

令和4・5年度 川西市学校給食用物資納入基準

— 第1版（改訂版） —

川西市教育委員会



<目次>

はじめに/全体共通事項	1 頁
1. 穀類（米、小麦、加工品）	2 頁
2. いも類（こんにゃく、澱粉類含む）	3 頁
3. 砂糖及び甘味類	4 頁
4. 豆類（大豆、その他の豆、加工品）	4 頁
5. 種実類	6 頁
6. 野菜類（加工品含む）	6 頁
7. 果実類（カット果物、冷凍、果汁飲料含む）	10 頁
8. きのこと類	12 頁
9. 藻類	12 頁
10. 魚介類（加工品含む）	13 頁
11. 肉類（加工品含む）	17 頁
12. 卵類	19 頁
13. 乳類（牛乳、乳製品）	19 頁
14. 油脂類	20 頁
15. 調味料及び香辛料類（調味料、香辛料、その他）	21 頁
16. 調理加工食品	22 頁
17. アレルギー対応食品（中学校給食センターのみ）	23 頁
参考：原材料、製品等の保存温度 / 各物資の納品日の目安	24 頁

*** 表中の記載について ***

<品名欄> ・（冷）は冷凍品、（乾）は乾物、（ / ）は同じ食材項目で複数の種類を示します。
・物資の使用期間は [通] は通年度（4月～翌年3月）単位、[期] は学期単位、
[週] は2週間単位を指しますが、あくまでも目安です。物資や状況により変更
することがあります。

<備考欄> ・【100】は100g単位までの納品となるもの。

<R3参考値> ・各物資の年間使用量の目安として、令和3年度の発注量を記載しています（※実績
とは異なります）。なお、購入量が明確な物資のみ記載しています。

＜はじめに＞

本基準は、川西市の学校給食用物資（以下「食材」）を納入する学校給食用物資納入業者に適用します。学校給食で使用される食材は、全体共通事項及び食品群ごとの共通事項をはじめとする各基準の「規格」欄に記載されている基準に適合したものに限り、適用します。

備考欄に物資の参考情報等を記載しているものもありますが、追加事項や最終的な規格・納入単位等については、給食用物資見積依頼書及び発注書を確認してください。

本書に記載がない食材については、全体共通事項や食品群ごとの共通事項を適用するとともに、給食用物資見積依頼書の規格のとおりとします。

なお、食材の生産地、製造工程及び流通経路などは明確に記録し、製造工程、製品管理及び運搬においては衛生面に十分留意してください。原材料及び加工食品については、微生物及び理化学検査の結果、または生産履歴などの提出をお願いすることがあります。従業者の検便及び施設の衛生環境の整備等についても、自主的な取り組みをお願いします。

＜全体共通事項＞

1. 学校給食法、学校給食衛生管理基準に適合すること。
2. 食品衛生法、JAS法等に関する法律等の諸規制に適合すること。
3. 食品衛生法、不当表示防止法（景品表示法）等の、品質表示基準制度に適合した表示であること。
4. 包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること。
5. 配合内容表を提出すること（獣鶏肉類、青果物、鶏卵を除く）。
6. 基本的に次の順序での調達とする。兵庫県産⇒近畿圏産⇒国内産⇒海外産の順。
7. 食品添加物や化学調味料・農薬の使用を「極力」抑えたもの。
農産物 国産有機（有機JAS認定）⇒輸入有機（有機JAS認定）⇒国産⇒輸入
8. 遺伝子組み換えでないものを優先する。非遺伝子組み換え⇒国産（不分別）
9. 納品する食材に関しては、以下のことに十分注意すること。
 - ①変質や腐敗、折れ、砕け等の破損や損傷がないもの。
 - ②病虫害や異物混入のない鮮度が良好なもの。異味異臭がないもの。
 - ③別に規定するもの以外は、賞味及び消費期限内で可能な限り期間が長いもの。
 - ④消費及び賞味期限、製造年月日、産地等が表示されていること。
 - ⑤缶詰や袋入のもので、正味量と内容量で差があるときは両方表示すること。
 - ⑥納品時の食材の温度管理に十分注意し、適温で納品すること。
 - ⑦納品は清潔な段ボール箱やコンテナで納品し、使い回しはしないこと（包装袋や梱包箱含む）。
 - ⑧学校給食用物資として適当でないと判断した場合、「就学・給食課」へ連絡のうえ、速やかに代替品を納品すること。
10. 価格の著しい高騰などがある場合は、そのまま仕入れ・納品せず、「就学・給食課」へその旨を予め連絡し了解を得ること。
11. 発注後、市・学校及び業者の各々の都合等で発注内容や量に変更が生じる場合は、随時、双方で連絡調整すること。

1. 穀類（米、小麦、加工品）

品名	規格	備考	R3 参考値
白米 [通]	・兵庫県産米（普通精米/無洗米）	業者は兵庫県より指定	
赤飯 [通]	・アルファ化赤飯（ごま塩なし）	参考：10kg 入箱	680kg
もち米 [通]	・国産もち白米 100%（主な産地明記） ・生産年度、品種等が明記、または、事前に報告されていること ・糖層がよく除去されていて、米の表面に艶があるもの ・粘り、割れ、ひびがなく、粒が揃っていて変色していないもの		850kg
古代米（黒米） [通]	・国産 ・粒がそろっていて、クラッシュでないもの	【100】	43kg
発芽玄米 [通]	・国産	【100】	426kg
麦 [通]	・国産無圧ペン ・外観は白く、とう精ムラがなく、熱損粒、青色粒、砕粒等がないもの		86kg
もち麦「通」	・国産 粒がそろっているもの		340kg
パン類 [通]	・学年により、サイズ等を指定 ・個包装されたもので、常温保存可能品 ・焼きムラが少なく、形の均整がとれているもの ・気泡（スダチ）が均等に細かく分布し、香りのよいもの	参考：食パン、ロールパンなど	食パン 6回/年 ロールパン 8回/年
ふ [通]	・「おつゆふ」や「車ふ」「花ふ」「手毬ふ」など、種類は都度指定 ・「車ふ」は厚さ 10mm 程度	【100】	おつゆふ 140kg 花ふ 13kg 車ふ 21kg
揚げそば [通]	・国産原料優先 1袋 20g 入 個包装	発注袋単位	8,500 袋
うどん（冷） [通]	・兵庫県産原料優先 ・凍結状態（形状等）が良好で、解凍時の麺に弾力や艶があるもの	参考：1玉 200g 程度	2890kg
スパゲティ/マ カロニ [通]	・「スパゲティ」は長さ 10cm、太さ 1.6mm のもの 「マカロニ」は形を都度指定 ・デュラム小麦粉 100%使用のもの。 ・乾燥良好な淡黄色で、半透明なもの、変形のないもの ・原料小麦粉は、無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの	【100】	1488kg
おつゆせんべ い [通]	・直径 8 cm 前後、個包装でないもの		68kg
そうめん [通]	・兵庫県産、手延べそうめん	参考：揖保 乃糸【100】	255kg

