

守口市立中学校給食献立作成大要

本市の中学校給食については、下記の事項を遵守し、学校給食法第2条に掲げる学校給食の目標が達成されるよう献立の作成を行うこと。

記

1. 献立について

- ・小学校の献立をもとに作成し、主食、副食（3～4品）、牛乳による完全給食とする。
- ・献立構成は、主食に合わせた副食となるよう組み合わせに配慮すること。

2. 食材について

- ・食材料は、「守口市立中学校給食物資規格基準」に適合した食材料を自社で調達し、適切な衛生管理及び温度管理のもと保管すること。
- ・食材料は国内産を基本とし、可能な限り生鮮食品を使用する。
- ・手作りの献立を基本とし、調理加工食品を多用しない。
- ・和風だしは削り節、昆布からひき、顆粒調味料は使用しない。ただし、洋風および中華風スープは、内容を精査のうえ、加工だしの使用も可とする。

3. 栄養価について

- ・国が示す学校給食摂取基準の内容を踏まえ、適切なものとする。
- ・食品構成は、多様な食品を適切に組み合わせ、内容の充実に努めること。
- ・献立ごとに使用する食材は、食品構成や児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮する。

4. 食育について

- ・献立は、食に関する指導の教材として活用できるよう、食材や献立のねらい等を明確にし、日常生活や将来の食事作りにつなげることができるようなものとする。
- ・旬の食材や行事食を取り入れ、季節感のある内容とすること。
- ・地場産物を活用すること。

5. 調理について

- ・調理場のレイアウトや調理機器等のハード面を考慮し、安全で衛生的に調理できるよう、献立形態や組み合わせに配慮すること。
- ・二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理とする。また、衛生上危惧のある食品や料理は使用しない。なお、切裁不要な果物類は十分な洗浄をしたうえで生食の提供を可とする。

6. 是正・改善について

- ・本大要に記載された事項にそぐわない献立がある場合には、適宜是正・改善を図ること。

守口市立中学校給食衛生管理基準

平成26年1月

(令和8年8月改訂)

守口市教育委員会

目 次

1	調理業務及び配膳業務従事関係者の健康管理について・・・・・・・・・・	1
2	調理業務及び配膳業務従事関係者の衛生管理について・・・・・・・・・・	2
3	食品の検収・保管方法について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3
4	給食調理施設・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3
	(1)検収場・食材保管庫	
	(2)下処理場	
	(3)調理場	
	(4)廃棄物保管場	
	(5)調理従事者専用手洗い施設	
	(6)調理従事者専用便所	
5	給食調理設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5
	(1)冷蔵、冷凍設備	
	(2)調理用機器・器具・容器類	
	(3)シンク	
6	調理等における衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6
	(1)調理過程	
	(2)使用水について	
	(3)配缶・盛り付け	
	(4)検食	
	(5)保存食	

(6) 配送・回収・洗浄

7 中学校における配膳業務について・・・・・・・・・・ 9

(1) 配膳室・受渡室・ランチルームの衛生管理

(2) 検収・保管・配分・配膳

(3) 再加熱

(4) 保存食

8 日常の衛生点検の実施・・・・・・・・・・ 11

9 給食開始と終了後の作業・・・・・・・・・・ 11

守口市立中学校給食衛生管理基準

業務の履行にあたっては、「食品衛生法」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」その他関係法令等により行うものとする。

1 調理業務及び配膳業務従事関係者の健康管理について

- (1) 調理業務及び配膳業務従事関係者（以下、「調理従事者等」という。）は労働安全衛生法に基づく健康診断を定期的に年1回以上、検便検査は年間を通して月2回以上行う。

なお、検便検査は赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O157・O26・O111 必須）を検査項目として、検査結果について守口市教育委員会（以下、「教育委員会」という。）に報告する。また、10月から3月までの間には月に1回以上ノロウイルスも検便項目に含める。

- (2) 調理従事者等は健康状態を毎朝チェックし、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に個人別に記録保管すること。
- (3) 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業に従事してはならない。
- (4) 調理従事者等は、本人または同居人が下痢、嘔吐等の症状にある場合、直ちに医療機関で受診し、感染性疾患の有無を確認し、教育委員会に報告を行うこと。また、調理・配膳業務への従事を禁止し適切な措置を講じること。
- (5) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理・配膳業務に従事しないなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスによる発症者が同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある者についても速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理・配膳業務に従事することを控えさせること。

