

あさぎり町学校給食運営審議会(令和3年第1回)次第

日時：令和3年6月1日（火）15：00～
場所：あさぎり町生涯学習センター大会議室

- 1 開会（司会：給食センター所長）
- 2 教育長挨拶
- 3 委嘱状交付（福島伸也氏・那須佳菜恵氏）
- 4 委員紹介
- 5 教育委員会事務局紹介
- 6 会長及び副会長選出
- 7 あさぎり町学校給食センター施設紹介
- 8 議事（諮問事項）

① 学校給食センターの運営に関する事項
（調理等受託業務）

② 学校給食調理施設の設備更新等に関する事項
（小型蒸気ボイラーの更新・配送車輛の更新等）

③ 学校給食費に関する事項
（令和3年度の本町の給食費の額及び学校給食費の徴収について）

④ 学校給食の物資調達に関する事項
（規則・内規等について）

⑤ その他
（学校給食用基本物資価格推移表・食育基本法(抜粋）・関係法令等）
- 9 質疑応答
- 10 閉会（教育課長）

- （議事資料）
- 資料1 委員名簿等
- 資料2 あさぎり町学校給食運営審議会条例
- 資料3 令和3年度からのあさぎり町における給食調理業務の内容について
- 資料4 給食センターにおける「設備等」の更新計画について
- 資料5 あさぎり町学校給食費条例及び規則
- 資料6 令和3年度学校給食用物資調達納入業者登録名簿及び手引き
- 資料7 基本物資（米・パン・牛乳）価格推移表等
- 資料8 食育基本法（抜粋）
- 資料9 関係法令一覧（主なもの）

***** 以下余白 *****

あさぎり町学校給食運営審議会

第1回会議資料

あさぎり町学校給食運営審議会 委員名簿

(任期：令和5年5月31日まで)

氏 名	肩書き	選出区分	備 考
F 委員	あさぎり中学校 PTA 会長	PTA 連絡協議会 代表保護者	会長
N 委員	摩耶幼稚園栄養士	学識経験者（民 間栄養士）	
T 委員	あさぎり中学校校長	給食実施校の代 表者	副会長
K T 委員	あさぎり町役場健康推進 課管理栄養士	関係行政職員	
K O 委員	免田小学校栄養教諭	学校栄養士	

令和3年度 教育委員会事務局(学校給食)関係行政職員一覧

(令和3年6月1日現在)

職 名
教育長
教育課長
指導主事
給食センター所長
給食センター主幹

あさぎり町学校給食運営審議会条例

(設置)

第1条 学校給食の適正な運営を図るとともに、児童生徒の心身の健全な発達に寄与するために、あさぎり町学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)を置く。

(所掌事項)

第2条 審議会は、あさぎり町教育委員会(以下「教育委員会」という。)の諮問に応じて、次に掲げる事項を調査審議し、答申する。

- (1) 学校給食センターの運営に関する事項
- (2) 学校給食調理施設の設備更新等に関する事項
- (3) 学校給食費に関する事項
- (4) 学校給食の物資調達に関する事項
- (5) 前4号に掲げるもののほか、学校給食に関する重要事項

(組織)

第3条 審議会は、委員5人以内で組織し、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。ただし、第3号においては、あさぎり町校長会代表校長、第4号においては、町管理栄養士、第5号においては、栄養教諭等をもって充てることとする。

- (1) あさぎり町PTA連絡協議会代表保護者
- (2) 学識経験者
- (3) 給食実施校の代表者
- (4) 関係行政職員
- (5) 栄養士等

(任期)

第4条 委員の委嘱期間は、2年とし、再任を妨げない。ただし、委員が欠けた場合における補欠委員の委嘱期間は、前任者の残在任期間とする。

2 教育委員会は、委員が委嘱されたときにおける当該身分を失ったときは、その委嘱期間中であってもこれを解嘱することができる。

(会長及び副会長)

第5条 審議会に会長及び副会長を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選によりこれを定める。
- 3 会長は、会務を総理し、審議会を代表する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 審議会は、会長が招集し、その議長となる。

- 2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは議長の決するところによる。

(意見聴取)

第7条 審議会は、第2条に掲げる事項を調査審議するため、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、意見若しくは説明を聴き、又は必要な資料の提出を求めることができる。

(秘密の保持)

第8条 委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。

(処務)

第9条 審議会の処務は、給食センター事務所内において処理する。

(委任)

第10条 この条例に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則

資料 2

(施行期日)

- この条例は、令和3年4月1日から施行する。ただし、次項の規定は公布の日から施行する。

(準備行為)

- この条例を施行するために必要な準備行為は、この条例の施行前においても行うことができる。

議事① 学校給食センターの運営に関する事項(資料3)

当施設は平成18年9月1日に供用開始(調理開始)しており、以降、十余年に渡り、「業務委託」方式での給食調理を行ってきました。従前の業務委託の内容は主に「調理と配送」に重点を置いたものでしたが、令和3年度からは、「民間の活力と創意工夫」を取り入れていく、「包括的業務委託」方式を一部採用し、従前、行政が担っていた当センターの維持管理修繕等を民間業者に業務委託しました。

今後の3年間において、その「民間活力と創意工夫」がどのように発揮されるのかを検証しながら、「安全安心な学校給食」の提供に努めていきます。

※町と調理受託者との業務区分は「資料3-1」を参照。

【町と受託者の業務区分】※○は主担当、△は従担当。

業務内容	町	受託者
ア 献立の作成・食数把握等	○献立作成・調理受託者との打ち合わせ等 ○給食実施校からの最初の食数報告把握 ○調理受託者への食数通知 ○給食実施校からの、その後の食数変更の確認・通知	○町からの食数通知受理後の調理配缶等の準備 ○給食実施校からの、その後の食数変更への確認・対応
イ 食材調達	○食材の発注・調達・支払い	
ウ 食材の検収		○検収、記録 ○開封作業 ○食材の採取・保存管理
エ 調理等	○調理方法の提案・打合せ ○調理工程表の確認 ○検食（町）	○調理工程表・動線図の提出 ○調理 ○検食（受託者） ○調理済食材の採取・保存管理 ○配缶
オ 配送・回収		○配送・回収
カ 洗浄・残滓処理		○洗浄 ○残食の計量・記録 ○残滓等の減量化・処分
キ 廃物処理	○食用油（廃油）引き取り連絡	○一般廃棄物・産業廃棄物（（食用油の廃油処理は町への処分依頼のみ）を含む）の処分
ク 衛生管理	○緊急時の衛生管理指示 △衛生検査	○衛生管理 ○衛生検査
ケ 食育	○学校等での食育授業 ○施設の見学受入れ ○施設での試食会の催し	△学校等での食育授業 △施設見学受入れ △施設での試食会の催し

議事② 学校給食調理施設の設備更新等に関する事項(資料4)

設備名称/ 更新予定 年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度
蒸気小型 ボイラ	2号機	1号機			
配送車輛	ぶな号	ひばり号	りゅうきん か号		
フライヤー			←→○		
スチコン・ IH調理機			←→○		
パススルー 冷蔵庫			○		
非常用発 電機					○

あさぎり町学校給食費条例

(趣旨)

第1条 この条例は、本町が教育行政の一環として実施する学校給食費の徴収に関し、必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この条例において「学校」とは、あさぎり町立小・中学校設置条例(平成15年あさぎり町条例第75号)第2条に規定する小学校及び中学校をいう。

2 この条例において、「学校給食」とは、小学校及び中学校において実施する学校給食法(昭和29年法律第160号)第3条第1項に規定する学校給食をいう。

(学校給食の実施)

第3条 本町は、学校において学校給食を実施するものとする。

(学校給食費の徴収)

第4条 町長は、次に掲げる者(以下「保護者等」という。)から、学校給食に要する経費(学校給食法第11条第1項に規定する経費以外の学校給食に要する経費をいう。)の範囲内で規則で定める額を学校給食費として徴収する。

(1) 学校給食費の提供を受ける児童生徒(小学校に在籍する児童、中学校に在籍する生徒をいう。)の保護者(学校教育法(昭和22年法律第26号)第16条に規定する保護者をいう。)

(2) 前号に掲げる者のほか、教職員等その他の学校給食の提供を受ける者
(学校給食費の納付)

