物資規格規程

全区分共通事項

１　学校給食用物資の選定にあたっては，原則として本規程による。 ２　本規程に挙げられていない品目については，その都度示す。 ３　本規程の規格について，疑問事項がある場合には問い合わせを行い，指示を受ける。 ４　製品がリニューアルされた場合については，その都度栄養分析，原料組成等を見本品と共に提出すること。 ５　食品衛生法ならびに関連法規を遵守し，必要に応じて安全性に問題のないことを書類等で証明可能なものとすること。 ６　食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとし，不要なものは含まないこと。 ７　納品する食材と違う商品のパッケージに入れて納品しないこと。また，異物混入につながるクリップやステープラ等の使用は避けること。

【　Ａ，Ｂ登録　】

Ⅰ　常温品

基本事項

品質の特性	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　保存状態が良好なもの ③　消費期限が揃っているもの ④　乾物は乾燥状態が良好なもの ⑤　異物混入のないもの
表示 ※納品書，容器，物資内訳書等に表示すること	①　品名 ②　製造（加工）会社名称および所在地 ③　賞味期限または消費期限 ④　内容重量 ⑤　原材料名（加工品では原材料名，原材料産地，遺伝子組換え有無，食品添加物やアレルゲンなど法定表示義務事項） ⑥　保存方法
取り扱い	①　表示温度で迅速に配送を行い，品質の低下がないように注意すること ②　衛生上安全な容器に入れること ③　容器の汚れ，つぶれがないこと ④　衛生管理を徹底すること ⑤　常温品であっても２０℃を超えない温度で管理，配送し，品質の低下がないようにすること

（１）食用油，調味料

品　名	規　格
米油	①ＪＡＳ規格品

大豆油　　等	②遺伝子組み換え対象品において不使用の場合は，証明書を提出する ③容器によっては，缶詰の規格も併せて遵守する
醤油 砂糖　　等	①ＪＡＳ規格品 ②遺伝子組み換え対象品において不使用の場合は，証明書を提出する

（２）乾物類

品　名	規　格
干し椎茸ホール	①国産品 ②傘の割れがなく大きさが均一のもの
干し椎茸スライス	①国産品 ②２～３ｍｍ程度のスライスで均一のもの
切干大根	①国産品 ②太さ２～３ｍｍ程度で均一のもの ③日光焼け等により茶色くなっていないもの
白いりごま	①国内製造 ②粒がそろったもの ③漂白しない洗いごま ④香味があり，油脂劣化臭のないもの
かつお節	①国産品 ②厚さが均一で，崩れがないもの ③酸化臭のないもの ④包装用袋に適度にゆとりがあり，つぶれのないもの
カットわかめ ひじき　　等	①国産品 ②水戻し後の大きさが均一なもの
焼きのり 青のり　　等	①国産品 ②日光焼け等により茶色くなっていないもの
春雨	①国産品 ②馬鈴薯澱粉，甘藷澱粉，えんどう澱粉，緑豆を原料とする

（３）缶詰

品　名	規　格
果物缶詰 野菜缶詰 うずら卵缶詰 等	①さび，へこみ，変形のないもの ②浮遊物のないもの ③膨張や変形，圧着不良品でないもの ④缶内部の塗装が溶け出していないもの

（４）粉製品

品　名	規　格

でんぷん	①原則としてじゃがいもを原料とするもの ②納品形態は１kg，または１０kg	①国産品 ②乾燥状態が適切で固まっていないもの
小麦粉	①薄力粉 ②納品形態は１kg，または納品先の指示による	
パン粉	①ソフトタイプ ②着色がなく，特有の香味があるもの ③納品形態は１kg，または２kg	

（５）乾麺・半生麺

品　名	規　格
うどん うーめん 米粉麺　　等	①品質の良い原材料を使用しているもの ②食物アレルギー物質表示について，そばのコンタミネーションがある場合には表示すること

