

小平市学校給食用物資規格基準書

令和7年12月

小平市教育委員会

目次

1 小平市学校給食用物資規格基準書の取り扱いについて	1
2 共通事項.....	1
3 小平市における食品添加物の取り扱いについて	2
4 規格基準書の読み方	3
5 「小平市学校給食用物資商品規格書」(指定様式)の提出について	3
6 規格基準.....	4
(1) 穀類	4
(2) いもおよびでん粉類.....	5
(3) 砂糖および甘味料類.....	6
(4) 油脂類	6
(5) 種実類	7
(6) 豆類	7
(7) 魚介類	8
(8) 肉類	10
(9) 卵類	10
(10) 乳類	11
(11) 野菜類	11
(12) 果実類	13
(13) きのこ類	14
(14) 藻類	14
(15) し好飲料類.....	14
(16) 調味料および香辛料類.....	15
(17) デザート・飲料	16
(18) 調理加工食品類	16

資料

「小平市学校給食用物資 商品規格書」

I 小平市学校給食用物資規格基準書の取り扱いについて

本規格基準書(以下「本書」)は、小平市立小学校および小平市立学校給食センターに給食用食材を納入する業者(以下「業者」)に適用します。ただし、(公財)東京都学校給食会、小平市内農家(東京むさし農業協同組合を含む)、および市が指定する特定の食材(品名・製造業者を含む)については、一部適用除外とします。

- (1) 小平市で使用する食材は、本書に記載された規格に加え、「物資見積書」(小学校は毎学期、給食センターは毎月配布)に記載された規格に適合したものに限ります。本書に該当項目がない場合は、「物資見積書」の規格を優先します。ただし、「共通事項」および「食品添加物の取り扱い」については、すべての食材に適用されます。
- (2) 「物資見積書」提出時に「小平市学校給食用物資商品規格書」(以下「商品規格書」とする)を提出すること。
- (3) 「物資見積書」には、アレルギー原因食品が明確にわかるよう、原材料名を正確に記載してください。また、生産地(都道府県名、水揚げ港など)についても、できる限り詳細に記載してください。
- (4) 業者の提出する「物資見積書」に記入された食材については、本規格を満たしたものとみなします。よって、選定には十分留意願います。
- (5) 業者の虚偽・重過失により本書に適合しない食材の納入があった場合、次回入札への参加の拒否または契約を解除する場合があります。
- (6) 食品添加物の取り扱いについては十分留意願います。(P.2「小平市における食品添加物の取り扱いについて」参照)
- (7) 各食材の規格および注意事項欄には、P.2「小平市における食品添加物の取り扱いについて」の項目で記載した内容と同一の内容が掲載されている箇所があります。この箇所は、各業者においての物資選定の際、十分注意していただきたい内容として掲載しました。

2 共通事項

本書および「物資見積書」に記載の食材につき、以下の内容を共通事項とします。

- (1) 食材は、原則として国産または国内で製造・加工されたものとし、牛由来の加工原材料は使用しないこと(※一部例外あり)
- (2) 食品衛生法、日本農林規格等に関する法律(以下JAS法またはJASという)、冷凍食品規格基準等の諸規制に適合するものであること。
- (3) 包装資材は、食品衛生法の容器包装規格に適合したものを使用し、食品衛生法およびJAS法等に基づく品質表示を行うこと。
 - ① 賞味期限・消費期限・品質保持期限・製造年月日・漁獲年月日のいずれかが記載されていること。(納品書に記載されていれば包装表示でなくともよい)但し、青果および期限設定のなきものについてはこの限りでない。
 - ② 製造所の名称および所在地が記載されていること。(自社製品除く)
 - ③ 青果(加工食品の場合は原材料)については、産地・生産者または生産組合の(国産でない場合は原材料の産地・生産者)、容量および等級が記載されていること。(納品書に記載されていれば包装表示でなくともよい)

- (4) 食材の容器および包装は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。(缶については鋸、へこみに注意すること)また、生鮮食品(青果を除く)の容器については、消毒済のものを使用すること。
- (5) 生産・製造・加工・流通の過程で異物混入が発生しないよう対策を講じること。
- (6) 遺伝子組換え食品等について
 - ① 遺伝子組換え食品は使用不可とします。なたね、大豆、トマトなどの加工品については、「遺伝子組換でない」ことを証明する書類を添付してください。
＊令和5年4月の表示制度の変更により、「遺伝子組換でない」等の表示は遺伝子組換えの混入がないと認められたものに限り可能で、従来の5%以下に抑えているものは「適切に生産流通管理された」旨の表示に変更が必要となります。本基準書においては、「遺伝子組換でない」と表記しているものは、「適切に流通管理したもの」は含みません。制度に準じた表記をしてください。
 - ② 放射性物質については、国や自治体で放射性物質検査が実施されており、基準値を超える食材は市場に出回っていないという考え方を市の基本としますが、業者においても各都道府県が行う検査結果や関係機関が提供する情報を有効活用し、安全な食品の提供に努めること。
 - ③ ゲノム編集技術応用食品については、「物資見積書」「商品規格書」に明記すること。

3 小平市における食品添加物の取り扱いについて

小平市では、「不必要的食品添加物は使用しない」「可能な限り食品添加物を含まない食材を調達する」という基本方針のもと、給食食材の調達を行っています。ただし、現在の食品製造および流通の実情を踏まえると、食品添加物を一切使用しない食材の調達は困難です。また、食品添加物の使用を過度に制限することで、必要な食材の安定的な調達に支障をきたす可能性もあります。

