

府中市学校給食用物資規格基準書

令和6年4月

府中市立学校給食センター

目次

学校給食食材について

- 1 すべての学校給食食材は、原則、国産原料・国内加工・無添加品とします。
- 2 納品に当たっては、「府中市学校給食用物資規格基準（令和6年4月府中市立学校給食センター作成）」を遵守してください。
- 3 衛生管理を徹底し、学校給食食材に異物の混入がないよう十分に注意してください。

府中市学校給食センター給食用物資規格基準

1 穀物及び加工食品	1
2 芋類・でん粉	2
3 砂糖・甘味類	2
4 油脂類	3
5 種実類	3
6 豆類	3～4
7 豆腐類	4
8 魚介類	4～6
9 練り製品	6
10 肉類	6
11 肉類の加工品	7
12 卵類	7
13 乳類	7～8

14	野菜類	8～10
15	果実類	10～11
16	きのこ類	11
17	藻類	12
18	缶詰・レトルト食品類	12～13
19	調味料及び香辛料類	13
20	冷凍食品類	14
21	デザート類	14

規格基準の取り扱いについて

- 1 本規格基準書（以下本書とする）は、府中市立学校給食センターに食材を納めようとする給食物資納入業者（以下業者とする）に適用します。ただし、府中市給食センター出荷の会（JA経由）については、野菜類の一部について適用しません。
- 2 入札（見積り）については、誠意をもってあたり、業者相互間の信義を害する営業をしないでください。
- 3 当センターで使用される食材については、本書に記載されている項目に加え、毎月配付する見積書に記載されている規格に適合したものに限り、本書に該当項目がなき場合は見積書記載の規格とします。
- 4 毎月実施する入札の際、業者の提出した見積書に記載された食材については、本規格を満たしたものとみなします。一度提出された見積書については、原則、差替・変更・取消は認めません。よって、選定には十分留意願います。
- 5 偽り、その他不正な行為が確認された場合は、警察への告発を始め、厳しく対応します。

商品規格書の提出について

- 1 原則、すべての食材において商品規格書の提出をしてください。
- 2 食中毒・アレルギー等の事故防止のため、食品製造工程、作業手順、加工・保存状態の確認をします。
- 3 食品添加物の有無、食品の配合割合、栄養成分、遺伝子組換えの有無、産地について確認します。

共通事項

- 1 賞味期限・消費期限については、個々の食材がもつ賞味期限・消費期限の半分以上を残したものを納品してください。ただし、規格欄に賞味期限・消費期限が記載されているものについては、そちらが基準となります。
- 2 ロットを揃えて納品してください。

府中市学校給食用物資規格基準

1 穀物及び加工食品

令和6年4月

No	品名	規格及び納入基準
1	米	粒に形状の変形や4分の1以下の砕粒、混入物のないもの
		産地、品種、銘柄、等級等について、見積り時に指定するもの
		収穫後1年以内で、原則、前日精米であるもの
		石抜き、色彩選別機2度通し
		納品は10kg袋
2	米粒麦 (無圧ペン麦)	国内産の大麦で、無漂白のもの
		麦粒に亀裂がないもの
		納品は1kg袋
		収穫後1年以内のもの
3	米粉	国内産のうるち米のもの
		乾燥良好、異物、固まりのないもの
4	米粉麺	国内産のうるち米のもの
		茹で伸びしないもの
5	小麦粉	国内産の小麦であるもの
		薄力粉、無漂白、乾燥良好、異物、固まりのないもの
6	パン	国内産の小麦粉を使用したもの
		原則、当日朝焼きのもの
7	パン粉(ドライ)	国内産の小麦粉を使用したもの
		漂白剤、酸化剤等の不使用のもの
8	蒸し中華めん	適度に蒸され、清潔な容器に入れ衛生的なもの
		漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの
		無着色、無かんすい
		原則、納品の前日製造のもの
9	スパゲティ マカロニ	国内産の小麦粉を使用したもの
		スパゲッティはーフカット
		カビの発生やひび割れていないもの
		琥珀色で、白い斑点が表面に出していないもの
10	うどん	国内産の小麦粉(地粉・無漂白)を使用したもの
		麺肌の荒れ、形のくずれがなく、麺の色につやのあるもの
		よく練られ、こしの強いもの
		冷凍の場合は、冷凍食品の規格基準を満たしているもの
		そばの製造工程と完全に分かれていること。(別棟)
11	餃子の皮	国内産の小麦粉を使用して作られたもの
		納品日の前日製造のもの

