

総務文教常任委員会審査日程

日 時 令和2年6月11日（木）

午前10時

場 所 第2委員会室

～審査内容～

1 議案第69号 山陽小野田市消防団員等公務災害補償条例の一部を改正する条例の制定について（消防）

2 議案第68号 山陽小野田市固定資産評価審査委員会条例及び山陽小野田市手数料徴収条例の一部を改正する条例の制定について（総務／市民）

※ 審査内容2の終了後、一般会計総務文教分科会へ

※ 審査内容3以降は、午後1時から開始予定

3 議案第71号 山陽小野田市学校給食費に関する条例の制定について（学校教育）

4 所管事務調査 学校給食センターへ納入される青果物について

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者の登録に関する要綱

(目的)

第1条 市内の児童・生徒に安心・安全な学校給食を提供するに当たり、学校給食用物資（以下「物資」という。）の品質や安定的な供給を確保するため、山陽小野田市学校給食センター（以下「給食センター」という。）に物資を納入業者の登録について、必要となる事項を定めるものとする。

(登録業者選定基準)

第2条 登録業者は、次に定める要件を満たすものとする。

(1) 信用及び経営の状況に関し、次に掲げる基準を満たすこと。

ア 学校給食の意義、役割を理解し、食品に関する法律並びに諸規定を遵守していること。

イ 経営状況が良好で、確実な取引先を有し、堅実な営業が行われており、営業年数が2年以上経過していること。また新たに組合等を組織して登録しようとするときは、構成する各業者の営業年数がそれぞれ2年以上経過していること。

ウ 納税義務が履行されていること。

(2) 衛生状況に関し、次に掲げる基準を満たすこと。

ア 従業員の衛生管理、健康管理が十分に行われていること。

イ 物資の保管について、衛生管理上必要な施設を所有し、食材の取扱が良好に行われていること。

ウ 保健所の食品衛生監視票の監視評点が良好であること。また、物資納入業者登録後においては、2年間に1回以上の頻度で保健所の食品衛生監視に係る検査を受けること。

エ 従業員の健康観察記録や定期的な検便検査を実施し、その結果が提出できること。

オ 原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を定期的を実施し、その結果が提出できること。

(3) 物資の供給能力及び対応能力に関し、次に掲げる基準を満たすこと。

ア 「山陽小野田市学校給食食材納入仕様書」（以下「仕様書」という。）に定める品質等の食材を調達できる能力があること。

イ 仕入、製造、加工及び輸送などに十分な能力を有し、給食センターが発注した所要量を指定した日時、場所に確実に納入できる態勢であること。

ウ 納入物資に不良品があったときは、誠実かつ迅速に対応し、無償にて交換できること。

エ 万一、納入物資に異物混入等の異常を生じさせたときは、原因究明を行うとともに再発防止等について、誠実に取り組むこと。

オ 献立の変更や給食中止により、発注物資の量に変更、取消しとなったときは、物資の返品が可能であること。

(提出書類)

第3条 登録を受けようとする業者は、山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者登録申請書(様式第1-1号、1-2号)(以下「申請書」という。)に次に掲げる書類を添付して、教育長に提出しなければならない。また、新たに組合等を組織して登録しようとするときは、組合等の申請書とは別に構成する各業者の申請書を同様に提出するものとする。

- (1) 営業許可書の写し
- (2) 事業所・製造所及び倉庫の所在地平面図(様式第2号)
- (3) 食品衛生許可書の写し及び食品衛生監視票の写し
- (4) 納税証明書一覧(様式第3号)及び納税証明書
- (5) 組合員構成一覧表(組合として登録するとき)
- (6) 誓約書(様式第4号)
- (7) 口座振替依頼書(様式第5号)
- (8) その他、教育長が申請に必要とする書類

2 申請書の受付は、原則として年1回とする。

(登録業者の審査及び登録)

第4条 登録業者の審査及び選定は、次のとおり行うものとする。

- (1) 書類審査は、第2条に基づき提出された書類によって、適否を判定するものとする。
- (2) 実地調査は、書類審査の結果、さらに確認の必要があると判断したときに実施するものとする。
- (3) 書類審査及び実地調査を総合的に判断し、山陽小野田市学校給食センターで登録業者を選定するものとする。
- (4) 業者の登録は、選定結果を以って教育長が決定する。
- (5) 前号により登録を認めるときは、山陽小野田市学校給食用物資納入業者登録通知書(様式第6号)を申請者に交付するものとする。また登録を認めないときは、山陽小野田市学校給食用物資納入業者登録不決定通知書(様式第7号)を交付するものとする。

