

【共通規格】

- ①原則、国内産とし、できる限り市内産・県内産を優先すること。
ただし、西洋かぼちゃは端境期等で国内産が揃わない場合、国外産でも可。
バナナは、国外産でも可。
- ②等級がある給食材料については、JA全農えひめが定める、「優」以上とする。
- ③残留農薬などのない、安全性の高いもの。
- ④鮮度・香味が良好なもの。
固有の色沢・形状をもち、虫の食害・腐敗・奇形・変色・亀裂・凍傷・発芽のないもの。
- ⑤原則として、果物はJA選果場で選別されたものであること。ただし、それ以外の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること。
- ⑥産地で箱詰めされているものは、できる限り産地農協名、生産者名の記入してある箱で納入すること。
- ⑦施設には、同じ大きさ・品質・産地のものを揃え、各施設に分けて納入すること。
- ⑧品質を保持するため、10℃前後で納入すること。

規格表(野菜・果実類)

○()内は使用材料・使用予定時期を示す。

松山市役所 保育・幼稚園課

【野菜類】

品名	規格	備考
洗いさといも(9～3月)		泥を落として皮をむき洗ったもので、粒揃いで形の良いもの。 腐敗・亀裂の無いもの。
えのきたけ	1袋(約200g)	なるべく県内産。光沢があり、新鮮なもの。
キャベツ	L	新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害のないもの。
きゅうり	M、L	新鮮で、未熟・過熟のないもの。 直径3cm程度で、出来る限り「す」の入っていない、まっすぐなもの。
こまつな	L	新鮮で、水洗いの良いもの。枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。
さがきごぼう	長さ3cm 厚さ1～2mm 幅5mm	肉質が柔らかく、風味良好で、褐変していないもの。色沢・形状が良好で水さらし十分なもの。国産原料・国内加工。漂白・着色および発色等を目的とした食品添加物を使用していないもの。
さつまいも(9～3月)	L	成熟し、光沢よく、粒揃いで形の良いもの。芽の深いものはさける。 腐敗・亀裂・発芽のないもの。
しいたけ		かさは肉厚で、その中心に茎がつき大きさがそろっているもの。 病虫害・傷害のないもの。
しめじ 市販名：ほんしめじ 品名：ぶなしめじ	1袋(約200g)	光沢があり、新鮮なもの。
じゃがいも(メークイン)	L	成熟し、光沢よく、粒揃いで形の良いもの。芽の深いものはさける。 腐敗・亀裂・発芽のないもの。
しょうが		新鮮で水洗いの良いもの。凍傷・腐敗・病虫害・カビ・傷のないもの。 しなびていないもの。
西洋かぼちゃ	L	国産(端境期以外)。風味良好で新鮮なもの。 病虫害がなく、よく成熟したもの。
だいこん(9～5月)	L	新鮮で、形状良く、病虫害・表皮に傷がないもの。葉なし。 とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入っていないもの。
たまねぎ	L	粒揃いで形の良いもの。芯腐れ・発芽・病虫害のないもの。
チンゲンサイ		新鮮で、水洗いの良いもの。枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。
トマト	1個約200g	形の良いもの。適度に成熟し果肉が締まっているもの。 新鮮で、傷・病虫害のないもの。
なす(6～9月)	L	新鮮で、未熟・過熟・病虫害のないもの。表皮に傷がないもの。 光沢良好でまっすぐなもの。
にんじん	L	新鮮で、形状良く、病虫害・表皮に傷がないもの。 とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入っていないもの。
ねぎ	L	新鮮で、枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。あさつきは不可。
はくさい(9～5月)	L	新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害(黒斑点)・霜害のないもの。
ピーマン	L	粒揃いで形の良いもの。適度に成熟し身厚で柔らかいもの。 新鮮で、傷・病虫害のないもの。
ブロッコリー	L	濃緑色で花芯がしっかりしていて、花締りが良質なものの。 新鮮で、病虫害・損傷・とう立ちのないもの。
ほうれんそう	L	新鮮で、水洗いの良いもの。 枯葉・とう立ち・病虫害・雑物付着のないもの。
緑豆もやし	1袋 約200g	新鮮でみずみずしく、褐変してなく、異物混入のないもの。無漂白のもの。
レタス	L	新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害・雑物付着のないもの。

【果実類】

品名	規格	備考
いちご(12～4月)	1個約10g	新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。
うんしゅうみかん(11～12月)	L	JA選果場で選別したもの(その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること)。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
すいか(6～8月)	M、L	JA選果場で選別したもの(その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること)。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
なし(豊水・幸水)(8～9月)	L	JA選果場で選別したもの(その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること)。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。水気が多く、熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。
バナナ	1本約160g	国外産でも可。 適度に熟していて、傷、腐敗のないもの。 房が揃っていて色つやがよいもの。
りんご(9～3月)	1個約300g	JA選果場で選別したもの(その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること)。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。

