

給食用物資仕様書・納入仕様書

(西・中・東ブロック)

1. 共通事項	P 1
2. 品目別	
A 野菜	P 7
B 果物	P 9
C 精肉	P 10
D 鶏肉	P 11
E 鶏卵	P 12
F 加工品 (穀類)	P 13
G 加工品 (豆・豆製品)	P 14
I 加工品 (野菜・きのこ・果物類)	P 15
J 加工品 (魚介・海藻類)	P 16
L 加工品 (乳類)	P 20
O 加工品 (その他)	P 20
P 加工品 (調味料類)	P 20

姫路市教育委員会事務局

健康教育課

(2024年4月)

給食用物資仕様書・納入仕様書
単独校方式（西・中・東ブロック）

【1】 全体共通事項

1. 納入にあたって

- (1) 納入にあたっては、安心安全でおいしい給食を提供することが何より重要であることを理解し、誠実かつ良心的な納入を行うこと。
- (2) 学校給食の意義・役割を理解し、食品に関する法律及びその他関連法令を遵守し納入を行うこと。
- (3) 給食用物資（以下「物資」という。）は、本仕様書に記載している規格事項に加え、見積時の品目別仕様書に記載のある規格に適合したものを原則とする。
- (4) 前項に適合しない物資を納入したときは、すみやかに交換又は返品に応じること。
また、納入の虚偽・重過失があった場合は、納入資格を停止する場合がある。
- (5) 物資については微生物および理化学検査の結果、または生産履歴などの提出を依頼することがある。

2. 給食用物資

- (1) 納品する物資に関しては、以下のことに十分注意する。
 - ・異物の混入、異味、異臭がなく、鮮度及び品質良好なもの。
 - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚損、病害虫等のないもの。
 - ・遺伝子組み換えでないもの。
 - ・そば、落花生については材料として使用していないこと。
 - ・そばについては微量混入（コンタミネーション）もないこと。
- (2) 過度に加工したものを避け、不必要な食品添加物（着色料、保存料（防腐剤）、漂白剤、発色剤）が添加された物資は使用しないこと。
- (3) 食材の産地・加工地についての確認、製造工程、製品管理および運搬は、衛生面に十分に留意すること。
- (4) 納入の際は、検収担当者とともに、材料名、数量、規格、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温、異物及び異臭の有無、賞味（消費）期限、製造者、ロット番号を確認すること。不良や数量不足が認められた場合は、担当者の指示により交換又は補充の対応を行うこと。
- (5) 同一物資の産地・賞味（消費）期限は納入先ごとに揃えること。賞味（消費）期限が複数になる場合は、事前に健康教育課に連絡すること。
- (6) 給食用物資は一部を除き国内産原料・国内生産を原則とすること。ただし、指示がある場合、この限りではない。農産物（野菜類・果実類）水産物（魚介類・海藻類）については地産地消を推進するため、姫路市産・県内産などの産地を優先する場合がある。
- (7) 数量について、指定するものについては検定を受けた計量器で計量し、納入する学校ごとに包装すること。その際、衛生には十分に注意すること。

3. 衛生管理

- (1) 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。異物混入のおそれのある容器は使用しないこと。袋への表示はしない。表示をする場合は、袋へ直接印刷し、ラベル等を貼り付けない。
- (2) 物資納入の際、品温の管理を図ること。(下表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照)
 - ・ 配送車については専用車両とし、常に清潔・衛生的に管理を行うこと。
 - ・ 冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用することを原則とする。
- (3) 物資を納入する際は、台車又はスノコ等に置くこととし、床への直置きは行わないこと。
- (4) 配送者の衛生管理には十分配慮し、服装等は清潔に保つこと。
- (5) 従業員の健康管理を徹底し、保菌検査の実施に努めること。
- (6) 随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること。
- (7) 納品時における配送者の検収室内への立ち入りは厳禁とする。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	5℃以下 10℃以下 -15℃以下
食肉類	食肉 冷凍食肉（細切した食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの） 食肉製品 冷凍食肉製品	10℃以下 -15℃以下 10℃以下 -15℃以下
卵類	殻付卵 液卵 凍結卵	10℃以下 8℃以下 -15℃以下
乳製品類	バター チーズ クリーム	10℃以下 15℃以下 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給食用物資については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に順じた温度管理を行うこと。(保管、流通含む。)

