

# 学校給食用食材納入規格基準(野菜)

(共通規格)

① 新鮮なもの。
② 水切りが良好なもの。
③ 病原虫、枯葉、泥土などの不純物は含まず、とう立、傷み、腐敗のないもの。
④ 「す」の入ったもの、変形、変色、折れ、割れ傷などは除く。
⑤ 長さ、大きさなどの形状は揃える。
⑥ 根、茎、葉などの切除部分は不要に残さないものとする。
⑦ 根菜類については、土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。
⑧ 原則、国内産とする。また、納品書に産地を記載する。

	発注品名	規 格	詳 細
	野菜類		
1	青とうがらし	1本 15g程度	濃い緑色で、皮につやと張りがあるもの。
2	青ねぎ		葉が鮮やかな緑色でまっすぐなもの。
3	アスパラガス	25cm程度	頭部の開かないもので、太さがそろったもの。スジや曲がりがないもの地際部が白くないもの。
4	枝豆		枝は取り除きさやの色が濃いもの。また、うぶ毛が十分ついているもの。
5	えびいも	Lサイズ以上のもの	肉質のキメが細かいもの。あまり曲がっていないもの。親芋、孫芋、ひ孫芋でないもの。
6	えんどう豆		中の実が十分に成長したもの。さやの色がみずみずしい緑色のもの。
7	大葉		緑色が濃くみずみずしいもの。葉や切り口が変色していないもの。
8	オクラ	1本 7～10cm程度	緑色が濃く、うぶ毛が十分ついているもの。
9	蕪		形が豊円で、白く光沢があるもの。根が裂けたり、すが入っていないもの。大きい方がよい。葉を切り落としたもの。
10	かぼちゃ	1.5kg～2.5kg(M～Lサイズ)程度	出来るだけ国産。茎の切り口がコルク状で固いもの。極度に変形がなく、凸凹のすくないもの。完熟しているもの。納品時、1/4カット希望。

	発注品名	規 格	詳 細
11	カリフラワー		花蕾のしまりがよく品質、色沢良好なもの。丸みがあり、ずっしりしたもの。
12	きぬさや	5cm～6cm程度	色沢、鮮度良好でみずみずしく、はりがあるもの。異品種の混合のないもの。
13	キャベツ	1kg～2kg程度	外の葉が薄緑色でつやとはりがあり、葉に黒い斑点がないもの。根部を除き、切り口が新しいもの。外葉の除去が適切であるもの。
14	きゅうり	20cm～25cm(M～Lサイズ)程度	緑色が鮮やかで、表面のとげが触ると痛いぐらいのもの。極度に曲がっていないもの。
15	金時人参	Lサイズ程度	まっすぐで濃い紅色のもの。極力土がついていないもの。
16	黒豆		1年物に限定。黒紫色で粒が大きく、つやがあり、シワのないもの。
17	小蕪	L～3L程度	白く光沢があるもの。根が裂けていないもの。葉を切り落としたもの。(※葉付きで注文する場合あり)
18	ごぼう	L～2Lサイズ程度	まっすぐに伸び、はりがあるもの。しなびていないもの。
19	小松菜	20cm～30cm(M～Lサイズ)程度	虫食い穴が極力少ないもの。土をなるべく落としたもの。
20	さつまいも	250g～450g程度	表皮に光沢があり、色が鮮やかで、表皮のむけていないもの。形状は丸すぎず凹凸の少ないもの。
21	里いも	70g～100g(L～2Lサイズ)程度	茎が長く伸びすぎではないもの。大きさが均一で虫食い穴が極力少ないもの。親芋、孫芋、ひ孫芋でないもの。
22	三度豆	10cm程度	色沢、鮮度良好でみずみずしく、はりがあるもの。極度に曲がっていないもの。向きをそろえて納品する。
23	じゃがいも	メークイン限定、2L(150g～200g)程度	ふっくらと丸みがあって皮にしわがないもの。皮の色が緑がかっていないもので、芽が出かけていないもの。黒いあんがないもの。
24	春菊	20cm～25cm(M～Lサイズ)程度	茎が長く伸びすぎではないもの。虫食い穴が極力少ないもの。
25	しょうが		塊茎のこぶは多すぎず、また、大きくふくらみがあるもの。乾燥しているもの。
26	正月大根 (雑煮大根)	直径3～4cm程度	肌が白くきめ細かくはりがあり、割れていないもの。二股など変形していないもの。
27	聖護院大根		ずっしりと重く、表面につやと張りがあるもの。
28	しろ菜		軸の色が白く張りがあり、艶があるもの。葉の色もみずみずしく薄い緑色でシャキッとしているもの。根元の切り口が変色していないもの。虫食い穴が極力すくないもの。
29	白ねぎ		白い部分が長く、つややかで、弾力があるもの。
30	新生姜		色が白っぽく艶があり、茎の切り口が綺麗な紅色のもの。
31	ずいき		柄の部分に張りがあり、しなびていないもの。

