

秦野市中学校給食物資規格書

- 1 肉類
- 2 魚・練り製品類
- 3 大豆製品類
- 4 こんにゃく類
- 5 油脂類
- 6 冷凍・冷蔵食品類
- 7 乾物類
- 8 缶詰・レトルト類
- 9 調味料類
- 10 乳製品類
- 11 米類

秦野市教育委員会

—令和6年5月改訂—

目次

1	肉類	2
2	魚・練り製品類	6
(1)	魚介類	7
(2)	冷凍魚介類	11
(3)	練り製品類	13
3	大豆製品類	14
4	こんにゃく類	17
5	油脂類	19
6	冷凍・冷蔵食品類	22
(1)	冷凍野菜類	23
(2)	鶏卵	25
(3)	調理食品類	26
(4)	肉加工品類	28
(5)	チーズ類	30
7	乾物類	31
8	缶詰・レトルト類	37
9	調味料類	41
10	乳製品類	44
11	米類	46

1 肉類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（肉類）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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 見積合わせ時等に、必要に応じて見本を提出するものとする。
- 5 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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。

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・異色のないもの
	4	昆虫・塵埃・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、また、ドリップのないもの
	5	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
	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。

取り扱い	1	容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2	納品時に使用するビニール袋等は、切込みや穴あけなど加工を施されていない物を使用すること
	3	加工時、納入時の温度管理は厳重にする(納入時は、摂氏 10℃以下が望ましい)
	4	切り方、大きさは使用の都度指示する

品目	規格
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、1切 5g位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、24時間以内のもの

品目	規格
牛肉 切り身 一口切り	1 もも肉
	2 大きさを揃え、筋切りをする
	3 切り身は、厚さ5mm～1cmで30～50g 一口切りは3～4cmで20g位
	4 取扱い中、型くずれしないもの
鶏肉 小間切れ 皮なし	1 若鶏 むね肉
	2 切り方は、手切り又は機械切り1切5g位
	3 皮の薄いもの
	4 皮だけのものは除く
	上記1～3の規格で、皮及び皮下脂肪を除いたもの
鶏肉 挽肉 皮なし	1 若鶏をミンチしたもの
	2 ミンチ後、24時間以内のもの
	上記1～2の規格で、皮及び皮下脂肪を除いたもの
鶏肉 切り身 一口切り 皮なし	1 若鶏
	2 もも肉又はむね肉(使用の都度指示)
	3 大きさを揃え、筋切りをする 切り身は、厚さ5mm～1cmで40～60g 一口切りは3～4cmで20g位
	4 皮の薄いもの
	5 皮だけのものは除く
	上記1～3の規格で、皮及び皮下脂肪を除いたもの
鶏肉 ささみ	1 若鶏・ささみ
	2 筋を除き、大きさを揃える

品目	規格
鶏肉	1 若鶏・手羽元
手羽元	2 大きさを揃える
豚肉	1 肩肉
小間切れ	2 切り方は、手切り又は機械切り、1切 5g位に薄くスライスする
	3 脂身だけのものは除く
豚肉	1 肩肉をミンチにしたもの
挽肉	2 ミンチ後、24時間以内のもの
豚肉	1 使用部位はもも・ロース・肩ロース・ヒレ(使用の都度指示)
切り身	2 大きさを揃え、筋切りをする
一口切り	切り身は、厚さ5mm～1cmで30～70g
うす切り	一口切りは、3～4cmで20g位
	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

2 魚・練り製品類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 見積合わせ時等に、必要に応じて見本を提出するものとする。
- 5 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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。

(1) 魚介類

魚介類 共通	1 冷蔵又は冷凍状態、鮮度ともに良好のもので、各切身は分離しているもの
	2 身割れ、損傷、変形、変色、乾燥及び油焼けのないもの
	3 固有の生臭はあるが、異味・異臭・異物のないもの
	4 解凍後、表皮・肉質に変化なく、色彩の良いもので、ドリップの少ないもの
	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 水揚げ時期
	6 魚の切り方については、使用の都度指示するが以下を目安とする
	一口大 2cm、15～20g位
	切り身 50～70g位
	大きさを揃えること
	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。
	8 アニサキス、ヒスタミン等の食中毒に対し、十分に注意して取り扱われたもの
	取り扱い
	2 加工時、納入時の温度管理は厳重にする(納入時は、冷蔵の場合は 摂氏 5℃以下、冷凍の場合は摂氏 -15℃以下が望ましい)

