

別表第 2

食 品 規 格 表

(令和 7 年度)

宗 像 市 立 学 校

宗像市教育委員会

本食品規格表は、宗像市立学校に納入する学校給食用物資に適用する。

全体共通事項

1. 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の規制に適合すること
2. 国内産原料又は国内生産のものを優先すること
※国産品が仕入れできない場合は、各施設の担当者へその旨を予め連絡し、指示を受けること
3. 遺伝子組み換え食品の使用を極力抑えたものとする
4. 農薬や食品添加物の使用を極力抑えたものとする
5. 包装資材は、清潔かつ衛生的なものを使用すること
6. 納品に際しては、次のとおりとする
 - (ア) 変質や折れ、避け等の破損がないもの
 - (イ) 損傷、腐敗、カビ、病虫害等のない鮮度がいいもの
 - (ウ) 異物混入がなく、異臭がないもの
 - (エ) 保管・納品温度が適正であること
 - (オ) 極端に不揃いまたは規格外については交換扱いとする
 - (カ) 価格の著しい高騰などがある場合は、そのまま仕入れ・納品せず、各施設の担当者へその旨を予め連絡し、指示を受けること

芋 類

品 名	規 格
こんにゃく	・異味、異臭がなく、異物が混入していないもの ・固くて弾力があり、なめらかなもの

芋類一般事項	1. 宗像市産を優先し、宗像地区産、福岡県産、国内産の順とする 2. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入がないもの 3. 未熟・過熟でなく、鮮度の良好なもの 4. 土を除いたもの
品 名	規 格
さつまいも	・病虫害がなく、傷、腐敗、発芽等が認められないもの ・表面につやと張りがあり、皮に傷がなくデコボコしていないもの ・両端が傷んでいないもの
さといも	・完熟したもので病虫害がなく、傷、腐敗、発芽等が認められないもの ・粒が揃ったもので、皮の乾燥やひび割れがないもの ・芋が緑色になっていないもの ・皮剥き指定がある場合は、漂白をしていないもの ・洗ったもの
じゃがいも	・病虫害がなく、傷、腐敗、発芽等が認められないもの ・完熟しており、ふっくらと丸みがあって、皮にしわや傷がないもの ・皮の色が緑色になっていないもの ・L～2 Lとする ・品種は料理によって指定する

豆 類

品 名	規 格
小豆、いんげん豆、大豆、黒豆等の豆	・つやがよく粒の揃ったもの ・粒の表面に黒い斑点やカビがみられないもの ・異物の混入がなく、乾燥良好で異臭等のないもの ・国産のもの

豆 製 品

品 名	規 格
豆腐、焼豆腐	・異味、異臭がなく食味のよいもの ・異物の混入なく、硬さが均一で型崩れのないもの ・適温で冷蔵保管されたもの ・原材料は産地を考慮し、遺伝子組換え食品を使用しないこと
厚揚げ	・異味、異臭がなく揚げ過ぎていないもの ・硬くないもの ・良質な油で揚げたもの ・製造後時間経過が少なく、適温で冷蔵保管されたもの ・原材料は産地を考慮し、遺伝子組換え食品を使用しないこと
油揚げ	・異味、異臭がなく揚げ過ぎていないもの ・良質な油で揚げたもの ・製造後時間経過が少なく、適温で冷蔵保管されたもの ・原材料は産地を考慮し、遺伝子組換え食品を使用しないこと

野 菜 類

野菜類一般事項	1. 宗像市産を優先し、宗像地区産、福岡県産、国内産の順とする 2. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入がないもの 3. 未熟・過熟でなく、鮮度の良好なもの 4. 葉物野菜は、外葉を剥いで納品すること
品 名	規 格
かぶ	・形は豊円で、光沢のあるもの ・根が裂けていないもの
かぼちゃ	・果肉が厚く、黄色で、表皮のところまで均一な色回りであるもの ・完熟したもの
キャベツ	・抱合完全で病虫害がないもの ・外葉が緑色で固く閉まったもの ・L～2Lサイズ
きゅうり	・形が揃い、成熟しきっていないもの ・病虫害のないもの
ごぼう	・葉や茎、ひげ根を除いたもの ・身や皮に傷がないもの ・根の先まで肉付きのよいもの ・表面がみずみずしいもの ※土を落として洗って納品すること
しょうが	・肉質が柔軟で、病虫害や腐敗のないもの ・土と葉を落としたもの
セロリー	・茎が太く長いもの ・株割れしていないもの