	発注品名	規 格	詳 細
32	セロリー	節間の長さ 16cm以上	節は長く、肉が厚く、光沢があるもの。葉は黄色が混じっていないもの。
33	そら豆	1さや25g以上	さやは緑が濃く白いうぶ毛がうっすらとつき豆が均等に入っているもの。
34	大根	1kg～1.5kg(M～Lサイズ)程度	白くきめ細かくはりがあるもの。根の部分に横縞が入ってなく極力凹凸がないもの。極力土がついていない、割れていないもの。切れてなくまるまる1本のもの。葉を切り落としたもの(※葉付きで注文する場合あり)
35	大豆もやし		茎が太くて色が白く艶や張りがあり、ひげ根が茶色になっていないもの。豆が黒ずんでいないもの。小袋でなく大袋で納品。
36	たけのこ	1kg～3kg程度	砲弾型で切り口が白いもの。外側の色は茶褐色で外皮がはがれていないもの。
37	玉ねぎ	L～2L(200g～300g)程度	堅くしまっていて光沢がよく皮が乾いているもの。葉柄、根の切除が良好で外皮の剥脱がすくないもの。
38	チンゲン菜	25cm～30cm(M～Lサイズ)程度	葉柄は淡緑色で幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びてはりがあるもの。虫食い穴が極力少ないもの。
39	冬瓜	1個 3～5kg程度	表面にシワ、傷がなく、皮がまんべんなく緑色のもの。
40	とうもろこし	1本260g以上	皮付きで皮の色が鮮やかな緑色のもの。完熟なもの。
41	トマト	1個 200g程度	へたが緑色でピンとしているもの。適度に熟し、形は丸みがあって光沢があり色のきれいなもの。
42	なす	80g～140g(M～Lサイズ)、長さが20cm～25cm程度	表面に傷がなく、濃い紫色でつやがあるもの。過熟がなく、しなびのないもの。丸なすでないもの。
43	にがうり	1本 200g以上で20cm以上	濃い緑色で適度に重みがあり表面につやがあるもの。
44	にら	33cm～45cm程度	緑色で葉幅が広く、葉先まで素直にのびており、葉柄がやわらかいもの。
45	人参	L～2Lサイズ程度	まっすぐで濃いオレンジ色のもの。極力土がついていないもの。
46	にんにく	L～2Lサイズ程度	球色は純白でつやがあるもの。球形は大きく丸みがあるもの。乾燥し、球割れのないもの。
47	白菜	2kg～3kg(M～Lサイズ)程度	巻きが固く、白い部分につやとはりがあるもの。外側の葉は緑色で、葉に黒い斑点がないもの。虫食い穴が極力すくないもの。
48	パセリ		みずみずしく、濃い緑色。また、茎を持って軽く振り、葉先の落ちないもの。
49	花菜(菜の花)		つぼみ、葉、茎ともに鮮やかな緑色したもので、茎の切り口がみずみずしいもの。
50	パプリカ		色が鮮やかで、皮につやのあるもの。果肉が厚く軟らかなもの。
51	ピーマン	1個 50g程度	果肉が厚く、軟らかで、皮につやと張りがあり、色の濃いもの。
52	ふき	長さは80cm程度	茎がしっかりしていて全体にみずみずしいもの。葉を落として納品する。
53	ブロッコリー	200g～300g程度	花蕾が山型でしまっているもの。濃い緑色で、側枝でないもの。