【共通規格】

- ①原則、国内産・国内加工されたものであること。
- ②ぶりは、納入指定日の当日又は前日に仕入れた生魚を加工及び切身にすること。
仕入れが不可能な場合は、保育・幼稚園課へ連絡をすること。
- ③冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ④発色剤・着色料・漂白剤などの食品添加物を使用していないもの。
- ⑤薬剤残留試験成績証明書、産地(水揚げ)証明書等の提出を求められた場合は、速やかに提出すること。
- ⑥包装後にメーカー名・品質保持期限等を表示する場合は、包装物に直接印字したものに限る。
(シールは調理中にはがれることがあるため不可)
- ⑦品質を保持するため、5℃以下で納入すること。
- ⑧冷凍魚は、漁獲月から2年以内のものに限る。(再凍結したものは不可)

規格表(魚介類)

○サイズ等は、各施設からの発注書で示す。

松山市役所 保育・幼稚園課

品名	規格
あかうお切身(皮あり)	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。
さば切身(皮あり)	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。背模様のはっきりしているもの。身がしまったもの。
サーモン切身(皮あり)	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。皮が銀色で、腹に厚みのあるもの、色が鮮やかなもの。身がしまったもの。
ぶり切身(皮あり)	骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。

【共通規格】

- ①牛肉は、国内産(県内産を最優先とし、または四国・中国・九州・北海道産)乳用去勢牛の生肉であり、BSE検査済みで、と畜処理後40日(と畜日を含む)以内。(保存温度0℃以下)。日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B2以上。
- ②牛肉は、使用日ごとの個体識別番号を納品書に記入すること。
- ③牛レバーは、国内産であること。保存温度は、日本畜産副産物協会が定める「副産物の期限表示フレーム」で示すものとする。
- ④豚肉・鶏肉は、県内産・生肉であること。
豚肉は、と畜処理後10日(と畜日を含む)以内のもの(保存温度0℃以下)。生肉冷蔵部分肉であること。
日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。
鶏肉は、と殺処理後4日(と畜日を含む)以内のもの(保存温度4℃以下)。食鶏取引規格 品質標準等級A級。
(保育・幼稚園課が病害の影響等により、県内産だけでは納入が困難と判断した場合は、国内産も可とする。)
- ⑤豚肉・鶏肉の最初の納入時に、産地証明書を提出すること。それ以降は、提出を求められた場合に速やかに提出すること。
- ⑥牛肉・豚肉の皮下脂肪は、目安として5mm以下に成形すること。
- ⑦肉のカットやスライスについては、納入指定日の当日又は前日とする。
納入指定日の前日が休日の場合には適切な保管であれば、前々日の処理でも可。
- ⑧食肉製品の添加物は、「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省規定)を満たしたものとする。
- ⑨食肉製品の原材料(調味料・食油等の原材料は除く)は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ⑩使用が決定した食肉製品は、細菌検査成績書のほか、メーカー名・内容量・JAS規格品証明書・ISO22000認証書等を提出すること。
細菌検査成績書は、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ⑪品質を保持するため、10℃以下で納入すること。
- ⑫冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ⑬使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

規格表(肉類)

松山市役所 保育・幼稚園課

品名	規格
<牛肉もも>	日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B2以上。 国内産乳用去勢牛のもも肉。皮下脂肪8%以下。肉の断面が鮮紅色である。
牛肉もも	上記「牛肉もも」規格品を加工したもの。スライス約2cm～3cm。大きさ形をそろえること。
<牛レバー>	鮮度良好のもの。国内産。
牛レバー	上記「牛レバー」をスティック状(縦1cm横1cm長さ約3cm～4cm。)大きさ形をそろえること。
<豚肉もも>	日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。(ただし、冷蔵部分肉)。県内産豚もも肉。皮下脂肪7%以下。
豚肉もも	上記「豚肉もも」規格品を加工したもの。スライス約2cm～3cmまたは角切り1.5cm～2cm。大きさ形をそろえること。
<合びき肉(牛・豚)>	牛肉は、日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B2以上。 豚肉は、日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。(ただし、冷蔵部分肉)。
合挽肉	上記「牛肉」「豚肉」を牛肉6割以上の割合で1度挽きしたもの。
<若鶏もも(皮なし)>	食鶏取引規格の品質標準等級A級。県内産若鶏もも肉。皮は除去。皮下脂肪は極力除去。
若鶏もも(皮なし)	上記「若鶏もも」規格品を加工したもの。1切れ0.5～1cm角または1切れ1.5～2cm。大きさ形をそろえること。
若鶏もも(皮なし)鶏ひき肉	上記「若鶏もも(皮なし)」規格品を加工したもの。(ミンチ用 刃のサイズ=直径2～3.2mm幅 指定)
<若鶏ささ身>	食鶏取引規格の品質標準等級A級。県内産若鶏ささみ。皮・すじ除去。
若鶏ささ身(皮・すじなし)	上記「若鶏ささ身」規格品を加工したもの。大きさ形をそろえること。