品名	規格	備考	R3 参考値
そうめんばち [通]	・兵庫県産	参考:半田手 延べふしめ ん【100】	170kg
中華めん(冷) [通]	・国産小麦使用 ・無漂白、酸化防止剤を「極力」添加していないもの	参考:シダヤ 株健美麵 学給用食塩 0ラーメン200g	1020kg
トックもち [期]	・1個5g程度、味付けしていないもの		170kg
平めんビーフ ン[通]	・形状が「平めん」のもの ・米粉の使用割合の高いもので、乾燥良好なもの ・半透明色で艶があり、弾力性があるもの		255kg
もち麦めん/ もち麦めんば ち[通]	・兵庫県産優先		もち麦め ん255kg
ワンタン皮 [通]	・1.5cm×4cm、乾燥、調味料無添加 ・乾燥良好で、砕けがないもの		255kg

2. いも類（こんにゃく、澱粉類含む）

(1) いも類（生鮮物）

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・外観は品種固有の色と形状を有したもの ・大きさ、重量がほぼ均一で、異品種の混入のないもの ・品名、重量、等級、サイズが表示してあるもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
じゃがいも[週]	サイズ：Lまたは2L（1個200g前後）、原則メークイン <ul style="list-style-type: none"> ・外皮が薄くて芽が浅いもの ・放射線照射しておらず、発芽していないもの ・緑化や、損傷、病害虫による変色部がなく、内部に亀裂や黒変がないもの 	季節により 「新物」指定あり 地産地消事業の場合の 品種は随時調整	
さといも[週]	サイズ：2LまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・肉質が固く、緑化、変形、斑点、凍傷がないもの ・水洗いして土を落とし、水切りを十分したもの 		
さつまいも[週]	サイズ：MまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・色、艶良好で、甘みの強いもの、着色していないもの ・水洗いして土を落とし、水切りを十分したもの 		

(2) こんにゃく類及び澱粉類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産原料のもの ・水洗い十分で、あく味、異味異臭がなく、異物が混入していないもの ・弾力性に富み、食味のよいもの ・破損、変形がなく、加熱による縮みの少ないもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
こんにゃく類 [通]	サイズ:「板こんにゃく」「糸こんにゃく」「つきこんにゃく」 など、都度指定(つきこんにゃくの長さは4cm) ・着色料を使用していないもの		板 1190kg 糸 2849kg つき 1828kg
はるさめ/ はるさめ(チャ プチェ) [通]	サイズ:長さ5cm程度のカット ・「はるさめ」は緑豆でんぷんの割合の多いもの 「チャプチェ」は甘藷でんぷん使用のもの ・透明度がよく、水に浸漬して弾力性のあるもの	【100】	はるさめ 477kg チャプチェ 136kg
でんぷん [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産ばれいしょでんぷん ・白色で、無味無臭のもので、乾燥良好で固まっていないもの ・水で溶いて沈殿物や浮遊物のないもの 		
いももち (冷) [通]	・北海道産じゃがいも使用 1個10g程度 冷凍		426kg

3. 砂糖及び甘味類

品名	規格	備考	R3 参考値
上白糖/三温糖 /てんさい糖 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・包装状態が良好で、1kg程度入りのもの ・結晶がそろい、乾燥良好で固まりのないもの 		

4. 豆類(大豆、その他の豆、加工品)

(1) 豆類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産(主な産地明記) ・乾燥、水煮、蒸し、ドライパックのいずれかの製法のもの ・乾燥豆は、収穫1年以内(新物が出回るまでは一昨年物も可)のもので、乾燥良好で粒がそろい、表皮に自然な艶があり、皮がはげていないもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
あずき [期]	・大納言小豆	備考:北海道産【100】	43kg
白いんげん (ゆで/ペース ト・冷) [期]	・無調味のもの	【100】	ゆで 298kg ペースト冷 85kg

品名	規格	備考	R3 参考値
いり黒豆 [期]	・丹波種、いり黒豆、無調味	【100】	43kg
いり黒豆（個装） [期]	・丹波種、10g 程度入、調味していないもの	発注個単位	
しぼり黒豆 （個装） [期]	・丹波種、国産（主な産地明記）、黒豆、5g 程度入 ・甘納豆乾燥工程を含む	発注個単位	8500 袋
いり大豆 [通]	・いり大豆、主な産地明記	【100】	26kg
いり大豆（個装） [期]	・いり大豆、主な産地明記	発注個単位	8500 袋
大豆（乾） [通]	・国産つるのこ、二分八丁以上	【100】	298kg
大豆（むし） [通]	・無調味、加熱済み	【100】	269kg

(2) 豆製品

共通事項	・原材料は産地を考慮（国産優先）する		
品名	規格	備考	R3 参考値
おから（冷） [通]	・冷凍、解凍が容易にできる形態で納品		256kg
豆腐（冷）/ 焼き豆腐（冷） [通]	・冷凍豆腐（ダイスカット）、食味のよいもの ・硬さが均一でかたくずれないもの ・焼き豆腐は、焼き色が均一なもの	参考：兵庫 県産大豆	10244kg
厚あげ（冷）/厚 揚げミニ（冷） [通]	・冷凍厚揚げ、カット厚揚げ、絹豆腐を揚げたもの ・鮮度のよい良質の植物油で揚げ、油切れが良いもの	国産大豆	2806kg
油あげ（冷） [通]	・国産大豆使用（兵庫県産優先）、冷凍油揚げ（きざみ可）	参考：価格 /袋。発注 kg 単位	2091kg
すしあげ（冷） [通]	・固形分 50%以上、バラ凍結		
高野豆腐（凍り 豆腐） [通]	サイズ：「1/20」は 1.5cm 角切り、「1/60」は 1/60 サイズ、 「1/120」は 1/120 サイズで、都度の指示に合わせる ・十分乾燥させたもの ・水に戻したときの身割れないこと	【100】	1/20 サイズ 146kg 1/60 サイズ 34kg
がんもどき （1 個づけ・ 冷） [通]	サイズ：1 個 40g 程度、冷凍 ・サイズ・厚さがそろっているもの	発注個単位	8500 個

品名	規格	備考	R3 参考値
がんもどき (一口・冷) [通]	サイズ：1個 10g 程度、豆腐を使用、冷凍		
きな粉 [通]	・国産大豆（主な産地明記）	【100】	
納豆 [通]	・1個 20～30g 程度	発注個単位	
ゆば（乾） [通]	・板、乾燥	【100】	170kg
調理用豆乳 [通]	・成分無調製 10%程度		1360kg