そこで、食品添加物については、以下の考え方と取り扱いのもとに、食材の選定および調達を実施します。この主旨を十分踏まえ食材選定をしてください。また、違反があった場合は、ペナルティを課すことがありますのでご注意ください。

- (1) 本書における「食品添加物」とは、食品の品質を向上させる目的で意図的に添加される物質を指し、化学合成品(合成添加物)および非化学合成品(天然由来の添加物)を含みます。基本的に、食材とは別のものとして取り扱います。
- (2) 規制対象にかかる食材は原則使用しないこととします。
 - ① 食品衛生法に定められた化学合成品は原則すべて規制の対象となります。
 - ② 食品衛生法により表示対象となる非化学合成品(天然由来のもの、抽出物など)は、原則規制の対象となりません。ただし、その食材が、学校給食食材として必要のない外観、風味、色、その他の状態を呈するために添加されたと判断したもの、本書の食材規格欄に使用不可と記載してあるものについては規制の対象となります。
 - ③ ただし、上記①および②に該当するものであっても、一般的に食材として使用されているもの(例:重曹、ベーキングパウダーなど)は規制の対象外とします。
 - ④ 加工助剤、キャリーオーバーについては規制の対象なりません。
 - ⑤ 栄養強化の目的で添加されるものについては、合成、非合成を問わず規制の対象なりません。ただし、同一のものが栄養強化の目的以外で添加された場合については規制の対象となります。
 - ⑥ 香料(合成・非合成)は規制対象外としますが、可能な限り使用しないことが望ましいとします。

- (3) 以下の場合は、例外として食品添加物の使用を認めます。
- ① 小平市が指定した食材。(市が厳格に判断・決定したもの)
 - ② 現在の食品製造上、絶対に欠くことのできない食品添加物を使用した食材。
 - ③ 食品添加物を使用せずに製造可能な食材であり、現に流通しているものであっても、現在の登録業者および調達方法では入手不可能な場合の食品添加物使用食材。
 - ④ 各食材項目の規格および注意事項欄に、食品添加物の使用を認められている場合。

4 規格基準書の読み方

- (1) 共通事項と各食材の該当項目に記載してある事項は一致しています。
- (2) 「小平市における食品添加物の取り扱いについて」と各食材の該当項目に同様の内容が記載されている場合は、特に重要な注意事項としてご確認ください。
- (3) 各食材の該当項目に記載してある食品添加物の中で、単に効果目的名だけを記載してあるものは、合成・非合成(天然)どちらの添加物も規制対象となることを示します。

例：

- ・「着色料」と記載されている場合 → 合成・非合成の両方が規制対象
- ・「合成着色料」と記載されている場合 → 合成添加物のみが規制対象

5 「小平市学校給食用物資商品規格書」(指定様式) の提出について

食中毒などの事故を防止するため、すべての食材について、製造工程・作業手順・加工および保存状態を確認します。

「物資見積書」と併せて、「小平市学校給食用物資商品規格書」(指定様式)をご提出ください。食品及び原材料の生産地、加工地等については、できる限り詳細にご記載いただくよう努めてください。

なお、加熱せずに提供する食材(牛乳、発酵乳、個別包装かつ殺菌済みの食品を除く)については、製造工程および製造加工業者の衛生管理体制をより厳格に審査します。保健所の衛生監視票や、製造加工業者の自主管理記録票等により確認を行うとともに、製造加工業者が従業員の健康状態の確認(ノロウイルス感染防止対策)を適切に行っているかを確認し、必要に応じて結果報告をお願いする場合があります。

また、裏面「その他の提出書類」欄において「有」に○が付されている書類は、落札後に必ずご提出ください。

6 規格基準

(1) 穀類

品名	規格および注意事項
米	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産・当年度産のものとし、収穫年度および精米日を明記する（※天候不順等により過年度産を使用する場合は、その都度指定） ② 割れ・ひび・変色のない、粒のそろったもの ③ 有機農法または減農薬・無農薬で栽培されたものを優先 ④ 小学校は七分つき米に対応すること
小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産小麦粉 ② 学校給食用規格（薄力・強力）または国産薄力粉を使用 ③ 品名・内容量・製造業者名などを明記する（※給食センターは25kg入り） ④ 無漂白のもの
パスタ類 (乾燥)	<ul style="list-style-type: none"> ① デュラム小麦のセモリナ粉100%を優先する ② 無漂白 ③ 色沢・形状が良好で折れ、砕けのないもの ④ 乾燥良好なもの
麺類	<ul style="list-style-type: none"> ① 学校給食会扱いのものは除く ② 無漂白小麦粉使用 ③ 中華麺の場合、アルカリ製剤（かん水）の使用は可としますが、使用していない製品を優先使用する。（物資選定の際、学校または給食センターでの調理上の扱いやすさを考慮するが、使用していないものを優先使用する） ④ 生うどんは小麦粉・食塩・水のみを原料とすること（それ以外の原料を使用する場合は明記する） ⑤ 容器は清潔かつ蒸れない工夫がされていること
小麦粉製品 (生・乾燥)	<ul style="list-style-type: none"> ① 無漂白小麦粉使用 ② 学校給食用指定品とし香料は最小限に抑えたものであること（ホットケーキミックス等） ③ アルカリ製剤（かん水）の使用は認めるが、使用しないものが好ましい（物資選定の際、学校・給食センターでの調理上の扱いやすさを考慮するが、使用していないものを優先使用する）
小麦粉製品 (冷凍)	<ul style="list-style-type: none"> ① 小麦粉製品（生・乾燥）の①②③に準ずる ② 冷凍焼け・再凍結品不可
パン	<ul style="list-style-type: none"> ① 学校給食会扱いのものは除く ② イーストフード（V.C）の使用可、乳化剤の使用はパンの種類により使用可 ③ 給食センターは学校配達の指定あり
パン粉	<ul style="list-style-type: none"> ① イーストフード（V.C）・酸化防止剤（V.C）の使用可

