

あま市学校等給食用物資の 選定及び規格

目次

第1 給食用物資の選定

- 1 選定基準
- 2 契約の解除及び変更
- 3 見本提出を要する物資の抽出基準
- 4 見本により審査・確認等する事項
- 5 審査方法

第2 食品の規格

- 1 共通事項
- 2 給食物資納入日時
- 3 納入・規格基準
- 4 穀類
- 5 芋及びでん粉類
- 6 砂糖及び甘味料
- 7 油脂類
- 8 種実類
- 9 豆類
- 10 魚介類
- 11 肉類
- 12 卵類
- 13 乳類
- 14 野菜類
- 15 果実類
- 16 きのこと類
- 17 藻類
- 18 し好飲料
- 19 調味料及び香辛料類

第1 給食用物資の選定

1 選定基準

- (1) 給食用物資選定基準(以下、「基準」という)は、あま市学校給食及び保育園給食(以下、「学校給食等」という)にあま市学校等給食用物資(以下、「給食用物資」という)を納めようとする給食用物資納入業者(以下、「納入業者」という)に適用する。
- (2) 学校給食等において使用する食材は、基準の規程及び規格に適合したものに限る。学期ごとに実施する給食用物資は発注書に記載した規格とし、本規格を満たしているものとする。

2 契約の解除及び変更

納入業者の虚偽・重過失により基準に適合しない給食用物資の納入があった場合は、交換さらには市と納入業者で締結している学校等給食用物資納入契約書第7条により、契約を解除または内容を変更する場合がある。

3 見本提出を要する物資の抽出基準

- (1) 品質・量目を確認する必要がある給食用物資
- (2) 内容物・カット・サイズ等を確認する必要がある給食用物資
- (3) あま市学校給食センター物資選定委員会(以下、「物資選定会」という)で品質等において過去(1年程度)に問題があった給食用物資
- (4) 学校給食等現場で品質等について過去(1年程度)に問題があった給食用物資
- (5) 初めて使用する給食用物資
- (6) 行事食、まれにしか使用しない給食用物資

4 見本により審査・確認等をする事項

- (1) 納入業者による給食用物資の規格及び物資選定会の規格等で指定した事項との整合性
- (2) 給食用物資の品質(食品の味覚・食感・肉質・におい・色合い・アレルギー物質の有無)・量目(指定した物資量の確認)
- (3) 給食用物資の内容物(内容量)・カットの仕方・サイズ
- (4) 容器包装類の状況等(容器の取り扱い易さ、食品の保存状態等)
- (5) 使用後のごみ発生軽減・抑制度合い
- (6) 入札参加希望業者及び納入物資の見積価格

5 審査方法

- (1) 物資選定会の委員長は、本会で提出された給食用物資の意見を取りまとめ、市に提出する。
- (2) 審査の結果、入札参加物資として不適切と判断された物資は、その理由を付して入札参加物資から除外する（条件を付して入札参加させる物資もある）。
- (3) 毎月の給食用物資選定の審査項目について
 - ① 原則見積揭示品有りとする。
 - ② 見積揭示品が良く、金額が安い方で決定する。
（見積揭示品が悪い場合は高くても良い方で決定する時もある）
 - ③ 見積揭示品が同等品で同額の場合は、市内業者を優先する。
 - ④ 上記の選定基準でも決定しない場合は、委員によるくじ引きで決定する。
見積揭示品がない場合は、よほどの理由がない限り、その物資は選定から外す。
- (4) 見本なしで価格を決定するものは、次のとおり
 - ① 金額が安い方で決定する。
 - ② アレルギーのないものを優先する。
 - ③ 大量に生産され品質が均一しており、書類で製造方法や、材料・産地等で安全が確認でき、味についても一般に評価されているもの。
 - ④ 油脂類（揚げ油・炒め油・バター・マーガリン等）
 - ⑤ 小麦粉・小麦粉製品（パン粉・マカロニ・スパゲティ・ワンタン・乾めん・ホットケーキの素等）
 - ⑥ 芋類加工品（こんにゃく・でんぷん・はるさめ等）
 - ⑦ 砂糖（三温・中ざら・上白・はちみつ等）
 - ⑧ 種実類（ごま等）
 - ⑨ 調味料（しょうゆ・塩・酢・みりん・酒等）
 - ⑩ 衛生面や品質の管理が十分行われているもの。

