

平塚市学校給食用物資規格書

令和3年1月発行

平塚市教育委員会 学校給食課

目 次

1	穀類	1
	(1) パン	
	(2) 米	
	(3) 麺	
	(4) 小麦粉製品類	
	(5) 麦類	
2	いも類・でんぷん類	2
	(1) いも類	
	(2) こんにゃく類	
	(3) でんぷん類	
3	砂糖および甘味類	3
4	豆類	4
	(1) 豆類	
	(2) 豆製品	
	(3) 冷凍豆製品	
5	種実類	5
6	野菜類	5
	(1) 生鮮野菜	
	(2) 冷凍野菜	
	(3) 乾燥野菜	
	(4) 缶詰	
7	果実類	10
	(1) 生鮮果物	
	(2) 冷凍果物	
	(3) 缶詰	
	(4) その他加工品	
8	きのこ類	12
	(1) 生鮮きのこ	
	(2) 乾燥きのこ	
	(3) 缶詰	

9	藻類	13
	(1) 乾燥	
	(2) その他加工品	
10	魚介類	14
	(1) 冷凍魚介類	
	(2) 甲殻類	
	(3) 練り製品・その他加工品	
11	肉類	16
	(1) 豚肉	
	(2) 鶏肉	
	(3) 牛肉	
	(4) ハム・ベーコン・ソーセージ等加工品	
12	卵類	18
13	乳類	18
14	油脂類	19
15	菓子類	19
16	嗜好飲料類	19
17	調味料および香辛料類	20
	(1) 調味料類	
	(2) ふりかけ	

本規格書の基本事項

- 1 学校給食用物資の選定にあたっては原則として、本資料によるものとする。
- 2 本資料にあげられていない品名、品質、サイズ等の規格については、その都度示すものとする。
- 3 本資料の規格について、疑問事項がある場合には発注施設に連絡し、指示を受ける。
- 4 食品衛生法及び関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを適時書類等で証明可能なものとする。
- 5 食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとし、不要なものは含まないこととする。
- 6 原材料産地は国内産を優先するが、その限りではない。
- 7 遺伝子組み換え原料を使用していないものを優先する。
- 8 加工品については除去食対応の卵・乳・えび不用品を優先するが、その限りではない。
- 9 すべての物資において、異種や異物が混入することがないように、品質及び衛生管理を徹底する。
- 10 青果物（いも類、生鮮きのこ類を含む）の共通規格は次のとおりとする。
 - (1) 原則として平塚産を最優先し、次に国産を優先する。
 - (2) A ランク又は1級品以上の良品とする。
 - (3) 大きさや形状、重量等が均一で異種のもものが混入していないもの。
 - (4) 鮮度が良好なもので、病虫害、虫卵の付着、外傷がないもの。
土砂等・雑物が混入していないもの
- 11 缶詰及びパウチ製品の共通規格は次のとおりとする。
 - (1) ふた及び底が膨張していないもの、変形および圧着不良がないもの。
 - (2) 缶に錆び、汚染のないもの。
 - (3) 液汁が清澄で、浮遊物や沈殿物のないもの。
 - (4) 原料に、病虫害、腐敗がないものを使用していること。

1 穀類

(1) パン

基本事項

- ・ 外観及び重量の均一がとれたもの
- ・ 原則個包装とし、それ以外は別途指定する

品名	規格
トマト小松菜パン	平塚産の小松菜及び神奈川県産のドライトマトを使用したもの
みかんパン	平塚産カオリ小麦及び神奈川県産青摘みみかんを使用したもの
カオリ小麦パン	平塚産カオリ小麦を使用したもの

(2) 米

品名	規格
うるち米	神奈川県学校給食会が指定するもの
もち米	品 質 : 国産であるもの 粘りがあり、光沢のあるもの 割れ・ひびがなく、粒が揃っているもの 変色していないもの

