

# 山陽小野田市学校給食食材納入仕様書

令和4年12月改正

## 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・国内生産を原則とする。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。食材の決定については、地産地消を推進するため、山陽小野田市内産・山口県内産を優先することがある。
- (2) 納入する食材は、事前に品質を確認すること。また、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) 納入の際に使用する容器類は、毎回洗浄した、清潔なものを使用すること。また、納入時は食材の入った容器を直接床に置かないこと。

(4) 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。
- ②損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないもの。
- 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遺伝子組み換え食品 を使用していないもの。

#### 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（※次頁〈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) 配送員の衛生管理には十分配慮し、特に納品時は、毛髪を帽子等で覆いマスク（白色・不織布が望ましい）を着用したうえで、清潔な服装で行うこと。また、荷受室外又は室内で必ず手洗いをを行うこと。なお、手袋を着用する場合は、荷受室内で手洗いをしたうえで、納品用の清潔な手袋を着用すること。

(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。

#### 5 その他

本仕様書に掲載していない食材を使用する際は、見積書に規格事項等を明記すること。

<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）。

## 6 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漂白剤不使用で、カビ・異物混入等のないもの ③500g 入袋
ビーフン	①漂白剤不使用で、カビ・異物混入等のないもの
小麦粉（薄力粉）	①漂白剤不使用で、カビ・異物混入等のないもの ②1 kg 入袋
パン粉	①国内加工品 ②乾燥良好で、カビ・異物混入等のないもの
マカロニ、 スパゲティ	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	①あらかじめ 5 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かたまりや異物混入等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） ⑥350g 程度／丁
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生揚げは、鮮度がよい良質な植物油で揚げたものであるもの
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着色料・漂白剤不使用で、酸化していないもの ③500g 又は1 kg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】

- ・国産を原則とし、仕入れについては市内産、県内産を優先すること。（市内（県内）産と市外（県外）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葉付でないもの（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結球が十分なもの ②芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの 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
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葉が枯れていないもの
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表面が乾燥し、身が硬く締まっているもの(新物は除く) ③サイズ：2 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
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漂白剤不使用 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
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、緑色や変色部がなく、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
しいたけ	①傘があまり開いていなく、肉厚なもの

## 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(皮むき)	①漂白剤不使用で異臭のないもの
さといも(皮むき)	①未加熱で、変色していないもの
切り干し大根	①乾燥良好、虫食い、カビのないもの ②漂白剤不使用
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 ③先端のあるもの
れんこん水煮(カット)	①県内産原料使用 ②漂白剤不使用で異臭のないもの
白菜キムチ	①えびエキスが入っていないもの
じゃがいも(カット)	①漂白剤不使用で異臭のないもの
さつまいも(カット)	①漂白剤不使用で異臭のないもの
玉ねぎ(皮むき)	①芽や根の出ていないもの ②身が硬く締まっているもの(新物は除く) ③サイズ:2L以上
えのきたけ(カット)	①軸が変色していないもの
しめじ(カット)	①傘の色が濃く、軸が白くて太く短いもの
エリンギ(カット)	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



## 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 ③ 温州みかんはMサイズ ④ バレンシアオレンジ、ネーブルは7 2玉/箱
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もの ③ サイズ6房/箱 サイズの揃ったもの
いちご	① 傷みやつぶれがないもの 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	① 色がよく、形が揃っているもの ② 皮に傷がないもの ③ サイズ3 2玉/箱
梨	① 色がよく、形が揃っているもの ② サイズ3 2玉/箱

## 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。
- ・ 缶詰類にあっ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 ② 500g 又は 1 kgのレトルトパック入りのもの
黄桃缶、白桃缶	① 1号缶（固形量 1.7 kg以上/缶）又は、レトルトパック入りのもの ② ダイスカット

みかん缶、 甘夏みかん缶	① 1号缶（固形量 1.7 kg以上／缶）又は、レトルトパック入りのもの ②ホール（山口県産又は国内産使用）
パイナップル缶	① 1号缶（小計量 1.7 kg以上／缶）又は、レトルトパック入りのもの 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 (スライス品)	①国内産 ②病害虫なく、もどして柔らかいもの
干しいたけ (スライス品)	①県内産又は国内産。異物混入のないもの ②乾燥良好で香りのよいもの ③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着色料不使用 ②乾燥良好で変色・変質のないもの
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、すきむらがないもの
乾燥ひじき	①県内産 ②着色料不使用で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
乾燥わかめ	①県内産 ②保存料・着色料不使用 ③黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの
もずく	①国内産 ②生、又は冷凍品 ③あらかじめ 5cm 程度にカットされているもの
だし昆布(パック)	①国内産 ②不織布でパック詰めされているもの ③ 1 kg、または 500g 袋詰め