	発注品名	規 格	詳 細
54	ほうれん草	20cm～30cm(M～Lサイズ)程度	緑色が濃く、みずみずしくはりがあるもの。茎が細く短いもので、葉が大きく密集しているもの。土をなるべく落としたもの。
55	水菜		みずみずしく、はりがあるもの。土をなるべく落としたもの。
56	みつば		みずみずしく色鮮やかで、香りの強い、光沢のあるもの。
57	ミニトマト	6g～22g程度	色のきれいなもの。適熟のもの。裂果のないもの。
58	もやし	長さは5cm～7cm程度	根は短いもの。茎は白くてつやががあり太くて締まったもの 豆の開いていないもの。大袋で納品する。
59	レタス	Lサイズ以上 外葉を含んで350g以上 外葉無いものは300g以上	外葉を除いたもの。株の切り口が白くみずみずしいもの。
60	れんこん		皮は薄橙色のつやのよいもの。中身の色は白く、穴が小さなもの。
	きのこ類		
61	えのきたけ		軸は白く15cm程度にそろって、ぬるぬるしていないもの。また、笠もそろった大きさのもの。
62	しいたけ	かさの直径が4cm以上8cm以内	軸が太く短いもの、笠は肉厚で黒褐色の光沢があり、ぬれていないもの。
63	なめこ		笠や茎が軟化していないもの。粘質が多く肉厚のもの。
64	本しめじ		かさが肉厚で、大きさがそろっていること。また、軸は太く、短めで笠が乾いているもの。
	果実類		
	かんきつ類		ワックスを使用していないもの。
65	甘夏		色が濃く均一で表面が滑らかで艶があるもの。
66	清見オレンジ	200g～250g	色が濃い橙色のもの。
67	ジュシーフルーツ		表面が滑らかで張りがあり、ずっしりと重みのあるもの。
68	セミノールオレンジ	150g～200g	色が濃く鮮やかで艶と張りがあるもの。
69	デコボン	230g程度	皮に鮮度があり、ずっしり重たいもの。
70	八朔		皮に鮮度があり、ずっしり重たいもの。
71	ポンカン	6cm～7cm程度	皮に鮮度があり、ずっしり重たいもの。
72	みかん	S寸～M寸	へたの切り口が小さく、皮に張り艶があるもの。
73	ゆず	1個80g～130g程度	裂果のないもの。

	発注品名	規 格	詳 細
	その他		
74	いちご		玉揃いで形状よく、全体が平均して色づいているもの。果肉がやわらかく、多汁質で甘みが強いもの。
75	柿	200g程度	原則、種無しで富有柿。
76	キウイフルーツ		玉揃いで形状良好なもの。果実の表面が滑らかで、栗毛が一様につき、黒斑点のないもの。適熟なもの。
77	巨峰		粒揃いで形状良好なもの。外皮にしわ、割れ、傷のないもの。果肉は多汁質で甘みのあるもの。
78	幸水梨	270g以上	品種固有の色、形のもの。皮の表面がザラザラして、重量感のあるもの。適熟なもの。
79	さくらんぼ		粒揃いで光沢があり、形状がよいもの。果肉は多汁質で甘みの強いもの。
80	すいか(小玉)	1.5～2kg程度	玉揃いで形状よく、重量感のあるもの。果肉は適度にしまり、熟度良好なもの。繊維質がなく、空洞果、裂果していないもの。
81	すもも		玉揃いで形状よく、重量感のあるもの。果肉が厚く、熟度良好で甘みが強いもの。
82	20世紀梨		品種固有の色、形のもの。重量感のあるもの。適熟なもの。
83	びわ	50g程度	粒揃いで形状がよいもの。果肉は多汁質で甘みの強いもの。
84	プルーン		粒揃いで光沢があり、形状がよいもの。果肉は多汁質で甘みの強いもの。
85	豊水梨	310g以上	品種固有の色、形のもの。皮の表面がザラザラして、重量感のあるもの。適熟なもの。
86	マスカット		粒揃いで形状良好なもの。外皮にしわ、割れ、傷のないもの。果肉は多汁質で甘みのあるもの。
87	メロン		玉揃いで形状よく、重量感のあるもの。果肉が厚く、熟度良好で甘みが強いもの。
88	洋梨	200g～250g程度	品種固有の色、形のもの。重量感のあるもの。適熟なもの。
89	りんご		外皮にしわ、傷のないもの。玉揃いで光沢があり、形状良好なもの。果肉がしまり、熟度良好なもの。ワックスを使用していないもの。

