

富山市学校給食用 物資標準規格集

令和3年1月改訂

富山市教育委員会

(公財) 富山市学校給食会

使用の手引き

1. 趣旨

本冊子は、富山市立小・中学校、幼・認定こども園、給食センターの学校給食に使用されている副食用物資について、規格の詳細を明らかにすることによって、安全性の確保、品質の向上及び検収の一助となるよう作成した。

2. 範囲

学校給食物資として、令和2年3月末日までに選定された物資を掲載した。

今後、給食物資として選定された物資については、随時追加していく。

3. 食品群の分類

分類区分については、七訂日本食品標準成分表に準じて分類し、食品の配列については、加工形態により類似したものをまとめ、使いやすさを考えて配列した。

4. 規格

品名、納入単位、賞味期限等を記載し、さらに選定上必要な事項を示した。

5. 品質基準

選定及び検収の際、品質の良否を見分けるための基準を示した。

6. 特記事項

物資の詳細、注意事項を掲載した。

富山市学校給食用食品規格一覧表

類別	1 穀類	類別	2 いも及び でん粉類	類別	3 砂糖及び 甘味類	類別	4 豆類
番号	品名	番号	品名	番号	品名	番号	品名
1	米粒麦	1	こんにゃく・つきこんにゃく	1	砂糖類	1	加熱豆（水煮・蒸し）
2	小麦粉（薄力粉）	2	しらたき	2	黒糖	2	冷凍豆
3	素麺・干しうどん	3	生鮮いも	3		3	乾燥豆
4	茹でうどん	4	冷凍いも	4		4	いり豆
5	蒸し中華麺	5	でん粉	5		5	味付け豆
6	干し中華麺	6	春雨・くずきり	6		6	冷凍ペースト豆
7	茹で中華麺	7		7		7	きな粉
8	パスタ	8		8		8	豆腐
9	ふ	9		9		9	冷凍豆腐
10	ワンタンの皮	10		10		10	揚げ豆腐
11	パン粉	11		11		11	冷凍揚げ豆腐
12	ビーフン	12		12		12	高野豆腐
13	からあげ粉	13		13		13	納豆
14	雑穀米・もち米	14		14		14	冷凍納豆
15		15		15		15	豆乳
16		16		16		16	粒状大豆たんぱく（大豆ミート）
17		17		17		17	湯葉
18		18		18		18	
19		19		19		19	
20		20		20		20	

類別	5 種実類	類別	6 野菜類	類別	7 果実類	類別	8 きのこと類
番号	品名	番号	品名	番号	品名	番号	品名
1	加熱栗（水煮・蒸し）	1	生鮮野菜	1	生鮮果物	1	生鮮きのこ
2	ごま	2	水煮野菜	2	冷蔵果物	2	乾燥きのこ
3	ねりごま	3	冷凍野菜	3	冷凍果物	3	
4		4	乾燥野菜	4	果物シロップ漬	4	
5		5	漬物	5	梅肉	5	
6		6		6	果汁	6	
7		7		7		7	
8		8		8		8	
9		9		9		9	
10		10		10		10	
11		11		11		11	
12		12		12		12	
13		13		13		13	
14		14		14		14	
15		15		15		15	
16		16		16		16	
17		17		17		17	
18		18		18		18	
19		19		19		19	
20		20		20		20	

類別	9 藻類	類別	10 魚介類	類別	11 肉類	類別	12 卵類
番号	品名	番号	品名	番号	品名	番号	品名
1	あおのり	1	冷凍魚介類	1	牛肉	1	うずら卵
2	のり	2	かえり煮干し	2	冷凍牛肉	2	鶏卵
3	こんぶ	3	煮干粉	3	豚肉	3	
4	乾燥わかめ・乾燥ひじき・ 乾燥海藻ミックス	4	削りぶし	4	鶏肉	4	
5	冷凍海藻	5	まぐろ水煮・まぐろ油漬	5	合い挽肉	5	
6	塩蔵海藻	6	干しえび	6	冷凍豚レバー	6	
7		7	かまぼこ	7	ウィンナー・ハム・ベーコン	7	
8		8	さつまあげ	8	冷凍ウィンナー・冷凍ベーコン	8	
9		9	冷凍さつまあげ	9		9	
10		10	ちくわ	10		10	
11		11	冷凍ちくわ	11		11	
12		12		12		12	
13		13		13		13	
14		14		14		14	
15		15		15		15	
16		16		16		16	
17		17		17		17	
18		18		18		18	
19		19		19		19	
20		20		20		20	

