

日野市学校給食食品規格表

(令和6(2024)年3月 改正)

日野市教育委員会教育部学務課

この日野市学校給食食品規格表は、日野市学校給食食品安全指針に基づいて、学校給食において使用する食品の主たるものを規定するものである。

目次

項目	ページ
1 穀類	1
2 いも類及びでん粉類	3
3 砂糖類及び甘味料	4
4 豆類	5
5 種実類	6
6 野菜類	7
7 果実類	11
8 きのこと類	13
9 藻類	14
10 魚介類	15
11 肉類	18
12 卵類	20
13 乳類	21
14 油脂類	22
15 菓子類	22
16 し好飲料類	23
17 調味料類及び香辛料類	24

1 穀類

(1) 共通事項

- ① 内容の品名、重量、製造業者または販売業者の名称及び住所が明記または事前に報告してあるもの。
- ② 包装が完全で衛生的に取り扱われているもの。
- ③ 異味、異臭のないもの。
- ④ カビ、異物が混入していないもの。
- ⑤ 遺伝子組み換えをしていないもの。
- ⑥ 賞味期限以内のもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	大麦	① 国内産のもの。 ② 麦粒の亀裂がなく、粒がそろっているもの。
2	小麦粉	① 国内産のもの。 ② 無漂白のもの。 ③ 農産物規格規定一等粉のもの。
3	パン類	① 外見が均一のとれているもの。 ② すだちがよく、中心部までよく焼けているもの。 ③ 外皮の色は黄金褐色で、全面にムラなく均等に焼きあがっているもの。 ④ 皮質は全面均質で、薄くて裂けやすいもの。 ⑤ 色相はクリーム色がかった白色で、つやがあり、色ムラのないもの。
4	生うどん	① 弾力が適度にあること。 ② 麺の表面が滑らかで、形が崩れていないもの。 ③ 小麦、塩、水のみを原材料とするもの。 ④ 製造後、納品するまで冷蔵庫（0℃～10℃）に保管すること。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
5	中華麺	① 短く切れていないもの。 ② かん水の使用量は、学校給食会の規格に準ずる。 ③ 漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの。 ④ 製造後、納品するまで冷蔵庫（0℃～10℃）に保管すること。
6	スパゲッティ マカロニ	① デュラムセモリナ 100%に水を加え、他のものを混ぜていないこと。 ② 乾燥良好で、ひび割れ、砕け、変形のないもの。白い斑点が表面に出ていないもの。 ③ 原料小麦粉は無漂白のもの。
7	パン粉	① 生パン粉は適度に湿気を帯び、乾燥パン粉は乾燥良好で、粒が均一であること。 ② 品質改良剤、乳化剤の添加されていないもの。 ③ 生パン粉は、製造後、冷蔵（5℃以下）管理されたもの。 ④ 乾燥パン粉は、湿気の少ない常温で管理されたもの。
8	米	① 国内産のもの。 ② むか層がよく除去されていて、変色等がなく、半透明（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。もち米は、乳白色を呈し光沢のあるもの。 ③ 米粒が丸く整い、割れ目、くびれ、ひび、変形した粒や、1/4 以下の砕粒がないもの。 ④ 生産地、生産年度を記載すること。 ⑤ 精米年月日または年月旬が、明記してあるもの。
9	ビーフン	① 米100%のもの。 ② 乾燥良好のもの。 ③ 折れ、破損がなく、色が白く、濁りや汚れのないもの。 ④ 戻すと弾力があるもの。 ⑤ 無漂白のもの。

※そばは、アレルギー症状が重篤となるので使用しない。

2 いも及びでん粉類

(1) 共通事項

- ① 国内産のもの（春雨を除く）。
- ② 形状等については、その都度指定するもの。
- ③ 生産者または販売者の住所もしくは名称が明記または事前に報告してあるもの。
- ④ 遺伝子組み換えをしていないもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	じゃがいも	① 外皮が薄く、芽が浅いもの。 ② 緑化、しわ、損傷、腐敗、病虫害による変色部のないもの。 ③ 外観としての大きさが大きくそろっているもの。 ④ 放射線照射されていないもの。
2	さつまいも	① 肉質の硬いもの。 ② 損傷、腐敗、病虫害のないもの。 ③ ひげ根の跡が少なく、表皮の裂けていないもの。 ④ 繊維質が少なく、形が整っているもの。
3	里芋	① 肉質の硬いもの。 ② 損傷、腐敗、変色、病虫害のない鮮度良好なもの。 ③ 外観としての大きさが大きくそろっているもの。
4	こんにゃく しらたき	① 弾力性に富み、こしがあり、滑らかであるもの。 ② 独特の光沢があり、合成着色していないもの。 ③ 水洗い十分で、あく味、異味がなく、異物が混入していないもの。
5	澱粉	① じゃがいもでん粉 100%のもの。 ② 白色、無味、無臭で、異物が混入していないもの。水で溶かし沈殿物や浮遊物のないもの。 ③ きめ細かく、乾燥良好であるもの。 ④ 農産物規格規程、馬鈴しょ澱粉一等合格品であるもの。 ⑤ 内容物（品名・重量）を表示してあるもの。
6	春雨	① 乾燥良好で変質、折れのないもの。 ② 光沢があり、異味、異臭のないもの。 ③ 内容物（品名・重量）を表示してあるもの。 ④ 異物が混入していないもの。

