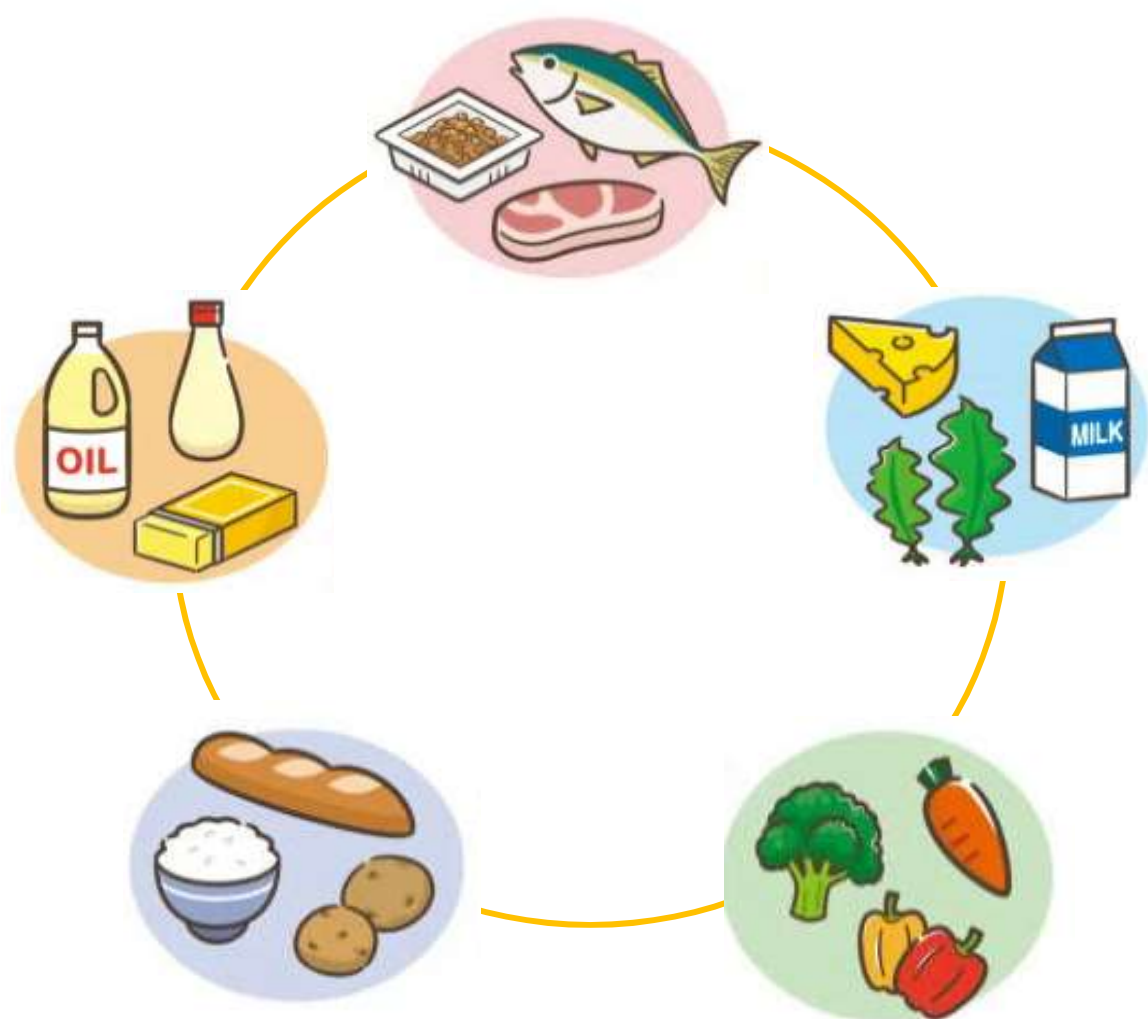


学校給食用物資規格書



— 宇部市 —

目次

本規格書の基本事項 ・・・ 1

保存温度基準 ・・・ 2

種 類	品 目	ページ
野菜・果物	(1) 野菜	3・4・5
	(2) きのこ	5
	(3) いも	6
	(4) 果物	6
肉・肉加工品	(1) 豚肉	7
	(2) 牛肉	7
	(3) 鶏肉	7
	(4) ハム・ベーコン・ウインナー	7
魚介類		8
鶏卵		8
牛乳		8
米・一食炊飯		9
パン		9
大豆製品		9
こんにゃく		10
練り製品		10
ゆで麺		10
一般物資	冷凍食品	11
	乳製品	12
	乾物	12
	缶詰・パウチ製品	12・13
	漬物	13
	調味料・香辛料	13
	個包装加工品	13

本規格書の基本事項

- 1 学校給食用物資の選定にあたっては原則として、本規格書によるものとする
- 2 食材の納入にあたっては、安心安全でおいしい給食を提供することが何より重要であることを理解し、誠実かつ良心的な納入をすること
- 3 本規格書にあげられていない品目については、その都度示すものとする
- 4 本規格書の規格について、疑問事項がある場合には発注施設に連絡し、指示を受けること
- 5 食品衛生法ならびに関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを適時書類等で証明可能なものとする
- 6 産地及び原材料産地は国産を優先するが、その限りでない
- 7 食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとし、不要なものは含まないこと
- 8 遺伝子組み換え原料を使用していないものを優先する
- 9 ロットが同じで出来るだけ新しいものとする
- 10 表示義務事項について、該当するものについては、書類を整備し提出する
 - ① 品名
 - ② 原材料名
 - ③ 産地（加工品については、原材料産地）
 - ④ 生産者（製造または加工者を含む）の名称及び所在地
 - ⑤ 消費または賞味期限
 - ⑥ 内容重量または数
