

立川市学校給食用材料調達事務要綱

第2条に基づく食材料規格表

立川市教育委員会

目 次

ページ

* 1	穀類	1
* 2	いも及びでん粉類	2
* 3	砂糖・甘味類及びパンにつけるもの	3
* 4	油脂類	3
* 5	種実類	4
* 6	豆類	4
* 7	豆製品類	5
* 8	魚介類	5
* 9	練り製品	7
* 10	獣鳥肉類	8
* 11	獣鳥肉類加工品	8
* 12	卵類	9
* 13	乳類	9
* 14	野菜類	10
* 15	冷凍野菜類	13
* 16	果実類	14
* 17	冷凍果実類	15
* 18	きのこ類	15
* 19	藻類	16
* 20	レトルトパウチ食品・缶詰類	17
* 21	調味料及び香辛料類	18
* 22	調理加工食品類	19
* 23	嗜好飲料類	20
* その他	1. 非加熱で提供する食材について	22
* その他	2. 非加熱で提供する食材選定のための 必要な提出書類	22
* その他	3. 選定しない商品について	22

立川市学校給食用材料調達事務要綱第2条に基づく食材料規格表

令和7年2月1日教育部長決定

1 穀類

(1) 共通事項

ア 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で保管し、運搬したもの

イ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	<u>うるち米</u> <u>もち米</u> <u>赤米</u> <u>黒米</u>	<u>1 国内産のもの</u> <u>2 ぬか層がよく除去されていて、透明（もち米は胚乳部が白色）で米粒の表面がよく光っているもの</u> <u>3 粒が丸く整い、変形した粒や砕粒がないもの</u> <u>4 米以外の混入物がないもの</u> <u>5 産地、産年、品種等については、見積り時に指定するもの</u> <u>6 うるち米・もち米は、搗精年月日が納入日を含め1か月以内であるもの</u> <u>7 包装袋に、破損、汚損がないもの</u>
2	発芽玄米	1 玄米（国内産うるち米）を0.5から1ミリメートルほど発芽させたもの
3	<u>米粉</u>	<u>1 国内産のもの</u> <u>2 乾燥良好なもの</u>
4	<u>だまこもち</u>	<u>1 主原料が国内産のもの</u>
5	押麦	1 国内産のもの 2 圧ぺんの度合いが平滑なもの 3 麦粒に亀裂がなく、薄くなく、そりがいないもの 4 黒条が細いもの 5 無漂白のもの
6	米粒麦	1 国内産のもの 2 麦粒に亀裂がないもの 3 無漂白のもの
7	もちきび もちあわ	1 国内産のもの
8	白玉粉	1 国内産のもの 2 無漂白のもの <u>3 乾燥良好なもの</u>
9	<u>白玉もち</u>	<u>1 主原料が国内産のもの</u>
10	ビーフン 米粉めん	1 1本1本がはなれていて、色が白くさえたもの <u>2 米粉めんは、国内産の米を使用したもの</u>
11	<u>トック</u> <u>トッポギ</u>	<u>1 主原料が国内産のもの</u>
12	小麦粉	1 国内産のもの 2 薄力粉で無漂白、乾燥良好で固まりがないもの
13	<u>麩</u>	<u>1 国内産の小麦を使用したもの</u> <u>2 乾燥良好なもの</u> <u>3 割れ、砕けがないもの</u>

14	ミックス粉	1 無漂白、乾燥良好で固まりがないもの
15	パン粉	1 国内産の小麦を使用したもの 2 臭素酸カリウムを使用していないもの 3 粒子が整っているもの 4 生パン粉は製造後、冷蔵（5℃以下）管理されたもの
16	パン	1 国内産の小麦を使用したもの 2 焼きムラが少なく、形の均整がとれているもの 3 気泡（スダチ）が均等に細かく分布し、香りのよいもの 4 当日焼きあげたもの <u>ただし、調理場で加工するパンは、前日焼き可</u>
17	スパゲッティーマカロニ	1 <u>デュラム・セモリナ 100 パーセントのもの</u> 2 カビが発生していないもの 3 こはく色で、白い斑点が表面に出ていないもの 4 ひび割れしていないもの
18	中華麺	1 国内産の小麦を使用したもの 2 漂白剤及び酸化防止剤を添加していないもの 3 蒸し中華麺は、適度に蒸されているもの
19	うどん ほうとう	1 国内産の小麦を使用したのもの 2 麺の色につやがあるもの 3 麺の肌が荒れてなく、形がくずれていないもの 4 凍結状態が良好なもの
20	しゅうまいの皮 ぎょうざの皮 ワンタンの皮 春巻の皮	1 <u>カビの発生等が認められないもの</u> 2 折れ及び破損がないもの
21	乾燥ワンの皮	1 <u>乾燥良好なもの</u> 2 砕けがないもの
22	上記以外の穀類	1 <u>米および雑穀は国内産のもの</u> 2 <u>それ以外のものは、共通事項に適合するもの</u>

2 いも及びでん粉類

(1) 共通事項

ア 原材料が国内産のもの（春雨を除く。）

イ 形状等については、その都度指定するもの

ウ 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で保管し、運搬したもの

エ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	じゃがいも	1 <u>遺伝子組み換え作物でないもの</u> 2 <u>大きさにバラツキのないもの</u> 3 <u>外皮が薄く、芽が出ていないもの</u> 4 <u>しわや傷がなく、緑色がかっていないもの</u> 5 <u>放射線照射をしていないもの</u>
2	冷凍フレンチポテト	1 <u>遺伝子組み換え作物でないもの</u> 2 <u>原料のじゃがいもが、国内産のもの</u> 3 <u>凍結状態が良好なもの</u>

3	さつまいも	<u>1 大きさにバラつきのないもの</u> <u>2 ひげ根のあとが少なく、表皮がむけていないもの</u> <u>3 繊維質が少なく、形が整っているもの</u> <u>4 カットした場合は、大きさがそろっていて真空パックのもの</u>
4	さといも	<u>1 大きさにバラつきのないもの</u> <u>2 子いもで、泥付きのもの</u> <u>3 ひび割れなどがなく、緑色がかっていないもの</u>
5	冷凍さといも	<u>1 大きさにバラつきのないもの</u> <u>2 子いもで、皮がむかれているもの</u> <u>3 凍結状態が良好なもの</u>
6	こんにゃく類	1 かたくて弾力があり、なめらかであるもの 2 無着色のもの
7	でんぷん	<u>1 遺伝子組み換え作物でないもの</u> <u>2 乾燥良好で、白色のもの</u> <u>3 無味及び無臭なもの</u>
8	春雨	<u>1 乾燥良好で、変形がないもの</u> 2 半透明で弾力があり、ムラのないもの
9	上記以外のいも及びでん粉類	<u>1 共通事項に適合するもの</u>