5. 種実類

品名	規格	備考	R3 参考値
いりごま (白) [通]	・粒が揃い、洗いごまで乾燥良好、漂白していないもの ・香味があり、油脂劣化臭のないもの	【100】	130kg
いりすりごま (白) [通]	・粒が粗めのもので、皮が残っていないもの ・香味があり、油脂劣化臭のないもの	【100】	43kg
ねりごま [通]	・皮むき白ごま 100%		
松の実 [通]	・調味料等使用していないもの	【100】	

6. 野菜類（加工品含む）

(1) 生鮮野菜

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産（納品書に産地を記載）、少量のものは1kg未満での納品あり ・外観は、品種固有の色と形状を有したもの ・大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの ・適熟で、鮮度及び保存状態ともに良好なもの ・「また」や「割れ」「ス」がないもの、「とう」がたっていないもので、病害虫、腐敗、傷、空洞のないもの (葉もの類は特に害虫の付着、葉面の反転に要注意) ・枯葉などの異物混入がないもの ・余分なひげ根は落とし、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） ・腐敗、病害虫等の不具合で納品量に不足が生じたときは交換に応じる 	
品名	規格	備考
アスパラガス [週]	サイズ：L ・太くまっすぐ伸び、緑色が濃く艶のあるもの	

品名	規格	備考
オクラ [週]	・緑色が鮮やかで、産毛が取れていないもの	
えだまめ [週]	・さや、実がふっくらして、緑色が鮮やかなもの ・さやに実が2粒以上入っていること ・納品はバラ形態で、枝無し	丹波黒豆を指定する場合あり
かぶ [週]	サイズ：MまたはL ・根部が丸く、付け根の部分がきちんとしまっているもの ・艶があり、白いもの ・指示がない場合は葉を落とす	
こかぶ [週]	・「かぶ」に準ずる（かぶと区別して使用）	
かぼちゃ [週]	・緑色が濃く、ずっしりして重量感があるもの ・原則カットしていないもの（分量調整で止むを得ずカット品となる場合は、切り口が新鮮でカビ等が生えていないもの）	
カリフラワー/ ブロッコリー [週]	サイズ：Lまたは2L ・花蕾の形状が山型でしまりがよく、花蕾を包む葉が新鮮なもの	
きゃべつ [週]	サイズ：Lまたは2L ・結球が十分で、しみ、亀裂がない、形状良好で葉脈が細かく、やわらかいもの ・根部及び外葉の除去が適切なもの	季節により「新物」指定あり
きゅうり [週]	サイズ：MまたはL ・大きさが揃っていて太すぎず、極力まっすぐなもの ・表皮は緑色で特有の艶があり、表面のとげ感があるもの ・皮が厚くなく、身がしまっているもの	
ごぼう（洗い） [週]	サイズ：中太 ・「洗いごぼう」として流通しているもの ・肉質軟らかく、灰白色で特有の香味のあるもの ・ひげ根及び葉部をのぞいたもので、泥土がついていないもの	季節により「新物」指定あり
ゴーヤ [週]	・緑色が濃く、色艶がよいもの	
小松菜 [週]	・緑色が濃く、色鮮やかで葉に勢いがあるもの	
さやいんげん （いんげん豆） [週]	サイズ：LまたはM ・まっすぐで緑色が濃いもの	
グリーンピース （実えんどう） [週]	・納入の際は、さやから出した実のみ（発注量は実の量を示す） ・さやはふっくらして張りがあり、きれいな黄緑から緑色のもので、表面やへたが変色していないもの	
しょうが [週]	・塊茎のこぶが大きく、ふくらみがあるもの ・風味が良いもの	
しゅんぎく [週]	・葉にはりがあり、鮮やかな緑色をしているもの ・節間は短く、茎の切り口が変色していないもの	

品名	規格	備考
ズッキーニ [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・大きさが揃っていて太すぎず、極力まっすぐなもの ・外皮は変色しておらず、はりと艶があるもの 	
セロリ [週]	サイズ：LまたはM <ul style="list-style-type: none"> ・茎は肉厚で艶があり、長いもの ・葉がみずみずしく、葉先の黄化、白色化、しおれがないもの 	
そらまめ [週]	サイズ：L <ul style="list-style-type: none"> ・さや、実がきれいな緑色で、豆の形が整っているもの 	
だいこん [週]	サイズ：2LまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・原則としてひげ根及び葉を除いたもの (但し、葉について指示がある場合はこの限りでない) ・皮が滑らかで艶のあるもの 	
たまねぎ [週]	サイズ：Lまたは2L <ul style="list-style-type: none"> ・芽や根の出ていないもの ・表面がよく乾燥し、身が固くしまっていること（新物除く） 	季節により 「新物」指定あり
ちんげん菜 [週]	サイズ：Lまたは2L <ul style="list-style-type: none"> ・葉は扁平で幅広く、緑色のもので、黄化していないもの ・株元の葉と葉の付け根に隙間がないもの 	
とうがん [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・皮が厚くなく張りがあり、みずみずしく、種の少ないもの 	
トマト [週]	サイズ：MまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・全体に丸く艶があり、硬くしまっているもの 	
なす [週]	サイズ：L <ul style="list-style-type: none"> ・表面が濃い紫色で艶があり、傷のないもの ・ガクのとげがとがっているもの 	
菜の花 [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・開花していないもの ・つぼみ、葉、茎とも鮮やかな緑色で、葉先のしおれがないもの ・節間は短く、茎の切り口が変色していないもの 	
にら [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・葉は鮮やかな緑色で濃く、葉先までまっすぐ伸びているもの ・葉肉が厚く形が揃っているもの 	
にんじん [週]	サイズ：L <ul style="list-style-type: none"> ・色鮮やかで表面が滑らか、肉質がやわらかいもの ・葉付きでなく、水洗いされているもの 	
にんにく [週]	サイズ：2LまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・粒が大きくて丸く、固くしまり乾燥が十分であるもの ・芽が出ていないもの 	
葉ねぎ [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・古葉や枯葉がなく、葉先が張っているもの 	
根深ねぎ (長ねぎ・白ねぎ) [週]	サイズ：Lまたは2L <ul style="list-style-type: none"> ・青色部は3割程度で白色部が多く、身がしまっているもの ・外葉、枯葉、根部を除いたもの 	

