

青梅市学校給食用物資納入基準

(平成 19 年 4 月 1 日から適用)

青梅市教育委員会
学校給食センター

— 目 次 —

1 . 穀類および加工品 ……	2 ページ
2 . 芋類および加工品 ……	3 ページ
3 . 砂糖類および加工品 ……	3 ページ
4 . 油脂類 ……	4 ページ
5 . 種実類 ……	4 ページ
6 . 豆および豆製品 ……	5 ページ
7 . 魚介類および加工品 ……	5 ページ
8 . 獣鳥肉類および加工品 ……	8 ページ
9 . 卵類 ……	8 ページ
1 0 . 乳製品 ……	9 ページ
1 1 . 野菜類 ……	9 ページ
1 2 . 果実類 ……	1 2 ページ
1 3 . きのこと類 ……	1 2 ページ
1 4 . 藻類 ……	1 2 ページ
1 5 . 調味料および香辛料 ……	1 3 ページ
1 6 . 缶詰および調理加工品 ……	1 4 ページ

すべての物資において産地・メーカー等を明記すること。

原則として期限表示を行うこと。

原則として不必要な添加物を含まないこと。

遺伝子組換え食品は使用しないこと。

見積書を提出する時は、食品成分表および原材料配合表を添付して提出すること。

学校給食用物資はすべて衛生的に取り扱われていること。

本基準に定めていないものについては、見積書に明記する。

1. 穀類および加工品

番号	品名	規 格
1	きび	①国内産のもちきびであること。 ②きび以外の混入物がないこと
2	麦	生産業者または販売業者の氏名もしくは名称および住所が明記されているか、事前に報告されていること。 ②国内産大麦であること。 ③外観の色は白く、搗精むらがないこと。 ④熱損粒、青色粒、砕粒の混入がなく、米粒麦は未切断面が目立たないこと。
3 4	米 もち米	①生産地、生産年度、生産者または販売業者の住所、氏名もしくは名称が外装に明記されているか、事前に報告されていること。 ②内容物の品名、重量が明記してあること。 ③ぬか層がよく除去されていて、透明（もち米は胚乳部が白色）米粒の表面が良く光っていること。 ④収穫後1年以内のもので、精米年月日が納品日を含め14日以内であること。 ⑤学校給食用米穀または、低農薬、有機農法、自然乾燥であること。
	加工品の 共通規格	①製造業者または販売業者の氏名もしくは名称および住所と内容物の品名、重量が明記されているか、事前に報告されていること。
5	小麦粉	①国内産原料であること。 ②無漂白で、小麦粉改良剤を含まないこと。 ③乾燥良好で、雑物、固まりがないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、生産地、賞味期限が確認できること。
6	うどん	①国内産小麦粉、食塩、水を原料とすること。 ②弾力、色沢、形状が良好なこと。 ③製造後3日以内のもので、消費期限が確認できること。 ④衛生的で安全な容器で納品すること。
7	蒸し中華麺	国内産原料であること。 漂白剤、酸化防止剤を添加していないこと。 異味、異臭、異物がないこと。 製造後3日以内のもので、消費期限が確認できること。 衛生的で安全な容器で納品すること。
8 9	マカロニ スパゲティ	①JAS規格に準拠し、デュラム種100%の国内生産であること。 ②原料小麦は、無漂白で、小麦粉改良剤を含まないこと。 ③乾燥良好な淡黄色で半透明なもの。また、ひび割れ、砕け、変形がないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
10	ソフト パン粉	①国内産原料であること。 ②白色で光沢が良く、細かくて弾力性があること。 ③漂白剤、酸化防止剤を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

1. 穀類および加工品

番号	品名	規格
1 1	米粉 (ビーフン)	①米を原料として麺状に仕上げ、乾燥良好なこと。 ②原料が国内産うるち米であること。 ③半透明色で光沢があり弾力性があること。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
1 2	すいとん	①国内産原料であること。 ②異味、異臭、異物がないこと。 ③製造後3日以内のもので、消費期限が確認できること。 ④衛生的で安全な容器で納品すること。
1 3	ワンタン皮 (乾燥)	①JAS規格に準拠し、国内生産であること。 ②乾燥良好、砕け、異味異臭、異物がないこと。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

