

## 綾瀬市立児童福祉施設給食用物資納入に関する品質基準

この基準は、綾瀬市立綾南保育園及び大上保育園（以下「児童福祉施設」という。）において使用する給食用物資の品質について適正化を図るために、綾瀬市立児童福祉施設給食用物資納入業者の登録及び購入等に関する要領の第3条に関し、必要な事項を定めるものとする。

### 共通事項

- 1 給食用物資は、食品衛生法、J A S 法、食品表示法等に適合したものであること。
- 2 放射性物質が基準値以下で市場に出回っているものであること。
- 3 別表1に基づき適正な温度で保管、納品すること。ただし、この限りでない場合は、各食品の品質基準や食品表示に基づくものとする。
- 4 原則として生鮮食品は国内産であること。
- 5 綾瀬市内産・神奈川県内産を積極的に優先すること。
- 6 乾物食品・加工品等は、なるべく国内産・国内加工のものとし、それ以外の場合は、事前に協議を行うこと。
- 7 食品添加物は、製造上不可欠なもの、食品の品質を保持するために必要なもの以外は極力避けること。
- 8 非遺伝子組替食品を使用していること。
- 9 牛肉エキス、牛肉ゼラチンを使用していないものとする。
- 10 鮮度が良好で、異味・異臭がなく、異物が混入していないこと。
- 11 カビ・病虫害等がなく、変質・変色・破損・変形していないこと。
- 12 衛生的な容器を使用し、運搬中の異物混入防止を図っていること。
- 13 賞味・消費期限に余裕があること。
- 14 流通経路（生産、製造から納品まで）が適正であること。
- 15 製品が極端に不ぞろい又は規格外など調理に支障があるものについては、交換すること。
- 16 加工品については、製造年月日・消費、賞味期限・原材料名等が表示されており、包装の完全（未開封）なものとする。

17 その他基準に定めのないものは、見積書や発注書等の指示によるものとする。

別表 1（厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」抜粋）

| 食品名                                                 | 保存温度   |
|-----------------------------------------------------|--------|
| 穀類加工品（小麦粉、デンプン）                                     | 室温     |
| 砂糖                                                  | 室温     |
| 食肉・鯨肉                                               | 10℃以下  |
| 食肉製品                                                | 10℃以下  |
| 冷凍食肉製品                                              | -15℃以下 |
| 冷凍食品                                                | -15℃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 |
| 液状油脂                                                | 室温     |
| 固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）                        | 10℃以下  |
| 殻付卵                                                 | 10℃以下  |
| 液卵                                                  | 8℃以下   |
| ナッツ類                                                | 15℃以下  |
| チョコレート                                              | 15℃以下  |
| 生鮮果実・野菜                                             | 10℃前後  |
| 生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む）                                   | 5℃以下   |
| 乳・濃縮乳                                               | 10℃以下  |
| 脱脂乳                                                 | 10℃以下  |
| クリーム                                                | 10℃以下  |
| バター                                                 | 15℃以下  |
| チーズ                                                 | 15℃以下  |
| 練乳                                                  | 15℃以下  |
| 清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。） | 室温     |

## 米類

| 食品名  | 品質基準                       |
|------|----------------------------|
| 精白米  | 1、国内産であること                 |
| 胚芽米  | 2、当年産であること（収穫期より 1 年以内のもの） |
| もち米等 |                            |

## 小麦粉製品類（パン、めん類等）

| 食品名 | 品質基準                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 共通  | 1、無漂白粉使用であること                                                                                 |
| パン類 | 1、ショートニング等のトランス脂肪酸を多く含む原材料をなるべく使用していないこと<br>2、食品添加物の使用がなるべく少ないこと<br>3、発酵・焼上がりが良好でつぶれ等の変形がないこと |

## 芋・芋製品類

| 食品名           | 品質基準                                                                                                                                                  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 芋類            | 1、なるべく L 又は L L サイズであること<br>2、泥を落とし乾燥させたものであること<br>3、表面にくぼみが少ないこと<br>4、粒が揃っていて、緑化、凍傷がないこと<br>5、放射線照射、発芽防止剤等を使用していないこと<br>6、腐敗、発芽、内部が亀裂や黒くない等保存状態が良いこと |
| こんにゃく<br>しらたき | 1、水酸化カルシウム以外の食品添加物を使用していないこと<br>2、アク抜き済のものであること                                                                                                       |

