

湖西市学校給食用物資規格書



令和9年度

湖西市教育委員会

目 次

注意事項

- 1.学校給食用物資納入にあたっての注意事項 1
- 2.数物のスぺアー基準
- 3.食品添加物について 2
- 4.アレルギー物資を含む食品について
- 5.食品衛生法、日本農林規格の表示基準について

- 6.物資選定時の提出書類..... 3

7.落札物資の提出書類

規格について

- | | | |
|-----------------|-------|----|
| 野菜 | | 4 |
| きのこ | | 5 |
| 果実類 | | 6 |
| 肉類 | | 7 |
| 豆腐 | | 8 |
| 穀類・でん粉・種実・油脂・砂糖 | | 9 |
| 豆類・練り製品 | | 10 |
| 乳類 | | 11 |
| レトルト製品・缶詰 | | 12 |
| 冷凍品 | | 13 |
| 藻類 | | 14 |
| 調味料・その他 | | 15 |
| 添加物類 | | 16 |
| デザート・ジュースいも類 | | 17 |

1. 学校給食用物資納入にあたっての注意事項

- (1) 納入物資の規格については本書を参考とすること
- (2) 本書に記載がない品名や献立によって納入量、規格が変更となる場合は、見積書に記載する
- (3) 数量、規格、賞味期限・消費期限、異物混入の有無を事前に確認すること
- (4) すべての食品について、「そば」「落花生」「カシューナッツ」「くるみ」「いくら」「キウイフルーツ」「アーモンド」「マカダミアナッツ」「ピスタチオ」は不使用のものとする
- (5) 適合しない食材があった場合、返品・交換対応をすること
- (6) 納入時間を守る
- (7) 不測の事態(納入が遅れる場合も含む)が発生した際は、必ず発注施設に連絡すること
- (8) 食品衛生法及びその他関連する法令等を遵守し、衛生管理・安全管理を徹底すること
- (9) 野菜の外包装、粘着テープやビニール、新聞紙、シールなどは外した状態で納品すること
- (10) 豆腐や精肉等、納入時に専用容器からの移し替えを行う場合は異物混入防止のため、帽子又はネット、白衣、及びマスクの着用すること
- (11) もやし、きのこは小袋での納入ではなく、袋開けした状態又は大袋で納入すること
- (12) ビン容器のものは不可とする
- (13) 納品書を添付すること

2. 数物のスペア基準

「スペア」とは？

1人1個、2個というように数で使用し、見積もり単位が個・P・袋の食品については、納入時に発注数量の他に予備として無償で納めて戴く数のことです。

該当する食品を見積もりする時は、あらかじめスペアを考慮しておいてください。

食品の分類	1人1個付	1人複数個付
料理を要さないもの1人用小袋 *チーズ・ふりかけ	0.5%	—
ボイル・スチームするもの *ウインナー・焼売等	1%	1%
揚げる・焼く・煮るもの *フライ・肉・魚類等	1.3%	1%
くだもの類	1.3%	—
P・袋単位で購入するもの	P・袋に対して規格毎 1%	
学校・園直送物資(デザート類)	各学校・園・センター毎各2個	

あらかじめスペア数を含めた数量確保をお願いします。

*数物のパック製品の製造ロットは同一での納品をお願いします。
複数になる場合は、検体用としてスペア分をロットと同数量で納品をお願いいたします。

3. 食品添加物について

食品衛生法による食品添加物等の規格基準に基づき、さらに下記の項目に適合すること。

(1)すべての食品について

- ・合成着色料を使用していないもの。(原則として天然着色料も使用を控えたもの。)
- ・甘味料の使用を控えたもの。
- ・化学調味料の使用を控えたもの。
- ・包装資材については、食品衛生法の「器具又は容器包装の規格基準」に適合したもの。

(2)食品添加物を禁止する食品

品名	食品添加物	品名	食品添加物
バター	保存料 酸化防止剤	マヨネーズ風調味料 (卵不使用)	化学調味料
練り製品 味噌 醤油	保存料	しなちく かんぴょう 切干大根 れんこん水煮	漂白剤
ハム ベーコン	保存料 着色料 乳化安定剤 発色剤	カレールー ハヤシルウ ホワイトルー	酸化防止剤
ソーセージ	保存料 着色料 乳化安定剤 PH調整剤	ぶどう酒	甘味料
チーズ	発酵調整剤	漬物	保存料 着色料 化学調味料
粉チーズ	着色料 発酵調整剤	佃煮	保存料 着色料 化学調味料

(3) (1)及び(2)に規制するもの以外でも、食品添加物の使用を極力控えた食品とする。

4. アレルギー物質を含む食品について

- ・すべての食品について、「そば」「落花生」は不使用のものとする。
- ・卵・乳成分を全く使用しない物資については、規格内でその都度指示とする。

5. 食品衛生法、日本農林規格の表示基準について

(1) 賞味期限、消費期限内であること

(納入容器に表示がある食品で表示が困難なもの、表示義務の無いものは除く。)

(2) 特定物資については、食品の規格内で期限の指示をする

(3) 期限を制限する食品

品名	指示期限
豆腐類	前日又は当日製造
うずら卵水煮	製造日から2か月以内
冷凍食品	製造日から6か月以内

6.物資選定時の提出書類(野菜・精肉等以外)

- ・原材料名
- ・使用添加物名
- ・配合表(配合比)
- ・細菌検査成績書(過去1年以内のもの)
- ・遺伝子組み換え食品の有無
- ・原材料原産地
- ・栄養分析値(100gあたりの成分値を記載)
- ・製造工程(加熱条件)を記載した規格書
- ・工場所在地
- ・製造工場(者)名
- ・アレルギー物質(アレルギー原因物質29品目の表記)
(提出書類と実際納品商品ラベルのアレルギー表示内容に相違がないこと)
(提出いただいた栄養分析値・アレルギー物質については、保護者に開示し、
喫食を判断する指標となります。)
- ・見積書には、メーカーのg数とパックの入数の記載をお願いします。