第2 食品の規格

この規格は、学校等給食において使用する食品の主たるものを規定するものである。記載されていない食品の規格については、発注書に記載する内容とする。

1 共通事項

- (1) 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合するものであること。
- (2) 食品衛生法、J A S 法等の品質表示基準制度に即した表示を行うこと。
- (3) 包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること。
- (4) 可能な限り地産地消に努めること。
- (5) 主原料と加工地が中国ではないこと。
- (6) 原則として、遺伝子組み換え食品を使用していないもの。
- (7) 出庫時には、必ず品質（賞味期限、消費期限、鮮度、数量、包装、容器、異物混入等）の確認をすること。
- (8) 物資選定会時に示した産地のものを納入すること。
- (9) 消費期限・賞味期限の表示が必要な食材については、全て記載すること。
- (10) 同日に使用する物資に関しては、可能な限り同一の産地及び賞味期限等とすること。
- (11) 物資は、清潔な容器または袋に入れて納入すること。
- (12) 出荷から納入までは、できるだけ迅速に行い品質の低下がないように温度管理に注意すること。（冷凍-15℃以下、冷蔵 10℃以下）
- (13) 配送に使用する車両は清潔で、運行中に物資が塵埃汚染されない車両であること。
- (14) 物資納入の際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、検収室に立ち入らないこと。
- (15) 確実に検収を受けること。
- (16) 納入日及び納入するプラットフォームは、「給食物資納入日時」及び発注書に従うこと。

2 給食物資納入日時

令和 8 年 4 月改訂

品 名	納入日	プラットフォーム
青果物	前日（もやしなどは、当日納入の場合がある）	C
青果物（皮むき・カットしたもの）	当日	
食肉	当日（8時まで）	A
食肉加工品（ハム等）真空包装されていないもの	当日（個付のものは前日）	
食肉加工品（ハム等）真空包装されているもの	前日	
魚介類及びその加工品〔冷凍〕	前日	
練り製品〔冷凍〕	前日	
練り製品〔チルド〕	当日（真空包装は前日）	
こんにゃく類	前日	C
豆腐類（油揚げ・厚揚げ等）〔冷凍〕	前日	
豆腐類（油揚げ・厚揚げ等）〔チルド〕	当日	
蒸麺類（焼きそば等）	当日	
乳及び乳製品（生クリーム等）	前日	A
卵類・卵加工品〔冷凍〕	前日	
卵類・卵加工品〔チルド〕	当日	
卵類（うずら卵等）〔レトルト〕	前日	
冷凍食品（素材も含む）	前日	AまたはC BまたはC
レトルト食品	2日前	
缶詰・乾物類	2日前	B
調味料・油脂類	2日前	
センターで数えるもの（味付けのり、一口チーズ、ふりかけ、ドレッシング等）	2日前	

※ 調理等の都合により納入日時の変更が有る時は、発注書に記載しますのでそれに従ってください。

※ 検収するプラットフォーム及び納入日は、商品ごとに発注書に記載しますのでそれに従ってください。

※ 加工品や調味料を納入する際は、その配合表を提示してください。

納入時間

当日納入	前日・2日前納入	直送品
午前7時30分～午前8時20分	午後1時30分～午後3時30分	午前9時30分～午前11時00分 美和中学校のみ 午前10時30分～午前11時00分

