする。

<取り扱い上の注意>

(ア) 納品時にロットナンバーを明記すること。

※上記以外はその都度示す。

様式 1 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

(文科省が定める学校給食衛生管理基準)

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	魚介類	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(細切りに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