学校給食用物資について

令和７年４月　健康教育課

１　物資の選定について

本市の学校給食用物資については、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）（※１）」及び「熊本市学校給食用物資納品規格集　改訂版Ⅱ（公益財団法人熊本市学校給食会）」に基づき、青果物査定会及び物資購入委員会において選定する。

一般物資については、できるだけ安心安全で安価に購入するため、下表に市給食会が示す契約形態ごとに区分して選定する（※２）。

※１「学校給食衛生管理基準」第３（２）③食品の選定

一　食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

二　有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

三　保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

※２　契約形態

区分		内　　容	主な食品
月		季節品・行事食・郷土食に伴うもの	季節の魚・デザート　等
		価格変動のあるもの、賞味期限の短いもの	鶏肉　等
		少量規格品	調味料、缶詰　等
半期	対応	半期（上半期 4~9 月・下半期 10~3 月）を通して使用する素材品・加工食品	使用頻度の高い魚・加工品等
		作業工程上、代替品として必要な加工食品	ボイル商品　等
		食物アレルギー対応物資（別枠で選定） ＊標準献立で使用する際は事前（月物資申込表提出時）に市給食会に申し出る。	個数で注文できる加工品等
		特別選定品（旧城南・植木町用として選定）	冷凍練り物・麺・乾麺等
	一般	主に常温・冷蔵食品、一部冷凍食品 ＊半期程度の期間では価格変動がなく、業者で無理なく保管できるもの	小麦粉製品 レトルト商品 缶詰　等
年間		主に常温で保存できる食品 ＊価格が安定していて、学校・共同調理場で長期の保存ができるもの	調味料 ジャム　等