7.落札物資の提出書類(実際に納品する物資と同一ロットの検査結果を提出のこと)

- ・ヒスタミン検査成績書(対象商品は指示あり)
- ・非加熱で食べる食材(ごま・海苔・ゼリー等)の製造工程(加熱処理確認)を記載した規格書

* 食物アレルギー表示29品目

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ・カシューナッツ

大豆・ごま・アーモンド・ピスタチオ・マカダミアナッツ・鮭・鯖・いか・あわび・いくら
りんご・オレンジ・桃・キウイフルーツ・バナナ・やまいも・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン

【野菜】

(共通事項)

- 1.新鮮なもの
- 2.水切りが良好なもの
- 3.病虫害・枯葉・泥土などの不純物を含まず、トウ立ち、傷み、腐敗のないもの
- 4.「す」の入ったもの、変形、変色、折れ、割れ傷などは除く
- 5.ケースごとに、大きさ、長さなどの形状を揃える
- 6.根、茎、外葉などの切除部分は不要に残さないものとする
- 7.根菜類については、泥・土をよく落とし、異品種を混ぜない
- 8.原則、国内産とする。また、納品書に産地(統一)を記載する
- 9.その他、献立により変更等がある場合は、発注時に示す

(野菜類:根菜)

No.	品名	規格	備考
1	洗いごぼう	・M～L ・できる限り黒く変色している箇所がないもの	
2	さつまいも	・L-2L ・大きすぎないこと ・極端に細いものはのぞく	湖西産優先
3	さといも	・L ・品種 女早生(不足の時は2Lも可)	
4	じゃがいも	・L-3L・品種-男爵系又は農林系 ・メークイン又はゴールド(北海こがね) ・ケースごと大きさをそろえること ・発芽していないこと・品種は都度指示	湖西産優先
5	しょうが	・品種:大しょうが	
6	だいこん	・L、2L・葉は切断する ・品種:青首 (葉が必要な時は明記する)	湖西産優先
7	たまねぎ	・L～2L ・7-9cm程度 ・玉割れ、傷みがない ・ケースごと大きさをそろえること ・発芽していないこと	県内産優先
8	にんじん	・L～2L ※不足の時はMも可 ・芯のないもの ・冷蔵焼けしていないこと ・色鮮やかで表面が滑らか、肉質がやわらかいもの	
9	れんこん	・節のもの ・極端に小さいもの、細かいものは除く	

(野菜類:葉茎菜・花菜他)

1	青しそ(葉)	・バラ詰	
2	アスパラガス	・M～L	
3	キャベツ	・L、2L、3L(Lは8玉規格) ・できる限り虫の付着がない事 ・葉に虫穴、枯葉がなく、中に芯芽がないこと	湖西産優先
4	こまつな	・M～Lバラ詰希望 ・虫の付着に注意すること ・葉の色が濃緑色でみずみずしく、弾力のあるもの ・茎が細すぎないもの	湖西産優先
5	セロリ	・L～2L ・できる限り虫がついていない事 ・葉は落とす(葉が必要な時は明記する)	県内産優先
6	チンゲンサイ	・2L～L ・バラ詰希望 ・虫の付着に注意すること ・葉柄は淡緑色で幅広く厚みがあるもの ・茎は丸みを帯びてはりがあるもの	県内産優先
7	はくさい	・L以上・葉に虫穴、枯葉がないこと ・中に芯芽がないこと ・外葉は取り除き可食部となるもの	湖西産優先
8	葉ねぎ	・虫の混入、病虫害の被害のないもの ・極端に細いもの、太いものは除く ・大きさをそろえること	県内産優先
9	ほうれん草	・虫の混入、病虫害の被害のないもの ・ケースごとに大きさをそろえること	
10	にら	・1kg袋入り希望 ・箱にバラ詰めしたもの(同じ方向で並べること)	
11	にんにく	・大粒で粒揃いのもの	
12	みずな	・箱にバラ詰(同じ方向で並べること)	県内産優先
13	もやし	・10kg袋入り・酸化防止剤、鮮度保存剤、漂白剤、品質改良剤を使用していない ・前日又は当日製造のもの・軽く脱水したもの・異臭、腐敗がないもの	県内産優先

No.	品名	規格	備考
14	根深ねぎ	・白根の長さは30cm程度 ・白い部分が長く、身がしまっているもの ・できる限り土がついていないもの ・細すぎないもの	
15	カリフラワー	・M～L	
16	ブロッコリー	・M～L	県内産優先
17	オクラ	・M～L ・バラ詰(小袋包装不可)	県内産優先
18	きゅうり	・M～L ・表皮は緑色で特有のつやがあり、表面のとげ感があるもの ・極度に曲がっていないもの	湖西産優先
19	さとうえんどう スナップエンドウ	・バラ詰	湖西産優先
20	さやいんげん	・バラ詰	
21	小玉すいか	・L～2L ・県内産	湖西産優先
22	ズッキーニ	・M～L ・上から下まで太さが均一なもの ・変色しておらず、ハリツヤがあり濃い緑色	県内産優先
23	とうがん	・1箱2玉入(10kg以上)(不足の場合は3玉も可)・品種:琉球・いたみがないもの	湖西産優先
24	とうもろこし	・L ・皮付き朝採り ・県内産	湖西産優先
25	なす	・L以上 ・中長なす 長なす ・色艶がよいもの ・5kg又は10kg箱入り	湖西産優先
26	ピーマン	・M～2L・ケースごと大きさをそろえること・緑色が濃く均一なもの・変色がないもの	湖西産優先
27	ミニトマト	・Mサイズ ・バラ詰 ・赤	湖西産優先
28	(赤)パプリカ	・M以上 ・バラ詰	県内産優先

