

東広島市学校給食用物資 納入・規格基準

1 共通事項

(1) 納入基準

- ① 納入前には必ず品質等の確認をすること（鮮度、数量、賞味期限・消費期限、包装、容器、異物混入等）。
- ② 納入時間は厳守し、清潔な服装、容器で納入すること。
- ③ 配送は品質低下のないよう、温度管理に注意すること。
- ④ 異なる食材間での容器の使い回しをしないこと。
- ⑤ 配送に使用した容器やダンボール箱等は早めに回収すること。
- ⑥ 食材積み下ろしの際は台車等を使用し、プラットホームに直接置かないこと。
- ⑦ 納入は、双方立会いで行うこと。
- ⑧ 産地が分かるようにすること。
- ⑨ 常に連絡が取れる体制を整えること。
- ⑩ 製造・加工・配送に携わる従業員全員の検体検査を1カ月に1回以上実施しており、衛生検査等に係る報告を求めた場合は、速やかに提出すること。
- ⑪ 全ての食品について、報告を求めた場合は製造工程表を速やかに提出すること。
- ⑫ 検収時に納入・規格基準を満たさない場合は、返品及び交換等に応じること。

(2) 規格基準

- ① 製造年月日、賞味期限・消費期限はできるだけ同一のものとすること。
- ② 遺伝子組み換え食品を使用した物資でないこと。
- ③ 食品に含まれる放射性物質濃度については、厚生労働省の定める最新の基準値に留意し、これを超える物資でないこと。
- ④ 製造工程及び製品管理、運搬には清潔さを保持し、衛生管理には十分配慮すること。
- ⑤ 納入・規格基準に掲げられていないものについては、すべて食品衛生法及び卸売市場法及び学校給食衛生管理基準に基づくものとすること。
- ⑥ 食品の名称、製造元、使用製造年月日、使用原材料、添加物及びアレルギー表示義務食品の表示書等を添付し提出すること。
- ⑦ 加工食品の成分配合表には、アレルギー表示義務食品（7品目）及びアレルギー表示推奨食品（21品目）についての記載がされていること。また、それ以外のアレルギー原因食品についても必要に応じて対応すること。
- ⑧ 新製品及び指示のある品目については、見本を提出すること。見本品と納入品とは必ず同一物であること。
- ⑨ 使用原材料、農薬、防腐剤等については、食品衛生国内法の規制に基づくものとすること。
- ⑩ 食品納入容器は、清潔かつ堅固なもので、直接食用に供するものは、容器に必ずおおい蓋等をつけること。

2 物資区分ごとの規格基準

(1) 穀類及びその製品の規格基準 (年2回入札)

- ① 賞味期限・消費期限内のもの。
- ② 容器・包装が衛生的で、異物の混入のないもの。
- ③ できるだけ添加物と化学調味料を含まないもの。

(2) 砂糖・香辛料・粉類の規格基準の共通事項 (年1～2回入札)

- ① 賞味期限・消費期限内のもの。
- ② 容器・包装が衛生的で、異物の混入のないもの。
- ③ できるだけ添加物と化学調味料を含まないもの。

(3) 調味料の規格基準の共通事項 (年1回入札または年1～2回物資選定審査会)

- ① 賞味期限・消費期限内のもの。
- ② 物資選定審査会において、原材料は市内産、県内産、国内産の順に優先する。また、加工については、市内、県内、国内の順で優先する。
- ③ 容器・包装が衛生的で、異物の混入のないもの。
- ④ できるだけ添加物と化学調味料を含まないもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	しょうゆ (濃口・淡口)	(ア) 本醸造で製造されたもの (イ) 納入月から賞味期限まで6カ月以上のもの (ウ) 容器はペットボトルで清潔なもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
2	みそ	(ア) 熟成が充分であるもの (イ) 適度の塩味で、異味異臭のないもの (ウ) 発注書で指示した数量に小分けしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(4) 大豆製品の規格基準の共通事項 (年2回物資選定審査会)

