

野々市市学校給食用物資品質・規格書

令和4年8月より適用

内容

野々市市学校給食用物資品質・規格書について	2
【制定の目的】	2
【運用について】	2
【取引停止について】	2
【食材発注後の食材の変更・納入中止について】	2
【食材の品質・規格 共通事項】	2
学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	3
各食品の品質規格の詳細	4
1 穀類（小麦、加工品）	4
2 いも・でんぷん類.....	5
3 砂糖及び甘味料類.....	6
4 豆類.....	6
5 種実類.....	8
6 野菜類.....	9
7 果実類.....	13
8 きのこと類	14
9 藻類.....	15
10 魚介類.....	15
11 肉類及び加工品	17
12 卵類.....	17
13 乳類.....	18
14 油脂類.....	18
15 菓子類.....	19
16 嗜好飲料類.....	19
17 調味料および香辛料	20
18 調味加工食品類	23

野々市市学校給食用物資品質・規格書について

【制定の目的】

- この品質・規格書は、学校給食において使用する安全・安心な食材を調達するために、食材の品質と規格を定めます。

【運用について】

- 野々市市学校給食センターで使用する食材は、日本農林規格（JAS 規格）や各食材の組合で定めている商品規格、また安全性確保の観点から食品衛生法に基づく食品規格に適合したものを原則とします。
- 本品質・規格書及び見積書に記載のある規格を遵守してください。
- 品質・基準書に適合しない食材、または異物等の混入などがあったときは、納入業者の責任で速やかに交換または返品を行うこととします。

【取引停止について】

- 納入に関して虚偽または重過失があったときは、登録の取引を停止することがあります。
- 月初めから3カ月の間に納入した食材に、3回程度異物の混入等不備が認められた場合は、1カ月間取引を停止することがあります。

【食材発注後の食材の変更・納入中止について】

- 学級閉鎖、学校行事等により発注内容、数量の変更または納入中止となる場合があります。前日午前10時までの連絡の場合はご対応をお願いいたします。

【食材の品質・規格 共通事項】

- 食材は原則、国内産原料及び国内生産とする。
- 原材料産地が明確であること。
- 食品添加物の使用を極力抑えていること。
- 遺伝子組換え食品でないこと。
- 残留農薬基準が遵守されていること。
- 牛エキス等の牛由来製品を使用していないこと。
- 材料配合の明確な証明、栄養成分表・アレルギー表示のあるもの。
- 異物の混入、異味、異臭のない、鮮度・品質ともに良好なもの。
- 損傷、変質、変色、腐敗、包装容器の汚れ、病虫害のないもの。
- 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に準じた温度管理を行うこと（保管・流通を含む）。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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	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入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品 冷凍食肉製品	10℃以下 -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 類	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 別紙)

各食品の品質規格の詳細

1 穀類（小麦、加工品）

品 名	品 質 規 格
小麦粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 薄力粉のもの 2 無漂白できめ細かく、塊のないもの 3 粗蛋白 10%以下、灰分 0.4%以下、1等 4 国内加工のもの
揚げ玉・天かす	<ol style="list-style-type: none"> 1 国内加工のもの 2 乾燥良好のもの 3 食品添加物不使用のもの 4 揚げ色がキツネ色で、きれいに揚がっているもの
車麩・おつゆ麩・油麩	<ol style="list-style-type: none"> 1 車麩は三回巻のもの 2 乾燥良好のもの 3 食品添加物不使用のもの
ワンタン(冷凍含む)	<ol style="list-style-type: none"> 1 国内産小麦が原料であることが望ましい 2 肉入りのものはバラ凍結になっていること
大麦 (冷凍含む)	国内加工のもの
白玉粉	乾燥良好のもの
冷凍うどん	<ol style="list-style-type: none"> 1 国内産小麦が原料であることが望ましい 2 凍結状態が良好なもの 3 のびにくいもの 4 約 15 cmカットのもの 5 200 g 程度のもの
そうめん	<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格における「手延べ干しめん」に該当し、かつ加工食品品質表示基準における「干しそうめん」に該当するもの 2 乾燥良好のもの 3 国内加工のもの
冷凍中華麺 冷凍焼きそば麺	上記「冷凍うどん」と同じ
ほうとう(冷凍含む)	<ol style="list-style-type: none"> 1 上記「冷凍うどん」の規格 1～4 と同じもの 2 1つ約 250 g のもの
マカロニ類 スパゲティ類	<ol style="list-style-type: none"> 1 デュラム種 100%のもの 2 乾燥良好な淡黄色、半透明のもので変形のないもの

