令和 9･10 年度美祢市学校給食食材納入仕様書

令和8年9月制定

➤適用範囲

本仕様書は、美祢市立小中学校の学校給食共同調理場(以下「共同調理場」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。

➤基本的事項

・ 共同調理場において使用する食材は、本仕様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。

・ 納入に当たっては、安心安全でおいしい給食を提供することが何よりも重要であることを理解し、誠実かつ良心的な納入をすること。

・ 本仕様書に適合しない食材を納入したときは、交換･返品を速やかに行うこと。
また、納入の虚偽･重過失があった場合等、状況に応じて取引を停止することがある。

・ 産地･加工地に関する確認、食品添加物の取扱いについては十分配慮すること。

・ 見積の際は、製造業者の名称と所在地、販売業者の名称と所在地、原材料の産地、細菌検査表、生産履歴、アレルゲン情報等、その他必要な書類を提出すること。

➤全ての納入食材に共通する事項

・ 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、共同調理場からの指示がある場合は、この限りではない。また、農林水産物(野菜類･果実類･キノコ類･ニジマス等)については、地産地消の推進上、価格だけではなく、美祢市産･県内産などの産地を優先する場合がある。

・ 納入する食材は事前に品質を確認すること。また、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、年月日表示またはロット番号等を確認すること。

・ 納入時は、食材の入った容器を直接床に置かないこと。

・ その他、以下の事項に留意すること。
①異物混入･異味･異臭のない鮮度良好･品質良好なもの
②損傷･変質･腐敗･包装容器等の汚れ･病害虫等のないもの
③同一食品の産地･賞味(消費)期限はできるだけ揃えること
④遺伝子組み換え食品を使用していないもの

➤衛生管理

・ 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。発泡スチロール製容器など異物混入の恐れのある容器は使用せず、運搬用の段ボール等は納入業者が持ち帰ること。

・ 物資納入の際には、次ページの保存基準を参照し、適切に食材の温度管理をすること。
とりわけ、冷蔵･冷凍食品は、冷蔵･冷凍車を使用するか、保冷された状態で納品すること。

➤その他

・ 本仕様書に掲載していない食材を使用する際は、見積書に規格事項等を明記すること。

・ 発注後、学校行事等で発注書の変更や納入中止になる場合がある。

＜参考＞

「学校給食衛生管理基準」に基づく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
	冷凍食品(細切り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
	冷凍食品製造	－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

※検収で温度を測定する食材については、保管・流通を含んで、上記の基準に準じて温度管理を行うこと。

➤仕様

A 穀類及び穀類加工品

品名	規格及び注意事項
精白米	①美祢市産晴るる 1等米又は2等 ②残留農薬検査、重金属検査を行っていることが望ましい ③精白米は、割れ・ひび等のないもの
麦	①美祢市産又は県内産
小麦粉(薄力粉)	①国内加工品 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
米粉	①県産米使用 ②漂白剤不使用で、カビ・異物混入のないもの
ビーフン	①漂白剤不使用で、カビ・異物混入のないもの
うどん	①県内産又は国内産小麦使用 ②漂白剤不使用で、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乾燥良好で、カビ・異物混入のないもの

B いも類(いも、でん粉、加工品)

品名	規格及び注意事項
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納品の際は、品質をそろえ、大きさを区分し、可能な限り土を落とす
さつまいも	①肉質が固く、発色・着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納品の際は、可能な限り土を落とす
さといも	①肉質が固いもの ②日焼け・変色のないもの ③納品の際は、大きさを区分し、可能な限り土・毛を取り除く
こんにゃく類	①原料を確認できるもの ②弾力性に富み、こしがあるもの
でん粉	①国内産じゃがいも使用 ②酸化防止剤不使用
はるさめ	①長さ・形状が均一であり、折れがないもの

C　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、黒糖	①塊や異物・異物混入等が認められないもの
ジャム類	①合成着色料・保存料不使用

D　豆類

品名	規格及び注意事項
納豆	①県内産又は国産大豆使用 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 ④金たわし等異物になる可能性が高いものは極力使用しない ⑤保存温度１０℃以下
油揚げ 生揚げ がんもどき	①国内産大豆使用 ②腐敗・変質のないもの ③豆腐の規格に準拠するもの ④鮮度が良い良質な種物油で揚げてあること
高野豆腐	①国内産大豆を使用し、遺伝子組換え食品ではないもの ②きめが細かく、変形・変色のないもの
水煮大豆	①県内産又は国内産大豆使用 ②遺伝子組換え食品ではないこと