2. 芋類および加工品

番号	品名	規格
1	じゃがいも	①国内産で産地、重量、等級、サイズが表示してあること。 ②北海道士幌町産は納入しないこと。 ③放射線を当てていないこと。 ④緑化、損傷、腐敗、病害虫による変色部がないこと。
2	さつまいも	①国内産で品種、産地、重量、等級、サイズが表示してあること。 ②肉質が硬く、損傷、腐敗、病害虫がないこと。 ③発色、着色処理がしていないこと。
3	さといも	①国内産で泥つきであること。 ②肉質が硬く、損傷、腐敗、病害虫がないこと。
	加工品の 共通規格	①製造業者または販売業者の氏名もしくは名称および住所と内容物の品名、重量が明記されているか、事前に報告されていること。
4 5	こんにやく しらたき類	①国内産原料で、弾力性に富みこしがあること。 ②着色料を使用していないこと。 ③水洗いが充分で、異味異臭、異物がないこと。 ④製造後3日以内のもので、消費期限が確認できること。
6	はるさめ	①原料が緑豆で、無漂白であること。 ②乾燥良好で変質がなく、半透明色で弾力性があること。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
7	でんぷん	①国内産じゃがいもが原料であること。 ②乾燥良好で、白色、無味無臭であること。 ③原料に放射線を使用していないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

3. 砂糖類および加工品

番号	品名	規格
1	上白糖	①包装状態が良好で、1kg入りであること。
2	グラニュー糖	②純白(褐色)で光沢があること。
3	三温糖	③外観が細粉状で固まりがなく、異味異臭がないこと。 ④製造日から6ヶ月以内であることが確認できること。

3. 砂糖類および加工品

番号	品名	規格
4	はちみつ	①国内産で、はちみつ100%であること。 ②舌触りが滑らかで芳醇なこと。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
5	ジャム類	①国内産原料でJAS規格の特級品であること。 ②色沢香味が良好で、異物、かびの混入がないこと。 ③合成着色料、保存料を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
6	チョコレート類	①国内産でJAS規格の特級品であること。 ②色沢香味が良好で、異物混入がないこと。 ③合成着色料、保存料を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
7	水あめ	①国内産原料100%であること。 ②異味異臭がなく、異物混入がないこと。 ③製造日から6ヶ月以内であることが確認できること。

4. 油脂類

番号	品名	規格
1	サラダ油	①原料が遺伝子組換え作物でなく、JAS規格に準拠していること。 ②原料名が表示されていること。 ③特有の色を呈し、香味が良好であること。 ④酸化等による劣化、変質がないこと。 ⑤賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
2	ごま油	JAS規格の純正ごま油であること。 ごま特有の色と香味があること。 酸化等による劣化、変質がないこと。 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
3	バター	①国内産原料で、JAS規格に準拠していること。 ②色が均一で気孔やむらがなく、風味が良好であること。 ③酸化防止剤、保存料、合成着色料、香料を含まないこと。 ④保存、納品が10℃以下で行われていること。 ⑤賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
4	マーガリン	①純植物性で、JAS規格に準拠していること。 ②酸化防止剤、保存料、合成着色料、香料を含まないこと。 ③保存、納品が10℃以下で行われていること。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

5. 種実類

番号	品名	規格
1	むき栗	①国内産原料で、香味が良好で粒が揃っていること。 ②酸化防止剤、保存料、着色料を含まないこと。 ③加工後5日以内のもので、消費期限が確認できること。
2	いりごま	①国内産原料で、ごま特有の色と香味があること。 ②乾燥良好で、無漂白、無着色であること。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
3	すりごま	

5. 種実類

番号	品名	規格
4	ナッツ類	①風味が良く、酸化による劣化、形崩れ少ないこと。 ②乾燥良好で、かび、変色、異物混入がないこと。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