品名	規格	備考
はくさい [週]	サイズ：2 LまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・葉部に「ごま」「しみ」等のないもの ・結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの ・根部及び外葉の除去が適切であるもの 	
パセリ [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・葉が濃く緑色で艶があり、外葉が開かず縮んでいるもの 	
バジル [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・葉は鮮やかな緑色で葉先が張っており、茎がしっかりしたもの ・品種はホーリーバジル、スイートバジル、フレッシュバジルなど 	
ピーマン [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・色ムラがなく、肉厚ではりと艶があるもの ・へたの切り口が新しく、形が良いもの ・色（赤く完熟したもの）を指定する場合あり 	
ほうれんそう [週]	サイズ：MまたはL <ul style="list-style-type: none"> ・葉は濃い緑色で長くやわらかみがあり、軸は伸びすぎているもの ・根部の切除が適切であるもの 	
みずな [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・葉の緑が鮮やかで、葉先まで張りがあり、みずみずしいもの ・茎が白く張りがあり、細めのもの 	
みつば [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・葉の色が鮮やかな緑色をしているもの ・香り、風味がよいもの 	
もやし [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・無漂白のもの ・折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの ・「緑豆もやし」「大豆もやし」など、都度指定 	
モロヘイヤ [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・緑色が濃く、葉に張りがあり、茎の切り口が変色していないもの ・茎が太すぎずしなやかに伸びているもの 	
レタス [週]	サイズ：Lまたは2 L <ul style="list-style-type: none"> ・葉は大きくてみずみずしく、色が薄緑色なもの ・巻きが適度で弾力があるもの 	
れんこん [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・肉質が柔らかく、筋が少ないもの ・水洗いされていて、無漂白のもの 	

(2) 缶詰・乾燥・水煮野菜

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料は産地を記載（国産優先） ・必要に応じて、製造工程や細菌検査等書類の提出ができるもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
梅干し（梅肉/ うめびしお/練 りうめ等） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、梅干しは1パック40個入程度まで ・原材料は梅、塩、しそ、化学調味料無添加 		26kg

品名	規格	備考	R3 参考値
かんぴょう 〔乾〕〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、無漂白、よく乾燥し、特有の香りがあるもの ・適度な厚みがあり、太さが揃っており、適切に種が処理されているもの 		60kg
ごぼう（ささがき/乱切り/斜め切りスライス） 〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国産生、皮なし、切り方は都度指定 「乱切り」は3g程度、「斜め切りスライス」は厚さ（2～5mm）を都度指定 ・無漂白で、開封後も変色しないもの 	季節により 「新物」指定あり	ささがき 1888kg 乱切り 213kg
ぜんまい（水煮） 〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国内採取物、干しぜんまい（ゆで） ・特有の食感があるもの 無着色のもの 		596kg
カットコーン 〔冷〕〔期〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国産スイートコーン5cm、冷凍 		
クリームコーン 〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、香味良好で適度な粘張度を持つもの ・包皮の混入がないもの 		510kg
ホールコーン 〔冷〕〔期〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国産 ・包皮の混入がなく、果皮のやわらかいもの 		2423kg
切干大根〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・県内産優先、無漂白、無着色のもの、千切り ・乾燥が十分で、変色していないもの 		401kg
たけのこ （水煮）〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、水煮、レトルト、若竹 ・硬すぎず、水が濁っていないもの 	季節により 「新物」指定あり	新物 425kg 一般 1497kg
トマト（水煮） 〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイスカット、ジュース漬け、1号缶程度の物 ・酸味が適度なもの 		213kg
トマトペースト 〔通〕	<ul style="list-style-type: none"> ・2号缶程度の物 	参考：850g入	272g
はくさいキムチ 〔期〕	サイズ：2cm×4cmカット、1kg入 <ul style="list-style-type: none"> ・発酵が適当なもの 化学調味料無添加 		43kg

7. 果実類(カット果物・冷凍・果汁飲料含む)

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産（納品書に産地を記載） ・外観は、品種固有の色と形状を有し、変形していないもの ・大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの ・適熟で、鮮度、保存状態ともに良好なもの ・病虫害、腐敗、傷、空洞のないもの ・農薬散布、ワックスやカビ防止剤の塗布が極力ないもの ・腐敗、病虫害等の不具合で納品量に不足が生じたときは交換に応じる 		
品名	規格	備考	R3 参考値
いちご〔週〕	<ul style="list-style-type: none"> ・色艶がよく、変色、傷がないもの ・大きさが揃っていること 		

品名	規格	備考	R3 参考値
いちじく [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・川西市産優先 ・適熟で、皮にハリがあり、丸くふっくらとしているもの ・全体的に表皮が赤く色付き、お尻（目）が開きすぎているもの 		
ゆず [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・表面に傷みがなく、大きさにばらつきがないもの 		
りんご [週]	サイズ：Lまたは2L <ul style="list-style-type: none"> ・適熟で各品種特有の色沢を均一に有しているもの ・果肉がよくしまり、甘みの多いもの ・凍害がないもの 		
レモン [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・表面に傷みがなく、大きさにばらつきがないもの 	季節により 「川西産 (地産地 消)」指定	
柑橘類 (生鮮) [週]	サイズ：M 国産 (産地標記) <ul style="list-style-type: none"> ・表面に傷みがなく、大きさにばらつきがないもの ・皮は薄く、きめ細やかで艶があり、甘みも適当で粒ぞろいのもの 		
カット果物 [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産 (産地標記)、個包装、冷蔵品 (柑橘類等) サイズバリエーションを提示すること ・特有の芳香があつて、形状が均一なもの ・必要に応じ製造工程、包装材料資料、細菌検査等書類などの書類提出ができること 	発注個単位	8500 個
冷凍果物 [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産 (産地標記)、原則素材のみ、個包装 ・適熟で、冷凍状態が良好。賞味期限が揃っているもの ・サイズ等は都度指定 (例：「みかん」はMサイズ、「パイン」は直径7cm程度のもの、「ぶどう」は巨峰2～3粒入) 	発注個単位	パイン 8500 個 みかん 17000 個 ぶどう 8500 個
レモン果汁 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産 (主な産地明記)、1本200cc程度まで、調理用 ストレート天然果汁 	発注個単位	
果汁飲料 (1本 づけ) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産 (主な産地明記)、1本180～200cc程度のもの ストレート天然果汁 	発注個単位	
果汁飲料 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、ストレート天然果汁、1ℓ/本以上 	参考：寒天 ゼリー用	赤ぶどう 639kg みかん 213kg もも 596kg りんご 851kg

8. きのご類

(1) 生鮮きのご

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産（納品書に産地を記載） ・外観は品種固有の色と形状を有したもの ・大きさ、重量が均一なもの ・脱気が十分で、水気がなく、茎軟化していないもの 	
品名	規格	備考
えのきたけ [週]	・かさと柄の部分が白く張りのあるもの	
エリンギ [週]	・軸が白くて太く、裏側のひだがかっきりと出ているもの	
生しいたけ [週]	<ul style="list-style-type: none"> ・かさの肉付きがよく、あまり開いていないもの ・軸は太くて短く、裏側のひだがかっきりと出ているもの 	
なめこ [週]	・かさが開いていない、肉厚なもの	
ぶなしめじ [週]	・軸が太く短いもの かさが黒褐色の濃いもの	
まいたけ [週]	・軸が太く短いもの かさが黒褐色の濃いもの	