4. 納入時間・方法

◆納入時間

配送区分	物資の種類	納入時間帯
前日配送品	下記以外（M加工品（主食用材料）を除く）	12：30～16：30
当日配送品	R 飲用牛乳	8：15～11：30
	A 野菜・B 果物	8：15～ 9：00
	H 加工品（豆腐類）のうち、「厚揚げ」「豆腐」「油揚げ」「焼き豆腐」	8：15～10：30
	C 精肉	8：15～10：30
	N 加工品（デザート・添加物）	9：00～11：00

○配送区分（前日・当日）について、別途指示する場合があります。

○M加工品（主食用材料）については、前々日に納品すること。

○調味料のうち、しょうゆ、みそ、白みそ、赤みそ、砂糖、三温糖、グラニュー糖、塩、こしょう、清酒、米酢、みりん、油、サラダ油、ごま油については、使用月の前月末にまとめて配送すること。ただし、学期初めは、給食開始日の前日とする。

○前日配送品の納入時間帯を下記の学校については、15：45 までとする。

対象校（14 校）

西：（6 校）峰相、白鳥、太市、南大津、余部、伊勢

東：（8 校）増位、八木、妻鹿、船津、山田、谷内、的形、香呂南

○油の納入業者は、原則月末に使用済み油の回収を行うこと。

◆納品場所

・別紙 1 のとおり。

ただし、「M 加工品（主食用材料）」の納入先は、別紙 2 のとおり。

◆留意事項

- ・発注は前月 20 日頃とし、最終発注は基本的に給食実施日の 5 日前（土日祝除く）となります。
- ・物資納入時の検収について、しばらく待機をお願いする場合があります。
- ・配送が遅れる場合、状況報告および到着予定時間を健康教育課（電話 079-221-2772）及び各学校に連絡してください。
- ・警報発令による臨時休校や学校閉鎖等で発注量の変更や納入中止となる場合があります。その際はできる限りの対応をお願いします。

学校給食物資 納入場所一覧

(1)西ブロック地区

No.	配送先学校名	〒	配送先住所	電話番号
1	曾左小学校	671-2201	書写 634 番地 51	079-266-1073
2	峰相小学校	671-2246	打越 582 番地 1	079-266-8838
3	白鳥小学校	671-2216	飾西 341 番地	079-266-0073
4	青山小学校	671-2221	青山北三丁目 42 番 1 号	079-267-0082
5	太市小学校	671-2234	西脇 507 番地	079-269-0310
6	八幡小学校	671-1107	広畑区西蒲田 1400 番地 24	079-236-4555
7	広畑小学校	671-1113	広畑区清水町一丁目 47 番地	079-236-5555
8	広畑第二小学校	671-1153	広畑区高浜町三丁目 35 番地	079-236-0865
9	大津小学校	671-1143	大津区天満 1001 番地 4	079-236-3751
10	南大津小学校	671-1134	大津区真砂町 40 番地 2	079-236-2415
11	大津茂小学校	671-1221	網干区田井 22 番地	079-273-8453
12	網干小学校	671-1234	網干区新在家 897 番地 1	079-274-0401
13	網干西小学校	671-1242	網干区浜田 24 番地	079-273-6106
14	勝原小学校	671-1203	勝原区丁 735 番地 3	079-273-6655
15	旭陽小学校	671-1223	網干区坂上 425 番地 1	079-273-6688
16	余部小学校	671-1262	余部区上余部 643 番地 1	079-274-1649
17	林田小学校	679-4211	林田町六九谷 523 番地	079-261-2005
18	伊勢小学校	679-4232	林田町上伊勢 886 番地 1	079-261-2062
19	書写養護学校	671-2203	書写台三丁目 148 番地 1	079-266-0028