パン粉	<ul style="list-style-type: none"> 1 白中荒、無漂白、乳なしのもの 2 国内加工のもの 3 乾燥良好のもの
食パン類(冷凍含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 個包装であること 2 国内加工のもの
ナン(冷凍含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 個包装であること 2 国内加工のもの
煮込み餅(冷凍含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 紅白の2色があること 2 丸もちであること 3 荷崩れしにくいもの 4 国内原料・国内加工のもの
コーンフレーク	<ul style="list-style-type: none"> 1 無糖のもの 2 原料のコーンは遺伝子組み換えでないものを使用していること 3 乾燥良好のもの

2 いも・でんぷん類

品名	品質規格
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> 1 放射線照射、発芽防止剤等不使用のもの 2 発芽・緑色や変色部、日焼け、空洞のないもの 3 著しい変形や傷のないもの 4 カビなどがなく、痛んでいないもの 5 品種を揃えて、大きさがなるべく同じものを納品すること 6 土をできるだけ落として納品すること
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> 1 肉質が固く、発色や着色処理をしていないもの 2 表皮の黒い変色、著しい変形、日焼け、冠水のないもの 3 カビなどがなく、痛んでいないもの 4 土をできるだけ落として納品すること
さといも (まるいも含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 肉質が固いもの 2 日焼け、変色のないもの 3 大きさを区分して納品すること 4 土をできるだけ落として納品すること
ながいも ジネンジョ	<ul style="list-style-type: none"> 1 ずっしりと重さがあり適度な太さのあるもの 2 カットしたものは切り口がきれいなもの 3 周りにくずや泥がついている場合はできるだけ落とすこと(指定があればその限りではない) 4 すり下ろしたものは皮をむいてあり、変色のないものであること

こんにゃく類 (糸こんにゃく、サイコロこんにゃく等含む)	<ol style="list-style-type: none"> 1 納入単位は「kg」であること 2 特等粉を使用したもの 3 弾力、光沢があり異臭のないもの 4 食品添加物許可済の水酸化カルシウムを使用すること 5 つきこんにゃくの場合、突いたときに目減り分を考慮すること 6 精粉1に対し水31~33の品質であること
ヤーコン	変色、傷、腐れのないもの
片栗粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 国産じゃがいもを原料としたもの 2 乾燥良好のもの
緑豆はるさめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 緑豆でんぷん100%使用のもの 2 無漂白のもの 3 乾燥良好のもの 4 定選カットで国内加工のもの
普通はるさめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 国産じゃがいもを原料としたもの 2 「マロニー」または同等以上のもの（他社製品を含む）

3 砂糖及び甘味料類

品 名	品 質 規 格
三温糖、上白糖、グラニュー糖	細粉状で塊がないもの
黒砂糖	<ol style="list-style-type: none"> 1 細粉状で塊がないもの 2 合成着色料不使用のもの
水あめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 国内加工のもの 2 合成着色料、保存料不使用のもの
ジャム類	合成着色料、保存料不使用のもの

4 豆類

品 名	品 質 規 格
納豆	<ol style="list-style-type: none"> 1 国産大豆を使用したもの 2 保存温度は10℃以下とする
きな粉	無着色で保存料不使用のもの
おから	<ol style="list-style-type: none"> 1 国内産または遺伝子組み換えしていないもの 2 保存温度は10℃以下とする
豆腐（絹・木綿）	<ol style="list-style-type: none"> 1 納入単位は「kg」であること 2 大豆は国内産または遺伝子組み換えしていないもの 3 適度な堅さと弾力があること