(3) 麺

基本事項

- ・ 異味異臭がなく異物混入のないもの
- ・ 品質の良い原材料を使用すること
- ・ 衛生上安全な容器に入れること
- ・ 食物アレルギー物質表示について「そば」のコンタミネーションがある場合には表示すること
- ・ 袋麺については適度に蒸され、個包装になっているもの

①冷凍麺

品名	規格
うどん	長さ15cm程度、太さは中程度
ほうとう	長さ15cm程度、幅1cm程度

②袋麺

品名	規格
ゆでカオリラーメン	品 質 : 平塚産カオリ小麦を使用したもの 卵不使用であること

(4) 小麦粉製品類

品名	規格	
小麦粉	品 種 : 薄力粉 品 質 : 乾燥良好で固まっていないもの	
パン粉	品 種 : ソフトタイプ 品 質 : 着色がなく、特有の香味があるもの	
マカロニ	サイズ: 3cm 程度	品質: 組織が硬く、折れ、ひび割れ、破損、異物 混入のないもの デュラム小麦粉100%使用のもの
シェルマカロニ	サイズ: 5mm程度 形 状: シェル型	
スパゲティ	サイズ: ハーフカット	
バーミセリー	サイズ: 太さ1.1mm	

(5) 麦類

品名	規格
精麦	品 質: 国内産のもの 割れ・ひび・変色がなく、粒がそろっているもの 精麦は、米粒状に裁断されたもの
押麦	

2 いも類・でんぷん類

(1) いも類

基本事項

・保存状態が良く、腐敗のないもの

品名	規格
じゃがいも	サイズ : L又は2L (1個200g前後) 品 質 : 放射線照射をしていないもの 外皮が薄く、緑化や変色部のないもので、発芽していないもの 内部に亀裂や黒変がないもの 納品形態: 段ボール箱またはコンテナ
さつまいも	サイズ : M又はL 品 質 : 色・つや良好で、甘みの強いもの 着色していないもの 水洗いし、水切りを十分したもの 納品形態: 段ボール箱またはコンテナ
里いも	サイズ : 2L又はL 品 質 : 緑化、変形、斑点、凍傷がないもの 納品形態: 段ボール箱またはコンテナ

(2) こんにゃく類

基本事項

- ・ 水洗い十分で、あく味、異味、異臭がなく、異物が混入していないもの
- ・ 弾力性に富み、食味のよいもの
- ・ 破損、変形がなく、加熱による縮みの少ないもの
- ・ 衛生上安全な容器に入れる

品名	規格
つきこんにゃく	長さ5cm 程度のもの
こんにゃく	1枚250g 程度のもの
しらたき	色白く、細さが適当なもの

(3) でんぷん類

品名	規格
カット春雨	サイズ : 長さ4cm 程度 品質 : 甘藷でんぷんや馬鈴薯でんぷんを原料としたもの 透明度がよく、水に浸して弾力性のあるもの
でんぷん	品質 : 原則として、国産じゃがいもを原料としたもの 乾燥良好で固まっていないもの 白色で、無味・無臭のもの 水で溶いて沈殿物や浮遊物のないもの

3 砂糖および甘味類

品名	規格
上白糖	結晶がそろい、乾燥良好で固まりのないもの
赤ザラメ(中双糖)	

4 豆類

(1) 豆類

品名	規格
大豆 あずき 金時豆 レンズ豆	品 質 : 乾燥豆は、収穫1年以内のもので、乾燥良好なもの 乾燥豆は、粒がそろい、表皮に自然なつやがあり、皮のはげていないもの 大豆、あずき、金時豆は国産のもの レンズ豆は、皮なしであるもの 乾燥、水煮、蒸し、ドライパックのいずれかの製法のもの

