

小平市学校給食用物資規格基準書

令和5年12月

小平市教育委員会

目次

1 小平市学校給食用物資規格基準書の取り扱いについて	1
2 共通事項	1
3 小平市における食品添加物の取り扱いについて	2
4 規格基準書の読み方	3
5 「小平市学校給食用物資商品規格書」(指定様式)の提出について	3
6 規格基準	4
(1) 穀類	4
(2) いもおよびでん粉類	5
(3) 砂糖および甘味料類	6
(4) 油脂類	6
(5) 種実類	7
(6) 豆類	7
(7) 魚介類	8
(8) 肉類	10
(9) 卵類	10
(10) 乳類	11
(11) 野菜類	11
(12) 果実類	13
(13) きのこと類	14
(14) 藻類	14
(15) し好飲料類	14
(16) 調味料および香辛料類	15
(17) デザート・飲料	15
(18) 調理加工食品類	16

(資料)

「小平市学校給食用物資商品規格書」

1 小平市学校給食用物資規格基準書の取り扱いについて

本規格基準書(以下本書とする)は、小平市立小学校、小平市立学校給食センターに給食用食材を納めようとする給食物資納入業者(以下業者とする)に適用します。ただし、(公財)東京都学校給食会、小平市内農家(東京むさし農業協同組合を含む)、指定食材(品名および製造業者)については一部適用しません。

- (1) 小平市において使用される食材は、本書に記載されている規格に加え、「物資見積書」(小学校は毎学期、学校給食センターは毎月配布)に記載されている規格に適合したものに限り、本書に該当項目がない場合は、「物資見積書」の規格とします。(ただし、本書の共通事項および食品添加物の取り扱いについては適用とします。)
- (2) 「物資見積書」提出時に「小平市学校給食用物資商品規格書」(以下「商品規格書」とする)を提出すること。
- (3) 「物資見積書」には、アレルギー原因食品が分かるように、原材料名を明記すること。また、生産地の都道府県、水揚げ港等、産地を詳しく記入すること。
- (4) 業者の提出する「物資見積書」に記入された食材については、本規格を満たしたものとみなします。よって、選定には十分留意願います。
- (5) 業者の虚偽・重過失により本書に適合しない食材の納入があった場合、次回入札への参加の拒否または契約を解除する場合があります。
- (6) 食品添加物の取り扱いについては十分留意願います。(P.2「小平市における食品添加物の取り扱いについて」参照)
- (7) 各食材の規格および注意事項欄には、P.2「小平市における食品添加物の取り扱いについて」の項目で記載した内容と同一の内容が掲載されている箇所があります。この箇所は、各業者においての物資選定の際、十分注意していただきたい内容として掲載しました。

2 共通事項

本書および「物資見積書」に記載の食材につき、以下の内容を共通事項とします。

- (1) 食材は国内製造品または国産品、牛由来の加工原材料不使用に限り、(一部例外あり)
- (2) 食品衛生法、日本農林規格に関する法律、冷凍食品規格基準等の諸規制に適合するものであること。
- (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り、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。
 - ① 賞味期限・消費期限・品質保持期限・製造年月日・漁獲年月日のいずれかが記載されていること。(納品書に記載されていれば包装表示でなくともよい)但し、青果および期限設定のなきものについてはこの限りでない。
 - ② 製造所の名称および所在地が記載されていること。(自社製品除く)
 - ③ 青果(加工食品の場合は原材料)については、産地・生産者または生産組合の(国産でない場合は原材料の産地・生産者)、容量および等級が記載されていること。(納品書に記載されていれば包装表示でなくともよい)
- (4) 食材の容器および包装は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。(缶については錆、へこみに注意すること)また、生鮮食品(青果を除く)の容器については、消毒済のものを使用すること。

- (5) 生産・製造・加工・流通の過程で異物混入が発生しないよう対策を講じること。
- (6) 遺伝子組換え食品等について
 - ① 遺伝子組換え食品は、使用しないこととし、なたね、大豆、トマト等の加工品については、遺伝子組換えで無い証明を添付すること。