<食肉製品>	規格
ロースハム	JAS規格品であること。HACCPに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場加工されたもの。 円の直径を3等分し、約1cmせん切りまたは約5mmせん切り。
ベーコン	JAS規格品であること。HACCPに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場加工されたもの。 約5mmまたは約1cmせん切り。
ウインナー	JAS規格品であること。HACCPに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場加工されたもの。 1本のウインナーまたは縦半分に切ったあと5mmの斜め切り。

【共通規格】

- ①原則、国内産食材・国内加工されたものであること。
- ②原材料(調味料・食油等の原材料は除く)は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ③乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(厚生労働省規定)による成分規格とする。
- ④使用が決定した給食材料については、「細菌検査成績書」、「AFM1分析値」を提出すること。
細菌検査成績書については、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ⑤品質を保持するため、10℃以下で納入すること。
- ⑥使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

規格表(牛乳・乳製品)

松山市役所 保育・幼稚園課

品名	規格	備考
牛乳	1L(1032g)	
牛乳	500ml(516g)	
ヨーグルトドリンク(加糖)	900g	
ヨーグルト(加糖)	70g	

【共通規格】

- ①原則、国内産食材・国内加工されたものであること。
- ②原材料(調味料・食油等の原材料は除く)は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ③使用が決定した給食材料で、規格に「●」を示しているものについては、「細菌検査成績書」を提出することとし、成績書は、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ④加工品の添加物は、「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省規定)を満たしたものとする。
- ⑤鶏卵については、下記のとおりとする。
 - ア.県内産で、入荷から3日以内のもの。
 - イ.等級は、特級。卵殻が清浄であり、ひび卵・破卵等の食用不適卵がないもの。
(さくら系の卵は、ミートスポットの発生率が高いため、納入しないこと。)
- ⑥煮干し類については、ビタミンE(酸化防止剤)のみ使用可とする。
- ⑦品質を保持するため、適正な保存温度(仕様書別表1参照)で納入すること。
- ⑧使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

規格表(一般食品・調味料類)

松山市役所 保育・幼稚園課

品名	規格	備考
ビーフン	150g	
スパゲッティ	500g	
マカロニ	160g	
小麦粉(薄力粉)	1kg	
ホットケーキミックス	600g	卵・乳不使用
パン粉	240g	
糸こんにゃく	200g	
片栗粉	1kg	
はるさめ	100g	
●木綿豆腐	400g	
●押し豆腐	400g	
●焼き豆腐	300g	
厚揚げ	300g	
油揚げ	2枚入り(20g×2)	
油揚げ(からあげ)	3枚入り(16g×3)	
凍り豆腐	165g	
だいず(ゆで)	200g	
ごま	80g	
すりごま	70g	
●グリーンピース(冷凍)	270g	
切り干しだいこん	50g	
●コーン(冷凍)	250g	
干しいたけ	40g	
乾燥わかめ	20g	
乾燥芽ひじき	50g	異物の混入のないもの
煮干し(だし用)	180g	
乾燥ちりめん	100g	異物の混入のないもの
削りぶし	70g	
麦茶	500g	ティーバックタイプのもの
ケチャップ	800g	
ごま油	200g	
油	1,500g	
バター(有塩)	200g	
あら塩	1kg	

品名	規格	備考
みりん風調味料	1L ※商品によって比重が異なるため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	
米酢	900ml ※商品によって比重が異なるため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	
コンソメ(顆粒)	60g	
カレールー	230g	
マヨネーズ	1kg	
砂糖	1kg	
ジャム(いちご)	120g	果肉が小さく、ペースト状のもの
みかん缶	4号缶(425g)(固形量:245g)	プルトップ缶、シロップづけ
黄桃缶	4号缶(410g)(固形量:240g)	プルトップ缶、シロップづけ
ツナ油漬缶(まぐろ)	165g	プルトップ缶
麦みそ(すりみそ)	600g	甘口
こいくちしょうゆ	1.8L ※商品によって比重が異なるため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	
うすくちしょうゆ	1L ※商品によって比重が異なるため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	
ロールパン	6個入り(210g)	超熟ロール(pasco)
●かにかまぼこ	100g	卵不使用
●かまぼこ	1本入(80g)	卵不使用
●ちくわ	4本入り(92g)	活ちくわ(ニッスイ)
●鶏卵	M寸(60g)	県内産、特級