(2)中ブロック地区

No.	配送先学校名	〒	配送先住所	電話番号
1	城北小学校	670-0871	伊伝居 600 番地 2	079-224-5457
2	野里小学校	670-0011	坊主町 3 番地 1	079-224-5586
3	城乾小学校	670-0875	南八代町 6 番 60 号	079-294-1241
4	城西小学校	670-0095	新在家二丁目 4 番 1 号	079-292-2101
5	安室東小学校	670-0081	田寺東二丁目 5 番 1 号	079-293-3231
6	安室小学校	670-0086	田寺六丁目 11 番 12 号	079-297-5353
7	高岡小学校	670-0061	西今宿四丁目 8 番 1 号	079-297-5008
8	高岡西小学校	670-0065	上手野 1 番地 1	079-298-0078
9	城東小学校	670-0848	城東町竹之門 1 番地	079-282-0924
10	船場小学校	670-0046	東雲町一丁目 29 番地	079-293-0936
11	手柄小学校	670-0966	延末 148 番地 2	079-293-0227
12	荒川小学校	670-0983	井ノ口 49 番地 1	079-298-2754
13	高浜小学校	672-8038	飾磨区阿成鹿古 250 番地	079-235-1755
14	飾磨小学校	672-8057	飾磨区恵美酒 22 番地	079-235-1635
15	津田小学校	672-8079	飾磨区今在家三丁目 233 番地	079-235-5783
16	英賀保小学校	672-8084	飾磨区英賀清水町二丁目 76 番地	079-236-1346
17	白鷺小中学校(前期課程)	670-0012	本町 68 番地 52	079-222-2851

(3) 東ブロック地区

No.	配送先学校名	〒	配送先住所	電話番号
1	砥堀小学校	670-0802	砥堀 1240 番地 3	079-264-0020
2	水上小学校	670-0805	西中島 382 番地	079-223-2074
3	増位小学校	670-0808	白国五丁目 9 番 1 号	079-284-0746
4	広峰小学校	670-0881	峰南町 2 番 1 号	079-281-3071
5	東小学校	670-0943	市之郷町二丁目 34 番地	079-282-0921
6	城陽小学校	670-0947	北条 923 番地 1	079-222-1702
7	八木小学校	672-8015	八家 24 番地 2	079-245-0849
8	糸引小学校	672-8014	東山 114 番地 1	079-245-0941
9	白浜小学校	672-8023	白浜町甲 458 番地	079-245-4521
10	妻鹿小学校	672-8031	飾磨区妻鹿 786 番地 3	079-245-1120
11	船津小学校	679-2101	船津町 921 番地 2	079-232-0040
12	山田小学校	679-2112	山田町北山田 108 番地	079-263-2018
13	谷内小学校	671-0208	飾東町八重畑 130 番地 1	079-262-0001
14	谷外小学校	671-0219	飾東町豊国 560 番地	079-253-3400
15	花田小学校	671-0254	花田町勅旨 264 番地 2	079-253-8118
16	御国野小学校	671-0232	御国野町御着 1049 番地 3	079-252-3696
17	別所小学校	671-0221	別所町別所 673 番地	079-252-0849
18	的形小学校	671-0111	的形町の形 1619 番地	079-254-0127
19	大塩小学校	671-0102	大塩町汐咲二丁目 19 番地	079-254-0547
20	香呂小学校	679-2151	香寺町香呂 626 番地	079-232-0124
21	中寺小学校	679-2164	香寺町中寺 231 番地	079-232-0049
22	香呂南小学校	679-2132	香寺町須加院 173 番地	079-264-3343
23	四郷学院（前期課程）	671-0246	四郷町坂元 227 番地	079-252-3636
24	豊富小中学校（前期課程）	679-2122	豊富町御蔭 925 番地	079-264-0021

【M 加工品（主食用材料）納入先一覧】

○印がある箇所が納入先です。

1 パン用材料の納入先

納入先	西ブロック	中ブロック	東ブロック
・（有）ラッキーベーカリー 姫路市八代375	○	○	○
・福本製パン（株） 姫路市延末7-1		○	○
・飾磨製パン（有） 姫路市飾磨区宮44-1		○	
・（株）白浜製パン所 姫路市白浜町甲402-67			○
・岩製パン（有） 姫路市広畑区本町6-652	○		
・共営食品（株） 姫路市網干区大江島41	○		

