令和9･10年度　給食物資購入計画仕様書

池田町大野町学校給食センター協議会

1　趣旨

池田町大野町学校給食センター調理業務において使用する給食物資の購入計画について、必要な事項を定めるものとする。

2　給食物資

肉類、魚介類、練り製品、卵類、こんにゃく類、豆腐類、麺類、野菜類、果物類、乾物類、調味料類、食用油、米穀、パン、その他（冷凍食品等）

3　地産地消の推進目標

学校給食における地産地消の推進を図り、次のとおり取り組むとともに、納入業者に対して理解と協力を求める。

池田町･大野町産＞県内産＞国内産＞外国産と、可能な限り近くで生産された食材や、加工された食品を優先的に活用する。

4　物資の規格

物資の規格等は、次のとおりとする。なお、物資規格に記載がないものは、その都度明示すること。

（1）物資の納入

･物資は、品質形状等、全て本計画の指示又は見本どおりとし、新鮮で衛生的なものとする。また、その容器（包装材）も適宜衛生的なものとする。

･納品の際の検収は、必ず納品書を確認し、納入業者立会いのもと行うものとする。

･検収の結果、不適当なものや数量不足が生じた場合は、直ちに良品との交換や補充を行うこと。

･その他については、別に定める「令和9･10年度　給食物資納入基準」に基づく。

（2）納入指定時間等

品　　目	指　定　時　間	納　入　場　所
野菜（カット野菜含む）、果物、練り製品、もやし類、こんにゃく類、麺類	原則として使用当日 7 時 30 分～7 時 45 分 ※ただし、センターより指示があったものは、その時間に従うこと。 （前日指定の場合は、13 時 30 分～15 時）	学校給食センター

肉類、魚介類、卵	使用当日　7 時 30 分～7 時 45 分	学校給食センター
調理用牛乳	使用当日　7 時 30 分～7 時 45 分	学校給食センター
豆腐類	使用当日　7 時 30 分～7 時 45 分	学校給食センター
パン、米飯、麺、牛乳	使用当日　11 時 30 分まで	各受配施設（※）
デザート類	使用当日　10 時 30 分まで（冷凍品は解凍時間を考慮すること）	各受配施設（※）
上記以外の食品	指定する日時までとする	学校給食センター

注）（※）直接受配施設へ納品するものについては、16 時 30 分までに回収を完了すること。
（やむを得ない理由により回収できない場合は、直接受配施設へ連絡し、適切な対応を講ずること。）

（3）物資規格

①肉類

物　資　名	規　　格
牛肉、豚肉、鶏肉	・原則、県内産又は国内産のもの。 ・牛肉に関しては、納品書に個体識別番号を明記すること。 ・納品書に産地を明記すること。 ・新鮮かつ異臭・変色のない衛生的なものであること。 ・骨は完全に取り除いたものであること。 ・10℃以下で保存されたもの。 ・規格を指定した場合は、指定のとおりとする。
挽肉（牛、豚、鶏）	・牛、豚、鶏は二度挽きし、脂肪の少ないもの。 ・冷凍品は製造1ヶ月以内のもの（期限表示明記）。 ・精肉は、10℃以下で保存されたもの（期限表示明記）。 ・肉種、割合等は見積照会時に指示明記すること。
肉類加工品（ロースハム、ベーコン、焼き豚等）	・JIS 規格品、食品添加物の使用を控えたもの。 ・乳・卵を含まない製品とすること。 ・製造1ヶ月以内のもの（期限表示明記）。 ・10℃以下で保存されたもの。 ・切り方等は、見積照会時に指示明記すること。

〈取扱い上の注意〉

・肉は袋を二重にして詰め、清潔かつ衛生的に取扱い、ドリップの出ない温度管理とすること。
・チルド状態のものとする。
・配送車は、保冷車を使用し、衛生的な状態で納入すること。
・規格に合わない場合は、返品とする。
・納品書には次のものを明記すること。
食　肉‥‥加工日、流通販売業者、生産地
加工品‥‥期限表示・品質表示部分（切り取り添付すること）・ロットナンバー
・冷凍焼け等のないこと。

②魚介類

物　資　名	規　　格
魚介（共通）	・異臭、変色のないもの。 ・大きさ、形及び厚みが揃ったもの。 ・切り身の種類及び切り方は、見積照会時に指示明記すること。 ・納品時の品温は、冷凍−15℃以下、冷蔵5℃以下のもの。 ・納品状態は、見積照会時に明示すること。ただし、サンプル等は、別に定める指示に従うこと。