- (6) 調理従事者等は、本人または同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」の第一類～三類感染症に罹患している場合もしくはその疑いがある場合、または無症状検査陽性者である場合は調理・配膳業務に従事しないこと。いずれの場合も医師の診察を受け、その結果を教育委員会へ報告すること。

2 調理業務及び配膳業務従事関係者の衛生管理について

- (1) 身体、衣服を常に清潔に保つこと。
- (2) 調理及び配膳にあたっては、毎日清潔な調理衣（白衣）、帽子、エプロン、マスク、履物等を身につけること。
- (3) 爪は、いつも短く切っておくこと。
- (4) 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・時計等は外し、香水・マニキュア・つけまつげは使用しない。メガネはチェーン付きのものを使用しない。
- (5) 調理室専用の調理衣（白衣）、帽子、履物等を着用したまま便所に入ったり、外出しないこと。
- (6) エプロンや履物は作業区分ごとに使い分け、作業区分別に明確にし、履物の交換が困難なときには、履物の消毒設備を各作業区域入り口の手前に設置すること。使用後洗浄、消毒、乾燥させ作業区分ごとに保管すること。
- (7) 手指は作業区分毎に洗浄・消毒を行い、次に定める場合には特に念入りに手指の洗浄及び消毒を行うこと。

ア 作業開始前及び用便後

イ 汚染作業区域から非汚染区域に移動する場合

ウ 食品に直接触れる作業にあたる直前

エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた場合

オ 配膳前

- (8) 調理施設内においては私物の持込、喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。

3 食品の検収・保管方法について

- (1) 納入業者から食材が納入される時は、検収場において食品の受渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立会い、検収表（簿）に基づき、納入時間、納品業者名、品名、製造年月日、数量、品質、包装容器等の状況、品温、異物の混入、品質保持期限（賞味期限）等の表示などについて十分点検を行い、記録しこれを保存すること。万一不良品と認められる場合には、ただちに返品し、良品と取り替えて調理する等の必要な措置を講ずること。
- (2) 学校給食用の物資の保管は、他の一般調理に使用する食材料と明確に区分して保管すること。食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理を行い、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に充分留意すること。なお、受託者の責による食材料の損失については、教育委員会の指示に従い、補てんすること。
- (3) 食肉類、魚介類、野菜類等は、それぞれ専用の衛生的なふた付き容器に移し替えることなどにより物資の相互汚染を防ぐこと。

4 給食調理施設

いずれの施設においても、常に補修、整理、整頓、清掃、消毒等衛生保持に努めること。また、施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に毎日行うこと。

(1) 検収場・食材保管庫

- ① 食材の検収場は隔壁、床面の色分け、または境界へのテープ貼り付けにより明確に区画して設けること。
- ② 食材が直接床面に接触しないよう、床面から60cm以上の高さの専用台を設けること。

- ③ 食材の保管場所は、調理場を経由しない構造、配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生的に配慮した構造であること。

(2) 下処理場

- ① 下処理場と調理場の境界にはカウンターを設けるなど、食材のみが移動するよう工夫すること。
- ② 下処理場を清潔に保つために、泥つきの根菜類などの処理は検収場で行うこと。

(3) 調理場

- ① 調理場は、ドライシステムが望ましいが、床面に水を使用する際は、適切な勾配及び排水溝を設けるなど排水が容易に行える構造であること。また、ドライシステムを導入していない調理場は、ドライ運用を図ること。
- ② 調理場内は、「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を床の色分け等により区分し、作業動線が明確となるように工夫すること。また、二次汚染防止のために、動線に交差及び重複が生じないようにすること。
- ③ 調理場内は、湿度80%以下、温度は25℃以下に保つよう、換気設備、空調設備を整えること。
- ④ 調理場の外部に開放される個所にはエアーカーテン、網戸、自動ドア等により、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等の衛生害虫の侵入を防止する措置を講じ、衣服に付着した頭髮等を調理室内に持ち込まないように、調理室の入口にはエアーシャワーを備える等の対応を講じること。
- ⑤ 給水栓(蛇口)は直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式、足踏み式、自動式等の給水、給湯方式であること。

(4) 廃棄物保管場

- ① 検収や調理に伴うダンボール等のゴミや残菜は衛生的に処理すること。また、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

- ② 廃棄物のための容器は、蓋付きのものを用意し、汚臭・汚液が漏れないように管理するとともに、毎日作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持すること。
- ③ 廃棄物の排出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。