穀類 (小麦粉・米を除く)	<p>① 国産、当年度産のもの（但し、天候不順等により過年度産のものでも可能な場合はその都度指定）</p> <p>② 原料は遺伝子組換えてないこと</p>
穀類製品	<p>① 国産および国内加工品で食品添加物を使用していないもの</p> <p>② 製造日より6か月以内のもの（製造年月日を明記する）</p> <p>③ 上新粉はうるち米100%であること</p> <p>④ 米粉はうるち米100%で用途標記のあるもの</p> <p>⑤ 白玉粉はもち米100%であること</p> <p>⑥ 粉類は乾燥、保存および包装が良好なもの</p> <p>⑦ ピーフンは米100%であること</p> <p>⑧ もちは、もち米100%のもので水分含有率が45.5%以下であること</p> <p>⑨ もちの打ち粉はコーンスターク不可とし、多すぎず、適量であること</p> <p>⑩ 白玉団子は、国産白玉粉100%であること</p> <p>⑪ 容器は清潔かつ蒸れない工夫がされていること</p>

（2）いもおよびでん粉類

品名	規格および注意事項
生鮮いも類	<p>① 極端なサイズ不揃いや規格外品は、指定品以外は受け入れ不可、返品扱いとする</p> <p>② 規格は発注書または物資見積書に明記する</p> <p>③ 腐敗・病害虫等により納品量が不足した場合（給食センターでは2%を超える不足分）、交換（指定品以外は交換不可）または返品扱いとする</p> <p>④ 馬鈴薯への放射線照射は不可</p> <p>⑤ 馬鈴薯は外皮が薄く、芽が浅いもの</p> <p>⑥ 可能な限りサイズを統一するか、サイズ別に分けて納品すること</p>
冷凍いも類	<p>① 国産であるもの</p> <p>② 緑化・損傷・腐敗・病虫害による変色部のないもの</p> <p>③ 食品添加物の使用が少ないもの</p> <p>④ 保存および包装が良好なもの</p> <p>⑤ 再凍結された製品は不可</p>
こんにゃく類	<p>① 原材料は生いもまたは粉のいずれでも可とするが、物資見積書に指定がある場合はその内容に従うこと（※見積書には原材料の種類を必ず明記する）。</p> <p>② 原則として国産原料を使用したもの</p> <p>③ 食材を容器に直接入れないこと</p>
でん粉類	<p>① 酸化防止剤の使用は、馬鈴薯でん粉を除き認めますが、無添加の製品を優先する（※「無添加」の記載がある場合は、そちらを優先する）</p> <p>② 原材料産地は、馬鈴薯でん粉は北海道産とするが、他のでん粉に関しては特に指定しない（但し、国産原材料使用のものを優先使用する）</p>

はるさめ類	① 原材料原産国を明記する ② 無漂白・無味・無臭のもの ③ 乾燥良好で、変質・折れのないもの
マッシュポテト	① 北海道産馬鈴薯使用を原則とする ② グリセリン脂肪酸エステルの使用の場合は、必ずその旨を明記する

(3) 砂糖および甘味料類

品名	規格および注意事項
三温糖 上白糖	① 小学校は1Kg入り、給食センターは30Kg入りまたは1Kg入り(入札時に指定) ② かたまりや異物・不要物の認められないもの ③ 三温糖は亜硫酸化合物やアンモニウム化合物などの化学物質を用いたカラメル色素の使用不可
粉砂糖	① かたまりや異物・不要物の認められないもの
はちみつ	① 国産で純粋はちみつであること ② 公正マーク適合品 ③ 花の種類を明記する
ジャム類 チャツネ類	① JAS特級品
メープルシロップ	① カナダ産、純粋メープルシロップ使用

(4) 油脂類

品名	規格および注意事項
ごま油	① JAS規格品 ② 100%純正ごま油であること ③ 原材料の原産国を明記する ④ 小学校はビン装品が望ましい
植物油 (米・なたね油) <白絞・サラダ>	① JAS規格品 ② 国産または遺伝子組換えでない原料を使用のもの ③ ノンシリコンのもの ④ 白絞・サラダどちらでも可(明記する) ⑤ 給食センターは16.5Kg缶のみ ⑥ 缶の内側にパラфинを使用していないこと ⑦ 契約期間内に2度の膨張缶納品があった場合は、契約解除
オリーブ油	① JAS規格品 ② 清澄であるもの ③ 原産国を明記する

バター	① 国産原料使用 ② 有塩または無塩の別を明記する(※用途に応じて指定) ③ 1ポンド(約450g)入り
マーガリン	① JAS規格「上級マーガリン」に適合し、植物油または乳製品を原料としたもの ② ①の規格適合品であれば、食品添加物の使用は問わない
マヨネーズ	① JAS規格に適合し、化学調味料(表示名:アミノ酸またはアミノ酸等)を使用していないもの ② 原材料および成分を明記する

