

新潟市学校給食物資選定基準

令和8年4月（確定版）

新潟市教育委員会

「新潟市学校給食物資選定基準」について

「新潟市学校給食物資選定基準」（以下「本書」とする）は、安全かつ良質な学校給食用物資を購入するため、成分・配合・品質等の基準及び留意事項を定めたものである。なお、本書は新潟市の学校給食を調理するすべての施設（市立学校園・学校給食センター及び民間センター）に適用するものとする。

1 新潟市学校給食物資選定基準

学校給食用物資（共同購入・個別購入）選定における全体の留意事項及び個別の留意事項をまとめたものである。

2 新潟市学校給食共同購入物資選定基準

- (1) 共同購入物資を選定する際の基準をまとめたものである。
- (2) 共同購入物資を選定する際は、「新潟市学校給食物資選定基準」に加え、「新潟市学校給食共同購入物資選定基準」を踏まえ選定を行う。
- (3) 規格が複数あるものについては、物資提案依頼時に指定するものとする。
- (4) 本書以外の仕様等を指定する場合は、標準献立作成時に作成する「献立作成委員会ノート」の「共同購入物資について」欄に記載するものとし、物資提案依頼時に示すものとする。
 - ① 大きさの指定→例：1/2 カットのもの、2 cm角のもの、1 cm幅のもの など
 - ② 味付けの指定→例：カレー味のもの など
- (5) 使用日が期限表示以内のものとする。また、期限表示が製造年月日から3ヶ月を超えるものは、納入日から1ヶ月以上の期間があるものとする。
- (6) 本書は年に1回、使用実績等による見直しを行う。

1 新潟市学校給食物資選定基準

(1) 基本事項

- ① 食品衛生法の成分規格に基準があるものについては、その基準に適合すること。
- ② 日本農林規格（JAS 規格）のあるものについては、規格品又はこれに準ずるものであること。
- ③ 食物アレルギーに配慮し、できるだけアレルギー物質を含まないものを優先する。
- ④ 食品の製造加工において添加する必要があると考えられる、不必要な食品添加物が使用されているものは使用しない。また、同じ食品で添加物の少ないものがある場合は少ないものを優先する。
- ⑤ 原材料は国内産を原則とし、地場産（市内産・県内産）使用に努めること。
- ⑥ 材料の内容が明らかでない半製品等については使用しないこと。
- ⑦ 遺伝子組み換え食品は使用しないこと。
- ⑧ 容器や包装については、食品衛生法の器具及び容器包装規格基準適合品であること。
- ⑨ 使用日が期限表示内のものであること。
- ⑩ 異物、夾雑物（きょうざつぶつ）の混入がないこと。
- ⑪ 冷凍野菜、水煮野菜等は作業上、やむを得ない場合に使用すること。
- ⑫ 食品の納入業者は衛生面及び食品の取り扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。また、検査結果を確認するなどして衛生的に問題がないか確認すること。

【参考】 共同購入物資選定時に提出を求める書類の例

- ・ 全ての食品：製造工程表
- ・ 冷凍・冷蔵品、加熱せず使用する食品：食品衛生監視票
- ・ 冷凍デザート：日本冷凍食品協会認定工場証等

(2) 加工種別共通事項

① 乾物共通

- ア 乾燥状態が良好であり、変色、変質、異味、かび等が認められないこと。
- イ 無漂白であること。
- ウ 夾雑物のないものであること。
- エ 製品特有の香味を持つものであること。

② 缶詰・レトルト類共通

- ア 包装は密封が完全であり、真空が保持され、外観及び内面の状態が良好であること。
- イ 内容固形物は原材料特有のつや、香味をもち、形態・肉質とも良好であること。
- ウ 液汁が清澄で、浮遊物や沈殿物がないもの。
- エ 関係法令に定められた表示がなされていること。
- オ 缶体のブリキは JIS 規格に定められたもの。また、内面塗装規格のものは塗料缶を使用すること。

