

令和 9・10年度学校給食用物資納入仕様書

1 適用範囲

本仕様書は、下松市内の学校給食センター（以下「学校給食センター」）に納入される給食用物資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) 給食センターにおいて使用する物資は、本書に記載され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) 納入の虚偽、重過失により本書に適合しない食材の納入があった場合、交換・返品さらには、取引を停止する場合がある。
- (4) 見積もりの際は、製造者の名称と所在地、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、原材料の配合・アレルギー等が確認できる書類を提出すること。

3 納入物資における共通事項

- (1) 物資は一部を除き国内産原料・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。物資の決定については、地産地消を推進するため、価格だけではなく、県内産・下松市産などの産地を優先する場合がある。
- (2) 納入する物資は、事前に品質を確認すること。
 - (ア) 異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好、品質良好なもの。
 - (イ) 損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないもの。
 - (ウ) ロットが同じでできるだけ新しいもの。
 - (エ) 農薬や食品添加物の使用を極力抑えたもの。
 - (オ) 遺伝子組み換え食品を使用していないもの。
- (3) 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。産地表示がない物は産地を確認記入し、製造番号（ロット番号）が異なる場合、賞味期限（消費期限）が複数になる場合は、事前に調整して保存用を添えて納入すること。
- (4) 原則、発注後の納入辞退は認めない。
- (5) 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、納入の際は物資の入った容器は、台車に乗せ、直接床に置かないこと。

4 衛生管理

- (1) 配送に用いる容器は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
また、運搬用の段ボール等は納入業者が持ち帰ること。
- (2) 物資納入の際、品温の管理を図ること。(3 ページを参照) 冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車等を使用するか、保冷された状態で納品すること。
- (3) 配送車については、専用車両とし、常に清潔、衛生的に管理を行うこと。
- (4) 配送者の衛生管理には、十分配慮し、検収の際は、手洗い、アルコール消毒をすること。
- (5) 従業員の健康管理を徹底し、必要に応じて保菌検査の提出に応じること。
- (6) 食品衛生監視票を2年に1回提出すること。
- (7) 随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること。

発注書送付後に感染症等による学級閉鎖や、台風等の自然災害による臨時休校となった場合は、大幅な変更または発注取消しとなることがあります。双方協議のうえ納入量を変更することがあります。

〈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（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	－15℃以下
	食肉製品 冷凍食肉製品	10℃以下 －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）。

納入仕様書（品目ごと）

1 穀類（小麦、加工品）

品名	規格及び注意事項
新麦	①国産品 ②新しいもの、ひび割れのないもの
小麦粉 パン粉	①国内加工品 ②無漂白、乾燥良好、異物混入のないこと
マカロニ スパゲティ	①デュラム小麦粉100% ②乾燥良好で、淡黄色で半透明なもの
麴	光沢があり、泡が均一なもの
麺類	①異味、異臭がなく異物混入のないこと ②添加物のないもの

2 いも類（いも、でん粉、加工品）

規格については、別紙「下松市学校給食用物資納入規格」に準ずること

品名	規格及び注意事項
じゃがいも	①大きさのそろったもの ②発芽や緑色日焼け、空洞のないもの、変色のないもの ③放射線・発芽防止剤不使用 ④品種を揃え大きさを区別して納品する
さつまいも	①大きさのそろったもの ②肉質が固く、着色のないもの ③皮のきれいなもの
さといも	①大きさのそろったもの ②肉質が固く、鮮度のよいもの ③大きさを区分して納品する
こんにゃく類	①あく味など異味異臭のないもの ②弾力性があり、こしがあること ③原料を確認できるもの
でん粉	①国内産じゃがいもを原料とするもの ②じゃがいもでん粉であること ③酸化防止剤不使用
はるさめ	①長さ、形状が均一で折れのないもの ②透明度がよく、戻すと弾力のあるもの
冷凍さといも	①大きさのそろったもの ②柔らかく、ねばりのあるもの

3 砂糖及び甘味料

品名	規格及び注意事項
上白糖 三温糖 グラニュー糖	かたまりや不純物がないこと
黒糖	国産品、風味・鮮度のよいもの
ジャム類	①合成着色料を使用していないもの ②添加物の少ないもの