2 米飯用材料の納入先

納品先	西ブロック	中ブロック	東ブロック
・福本製パン（株） 姫路市延末7-1		○	○
・飾磨製パン（有） 姫路市飾磨区宮44-1		○	
・（株）白浜製パン所 姫路市白浜町甲402-67			○
・岩製パン（有） 姫路市広畑区本町6-652	○		
・共営食品（株） 姫路市網干区大江島41	○		○

【A 野菜】

形状については、その都度指定する。

外観は、品種固有の色と形状を有したものの。

大きさ、重量がほぼ均一で、異品種の混入がないもの。

国内産とする。

地産地消を推進するため、姫路市産、兵庫県産など産地を優先する場合がある。

えのきたけ	秀A	色が白く全体に締まりがあり、蒸れによる変質がないもの
エリンギ	秀A	軸は白く、固く締まって弾力があり、蒸れによる変質がないもの
オクラ	秀/M	緑色が濃く、斑点・変色・色ムラがないもの
かぶ	秀/L	根球の形が豊円で、す入りがないもの
かぼちゃ		皮の表面に艶があり、形がいびつでないもの
カリフラワー	秀/L	固く締まりがあり、表面に傷や変色がないもの
キャベツ	秀/8玉	結球が十分であり、とう立ちのないもの
きゅうり	秀/M	曲がり少なく、形が揃っているもの
グリーンアスパラガス	秀/L	穂先は締まりがあり、緑色が濃く、全体に張りがあり筋張っていないもの
ごぼう	秀/M	ひげ根が少なく、す入り・股がなく、先まで肉づきのよいもの
小松菜	秀/L	緑色が鮮やかで、黄ばみ・しおれがないもの
さつまいも	秀/L	ひげ根のあとが少なく、表面に傷のないもの
さといも	秀/L	緑色または褐色になっていなく表面に傷のないもの
さやいんげん	秀/M	緑色が濃く、斑点・しなび・すれの少ないもの
さやえんどう	秀/M	緑色が濃く、斑点・しなび・すれの少ないもの
しいたけ	秀A	かさがボリュームがあり、弾力があるもの
しめじ	秀A	かさの色は濃く、光沢があり、茎は白く、蒸れによる変質がないもの
じゃがいも(メークイン)	秀/LL	しっかりと固く、色沢よく、発芽、緑化のないもの
しろな	秀	茎の色が白く張り・艶があり、枯葉のないもの
ズッキーニ	秀/M	太さが均一で色艶が良く、変色・傷がないもの
セロリー	秀	茎が太く肉厚で、根本まで白く枯葉のないもの
だいこん	秀/8本	固く張りがあり、とう立ち・す入り・股のないもの
たまねぎ	秀/LL	分球・烈球しておらず、葉や根の出していないもの
にがうり	秀/M	色艶がよく、変色がないもの
チンゲンサイ	秀/L	葉柄は幅広く厚みがあり、とう立ち・変色・枯葉のないもの
とうがん	秀/L	皮の色艶が良く、傷や変色がないもの
トマト	秀/L	丸みがあり、果肉が厚く空洞がないもの
ナス	秀/M	黒紫色で艶があり、胴部は豊かで張りがあるもの
ニラ	秀/M	葉先まで緑色が濃く、まっすぐに伸びているもの

にんじん	秀/L	肉付きが良く、とう立ち・す入り・頭部の緑化がないもの
にんにくの芽	秀	緑色が濃く、変色していないもの
ねぎ	秀/M	葉先まで緑色が濃く、形が揃ってまっすぐに伸びているもの
白菜	秀/6玉	巻きが固く、切り口が白く、とう立ち・す入り・枯葉・霜害(黒斑点)のないもの
パセリ	秀	緑色が鮮やかで濃く、変色していないもの
ピーマン	秀/L	果肉が厚く張りがあり、色沢・形が良いもの
ブロッコリー	秀/L	緑色が濃く、花蕾が山形で固く締まっているもの
ほうれん草	秀/L	葉柄は幅広く厚みがあり、とう立ち・枯葉のないもの
マイタケ	秀	ひだに厚みがあり、張りがあるもの
マッシュルーム	秀	香味良好で、固有の色沢を有し、切り口の状態が良好なもの
三つ葉	秀	緑色が濃く、鮮やかで、まっすぐに伸びているもの
レタス	秀/L	葉が大きく、巻きが強く、弾力がありみずみずしいもの
レンコン	秀/L	無漂白で水洗いされ泥がついていないもの。太くて表面に艶があり、黒ずみ・傷がなく、肉質が柔らかいもの
ロマネスコ	秀/L	固く締まりがあり、表面に傷や変色がないもの
黄ピーマン	秀/L	果肉が厚く張りがあり、色沢・形が良いもの
岩津ねぎ	秀/M	太く張りがあり、葉先まで緑色が濃いもの
水菜	秀/L	緑色が濃く、枯葉のないもの
赤ピーマン	秀/L	果肉が厚く張りがあり、色沢・形が良いもの
土しょうが	秀	泥を落としたもので、肉付き・風味がよいもの
白ねぎ	秀/M	まっすぐに伸び、土砂などの異物が付着していないもの
わけぎ	秀/M	葉先まで緑色が濃く、形が揃ってまっすぐに伸びているもの
春菊	秀/L	緑色が鮮やかで濃く、黄ばみ・しおれがないもの
パプリカ	秀/L	果肉が厚く張りがあり、色沢・形が良いもの