(5) 調理従事者専用手洗い施設

石鹸、消毒液、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等が常備されており衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。また、出入り口や便所等に、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄、消毒を行うための施設または機器を適所に備えていること。

(6) 調理従事者専用便所

食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とするように努めること。食品を取り扱う場所及び洗浄室等から3m以上離れた場所に設けられていること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用手洗い設備を備えるよう努めること。

5 給食調理設備

(1) 冷蔵、冷凍設備

- ①内部の温度を、冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃以下に保つこと。
- ②適切な場所に正確な温度計を備えること。また、温度計は定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

(2) 調理用機器・器具・容器類

- ①包丁・まな板等の調理用機器・器具・容器類は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食材の種類ごとに、それぞれ専用のものを揃えること。また、洗浄、消毒

が容易にできる材質構造であり、常に衛生的に保管できるものであること。

- ②フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して、洗浄・消毒した後、乾燥させること。
- ③木製のものを使用しないこと。
- ④すべての移動性の器具機器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

(3) シンク

- ①ゆとりのある大きさ、深さがあり、食品相互の汚染が起こらないよう、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、食器具の洗浄と、必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。
- ②シンクを用途別に各々設けることが難しい場合は、汚染作業から非汚染作業に移る時に、流しを十分に洗浄し、確実に消毒すること。
- ③給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。

6 調理等における衛生管理

(1) 調理過程

- ① 受託者の調理施設・設備は、委託業務にかかる作業中は学校給食専用とし、学校給食調理委託業務以外の業務と兼用で使用しないこと。
- ② 物資は、原則としてすべてその日に給食調理場で調理し、果実類を除き、加熱調理すること。
- ③ 特に食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品、その他の加熱処理する食品については、中心温度計により中心部が85℃90秒間以上またはこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録し保存すること。

- ④ 切裁不要な果物類の洗浄等調理方法については、「守口市立中学校給食献立作成大要」を確認すること。
- ⑤ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。
- ⑥ 調理の混ぜ合わせ（和え物、サラダ等）、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、アルコール消毒した使い捨て手袋を着用して行い、料理に直接手を触れないこと。
- ⑦ 調理にあたっては、事前に、学校の給食開始時間に合わせた調理作業の手順、時間、担当者を示した作業工程表および作業動線図を作成すること。また、調理後は、2時間以内で給食できるよう努めること。（ただし、加熱調理後、30分以内に食品の中心温度を20℃付近、または加熱後60分以内に中心温度を10℃付近まで下げるため、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くする場合は、この限りではない。この場合、冷却開始時刻、終了時刻を記録すること。）また、作業前に調理従事者全員に示し、共有すること。作業終了後、変更のあった箇所は赤字で訂正し、これを保存すること。

(2) 使用水について

- ① 使用水については、「学校環境衛生管理基準」に定める飲料水を使用すること。
- ② 調理開始前に十分流水した後、及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し記録すること。
- ③ 使用に不適な場合は使用を中止し、速やかに改善の措置を講じること。
- ④ 再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

(3) 配缶・盛り付け

- ① 調理済食品を食缶に分けるときは、非汚染作業区域で高さ60cm以上の消毒済の配膳台等で行うこと。

- ② 指示された分量ごとに盛り付け、作業開始時刻、終了時刻を作業工程表の中に記録すること。

(4) 検食

- ① 検食は、調理施設においてあらかじめ検食者を定め、摂食開始の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、速やかに教育委員会に連絡すること。
- ② 検食にあたっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱および冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、1食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩ならびに形態等が適切か、および、生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- ③ 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

(5) 保存食

- ① 保存食は、毎日、原材料、加工食品、調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。
- ② 納入された食品の製造年月日、又はロットが違う場合はそれぞれ保存すること。原材料は特に洗浄、消毒等を行わず、購入された状態で保存すること。ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し、保存すること。

(6) 配送・回収・洗浄

- ① 配送時には、保冷設備付きの車両を用いて、適切な温度管理、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止し、対象校の配膳室まで、調理後2時間以内に給食できるように配送するよう努めること。
- ② 食品やカトラリー等を運搬する際は、容器に蓋をすること。