第5条 保護者等は、規則で定める日までに学校給食費を納付しなければならない。

(学校給食費の免除)

第6条 町長は、次の各号のいずれかに該当するときは、学校給食費を免除することができる。

(1) 保護者等が生活保護法(昭和25年法律第144号)第6条第1項の被保護者であって、同法第13条の教育扶助を受給していないとき。

(2) 前号に掲げるもののほか、町長は特別の理由があると認めるときは、規則で定めるところにより、学校給食費を免除することができる。

(委任)

第7条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、令和3年4月1日から施行する。ただし、次項の規定は公布の日から施行する。

(準備行為)

2 この条例を施行するために必要な準備行為は、この条例の施行前においても行うことができる。

あさぎり町学校給食費条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、あさぎり町学校給食費条例(令和3年1月あさぎり町条例第2号。以下「条例」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この規則において使用する用語の意義は、条例において使用する用語の例による。

(学校給食の申込み)

第3条 保護者等は、学校給食の提供を受けるときは、あさぎり町学校給食申込書(様式第1号)を町長に提出しなければならない。ただし、この規則の第7条に規定する口座振替の申込みを行う者は、その「預金口座振替申込書」をもって、これに代えることができるものとする。

(学校給食の実施日と基準回数)

第4条 学校給食を実施する日(以下「給食実施日」という。)は、学校給食実施基準(平成21年3月31日文部科学省告示第61号)(以下「給食実施基準」という。)第2条に基づき1週5日を原則とし、小学校、中学校ともに184回を基準回数とする。

(学校給食の実施校)

第5条 学校給食を実施する学校(以下「実施校」という。)は、以下のとおりとする。

- (1) あさぎり町立上小学校
- (2) あさぎり町立免田小学校
- (3) あさぎり町立岡原小学校
- (4) あさぎり町立須恵小学校
- (5) あさぎり町立深田小学校
- (6) あさぎり町立あさぎり中学校

(学校給食費の額)

第6条 条例第4条に規定する学校給食費の額は、別表1のとおりとする。

(学校給食費の納付方法)

第7条 学校給食費は、原則として口座振替の方法により毎月納付するものとする。その納付方法は、あさぎり町学校給食費の収納事務委託に関する規則(令和3年4月あさぎり町規則第6号)に基づく「収納代行委託者」に「預金口座振替依頼書」を申請して行うものとする。ただし、口座振替を希望しない場合は、学校給食費納付通知書により納付するものとする。その場合は、第3条に基づき、あさぎり町学校給食申込書(様式第1号)を町長に提出しなければならない。

(学校給食費の納付期限)

第8条 条例第5条の規則で定める日は、4月から翌年2月までの毎月末日とする。

2 町長は、前項の規定する納付期限及び納付額(以下「納付期限等」という。)により難いと認めるときは、同項の規定にかかわらず、納付期限等を別に定めることができる。

(学校給食費の調整事由)

第9条 町長は、次の各号のいずれかに該当する場合は、学校給食費の額を調整することができる。

- (1) 児童生徒及び教職員等が病気、事故その他の理由により連続して5日(学校休業日(あさぎり町立小・中学校管理運営規則(平成24年あさぎり町教委規則第4号)第4条の休業日及び第6条の規定により振り替えられた休業日をいう。)を除く。)以上の期間、学校給食の提供を受けない旨を事前にあさぎり町学校給食欠食届(様式第2号)により届け出たとき。
- (2) 児童生徒及び教職員等が年度の途中で転入により学校給食の提供を受け、又は転出により学校給食の提供を受けられなかったとき。

- (3) 感染症防止対策により臨時に実施校が休業を実施したとき又は自然災害等その他の理由により緊急に学校給食の実施を実施校の校長が取りやめた場合
- (4) 児童生徒及び教職員等が「学校行事」への参加において、学校給食の提供を受けなかった場合
- (5) 児童生徒及び教職員等にあつては、食物アレルギーやその他の理由により、学校給食の全部若しくは一部を、「学校生活管理指導表」又は、「医師の診断書」等をもって、あさぎり町学校給食一部停止等願(様式第3号)に添付して町長に提出したとき。
- (6) その他、学校給食の提供を受ける者に、やむを得ない事情があると町長が認めたとき。

(調整する期間の起算及び満了)

第10条 学校給食費の調整に伴う期間の起算及び満了に関しては、民法(明治29年法律第89号)第140条、第141条及び第143条の解釈を準用する。

(学校給食費の還付充当)

第11条 町長は、納付された学校給食費に過納付又は誤納付がある場合(以下「過誤納」という。)は、その過誤納額を当該過誤納した保護者等の未納の学校給食費に充当することができる。

2 町長は、前項に規定する充当を行わない場合には、当該過誤納額及びこの規則の第9条に該当する保護者等へ還付するものとする。

3 前項の規定によって還付がある場合は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第235条の5の規定に準じ、翌年度の5月31日までに還付する。

(督促等)

第12条 保護者等は、第8条に規定する納付期限までに学校給食費を納付しないときは、町長は、納期限の翌日から起算して20日以内に、当該保護者等に対して学校給食費督促状により督促を行うものとする。

2 前項の督促を行った場合において、保護者等がなお学校給食費を納付しないときは、町長は、督促状の納期限の翌日から起算して2箇月以内に、当該保護者等に対して学校給食費催告書により催告を行うものとする。

3 前2項に定めるもののほか、学校給食費の滞納に対して執るべき措置については、あさぎり町債権管理条例(平成27年あさぎり町条例第1号)の定めるところによる。

(学校給食費の免除)

第13条 条例第6条第2号の規定による学校給食費の免除は、次の各号のいずれかに該当する場合に行うものとする。

(1) 保護者等が「激甚災害に対処するための特別の財政援助等に関する法律(昭和37年法律第150号)」に該当する自然災害等により被災し、町より「罹災証明書」の発行を受けた場合

(2) あさぎり町就学援助実施要綱(平成23年教委告示第5号)第6条の援助の決定を受け、学校給食費の現物給付を受けている保護者等以外の保護者等で、児童生徒を養育できない環境に至った場合であつて、町長が特に必要があると認めた場合

2 前項の規定により学校給食費の免除を受けようとする保護者等は、あさぎり町学校給食費免除申請書(様式第4号)を町長に提出しなければならない。

3 町長は、前項の申請書が提出された場合は、その内容を審査し、免除の可否をあさぎり町学校給食費免除決定(不承認)通知書(様式第5号)により、保護者等に通知するものとする。

4 学校給食費の免除の額は、次の各号に掲げる場合に応じ、当該各号に定める額とする。

(1) 第1項第1号の規定に該当する場合 申請月までの未納月を除き、申請の翌月から11箇月とする。

(2) 第1項第2号の規定に該当する場合 その都度町長が定める。

(補足)

第14条 この規則に定めるもののほか必要な事項は、町長が別に定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、令和3年4月1日から施行する。ただし、次項の規定は公布の日から施行する。

(準備行為)

- 2 この規則の施行に関し必要となる手続その他の準備行為は、この規則の施行前においても行うことができる。

別表1(第6条関係)

(月額及び年額／円)

属性	月額基準額	保護者等負担月額	基準年額	保護者等負担年額
小学校	3,950	3,800	43,450	41,800
中学校	4,650	4,500	51,150	49,500
小学校教職員等	3,950	3,950	43,450	43,450
中学校教職員等	4,650	4,650	51,150	51,150

(1食当たり単価／円)

属性	1食当たりの基準額	1食当たり保護者負担額
小学校	236.14	227.17
中学校	277.99	269.02
小学校教職員等	236.14	
中学校教職員等	277.99	
一般	236.14	
臨時(小学校)	240	
臨時(中学校)	280	

※学校給食用牛乳を含む単価

あさぎり町学校給食用物資調達納入取扱規則

(趣旨)

第1条 この規則は、あさぎり町学校給食センター(以下「給食センター」という。)における学校給食用物資の調達等に関し、必要な事項を定めるものとする。

(業者の選定基準)