③ パック類共通

- ア 包装は密封が完全であり、外観及び内面の状態が良好であること。
- イ 内容固形物は原材料特有のつや、香味をもち、形態・肉質とも良好であること。
- ウ 液汁が清澄で、浮遊物や沈殿物がないもの。
- エ 保管温度（冷蔵・常温等）を確認すること。

※本書における分類の整理

分類	容器形態	殺菌方法	特徴
缶詰	金属缶	・加圧加熱殺菌 ・加熱殺菌	・常温保存可 ・そのまま食べられる
レトルト	多層フィルム袋	加圧加熱殺菌	・常温保存可 ・そのまま食べられる
クツパ	水煮	フィルム袋 ・加熱殺菌 ・殺菌なし	・冷蔵保存または常温保存 ※保管温度を確認すること ・下処理せずに調理に使うことができる
	真空		

④ 冷凍食品共通

- ア 製造業者、期限表示が明記してあること。(輸入品については輸入業者)
- イ 形、重量が均一で包装が完全であること。
調理加工品は、日本冷凍食品協会または HACCP の認定工場もしくは同様の設備を有すると認められる工場で製造された品物であること。
- ウ 調理加工品は、日本農林規格（JAS 規格）の調理冷凍食品に準ずること。
- エ 輸入冷凍農産物を使用する場合は残留農薬等の分析試験成績表を取り寄せ確認すること。

(3) 食品分類別事項

① いも類

- ア ジャがいもは放射線照射をしていないもの。
- イ 産地を明確にし、記録を残すこと。
- ウ 作業上やむを得ずカット野菜等を使用する場合は、食品表示法に基づく表示項目（賞味期限または消費期限、添加物等）及び製造工程等を確認の上使用すること。
- エ こんにゃく類は水洗いが十分で、異味・異臭がないもの。

② 豆類

- ア 乾燥豆は、国産品の収穫後1年半以内のものを優先すること。
- イ 豆腐等の納入業者に対して、年に1回、微生物及び理化学検査等の結果の提出を求め、衛生状態を確認すること。

微生物検査…細菌検査、理化学検査…品質検査

③ 種実類

- ア 乾燥状態が良好であり、変色、変質、異味、かび等が認められないこと。
- イ 無漂白であること。

④ 野菜類・果実類・きのこ類 生鮮食品

- ア 新鮮であること。
- イ 国内産を原則とし、やむを得ず輸入農産物を使用する場合は残留農薬等の分析試験成績表を取り寄せ確認すること。
- ウ 生の果物は国産を使用すること。
- エ 産地を明確にし、記録を残すこと。
- オ 作業上やむを得ずカット野菜等を使用する場合は、食品表示法に基づく表示項目（賞味期限または消費期限、添加物等）及び製造工程等を確認の上使用すること。

⑤ 藻類

- ア 乾燥状態が良好であり、変色、変質、異味、異臭、かび等が認められないこと。
- イ 無漂白であること。

⑥ 魚介練り製品

ア 添加物使用の少ないものを優先すること。

⑦ 肉類

ア 原則として使用日の前日または当日に加工したもの。

イ 畜肉加工品（ソーセージ・ハム・ベーコン類）は、日本農林規格（JAS 規格）規格品またはこれに準ずるもの。

⑧ 卵類

ア 鶏卵は原則として洗卵および消毒がされているもの。

イ 鶏卵は新鮮でひび割れ等破損や汚れがないもの。

ウ 作業上やむを得ず冷凍液卵を使用する場合は、食品衛生法の成分規格に適合した殺菌液卵を使用すること。

2. 新潟市学校給食共同購入物資選定基準

(1) 穀類

品名	規格	品質・その他
小麦粉	1kg袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 国産小麦の薄力粉1等とする 3. 無漂白で小麦改良剤が含まれていないもの
スパゲティ・マカロニ類	1kg袋	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 乾物共通事項に準ずるもの 3. 原料小麦は無漂白で小麦改良剤が含まれていないもの 4. スパゲティはーフカットのもので長さ10cm程度のもの 5. マカロニの形状は別途指定する
ふ(くるま麩・板麩)	1kg袋 500g袋 100g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 形状は別途指定する
ビーフン	1kg袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 米粉100%のもの 3. 長さ15cm程度にカットしてあるもの
冷凍白玉	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 加熱用のもの 3. 加熱して溶けないもの