- ③ 給食用容器類、食器、カトラリーおよびコンテナ等は、当日の給食終了後に速やかに回収し、脂肪、でんぷん等の残留物あるいは洗剤等が検出されないよう、当日中に十分洗浄すること。また、食器の洗浄検査を定期的に行い、結果を記録しこれを保存すること。
- ④ 洗浄後の給食用容器類、食器、カトラリーおよびコンテナ等は、食器消毒保管庫ですみやかに消毒乾燥し、外部から汚染されない構造の保管設備で衛生的に保管すること。
- ⑤ 配送・回収にあたっては、搬出・搬入時刻とその際の配送車の庫内温度を記録し、保存すること。

7 中学校における配膳業務について

(1) 配膳室・受渡室・ランチルームの衛生管理

- ① 配膳室内は毎日清掃を行い、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。なお、清掃は全ての食品が配膳室から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 配膳室は十分な換気を行い、給食の受入れ時及び受取り終了時の温度、湿度を「学校給食日常点検票」に記録し保存すること。
- ③ 冷蔵庫、冷凍庫内部は、常に整理整頓し、必要に応じて消毒を行い、清潔で衛生的に保持すること。また、庫内の温度を適切に保ち、それらを記録し保存すること。
- ④ 返却に伴うゴミ類は、それぞれ専用の容器に回収し、汚臭、汚液が漏れないように管理すること。また、廃棄物を運び出した後は、清掃して清潔に保つこと。
- ⑤ 配膳室内の手洗い設備には、石けん、消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル等を常備し、タオルは使用しないこと。
- ⑥ 配膳室内においては私物の持込、喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。
- ⑦ 配膳室内に配膳業務従事者以外をみだりに立ち入らせたり、動物等を入れない

こと。

- ⑧ 配膳室の専用トイレは、配膳業務従事者以外の者に使わせないこと。
- ⑨ 受渡室は毎日清掃を行い、清潔で衛生的に保持すること。
- ⑩ 八雲中学校においては、ランチルームは毎日清掃を行い、清潔で衛生的に保持すること。また、机・椅子を整理整頓すること。
- ⑪ 日常点検を「学校給食日常点検票」に基づき実施し、記録すること。

(2) 検収・保管・配分・配膳

- ① 調理施設から配送された調理済み食品は、食種ごとの数量および温度が適切であるか検収を確実にを行い、その状況、納入時間を記録すること。
- ②牛乳等の直送品は、以下の点に留意して検収を確実にを行い、その状況、納入時間を記録すること。

ア 納品書の数量は一致しているか

イ 賞味期限の表示は適切か

ウ 容器包装は適切で清潔か

エ 冷蔵庫の温度は適切か

オ 直送品の品温は適切か

- ③ 直送品の検収の際には、食品が直接床面に接触しないようにすること。
- ④ 納入された直送品に異常が見られる場合は、直ちに教育委員会に報告し、必要な措置を講じること。
- ⑤ 直送品は、提供まで適切な場所と温度で保管すること。

(3) 再加熱

- ① 調理業務責任者は、各校配膳室における再加熱および配膳指示書を作成すること。配膳業務従事者は、この指示書に従い再加熱処理を行い、加熱方法、温度、

時間を記録すること。またこれらは教育委員会の求めに応じて提出できるよう整備すること。

- ②配送されたランチボックス・汁物は、再加熱および配膳指示書に基づき配膳室にて衛生的に再加熱を行い、おいしく食べるのに適した温度状態で提供すること。

(4) 保存食

保存食は、毎日、献立ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。

8 日常の衛生点検の実施

施設設備、調理作業、食材の取扱い、調理及び配膳業務従事者、衛生管理体制の状況を日常的、定期的に検査点検し、その結果を「学校給食日常点検票」に記録し保存すること。

9 給食開始と終了後の作業

長期休業前後の配膳室における作業は次のとおりとする。

- ① 施設・設備の点検
- ② 保存食の廃棄、保存食用冷凍庫の清掃
- ③ 冷蔵庫、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫と各フィルターの清掃および作動点検
- ④ スチームコンベクションオーブンの清掃および作動点検
- ⑤ エアコンとフィルターの清掃および作動点検
- ⑥ 給茶機の清掃および作動点検（八雲中学校のみ）
- ⑦ 調理台、ワゴンの清掃
- ⑧ 器具類の洗浄

- ⑨ 配膳室、受渡室またはランチルーム、椅子、机の清掃
- ⑩ 配膳室周辺の清掃
- ⑪ 窓、網戸、床の清掃
- ⑫ 更衣室、物品倉庫、便所の清掃
- ⑬ 在庫品の点検整理、不要品の処分
- ⑭ 中心温度計の校正