(登録期間)

第5条 登録期間は、2年間とし、年度の初日から末日までとする。

2 年度の途中に追加登録をした業者の登録期間は、前項に規定する登録期間

の残期間とする。

(申請事項の変更)

第6条 登録業者は、申請事項に変更が生じたとき又は廃業や休業をするときは、遅延なく山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者登録事項変更届(様式第8号)を提出しなければならない。

(登録の取消し)

第7条 教育長は、登録業者が次の各号のいずれかに該当するときは、登録を取り消すことができる。

- (1) 第2条による要件を欠いたとき。
- (2) 申請書等の記載事項について虚偽の事実があったとき。
- (3) 登録業者が取消しを申し出たとき。
- (4) その他登録業者として、著しく適正を欠く行為が認められるとき。

2 前項により、登録を取消した業者に、山陽小野田市学校給食用物資納入業者登録取消通知書(様式第9号)を交付するものとする。

(登録業者等連絡会)

第8条 教育長は、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方等について登録業者との意見交換及び必要事項等を共有するために、必要に応じて登録業者等連絡会(以下「連絡会」という。)を開催し、登録業者を招集することができる。

2 登録業者は、第1項の規定により連絡会に招集されたときは、責任者及び担当者のいずれか1名以上を参加させなければならない。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、平成30年6月1日から施行する。

様式第1-2号 (第3条関係)

1 食材の品目 (納入希望分類に✓をすること。)

✓欄	記号	分類	品目名
<input type="checkbox"/>	A	穀類及び穀類加工品	精白米、新麦、米粉、ビーフン、小麦粉(薄力粉)、パン粉、マカロニ・スパゲッティ、パン
<input type="checkbox"/>	B	いも類加工品	こんにゃく類、でん粉、はるさめ
<input type="checkbox"/>	C	砂糖及び甘味類	上白糖・三温糖・グラニュー糖、ジャム類
<input type="checkbox"/>	D	豆類及び豆類加工品	豆腐、油揚げ・生揚げ・焼き豆腐、高野豆腐、水煮大豆
<input type="checkbox"/>	E	種実類	ごま類、ナッツ類
<input type="checkbox"/>	F	野菜類	「仕様書」の5仕様Fに掲げるもの
<input type="checkbox"/>	G	野菜類加工品	「仕様書」の5仕様Gに掲げるもの
<input type="checkbox"/>	H	果実類	「仕様書」の5仕様Hに掲げるもの
<input type="checkbox"/>	I	果実加工品	「仕様書」の5仕様Iに掲げるもの
<input type="checkbox"/>	J	きのこ類加工品	乾燥きくらげ、干しいたけ
<input type="checkbox"/>	K	藻類及び藻類加工品	青のり、焼きのり、こんぶ、乾燥ひじき、乾燥わかめ
<input type="checkbox"/>	L	魚介類及び魚介類加工品	切身(解凍品)、しらすぼし、鰹節、だし用煮干、練り製品(冷蔵品)
<input type="checkbox"/>	M	獣鳥肉類及び獣鳥肉類加工品	精肉、ひき肉、ハム・ベーコン類、ソーセージ類
<input type="checkbox"/>	N	卵類及び卵類加工品	鶏卵、液卵、うずら卵水煮
<input type="checkbox"/>	O	乳類及び乳類加工品	牛乳、調理用牛乳、生クリーム、チーズ類、ヨーグルト
<input type="checkbox"/>	P	油脂類	大豆白絞油、サラダ油、ごま油、バター、マーガリン
<input type="checkbox"/>	Q	調味料及び香辛料	味噌、醤油、穀物酢、清酒、ワイン、みりん、ソース、トマトケチャップ、マヨネーズ、塩、コショウ、コンソメ、中華だし、カレー粉、カレールウ等
<input type="checkbox"/>	R	冷凍食品・その他加工食品	冷凍食品(野菜、果物、魚介類、肉、豆腐、油揚げ、うどん、カツ・フライ・肉団子・オムレツ・コロケ等調理加工食品、冷凍ゼリー、菓子類等)、その他加工品(1食用ふりかけ、のり、ジャム等)

