秦野市小学校給食用物資規格書

１　青果･鶏卵類

２　肉･肉加工品類

３　魚･練り製品類

４　大豆製品類

５　油脂類

６　冷凍食品類

７　乾物類･缶詰･レトルト類

８　調味料類

９　乳製品類

秦野市学校給食会

－令和６年７月改訂－

目 次

1 青果･鶏卵類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

野菜類

アスパラガス（グリーン） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
いんげん（さやいんげん） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
えだまめ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
えんどう（さやえんどう） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
えんどう（スナップえんどう） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
えんどう（グリンピース） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
おおば ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
おくら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
か ぶ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
かぼちゃ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
カリフラワー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
キャベツ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
きゅうり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
ごぼう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
こまつな ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
しょうが（根茎） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
ズッキーニ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
セロリ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
そら豆 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
だいこん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
たまねぎ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
チンゲンサイ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
とうもろこし ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
トマト ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
トマト（ミニトマト） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
な す ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
なのはな ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
に ら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
にんじん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
にんにく ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
ね ぎ（根深） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
ね ぎ（こねぎ） （葉ねぎ） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
はくさい ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
パセリ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
パプリカ（赤・黄） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
ピーマン（緑） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
ブロッコリー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
ほうれんそう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
みつば ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

もやし（緑豆）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
もやし（大豆）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
レタス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
れんこん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
果実類
柑橘類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
び わ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
りんご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
きのこ類
えのきたけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
エリンギ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
しいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
しめじ（ぶなしめじ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
なめこ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
まいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
マッシュルーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
いも類
さつまいも・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
さといも・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
じゃがいも・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
やまのいも（ながいも）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
鶏 卵
鶏 卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

2 肉･肉加工品類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
肉 類
ぎゅうにく（小間切れ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
ぎゅうにく（挽 肉）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
ぎゅうにく（切り身・一口切り）・・・・・・・・・・・・・・ 10
とりにく（小間切れ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
とりにく（小間切れ・皮なし）・・・・・・・・・・・・・・・ 10
とりにく（挽 肉）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
とりにく（挽 肉・皮なし）・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
とりにく（切り身・一口切り）・・・・・・・・・・・・・・・ 11
とりにく（切り身・一口切り・皮なし）・・・・・・・・・・・ 11
とりにく（ささみ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
とりにく（手羽元）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
ぶたにく（小間切れ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
ぶたにく（挽 肉）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
ぶたにく（切り身・一口切り・うす切り）・・・・・・・・・・ 11
肉加工品類
ウインナーソーセージ（フランクフルトソーセージ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
ハ ム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
ベーコン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

焼き豚 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

3 魚・練り製品類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
魚 類
あ じ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
いわし ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
え び ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
かじき ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
かつお（なまり節） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
さ け ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
さ ば ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
さわら ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
さんま ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
た い ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
た こ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
まぐろ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
メルルーサ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
冷凍魚介類
あさり（アケ貝） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
い か ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
ほたて ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
むきえび ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
わかさぎ（スメルト） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
練り製品類
さつま揚げ（揚げボール） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
なると ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
はんぺん（あられはんぺん） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17
焼きちくわ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17

4 大豆製品類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
大豆製品類
豆 腐（絹ごし、木綿） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
焼き豆腐 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
油揚げ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
生揚げ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

5 油脂類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
油脂類
米サラダ油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
米白絞油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
ごま油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21
バター ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 21

6 冷凍食品類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
冷凍食品類
えだまめ（むきえだまめ） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
グリンピース ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
さやいんげん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
スイートコーン（ホール） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
スイートコーン（カット） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
洋梨シャーベット ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
冷凍みかん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
調理食品類
ししゃもフライ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
ポークしゅうまい ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25

7 乾物類・缶詰・レトルト類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26
乾物類
小麦粉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
プレミックス粉（ホットケーキ用） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
スパゲッティ・マカロニ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
乾　麺（丸太・ひも皮） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
パン粉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
もち米 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
米粒麦 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
ビーフン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
上新粉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
白玉粉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
でんぷん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
はるさめ（普通） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
砂　糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
小　豆 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
み　そ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
ご　ま（炒り） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
干しぶどう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
干ししいたけ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
あおのり（あおさ） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
焼きのり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
刻みのり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
味付けのり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
干しひじき ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
わかめ（生） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
味付小魚 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
さくらえび ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
削り粉 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
削り節 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
タルタルソース ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29

マヨネーズ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
カレールウ・ハヤシルウ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
胡　椒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29

缶詰・レトルト類
コーン（クリームスタイル） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
コーン（ホールスタイル） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
こんにゃく（つきこんにゃく、しらたき） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
たけのこ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
大豆水煮 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
ホールトマト（カットトマト） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
トマトケチャップ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30
トマトピューレ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
マッシュルーム ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
か　に ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
まぐろ（油漬け・水煮） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
うずら卵 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
エバミルク ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
ガラスープ（チキン・ポーク） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
デミグラスソース ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31

8 調味料類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32
調味料
清　酒 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
本みりん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
ウスターソース・中濃ソース ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
こいくちしょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
食　塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
穀物酢 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33

9 乳製品類 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34
乳製品類
プロセスチーズ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 35
粉チーズ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 35
シュレットチーズ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 35

１　青果・鶏卵類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（青果・鶏卵類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　学校給食用物資（青果・鶏卵類）の共通規格は、次のとおりとする。