6. 豆および豆製品

番号	品名	規格
	豆および豆製品の共通規格	①製造業者または販売業者の氏名もしくは名称および住所と内容物の品名、重量が明記されているか、事前に報告されていること。
1 2 3	大豆 小豆 ささげ	①国内産で、乾燥良好で粒が揃い、病害虫がないこと。 ②収穫後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。
4 5 6	豆腐 焼き豆腐 押し豆腐	①原料が国内産大豆100%で、木綿ごし豆腐であること。 ②風味良好で、異味異臭、破損がないこと。 ③大腸菌群が陰性で、防腐剤を含まないこと。 ④製造後3日以内のもので、消費期限が確認できること。 ⑤十分に冷却されていて、衛生的で安全な容器で納品すること。 ⑥焼き豆腐は、豆腐より15%以上水分を除き、焼き色が均一であること。 ⑦押し豆腐は、豆腐より15%以上水分を除いていること。
7 8 9	油揚げ 生揚げ がんもどき	①豆腐の規格に準拠すること。 ②鮮度が良い良質な植物油で揚げていること。 ③変形、揚げ過ぎがなく、油切れが良いこと。
10	味噌(赤・白)	原料が国内産大豆であること。 熟成が充分で、風味が良く異物混入がないこと。 着色料、甘味料、保存料、化学調味料、発酵促進剤を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
11	凍り豆腐	原料が国内産大豆であること。 JAS規格に準拠し、風味良好で異味異臭がないこと。 きめ細かく、変形、変色、異物混入がないこと。 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
12	きな粉	原料が国内産大豆であること。 無着色で保存料を含まないこと。 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

7. 魚介類および加工品

番号	品名	規格
	魚介類および加工品の共通規格	切り身等の加工時間は、納品時間前24時間以内とし原則として加工後は冷凍しないこと。ただし、休日明けはこの限りでない。 衛生的で安全な容器を使用し、八分目程度の量で納品すること。また、容器は速やかに回収すること。 冷蔵または冷凍機能を備えた設備で保管、運搬すること。 本基準にないものは、見積書に指示事項を記載する。

7. 魚介類および加工品

番号	品名	規格
	魚介類 共通規格	新鮮な光沢があり特有の色彩が鮮やかであること。 切り身は、大きさ厚さを揃え、身崩れがないこと。 魚固有の生臭みはあっても異臭がないこと。 加工年月日が確認できること。
1	まあじ	①背部は鮮やかな青黒色、腹部は銀白色であること。 ②全体に身のしまりが良いこと。
2	まいわし	①鮮やかな斑点があること。 ②鱗がしっかりしていて張りがあること。
3	かじき	①血合いと肉の差がはっきりしていること。
4	めかじき	②身はピンク色で、みずみずしく透明感があること。
5	まがつお	①身は赤色で、張りがしっかりしていること。 ②体表に傷がなく、背部は鮮やかな青紫色であること。
6	さけ	①身の色つやが良く、脂がのっていること。
7	ます	②肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないこと。
8	まさば	①身と血合いの境がはっきりしていること。
9	ごまさば	②しまが鮮明で青みを帯びつやがあること。 ③腹部は銀白色で弾力があること。
1 0	さわら	①身が引きしまってつやがあること。 ②鮮やかな斑紋があること。
1 1	さんま	身が良くしまり鱗がはげていないこと。 背部が青黒く光っていること。
1 2	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。
1 3	まだら	①身に弾力があり、透き通るように白いこと。
1 4	たらこ	①卵粒が大きくないもので、中形であること。
1 5	ぶり	①血合いの部分が黒ずんでいないこと。 ②黄色い線が鮮明であること。
1 6	きはだ まぐろ	①身はピンク色で光沢があること。 ②表面が乾燥していなく、水っぽくないこと。
1 7	わかさぎ	①魚体の崩れがないこと。
1 8	ほき	①皮がしっかりついていること。
1 9	メルルーサ	②みずみずしく透明感があること。
2 0	きす	鱗がしっかりしていて輝きがあること。 腹部が張っていること。
2 1	いか	肉質が半透明でつやがあること。 無漂白であること。
2 2	たこ	ボイル品は、表皮が剥がれていないこと。 鮮度が良く弾力があること。
2 3	えび	①異臭がなく、つぶれ等の損傷がないこと。 ②乾燥による灰色部分がないこと。 ③背わたがなく、尾部、節部が黒変していないこと ④変色防止剤を含まないこと。
2 4	むきえび	①指定したサイズで、バラ詰であること。 ②包装、凍結が完全であること。 リン酸塩、亜硫酸塩を含まないこと。 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