【きのこ類】

(共通事項)

- 1.国内産
- 2.品質鮮度ともに良好なもの
3. 小袋包装不可

No.	品名	規格	備考
1	えのきたけ	・バラ詰 ・株付きのまま方向をそろえる ・異臭がないもの	
2	エリンギ	・バラ詰又は1kg袋入 ・方向をそろえる	
3	生きくらげ	・6cm以上 ・バラ詰	湖西産優先
4	しいたけ	・L～2L	
5	なめこ	・S	
6	ぶなしめじ	・バラ詰 ・株付きのまま方向をそろえる	

【果実類】

(共通事項)

- 1.国内産（オレンジ・バナナを除く）
- 2.各種類ごと固有の形状、色沢を有し適熟品であること
- 3.病虫害果、傷害果、腐敗変質果は除く
- 4.品質、等級、サイズはその都度指示

No.	品名	規格	備考
1	いちご	・L～2L ・バラ詰め	湖西産優先
2	いよかん	・L～2L ・県単位	
3	オレンジ	・1個250-280g程度	
4	清見・はるみ	・L・県単位（不足の場合は2Lも可）	県内産優先
5	ネーブルオレンジ	・1個250-280g程度 ・L～2L	県内産優先
6	バナナ	・120g～150g	
7	ぶどう	・L～2L ・品種:巨峰・マスカット	
8	みかん	・S～M ・県内産	湖西産優先
9	ブルーベリー	・県内産 ・バラ詰め（個包装不可）	湖西産優先
10	メロン	・2L(5玉) ・県内産	湖西産優先
11	りんご	・40玉(10kg箱) ・サンつがる又は早生ふじ	

【肉類】

(共通事項)

- 1.食品衛生法規格に即したもの
- 2.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
- 3.特有の香りを有し、異味、異臭、異色のないもの
- 4.内臓、すじ、リンパ管、血管、昆虫、じんあい、その他異物などを含まないこと
- 5.指示したとおりの厚みにスライスし、カットしたもの
- 6.数で使用するものは1個の重量が+10%～-5%の範囲内であり、納入全体の重量は個数×グラム数の±3%以内であること
- 7.加工処理が当日又は前日で冷蔵保管された物 納品書に加工日を記載する
- 8.原則、国内産とする。また、納品書に産地を記載する
- 9.その他、献立により変更等がある場合は、発注時に示す
- 10.納入容器は清潔なものを使用すること

No.	品名	規格	備考
	牛 肉	・静岡県産・交雑種 等級B2 ・生肉(仕入れから納品まで生であること) ・皮下脂肪は全て除去 ・個体識別番号明記	県内産
1	牛もも肉	・もも肉を1.5cm×3cm程度にカットしたもの ・厚さ1.5mm	
2	牛もも肉 (細切)	・もも肉を1cm×5cm程度にカットしたもの ・厚さ5mm	
3	角切牛肉	・もも肉を1cm角程度にカットしたもの	
4	牛バラ	・バラ肉を1.5cm×3cm程度にカットしたもの ・厚さ1.5mm	
5	牛ひき肉	・もも肉・すね肉・肩ロースをひいたもの ・径2mm～3mm挽き ・粗挽き…径5mm挽き	粗挽きは指定時のみ
	鶏 肉	・国内産ブロイラー・生肉(仕入れから納品まで生であること) ・若鶏(生後7～12週以内とする)	
1	鶏コマ肉	・ムネ肉を1cm×3cm程度にカットしたもの	
2	鶏角切	・ムネ肉を1cm角程度にカットしたもの	
3	鶏もも肉	・もも肉を1cm×3cm程度にカットしたもの	
4	鶏もも角切	・もも肉を1.5cm角程度にカットしたもの	
5	鶏もも肉 (g)	・1枚使用…指示グラム数にカットしたもの(厚いものは切込みを入れること)	種類、g数はその都度指示
6	鶏ひき肉	・ムネ肉をひいたもの ・径2mm～3mm挽き ・粗挽き…径5mm挽き	粗挽きは指定時のみ
7	ささみ	・形状を揃えたもの ・表面に出ているすじを切り取ること	1個のg数はその都度指示