(2) いも及びでん粉類

品名	規格	品質・その他
でんぷん	1kg袋	1. じゃがいもでんぷんとする 2. 白色、無臭で夾雑物のないもの
はるさめ(緑豆)	1kg袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 長さ5cm程度にカットしてあるもの

(3) 砂糖及び甘味類

品名	規格	品質・その他
砂糖(上白糖)・三温糖・黒砂糖	1kg袋	1. 細粉状で固まりのないもの
中双糖	1kg袋	1. 固まりのないもの

※留意点

砂糖の袋には空気を抜くための隙間がある特殊シール加工のため、完全密封ではない。

(4) 豆類

品名	規格	品質・その他
大豆 白いんげん豆 金時豆(赤)	1kg袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 病害虫がないもの 3. 粒がそろっているもの 4. 原則として、収穫1年半以内のもの ※生育状況によってはそれ以前の年度産を含めて選定する場合がある
打ち豆	500g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 平らにつぶれているもので、形状が均一のもの 3. 割れや粉砕が少ないもの
大豆ミート(乾燥・ミンチ)	1kg袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 原料は国産大豆を使用したものを優先とする
おやつ大豆 昆布入り大豆	個袋	1. 大豆はいり大豆で、味付けしていないもの 2. 開封しやすいもの
納豆 (個人用)	30g	1. カップ入りのもの 2. たれなしのもの
大豆ペースト	500g袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 素材100%のもの 3. 調味料等の添加のないもの
高野豆腐	500g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 破損、変形がなく、形がそろっているもの 3. 水に戻したときに身割れがないもの 4. 形状は別途指定する
黒豆レトルト	1kg	1. 容器は袋またはプラ容器とする 2. 原料は国産黒大豆を使用したものを優先とする 3. 黒大豆を砂糖で煮たものとし、皮の切れなどがないもの

(5) 種実類

品名	規格	品質・その他
アーモンド 粉末・ダイス・細切り・スライス 個人用	1kg袋 個袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 油やけしていないもの 3. 味付けしていないもの
栗レトルト	1kg	1. レトルト包装のもの 2. 原則として配合割合のうち、砂糖15%以下のもの
いりごま・すりごま	1kg袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 指定がない場合は白ごまとする
ねりごま	1kg 500～550g	1. 包装はプラ容器のもの 2. 指定がない場合は白ごまとする

(6) 野菜類

品名	規格	品質・その他
切干大根	1kg袋 500g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. カットしてあるもの 3. 機械干しのもの
山菜水煮 ぜんまい・わらび・ふき	1～1.5kg袋	1. 無着色のもの 2. 固形量は原則80%以上のもの 3. 3cm程度にカットしてあるもの 4. 繊維が硬すぎたり筋が多くないもの
メンマ	約2kg袋	1. 無漂白のもの 2. 原則として配合割合のうち塩30%以下のもの 3. 繊維が硬すぎたり筋が多くないもの
福神漬け	1kg袋	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. ごまを含まないもの
たくあん漬け	1kg袋	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合は千切りのもの
白菜キムチ漬け	1kg袋	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. カットしてあるもの
たけのこ缶 たけのこ水煮(パック)	1号缶 1kg袋 固形量	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 缶は指定がない場合は全形のもの 3. パックは水煮または真空もしくはレトルトのもの 4. 上記3.は、指定がない場合はハーフ等でも可とする
トマト水煮缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合はダイスのもの 3. 固形量60%以上とする
コーン缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. ホールカーネルスタイルのもの
クリームコーン缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. クリームスタイルのもの
ホールコーン	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 夾雑物のないもの
グリーンピース	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 夾雑物のないもの
いんげん	500g袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 夾雑物のないもの
きぬさや	500g袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 夾雑物のないもの
むき身えだまめ	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 夾雑物のないもの