## 大豆及び大豆加工品（納豆、豆腐、油揚げ等）

| 食品名           | 品質基準                                  |
|---------------|---------------------------------------|
| 共通            | 1、国内産、国内加工品であること                      |
| 豆腐及び<br>豆腐加工品 | 1、凝固剤は塩化マグネシウムであること<br>2、製造後冷却をしていること |

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | 3、揚げ加工品は油の酸敗がないこと |
|--|-------------------|

野菜類

| 食品名    | 品質基準                                                                                                                                                            |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 共通     | 1、鮮度、色つや、形状が良好であること<br>2、泥を落とし乾燥させたものであること<br>3、大きさ、重量等が均一で、異品種のものが混入していないこと<br>4、廃棄率は日本食品標準成分表に準ずること<br>5、根菜類は指定の無い限り葉及びひげ根を取除いていること<br>6、根菜類は「す」「空洞」及び亀裂がないこと |
| にんじん   | 1、芯まで鮮明な色で、表皮が滑らかであること                                                                                                                                          |
| たまねぎ   | 1、よく乾燥していること<br>2、実が硬く締まり、芽、根が伸びていないこと                                                                                                                          |
| かぼちゃ   | 1、未熟、過熟でないもの                                                                                                                                                    |
| キャベツ   | 1、結球が完全で葉がみずみずしいこと<br>2、花蕾ができていないこと<br>3、根及び外葉を取ったものであること                                                                                                       |
| 白菜     | 1、結球が完全で葉がみずみずしく、亀裂がないもの<br>2、葉に病斑がないもの<br>3、根及び外葉を取ったものであること                                                                                                   |
| きゅうり   | 1、種が少なく、苦味がないものであること                                                                                                                                            |
| 葉もの    | 1、病害虫、虫卵の付着、葉面の斑点に特に注意すること                                                                                                                                      |
| ピーマン   | 1、光沢があり、表皮が硬くないこと                                                                                                                                               |
| 長ねぎ    | 1、太さは直径 2 cmメートル程度で白色の部分が多いこと<br>2、身が締まり、花が咲いていないこと<br>3、根を落としていること                                                                                             |
| もやし    | 1、無漂白のもの                                                                                                                                                        |
| ブロッコリー | 1、花蕾の形状が山型で、濃緑色の固く締まり、側枝花蕾が少ないこと                                                                                                                                |

|               |                                                                                                              |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | 2、可能な限り葉や茎は花蕾より下で切ったものであること                                                                                  |
| ごぼう           | 1、肉質が軟らかく、太さは直径 2 cm 程度の細すぎないもの                                                                              |
| 冷凍<br>グリーンピース | 1、鮮やかな緑色をしており、粒が揃っていて、完熟しすぎていないこと<br>2、無着色であること<br>3、適当な軟らかさがあること<br>4、バラ凍結で、袋の内側に霜がついていないこと<br>5、再凍結していないこと |

#### 果物類

| 食品名 | 品質基準                                                                                                                            |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 共通  | 1、鮮度、色つや、形状が良好であること<br>2、熟成度は適度で、未過熟のないもの<br>3、大きさ、重量等が均一で、異品種のものが混入していないこと<br>4、病虫害、腐敗、損傷、奇形、斑点等がないこと<br>5、廃棄率は日本食品標準成分表に準ずること |
| 柑橘類 | 1、ワックスやカビ防止剤を使用していないもの                                                                                                          |
| りんご | 1、ワックスを使用していないこと                                                                                                                |
| 柿   | 1、渋抜きが十分で、種の無いものであること                                                                                                           |
| すいか | 1、重量感があり、空洞化していないこと                                                                                                             |

#### きのこ類

| 食品           | 品質基準                                                |
|--------------|-----------------------------------------------------|
| 共通           | 1、香りがよく、新鮮なもの<br>2、ゴミ、夾雑物、虫害等がないこと<br>3、異品種の混入がないこと |
| えのき茸<br>しめじ等 | 1、色白でハリのあるもの<br>2、株張りがよいもの                          |