類別	13 乳類	類別	14 油脂類	類別	15 菓子類	類別	16 嗜好飲料類
番号	品名	番号	品名	番号	品名	番号	品名
1	調理用牛乳	1	植物油脂	1	ひなあられ	1	料理酒
2	生クリーム	2		2	ケーキ類	2	ワイン
3	ヨーグルト(調理用)	3		3	ゼリー	3	本みりん
4	ヨーグルト(カップ)	4		4		4	
5	チーズ類	5		5		5	
6	アイスクリーム類	6		6		6	
7	シャーベット	7		7		7	
8		8		8		8	
9		9		9		9	
10		10		10		10	
11		11		11		11	
12		12		12		12	
13		13		13		13	
14		14		14		14	
15		15		15		15	
16		16		16		16	
17		17		17		17	
18		18		18		18	
19		19		19		19	
20		20		20		20	

類別	17 調味料 及び香辛料類	類別	18 調理加工 食品類	類別	19 ご飯・ パン添加物類	類別	
番号	品名	番号	品名	番号	品名	番号	品名
1	ソース類	1	冷凍加工品	1	ジャム類	1	
2	醤油	2	炊き込みご飯の素	2	クリーム類	2	
3	食塩	3	個食袋もの	3	とろろ昆布	3	
4	食酢	4		4	板けずり昆布	4	
5	スープの素	5		5	佃煮類	5	
6	中華調味料類	6		6	味付けのり・焼きのり	6	
7	ピューレ類	7		7	ふりかけ類	7	
8	トマトケチャップ	8		8	梅干し・梅びしお	8	
9	ドレッシング類	9		9		9	
10	マヨネーズ	10		10		10	
11	味噌	11		11		11	
12	ルウ	12		12		12	
13	酒かす	13		13		13	
14	香辛料類	14		14		14	
15	マスタード	15		15		15	
16	ベーキングパウダー	16		16		16	
17		17		17		17	
18		18		18		18	
19		19		19		19	
20		20		20		20	

1-1 米粒麦	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 乾燥状態が良好で、割れ・砕けの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-2 小麦粉（薄力粉）	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・無漂白のもの ・元詰
品質基準	1 白色で、きめの細かいもの 2 乾燥状態が良好で、かたまりのないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 害虫の発生がないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-3 素麺・干しうどん	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 日本農林規格品または同等品
品質基準	1 乾燥状態が良好で、折れ・砕けの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 カビの発生がないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-4 茹でうどん	
規格	1 納品単位 kg・袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 ・当日または前日製造のもの ・個包装(1食分)は元詰
品質基準	1 こしがあり、変質・変色のないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 適度な茹で具合で、表面が乾燥していないもの 4 容器は衛生的なもの 5 個包装は、包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-5 蒸し中華麺	
規格	1 納品単位 kg 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・合成着色料を使用していないもの ・4～5%の良質植物油をかけたもの ・当日または前日製造のもの
品質基準	1 こしがあり、変質・変色のないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 適度な茹で具合で、表面が乾燥していないもの 4 容器は衛生的なもの
＜特記事項＞	

1-6 干し中華麺	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの
品質基準	1 乾燥状態が良好で、折れ・砕けの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 カビの発生がないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-7 茹で中華麺	
規格	1 納品単位 kg・袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・合成着色料を使用していないもの ・当日または前日製造のもの ・個包装(1食分)は元詰
品質基準	1 こしがあり、変質・変色のないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 適度な茹で具合で、表面が乾燥していないもの 4 容器は衛生的なもの 5 個包装は、包装状態が完全なもの
<特記事項>	

1-8 パスタ	
規格	1 納品単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から1年以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 日本農林規格品または同等品
品質基準	1 乾燥状態が良好で、折れ・砕けの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 茹でてこしのあるもの 4 包装状態が良好なもの
<特記事項> スパゲッティ・マカロニ・ペンネ	