（６）スパゲティ・マカロニ

品　名	規　格	
スパゲティ	①ハーフカット ②納品形態は１kg，または５kg	①国産品 ②デュラム小麦粉 100%使用のもの ③組織が硬く，折れ，ひび割れ，破損，異物混入のないもの
マカロニ	①３cm 程度の長さのもの ②納品形態は１kg	

Ⅱ　冷凍・冷蔵食品

基本事項

品質の特製	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　冷凍・冷蔵状態が良好なもの ③　消費期限が揃っているもの ④　異味，異臭，変色，カビ，異物混入のないもの ⑤　包装が良好で，包装込みの重量と正味重量がほぼ同じであるもの
表示 ※納品書等に以下の項目を記入すること	①　品名 ②　製造（加工）会社名称および所在地 ③　賞味期限または消費期限 ④　内容重量 ⑤　原材料名（加工品では原材料名，原材料産地，遺伝子組換え有無，食品添加物やアレルゲンなど法定表示義務事項） ⑥　保存方法と基準（冷凍－１５℃以下，冷蔵１０℃以下）
取り扱い	①　表示温度で迅速に配送を行い，品質の低下がないように注意すること ②　衛生上安全な容器に入れること

	③　容器の汚れ，つぶれがないこと ④　衛生管理を徹底すること

（1）冷凍野菜・冷凍果物

品　名	規　格
さやいんげん さやえんどう とうもろこし ブロッコリー ほうれん草 りんご みかん　　等	①大崎市産，宮城県産，国産品を優先するが，その限りではない ②葉物等は学校給食で使用しやすい大きさに切りそろえられているもの。豆類は粒の大きさが揃っているもの ③食べごろな食材を冷凍処理したもの ④病害虫，傷のないもの ⑤冷凍野菜は，バラ凍結品を優先するが，その限りではない ⑥冷凍野菜については，ブランチングが適当なもの

（2）冷凍めん

品　名	規　格
うどん ほうとう ラーメン　　等	①品質の良い原材料を使用しているもの ②食物アレルギー物質表示について，そばのコンタミネーションがある場合には表示すること

（3）冷凍海藻

品　名	規　格
わかめ もずく　　等	①国産品 ②品質の良い原材料を使用し，使用しやすい大きさに切り揃えられているもの

（4）冷凍豆腐類

品　名	規　格
豆腐 油揚げ　　等	①国産品 ②品質の良い原材料を使用しているもの ③使用しやすい大きさに切り揃えられているもの

（5）乳類

品　名	規　格	
飲用牛乳 調理用牛乳	①納品温度１０℃以下 ②納品用コンテナは清潔なものを使用すること	①国内加工品 ②乳等省令の成分規格に基づくもの ③酸化防止剤，保
プロセスチーズ ナチュラルチーズ	①特有の風味があるもの ②よく成熟し，パルメザンチーズは固まっていないもの	

	③納品温度１５℃以下	存料を使用していないもの
バター	①有塩のもの，無塩のものは納品先の指示による ②納品温度１０℃以下	
調理用ヨーグルト	①発酵による固さが適度なもの ②納品温度１０℃以下	
生クリーム	①乳脂肪分３０％程度のもの ②納品温度１０℃以下	
脱脂粉乳	①乾燥良好なもの	

【　Ｂ登録　】

Ⅰ　青果物

基本事項

共通規格	①　大崎産，県内産，国産品を優先するが，その限りではない ②　原則として統一した産地のものを納品すること ※納品が複数の産地になる場合は箱等に産地を明記すること ③　地場産指定品については，大崎市産を優先する ④　等級，階級の表示があること ⑤　成熟品であり，新鮮であること ⑥　本来の硬さや軟らかさを超えていないもの ⑦　ごみ，枯れ葉，きょう雑物などのないもの ⑧　病害虫，泥土などの不純物を含まず，傷みや腐敗のないもの ⑨　根，葉，茎などの不要な部分を残さないもの ⑩　「す」の入ったもの，折れ，割れ傷のないもの ⑪　品質は小売販売店と同程度とし，等級は原則として「秀」または「A」級以上のもの ⑫　水切り良好なもの ⑬　サイズは納品先の指示により，長さや太さなど形状が概ね揃っているもの ⑭　病害虫の付着，腐敗，「す」が入るなどの理由により，量に不足があった場合は直ちに不足分を追加納品し，時間等の都合により納品が間に合わない場合には，返品扱いとすること
表示 ※納品書に以下の項目を記入すること	①　品名 ②　産地名 ※基本的に都道府県名とするが，県内産の場合は市町村名まで記入すること ③　数量，重量 ④　単価 ⑤　金額