＊令和5年4月の表示制度の変更により、「遺伝子組み換えでない」等の表示は遺伝子組み換えの混入がないと認められたものに限り可能で、従来の5%以下に抑えているものは「適切に生産流通管理された」旨の表示に変更が必要となります。本基準書においては、「遺伝子組み換えでない」と表記しているものは、「適切に流通管理したもの」は含みません。制度に準じた表記をしてください。
 - ② 放射性物質については、国や自治体で放射性物質検査が実施されており、基準値を超える食材は市場に出回っていないという考えを市の基本としますが、業者においても各都道府県が行う検査結果や関係機関が提供する情報を有効活用し、安全な食品の提供に努めること。
 - ③ ゲノム編集技術応用食品については、「物資見積書」「商品規格書」に明記すること。

3 小平市における食品添加物の取り扱いについて

小平市では、「不必要な食品添加物は使用しない」「出来る限り食品添加物を使用しない食材の調達」という基本姿勢に基づき、給食食材の調達を行っております。しかし、現在の食品製造状況および流通状況を考えますと、食品添加物を一切使用しない食材の調達は不可能といえます。また、食品添加物にこだわりすぎるあまりに、幅広い物資調達に支障をきたすことも考えられます。

そこで、食品添加物については、以下の考え方と取り扱いのもとに、食材の選定および調達を実施します。この主旨を十分踏まえ食材選定をしてください。また、違反があった場合は、ペナルティを課すことがありますのでご注意ください。

- (1) ここでいう食品添加物とは、食品の品質を向上させるために、意図的に食品に添加するものであり、化学合成品（合成添加物）および非化学合成品（天然添加物）のことをいいます。また、基本的に食材と別のもので取り扱いものをいいます。
- (2) 規制対象にかかる食材は原則使用しないこととします。
 - ① 食品衛生法に定められた化学合成品は原則すべて規制の対象となります。
 - ② 食品衛生法により表示対象となる非化学合成品（天然由来のもの、抽出物など）は、原則規制の対象となりません。ただし、その食材が、学校給食食材として必要のない外観、風味、色、その他の状態を呈するために添加されたと判断したもの、本書の食材規格欄に使用不可と記載してあるものについては規制の対象となります。
 - ③ 上記①、②において食材として一般に使用されているものは規制の対象となりません。
(例) 重曹、ベーキングパウダー等
 - ④ 加工助剤、キャリアオーバーについては規制の対象となりません。
 - ⑤ 栄養強化の目的で添加されるものについては、合成、非合成を問わず規制の対象となりません。ただし、同一のものが栄養強化の目的以外で添加された場合については規制の対象となります。
 - ⑥ 香料（合成・非合成）については規制の対象となりませんが、無いものが望ましいです。

(3) 以下は例外とします。

- ① 小平市が指定した食材。(市において厳格に決定します。)
- ② 現在の食品製造上、絶対に欠くことのできない食品添加物を使用した食材。
- ③ 食品添加物を使用せずに製造可能な食材であり、現に流通しているものであっても、現在の登録業者および調達方法では入手不可能な場合の食品添加物使用食材。
- ④ 各食材項目の規格および注意事項欄に、食品添加物の使用が認めてある場合。

4 規格基準書の読み方

- (1) 共通事項と各食材の該当項目に記載してある事項は一致しています。
- (2) 「小平市における食品添加物の取り扱いについて」に記載してある事項と各食材の該当項目に記載してある事項が重複する箇所は、特に注意していただきたい事項です。
- (3) 各食材の該当項目に記載してある食品添加物の中で、単に効果目的名だけを記載してあるものは、合成・非合成(天然)どちらの添加物も規制対象となることを示します。
着色料と記載……………合成・非合成どちらの添加物も規制対象
合成着色料と記載……………合成の添加物のみ規制対象

