

北部学校給食センター給食用物資納入仕様書

【1】全体共通事項

1. 納入にあたって

- (1) 納入にあたっては、学校給食の意義・役割を理解し、誠実かつ良心的な納入を行うこと。
- (2) 食品に関する法律およびその他の関連法令を遵守し、納入を行うこと。
- (3) 給食用物資(以下「物資」という。)は、本仕様書に記載している規格事項に加え、見積時の品目別仕様書に記載のある規格に適合したものを原則とする。
- (4) 適合しない物資を納入したときは、すみやかに交換又は返品に応じること。
また、納入の虚偽・重過失があった場合は、納入資格を停止する場合がある。

2. 給食用物資

- (1) 納品する物資に関しては、以下のことに十分注意する。
 - ・異物の混入、異味、異臭がなく、鮮度および品質が良好なもの。
 - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚損、病害虫等のないもの。
 - ・極端に不揃いまたは規格品外でないもの。
- (2) 食材の産地・加工地については、十分に確認すること。産地については、地産地消を推進するために姫路市産・県内産などの産地を優先させる場合がある。
- (3) 不必要な食品添加物(着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤)が添加された物資は使用しないこと。
- (4) そばについては微量混入(コンタミネーション)がないこと。
- (5) 製造工程、製品管理および運搬については、衛生面に十分に留意すること。
- (6) 納入の際は、検収担当者とともに、材料名、数量、規格、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温、異物及び異臭の有無、賞味(消費)期限、製造者、ロット番号を確認すること。不良や数量不足が認められた場合は、担当者の指示により交換又は補充の対応を行うこと。
- (7) 同一物資の産地・賞味(消費)期限はできるだけ揃えること。賞味(消費)期限が複数になる場合は、事前に北部学校給食センターへ連絡の上、計画書を提出すること。
- (8) 食品内容明細書に変更のある場合は、すみやかに届け出ること。登録物資に規格等の変更がある場合は、必要な手続きをとること。

3. 衛生管理

- (1) 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。発砲スチロール製容器など異物混入のおそれのある容器は使用しないこと。
- (2) 物資納入の際、品温の管理を図ること。(2ページ参照)
 - ・配送車については専用車両とし、常に清潔・衛生的に管理を行うこと。
 - ・冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用すること。
- (3) 物資を納入する際は、台車又はスノコ等に置くこととし、床への直置きは行わないこと。
(センターに台車の設置あり)
- (4) 配送者の衛生管理には十分配慮し、服装等は清潔に保つこと。

- (5)従業員の健康管理を徹底し、保菌検査の実施に努めること。
- (6)随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること。
- (7)納品時における配送者の検収室内への立ち入りは厳禁とする。

給食用物資の保存基準

食 品 名		保 存 温 度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	5℃以下 10℃以下 -15℃以下
食肉類	食肉 冷凍食肉 （細切した食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの） 食肉製品 冷凍食肉製品	10℃以下 -15℃以下 10℃以下 -15℃以下
卵類	殻付卵 液卵 凍結卵	10℃以下 8℃以下 -15℃以下
乳製品	バター チーズ クリーム	10℃以下 15℃以下 10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

※学校給食衛生管理基準

検収で温度を測定する給食用物資については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に順じた温度管理を行うこと。（保管、流通含む）

4. 納入時間・方法

◆納入時間

区分	物資の種類	納入時間帯
前日納品	豆腐・油揚げ、鶏肉、ハム、ベーコン、卵、魚(冷凍)、練製品、こんにゃく、冷凍食品、乾物、缶詰、個人ごとに提供するジャム等	13:30~15:00
当日納品	青果、牛肉・豚肉、もやし、冷凍デザート等	8:00~ 9:00
	米飯、パン、牛乳	9:00~10:30
その他	調味料(塩・砂糖・胡椒・醤油・酒・酢・みりん・油等)月1回程度	13:30~15:00