第2条 あさぎり町学校給食用物資調達納入業者の選定基準は、次のとおりとする。

(1) 立地条件

ア あさぎり町内又は球磨人吉管内及び県下に本店又は営業所等があること。

(2) 経営基準

ア 確実な資本金で経営され、給食センターとの取引に適した常時営業が行われていること。

イ 工場、店舗、販売所等固定した営業施設を有し、電話、FAX、メール等の通信設備を有していること。

ウ 仲介業でないこと。

(3) 信用状況

ア 経営状況が確実良好で、学校給食を理解し、協力的であること。

イ 食品に関する法律及び、諸規定が遵守されていること。

ウ 引き続いて2年以上その営業に従事していること。

エ 納税義務が履行されていること。

(4) 衛生状況

ア 保健所の食品衛生監視票の点数が、80点以上であること。

イ 製造加工業者については、材料倉庫、製品倉庫、冷凍設備その他衛生上必要な設備が完備していること。

ウ 地元業者で生野菜類、調味料類のみ登録希望の業者については、「食品等営業施設実地巡回に関する同意書」(別紙2)の提出をもって「ア」に代えることができるものとする。また、公益財団法人においては、この号でいう「ア」の規定は省略することができるものとする。

(5) 供給能力

ア 指定する目的、場所、期日及び時刻に物資の納入ができること。

(6) その他

ア あさぎり町暴力団排除条例(平成23年12月条例第20号)第2条に規定する暴力団員等又は暴力団密接関係者ではないこと。

(登録申請の資格と手続)

第3条 あさぎり町学校給食用物資調達納入業者登録申請手続をしようとする者は、前条の選定基準に適合することを前提とし、毎年1月10日から同月末日までの間に、あさぎり町学校給食用物資調達納入業者登録申請書(様式第1号)に以下の添付書類を添えて、あさぎり町教育委員会(以下「委員会」という。)に、給食センターを経由して申請しなければならない。

(1) 申請時の添付書類

ア 納入(登録)物資の希望品目(別紙1)

イ 栄養分析試験結果(特に指定するものについては証明書添付)

ウ 営業所等及び、工場の施設所在地が分かる書類(商業登記簿の履歴事項全部証明書又は、固定資産税記載事項証明書等)

エ 納付すべき税の「完納証明書」等(法人にあつては、法人税、法人住民税、法人事業税、消費税、個人にあつては、所得税、住民税、個人事業税、消費税)

オ 食品衛生監視票の写し(登録申請しようとする日から1箇年以内のもの。)

カ その他、申請者が必要と認める書類

(取扱物資)

第4条 登録の対象として取り扱う学校給食用物資は、別表第1に掲げる物資とする。

(登録)

第5条 申請のあった業者については、第2条の選定基準を満たしているか審査した上登録する。登録の決定したものについては、あさぎり町学校給食用物資調達納入業者登録決定通知書(様式第2号。以下、「登録決定通知書」という。)を発行する。

2 登録決定通知書を受けた業者は、誓約書(様式第3号)を速やかに給食センターを経由して、委員会に提出しなければならない。

(登録期間)

第6条 業者の登録有効期間は、毎年度4月1日から翌年の3月31日までとする。
(業者の登録取消)

第7条 登録期間中といえども誓約書に違反し、委員会が不適当と認めた場合は、登録を取り消すことができるものとする。

(見積合わせ及び納入業者の選定)

第8条 見積合わせは、第5条において登録された業者において、次により行うものとする。

- (1) 見積合わせに参加しようとする業者(以下「参加業者」という。)は、あさぎり町学校給食用物資見積書(様式第4号。以下「見積書」という。)を委員会が指定した日時までに、給食センターを経由して委員会に提出しなければならない。ただし、物資の規格の内容により当該見積りを提出した後に価格を提示できる物資がある場合は、委員会が指定した日時までに見積書を提出することができるものとする。
- (2) 見積は単価単位(消費税を含まない。)により行うものとする。
- (3) 見積は、各商品及び規格ごととする。

(4) 参加業者は、見積書の内容表の欄に「○」印が記載されている物資については、見積書を提出する際に、次に掲げる内容の分かる書類を提出しなければならない。

ア 原材料配合表及び栄養成分表

イ 生産履歴又は生産地名

ウ 製造業者及び食品納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査(食品添加物、残留農薬等)の結果

(5) 参加業者は、見積書の見本品の欄に「○」印が記載されている物資については、委員会が指定する日に次に掲げる物資の区分に応じ、当該区分に定めるものを見本品として提出しなければならない。

ア 個数発注の物資(冷凍食品、魚の切り身等)調理済みの物資

イ ア以外の物資(デザート等)物資の現品

(6) 委員会は、参加業者が提示した見積金額のうち最低価格を提示した参加業者を給食センターに物資を納入できる業者(以下「納入業者」という。)とする。ただし、当該最低価格を提示した参加業者が2以上あるときは、再度見積書を徴した上で、最低価格を提示した者を納入業者とする。

(見積合わせによらない町内等及び公益財団法人等の特例措置)

第9条 委員会は、地産地消及び地場産物の活用、町内経済振興及び物資の安定供給等を鑑みて、前条の規定によらず物資を調達できるものとする。また、その調達先は次の各号の順とし、登録希望をした物資以外の物資であっても、供給が可能である場合はその物資を注文することができる。

- (1) 第5条における町内及び管内登録業者(組合法人含む)
- (2) 公益財団法人熊本県学校給食会及び全国給食事業協同組合連合会の会員企業
- (3) 第5条における管外登録業者
(物資購入の方法)

第10条 委員会は、物資を購入する場合は前条及び第8条において見積もられた価格によるものとし、購入しようとする物資のあさぎり町学校給食用(一般)物資注文書(様式第5号)を納入業者に送付するものとする。ただし、給食人員に異動が生じた場合は、別に注文書をもって物資の注文を依頼する。

2 物価の急激な変動により見積価格が著しく不適当となった場合は、双方協議の上、市場の実情を考慮した見積金額で再度見積書を徴した上で、購入するものとする。

(物資の納入時期)

第11条 納入業者による物資の納入時期は、次により納入しなければならない。ただし、季節により変更することがある。

納入時期		納入品名
前日納入	14:30～15:00	野菜青果類
	8:00～16:00	缶詰類、豆類、乾物類、冷凍食品類、米
当日納入	8:00～8:10	野菜青果類
	8:00～8:20	ねりもの類、豆腐類
	8:00～8:20	魚肉類、卵
随時納入	14:30～15:30	砂糖、醤油、酢、食油、調味料、その他

(物資の検査検収方法及びその基準)

第12条 納入物資の検査及び検収は、検収表と納入伝票及び現品とを照合し、確認するとともに現品と価格及び数量、鮮度、汚染状態を検査する。

2 検査及び検収の結果、給食センターは、納入後といえども、数量又は不良品その他不適格品と認めたときは、これを取替え又は返却することができる。

3 委員会が定める食品検収基準は、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等(以下、「各種衛生管理基準」という。))におけ

る検収方法に準拠するものとし、納入業者においても、各種衛生管理基準に準じた納入に努めることとする。

(補足)

第13条 この規則に定めるもののほか必要な事項は、委員会が別に定める。

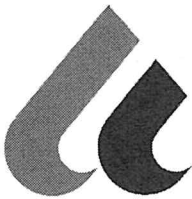
附 則

(施行期日)

1 この規則は、令和3年4月1日から施行する。ただし、次項の規定は公布の日から施行する。

(準備行為)

2 この規則の施行に関し必要となる手続その他の準備行為は、この規則の施行前においても行うことができる。



あさぎり町学校給食用物資納入基準

令和 3 年 5 月 1 日（改訂版）

あさぎり町教育委員会

あさぎり町学校給食センター

目次

<はじめに>	2
1 穀類（米、小麦、加工品）	3
2 いもおよび澱粉類	3
3 砂糖及び甘味類	4
4 豆類（大豆、その他の豆、加工品）	4
5 種実類（加工品を含む）	5
6 野菜類（加工品含む）	5
7 果実類（生果、缶詰、果汁飲料）	8
8 きのこと類	9
9 藻 類	10
10 魚介類（加工食品含む）	11
11 肉類（加工品含む）	13
12 卵類	14
13 乳類（牛乳、乳製品）	14
14 油脂類	14
15 調味料及び香辛料類（調味料、香辛料、その他）	15
16 調理加工食品	16
17 原材料、製品等の保存温度	16

