

亀山市中学校給食物資選定基準

令和6年4月

亀山市教育委員会

目 次

| | | |
|----|------------|-----|
| 1 | 穀類 | 4 |
| 2 | いもおよびでんぷん類 | 5 |
| 3 | 砂糖および甘味類 | 5 |
| 4 | 油脂類 | 5 |
| 5 | 種実類 | 6 |
| 6 | 豆類 | 6 |
| 7 | 魚介類 | 7 |
| 8 | 獣鳥鯨肉類 | 7 |
| 9 | 卵類 | 8 |
| 10 | 乳類 | 8 |
| 11 | 野菜類 | 8～9 |
| 12 | 果実類 | 9 |
| 13 | きのこ類 | 9 |
| 14 | 藻類 | 10 |
| 15 | 嗜好飲料類 | 10 |
| 16 | 調味料および香辛料類 | 10 |

物資選定基準

生徒に安全安心でおいしい昼食を提供するために、給食に使用する物資には次の基準を設ける。

共通事項

1. 産地及び製造元が明確であるとともに、原則国内産及び国内製造品を使用すること。
2. 農産物に関しては、新鮮で良質な物を使用すること。また次の順にて食材の確保に努めること。
(亀山市内産及び亀山市近隣産、三重県内産、三重県周辺地域産、国内産の順)
3. 低農薬農産物を使用すること。
4. 放射性物質に汚染された食物について、基準値を超える農産物の出荷制限の情報に留意し、学校給食の安全確保に努めるとともに、必要に応じて安全証明書の提出ができる状態であること。
5. J A S法における品質表示がされていること。また、J A S規格の製品を使用するよう努めること。
6. うま味化学調味料、その他の食品添加物の含有量が少ないものを使用すること。
7. 加工食品については原則として国内メーカー品を使用し、栄養成分表、組成表の資料を提出すること。また、加工品以外についても必要に応じて衛生検査書、残留農薬検査書が提出できる状態であること。国内で入手困難なものについても同様とする。(輸入物資については安全証明書を添付すること。また、主要素材として中国産物資は使用しないこと。)
8. 賞味期限または消費期限内であること。期限内においても、新しい物を使用すること。
9. 虫や危険異物等の混入のないものを使用すること。
10. 遺伝子組み換え食品でないものを使用すること。(加工品は除く)

1. 穀類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|--------------------|---|
| 小麦粉 | ①国内産および国内加工品 ②無漂白 |
| パスタ類 | ①デュラム小麦のセモリナ粉100% ②無漂白 ③色沢、形状が良好で、折れ、砕けのないもの ④乾燥良好なもの |
| 麺類 | ①無漂白小麦使用 ②うどんは、小麦粉・食塩・水のみを原料とすること (それ以外の原料を使用する場合には明記すること) そばアレルギー対応のため、うどんの製造工程のわかる資料を添付すること。 |
| 小麦粉製品 (乾燥) | ①無漂白小麦粉使用 ②内容成分表添付のこと |
| 小麦粉製品 (生・冷凍) | ①小麦粉製品(乾燥)の①・②に準ずる ②冷凍焼け、再凍結品のないもの |
| 穀類製品 | ①国内加工品 ②もちについては、もち米のみの使用のもの |
| 穀類製品 (小麦粉・米を除く) | ①国内産 |
| 米 | ①国内、当年度産のもの ②変色米ではないこと |
| パン | ①原材料配合割合明記のこと ③イーストフード(V.C)の使用可、乳化剤の使用はパンの種類により使用可 |

2. いもおよびでん粉類

| 品 名 | 規 格 お よ び 注 意 事 項 |
|--------|--|
| 生鮮いも類 | ①腐敗、病虫害がなく、保存状態の良い物 ②馬鈴薯の放射線照射のないもの |
| こんにゃく類 | ①原材料を確認できるもの ②容器は清潔で、蓋をしてあること |
| でん粉 | ①酸化防止剤を使用していないもの ②馬鈴薯でん粉 |
| はるさめ | ①緑豆でん粉100%のもの |

3. 砂糖および甘味料類

| 品 名 | 規 格 お よ び 注 意 事 項 |
|----------------------|-------------------------|
| 上白糖 きび砂糖 粉砂糖 等 | ①かたまりや異物・不要物の認められないもの |
| はちみつ | ①国内産又は国内加工品 ②公正取引適合品 |
| ジャム類 | ①JAS規格品 |