守口市立中学校給食用物資規格基準

- ・「食物アレルギー疾患対応マニュアル」（守口市学校保健会・守口市教育委員会）に基づき中学校給食に使用しない物資は次のとおりとする。

○学校給食で使用しない食品

食物アレルギー表示が義務付けられた特定原材料とそれに準ずる品目のうち、下記の食品は給食では使用しない。また、木の実類のうち症例数の多いものも使用しない。

学校給食で使用しない食品※

生卵・半熟卵、マヨネーズ、うずら卵、えび、そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、かに、アーモンド、あわび、いくら、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカン（ピーカンナッツ）、ブラジルナッツ、生の果物（りんご、オレンジ、バナナ、もも、キウイ）

※上記は、特定原材料の変更などにより、変更になる場合は別途通知する。その際は、変更内容に準じること。

- ・調味料および調理加工食品については、可能な限り低アレルゲンの食品を使用すること。
- ・使用する食材料の納入業者より必ず規格書を徴取し、アレルギーの情報を書面にて確認すること。
- ・非加熱で提供する食品については、使用日までに、食品衛生法等に定められた微生物検査の結果（基準が設けられていない場合には、一般生菌および大腸菌群の検査結果）を納品業者に確認すること。

1 穀類

品名	規格
米	① 国産であること ② 表面に光沢があること ③ 粒が充実し、形が良く均一であること
小麦	① 無漂白、小麦粉改良剤等を含まないこと ② 乾燥良好で、雑物、塊のないこと ③ 異味異臭、カビのないこと
乾麺	① 乾燥良好で、異味異臭のないこと ② 形が整っており、折れ、砕けがないこと ③ 煮て、こしがあること
マカロニ・ スパゲティ	① JAS 規格に準拠し、デュラム種 100%の国内製造であること ② 無漂白、小麦粉改良剤等を含まないこと ③ 乾燥良好であること ④ 淡黄色で半透明であること ⑤ ひびわれ、砕け、変形がないこと ⑥ 煮て、こしがあること
パン粉	① 乾燥良好で、異味異臭のないこと ② 粉末が細かく、夾雑物の混入がないこと

2 いも類

品名	規格
生鮮いも類	① 国内産であること ② 外観は、品種固有の色と形状を有すること ③ 異品種の混入のないこと ④ 損傷、腐敗、病虫害等がないこと
でん粉	① 国内産じゃがいもが原料であること ② 乾燥良好で、白色、無味無臭であること
春雨	① 乾燥が良好で変質・折れがないこと ② 半透明色で弾力があること
こんにゃく	① 国内産原料であること ② 弾力性に富み、こしがあること ③ 破損、変形、気孔がないこと ④ 水洗いが十分であること

3 砂糖類

品名	規格
上白糖	① 白色で光沢があること ② 細粉状で塊がないこと ③ 包装状態が良好で、湿気を帯びていないこと

4 豆類

品名	規格
豆類	① 国内産原料であること ② 乾燥豆類を使用する場合は、乾燥良好で、病虫害がないこと ③ 原則収穫後 1 年以内であること ④ 遺伝子組換え食品を使用していないこと
豆腐類	① 異味異臭なく、風味が良好であること ② 欠損・割れ・変形がないこと ③ 遺伝子組換え食品を使用していないこと ④ 冷凍豆腐は凍結状態が良好で 1 個 1 個が分離していること
油あげ類	① 豆腐の規格に準拠すること ② 揚げ油が良好であること ③ 変形、揚げ過ぎがなく、油切れがいいこと
凍り豆腐	① 豆腐の規格に準拠すること ② きめ細かく、表面に凹みがないこと ③ 欠損、変色、割れや著しい変形がなく均一であること

5 種実類

品名	規格
ごま	① 特有の香味があること ② 乾燥良好で、漂白・着色されていないこと ③ 実がよく入っていること ④ 夾雑物の混入がないこと

6 野菜類

品名	規格
生鮮野菜類	① 国内産であること ② 外観は、品種固有の色と形状をしていること ③ 異品種の混入がないこと ④ 未・過熟でなく、鮮度が良好であること ⑤ 基本的に泥、その他雑物がついていないこと ⑥ 病虫害、腐敗、損傷、または空洞がないこと ⑦ 葉もの類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること
冷凍野菜類	① 原則国内産原料であること 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なく、凍結状態が良好なこと ⑤ 再凍結していないこと