E　種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	①国内加工品 ②着色料・漂白剤不使用で、酸化していないもの
ナッツ類	①原産国が明記してあるもの ②酸化並びに劣化していないもの

F　野菜類

➤共通事項

・ 国産を原則とし、仕入れに当たっては市内産及び県内産を優先すること。なお、市内若しくは県内産と市外産若しくは県外産との混在は可とする。

・ 大きさ・重量が均一であること

・ 鮮度良好で、病害虫・腐敗・傷がないこと

・ 落ち葉等の異物が混入していないこと

・ 泥がついていないこと(指示がある場合にはこの限りではない)

・ いわゆる「鬆(す)」が入っていないもの

・ 事前に傷みがないことを確認し、選別したものを納入すること

品名	規格及び注意事項
大根	①葉付でないこと（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 ④二股や割れがなく、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 ③大きさを区別して納品すること
ごぼう	①ひげ根が少なく、とう立ちしていないこと ②新物があるときは新物を納品すること ③洗いごぼうの場合は、無漂白であること
れんこん	①水洗いされていて、砕け・節がないこと ②皮が黒ずんでおらず、無漂白のもの
かぶ	①つやがあり、固く締まっているもの ②ひび割れや裂けのないもの
白菜	①淡緑色で、枯葉・病害虫のないもの ②結球が十分であるもの ③外葉は外すこと ④切り口が盛り上がっていないもの ⑤新物があるときは新物を納品すること
キャベツ	①結球が十分であること ②芯の切り口が盛り上げっておらず、変色・黒ずみのないもの ③外葉は外すこと ④新物があるときは新物を納品すること
レタス	①結球が十分であること ②緩やかに巻いてみずみずしいもの ③変色・枯葉のないもの
ほうれん草 小松菜	①葉の緑色が濃く、やわ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・枯葉のないもの ①葉の緑色が濃く、柔らかくしびれていないもの ②葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの ③茎があまり太くないもの
チンゲン菜	①葉肉が厚く柔らかいこと ②変色や枯葉がないもの
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、張りのあるもの ③変色・枯葉のないもの

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柔らかく伸びすぎていないもの 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しているもの ②葉が肉厚で軸が柔らかいもの ③葉のしおれがなく、枯れていないもの
長ねぎ	①変色してないもの ②根深ねぎで、白色部分が多いもの ③白い部分が固く締まり、乾燥していないもの
葉ねぎ	①変色していないもの ②病虫害及び障害のないもの
玉ねぎ	①茎や根の出ていないもの ②表面が乾燥し、身が固く締まっているもの（新物は除く）
なす	①皮の色が濃く、表面に張りと艶のあるもの ②へた付き部と皮の境目が白く、はっきりとしているもの
きゅうり	①全体的に緑色が濃く、切り口が新しいもの ②いぼが尖っているもの ③なるべく真っすぐなもの ④納品に当たっては太さは均一で、尻すぼみや尻太りは除く
にがうり	①色艶が良く、変色・傷のないもの
トマト ミニトマト	①熟しているもの ②皮に張りと艶があり、大きな傷のないもの
ピーマン パプリカ	①色むらがなく、肉厚で張りと艶があるもの 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、艶があり、固く締まったもの ②粒が揃っているもの ③カビのないもの ④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傷み・変色のないもの
セロリ	①茎が太く肉質が薄いこと ②根元まで白く、枯葉のないもの
パセリ	①緑色が濃く、変色・枯葉のないもの
もやし	①無漂白のもの ②褐色がかっていたり、黒ずんだりしていないもの 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皮が固く、筋っぽくないこと

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るもの ②さやがしなびておらず、筋がないもの
さやえんどう	①薄い緑色で柔らかく、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花蕾が固く締まりがあること ②根が短く、重みのあるもの ③変色していないもの
はなっこりー	①緑色が濃く、茎がしっかりとしたもの
かぼちゃ	①緑色が濃く、ずっしりとして重量感のあるもの
とうもろこし	①粒の不揃い・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

G　野菜類加工品（カット野菜・漬物等）

➤共通事項

・ 原則、国内産であること
・ 内容が、包装の表面に表示してあること
・ 包装に破損・汚れがないこと
・ 洗浄済みであること
・ カットの形状・皮の有無は事前に確認すること

