別表１

給食材料使用基準

食品材料は、献立に適合しＪＡＳ法、食品衛生法及び食品表示法等の規格基準及び下記規格基準を満たすものを使用すること。

○　食品材料は、新鮮で衛生的かつ上質であること。
○　宮崎県産、国産を積極的に使用するよう努めること。原則県内産を指定する食品材料について、県外産を使用する場合は、事前に甲の承認を得ること。
○　外国産については安全及び品質を確認し、事前に甲の承認を得ること。
○　着色料、保存料等添加物のないもの又は表示の明確なものを使用すること。
○　加工食品は、製造年月日、賞味期限等が明らかでないものは使用しないこと。
○　加工食品は、必ず原材料確認をし、特定原材料の把握をすること。
○　食品材料は、必ず使用日以降の賞味期限のものを納品させ、使用日に賞味期限日のものは使用しないこと。
○　各食品材料は、同一規格品を使用すること。
○　納入業者の選定は、仕入れから納入までの衛生的に管理できることを確認し、責任をもって選定すること。
○　食品材料の選定に際しては複数の業者から見積もり、適正価格で納入させること。
○　見積りは、生鮮食品は月１回以上、乾物・冷凍食品等は年１回以上行うこと。
○　甲が求める場合は、原材料の微生物及び理化学検査を必要に応じて実施し、実施後速やかに検査結果を甲へ報告すること。
○　甲が別途規格を指定する場合は、指定されたものを使用すること。

区 分	基　準	備 考
米・もち米	・米は全て宮崎県産米を使用すること。 ・もち米は国産米を使用すること。	
獣鳥肉類	・豚肉・鶏肉は全て県内産を使用すること。 ・牛肉は甲の指示がある場合は、宮崎県産牛を使用すること。 ・再凍結品の使用は認めない。 ・切り身の重量は正確に計量し、形状及び大きさを揃えること。 ・献立に適した形状を指定すること。	
肉加工品	・ハム、ベーコンはJAS特級品を使用すること。 ・ソーセージ類はJAS上級、無着色、無添加のものを使用すること。	外袋で確認できない場合は、納品ごとに規格書等を添付させること。
魚介類	・可能な限り県内産を使用すること。 ・納入物品は原則生であること。 ・再凍結品の使用は認めない。 ・切り身の重量は正確に計量し、形状及び大きさを揃えること。 ・献立に適した形状を指定すること。	

区 分	基　準	備 考
卵類	・原則、県内産を使用すること。	
野菜類	・可能な限り県内産を使用すること。 ・生野菜と冷凍野菜を適切に使用すること。（カット野菜の使用も可とする。）	
果物類	・個数指定の場合は規格を指定すること。	
完全調理済み食品（完調品）	・最小限の使用とすること。 ・完調品の使用に際しては、試食会を行うなどし、甲の承認を得ること。	
冷凍食品	・再凍結品は認めない。	
乾物類・缶詰・調味料類	・原則として国内産を使用すること。 ・国内産以外を使用する場合は、メーカー品、又は製造に関する情報、成分内容が明確なものを使用すること。	