7. 魚介類および加工品

番号	品名	規 格
25	かに	①国内産原料で、無着色、異臭がないこと。 ②レトルト製品は、賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
26	削り節	①国内産原料で、JAS規格に準拠していること。 ②乾燥良好で、色沢、香味が良好であること。 ③酸化防止剤、保存料を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
27	ちりめん じゃこ	①国内産原料で、乾燥良好で形が整っていること。 ②香味が良く、異味異臭がないこと。 ③酸化防止剤、保存料、合成着色料、漂白剤を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
28	桜えび	①国内産原料で、乾燥良好で形が整っていること。 ②無着色で、風味と色調が優れていること。 ③酸化防止剤、保存料、合成着色料、漂白剤を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
29	ほたて	①国内産原料であること。 ②身が白くしまっていて、水っぽくないこと。
30	むきあさり	①国内産原料であること。 ②身がつやつやして、身崩れがないこと。 ③レトルト製品は、賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
	練り製品 共通規格	①JAS規格に準拠し、鮮度、保存状態ともに良好であること。 ②光沢があり弾力性に富み、異味異臭がないこと。 ③人口甘味料、保存料、アミノ酸等、漂白剤、弾力増強剤、合成着色料、乳化剤、増量剤、PH調整剤を含まないこと。 ④冷凍品は、賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。 ⑤チルド品は、賞味期限を3日以上残し、賞味期限が確認できること。
31 32	かまぼこ 笹かまぼこ	①国内産原料であること。 ②弾力が適度に強く、ふっくらとしたやわらかさと粘りがあること。 ③魚の風味があり、形崩れがないこと。
33	ちくわ	①国内産原料であること。 ②適度な弾力と魚の風味があること。 ③白焼きちくわは、焼き色がないこと。
34	なると	国内産原料であること。 切り口につやがあり、渦巻きの赤とのコントラストが鮮明であること。
35	さつま揚げ	①国内産原料であること。 ②表面の油切れが良いこと。
36	つみれ	①国内産原料であること。 ②適度に魚の旨味があること。

8. 獣鳥肉類および加工品

番号	品名	規 格
	獣鳥肉類 共通規格	<p>原料は、肉畜のために国内で飼育されたもので、規格は見積書に指示した内容とする。</p> <p>切り身等の加工時間は、納品時間前24時間以内とし原則として加工後は冷凍しないこと。ただし、休日明けはこの限りでない。</p> <p>切り身は厚さと形態を統一すること。</p> <p>異味異臭がなく熟成されていること。</p> <p>衛生的で安全な容器を使用し、八分目程度の量で納品すること。また、容器は速やかに回収すること。</p> <p>⑥冷蔵または冷凍機能を備えた設備で保管、運搬すること。</p> <p>⑦本基準にないものは、見積書に指示事項を記載する。</p>
1	豚肉	<p>①肉質、鮮度がともに良好であること。</p> <p>②肉は淡い紅色で光沢があること。</p>
2	鶏肉	<p>①若鶏の肉であること。</p> <p>②羽と軟骨は完全に除去されていること。</p> <p>③極力ドリップがないこと。</p>
3	牛肉	<p>①肉は赤褐色で光沢があること。</p> <p>②赤身と脂肪が適度で弾力があること。</p>
	加工品の 共通規格	<p>①原料は、肉畜のために国内で飼育されたもので、規格は見積書に指示した内容とする。</p> <p>②カット等の加工時間は、納品時間前24時間以内とする。ただし、休日明けはこの限りでない。</p> <p>③製造後は、衛生的な包装、温度管理、運搬を行うこと。</p> <p>④本基準にないものは、見積書に指示事項を記載する。</p>
4	ハム類	<p>①原料以外の異物が混入していないこと。</p> <p>②肉質が良く異味異臭がないこと。</p> <p>③合成保存料、殺菌料、合成着色料、発色剤、酸化防止剤、化学調味料、結着剤を含まないこと。</p>
5	ベーコン類	<p>①燻煙色にむらがなく、芳香性があること。</p> <p>②香味、光沢が良いこと。</p> <p>③肉質が良く塩味と厚みが均一であること。</p> <p>④合成保存料、殺菌料、合成着色料、発色剤、酸化防止剤、化学調味料を含まないこと。</p>
6	ソーセージ類	<p>①原料以外の異物が混入していないこと。</p> <p>②形態が良好で破損がないこと。</p> <p>③肉質が良く弾力性に富み気孔がないこと。</p> <p>④合成保存料、殺菌料、合成着色料、発色剤、酸化防止剤、化学調味料、結着剤を含まないこと。</p>