- ① 鮮度良好なもの。
- ② 大腸菌群が陰性で、防腐剤を添加していないもの。
- ③ 原材料は、原則国内産で、加工については、市内、県内の順で優先する。
- ④ 衛生的な容器を使用し、適正温度で納入すること。
- ⑤ 賞味期限・消費期限を納品書に記入すること。

	品名	規格基準	納入基準
1	豆腐	(ア) 1丁 400 g 程度 (イ) 異物混入・異臭のないもの (ウ) パックにシール止めしていない状態で納入	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか (エ) 浸漬水の濁りや異臭がないか
2	焼き豆腐	(ア) 1枚 200 g 程度 (イ) 異物混入・異臭のないもの (ウ) パックにシール止めしていない状態で納入	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか (エ) 異臭・腐敗がないか
3	生揚げ	(ア) 1枚 200 g 程度 (イ) 異物混入・異臭のないもの (ウ) パックにシール止めしていない状態で納入	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか (エ) 異臭や腐敗がないか

(5) カット野菜（生鮮）の規格基準の共通事項 **(年4回入札)**

- ① 鮮度良好なもの。
- ② 品質固有の色形状をもち、病虫害、腐敗、奇形、変色、亀裂、凍傷、発芽等のないもの。
- ③ 外国産を納入する場合は、残留農薬等の書類を提出すること。
- ④ 同品種で異物の混入のないもの。
- ⑤ 産地を納品書に明記すること。
- ⑥ 仕様書の指示どおりのもの。
- ⑦ 発注書で指示した数量に小分けすること。
- ⑧ 工程表を提出すること。

【きのこ・野菜・いも】

	品名	規格基準	納入基準
1	えのき茸	石づきを取り除き、1/2にカットしてばらしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗がないか
2	しめじ	石づきを取り除き、房をばらしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 白いかび状のものが発生していないか
3	生しいたけ	軸を取り除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗がないか (エ) 裏が黒くなっていないか

	品名	規格基準	納入基準
4	エリンギ	石づきを取り除き、仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗がないか
5	ごぼう	仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗がないか
6	れんこん	仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 変色や腐敗がないか
7	かぼちゃ	仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗がないか (エ) 完熟しているものか
8	さつま芋	仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) いたみや腐敗がないか
9	むき里芋	仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの、または皮をむいたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) いたみや腐敗がないか
10	じゃがいも	仕様書で指示した大きさや形状にカットしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) いたみや腐敗・変色がないか

(6) カット野菜（冷凍）・果物（冷凍）の規格基準の共通事項 **(年2回入札)**

- ① 鮮度良好なもの。原則として製造から3カ月以内のものであること。
- ② 同一品種で異物の混入のないもの。
- ③ 添加物が少ないもの。
- ④ 再凍結をしていないもの。
- ⑤ 仕様書の指示どおりのもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	冷凍野菜類	(ア) 大きさが揃ったの (イ) 異物混入のないもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか (エ) 再凍結していないか

2	冷凍果物類	(ア) 大きさが揃ったもの (イ) 異物混入のないもの (ウ) 一食用で必要なものは個包装されているもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができていないか (エ) 再凍結していないか
---	-------	--	--

(7) 乾物の規格基準の共通事項 **(年2回入札または年1～2回物資選定審査会)**

- ① よく乾燥し、かび等の発生がないもの。
- ② 物資選定審査会において、県内産、国内産の順に優先するが、外国産を選定する場合がある。
- ③ 異物の混入のないもの。
- ④ 添加物を使用していないもの。
- ⑤ 仕様書の指示どおりのもの。

