

**食 給 準 校 基 学 定 市 選 寺 材 分 食 国**

**平成24年4月**

**国分寺市教育委員会**

## 規格及び注意事項等(共通事項)

国分寺市学校給食食材選定基準は、国分寺市学校給食に食材を納めようとする事業者に適用する。

- 1 食品に関する法律並びに諸規定が遵守されていること。
- 2 規格のあるものについては、その都度指定する。
- 3 食材の納入については、指定する期日、場所、時間に発注どおりに納入すること。
- 4 食材の安全性については、十分に確認を行い安全な食材を納入すること。
- 5 納入する食材等については、品質、鮮度が良好で、異物混入のないものとする。
- 6 納入する食材等の保管・配送時について、適切な衛生・温度管理がされていること。
- 7 包装、食品の表示等が、適正に行われていること。また、納品書を添付すること。
- 8 納入する食材等について、遺伝子組み換え食品ではないこと。
- 9 納入する食材等は、可能な限り国内産で無添加の食材であること。
- 10 青果については生産地の分かる物とし、可能な限り地場産物を使用すること。
- 11 食肉類等については、遺伝子組み換え飼料が与えられていないこと。
- 12 包装・容器は、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）の疑いのある物質を含まないものとする。
- 13 必要に応じて納入業者に食材のサンプルの提出を求めることができる。
- 14 業者の虚偽・重過失により、適合しない食材の納入があった場合、交換さらに契約を破棄することができる。
- 15 この選定基準書に定めのない事項は、協議のうえ定めるものとする。

# 給食食材選定基準

## 大分類表

分類番号	食品群
1	穀類
2	芋類
3	砂糖及び甘味類
4	油脂類
5	種実類
6	豆・豆製品類
7	魚介類
8	肉類及び加工品
9	卵類
10	乳類
11	野菜類
12	果実類
13	きのこ類
14	藻類
15	調味料及び香辛料類
16	その他

# 中 分 類 表

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
1	穀類	1	米
		2	穀類（米を除く）
		3	上新粉・白玉粉
		4	小麦粉（薄力粉・強力粉・地粉）
		5	小麦粉製品
		6	パン類
		7	ソフトパン粉
		8	生パン粉
		9	生中華めん
		10	マカロニ・スパゲティ
2	芋類 ----- (芋類加工品)	1	生鮮いも類
		2	でん粉
		3	はるさめ
		4	こんにゃく類
3	砂糖及び甘味類	1	砂糖
		2	ジャム類
		3	チョコレートクリーム
		4	はちみつ
4	油脂類	1	植物油（白絞油・サラダ油・ごま油）
		2	ラード
		3	マヨネーズ
		4	バター
		5	マーガリン
5	種実類	1	ごま（白・黒）
		2	ナッツ類
		3	むき栗
6	豆・豆製品類	1	乾燥豆類
		2	豆腐・焼豆腐
		3	油揚げ・生揚げ・がんもどき
		4	納豆
		5	凍り豆腐・きな粉
7	魚介類	1	生鮮魚介類
		2	冷凍魚介類
		3	削り節
		4	煮干し

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
7	魚介類	5	ちりめんじゃこ等
		6	魚肉練製品（かまぼこ・焼ちくわ・さつまあげ・その他加工品）
8	肉類及び加工品	1	生鮮肉類
		2	食肉製品（ベーコン）
		3	食肉製品（ハム・ソーセージ等）
9	卵類	1	鶏卵
		2	うずら卵
10	乳類	1	牛乳
		2	チーズ
		3	乳酸菌飲料
11	野菜類	1	生鮮野菜類
		2	冷凍野菜類（グリーンピース・コーン等）
		3	コーン（缶詰）
		4	筍（水煮）
		5	ホールトマト（缶詰）等
		6	漬物類
12	果実類	1	生鮮果実類
		2	果実加工品類
		3	果実缶詰類
		4	天然果汁
13	きのこ類	1	生鮮きのこ類
		2	乾燥きのこ類（干椎茸等）
14	藻類	1	乾燥藻類
		2	生藻類
15	調味料及び香辛料類	1	しょうゆ
		2	みそ
		3	酢
		4	酒
		5	トマトケチャップ
		6	トマトピューレ
		7	みりん
		8	ソース類
		9	塩
		10	香辛料
		11	ワイン
16	その他	1	鶏がら・豚骨
		2	ベーキングパウダー
		3	茶葉類