1-9 ふ	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 乾燥状態が良好で、割れ・砕けの少ないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-10 ワンタンの皮	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 乾燥状態が良好で、割れ・砕けの少ないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

1-11 パン粉	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 粒状が均一なもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 カビの発生がないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-12 ビーフン	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 異味・異臭・異物混入のないもの 2 乾燥状態が良好で、折れ・砕けの少ないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-13 からあげ粉	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 香辛料が適度なもの 3 乾燥状態が良好で、かたまりのないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

1-14 雑穀米・もち米	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 乾燥状態が良好で、割れ・砕けの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

2-1 こんにゃく・つきこんにゃく	
規格	1 納品単位 kg・枚 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 ・特等粉を使用したもの ・こんにゃく精粉1に対して、水40以下のもの ・使用日の10日以内に製造されたもの
品質基準	1 弾力・つやがあるもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 水洗いが十分であるもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> 1枚約250g	

2-2 しらたき	
規格	1 納品単位 kg 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 ・特等粉を使用したもの ・こんにゃく精粉1に対して、水37以下のもの ・使用日の10日以内に製造されたもの
品質基準	1 弾力・つやがあるもの 2 太さが均一で、かたまりのないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 水洗いが十分であるもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

2-3 生鮮いも	
規格	1 納品単位 kg 2 種類・サイズ 指定するもの 3 原産地 県内産・国内産 4 条件 遺伝子組み換えではないもの
品質基準	1 鮮度良好で、日焼け・緑化・霜傷み・発芽・しわのないもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 病虫害・傷・腐敗・異物混入のないもの
＜特記事項＞	

2-4 冷凍いも	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 冷凍前の熱処理(ブランチング)が適切なもの 4 大きさ・形のそろっているもの 5 傷・変色・腐敗・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

2-5 でん粉	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 国内産 5 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格規定馬鈴薯精製でん粉一等検査合格基準に準ずる ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 白色で、きめの細かいもの 2 乾燥状態が良好で、かたまりのないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

2-6 春雨・くずきり	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 半透明なもの 2 乾燥状態が良好で、折れ・砕けの少ないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> でんぷん麺	

3-1 砂糖類	
規格	1 納品単位 袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 元詰
品質基準	1 結晶が細かく、サラサラしているもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> 上白糖・グラニュー糖	

3-2 黒糖	
規格	1 納品単位 袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 元詰
品質基準	1 異味・異臭・異物混入のないもの 2 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

4-1 加熱豆（水煮・蒸し）	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から30日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰
品質基準	1 大きさがそろい、形くずれの少ないもの 2 液汁が清澄であるもの 3 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> 大豆・ひよこ豆・白いんげん豆・白花豆・レッドキドニー・ミックスビーンズ・レンズ豆	

4-2 冷凍豆	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 冷凍前の熱処理(ブランチング)が適切なもの 4 大きさがそろい、形くずれの少ないもの 5 傷・変色・腐敗・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
<特記事項> うずら豆	

4-3 乾燥豆	
規格	1 納品単位 袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格規定合格品または同等品 ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰
品質基準	1 大きさがそろい、割れの少ないもの 2 病虫害・しわのないもの 3 光沢があり、乾燥状態が良好なもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> 大豆・小豆・金時豆・うずら豆	

4-4 いり豆	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子組み換えではないもの ・原材料は良質豆でよく炒ったもの ・元詰
品質基準	1 大きさがそろい、割れの少ないもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> 節分豆・いり大豆(刻み)	

4-5 味付け豆	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰
品質基準	1 大きさがそろい、割れの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> 炊き込みごはん用	

4-6 冷凍ペースト豆	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> 大豆・白いんげん豆	

4-7 きな粉	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 乾燥状態が良好で、かたまりのないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

4-8 豆腐	
規格	1 納品単位 kg(1丁300～350g) 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの パック詰は、使用日から消費期限が2日以上あるもの(使用日を除く) 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・食品用大豆使用 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・防腐剤を使用していないもの ・製造日より24時間以内のもので、出来上がり後十分冷却したもの ・絹ごし豆腐…水分90%以下 ・木綿、焼き豆腐…水分88%以下
品質基準	1 風味良好なもの 2 適当な固さで、手のひらにのせてくずれないもの 3 浸漬水は十分で、清澄なもの 4 焼き豆腐は、焼き色が均一で焼きすぎ、焼き不足のないもの 5 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 6 容器は衛生的なもの
<特記事項> 絹ごし豆腐・木綿豆腐・焼き豆腐	