2 芋類・でん粉

No	品名	規格及び納入基準
*	共通事項	国産原料、国内加工のもの
		形状等は、都度指定されたもの
		保存状態のよいもの
1	じゃがいも	外皮が薄く、芽の浅いもの
		しわやひび割れ等の傷がなく、緑色がかっていないもの
		空洞のないもの
		大きさに著しい違いのないもの
2	さつまいも	ひげ根のあとが少なく、表皮のむけていないもの
		形の整っているもの
3	さといも	小芋で、泥つきのもの
		ひび割れ等の傷のないもの
4	こんにゃく	硬くて弾力があり、なめらかなもの
		無着色のもの
5	でん粉	主に北海道産のじゃがいもを原料とするもの
		乾燥良好で、無漂白、白色、無味無臭のもの

3 砂糖・甘味類

No	品名	規格及び納入基準
1	三温糖	国内産の原料100%のもの
		カラメル色素無添加のもの
		細紛状で固まりのないもの
		異物、不溶物のないもの
2	グラニュー糖	国内産の原料100%のもの
		細粉状で固まりのないもの
		異物、不溶物のないもの
3	水あめ	国内加工のもの
		異物、不溶物のないもの
4	はちみつ	国内産の原料100%のもの
		純粋なはちみつで、不純物の含まれていないもの
5	ジャム類	国産原料、国内加工のもの
		単一果汁を原料としたもの（ミックスは除く。）
		合成着色料、酸化防止剤、保存料等を添加していないもの
		色、香味が良好なもの
		異物、不溶物のないもの
6	チョコレート類	国内加工のもの
		製造工程において同一ラインでナッツ類を使用していないもの
		合成着色料、保存料等を添加していないもの
		色、香味が良好で、柔らかなペースト状を呈し、伸びのよいもの

4 油脂類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内加工のもの
1	米ぬか油	国内産の米ぬかを原料とするもの
		酸化、変質のない、香味が良好で、滑らかさのあるもの
		シリコーン無添加のもの
		タンクローリーまたは一斗缶での納品とする
2	ごま油	純度 100%のもの
		酸化、変質のないもの
		精製をしない特有の香味を残すもの
3	オリーブオイル	ピュアオイル
		純度 100%のもの
4	バター	酸化、変質のないもの
		国産原料であること
		包装に油がにじんでいないもの
		淡黄色で、組織にむらのないもの
		酸化防止剤、保存料、着色料等を添加していないもの
賞味期限を 4 か月以上残すもの		
5	ラード	国産原料であること
		酸化変質のないもの

5 種実類

No	品名	規格及び納入基準
1	むき栗	国産原料、国内加工のもの
		納品については、3 日以内に製造のもの
		酸化防止剤、漂白剤、保存料等を添加していないもの
2	ごま	国内加工のもので、製造工程で人の手を介していないもの
		乾燥良好で、雑物のないもの
		酸化、変質のない、香味が良好なもの
		無漂白、無着色のもの
		時季により前年度産又は当年度産のもの

6 豆類

No	品名	規格及び納入基準
1	ゆで大豆	国内産のもの
		生産年度内のもの
		表皮が薄く、虫くいのないもの
		中粒で光沢、香味のあるもの

No	品名	規格及び納入基準
2	あずき	国内産のもの
		粒や色にむらのないもの
		生産年度内のもの
3	きな粉	国内産のもの
		製造工程で人の手を介さないもの
4	春雨	国産原料、国内加工のもの
		乾燥良好で、雑物のない、半透明で、弾力があるもの