3 砂糖、甘味類及びパンにつけるもの

(1) 共通事項

異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	上白糖 グラニュー糖 三温糖	1 白色又は褐色で、光沢があるもの 2 外観は、さらさらした細粉状で固まりがなく異味及び異臭がないもの
2	黒砂糖	1 国内産原料 100 パーセントのもの 2 黒褐色で、特有の好ましい風味があるもの
3	はちみつ	1 国内産原料 100 パーセントのもの 2 淡黄色で舌触りが滑らかなもの 3 <u>芳じゅんな香気とそう快な甘みを有するもの</u>
4	ジャム類	1 主原料が国産で、国内で加工したもの 2 色沢及び香味良好で、やわらかなペースト状を呈し伸びが良いもの 3 病虫害痕、へたその他の不純物がないもの 4 <u>着色料（注1）、保存料等を添加していないもの</u> <u>（注1）：消費者庁 食品表示基準について 別添 添加物1－3参照</u>
5	上記以外の砂糖類	<u>1 共通事項に適合するもの</u>

4 油脂類

(1) 共通事項

JAS規格によるもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	白絞油	1 米糠 100 パーセントのもの 2 酸化による劣化及び変質がないもの
2	サラダ油	1 米糠 100 パーセントのもの 2 酸化による劣化及び変質がないもの
3	ごま油	1 ごま 100 パーセントのもの 2 酸化による劣化及び変質がないもの 3 精製をしないで、特有の香味を残したもの
4	オリーブ油	1 純度 100 パーセントのもの 2 酸化による劣化及び変質がないもの
5	<u>バター</u>	<u>1 包装に油がにじんでいないもの</u> <u>2 明るいつ黄色で組織にむらのないもの</u> <u>3 酸化防止剤、保存料及び着色料を添加していないもの</u> <u>4 温度管理が良好なもの</u>
6	<u>上記以外の油脂類</u>	<u>1 共通事項に適合するもの</u>

5 種実類

(1) 共通事項

異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	くり	1 国内産のもの 2 酸化防止剤及び保存料を添加していないもの
2	ごま	1 特有な香味を有するもの 2 <u>乾燥良好なもの</u> 3 酸価が低いもの

6 豆類

(1) 共通事項

ア 国内産で遺伝子組換え作物でないもの

イ 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で保管し、運搬したものウ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	小豆 ささげ 大豆 いんげん豆	1 乾燥良好で粒がそろい、病虫害痕がないこと 2 新物が出回るまでは前年度産、新物が出たあとは当年度産のもの 3 規格等については、その都度指定するもの 4 水煮の場合は、無添加で煮くずれのないのもの
2	<u>大豆刻み</u>	<u>1 粉碎の形状が均一なもの</u>
3	<u>大豆ミート</u>	<u>1 乾燥良好で粉碎の形状が均一なもの</u>
4	<u>きな粉</u>	<u>1 無着色のもの</u>
5	<u>ミックスビーンズ</u>	<u>1 2種類以上の豆を混合したもの</u> <u>2 豆ごとの粒がそろい、煮くずれしていないもの</u>

		3 豆以外のものを使用していないもの（微量の食塩及び加工助剤としての重曹は除く） 4 冷凍の場合は、凍結状態が良好なもの
6	上記以外の豆類	1 共通事項に適合するもの

7 豆製品類

(1) 共通事項

- ア 原料の大豆が、国内産で遺伝子組換え作物でないもの
- イ 風味良好で異物混入及び異味・異臭・破損がないもの
- ウ 大腸菌群が陰性で、防腐剤を添加していないもの
- エ 納入は、製造日を含めて2日以内のもの（高野豆腐及び豆乳を除く）
- オ 衛生的な容器で納品されたもの
- カ 冷蔵機能を備えた設備で保管し、運搬したもの（高野豆腐及び豆乳を除く）

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	豆腐	1 木綿豆腐又は絹ごし豆腐 2 押し豆腐は、水分を30パーセントしぼったもの 3 しぼり豆腐は、水分を50パーセントしぼったもの
2	焼き豆腐	1 焼き色が均一についているもの 2 水分を30パーセントしぼったもの
3	油揚げ	1 良質な油で揚げ、揚げすぎでないもの 2 <u>油切れがよいもの</u>
4	生揚げ	1 良質な油で揚げ、 <u>揚げすぎでないもの</u> 2 <u>油切れがよいもの</u>
5	がんもどき	1 良質な油で揚げ、 <u>揚げすぎでないもの</u> 2 <u>油切れがよいもの</u> 3 形がそろっているもの
6	おから	1 粒子が細かいもの
7	高野豆腐	1 乾燥良好で、きめ細かく変形、変色及び異物混入がないもの
8	豆乳	1 <u>調理用は、成分無調整のもの</u> 2 <u>飲用は、成分を調整したもので、温度管理が良好なもの</u>
9	上記以外の豆製品類	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

8 魚介類

(1) 共通事項

- ア 衛生的な容器で納品されたもの
- イ 切り身は厚さ及び形態を統一したもの
- ウ 切り身等の加工・流通については、立川市学校給食用物資商品規格書裏面の製造工程表に、加工地・加工日・保存状況（冷蔵・冷凍）及び品温を記載すること
冷凍品は納品時まで-15℃以下で保管されていること、冷蔵品は5℃以下で保管されていること
- エ 加工日及び加工時間は、納品書記載事項とする
- オ 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をしたもの
- カ 流通・製造等も含めてヒスタミン食中毒についての対策を講じ、適切に管理したもの