(5) 種実類

品名	規格および注意事項
ごま類	① 原産地を明記する ② 無漂白、無着色のもの ③ 酸化していないもの ④ 煎った状態のもの
むき栗 (生)	① 国産かつ国内加工品で、薬品処理をしていないもの ② 異味・異臭がなく、割れ・クズのないもの ③ 加工日を明記する ④ 冷蔵保存
ナツツ類	① 原産国を明記する ② 当年度産(当年度産が未流通の場合は前年度産可)、生産年度を明記する ③ 酸化並びにカビのないもの ④ 煎った状態のもの

(6) 豆類

品名	規格および注意事項
乾燥豆類	① 国産を優先するが原産国を明記する ② 当年度産(当年度産が未流通の場合は前年度産可)、生産年度を明記する ③ ポストハーベスト処理を行っていないもの ④ 大きさは物資見積書の規格に準ずる
豆水煮等加工品	① 国産を優先する ② 食品添加物の使用が少ないもの
納豆	① 国産または遺伝子組換えでない大豆を使用のもの(証明書を添付) ② 製造日より3日以内 ③ 紙カップ入り

豆腐 焼き豆腐	① 国産または遺伝子組換えでない大豆を使用のもの(証明書を添付) ② 当年度産大豆使用(当年度産が未流通の場合は前年度産可)、大豆の生産年度を明記する ③ 凝固剤は塩化マグネシウムのみ ④ 消泡剤は使用不可 ⑤ 製造後完全に冷却されたもの ⑥ 水分90%以下のもの ⑦ 焼き豆腐は焼き目が均一に付いていること
高野豆腐 (凍り豆腐)	① 豆腐の①~④に準ずる(原料大豆・凝固剤・消泡剤など) ② 風味が良好なもの ③ きめ細かく、破損・変形なく、サイズ・厚さが均一であること ④ 乾燥度の適度なもの
油揚げ 生揚げ がんもどき	① 豆腐の①~⑥に準ずる(原料・製造方法・水分など) ② 揚げすぎていないこと、揚げかすが付着していないこと ③ 異臭・泡立ち・色の変化など、酸化の兆候が認められる油は使用しないこと
みそ	① 国産または遺伝子組換えでない大豆(証明書を添付)、および米を使用 ② 大豆、米こうじ、塩のみ使用のもの(麦みそは麦こうじ、豆みそは大豆こうじを使用) ③ 酒精の使用は認めるが、無添加のものを優先する
湯葉	① 乾燥品 ② 豆腐の①~⑤に準ずる(原料・凝固剤・消泡剤・冷却など)
きなこ	① 乾燥豆類の①、②に準ずる(原産国、生産年度) ② 乾燥状態が良好で、固まりや異物のないもの
豆乳	① 国産 ② 原料は遺伝子組換えでない大豆を使用したもの(証明書を添付)

(7) 魚介類

品名	規格および注意事項
生鮮魚介類 (切り身)	① 指定された形状で、均一かつ崩れていないこと ② ドリップの発生に注意 ③ 納品は原則として半解凍状態とすること ④ 直接容器に入れないこと ⑤ 切り身の厚さは1cm以内とすること
生鮮魚介類 (切り身以外)	① 生鮮魚介類切り身の①~④に準ずる ② 形状、状態は物資見積書に明記する
いか (切り身・その他)	① 生鮮魚介類切り身の①~④に準ずる ② 切り身の場合は、皮・骨を完全に除去し、両面に切れ目を入れること

冷凍魚介類	① 完全なバラ凍結とし、冷凍状態で納品すること ② 冷凍むきえびについてはリン酸塩の使用不可 ③ 大きさは物資見積書規格に準ずること
ちりめんじゃこ	① 漂白剤、酸化防止剤、保存料の使用不可 ② 乾燥状態が良好であること ③ 異物（小石・貝殻など）の混入に十分注意すること ④ 冷凍納品の場合は、その旨を明記する
紅鮭フレーク	① 冷蔵品または冷凍品 ② 乾燥品不可 ③ 着色料、酸化防止剤、保存料、化学調味料の使用不可
たらこ	① 着色料、発色剤、化学調味料の使用不可
削り節類	① 鰯、鯖および鰯（指定） ② 国産および国内加工品 ③ 酸化防止剤、保存料の使用不可 ④ 形状のくずれがなく、粉末状になっていないもの ⑤ 乾燥剤が同封されていないもの
干しえび シャーミー	① 国産を優先するが原産国を明記する ② 乾燥品 ③ 異物（タコ・カニなど）の混入に十分注意すること ④ 酸化防止剤、保存料、着色料の使用不可 ⑤ 適切な温度管理を行い、品質を保持すること
魚介缶詰類 および レトルト製品	① 国内加工品 ② 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準に適合していること ③ 化学調味料は使用不可 ④ 膨張缶および変形圧着不良品でないもの ⑤ 契約期間内に2度の膨張缶および圧着不良品の納品があった場合、契約解除
水産練り製品	① つなぎ（でん粉など）の使用は全体の5%以下とし、その割合を明記する ② 漂白剤、保存料、合成着色料、化学調味料、合成甘味料、合成増粘剤の使用不可 ③ 冷蔵または冷凍品（冷凍品については解凍して納品を指定する場合がある） ④ 冷凍すり身の使用は可とするが、生すり身使用の製品を優先使用する ⑤ 原材料、加工地を明記する ⑥ 生鮮魚介類切り身の①、③、④に準ずる