(7) 果実類

品名	規格	品質・その他
梅干し(調理用)	200g	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 塩分20%以下のもの
乾燥プルーン	個袋 約10g	1. 乾物共通に準ずるもの 2. 油やけしていないもの 3. 開封しやすいもの
みかん缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの
甘夏缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合はブローケンとする
洋なし缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合、品種は「ルレクチェ」とする 3. 指定がない場合はダイスカットとする
パイン缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合はチビットまたはピースとする
黄桃缶	1号缶	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合はダイスカットとする
ジュース(みかん・りんご)	200ml 紙	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. ストレート果汁100%のもの
冷凍みかん	バラ	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 皮付きのもの 3. 加熱、調味されていないもの 4. 傷、虫食いのないもの
冷凍パイン 白桃シャーベット アップルシャーベット	個装	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 皮、芯がないもの 3. 開封しやすいもの

(8) きのこと類

品名	規格	品質・その他
きくらげ	100g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 指定がない場合はホールのもの
乾しいたけ	500g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 指定がない場合は足切り、ホールとする 3. 小さすぎず、形がそろっているもの 4. 欠けや割れがないもの
マッシュルーム缶 マッシュルーム水煮(パック)	1号缶 1kg袋 固形量	1. 日本農林規格品、またはこれに準ずるもの 2. 指定がない場合はスライスとする 3. パックは水煮またはレトルトのもの

(9) 藻類

品名	規格	品質・その他
焼きのり	個装	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 味付けされてないもの 3. 規格、形状は別途指定する
きざみのり	100g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 形状が均一であるもの
味付けのり	個装 1/12切れ×4～5枚	1. 乾物共通に準ずるもの 2. アレルギー特定原料等28品目を含まないものを優先とする
のりの佃煮	個装	1. 減塩のもの 2. 開封しやすいもの
昆布・出し昆布 切り昆布 角切昆布 結び昆布 切り昆布漬物用	1kg袋 100g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 切り昆布は10 cm程度の長さにカットしてあるもの 3. 漬物用は2cm程度の長さにカットされたもの 4. 角切り昆布は形が均一で、一辺が1.5 cm程度のもの 5. 結び昆布は形が均一で、大きすぎないもの
おやつ昆布	個袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 昆布のみを使用したもので、味付けしてないもの 3. 開封しやすいもの
ひじき	500g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 芽ひじき(米ひじき・姫ひじき)とする
乾燥わかめ	200g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. フレーク状のもの 3. 水で戻したときに大きさが均一のもの
茎わかめ(冷凍)	500g袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結のもの 3. 夾雑物のないもの 4. 指定がない場合は細切りのもの
もずく(冷凍)	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 夾雑物のないもの 3. 指定がない場合はおきなわもずくとし、カットされているもの
こんにゃく寒天	100g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 加熱に耐えられるもの 3. 1つの形状が長さ3～6cm程度、幅0.5cm程度のもの 4. 原則として100gあたりの食物繊維が40g以上のもの

(10) 魚介類

共通事項: サイズが大きい魚(さけ、さば、白身魚等)は、腹骨等を除去し、学校給食に適したものとする。その他、仕様(骨取り等)を追加する場合は、別途指定する

品名	規格	品質・その他
さけ	素材重量 切り身 1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ、厚みが揃っているもの 4. 小切れは一辺が1.5cm程度の角切りで皮付き、骨なしのもの
さば	素材重量 切り身	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ、厚みが揃っているもの
いわし	素材重量 筒切り	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ、厚みが揃っているもの 4. 内臓の処理がきれいされているもの 5. 開きの場合は身が割れていないもの
さんま	素材重量 筒切り	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ、厚みが揃っているもの 4. 内臓の処理がきれいされているもの 5. 開きの場合は身が割れていないもの
白身魚 タラ、ホキ、カレイ等	素材重量 切り身 角切り	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ、厚みが揃っているもの 4. 角切りは皮付きで一辺が1.5cm程度の角切りのもの
いか	素材重量 切り身 1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ、厚みが揃っているもの 4. 鹿の子入りのもの
ほたて	素材重量 1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさが揃っているもの 4. 貝殻、砂等の夾雑物のないもの
ほたて貝ほぐし水煮(パック)	1kg袋 固形量	1. 貝柱がほぐされているもの 2. 塩のみで調理されているもの 3. 固形量60%以上のもの 4. 水煮またはレトルトのもの
干し貝柱	100g袋	1. 乾物共通事項に準ずるもの
あさり(冷凍)	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさが揃っているもの 4. 貝殻、砂等の夾雑物のないもの

