

＜物資規格規定＞

【C 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、その都度栄養成分、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、不要なもの含まないこととする。

[1] 米

基本事項

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> ① 学校給食用に生産した君津市産「コシヒカリ」であること ② うるち精米の品質は、米穀公正取引推進協議会の「米穀の品質表示ガイドライン」に定める「精米の品質基準」に従うこと ③ 出庫時には必ず品質の確認をすること(品種・産年・精米年月日、鮮度、数量、包装、異物混入等) ④ 包装に「玄米及び精米品質表示基準」に基づく表示がなされていること ⑤ 良質の製品を製造するための施設設備が整備され、衛生状態が良好なとう精工場で精米した米であること ⑥ 土砂、石、ガラス片、金属、プラスチック片などの異物混入がないこと
取り扱い	① 包装は発注者が定めた規格の包装容器であって、正味10kgのポリエチレン袋とする

(1)米

品位は以下のとおりとする

項目	最低限度	最高限度						
		水分 (%)	紛状質粒及び被害粒			砕粒 (%)	異種穀粒及び異物	
			計 (%)	被害粒			もみ (%)	もみを除いたもの (%)
				計 (%)	着色粒 (%)			
うるち精米	標準品	16.0	20	2	0.2	10	0.0	0.1

[2] パン

(1)パン

形	① 各規格の大きさが揃っていること
品質	<ol style="list-style-type: none"> ① 事前に提出された配合表どおりにつくること ② 配合表は年度ごとに提出すること。また、変更があった時は、変更後の配合表を速やかに提出すること

その他	<ul style="list-style-type: none"> ① 包装入りの場合、封がきちんとされていること ② 調理場への一括納品などを除いて、学校へは学級ごとに数えられたものを配送すること。その際、学担など、同じパン缶に入っていて、大きさが違う場合には、分かるように工夫をすること ③ 作り置いたものは納品しないこと ④ 数の不足などがあった場合、補充等の対応ができること ⑤ パン缶はきれいなものを使用すること ⑥ 指定がある場合には、調理場一括納品が指定時間までにできること
-----	---

[3] 調味料

基本事項

品質の特性	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品衛生法規格基準に即したものの ② 保存状態が良好なものの ③ 消費期限が揃っているものの
表示	<ul 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) ⑥ 内容重量
取り扱い	<ul 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 冷蔵品については、冷蔵車または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように10℃以下の温度管理を徹底すること

(1)調味料

品名	規格
しょうゆ みそ 等	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格品 ② 遺伝子組み換え対象食品において不使用の場合は、証明書を提出する