(1)　鮮度良好なもの

(2)　土砂、ごみ、虫及び虫卵等、異物混入・付着がないもの

(3)　病害、腐敗、損傷、変質、凍結、奇形、発芽、亀裂及び枯葉等のないもの

(4)　大きさ・重量が均一で、異種のものが混入していないもの

(5)　品名、産地、等級、階級及び重量が表示してあるもの

(6)　野菜に関しては、できる限り国内産のもの

(7)　果物に関しては国内産に限り、できるだけ農薬が少ないノーワックスのもの

取扱い：運搬には、品物が傷まないようにダンボール等で梱包すること。

野菜類

アスパラガス	1	太さ8mm～1cm 150g～200gで束ねてあるもの
（グリーン）	2	穂先がよくしまり、穂先・茎部とも緑色で光沢がありみずみずしいもの
いんげん	1	Mサイズのもの
（さやいんげん）	2	適度の柔らかさがあり、緑色鮮やかなもの
	3	過熟でないもの
	4	筋とりまたは筋付きのもの
えだまめ	1	Lサイズ 1さや2粒以上のもの
	2	細毛におおわれ、緑色でみずみずしいもの
	3	適熟のもの
えんどう	1	Mサイズ 1個5～6cmのもの
（さやえんどう）	2	適度の柔らかさがあり、緑色鮮やかなもの
	3	過熟でないもの
	4	筋とりまたは筋付きのもの
（スナップえんどう）	1	5～6gのもの
	2	適度の柔らかさがあり、緑色鮮やかなもの
	3	過熟でないもの
	4	筋とりまたは筋付きのもの
（グリンピース）	1	形が整い、身割れ及びつぶれがないもの
	2	緑色で光沢があるもの
	3	鞘むき又は鞘付きのもの
おおば	1	茎の切り口が新鮮で、葉に斑点がなくみずみずしい緑色のもの
	2	色鮮やかで変色がなく、葉先までピンとしているもの
	3	特有の香りが強いもの
おくら	1	産毛が均一にびっしり表面を覆っているもの
	2	さやの角が筋張っていないもの
	3	鮮やかな緑色のもの
	4	長さが5～6cmくらいのもの
か ぶ	1	Mサイズ 直径6～7cmのもの
	2	白く丸々としていて、光沢があり、肌はなめらかでみずみずしいもの
	3	肉質が柔らかく、甘みがあるもの
かぼちゃ	1	Mサイズ 1個0．8～1．3kgのもの
	2	特有の甘みを有し、完熟したもの
	3	光沢があり、重量感があるもの
カリフラワー	1	L又は2Lサイズ
	2	色は白く、花らいのしまりがよく、外葉の切除が適切なもの

キャベツ	1	Lサイズ　1個1kg以上のもの
	2	適度に結球し、重量感があり、外葉の切除が適切なもの
	3	葉脈は細かく光沢があり、柔らかいもの
	4	花茎がないもの
きゅうり	1	A級　Mサイズ長さ19～22cmのもの 1本80～110g
	2	緑色又は淡緑色で、皮は薄く光沢があり、みずみずしいもの
ごぼう	1	Lサイズ　直径2～2．5cm　長さ60cm以上のもの
	2	清浄してあり、無漂白のもの
	3	肉質が柔らかく、灰白色で特有の香味を有するもの
	4	すが入っていないもの
こまつな	1	M･Lサイズ　長さ20～30cmのもの
	2	根部は清浄であるもの
	3	品種固有の形状、色沢を有するもの
	4	発育良好で、花茎がないもの
しょうが （根茎）	1	近江生姜
	2	清浄してあり、無漂白、乾燥していないもの
	3	繊維は少なく、辛みの強いもの
	4	形がよいもので、極端な凹凸がないもの
ズッキーニ	1	M･L　直径3～4cm　長さ20cm前後のもの
	2	皮がなめらかで光沢があり、みずみずしく、きれいな色をしているもの
セロリ	1	L･2Lサイズ
	2	葉部は緑色で光沢があり、みずみずしいもの
	3	茎部は淡緑色で肉厚、すや空洞がないもの
そら豆	1	Lサイズ　1さや3粒程度のもの
	2	細毛におおわれ、緑色でみずみずしいもの
	3	適熟のもの
だいこん	1	Lサイズ　1．0～1．3kgのもの
	2	清浄であるもの
	3	純白で肉質が柔らかく、甘みがあるもの
	4	皮はなめらかで光沢があり、みずみずしいもの
	5	すや空洞がないもの
たまねぎ	1	Lサイズ　横径7～8cmのもの
	2	表皮はよく乾燥し、品種本来の光沢があるもの
	3	鱗茎はかたくしまり、丸みをおびているもの
チンゲンサイ	1	Lサイズ　1株100～120gのもの
	2	茎が肉厚で、葉･茎ともに光沢があり、柔らかいもの
	3	発育良好で、花茎のないもの
	4	葉柄は淡緑色で、幅広いもの

とうもろこし	1	Lサイズ 1本320～380gのもの
	2	形が整い、身割れ及びつぶれがないもの
	3	特有の色、甘み、つやがあるもの
トマト	1	M･Lサイズ
	2	完熟のもの
	3	皮は薄くなめらかで、均一に色づき光沢があるもの
（ミニトマト）	1	Lサイズ 1個10～20gのもの
	2	完熟で実がひきしまっているもの
	3	皮は薄くなめらかで、均一に色づき光沢があるもの
な す	1	A級 M･Lサイズ 80～110gのもの
	2	皮は薄くなめらかで、肉質が柔らかいもの
なのはな	1	10cmくらいの花がついた穂先を摘んで束ねられたもの 花が咲いていないつぼみのもの
	2	葉の緑が濃く、切り口がみずみずしい茎の柔らかいもの
に ら	1	1束100gくらいに、束ねてあるもの
	2	葉がピンとしていてしなびたり、折れたりしていないもの
	3	緑が濃く、肉厚で幅が広いもの
にんじん	1	Lサイズ 長さ15～20cm 120～250gのもの
	2	中心部まで同色で、鮮やかなもの
	3	肉質柔らかで、甘みがあるもの
	4	すや空洞がないもの
にんにく	1	大粒で、鱗形が堅くしまったもの
	2	粒が揃い、特有の香味･風味が強いもの
	3	表皮がよく乾燥し、形状良好のもの
ね ぎ	1	Lサイズ 直径1.5～2cmのもの
（根深）	2	根部、外葉部を除いたもの
	3	とうがたっていないもの
（こねぎ）	1	40～60cmくらいで、1束100gで袋詰めされたもの
（葉ねぎ）	2	葉先まできれいに伸びて、鮮度感があり、根近くまで緑色が鮮やかなもの
	3	特有の香味があるもの
	4	緑の部分が長く、先端まで張りがあるもの
はくさい	1	M･Lサイズ 1．5～3kgのもの
	2	適度に結球し、重量感がある外葉の切除が適切なもの
	3	葉脈は細かく、光沢があり柔らかいもの
	4	花茎がないもの
パセリ	1	1束150～200gのもの
	2	葉は濃緑色で縮みがよく、光沢がありみずみずしいもの

