

浦安市学校給食物資規格基準書  
改訂版

令和5年7月  
浦安市教育委員会

# 目 次

1	穀 類	1
2	いもおよびでん粉類	3
3	砂糖および甘味類	4
4	豆 類	5
5	種実類	7
6	野菜類	8
7	果実類	11
8	きのこ類	13
9	藻 類	14
10	魚介類	15
11	肉 類	17
12	卵 類	18
13	乳 類	19
14	油脂類	20
15	菓子類	21
16	し好飲料類	22
17	調味料および香辛料類	23
18	その他小袋製品類	25

## ■ 共通事項

- 1 浦安市学校給食物資規格基準書（以下「規格基準書」という）は、浦安市に学校給食用物資を納めようとする給食物資納入業者に適用する。
- 2 本市の学校給食用物資の選定にあたっては、原則、規格基準書に記載されている規格等に適合したものとする。
- 3 規格基準書に挙げられていない品名または品質等の規格については、毎月配布する給食用物資見積書にて、別途指定する。
- 4 食品衛生法及び関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを確認するため、市は必要に応じ、証明書等を提出させることができるものとする。
- 5 給食物資納入業者は、すべての学校給食用物資において、異種や異物が混入することがないように、品質及び衛生管理を徹底する。
- 6 本規格基準に適合しない食材の納入があった場合、給食物資納入業者は、速やかに交換を行うなどの対応をするものとする。
- 7 市は必要に応じ、食材の見本品（サンプル）の提出を求めることができるものとする。
- 8 規格基準書に定めのない事項については、協議のうえ定めるものとする。

# 1 穀類

## (1) 小麦粉製品類

### 基本事項

- ・ 乳、卵不使用のもの

品名	規格
スパゲティ	・ 国産小麦使用 ・ 1/2にカットしたもの
ソフトスパゲティ	・ 加熱してあるもの
薄力粉	・ 国産小麦使用 ・ 無漂白のもの ・ 無添加のもの
パン粉	・ 白パン粉 ・ 乾燥良好なもの ・ 細かいもの
マカロニ	・ 小麦使用 ・ 形など詳細は、別途指定する
ワンタンの皮	・ 乾燥良好なもの ・ ウェーブ薄型のもの ・ 添加物の少ないもの ・ 打ち粉については、コンタミネーションを表記すること

## (2) パン類

### 基本事項

- ・ 外観及び重量の質がとれたもの
- ・ 形など詳細は、別途指定する

## (3) 麺類

### 基本事項

- ・ 異味、異臭がなく、異物が混入していないこと
- ・ 乳、卵不使用のもの
- ・ 食物アレルギー物質表示について、「そば」のコンタミネーションがないもの

品名	規格
ちゃんぽん麺 中華麺	・ 二度蒸ししたもの
冷凍うどん	・ 国産小麦使用 ・ 1/2にカットしたもの
ゆでうどん	・ 加熱してあるもの

#### (4) 米および米製品

##### 基本事項

- ・ 異味、異臭がなく、異物が混入していないこと
- ・ 乳、卵不使用のもの

品 名	規 格
きりたんぼ	・ 国産うるち米使用 ・ 添加物なしのもの ・ 納品まで冷凍保存すること
米	・ 千葉県産米使用
米粉	・ 千葉県産米使用
白玉餅	・ 白色のもの
だまこ餅	・ 国産うるち米使用
トック	・ じゃがいも澱粉使用
ビーフン	・ 白色のもの ・ 味付していないもの
ライスヌードル	・ 米、じゃがいも使用 ・ 味付していないもの

## 2 いもおよびでん粉類

### (1) いも類

#### 基本事項

- ・ 国産のもの
- ・ 保存状態がよく、腐敗のないもの
- ・ 切り方など詳細は、別途指定する
- ・ 納品まで冷蔵保存すること

#### ○主ないもの種類

さつまいも、里芋、じゃがいも 等
------------------

### (2) こんにやく類

#### 基本事項

- ・ あく味、異味、異臭がなく、異物が混入していないこと
- ・ 凝固剤は、水酸化カルシウムのみとする
- ・ 黒こんにやく用色素は、かじめ、ひじきを使用すること
- ・ 切り方など詳細は、別途指定する