4 大豆・大豆製品

品名	規格及び注意事項
納豆	①国産大豆（分別生産流通管理済み）を使用 ②保存温度 10℃以下
きな粉	①無着色で、かおりのよいもの ②保存料不使用
豆腐 焼き豆腐	①県産大豆（分別生産流通管理済み）を使用 ②保存温度 10℃以下 ③腐敗変色のないもの ④防腐剤不使用のもの ⑤製造後は冷却し、安全な容器で納品すること
油揚げ 生揚げ	①県産大豆（分別生産流通管理済み）を使用 ②腐敗変質のないもの ③鮮度がよい油で揚げていること
味噌	①国内産（分別生産流通管理済み）を使用 ②化学調味料、着色料、防腐剤不使用のもの
高野豆腐	①国内産（分別生産流通管理済み）を使用 ②きめが細かく、変色、異臭のないもの
水煮大豆	①県産大豆使用又は、国産（分別生産流通管理済み）を使用 ②添加物不使用
豆乳	①分別生産流通管理済みのもの ②無調整のもの
冷凍豆腐	①分別生産流通管理済みのもの ②ゼラチン不使用 ③口あたりなめらかで、バラ凍結のもの
冷凍油揚げ	揚げ方が一様に破損・変形のないもの

5 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	①国内加工品 ②無漂白、無着色 ③乾燥が良好で、油脂劣化臭のないもの
ナッツ類	①原産国明記 ②酸化、劣化のないもの

6 野菜類

規格については、別紙「下松市学校給食用物資納入規格」に準ずること

- (1) 一部を除き、国産を原則とする
- (2) 大きさ、重量が均一であること
- (3) 鮮度が良く、病虫害、腐敗、傷、「す」のないこと
- (4) 品位規格が「A」または、「秀」のもの
- (5) 納品時に外箱を開封せず、未開封の状態で納品すること
- (6) 泥がついてないこと（指示がある場合はこの限りではない）

品名	規格及び注意事項
だいこん	①葉付でないもの ②ひげ根の少ないもの ③皮にひびなどがなく、肉質の柔らかいもの ④二股や割れがないこと ⑤とう立ちをしていないこと
人参	①茎の付け根が黒ずんでないもの ②皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ③大きさを区別して納品すること
ごぼう	①ひげ根が少なく、太過ぎないもの ②洗いごぼうの場合は、無漂白のもの ③とう立ちをしていないもの
れんこん	①洗いれんこんの場合は、無漂白のもの ②中は、白くみずみずしいもの
かぶ	①つやがあり、固くしまっているもの ②ひび割れの少ないもの
白菜	①淡緑色で、枯葉、病虫害のいないもの ②切り口が白いもの ③巻がしっかりしているもの
キャベツ	①巻がしっかりして、重いもの ②芯が変色、黒ずんでいないこと
レタス	①巻がしっかりしているもの ②いびつでなく、みずみずしいもの ③変色、枯れ葉のないもの

品名	規格及び注意事項
ほうれん草	①葉の色が濃く、柔らかくしなびていないもの ②伸びすぎたり、茎が太すぎないもの ③変色、枯れ葉のないもの
小松菜	①葉の色が濃く、柔らかくしなびてないもの ②茎が、あまり太くないもの ③葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの
チンゲン菜	①葉肉が厚く、やわらかいこと ②茎は、肉厚ではりがあるもの ③変色、枯れ葉のないもの
はなっこりー	①つぼみの固いもの ②葉や茎の色がみずみずしいもの
根深ねぎ	①白い部分の多いもの ②白い部分がかたくしまり、乾燥していないもの ③変色していないもの
ねぎ	葉先がきれいで、古葉のないもの
たまねぎ	①芽が出ていないもの ②表面がよく乾燥し、実がしまっていること（新物は除く）
なす	①皮の色が濃く、表面にはり、つやがあるもの ②身がかたく、しまったもの ③へたつき部と皮目の境目が白くはっきりしているもの
きゅうり	①緑色の濃いもの ②いぼいぼが、とがっているもの ③尻すぼみ、尻太りは除く ④なるべくまっすぐなもの
トマト	①熟しているもの ②皮にはりつつやがあり、傷のないもの
ピーマン パプリカ	①色むらがなく肉厚ではり、しわのないもの ②へたの切り口が新しいもの
セロリ	①葉につやとはりがあり、緑色が鮮やかなもの ②茎が太く、肉質が厚いこと
もやし	①無漂白のもの ②根が白く、透明感のあるもの ③褐色がかかったり、黒ずんでないもの
アスパラガス	①緑色が濃く、穂先のしまったもの ②茎が太く、曲がっていないもの、切り口が新鮮なもの ③皮が固く筋っぽくないもの