7 豆腐類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		天然にがりを使用し、消泡剤未使用のものが望ましい
		原則、豆腐は製造を含め2日以内、揚げ物は製造を含め3日以内とし、消費期限内で納品する
		揚げ物の油は、良質な油（遺伝子組換えのないもの）を使用
		大腸菌群が陰性で、防腐剤を添加していないもの
1	豆腐	木綿ごしのもの
		押し豆腐は、水分を70%まで押したもの
		絞り豆腐は、水分を60%までしぼったもの
2	焼き豆腐	水分を70%まで押したもの
		焼き色が均一であるもの
3	油揚げ	良質な油で揚げたもの
4	生揚げ	良質な油で揚げたもの
5	がんもどき	形がそろっているもの
		良質な油で揚げたもの

8 魚介類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	納品は、衛生的な包装又は容器を使用する
		切り身の厚さや形を統一する
		切り身は、光沢や弾力のあるもの
		加工時間は、納品時間前48時間以内とする（休日明けも同様）
		鮮度保持剤等を添加していないもの
		水揚げ地、加工の日及び時間等は、納品書記載事項とする
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする
		身くずれ・ドリップのないよう、適切に解凍されたもの
		小骨の処理済みのもの
		異臭のしないもの
1	しらす干し ちりめんじゃこ 干しさくらえび	国内産のもの
		乾燥良好で、雑物のないもの
		無添加のもの（無添加証明書添付）

No	品名	規格及び納入基準
2	煮干し粉 かつお節	酸化防止剤を添加していないもの
		油焼けによる変色のないもの
		低脂肪のもの
		香りの良いもの
3	まあじ	背の部分は青黒い色で、腹の部分は銀白色のもの
		身の締まりの良いもの
4	まいわし	鮮やかな斑点のあるもの
5	あかうお	身が締まって弾力があり、身と皮がはがれていないもの
6	かつお	身が鮮明な赤色のもの
		皮と身の間に脂肪が多いもの
7	さけ	身は色つやが良く脂がのっているもの
		身が締まって弾力があり、身と皮がはがれていないもの
8	さば	血合いと身の差がはっきりしたもの
		皮のしまが鮮明で、青みを帯びてつやのあるもの
		腹部は銀白色で、弾力のあるもの
9	さわら	身が締まってつやのあるもの
10	さんま	身が締まって、脂がのっているもの
		腹部に傷のないもの
11	ししゃも わかさぎ きびなご	冷凍焼けしていないもの
		腹部が割れていないもの
		子持ちは、卵を多く持っているもの
12	しいら	皮は緑色と黄色がはっきりしているもの
13	ホキ	皮が銀色で身が変色していないもの
		ドリップしていないもの
14	ほっけ	身が締って、脂がのっているもの
15	ます	身は色つやが良く脂がのっているもの
16	めだい	身に張りのあるもの
		透明感のある白身であること
17	まだら	身に透明感のあるもの
18	たらこ	発色剤、合成着色料を添加していないもの
19	メルルーサ	皮がしっかりして、身に透明感のあるもの
20	あさり(むき身) はまぐり	身が締まってつやのあるもの
		貝殻の混入がなく、砂はきが十分されたもの
21	ほたて	身が白く光沢のあるもの
		貝柱は、粒のそろったもの
		砂をかんでいないもの
22	いか	身が半透明で、つやのあるもの
		切り身は、両面の表皮をむき、かのこに包丁をいれたもの

No	品名	規格及び納入基準
23	えび	固有の光沢があり、つぶれ等の損傷のないもの
		殻の尾部、節部が黒色に変色していないもの
		乾燥による灰白色に変色していないもの
		背わたを取ったもの
24	冷凍えび	冷凍焼けしていないもの
		包装、完全冷凍で生体保存のもの
		冷凍の規格基準を満たしているもの
		背わた、砂かみの少ないもの
		納品は1kg袋、リン酸塩を添加していないもの
		無着色、無添加のもの
25	たこ	身が締まって弾力のあるもの
		ボイルしたものは、皮のはがれのないもの
26	かに	身が締まっているもの
		無着色、無添加のもの
		身が締まっているもの

9 練り製品

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項 (かまぼこ・ちくわ・ なると・さつま揚げ・ つみれ等)	魚肉練り製品の製造取り扱い等に関する衛生上の基準によるもの
		無添加のもの
		適度の弾力があり、柔らかさと粘りのあるもの
		光沢があり、魚のうま味、風味の生きているもの
		着色は植物性抽出色素を使用したもの
		表面の油切れの良いもの
		揚げ油は良質の油を使用したもの
		納品は、衛生的な包装又は容器を使用する
冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする		