品目	規格
あじ	1 生鮮又は冷凍まあじ
	2 骨なし
	3 すり身の場合は、生魚1回挽きのもの
いか	1 冷凍 ムラサキイカ
	2 皮なし・足なし
	3 切り方は、一口大3×3cm位 使用の都度指示する
	短冊切1×3cm位 使用の都度指示する
	切り身30～70g位 使用の都度指示する
	大きさを揃えること
	4 表面に切り目(かのこ)を入れる(切り身は両面、短冊は片面)
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、背わたを取り除き、腹側に切れ目を入れたもの
	3 L～Lサイズとし、大きさを揃えること
かじき	1 冷凍 メカジキ
	2 骨・皮なし
かつお (なまり節)	1 生鮮又は冷凍 まがつお
	2 骨・皮なし
	3 なまり節の場合は、1本250g前後のもの

品目	規格
さけ	1 生鮮又は冷凍 しろさけ・ぎんざけ
	2 骨なし
	3 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
さわら	1 生鮮又は冷凍 本さわら
	2 骨なし
さんま	1 生鮮又は冷凍
	2 骨なし
	3 切り身は片身(三枚おろし)を半分に切ったもの 20～30g位
	筒切りは頭・尾・内臓を除き、1/2 または 1/3 に切ったもの
たい	1 生鮮又は冷凍 まだい等
	2 骨・皮なし
ちりめん	1 片口いわし・背黒いわし等の稚魚
じゃこ	2 大きさが2cm以下で、大きさの揃っているもの
	3 乾燥が適当なもの
	4 ゴミ・異物等混入のないもの
まぐろ	1 冷凍 メバチ・キハダ・ビンナガ等
	2 骨なし

品目	規格
メル	1 冷凍
ルーサ	2 骨なし 皮を除く場合は使用の都度指示する
	3 すり身の場合は、1回挽きのもの

(2) 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)のないもの
	3 再冷凍の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 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 容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2 加工時、納入時の温度管理は厳重にする (納入時は、摂氏-15℃以下が望ましい)

品目	規格
あさり (アケ貝)	1 殻のないもので、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、大きさの揃っているもの
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
	2 大きさは使用の都度指示する
	3 バラ凍結しているもの

品目	規格
わかさぎ	1 体長 8cm位のもの
	2 バラ凍結していて、大きさの揃っているもの

(3) 練り製品類

練り製品類	1 鮮度・冷蔵・冷凍状態ともに良好のもの
共通	2 適度の弾力を保ち、ねとつきや水滴のないもの
	3 気孔がなく、歯切れのよいもの
	4 香味がよく、異味・異臭・異物混入のないもの
	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。

取り扱い	1 容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2 加工時、納入時の温度管理は厳重にする(納入時は、冷蔵の場合は摂氏 10℃以下、冷凍の場合は摂氏 -15℃以下が望ましい)

品目	規格
さつま揚げ	1 1枚 50g位
	2 揚げ色は一樣にきつね色を呈し、つやのよいもの
	3 油焼けのないもの
なると	1 1本 160g位
	2 中心うずまき状で、どこを切っても均一であるもの
焼きちくわ	1 1本 100g位
	2 表面は一樣にきつね色を呈し、皮の薄いもの
	3 空洞になっている部分の汚れ、べたつきのないもの

3 大豆製品類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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	1 鮮度・風味とも良好なもの
共通	2 異味・異臭・異物のないもの
	3 原材料は非遺伝子組み換え大豆を使用すること
	4 賞味期限又は製造年月日を明記すること
	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。

取り扱い	衛生上安全で清潔な容器に入れて納品すること
------	-----------------------

品目	規格
豆腐 (絹ごし・ 木綿)	1 1丁 400g～600g位
	2 製造後 24 時間以内、摂氏 10℃以下で保存・運搬したもの (当日製造の場合は、出来上がり後すみやかに冷却されたもの)
	3 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 1丁 400g位
	3 破損(型崩れ)のないもので柔らかすぎないもの
	4 豆腐製造から 24 時間以内のもの

