

令和8・9年度
山口市学校給食食材納入仕様書

令和7年12月現在

目次

共通事項	3
1 穀類	5
2 いも類	5
3 砂糖及び甘味類	6
4 豆類	6
5 種実類	6
6 野菜類	7
7 果実類	10
8きのこ類	10
9 藻類	11
10 魚介類	11
11 肉類及び加工品	12
12 卵類	13
13 乳類	13
14 油脂類	13
15 調味料及び香辛料	14
16 冷凍食品、その他加工食品類	14

令和 8 ・ 9 年度山口市学校給食食材納入仕様書

- 山口市学校給食食材納入仕様書（以下「本書」という。）は、山口市立小中学校の学校給食調理施設（以下「学校給食調理施設」という。）に食材を納めようとする給食食材納入業者に適用する。
- 学校給食調理施設において使用する食材は、本書に記載されている規格事項に加え、見積書記載の規格に適合したものを原則とする。
- 本書に適合しない食材の納入があった場合、交換・返品を速やかに行うこととする。
また、納入の虚偽・重過失があった場合、取引を停止する場合がある。
- 産地・加工地についての確認、食品添加物の取扱については、十分配慮すること。

【納入食材における共通事項】

- 1 食材は一部を除き、国内産原料・国内生産を原則とする。ただし、学校給食調理施設からの指示がある場合は、この限りでない。農作物（野菜類・果実類）については地産地消を推進するため、価格だけでなく、山口市産・県内産などの産地を優先する場合がある。
- 2 納入の際は、検収担当者とともに賞味（消費）期限、産地、製造者及び住所、年月日表示又はロット番号等を確認すること。
- 3 その他
 - ・ 異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好・品質良好なものとすること。
 - ・ 損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないものとすること。
 - ・ 同一食品の産地・賞味（消費）期限は揃えること。賞味（消費）期限が複数になる場合は事前に学校給食調理施設に連絡すること。
 - ・ 遺伝子組換え食品を使用していないこと。

【衛生管理】

- 1 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- 2 物資納入の際、品温の管理を図ること。（※4 ページ参照）
 - （1）冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用することを原則とすること。また、冷蔵・冷凍車は、常に清潔・衛生的に管理を行うこと。
 - （2）冷蔵・冷凍車を使用しない場合は、冷蔵・冷凍された状態で納品すること。
- 3 配送者の衛生管理には十分配慮し、特に納品時は、毛髪を帽子等で覆い マスクを着用したうえで、清潔な服装で行うこと。

※発注後、学校行事等で発注量の変更や納入中止になる場合がありますので、御了承願います。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚介調理品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので包装容器に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

※学校給食衛生管理基準

◎検収で温度を測定する食材については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に準じた温度管理を行うこと。（保管、流通含む）

1 穀類（米、小麦、加工品）

品名	規格及び注意事項
精白米 米飯	①山口県産 ②残留農薬検査、重金属検査を行っていることが望ましい。 ③精白米は、割れ、ひび等のないもの ④米飯は、煮崩れたものがないもの
小麦粉（薄力粉）	①国内加工品 ②無漂白でカビ・異物混入のないもの
パン粉	①国内加工品 ②乾燥良好でカビ・異物混入のないもの
うどん	国内産小麦で無漂白
マカロニ スパゲッティー	①デュラム小麦のセモリナ粉１００％ ②乾燥良好、淡黄色で半透明なもの

2 いも類（いも、でん粉、加工品）

*規格は、各学校給食調理施設の
発注内容に対応すること。

品名	注意事項
じゃがいも	①放射線照射、発芽防止剤等不使用 ②発芽・緑色や変色部、日焼け、空洞のないもの ③著しい変形、傷のないもの ④品種を揃え、大きさを区分して納品する ⑤土をできるだけ落として納品する
さつまいも	①肉質が固く発色、着色処理していないもの ②表皮の黒い変色、著しい変形、日焼け、冠水のないもの ③土はできるだけ落として納品する
さといも	①肉質が固いもの ②日焼け、変色のないもの ③大きさを区分して納品する ④土を落とし、毛をよく取り除いて納品する
こんにゃく類	①原料を確認できるもの ②弾力性に富み、こしがあること
でん粉	①国内産じゃがいも原料 ②酸化防止剤不使用
はるさめ	長さ・形状が均一であり、折れがないもの
カットさといも	①大きさの揃っているもの ②肉質が固いもの ③異臭のしないもの

