

福島市・川俣町学校給食センター

# 給食用物資納入基準書

見積書等の提出の際は、この基準書を参考にして  
ください。なお、この基準書は、内容を修正・追加等  
することがあります。

福島市・川俣町学校給食センター協議会

## 目 次

給食用物資納入基準.....	1
給食用物資分類 .....	2
1 穀 類 .....	2
2 いも及びでんぷん類 .....	2
3 砂糖及び甘味類 .....	3
4 油脂類 .....	3
5 種実類 .....	3
6 豆 類 .....	4
7 魚介類 .....	5
8 肉 類 .....	5
9 卵 類 .....	6
10 乳 類 .....	6
11 野菜類 .....	6
12 果実類 .....	7
13 きのこと類 .....	7
14 藻 類 .....	8
15 嗜好飲料類 .....	8
16 調味料及び香辛料類 .....	8

## 給食用物資納入基準

- 1 給食用物資納入基準書(以下「本書」という。)は、主食を除き福島市・川俣町学校給食センター(以下「給食センター」という。)に食材を納めようとする給食物資納入業者に適用します。
- 2 給食センターにおいて使用する物資は、本書に記載されている規格に適合したものを原則とします。
- 3 納入の虚偽・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、交換更には契約を破棄する場合があります。
- 4 食品添加物の取扱いについては十分配慮願います。

### 共通事項

- 1 包装表示について
  - (1) 消費期限・品質保持期限・製造年月日のいずれもが記載されていること。ただし、青果物及び期限設定のなきものについてはこの限りではない。
  - (2) 製造所の名称及び所在地が記載されていること。
  - (3) 青果物については、産地(町内・県北方部・県内・県外)、生産組合、内容及び等級が記載されていること。
- 2 食材は、遺伝子組み換え食品をさけ、国内製造品又は、国内品を優先すること。
- 3 物資見積書提出時及び協議会が必要と認める場合は、栄養分析試験結果書等品質を証明する書類を提出すること。
- 4 食材の容器及び包装は、清潔かつ衛生的なものを使用し、保管・納品温度には十分配慮すること。
- 5 豆腐等の豆製品、こんにゃく、練り製品等の包装は簡素化すること。
- 6 製品が極端に不ぞろい又は規格外のものについては、交換扱いとする。

## 給食用物資分類

### 1 穀 類

品 名	規格及び注意事項
小麦粉 (薄力粉)	① 国内産及び国内加工品 ② 無漂白 ③ カビ、異物混入のないもの
パスタ類	① デュラム小麦のセモリナ粉 100% ② JAS表示のあるもの ③ 無漂白 ④ 色沢、形状が良好で、折れ、砕けのないもの ⑤ 乾燥良好なもの
麺類	① 無漂白小麦粉使用 ② 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には、明記すること)
小麦粉製品 (乾燥)	① 無漂白小麦粉使用 ② 内容成分表示のこと
小麦粉製品 (生・冷凍)	① 小麦粉製品(乾燥)①・②に準じる ② 冷凍焼け、再冷凍品のないもの
穀類製品	① 国内加工品

### 2 いも及びでんぷん類

品 名	規格及び注意事項
生鮮いも類	① 規格は発注書に記載 ② 腐敗、病害虫がなく、保存状態の良い品物 ③ 放射線照射、発芽防止剤等を使用していないもの
こんにゃく類	① 原材料を確認できるもの ② 容器は清潔で、蓋をしてあること
でん粉	① 酸化防止剤を使用していないもの ② 馬鈴薯でん粉(国内産)
はるさめ	① 長さ、形状が均一であり、折れがなくコシの強いもの

### 3 砂糖及び甘味類

品 名	規格及び注意事項
上白糖	① 1kg入り、又は30kg入り ② かたまりや異物・不純物の認められないもの
はちみつ	① 国内産又は国内加工品 ② はちみつ100% ③ 異味、異臭、不純物のないもの
ジャム類	① 異味、異臭、不純物のないもの
きび砂糖 粉砂糖等	① かたまりや異物・不純物の認められないもの

