

学校給食用

食品の規格書

(令和7年度)

蒲郡市教育委員会 学校給食課

【いも類】

品 名	規 格	備 考
じゃがいも	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害、損傷がなく乾燥十分なもの ・土を除いた粒ぞろいのもの ・発芽していないもの ・L又2L ・国内産 ・放射線が照射されていないもの	・品種はその都度指示
さといも	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害、損傷がなく乾燥十分なもの ・小さいも(親いもを除く) ・皮付きで土を除いた粒ぞろいのもの ・秀同等品 ・L又2L ・国内産	・サイズはその都度指示
さつまいも	・品質固有の形状を有し、色つや、品質良好なもの ・土を除いた粒ぞろいのもの ・秀同等品 ・L又2L ・国内産	
長いも	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害、損傷がなく乾燥十分なもの ・土なしでおが屑に保存されたもの ・国内産	

【野 菜】

さいいんげん	・品質、形状、色つやとも良好で、適時に若採りし、病虫害のないもの ・両へたをとったもの ・国内産	
さやえんどう	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害のないもの ・すじをとったもの ・国内産	
かぼちゃ	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害のない完熟したもの ・L又2L ・国内産	・品質はその都度指示
カリフラワー	・花しまりよく、品質、形状、色つやとも良好で病虫害、損傷のないもの ・余分な根茎を除いたもの ・L又2L ・国内産	

品 名	規 格	備 考
か ん び ょ う	・無漂白、保存料の使用していないもの ・国内産	
キ ャ ベ ツ	・結球完全で、品質、形状、色つやとも良好で、病虫害、凍傷害のないもの ・根部を短く切り、外葉は2枚程度剥離して、可食部となるもの ・黄葉のない新鮮なもの ・L以上 ・国内産	
き ゅ う り	・品質、形状、色つやともに良好で、病虫害、損傷のないもの ・過熟、変形したものを除く ・M ・国内産	
ご ぼ う	・肉質が柔らかく、灰白色で風味良好なもの ・すの入っていないもの ・M ・前日に洗ったもの ・国内産	
千 切 り ご ぼ う さ さ が き ご ぼ う	・前日に千切りにし、よくあくがぬいてあるもの ・納入時に褐変のないもの ・当日納入 ・無漂白 ・3センチ ・国内産	
根 し ょ う が	・病虫害のないもの ・土を除いたもの ・乾燥しているもの ・L ・国内産	
な す	・品質、形状、色つや及び玉揃いが良好で果皮に光沢を有しているもの ・病虫害、損傷のないもの ・共選、秀 ・L又2L ・国内産	・産地、サイズはその都度指示
切 り 干 し 大 根	・だいこんを千切りにし、そのまま乾燥し変色していないもの ・国内産 ・天日干し・機械干しかの記入 ・夾雑物の少ないもの	

品 名	規 格	備 考
た け の こ (パ ッ ク)	・真空パック（1 k g 入り） ・規格 A 筒又はA筒以上 ・国内産	
た け の こ 缶	・規格 A 筒又はA筒以上 ・国内産	
た ま ね ぎ	・品質、形状、色つやとも良好で病虫害のないもの ・発芽していないもの ・分球、裂球、腐りのないもの ・L 以上 ・国内産	・サイズはその都度指示
チ ン ゲ ン サ イ	・品種固有の形状を有し、品質、色つやとも良好で病虫害のないもの ・秀同等品 ・L 又 2L ・国内産	
ト マ ト	・品質、形状、色つやが特に良好で、玉揃いが良く花落ちのあとが小さく傷のなく完熟のもの ・秀、共選、4 kg 箱 ・2 L ・国内産	・品種、サイズはその都度指示
ミ ニ ト マ ト	・品質、形状、色つやとも良好で玉揃いがよいもの ・共選 ・M 又は L ・国内産	・サイズはその都度指示
マルモの ミニトマト	・品質、形状、色つやとも良好で玉揃いがよいもの ・1 粒 10～15 g 位 ・蒲郡産	
に ん じ ん	・品質、形状、色つやとも良好で病虫害のないもの ・長さ、太さのそろったもの ・腐りのないもの ・とうのたっていないもの、冷蔵焼けのないもの ・L 又 2 L ・国内産	・サイズはその都度指示
葉 ね ぎ	・品質、形状、色つやとも良好で病虫害、損傷のないもの ・荒皮を除いたもの ・根洗いをしたもの ・国内産	
葉 ね ぎ (水耕栽培)	・品質、形状、色つやとも良好で病虫害、損傷のないもの ・蒲郡産	

