

# 西東京市学校給食 食品購入安全基準

平成30年4月

西東京市教育委員会

分類番号	食 品 群
1	穀 類
2	芋 類
3	砂糖及び甘味類
4	油 脂 類
5	種 実 類
6	豆 ・ 豆 製 品 類
7	魚 介 類
8	肉類及び加工品類
9	卵 類
10	乳 類
11	野 菜 類
12	果 実 類
13	き の こ 類
14	藻 類
15	調味料及び香辛料類
16	そ の 他

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
1	穀類	1	うるち米
		2	もち米
		3	白玉団子
		4	小麦粉（薄力粉）
		5	小麦粉製品
		5-1	パン類
		5-2	ソフトパン粉
		5-3	生パン粉
		5-4	中華めん
		5-5	スパゲティ・マカロニ
		5-6	うどん
		6	精麦・雑穀
		7	米粉
		8	その他米製品
9	プレミックス粉		
2	芋類	1	じゃがいも
		2	さつまいも
		3	さといも
		4	澱粉
		5	はるさめ
		6	こんにゃく・しらたき
		7	マッシュポテト
		8	冷凍いも
3	砂糖及び甘味類	1	砂糖
		2	ジャム
		3	チョコレートクリーム
		4	はちみつ
4	油脂類	1	植物油（白絞油・サラダ油・ごま油）
		2	ラード
		3	バター
		4	マーガリン
		5	オリーブ油

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
5	種実類	1	ごま (白・黒)
		2	ピーナッツ
		3	アーモンド (ロースト)
		4	カシューナッツ (生)
		5	むき栗
		6	くるみ
6	豆・豆製品類	1	大豆
		2	豆腐
		3	焼豆腐
		4	油揚げ・生揚げ・がんもどき
		5	納豆
		6	凍り豆腐
		7	あずき・ささげ・いんげん
		8	ひよこ豆・レンズ豆
		9	豆水煮等加工品
		10	きなこ
7	魚介類	1	魚切り身等
		2	えび (生)
		3	冷凍むきえび
		4	二枚貝むき身
		5	ちりめんじゃこ等
		6	しらす干し等
		7	削り節
		8	煮干し
		9	魚肉練り製品 (かまぼこ・焼ちくわ・さつまあげ・その他加工品)
		10	缶詰め
8	肉類及び加工品類	1	牛肉
		2	豚肉
		3	鶏肉
		4	食肉製品 (ベーコン)
		5	食肉製品 (ハム・ソーセージ等)
9	卵類	1	鶏卵
		2	うずら卵 (水煮)
		3	液卵

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
10	乳類	1	牛乳
		2	ナチュラルチーズ・プロセスチーズ・チーズフード
		3	乳酸菌飲料
		4	ヨーグルト
		5	その他乳製品
11	野菜類	1	野菜(全部に共通)
		2	南瓜
		3	キャベツ
		4	きゅうり
		5	ほうれん草
		6	長ねぎ
		7	小松菜
		8	レタス
		9	春菊
		10	白菜
		11	セロリ
		12	ピーマン
		13	玉葱
		14	トマト・プチトマト
		15	にら
		16	みつば
		17	チンゲン菜
		18	かぶ
		19	パセリ
		20	生姜
		21	にんにく
		22	もやし
		23	カリフラワー
		24	ブロッコリー
		25	人参
		26	ごぼう
		27	大根
		28	さやいんげん・さやえんどう
		29	グリーンピース(生)

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
	(野菜類)	30	グリーンピース(冷凍)
		31	なす
		32	とうもろこし(生)
		33	とうもろこし(冷凍)
		34	とうもろこし(缶詰・レトルト)
		35	筍(水煮)
		36	ホールトマト缶詰
		37	その他冷凍野菜
12	果実類	1	果実類(全部に共通)
		2	柑橘類
		3	日本梨
		4	いちご
		5	ぶどう類
		6	キウイフルーツ
		7	メロン
		8	りんご
		9	すいか
		10	びわ
		11	さくらんぼ
		12	柿
		13	ブルーベリー
		14	果実加工品(全部に共通)
		15	みかん缶・ぶどう缶
		16	パイン缶・りんご缶
		17	黄桃缶・白桃缶
		18	果汁
13	きのこ類	1	きのこ類(全部に共通)
		2	生椎茸・生きくらげ
		3	えのき茸
		4	マッシュルーム
		5	しめじ・ひら茸・エリンギ・舞茸
		6	干椎茸
		7	乾燥きくらげ
		8	きのこ(缶・レトルト)

分類番号	食 品 群	番号	食 品 名
14	藻類	1	藻類（全部に共通）
		2	生わかめ
		3	ひじき
		4	炊きこみわかめ
		5	青海苔・あおさ
		6	焼海苔
		7	昆布
		8	寒天
		9	藻類加工品
15	調味料及び香辛料類	1	しょうゆ
		2	みそ
		3	酢
		4	酒
		5	赤ワイン・白ワイン
		6	みりん
		7	中濃ソース・ウスターソース
		8	トマトケチャップ
		9	トマトピューレ
		10	塩
		11	香辛料（洋辛子・パプリカ・カレー粉・一味唐辛子他）
		12	マヨネーズ
		13	その他調味料
16	その他	1	その他（全部に共通）
		2	鶏がら・豚骨
		3	ベーキングパウダー
		4	茶葉類
		5	ココア
		6	菓子類

