

# 平成24年度第3回

## 国立市立学校給食センター運営審議会次第

日時：平成24年11月29日（木）午後2時

場所：国立市立学校第一給食センター会議室

### 1. 開 会

### 2. 議 題

(1) 審議会記録の確認について

(2) 事業報告について（資料1）

(3) 学校給食用物資納入基準の改正について（資料2）

(4) 視察について（資料3）

(5) その他

### 3. 閉 会

## 平成24年度事業報告（9月28日から11月29日まで）

年月日等		事業内容
平成24年 9月	27日（木）	平成24年度第2回運営審議会
平成24年 10月	2日（火）	献立作成委員会（9月分の意見と11月分の審議）
	10日（水）	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会運営管理部会（第2回） 東大和市：①研修会（学校給食の食品衛生）②情報交換（配送委託契約） 地場野菜打合せ（11月分）
		多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会（第5回） 昭島市：①研究協議（昭島市、稲城市の食育）②情報交換（安全衛生管理）
	12日（金）	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会（第5回） 昭島市：①研究協議（昭島市、稲城市の食育）②情報交換（安全衛生管理）
	15日（月）	物資納入登録業者選定委員会（11月分、物資納入基準の改正）
	23日（火）	平成24年国立市教育委員会第10回定例会
平成24年 11月	2日（金）	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会（第6回） 福生市：①研究協議（民間調理業務委託共同調理場における検収体制）
	6日（火）	献立作成委員会（10月分の意見と12月分の審議）
	9日（金）	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会場長会（第2回） 青梅市：①情報交換（児童手当への対応、生活保護受給者代理納付、 給食献立システム、異物混入に対する業者指導）
		地場野菜打合せ（12月分）
	13日（火）	地場野菜打合せ（12月分）
	15日（木）	物資納入登録業者選定委員会（12月分、物資納入基準の改正）
	16日（金）	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会運営管理部会（第3回） 国立市：①放射能測定について②情報交換（検収体制）
		平成24年国立市教育委員会第11回定例会
29日（木）	第六小学校（3年生：おやつについて） 平成24年度第3回運営審議会	

## ○放射性物質の測定について

## 外部検査機関での検査

第9回検査結果（測定日9月28日）

品目	産地	放射性物質の濃度（Bq/kg）		
		ヨウ素（I-131）	セシウム（Cs-134）	セシウム（Cs-137）
9月19日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.8)	ND(<0.8)	ND(<0.8)
9月26日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.9)	ND(<1.0)	ND(<0.9)
9月26日小学校提供給食		ND(<0.8)	ND(<1.0)	ND(<1.0)
9月26日中学校提供給食		ND(<0.8)	ND(<1.0)	ND(<0.8)

第10回検査結果（測定日10月25日）

品目	産地	放射性物質の濃度 (Bq/kg)		
		ヨウ素 (I-131)	セシウム (Cs-134)	セシウム (Cs-137)
10月3日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.6)	ND(<0.9)	ND(<1.0)
10月10日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.7)	ND(<0.6)	ND(<1.0)
10月17日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.8)	ND(<0.9)	ND(<1.0)
10月24日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.9)	ND(<0.9)	ND(<1.0)
りんごシロップ漬	青森県	ND(<0.7)	ND(<0.7)	ND(<0.9)
鯛の磯辺揚げ	千葉県	ND(<0.6)	ND(<0.8)	ND(<1.0)
えのき茸	長野県	ND(<0.8)	ND(<1.0)	ND(<0.7)

第11回検査結果（測定日11月10日）

品目	産地	放射性物質の濃度 (Bq/kg)		
		ヨウ素 (I-131)	セシウム (Cs-134)	セシウム (Cs-137)
10月31日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.8)	ND(<0.9)	ND(<1.0)
11月7日飲用牛乳	群馬県	ND(<0.7)	ND(<0.7)	ND(<1.0)
11月7日小学校提供給食		ND(<0.9)	ND(<0.8)	ND(<1.0)
11月7日中学校提供給食		ND(<0.8)	ND(<0.8)	ND(<1.0)
特別栽培減農薬米コシヒカリ	長野県	ND(<0.9)	ND(<1.0)	ND(<1.0)
民間流通米あきたこまち	山形県	ND(<0.8)	ND(<1.0)	ND(<0.9)
民間流通米無洗米はえぬき	山形県	ND(<0.7)	ND(<1.0)	ND(<0.9)
民間流通米無洗米つがるロマン	青森県	ND(<0.8)	ND(<1.0)	ND(<1.0)

※ND：定量下限値にて不検出

給食センターでの検査

測定日：平成24年9月4日から11月22日までの給食実施日

検体：飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食（提供給食は飲用牛乳を除く）

検査結果：検出限界値にて不検出

検出限界値：ヨウ素（約2.4 Bq/kg）、セシウム134（約3.2 Bq/kg）、セシウム137（約3.3 Bq/kg）

その他の食材

測定日	品目	産地	放射性物質の濃度 (Bq/kg)		
			ヨウ素 (I-131)	セシウム (Cs-134)	セシウム (Cs-137)
9月21日	さんまの竜田揚げ	岩手県	ND(<2.3)	ND(<3.1)	ND(<3.2)
10月1日	さんまの甘露煮	千葉県	ND(<2.4)	ND(<3.2)	ND(<3.3)
10月3日	いわしの磯辺揚げ	千葉県	ND(<3.0)	ND(<4.0)	ND(<4.2)
10月9日	りんごのシロップ漬	青森県	ND(<2.5)	ND(<3.2)	ND(<3.4)
10月15日	えのき茸	長野県	ND(<2.5)	ND(<3.4)	ND(<3.5)
11月16日	エリンギ	長野県	ND(<2.4)	ND(<3.2)	ND(<3.4)
11月19日	なめこ	長野県	ND(<2.5)	ND(<3.4)	ND(<3.5)
11月20日	ぶなしめじ	長野県	ND(<2.6)	ND(<3.4)	ND(<3.5)
	白ぶなしめじ	長野県	ND(<2.6)	ND(<3.4)	ND(<3.5)

平成24年10月17日

保護者の皆様

国立市立学校給食センター  
所長 村山 幸浩  
(公印省略)

学校給食食材等の放射性物質の測定検査について (お知らせ)

日頃、学校給食へのご理解とご協力を賜り、ありがとうございます。

さて、給食センターにおけるNaIシンチレーション検出器内蔵ガンマ線放射能モニターによる測定、9月28日に株式会社同位体研究所による学校給食食材等の放射性物質の検査を実施いたしましたのでお知らせします。

1. 給食センターでの放射性物質の測定結果について (9月21日から10月10日まで)

検査食材は、飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食の3品目とし、毎日、給食を提供する前に放射性ヨウ素 (I-131) と放射性セシウム (Cs-134、137) を測定しています。

提供給食は、飲用牛乳を除いた給食まるごとをフードプロセッサーにかけたものです。

検査の結果、9月21日から10月10日までの飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食については、放射性物質は検出されませんでした。またあわせて、次の給食食材についても測定した結果、いずれも放射性物質は検出されませんでした。

品目	産地	測定日	備考
さんま竜田揚げ	岩手県	9月21日	9月24日中学校使用
さんまの甘露煮	千葉県(銚子産)	10月1日	10月2日小学校使用、10月17日中学校使用予定
いわしの磯辺揚げ	千葉県	10月3日	10月4日小学校使用
りんごのシロップ漬	青森県	10月9日	10月17日中学校使用予定、10月25日小学校使用予定

なお、検出限界値は、放射性ヨウ素 131 が約 2.4Bq/kg、放射性セシウム 134 が約 3.2Bq/kg、放射性セシウム 137 が約 3.3Bq/kg です。詳しくは、ホームページをご覧ください。

2. 株式会社同位体研究所による放射性物資の測定結果について

品目	産地	測定日	放射性物質の濃度 (Bq/kg)				
			ヨウ素 (I-131)		セシウム (Cs-134)		セシウム (Cs-137)
			実測値	基準値	実測値	基準値	実測値
9月19日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	9月28日	ND (<0.8)	50	ND (<0.8)	50	ND (<0.8)
9月26日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	9月28日	ND (<0.9)	50	ND (<1.0)	50	ND (<0.9)
9月26日 小学校提供給食		9月28日	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)	100	ND (<1.0)
9月26日 中学校提供給食		9月28日	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)	100	ND (<0.8)

※括弧内の数値は定量下限値で、NDは定量下限値にて不検出を意味します。

検査の結果、いずれも放射性物質は検出されず、5月30日の測定からこれまで検出されない結果となりました。今後も牛乳の検査を実施してまいります。

平成24年11月2日

保護者の皆様

国立市立学校給食センター  
所長 村山 幸浩  
(公印省略)

学校給食食材等の放射性物質の測定検査について (お知らせ)

日頃、学校給食へのご理解とご協力を賜り、ありがとうございます。

さて、給食センターにおけるNaIシンチレーション検出器内蔵ガンマ線放射能モニターによる測定、10月25日に株式会社同位体研究所による学校給食食材等の放射性物質の検査を実施いたしましたのでお知らせします。

1. 給食センターでの放射性物質の測定結果について (10月11日から10月29日まで)  
検査食材は、飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食の3品目とし、毎日、給食を提供する前に放射性ヨウ素 (I-131) と放射性セシウム (Cs-134、137) を測定しています。  
提供給食は、飲用牛乳を除いた給食まるごとをフードプロセッサーにかけたものです。  
検査の結果、10月11日から10月29日までの飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食については、放射性物質は検出されませんでした。またあわせて、10月15日に長野産のえのき茸についても測定した結果、いずれも放射性物質は検出されませんでした。  
なお、検出限界値は、放射性ヨウ素 131 が約 2.4Bq/kg、放射性セシウム 134 が約 3.2Bq/kg、放射性セシウム 137 が約 3.3Bq/kg です。詳しくは、ホームページをご覧ください。

2. 株式会社同位体研究所による放射性物資の測定結果について

品目	産地	測定日	放射性物質の濃度 (Bq/kg)				
			ヨウ素 (I-131)		セシウム (Cs-134)		セシウム (Cs-137)
			実測値	基準値	実測値	基準値	実測値
10月3日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	10月25日	ND (<0.6)	50	ND (<0.9)	50	ND (<1.0)
10月10日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	10月25日	ND (<0.7)	50	ND (<0.6)	50	ND (<1.0)
10月17日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	10月25日	ND (<0.8)	50	ND (<0.9)	50	ND (<1.0)
10月24日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	10月25日	ND (<0.9)	50	ND (<0.9)	50	ND (<1.0)
りんごシロ ップ漬缶詰	青森県	10月25日	ND (<0.7)	100	ND (<0.7)	100	ND (<0.9)
鯛の磯辺揚	千葉県	10月25日	ND (<0.6)	100	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)
えのき茸	長野県	10月25日	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)	100	ND (<0.7)

※括弧内の数値は定量下限値で、NDは定量下限値にて不検出を意味します。

検査の結果、いずれも放射性物質は検出されず、5月30日の測定からこれまで検出されない結果となりました。今後も牛乳の検査を実施してまいります。

平成24年11月22日

保護者の皆様

国立市立学校給食センター  
所長 村山 幸浩  
(公印省略)

学校給食食材等の放射性物質の測定検査について (お知らせ)

日頃、学校給食へのご理解とご協力を賜り、ありがとうございます。

さて、給食センターにおけるNaIシンチレーション検出器内蔵ガンマ線放射能モニターによる測定、11月10日に株式会社同位体研究所による学校給食食材等の放射性物質の検査を実施いたしましたのでお知らせします。