4-9	冷凍豆腐
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・食品用大豆使用 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・防腐剤を使用していないもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 大きさがそろい、形くずれのないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> 冷凍揚げ出し豆腐	

4-10	揚げ豆腐
規格	1 納品単位 kg・個 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・食品用大豆使用 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・防腐剤を使用していないもの ・良質な植物油を使用したもの ・製造より24時間以内のもので、出来上がり後十分に冷却したもの
品質基準	1 風味良好なもの 2 大きさがそろい、形くずれのないもの 3 揚げ色にむらがなく、油ぎれのよいもの 4 がんもどきは、絞り豆腐に具(鮮度の良い野菜等)を入れてまとめたもの 5 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 6 容器は衛生的なもの
<特記事項> 厚揚げ・うす揚げ・がんもどき	

4-11 冷凍揚げ豆腐	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・食品用大豆使用 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・防腐剤を使用していないもの ・良質な植物油を使用したもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 大きさがそろい、形くずれのないもの 4 揚げ色にむらがなく、油ぎれのよいもの 5 異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
<特記事項> 冷凍厚揚げ・冷凍がんもどき	

4-12 高野豆腐	
規格	1 納品単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から3カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 乾燥状態が良好で、きめが細かく、割れの少ないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
<特記事項>	

4-13 納豆	
規格	1 納品単位 個・袋 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・元詰 5 納品温度 5℃以下
品質基準	1 香味良好なもの 2 カビ・変色・異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> ひきわり納豆	

4-14 冷凍納豆	
規格	1 納品単位 個・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・元詰 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または、同等品 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 香味良好なもの 3 カビ・変色・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> ひきわり納豆	

4-15	豆乳
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から30日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 凝固物、分離のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

4-16	粒状大豆たんぱく（大豆ミート）
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰
品質基準	1 乾燥状態が良好なもの 2 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> 大豆から得られたたんぱく質を主原料として粒状またはフレーク状に成形し、かつ肉様の組織を有するもの。	

4-17	湯葉
規格	1 納品単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの
品質基準	1 乾燥状態が良好で、割れ・砕けの少ないもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
<特記事項>	

5-1 加熱栗（水煮・蒸し）	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 大きさがそろい、割れの少ないもの 3 適度な甘味があるもの 4 水煮は、液汁が清澄であるもの 5 病虫害・黒班のないもの 6 異味・異臭・異物混入のないもの 7 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

5-2 ごま	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 香味良好で、粒が均一なもの 2 すりごまは、すり具合が適度なもの 3 乾燥状態が良好なもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

5-3	ねりごま
規格	1 納品単位 袋・本 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 なめらかで、油脂の分離がないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

6-1 生鮮野菜	
規格	1 納入単位 kg・個 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 遺伝子組み換えでないもの 4 原産地 県内産・国内産
品質基準	1 成熟品で、鮮度良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 病害虫・傷・腐敗・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

6-2 水煮野菜	
規格	1 納入単位 缶・袋 2 賞味期限 袋…納入日から2カ月以上あるもの 缶…納入日から1年以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 日本農林規格品または同等品 元詰
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 液汁が清澄なもの 3 缶は、変形・膨張・さびの発生のないもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞ たけのこ水煮・トマト缶・コーン缶・ヤングコーン缶	

6-3 冷凍野菜	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・遺伝子組み換えではないもの ・元詰 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 冷凍前の熱処理(ブランチング)が適切なもの 4 大きさ・形のそろっているもの 5 傷・変色・腐敗・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

6-4 乾燥野菜	
規格	1 納入単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの
品質基準	1 虫食い・虫付着のないもの 2 カビの発生がないもの 3 乾燥状態が良好なもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が良好なもの
<特記事項> えごまの葉・切干大根	

6-5	漬物
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> 福神漬・刻みたくあん	

7-1 生鮮果物	
規格	1 納品単位 kg・個・本 2 種類・サイズ 指定するもの 3 原産地 県内産・国内産(バナナを除く)
品質基準	1 成熟品で鮮度が良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 病虫害・傷・腐敗・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