#### ○主なこんにやくの種類

こんにやく、しらたき 等
--------------

### (3) でんぷん類

#### 基本事項

- ・ 無漂白のもの
- ・ 乳、卵不使用のもの

品 名	規 格
でんぷん	・ 国産じゃがいも使用
はるさめ	・ 国産さつまいも使用

### 3 砂糖および甘味類

#### 基本事項

- ・ 乳、卵不使用のもの

品 名	規 格
黒砂糖	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 国産原料を優先使用したもの</li><li>・ 粉末のもの</li></ul>
さとう（上白） 車糖（三温糖） グラニュー糖 ザラメ糖（中ざら）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 結晶が揃っているもの</li><li>・ 乾燥良好なもの</li><li>・ 固まりのないもの</li></ul>
はちみつ メイプルシロップ メイプルシュガー	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 純粋のもの</li><li>・ 産地証明書を添付すること</li><li>・ 残留農薬検査済みのもの</li></ul>
ミルク	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 液体のもの</li><li>・ 味など詳細は、別途指定する</li></ul>
ミルク（調理用）	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 粉状のもの</li><li>・ そのまま食べられるもの</li><li>・ 味など詳細は、別途指定する</li></ul>
水あめ	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 非遺伝子組み換え原料のもの</li></ul>

## 4 豆 類

### (1) 豆類

#### 基本事項

- ・ 国産を優先
- ・ 外国産の場合は、残留農薬検査済みのもの
- ・ 虫など、異物が混入していないこと
- ・ 粒の揃っているもの

品 名	規 格
大豆 小豆 白いんげん豆 金時豆 ひよこ豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乾燥、水煮、蒸しのいずれかの製法のもの</li> <li>・ 乾燥豆は、乾燥良好なもの</li> <li>・ 収穫年度を明記すること</li> </ul>
ミックスビーンズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産原料使用</li> <li>・ 黄大豆、青大豆、手亡、金時を使用したもの</li> <li>・ 常温で納品すること</li> </ul>

### (2) 豆製品

#### 基本事項

- ・ 異味、異臭がなく、風味良好のもの
- ・ 豆腐類は製造後、速やかに冷却し、納品まで冷蔵保存すること

品 名	規 格
きな粉（全粒大豆）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産大豆使用</li> <li>・ 収穫年度を明記すること</li> </ul>
凍り豆腐	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産大豆使用</li> <li>・ 極小のもの</li> </ul>
大豆ミンチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 脱脂大豆（乾燥グルテン）使用</li> <li>・ 乾燥良好なもの</li> <li>・ 非遺伝子組み換え大豆を使用すること</li> <li>・ 残留農薬検査済みのもの</li> </ul>
豆乳無調整	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産大豆使用</li> </ul>
納豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産大豆使用</li> </ul>
挽割大豆（グリッツ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産大豆使用</li> <li>・ 水煮又は蒸したもの</li> </ul>
ひよこまめの水煮（グリッツ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 皮がやわらかいもの</li> <li>・ 残留農薬検査済みのもの</li> </ul>
木綿豆腐 焼き豆腐 生揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 非遺伝子組み換え証明書を添付すること</li> <li>・ 残留農薬検査済みのもの</li> </ul>



### (3) 冷凍豆製品

#### 基本事項

- ・ 国産を優先
- ・ 虫など、異物が混入していないこと
- ・ 粒の揃っているもの

品 名	規 格
豆腐	・ 国産大豆使用
油揚げ	・ 機械で揚げたもの ・ 非遺伝子組み換え大豆を使用すること ・ 残留農薬検査済みのもの
絹厚揚げ	・ 国産大豆使用 ・ 絹ごし豆腐を直方体状にカットし、油で揚げたもの
豆ペースト	・ 国産原料使用 ・ 味付けなしのもの ・ 豆の種類など詳細は、別途指定する