ちりめんじゃこ	1kg袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 夾雑物のないもの 2. 大きさがそろっているもの
乾燥小魚	個袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. ごまがついていないもの 3. 開封しやすいもの
削り節	500g袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 日本農林規格品、またはこれに準ずるもの 3. かつお100%のものまたはかつおとさばの混合で100%になるもの
削り節パック	100gパック	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. 日本農林規格品、またはこれに準ずるもの 3. かつお100%のもの 4. 包材は食品衛生法の容器包装の規格基準に適合していること
煮干粉	100gパック	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乾物共通事項に準ずるもの 2. いわし煮干し100%のもの 3. 包材は食品衛生法の容器包装の規格基準に適合していること
ツナオイル漬(レトルト)	1kg袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 原料はまぐろとする 3. 指定がない場合はチャンクとする 4. 皮、骨、うろこ等の夾雑物の混入していないもの
ツナスープ煮(レトルト)	1kg袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 野菜スープ、または水と食塩のみで仕上げたもの 2. 原料はまぐろとする 3. 指定がない場合はチャンクとする 4. 皮、骨、うろこ等の夾雑物の混入していないもの
練り製品類(冷凍)	製品重量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 乳・卵・小麦不使用のもの 3. かまぼこは板なしのもの
さつまあげ	約50g/枚	
ちくわ	約100g/本	
白のしかまぼこ	250g・500g	
なると	130～160g/本	

(11) 肉類(畜肉加工品)

品名	規格	品質・その他
フランクフルトソーセージ レバー入りウインナー・フランク	製品重量 1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 日本農林規格に準ずるもの 3. バラ凍結のもの 4. 乳・卵不使用のもの 5. 形状は別途指定する

(12) 卵類

品名	規格	品質・その他
うずら卵缶 うずら卵水煮(パック)	1号缶 1kg袋 (固形量)	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 缶詰共通に準ずるもの 3. パックは水煮またはレトルトのもの

(13) 乳類

品名	規格	品質・その他
粉チーズ	1kg袋 500g袋	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 包装完全なもの
プロセスチーズ	個人用	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 包装完全なもの 3. 規格は別途指定する
カットチーズ (サラダチーズ)	1kg袋	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 包装完全なもの 3. 規格は別途指定する
プレーンヨーグルト(調理用)	約1kg 袋・プラ容器	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 包装完全なもの 3. 全脂無糖(プレーンヨーグルト)とする
ヨーグルト(個)	個装(カップ)	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 包装完全なもの 3. 脱脂加糖(普通ヨーグルト)とする 4. 規格は別途指定する
液状ヨーグルト	紙 180g~200g 180ml~200ml	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 包装完全なもの 3. ドリンクタイプ(加糖)とする 4. 規格は別途指定する
スキムミルク	1kg	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 乾物共通事項に準ずるもの 3. 包装完全なもの

(14) 油脂類

品名	規格	品質・その他
油(プラ)	1650g	1. 国産こめサラダ油とする 2. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの
油(缶)	16.5kg 一斗缶	1. 国産こめ油とする 2. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの
ごま油	1650gプラ	1. 日本農林規格品、またはこれに準ずるもの 2. 純正ごま油であること
調理用バター	180～200g	1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 2. 有塩のもの

(15) 菓子類

品名	規格	品質・その他
ミルクデザート	個装(カップ) 約30～約50g	1. 冷凍食品共通に準ずるもの 2. 原則として配合割合のうち乳製品が50%以上のもの
ゼリー類	個装(カップ) 約30g～約50g	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの
カクテルゼリー カットゼリー	1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 一辺が1.5cm角程度にカットしてあるもの