7-2 冷蔵果物	
規格	1 納品単位 個・袋 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰 5 納品温度 10℃以下
品質基準	1 成熟品で鮮度が良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 傷・変色・腐敗・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

7-3 冷凍果物	
規格	1 納品単位 個・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・元詰 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 傷・変色・腐敗・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

7-4 果物シロップ漬	
規格	1 納品単位 缶・袋 2 賞味期限 缶…納入日から1年以上あるもの 袋…納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料、人工甘味料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 液汁が清澄なもの 3 缶は、変形・膨張・さびの発生のないもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> 黄桃・パインアップル・みかん・りんご	

7-5 梅肉	
規格	1 納品単位 袋・本 2 賞味期限 納入日から2カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料、人工甘味料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

7-6 果汁	
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から3カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・天然果汁100%で、加糖でないもの ・元詰
品質基準	1 色・香味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

8-1 生鮮きのこ	
規格	1 納品単位 kg・袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 原産地 県内産・国内産
品質基準	1 鮮度が良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 病虫害・傷・腐敗・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

8-2 乾燥きのこ	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・元詰 ・原木栽培は、セシウム検査を行っているもの
品質基準	1 カビ・虫食い・虫付着のないもの 2 乾燥状態が良好で、砕けの少ないもの 3 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

9-1 あおのり	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・無着色のもの ・元詰
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 切り方がそろっているもの 3 乾燥状態が良好なもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

9-2 のり	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・無着色のもの ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> 刻みのり	

9-3 こんぶ	
規格	1 納入単位 個・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの (とろろ昆布は、納入日から4か月以上あるもの) 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 形がそろっているもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> だし昆布・刻み昆布・結び昆布・すき昆布・とろろ昆布	

9-4 乾燥わかめ・乾燥ひじき・乾燥海藻ミックス	
規格	1 納入単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 無着色のもの
品質基準	1 乾燥状態が良好なもの 2 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が良好なもの
<特記事項>	

9-5 冷凍海藻	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・元詰 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 大きさ・形のそろっているもの 4 傷・変色・腐敗・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> もずく	

9-6 塩蔵海藻	
規格	1 納入単位 kg 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 塩分20%程度のもの
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が良好なもの
<特記事項> 茎わかめ	

10-1 冷凍魚介類	
規格	1 納入単位 切・袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・元詰(切り身を除く) ・サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジ、カツオ等の赤身魚は、ヒスタミン検査を行っているもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 ドリップや過剰な霜がないもの 4 鮮度が良好なもの 5 大きさ・形のそろっているもの(ししゃもは、身くずれがなく、子持ちのもの) 6 異味・異臭・異物混入のないもの 7 切り身は、包装状態が良好なもの 8 袋は、包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-2 かえり煮干し	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの
品質基準	1 香味良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 頭落ち・皮はげの少ないもの 4 カビの発生がないもの 5 乾燥状態が良好で、油やけのないもの 6 異味・異臭・異物混入のないもの 7 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-3 煮干粉	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・パック詰め ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 カビ・虫食いのないもの 3 乾燥状態が良好で、油やけのないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-4 削りぶし	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 削り方が均一のもの 3 カビ・虫食いのないもの 4 乾燥状態が良好で、油やけのないもの 5 異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-5 まぐろ水煮・まぐろ油漬	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・元詰 ・ヒスタミン検査を行っているもの
品質基準	1 異味・異臭・異物混入のないもの 2 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-6 干しえび	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> 無着色のもの
品質基準	1 香味良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 乾燥状態が良好なもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

10-7 かまぼこ	
規格	1 納入単位 kg・袋・本 2 賞味期限 使用日において賞味期限が5日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・合成着色料を使用していないもの ・卵を使用していないもの ・でんぷん質の混和は10%以下のもの ・真空包装になっているもの
品質基準	1 適度な弾力があるもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-8 さつまあげ	
規格	1 納入単位 個・袋 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・卵を使用していないもの ・良質な植物油を使用したもの
品質基準	1 大きさ・形のそろっているもの 2 揚げ色にむらがなく、油切れのよいもの 3 粘質物・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-9 冷凍さつまあげ	
規格	1 納入単位 個・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・卵を使用していないもの ・良質な植物油を使用したもの ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 揚げ色にむらがなく、油切れのよいもの 4 粘質物・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

