

東大和市

学校給食用物資規格基準

(一般用)

(令和4年4月1日から適用)

東大和市教育委員会

教育部 教育総務課

— 目次 —

| | |
|----------------|-------|
| 1.はじめに | 3ページ |
| 2.穀類 | 4~5 |
| 3.芋類およびその加工品 | 5 |
| 4.豆類および及びその加工品 | 6 |
| 5.魚介類およびその加工品 | 7 |
| 6.獣鳥肉類およびその加工品 | 7~8 |
| 7.卵類 | 8 |
| 8.乳製品 | 9 |
| 9.油脂類 | 9 |
| 10.砂糖類およびその加工品 | 10 |
| 11.缶詰 | 10 |
| 12.レトルトパウチ食品 | 11 |
| 13.冷凍食品 | 11 |
| 14.カット野菜・果物類 | 12 |
| 15.種実類 | 12 |
| 16.きのこ類 | 12~13 |
| 17.海藻類 | 13 |
| 18.香辛料および調味料 | 14 |
| 19.その他 | 14 |

1. はじめに

本基準は、東大和市学校給食センター（以下「センター」という）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、本基準に記載されている規格事項に加え、毎月配布する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。

(納品上の注意事項)

I. 食品の安全性について

1. 必ず事前に検品を行なった食品を納品すること。
2. 原則として国産品、国内製造品であること。（国産品がない場合は、見積り合わせ前に必ず教育総務課給食係と協議すること。その他、協議が必要だと見込まれる場合も同様。）
3. 一般用の全ての物資において次の項目を明記すること。
 - ①産地、生産者または販売者の名称もしくは住所
 - ②賞味期限、消費期限、もしくは製造年月日
 - ③内容物（品名・重量等）
4. 見積り合わせの時に指定された物資の食品成分表または原材料配合表を提出すること。
5. カビ・異物の混入がなく、異味異臭のこと。
6. 衛生的な容器又は包装で納品されること。
7. 一時に納品される物資の賞味期限又は製造年月日が同一であることが望ましい。
8. 低温管理の必要な食品は適当な温度管理がされた状態とすること。
9. 物資規格表は、主たる食品を規定するものとしており、規格表に記載されていない食品の規格については、見積書に記載する内容とする。

10. その他、食品の安全性を証明するための資料等の書類の提出を求めた場合対応できること。

II. 食品添加物について

1. 製造の過程で使用しなければ製品にならない添加物を除いて、基本的に食品添加物が添加されていないものであること。

III. 遺伝子組換え食品について

1. 原則として、遺伝子組換え食品は、使用しない。
2. 見積り合わせ時に遺伝子組換えでない証明書の提出を求められた場合は必ず提出すること。

IV. 禁止食材について

1. 現在、東大和市の給食に、ピーナッツ、木の実（ナツツ）類（カカオ・栗は除く）、キウイフルーツ、ソバを使用していないので、加工食品等の物資にこれらの食品が含まれていないことを確認した上で納品すること。

