

令和7年度
学校給食用物資
食 品 規 格 表

始良市

◆ 食品の納品について

- 1 発注書や別紙1「各学校・給食センターの納品指定日時一覧」で示す納品指定日時を厳守すること。
- 2 発注者の承認を得た適正な価格で納品すること。
- 3 納品時、物資の検収（品名・数量・納品時間・納品業者名・製造業者名及び所在地・生産地・品質・鮮度・包装容器の状況（破損や汚れの有無等）・異物混入及び異臭の有無・消費期限又は賞味期限・製造年月日・品温・ロットについて確認すること。）を終えてから退所すること。
- 4 検収の結果、不適格品や数量不足等が認められたときは、直ちに代替品を納品すること。また、その際の費用を負担すること。
- 5 納品の際に、納品書を提出すること。なお、納品書には、納品日・品名・量目・単価・金額・このほか食品別に本規格表で示す賞味期限・生産地、製造者等を明記すること。
- 6 納品の際は、清潔な作業着、帽子及びマスクを着用し、手指の消毒を行うこと。
- 7 運搬車両の出入りの際は、事故防止に万全の注意を払うこと。

◆ 物資の品質・衛生管理について

- 1 品質・形状等について、すべて本規格表又は学校・センターの指定するとおりとし、新鮮で安全・衛生的なものを納品すること。
- 2 別紙2「学校給食用食品の原材料、製品棟の保存基準」（文部科学省の基準）に定める温度で保存及び運搬すること。
- 3 異物混入（虫・髪の毛・包装容器の一部等）がないようすること。万が一、異物混入があった場合には、その原因や改善対策等について、校長又は所長へ報告書を必ず提出すること。
- 4 衛生的な容器で運搬すること。
- 5 不必要な食品添加物を使用した物資や内容表示が明らかなでない物資を納品しないこと。
- 6 食品の内容表示・成分表・容器の安全性について、保健所等の証明書を必要に応じて提出すること。
- 7 食品の微生物検査などの結果や生産履歴等を必要に応じて提出すること。
- 8 保健所の指導に従い、衛生管理に細心の注意を払い、自主的に衛生点検等を行うこと。

◆ その他

- 1 月の納入が終了した際には、速やかに請求書を提出すること。
- 2 給食関係職員の施設の見学及び衛生指導等には、積極的に協力すること。
- 3 天災その他事由により給食内容の変更又は給食を中止する場合、物資の発注の変更又は取り消しに応じること。

1 肉類

納品書に次のことを必ず明記すること。

食 肉・・・流通販売業者、購入年月日、処理した日時、冷蔵庫・車の温度
加工品・・・処理した時間、賞味期限・生産会社名、冷蔵庫・車の温度

食 品	規 格
牛肉 豚肉 鶏肉	・ 食肉は前日の午後に切ること。 ・ <u>袋を二重</u>にして詰めること。（使用したまな板の上で袋に詰めないこと。） ・ ドリップの出ない温度管理を行うこと。 ・ 配送車は、保冷車を使用し、温度を 10℃以下に保つこと。 ・ 小売品質基準による規格肉で国産品「上」等級であること。 ・ 産地は発注書のとおりとする。 ・ 肉特有の色・弾力・香りを持ち、新鮮且つ異味・異臭・異色のないもの ・ 抗菌性物質を含まないもの ・ 切り方はその都度指定したとおりとすること。 ・ 指定した部位以外は混ぜないこと。 ・ 牛肉はB S E検査済みのもの ・ 産地が複数になる場合は、別々の容器に入れること。
挽 肉	・ 上記の肉を 2 度挽きしたもの
加工品	・ JAS 表示品で、賞味期限以内のものであること。 ・ 賞味期限・原材料を表示すること。 ・ 切り方等はその都度指定したとおりとすること。

2 鮮魚類

納品書には、次の内容を明記すること。

鮮 魚・・・産地、購入年月日、処理した日時、冷蔵庫・車の温度
加工品・・・製造者、製造年月日、処理した日時、賞味期限、冷蔵庫・車の温度

食 品	規 格
鮮魚共通	・ 鮮魚は前日の午後に切ること。 ・ <u>袋を二重</u>にして詰めること。（使用したまな板の上で袋に詰めないこと。） ・ ドリップの出ない温度管理を行うこと。 ・ 配送車は、保冷車を使用し、温度を 10℃以下に保つこと。 ・ 新鮮な光沢と弾力があり、外観に異常を認めないもの ・ 意味・異臭のないもの ・ 大きさ・形がほぼ揃ったもの ・ 鮮魚の種類・切り方等はその都度示す通りとすること。 ・ 産地が複数になる場合は、別々の容器に入れること。

3 鶏卵

納品書には、産地と採卵年月日を明記すること。

食 品	規 格
鶏卵	・ 表面に光沢のないもの ・ 新鮮なもので、不潔卵及び破損卵でないもの ・ 大きさはその都度示す
液卵	・ 配送車は、保冷車を使用すること（温度を10℃以下に保つこと。）。