キ アニサキス等の寄生虫対策（-20℃24 時間以上の冷凍）を講じたもの

ク 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 生鮮魚について

ア 眼は黒く澄んでおり、眼球部が外部に張り出しているもの

イ 皮膚は、特有の色彩が鮮やかで、光沢があり、えらも鮮やかな紅色であるもの

ウ 切り身は、透明感と光沢があり、弾力があるもの

エ 生臭くないもの

オ 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をしたもの

(3) 冷凍魚について

ア 適切な解凍が行われ、外観が生鮮魚と同等なもの

イ 身くずれがないもの

ウ 乾燥及び油焼けによる変色がないもの

エ 生臭くないもの

オ 冷凍機能を備えた設備で保管し、運搬したもの

(4) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	あじ	1 背部は鮮やかな青黒い色、腹部は銀白色のもの 2 全体に身の締まりがよいもの
2	いわし	1 鮮やかな斑点があるもの 2 ふっくらとし張りがあるもの
3	しらす干し ちりめんじゃこ	1 いわしの幼魚を乾燥したもの 2 小型で白くきれいなもの 3 ちりめんじゃこは、さらに乾燥させたもの 4 <u>いか・たこ・えび・かになどの幼生の混入が少ないもの</u> 5 漂白剤及び酸化防止剤を添加していないもの
4	かえり煮干し	1 いわしを原料としたもので、肉締まりが良く脂肪が少ないもの 2 色沢及び香味が優れたもの
5	かつお節 さば節	1 原料は鮮度がよく低脂肪のもの 2 独特の薄い紅色をしていて、つやと香りの優れたもの
6	<u>うなぎのかば焼き</u>	1 <u>国内産のもの</u> 2 <u>鮮度良好で、特有の香りを有するかば焼きであること</u>
7	さけ	1 身の色つやが良く、脂がのっているもの 2 <u>身が締まって弾力があるもの</u>
8	さば	1 身及び血合いの境がはっきりしているもの 2 しまが鮮明で、青みを帯び、つやがあるもの 3 腹部は銀白色で、弾力があるもの
9	さわら	1 身が引き締まって、つやがあるもの
10	さんま	1 <u>身が引き締まっているもの</u>
11	<u>シイラ</u>	1 身は、薄いピンク色をしているもの
12	ししゃも	1 腹部が割れていないもので、油焼けしていないもの 2 子持の場合は、卵をたっぷり持ったもの
13	たら・ホキ メルルーサ	1 <u>皮がしっかりついているもので、透明感があるもの</u>
14	<u>めだい</u>	1 <u>表皮につやがあるもの</u> 2 <u>全体的に身が締まっているもの</u>

15	わかさぎ・きび なご・豆あじ・ はたはた・めひ かり・にぎす・ こまい	1 魚体のくずれがないもの 2 大きさにバラつきがないもの
16	赤魚	1 弾力性に富み、血合いの部分が黒ずんでいないもの 2 身及び血合いの境がはっきりしているもの
17	かれい	1 表皮の光沢と香りが良いもの。
18	きす	1 全体的にふっくらとして、輝きがあるもの
19	ぶり	1 <u>血合いの部分が黒ずんでいないもの</u> 2 <u>表皮に光沢があるもの</u>
20	ほっけ	1 <u>身が引き締まっているもの</u>
21	魚のすり身	1 <u>鮮度良好な魚を加工したもの</u>
22	鰯油漬フレーク	1 <u>製品の規格において、鰯の配合割合が 85 パーセント以上のもの</u> 2 <u>米油を使用しているもの</u> 3 <u>身がほぐれやすく、調理しやすいもの</u>
23	ほたて	1 加熱処理されているもの 2 貝柱は、粒がそろっているもの 3 貝殻の混入が無いもの
24	いか	1 肉質が半透明で、つやがあるもの
25	えび	1 <u>つぶれ等の損傷がないもの</u> 2 固有の色沢があり、乾燥による灰白色部分がないもの 3 殻、尾部が混入していないもの
26	冷凍えび	1 油焼けによる黄褐色部分がないもの 2 包装及び凍結が完全で生体保持のもの 3 保水剤を添加していないもの
27	桜えび	1 風味及び色調が優れたもの 2 <u>無着色のもの</u>
28	たこ	1 ボイル品は足がくると巻いていて、表皮がはがれていないもの 2 鮮度がよく、弾力があるもの
29	<u>上記以外の魚介類</u>	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

9 練り製品

(1) 共通事項

- ア 魚肉練り製品の製造、取扱い等に関する衛生上の指導基準によるもの
- イ 原則として原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの
- ウ 表面に光沢があり、弾力があるもの
- エ 魚固有の風味があり、悪臭がないもの
- オ 甘味料（注 1）、保存料、漂白剤及びグルタミン酸ナトリウムを添加していないもの
（注 1）：消費者庁 食品表示基準について 別添 添加物 1－3 参照
- カ 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をしたもの
- キ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
----	-----	-----------------

1	かまぼこ 笹かまぼこ はんぺん	1 弾力が適度に強く、ふっくらとしたやわらかさと粘りがあるもの 2 光沢があり、魚の風味が生きているもの
2	ちくわ	1 適度の弾力があり、魚の風味が生きているもの
3	なると	1 切り口につやがあり、渦巻きの赤とのコントラストが鮮明なもの 2 赤色は、植物性抽出色素を使用したもの
4	さつま揚げ	1 表面の油切れがよいもの
5	つみれ	1 魚のうま味を感じるもの
6	上記以外の練り 製品	1 共通事項に適合するもの

10 獣鳥肉類

(1) 共通事項

- ア 衛生的な容器で納品されたもの
- イ 切り身等は、納品時間前 20 時間以内に加工したもの
納品時まで品温が 10℃以下で保管したもの
- ウ 加工日及び加工時間は、納品書記載事項とする
- エ 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をしたもの
- オ 原料となる牛、豚及び鶏は、国内で飼育、生産されたものとする
- カ 原料となる牛肉、豚肉、鶏肉は、ほどよく熟成させたものとする
- キ 部位、形状、重量等は、その都度指定する
- ク 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	牛	1 つやがあり、鮮紅色のもの 2 脂肪は白色又は乳白色で、適当な弾力及び粘りがあるもの 3 切り身は、厚さ及び形状がそろっているもの
2	豚	1 淡くやや灰色がかったピンク色で、つやがあるもの 2 脂肪は白色又は乳白色で、粘りがある硬めのもの 3 切り身は、厚さ及び形状がそろっているもの
3	鶏	1 若鶏であること 2 少し曇ったような、ソフトで鈍い光沢があるもの 3 力強い感触があるもの 4 毛穴が高く盛り上がり、皮に触るとサラッとしているもの 5 切り身は、厚さ及び形状がそろっているもの

11 獣鳥肉類加工品

(1) 共通事項

- ア JAS規格によるもの
- イ 原則として原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの
- ウ 製造日より 5 日以内のもので、納品時間前 72 時間以内にカット等の加工をしたもの
納品時まで 10℃以下で保管したもの
- エ 加工日及び加工時間は、納品書記載事項とする
- オ 冷蔵機能を備えた設備で、保管及び運搬したもの
- カ 原料となる豚・鶏は、国内で飼育及び生産されたもの

- キ 保存料、着色料（注１）、発色剤、結着剤及びグルタミン酸ナトリウムを添加していないもの
（注１）：消費者庁 食品表示基準について 別添 添加物１－３ 参照
- ク 部位、形状、重量等は、その都度指定する
- ケ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	ベーコン	1 形態及びくん煙が完全で、食塩含量が適度なもの 2 脂肪の酸化臭がないもの
2	ハム	1 外面に傷及び汚れがないもの 2 表面の色は、くん煙の色が付いて、黄褐色から茶褐色をしているもの 3 断面が一様に発色しているもの 4 脂肪は、赤肉の外側に５ミリメートル程度の厚さのものが半周程度付いているもの 5 香りは、豚肉臭がなく、熟成の芳香がするもので、脂肪の酸化臭がないもの
3	ソーセージ	1 肉質は、弾力性にとみ、気泡がないもの
4	鶏ささみフレーク	1 製品の規格において、鶏ささみの配合割合が 80 パーセント以上のもの 2 身がほぐれやすく、調理しやすいもの
5	上記以外の獣鳥肉類加工品	1 共通事項に適合するもの