(8) 魚介類（冷凍品）の規格基準の共通事項 **(年2回または年4回物資選定審査会)**

- ① 鮮度良好なもの。原則として製造から3カ月以内のものであること。
- ② できるだけ国内加工のもの。
- ③ 放射能検査において安全性が確認できたもの。
- ④ 添加物が少ないもの。
- ⑤ バラ凍結で再凍結がないもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	(冷凍) 魚切り身	(ア) 異臭・変色のないもの (イ) 異物混入のないもの (ウ) 大きさが揃うもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができていないか (エ) 再凍結していないか
2	(冷凍) 魚介類	(ア) 異臭・変色のないもの (イ) 異物混入のないもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができていないか (エ) 再凍結していないか

(9) 魚肉練り製品の規格基準の共通事項 **(年2回物資選定審査会)**

- ① 鮮度良好なもの。
- ② 原材料は県内産、国内産の順に優先する。また、加工については、市内、県内、国内の順で優先する。
- ③ 食品衛生法規定による食品添加物は、原則として使用しないこと。
- ④ 魚肉、でんぷんの割合が適当で、特有の香気を有し、新鮮で異味、異臭のないもの。
- ⑤ 適当な弾力を持ち、表面に粘液物のないもの。
- ⑥ 製造管理が正しく、品質のむらのないもの。
- ⑦ 卵を成分として含まないもの。
- ⑧ 保存料・甘味料・漂白剤を使用しないもの。

- ⑨ 賞味期限・消費期限を納品書に記入すること。
- ⑩ 包装・容器が衛生的で、異物混入がないこと。
- ⑪ 発注書で指示した数量に小分けすること。
- ⑫ 仕様書の指示どおりのもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	かまぼこ	(ア) 異味・異臭のないもの (イ) 肉色白く、気孔なく、歯切れのよいもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
2	竹輪	(ア) 異味・異臭のないもの (イ) 焼きむらがないもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
3	さつま揚げ	(ア) 異味・異臭のないもの (イ) 揚げむらがないもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(10) 肉類の規格基準の共通事項

- ① 鮮度良好なもの。冷凍肉の場合は、再凍結をしていないもの。
- ② できるだけ生育が国内で、加工については、県内、国内の順で優先する。
- ③ 酸化防止剤、発色剤、合成保存料、合成殺菌料、合成着色料等を添加していないもの。
- ④ 屠殺場法合格品であること。
- ⑤ 疾病もしくはその疑いがあり、また、へい死した獣畜異種類の肉を含まないこと。
- ⑥ 適正温度で納入し、産地、加工日、賞味期限・消費期限を納品書に記入すること。
- ⑦ 部位や切り方・大きさが仕様書の指示どおりのもの。
- ⑧ 包装・容器が衛生的で、異物混入がないこと。

肉類① (年4回物資選定審査会)

	品名	規格基準	納入基準
1	(チルド) 牛 肉 豚 肉 若鶏肉	(ア) 放血が十分で、比較的血液が少ないこと (イ) 異臭・変色のないもの (ウ) 発注書で指示した数量に小分けしたもの (エ) 二重袋で納入すること (オ) 国産牛肉については、個体識別番号を提示すること	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

肉類② (年2回物資選定審査会)

	品名	規格基準	納入基準
1	(冷凍) 牛 肉 豚 肉 若鶏肉	(ア) 放血が十分で、比較的血液が少ないこと (イ) 異臭・変色のないもの (ウ) バラ凍結で再凍結がないもの (エ) 1袋1kg入り	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(11) 肉加工品の規格基準の共通事項 (年2回物資選定審査会)

- ① 新鮮な原材料を使用したもの。
- ② できるだけ原材料が国内産で、加工については、県内、国内の順で優先する。
- ③ 卵・乳を成分として含まないもの。
- ④ 酸化防止剤、発色剤、合成保存料、合成殺菌料、合成着色料等を添加していないもの。
- ⑤ 適正温度で納入し、産地、加工日、賞味期限・消費期限を納品書に記入すること。
- ⑥ 規格や切り方・大きさが仕様書の指示どおりのもの。
- ⑦ 包装・容器が衛生的であり、発注書の指示どおりの数量に分けて納品すること。
- ⑧ 冷凍品は、バラ凍結で再凍結がないもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	無添加 ベーコン	(ア) 異臭・変色・異物のないもの (イ) 無着色のもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
2	無添加ハム 及び ウィンナー	(ア) 異臭・変色・異物のないもの (イ) 無着色のもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
3	焼豚	(ア) 異臭・変色・異物のないもの (イ) 調味よく、味が中まで浸み込んでいるもの (ウ) 適度な焼色がついているもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(12) 鶏卵の規格基準の共通事項 (年2回入札または年4回入札)

