

都城市学校給食用物資納入仕様書

- 1 都城市学校給食用物資納入仕様書（以下「本書」という。）は、都城市内の学校給食センター（以下「給食センター」という。）に物資を収めようとする給食物資納入業者に適用する。
- 2 給食センターにおいて使用する物資は、本書に記載されている規格事項に加え、見積書記載の規格に適合したものを原則とする。
- 3 本書に適合しない物資の納入があった場合、交換・返品を速やかに行うこととする。また、納入の虚偽・重過失があった場合、取引を停止する場合がある。
- 4 産地・加工地についての確認、食品添加物の取り扱いについては、十分配慮すること。

【納入物資における共通事項】

- 1 物資は一部を除き国内産原料・国内生産を原則とする。ただし、給食センターからの指示がある場合、この限りではない。農作物（野菜類・果実類）については地産地消を推進するため、価格だけでなく、都城市産・宮崎県産などの産地を優先する場合がある。
- 2 納入の際は、検収担当者とともに、数量、品質・鮮度、包装状態、異物・異臭、産地・原産地、製造日、賞味（消費）期限、品温を確認すること。
- 3 その他
 - ・異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好・品質良好なもの。
 - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害のないもの。
 - ・同一食品の産地、賞味（消費）期限は揃えること。賞味（消費）期限が複数になる場合は事前に給食センターに連絡すること。
 - ・遺伝子組み換え食品である旨の表示がないこと。

【衛生管理】

- 1 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- 2 物資納入の際、品温の管理を図ること。
 - （1）冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用することを原則とする。また、冷蔵・冷凍車は、常に清潔・衛生的に管理を行う。
 - （2）冷蔵・冷凍車を使用しない場合は、冷蔵・冷凍された状態で納品すること。ただし、品温が規定どおりであること。
- 3 配送者の衛生管理には十分配慮し、服装等は清潔に保つこと。
- 4 生鮮食品を納品する場合には、清潔な白衣、帽子、マスク、使い捨て手袋を着用し、異物混入等がないよう細心の注意を払うこと。
- 5 従業員の健康管理の徹底を図ること。
- 6 食品衛生監視票を提出すること：年1回（主食、肉、魚、牛乳、豆腐、こんにゃく取扱業者及び醤油、みそ等の加工業者）
- 7 随時の立入検査等には、速やかに対応すること。

※発注後、学校行事等で発注量の変更や納入中止になる場合がありますのでご了承ください。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚介練り製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を冷凍させたもので包装容器に入れたもの)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

※学校給食衛生管理基準

◎検収で温度を測定する物資については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に準じた温度管理を行うこと。(保管、流通含む)

1 穀類（小麦、加工品）

品 名	規格及び注意事項
小麦粉（薄力粉）	①国内加工 ②無漂白でカビ・異物混入のないもの
パン粉	①国内加工品 ②乾燥良好でカビ・異物混入のないもの
マカロニ スパゲッティ	①デュラム小麦のセモリナ粉１００％ ②乾燥良好、淡黄色で半透明なもの

2 いも類（いも、でん粉、加工品）

規格については、別紙「都城市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品 名	注意事項
じゃがいも	①発芽防止剤等不使用 ②発芽・緑色や変色部、日焼け、空洞のないもの ③著しい変形、傷のないもの ④品種、大きさを揃えて納品する ⑤土をできるだけ落として納品する
さつまいも	①肉質が固く発色、着色処理していないもの ②表皮の黒い変色、著しい変形、日焼け、冠水のないもの ③土は落として納品する
さといも	①肉質が固いもの ②日焼け、変色のないもの ③大きさを揃えて納品する ④土を落とし、毛をよく取り除いて納品する
こんにゃく類	①原料を確認できるもの ②弾力性に富み、こしがあること
でん粉	①国内産じゃがいも原料 ②酸化防止剤不使用
はるさめ	長さ・形状が均一であり、折れがないもの
冷凍さといも	①大きさの揃っているもの ②柔らかく、ねばりのあるもの
カットさといも	①大きさの揃っているもの ②肉質が固いもの ③異臭のしないもの
カットさつまいも 冷凍さつまいも	①国内産 ②無漂白で変色していないもの
カットじゃがいも	①国内産 ②無漂白で変色していないもの ③発芽防止剤等不使用

