

# 昭島市学校給食用物資購入基準書

昭島市教育委員会  
学校教育課 学校給食課

令和3年4月

1. 昭島市学校給食課の給食用物資購入については、この昭島市学校給食用物資購入基準書（以下「基準書」という）に基づき、注文、納品及び検収をするものとする。
2. この基準書に定めのないものについては、その都度見積書、注文書等に明記するものとする。

#### 附 則

この基準書は、平成4年3月10日から実施する。

この基準書は、平成7年4月1日から実施する。

この基準書は、平成11年4月1日から実施する。

この基準書は、平成13年4月1日から実施する。

この基準書は、平成15年4月1日から実施する。

この基準書は、平成17年4月1日から実施する。

この基準書は、平成19年4月1日から実施する。

この基準書は、平成21年4月1日から実施する。

この基準書は、平成21年12月1日から実施する。

この基準書は、平成22年12月1日から実施する。

この基準書は、平成25年4月1日から実施する。

この基準書は、平成27年4月1日から実施する。

この基準書は、平成29年4月1日から実施する。

この基準書は、平成31年4月1日から実施する。

この基準書は、令和3年4月1日から実施する。

《 目 次 》

	頁
1 穀類	1
2 いも加工品	1
3 砂糖及びジャム類	2
4 油脂類	2
5 種実類	3
6 豆・豆製品類	3
7 魚介類及び加工品	4
8 肉類及び加工品	5
9 卵類	6
10 乳類	6
11 いも・野菜類	6
12 果実類	8
13 きのこと類	8
14 藻類	9
15 調味料類	9
16 缶詰・レトルトパウチ食品	10
17 冷凍品	11
18 調理加工食品	11
19 デザート類	12

## 昭島市学校給食用物資共通規格

- 1 原則として国内産原料を使用したもの
- 2 原産地のはっきりしているもの  
(原則として中国産原材料、中国国内製造、加工でないもの)
- 3 農薬の使用を極力抑えたもの
- 4 食品中の放射性物質は国の基準値内であること  
(ただし、納入業者は各都道府県が行う検査結果等を注視しながら、  
安心・安全な食材を納品すること)
- 5 遺伝子組み換えを含む遺伝子操作を行っていないもの
- 6 異物の混入がないもの
- 7 品質保持期限内であっても、できるだけ新しいものを納品すること
- 8 製造者の食品衛生監視票は、最終加工地のもの
- 9 食品表示法に基づく包装表示であること
- 10 包装資材は食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること

## 1 穀類

品名		規格
米・もち米	精白米 もち米	1 国内産水稻100%で、産地が明確なもの 2 粒が充実し、形が良く均一のもの 3 破損又は病虫害のないもの 4 精米後、一週間以内のもの 5 一等級米であること 6 異物混入のないもの
	麦	1 国内産原料で、産地が明確なもの 2 割れ、ひびなく粒がそろっているもの 3 異物混入のないもの
その他	小麦粉	1 国内産原料のもの 2 小麦粉改良剤等を含まず、無漂白のもの 3 乾燥状態良好、雑物、塊のないもの 4 農産物規格規定小麦粉のもの
	パン粉	1 JAS規格に適合するもの 2 白色で、光沢の良いもの 3 粒の形及び大きさが揃っているもの 4 臭素酸カリウム、乳化剤を含まないもの 5 生パン粉は、冷蔵管理されたもの
	米粉	1 国内産原料のもの 2 乾燥良好なもの
	スパゲティ マカロニ	1 JAS規格に適合するもの 2 原料小麦粉は産地が明確で、デュラム種小麦100%のもの 3 乾燥状態良好、淡黄色で半透明、ひび割れや砕け等がないもの 4 原料小麦粉は、産地が明確で、無漂白、小麦粉改良剤等無添加のもの 5 指定の形状のもの
	中華麺	1 原料小麦粉は産地が明確なもの 2 漂白剤、酸化防止剤を使用していないもの 3 異味、異臭のないもの 4 卵不使用のもの

## 2 いも加工品

品名		規格
こんにゃく類	こんにゃく類	1 弾力性に富み、こしのあるもの 2 無着色のもの 3 水洗い充分で、あく味、異味、異臭、雑物のないもの 4 清潔な容器を使用のもの
その他	春雨	1 緑豆100%または、緑豆をブレンドしたもの 2 乾燥状態良好で変質、折れのないもの 3 糊化が充分なもの 4 色沢透明度が良く、光沢があり、無味無臭のもの 5 無漂白のもの
	でんしん	1 国内産のじゃがいもを原料とし、白色、無味無臭で雑物のないもの 2 農産物規格規定、馬鈴薯澱粉合格一等品のもの