- ① ヒビや破卵のない鮮度良好なもの。
- ② 広島県産であること。
- ③ 納入品は、産地及び賞味期限・消費期限を同一とすること。
- ④ 適正温度で納入し、産地、賞味期限を納品書に記入すること。
- ⑤ 容器は洗浄消毒できる材質のもの（専用容器使用）であること。
- ⑥ 異物混入につながるような包装をしていないこと。
- ⑦ 発注書の指示どおりの数量に分けて納品すること。

	品名	規格基準	納入基準
1	たまご	(ア) L サイズ (イ) 殻の清潔なもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(13) 油脂類の規格基準の共通事項 **(年2回入札)**

- ① 容器が衛生的で、異物の混入のないもの。
- ② 適正温度で納入すること。
- ③ できるだけ添加物と化学調味料を含まないもの。

(14) 缶詰・レトルト類の規格基準の共通事項 **(年2回入札)**

- ① 消費期限・賞味期限内のもの。
- ② 缶の腐食や変形、袋の破損がみられないもの。

(15) その他（冷凍加工品）の規格基準の共通事項 **(年2回または年4回物資選定審査会)**

- ① 鮮度良好なもの。原則として製造から3カ月以内のものであること。
- ② できるだけ原材料が国内産で、国内で加工されたものを優先する。
- ③ 納入品は、できるだけロット及び賞味期限・消費期限を同一とすること。
- ④ バラ凍結で再凍結がないもの。
- ⑤ 包装・容器の破損がみられないもの。

(16) その他の加工品の規格基準の共通事項 **(年2回入札または年2回物資選定審査会)**

- ① 物資選定審査会において、できるだけ原材料が国内産で、市内で加工されたものを優先する。
- ② 容器が衛生的で、異物の混入のないもの。
- ③ 賞味期限・消費期限を納品書に記入すること。
- ④ 添加物が少ないもの。
- ⑤ 規格は仕様書の指示どおりのもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	板こんにゃく	(ア) 異物混入・異臭のないもの (イ) 固形量1kg入りのもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
2	糸こんにゃく	(ア) 異物混入・異臭のないもの (イ) 固形量1kg入りのもの (ウ) 仕様書の指示どおりの長さにカットされているもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

	品名	規格基準	納入基準
3	切りこんにゃく	(ア) 異物混入・異臭のないもの (イ) 固形量 1 kg 入りのもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
4	豆乳	(ア) 異物混入・異臭のないもの (イ) 成分無調整品 (ウ) 1 L 入りのもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(17) 野菜（生鮮）の規格基準の共通事項 (年 1 1 回見積書提出)

- ① 鮮度良好なもの。
- ② 品質固有の色形状をもち、病虫害、腐敗、奇形、枯葉、変色、亀裂、凍傷、発芽等のないもの。
- ③ 根及び土を除去したもの。
- ④ 市内産、県内産、国内産の順に優先するが、外国産を選定する場合がある。
- ⑤ 同品種で異物の混入のないもの。
- ⑥ 産地を納品書に明記すること。
- ⑦ 箱入りのものは、事前に中身を点検し、ピン等を取って納入すること。
- ⑧ 形状や大きさなどは仕様書の指示どおりのものであること。
- ⑨ パック、小袋等の包装はしないこと。但し、やむを得ずパックや小袋等で包装した物を納入する場合は、事前に給食センターに報告し了解を得ること。