3 砂糖及び甘味料

(1) 共通事項

- ① 包装が完全で衛生的に取り扱われているもの。
- ② 遺伝子組み換えをしていないもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	黒砂糖	① 黒褐色で、特有の好ましい風味があるもの。 ② 異物、不溶物のないもの。
2	きび糖	① 光沢のあるもの。 ② 外観は細粉状で固まりがなく、異味、異臭のないもの。 ③ 異物、不純物の認められないもの。
3	上白糖・三温糖	① 光沢のあるもの。 ② 外観は細粉状で固まりがなく、異味、異臭のないもの。 ③ 異物、不純物の認められないもの。
4	グラニュー糖	① 白色で光沢のあるもの。 ② 外観はサラサラした細粉状で固まりがなく、異味、異臭のないもの。 ③ 異物、不純物の認められないもの。
5	水あめ	① 国内製造のもの。 ② 異味、異臭、異物のないもの。
6	はちみつ	① 淡黄色で舌触りの滑らかなもの。 ② 賞味期限以内のもの。 ③ はちみつ 100%のもの（そばはちみつは除く）。 ④ 国内産であるもの。
7	ジャム	① 国内産のもの。 ② 色沢、香味良好で、柔らかなペースト状を呈し伸びのよいもの。 ③ 病害虫痕及びへた、その他のきょう雑物がないもの。 ④ 単一果実を原料としたもの。 ⑤ 合成着色料、保存料を添加していないもの。 ⑥ 賞味期限以内のもの。 ⑦ 異物、カビ、異味、異臭のないもの。

4 豆類

4-1 豆

(1) 共通事項

- ① 粒がそろっているもの。
- ② 変色のないもの。
- ③ 遺伝子組み換えをしていないもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	小豆・大豆・ささげ・金時豆・白いんげん豆等	① 国産であること。
2	ひよこ豆・レンズ豆等	① 産地が確認できるもの。

4-2 豆製品

(1) 共通事項

- ① 原料の大豆が国内産で、遺伝子組み換えをしていないもの。
- ② 大腸菌群が陰性で、防腐剤を添加していないもの。
- ③ 風味良好で異味、異臭、破損のないもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	納豆	① 特有の粘性と風味があるもの。 ② 賞味期限以内のもの。
2	豆腐 木綿 絹	① 製造直後、十分に冷却されたもの。 ② 風味及び色つやがよいもの。 ③ 使用日の前日または当日製造したもの。 ④ 清潔な容器にて納品のこと。 ⑤ 押し豆腐は水分を 30%絞ったもの。 ⑥ 絞り豆腐は水分を 50%絞ったもの。 ⑦ 焼き豆腐は、焼き色が均一についているもの。
3	生揚げ 油揚げ がんもどき	① 良質できれいな油で揚げ、油ぎれのよいもの。 ② 風味良好なもの。 ③ 弾力、つやがあるもの。 ④ 変形がなく、揚げすぎしていないもの。
4	おから	① 当日朝絞ったもの。
5	豆乳	① 豆腐屋のものは当日朝絞ったもの。 ② パックのものは賞味期限以内のもの。

5 種実類

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	アーモンド	① 独特の香味を有するもの。 ② 風味が良く、形の崩れていないもの。 ③ 乾燥良好で異物、異味、異臭のないもの。 ④ カビ（アフラトキシン）の検査済みのもの。しなび、斑点がないもの。 ⑤ 病害虫、変色がないもの。
2	ごま（白・黒・金）	① 水洗いしたもので、乾燥良好なもの（いりごま・すりごま）。 ② 熟成したもので、ごま特有の香味を有するもの。 ③ 無漂白のもの。 ④ 異物が混入していないもの。 ⑤ 酸化していないもの。 ⑥ すりごまは粗すりしたもの。 ⑦ いりごまはよく炒ったもの。
3	栗（生・むき栗・甘露煮）	① 国内産のもの。 ② 独特の香味を有するもの。 ③ むき栗は、酸化防止剤、保存料を添加していないもの。 ④ 完熟した粒ぞろいのもの。 ⑤ 害虫が混入していないもの。 ⑥ 皮のつやがよく、重みのあるもの。