＜はじめに＞

本基準は、あさぎり町学校給食センター（以下「給食センター」という。）に学校給食用物資（以下「食材」という。）を納入する学校給食用物資納入業者に適用します。

給食センターにおいて使用される食材は、以下の全体共通事項及び品目ごとの共通事項をはじめとする本基準に記載されている規格事項に記載されている規格に適合したものに限り
ます。

また、本書に該当項目がない食材については、全体共通事項を適用し、給食用物資見積書の規格のとおりとします。

なお、食材の生産地、製造工程および流通経路などは明確に記録し、製造工程、製品管理および運搬は衛生面に十分留意してください。

食材のうち原材料および加工食品については、微生物および理化学検査の結果、または生産履歴などの提出をお願いすることがあります。

従業者の検便および施設の衛生環境の整備等についても、自主的な取り組みをお願いします。

全体共通事項

- 1．学校給食法、学校給食衛生管理基準に適合すること。
- 2．食品衛生法、I A S 法等に関する法律等の諸規制に適合すること。
- 3．食品衛生法、不当表示防止法（景品表示法）等の、品質表示基準制度に適合した表示であること。
- 4．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。
- 5．基本的に次の順序での調達とする。
（あさぎり産⇒球磨人吉産⇒県内産⇒国内産⇒海外産の順）
- 6．食品添加物の使用を「極力」抑えたもの。
- 7．遺伝子組み換えでないもの。
- 8．農薬の使用を「極力」抑えたものであること。
- 9．学校給食用物資はすべて衛生的に取り扱われていること。
- 10．納品する食材に関しては、以下のことに十分注意すること。

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別に規定するもののほかは、賞味および消費期限表示以内で可能な限り期限が
るもの。

⑤消費および賞味期限、製造年月日、産地等が表示されていること。

⑥納品時の食材の温度管理に、十分注意すること。

⑦学校給食用物資として適当ではないと判断した場合、即時代替品を納品すること。

1 穀類（米、小麦、加工品）

品 名	規 格
米粉	1．賞味期限を6 ヶ月以上残すもの
小麦粉	1．乾燥良好で、雑物、塊りがないこと
パン類	1．焼きムラが少なく、形の均整がとれているもの 2．気泡（スダチ）が均等に細かく分布し、香りのよいもの
うどん	1．麺に弾力やつやがあり、形状が良好なこと 2．冷凍うどんは、凍結状態が良好なもの 3．衛生的で安全な容器で納品すること
中華麺 蒸し中華麺	1．無漂白、酸化防止剤を「極力」添加していないもの 2．蒸し中華麺は、適度に蒸されているもの
すいとん	1．衛生的で安全な容器で納品すること
マカロニ スパゲッティ	1．デュラム種1 0 0 %のもの 2．乾燥良好な淡黄色で、半透明なもので変形のないもの
米 もち米	1．あさぎり町産のもの若しくは県内産のもの 2．粒が充実し、形が良く均一なもの 3．糖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 4．生産地、生産年度、品種等が明記されているもの。 5．包装袋に、破損、汚損がないもの
麦	1．外観の色は白く、搗精むらがらないもの 2．熱損粒、青色粒、砕粒の混入がなく、米粒麦は未切断面が目立たないもの 3．生産業者または販売業者の氏名若しくは名称及び住所が明 記されていること
ビーフン	1．米を主な原料とし麺状に仕上げ、乾燥が良好なもの 2．半透明色で光沢があり弾力性があるもの 3．賞味期限を3 ヶ月以上残したもの
ワンタン皮（乾燥）	1．乾燥が良好で、砕けがないもの 2．賞味期限を3 ヶ月以上残したもの
パン粉	1．白色で光沢が良く、粉末が細かいもの 2．生パン粉は製造後7 日以内のもので、弾力性のあるもの

2 いもおよび澱粉類

いも類共通事項	1．外観は、品種固有の色と形状を有したもの 2．大きさ、重量がほぼ均一で、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．肉質が固く、損傷、腐敗、病害虫がないもの ２．発色、着色処理していないもの
さといも	１．肉質が固く、損傷がないもの
じゃがいも	１．外皮が薄く芽が浅いもので、緑化や損傷、病害虫による変色部がないもの
こんにやく・しらたき類	１．弾力性に富み、こしのあるもの ２．着色料を使用していないもの ３．水洗いが十分で、異味異臭、異物がないもの
澱粉	１．乾燥良好で、白色、無味無臭であるもの
はるさめ	１．乾燥良好で変質がなく、半透明色で弾力性があるもの

３ 砂糖及び甘味類

品 名	規 格
上白糖・グラニュー糖・三温糖	１．包装状態が良好で、1kg 入りであるもの ２．白色（褐色）で光沢があるもの ３．細粉状で塊が無く、異味異臭がないもの
黒砂糖	１．主たる原料が国内産のもの ２．黒褐色で塊が無く、特有の風味があるもの
はちみつ	１．正常な色合いで、舌触りが滑らかなもの ３．臭気に異常のないもの ４．賞味期限を３ヶ月以上残すもの
ジャム類・クリーム類	１．色・香りが良好で、ペースト状で伸びが良いもの ２．合成着色料等を「極力」添加していないもの ３．賞味期限を３ヶ月以上残すもの
みずあめ	１．異味異臭がなく、異物混入がないもの ２．賞味期限を３ヶ月以上残すもの

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．収穫が納品日を含めて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） ２．乾燥良好で、病害虫なく、粒が揃い雑物のないもの
きな粉	１．乾燥状態、風味が良好なもの ２．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．もめんごし豆腐とする ２．大腸菌群陰性で、防腐剤を使用していないもの ３．押し豆腐は、水分を１５％絞ったもの ４．焼き豆腐は、焼き色が均一なもので水分を１５％絞ったも

	の ５．製造後に冷却したもの ６．製造日を含めて３日以内のもの
凍り豆腐	１．乾燥良好できめ細かく、変形、変色、異物混入がないもの ２．賞味期限を３ヶ月以上残すもの
生揚げ・油揚げ・がんもどき	１．鮮度が良い良質の植物油を使用したもの ２．変形、揚げ過ぎがなく、油切れが良いもの ３．大腸菌群陰性で、防腐剤を使用していないもの
納豆	１．製造が納品日を含めて５日以内のもの
豆乳	１．成分無調整なもの

５ 種実類（加工品を含む）

品 名	規 格
むきぐり	１．香味良好、粒が揃っているもの ２．保存料、着色料等を使用していないもの ３．加工は５日以内のもの
くり加工品	１．香味良好、粒が揃っているもの ２．保存料、着色料等を使用していないもの ３．賞味期限を３ヶ月以上残すもの
ごま	１．乾燥良好で、無漂白、無着色のもの ２．特有の香味があるもの ３．賞味期限を３ヶ月以上残すもの

６ 野菜類（加工品含む）

野菜類共通事項	１．納品書に産地を記載し、次の順序での調達とする （あさぎり産⇒球磨人吉産⇒県内産⇒九州産⇒国内産⇒海外産の順） 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・過熱でなく、鮮度良好のもの ５．「また」や「ス」のないもの ６．病害虫、腐敗、傷、または空洞のないもの ７．葉ものの類は、特に害虫の付着、葉面の反転に注意すること ８．農薬散布の少ないもの ９．腐敗、病害虫等で納品量に不足が生じたときは交換扱いとすること １０．発砲スチロールや個包装など、異物混入となる恐れのある状態での納品は、なるべく控えること
---------	--