(8) 肉類

品名	規格および注意事項
生鮮肉類	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産 ② 納入業者または登録事業者が加工したもの ③ 脂肪部位については、豚肉は10%以内（バラ肉は除く）、鶏肉は5%以内であること ④ 冷凍品、過度の霜が付着した製品は不可 ⑤ 他種肉類の混入は認めない ⑥ 部位、形状は発注書または物資見積書にて指定 ⑦ 直接容器に入れないこと ⑧ ひき肉類については当日処理が望ましい
加工品	<ul style="list-style-type: none"> ① 生鮮肉類の①～⑦に準ずる ② 原則として、豚肉 100% オールポークを使用 ③ 発色剤、保存料、化学調味料、着色料、結着剤、酸化防止剤の使用不可

(9) 卵類

品名	規格および注意事項
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ① 冷蔵保存、冷蔵配達 ② 産卵後3日以内のもの ③ 殺菌卵
殺菌液卵	<ul style="list-style-type: none"> ① 凍結またはチルド冷蔵のもの ② 温度管理のできているもの ③ 食品添加物の使用が少ないもの
うずら卵・卵水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① チルド品または加圧殺菌常温保存品 ② 缶詰不可 ③ 汁に濁りのないもの

(10) 乳類

品名	規格および注意事項	
牛乳	飲用	① 小平市指定のもの ② 成分無調整 ③ 学校配達 ④ ピン装であること ⑤ 冷蔵保存・配達、容器回収
	調理用	① 成分無調整 ② 小学校は学校、給食センターは給食センターへ配達 ③ 冷蔵保存・配達
生クリーム	① 乳脂肪分45%以上 ② 1000ml入り	
プロセスチーズ	① 乳化剤のみ使用を認めるが使用していないものを優先使用する	
乳酸菌飲料	① 容器入り、缶入り不可 ② ヨーグルトはできるだけホエイの分離が少ないもの ③ 学校配達	
コーヒー入り牛乳・乳飲料	① 生乳90%以上(脱脂粉乳使用不可) ② 着色料(カラメル色素含)不可 ③ ピン装または紙パック(ピン装の場合は容器回収) ④ 学校配達 ⑤ 冷蔵保存・配達	

(11) 野菜類

品名	規格および注意事項
生鮮野菜類一般	① 国産(小平産を優先する) ② 泥はできる限り落として納品 ③ 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したもの以外不可、交換扱いとする ④ 規格は発注書または物資見積書に明記する ⑤ 腐敗、病害虫等で納品量が不足した分(給食センターは納品量の2%を超えた分)は交換(指定したもの以外不可)または返品扱いとする ⑥ 葉もの類は特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること

カット野菜	<ul style="list-style-type: none"> ① 新鮮良質のもの ② 病害虫、腐敗、キズがないもの ③ 等級、産地等明記する ④ 大きさ、重量が均一であること ⑤ 製造後の包装及び取扱いが衛生的であること ⑥ 原則として納品日の前日に加工されたもの
ホールトマト	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用、加工、遺伝子組換えでないトマトを使用のもの(証明書を添付) ② 原料産地を明記する
漬物類	<ul style="list-style-type: none"> ① 合成着色料・保存料・化学調味料の使用不可
水煮ぜんまい	<ul style="list-style-type: none"> ① 漂白剤の使用不可、PH調整剤使用可 ② 国産原料使用かつ国内加工品 ③ 原料産地を明記する
水煮わらび	<ul style="list-style-type: none"> ① 漂白剤の使用不可、PH調整剤使用可 ② 国産原料使用かつ国内加工品
切り干し大根	<ul style="list-style-type: none"> ① 無漂白、無添加のもの ② 年度を明記する
冷凍野菜類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用かつ国内加工品 ② どうもろこしについては、粒の軸片を取りのぞいたもの ③ 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したもの以外不可、交換扱いとする ④ 遺伝子組換え作物ではないもの ⑤ 冷凍焼けがなく、凍結状態の良いもの ⑥ ペースト状の場合、特有の色沢を有しているもの
たけのこ水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用かつ国内加工品 ② 当年度産、B簡またはLL ③ 缶詰品の測り売りでないもの ④ 契約期間内に2度の膨張缶納品があった場合、契約解除(缶の場合)
クリームコーン缶	<ul style="list-style-type: none"> ① 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準に適合するもの ② 国産 ③ 固形分95%以上 ④ 缶内部の塗装が溶け出していないもの