### 3 砂糖及びジャム類

品名	規格	
砂糖類	上白糖	1 色沢上質、白色で光沢のあるもの 2 外観がさらさらした細粒状で塊なく、異味、異臭のないもの 3 異物、不溶物のないもの 4 1kg入りのも 5 製造・加工工場はHACCPもしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること
	三温糖 きび砂糖 黒砂糖	1 色沢上質で光沢のあるもの 2 カラメル無添加のもの 3 塊や異物、不溶物のないもの 4 きび砂糖、黒砂糖については、国内産原料使用のもの
ジャム類	ジャム類	1 JAS規格に適合するもの 2 原料となる果物は、国産原料に限る 3 色沢、香味が良好であるもの 4 保存料、人工甘味料、着色料等無添加のもの 5 製造・加工工場はHACCPもしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること
	はちみつ	1 純粋はちみつであるもの 2 色沢、香味良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの

### 4 油脂類

品名	規格	
植物油脂類	ひまわり油 米油	1 JAS規格に適合するもの 2 16.5kg缶入りのも 3 酸化による劣化や変質のないもの 4 酸敗臭、刺激臭、その他不快臭のないもの 5 酸化防止剤、消泡剤無添加のもの
	ごま油	1 JAS規格に適合するもの 2 100%純正品のもの 3 1.65kgポリ容器入りのも 4 酸化防止剤、消泡剤無添加のもの
	オリーブ油	1 JAS規格、オリーブ油の国際規格に適合するもの 2 原則としてエクストラバージンオリーブ油であるもの
その他	バター	1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に適合するもの 2 国内産原料使用のもの 3 1ポンド(450g)入りのも 4 納品時まで10℃以下で保管されていること 5 均一で特有の光沢のある黄色を呈しているもの 6 異臭のないもの

## 5 種実類

品名	規格
ごま	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 水洗いしたもので、乾燥状態良好なもの</li> <li>2 無着色・無漂白のもの</li> <li>3 独特の風味を有するもの</li> <li>4 酸化のないもの</li> <li>5 粒が充実し揃っているもの</li> </ol>
くり	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産の生を皮むきしたもの</li> <li>2 酸化剤、保存料、着色料等を使用していないもの</li> <li>3 みょうばん臭のないもの</li> <li>4 冷蔵保存のもの</li> <li>5 粒が充実し揃っているもの</li> </ol>

## 6 豆、豆製品類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産原料に限る</li> <li>2 遺伝子組み換えでない大豆を使用</li> <li>3 農産物規格規定大豆のもの</li> </ol>
------	---

品名	規格	
乾燥 大豆・豆類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 粒が充実し、形がよく均一なもの</li> <li>2 破損又は病虫害がないもの</li> </ol>	
豆加工品 水煮・冷凍	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 粒が充実し、形がよく均一なもの</li> <li>2 異味・異臭のないもの</li> <li>3 1kgパック入りで袋詰状態がよいもの</li> <li>4 保存料、漂白剤無添加のもの</li> </ol>	
豆腐・油揚げ類	豆腐 (木綿、絹)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1丁350g程度のもの</li> <li>2 大腸菌群陰性、防腐剤・塩素剤無添加のもの</li> <li>3 異味・異臭なく、風味良好で滑らかなもの</li> <li>4 白くてつやがあり、破損のないもの</li> <li>5 原則として当日製造し十分に冷却したもの</li> <li>6 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること</li> </ol>
	油揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1枚25～30g程度のもの</li> <li>2 木綿豆腐を良質な植物油で揚げ、揚げすぎず油切れのよいもの</li> <li>3 厚さ、揚色にムラがなく、破損のないもの</li> <li>4 異味・異臭なく、風味良好なもの</li> <li>5 原則として当日製造のもの</li> <li>6 大腸菌群陰性、膨脹剤、防腐剤・塩素剤無添加のもの</li> <li>7 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること</li> </ol>
	生揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1枚250g程度のもの</li> <li>2 木綿豆腐を良質な植物油で揚げ、揚げすぎず油切れのよいもの</li> <li>3 厚さ、揚色にムラがなく、破損のないもの</li> <li>4 異味・異臭なく、風味良好なもの</li> <li>5 原則として当日製造のもの</li> <li>6 大腸菌群陰性、膨脹剤、防腐剤・塩素剤無添加のもの</li> <li>7 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること</li> </ol>