パプリカ	1	1個150～200gのもの
（赤・黄）	2	肉質が柔らかく、厚みがあり光沢があるもの
	3	色鮮やかで、風味良好のもの
ピーマン	1	Lサイズ　1個35～40gのもの
	2	肉質が厚く、固すぎないもので、特有の香味を有し光沢があるもの
	3	緑色鮮やかで、風味良好のもの
ブロッコリー	1	M・Lサイズ　直径11～14cmのもの
	2	濃緑色で花らいのしまりがよく、外葉の切除が適切なもの
ほうれんそう	1	M・Lサイズ　長さ20～30cmくらいのもの
	2	根部が清浄であるもの
	3	品種固有の形状・色沢を有するもの
	4	発育良好で、花茎がないもの
みつば	1	糸みつば、根みつば又は切りみつば　使用の都度指示
	2	葉がピンとしていて、しなびたり、折れていないもの
	3	特有の香味を有するもの
もやし	1	緑豆もやし　長さ5cmくらいのもの
（緑豆）	2	発芽1週間以内のもの
	3	根が小さく、茎部が太い白くみずみずしいもの
	4	無漂白のもの
（大豆）	1	大豆もやし　長さ5cmくらいのもの
	2	発芽1週間以内のもの
	3	根が小さく、茎部が太い白くみずみずしいもの
	4	無漂白のもの
レタス	1	Mサイズ　1個450～600gのもの
	2	適度に結球し、重量感がある外葉の切除が適切なもの
	3	葉脈は細かく、光沢があり柔らかいもの
	4	花茎がないもの
れんこん	1	肉厚で特有の食感、色及び光沢を持つもの
	2	清浄してあり、無漂白のもの

果物類

柑橘類	1	サイズは、使用の都度指示する。
	2	未熟果を含まず、粒がそろっていて、重量感があるもの
	3	果皮は均一に色づき、肌はきめ細かいもの
	4	光沢があり、しわがないもの
	5	果肉は多汁で、適度な酸味と甘みを有するもの
び わ	1	M･Lサイズ
	2	皮は薄く、細毛がありみずみずしいもの
	3	均一に色づき、果肉がしまって多汁で甘みがあるもの
りんご	1	各品種特有の光沢を有し、粒の揃っているもの
	2	均一に色づき、果肉はよくしまって適度な酸味と甘みがあるもの

きのこ類

えのきたけ	1	かさ部がしっかりしていて、茎部は白色で、太くみずみずしいも
	2	株がしっかりまとまっているもの
エリンギ	1	1本40g程度のもの
	2	かさ部がしっかりしていて、茎部は白色で、太くみずみずしいもの
	3	折れたり、ちぎれていないもの
しいたけ	1	かさ部が5～6cmのもの
	2	かさがしっかりしていて、肉厚で形の整ったもの
しめじ	1	かさ部がしっかりしていて、茎部は白色で、太くみずみずしいもの
（ぶなしめじ）	2	株がしっかりまとまっているもの
	3	折れたり、ちぎれていないもの
なめこ	1	80～100gのパックのもの
	2	かさの表面は黄褐色で、ぬめりがあり、滑らかなもの
	3	かさが開きすぎていないこじんまりしたもの
まいたけ	1	かさがへら状に分岐し、形の整ったもの
	2	株がしっかりまとまっているもの
	3	折れたり、ちぎれていないもの
マッシュルーム	1	かさが3cmくらい　1個10g程度のもの
	2	かさが球形・肉厚で、肌がなめらかな光沢のあるもの
	3	かさに切れ目がなく、開いていないもの
	4	石づきを切ってあるもの

いも類

さつまいも	1	L･2Lサイズ 150～400gのもの
	2	清浄してあり、無漂白なもの
	3	色が濃く均一で、光沢があるもの
	4	肌がなめらかで、形が整い、重量感のあるもの
さといも	1	Lサイズ 1個60～90gのもの
	2	清浄のもので、皮が乾きすぎていないもの
	3	よくしまっていて、形がよいもの
じゃがいも	1	Lサイズ 1個130～190gのもの 新は2Lサイズ 1個110～150gのもの
	2	肌がなめらかでみずみずしく、形が整って重量感のあるもの
やまのいも （ながいも）	1	小根が少なく、淡黄色で形の整ったもの

鶏 卵

鶏 卵	1	Lサイズ 1個64～70gのもの
	2	鮮度良好で、産卵日又は賞味期限が明記してあるもの
	3	割ったとき、卵黄はこんもりと高く、白身に弾力のあるもの
	4	卵殻にひび割れがなく、鶏糞及び土の付着がないもの

２　肉・肉加工品類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（肉・肉加工品類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