※ 納入時間に間に合わない時は、必ず事前に連絡してください。

3 納入・規格基準

食材区分	納入・規格基準
青果物	・新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・病虫害、腐敗、損傷がないものであること。 ・長さ、大きさなど形状が揃ったものであること。 ・物資選定会時に示した産地のものを納入し、納入時に明示すること。
青果物（皮むき・カット等）	・新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・前日または当日に処理したものを納入すること。 ・カット前後の材料の取り扱い、保存等、衛生管理を徹底すること。 ・検収時に P18「カット野菜・果物作業工程について（報告）」を提出すること。 ・異物や不適格品の混入がないものを納入すること。 ・物資選定会時に示した産地のものを納入し、納入時に明示すること。
食肉及びその加工品	・新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・物資選定会時に示した産地のものを納入し、納入時に明示すること。 ・加工施設、加工機械器具類は、加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 ・納入時に加工日または消費期限、賞味期限を報告すること。 ・牛肉を納入する場合は、個体識別番号及び B S E 検査結果を添付すること。
魚介類及びその加工品	・新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・物資選定会時に示した産地のものを納入すること。 ・加工施設及び材料の取り扱いも含めた加工工程で衛生管理を徹底すること。 ・製造後は、すみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること。
レトルト食品	・食品表示が耐水性シールまたは、直接印字されているものを納入すること。
缶詰	・缶にゆがみや汚れのないものを納入すること。
乾物類	・異物混入対策がされているものを納入すること。
調味料・油脂類	・可能な限りびんは避けること。
加工品・その他	・不必要な添加物（保存料・着色料等）を使用していないものであること。 ・食品添加物は、許可済みのものを納入すること。 ・卵、乳、小麦、えび、かにについては、主となる材料として使用する以外では可能な限り使用していないものを納入すること。 ・落花生、そばを使用していないものを納入すること。

4 穀類

共通

- 小麦粉以外の穀類及び穀類製品は国内産（ただし、天候不順等により過年度産のものでも可能な場合は、その都度指定する）とする。

品名	規格及び注意事項
小麦粉	・無漂白 ・薄力粉 ・J A S 規格
パスタ類	・無漂白 ・デュラム小麦のセモリナ粉100%
麺類	・無漂白 ・うどん、きしめんは小麦粉、食塩、水のみを原料とすること（それ以外の原料を使用する場合には明記すること） ・個包装
小麦粉製品（乾燥・生・冷凍）	・無漂白 ・冷凍焼け、再凍結品でないもの
穀類(小麦粉・米を除く)及び穀類製品	・国内加工品
パン	・イーストフード（V・C）の使用可、乳化剤の使用はパンの種類により使用可

5 芋及びでん粉類

共通

- 芋は発芽していないもの
- 加工食品については無漂白であること

品名	規格及び注意事項
じゃがいも	・秀 ・2 L ・メイクイン ・外皮が薄く、緑化や変色部のないもの
さつまいも	・秀 L

里いも	・ Mサイズ位
こんにゃく類	・ 水洗いが十分で、破損、変形がなく、加熱による縮みの少ないもの
でん粉	・ 馬鈴薯でん粉
はるさめ	・ 緑豆でん粉

6 砂糖及び甘味料

品名	規格及び注意事項
ジャム類	・ J A S 規格品

7 油脂類

共通

- 変質・変色のないもの
- 瓶以外のもの

品名	規格及び注意事項
菜種油	・ シリコーン不使用
ごま油	・ 純正ごま油
バター	・ 無塩バター
マーガリン	・ 植物油を原料とすること
ノンエッグマヨネーズ	・ 卵不使用

8 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	・ 無漂白 ・ 無着色
むき栗	・ レトルト

9 豆類

品名	規格及び注意事項
豆腐 焼き豆腐 絹厚揚げ 油揚げ	・ 冷凍 ・ 国産大豆を原料としたもの
水煮大豆 金時豆 レンズ豆 ひよこ豆	・ 水煮、蒸し、ドライパックのいずれかの製法のもの
調理用豆乳	・ 無調整豆乳

10 魚介類

(1) 冷凍魚介類

共通

- 鮮度が良好なもの
- 冷凍やけ、再冷凍の行われていないもの
- 食品添加物を使用していないもの

品名	規格及び注意事項
あさり	・ 国内産湯むき L ・ 殻のないもので、ボイルされたもの
いか	・ 胴 100% 皮、足なし
むきえび	・ 無頭えび L～2 L
たこ	・ 約 8 g カット