## 納入上の注意事項(共通)

- 1 食品の安全性について十分に確認を行って安全な食品を納入すること。特に放射性物質については、国や自治体で放射線測定が実施されており、基準値を超える食材は市場には出回っていないという考えを市の基本とするが、納入業者においても各都道府県が行う検査結果や関係諸機関提供の情報を有効活用することにより、引き続き安全・安心な食材の提供に努めること。
- 2 基本的に国内産のものを納品すること。
- 3 納品する食品に、異物の混入、異味、異臭、カビの発生等が無いのか、よく確認してから納品すること。検収により納入物資の全部又は一部が不合格となったときは、速やかにこれを交換し、さらに変形、変質又は消耗損傷したものは、すべて納入業者の負担とする。また調理の際、学校が不良品を発見した場合は、新しいものと交換すること。
- 4 低温管理の必要な食品は、適切な温度管理がされた状態で納品すること。
- 5 納品時の包装・容器は、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）の疑いのある物質を含まないものとする。また破損・汚れ・異物等のないものであること。
- 6 包装、表示等は、納入業者または学校で確認できるものとする。包装等に産地・製造年月日表示がない場合は納品書に記載すること。
- 7 肉類は抗生物質検査済みのものとし、清潔な容器を使用して衛生的に納品すること。
- 8 規格のあるものについては、その都度指定する。
- 9 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査がある場合には、必要に応じて結果を提出すること。
- 10 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認し、その結果を必要に応じて報告すること。
- 11 地場産直品については、等級、サイズ、納入形態等は、必ずしもこの基準によらないものとする。
- 12 食品購入基準の食品名に記載のない食品については、記載のある類似食品を参考に、学校と納入業者双方で協議のうえ納入すること。



食品群 1 穀類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日・賞味期限 又は精米年月日	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 うるち米	1 水稲うるち玄米の新米 2 国内産で産地のはっきりしたもの 3 割れ・ひびのないもの 4 粒が揃っているもの 5 特有のつやがあるもの 6 変色していないもの 7 精米後20日程度までのもの 8 収穫した年度を明記したもの	○	○	○	○		○	○	
2 もち米	1 粘りがあり、光沢のあるもの 2 国内産であるもの 3 割れ・ひびのないもの 4 粒が揃っているもの 5 変色していないもの	○	○	○	○	○		○	
3 白玉団子	1 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 2 白玉粉100%で粉は国内産であるもの 3 合成着色料、食品添加物、合成保存料を使用していないもの	○	○	○			○	○	
4 (小麦力粉)	1 農産物規格規定1等級以上の粉を使用のもの 2 できるだけ国内産であるもの 3 無漂白のもの 4 乾燥良好なもの 5 製造日より6ヶ月以内のもの	○	○		○		○	○	○
5 小麦粉製品	1 風味良好で弾力があるもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 農産物規格規定1等級以上の粉を使用のもの 4 ひび割れ・くだけ・変形を含まず、茹でてこしがあるもの 5 製造日について ・干めんは1年以内のもの ・冷凍めん(-18℃)は1年以内のもの ・茹めん、蒸しめん、生めんは48時間以内のもの	○	○	○	○		○	○	○

食品群 1 穀類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日・ 又は賞味期限 精米年月日	製造所又は 原産国の表示	販売店	等級・ サイズ	原材料	内容量・ 固形量	アレルギー
5-1 パン類	1 外観が均一のとれたもの 2 底面が狭く勢いよく、生地が上にのびているもの 3 外相(体積・外皮色・外皮質・形・割裂・スクイズ性)良好なもの 4 すだちがよく、中心部までよく焼けているもの 5 内相(すだち・内相色・触感・食感・味・香り)良好なもの 6 無漂白粉を使用したもの 7 製造日より2日以内のもの 8 サイズはその都度指定	○	○	○	○		○	○	
5-2 ソフトパン粉	1 乾燥良好なもの 2 粉末細かく夾雑物のないもの 3 脂肪分・糖分とも含有率が少ないもの 4 弾力性のあるもの 5 製造日より3ヶ月以内のもの 6 イーストフード(臭素酸カリ)を含まないもの 7 変色していないもの	○	○	○	○	○		○	
5-3 生パン粉	1 鮮度良好なもの 2 放冷良好、白色光沢良好なもの 3 粉末細かく夾雑物のないもの 4 弾力性のあるもの 5 製造日より14日以内のもの 6 イーストフード(臭素酸カリ)を含まないもの 7 変色していないもの	○	○	○			○	○	
5-4 中華めん	1 風味良好で弾力があるもの 2 衛生的な容器を使用し、運搬中のじんあい混入防止を図っているもの 3 かん水使用は必要最小限にすること 4 無漂白粉を使用したもの	○	○		○		○	○	○
5-5 マスカパロゲニイ・	1 無漂白粉を使用し、改良剤等を含まないもの 2 乾燥良好なもの 3 夾雑物が混入していないもの 4 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)原料を使用していないもの	○	○	○	○		○	○	○