様式第2号（第3条関係）

事業所・製造工場及び倉庫の所在地、平面図

所在地 _____
 事業所等の名称 _____
 連絡先 _____ () _____
 ホームページアドレス _____

1 事業所、製造工場、倉庫の状況

従業員	従業員数	内訳				
		事務	販売	配送	製造・加工	その他
	人	人	人	人	人	人
輸送能力	車両数 (直営・委託)	内訳				
		冷凍	冷蔵	一般	二輪	その他
	台	台	台	台	台	台
	給食センターまでの所要時間			分		
建物面積	事務所	m ²	店舗	m ²		
	製造・加工場	m ²	倉庫	m ²		
冷蔵庫等の容量	冷蔵庫 (容量	ℓ)	冷凍庫 (容量	ℓ)		

2 平面図（事業所・製造工場、倉庫の所在地図）

※事業所（営業所）等が複数ある場合は、それぞれ作成してください。

納税証明書一覧

課税状況

		審査対象課税項目	対象項目	備考
国税	法人の場合	法人税		
		消費税及び地方消費税		
	個人の場合	所得税		
		消費税及び地方消費税		
山口県税		全税目		
山陽小野田市税		全税目		

上記のとおり、課税されていますが、未納（滞納）額のない資料として納税証明書を添付します。

記載要領

- 「対象項目」欄は、該当するものに○印を記入してください。
- 納税証明書は、原本（発行後3か月以内）を添付してください（コピー不可）。
 国税は、「法人用はその3の3様式・未納税額のない証明用、個人用はその3の2様式・未納税額のない証明用」、山口県税は「競争入札参加用の滞納のないことの証明書」、山陽小野田市税は、「未納税額のないことの証明書」です。
- 「備考」欄は、課税されているのに未納（滞納）のないことを示す納税証明書を添付できない場合に、その理由を具体的に記入してください。その場合、山陽小野田市が審査する上でさらに追加の資料（税務当局との納付受託証書等）を求めたときは、必ず早急に追加資料を提出すること。
- 新たに組合等を組織されるときは、構成する各業者の証明書を提出してください。

年 月 日

山陽小野田市教育長 様

誓 約 書

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者として登録決定された場合、下記事項を遵守することを誓約いたします。

所在地

名称

代表者

印

記

- 1 学校給食の目的を深く理解し、質の高い安全な物資の納入に万全を期すること。
- 2 納入物資は、規格、見本、見積書に相違することなく、かつ量目の正確を期すること。
- 3 物資納入の際には、期日、包装、数量等について、山陽小野田市学校給食センターの指示に従うこと。
- 4 車両による物資配送に際しては、安全運転に留意し、学校内外での児童・生徒の安全を確保すること。万一、事故が発生したときは、責任をもって円滑に処置すること。
- 5 山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者の登録に関する要綱第2条に規定する要件を満たすこと。また、登録後においても同様であること。
- 6 立ち入り調査等を実施するときは誠実に応じること。調査の結果、管理状況等が不相当であると判断されたときは、改善すること。
- 7 市に対して著しく損害を与え、若しくは学校給食の実施に支障を生じさせたとき又はそれらの恐れがあるときは、これに対する補償措置又は予防措置を速やかに講ずることとし、全責任を負うこと。
- 8 登録業者の辞退や廃業など物資の納入を止めるときは、その2か月前に届け出ること。
- 9 山陽小野田市暴力団排除条例第2条に規定する暴力団、暴力団員又は暴力団員等に該当していないこと。
- 10 その他、学校給食を運営、管理する上で行う指示に従うとともに、この誓約に反する行為等により、登録業者の取消しになっても、それに伴う損害の請求、その他異議申し立ては行わないこと。

年 月 日

山陽小野田市教育長 様

口座振替依頼書

所在地

名称

代表者

印

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入に係る支払先の口座は、下記のとおりです。

記

振込先金融機関	銀行等	金融機関名				店名				預金種別			
		銀行		金庫		店 所				1 普通	2 当座		
		組合		その他						3 貯蓄	4 その他		
		()								口座番号			
	金融機関 コード				店舗 コード								
		記号 (左詰めで記入してください)				番号 (左詰めで記入してください)							
	ゆうちょ銀行												
	フリガナ												
	口座名義												
	備考												

第 号
年 月 日

様

山陽小野田市教育長

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者登録通知書

山陽小野田市学校給食用物資納入業者として登録したので、山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者の登録に関する要綱第4条第4号の規定により通知します。