(2) 豆製品

基本事項

- ・ 異味異臭がなく、風味良好のもの
- ・ 衛生上安全な容器に入れること
- ・ 豆腐類は、製造後速やかに冷却し、納品まで冷蔵保存のこと

品名	規格
豆腐	品 質 : 木綿豆腐 サイズ : 1丁400g程度のも
押し豆腐	品 質 : 木綿豆腐を2割程度押したもの
焼き豆腐	品 質 : 木綿豆腐を焼いたもの 焼き色が均一についているもの サイズ : 1丁250g程度のも
生揚げ	品 質 : 木綿豆腐を押して揚げたもの 鮮度のよい油で揚げ、破損変形がないもの サイズ : 1丁200~230g程度のも
凍り豆腐	品 質 : よく乾燥しており、カビ・異味異臭のないもの 水に戻したときの身割れがないこと 破損・変形なく、サイズ・厚さがそろっているもの サイズ : 細切り(5mm×5mm×2cm程度)または ダイスカット(13.5mm角程度)
きなこ	品 質 : すりあがりになめらかで、固まりのないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの
クラッシュ大豆	品 質 : 豆を八つ割り程度に刻み、加熱したもの
大豆ミート	品 質 : 国産大豆のみを原料とし、ミンチ状に裁断し乾燥させたもの
おからパウダー	品 質 : 国産大豆のみを原料とし、粉末状に粉碎し乾燥させたもの
調理用豆乳	品 質 : 国産大豆を原料とした成分無調整のもの

(3) 冷凍豆製品

品名	規格
冷凍白いんげん豆 ピューレ	品 質 : 国産いんげん豆使用
冷凍カット油揚げ	品 質 : 木綿豆腐を揚げたもの 鮮度のよい油で揚げ、破損変形がないもの サイズ : 4 cm×0.5 cm程度の短冊切り

5 種実類

品名	規格
いりごま(白・黒)	品 質 : 粒が揃い、洗いごまで乾燥良好なもの 漂白していないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの
いりすりごま(白)	品 質 : すりあがりが適当で、皮が残っていないもの 香味があり、油脂劣化臭のないもの

6 野菜類

(1) 生鮮野菜

基本事項

・保存状態がよく、腐敗のないもの

品名	規格
たまねぎ	サイズ : L又は2L 品 質 : 光沢あり、硬くしまっているもの 根部を除いたもの 納品形態: 段ボール箱または網袋詰め
根深ねぎ(長ねぎ)	サイズ : M又はL 品 質 : 青色部は3割程度までのもの 白色部が多く、身がしまっているもの 外葉、枯葉、根部を除いたもの とうの立っていないもの 納品形態: 段ボール箱又はテープなどで結束してあるもの
小ねぎ	品 質 : 古葉や枯葉がなく、葉先の張っているもの
にら	サイズ : L 品 質 : 葉が緑色でみずみずしく葉先がまっすぐ伸びているもの

ほうれん草	<p>サイズ : M又はL</p> <p>品質 : 軸はなるべく短く葉の部分が長くやわらかいもの 葉は緑色が濃いもの 新鮮で、枯葉その他きょう雑物のないもの 根部の切除が適切であるもの</p> <p>納品形態 : 結束してあり、袋に入っていないもの</p>
小松菜	<p>品質 : 色鮮やかで葉に勢いがあるもの 新鮮で、枯葉その他きょう雑物のないもの</p> <p>納品形態 : 結束してあり、袋に入っていないもの</p>
チンゲンサイ	<p>サイズ : L又は2L</p> <p>品質 : 葉は扁平で幅広く、淡緑色のもので、黄化していないもの</p>
キャベツ	<p>サイズ : L又は2L</p> <p>品質 : 結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 根部及び外葉の除去が適切であるもの とうの立っていないもの。</p> <p>納品形態 : 段ボール箱またはコンテナ</p>
白菜	<p>サイズ : 2L又はL</p> <p>品質 : 葉部に「ごま」「しみ」等のないもの 結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 根部及び外葉の除去が適切であるもの 亀裂のないもの とうの立っていないもの</p> <p>納品形態 : 段ボール箱またはコンテナ</p>
ブロッコリー	<p>サイズ : 2L</p> <p>品質 : 緑色が濃く、花実がしまり、全体がこんもりしているもの 茎が太すぎないもの</p>
アスパラガス (グリーン)	<p>サイズ : L</p> <p>品質 : 太くまっすぐ伸び、緑色が濃くつやのあるもの</p>
パセリ	<p>品質 : 葉が濃く緑色で光沢があり、外葉が開かず縮んでいるもの</p>