12 卵類

(1) 共通事項

異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	鶏卵	1 産卵から５日以内のもの 2 形が正常で殻が丈夫なもの 3 表面に傷がなく清潔で、殻に付着する菌数が少ないもの 4 卵黄が山吹色で丸く盛り上がっているもの 5 濃厚卵白がたっぷりあるもの 6 温度管理が良好なもの 7 洗浄及び殺菌済みのもの
2	液卵	1 液卵に使用する卵は、上記１鶏卵の規格に準ずる 2 割卵後、温度管理が良好なもの
3	うずら卵の水煮	1 殻及び内皮の除去が完全なもの 2 黄身の片寄りがなく、できるだけ傷がないもの 3 気室が小さなもの 4 液が濁っていないもの

13 乳類

(1) 共通事項

ア 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。）によるもの

- イ 原則として原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの
 ウ 冷蔵品は、冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬をしたもの
 エ 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で、保管、運搬をしたもの
 オ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	牛乳	1 特有の乳白色を呈し、新鮮で良好なミルク風味を有するもの 2 温度管理が良好なもの
2	コーヒー乳飲料	1 牛乳 90 パーセント以上のもの 2 温度管理が良好なもの
3	生クリーム	1 <u>生乳 100 パーセントで、乳脂肪分 45 パーセント以上のもの</u> 2 クリームの香りが豊かでフレッシュかつマイルドな風味を呈し、乳白色組織が滑らかなもの 3 温度管理が良好なもの
4	サワークリーム	1 温度管理が良好なもの
5	スキムミルク	1 顆粒状で溶けやすいもの
6	エバミルク	1 芳ばしい香味及び淡黄色のクリーム状のもの 2 適度な粘稠性を持ち、脂肪分離、凝固及び沈殿がないもの
7	チーズ	1 保存料、着色料及び発酵調整剤を添加していないもの 2 温度管理が良好なもの
8	粉チーズ	1 <u>ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶解し、乳化したもの</u> 2 <u>乳固形分が 40 パーセント以上のもの</u> 3 <u>温度管理が良好なもの</u>
9	クリームチーズ	1 <u>乳脂肪が 30 パーセント以上のもの</u> 2 <u>温度管理が良好なもの</u>
10	ヨーグルト 発酵乳	1 温度管理が良好なもの
11	アイスクリーム	1 <u>特有の風味、色調、外観、食感を有するもの</u> 2 凍結状態がよく、乳化分離がないもの 3 温度管理が良好なもの
12	上記以外の乳類	1 <u>共通事項に適合するもの</u> 2 <u>温度管理が良好なもの</u>

14 野菜類

(1) 共通事項

- ア 国内産のものを原則とし、産地を見積書及び納品書の記載事項とする
 イ 遺伝子組換え作物でないもの
 ウ 農薬散布の少ないのもの
 エ 鮮度良好なもの
 オ 病虫害痕、腐敗、枯れ及び傷がないもの
 カ 大きさにバラつきがないもの
 キ 衛生的な包装及び容器で納品されたもの
 ク 規格区分等については、その都度指定する
 ケ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	アスパラガス	1 茎色は全体に鮮やかな緑色ではりがあり、筋張っていないもの 2 穂先が締まっているもの 3 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
<u>2</u>	さやいんげん	1 さやがしなびてないもの 2 さやの色は、鮮やかな緑の濃いもので、やわらかそうな感じがするもの
<u>3</u>	うど	1 <u>白色で、太く、やわらかいもの</u>
<u>4</u>	<u>えだまめ</u>	1 <u>さやが色鮮やかな緑色をしているもの</u> 2 <u>豆の大きさがそろっているもの</u>
<u>5</u>	さやえんどう	1 緑色が濃く、板のようで豆の形が表面に出ていないもの 2 2つに折るとポキッと勢いよく折れるようなもの 3 がくが変色していないもの
<u>6</u>	グリーンピース	1 発芽していない、粒ぞろいがよいもの
<u>7</u>	<u>オクラ</u>	1 <u>濃い緑色をしていて、表面がみずみずしいもの</u> 2 <u>産毛が多く、大きすぎないもの</u>
<u>8</u>	かぶ	1 根球の形が豊円で、付け根の部分がきちんと締まっているもの 2 根球の白さにも光沢があるもの
<u>9</u>	かぼちゃ	1 果皮は、色が濃く、つやがあるもの 2 カット面は、果肉が厚く、濃黄色で表皮のところまで均一な色回りであるもの 3 カットの場合は、形がそろっているもの
<u>10</u>	カリフラワー	1 花蕾が純白で、豊円で盛り上がりがよく、しまりがよいもの 2 手に取って、花蕾の大きさの割に重量感があるもの
11	かんぴょう	1 天日乾燥で無漂白のもの 2 太さがそろって、よく乾燥し、特有の香りがあるもの
<u>12</u>	きく	1 色鮮やかでやわらかいもの
<u>13</u>	キャベツ	1 春キャベツは、葉がみずみずしく、巻きがやわらかで、弾力性があるもの 2 夏秋キャベツは、緑が濃く、巻きがしっかりとしたもの 3 冬キャベツは、外葉が緑色で、巻きがかたく、重量感があるもの
<u>14</u>	きゅうり	1 緑色が鮮やかで、表面のとげがさわると痛いぐらいのもの 2 つるに近い頭の部分を指で押さえてみて、フカフカしていないもの
<u>15</u>	ごぼう 千切りごぼう	1 まっすぐ、すらりと伸びて、中太のもの 2 根の先まで肉付きがよいもの 3 直根の表皮がみずみずしいもの 4 泥が付着していない <u>無漂白のもの</u> 5 カットの場合は、 <u>褐変していないもの</u>
<u>16</u>	こまつな	1 葉の色は、光沢のある濃緑色が葉先まで均一なもの
<u>17</u>	しそ	1 しそ特有の香りがあるもの 2 葉柄部の切り口が黒ずんでいないもの
<u>18</u>	しゅんぎく	1 葉はピンと張り、鮮やかな緑色をしているもの 2 節間は、短く、茎の切り口が変色していないもの
<u>19</u>	しょうが	1 塊茎のこぶが大きく、ふくらみがあるもの
<u>20</u>	ズッキーニ	1 外皮は鮮やかな色ではりがあり、すが入っていないもの
<u>21</u>	<u>せり</u>	1 <u>葉がみずみずしく、戻り色が鮮やかなもの</u> 2 <u>茎があまり太くないもの</u>