## 魚介類

| 食品名    | 品質基準                                                                                                                       |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 切り身魚   | 1、鱗、骨を除去し、形状が均一であること<br>2、身の締まりが良く、鮮度が良好であること<br>3、食品添加物を使用していないこと<br>4、指定した重量で切り身にすること<br>5、前日に納品する場合は、4℃以下に保った状態で納品すること。 |
| しらす干し  | 1、食品添加物を使用していないこと                                                                                                          |
| 魚肉練り製品 | 1、原料名を明記すること<br>2、食品添加物をなるべく使用していないこと                                                                                      |

## 肉類及び加工品類

| 食品名  | 品質基準                                                                                                                                                                                                     |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生鮮肉類 | 1、と畜場検査合格品であること<br>2、肉質・色・鮮度ともに良好であり、肉汁が出ていないこと<br>3、リンパ腺・骨・軟骨・皮・毛・その他異物混入がないこと<br>4、指定した部位のみ納品すること<br>5、指定されたもの以外の獣鳥肉類の混入がないこと<br>6、挽肉については当日又は前日に挽き、冷蔵保存されたものであること<br>7、指定した重量でカットし、なるべく当日処理したものであること。 |
| 加工品類 | 1、原料はなるべく国内産であること<br>2、国内加工であること<br>3、食品添加物を極力使用していないこと<br>4、肉と脂肪のバランスがよく、色調・風味が良好なもの<br>5、ソーセージはなるべく皮がないものであること<br>6、切り方の指示に従い、なるべく当日に処理したものであること。                                                      |

## 卵類

| 食品名 | 品質基準                                                                                     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鶏卵  | 1、破損・ひび割れ等がないこと<br>2、完全に洗浄されていること<br>3、新鮮で集卵 7 日以内であること<br>4、L 又は L L サイズ等なるべく大きいものであること |

## 牛乳・乳製品類

| 食品名            | 品質基準                                                             |
|----------------|------------------------------------------------------------------|
| 共通             | 1、厚生労働省「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における規格に基づいていること                       |
| 牛乳             | 2、国内産であること                                                       |
| プレーン<br>ヨーグルト  | 1、国内産、国内加工であること<br>2、食品添加物を使用していないこと                             |
| カップ入り<br>ヨーグルト | 1、国内産、国内加工であること<br>1、食品添加物は極力使用していないこと                           |
| バター            | 1、国内産、国内加工であること<br>1、異味、異臭、不純物がなく組織が均一であること<br>5、食品添加物を使用していないこと |
| 生クリーム          | 1、国内産、国内加工であること<br>2、食品添加物を使用していないこと<br>3、乳脂肪 45% 以上であること        |
| チーズ            | 1、国内加工であること<br>2、着色料、保存料、発酵調整剤を使用していないこと                         |

## 菓子類

| 食品名 | 品質基準                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------|
| 共通  | 1、包装の破損、箱のつぶれ等がないこと<br>2、中身の破損が著しい物、カビ等がないこと<br>3、賞味期限に余裕があること |

乾物類

| 食品名         | 品質基準                                                                                                                 |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 小麦粉         | 1、国内産であること<br>2、無漂白であること<br>3、乾燥が良好で、固まりがないこと                                                                        |
| 片栗粉         | 1、酸化防止剤を使用していないこと<br>2、国内産の馬鈴薯でん粉であること                                                                               |
| ビーフン        | 1、米粉 100%であること<br>2、調味料等を添加していないこと                                                                                   |
| はるさめ        | 1、国内産の馬鈴薯でん粉、甘薯でんぷん、又は緑豆 100%であること<br>2、色つや、乾燥が良好であること                                                               |
| パスタ<br>マカロニ | 1、デュラムセモリナ粉 100%であること<br>2、無漂白であること<br>3、乾燥、色つや、形状が良好で、折れ、ひび割れがないこと                                                  |
| かつお節        | 1、かつお 100%であること<br>2、乾燥品であること<br>3、食品添加物を使用していないこと                                                                   |
| 干しいたけ       | 1、国内産であること<br>2、原産地を明記していること<br>3、食品添加物を使用していないこと<br>4、特有の風味があり、変色・変質・雑物の混入が無いこと<br>5、乾燥が良好であること<br>6、菌床、香信、足切りであること |
| 乾燥藻類        | 1、国内産であること<br>2、原産地を明記していること<br>3、食品添加物を使用していないこと<br>5、特有の風味があり、変色・変質・雑物の混入が無いこと<br>6、乾燥が良好であること<br>7、わかめはカットしてあること  |

|             |                                                  |
|-------------|--------------------------------------------------|
| 乾燥大豆        | 1、国内産であること<br>2、非遺伝子組替であること<br>3、乾燥が良好であること      |
| きな粉<br>高野豆腐 | 1、国内産であること<br>2、非遺伝子組替のものであること<br>3、乾燥状態が良好であること |