1. 給食センターでの放射性物質の測定結果について (10月30日から11月14日まで)  
検査食材は、飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食の3品目とし、毎日、給食を提供する前に放射性ヨウ素 (I-131) と放射性セシウム (Cs-134、137) を測定しています。  
提供給食は、飲用牛乳を除いた給食まるごとをフードプロセッサーにかけたものです。  
検査の結果、10月30日から11月14日までの飲用牛乳、小学校提供給食、中学校提供給食については、放射性物質は検出されませんでした。  
なお、検出限界値は、放射性ヨウ素 131 が約 2.4Bq/kg、放射性セシウム 134 が約 3.2Bq/kg、放射性セシウム 137 が約 3.3Bq/kg です。詳しくは、ホームページをご覧ください。

2. 株式会社同位体研究所による放射性物資の測定結果について

品目	産地	測定日	放射性物質の濃度 (Bq/kg)				
			ヨウ素 (I-131)		セシウム (Cs-134)		セシウム (Cs-137)
			実測値	基準値	実測値	基準値	実測値
10月31日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	11月10日	ND (<0.8)	50	ND (<0.9)	50	ND (<1.0)
11月7日 飲用牛乳	群馬県太田市 (東毛酪農業)	11月10日	ND (<0.7)	50	ND (<0.7)	50	ND (<1.0)
11月7日 小学校提供給食		11月10日	ND (<0.9)	100	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)
11月7日 中学校提供給食		11月10日	ND (<0.8)	100	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)
特別栽培減農薬米 コシヒカリ	長野県	11月10日	ND (<0.9)	100	ND (<1.0)	100	ND (<1.0)
民間流通米 あきたこまち	山形県	11月10日	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)	100	ND (<0.9)
民間流通米無洗米 はえぬぎ	山形県	11月10日	ND (<0.7)	100	ND (<1.0)	100	ND (<0.9)
民間流通米無洗米 つがるロマン	青森県	11月10日	ND (<0.8)	100	ND (<1.0)	100	ND (<1.0)

※括弧内の数値は定量下限値で、NDは定量下限値にて不検出を意味します。

検査の結果、いずれも放射性物質は検出されず、5月30日の測定からこれまで検出されない結果となりました。今後も牛乳の検査を実施してまいります。

### 給食物資（11月使用予定分）の産地について

学校給食に使用する食材の産地は次のとおりです。なお、市場の供給量によっては変更になる場合もありますが、出荷制限となつたものは使用いたしません。備考は、放射性物質の測定検査を実施している自治体のホームページから主に9月以降の情報を中心に引用し、種類によっては、検出下限値等は個々にありますがまとめて表示しています。

#### ○お米（放射性セシウム暫定規制値：100 Bq/kg）

種類	産地	備 考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す)
精白米	青森県	9/7 弘前市、田子町、大鰐町、藤崎町、9/10 平川市、深浦町、鶴田町、田舎館村、9/12 青森市、十和田市、9/13 板柳町、鯉ヶ沢町、三戸町、9/14 黒石市、五所川原市、つがる市、9/19 むつ市、中泊町、六戸町、南部町、東通村、新郷村、9/20 八戸市、七戸町、皆上町、9/21 外ヶ浜町、野辺地町、五戸町、蓬田村、西目屋村、9/24 東北町、おいらせ町、風間浦村、9/25 三沢市、平内町、横浜町、六ヶ所村、9/28 今別町、大間町、佐井村（セシウム134・137 測定下限値5.0未満）
	山形県	9/3、5 小国町、9/9、12～14 鶴岡市、9/10 米沢市、上山市、村山市、長井市、東根市、尾花沢市、南陽市、山辺町、中山町、河北町、大石田町、金山町、最上町、真室川町、高島町、川西町、白鷹町、飯豊町、大蔵村、9/10、11 山形市、新庄市、鮭川村、戸沢村、9/11 舟形町、9/12 西川町、9/12、13 天童市、大江町、9/12、14 庄内町、9/13 寒河江市、朝日町、三川町、9/14 遊佐町、9/14～16 酒田市（セシウム134 検出下限値3.2～6.2未満、セシウム137 検出下限値3.1～5.8未満）
	長野県	8/23 飯田市、8/24 安曇野市、8/24、27 松本市、8/27 阿南町、松川町、8/28 大町市、佐久穂町、8/29 天龍村、8/30 塩尻市、松川村、8/31 高森町、筑北村、麻績村、下條村、9/3 伊那市、佐久市、小川村、生坂村、大鹿村、豊丘村、阿智村、南箕輪村、9/3、10 長野市、9/4 池田町、白馬村、9/5 飯島町、富士見町、小谷村、9/5 信濃町、9/6 南木曾町、軽井沢町、小海町、箕輪町、朝日村、山形村、泰阜村、9/7 駒ヶ根市、喬木村、中川村、大桑村、9/10 中野市、千曲市、須坂市、長野市、諏訪市、茅野市、原村、9/11 上田市、岡谷市、坂城町、立科町、高山村、9/12 根羽村、9/13 飯綱町、9/14 小諸市、山ノ内町、木曾町、辰野町、栄村、南牧村、宮田村、9/18 飯山市、東御市、小布施町、野沢温泉村、木島平村、王滝村、木祖村、青木村、9/19 長和町、下諏訪町、南相木村、9/21 御代田町、上松町、売木村、9/25 平谷村、9/26 北相木村（セシウム134 検出下限値2.1～3.7未満、セシウム137 検出下限値2.1～4.4未満）
もち米	佐賀県	

#### ○牛乳・乳製品（放射性セシウム基準値：50 Bq/kg（牛乳）、100 Bq/kg（乳製品））

種類	産地	備考	種類	産地	備考
牛乳	群馬県	東毛酪農業協同組合	バター	北海道	
チーズ	オーストラリア、 ニュージーランド、 オランダ、北海道	粉、ピザ用、スライス	生クリーム	北海道	
			調理用牛乳	千葉県	原乳：北海道、秋田県、岩手県、 宮城県、群馬県、千葉県

#### ○野菜・果物（放射性セシウム基準値：100 Bq/kg）

種類	産地	備 考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す)
えのき茸	長野県	9/24 小海町、佐久穂町、9/28 須坂市、10/1、8、9、15 中野市、10/16 上田市、長和町（セシウム134・137 合計定量下限値25未満）
エリンギ	長野県	7/11 駒ヶ根市、9/24 佐久市（セシウム134・137 合計定量下限値25未満）
おかひじき	岩手県	
かぼちゃ	北海道	
カリフラワー	新潟県	
キャベツ	群馬県	9/2～3 沼田市、3 昭和村、9/2～3、10/1 嬬恋村（セシウム134 検出限界値2.2～3.1未満、セシウム137 検出限界値2.1～2.4未満）
きゅうり	岩手県	8/7 釜石市、久慈市、8/20 雫石町（セシウム134・137 検出限界値0.41～0.42未満）
	山形県	7/2 鮭川村、7/9 米沢市（セシウム134 検出下限値4.6～5.0未満、セシウム137 検出下限値4.4～6.3未満）
	茨城県	9/10 古河市、9/18 結城市、筑西市、9/24 桜川市（セシウム134 検出下限値10～11未満、セシウム137 検出下限値10未満）
	埼玉県	9/18 熊谷市、深谷市、久喜市、9/24、25 行田市、加須市、羽生市、10/1、2 深谷市、川島町、10/9 本庄市、鴻巣市、吉川市、美里町（セシウム134 検出限界値1.6～2.7未満、セシウム137 検出限界値1.9～2.9未満）
	千葉県	9/5 芝山町、9/18 君津市、10/2 市川市、10/16 香取市（セシウム134・137 検出限界値1.8～2.7未満）
切干大根	千葉県	大根（千葉県）参照
グリーンアスパラ	群馬県	9/2～3 東吾妻町（セシウム134 検出限界値2.8未満、セシウム137 検出限界値1.8未満）
	長野県	5/29 飯山市、6/5 木島平村（セシウム134 検出限界値1.6～2.3未満、セシウム137 検出限界値2.4～3.1未満）
ごぼう	青森県	9/10 おいらせ町、9/18 つがる市、9/19 六戸町、9/24 三沢市、9/26 十和田市、東北町、六ヶ所村（セシウム134 測定下限値15未満、セシウム137 測定下限値10未満）
小松菜	埼玉県	9/18 八潮市、三郷市、吉川市、9/24、25 草加市、坂戸市、神川町、上里町、10/9 川越市、10/15、16 本庄市、富士見市、鶴ヶ島市（セシウム134 検出限界値1.7～3.2未満、セシウム137 検出限界値1.6～3.8未満）
さつまいも	千葉県	9/12 八千代市（セシウム134 検出限界値2.5未満、セシウム137：2.19）、9/18 佐倉市、9/24 勝浦市、10/2 市川市、長生村、（セシウム134 検出限界値2.4～2.8未満、セシウム137 検出限界値2.5～3.6未満）
里芋	埼玉県	10/1、2 川口市、入間市、10/9 さいたま市、鴻巣市、朝霞市、新座市、10/15、16 東松山市、上尾市、蕨市、戸田市、北本市、坂戸市、伊奈町、滑川町（セシウム134 検出限界値2.0～7.2未満、セシウム137 検出限界値1.9～8.5未満）
	宮崎県	
さやいんげん	群馬県	8/13 高山村、8/20 中之条町、東吾妻町、9/24 安中市（セシウム134 検出限界値1.5～2.6未満、セシウム137 検出限界値1.6～2.9未満）
	千葉県	
じゃがいも	北海道	
生姜	千葉県	9/11 我孫子市、10/10 山武市（セシウム134 検出限界値1.7～2.6未満、セシウム137 検出限界値2.3～2.8未満）
セロリー	静岡県	
大根	群馬県	9/2～3、18、24 沼田市、9/18 片品村、10/1 嬬恋村、10/15 みなかみ町（セシウム134 検出限界値1.8～3.0未満、セシウム137 検出限界値1.7～2.7未満）
	千葉県	10/2 多古町、10/3 白井市、10/10 市原市、八千代市、10/17 四街道市（セシウム134 検出限界値1.7～2.7未満、セシウム137 検出限界値2.1～2.7未満）