(2) 乾燥・水煮きのご

品名	規格	備考	R3 参考値
きくらげ (乾) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・黒きくらげ、県内産もしくは国産優先、ホール ・大きさが揃っていて、乾燥良好なもの 	【100】	7kg
干しいたけ (スライス/ホール) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、原木優先、足切り、十分乾燥し特有の香味があるもの ・カビ、変色、変質、虫食いが無いもの 		スライス 211kg ホール 6kg
マッシュルーム (水煮) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・県内産優先 ・カットは、形が揃っているもの 	参考:袋入	469kg

9. 藻類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産（主な産地明記） ・無着色のもので、乾燥のものは、乾燥良好なもの ・それぞれ固有の色、艶、香味があり、変色、変質のないもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
あおさ [通]	・緑色が濃いもの（粉タイプでないもの）		22kg
青のり [通]	・緑色が濃く、特有の風味、香りがあるもの	参考:あおさ粉	3kg
あらめ [通]	・国産、細切り（2mm程度）	【100】	26kg
糸寒天 [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・無漂白で、無味、無臭のもの ・天日干しのものを優先とするが、虫等の異物混入がないこと 		
寒天（フレーク） [期]	・フレーク状のもの、200g程度の袋発注が可能なもの		55kg

品名	規格	備考	R3 参考値
昆布(糸/細切/角) [通]	サイズ:「糸」は極細切 0.5mm、「細切り」は2～3mm、「角」は1cm各切り ・国産、乾燥良好で、特有の香りがあり、黒くてはりがあるもの、変色、変質がないもの	【100】	糸 9kg 細 43kg 角 3kg
昆布(だし用) [通]	・国産(道南産)、乾燥良好で、特有の香りがあり、黒くてはりがあるもの、変色や変質がないもの ・中学校は「細切り」を使用		276kg
茎わかめ(乾) [通]	・国産、乾燥、茎わかめ ・調味していないもの	【100】	
焼きのり(全形/手巻き用) [通]	・兵庫県産優先 ・味付けしていないもの ・濃い緑色で、艶、香りがよく、すきムラがないもの ・歯切れがよく、口当たりがやわらかいもの	発注袋単位	
味付けのり [通]	・兵庫県産優先 12切5枚入程度 ・品質は「焼きのり」に準ずる	発注袋単位	17000 袋
味付けのり(韓式) [通]	・ごま油を使用し、味付けは均一なもの、12切5枚入程度 ・品質は「焼きのり」に準ずる	発注袋単位	8500 袋
ひじき [通]	・県内産優先、芽ひじき ・黒色を呈し、特有の香りがあり、変色、変質がないもの	【100】	102kg
もずく(冷) [通]	・国産冷凍 無調味 風味がよく、粘りのあるもの		255kg
わかめ(乾) [通]	・兵庫県産優先 ・乾燥、無調味、戻すと特有の色沢や香味があり滑らかなもの		219kg

10. 魚介類(加工品含む)

(1)魚介類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・主な産地を明記すること(可能な限り、切り身は一次加工地も明記) ・魚の切り身は均一で、バラ状態で冷凍されているもの ・鮮度良好で異臭なく、肉質に弾力があり、ドロップや過剰な霜がないもの ・冷凍焼けがなく、表面が油焼けや黄色化がないもの ・大きな骨は除くこと、つぶれ等の損傷がないもの ・塩水処理していない物、無調味、化学調味料無添加、リン酸塩無添加 ・ヒスタミン検査結果の提出を求める場合あり ・下表規格欄の〈小〉は小学校と川西養護学校、〈中〉は中学校給食センターへの各納入サイズ 		
品名	規格	備考	R3 参考値
あじ(開・冷) [期]	サイズ:1枚〈小〉40g 〈中〉60g ・頭、中骨、ぜいごなし、開き、天然優先		8500 枚

品名	規格	備考	R3 参考値
いわし（ドレス・冷）[期]	サイズ：1尾 50g 程度、内臓なし、天然優先		
いわし（一口・冷）[期]	サイズ：フィーレを1切れ 10g に切る、天然優先		340kg
いわし（開・冷）[期]	サイズ：1枚〈小〉40g 〈中〉60g ・頭、中骨なし、開き、天然優先		8500 枚
いわし（落とし身・冷）[期]	・冷凍、落とし身	発注 kg 単位	128kg
かつお（一口・冷）[期]	サイズ：2cm角切、皮・骨なし		850kg
かます（フィーレ）[期]	サイズ：1枚〈小〉40g 〈中〉60g ・三枚おろし、天然優先		
きびなご（冷）[期]	サイズ：7～10cm、天然優先		298kg
さけ（角・冷/角・皮なし・冷）[期]	サイズ：「冷」は紅鮭1枚〈小〉50g 〈中〉60g、 皮つき、骨なし 「角・皮なし・冷」は1.5cm角切り皮なし、 骨なし ・天然優先	参考：40～ 50g 程度で 川西養護学 校単独での 発注有	皮あり 1190kg 皮なし 340kg
さば（三枚おろし・冷）[期]	サイズ：1枚〈小〉50g 〈中〉60g、三枚おろし		51000 枚
さば缶 [期]	・油漬け、固形 1.35kg ・加工後1年以内のもので、缶にへこみやさびがないもの		256kg
さわら（冷/角・冷）[期]	サイズ：「冷」は1枚〈小〉50g 〈中〉60g、三枚おろし 「角」は1.5cm角、骨なし		425kg
さんま（筒切・冷）[期]	サイズ：筒切り、1切〈小〉50g 〈中〉60g、天然優先 ・頭、尾、内臓なし 血抜きしたもの		
からふとシシヤモ（子持ち）[期]	サイズ：1尾7～11g（Mサイズ）、無調味		
はも（一口・冷）[期]	サイズ：2cm×2cm骨切りしたもの		340kg
はたはた（ドレス・冷）[期]	サイズ：兵庫県産1尾 15g 程度、内臓なし、無調味		34000 尾
ニギス（開・冷）[期]	サイズ：開き 20g 程度、天然優先		34000 枚
ぶり（角・冷）[期]	サイズ：1.5cm角切り、皮、骨なし		850kg