## 5 種実類

### 基本事項

- ・ 産地証明書を添付すること
- ・ 残留農薬検査済のもの

品 名	規 格
いりごま（白・黒）	・ 無漂白のもの
すりごま（白・黒） ねりごま（白・黒）	・ 無添加のもの ・ 無漂白のもの

## 6 野菜類

野菜類については、基本事項を満たすものを選定することとし、その他、別途規格に示す必要のあるものについては、以下に示す

### (1) 生鮮野菜

#### 基本事項

- ・ 国産のもの
- ・ 虫など、異物が混入していないこと
- ・ 泥などで、汚れていないもの
- ・ 大きさなど詳細は、別途指定する

品名	規格
枝豆	・ 枝なしさやのみのもの
おかひじき	・ 茎の細いもの
かぶ	・ 葉を除いたもの
ごぼう	・ 葉を除いたもの ・ 中心部にす(空洞)がないもの ・ 無漂白のもの
さやいんげん	・ 長さがそろっているもの ・ しっかりしているもの ・ すじなしのもの ・ 両端カットしたもの
さやえんどう(絹さや)	・ 上下すじとりしたもの
そら豆	・ さやからむいたもの
玉ねぎ	・ 皮をむいたもの ・ 芯をくりぬいたもの ・ 両面カットしたもの
とうもろこし	・ 皮、ひげとりしたもの
なばな	・ 茎が太すぎず、硬くないもの
長葱	・ 白い部分が多いもの
人参	・ 中心部が硬くないもの
水菜	・ 傷みが少なくきれいなもの
ミニトマト	・ なるべく甘いもの ・ へたとりしたもの
もやし	・ 無漂白のもの
モロヘイヤ	・ 無漂白のもの
ビーツ根(赤)	・ 葉を除いたもの ・ 赤色の濃いもの ・ 大きさの揃っているもの

## (2) 生鮮カット野菜

### 基本事項

- ・ 国産のもの
- ・ 前日に処理したもの
- ・ 切り方、サイズなど詳細は、別途指定する

品 名	規 格
かぼちゃ	・ 皮なしのもの
ごぼう れんこん	・ 褐変防止対策（脱気のみ可、薬剤不可）をすること
とうがん	・ 種取りしたもの
とうもろこし	・ 大きさの揃っているもの
にがうり	・ 種、わたをとったもの ・ 両端を切り落としたもの

## (3) 冷凍野菜および冷凍加工品

### 基本事項

- ・ 冷凍状態が良好のもの
- ・ 切り方、サイズなど詳細は、別途指定する

品 名	規 格
さやえんどう（絹さや） グリーンピース グリーンピースペースト	・ 産地を明記すること ・ 残留農薬検査済みのもの
むき枝豆（さやなし） かぼちゃ かぼちゃペースト にんじんペースト	・ 国産原料使用
ホールコーン	・ 国産のもの ・ シリコーン抜きのもの

## (4) 乾燥野菜

品 名	規 格
切り干し大根	・ 国産のもの ・ 無漂白のもの ・ 無添加のもの ・ 年度を明記すること

(5) 缶詰、その他

品名	規格
クリームコーン	・国産のもの
スイートコーン	・国産のもの ・無加糖のもの ・甘い品種のもの ・品種を明記すること
ソテーオニオン	・国産玉葱使用 ・植物油使用
たけのこ	・年度を明記すること ・放射性物質検査済のもの
トマト	・国産のもの ・角切りのもの

## 7 果実類

### (1) 生鮮果物、冷凍果物

#### 基本事項

- ・ 国産のもので、新鮮なもの
- ・ 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、異品種が混入していないこと
- ・ 外傷、腐敗、病害虫が混入していないこと