3 砂糖及び甘味類

品 名	規格及び注意事項
上白糖、三温糖 グラニュー糖	かたまりや異物・不要物の認められないもの
ジャム類	合成着色料、保存料不使用

4 豆類

品 名	規格及び注意事項
納豆	①国産大豆使用 ②冷蔵１０℃以下、冷凍－１５℃以下
きな粉	無着色で保存料不使用
豆腐、焼き豆腐	①腐敗、変質のないもの ②防腐剤不使用 ③製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品すること ④異物になる可能性が高いものは極力使用しないこと（金たわし等） ⑤保存温度１０℃以下
油揚げ 生揚げ がんもどき	①腐敗、変質のないもの ②豆腐の規格に準拠するもの ③鮮度が良く良質な植物油で揚げてあること
味噌（赤・白）	①国内産又は非遺伝子組み換えのもの ②化学調味料、着色料、防腐剤等不使用
高野豆腐	①国内加工で非遺伝子組み換えのもの ②きめが細かく、変形、変色のないもの
冷凍豆類	①大豆：国内産使用 その他の豆類：国内優先（種類により輸入可） ②添加物不使用 ③ブランチング状態が良く、バラ凍結のもの
冷凍豆腐	①ゼラチン不使用 ②口当たりなめらかで、バラ凍結のもの
冷凍油揚げ	揚げ方が一様で、破損・変形のないもの
レトルト水煮豆類 豆ペースト（冷凍・常温）	①大豆：国内産使用 その他の豆類：国内優先（種類により輸入可） ②添加物不使用

5 種実類

品 名	規格及び注意事項
ごま類	①国内加工品（産地：南米） ②無漂白・無着色 ③酸化のないもの
ナッツ類	①原産国明記 ②酸化並びに劣化のないもの

6 野菜類

- (1) 一部を除き、国産を原則とする。
- (2) 大きさ、重量が均一であること
- (3) 鮮度良好で病虫害、腐敗、傷がないこと
- (4) 落ち葉等、異物が混入していないこと
- (5) 泥がついていないこと（指示がある場合にはこの限りでない）
- (6) 箱の入れ替えをしないこと
- (7) 「す」がないこと

なお、規格については、別紙「都城市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品 名	注意事項
大根	①葉付きでないこと（ただし、指示があった場合はこの限りでない） ②ひげ根の少ないもの ③皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの ④二股や割れがないこと ⑤とう立ちしていないこと
人参	①茎の付け根が黒ずんでいないもの ②皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ③大きさを揃えて納品すること ④とう立ちしていないこと
洗いごぼう	①ひげ根が少ないもの ②洗いごぼうの場合は、無漂白であること ③とう立ちしていないこと
かぶ	①つやがあり、固くしまっているもの ②ひび割れや裂けのないもの ③とう立ちしていないこと
白菜	①結球が充分であること ②淡緑色で、枯葉、病虫害のないもの ③切り口が盛り上がっていないもの ④外葉ははずすこと
キャベツ	①結球が充分であること ②芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの ③外葉ははずすこと ④とう立ちしていないもの
にら	①葉がまっすぐにピンと伸びているもの ②葉が肉厚で軸がやわらかいもの ③葉のしおれがなく、枯れていないもの
長ねぎ	①変色していないもの ②根深ねぎで、白色部分が多いもの ③白い部分が固くしまり、乾燥していないもの
玉ねぎ	①芽や根の出ていないもの ②表面が良く乾燥し、身が固くしまっていること（新物は除く）

