

滝川市学校給食用物資納入仕様書

滝川市学校給食用物資納入基準に加え、学校給食物資発注書に記載されている規格に適合したものに限る。

本書に該当項目がない物資については、学校給食物資見積書規格のとおりとする。
また、納入物資名についての分けは次のとおりとする。

(1) 一般物資	乳製品、穀粉類、乾物類、海藻類、缶詰類、油脂類、調味料
(2) 日配物資	卵類、乳製品、乾物類、海藻類、缶詰類、油脂類、調味料、冷凍食品、デザート
(3) 肉類	食肉類、肉加工品
(4) 豆腐類	豆腐、納豆、こんにゃく
(5) 青果類	青果、卵類
(6) 麺	うどん、ラーメン

(1) 全体共通事項

- ① 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の規制に適合するものであること。
- ② 食材は、遺伝子組み換え食品をさけ、基本的に国内産原料又は国内生産のものを優先すること。
- ③ 納品温度は、冷凍食品は -15°C 以下、冷蔵品は 10°C 以下で納品すること。
- ④ 農薬や食品添加物の使用を極力抑えたものとする。
- ⑤ 包装資材は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- ⑥ 製造所の名称及び所在地が記載されていること。
- ⑦ 納品に際しては、次のとおりとする。
 - ア 変質や折れ、砕け等の破損がないもの。
 - イ 損傷、腐敗、カビ、病虫害等のない鮮度が良好なもの
 - ウ 異物混入がなく、異臭がないもの。
 - エ 保管・納品温度が適正であること。
 - オ 極端に不揃い又は規格品外のものについては交換扱いとする。
 - カ 年1回細菌検査表を提出する。
 - キ 見積り提出時に製造工程表・アレルギー表・栄養価・成分分配表を提出する。

(2) 物資規格及び納入要領

共同調理場及び学校で取り扱う物資の規格及び納入要領は、全体共通事項を基に次のとおりとする。

1. 乳製品

一般事項	1. 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 2. 添加物を使用する場合は、全て明記すること
品名	規格
生クリーム	1. 乳脂肪分が45%以上のもの 2. 生乳が100%のもの

2. 穀粉類

品名	規格
小麦粉	1. 原材料は道内産であること
デンプン	

3. 乾物、海藻類

藻類一般事項	1. 無着色のもの 2. 乾燥のものは、乾燥が良好なもの 3. 色、つや、香味があり、変色、変質のないもの 4. 国内産原料使用
品名	規格
煮干し	1. 国内産原料とする 2. 酸化防止剤無 3. かたくちいわし 100g袋
根昆布	1. 道内産原料とする
削り節	1. 100g袋 2. 本かつお厚けずり100%
かつお節	1. 破碎 2. 本かつお 100%
乾燥わかめ	1. 国内産原料とする 2. カットわかめ
干しいたけ	1. 国内産原料とする 2. 足切りタイプ又はスライス

4. 缶詰類

一般事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 膨張缶や変形、圧着不良品でないのもの 2. 缶内部の塗装が溶け出していないもの 3. 果物は国内産原料使用
------	--

5. 油脂類

品名	規格
バター	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有塩バターであること 2. 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 3. 国内産原料のもの 4. 食品添加物を使用していないもの
植物油脂類	<ol style="list-style-type: none"> 1. キャノーラサラダ油又は米油

6. 調味料

品名	規格
ウスターソース 中濃ソース	<ol style="list-style-type: none"> 1. カラメルなし 2. アレルゲンを使用していないもの 3. 食品添加物を使用していないもの 4. 学校給食用
しょうゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 道内産大豆で無添加であること 2. 1. 8Lのプラボトルであること
塩	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内製造であること 2. 色沢良好で、塊のないもの
マヨネーズ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 卵を使用していないこと（エッグフリー） 2. 食品添加物を使用していないもの
みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 道内産大豆で無添加であること 2. 酒精を使用していない
穀物酢	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料のもの 2. 食品添加物を使用していないもの
トマトピューレ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食塩を使用していないもの
トマトケチャップ	<ol style="list-style-type: none"> 1. アレルゲンを使用していないもの 2. 学校給食用
清酒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料のもの
料理用ワイン	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原料のワインは国内産原料のもの 2. 着色料、保存料を使用していないもの

みりん	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本醸造、本みりんであること 2. 固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物のないもの
香辛料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微粉末のもの 2. 乾燥、香味が良好なもの
三温糖	<ol style="list-style-type: none"> 1. カラメルなし

7. 卵類

品名	規格
鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で賞味期限に余裕のあるもの 2. 破損卵のないもの 3. 洗卵されているもの及び消毒が行われていること 4. 納品書に期限を表示すること 5. 冷蔵保存すること。(10℃以下で納品すること。)
うずら卵水煮	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鮮度良好品をボイルし、皮を剥いたもの 2. 冷凍品でないもの

