日野市学校給食食品規格表

（　平成２４年３月　改正　）

日野市教育委員会教育部学校課

この食品規格表は、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　いも類及びでんぷん類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	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　きのこ類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	13
９　藻類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	14
１０　魚介類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	15
１１　肉類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	19
１２　卵類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21
１３　乳類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	22
１４　油脂類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	23
１５　菓子類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	23
１６　し好飲料類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	24
１７　調味料類及び香辛料類	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	25

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、異物の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。

（2）　個別事項

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
1	押麦	①　国内産のもの。 ②　特有の風味を有し、異味・異臭のないもの。 ③　麦粒の亀裂、そりがなく、薄くないもの。
2	小麦粉	①　国内産のもの。 ②　無漂白のもの。 ③　乾燥良好、異物、固まりのないもの。 ④　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　皮質は全面均質で滑らかな肌を持ち、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。 ⑥　小麦の香りと、イーストの発酵による芳香との混ざった快い香りのするもの。
4	生うどん	①　弾力が適度にあり、良好であること。 ②　麺の色につやがあるもの。 ③　麺の肌が荒れてなく、形が崩れていないもの。 ④　小麦、塩、水のみを原材料とするもの。 ⑤　賞味期限以内のもの。 ⑥　製造後、納品するまで冷蔵庫（0℃～5℃）に保管すること。

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
5	中華麺	①　特有の香味を有し、短く切れていないもの。 ②　かん水の使用量を％で表示または事前に知らせること。 ③　漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの。 ④　賞味期限以内のもの。 ⑤　製造後、納品するまで冷蔵庫（0℃～5℃）に保管すること。
6	スパゲティ マカロニ	①　JAS 規格によるもの。 ②　デュラムセモリナ 100%のもの。 ③　乾燥良好、淡黄色で半透明なもの。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。 ④　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　ぬ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、生産者または販売業者の住所、氏名もしくは名称が外装に明記または事前に報告してあるもの。 ⑤　内容物の品名、重量が明記してあるもの。 ⑥　精米年月日が、明記してあるもの。 ⑦　包装袋に破損、汚損がないもの。
9	ビーフン	①原料が国内産うるち米のもの。 ②一本一本が離れていて、色の白くさえたもの。 ③乾燥良好のもの。 ④折れ、破損がなく、色が白く、濁りや汚れのないもの。 ⑤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で、外観としての大きさが大きくそろっているもの。 ③　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。
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　馬鈴しょでん粉 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。きめ細かく、乾燥良好であるもの。 ③　農産物規格規定、馬鈴しょ澱粉一等合格品であるもの。 ④　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　水に溶かして弾力性のあるもの。 ⑤　異物が混入していないもの。

３　砂糖及び甘味料

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	上白糖	①　色沢上質、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。 ④　包装状態が良好なもの。
3	三温糖	①　色沢上質、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。 ④　包装状態が良好なもの。
4	グラニュー糖	①　色沢上質、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。 ④　包装状態が良好なもの。
5	水あめ	①　国内産原料 100%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　芳醇な香気と爽快な甘味を有し、かすかな酸味のあるもの（れんげ、りんご等）。 ③　賞味期限以内のもの。 ④　はちみつ 100%のもの。 ⑤　衛生上安全な包装のもの。 ⑥　国内産であるもの。
7	ジャム	①　JAS 規格による特級品で、原料が国内産のもの。 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（ミックスは除く）。 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　衛生上安全な包装のもの。 ⑧　異物、カビ、異味、異臭のないもの。

４　豆類

（１）共通事項

①　原料の大豆が、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

豆

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
1	小豆・大豆・ささげ・金時豆・白いんげん等	①　国産であること。 ②　粒のそろっているもの。
2	ひよこ豆・レンズ豆	①　産地の確認できるもの。 ②　粒のそろっているもの。 ③　変色のないもの。

