

<物資規格>

【A 登録】

1. 学校給食用物資の選定にあたっては、原則として本資料によるものとする。
2. 本資料に挙げられていない品目については、その都度示すものとする。
3. 本資料の規格について、疑問事項がある場合には連絡し、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、そのつど栄養成分、内容分析（原材料・配合等）を見本と共に提出する。
5. 食品衛生法並びに関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを適時書類等で証明可能なものとする。
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とする。

1. 冷凍・冷蔵食品

基本事項（肉類以外）

品質の特性	<ol style="list-style-type: none">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 賞味期限が揃っているもの④ 異味、異臭、異色のないもの⑤ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
表示	<ol style="list-style-type: none">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 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ギーなど法定表示義務事項）⑤ 保存方法と基準（冷蔵10℃以下/冷凍-15℃以下）⑥ 内容重量または数
取り扱い	<ol style="list-style-type: none">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 デザート類などは一律2つ以上の予備をつけること

基本事項（肉類）

品質の特性	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドロップの少ないもの 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、骨などを含まないこと ⑤ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないこと
表示	<ul style="list-style-type: none"> ① 品名 ② 消費期限 ③ 産地（加工品では原材料名、原材料産地、食品添加物やアレルギーなど 法定表示義務事項） ④ 加工場所の所在地と名称 ⑤ 保存方法と基準（10℃以下） ⑥ 内容重量または数
取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ① 生肉はビニール袋に包んだ上で、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 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入すること ④ 配送は冷蔵車または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように10℃以下の温度管理を徹底すること ⑤ 使用当日に配送すること ⑥ コンテナで納品した場合、その回収は当日中に行うこと
その他	<ul style="list-style-type: none"> ① 加工する肉の種類及び切り方はその都度示す ② 切身の場合は大きさ、形がそろったものを納品すること

(1) 冷凍食品類

品名	規格
とうもろこし さやいんげん むき枝豆 冷凍みかん 等	<ul style="list-style-type: none"> ① 国内産を優先するが、その限りではない ② 葉物、豆類はあまり大きくないもので大きさ切り方が均一で揃っているもの、豆類は粒が揃ったもの ③ 食べごろな食材を冷凍したもの ④ 病虫害、傷、変色、きょう雑物などのないもの ⑤ ブランチングが適当なもの ⑥ 包装重量と正味がほぼ同じものであるもの ⑦ 包装が完全で凍結状態のよいもの
うどん ほうとう ラーメン 等	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質の良い原材料を使用のこと 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
魚介共通	<ul style="list-style-type: none"> 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や変色がないもの ⑤ 身割れ、損傷、変形、乾燥、および油やけのないもの 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 各切身が分離した状態で冷凍されているもの ⑨ 鮮魚の種類及び切り方はその都度示す
ぎょうざ、しゅうまい、肉だんご、メンチカツ、コロツケ、春巻き、ハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ① 別途指定する

(2) 加工食品類

品名	規格
ロースハム	<ul style="list-style-type: none"> ① 豚肉のロース肉で製造し、無添加・無塩せきのもの ② 色沢、香味が良好のもの ③ 燻性煙状態が良好のもの ④ 汚れ、カビ、ネトのないもの ⑤ スライスにあたり、衛生的なもの

ベーコン	<ul style="list-style-type: none"> ① 豚肉のバラ肉で製造し、無添加・無塩せきのもの ② 色沢、香味が良好のもの ③ 燻煙状態が良好のもの ④ 汚れ、カビ、ネトのないもの ⑤ スライスにあたり、衛生的なもの
ソーセージ類	<ul style="list-style-type: none"> ① 豚ひき肉と調味料、香辛料を加えて製造したもの ② 無添加・無塩せきのもの ③ 色沢、香味が良好で歯切れの良いもの ④ 肉質の結着が良好で弾力のあるもの ⑤ 気孔、ケーシングの結びが完全でカビ、ネトのないもの ⑥ 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
さつまあげ ちくわ なると 等	<ul style="list-style-type: none"> ① 気孔がなく、弾力性のあるもの 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

(3) 肉類

品名	規格
豚肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 原則として国産 ② 生肉（または、急速冷凍したもの）
牛肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 原則として国産 ② 生肉（または、急速冷凍したもの） ③ B S E 検査書（下記参照）を提出すること <ul style="list-style-type: none"> ・都道府県の食肉衛生検査所が発行する検査証明書（コピ可・頭数分） ・B S E 検査証明書一覧表 ・牛肉販売証明書（経路数分） ・牛肉仕込、納品証明
鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産若鳥（ブロイラー用） ② 生肉（または、急速冷凍したもの） ③ 生後 50～70 日のもの

(4) 卵類

品名	規格
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ① L サイズのもの 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、破損不潔品のないもの ⑤ 完全に洗浄されたもの ⑥ 衛生管理の行き届いた冷蔵施設において10℃以下で保管されたもの ⑦ 安全で衛生上清潔な容器で納入すること
液卵	<ul style="list-style-type: none"> ① 凍結全卵、1.8 kg入又は1 kg入 ② 容器は衛生的で、破損したり、商品価値を低下させるおそれのないもの ③ 殺菌されていること ④ 大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること ⑤ 納入時の温度管理は厳重にする（-18℃以下が望ましい）
うずら水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① 光沢がよく、粒が揃い、卵殻の付着していないもの ② 斑点、変色、つぶれのないもの

