

# 令和6・7年度 つくば市学校給食食材納入仕様書

令和6年(2024年)1月22日現在

# 目次

共通事項.....	3
1 穀類.....	5
2 いも類.....	5
3 砂糖及び甘味料類.....	6
4 豆類.....	6
5 種実類.....	7
6 野菜類.....	7
7 果実類.....	10
8 きのこと類.....	11
9 藻類.....	12
10 魚介類.....	12
11 肉類および加工品.....	13
12 卵類.....	14
13 乳類.....	14
14 油脂類.....	15
15 調味料および香辛料.....	15

## 令和6・7年度つくば市学校給食食材納入仕様書

- つくば市学校給食食材納入仕様書（以下「本書」とする。）は、つくば市内の学校給食センター（以下「給食センター」という。）に食材を納めようとする給食食材納入業者に適用する。
- 給食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。
- 本書に適合しない食材の納入があった場合、交換・返品を速やかに行うこととする。また、納入の虚偽・重過失があった場合、取引を停止する場合がある。
- 産地・加工地についての確認、食品添加物の取り扱いについては、十分配慮すること。

### 【納入食材における共通事項】

- 1 食材は一部を除き国内産原料・国内生産を原則とする。ただし、給食センターからの指示がある場合、この限りではない。農作物（野菜類・果実類）については地産地消を推進するため、価格だけでなく、つくば市産・県内産などの産地を優先する場合がある。
- 2 納入の際は、検収担当者とともに賞味（消費）期限、産地、製造者及び住所、年月日表示又はロット番号等を確認すること。
- 3 その他
  - ・異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好・品質良好なもの。
  - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないもの。
  - ・同一食品の産地・賞味（消費）期限は揃えること。賞味（消費）期限が複数になる場合は事前に給食センターに連絡すること。
  - ・遺伝子組み換え食品である旨の表示がないこと。

### 【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。
- 2 物資納入の際、品温の管理を図ること。（※4ページ参照）
  - （1）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。また、冷蔵・冷凍車は、常に清潔・衛生的に管理を行う。
  - （2）冷蔵・冷凍車を使用しない場合は、冷蔵・冷凍された状態で納品すること。
- 3 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。
- 4 従業員の健康管理の徹底を図り、保菌検査の結果を提出すること。
  - 主食・牛乳・肉・魚・豆腐・こんにゃくの取り扱い業者：月1回
  - みそ・醤油等の加工業者（下請け含む）：年3回
- 5 食品衛生監視票を提出すること：年1回  
（主食・肉・魚・牛乳・豆腐・こんにゃくの取り扱い業者、醤油・みそ等の加工業者）
- 6 随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること

※発注後、学校行事等で発注量の変更や納入中止になる場合がありますのでご了承願います。

### 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	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	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、流通含む）

## 1 穀類（小麦、加工品）

品名	規格及び注意事項
小麦粉（薄力粉）	①国内加工 ②無漂白でカビ・異物混入のないもの
パン粉	①国内加工品 ②乾燥良好でカビ・異物混入のないもの
マカロニ スパゲッティ	①デュラム小麦のセモリナ粉 100% ②乾燥良好、淡黄色で半透明なもの

## 2 いも類（いも、でん粉、加工品）

規格については、別紙「つくば市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品名	注意事項
じゃがいも	①放射線照射、発芽防止剤等不使用 ②発芽・緑色や変色部、日焼け、空洞のないもの ③著しい変形、傷のないもの ④品種を揃え、大きさを区分して納品する ⑤土をできるだけ落として納品する
さつまいも	①肉質が固く発色、着色処理していないもの ②表皮の黒い変色、著しい変形、日焼け、冠水のないもの ③土はできるだけ落として納品する
さといも	①肉質が固いもの ②日焼け、変色のないもの ③大きさを区分して納品する ④土を落とし、毛をよく取り除いて納品する
こんにゃく類	①原料を確認できるもの ②弾力性に富み、こしがあること
でん粉	①国内産じゃがいも原料 ②酸化防止剤不使用
はるさめ	長さ・形状が均一であり、折れがないもの
冷凍さといも	①大きさのそろっているもの ②柔らかく、ねばりのあるもの
カットさといも	② 大きさのそろっているもの ②肉質が固いもの ③異臭のしないもの
カットさつまいも	①国内産 ②無漂白で変色していないもの