3 砂糖及び甘味類

品名	規格及び注意事項
上白糖、三温糖 グラニュー糖	塊や異物・不要物の認められないもの
ジャム類	合成着色料、保存料不使用

4 豆類

品名	規格及び注意事項
納豆	①国産大豆使用 ②保存温度10℃以下
きな粉	無着色で保存料不使用
おから	①国内産または非遺伝子組換えのもの ②保存温度10℃以下
豆腐 焼き豆腐	①腐敗・変質のないもの ②防腐剤不使用 ③製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品すること ④異物になる可能性が高いものは極力使用しないこと（金たわし等） ⑤保存温度10℃以下
油揚げ 生揚げ がんもどき	①腐敗・変質のないもの ②豆腐の規格に準拠するもの ③鮮度が良い良質な植物油で揚げていること
味噌（赤・白）	①国内産または非遺伝子組換えのもの ②化学調味料、着色料、防腐剤等不使用
高野豆腐	①国内産または非遺伝子組換えのもの ②きめが細かく、変形、変色のないもの

5 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	①国内加工品 ②無漂白・無着色 ③酸化のないもの
ナッツ類	①原産国明記 ②酸化並びに劣化のないもの

6 野菜類

- (1) 一部を除き、国産を原則とする。
- (2) 大きさ、重量が均一であること
- (3) 鮮度良好で、病虫害、腐敗、傷がないこと
- (4) 落ち葉等、異物が混入していないこと
- (5) 泥が付いていないこと（指示がある場合にはこの限りでない）
- (6) 「す」がないこと

なお、規格については、各学校給食調理施設の発注内容に対応すること。

品名	注意事項
大根	①葉付きでないこと（ただし、指示があった場合はこの限りではない） ②ひげ根の少ないもの ③皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの ④二股や割れがないこと ⑤とう立ちしていないこと
人参	①茎の付け根が黒ずんでいないもの ②皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ③大きさを区別して納品すること
ごぼう	①ひげ根が少ないもの ②洗いごぼうの場合は、無漂白であること ③とう立ちしていないこと
れんこん	①水洗いされていて碎け、節がないこと ②無漂白 ③皮が黒ずんでいないこと
かぶ	①つやがあり、固く締まっているもの ②ひび割れや裂けのないもの
ヤーコン	変色、傷、腐れのないもの
白菜	①結球が充分であること ②淡緑色で、枯葉、病虫害のないもの ③切り口が盛り上がっていないもの ④外葉は外すこと
キャベツ	①結球が充分であること ②芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの ③外葉は外すこと ④とう立ちしていないもの
レタス	①結球が充分であること ②緩やかに巻いてみずみずしいもの ③変色、枯れ葉のないもの

ほうれん草	①葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの ②伸びすぎたり、茎が太すぎないもの ③変色、枯れ葉のないもの
小松菜	①葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの ②葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの ③茎が太すぎないもの
チンゲン菜	①葉肉が厚く柔らかいこと ②変色、枯れ葉のないもの
春菊	①色鮮やかで、葉の先までしっかりしているもの ②葉が細くて短く、張りのあるもの ③変色、枯れ葉のないもの
菜の花	①つぼみ、葉、茎とも鮮やかな緑色をしたもの ②葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの
水菜	①柔らかく伸びすぎているもの ②茎が太すぎず、葉が枯れていないもの
にら	①葉がまっすぐにピンと伸びているもの ②葉が肉厚で軸が柔らかいもの ③葉のしおれがなく、枯れていないもの
長ねぎ	①変色していないもの ②根深ねぎで、白色部分が多いもの ③白い部分が固く締まり、乾燥していないもの
玉ねぎ	①芽や根の出ていないもの ②表面がよく乾燥し、身が固く締まっていること（新物は除く）
なす	①皮の色が濃く、表面に張り・つやのあるもの ②へたつき部と皮の境目が白くはっきりしているもの
きゅうり	①全体的に緑色が濃く、切り口が新しいもの ②いぼがとがっているもの ③なるべくまっすぐなもの ④尻すぼみ、尻太りは除く
にがうり	色つやが良く、変色、傷のないもの
ズッキーニ	色つやが良く、変色、傷のないもの
モロヘイヤ	緑色が濃く、切り口が新鮮なもの
トマト	①熟しているもの ②皮に張りつつやがあり、大傷がないもの
ピーマン パプリカ	①色むらがなく、肉厚で張りつつやがあるもの ②へたの切り口が新しいもの