○上記によらない場合は、別途協議する。

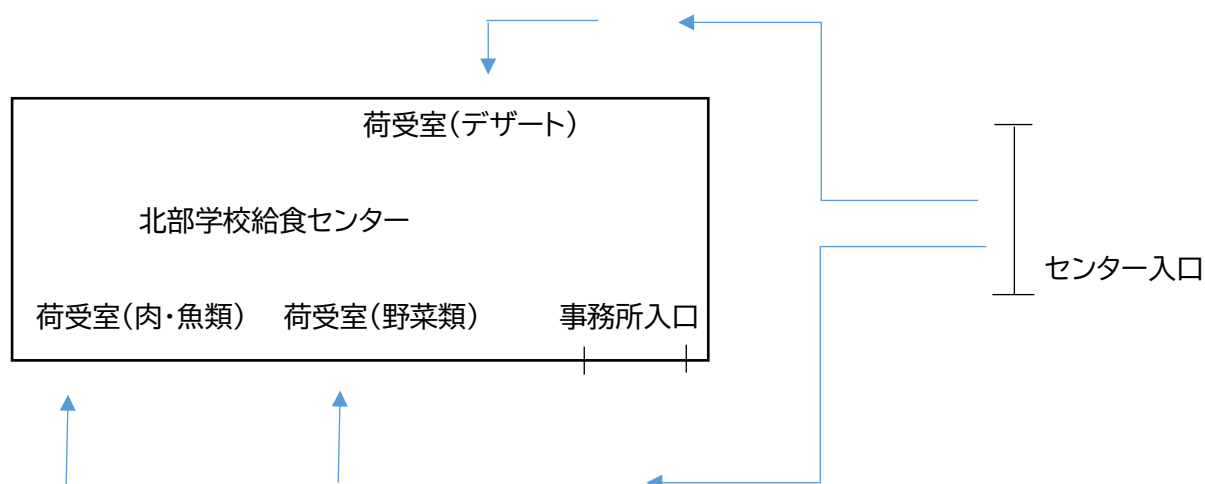
○納入した際に使用した梱包材(段ボール等)については、可能な限り持ち帰ること。

特にセンター進入路より右側のデザート荷受室に納入する際には、必ず持ち帰ること。

◆納品場所

姫路市立北部学校給食センター(姫路市西中島433番地9)

☎079-288-1703・1704



◆油(揚げ用)の納入について

(1)納入日はセンターが指定する日時(週1回程度)とし、新油タンク不足分を満タンまで給油すること。

(新油タンクは有効油量800ℓタンク)

(2)使用済み油タンク内の油を有価物として回収・処理を行うこと。

(使用済み油タンクは、有効油量800ℓタンク)

回収日は、センターが指定する日時(月2回程度)とする。

(3)納入及び回収は、新油及び使用済み油タンクに直接給油・回収できるタンクローリー等で行うこと。

(4)納入及び回収の日時を変更する場合は、別途協議し決定するものとする。

(5)納入・回収にあたっては、油受け部分及び使用済み油口にジョイントを設置すること。

(タンクローリー接続ソケット50A)

なお、契約満了時には当該ジョイントを撤去すること。

◆留意事項

- ・物資納入時の検収について、しばらく待機をお願いする場合があります。
- ・配送が遅れる場合、状況報告および到着予定時間をセンターに連絡してください。
- ・北部学校給食センター入口の側道(国道 312 号線の「西中島」の交差点から進入した道路)は通学路のため、午前 7 時 30 分から午前 8 時 30 分まで通行禁止となります。つきましては、当該時間帯に物資配送のため通行する車両は、必ず警察署で通行許可を取得してください。
- ・警報発令による臨時休校や学校閉鎖等で、発注量が変更・納入中止となる場合があります。その際はできる限りの対応をお願いします。