品 名	規 格
アップルシャーベット フローズンラフランス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産原料でシロップ漬けにしたもの</li> <li>・ 乳、卵不使用のもの</li> <li>・ ステビア不使用のもの</li> </ul>
カットフルーツ 冷凍みかん 冷凍レモン果汁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業工程表、細菌検査証を添付すること</li> </ul>

### (2) 缶詰

#### 基本事項

- ・ 全糖のもの
- ・ 膨張缶や変形、着圧不良がないこと
- ・ 缶内部の塗装が溶け出していないこと
- ・ 乳、卵不使用のもの

品 名	規 格
うんしゅうみかん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 種子、皮、すじ、その他雑物が混入していないこと</li> </ul>
ニューピオーネ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 種無しのもの</li> </ul>
パインアップル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 沖縄産</li> <li>・ チビット又はピースのもの</li> </ul>
桃（白・黄）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 角切りのもの</li> </ul>
りんご	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ピース又は角切りのもの</li> </ul>

### (2) その他加工品

品 名	規 格
オレンジピューレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 残留農薬検査済みのもの</li> </ul>
ジャム類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 単一果実を原料としたもの</li> </ul>
すりおろしりんご	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産原料使用</li> <li>・ 砂糖不使用のもの</li> <li>・ 添加物の少ないもの</li> </ul>

梅肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産原料使用</li> <li>・ 無添加のもの</li> <li>・ ペーストのもの</li> <li>・ 塩分の低いもの</li> <li>・ 細菌証明書を添付すること</li> </ul>
干しぶどう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 産地証明書を添付すること</li> <li>・ 残留農薬検査済みのもの</li> </ul>
みかんジュース りんごジュース 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産原料使用</li> </ul>
ゆず果汁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産原料使用</li> </ul>

## 8 きのこと類

### 基本事項

- ・ 国産のもの
- ・ 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、異品種が混入していないこと
- ・ 無漂白で、鮮度が良好なもの
- ・ 病害虫、腐敗、傷のないもの
- ・ 切り方など詳細は、別途指定する

### (1) 生鮮きのこ

#### ○主なきのこの種類

えのきたけ、えりんぎ、しいたけ、しめじ、まいたけ、マッシュルーム 等

### (2) 乾燥きのこ

品 名	規 格
干しいたけ	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 菌床栽培のもの</li><li>・ 大きすぎないもの</li><li>・ 酸化防止剤不使用のもの</li><li>・ 放射性物質検査済のもの</li></ul>



## 9 藻類

### 基本事項

- ・ 国産原料のもの
- ・ 無着色のもの
- ・ 乾燥のものは、乾燥良好なもの
- ・ 固有の色、つや、香味があり、変色、変質のないもの
- ・ コンタミ及び混入物の可能性がある場合は、記載すること

#### (1) 乾燥藻類

品名	規格
青さ粉	・ 緑色の鮮やかなもの
のり	・ 千葉県産または国産のり使用 ・ 作業工程表、細菌検査証を添付すること ・ 大きさ、味の有無など詳細は、別途指定する
昆布	・ 酸味のないもの ・ 形など詳細は、別途指定する
ひじき	・ 芽ひじき使用 ・ 合成着色料無添加のもの ・ 作業工程表を添付すること
海草	・ 寒天の入らないもの
わかめ	・ 均等にカットしたもの
めかぶ	・ 食塩無添加のもの ・ 放射能検査済のもの

#### (2) 冷凍藻類

### 基本事項

- ・ パッケージを添付すること
- ・ コンタミ及び混入物の可能性がある場合は、記載すること

品名	規格
もずく	・ 塩抜きしたもの ・ 金属探知器とエックス線による異物検査証明書を添付すること
わかめ	・ 均等にカットしたもの ・ 放射能検査済のもの

## 10 魚介類

### 基本事項

- ・ 異味、異臭のないもの
- ・ 身割れ、損傷、変形、乾燥、油焼けしていないもの

#### (1) 冷凍魚介類

### 基本事項

- ・ 鮮度が良好で、肉質は色沢で適度な弾力があり、ドリップの少ないもの
- ・ -15度以下で納品すること
- ・ 切り身が均一で、分離した状態で、冷凍してあるもの