5 「小平市学校給食用物資商品規格書」(指定様式)の提出について

食中毒等の事故防止のため、すべての食材において食品製造工程、作業手順、加工・保存状態を確認します。「物資見積書」とあわせて「小平市学校給食用物資商品規格書」の提出をお願いいたします。

なお、加熱せずに提供する食材(牛乳、発酵乳、個々の容器包装に入れられかつ殺菌された食品を除く)については、製造工程、製造加工業者の衛生管理、管理体制についてより厳しく審査いたします。保健所の衛生監視票、製造加工業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従業員の健康状態の確認(ノロウイルス感染防止対策)等を適切に行っているかを確認し、必要に応じて結果を報告していただくことがあります。

食品及び原材料の生産地、加工地等については、できるだけ詳しく示す努力をしてください。

6 規格基準

(1) 穀類

品名	規格および注意事項
米	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内、当年度産のもの(但し、天候不順等により過年度産のものでも可能な場合はその都度指定)収穫年度、精米日を明記する ② 割れ、ひび、変色がなく、粒がそろっているもの ③ 有機農法または減(無)農薬で栽培されたものを優先する ④ 小学校は七分つき米に対応すること
小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産小麦粉 ② 学校給食用規格小麦粉(薄力および強力)または国内産小麦粉(薄力) ③ 内容物の品名・重量・製造業社名等を明記する*給食センターは25Kg入り ④ 無漂白
パスタ類 (乾燥)	<ul style="list-style-type: none"> ① デュラム小麦のセモリナ粉100%を優先する ② 無漂白 ③ 色沢・形状が良好で折れ、砕けのないもの ④ 乾燥良好なもの
麺類	<ul style="list-style-type: none"> ① 学校給食会扱いのものは除く ② 無漂白小麦粉使用 ③ 中華麺の場合、アルカリ製剤(かん水)の使用は認めるが、使用しないものが好ましい。(物資選定の際、学校または給食センターでの調理上の扱いやすさを考慮するが、使用していないものを優先使用する) ④ 生うどんは小麦粉・食塩・水のみを原料とすること(それ以外の原料を使用する場合は明記すること) ⑤ 容器は清潔でかつ蒸れない工夫がされていること
小麦粉製品 (生・乾燥)	<ul style="list-style-type: none"> ① 無漂白小麦粉使用 ② 学校給食用指定品とし香料は最小限に抑えたものであること(ホットケーキミックス等) ③ アルカリ製剤(かん水)の使用は認めるが、使用しないものが好ましい(物資選定の際、学校・給食センターでの調理上の扱いやすさを考慮するが、使用していないものを優先使用する)
小麦粉製品 (冷凍)	<ul style="list-style-type: none"> ① 小麦粉製品(生・乾燥)の①②③に準ずる ② 冷凍焼け・再凍結品不可
パン	<ul style="list-style-type: none"> ① 学校給食会扱いのものは除く ② イーストフード(V.C)の使用可、乳化剤の使用はパンの種類により使用可 ③ 給食センターは学校配送の指定あり
パン粉	<ul style="list-style-type: none"> ① イーストフード(V.C)・酸化防止剤(V.C)の使用可

穀類 (小麦粉・米 を除く)	① 国内、当年度産のもの(但し、天候不順等により過年度産のものでも可能な場合はその都度指定) ② 原料は遺伝子組み換えでないこと
穀類製品	① 国内産および国内加工品で食品添加物を使用していないもの ② 製造日より6か月以内のもの(製造年月日を明記する) ③ 上新粉はうるち米100%であること ④ 米粉はうるち米100%で用途標記のあるもの ⑤ 白玉粉はもち米100%であること ⑥ 粉類は乾燥、保存および包装が良好なもの ⑦ ビーフンは米100%であること ⑧ もちは、もち米100%のもので水分含有率が45.5%以下であること ⑨ もちの打ち粉はコーンスターチ不可とし、多すぎず、適量であること ⑩ 白玉団子は、国内産白玉粉100%であること ⑪ 容器は清潔でかつ蒸れない工夫がされていること