<u>22</u>	セロリー	1 葉が鮮やかな緑色で、黄変していないもの 2 茎は肉が厚く、つやがあるもの 3 葉柄は筋が張らず、すや空洞がないもの
<u>23</u>	だいこん	1 肌が白く、きめ細かく、張りがあるもの 2 大きさの割に重量感があるもの 3 すが入っていないもの
<u>24</u>	切り干しだいこん	1 乾燥が十分で、変色していないもの 2 無漂白及び無着色のもの
<u>25</u>	たけのこ ゆでたけのこ	1 <u>適当なやわらかさを有しているもの</u> 2 冷却管理がしっかりしているもの 3 カットの場合は、形がそろっているもの
<u>26</u>	たまねぎ	1 固く締まっていて光沢がよく、皮が乾いているもの 2 芽が出たり、根が伸び出したりしていないもの
<u>27</u>	チンゲンサイ	1 葉柄は緑色で、幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びて張りがあるもの 2 葉は、つやがあり、やわらかいもの 3 株元の葉及び葉の付け根にすきまがないもの
<u>28</u>	とうがん	1 きめ細かくはりがあるもの 2 <u>重量感のあるもの</u> 3 すが入っていないもの
29	とうもろこし	1 均一で鮮やかな黄色のもの 2 果粒が乱れなく並び、欠粒、しわ粒、つぶれ及び病虫害痕がないもの 3 先端の不稔部が少ないもの 4 果肉の熟度及びかたさが適当なもの
<u>30</u>	トマト	1 固くしまった、丸みがあるもの 2 果肉が厚く、空洞がないもの 3 熟度良好なもの
<u>31</u>	なす	1 表面に傷がなく、濃い紫色で、つやがあるもの 2 へたの切り口が新しく、とげにさわると痛いぐらいのもの
<u>32</u>	菜の花	1 つぼみがまだ堅い、花の開いていないもの 2 切り口が新鮮で、葉が濃い緑色のもの
<u>33</u>	<u>にがうり</u>	1 <u>ふっくらとして大きすぎないもの</u> 2 <u>色が濃く鮮やかで、表面につやがあるもの</u>
<u>34</u>	にら	1 葉の色は鮮やかな緑色で濃く、葉幅が広く、葉先まで素直に伸びているもの
<u>35</u>	にんじん	1 色鮮やかで、肌がなめらかなもの 2 頭部に近い肌が緑色をしていないもの 3 頭部の切り口を見て、中芯の直径が小さいもの
<u>36</u>	にんにく	1 球色は、純白で、つやがあるもの 2 球形は大きく丸みがあり、肉質がかたいもの
<u>37</u>	ねぎ	1 白い部分が長くてつややかで、白い部分と葉の緑の部分がはっきりしているもの 2 良く締まっていて、手で押して弾力があるもの
<u>38</u>	こねぎ	1 葉の色は、鮮やかな緑色で、まっすぐに伸びているもの 2 表面が乾燥していないもの

39	はくさい	1 巻きがかたく、白い部分につやと張りがあるもの 2 重量感があり、外側の葉は濃い緑色で、厚みがあるもの 3 葉に黒い斑点のないもの
40	パセリ	1 葉の縮みが美しく、濃い緑色のもの
41	ビーツ	1 表皮が色鮮やかなもの 2 球形は大きく、丸みがあり、重みを感じるもの
42	ピーマン 赤ピーマン パプリカ	1 皮につやがあり、果肉が熱く、はりがあるもの 2 色沢、形が良いもの 3 完熟したもの
43	ブロッコリー	1 花蕾の形状が山型のもので、濃い緑色のもの 2 花蕾は、固く、しまりがあるもの
44	ほうれんそう	1 葉の色が濃く、みずみずしく張りがあり、肉厚のもの 2 葉は、下の方から密生し、茎はあまり太くなく、葉が大きいもの
45	みずな	1 茎が白く、葉の緑色が鮮やかなもの
46	みつば	1 葉の色が鮮やかな緑色をしているもの 2 茎は、純白で細く、切り口が白いもの 3 香り及び風味がよいもの
47	もやし 大豆もやし	1 無漂白のもの 2 茎は太くて短く、白くてみずみずしさがあって、豆は開いていないもの 3 折れたものが少なく、折れ口及びひげ根が黒ずんでいないもの 4 大豆もやしは、遺伝子組換えをしていない大豆の種子を発芽させたもの
48	レタス	1 みずみずしく、色は薄緑色で芯の切り口が10円玉くらいのもの 2 巻きはあまりかたくなく、適度な弾力があるもの 3 芯の切り口が白く、葉先がみずみずしいもの 4 葉が大きいもの
49	れんこん	1 無漂白のもの 2 肉質がやわらかで、色白く、切り口の孔がなるべく小さく、節が少ないもの
50	上記以外の野菜類	1 共通事項に適合するもの

15 冷凍野菜類

(1) 共通事項

- ア 国内産のものを原則とし、産地を見積書及び納品書の記載事項とする。
- イ 遺伝子組換え作物でないもの
- ウ 病虫害痕、腐敗及び傷がないもの
- エ 破袋等による冷凍焼けがないもの
- オ 異物が混入していないもの
- カ 凍結状態が良好なもの
- キ 衛生的な包装等で納品されたもの
- ク 冷凍機能を備えた設備で、保管及び運搬したもの
- ケ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	あしたば	1 葉の色が鮮やかなもの

		<u>2 5センチメートル程度にカットしたもの</u>
<u>2</u>	かぼちゃペースト	1 特有の色沢を有しているもの
<u>3</u>	さやいんげん	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 断面が丸いもの
<u>4</u>	さやえんどう	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 筋がなく、厚みがないもの
<u>5</u>	ほうれんそう	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 黄変、褐変、黒変がないもの 3 とう立ち及び茎部の太いものが混じっていないもの
<u>6</u>	グリーンピース	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 固有の鮮やかな緑色を呈しているもの 3 ペーストの場合、特有の色沢を有しているもの
<u>7</u>	枝豆	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 固有の鮮やかな緑色を呈しているもの
<u>8</u>	ホールコーン	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 粒がそろっていて、くずれたものがないもの
<u>9</u>	<u>ブロッコリー</u>	1 <u>バラ凍結のもの</u> 2 <u>濃い緑色のもの</u>
<u>10</u>	<u>上記以外の冷凍野菜類</u>	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

16 果実類

(1) 共通事項

- ア 国内産のものを原則とし、産地を見積書及び納品書の記載事項とする。
- イ 農薬散布の回数を防除暦等で確認できるもの
- ウ 鮮度良好なもの
- エ 大きさにバラつきのないもの
- オ 熟度適当で未過熟でないもの
- カ 腐敗及び病虫害の混入のないもの
- キ 規格区分等については、その都度指定するもの
- ク 衛生的な容器、包装等で納品されたもの
- ケ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	柑橘類	1 果実全体に着色し、つやがあるもの 2 果皮にしわ、傷がないもの 3 持って重いもの 4 <u>ノーワックスで、その証明書類を添付できるもの</u>
2	すいか	1 つるのしなび、枯れなどがいないもの
3	なし	1 傷が無く、かたくて張りがあり、腰高のものより偏平なもの 2 重量感があるもの 3 品種固有の色及び形をしたもの
4	いちご	1 果皮全面に平均して着色しているもの 2 へたの青みが鮮やかで、しおれていないもの 3 種子の周囲の果肉が盛り上がり、種子が果面のへこんでいる部分について

