

# 唐津市学校給食用物資納入基準 ＜給食センター用＞

唐津市教育委員会

令和6年4月

## 唐津市学校給食用物資納入基準

- この学校給食用物資納入基準は、唐津市立の小中学校に給食を提供する給食センター(以下「センター」という。)に食材を納めようとする給食用物資の納入業者に適用する。
- センターにおいて使用する食材は、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。やむを得ず、変更となる場合はあらかじめ連絡をすること。
- 納入の虚偽・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、返品・交換、さらには取引を停止する場合がある。
- 産地の確認、食品添加物の取り扱いについては、十分配慮すること。
- 不慮の災害、学校行事、その他の理由により給食の中止または変更のやむを得ない事態に対しては、食材の発注変更に協力すること。
- 天災地変等による災害、又はその他の不可抗力の事態で納入不能の場合は、速やかにその旨をセンターに連絡すること。

### 全体共通事項

#### <食材>

1. 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合するものであること。
2. 食品衛生法、JAS法等の品質表示基準制度に即した表示を行うこと。
3. 包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること。
4. 農水産物については地産地消を推進するため、唐津市産、佐賀県産を優先する。
5. 食品添加物の使用を極力抑えたもの。
6. 遺伝子組換え原料を使用していないもの。
7. 農薬の使用を極力抑えたもの。
8. 納品に関して
  - ①納入は原則として前日納入とし、納入時間は14時からとする。 休日明けの納入日及び時間については、当日7時半からとする。
  - ②重量・納品数は、正確にし、指定された分量に分け、単位を記載すること。
  - ③変質や折れ、砕け等の破損がないもの。
  - ④損傷、腐敗、病虫害のない鮮度が良好なもの。
  - ⑤異物の混入がなく、異臭がないもの。
  - ⑥納品書には消費及び賞味期限、製造年月日(加工日)、原料原産国又は原産地、生産・製造者、メーカー等を明示すること。
  - ⑦アレルギー(義務表示・推奨表示対象全28品目)を含む食品の原材料の表示及び当該原材料を用いた製品を納入する食品と同一の製造ラインで製造している場合の明示をすること。また、事前に成分表等の提出依頼を行った場合は、求めに応じること。
  - ⑧極端に不揃いまたは規格品以外のものについては交換扱いとする。
  - ⑨価格高騰の場合は、事前に連絡すること。

<衛生管理>

1. 配送車両は専用車とし、自家用車は使用しないこと。
2. 配送に用いる容器類は、常に清潔かつ衛生的なものを使用すること。
3. 食材納入の際、品温の管理を図ること。  
検収で温度を測定する食材については、「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、流通を含む)
4. 配送者の健康管理・衛生管理には十分配慮し、アクセサリや腕時計等はずし、服装は清潔に保つこと。(白衣・ぼうし・マスク着用)
5. 従業員・加工に携わる者の健康管理の徹底を図り、検便検査の結果を定期的に提出すること。(検査結果は保健所で実施したものでもよい)  
○牛乳・肉・魚の取扱業者 : 月1回  
○こんにゃく、しょうゆ等の製造業者 : 年3回(各学期)
6. 食品製造業者並びに乳製品類・魚介類・食肉販売業者は、保健所の「食品衛生監視票」を提出すること。
7. 随時の立ち入り検査等には、速やかに対応すること。

- (注) 食材納入の際、配送車からおろした食材を原則プラットフォームの床に置かないこと。  
センターが用意した運搬用の台車を使用して搬入すること。  
検収室へ入る場合は、センターの履物にはき替えること。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		10℃以下
魚介類	生鮮魚介	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
	冷凍魚介ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結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

※学校給食衛生管理基準

◎検収で温度を測定する食材については、「学校給食用の原材料、製品等の保存基準」に準じた温度管理を行うこと（保管・流通時を含む）

<p>冷蔵は、主に食品や飲料を、凍らない程度の低温に冷却して保存すること。</p> <p>JAS法では、10℃以下での保存と定められている。なお、これに対しチルドとは5℃以下、冷凍とはマイナス15℃以下である。</p> <p>食品衛生法では、「冷蔵」と「冷凍」が定められており、JAS法とほぼ同じだが、「非加熱食肉及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のもの」については5℃以下での保存と定められている。</p> <p>JIS法では、冷蔵そのものに関する規定はないが、チルドは0℃付近、氷温はマイナス1℃付近、パーシャルはマイナス3℃付近の温度帯と定められている。</p>
--

