

＜物資規格規定＞

【A 登録】

- 1 学校給食用物資の選定にあたっては、原則として本資料によるものとする。
- 2 本資料にあげられていない品目については、その都度示すものとする。
- 3 本資料の規格について、疑問事項がある場合には連絡し、指示を受ける。
- 4 製品がリニューアルされた場合については、そのつど栄養成分、内容分析(原材料・配合等)を見本と共に提出する。
- 5 食品衛生法ならびに関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを適時書類等で証明可能なものとする。
- 6 食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとし、不要なものは含まないこととする。

[1] 冷凍・冷蔵食品

基本事項

品質の特性	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品衛生法規格基準に即したもの ② 冷凍・冷蔵状態が良好なもの ③ 賞味期限が揃っているもの
表示	<ol style="list-style-type: none"> ① 品名 ② 製造(加工)会社名称および所在地 ③ 賞味期限または消費期限 ④ 原材料名(加工品では原材料名、原材料産地、遺伝子組換え有無、食品添加物やアレルギーなど法定表示義務事項) ⑤ 保存方法と基準(冷蔵10℃以下/冷凍-15℃以下) ⑥ 内容重量または数
取り扱い	<ol style="list-style-type: none"> ① 表示温度で迅速に配送を行い、品質の低下がないように注意すること ② 衛生上安全な容器に入れること ③ 容器の汚れ、つぶれがないこと ④ 衛生管理を徹底すること ⑤ デザート類など学校へ直送する食品については一律2つ以上の予備をつけること

(1) 冷凍野菜・果物類

品名	規格
とうもろこし さやいんげん むき枝豆 冷凍みかん 等	<ol style="list-style-type: none"> ① 国内産を優先するが、その限りではない ② 葉物、豆類はあまり大きくないもので大きさ切り方が均一で揃っているもの、豆類は粒が揃ったもの ③ 食べごろな食材を冷凍したもの ④ 病虫害、傷、変色、きょう雑物などのないもの ⑤ ブランチングが適当なもの ⑥ 包装重量と正味がほぼ同じものであるもの ⑦ 包装が完全で凍結状態のよいもの

(2) 冷凍めん類

品名	規格
うどん	① 品質の良い原材料を使用のこと

ほうとう ラーメン 等	② 食物アレルギー物質表示についてそばのコンタミがある場合には表示すること
----------------	---------------------------------------

(3)魚介類

品名	規格
魚介共通	① 新鮮な光沢を有し、弾力があり外観に異常を認めないもの ② 異味・異臭のないもの ③ 昆虫、じんあい、その他異物を含まないもの ④ グリーンミートによる緑色や変色がないもの ⑤ 身割れ、損傷、変形、乾燥、および油やけのないもの ⑥ 産地が明示できるもの ⑦ 大きさ、形がほぼ揃ったもの ⑧ 各切身が分離した状態で冷凍されているもの ⑨ 鮮魚の種類及び切り方はその都度示す
さつまあげ ちくわ なると 等	① 気孔がなく、弾力性のあるもの ② 汚れやべとつき、ネトつきのないもの ③ リン酸塩やグルタミン酸ソーダ等の添加物を使用していないもの ④ 使用する魚肉の種類についてなるべく詳しく表記すること

(4)卵

品名	規格
鶏卵	① L サイズのもの ② 卵の表面に光沢がなく、ざらざらしているもの ③ 鮮度がよく、変色していないもの ④ 鶏卵規格に合致し、破損不潔品のないもの ⑤ 完全に洗浄されたもの ⑥ 衛生管理の行き届いた冷蔵施設において10℃以下で保管されたもの ⑦ 安全で衛生上清潔な容器で納入すること ⑧ 君津市内で生産されたもの
うずら水煮	① 光沢がよく、粒が揃い、卵殻の付着していないもの ② 斑点、変色、つぶれのないもの

(5)こんにやく類

品名	規格
こんにやく つきこんにやく しらたき	① 水洗いが十分であく味、その他異味異臭、雑物のないもの ② 光沢があり、弾力性に富み、食味のよいもの ③ 破損変形がなく、加熱による縮みの少ないもの ④ 食品添加物は許可済のもの(水酸化カルシウム)を使用したものであること ⑤ 商品は清潔な容器に入れ、水漏れのないよう納入すること ⑥ 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること ⑦ 商品に記載された方法および温度で保存・配送を行うこと

(6)乳類

品名	規格
チーズ (プロセスチーズ)	① 品質:製造後6カ月以内のもの。特有の風味があり、カビ・異味異臭がないものよく成熟され、粉チーズはサラサラして固まりのないもの。

	② 納品温度:15℃以下
バター	① 品質:有塩のもの ② 納品温度:10℃以下
調理用ヨーグルト	③ 品質:発酵による固さが適度なもの。異味異臭がないもの。 ④ 納品温度:10℃以下
生クリーム	① 品質:乳脂肪分30%程度のもの ② 納品温度:10℃以下

(2)チルドカット野菜、チルドカットきのこ

品名	規格
ごぼう たまねぎ えのきたけ しめじ 等	① 国内産のもの ② 大きさが均一で、異種類の混入のないもの ③ 無漂白で鮮度の良好なもの ④ バラ納品とし、カット方法等は別途指定する ⑤ 病害虫、腐敗等ないもの ⑥ 製造工程、包装材料、細菌検査等の書類提出が可能なもの ⑦ 真空状態が保たれており、変色などの劣化のないもの

[2] 常温品

(1)粉製品類

品名	規格
小麦粉	① 品種:薄力粉 ② 品質:乾燥良好で固まっていないもの ③ 納品形態:1kg
パン粉	① 品種:ソフトタイプ ② 品質:着色がなく、特有の香味があるもの
でんぷん	① 品種:原則としてじゃがいもでんぷん ② 品質:固まっていないもの ③ 納品形態:1袋10kg

(2)マカロニ・スパゲティ類

品名	規格
マカロニ	① サイズ:3cm 程度
シェルマカロニ	① サイズ・形状:5mm 程度 シェル型
スパゲティ	① サイズ:ハーフカット

組織が硬く、折れ、ひび割れ、破損、異物混入のないもの
デュラム小麦粉100%使用のもの

(3)乾物類

品名	規格
凍り豆腐	① 品質:よく乾燥しており、カビ・異味異臭のないもの 水に戻し時の身割れがないこと
きなこ	① 品質:すりあがりになめらかで、固まりのないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの
いりごま(白・黒)	① 品質:粒が揃い、洗いごまで乾燥良好なもの 漂白していないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの
いりすりごま(白・黒)	① 品質:すりあがりが適当で、皮が残っていないもの

	香味があり、油脂劣化臭のないもの
切干大根	① サイズ:太さ2～3mm程度 ② 品質:日光焼け等により茶色くなっていないもの 太さが均一のもの
干し椎茸	① 品 種:菌床栽培 ② 品 質:傘の割れがないもの
ひじき	① サイズ:長さ1cm程度
カットわかめ	① 品 質:水戻し時の大きさに大小がなく、均等なもの
青のり	① 品 種:青のり ② 品 質:粉状に細かく裁断され、緑色の鮮やかなもの

※依頼があれば、放射性物質検査証明書を提出すること

(4)缶詰

品 名	規 格
缶詰	① さび、へこみ、変形のないもの ② 浮遊物のないもの ③ 膨張や変形、圧着不良品でないもの ④ 缶内部の塗装が溶け出していないもの