にんにく	①表面が乾燥していて、つやがあり、固く締まったもの ②粒が揃っているもの ③カビのないもの ④発芽していないもの
しょうが	①カビやぬめりのないもの ②痛み、変色のないもの
セロリ	①茎が太く肉質が厚いこと ②根元まで白く、枯れ葉のないもの
パセリ	緑色が濃く、変色、枯れ葉のないもの
糸みつば	①みずみずしくて茎が白くしっかりしているもの ②葉の色、茎の部分が変色していないもの
せり	変色、枯れ葉のないもの
もやし	①無漂白のもの ②褐色がかっていたり、黒ずんでいないもの ③根に透明感があるもの
アスパラガス	①緑色が濃く、切り口が新鮮なもの ②皮が固く、筋っぽくないもの
さやいんげん	①みずみずしく肉厚で種子の部分が盛り上がっていないもの ②さやがしなびていないもの ③筋がないもの
さやえんどう	①薄い緑色で柔らかく、大きさが揃っているもの ②さやがしなびていないもの
ブロッコリー カリフラワー	①花蕾が固く締まりがあること ②茎が短く重みのあるもの ③変色していないこと
はなっこりー	①緑色が濃く、茎がしっかりしたもの ②切り口が新鮮なもの
かぼちゃ	緑色が濃くずっしりして重量感があるもの
とうもろこし	①つぶの不揃い、未熟、しなびていないもの ②先端まで実の入っているもの

《カット野菜、漬物等》

- ①内容が包装表面に表示してあること
- ②包装に破損、汚れがないこと
- ③洗浄済みであること
- ④カットの形状・皮の有無は見積書による

品名	規格及び注意事項
かぼちゃカット	黄色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼうカット	無漂白で異臭のないもの

れんこんカット	無漂白で異臭のないもの
切干大根	①乾燥良好、虫食い、カビのないもの ②無漂白
福神漬け	①無添加・無着色・低塩 ②殺菌処理済み

7 果実類

品名	規格及び注意事項
かんきつ類	①適度な酸味と甘みがあり、つやのあるもの ②ワックス不使用 ③色つやが良く、変色、傷のないもの ④大きさの揃ったもの
バナナ	①黒い変色なし ②熟度適正、甘味があること
ぶどう	色つやが良く、変色、傷のないもの
りんご	①色がよく、形揃っているもの ②皮に傷がないもの
かき	①色つやが良く、変色、傷のないもの ②大きさの揃ったもの
なし	①色つやが良く、変色、傷のないもの ②大きさの揃ったもの
いちご	①色つやが良く、変色、傷のないもの ②大きさの揃ったもの
パインアップル	香り良く、甘みのあるもの
メロン	特有の芳香があって、甘みのあるもの
キウイフルーツ	熟度適正であること

8 きのこと類

規格については、各学校給食調理施設の発注内容に対応すること。

品名	規格及び注意事項
えのきたけ	①かさが開きすぎていなく、厚く固いもの ②軸が変色していないもの ③張りがあり、軸がべたついていないもの
きくらげ	病虫害なく、戻して柔らかいもの

しいたけ	①かさが開きすぎていなく、肉厚なもの ②かさの割れ、変形、黒変は除く
干しいたけ	①乾燥良好で香りのよいもの ②かさの裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの
しめじひらたけ	①かさの色が濃く、軸が白く太く短いもの ②著しい変形・黒変していないもの ③かさ、軸がべたついていないもの
なめこ	①香味が良好で粘質のあるもの ②水分のにごりが少なく、かさや茎が軟化していないもの
エリンギ	軸が白くて太く、裏側のひだがくっきりと出ているもの
まいたけ	①かさの茶褐色が濃く乾いていて、つやのあるもの ②軸が白く弾力があるもの