肉　類

肉類共通	1	国内産　生肉
	2	鮮度・色沢とも良好のもの
	3	特有の香りを有し、異味、異臭及び異色がないもの
	4	昆虫、塵埃及びその他の異物を含まないもの
	5	骨、毛、羽毛、筋、内臓、リンパ管及び血液等を含まないもの
	6	肉質柔軟で弾力に富み、脂身が多すぎないもの
	7	凍っていないもの
	8	ドリップがないもの
	9	次の事項が明記してあること。 名称　原産地　内容量　加工年月日　消費期限　保存方法　加工者 個体識別番号（牛肉）
	10	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの。
	2	仕入れ時から納品時までの温度管理を厳重にすること。 特に、加工時の温度管理は厳重にすること。 なお、納品時は、摂氏10℃以下が望ましい。
	3	切り方及び大きさは、使用の都度、指示する。
ぎゅうにく 小間切れ	1	もも肉
	2	切り方は、手切り又は機械切りとし、1切5g程度に薄くスライスする。
ぎゅうにく 挽肉	1	もも肉をミンチしたもの
	2	ミンチ後、18時間以内のもの
ぎゅうにく 切り身 一口切り	1	もも肉
	2	切り身は、厚さ5mm～1cmで30～50g 大きさを揃え、筋切りをすること。 一口切りは3～4cmで15g程度
	3	取扱い中、型くずれしないもの
とりにく 小間切れ	1	若鶏　むね肉
	2	切り方は、手切り又は機械切りとし、1切5g程度とする。
	3	皮が薄いもの
	4	皮だけのものは除く。
皮なし	1	上記1～3の規格で、皮及び皮下脂肪を除いたもの
とりにく 挽肉	1	若鶏　むね肉をミンチしたもの
	2	ミンチ後、18時間以内のもの
皮なし	1	上記規格で、皮及び皮下脂肪を除いたもの

とりにく	1	若鶏
切り身	2	もも肉又はむね肉とし、使用の都度、指示する。
一口切り	3	切り身は、厚さ5mm～1cmで30～50g 大きさを揃え、筋切りをすること。 一口切りは3～4cmで、15g程度
	4	皮が薄いもの
	5	皮だけのものは除く。
皮なし	1	上記1～3の規格で、皮及び皮下脂肪を除いたもの
とりにく	1	若鶏・ささみ
ささみ	2	筋を除き、大きさを揃えること。
とりにく	1	若鶏・手羽元
手羽元	2	大きさを揃えること。
ぶたにく	1	肩肉
小間切れ	2	切り方は、手切り又は機械切りとし、1切5g程度に薄くスライスすること。
	3	脂身だけのものは除く。
ぶたにく	1	肩肉をミンチしたもの
挽肉	2	ミンチ後、18時間以内のもの
ぶたにく	1	使用部位は、もも、ロース、肩ロース又はヒレとし、使用の都度、指示する。
切り身	2	切り身は、厚さ5mm～1cmで30～50g　大きさを揃え、筋切りをすること。
一口切り		一口切りは、3～4cmで15g程度
うす切り		うす切りの大きさは使用の都度指示する。
	3	取扱い中、型くずれしないもの
	4	脂身だけのものは除く。

肉加工品類

肉加工品類共通	1	色沢・風味良好で、異味・異臭がないもの
	2	汚れ、カビ、べとつき及びドリップがないもの
	3	次の事項が明記してあること。 名称　原材料（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 加工年月日　賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	4	賞味期限は、統一が望ましい。
	5	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの
	2	仕入れ時から納品時までの温度管理を厳重にすること。 なお、納品時は、摂氏10℃以下が望ましい。
	3	冷凍品は再凍結がなく、凍結状態が良好なもの
ウインナーソーセージ （フランクフルトソーセージ）	1	豚肉を主原料としたもの
	2	皮なしのもの
	3	1本15～40gとし、使用の都度、指示する。
	4	内部に異常がなく、歯ぎれのよいもの
	5	結着良好で、弾力があるもの
ハ　ム	1	豚肉を主原料としたもの
	2	特有のくん臭があるもの
	3	スライス　1枚15～40gとし、使用の都度、指示する。
ベーコン	1	豚の脇腹肉を主原料としたもの
	2	形態及びくん煙は完全なもの
	3	スライス（厚さ3mm程度）
焼き豚	1	豚もも肉を主原料としたもの
	2	スライス（厚さ3～10mm程度）

３　魚・練り製品類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（魚・練り製品類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

魚　類

魚類共通	1	冷凍（半解凍）又は冷蔵、鮮度良好のもので、各切身は分離しているもの
	2	身割れ、損傷、変形、変色、乾燥及び油焼けがないもの
	3	固有の生臭はあるが、異味、異臭及び異物がないもの
	4	解凍後、表皮・肉質に変化なく、色彩が良く、ドリップが少ないもの
	5	次の事項が明記してあること。 名称　原材料名（食品添加物を含む。）　原産地　内容量　加工日 消費期限　保存方法　加工者
	6	アニサキス、ヒスタミン等の食中毒に対し、十分に注意して扱われたもの
	7	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの
	2	仕入れ時から納品時の温度管理は厳重にする。 特に、加工時の温度管理は厳重にする（納品時は、摂氏5℃以下が望ましい）。
あ じ	1	生鮮又は冷凍　まあじ
	2	骨なし
	3	切り方は、一口大10g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
	5	すり身の場合は、生魚1回挽きのもの
いわし	1	生鮮　まいわし
	2	すり身の場合は、1回挽きのもの
え び	1	冷凍　ブラックタイガー、ホワイトタイガー等
	2	殻をむき、背わたを取り除いて、腹側に切れ目を入れたもの
	3	大きさは、使用の都度、指示する。
	4	大きさを揃えること。
かじき	1	冷凍　メカジキ
	2	骨・皮なし
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
かつお （なまり節）	1	生鮮又は冷凍　まがつお
	2	骨・皮なし
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
	5	光沢良好かつ特有の縞模様が鮮明で、背中が青紫色を帯びたもの
	6	なまり節の場合は、1本250g前後のもの
さ け	1	生鮮又は冷凍　しろさけ、ぎんざけ、秋鮭等
	2	骨なし
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
	5	色沢及び光沢良好のもの
	6	塩鮭の場合は、甘塩か中塩のもの （魚の重量の3～6％の塩で処理されたもの）