食品群 1 穀類

食品名	規格及び注意事項等
1 米	① 粒が揃っていて、割れ・ひびがないもの ② 特有のつやがあるもの ③ 異味・異臭・変色等のないもの ④ カビ等の発生していないもの
2 穀類(米類を含む)	① 粒が揃っていて、割れ・ひびがないもの ② 異味・異臭・変色等のないもの ③ カビ等の発生していないもの
3 上新粉・白玉粉	① 異味・異臭・カビのないもの ② 乾燥良好なもの
4 小麦粉 (薄力粉・強力粉・地粉)	① 農産物規格規定1等粉のもの ② 無漂白 ③ 異味・異臭・カビのないもの ④ 乾燥良好なもの
5 小麦粉製品	① 風味良好で弾力があり、異味・異臭のないもの ② 農産物規格規定1等級の粉を使用のもの ③ ひび割れ・くだけ・変形を含まず、茹でてこしがあるもの ④ 製造日について ・干めんは1年以内 ・冷凍めん(-18℃)は1年以内 ・茹めんは24時間以内のもの
6 パン類	① 外観が均一のとれたもの ② 底面が狭く勢いよく、生地が上にのびているもの ③ すだちがよく、中心部までよく焼けているもの ④ 内相(すだち、内相色、触感、食感、味、香り)の良好なもの ⑤ 小麦粉は無漂白 ⑥ 製造日より2日以内のもの
7 ソフトパン粉	① 乾燥良好なもの ② 粉末細かく雑物のないもの ③ 脂肪分・糖分とも含有率が少ないもの ④ 弾力性のあるもの ⑤ 製造日より3ヶ月以内のもの

8	生パン粉	① 鮮度良好なもの ② 放冷良好, 白色光沢良好なもの ③ 粉末細かく雑物のないもの ④ 弾力性のあるもの ⑤ 製造日より14日以内のもの
9	生中華めん	① 風味良好で弾力があり, 異臭のないもの ② 製造後24時間以内のもの ③ 衛生的な容器を使用し, 運搬中の塵埃混入防止を図っているもの ④ かん水使用は必要最小限にすること ⑤ 無漂白粉を使用したもの
10	スパゲティ・マカロニ	① 無漂白, 改良剤等含まないもの ② 乾燥良好なもの

## 食品群 2 芋類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	生鮮いも類	① 異品種混入なく, 大きさの揃っているもの ② 損傷, 腐敗, 病虫害等がないもの ③ 保存状態の良いもの ④ じゃがいもは, 放射線による発芽処理をしていないもの
芋 類 加 工 品		
2	でん粉	① 国産じゃがいもを原料としたもの ② 白色, 無味・無臭なもの ③ 水で溶いて沈殿物や浮遊物のないもの
3	はるさめ	① 緑豆でん粉100%のもの ② 乾燥良好で変質・折れのないもの ③ 水に浸して弾力性のあるもの ④ 色沢・透明度がよく, 糊化が十分なもの ⑤ 光沢があり無味・無臭のもの
4	こんにやく・しらたき	① あく味・異味・異臭のないもの ② 破損・変形・気孔がなく, 弾力性に富んでいるもの ③ 製造所が明らかなもの ④ カット, 形状はその都度指定する

食品群 3 砂糖及び甘味類

食品名		規格及び注意事項等
1	砂糖	① 細粒状で固まりがなく、異味・異臭のないもの ② 湿気を帯びていないもの ③ 微生物やカビ等による汚染のないもの ④ 清潔に包装されているもの ⑤ 外装に汚れ破損のないもの
2	ジャム	① ジャム類のJAS規格に基づくもの ② 色沢・香味が良好で、異味・異臭・カビのないもの ③ゼリー化の程度が良好で、のびがよいもの ④ 病虫害及びへたその他きょう雑物がないもの ⑤ 全糖で甘味良好のもの
3	チョコレートクリーム	① 色沢・香味が良好で、異味・異臭・カビのないもの ② 柔らかなペースト状で、のびのよいもの ③ 全糖で甘味良好のもの ④ 合成酸化防止剤を添加していないもの
4	はちみつ	① 純粋はちみつであるもの ② 色沢・香味良好なもの

食品群 4 油脂類

食品名		規格及び注意事項等
1	植物油 (白絞油・サラダ油・ごま油)	① JAS規格に基づくもの ② 鮮明な色調で香味良好なもの ③ 清澄であるもの ④ 消泡剤の入っていないもの ⑤ 缶の内側にパラフィンを使用していないもの ⑥ ごま油にあつては100%純正油であるもの
2	ラード	① 精製ラードJAS規格に基づくもの ② 豚脂100%であるもの
3	マヨネーズ	① 酸化防止剤・保存料・化学調味料・乳化剤等を添加していないもの ② 製造日より1ヶ月(夏季)又は2ヶ月(冬季)以内のもの ③ 酸化分離していないもの
4	バター	① 斑点及び波紋のないもの ② 横断面に軟膏状を呈することなく、遊離水のないもの ③ 風味良好で脂肪臭のないもの ④ 塩の分布が均等で溶解完全なもの ⑤ 形状良好で変形のないもの