食品群 1 穀類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
5-6 うどん	1 衛生的な容器を使用し、運搬中のじんあい混入防止を図っているもの 2 無漂白粉を使用したもの 3 変色していないもの	○	○	○	○		○	○	○
6 精麦・雑穀	1 国内産で産地のはっきりしたもの 2 割れ・ひびのないもの 3 粒が揃っているもの 4 特有のつやがあるもの 5 変色していないもの	○	○	○	○		○	○	○
7 米粉	1 乾燥良好なもの 2 製造日より6ヶ月以内のもの 3 国内産であるもの	○	○	○	○		○	○	○
8 その他米製品	1 風味良好で弾力があるもの 2 食品添加物を使用していないもの 3 ひび割れ・くだけ・変形を含まず、茹でてこしがあるもの	○	○	○	○		○	○	○
9 プレミックス粉	1 できるだけ国内産であるもの 2 無漂白粉を使用したもの 3 乾燥良好なもの 4 納品日より3ヶ月以上保存可能なもの 5 食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○	○		○	○	○

食品群 2 芋類

食品名	購入安全基準	包装の表示等								
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー	
1	じゃがいも	1 外皮が薄く、芽が浅いもの 2 緑化・損傷・腐敗・病虫害による変色部のないもの 3 異品種混入なく、サイズの揃っているもの 4 国内産であるもの 5 放射線による発芽処理をしていないもの 6 農林水産省の表示による有機農産物転換期間中、有機農産物無農薬栽培減農薬栽培のものが望ましい	○		○		○		○	
2	さつまいも	1 肉質の硬いもの 2 損傷・腐敗・病虫害のないもの 3 繊維質が少なく、かたちが整っているもの 4 発色、着色処理をしていないもの 5 異品種混入なく、サイズの揃っているもの 6 国内産であるもの 7 農林水産省の表示による有機農産物転換期間中、有機農産物無農薬栽培減農薬栽培のものが望ましい	○		○		○		○	
3	さといも	1 肉質の硬いもの 2 損傷、腐敗、病虫害のないもの 3 鮮度良好なもの 4 異品種混入なく、サイズの揃っているもの 5 国内産であるもの 6 農林水産省の表示による有機農産物転換期間中、有機農産物無農薬栽培減農薬栽培のものが望ましい	○		○		○		○	
4	澱粉	1 できるだけ国内産じゃがいもを原料としたもの 2 白色で、無味・無臭のもの 3 水で溶いて沈殿物や浮遊物のないもの 4 密閉包装してあるもの	○	○			○		○	○
5	はるさめ	1 無漂白のもの 2 乾燥良好で、変質・折れのないもの 3 水に浸して弾力性のあるもの 4 色沢・透明度良好で、糊化が十分なもの 5 光沢があり無味・無臭のもの	○	○			○		○	○

食品群 2 芋類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
6	しこらんにやく・	1 あく味のないもの 2 破損・変形・気孔がなく、弾力性に富んでいるもの 3 原則として国内産原料を使用したもの 4 カット、形状はその都度指定 5 製造所が明らかなもの							
7	ポマテッシュ	1 乾燥良好で、変質のないもの 2 食品添加物の使用が少ないもの 3 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)原料を使用していないもの	○	○		○		○	○
8	冷凍いも	1 緑化・損傷・腐敗・病虫害による変色部のないもの 2 異品種混入なく、サイズの揃っているもの 3 国内産であるもの 4 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 5 食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○	○		○	○

食品群 3 砂糖及び甘味類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 砂糖	1 細粒状で固まりがないもの 2 湿気を帯びていないもの 3 微生物やカビ等による汚染がないもの 4 清潔に包装されているもの	○	○	○	○		○	○	
2 ジヤム	1 JAS規格に基づくもの 2 色沢・香味良好なもの 3 ゼリー化の程度が良好で、のびがよいもの 4 病虫害痕、へた及びその他の夾雑物がないもの 5 全糖で甘味良好のもの 6 合成着色料や食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○			○	○	○
3 クチヨロコムレット	1 色沢・香味良好なもの 2 柔らかなペースト状で、のびがよいもの 3 全糖で甘味良好なもの 4 合成着色料や食品添加物の使用が少ないもの 5 合成酸化防止剤を使用していないもの	○	○	○			○	○	○
4 はちみつ	1 純粋はちみつであるもの 2 色沢・香味良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの	○	○	○			○	○	○