さ ば	1	生鮮又は冷凍 まさば
	2	骨なし
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
	5	光沢良好かつ特有の縞模様が鮮明で、青みを帯びたもの
さわら	1	生鮮又は冷凍 本さわら
	2	骨なし
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
さんま	1	生鮮又は冷凍
	2	骨なし
	3	切り方は、次のとおりとし、使用の都度、指示する。 片身（三枚おろし）を半分に切ったもの 一口大は10g程度 筒切りは、頭、尾及び内臓を取り除き、1/2 又は 1/3 に切ったもの
	4	大きさを揃えること。
た い	1	生鮮又は冷凍 まだい等
	2	骨・皮なし
	3	切り方は、使用の都度、指示する。
	4	大きさを揃えること。
た こ	1	ゆで まだこ
	2	切り方は、一口大1．5cm10g程度 その他の場合は、使用の都度、指示する。
	3	大きさを揃えること。
まぐろ	1	冷凍 メバチ、キハダ、ビンナガ等
	2	骨なし
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
メルルーサ	1	冷凍
	2	骨なし 皮を除く場合は、使用の都度、指示する。
	3	切り方は、一口大2cm15g程度（切り身は、使用の都度、指示する。）
	4	大きさを揃えること。
	5	すり身の場合は、1回挽きのもの

冷凍魚介類

冷凍魚介類共通	1	冷凍食品の取扱い基準を厳守したもの
	2	冷凍やけ(乾燥、脂質の酸化、変色等)がないもの
	3	再冷凍が行われていないもの
	4	次の事項が明記してあること。 名称　原材料名(食品添加物を含む。)　原産地(製造場所)　内容量 賞味期限(製造年月日)　保存方法　加工者
	5	賞味期限(製造年月日)は、統一が望ましい。
	6	アニサキス、ヒスタミン等の食中毒に対し、十分に注意して扱われたもの
	7	食品添加物については、国(厚生労働省)の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの
	2	仕入れ時から納品時の温度管理は厳重にする。
あさり (アケ貝)	1	殻がないもので、ボイルされたもの
	2	バラ凍結しているもの
	3	身がしまっていて、大きさが揃っているもの
い か	1	冷凍　ムラサキイカ、アカイカ等
	2	皮・足なし
	3	切り方は、次のとおりとする。 一口大は3×3cm程度(使用の都度、指示する。) 短冊切は1×3cm程度(使用の都度、指示する。) 切り身(使用の都度、指示する。)
	4	大きさを揃えること。
	5	表面に切り目(かのこ)を入れる(切り身は両面、短冊は片面)。
ほたて	1	ほたて貝柱　ひもなし
	2	バラ凍結しているもの
むきえび	1	無頭えび　2～4L(大きさは、使用の都度、指示する。)
	2	バラ凍結しているもの
わかさぎ (スメルト)	1	体長8cm程度のもの
	2	バラ凍結していて、大きさが揃っているもの

練製品類

練製品類共通	1	鮮度、冷蔵及び冷凍状態が良好なもの
	2	適度な弾力を保ち、ねとつきや水滴がないもの
	3	気孔がなく、歯切れがよいもの
	4	香味がよく、異味、異臭及び異物混入がないもの
	5	次の事項が明記してあること。 名称　原材料名（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　加工者
	6	賞味期限（製造年月日）については、統一が望ましい。
	7	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの
	2	仕入れ時から納品時の温度管理を厳重にすること。
さつま揚げ （揚げボール）	1	1枚50g程度（揚げボールは、1個10g、直径2cm程度のものとする。）
	2	揚げ色は一様にきつね色を呈し、つやがよいもの
	3	油焼けがないもの
なると	1	1本160g程度
	2	中心うずまき状で、どこを切っても均一であるもの
はんぺん（あられはんぺん）	1	1枚40g程度（あられはんぺんは、1個3g程度のもの）
	2	色白く、ややつやがあり、なめらかできめが細かいもの
焼きちくわ	1	1本100g程度
	2	表面は一様にきつね色を呈し、皮が薄いもの
	3	空洞になっている部分の汚れ、べたつきがないもの

４　大豆製品類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（大豆製品類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

大豆製品類

大豆製品類共通	1	鮮度・風味とも良好なもの
	2	異味、異臭及び異物がないもの
	3	原材料は、非遺伝子組換え大豆を使用すること。
	4	賞味期限又は製造年月日・時刻を明記すること。
	5	食品添加物については国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い		衛生上安全で、清潔な容器に入れて納品すること。
豆　腐 （絹ごし、木綿）	1	製造後24時間以内のもので、摂氏10℃以下で保存及び運搬したもの （当日製造の場合は、出来上がり後、速やかに冷却されたもの）
	2	破損（型くずれ）がなく、柔らかすぎないもの
焼き豆腐	1	木綿豆腐を焼き色均一に焼いたもの
	2	破損（型くずれ）がなく、柔らかすぎないもの
	3	豆腐製造から24時間以内のもの
油揚げ	1	表面は一様に適度な色（きつね色）に揚がり、破損及び変形がないもの
	2	きれいな油で揚げ、油切れがよいもの
	3	厚さが整っていて弾力があり、適度な柔らかさを保つもの
	4	油やけがないもの
	5	豆腐製造から48時間以内のもので摂氏 10℃以下で保存及び運搬したもの （当日製造の場合は、出来上がった後、速やかに冷却されたもの） 仕入れの場合は、賞味期限以内のもの
生揚げ	1	表面は一様に適度な色（きつね色）に揚がり、破損及び変形がないもの
	2	きれいな油で揚げ、油切れがよいもの
	3	厚さが整っていて弾力があり、適度な柔らかさを保つもの
	4	油やけがないもの
	5	豆腐製造から30時間以内のもの