【共通規格】

- ①原則、国内産・国内加工されたものであること。
- ②品質を保持するため、適正な保存温度(仕様書別表1参照)で納入すること。
- ③使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。
- ④食品表示の内容量を重量で明記されていないものは、規格に目安の重量で示している。

規格表(菓子類等)

松山市役所 保育・幼稚園課

品名	規格	備考
チーズパン	97g(1個)	北海道チーズ蒸しケーキ(ヤマザキ)
ミニシュークリーム	53g(5個入)	プチシュー(オレンジ)
いもがし	105g	チップスター うすしお味(ヤマザキビスケット)
揚げせんべい	76g(16枚入)	瀬戸しお えび塩味(栗山米菓)
甘辛せんべい	96g	ハッピーターン(亀田製菓)
塩せんべい	69g(2枚×10袋入)	星たばよ(栗山米菓)
米せんべいA	82g(2枚×13袋入)	アンパンマン ソフトせんべい(栗山米菓)
米せんべいB	57g(15枚入)	白い風船 コクうまミルククリーム(亀田製菓)
薄焼きせんべいA	104g(2枚×16袋入)	ぱりんこ (三幸製菓)
薄焼きせんべいB	122g(2枚×15袋)	新潟仕込みこだわりのほんのり塩味(三幸製菓)
カップケーキ	120g(6個入)	パリのひるさがり(サンラヴィアン)
バームクーヘン	240g(10個入)	厚切りバウムクーヘン(エースベーカリー)
ゼリー	70g×4個	とろけるゼリー ぶどう & りんご(森永)
ゴーフレット	85g(12枚入)	ロアンヌ バニラ(ブルボン)
クラッカー	247g(25枚×3パック)	リッツクラッカー(ナビスコ)
クラッカーサンド	131g(8枚×2パック)	エントリー(ヤマザキビスケット)
サブレ	101g(2枚×7袋)	セブーレ(ブルボン)
パイ菓子	100g(10枚入)	源氏パイ(三立製菓)
ビスケットA	63g	たべっこどうぶつ バター味(ギンビス)
ビスケットB	121g(2枚×7袋)	チョイス(森永製菓)
ビスケットC	88g(4枚×8袋)	ハーベスト バタートースト(東ハト)
クッキー	113g(14枚入)	ムーンライト(森永製菓)
えびせんA	77g	かっぱえびせん(カルビー)
えびせんB	50g	三幸のソフトせん えびしお味(三幸製菓)
コーンスナックA	62g	とんがりコーン あっさり塩味(ハウス食品)
コーンスナックB	55g	ポリンキー あっさりコーン(湖池屋)
ウエハース	128g(2パック入)	麦ファー バニラ(タケダ)
クリームサンドビスケット	64g(15枚入)	ビスコ 乳酸菌クリームサンド(江崎グリコ)
野菜スナックA	72g	サッポロポテトつぶつぶベジタブル(カルビー)
野菜スナックB	50g	ベジたべる あっさりサラダ味(カルビー)
スナックパン	192g	スナックパン(パスコ)
シフォンケーキ	120g	やわらか卵のシフォンケーキ(ヤマザキ)
りんご天然果汁	1L ※商品によって比重が違うため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	果汁100%
オレンジ天然果汁	835g(800ml)	ポンジューズ(えひめ飲料)
乳酸菌飲料	65ml ※商品によって比重が違うため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	
プリン(鉄カル入り)	60～70g	
調整豆乳(バナナ味)	1L ※商品によって比重が違うため 重さ(g)での表記をしていないが、入札書に は100g当たりの単価を記入すること。	

規格表(無洗米)

松山市役所 保育・幼稚園課

【共通規格】

- ①令和9年4月1日～令和9年10月31日は、令和8年産愛媛県産主食用うるち米(検査米)であること。
令和9年11月1日～令和10年3月31日は、令和9年産愛媛県産主食用うるち米(検査米)であること。
 - ・中予産米の納入に御協力ください。
 - ・中予産米は、松山市・伊予市・東温市・久万高原町・松前町・砥部町で収穫された米
- ②納入米は、玄米が2等級以上の単一原料米を無洗米にしたものとする。
- ③銘柄は、コシヒカリ・にじのきらめき・ヒノヒカリ・にこまる・ひめの凜から1銘柄を納入すること。
ただし、納入量の確保が困難であり、やむを得ない場合は、複数原料米の使用も可能である。
- ④納入日の前14日以内に無洗米加工したものを納入すること。
- ⑤5kgビニール袋に入れ密封したもの。
- ⑥異臭、異物の混入がないもの。
- ⑦米の形が整っているもの。