	<ul style="list-style-type: none"> 4 絹ごし豆腐及び木綿豆腐それぞれ1丁約250～300gであること 5 腐敗・変質のないもの 6 防腐剤不使用のもの 7 製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品すること 8 異物になる可能性が高いものは使用しないこと（金たわし等） 9 保存温度は10℃以下とする
焼き豆腐	<ul style="list-style-type: none"> 1 上記「豆腐」の品質規格に準ずること 2 表・裏ともに等分に焼いたものであること
油揚げ 生揚げ がんもどき (がんもどきは 冷凍のものも含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 上記「豆腐」の品質規格に準ずること 2 鮮度が良い良質な植物油で揚げていること 3 がんもどきについては上記の品質規格以外にも、銀杏を抜いてあり、1個約20～50gくらいの大きさであること
厚揚げ	<ul style="list-style-type: none"> 1 上記「豆腐」「油揚げ、生揚げ、がんもどき」の各品質規格に準ずること 2 油切れの良いものであること 3 揚げ色がキツネ色で、きれいに上がっていること 4 1枚約200～300gで形が均一なもの
薄揚げ	<ul style="list-style-type: none"> 1 上記「豆腐」「油揚げ、生揚げ、がんもどき」の各品質規格に準ずること 2 油切れの良いものであること 3 揚げ色がキツネ色で、きれいに上がっていること 4 1枚約65～110gで形が均一なもの
高野豆腐	<ul style="list-style-type: none"> 1 大豆は国内産または遺伝子組み換えしていないもの 2 きめ細かく表面に凹みのないもの 3 欠損変色割れや著しい変形がなく均一のもの
大豆	<ul style="list-style-type: none"> 1 遺伝子組み換えでないもの 2 乾燥状態が良好でつぶがそろい、色沢良好であるもの 3 病虫害のないもの 4 水に入れて浮くものが少ないもの 5 異物・不純物混入のないもの 6 被害粒・未熟粒のないもの
大豆たんぱく（粒状、繊維状）	<ul style="list-style-type: none"> 1 原料の大豆は遺伝子組み換えでないものを使用していること 2 異物・不純物混入のないもの
いんげん豆	<ul style="list-style-type: none"> 1 冷凍、またはドライパック

	<ul style="list-style-type: none"> 2 すじのないもの 3 製造工程・細菌検査証があるもの 4 国内産原料のもの
白いんげん豆	<ul style="list-style-type: none"> 1 冷凍、またはドライパック 2 製造工程・細菌検査証があるもの 3 国内産原料のもの
ひよこ豆	<ul style="list-style-type: none"> 1 冷凍、またはドライパック 2 原材料産地の明確なもの 3 国内加工のもの
レンズ豆等	<ul style="list-style-type: none"> 1 冷凍、またはドライパック 2 原材料産地の明確なもの 3 国内加工のもの
冷凍豆腐 (栄養素強化の豆腐も含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 大豆遺伝子組み換えでないもの 2 バラ凍結のもの 3 ゼラチン不使用のもので口当たりなめらかなもの 4 その他の規格については見積もりによる
豆乳	<ul style="list-style-type: none"> 1 JSA 規格における「豆乳」に該当するものであること 2 固有の色沢があり、香味が良好のもの 3 きよう雑物がなく、異物や異臭のないもの 4 甘味料等の添加がないもので、原料の大豆以外のものが入っていないもの 5 密封が完全で、外装に汚れや凹みがないもの

5 種実類

品 名	品 質 規 格
ごま類	<ul style="list-style-type: none"> 1 無漂白、無着色のもの 2 乾燥良好のもの 3 国内加工品のもの 4 酸化のないもの
ナッツ類 (スライスや細切り、八割も含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 粒がそろい、虫食い等がないもの 2 酸化及び劣化していないもの 3 国内加工のもの 4 適度に乾燥、または焙煎されたもので特有の香味があるもの 5 スライスの場合はローストしてあること 6 ホールの場合は種実が揃い、丸みを帯び充実しているもの 7 形態は別途見積もりで指定する

6 野菜類

【すべての野菜の共通事項】

- 新鮮で、かつ、安全な食材を十分吟味して納入すること。
- 石川県産を優先して納入すること。鮮度や数がそろわない場合は県外産も可。
- 納品書には産地を記載すること。
- 大きさや長さ、重量が均一であること。
- 病虫害、腐敗、傷がないこと。
- 冷蔵庫で保管していた場合は冷蔵庫焼けがないこと。
- 落ち葉、新聞紙、ビニール等、異物が混入していないこと。
- 根菜類については泥をなるべく落とすこと（指示があればこの限りではない）。
- 葉物は虫食いのないもの。
- 箱の入れ替えをしないこと。
- 品種は混ぜないこと。
- 「kg」単位で納品すること。
- 共通事項に加え、各野菜の品質規格に合ったものを納品すること。

品 名	品 質 規 格
人参	1 茎の付け根が黒ずんでいないもの 2 皮に傷がなく、割れておらず、著しく変形していないもの
玉ねぎ	1 芽や根の出ていないもの 2 表面が乾燥し、身がかたくしまっていること（新物は除く）
キャベツ	1 結球が十分であるもの 2 芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの 3 とう立ちしていないもの
白菜	1 結球が十分であるもの 2 淡緑色で枯葉のないもの
レタス	1 結球が十分であるもの 2 葉がゆるやかに巻いて、みずみずしいもの 3 変色、枯葉のないもの
大根	1 葉付きでないもの（指示があればこの限りではない） 2 ひげ根が少なく、表面は白くつるりとしているもの 3 皮に傷がなく、肉質がやわらかいもの 4 二股や割れがないこと 5 とう立ちしていないこと
ごぼう	1 ひげ根が少ないもの 2 洗いごぼうの場合は、無漂白であること 3 とう立ちしていないこと