9. 卵類

番号	品名	規 格
	卵類の 共通規格	<p>①生産地、製造業者または販売業者の氏名もしくは名称および住所と内容物の品名、重量が明記されているか、事前に報告されていること。</p> <p>②大きさが揃っていること。</p> <p>③衛生的で安全な包装であり、取り扱いが容易であること。</p>

9 . 卵類

番号	品名	規 格
1	鶏卵	産卵日から納品日まで5日以内であること。 卵殻の表面がざらざらしていて鮮度良好であること。 指定したサイズで、破損がなく、清潔であること。 温度管理が適正に行われていること。
2	うずら卵の 水煮	殻や内皮の除去が完全で、鮮度良好であること。 崩れや腐りがなく、液が濁っていないこと。 賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。 温度管理が適正に行われていること。

10 . 乳製品

番号	品名	規 格
1	牛乳 調理用牛乳	①乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「乳等省令」という）によるものであること。 ②飲用は200mlのビン入り、調理用は10リットルのパックまたは1リットルのパックであること。 ③温度管理が適正に行われていること。 ④賞味期限以内のものであること。
2	ミルク コーヒー	①乳等省令による成分規格であること。 ②牛乳を90%以上使用していること。 ③添加されている原材料はすべて明記すること。 ④温度管理が適正に行われていること。 ⑤賞味期限以内のものであること。
3	生クリーム	①乳等省令による成分規格であること。 ②乳脂肪分45%以上で植物性油脂を含まないこと。 ③900mlパックであること。 ④温度管理が適正に行われていること。 ⑤賞味期限以内のものであること。
4	チーズ類	①乳等省令による成分規格であること。 ②国内産原料で、特有の風味があり色沢が良いこと。 ③添加されている原材料はすべて明記すること。 ④賞味期限以内のものであること。
5 6	はつ酵乳 ヨーグルト	①乳等省令による成分規格であること。 ②国内産原料であること。 ③添加されている原材料はすべて明記すること。 ④温度管理が適正に行われていること。 ⑤賞味期限以内のものであること。
7	乳酸菌飲料	乳等省令による成分規格であること。 国内産原料であること。 添加されている原材料はすべて明記すること。 温度管理が適正に行われていること。 賞味期限以内のものであること。