※落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ、ペカン（ピーカン）ナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツは、アレルギー症状が重篤になるので使用しない。

6 野菜類

(1) 共通事項

- ① 国内産のもの（地場産を優先とする）。産地を検収票に記載する。
- ② 腐敗、傷のないもの。
- ③ 鮮度良好なもの。
- ④ 遺伝子組み換え・放射線照射をしていないもの。
- ⑤ 原則として、農薬の回数を減らし、有機肥料を多く使用したもの。
- ⑥ 納品は、衛生的な荷姿、包装等で行う。
- ⑦ 規格などについては、発注時に指定したもの。
- ⑧ 価格が高値のときは、納品前に連絡し使用の有無を確認する。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	アスパラガス	① 茎は全体に鮮やかな緑色で、切り口が新鮮で張りのあるもの。 ② 穂先がしまっているもの。
2	さやいんげん	① 色つやがよくて、みずみずしいもの。 ② さやにスレやしなびのないもの。
3	かぶ	① 大きさがそろったもので、根球の形が丸くしまったもの。 ② 根球の白さに光沢があり、根が裂けていたり、すが入っていないもの。
4	かぼちゃ	① 果皮の色がはっきりして、焼けていないもの。 ② 果肉が厚く濃い黄色で、表皮のところまで均一な色回りであるもの。
5	カリフラワー	① 芽花は白く、形状は丸みのあるもの。 ② 芽花は硬くしまったもので、重量感のあるもの。
6	さやえんどう グリンピース	① さやに張りがあり、やわらかいもの。 ② さや色は緑が鮮やかでつやがあるもの。 ③ さやにスレやしなびのないもの。
7	キャベツ	① 春キャベツは葉がみずみずしく、巻きが柔らかで弾力性があるもの。 ② 夏・秋キャベツ（グリーンボール系を含む）は緑が濃く、巻きのしっかりしたもの。 ③ 冬キャベツは外葉が緑色で、巻きがよく重量感のあるもの。 ④ 球のそろったもの。
8	きゅうり	① はりとつやがあり、ふかふかしていないもの。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
9	ごぼう	① とうがたってなく、すのないもの。 ② 皮が付いていて、シミのないもの。 ③ 無漂白のもの。
10	小松菜	① 葉色は、光沢のある濃い緑色が葉先まで均一なもの。
11	春菊	① 葉は、ピンと張り、鮮やかな緑色をしているもの。 ② 茎の切り口が変色したり、芯に白いすの入っていないもの。
12	生姜	① 皮に傷がなく、ふっくらしたもの。 ② 切り口に変色のないもの。 ③ 風味よく、乾燥していないもの。
13	セロリー	① 葉柄は筋が張らず、すや空洞のないもの。 ② 葉は鮮やかな緑色で黄変していないもの。 ③ 茎は肉が厚く、つやのよいもの。
14	大根	① 表皮が白く、きめ細かく張りのあるもの。 ② とうがたってなく、すのないもの。 ③ 長さ、太さがそろい、重量感のあるもの。
15	切干大根	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、無着色のもの。 ④ 賞味期限以内のもの。
16	たけのこ水煮	① 異物が混入していないもの。 ② 異臭のないもの。 ③ 賞味期限以内のもの。
17	たまねぎ	① 大きさと重量が均一なもの。 ② 触れると硬くしまっていて光沢がよく、皮が乾いているもの。 ③ 芽が出ていたり、根が伸びだしていないもの。
18	チンゲンサイ	① 葉柄は淡い緑色で、幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びて張りのあるもの。 ② 葉はつやがあり、緑色で柔らかいもの。 ③ 株元の葉の付け根に隙間のないもの。
19	冷凍ホールコーン	① 粒がそろって、崩れたものがないもの。 ② 甘味の多いもの。 ③ 賞味期限以内のもの。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
20	とうもろこし	① 粒そろいがよく、よく熟し、ずっしり重たいもの。 ② 先端の不稔部の少ないもの。 ③ 果肉の熟度、硬さが適当なもの。
21	ホールコーン缶 クリームコーン缶	① 着色料、保存料を添加してないもの。 ② 異物が混入してないもの。 ③ 賞味期限以内のもの。
22	トマト	① 硬くしまって、粒のそろった丸みのあるもの。 ② 果肉が厚く、空洞のないもの。 ③ 熟度良好で赤みのあるもの。
23	ホールトマト缶	① 着色料、保存料を添加してないもの。 ② 異物が混入してないもの。 ③ 賞味期限以内のもの。
24	なす	① 表面に傷がなく、濃い紫色で、つやのあるもの。 ② へたの切り口が新しく、とげがある場合はとげがとがっているもの。
25	にら	① 葉が広く厚く濃い緑色をしたもの。 ② 葉先までまっすぐに伸びているもの。 ③ 葉柄の元が柔らかいもの。
26	人参	① 色鮮やかであり、皮が滑らかで黒ずんでいないもの。 ② 上部の切り口を見て中芯の直径が小さく、すのいないもの。 ③ 上部に近い皮が緑色をしていないもの。
27	にんにく	① 粒は純白で、大きく丸く硬くしまっているもの。 ② 鱗片が少なく、乾燥が完全であるもの。
28	根深ねぎ	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 よくしまっていて、弾力があるもの。
29	白菜	① 巻きが硬く、白い部分につやと張りがあるもの。 ② 重量感があり、球のそろったもの。 ③ 外葉は緑色で、黒い斑点や変色のないもの。
30	パセリ	① 葉は特有の縮みがあり、濃い緑色であるもの。
31	ピーマン	① へたの切り口が新しく、皮につやがあり、果肉に張りのあるもの。 ② 形のよいもの。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
32	パプリカ	① ヘたの切り口が新しく、果肉が厚く、張りのあるもの。 ② 色沢、形のよいもの。
33	ブロッコリー	① 花蕾の形状は丸みがあり、濃い緑色であるもの。 ② 花蕾は硬く、しまりのあるもの。
34	ほうれんそう	① 葉の色が濃く、みずみずしく張りがあり、肉厚なもの。 ② 葉は下のほうから密生し、茎はあまり太くなく、葉の大きいもの。
35	三つ葉	① 葉が小さく、茎が細く、色は薄い緑色で光沢のあるもの。 ② 香り、風味がよいもの。
36	緑豆もやし	① 異物が混入していないもの。 ② 無漂白のもの。 ③ 茎は太く、短く、白くみずみずしさがあるもの。 ④ 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの。
37	大豆もやし	① 茎が太くて長く、白くてみずみずしいもの。 ② 大豆が開いていないもの。 ③ 無漂白のもの。 ④ 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの。