れんこん	<ul style="list-style-type: none"> 1 砕けがないこと 2 無漂白のもの 3 皮が黒ずんでいないこと
かぶ	<ul style="list-style-type: none"> 1 表面につやがあり、身が固く締まっているもの 2 ひび割れや裂けのないもの 3 葉付きでないもの（指示があればこの限りではない）
ほうれん草	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉の緑色が濃く、柔らかくて萎びていないもの 2 伸びすぎず、茎が太すぎないもの 3 変色、枯葉のないもの
小松菜	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉の緑色が濃く、柔らかくて萎びていないもの 2 葉の黄ばみや葉先がしおれていないもの 3 茎が太すぎないもの
チンゲン菜	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉肉が厚く柔らかいこと 2 変色、枯葉のないもの
春菊	<ul style="list-style-type: none"> 1 色鮮やかで、葉の先までしっかりしているもの 2 葉が細くて短く、はりのあるもの 3 変色、枯葉のないもの
にんにく	<ul style="list-style-type: none"> 1 表面が乾燥していて、つやがあり、かたくしまったもの 2 粒が揃っているもの 3 カビのないもの 4 発芽していないもの
生姜	<ul style="list-style-type: none"> 1 カビやぬめりがないもの 2 痛み、変色がないもの
かぼちゃ	<ul style="list-style-type: none"> 1 できるだけ国産のもの 2 緑色が濃く、ずっしりして重量感があるもの
冬瓜	表面にシワや傷がなく、皮がまんべんなく緑色のもの
とうもろこし	<ul style="list-style-type: none"> 1 粒の不揃いや未熟、しなびていないもの 2 先端までに実が入っているもの
きゅうり	<ul style="list-style-type: none"> 1 全体的に緑色が濃く、皮の表面にはりがあるもの 2 いぼがとがっているもの 3 極度に曲がっておらず、太さが均一であるもの
ねぎ （白ねぎを主に 使用）	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉が鮮やかできれいな緑色でまだら模様でないもの 2 全体的にはりがあるもの 3 白い部分の巻きがしっかりし、弾力のあるもの
ピーマン パプリカ	<ul style="list-style-type: none"> 1 鮮やかな色味でむらがなく、肉厚ではりとつやがあるもの 2 皮の表面にしわが寄っていないもの

	3 へたの切り口が新しいもの
なす	1 皮が濃い紫色で、はりつつやがあるもの 2 実がふっくらとしており、重みがあるもの 3 へたの切り口がみずみずしいもの
ズッキーニ	1 皮につやがあり、太さが均一で大きすぎないもの 2 切り口が変色しておらず、萎びていないもの
ゴーヤ	1 いぼが隙間なく詰まっており、程よい弾力があり、みずみずしいもの 2 いぼがつぶれておらず、先端も枯れていないもの
ブロッコリー	1 緑色が鮮やかで濃く、小さいつぼみが詰まっているもの 2 まるく盛り上がった形であること 3 茎の切り口がみずみずしいもの
カリフラワー	1 小さいつぼみが詰まっており、シミがないもの 2 まるく盛り上がった形であること 3 葉の緑が濃く、茎の切り口がみずみずしいもの
アスパラガス	1 茎が太めでまっすぐにのびており、みずみずしいもの 2 穂先は割れておらず、程よく締まっているもの 3 緑色が濃く、切り口が新鮮なもの 4 皮が固く、筋っぽくないもの
さやいんげん	1 豆の形がくっきり出しておらず、全体の太さが均一なもの 2 はりがあり、きれいな緑色のもの 3 へたが変色しておらず、黄色味がなく、萎びていないもの 4 筋がないもの
スナップエンドウ	1 全体がきれいな緑色で変色や傷がないもの 2 さやにはりがあり、へたがぴんとしているもの
もやし	1 無白色のもの 2 褐色のものや、黒ずんでいないもの 3 根に透明感があるもの
パセリ	1 緑色が濃くてつやがあり、変色、枯れ葉のないもの 2 葉がふわふわと密集しているもの
セロリ	1 葉にはりがあり、みずみずしく、香りのよいもの 2 茎が白くて太く、縦の筋がしっかりとしているもの 3 切り口が変色しておらず、葉が黄色になっていないもの 4 切り口にすが入っていないもの
みつば (糸みつば)	1 葉が鮮やかな緑色で香りが強いもの 2 葉・茎ともにはりがあり、みずみずしいもの

