

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 日教育部長決定

1 穀類

(1) 共通事項 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

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	米	1 国内産のもの 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 3 粒が丸く整い、変形した粒や砕粒がないもの 4 米以外の混入物がないもの 5 産地、産年、品種等については、見積り時に指定するもの 6 搗精年月日が、納入日を含め 14 日以内であるもの 7 包装袋に、破損、汚損がないもの 8 うるち米は、市内及び姉妹都市の生産物を優先する
2	発芽玄米	1 玄米（国産うるち米）を 0.5 から 1 mm ほど発芽させたもの
3	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
4	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
5	もちきび もちあわ	1 国内産のもの 2 収穫後、1 年以内のもの 3 異物混入がないもの
6	白玉粉	1 国内産のもの 2 無漂白のもの 3 乾燥良好で異物混入がないもの
7	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
8	小麦粉	1 国内産のもの 2 薄力粉で無漂白、乾燥良好、異物及び固まりがないもの
9	ミックス粉	1 無漂白、乾燥良好、異物及び固まりがないもの
10	パン粉	1 臭素酸カリウムを使用していないもの 2 粒子が整っているもの 3 生パン粉は製造後、冷蔵（5℃以下）管理された 7 日以内のもの
11	パン類	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 原則として、当日焼きあげたもの

12	スパゲッティーマカロニ	1 日本農林規格（以下「JAS規格」という）によるもので、デュラム・セモリナ100パーセントのもの 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していないもの 4 ひび割れしていないもの
13	中華麺	1 漂白剤及び酸化防止剤を添加していないもの 2 蒸し中華麺は、適度に蒸されているもの
14	うどん	1 国内産のもの 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 冷凍うどんは、凍結状態が良好なもの
15	しゅうまいの皮 ぎょうざの皮 ワンタンの皮 春巻の皮	1 異味、異臭、カビの発生等が認められないもの 2 折れ及び破損がないもの
16	乾燥ワタンの皮	1 乾燥良好で異味、異臭がないもの 2 砕け、異物混入がないもの

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 遺伝子組み換え作物でないもの
- ウ 形状等については、その都度指定するもの

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	じゃがいも	1 外皮が薄く、芽が浅いもの 2 しわや傷がなく、緑色がかっていないもの 3 放射線照射をしていないもの
2	冷凍フライドポテト	1 原料のじゃがいもが、北海道産のもの 2 凍結状態が良好なもの 3 賞味期限を2か月以上残しているもの
3	さつまいも	1 ひげ根のあとが少なく、表皮がむけていないもの 2 繊維質が少なく、形が整っているもの 3 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
4	さといも	1 子いもで、泥付きのもの 2 ひび割れなどがなく、緑色になっていないもの
5	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
6	でんぷん	1 乾燥良好で、白色、無味及び無臭の雑物のないもの
7	春雨	1 乾燥良好で、変形がなく雑物のないもの 2 半透明で弾力があり、ムラのないもの

3 砂糖、甘味類及びパンにつけるもの

(1) 共通事項 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

(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 3 異物及び不溶物がないもの
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 異物、不溶物がないもの
3	水あめ	1 異味、異臭及び異物がないもの
4	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 芳じゅんな香気とそう快な甘みを有し、かすかな酸味があるもの 4 賞味期限を 2 か月以上残しているもの
5	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 合成着色料、保存料等を添加していないもの
6	チョコクリーム ごまクリーム	1 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 合成着色料、保存料等を添加していないもの 4 賞味期限を 2 か月以上残しているもの

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 種実類

(1) 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 乾燥良好で異物が混入していないもの

		3 酸価が低いもの 4 無添加のもの
3	ココア	1 純ココア（カカオマス 100 パーセント）であること

6 豆類

(1) 共通事項 国内産で遺伝子組換え作物でないもの

(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 品種、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	きな粉	1 無着色で保存料を添加していないもの
3	納豆	1 賞味期限を2日以上残しているもの