		いるもの
5	ぶどう	1 房全体の粒がそろっているもの 2 房全体が平均して色つき、果粉が付いたもの 3 <u>バラカットのもの</u>
6	メロン	1 形状がそろっているもの
7	りんご	1 色は、平均的に全面に着色し、部分的な褐色などを帯びていないもの 2 重量感があるもの 3 果面にしなびがないもの
8	ブルーベリー	1 固有の青紫色を呈しているもの 2 つぶれがないもの
9	レモン果汁 ゆず果汁	1 変色していないもの 2 <u>レモン果汁または、ゆず果汁以外のものを使用していないもの</u>
10	<u>さくらんぼ</u>	1 <u>表皮につやがあるもの</u> 2 <u>色つきにムラがないもの</u>
11	<u>上記以外の果実類</u>	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

17 冷凍果実類

(1) 共通事項

ア 国内産のもの

イ 病虫害痕、腐敗及び傷がないもの

ウ くずれがなく、異物混入及び、異味・異臭のないもの

エ 変色していないもので、破損等による冷凍焼けがないもの

オ 洗浄後凍結したもの

カ、凍結状態が良好のもの

キ 衛生的な包装等で納品されたもの

ク 冷凍機能を備えた設備で保管、運搬されたもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	いちご	1 形が整っていて、割れその他の損傷がないもの 2 硬軟が適当であるもの
2	ブルーベリー	1 外皮、果肉ともに固有の鮮紫色で、外皮に褐変部分がないもの 2 水洗いしてあるもの
3	<u>上記以外の冷凍果実類</u>	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

18 きのかき

(1) 共通事項

ア 国内産のもの

イ 異物混入及び異味・異臭がないもの

ウ 鮮度が良好なもの

エ カット・ほぐしの場合は、おがくずの混入がなく、形や長さがそろっているもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	えのかだけ	1 かさがそろった大きさで、白くボリューム感があるもの

		2 軸は、変色がなくしっかりしたもの
2	生しいたけ	1 かさの肉付きがよく、厚みがあり表面の膜がきれていないもの 2 軸が太く、短いもの 3 色は、こげ茶色のもの
3	干しいたけ	1 表面に光沢があり、淡い褐色のもの 2 かさの裏面のひだは、乳白色から淡い黄色で、全体に十分乾燥しているもの 3 かび及び虫食いがいないもの
4	きくらげ	1 大きさがそろっているもの 2 乾燥きくらげにおいては、十分乾燥しているもの
5	しめじ	1 かさは丸みを持ち、まんじゅう型であるもの。 2 茎は太く、短く茎部は膨らみを持ち、白いもの 3 かさの色は濃くて、光沢があり、濃い斑点があるもの
6	エリンギ	1 大きさがそろっているもの 2 硬く締まって弾力があるもの
7	まいたけ	1 硬く締まって弾力があるもの
8	マッシュルーム	1 軸が太く色の白いもの 2 かさの表面がすべすべしているもの
9	上記以外のきのこ類	1 共通事項に適合するもの

19 藻類

(1) 共通事項

ア 国内産のもの

イ 異物混入及び異味・異臭がないもの

ウ 無着色のもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	青のり	1 緑色が濃く、特有の風味及び香りがあるもの。
2	焼きのり	1 濃い緑色で、つや及び香りがよく、すきむらがないもの 2 歯切れがよく、自然に溶ける口当たりがやわらかいもの
3	昆布	1 乾燥良好で、特有の香りがあり、変色及び変質がないもの 2 黒くて張りがあるもの
4	塩昆布	1 サイズがそろっているもの 2 グルタミン酸ナトリウムを添加していないもの
5	結び昆布	1 特有の香りがあり、変色、変質がないもの 2 小型のもの
6	ひじき	1 芽の部分のもの 2 黒色が濃く、よく乾燥しているもの 3 特有の香りがあり、変色、変質がないもの
7	生わかめ 茎わかめ	1 肉質が良好で弾力があり、濃い緑色で枯れ葉などの混入がなく水切りの良い、無加塩のもの
8	カットわかめ	1 肉質が厚く、大きさがそろっているもの
9	海藻ミックス	1 5種類以上の海藻を混合したもの

10	もずく	1 風味がよく、粘りのあるもの
11	寒天	1 無漂白のもの 2 無味及び無臭のもの
12	上記以外の藻類	1 共通事項に適合するもの

20 レトルトパウチ食品・缶詰類

(1) 共通事項

ア JAS規格によるもの

イ 原則として主原料が国内産のもの

ウ 原則として原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの

エ 異物混入及び異味・異臭がないもの

オ レトルトパウチ食品は、プラスチックフィルム等を熱溶着により密封し、加熱殺菌したもの

カ 缶詰は、密封が完全で適当な真空度を保持しており、外観及び缶の内面の状態が良好なもの

キ 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で保管、運搬されたもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	スイートコーン・ホール	1 遺伝子組み換え作物を使用していないもの 2 硬軟が適当であり、粒の形及び大きさが整っているもの 3 変色粒がないもの
2	スイートコーン・クリーム コーンピューレ	1 遺伝子組み換え作物を使用していないもの 2 粘ちゅう度が適当なもの 3 変色粒の破片がないもの 4 果皮のかたさが適当なもの
3	たけのこ	1 形が整っており、損傷がないもの 2 適当なやわらかさを有するもの 3 液が清澄で、浮遊物及び沈殿物がないもの
4	山菜水煮 (わらび・ぜんまい・ふき・山菜ミックス等)	1 無着色のもの 2 特有の食感があるもの
5	黄桃、白桃	1 果実は、形が整っていて、斑点や割れその他の損傷がないもの 2 硬軟が適当なもの 3 液が混濁していないもの
6	パイナップル	1 硬軟が適当であり、多孔質のものがないもの 2 芯の除去が良好なもの 3 果肉の大きさ、厚さがそろっているもの 4 液が混濁していないもの
7	みかん類 (みかん、甘夏及びポンカン)	1 硬軟が適当なもの 2 形が整っており、身割れ又は小片が少ないもの 3 液が混濁していないもの 4 種・皮の除去が良好なもの
8	りんご	1 果肉の大きさ、厚さがそろっているもの 2 芯の除去が良好なもの 3 液が混濁していないもの
9	洋なし	1 果肉の大きさ、厚さがそろっているもの