9 藻類

品名	規格及び注意事項
青さ	①無着色 ②乾燥良好で変色、変質がないこと
焼のり	濃緑色でつやと香りが良く、すきむらがないこと
こんぶ	①乾燥良好で肉厚なもの ②香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの
ひじき	無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
わかめ	①保存料・着色料不使用 ②黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの

10 魚介類

- (1) 表面が油焼けして、黄みをおびていないもの
- (2) 大きな骨は除くこと
- (3) 切り身は一次加工地を明記すること

品名	規格及び注意事項
あじ	①背部は青黒色、腹部は銀白色であること ②全体的に身の締まりがよいこと
いわし	①鮮やかな斑点があること ②鱗がしっかりしていて張りがあること
かつお	身は赤色で、張りがしっかりしていること
さけ ます	①身の色つやが良く、脂がのっていること ②肉が締まって弾力があり、皮と身が離れていないこと

さば	①身と血合いの境界がはっきりしていること ②しまが鮮明で青みを帯び、つやがあること
さわら	身が締まってつやがあり、鮮やかな斑紋があること
さんま	身がよく締まり、背部が青黒いもの
ししゃも	①腹部が割れていないこと ②子持ちは卵がたっぷり入っていること
まだら	身に弾力があり、透き通るように白いもの
ぶり	血合いの部分が黒ずんでいないこと
わかさぎ	魚体の崩れがないこと
ほき メルルーサ	①身が締まっているもの ②みずみずしく透明感があること
いか	肉質が半透明で、つやがあること
たこ	無着色で弾力のあるもの
むきえび	①つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと ②発色剤・着色料・膨張剤未使用
ちりめんじゃこ	酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
桜えび	①乾燥良好 ②酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
ほたて	身が白く締まっていること
むきあさり	身がつやつやしていて身崩れがないこと
削り節	酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用厚けずり	特有の香りを有し、酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用煮干し	乾燥良好、かび・油焼けのないもの
だし用昆布	肉厚で香りが良く、緑褐色の鮮やかなもの
練り製品	①鮮度、保存状態とともに良好であること ②弾力性に富んでいること

11 肉類及び加工品

- (1) 切り身等の加工時間は納品時間前 2 4 時間以内とし、原則として加工後は冷凍しないこと
- (2) 切り身は厚さと形態を統一すること
- (3) 冷蔵機能を備えた設備またはそれに準じた状態で保管、運搬すること
- (4) 極力ドリップがないこと

品名	規格及び注意事項
豚肉	①肉質、鮮度がともに良好であること ②肉は淡い紅色で光沢があること ③脂 2：肉 8 の割合

鶏肉	羽と軟骨は確実に除去されていること
牛肉	①肉は赤褐色で光沢があること ②B S E検査を受けていること（４８か月超の場合） ③脂２：肉８の割合
加工品の 共通規格	①カット等の加工時間は、納品時間前２４時間以内とする ②製造後は衛生的な包装、温度管理、運搬を行うこと
ハム・ベーコン類	肉質が良いこと
ソーセージ類	①形態が良好で破損がないこと ②肉質が良く弾力性に富み、気孔がないこと

12 卵類

- （１）鶏卵・冷凍液卵は、冷凍・冷蔵機能を備えた設備またはそれに準じた状態で保管、運搬すること

品名	規格及び注意事項
鶏卵	①殻にひびが入っていないもの ②卵を割ったときに、黄身が盛り上がり、卵白が黄身をしっかりと包んでいるもの
うずら水煮	①割れ、変形、変色のないもの ②大きさが均一で、色の黒くないもの ③液の混濁がないもの

13 乳類

- （１）乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする。
（２）添加物を使用する場合は、すべて明記すること