豆製品

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
1	納豆	①　国産大豆を使用しているもの。 ②　特有の粘性と風味があるもの。
2	豆腐 木綿 絹	①　出来上がり後、十分に冷却されたもので、破損のないもの。 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　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　破損、変形がなく、揚げすぎていないもの。
4	おから・豆乳	①　豆腐を基本に当日朝絞ったもの。

５　種実類

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
1	アーモンド カシューナッツ	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　無漂白で異物混入していないもの。 ④　すりごまは荒ずりしたもの。 ⑤　実はよくいったもの（いりごま）。 ⑥　酸化が低いもの（すりごま・練りごま）。
3	栗（生・むき栗）	①　独特の香味を有するもの。 ②　むき栗においては、酸化防止剤、保存料を添加していないもの。 ③　完熟した粒ぞろいのもの。 ④　害虫の混入していないもの。 ⑤　国産のもの。 ⑥　皮のつやがよく、重みのあるもの。
4	くるみ	①　害虫の混入していないもの。 ②　独特の香味を有し、酸化の低いもの。

※落花生（ピーナッツ）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。特に葉物は当日朝仕入れたもの。

④　遺伝子組み換えをしていないもの。

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

№.	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	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　果皮の模様がはっきりして、焼けていないもの。 ②　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。
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、手に持って重量感のあるもの。
6	絹さや	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。

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
8	きゅうり	①　つるに近い頭の部分を指で押さえてみて、ふかふかしていないもの。 ②　表面のとげに触れると痛いくらいのもの。
9	ごぼう	①　とうがたってなく、すのないもの。 ②　洗いごぼうは、薄皮が付いていて、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　肌が白く、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。
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。

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
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。
20	とうもろこし	①　外皮の色が濃く、よく熟して頭部の毛も濃く、触ってみて粒ぞろいがよく、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、肌が滑らかで黒ずんでいないもの。 ②　頭部の切り口を見て中芯の直径が小さく、すのないもの。 ③　頭部に近い肌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、手で押して弾力があるもの。
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　手に持って重量感があり、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。

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
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　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。
32	赤ピーマン 黄ピーマン	①　果肉が厚く、張りのあるもので、色沢、形がよいもの。
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　納品は、衛生的な包装で行う。

②　国内産のもの。産地を検収票に記載する。

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、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	キウイフルーツ	①　形状がそろっているもの。 ②　適度に追熟しているもの。 ③　果実の表面が滑らかで果毛が一様につき、黒斑点などのないもの。
4	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。
5	すいか	①　形状がそろっているもの。
6	梨	①　形状がそろっているもの。 ②　傷がなく、硬くて張りがあり、腰高のものより扁平なもの。 ③　重量感のあるもの。 ④　品種固有の色や形をしたもの。
7	びわ	①　形状がそろっているもの。
8	りんご	①　形状がそろっているもの。 ②　重量感のあるもの。
9	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。

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
1	いちご	④　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。 ⑤　へたの青みが鮮やかで、しおれていないもの。 ⑥　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	②　形状がそろっているもの。
3	キウイフルーツ	④　形状がそろっているもの。 ⑤　適度に追熟しているもの。 ⑥　果実の表面が滑らかで果毛が一様につき、黒斑点などのないもの。
4	さくらんぼ	③　形状がそろっているもの。 ④　枝のしっかりしたもの。
5	すいか	②　形状がそろっているもの。
6	梨	⑤　形状がそろっているもの。 ⑥　傷がなく、硬くて張りがあり、腰高のものより扁平なもの。 ⑦　重量感のあるもの。 ⑧　品種固有の色や形をしたもの。
7	びわ	②　形状がそろっているもの。
8	りんご	③　形状がそろっているもの。 ④　重量感のあるもの。
9	プラム類	③　形状がそろっているもの。 ④　適度に追熟しているもの。