7 果実類

(1) 共通事項

- ① 国内産のもの。産地を検収票に記載する。
- ② 納品は、衛生的な包装で行う。
- ③ 原則として、農薬の回数を減らし有機肥料を多く使用したもの。
- ④ 鮮度良好なもの。風味良好なもの。
- ⑤ 熟度適当で未過熟のないもの。
- ⑥ 腐敗、傷、病害虫の混入のないもの。
- ⑦ 規格区分については、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	いちご	① 形状がそろっていて、果皮全体に平均して色づいているもの。 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、種子が果面の凹部についているもの。
2	柿	① 形状がそろっているもの。
3	さくらんぼ	① 形状がそろっているもの。 ② 枝のしっかりしたもの。
4	すいか	① 形状がそろっているもの。
5	梨	① 形状がそろっているもの。 ② 硬くて張りがあるもの。 ③ 重量感のあるもの。 ④ 品種固有の色や形をしたもの。
6	びわ	① 形状がそろっているもの。
7	りんご	① 形状がそろっているもの。 ② 重量感のあるもの。 ③ 品種固有の色や形をしたもの。
8	プラム類	① 形状がそろっているもの。 ② 適度に追熟しているもの。
9	ぶどう類	① 形状がそろっていて脱粒のないもの。 ② 房の大きさは長房ではなく、房全体の粒がそろっているもの。(糖度に影響) ③ 房全体が平均して色づき、果粉のついたもの。 ④ 軸が緑色のもの。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
10	メロン類	① 形状がそろっているもの。 ② 適度に追熟しているもの。
11	かんきつ類	① ノーワックスのもの。 ② 形状がそろっているもの。 ③ 重量感のあるもの。
12	パインアップル	① 形状がそろっているもの。 ② 重量感のあるもの。
13	黄桃缶 白桃缶	① 全糖使用のもの。 ② 肉質が緻密、硬軟が適当で、液が混濁していないもの。 ③ 果実は形が整っていて、割れ、その他損傷のないもの。 ④ 賞味期限以内のもの。
14	パイン缶	① 全糖使用のもの。 ② カットの大きさがそろっていて、液が混濁していないもの。 ③ 固有の香味、色沢が良好なもの。芯の除去が良好なもの。 ④ 硬軟が適当であり、多孔質のものがないもの。 ⑤ 賞味期限以内のもの。
15	みかん缶	① 全糖使用のもの。 ② 大きさがそろっていて、液が混濁していないもの（身割れ・小片のないもの）。 ③ 固有の香味、色沢が良好なもの。 ④ 硬軟が適当なもの。 ⑤ 賞味期限以内のもの。
16	洋梨缶	① 全糖使用のもの。 ② 肉質が緻密、硬軟が適当で、液が混濁していないもの。 ③ 果実は形が整っていて、割れ、その他損傷のないもの。 ④ 賞味期限以内のもの。
17	りんご缶	① 全糖使用のもの。 ② 肉質が緻密、硬軟が適当で、液が混濁していないもの。 ③ 果実は形が整っていて、割れ、その他損傷のないもの。 ④ 賞味期限以内のもの。