11 . 野菜類

番号	品名	規 格
	野菜の 共通規格	①国内産で、品種特有の形状と色沢があり、大きさ、重量が均一であること。

1 1 . 野菜類

番号	品 名	規 格
	野菜の 共通規格	②鮮度良好で、病虫害、腐敗、傷がないこと。 ③わらや落ち葉等、異物が混入していないこと。 ④原則として泥がついていないこと。 ⑤「また」や「す」がないこと。
1	大根	共通規格に適合していること。 品質良好で葉付きでないこと。ただし、指示があった場合はこの限りでない。
2	人参	共通規格に適合していること。 品質良好で葉付きでないこと。 水洗いされていること。
3	ごぼう	①共通規格に適合していること。 ②泥つきで葉付きでないこと。 ③す、空洞がないこと。
4	れんこん	①共通規格に適合していること。 ②水洗いされていて砕けがないこと。 ③無漂白であること。
5	白菜	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で結球が充分であること。 ③ごま、しみ、亀裂がないこと。
6 7	ほうれん草 小松菜	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で水洗いされていること。 ③とうがたっていないこと。
8	キャベツ	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で結球が充分であること。 ③しみ、亀裂がないこと。
9	長ねぎ	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で水洗いされていること。 ③根深ねぎで白色部分が多く、身がしまっていること。
1 0	玉ねぎ	①共通規格に適合していること。 ②発芽していないもので、表面が良く乾燥し、身が固くしまっていること。
1 1	ピーマン	①共通規格に適合していること。 ②品質良好でしっかりしていること。
1 2	セロリー	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で茎が太く肉質が厚いこと。
1 3	パセリ	①共通規格に適合していること。 ②葉が開いてなく濃緑色をしていること。
1 4	みつば	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で香りが良く水洗いされていること。
1 5	チンゲン菜	共通規格に適合していること。 品質良好で葉肉が厚くやわらかいこと。
1 6	にんにく	共通規格に適合していること。 品質良好で風味が良く乾きすぎでないこと。
1 7	根しょうが	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で風味が良いこと。
1 8	もやし	①共通規格に適合していること。 ②無漂白であること。

1 1 . 野菜類

番号	品 名	規 格
1 9	とうもろこし	① 共通規格に適合していること。 ② 品質良好で粒がしっかりついていること。
2 0	にら	① 共通規格に適合していること。 ② 品質良好で水洗いされていること。 ③ 濃緑色で葉肉が厚く形が揃っていること。
2 1	トマト	① 共通規格に適合していること。 ② 品質良好で熟成度が適正であること。
2 2	春菊	① 共通規格に適合していること。 ② 品質良好で水洗いされていて葉肉が厚いこと。
2 3	かぶ	共通規格に適合していること。 品質良好で結球にす、傷、裂けがないこと。 葉付きであること。
2 4	なす	共通規格に適合していること。 品質良好で身が豊かで皮が薄いこと。
2 5	ブロッコリー	共通規格に適合していること。 花蕾の形状が山型で緑色が濃いこと。 品質良好で花蕾が固くしまりがあること。
2 6	カリフラワー	① 共通規格に適合していること。 ② 花蕾の形状が山型で純白であること。 ③ 品質良好で花蕾が固くしまりがあること。
2 7	グリーン アスパラガス	① 共通規格に適合していること。 ② 品質良好で穂先がしまっていること。 ③ 茎の色が薄緑色や紫色でないこと。
2 8	たけのこの 水煮	① 品質良好で異物が混入していないこと。 ② 冷却管理がしっかりしていること。
	冷凍野菜の 共通規格	① 内容が包装表面に表示してあること。 ② 国内産で異物混入がないこと。 ③ 急速冷凍で完全に凍っていて、 -20°C 以下で保管、運搬されていること。 ④ 袋の内側や食品に霜がついていなく、凍結状態が良好なこと。 ⑤ 包装に破損、汚れがないこと。 ⑥ 賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
2 9	さや いんげん	① さやのすじがなくバラ凍結であること。 ② さやにすれやしなびがないこと。 ③ 病虫害がなく変色していないこと。
3 0	さや えんどう	① すじがなく厚みがあまり厚くないこと。 ② 中の実が大きくなりバラ凍結であること。 ③ 病虫害がなく変色していないこと。
3 1	グリーン ピース	① 未過熟粒、病虫害、異物がなくバラ凍結であること。 ② 形が良く、割れ、つぶれ、破損がないこと。 ③ 鮮やかな緑色を呈し変色していないこと。
3 2	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。 ③ 異物混入がないこと。