【B 果物】

形状については、その都度指定する。

外観は、品種固有の色と形状を有したものの。

大きさ、重量がほぼ均一で、異品種の混入がないもの。

国内産とする。

ポンカン	秀	表面は艶と張りがあり、よく成熟して甘いもの。玉揃いで形状良好なもの
ミカン	秀	表面は艶と張りがあり、よく成熟して甘いもの。玉揃いで形状良好なもの
バナナ	秀	全体に黄色く色づき、表面に張りがあるもの
せとか	秀	色が均一で表面がなめらかで艶があるもの。玉揃いで形状良好なもの
セミノールオレンジ	秀	色が濃く鮮やかで艶と張りがあるもの。玉揃いで形状良好なもの
デコポン	秀	色が濃く、玉揃いで形状良好なもの

【C 精肉】

- ・品質保持剤等の食品添加物は一切使用しないこと。
- ・肉の部位・形状・重量はその都度指定する。
特に指定がない場合はスライス（5 cm×3 cm×0.1 cm）とする。
- ・切り身は繊維に直角にカットし厚さ形態を統一すること。
- ・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。
- ・極力ドリップがないもの。
- ・国内産であること。
- ・10℃以下で納品すること。
- ・と畜法による検査合格品のものであること。
- ・角切り・ひき肉は脂肪分10%以下であること。
- ・脂肪2：肉8の割合にすること。
- ・牛肉については、納品時に「肉牛枝肉購買証明書」の写しを添付すること。

種類・部位	形態・規格	包装形態・その他備考
牛肉 ももばら	スライス 5×3×0.1	<ul style="list-style-type: none"> ・もも8：ばら2の割合で混合すること。 ・BSE検査を受けていること（48か月越えの場合）。 ・1袋3kgで平らにする。袋の口はひもで縛る。 ・二重包装にして納品する。 ・肉を加工する時の手袋で段ボール箱を触らない。
	細切り 3×0.5×0.5 （ジャージャン麺用）	
	細切り 4×1×1	
	焼肉用 3×2×0.5	
牛肉 もも	スライス 5×3×0.1	<ul style="list-style-type: none"> ・BSE検査を受けていること（48か月越えの場合）。 ・1袋3kgで平らにする。袋の口はひもで縛る。 ・二重包装にして納品する。 ・肉を加工する時の手袋で段ボール箱を触らない。
	細切り 4×1×1	
牛ひき肉		<ul style="list-style-type: none"> ・二重包装にして納品する。 ・肉を加工する時の手袋で段ボール箱を触らない。

豚肉 もも	スライス 5×3×0.1	<ul style="list-style-type: none"> ・1袋3kgで平らにする。袋の口はひもで縛る。 ・二重包装にして納品する。 ・肉を加工する時の手袋で段ボール箱を触らない。
	角 2×2×1	
	細切り 4×1×1	
	揚物用 2×3×0.5	
	唐揚げ用 3×4×0.5	
豚肉 肩コース	角 2×2×1	
	揚物用 2×3×0.5	
	細切り 4×1×1	
豚肉 コース	角 2×2×1	
	揚物用 2×2×0.5	
	スライス 5×3×0.1	
豚ひき肉 もも		