No.	品名	規格	備考
	豚 肉	・国内産・湖西産・と畜検査合格上級品・生肉（仕入れから納品まで生であること） ・皮下脂肪は全て除去	種類・産地はその都度指示
1	豚肉	・もも肉を1.5cm×3cm程度にカットしたもの ・厚さ2mm～3mm	
2	豚肉（細切）	・もも肉を1cm×5cm程度にカットしたもの ・厚さ5mm	
3	角切豚肉	・もも肉を1cm角程度にカットしたもの	
4	豚ロース肉 豚肩ロース肉	・脂肪、背すじ、バラ足は全て取り除いたもの（赤身100%） ・1.5cm×3cm程度にカットしたもの ・厚さ2mm～3mm ・1枚使用…指示グラム数にカットしたもの（但し、両端は取り除くこと）	g数はその都度指示
5	角切豚ロース肉	・規格の豚ロース肉を1cm角程度にカットしたもの	
6	豚バラ肉	・バラ肉を1.5cm×3cm程度にカットしたもの ・厚さ2mm～3mm	切り方はその都度指示
7	豚ひき肉	・もも肉をひいたもの ・径2mm～3mm挽き ・粗挽き…径5mm挽き	粗挽きは指定時のみ
8	豚小間	・もも肉を1.5cm程度にカットしたもの ・厚さ2mm～3mm	
	ハム類	・卵・乳成分不使用・発色剤、リン酸塩、着色料、保存料、酸化防止剤を使用していない ・製造日から7日以内のもの・納品時にラベル添付のこと	
1	ロースハム （無塩漬）	・ロースハム標準JAS規格品 ・千切り…1/2カットの1.5cm幅・厚さ2mm～3mm ・サイコロ…1cm角程度にカット	切り方はその都度指示
	ソーセージ類	・卵・乳成分不使用・製造日から10日以内のもの ・保存料、着色料、乳化安定剤、PH調整剤、発色剤を使用していないもの ・納品時にラベル添付のこと・重量に著しい差のないこと	
1	あらびき ウインナー	・ソーセージ標準JAS合格品 ・天然腸を使用したもの ・カット…5mm 7mm	切り方はその都度指示
2	フランクフルト ウインナー	・ソーセージ標準JAS合格品 ・皮なし・30g・40g50g60g	
3	ボロニア ソーセージ	・ボロニアソーセージ上級JAS合格品 ・両端は取り除くこと・40g 60g	
4	ベーコン	・ベーコン標準JAS合格品 ・千切り…2cm×3.5mm	

【豆腐類】

（共通事項）

- 1.食品衛生法規格に即したもの
- 2.異味異臭がなく、風味良好で破損がないもの
- 3.原材料は遺伝子組み換えでないもの
- 4.納品書に消費期限、産地を記載する
- 5.当日製造又は前日製造で、冷蔵保管された物
- 6.その他、献立により変更等がある場合は、発注時に示す
7. 納入容器（ふた付）は、清潔なものを使用すること

No.	品名	規格	備考
1	豆腐	・凝固剤、消泡剤以外の添加物を使用しない・木綿豆腐・十分水さらしたもの ・1丁 450g程度	
2	焼き豆腐	・焦げ目が均一なもの・1丁 180g程度	
3	油揚げ	・きれいな油で揚げ、破損変形がないもの・8～8.5cm×6.5～7cmの四角形 ・1kg 80枚以上のもの	
4	生揚げ	・きれいな油で揚げ、破損変形がないもの・均一に油処理されたもの・形は四角形 ・1枚 140g程度	

【穀類・でん粉類】

No.	品名	規格	備考
1	白米	・国内産・等級:1等比率70%以上を基本とし、その他は2等品 「土砂、石、ガラス片、金属片及びプラスチック片」が混入していない	湖西市産優先
2	小麦粉	・薄力粉・灰分 0.3%～0.4% ・1kg 袋	
3	でん粉	・馬鈴薯精製でん粉 ・1kg 袋	
4	麴	・乾燥良好で形のくずれのないもの・大きさの揃っているもの・白玉麴・焼き麴・星型麴	種類はその都度指示
5	白玉餅	・バラ凍結品・1個 8g程度 ・うるち米:もち米 ・ 7 : 3 ・ 9 : 1 ・ 100%	種類はその都度指示
6	スパゲティ	・スパゲティJAS合格品又は同等品以上・デュラム小麦 100% ・ハーフ ・径1.9mm～2.1mm	
7	中華麺	・乾燥中華麺でウェーブのあるもの・太さ 22番・めんに腰があり、乾燥十分なもの	
8	ビーフン	・米粉 100% ・5cm程度にカットしてあるもの ・出来る限り夾雑物を取り除いたもの	
9	マカロニ	・マカロニJAS合格品又は同等品以上・デュラム小麦 100%・ツイスト・ホイール ・シェル・ABC	種類はその都度指示
10	はるさめ	・緑豆でん粉 100%・5cm程度にカットしてあるもの ・出来る限り夾雑物を取り除いたもの	国内製造品

【種実類】

No.	品名	規格	備考
1	ごま	・いりすり白ごま・いり白ごま・いり黒ごま ・いり方が適当で夾雑物の無いもの ・香りのよいもの	種類はその都度指示
2	ねり白ごま	・白ごまを100%使用したもの ・1kg(瓶入り不可)	

【油脂類】

No.	品名	規格	備考
1	オリーブ油	・ピュア ・1ℓ	
2	菜種油	・食用菜種油JAS認定品 ・1.8ℓ ・18ℓ缶 ・ローリータンク	
4	ごま油	・食用ごま油JAS認定品 ・1.8ℓ	
3	米白絞油	・食用こめ油JAS認定品 ・1.8ℓ ・18ℓ缶	
5	バター	・乳等省令規格品 ・加塩バター ・保存料、酸化防止剤を使用していないもの ・450g	
6	豆乳バター	・乳成分を含まない大豆由来の植物性クリームバター ・有塩 ・500g	

【砂糖類】

1	グラニュー糖	・1kg	
2	黒砂糖	・粉末状のもの ・1kg	
3	三温糖	・カラメルを添加していないもの ・1kg	
4	上白糖	・1kg	

【豆類】

No.	品名	規格	
1	あずき	・国内産二等合格品 ・エリモ種	
2	うずら豆	・国内産二等合格品 ・中長	
3	金時豆	・国内産二等合格品 ・大正金時	
4	高野豆腐	・組織がち密で均一なもの ・サイコロ…1.5cm角程度 ・スライス…1.5cm×1.5cm×0.5cm	種類は その都度指示
5	白いんげん豆	・国内産二等合格品 ・大手亡	
6	だいず	・国内産二等合格品 ・大粒、白目	
7	豆乳	・無調整豆乳 ・1ℓ	
8	パック納豆	・1人用カップ入り(30g/個) ・国内産大豆100%使用したもの ・タレ、マスタードを1食ごと入れたもの ・製造日から4日以内のもの	各学校配送 荷姿…40個入