 - ⑦ 保存方法と基準その他、アレルギー物質表示、食品添加物表示、遺伝子組換え原料の有無、牛由来製品の有無、トレーサビリティ等、法令で定められている表示義務を遵守する
- 11 検収で温度を測定する食材については、次頁の基準に準じて温度管理を行うこと（保管・配送を含む）
- 12 保管・配送中の取り扱いについて、容器・包装の破損等のないようにすること

学校給食衛生管理基準に基づく学校給食用食品の原材料、製品等の保存温度基準

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
	冷凍魚肉練り製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を冷凍させたもので、包装容器に入れたもの）	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
鶏卵（殻付卵）		10℃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

野菜・果物

基本事項

- ① 県内産、国内産を優先し、固有の色、つや、形状を有し、大きさが一様に揃い、極端に変形のないもの
- ② 市場に宇部産が出回っている時期は、品質が良ければ、優先すること（一部でも可）
- ③ 鮮度が良く、病原菌、腐れ、変色、異臭等が無く、虫卵や異物が混入していないもの
前もって傷み等がないか確認し、確実なものを納品すること
- ④ 加工したのものに関しては、品質のチェックは納入前に必ず行い、異物混入に特に注意すること
（例：ごぼう・里芋・れんこん・冬瓜・かぼちゃ等のカット、豆のすじ取り等）
加工は極力、提供日に近い日に行うこと
- ⑤ 異物の混入や傷み・変形等があった場合には、速やかに代替品の用意等の対応をし、
原因の究明、報告を行うこと
- ⑥ 次のことが表示してあり、納入伝票に記載してあること
 - ・品名
 - ・等級、階級
 - ・産地名（宇部産のものは必ず宇部産と記載すること）
 - ・重量
 - ・価格
- ⑦ 原則、品位規格Aまたは（秀）のもの
- ⑧ サイズについては、必要があればその都度示すものとする
- ⑨ 包装等については、必要があればその都度示すものとする
- ⑩ シール等のついているものは剥がして納品すること