使用形態	規 格
フィレ	大きさなど詳細は、別途指定する
切り身	
角切り	
澱粉付	
その他	

### ○主な魚の種類

いなだ、いわし、かつお、かれい、きびなご、さけ、さば、さめ、さわら、さんま、ししゃも、じゃこ、しらす、シルバー、すずき、たら、ニギス、にしん、はたはた、ホキ、ぶり、まあじ、ワカサギ 等

#### (2) イカ・エビ

品 名	使用形態	規 格
いか	切り身	・ 大きさなど詳細は、別途指定する ・ 両目すじ目入りのもの
	短冊	
えび	むき身	・ リン酸塩無添加のもの

#### (3) 練り製品・その他加工品

### 基本事項

- ・ 弾力があり、薄く切っても折れないもの
- ・ 粘りが無いもの
- ・ 冷凍品は-15度以下、冷蔵品は10度以下で納品すること
- ・ 乳、卵不使用のもの
- ・ 保存料等無添加のもの

品 名	規 格
焼き竹輪	・ 減塩のもの ・ 切り方など詳細は、別途指定する
さつま揚げ	・ 角型のもの

<p>かまぼこ なると巻き 豆竹輪 はんぺん 揚げボール 魚めん</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 無添加のもの</li><li>・ オキアミが含まれていないもの</li></ul>
--	---

## 11 肉 類

### 基本事項

- ・ 国産のもの
- ・ 鮮度が良好で、肉質は色沢で適度な弾力があり、ドロップの少ないもの
- ・ 異味、異臭、異色のないもの
- ・ 処理のきれいなもの
- ・ と畜場法による検査に合格したもの
- ・ 10度以下で納品すること
- ・ 産地証明書を添付すること
- ・ その他詳細は、別途指定する

#### (1) 豚肉

使用部位	使用形態
肩ロース・ロース	切り身
もも	小間
	千切り
	ひき肉
レバー	角切り

#### (2) 鶏肉

使用部位	使用形態
むね・もも	切り身
	小間
	ひき肉
	細切り

使用部位	規 格
砂肝	・ 筋なしのもの

#### (3) 牛肉

使用部位	使用形態
もも	小間

#### (4) ハム・ベーコン・ソーセージ等加工品

### 基本事項

- ・ 国産原料使用のもの
- ・ 着色料、発色剤不使用のもの
- ・ 乳、卵不使用のもの
- ・ 切り方、大きさなど詳細は、別途指定する

## 12 卵 類

### 基本事項

- ・ 国産のもの

品 名	規 格
うずら卵	<ul style="list-style-type: none"><li>・ PH調整剤不使用のもの</li><li>・ 殻が混入していないこと</li></ul>
凍結殺菌液卵	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 殺菌されているもの</li><li>・ 食品添加物無しのもの</li><li>・ 冷凍状態が良好なもの</li></ul>

### 13 乳 類

#### 基本事項

- ・ 異味、異臭のないもの
- ・ 納品まで冷蔵保存すること

品 名	規 格
牛乳	・ 生乳100%のもの
生クリーム	・ 動物性脂肪100%のもの
ヨーグルト	・ 詳細は、別途指定する
エダムチーズ シュレッドチーズ 等	・ 特有の風味があるもの ・ カビがないもの

14 油脂類

品 名	規 格
オリーブオイル	・ エキストラバージンオリーブ油使用
ごま油	・ J A S規格に適合したもの ・ 純正のもの
油	・ 菜種油使用 ・ 白絞油使用 ・ 非遺伝子組換証明書を添付すること
バター	・ 合成着色料、酸化防止剤不使用のもの ・ 有塩のもの