【D 鶏肉】

- ・品質保持剤等の食品添加物は一切使用しないこと。
- ・若鶏使用のこと。
- ・羽と軟骨は確実に除去されていること。
- ・肉の部位・形状・重量はその都度指定する。
- ・切り身は厚さと形態を統一すること。
- ・冷凍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。
- ・極力ドリップがないもの。
- ・国内産であること。
- ・日本冷凍食品協会の定める冷凍食品の基準に沿うものであること。
- ・凍結状態が良好なもの。

部位	皮の有無	サイズ	包装等
鶏肉もも	皮なし	5 g	包装は密封されており、流水解凍が可能なもの。袋への表示は無いが袋への印刷とし、ラベル等を貼り付けない。 1袋1kg以内で、外装1箱10kg以内であること。
		7 g	
		10 g	
		12 g	
		15 g	
鶏肉むね	皮なし	10 g	
鶏もも ひき肉	皮なし		
	皮あり		
鶏むね ひき肉			
鶏肉もも	皮なし	60 g/枚	バラ凍結で、包装は密封されており、流水解凍が可能なもの。袋への表示は無いが袋への印刷とし、ラベル等を貼り付けない。1箱10kg以内であること。

【E 鶏卵】

冷蔵機能を備えた設備で保管・運搬すること。

鶏卵（LL 国産）	段ボール 10kg入り	洗浄・消毒され、清潔なもの 新鮮で破損卵のないもの
-----------	----------------	------------------------------

【F 加工品(穀類)】

消費期限内のもの。

乾燥が良好なもの。

不純物の混入がないもの。

カビ臭、または異臭のないもの。

遺伝子組み換え作物でないもの。

病害虫の発生がないもの。

製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの。

内容が包装表面に表示してあること。

包装に破損、汚れがないこと。

数量について、検定を受けた計量器で計量し、学校ごとに包装し、納入すること。納入単位は、見積書のとおりとする。その際、衛生には十分に注意すること。

小麦粉	きめが細かく、かたまりがないもの 無漂白で白色または白色に近い淡黄色のもの 指定した数量を計量し納入すること
でんぷん	乾燥が良好で粒子が細かく、指でこするときしむもの かたまりがなく、水に溶けやすいもの 白色のもの 国産のもの 指定数量に計量して納入すること
いりごま(白・黒)	種実が揃い、身が良く入っているもの 着色のないもの 指定数量に計量して納入すること
上新粉(米粉)	きめが細かく、かたまりがないもの 無漂白で白色のもの 兵庫県産のもの

【G 加工品(豆・豆製品)】

遺伝子組み換え作物でないもの。

乾燥状態が良好で粒が揃い、色沢良好であるもの。

病害虫による被害粒・未熟粒のないもの。

水に入れて浮くのが少ないもの異物・不純物混入のないもの。

製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの。

内容が包装表面に表示してあること。

包装に破損、汚れがないこと。

変色・異臭のないもの。

冷凍品については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。

冷凍品は納品するまで冷凍(-18℃以下)保存すること。

黒豆	皮が破けていないもの 国産であること
大豆	皮が破けていないもの 国産であること
白いんげん(乾)	皮が破けていないもの 北海道産 手亡であること
いんげん豆	実崩れがないもの
大福豆(ドライパック)	実崩れがないもの 北海道産であること
ひよこ豆(ドライパック)	実崩れがないもの
大豆(水煮)	実崩れがないもの 兵庫県産大豆であること
むき枝豆(冷)	バラ凍結で形が良好なもの 国産であること
青大豆(冷)	バラ凍結で形が良好なもの 国産であること
いり大豆	国産であること
いり黒豆	国産であること
きなこ	乾燥状態が良いもの