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 風味良好で異味、異臭及び破損がないもの

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 非遺伝子組換えの油で揚げたもの

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	豆腐	1 木綿ごし又は絹ごしのもの 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、揚げすぎしていないもの
4	生揚げ	1 良質な油で揚げ、油切れがよいもの
5	がんもどき	1 良質な油で揚げ、油切れがよいもの 2 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 成分無調整のもの

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 切り身等は、納品時間前20時間以内に加工したもの（休日明けについては、別途指定する。）

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

(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

(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

(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り、うろこがたくさん付いているもの
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 異物がないもの 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 3 賞味期限を2か月以上残しているもの
6	さけ	1 身の色つやが良く、脂がのっているもの 2 肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないもの
7	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
8	さわら	1 身が引き締まって、つやがあるもの
9	さんま	1 身が引き締まって、うろこがはげていないもの 2 腹部に傷のないもの
10	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
11	たら メルルーサ ホキ	1 特有の魚臭さがないもの 2 皮がしっかりついているもので、透明感があるみずみずしいもの
12	わかさぎ きびなご 豆あじ はたはた	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

13	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
14	かれい	1 表皮の光沢と香りが良いもの。
15	きす	1 全体的にふっくらとして、うろこがしっかりしており、輝きがあるもの 2 腹部が柔らかくなっていないもの
16	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
17	いか	1 肉質が半透明で、つやがあるもの
18	えび	1 異臭がなく、つぶれ等の損傷がないもの 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、尾部及び節部が黒変していないもの
19	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
20	桜えび	1 風味及び色調が優れたもの 2 無着色及び無添加のもの
21	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
22	上記以外の魚	1 共通事項に適合するもの

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 人工甘味料、保存料、漂白剤及び化学調味料等を添加していないもの

(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

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（休日明けについては、別途指定する。）
- 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 安全が確認できないものについては、使用しないものとする

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	牛	<ul style="list-style-type: none"> 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 4 牛海綿状脳症（BSE）等の感染の疑いがなく、当該肉のBSE検査済証明書が添付されているもの
2	豚	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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3日以内のもので、納品時間前20時間以内にカット等の加工をしたもの
(休日明けについては、別途指定する。)
- 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 原料となる豚は、国内で飼育及び生産されたもの
- キ 保存料、合成着色料、発色剤、結着剤及び化学調味料を添加していないもの
- ク 部位、形状、重量等は、その都度指定する
- ケ 安全が確認できないものについては、使用しないものとする

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	ベーコン	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 1 断面は、一様に薄いピンク色か、明るいピンク色をしているもの 2 肉質は、はじけるような弾力があるもの

12 卵類

(1) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> 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 8 遺伝子組換え作物でない飼料を使用しているもの
2	液卵	<ol style="list-style-type: none"> 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 異物混入がないもの 4 遺伝子組み換え作物でない飼料を使用しているもの
3	うずら卵の水煮	<ol style="list-style-type: none"> 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 5 異物及び異臭がないもの

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

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	牛乳	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1 乳脂肪分45パーセント以上のもの 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	<ol style="list-style-type: none"> 1 温度管理が良好なもの
5	スキムミルク	<ol style="list-style-type: none"> 1 顆粒状で溶けやすいもの 2 異味、異臭及び異物がないもの
6	エバミルク	<ol style="list-style-type: none"> 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	バター	<ol style="list-style-type: none"> 1 包装に油がにじんでいないもの 2 明るい淡黄色で組織にむらのないもの 3 酸化防止剤、保存料及び着色料を添加していないもの

		4 賞味期限を2か月以上残しているもの 5 温度管理が良好なもの
8	チーズ	1 ナチュラルチーズは、カットし真空包装してあるもので、切り口の肌が美しく、脱気が完全なもの 2 プロセスチーズは、包装が汚れたり、傷んだりしていないもの 3 保存料、着色料及び発酵調整剤を添加していないもの 4 賞味期限を2か月以上残しているもの 5 温度管理が良好なもの
9	ヨーグルト	1 温度管理が良好なもの
10	発酵乳	1 温度管理が良好なもの
11	アイスクリーム	1 異味及び異臭がなく、特有の風味、色調、外観、食感を有するもの 2 凍結状態がよく、乳化分離がないもの