カット野菜共通事項	1. 製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの 2. 形が揃っているもの
冷凍野菜共通事項	1. 遺伝子組み換え作物でないもの 2. 製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの 3. 袋の内側や食品に霜が付いていないもの 4. 凍結状態が良好で、破袋等による冷凍焼けがないもの
品 名	規 格
かぶ	1. 形が歪でなく、付け根の部分がきちんとしまっているもの 2. 光沢があるもの 3. 傷、裂けがないもの
カリフラワー	1. 花蕾の形状が山型で、しまりがよいもの 2. 花蕾を包んでいる葉が新鮮で、しっかりと包んでいるもの
キャベツ	1. 結球が十分なもの 2. しみ、亀裂がないもの
きゅうり	1. 緑色が鮮やかで、表面のとげを感じられるもの 2. 身がしまっているもの
グリーンアスパラガス	1. 茎色は全体に鮮やかな緑色ではりがあり、筋張っていないもの 2. 穂先がしまっているもの
ごぼう	1. 空洞がないもの 2. まっすぐ伸びて、中太のもの
小松菜	1. 鮮やかな緑色をしているもの
生姜	1. 塊茎のこぶが大きく、ふくらみがあるもの 2. 風味が良いもの
春菊	1. 葉にはりがあり、鮮やかな緑色をしているもの 2. 節間は短く、茎の切り口が変色していないもの
スッキーニ	1. 外皮は鮮やかな色で、はりがあるもの
セロリ	1. 葉が鮮やかな緑色で、黄変していないもの 2. 茎は肉が厚く、つやがあるもの 3. 葉柄は筋が張らず、空洞がないもの
大根	1. 肌が白く、きめ細かく、はりがあるもの 2. 葉付きでないもの。ただし、指示があった場合はこの限りではない
玉ねぎ	1. 発芽していないもの 2. 表面が良く乾燥し、身が固くしまっているもの
チンゲン菜	1. 葉は緑色で、幅広く厚みがあるもの 2. 葉はつやがあり、柔らかいもの 3. 株元の葉と葉の付け根に隙間がないもの

とうがん	1. きめ細かくはりがあるもの 2. 身がしまったもの
とうもろこし	1. 品質良好で、粒がしっかり付いているもの 2. 先端の不稔部が少ないもの
トマト	1. 固くしまり、丸みがあるもの 2. 果肉が厚く、空洞がないもの 3. 熟成度が適正であるもの
茄子	1. 表面に傷がなく、濃い紫色で、つやがあるもの 2. へたの切り口が新しく、新鮮なもの
ニラ	1. 葉の色は鮮やかな緑色で濃く、葉先まで素直に伸びているもの 2. 葉肉が厚く形が揃っているもの
にんじん	1. 色鮮やかで、肌がなめらかなもの 2. 頭部に近い肌が、緑色をしていないもの 3. 葉付きでなく、水洗いされているもの
にんにく	1. 球色は正常な色合いで、つやがあるもの 2. 球形は大きく丸みがあり、肉質が硬いもの 3. 風味がよく、渴きすぎでないもの
長ねぎ	1. 根深ねぎで、白い部分が多いもの。ただし、指示があった場合はこの限りでない 2. 良くしまっていて、手で押して弾力があるもの 3. 水洗いされているもの
白菜	1. 巻きがかたく、白い部分につやとはりがあるもの 2. 重量感があり、外側の葉は濃い緑色で、厚みがあるもの 3. ごま、しみ、亀裂がないもの
ピーマン	1. 切り口が新しく、皮につやがあり、果肉にはりがあるもの 2. 形が良いもの
パセリ	1. 葉が開いてなく、濃緑色のもの
ブロッコリー	1. 花蕾の形状が山型のもの 2. 花蕾は固く、しまりがあるもの
ほうれん草	1. 葉の色が濃く、みずみずしくはりがあるもの 2. とうがたっていないもの
三つ葉	1. 葉の色が鮮やかな緑色をしているもの 2. 香り、風味がよいもの
もやし	1. 無漂白のもの 2. 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの
レタス	1. みずみずしく、葉は大きく、色は薄緑色なもの

	2. 巻きは適度な硬さで、適当な弾力があるもの
蓮根	1. 肉質が柔らかく、筋が少ないもの 2. 水洗いされていて、砕けないもの 3. 無漂白のもの
たけのこ水煮	1. 主たる原料が国内産のもの 2. 硬くなく、異物が混入していないもの 3. カットの場合は、形が揃っているもの
ぜんまい、わらび、山菜水煮等	1. 主たる原料が国内産のもの 2. 無添加、無着色のもの 3. 特有の食感があるもの
かんぴょう	1. 無漂白のもの 2. 太さが揃っていて、よく乾燥し、特有の香りがあるもの
切り干しだいこん	1. 乾燥が十分で、変色していないもの 2. 異物が混入していないもの 3. 無漂白、無着色のもの
冷凍さやいんげん	1. さやの筋がなく、バラ凍結のもの 2. 病害虫がなく変色していないもの
冷凍さやえんどう	1. 筋がなく、バラ凍結のもの 2. 病害虫がなく変色していないもの
冷凍グリーンピース	1. 未過熟粒、病害虫、異物がなくバラ凍結のもの 2. 形が良く、割れ、つぶれ、破損がないもの 3. 固有の鮮やかな緑色を呈しているもの
枝豆	1. バラ凍結のもの 2. 固有の鮮やかな緑色を呈しているもの
ペースト類（青大豆、いんげんまめ、かぼちゃ、人参など）	1. 特有の色沢を有しているもの
コーンおよび加工品	1. バラ凍結のもの 2. 粒が揃っていて、割れ、つぶれ、破損がないもの

7 果実類（生果、缶詰、果汁飲料）

果実類共通事項	1. 納品書に産地を記載すること 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、異品種の混入がないもの
	4. 熟度が適当で未・過熟でないもの 5. 外傷、腐敗、病害虫の混入のないもの 6. 農薬散布が少ない物で、防除暦を添付できるもの 7. 柑橘類はワックスを使用していないもの

品 名	規 格
柑橘類	1. 果実全体に着色し、つやがあるもの 2. 果皮にしわ、傷がないもの
キウイフルーツ	1. 果実の表面んが滑らかで、果毛が一様に着き、黒い斑点などがないもの
すいか	1. 県内産のもの 2. 割れや空洞のないもの
なし	1. 国内産のもの 2. 傷がなく、固くてはりがあるもの 3. 品種固有の色や形をしたもの
ぶどう類	1. 国内産のもの 2. 房全体の粒が揃っていて、脱粒がないもの 3. 房全体に平均して色づいているもの
メロン類	1. 国内産のもの 2. 色・香りが良好で、甘味があるもの
ブルーベリー	1. 固有の青紫色を呈しているもの 2. つぶれがないもの
りんご	1. 国内産のもの 2. 光沢が良く、傷がないもの 3. 果面にしなびがないもの
缶詰	1. 主たる原料が国内産のもの 2. 膨張缶や変形、圧着不良品でないもの 3. 缶内部の腐食がないもの
果汁飲料	1. 主たる原料が「極力」国内産のもの

8 き の こ 類

きのこ類共通事項	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、異品種の混入がないもの 3. 雑物、異物が混入していないもの 4. 蒸れ臭くないもの
----------	---

品 名	規 格
えのきだけ	1. かがが揃った大きさと、白くボリューム感があるもの 2. 軸は変色がなくしつかりしたもの 3. ほぐしの場合は、不純物がないもの
エリンギ	1. 大きさが揃っているもの 2. 固くしまって弾力があるもの

きくらげ	1. 大きさが揃っていて、乾燥良好なもの 2. 木くず等の異物が混入していないもの
しめじ	1. かさは大きさが揃っていて、茎は太く、短いもの 2. かさの色は濃くて、光沢があるもの 3. ほぐしの場合は、おがくずのないもの
干しいたけ	1. 十分乾燥し特有の香味があるもの 2. カビ、変色、変質、虫食いがないもの
なめこ水煮	1. かさは小粒で、開いていないもの 2. 蒸れ臭や、木くずなどの不純物がないもの
マッシュルーム	1. かさの表面に張りがあるもの
マッシュルーム水煮	1. カットの場合は、形が揃っているもの

9 藻 類

藻類共通事項	1. 国内産のもの 2. 無着色のもので、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
品 名	規 格
青のり	1. 緑色が濃く、特有の風味、香りがあるもの 2. 乾燥良好で、異物混入がないもの
あおさ	1. 緑色が濃いもの 2. 乾燥良好で、異物混入がないもの
焼きのり	1. 緑色が濃く、つや、香りがよく、すきむらがないもの 2. 歯切れがよく、口当たりがやわらかいもの
昆布	1. 国内産のもので、乾燥良好で、特有の香りがあり、変色、変質がないもの 2. 黒くてはりがあるもの
結び昆布	1. 特有の香りがあり、変色、変質がないもの 2. 小型のもの
ひじき	1. 芽の部分のもの 2. 黒色を呈し、特有の香りがあり、変色、変質がないもの
わかめ、茎わかめ	1. 肉質が良好で弾力があり、濃い緑色のもの 2. 水切りの良いもの
乾燥わかめ	1. 特有の香味があり、着色料を含まないもの 2. 戻すと固有の色沢があり滑らかなもの
もずく	1. 風味がよく、粘りのあるもの
寒天	1. 無漂白のもの 2. 無味、無臭のもの