品目	規格
生揚げ	1 木綿豆腐を揚げているもの
	2 1丁 250～300g位
	3 表面は一様に適度の色(狐色)に揚がり、破損・変形のないもの
	4 きれいな油で揚げ、油切れのよいもの
	5 厚さが整い、弾力があり、適度の柔らかさを保つもの
	6 油やけのないもの
	7 豆腐製造から 30 時間以内のもの

4 こんにゃく類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（こんにゃく類）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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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。

こんにゃく類

こんにゃく類 共通	1 破損・変形・気孔のないもの
	2 光沢があり、弾力性に富むもの
	3 異味・異臭・変色・変質・きょう雑物の混入のないもの
	4 賞味期限又は製造年月日を明記すること
	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。

取り扱い	1 衛生上安全で、清潔な容器に入れて納品すること
	2 切り方については、使用の都度指示する

品目	規格
こんにゃく	板状のもの
つきこんにゃく	こんにゃくを細くひも状にしたもの
しらたき	こんにゃくを細く糸状にしたもの

5 油脂類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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・変色のないもの
	3 異味・異臭・きょう雑物の混入のないもの
	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。

品目	規格
米サラダ油	1 1～3kg位(使用の都度指示)
	2 原材料は非遺伝子組み換え使用のもの
	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 一斗缶(16.5kg入)
	2 原材料は非遺伝子組み換え使用のもの
	3 淡色で香味よく、特有のうまみがあるもの
	4 油切れのよいもの
	5 加熱安定性に優れ、腰が強いもの

品目	規格
ごま油	1 0.2kg～1.65kg位(使用の都度指示)
	2 胡麻の種子が原料であること
	3 純正胡麻油
	4 胡麻特有の香味のあるもの
バター	1 1ポンド又は200g(使用の都度指示)
	2 脂肪含量80%以上のもの
	3 風味良好で特有の香味のあるもの
	4 酸味・酸化臭のないもの
	5 均質でむらなく、なめらかなもの
	6 油焼けのないもの
	7 納入時の温度管理は厳重にする(摂氏15℃以下が望ましい)

6 冷凍・冷蔵食品類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（冷凍・冷蔵食品類）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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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。

(1) 冷凍野菜・果実類

冷凍野菜 ・果実類共通	1 冷凍食品の取扱い基準を厳守したもの
	2 切り方、大きさの揃っているもの
	3 鮮度・熟度とも良好なもの
	4 病虫害・傷・変色・きょう雑物などのないもの
	5 再凍結のおこなわれていないもの
	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。

取り扱い	1 容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2 加工時、納入時の温度管理は厳重にする (納入時は、摂氏-15℃以下が望ましい)

品名	規格
えだまめ (むきえだまめ)	1 1kg又は500gパック袋詰め
	2 原材料は、非遺伝子組み換え大豆を使用のもの
	3 香味良好で、特有の色つやのあるもの
	4 形は整い、身割れ、つぶれのないもの
	5 むきえだまめの場合は1粒ずつ分離しているもの

品目	規格
グリーン ピース	1 1 kgパック袋詰め
	2 香味良好で、特有の色、つやのあるもの
	3 形は整い、身割れ、つぶれのないもの
	4 1粒ずつ分離しているもの
さやいん げん	1 1 k g 又は 500 g パック袋詰め (使用の都度指示)
	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 1 k g パック袋詰め
	2 原材料は、国内産であり、非遺伝子組み換えとうもろこしを使用のもの
	3 香味良好で、特有の色、つやのあるもの
	4 形は整い、身割れ、つぶれのないもの
	5 1粒ずつ分離しているもの
スイート コーン (カット)	1 2~5 c m位のカットのもの
	2 原材料は、非遺伝子組み換えとうもろこしを使用のもの
	3 香味良好で、特有の色、つやのあるもの
	4 形は整い、身割れ、つぶれのないもの
洋梨 シャーベット	1 Mサイズ (40 g 位) 個包装
	2 シャーベット状で供せるもの
	3 甘味・香味良好のもの
	4 腐敗・変質・奇形のないもの

品目	規格
冷凍みかん	1 秀品・Mサイズ・粒の揃ったもの
	2 国内産に限る
	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、酸味を有するもの
	5 腐敗・変質・奇形のないもの
	6 汚れていないもの