にんじん	<p>サイズ : L</p> <p>品 種 : 洋にんじん (短根)</p> <p>品 質 : 芯部まで同じ色で肉質やわらかいもの 原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの とうの立っていないもの すの入っていないもの 胴の割れていないもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱</p>
大根	<p>サイズ : 2L又はL</p> <p>品 質 : 原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの 皮がなめらかで光沢のあるもの とうの立っていないもの すの入っていないもの 胴の割れていないもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱</p>
かぶ	<p>サイズ : M又はL</p> <p>品 質 : 根部が丸くひび割れがなく、白いもの</p>
ごぼう	<p>サイズ : 中太</p> <p>品 質 : 肉質軟らかく、灰白色で特有の香味のあるもの ひげ根及び葉部をのぞいたもの とうの立っていないもの すの入っていないもの ひと束の重量をそろえてあるもの 洗いごぼう</p>
西洋かぼちゃ	<p>サイズ : 2L又はL</p> <p>品 質 : 完熟しているもの</p>
ヤーコン	<p>品 質 : 形が揃っているもの ひび割れないもの</p>
古根しょうが	<p>サイズ : 極端に小さいものはさける</p> <p>品 質 : 土を落としてあるもの ぬめりのないもの 繊維が少ないもの 極端な凹凸のないもの</p>

にんにく	<p>サイズ : 2L又はL</p> <p>品質 : 粒が大きくて丸く、固く締め乾燥が十分であるもの 芽がでていないもの</p>
きゅうり	<p>サイズ : M又はL</p> <p>品質 : 大きさが揃っていて太すぎないもの 表皮は緑色で特有の光沢があるもの 皮が厚くなく、種の少ないもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱</p>
とうがん	<p>品質 : 皮が厚くなく、種の少ないもの みずみずしく、皮に張りがあるもの</p>
トマト	<p>サイズ : M</p> <p>品質 : 新鮮で光沢があり、傷がないもの 全体に丸みがあり、硬くしまっているもの</p>
なす	<p>サイズ : L</p> <p>品質 : 表面が濃い紫色でつやがあり、傷のないもの ガクのとげがとがっているもの</p>
とうもろこし	<p>サイズ : 2L</p> <p>品質 : 外皮の緑色が濃く、粒の隙間がなく入っており、 実に張りがあるもの</p>
セロリー	<p>サイズ : M又はL</p> <p>品質 : 茎が太く長く、葉がみずみずしいもの 葉先の黄化、白色化、しおれがなく、茎にすが入って いないもの</p>
ピーマン	<p>サイズ : M又はL</p> <p>品質 : 色はその都度指定 肉質が厚く、特優の香味を持ち、光沢良好なもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱</p>
パプリカ	<p>サイズ : M又はL</p> <p>品質 : 色はその都度指定 肉質が厚く、甘みがあり、光沢良好なもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱詰め</p>
いんげん豆 (さやいんげん)	<p>サイズ : L又はM</p> <p>品質 : まっすぐで緑色が濃いもの 黄化していないもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱</p>
そら豆	<p>サイズ : L</p> <p>品質 : サヤ、身がきれいな緑色で豆の形が整っているもの</p> <p>納品形態: 段ボール箱</p>

枝豆	品 質 : サヤ、身がふっくらとして緑色のあざやかなもの。 サヤに豆が2粒以上入っているもの 納品形態: バラ、枝無し
もやし (緑豆)	品 質 : 根が小さく茎部が太く新鮮で白いもの 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの 無漂白のもの 納品形態: ビニール袋
オクラ	品 質 : 緑色が鮮やかで、産毛が取れていないもの すれ、しなび、変質のないもの
ズッキーニ	品 質 : 上から下まで太さが均一のもの 変色しておらず、ハリツヤがあるもの 納品形態: 段ボール箱
菜の花	品 質 : つぼみが開いていないもの 茎の切り口がみずみずしいもの 納品形態: 段ボール箱