種 類	産 地	備 考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す)
玉ねぎ	北海道	
チンゲン菜	茨城県	
	埼玉県	
長ねぎ	埼玉県	10/1、2 東秩父村、10/9 熊谷市、深谷市、吉見町、10/15、16 本庄市、神川町、上里町 (セシウム 134 検出限界値 2.5~4.1 未満、セシウム 137 検出限界値 1.8~3.3 未満)
なめこ	長野県	9/18、10/9、15 中野市、9/24 佐久市、10/3、4 飯山市、(セシウム 134・137 合計定量下限値 25 未満)
にら	群馬県	9/24 伊勢崎市、10/1 太田市 (セシウム 134 検出限界値 3.2~5.9 未満、セシウム 137 検出限界値 3.6~5.9 未満)
人参	北海道	
にんにく	青森県	8/8 十和田市、8/9 つがる市、8/17 田子町、8/21 新郷村、8/22 七戸町 (セシウム 134 測定下限値 15 未満、セシウム 137 測定下限値 10 未満)
白菜	群馬県	9/24 嬬恋村、9/24、10/1、15 昭和村、10/15 みなかみ町 (セシウム 134 検出限界値 2.8~3.9 未満、セシウム 137 検出限界値 2.4~3.3 未満)
	埼玉県	
葉ねぎ	千葉県	6/27 千葉市 (セシウム 134 検出限界値 3.5 未満、セシウム 137 検出限界値 2.7 未満)
	静岡県	
パセリ	北海道	
	茨城県	8/5 鉾田市、9/18 行方市 (セシウム 134・137 検出下限値 11 未満)
	千葉県	10/9 匝瑳市 (セシウム 134 検出限界値 2.4 未満、セシウム 137 検出限界値 2.7 未満)
	長野県	7/3 原村 (セシウム 134 検出限界値 3.6 未満、セシウム 137 検出限界値 2.9 未満)
	福岡県	
ピーマン	茨城県	8/17、20 神栖市 (セシウム 134 検出下限値 11 未満、セシウム 137 検出下限値 11 未満)
	千葉県	10/9 匝瑳市 (セシウム 134 検出限界値 2.4 未満、セシウム 137 検出限界値 2.7 未満)
ぶなしめじ (白を含む)	長野県	9/27~29、10/1 須坂市、9/27、28、30、10/1、4 小布施町、10/1、9、12、15 中野市、10/3、4 飯山市、10/16 上田市 (セシウム 134・137 合計定量下限値 25 未満)
ブロッコリー	埼玉県	10/15、16 深谷市 (セシウム 134 検出限界値 2.3 未満、セシウム 137 検出限界値 3.0 未満)
	千葉県	
干し椎茸	大分県 愛媛県	4/9 国立市による検査 (ヨウ素検出限界値 4.0 未満、セシウム 134 検出限界値 3.8 未満、セシウム 137 検出限界値 5.4 未満)
ほうれん草	埼玉県	10/9 川越市、10/15、16 川口市、春日部市、越谷市、富士見市 (セシウム 134 検出限界値 2.3~4.1 未満、セシウム 137 検出限界値 2.3~3.8 未満)
みかん	愛媛県	
もやし	埼玉県	
りんご	青森県	9/26 十和田市、鯉ヶ沢町、9/27 つがる市、五戸町、田舎館村、10/2 三戸町、10/2、16 南部町、10/9 青森市、10/11 五戸町、10/17 黒石市、10/16 八戸町 (セシウム 134 測定下限値 15 未満、セシウム 137 測定下限値 10 未満)
レタス	茨城県	9/18 結城市、9/24 坂東市、10/1、3 境町、10/9 古河市、10/15 常総市、桜川市 (セシウム 134 検出下限値 10~11 未満、セシウム 137 検出下限値 9~11 未満)

○野菜・果物 (地場野菜)

種 類	使 用 日	種 類	使 用 日
キャベツ	7日(水)、16日(金)、20日(火)、22日(木)、27日(火)、28日(水)	人参	27日(火)、28日(水)、30日(金)
大根	20日(火)、21日(水)、26日(月)、27日(火)、30日(金)	ほうれん草	26日(月)
長ねぎ	2日(金)、5日(月)、8日(木)、9日(金)、14日(水)		

○魚介・海藻類 (放射性セシウム基準値：100 Bq/kg)

種 類	産 地	備 考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界を示す)
コンブ	北海道	マコンブ：8/12 函館市沖、ミツイシコンブ：7/30 浦河町沖、ナガコンブ：7/21 釧路市沖、オニコンブ：7/8 羅臼町沖、リシリコンブ：8/3 稚内市沖 (セシウム 134 検出限界値 1.1~2.2 未満、セシウム 137 検出限界値 0.98~1.8 未満)
サケ	北海道	10/2、16 根室沖、10/2、12 渡島沖、10/10 北海道・青森県沖太平洋、石狩沖、10/16 宗谷沖、10/17 オホーツク沖 (セシウム 134 検出限界値 0.34~0.59 未満、セシウム 137 検出限界値 0.32~0.67 未満)
ワカメ	鳴門	2/16 播磨灘、紀伊水道 (異常なし)

種 類	産 地	種 類	産 地	種 類	産 地	種 類	産 地
アジ	タイ	イカ	ペルー	イワシ	鳥取県	カレイ	アメリカ
サバ	ノルウェー	サワラ	韓国	ししゃも	ノルウェー、カナダ	しらすし	兵庫県
ソイ	アラスカ	チカ	北海道	ちりめんじゃこ	和歌山県、兵庫県	ホキ	ニュージーランド
むきエビ	マレーシア						

○肉・肉加工品 (放射性セシウム基準値：100 Bq/kg)

種 類	産 地	備 考 (数値の単位はBq/kgで、検出限界等を示す)
鶏むね、鶏もも肉	岩手県	7/24 八幡平市、8/28 住田町 (セシウム 134 検出限界値 6.4~8.1 未満、セシウム 137 検出限界値 6.1~6.9 未満)
	山梨県	
	鹿児島県	
豚肩肉、豚ロース、豚バラ肉	群馬県	8/28 太田市、昭和村、9/25 渋川市、高崎市 (セシウム 134 測定下限値 9.7~9.9 未満、セシウム 137 測定下限値 7.1~9.5 未満)
焼き豚、ベーコン、ポークハム	埼玉県	豚肉：8/3、7 熊谷市 (セシウム 134 検出限界値 4.4 未満、セシウム 137 検出限界値 4.4 未満) 8/25 深谷市 (セシウム 134・37 検出限界値 20 未満)
ウインナーソーセージ	茨城県	7/2、9/6 古河市、9/11 鉾田市 (セシウム 134 検出下限値 8~9 未満、セシウム 137 検出下限値 8~9 未満)

○その他

種 類	産 地	種 類	産 地	種 類	産 地
りんごジュース	青森県	梅肉	紀州	ゼリー類	ラフランス：山形県 りんご：長野県 キウイ：香川県、愛媛県 梨：国立産
カリカリ梅	群馬県、神奈川県、和歌山県	納豆	北海道		



## 学校給食用物資納入基準の改正について

### 1. 改正の背景

- (1) 平成24年度中に、平成25、26年度の物資納入業者の登録を行う。
- (2) 現行の基準は、平成9年の改正

### 2. 主な改正内容

- (1) 現行基準は基本的に踏襲した。
- (2) 基準書の適用範囲等を明らかにした。
- (3) 基本的な事項を全体共通事項として定めた。
- (4) 食品分類は、文部科学省の日本食品標準成分表に基づき分類した。
- (5) 全体共通事項や一般事項を定めることで、個別食材の羅列を少なくした。

### 3. 添付資料

- (1) 納入基準書（改正案）
- (2) 物資見積書
- (3) 納入基準書（現行）

# 国立市学校給食用物資納入基準書

国立市教育委員会

国立市立学校給食センター

## 目 次

はじめに・全体共通事項	1
1 穀類（米、小麦、加工品）	2
2 いも類（いも、でん粉、加工品）	2
3 砂糖・甘味料類	3
4 豆類（大豆、その他の豆、加工品）	3
5 種実類	4
6 野菜類（緑黄色野菜、その他の野菜）	4
7 果実類（生果、ジャム、果汁、果汁飲料）	5
8 きのこと類	5
9 海藻類	5
10 魚介類	5
11 肉類（畜肉、鶏肉）	6
12 卵類	7
13 乳類（牛乳、乳製品）	7
14 油脂類	7
15 調味料・香辛料類（調味料、香辛料、その他）	7
16 調理加工食品類	8
納品時の温度	8

## はじめに

本基準書は、国立市立学校給食センターに学校給食用物資等を納入する学校給食用物資納入業者に適用する。

当センターにおいて使用される食材は、以下の共通事項をはじめとする本基準書に記載されている規格事項に加え、毎月配布する学校給食物資見積書に記載されている規格に適合したものに限る。

なお、本書に該当項目がない物資については、給食物資見積書の規格のとおりとする。

## 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. 基本的に、国内産原料、国内生産のもの。
5. 食品添加物の使用を極力抑えたもの。
6. 遺伝子組換え食品の使用を極力抑えたもの。
7. 農薬の使用を極力抑えたもの。
8. 納品に関して
  - ①変質や折れ、砕け等の破損がないもの。
  - ②損傷、腐敗、病虫害のない鮮度が良好なもの。
  - ③異物の混入がなく、異臭がないもの。
  - ④賞味及び消費期限表示以内のもので、できるだけ新しいもの。
  - ⑤消費及び賞味期限、製造年月日、産地、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のものについては交換扱いとする。

## 1 穀類（米、小麦、加工品）

品 名	規 格
米、もち米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 粒が充実し形が良く均一のもの</li> <li>2. 糠層がよく除去されていて、透明（もち米は胚乳部が白色）で米の表面に光沢があるもの</li> <li>3. 水稻100%であること</li> <li>4. 収穫年度、原料玄米が確認できるもの</li> <li>5. 特別栽培農産物に係る表示ガイドラインを満たしていること</li> <li>6. 精米年月日が納品日を含め7日以内であること</li> </ol>
ビーフン	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 米（粳）を原料とし麺状に仕上げ、乾燥が良好のもの</li> <li>2. 半透明色で光沢があり弾力性があるもの</li> </ol>
小麦粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦が原料であること</li> <li>2. 無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの</li> <li>3. 乾燥良好で、雑物、塊の無いもの</li> <li>4. 収穫年度、品種が確認できるもの</li> </ol>
冷凍うどん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦が原料で、原料の品種が確認できること</li> <li>2. 凍結状態が良好なもの</li> </ol>
中華麺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦が原料で、原料の品種が確認できること</li> <li>2. 漂白剤、酸化防止剤等を使用していないもの</li> <li>3. オイルコーティング指定の中華麺の油は、当センターの指定とする</li> <li>4. 製造が納品日を含め3日以内であること</li> </ol>
マカロニ、スパゲッティ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. デュラム種100%のもの</li> <li>2. 乾燥良好な淡黄色で、半透明のもので変形のないもの</li> <li>3. 原料小麦粉は、無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの</li> </ol>
ワンタン、春巻、しゅうまいの皮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内生産のもの (生のもの) ①無漂白で小麦粉改良剤が含まれないもの ②製造が納品日を含めて7日以内のもの</li> <li>(乾燥のもの) ①乾燥が良好で半透明色であるもの</li> </ol>
パン粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 無漂白で小麦粉改良剤、着色料を使用していないもの</li> <li>2. 白色で光沢が良く、粉末が細かいもの (生のもの) ①弾力性のあるもの ②脂肪分と糖分の含有率が少ないもの ③製造が納品日を含めて7日以内のもの ④冷凍保存品でないもの ⑤使用後の未開封残り分の返品が可能なもの</li> <li>(乾燥のもの) ①製造が納品日を含めて60日以内のもの</li> </ol>

## 2 いも類（いも、でん粉、加工品）

一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外観は、品種固有の色と形状を有したもの</li> <li>2. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの</li> <li>3. 品名、重量、等級、サイズが表示してあるもの</li> </ol>
------	---

品名	規格
さつまいも	1. 肉質が硬いもので、農林紅系品種のもの 2. 発色、着色処理していないもの
じゃがいも	1. 放射線照射をしていないもの 2. 外皮が薄く、芽が浅いもので、緑化や変色部のないもの
さといも	1. 泥つきであること 2. 肉質の硬い子いもであって、親いもを除いたもの
こんにゃく類	1. 国内産原料使用のもの 2. 弾力性に富み、こしのあるもの 3. 着色料を使用していないもの 4. 水洗いが十分であるもの
でん粉	1. 北海道産じゃがいもを原料としたもの 2. 原料に放射線照射をしていないもの 3. 白色で乾燥が良好なもの 4. 製造が納品日を含めて1年以内のもの
はるさめ	1. 乾燥が良好なもの 2. 無漂白のもの 3. 製造が納品日を含めて1年以内のもの