※キウイフルーツは、アレルギー症状が重篤となるので使用しない。

8 きのこと類

(1) 共通事項

- ① 国内産のもの。産地を検収票に記載する。
- ② きょう雑物、異物が混入していないもの。
- ③ 形状については、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	えのき茸	① 脱気が十分で、傘は大きさがそろい、白くボリューム感があり、軸が変色していない鮮度良好なもの。
2	きくらげ (乾)	① 大きさがそろっていて、乾燥が十分で、変色していないもの。 ② 形状が良質なもの。 ③ 洗浄品であること。
3	椎茸 (生・干し)	① 表面は光沢があり淡い褐色で、裏面のひだは乳白色から淡い黄色、乾燥良好で、粉末化していないもの(干し椎茸)。 ② 肉厚で、傘の開いていないもの。ひだが鮮度良好で、軸が太く短いもの(生椎茸)。 ③ 固有の香りを有しているもの。 ④ カビ、虫食いのないもの。
4	しめじ	① 傘は大きさがそろい、色が濃く光沢があるもの。 ② 茎が太く、短く、膨らみを持ち、白いもの。 ③ 傘は丸みがあり、鮮度良好なもの。
5	なめこ	① 粘質物を十分に持っており、傘の開いていないもの。色は均一で肉厚のもの。 ② 鮮度良好で粒のそろったもの。 ③ 蒸れ臭や、木くすなどのきょう雑物が無いもの。
6	マッシュルーム (生・缶詰・レトルト)	① 軸が太く、色の白いもの(生)。 ② 傘の表面がすべすべしているもの(生)。 ③ 密封が完全で適度な真空度を保持し、外観良好なもの(缶詰・レトルト)。 ④ 賞味期限以内のもの(缶詰・レトルト)。
7	まいたけ	① 茶褐色の部分が濃く、触るとパリッと折れるくらいのもの。
8	エリンギ	① 傘のふちが巻き込み、茎が白くて硬く、形がよいもの。 ② 鮮度良好なもの。

9 藻類

(1) 共通事項

- ① 国内産のもの。産地を検収票に記載する。
- ② 異物が混入していないもの。
- ③ 無着色のもの。
- ④ 乾物は、賞味期限以内のもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	青のり	① 濃い緑色で、特有の風味、香りのあるもの。 ② 無添加のもの。 ③ 乾燥の良いもの。
2	焼き海苔	① 濃い黒褐色でつや、香りが良く、穴等のないもの。 ② 乾燥の良いもの。 ③ 歯切れがよく、自然に溶ける口当たりの柔らかいもの。
3	昆布 (乾燥・生)	① 黒くて、張りがあるもの。 ② 肉質が厚く、弾力があり、適度に乾燥しているもの。
4	ひじき (干し・生)	① 濃い黒色で、よく乾燥しているもの(干し)。 ② 大きさが均一で、崩れていないもの。 ③ 特有の香りがあり、変色、変質のないもの。
5	わかめ・茎わかめ (乾燥・生)	① 黒褐色、黒緑色で葉質が柔らかく、弾力があるもの。 ② カットしたものは、戻した時の大きさが均一のもの。 ③ 塩分表示があるもの。 ④ 炊き込みわかめについては、グルタミン酸ナトリウム(グルソー)が添加されていないもの。

10 魚介類

(1) 共通事項

- ① 納品は、衛生的な容器を使用する。
- ② 切り身は、厚さ、形態をそろえる。
- ③ 産地・加工地及び加工日は、検収票記載事項とする。
- ④ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しない。
- ⑤ 冷蔵機能を備えた設備で、保管、運搬する。

(2) 鮮魚について

- ① 眼球が完全で張りがあり、新鮮な光沢を保ち、エラは鮮紅色を呈し、ねとつきがないこと。
- ② うろこが固着していること。
- ③ 切り身は半透明で切り口に光沢があり、指で押すと跳ね返すような弾力があること。
- ④ 特有の魚臭、新鮮な香りがし、悪臭がないこと。

(3) 冷凍魚について

- ① 外観が生鮮魚と同等のもの。
- ② 身崩れのしないもの。
- ③ 乾燥、油焼けによる変色がないもの。
- ④ 生臭くないもの。

(4) 練り製品について

- ① 食品衛生法による規格、基準に合致したもの。
- ② 甘味料、保存料、うま味調味料などの添加物を使用していないもの。
- ③ 細菌は 1000 個/ g 以内で大腸菌群陰性のもの。
- ④ 表面は光沢があり、弾力のあるもの。
- ⑤ 表面に汗をかいていないもの。
- ⑥ 魚固有の風味があり、悪臭のないもの。
- ⑦ 過酸化水素の処理をしていないもの。
- ⑧ 消費期限以内のもの。