(2) 冷凍野菜

基本事項

- ・ 冷凍状態が良好なもの
- ・ 賞味期限がそろっているもの
- ・ 病虫害、傷、変色、きょう雑物などが無いもの

品名	規格
冷凍グリーンアスパラガスカット	ななめスライスカット
冷凍いんげんカット	品 質 : 国産 サイズ : おおむね3cmカット
冷凍かぼちゃ	品 質 : 国産 サイズ : おおむね2cm角
冷凍グリーンピース	国産で粒がそろっており、変色のないもの
冷凍ブロッコリーカット	小ぶりのもの

(3) 乾燥野菜

品名	規格
切り干し大根	品 質 : 神奈川県産又は国産大根を使用したもの 日光焼け等により茶色くなっていないもの サイズ : 3~5cmカット

(4) 缶詰

品名	規格
ホールコーン	品 質 : 香味良好で適度な粘張度を持つもの。 包皮、その他異物混入のないもので果皮のやわらかいもの 納品形態: 1号缶又はそれに準ずるもの
クリームコーン	品 質 : 香味良好で適度な粘張度を持つもの 包皮、その他異物混入のないもの 納品形態: 1号缶又はそれに準ずるもの
たけのこ水煮	品 質 : 新物又は昨年産のもの 香味良好で異味異臭のないもの 節間が短く、太く肉厚で適度な柔らかさと弾力があるもの ホールスタイル 納品形態: 1斗缶、1号缶、パウチ製品またはそれに準ずるもの
トマトピューレ	品 質 : 酸味の適度なもの 納品形態: パウチ製品又はそれに準ずるもの
トマト缶詰	品 質 : 酸味の適度なもの ダイスカット 納品形態: 1号缶又はそれに準ずるもの

7 果実類

(1) 生鮮果物

基本事項

- ・ 熟成度は適度で、未過熟のないもの
- ・ 保存状態がよく、腐敗のないもの

品名	規格
柑橘類	等 級 : 優又は秀もしくは同等品 品 質 : 皮は薄くきめ細かく光沢があり、甘み適当で粒ぞろいのもの 表面に傷みのないもの ワックスやカビ防止剤を使用していないもの 納品形態: 段ボール箱
バナナ	サイズ : 1本140g~200g 等 級 : A級 品 質 : 傷がなく、変色していないもの 産 地 : フィリピン産やエクアドル産など 納品形態: 段ボール箱

りんご	等級：優又は秀もしくは同等品 品質：各品種特有の色沢を有しているもの 果肉がよくしまり、甘みの多いもの 凍害のないもの ノーワックスのもの 納品形態：段ボール箱
ぶどう	等級：優又は秀 品質：粒がそろい、房がしっかりしていて、脱粒、腐敗果がないもの 納品形態：段ボール箱

(2) 冷凍果物

基本事項

- ・熟成度は適度で、果物のおいしさが感じられるもの
- ・病虫害、傷、変色、きょう雑物などがないもの
- ・冷凍状態が良好なもの
- ・賞味期限がそろっているもの
- ・大きさはその都度指示

品名	規格
冷凍パイナップル 冷凍黄桃 等	品質：大きさがそろっているもの 個包装になっており、開封しやすいもの

(3) 缶詰

基本事項

- ・全糖のもの
- ・大きさがそろっていて実割れのないもの
- ・甘味・酸味・香味が良好で、果肉の大きさ、厚さが均一のもの

品名	規格
みかん缶詰	サイズ：M 品質：種子・皮・すじ、その他雑物混入のないもの 納品形態：1号缶又はそれに準ずるもの
黄桃缶詰	サイズ：ダイスカット 品質：斑点、肌荒れ、くずれがないもの 納品形態：1号缶又はそれに準ずるもの
パイナップル缶詰	サイズ：チビットカット 品質：原料は生を使用し、冷凍の戻しは不可 納品形態：1号缶又はそれに準ずるもの