記

1 登録期間 年 月 日から 年 月 日まで

2 納入品目

品目記号	品名	品目記号	品名

様式第7号（第4条関係）

第 号
年 月 日

様

山陽小野田市教育長

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者登録不決定通知書

山陽小野田市学校給食用物資納入業者として、下記の理由で登録できないので、山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者の登録に関する要綱第4条第4号の規定により通知します。

記

（理由）

年 月 日

山陽小野田市教育長 様

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者登録事項変更・廃止等届

下記のとおり変更・廃止等があったので、山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者の登録に関する要綱第6条の規定により届出をします。

所在地

名称

代表者

印

記

1 変更事項

変更年月日	年 月 日	変更事項
変更内容	変更前	
	変更後	

2 廃止等

事項 (該当に○印)	廃止 休止 その他	変更年月日	年 月 日
事由			

記載要領

変更事項の内容によっては、変更内容が確認できる書類を添付してください。

様式第9号（第7条関係）

第 号
年 月 日

様

山陽小野田市教育長

山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者登録取消通知書

年 月 日付けで通知した山陽小野田市学校給食用物資納入業者の登録については、下記の理由で取消しましたので、山陽小野田市学校給食センター給食用物資納入業者の登録に関する要綱第7条第2号の規定により通知します。

記

理由

平成30年度山陽小野田市学校給食食材納入仕様書

1 適用範囲

本仕様書は、山陽小野田市学校給食センター（以下「学校給食センター」という）に納入される食材の品質等について必要な事項を定めるものとする。

2 注意事項

- (1) 学校給食センターで使用する食材は、本仕様書に記載している規格事項に加え、見積書記載の規格に適合したものを原則とする。
- (2) 納入に当たっては、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) 本仕様書に適合しない食材を納入したときは、交換又は返品に応じること。また、状況に応じて、取引を停止することがあること。
- (4) 産地の確認や食品添加物の取扱いに十分気を付けること。
- (5) 見積の際は、製造業者の名称と所在地、販売業者の名称と所在地、原材料の産地、細菌検査表、生産履歴、アレルギー情報等、その他必要な書類を提出すること。

3 全ての納入食材に共通する事項

- (1) 食材は、一部を除いて、国内産原料・国内生産を原則とし、地産地消を推進するため、価格が高くても、山陽小野田市内産・山口県内産を優先することがある。輸入品しかないときは、材料の国名と加工国を明記すること。
- (2) 納入の際は、検収担当者と、品名、数量、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温、異物及び異臭の有無、賞味（消費）期限、産地、製造者及び住所、ロット番号を確認すること。
- (3) その他
 - ① 異物混入、異味、異臭のない鮮度良好・品質良好なものであること。
 - ② 損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないものであること。
 - ③ 同一食品の産地・賞味（消費）期限はできるだけ揃えること。
 - ④ 遺伝子組換え農産物及びこれを原料とする加工食品があるものについては、遺伝子組換え食品である旨の表示がないこと。

4 衛生管理

- (1) 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。発泡スチロール製容器など異物混入の恐れのある容器は使用しないこと。また、運搬用のダンボール等は納入業者が持ち帰ること。

- (2) 納入する際は、適切に食材の温度管理を行うこと（※下段〈参考〉を参照）。冷蔵・冷凍品は、冷蔵・冷凍車を使用するか、保冷された状態で納品すること。
- (3) 配送車の衛生管理には十分配慮し、特に服装等は清潔を保つこと。
- (4) 従業員の健康管理を徹底し、保菌検査の実施に努めること。
- (5) 2年に一度程度、食品衛生監視に係る検査を受けること。
- (6) 随時の立入検査等には、速やかに応じること。

※食材発注後、学校行事や異常気象等により、発注量の変更や納入を中止することがありますので、御了承願います。

<参考>

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
	冷凍魚介ねり製品	-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、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
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品	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

※検収で温度を測定する食材については、上記の基準に準じて温度管理を行うこと（保管、流通を含む。）。

5 仕様

A 穀類及び穀類加工品

品名	規格及び注意事項
精白米	①市内産一等米 ②米 10 kg に対し、強化米を 30g 添付 ③250 kg 缶（米庫タンク内の納入作業を含む。）又は 10 kg 袋 ④産地・品質・等級が証明できる証明書等を納品時に添付
新麦	①国内産麦 ②1 kg 入り
米粉	①県産米使用 ②無漂白で、カビ・異物混入のないもの ③500g 入袋
ビーフン	①無漂白で、カビ・異物混入のないもの
小麦粉（薄力粉）	①無漂白で、カビ・異物混入のないもの ②1 kg 入袋
パン粉	①国内加工品 ②乾燥良好で、カビ・異物混入のないもの
マカロニ・スパゲティ・ハーフ	①デュラム小麦のセモリナ粉 100% のもの ②乾燥良好、淡黄色で半透明のもの
パン	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・異物混入等のないもの