なす	①皮の色が濃く、表面にはり・つやのあるもの ②へたつき部と皮の境目が白くはっきりしているもの
きゅうり	①全体的に緑色が濃く、切り口が新しいもの ②なるべくまっすぐなもの ③尻すぼみ、尻太りは除く
にがうり	色つやが良く、変色、傷のないもの
ズッキーニ	色つやが良く、変色、傷のないもの
トマト、ミニトマト	①熟しているもの ②皮にはりとつやがあり、大傷がないもの
ピーマン パプリカ	①色むらがなく、肉厚ではりとつやがあるもの ②へたの切り口が新しいもの
しょうが	①カビやぬめりのないもの ②痛み、変色のないもの
セロリ	①茎が太く肉質が厚いこと ②根元まで白く、枯れ葉のないもの
パセリ	緑色が濃く、変色、枯れ葉のないもの
みつば	①みずみずしくて茎が白くしっかりしているもの ②葉の色、茎の部分が変色していないもの
せり	変色、枯れ葉のないもの
もやし、太もやし 大豆もやし	①無漂白のもの ②褐色がかっていたり、黒ずんでいないもの ③根に透明感があるもの
かぼちゃ	緑色が濃くずっしりして重量感があるもの
チンゲン菜	①葉肉が厚くやわらかいこと ②変色、枯れ葉のないもの

《カット野菜、冷凍野菜等》

- (1) 包装に破損、汚れがないこと
- (2) 洗浄済みであること
- (3) 袋の内側や食品に霜がついていなく、冷凍状態が良好なこと
- (4) カットの形状・皮の有無は見積書による

品 名	注意事項
かぼちゃカット	黄色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼうカット 水煮れんこん	無漂白で異臭のないもの
アスパラガス冷凍カット さやいんげん冷凍カット	①筋がなく、適度な太さで変色していないもの ②バラ凍結であること
グリーンピース冷凍	①バラ凍結であること ②粒の大きさが揃い変色していないもの

冷凍ホールコーン	①形が良く、砕け・割れ・つぶれがなくバラ凍結であること ②粒が固すぎず甘味が多いこと
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	①つばみが固く締まっており、砕けのないもの ②大きさが揃っていること。 ③バラ凍結であること
小松菜冷凍カット	①葉の色が濃緑色で葉の黄ばみがないもの ②茎があまり太くないもの
ほうれん草冷凍カット	①葉の色が濃緑色で葉が枯れていないもの ②茎があまり太くないもの
冷凍菜の花	①葉の色が鮮やかな緑色で、黄ばんでないもの ②茎があまり太くないもの
切干大根	①乾燥良好、虫食い、カビのないもの ②無漂白

7 果実類

品 名	規格及び注意事項
かんきつ類	①適度な酸味と甘みがあり、つやのあるもの ②ワックス使用 ③色つやが良く、変色、傷のないもの ④大きさの揃ったもの

《カットフルーツ》

- (1) 製造工程、包装材料資料、細菌検査等書類などの提出書類
(2) 食品添加物の少ないもの

品 名	規格及び注意事項
パインアップル	香り良く甘みのあるもの
りんご	果肉がよくしまっているもの
メロン	特有の芳香があって甘みのあるもの
ぶどう類	色が良く、形が揃っているもの
キウイフルーツ	熟度適正であること

8 きのこと類（足切り）

なお、規格については、別紙「都城市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品 名	注意事項
えのきたけ	①かさが開きすぎていなく、厚く固いもの ②軸が変色していないもの ③張りがあり、軸がべたついていないもの
乾燥きくらげ	病虫害なく、もどしてやわらかいもの
しいたけ	①かさが開きすぎていなく、肉厚なもの ②かさの割れ、変形、黒変は除く
干しいたけ	①乾燥良好で香りの良いもの ②かさの裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの
しめじ、ひらたけ	①かさの色が濃く、軸が白く太く短いもの ②著しい変形・黒変していないもの ③かさ、軸がべたついていないもの
なめこ	①香味が良好で粘質のあるもの ②水分の濁りが少なく、かさや茎が軟化していないもの
エリンギ	軸が白くて太く、裏側のひだがくっきりと出ているもの
まいたけ	①かさの茶褐色が濃く乾いていてつやのあるもの ②軸が白く弾力があるもの