10-10 ちくわ	
規格	1 納入単位 kg・本 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 卵を使用していないもの
品質基準	1 適度な弾力があるもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 焼き色が良好なもの 4 粘質物・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

10-11 冷凍ちくわ	
規格	1 納入単位 kg・本・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・卵を使用していないもの ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 適度な弾力があるもの 3 大きさ・形のそろっているもの 4 焼き色が良好なもの 5 粘質物・異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

11-1 牛肉	
規格	1 納入単位 kg 2 種類・サイズ 指定するもの 3 原産地 県内産・国内産 4 条件 ・当日または前日の午後に加工したもの ・個体識別番号が確認できるもの 5 納品温度 10℃以下
品質基準	1 鮮紅色で、白い脂肪が適度に点在し、鮮度良好なもの 2 他の畜肉が混入しないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

11-2 冷凍牛肉	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 オーストラリア産 5 条件 ・元詰 ・BSE検査をしているもの 6 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 鮮紅色で、白い脂肪が適度に点在し、鮮度良好なもの 4 他の畜肉が混入しないもの 5 異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

11-3 豚肉	
規格	1 納入単位 kg・枚 2 種類・サイズ 指定するもの 3 原産地 県内産・国内産 4 条件 ・枝肉取引規格の中以上のもの ・当日または前日の午後に加工したもの 5 納品温度 10℃以下
品質基準	1 淡桃色で、白い脂肪が適度に点在し、鮮度良好なもの 2 他の畜肉が混入しないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
<特記事項>	

11-4 鶏肉	
規格	1 納入単位 kg・個 2 種類・サイズ 指定するもの 3 原産地 国内産 4 条件 ・生後7～12週間以内のもの ・当日または前日の午後に加工したもの 角切り・スライス・ひき肉は、むね肉50%、もも肉50% 5 納品温度 10℃以下
品質基準	1 淡桃色で、肉質は柔らかく鮮度良好なもの 2 皮と不要な脂肪を取り除いたもの 3 他の畜肉が混入しないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が良好なもの
<特記事項>	

11-5 合い挽肉	
規格	1 納入単位 kg 2 原産地 県内産・国内産 3 条件 当日または前日の午後に加工したもの (牛もも肉50%、豚もも肉50%) 4 納品温度 10℃以下
品質基準	1 鮮紅色で、鮮度良好なもの 2 他の畜肉が混入しないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
＜特記事項＞	

11-6 冷凍豚レバー	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 国内産 5 条件 ・加熱済みのもの ・元詰 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 6 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 バラ凍結のもの 3 鮮度良好なもの 4 大きさ・形のそろっているもの 5 他の畜肉が混入しないもの 6 異味・異臭・異物混入のないもの 7 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

11-7 ウィンナー・ハム・ベーコン	
規格	1 納入単位 kg・本・枚 2 賞味期限 納入日から10日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰 5 納品温度 10℃以下
品質基準	1 香味良好で、肉質が柔らかく、肉(赤肉)と脂肪の割合が適当なもの 2 特有のくん煙臭があり、くん煙処理が完全なもの 3 大きさ・形のそろっているもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

11-8 冷凍ウィンナー・冷凍ベーコン	
規格	1 納入単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から3カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 香味良好で、肉質が柔らかく、肉(赤肉)と脂肪の割合が適当なもの 2 特有のくん煙臭があり、くん煙処理が完全なもの 3 大きさ・形のそろっているもの 4 冷凍状態が完全なもの 5 異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

12-1 うずら卵	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 納入日から2カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 国内産 5 条件 ・日本農林規格品または同等品 ・元詰
品質基準	1 新鮮な卵を使用し、殻をとり除いたもの 2 大きさがそろい、割れ・変形がないもの 3 液汁が清澄なもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

12-2 鶏卵	
規格	1 納入単位 kg・個 2 賞味期限 納入日から7日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 県内産・国内産 5 条件 鶏卵規格品
品質基準	1 鮮度が良好なもの 2 卵の表面がざらざらしていて、つやのないもの 3 破損・汚れのないもの 4 容器は衛生的なもの 5 卵殻が清潔なもの
＜特記事項＞	