取り扱い	① コンテナで納品する場合は清潔なものを使用し，１コンテナあたりの重量を１０kg程度とする ② コンテナで納品した場合は，直ちに持ち帰ること。納品時の持ち帰りが不可能な場合でも，一両日中に回収すること ③ 段ボールで納品する場合は必ず開封し，品質等の確認後に納品すること

（1）野菜，いも類

品　名	規　格
かぶ	①根部が丸くてひび割れがないもの ②品質固有の形状を有し，白くて光沢のあるもの
キャベツ	①球状に結球し，大きさの揃ったもの ②ひび割れがないもの
きゅうり	①大きさが揃い，太すぎないもの ②表皮が緑色で特有の光沢があるもの ③皮が厚くなく，種の少ないもの ④曲がりは１cm以内
ごぼう	①肉質が軟らかく，変色なく，特有の香味のあるもの ②ひげ根，葉をのぞき，水洗いしたもの ③束で納品の場合は，重量を揃えること
小松菜	①色鮮やかで，新鮮なもの ②株の大きさが揃ったもの
さやいんげん	①緑色が濃く，黄化していないもの ②まっすぐで，さやが揃ったもの
春菊	①緑色が濃いもの ②茎がみずみずしく，葉の先まで張りのあるもの
しょうが	①極端に小さくないもの ②土は付かず，乾燥していないもの ③繊維が少なく，辛味が弱いもの ④凹凸が少なく，形がよいもの
セロリー	①茎が太く長く，葉がみずみずしいもの ②茎にすが入らず，葉先の変色，しおれがないもの ③色合いがよく，病害虫，傷等のないもの
大根	①原則としてひげ根，葉をのぞいたもの ②皮が滑らかで光沢があり，胴に割れのないもの ③水洗いし，水切りを充分にしたもの
玉ねぎ	①表皮の乾燥良好で硬く締まっているもの。中が腐っていないもの ②異品種を混ぜないこと ③発芽腐敗，変質，玉割れのないもの

チンゲン菜	①尻部が張り，胴部が締まり，頂部が開いているもの ②葉柄が扁平で幅が広いもの ③淡緑色で，変色がないもの
トマト	①全体に丸みがあり，固く締まっているもの ②全体に赤く，光沢があって，花落ちが良好なもの ③破果，病害虫，腐敗なく，空洞のないもの
長ねぎ	①軟白部３０㎝以上のもの ②外葉，枯れ葉，根部をのぞいたもの ③形状良好で変色，傷等のないもの
なす	①表面が濃い紫色でつやがあり，傷のないもの ②がくのとげがとがって新鮮なもの
にら	①葉が緑色でみずみずしく，葉先まで張りのあるもの ②肉厚で，病害虫，枯れ葉のないもの
にんじん	①洋にんじん（短根） ②原則としてひげ根，葉をのぞいたもの ③皮が滑らかで光沢のあるもの ④芯部まで色が同じで，肉質が軟らかいもの ⑤水洗いし，水切りを充分にしたもの
にんにく	①粒が大きくて丸みがあるもの ②硬く締まり，十分乾燥していて，芽が出ていないもの
白菜	①結球十分で形状がよく，葉脈が細くて軟らかいもの ②亀裂がなく，葉部に「ごま」「しみ」等のないもの ③外葉，根部はのぞく
パプリカ ピーマン	①肉質が厚く，特有の香味があり，光沢のあるもの ②全体に張りがあり，変色，病虫害果でないもの ③パプリカの色は納品先の指示による
ほうれん草	①新鮮で葉柄の緑色が濃いもの ②軸は短く葉部が長く軟らかいもの ③根部はのぞく
みつば	①全体に張りがあり，特有の香味をもち光沢のあるもの ②損傷および病害虫，変色等のないもの
もやし	①根が小さく，茎部が太いもの ②白く新鮮で，根，茎共変色がないもの ③折れたもの，つぶれたもの，甲割れ等はのぞく ④冷蔵品とする
レタス	①色艶良好で，適度に結球したもの ②変色，ひび割れのないもの ③根部の切除が適切なもの
れんこん	①太くて曲がりのないもの

