

# 東近江市学校給食物資規格

(令和6年4月1日から適用)

平成30年11月改定

(平成31年4月1日から適用)

令和5年9月改訂

東近江市教育委員会



「東近江市学校給食物資規格（以下「物資規格」という。）」は、学校給食で使用する物資（以下「学校給食物資」という。）につき、東近江市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が最低限要求する事項を示したものである。

教育委員会は、物資規格に合致する学校給食物資の中から、価格、品質等を総合的に判断し、最も優れた食品を学校給食物資として選定する。

## 1 全体共通事項

- (1) 食品衛生法等の関係法令に規定されている製造、表示等の基準や成分規格等に適合するものであること。
- (2) 農産物については、病虫害、腐敗、損傷がなく、残留農薬基準の適合品であること。規格は秀及び同等品であること。サイズは、別途学校給食センターから送付する見積書（以下「見積書」という。）により指示する。
- (3) 製造上不可欠な場合等を除き、不必要な食品添加物（保存料、着色料など）を使用していないものであること。また、牛由来原材料の特定危険部位を含まないこと。
- (4) 主原料は、原則として非遺伝子組換えのものを使用していること。
- (5) 乾物については、乾燥良好で、異味異臭やきょう雑物のないこと。
- (6) 粉類については、きめ細かく、粉末の大きさがそろっていること。乾燥良好で異味異臭、きょう雑物がいないこと。
- (7) 国内産原料又は国内生産のものを優先すること。
- (8) この規格のほかに、見積書の中で指定する事項については、これに従うこと。
- (9) 教育委員会が特に必要があると認めるときは、物資規格の規定にかかわらず特別の規格を設けることができるものとする。

## 2 見積書等で特に指定のない場合については、下表のとおりとする。

冷蔵品	1. 保管及び納品時の温度は10度以下で、凍結のないこと。
冷凍品	1. 保管及び納品時の温度はマイナス15度以下とすること。 2. 再凍結品でないこと。 3. ブランチング状態が良いこと。
包装・表示	1. 加工品については、名称、原材料名、産地、賞味期限（品質保持期限）、内容量、製造業者又は販売業者の氏名及び住所を表示すること。 2. 生鮮野菜については、名称、等級、内容量及び産地名（都道府県名）を表示すること。 ただし、産地が東近江市内の場合は、東近江市産であることを表示すること。

3 食品の種類による事項は、以下のとおりとする。なお、この分類は日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）に基づく。

(1) 穀類

小麦粉、米粉、マカロニ類、乾めん、パン等

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 粉類及び乾物については、乾燥良好で、異味異臭やきよ雑物のないこと。</li> <li>2. パン等給食センターで調理せず喫食する物資については、冷凍品の場合、自然解凍で喫食できるものであること。</li> <li>3. 加熱せず使用する食品は、食品衛生監視票による安全確認ができること。</li> </ol>
------	--

(2) いも及びでん粉類

じゃがいも、さつまいも、さといも等

じゃがいも	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生の場合、サイズはLから2Lサイズ以上であること。</li> <li>2. 発芽、腐敗、変色がないこと。</li> <li>3. コバルト等の化学処理がないこと。</li> <li>4. カット及び冷凍品の場合は、無漂白であること。</li> </ol>
さつまいも	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 変色がないこと。</li> <li>2. カット及び冷凍品の場合は、無漂白であること。</li> </ol>
さといも	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 変色がないこと。</li> <li>2. カット及び冷凍品の場合は、無漂白であること。</li> </ol>

(3) 砂糖及び甘味類

三温糖等

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不純物が入っていないこと。</li> </ol>
------	--

(4) 豆類

大豆、豆腐、厚揚げ、ミックスビーンズ等

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乾燥品の場合は、一年越しのものでないこと。</li> <li>2. 冷凍品の場合は、バラ凍結であること。</li> </ol>
納豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学校及び園に直接配送する場合は、給食センターから別途指示するおりにクラス分けした上で納品すること。</li> <li>2. 食品衛生監視票により安全確認ができること。</li> </ol>

(5) 種実類

ごま等

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 香味が良く、酸化していないこと。</li> </ol>
------	---