B いも類加工品

品名	規格及び注意事項
こんにゃく類	①原料を確認できるもの ②弾力性に富み、こしがあるもの
でん粉	①国内産じゃがいも原料（遺伝子組換えでないもの） ②酸化防止剤不使用 ③1 kg 入袋
はるさめ	①5 cm 程度にカットしてあるもの ②長さ・形状が均一で、折れていないもの

C 砂糖及び甘味類

品名	規格及び注意事項
上白糖、三温糖、グラニュー糖	①かたまりや異物・不要物が認められないもの ②1 kg 入袋
ジャム類	①合成着色料、保存料不使用

D 豆類及び豆類加工品

品名	規格及び注意事項
豆腐	①県内産大豆使用 ②腐敗・変質していないもの ③防腐剤不使用 ④製造後は冷却し、衛生的で安全な容器に入れて納品すること ⑤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） ⑥400g程度／丁
油揚げ、生揚げ、焼き豆腐	①国内産大豆使用 ②腐敗・変質していないもの ③豆腐の規格に準拠するもの ④油揚げ、生揚げは、鮮度がよい良質な植物油で揚げていること
高野豆腐	①国内産大豆使用、遺伝子組換え食品でないもの ②きめが細かく、変形・変色していないもの
水煮大豆	①県内産又は国内産大豆使用 ②遺伝子組換え食品でないもの

E 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	①国内加工品 ②無漂白・無着色で、酸化していないもの ③500g又は1kg入袋
ナッツ類	①原産国が明記してあるもの ②酸化・劣化していないもの

F 野菜類

【共通事項】

- ・一部を除いて国産を原則とし、市内産、県内産を優先すること。（市内産と市外産の混在納品可）
- ・大きさ、重量が均一なもの。
- ・鮮度良好で、病虫害、腐敗、傷がないもの。
- ・落ち葉等の異物混入がないもの。
- ・泥が付いていないもの（指示があったときを除く。）
- ・「鬆（す）」が入っていないもの。
- ・品位規格が「A」又は「秀」のもの。
- ・事前に傷みがないことを確認し、選別したものを納入すること。

品名	規格及び注意事項
大根	①葉付でないこと（但し、指示があったときを除く） ②ひげ根の少ないもの ③皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの ④サイズ 2 L 以上
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、割れていないもの ③サイズ：2 L 以上
洗いごぼう	①ひげ根の少ないもの ②新物があるときは新物を納品すること
白菜	①淡緑色で、枯葉、病虫害のないもの ②外葉は外すこと ③サイズ：L 以上
キャベツ	①結球が十分であること ②芯の切り口が変色・黒ずんでいないこと ③外葉は外すこと ④サイズ：大（2 L 以上） ⑤新物があるときは新物を納品すること
レタス	①結球が十分であること ②緩やかに巻いてみずみずしいもの
ほうれん草	①葉の緑色が濃く、柔らかく、しなびていないもの ②伸びすぎたり、茎が太すぎたりしないもの ③葉が枯れていないもの
小松菜	①葉の緑色が濃く、柔らかく、しなびていないもの ②葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの ③茎があまり太くないもの
チンゲン菜	①葉肉が厚く柔らかいもの ②葉が枯れていないこと
にら	①葉が真っ直ぐにピンと伸びているもの ②葉が肉厚で軸が柔らかいもの ③葉のしおれがなく、枯れていないもの
長ねぎ	①変色していないもの ②根深ねぎで、白色部分が多いもの ③白い部分が硬く締まり、乾燥していないもの
葉ねぎ	①変色していないもの ②病虫害及び障害がないもの
玉ねぎ	①芽や根の出ていないもの ②表面がよく乾燥し、身が硬く締まっていること（新物は除く）