(4) その他加工品

品名	規格
ジャム	品 質 : 単一果実を原料としたもの 納品形態 : 個袋は1袋15g程度 袋に切り込み等があり、開封しやすいもの

8 きのこと類

(1) 生鮮きのこ

品名	規格
生しいたけ	品 質 : かさの肉付きがよく、あまり開いていないもの 軸は太く短いもの
えのきたけ	品 質 : かさと柄の部分が白く張りのあるもの 脱気が十分で、かさが広く固いもの 水気がなく、茎軟化していないもの
ぶなしめじ	品 質 : 軸が太く短いもの かさが黒褐色の濃いもの
まいたけ	品 質 : 軸が太く短いもの かさが黒褐色の濃いもの
マッシュルーム	品 質 : 根の部分は取り除き、土がついていないもの かさが開いていないもの

(2) 乾燥きのこ

品名	規格
干しいたけ	品 種 : 菌床栽培 品 質 : ホールスタイル かさの割れがないもの 足切りしたもの 放射性物質検査証明書により、放射性セシウム134及び 137が検出されないことが確認できたもの

(3) 缶詰

品名	規格
マッシュルーム 水煮	品 質 : 香りがよく光沢のよいもの 液が清澄で、かさが開いていないもの スライスカット 納品形態 : 1号缶又はそれに準ずるもの

9 藻類

共通事項

- ・無着色のもの
- ・乾燥のものは、乾燥良好なもの
- ・それぞれ固有の色、つや、香味があり、変色、変質のないもの

(1) 乾燥

品名	規格
ひじき	品 種：芽ひじき
カットワカメ	品 質：水戻し時の大きさに大小がなく、均等なもの 別途メーカーを指定する
あおさ粉	品 種：あおさ 品 質：粉状に細かく裁断され、緑色の鮮やかなもの
結び昆布	品 質：大きさが一定のもの 短時間で戻り、やわらかく、風味があるもの
味付けのり	品 質：アレルギー物質不使用のものを優先する サイズ：12切 1袋5枚程度
刻みのり	品 質：大きさが一定のもの サイズ：5cm×3mm程度の細切り

(2) その他加工品

品名	規格
塩昆布	品 質：国産昆布使用 乳・乳製品不使用のもの

10 魚介類

基本事項

- ・ 異味・異臭のないもの
- ・ 衛生上安全な容器に入れること

(1) 冷凍魚介類

基本事項

- ・ 鮮度良好で肉質に弾力があり、ドリップの少ないもの
- ・ 各切り身が均一で、分離した状態で冷凍されているもの
- ・ 身割れ、損傷、変形、乾燥、油焼けしていないもの
- ・ 適切な解凍をしたもの
- ・ 解凍後表皮、肉質に変化なく色彩の良いもの
- ・ -15°C 以下で納品すること

使用形態	切り方・その他
切り身	一切れ50~70g 厚さ1cm程度 大きさは使用の都度指示
角切り	たて2cm×よこ2cm×厚さ2cm程度
1/2筒状	頭、尾、内臓を除いた筒状 血抜きしたもの
その他	使用の都度指示

主な種類

赤身魚	あこうだい、あじ、いわし、かつお、さば、さわら、さんま、たちうお、ぶり、まぐろ等
白身魚	かじきまぐろ、かます、きす、きんめだい、さけ、舌平目、シルバー、たら、ホキ、ます、めだい、めばる、メルルーサ等

(2) 甲殻類

品名	使用形態	切り方・その他
いか	切り身	一切れ40~60g 厚さ1cm程度 大きさは使用の都度指示 皮、足なし 両面に均一な大きさのかのこ入り
	短冊	たて4cm×よこ1cm×厚さ1cm程度

(3) 練り製品・その他加工品

基本事項

- ・弾力があり、薄く切っても折れないもの
- ・粘りが無いもの
- ・乾物については、乾燥良好なもの
- ・冷凍品は-15℃以下、冷蔵品は10℃以下で納品すること