10 肉類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項 豚・鶏・牛	国産の生肉のみを使用し、冷凍で流通している肉は使用しない
		生産地、加工の日及び時間等は、納品書記載事項とする。
		部位、形状、重量等は、都度指定する
		加工時間は、納入時間前48時間以内とする。ただし、挽肉については、24時間以内とする。(休み明けも同様とする)
		納品は、衛生的な包装又は容器を使用する
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする

11 肉類の加工品

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項 (ベーコン・ハム・ソーセージ等)	原料肉は、国内で飼育、生産されたもの
		無添加のもの
		賞味期限は納品日を含め3日以上残すもの（連休明けは納品日を含め2日以上残すもの）
		加工時間は、納品時間前48時間以内とする（連休明けで48時間以内の加工が難しい場合は、加工後速やかに密封包装をし、衛生的に保管・運搬をする）
		生産地、加工の日及び時間等は、納品書記載事項とする。
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする。

12 卵類

1	鶏卵	種鶏のサルモネラ検査結果が陰性のもので、細菌検査を毎日行っているもの （一般生菌、大腸菌、黄色ブドウ状菌、サルモネラ菌等）
		遺伝子組換えされていない飼料で飼育されたもの
		殻の表面に傷がなく、清潔なもの
		産卵日より5日以内のもの
2	うずら卵の水煮	納品は、衛生的な包装又は容器を使用する
		殻及び内皮の除去が完全なもの
		異物、異臭のないもの
		保存水の濁りのないもの

13 乳類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	乳及び乳製品の成分規格に関する省令（昭和26年厚生省令第52号、以下「乳等省令」という）によるもの
		冷蔵機能を備えた設備や車両等で、保管、運搬をする。
1	飲用牛乳	東京都指定
2	調理用牛乳	10リットル又は1リットルの容器で納品する
		国内産のもの
3	コーヒー牛乳	牛乳を90%以上使用したもの
		国産牛乳使用、国内加工のもの
		学校別に配送できること
4	飲用ヨーグルト	国産原料、国内加工のもの
		学校別に配送できること
5	調理用ヨーグルト	国産原料、国内加工のもの
		1リットルの容器で納品する
		400gのものは学校別に配送できること

No	品名	規格及び納入基準
6	生クリーム	乳脂肪分45%以上のもので、組織がなめらかなもの
		10リットル又は1リットルの容器で納品する
		国産原料、国内加工のもの
7	ナチュラルチーズ	製造日より4日以内のもの
		保存料、着色料、発酵調整剤等を添加していないもの
		国内加工のもの
8	プロセスチーズ	保存料、着色料、発酵調整剤等を添加していないもの
		国内加工のもの
9	乳酸菌飲料	国内加工のもの
		学校別に配送できること

14 野菜類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		減農・特別栽培農産物については栽培管理表を提出のこと
		生産地を見積書及び納品書の記載事項とする
		見積書の規格に洗いの記載があるものは、泥かみのないものを納品する
		病虫害痕、腐敗、傷のない鮮度良好のもの
		規格区分等については、見積書記載とする
		納品は、衛生的な包装又は容器を使用する
	地場産野菜を優先する。	
1	アスパラガス	茎色は、鮮やかな緑色で筋張っていないもの 張があり、穂先が締まっているもの
2	かぼちゃ	肉が厚く表皮まで均一な濃い黄色のもの カット加工は原則2日以内とし、保冷車で納品する
3	小松菜	葉色は、光沢があり葉先まで均一な濃い緑色のもの
4	さやいんげん	さやが濃い緑色で、すれやしなびのないもの
5	さやえんどう	さやが濃い緑色で、豆の形が表面に出ていないもの
6	しそ	特有の香りのあるもの
		特別栽培農産物のもの
7	春菊	葉に張りがあり鮮やかな緑色のもの
		筋間は短く、芯に白くすの入っていないもの
8	ズッキーニ	濃い緑色で、弾力のあるもの
9	レタス	薄緑色で切り口が白く10円玉ぐらいのもの
		巻きはかたくなく、適当な弾力のあるもの
10	ミニトマト	粒がそろい硬く締まり丸みのあるもの
		12g程度のもの
		熟度の良好なもの
11	にら	葉色は、濃い緑色で葉幅があり、葉先が伸びているもの