(16) し好飲料類

品名	規格	品質・その他
酒	1.8～2ℓ紙パック	1. 酒税法で定める清酒であること
ぶどう酒白 ぶどう酒赤	1.8～2ℓ紙パック	1. 酒税法で定める果実酒であること
みりん	1.8ℓプラ	1. 酒税法で定める本みりんであること

(17) 調味料及び香辛料類

品名	規格	品質・その他
ソース類 (ウスターソース・中濃ソース・濃厚ソース)	1.8ℓプラ	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの
酢	1.8ℓプラ	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. 醸造酢とする 3. 穀物酢とする
がらスープレトルト	1kg	1. 豚または鶏の骨あるいは肉の抽出スープであること 2. 食塩を使用していないもの
トマトピューレ	3kg袋 1kg袋 500gプラ	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. プラ容器はキャップ付きのもの
トマトケチャップ	3kg袋 1kg袋 500gプラ	1. 日本農林規格品またはこれに準ずるもの 2. プラ容器はキャップ付きのもの
卵抜きマヨネーズ	1kg袋 500gプラ	1. 卵不使用のもの
カレールウA	1kg袋	1. 包装完全で香味良好なもの 2. 香辛料の調和の良いもの 3. アレルギー特定原料等28品目不使用のもの
カレールウC	1kg袋	1. 包装完全で香味良好なもの 2. 香辛料の調和の良いもの 3. 米粉を使用しているもの 4. アレルギー特定原料等28品目不使用のもの
ハヤシルウA	1kg袋	1. 包装完全で香味良好なもの 2. 香辛料の調和の良いもの 3. アレルギー特定原料等28品目不使用のもの
ハヤシルウC	1kg袋	1. 包装完全で香味良好なもの 2. 香辛料の調和の良いもの 3. 米粉を使用しているもの 4. アレルギー特定原料等28品目不使用のもの
ホワイトルウ	1kg袋	1. 包装完全で香味良好なもの 2. 小麦粉とバターのみを使用し、添加物を使用していないもの 3. 配合割合は原則小麦粉65%、無塩バター35%とする
カレー粉・こしょう	400g缶	1. 包装完全で香気、香味のあるもの 2. 微粉末で乾燥良好なもの

(18) 調理加工品(冷凍食品)

※「製品重量」はできあがりの製品重量とする

※「素材重量」は調理前の状態(素材)の重量とする

※サイズが大きい魚(さけ、さば、白身魚等)は、腹骨等を除去し、学校給食に適したものとする。

フライ類

品名	規格	品質・その他
フライ類(共通) とんかつ、ひれかつ、チキンかつ、 あじ、ししゃも、ニギス 等	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 衣は乳・卵不使用のもの 4. 衣は原則として配合割合の40%以下のもの
米粉フライ類(共通) ぶり 等	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 衣は小麦・乳・卵不使用のもの 4. 衣は原則として配合割合の40%以下のもの
チーズ入りささみフライ 鮭チーズフライ	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 衣は卵不使用のもの 4. 衣は原則として配合割合のうち45%以下のもの 5. チーズは配合割合のうち5%以上のもの 6. 揚げたときにチーズがはみ出ないもの
メンチカツ レバー入りメンチカツ	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 衣は乳・卵不使用のもの 4. 衣は原則として配合割合のうち30%以下のもの 5. 配合割合のうち豚肉が40%以上のもの 6. レバー入りは配合割合のうち豚肉とレバーを合わせて40%以上のもの

切り身でんぷん付き

品名	規格	品質・その他
さば・あじ・白身魚等 さんま・いわし等	製品重量 1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 素材にでん粉などをつけたもの 4. でんぷんは原則として10%以下のもの 5. 大きさ・厚みが揃っているもの
えびでんぷん付き	製品重量 1kg袋	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. ホッコクアカエビ(アマエビ)にでん粉などをつけたもの 4. でんぷんは原則として10%以下のもの 5. 無頭のもの

たつた揚げ類

品名	規格	品質・その他
たつた揚げ類(共通)	製品重量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. しょうゆ・酒等で調味し、でん粉などをつけたもの 4. 大きさ厚みが揃っているもの
さばのごま揚げ	製品重量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 大きさ厚みが揃っているもの 4. しょうゆ・酒等で調味し、でん粉などをつけたもの 5. 原則として配合割合のうち魚が80%以上、ごまが5%以上のもの