(2) 鶏卵

品目	規格
鶏卵 (卵液)	1 凍結全卵、1.8 kg入又は1 kg入
	2 容器は衛生的で、破損したり、商品価値を低下させるおそれのないもの
	3 殺菌されていること
	4 大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること
	5 納入時の温度管理は厳重にする（摂氏－18℃以下が望ましい）

(3) 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
	2 配合は、均一で鮮度・冷凍状態・香味良好のもの
	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のあるもの
	6 塩分控えめのもの
	7 表面の乾燥・油焼けのないもの
	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のないもの
	11 肉質のスポンジ化・ドリップのないもの
	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 認定証マークのついているもの
	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。
取り扱い	1 容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2 加工時、納入時の温度管理は厳重にする (納入時は、摂氏-15℃以下が望ましい)

品名	規格
キムチ	1 国内産であり、白菜を使用したキムチであること
	2 1～3kg 袋入り
コロッケ	1 1個の大きさは70g位
	2 国産の牛肉または豚肉を使用したもの
餃子	1 1個の大きさは30g位
	2 国産の豚肉と野菜を使用したもの
ししゃも フライ	小麦粉・パン粉つき 20g位
チキン ナゲット	1 1個の大きさは15～20g位
	2 国産の鶏肉を使用したもの
肉団子	1 1個の大きさは8g位
	2 国産の鶏肉を使用したもので、タレなしのもの
	3 アレルゲンの乳・卵が不使用のもの
春巻き	1 1個の大きさは25～35g位
	2 国産の豚肉と野菜を使用したもの
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位
	2 肉は40%位かつ野菜は25%位のもの
	3 国産の豚肉と野菜を使用したもの

(4) 肉加工品類

肉加工品類 共通	1 色沢・香味・賞味良好で、新しいもの
	2 汚れ・カビ・ネトつき・ドリップのないもの
	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。

取り扱い	1 容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2 加工時、納入時の温度管理は厳重にする (納入時は、冷蔵品は摂氏 10℃以下のもの・冷凍品は再凍結がなく、凍結状態が良好で、摂氏 -15℃以下が望ましい)

品名	規格
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 ウインナーソーセージは 15~20 g 位
	4 フランクフルトソーセージは 40~60 g 位
ハム	1 豚肉を主原料としたもの
	2 スライスは 15 g 位
	3 短冊切りは縦 3 c m、横 8 m m、厚さ 2 m m 位、 角切りは 1 c m 角位
	4 製造から 1 か月以内のもの

品目	規格
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で、風味良好のもの
	3 短冊切りは縦3cm、横8mm、厚さ2mm位
	4 製造から1か月以内のもの
焼き豚	1 豚もも肉を主原料としたもの
	2 厚さ3~10mmにスライスする（使用の都度指示）

(5) チーズ類

チーズ類 共通	1	ち密な組織をもち、風味良好のもの
	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、外観のよいもの
	4	異味・苦味・異臭・カビ・きよ雑物のないもの
	5	次の事項が明記されてあること 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。

取り扱い	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摂氏 15℃以下であること

品目	規格	
プロセス チーズ	1	サラダチーズ(1kg袋入 4~5mm角) 個包装(15g位) スライスチーズ(20g位、個包装)
粉チーズ	1	500g又は 1kg袋入り
	2	均一に溶解するもの
	3	固まりのないもの
シュレット チーズ	1	1kg袋入

7 乾物類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（乾物類）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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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 異物混入のないもの
	4 カビ・病害虫のないもの
	5 異味・異臭のないもの
	6 包装は完全で、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
	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。

品目	規格
小麦粉	1 1kg袋入
	2 薄力粉
	3 固まっていないもの
プレミックス粉 (ホットケーキ用)	1 1kg袋入
	2 固まっていないもの
スパゲッティ マカロニ	1 デュラムセモリナ粉を100%使用しているもの
	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)
	4 スパゲッティはロング

品目	規格
乾 麵 (丸太・ひも皮)	1 小麦粉1等級品を使用しているもの
	2 長さ、太さが一定で反りのないもの
	3 肌がなめらかで、ひび割れがないもの
パン粉	1 1kg袋入
	2 ドライタイプ
	3 変色していないもの
米粒麦	1 1kg又は2kg袋入
	2 大麦を精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 1kg袋入
	2 米穀粉 90%以上
	3 色沢良好のもの
	4 変質・変色・折れのないもの
	5 水に浸して弾力性のあるもの
上新粉	1 1kg袋入
	2 うるち米 100%
白玉粉	1 1kg袋入
	2 もち米 100%
でんぷん	1 1kg袋入
	2 原材料は、非遺伝子組み換えじゃがいも使用
	3 じゃがいもでんぷん 100%