食品群 4 油脂類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 ごま油 (植物油) (白絞油・サラダ油)	1 JAS規格に基づくもの 2 鮮やかな色調で香味良好なもの 3 清澄であるもの 4 国内で製油されたもの 5 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)原料を使用していないもの 6 合成酸化防止剤を使用していないもの 7 消泡剤を使用していないもの 8 缶の内側にパラフィンを使用していないもの 9 ごま油については100%純正油であるもの	○	○	○			○	○	
2 ラード	1 精製ラードJAS規格に基づくもの 2 豚脂100%であるものが望ましい 3 国内産であるもの	○	○	○			○	○	○
3 バター	1 斑点及び波紋のないもの 2 横断面に軟膏状を呈することなく、遊離水のないもの 3 風味良好で脂肪臭のないもの 4 塩の分布が均等で溶解完全なもの 5 形状良好で変形のないもの 6 厚生労働省乳等省令における規定に基づくもの	○	○	○			○	○	○
4 マーガリン	1 JAS規格に基づくもの 2 斑点及び波紋のないもの 3 横断面に軟膏状を呈することなく、遊離水のないもの 4 風味良好で脂肪臭のないもの 5 塩の分布が均等で溶解完全なもの 6 形状良好で変形のないもの 7 純植物性のもの	○	○	○			○	○	○
5 オリーブ油	1 JAS規格に基づくもの 2 鮮やかな色調で香味良好なもの 3 清澄であるもの	○	○	○			○	○	

食品群 5 種実類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 ごま (白・黒)	1 乾燥良好で、割れ・変色・虫害等がないもの 2 熟成が均一で粒揃いのもの 3 無漂白・無着色のもの 4 鮮度良好で、独特の香味を有するもの 5 練りごまについては、外装に汚れ・破損のないもの	○	○	○				○	
2 ピーナッツ	1 アフラトキシン等カビ毒の発生していないもの 2 独特の香味を有するもの 3 乾燥良好なもの 4 形状はその都度指定 5 ピーナッツバターについては、ピーナッツ規格のものをペースト状に製造したもので、固まりのないもの	○	○	○	○			○	
3 (アローモンド)	1 アフラトキシン等カビ毒の発生していないもの 2 独特の香味を有するもの 3 乾燥良好なもの 4 形状はその都度指定	○	○	○	○			○	
4 (生)ニューナッツ	1 アフラトキシン等カビ毒の発生していないもの 2 ポストハーベスト処理されていないもの 3 カット、形状はその都度指定 4 生産国・輸入業者名が明記されているもの	○	○	○	○			○	
5 むき栗	1 国内産であるもの 2 カビ防止剤の残留のないもの 3 残留農薬のないもの 4 薬品処理していないもの 5 合成保存料を使用していないもの 6 割れ・クズののないもの 7 病虫害・腐敗・損傷・奇形のない品質良好なもの 8 異品種混入のないもの 9 独特の香味を有するもの 10 形状はその都度指定 11 生の場合は製造日より3日以内のもの	○	○	○				○	



食品群 5 種実類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
6 くるみ	1 乾燥良好で、割れ・変色・虫害等がないもの 2 無漂白・無着色のもの 3 鮮度良好で、独特の香味を有するもの 4 形状はその都度指定 5 ポストハーベスト処理されていないもの 6 生産国・輸入業者名が明記されているもの	○	○	○				○	

食品群 6 豆・豆製品類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 大豆	1 国内産であるもの 2 乾燥良好で、病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの 3 種皮の破れ等がないもの 4 粒が揃っていて、種皮の薄いもの 5 異品種混入のないもの 6 収穫時期・生産地の表示がしてあるもの 7 収穫時期より1年以内のもの	○	○	○				○	
2 豆腐	1 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)の大豆を使用していないもの 2 水分90%以下のもの 3 くずれが少なく、サイズ・厚さの揃っているもの 4 風味良好で滑らかなもの 5 防腐剤を使用していないもの 6 サイズはその都度指定								
3 焼豆腐	1 豆腐1～6によるもの 2 焼き目が均一についているもの								
4 が油ん揚げもげどき生揚げ・	1 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)の大豆を使用していないもの 2 水分90%以下のもの 3 防腐剤を使用していないもの 4 サイズはその都度指定								
5 納豆	1 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)の大豆を使用していないもの 2 特異の粘性と風味があるもの	○	○	○			○	○	
6 凍り豆腐	1 風味良好なもの 2 きめ細かく、破損・変形なく、サイズ・厚さの揃っているもの 3 乾燥度の適度なもの	○	○				○	○	
7 いあづきげきん・ささげ・	1 国内産であるもの 2 乾燥良好で、病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの 3 種皮の破れ等がないもの 4 粒が揃っていて、種皮の薄いもの 5 異品種混入のないもの 6 収穫時期・生産地の表示がしてあるもの 7 収穫時期より1年以内のもの	○	○	○	○			○	

食品群 6 豆・豆製品類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
8 レヒンよズこ豆・豆	1 産地がわかるもの 2 ポストハーベスト処理されていないもの 3 乾燥良好で、病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの	○	○	○	○			○	○
9 加豆工水煮等	1 国内産であるもの 2 風味良好なもの 3 食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○	○			○	○
10 きなこ	1 国内産であるもの 2 乾燥良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの	○	○	○	○			○	○

