

## 大阪府学校給食用 物資規格基準

### (目的)

第1条 公益財団法人大阪府学校給食会（以下「給食会」という）が安全・安心で良質な学校給食用物資を安定的に府内市町村、学校に供給するための規格について必要な事項を定めることを目的とする。

### (種類)

第2条 給食会が取り扱う学校給食用の副食物資（以下「一般物資」）の規格とする。

### (規格)

第3条 一般物資の規格は次のとおりとする。

1. 食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)、その他関係法令等に規定されている製造、表示等の基準や成分規格等に適合するものであること。
2. 製造上不可欠な場合等を除き、不必要な食品添加物（着色料、保存料、漂白剤、発色剤等）が添加されていないこと。
3. 主原料は、原則として非遺伝子組換えのものを使用していること。
4. 容器包装は、食品衛生法で規定されている規格基準適合品であること。

### (その他)

第4条 給食会が特に必要があると認めるときは、第3条（規格）の規定にかかわらず特別の規格を設けることができる。

付 則 この基準は平成26年4月1日から実施する。

別紙

第4条による特別の規格は次のとおりとする。

1. 次の物資については日本農林規格の下記基準に格付けされたものであること。または同等以上のものと認められること。

	物資品目	品名	基準
1	しょうゆ	こいくちしょうゆ	特級
2	しょうゆ	うすくちしょうゆ	特級
3	ウスターソース類	ウスターソース	特級
4	ウスターソース類	中濃・濃厚ソース	特級
5	トマト加工品	トマトケチャップ	特級
6	ジャム類	イチゴジャム(低糖度)	特級
7	食用植物油脂	食用ごま油	ごま油

## 学校給食用一般物資の選定方法

〈取扱までの流れ〉

### 1. 物資の選択

・当給食会が開催する学校給食用物資展示・試食会（夏、冬の年2回）に物資取扱業者が出展した商品の中から、展示会当日に実施したアンケートの回答を参考に当給食会が数点の物資を選択する。

・市町村学校より当給食会に取扱の依頼のあった商品

### 2. 予備確認

・選定候補商品の原材料、原材料産地、食品添加物の有無、配合割合、アレルギー、衛生規格や衛生検査結果、価格等を当給食会が予備確認を行う。

### 3. 開発選定小委員会（物資運営委員会）

・開発選定小委員（物資運営委員長、同副委員長、開発選定小委員6名の計8名）が、選定の候補になった商品または、商品を使用した調理サンプルを、商品取扱業者及び製造メーカー担当者の説明を受けながら試食を行う。

・試食終了後、商品毎に原材料、原材料産地、食品添加物の有無、配合割合、アレルギー、衛生規格や衛生検査結果、価格等の審議を委員が行い、質疑がある場合は、取扱業者及び製造メーカーに対して個別に詳細説明を受けたり、商品に対して学校給食独特の要望などを伝えて、改良などの対応を依頼する。

・学校給食独特の要望や改良の対応が可能な場合は、改めて商品を開発選定小委員会で対応後の商品の確認を行う。

### 4. 選定

・開発選定小委員は、試食した商品が学校給食にふさわしいかどうか商品毎に意見交換、審議を行う。

・開発選定小委員会により審議され承認された商品は、物資運営委員会の全体会において、開発選定小委員が選定までの経過説明を行う。

・物資運営委員会の全体会で最終的に選定の採否を決定し、選定された商品については、当給食会が取り扱う物資一覧に掲載し府内市町村、学校へ周知を行う。また、供給までに当給食会において食品衛生法に基づき必要と考えられる安全確認検査を実施する。