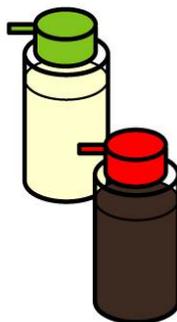


松伏町学校給食用物資規格書①

一般物資



保存版

松伏町学校給食センター「ほほえみ」

令和7・8年度版

共通規格

- ①全ての食品は、基本的に国産品を優先。
- ②容量・サイズ・容器などについては、規格に明記されている程度。

《納品に際しての注意点》

- 1 賞味期限または消費期限・メーカー・規格等を表示すること。
※端数物にも表示すること
- 2 チルド素材は、加工年月日も表示すること。
- 3 冷凍品・冷蔵品・チルド素材に関しては、品質の安全が確保できるように、
冷凍車・冷蔵車・保冷車にて温度管理をして納品すること。
※納品時に配送車の庫内温度を報告すること
- 4 外観上、容器や包装等に汚れ、さび、へこみ等がないようにすること。
- 5 当日使用分は、小学校・中学校を区別して納品すること。
- 6 段ボール以外の容器で納品した際は、当日中に回収すること。

目 次

1	調味料類	ページ	2	穀類・乾物類	ページ
1	上白糖	1ページ	1	小麦粉	3ページ
2	三温糖		2	天ぷら粉	
3	オリーブオイル		3	ハーフスパゲッティ	
4	ごま油		4	ペンネマカロニ	
5	米油		5	サラダマカロニ	
6	米サラダ油		6	シェルマカロニ	
7	なたね白絞油		7	パン粉	
8	なたねサラダ油		8	ビーフン	
9	バター有塩		9	でん粉	
10	クッキングワイン		10	春雨(5cmカット)	
11	料理酒		11	アーモンド粉	
12	ウスターソース		12	いりごま	
13	中濃ソース		13	すりごま	
14	豆板醤		14	ピーナッツ粉	
15	しょう油		15	かんぴょう	
16	食塩		16	切干大根	
17	穀物酢		17	干しぶどう	
18	コンソメ		18	乾燥しいたけスライス	
19	中華スープストック		19	のり・刻みのり・青のり	
20	和風だし		20	乾燥昆布	
21	オイスターソース		21	干しひじき	
22	トマトピューレ		22	乾燥カットわかめ	
23	トマトケチャップ		23	乾燥海藻ミックス	
24	ドレッシング		24	乾燥カット茎わかめ	
25	マヨネーズタイプ調味料		25	煮干し(出汁用)	
26	みそ		26	かつお節	
27	カレールウ	27	混合厚削り		
28	ハヤシルウ	2ページ			
29	みりん風調味料				
30	カレー粉				
31	ガラムマサラ				
32	こしょう				
33	ベーリーフ				
34	ベシャメルソース				
35	ホワイトルウ				
36	デミグラスソース				

3 レトルト・缶詰類		ページ	4 冷凍食品素材		ページ
1	蒸し大豆	4ページ	13	カットほうれん草	5ページ
2	たけのこ水煮		14	ほうれん草ペースト	
3	味付きメンマ		15	スライスマッシュルーム	
4	クリームコーン		16	生鮭角切	
5	山菜水煮		17	さんま開きでんぷん付	
6	みかんシロップ漬け		18	たら角切	
7	パインシロップ漬け		19	まぐろ角切	
8	黄桃シロップ漬け		20	ほたて1/4カット	
9	オイルツナフレーク		21	むきえび	
10	ほたて水煮フレーク		22	いか短冊切	
11	かに水煮		5 チルド素材		ページ
12	鶏ささ身ほぐし身		1	さつまいも生カット	6ページ
13	鶏レバーそぼろ		2	里芋生カット	
14	うずらの卵		3	じゃがいも生カット	
4 冷凍食品素材		ページ	4	かぼちゃ生カット	
1	里芋	5ページ	5	ごぼう生カット	
2	ダイスポテト		6	かまぼこ	
3	サイコロ豆腐		7	焼きちくわ	
4	ミニ絹揚げ		8	つみれ	
5	さやいんげん		9	なると	
6	さやえんどう		10	さつま揚げ	
7	グリーンピース		11	揚げボール	
8	かぼちゃペースト		12	鶏卵	
9	ソテーオニオン		13	生クリーム	
10	ホールコーン		14	チーズ	
11	うらごしコーン		15	クリームチーズ	
12	にんじんペースト				