【練製品類】

(共通事項)

- 1.魚肉70%以上使用したもの
- 2.保存料を使用していないもの
- 3.すり身に卵・乳成分を使用していないもの
- 4.化学調味料の使用は0.7%以下
- 5.納入容器は清潔なものを使用すること

No.	品名	規格	
1	ちくわ	・焼き目が均一なもの ・1本30g程度	種類は その都度指示
2	揚半	・四角又は、長方形のもの ・具の入っていないもの	
3	白半	・弾力性のあるもの ・1枚使用…50g、60g	
4	かまぼこ	・弾力性のあるもの	
5	なると巻	・弾力性のあるもの ・うずの部分は野菜ペーストで色付けしたもの	
6	すり身ボール	・湯煮又は、油処理したもの ・1個 7g程度 ・具なし	

【乳類】

No.	品名	規格	
	チーズ類	・プロセスチーズ ・発酵調整剤を使用していないもの	
1	スライスチーズ	・1枚 10g 15g	
2	角チーズ	・1個 10g 15g	
3	型抜きチーズ	・1個 10g 15g	
4	カットチーズ	・0.5mm程度の大きさと、衛生的に処理されくっつきのないもの ・サイコロ型 ・ハート型 ・星形	種類は その都度指示
5	粉チーズ	・着色料を使用していないもの ・粉末状のもの	荷姿… 1kg又は 500g
6	スティックチーズ	・1本 15g	
7	チーズ	・細かく刻んだもの・加熱によって溶けるもの ・加熱によって溶けないもの	荷姿… 1kg 荷姿…500g
8	生クリーム	・乳等省令クリーム規格品 ・乳脂肪分40%以上	荷姿…1ℓ
9	プレーン ヨーグルト	・乳等省令発酵乳規格品 ・調理用	荷姿…1kg

【レトルトパウチ・缶詰】

(共通事項)

- 1.食品衛生法による包装容器を使用したもの
- 2.レトルトパウチ製品・加圧加熱殺菌したもの
- 3.缶詰・形状に変形のないもの

No.	品名	規格	
1	うずら卵	・国内産水煮 ・低温殺菌したもの ・製造日から2か月以内のもの ・固形1kg入	湖西産優先
2	かつお油漬	・県内産 ・フレーク、チャンク ・ライトミート ・ホワイトミート ・内容量1kg入	種類はその都度指示
3	かつお水煮	・県内産 ・フレーク、チャンク ・ライトミート ・ホワイトミート ・内容量1kg入	種類はその都度指示
4	鮭フレーク	・フレーク ・内容量1kg入	
5	ぜんまい水煮 ふき水煮 わらび水煮	・国内産 ・味付けしていないもの ・カットしてあるもの	荷姿…1kg袋
6	大豆	・国内産 ・大豆を蒸したもの ・粒揃いで病虫害のないもの ・味付けをしていないもの ・ドライパック	荷姿…1kg袋
7	たけのこ水煮	・国内産 ・全形ホール ・サイズはL又はM(混合も可) ・固形2kg入	県内産優先
8	チキンブイヨン	・主原料国内産 ・濃縮タイプ ・化学調味料を使用していないもの	荷姿…1kg袋
9	トマトケチャップ	・トマトケチャップJAS特級合格品 ・国内産トマト100%使用したもの	荷姿…3kg袋 1kg袋
10	トマトピューレ	・トマトピューレJAS合格品又は同等品以上	荷姿…3kg袋 1kg袋
11	ドミグラスソース	・牛由来原料を使用していないもの ・乳成分を使用していないもの	荷姿…3kg袋 1kg袋
12	まぐろ油漬	・県内産 ・フレーク ・チャンク ・ライトミート ・ホワイトミート ・内容量1kg入	種類はその都度指示
13	まぐろ水煮	・県内産 ・フレーク ・チャンク ・ライトミート ・ホワイトミート ・内容量1kg入	種類はその都度指示
14	おろしりんご	・国産原料使用 ・砂糖不使用・内容量1kg入	
15	れんこん水煮	・国内産 ・漂白剤を使用していないもの ・味付けしていないもの ・カットしてあるもの ・固形量1kg入	切り方はその都度指示
16	カットトマト缶	・固形トマト缶JAS合格品又は同等品以上	荷姿…1号缶
17	クリームコーン缶	・スイートコーンをクリーム状につぶしたもの ・味付けをしていないもの ・卵・乳成分不使用	荷姿…1号缶
18	甘夏みかん缶	・国内産	荷姿…1号缶
19	パイ缶	・パイ缶JAS合格品又は同等品以上 ・スライス・フレッシュ・1号缶 約 40枚入 ・カット 1号缶	種類はその都度指示
20	みかん缶	・みかん缶JAS合格品又は同等品以上 ・国内産 ・ホール ・1号缶	
21	みかんパウチ	・みかん缶JAS合格品又は同等品以上 ・県内産 ・ホール	荷姿…1kg
22	もも缶	・黄桃缶・白桃缶JAS合格品又は同等品以上 ・ハーフ・ダイスカット ・1号缶	種類はその都度指示
23	りんご缶	・国内産 ・ダイスカット ・1/16カット ・1号缶 ・4号缶	種類はその都度指示

【冷凍食品】

(共通事項)

- 1.使用する畜肉は国内産のもの。(但し、豚ヒレ肉は外国産も可)
- 2.新鮮な原材料を使用し、急速冷凍により鮮度が確実に保持されているもの
- 3.衣は卵・乳成分を使用していないもの
- 4.パラ凍結品、凍結状態の良好なもの
- 5.数で使用するものは、1個の重量が+10%から-5%の範囲内であること