〈取扱い上の注意〉
・納品書に産地、加工日及び期限表示を明記すること。
・温度管理には、特に気をつけること。

③練り製品

物　資　名	規　　格
練り製品（共通）	・乳・卵を含まない製品とし、添加物の少ないもの。 ・納品時の品温は、冷凍−15℃、冷蔵 5℃以下のもの。

〈取扱い上の注意〉
・納品書に期限表示、品質表示部分（切り取り添付）を明記すること。

④卵類

物　資　名	規　　格
殺菌液卵	・卵殻などの異物混入がないこと。 ・納品時の品温は、冷凍−15℃以下のもの。 ・異臭及び液漏がないこと。
うずら卵（水煮）	・国内産のもの。 ・破損卵がないこと。 ・卵殻等の異物混入がないこと。 ・納品時の品温は、10℃以下のもの。

〈取扱い上の注意〉
・納品書に期限表示を明記すること。

⑤こんにゃく類

物　資　名	規　　格
こんにゃく類（共通）	・弾力があり、品質形状が良好なもの。 ・色（白・黒）、形状（板、糸、突き等）は、見積照会時に指示明記すること。

〈取扱い上の注意〉

・納品書に期限表示、製造年月日を明記すること。

⑥とうふ類

物　品　名	規　　格
豆腐類（共通）	・遺伝子組み換え大豆を使用していないもの。→証明書添付 ・異味、異臭、異物のないもの。
豆腐（焼き豆腐含む）	・水切り十分で柔らかすぎず破損がないもの。また、取扱い中に崩れないもの。 ・納品時の品温は、10℃以下のもの。
豆腐加工品	・納品時の品温は、冷凍−15℃、冷蔵 10℃以下のもの。

〈取扱い上の注意〉

・納品書に期限表示、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

⑦麺類

物　資　名	規　　格
ゆで麺	・異物のないもの。また、個包装がしっかりされているもの。 ・うどん、中華麺、ソフト麺は、メニュー作成後の指示に従うこと。
乾麺	・原則として、国内産のもの。 ・折れ、変色、異物、カビ等のないもの。 ・うどん、中華麺、パスタは、メニュー作成後の指示に従うこと。

〈取扱い上の注意〉

・納品書に期限表示、製造年月日を明記すること。

⑧野菜類

共通項目

・新鮮で、採取後期日が経過していないもの。

・硬さ等、本来食材が持つ特徴を損なっておらず、病害虫、枯葉など不純物を含まず、傷みや腐敗等がないもの。

・根、茎、葉などの切り取りを指定したものは、その残渣の混入がないこと。

・「とう」、「す」の入ったもの、変形、折れ、割れなどがないもの。

・小売販売店と同等以上のもの。

・水切りが良好なもの。

・長さ、太さなど形状を揃え、著しく品質形状の異なるものが混入していないこと。

・原則として、国内産のもの。
・段ボールで納品する品物は、必ず封を開け、品物の品質等を確認して納品すること。
・個包装してある品物は、その包装を開封して納品すること。
・品物容器（入れ物）は、清潔で異物混入の危険がないこと。
・納入時間を守り、検収を必ず受けて納入すること。
・大きさ等、その他必要な事項は発注時に指示するものとする。

物 資 名	規 格
いも類	・土砂をよく落とし、異品種を混ぜないこと。 ・日焼け（緑化）、破損、病害虫、発芽等がないもの。 ・品質、形状、色つやが良好のもの。 ・サイズは、L 又は2L とすること。
たまねぎ	・固有の形状、色つやを有し、球のしまりが良いもの。 ・裂球、分球、病害虫、発芽等がないこと。 ・サイズは、L又は2Lとすること。
にんじん	・日焼け、青首、傷物、裂根、病害虫のないもの。 ・品質、形状、色つやが良好なもの。 ・芯のないもの。 ・サイズは、L 又は2L とすること。
キャベツ	・品質、形状、色つやが良好なもの。 ・結球充分なもの。 ・病害虫、傷害のない品質良好なもの。 ・外葉の除去及び茎の切断が適切なもの。 ・品種、球の大きさが揃っていること。
きゅうり	・品質、形状、色つやが良好なもの。 ・病害虫、傷害のない品質良好なもの。 ・サイズは、M又はLとすること。
はくさい	・結球充分にして、品質良好なもの。 ・外葉の除去及び茎の切断が良好なもの。 ・病害虫、傷害のない品質良好なもの。 ・形状、大きさが揃っていること。
レタス	・適度に結球し鮮度良好なもの。 ・病害虫、傷害のない品質良好なもの。 ・形状、大きさが揃っていること。
ほうれん草、チンゲン菜、小松菜	・野菜類共通項目どおりとすること。

