

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、鳥肉） | 6 |
| 12 卵類 | 6 |
| 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 |

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、学校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、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"> 1. 粒が充実し形が良く均一のもの 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 3. 水稻100%であること 4. 収穫年度、原料玄米が確認できるもの 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 6. 精米年月日が納品日を含め7日以内であること |
| ビーフン | <ol style="list-style-type: none"> 1. 米（粳）を原料とし麺状に仕上げ、乾燥が良好のもの 2. 半透明色で光沢があり弾力性があるもの |
| 小麦粉 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産小麦が原料であること 2. 無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの 3. 乾燥良好で、雑物、塊の無いもの 4. 収穫年度、品種が確認できるもの |
| 冷凍うどん | <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産小麦が原料で、原料の品種が確認できること 2. 凍結状態が良好なもの |
| 中華麺 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産小麦が原料で、原料の品種が確認できること 2. 漂白剤、酸化防止剤等を使用していないもの 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 4. 製造が納品日を含め3日以内であること |
| マカロニ、スパゲッティ | <ol style="list-style-type: none"> 1. デュラム種100%のもの 2. 乾燥良好な淡黄色で、半透明のもので変形のないもの 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 |
| ワンタン、春巻、しゅうまいの皮 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 国内生産のもの (生のもの) <ol style="list-style-type: none"> 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 (乾燥のもの) <ol style="list-style-type: none"> ①乾燥が良好で半透明色であるもの |
| パン粉 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 無漂白で小麦粉改良剤、着色料を使用していないもの 2. 白色で光沢が良く、粉末が細かいもの (生のもの) <ol style="list-style-type: none"> 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 (乾燥のもの) <ol style="list-style-type: none"> ①製造が納品日を含めて60日以内のもの |

2 いも類（いも、でん粉、加工品）

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

| 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. 農産物規格規程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. 木綿豆腐とする 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2センチメートル以内のもの |
| たまねぎ | 1. 放射線照射をしていないもの |
| とうもろこし | 1. 皮むき指定の場合は、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"> 1. 国内産のもので新鮮なもの 2. 可能な限り、有機農産物または特別栽培農産物のもの 3. 栽培管理記録等を添付できること 4. 外観は品種固有の色と形状を有したもの 5. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 6. 熟度が適当で未・過熟でないもの 7. 外傷、腐敗、病害虫の混入の無いもの 8. 柑橘類はワックスを使用していないもの |
|-------------|---|
| 品名 | 規格 |
| カットフルーツ | <ol style="list-style-type: none"> 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 2. 次亜塩素酸ナトリウムを使用していないこと |
| 缶詰 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 全糖のもの 2. 膨張缶や変形、圧着不良品でないもの 3. 缶内部の塗装が溶け出していないもの |
| ジャム | <ol style="list-style-type: none"> 1. 原則としてJAS規格特級品であること 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） |
| ジュース | <ol style="list-style-type: none"> 1. ストレート果汁であること |

8 きのこと類

| 品名 | 規格 |
|--------------|---|
| きのこ類 一般事項 | <ol style="list-style-type: none"> 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. 無漂白で鮮度が良好なもの 5. バラ納品とし、カット等は別途指定とする 6. 病害虫、腐敗、傷、または空洞のないもの 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 |

9 海藻類

| | |
|------------|--|
| 藻類 一般事項 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 無着色のもの 2. 乾燥のものは、乾燥が良好なもの 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 |
|------------|--|

10 魚介類

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

| | |
|----------------|---|
| 魚肉練り製品 一般事項 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 表面は光沢があること 2. 弾力があり、薄く切っても折れないこと 3. 生のものは、表面に汗をかいていないこと 4. 粘りがなくないこと 5. 固有の生臭みがあっても、悪臭はしないこと 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 |
| 乾物製品 一般事項 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 乾燥が良好なもの 2. 酸化防止剤、保存料、漂白剤等を使用していないもの 3. 保存ガスを充填していないもの |

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

11 肉類（畜肉、鶏肉）

| | |
|--------|--|
| 畜肉一般事項 | <ol style="list-style-type: none"> 1. と畜場法のと畜検査合格品であること 2. 肉畜の目的のために飼育された国内産のもの 3. 肉質、光沢、鮮度が良好で異臭のないもの 4. 産地証明書が添付できること |
| 鳥肉一般事項 | <ol style="list-style-type: none"> 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 2. 国内産ひな鶏で肉専用種のもの 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 4. 冷凍品でないもの 5. 産地証明書が添付できること |

| 品名 | 規格 |
|--------------------|---|
| 牛肉 | <ol style="list-style-type: none"> 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 2. 個体識別番号が確認できること |
| 豚肉 | <ol style="list-style-type: none"> 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 |
| ハム、ソーセージ、 ベーコン類 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 保存料、殺菌料、着色料、発色剤、酸化防止剤、化学調味料、リン酸塩が無添加のもの 2. ベーコンは、燻煙色のムラがなく芳香性のあるもの 3. 冷凍品でないもの |

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. 厚生労働省、食品の規格基準「殺菌液卵」に適合するもの |

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. 生乳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. 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 |

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

平成25年 4月 一部改正

令和 2年12月 一部改正

この基準は、令和3年4月1日から適用する。