4. 油脂類

| 品 名 | 規 格 お よ び 注 意 事 項 |
|---------------|--|
| 米ぬか白絞 サラダ油 | ①JAS規格品かつシリコーン不使用のもの ②国内加工品 ③缶の場合、形状が良好なもの |
| ごま油 | ①JAS規格品 ②国内加工品 |
| オリーブ油 | ①内容成分明記のこと ②ビン装品 |
| バター | ①国内産 |
| マーガリン | ①JAS規格上級マーガリン、植物油を原料とすること ②非遺伝子組換え油脂不使用のものを優先する |
| マヨネーズ | ①JAS規格品かつ調味料（表示名：アミノ酸またはアミノ酸など以下本書にて化学調味料と表示）不使用のもの ②内容成分明記のこと ③非遺伝子組換え油脂不使用のものを優先する |

5. 種実類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|------|--|
| 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原産国明記のこと ②当年度産 ③酸化並びにカビのないもの ④煎った状態のもの |

6. 豆類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|--------------------|---|
| 乾燥豆類 | ①国内産、または非遺伝子組換えのもの ②当年度産（収穫時期より1年以内のもの） ③大きさは見積書規格による ④収穫時期・生産地の表示がしてあるもの |
| 納豆 | ①国内産または、国内加工品（非遺伝子組換え大豆使用のもの） ②特異の粘性と風味があり、異味・異臭・異物混入のないもの ③小袋またはカップ入り |
| 豆腐 焼き豆腐 押し豆腐 | ①国内産、または非遺伝子組換え大豆使用のもの ②異味・異臭なく、風味良好で滑らかなもの ③凝固剤は塩化マグネシウムが望ましい ④製造後、冷却してあるもの |
| 油揚げ 生揚げ | ①豆腐の①～④に準ずる ②揚げすぎ、揚げかすの付着に注意 ③揚げ油の酸敗に注意 |
| みそ | ①国内産または非遺伝子組換え大豆、米使用大豆、米こうじ、塩のみ使用のもの（麦みそは麦こうじ、豆みそは大豆こうじ使用） |
| きなこ 高野豆腐 | ①乾燥豆類の①に準ずる ②乾燥状態が良好なもの |

7. 魚介類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|-----------------------|--|
| 新鮮魚介類 | ①鮮度が良好なもの ②形状が均一でくずれていないもの ③異臭のないもの ④食品添加物を使用していないもの |
| いか切り身 | ①生鮮魚介類の①～④に準ずる ②切り身の場合は、皮はしっかり取り除き、両面に切り目を入れたもの |
| 冷凍魚介類 | ①鮮度が良好なもの ②異臭のないもの ③包装、凍結が完全なもの ④食品添加物を使用していないもの |
| ちりめんじゃこ等 (干しえびを含む) | ①乾燥品 ②異臭のないもの ③漂白剤、保存料等、食品添加物を使用していないもの |
| 削り節 | ①かつお100%のもの ②乾燥品 ③削り片の形状の崩れがなく、雑物混入のないもの ④添加物を使用していないもの |
| 魚介缶詰類および レトルト製品 | ①化学調味料を使用していないもの ②変形不良品でなく、包装のあるもの |
| 魚肉練り製品 | ①鮮度良好なもの ②漂白剤、保存料等、食品添加物を使用していないもの |

8. 肉類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|------|---|
| 生鮮肉類 | ①と蓄場法検査合格品であるもの ②原則国内産及び国内製造品であるもの。 ③肉質・色・鮮度とともに良好なもの ④特有の香りを有し、異臭のないもの ⑤当日処理が望ましい |
| 加工品類 | ①形態・燻煙が完全なもの ②肉と脂肪がバランスよく、色調・風味が良好なもの ③原材料の肉は豚肉のみで、鮮度良好な国内産であるもの ④形状はその都度指定 ⑤着色料・保存料・発色剤・結着剤等を使用していないもの ⑥化学調味料無添加のもの |

9. 卵類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|--------|---|
| 鶏卵（液卵） | <ul style="list-style-type: none"> ①冷蔵保存、保冷配送 ②新鮮で大きさが揃っているもの（サイズはその都度指定） ③破損・不清潔品・腐敗のないもの ④液卵の使用も可とする。 |
| うずら卵水煮 | <ul style="list-style-type: none"> ①国産品であること ②チルド品または加圧殺菌常温保存品 ③新鮮な素材を使用し、異味・異臭・異物・殺物がないもの ④液が混濁していないもの |