(5) 缶詰・レトルト製品について

- ① 賞味期限以内のもの。
- ② 包装・保存が良好なもの。
- ③ 国内製造のもの。

(6) 個別事項 ※加工前の状態を記載した項目もあり。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	まあじ	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良いもの。
2	まいわし	① ふっくらとし張りがあるもの。鮮やかな斑点があるもの。
3	かつお	① 張りがしっかりしており、赤い身のもの。 ② 背部は鮮やかな青紫色のもの。 ③ 体表に傷のないもの。
4	きす	① 身に張りがあり、透明感があるもの。
5	さけ ます	① 身の色つやが良く、脂がのっているもの。 ② 肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないもの。 ③ 肉質の良いもの。
6	さば	① 身と血合いの境がはっきりしているもの。 ② 縞が鮮明で青みを帯び、つやがあるもの。 ③ 腹部は銀白色で、弾力のあるもの。
7	さわら	① 身が引き締まって、つやのあるもの。 ② 斑紋の鮮やかなもの。
8	さんま	① 身が良く締まったもの。 ② 腹部に傷のないもの。 ③ 丸々と身が張り、尾部まで太っているもの。 ④ 背部が青黒く光ったもの。
9	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 雌は、卵がたっぷりと入っているもの。
10	たら	① 身に弾力があり、透き通るように白いもの。
11	たらこ	① 卵粒のあまり大きくないもので、中形のもの。 ② 発色剤、合成着色料を添加していないもの。
12	ぶり わらさ	① 血合いの部分が黒ずんでいないもの。 ② 体に光沢があり、黄色い線が鮮明なもの。
13	メルルーサ	① 皮がしっかりしているもの。 ② 透明感があり、みずみずしいもの。
14	ホキ	① 皮がしっかりしているもの。 ② 透明感があり、みずみずしいもの。
15	わかさぎ	① 腹割れがなく、表皮が銀白色で、体に張りがあるもの。
16	きびなご・はたはた めひかり	① 目が澄んでいて、光沢があり、体色が鮮やかで張りのあるもの。

17	ちりめんじゃこ しらす干し	① 小型で白く、大きさがそろい、よく乾燥したもの。 ② 酸化していないもの。 ③ 異物のないもの。 ④ 漂白剤、酸化防止剤、着色料を添加していないもの。
18	あさりむき身	① つやがあり、弾力のあるもの。
19	ほたて	① 身が白く、光沢のあるもの。 ② 水っぽくないもの。
20	えび	① 異臭がなく、つぶれ等の損傷のないもの。 ② 固有の色沢があり、乾燥による灰色部分のないもの。 ③ 殻、尾部、節部が黒変していないもの。 ④ 包装、凍結が完全で、異物のないもの（むきえび）。
21	さくらえび (釜揚げさくらえび)	① 風味、色調の優れたもの。 ② 無着色、無添加のもの。
22	かにほぐし身	① 悪臭のないもの。 ② 無着色、無添加のもの。
23	いか	① 肉質が半透明でつやがあるもの。 ② 体表は鮮明な茶褐色のもの。 ③ 形状均一で鮮度のよいもの。
24	たこ（ゆで）	① 表皮のはがれがなく、弾力のあるもの。
25	かまぼこ	① 弾力が適度に強く、ふっくらとした柔らかさがあるもの。 ② 光沢があり、魚の風味が生きているもの。
26	ちくわ	① 適度な弾力と、新鮮な魚の風味が生きているもの。
27	つみれ	① 魚の旨味を感じるもの。
28	なると	① 赤色は、植物性抽出色素を使用しているもの。
29	はんぺん	① 魚の風味が生きているもの。
30	さつまあげ	① 表面の油切れの良いもの。
31	まぐろ・かつお (缶・レトルト)	
32	かつお節 さば節	① 独特の薄い紅色をしていて、つやと香りの優れたもの。 ② 乾燥良好で、異物混入のないもの。 ③ 原料は鮮度よく、血合いの少ないもの。 ④ 酸化防止剤、保存料の無添加のもの。
33	煮干し (いわし)	① 無漂白で、乾燥良好なもの。 ② 色沢及び香味の優れたもの。 ③ 酸化防止剤を使っていないもの。

11 肉類

(1) 共通事項

- ① 衛生的な容器を使用する。専用の運搬車で納品する。
- ② 産地・期限表示は、検収票記載事項とする。
- ③ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。
- ④ 国内産のもの。