1 調味料類

No	食品名	規格
1	上白糖	標準品 ビニール袋 1kg
2	三温糖	標準品 ビニール袋 1kg
3	オリーブオイル	100%オリーブ油 1ℓ
4	ごま油	JAS規格 100%ごま油 ボトルタイプ
5	米油	JAS規格 100%米油 一斗缶
6	米サラダ油	JAS規格 100%米油 ボトルタイプ
7	なたね白絞油	JAS規格 100%なたね油 一斗缶
8	なたねサラダ油	JAS規格 100%なたね油 ボトルタイプ
9	バター有塩	JAS規格特級 450g
10	クッキングワイン	1.8ℓボトル 小麦含有のないもの
11	料理酒	1.8ℓボトル
12	ウスターソース	JAS規格 1.8ℓボトル
13	中濃ソース	JAS規格 170~200ml 1.8ℓボトル
14	豆板醤	250g 本
15	しょう油	JAS規格上級 無添加 非遺伝子組み換え大豆使用 100ml 1.8ℓボトル 10ℓ
16	食塩	紙袋 5kg
17	穀物酢	JAS規格 1.8ℓボトル
18	コンソメ	グルタミン酸ナトリウムを含まないもの
19	中華スープストック	グルタミン酸ナトリウムを含まないもの
20	和風だし	かつお風味原料の多いもの
21	オイスターソース	かきエキス含有量の多いもの 500g
22	トマトピューレ	JAS規格 3kg袋
23	トマトケチャップ	JAS規格 300ml 3kg袋
24	ドレッシング	ボトルタイプ ビン不可 200ml・300ml程度の形態
25	マヨネーズタイプ調味料 (カロリーーフマヨネーズ)	JAS規格卵黄タイプ ボトルタイプ 300g 栄養価が通常の半分のもの
26	みそ	JAS規格 上質 熟成十分 1kg 10kg

No	食品名	規格
27	カレールウ	フレーク状態良好 配合調味良好 1kg 落花生抜き
28	ハヤシルウ	フレーク状態良好 配合調味良好 1kg
29	みりん風調味料	1.8ℓボトル
30	カレー粉	香味良好 配合調味良好
31	ガラムマサラ	風味の良いもの 350g程度の形態
32	こしょう	乾燥 香味良好 300g程度の形態 こしょう100%
33	ベーリーフ	粉末 60g程度の形態
34	ベシャメルソース	粉末のもの 冷凍品不可 1kg
35	ホワイトルウ	粉末のもの 配合調味良好 1kg
36	デミグラスソース	レトルトパック 冷凍品不可 3kg

2 穀類・乾物類

No	食品名	規格
1	小麦粉	標準品 1kg
2	天ぷら粉	0.7kg 袋
3	ハーフスパゲッティ	JAS規格 デュラムセモリナ100% 太さ1.8mm
4	ペンネマカロニ	JAS規格 デュラムセモリナ100% 小型のもの
5	サラダマカロニ	JAS規格 デュラムセモリナ100% 長さ2.5cm～3cm以内
6	シェルマカロニ	JAS規格 デュラムセモリナ100% 小型のもの
7	パン粉	乾燥のもの カラーパン粉不可
8	ビーフン	米100%のもの 太さ均一
9	でん粉	農産物検査法に基づく1等以上 25kg 納品日において加工日が18ヶ月以内のもの
10	春雨(5cmカット)	国産 乾燥良好 変質無し 折れ無し 光沢あり JAS規格
11	アーモンド粉	皮無し 加熱済み品 1kg
12	いりごま	無漂白 煎り加減良好 水洗いしたもの 乾燥良好 1kg
13	すりごま	無漂白 煎り加減良好 無添加 1kg
14	ピーナッツ粉	皮無し 加熱済み品 1kg
15	かんぴょう	幅にばらつきや破損の無いもの 2等以上 等級明記 上質 乾燥良好 無漂白 カットしてあるもの
16	切干大根	国産 A級品 乾燥良好 大きさ均等 異物混入無し 筋っぽくないもの 1kg
17	干しぶどう	産地明記 B級以上 等級明記
18	乾燥しいたけスライス	乾燥良好 変質変色のないもの 石づき無し スライスしてあるもの
19	のり・刻みのり・青のり	国産 味付なし 着色料無添加
20	乾燥昆布	国産 上質 無着色 乾燥良好 細切り(炒め用・サラダ用)、角切り
21	干しひじき	国産 太さが揃い、黒く冴えた色のもの 太さはやや細目のもの 無着色 芽ひじきで、茎の混入のないもの 1kg
22	乾燥カットわかめ	国産 カットしてあるもの 乾燥良好 戻しの標準増加率明記 茎不可
23	乾燥海藻ミックス	国産 わかめ・茎わかめ・赤とさか・白とさか・青とさか・白みる 青みる・松のりなどを均一に彩りよく混ぜ合わせたもの
24	乾燥カット茎わかめ	国産 薄くスライスし長さ3cm位カットしてあるもの 戻して柔らかいもの
25	煮干し(出汁用)	国産 片口いわし 色沢・乾燥良好 1kg
26	かつお節	国産 JAS規格 1kg
27	混合厚削り	国産 JAS規格 1kg