【I 加工品(野菜・きのこ・果物類)】

遺伝子組み換え作物でないもの。状態が良好で異臭・変色・病虫害のないもの。

製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの。

内容が包装表面に表示してあること。包装に破損、汚れがないこと。

洗浄済みであること。形が揃っているもの。

カット野菜については納品書に加工日を記載すること。

冷蔵品は品温を 10℃以下に保ち、契約された規格で納品すること。

冷凍品については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。

冷凍品は納品するまで冷凍(-18℃以下)保存すること。

冷凍野菜	カットコーン(冷)	国産、バラ凍結で形が良好なもの
	グリーンピース(冷)	バラ凍結で形が良好なもの
	コーン(冷)	国産、バラ凍結で形が良好なもの
	なばな(冷)	国産、カット済みで形が良好なもの
	さやいんげん(冷)	国産、バラ凍結で形が良好なもの
	ほうれん草(冷)	国産、カット済み、濃緑色で黄変・褐色・濃変がなく、異物混入がないもの
	サトイモ(冷)	国産、大きさが均一で形が良好なもの
カット野菜	おかひじき	国産、緑色が濃く光沢があり、変色していないもの 成長しすぎていないもの 指定数量に計量して納入すること
	かぼちゃ(カット)	原則国産、大きさが均一(2×2×1cm程度)で、形が良好なもの
	しめじ(カット)	国産、かさの色は濃く光沢があり、茎は白く太く短いもの、蒸れによる変質・変色がないもの
	エリンギ(カット)	国産、軸は白く、固く締まって弾力があるもの 蒸れによる変質・変色がないもの
	ささがきごぼう	国産、大きさが均一で変色・異臭のないもの
乾燥野菜	しいたけ(干)(足切)	国産原木栽培、足切り処理をしたホール状であるもの かさの表面は茶褐色を呈し裏面は白色のもの 変色(黒褐色)やカビ・害虫のないもの
	きくらげ(ホール)	兵庫県産、乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの
	切り干し大根	国産、乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの 異臭のないもの
	平切り大根	国産、乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの 異臭のないもの
	かんぴょう	国産、無漂白、乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの 異臭のないもの
	もやし(太・細・大豆)	色が白く艶や張りがあるもので、変色・異臭のないもの
	冷凍みかん	国産で形が揃っており、表面に艶があり、色が濃く、浮皮の少ないもの
	カットフルーツ	国産で衛生的に包装されており、変色・異臭がないもの
	フルーツ(計数包装)	国産で大きさ・形が揃っており、状態が良好なもの

【J 魚介類・海藻類】

日本冷凍食品協会の定める冷凍食品の基準に沿うものであること。

凍結状態が良好なもの。

光沢があり、白色化していないこと。

切り口は乾燥しておらず光沢があり、身くずれなく弾力があること。

氷結晶が小さく、氷膜(グレーズ)が十分に乘っていること。

表面が油焼け・悪臭がなく、黄色味をおびていないこと。

大きな骨は除くこと。

大きさと厚さは均一であること。

ドリップや過剰の霜がないこと。

冷凍品は原則バラ凍結であること。

産地については別途指定する。

納入形態について

※1 バラ凍結で、包装は密封されており、流水解凍が可能なもの。袋への表示は無いか袋への印刷とし、ラベル等を貼り付けない。1箱10キロ以内であること。

※2 バラ凍結で、包装は袋等に入れたものを段ボール箱に入れた二重包装であること。1箱10キロ以内であること。

種類	形態等	規格	納入形態	備考
あさり	むき身		※1	
あじ	煮物用切身	40g 50g	※2	
	煮物用切身(骨なし) ※骨をすべて除去したもの	40g 50g	※2	書写養護学校のみ使用
	揚げ物用切身	40g 50g	※1	
	揚げ物用切身(骨なし) ※骨をすべて除去したもの	40g 50g	※1	書写養護学校のみ使用
	開き	40g 50g	※1	
	フィレ	20g 40g	※1	
	角	2 cm	※1	
豆あじ		6~10g	※1	
いか	かのこ入短冊	1×3cm 1×4cm 2×3cm	※1	
	切身	40g	※1	