天ぷら類

品名	規格	品質・その他
小魚の天ぷら 小イワシ、わかさぎ 等	1kg袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 衣は乳・卵不使用のもの 4. 香味良好で油やけのないもの 5. 素材は原則として配合割合の70%以上のもの

コロッケ類

品名	規格	品質・その他
コロッケ類 大豆、さといも、かぼちゃ 等	製品重量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 衣は乳・卵不使用のもの 4. 素材は原則として配合割合の60%以上のもの 5. 大豆コロッケは配合割合のうち国産大豆(水煮換算)が40%以上のもの 6. さといもコロッケは配合割合のうちさといもが30%以上のもの 7. かぼちゃコロッケは配合割合のうちかぼちゃが30%以上のもの

魚類

品名	規格	品質・その他
さばのみそ煮 にしんの照り煮 (ポイリングパック)	製品重量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 魚を調味加熱し、真空包装したもの 3. 原則として配合割合のうち魚が70%以上のもの
焼き魚類共通(ポイリングパック) さけ、ます、さば、ほっけ 等 塩焼き、塩麴焼き、照り焼き 等	製品重量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 魚を調味加熱し、真空包装したもの 3. 原則として魚重量が90%以上のもの
焼き魚類共通(焼き用) さけ、ます、さば、ほっけ 等 塩焼き、塩麴焼き、照り焼き 等	製品重量 切り身	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 魚は指定するポイリングパックと同様に調味したもの

卵製品類(ポイリングパック)

品名	規格	品質・その他
プレーンオムレツ・厚焼き卵	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 真空包装のもの 3. 原則として配合割合のうち卵が65%以上のもの
チーズオムレツ	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 真空包装のもの 3. 原則として配合割合のうち卵が60%以上のもの 4. 原則として配合割合のうちチーズが10%程度のもの

その他の加工品

品名	規格	品質・その他
ギョウザ	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 原則としてギョウザの皮は配合割合の45%以下のもの 4. 主原料が豚肉の場合は、原則として配合割合の20%以上が豚肉のもの
春巻	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 原則として春巻の皮は配合割合の40%以下のもの 4. 主原料が豚肉の場合は、原則として配合割合の30%以上が豚肉のもの
ハンバーグ	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. バラ凍結されているもの 3. 肉は、原則として配合割合の60%以上のもの 4. 小麦・乳・卵不使用のもの
ポークシューマイ えびシューマイ コーンシューマイ	製品重量	1. 冷凍食品共通事項に準ずるもの 2. 指定がない場合はトレイ入りのもの 3. 原則として皮は配合割合の15%以下のもの 4. 乳・卵不使用のもの 5. ポークシューマイは、原則として豚肉は配合割合の50%以上のもの 6. えびシューマイは、原則としてえびは配合割合の20%以上のもの 7. コーンシューマイは、原則としてはコーンは配合割合の30%以上のもの

(19) その他

品名	規格	品質・その他
わかめごはんのもと 菜めしの素	200g～250g	1. 乾物共通事項に準ずる 2. グルタミン酸ナトリウムを使用していないもの 3. 原則として100g当たりの食塩相当量が40%以下のもの 4. アレルギー特定原料等28品目不使用のもの 5. 魚粉(かつお節等を含む)不使用のもの
乾燥しそ 乾燥青じそ	150g～200g	1. 乾物共通事項に準ずる 2. グルタミン酸ナトリウムを使用していないもの 3. 原則として100g当たりの食塩相当量が60%以下のもの 4. アレルギー特定原料等28品目不使用のもの
ふりかけ(個袋)	個袋 2g～3g	1. 乾物共通事項に準ずる 2. グルタミン酸ナトリウムを使用していないもの 3. アレルギー特定原料等28品目不使用のものを優先とする
ごま塩(個袋)	個袋 0.5g	1. 乾物共通事項に準ずる 2. グルタミン酸ナトリウムを使用していないもの