

【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	
カレールウ	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