

成田市学校給食用物資選定の基本事項

令和 7 年 2 月
成田市教育委員会
学校給食センター

目 次

No.	食品分類	ページ
1	穀類	1
2	いも類及びでんぷん類	1～2
3	豆類	2
4	種実類	2
5	野菜類	2～5
6	果実類	5～6
7	きのこ類	6
8	藻類	6～7
9	魚介類	7
10	肉類	7
11	卵類	7
12	乳類	8
13	油脂類	8
14	菓子類（デザート類）	8
15	調味料等及び香辛料類	8～9

学校給食に使用する食材は、「成田市学校給食用物資規格仕様書」に記載された規格のほか、本書に記載された事項により選定することを基本とする。

1 穀類

品 目	選定の基本事項
うるち米	・成田市産コシヒカリ（一等米） （※食育の一環として別の品種等を使用する場合を除く） ・原則として収穫後１年以内のもの ・精米日は納入時、直近のもの
上新粉・白玉粉・米粉	・国内産及び国内加工品を優先
冷凍白玉餅	・国内産及び国内加工品を優先 ・再凍結をしていないもの
ビーフン	・米 100%のもの
小麦粉（薄力粉・中力粉・強力粉）	・無漂白のもの ・乾燥良好なもの ・国内産及び国内加工品を優先
パン（基本パン）	・千葉県学校給食会規格品 ・製造日より１日以内のもの
個包装ゆで麺	・製造日より１日以内のもの
乾麺	・無漂白のもの
マカロニ・スパゲティ類	・デュラムセモリナ粉 100%のもの
その他穀類を原料とした加工品・粉等	・冷凍品は、再凍結をしていないもの ・粉類は、乾燥良好なもの

2 いも類及びでんぷん類

品 目	選定の基本事項
じゃがいも	・緑化、損傷、腐敗、病虫害による変色部がないもの ・外皮が薄く、芽が出ていないもの ・大きさがそろったもの
さつまいも	・損傷、腐敗、病虫害のないもの ・繊維が少なく、形が整っているもの
さといも	・損傷、腐敗、病虫害がなく、粒の大きさがそろったもの ・緑化、変形、斑点、凍傷がなく、品質良好なもの
こんにゃく類	・国内産及び国内加工品を優先 ・あく味、異味、異臭がなく、異物が混入していないもの
冷凍いも類	・国産及び国内加工品を優先 ・再凍結をしていないもの ・大きさが均一であるもの

	・冷凍ばれいしょは、非遺伝子組み換えのもの
チルド加工いも類	・国産及び国内加工品を優先 ・ばれいしょは、非遺伝子組み換えのもの ・大きさが均一であるもの ・腐敗・変色がなく、新鮮なもの ・異種の混入がないもの
ばれいしょでん粉	・原材料は非遺伝子組み換えのもの ・乾燥良好なもの

3 豆類

品 目	選定の基本事項
大豆・青大豆・小豆・さ さげ・白いんげん豆 ひよこ豆・レンズ豆・ミ ックスビーンズ (乾燥・水煮・冷凍)	・国内産及び国内加工品を優先 ・大豆は非遺伝子組み換えのもの ・水煮は液が澄んでいるもの ・冷凍品は再凍結していないもの
大豆製品 その他豆類を原料とし た加工品	・原材料は非遺伝子組み換えのもの ・国内産及び国内加工品を優先 ・冷凍品については、再凍結をしていないもの ・粉類は、乾燥良好なもの

4 種実類

品 目	選定の基本事項
いりごま・すりごま・ね りごま	・国内加工品 ・無漂白、無着色 ・香味があり、油脂劣化臭のないもの
アーモンド・カシュー ナッツ・クルミ、その他 種実・種実加工品	・酸化及びカビのないもの

5 野菜類

品 目	選定の基本事項
たまねぎ	・球の大きさが揃っているもの ・根部を除いたもの ・表皮は乾燥良好、光沢あり、硬くしまっているもので、中は腐っていないもの ・むきたまねぎは芯を取り除いたもの
根深ねぎ（長ねぎ）	・白色部が多く（青色部は 3 割程度まで）身がしまっているもの

