

多摩市学校給食物資規格表

この物資規格表は、学校給食において使用する食品の主たるものを規定するものである。
この物資規格表に記載されていない食品の規格については、見積書に記載する内容とする。
次のものについては、遺伝子組み換え食品を使用していないものとする。

白絞油、サラダ油、豆腐類、豆乳、味噌、大豆水煮、枝豆、ホールコーン・クリームコーン缶、
醤油

上記以外の食品についても、原則として遺伝子組み換え食品を使用していないものとする。

1 穀 類

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	小 麦 粉	① 25kg袋入りのもの ② 無漂白のもの ③ 薄力粉、乾燥良好、異物、固まりのないもの ④ 農産物規格規程一等粉のもの
2	スパゲティー マカロニ	① JAS規格によるもの ② デュラムセモリナ100%のもの ③ 乾燥良好、淡黄色で半透明なもの、ひびわれ、砕け、変形のないもの ④ 原料小麦粉は無漂白のもの ⑤ 異物が混入していないもの
3	ワンタン皮	① 乾燥良好で、カビ、異臭のないもの ② 折れ、破損のないもの ③ 良質の強力粉使用のもの ④ 形状はウェーブ型または、平たいもの ⑤ 原料小麦粉は、無漂白で小麦粉改良剤を添加していないもの
4	パン類	① 外観が、均一のとれているもの、底面が狭く、勢いよく生地が上にのびているもの ② すだちがよく、中心部までよく焼けているもの ③ 外皮の色は、黄金褐色で、全面にむらなく均等に焼きあがっているもの ④ 皮質は、全面均質で、なめらかな肌を持ち、薄くて裂け易いもの ⑤ 色相は、クリーム色がかった白色で、艶があり色むらのないもの

		⑥ 小麦の香りと、イーストの発酵による芳香とのまざった快い香りのするもの
5	茹麺 生麺 半生麺 (蒸し中華麺・チャンポン麺等)	① 原料の小麦粉は、No. 1の規格による ② 異味、異臭のないもの ③ 期限表示以内のもの ④ 製造後、納品するまで、冷蔵庫(0℃～5℃)に保管すること
6	冷凍うどん	① 原料の小麦粉は、No. 1の規格による ② 異味、異臭がなく、茹でた時こしの強いもの ③ 期限表示以内のもの ④ 麺の長さは15cm程度のもの
7	パン粉	① 生パン粉は適度に湿気をおび、乾燥パン粉は乾燥良好で、ともにカビ、異臭がなく、粒が均一であること ② 品質改良剤・乳化剤の添加されていないもの ③ 生パン粉は製造後、冷蔵(5℃以下)管理された7日以内のもの ④ 乾燥パン粉は、湿気の少ない常温で管理された10日以内のもの
8	ごはん類	① 米は、国内産とする ② 米の粒がこわれずに、艶よく炊けているもの ③ ほどよい粘り、硬さがあるもの ④ 異味、異臭がないもの ⑤ 味付け、具入りのものは、味にむらがなく、具が均一に混ざっているもの
9	ビーフン	① 乾燥良好のもので、カビ、異臭のないもの ② 折れ、破損のないもの ③ 色が白く、濁りや汚れのないもの ④ 戻すと弾力があるもの ⑤ 無漂白のもの