### 3 砂糖及び甘味類

品名	規格及び注意事項
上白糖、三温糖 グラニュー糖	かたまりや異物・不要物の認められないもの
ジャム類	合成着色料、保存料不使用

### 4 豆類

品名	規格及び注意事項
納豆	①国産大豆使用 ②保存温度 10℃以下
きな粉	無着色で保存料不使用
おから	①国内産又は非遺伝子組み換えのもの ②保存温度 10℃以下
豆腐 焼き豆腐	①腐敗・変質のないもの ②防腐剤不使用 ③製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品すること ④異物になる可能性が高いものは極力使用しないこと（金たわし等） ⑤保存温度 10℃以下
油揚げ 生揚げ がんもどき	①腐敗・変質のないもの ②豆腐の規格に準拠するもの ③鮮度が良い良質な植物油で揚げていること
味噌（赤・白）	①国内産又は非遺伝子組み換えのもの ②化学調味料、着色料、防腐剤等不使用
高野豆腐	①国内産又は非遺伝子組み換えのもの ②きめが細かく、変形、変色のないもの
冷凍大豆	①国産大豆使用 ②添加物不使用 ③ブランチング状態がよく、バラ凍結のもの
冷凍豆腐	①ゼラチン不使用 ②口当たりなめらかで、バラ凍結のもの
冷凍油揚げ	揚げ方が一様で、破損・変形のないもの

## 5 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	①国内加工品 ②無漂白・無着色 ③酸化のないもの
ナッツ類	①原産国明記 ②酸化並びに劣化のないもの

## 6 野菜類

- (1) 一部を除き、国産を原則とする。
- (2) 大きさ、重量が均一であること
- (3) 鮮度良好で、病虫害、腐敗、傷がないこと
- (4) 落ち葉等、異物が混入していないこと
- (5) 泥がついていないこと（指示がある場合にはこの限りでない）
- (6) 箱の入れ替えをしないこと
- (7) 「す」がないこと

なお、規格については、別紙「つくば市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品名	注意事項
大根	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、肉質の柔らかいもの ④二股や割れがないこと ⑤とう立ちしていないこと
人参	①茎の付け根が黒ずんでいないもの ②皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ③大きさを区別して納品すること
ごぼう	①ひげ根が少ないもの ②洗いごぼうの場合は、無漂白であること ③とう立ちしていないこと
れんこん	①水洗いされていて砕け、ふでがないこと ②無漂白 ③皮が黒ずんでいないこと
かぶ	①つやがあり、固くしまっているもの ②ひび割れや裂けのないもの
ヤーコン	変色、傷、腐れのないもの

白菜	①結球が充分であること ②淡緑色で、枯葉、病虫害のないもの ③切り口がもりあがっていないもの ④外葉ははずすこと
キャベツ	①結球が充分であること ②芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの ③外葉ははずすこと ④とう立ちしていないもの
レタス	①結球が充分であること ②ゆるやかに巻いてみずみずしいもの ③変色、枯れ葉のないもの
ほうれん草	①葉の緑色が濃く、柔らかくしなびれていないもの ②伸びすぎたり、茎が太すぎないもの ③変色、枯れ葉のないもの
小松菜	①葉の緑色が濃く、柔らかくしなびれていないもの ②葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの ③茎が太すぎないもの
チンゲン菜	①葉肉が厚くやわらかいこと ②変色、枯れ葉のないもの
春菊	①色鮮やかで、葉の先までしっかりしているもの ②葉が細くて短く、はりのあるもの ③変色、枯れ葉のないもの
菜の花	①つぼみ、葉、茎とも鮮やかな緑色をしたもの ②葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの
水菜	①やわらかく伸びすぎしていないもの ②茎が太すぎず、葉が枯れていないもの
にら	①葉がまっす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 ③葉のしおれがなく、枯れていないもの
長ねぎ	①変色していないもの ②根深ねぎで、白色部分が多いもの ②白い部分がかたくしまり、乾燥していないもの
玉ねぎ	①芽や根の出ていないもの ②表面がよく乾燥し、身がかたくしまっていること（新物は除く）
なす	①皮の色が濃く、表面にはり・つやのあるもの ②へたつき部と皮の境目が白くはっきりしているもの
きゅうり	①全体的に緑色が濃く、切り口が新しいもの ②いぼがとがっているもの