		2 芯の除去が良好なもの 3 液が混濁していないもの
10	ぶどう マスカット ピオーネ	1 果肉の大きさがそろっているもの 2 液が混濁していないもの 3 <u>種・皮の除去が良好なもの</u>
11	マッシュルーム	1 変色及び病害虫痕がないもの 2 液が清澄で、浮遊物及び沈殿物がないもの
12	<u>なめこ</u> <u>なめこ水煮</u>	1 <u>粘着質を十分にもったもの</u> 2 <u>かさは、小粒で、開いていないもの</u> 3 <u>木くずなどの不純物がないもの</u>
13	<u>杏仁豆腐</u> <u>寒天</u>	1 <u>大きさ・形がそろっているもの</u> 2 <u>くずれがないもの</u> 3 <u>液が混濁していないもの</u>
14	<u>カットゼリー</u>	1 大きさ・形がそろっているもの 2 くずれがないもの 3 <u>液が混濁していないもの</u>
15	トマトピュー レ・ペースト	1 トマトの赤みが主体で、黒くなっていないもの 2 滑らかな性状で異物がないもの
14	<u>カット</u> トマト	1 香味及び色沢が良好で、異味及び異臭がないもの 2 肉質の状態が適度であり、形や大きさがそろっているもの 3 果皮を十分に除去してあるもの
15	<u>上記以外の缶詰</u> <u>類・レトルト</u>	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

21 調味料及び香辛料類

(1) 共通事項

- ア 原則として原料に遺伝子組換え作物を使用していないもの
イ 安全性が確認されていない原材料を使用していないもの
ウ グルタミン酸ナトリウムなどを添加していないもの
オ 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で保管、運搬されたもの
カ 異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	塩	1 色沢良好で塊が <u>少ないもの</u>
2	<u>こいくちしょう</u> <u>ゆ・うすくちし</u> <u>ょうゆ</u>	1 J A S 規格特級で本醸造方式のもの
3	みりん	1 酒税法（昭和 28 年法律第 6 号）に規定する本みりに該当するもの 2 褐変及びひね臭がないもの
4	清酒	1 固有の色沢及び香味があり、浮遊物及び沈殿物がないもの
5	酒かす	1 固有の色沢及び香味が <u>あるもの</u>
6	ワイン	1 特有の香味を有し、色沢良好なもの 2 酸化防止剤、着色料及び保存料等を使用していないもの
7	米酢	1 J A S 規格によるもの

8	みそ	1 <u>豆、米及び食塩以外のものを使用していないもの（製造助剤としての酒精は除く）</u> 2 <u>かびが混入していないもの</u>
9	<u>中濃ソース・ウスターソース</u>	1 J A S 規格特級のもの 2 <u>着色料、糊料及び甘味料（注1）を添加していないもの</u> <u>（注1）：消費者庁 食品表示基準について 別添 添加物1－3参照</u>
10	オイスターソース	1 かき特有の甘味のある香ばしい味と香りがあり、後引きのあるうま味を持っているもの
11	デミグラスソース	1 マイルドなうま味とこくがあるもの
12	スープの素 （コンソメ・中華スープ等）	1 <u>コンソメは、強い塩味がせず、マイルドなうま味とこくがあり、湯に溶かしたときに清澄なもの</u> 2 中華スープの素は、複雑な幅のあるうま味とこくが強いもの
13	ガラスープ	1 新鮮なガラスの風味を持ち、こくが強いもの
14	<u>チキンブイヨン</u>	1 <u>混濁がないもの</u>
15	ドレッシング類	1 J A S 規格によるもの 2 ノンオイル製品は、それぞれのうま味が濃いもの
16	マヨネーズ	1 J A S 規格によるもの 2 酸化防止剤、保存料、乳化剤が添加されていないもの 3 酸化分離していないもの
17	トマトケチャップ	1 <u>国内産のトマトを使用したもの</u> 2 <u>トマトにその他の野菜や香辛料、糖類、食酢等が溶け合って、全体が調和し、まろやかな風味を感じさせるもの</u>
18	<u>トウバンジャン</u>	1 赤褐色で特有の香味と強い棘味を有し、ペースト状のもの
19	<u>コチジャン</u>	1 赤褐色で特有の香味と強い棘味を有し、ペースト状のもの
20	<u>テンメンジャン</u>	1 <u>特有の風味と味を有し、ペースト状のもの</u>
21	香辛料	1 ホールタイプのもものは、保存状態が良く色つやの良い粒ぞろいのも 2 粉末タイプのもものは、乾燥が良好で香り豊かなもの 3 辛味は、それぞれの特有の辛味が強く、苦味や渋味がないもの
22	ベーキングパウダー	1 乾燥良好なもの 2 <u>アルミ不使用のもの</u>
23	<u>塩こうじ</u>	1 <u>米こうじ、食塩を原料としたもの</u> 2 <u>透明な液体状で、白濁、米こうじの粒がないもの</u> 3 <u>米こうじは、香味・色沢及び性状が良好なもの</u>
24	<u>上記以外の調味料及び香辛料類</u>	1 <u>共通事項に適合するもの</u>

22 調理加工食品類

(1) 共通事項

ア 主原料が国内産のもの

イ 原則として原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの

ウ 異物混入及び異味・異臭がないもの

エ 冷凍品は、冷凍機能を備えた設備で保管、運搬されたもの

(2) 個別事項

No	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
----	-----	-----------------

1	冷凍食品	1 前処理がされているもの 2 急速凍結されているもの 3 完全に密封包装されているもの 4 原材料、成分内容等が表示されているもの 5 <u>納品するまで、品温が-15℃以下に冷凍管理されているもの</u> 6 くずれたり、霜がついたりしていないもの 7 乾燥及び油焼けをしていないもの 8 衣のついたフライ類は、衣の比率が 30 パーセント以下のもの
2	<u>焼売・餃子・春巻き</u>	1 前処理がされているもので、調理が簡易なもの 2 納品するまで 5℃以下に冷蔵管理されているもの 3 原材料、成分内容等が表示されているもの 4 着色料等の添加がないもの
3	レトルト食品	1 前処理がされているもので、調理が簡易なもの 2 完全に密封包装されているもの 3 原材料、成分内容等が表示されているもの 4 着色料等の添加がないもの
4	混ぜご飯の素 ふりかけ	1 国内で製造されたもの 2 <u>グルタミン酸ナトリウムなどが無添加のもの</u>
5	漬物	1 かび及び産膜酵母が発生していないもの 2 保存料、 <u>着色料（注 1）</u> 及び <u>グルタミン酸ナトリウム</u> を添加していないもの <u>（注 1）：消費者庁 食品表示基準について 別添 添加物 1－3 参照</u> 3 <u>キムチは、原材料に魚介類を使用していないもの</u>
6	つくだ煮	<u>1 着色料、安定剤、カラメル色素（Ⅱ～Ⅳ）及びグルタミン酸ナトリウムを添加していないもの</u>
7	ジュース	1 温度管理が良好なもの
8	<u>ゼリー</u>	<u>1 温度管理が良好なもの</u> <u>2 加熱処理後にトッピングがないもの</u>
9	<u>かき氷・シャーベット</u>	1 冷凍・凍結状態が良好なもの
10	<u>上記以外の調理加工食品類</u>	<u>1 共通事項に適合するもの</u>