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 農薬散布の少ないもの
- エ 鮮度良好なもの
- オ 病虫害痕、腐敗及び傷がないもの
- カ 市内及び姉妹都市の生産物を優先する
- 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

(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
2	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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

9	レタス	<ul style="list-style-type: none"> 1 みずみずしく、色は薄緑色で切り口が10円玉くらいのもの 2 巻きはあまりかたくなく、適当な弾力があるもの 3 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
10	トマト	<ul style="list-style-type: none"> 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
11	にら	<ul style="list-style-type: none"> 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
12	にんじん	<ul style="list-style-type: none"> 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
13	ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> 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
14	こねぎ	<ul style="list-style-type: none"> 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
15	パセリ	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉の縮みが美しく、濃い緑色のもの
16	ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> 1 切り口が新しく、皮につやがあり、果肉にはりがあるもの 2 形が良いもの
17	ブロッコリー	<ul style="list-style-type: none"> 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
18	ほうれんそう	<ul style="list-style-type: none"> 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
19	みつば	<ul style="list-style-type: none"> 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
20	かぶ	<ul style="list-style-type: none"> 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
21	カリフラワー	<ul style="list-style-type: none"> 1 花蕾が純白で、豊円で盛り上がり良く、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
22	かんぴょう	<ul style="list-style-type: none"> 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
23	キャベツ	<ul style="list-style-type: none"> 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
24	きゅうり	<ul style="list-style-type: none"> 1 緑色が鮮やかで、表面のとげがさわると痛いくらいのもの 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
25	グリーンピース	<ul style="list-style-type: none"> 1 発芽していない、粒ぞろいがよいもの
26	ごぼう 千切りごぼう	<ul style="list-style-type: none"> 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もの 5 カットの場合は、無漂白で褐変していないもの

27	しょうが	1 塊茎のこぶが大きく、ふくらみがあるもの
28	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
29	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
30	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 異物が混入していないもの 3 無漂白及び無着色のもの
31	たけのこ ゆでたけのこ	1 硬くなく、異物が混入していないもの 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
32	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
33	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
34	とうがん	1 きめ細かくはりがあるもの 2 大きさの割りに重量感があるもの 3 すが入っていないもの
35	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、つぶれ及び病害虫痕がないもの 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
36	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
37	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
38	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
39	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
40	うど	1 白色で枝がなく、太く、やわらかいもの
41	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
42	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、筋が少ないもの
43	山菜水煮 (わらび、ぜん)	1 無添加及び無着色のもの 2 異物が混入していないもの

	まい、ふき、山菜 ミックス等)	3 特有の食感があるもの
--	--------------------	--------------

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 賞味期限を2か月以上残しているもの
- ク 個別事項にあげられていない品名、規格及び納入基準については、その都度指定するもの

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	かぼちゃペースト	1 特有の色沢を有しているもの
2	さやいんげん	1 断面が丸いもの
3	さやえんどう	1 筋がなく、厚みがあまりないもの
4	ほうれんそう	1 黄変、褐変、黒変がないもの 2 とう立ち及び茎部の太いものが混じっていないもの 3 バラ凍結のもの
5	グリーンピース	1 バラ凍結のもの 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
6	枝豆	1 バラ凍結のもの 2 固有の鮮やかな緑色を呈しているもの
7	ホールコーン	1 粒がそろっていて、くずれたものがないもの

16の1 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 農薬散布が少ないもので、防除暦等で確認できるもの
- ウ 鮮度良好なもの
- エ 熟度適当で未過熟のないもの
- オ 腐敗及び病虫害の混入のないもの
- カ 規格区分等については、その都度指定するもの
- キ 衛生的な容器、包装等で納品されたもの
- ク 柑橘類は、ノーワックスでその証明書類を添付できるもの

(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
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 房の大きさは長房でなく、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 軸が緑色のもの
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	1 変色していないもの 2 異物が混入していないもの 3 無添加のもの