(2) 練り製品類その他加工品

共通

- 鮮度・冷蔵・冷凍状態ともに良好のもの
- 適度の弾力を保ち、水滴のないもの
- 乳・卵不使用
- 魚肉の使用割合が70%以上

品名	規格及び注意事項
かまぼこ さつま揚げ 焼きちくわ はんぺん	・チルド
なると	・チルド ・天然着色料を使用しているもの

1.1 肉類

(1) 肉類

共通

- 畜場法検査合格品であるもの
- 肉質・色・鮮度ともに良好であるもの
- 前日処理が望ましい
- ドリップの少ないもの

品名	規格及び注意事項
鶏肉むね 鶏肉もも	・若鶏
鶏肉むねひき肉 鶏肉ももひき肉	・若鶏 ・皮無
鶏肉ささみひき肉	・若鶏 ・すじなし
豚肉もも	・脂肪分 10%以下 赤身多いもの
豚ひき肉	・脂肪分 20%以下 赤身多いもの

(2) 加工品類

共通

- 形態・燻煙が完全なもの
- 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの
- 乳・卵不使用

品名	規格及び注意事項
ハム ベーコン ウインナー フランクフルト	・ チルド

1 2 卵類

品名	規格及び注意事項
液卵	・ 冷凍 ・ 紙パック不可
うずら卵水煮	・ チルド品または加圧殺菌常温保存品

1 3 乳類

品名	規格及び注意事項
牛乳	・ 紙パック ・ 各園配送
調理用牛乳	・ 無脂乳固形分 8.0 % 以上、乳脂肪分 3.0 % 以上のもの
生クリーム	・ 乳脂肪分 20% 程度のもの

1 4 野菜類

(1) 生野菜

共通

- 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること
- 葉物類は特に害虫の付着、葉面の斑点に注意する
- 長さ、大きさなど形状が揃ったものであること
- 物資選定会時に示した産地のものを納入し納入時に明示すること

品名	規格及び注意事項
かぶ根	・ 秀 L 以上 ・ 葉無
キャベツ 春キャベツ	・ 秀 ・ 6 ～ 8 玉
きゅうり	・ 秀 ・ まっすぐなもの ・ 納入時のサイズ明記
ごぼう	・ M 以上 ・ 無漂白
小松菜	・ L ・ 色鮮やかで葉に勢いがあるもの
だいこん根	・ L ・ 優以上
たまねぎ 新たまねぎ	・ 2 L
チンゲン菜	・ M 以上
なす	・ L ・ 2 L ・ 優以上
菜の花	・ つぼみが開いていないもの
にら	・ 秀以上
にんじん	・ 2 L ・ 優以上 ・ 長不可 ・ とうの立っていないもの ・ 冷蔵焼けのないもの
にんにく	・ 皮むき

根深ねぎ	・ L、2 L ・ 太くてまっすぐなもの ・ 越津ねぎ不可
越津ねぎ	・ 愛知県産 ・ L、2 L ・ まっすぐなもの
はくさい	・ 秀6～8玉
赤パプリカ 黄パプリカ	・ できるだけ大きいもの
ほうれん草	・ 秀L ・ 色鮮やかで葉に勢いがあるもの
大豆もやし もやし	・ 端数以外は3kg以上の大袋納入 ・ 袋を二重にして納入しないこと ・ 破れにくい袋にすること ・ 当日納入の場合8：00まで厳守
れんこん	・ 無漂白 ・ 皮無

(2) 冷凍野菜

共通

- 再冷凍をしていないもの
- 賞味期限がそろっているもの

品名	規格及び注意事項
さやいんげんカット	・ 3cm位
むきえだまめ グリーンピース ホールコーン	・ 粒のそろったもの
小松菜カット	・ 4cm位
トマトカット	・ ダイスカット
ほうれん草カット	・ 3cm位