10 魚介類（加工食品含む）

魚介類共通事項	1. 鮮度が良好のもの 2. 固有の生臭みはあるもの、悪臭はしないもの 3. 切身は、大きさと厚さは均一で、身くずれがないもの 4. ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの 5. 切身等は、納品時間前24時間以内に加工したもの（休日明けについてはこの限りではない） 6. 加工年月日、または消費期限が確認できること 7. 衛生的な容器を使用し、八分目程度の量で納品し、容器は速やかに回収すること 8. 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をすること
品 名	規 格
あじ	1. 背部は鮮やかな青黒い色、腹部は白色のもの 2. 全体に身のしまりがよいもの
いわし	1. 鮮やかな斑点があるもの 2. うろこがしっかりつき、張りがあるもの
かじき	1. 血合いと肉の色の差がはっきりしているもの 2. 身は淡いピンク色で、みずみずしく、透明度があるもの
かつお	1. 身は赤色で、はりがしっかりしているもの 2. 体表に傷がなく、背部は鮮やかな青紫色のもの
さけ・ます	1. 身の色つやが良く、脂がのっているもの 2. 身がしまって弾力があり、皮と身が離れていないもの
さば	1. 身と血合いの境がはっきりしているもの 2. しまが鮮明で、青みを帯び、つやがあるもの 3. 腹部は銀白色で、弾力があるもの
さわら	1. 身が引き締まって、つやがあるもの 2. 鮮やかな斑紋があるもの
さんま	1. 身が良くしまり、うろこがはげていないもの 2. 腹部に傷のないもの 3. 背部が青黒く光っているもの
ぶり	1. 血合いの部分がくろずんでいないもの 2. 黄色い線が鮮明であるもの
まぐろ	1. 色が良く、光沢のあるもの 2. 表面が乾燥していないもの
たら・メルルーサ・ホキ・おひょう	1. 皮がしっかり付いているもの 2. 透明感があるみずみずしいの
たらこ	1. 発色剤、合成着色料を「極力」添加していないもの
ししやも	1. 腹部が割れていないもので、油揚げしていないもの

	2. 子持ちの場合は、卵をたっぷり持ったもの
わかさぎ・きびなご	1. 魚体のくずれがないもの
きす	1. うろこがしっかりしており、輝きがあるもの 2. 腹部が張っているもの
かつお節 さば節	1. 原料は低脂肪のもの 2. 乾燥良好で、つやと香りの優れたもの
しらす干し	1. いわしの幼魚を乾燥し、小型で白くきれいなもの 2. 異味異臭がないもの
むきあさり	1. 身がつやつやとしていて、身くずれがないもの 2. ボイル後、包装・凍結が完全なもの
ほたて	1. 身が白く光沢があり、水っぽくないもの 2. 貝柱は、粒が揃っているもの
いか	1. 肉質が半透明で、つやがあるもの
冷凍えび	1. 油焼けによる黄褐色部分がないもの 2. 指定したサイズのバラ詰めで、包装、連結が完全であるもの
桜えび	1. 無着色で、風味、色調が優れたもの 2. 添加物を使用していないもの
たこ	1. ボイル品は、表皮がはがれていないもの 2. 鮮度が良く、弾力があるもの
かに	1. 異臭がなく、無着色のもの
ツナフレーク	1. 香味、色沢が良好なもの 2. オイル漬けの場合は、油量が適当で、清澄なもの
魚肉ねり製品共通事項	1. 表面に光沢があり、弾力性に富むもの 2. 魚固有の風味があり、異臭がないもの 3. 人口甘味料、化学調味料、漂白剤等を「極力」添加していないもの 4. 保存状態が良好であるもの
品 名	規 格
かまぼこ 笹かまぼこ はんぺん	1. 弾力が適度に強く、ふっくらとしたやわらかさと粘りがあるもの 2. 光沢があり、魚の風味があるもの
さつま揚げ	1. 表面の油切れがよいもの
ちくわ	1. 適度の弾力があるもの 2. 白焼きちくわは、焼き色がないもの
つみれ	1. 魚のうま味があるもの
なると	1. 切り口につやがあるもの 2. 赤色は、植物性抽出色素を使用したもの

11 肉類（加工品含む）

肉類共通事項	1. 肉畜の目的のために飼育されたもので、球磨人吉産⇒県内産⇒国内産⇒海外産の順とすること 2. 異味異臭がなく、熟成されているもの 3. 極力、ドリップのないもの 4. 切身等は、納品時間前24時間以内に加工したもの（休日明けについてはこの限りではない） 5. 衛生的な容器を使用し、八分目程度の量で納品し、容器は速やかに回収すること 6. 規格は給食物資見積書に指示した内容とすること 7. 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をすること
品 名	規 格
豚肉	1. 淡くやや灰色がかったピンク色で、つやがあるもの 2. 脂肪は白色又は乳白色で、粘りがある固めのもの 3. 切身は、厚さ、形状が揃っているもの
鶏肉	1. 若鶏の肉であること 2. 羽と軟骨は完全に除去されているもの
肉加工品共通事項	1. 主たる原料は、肉畜の目的のために飼育されたもので、球磨人吉産⇒県内産⇒国内産⇒海外産の順とすること 2. カット等の加工時間は、納品時間前24時間以内とする（休日明けについてはこの限りではない） 3. 保存料、合成着色料、発色剤、結着剤、化学調味料、酸化防止剤、殺菌料を「極力」添加していないもの 4. 規格は給食物資見積書に指示した内容とすること 5. 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をすること
品 名	規 格
ハム類	1. 外面に傷や汚れがないもの 2. 断面が一様に発色しているもの 3. 豚肉臭、脂肪の酸化臭がないもの
ベーコン類	1. 燻煙色のムラがなく芳香性があるもの 2. 香味、光沢が良いもの 3. 肉質が良く、塩味と厚みが均一のもの
ソーセージ類	1. 断面は一様に薄いピンク色か、明るいピンク色をしているもの 2. 肉質ははじけるような弾力があり、気孔がないもの 3. 形態が良好で破損がないもの

12 卵類

品 名	規 格
鶏卵	１．洗浄、殺菌済のもの ２．表面に傷がないもの ３．温度管理が適正に行われているもの
うずら卵水煮 鶏卵水煮	１．殻及び内皮の除去が完全なもの ２．くずれや腐りがなく、液が濁っていないもの ３．異物、異臭がないもの
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）

乳類共通事項	１．乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)による成分規格とする ２．温度管理が適正に行われているもの
品 名	規 格
牛乳	１．特有の乳白色を呈し、新鮮で良好なミルク風味を有するもの ２．飲用は 2 0 0 ml 容器、調理用は 1ℓ以上の容器で納品すること
生クリーム	１．クリームの香が芳醇で、乳白色で組織が滑らかなもの ２．添加物を使用する場合は、全て明記すること
発酵乳 ヨーグルト 乳酸菌飲料	１．添加物を使用する場合は、全て明記すること
チーズ類	１．特有な風味があり、色沢が良いもの ２．プロセスチーズは、包装が汚れたり、傷んだりしていないもの ３．保存料、着色料、発酵調整剤を「極力」添加していないもの ４．添加物を使用する場合は、全て明記すること

14 油脂類

品 名	規 格
植物油	１．原料に遺伝子組換え作物を使用しないもの ２．特有の色を呈し、香味が良好なもの ３．酸化による劣化、変質がないもの

オリーブ油	１．純度 1 0 0 %のもの ２．酸化による劣化、変質がないもの
ごま油	１．ごま特有の色と香味があるもの ２．酸化による劣化、変質がないもの
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．包装に油がにじんでいないもの ３．色が均一で組織にむらがなく、風味が良好なもの ４．酸化防止剤、保存料、着色料が「極力」添加されていないもの ５．保存、納品が 1 0℃以下で行われているもの
マーガリン	１．保存、納品が 1 0℃以下で行われているもの ２．賞味期限を 3 ヶ月以上残すもの