(12) 果実類

品名	規格および注意事項
生鮮果実類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産 ② 極端にふぞろい、規格外のものについては、指定したもの以外不可、交換扱いとする ③ 規格は発注書または物資見積書に明記する ④ 腐敗、病害虫等で納品量が不足した分（給食センターは納品量の2%を超えた分）は交換（指定したもの以外不可）または返品扱いとする ⑤ 柑橘類はワックスを使用していないもの
カット果物	<ul style="list-style-type: none"> ① (11)野菜類のカット野菜に準じる ② 個包装のものは学校配達
フレッシュパック	<ul style="list-style-type: none"> ① くずれていないもの ② 変色していないもの ③ 袋が破損していないもの ④ 未過熟でないもの ⑤ 「生鮮果実類一般」に準じたもの ⑥ 規格は物資見積書に明記する
乾燥果物	<ul style="list-style-type: none"> ① 原産地を明記する ② 食品添加物不使用
冷凍果物	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産を原則とする ② 「生鮮果実類一般・乾燥果物・果実缶詰類一般」に準じたもの ③ 保管温度が-20℃以下であること ④ 凍結状態が良好なもの ⑤ 包装が完全で破損・汚れのないもの ⑥ くずれていないもの、異物が混入していないもの ⑦ 変色していないもの ⑧ 未過熟でないもの ⑨ 規格は物資見積書に明記する
果実缶詰類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産を原則とする ② 酸味料・酸化防止剤(V.C)の使用可、安定剤の使用不可 ③ 膨張缶及び変形・圧着不良品でないもの ④ 缶内部の塗装が溶け出していないもの ⑤ 契約期間内に2度の膨張缶納品があった場合、契約解除

(13) きのこ類

品名	規格および注意事項
生鮮きのこ類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産 ② バラ梱包にて納品 ③ 極端にふぞろい、規格外のものについては、交換（指定したもの以外不可）または返品扱いとする ④ 規格は発注書または見積書に明記する ⑤ 腐敗、病害虫等で納品量が不足した分（給食センターは納品量の2%を超えた分）は交換（指定したもの以外不可）または返品扱いとする ⑥ 菌床の付着に注意し、なるべく取り除いて納品
乾燥きのこ類一般	<ul style="list-style-type: none"> ① 規格は発注書または物資見積書に明記する ② 国産原料使用かつ国内加工品
マッシュルーム水煮	<ul style="list-style-type: none"> ① JAS規格品 ② 国産原料使用かつ国内加工品 ③ 酸化防止剤(V.C)・PH調整剤使用可

(14) 藻類

品名	規格および注意事項
乾燥藻類	<ul style="list-style-type: none"> ① 肉厚のもの ② 国産および国内加工品
生藻類	<ul style="list-style-type: none"> ① 肉厚のもの ② 国産原料使用および国内加工品 ③ 加塩していないもの

(15) し好飲料類

品名	規格および注意事項
清酒	<ul style="list-style-type: none"> ① 合成酒不可 ② 国産原料使用 ③ 小学校は瓶装品
ワイン類	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用 ② 酸化防止剤・保存料不可 ③ 小学校は瓶装品
みりん	<ul style="list-style-type: none"> ① 国産原料使用、本醸造品（米・米麹原料で醸造されたもの） ② 小学校は瓶装品

(16) 調味料および香辛料類

品名	規格および注意事項
しょうゆ	① 国産、遺伝子組換えでない丸大豆(証明書を添付)、小麦、塩のみ使用のもの ② 小学校はビン装品
ソース類	① 着色料・化学調味料・保存料・増粘剤・糊料・合成甘味料の使用不可 ② 小学校はビン装品またはペットボトル
食酢	① 醸造酢であること(米等穀物、りんご、ブドウ等を原料としたもの) ② 小学校はビン装品が望ましい
りんご酢	① 小学校はビン装品が望ましい
トマトケチャップ	① JAS規格特級品 ② 国産原料使用または遺伝子組換えでないトマトを使用のもの(証明書を添付) ③ 原料産地を明記する
トマトピューレ トマトペースト	① JAS規格品 ② 国産原料使用または遺伝子組換えでないトマトを使用のもの(証明書を添付) ③ 原料産地を明記する
チリソース	① トマトケチャップに準ずる
ピザソース	① トマトケチャップに準ずる
香辛料類	① 原産国を明記する ② 乾燥ホールまたは粉末状態(ラー油、豆板醤、テンメンジャン等を除く) ③ 湿度管理を徹底し、カビの発生がないこと
冷凍濃縮スープ 濃縮スープ缶詰 ※給食センターのみ	① 化学調味料の使用不可 ② 種類の異なるスープ混合品は不可 ③ 香辛料・香味野菜の使用は一切問わない ④ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準に適合するもの(この基準にあてはまらない食品については、該当する包装等基準に適合するもの) ⑤ 膨張缶および変形圧着不良品でないもの ⑥ 契約期間内に2度の膨張缶および圧着不良品の納品があった場合、契約解除

(17) デザート・飲料

品名	規格および注意事項
果実飲料	① 果汁100%使用、合成甘味料・合成着色料使用不可 ② 学校配達
プリン・ヨーグルト	① 乳化剤の使用不可 ② 学校配達
ゼリー ※給食センターのみ	① 合成甘味料・合成着色料の使用不可 ② 学校配達
アイスクリーム フローズンヨーグルト	① ゼリーの①に準ずる ② クラス別に数量を数え、ドライアイスを封入した保冷バッグに入れて学校配達
ケーキ類 ※給食センターのみ	① ゼリーの①②に準ずる ② 冷凍製品可 ③ 乳化剤の使用は認めるが、使用していないものを優先使用する ④ 指定がある場合はクラス別に数量を数えて学校配達

(18) 調理加工食品類

品名	規格および注意事項
冷凍食品 ※給食センターのみ	① 前処理がされているもの ② 急速冷凍されているもの ③ 密封包装されているもの ④ 原材料成分内容等が表示されているもの ⑤ 破損や霜についていないもの
混ぜご飯の素 ふりかけ	① 国内製造品 ② 化学調味料・合成着色料の使用不可 ③ 着色料については、使用されていないものが好ましい