	③サイズ：L L以上
なす	①皮の色が濃く、表面に張り艶のあるもの ②へたつき部と皮の境目が白くはっきりしているもの ③サイズL以上
きゅうり	①全体的に緑色が濃く、太さが均一のもの ②いぼが尖っているもの ③なるべく真っ直ぐなもの ④サイズL以上
トマト、ミニトマト	①熟しているもの ②皮に張り艶があり、大きな傷のないもの ③ミニトマトはサイズM～L
ピーマン・パプリカ	①色むらがなく、肉厚で張り艶があるもの ②へたの切り口が新しいもの
もやし	①無漂白のもの ②褐色がかっていたり、黒ずんだりしていないもの
アスパラガス	①緑色が濃く、切り口が新鮮で筋っぽくないもの
はなっこりー	①緑色が濃く、茎がしっかりしたもの
かぼちゃ	①緑色が濃く、ずっしりとした重量感があるもの
じゃがいも	①放射線照射、発芽防止剤不使用のもの ②発芽、緑色や変色部のないもの、中が傷んでいないもの ③品種：メイクイーン、サイズ：2 L以上 ※地元産であれば男爵も可（数量要相談）
さつまいも	①肉質が固く、発色、着色処理していないもの ②表皮が黒く変色していないもの ③サイズ：2 L以上
えのきたけ	①傘は厚く堅いもので、軸が変色していないもの
しいたけ	①傘があまり開いていなく、肉厚なもの
しめじ	①傘の色が濃く、軸が白くて太く短いもの
エリンギ	①軸が白くて太く、裏側のひだがかっきりと出ているもの

G 野菜類加工品《カット野菜、漬物等》

【共通事項】

- ・原則、国内産であること。
- ・内容が包装の表面に表示してあること。
- ・包装に破損・汚れがないこと。
- ・洗浄済であること。

・カットの形状・皮の有無は、見積書による。

品名	規格及び注意事項
かぼちゃ(カット)	①黄色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼう(ささがき)	①無漂白で異臭のないもの
さといも	①未加熱で、皮むき・乱切り加工したもの
切り干し大根	①乾燥良好、虫食い、カビのないもの ②無漂白であること
たけのこ水煮	①県内産又は国内産 ②1斗缶(固形量11kg以上)又はレトルトパック入りのもの
れんこん水煮	①県内産原料使用 ②無漂白であること
白菜キムチ	①えびエキスが入っていないもの

H 果実類

【共通規格】

- ・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。
- ・品位規格「A」または「秀」のもの。
- ・シール等は予め取り除いておくこと。

品名	規格及び注意事項
かんきつ類	①適度な酸味と甘みがあり、艶のあるもの ②ワックス不使用のもの
バナナ	①黒く変色していないもの ②熟度適正で甘みがあること ③サイズ6房/箱 サイズの揃ったもの
いちご	①傷みやつぶれたものがないこと ②サイズ:L以上
ぶどう(巨峰)	①色がよく、形が揃っているもの ②サイズ:L
りんご	①1玉300g程度のもの ②色がよく、形が揃っているもの
梨	①1玉300g程度のもの ②色がよく、形が揃っているもの

I 果実類加工品<缶詰類>

【共通事項】

- ・製造工程、包装材料資料、殺菌検査等の書類を提出すること。
- ・食品添加物の少ないもの。

- ・ 缶詰類にあつては日本缶詰協会規格品であること。

品名	規格及び注意事項
すりおろしりんご	①国内産原料 ②500g 又は 1 kg の袋入り
黄桃缶・白桃缶	①1号缶（固形量 1.7 kg 以上／缶） ②ダイスカット
みかん缶詰	①1号缶（固形量 1.7 kg 以上／缶） ②ホール（山口県産又は国内産みかん使用）
パインアップル缶	①1号缶（小計量 1.7 kg 以上／缶） ②ピースカット

J きのこと類加工品

品名	規格及び注意事項
乾燥きくらげ	①病虫害なく、もどして柔らかいもの
干しいたけ	①県内産又は国内産。異物混入のないもの ②スライスは 3 mm 程度にしたもの ③乾燥良好で香りのよいもの ④傘の裏側が黄色っぽく、赤味を帯びていないもの

K 藻類及び藻類加工品

品名	規格及び注意事項
青のり	①無着色のもの ②乾燥良好で変色・変質がないこと
焼きのり	①県内産又は国内産板のり使用 ②濃緑色で艶と香りがよく、すきむらがないこと
こんぶ	①乾燥良好で肉厚なもの
乾燥ひじき	①無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
乾燥わかめ	①保存料・着色料不使用 ②黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの

L 魚介類及び魚介類加工品

【共通事項】

- ・ 表面が油焼けしていないもの、また黄色みを帯びていないもの。
- ・ 解凍品納入の際は、温度管理に気をつけること。
- ・ 大きな骨は取り除くこと。

品名	規格及び注意事項
あじ	①背部は青黒色、腹部は銀白色であること ②全体的に身の締まりがよいこと ③ぜいごが除去されていること

いわし	①鮮やかな斑点があること ②鱗がしっかりしていて張りがあること
かつお	①身は赤色で張りがしっかりしていること
さけ	①身の色艶がよく、脂がのっていること ②肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないこと
さば	①身と血合いの境界がはっきりしていること ②縞が鮮明で青みを帯び、艶があること
さわら	①身が締まって艶があり、鮮やかな斑紋があること
ししゃも・からふと ししゃも	①腹部が割れていないこと ②子持ちは卵がたっぷり入っていること
まだら	①身に弾力があり透き通るように白いこと
ぶり	①血合いの部分が黒ずんでいないこと
ほき	①身が締まっているもの ②みずみずしく透明感があるもの
しらすぼし	①県内産又は国内産材料使用 ②酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
鯉節（碎片）	①国内産原料使用 ②酸化防止剤・保存料不使用 ③鯉のみを原料としたもの
だし用厚削り（パック）	①特有の香りを有するもの ②酸化防止剤・保存料未使用 ③1 kg又は500g 袋
だし用煮干し（パック）	①乾燥良好、カビ・油焼けのないもの ②1 kg又は500g 袋
練り製品	①鮮度、保存状態ともに良好であること ②弾力性に富んでいること ③卵不使用

M 獣鳥肉類及び獣鳥肉類加工品

【共通事項】

- ・カット加工は、納品前24時間以内に行い、原則として加工後は冷凍しないこと。
- ・カットは、厚さと形態を統一すること。
- ・個体識別番号等があるものは、その都度、提出すること。
- ・部位、カットの大きさ、釜別は発注時に指定するので、対応できること。
- ・獣鳥肉類の部位は、日本食肉格付協会による取引規格のものであること。
- ・冷蔵機能を備えた設備又はそれに準じた状態で保管・運搬すること。
- ・ドリップがないこと。

品名	規格及び注意事項
豚肉	①県内産又は国内産 ②肉質、鮮度がともに良好であること ③肉は淡い紅色で光沢があること ④脂肪分が適正で、肉と脂のバランスが良いこと
鶏肉	①県内産又は国内産 ②羽と軟骨は確実に除去されていること
牛肉	①県内産、国内産又はオーストラリア産 ②肉は茶褐色で光沢があること ③脂肪分が適正で、肉と脂のバランスが良いこと ④個体識別番号を明記すること
ひき肉	①県内産又は国内産 ②脂肪分が適正であり、肉と脂のバランスが良いこと ③種類は、その都度示す。
ハム・ベーコン類	①乳・卵成分を含まないもの ②肉質がよいこと
ソーセージ類	①乳・卵成分を含まないもの ②形態が良好で破損がないこと ③肉質がよく、弾力性に富み、気孔がないこと

N 卵類及び卵類加工品

・鶏卵・液卵は、冷凍・冷蔵機能を備えた設備又はそれに準じた状態で保管、運搬すること。

品名	規格及び注意事項
鶏卵	①県内産 ②殻にひびが入っていないもの ③卵を割った時に、黄身が盛り上がり、卵白が黄身をしっかりと包んでいるもの ③サイズ：L以上
液卵（全卵）	①新鮮な鶏卵を原料としていること ②殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること
うずら卵水煮	①国内産 ②割れ、変形、変色のないもの ③大きさが均一で、色が黒くないもの ④液の混濁がないもの

O 乳類及び乳類加工品

【共通事項】

- ・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。
- ・添加物を使用するときは、すべて明記すること。

品名	規格及び注意事項
牛乳、調理用牛乳	①匂いや色に異常がないこと ②酸味・苦味のないこと
生クリーム	①純乳脂肪 ②生乳100%のもの
チーズ類	①独特の風味があり、色沢がよいこと ②食品添加物の少ないもの
ヨーグルト	①国内産原料であること