## 1 穀類(米、小麦、加工品)

品名	規格及び注意事項
米	<ul style="list-style-type: none"> <li>①学校給食米の品種は、唐津市産で、農産物検査法による品位等検査で1等級の単一原料米(「夢しずく」、「コシヒカリ」等)であること。</li> <li>②新米又は当該米穀年度に生産された米であること。</li> <li>③精米加工の指示歩留りは、90.3%とする。</li> <li>④良質の製品を製造するための施設設備が整備され、衛生状態が優良なとう精工場で精米した米であること。</li> <li>⑤異物混入がないこと。</li> <li>⑥うるち精米の品質は、米穀公正取引推進協議会の「米穀の品質ガイドライン」に定める「精米の品位基準」に従うこと。</li> <li>⑦精米にあたっては、製造品ロットごとに、上記「精米の品位基準」による品質分析を行い、検査結果及び当該玄米・精米品をサンプルとして保管し、必要に応じて提出できること。</li> <li>⑧納入する米の0.3%の割合で強化米(ビタミンB<sub>1</sub>)を添付すること。</li> <li>⑨納入にあたっては、10kgずつ包装(青色)すること</li> </ul>
小麦粉(薄力粉)	<ul style="list-style-type: none"> <li>①佐賀県産又は国内産小麦が原料であること</li> <li>②無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないこと</li> <li>③乾燥良好で、雑物、塊のないもの</li> </ul>
パン粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>①国内加工品であること</li> <li>②無漂白で小麦粉改良剤、着色料を使用していないもの</li> <li>③乾燥良好で、カビ・異物混入のないもの</li> </ul>
冷凍うどん	<ul style="list-style-type: none"> <li>①佐賀県産又は国内産小麦が原料で、原料の品種が確認できること</li> <li>②凍結状態が良好なもの</li> </ul>
マカロニ スパゲティ	<ul style="list-style-type: none"> <li>①デュラム種100%のもの</li> <li>②乾燥良好な淡黄色で半透明なもの</li> <li>③原料小麦は、無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの</li> </ul>

## 2 いも加工品

品名	規格及び注意事項
こんにゃく類	<ul style="list-style-type: none"> <li>①国内産原料使用のもの</li> <li>②弾力性に富み、こしのあるもの</li> <li>③着色料を使用していないもの</li> </ul>
でんぷん	<ul style="list-style-type: none"> <li>①国内産じゃがいもを原料としたもの</li> <li>②原料に放射線照射をしていないもの</li> <li>③白色で乾燥が良好なもの</li> <li>④製造が納品日を含めて1年以内のもの</li> </ul>
はるさめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>①無漂白で、乾燥が良好なもの</li> <li>②製造が納品日を含めて1年以内のもの</li> </ul>

### 3 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま	①国内加工品で異物混入のないもの ②乾燥が良好なもの ③無漂白、無着色のもの

### 4 野菜類

- (1) 新鮮で、採取後期日の経過していない成熟品とすること。
- (2) 病害虫、枯葉、泥土などの不純物は含まず、傷み、腐敗のないものとすること。
- (3) 根、茎、葉などの切断部分は不要に残さないこと。
- (4) 「とう(変色)」、「す」の入ったもの、変形、折れ、割れ傷などは除くこと。
- (5) 小売販売品と同程度のものとすること。
- (6) 長さ、太さなど形状を揃え、著しく品質形状の異なるものを混入させないこと。
- (7) 同一日の使用量が多い品目については、産地、収穫時期が同一品を納品すること。
- (8) 国内産(可能な限り、唐津市産、県内産)とし、品目ごとに産地を記入すること。
- (9) 野菜を入れる袋については、青色系統のものを使用すること。
- (10) 小包装してある品物は、その包装を開封して納品すること。(発注時に指示がある場合はその限りではない)
- (11) 原料たまねぎの残留農薬検査、製造トレースを記録管理し即座に提示できること。

品名	規格及び注意事項
たまねぎ	①表面がよく乾燥し、球のしまりのよいもの(新物は除く) ②芽や根の出していないもの ③サイズはL又は2Lのもの
剥きたまねぎ	④たまねぎの皮を剥き、可食部のみとしたもの ⑤加工方法は上下カットとする
にんじん	①芯がなく、けい部の緑化が著しくないもの ②肌荒れ現象が甚だしくないもの
ごぼう	①土砂がよく落とされていて、しおれていないもの ②肉質がやわらかく、真っ直ぐに伸び「す」や「しん」のないもの ③洗いごぼうは、無漂白のもの
れんこん	①水洗いされていて、砕けがないもの ②無漂白のもの
かぶ	①つやがあり、固くしまっているもの ②サイズは2L以上(径8cm以上)のもの
はくさい	①淡緑色で、結球充分なもの ②外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの ③形状、大きさ(大玉)が揃っていること

