

八尾市立中学校給食用物資規格基準

八尾市教育委員会

目次

全体共通項目	1
1 穀類	2
2 いも類	2
3 砂糖・甘味料類	3
4 豆類	3
5 種実類	4
6 野菜類	4
7 果実類	4
8 きのこと類	5
9 海藻類	5
10 魚介類	5
11 肉類	6
12 卵類	6
13 乳類	6
14 油脂類	7
15 調味料・香辛料類	7
16 調理加工食品類	8
食材料の保存基準	9

全体共通項目

- 1.食品衛生法、JAS法等の諸規定に適合するものであること。
- 2.食品衛生法、JAS法等の品質表示基準制度に即した表示であること。
- 3.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。
- 4.国内産を基本とすること。
- 5.食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用される食品添加物は、製造上不可欠なもの、食品の品質を保持するため必要なもの以外は使用しないこと。食品添加物が使用されている食材については、食品添加物の用途名・名称・使用量の割合が分かるものであること。
- 6.遺伝子組換え食品を使用しないこと。
- 7.農薬の使用を極力抑えたものであること。
- 8.納入に関して
 - ① 変質や折れ、砕け等の破損がないこと。
 - ② 損傷、腐敗、病虫害がなく、鮮度が良好であること。
 - ③ 異物の混入がなく、異臭がないこと。
 - ④ 賞味及び消費期限内のもので、できるだけ新しいものであること。
 - ⑤ 消費及び賞味期限、製造年月日、産地、生産者、メーカー等を明示すること。
 - ⑥ 納品時の温度に十分注意すること。
 - ⑦ 極端に不揃いまたは規格品外のものについては交換扱いとすること。
- 9.該当項目がない物資については、教育委員会が指定する規格のとおりとし、承認を得ること。

1 穀類

品名	規格
米	①国内産であること ②表面に光沢があること ③粒が充実し、形が良く均一であること
小麦粉	①無漂白、小麦粉改良剤等を含まないこと ②乾燥良好で、雑物、塊の無いこと ③異味異臭、カビの無いこと
乾麺	①乾燥良好で、異味異臭の無いこと ②形が整っており、折れ、砕けがないこと ③煮て、こしがあること
マカロニ、 スパゲティー	①JAS規格に準拠し、デュラム種100%の国内製造であること ②無漂白、小麦粉改良剤等を含まないこと ③乾燥良好であること ④淡黄色で半透明であること ⑤ひびわれ、砕け、変形がないこと ⑥煮て、こしがあること
パン粉	①乾燥良好で、異味異臭の無いこと ②粉末が細かく、夾雑物の混入の無いこと

2 いも類

品名	規格
生鮮いも類	①国内産であること ②外観は、品種固有の色と形状を有すること ③大きさ、重量が均一で、異品種の混入の無いこと ④損傷、腐敗、病虫害等がないこと
でん粉	①国内産じゃがいもが原料であること ②乾燥良好で、白色、無味無臭であること
春雨	①乾燥が良好で変質・折れがないこと ②半透明色で弾力があること
こんにゃく	①国内産原料であること ②弾力性に富み、こしがあること ③破損、変形、気孔がないこと ④水洗いが十分であること

3 砂糖・甘味料類

品名	規格
上白糖	①色で光沢があること ②細粉状で塊がないこと ③包装状態が良好で、湿気を帯びていないこと
黒砂糖	①黒褐色で塊がないこと

4 豆類

品名	規格
乾燥豆類	①国内産原料であること ②乾燥良好で、病虫害がないこと ③粒が揃い色沢良好で、雑物のないこと ④原則収穫後1年以内であること ⑤遺伝子組換え食品を使用していないこと
豆腐類	①異味異臭なく、風味が良好であること ②欠損・割れ・変形がないこと ③遺伝子組換え食品を使用していないこと
油あげ類	①豆腐の規格に準拠すること ②揚げ油が良好であること ③変形、揚げ過ぎがなく、油切れがいいこと
冷凍豆腐	①豆腐の規格に準拠すること ②凍結状態が良好で1個1個が分離していること
凍り豆腐	①豆腐の規格に準拠すること ②きめ細かく、表面に凹みがないこと ③欠損、変色、割れや著しい変形がなく均一であること
きな粉	①国内産大豆が原料であること ②乾燥状態、風味が良好であること ③漂白剤、保存料を含んでいないこと ④異味異臭がないこと ⑤夾雑物を含んでないこと ⑥遺伝子組換え食品を使用していないこと