2. 穀類

| 品名 | 規格 |
|-----------------|---|
| 米類の共通規格 | <p>1 包装が完全で衛生的に取り扱われているもの。</p> <p>2 病害虫等の混入のないもの。</p> <p>3 風味が良く、光沢を有するもの。</p> <p>4 脫割れ等割れ目、くびれ、ひび、変色等がなく、形状のそろっているもの。</p> <p>5 カビの発生していないもの。</p> |
| 精白米 | <p>1 生産地・生産年度が明記されたもの。</p> <p>2 新米の時期は古米・古古米でないもの。</p> <p>3 納品される日からさかのぼり、原則前日に精米されているもの。</p> |
| もち米 | <p>1 乳白色を呈し光沢のあるもの。</p> <p>2 生産地・生産年度が明記され、農林水産省のガイドラインにのっとった証明があるもの。</p> <p>3 新米の時期は古米・古古米でないもの。</p> <p>4 納品される日からさかのぼり、原則前日に精米されているもの。</p> |
| 米粒麦 | 1 大麦で米粒麦のもの。 |
| 押麦 | <p>1 圧ペんの度合いが平滑なもの。</p> <p>2 麦粒に亀裂がないもの。</p> |
| 米飯 | <p>1 炊きあがり後2時間以内に納品すること。</p> <p>2 学校納入時の製品温度は60°C以上であること。</p> <p>3 炊飯時に油を使用しないこと。</p> <p>4 おにぎりの海苔は無添加のものを使用すること。</p> |
| 穀類の共通規格 | 1 包装が完全で衛生的に取り扱われているもの。 |
| マカロニ スパゲッティー | <p>1 色彩・形状が良好であるもの。</p> <p>2 良質の硬質小麦粉（デュラムセモリナ粉）100%使用したもの。</p> <p>3 形が一定していて折れ・くだけのないもの。</p> <p>4 無漂白のもの。</p> <p>5 乾燥良好なもの。</p> |
| パン粉 | <p>1 生パン粉及び乾燥パン粉。</p> <p>2 乾燥パン粉は乾燥が良好なもの。</p> <p>3 生パン粉は、弾力性のあるもの。</p> <p>4 変色していないもの。</p> <p>5 無漂白のもの。</p> |
| パン | 1 公益財団法人東京都学校給食会の学校給食用規格パンの加工規格に準ずる。 |

| 品 名 | 規 格 |
|-------|---|
| 薄力小麦粉 | <p>1 国内産小麦粉を使用しているもの。</p> <p>2 無漂白のもの。</p> <p>3 乾燥良好なもの。</p> <p>4 固まりのないもの。</p> <p>5 製粉工場名を明記のこと。</p> <p>6 残留農薬量が規定の範囲内であること。</p> <p>7 虫等の異物が混入されていないもの。</p> |
| めん | <p>一中華めん一</p> <p>1 かんすいの使用%を表示又は、事前に知らせること。</p> <p>2 無漂白粉を使用したもの。</p> <p>3 異色、異物等のないもの。</p> <p>—うどん—</p> <p>1 国内産小麦粉を100%使用しているもの。</p> <p>2 弹力・色彩・形状が良好であるもの。</p> <p>3 小麦粉・食塩・水のみを原材料とするもの。</p> |

3. 芋類およびその加工品

| 品 名 | 規 格 |
|---------------|---|
| こんにゃく しらたき | <p>1 独特の光沢があり弾力性に富むもの。</p> <p>2 水洗い充分で、あくのないもの。</p> <p>3 破損、変形、気孔のないもの。</p> <p>4 清潔な容器に入っていること。</p> <p>5 着色料を使用していないもの。</p> |
| でんぷん | <p>1 北海道産馬鈴薯でんぶん100%のもの。</p> <p>2 色しろく、きめ細かく、乾燥良好であるもの。</p> <p>3 加工の際に放射線を使用しないもの。</p> |

4. 豆類および豆製品

| 品 名 | 規 格 |
|---------------------|---|
| 豆類の共通規格 | 1 病害虫なく、粒が揃い、光沢があるもの。 2 浮豆・石豆・カビ・病害虫・未熟なものがなく、皮がはげていないもの。 3 収穫後1年以内のもの。 |
| 大豆 | 1 国産大豆100%使用しているもの。 |
| 豆製品の共通規格 | 1 病害虫なく、光沢があるもの。 2 乾物は、乾燥良好なもの。 |
| 豆腐 | 1 もめん豆腐とする。 2 出来上がり後十分に冷却されたもので、破損のないもの。 3 風味及び色つやのよいもの。 4 納品日の前日又は当日製造したもの。 5 凝固剤は塩化マグネシウム又は硫酸カルシウム(すまし粉)を使用したもの。 6 国産大豆が原料のもの。 |
| きなこ | 1 かたまり、異味、異臭がなく、風味良好なもの。 2 無着色のもの。 |
| 凍り豆腐 | 1 破損、変形がなく、大きさ、厚さの揃っているもの。 2 異味、異臭、異物混入がなく、風味良好なもの。 3 防腐剤を添加していないもの。 4 国産大豆が原料のもの。 |
| 押し豆腐 | 1 豆腐より30%以上水分をのぞいたもの。 2 豆腐の2・3・4・5・6に準ずる。 |
| みそ | 1 国内産大豆を使用し、熟成十分のもの。 2 独特の香りを呈し、外観上きめの細かいもの。 |
| 焼き豆腐 | 1 水分80%以下のもの。 2 焼き色が均一なもの。 3 豆腐の2・3・4・5・6に準ずる。 |
| 油揚げ がんもどき 生揚げ | 1 鮮度が良く良質な植物油を使用して揚げたもの。(使用した植物油の原材料を見積書に明記すること) 2 揚げ具合が適当で色よく、油切れの良いもの。 3 破損・変形がないもの。 4 弹力があるもの。 5 豆腐の2・3・4・5・6に準ずる。 |