	3 葉が黄色でなく、茎が半透明ではないもの
にら	1 きれいな緑色ではりつつやがあり、葉先までまっすぐなもの 2 葉の幅が広めで肉厚なもの 3 切り口が変色しておらず、葉先が折れておらず、しおれていないもの
たけのこ（生）	1 穂先は黄色～薄黄緑色のもの 2 ずんぐりした形で重みがあり、皮につやがあるもの 3 切り口がみずみずしいもの 4 根本のいぼが濃い赤色になっていないもの
トマト ミニトマト	1 全体が赤く、ずっしりとしたもの 2 皮に張りつつやがあるもの 3 ヘタはしおれておらず、ぴんとしているもの

【カット野菜・加工野菜・冷凍野菜】

- 内容が包装表面に表示してあること。
- 包装に破損、汚れがないこと、缶の場合はへこみや錆のないもの。
- 洗浄済みであること。
- 袋の内側や食品に霜がついておらず、凍結状態が良好なこと。
- カットの形状・皮の有無は見積書による。

品 名	品 質 規 格
冷凍野菜	1 国内産原料であること 2 製造工程、細菌検査等書類が提出できるもの 3 凍結状態が良好であるもの 4 味つけしていないもの 5 バラ凍結であるもの
しょうがの酢漬 け（きざみしょう が）	1 JAS 規格における「しょうが酢漬け」に該当するもの 2 しそ酢につけてあり、しそ色をしているもの 3 上記以外の合成着色料が使われていないもの 4 合成保存料無添加のもの 5 原材料のしょうがは国内産が望ましい 6 カット形態はみじん切り状のもの
カットトマト缶	1 JAS 規格のもの 2 1号缶のもの 3 固形量 1500g～1600g
トマトジュース	1 JAS 規格のもの 2 紙パックのもの

切干大根（細切り、いちょう切り含む）	1 新物、国産大根使用のもの 2 機械乾燥のもの 3 無漂白のもの
福神漬け	1 国内産原料であること 2 合成着色料及び合成保存料無添加のもの
かんぴょう	1 国内産原料であること 2 無漂白のもの
ゆかり粉	1 乾燥が良好のもの 2 国内産原料・国内加工のもの
たけのこ水煮	国内産原料であること
スイートコーン缶（ホール、クリーム）	1 JAS 規格または同等以上のもの 2 液が清澄で、異物混入のないもの

7 果実類

品 名	品 質 規 格
かんきつ類	1 ワックスを使用していないこと 2 表面が滑らかで、皮に張り艶があるもの 3 色の濃いもの 4 カビや異臭・変色のないもの
果物の果汁	1 原材料は国産かつ国内加工のもの 2 100%天然果汁のもの 3 砂糖や甘味料を使用していないもの
梨（品種問わず）	1 品種固有の色や形をしているもの 2 皮の表面がザラザラしており、重量感のあるもの 3 適度に熟しているもの
りんご	1 皮にシワ、傷のないもの 2 ワックスを使用していないもの 3 玉の大きさと形がそろっており、光沢を有するもの 4 果肉がしまり、適度に熟しているもの
冷凍果物	1 個包装もしくはバラ凍結しているもの 2 霜がたくさんついていないもの 3 果肉の大きさがそろっていて身くずれのないもの 4 カビや異臭・変色のないもの
みかん缶	1 JAS 規格または同等以上のもの

	2 MまたはSサイズであること 3 液汁が清澄であること 4 果肉の大きさがそろっていて身くずれのないもの 5 全糖、無着色、国内産原料であること
黄桃缶	1 JAS規格または同等以上のもの 2 果肉の大きさ、厚さがそろい、肉質が緻密で硬さが適当なもの 3 液汁が清澄であること 4 全糖、無着色のもの
パイ缶	1 JAS規格または同等以上のもの 2 形が整っており損傷がなく、芯の除去が良好なもの 3 液汁が清澄で、斑点がないもの 4 全糖、無着色のもの

8 きのか類

【共通の規格】

- 納入の単位は「kg」であること。

品名	品質規格
しいたけ（生）	1 かさは肉厚で開きすぎず、中心に茎がついているもの 2 大きさがそろっているもの 3 茎は太く、短めであること 4 かさの内側のひだが白いものであること
干しいたけ（だし用含む）	1 国内産、菌床品であること 2 カビ、虫食いがなく乾燥が良好なもの 3 足きりであるもの
ぶなしめじ	1 かさは肉厚で、大きさがそろっているもの 2 軸は太く短めであるもの
エリンギ	1 かさが内側に軽く巻いて張りがあり、裂けていないもの 2 軸は太く、弾力があり、きれいな白色であるもの 3 かさの裏が変色していないもの
えのき	1 えのき全体が乳白色で、変色のないもの 2 えのきの背丈がそろっており、かさが小さめで開いていないもの 3 しおれていないもの
なめこ	1 全体的につやがあり、肉厚なもの 2 かさの大きさがなるべくそろっているもの
マッシュルーム（生）	1 かさが開いておらず、締まっているもの 2 表面が滑らかで、肉厚なもの