No.	品　名	規　格　及　び　納　入　基　準
10	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。 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。
11	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。
12	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。
13	黄桃缶	①　JAS 規格のもの。 ②　全糖使用のもの。 ③　肉質が緻密、硬軟が適当で、液が混濁していないもの。 ④　果実は形が整っていて、斑点や割れ、その他損傷のないもの。 ⑤　賞味期限以内のもの。
14	パイン缶	①　JAS 規格のもの。 ②　全糖使用のもの。 ③　顆粒の大きさがそろっていて、液が混濁していないもの。 ④　固有の香味、色沢が良好なもの。芯の除去が良好なもの。 ⑤　硬軟が適当であり、多孔質のものがないもの。 ⑥　賞味期限以内のもの。
15	みかん缶	①　JAS 規格のもの。 ②　全糖使用のもの。 ③　顆粒の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）。 ④　固有の香味、色沢が良好なもの。 ⑤　硬軟が適当なもの。 ⑥　賞味期限以内のもの。

８　きのこ類

（１）共通事項

①　原則として、国内産とする。

②　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	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褐色で、裏面のひだは乳白色から淡黄色、乾燥良好で、粉末化していないもの（干し椎茸）。 ②　肉厚で、膜切れのないもの。あるいは切れたてのもので真っ白く、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、茎部は膨らみを持ち、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、傘の膜切れがなく、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、木くずなどのきょう雑物がないもの。
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（産地を明記）。

②　異物が混入してないもの。

③　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、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　色は濃い黒褐色でつや、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	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　黒色が濃く、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　異物の混入していないもの。 ④　芽の部分のもの。 ⑤　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	①　黒褐色、黒緑色で葉質が柔らかく、弾力があるもの。 ②　JAS 規格によるもの。 ③　カットしたものは、戻した時の大きさが均一のもの。 ④　塩分表示があるもの。

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 切り身等の加工時間は、納品時間前 20 時間以内とする（休日明けについては別途指定する）。

④ 加工日及び加工時間は、検収票記載事項とする。

⑤ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しない。

⑥ 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ネトつきがないこと。

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）について

① 外観が生鮮魚と同等のもの。

② 身崩れのないもの。

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

① JAS 規格による（魚肉練り製品の製造・取り扱い等に関する衛生上の指導基準によるもの）。

② 食品衛生法による規格、基準に合致したもの。

③ 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。

④ 細菌は 1000 個/ｇ以内で大腸菌群陰性のもの。

⑤ 表面は光沢があり、弾力のあるもの。

⑥ 表面に汗をかいていないもの。

⑦ 魚固有の風味があり、悪臭のないもの。

⑧ 過酸化水素の処理をしていないもの。

（5）個別事項

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　光沢があり、目がはっきりとしているもの。 ②　エラは鮮紅色のもの。 ③　ふっくらとし張りがあり、うろこがしっかりしているもの。 ④　鮮やかな斑点があるもの。
3	めかじき	①　血合いと肉の色の差がはっきりしているもの。 ②　身は淡いピンク色でみずみずしく、透明度のあるもの。
4	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で、エラは鮮紅色のもの。 ③　頭部はみどりがかっており、体表に傷のないもの。
5	きす	①　うろこがしっかりしており、輝きのあるもの。 ②　腹が張っているもの。
6	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　肉の色が良く、うろこが光っているもの。 ④　肉質の良いもの（塩さけ）。
7	さば （まさば・ごまさば）	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。
8	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。
9	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。
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　雌は、卵がたっぷりと入っているもの。
11	まだら	①　身に弾力があり、透き通るように白いもの。
12	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。
13	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。

