

野々市市学校給食用物資品質・規格書

(一部抜粋)

令和6年8月19日改訂

野々市市学校給食用物資品質・規格書について	1
【制定の目的】	1
【運用について】	1
【取引停止について】	1
【食材発注後の食材の変更・納入中止について】	1
【食材の品質・規格 共通事項】	1
学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	2
各食品の品質規格の詳細（豆腐抜粋）	3

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（豆腐抜粋）

食品	番号	使用 学期	品名	規格	参考 使用予定量
豆腐	1	通年	絹豆腐	適度な堅さと弾力があること 1 丁約 250～300 g であること 腐敗・変質のないもの 異物が入っていないもの 製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品 すること 蓋なし容器または蓋がめくりやすいこと 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） 保存温度は 10℃以下とする	<p>小学校 1 回あたり 90～270 kg</p> <p>中学校 1 回あたり 35～160 kg</p>
豆腐	2	通年	焼き豆腐	上記「絹豆腐」の品質規格に準ずること 表・裏ともに等分に焼いたものであること	
豆腐	3	通年	木綿豆腐	上記「絹豆腐」の品質規格に準ずること	
豆腐	4	通年	厚揚げ	上記「絹豆腐」の品質規格に準ずること 鮮度が良い良質な植物油で揚げてあること 油切れの良いものであること 揚げ色がキツネ色で、きれいに上がっている こと 1 枚約 200～300 g で形が均一なもの	
豆腐	5	通年	うす揚げ	上記「絹豆腐」の品質規格に準ずること 鮮度が良い良質な植物油で揚げてあること 油切れの良いものであること 揚げ色がキツネ色で、きれいに上がっている こと 1 枚約 65～110 g で形が均一なもの	