(2) いもおよびでん粉類

品名	規格および注意事項
生鮮いも類	① 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したものを以外不可、返品扱いとする ② 規格は発注書または物資見積書に記載 ③ 腐敗、病虫害等で納品量が不足した分(給食センターは納品量の2%を超えた分)は交換(指定したものを以外不可)または返品扱いとする ④ 馬鈴薯の放射線照射不可 ⑤ 馬鈴薯は外皮が薄く、芽が浅いもの ⑥ できるだけサイズを統一もしくはサイズごとに分けて納品すること
冷凍いも類	① 国内産であるもの ② 緑化・損傷・腐敗・病虫害による変色部のないもの ③ 食品添加物の使用が少ないもの ④ 保存および包装が良好なもの ⑤ 再凍結不可
こんにゃく類	① 原材料として、生いも・粉どちらの使用でも可能だが、物資見積書に指定してある場合は指定による(但し、提出する見積書に必ず記載すること) ② 原則として国内産原料を使用したもの ③ 直接容器に入れられないこと
でん粉類	① 酸化防止剤(馬鈴薯でん粉は除く)の使用は認めるが、使用しないものが好ましい(使用していない旨の記載があれば、使用していないものを優先使用する) ② 原材料産地は、馬鈴薯でん粉は北海道産とするが、他のでん粉に関しては特に指定しない(但し、国産原材料使用のものを優先使用する)

はるさめ類	① 原材料原産国を明記する ② 無漂白・無味・無臭のもの ③ 乾燥良好で、変質・折れのないもの
マッシュポテト	① 北海道産馬鈴薯使用を原則とする ② グリセリン脂肪酸エステルの使用の場合は明記する

(3) 砂糖および甘味料類

品名	規格および注意事項
三温糖 上白糖	① 小学校は1Kg入り、給食センターは30Kg入り ② かたまりや異物・不要物の認められないもの ③ 三温糖は亜硫酸化合物やアンモニウム化合物などの化学物質を使用したカラメル色素の使用不可
粉砂糖	① かたまりや異物・不要物の認められないもの
はちみつ	① 国内産で純粋はちみつであるもの ② 公正マーク適合品 ③ 花の種類を明記する
ジャム類 チャツネ類	① JAS特級品
メープルシロップ	① カナダ産、メープルシロップ使用

(4) 油脂類

品名	規格および注意事項
ごま油	① JAS規格品 ② 100%純正油であるもの ③ 原材料の原産国を明記する ④ 小学校はビン装品が望ましい
植物油 (米・なたね油) <白絞・サラダ>	① JAS規格品 ② 国内産または遺伝子組み換えでない原料を使用のもの ③ ノンシリコンのもの ④ 白絞・サラダどちらでも可(明記すること) ⑤ 契約期間内に2度の膨張缶納品があった場合、契約解除 ⑥ 給食センターは16.5Kg缶のみ ⑦ 缶の内側にパラフィンを使用していないもの
オリーブ油	① JAS規格品 ② 清澄であるもの ③ 原産国を明記する

バター	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用 ② 有塩または無塩を指定する ③ 1ポンド入り
マーガリン	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格上級マーガリンであり、なおかつ植物油または乳製品を原料とするもの ② ①の規格適合品であれば、食品添加物の使用は問わない
マヨネーズ	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格品かつ調味料（表示名：アミノ酸またはアミノ酸等、以下本書にて化学調味料と表示）不使用のもの ② 内容成分を明記する

(5) 種実類

品名	規格および注意事項
ごま類	<ul style="list-style-type: none"> ① 原産地を明記する ② 無漂白、無着色のもの ③ 酸化していないもの ④ 煎った状態のもの
むき栗 (生)	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産かつ国内加工品で薬品処理をしていないもの ② 異味・異臭がなく、割れ・クズの少ないもの ③ 加工日を明記する ④ 冷蔵保存
ナッツ類	<ul style="list-style-type: none"> ① 原産国を明記する ② 当年度産（当年度産ができるまでは前年度産）、生産年度を明記する ③ 酸化並びにカビのないもの ④ 煎った状態のもの