5. 魚介類およびその加工品

| 品名 | 規格 |
|----------------|--|
| 魚介類共通規格 | <p>1 鮮度が良く弾力があり、肉がしまっているもの。</p> <p>2 色つやが良いもの。</p> <p>3 切り身の場合、重量と切り方のそろっているもの。</p> <p>4 5°C以下で保存され、清潔な容器にてチルド状態で納品されること。</p> <p>5 原則として納品日の前日又は当日加工されたものとし、加工年月日を納品書に記載するものとする。</p> |
| 魚練り製品の共通規格 | <p>1 鮮度・保存状態ともに良好なもの。</p> <p>2 弹力性に富むもの。</p> <p>3 納品される製品の製造年月日は以下の条件が望ましい。 冷凍食品…納品日からさかのぼり 1ヶ月以内。 その他の食品…納品日からさかのぼり 3日以内。</p> <p>4 細菌汚染のないもの。</p> <p>5 表面にぬめりがないもの。</p> |
| さつま揚げ 揚げボール | <p>1 鮮度良好な植物油を使用したもの。</p> <p>2 揚げ具合が適当で、色及び油切れの良いもの。</p> |
| 削りぶし | <p>1 乾燥適度で魚皮、うろこ、その他きょう雜物が混入していないもの。</p> <p>2 特有の香味を有し薄片状に削ったもの。</p> <p>3 削り粉末の混入しないもの。</p> |

6. 獣鳥肉類およびその加工品

| 品名 | 規格 |
|-----------|---|
| 獣鳥肉類の共通規格 | <p>1 検査合格品であるもの。</p> <p>2 品質・色彩・鮮度ともに良好で、他の畜肉が混入していないもの。</p> <p>3 10°C以下で保存され、清潔な容器にてチルド状態で納品されること。</p> <p>4 切り身の重量・大きさが均一であり、2, 3箇所の筋きりがされていること。</p> <p>5 原則として納品日の前日又は当日加工されたものとし、加工年月日を納品書に記載するものとする。</p> <p>6 異物、異臭、ドリップのないもの。</p> <p>7 国産品であるもの。</p> |
| 豚肉 | 1 上肉程度のもの。 |
| 牛肉 | 2 筋及び硬い部分を除去したもの。 |

| 品 名 | 規 格 |
|--|--|
| 鶏肉 | 1 若鶏の肉であること。 2 羽根及び軟骨が完全に取り除いてあるもの。 |
| 獣鳥肉類半加工品 の共通規格 | 1 保存状態が良好であるもの。 |
| ベーコン | 1 形態及びくん煙の状態が良好であり、破損及び汚れがないもの。 2 香味・光沢のよいもの。 3 肉質及び結着が良好で液汁の分解がなく、赤身と脂肪の割合が適当なもの。 4 脂肪の質のよいもの。 5 塩味・厚さが均一なもの。 |
| ハム ワインナー ソーセージ フランクフルト 焼き豚 | 1 形態良好、破損及び汚れのないもの。 2 品質及び結着が良好で弾力性に富み気孔のないもの。 3 状態の良好な豚肉のみを使用すること。 4 形態が均一で指示どおりのもの。 |