5 種実類

品名	規格
ごま	①特有の香味があること ②乾燥良好で、漂白・着色されていないこと ③実がよく入っていること ④雑物の混入がないこと

6 野菜類

品名	規格
生鮮野菜類	①国内産であること ②外観は、品種固有の色と形状を有していること ③大きさ、重量が均一で、異品種の混入がないこと ④未・過熟でなく、鮮度良好であること ⑤基本的に泥、その他雑物がついていないこと ⑥「す」がないこと ⑦病虫害、腐敗、傷、または空洞がないこと ⑧葉もの類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること ⑨腐敗、病虫害で納品量に不足が生じたときは交換すること
カット野菜類 冷凍野菜	①原則国内産原料であること ②包装に破損、汚れがないこと ③洗浄済みであること ④袋の内側や食品に霜がなく、凍結状態が良好なこと

7 果実類

品名	規格
生鮮果実類	①国内産であること ②外観は、品種固有の色と形状を有していること ③大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないこと ④熟度が適当で未・過熟でないこと ⑤損傷、腐敗、病虫害等が無いこと ⑥柑橘類はワックスを使用していないこと
果実缶詰類	①J A S規格同等以上であること ②膨張缶や変形・圧着不良品でないこと ③缶内部の塗装が溶け出していないこと ④果肉の大きさが揃い、液が清澄であること

8 きのこと類

品名	規格
きのこ類	①国内産であること ②外観は、品種固有の色と形状を有していること ③大きさ、重量が均一であること ④無漂白で鮮度が良好であること ⑤病虫害、腐敗、傷、または空洞のないこと ⑥乾物は、乾燥が良好で夾雑物がないこと

9 海藻類

品名	規格
藻類	①無着色であること ②乾燥良好で、夾雑物がないこと ③それぞれ固有の色、つや、香味があり、変色、変質がないこと

10 魚介類

品名	規格
冷凍魚介類	①鮮度、凍結状態が良好でひとつずつ分離していること ②解凍は、解凍前の鮮魚の状態と同じになるよう実施すること ③異味異臭がないこと ④切り身は、大きさと厚さが均一であること ⑤肉質・色沢が良好であること ⑥ドリップ(汁)や過剰の霜がないもの
煮干し ちりめんじゃこ等	①乾燥状態、色沢良好であること ②香味良好で異味異臭がないこと ③虫害、かびの発生がないこと ④夾雑物がないこと
削り節	①乾燥状態、色沢良好で削り方が均一であること ②香味良好で異味異臭がないこと ③虫害、かび、油やけがないこと
魚肉練り製品 (かまぼこ等)	① 火の通りが良く、色沢良好で弾力性があること ②異味異臭がないこと

11 肉類

品名	規格
肉類	①国内産であること ②肉質・色・鮮度ともに良好で異味異臭がないこと ③冷蔵または冷凍機能を備えた設備で保管、運搬すること ④基本的に納品前日または当日に加工されたもので、ドリップ(汁)がないこと
食肉加工品	①国内産であること ②J A S規格品又は同等品であること

12 卵類

品名	規格
液卵	①国内産であること ②鮮度・凍結状態が良好であること ③細菌検査済みのもの
うずら卵(水煮)	①国内産であること ②J A S規格品であること ③新鮮なうずら卵を使用し、殻を取り除いていること ④チルド品又は加圧殺菌常温保存品であること ⑤異味・異臭・異物混入がないこと

13 乳類

品名	規格
乳類	①国内産であること ②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こと
チーズ	①異味・異臭・カビ・異物混入のないもの ②特有の風味を有し、色沢良好、斑点がなく外観のよいもの

14 油脂類

品名	規格
植物油	①J A S規格に基づくこと ②それぞれ特有の香味を有し、清澄であること ③特有の色であること ④シリコンを使用していないこと

バター類	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こと ②淡黄色を呈し、組織良好で特有の好ましい風味であること
マーガリン類	①純植物性で、J A S 規格に基づくこと ②鮮明な色調で、香味・乳化良好であり異味異臭がないこと

15 調味料・香辛料類

品名	規格
ソース類	① J A S 規格特級品であること
しょうゆ	① J A S 規格特級品であること
塩	①国産海塩であること ②色沢良好で、塊がないこと
マヨネーズ	①新鮮な原料を使用していること ②香味、色沢及び組織が良好であること ③乳化状態が良好適度な粘度を有すること ④異味異臭、夾雑物の混入がないこと
みそ	①適当な光沢があり、熟成十分であること ②風味が良く、まろやかな味であること
食酢	①国内産原料であること
トマトペースト トマトピューレ	①食塩無添加であること
トマトケチャップ	① J A S 規格特級品であること
料理酒	①国内産原料であること
みりん	①本醸造、本みりんであること ②固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物がないこと
香辛料	①微粉末であること ②乾燥、香味が良好であること

16 調理加工食品類

品名	規格
調理加工食品類	①国内製造であること ②冷凍または冷蔵保管し、成型を保っていること ③化学調味料等を使用していないこと ④内容配合割合、材料の原産国が明らかであること

食材料の保存基準

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
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 (細切り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	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類		
	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より)