No	品名	規格及び納入基準
12	にんじん	皮は濃いオレンジ色で、滑らかな肌をしたもの
		中芯の直径が小さいもので、頭部の切り口が緑色をしているもの
13	ねぎ	白根の部分が長いもの（緑の部分が10cm程度）
		よく締まり弾力のあるもの
14	パセリ	葉は特有の縮があり、濃い緑色であるもの
15	ピーマン	切り口が新しく皮のつや果肉にはりがあるもの
16	パプリカ(赤・黄)	皮のつや果肉にはりがあるもの
		色むらのないもの
17	タアサイ	葉色が鮮やかな緑色で、張りがあり肉厚のもの
18	ブロッコリー	芽花の形状は丸みがあり、濃い緑色のもの
		芽花は、硬く締まったもの
19	ほうれんそう	葉色は、濃い緑色で張りがあり肉厚のもの
		葉が密生し、茎は太くなく葉の大きいもの
20	みつば	葉色は、鮮やかな緑色で、特有の香りのあるもの
		茎は細く切り口の白いもの
21	かぶ	根球の形が丸く締まったもの
		根球の白さに光沢のあるもの
22	カリフラワー	芽花は白く形状は丸みのあるもの
		芽花は、硬く締まったもの
23	キャベツ	春キャベツは、結球葉のまきがやわらかく弾力のあるもの
		夏・秋キャベツは、結球葉のまきが硬く外葉が濃い緑色のもの
		冬キャベツは、結球葉のまきが硬く外葉が緑色のもの
24	きゅうり	鮮やかな緑色のもの
25	グリーンピース	発芽していない、粒のそろいのよいもの
26	ごぼう	中太で、根端まで肉付きがよくまっすぐで、すが入らないもの
		洗いごぼうは、薄皮がつきしみのないもの
27	しょうが	塊茎が大きくふくらみのあるもの
28	セロリー	葉が鮮やかな緑色で、黄色く変化していないもの
		表皮につやのあるもので、茎部の厚みのあるもの
29	だいこん	表皮が白く、張りがあるもの
		すが入らず重量のあるもの
30	切り干しだいこん	よく乾燥され、無漂白、無着色のもの
31	かんぴょう	よく乾燥され、無漂白、無着色のもの
32	たまねぎ	硬く締まって光沢がよく表皮の乾いているもの
		芽や根が伸び出していないもの
33	チンゲン菜	茎、葉とも薄緑色で幅と厚みがあり、茎部は丸く張りのあるもの
		株の葉と葉の付根にすき間のないもの
34	とうもろこし	粒は鮮やかな黄色で欠粒、つぶれ、未熟果が少ないもの
		病害虫痕等のないもの
35	とうがん	皮は緑色が濃く、表面に傷のないもの
		種の回りの身がしっかりしていて、重みのあるもの

No	品名	規格及び納入基準
36	なす	表皮に傷がなく、濃い紫色でつやのあるもの
		へたの切り口が新しく、とげの硬いもの
37	にんにく	球根は白く光沢があるもの
		球根は大きく丸みのあるもの
38	はくさい	結球葉のまきが硬く、茎部につやと張りのあるもの
		結球葉の外葉は濃い緑色のもので厚みのあるもの
		結球葉に黒い斑点のないもの
39	みず菜	葉の色が鮮やかで、葉先まで張りがあるもの
		株元が白くきれいなもの
40	うど	葉や表皮が白色で、枝がなく、太くやわらかいもの
41	菜花	葉は、濃い緑色で、花の開いていないもの
42	れんこん	無漂白のもの
		穴の中に泥のないもの
		茎は白色で、筋の少ないやわらかいもの