7. 卵類

| 品 名 | 規 格 |
|-------------------|--|
| 卵および卵製品類 の共通規格 | 1 国産鶏卵を使用すること。 2 10°C以下で保存され納品されること。 3 消費期限、生産地を明記すること。 4 サルモネラ菌汚染のないもの。 |
| 鶏卵 | 1 表面がざらざらしているもの。 2 産卵日より3日以内のもの（産卵日を明記のこと）。 3 割ったときに拡散面積が小さく、卵黄が盛り上がり濃厚卵白が大量を占めるもの。 4 卵の割れにくい包装がしてあるもの。 5 血塊を含まないもの。 |
| 殺菌液卵 | 1 新鮮な素材を使用し、異味、異臭、異物混入のないもの。 |
| 卵の水煮 | 1 卵のばらつき、くずれがないもの。 2 蛸の破片等、異物のないもの。 3 加圧、加熱殺菌されたもの。 4 新鮮な素材を使用し、異味、異臭のないもの。 |

8. 乳製品

| 品名 | 規格 |
|--------------|---|
| 乳製品の共通規格 | 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 賞味期限内のもの。 3 異味・異物・異臭のないもの。 4 品温が適しているもの。 5 細菌汚染のないもの。 |
| 飲用牛乳 | 1 東京都が指定したもの。 |
| 調理用牛乳 | |
| チーズ類 | 1 製品は、ち密をもち特有の風味があるもの。 2 色彩良好で斑点がなく、外観のよいもの。 |
| 発酵乳 ヨーグルト | 1 固形分と水分がはなはだしく分離せず、表面に水分が浮いていないもの。 |
| 生クリーム | 1 乳脂肪分45%以上のもの。 2 脂肪の分解、腐敗臭、酸敗臭のないもの。 3 1L入り容器のもの。 4 植物性油脂を含まないもの。 5 合成酸化防止剤を添加していないもの。 |
| コーヒー ミルク | 1 生乳90%以上のもの。 |

9. 油脂類

| 品名 | 規格 |
|----------|---|
| 液状油の共通規格 | 1 特有の色を呈し、清澄で香味良好なもの。 2 異味・異物・異臭のないもの。 |
| ごま油 | 1 ごま特有の香味を呈するもの。 2 純正のごま油であること。 |
| 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 風味良好で、酸味・苦味・変質脂肪臭のないもの。 3 色が均一で、気孔やむらのないもの。 |
| マヨネーズ | 1 酸化分離していないもの。 |

10. 砂糖類およびその加工品

| 品名 | 規格 |
|---------------|---|
| 砂糖類共通規格 | 1 かたまりや不溶物の認められないもの。 2 包装状態が良好なもの。 3 湿気をおびていないもの。 |
| 上白糖 グラニュー糖 | 1 純白細粉状のもの。 |
| きび砂糖 三温糖 | 1 淡黄色細粉状で光輝があるもの。 2 カラメルを使用していないもの。 |
| はちみつ | 1 穏やかな香味を有するもの。(れんげ、りんご等) 2 はちみつ100%のもの。 |
| 加工品の共通規格 | 1 香味・色彩ともに良好なもの。 2 包装に不備のないもの。 3 一時に納品されるものは賞味期限がそろっていることが望ましい。 4 合成着色料を使用していないもの。 |