#### 缶詰類

| 食品名 | 品質基準                                                                                        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 共通  | 1、国内産、又は国産加工であること<br>2、缶詰は膨張・つぶれ等の変形、圧着不良、錆び、内部の塗装が溶けでないこと<br>3、固形食品は身くずれ等がなく、液汁が混濁していないこと。 |

#### 調味料類

| 食品名                        | 品質基準                                                                                   |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 米油<br>大豆白絞油<br>サラダ油<br>ごま油 | 1、シリコン不使用であること<br>2、酸化防止剤不使用のもの<br>3、酸敗臭、刺激臭がないこと<br>4、浮遊物がないこと<br>5、非遺伝子組替食品を使用していること |
| ごま類                        | 1、国内加工であること<br>2、無漂白、無着色であること<br>3、酸化がないこと<br>4、水洗い後炒ったもので、香味、乾燥ともに良好であること。            |
| 上白糖<br>三温糖                 | 1、個包装であること<br>2、かたまりや異物・不要物が認められないこと                                                   |
| ジャム                        | 1、国内産、国内加工であること<br>2、可溶性固形物 40%以上であること<br>3、保存料、着色料、PH調整剤（クエン酸ナトリウムを除く）                |

|        |                                                                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <p>を使用していないこと</p> <p>4、ゲル化剤にはペクチン以外のものを含まないこと</p>                                                     |
| ナッツ類   | <p>1、原産国が明記されていること</p> <p>2、酸化及びカビがないこと</p> <p>3、煎った状態であること</p> <p>4、着色料、保存料、漂白剤を使用していないこと</p>        |
| 味噌     | <p>1、国内産で非遺伝子組替の大豆を使用していること</p> <p>2、麦みそは麦こうじ、豆こうじ、豆みそは大豆こうじを使用していること</p> <p>3、特有の風味があり熟成が十分であること</p> |
| 醤油     | <p>1、国内産、又は非遺伝子組替大豆を使用していること</p> <p>2、醤油固有の色つや、香味を有すること</p> <p>3、食品添加物を使用していないこと</p>                  |
| ソース類   | <p>1、食品添加物を使用していないこと</p> <p>2、酸味、辛味、旨味等をよく調和し、特有の風味があり、刺激臭がないこと</p>                                   |
| 食酢     | <p>1、瓶入りであること</p> <p>2、醸造酢（米、りんご、ぶどう等、穀物を原料としたもの）であること</p> <p>3、淡黄色で特有の酢酸臭があり、酸味、旨味ともに超熟したものであること</p> |
| 本みりん   | <p>1、本醸造品であること</p> <p>2、香りがよく白濁していないこと</p>                                                            |
| トマト加工品 | <p>1、非遺伝子組替食品使用であること</p> <p>2、トマトケチャップは国内加工であること</p>                                                  |
| マヨネーズ  | <p>1、卵黄を使用していること</p> <p>2、適度な粘土があり、乳化の状態がよく、香味が良好であること</p> <p>3、保存料、着色料を使用していないこと</p>                 |
| 香辛料    | <p>1、乾燥良好で、固まりがないこと</p>                                                                               |

|               |                                                                                      |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ベーキング<br>パウダー | 2、香りがよく、微粉末状のものであること<br>3、ベーキングパウダーはアルミ不使用であること                                      |
| コンソメ<br>中華だし等 | 1、粉末状であること<br>2、牛エキスを_usingしていないこと<br>3、グルタミン酸ナトリウムを_usingしていないこと<br>4、香りがよく、油臭くないこと |

平成 24 年 1 月作成

令和 3 年 11 月改正

令和 8 年 4 月改正