品名	規格	備考
白ねぎ	- 品質、形状、色つやとも良好で病虫害、損傷のないもの - 青葉の部分は 20%前後 - 新鮮で表皮の乾燥していないもの - 国内産	
にんにく	- 球色は純白で、つやがあり、球形は大きく丸みがあるもの - 鱗片が少なく、肉質の硬いもの 2 L - 国内産	
大根	- 品質良好で病虫害、凍傷のないもの - ひげ根、葉茎、土を除いたもの - すの入っていないもの - すじのないもの - 太さ長さに著しいばらつきのないもの - L - 国内産	
白菜	- 結球完全で、品質、形状、色つやとも良好で病虫害、凍傷のないもの - 根部を短く切り、外葉は 2 枚程度剥離して可食部となるもの - M 以上 - 国内産	
パセリ	- 葉が細かくちぢれ、のびすぎていないもの - 病虫害におかされてなく、極度の汚れのないもの - 国内産	
ブロッコリー	- 同一品種で固有の形状を有し、品質良好で病虫害及び損傷のないもの - L 又 2 L - 国内産	
ピーマン	- 品種固有の形状、色つやを有し、病虫害、その他の損傷のないもの - 新鮮で、色鮮やかなもの - L - 国内産	
赤ピーマン	- 品種固有の形状、色つやを有し、病虫害、その他の損傷のないもの - 新鮮で、色鮮やかなもの - L - 国内産	
パプリカ (赤 ・ 黄)	- 品種固有の形状、色つやを有し、病虫害、その他の損傷のないもの - 新鮮で、色鮮やかなもの - 国内産	
みつば	- 品質良好、特に葉茎に傷、しみのないもの - 国内産	

品 名	規 格	備 考
も や し	・新鮮なもの ・茎が太く長さ5センチ以内のもの ・L ・国内産 ・1袋5kg位程度	・釜分けはその都度指示
れ ん こ ん	・品質、形状、色つやとも良好なもの ・前日に洗ったもの ・共選 ・国内産	
レ タ ス	・結球完全で、品質、形状、色艶とも、良好で病虫害、凍傷害等のないもの ・L ・国内産	
ほ う れ ん 草	・品質、色つや、生育が良好で、病虫害、凍傷害のないもの ・根部と枯葉をのぞき水洗い後よく水切りしたもの ・束にしてあるもの ・L ・国内産	
こ ま つ な	・品質、色つや、生育が良好で、病虫害、凍傷害のないもの ・根部と枯葉を除き水洗い後よく水切りしたもの ・束にしてあるもの ・国内産	
グリーンアスパラガス	・茎色は全体に鮮やかな緑色ではりが有り、筋張っていないもの ・穂先がしまっているもの ・基部の茎色が薄緑色をしていたり紫がかっていたりしないもの ・M又L ・蒲郡産	
な ば な	・品質、形状、色つやとも良好で、適時に若採りし、病虫害のないもの ・国内産	・産地はその都度指示
モロヘイヤ	・品質、色つや、生育が良好で、病虫害のないもの ・M以上 ・国内産	
か ぶ	・根球の形が豊円で根球の下部の根の付け根部分がきちんとしまっているもの ・根球の白さにも光沢があるもの ・M以上 ・国内産	
に が う り	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害のないもの ・M以上 ・国内産	

品 名	規 格	備 考
に ら	・品質、形状、色つや、生育が良好で、病虫害のないもの ・1袋100g入り ・国内産	
と う が ん	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害のないもの ・緑色・琉球玉 ・5kg～10kg程度のもの ・国内産	
春 菊	・品質、形状、色つや、生育が良好で、病虫害・凍傷害のないもの ・束にしてあるもの ・国内産	
ズ ッ キ ー ニ	・品質、色つや、生育が良好で、病虫害のないもの ・緑色、花無 ・L ・国内産	
セ ロ リ ー	・品質、色つや、生育が良好で、病虫害のないもの ・M ・国内産	
水 菜 （ 京 菜 ）	・品質、色つや、生育が良好で、病虫害、凍傷害のないもの ・根部と枯葉を除き水洗い後よく水切りしたもの ・包装がしてあるもの ・国内産 ・サラダ用	
オ ク ラ	・品質、形状、色つやとも良好で、病虫害のないもの ・Mサイズ（10本入り） ・国内産	