品名	規格	備考	R3 参考値
メルルーサ（1枚づけ/一口・冷）[期]	サイズ：「1枚づけ」は1枚〈小〉50g〈中〉60g 「一口」は2cm×4cm×0.7cm、 いずれも皮付き、骨なし		340kg
ます（冷）[期]	サイズ：1枚〈小〉50g〈中〉60g、天然優先 ・皮つき、骨なし		
わかさぎ（冷）[期]	サイズ：SS、天然優先、無調味		596kg
いか（かのこ・冷）[期]	サイズ：1cm×4cm、かのこ入、冷凍 ・マツイカまたはスルメイカ等、耳、足、皮なし		1148kg
いか（輪・冷）[期]	サイズ：1cm輪切り、冷凍 ・マツイカまたはスルメイカ等、耳、足、内臓なし		850kg
いか（40g）[期]	サイズ：5cm×8cm 1枚40g、かのこ入、冷凍 ・マツイカ、耳・足・皮なし		
えび（80～120・冷）[期]	サイズ：芝えび等、80～120、頭、殻、背ワタなし、 無調味	参考：NET1kg	1828kg
えび（51～60・冷）[期]	サイズ：芝えび、51～60、頭、殻、背ワタなし、無調味	参考：NET1kg	1275kg
えび（13～15・冷）[期]	サイズ：尾付きむきえび、13～15、切り目入、チルドまたは冷凍、無調味	参考：NET1kg	
けんえび[期]	・殻付き		
たこ（冷）[期]	・サイズ：8gカット、国産優先、無調味		
たこ（たこめし用・冷）[期]	サイズ：国産優先、1.5cmカット ・弾力のあるもの、足先が少ないもの		170kg
貝柱（冷）[期]	・地まき物、冷凍はたて貝、カットしてあるもの、天然優先		553kg
かに（冷）[期]	・ズワイまたは紅ズワイ、むき身棒状、無調味、冷凍		536kg
かに（粗ほぐし・冷）[期]	・ズワイまたは紅ズワイ、粗ほぐし、無調味、冷凍		60kg
フレーク（さけ・まぐろ等）[期]	・香味、色沢が良好なもので、化学調味料未使用のもの ・油漬けの場合は大豆油以外のもので、油量が適当、清澄なもの	参考：さけは冷凍、マグロは油漬け	さけ 68kg まぐろ 510kg

(2) 干物類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度、保存状態ともに良好で表面に艶があり、弾力性に富むもの ・魚の風味やそれぞれの風味が味わえるもの ・人口甘味料、化学調味料（保存料等）、漂白剤等を添加していないもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
あごだし [通]	・国産優先、あご微粉末	【100】	12kg
さくらえび(素干し) [通]	・駿河湾産、素干し、無調味、乾燥良好		
干しえび [通]	・赤えび等、無着色、頭、殻なし、無調味	【100】	
かえりちりめん(乾) [通]	・かたくちいわし、乾燥、4～5 cm	【100】	86kg
かなぎちりめん(乾) [期]	・いかなご、乾燥、4～5 cm、 ※本品が入荷されない場合は、「しらす干し」に代替え	【100】	
しらす干し [通]	・かたくちいわし、上乾、国産、主な産地明記	【100】	196kg
花かつお [通]	・薄けずり		75kg
干し貝柱 [通]	・無調味	【100】	
干しかれい(生干し) [通]	サイズ：1枚 50g、内臓なし、兵庫県産優先、えてかれい、生干し		
けずりぶし(だし用) [通]	・さばぶし 50%、いわし煮干し 25%、いわしふし 25%の混合、 他配合も可（要明記） ・中学校は粉末状のものを併用	【100】	2045kg
煮干し(だし用) [通]	・かたくちいわし、油焼けしていないもの、国産 ・乾燥良好 ・中学校は粉末状のものを併用		463kg

(3) 練り製品

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度、保存状態とともに良好で表面に艶があり、弾力性に富むもの ・魚肉の割合が多く、魚の風味が味わえるもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
糸かまぼこ(冷) [通]	・ほぐし、1kg 程度入		52kg
かまぼこ [通]	サイズ：1枚 100g 程度、板なし、大きさ等はその都度指示		86kg
ごぼう天 [通]	サイズ：1本 40g 程度、ごぼうが抜けないもの		17000 本
さつまあげ [通]	サイズ：1枚 50g 程度 ・気孔がなく、揚げ色はきつね色、艶が良いもの ・油やけのないもの		
ちくわ [通]	サイズ：1本 40～50g 程度 ・表面は焼き色（きつね色）を呈し、皮が薄く気孔がないもの		1318kg

品名	規格	備考	R3 参考値
ちくわ(個づけ) [通]	サイズ: 1本 40g、長さ 8~9cm、冷蔵品	参考: 揚げ物用	
ボール天 [通]	サイズ: 1個 7~8g 程度、チルドまたは冷凍 ・サイズが均一で、汚れやくずれのないもの	参考: 真空パック	596kg

11. 肉 類 (加工品含む)

(1) 精肉類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・国産（兵庫県産優先）で、と畜場法による検査に合格したもの ・肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドリップの少ないもの ・切身等は、納品時間前 24 時間以内に加工したもの（休日明けはこの限りでない）で、厚さと形態を統一すること ・骨片や内臓、リンパ管、血管などを含まないこと ・衛生上安全な容器に入れて、10℃以下で納品すること ・以下に記載のない物資の規格は、給食物資見積書等に指示した内容とする ・下表規格欄の〈小〉は小学校と川西養護学校、〈中〉は中学校給食センターの納入サイズ 		
品名	規格	備考	R3 参考値
いのしし肉 [期]	サイズ: 2cm×4cm×厚さ 0.4cm、 スライス (チルドでカット) ・国産もも肉		85kg
牛肉共通事項 [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・和牛（兵庫県産優先）、黒毛和種、指定のない場合、上級「もも肉」であること ・BSE 検査を受けていること（48 カ月超の場合） ・カットの大きさを徹底 チルド納入 		
角	・1.5cm 角切り		
スライス	・2cm×4cm×厚さ 0.4cm、繊維を切る		
短冊	・2cm×4cm×0.7cm		
細切	・3cm×0.8cm×厚さ 0.4mm、繊維を切る		
挽肉	・4.8mm 挽き		
豚肉共通事項 [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産上級（兵庫県産優先）で、指定のない場合、「もも肉」（脂身 10%） ・カットの大きさを徹底 チルド納入 		
角	・2cm 角切り		
スライス	・2cm×4cm×厚さ 0.4cm、繊維を切る		
短冊	・2cm×4cm×0.7cm、上級「もも肉」、脂身 10%、		
短冊・小	・2cm×2cm×厚さ 0.7cm		
細切	・3cm×0.8cm×厚さ 0.4mm、繊維を切る		
挽肉	・4.8mm 挽き		
ロース・カツ	・「ロース肉」1個〈小〉50g〈中〉60g、厚さ 1cm、筋を除いたもの		8500 枚