食品群 7 魚介類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 等魚切り身	1 形状が均一であるもの 2 鮮度良好で、肉質・色沢良好なもの 3 食品添加物を使用していないもの		○						
2 (えび)	1 形状は均一で型くずれなく、鮮度良好なもの 2 皮むき及び背わたのついているもの 3 食品添加物を使用していないもの		○						
3 冷凍むきえび	1 鮮度良好なもの 2 包装・凍結が完全で、生体保持のもの 3 食品添加物を使用していないもの 4 バラ凍結のもの	○	○	○		○		○	
4 身二枚貝むき	1 鮮度良好なもの 2 包装状態が完全で、保存方法が守られたもの 3 食品添加物・化学調味料等を使用していないもの	○	○		○		○	○	
5 等ちりめんじゃこ	1 乾燥良好なもの 2 香味良好なもの 3 夾雑物のないもの 4 国内産であるもの 5 食品添加物を使用していないもの	○	○		○		○	○	
6 しらす干し等	1 鮮度良好なもの 2 香味良好なもの 3 夾雑物のないもの 4 国内産であるもの 5 食品添加物を使用していないもの	○	○		○		○	○	
7 削り節	1 乾燥良好なもの 2 削り片の形状が崩れなく、夾雑物のないもの 3 国内産であるもの 4 食品添加物を使用していないもの	○	○		○		○	○	
8 煮干し	1 乾燥良好なもの 2 肉締りがよく、脂肪が少なく、色沢・香味良好なもの 3 国内産であるもの 4 食品添加物を使用していないもの	○	○		○		○	○	

食品群 7 魚介類

食品名	購入安全基準	包装の表示等								
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー	
9	あこ魚 げ・肉 ・焼練 そちり のく製 他わ品 加工品 品(か まぼ まぼ	1 原料配合の明確なもの 2 鮮度良好なもの 3 製造工程の明確なもの 4 合成保存料・殺菌料・漂白剤・化学調味料を使用していないもの 5 細菌汚染のないもの	○	○		○			○	○
10	缶詰	1 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの 2 外装に汚れ・破損・膨張のないもの 3 納品日より6ヶ月以上保存可能なもの 4 食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○				○	○

食品群 8 肉類及び加工品類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 牛肉	1 と蓄場法検査合格品であるもの 2 国内産であるもの 3 肉質・色・鮮度ともに良好なもの 4 特有の香りを有するもの 5 個体識別番号のあるもの							○	
2 豚肉	1 と蓄場法検査合格品であるもの 2 国内産であるもの 3 肉質・色・鮮度ともに良好なもの 4 特有の香りを有するもの							○	
3 鶏肉	1 と蓄場法検査合格品であるもの 2 国内産であるもの 3 肉質・色・鮮度ともに良好なもの 4 特有の香りを有するもの							○	
4 (食肉製品 ベーコン)	1 形態・薫煙が完全なもの 2 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味良好なもの 3 国内産であるもの 4 形状はその都度指定 5 合成保存料・殺菌料・着色料・発色剤・酸化防止剤などを使用していないもの 6 化学調味料を使用していないもの	○		○	○		○	○	
5 (食肉製品 ハム・ソーセージ等)	1 形態・薫煙が完全なもの 2 肉と脂肪がバランスよく、色調・風味良好なもの 3 原材料の肉は豚肉のみで、国内産であるもの 4 形状はその都度指定 5 着色料・保存料・発色剤・接着剤等を使用していないもの 6 化学調味料を使用していないもの	○	○	○	○		○	○	

食品群 9 卵類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 鶏卵	1 鮮度良好でサイズが揃っているもの 2 破損・不潔品のないもの 3 サイズはその都度指定	○	○	○				○	
2 (うずら)水煮卵	1 損傷なく粒が揃っているもの 2 国内産であるもの 3 加圧・加熱殺菌されたもの 4 夾雑物がなく、液が混濁していないもの	○	○	○				○	
3 液卵	1 凍結されているもの 2 解凍納品の場合は、品温管理のできているもの 3 食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○				○	○

食品群 10 乳類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 牛乳	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づいて生産された牛乳を原料とするもの	○	○	○	○		○	○	
2 チーズ ナチュール プロセス スライス ドーナツ ・ズ	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 特有の風味を有し、色沢良好、斑点がなく、外観が良好なもので、硬さが適当なもの 3 形状・種類はその都度指定 4 賞味期限が納品日より3ヶ月以上のもの	○	○	○	○		○	○	○
3 乳酸菌飲料	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 人工甘味料を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの 3 保存料（ソルビン酸・ソルビン酸カリウム）を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの	○	○		○		○	○	○
4 ヨーグルト	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 人工甘味料を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの 3 保存料（ソルビン酸・ソルビン酸カリウム）を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの	○	○	○	○		○	○	○
5 その他乳製品	1 厚生労働省乳等省令における規格に基づくもの 2 人工甘味料を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの 3 保存料（ソルビン酸・ソルビン酸カリウム）を使用の場合は、食品添加物の使用基準以下のもの	○	○	○	○		○	○	○