No.	品名	規格	
冷凍半製品		・着色料を使用していないパン粉を使用したもの ・衣付けが均一であること ・製造日から6ヵ月以内のもの	
1	いかフライ	・両面に切れ目を入れ、曲がりをおさえたもの	種類、大きさはその都度指示
2	いか天ぷら	・両面に切れ目を入れ、曲がりをおさえたもの	
3	えびフライ	・えびフライJAS合格品又は同等品以上・切込み、伸ばしの少ないもの	えびのサイズはその都度指示 荷姿…過剰包装は除く
4	えび天ぷら	・切込み、伸ばしの少ないもの・形状は丸のもの	
5	魚フライ	・ひれは除去し、小骨はできる限り除去すること	種類、大きさはその都度指示
6	魚の天ぷら	・ひれは除去し、小骨はできる限り除去すること	
7	魚の唐揚げ	・塩、こしょうで味付けし、でん粉又は小麦粉をまぶし十分な打ち粉をしてあるもの	
8	魚の竜田揚げ	・しょうゆ等で下味を付け、でん粉をまぶし十分な打ち粉をしてあるもの	
9	一口カツ	・1枚肉の豚ヒレ肉を使用したもの・肉の厚さは1cm程度のもの ・塩こしょう以外の味付けをしていないもの	大きさはその都度指示
10	チキンカツ	・皮ひきムネ肉にパン粉付けしたもの・塩こしょう以外の味付けをしていないもの	
11	コロッケ	・コロッケJAS合格品又は同等品以上 ・じゃがいも(さつまいも・かぼちゃ)主体のもの	大きさ、種類はその都度指示
12	ハムフライ	・規格のボロニアソーセージを使用したもの ・形は長方形	大きさ、種類はその都度指示
13	ハンバーグ	・牛肉・豚肉・鶏肉のうち、2種または3種類をあわせて50%以上使用したもの	大きさ、形はその都度指示
14	ミートボール	・牛肉・豚肉・鶏肉のうち、2種または3種類をあわせて50%以上使用したもの	大きさはその都度指示
15	とりつくね	・鶏肉を50%以上使用したもの	大きさはその都度指示
16	ぎょうざ	・あんに対し、肉類は20%以上使用したもの・皮は全体の45%以下・1個 18～20g	種類についてはその都度指示
17	しゅうまい	・あんに対し、肉類等は20%以上使用したもの・皮は全体の15%以下・1個 18～30g	種類についてはその都度指示
18	うなぎ蒲焼(刻み)	・浜名湖産うなぎを使用したもの・幅0.5cm～1cmにカットしたもの ・小骨が気にならないもの・真空パック、真空状態のよいもの	荷姿…1kgか500g袋
冷凍原材料		・魚介類の塩水漬の場合、1%～2%の塩水に漬けたもの	
1	魚の切り身	・骨・うろこ・(皮)をできるだけ除去したもの	魚種・大きさはその都度指示
2	いかの切り身	・皮むき胴100%(ケン先は除く)・両面に切り目を入れ、曲がりをおさえたもの ・加熱による縮みが少ないもの ・正味1kg入 ・短冊切…幅1cm×長さ3.5cm程度 ・サイコロ…1.5cm角程度 ・鹿の子入	種類、大きさはその都度指示
3	むきえび	・鮮度良好なえびを皮むき選別したもの ・調味料を使用していないもの ・正味1kg入	サイズ・種類はその都度指示
4	しらす干し	・国内産(浜名湖産・県内産) ・いわしの稚魚 ・異臭、変色、異物混入のないもの	荷姿…1kgか500g袋
5	肉類	・鶏肉・豚肉・牛肉	サイズ・種類はその都度指示
6	チキンハム	・千切り…2cm×3.5cm	
7	厚揚げ	・国内産大豆100%使用したもの ・角切り	サイズ・種類はその都度指示
8	豆腐	・国内産大豆100%使用したもの ・絹ごしタイプ ・サイコロ1.5cm角程度	

No.	品名	規格	
9	油揚げ	・国内産大豆100%使用したもの ・40mm×5mmにカットしたもの・油抜き済みのもの	
10	凍結液卵	・国内産 ・全卵 ・殺菌されているもの ・異物混入がされていないもの	荷姿…1kg袋
1	スイートコーン	・国内産 ・粒揃いで、形くずれ、変色のないもの	荷姿…1kg袋
2	さやえんどう	・国内産 ・変色なく、新鮮な色合いで、折れの少ないもの	荷姿…1kg袋 500g袋
3	さやいんげん	・国内産 ・変色なく、新鮮な色合いで、折れの少ないもの ・ホール	荷姿…1kg袋 500g袋
4	かぼちゃペースト	・国内産 ・味付けしていないもの	荷姿…1kg袋 500g袋
5	にんじんペースト	・国内産 ・味付けしていないもの	荷姿…1kg袋 500g袋
6	オニオンソテー	・国内産たまねぎを、生たまねぎの60%まで炒めたもの	荷姿…1kg袋
7	ほうれん草	・国内産 ・5cmカットでブロック凍結可	荷姿…1kg袋
8	グリンピース	・粒揃いで、形くずれ、変色のないもの(外国産も可)	荷姿…1kg袋
9	むきえだまめ	・国内産 ・粒揃いで、形くずれ、変色のないもの	荷姿…1kg袋 500g袋