5	マーガリン	① 斑点及び波紋のないもの ② 横断面に軟膏状を呈することなく、遊離水のないもの ③ 風味良好で脂肪臭のないもの ④ 塩の分布が均等で溶解完全なもの ⑤ 形状良好で変形のないもの ⑥ 適切に温度管理されたもの ⑦ 純植物性のもの
---	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

食品群 5 種実類

食品名		規格及び注意事項等
1	ごま類(白・黒)	① 乾燥良好なもので、割れ・変色・虫害・カビ等がないもの ② 熟成が均一で粒揃いのもの ③ 漂白・着色していないもの ④ 鮮度良好で、独特の香味を有するもの
2	ナッツ類	① アフラトキシン等カビ毒の発生していないもの ② 独特の香味を有するもの ③ 乾燥良好で、異味・異臭のないもの ④ 形状等はその都度指定
3	むき栗	① カビの発生していないもの ② カビ防止剤の残留のないもの ③ 独特の香味を有するもの ④ 割れ・クズ・異物混入のないもの ⑤ 異品種混入のないもの ⑥ 病虫害・腐敗・損傷・奇形のない品質良好なもの

食品群 6 豆・豆製品類

食品名		規格及び注意事項等
1	乾燥豆類	① 乾燥良好、カビ・病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの ② 種皮の破れ等がないもの ③ 粒が揃っていて、種皮の薄いもの ④ 異品種混入のないもの
2	豆腐・焼豆腐	① 破損・変形なく、大きさ・厚さの揃っているもの ② 水分90%以下のもの ③ 異味・異臭なく、風味良好で滑らかなもの
3	油揚げ・生揚げ等	① 豆腐基準を適用する ② 揚げ油が良好なもの ③ 揚げすぎ、揚げかすの付着に注意する

4	納豆	① 特異の粘性と風味があり、異味・異臭がないもの
5	凍り豆腐・きな粉	① 異味・異臭がなく、風味が良好なもの ② きめ細かく、破損・変形がなく、大きさ・厚さの揃っているもの ③ 乾燥度の適度なもの ④ 製造後3ヶ月以内のもの

### 食品群 7 魚介類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	生鮮・魚介類	① 形状が均一しているもの ② 肉質・色沢良好なもの ③ 異味・異臭のないもの
2	冷凍・魚介類	① 包装・凍結が完全なもの ② 異味・異臭のないもの ③ バラ凍結のもの
3	削り節	① かつお100%のもの ② 乾燥良好なもの ③ 削り片の形状が崩れなく、雑物が混入しないもの
4	煮干し	① 乾燥良好なもの ② 肉締りがよく、脂肪が少なく、色沢・香味のよいもの
5	ちりめんじゃこ等	① 乾燥良好なもの ② 香味良好で、異味・異臭のないもの ③ 雑物が混入しないもの
6	魚肉練り製品(かまぼこ等)	① 原料配合の明確なもの ② 製造工程の明確なもの ③ 合成保存料・殺菌料・漂白剤・化学調味料を添加していないもの ④ 細菌汚染のないもの

### 食品群 8 肉類及び加工品類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	生鮮肉類	① と畜場法検査合格品であるもの ② 肉質・色・鮮度ともに良好なもの ③ 特有の香りを有し、異臭のないもの ④ 抗生物質の検査済みのもの
2	食肉加工品類	① 形態・薫煙が完全なもの ② 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの ③ 化学調味料無添加のもの ④ 着色料・保存料・発色剤・接着剤等を使用していないもの

食品群 9 卵類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	鶏卵	① 大きさが揃っているもの ② 破損・不潔品・腐敗のないもの
2	うずら卵	① 損傷なく粒が揃っているもの ② 新鮮な素材を使用し, 異味・異臭・異物・雑物がないもの ③ 液が混濁していないもの ④ 加圧・加熱殺菌されたもの

食品群 10 乳類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	牛乳	① 厚生労働省乳等省令の規格に基づくもの ② 異味・異臭・カビのないもの
2	チーズ	① 厚生労働省乳等省令の規格に基づくもの ② 異味・異臭・カビのないもの ③ 特有の風味を有し, 色沢良好, 斑点がなく外観のよいもので, 硬さが適当で粘りのないもの ④ 製造日より3ヶ月以内のもの
3	乳酸菌飲料	① 厚生労働省乳等省令の規格に基づくもの ② 異味・異臭・カビのないもの