品名	規格及び注意事項
キャベツ	①結球が充分であるもの ②芯の切り口が変色又は黒ずんでいないもの ③外葉の除去が適切であるもの ④品種、大きさ(大玉)が揃っていること
レタス	①適度に結球して、みずみずしいもの ②外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの ③形状、大きさ(大玉)が揃っていること
ほうれん草 小松菜	①葉の緑色が濃く、やわらかくて、しおれていないもの ②伸びすぎたり、茎が太すぎないもの ③葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの
チンゲンサイ	①葉肉が厚く、やわらかいもの ②葉が枯れていないもの ③形状、大きさ(大株)を揃えること
にら	①葉が真っ直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
水菜	①色鮮やかで、やわらかく、伸びすぎでないもの ②茎が太すぎず、葉が枯れていないもの
葉ねぎ	①中ねぎで、葉のやわらかいもの ②葉先が枯れていないもの
長ねぎ	①根深ねぎで、白色部分が多いもの ②変色していないもの ③白い部分が固くしまり、乾燥していないもの
とまと	①適熟(70～80%)のもの ②皮にハリと艶があり、大傷がないもの ③サイズはM又はLであるもの
きゅうり	①全体的に緑色が濃く、適熟で鮮度良好なもの ②尻太り、尻細りが目立たないもの ③曲がりは2cm以内程度のもの
なす	①果皮に色むらがなく、ハリと艶があるもの ②変形の程度が軽微なもの ③害虫及びスレなどの障害がないもの
ピーマン パプリカ	①色むらがなく、肉厚でハリと艶があるもの ②へたの切り口が新しいもの
ブロッコリー カリフラワー	①花蕾のしまりがよいもの ②茎が短く重みのあるもの ③裂球、分裂のないもの
だいこん	①葉付きでないこと(ただし、指示があった場合は、この限りではない) ②ひげ根の少ないもの ③皮に傷がなく、色艶良好で、肉質がやわらかいもの

品名	規格及び注意事項
かぼちゃ	①西洋かぼちゃの完熟したもの ②緑色が濃く、ずっしりして重量感があるもの ③サイズは、2～3Kgのもの
しょうが	①カビやぬめりのないもの
パセリ	①新鮮で緑色の濃いもの ②葉先がしおれていないもの
もやし	①無漂白のものとする ②褐色がかっていたり、黒ずんでいないもの ③真空パックされているもの(空気混入は不可・大腸菌増殖の恐れあり)
じゃがいも	①放射線照射、発芽防止剤等不使用のもの ②外皮が薄く、芽が浅いもので、緑化や変色部のないもの ③サイズは、L～3Lとする
さつまいも	①肉質が硬いもので、農林紅系品種のもの ②発色、着色処理していないもの ③サイズはL又は2Lとする

## 5 果実類

品名	規格及び注意事項
果実類 一般事項	①新鮮で風味の良いもの ②果実本来の食べごろの時期にあるもの ③外観は品種特有の色と形状を有したもの ④小売販売品と同程度のものとする ⑤大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの ⑥熟度が適当で未熟・過熟でないもの ⑦外傷、腐敗、病害虫の混入のないもの ⑧かんきつ類は、ワックスを使用していないもの ⑨品種、サイズはその都度示す ⑩腐敗、病害虫等で納品量に不足が生じた時は交換扱いとする

## 6 きのこと類

品名	規格及び注意事項
きのこ類 一般事項	①国内産のもの(きくらげ以外) ②外観は品種特有の色と形状を有したもの ③大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの ④無漂白で鮮度が良好なもの ⑤病害虫、腐敗、傷又は空洞のないもの ⑥干しいたけは、肉厚でカビ、虫食いがなく乾燥が良好なもの ⑦石づきを切り落としたもの



## 7 海藻類

品名	規格及び注意事項
海藻類	①無着色のもの ②乾燥品は乾燥が良好で異物混入のないもの ③それぞれ固有の色、艶、香味があり、変色、変質のないもの

## 8 魚介類

- (1) 指示のあるもの以外は、調理可能な状態で納入すること。
- (2) 蓋のきちんとできる清潔な容器(発泡スチロールは不可)を使用し、5℃以下を保持して納入すること。
- (3) 袋は青色系統のものを使用し、それぞれに番号をふる。納品が終わった後に、外で袋の破損の有無を確認する。破れがあった際はその場で検収者に連絡すること。納品時の袋は持ち帰ること。(再利用不可)
- (4) 納品時は使い捨て手袋を着用し、衛生的な服装を保つこと。
- (5) 納入する食材は、納品書に製造年月日、賞味期限、消費期限、産地を記入すること。
- (6) 納品時に移し替えが容易な状態(身崩れ等がしにくい状態)で納入すること。
- (7) 配送車は保冷車を使用すること。または、保冷された状態(5℃以下保持)で納品すること。
- (8) 切り身のサイズは発注書に明記して発注する。