５　油脂類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（油脂類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

油脂類

油脂類共通	1	JAS規格品又はそれ以上のもの
	2	変質又は変色がないもの
	3	異味、異臭及びきょう雑物の混入がないもの
	4	包装が完全で適正に保管されたもの
	5	次の事項が明記してあること。 名称　原材料(食品添加物を含む。)　原産地(製造場所)　内容量 賞味期限(製造年月日)　保存方法　製造者
	6	賞味期限(製造年月日)は統一のものが望ましい。
	7	食品添加物については、国(厚生労働省)の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
米サラダ油	1	原材料は、非遺伝子組換え使用のもの
	2	1～3kg程度
	3	淡色でつやがあるもの
	4	新鮮な風味に持続性があるもの
	5	加熱安定性に優れ、腰が強いもの
	6	耐寒性がよい(白濁しにくい)もの
米白絞油	1	原材料は、非遺伝子組換え使用のもの
	2	一斗缶(16．5kg入)
	3	淡色で香味よく、特有のうまみがあるもの
	4	油切れがよいもの
	5	加熱安定性に優れ、腰が強いもの
ごま油	1	ごまの種子が原料であること。
	2	0．2～2kg程度
	3	純正ごま油
	4	ごま特有の香味があるもの
バター	1	納品時の温度管理は、厳重にする(摂氏10℃以下)。
	2	脂肪含量80%以上のもの
	3	1ポンド又は200g
	4	風味良好で、特有の香味があるもの
	5	酸味及び酸化臭がないもの
	6	均質でむらがなく、なめらかなもの
	7	油焼けがないもの

６　冷凍食品類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（冷凍食品類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

冷凍食品類

冷凍野菜類・果実類共通	1	冷凍食品の取扱い基準を厳守したもの （冷凍食品自主的取扱い基準により、－18℃以下）
	2	切り方、大きさが揃っているもの
	3	鮮度・熟度とも良好なもの
	4	病害虫、傷、変色及びきょう雑物などがないもの
	5	再凍結していないもの
	6	凍結状態良好なもの
	7	次の事項が明記してあること 名称　原材料（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	8	賞味期限（製造年月日）は統一が望ましい
	9	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの
	2	納品時の温度管理は厳重にする。
えだまめ （むきえだまめ）	1	原材料は、非遺伝子組換え大豆を使用のもの
	2	1kg又は500gパック袋詰め
	3	香味良好で、特有の色つやがあるもの
	4	形が整っていて、身割れ及びつぶれがないもの むきえだまめの場合は、1粒ずつ分離しているもの
グリンピース	1	1kgパック袋詰め
	2	香味良好で、特有の色、つやがあるもの
	3	形が整っていて、身割れ及びつぶれがないもの
	4	1粒ずつ分離しているもの
さやいんげん	1	1kg又は500gパック袋詰め
	2	Sサイズ又は2Sサイズのもの
	3	特有の色、つやがあるもの
スイートコーン （ホール）	1	原材料は、非遺伝子組換えとうもろこしを使用のもの
	2	1kgパック袋詰め
	3	香味良好で、特有の色、つやがあるもの
	4	形が整っていて、身割れ及びつぶれがないもの
	5	1粒ずつ分離しているもの
スイートコーン （カット）	1	原材料は、非遺伝子組換えとうもろこしを使用のもの
	2	2～5cm程度　カットのもの
	3	香味良好で、特有の色、つやがあるもの
	4	形が整っていて、身割れ及びつぶれがないもの
洋梨シャーベット	1	Mサイズ（40g程度）個包装
	2	甘味・香味良好なもの
	3	腐敗、変質及び奇形がないもの

冷凍みかん	1	国内産に限る。
	2	秀品のMサイズで、粒がそろったもの
	3	色沢良好で、玉割れがないもの
	4	きめ細かく、適度の甘味及び酸味を有するもの
	5	腐敗、変質及び奇形がないもの
	6	汚れていないこと

調理食品類

調理食品類共通	1	冷凍食品の取扱い基準を厳守したもの （冷凍食品自主的取扱い基準により－18℃以下）
	2	配合は均一で、鮮度、冷凍状態及び香味良好なもの
	3	外観（大きさ・厚さ）均一で、製品割れがないもの
	4	色沢良好なもの
	5	主原料のもつ特有の香味があるもの
	6	塩分控えめのもの
	7	表面の乾燥・油焼けがないもの
	8	製品は1個ずつ分離しているもの（再凍結していないもの）
	9	細菌汚染等に十分注意されて製造したもの
	10	調理時に途中の変形や衣の離脱がないもの
	11	肉質のスポンジ化・ドリップ化がないもの
	12	次の事項が明記してあること。 名称　原材料名（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	13	賞味期限（製造年月日）は統一が望ましい。
	14	認定証マークがついているもの
	15	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	容器や袋が清潔で破損等がないもの
	2	納品時の温度管理は厳重にする。
ししゃもフライ	1	小麦粉・パン粉つき20g程度
ポークしゅうまい	1	主としてポークしゅうまい、1個の大きさは20g程度
	2	肉40％、野菜25％程度のもの

7　乾物類・缶詰・レトルト類

1　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（乾物類・缶詰・レトルト類）は、原則として、本規格書によるものとする。