### 3 砂糖・甘味料類

品名	規格
上白糖	1. 白色で光沢のあるもの 2. 細粉状で塊がないもの 3. 製造が納品日を含めて90日以内のもの
黒砂糖	1. 国内産原料のもの 2. 黒褐色で塊がないもの 3. 製造が納品日を含めて1年以内のもの
粗糖	1. 国内産原料のもの 2. 光沢と香味が良いもの

### 4 豆類（大豆、その他の豆、加工品）

品名	規格
あずき ささげ 大豆等	1. 国内産を原料としたもの 2. 農産物規格規定1等級のもの 3. 収穫が納品日を含めて1年以内のもの（ただし新ものが出回るまでは一昨年物も可） 4. 乾燥良好で、病虫害なく、粒が揃い雑物のないもの
納豆	1. 国内産大豆を原料としたもの 2. 冷凍品でないもの 3. 製造が納品日を含めて5日以内のもの
きな粉	1. 国内産大豆を原料としたもの 2. 乾燥状態、風味が良好なもの 3. 無着色で保存料を含んでいないこと
豆腐 押し豆腐 焼き豆腐	1. 国内産大豆を原料としたもの 2. もめんごし豆腐とする 3. 大腸菌群陰性で、消泡剤、防腐剤を使用していないもの 4. 塩化マグネシウム100%使用のもの 5. 焼き豆腐は、焼き色が均一なもので、水分を30%絞ったもの 6. 製造後に冷却したもの 7. 冷凍品以外は、製造が納品日を含めて3日以内のもの

品名	規格
凍り豆腐	1. 国内産大豆を原料としたもの 2. きめ細かく表面に凹みのないもの 3. 欠損変色割れや著しい変形がなく均一のもの
生揚げ 油揚げ がんもどき	1. 国内産大豆を原料としたもの 2. 鮮度が良い良質の植物油を使用したもの 3. 大腸菌群陰性で、消泡剤、防腐剤を使用していないもの 4. 塩化マグネシウム100%使用のもの

## 5 種実類

品名	規格
くり	1. 国内産の生を皮むきしたもの 2. 酸化防止剤、保存料、着色料等を使用していないもの 3. みょうばん臭のないもの 4. 冷蔵保存のもの 5. 加工は納入日を含め7日以内のもの
ごま	1. 乾燥が良好で特有の香味があるもの 2. 無漂白、無着色のもの

## 6 野菜類（緑黄色野菜、その他の野菜）

野菜類 一般事項	1. 国内産のもの 2. 外観は、品種固有の色と形状を有したもの 3. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 4. 未過熟でなく、鮮度良好のもの 5. 基本的に泥、その他雑物がついていないもの 6. 「また」や「ス」のないもの 7. 病虫害、腐敗、傷、または空洞のないもの 8. 腐敗、病虫害等で納品量に不足が生じたときは交換扱いとする 9. 葉もの類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること
カット野菜 一般事項	1. 国内産原料のもの 2. 製造工程、細菌検査等書類の提出が出来るもの
冷凍野菜 一般事項	1. 国内産原料であること 2. 製造工程、細菌検査等書類の提出が出来るもの 3. 凍結状態が良好であること

品名	規格
かぼちゃ	1. 西洋種であること
きゅうり	1. B級品以上のもの 2. 曲がりや傷は2センチメートル以内のもの
たまねぎ	1. 放射線を照射していないもの
とうもろこし	1. 納品前日に皮むき処理し、冷蔵保管されたもの
たけのこ水煮	1. 加工が納品日を含めて1年以内のもの（ただし新ものが出回るまでは一昨年物も可）
ぜんまい、わらび 山菜水煮等	1. 無漂白、無着色のもの
クリームコーン缶 ホールコーン缶	1. 膨張缶や変形、圧着不良品でないもの 2. 缶内部の塗装が溶け出していないもの

## 7 果実類（生果、ジャム、果汁、果汁飲料）

果実類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産のもので新鮮なもの</li> <li>2. 有機農産物または特別栽培農産物のもの</li> <li>3. 栽培管理記録等を添付できること</li> <li>4. 外観は品種固有の色と形状を有したもの</li> <li>5. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの</li> <li>6. 熟度が適当で未過熟でないもの</li> <li>7. 外傷、腐敗、病害虫の混入の無いもの</li> <li>8. 柑橘類はワックスを使用していないもの</li> </ol>
品名	規格
カットフルーツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製造工程、包装材質資料、細菌検査等書類の提出ができるもの</li> <li>2. 次亜塩素酸ナトリウムを使用していないこと</li> </ol>
缶詰	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全糖のもの</li> <li>2. 膨張缶や変形、圧着不良品でないもの</li> <li>3. 缶内部の塗装が溶け出していないもの</li> </ol>
ジャム	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原則としてJAS規格特級品であること</li> <li>2. 国内産原料のもので、単一果実を原料としたもの（ミックスは除く）</li> </ol>
ジュース	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ストレート果汁であること</li> </ol>

## 8 きのこと類

品名	規格
きのこ類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産のもの</li> <li>2. 外観は品種固有の色と形状を有したもの</li> <li>3. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの</li> <li>4. 無漂白で鮮度が良好なもの</li> <li>5. バラ納品とし、カット等は別途指定とする</li> <li>6. 病害虫、腐敗、傷、または空洞のないもの</li> <li>7. 干ししいたげは、肉厚でカビ虫食いがなく乾燥が良好のもの</li> </ol>

## 9 海藻類

藻類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無着色のもの</li> <li>2. 乾燥のものは、乾燥が良好なもの</li> <li>3. それぞれ固有の色、つや、香味があり、変色、変質のないもの</li> </ol>
------------	--

## 10 魚介類

冷凍魚介類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度が良好で光沢があるもの</li> <li>2. 解凍は、解凍前の鮮魚の状態と同じになるよう実施すること</li> <li>3. 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>4. 切り身は、大きさと厚さは均一で、身崩れがないこと</li> <li>5. ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの</li> <li>6. 基本的に納品の前日または当日に加工されたもの</li> <li>7. 指示のあるもの以外は解凍せずに納品すること</li> <li>8. 加工年月日、水揚げ市場が確認できるもの</li> <li>9. 食品添加物を使用していないもの</li> </ol>
---------------	--



冷凍魚介類 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度が良好で光沢があるもの</li> <li>2. 解凍は、解凍前の鮮魚の状態と同じになるよう実施すること</li> <li>3. 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>4. 切り身は、大きさと厚さは均一で、身崩れがないこと</li> <li>5. ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの</li> <li>6. 基本的に納品の前日または当日に加工されたもの</li> <li>7. 指示のあるもの以外は解凍せずに納品すること</li> <li>8. 加工年月日、水揚げ市場が確認できるもの</li> <li>9. 食品添加物を使用していないもの</li> </ol>
魚肉練り製品 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 表面は光沢があること</li> <li>2. 弾力があり、薄く切っても折れないこと</li> <li>3. 表面に汗をかいていないもの</li> <li>4. 粘りがなくないこと</li> <li>5. 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>6. 甘味料、保存料、化学調味料、漂白剤、着色料、乳化剤、PH調整剤を使用していないもの</li> <li>7. 冷凍品は、納品日を含めて賞味期限満了前240日前のもの</li> </ol>
乾物製品 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乾燥が良好なもの</li> <li>2. 酸化防止剤、保存料、漂白剤等を使用していないもの</li> <li>3. 保存ガスを充填していないもの</li> </ol>

品名	規格
いか	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透明感があり、光沢があること</li> <li>2. 無漂白のもの</li> </ol>
たこ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 弾力があるもの</li> <li>2. 足の部分のみであること</li> </ol>
むきえび	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無塩でリン酸塩、亜硫酸塩等が無添加のもの</li> <li>2. 単体での凍結のもの</li> </ol>
削り節	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製造が納品日を含めて3日以内のもの</li> </ol>

## 11 肉類（畜肉、鶏肉）

畜肉一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. と畜場法のと畜検査合格品であること</li> <li>2. 肉畜の目的のために飼育された国内産のもの</li> <li>3. 肉質、光沢、鮮度が良好で異臭のないもの</li> </ol>
鶏肉一般事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の食鳥検査合格品であること</li> <li>2. 国内産ひな鶏で肉専用種のもの</li> <li>3. 基本的に納品前日または当日に加工されたもので、ドリップ（汁）のないもの</li> <li>4. 冷凍品でないもの</li> </ol>

品名	規格
牛肉、豚肉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本的に納品前日または当日に加工されたもので、ドリップ（汁）のないもの</li> </ol>
ハム、ソーセージ、 ベーコン類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保存料、殺菌料、着色料、発色剤、酸化防止剤、化学調味料が無添加のもの</li> <li>2. ベーコンは、燻煙色のムラがなく芳香性のあるもの</li> <li>3. 冷凍品でないもの</li> </ol>

## 12 卵類

品 名	規 格
鶏 卵	1. 洗卵されているもの 2. サイズは基本的に2Lとする
うずら卵水煮	1. 鮮度良好品をボイルし、皮を剥いたもの 2. 冷凍品でないもの
液卵（鶏卵）	1. 殺菌されているもの 2. 大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること

## 13 乳類（牛乳、乳製品）

乳 類 一 般 事 項	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする 2. 添加物を使用する場合は、全て明記すること
品 名	規 格
乳飲料 コーヒー	1. 生乳が90%以上のもの
調理用牛乳	1. 国内産原料のもの
生クリーム	1. 乳脂肪分が45%以上のもの 2. 生乳が100%のもの

## 14 油脂類

品 名	規 格
バ タ ー	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする 2. 国内産原料のもの 3. 食品添加物を使用していないもの
植 物 油 脂 類 ひまわり、ごま、 米ぬか、なたね油等	1. 圧搾式のもの 2. シリコンを使用していないもの

## 15 調味料及び香辛料類（調味料、香辛料、その他）

品 名	規 格
ウスターソース 中濃ソース	1. JAS規格特級品のもの 2. 食品添加物を使用していないもの
し ょ う ゆ	1. 大豆、小麦は国内産で、丸大豆を使用しているもの 2. JAS規格特級品のもの 3. 食品添加物を使用していないもの
塩	1. 国産海塩であること 2. 色沢良好で、塊のないもの
マヨネーズ	1. 全卵型、卵黄型は別途指定とする 2. 食品添加物を使用していないもの
み そ	1. 国内産大豆であること 2. 食品添加物を使用していないもの 3. 発酵促進剤を添加していないもの
食 酢	1. 国内産原料のもの 2. 食品添加物を使用していないもの
トマトペースト トマトピューレ	1. 食塩を使用していないもの

トマトケチャップ	1. 国内産トマトを使用したもの 2. J A S規格特級品のもの 3. 食品添加物を使用していないもの
清 酒	1. 国内産原料のもの
ぶ ど う 酒	1. 国内産原料のもの 2. 酸化防止剤、着色料、保存料等を使用していないもの
み り ん	1. 本醸造、本みりんであること 2. 固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物のないもの
香 辛 料	1. 微粉末のもの 2. 乾燥、香味が良好なもの