品目	規格
はるさめ (普通) (緑豆)	1 1kg袋入
	2 原材料は非遺伝子組み換え(じゃがいも・さつまいも)使用
	3 光沢があり、無味・無臭のもの
	4 変質・変色・折れのないもの
	5 水に浸して弾力性のあるもの
砂糖	1 1kg袋入の上白糖
	2 さらさらして固まっていないもの
小豆	1 小豆色でつやのあるもの
	2 粒の揃っているもの
	3 水に浮かないもの
	4 産地・産年が揃っているもの
みそ	1 白みそ・赤みそ(使用の都度指示)
	2 原材料は非遺伝子組み換え大豆使用
	3 熟成十分できめ細かく、特有の香味・風味のするもの
ごま (炒り)	1 白ごま・黒ごま(使用の都度指示)
	2 ほどよく炒ったもの
	3 実入りのよいもの
	4 水洗いし、浮いたものを除いたもの
干しぶどう	1 1kg入又は 500g袋入、100g袋入(使用の都度指示)
	2 腐敗損傷のないぶどうを使用したもの
	3 適度に軟らかいもの

品目	規格
干しいたけ	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
切り干し大根	1 日焼けなどにより茶色くなっていないもの
	2 太さ2～3cm位
あおのり (あおさ)	1 色沢良好のもの
	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	1 焼きのりは、1/12 カット 5 枚入り
刻みのり	2 手巻きのりの場合は、1/4 カット(使用の都度指示)
	3 刻みのりは適度に刻んであるもの 1 袋 0. 3g入り
	4 甘海苔を加熱加工したもの
	5 明るい青緑色で色沢良好のもの
味付けのり	1 1/12 カット 5 枚入り
	2 甘海苔を加熱加工したもの
	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・長ひじき(使用の都度指示)
	2 黒色で光沢のあるもの
	3 もどして軟らかいもの
カットわかめ	1 200g～1kg袋入
	2 十分に乾燥したもの
	3 色沢良好なもの
	4 もどして軟らかいもの
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

品目	規格
さくらえび	1 色沢良好のもの
	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、鰹、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
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位袋入 個包装(使用の都度指示)
	3 光沢・香味良好で、乳化状態のよいもの
	4 適度に粘張性のあるもの
カレールウ	1 1kg袋入
ハヤシルウ	2 香辛料の調和がよいもの
	3 フレーク状で変色・変質のないもの
胡椒	1 350g袋入
	2 乾燥状態良好で固まりのないもの
	3 香りがよく微粉末のもの
レモン汁	1 300g位入
	2 レモン果汁使用のもの

8 缶詰・レトルト類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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。

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・破損していないもの レトルト袋は包装が完全で適正に保管されたもの
	3 さび・汚れのないもの
	4 内容物は、変色・変質・異味・異臭・異物混入のないもの
	5 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
	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。

品目	規格
コーン (クリーム スタイル)	1 1号缶・レトルト
	2 原材料は非遺伝子組み換えとうもろこし使用
	3 粘張性が適度で果皮が硬くなく、穂・芯・皮の破片のないもの
	4 無糖のもの
コーン (ホール スタイル)	1 1号缶・レトルト
	2 原材料は非遺伝子組み換えとうもろこし使用
	3 粘張性が適度で果皮が硬くなく、穂・芯・皮の破片のないもの
	4 形は整い、身割れ、つぶれのないもの
	5 無糖のもの

