

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5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。

この基準書は、令和5年4月1日から実施する。

令和3年4月改定昭島市学校給食用物資購入基準書 との変更点について

令和3年4月改定の昭島市学校給食用物資購入基準書との変更点は下記の通りである。

- 1 現在使用しておらず、今後も使用する可能性が低い食品を削除し、使用頻度が高く、規格基準がない食品についての項目を追加した。
- 2 昭島市学校給食用物資共通規格に「JAS規格に格付けされたもの」を追加し、各物資の規格詳細から削除した。
- 3 調理室において加熱処理を行わずに提供する物資（ジャム、ドレッシング、デザート類等）が、その製造工場において、衛生的に管理されている環境で製造されている国際的な基準の証明を必要ととらえ、各給食用物資の規格に「HACCPもしくはFSSC22000、ISO9001、ISO22000等の認証を取得していること」としていたが、HACCPが義務化されたことに伴い、「HACCP」を削除した。
- 4 昭島市学校給食用物資共通規格に「製造者の食品衛生監視票は、最終加工地のもの」とあるが、物資の購入基準ではないことから削除し、年間契約物資の見積書配布時に納入業者へ配布する「学校給食物資供給契約に関わる見積書等の作成・提出について（依頼）」にて、指示することとした。
- 5 共通規格3で農薬の使用を極力抑えたものとしていることから、いも・野菜類の共通規格の「虫のないもの」を削除した。

《 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	2
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	10
18 調理加工食品	11
19 デザート類	11

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
(都道府県名を見積時に明記すること)
- 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 遺伝子組み換え及び遺伝子操作を行っていないもの
- 6 JAS規格に格付けされたもの
- 7 異物の混入がないもの・異臭がしないもの
- 8 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
- 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
	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
その他	小麦粉	1 国内産原料に限る 2 小麦粉改良剤等を含まず、無漂白のもの 3 乾燥状態が良好で、塊のないもの 4 農産物規格規定1等級のもの
	パン粉	1 白色で、光沢の良いもの 2 粒の形及び大きさが揃っているもの 3 臭素酸カリウム、乳化剤を含まないもの 4 生パン粉は、温度管理されたもの
	米粉	1 国内産原料に限る 2 乾燥状態が良好なもの
	スパゲティ マカロニ	1 原料小麦粉は産地が明確で、デュラム種小麦100%のもの 2 乾燥状態が良好で、淡黄色で半透明、ひび割れや砕け等がないもの 3 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 4 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 異味のないもの 4 卵不使用のもの
	ワンタン (乾燥)	1 国内加工品 2 乾燥状態が良好なもの

2 いも加工品

品名	規格	
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、異味のないもの 4 清潔な容器を使用すること	
その他	春雨	1 緑豆100%または、緑豆をブレンドしたもの 2 乾燥状態が良好で変質、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、不純物が混入していないもの 5 無漂白のもの
	でんぷん	1 国内産のじゃがいもを原料とし、白色、無味のもの 2 農産物規格規定1等級、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
	グラニュー糖	2 外観がさらさらした細粒状で塊なく、異味のないもの
		3 製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること
	三温糖	1 色沢上質で光沢のあるもの
砂糖類	きび砂糖	2 カラメル無添加のもの
	黒砂糖	3 塊のないもの
		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 原料となる果物は、国産原料に限る
		2 色沢、香味が良好なもの 3 保存料、人工甘味料、着色料等無添加のもの 4 製造・加工工場は、FSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること
ジャム類	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	1 酸化による劣化や変質のないもの
	米油	2 酸敗臭、刺激臭、その他不快臭のないもの
		3 酸化防止剤、消泡剤無添加のもの 4 シリコンを使用していないもの
植物油脂類	ごま油	1 100%純正品のもの
		2 酸化防止剤、消泡剤無添加のもの
植物油脂類	オリーブ油	1 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 納品時まで10℃以下で保管されていること
		3 均一で特有の光沢のある黄色を呈しているもの

5 種実類

品名	規格
ごま	1 水洗いしたもので、乾燥状態が良好なもの
	2 無着色・無漂白のもの
	3 独特の風味を有するもの
	4 酸化のないもの
	5 粒が充実し揃っているもの

品名	規格
くり	1 生を皮むきしたもの 2 酸化剤、保存料、着色料等を使用していないもの 3 みょうばん臭のないもの 4 冷蔵保存のもの 5 粒が充実し揃っているもの