食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 (野菜 全部に 共通)	1 残留農薬のないもの、又は残留農薬の基準以下のもの 2 原則として国内産であるもの 3 鮮度・香味良好なもの 4 病虫害・腐敗・キズのないもの 5 異品種混入のないもの 6 地場野菜については内容量は記入なしでも可とする 7 サイズ・等級はその都度指定	○		○		○		○	
2 南瓜	1 未熟・過熟のないもの	○		○		○		○	
3 キヤベツ	1 結球十分で葉脈が細かいもの	○		○		○		○	
4 きゅうり	1 表皮は緑色又は淡緑色のもので、過熟でないもの 2 苦味のないもの	○		○		○		○	
5 ほうれん草	1 葉肉の柔らかいもので、葉先の傷んでいないもの	○		○		○		○	
6 長ねぎ	1 中太で白色部分が多いもの 2 身が締まって弾力があるもの 3 白色部分と葉の部分の区別がはっきりしているもの	○		○		○		○	
7 小松菜	1 葉数が多く、株張りのよいもの 2 葉脈は発達せず柔らかいもの 3 葉色は光沢のある濃緑色が葉先まで均一なもの	○		○		○		○	
8 レタス	1 葉の柔らかいもの 2 葉は淡い緑色で、光沢のあるもの 3 まきはあまり硬くなく、適当な弾力があるもの 4 形が整い、よく抱合しているもの	○		○		○		○	
9 春菊	1 香気・風味のよいもの 2 鮮やかな緑色をしているもの 3 切り口が白く葉先がみずみずしいもの	○		○		○		○	

食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
10 白菜	1 結球十分で葉脈の細かいもの 2 葉部にゴマ、しみの少ないもの 3 白い部分につやと張りがあるもの 4 根に亀裂の少ないもの	○		○		○		○	
11 セロリ	1 葉は鮮緑色で、黄変していないもの 2 葉柄は筋張らず「す」「空洞」のないもの 3 茎は肉厚で、つやのよいもの 4 香気・風味のよいもの	○		○		○		○	
12 ピーマン	1 果皮が厚く、つや・はりがあるもの 2 種子の小さいもの	○		○		○		○	
13 玉葱	1 りん茎が硬くしまっているもの 2 外皮がよく乾燥し、色沢・光沢良好なもの	○		○		○		○	
14 プトチマトマト	1 果肉が厚く、丸みのあるもの 2 空洞のないもの 3 粒が揃っているもの	○		○		○		○	
15 にら	1 形状の整ったもの 2 濃緑色で、色沢良好なもの	○		○		○		○	
16 みつば	1 香気・風味のよいもの	○		○		○		○	
17 チンゲン菜	1 葉肉の厚いもの 2 色沢良好で柔らかいもの	○		○		○		○	
18 かぶ	1 白く光沢があるもの 2 肉質の柔らかいもの 3 甘味に富み、みずみずしいもの 4 葉の有無はその都度指定	○		○		○		○	
19 パセリ	1 風味良好なもの 2 鮮やかな濃緑色で、葉先がよく縮んだもの	○		○		○		○	

食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
20 生姜	1 肉付きのよいもの 2 よく土をおとしてあるもの 3 乾燥していないもの 4 漂白剤等薬剤処理をしていないもの	○		○		○		○	
21 にんにく	1 風味良好なもの 2 粒の大きいもの(サイズはL) 3 球形は丸みのあるもの 4 鱗片が少ないもの	○		○		○		○	
22 もやし	1 色が白くつやのあるもの 2 豆が開いていないもの 3 太くて堅くしまったもの 4 無漂白のもの	○	○	○				○	
23 ワカ   リ フ ラ	1 色が白く香りのよいもの 2 結球が十分で、大きく引き締まったもの 3 花蕾が開いていないもの	○		○		○		○	
24 リブ   ロ ツ コ	1 色が濃緑色で、香りのよいもの 2 結球が十分で、大きく引き締まったもの 3 花蕾が開いていないもの	○		○		○		○	
25 人参	1 太すぎず、色が濃く、芯部まで同じ色で肉質が柔らかく、「す」のないもの	○		○		○		○	
26 ごぼう	1 肉質が柔らかいもの 2 根身が老化・ひげ根・岐根がなく、葉部を切ったもの 3 無漂白のもの	○		○		○		○	
27 大根	1 色が白く肉質が柔らかく、「す」がなくみずみずしいもの 2 岐根・裂根・曲がりがなく形が整ったもの 3 長さ・太さの揃ったもの 4 葉付きの場合、葉がいきいきとし、病虫害のないもの	○		○		○		○	