(2) 個別事項

① 豚肉

(ア) と畜場法による検査合格品のもの。

(イ) 肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	切り身	① 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する。 ② 切り身は繊維に直角にカットし、厚さ、形態を統一する。
2	小間・角切り等	① 脂肪 10%以下であること。 ② 肉の部位、形状はその都度指定する。
3	挽き肉	① 脂肪 10%以下であること。 ② 肉の部位、形状はその都度指定する。
4	豚骨	

② 鶏肉

(ア) 肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。

(イ) 若鶏使用のこと。

(ウ) 納品時に表面が少し凍っていてもよい。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	切り身	① 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する。 ② 切り身の厚さ、形態を統一する。
2	小間・角切り等	① 脂肪 10%以下であること。 ② 肉の部位、形状はその都度指定する。
3	挽き肉	① 脂肪 10%以下であること。 ② 肉の部位、形状はその都度指定する。

③ 牛肉

(ア)と畜場法による検査合格品のもの。

(イ)肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	切り身	① 肉の部位、形状、重量は、その都度指定する。 ② 切り身の厚さ、形態を統一する。
2	小間・角切り等	① 脂肪 10%以下であること。 ② 肉の部位、形状はその都度指定する。
3	挽き肉	① 脂肪 10%以下であること。 ② 肉の部位、形状はその都度指定する。

④加工品類

(ア) 一般細菌数 1000 個/ g 以下、耐熱性菌数 100 個/ g 以下、サルモネラ・ブドウ球菌・ウェルシュ菌・大腸菌群（O157 も含む）陰性のもの。

(イ) 肉の部位、形状、重量はその都度指定する。

(ウ) 添加物を使用していないもの。

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	ベーコン	① 形態及び燻煙が完全であること。 ② 肉と脂肪の割合がバランス良く、色調、風味良好なもの。
2	ハム	① 原料肉以外のものや、異物が混入していないもの。
3	ソーセージ	① 原料肉以外のものや、異物が混入していないもの。 ② 形態良好で、破損及び汚れのないもの。 ③ 肉質及び結着が良好で弾力性に富み、気孔のないもの。

12 卵類

(1) 共通事項

- ① 国内産のもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	鶏卵	① 鮮度良好なもの。 ② 破損、不潔品のないもの。 ③ サイズについては、その都度指定する。 ④ 産地、入荷日が把握できること。 ⑤ 温度管理が良好なこと。
2	うずら卵の水煮	① 新鮮なうずら卵を使用し、割れ、その他の不良品を含まないもの。 ② 粒のそろっているもの。 ③ 異物、異臭のないもの。 ④ 賞味期限以内のもの。

13 乳類

(1) 共通事項

- ① 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。
- ② 温度管理が良好なもの。
- ③ 賞味期限以内のもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	牛乳	① 国内産生乳のもの。 ② 飲用牛乳については、ビン又は紙パック（ストロー付き）のもの。 ③ 清潔な容器であること。
2	ミルクコーヒー	① 国内産生乳のもの。 ② 生乳 90%以上のもの。
3	生クリーム	① 国内産生乳のもの。 ② 安定剤、乳化剤等無添加であること。 ③ 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で組織が滑らかであるもの。
4	チーズ	① 酸化防止剤、保存料、着色料、発酵調整剤を添加していないもの。 ② 形状は、その都度指定する。
5	発酵乳・乳酸菌飲料	① 国内産生乳のもの。 ② プレーンのみ使用可。
6	スキムミルク	① 国内産生乳のもの。 ② 淡いクリーム色を呈し斑点がなく、微粉末で風味良好なもの。
7	ヨーグルト	① 国内産生乳のもの。 ② 固形物と水分が分離せず、表面に水分が浮いていないもの。
8	フローズンヨーグルト	① 国内産生乳のもの。 ② 添加物の少ないもの。
9	アイスクリーム	① 国内産生乳のもの。 ② 添加物の少ないもの。

14 油脂類

(1) 共通事項

- ① 原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの。
- ② 賞味期限以内のもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	米ぬか油 なたね油 ひまわり油 オリーブ油	① 特有の色を呈し、清澄で香味良好なもの。 ② 酸化による劣化、変質のないもの。 ③ 酸敗臭、刺激臭、その他不快臭のないもの。
2	ごま油	① 清澄で舌ざわりが良く、ごま特有の香味と色を呈するもの。 ② 酸化による劣化、変質のないもの。 ③ 酸敗臭、刺激臭、その他不快臭のないもの。
3	バター	① 厚生労働省令によるもの。 ② 酸化防止剤、保存料を添加していないもの。 ③ 風味良好で、酸味、苦味、変質脂肪臭、その他異味異臭のないもの。 ④ 色が均一で、気孔やムラがないもの。 ⑤ 10℃以下で保存されたもの。 ⑥ 乳脂肪分 80%以上、水分 17%以下、大腸菌群陰性のもの。