## 16 調理加工食品類

品 名	規 格
冷凍食品 チルド食品 一般事項	1. 国内製造のもの 2. 冷凍または冷蔵保管し、成型を保っていること 3. 化学調味料等を使用していないもの 4. 内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの

## 納品時の温度

### 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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	鮮 魚 介	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

(学校給食衛生管理基準より)

国立市 平成24年度12月分学校給食物資見積書

業者名称

印

国立市立学校給食センター様

月間契約 見積書は11月15日、見本食材は11月15日 午前11:00 に、国立市立学校第一給食センターに提出して下さい。

見本	チェック	No	品名	形状・規格	予定数量	単位	単価	産地・メーカー	使用日	備考
○	栄産	17	シェルマカロニ	そば100%形の小さい物	35	kg	円 銭		13	
	栄製産	26	おこげ・14	7g 2個入り個包装 学校配送	1534	こ			11	賞味期限確認できる事
	栄製産	28	ネットキヌカ粉・1000	日清フーズ 10k袋	3	袋			13	
	栄製産	34	トック	1kg (約167枚) 無菌包装 国産原料	47	kg			17	
	産	35	星型米粉マカロニ	国産米粉100% 1kg袋	23	kg			18	
☆	産	37	里芋	AL箱入り泥つき国産	38	kg				
☆	産	38	じゃがいも	Lジャンク箱入り 土幌農協不可	1195	kg				
		40	冷) 山芋カット・スティック	北海道産山芋 10mm拍子木カット	30	kg			3	
	産	46	きなこ	非遺伝子組み替え大豆証明書添付 国産大豆100%品種記入	3	kg				賞味期限確認出来る事
	産	54	納豆・30	非遺伝子組み換え国産大豆100% 30g 冷凍不可 無添加かつ学校配送	1534	こ			3	大豆品種記入
	産	55	カップ納豆・30	タレ辛子無し 各校配送 30g 国産大豆100%非遺伝子組替え	3423	こ			7	大豆品種記入
	栄産	58	西京味噌	マルサン こし	35	kg			19	
○	産	61	白すりごま	収穫期記入すりごま 1kg	7	kg			12	
☆	産	63	かぶ(葉なし)	葉・茎を残さないこと AL 葉なし 箱入り	51	kg				
	産	64	かぼちゃ	AL 品種記入	72	kg				
○	産	65	カットかぼちゃ2.5cm	2.5cm角切 次亜塩素酸不使用 国産 品種・加工日記入	104	kg			21	
	産	66	カリフラワー	BM 箱入り ホール	69	kg				
	産	67	キャベツ	AL 箱入り	1273	kg				
	産	68	きゅうり	B品 箱入り	60	kg				
	産	69	ごぼう L	泥付L箱入スの入っていないもの	199	kg				

チェック 栄：栄養分析(配合表含)表添付  
製：製造工程表

規：規格記載事項証明書  
産：産地名・メーカー名を記入

○ 生の見本を提出 △ 加熱し見本を提出 ☆ 検査用見本提出

# 国立市学校給食用物資納入基準書

国立市学校給食センター

国立市教育委員会  
国立市学校給食センター

<もくじ>

- 第1章 穀類及び加工品
- 第2章 芋類及び加工品
- 第3章 砂糖類・加工品及びジャム類
- 第4章 油脂類
- 第5章 種実類
- 第6章 豆類及び加工品
- 第7章 魚類及び加工品
- 第8章 肉類及び加工品
- 第9章 卵類及び加工品
- 第10章 乳類
- 第11章 野菜類
- 第12章 きのこと類
- 第13章 藻類
- 第14章 果実類
- 第15章 調味料類
- 第16章 その他冷凍食品及び缶詰類
- 第17章 半加工品

第1章 穀類及び加工品

品名	規格	備考
米 (粳)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 粒が充実し形が良く均一のもの</li> <li>2. 破損又は青い米、病害虫のないもの</li> <li>3. 必要以上に糖又は、異物の混入がない吸水率の高いもの</li> <li>4. 納入は、精米日を含め一週間以内</li> <li>5. 水稲100%</li> <li>6. 産地名の確認ができるもの</li> <li>7. 民間流通米、特別栽培減農薬米、無農薬米、無洗米等指定のものとする</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 収穫年度の確認が出来るもの</li> <li>2. 表示はガイドラインによる表示を満たしていること</li> </ol>
もち米 (糯)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 粘りがあり光沢のあるもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 同上</li> </ol>
米粉 (ビーフン)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 米(粳)を原料とし麺状に仕上げ、乾燥良好のもの</li> <li>2. 国内産原料を使用したもの</li> <li>3. 半透明色で光沢があり弾力性があるもの</li> <li>4. 変質雑物破損等が認められないもの</li> <li>5. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限を確認できるもの</li> </ol>
国内産小麦粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料とする</li> <li>2. 無漂白、小麦粉改良剤不含のもの</li> <li>3. 乾燥良好で、雑物、塊のないもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時賞味期限又は収穫年度確認できるもの</li> <li>2. 25kgクラフト紙袋入りで、破れのないもの</li> <li>3. 入札時、産地名、品種を必ず記入</li> </ol>
生パン粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 放冷が良好で白色光沢良きもの</li> <li>2. 粉末細かく雑物のない弾力性のあるもの</li> <li>3. 脂肪分、糖分、共に含有率が少ないもの</li> <li>4. イーストフード・臭素酸カリウム不使用のもの</li> <li>5. 納入は、製造日を含め一週間以内冷凍保存品は不可</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、製造年月日の確認できるもの</li> <li>2. 使用後残り分の返品可能なもの</li> <li>3. 入札時、細菌検査表添付</li> </ol>
ドライソフト パン粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納入は、製造日を含め2ヶ月以内</li> <li>2. 漂白剤、酸化防止剤等不使用のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、製造年月日の確認できるもの</li> <li>2. 10kgクラフト紙袋入りで、破れのないもの</li> </ol>
地粉蒸し中華麺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦100%を原料としたもの</li> <li>2. 異味異臭、異物混入の無いもの</li> <li>3. 漂白剤、酸化防止剤等不使用のもの</li> <li>4. 納入は、製造日を含め3日以内</li> <li>5. 納品時冷却されていること</li> <li>6. オイルコーティング指定の品はセンター指定の油とする</li> <li>7. 蕎麦との接点が無いもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔な容器に入れ衛生的であるもの</li> <li>2. 納品時、製造年月日を確認できるようにすること</li> <li>3. 入札時、産地名、品種を必ず記入</li> </ol>
地粉生麺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦100%を原料としたもの</li> <li>2. 異味異臭、異物混入の無いもの</li> <li>3. 納入は、製造日を含め3日以内</li> <li>4. 蕎麦との接点が無いもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔な容器に入れ衛生的であるもの</li> <li>2. 納品時、製造年月日を確認できるようにすること</li> <li>3. 入札時、産地名、品種を必ず記入</li> </ol>
冷凍うどん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦100%を原料としたもの</li> <li>2. 異味異臭、異物混入の無いもの</li> <li>3. 納品車は冷凍冷蔵機能の車とし、解凍していないもの</li> <li>4. 蕎麦との接点が無いもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限の確認出来るもの</li> <li>2. 納品時、包装等の破れの無いもの</li> </ol>

品名	規格	備考
スパゲティー マカロニ類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格に準拠し、デュラム種100%で国内生産のもの</li> <li>2. 乾燥良好な淡黄色で半透明なもの、ひび割れ砕け変形のないもの</li> <li>3. 原料小麦粉は、無漂白、小麦粉改良剤不含のもの</li> <li>4. 品種、サイズ等その都度指定</li> <li>5. 納入は賞味期限以内のもの</li> <li>6. 蕎麦との接点が無いもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限の確認出来るもの</li> <li>2. 納品時、包装等の破れ、破損の無いもの</li> </ol>
ホット麺類 スパゲティー 中華麺 うどん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. それぞれの規格を適用</li> <li>2. 重量はその都度指定</li> <li>3. 納入は、当日製造のものとする</li> <li>4. 納品時の温度は65度以上とする</li> <li>5. 製造工程、包装材使用証明、細菌検査等書類の提出が出来るもの</li> </ol>	
すいとん団子 (生)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産小麦粉100%を原料にしたもの</li> <li>2. 異味異臭、異物混入の無いもの</li> <li>3. 形状等その都度指定</li> <li>4. 納入は、製造日を含め3日以内</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地粉蒸し中華麺に準ずる</li> </ol>
すいとん団子 (冷凍)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格に準拠し、国内生産のもの</li> <li>2. 異味異臭、異物混入の無いもの</li> <li>3. 形状等その都度指定</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔な容器に入れ衛生的であるもの</li> <li>2. 納品時、製造年月日又は賞味期限の確認できるもの</li> </ol>
ワンタン皮 (乾燥)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格に準拠し、国内生産のもの</li> <li>2. 乾燥良好、半透明色で弾力性のあるもの</li> <li>3. 異味異臭の無いもの</li> <li>4. 砕け、異物混入のないもの</li> <li>5. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限の確認できるもの</li> </ol>
ワンタン皮 (生)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 異味異臭、カビ等の認められないもの</li> <li>2. 折れ、破損の無いもの</li> <li>3. 原料小麦粉は、国内産原料、無漂白小麦粉改良剤等無添加</li> <li>4. 納入は、製造日を含め7日以内</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 春巻の皮、シューマイの皮も含む</li> </ol>

## 第2章 いも類及び加工品

品名	規格	備考
じゃがいも	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産のもので産地の表示がはっきりしているもの</li> <li>2. 放射線を当てていないもの</li> <li>3. 品種、サイズは入札時に指定、外皮が薄く芽が浅いもの</li> <li>4. 緑化、損傷、腐敗、病害虫による変色部のないもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 箱詰め</li> <li>2. 品名、重量、等級、サイズが表示してあるもの</li> </ol>
さつまいも	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産のもので産地の表示がはっきりしているもの</li> <li>2. 肉質の硬いもの</li> <li>3. 損傷、腐敗、病害虫のないもの</li> <li>4. 農林紅系品種</li> <li>5. サイズは入札時に指定</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 同上</li> </ol>



品名	規格	備考
さといも	1. 国内産のもので泥つきのもの 2. 肉質の硬いもの 3. 損傷、腐敗、病害虫のない子いもで、親いもを除く 4. サイズは入札時に指定	1. 同上 2. 同上
こんにゃく類	1. 国内産原料使用のもの 2. 弾力性に富み、こしのあるもの 3. 着色料を使用していないもの 4. 水洗い十分で、異味、異臭、雑物のないもの 5. 形状等その都度指定 6. 納入は、製造日を含め6日以内のもの	1. 清潔な容器に入れ衛生的であるもの
春雨	1. 緑豆を原料としたもの 2. 乾燥良好で変質雑物等を認められないもの 3. 半透明色で弾力性があり、ムラのないもの 4. 無漂白のもの 5. 納入は、製造日を含め1年以内	1. 輸入品については、輸入年月日を製造年月日とし、納品時確認できるもの
澱粉	1. 北海道産じゃがいもを原料としたもの 2. 乾燥良好で、白色、無味無臭の雑物がないもの 3. 放射線を当てていないもの 4. 納入は、製造日を含め1年以内	1. 納品時、製造年月日の確認できるもの 2. 25kgクラフト紙袋入りで、破れのないもの
ビーフン	1. 国内産原料のもの 2. 乾燥良好で、白色、無味無臭の雑物がないもの 3. 納入は、賞味期限以内のもの	1. 納品時、賞味期限を確認できるもの