食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
28 さやえんどう	1 濃緑色ですじがなく、肉厚で、肉質が柔らかいもの 2 曲がり少なく、張りがあり、サイズの揃ったもの	○		○		○		○	
29 (生)グリーンピース	1 丸々として色鮮やかでつややかなもの 2 粒が大きく揃ったもの 3 香気・風味のよいもの	○		○				○	
30 (冷凍)グリーンピース	1 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 2 無着色のもの	○	○	○	○			○	○
31 なす	1 黒紫色でつやがあり、胴部のよく張っているもの 2 へたの切り口がみずみずしく、とげがしっかりしているもの 3 サイズの揃ったもの	○		○		○		○	
32 (生)とうもろこし	1 皮付きの場合、皮がみずみずしくて緑色の濃いもので、ひげが縮んで黒いもの 2 粒がふっくらとし、大きく揃っているもの 3 柔らかく、風味のよいもの	○		○		○		○	
33 (冷凍)とうもろこし	1 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 2 粒が揃い、色沢良好で型くずれのないもの 3 無着色のもの 4 凍結状態のよいもの 5 できるだけ国内産原料を使用したもの	○	○	○	○			○	○
34 (缶詰・レトルト)とうもろこし	1 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの 2 ホールコーンは粒が揃い、果皮の硬さが適当なもの 3 クリームコーンは粘度が適当なもの 4 無着色のもの 5 できるだけ国内産原料を使用したもの	○	○	○	○	○	○	○	○

食品群 11 野菜類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
35 筍 (水煮)	1 皮・根元の硬い部分を取り除き、水で煮てあるもの 2 香味良好で形が整い、えぐみが少なく、肉厚で硬軟が適当なもの 3 液が清澄なもの 4 缶詰の場合は密封が完全で外観良好なもの							○	
36 缶詰 ホール トマト	1 完全密封・真空保持され外観良好なもの 2 保存料・着色料を使用していないもの 3 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	○	○	○	○		○	○	
37 その他 冷凍野菜	1 厚生労働省の冷凍食品規格基準によるもの 2 できるだけ国内産原料を使用したもの 3 サイズの揃ったもの 4 凍結状況のよいもの	○	○	○	○		○	○	○

食品群 12 果実類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 (果実類に共通)	1 原則として国内産であるもの 2 外観、品質固有の色沢・形状を有し、異品種の混入のないもの 3 鮮度・風味良好なもの 4 病虫害・損傷・奇形・斑点のないもの 5 熟成度は適度で、未過熟のないもの 6 残留農薬のないもの、又は残留農薬の基準以下のもの 8 輸入品は、輸入業者の住所・氏名・内容物(品名・品種・数量・重量・等級・階級等)を確認できるもの	○		○	○	○			
2 柑橘類	1 ノーワックス、カビ防止剤を使用していないもの 2 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			
3 日本梨	1 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			
4 いちご	1 サイズはその都度指定	○		○	○	○			
5 ぶどう類	1 房がしっかりしているもので、脱粒等がなく、房の切り口が黒ずんでいないもの 2 サイズはその都度指定	○		○	○	○			
6 フキルウーヅ	1 熟度が適当なもの 2 サイズはその都度指定	○		○	○	○			
7 メロン	1 サイズはその都度指定	○		○	○	○			
8 りんご	1 ノーワックスのもの 2 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			
9 すいか	1 本生りであるもの 2 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			
10 びわ	1 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			

食品群 12 果実類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
11 んさぼくら	1 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			
12 柿	1 サイズ・等級はその都度指定	○		○	○	○			
13 ペブルール	1 できるだけ前日に収穫したもの	○		○	○	○			
14 (果実加工品共通)	1 栄養に関する表示は厚生労働省の栄養表示基準による	○	○	○			○	○	○
15 ぶみどかうん缶・	1 全糖、低糖度のもの 2 粒のサイズが揃い、液が清澄のもの 3 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	○	○	○			○	○	
16 リパンゴン缶・	1 全糖、低糖度のもの 2 粒のサイズが揃い、液が清澄のもの 3 形状はその都度指定 4 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	○	○	○			○	○	
17 黄桃缶・白桃缶	1 全糖、低糖度のもの 2 肉質が緻密で硬軟適当なもの 3 形状はその都度指定 4 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	○	○	○			○	○	
18 果汁	1 できるだけ100%天然果汁であるもの 2 合成甘味料を使用していないもの	○	○	○			○	○	

食品群 13 きのこと類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 (きのこ類に共通)	1 香りがよく、新鮮なもの 2 ゴミ・夾雑物・虫等のないもの 3 異品種混入のないもの 4 国内産であるもの	○		○				○	
2 生椎茸・らげ	1 できるだけ肉厚なもの	○		○				○	
3 えのき茸	1 白色でハリのあるもの	○		○				○	
4 ルマツムシユ	1 粒のサイズが揃っているもの 2 白色で、カサが開いていないもの 3 サイズはその都度指定	○		○				○	
5 エひしりめん茸・舞茸	1 株張りがよく、色の濃いもの	○		○				○	
6 干椎茸	1 乾燥良好で、割れの少ないもの 2 サイズが揃っているもの 3 虫食いのないもの 4 できるだけ国内産原料を使用したもの 5 形状はその都度指定	○		○		○		○	
7 き乾燥らげ	1 乾燥良好なもの 2 できるだけ国内産原料を使用したもの	○	○	○				○	○
8 (きのこ・レトルト)	1 液が清澄で、損傷・斑点・変色・虫害がなく、サイズが揃っているもの 2 スライスの場合、切り口の状態が良好なもの 3 食品添加物の使用が少ないもの 4 厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品規格基準によるもの	○	○	○				○	○