品 名	規 格
大根	・皮に傷や汚れがなく、なめらかなもの
ゆでたけのこ	・異臭がないもの ・茹でた後、冷蔵保存しているもの ・腐敗のないもの ・異物のないもの
玉葱	・発芽していないもので、外葉がよく乾燥し光沢のあるもの ・腐敗、病虫害がなく、身が締まって重いもの ・L～2 Lサイズ
トマト	・光沢があり、傷がないもの ・色が鮮やかで硬く締まり、丸みのあるもの
ミニトマト	・光沢があり、傷がないもの ・色が鮮やかで硬く締まり、丸みのあるもの ・へたの部分が新鮮なもの ・料理によってサイズの指定あり
なす	・皮が張り、しわのないもの ・傷がなく、艶のあるもの ・へたの下がくっきり白いもの
にら	・葉色は鮮緑で、濃く、葉幅が広く、葉先まで素直に伸びているもの ・葉柄の元が柔らかく、香りがあるもの
人参	・頭部に近い肌が緑色をしていないもの ・葉やひげを除き水洗いしたもの ・皮部に傷がないもの ・芯まで赤色が多く肉質の柔らかいもの ・L～2 Lとする
葱	・枯葉、病虫害、腐敗のないもの ・きれいに伸びて、色鮮やかなもの
白菜	・抱合完全で、病虫害、枯葉のないもの ・葉先まできれいな薄緑色のもの ・1玉2 kg 位のもの
ピーマン類	・切り口が新しく、皮につやがあり、張りのあるもの ・形がよく、色が鮮やかなもの
ブロッコリー	・色鮮やかなもの ・つぼみが小さく締まっているもの ・病虫害、腐敗のないもの ・黄色く変色していないもの
ほうれん草	・色鮮やかで、葉先がピンとしたもの ・葉が大きく厚みのあるもの ・茎が太すぎないもの ・枯葉、病虫害、腐敗のないもの
もやし	・白くてみずみずしいもの ・折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの
レタス	・葉が大きく柔らかで、固く結球したもの ・枯葉、病虫害、腐敗のないもの

果 実 類

品 名	規 格
いちご	・果実の赤い色が均一に着色して「へた」の近くまで赤く色づいているもの ・「へた」がピンとたっており、「へた」の緑が鮮やかなもの ・果実が新鮮ではりとつやがあるもの ・種がはっきりしていて揃っているもの ・傷、病虫害、腐敗のないもの
かき	・新鮮で表面に傷がなく、固く色つやのよいもの ・病虫害がなく、風味のよいもの ・へたが十文字にはっきりしているもの
みかん	・手に持って重量感のあるもの ・果皮は薄くて、果実と果皮の密着したもの ・L、M サイズとする
いよかん、 ネーブル、 八朔等の柑橘類	・手に持って重量感のあるもの ・表面に傷がなく、はりとつやがあり新鮮なもの ・傷、病虫害、腐敗、かびのないもの
レモン	・皮が薄く滑らかなもの。表面に傷のないもの ・手にもって重量感があり、果汁の多いもの
キウイフルーツ	・新鮮で表面にはりとつやがあるもの ・変形しておらず、形のよい楕円形のもの ・傷、病虫害、腐敗のないもの
すいか	・手に持って重量感のあるもの ・傷、病虫害、腐敗のないもの
なし	・傷がなく、はりがあって新鮮なもの ・手に持って重量感のあるもの ・傷、病虫害、腐敗のないもの
バナナ	・適度に熟しており、傷、腐敗のないもの ・房が揃って色つやのよいもの
ぶどう	・房全体の粒が揃っているもの ・房全体が平均して色づいたもの ・果紛（ブルーム）のついたもの ・軸が緑色のもの
メロン	・手に持って重量感のあるもの ・傷、病虫害、腐敗のないもの
りんご	・変形、奇形がなく、色は平均的に全面に着色し、適熟のもの ・手にもって重量感があり、果面にしなびかないもの ・甘味が多く、十分汁気のあるもの