品名	規格及び注意事項
牛乳・ 調理用牛乳	におい、色に異常がないもの
生クリーム	①純乳脂肪 ②生乳が１００％のもの
チーズ類	①独特の風味があり色沢が良いこと ②食品添加物の少ないもの
発酵乳・ヨーグル ト乳酸菌飲料	国内産原料であること

14 油脂類

品名	規格及び注意事項
大豆白絞油 サラダ油	①国内加工品 ②缶の場合、形状が良好なもの ③シリコーン無添加
ごま油	①国内加工品 ②酸化による劣化・変質がないこと
バター	色が均一で気孔やむらがなく、風味良好
マーガリン	純植物性で香りが良く、分離していないもの

15 調味料及び香辛料

品名	規格及び注意事項
醤油	国内産、または非遺伝子組換え大豆使用
みそ	国内産、または非遺伝子組換え大豆使用
酢	国内産原料で、にごりがなく、保存料を含まないこと
清酒・料理酒	①国内産原料 ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
本みりん・ みりん風調味料	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと
ワイン（赤・白）	①特有の香味があり、色沢が良好であること ②浮遊物、沈殿物等異物がないこと ③無添加
中濃ソース ウスターソース	①国内製造 ②香り・味の良いもの
ケチャップ トマトピューレ	①着色料・保存料不使用 ②色・香り・味が良いもの
マヨネーズ	香味及び乳化の状態が良好で、酸化・分離していないもの
食塩	①湿気や塊がなく、さらさらしているもの ②色沢良く、純白で光沢のあるもの
香辛料	微粉末で香味、乾燥良好であること

16 冷凍食品、その他加工食品類

- (1) 新鮮な材料を使用したもの
- (2) 異物混入がないこと
- (3) 形状が良好で、切損、つぶれ、その他の損傷のないもの
- (4) 色沢が良好で、変色がないこと
- (5) 塩分、香辛料等、調味が適切なもの
- (6) 衣に着色料を使用しないもの
- (7) 凍結状態がよく、はなれのよいもの
- (8) 再凍結のものが無く、霜の付着が少ないもの
- (9) 規格に適合して包装資材を使用し、包装状態が良好なもの
- (10) 期限表示、ロットナンバーは極力同じものを揃えること

品名	注意事項
冷凍さといも	①大きさの揃っているもの ②柔らかく、ねばりのあるもの
冷凍大豆	①国産大豆使用 ②添加物不使用 ③ブランチング状態が良く、バラ凍結のもの
冷凍豆腐	①ゼラチン不使用 ②口当たり滑らかで、バラ凍結のもの
冷凍油揚げ	揚げ方が一様で、破損・変形のないもの
冷凍アスパラガス	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍さやいんげん	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍 グリーンピース	①バラ凍結であること ②粒の大きさが揃い、変色していないもの
冷凍ホールコーン	①形が良く、砕け・割れ・つぶれがなくバラ凍結であること ②粒が固すぎず甘味が多いこと
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	つぼみが固く締まっており、砕けのないもの
冷凍小松菜	①葉の色が濃緑色で、葉の黄ばみがないもの ②茎があまり太くないもの
冷凍ほうれん草	①葉の色が濃緑色で、葉が枯れていないもの ②茎があまり太くないもの
冷凍えのきたけ 冷凍しめじ	①根元の菌床を切り落とし、根元がほぐされたもの ②バラ凍結であること
冷凍いか	肉質が半透明で、艶があること

冷凍たこ	無着色で弾力のあるもの
冷凍むきえび	①つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないもの ②発色剤・着色料・膨張剤未使用
冷凍液卵 (全卵)	①新鮮な鶏卵を原料としていること ②殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること
冷凍果物	①国内加工品 ②冷凍保管し、成型を保っていること ③内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの
肉調理品、ミックス調理品、魚介調理品、卵調理品、デザート等	①国内加工品 ②冷凍保管し、成型を保っていること ③化学調味料等を使用していないもの ④内容配合割合、材料の原産国が明らかなもの

問合せ

山口市教育委員会事務局

教育総務課 学校管理担当

電 話：０８３－９３４－２９４７

メール：k-somu@city.yamaguchi.lg.jp