## 15 菓子類

### 基本事項

- ・ 乾燥品は、乾燥良好なもの
- ・ 冷凍、冷蔵品は、適切な温度や状態で納品すること
- ・ 詳細は、別途指定する



## 16 し好飲料類

### 基本事項

- ・ 酒類については、香りがよく、濁りや浮遊物、沈殿物のないもの

品 名	規 格
抹茶	・ 国産のもの ・ 粉末のもの
ココア	・ ココアバター２０％前後のもの

17 調味料および香辛料類

品名	規格
ウスターソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産野菜使用</li> <li>・化学調味料、着色料、甘味料不使用のもの</li> <li>・アレルギーなしのもの</li> </ul>
中濃ソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産野菜使用</li> <li>・化学調味料、着色料、甘味料不使用のもの</li> <li>・アレルギーなしのもの</li> </ul>
豆板醤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳、卵、小麦不使用のもの</li> </ul>
こいくちしょうゆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非遺伝子組み換え大豆を使用すること</li> </ul>
天塩	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異味、異臭のないもの</li> </ul>
穀物酢	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本醸造</li> <li>・JAS規格に適合したもの</li> <li>・小麦不使用のもの</li> </ul>
チキンブイヨン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産鶏骨使用</li> <li>・濃縮タイプのもの</li> <li>・乳、卵不使用のもの</li> <li>・調味料はローリエのみ使用のもの</li> <li>・玉葱、セロリ、人参使用のもの</li> </ul>
とりがらスープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産肉付き鶏骨使用</li> <li>・高濃縮タイプのもの</li> <li>・無添加のもの</li> <li>・乳、卵不使用のもの</li> <li>・酵母エキス不使用のもの</li> </ul>
だしパック	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産鰹節使用</li> <li>・調味料不使用のもの</li> <li>・乳、卵、小麦不使用のもの</li> </ul>
オイスターソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産かきエキス使用</li> </ul>
トマトピューレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産トマト使用</li> <li>・アレルギーなしのもの</li> </ul>
トマトケチャップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産トマト使用</li> <li>・アレルギーなしのもの</li> </ul>
デミグラスソース (小麦あり)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛由来原材料不使用のもの</li> <li>・乳、卵不使用のもの</li> </ul>
マヨネーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グルタミン酸ナトリウム無添加のもの</li> <li>・増粘多糖類不使用のもの</li> <li>・乳、不使用のもの</li> </ul>
白味噌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産大豆使用</li> </ul>
赤味噌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産大豆使用</li> </ul>

ハヤシルウ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産小麦粉使用</li> <li>・化学調味料等無添加のもの</li> <li>・落花生、乳、卵不使用のもの</li> </ul>
洋辛子粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粉末のもの</li> </ul>
カレー粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・着色料の使用していないもの</li> </ul>
カレールウ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・化学調味料等無添加のもの</li> <li>・特定原材料アレルギーなしのもの</li> </ul>
チリパウダー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳、卵不使用のもの</li> </ul>
一味唐辛子粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産のもの</li> <li>・産地を明記すること</li> <li>・唐辛子のみのもの</li> </ul>
ローレル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パウダー状のもの</li> </ul>
ホワイトルウ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産のもの</li> <li>・化学調味料等無添加のもの</li> <li>・特定原材料アレルギーなしのもの</li> </ul>
コチュジャン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳、卵、落花生不使用のもの</li> </ul>
黒酢	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産のもの</li> <li>・純米のもの</li> <li>・添加物の少ないもの</li> </ul>
にんにくおろし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国産のもの</li> <li>・添加物の少ないもの</li> <li>・金属探知機検査済のもの</li> <li>・細菌検査済みのもの</li> </ul>
ハーブシーズニング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オニオン、ガーリック、バジル、パセリ入りのもの</li> <li>・乳、卵不使用のもの</li> </ul>
八丁味噌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非遺伝子組み換え大豆を使用したもの</li> </ul>