14	きはだまぐろ	①　身はピンク色で締まり、光沢のあるもの。 ②　表面が乾燥していないもの。 ③　水っぽくないもの。
15	メルルーサ 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。
16	わかさぎ	①　魚体の崩れがないもの。
17	ちりめんじゃこ しらす干し	①　いわしの幼魚を乾燥したもの。 ②　小型で白く、よく乾燥したもの。 ③　粒がそろい、よく乾燥したもの。 ④　酸化していないもの。 ⑤　異物のないもの。 ⑥　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	①　大きく重量感のあるもので、殻の模様がはっきりしているもの。 ②　むき身は、レトルトパウチのもの。
19	ほたて	①　身は白く、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　油焼けによる黄褐色部分のないもの。 ④　殻、尾部、節部が黒変していないもの。 ⑤　包装、凍結が完全で、生体保持のもの（むきエビ）。
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	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	①　ボイル品は、表皮のはがれていないもの。 ②　ヌメリがなく、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。
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。 ②　すり身は、ゲル化していないもの。
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	①　JAS 規格によるもの。 ②　賞味期限以内のもの。
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　JAS 規格に適合し、乾燥良好で無添加のもの。 ③　製造２ヶ月以内のもので、異物混入していないもの。 ④　原料は鮮度よく、低脂肪のもの。 ⑤　酸化防止剤、保存料の無添加のもの。
33	煮干し	①　いわしを原料としたもので肉締りがよく、脂肪の少ないもの。 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（ダンボール箱やビニール袋のみは禁止）を使用し、量は八分目程度とする。専用の運搬車で納品する。

② カットは納品時間前 20 時間以内、挽き肉は当日挽きであること。

③ 加工品及び加工時間は、納入物資の包装表示事項とする。

④ 冷凍品でないもの。

⑤ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。

⑥ 国産品であること（産地を検収票に記入）。

（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。

(ウ) 赤味については、脂肪分 2%前後であること。

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) 鮮度良好なもの。

(イ) 若鶏使用のこと。

※なお、５月から 10 月までの間は、納品時に表面的に冷凍がかかってもよい。

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。

(ウ)特有の香りを有しているもの。

※現在、日野市は使用を自粛している。

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　加工品類

(ア) JAS 規格による。

(イ) 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。

(ウ) 肉の部位、形状、重量はその都度指定する。

(エ) 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。 ②　異味、異臭がないもの。
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。 ⑤　使用するうずら卵については、入手ルートが把握できること。

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　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。 ②　調理用については、１０ℓまたは１ℓパックのもの。 ③　清潔な容器であること。
2	生クリーム	①　安定剤、乳化剤等無添加であること。 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で組織が滑らかであるもの。
3	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添加していないもの。 ②　形状は、その都度指定する。
4	発酵乳	
5	スキムミルク	①　淡クリーム色を呈し斑点がなく、微粉末で風味良好なもの。
6	ヨーグルト	①　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。

※空欄は、共通事項に準ずる。

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　JAS 規格によるもの。 ②　特有の色を呈し、清澄で香味良好なもの。 ③　酸化による劣化、変質のないもの。 ④　酸敗臭、刺激臭、その他不快臭のないもの。
2	ごま油	①　JAS 規格によるもの。 ②　清澄で舌ざわりが良く、精製をしないでごま特有の香味を有し、特有の色を呈するもの。 ③　酸化による劣化、変質のないもの。 ④　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。

15　菓子類

16　し好飲料類

（1）共通事項

②　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 年法法律第６号）の本みりんに該当するもの。

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　国内で製造されたもの。

（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　JAS 規格のもの。 ②　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　色は適度に濃い赤で、発酵の終了しているもの。 ②　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　JAS 規格のもの。 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　JAS 規格のもの。 ②　醸造酢のもの。 ③　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　JAS 規格のもの。 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　JAS 規格のもの。 ②　うま味調味料を添加していないもの。 ③　トマトの赤みがあり、全体が調和し、まろやかな風味のあるもの。
8	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、うま味調味料を添加していないもの。 ③　酸化分離していないもの。
9	味噌	①　無添加のもの。遺伝子組み換え作物を使っていないもの。 ②　熟成十分で、香味のよいもの。 ③　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規格表

平成 14 年 11 月　　初版発行
平成 24 年　4 月　　改訂版発行

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

編集　　日野市教育委員会　学校課
日野市学校給食会　栄養士会