品名	規格	備考	R3 参考値
合挽肉 (3.2)	・和牛「もも肉」と国産豚肉「もも肉(脂身10%)」を1:1に合わせて3.2mm挽き		
合挽肉 (4.8)	・和牛「もも肉」と国産豚肉「もも肉(脂身10%)」を1:1に合わせて4.8mm挽き		
鶏肉共通事項 [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産若鶏肉(兵庫県産優先)で、部位は「もも」「ささみ」や「皮あり」「皮なし」など、その都度指定、「皮あり」は毛穴が高く盛り上がり、皮にべたつきのないもの ・指定がなければチルド納入 ・切り身は厚さが均一であること 		
若5	・「もも肉」皮、脂身なし5gカット		
若10	・「もも肉」皮、脂身なし10gカット		
若20	・「もも肉」皮、脂身なし20gカット		
若10・皮つき	・「もも肉」皮、脂身つき10gカット		
ささみ・カット	・「ささみ肉」1個50g、筋を除いたもの 冷蔵もの	発注個単位	
挽肉(細)	・「もも肉」皮、脂身なし2~3.2mm挽き		
挽肉(粗)	・「もも肉」皮、脂身なし4.8~5mm挽き		
手羽元	・若鶏肉、1本(可食部)30g、冷蔵もの	発注個単位	
手羽先 (だし用)	<ul style="list-style-type: none"> ・だしに使用、切れ目を入れて納品(切り落とさない) ・前日はチルド納品、休前日は冷凍で納品 		

(2) 加工品類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・形態が良好で、燻煙が完全なもの ・肉と脂肪がバランスよく、色沢、香味が良好なもの ・カット等の加工時間は、納品時間前24時間以内とする(休日明けについてはこの限りでない) ・保存料、合成着色料、発色剤、結着剤、化学調味料、酸化防止剤、殺菌料を「極力」添加していないもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
ソーセージ類 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・断面は一樣に薄いピンク色か、明るいピンク色をしているもの ・肉質ははじけるような弾力があり、気孔がないもの 		
フランクフルト (羊腸) [通]	サイズ: 国産豚肉 1本20g		170kg
ハム類 [通]	サイズ: 国産豚肉、オールポーク、2mmスライス、チルド <ul style="list-style-type: none"> ・外面に傷や汚れがないもので、豚肉臭、脂肪の酸化臭がないもの ・断面が一樣に発色しているもので、肉質の結着が良好なもの 		315kg

品名	規格	備考	R3 参考値
ベーコン類 [通]	サイズ：国産豚バラ肉、2.5cm スライス、幅 1 cm 程度でカットしたもの、チルド ・ 燻煙色のムラがなく芳香性があるもの ・ 香味、艶が良く、肉質が良い、厚みが均一のもの ・ 塩味が均一なもの		494kg
肉団子 (冷) [通]	・ 1 個 20 g、冷凍	発注個単位	
ハンバーグ (冷) [通]	サイズ：1 個 60 g、煮込み用、牛肉入、片面焼き目入、冷凍	発注個単位	8500 個
豆腐ハンバーグ (冷) [通]	サイズ：1 個 60 g 程度、豆腐入、冷凍 ・ 原料については国産のものを優先	発注個単位	25500 個
ミンチカツ (冷) [通]	サイズ：1 個 65 g 程度、精肉 30%以上配合のもの、冷凍	発注個単位	8500 個

12. 卵 類

品名	規格	備考	R3 参考値
鶏卵 [期]	サイズ：L または M ・ 国産で、賞味期限がそろっているもの ・ 殻にひびが入っていないもの ・ 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		3120 個
うずら卵 (水煮) [期]	・ 国産、水煮、冷蔵、袋入 ・ 大きさが均一で、割れ、変形、変色のないもの ・ 異味異臭がなく、液も混濁がないもの	参考：100 個 /袋/1kg	1020 個

13. 乳 類 (牛乳、乳製品)

共通事項	・ 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (昭和 26 年厚生省令第 52 号) による成分規格とする		
品名	規格	備考	R3 参考値
牛乳 [通]	・ 特有の乳白色を呈し、新鮮で良好なミルク風味を有するもの ・ 飲用は 200ml 容器、調理用 1ℓ 以上の容器で納品する	業者は兵庫県より指定	
アイスクリーム [通]	・ 卵不使用、乳固形分 15%以上 (うち乳脂肪分 8%以上) ・ 密封された容器で個包装のもの	参考：木製スプーン添付	17000 個
生クリーム [通]	・ 生乳、乳脂肪 18%以上、1ℓ入 ・ クリームの香が芳醇で、乳白色で滑らかなもの ・ 添加物を使用する場合は、全て明記すること		86kg
粉チーズ [通]	・ 顆粒、ナチュラルチーズ 100%		

品名	規格	備考	R3 参考値
チーズ（キッス /スモーク/スラ イス/ダイス/角 型/棒型）[通]	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれ特有の風味があり、色沢が良いもの ・「キッス」は1個5g程度のプロセスチーズで、1袋100g以上、キャンディー型 ・「スモーク」は1人あたり15g、1袋150g以上 ・「スライス」は1枚20gのプロセスチーズ ・「ダイス」はプロセスチーズ、5mm角 ・「角型」はプロセスチーズ20g、角型 ・「棒型」はプロセスチーズ15g、棒型 ・包装が汚れたり、傷んだりしていないもの ・保存料、着色料、発酵調整剤を「極力」添加していないもの（添加物を使用する場合は、全て明記すること） 	発注個単位 （「ダイ ス」除く）	キッス 17000個 スモーク 17000個 スライス 25500枚
ヨーグルト（1 個づけ）[通]	<ul style="list-style-type: none"> ・無脂乳固形分8%以上、90cc程度、香料、寒天なし 	発注個単位	
ヨーグルト（調） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵による固さが適度なもの ・添加物を使用する場合は、全て明記すること 		

14. 油脂類

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・酸化による劣化、変質がないもの 		
品名	規格	備考	R3 参考値
植物油（サラダ 油・天ぷら油） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・原料は大豆以外で、遺伝子組換え作物を使用しないもの ・「サラダ油」はJAS規格なたねサラダ油 ・「てんぷら油」はJAS規格なたね白絞油 ・特有の色を呈し、香味が良好なもの 		
オリーブ油 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・純度100% ピュアもの 500ml程度入 		
ごま油 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS規格精製ごま油 ・ごま特有の色と香味があるもの 	参考： 1.65kg入	
米油 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産、1kg程度入 	サイズ変更 の場合あり	
バター（調理用） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・加塩、JAS規格特級 ・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 ・色が均一で組織にムラがなく、風味が良好なもの ・酸化防止剤、保存料、着色料が「極力」添加されていないもの ・変形がなく、包装に油がにじんでいないもの 	参考：1個 450g	599kg