### 4 油脂類

品 名	規格及び注意事項
米・大豆白絞 サラダ油	① JAS規格品かつシリコーン不使用のもの ② 国内加工品 ③ 缶の場合、形状が良好なもの
ごま油	① JAS規格品 ② 国内加工品
オリーブ油	① 内容成分明記のこと ② ビン又はペットボトル装品
バター	① 国内産 ② 1ポンド又は半ポンド入り
マーガリン	① JAS規格マーガリン、植物油を原料とすること ② 非遺伝子組換え油脂使用のものを優先する
マヨネーズ	① JAS規格かつ調味料(表示名:アミノ酸又はアミノ酸など、 以下「化学調味料」と表示)不使用のもの ② 内容成分明記のこと ③ 非遺伝子組換え油脂使用のものを優先する

### 5 種実類

品 名	規格及び注意事項
ごま類	① 国内加工品 ② 無漂白・無着色 ③ 酸化のないもの

ナッツ類	① 原産国明記のこと ② 酸化並びにカビのないもの ③ 煎った状態のもの
むき栗(生)	① 国内産かつ国内加工品 ② 加工日明記のこと ③ 冷蔵保存 ④ 異味・異臭のないもの

## 6 豆 類

品 名	規格及び注意事項
乾燥豆類	① 国内産又は非遺伝子組換えのもの ② 当年産(収穫期より1年以内のもの) ③ 大きさは見積もり規格による ④ 収穫時期・生産地の表示がしてあるもの
納豆	① 国内産又は国内加工品(非遺伝子組換え大豆使用のもの) ② 特異の粘性と風味があり、異味・異臭・異物混入のないもの ③ 小袋又は紙カップ入り
豆腐 焼き豆腐 押し豆腐	① 国内産、又は非遺伝子組換えの大豆使用のもの ② 異味・異臭なく、風味良好で滑らかなもの ③ 凝固剤は塩化マグネシウムが望ましい ④ 製造後冷却しているもの
油あげ 生あげ	① 豆腐の①から④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	① 国内産、又は非遺伝子組換えの大豆、使用のもの(麦みそは麦こうじ、豆こうじ、豆みそは大豆こうじ使用) ② 化学調味料、防腐剤無添加のもの
きなこ 高野豆腐	① 乾燥豆類の①に準ずる ② 乾燥状態が良好なもの

## 7 魚介類

品 名	規格及び注意事項
生鮮魚介類	① 鮮度が良好なもの ② 形状が均一でくずれていないもの ③ 異臭・異物混入のないもの ④ 食品添加物を使用していないもの
いか切り身	① 生鮮魚介類①から④に準ずる ② 皮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	① 鮮度が良好なもの ② 異臭・異物混入のないもの ③ 包装、凍結が完全なもの ④ 食品添加物を使用していないもの
ちりめんじゃこなど (干しえびを含む)	① 乾燥品 ② 異臭・異物混入のないもの ③ 漂白剤・保存料等、食品添加物を使用していないもの
削り節	① かつお100%のもの ② 乾燥品 ③ 削り片の形状の崩れがなく、異臭・異物混入のないもの ④ 添加物を使用していないもの
魚介缶詰類及び レトルト製品	① 変形不良品でなく、包装のあるもの ② 規格は発注書に記載
魚肉練り製品	① 鮮度良好で、異物混入のないもの ② 規格は発注書に記載

## 8 肉 類

品 名	規格及び注意事項
生鮮肉類	① と畜場法検査合格品であること ② 国内産であるもの ③ 肉質・色・鮮度とともに良好であるもの ④ 特有の香りを有し、異味・異臭がないもの ⑤ 当日処理が望ましい
加工品類	① 形態・燻煙が完全なもの ② 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの ③ 規格は発注書に記載

## 9 卵 類

品 名	規格及び注意事項
鶏卵	① 冷蔵保存・保冷配送 ② 新鮮で大きさが揃っているもの（サイズはその都度指定） ③ 破損・不潔品・腐敗のないもの
うずら卵水煮	① 国産品であるもの ② チルド品又は加圧殺菌常温保存品 ③ 新鮮な素材を使用し、異味・異臭・異物混入のないもの ④ 液が混濁していないもの