15 果実類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	納品は、衛生的な包装又は容器を使用する
		生産地を見積書及び納品書の記載事項とする
		有機・減農薬など特別栽培農産物については、栽培管理表等を提出
		ワックス処理していないもの
		適度に熟し、色づいているもの
		病虫害痕、腐敗、傷のない鮮度良好のもの
		規格区分等については、都度指定するもの
1	いちご	果実が均一に着色しているもの
		へたは濃い緑色で、しおれていないもの
2	デコポン	表皮に傷やしわのないもの
		持った時に重みがあるもの
3	いよかん	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色のもの
		果実と果皮が密着し、軸は細くて濃い緑色のもの
		甘味、酸味があり、特有の香りのあるもの
4	うんしゅうみかん	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色のもの
		果実と果皮が密着し、軸は細くて濃い緑色のもの
5	河内晩柑	持った時に重みのあるもの
		果実が均一に着色し、つやのあるもの
6	ネーブルオレンジ	表皮に傷やしわのないもの
		持った時に重みのあるもの
7	ぼんかん	表皮に傷やしわのないもの
8	すいか	縦縞のはっきりしているもの

No	品名	規格及び納入基準
9	なし	形は扁平球形で、傷のないもの
		品種固有の色や形をしたもの
		果実部が硬く張りのあるもの
10	はっさく	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色のもの
11	ぶどう	粒のそろっているもの
		果実が均一に着色し、果粉の付いているもの
		軸は濃い緑色のもの
12	メロン	形状がそろっているもの
13	りんご	果実が均一に着色しているもの
		果皮にしなびのないもの
		扁平球形で、座りのよいもの
14	さくらんぼ	粒がそろっているもの
		枝のしっかりしたもの
15	かき	甘かきで、渋味のないもの
16	ゆず	果皮に傷のないもの

16 きのこと類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		異物、雑物の混入のないもの
		カット加工は原則2日以内とし、保冷車で納品する
1	えのきだけ	黄白色で、かさはそろった大きさのもの
2	生しいたけ	かさが肉厚で、軸は太く短いもの
3	乾しいたけ	かさの表面は光沢があり褐色、裏面は淡い黄色のもの
		十分に乾燥し、かびや病害虫痕等のないもの
4	本しめじ	かさは丸みを持ち、茎部の白いもの
		茎は太く短い膨らみのあるもの
5	なめこ	かさは小粒で、ぬめりのあるもの
6	マッシュルーム	かさの表面に張りがあり、軸が太く白いもの
7	まいたけ	かさが肉厚で、濃い茶色のもの
		軸は、白くて弾力のあるもの
8	エリンギ	かさは薄茶色で、開いていないもの
		軸は白く、太くて弾力のあるもの

17 藻類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国内産のもの
		原則、製造工程で人の手を介していないもの
		異物、雑物の混入のないもの
		無着色のもの
1	あおのり	濃い緑色で、特有の香りのあるもの 大きさが細かく揃っているもの
2	あおさ	濃い緑色で、特有の香りのあるもの 大きさが細かく揃っているもの
3	焼きのり	濃い緑色で、つやと特有の香りのあるもの やわらかく、抄きむらのないもの
4	もずく	独特のぬめりがあるもの 冷凍の場合は、冷凍食品の規格基準を満たすもの
5	めかぶ	乾燥良好で、戻した時に食感がよいもの
6	こんぶ	乾燥良好で、特有の香りがあるもの 黒色が濃く張りがあり、変色、変質のないもの
7	ひじき	芽の部分のもの 乾燥良好で、特有の香りのあるもの 黒色が濃く、変色、変質のないもの
8	生・茎わかめ	濃い緑色で、肉質が厚く弾力のあるもの
9	カットわかめ	肉質が厚く、色沢の良好なもの サイズがそろっているもの
10	海藻ミックス	種類のバランスがよく、もどした時にぬめりの出ないもの

18 缶詰・レトルト食品類

No	品名	規格及び納入基準
※	共通事項	国産原料・国内加工のもの
		缶詰は、完全密封で真空度を保持するもの
		異物、雑物の混入のないもの
1	スイートコーンホール	色沢が良好で、粒の形や大きさの整っているもの 変色粒、液が混濁していないもの
2	スイートコーンクリーム	ねばりけがあり、密度の濃いもの 変色や粒の破片のないもの
3	ホワイトゼリー	杏仁風味でなめらかなのどごしのもの
4	りんご	果肉の大きさや厚さのそろったもの 液汁が混濁していないもの
5	桃	果実は、形が整い、斑点、割れや傷のないもの 液汁が混濁していないもの
6	パインアップル	芯の除去が完全なもの 果肉の大きさや厚さのそろったもの 液汁が混濁していないもの