食品群 11 野菜類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	生鮮野菜類	① 鮮度・香味良好なもの ② 病虫害・腐敗・キズのないもの ③ 異品種混入のないもの
2	冷凍野菜類(コーン等)	① 適正に冷凍保存されているもの ② 粒が揃い, 色沢良好で型くずれのないもの ③ 無着色なもの ④ 凍結状態のよいもの
3	コーン(缶詰)	① ホールコーンは粒が揃い, 果皮の硬さが適当なもの ② クリームコーンは粘度が適当なもの ③ 無着色なもの ④ 密封が完全で外観が良好なもの

4	筍(水煮)	① 皮・根元の硬い部分を取り除き、水で煮てあるもの ② 香味良好で形が整い、えぐみが少なく、肉厚で硬軟が適当なもの ③ 液が清澄なもの ④ 缶詰の場合は密封が完全で外観が良好なもの
5	ホールトマト缶詰	① 密封完全・真空保持され外観が良好なもの
6	漬物類	① 合成着色料・化学調味料使用していないもの

### 食品群 12 果実類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	生鮮果実類	① 外観、品質固有の色沢・形状を有し、異品種の混入のないもの ② 病虫害・腐敗・損傷・奇形・斑点等のないもの ③ 熟成度は適度で、未過熟のないもの ④ 異品種混入のないもの ⑤ 柑橘類はノーワックス・カビ防止剤不使用のもの
2	果実加工品類	① 生鮮果実類1～5によるもの ② 容器に腐食・変形のないもの
3	果実缶詰類	① 全糖、低糖度のもの ② 粒の大きさが揃い、液が清澄のもの ③ 膨張缶及び変形・圧着不良のないもの ④ 缶内部の塗装が溶け出していないもの
4	天然果汁	① 100%天然果汁であるもの ② 合成甘味料等の添加のないもの

### 食品群 13 きのこと類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	生鮮きのこ類	① 鮮度・香味良好なもの ② 大きさが揃っているもの ③ 病虫害・腐敗・キズのないもの ④ 異品種混入のないもの ⑤ 菌床の付着に注意すること
2	乾燥きのこ類(干し椎茸等)	① 乾燥良好で、割れの少ないもの ② 大きさが揃っているもの ③ 肉厚のもの ④ 病虫害・腐敗のないもの ⑤ 異品種混入のないもの

食品群 14 藻類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	乾燥藻類	① 肉厚なもの ② カビ・変色のないもの ③ 固有の色と香りがあるもの ④ 乾燥良好なもの
2	生藻類	① 肉厚なもの ② カビ・変色のないもの ③ 固有の色と香りがあるもの ④ 塩が付着していないもの

食品群 15 調味料及び香辛料類

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	しょうゆ	① 本醸造しょうゆ ② 国産丸大豆使用のもの ③ 異味・異臭・カビのないもの ④ 香味良好なもの
2	みそ	① 本醸造みそ ② 国産丸大豆使用のもの ③ 色が鮮やかでつやがあり, 粘りがなく, 水に溶けやすいもの ④ 熟成十分で香味のよいもの ⑤ 異味・異臭・カビのないもの
3	酢	① 香味良好のもの
4	酒	① 酒税法による清酒 ② アルコール度数15度程度もの
5	トマトケチャップ	① 完全密封, 真空保存, 外観良好のもの ② 雑物のないもの
6	トマトピューレ	① 完全密封, 真空保存, 外観良好のもの ② 異味・異臭・カビ・雑物のないもの
7	みりん	① 米・米麴原料で醸造されたもの ② 液が清澄なもの ③ 固有の色沢・香味を有し, 浮遊物・沈殿物のないもの
8	ソース類	① カaramel・化学調味料等の食品添加物は無添加のもの ② 香味良好なもの

9	塩	① 色沢良好で塊のないもの ② 異味・異臭のないもの
10	香辛料	① 乾燥品については、乾燥良好なもの ② 異味・異臭のないもの ③ 香味良好のもの
11	ワイン	① 酒税法による果実酒 ② 特有の香味を有し、色沢良好のもの

食品群 16 その他

食 品 名		規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	鶏がら・豚骨	① カビ等の発生のないもの ② 薬品処理のされていないもの ③ 異味・異臭のないもの
2	ベーキングパウダー	① カビ等の発生のないもの ② 薬品処理のされていないもの ③ 異味・異臭のないもの
3	茶葉類	① カビ等の発生のないもの ② 薬品処理のされていないもの ③ 異味・異臭のないもの

国分寺市学校給食食材選定基準

発 行 平成24年4月1日

編 集 国分寺市教育委員会

国分寺市教育委員会教育部  
学務課保健給食係

〒185-0032

国分寺市光町1-46-8

Tel 042-574-4042