## 10 乳 類

品 名	規格及び注意事項
牛乳・粉乳	① 学校給食用牛乳供給対策要綱に基づくもの
生クリーム	① 乳脂肪45%以上
チーズ	① 異味・異臭・カビ・異物混入のないもの ② 特有の風味を有し、色沢良好、斑点がなく外観のよいもので、硬さが適当で粘りのないもの ③ 形状・種類等はその都度指定
発酵乳 （ヨーグルト・乳酸 飲料・乳飲料）	① ビン装又は密閉容器入りのもの ② 異味・異臭・カビ・異物混入のないもの

## 11 野菜類

品 名	規格及び注意事項
生鮮野菜類一般	① 国内産を原則とする。（次の順に優先する。地域産、県北産、県内産） ② 新鮮なもので泥は落として納品する ③ 規格は発注書に記載 ④ 腐敗、病虫害等で納品量が不足した分は交換扱いとする ⑤ 葉もの類は特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること
トマトピューレ トマトペースト ホールトマト	① 国内産原料使用又は非遺伝子組換えトマト使用の証明のあるもの ② JAS規格品
漬物類	① 合成着色料・保存料を使用していないの



水煮ぜんまい わらび	① 漂白剤の使用していないもの ② 国内産かつ国内加工品 ③ カット製品とする
冷凍野菜類一般	① 生鮮野菜類一般①に準ずる ② 再凍結をしていないもの
たけのこ水煮	① 清潔な容器に計量して納品（内容物の品名・重量・製造業者名を明記） ② 要冷蔵（新物は必ず）
クリームコーン缶 ホールコーン缶	① 生鮮野菜類一般①に準ずる ② 膨張缶及び変形・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

## 12 果実類

品 名	規格及び注意事項
生鮮果実類一般	① 生鮮野菜類一般①に準ずる ② 規格は発注書に記載 ③ 腐敗、病虫害等で納品量が不足した分は交換扱いとする ④ 柑橘類はワックスを使用していないもの
乾燥果物	① 原産地明記のもの ② 添加物不使用なもの
冷凍果物	① 生鮮野菜類一般①に準ずる ② 保管温度は－20℃以下であること ③ 包装が完全で破損・汚れのないもの ④ 再凍結していないもの
果物缶詰類一般	① 張缶及び変形・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 ③ 規格は発注書に記載

## 13 きのこと類

品 名	規格及び注意事項
生鮮きのこ類一般	① 国内産 ② えのきを除きバラ梱包にて納品 ③ 腐敗、病虫害等で納品量が不足した分は交換扱いとする ④ 菌床の付着に注意

乾燥きのこ類一般	① 異物混入に十分気をつけること
マッシュルーム	① 国内産又は国内加工品 ② 酸化防止剤(V・C)・PH調整剤使用可

#### 14 藻 類

品 名	規格及び注意事項
乾燥藻類	① 肉厚のもの ② 国内加工品 ③ 異物混入に十分気をつけること
生藻類	① 肉厚のもの ② 国内加工品 ③ 異物混入に十分気をつけること ④ 加塩していないもの

#### 15 嗜好飲料類

品 名	規格及び注意事項
清酒	① 合成酒不可 ② ビン又はペットボトル装品
ワイン類	① 国内産原料 ② 酸化防止剤・保存料不可 ③ ビン又はペットボトル装品
みりん	① 本醸造品 ② ビン又はペットボトル装品

#### 16 調味料及び香辛料類

品 名	規格及び注意事項
しょうゆ	① 国内産又は非遺伝子組換え大豆使用のもの ② ビン、ペットボトル装品又は専用容器
ソース類	① 着色料・保存料を使用していないもの
食酢	① 醸造酢であるもの (米・りんご・ぶどう等、穀物を原料としたもの)
トマトケチャップ	① 国内産原料使用又は非遺伝子組換えトマト使用の証明のあるもの ② 5kg・3kg・1kg入りフィルムパック包装

	③ JAS規格品
香辛料類	① 乾燥ホール又は粉末状態 ② カビが付着していないもの ③ 計量納品は消費期限を表示(カレー粉・こしょう・辛子を除く)

その他の必要な詳細事項は、給食センターが指示するものとする。