(6) 豆類

品名	規格および注意事項
乾燥豆類	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産を優先するが原産国を明記する ② 当年度産（当年度産ができるまでは前年度産）、生産年度を明記する ③ ポストハーベスト処理をしていないもの ④ 大きさは見積書規格による
豆水煮等加工品	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産を優先する ② 食品添加物の使用が少ないもの
納豆	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産または遺伝子組み換えでない大豆を使用のもの ② 製造日より3日以内 ③ 紙カップ入り

豆腐 焼き豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産または遺伝子組み換えでない大豆を使用のもの ② 当年度産大豆使用（当年度産ができるまでは前年度産）、大豆の生産年度を明記する ③ 凝固剤は塩化マグネシウムのみ ④ 消泡剤不可 ⑤ 製造後完全冷却 ⑥ 水分90%以下のもの ⑦ 焼き豆腐は焼き目が均一についているもの
高野豆腐 (凍り豆腐)	<ul style="list-style-type: none"> ① 豆腐の①～④に準ずる ② 風味良好なもの ③ きめ細かく、破損・変形なく、サイズ・厚さのそろっているもの ④ 乾燥度の適度なもの
油揚げ 生揚げ がんもどき	<ul style="list-style-type: none"> ① 豆腐の①～⑥に準ずる ② 揚げすぎ、揚げかすの付着に注意 ③ 揚げ油の酸敗に注意
みそ	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産または遺伝子組み換えでない大豆、米を使用 ② 大豆、米こうじ、塩のみ使用のもの（麦みそは麦こうじ、豆みそは大豆こうじを使用） ③ 酒精の使用は認めるが、使用していないものが好ましい
湯葉	<ul style="list-style-type: none"> ① 乾燥品 ② 豆腐の①～⑤に準ずる
きなこ	<ul style="list-style-type: none"> ① 乾燥豆類の①、②に準ずる ② 乾燥の良好なもの
豆乳	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産 ② 原料は遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの

(7) 魚介類

品名	規格および注意事項
生鮮魚介類 (切り身)	<ul style="list-style-type: none"> ① 指定した形状が均一かつくずれしていないこと ② ドリップの発生に注意 ③ 納品形態は原則半解凍状態 ④ 直接容器に入れないこと ⑤ 切り身の厚さ1cmまで
生鮮魚介類 (切り身以外)	<ul style="list-style-type: none"> ① 生鮮魚介類切り身の①～④に準ずる ② 形状、状態は物資見積書に記載
いか (切り身・その他)	<ul style="list-style-type: none"> ① 生鮮魚介類切り身の①～④に準ずる ② 切り身の場合は、皮・骨はしっかり取り除き、両面に切れ目を入れたもの

冷凍魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ① 完全バラ凍結かつ冷凍状態で納品 ② 冷凍むきえびについてはリン酸塩の使用不可 ③ 大きさは物資見積書規格による
ちりめんじゃこ	<ul style="list-style-type: none"> ① 漂白剤、酸化防止剤、保存料の使用不可 ② 乾燥品 ③ 異物混入には十分気をつけること ④ 冷凍納品の場合は明記すること
紅鮭フレーク	<ul style="list-style-type: none"> ① 冷蔵品または冷凍品 ② 乾燥品不可 ③ 着色料、酸化防止剤、保存料、化学調味料の使用不可
たらこ	<ul style="list-style-type: none"> ① 着色料、発色剤、化学調味料の使用不可
削り節類	<ul style="list-style-type: none"> ① 鰹および鯖（指定） ② 国内産および国内加工 ③ 酸化防止剤、保存料の使用不可 ④ 形状のくずれがなく、粉末状になっていないもの ⑤ 乾燥剤が同封されていないもの
干しえび シャーミー	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産品を優先するが原産国を明記する ② 乾燥品 ③ 異物混入には十分気をつけること ④ 酸化防止剤、保存料、着色料の使用不可 ⑤ 温度管理に注意し、品質を保持すること
魚介缶詰類 および レトルト製品	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内加工 ② 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準に適合するもの ③ 化学調味料使用不可 ④ 膨張缶および変形圧着不良品でないもの（契約期間内に2度の膨張缶および圧着不良品の納品があった場合、契約解除）
水産練り製品	<ul style="list-style-type: none"> ① つなぎ（でん粉等）の割合5%以下（割合明記） ② 漂白剤、保存料、化学調味料、合成甘味料、合成増粘剤の使用不可 ③ 冷蔵品または冷凍品（冷凍品については解凍して納品を指定することがある） ④ 冷凍すり身の使用は認めるが、生すり身使用の製品を優先使用する ⑤ 原材料を明記する ⑥ 生鮮魚介類切り身の①、③、④に準ずる