（１）野菜

品名	規格
たまねぎ	球の大きさが揃っているもの 表皮は乾燥良好、光沢あり、硬くしまっているもので、中が腐っていないもの 根部を除いたもの
白ねぎ（長ねぎ）	青色部は５割程度まで 白色部が多く、身がしまっているもの 外葉、枯葉、根部を除いたもの とうのたっていないもの
葉ねぎ	古葉や枯葉のないもの 葉先のはっているもの
にら	葉が緑色でみずみずしく葉先がまっすぐ伸びているもの
ほうれん草	草軸はなるべく短く葉の部分が長くやわらかいもの 葉柄の緑色が濃いもの 新鮮で、枯葉や泥等のついていないもの 根部の切除が適切であるもの
小松菜	色鮮やかで葉に勢いがあるもの 新鮮で、枯葉や泥等のついていないもの
春菊	茎がみずみずしく、緑色が濃く、葉先までピンとしているもの
チンゲンサイ	葉柄が扁平で幅広く、淡緑色であること 葉身も淡緑色で黄葉がないもの
三つ葉	茎がみずみずしく、柔らかいもの 黄葉がなく、葉先までピンとしているもの
水菜	茎がみずみずしく、緑色が濃く、葉先までピンとしているもの
菜の花	つぼみが開いておらず、緑色が鮮やかなもの 茎の切り口がみずみずしいもの

品名	規格
キャベツ	球の大きさの揃ったもの 結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 根部及び外葉の除去が適切であるもの とうのたっていないもの
レタス	巻きがふんわりしており、しなびていないもの
白菜	葉部にシミ等のないもの 結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 根部及び外葉の除去が適切であるもの 亀裂のないもの とうのたっていないもの
ブロッコリー	緑色が濃く、花実がしまり、全体がこんもりしているもの 茎が太すぎないもの
はなっこりー	緑色が濃く、茎がしっかりしたもの
カリフラワー	花実がしまり、ずっしりと重いもの
アスパラガス (グリーン)	太くまっすぐ伸び、緑色が濃くつやのあるもの
オクラ	緑色が鮮やかなもの 茶色く変色した部分がないもの
パセリ	葉が濃く緑色で光沢があり、外葉が開かず縮んでいるもの
にんじん	芯部まで同じ色で肉質がやわらかいもの 原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの とうのたっているもの、すの入っているものは除く
大根	原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの 皮がなめらかで光沢のあるもの とうがたっているもの、すの入っているものは除く 胴の割れていないもの
かぶ	根部が丸くひび割れがなく、白いもの
れんこん	大きくてまっすぐなもの 肉質がやわらかいもの
ごぼう	肉質がやわらかく、灰白色で特有の香味のあるもの ひげ根及び葉部を除いたもの とうのたっているもの、すの入っているものは除く
かぼちゃ	完熟しているもの
しょうが	土を落とし、乾燥していないもの 繊維が少なく、辛みの弱いもの 形のよいもので極端な凹凸のないもの
にんにく	粒が大きくて丸く、硬くしまり皮の乾燥が十分であるもの 芽がでていないもの
トマト・ミニトマト	全体に丸みがあり、硬くしまっているもの ひび割れがなく、表面につややかな張りがあるもの
なす	表面が濃い紫色でつやがあり、傷のないもの ガクのとげがとがっているもの
きゅうり	大きさが揃っていて太すぎないもの 曲がりの小さいもの 表皮は緑色で特有の光沢があるもの
とうがん	みずみずしく、皮に張りがあるもの
ゴーヤ	ふっくらとしていて色が濃く、表面につやのあるもの