食品群 14 藻類

食品名	購入安全基準	包装の表示等						
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量
1 (藻類 全部に 共通)	1 保存料・着色料を使用していないもの 2 変色していないもの 3 原則として国内産であるものとするが、輸入品は原産国名を提示すること 4 固有の色と香りがあるもの							
2 生わかめ	1 塩が付着していないもの 2 形状はその都度指定	○	○	○	○	○	○	
3 ひじき	1 サイズはその都度指定 2 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○	○	○	
4 わかめこみ	1 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○	○	○	○
5 あおさ・海苔	1 形状はその都度指定 2 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○	○	○	
6 焼海苔	1 サイズはその都度指定 2 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○	○	○	
7 昆布	1 サイズはその都度指定 2 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○	○	○	
8 寒天	1 形状はその都度指定 2 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○		○	
9 藻類加工品	1 形状はその都度指定 2 乾燥品については乾燥良好なもの	○	○	○	○		○	

食品群 15 調味料及び香辛料類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 しょうゆ	1 本醸造しょうゆであるもの 2 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)の大豆を使用していないもの 3 国産丸大豆使用のもの 4 香味良好なもの 5 保存料・甘味料・着色料・化学調味料を使用していないもの 6 リユース瓶の場合、容器の破損・汚れに気をつけること	○	○	○		○	○	○	
2 みそ	1 本醸造みそであるもの 2 遺伝子組み換え(農林水産省による基礎情報参照)の大豆を使用していないもの 3 国産丸大豆使用のもの 4 色が鮮やかでつやがあり、粘りがなく、水に溶けやすいもの 5 熟成十分で香味のよいもの 6 保存料・甘味料を使用していないもの	○	○	○	○		○	○	
3 酢	1 香味良好のもの 2 保存料・甘味料を使用していないもの	○		○			○	○	○
4 酒	1 酒税法により合格したもの 2 アルコール度数15度～16度のもの	○		○	○		○	○	
5 白赤 ワ ウ イ ン ン ・	1 酒税法の分類における果実酒であるもの 2 特有の香味を有し、色沢良好のもの 3 着色料を使用していないもの	○	○	○				○	
6 み り ん	1 米・米麴原料で醸造されたもの 2 液が清澄なもの 3 固有の色沢・香味を有し、浮遊物・沈殿物のないもの	○	○	○			○	○	
7 ウ中 ス濃 ター ソ ー ス ・ ス	1 カラメル・化学調味料等の食品添加物を使用していないもの 2 香味良好なもの	○	○	○			○	○	○

食品群 15 調味料及び香辛料類

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
8 ケト チマ ヤト ップ	1 完全密封、真空保存、外観良好のもの 2 夾雑物のないもの 3 保存料・着色料を使用していないもの	○	○	○			○	○	
9 ピト ユマ ート レ	1 完全密封、真空保存、外観良好のもの 2 夾雑物のないもの 3 保存料・着色料を使用していないもの	○	○	○			○	○	
10 塩	1 色沢良好で塊のないもの	○		○				○	
11 一ブ香 味リ辛 唐カ料 辛・(洋 子カレ辛 子子 粉・ ・パ	1 乾燥品については乾燥良好なもの 2 夾雑物のないもの 3 着色料を使用していないもの 4 香味良好のもの	○	○	○			○	○	
12 マ ヨ ネ ーズ	1 酸化防止剤・保存料・化学調味料・乳化剤等を使用していないもの 2 納品日より3ヶ月以上保存可能なもの 3 酸化分離していないもの 4 形状はその都度指定	○	○				○	○	○
13 そ の 他 調 味 料	1 完全密封、真空保存、外観良好のもの 2 夾雑物のないもの 3 保存料・着色料を使用していないもの	○	○	○			○	○	

食品群 16 その他

食品名	購入安全基準	包装の表示等							
		商品名	製造日 又は賞味期限	製造所又は産地 ・原産国の表示	販売店	等級・サイズ	原材料	内容量・固形量	アレルギー
1 (その他 に共通)	1 鮮度良好なもの 2 薬品処理のされていないもの	○	○	○	○				
2 豚鶏骨 がら・	1 パック製品であること								
3 パウダ ーキン グ	1 アルミを使用していないもの	○	○	○	○				
4 茶葉類	1 乾燥良好なもの	○	○	○	○		○	○	
5 ココア	1 乾燥良好なもの	○	○	○			○	○	
6 菓子類	1 食品添加物の使用が少ないもの	○	○	○			○	○	○

西東京市学校給食食品購入安全基準

発 行	平成30年3月16日
編 集	西東京市教育委員会
事務局	西東京市教育委員会教育部 学校運営課保健給食係 〒202-8555 西東京市中町1-5-1 Tel 042-438-4073