# 学校給食用食材納入規格基準(肉類・肉加工品)

## 基本事項

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドリップの少ないもの ③ 特有の香りを有し、異味、異臭、異色のないもの ④ 内臓、リンパ管、血管などを含まないこと ⑤ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
表示	① 品名 ② 消費期限 ③ 産地(加工品では原材料名、原材料産地、食品添加物やアレルギーなど法定表示義務事項) ④ 加工場所の所在地と名称 ⑤ 保存方法と基準(10℃以下) ⑥ 内容重量または数 ⑦ 生産履歴

## (1)豚肉

共通規格	純内地産 チルド状態のもの 赤身90%(ひき肉80%以上)
------	-------------------------------------

	発注品名	使用部位	切り方・その他	指値(税抜)
1	豚肉	もも	縦3cm 横3cm 厚さ2~2.5mm 程度 並	1300円/kg
2	豚肉(角切り)		縦2cm 横2cm 厚さ2cm 程度 並	
3	豚肉(厚切り)		縦3cm 横5cm 厚さ3mm 程度 並	
4	豚肉(しゃぶしゃぶ用)		縦3cm 横3cm 厚さ1.5mm 程度 並	
5	豚ひき肉		上	1200円/kg
6	豚ヒレ(カツ用35g)	ヒレ	1枚35g 厚さ8mm程度	2500円/kg
7	豚ヒレ(カツ用40g)		1枚40g 厚さ8mm程度	2500円/kg

(2)牛肉

共通規格	原則として国産 チルド状態のもの 個体識別番号明記
------	---------------------------------

	発注品名	使用部位	切り方・その他	指値(税抜)
8	牛肉	もも	縦3cm 横3cm 厚さ2~2.5mm 程度 並	2100円/kg
9	牛肉(上)		縦3cm 横3cm 厚さ2~2.5mm 程度 上	
10	牛肉(角切り)		縦2cm 横2cm 厚さ2cm 程度 並	2100円/kg
11	牛肉(チンジャオロース用)		縦4cm 横1cm 厚さ5mm 程度 並	2100円/kg
12	牛ひき肉		赤身80%以上 上	2000円/kg

(3)鶏肉

共通規格	チルド状態のもの 国産若鶏(生後7~12週間以内のもの)
------	---------------------------------

	発注品名	使用部位	切り方・その他	指値(税抜)
13	鶏肉	もも	縦2cm 横2cm 厚さ7mm 程度 そぎ切り	935円/kg
14	鶏肉(チキンライス用)		縦1cm 横1cm 厚さ7mm 程度 ぶつ切り	
15	鶏肉(25g)		一切れ25g 厚さが均一であること	
16	鶏肉(30g)		一切れ30g 厚さが均一であること	
17	鶏肉(50g)		一切れ50g 厚さが均一であること	
18	鶏肉(60g)		一切れ60g 厚さが均一であること	
19	鶏ミンチ肉			
20	鶏肉胸(皮なし60g)	むね	一切れ60g 厚さが均一であること	
21	手羽元(皮付)	手羽元	一切れ40g	
22	鶏肉(ささ身50g)	ささ身	一切れ50g 筋をとったもの	
23	ソフトささみフレーク		メーカー:アリアケジャパン	

(4)肉加工品

共通規格	①色沢、香味が良好のこと ②燻性煙状態が良好のこと ③汚れ、カビ、ネトのないもの ④スライスにあたり、衛生的で生食に適するもの ⑤無添加・無塩漬であること ⑥原材料、成分表、配合割合の表示 ⑦卵不使用であること ⑧冷凍品
------	---