23 し好飲料類

(1) 共通事項

異物混入及び異味・異臭がないもの

(2) 個別事項

1	<u>サイダー</u>	1 <u>混濁及び沈殿がないもの</u> 2 <u>二酸化炭素の溶和が良好であり、微細な気泡が持続的に出るもの</u>
2	<u>ココア</u>	1 カカオ豆を使用した 100 パーセントピュアココアであるもの 2 カカオ本来の香りとコク、苦みがあるもの
3	<u>抹茶</u>	1 国内産のもの 2 明るい緑色をしているもの 3 特有の香りがあるもの 4 粒子が細かく、なめらかな質感があるもの

<u>4</u>	<u>上記以外の嗜好飲料類</u>	1 共通事項に適合するもの
----------	-------------------	---------------

(その他)

1 非加熱で提供する食材について

(1) 立川市の学校給食で提供する食材で、非加熱で提供する商品は以下の①～⑪です。

- ① 果物の缶詰
- ② 飲料（牛乳、ジョア、飲むヨーグルト、コーヒーストック、ジュース、飲用豆乳、サイダー）
- ③ ゼリー、プリン等デザート
- ④ ヨーグルト
- ⑤ アイス等氷菓
- ⑥ 型抜きチーズ
- ⑦ 個包装のジャム
- ⑧ 砂糖（揚げパン用の上白糖・グラニュー糖）
- ⑨ 別配送調味料（ソース、ケチャップ、ドレッシング）

⑩ パン（調理しないもの）

⑪ 果物

これら食材のうち、□の中の商品については、非加熱で提供する食材選定のために、指定している企画書のほかに以下の書類の提出が必要です。

2 非加熱で提供する食材選定のために必要な提出書類

(1) 「ノロウイルス非感染検査証明書」

・「ノロウイルス非感染検査証明書」の提出が難しい場合

「HACCP 認定証明書」、「ISO22000 認証証明書」、「FSSC22000 証明書」のいずれかの提出ができる商品は選定します。

提出された時点で認定期間内である証明書（認定期間が契約期間中に切れる場合は再提出）

3 選定しない商品

立川市の学校給食では、以下の商品は選定しません。

(1) カaramel・カaramel色素を使用している商品

カaramel・カaramel色素は発がん性が疑われるため、カaramel色素を使用している商品は、カaramelⅠ～Ⅳ（※）のうち、どのカaramelであるかわかる書類を見積もりの際、必ず提出してください。なお、発がん性が疑われるカaramelⅡ～Ⅳが入った製品については選定しません。

※カaramel色素は食品添加物で、カaramelⅠ～Ⅳの4種類があります。

食品表示は「着色料（カaramel）」「カaramel色素」と表示することができます。

カaramelⅠは亜硫酸化合物及びアンモニウム化合物を使用していないものです。

（厚生労働省 既存添加物名簿より）

(2) それぞれの用途で、下記の添加物を使用した商品

(注1) 消費者庁 食品表示基準について 別添 添加物1-3

	用 途	添 加 物 名
1	甘味料	アセスルファムカリウム アスパルテーム アドバンテーム キシリトール グリチルリチン酸二ナトリウム サッカリン サッカリンカルシウム サッカリンナトリウム スクラロース

2	着色料	β -アポー8'-カロテナール β -カロテン カンタキサンチン 食用赤色2号及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色3号及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色102号 食用赤色104号 食用赤色105号 食用赤色106号 食用赤色4号及びそのアルミニウムレーキ 食用赤色5号及びそのアルミニウムレーキ 食用緑色3号及びそのアルミニウムレーキ 食用青色1号及びそのアルミニウムレーキ 食用青色2号及びそのアルミニウムレーキ 三二酸化鉄 鉄クロロフィリンナトリウム 銅クロロフィル 銅クロロフィリンナトリウム 二酸化チタン ノルビキシシカリウム ノルビキシシナトリウム リボフラビン リボフラビン酪酸エステル リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム
3	保存料	安息香酸 安息香酸ナトリウム ソルビン酸 ソルビン酸カリウム ソルビン酸カルシウム デヒドロ酢酸ナトリウム ナイシン ナタマイシン パラオキシ安息香酸イソブチル パラオキシ安息香酸イソブプロピル パラオキシ安息香酸エチル パラオキシ安息香酸ブチル パラオキシ安息香酸プロピル プロピオン酸 プロピオン酸カルシウム プロピオン酸ナトリウム 亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム 二酸化硫黄 ピロ亜硫酸カリウム

		ピロ亜硫酸ナトリウム
4	増粘剤、安定剤、 ゲル化剤または 糊料	アセチル化アジピン酸架橋デンプン アセチル化酸化デンプン アセチル化リン酸架橋デンプン アルギン酸ナトリウム アルギン酸プロピレングリコールエステル オクテニルコハク酸デンプンナトリウム カルボキシメチルセルロースカルシウム カルボキシメチルセルロースナトリウム 酢酸デンプン 酸化デンプン デンプングリコール酸ナトリウム ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン ヒドロキシプロピルデンプン ポリアクリル酸ナトリウム ポリビニルピロリドン メチルセルロース リン酸架橋デンプン
5	酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム クエン酸イソプロピル ジブチルヒドロキシトルエン ブチルヒドロキシアニソール 没食子酸プロピル アスコルビン酸 アスコルビン酸ステアリン酸エステル アスコルビン酸ナトリウム アスコルビン酸パルミチン酸エステル <i>dI</i> - α -トコフェロール 亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム 二酸化硫黄 ピロ亜硫酸カリウム ピロ亜硫酸ナトリウム
6	発色剤	亜硝酸ナトリウム 硝酸カリウム 硝酸ナトリウム
7	漂白剤	亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム 二酸化硫黄 ピロ亜硫酸カリウム ピロ亜硫酸ナトリウム

附 則

この規格表は、平成 27 年 12 月 25 日から施行する。

附 則

この規格表は、令和 5 年 2 月 1 日から施行する。

附 則

この規格表は、令和 7 年 2 月 1 日から施行する。

立川市学校給食用材料調達事務要綱
第2条に基づく食材料規格表

平成 27 年 12 月 25 日決定
令和5年2月1日改定
令和7年2月1日改定

作 成 立川市教育委員会事務局教育部学校給食課

連 絡 先

立川市学校給食東共同調理場
郵便番号 190-0015
住所 立川市泉町 1156 番地の 18
電話番号 042-527-2160
FAX 番号 042-527-2163

立川市学校給食西共同調理場
郵便番号 190-0015
住所 立川市泉町 1156 番地の 14
電話番号 042-529-3511
FAX 番号 042-529-3515