2　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

3　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

4　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

乾物類

乾物類共通	1	JAS規格品又はそれ以上のもの
	2	乾燥状態良好で、特有の香味・風味を有するもの
	3	異物混入がないもの
	4	カビ・病害虫がないもの
	5	異味及び異臭がないもの
	6	包装が完全で、適正に保管されたもの
	7	次の事項が明記してあること。 名称　原材料（食品添加物を含む）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	8	賞味期限（製造年月日）は、統一が望ましい。
	9	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
小麦粉	1	薄力粉
	2	1kg袋入
プレミックス粉 （ホットケーキ用）	1	1kg袋入
スパゲッティ	1	デュラムセモリナ粉100％使用
マカロニ	2	折れやひび割れがないもの
	3	カットマカロニ又は変形マカロニ（使用の都度、指示する。）
	4	スパゲッティはロング
乾　麺	1	小麦粉1等級品使用
丸太・ひも皮	2	長さ及び太さが一定で、反りがないもの
	3	肌がなめらかで、ひび割れがないもの
パン粉	1	ドライのもの
	2	1kg袋入
	3	変色していないもの
もち米	1	1kg又は2kg袋入
	2	くず米がないもの
米粒麦	1	1kg又は2kg袋入
	2	大麦を純白米と一緒に炊飯できるように加工したもので、米粒に似た形状に作られているもの
ビーフン	1	米穀粉90％以上
	2	1kg袋入
	3	色沢良好なもの
	4	変質、変色及び折れがないもの
	5	水に浸して弾力性があるもの
上新粉	1	うるち米100％
	2	1kg袋入

白玉粉	1	もち米100％
	2	1kg袋入
でんぷん	1	原材料は、非遺伝子組換えじゃがいも使用
	2	じゃがいもでんぷん100％
	3	1kg袋入
はるさめ（普通）	1	原材料は、非遺伝子組換え（じゃがいも・さつまいも）使用
	2	1kg袋入
	3	光沢があり、無味・無臭のもの
	4	変質、変色及び折れがないもの
	5	水に浸して弾力性があるもの
砂　糖	1	上白糖
	2	さらさらで固まっていないもの
	3	1kg袋入
小　豆	1	小豆色でつやがあるもの
	2	粒が揃っているもの
	3	水に浮かないもの
	4	産地及び産年が揃っているもの
み　そ	1	原材料は、非遺伝子組換え大豆使用
	2	白みそ又は赤みそ（使用の都度、指示する。）
	3	熟成十分できめ細かく、特有の香味・風味を有するもの
ごま（炒り）	1	白ごま又は黒ごま（使用の都度、指示する。）
	2	ほどよく炒ったもの
	3	実入りがよいもの
	4	水洗いし、浮いたものを除いたもの
干しぶどう	1	腐敗損傷がないぶどうを使用したもの
	2	1kg入、500g袋入又は100g袋入
	3	適度に柔らかいもの
干ししいたけ	1	スライスしたもので形が整い、微粉末になっていないもの
	2	かさの表面は固有の光沢があり、裏面は淡黄色又は乳白色のもの
あおのり（あおさ）	1	色沢良好なもの
	2	大きさが適度に整い、微粉末になっていないもの
焼きのり 刻みのり	1	甘海苔を加熱加工したもの
	2	焼きのりは、1/12カット　5枚入り
	3	手巻きのりの場合は、1/4カット（使用の都度、指示する。）
	4	刻みのりは、適度に刻んであるもの1袋0．3g入り
	5	明るい青緑色で色沢良好なもの
味付けのり	1	甘海苔を加熱加工したもの
	2	1/12カット　5枚入り
	3	明るい青緑色で色沢良好なもの

干しひじき	1	芽ひじき又は長ひじき(使用の都度、指示する。)
	2	黒色で光沢があるもの
	3	もどして柔らかいもの
わかめ(生)	1	湯通し塩蔵品又は冷凍のもの
	2	500g袋入
	3	黒緑色でつやがあり、葉肉は整っていて、厚み･弾力があるもの
	4	もどして柔らかいもの
味付小魚	1	片口いわしの稚魚を原料としたもの
	2	5g入　密閉容器(袋)入　個包装
さくらえび	1	色沢良好なもの
	2	大きさが適度に整い、粉になっていないもの
削り粉	1	原料　鯖、鯵、鰯、鰹　混合のもの
	2	粉末のもの
削り節	1	原料　鯖100%
	2	削り状態のもの
タルタルソース	1	8g程度袋入　個包装(使用の都度、指示する。)
	2	色沢･香味良好で乳化状態がよいもの
	3	適度に粘張性があるもの
マヨネーズ	1	全卵型又は卵黄型
	2	1kg袋入 小袋の場合は、10g程度袋入　個包装(使用の都度、指示する。)
	3	光沢･香味良好で、乳化状態がよいもの
	4	適度に粘張性があるもの
カレールウ ハヤシルウ	1	1kg袋入
	2	香辛料の調和がよいもの
	3	フレーク状で変色及び変質がないもの
胡　椒	1	350g袋入
	2	乾燥状態良好で塊がないもの
	3	香りがよく微粉末のもの