【藻類】

No.	品名	規格	
1	青のり粉・あおさ	・国内産 ・乾燥良好で夾雑物のないもの	浜名湖産優先
2	角切昆布	・国内産 ・平たく伸ばした上級昆布を2cm×3cm程度の角切りにしたもの ・乾燥良好で、黄葉、夾雑物のないもの	
3	乾燥わかめ	・国内産 ・乾燥良好で黄葉、夾雑物のないもの ・小さめカット	
4	塩昆布	・国内産 ・乳成分不使用	大きさは その都度指示
5	生わかめ	・国内産 ・湯通し塩蔵わかめJAS合格品又は同等品以上 ・食塩含有率40%以下 ・カット(水戻し後2cmになるもの)	
6	二分切昆布	・国内産 ・幅3cm×4cmの上級昆布を0.5cm～0.6cmに切ったもの ・乾燥良好で、黄葉、夾雑物のないもの	
7	ひじき	・国内産 ・芽ひじき ・乾燥良好で夾雑物のないもの	
8	焼きのり	・国内産 ・味付けしていないもの ・刻み ・1人用小袋・1/4切…5枚入り6枚入り7枚入り(小袋に切り口のあるもの)	種類は その都度指示

【調味料及びその他】

(共通事項)

1.1人用小袋の製品は切り口のあるもの

2.1人用小袋の荷姿…40個入り又は50個

No.	品名	規格	
1	ケチャップソース	・ケチャップとソースをブレンドしたもの・1人用小袋…10g	
2	タルタルソース	・1人用小袋…8g 12g ・卵不使用のもの	
3	ドレッシング	・乳化液状ドレッシング・分離型ドレッシング・化学調味料を使用していないもの ・卵・乳成分不使用・1ℓ・ドレッシングJAS合格品又は同等品以上	種類、大きさは その都度指示
4	マヨネーズ風 調味料	・マヨネーズJAS合格品・化学調味料を使用していないもの・卵不使用のもの ・1kg・3kg	種類、大きさは その都度指示
5	赤みそ	・豆みそ・国内産大豆100%使用したもの・加熱殺菌又は、アルコール殺菌したもの ・保存料を使用していないもの	種類、大きさは その都度指示
6	オイスターソース	・国内製造品・かきを主原料とした調味料 ・4号缶	
7	おろししょうが	・国内産 ・1kg	
8	おろしにんにく	国内産 ・1kg	
9	鰹節	・かつおのふし ・国内製造 ・乾燥良好で香りもよく、油揚げしていないもの ・1人用小袋…1g ・100g	種類は その都度指示
10	カレールウ	・固形でないもの、フレーク状 ・酸化防止剤を使用していないもの ・牛エキス、卵、乳成分を使用していないもの ・甘口	荷姿…1kg
11	ケチャップ	・トマトケチャップJAS特級合格品 ・国内産トマト100%使用したもの	荷姿…1kg 3kg
12	コーンクリーム ルウ	・固形でないもの、粉末状 ・卵・乳成分・小麦を使用していないもの	荷姿…1kg
13	こしょう	・純ホワイトペッパー ・増量目的のものを含まないもの	荷姿…300g
14	コンソメ	・粉末状 ・香味野菜使用	荷姿…500g
15	純カレー粉	・夾雑物がなく、風味良好なもの	荷姿…400g
16	しょうゆ	・本醸造たまりしょうゆJAS特級合格品又は同等品以上 ・保存料を使用していないもの・色度 6～12度 ・1.8ℓ	瓶容器不可
17	食塩	・天然	荷姿…1kg
18	食酢	・米酢JAS合格品 ・1.8ℓ	瓶容器不可
19	白しょうゆ	・本醸造白しょうゆJAS特級合格品 ・保存料を使用していないもの ・1.8ℓ	瓶容器不可
20	白みそ	・豆みそ・国内産大豆100%使用したもの・加熱殺菌又は、アルコール殺菌したもの ・保存料を使用していないもの	
21	清酒	・醸造清酒 ・15度～16度 ・1.8ℓ	瓶容器不可
22	ソース	・ウスターソース類JAS特級合格品 ・1.8ℓ	瓶容器不可
23	だしパック	・うま味調味料不使用 ・アレルギー28品目不使用 ・1kg	県内産優先
24	鶏ガラスープ	・液体 ・レトルト ・鳥ガラ100%	荷姿…1kg
25	ハヤシルウ	・固形でないもの、フレーク状 ・酸化防止剤を使用していないもの ・牛エキス、卵、乳成分を使用していないもの	荷姿…1kg
26	パンブキンルウ	・固形でないもの、粉末状 ・卵・乳成分・小麦を使用していないもの	荷姿…1kg
27	ぶどう酒	・甘味料を使用していないもの ・赤 ・白 ・1.8ℓ	瓶容器不可
28	ホワイトルウ	・固形でないもの、フレーク状 ・酸化防止剤を使用していないもの ・牛エキス、卵、乳成分を使用していないもの	荷姿…1kg
29	みりん	・本みりん ・1.8ℓ	瓶容器不可
30	りんご酢	・りんご酢JAS合格品 ・1.8ℓ	瓶容器不可
31	レモン果汁	・レモン果汁100% ・砂糖、甘味料を使用していないもの	瓶容器不可 大きさはその都度指示