品名	規格
ズッキーニ	上から下まで太さが均一なもの 表面に傷がなく、つやのあるもの
そうめん瓜	全体的に色ムラがなく、傷の少ないもの
とうもろこし	外皮の緑色が濃く、粒の隙間がなく入っており、実に張りがあるもの
セロリ	茎が太長く、葉がみずみずしいもの 葉先の黄化、白色化、しおれ、茎にすが入っていないもの
ピーマン	大ききの揃っているもの 色はその都度指定 肉質が厚く、特有の香味を持ち光沢良好なもの 果こうが短く切られているもの
パプリカ	大ききの揃っているもの 色はその都度指定 肉質が厚く、甘みがあるもの 光沢良好なもの
いんげん豆 (さやいんげん)	まっすぐで、緑色が濃く、黄化していないもの
さやえんどう (絹さや)	サヤの緑色が鮮やかで張りのあるもの サヤが薄く身の小さいもの
スナップエンドウ	サヤの緑色が鮮やかで豆が端まで詰まっているもの 表面に傷や、茶色く変色した部分がないもの
グリーンピース	サヤがぴんと折れたり黒ずんだりしていないもの むき身は粒揃いで緑色の濃いもの
そら豆	サヤ、身がきれいな緑色で豆の形が整っているもの 背筋の部分が褐色になっていないもの
枝豆	サヤ、身がふっくらとして緑色の鮮やかなもの
もやし	根が小さく茎部が太く新鮮で白いもの 折れたもの、ちぎれたもの、芽の脱落は不可 新鮮であるもの 根が茶褐色に変色したものは不可

(2) きのこと

品名	規格
生しいたけ	かさの肉付きがよく、あまりひらいていないもの 柄が太く短いもの
えのきたけ	かさと柄の部分が白くハリのあるもの 脱気が十分で、かさがひろくかたいもの 水気がなく、茎軟化していないもの
エリンギ	柄が白く太く、弾力があり傷がないもの かさ裏のヒタが白いもの かさが開きすぎておらず、薄い茶色のもの
ぶなしめじ	かさが開きすぎず、弾力があり黒褐色の濃いもの かさと柄がしっかりしており、しまりがあるもの 柄が太く短いもの
まいたけ	かさが肉厚で、茶褐色の部分が濃く、ハリがあるもの 柄が太く短いもの
なめこ	かさが切れておらず、褐色に変化していないもの 柄が軟化していないもの
生マッシュルーム	かさが開いておらず、表面のすべすべしたもの 肉質がしまり、丸みを帯びたもの 柄が大きく太く、切り口が変色していないもの 根の部分は取り除いたもので、土がついていないもの

(3) いも

品名	規格
じゃがいも	大きさが揃ったもの 内部に亀裂がなく、黒ずみや緑化のないもの 発芽していないもの
さつまいも	太さや大きさが揃ったもの 水っぽいものは除き、甘みの強いもの 水洗いし、水切りを十分したもの
さといも	大きさが揃ったもの 緑化、変形、斑点、凍傷がなく、品質良好なもの

(4) 果物

品名	規格
柑橘類 (いよかん・なつみかん・オレンジ・温州みかん・清見・デコポン・ほんかん等)	皮に光沢があり、甘み適当で粒揃いのもの 表面に傷みのないもの
りんご	各品種特有の色沢を有し、適度に色づき、果肉がよくしまっているもの 大きさが揃っており、甘みの強いもの 凍害のないもの
梨	形がよく果皮に張りがあり、ずっしりと重みがあるもの 軸がしっかりとて果皮に色ムラがなく、お尻がふっくらとして広いもの
いちご	果実全体が赤く染まっているもの 果皮に張りつつやがあるもの ヘタがピンとしており、種がくっきりしているもの
びわ	果皮に張りがあるて産毛が密生しているもの 果皮が濃いオレンジ色のもの
メロン	均等のとれた丸い形で重量感があるもの 成熟しており甘い香りがするもの お尻に弾力があるもの
スイカ	均等のとれた丸い形で重量感があるもの 種が黒く果肉がきれいな赤でしまっているもの 皮の黒と緑の縞模様がくっきりしているもの
柿	果皮全体がオレンジ色で張りのあるもの 大き目でずっしりと重みのあるもの ヘタと果実の間に隙間がないもの
バナナ	傷がなく、大きさが揃っていて変色していないもの 未熟、過熟でないもの
さくらんぼ	粒が揃っているもの 適度に成熟し、甘みのあるもの
キウイフルーツ	果皮がしっかりしたもの 褐色で産毛が密集しているもの 未熟、過熟でないもの
ぶどう	粒が揃っているもの 実がふっくらとして果皮に張りがあるもの 柄の枯れていないもの