	②肉質が軟らかく切り口の穴が極端に大きくないもの ③穴の中に泥付きのないもの
さつまいも	①品種は納品先の指示により，同一品種とする ②水分量が適度であり，甘みが強いもの ③表面の凹凸が著しくなく，病害虫や奇形，日焼けがないもの ④泥付きのないもの ⑤着色，変色のないもの
じゃがいも	①大きさが揃ったもの ②土をよく落とし，発芽していないもの ③品種は納品先の指示により，異品種を混ぜないこと ④内部に亀裂や変色がなく，表皮も緑化していないもの ⑤発芽，病害虫，奇形，日焼けのないもの ⑥放射線照射処理を行っていないもの

（２）果物類

品　名	規　格
いちご	①形状がよく果肉の硬いもので，過熟のないもの ②同一品種で，固有の形状，色沢を有していること ③変色，損傷のないもので，腐りのおそれがないもの
温州みかん	①皮が薄くきめ細かく，光沢のあるもの ②甘みが適度にあり，大きさの揃ったもの ③ひび割れ，腐れがないもの
りんご	①皮は赤く，光沢があり，形状のよいもの ②甘みが適度にあり，大きさ，品種の揃ったもの ③ひび割れ，腐れ，虫食いのないもの

（３）チルドカット野菜，チルドカットきのこ

品　名	規　格
キャベツ ごぼう 洗いじゃがいも えのきたけ しめじ 等	①国産品 ②大きさが均一で，異種類の混入のないもの ③無漂白で鮮度の良好なもの ④バラ納品とし，カット方法は納品先の指示による ⑤病害虫，腐敗，異物混入等のないもの ⑥発注者の求めに応じて，製造工程，細菌検査等の書類提出が可能なもの ⑦真空状態が保たれており，変色などの劣化のないもの ⑧保管，配送時は保冷すること

Ⅱ　肉類

基本事項

品質の特性	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　肉質は色沢，鮮度ともに良好で，適度な弾力があり，ドリップの少ないもの ③　特有の香りを有し，異味，異臭，異色のないもの ④　内臓，リンパ管，血管，骨等を含まないこと ⑤　昆虫等異物のないもの ⑥　消費期限が揃っているもの
表示 ※納品書に以下の項目を記入すること	①　品名 ②　産地名（加工品では原材料名，原材料産地，食品添加物やアレルゲンなど，法定表示義務事項） ③　加工場所の所在地と名称 ④　加工日 ⑤　消費期限 ⑥　保存方法と基準（１０℃以下） ⑦　内容重量または数量
取り扱い	①　ビニール袋等に包んだ上，清潔な容器に入れ，衛生的に納品すること ②　加工施設，加工機械，及び器具類は洗浄，消毒を行い，材料の取扱いも含め，加工工程での衛生管理を徹底すること ③　加工は前日または当日とし，製造後は速やかに，かつ十分に冷却したものを納品すること。それより前に加工する場合は，細菌検査等を行い衛生状態の確認をすること ④　配送は冷蔵車または適切な保冷設備で行い，品質が低下しないよう，１０℃以下の温度管理を徹底すること ⑤　コンテナで納品した場合は，直ちに持ち帰ること。納品時の持ち帰りが不可能な場合でも，一両日中に回収すること
その他	①　肉の種類および切り方は納品先の指示による ②　切り身の場合は大きさ，形が揃ったものを納品すること