※マーガリンは原料が遺伝子組み換え作物の心配があり、トランス脂肪酸の影響を考慮して使用しない。

※ショートニングはトランス脂肪酸の影響を考慮して使用しない。ただし、学校給食会のパンのみ使用可。

15 菓子類

※記載事項なし。

16 し好飲料類

(1) 共通事項

① 国内産のもの

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	清酒	① 固有の色沢、香味があり、浮遊物及び沈殿物の認められないもの。
2	ぶどう酒 (赤・白)	① 酸化防止剤、保存料、着色料を添加していないもの。
3	本みりん	① 酒税法（S28 年法律第 6 号）の本みりに該当するもの。

17 調味料及び香辛料類

(1) 共通事項

- ① 賞味期限以内のもの。
- ② 国内製造されたもの。

(2) 個別事項

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	ソース ウスター 中濃 濃厚	① 合成着色料、合成糊料、合成甘味料を添加していないもの。
2	トウバンジャン	① 異味、異臭、異物の認められないもの。
3	醤油 こいくち うすくち	① 主原料は国内産のもの。 ② 本醸造で、丸大豆を使用したもの。 ③ 保存料、うま味調味料、合成着色料、合成甘味料などを添加していないもの。 ④ 原料に遺伝子組み換え作物を使用していないもの。
4	食塩	① 異物、不溶物の混入していないもの。 ② 湿気がなく、固まりのないもの。
5	食酢 穀物酢 米酢 果実酢	① 醸造酢のもの。 ② 固有の色沢、香味があり、浮遊物及び沈殿物の認められないもの。
6	トマトピューレー	① 主原料は国内産のもの。 ② 着色料、合成保存料などを添加していないもの。
7	トマトケチャップ	① 主原料は国内産のもの。 ② うま味調味料を添加していないもの。
8	マヨネーズ	① 酸化防止剤、保存料、乳化剤、うま味調味料を添加していないもの。 ② 酸化分離していないもの。
9	味噌	① 主原料は国内産のもの。 ② 無添加のもの。遺伝子組み換え作物を使っていないもの。 ③ 熟成十分で、香味のよいもの。 ④ カビ、異物が混入していないもの。
10	カレー粉・香辛料	① 微粉末で乾燥、香味良好なもの。 ② 異味、異臭、異物の認められないもの。

日野市学校給食食品安全指針及び日野市学校給食食品規格表
検討委員会（委員一覧及び開催状況）

令和4年度 委員一覧

敬称略

	所属	職名	氏 名
委 員	日野第一小学校	栄養士	瀬川 久美子
委 員	豊田小学校	栄養士	篠崎 典子
委 員	日野第四小学校	栄養士	幸田 蓉子
委 員	日野第五小学校	栄養士	吉田 由身香
委 員	潤徳小学校	栄養士	丸野 真実
委 員	平山小学校	栄養士	端山 偉久
委 員	日野第一中学校	栄養士	芳賀 絢子
委 員	七生中学校	栄養士	大村 信子
事務局	市教委(学校課)	栄養士	千葉 豊子

委員会開催日

第1回会議	令和4年7月26日
第2回会議	令和4年8月30日
第3回会議	令和4年9月20日
第4回会議	令和4年10月17日
第5回会議	令和4年11月7日
第6回会議	令和4年12月8日
第7回会議	令和5年1月17日
第8回会議	令和5年2月13日
第9回会議	令和5年3月7日

令和5年度 委員一覧

敬称略

	所属	職名	氏 名
委 員	豊田小学校	栄養士	篠崎 典子
委 員	日野第四小学校	栄養士	幸田 蓉子
委 員	日野第五小学校	栄養士	玉置 夏帆
委 員	潤徳小学校	栄養士	丸野 真実
委 員	平山小学校	栄養士	端山 偉久
委 員	日野第二中学校	栄養士	瀬川 久美子
委 員	七生中学校	栄養士	大村 信子
事務局	市教委(学務課)	副主幹	吉田 由身香

委員会開催日

第1回会議	令和5年5月19日
第2回会議	令和5年6月9日
第3回会議	令和5年7月14日
第4回会議	令和5年9月13日
第5回会議	令和5年10月12日
第6回会議	令和5年11月13日
第7回会議	令和5年12月15日
第8回会議	令和6年1月22日
第9回会議	令和6年2月8日

日野市学校給食食品規格表

平成 14 年 11 月	初版発行
平成 24 年 4 月	改訂版発行
令和 6 年 3 月	改訂版発行

発行	日野市教育委員会学務課
	〒191-8686 日野市神明 1-12-1
	TEL 042-585-1111

編集	日野市教育委員会 学務課
	日野市学校給食会 栄養士会