No	品名	規格及び納入基準
7	みかん	果肉の身割れや小片のないもの
		果肉の大きさや厚さのそろったもの
		液汁が混濁していないもの
8	まぐろ油漬	肉締まりがよく、液切りされたもの
9	トマト水煮	肉質、色沢が良好で、粒の形や大きさの整っているもの
		果皮の除去が完全なもの
10	茹でたけのこ	切取面に空洞がなく、太く肉厚で筋間の短いもの
		形が整っており、傷のないもの
		内皮の除去が完全なもの
		異物、不溶物、煮汁の濁りのないもの
		無漂白のもの
		生産年度内のもの
11	漬物類	素材の風味と食感を残したもの
		原則、調味料のみで漬けてあるもの
12	ふき水煮	特有の香りや食感があるもの
13	ぜんまい水煮	特有の風味と食感があるもの

19 調味料及び香辛料類

No	品名	規格及び納入基準
*	共通事項	国内加工のもの
		原則、無添加のもの
		異物混入のないもの
1	塩	かたまりのないもの
2	しょうゆ	国内産有機丸大豆を使用した本醸造方式のもの
3	食酢	国内産の米を使用した米酢（醸造酢）
4	みそ	国内産原料を使用したもの
5	ソース	200 g のものは学校別に配送できること
6	オイスターソース	国内産のオイスターエキス使用のもの
7	トマトピューレペースト トマトケチャップ	原料が国内産で、滑らかな性状のもの
		300 g のものは学校別に配送できること
8	ドレッシング	学校別に配送できること
9	マヨネーズ (卵不使用)	酸化分離していないもの
		305 g のものは学校別に配送できること
10	みりん	酒税法（昭和 28 年法律第 6 号）の本みりに該当するもの
		国内産原料使用のもの
11	清酒	国内産米使用、製造 1 年以内のもの
12	ぶどう酒	国内産ぶどう使用のもの
13	香辛料	特有の強い辛みと香りのあるもの
		ホールタイプは、粒がそろったもの
		粉末タイプは、細粉状で固まりのないもの

20 冷凍食品類

No	品名	規格及び納入基準
*	共通事項	食品衛生法（昭和22年法律第233号）の基準に合致するもの
		衛生的な包材で包装され、原材料、成分内容等が表示されたもの
		急速凍結されたもの（-35度から-75度の設備で凍結）
		食品温度が常時-18度以下で保存してあるもの
1	冷凍みかん	国内産のみかん使用
		製造1年以内
2	冷凍ダイス フルーツゼリー	果汁・果肉は国内産のもの
		1kg袋入り
3	冷凍ポテト 冷凍さつまいも	国内産のじゃが芋・さつまいもを使用したもの
		大きさが揃っていて、霜が付着していないもの
4	冷凍豆類	国内産のもの
		粒がそろっているもの
5	冷凍ホール コーン	国内産のもの
		粒がそろっているもの
6	冷凍鶏ガラ・ 豚ガラ・牛エキス	国内産の鶏・豚・牛を原料としているもの
		ガラは、だしが出やすい袋に入っているもの

21 デザート類

No	品名	規格及び納入基準
*	共通事項	学校別に配送ができること
		国内加工のもの
		牛由来のゼラチンを使用しないもの
		納品されるまで、適切に温度管理されたもの
		衛生的な包材で包装され、原材料、成分内容等が表示されたもの
1	アイスクリーム	クラス別になっていること
		ドライアイスを使用し、指定時間に配送ができること
		主原料が国内産原料のもの
		凍結状態が良く、乳化分離のないもの
2	シャーベット	クラス別になっていること
		ドライアイスを使用し、指定時間に配送ができること
		果汁・果肉は国内産原料のもの
		凍結状態が良いもの
3	フルーツゼリー	果汁、果肉は国内産のもの
		果汁、果肉の割合が80%以上のものが望ましい
4	ジュース	ストレート果汁のもの
		国内産の野菜・果物を使用したもの
5	菓子類	主原料が国内産原料のもの