	・ねぎぼうずがないもの ・外葉、枯葉、根部を除いたもの
小ねぎ（万能ねぎ）	・古葉や枯葉のないもの ・葉先のはっているもの
にら	・葉が緑色でみずみずしく葉先がまっすぐ伸びているもの
ほうれん草	・草軸はなるべく短く葉の部分が長く柔らかいもの ・葉の緑色が濃いもの ・根部の切除が適切であるもの ・とうのたっていないもの ・新鮮で、枯葉その他きょう雑物のないもの
小松菜	・色鮮やかなもの ・とうのたっていないもの ・新鮮で、枯葉その他きょう雑物のないもの
春菊	・緑色が濃く、葉先までピンとしているもの
チンゲン菜	・葉柄が扁平で幅広く、淡緑色、葉身も淡緑色で黄葉がなく、尻部が張り、胴部が締まり、頂部が開いているもの
キャベツ	・球の大きさが揃ったもの ・結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの ・根部及び外葉の除去が適切であるもの ・亀裂のないもの ・とうのたっていないもの
白菜	・葉部に「ごま」「しみ」等の少ないもの ・結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの ・根部及び外葉の除去が適切であるもの ・亀裂のないもの ・とうのたっていないもの
ブロッコリー	・緑色が濃く、花実がしまり、全体がこんもりしているもの ・茎が太すぎないもの
アスパラガス（グリーン）	・太くまっすぐに伸び、緑色が濃くつやのあるもの
パセリ	・葉が濃く緑色で光沢があり、外葉が開かず縮んでいるもの
にんじん	・芯部まで同じ色で肉質のやわらかいもの ・原則としてひげ根及び葉を除いたもの ・水洗いし、水切りを十分したもの ・すが、入っていないもの ・とうのたっていないもの ・胴の割れていないもの
だいこん	・原則としてひげ根及び葉を除いたもの ・水洗いし、水切りを十分したもの ・皮がなめらかで光沢のあるもの ・とうのたっていないもの

	・すが、入っていないもの ・胴の割れていないもの
切り干し大根	・国内産及び国内加工品を優先 ・保存・乾燥が良好であるもの
かぶ	・根部が丸く、ひび割れがなく、白いもの
れんこん	・大きくてまっすぐなもの ・肉質が、やわらかで切り口が丸いもの
ごぼう	・肉質がやわらかく、灰白色で特有の香味があるもの ・ひげ根及び葉部を除いたもの ・とうのたっていないもの ・すが、入っていないもの ・洗いごぼうの場合は、水洗いし、水切りを十分したもの
西洋かぼちゃ	・完熟しているもの
たけのこ	・表皮の枯れていないもの ・根茎の太いもの
たけのこ（水煮）	・国内産及び国内加工品を優先
古根しょうが	・土を落とし、乾燥しているもの
おろししょうが	・国内産及び国内加工品を優先
にんにく	・粒が大きく丸く、硬く締まり乾燥が十分であるもの ・芽が出ていないもの
おろしにんにく	・国内産及び国内加工品を優先
きゅうり	・大きさが揃っていて、ふとすぎないもの ・表皮は緑色で、特有の光沢があるもの ・曲がりのないもの
とうがん	・皮に張りがあるもの
トマト	・全体に丸みがあり、硬くしまっているもの
ホールトマト、トマトピューレ、カットトマト、トマトジュース	・異味、異臭のないもの
なす	・表面が濃い紫色でつやがあり、傷のないもの
とうもろこし	・粒が隙間なく入っており、実に張りがあるもの
クリームコーン	・原材料は、非遺伝子組み換えのもの
ホールコーン	・粒が均一であり、非遺伝子組み換えのもの
セロリー	・茎が太く長く、葉がみずみずしいもの ・葉先の黄化、白色化、しおれ、茎にすが入っていないもの
ピーマン	・大きさの揃っているもの ・肉質が厚く、特有の香味を持ち光沢良好なもの ・果こうを短く切っているもの
パプリカ	・大きさの揃っているもの ・肉質が厚く、甘みがあり、光沢良好なもの

	・果こうを短く切ってあるもの
いんげん豆 (さやいんげん)	・まっすぐで、緑色が濃く、黄化していないもの
さやえんどう (絹さや)	・さやの緑色が鮮やかで張りのあるもの ・さやが薄く実の小さいもの
グリーンピース	・さやがピンとして折れたり、黒ずんだりしていないもの ・むき身は粒揃いで緑色の濃いもの
そら豆	・さや、身がきれいな緑色で豆の形が整っているもの ・背筋の部分が褐色になっていないもの
枝豆	・さや、身がふっくらとして、緑色のあざやかなもの ・冷凍のむき枝豆は、粒が均一であること
もやし	・色が白く、つやのあるもの ・太くて硬くしまったもの ・無漂白のもの ・包装の脱気が十分なもの
カット野菜	・国内産及び国内加工品を優先
山菜の水煮	・国内産及び国内加工品を優先
つけもの	・国内産及び国内加工品を優先

6 果実類

品 目	選定の基本事項
柑橘類	・皮は薄くきめ細かく光沢があるもの ・甘み適当で粒ぞろいのもの ・表面に傷みのないもの ・腐敗によるカビの付着がないもの
キウイフルーツ	・果皮がしっかりしたもの ・褐色で毛が密集しているもの ・未熟、過熟でないもの
バナナ	・傷、変色が少なく、大きさが揃っているもの ・未熟、過熟でないもの
りんご	・各品種特有の色沢を有し、大きさが揃っているもの ・果肉がよくしまり、甘みの多いもの ・凍害のないもの
さくらんぼ	・粒がそろっているもの ・適度に熟し、甘みのあるもの
にほんすもも (プラム)	・未熟、過熟でないもの ・甘み良好なもの
プルーン	・未熟、過熟でないもの ・甘み良好なもの

ぶどう	・粒のそろっているもの ・柄の枯れていないもの
柿	・果皮に傷が少ないもの ・未熟、過熟でないもの
いちご	・甘み良好なもの ・未熟、過熟でないもの
ブルーベリー	・粒がそろっているもの ・甘み良好なもの
果実加工品	・変色、異味、異臭のないもの