(5) 大豆製品類

品名	規格
豆腐 (絹ごし・木綿)	<ul style="list-style-type: none"> ① 1丁 350~400g 程度 ② 製造後 24 時間以内、10℃以下で保存・運搬したもの（当日製造の場合は、出来上がり後すみやかに冷却されたもの） ③ 破損（型くずれ）がなく、柔らかすぎないもの
絞り豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ① 木綿豆腐で、水分量 1/2 前後に絞ったもの ② 水分量は、その都度指示 ③ 製造後 24 時間以内、10℃以下で保存・運搬したもの（当日製造の場合は、出来上がり後すみやかに冷却されたもの）
焼き豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ① 木綿豆腐を焼き色均一に焼いたもの ② 1丁 250~300 g 程度 ③ 破損（型くずれ）がなく、柔らかすぎないもの ④ 豆腐製造から 24 時間以内のもの
油揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ① 表面は一様に適度の色（きつね色）に揚がり、破損・変形のないもの ② きれいな油で揚げ、油切れの良いもの

	<ul style="list-style-type: none"> ③ 厚さが整い、弾力があり、適度の柔らかさを保つもの ④ 油やけのないもの ⑤ 温度管理をしっかりとしたもの（冷蔵品 10℃、冷凍品-15℃以下） ⑥ 豆腐製造から 48 時間以内のもの
生揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ① 木綿豆腐を揚げているもの ② 1 丁 250～300 g 位 ③ 表面は一様に適度の色（狐色）に揚がり、破損・変形のないもの ④ きれいな油で揚げ、油切れのよいもの ⑤ 厚さが整い、弾力があり、適度の柔らかさを保つもの ⑥ 油やけのないもの ⑦ 豆腐製造から 30 時間以内のもの

（6）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	<ul style="list-style-type: none"> ① 水洗いが十分であく味、その他異味異臭、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のもの（水酸化カルシウム）を使用したものであること ⑤ 商品は清潔な容器に入れ、水漏れのないよう納入すること 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検し、結果を 1 年間保管すること ⑦ 商品に記載された方法および温度で保存・配送を行うこと

（7）乳類

品名	規格
牛乳・乳酸飲料	① 公益財団法人神奈川県学校給食会の規格による
チーズ （プロセスチーズ）	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質：製造後 6 カ月以内のもの。特有の風味があり、カビ・異味異臭がないものよく成熟され、粉チーズはサラサラして固まりのないもの。 ② 納品温度：15℃以下
バター	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質：有塩のもの ② 納品温度：10℃以下
調理用ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質：発酵による固さが適度なもの。異味異臭がないもの。 ② 納品温度：10℃以下

生クリーム	① 品 質：乳脂肪分 30%程度のもの ② 納品温度：10℃以下
-------	-------------------------------------

(8) デザート・飲料類

品 名	規 格
ゼリー、ババロア、 プリン、ケーキ、ア イス 等	① 別途指定する
チョコ 等	
ジャム 等	
果汁飲料 等	

2. 常温品

(1) 穀類

品名	規格	
無洗米	① 公益財団法人神奈川県学校給食会の規格による	
パン		
マカロニ	① サイズ：3cm 程度	組織が硬く、折れ、ひび割れ、破損、異物混入のないもの デュラム小麦粉100%使用のもの
シェルマカロニ	① サイズ：5mm 程度 ② 形状：シェル型	
スパゲティ	① サイズ：ハーフカット	
小麦粉	① 品 種：薄力粉 ② 品 質：乾燥良好で固まっていないもの ③ 納品形態：1kg	
パン粉	① 品 種：ソフトタイプ ② 品 質：着色がなく、特有の香味があるもの	
でんぷん	① 品 種：原則としてじゃがいもでんぷん ② 品 質：固まっていないもの ③ 納品形態：1袋10kg	
米粉	① 品 質：乾燥良好で固まっていないもの ② 納品形態：1袋1kg	

(2) 乾物類

品名	規格	
凍り豆腐	① 品 質：よく乾燥しており、カビ・異味異臭のないもの 水に戻し時の身割れがないこと	
大豆、あずき等	① サイズ：粒ぞろいで雑物のないもの ② 品 質：乾燥良好で病害虫のないもの	
きなこ	① 品 質：すりあがりになめらかで、固まりのないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの	
いりごま（白・黒）	① 品 質：粒が揃い、洗いごまで乾燥良好なもの 漂白していないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの	
いりすりごま （白・黒）	① 品 質：すりあがりが適当で、皮が残っていないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの	
切干大根	① サイズ：太さ2～3mm程度 ② 品 質：日光焼け等により茶色くなっていないもの 太さが均一のもの	

干し椎茸	① 品 種：菌床栽培 ② 品 質：傘の割れがないもの
ひじき	① サイズ：長さ1cm程度
カットわかめ	① 品 質：水戻し時の大きさに大小がなく、均等なもの
青のり	① 品 種：青のり ② 品 質：粉状に細かく裁断され、緑色の鮮やかなもの

※依頼があれば、放射性物質検査証明書を提出すること

(3) 缶詰・レトルト食品類

品 名	規 格
缶詰・レトルト食品	① J A S規格品又はそれ以上のもの ② 缶全体が変形・破損していないもの ③ さび・汚れのないもの ④ 内容物は、変色・変質・異味・異臭・異物混入のないもの ⑤ 次の事項が明記してあるもの 名称 原材料名（食品添加物を含む 原産地（製造場所） 内容量 賞味期限（製造年月日） 保存方法 製造者 ⑥ 賞味期限（製造年月日）は統一のものが望ましい

3. 調味料

基本事項

品質の特性	<ul style="list-style-type: none"> 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
表示	<ul style="list-style-type: none"> 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（冷蔵10℃以下） ⑥ 内容重量
取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> 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 冷蔵品については、冷蔵車または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように10℃以下の温度管理を徹底すること

(1) 調味料類

品名	規格
しょうゆ	① J A S規格品
みそ等	② 遺伝子組み換え対象食品は、不使用である証明書を提出する