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．「極力」JAS 規格品のもの ２．保存料、化学調味料、合成着色料、人口甘味料を「極力」含まないもの
醤油	１．「極力」JAS 規格品のもので、濃い口、薄口のもの ２．保存料、化学調味料、合成着色料、人口甘味料を「極力」含まないもの
塩	１．色沢良好で塊がなく、異物混入のないもの
食酢	１．「極力」JAS 規格に定める米酢であるもの ２．にごりがなく、「極力」保存料を含まないもの
トマトピューレ	１．主たる原料が「あさぎり産」>「県内産」>「国産」のもの ２．「極力」食品添加物を使用していないもの
トマトケチャップ	１．主たる原料が国内産のもの ２．「極力」食品添加物を使用していないもの
ドレッシング類	１．「極力」JAS 規格によるもの ２．ノンオイル製品は、それぞれのうま味が濃いもの
マヨネーズ	１．「極力」JAS 規格に定める卵黄型のもの ２．淡黄色で光沢があり、特有の風味があるもの ３．酸化分離していないもの ４．舌触りが良く、異味異臭がないもの ５．賞味期限を 3 ヶ月以上残すもの
マヨネーズタイプ調味	１．光沢があり、特有の風味があるもの

料（ノンエッグマヨネーズ）	2. 酸化分離していないもの 3. 舌触りが良く、異味異臭がないもの 4. 賞味期限を3ヶ月以上残すもの
味噌	1. 「極力」国内産大豆を原料としたもの 2. 熟成が十分で、風味が良く異物混入のないもの 3. 「極力」食品添加物を使用していないもの 4. 発行促進剤を添加していないもの
ルウ	1. フレーク状のもの 2. 賞味期限を3ヶ月以上残す
清酒	1. 固有の色沢、香味があるもの 2. 浮遊物、沈殿物等がないもの
ワイン	1. 特有の香味を有し、色沢良好なもの 2. 賞味期限を3ヶ月以上残すもの
みりん	1. 本醸造、本みりんのもの 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. 粉末で香味、乾燥が良好なもの 2. それぞれの特有の辛味が強く、苦味や渋味がないもの
辛味調味料類	1. 特有の香味と強い棘味を有し、ペースト状のもの 2. 異物、異味、異臭がないもの

16 調理加工食品

品 名	規 格
冷凍食品	1. 原材料、成分内容等が表示されているもの 2. 急速冷凍し、凍結が完全で、成型を保っているもの 3. 製造後、納品するまで－15℃以下で温度管理されていて、壊れたり霜が付いていないもの 4. 乾燥や油焼けをしていないもの
チルド食品	1. 原材料、成分内容等が表示されているもの 2. 納品するまで5℃以下に冷蔵管理されているもの 3. 「極力」食品添加物を含まないもの 4. 異臭、異物がないもの

17 原材料、製品等の保存温度

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	鮮魚介類	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いれたもの）	－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）

附 則

（施行期日）

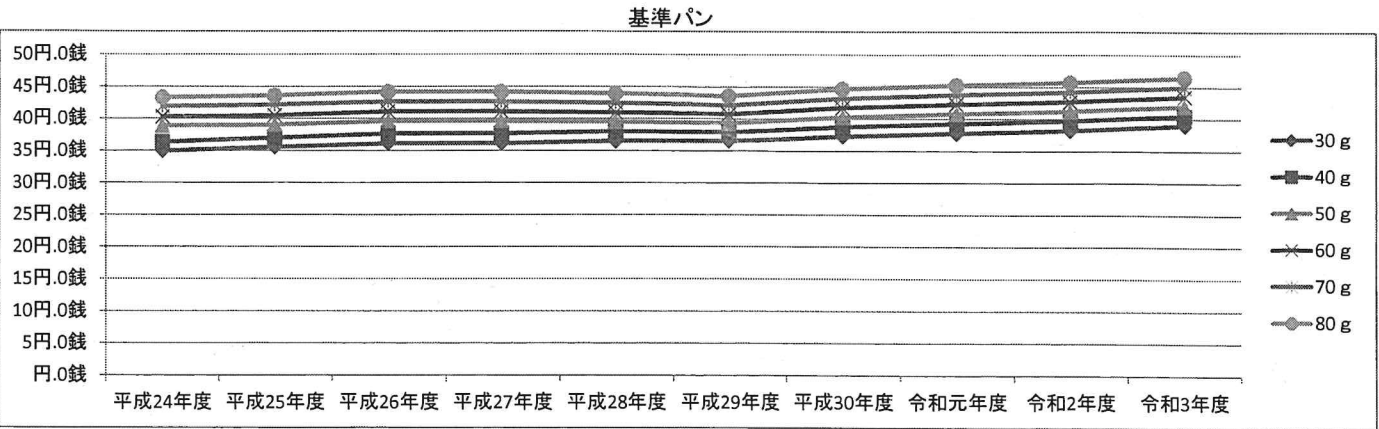
この基準は、令和3年4月1日から施行する。

附 則

この基準は、令和3年5月1日から一部改訂し、施行する。

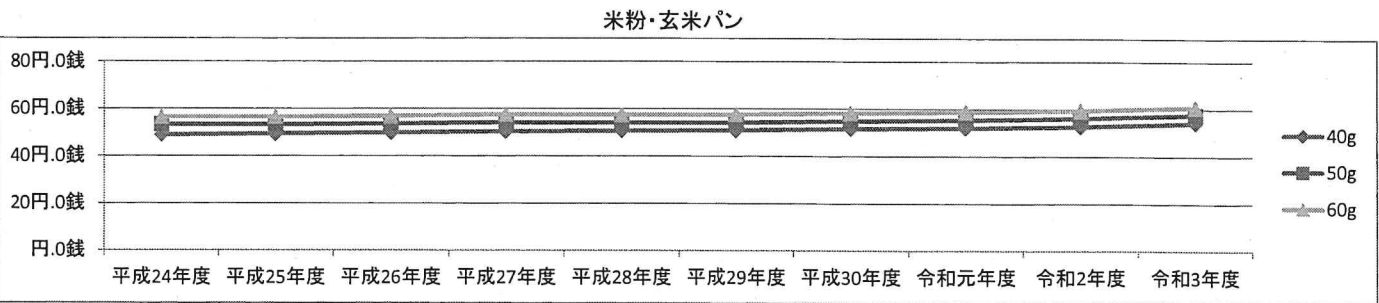
学校給食用基本物資価格推移表
基準パン価格(税抜)

パン重量	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
30g	34円.94銭	35円.57銭	36円.16銭	36円.16銭	36円.53銭	36円.52銭	37円.30銭	37円.78銭	38円.25銭	39円.0銭
40g	36円.33銭	37円.01銭	37円.68銭	37円.68銭	38円.02銭	37円.94銭	38円.75銭	39円.29銭	39円.75銭	40円.50銭
50g	38円.87銭	39円.09銭	39円.61銭	39円.61銭	39円.50銭	39円.35銭	40円.26銭	40円.79銭	41円.25銭	42円.0銭
60g	40円.26銭	40円.53銭	41円.13銭	41円.13銭	40円.98銭	40円.77銭	41円.74銭	42円.30銭	42円.75銭	43円.50銭
70g	41円.91銭	42円.21銭	42円.65銭	42円.66銭	42円.46銭	42円.18銭	43円.21銭	43円.79銭	44円.25銭	45円.0銭
80g	43円.30銭	43円.64銭	44円.18銭	44円.18銭	43円.94銭	43円.60銭	44円.69銭	45円.30銭	45円.75銭	46円.50銭