※納入物資は清潔な容器で納入すること。

【くだもの類】

品 名	規 格	備 考
い ち ご	・ 1 個 14 g 位 ・ 蒲郡産	・ 最低 18 個保証 ・ 1 パック＝250 g 程度 ・ 品種、サイズはその都度指示
み か ん	・ 温州みかん ・ 果皮は薄く、平滑なもので、果実と果皮の密着したもの ・ S サイズ ・ 蒲郡産	・ 1 0 k g 入り ・ 品種、サイズはその都度指示
デ コ ポ ン	・ 1 個 300 g 位 ・ 蒲郡産	・ 3 k g 箱 1 0 ～ 1 2 玉入り
は る み	・ 1 個 250 g 位 ・ 蒲郡産	・ 5 k g 箱 2 0 玉入り
清美オレンジ	・ 共選 ・ 2 L (4 0 玉) ・ 国内産	
は っ さ く	・ 共選、秀 ・ L ・ 国内産	・ 1 箱 10kg 又は 15kg 入
い よ か ん	・ 共選 ・ L ・ 国内産	
す い か	・ 品種固有の色つや、形状を有し、熟度適正、無傷で品質優秀な空洞のないもの ・ 共選、秀 ・ M ・ 国内産	・ 産地はその都度指示
り ん ご	・ 共選、秀 ・ 国内産	・ 品種、サイズはその都度指示
巨 峰	・ 共選、秀 ・ 2 L ・ 国内産	
梨	・ 共選、秀 ・ 国内産	・ 品種、サイズはその都度指示

品 名	規 格	備 考
メ ロ ン 類	(エリザベス) ・ 共選、優、秀 ・ L、5 kg 箱 8 玉 ・ 国内産	・ 品種はその都度指示 ・ 優、秀、サイズはその都度指示
	(アンデス) ・ 形は正球形、果皮のネットがきめ細かく美しいもの ・ 共選、優、秀 ・ LA－5 kg 箱 6 玉、2 L－5 kg 箱 5 玉 ・ 国内産	
	(たかみ、ホームラン) ・ 共選、優、秀 ・ LA－5 kg 箱 6 玉、2 L－5 kg 箱 5 玉 ・ 国内産	
	(イエローキング) ・ 共選、優、秀 ・ L，LA－5 kg 箱 6 玉、2 L－5 kg 箱 5 玉 ・ 国内産	

※納入物資は清潔な容器で納入すること。

【きのこ類】

品 名	規 格	備 考
え の き た け	・ A品 ・ ばらまたはパック納入 ・ 国内産	
ぶ な し め じ	・ A品 ・ ばらまたはパック納入 ・ 国内産	
な め こ	・ M ・ 当日納入 ・ 国内産	
生 し い た け	・ 笠が極度に開きすぎてなく、変色のないもの ・ 病虫害のないもの ・ ばら納入 ・ M 又 L ・ 国内産	
エ リ ン ギ	・ 国内産 ・ 3 kg 入り ・ ばら納入	
ま い た け	・ 国内産 ・ ばら納入	
干 し し い た け	・ 国内産 ・ 軸なし ・ 菌床のもの ・ 異物のないもの	
マッシュルーム	・ 中国産以外 ・ 水煮 ・ レトルト ・ スライス	

※納入物資は清潔な容器で納入すること。

【練り製品】

品 名	規 格	備 考
ち く わ 豆 ち く わ	・ 魚肉 70%以上 ・ 減塩 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの	
か ま ぼ こ	・ 魚肉 70%以上 ・ 減塩 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの	
揚 げ 半 さ つ ま 揚 げ	・ 魚肉 70%以上 ・ 減塩 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの	
一 口 揚 げ は ん	・ 減塩 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの ・ 中国産以外	・ 魚肉割合はその都度指示
たべたくんのねぎはんぺん	・ ねぎは蒲郡産 ・ 魚肉 75%以上	
丸つとエビ太郎	・ 蒲郡産のジンケンエビを使用 ・ 魚肉 75%以上	
な る と 巻 き	・ 魚肉 80%以上 ・ 減塩 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの	
す り 身 ボ ー ル (湯 煮) (油 調)	・ 減塩 ・ 魚肉 湯煮 70%以上、油調 70%以上 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの	
白 は ん	・ 魚肉 80%以上 ・ 減塩 ・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの	
※容器は使用後洗浄消毒し、保管したもので納入 ※食品は、10℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること		
カ ッ ト か ま ぼ こ	・ 保存料、着色料のないもの ・ 賞味期限内のもの ・ 同一製造日のもの	・ 食品は、10℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること

【豆製品】

品 名	規 格	備 考
豆 腐	(豆腐) ・ 当日製造し、冷蔵して納品のこと ・ パックしてあるもの ・ 学校給食専用容器を使用し納入のこと ・ 中国産以外 ・ 遺伝子組み換えでないもの	・ 食品は、10℃以下に保存し納入時この温度が保たれていること
	(豆腐：冷凍) ・ 国内産 ・ 遺伝子組み換えでないもの ・ 賞味期限内のもの	・ 食品は－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること
油 揚 げ 生 揚 げ 焼 豆 腐	(油揚げ、生揚げ、焼豆腐) ・ 前日製造し、学校給食専用容器又は清潔な袋を使用し納入のこと ・ 中国産以外 ・ 遺伝子組み換えでないもの	・ 食品は、10℃以下に保存し納入時この温度が保たれていること
	(油揚げ：冷凍) ・ 中国産以外 ・ 遺伝子組み換えでないもの ・ 賞味期限内のもの	・ 食品は－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること
み そ 類	(赤みそ) ・ 無添加 ・ 愛知県産 ・ できるだけ同一消費期限、賞味期限内のもの ・ 遺伝子組み換えでないもの	・ 釜分けは、その都度指示
	(白みそ) ・ 無添加 ・ 愛知県産 ・ できるだけ同一消費期限、賞味期限内のもの ・ 遺伝子組み換えでないもの	
	(合わせみそ) ・ 無添加 ・ 愛知県産 ・ できるだけ同一消費期限、賞味期限内のもの ・ 遺伝子組み換えでないもの	
小 豆 （ 乾 燥 ）	・ 賞味期限内のもの ・ 国内産 二等 ・ 遺伝子組み換えでないもの	・ 年度についてはその都度指示

小 豆 (ドライパック)	・賞味期限内のもの ・国内産 ・遺伝子組み換えでないもの ・1 k g 袋入り	
大 豆 (ドライパック)	・賞味期限内のもの ・国内産 ・遺伝子組み換えでないもの ・レトルトかドライパック	
大 豆 (乾 燥)	・賞味期限内のもの ・遺伝子組み換えでないもの ・粒状	
おから (乾 燥)	・賞味期限内のもの ・遺伝子組み換えでないもの	
ビーンズミックス(冷) 白いんげん(冷)	・国内産 ・遺伝子組み換えでないもの ・賞味期限内のもの	・食品は－15℃以下で保存し、納入時もこの温度が保たれていること

【こんにゃく類】

品 名	規 格	備 考
板こんにゃく 糸こんにゃく 突きこんにゃく 玉こんにゃく	・製造年月日明記のもの ・国内産こんにゃくいも使用	・容器は洗浄消毒し保管したもので納入

【卵類】

品 名	規 格	備 考
鶏 卵	・賞味期限内のもの ・Lサイズ ・県内産	・容器は洗浄消毒し保管したもので納入 ・保存温度が保たれていること
鶏 卵 （ 液 卵 ）	・全卵 ・消費期限内のもの ・1袋5kg ・ビニール袋詰、専用容器使用 ・使用後自主検査表提出 ・県内産	・容器は洗浄消毒し保管したもので納入 ・10℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること
う ゑ ら 卵 （殺菌パック）	・カラ、身割れのないもの ・賞味期限内のもの ・同一製造日のもの ・県内産	

【乳製品】

品 名	規 格	備 考
牛 乳 ヨ ー グ ル ト 生 ク リ ー ム	・国内産 ・消費期限内、賞味期限内のもの ・同一製造日のもの ・1Lパック入り	・10℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること ・ケース納入の場合は、洗浄消毒し保管したもので納入
チ ー ズ	・消費期限内、賞味期限内のもの ・同一製造日のもの ・1kg袋入り	・15℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること
バ タ ー	・消費期限内、賞味期限内のもの ・同一製造日のもの ・450g包装	・10℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること
ス キ ム ミ ル ク	・消費期限内、賞味期限内のもの ・同一製造日のもの ・1kg袋入り	