肉・肉加工品

基本事項

品質の特性	① 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 ② 脂肪分が適正で、肉と脂のバランスが良いこと 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、骨片などを含まないこと ⑤ 昆虫、ちり、ほこり、その他異物を含まないこと
取り扱い	① 衛生上安全な容器包装に入れること（袋の口をゴムやテープでとじないこと） ② 衛生管理を徹底すること
使用部位の形態	その都度示すものとする

（１）豚肉

品質の規格	原則として国産 生肉（または、急速冷凍したもの）
-------	-----------------------------

（２）牛肉

品質の規格	原則として国産 生肉（または、急速冷凍したもの） 牛肉販売証明書等（個体識別情報の提示）
-------	--

（３）鶏肉

品質の規格	国産若鶏
-------	------

（４）ハム・ベーコン・ウインナー

品質の規格	原則として国産 食品添加物使用は必要不可欠な最低限のものとする 色沢、香味が良好なこと スライスにあたり、衛生的なもの 汚れ、カビ、ネトのないもの
-------	---

品名	規格
ロースハム	豚肉のロース肉で製造 燻煙状態が良好なこと
ベーコン	豚肉のバラ肉で製造 燻煙状態が良好なこと
ウインナー	豚ひき肉と調味料、香辛料を加えて製造 肉質の結着が良好で弾力があり、歯切れの良いもの 気孔、ケーシングの結びが完全であるもの

魚介類

基本事項

品質の特性	① 冷凍の場合は、各切身が分離した状態であるもの ② 肉質に弾力がありドリップの少ないもの ③ 身割れ、損傷、変形、変色、乾燥および油やけのないもの ④ 解凍後表皮、肉質に変化なく色彩の良いもの ⑤ 異味異臭のないもの ⑥ 昆虫、ちり、ほこり、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
取り扱い	① 衛生上安全な容器包装に入れること ② 容器包装の汚れ、つぶれ、破損がないこと ③ 衛生管理を徹底すること ④ 宇部産の取り扱いが可能であれば、宇部産のものを優先すること
表示	宇部産のものは納入伝票に必ず宇部産と記載すること

使用形態	規格
切り身 角切り スライス	大きさ、厚さ、皮の有無等はその都度指示 サイズの揃っているもの
筒状	頭、尾、内臓を除いた筒状 血抜きしたもの サイズの揃っているもの

鶏卵

基本事項

品質の特性	① 異味異臭のないもの ② 新鮮で、殻にひび割れ等破損や汚れがないもの
サイズ	原則、LLサイズ以上
取り扱い	① 衛生上安全な容器に入れること ② 衛生管理を徹底すること

牛乳

基本事項

品質の特性	① 異味異臭のないもの ② 異物混入のないもの
取り扱い	① 衛生上安全な容器に入れること ② 容器にひび割れ等破損や汚れがないこと ③ 衛生管理を徹底すること

米・一食炊飯

基本事項

品質の特性	① カビ・変色・異味異臭のないもの ② 異物・雑物の混入していないもの ③ ひび割れや欠けがないもの
取り扱い	① 精白米に対し、強化米を0.3%添付すること ② 衛生上安全な包装に入れること ③ 衛生管理を徹底すること
一食炊飯	① 原料は、県学校給食会を通じて品質の良いものを納入し炊飯すること ② 炊飯容器は清潔に洗浄されたものを使用すること ③ 危機・衛生管理を徹底し、製造過程で品質を損なうことのないようにすること

