

学校給食用

食品の規格書

(令和6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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 品種はその都度指示
さといも	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> サイズはその都度指示
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> 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 九州産 	
長いも	<ul style="list-style-type: none"> 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】

さやいんげん	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 品質はその都度指示
カリフラワー	<ul style="list-style-type: none"> 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
かんぴょう	<ul style="list-style-type: none"> ・無漂白、保存料の使用していないもの ・国内産 	
キャベツ	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> ・真空パック(1kg入り) ・規格A筒又はA筒以上 ・国内産 	
たけのこ缶	<ul style="list-style-type: none"> ・規格A筒又はA筒以上 ・国内産 	
たまねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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がなく完熟のもの ・秀、共選、4kg箱 ・2L ・国内産 	・品種、サイズはその都度指示
ミニトマト	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・品質、形状、色つやとも良好で玉揃いがよいもの ・1粒10~15g位 ・蒲郡産 	
にんじん	<ul style="list-style-type: none"> ・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2L ・国内産 	・サイズはその都度指示
葉ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> ・品質、形状、色つやとも良好で病虫害、損傷のないもの ・個包装 ・蒲郡産 	

品名	規格	備考
白ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> 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 細口のもの 国内産 	
にんにく	<ul style="list-style-type: none"> 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 2L 国内産 	
大根	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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2L 国内産 	
ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	

品名	規格	備考
みつば	<ul style="list-style-type: none"> 品質良好、特に葉茎に傷、しみのないもの 国内産 	
もやし	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	

品名	規格	備考
にがうり	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
にら	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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程度のももの 国内産 	
春菊	<ul style="list-style-type: none"> 品質、形状、色つや、生育が良好で、病虫害・凍傷のないもの 束にしてあるもの 国内産 	
ズッキーニ	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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）	<ul style="list-style-type: none"> 品質、色つや、生育が良好で、病虫害、凍傷のないもの 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・1個14g位 ・蒲郡産 	<ul style="list-style-type: none"> ・最低18個保証 ・1パック=250g程度 ・品種、サイズはその都度指示
みかん	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・10kg入り ・品種、サイズはその都度指示
デコポン	<ul style="list-style-type: none"> ・1個300g位 ・蒲郡産 	<ul style="list-style-type: none"> ・3kg箱10～12玉入り
はるみ	<ul style="list-style-type: none"> ・1個250g位 ・蒲郡産 	<ul style="list-style-type: none"> ・5kg箱20玉入り
清美オレンジ	<ul style="list-style-type: none"> ・共選 ・2L(40玉) ・国内産 	
はっさく	<ul style="list-style-type: none"> ・共選、秀 ・L ・国内産 	<ul style="list-style-type: none"> ・1箱10kg又は15kg入
いよかん	<ul style="list-style-type: none"> ・共選 ・L ・国内産 	
すいか	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・産地はその都度指示
りんご	<ul style="list-style-type: none"> ・共選、秀 ・国内産 	<ul style="list-style-type: none"> ・品種、サイズはその都度指示
巨峰	<ul style="list-style-type: none"> ・共選、秀 ・2L ・国内産 	
梨	<ul style="list-style-type: none"> ・共選、秀 ・国内産 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・共選、優、秀 ・L、5kg箱8玉 ・国内産 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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-5kg箱6玉、2L-5kg箱5玉 ・国内産 	
	(たかみ、ホームラン) <ul style="list-style-type: none"> ・共選、優、秀 ・LA-5kg箱6玉、2L-5kg箱5玉 ・国内産 	
	(イエローキング) <ul style="list-style-type: none"> ・共選、優、秀 ・L、LA-5kg箱6玉、2L-5kg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	<ul style="list-style-type: none"> ・ A品 ・ ばらまたはパック納入 ・ 国内産 	
ぶなしめじ	<ul style="list-style-type: none"> ・ A品 ・ ばらまたはパック納入 ・ 国内産 	
なめこ	<ul style="list-style-type: none"> ・ M ・ 当日納入 ・ 国内産 	
生しいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国内産 ・ 3kg入り ・ ばら納入 	
まいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国内産 ・ ばら納入 	
干しいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの
かまぼこ	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの
揚げ半 さつま揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの
一口揚げはん	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの ・魚肉割合はその都度指示
たばたくんのねぎはんぺん	<ul style="list-style-type: none"> ・ねぎは蒲郡産 ・魚肉 75%以上 	
丸っとエビ太郎	<ul style="list-style-type: none"> ・蒲郡産のジンケンエビを使用 ・魚肉 75%以上 	
なると巻き	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの
すり身ボール (湯煮) (油調)	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの
白はん	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・同一製造日のもの
<p>※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</p>		
カットかまぼこ	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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
揚げ豆腐 生揚げ 焼豆腐	(油揚げ、生揚げ、焼豆腐) <ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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) <ul style="list-style-type: none"> ・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）	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期限内のもの 国内産 遺伝子組み換えでないもの 1kg袋入り 	
大豆 (ドライパック)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 国内産 遺伝子組み換えでないもの 賞味期限内のもの 	<ul style="list-style-type: none"> 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

