

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	－ 1 5℃ 以下	包装がしっかりしたもの 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、 なんと				
豆類	豆腐とその加工品、 豆類				
果汁類	ゼリー類				
乳類	アイスクリーム				
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	1 0℃ 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	1 0℃ 以下	ラベルをつけて納品	
	ウイナーソーセージ				
	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、 なんと等	賞味期限内	1 0℃ 以下		
乳類	牛乳、 発酵乳		1 0℃ 以下		
	生クリーム				
	ヨーグルト、 プリン				1 5℃ 以下
	チーズ				常温
	スキムミルク				1 0℃ 以下
きのこ類	しめじ		1 0℃ 前後		
野菜・果物類	野菜、 果物	賞味期限内	1 0℃ 以下		
いも類	コンニャク、 白滝				
漬物類	沢庵、 梅干等				
果汁類	ジュース、 ゼリー類（生）				
小麦粉製品	蒸し中華メン				

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	1 0℃ 以下	包装がしっかりしたもの
味噌類	赤味噌		1 0℃ 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	包装がしっかりしたもの
	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)