

学校給食用物資納品条件表

冷凍食品		製造後期間	納品温度	備考	
加工品	ハンバーグ、コロッケ等	賞味期限内	-15℃ 以下	包装のしっかりしたもの 輸入品国産品も同様 新鮮で異味異臭のないもの	
卵類	液卵				
野菜類	ほうれん草、グリーンピース等				
きのこ類	きのこ				
肉類	豚、鶏、牛				
魚介類	魚切身、イカ等				
練製品	さつまあげ、ちくわ、なると				
豆類	豆腐とその加工品、豆類				
果汁類	ゼリー類				
果実類	りんご、パイン等				
生鮮食品		製造後期間	納品温度	備考	
肉類	豚、鶏、牛	前日カットのもの	10℃ 以下	新鮮で異味異臭のないもの ※産地証明を提出	
肉加工品	ハム類	賞味期限内	10℃ 以下	ラベルをつけて納品	
	ウインナーソーセージ				
	フランクフルト				
	ベーコン				
豆類	豆腐とその加工品	前日の午後製造品	冷蔵	新鮮で異味異臭のないもの	
	豆乳	賞味期限内			
	納豆				
練製品	かまぼこ、なると等	賞味期限内	10℃ 以下		
乳類	牛乳、発酵乳		賞味期限内		10℃ 以下
	生クリーム				15℃ 以下
	ヨーグルト、プリン				-15℃ 以下
	チーズ				常温
	アイスクリーム				10℃ 以下
	スキムミルク				10℃ 前後
きのこ類	しめじ		3日以内		10℃ 以下
野菜・果物類	野菜、果物				
いも類	コンニャク、白滝		賞味期限内		10℃ 以下
漬物類	沢庵、梅干等				
小麦粉製品	蒸し中華メン	2日以内	10℃ 以下		
果汁類	ジュース、ゼリー類(生)	賞味期限内			

学校給食用物資納品条件表

乾燥食品		製造後期間	納品温度	備考
小麦粉製品	スパゲティ、マカロニ	賞味期限内	常温	乾燥良好なもの
種実類	ごま和えの素			
	すりごま			
	いりごま			
魚介類	かつお節、さくらえび			
藻類	のり、ふりかけ、わかめ			
	こんぶ、ひじき等			
野菜 きのこ類	切干し大根、しいたけ等			
缶詰食品		製造後期間	納品温度	備考
果実類	みかん、桃、パイン等	賞味期限内	常温	さび・変形のないもの
調味食品		製造後期間	納品温度	備考
バター マーガリン	バター、マーガリン等	賞味期限内	10℃ 以下	包装のしっかりしたもの
味噌類	赤味噌		10℃ 以下	
	白味噌			
ジャム類	イチゴ、チョコレート等		常温	
粉末及び顆粒 状	さとう、塩			
	小麦粉、澱粉 加工製品等			
缶詰類	植物油		さび・変形のないもの	
ポリ容器類	しょう油（パック入り含）	賞味期限内	常温	包装のしっかりしたもの
	ごま油			
	酒、ワイン等			
	みりん			
	酢			
	マーボ豆腐の素等			
	中濃ソース			
	マヨネーズ、ケチャップ			
ドレッシング				

- ※ 賞味期限・消費期限は、使用日を基準として数え、日付けは統一した物を納品すること。
 ※ 中国産不可(主原料)