品名	規格及び注意事項
冷凍魚介類 一般事項	①切り身が分離した状態で冷凍されているもの ②身割れ、損傷、変形、乾燥及び油やけのないもの ③異味、異臭のないもの(固有の臭みはあるが、悪臭はしないこと) ④切り身は、大きさと重さは均一で、身崩れがないこと ⑤加熱して魚のうまみを感じられるものであること ⑥解凍後、表皮、肉質に変化なく色彩のよいもの ⑦基本的に納品の前日または当日に加工(解凍)されたもの ⑧加工年月日、水揚げ市場が確認できるものであること ⑨食品添加物を使用していないもの
練り製品 一般事項	①食品衛生法規格基準に即したもの ②表面は光沢があること ③弾力があり、薄く切っても折れないこと ④表面に汗をかいていないこと ⑤粘りがなく ⑥異味、異臭のないもの(固有の臭みはあるが、悪臭はないこと) ⑦甘味料、保存料、化学調味料、漂白剤、着色料、乳化剤、PH調整剤を使用していないもの
煮干し	①国内産原料のもの ②酸化防止剤を使用していないもの ③乾燥良好で、カビ・油やけのないもの

品名	規格及び注意事項
ちりめんじゃこ	①国内産原料のもの ②異味、異臭がないもの(固有の臭みはあるが、悪臭はないこと) ③酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤を使用していないもの
けずりぶし	①国内産原料のもの ②酸化防止剤・保存料を使用していないもの

## 9 肉類(畜肉、鶏肉)及び加工品

- (1) 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。  
納品時は、すぐに調理可能な状態であること。
- (2) 切り身は、厚さと形態を統一し、指定の規格で納入すること。(グラム単位カットの指定の場合)
- (3) 0.03mm以上のポリエチレン又はポリ袋等を使用し、移し替えが容易な状態で納入すること。袋は2重にし、青色系統のものを使用すること。納品時のポリ袋等は持ち帰ること。(再利用不可)
- (4) 蓋のきちんとできる清潔な容器(発泡スチロールは不可)を使用し、10℃以下を保持すること。
- (5) 納品時は使い捨て手袋を着用し、衛生的な服装を保つこと。
- (6) 納入する食材は、納品書に消費期限、賞味期限、産地を記入すること。
- (7) 配送車両は、保冷車を使用すること。又は、保冷された状態(10℃以下)で納品すること。
- (8) 極力ドリップがないこと。
- (9) グラム単位カットの指定がある場合は、納品書の数量は小学校用〇切、中学校用〇切と記入をすること。

品名	規格及び注意事項
牛肉	①国内産の国産牛を基本とする。(納品書に個体識別番号を明記) ②肉は赤褐色で光沢があり、鮮度が良好で異臭のないもの ③24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについてはBSE検査を受けているもの
豚肉	①九州産を基本とする ②新鮮かつ異味、異臭、変色のないもの ③肉は淡い紅色で光沢があるもの ④特別の部位の指定がない限り、もも肉とする ⑤特別な規格により、部位、サイズ等を指定する場合もある
鶏肉	①肉専用種で県内産のひな鶏を基本とする ②新鮮かつ異味、異臭、変色のないもの ③特別の部位の指定がない限り、若鶏もも肉とし、皮、脂身、骨を完全に取り除いたもの ④特別な規格により、部位、サイズ等を指定する場合もある
ハム等加工肉	①食品添加物の使用を控えた、JAS規格品であること ②カット等の加工時間は、納品時間前 24 時間以内であること ③製造後、1 か月以内(期限表示を明記)のもの ④ベーコンは、燻煙色のムラがなく芳香性のあるもの

## 10 卵類

(1) 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
鶏卵	①殻にひびが入っていないもの ②割った時に黄身が盛り上がり、卵白が黄身をしっかりと包んでいるもの
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 ③包装状態が良好なこと

## 11 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) 食品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	①臭い、色に異常がないもの ②酸味、苦味のないもの
生クリーム	①純乳脂肪タイプのもの ②生乳が100%のもの

## 12 調味料

品名	規格及び注意事項
ウスターソース	①JAS規格品のもの ②不必要な食品添加物を使用していないもの
しょうゆ	①佐賀県産大豆を使用しているもの ②食品添加物を使用していないもの
食塩	①国内産原料のもの ②湿気や塊がないもの
味噌	①佐賀県産、国内産の大豆を使用しているもの ②食品添加物を使用していないもの
食酢	①国内産原料のもの ②食品添加物を使用していないもの
清酒	①国内産原料のもの ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
みりん	①本醸造、本みりんであること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
ワイン	①浮遊物、沈殿物等異物がないこと ②酸化防止剤、着色料、保存料を使用していないもの