### 第3章 砂糖類・加工品及びジャム類

品名	規格	備考
上白糖	1. 白色で、光沢のあるもの 2. 外観さらさらした細粉状で塊なく、異味異臭のないもの 3. 異物混入のないもの 4. 納入は、製造日を含め3ヶ月以内	1. 納品時、製造年月日の確認のできるもの 2. 1kg袋
黒砂糖	1. 国内産原料100%のもの 2. 異味異臭、異物混入のないもの 3. 納入は、製造日を含め1年以内 4. 塊のないもの	1. 納品時、製造年月日の確認のできるもの
水あめ	1. 国内産原料100%のもの 2. 異味異臭、異物混入のないもの 3. 納入は、期限表示以内のもの	1. 同上
きび砂糖 粗糖	1. 国内産原料100%のもの 2. 純正蜂蜜、色沢、香味良好のもの 3. 納入は、賞味期限以内のもの	1. 同上
ジャム類	1. JAS規格、特級品で、国内産原料のもの 2. 光沢香味良好で、軟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、その他の夾雑物がないもの 4. 単一果汁を原料としたもの(ミックスは除く) 5. 合成着色料、保存料等不使用のもの 6. 糖度45度以上のも 7. 納入は、期限表示以内のもの	1. 同上
チョコレート類	1. JAS規格特級品 2. 色沢香味良好で、軟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、その他の夾雑物がないもの 4. 合成着色料、保存料等不使用のもの 5. 納入は、期限表示以内のもの	1. 同上

第4章 油脂類

品名	規格	備考
なたね油	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格100%のもので、圧搾法のもの</li> <li>2. 16. 5kg缶及び5kg缶</li> <li>3. 納入は、賞味期限以内のもの</li> <li>4. シリコン使用不可</li> </ol>	1. 納品時、賞味期限の確認できるもの
胡麻油	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格100%のもので、圧搾法のもの</li> <li>2. 清澄、舌触り良く香味良好のもの</li> <li>3. 1. 4kg缶程度のももの</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 同上
米糠油	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格100%のもので、圧搾法のもの</li> <li>2. 16. 5kg缶及び5kg缶</li> <li>3. 納入は、賞味期限を6ヶ月以上残したもの</li> <li>4. シリコン使用不可</li> <li>5. 原材料は国内産100%のもの</li> </ol>	1. 同上
精製ラード	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格合格品</li> <li>2. 450g程度のももの</li> <li>3. 納入は、期限表示以内のもの</li> </ol>	1. 同上
バター	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格特級品で、国内産原料100%使用</li> <li>2. 8g及び450g</li> <li>3. 酸化防止剤、保存料、合成着色料、香料等不使用のもの</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 同上
マーガリン	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 純植物性、JAS強化マーガリン</li> <li>2. 8gパックソフト、これ以外の形状のものはその都度指定</li> <li>3. 酸化防止剤、保存料、合成着色料、香料等不使用のもの</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 同上

第5章 種実類

品名	規格	備考
ごま	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 市販品上級品以上</li> <li>2. 乾燥良好で夾雑物を含まず異味異臭のないもの</li> <li>3. 独特の香味があり加湿のないもの</li> <li>4. 無漂白、無着色のもの</li> <li>5. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 納品時、賞味期限の確認できるもの
むき栗	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国産品の生を皮むきし、指定通りのカットしたもの</li> <li>2. 酸化防止剤、保存料、着色料等不使用</li> <li>3. みょうばんの使用は0.1~0.3%の範囲内</li> <li>4. 納入は、製造日を含め7日以内のもの</li> <li>5. 温度管理が出来るもの</li> </ol>	1. 納品時、産地の確認できるもの

第6章 豆類及び豆加工品

品名	規格	備考
豆類 大豆 小豆 いんげん豆 ささげ 等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産で、農産物規格規定1等合格品</li> <li>2. 乾燥良好で、病虫害なく、粒が揃い雑物のないもの</li> <li>3. 収穫後1年以内、ただし新ものが出回るまでは1昨年物も可</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限の確認できるもの</li> <li>2. 産地の確認できるもの</li> </ol>
納豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産大豆国内生産のもの</li> <li>2. パック入り糸引き納豆の形状やg数は、その都度指定</li> <li>3. 特異の粘性と風味があり異味異臭のないもの</li> <li>4. 納入は、製造日を含め5日以内</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限及び製造年月日の確認できるもの</li> <li>2. 各校配送</li> </ol>
豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産大豆を原料としたもの</li> <li>2. もめんごし豆腐とする</li> <li>3. 風味良好で、異味異臭、破損のないもの</li> <li>4. 大腸菌郡陰性、防腐剤不使用のもの</li> <li>5. 納入は、製造日を含め3日以内。製造後冷却したもの</li> <li>6. 塩化マグネシウム100%使用のもの</li> <li>7. 押し豆腐の%については、その都度指定</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 製造年月日の確認できるもの</li> <li>2. 清潔な容器を使用</li> </ol>
焼き豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 焼き色の均一なもの</li> <li>2. 水分を30%絞ったもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 同上</li> </ol>
油揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 良質の植物油を使用し、手揚げにしたもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
生揚げ 生揚げ(1/2厚)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 良質の植物油を使用</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
がんもどき	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10g程度のもの</li> <li>2. 冷凍品不可</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
凍り豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産大豆を原料としたもの</li> <li>2. JAS規格に準拠する</li> <li>3. 風味良好で異味異臭のないもの</li> <li>4. きめ細かく表面に凹みのない欠損変色割れ及び著しい変形がなく均一のもの</li> <li>5. 納入は、期限表示以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
みそ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産大豆、自然塩使用の白・赤の米味噌</li> <li>2. 麴の甘い香りがあり、異味異臭が無いもの</li> <li>3. 着色料、甘味料、保存料、化学調味料、発酵促進剤等不使用のもの</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限の確認できるもの</li> </ol>

第7章 魚類及び加工品

品名	規格	備考
冷凍魚介類 共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外見 十分凍結し、新鮮な光沢があるもの</li> <li>2. 溶解 解凍後鮮魚と同じようになること</li> <li>3. 臭い 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>4. 切り身 大きさ、厚さをそろえ、身崩れのないこと</li> <li>5. その他 過剰の霜は認めない</li> <li>6. 納入は、加工処理を含め1週間以内のもの 指示のあるもの以外は解凍せずに納品のこと</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔な容器に入れ衛生的であること</li> <li>2. 水揚げ市場記入</li> <li>3. 納品時、加工年月日を確認できるようにして納品</li> </ol>
魚肉練り製品 共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外見 表面は光沢があること 弾力があり、薄く切っても折れないこと 表面に汗をかいていないもの、 また粘りがないこと</li> <li>2. 臭い 固有の生臭みはあるが、悪臭はしないこと</li> <li>3. その他 人口甘味料、保存料、アミノ酸等 漂白剤、弾力増強剤、合成着色料等を 乳化剤、増量剤、PH調整剤不使用の もの</li> <li>4. 納入は、冷凍品は解凍しないで賞味期限を 8ヶ月以上残して納品のこと また、冷凍品以外は、1週間以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. ダンボール等容器のつぶれのないこと</li> <li>3. 内容配合等の書類の提出可能なもの</li> </ol>
いか	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透明感があり、光沢があること</li> <li>2. 種類、形態、重量はその都度指定</li> <li>3. 無漂白のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、加工年月日を確認できるもの</li> </ol>
えび	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 皮、背わたをとったもの</li> <li>2. 種類、形態、サイズはその都度指定</li> <li>3. 変色防止剤不使用</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
むきえび	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2L以上のもので無塩</li> <li>2. リン酸塩、亜硫酸塩等無添加のもの</li> <li>3. NET1kg入り、バラ詰め</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
タコ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度良好で、弾力があり、冷凍魚介類共通規格に適用する</li> <li>2. 足の部分のみ使用</li> <li>3. 形状はその都度指定</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
煮干し	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乾燥良好で、異味異臭のないもの</li> <li>2. 酸化防止剤、保存料、漂白剤等無添加</li> <li>3. 形が揃っており、腹の割れていないもの</li> <li>4. 油分の少ないもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ガス充填のものは認めない</li> </ol>
削り節	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料のもの</li> <li>2. JAS規格に準拠し、乾燥良好なもの</li> <li>3. 色、香味が良好なもの</li> <li>4. 削り片の形状が揃っていて、異物、雑物のないもの</li> <li>5. 酸化防止剤、保存料等無添加</li> <li>6. 納入は製造後3日以内</li> <li>7. 種類、形状はその都度指定</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ガス充填のものは認めない</li> <li>2. 納品時、賞味期限の確認できるもの</li> </ol>

品名	規格	備考
さくらえび ちりめんじゃこ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料のもの</li> <li>2. 乾燥良好で形の整っているもの</li> <li>3. 香味良く、異味異臭のないもの</li> <li>4. 異物雑物のないもの</li> <li>5. 酸化防止剤、保存料、合成着色料、漂白剤等無添加</li> <li>6. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限の確認できるもの</li> </ol>

第8章 肉類及び加工品

品名	規格	備考
肉類共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. と畜場法検査合格上級品</li> <li>2. 肉畜の目的のために飼育された国内産</li> <li>3. 異味異臭がなく熟成され雑物を含まない</li> <li>4. 重量、部位、カットはその都度指定</li> <li>5. 市場、品種明記のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔な容器に入れて衛生的であること</li> <li>2. 納品書に加工年月日を記入の上納品のこと</li> </ol>
牛肉 豚肉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍品不可、国内産</li> <li>2. 肉質、色沢、鮮度ともに良好なもの</li> <li>3. 脂肪は10%以下</li> <li>4. 前日または当日カットされたもの</li> <li>5. 形状はその都度指定</li> <li>6. 以下、肉類共通規格を適用</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 同上</li> </ol>
レバー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度良好で、鮮やかな色をもつもの</li> <li>2. 異味異臭なく、良好なもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 同上</li> </ol>
鶏肉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肉専用種のもので国産畜肉のもの</li> <li>2. 国内産ひな鶏使用</li> <li>3. 鮮度良好で異味異臭のないもの</li> <li>4. 皮は指定した場合以外は全て除く</li> <li>5. 前日又は当日カットされたもので、極力ドリップのないもの</li> <li>6. 部位、形状、重量は、その都度指定</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 同上</li> </ol>
ベーコン類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原料肉は、と畜場法合格上級品以上のもの</li> <li>2. 国内産、冷凍不可</li> <li>3. 脂肪質の良好な断層面のはっきりしているもの</li> <li>4. 燻煙色がムラがなく芳香性のあるもの</li> <li>5. 合成保存料、殺菌料、合成着色料、発色剤、酸化防止剤、化学調味料等無添加</li> <li>6. 部位、形状はその都度指定</li> <li>7. 納入は、品質保持期限を3日以上残したものの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔な容器に入れて衛生的であること</li> <li>2. 納品書に加工年月日を記入の上納品のこと</li> </ol>
ハム ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 種類、形状はその都度指定</li> <li>2. 決着剤を使用していないもの</li> <li>3. 納入は、品質保持期限以内</li> <li>4. 以下、ベーコン類規格に準ずる</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 品質保持期限を必ず明記して納品のこと</li> </ol>