パン

基本事項

品質の特性	① 小麦粉等の原料は、県学校給食会を通じて納入されたもの ② カビ・異味異臭のないもの ③ 異物混入のないもの ④ 変形がなく、形の揃っているもの
取り扱い	① 衛生上安全な容器に入れること ② 容器を重ねる場合、一定の隙間をつくり、容器の底がパンにふれないこと ③ 衛生管理を徹底すること

大豆製品

基本事項

品質の特性	① カビ・異味異臭がなく、風味良好で破損がないもの ② 異物混入のないもの ③ 豆腐については崩れにくいもの
取り扱い	① 衛生上安全な容器に入れること ② 製造後速やかに冷却し、納品まで冷蔵保存すること ③ 衛生管理を徹底すること ④ 異物となる可能性が高いものは極力使用しないこと（金たわし等）

品名	規格
豆腐	木綿豆腐で1丁400g 程度のもの
しぼり豆腐	木綿豆腐の水切りが十分なもの
焼き豆腐	木綿豆腐を焼いたもので1丁250g 程度のもの 焼き色が均一についているもの
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
生揚げ	木綿豆腐を水切りし揚げたもの きれいな油で揚げ、破損変形がなく鮮度良好なもの
おから	クリーム色で、しっとりと水分を含み、ふんわりと細やかな粒状のもの 鮮度良好なもの
豆乳	無調整で大豆の風味や味わいをしっかりと感じられるもの

こんにゃく

基本事項

品質の特性	① 水洗い十分であく味、その他異味異臭、雑物のないもの ② 光沢・弾力性があり、食味のよいもの
取り扱い	① 衛生上安全な容器包装に入れること ② 衛生管理を徹底すること

品名	規格
平こんにゃく つきこんにゃく 糸こんにゃく 等	破損変形がなく、加熱による縮みの少ないもの 大きさ・太さ・長さが適当なもの

練り製品

基本事項

品質の特性	① 製造に使用する魚類は、鮮度が良好であること ② 損傷、変形のないもの ③ 異味、異臭、変色、ネトのないもの ④ 昆虫、ちり、ほこり、その他異物を含まないこと ⑤ 肉質に固有の弾力があり、うまみが感じられるものであること
取り扱い	① 衛生上安全な容器包装に入れること ② 容器包装の汚れ、つぶれ、破損がないこと ③ 衛生管理を徹底すること

品名	規格
ちくわ	表面はきつね色を呈し、皮が薄く気孔がなく弾力性のあるもの
さつま揚げ類	気孔がなく、揚げ色はきつね色、つやが良く弾力性のあるもの 油やけのないもの
つみれ類	弾力がややあるもの
かまぼこ	気孔がなく弾力性のあるもの
魚肉すり身	なめらかにすりつぶされており、大きな骨片の混ざっていないもの

ゆで麺

基本事項

品質の特性	① 異味異臭のないもの ② 異物混入のないもの
表 示	そばのコンタミがある場合は表示すること
取り扱い	① 衛生上安全な容器に入れること ② 衛生管理を徹底すること

品名	規格
うどん	長さ、太さが均一なもの コシがあり、調理しても伸びにくいもの
中華麺	弾力があり、歯切れの良いもの

冷凍食品

基本事項

品質の特性	① 冷凍状態が良好なもの ② 異味異臭のないもの ③ 異物混入のないもの
取り扱い	① 衛生上安全な容器包装に入れること ② 容器包装の汚れ、つぶれがないこと ③ 衛生管理を徹底すること

(1) 冷凍野菜類

品名	規格
とうもろこし さやいんげん グリンピース 枝豆 生姜 にんにく えのき 等	国内産を優先するが、その限りではない 食べごろな食材を冷凍したもの ブランチングが適当なもの 病虫害、傷、変色、雑物などのないこと 包装重量と正味がほぼ同じものであること 葉物はあまり大きすぎず、大きさ・切り方が均一で揃っているもの 豆類は粒が揃っており、大きすぎないもの