品名	規格及び注意事項
ブロッコリー カリフラワー	①花蕾が固く、しまりがあるもの ②外葉が新鮮で、茎の短いもの ③変色をしていないもの
かぼちゃ	緑色が濃く、ずっしりして重量感のあるもの
とうがん	①表面にシワや傷のないもの ②緑が濃く、星型の模様がはっきりしたもの
パセリ	茎は水々しく、葉は濃い緑色のもの
にがうり	傷がなく、イボが密で適熟、色つやがあるもの
ズッキーニ	①色つやがよく、変色、傷がないもの ②太さが均一である
おくら	筋張ってなく、柔らかいもの

【カット野菜、冷凍野菜】

- (1) 内容が包装表面に表示されていること
- (2) 包装に破損、汚れのないこと
- (3) 袋の内側や食品に霜がなく凍結状態のよいこと
- (4) 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
冷凍カットかぼちゃ	黄色が鮮やかなもので切り口がみずみずしいもの
水煮たけのこ	身が柔らか過ぎず、異臭のないもの
カットれんこん	無漂白で食感のよいもの
カットごぼう	無漂白で異臭のないもの
すりおろししょうが すりおろしにんにく	色がきれいで、なめらかなもの
冷凍カットさやいんげん 冷凍ホールさやいんげん 冷凍さやえんどう	すじが、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バラ凍結であること ②粒が揃い変色していないもの
冷凍ホールコーン	①形がよく砕け、割れ、つぶれがなく、バラ凍結であること ②柔らかく、甘味があること ③分別生産流通管理済みのもの
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	花蕾が固く、砕けのないもの
冷凍カット小松菜	①葉の変色のないもの ②茎の太くないもの

品名	規格及び注意事項
冷凍カットほうれん草	①葉の変色のないもの ②茎の太くないもの
冷凍むきえだまめ	①緑色がきれいなこと ②甘味があること
冷凍カットはなっこりー	①変色のないもの ②バラ凍結であること
切干大根	①乾燥状態がよく、かびのないもの ②無漂白のもの
きのこ類	色がきれいで、砕けのないもの

7 果物類

規格については、別紙「下松市学校給食用物資納入規格」に準ずること

- (1) 一部を除き、国産を原則とする
- (2) 大きさ、重量が均一であること
- (3) 鮮度が良く、病虫害、腐敗、傷のないこと
- (4) 品位規格が「A」または、「秀」のもの
- (5) 納品時に外箱を開封せず、未開封の状態で納品すること。ただし、外国産の果物については、貼付されているシールを取り除いて納品すること

品名	規格及び注意事項
柑橘類	①酸味と甘味があるもの ②色つやがよく変色傷のないもの ③大きさの揃っているもの
いちご	①赤色がきれいで、粒々が、くっきりしているもの ②へたの乾いていないもの ③大きさの揃ったもの
なし	①横に大きく、どっしりとしたもの ②表面がなめらかで変色、傷のないもの ③大きさの揃ったもの
ぶどう	①軸が緑色であること ②ブルームの多いもの
りんご	①皮の色が濃く、はり、つやのあるもの ②軸が太く、しっかりしているもの
すいか	①縞のコントラストがはっきりとしたもの ②タネが黒いもの
バナナ	①適度に熟され甘味のあるもの ②黒い変色がないもの
ゴールドキウイ	適度に熟され甘味のあるもの
パインアップル	①香りがよく、甘みのあるもの ②表皮が新鮮で葉がしおれていないもの

【カットフルーツ、冷凍】

(1) 細菌検査表、包装材料資料などの書類提出

(2) 食品添加物の少ないもの

品名	規格及び注意事項
みかん	皮の色が均一で、色があざやかなもの
パインアップル	香りがよく、甘みのあるもの
もも	果肉がよくしまっていること
キウイフルーツ	熟度が適正であること
りんご	①果肉がよくしまっているもの ②甘味と酸味のあるもの

8 きのこと類

規格については、別紙「下松市学校給食用物資納入規格」に準ずること

品名	規格及び注意事項
えのきたけ	①かさと、柄が白くはりのあるもの ②軸が変色していないもの ③張りがあり軸がべたついてないもの
しいたけ	①かさが、肉厚で、あまりひらいていないもの ②かさの割れ、変形、黒変をしていないもの
干しいたけ	①乾燥が良好で、かおりのよいもの ②かさの裏が黄色っぽく、赤みを帯びてないもの
しめじ、ひらたけ	①軸が白く太く短いもの ②著しい変形や黒変をしていないもの ③かさ、軸がべたついてないもの
エリンギ	①かさの色が薄い茶色で、開きすぎないこと ②軸は白く、太く、固いもの
まいたけ	①かさが、肉厚でしっかりしたもの ②軸のかたいもの
キクラゲ	乾燥状態がよく、もどして柔らかいもの
なめこ	①香りがよく、粘質のよいもの ②軸やかさが、軟化していないもの

