

家島学校給食センター給食用物資納入仕様書

(令和4年7月改定)

1. 納入にあたって

- (1) 納入にあたっては、安心安全でおいしい給食を提供することが何より重要であることを理解し、誠実かつ良心的な納入を行うこと。
- (2) 学校給食法、学校給食衛生管理基準を遵守し、納入を行うこと。
- (3) 給食用物資は、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) 前項に適合しない食材を納入したときは、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) 納品する食材に関しては、以下のことに十分注意する。
 - ・異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好、品質良好なもの。
 - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないもの。
- (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) 過度に加工したものを避け、有害な食品添加物及び不必要な食品添加物（着色料、保存料（防腐剤）、漂白剤、発色剤）が添加された食材は使用しないこと。
- (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) 遺伝子組み換え食品又はその疑いのある食材は使用しないこと。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 同一食品の産地・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、事前に家島学校給食センターへ連絡すること。
- (9) 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）
 - ・冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用することを原則とする。
 - ・冷蔵・冷凍車を使用しない場合は、冷蔵・冷凍された状態で納品すること。
- (3) 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。
- (4) 納入する食材は、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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること。

(8) 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。

4. 納入方法

◆納入方法

- ・発注書に記載の納入日に届くよう姫路港発の貨物船に乗せること。
- ・直接当日に納入する場合については、7:30~8:00の間に納入すること。
- ・LL牛乳については、13:00~14:00の間に納入すること。

◆納品場所

姫路市立家島学校給食センター（姫路市家島町真浦2141番地 家島小学校内）

電話 079-325-1003

◆留意事項

- ・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すること。
- ・発注後、警報発令や学校閉鎖等が原因で発注量の変更や納入中止になる場合があります。
- ・当日納品の食材においては、警報等が発令されそうな場合、前日に納品状況を確認する。

給食用物資の保存基準

食 品 名		保 存 温 度
牛乳（LL牛乳）		常温
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚介ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を冷凍させたもので包装容器に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品 冷凍食肉製品	10℃以下 -15℃以下
卵品	殻付卵	10℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	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」に準じた温度管理を行うこと。（保管、流通含む）

【2】分類別物資詳細仕様

(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。

おかひじき	緑色が濃くつやがあり、変色していないもの
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
かぼちゃ	皮の表面に艶があり、形がいびつでないもの
カリフラワー	固く締りがあり、表面に傷や変色がないもの
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	曲がり少なく、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
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
しろな	茎の色が白く張り・艶があり、枯葉のないもの
春菊	緑色が鮮やかで濃く、黄ばみ・しおれがないもの
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・烈球しておらず、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
にがうり	色つやがよく、変色がないもの
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
パセリ	緑色が鮮やかで濃く、変色していないもの
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
水菜	緑色が濃く、枯葉のないもの
みつば	緑色が濃く、鮮やかで、まっすぐに伸びているもの
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
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。

蒸れ臭くないもの。

えのきたけ	かさは白くボリューム感があるもの
エリンギ	軸は白く、固くしまっって弾力があるもの
しめじ	かさの色は濃く光沢があり、茎は白く太く短いもの
まいたけ	ひだに厚みがあり、張りがあるもの

(B)果物

【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

みかん(S)	
ぼんかん(S)	

(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。

冷蔵機能を備えた設備またはそれに準じた状態で保管・運搬すること。

極力ドリップがないもの。

牛肉もも・ばら	と畜による検査合格品のものであること。
牛肉ミンチ	BSE 検査を受けていること。(48ヶ月超の場合) 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。 角切り・ひき肉は、脂肪分10%以下であること。脂2:肉8の割合
豚肉もも	と畜による検査合格品のものであること。
豚肉ミンチ	角切り・ひき肉は、脂肪分10%以下であること。脂2:肉8の割合 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。
鶏肉もも皮なし (5・7・10・12・15g)	若鶏使用のこと。
鶏肉ミンチ	羽と軟骨は、確実に除去されていること。

(E)鶏卵

【卵類】

鶏卵(白 LL 国産)	洗浄・消毒され、清潔なもの
	新鮮で破損卵のないもの

(F)加工品(穀類)

【穀類】

乾燥良好で塊がないもの

小麦粉	無漂白のもの
でんぷん	

【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】

粒がそろっているもの

大豆水煮	
------	--

(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)	国産、バラ凍結で形が良好なもの
コーン(冷凍)	国産、バラ凍結で形が良好なもの
グリーンピース(冷凍)	バラ凍結で形が良好なもの
冷凍みかん	国産で形がそろっており、表面にツヤがあり、色が濃く、浮皮の少ないもの

【乾燥野菜】

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(国産)	国産、乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの 異臭のないもの
かんぴょう(乾)	国産、乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの 異臭のないもの
しいたけ(乾)	国産で傘の表面は茶褐色を呈し裏面は白色のもの 変色(黒褐色)やカビ, 害虫のないもの
きくらげ(乾)	乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの

おかひじき(カット)	国産、緑色が濃く光沢があり、変色していないもの 成長しすぎしていないもの
もやし	色が白くツヤや張りがあるもの。変色・異臭のないもの

(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	
しず	切身	
ちぬ	切身・角	
たい	切身・角	
いわし	開き・角・ 一尾(頭・内臓省)	
すずき	切身・角	
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	
かつお	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)	1×4・2×3	
たこ	ブランチ・生 (ぶつ切)	
むきえび		無保水
子もちししゃも	9～13g	
わかさぎ	5～8g	

(P)加工品(調味料)

【調味料】

塊がないもの

色沢上質、褐色で光沢のあるもの

外観はサラサラした細粉状で、固まりがなく異味、異臭のないもの

異物、不溶物の認められないもの

塩	
砂糖	
黒砂糖(粉状)	
三温糖	
グラニュー糖	