(8) 肉類

品名	規格および注意事項
生鮮肉類	<ul style="list-style-type: none">① 国内産② 納入業者または登録事業者が加工したもの③ 脂肪部位については、豚肉は10%以内(バラ肉は除く)、鶏肉は5%以内であること④ 冷凍品、極度の霜付き品は不可⑤ 他種肉類の混入は認めない⑥ 部位、形状は発注書または物資見積書にて指定⑦ 直接容器に入れないこと⑧ ひき肉類については当日処理が望ましい
加工品	<ul style="list-style-type: none">① 生鮮肉類の①～⑦に準ずる② 原則オールポーク使用③ 発色剤、保存料、化学調味料、着色料、結着剤、酸化防止剤の使用不可

(9) 卵類

品名	規格および注意事項
鶏卵	<ul style="list-style-type: none">① 冷蔵保存、冷蔵配送② 産卵後3日以内のもの③ 殺菌卵
殺菌液卵	<ul style="list-style-type: none">① 凍結またはチルド冷蔵のもの② 温度管理のできているもの③ 食品添加物の使用が少ないもの
うずら卵・卵水煮	<ul style="list-style-type: none">① チルド品または加圧殺菌常温保存品② 缶詰不可③ 汁に濁りのないもの

(10) 乳類

品名		規格および注意事項
牛乳	飲用	① 小平市指定のもの ② 成分無調整 ③ 学校配送 ④ ビン装であること ⑤ 冷蔵保存・配送、容器回収
	調理用	① 小平市指定のもの ② 成分無調整 ③ 小学校は学校、給食センターは給食センターへ配送 ④ 冷蔵保存・配送
生クリーム		① 乳脂肪分45%以上、乳脂肪分のみ ② 1000ml入り
プロセスチーズ		① 乳化剤のみ使用を認めるが使用していないものを優先使用する
乳酸菌飲料		① 容器入り、缶入り不可 ② ヨーグルトはできるだけホエイの分離が少ないもの ③ 学校配送
コーヒー入り 牛乳・乳飲料		① 生乳90%以上(脱脂粉乳使用不可) ② 着色料(カラメル色素含)不可 ③ ビン装または紙パック(ビン装の場合は容器回収) ④ 学校配送 ⑤ 冷蔵保存・配送