9 藻類

品名	規格及び注意事項
青のり	①無着色 ②乾燥良好で変質のないもの
焼きのり	濃緑色でつやとかおりがよく、すきむらがないこと
こんぶ	①乾燥良好で肉厚なもの ②香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの

品名	規格及び注意事項
ひじき(乾燥)	①無着色で特有のかおりがあるもの ②乾燥良好で変質のないもの
わかめ(カット)	①黒褐色で特有の香りがあるもの ②乾燥良好で変質のないもの
だし昆布	肉厚で香りがよく、緑褐色の鮮やかなこと
もずく	鮮度がよく、食感のよいもの

10 魚介類および加工品

- (1) 表面が油焼けせず、黄味をおびていないこと
- (2) 納入の際は、温度管理に気をつけること
- (3) 大きな骨は除くこと
- (4) 切り身は、大きさと厚さは均一で、身が崩れていないもの
- (5) ドリップ(汁)や過剰の霜がないもの
- (6) 加工年月日、製造場所が確認できるもの

品名	規格及び注意事項
たこ	無着色で弾力があるもの
おきえび	①破損や乾燥による灰色部分のないこと ②発色剤、着色料、膨張剤を使わないこと
ちりめんじゃこ	酸化防止剤、保存料、合成着色料、漂白剤を使わない
削り節	酸化防止剤、保存料を含まない
煮干し	よく乾燥し、かび、油焼けのないもの
練り製品	①鮮度、保存状態が良好なこと ③弾力性があるもの ②無リン、卵、乳成分を含まないこと

11 獣鳥肉類および加工品

- (1) 原則として国産であること
- (2) 生肉の切り身等の加工時間は、納品時間前24時間以内とする。加工後は、冷凍しないこと
- (3) 切り身は、厚さと、大きさをそろえること
- (4) 冷蔵機能を備えた設備またはそれに準じた状態で保管、運搬すること
- (5) ドリップのないこと
- (6) 異臭、異色のないこと

品名	規格及び注意事項
豚肉	①肉質、鮮度ともに良好であること ②県内産又は国内産 ③肉質、鮮度ともに良好であること ④産地証明書が提出できること ⑤肉は、淡い紅色で光沢があること ⑥脂身2:肉8の割合

品名	規格及び注意事項
鶏肉	①県産若鶏であること ②肉質、鮮度ともに良好であること ③肉は、きれいなピンク色で、皮が黄色いこと
牛肉	①肉は、赤褐色で光沢があること ②産地証明書が提出できること ③脂身2:肉8の割合
ロースハム ベーコン ソーセージ類	①肉質がよく、弾力に富み、気孔がないこと ②燻製状態がよく、色、香りのよいこと ③スライスは、衛生的に行われること ④無添加、無着色のもの ⑤卵、乳のっていないもの

12 卵類

品名	規格及び注意事項
鶏卵	①殻にひびが入っていないもの ②卵を割った時に、黄味が盛り上がり、卵白が黄味をしっかり包んでいるもの ③Lサイズであること
冷凍液卵	①新鮮な鶏卵を原料とすること ②殺菌され、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること
うずら卵水煮	①割れ、変形、変色のないもの ②大きさが均一で、黒くないもの ③液の混濁がないもの

13 乳類

(1) 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

(2) 添加物がある場合は、すべて明記すること

品名	規格及び注意事項
牛乳	①におい、色に異常のないもの ②酸味、苦みのないもの
チーズ類	①風味があり、光沢のあるもの ②食品添加物の少ないもの
ヨーグルト 乳酸菌飲料	国内産原料のもの

14 油脂類

品名	規格及び注意事項
大豆白絞油 サラダ油	①国内加工品であること ②缶の場合、形状が良好なもの ③シリコーンが無添加であること
ごま油	①国内加工品であること ②酸化による劣化、変質のないもの
バター	色が均一で気孔やむらがなく、風味のよいもの
マーガリン	純植物性で香りがよく、分離していないもの
オリーブ油	新鮮なもの、遮光容器に入ったもの