16 の 2 冷凍果実類

(1) 共通事項

- ア くずれていないもの
- イ 雑物及び異物が混入していないもの
- ウ 変色していないもの
- エ 袋が破損していないもの
- オ 凍結状態が良好のもの

(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

17 きのこと類

(1) 共通事項

- ア 国内産のもの
- イ 雑物及び異物が混入していないもの
- ウ 鮮度が良好なもの
- エ カット・ほぐしの場合は、おがくずが混入していないもの

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	えのきだけ	1 かさがそろった大きさと、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いでいないもの 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	なめこ なめこ水煮	1 粘着質を十分に持ったもの 2 かさは、小粒で、開いていないもの 3 蒸れ臭及び木くずなどの不純物がないもの
9	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

18 藻類

(1) 共通事項

ア 国内産のもの

イ 異物が混入していないもの

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 賞味期限を2か月以上残しているもの
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 賞味期限を2か月以上残しているもの
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	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
5	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
6	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
7	カットわかめ	1 肉質が厚く、サイズがそろっているもの
8	もずく	1 風味がよく、粘りのあるもの
9	寒天	1 無漂白のもの

	2 無味及び無臭のもの
--	-------------

19 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 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
- オ 固有の香味及び色沢が良好なもの
- カ 異物及び不純物が混入していないもの
- キ 賞味期限を1年以上残しているもの

(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 4 液が混濁していないもの
2	スイートコーン・クリーム	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 根元の切取りの状態が良好で、その切取面に空洞の露出がなく形が整っており、節間が短く、太く肉厚であり、かつ、適当なやわらかさを有するもの 2 あま皮の除去が良好で、損傷がないもの 3 液が清澄で、浮遊物及び沈殿物がないもの
4	マッシュルーム	1 変色及び病虫害痕がないもの 2 液が清澄で、浮遊物及び沈殿物がないもの
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 しん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
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
11	杏仁豆腐	1 形がそろっていて、くずれていないもの
12	トマトピューレ・ペースト トマトジュース	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
13	固形トマト	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

20 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 化学調味料を添加していないもの

(2) 個別事項

No	品名	規格及び納入基準
1	塩	1 色沢良好で塊がなく、異味及び異物混入がないもの
2	しょうゆ	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あり、異物がないもの
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 無添加及び無農薬のもの 2 かび及び異物が混入していないもの
9	ソース	1 J A S規格特級のもの 2 合成着色料、合成糊料及び合成甘味料を添加していないもの
10	オスターソース	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 2 賞味期限を1年以上残しているもの
11	デシガラスソース	1 マイルドなうま味とこくがあるもの 2 賞味期限を1年以上残しているもの
12	スープの素	1 洋風スープの素は、強い塩味がせず、マイルドなうま味とこくがあるもの 2 コンソメやブイヨンの素は、湯に溶かしたときに清澄なもの 3 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 4 異味及び異臭がないもの
13	ガラスープ	1 新鮮なガラスープの風味を持ち、こくが強いもの 2 異味、異臭がないもの
14	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 3 賞味期限を2か月以上残しているもの
15	マヨネーズ	1 JAS規格によるもの 2 酸化防止剤、保存料、乳化剤及び化学調味料の添加されていないもの 3 酸化分離していないもの 4 賞味期限を2か月以上残しているもの
16	トマトチップ	1 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
17	辛味調味料類	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 2 異物、異味及び異臭がないもの
18	香辛料	1 ホールタイプのもは、保存状態が良く色つやの良い粒ぞろいのもの 2 粉末タイプのもは、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
19	ベーキングパウダー	1 乾燥良好なもの

21 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

(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 温度が-15℃以下のもので、壊れたり霜がついていないもの 6 乾燥及び油焼けをしていないもの 7 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	チルド食品	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 5 異臭及び異物がないもの
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 5 異臭及び異物がないもの
4	混ぜご飯の素 ふりかけ	1 国内で製造されたもの 2 化学調味料が無添加のもの
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、合成着色料及び化学調味料を添加していないもの 3 異物が混入していないもの 4 賞味期限を1か月以上残しているもの

6	つくだ煮	1 無添加のもの 2 賞味期限を1か月以上残しているもの
7	ゼリー ジュース	1 温度管理が良好なもの

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。