(11) 野菜類

品名	規格および注意事項
生鮮野菜類一般	① 国内産(小平産を優先する) ② 泥はできる限り落として納品 ③ 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したものの以外不可、交換扱いとする ④ 規格は発注書または物資見積書に記載 ⑤ 腐敗、病害虫等で納品量が不足した分(給食センターは納品量の2%を超えた分)は交換(指定したものの以外不可)または返品扱いとする ⑥ 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	<ul style="list-style-type: none"> ① 新鮮良質なもの ② 病虫害、腐敗、キズがないもの ③ 等級、産地等明記する ④ 大きさ、重量が均一であること ⑤ 製造後の包装及び取扱いが衛生的であること ⑥ 原則として納品日の前日に加工されたもの
ホールトマト	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用、加工、遺伝子組み換えでないトマトを使用のもの ② 原料産地を明記する
漬物類	<ul style="list-style-type: none"> ① 合成着色料・保存料・化学調味料の使用不可
水煮ぜんまい	<ul style="list-style-type: none"> ① 漂白剤の使用不可、PH調整剤使用可 ② 国内産原料使用かつ国内加工品 ③ 原料産地を明記する
水煮わらび	<ul style="list-style-type: none"> ① 漂白剤の使用不可、PH調整剤使用可 ② 国産原料使用かつ国内加工
切り干し大根	<ul style="list-style-type: none"> ① 無漂白、無添加のもの ② 年度を明記すること
冷凍野菜類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内原料使用かつ国内加工 ② どうもろこしについては、粒の軸片を取りのぞいたもの ③ 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したものを以外不可、交換扱いとする ④ 遺伝子組み換え作物ではないもの ⑤ 冷凍焼けがなく、凍結状態の良いもの ⑥ ペースト状の場合、特有の色沢を有しているもの
たけのこ水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用かつ国内加工 ② 小学校は当年度産、B筒LまたはLL ③ 給食センターは当年度産、A筒大（新物は除く） ④ 缶詰品の測り売りでないもの ⑤ 契約期間内に2度の膨張缶納品があった場合、契約解除（缶の場合）
クリームコーン缶	<ul style="list-style-type: none"> ① 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準に適合するもの ② 国内産 ③ 固形分95%以上 ④ 缶内部の塗装が溶け出していないもの

(12) 果実類

品名	規格および注意事項
生鮮果実類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産 ② 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したものを以外不可、交換扱いとする ③ 規格は発注書または物資見積書に記載 ④ 腐敗、病害虫等で納品量が不足した分（給食センターは納品量の2%を超えた分）は交換（指定したものを以外不可）または返品扱いとする ⑤ 柑橘類はワックスを使用していないもの
カット果物	<ul style="list-style-type: none"> ① (11)野菜類のカット野菜に準じる
フレッシュパック	<ul style="list-style-type: none"> ① くずれていないもの ② 変色していないもの ③ 袋が破損していないもの ④ 未過熟でないもの ⑤ 「生鮮果実類一般」に準じたもの ⑥ 規格は物資見積書に記載
乾燥果物	<ul style="list-style-type: none"> ① 原産地を明記する ② 食品添加物不使用
冷凍果物	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産を原則とする ② 「生鮮果実類一般・乾燥果物・果実缶詰類一般」に準じたもの ③ 保管温度が-20℃以下であること ④ 凍結状態が良好なもの ⑤ 包装が完全で破損・汚れのないもの ⑥ くずれていないもの、異物が混入していないもの ⑦ 変色していないもの ⑧ 未過熟でないもの ⑨ 規格は物資見積書に記載
果実缶詰類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産を原則とする ② 酸味料・酸化防止剤(V.C)の使用可、安定剤の使用不可 ③ 膨張缶及び変形・圧着不良品でないもの ④ 缶内部の塗装が溶け出していないもの ⑤ 契約期間内に2度の膨張缶納品があった場合、契約解除

(13) きのこと類

品名	規格および注意事項
生鮮きのこ類一般	① 国内産 ② バラ梱包にて納品 ③ 極端にふぞろい、規格外のものについては、交換(指定したもの以外不可)または返品扱いとする ④ 規格は発注書または見積書に記載 ⑤ 腐敗、病害虫等で納品量が不足した分(給食センターは納品量の2%を超えた分)は交換(指定したもの以外不可)または返品扱いとする ⑥ 菌床の付着に注意し、なるべく取り除いて納品
乾燥きのこ類一般	① 規格は発注書または物資見積書に記載 ② 国産原料使用かつ国内加工
マッシュルーム水煮	① JAS規格品 ② 国産原料使用かつ国内加工品 ③ 酸化防止剤(V.C)・PH調整剤使用可