小学校	給食センター(中学校)
平成13年10月施行	平成12年4月1日施行
平成22年4月一部改定	平成15年2月1日一部削除
平成24年4月一部改定	平成17年4月1日一部改定
平成27年4月一部改定	平成19年12月1日一部改定
令和2年3月一部改定	平成22年1月8日一部改定
令和4年4月一部改定	平成24年2月7日一部改定
	平成26年2月27日一部改定
	平成27年12月22日一部改定
	平成30年2月21日一部改定
	令和元年12月5日一部改定
	令和3年12月2日一部改定
令和5年12月1日改定	
令和7年12月1日一部改定	

資 料

「小平市学校給食用物資商品規格書」

小平市學校給食用物資 商品規格書

年 月 日

見積番号	
見積品名	
商品名	
販売者	
所在地	
製造者	
所在地	

納入業者名

代表取締役

印

加工①

所在地

加工②

所在地

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

內包裝保存方法 容形態量

調理方法及び取扱い上の留意点

栄養成分(100g中)

原料配合割合

エネルギー		kcal
水分		g
たんぱく質(総量)		g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)		g
脂質(動物性)		g
炭水化物		g
灰分		g
ナトリウム		mg
カリウム		mg
カルシウム		mg
マグネシウム		mg
リン		mg
鉄		mg
亜鉛		mg
レチノール		μg
カロテン		μg
レチノール当量		μg
ビタミンB1		mg
ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg
食物繊維		g
食塩相当量		g

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

コンタミネーションについて

※裏面にも記入項目があります。

微生物検査 (年 月 日実施)

項目	基 準 値	結 果
一般生菌数		
大腸菌群		

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
- 中国産原料の安全証明書 (有・無)
- 放射能検査書 (有・無)
- 非遺伝子組換証明書 (有・無)
- OHACCP認定証明書 (有・無)
- ISO22000認定証明書 (有・無)

※その他検査項目があれば記載すること。

製 造 工 程

製 造 工 程			衛 生 管 理	備 考
原材料の受け入れから出荷にいたるまでの製造・加工工程を記載すること。 また、外部委託のある場合には、工程ごとに詳細を記載すること。 ※最終加熱～充填において人の手を介する工程がある場合は、作業工程の詳細を必ず明記すること。	機械 (手を介) のす るた 別作 は人	製造者 以外 (表 の番 号を 記載) での 作業 所	衛生管理上の留意点を記載すること。 (加熱温度・時間、手袋を着用して作業する等)	

小平市學校給食用物資 商品規格書

記入例

年 月 日

見積番号	学期●●番
見積品名	きざみのり
商品名	特選きざみのり 20gパック
販売者	株式会社 小川商店 所在地 小平市 · · · · ·
製造者	有限会社 鈴木海苔店 所在地 兵庫県 · · · ·

納入業者名 株式会社●●●●

代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	有限会社 御幸商店 所在地 兵庫県...
加工②	所在地

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

内 容 量	20g
包 装 形 態	ポリ袋入/段ボール箱入れ
保 存 方 法	常温

調理方法及び取扱い上の留意点

冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。

栄養成分(100g中)

原料配合割合

エネルギー	188	kcal
水分	2.3	g
たんぱく質(総量)	41.4	g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)	3.7	g
脂質(動物性)		g
炭水化物	44.3	g
灰分	8.3	g
ナトリウム	530	mg
カリウム	2400	mg
カルシウム	280	mg
マグネシウム	300	mg
リン	700	mg
鉄	11.4	mg
亜鉛	3.6	mg
レチノール	0	μg
カロテン	27000	μg
レチノール当量	2300	μg
ビタミンB1	0.69	mg
ビタミンB2	2.33	mg
ビタミンC	210	mg
食物繊維	36	g
食塩相当量	1.3	g

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

ヨンタミネーションについて

※裏面にも記入項目があります。

項目	基 準 値	結 果
一般生菌数	$1 \times 10^5/g$ 以下	0
大腸菌群	陰性	陰性

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
- 中国産原料の安全証明書 (有・無)
- 放射能検査書 (有・無)
- 非遺伝子組換証明書 (有・無)
- HACCP認定証明書 (有・無)
- ISO22000認定証明書 (有・無)

※その他検査項目があれば記載すること。

製 造 工 程

製 造 工 程			衛 生 管 理		備 考
	機 械 (手 を (機) のす るた 別作 は人	製造者 以外 (表 の番 号を 記載)	衛生管理上の留意点を記載すること。 (加熱温度・時間、手袋を着用して 作業する等)		
原材料の受け入れから出荷にいたるまでの製造・加工工程を記載すること。 また、外部委託のある場合には、工程ごとに詳細を記載すること。 ※最終加熱～充填において人の手を介する工程がある場合は、作業工程の詳細を必ず明記すること。					
加工①					
1 収穫	(手)				
2 水洗い	(機)				
3 細断	(機)				
4 成型 全形(19×21cm)100枚/束	(機)				
5 一次乾燥 異物検査機、金属検出器使用	(機)				
6 等級格付・入札	(手)		手袋着用		
7 二次乾燥(火入れ)	(機)		加熱温度200度8分		
8 密閉保管 段ボール箱 *常温または冷凍 (ポリ袋・アルミラミネート袋使用)	(機)				
9 焼き加工 100枚取	(機)		目視検査		
10 裁断 のり裁断機にて3mm幅約5cmに切断	(手)	①	手袋着用		
11 袋詰め 手作業にて規定重量に計量・袋詰	(手)	①	ふるい・目視検査・手袋着用		
12 検査 外観検査後金属検出器 (Fe O. 8、Sus 1. 2)	(機)				
13 箱詰 指定数量にパック後ラベル貼り 確認作業	(機)				
14 保管・出荷					