	品名	規格基準	納入基準
1	アスパラガス	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 太さは均一とする	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病虫害はないか (エ) 穂先が健全でしまったものか
2	オクラ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 1 本 8 g ～ 10 g	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病虫害はないか (エ) 変色していないか
3	かぶ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ「2 L」程度 (ウ) 1 玉 0.6 kg ～ 1 kg	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病虫害はないか (エ) 表面がなめらかで「す」が入っていないものか
4	かぼちゃ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 5 ～ 6 玉 / 10 kg	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病虫害はないか (エ) 完熟しているものか

	品名	規格基準	納入基準
5	カリフラワー	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ M～L (ウ) 1 玉 750 g 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) つぼみが白く固くしまっているか
6	キャベツ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 2L (ウ) 外葉を取り除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 巻きがしっかりしたものか (オ) 「とう」がたっていないものか
7	きゅうり	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度 (ウ) 1 本 120g～150 g	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 極端に曲がっていないものか
8	くわい	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ小粒なもの (ウ) 大きさは均一とする	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 芽がとれていないか
9	ごぼう	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L～LL (ウ) 長さ 65cm 以上 (エ) 洗って泥をとり除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 「す」が入っていないものか
10	小松菜	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 長さ L 程度 (ウ) 1 株 25cm 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 「とう」がたっていないか
11	太もやし	(ア) 漂白していないもの (イ) 1 袋 4 kg 入りを基本とし、発注書で指示した数量に小分けしたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や変色していないか
12	しゅんぎく	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 長さ M 程度 (ウ) 1 株 15 cm～20 cm	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 「とう」がたっていないか
13	白ねぎ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 長さ L 程度 (ウ) 太さがそろっていること	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫がないか (エ) 「とう」がたっていないか

	品名	規格基準	納入基準
14	ズッキーニ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 300g～400 g 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 表面に傷はないか
15	セロリ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 以上、1 株 2 kg 程度 (ウ) 葉をつけたままで納入 (エ) 葉を含んだ量で見積	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 病害虫はないか
16	大根	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度 (ウ) 葉を落として納入 (エ) 葉を切り落とした量で見積 (オ) 必要な場合は葉つきで納入	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 表面がなめらかで「す」が入っていないか
17	たまねぎ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L～2L 程度 (ウ) 1 玉 250 g ～350 g	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 「とう」がたっていないものか (エ) 腐敗や発芽していないものか
18	チンゲン菜	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度 (ウ) 1 株 20 cm 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫はないか (エ) 「とう」がたっていないものか
19	とうがん	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 2 kg～4kg 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 表面に傷がないものか
20	トマト	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 表面がなめらかなものか
21	なす	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 表面に傷のないものか
22	にら	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ M 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫がないものか
23	にんじん	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 2L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や「す」がなく「とう」がたっていないものか

	品名	規格基準	納入基準
24	葉ねぎ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 長さ 40 cm～50cm 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫がなく、「とう」がたっていないか
25	白菜	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 2L 程度、3 kg程度 (ウ) 外葉を取り除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 巻きがしっかりしたものか (オ) 「とう」がたっていないものか
26	ピーマン	(ア)等級「秀」以上 (イ)大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 病害虫や表面に傷がないもの
27	パプリカ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 病害虫や表面に傷がないもの
28	ブロッコリー	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 1 玉 300g 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) つぼみが固く、しまりがあるもの
29	ほうれんそう	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫がなく、「とう」がたっていないものか
30	みつば	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫はないか
31	ミニトマト	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 1 玉 15 g 程度 (ウ) できるだけ少量パックでないもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) つやがあり、実がしまっているか
32	レタス	(ア)等級「秀」以上 (イ)大きさ M～L、1 玉 400g～650g (ウ)外葉を取り除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗や病害虫はないか (エ) 適度にしまっているか
33	れんこん	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度 (ウ) 洗って泥を取り除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗、病害虫はないか (エ) 穴の中に泥が残っていないか

	品名	規格基準	納入基準
34	わけぎ	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 長さ 30cm～40cm 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 枯葉や病害虫がなく、「とう」がたっていないか
35	にがうり	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗、病害虫はないか