品名		規格
豆腐・油揚げ類	焼き豆腐	1 1丁250g程度のもの 2 大腸菌群陰性、防腐剤・塩素剤無添加のもの 3 焼色が均一のもの 4 異味・異臭なく、風味良好で破損のないもの 5 原則として当日製造し十分に冷却したもの 6 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること
	高野豆腐	1 国内産原料の大豆を使用 2 きめ細かく、破損・変形がなく、サイズ・厚さの揃っているもの 3 乾燥度の適度なもの
	豆乳	1 国内産原料の大豆を使用 2 成分無調整で、大豆固形分が8%以上のもの
みそ		1 色が鮮やかでつやがあり、香りのよいもの 2 異味・異臭・カビのないもの 3 保存料、化学調味料、発酵促進剤、着色料、防腐剤、人工甘味料無添加のもの

## 7 魚介類及び加工品

共通規格	1 見積書に、産地・加工地を表記すること 2 納品時まで冷凍品は-15℃以下、冷蔵品は5℃以下で保管されていること 3 切身のサイズはその都度指定。厚さ、形態は統一すること 4 清潔な容器・包装を使用し、切身等は直接容器と触れないこと 5 異臭のないもの 6 冷凍品は過剰の霜がないもの
------	--

品名		規格
生	魚切身等	1 鮮度良好なもの 2 形状均一でくずれていないもの 3 原則として前日又は当日処理のもの
	あさり	1 国内産原料・国内産加工のもの 2 鮮度良好なもの 3 包装状態が完全で、保存方法が守られたもの 4 食品添加物、化学調味料を使用していないもの 5 納品時まで-15℃以下であるもの
加工品	むきえび	1 形状均一で型くずれなく、鮮度良好なもの 2 漂白剤、リン酸塩、亜硫酸塩不使用のもの 3 食品添加物を使用していないもの 4 納品時まで-15℃以下であるもの
	練り製品	1 人工甘味料、保存料、化学調味料、漂白剤、弾力増強剤、着色料、殺菌剤等無添加のもの 2 一般生菌数5,000/g以下、大腸菌群陰性のもの

品名	規格
乾物類 削り節・ にぼし等	1 国内産原料、国内産加工のもの 2 JAS規格に適合するもの 3 乾燥状態良好なもの 4 食品添加物、酸化防止剤、保存料無添加のもの 5 だし用で袋詰めの場合は、不織布使用のもの 6 虫がいないもの

## 8 肉類及び加工品

### 肉類

共通規格	1 国内産に限る（見積り書に予定産地を記入し、納品時毎に産地を表記すること） 2 鮮度良好なもの 3 冷凍でないもの（冷凍もどしは可） 4 納品時まで5℃以下で保管されていること 5 原則として前日又は当日処理のもの 6 部位、形状、サイズはその都度指定したもので、脂身の少ないもの 7 清潔な容器・包装を使用し、肉は容器と直接触れないこと 8 異臭のないもの
------	---

品名	規格	
生	豚肉	1 と畜場法検査合格品であること 2 日本食肉格付協会の指定する上級品以上であること
	豚挽き肉	1 豚肉規格に適合するもの 2 原則として当日に挽いたもの
	鶏肉	1 食鳥処理の事業の規制および食鳥の検査に関する法律に適合するもの 2 若鶏使用のこと 3 原則として肉以外の部位を含まないもの
	鶏挽き肉	1 鶏肉の規格に適合するもの 2 原則として当日に挽いたもの

### 加工品

共通規格	1 JAS規格に適合するもの
ベーコン・ハム ソーセージ	2 原材料は、鮮度良好な国内産の豚肉とする 3 部位、形状、サイズはその都度指定したものの 4 納品時まで5℃以下で保管されていること 5 清潔な容器・包装を使用し、容器と直接触れないこと 6 保存料、殺菌料、発色剤、酸化防止剤、結着剤、化学調味料等、無添加のもの 7 肉と脂肪のバランスが良く、色調、風味良好なもの 8 一般細菌3,000/g以下、大腸菌群（O157を含む）陰性、耐熱性菌数100/g以下、サルモネラ属菌が陰性のもの 9 くずれがなく、弾力性とみ、気泡のないもの

## 9 卵類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原則として餌に遺伝子組み換えでないものを使用し、抗生物質を使用していないこと</li> <li>2 国内産で産地が明確なもの</li> <li>3 サイズはその都度指定したもの</li> </ol>
------	--