(2) 冷凍果物類

品名	規格
バインアップル 桃 みかん 洋梨 りんご 等	国内産を優先するが、その限りではない 熟度が適当で果物の美味しさが感じられるもの

(3) 冷凍魚介類・海産加工品

品名	規格
むきえび いか	加熱による縮みの少ないもの
もすく しらす干し	えび・かに等の異物が混入していないもの

(4) 冷凍麺類

品名	規格
うどん ラーメン ちゃんぽん 焼きそば 等	品質の良い原材料を使用すること 食物アレルギー物質表示についてそばのコンタミがある場合には表示すること

(5) 調理冷凍食品

品名	規格
加熱後摂取冷凍食品 (油ちょう・ポイル・蒸し・ 煮込み・焼き 等)	ピンホール等、破損のない包装であること 余剰な添加物の使用を控えること
無加熱摂取冷凍食品 (デザート 等)	余剰な添加物の使用を控えること 個包装にアレルギー表示（乳卵なし等）のあるものが望ましい

乳製品

基本事項

品質の特性	① 特有の風味があり、カビ・異味異臭がないもの ② 異物混入のないもの
取り扱い	適切な温度管理のもと保管されているもの

乾物

基本事項

品質の特性	① 風味・香味が良好なもの ② 乾燥良好でカビ・変色・異味異臭のないもの ③ 異物・雑物の混入していないもの ④ ひび割れや破損がないもの ⑤ 大きさに大小がなく均等なもの ⑥ 漂白剤・保存料・酸化防止剤不使用のもの
形態	その都度示すものとする (例) 高野豆腐サイコロ、干し椎茸スライス、きくらげスライス等

缶詰・パウチ製品

基本事項

品質の特性	① 香味良好で異味異臭のないもの ② 異物・雑物の混入がないもの ③ 液汁が清澄で、浮遊物や沈殿物のないもの ④ 原料に、病虫害、腐敗がないものを使用すること ⑤ ふた及び底が膨張していないもの
取り扱い	缶に錆び・汚染のないもの、変形していないもの

(1) 果物

品名	規格
みかん缶 甘夏みかん缶 黄桃缶 パイン缶 等	大きさが揃っているもの 身割れのないもの（甘夏みかんを除く） 甘味・酸味・香味のバランスが良好であるもの 種子・皮・すじ、その他雑物混入のないもの 全糖

(2) 野菜

品名	規格
たけのこ水煮 れんこん水煮 山菜水煮 等	新物、又は昨年産のもの 適度な食感があるもの 漂白剤を使用していないもの

(3) うすら卵・豆

品名	規格
うすら水煮	光沢がよく、粒が揃い、卵殻の付着していないもの 割れ、斑点、変色がないもの
大豆水煮 ゆでひよこ豆	豆の風味が残っており、適度な柔らかさのもの 粒の大きさが揃っているもの

(4) 肉・魚

品名	規格
とりささみフレーク マグロ水煮フレーク	適度な大きさに均一にほぐされているもの

漬物

基本事項

品質の特性	① 十分に発酵されていること ② 異味異臭のないもの ③ 異物混入のないもの ④ 食品添加物使用は必要不可欠な最低限のものとする
-------	---

品名	規格
刻み高菜 キムチ 千切り大根 等	適度な大きさにカットされているもの 塩味・辛みの強すぎないもの

調味料・香辛料

基本事項

品質の特性	① 異味異臭のないもの ② 異物混入のないもの ③ 食品添加物使用は必要不可欠な最低限のものとする
-------	---

個包装加工品

品名	規格
ジャム クリーム ふりかけ 佃煮 スナック類 等	異味異臭のないもの 異物混入のないもの 袋に破損・汚染のないもの 適度な温度管理のもと、保管されていること 食品添加物使用は必要最低限のものとする 個包装にアレルゲン表示（乳卵なし等）のあるものが望ましい 消費期限が極力、提供日に近すぎないもの