だいこん	・病害虫、傷害のない品質良好なもの。 ・形状、大きさを揃えること。 ・葉は切断すること。
ピーマン	・サイズは、MからLとし、大きさを揃えること。
ゴボウ	・洗いゴボウとすること。 ・品質、形状が良好なもの。 ・肉質が柔らかく真っ直ぐで「す」や「芯」がないこと。 ・長さ太さが揃っていること。
ねぎ	・新鮮で、枯葉、病虫害、腐敗のないもの。 ・葉のやわらかいもの。
トマト	・品質、形状、色つやが良好なもの。 ・適熟（70～80%程度）で病虫害のないもの。 ・大きさが揃っていること。 ・サイズは、Lとすること。
カボチャ	・品質、形状が良好で、完熟したもの。
にんにく	・品質、形状が良好で、しまりのよいもの。 ・裂球、分球、病虫害がないこと。 ・むきにんにくとすること。
しょうが	・洗いしょうがとすること。
セロリ	・共通項目どおり。
パセリ	・共通項目どおり。
ブロッコリー	・品質、形状が良好で、しっかりしていること。 ・病虫害のないもの。
もやし類	・新鮮で、変色、折れ、異臭がないもの。 ・豆皮や根はできるだけ取り除き、水切りを十分にすること。 ・遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。→証明書添付 ・納品書に期限表示、製造年月日、原材料の産地を明記すること。

⑨果物類

物　資　名	規　　格
果物（共通）	・新鮮で風味のよいもの。 ・果物本来の食べ頃の時期のもの。 ・病虫害、傷、腐敗したものは除くこと。 ・小売販売店と同等以上のものとし、等級は原則、「秀」又は「A」級以上とすること。 ・品質形状等異なるものを混入しないこと。 ・品種、サイズは見積照会時に明記すること。

⑩乾物類

物　資　名	規　　格
乾物（共通）	・原則として、国内産のもの。 ・乾燥良好で、変色、虫食い、異物、カビ等がないもの。

〈取扱い上の注意〉

・納品書には、製造メーカー、産地、期限表示等を明記すること。

⑪調味料

物　資　名	規　　格
しょうゆ	・JAS規格品のもの。 ・遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。
みそ	・遺伝子組み換え大豆を使用していないこと。
酢	・「醸造酢」とすること。
みりん	・「本みりん」とすること。
料理酒	・食塩が入っていないこと。
ソース	・JAS規格品であること。

〈取扱い上の注意〉

・各種調味料種類については、見積照会時に明示すること。

・納品書に製造メーカー、ロットナンバー、期限表示を明記すること。

⑫食用油

物　資　名	規　　格
米油	・JAS規格品であること。
サラダ油	・JAS規格品であること。
ごま油	・JAS規格品であること。
白絞油	・JAS規格品であること。

⑬米穀

物 資 名	規　　格
米	・池田町、大野町産のもの。 ・農作物検査法に基づく米穀検査を受けた等級米とすること。

⑭パン

物 資 名	規　　格
パン	・特別加工パンは、発注時に明記すること。 ・異物、カビ等がないもの。

⑮その他

物 資 名	規　　格
冷凍食品、レトルト物資等	・異物混入のないもの。 ・包装袋や容器の破れ等がないこと。 ・配送時の温度管理がされていること。 ・冷凍品については、－15℃以下のもの。 ・期限表示、ロットナンバーは極力同じものをそろえること。

〈取扱い上の注意〉

・納品時に、製造者、主要原材料の産地名、ロットナンバー、期限表示を明記すること。

（4）その他

上記以外については、見積照会時に明記するものとする。

5　物資の購入

（1）購入方法

給食物資（牛乳・パン・麺（乾麺含まず）及び米麦を除いたもの）は、使用月の 2 ヶ月前に見積入札により決定し、発注書に基づき購入する。

（2）納入者の登録

納入者は、池田町大野町学校給食センター協議会給食物資入札参加資格審査申請書により、あらかじめ協議会が定める審査基準（別紙「資格審査基準（要点）」）に基づき、入札参加資格者として適当であると認めたものとする。入札参加資格は 2 年（令和 9 年 4 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日まで）とし、協議会は、納入者（入札参加資格者）を入札参加資格者名簿に登録する。

（3）入札

入札参加資格者名簿に登録されたものの中から、協議会が指定する仕様書に基づき、毎月、見積入札書を協議会へ提出し、それぞれの物資品目毎に最低見積者を納入事業者として決定する。ただし、最低見積者であっても、サンプル等を確認し、協議会が希望する条件に適さないものや、最低見積者でなくても、地産地消の観点から、県内産（※特に池

田町・大野町産は優先）のものを使用している場合は、この限りではない。

（4）契約

入札により納入事業者が決定したのち、物資購入単価契約を締結する。