するめいか	煮物用切身	リング	※2	
	揚げ物用切身	リング	※1	
いわし	開き	40g	※1	
	フィレ	30g	※1	
	角	3 cm	※1	
	頭取		※1	
えび(坊勢産)	無頭殻付き		※1	
むきえび	無添加・無保水	別途指定	※1	
かえりちりめん	うおのえ・いか・えびなど 異品種の混入が少ないもの			
かつお	角	2 cm	※1	
さけ	切身	40g 50g	※1	
	切身(骨なし) ※骨をすべて除去したもの	40g 50g	※1	書写養護学校 のみ使用
	角(皮なし)	2 cm	※1	
秋さけ	切身	40g 50g	※1	
	切身(骨なし) ※骨をすべて除去したもの	40g 50g	※1	書写養護学校 のみ使用
	角(皮なし)	2 cm	※1	
さば	煮物用切身	40g 50g 60g	※2	
	煮物用切身(骨なし) ※骨をすべて除去したもの	40g 50g 60g	※2	書写養護学校 のみ使用
	揚げ物用切身	40g 50g 60g	※1	
	揚げ物用切身(骨なし) ※骨をすべて除去したもの	40g 50g 60g	※1	書写養護学校 のみ使用
さわら	煮物用切身	40g 50g	※2	
	煮物用切身(骨なし) ※骨をすべて取り除いたもの	40g 50g	※2	書写養護学校 のみ使用
	揚げ物用切身	40g	※1	

さわら	揚げ物用切身	50g	※1	
	揚げ物用切身(骨なし) ※骨をすべて取り除いたもの		※1	書写養護学校 のみ使用
	角	2 cm	※1	
さんま	切身	40g	※1	
	フィレ	20g 25g 30g	※1	
	角	3 cm	※1	
しいら	切身	40g	※1	
ししゃも		9~13g	※1	
こもちししゃも		9~13g	※1	
しず	片身	14g	※1	
すけとうだら	切身	40g 50g	※1	
	角	2 cm	※1	
すずき	切身	40g 50g	※1	
	角	2 cm	※1	
たい	切身	20g 40g	※1	
	角	2 cm	※1	
たこ (手長だこ)	ブランチ	5g 7g 10g	※1	
	生	3g 5g 10g	※1	
たちうお	切身	15g~20g 20g	※1	
ちぬ	切身	40g 50g	※1	
	角	2 cm	※1	
ちりめんじゃこ	うおのえ・いか・えびなど 異品種の混入が少ないもの		※1	
とびうお	フィレ		※1	
	短冊	10g	※1	
	角	3 cm	※1	

にぎす	開	40g	※1	
はたはた	唐揚げ用無頭	15g 12~18g	※1	
はも	骨切り 切身(片身を切身にしたもの)	20g	※1	
ホキ	切身	40g 50g	※1	
	角(皮つき)	2 cm	※1	
ホタテ貝柱	ダイスカット		※1	
ほたるいか	ボイル		※1	
まぐろ	角	2 cm	※1	
メルルーサ	切身	40g 50g	※1	
	角(皮つき)	2 cm	※1	
わかさぎ		3~6g 5~8g 10g	※1	
干かれい		6~7g		

【L 加工品(乳類)】

冷蔵機能を備えた設備で保管・運搬すること。

食品衛生法に基づく乳等省令および「飲用乳の表示に関する公正競争規約」における「種類別」牛乳

牛乳(調理用)	1L	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。包装に破損がなく、異味異臭のないもの。
---------	----	--

【O 加工品(その他)】

品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。

冷凍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。

【P 加工品(調味料類)】

包装に破損がなく、状態の良いもの。

数量について、指定するものについては検定を受けた計量器で計量し、納入する学校ごとに包装すること。その際、衛生には十分に注意すること。

塩		純白で光沢のあるもの 結晶が細かく、サラサラして固まりのないもの 苦汁分が少なく、淡味なもの 異物、不溶物の認められないもの 指定数量に計量して納入すること
黒砂糖		色沢上質、茶褐色のもの 外観はサラサラした細粉状で、固まりがなく異味、異臭のないもの 異物、不溶物の認められないもの 指定数量に計量して納入すること
砂糖	1kg	色沢上質、白色で光沢のあるもの 外観はサラサラした細粉状で、固まりがなく異味、異臭のないもの 異物、不溶物の認められないもの
三温糖	1kg	色沢上質、褐色で光沢のあるもの 外観はサラサラした細粉状で、固まりがなく異味、異臭のないもの 異物、不溶物の認められないもの
グラニュー糖	1kg	色沢上質、白色で光沢のあるもの 外観はサラサラした細粉状で、固まりがなく異味、異臭のないもの 異物、不溶物の認められないもの