



あさぎり町学校給食用物資納入基準

令和 5 年 12 月 20 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、IAS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、碎け等の破損がないもの。
 - ②損傷、腐敗、病害虫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。
11. 生鮮野菜等については、納品額が通常の流通価格より2倍以上となることが見込まれる場合は、事前に給食センターに連絡し、協議を行うよう努めること。

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 | 1. 無漂白、酸化防止剤を「極力」添加していないもの |
| 蒸し中華麺 | 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 | 1. デュラム種100%のもの |
| スペゲッティ | 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、搗精むらがないもの 2. 熱損粒、青色粒、碎粒の混入がなく、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

| 品 名 | 規 格 |
|---------|---|
| 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 |

| | |
|-------------|--|
| 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 |
| こんにゃく・しらたき類 | 1. 弹力性に富み、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. 焼き豆腐は、焼き色が均一なもの |

| | |
|---------------|---|
| | 4. 製造後に冷却したもの 5. 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）

| 品 名 | 規 格 |
|---------|---|
| 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・過熟でなく、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 |
| 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. 先端の不穏部が少ないもの |
| 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、渴きすぎていないもの |
| 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、碎けがないもの 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 |
| せんまい、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)

| 品 名 | 規 格 |
|---------|--|
| 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 |
| 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

| 品 名 | 規 格 |
|----------|---|
| 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 |
| えのきだけ | 1. かさが揃った大きさで、白くボリューム感があるもの 2. 軸は変色がなくしっかりしたもの 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

| 品名 | 規格 |
|----------|--|
| 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 |
| 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）

| 品 名 | 規 格 |
|------------|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 鮮度が良好のもの 固有の生臭みはあるもの、悪臭はしないもの 切身は、大きさと厚さは均一で、身くずれがないもの ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの 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） 加工年月日、または消費期限が確認できること 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 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をすること |
| あじ | <ol style="list-style-type: none"> 背部は鮮やかな青黒い色、腹部は白色のもの 全体に身のしまりがよいもの |
| いわし | <ol style="list-style-type: none"> 鮮やかな斑点があるもの うろこがしっかりとつき、張りがあるもの |
| かじき | <ol style="list-style-type: none"> 血合いと肉の色の差がはっきりしているもの 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 | <ol style="list-style-type: none"> 身は赤色で、はりがしっかりとしているもの 体表に傷がなく、背部は鮮やかな青紫色のもの |
| さけ・ます | <ol style="list-style-type: none"> 身の色つやが良く、脂がのっているもの 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 | <ol style="list-style-type: none"> 身と血合いの境がはっきりしているもの しまが鮮明で、青みを帶び、つやがあるもの 腹部は銀白色で、弾力があるもの |
| さわら | <ol style="list-style-type: none"> 身が引き締まって、つやがあるもの 鮮やかな斑紋があるもの |
| さんま | <ol style="list-style-type: none"> 身が良くしまり、うろこがはげていないもの 腹部に傷のないもの 背部が青黒く光っているもの |
| ぶり | <ol style="list-style-type: none"> 血合いの部分がくろずんでいないもの 黄色い線が鮮明であるもの |
| まぐろ | <ol style="list-style-type: none"> 色が良く、光沢のあるもの 表面が乾燥していないもの |
| たら・メルルーサ・ホ | <ol style="list-style-type: none"> 皮がしっかりと付いているもの |

| | |
|------------|--|
| キ・おひょう | 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 |
| ししゃも | 1. 腹部が割れていないもので、油焼けしていないもの 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. うろこがしっかりとしており、輝きがあるもの 2. 腹部が張っているもの |
| かつお節 | 1. 原料は低脂肪のもの |
| さば節 | 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 |
| かまぼこ | 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 |
| 缶かまぼこ | |
| はんぺん | 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）

| 品 名 | 規 格 |
|----------|--|
| 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 |
| 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 |
| 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. 裸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)

| 品 名 | 規 格 |
|-----------------------|---|
| 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 |
| 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 200 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 100 % 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10℃以下で行われているもの |
| マーガリン | 1. 保存、納品が10℃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 | 1. 「極力」 JAS 規格品のもの |
| 中濃ソース | 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料（ノンエッグマヨネーズ） | 1. 光沢があり、特有の風味があるもの 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。

附 則

この基準は、令和5年12月20日から一部改訂し、施行する。