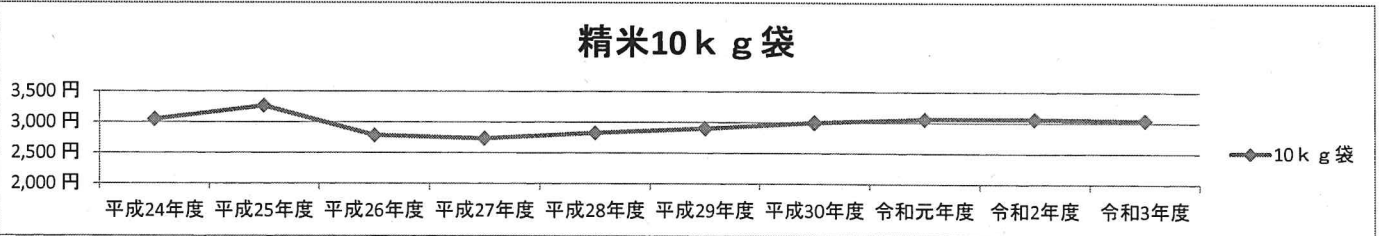
米粉・玄米パン(税抜)

パン重量	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
40g	48円.89銭	49円.39銭	49円.91銭	50円.36銭	50円.69銭	50円.90銭	51円.57銭	52円.08銭	52円.75銭	54円.25銭
50g	53円.27銭	53円.27銭	53円.59銭	54円.15銭	54円.04銭	54円.26銭	54円.92銭	55円.46銭	56円.25銭	57円.75銭
60g	56円.50銭	56円.50銭	56円.87銭	57円.54銭	57円.39銭	57円.62銭	58円.27銭	58円.84銭	59円.50銭	61円.0銭



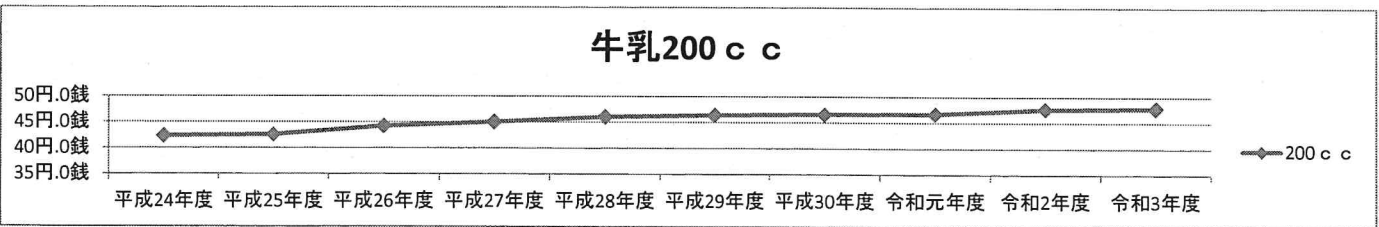
精米価格(税抜)

精米	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
10kg袋	3,046 円	3,267 円	2,784 円	2,734 円	2,826 円	2,899 円	2,998 円	3,060 円	3,060 円	3,043 円
1gあたり	0.3046円	0.3267円	0.2784円	0.2734円	0.2826円	0.2899円	0.2998円	0.306円	0.306円	0.3043円



牛乳価格(税抜)

牛乳	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
200cc	42円.35銭	42円.60銭	44円.25銭	45円.07銭	46円.02銭	46円.40銭	46円.57銭	46円.70銭	47円.62銭	47円.80銭



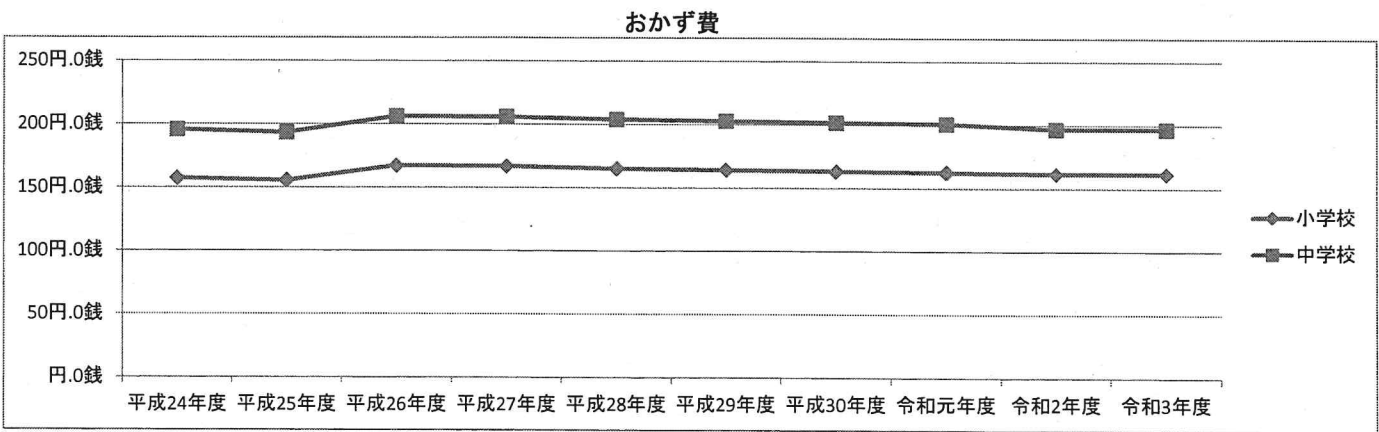
おかず費(税抜)

おかず費	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
小学校	157円.32銭	155円.44銭	167円.30銭	166円.80銭	165円.07銭	164円.11銭	163円.18銭	162円.57銭	161円.58銭	161円.51銭
中学校	195円.70銭	193円.35銭	206円.19銭	205円.79銭	203円.87銭	202円.75銭	201円.60銭	200円.86銭	196円.82銭	196円.79銭

《給食費単価(円)》

年度	給食単価		年間給食回数		月額給食費	
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
平成19年度	220.59	264.6	187	185		
平成20年度	224.18	268.95	184	182	3600	4300
平成21年度	224.18	268.95	184	182	3600	4300
平成22年度	224.18	268.95	184	182	3600	4300
平成23年度	224.18	268.95	184	182	3600	4300
平成24年度	224.18	268.95	184	182	3600	4300
平成25年度	224.18	268.95	184	182	3600	4300
平成26年度	236.14	281.04	184	182	3800	4500
平成27年度	236.14	281.04	184	182	3800	4500
平成28年度	236.14	281.04	184	182	3800	4500
平成29年度	236.14	281.04	184	182	3800	4500
平成30年度	236.14	281.04	184	182	3800	4500
令和元年度	236.14	281.04	184	182	3800	4500
令和2年度	236.14	277.99	184	184	3800	4500
令和3年度	236.14	277.99	184	184	3800	4500

※おかず費は米飯1食あたりの価格(税含)と、牛乳価格(税含)を給食単価から控除した額。(主食価格は米飯を基準に、小学生70g・中学生90gの額で算出し、パンは考慮していない)
※H26年に「消費税改定5%→8%」
※R元年に再度「消費税改定8%→10%」だが、食材に関しては「軽減税率適用で8%のまま」
※R2年度は中学校の給食回数を小学生と統一した関係で、中学校の1食単価が下がっている。



食育基本法（抜粋）

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第 5 条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行わなければならない。

（食に関する体験活動と食育推進活動の実践）

第 6 条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行わなければならない。

（地方公共団体の責務）

第 10 条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（教育関係者等及び農林業業者等の責務）

第 11 条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

（国民の責務）

第 13 条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

（市町村食育推進計画）

第 18 条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画がされていると

きは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

（家庭における食育の推進）

第 19 条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

（学校、保育所等における食育の推進）

第 20 条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図れるよう、学校、保育所等における食育の推進のために指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の瘦（そう）身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

（市町村食育推進会議）

第 33 条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

関係法令一覧（主なもの）

<学校給食>

- 1 学校給食法
- 2 学校給食法施行令
- 3 学校給食法施行規則
- 4 学校給食実施基準
- 5 学校給食衛生管理基準

<学校教育一般>

- 6 学校教育法
- 7 学校教育法施行規則

<学校給食用物資>

- 8 学校給食用牛乳供給対策要綱
- 9 学校給食用牛乳供給対策要領

<安全・衛生>

- 10 労働安全衛生法
- 11 学校保健安全法
- 12 学校保健安全法施行規則
- 13 食品安全基本法
- 14 食品衛生法
- 15 食品衛生法施行令
- 16 食品衛生法施行規則
- 17 学校環境衛生基準
- 18 大量調理施設衛生管理マニュアル

<食物アレルギー>

- 19 アレルギー疾患対策基本法

<その他>

- 20 食育基本法