8. 冷凍食品

品名	規格
むきえび	<ol style="list-style-type: none"> 1. 産地はベトナム、インド、インドネシアとする 2. リン酸塩無添加
いか	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料使用 2. リン酸塩無添加
焼き魚	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料使用 2. ボイルパック 3. 骨なし
煮魚	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料使用 2. ボイルパック 3. 骨なし
ねり品	<ol style="list-style-type: none"> 1. リン酸塩無添加 2. グルタミン酸ソーダー無添加
冷凍果実	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料であること
冷凍野菜	
凍結全卵	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産原料使用 2. 殺菌凍結鶏卵100%

9. 食肉類

一般事項	1. 国内産原料であること 2. 納品温度は10℃以下であること。
品名	規格
鶏肉	1. 皮なしとする 2. 軟骨・小骨カット 3. 脂身・血合い・大すじは取り除く 4. 切り方は、その都度示す
牛肉	1. 脂肪の厚さは2mm以下とする 2. 小骨カット 3. 脂身・血合い・すじ取り除く（赤身70～80%以上） 部位及び切り方はその都度示す
豚肉	1. 脂肪の厚さは2mm以下とする 2. 小骨・軟骨カット 3. 脂身・血合い・大すじ取り除く 4. 部位及び切り方はその都度示す
鶏挽肉・豚挽肉	1. 脂肪分が適正であること 2. 種類はその都度示す

10.

肉加工品

品名	規格
ベーコン・ハム	1. 無添加であること 2. 切り方はその都度示す

11. 豆腐、納豆、こんにゃく

品名	規格
豆腐	1. 十分冷めた状態で納品すること（10℃以下） 2. パック詰め・蓋は不可
納豆	1. 滝川産大豆を使用すること 2. 学校給食用のたれを使用すること（ジェルタイプ、無添加）
こんにゃく	1. 国産原料使用

12. 青果類

野菜類一般事項	1. 滝川産を優先し、道内産、国内産の順とする 2. 外観は、品種固有の色と形状を有したもの 3. 大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないもの
---------	--

	<ul style="list-style-type: none"> 4. 未・過熟でなく、鮮度の良好のもの 5. 基本的に泥、その他雑物がついていないもの 6. 病虫害、腐敗、傷、または空洞のないもの 7. 腐敗、病虫害等で納品量に不足が生じたときは交換扱いとする 8. 葉物類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること 9. 発注書で指示されたサイズで納品すること
品名	規格
たまねぎ	<ul style="list-style-type: none"> 1. 1玉180g～220gを目安とする 2. 冬季については大きすぎないこと
人参	<ul style="list-style-type: none"> 1. Lサイズ指定 2. 割れていないもの
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> 1. 品種は男爵とし、用意できない場合は見積り合わせ時に相談すること
長ネギ	<ul style="list-style-type: none"> 1. 軟白ねぎ指定
もやし	<ul style="list-style-type: none"> 1. キングもやしと同等のものとする 2. 年度始めに細菌検査票を提出すること（製造業者が変わる場合は、その都度提出すること。） 3. 10℃以下で納品すること
むき・切りゴボウ	<ul style="list-style-type: none"> 1. 10℃以下で納品すること
きのこ類一般事項	<ul style="list-style-type: none"> 1. 国内産のもの 2. 外観は品種固有の色と形状を有したもの 3. 病虫害、腐敗、傷、空洞のないもの
果実類一般事項	<ul style="list-style-type: none"> 1. 国内産で新鮮なもの 2. 熟度が適当で未・過熟でないもの 3. 外傷、腐敗、病虫害の混入の無いもの

13. 麺

一般事項	<ul style="list-style-type: none"> 1. JAたきかわ産小麦粉使用 2. 生 又は 茹で（蒸し）納品とする 3. 茹で納品は保温箱を使用し、クラス単位で納品すること 4. ラーメンは15cmカットで納品
------	--

学校給食の納入について

- 1 納入日・納入時間 当日使用物品及び使用日前日納品物品
午前7時30分～午前8時30分の間指定した給食施設に納品願います。
一括納品物品（納品日はその都度指定）
午後1時30分～午後3時00分（長期休業期間中は、午前9時～午後0時）までの間に指定した給食施設に納品願います。
- 2 納入形態 納入時には各給食施設の担当者による検収を必ず受け、商品及び納品数の確認を行ってください。
- 3 納品伝票 下記の事項を記載した納品書を必ず添付してください。
1. 業者名
2. 納入年月日
3. 品名
4. 量目又は数量
5. 単価
6. 金額
7. 品質（銘柄、等級、規格等）
8. 製造日
9. 消費期限
納品伝票は2部作成し、1部は控え1部は学校に提出してください。
- 4 納入場所

納入先	住所	電話番号
滝川市立滝川第二小学校給食室	滝川市滝の川町東1丁目1番45号	080-9933-4235
滝川市学校給食 滝川第三小学校共同調理場	滝川市花月町2丁目2番12号	0125-24-6055
滝川市学校給食西小学校共同調理場	滝川市西町6丁目7番17号	080-9933-4238
滝川市立東小学校給食室	滝川市文京町2丁目1番1号	080-9933-4236
滝川市立江部乙小学校給食室	滝川市江部乙町東13丁目1426番地1	080-9933-4237
滝川市立江陵中学校給食室	滝川市黄金町西1丁目7番18号	080-9591-1241