品名	規格
鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納品時まで10℃以下で保管されていること</li> <li>2 鮮度良好で、原則として採取日より5日以内のもの</li> <li>3 農林水産省箱詰鶏卵規格特級に適合すること</li> <li>4 清潔な包装容器（ダンボール内部、プラスチックパック等）を使用すること</li> <li>5 原則として採取した鶏卵の細菌検査を行い、結果報告書を提出すること</li> <li>6 鶏舎は完全な隔離状態を維持し、病原菌の影響を受けないように、徹底した環境管理を行うこと</li> <li>7 鶏は徹底した健康管理を行い、サルモネラ属菌、その他各種細菌に汚染されていないこと</li> </ol>
殺菌液卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 一般細菌300/g以下、大腸菌群、サルモネラ属菌陰性のもの</li> <li>2 納品時まで8℃以下で保管されていること</li> <li>3 加工日より5日以内のもの</li> <li>4 清潔な包装であること</li> </ol>
鶏卵水煮 うすら卵水煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納品時まで10℃以下で保管されていること</li> <li>2 ポイルし皮をむいた後、加熱殺菌したもの</li> <li>3 大きさを揃っているもの</li> <li>4 破損がなく、液が清澄なもの</li> </ol>

## 10 乳類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に適合するもの</li> <li>2 納品時まで5℃以下で保管されていること</li> </ol>
------	--

品名	規格
調理用牛乳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乳等省令における規格に基づいて生産された牛乳を原料とするもの</li> <li>2 国内産原料のもの</li> </ol>
生クリーム	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乳脂肪45%以上のもの</li> <li>2 安定剤、乳化剤等無添加のもの</li> </ol>
チーズ類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 調味料（アミノ酸等）、保存料、カロチン色素、香料等無添加のもの</li> <li>2 形状は、その都度指定したもの</li> </ol>

## 11 いも・野菜類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産に限る（見積り書に予定産地を記入し、納品時毎に産地を表記すること）</li> </ol>
いも・野菜	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 外観、品質とも固有の光沢、形状を有し、大きさ・重量が均一のもの</li> <li>3 鮮度良好なもの</li> <li>4 土砂、虫、その他異物のついてないもの</li> <li>5 損傷、腐敗、病虫害のないもの</li> <li>6 葉もの類は、水洗いしてあり、テープで留めたもの</li> <li>7 原則として当日納品の野菜類は品目ごとに産地を統一すること</li> <li>8 サイズはその都度指定したもの</li> </ol>

品名	規格
共通規格	1 国内産の生をカットしたもの
カットいも	2 形状、サイズ、皮の有無はその都度指定したもの
カット野菜	3 納品時まで10℃以下で保管されているもの

品名	規格	
いも類	さつまいも	1 肉質の硬いもの 2 表面にひげ根が出ていないもの
	さといも	1 肉質の硬いもの 2 泥付きのもの
	じゃがいも	1 外皮が薄く、芽が出ていないもの 2 緑化、損傷、腐敗、病虫害による変色部のないもの 3 放射線による発芽処理をしていないもの
野菜類	グリーンアスパラガス	1 穂先部分がしまっていて茎が太く真直ぐなもの 2 張りがあり、緑色が鮮やかなもの
	かぶ	1 水洗いしてあるもの 2 「す」のないもの 3 実が丸くて艶があり、葉部の有無はその都度指定
	かぼちゃ	1 肉質の硬いもの 2 表面の色が濃く、汚れがないもの
	キャベツ	1 結球充分なもの(冬)・葉がふんわりしているもの(春)
	ごぼう	1 水洗いしてあるもの 2 中太で「す」のないもの 3 太さが均一でひげ根が少ないもの
	ほうれん草	1 葉先までピンとして緑色が濃いもの
	小松菜	2 水洗いしてあるもの 3 原則として袋入りでないもの
	きゅうり	1 表皮は緑色又は淡緑色のもので過熟でないもの 2 曲がりのないもの
	しょうが	1 色が均一で張りのあるもの 2 水洗いしたもの 3 カビのないもの 4 漂白剤等薬剤処理していないもの
	大根	1 水洗いしたもの 2 葉部10cm以内に取り除いたもの 3 長さ、太さの揃ったもの 4 根の部分は色が白くきめの細かいもの
	玉ねぎ	1 りん茎が硬く締まっているもの 2 外皮が良く乾燥し、色が艶やかなもの
	チンゲン菜	1 葉と茎に張りのあるもの 2 原則として袋入りでないもの
	長ねぎ	1 水洗いしてあるもの 2 中太で白色部が多く、張り艶があるもの
にら	1 品質固有の形状を有し、色沢良好かつ新鮮なもの 2 葉先の枯れなく、黄化していないもの	