11. 缶詰

| 品名 | 規格 |
|--------------------|---|
| 缶詰の共通規格 | 1 品名・原材料・内容量・賞味期限・固形量及び内容総量が明記されているもの。 2 缶の状態・密封が完全で適当な真空度を保持し、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 |
| 果実類缶詰の共通規格 | 1 熟度、形態、色彩、肉質及び香味が良好であるもの。 2 硬軟の程度がおおむね適度であること。 3 破損、病害虫のないもの。 4 混合詰でないものについては大きさが均一であるもの。 5 液汁がおおむね清澄で良好であること。 |
| みかん 甘夏 | 1 一房ずつ離れてくずれていないもの。 2 果肉以外の種子、皮等残物の混入していないもの。 |
| 黄桃・白桃 | 1 果肉の大きさ及び厚さが均一であること。 |
| パイナップル | 1 甘味・酸味・香味良好なもの。 2 果肉以外の芯、皮等残物の混入していないもの。 |
| たけのこ | 1 充分やわらかいもの。 2 固有の色彩を有し、液は清澄良好で浮遊物・沈殿物のないもの。 3 水煮であること。 |
| スイートコーン クリームコーン | 1 皮のかたさが適当なもの。 2 適度なあまみがあり、特有の色彩を呈しているもの。 3 クリームコーンは、コーンとクリームの割合が適度なもの。 |
| マッシュルーム缶 | 1 スライス型で固有の色彩を呈し、液は澄んでいるもの。 |
| トマト缶 | 1 トマトは、国産100%のものとする。 |

12. レトルトパウチ食品

| 品名 | 規格 |
|----------------|--|
| レトルトパウチ食品の共通規格 | <ol style="list-style-type: none">1 品名・原材料・品質保持期限・内容量・固形量及び内容総量が明記されているもの。2 密封が完全であること。3 外観が良好であること。4 包装容器は、気体透過性がなく、十分な強度を有する資材を使用すること。5 熱融解密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。 |
| ツナ水煮 | <ol style="list-style-type: none">1 開封時の肉詰状態、鮮度、形態、色彩、肉質及び香味が良好で内臓が混入していないもの。 |

13. 冷凍食品

| 品名 | 規格 |
|-----------|---|
| 冷凍食品の共通規格 | <ol style="list-style-type: none">1 急速冷凍で完全に凍結状態であり、-15℃以下で保管されていること。2 袋の内側や食品には霜がついてなく、凍結状態の良好なもの。 (バラ凍結・ブロック凍結)3 包装に破損がなく、汚れていないもの。4 輸送時及び納品時には、必ず保冷車で配送すること。5 原材料が国産であること。 |
| さやいんげん | <ol style="list-style-type: none">1 さやのすじをとり、ゆで過ぎずバラ凍結してあるもの。 |
| さやえんどう | <ol style="list-style-type: none">1 病害虫がなく、変色していないもの。2 中の実が大きくないもの。 |
| グリンピース | <ol style="list-style-type: none">1 未過熟粒・病害虫などなく、バラ凍結してあるもの。2 形が良好で、割れ・つぶれ・その他破損がほとんどないもの。3 鮮緑色の固有の色彩を有し、乾燥による変色・黒変その他変色していないもの。 |
| ホールコーン | <ol style="list-style-type: none">1 形が良く、碎け・割れ・つぶれ等がなくバラ凍結のもの。2 粒が固すぎないもの。3 甘みの多いもの。4 病害虫の果粒、皮やとうもろこしの毛等の混入していないもの。 |
| 冷凍加工品 | <ol style="list-style-type: none">1 冷凍食品の共通規格に準ずる。 |
| 冷凍果物 | <ol style="list-style-type: none">1 大きさが均一のもの。2 賞味期限がそろっているもの。 |

14. カット野菜・果物類

| 品名 | 規格 |
|--------------------|--|
| カット野菜・果物 類の共通規格 | 1 新鮮で良好なもの。 2 病害虫・腐敗・傷がないもの。 3 等級・産地等明記のもの。 4 大きさ・重量等が均一なものの。 5 製造後の包装及び取扱いが衛生的なもの。 6 原則として納品日の当日又は前日加工されたもの。 |