(A)野菜

【野菜類】

原則、国内産とする。

大きさ・重量が均一であること。

形状・重量については、その都度指定する。

オクラ	緑色が濃く、斑点・変色・色ムラがないもの
かぶ	根球の形が豊円で、す入りがないもの
キャベツ	結球が十分であり、とう立ちがないもの
きゅうり	曲がりが多く、形がそろっているもの
グリーンアスパラガス	緑色が濃く、はりがあり筋張っていないもの
ゴーヤ(にがうり)	色つやがよく、変色がないもの
ごぼう	す入り・股がなく、根の先まで肉づきのよいもの
こまつな	緑色が鮮やかで、黄ばみ・葉先のしおれがないもの
さやいんげん(すじなし)	緑色が濃く、斑点・しなび・すれのないもの
しろねぎ	まっすぐ伸びており、土砂などの異物付着がないもの
ズッキーニ	色つやがよく、変色がないもの
セロリー	茎が太く肉厚で、根元まで白く枯れ葉のないもの
だいこん	とう立ち・す入り・股のないもの
たまねぎ	分球・裂球しておらず、葉や根の出していないもの
チンゲンサイ	葉柄は幅広く厚みがあり、とう立ち・変色・枯れのないもの
つちしょうが	泥を落としたもので、肉付き・風味がよいもの
とうがん	色つやがよく、変色がないもの
トマト	丸みがあり、果肉が厚く空洞がないもの
なす	黒紫色でつやがあり、胴部は豊かで張りがあるもの
にら	葉は緑色が濃く、真っすぐに形がそろって伸びているもの
にんじん	肉付きがよく、とう立ち・す入り・頭部の緑化がないもの
ねぎ	葉は緑色が濃く、真っすぐに形がそろって伸びているもの
はくさい	巻きが固く、切り口は白く、とう立ち・枯葉・霜害(黒斑点)のないもの
パプリカ(赤)・生	果肉が厚くはりがあるもので、色沢・形がよいもの
ピーマン(緑)	果肉が厚くはりがあるもので、色沢・形がよいもの
ブロッコリー	緑色が濃く、花蕾が山形で固くしまっているもの
ほうれんそう	葉柄は幅広く厚みがあり、とう立ちのないもの
レタス	みずみずしく、葉は大きく、巻きは適度な硬さで弾力があるもの
れんこん	無漂白で水洗いされたもの。肉質が柔らかく、泥・黒ずみがないもの

【いも類】

＜共通事項・納入基準＞

形状については、その都度指定する。

外観は、品種固有の色と形状を有したもの。

大きさ、重量がほぼ均一で、異品種の混入のないもの。

品名、重量、等級、サイズが表示してあるもの。

さつまいも	ひげ根のあとが少ないもの
さといも	緑色または褐色になってないもの
じゃがいも(メークイン)	色沢よく、発芽・緑化がないもの

【きのこ類】

原則、国内産とする。

外観は品種固有の色と形状を有したもの。

大きさ・重量が均一で異品種の混入がないもの。

形状については、その都度指定する。

蒸れ臭くなく、鮮度が良好なもの。

えのきたけ	かさは白くボリューム感があるもの
-------	------------------

(C)精肉・(D)鶏肉

【獣鳥肉類】

品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。

国内産であること。

肉の部位・形状・重量はその都度指定する。

切り身は厚さと形態を統一すること。

氷結晶が小さく、凍結状態が良好なもの。

表面が油焼け・悪臭がなく、黄色味をおびていないこと。

ドリップや過剰の霜がないこと。

牛肉 もも・ ばら	スライス		と畜法による検査合格品のものであること。 BSE検査を受けていること。(48 カ月超の場合) 納品時の品物は、適度に解凍したものとする。 切り身は、繊維に直角にカットし、厚さ、形態を統一する。 スライスは、ばら2:もも8の割合。
牛肉もも	ミンチ		ミンチは、脂肪分10%以下であること。
豚肉もも	スライス		と畜法による検査合格品のものであること。 切り身は、繊維に直角にカットし、厚さ、形態を統一する。 納品時は適度に解凍したものとする。 ミンチは、脂肪分10%以下であること。
	拍子木切り・角切り		
	ミンチ		
鶏肉もも	皮付き	5g	若鶏使用のこと。 羽と軟骨は確実に除去されていること。
		10g	
		12g（唐揚げ用）	
		プレス60g	
	皮なし	5g	
		プレス60g	
	ミンチ(皮付き)		
鶏肉むね	皮付き	5g	
		10g	
		12g(唐揚げ用)	
	皮なし	15g(天ぷら用)	
	ミンチ(皮付き)		

(E)鶏卵

【卵類】

鶏卵(白 LL 国産)	新鮮なもので、洗浄・消毒され清潔なもの
-------------	---------------------

(F)加工品(穀類)

【穀類】

乾燥良好で塊がないもの

無漂白のもの

小麦粉(国産)	
でんぷん(ばれいしょ)	
米粉(県産)	

【種実類】

いりごま(白)	無漂白・無着色のもの 特有の香味を有し、酸化のないもの 実がよく入って粒が揃っているもの
---------	--

(G)加工品(豆・豆製品)

【豆類】

割れ等なく、粒がそろっているもの

いり大豆(国産)	乾燥良好なもの
いり黒大豆(国産)	乾燥良好なもの
大豆水煮(県産)(レトルト含)	

(I)加工品(野菜・きのこ・果物類)