7 きのこと類

品 目	選定の基本事項
生しいたけ	・かさの肉付きがよく、あまりひらいていないもの ・軸は太く短いもの
えのきたけ	・かさと柄の部分が白くはりのあるもの ・包装の脱気が十分なもの ・水気がなく、茎が軟化していないもの
エリンギ	・茎の部分が太いもの
ぶなしめじ	・軸が太く短く、かさが黒褐色の濃いもの
まいたけ	・軸が太く短いもの
生マッシュルーム	・根の部分は取り除き、土がついていないもの ・かさが開いていないもの
干しいたけ、干しきくらげ（ホール・スライス）	・乾燥が良好であり、大きさが均一であるもの ・国内産及び国内加工品を優先 ・欠けや割れがないもの
その他きのこ類 （水煮・冷凍）	・水煮は液が澄んでいるもの ・冷凍は再凍結していないもの

8 藻類

品 目	選定の基本事項
焼きのり	・穴がなく、厚みが均一で色が良いもの ・保存、乾燥が良好なもの
昆布・だし昆布	・肉厚で乾燥が良好なもの ・食品添加物不使用のもの
乾燥わかめ	・肉厚で乾燥が良好なもの ・戻した際、大きさが揃っているもの
茎わかめ	・切り方が均一なもの ・冷凍品は、再凍結していないもの
青のり、あおさ粉	・緑色の鮮やかなもの

その他、藻類及び加工品	・乾物は、乾燥良好なもの ・それぞれ固有の色が鮮やかで変色、変質がないもの
-------------	--

9 魚介類

品 目	選定の基本事項
魚切り身	・鮮度の良いもの ・冷凍品はバラ凍結で、凍結状態良好なもの
いか	・骨、皮を取り除いているもの ・冷凍品はバラ凍結で、凍結状態良好なもの
むきえび	・冷凍品はバラ凍結で、凍結状態良好なもの
あさり	・大きさ、形が良好なもの
ちりめんじゃこ、小女子、いりこ、干しえび	・乾燥が良好なもの
かつお節、糸かつお、粉かつお	・かつお 100%のもの ・乾燥良好なもの
練り製品（かまぼこ、さつまあげ、ちくわ、はんぺん、なると）	・合成着色料不使用のもの ・国内加工品を優先
魚を主原料としただしパック	・国内加工品を優先
すり身等魚介類及び魚介類の加工品	・凍結状態良好なもの

10 肉類

品 目	選定の基本事項
生鮮肉類	・変色、異臭がないもの ・色、鮮度ともに良好なもの
ハム・ベーコン・ウインナー・フランクフルト	・無添加、無塩せきのものを優先 ・国内加工品を優先

11 卵類

品 目	選定の基本事項
鶏卵	・新鮮でひび割れ等破損や汚れがないもの ・大きさが揃っているもの ・洗浄、消毒が済んでいるもの
液卵	・全卵
うずらの卵水煮	・粒の大きさが揃い、割れがないもの ・液が澄んでいるもの

1.2 乳類

品 目	選定の基本事項
牛乳	・千葉県産を優先
チーズ	・異味・異臭がないもの
ヨーグルト	・異味・異臭がないもの
生クリーム	・国内産のもの

1.3 油脂類

品 目	選定の基本事項
大豆白絞油、米白絞油、 キャノーラ油、サラダ油	・国内加工品を優先
ごま油	・国内加工品を優先 ・原材料ごま 100%
オリーブ油	・原材料オリーブ 100%
バター、無塩バター	・国内加工品を優先 ・異味、異臭、カビの混入のないもの

1.4 菓子類（デザート類）

- （１）乾燥品は、乾燥良好で開封しやすいもの
- （２）冷凍、冷蔵品は適切な温度で保管されたもの

1.5 調味料等及び香辛料類

品 目	選定の基本事項
しょうゆ	・非遺伝子組み換え大豆を使用しているもの ・保存料不使用のもの
中濃ソース、ウスターソース	・うまみ調味料、着色料、合成甘味料不使用のもの
オイスターソース	・うまみ調味料不使用のもの
ケチャップ	・うまみ調味料、着色料、保存料を使用していないもの
上白糖、きび砂糖、黒砂糖、 三温糖、グラニュー糖	・塊や異物、不要物の混入がないもの ・保存及び包装が良好なもの
みそ	・非遺伝子組み換え大豆を使用しているもの
食塩	・原料が海水であるもの
ドレッシング	・国内加工品を優先 ・保存及び包装が良好なもの
マヨネーズ	・国内加工品を優先 ・保存及び包装が良好なもの

食用酢	・国内加工品を優先 ・食品添加物不使用のもの
清酒	・国内加工品を優先 ・香りがよく、濁りや浮遊物、沈殿物のないもの
みりん	・本醸造みりんを優先
香辛料	・香味良好なもの ・着色料不使用のもの
その他ルウ、だし等調味料	・国内加工品を優先