1 2 . 果 実 類

番号	品 名	規 格
	果物の 共通規格	①国内産で、品種特有の形状と色沢があり、大きさ、重量が均一であること。 ②熟成が適度で未過熟でないこと。 ③風味良好で腐敗、病虫害、異物混入がないこと。
1	柑橘類	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で皮が薄く鮮度が良いこと。 ③ノーワックスであること。
2	りんご	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で光沢が良く傷がないこと。
3	メロン類	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で特有の芳香があつて甘味があること。
4	梨	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で皮が薄く鮮度が良いこと。
5	ぶどう類	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で形が揃っていて脱粒がないこと。 ③着色が良く鮮度良好なこと。
6	すいか	①共通規格に適合していること。
7	小玉すいか	②品質良好で割れや空洞がないこと。
8	キウイ フルーツ	①共通規格に適合していること。 ②品質良好で熟度適正であること。

1 3 . き の こ 類

番号	品 名	規 格
1	干ししいたけ (スライス・ 1/4カット)	①当年度の国内産であること。 ②乾燥良好で特有の香味があり、カビ、変色、変質、病虫害がないこと。 ③内容が表示されていて異物混入がないこと。 ④賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
2	えのき茸	①国内産で無漂白であること。 ②かさは白くボリュームがあり、軸が変色していないこと。 ③鮮度良好で異物混入がないこと。
3	しめじ	①国内産で鮮度が良く異物混入がないこと。 ②かさは大きさが揃っていて、茎が太く短いこと。 ③かさの色が濃く光沢があつて、濃い斑点があること。
4	マッシュ ルーム	①国内産で軸が太く色が白いこと。 ②かさの表面がすべすべしていること。
5	きくらげ	①大きさが揃っていて乾燥良好なこと。 ②木くず等の異物が混入していないこと。

1 4 . 藻 類

番号	品 名	規 格
1	青のり	①国内産原料で無着色であること。 ②濃緑色で特有の香味があつて変色、変質がないこと。 ③乾燥良好で異物混入がないこと。 ④賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。

1 4 . 藻 類

番号	品 名	規 格
2	焼のり	①国内産原料で無着色であること。 ②濃緑色でつやと香りが良く、すきむらがないこと。 ③歯切れが良く口当たりがやわらかいこと。 ④賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
3	結び昆布	①国内産原料で無着色であること。 ②特有の香味があつて変色、変質がないこと。 ③賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
4	ひじき	①国内産原料で無着色であること。 ②特有の香味があつて変色、変質がないこと。 ③芽の部分で黒色を呈し乾燥良好なこと。 ④賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
5	乾燥わかめ	①国内産原料で保存料、着色料を含まないこと。 ②特有の香味があつて乾燥良好なこと。 ③肉質が厚めで大きさが揃っていること。 ④もどすと固有の色沢があり滑らかなこと。

1 5 . 調味料および香辛料

番号	品 名	規 格
1	醤油	① J A S 規格の特級品で本醸造、こいくちであること。 ②原料が遺伝子組換え作物でなく、保存料、化学調味料、着色料、人口甘味料を含まないこと。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
2	米酢	①国内産原料で、J A S 規格に定める米酢であること。 ②にごりがなく保存料を含まないこと。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
3	清酒	①国内産原料で、酒税法に合格していること。 ②特有の香味があり色沢が良好であること。 ③浮遊物、沈殿物等異物がないこと。 ④製造日から6ヶ月以内であることが確認できること。
4	本みりん	①国内産原料で、本醸造、本みりんであること。 ②特有の香味があり色沢が良好であること。 ③浮遊物、沈殿物等異物がないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
5	ワイン (赤・白)	①国内産原料で、酒税法に合格していること。 ②特有の香味があり色沢が良好消費であること。 ③酸化防止剤、保存料、着色料を含まないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
6	ソース (中濃・ウスター)	①国内産原料で、J A S 規格に定める特級品であること。 ②無着色で保存料、化学調味料、人口甘味料、酸化防止剤を含まないこと。 ③賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
7	ルー (カレー・ホワイト)	①国内産原料で、フレーク状であること。 ②保存料、化学調味料、人口甘味料、酸化防止剤を含まないこと。 ③風味が良く小麦粉臭がないこと。 ④賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。