品名	規格及び注意事項
かぼちゃ(カット)	①緑色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼう(カット)	①漂白剤不使用で異臭のないもの
さといも(皮むき)	①未加熱で変色していないもの
切干大根	①乾燥良好、虫食い・カビのないもの
たけのこ水煮	①県内産 ②レトルトパック入りのもの ③先端のあるもの
れんこん水煮(カット)	①県内産又は国内産を~~原料~~使用したもの ②漂白剤不使用で、異臭のないもの
白菜キムチ	①えびエキスが入っていないもの
玉ねぎ(皮むき)	①茎や芽の出ていないもの ②身が固く締まっているもの（新物は除く）
福神漬け	①無添加、無着色、低塩 ②殺菌処理済み

H　果実類

➤共通事項

・　市内産を始め、県内産・国内産を優先し、固有の色・つや・形状を有し、大きさが一様に揃い、極端に変形のないもの
・　シール等はあらかじめ取り除いておくこと

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、大きさの揃ったもの ②ワックス不使用 ③色艶が良く、変色・傷のないもの
バナナ	①黒く変色していないもの ②熟度が適正で、甘みがあるもの
ぶどう	①色艶が良く、変色・傷のないもの
りんご	①色が良く、形が揃っているもの ②皮に傷がないもの
かき	①色艶が良く、変色・傷のないもの ②大きさの揃ったもの
なし	①色艶が良く、変色・傷のないもの ②大きさの揃ったもの
いちご	①色艶が良く、変色・傷のないもの ②大きさの揃ったもの

I　果実加工品（缶詰類）

➤共通事項

・ 製造工程、包装材料資料、殺菌検査等の書類を提出すること
・ 食品添加物の少ないもの
・ 缶詰類にあっては、日本缶詰協会規格品であること

品名	規格及び注意事項
すりおろしりんご	①国内産原料 ②レトルトパック入りのもの
桜桃缶、白桃缶	①1号缶（固形量1．7kg 以上/缶）又は、レトルトパック入りのもの ②ダイスカット
みかん缶 甘夏みかん缶	①1号缶（固形量 1.7kg 以上/缶）又は、レトルトパック入りのもの ②ボール（山口県産又は国内産使用）
パインアップル缶	①1 号缶（固形量 1.7kg 以上/缶）又は、レトルトパック入りのもの ②ピーセスカット

J　きのこ類及びきのこ類加工品

品名	規格及び注意事項
えのきだけ	①かさが開きすぎておらず、厚くかたいもの 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	①国内産 ②病害虫なく、戻して柔らかいもの
しいたけ	①国内産（市内産、県内産を優先）

	②かさの割れ、変形、黒変は除く
しめじ	①かさの色が濃く、軸が白くて太く、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水分の濁りが少なく、かさや茎が軟化していないもの
エリンギ	①軸が白くて太く、裏面のひだがく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、艶のあるもの ②軸が白く弾力があるもの
干しシイタケ	①国内産(市内産、県内産を優先) ②乾燥良好で、香りのよいもの ③傘の裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの
乾燥きくらげ (スライス品)	①国内産 ②病害虫なく、戻して柔らかいもの

K　藻類及び藻類加工品

品名	規格及び注意事項
青のり	①着色料不使用 ②乾燥良好で、変色・変質のないもの
焼きのり	①県内産又は国内産板のりを使用 ②濃緑色で艶と香りが良く、すきむらがないもの
こんぶ	①乾燥良好で、肉厚のもの ②香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの
だし昆布	①肉厚で香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの
ひじき	①無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
乾燥ひじき	~~①県内産~~ ①~~②~~着色料不使用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、
もずく	①国内産 ②生、又は冷凍品 ③あらかじめ５㎝程度にカットされているもの

L　魚介類及び魚介類加工品

➤共通事項

・　表面が油焼けしていないもの、また黄色味を帯びていないもの
・　解凍品納入の際は、温度管理に気を付けること
・　大きな骨は取り除くこと
・　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全体的に身の締まりが良いこと ③ぜいごが除去されていること
いわし	①鮮やかな斑点があるもの ②鱗がしっかりしていて張りがあるもの
さけ	①身の色艶が良く、脂がのっているもの ②肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないもの
ます(ニジマス)	①市内産 ②1 尾 80～100g 程度で内臓処理がされていること
さば	①身と血合いの境界がはっきりしていること ②縞が鮮明で青みを帯び、艶があること
さわら	①身が締まって艶があり、鮮やかな斑紋があること
さんま	①身が良く締まり、背部が青黒いもの
ししゃも からふとししゃも	①腹部が割れていないもの ②子持ちは卵がたっぷり入っているもの
まだら	①身に弾力があり、透き通るように白いもの
ぶり	①血合いの部分が黒ずんでいないこと
いか	①肉質が半透明で、艶があること
たこ	①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・膨張剤不使用
ちりめんじゃこ	①酸化防止剤･保存料･合成着色料･漂白剤不使用
さくらえび	①乾燥良好で、酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤不使用
ほたて	①身が白く締まっていること
むきあさり	①身がつやつやしていて身崩れがないこと
削り節	①県内産又は国内産 ②酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤不使用 ③鰹のみを原料としたもの
だし用厚削り	①特有の香りを有し、酸化防止剤･保存料を使用しないもの
だし用煮干し	①乾燥良好で、カビ･油焼けのないもの
練り製品	①鮮度･保存状態ともに良好なもの ②弾力性に富んでいるもの ③卵不使用