【いも類】

	品名	規格基準	納入基準
1	さつまいも	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ L 程度 (ウ) 大きさが均等であること	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗はないか
2	じゃがいも	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 2L 程度 (ウ) 芽止めをしていないもの (エ) 芽が浅いもの (オ) 指示しない限りはマークインとする	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 腐敗、病害虫、日焼け（緑変）、発芽していないか
3	さといも	(ア) 等級「秀」以上 (イ) 大きさ 2 L 程度 (ウ) 泥等を取り除いたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗はないか

【きのこ類】

	品名	規格基準	納入基準
1	まいたけ	パック除去されたもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がないか

(18) 果物（生鮮）の規格基準の共通事項 （年 1 1 回見積書提出）

- ① 鮮度良好なもの。
- ② 品質固有の色形状をもち、病害虫、腐敗、奇形、変色、亀裂、凍傷等のないもの。
- ③ 市内産、県内産、国内産の順に優先するが、外国産を選定する場合がある。
- ④ 適度に熟れて甘みの十分のったもので、サイズのそろったもの。
- ⑤ 同品種で異物の混入のないもの。
- ⑥ 産地を納品書に明記すること。

	品名	規格基準	納入基準
1	柑橘類	大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗はないか
2	バナナ	大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がなく、適度に成熟しているか
3	びわ	大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がなく、適度に成熟しているか
4	ぶどう	大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がなく、適度に成熟しているか (エ) 脱粒していないか
5	メロン	大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がなく、適度に成熟しているか
6	りんご	大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がなく、適度に成熟しているか
7	柿	(ア) 種のないもの (イ) 大きさは仕様書の指示どおり	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 傷や腐敗がなく、適度に成熟しているか

(19) 牛乳・乳製品の規格基準の共通事項 **(年2回物資選定審査会)**

- ① できるだけ原材料が国内産を優先し、国内で加工されたものを優先する。
- ② 包装・容器の破損がみられないもの。

	品名	規格基準	納入基準
1	調理用牛乳	(ア) 風味良好で、異臭、変質のないもの (イ) 1L紙パック入り	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

	品名	規格基準	納入基準
2	ヨーグルト	(ア) 風味良好なもの (イ) 着色料を使用しないもの (ウ) 調理用は1パック1kg程度のもの (エ) 一食用は1箱20～40個入り、学校直送すること	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
3	チーズ	(ア) 色沢良好で、斑点がなく、外観のよいもの (イ) 特有の風味があり、異臭、変色のないもの (ウ) 調理用は1袋1kg程度入りのもの (エ) 一食用は学校直送すること	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
4	生クリーム	(ア) 乳脂肪45%以上のもの (イ) 新鮮な材料を使用し、特有の風味のあるもの (ウ) 1L紙パック入り	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
5	ホイップクリーム	(ア) 新鮮な材料を使用し、特有の風味のあるもの (イ) 冷凍状態の良いもの (ウ) 1パック1L程度入りのもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか
6	脱脂粉乳	(ア) 顆粒状で溶けやすいもの (イ) 特有の風味があり、異物のないもの (ウ) 1袋500g程度入りのもの	(ア) 規格基準にあっているか (イ) 発注書の数量と適合しているか (ウ) 衛生的な納入ができているか

(20) デザートの規格基準の共通事項 **(年2回物資選定審査会)**

- ① 風味良好で甘味の強くないもの。香料の強すぎないもの。
- ② 包装・容器の破損がみられないもの。
- ③ 学校直送すること。
- ④ カップ入りのものは紙スプーン付きであること。

(21) 行事食の規格基準の共通事項 **(年4回物資選定審査会)**

- ① できるだけ原材料が国内産を優先し、国内で加工されたものを優先する。
- ② 包装・容器の破損がみられないもの。
- ③ 一食用は学校直送し、カップ入りのものは紙スプーン付きであること。