缶詰・レトルト類

缶詰･レトルト類共通	1	JAS規格品又はそれ以上のもの
	2	缶全体が変形及び破損がなく、さび及び汚れがないもの レトルト袋は包装が完全で適正に保管されたもの
	3	内容物は、変色、変質、異味、異臭及び異物混入がないもの
	4	次の事項が明記してあるもの 名称　原材料名（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	5	賞味期限（製造年月日）は統一のものが望ましい。
	6	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
コーン （クリームスタイル）	1	原材料は、非遺伝子組換えとうもろこし使用
	2	1号缶又はレトルト
	3	粘張性が適度で果皮が硬くない、穂、芯及び皮の破片がないもの
	4	無糖のもの
コーン （ホールスタイル）	1	原材料は、非遺伝子組換えとうもろこし使用
	2	1号缶又はレトルト（使用の都度、指示する。）
	3	粘張性が適度で果皮が硬くない、穂、芯及び皮の破片がないもの
	4	形が整い、身割れ及びつぶれがないもの
	5	無糖のもの
こんにゃく （つきこんにゃく） （しらたき）	1	光沢があり、弾性力に富むもの
	2	こんにゃくは板状のもの つきこんにゃくはこんにゃくを細くひも状にしたもの 白滝はこんにゃくを細く糸状にしたもの
たけのこ	1	国内産　1号缶、レトルト又はフレッシュ（使用の都度、指示する。）
	2	固有の色沢を有し、液は浮遊物及び沈殿物がないもの
	3	節間が短くて太く、肉厚で適度な柔らかさと弾力があるもの
大豆水煮	1	原材料は、非遺伝子組換え大豆使用
	2	レトルト　1kg入
	3	固有の色沢を有するもの
	4	原料の大豆は、病害虫及び腐敗等がないものを使用
ホールトマト （カットトマト）	1	原材料は、非遺伝子組換えトマト使用
	2	1号缶
	3	皮なしで大きさが揃っているもの
	4	色沢、香味及び風味良好なもの
トマトケチャップ	1	原材料は、非遺伝子組換えトマト使用
	2	標準
	3	1号缶、フィルムパック1kg入又は300g入（使用の都度、指示する。）
	4	色沢、香味及び風味良好なもの

トマトピューレ	1	原材料は、非遺伝子組換えトマト使用
	2	1号缶、フィルムパック1kg入（使用の都度、指示する）
	3	色沢、香味及び風味良好で、適度に粘張性があるもの
マッシュルーム	1	1号缶又はレトルト（使用の都度、指示する。）
	2	スライス
	3	香味及び色沢良好なもの
	4	損傷、斑点、変色及び病害虫痕がないもの
	5	大きさが揃っているもの
か に	1	原材料は、ずわいがに使用
	2	T2号缶又はレトルト（使用の都度、指示する）
	3	フレーク
	4	質、液量とも香味及び風味良好なもの
まぐろ	1	原材料は、きはだまぐろ等（ライト）
（油漬け･水煮）	2	T2号缶又はレトルト（使用の都度、指示する）
うずら卵	1	1号缶又はレトルト（使用の都度、指示する）
	2	香味及び色沢良好なもの
	3	大きさが揃っているもの
エバミルク	1	4号缶又は170g缶（使用の都度、指示する）
	2	クリーム状で少し褐色を帯びているもの
	3	脂肪の分離、凝固及び沈殿がないもの
ガラスープ	1	1号缶又はレトルト3kg入若しくはレトルト1kg入り（使用の都度、指示する）
（チキン）	2	鮮度が良い原料使用
（ポーク）	3	風味豊かで塩分控えめのもの
デミグラスソース	1	レトルト1kg又は3kg袋入（使用の都度、指示する。）
	2	香味･風味良好なもの

８　調味料類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（調味料類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

調味料

調味料共通	1	特有の香味・風味を有するもの
	2	変質及び変色がないもの
	3	異味、異臭及びきょう雑物がないもの
	4	容器が清潔なもの
	5	完全密封のもの
	6	次の事項が明記してあること。 名称　原材料名（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	7	賞味期限（製造年月日）は統一のものが望ましい。
	8	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
清　酒	1	2L容器入
	2	香りがよく白濁していないもの
本みりん	1	1．8L容器入（ペットボトル）
	2	混濁がないもの
	3	まろやかな甘味を有するもの
ウスターソース	1	JAS特級品
中濃ソース	2	1．8L容器入（ペットボトル）　使用の都度、指示する。
	3	きめが細かいもの
こいくちしょうゆ	1	JAS特級品
	2	1．8L容器入（ペットボトル）
	3	原材料は非遺伝子組換え大豆を使用のもの
食　塩	1	1kg　袋入り
	2	NaCl　99%以上のもの
穀物酢	1	JAS品
	2	1．8L容器入（ペットボトル）
	3	混濁がないもの
	4	まろやかな酸味を有するもの

９　乳製品類

１　秦野市学校給食会において選定する学校給食用物資（乳製品類）は、原則として、本規格書によるものとする。

２　本規格書に挙げられていない品目については、その都度、指示するものとする。

３　本規格書について、疑問事項がある場合は、秦野市学校給食会に連絡し、指示を受けるものとする。

４　内容証明、栄養分析等必要とする場合は、秦野市指定の学校給食用物資規格書（納入者提出用）を作成し、提出するものとする。

乳製品類

乳製品類共通	1	ち密な組織を持ち、風味良好なもの
	2	舌ざわりがなめらかで、よく熟成しているもの
	3	色沢良好で、斑点がなく、外観がよいもの
	4	異味、苦味、異臭、カビ及びきょう雑物がないもの
	5	次の事項が明記してあること。 名称　原材料名（食品添加物を含む。）　原産地（製造場所）　内容量 賞味期限（製造年月日）　保存方法　製造者
	6	賞味期限（製造年月日）は、統一のものが望ましい。
	7	食品添加物については、国（厚生労働省）の基準に準ずる。 できるだけ含まないことが望ましい。
取扱い	1	包装が完全で適正に保管されたもの
	2	納品時の温度管理は厳重にする。（摂氏15℃以下）
プロセスチーズ	1	サラダチーズ（1kg袋入4～5mm角）
	2	スライスチーズ（20g程度、個包装）
	3	使用の都度、指示する。
粉チーズ	1	500g又は1kg袋入
	2	均一に溶解するもの
	3	塊がないもの
シュレットチーズ	1	1kg袋入