発注品名	規 格
24 ロースハム(カットホーク)	メーカー:タケダハム(株)
25 チキンハム(短冊)	メーカー:印南養鶏農業協同組合
26 ベーコン(短冊)	メーカー:タケダハム(株)
27 ピッコロハム	メーカー:印南養鶏農業協同組合
28 ウインナー(カットホーク)	2cmカット メーカー:印南養鶏農業協同組合
29 ポークウインナー(5mmカット)	5mmカット メーカー:印南養鶏農業協同組合
30 チキンウインナー(11g)	1本11g 手巻きずし用 メーカー:印南養鶏農業協同組合
31 焼き豚(短冊カット)	メーカー:タケダハム(株)

# 学校給食用食材納入規格基準(魚介類・魚肉加工品)

## 基本事項

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 冷凍品については、日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの 輸入品にあつては同等品以上 ③ 身割れ、損傷、変形、乾燥および油やけのないもの ④ グリーンミートによる緑色や、変色したものがないこと ⑤ 異味、異臭のないもの ⑥ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと ⑦ 加熱して魚のうまみを感じられるものであること ⑧ 解凍後表皮、肉質に変化なく色彩の良いもの ⑨ 肉質に弾力がありドリップの少ないもの ⑩ 部位、大きさが一定のもの
表示	① 品名 ② 消費期限 ③ 産地(海域、水揚げ地、中間加工地、最終加工地) 最終加工地の所在地と名称 ④ 保存方法と基準 ⑤ 内容重量または数

## (1)魚類

	発注品名	規 格
1	まあじ	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し
2	冷いわし開き	1切れ40g バラ凍結 塩無し
3	冷いわし(筒切り)	1切れ40g 頭・内臓をきれいに取ったもの バラ凍結 塩無し 魚卵の有無を記載すること
4	かつお角切り	サイコロ切り(2cm) 皮なし 血合いなし バラ凍結
5	きびなご	1尾7~8cm バラ凍結
6	冷さけ	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し
7	冷さけ(角切り)	サイコロ切り(2cm) 皮なし 赤い色の物 バラ凍結
8	まさば	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し

	発注品名	規 格
9	さわら	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し
10	冷さんま開き	1切れ40g バラ凍結 塩無し
11	冷さんま(筒切り)	1切れ40g バラ凍結 頭・内臓をきれいに取ったもの 塩無し 魚卵の有無を記載すること
12	子持ちししゃも	1尾20g バラ凍結 塩無し
13	たちうお	1切れ50g バラ凍結 塩無し
14	まだら	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し
15	すけとうたら	1切れ50g バラ凍結 3枚おろし 塩無し
16	はも	1切れ30g バラ凍結
17	はも(粉つき)	1切れ30g でんぷん付き バラ凍結
18	はたはた(生干し・無頭)	1尾6~8cm バラ凍結
19	ぶり	1切れ50g バラ凍結 塩無し
20	ぶり(角切り)	サイコロ切り(2cm) 皮なし バラ凍結 塩無し
21	はまち	1切れ50g バラ凍結 塩無し
22	ほき	1切れ50g バラ凍結 塩無し
23	ほっけ(一夜干し)	1切れ50g バラ凍結 塩無し
24	メルルーサ	1切れ40g バラ凍結 皮なし
25	メルルーサ(角切り)	サイコロ切り(2cm) 皮なし バラ凍結
26	わかさぎ	1尾8~10cm バラ凍結
27	くじら肉	冷凍 2cm角に切ったもの 血抜きしたもの メーカー:奥野水産 生産履歴明記
28	とびうおフィーレ	3枚おろし バラ凍結 ひれをきれいに取ったもの
29	とびうお(すり身)	卵なし 保存料無添加 冷凍
30	いか短冊	冷凍 1×4cmの短冊切り いかの種類を明記 バラ凍結
31	いか鹿の子目	1切れ50g 鹿の子目切りしたもの いかの種類を明記 バラ凍結
32	いか輪切り	1cm幅の輪切り するめいかまたは紫いか バラ凍結
33	いか輪切り(皮なし)	1cm幅の輪切り 皮なし するめいかまたは紫いか バラ凍結
34	つぼ抜きいか	1ぱい80g バラ凍結
35	冷むきえび	100/200 固形量1Kg バラ凍結
36	冷むきえび大	60/80 固形量1Kg バラ凍結
37	生むきえび	100/200
	発注品名	規 格