15 調味料及び香辛料

品名	規格及び注意事項
しょう油	原料が国内産（分別生産流通管理済み）を使用
酢	国内産原料で、にごりがなく、保存料を使用しないもの
みりん	①香味があり、色沢のよいこと ②浮遊物、沈殿物などないもの
みそ	国内産（分別生産流通管理済み）を使用
清酒	①国内産原料 ②浮遊物、沈殿物などないもの
ワイン	①香味があり、色沢のよいこと ②浮遊物、沈殿物などないもの
中濃ソース ウスターソース	①国内加工品 ②香り、味のよいもの
ケチャップ トマトピューレ	①着色料、保存料不使用 ②色、香りのよいもの
マヨネーズ	①香味、乳化の状態が良好、卵なし ②酸化、分離していないもの
食塩	①湿気や、塊がないもの ②色沢がよく、純白で光沢のあるもの
顆粒風味調味料	乳、卵なし
トウバンジャン	①分別生産流通管理済みのもの ②色、香り、味のよいもの
香辛料	香味、乾燥が良好であること

16 調理加工食品類

- (1) 冷凍または冷蔵保管し、成型を保っていること
- (2) 内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの
- (3) 腐敗による変色、粘り（糸ひき、ぬめり）、カビなどがないもの
- (4) 異物の入っていないもの
- (5) 包装に破損、汚れのないこと

備考

表記のもの以外を使用するときは、注文時に規格及び注意事項を提示します

下松市学校給食用物資納入規格

いも類、野菜類、果物類、きのこ類の規格については以下の事項に準ずることとする。

1 いも類

品 名	単位	規格	規格詳細
じゃがいも	kg	2L	1個 200g～260g 主にメークイン
さつまいも	kg	秀2L	1個 400g～600g
さといも	kg	秀2L	1個 70g 以上

2 野菜類

品 名	単位	規格	規格詳細
だいこん	kg	秀L以上	1本 1kg～1.6kg 葉なし
にんじん	kg	秀L～2L	1本 200g以上
ごぼう	kg	秀2L	1個 50g 以上
れんこん	kg	L 以上	2～4節 1500g 以上 2000g
かぶ	kg	L 以上	1 個 直径 12cm以上 葉なし
白菜	kg	秀L以上	1 株 2.5 kg以上
キャベツ	kg	秀L以上	1 個 1.0 kg～1.8kg
レタス	kg	秀L以上	1 個 600g～800g
ほうれん草	kg	秀M～L	茎葉の長さ 20 cm～30 cm未満
小松菜	kg	秀M～L	茎葉の長さ 20 cm～30 cm未満
チンゲン菜	kg	秀L	1株 150g程度
にら	kg	L～2L	葉長 33 cm～41 cm未満 葉幅 6mm以上
はなっこりー	kg		1本50gで長さ13cm～20cm
根深ねぎ	kg	L～2L	直径2～3cm
葉ねぎ	kg	秀M	束ねたもの
たまねぎ	kg	秀L以上	直径 8.0 cm以上
なす	kg	M～L	1 本 80g～110g
きゅうり	kg	S～L	1 本 95g～120g
トマト	kg	秀L	1個240g～280g
ピーマン	kg	秀L	1 個 35g程度
パプリカ	kg	秀L	
セロリ	kg	L～2L	1 株 1.3 kg～2 kg目安(1 本 150g)

品 名	単位	規格	規格詳細
アスパラガス	kg	秀L	1 本 20 cm～25cm目安
かぼちゃ	kg	秀L以上	1 個 1.3kg以上
とうがん	kg	秀L	
にがうり	kg	秀L	1 本 20 cm～30cmで、200g 以上
ズッキーニ	kg	秀L	1 本 16cm～22cmで、250g～280g
おくら	kg	秀L	1 本 11 cm～16cm

3 果物類

品 名	単位	規格	規格詳細
いよかん	玉	秀L	
ぼんかん	玉	秀S	1 玉直径5.5～6.1cm
みかん	玉	秀S	1 玉直径5.5～6.1cm
オレンジ	玉	秀	1 箱 72玉入り
なし	玉	秀L	1 箱 32玉入り
りんご	玉	秀	1 箱 32玉入り 1 玉315g 以上
ゴールドキウイ	玉	秀	1 箱30～33玉入り

4 きのこと類

品 名	単位	規格	規格詳細
生しいたけ	kg	M～L	1 個 の大きさ 4 cm～8 cm