第9章 卵類及び加工品

品名	規格	備考
鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卵殻の表面がざらざらしている鮮度良好なもの</li> <li>2. 破損、不潔品、腐敗のないもの</li> <li>3. サイズは2Lとし、それ以外を使用する時はその都度指定</li> </ol>	1. 生産地記入
うずら卵水煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度良好品をポイルし、皮を剥いたもの</li> <li>2. 冷凍品不可</li> <li>3. 大きさが揃っていて、果物、雑物のないもの</li> <li>4. 期限表示以内のもの</li> <li>5. パックづめ不可</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生産地記入</li> <li>2. 納品時、消費期限を確認できるもの</li> </ol>

第10章 乳類

品名	規格	備考
乳等類 低温殺菌牛乳 調理用牛乳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする。</li> <li>2. 180cc、200cc、10リットルポリ容器とする</li> <li>3. 消費期限以内のもの</li> </ol>	1. 納品時、賞味期限の確認できるもの
生クリーム	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする。</li> <li>2. 乳脂肪分45%以上、植物性油脂を含まないもの</li> <li>3. 900ml容器入りとする</li> <li>4. 納品は、消費期限以内のもの</li> <li>5. 国内産原料のもの</li> </ol>	
アイスクリーム	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする</li> <li>2. 使用した添加物は、人工、天然を問わず名称を全て明記すること</li> <li>3. 納品は、消費期限以内のもの</li> <li>4. 納品にあたっては、ドライアイス等を使い溶けを防ぐこと</li> <li>5. 国内産原料のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、品質保持期限を確認できるもの</li> <li>2. 容器は当日中に回収すること</li> <li>3. 各校配送</li> </ol>
ヨーグルト	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする</li> <li>2. 使用した添加物は、人工、天然を問わず名称を全て明記すること</li> <li>3. ビン容器は、90～100ccとする</li> <li>4. 納入は、消費期限以内のもの</li> <li>5. 国内産原料のもの</li> </ol>	1. 納品時、品質保持期限を確認できるもの
コーヒー飲料 低温殺菌 コーヒーミルク	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする</li> <li>2. 使用した添加物は、人工、天然を問わず名称を全て明記すること</li> <li>3. ビン容器は、180cc、200ccとする</li> <li>4. 納入は、消費期限以内のもの</li> </ol>	1. 納品時、消費期限の確認できるもの
乳酸菌飲料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする</li> <li>2. 使用した添加物は、人工、天然を問わず名称を全て明記すること</li> <li>3. 種類、容量等その都度指定</li> <li>4. 納入は、消費期限以内のもの</li> <li>5. 国内産原料のもの</li> </ol>	1. 同上
チーズ類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする</li> <li>2. 使用した添加物は、人工、天然を問わず名称を全て明記すること</li> <li>3. 種類、形状等その都度指定</li> <li>4. 納入は、消費期限以内のもの</li> <li>5. 国内産原料のもの</li> </ol>	1. 納品時、消費期限の確認できるもの

フレッシュチーズ類	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする 2. 種類、形状等その都度指定 3. 納入は、消費期限以内のもの	1. 同上
-----------	--	-------

第11章 野菜類

品名	規格	備考
野菜共通	1. 外観、品種固有の色、形状を有し、大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 2. 鮮度良好のもの 3. 泥、その他雑物のついていないもの ただし、指定のあるものは除く 4. 「また」や「ス」のないもの 5. 病害虫、腐敗、傷のないもの 6. 国内産のもの	1. 基本的に全品箱入りのものとし、産地名の表示がされているもの また、箱入りでないものについても、産地名はわかるようにして納品すること
グリーンアスパラガス	1. 穂先がしまっているもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
さやいんげん スナップえんどう	1. 細めで、濃い緑色、表面にしみ、斑点のないもの 2. 折れ、腐り、傷みの無いもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
えだまめ 莢なし	1. 異物等無く、鮮緑色のもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
えだまめ 冷凍	1. 100%国内産であること 2. 異物等無く、粒が揃っていること 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 産地名がわかること
さやえんどう	1. 折れ、腐り、傷みの無いもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
生グリーンピース 莢なし	1. 異物等無く、鮮緑色のもの 2. 折れ、腐り、傷みの無いもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
グリーンピース 冷凍	1. 100%国内産であること 2. 異物等無く、粒が揃っていること 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 産地名がわかること
おかひじき	1. 鮮緑色のもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
かぶ	1. 結球は光沢があり、傷、裂け、空洞のないもの 2. 葉を使用する、しないはその都度指定 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
かぼちゃ	1. 未熟、過熟、割れ、傷みを除く 2. 生は西洋種、くりかぼちゃとする 3. 冷凍かぼちゃは、規格をその都度指定 4. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
カリフラワー ブロッコリー	1. 花蕾はしっかりと密で病害虫が無く、汚れの無いもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
キャベツ	1. 結球が十分で品質良好なもの 2. 品質、形状、色が良好なもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上

品名	規格	備考
きゅうり	1. 過熟、割れ、傷みを除く 2. B級品以上のもの 3. 曲がりは5センチ以内のもの 4. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
レタス	1. 葉が大きく、固く結球したもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
サラダ菜類	1. 葉が大きく柔らかで、濃い緑色をしているもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
ごぼう	1. 泥つきとし、葉部分を除いたもの 2. 「ス」「空洞」のないもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
小松菜 ほうれん草	1. 根部分を除き水洗い後よく水切りしたもの 2. 葉先の痛んでいないもので「トウ」のたったものを除く 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
春菊	1. 葉肉の厚いもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
根しょうが	1. 風味良好なもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
セロリー	1. 外皮、枯れ葉を除いたもの 2. 茎が太く葉柄の長いもので、肉質が厚く株の張りが良いもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
ポイルぜんまい	1. 100%国内原料のもの 2. 異物等の無いもの 3. 品質、形状、色等良好なもの	
大根	1. 品質、形状、色が良好なもの 2. 葉部分のないもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上 2. 葉を使用するときは見積書にて指定
切り干し大根	1. 100%国内原料のもの 2. 乾燥が充分で変色していないもの 3. 異物等の無いもの	
たけのこ	1. 根の切り落とされたもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
ポイルたけのこ	1. 100%国内原料のもの 2. 鮮度良好で、冷却管理がしっかりしているもの 3. 異物等の無いもの	
たまねぎ	1. 発芽していないもので、表面が良く乾燥し、身が固くしまったもの 2. 放射線使用たまねぎ不可 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 産地名表示があればネットも可
チンゲン菜	1. 葉肉が厚く、柔らかいもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
冬瓜	1. 濃い緑色で、果肉は肉厚で白色多汁のもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上



品名	規格	備考
とうもろこし	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鳥害、粒着疎のもの及び尖端のしなびたものは除く</li> <li>2. 新鮮なものを前日に皮むき処理したもの</li> <li>3. カットの大きさはその都度指定</li> <li>4. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
冷凍 ホールコーン	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 100%国内原料のもの</li> <li>2. 粒が揃っていて、異物混入の無いもの</li> <li>3. 凍結状態良好で、期限表示内のもの</li> <li>4. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	
ヤングコーン 水煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 100%国内原料のもの</li> <li>2. 異物混入の無いもの</li> <li>3. 期限表示内のもの</li> </ol>	
トマト プチトマト	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟度良好なもの</li> <li>2. 腐り、割れの無いもの</li> <li>3. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
なす	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 胴部が豊かで張っているもの</li> <li>2. 皮の薄いもの</li> <li>3. 病害虫のない、鮮度良好なもの</li> <li>4. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
菜の花	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蕾は膨らみすぎているもの</li> <li>2. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
にら	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 濃い緑色で葉肉が厚く病害虫、枯葉等の無い形状の整ったもの</li> <li>2. 水洗いしていないもの</li> <li>3. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
人参	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品質、形状、色が良好なもの</li> <li>2. 大きさを揃えヒゲ根及び葉を除いたもの</li> <li>3. 水洗いしてあるもの</li> <li>4. サイズはその都度指定</li> <li>5. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 全品箱入りのものとし、産地名の表示がされているもの
にんにく	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 風味良好で、良くしまったもの</li> <li>2. 乾き過ぎや芽のでかかったものを除く</li> <li>3. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
長ねぎ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根部分を除き水洗いし水切りしてあるもの</li> <li>2. 中太で白色部分が多く、身がしまっている</li> <li>3. 白ねぎ(根深)品種とする</li> <li>4. さび病のないもの</li> <li>5. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
はくさい	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 結球が十分で品質良好なもの</li> <li>2. 葉部分に「ごま」「しみ」「亀裂」のないもの</li> <li>3. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
パセリ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 葉が開いてなく、濃い緑色をしているもの</li> <li>2. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	
ピーマン類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 光沢良好で、皮のかためのもの</li> <li>2. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	1. 同上
みつば	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 香り、風味の良いもの</li> <li>2. 上級品、水洗いしたもの</li> <li>3. 根みつば、切りみつばはその都度指定</li> <li>4. 以下、野菜共通規格を適用</li> </ol>	

品名	規格	備考
プチペール	1. 葉はしっかりと開いていること 2. 以下、野菜共通規格を適用	
もやし	1. 無漂白のもの 2. 原料表示 3. 以下、野菜共通規格を適用	
大豆もやし	1. 無漂白のもの 2. 国内産大豆原料 3. 以下、野菜共通規格を適用	
れんこん	1. 水洗いし、碎け変形を除く 2. 無漂白のもの 3. 以下、野菜共通規格を適用	1. 同上
にがうり	1. 先が尖がっていて、いぼ状の突起が しっかりしているもの 2. 以下、野菜共通規格を適用	
わらび水煮	1. 100%国内原料のもの 2. 異物等の無いもの 3. 期限表示内のもの	
カット野菜類	1. 100%国内原料のもの 2. 異物等の無いもの 3. 期限表示のもの 4. 製造工程、包装材使用証明、細菌検査等 書類の提出が出来るもの 5. 以下、野菜共通規格を適用	

第12章 きのこと類

品名	規格	備考
マッシュルーム エリンギ	1. 軸が太く色の白いもので、表面がスベスベしている もの 2. 異物等の混入が無いもの 3. 国内生産のもの 4. カット等はその都度指定	
しいたけ (生・乾燥)	1. 乾燥良好で(生を除く)、割れの少ないもの 2. 肉厚で、カビや虫食いの無いもの 3. 異物の混入の無いもの 4. 品種についてはその都度指定 5. 国内生産のもの	
しめじ (ひらたけ)	1. カサの大きさが揃っていて、鮮度良好なもの 2. 異物等の混入が無いもの 3. 国内生産のもの	
えのき茸	1. カサは白く、軸が変色していない鮮度良好なもの 2. 雑物、異物が混入していないもの 3. 無漂白	

第13章 藻類

品名	規格	備考
乾燥若布類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乾燥良好で、異物混入のないもの</li> <li>2. 保存料、着色料等無添加</li> <li>3. もどした際、固有の色沢を有し滑らかなもの</li> <li>4. 形状はその都度指定</li> <li>5. 国内生産のもの</li> <li>6. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 納品時、賞味期限を確認できるもの</li> </ol>
生若布 茎若布	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1等品で無加塩のもの</li> <li>2. 無着色のもの</li> <li>3. 砂等異物の入っていないもので、変色、変質していないもの</li> <li>4. 国内生産のもの</li> <li>5. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
焼き海苔等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無着色のもの</li> <li>2. 国内生産のもの</li> <li>3. 乾燥良好なもの</li> <li>4. 形状はその都度指定</li> <li>5. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. パック入りも含む</li> </ol>
青海苔等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無着色のもの</li> <li>2. 乾燥良好で、異物混入の無いもの</li> <li>3. 固有の香味があり、変色、変質の無いもの</li> <li>4. 形状はその都度指定</li> <li>5. 国内生産のもの</li> <li>6. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. パック入り、刻み海苔粉のりも含む</li> </ol>
乾燥ひじき (芽ひじき) (長ひじき)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無着色のもの</li> <li>2. 乾燥良好で、異物混入の無いもの</li> <li>3. 固有の香味があり、変色、変質の無いもの</li> <li>4. 国内生産のもの</li> <li>5. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
昆布	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乾燥良好で、異物混入の無いもの</li> <li>2. 固有の色、つやを有しているもの</li> <li>3. 風味良好なもの</li> <li>4. 国内生産のもの</li> <li>5. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> </ol>
結び昆布	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無着色のもの</li> <li>2. 固有の香味があり、変色、変質の無いもの</li> <li>3. 乾燥良好なもの</li> <li>4. 国内生産のもの</li> <li>5. 納品は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 大きさは、見積書により指定</li> </ol>