4 豆腐類

納品書には、製造年月日、製造時刻を明記すること。

食 品	規 格
豆 腐	・ 遺伝子組換え大豆を使用していないもの ・ 当日に製造したもの（前日製造の場合は、品温10℃以下であること。） ・ 水切りが十分で、破損のないもの ・ 木綿豆腐
あげ類	・ 遺伝子組換え大豆を使用していないもの ・ 当日若しくは前日に製造したもの ・ あげ特有の良い香りのするもの

5 こんにゃく

納品書には、製造年月日、品質保持期限を明記すること。

食 品	規 格
こんにゃく	・ 弾力があり新鮮なもの

6 野菜類

納品書には、産地（県内産の場合は地区名）を明記すること。

食 品	規 格
野菜共通	・ 採取後期日の経過していない新鮮で適度に熟成しているもの。 ・ 病虫害、傷、腐敗のないもの ・ 固有の形状・色沢の良好なもの ・ 本来の硬さを超えたもの、枯葉・泥土などの付着していないもの ・ 根・茎・外葉などの切断部は、不必要に残さないこと。 ・ 「とう」「す」の入ったもの、変形や折れ、割れ傷などは取り除くこと。 ・ 大きさ・長さ等を揃え、著しく品質形状の異なるものを混入しないこと。 ・ 水切りの良好なもの ・ 産地は、可能な限り市内・県内のもの、ない場合は国内とし、小売販売品を納品すること。 ・ 大きさは、その都度示すとおりとすること。 ・ 個別のものについては、各学校・センターの指示に応じること。

7 果物類

納品書には、産地（県内産の場合は地区名）を明記すること。

食 品	規 格
果物類共通	・ 新鮮で風味の良い果実本来の食べごろにあった品質良好なもの ・ 本来の柔らかさ・硬さを超えたものを除くこと。 ・ 品質形状の異なるものは混入せず、大きさを揃えること。 ・ 産地は、可能な限り県内のもの、ない場合は国内とし、小売販売品を納品すること。

8 調味料等

納品書には、賞味期限・製造業者名を明記すること。

食 品	規 格
薄口しょうゆ	・ J A S規格上級とし、合成保存料・甘味料の使用されていないもの ・ 分析証明書の提出が可能であること。
濃口しょうゆ	・ J A S規格上級とし、合成保存料・甘味料の使用されていないもの ・ 分析証明書の提出が可能であること。
酢	・ 1 0 0 %醸造酢で、合成保存料・甘味料の使用されていないもの
み そ	・ 麦みそとし、種類についてはその都度示す ・ 合成保存料・甘味料の使用されていないもの ・ 分析証明書の提出が可能であること。
白絞油	・ 遺伝子組み換えを使用していないもの ・ J A S標準とする。

9 冷蔵・冷凍食品、一般物資

- (1) 配送車は、保冷車を使用し、温度を冷凍食品は -15°C 以下、冷蔵品は 10°C 以下の保つこと。
- (2) 責任あるメーカーの製品を納品すること。
- (3) 納品書には、賞味期限・製造業者名・産地を記入すること。

10 その他

この規格表にないものについては、その都度示す。

各学校・給食センターの納入指定日時一覧の目安

(令和7年度)

納品場所	青果・きのこ類・蒟蒻	精肉	鮮魚	鶏卵	豆腐	冷凍食品	その他
帖佐小学校給食室	当日8:15～8:30	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00		前日10:00まで
重富小学校給食室	当日8:15～8:30まで 果物は別途指定あり	当日9:00頃	-	-	当日8:45前後	前日・当日納品分9:00まで	
山田小学校給食室	当日7:50～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00 ※厳守	前日10:00～16:00	
始良小学校給食室	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	当日8:15～9:00	前日16:30まで	
西始良小学校給食室	当日8:00頃 果物は別途指定あり	当日8:45～9:00	-	-	当日8:30～9:30	前日8:30～10:30	
帖佐中学校給食室	当日8:00頃 果物は別途指定あり	当日指定時間	なし	当日指定時間	当日9:20～9:50	前日8:30～10:00	
重富中学校給食室	当日8:00～9:00頃まで	当日9:15～9:30	なし	当日8:30～9:00	当日9:15	当日分9:00まで 前日納品分10:30頃まで	
加治木学校給食センター	当日8:00～8:35	当日指定時間	当日指定時間	当日指定時間	当日指定時間	指定日時	
蒲生学校給食センター	当日8:00～8:30	当日8:40～9:00	なし	当日8:40～9:15	当日8:45～9:15	10:00～10:45	
小学校給食室別棟	当日7:45～8:10 果物は一番最初に検収	当日8:15	なし	当日8:10	当日8:15～8:50	9:00～10:00	

※各学校・センターと協議のうえ、指定された日時に納入をお願いします。

※前日が休日の場合は、指定された日時に納入をお願いします。

別紙2

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（学校給食衛生管理基準より）

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
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	－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
乳製品類	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