きのこ類

きのこ類 一般事項	1. 国産のもの 2. 外観は品種固有の色と形状を有したもの 3. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの 4. 無漂白で鮮度が良好なもの 5. 病虫害、腐敗、傷、又は空洞のないもの
品 名	規 格
きくらげ	・異物の混入がなく、乾燥良好なもの
干し椎茸	・異物の混入がないもの ・表面が黄褐色、ひだは黄白色で、乾燥良好なもの

藻 類

藻類一般事項	1. 無着色のもの 2. 乾燥のものは、乾燥が良好なもの 3. それぞれ固有の色、つや、香味があり、変色、変質のないもの
品 名	規 格
ひじき	・異物の混入がなく、乾燥良好なもの ・崩れないもの
塩蔵わかめ、 茎わかめ	・肉質が良好で弾力があり、濃い緑色のもの

魚 介 類

品 名	規 格
冷凍魚介類	・鮮度が良好で光沢があるもの ・切身は、大きさと厚さが均一で、身崩れがないこと ・ドリップ（汁）や過剰の霜がないもの ・生産水域又は原産地が確認できるもの
煮干し	・上乾で油やけしていないもの ・国産のもの
しらす干し	・異物の混入がなく、乾燥良好なもの
かつお節	・上乾で、乾燥良好なもの

練 り 製 品

品 名	規 格
かまぼこ	・自然な光沢のあるもの ・弾力が適度に強く、ふっくらとした柔らかさと粘りを持つもの ・魚の味が生き、調味料と調和がとれたもの ・種類は料理によって指定する
ちくわ	・適度な弾力があり、異臭のしないもの ・無添加とする
さつま揚げ、 天ぷら	・製品の表面の油切れの良いもの

肉 類

品 名	規 格
牛肉	・肉はきめ細かく、締まりがあるもの ・肉および脂肪の光沢、質のよいもの ・脂身の巾は 4mm 以下のもの ・料理によって部位を指定する
牛ミンチ	・もも肉を 2 回ミンチにかける
豚肉	・肉はきめ細かく、締まりがあるもの ・肉および脂肪の光沢、質のよいもの ・脂身の巾は 4mm 以下のもの ・料理によって部位を指定する
豚ミンチ	・もも肉を 1 回ミンチにかける
鶏肉	・にぶい光沢があり、触ると固いもの ・毛穴が高く盛り上がり、皮にべたつきのないもの ・料理によって部位を指定する
鶏ミンチ	・上記規格のものをミンチにかける
加工食肉製品 (ハム、ベーコン等)	・JAS 規格に準ずるもの、又はそれ以上のもの

卵 類

品 名	規 格
鶏卵	・ヒビがなく、糞尿が付着していないもの ・洗浄・消毒されたもの

調 味 料 類

調味料類一般事項	1. カビ、異物等のないもの
品 名	規 格
酒、みりん、ワイン	・容量は料理によって指定する
ソース	・JAS 規格のもの
しょうゆ	・JAS 規格の上級、又はそれ同等以上の品質もので本醸造のもの ・遺伝子組換え食品を使用していないもの
食酢類	・醸造酢とする ・種類は料理によって指定する
みそ	・色調は濃淡の区別がないもの ・異臭がなく、発酵のよい香りのあるもの ・異味がなく、うま味のあるもの ・遺伝子組換え食品を使用していないもの