品名	規格	
野菜類	にんじん	1 水洗いしてあるもの 2 色が均一で形のよいもの 3 葉、ひげ根を除き、茶色に変色していないもの
	にんにく	1 皮がしっかり重なって白く膨らんでいるもの 2 風味の良いもの 3 カビのないもの
	白菜	1 結球充分なもの 2 葉部に「ごま」・「しみ」のないもの
	ピーマン パプリカ	1 全体に緑色が濃く表面に張り艶があるもの 2 袋入りでないもの
	ブロッコリー	1 花蕾の形状が山型のもの 2 花蕾はかたく、締まりのあるもの
	カリフラワー	1 花蕾の形状が山型のもの 2 花蕾はかたく、締まりのあるもの 3 色は白く香りのよいもの
	三つ葉	1 香気、風味がよくかつ新鮮なもの
	もやし	1 無漂白のもの 2 むれた臭いのないもの 3 納品時まで10℃以下で保管されているもの
	れんこん	1 無漂白のもの 2 太く、丸みがある大きさの揃ったもの 3 穴がきれいなもの

## 12 果実類

共通規格	1 国内産に限る（見積り書に予定産地を記入し、納品時毎に産地を表記すること） 2 病虫害、外傷、腐敗のない、鮮度良好なもの 3 風味が良く、適度に熟したもの 4 形状が揃ったもので、サイズはその都度指定したもの 5 柑きつ類については、ノーワックス、防カビ剤不使用のもの
------	---

## 13 きのこと類

品名	規格	
生・水煮	きのこ類	1 国内産に限る 2 野菜の共通規格に適合するもの 3 株張りが良いもの
	乾燥品	干椎茸
きくらげ		1 国内産に限る 2 大きさが揃い、変色していないものかつ虫のいないもの 3 洗浄品で、乾燥状態が良好なもの

#### 14 藻類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原則として国内産のもの</li> <li>2 風味が良好なもの</li> <li>3 固有の色、艶を有し、変色変質がないもの</li> <li>4 異物がないもの</li> </ol>
------	---

品名		規格
生	莖若布	1 湯通し塩蔵したもの
	生若布	2 肉厚で滑らかなもの
乾燥	若布	1 無着色のもの
	昆布	2 乾燥状態が良好なもの

#### 15 調味料類

品名		規格
ドレッシング類	ドレッシング	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 300ml又は200ml入りのもの</li> <li>2 酸化防止剤、保存料、乳化安定剤、化学調味料等無添加のもの</li> <li>3 一部指定するものについては、製造・加工工場はHACCP、もしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの</li> </ol>
	マヨネーズ風味調味料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS規格に適合するもの</li> <li>2 酸化防止剤、保存料、乳化剤、化学調味料（アミノ酸等）等無添加のもの</li> <li>3 酸化分離していないもの</li> <li>4 一部指定するものについては、製造・加工工場はHACCP、もしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの</li> </ol>
ケチャップ	トマトケチャップ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS規格特級に適合するもの</li> <li>2 ポリ容器入りのもの</li> <li>3 着色料、化学調味料、保存料等無添加のもの</li> <li>4 国内リパック品については原産国を明記のこと</li> </ol>
香辛料	香辛料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥状態良好なもの</li> <li>2 香味良好なもの</li> <li>3 一部指定するものについては、製造・加工工場はHACCP、もしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの</li> </ol>
その他	しょうゆ（濃口・薄口）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS規格特級に適合するもの</li> <li>2 1.8ℓ缶又は1.8ℓ入りのもの</li> <li>3 保存料、化学調味料、着色料、甘味料無添加のもの</li> <li>4 一部指定するものについては、製造・加工工場はHACCP、もしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの</li> </ol>
	酢	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS規格に適合するもの</li> <li>2 穀物酢であること</li> <li>3 1.8ℓ入りのもの</li> <li>4 保存料無添加のもの</li> </ol>
	ソース（中濃、ウスター）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS規格特級に適合するもの</li> <li>2 1.8ℓ又は300mlポリ容器入りのもの、8g程度のもの</li> <li>3 保存料、人工甘味料、着色料（カラメル等）、化学調味料等無添加のもの</li> <li>4 一部指定するものについては、製造・加工工場はHACCP、もしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの</li> </ol>