6 豆、豆製品類

品名	規格	
乾燥 豆類	1 乾燥状態が良好で、粒が充実し、形がよく均一なもの 2 破損又は病虫害がないもの 3 農産物規格規定1等級のもの 4 収穫が納品日を含めて一年以内のもの（ただし、新物が出回るまでは一昨年物も可）	
豆加工品 水煮・冷凍	1 粒が充実し、形がよく均一なもの 2 異味のしないもの 3 袋詰状態がよいもの 4 保存料、漂白剤無添加のもの	
豆腐・油揚げ類	豆腐 (木綿、絹)	1 国内産原料の大豆を使用 2 1丁350g程度のもの 3 大腸菌群陰性、防腐剤・塩素剤無添加のもの 4 異味なく、風味良好で滑らかなもの 5 白くてつやがあり、破損のないもの 6 原則として当日製造し十分に冷却したもの 7 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること
	油揚げ	1 国内産原料の大豆を使用 2 1枚25～30g程度のもの 3 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 4 厚さ、揚げ色にムラがなく、破損のないもの 5 異味なく、風味良好なもの 6 原則として当日製造のもの 7 大腸菌群陰性、膨脹剤、防腐剤・塩素剤無添加のもの 8 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること
	生揚げ	1 国内産原料の大豆を使用 2 1枚250g程度のもの 3 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 4 厚さ、揚げ色にムラがなく、破損のないもの 5 異味なく、風味良好なもの 6 原則として当日製造のもの 7 大腸菌群陰性、膨脹剤、防腐剤・塩素剤無添加のもの 8 清潔な容器を使用し、容器ごとに蓋をすること

品名		規格
豆腐・油揚げ類	焼き豆腐	1 国内産原料の大豆を使用 2 1丁250g程度のもの 3 大腸菌群陰性、防腐剤・塩素剤無添加のもの 4 焼き色が均一のもの 5 異味なく、風味良好で破損のないもの 6 原則として当日製造し十分に冷却したもの 7 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 乾燥状態が良好なもの
豆乳		1 国内産原料の大豆を使用 2 成分無調整のもの
みそ		1 国内産原料の大豆を使用 2 色が鮮やかでつやがあり、香りのよいもの 3 異味・カビのないもの 4 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 5 風味原料等を使用していないもの

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 厚さ、形態は統一すること 4 清潔な容器・包装を使用し、切り身等は直接容器と触れないこと 5 ドリップが少ないもの 6 冷凍品は過剰の霜がないもの
------	--

品名		規格
生	魚切り身等	1 鮮度が良好なもの 2 切り身のサイズはその都度指定。形状が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、国内加工のもの 2 鮮度が良好なもの 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
加工品	むきえび	1 形状が均一で型くずれなく、鮮度が良好なもの 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
練り製品	魚肉練製品	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、国内加工のもの
		2 乾燥状態が良好なもの
		3 食品添加物、酸化防止剤、保存料無添加のもの
		4 だし用で袋詰めの場合は、不織布使用のもの
		5 虫がいないもの

8 肉類及び加工品

肉類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 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 鮮度が良好なもの 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 ドリップが少ないもの
------	---

品名		規格
生	豚肉	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 骨・軟骨が確実に取り除かれているもの
	鶏挽き肉	<ol style="list-style-type: none"> 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 ベーコン・ハム ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 原材料は、鮮度が良好な国内産の豚肉とする 2 部位、形状、サイズはその都度指定したもの 3 納品時まで5℃以下で保管されていること 4 清潔な容器・包装を使用し、容器と直接触れないこと 5 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 6 肉と脂肪のバランスが良く、色調、風味良好なもの 7 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 8 くずれがなく、弾力性にとみ、気泡のないもの
--------------------------	--

9 卵 類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 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 2 産地が明確なもの 3 サイズはその都度指定したもの
------	--

品 名	規 格
鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 昭島市畜産組合以外から納品する場合は、納品時まで10℃以下で保管されていること 2 鮮度が良好で、原則として採取日より5日以内のもの 3 農林水産省箱詰鶏卵規格特級に適合すること 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 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 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、徹底した環境管理を行うこと 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
殺菌液卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品、添加物等の規格基準に記されている「殺菌液卵」の項目に適合するもの 2 一般細菌300/g以下、大腸菌群、サルモネラ属菌陰性のもの 3 納品時まで8℃以下で保管されていること 4 加工日より5日以内のもの 5 清潔な包装であること
鶏卵水煮 うずら卵水煮	<ol style="list-style-type: none"> 1 ボイルし皮をむいた後、加熱殺菌したもの 2 大きさの揃っているもの 3 破損がなく、液が清澄なもの