15. 種実類

| 品名 | 規格 |
|----------|---|
| 種実類の共通規格 | 1 カビの発生していないもの。 2 カビ防止剤の残留がないもの。 3 残留農薬のないもの。 |
| ごま類 | 1 水洗いしたもので乾燥良好なもの。 2 熟成したもので、ごま特有の香味を有するもの。 3 無漂白・無着色のもの。 4 すりごまは、粗ざりしたもの。 |
| カカオ・栗 | 1 病害虫・変色がないもの 2 乾燥良好で酸敗臭・不快臭のないもの。 3 風味が良く、形のくずれていないもの。 |

16. きのこ類

| 品名 | 規格 |
|--------|--|
| 干ししいたけ | 1 乾燥良好で独特の香味があり、変色・変質のないもの。 2 ごみ、異物、害虫の混入していないもの。 3 かさの表面は固有の色彩があり裏面は淡黄色のもの。 4 当年産のもの。 5 肉厚で割れ、粉末化していないもの。 6 異品種の混入のないもの。 |
| きくらげ | 1 大きさが揃っていて乾燥良好なもの。 2 石づきのないもの。 3 選別品であるもの。 |

| 品 名 | 規 格 |
|--|--|
| えのきたけ、 本しめじ（ぶなし めじ）、しいたけ、 まいたけ、 エリンギたけ | 1 かび、変色、異物混入のないもの。 2 異臭のないもの。 |
| なめこ | 1 かさが開いていないもの。 2 粒の大きさが揃っているもの。 3 異臭のないもの。 |
| 生マッシュルーム | 1 かさが開いていないもの。 2 変色・色彩異常がなく、無漂白のもの。 3 異臭のないもの。 |

17. 海藻類

| 品 名 | 規 格 |
|----------|--|
| 海藻類の共通規格 | 1 無着色で乾燥状態が良好のもの。 2 異物・異味・異臭のないもの。 |
| 昆布 | 1 黒色でつやのある乾燥良好なもの。 2 風味があり変色のないもの。 |
| わかめ | 1 黒褐色のもの。 2 特有の風味をもち、変色・変質のないもの。 3 乾燥わかめについては、乾燥良好なもの。 |
| ひじき | 1 芽ひじきで、大きさのそろっているもの。 2 特有の香味があるもの。 3 乾燥良好で粉末化していないもの。 |
| あおのり | 1 緑色が濃いもの。 2 特有の香味があるもの。 3 乾燥良好で粉末化していないもの。 |

18. 香辛料および調味料

| 品名 | 規格 |
|---------------------|--|
| 香辛料および調味料の共通規格 | 1 香味が良好であるもの。 2 調和の良いもの。 |
| カレー粉 | 1 乾燥良好なもの。 2 微粉末状で固まりのないもの。 |
| こしょう | 1 微粉末状で固まりのないもの。 |
| 塩類 | 1 湿気がなく固まりのないもの。 2 純白で光沢のあるもの。 |
| しょうゆ | 1 特級であるもの。 2 本醸造で、濃い口であること。 |
| 清酒 | 1 国内産原料で、酒税法に合格しているもの。 |
| 本みりん | 1 固有の香り・光沢を有するもの。 2 酒税法による本みりんであること。 |
| 米酢 | 1 醸造酢であるもの。 2 にごりがなく、保存状態良好なもの。 |
| ウスターソース 中濃ソース | 1 容器を振ることにより、沈殿している不溶性固体物が容易に分散するもの。 2 特級であるもの。 |
| ワイン | 1 赤、白のもの。 |
| トマトケチャップ トマトピューレ | 1 国産トマト 100% のものとする。 2 性状がなめらかなもの。 |
| ドレッシング類 | 1 卓上タイプのもの。(200mL、300mL) |
| 液体スープ | 1 新鮮な風味があり、異味、油の酸味臭のしないもの。 |

19. その他

| 品名 | 規格 |
|--------|--|
| チルド食品 | 1 前処理（したごしらえ）をほどこされ、調理が簡易なもの。 2 冷凍されていないもの。 |
| 野菜の加工品 | 1 乾燥状態が良好なもの。 |
| 干し果物 | 1 乾燥状態が良好なもの。 |
| 果汁飲料 | 1 果汁 100% のものとする。 |