【藻類】

品 名	規 格	備 考
わかめ	・塩抜き（冷凍） ・500 g 袋入り ・国内産 ・無添加 ・賞味期限内のもの	・－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること
茎わかめ	・塩抜き（冷凍） ・500 g 袋入り ・国内産 ・無添加 ・賞味期限内のもの	・－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること
生ひじき	・ドライパック ・賞味期限内のもの ・国内産	
昆 布	・だし用 ・国内産 ・上質 ・異物のないもの ・賞味期限内のもの	
カット昆布	・国内産 ・上質 ・異物のないもの ・賞味期限内のもの	・カット幅はその都度指示
も ず く	・冷凍 ・500 g 袋入り ・沖縄県産 ・異物のないもの ・賞味期限内のもの	・－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること

【乾物類】

品 名	規 格	備 考
スパゲッティ マカロニ 高野豆腐 寒 天	・賞味期限内のもの	・内容についてはその都度指示
春 雨	・国内産 ・原材料（じゃがいもでんぷん） ・賞味期限内のもの	

【麴類】

品 名	規 格	備 考
お つ ゆ 麴	・ 賞味期限内のもの ・ 中国産以外	
花 麴	・ 外表 ・ 中国産以外 ・ 天然色素使用 ・ 賞味期限内のもの	
生 麴	・ 小麦粉は国内産 ・ 袋入り ・ 賞味期限内のもの	
も ち 麴	・ もち粉は国内産	

【粉類】

品 名	規 格	備 考
小 麦 粉	・ 国内産 ・ 袋入り（5 k g） ・ 賞味期限内のもの	
で ん ぷ ん	・ 原材料 ジャがいも ・ 国内産 ・ 袋入り（1 k g） ・ 賞味期限内のもの ・ 放射線が照射されていないもの	

【種実類】

品 名	規 格	備 考
焙 煎 白 す り ご ま	・ 賞味期限内のもの ・ 中国産以外 ・ 遺伝子組み換えでないもの	
白 い り ご ま 黒 い り ご ま	・ 賞味期限内のもの ・ 中国産以外 ・ 遺伝子組み換えでないもの	
蒸 栗	・ 賞味期限内のもの ・ レトルト ・ 無添加 ・ 国内産	

【獣鳥肉類】

品 名	規 格	備 考
豚もも肉	・と蓄検査合格品 ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・そともも含む ・脂身ゼロ又は脂身 10%	・前日午後以降処理したもの ・切り方はその都度指示 スライス(幅 2cm) カット (幅 1cm) 角切り (1cm) ・包装は 1 袋 13 k g 程度
豚もも挽き肉	・と蓄検査合格品 ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・そともも含む ・脂身ゼロ	・前日午後以降処理したもの ・包装は 1 袋 13 k g 程度
豚肩ロース	・と蓄検査合格品 ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・40g…厚さ 4 mm幅 11cm×7cm 程度にカットされたもの ・50g…厚さ 5 mm幅 11cm×7cm 程度にカットされたもの	・前日午後以降処理したもの ・g 数はその都度指示 ・包装は箱又はケース
若とりもも肉	・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉	・ 前日午後以降処理したもの ・ 切り方、皮なし、g 数はその都度指示 ・ スライス…もも肉ブロックを 4～6 cm 幅にし、1cm 位の幅でカットする ・包装は 1 袋 13 k g 程度
若とりむね肉	・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉	・前日午後以降処理したもの ・切り方、皮なし、g 数はその都度指示 ・包装は 1 袋 13 k g 程度
若とりもも挽き肉	・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉	・前日午後以降処理したもの ・皮なしはその都度指示 ・包装は 1 袋 13 k g 程度
※容器は使用前必ず洗浄、消毒し、保管すること ※肉類は 10℃以下で保存し、納入時にこの温度を保って納入のこと		

品 名	規 格	備 考
若 と り さ さ み	・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・すじ抜き	・前日午後以降処理したもの ・切り方、g 数はその都度指示 - カット(幅 1cm) ・包装は 1 袋 13k g 程度
若とり手羽中ハーフ	・ブロイラー ・国内産 ・生肉 ・ 1 コ 20 g ～25 g 位	・ g 数はその都度指示
牛 も も 肉 牛 挽 き 肉	(国内産) ・内もも肉 ・と畜検査合格中級以上 ・表面の脂肪はすべて除去し、スジ、リンパ腺は取り除く ・ B S E 検査済証明書添付 ・ B S E 検査証明書枝肉番号と表示ラベルの枝肉番号の合符するものを提出	・前日午後以降処理したもの ・切り方はその都度指示 - スライス(幅 2 cm) ・包装は 1 袋 13k g 程度
※容器は使用前必ず洗浄、消毒し、保管すること ※肉類は 10℃以下で保存し、納入時にこの温度を保って納入のこと (但し冷凍肉は－15℃)		