7 果実類

品名	規格
生鮮果実類	① 原則国内産であること ② 外観は、品種固有の色と形状をしていること ③ 大きさ、重量が均一で、異品種の混入がないこと ④ 熟度が適当で未・過熟でないこと ⑤ 損傷・腐敗・病虫害がないこと。
果実缶詰類	① JAS 規格同等以上であること ② 膨張缶や変形・圧着不良品でないこと ③ 缶内部の塗装が溶け出していないこと ④ 果肉の大きさが揃い、液が清澄であること
ジャム類	① JAS 規格特級品と同等以上であること ② 異味異臭、不純物のないこと

8 きのこと類

品名	規格
きのこ類	① 原則国内産であること ② 外観は、品種固有の色と形状をしていること ③ 無漂白で鮮度が良好であること ④ 病虫害、腐敗、損傷、または空洞のないこと ⑤ 乾物は、乾燥が良好で夾雑物がないこと

9 海藻類

品名	規格
藻類	① 無着色であること ② 乾燥良好で、夾雑物がないこと ③ それぞれ固有の色、つや、香味があり、変色、変質がないこと

10 魚介類

品名	規格
冷凍魚介類	① 鮮度、凍結状態が良好でひとつずつ分離していること ② 異味異臭がないこと ③ 切り身は、大きさと厚さが均一であること ④ 肉質・色沢が良好であること ⑤ ドリップ(汁)や過剰の霜がないもの
煮干し ちりめんじゃこ等	① 食品添加物を使用していないもの ② 乾燥状態、色沢良好であること ③ 香味良好で異味異臭がないこと ④ 虫害、かびの発生がないこと ⑤ 夾雑物がないこと
削り節	① 食品添加物を使用していないもの ② 乾燥状態、色沢良好で削り方が均一であること ③ 香味良好で異味異臭がないこと ④ 虫害、かび、油やけがないこと
魚肉練り製品 (かまぼこ)	① 食品添加物を使用していないもの ② 火の通りが良く、色沢良好で弾力性があること ③ 異味異臭がないこと

11 肉類

品名	規格
肉類	① 国内産であること ② 肉質・色・鮮度ともに良好で異味異臭がないこと ③ 原則納品前日または当日に加工されたもので、ドリップがないこと
食肉加工品	① 国内産であること ② JAS 規格品または同等品であること

1 2 卵類

品名	規格
鶏卵	① 国内産であること ② 新鮮であること ③ 破損、不潔品、腐敗がないこと ④ 白身が透明で、黄身が盛り上がっていること ⑤ 液卵を使用する場合は、殺菌凍結全卵を使用すること。

1 3 乳類

品名	規格
乳類	① 国内産であること ② 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こと
チーズ類	① 保存料を使用していないもの ② 異味・異臭・かび・異物混入のないもの ③ 特有の風味を有し、色沢良好、斑点がなく外観のよいもの
ヨーグルト	① 特有の乳白色で、芳香を有し、異物混入のないもの ② 異味・異臭・かび・異物混入がなく、適度な酸味があるもの

1 4 油脂類

品名	規格
植物油	① JAS 規格に基づくこと ② それぞれ特有の香味を有し、清澄であること ③ 特有の色であること ④ 原材料に遺伝子組換え食品を使用していないこと
バター類	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こと ② 淡黄色を呈し、組織良好で特有の好ましい風味であること
マーガリン類	① 純植物性で、JAS 規格に基づくこと ② 鮮明な色調で、香味・乳化良好であり異味異臭がないこと

1 5 調味料・香辛料

品名	規格
ソース類	① JAS 規格特級品であること
しょうゆ	① JAS 規格特級品であること
塩	① 国産海塩であること ② 色沢良好で、塊がないこと
みそ	① 適当な光沢があり、熟成十分であること ② 風味が良く、まろやかな味であること
食酢	① 国内産原料であること
トマトペースト トマトピューレ	① 食塩無添加であること
トマトケチャップ	① JAS 規格特級品であること
清酒	① 合成酒でないこと ② 国内産原料であること
みりん	① 本醸造、本みりんであること ② 固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物がないこと
香辛料	① 微粉末であること ② 乾燥、香味が良好であること

1 6 調理加工食品類

品名	規格
調理加工食品類	① 原則として国産原料を使用し、国内製造であること ② 冷凍または冷蔵等適温で保管すること。 ③ 可能な限り、食品添加物を使用していないこと。 ④ 成分配合割合、材料の原産国が明らかであること

食材料の保存基準

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
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉 (細切り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
乳製品類	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より)