## 18 その他小袋製品類

### 基本事項

- ・ 添加物の少ないもの
- ・ 乳、卵不使用のもの
- ・ 個包装のもの
- ・ 袋に切り込み等があり、開封しやすいもの

品 名	規 格
味付小魚	・ 国産かたくちいわし使用 ・ ゴマなしのもの
大豆入り小魚	・ 国産大豆使用 ・ 国産かたくちいわし使用
ソース	JAS適合
ケチャップ	JAS適合

## ■補足（本基準書の関係法令と内容）

### 1. 学校給食法

学校給食の意義・目標、経費、学校における食育の推進等にかかわる事項や学校給食衛生管理基準を定めることが記されています。

#### (1) 学校給食衛生管理基準

学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理、その他学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準が定められています。

食品納入事業者の選定、食品の選定等についても記載され、生鮮食品は原則として当日納品することとされています。

### 2. 食品衛生法

食中毒など飲食に起因する衛生上の危害を防止し、食品の安全性を確保するために制定された法律です。

(1) 食品添加物については、その安全性に対して食品安全委員会による評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って、成分の基準を定めた上で使用を認めています。また、使用が認められた場合、国民一人当たりの摂取量を調査するなど、安全の確保に努めています。

本基準書では、一定の食品において不要と考えた食品添加物について、それらの食品添加物を使用していないものと指定しています。

(2) 遺伝子組み換え食品について、安全審査を受けていないものの輸入・販売等が禁止されています。

(3) 農薬などが基準値を超えて残留する食品、また基準が設定されていない農薬が一定以上含まれる食品の販売・輸入を禁止しています。

本基準書において、外国産の食品は残留農薬検査証などの提出を求めています。

### 3. 食品表示法(食品表示基準)

食品に関する表示について適正を確保し、消費者の健康や需要に即した食品の生産を推進するために制定された法律です。

#### (1) 食品添加物の表示方法

原則、物質名で表示されますが、用途名で表示されるもの、複数で同様のはたらきをもたらす複数の食品添加物は一括名で表示されるものなどがあります。

#### (2) 加工食品のアレルギー表示

容器包装された加工食品で原材料として使用している場合、表示が義務づけられているアレルギー物質は、卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そばの7品目です。これを特定原材料といいます。

その他に、アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチンの21品目については、特定原材料に準ずるものとして、できるだけ表示することが推奨されています。

本基準書において、特定原材料なしのものと指定している食品もあります。

#### (3) 遺伝子組み換え食品の表示制度

遺伝子組み換え食品を使用している・していない旨の表示に関して規定しています。

なお、これまでは大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品については、生産・流通・加工の各段階において、遺伝子組み換え作物・食品の意図せざる混入を5%以下に抑えているものに「遺伝子組み換えでない」等の表示が可能でした。

しかし、令和5年4月の表示制度の変更により、「遺伝子組み換えでない」等の表示は遺伝子組み換えの混入がないと認められたものに限り可能で、従来の5%以下に抑えているものは「適切に生産流通管理された」旨の表示に変更が必要となります。

※日本国内における遺伝子組み換え作物の商業栽培は「青いバラ（観賞用）」のみで、食用の作物は栽培されていません。

本基準書において、大豆製品は原料の大豆が国内産でない場合、非遺伝子組み換えでないもの、適切に流通管理したものとしています。

#### 4. 食品中の放射性物質に関する基準値の設定

原子力安全委員会、食品安全委員会等での議論をふまえ、設定された食品中の放射性物質に関する基準値で、飲料水…10ベクレル/kg、牛乳…50ベクレル/kg、一般食品…100ベクレル/kgとなっています。

本基準書では、過去全国において基準値を上回ったことが多い食品について放射性物質検査結果の提出をもとめています。

#### 5. JAS規格制度

日本農林規格等に関する法律（JAS法）に基づくJAS制度は、食品・農林水産品やこれらの取り扱いの方法などについての規格を国が制定するとともに、その規格を満たすことを証するマーク（JASマーク）を当該食品等に表示できる制度です。