38	生むきえび大	60/80
39	たこスライス(冷)	スライス 5mm程度 バラ凍結
40	ベビーホタテ(冷凍)	バラ凍結 国産 2Sサイズ
41	ほたて貝柱(冷凍)	バラ凍結 1/4カット ひもを取り除いたもの
42	うなぎ(かば焼き)	1切れ40g 国産 タレ付
43	うなぎ(かば焼き)刻み	国産 タレ付
44	アカカレイ(京都産)唐揚げ	1切れ60g 冷凍 京都産 粉付き(でんぷんのみ) 卵なし
45	あじまるごとフライ	1尾20g 冷凍 粉付き メーカー:美好食品(株)
46	カレイ(京都産)フライ	1切れ60g 冷凍 京都産 粉付き(でんぷんのみ) 卵なし
47	えびフライ	13/15 卵成分なし
48	えびフライ	16/20 卵成分なし
49	かたくちいわし(田作り用)	国産
50	かえりじゃこ	国産
51	ちりめんじゃこ	国産 上級
52	花かつお	国産 ソフト削り
53	糸花かつお	国産
54	さくらえび(素干し)	添加物なし 着色料なし
55	干しえび	
56	するめ	メーカー(ピアット)
57	鮭フレーク	
58	冷たらこ	冷凍 着色料なし
59	たらこ(レトルト)	レトルト 着色料なし
60	まぐろ缶詰(味付フレーク)	
61	ツナフレーク(油漬)	
62	ツナ水煮	
63	するめ(するめごはん用)	
64	干しかれい	1切れ40g
65	冷魚そうめん	冷凍 卵なし
66	出しかつお	国産 混合削り節
	発注品名	規 格
67	だしじゃこ	国産 酸化防止剤無添加

(2)練り製品

共通規格	① 気孔がなく弾力性のあるもの ② 汚れ、べとつきのないもの ③ 卵なし ④ 魚肉の割合は50%以上 ⑤ 保存料無添加
------	---

	発注品名	規 格
68	竹輪	チルド 1本50g
69	冷煮込み竹輪	冷凍 1本100g
70	さつま揚げ	1枚50g
71	ごぼう天	1本40g
72	ごぼう天 25g	1本25g
73	かまぼこ	板無し 着色料無し
74	ちらしかまぼこ(桃花)	メーカー:カネマツ スライス 真空パック 500g又は1kg
75	ちらしかまぼこ(桜花)	メーカー:カネマツ スライス 真空パック 500g又は1kg

# 学校給食用食材納入規格基準(その他)

## (1)卵

発注品名	規 格	
	1 卵	サイズ
品質の特性		① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 新鮮でひび割れ等破損や汚れがないもの
表 示		① 品名 ② 消費期限 ③ 産地・表示義務事項(遺伝子組み換えの有無) ④ 所在地と名称 ⑤ 内容重量または数

## (2)豆腐類・こんにやく

### 共通規格

品質の特性	① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 異味異臭がなく、風味良好で破損がないもの
表 示	① 品名 ② 消費期限 ③ 産地・表示義務事項(遺伝子組み換えの有無) ④ 加工場所の所在地と名称 ⑤ 保存方法と基準(冷蔵) ⑥ 内容重量または数
取り扱い	① 製造後速やかに冷却し、納品まで冷蔵保存のこと

	発注品名	規 格
2	豆腐	ソフト豆腐で1丁300～400g程度のもの
3	木綿豆腐	1丁300～400g程度のもの
4	絹ごし豆腐	1丁300～400g程度のもの
5	油揚げ	木綿豆腐を揚げたもの きれいな油で揚げ、破損変形がなく鮮度良好なもの

	発注品名	規 格
6	こんにゃく	プリプリとした適度な弾力性があり、柔らかすぎないもの。
7	つきこんにゃく(5cm)	プリプリとした適度な弾力性があり、柔らかすぎないもの。
8	糸こんにゃく	プリプリとした適度な弾力性があり、柔らかすぎないもの。