10. 乳類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|----------------------------|---|
| 牛乳 | ①国内産及び国内製造品 |
| 生クリーム | ①乳脂肪45%以上、乳脂肪分のみ |
| チーズ | <ul style="list-style-type: none"> ①異味・異臭・カビの混入のないもの ②特有の風味を有し、食沢良好、斑点がなく外観のよいもので、硬さが適当で粘りのないもの ③形状・種類等はその都度指定 |
| 発酵乳 （ヨーグルト・乳飲料 乳酸飲料） | <ul style="list-style-type: none"> ①ビン包装または密封入りのもの ②異味・異臭・カビの混入のないもの |

11. 野菜類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|--------------------|---|
| 生鮮野菜類一般 | <ul style="list-style-type: none"> ①共通事項1及び2に準ずる ②新鮮なもので、泥はできる限り落として納品する ③規格は発注書に記載 ④腐敗、病虫害等で納品量が不足した場合は、交換扱いとする ⑤葉もの類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること |
| トマトピューレ | <ul style="list-style-type: none"> ①国内産原料使用または国内加工品 ②JAS規格品 |
| トマトペースト トマトジュース | <ul style="list-style-type: none"> ①国内産原料使用または国内加工品 ②JAS規格品 |
| ホールトマト | <ul style="list-style-type: none"> ①国内産原料使用または国内加工品 ②JAS規格品 |

| | |
|-------------------|--|
| 漬物類 | ①合成着色料・保存料・化学調味料使用していないもの ②納品時の温度は5℃以下とする |
| 水煮ぜんまい わらび | ①漂白剤の使用していないもの ②国内産かつ国内加工品 ③カット製品とする |
| 冷凍野菜類一般 | ①国内産を原則とする ②再凍結をしていないもの |
| たけのこ水煮 | ①当年度産 ②清潔な容器に計量して納品（内容物の品名・重量・製造業者名を明記） ③要冷蔵（新物は必ず） |
| クリームコーン ホールコーン | ①国内産を原則とする ②非遺伝子組換えコーン使用の証明のあるもの ③張缶および変形・圧着不良品ではないもの ④内部の塗装が溶け出していないもの |

1.2. 果実類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|---------|---|
| 生鮮果実類一般 | ①国内産を原則とする ②腐敗、病虫害等で納品量が不足した分は交換扱いとする ③橘類はワックスを使用していないものが好ましい |
| 乾燥果物 | ①原産地明記のこと ②添加物不使用なもの |
| 冷凍果物 | ①国内産を原則とする ②保管温度が-20℃以下であること ③包装が完全で破損・汚れのないもの ④再凍結していないもの |
| 果実缶詰類一般 | ①酸味料・酸化防止剤（V.C）の使用可、安定剤を使用していないもの ②膨張缶および変形・圧着不良品でないもの ③缶内部の塗装が溶け出していないもの |

1.3. きのこと類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|----------|---|
| 生鮮きのこ類一般 | ①国内産 ②えのきを除きバラ梱包にて納品 ③菌床の付着に注意する |
| 乾燥きのこ類一般 | ①異物混入には、十分気をつけること |
| マッシュルーム缶 | ①国内産かつ国内加工品 ②JAS規格 ③酸化防止剤（V.C）・PH調整剤使用可 |

14. 藻類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|------|--------------------------------------|
| 乾燥藻類 | ①肉厚のもの ②国内産または国内加工品 |
| 生藻類 | ①肉厚のもの ②国内産または国内加工品 ③加塩していないもの |

15. し好飲料類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|------|------------------------|
| 清酒 | ①合成酒不可 ※ビン装品削除 |
| ワイン類 | ①国内産原料 ②酸化防止剤・保存料不可 |
| みりん | ①本醸造品 |

16. 調味料および香辛料類

| 品名 | 規格および注意事項 |
|----------|---------------------------------------|
| しょうゆ | ①国内産または非遺伝子組換え大豆、小麦、塩のみ使用のもの |
| ソース類 | ①着色料・化学調味料・保存料・増粘料・糊料・合成甘味料を使用していないもの |
| 食酢 | ①醸造酢であること (米・りんご・ぶどう等、穀物を原料としたもの) |
| トマトケチャップ | ①国内産原料使用または国内加工品 ②JAS規格品または給食用 |
| 香辛料類 | ①乾燥ホールまたは粉末状態 ②カビが付着していないもの |