13-1 調理用牛乳	
規格	1 納入単位 本 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 県内産・国内産 5 条件 元詰 6 納品温度 10℃以下
品質基準	1 色調・風味良好なもの 2 凝固物・分離のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

13-2 生クリーム	
規格	1 納入単位 本 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 県内産・国内産 5 条件 元詰 6 納品温度 10℃以下
品質基準	1 乳白色から微かな淡黄色を呈し、風味良好なもの 2 なめらかなクリーム状で、凝固物や分離のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

13-3 ヨーグルト（調理用）	
規格	1 納入単位 袋 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 県内産・国内産 5 条件 ・無糖のもの ・元詰 6 納品温度 10℃以下
品質基準	1 風味良好なもの 2 なめらかなクリーム状で、凝固物や分離のないもの 3 適度な酸味があるもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

13-4 ヨーグルト（カップ）	
規格	1 納入単位 個 2 賞味期限 使用日が賞味期限以内のもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 原産地 県内産・国内産 5 条件 元詰 6 納品温度 10℃以下
品質基準	1 風味良好なもの 2 なめらかなクリーム状で、凝固物や分離のないもの 3 適度な酸味があるもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

13-5 チーズ類	
規格	1 納入単位 個・袋・本 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰 5 納品温度 15℃以下
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 カビ・異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

13-6 アイスクリーム類	
規格	1 納入単位 個 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・元詰 4 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 風味良好なもの 3 なめらかなクリーム状で、凝固物や分離のないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

13-7	シャーベット
規格	1 納入単位 個 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・元詰 4 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 風味良好なもの 3 凝固物や分離のないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

14-1	植物油脂
規格	1 納品単位 缶・本・kg 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本農林規格品または同等品 ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 液が清澄で、浮遊物・沈殿物のないもの 3 缶は、変形・膨張・さびの発生のないもの 4 変色・異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> オリーブオイル・米ぬか油・ごま油・なたね油	

15-1 ひなあられ	
規格	1 納品単位 個 2 賞味期限 納入日から30日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 合成着色料を使用していないもの
品質基準	1 乾燥状態が良好で、割れの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

15-2 ケーキ類	
規格	1 納入単位 個 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・合成着色料を使用していないもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

15-3	ゼリー
規格	1 納入単位 袋・個 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・合成着色料を使用していないもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

16-1 料理酒	
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・清酒規格基準適合品または同等品 ・元詰
品質基準	1 まろやかで旨みがあり、香味良好なもの 2 液が清澄で、浮遊物・沈殿物のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

16-2 ワイン	
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 クッキングワインの場合は、納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 まろやかで旨みがあり、香味良好なもの 2 液が清澄で、浮遊物・沈殿物のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

16-3	本みりん
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・アルコール度13.5度以上14.5度未満 ・元詰
品質基準	1 まろやかでコクがあり、香味良好なもの 2 光沢があり、液が清澄で、浮遊物・沈殿物のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

17-1	ソース類
規格	1 納品単位 袋・本 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格特級適合品(ウスターソース・中濃ソースのみ) または同等品 ・元詰
品質基準	1 色沢・風味・香味良好なもの 2 粉末は、乾燥状態が良好でかたまりのないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> ウスターソース・中濃ソース・ピザソース・粉末ソース・ドミグラスソース	

17-2	醤油
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から1年以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格特級適合品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 旨味があり、香味・塩味良好なもの 2 液が清澄で、浮遊物・沈殿物のないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

17-3 食塩	
規格	1 納品単位 袋 2 種類・サイズ 指定するもの 3 条件 元詰
品質基準	1 白く光沢のあるもの 2 結晶が細かく、サラサラしているもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

17-4 食酢	
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から1年以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・天然醸造酢 ・合成着色料、人工甘味料を使用していないもの ・日本農林規格品または同等品 ・元詰
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 液が清澄で、浮遊物・沈殿物がないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

17-5 スープの素	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの (ブラックラーメンスープの素は、納入日から3か月以上あるもの) 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本農林規格品または同等品 ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 香辛料が適度なもの 3 溶解性の良好なもの 4 顆粒・粉末状は、乾燥状態が良好で、固まりのないもの 5 異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
<特記事項> コンソメスープの素・中華スープの素・鶏ガラスープの素・とんこつスープの素 ブラックラーメンスープの素	