9 藻類（乾燥）

品 名	規格及び注意事項
青さ	①無着色 ②乾燥良好で変色、変質がないこと ③不純物が少ないもの
冷凍青さ	①無着色 ②国産 ③濃緑色でつやと香りが良いもの ④不純物が少ないもの
焼きのり	①濃緑色でつやと香りが良く、すきむらがないこと ②不純物が少ないもの
こんぶ	①乾燥良好で肉厚なもの ②香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの ③不純物が少ないもの
ひじき	①無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの ②不純物が少ないもの
わかめ	①保存料・着色料不使用 ②黒褐色で特有の香味があり、乾燥良好なもの ③不純物が少ないもの

10 魚介類

- (1) 表面が油焼けして、黄みを帯びていないもの
- (2) 解凍品納入の際は温度管理に気をつけること
- (3) 骨は除くこと
- (4) 切り身は一次加工地を明記すること

品 名	規格及び注意事項
あじ	①背部は青黒色、腹部は銀白色であること ②全体的に身の締りが良いこと
いわし	①鮮やかな斑点があること ②張りがあること
かつお	身は赤色で張りがしっかりしていること
さけ、ます	①身の色つやが良く、脂がのっていること ②肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないこと
さば	①身と血合いの境界がはっきりしていること ②しまが鮮明で青みを帯びつやがあること
さわら	身が締まってつやがあり、鮮やかな斑紋があること
さんま	身がよく締まり、背部が青黒いもの
ししゃも	①腹部が割れていないこと ②子持ちは卵がたっぷり入っていること
ぶり	血合いの部分が黒ずんでいないこと
ほき、メルルーサ	①身が締まっているもの ②みずみずしく透明感があること
いか	肉質が半透明でつやがあること
たこ	無着色で弾力のあるもの
むきえび	①つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと ②発色剤・着色料・膨張剤未使用
ちりめんじゃこ	酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
桜えび	乾燥良好、酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
ほたて	身が白く締まっていること
むきあさり あさりレトルト	①身がつやつやしていて身崩れがないこと ②身が揃っていること
削り節	酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用厚けずり かつおだしパック	①特有の香りを有し、酸化防止剤・保存料を含まないこと ②原材料100%
だし用煮干し 煮干しだしパック	①乾燥良好、かび・油焼けのないもの ②原材料100%
だし用昆布	肉厚で香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの
冷凍練り製品	①鮮度、保存状態ともに良好であること ②弾力性に富んでいること

1 1 肉類および加工品

- (1) 切り身等の加工時間は納品時間前 2 4 時間以内とし、原則として加工後は冷凍しないこと。
- (2) 切り身は厚さと形態を統一すること
- (3) 冷蔵機能を備えた設備またはそれに準じた状態で保管、運搬すること
- (4) 極力ドリップがないこと

品 名	規格及び注意事項
豚もも肉（県産）	①肉質、鮮度がともに良好であること ②肉は淡い紅色で光沢があること ③脂 2：肉 8 の割合
鶏肉（県産）	羽と骨は確実に除去されていること（軟骨も可能な限り除去）
牛もも肉（国産・県産・地域産）	①肉は赤褐色で光沢があること ②B S E 検査を受けていること（4 8 か月超の場合） ③脂 2：肉 8 の割合 ④固体識別番号を記載すること
加工品の共通規格	①カット等の加工時間は、納品時間前 2 4 時間以内とする。 ②製造後は衛生的な包装、温度管理、運搬を行うこと
ハム・ベーコン類	肉質が良いこと ※指示があればアレルギー対策を行うこと
ソーセージ類	①形態が良好で破損がないこと ②肉質が良く弾力性に富み気孔がないこと ※指示があればアレルギー対策を行うこと

1 2 卵類

鶏卵・冷凍液卵は、冷凍・冷蔵機能を備えた設備またはそれに準じた状態で保管、運搬すること

品 名	規格及び注意事項
冷凍液卵（全卵）	①新鮮な鶏卵を原料としていること ②殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること
うずら水煮 ゆで卵	①割れ、変形、変色のないもの ②大きさが均一で、色の黒くないもの ③液の混濁がないもの