15. 調味料および香辛料

番号	品名	規格
8	塩	①国内産原料で、天然塩であること。 ②色沢良好で塊がなく異味、異物混入がないこと。 ③製造日から6ヶ月以内であることが確認できること。
9	マヨネーズ	①国内産原料で、JAS規格に定める卵黄型であること。 ②淡黄色で光沢があって特有の風味があること。 ③舌触りが良く異味異臭がないこと。 ④着色料、アミノ酸、保存料、酸化防止剤、乳化剤を含まないこと。 ⑤賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
10	香辛料類	①微粉末で香味、乾燥良好であること。 ②異味、異臭、異物混入がないこと。 ③賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
11	辛子味噌類	①赤褐色で特有の香味があり、ペースト状であること。 ②異味、異臭、異物混入がないこと。 ③賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。

16. 缶詰および調理加工品

番号	品名	規格
	缶詰の 共通規格	①国内産原料で、JAS規格に定める品質であること。 ②密閉が完全で真空を保持し、状態が良好であること。 ③果物缶以外は内面塗装缶であること。 ④賞味期限以内のもので、賞味期限が確認できること。
1	クリーム コーン缶	①共通規格に適合していること。 ②合成着色料、保存料を含まないこと。 ③異味、異臭、異物混入がないこと。
2	トマト ケチャップ缶	①共通規格に適合していること。 ②国内産原料100%でJAS規格に準ずること。 ③着色料、アミノ酸、保存料、酸化防止剤を含まないこと。 ④トマトの赤みが主体で異物混入がないこと。 ⑤産地名が確認でき、製造後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。
3	トマト ピューレ缶	①共通規格に適合していること。 ②国内産原料100%でJAS規格に準ずること。 ③着色料、アミノ酸、保存料、酸化防止剤を含まないこと。 ④トマトの赤みが主体で異物混入がないこと。 ⑤産地名が確認でき、製造後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。
4	たけのこ缶	①共通規格に適合していること。 ②国内産原料100%で形が整っていること。 ③香味が良く肉が厚いこと。 ④産地名が確認でき、収穫後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。
5	パイナップル缶	①共通規格に適合していること。 ②国内産原料100%でJAS規格に準ずること。 ③産地名が確認でき、収穫後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。

1 6 . 缶 詰 お よ び 調 理 加 工 品

番 号	品 名	規 格
6 7	黄桃缶 白桃缶	<ul style="list-style-type: none"> ① 共通規格に適合していること。 ② 国内産原料100%でJAS規格に準ずること。 ③ 産地名が確認でき、収穫後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。
8	みかん缶	<ul style="list-style-type: none"> ① 共通規格に適合していること。 ② 国内産原料100%でJAS規格に準ずること。 ③ 産地名が確認でき、収穫後1年以内であること。ただし、新物が出回るまでは、この限りでない。
9	オイル ツナ缶	<ul style="list-style-type: none"> ① 共通規格に適合していること。 ② 形状はチャンクでアミノ酸を含まないこと。 ③ 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
1 0	スープ缶	<ul style="list-style-type: none"> ① 共通規格に適合していること。 ② 国内産原料100%で味付けされていないこと。 ③ 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
1 1	冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ① 原材料、成分内容が表示されていること。 ② 急速冷凍し包装が完全であること。 ③ 凍結が完全で整形を保っていること。 ④ 製造後、納品するまで-18℃以下で温度管理されていること。 ⑤ 破損、乾燥、油焼け、霜がないこと。 ⑥ アミノ酸をはじめ食品添加物を含まないこと。 ⑦ 賞味期限を3ヶ月以上残し、賞味期限が確認できること。
1 2	チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> ① 原材料、成分内容が表示されていること。 ② 急速冷凍し包装が完全であること。 ③ 納品するまで0℃～5℃で温度管理され、整形を保っていること。 ④ 異味、異臭、異物がないこと。 ⑤ アミノ酸をはじめ食品添加物を含まないこと。 ⑥ 製造後3日以内のもので、消費期限が確認できること。