17-6 中華調味料類	
規格	1 納品単位 本 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> オイスターソース	

17-7 ピューレ類	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 果実特有の色で、適度な酸味・甘味があり、風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> トマトピューレ・りんごピューレ	

17-8 トマトケチャップ	
規格	1 納品単位 袋・本 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 トマト特有の色で、酸味・甘味が調和し、風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

17-9 ドレッシング類	
規格	1 納品単位 個・袋・本 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・卵を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> 分離型・乳化型・ノンオイルドレッシング	

17-10 マヨネーズ	
規格	1 納品単位 袋・本 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 淡黄色で、色沢・風味良好なもの 2 乳化の状態が良好で、分離していないもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

17-11 味噌	
規格	1 納品単位 kg・袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・水分55%以下、食塩10～13%、全窒素2.8%市販上級品 純正無添加であるもの ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの ・県内産大豆使用のもの
品質基準	1 香味良好なもの 2 きめ細かく適度な粘度のあるもの 3 カビ・変色・異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が良好なもの
<特記事項> すり味噌・赤味噌	

17-12 ルウ	
規格	1 納品単位 箱・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 色沢・風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> カレールウ・ハヤシルウ・ホワイトルウ	

17-13 酒かす	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 色沢・風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

17-14 香辛料類	
規格	1 納品単位 缶・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 カレー粉は、微粉末で溶解性の良好なもの 4 缶は、変形・膨張・さびの発生のないもの 5 異味・異臭・異物混入のないもの 6 包装状態が完全なもの
<特記事項> カレー粉・こしょう・一味唐辛子・バジル	

17-15 マスタード	
規格	1 納品単位 袋・本 2 賞味期限 納入日から2か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 香味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

17-16 베이킹パウダー	
規格	1 納品単位 箱 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 白色で、微粉末のもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

18-1 冷凍加工品	
規格	1 納品単位 個・袋 2 賞味期限 納入日から6か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・日本冷凍食品協会認定工場製品または同等品 ・原材料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの 5 納品温度 -15℃以下
品質基準	1 冷凍状態が完全なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

18-2 炊き込みご飯の素	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から3か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

18-3	個食袋もの
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から30日以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 乾燥状況が良好で、割れの少ないもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項> 味付け小魚・味付け大豆	

19-1 ジェム類	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から2カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・マーマレードは、柑橘類の果皮を使用したもの ・元詰
品質基準	1 果肉または果皮の形状が均一に混ざり、色沢・風味良好なもの 2 異味・異臭・異物混入のないもの 3 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

19-2 クリーム類	
規格	1 納品単位 個・袋 2 賞味期限 納入日から2カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 色沢・風味良好なもの 2 適度な柔らかさで、のびがよいもの 3 分離していないもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項> チョコレートクリーム・ビーンズクリーム	

19-3 とろろ昆布	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 色沢・風味良好なもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

19-4 板けずり昆布	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4か月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 元詰
品質基準	1 色沢・風味良好なもの 2 形・厚みのそろっているもの 3 乾燥状態が良好なもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
＜特記事項＞	

19-5 佃煮類	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から30日以上あるもの (のり佃煮は、納入日から2カ月以上あるもの) 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 大きさ・形のそろっているもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項> のり佃煮・小女子佃煮・しらす佃煮	

19-6 味付けのり・焼きのり	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 色沢・香味良好なもの 2 形・厚みのそろっているもの 3 乾燥状態が良好なもの 4 異味・異臭・異物混入のないもの 5 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

19-7 ふりかけ類	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から4カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 風味良好なもの 2 乾燥状態が良好なもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

19-8 梅干し・梅びしお	
規格	1 納品単位 袋 2 賞味期限 納入日から2カ月以上あるもの 3 種類・サイズ 指定するもの 4 条件 <ul style="list-style-type: none"> ・日本農林規格品または同等品 ・合成着色料を使用していないもの ・元詰
品質基準	1 色沢・風味・酸味良好なもの 2 梅干しは、大きさ・形のそろっているもの 3 異味・異臭・異物混入のないもの 4 包装状態が完全なもの
<特記事項>	

発行日 令和3年1月

発行者 富山市教育委員会学校保健課

TEL 076-443-2017 (直通)