1 3 乳類

(1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする。

(2) 添加物を使用する場合は、すべて明記すること。

品 名	規格及び注意事項
牛乳・調理用牛乳	におい、色に異常がないもの
生クリーム	①純乳脂肪 ②生乳が100%のもの ③におい、色に異常がないもの
チーズ類	①独特の風味があり色沢が良いこと ②食品添加物の少ないもの ③国内加工 ④ナチュラルチーズ配合率 ・シュレッドチーズ98%以上 ・クッキングチーズ80%以上 ・粉チーズ95%以上 ・プロセスチーズ80%以上
発酵乳、ヨーグルト 乳酸菌飲料	国内産原料であること

1 4 油脂類

品 名	規格及び注意事項
大豆白絞油 サラダ油 米白絞油	①国内加工品 ②缶の場合、形状が良好なもの ③シリコーン無添加
ごま油	①国内加工品 ②酸化による劣化・変質がないこと
バター	色が均一で気孔やむらがなく、風味良好
マーガリン	純植物性で香りが良く、分離していないもの
オリーブオイル	酸化による劣化・変質がないこと

1 5 調味料及び香辛料

品 名	規格及び注意事項
醤油	国内産、または非遺伝子組み換え大豆使用
みそ	①国内産大豆使用 ②非遺伝子組み換え大豆使用
酢	国内産原料で、濁りがなく保存料を含まないこと
清酒 料理酒	①国内産原料 ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
本みりん みりん風調味料	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
ワイン（赤・白）	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
中濃ソース ウスターソース	①国内製造 ②香り・味の良いもの ③J A S 規格 ④低アレルギーのもの
ケチャップ	①着色料・保存料不使用 ②色・香り・味が良いもの ③J A S 規格
トマトピューレ	①着色料・保存料不使用 ②色・香り・味が良いもの
マヨネーズ 卵不使用マヨネーズ	香味及び乳化の状態が良好で、酸化・分離していないもの
食塩	①湿気や塊がないこと ②色沢よく、純白で光沢のあるもの
香辛料	微粉末で香味、乾燥良好であること

【別紙】都城市学校給食野菜納入規格

いも類、野菜類、果物類及びきのこ類の規格については、以下の事項に準ずることとする。

1 いも類

品名	単位	規格	規格詳細
じゃがいも	k g	L～2 L	1個130g～250g
さつまいも	k g	S～L	1本の重量は100g～500g
さといも	k g	M～L	1個40g以上

2 野菜類

品名	単位	規格	規格詳細
大根	k g	M～2 L	1本800g～1.6kg
にんじん	k g	M～2 L	1本90g～450g
洗いごぼう	k g	2M～L	根元部分の直径が2cm～2.5cm
かぶ	k g	L～3 L	1株直径5cm～7cm
白菜	k g	L～3 L	1株2kg以上
キャベツ	k g	M～2 L	1kg以上2kg
レタス	k g	M～3 L	500g～1kgが目安
ほうれん草	k g	M～L	葉茎の長さは20cm～30cmが目安
小松菜	k g	M～L	葉茎の長さは20cm～30cmが目安
チンゲン菜	k g	L～2 L	1株100g～200g
しゅんぎく	k g		1束20cm～24cm
水菜	k g	M	1株35cm～40cm
にら	k g	L～2 L	1束30cm～50cm 葉幅6mm～8mm以上のもの ?
長ねぎ	k g	S～2 L	直径1.5cm～2cm
たまねぎ	k g	L～2 L	
なす	k g	M～L	1個75g～130g
きゅうり	k g	M	1本90g～120g
にがうり	k g	M～L	1本20cm～30cmで、150g～250g目安
ズッキーニ	k g	M～L	1本16cm～22cm
トマト	k g	M～2 L	
ミニトマト	k g		1個15g程度
ピーマン	k g	M～L	1個25g～40g
パプリカ	k g	L～2 L	1個175g以上
しょうが	k g	S～L	1個100g～300g
セロリ	k g	M～2 L	1株1.3kg～2kg目安（1本150g）
みつば	k g	L～2 L	1束25cm～35cm
せり	k g	M～L	1束25cm～43cm
アスパラガス	k g	M～L	1本20cm～25cm目安

3 きのこと類

品名	単位	規格	規格詳細
生しいたけ	k g	M～L	1 個の大きさ 4 c m～8 c m

4 果物類

品名	単位	規格	規格詳細
みかん	個	S～M	