	3 軸が太く短めで、かさの裏が白色のもの
マッシュルーム 水煮	1 JAS 規格または同等以上のもの 2 液汁が清澄であること 3 国内産原料のもの

9 藻類

【共通の規格】

- 納入の単位は「kg」であること。

品 名	品 質 規 格
ひじき、わかめ その他海藻（冷凍 含む）	1 無着色のもの 2 金属探知済みのもの 3 国内産・国内加工のもの 4 乾燥のものは、乾燥が良好なもの
昆布類（冷凍含 む）	1 乾燥良好なもの 2 食品添加物不使用のもの 3 原産地が明記されているもの
だし用昆布	1 国内産のもの(利尻、日高、道南産) 2 乾燥良好なもの
もずく（冷凍含 む）	国内産であること
のり（きざみのみ 含む）	1 原産地が明記されているもの 2 乾燥良好なもの
青のり、あおさ類	上記「のり（きざみのみ含む）」の規格に準ずること

10 魚介類

【共通の規格】

- 納入の単位は「kg」であること。
- 別に指定がある場合のみ冷凍ではなくても良い。

品 名	品 質 規 格
練り製品（冷凍含 む）	1 原材料産地の明確なもの 2 国内加工のもの 3 冷凍の場合はバラ凍結のもの
さつま揚げ かに風味かまぼ こ	1 上記「練り製品」の規格 1～3 に準ずること 2 合成着色料・合成保存料不使用のもの
冷凍魚介類	1 原料産地が明記されているもの(県内産、国内産が望ましい)

	<ul style="list-style-type: none"> 2 国内加工のもの 3 原則として骨抜きのもの 4 バラ凍結のもの 5 鮮度良好で、異味、異臭のないもの 6 その他魚介類の種類、形状や大きさ等については見積もりによる
冷凍いか むき海老 シーフードミックス あさり	<ul style="list-style-type: none"> 1 原料産地が明記されているもの 2 国内加工のもの 3 無漂白のもの、その他食品添加物が無添加のもの 4 バラ凍結のもの 5 鮮度良好で、異味、異臭のないもの
さくらえび	<ul style="list-style-type: none"> 1 原産地が明記されているもの 2 国内加工のもの 3 無漂白のもの、その他食品添加物が無添加のもの 4 着色料不使用のもの 5 乾燥のものの場合には乾燥状態が良好のもの
ししゃも はたはた	<ul style="list-style-type: none"> 1 原料産地が明確なもの 2 国内加工のもの 3 無漂白のもの、その他食品添加物が無添加のもの 4 鮮度良好で、異味、異臭、油やけのないもの
シラス(ちりめん じゃこ・味付きちりめん等も含む)	<ul style="list-style-type: none"> 1 酸化防止剤、保存料、合成着色料、漂白剤が未使用のもの 2 乾燥良好のもの 3 異臭・変色・異物混入のないもの
かえりぼし だし用煮干し	<ul style="list-style-type: none"> 1 原料産地が明確なもの 2 国内加工のもの 3 無漂白のもの、その他食品添加物が無添加のもの 4 鮮度良好で、異味、異臭、油やけのないもの
だし用のうるめ 節、かつお節 花かつお 糸かつお	<ul style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好で色沢良好なもの 2 かつお節の場合は血合いのない、削り方が均一なもの 3 食品添加物を使用していないもの 4 原料産地が明確なもの 5 国内加工のもの 6 香味良好なもの 7 虫害・カビ・油やけのないもの
まぐろオイル漬	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格または同等品以上のもの 2 魚肉配合率 60%以上のもの 3 国内加工のもの

11 肉類及び加工品

【共通の規格】

- 納入の単位は「kg」であること。
- 食品衛生法規格基準に即したものの。
- 肉質は色沢、鮮度ともに良好で、弾力が適度にあり、ドリップの少ないもの。
- 生肉の状態でカットしたものを納品すること。冷凍状態でのカットは不可。
- 特有の香りを有し、異味・異臭・異色のないもの。
- 内臓・リンパ管・血管を含まないこと。
- 昆虫、塵埃、その他の異物を含まないこと。
- 大きさ、形態は別途見積もりで指定する