(14) 藻類

品名	規格および注意事項
乾燥藻類	① 肉厚のもの ② 国内産および国内加工品
生藻類	① 肉厚のもの ② 国産原料使用および国内加工品 ③ 加塩していないもの

(15) し好飲料類

品名	規格および注意事項
清酒	① 合成酒不可 ② 国産原料使用 ③ 小学校はビン装品
ワイン類	① 国産原料使用 ② 酸化防止剤・保存料不可 ③ 小学校はビン装品
みりん	① 国産原料使用、本醸造品(米・米麴原料で醸造されたもの) ② 小学校はビン装品

(16) 調味料および香辛料類

品名	規格および注意事項
しょうゆ	① 国内産、遺伝子組み換えでない丸大豆、小麦、塩のみ使用のもの ② 小学校はビン装品
ソース類	① 着色料・化学調味料・保存料・増粘剤・糊料・合成甘味料の使用不可 ② 小学校はビン装品またはペットボトル
食酢	① 醸造酢であること(米等穀物、りんご、ブドウ等を原料としたもの) ② 小学校はビン装品が望ましい
りんご酢	① 小学校はビン装品が望ましい
トマトケチャップ	① JAS規格特級品 ② 国産原料使用または遺伝子組み換えでないトマトの証明のあるもの ③ 原料産地を明記する
トマトピューレ トマトペースト	① JAS規格品 ② 国産原料使用または遺伝子組み換えでないトマトの証明のあるもの ③ 原料産地を明記する
チリソース	① トマトケチャップに準ずる
ピザソース	① トマトケチャップに準ずる
香辛料類	① 原産国を明記する ② 乾燥ホールまたは粉末状態(ラー油、豆板醤、テンメンジャン等を除く) ③ カビ(湿度管理)に注意
冷凍濃縮スープ 濃縮スープ缶詰 ※給食センターのみ	① 化学調味料の使用不可 ② 種類の異なるスープ混合品は不可 ③ 香辛料・香味野菜の使用は一切問わない ④ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準に適合するもの(この基準にあてはまならない食品については、該当する包装等基準に適合するもの) ⑤ 膨張缶および変形圧着不良品でないもの(契約期間内に2度の膨張缶および圧着不良品の納品があった場合、契約解除)

(17) デザート・飲料

品名	規格および注意事項
果実飲料	① 果汁100%使用、合成甘味料・合成着色料使用不可 ② 学校配送
プリン・ヨーグルト	① 乳化剤の使用不可 ② 学校配送
ゼリー ※給食センターのみ	① 合成甘味料・合成着色料の使用不可 ② 学校配送

アイスクリーム フローズンヨーグルト	① ゼリーの①に準ずる ② クラス別に数量を数え、ドライアイスを封入した保冷バッグに入れて学校配送
ケーキ類 ※給食センターのみ	① ゼリーの①②に準ずる ② 冷凍製品可 ③ 乳化剤の使用は認めるが、使用していないものを優先使用する ④ 指定がある場合はクラス別に数量を数えて学校配送

(18) 調理加工食品類

品名	規格および注意事項
冷凍食品 ※給食センターのみ	① 前処理がされているもの ② 急速冷凍されているもの ③ 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 破損や霜がついていないもの
混ぜご飯の素 ふりかけ	① 国内で製造されたもの ② 化学調味料・合成着色料の使用不可 ③ 着色料については、使用されていないものが好ましい

小学校	給食センター(中学校)
平成13年10月 施行	平成12年4月1日 施行
平成22年4月 一部改定	平成15年2月1日 一部削除
平成24年4月 一部改定	平成17年4月1日 一部改定
平成27年4月 一部改定	平成19年12月1日 一部改定
令和2年3月 一部改定	平成22年1月8日 一部改定
令和4年4月 一部改定	平成24年2月7日 一部改定
	平成26年2月27日 一部改定
	平成27年12月22日 一部改定
	平成30年2月21日 一部改定
	令和元年12月5日 一部改定
	令和3年12月2日 一部改定
令和5年12月1日改定	