【食肉加工品】

品 名	規 格	備 考
ロースハム (無添加)	・豚肉 85%以上 ・消費期限・賞味期限内のもの ・無添加のもの ・減塩 (2%以下) ・角型 ・J A S 同等品 ・中国産以外	・前日午後以降に処理したもの ・切り方はその都度指示 (切った日も表示) - カット(幅 1cm) - 角切り(7mm) - g 指定切り
ベーコン (無添加)	・バラ肉使用 ・消費期限・賞味期限内のもの ・無添加のもの ・減塩 (2%以下) ・中国産以外	・納入時商品ラベル添付 ・等級についてはその都度指示 ・包装は 1 袋 8 k g 程度
ベーコン	・ベーコン J A S 合格品(バラ肉) ・消費期限・賞味期限内のもの ・着色料、保存料、乳化安定剤、PH 調整剤を使用していないもの ・減塩(2%以下) ・中国産以外	
ソーセージ類 (無添加)	・豚肉 90%以上 ・消費期限・賞味期限内のもの ・無添加のもの ・減塩 (2%以下) ・J A S 同等品 ・中国産以外	・棒付き、飾り目付きはその都度指示 ・重量に著しい差のないこと ・羊腸、皮なし、腸詰はその都度指示 ・g 数切り方はその都度指示 ・等級については、その都度指示 ・納入袋、箱等は清潔な物を使用のこと
※食品は 10℃以下に保存し、納入時この温度が保たれていること		

【冷凍食品】

品 名		規 格	備 考
加工食品		- 消費期限・賞味期限内のもの - できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの - じゃがいもは、放射線が照射されていないもの - 主原料は中国産以外	・フライ、ハンバーグ等
素材	肉類		食品は－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること
	魚介類		
	野菜類		
デザート類		- 消費期限・賞味期限内のもの - 同一製造日のもの - 主原料は中国産以外	- 配送付、スプーン付 - 配送時間指定 別紙「学校給食用納入物資分析表等の提出について」の1 - (6) - ウ - 「配送開始時間について」参照 - 食品は－15℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること - 配送形態（学校・クラス単位）はその都度指示

【冷蔵食品】

品 名		規 格	備 考
デザート類		- 消費期限・賞味期限内のもの - 同一製造日のもの - 主原料は中国産以外	- 配送付、スプーン付 - 配送時間指定 別紙「学校給食用納入物資分析表等の提出について」の1 - (6) - ウ - 「配送開始時間について」参照 - 食品 10℃以下で保存し、納入時この温度が保たれていること - 配送形態（学校・クラス単位）はその都度指示

【缶詰・レトルト】

品 名		規 格	備 考
缶詰 レトルト		- 消費期限・賞味期限内のもの - 主原料は中国産以外	・内容についてはその都度指示

【添加物】

品 名	規 格	備 考
添 加 物 類	・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・主原料は中国産以外	・内容はその都度指示
ドレッシング類	・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・主原料は中国産以外	・内容はその都度指示
チーズ・バター類	・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・主原料は中国産以外	・食品は、10℃以下に保存し、納入時もこの温度が保たれていること

【調味料類】

品 名	規 格	備 考
【調味料類】	・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・酒類は発酵調味料でないもの ・極力、瓶ではないもの	・内容についてはその都度指示

【油類】

品 名	規 格	備 考
菜種白絞油	・揚げ用油 ・タンクローリーで納品 ・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・遺伝子組み換え表示については、「分別生産流通管理済み」のものであること ・中国産以外	・品種はその都度指示
米サラダ油	・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・遺伝子組み換えでないもの ・中国産以外	
ごま油	・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・遺伝子組み換えでないもの ・中国産以外	

＊消費期限又は、賞味期限の表示義務のある食品は必ず明記されていること

付 記 時 項

1. この規格書に定めた事項について、追加及び変更することがあります。
2. この規格書に定めた事項について、法令等の改正により変更を生じた場合は、改正後の法令等の規定によるものとします。
3. この規格書以外のものを発注する場合は、その都度指示します。