品 名	品 質 規 格
ハム類 ソーセージ類 ベーコン類 ウインナー類 その他食肉加工 品	無着色のもの
豚肉	1 国産であること 2 納品時は冷凍ではない、生肉である事
鶏肉	1 国産若鶏であること 2 納品時は冷凍ではない、生肉である事
牛肉	1 国産であること 2 個体識別番号を明記した書類を提出できるもの 3 納品時は冷凍ではない、生肉である事

12 卵類

品 名	品 質 規 格
鶏卵	1 新鮮でひび割れがなく、破損や汚れがないもの 2 国内産のもの 3 糞尿が付着していない、洗浄・消毒されたもの
うずら卵水煮	1 国内産原料のもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 レトルトパウチのもの 4 納品単位は「kg」とする
冷凍液卵	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 3 国内産原料・国内加工のもの 4 納品単位は「kg」とする
--	--

13 乳類

品 名	品 質 規 格
生クリーム ホイップクリーム (冷凍含む)	1 生乳 100%使用で乳脂肪 40%以上のもの 2 安定剤、乳化剤添加なしのもの 3 原産国を明記してあるもの 4 冷凍ホイップクリームの場合は乳脂肪 12%以上のもの 5 納品単位は「kg」とする
ナチュラルチーズ	1 シュレッドタイプのもの 2 原材料の産地が明記されているもの 3 無着色のもの 4 納品単位は「kg」とする
プレーンヨーグルト	1 乳脂肪 3%以上のもの 2 無糖でゼラチン、寒天等無添加のもの
粉チーズ	1 パルメザンチーズ 100%のもの 2 無着色のもの 3 納品単位は「kg」とする
個包装チーズ	1 原材料の産地が明記されているもの 2 無着色のもの 3 その他は見積もりによる
プロセスチーズ (溶けないタイプや裂けるチーズ、棒状のチーズ等含む)	1 原材料の産地が明記されているもの 2 無着色のもの 3 形状は見積もりによる
デザート用ヨーグルト	内容量は一個約 40～80 g その他規格については見積もりによる

14 油脂類

品 名	品 質 規 格
バター	1 国産原料で有塩のもの 2 無着色、保存料を含有しないもの 3 均等に特有の淡黄色をしていて斑点等のないもの
大豆白絞油	1 JAS 規格のもの

	2 缶に表示が明記してあるもの
サラダ油	1 JAS 規格のもの 2 ボトルに表示が明記してあるもの
ごま油	1 JAS 規格のもの 2 ボトルに表示が明記してあるもの 3 純ごま油であること
オリーブ油	ピュアオイルであること

15 菓子類

品 名	品 質 規 格
デザート類 (冷凍含む)	1 アレルギー表示を明記してあるもの 2 汚れやへこみなどがなく、包装状態のよいもの
ダイスカットゼリー (冷凍含む) 製菓用チョコチップ等	1 包装状態のよいもの 2 納入単位は「kg」であること 3 その他規格については見積もりによる
甘納豆	1 合成着色料及び合成保存料無添加のもの 2 その他規格については見積もりによる

16 嗜好飲料類

品 名	品 質 規 格
みりん	1 本みりんであること 2 原材料産地が明記されているもの 3 ペットボトル入りのもの 4 濁りがなく、特有の香味と光沢を有しているもの 5 甘味料を使用していないもの
清酒	1 国内産原料のもの 2 酒税法による清酒に格付けされたもの 3 紙パックのもの 4 濁りがなく、特有の香味を有し、酸味がついていないもの
料理酒	1 国内産原料のもの 2 糖分5%以下のもの
ワイン(白・赤) (調理用含む)	1 着色料、保存料等を使用していないもの 2 原材料産地が明記されているもの 3 紙パックかペットボトル入りのもの 4 濁りがなく、特有の香味を有しているもの

17 調味料および香辛料

品 名	品 質 規 格
濃口しょうゆ 薄口しょうゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1 原料の大豆は国内産または遺伝子組み換えしていないもの 2 JAS 規格特級品 3 1.8ℓのペットボトルにいてあるもの 4 濁りや沈殿物のないもの
みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1 米みそで、淡色みそであるもの 2 原料の大豆は国内産または遺伝子組み換えしていないもの 3 包装状態が良好なもの 4 カビなどの発生がないもの 5 納品単位は「kg」とする
白みそ（西京みそ含む）	<ol style="list-style-type: none"> 1 米みそで、白色みそであるもの 2 原料の大豆は国内産または遺伝子組み換えしていないもの 3 包装状態が良好なもの 4 カビなどの発生がないもの
八丁みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1 包装状態が良好なもの 2 カビなどの発生がないもの
ウスターソース 中濃ソース	<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格特級品のもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 ペットボトル入りのもの 4 原材料産地が明記されているもの
天然塩 精製塩	<ol style="list-style-type: none"> 1 国産海塩であること 2 細粉状で塊のないもの
めんつゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格のもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 ペットボトル入りのもの 4 3～5倍希釈程度のもの
白こしょう	<ol style="list-style-type: none"> 1 包装状態が良好なもの 2 乾燥良好で吸湿による塊がないもの 3 香味・辛味・色調が良いもの 4 変色・カビ・害虫の発生がないもの
マヨネーズ（個食用含む）	<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格のもの 2 卵黄タイプのもの 3 食品添加物を使用していないもの 4 原材料産地が明記されているもの