（1）肉

品　名	規　格	
豚肉	①国産品	①生肉または急速冷凍したもの
牛肉	①国産または納品先の指示による ②ＢＳＥ検査書を提出すること（下記参照） ア）都道府県の食肉衛生検査所が発行する検査証明書（複写可，使用頭数分） イ）牛肉販売証明書（経路数分） ウ）牛肉仕込・納品証明	
鶏肉	①国産若鶏	

	②生後５０～７０日のもの	

（２）肉加工食品類

品　名	規　格	
ロースハム	①豚肉のロース肉で製造したもの ②燻性煙状態が良好のもの ③スライスが衛生的に行われたもの	①色沢，香味が良好のもの ②指定により，無添加，無塩せきのもの ③汚れ，カビ，ネトのないもの
ベーコン	①豚肉のバラ肉で製造したもの ②燻性煙状態が良好のもの ③スライスが衛生的に行われたもの	
ソーセージ類	①豚ひき肉に調味料，香辛料を加えて製造したもの ②肉質の結着が良好で弾力のあるもの ③気孔，ケーシングの結びが完全なもの ④ケーシングの素材はウインナーは羊腸，フランクフルトは豚腸，またはこれに準じたケーシングに詰めたもの	

Ⅲ　魚介類

基本事項

品質の特性	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　冷蔵，冷凍状態が良好なもの ③　消費期限が揃っているもの
表示 ※納品書に以下の項目を記入すること	①　品名 ②　製造（加工）会社名称及び所在地 ③　加工日 ④　賞味期限または消費期限 ⑤　原材料名（加工品では原材料名，原材料産地，食品添加物やアレルゲンなど，法定表示義務事項） ⑥　保存方法と基準（冷蔵１０℃以下／冷凍―１５℃以下） ⑦　内容重量または数量
取り扱い	①　表示温度で迅速に配送を行い，品質の低下がないように注意すること ②　汚れやつぶれがない，衛生上安全な容器に入れること ③　衛生管理を徹底すること

（１）魚介

品　名	規　格
さけ さば いか 等	①新鮮な光沢を有し，弾力があり外観に異常を認めないもの ②異味，異臭のないもの ③昆虫，じんあい，その他異物を含まないもの ④グリーンミートによる緑色等変色がないもの

	⑤見割れ，損傷，変形，乾燥，及び油焼けのないもの ⑥産地が明示できるもの ⑦大きさ，形がほぼ揃ったもの ⑧冷凍の場合は各切身が分離しているもの ⑨鮮魚の種類及び切り方は納品先の指示による

（２）魚介加工品類

品　名	規　格
さつま揚げ ちくわ なると 等	①気孔がなく，弾力があるもの ②汚れやべとつき，ネトつきのないもの ③リン酸塩やグルタミン酸ソーダ等の添加物を使用していないもの ④使用する魚肉の種類についてなるべく詳しく表記すること

Ⅳ　卵・こんにゃく・豆腐類

基本事項

品質の特性	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　冷蔵状態が良好なもの ③　異味，異臭のないもの ④　消費期限が揃っているもの
表示 ※納品書に以下の項目を記入すること	①　品名 ②　製造（加工）会社名称及び所在地 ③　賞味期限または消費期限 ④　保存方法と基準（１０℃以下） ⑤　内容重量または数量
取り扱い	①　表示温度で迅速に配送を行い，品質の低下がないように注意すること ②　汚れやつぶれがない，衛生的で安全な容器に入れること ③　衛生管理を徹底すること

（１）卵

品　名	規　格	
鶏卵	①サイズは納品先の指示による ②卵の表面に光沢がなく，ざらざらしているもの ③鮮度がよく，変色していないもの ④鶏卵規格に合致し，破損不潔品，腐敗のないもの ⑤完全に洗浄されたもの	①大崎市産，宮城県産，または国産品 ②衛生管理の行き届いた冷蔵（液卵については冷凍）施設において保管されたもの
鶏卵水煮 うずら卵水煮	①光沢がよく，粒が揃い，卵殻が付着していないもの ②斑点，変色，つぶれのないもの ③水に濁りのないもの	
冷凍液卵	①気泡がなく，完全に撹拌されているもの	