第14章 果実類

品名	規格	備考
青果物共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 減農薬、有機農法のもので防除層を添付できるもの</li> <li>2. 外見は品種固有の形状、色沢を有し大きさが揃っているもの</li> <li>3. 熟度適当で未過熟のないもの</li> <li>4. 国内産のもので新鮮なもの</li> <li>5. 腐敗、病害虫の混入の無いもの</li> <li>6. 品種固有の芳香を有し、風味良好なもの</li> <li>7. 等級、サイズ等はその都度指定</li> </ol>	
かんきつ類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 皮が薄く鮮度、風味良好なもの</li> <li>2. ノーワックスのもの</li> <li>3. 病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>4. 品種、サイズはその都度指定</li> <li>5. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
りんご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 光沢良く、鮮度風味良好なもの</li> <li>2. 病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>3. 品種、サイズ等はその都度指定</li> <li>4. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
メロン類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 甘味があり、特有の芳香があるもの</li> <li>2. 鮮度良好で、病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>3. 適度に熟成しているもの</li> <li>4. 品種、サイズ等はその都度指定</li> <li>5. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
梨	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 皮が薄く、病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>2. 光沢良く、鮮度風味良好なもの</li> <li>3. 品種、サイズ等はその都度指定</li> <li>4. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
いちご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 形が整っていて、色沢良く果皮が良く張っているもの</li> <li>2. 甘味があり、特有の芳香があるもの</li> <li>3. 鮮度良好で、病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>4. 適度に熟成しているもの</li> <li>5. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
柿	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度良好で、病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>2. 適度に熟成しているもの</li> <li>3. 品種、サイズ等はその都度指定</li> <li>4. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
ぶどう類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度良好で、病害虫、外傷の無いもの</li> <li>2. 適度に熟成しているもの</li> <li>3. 形状が揃っていて、脱粒、腐敗果の無いもの</li> <li>4. 品種の特性を備え、着色良く熟度が適当なもの</li> <li>5. 品種、サイズ等はその都度指定</li> <li>6. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
すいか 小玉すいか	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品種特有の色沢形状を有し熟度適正で無傷のもの</li> <li>2. 空洞の無いもので、優等品以上のもの</li> <li>3. サイズ等はその都度指定</li> <li>4. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	
キウイフルーツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮度良好で、病害虫、外傷、腐敗の無いもの</li> <li>2. 適度に熟成しているもの</li> <li>3. 品種、サイズ等はその都度指定</li> <li>4. 以下、青果物共通規格を適用</li> </ol>	

バナナ パイナップル	1. 鮮度良好で、病虫害、外傷、腐敗の無いもの 2. 適度に熟成しているもの 3. 防カビ剤等不使用のもの 4. 品種、サイズ等はその都度指定 5. 以下、青果物共通規格を適用	
カットフルーツ類	1. 鮮度良好で、病虫害、外傷の無いもの 2. 適度に熟成しているもの 3. 品種、カットサイズ等はその都度指定 4. 製造工程、包装材使用証明、細菌検査等書類の提出が出来るもの	

第15章 調味料類

品名	規格	備考
しょうゆ	1. JAS規格特級、本醸造、こいくち、丸大豆使用のもの 2. 保存料、化学調味料、着色料、人口甘味料アルコール不使用のもの 3. 納入は、賞味期限以内のもの 4. 大豆、小麦は国内産のもの	1. 納入時、賞味期限の確認できるもの
酢	1. JAS規格米酢 2. 保存料不使用のもの 3. 納入は、賞味期限以内のもの 4. 国内産原料のもの	1. 同上
中濃ソース ウスターソース	1. JAS規格特級品、無着色 2. 保存料、化学調味料、人口甘味料、酸化防止剤等不使用なもの 3. 1. 8ℓ入り。 4. 納入は、賞味期限以内のもの 5. 国内産原料のもの	1. 同上
酒	1. 純米酒 2. 納入時に、製造年月日がわかるもの 3. 国内産原料のもの	1. 同上
みりん	1. 本醸造、本みりん 2. 固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物のないもの 3. 納入時に、製造年月日がわかるもの 4. 国内産原料のもの	1. 同上
ワイン	1. 特有の香味を有し、色沢良好なもの 2. 酸化防止剤、着色料、保存料等不使用のもの 3. 納入時に、製造年月日がわかるもの 4. 国内産原料のもの	1. 同上
塩	1. 1kg袋入り、天然塩 2. 色沢良好で、塊なく、異物、異味、異臭のないもの 3. 納入時に、製造年月日がわかるもの 4. 国内産原料のもの	1. 同上

マヨネーズ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格品</li> <li>2. 全卵型、卵黄型はその都度指定</li> <li>3. 淡黄色で光沢があり固有の風味を有し、異味異臭が無く舌ざわりの良いもの</li> <li>4. 着色料、アミノ酸、保存料、酸化防止剤、乳化剤等不使用</li> <li>5. 納入は、賞味期限以内のもの</li> <li>6. 国内産原料のもの</li> </ol>	1. 同上
トーバンジャン テンメンジャン	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 赤褐色で、特有の香味と強い辣味を有しペースト状のもの</li> <li>2. 異物、異味、異臭の無いもの</li> <li>3. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 同上
香辛料類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 微粉末で乾燥、香味良好のもの</li> <li>2. 異味、異臭、異物の無いもの</li> <li>3. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 同上

第16章 その他冷凍食品及び缶詰類

品名	規格	備考
缶詰共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 密缶が完全で、真空を保持し外観及び缶の内面の状態が良好であるもの</li> <li>2. 缶及びブリキはJIS規格に定められた品質以上のもの</li> <li>3. 果物缶以外は、内面塗装缶であること</li> <li>4. 納入は、賞味期限以内のもの</li> <li>5. 国内産原料のもの</li> </ol>	1. 納品時、賞味期限を確認できるもの
ホールコーン缶 クリームコーン缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料のもの 1号缶、2号缶はその都度指定</li> <li>2. 合成着色料、保存料等不使用のもの</li> <li>3. あたり缶や、異物、雑物の混入のないもの</li> </ol>	1. 同上
トマト ケチャップ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格品特級</li> <li>2. 着色料、アミノ酸、保存料、酸化防止剤不使用</li> <li>3. 納入は、賞味期限以内のもの ただし、新物が出始めたときは新物とする</li> </ol>	1. 同上
トマト ピューレ缶 ホールトマト缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格品特級</li> <li>2. 納入は、賞味期限以内のもの ただし、新物が出始めたときは新物とする</li> </ol>	1. 同上
国内産 トマト ケチャップ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格に準ずる</li> <li>2. 国内産原料100%使用</li> <li>3. 納入は、賞味期限以内のもの ただし、新物が出始めたときは新物とする</li> <li>4. 着色料、アミノ酸、保存料、酸化防止剤不使用</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 産地名の確認できるもの</li> </ol>
国内産 トマト ピューレ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格に準ずる</li> <li>2. 国内産原料100%使用</li> <li>3. 納入は、賞味期限以内のもの ただし、新物が出始めたときは新物とする</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 同上</li> <li>2. 産地名の確認できるもの</li> </ol>
たけのこ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料100%使用</li> <li>2. 香味良好で形が整い、肉が厚いもの</li> <li>3. 密封完全で外見良好なもの</li> <li>4. あたり缶や異物、雑物の混入の無いもの</li> <li>5. 収穫後1年以内のもの、ただし新物が出回るまでは、一昨年物も可</li> </ol>	1. 同上

パイ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. JAS規格、1号缶、ピース</li> <li>2. 国内産原料100%使用、フレッシュパック</li> <li>3. 全糖</li> <li>4. 収穫後1年以内のもの、ただし新物が出回るまでは、一昨年物も可</li> </ol>	1. 同上
黄桃缶 白桃缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料100%使用</li> <li>2. JAS規格、1号缶、ダイス</li> <li>3. 全糖</li> <li>4. 収穫後1年以内のもの、ただし新物が出回るまでは、一昨年物も可</li> <li>5. ダイスカット以外の切り方のときはその都度指定</li> </ol>	1. 同上
みかん缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料100%使用</li> <li>2. JAS規格、1号缶、ホール</li> <li>3. 全糖</li> <li>4. 収穫後1年以内のもの、ただし新物が出回るまでは、一昨年物も可</li> </ol>	1. 同上
ガラスープ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国内産原料100%使用</li> <li>2. 味付けされていないもの</li> </ol>	1. 同上

第17章 半加工品

品名	規格	備考
冷凍食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 急速冷凍を行い、納品するまで冷凍保管し、途中解凍なく管理されたもの</li> <li>2. 凍結が完全で、整形を保っていること</li> <li>3. 種類、形状、重量はその都度指定</li> <li>4. アミノ酸等をはじめ食品添加物不使用</li> <li>5. 内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの</li> <li>6. 納入は、賞味期限以内のもの</li> </ol>	1. 納品時、賞味期限を確認できるもの
チルド食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 急速冷凍を行い、納品するまで冷凍保管すること</li> <li>2. 納品時まで0℃～5℃に保管し、成型を保っていること</li> <li>3. 異味、異臭がないこと</li> <li>4. 納入は、製造日を含め3日以内のもの</li> </ol>	1. 同上

付則

この基準は、昭和43年7月から適用する  
 昭和50年9月 一部改正  
 昭和56年1月 一部改正  
 平成9年1月 一部改正  
 平成9年7月 一部改正  
 平成22年8月 一部改正

## 視 察 に つ い て

## 1. 経 過

## (1) 平成20年度

場所

南アルプス市立白根・八田学校給食センター（山梨県）

昭和町立学校給食センター（山梨県）

工程

給食センター発（8:00） → 白根・八田学校給食センター着（9:30）

昭和町立学校給食センター発（15:00） → 給食センター着（17:00）

内容

施設概要（特徴）、維持管理費、運営形態等、改修の経過

## (2) 平成21年度

場所

多摩市学校給食センター南野調理場

工程

給食センター発（10:00） → 南野調理場着（10:30） → 給食センター着（13:30）

内容

施設概要（特徴）、維持管理費、運営形態等、改修の経過

## (3) 平成22年度

場所

東毛酪農業協同組合（群馬県）

工程

給食センター発（8:30） → 東毛酪農業協同組合着（11:00）

→ 給食センター着（16:30）

内容

低温殺菌牛乳について

## (4) 平成23年度

場所

同位体研究所（神奈川県）

工程

国立市役所発（12:15） → 同位体研究所着（14:00） → 国立市役所着（17:30）

内容

放射性物質の概要、測定\*