品目	規格
たけのこ	1 国内産 1号缶・レトルト・フレッシュ(使用の都度指示)
	2 固有の色沢を有し、液は浮遊物・沈殿物のないもの
	3 節間が短く太く、肉厚で適度な柔らかさと弾力のあるもの
大豆水煮	1 レトルト 1kg入
	2 原材料は、非遺伝子組み換え大豆使用
	3 食塩量は、品質保持分のみ使用
	4 固有の色沢を有するもの
	5 原料の大豆は、病虫害、腐敗等のないものを使用
ホールトマト (カットトマト)	1 1号缶
	2 原材料は、非遺伝子組み換えトマト使用
	3 皮なしで大きさの揃っているもの
	4 色沢・香味・風味良好のもの
トマト ケチャップ	1 1号缶・フィルムパック 3kg 入(使用の都度指示)
	2 原材料は、非遺伝子組み換えトマト使用
	3 色沢・香味・風味良好なもの
トマトピューレ	1 1号缶・フィルムパック 1 kg 入(使用の都度指示)
	2 原材料は非遺伝子組み換えトマト使用
	3 色沢・香味・風味良好で適度に粘張性のあるもの

品目	規格
マッシュ ルーム	1 1号缶・レトルト
	2 スライス
	3 食塩量は、品質保持分のみ使用
	4 香味・色沢良好のもの
	5 損傷・斑点・変色・病虫害痕がないもの
	6 大ききの揃っているもの
まぐろ (油漬け・水煮)	1 T2号缶・レトルト(使用の都度指示)
	2 原材料は、きはだまぐろ等(ライト)
うずら卵	1 1号缶・レトルト
	2 食塩量は品質保持分のみ使用
	3 香味・色沢良好のもの
	4 大ききの揃っているもの
エバミルク	1 4号缶
	2 クリーム状、少し褐色を帯びているもの
	3 脂肪の分離・凝固・沈殿のないもの
ガラスープ (チキン・ ポーク)	1 1号缶・レトルト 3kg入
	2 鮮度の良い原料使用
	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)
	2 香味・風味良好なもの
鶏肉ほぐし レトルト	1 500g～1kg 袋入で、国産の鶏肉を使ったもの
	2 ほぐしてあるもの

9 調味料類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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・変色のないもの
	3 異味・異臭・きょう雑物のないもの
	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。

品目	規格
清 酒	1 1.8～2L容器入
	2 醸造酒であること
本みりん	1 1.8L容器入
	2 本醸造、本みりんであるもの
ウスターソース	1 1.8L容器入
中濃ソース	2 JAS規格特級品
こいくち しょうゆ	1 1.8L容器入
	2 JAS規格特級品
	3 原材料は非遺伝子組み換え大豆を使用のもの

品目	規格
食 塩	1 1kg 袋入
	2 NaCl 99%以上のもの
穀物酢	1 1.8L容器入
	2 JAS規格品 醸造酢

10 乳製品類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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 ち密な組織をもち、風味良好のもの
	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、外観のよいもの
	4 異味・苦味・異臭・カビ・きょう雑物のないもの
	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 容器や袋が清浄で破損等がないもの
	2 納入時の温度は摂氏 10℃以下になるように管理を厳重にする

品目	規格
調理用 ヨーグルト	1 400g入
	2 発酵による硬さが適度なもの
生クリーム	1 1000ml 又は 500ml、200ml 入(使用の都度指示)
	2 乳脂肪分 30%以上のもの
調理用牛乳	1 1000ml又は 500ml、200ml 入(使用の都度指示)
	2 無脂乳固形分 8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上のもの
	3 比重 1.028 以上、酸度 0.18%以下のもの
	4 細菌数 50,000 以下/ml、並びに大腸群陰性であること

11 米類

- 1 秦野市教育委員会において選定する中学校給食用物資（米類）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、秦野市教育委員会（学校給食センター）に連絡し、指示を受けるものとする。
- 4 内容証明、栄養分析等の提示を秦野市教育委員会（学校給食センター）が指示した場合は、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。

米類

米類共通	1	国内産、水稲 100% (等級については別途指示する)
	2	割れ、ひびがなく粒が充実し、形がよく、均一のもの
	3	透明で米の表面に光沢があるもの
	4	収穫時期より 1 年以内のもの (新物が出るまでは一昨年物も可)
	5	異物混入のないもの
	6	カビ・病害虫のないもの
	7	異味・異臭のないもの
	8	包装は完全で、適正に保管されたもの
	9	次の事項が明記してあること 名称 原料玄米(生産地 品種 産年) 内容量 精米年月日 販売者
	10	精米年月日は、統一が望ましい

品目	規格
精白米	1 10 kg袋入
	2 無洗米
	3 虫や砂石の混入がないこと
	4 搗精が適切で欠け米がないこと
もち米	1 容量は使用の都度指示する
	2 くず米のないもの