	③なるべくまっすぐなもの ④尻すぼみ、尻太りは除く
にがうり	色つやがよく、変色、傷のないもの
ズッキーニ	色つやがよく、変色、傷のないもの
モロヘイヤ	緑色が濃く、切り口が新鮮なもの
トマト	①熟しているもの ②皮にはりとつやがあり、大傷がないもの
ピーマン パプリカ	①色むらがなく、肉厚ではりとつやがあるもの ②へたの切り口が新しいもの
にんにく	①表面が乾燥していて、つやがあり、かたくしまったもの ②粒がそろっているもの ②カビのないもの ③発芽していないもの
しょうが	①カビやぬめりのないもの ②痛み、変色のないもの
セロリ	①茎が太く肉質が厚いこと ②根元まで白く、枯れ葉のないもの
パセリ	緑色が濃く、変色、枯れ葉のないもの
糸みつば	①みずみずしくて茎が白くしっかりしているもの ②葉の色、茎の部分が変色していないもの
せり	変色、枯れ葉のないもの
もやし	①無漂白のもの ②褐色がかかっていたり、黒ずんでいないもの ③根に透明感があるもの
アスパラガス	①緑色が濃く、切り口が新鮮なもの ②皮がかたく、筋っぽくないもの
さやいんげん	①みずみずしく肉厚で種子の部分が盛り上がっていないもの ②さやがしなびていないもの ③筋がないもの
さやえんどう	①うすい緑色でやわらかく、大きさが揃っているもの ②さやがしなびていないもの
ブロッコリー カリフラワー	①花蕾が固くしまりがあること ②茎が短く重みのあるもの ③変色していないこと
かぼちゃ	緑色が濃くずっしりして重量感があるもの
とうもろこし	①つぶの不揃い、未熟、しなびれがないもの ②先端まで実の入っているもの

《カット野菜、冷凍野菜等》

- (1) 内容が包装表面に表示してあること
- (2) 包装に破損、汚れがないこと
- (3) 洗浄済みであること
- (4) 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
- (5) カットの形状・皮の有無は見積書による

かぼちゃカット	黄色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼうカット	無漂白で異臭のないもの
アスパラガス 冷凍カット	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
さやいんげん 冷凍カット	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
グリーンピース 冷凍	①バラ凍結であること ②粒の大きさがそろい変色していないもの
冷凍ホールコーン	①形がよく、砕け・割れ・つぶれがなくバラ凍結であること ②粒が固すぎず甘味が多いこと
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	つぼみが固く締まっており、砕けのないもの
小松菜 冷凍カット	①葉の色が濃緑色で、葉の黄ばみがないもの ②茎があまり太くないもの
ほうれん草 冷凍カット	①葉の色が濃緑色で、葉が枯れていないもの ②茎があまり太くないもの
冷凍菜の花	①葉の色が鮮やかな緑色で、黄ばんでないもの ②茎があまり太くないもの
切干大根	①乾燥良好、虫食い、カビのないもの ②無漂白
福神漬け	①無添加・無着色・低塩 ②殺菌処理済み

## 7 果実類

品名	規格及び注意事項
かんきつ類	①適度な酸味と甘みがあり、つやのあるもの ②ワックス不使用 ③色つやがよく、変色、傷のないもの ④大きさのそろったもの
バナナ	①黒い変色なし ②熟度適正、甘味があること

かき	①色つやがよく、変色、傷のないもの ②大きさのそろったもの
なし	①色つやがよく、変色、傷のないもの ②大きさのそろったもの
いちご	①色つやがよく、変色、傷のないもの ②大きさのそろったもの

#### 《カットフルーツ》

①製造工程、包装材料資料、細菌検査等書類などの書類提出

②食品添加物の少ないもの

パイナップル	香り良く甘みのあるもの
りんご	果肉がよくしまっているもの
メロン	特有の芳香があって甘みのあるもの
ぶどう類	色がよく、形がそろっているもの
キウイフルーツ	熟度適正であること

## 8 きのこと類

規格については、別紙「つくば市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品名	注意事項
えのきたけ	①かさが開きすぎていなく、厚く固いもの ②軸が変色していないもの ③張りがあり、軸がべたついていないもの
きくらげ	病虫害なく、もどして柔らかいもの
しいたけ	①かさが開きすぎていなく、肉厚なもの ②かさの割れ、変形、黒変は除く
干しいたけ	①乾燥良好で香りのよいもの ②かさの裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの
しめじ、ひらたけ	①かさの色が濃く、軸が白く太く短いもの ②著しい変形・黒変していないもの ③かさ、軸がべたついていないもの
なめこ	①香味が良好で粘質のあるもの ②水分のにごりが少なくかさや茎が軟化していないもの
エリンギ	軸が白くて太く、裏側のひだがかっきりと出ているもの
まいたけ	①かさの茶褐色が濃く乾いていてつやのあるもの ②軸が白く弾力があるもの

## 9 藻類

品名	規格及び注意事項
青さ	①無着色 ②乾燥良好で変色，変質がないこと
焼のり	濃緑色でつやと香りがよく、すきむらがないこと
こんぶ	①乾燥良好で肉厚なもの ②香りがよく緑褐色の鮮やかなもの
ひじき	無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
わかめ	①保存料・着色料不使用 ②黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの

## 10 魚介類

- (1) 表面が油焼けして、黄みをおびていないもの
- (2) 解凍品納入の際は温度管理に気をつけること
- (3) 大きな骨は除くこと
- (4) 切り身は一次加工地を明記すること

品名	規格及び注意事項
あじ	①背部は青黒色、腹部は銀白色であること ②全体的に身のしまりがよいこと
いわし	①鮮やかな斑点があること ②鱗がしっかりしていて張りがあること
かつお	身は赤色で張りがしっかりしていること
さけ ます	①身の色つやが良く、脂がのっていること ②肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないこと
さば	①身と血合いの境界がはっきりしていること ②しまが鮮明で青みをおびつやがあること
さわら	身がしまってつやがあり、鮮やかな斑紋があること
さんま	身がよくしまり、背部が青黒いもの
ししゃも	①腹部が割れていないこと ②子持ちは卵がたっぷり入っていること
まだら	身に弾力があり透き通るように白いもの
ぶり	血合いの部分が黒ずんでいないこと
わかさぎ	魚体の崩れがないこと
ほき メルルーサ	①身がしまっているもの ②みずみずしく透明感があること
いか	肉質が半透明でつやがあること

たこ	無着色で弾力のあるもの
むきえび	①つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと ②発色剤・着色料・膨張剤未使用
ちりめんじゃこ	酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
桜えび	乾燥良好，酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
ほたて	身が白くしまっていること
むきあさり	身がつやつやして身崩れがないこと
削り節	酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用厚けずり	特有の香りを有し、酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用煮干し	乾燥良好、かび・油焼けのないもの
だし用昆布	肉厚で香りがよく、緑褐色の鮮やかなもの
冷凍練り製品	①鮮度、保存状態とともに良好であること ②弾力性に富んでいること

## 11 肉類および加工品

- (1) 切り身等の加工時間は納品時間前 2 4 時間以内とし、原則として加工後は冷凍しないこと。
- (2) 切り身は厚さと形態を統一すること
- (3) 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
- (4) 極力ドリップがないこと

品名	規格及び注意事項
豚肉	①肉質、鮮度がともに良好であること ②肉は淡い紅色で光沢があること ③脂 2 : 肉 8 の割合
鶏肉	羽と軟骨は確実に除去されていること
牛肉	①肉は赤褐色で光沢があること ②BSE 検査を受けていること (48 カ月超の場合) ③脂 2 : 肉 8 の割合
加工品の 共通規格	①カット等の加工時間は、納品時間前 2 4 時間以内とする。 ②製造後は衛生的な包装、温度管理、運搬を行うこと
ハム・ベーコン 類	肉質が良いこと
ソーセージ類	①形態が良好で破損がないこと ②肉質が良く弾力性に富み気孔がないこと

## 12 卵類

○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卵を割った時に、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
うずら水煮	①割れ、変形、変色のないもの ②大きさが均一で、色の黒くないもの ③液の混濁がないもの

## 13 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) 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	におい、色に異常がないもの
生クリーム	①純乳脂肪 ②生乳が100%のもの
チーズ類	①独特の風味があり色沢がよいこと ②食品添加物の少ないもの
発酵乳 ヨーグルト 乳酸菌飲料	国内産原料であること

## 14 油脂類

品名	規格及び注意事項
大豆白絞油 サラダ油	①国内加工品 ②缶の場合、形状が良好なもの ③シリコーン無添加
ごま油	①国内加工品 ②酸化による劣化・変質がないこと
バター	色が均一で気孔やむらがなく、風味良好
マーガリン	純植物性で香りがよく、分離していないもの

## 15 調味料および香辛料

品名	規格及び注意事項
醤油	国内産、または非遺伝子組み換え大豆使用
みそ	国内産、または非遺伝子組み換え大豆使用
酢	国内産原料で、にごりがなく、保存料を含まないこと
清酒	①国内産原料 ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
本みりん	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
ワイン（赤・白）	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと ③無添加
中濃ソース ウスターソース	①国内製造 ②香り・味の良いもの
ケチャップ トマトピューレ	①着色料・保存料不使用 ②色・香り・味が良いもの
マヨネーズ	香味および乳化の状態が良好で、酸化・分離していないもの
食塩	①湿気や塊がなく、さらさらしているもの ②色沢よく、純白で光沢のあるもの
香辛料	微粉末で香味、乾燥良好であること

### 【問合せ】

つくば市教育局

健康教育課 学校給食係

TEL：029-883-1111（代）