(6) 野菜類

生鮮野菜基本事項	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 東近江市産、県内産を優先購入する。</li><li>2. 納品書には、産地を必ず記入すること。</li><li>3. 生鮮品を冷蔵保管する場合は、10 度前後で保管とすること。</li><li>4. 腐敗や損傷がないこと。(不自然なカットも損傷と見なす。)</li><li>5. 鮮度が良好であること。</li><li>6. 大きさや重量が均一であること。 サイズはLから2L程度が望ましい。</li></ol>
冷凍野菜	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 国内産原料を優先購入する。</li><li>2. ブランチング状態が良いこと。</li><li>3. バラ凍結であること。</li></ol>
カット野菜	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 国内産原料を優先購入する。</li><li>2. 変色や変質のないこと。</li></ol>

(7) 果実類

基本事項	<ol style="list-style-type: none"><li>1. レトルトパウチ及びシロップ漬けの場合、液が清澄で、香味、色が良く、大きさがそろっていること。</li><li>2. 果汁の場合、香りが良いこと。</li><li>3. カット個包装の場合、着色及び漂白がないこと。</li></ol>
------	---

(8) きのこと類

生鮮品	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 水気がなく、茎が軟化していないこと。</li></ol>
加工品 (乾燥、水煮等)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 虫等の混入がないこと。(菌床栽培が望ましい。)</li><li>2. 水煮の場合、大きさがそろっており、液が清澄であること。</li></ol>

(9) 藻類

わかめ、こんぶ、のり等

基本事項	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 着色、変色や漂白のないこと。</li><li>2. 乾燥品については、色鮮やかで変色のないこと。</li></ol>
------	---

(10) 魚介類

基本事項	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 冷凍品の場合は、バラ凍結であること。</li><li>2. 切り身の場合、内臓等の付着がないこと。</li><li>3. 油焼けによる変色がないこと。</li></ol>
練り製品、加工品	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 不要な着色及び漂白をしていないこと。</li></ol>

煮干、かつお節等の だしパック	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 内容物として、指定以外のものが入っていないこと。</li> <li>2. パックは無漂白であり、裁断が甘くないこと。</li> </ol>
--------------------	---

(11) 肉類

畜肉類（生肉）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷蔵品として取扱うこと。</li> <li>2. 国内産原料であること。</li> <li>3. 牛肉の納品時には、個体識別番号を必ず添付すること。</li> <li>4. 部位等については、見積時に指定する。</li> <li>5. 発注時に指定されたカットサイズで納品すること。</li> <li>6. 鶏ささみは、筋を除去すること。</li> <li>7. 軟骨の除去を十分に行うこと。</li> </ol>
肉加工品 （ハム・ベーコン等）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無塩せき、無添加及び無着色であること。</li> <li>2. 冷凍品の場合は、バラ凍結であること。</li> </ol>

(12) 卵類

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 新鮮な鶏卵を使用していること。</li> <li>2. 殺菌液卵は全卵を原料とし、加熱殺菌がされていること。</li> </ol>
------	---

(13) 乳類

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生乳又は牛乳を主原料とする製品であること。</li> </ol>
------	--

(14) 油脂類

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酸化防止剤を添加していないこと。</li> <li>2. 保存料・着色料を添加していないこと。</li> </ol>
------	--

(15) 菓子類

基本事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 果実や果汁を使用している場合は、その産地が明確であること。</li> <li>2. 学校及び園に直接配送する場合は、給食センターから別途指示するとおりクラス分けした上で納品すること。</li> <li>3. 食品衛生監視票により安全確認ができること。</li> <li>4. 冷凍の状態で食する冷凍菓子類（アイスクリーム等）については、給食時間まで保存温度が保てる状態で納品すること。</li> <li>5. 解凍して食する菓子類については、常温で解凍が可能な状態で納品すること。</li> </ol>
------	---

(16) し好飲料類

料理酒、ワイン、本みりん等

基本事項	1. 着色料等無添加が望ましい。 2. 調理に適し、食塩を添加していないこと。
------	--

(17) 調味料及び香辛料類

しょうゆ	1. J A S規格に準じ、だし等添加していないこと。 2. 原材料に遺伝子組換え食品を使用していないこと。
みそ	1. 原材料に遺伝子組換え食品を使用していないこと。
食酢	1. 米酢は、J A S規格に準ずること。
みりん	1. 本みりんであること。
ウスターソース類	1. J A S規格に準ずること。 2. 保存料、着色料及び糊料を添加していないこと。
トマト加工品類	1. J A S規格に準ずること。
香辛料類	1. 香り良く、無着色であること。

(18) 調理加工食品類

牛乳添加物、パン添加物、ふりかけ等

基本事項	1. 加熱せず使用する食品は、食品衛生監視票による安全確認ができること。
------	--------------------------------------