P 油脂類

品名	規格及び注意事項
大豆白絞油、サラダ油	①国内加工品 ②缶の場合は形状が良好なもの ③シリコーン無添加 ④揚げ物用油はタンクまでの注油をすること
ごま油	①JAS規格、純正 ②国内加工品 ③浮遊物、沈殿物等異物がないこと ④1.8ℓ/本
バター	①色が均一で気孔やむらがなく、風味良好 ②450g/本
マーガリン	①純植物性で香りがよく、分離していないもの

Q 調味料及び香辛料

品名	規格及び注意事項
醤油（濃口・淡口）	①JAS規格に準ずる ②国内産大豆使用で、遺伝子組換えでないもの ③保存料のっていないもの
麦みそ	①県内産又は国産大豆使用で、遺伝子組換えでないもの ②無添加
米みそ	白みそ・赤みそ
穀物酢	①濁りがなく、保存料を含まないこと ②1.8ℓ/本
清酒	①浮遊物、沈殿物等異物がないこと ②1.8ℓ/本
本みりん	①特有の香味があり、色沢が良好であること

	②浮遊物、沈殿物等異物がないこと ③1.8 ℓ/本
ワイン（赤・白）	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと ③無添加 ④1.8 ℓ/本
中濃ソース、ウスターソース	①国内製造 JAS特級 ②香り・味のよいもの ③1.8 ℓ/本
トマトケチャップ、 トマトピューレ	①着色料・保存料不使用 ②色・香り・味がよいもの
マヨネーズ	①卵を使用していないもの。 ②香味及び乳化の状態が良好で、酸化・分離していないもの
天然塩・食塩	①湿気や塊がなく、さらさらしているもの ②色沢がよく、純白で光沢のあるもの ③1 kg又は5 kg入袋
こしょう	①黒こしょう・白こしょうのみ ②g/缶明記 ③微粉末で香味、乾燥良好であること
コンソメ	①固形以外のもの ②牛由来原料なし、乳成分を含まないもの ③500g 又は 1 kg入り袋
中華だし	①固形以外のもの ②牛由来原料なし ③500g 又は 1 kg入り袋
カレー粉	内容量明記
カレールウ	①国内加工 ②フレーク状のもの

R 冷凍食品、その他加工食品類

【共通事項（冷凍食品）】

- ・新鮮な材料を使用したもの。
- ・形状が良好で切損、つぶれ、その他の損傷のないもの。
- ・色沢が良好で、変色がないこと。
- ・塩分、香辛料等、調味が適切なもの。
- ・衣に着色料を使用しないもの。
- ・凍結状態がよく、はなれのよいもの。
- ・再凍結のものが無く、霜の付着が少ないもの。

- ・規格に適合した包装資材を使用し、包装状態が良好なもの。
- ・期限表示、ロットナンバーは極力同じものをそろえること。

品名	規格及び注意事項
冷凍油揚げ	①揚げ方が一様で、破損・変形していないもの
冷凍アスパラガス	①筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍さやいんげん	①筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍グリーンピース	①バラ凍結であること ②粒の大きさが揃った変形していないもの
冷凍カーネルコーン	①形がよく、砕け・割れ・つぶれのないバラ凍結のもの ②粒が固すぎず甘みが多いこと
冷凍むき枝豆	①バラ凍結であること
冷凍ブロッコリー、冷凍カリフラワー	①つぶみが固くしまっていて、砕けのないこと ②バラ凍結であること
冷凍小松菜	①葉の色が濃緑色で、葉の黄ばみがないもの。 ②茎があまり太くないもの ③カットしてあるもの
冷凍ほうれん草	①葉の色が濃緑色で、葉が枯れていないもの ②茎があまり太くないもの ③カットしてあるもの
冷凍さといも	①大きさの揃っているもの ②柔らかく、ねばりのあるもの
冷凍パイナップル	①甘みと酸味のバランスの取れたもの ②砂糖不使用で一食包装のもの
冷凍みかん	①国内産みかん ②サイズ：M
冷凍もも	①黄桃一食包装でハーフカットのもの
冷凍もずく	①国内産材料使用
冷凍いか短冊	①肉質が半透明で艶があること
冷凍たこ	①無着色で弾力のあるもの
冷凍むきえび	①つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと ②発色剤・着色料・膨張剤未使用
ふりかけ	①1食用のもの
のり	①県内産又は国内産板のり使用 ②1食用のもの
ジャム	①JAS規格適合品 ②合成着色料、保存料不使用 ③1食用のもの