No.	品名	規格	
	漬物・他	・保存料、着色料、化学調味料を使用していないもの	
1	梅干し	・国内産 ・梅漬及び梅干JAS合格品又は同等品以上 ・1パック40粒入りで、200g程度のもの	
2	乾燥小魚	・かたくちいわし・まいわしを使用し、乾燥味付けしたもの ・大きさはばらつきがなく、こわれのないもの ・1人用小袋…5g 8g	種類、大きさは その都度指示
3	ねり梅	・国産原料使用 ・ペーストのもの ・300g程度のもの	
4	白菜キムチ	・国産原料使用 ・2cm×4cm程度のカット ・発酵が適当なもの ・1kg	
5	干びょう	・国内産 ・漂白剤を使用していないもの ・乾燥良好で夾雑物のないもの ・長さ1cm程度にカットしたもの	
6	刻みたくあん漬	・国内産 ・たくあん漬JAS合格品又は同等品以上	
7	切干大根	・国内産 ・漂白剤を使用していないもの ・乾燥良好で夾雑物のないもの	
8	茶葉	・国内産 ・粗びき	
9	福神漬	・国内産 ・福神漬JAS合格品又は同等品以上	
10	ふりかけ	・卵・乳成分を使用していないもの ・1人用小袋 2～3g ・のり・かつお・ひじき	種類、大きさは その都度指示
11	干し椎茸	・国内産 ・肉質が良好で、笠の大きさにばらつきの少ないもの ・乾燥良好なもの・病虫害のないもの ・2mmスライス ・足切	種類は その都度指示
12	しそ粉	・着色料を使用していないもの ・乾燥状態が良く、細かくて夾雑物のないもの ・国内産しそを使用したもの ・化学調味料を使用していないもの	
13	わかめごはんの素	・わかめを80%以上使用し、塩分を控えたもの ・乾燥良好で細かく夾雑物のないもの	

【添加物類】

No.	品名	規格	
1	いちごジャム	・静岡産いちご使用・ジャム特級JAS合格品又は同等品以上 ・プレザーブスタイル ・1人用小袋…15g 20g ・糖度50～55度	大きさはその都度 指示 ・切り口のあるもの ・荷姿…40個又は 50個
2	コーヒースーダ	・コーヒースーダの風味があり、液体で冷たい牛乳に溶けるもの ・1人用…12.5g	
3	ソフト マーガリン	・マーガリン特級JAS合格品又は同等品以上 ・植物性油脂 100% ・1人用小袋…8g 10g	
4	チョコレート スプレッド	・Aタイプ ・1人用小袋…15g 20g	
5	ブルーベリー ジャム	・ジャム特級JAS合格品又は同等品以上 ・プレザーブスタイル ・糖度50～55度 ・1人用小袋…15g 20g	
6	マーマレード	・特級JAS合格品又は同等品以上 ・プレザーブスタイル ・糖度50～55度 ・1人用小袋…15g 20g ・固形量1kg(瓶容器不可)	
7	みかんジャム	・静岡県産みかん果汁使用・特級JAS合格品又は同等品以上 ・糖度50～55度 ・1人用小袋…15g	
8	メイプルジャム	・メイプルシロップを使用 ・糖度66度 ・1人用小袋…10g 15g	
9	りんごジャム	・特級JAS合格品又は同等品以上 ・プレザーブスタイル ・糖度50～55度 ・1人用小袋…15g 20g ・	
10	ジャム& マーガリン	・いちごジャムとマーガリンをペアーパックにしたもの	荷姿…20個
11	はちみつ& マーガリン	・はちみつとマーガリンをペアーパックにしたもの	
12	チョコレート ブラック&ホワイト	・ブラックチョコレートとホワイトチョコレートをペアーパックにしたもの	

【デザート類及びジュース類】

(共通事項)

- 1.生製品…製造日から5日以内のもの
- 2.冷凍品…自然解凍でそのまま食べられるもの
- 3.常温品…賞味期限内のもの
- 4.各学校、園直送(個付)・センター配送
- 5.配送先単位で、賞味期限を統一すること。やむを得ず、期限表示が異なる場合は、センターへ連絡すること。
- 6.直送品は、デザート納品票に数量、納品時刻、品温等を記入し、冷蔵・冷凍保管すること

No.	品名	規格	
1	クレープ	・冷凍品 ・卵、乳、小麦不使用のもの ・1個	種類はその都度指示
2	スイートポテト	・冷凍品 ・国内産さつまいも使用 ・卵、乳、小麦不使用のもの ・1個	種類はその都度指示
3	ゼリー	・生製品…果汁20%以上 ・冷凍品…果汁(果肉含む可)40%以上 ・卵、乳、小麦不使用のもの・1個	種類はその都度指示
4	ダイスカットゼリー	・冷凍品 ・ダイスカット ・卵、乳、小麦不使用のもの ・1kg入	種類はその都度指示
5	タルト	・冷凍品 ・卵・乳、小麦不使用のもの ・1個	種類はその都度指示
6	パバロアムース	・冷凍品 ・卵・乳、小麦不使用のもの ・1個	種類はその都度指示
7	プリン	・冷凍品 ・卵・乳不使用のもの ・1個	種類はその都度指示
8	乳酸菌飲料	・冷蔵品 ・1本	種類はその都度指示
9	ヨーグルト	・冷蔵品 ・冷凍品 ・1個	種類はその都度指示
10	飲むヨーグルト	・冷蔵品 ・1本	種類はその都度指示
11	白桃	・国内産 ・冷凍品、1人用小袋入 ・2つ割	金属探知機を通したもの
12	みかん	・国内産 ・冷凍品	
13	りんご	・国内産 ・冷凍品、1人用小袋入 ・4つ割	金属探知機を通したもの

【いも類】

No.	品名	規格	
1	こんにやく類	・こんにやくを石灰水に浸した状態で納品すること ・納入容器(ふた付)は清潔なものを使用すること	荷姿…1kg
2	糸こんにやく	・市販同等品 ・国内産こんにやく粉を使用したもの ・約5cmにカット ・黒 ・白	荷姿…1kg
3	角切こんにやく	・市販同等品 ・国内産こんにやく粉を使用したもの ・角切20mm×18mm×厚さ10mmにカット	荷姿…1kg
4	つきこんにやく	・市販同等品 ・国内産こんにやく粉を使用したもの ・こんにやくを50mm×5mm×厚さ5mmにカット	荷姿…1kg