2 いも類

(1) 共通事項

①国内産を原則とする。

②形状については、その都度指定する。

(2) 個別事項

No.	品名	規格及び納入基準
1	じゃが芋 新じゃが芋	① 外皮が薄く芽が浅いもの ② 緑化・損傷・腐敗・病虫害による変色部のないもので、外観としての大きさのそろっているもの
2	さつまいも	① 肉質の硬いもの ② 損傷・腐敗・病虫害のないもの ③ 繊維質が少なく、形が整っているもの ④ カットした真空パックのもの
3	里芋	① 肉質の硬いもの ② 損傷、腐敗、病虫害のない、鮮度良好なもの
4	こんにやく 白滝	① 弾力性にとみ、こしのあるもの ② 無着色のもの ③ 水洗い充分で、あく味、異味、異臭がなく、異物が混入していないもの
5	澱粉	① 25kg袋入りの馬鈴しょ澱粉 ② 白色無味無臭で、異物が混入していないもの、水で溶かし沈殿物や浮遊物のないもの ③ 農産物規格規定、馬鈴しょ澱粉一等合格品であるもの
6	フレンチポテト	① 急速冷凍を行い包装された規格商品で、納品するまで冷凍庫（-18℃以下）に保管すること ② 包装、凍結が完全で整体を保っているもの ③ 緑化、腐敗、芽などによる変色部分が入っていないもの ④ 長さ、太さが均一のもの ⑤ 異味、異臭がなく、製造日より3ヶ月又は、期限表示以内のもの

3 砂糖類

No.	品名	規格及び納入基準
1	三温糖	① 1Kg入りのもの ② 色沢上質、褐色で光沢のあるもの ③ 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 ④ 異物、不溶物の認められないもの

No.	品名	規格及び納入基準
2	グラニュー糖	① 1kg入りのもの ② 色沢上質、白色で光沢のあるもの ③ 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 ④ 異物、不溶物の認められないもの

4 油脂類

No.	品名	規格及び納入基準
1	白絞油	① JAS規格によるもの ② 製造日より1年または期限表示以内のもの
2	サラダ油	① JAS規格によるもの ② 製造日より1年または期限表示以内のもの
3	胡麻油	① JAS規格による、純正のもの ② 清澄舌ざわりよく香味良好なもの ③ 製造日より1年又は期限表示以内のもの
4	マヨネーズ	① JAS規格によるもの ② 酸化防止剤、保存料、乳化剤、化学調味料等を添加していないもの ③ 酸化分離していないもの ④ 期限表示以内のもの
5	バター	① 厚生省令によるもの ② 酸化防止剤、保存料を添加していないもの ③ 期限表示以内のもの
6	マーガリン	① JAS規格による上級のもの ② 純植物性のも ③ 保存料を添加していないもの ④ 期限表示以内のもの

5 種 実 類

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	胡麻	<ul style="list-style-type: none"> ① 独特の香味を有するもの ② 乾燥良好で異物が混入していないもの（いり胡麻・すり胡麻） ③ 実の良く入ったもの（いり胡麻） ④ 酸価が低いもの（すり胡麻・練り胡麻）
2	ピーナッツ アーモンド カシューナッツ	<ul style="list-style-type: none"> ① 独特の香味を有するもの ② 乾燥良好で異物、異臭のないもの ③ カビ（アフラトキシン）の検査済みのもの
3	栗 くるみ	<ul style="list-style-type: none"> ① 独特の香味を有するもの ② むき栗、むきくるみにおいては、酸化防止剤、保存料を添加していないもの

6 豆・豆製品類

No.	品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
1	豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ① 破損のないもの ② 異味、異臭がなく、風味良好でなめらかなもの ③ 焼き色が均一についているもの（焼き豆腐）
2	油揚	<ul style="list-style-type: none"> ① もめんごし豆腐を、良質でかつきれいな植物油で揚げ、揚げすぎしていないもの ② 異味、異臭がなく、風味良好なもの
3	生揚	<ul style="list-style-type: none"> ① 油揚げの①②に準じ、油切れの良いもの
4	味噌	<ul style="list-style-type: none"> ① 着色料、合成甘味料、保存料、化学調味料、醗酵促進剤を添加していないもの ② 熟成充分で、香味の良いもの ③ カビ、異物が混入していないもの
5	春雨	<ul style="list-style-type: none"> ① 乾燥良好で変質、折れのないもの ② 水に溶かして弾力性のあるもの ③ 色沢・透明度が良く、糊化が充分なもの ④ 光沢があり、無味、無臭のもの