食酢 黒酢	<ul style="list-style-type: none"> 1 穀物酢であること 2 原材料産地が明記されているもの 3 ペットボトル入りのもの
サラダビネガー	<ul style="list-style-type: none"> 1 リンゴタイプのもの 2 原材料産地が明記されているもの 3 ペットボトル入りのもの
トマトペースト トマトピューレ	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格のもの 2 国内産トマトを使用したものが望ましい
トマトケチャップ	<ul style="list-style-type: none"> 1 国内産トマトを使用したものが望ましい 2 JAS 規格特級品のもの 3 食品添加物を使用していないもの
チリソース	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格または同等以上のもの 2 1号缶であること
チリペッパーソース (タバスコ等)	<ul style="list-style-type: none"> 1 包装状態が良好なもの 2 香味・辛味・色調が良いもの
マリナラソース	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格のもの 2 国内産トマトを使用したものが望ましい 3 他の規格については見積書による
他トマト加工品 調味料・缶類	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格のもの 2 国内産トマトを使用したものが望ましい 3 他の規格については見積書による
カレールウ ハヤシライスルウ ビーフシチュールウ	<ul style="list-style-type: none"> 1 包装状態が良好なもの 2 フレーク状のもの 3 油焼けしていないもの 4 色調・香味良好なもの 5 香辛料の調和の良いもの
デミグラスソース	<ul style="list-style-type: none"> 1 包装状態が良好なもの 2 色調・香味良好なもの 3 香辛料の調和の良いもの
チャツネ	<ul style="list-style-type: none"> 1 合成着色料や保存料不使用のもの 2 色調・香味良好なもの 3 包装状態が良好なもの
マスタード	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS 規格のもの 2 粒入りのもの
薬味やスパイス	<ul style="list-style-type: none"> 1 乾燥状態が良好なもの

類 (バジル・ガリック・チリパウダー・一味など)	2 吸湿しておらず、塊がないもの 3 香味良好なもの
魚醤 (いしる・ナンプラー等)	JAS 規格のもの
とりがら (粉末) がらスープ 焼きそばソース (粉末) コンソメ ブイヨン類 中華スープ ラーメンスープ等	1 包装状態が良好なもの 2 粉末のものは乾燥状態が良好なもの 3 他の規格については見積書による
オイスターソース	1 特有の香味を有するもの 2 ペットボトル入りのもの 3 外装に異常がないもの
トウバンジャン コチュジャン テンメンジャン	1 外装に異常がないもの 2 十分熟成しているもの 3 特有の風味・香味のあるもの 4 不純物の混入がないもの
練りわさび	1 包装状態が良好なもの 2 特有の香味を有するもの
塩こうじ・しょうゆこうじ	1 包装状態が良好なもの 2 カビなどの発生がないもの 3 納品単位は「kg」とする
調味だし類 (和風だし・白だし含む)	1 JAS 規格のもの 2 ペットボトル入りのもの 3 外装に異常がなく、包装状態が良好なもの 4 異臭・変色のないもの 5 異物混入のないもの 6 内容量は見積書による
お好み焼き用ソース (とんかつソースや個食用等も含む)	1 JAS 表示品 2 食酢については醸造酢を使用しているもの 3 特有の風味を有し、色沢良好なもの 4 外装に異常がなく、包装状態が良好なもの

	5 異臭・変色のないもの 6 異物混入のないもの 7 内容量は見積書による
--	---

18 調味加工食品類

品 名	品 質 規 格
冷凍春巻き 冷凍餃子 冷凍焼売類	1 JIS 規格適合品または、日本冷凍食品協会の規格適合品であるもの 2 国内加工のもの 3 バラ凍結で霜がたくさんついていないもの 4 型崩れ、つぶれている等形状に問題のないもの 5 その他規格は見積もりによる
冷凍コロッケ類	上記の規格に準ずる