【冷凍野菜・冷凍果物】

製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの。

内容が包装表面に表示してあること。

包装に破損、汚れがないこと。

形が良好なもの

洗浄済みであること。

バラ凍結のもの

袋の内側や食品に霜がついていなく、凍結状態が良好なこと。

納品するまで冷凍(-18℃以下)保存すること。

むき枝豆(冷凍)	外皮やさや、軸等の混入のないもの 粒がそろっているもの
スイートコーン(冷凍)	
グリーンピース(冷凍)	
冷凍さといも(SS)	大きさが均一なもの
さやいんげん(冷凍)	
冷凍みかん(S)	外皮の破裂等のないもの

【カット野菜】

製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの。

内容が包装表面に表示してあること。

包装に破損、汚れがないこと。

洗浄済みであること。

形が揃っているもの。

カットの形状・皮の有無は見積書による。

品温を 10℃以下に保ち、契約された規格で納品すること。

カットかぼちゃ	ワタ等が適切に処理されているもの
カットさつまいも	
おかひじき	緑色が濃くつやがあり、変色していないもの

【カットフルーツ】

製造工程、細菌検査等書類の提出ができるもの。

内容が包装表面に表示してあること。

包装に破損、汚れがないこと。

洗浄済みであること。

形が揃っているもの。

カットの形状・皮の有無は見積書による。

品温を 10℃以下に保ち、契約された規格で納品すること。

デコポン	
りんご	

【乾燥野菜】

原則、国内産とする

乾燥良好で、無漂白のもの

皮の処理が良好なもの

切干大根	
かんぴょう	

【その他野菜】

緑豆もやし	無漂白のもので、折れが少なく、切り口やひげ根が黒ずんでいないもの
-------	----------------------------------

【果物】

原則、国内産とする。

ノーワックスのもの。

玉揃いで、形状良好なもの。

表面は、はりとつやがあり、よく成熟して甘いもの。

学校ごとに計数包装すること。

みかん(S)	
ぽんかん(M)	

【きのこ類】

原則、国内産とする。

外観は品種固有の色と形状を有したもの。

大きさ・重量が均一で異品種の混入がないもの。

形状については、その都度指定する。

蒸れ臭くなく、鮮度が良好なもの。

エリンギ(カット)	軸は白く、固くしまって弾力があるもの
しめじ(カット)	かさの色は濃く光沢があり、茎は白く太く短いもの
しいたけ(乾)(スライス)	乾燥良好で特有の香味があるもの
きくらげ(乾)(スライス)	乾燥良好で、カビ・変色・病虫害のないもの

(J)加工品(魚介・海藻類)

【魚介類】

凍結状態が良好なもの

光沢があり、白色化していないこと。

切り口は乾燥しておらず光沢があり、身くずれなく弾力があること。

氷結晶が小さく、氷膜(グレーズ)が十分に乘っていること。

表面が油焼け・悪臭がなく、黄色味をおびていないこと。

大きな骨は除くこと。

大きさと厚さは均一であること。

ドリップや過剰の霜がないこと。

あじ	切身・角	
さわら	切身・角	
ホキ	角	
いわし	角・フィレ	角(開きの角切り)
さば	切身・角	
秋さけ	切身・角	
はたはた	唐揚げ用	
さんま	角・フィレ	角(開きの角切り)
かつお	角	
すずき	角	
ちぬ	角	
はも	切身	
にしん	角	角(開きの角切り)
しいら	切身・角	
すけとうだら	切身・角	
ちりめんじゃこ		うおのえ・いか・えび等の異品種の混入がないもの
かえりちりめん		うおのえ・いか・えび等の異品種の混入がないもの
いか(短冊)		
むきえび		無保水
子もちししゃも		
わかさぎ		

【だし用・乾燥品】

原則、国内産とする

乾燥良好で、特有の香味を有するもの

煮干し	油焼けしていないもの 肉しまりがよく、頭落ち、皮はげの少ないもの
だし昆布	北海道南産 みついし昆布 半切 石や砂利など異物の混入がないもの

(L)加工品(乳類)

【乳類】

調理用牛乳(1L)	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とする
-----------	------------------------------

(P)加工品(調味料類)

【調味料】

塊がないもの

並塩	色沢良好なもの
上白糖	白色で光沢があるもの
黒砂糖(粉状)	黒褐色で特有の風味があるもの