品名	規格	
焼きちくわ	品 質 : 表面はきつね色を呈し、皮が薄く気孔がないもの 汚れのないもの 魚肉の割合が50%以上 サイズ : 1本100g程度	
さつま揚げ類	品 質 : 気孔がなく、揚げ色はきつね色、つやが良いもの 油やけのないもの 野菜その他の混ぜ物がないもの(必要時にはその都度指示)	
	さつまあげ	品 質: 魚肉の割合が50%以上 サイズ: 1枚50g程度
	揚げボール	1個が10g程度
つみれ類	品 質: 汚れのないもの サイズ: 1個10g程度	
笹かまぼこ	品 質: きつね色の焼き色とややしわがあるもの 気孔がないもの 汚れのないもの 魚肉の割合は50%以上 サイズ: 1枚20g程度 大きさはその都度指示	
かつお節 (厚削り、細削り)	品 質: 削り片の形状が崩れなく、きょう雑物のないもの 国産であるもの 食品添加物を使用していないもの	

1 1 肉類

基本事項

- ・肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度であり、ドリップの少ないもの
- ・異味・異臭・異色のないもの
- ・内臓、リンパ管、血管などを含まないこと
- ・衛生上安全な容器に入れること
- ・10℃以下で納品すること

(1) 豚肉

基本事項

- ・と畜場法による検査に合格したもの
- ・国産であること
- ・生肉または急速冷凍したもの

使用部位	使用形態	切り方・その他
もも 肩ロース	スライス	たて3cm×よこ3cm×厚さ1.5mm程度 繊維を切るようにする
もも	せん切り	たて3～4cm×よこ1cm×厚さ1.5mm程度 繊維を切るようにする
	ひき肉	4mm程度
	角切り	たて2cm×よこ2cm×厚さ2cm程度
	角切り	1センチ角程度
	小角切り	たて7～8mm×よこ7～8mm×厚さ7～8mm程度
ロース ヒレ	切り身	厚さ7～8mm程度 大きさ(g)は使用の都度指示 繊維を削ぐように切る

(2) 鶏肉

基本事項

- ・と畜場法による検査に合格したもの
- ・国産若鶏であること

使用部位	使用形態	切り方・その他
もも	切り身	厚さが均一であること 大きさ(g)は使用の都度指示
	そぎ切り	たて2cm×よこ1.5cm×厚さ7mm程度
	角切り	たて2cm×よこ2cm×厚さ2cm程度

	小角切り	たて7～8mm×よこ7～8mm×厚さ7～8mm 程度
むね	切り身	厚さが均一であること 大きさ（g）は使用の都度指示
	そぎ切り	たて2cm×よこ1.5cm×厚さ7mm 程度
	角切り	たて2cm×よこ2cm×厚さ2cm 程度
	小角切り	たて7～8mm×よこ7～8mm×厚さ7～8mm 程度

（3）牛肉

基本事項

- ・と畜場法による検査に合格したもの
- ・国産であること

使用部位	使用形態	切り方・その他
もも	スライス	たて3cm×よこ3cm×厚さ1.5mm 程度 繊維を切るようにする
	せん切り	たて3～4cm×よこ1cm×厚さ1.5mm 程度 繊維を切るようにする
	ひき肉	4mm 程度

（4）ハム・ベーコン・ソーセージ等加工品

基本事項

- ・形態・燻煙が完全なもの
- ・肉と脂肪がバランスよく、色沢、香味が良好なもの
- ・着色料、発色剤不使用のもの
- ・衛生管理を徹底すること

品名	規格	
ロースハム	品 質：豚肉のロース肉で製造 汚れ、カビ、ネットのないもの	
	短冊切り	たて3cm×よこ8mm×厚さ2mm 程度
	角切り	たて1.2cm×よこ1.2cm×厚さ1.2cm 程度
	その他	切り方は使用の都度指示
ベーコン	品 質：豚肉のバラ肉またはショルダーで製造 汚れ、カビ、ネットのないもの	
	短冊切り	たて3cm×よこ8mm×厚さ2mm 程度
	その他	切り方は使用の都度指示