(3) その他（缶詰・水煮・乾燥野菜等）

品名	規格及び注意事項
カットトマト	・缶の場合、缶のゆがみ等ないもの ・1号缶 ダイスカット ・缶の内側に白いコーティングがされていないもの
山菜水煮	・無漂白
たけのこ水煮	・ハーフカット ・レトルト
クリームコーン	・乳不使用 ・とうもろこし40%以上使用 ・缶ではないもの
漬物類	・合成着色料・保存料・化学調味料を使用していないもの
切り干し大根	・短冊切

1.5 果実類

(1) 生果物

共通

- 熟成度は適度で未過熟のないもの
- 個包装、クラス分各校各園配送

品名	規格及び注意事項
柑橘類	・ワックス不使用
なし	・芯なし
巨峰 マスカット	・秀 種無 ・粒のそろったもの
りんご	・優又は秀 ・芯なし

(2) その他 (乾燥果実・冷凍果実・加工品)

品名	規格及び注意事項
乾燥果実	・ 添加物不使用なもの
冷凍果実	・ 再凍結していないもの ・ 外装にシールの添付がないもの

1 6 きのこと類

(1) 生鮮きのこ

共通

- 菌床の付着に注意すること

品名	規格及び注意事項
しめじ まいたけ	・ 木片の無いもの ほぐしていないもの ・ かさが大きすぎないもの

(2) 乾燥きのこ 水煮きのこ

品名	規格及び注意事項
干しいたけ	・ 異物混入には十分気を付けること
マッシュルーム	・ レトルト ・ 水煮スライス

17 藻類

(1) 乾燥

共通

- 乾燥のものは、乾燥良好なもの
- それぞれの固有の色、つや、香味があり、無着色、変色のないもの

品名	規格及び注意事項
きざみのり	・ 3 ～ 5 mm幅の細切り ・ トレー無
味付けのり	・ 個包装
角切昆布	・ 1 c mカット

(2) その他加工品

共通

- 無着色のもの

品名	規格及び注意事項
もずく	・ カット

18 し好飲料

品名	規格及び注意事項
清酒	・ アルコール度数 1 5 ～ 1 6 ・ 合成酒不可 ・ 紙パック
ワイン類	・ ペットボトル
みりん	・ 本醸造品 ・ ペットボトル

1 9 調味料及び香辛料類

(1) 調味料類

品名	規格及び注意事項
しょうゆ 薄口しょうゆ	・国内産遺伝子組換えではない大豆、小麦、塩のみ使用したもの ・本醸造 ・J A S 規格、特級であること
ソース類	・着色料、化学調味料、保存料、増粘料、糊料、合成甘味料を使用していないもの ・J A S 規格、特級であること
米酢	・醸造酢であること（米を原料としたもの）
トマトケチャップ	・J A S 規格、特級であること。または給食用 ・フィルムパック包装
トマトピューレ	・J A S 規格 ・レトルトパウチ
和風だしの素 粉末コンソメの素 中華スープの素 昆布だしの素	・アレルギー物質不使用の物を優先する
塩	・N a C l 99%以上のもの
香辛料等	・乾燥チップまたは粉末状態

令和 年 月 日

あま市学校給食センター行

カット野菜・果物作業工程について（報告）

受託業者名

品 名	
加 工 業 者 名	
加 工 業 者 住 所	
納 入 日 (加工する食材を納入した日)	令和 年 月 日
産 地	
加 工 日	令和 年 月 日
加 工 時 間	午前 ・ 午後 時 分 ～ 午前 ・ 午後 時 分
果物の消毒方法	使用消毒及び濃度等 ()
その他の処理	あく抜き・変色防止 (処理方法：)
保 管 方 法	・ 冷蔵庫 ・ 冷蔵庫以外 () 入庫し終わった時間 午前 ・ 午後 時 分

- ※ 加工日及び加工時間は、洗浄、消毒、皮むき等の時間を含みます。
- ※ 上記以外で入札時に提出した作業工程表と実施した内容が変わった場合は、その工程について記入してください。