品名	規格	
その他	酒	1 酒税法による清酒であること 2 清酒1.8ℓ入りのもの
	みりん	1 酒税法によるみりんであること 2 1.8ℓ入りのもの 3 香りがよく液が清澄なもの
	ワイン (赤・白)	1 酒税法による果実酒であること 2 1.8ℓ入りのもの 3 着色料、漂白剤、酸化防止剤、保存料等無添加のもの
	並塩	1 塩化ナトリウム95%以上のもの 2 1kg入りのもの 3 純白でさらさらした細粒状で塊のないもの
	食塩	1 塩化ナトリウム99%以上のもの 2 5kg入りのもの 3 塊のないもの
	スープストック	1 0.5kg、アルミラミネート袋入りのもの 2 化学調味料無添加のもの 3 魚、肉、野菜などの天然のエキスを使用したもの

#### 16 缶詰・レトルトパウチ食品

共通規格 缶詰	1 JAS規格に適合するもの 2 表面に傷、凹み、錆のないもの 3 缶が膨張・変形していないもの
共通規格 レトルトパウチ食品	1 JAS品質表示基準に適合するもの 2 食品衛生法による容器包装袋詰加圧加熱殺菌食品であること 3 化学調味料無添加のもの 4 包装に傷がなく、汚れていないもの

品名	規格
たけのこ	1 国内産原料に限る 2 1.8ℓ缶又はレトルトパウチ1kg・2kg入りのもの 3 香味が良好であり、かつ異味異臭がないこと 4 サイズは見積書に明記すること
トマトピューレ・ ホールトマト	1 1号缶又はレトルトパウチ1kg・3kg入りのもの 2 国内リパック品については原産国を明記のこと
マッシュルーム	1 国内産原料に限る 2 1号缶又はレトルトパウチ1kg入りのもの
クリームコーン	1 国内産原料に限る 2 1号缶入りのもの 3 無糖のもの
フルーツ缶	1 国内産原料に限る 2 ブドウ糖果糖液糖を使用していないもの 3 1号缶入りのもの 4 大きさが揃い、液が清澄なもの 5 製造・加工工場はHACCPもしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること

品名	規格
ガラスープ	1 国内産原料に限る 2 レトルトパウチ3kg袋入りのもの 3 化学調味料、着色料、甘味料、食塩、保存料等無添加のもの

### 17 冷凍品

共通規格	1 急速冷凍で、納品時まで-15℃以下で保管されていること 2 包装に傷がなく汚れていないもの 3 食品衛生法の規格基準の冷凍食品の成分規格基準に適合するもの
------	---

品名	規格	
野菜類	さやいんげん さやえんどう	1 国内産原料に限る 2 さやの筋を取り、両端をカットしたもの 3 病虫害、傷のないもの 4 無着色のもの
	グリーンピース	1 国内産原料に限る 2 粒が揃い、色沢良好で、くずれのないもの 3 無着色のもの
	ホールコーン	1 国内産原料に限る 2 粒が揃い、色沢良好で、くずれのないもの
	ペースト	1 国内産原料に限る 2 無糖のもの
	藻類	もずく 1 国内産原料に限る 2 保存料、着色料、PH調整剤、甘味料等不使用のもの
ガラパック	1 1kg不織布詰めのもの 2 調味料無添加のもの 3 原材料は、国産の鶏、豚のみ使用したもの	

### 18 調理加工食品

共通規格	1 国内製造のものに限る 2 成分内容、原材料、調味料を明記すること 3 食品添加物、化学調味料等無添加のもの 4 種類、形状、重量はその都度指定したもの 5 包装に傷がなく、汚れていないもの 6 適切な温度で納品すること
------	--

品名	規格
冷凍食品	1 急速冷凍で、納品時まで-15℃以下で保管されていること 2 包装、凍結が完全で成型を保っているもの 3 食品衛生法の規格基準の冷凍食品の成分規格基準に適合するもの

19 デザート類

品名	規格
ヨーグルト ゼリー	1 製造・加工工程において75℃1分以上、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌されたもの
ミルクコーヒー アイスクリーム	2 製造・加工工場はHACCP、もしくはFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること
等	3 ブドウ糖果糖液糖を使用していないもの 4 冷凍のものは、納品時まで-15℃以下に保管されていること 5 冷蔵のものは、納品時まで5℃以下で保管されていること 6 常温保存可能品は、冷蔵で納品すること 7 破損なく、清潔で衛生的な容器包装に収めて納品すること 8 配送は、保冷車又は冷凍車を使用し、適切な温度で納品すること