ソーセージ類	品 質：豚ひき肉と調味料、香辛料を加えて製造 歯切れの良いもの 肉質の結着が良好で弾力のあるもの 気孔、ケーシングの結びが完全でカビ、ネトのないもの ケーシングの素材は、ウインナーは羊腸、フランクフルトは豚腸、 またはこれに準じたケーシングに詰めたもの	
	ウインナー	15～20g 大きさは使用の都度指示
	フランクフルト	40～60g 大きさは使用の都度指示

1 2 卵類

基本事項

- ・国産であること
- ・賞味期限がそろっているもの

品名	規格
殻付卵	品 質：新鮮でひび割れ等破損や汚れがないもの サイズ：L または M 納品形態：衛生上安全な容器に入れること
冷凍液卵	品 質：全卵 冷凍状態が良好なもの 賞味期限がそろっているもの
うずら水煮	品 質：光沢がよく、粒がそろい、卵殻の付着していないもの 斑点、変色がないもの 納品形態：1号缶またはそれに準ずるもの

1 3 乳類

共通事項

- ・消費期限や賞味期限がそろっているもの

品名	規格
チーズ (プロセスチーズ)	品 質：製造後6カ月以内のもの 特有の風味があり、カビ・異味異臭がないもの よく成熟され、粉チーズはサラサラして固まりのないもの 納品温度：15℃以下

調理用ヨーグルト	品 質 : 発酵による固さが適度なもの 異味異臭がないもの 納品温度: 10℃以下
生クリーム	品 質 : 乳脂肪分30%程度のもの 納品温度: 10℃以下
牛乳	品 質 : 神奈川県学校給食会指定のもの 納品温度: 10℃以下

14 油脂類

共通事項

- ・液体の油脂は、清澄かつ鮮明な色調で香味良好なもの

品名	規格
マーガリン	品 質 : 鶏卵及び乳・乳製品不使用のもの 納品温度: 10℃以下

15 菓子類

共通事項

- ・乾燥品は、乾燥良好で、開封しやすいもの
- ・冷凍・冷蔵品は、適切な温度や状態で納品すること
- ・消費期限や賞味期限がそろっているもの

16 し好飲料類

共通事項

- ・酒類については、香りがよく、濁りや浮遊物、沈殿物のないもの

品名	規格
液体牛乳フレーバー	品 質 : アレルギー物質不使用のものを優先する 納品形態: 1袋12g程度で袋に切り込み等があり、開封しやすいもの
みりん	品 質 : 本みりんであること

17 調味料類

共通事項

- ・乾燥品は、乾燥良好なもの
- ・製品及びメーカー指定については、別途指示する
- ・消費期限や賞味期限がそろっているもの

(1) 調味料類

品名	規格
マヨネーズタイプ	品 質 : 鶏卵、乳・乳製品不使用のもの 納品形態: パウチ袋
ケチャップ	納品形態: パウチ袋
白みそ	品 質 : 国産かつ無添加のもの
赤みそ	
豆みそ	
中濃ソース	品 質 : アレルギー物質不使用のものを優先する
ウスターソース	品 質 : アレルギー物質不使用のものを優先する
濃口しょうゆ	品 質 : 原材料が国産のもの
食酢	品 質 : 穀物酢又は米酢 種類はその都度指定する
スープの素	品 質 : 乳・乳製品不使用のもの
コンソメ	
中華スープの素	
和風だしの素	
洋辛子	品 質 : 粉末のもの 鶏卵、乳・乳製品不使用のもの
一味唐辛子	品 質 : 粉末のもの 別途メーカーを指定する
カレー粉	品 質 : 別途メーカーを指定する
カレールー	品 質 : 鶏卵、乳・乳製品不使用のもの 別途製品を指定する
食塩	品 質 : 海塩であること

(2) ふりかけ

品名	規格
ふりかけ (おかか)	品 質 : 鶏卵、乳・乳製品不使用のもの 納品形態: 1袋2g程度 袋に切り込み等があり、開封しやすいもの