	②冷凍状態の良好なもの	

（２）こんにゃく類

品　名	規　格
こんにゃく つきこんにゃく しらたき 玉こんにゃく 等	①水洗いが十分で，あく味等異味異臭，雑物のないもの ②光沢があり，弾力性に富み，食味のよいもの ③破損や変形がなく，加熱による縮みの少ないもの ④食品添加物は許可済みのものを使用していること ⑤清潔な容器等に入れ，水漏れがないよう納品すること ⑥井戸水を使用している場合は，前回の検査から最低１年以内に必ず水質検査を受け，結果を１年間保管すること ⑦既製品は商品に記載された方法および温度で保存，配送すること ⑧製造品は納品温度１０℃以下

（３）豆腐類

品　名	規　格	
豆腐 焼き豆腐	①破損がなく，適度な硬さと弾力があるもの ②木綿，絹共に１丁 300～400ｇ，または納品先と協議する ③焼き豆腐は，両面均一に焼いたもの	①遺伝子組み換えでなく，残留農薬等のないもの ②清潔な容器等に入れ水や油漏れがないように納品すること ③納品温度１０℃以下 ④消費期限が揃っているもの
油揚げ 生揚げ がんもどき	①破損がなく，大きさが均一なもの ②良質植物油で揚げてあるもの ③揚げ油に酸敗のないこと ④揚げ色は均一なきつね色で，油切れのよいもの	
おから	①水分量が適当で，大きな塊のないもの	

Ｖ　米

基本事項

品質の特性	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　放射能検査，残留農薬検査，遺伝子検査，栽培履歴確認により安全を確認されたもの ③　新米または当該米穀年度に生産された米であること ④　品種は原則として，宮城県産「ひとめぼれ」の１等米とする ※自然災害等により，その調達に支障が生じた場合は，速やかにその旨を教育委員会に報告すること ⑤　衛生状態が優良なとう精工場で精米し，保存状態が良好なもの ⑥　消費期限が揃っているもの
表示 ※納品書に以	①　品名 ②　製造（加工）会社名称および所在地

下の項目を記入すること	③　産地名 ※原則として，大崎市産米で納品先施設が該当する地域で生産されたものとする ③　賞味期限または消費期限 ⑤　保存方法 ⑥　内容重量
取り扱い	①　出庫時には必ず品質の確認を行うこと ②　衛生上安全な容器に入れ，破損がないように管理すること ③　異物混入がないこと ④　保管は適切な保冷施設で，１０℃から１５℃以下の温度管理を行い，品質が低下しないようにすること ⑤　配送は保管時と同様の温度管理を行うこと，

Ⅵ　調理加工品

基本事項

品質の特製	①　食品衛生法規格基準に即したもの ②　冷凍・冷蔵状態が良好なもの ③　消費期限が揃っているもの ④　異味，異臭，異物混入のないもの
表示 ※納品書に以下の項目を記入すること	①　品名 ②　製造（加工）会社名称および所在地 ③　賞味期限または消費期限 ④　原材料名（加工品では原材料名，原材料産地，遺伝子組換え有無，食品添加物やアレルゲンなど法定表示義務事項） ⑤　保存方法と基準（冷凍－１５℃以下，冷蔵１０℃以下） ⑥　数量，重量
取り扱い	①　表示温度で迅速に配送を行い，品質の低下がないように注意すること ②　衛生上安全な容器に入れること ③　容器の汚れ，つぶれがないこと ④　衛生管理を徹底すること

（１）調理冷凍食品

品　名	規　格
コロッケ ハンバーグ クレープ ケーキ　　等	①大きさ，形が揃ったもの ②バラ凍結で氷の付着がないもの ③包装が完全で衛生状態のよいもの

（２）菓子類

品　名	規　格
ゼリー プリン ヨーグルト 等	①個包装に汚れ，傷，へこみがなく衛生状態のよいもの ②コンテナで納品する場合は清潔なものを使用すること ③コンテナは納品後直ちに持ち帰ること。納品時の持ち帰りが不可能な場合でも，一両日中に回収すること