15. 調味料及び香辛料類（調味料、香辛料、その他）

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)による成分規格とする ・乾燥品は、乾燥良好なもの ・消費期限や賞味期限がそろっているもの ・製品及びメーカー、納品単位に指定がある場合は、別途指示する 		
品名	規格	備考	R3 参考値
小麦粉 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産原料、無漂白、無着色で小麦粉改良剤が含まれないもの ・乾燥良好で、雑物、塊りがないこと ・収穫年度が確認できるもの 		
上新粉/白玉粉 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産原料としたもので乾燥良好で固まってないもの ・白色で、無味、無臭のもの ・水で溶いて沈殿物や浮遊物のないもの 	参考：上新粉は兵庫県産米粉（調理用）	白玉粉 85g
パン粉 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・無漂白、着色料、小麦粉改良剤を使用していないもの ・白色で艶が良く、粉末が細かいもの 		
酒かす [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産米使用、板酒かす 	単価袋単位	102kg
しょうゆ (濃口/淡口) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・原料大豆は非遺伝子組み換えの丸大豆使用 ・J A S 規格特級品 「極力」 国内産大豆を原料としたもの ・保存料、化学調味料、合成着色料、人口甘味料を含まないもの 		
塩(並塩/食塩) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・色沢良好で塊がないもの 		
酢 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・J A S 規格醸造、ペットボトルで納品 ・にごりがなく、保存料を含まないもの 		
清酒 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・純米酒、国内産原料で、にごりがなく、固有の色沢、香味があるもの ・浮遊物、沈殿物等がなく、保存料を含まないもの 		
オイスターソース [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・化学調味料無添加オイスターソース 		
ソース (ウスター) [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・J A S 規格特級品 ・保存料、化学調味料、合成着色料、人口甘味料を「極力」含まないもの 		
トマトケチャップ [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・J A S 規格特級トマトケチャップ、化学調味料無添加 ・主たる原料が国内産のもの、1 kg 程度入 		847kg
トマトピューレ [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・酸味の適度なもの ・納品形態はパウチ製品またはそれに準ずるもの 		
マヨネーズ [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・J A S 規格 卵黄型 化学調味料無添加、1 kg 程度入 ・淡黄色で艶があり、特有の風味があるもの ・舌触りが良く、異味異臭がない、酸化分離していないもの 		94kg

品名	規格	備考	R3 参考値						
ぶどう酒（赤） ぶどう酒（白） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・特有の香味を有し、色沢良好なもの ・浮遊物、沈殿物等の異物がないこと 								
赤みそ 白みそ [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・非遺伝子組み換え大豆（国産優先）を原材料として使用 ・食品添加物（保存料等）、化学調味料を使用していないもの ・熟成が十分で、風味が良く異物混入のないもの （熟成期間の目安：白みそは1か月以上の特白みそ 赤みそは8か月以上の特赤みそ） 	【100】	赤みそ 3630kg 白みそ 162kg						
八丁みそ/麦みそ [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・国産大豆、非遺伝子組み換え大豆 ・保存料・化学調味料無添加 		八丁 43kg 麦 970kg						
みりん [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・本みりん、ペットボトルで納品 ・固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物のないもの 								
バジル（乾） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・100 g 程度入り、他の調味料を使用していないもの 								
パセリ（乾） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・100 g 程度入り 								
ベリーフ（乾） [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・袋入、100 g 程度入 乾燥ベリーフ 								
その他の香辛料 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・粉末で香味、乾燥良好なもの ・それぞれの特有の辛味が強く、他の調味料を使用していない苦味、渋味がないもの（指定する場合は混合ものでも可） <p>▼使用例</p> <table border="1"> <tr> <td>辛子</td> <td>ガーリック</td> <td>カレー粉</td> </tr> <tr> <td>こしょう（黒・白）</td> <td>さんしょう</td> <td></td> </tr> </table>	辛子	ガーリック	カレー粉	こしょう（黒・白）	さんしょう			
辛子	ガーリック	カレー粉							
こしょう（黒・白）	さんしょう								
辛味調味料類 [通]	<ul style="list-style-type: none"> ・特有の香味と強い棘味を有し、ペースト状のもの ・異物、異味、異臭がないもので、化学調味料を使用しないもの <p>▼使用例</p> <table border="1"> <tr> <td>XO醬</td> <td>カイエンペッパー</td> <td>甜面醬</td> </tr> <tr> <td>豆板醬</td> <td>パプリカパウダー</td> <td></td> </tr> </table>	XO醬	カイエンペッパー	甜面醬	豆板醬	パプリカパウダー			
XO醬	カイエンペッパー	甜面醬							
豆板醬	パプリカパウダー								

16. 調理加工食品

品名	規格	備考	R3 参考値
かしわもち（冷） [期]	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍、1個 40 g 程度、葉つき優先、個包装 	発注個単位 /プラスチック 葉不可	8500 個

品名	規格	備考	R3 参考値
ちまき（冷） [期]	・冷凍		
冷凍食品 [期]	・原材料、成分内容等が表示されているもの ・急速冷凍し、凍結が完全で、成型を保っているもの ・製造後、納品するもので-15℃以下で温度管理され、壊れたり霜が付いていないもの ・乾燥や油揚げをしていないもの		
チルド食品 [期]	・原材料、成分内容等が表示されているもの ・納品するまで5℃以下に冷蔵管理されているもの ・「極力」食品添加物を含まないもの ・異臭、異物がないもの		

17. アレルギー対応食品（中学校給食センターのみ）

共通事項	・アレルギー特定原材料等 28 品目に対応できるもの		
品名	規格	備考	
魚フライ（冷） [通]	サイズ：1切 60g 程度		
カツ類（冷） [通]	サイズ：1切 60g 程度		
麺類 [通]	【例】米粉麺、魚麺		
パン粉 [通]	・原材料が米	上万糧食製粉所	
スープ・ブイヨン類 [通]			
寒天ゼリー [通]			

＜ 参 考 ＞

原材料、製品等の保存温度（学校給食衛生管理基準より）

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	鮮魚介類	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
	冷凍魚肉ねり製品	-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容器包装に入れたもの）	-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℃以下
冷凍食品		-15℃以下

物資の納品日等の目安

区 分	契約書発行期間	価格決定時期	主な各物資納品日
青果物	1か月毎	2回/月	原則、当日朝
精肉類	学期毎	学期毎	原則、当日朝
一般物資 〔肉類（一部）、魚介類、調味料、加工食品等〕	通年または学期毎 （物資による）	通年または学期毎	前日または前々日 （発注書に従う）

●問い合わせ●

川西市教育委員会事務局 教育推進部 就学・給食課
 〒665-8501 兵庫県川西市中央町12-1
 TEL:072-740-1243 FAX:072-740-1327
 MAIL:kawa0156@city.kawanishi.lg.jp



令和4・5年度 川西市学校給食用物資納入基準 第1版 改訂版（令和4年4月作成）

令和4・5年度 川西市学校給食用物資納入基準 第1版（令和4年3月作成）