M　獣鶏肉類及び獣鶏肉加工品

➤共通事項

・ 切り身等の加工時間は 24 時間以内とし、適切な温度管理をすること。また、納品の際は衛生的な包装を施し、冷蔵機能を備えた設備又はそれに準じた状態で運搬･納品すること

・ 切り身は厚さと形態を統一すること
・ 個体識別番号等があるものは、その都度、提出すること
・ 部位、切り身の大きさについては、発注時に指定する場合があるので、対応できること
・ 獣鶏肉類の部位は、日本食肉格付協会による取引規格のものであること
・ ドリップがないこと
・ ジビエについては、厚生労働省が作成する野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき処理したものであること

品名	規格及び注意事項
豚肉	①県内産又は国内産 ②肉質、鮮度がともに良好なもの ③肉は淡い紅色で光沢があるもの ④脂肪分が適正で、肉と脂のバランスが良いもの （肉 8：油脂 2 を基準とする）
鶏肉	①県内産又は国内産 ②羽と軟骨が確実に除去されているもの
牛肉	①県内産、国内産又はオーストラリア産 ②肉は茶褐色で光沢があるもの ③脂肪分が適正で肉と脂のバランスが良いもの （肉 8:油脂 2 を基準とする） ④個体識別番号を明記すること
ひき肉	①県内産又は国内産 ②脂肪分が適正であり、肉と脂のバランスが良いもの （肉 8:油脂 2 を基準とする） ③種類はその都度示す
シカ肉（ジビエ）	①県内産 ②透明感があり、弾力があるもの ③色に異常がないこと（異常な黒色でないこと、出血がないこと、牛肉のサシ（脂肪）のような白色部分がみられないこと） ④白くざらざらで硬い部分（壊死）や、水っぽさ（水腫）がないこと
イノシシ肉（ジビエ）	①県内産 ②透明感があり、弾力があるもの ③色に異常がないこと（出血がないこと、牛肉のサシ（脂肪）のような白色部分がみられないこと） ④白くざらざらで硬い部分（壊死）や、水っぽさ（水腫）がないこと
ひき肉（ジビエ）	①県内産 ②仕様に適合したシカ肉やイノシシ肉を原材料にすること ③種類はその都度示す
ハム・ベーコン類	①乳・卵成分を含まないもの

	②肉質が良いもの
ソーセージ類	①乳・卵成分を含まないもの ②形態が良好で破損がないもの ③肉質が良く弾力性に富み、気孔がないもの

N　卵類及び卵類加工品

➤共通事項

・ 鶏卵は、常温で保管、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卵を割ったときに黄身が盛り上がり、卵白が黄身をしっかり包んでいるもの
液卵(全卵)	①新鮮な鶏卵を原料としているもの ②殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性のもの
うずら卵水煮	①国内産 ②割れ・変形・変色がなく、大きさが均一で色が黒くないもの ③液の混濁がないもの

O　乳類及び乳類加工品

➤共通事項

・ 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

・ 添加物を使用するときは、全て明記すること

品名	規格及び注意事項
牛乳 調理用牛乳	①匂いや色に異常がないもの ②酸性・苦みのないもの
生クリーム	①純乳脂肪 ②生乳 100%のもの
チーズ類	①独特の風味があり、色択が良いもの 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	①国内産原料使用

P 油脂類

品名	規格及び注意事項
大豆白絞油 サラダ油 オリーブオイル 米油	①国内加工品 ②缶の場合は、形状が良好なもの ③シリコーン無添加。ただし、揚げ物用のみシリコーン添加とする
ごま油	①国内加工品