小平市學校給食用物資 商品規格書

記入例：肉

年 月 日

見積番号	一般●●番～●●番
見積品名	若鶏もも肉
商品名	鶏肉
販売者	株式会社 □□□□ 所在地 青森県…
製造者	所在地

納入業者名 株式会社●●●●

代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	株式会社 △△△△ 所在地 青森県...
加工②	株式会社 ○○○○ 所在地 東京都...

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

内 容	量
包 装	形
保 存	態
方 法	法

調理方法及び取扱い上の留意点

冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。

栄養成分(100g中)

原料配合割合

エネルギー		kcal
水分		g
たんぱく質(総量)		g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)		g
脂質(動物性)		g
炭水化物		g
灰分		g
ナトリウム		mg
カリウム		mg
カルシウム		mg
マグネシウム		mg
リン		mg
鉄		mg
亜鉛		mg
レチノール		μg
カロテン		μg
レチノール当量		μg
ビタミンB1		mg
ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg
食物繊維		g
食塩相当量		g

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

ヨンタミネーションについて

※裏面にも記入項目があります。

項目	基準値	結果
一般生菌数		$1.9 \times 10^3/g$
大腸菌群数		$2.4 \times 10^2/g$
黄色ブドウ球菌		陰性
サルモネラ		陰性
カンピロバクター		陰性

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
 - 中国産原料の安全証明書 (有・無)
 - 放射能検査書 (有・無)
 - 非遺伝子組換証明書 (有・無)
 - HACCP認定証明書 (有・無)
 - ISO22000認定証明書 (有・無)

記入例：肉

※その他検査項目があれば記載すること。

製造工程

小平市學校給食用物資 商品規格書

記入例：魚

年 月 日

見 積 番 号	一般●●番
見 積 品 名	鮭切身60g
商 品 名	秋鮭(シロサケ)
販 売 者	株式会社 □□□□
	所在地 北海道…
製 造 者	所在地

納入業者名 株式会社●●●●

代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	株式会社 △△△△ 所在地 北海道・・・
加工②	株式会社 ○○○○ 所在地 東京都・・・

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

内	容	量	
包	装	形	態
保	存	方	法

調理方法及び取扱い上の留意点

冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。

栄養成分(100g中)

エネルギー		kcal
水分		g
たんぱく質(総量)		g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)		g
脂質(動物性)		g
炭水化物		g
灰分		g
ナトリウム		mg
カリウム		mg
カルシウム		mg
マグネシウム		mg
リン		mg
鉄		mg
亜鉛		mg
レチノール		μg
カロテン		μg
レチノール当量		μg
ビタミンB1		mg
ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg
食物繊維		g
食塩相当量		g

原料配合割合

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

ヨンタミネーションについて

※裏面にも記入項目があります。

項目	基 準 値	結 果
一般生菌数		1.9×10^3 /g
大腸菌群数		2.4×10^2 /g
黄色ブドウ球菌		陰性
サルモネラ		陰性
カンピロバクター		陰性

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
 - 中国産原料の安全証明書 (有・無)
 - 放射能検査書 (有・無)
 - 非遺伝子組換証明書 (有・無)
 - HACCP認定証明書 (有・無)
 - ISO22000認定証明書 (有・無)

記入例：魚

※その他検査項目があれば記載すること。

製造工程

小平市學校給食用物資 商品規格書

記入例：青果

年 月 日

見 積 番 号	青果●●番
見 積 品 名	ぶなしめじ
商 品 名	ぶなしめじ ほぐし
販 売 者	株式会社 □□□□
製 造 者	所在地 長野県...

納入業者名 株式会社●●●●

代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	株式会社 △△△△ 所在地 長野県...
加工②	株式会社 ○○○○ 所在地 東京都...

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

内	容	量	
包	装	形	態
保	存	方	法

調理方法及び取扱い上の留意点

冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。

栄養成分(100g中)

原料配合割合

エネルギー		kcal
水分		g
たんぱく質(総量)		g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)		g
脂質(動物性)		g
炭水化物		g
灰分		g
ナトリウム		mg
カリウム		mg
カルシウム		mg
マグネシウム		mg
リン		mg
鉄		mg
亜鉛		mg
レチノール		μg
カロテン		μg
レチノール当量		μg
ビタミンB1		mg
ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg
食物繊維		g
食塩相当量		g

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

ヨンタミネーションについて

※裏面にも記入項目があります。

項目	基 準 値	結 果
一般生菌数		1.9×10^3 /g
大腸菌群数		2.4×10^2 /g
黄色ブドウ球菌		陰性
サルモネラ		陰性
カンピロバクター		陰性

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
 - 中国産原料の安全証明書 (有・無)
 - 放射能検査書 (有・無)
 - 非遺伝子組換証明書 (有・無)
 - HACCP認定証明書 (有・無)
 - ISO22000認定証明書 (有・無)

記入例：青果

※その他検査項目があれば記載すること。