【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	<ul style="list-style-type: none"> 製造年月日明記のもの 国内産こんにゃくいも使用 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限内のもの ・Lサイズ ・県内産 	<ul style="list-style-type: none"> ・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）	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・使用后自主検査表提出 ・県内産 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ず ら 卵 （殺菌パック）	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・10℃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	<ul style="list-style-type: none"> ・消費期限内、賞味期限内のもの ・同一製造日のもの ・450g包装 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・塩抜き（冷凍） ・500g袋入り ・国内産 ・無添加 ・賞味期限内のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・-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	<ul style="list-style-type: none"> ・塩抜き（冷凍） ・500g袋入り ・国内産 ・無添加 ・賞味期限内のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・-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	<ul style="list-style-type: none"> ・ドライパック ・賞味期限内のもの ・国内産 	
昆布	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産 ・上質 ・異物のないもの ・賞味期限内のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・カット幅はその都度指示
もずく	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍 ・500g袋入り ・沖縄県産 ・異物のないもの ・賞味期限内のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・-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	<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限内のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・内容についてはその都度指示
春雨	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産 ・原材料（じゃがいもでんぷん） ・賞味期限内のもの 	

【麩類】

品名	規格	備考
おつゆ 麩	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期限内のもの 中国産以外 	
花 麩	<ul style="list-style-type: none"> 外表 中国産以外 天然色素使用 賞味期限内のもの 	
生 麩	<ul style="list-style-type: none"> 小麦粉は国内産 袋入り 賞味期限内のもの 	
もち 麩	<ul style="list-style-type: none"> もち粉は国内産 	

【粉類】

品名	規格	備考
小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> 国内産 袋入り（5kg） 賞味期限内のもの 	
でんぷん	<ul style="list-style-type: none"> 原材料 ジャガイモ 国内産 袋入り（1kg） 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・と蓄検査合格品 ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・そもそも含む ・脂身ゼロ又は脂身 10% 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 13k g 程度
豚もも挽き肉	<ul style="list-style-type: none"> ・と蓄検査合格品 ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・そもそも含む ・脂身ゼロ 	<ul style="list-style-type: none"> ・前日午後以降処理したもの ・包装は 1 袋 13k g 程度
豚肩ロース	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 13k g 程度
若とりむね肉	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 13k g 程度
若とりもも挽き肉	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 13k g 程度
<p>※容器は使用前必ず洗浄、消毒し、保管すること</p> <p>※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</p>		

品名	規格	備考
若とりささみ	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロイラー ・国内産 ・上級品 ・生肉 ・すじ抜き 	<ul style="list-style-type: none"> ・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13kg程度
若とり手羽中ハーフ	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロイラー ・国内産 ・生肉 ・1コ20g～25g位 	<ul style="list-style-type: none"> ・g数はその都度指示
牛もも肉 牛挽き肉	<ul style="list-style-type: none"> (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、ズジ、リンパ腺は取り除く ・BSE検査済証明書添付 ・BSE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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・包装は1袋13kg程度
<p>※容器は使用前必ず洗浄、消毒し、保管すること</p> <p>※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℃）</p>		

【食肉加工品】

品名	規格	備考
ロースハム (無添加)	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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
※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		<ul style="list-style-type: none"> ・納入袋、箱等は清潔な物を使用のこと

【冷凍食品】

品 名		規 格	備 考	
加工食品		<ul style="list-style-type: none"> 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 牛エキスの使用していないもの じゃがいもは、放射線が照射されていないもの 中国産以外 	<ul style="list-style-type: none"> フライ、ハンバーグ等 	
素材	肉類			<ul style="list-style-type: none"> 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		<ul style="list-style-type: none"> 消費期限・賞味期限内のもの 同一製造日のもの 中国産以外 	<ul style="list-style-type: none"> 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		<ul style="list-style-type: none"> 消費期限・賞味期限内のもの 同一製造日のもの 中国産以外 	<ul style="list-style-type: none"> 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		<ul style="list-style-type: none"> 消費期限・賞味期限内のもの 中国産以外 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・牛エキスの使用していないもの ・中国産以外 	・内容はその都度指示
ドレッシング類	<ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・牛エキスの使用していないもの ・中国産以外 	・内容はその都度指示
チーズ・バター類	<ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・牛エキスの使用していないもの ・中国産以外 	・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

【調味料類】

品名	規格	備考
【調味料類】	<ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ、同一消費期限・賞味期限のもの ・牛エキスを使用していないもの ・酒類は発酵調味料でないもの 	・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。