	②JAS 規格に準ずる ②浮遊物・沈殿物等異物がないこと ③酸化による劣化・変質がないこと
マーガリン	①純植物性で香りが良く、分離していないもの

Q 調味料及び香辛料

品名	規格及び注意事項
醤油(濃口・淡口)	①県内産又は国内産 ②JAS 規格に準ずる ③国内産大豆使用で、遺伝子組み換えでないもの ④保存料不使用
みそ(赤・白・麦)	①県内産又は国産大豆使用で、遺伝子組み換えでないもの ②化学調味料・着色料・防腐剤等が使用されていないもの
酢	①国内産原料で濁りがなく、保存料を含まないこと
清酒 料理酒	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 みりん風調味料	①特有の香味があり、色択が良好であること ②浮遊物・沈殿物等異物がないもの
ワイン(赤・白)	①特有の香味があり、色択が良好なもの ②浮遊物・沈殿物等異物がないもの ③無添加
中濃ソース ウスターソース	①国内製造で JAS 規格に準ずるもの 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	①卵を使用していないもの ②香味及び乳化の状態が良好で、酸化・分離していないもの
天然塩 食塩	①湿気や塊がなく、さらさらしているもの ②色択が良く、純白で光沢のあるもの
こしょう	①黒こしょう・白こしょうのみ ②内容量明記のもの ③微粉末で香味・乾燥が良好なもの
コンソメ	①固形以外のもの ②牛由来原料は使用せず、乳成分を含まないもの
中華だし	①固形以外のもの ②牛由来原料は使用しない
カレー粉	①内容量明記のもの
カレールウ	①国内加工 ②フレーク状のもの

R 冷凍食品、その他加工食品類

➤共通事項(冷凍食品)

・ 新鮮な材料を使用したもの
・ 異物混入がないもの
・ 形状が良好で、変色がないもの
・ 色択が良好で、変色がないもの
・ 塩分・香辛料等、調味が適切なもの
・ 衣に着色料を使用していないもの
・ 凍結状況が良く、はなれの良いもの
・ 再凍結のものがなく、霜の付着が少ないもの
・ 規格に適合した包装資材を使用し、包装状態が良好なもの
・ 期限表示、ロットナンバーは極力同じものをそろえること

品名	規格及び注意事項
冷凍油揚げ (きざみ揚げ)	①遺伝子組換え食品でないもの ②揚げ方が一様で破損・変形していないもの ③あらかじめ食べやすい大きさにカットされたもの
冷凍さといも	①大きさの揃っているもの ②柔らかく、粘りのあるもの
冷凍豆腐	①ゼラチン不使用 ②口当たりが柔らかで、バラ凍結のもの
冷凍アスパラガス	①筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍さやいんげん	①筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍グリーンピース	①バラ凍結のもの ②粒の大きさが揃い、変形・変色をしていないもの
冷凍カーネルコーン	①形が良く、砕け・割れ・つぶれのないバラ凍結 ②粒が固すぎず、甘みがあること
冷凍むき枝豆	①バラ凍結のもの
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	①つぼみが固く締まっていて、砕けのないもの ②バラ凍結のもの
冷凍はなっこりー	①つぼみが固く締まっていて、砕けのないもの
冷凍小松菜	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 ③カットしてあるもの
冷凍ほうれん草	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 ③カットしてあるもの
冷凍えのき 冷凍しめじ	①根元の菌床を切り落とし、根元がほぐされたもの ②バラ凍結であること

冷凍果物	①国内加工品 ②冷凍保管し、成形を保っていること ③内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの
冷凍もずく	①国内産材料使用
冷凍イカ	①肉質が半透明で、艶があること
冷凍タコ	①無着色で弾力のあるもの
冷凍むきえび	①つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないもの ②発色剤・着色料・膨張剤不使用
ふりかけ	①1食用
のり	①県内産又は国内産板のり使用
ジャム	①JAS 規格適合品 ②合成着色料・保存料不使用 ③１食用
肉調理品 ミックス調理品 魚介調理品 卵調理品 デザート等	①国内加工品 ②冷凍保管し、成形を保っていること ③化学調味料等を使用していないもの ④内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの

17 その他

・ 美祢市学校給食センター施設内では左回り(反時計回り)厳守など、各調理場において決めごとが定められている場合があるので、これらをよく理解し、順守すること。

・ 食材の納入時間や場所等については、円滑に作業を進めるため、事前に担当者と打ち合わせを行うこと。

・ 食材発注後、学校行事や異常気象・感染症等により、発注量の変更や学校給食の中止等もあり得るので、可能な限り食材の納入中止や返品に対応すること。