## 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、腹部は銀白色のもの ②全体的に身の締まりがよいもの ③ぜいごが除去されているもの
いわし	①鮮やかな斑点があるもの ②鱗がしっかりしていて張りがあるもの
さけ	①身の色艶がよく、脂がのっているもの ②肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないもの
さば	①身と血合いの境界がはっきりしているもの ②縞が鮮明で青みを帯び、艶があるもの
さわら	①身が締まって艶があり、鮮やかな斑紋があるもの
ししゃも、 からふとししゃも	①腹部が割れていないもの ②子持ちは卵がたっぷり入っているもの
ホキ	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
しらす干し	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・漂白剤不使用
鰹節（碎片）	①国内産原料使用 ②酸化防止剤・保存料不使用 ③鰹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・保存料不使用 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なもの ②弾力性に富んでいるもの 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、鮮度がともに良好なもの ③肉は淡い紅色で光沢があるもの ④脂肪分が適正で、肉と脂のバランスが良いもの
鶏肉	①県内産又は国内産 ②羽と軟骨が確実に除去されているもの
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もの ③脂肪分が適正で、肉と脂のバランスが良いもの 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もの 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肉質が良いもの
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もの ③肉質がよく、弾力性に富み、気孔がないもの

## 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 ④サイズ：L以上
液卵（全卵）	①新鮮な鶏卵を原料としているもの ②殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性のもの
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

## ○ 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もの ②酸味・苦味のないもの
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、色沢がよいもの ②食品添加物の少ないもの
ヨーグルト	①国内産原料使用

## 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シリコーンが添加されたもの（揚げ物用のみ） 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もの ④1.8ℓ／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）	①県内産 ②JAS規格に準ずる ③国内産大豆使用で、遺伝子組換えでないもの ④保存料不使用
みそ	①県内産 ②県内産又は国産大豆使用で、遺伝子組換えでないもの ③無添加
穀物酢	①濁りがなく、保存料不使用 ②1.8ℓ/本
清酒	①浮遊物、沈殿物等異物がないもの ②1.8ℓ/本
本みりん	①特有の香味があり、色沢が良好なもの ②浮遊物、沈殿物等異物がないもの ③1.8ℓ/本
ワイン（赤・白）	①特有の香味があり、色沢が良好なもの ②浮遊物、沈殿物等異物がないもの ③無添加 ④1.8ℓ/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 ③1.8ℓ/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 ③1kg又は5kg入袋
こしょう	①黒こしょう・白こしょうのみ ②内容量明記 ③微粉末で香味、乾燥良好なもの
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1kg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 ③1kg 入袋

## 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。
- ・異物混入がないもの。
- ・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、変色がないもの。
- ・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 (きざみ揚げ)	①遺伝子組換え食品でないもの ②揚げ方が一様で破損・変形していないもの ③あらかじめ食べやすい大きさにカットされたもの ④1kg 入袋
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バラ凍結のもの 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バラ凍結のもの
冷凍ブロッコリー、 冷凍カリフラワー	①つぼみが固くしまっていて、砕けのないもの ②バラ凍結のもの

冷凍はなっこりー	①つぼみが固くしまっていて、砕けのないもの
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もの
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もの ②発色剤・着色料・膨張剤不使用 ③大きさが61/70程度
ふりかけ	①1食用
のり	①県内産又は国内産板のり使用 ②1食用
ジャム	①JAS規格適合品 ②合成着色料・保存料不使用 ③1食用

## 7 その他

- (1) 配送時、学校給食センター施設内は右回り（時計回り）を厳守すること。
- (2) 食材の納入時間、場所については、荷受室の混雑を避けるため、次頁のとおりとする。
- (3) 食材発注後、学校行事や異常気象、感染症等により、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。



給食食材の納入（時間・場所）について

区分	納入日時	納入場所
飲用牛乳、調理用牛乳	当日 7:30～8:00	②（乾物・調味料）
野菜・果物	当日 7:30～8:00	①（野菜）
豆腐・生揚げ	当日 7:30～8:00	①（野菜）
パン	当日 10:00～	②（乾物・調味料）
練り製品	当日 8:00～8:30	①（野菜）
肉・魚	当日 8:00～8:30	③（肉・魚）
卵	当日 8:00～8:30	③（肉・魚）
冷凍肉・魚・加工食品 （翌日以降使用分）	10:00～11:30	③（肉・魚）
冷凍野菜・練り製品 （翌日以降使用分）	10:00～11:30	①（野菜）
調味料・乾物・缶詰等 （翌日以降使用分）	10:00～11:30	②（乾物・調味料）
米	週2回 月・木 11時～	④（米）
油（ローリー）	随時	⑤（油庫）