10 乳 類

共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 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 納品時まで5℃以下で保管されていること
------	--

品 名	規 格
調理用牛乳	<ol style="list-style-type: none"> 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
生クリーム	<ol style="list-style-type: none"> 1 乳脂肪45%以上のもの 2 安定剤、乳化剤等無添加のもの
チーズ類	<ol style="list-style-type: none"> 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 2 形状は、その都度指定したもの

11 いも・野菜類

共通規格 いも・野菜	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 3 鮮度が良好なもの 4 土砂、その他異物のついてないもの 5 損傷、腐敗、病虫害のないもの 6 葉もの類は、水洗いしてあり、テープで留めたもの 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 8 サイズはその都度指定したもの
---------------	--

共通規格	1 生の状態でカットしたもの
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
	4 納品書に加工日を記載すること

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くなもの 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 葉がふんわりしているもの（春）・結球充分なもの（冬）
	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 小松菜	1 葉先までピンとして緑色が濃いもの 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 5 「す」・「また」・「とうだち」のないもの
	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、張りとお艶があるもの

品名	規格	
野菜類	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
	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「しみ」のないもの
	ピーマン	1 全体に色が濃く表面に張り艶があるもの
	パプリカ	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、鮮度が良好なもの 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	1 国内産に限る 2 乾燥状態が良好で、割れの少ないもの 3 固有の香りを有しているもの 4 カビ、虫くいがなくかつ虫のいないもの

品名	規格
乾燥品 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	1 風味が良好なもの 2 固有の色、艶を有し、変色変質がないもの
------	-------------------------------------

品名	規格
生 生若布	1 湯通し塩蔵したもの 2 肉厚で滑らかなもの
乾燥 若布 昆布	1 無着色のもの 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	1 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 2 一部指定するものについては、製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの
	マヨネーズ 風味調味料	1 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 2 酸化分離していないもの 3 一部指定するものについては、製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの
トマトケチャップ	1 JAS規格特級に適合するもの 2 着色料、化学調味料、保存料等無添加のもの 3 国内リパック品については原産国を明記すること	
香辛料	1 乾燥状態が良好なもの 2 香味が良好なもの 3 一部指定するものについては、製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの	
その他	しょうゆ (濃口・薄口)	1 JAS規格特級に適合するもの 2 保存料、化学調味料、着色料、甘味料無添加のもの 3 一部指定するものについては、製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの
	酢	1 穀物酢であること 2 保存料無添加のもの
	ソース (中濃、ウスター)	1 JAS規格特級に適合するもの 2 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 3 一部指定するものについては、製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得しているもの
	ソース (オイスター)	1 国内加工品のもの 2 香味が良好なもの

品名	規格	
その他	酒	1 酒税法による清酒であること
	みりん	1 酒税法によるみりんであること 2 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 着色料、漂白剤、酸化防止剤、保存料等無添加のもの
	豆板醤	1 香味が良好なもの 2 原料のそら豆は形が潰れているもの
	天然塩	1 塩化ナトリウム95%以上のもの 2 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 塊のないもの
	食卓塩	1 塩化ナトリウム99%以上で炭酸マグネシウムが0.4%添加されているもの 2 さらさらした細粒状のもの

16 缶詰・レトルトパウチ食品

共通規格	1 表面に傷、凹み、錆のないもの
缶詰	2 缶が膨張・変形していないもの
共通規格	1 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
レトルトパウチ食品	2 化学調味料無添加のもの 3 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 香味が良好なもの 3 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・トマトペースト	1 国内リパック品については原産国を明記すること
マッシュルーム	1 国内産原料に限る
とうもろこし	1 国内産原料に限る 2 無糖のもの
果物	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 大きさが揃い、液が清澄なもの 4 製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること
ガラスープ	1 国内産原料に限る 2 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 さやの筋を取り、両端をカットしたもの 2 病虫害、傷のないもの 3 無着色のもの
	グリーンピース	1 粒が揃い、色沢良好で、くずれのないもの 2 無着色のもの
	ホールコーン	1 粒が揃い、色沢良好で、くずれのないもの
	ペースト	1 無糖のもの
	里芋	1 凍結状態が良好なもの 2 サイズの揃ったもの
藻類	もずく	1 無着色のもの
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、豚のみを使用したもの

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 ミルクコーヒー アイスクリーム 等	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 2 製造・加工工場はFSSC22000、またはISO9001、ISO22000等の認証を取得していること 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