

# 南アルプス市学校給食用物資の取り扱いについて

## 1 物資の選定に関すること

### (1) 物資選定の基本的な考え方

- 物資は、安全性を求めるとともに、農産物や加工品も含め、地産地消を推進する。
- 生産地、加工施設、仕入日、加工日、消費期限等が明確なものを購入する。

### (2) 物資の規格

#### ① 青果物

物資品目	規格及び納入基準
野菜	<ul style="list-style-type: none"><li>・新鮮なものとする。</li><li>・産地が明示できるものとする。出来る限り地産地消を推進する。</li><li>・じゃがいも、玉ねぎの規格は「2L」を基本とする。 (規格については、献立により変更あり)</li><li>・異品種の混入のないものとする。</li><li>・品質固有の色つや、形状をもち、病虫害、腐敗、奇形、変形、変色、亀裂、凍傷、発芽等のないものとする。</li></ul>
果物	<ul style="list-style-type: none"><li>・新鮮で風味のよいものとする。</li><li>・産地が明示できるものとする。出来る限り地産地消を推進する。</li><li>・果物本来の食べごろの時期にあったものとする。</li><li>・等級は原則として「優」以上とし、品種、サイズはその都度示す。</li><li>・本来の硬さ、柔らかさを超えたもの、病虫害、傷、腐敗したものは除く。</li><li>・品質、形状等異なるものを混入しない。</li></ul>

#### ② 肉類

物資品目	規格及び納入基準
肉	<ul style="list-style-type: none"><li>・異味、異臭及び、異種肉の混入のないものとする。</li><li>・産地は県内産、国内産を納入する。</li><li>・加工日は納入日前日を基本とする。</li><li>・部位、切り方は給食施設より示す。</li></ul>
肉加工品	<ul style="list-style-type: none"><li>・添加物の少ないものとする。</li><li>・原料配合や生産地などが明らかなものとする。</li></ul>

③ 魚介類

物資品目	規格及び納入基準
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮魚介は、切り身加工後の清潔な状態のものとする。</li> <li>・産地が明示できるものとする。</li> <li>・種類、切り方は給食施設より示す。</li> </ul>
練り製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異臭・異物混入等ないものとする。</li> <li>・添加物の少ないものとする。</li> <li>・原料配合や生産地などが明らかなものとする。</li> </ul>

④ 卵

物資品目	規格及び納入基準
卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄卵で新鮮なものとする。</li> <li>・規格は「L」を基本とする。</li> <li>・産地は①県内産，②国内産の優先順位で納入する。（液卵の場合は、産地が明示できるものとする。）</li> </ul>

⑤ 大豆製品

物資品目	規格及び納入基準
豆腐	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐等の大豆は、非遺伝子組換え大豆を使用したものに限る。（非遺伝子組換え大豆の証明書を提出する。）</li> <li>・食品添加物は、製造に必要最小限のものとする。</li> <li>・納入日前日から当日にかけて製造したものとする。（冷凍品は除く。）</li> </ul>
油揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐の規格を満たしているものとする。</li> <li>・新鮮な植物性食用油で揚げたものとする。</li> </ul>

⑥ こんにゃく類

物資品目	規格及び納入基準
こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内産の原料を使用したものとする。</li> <li>・漂白剤，合成着色料を使用していないものとする。</li> <li>・原料配合が明らかなものとする。</li> <li>・形状（板・糸・突き等）はその都度示す。</li> </ul>

⑦ 麺類

物資品目	規格及び納入基準
ゆで麺	<ul style="list-style-type: none"> <li>・過度な添加物を使用していないものとする。</li> <li>・原料配合が明らかなものとする。</li> </ul>

⑧ 調味料・油

物資品目	規格及び納入基準
味噌	・非遺伝子組換え大豆を使用したものに限る。 ・原料配合が明らかなものとする。
醤油	・非遺伝子組換え大豆を使用したものに限る。 ・原料配合が明らかなものとする。
酒類	・添加物の少ないものとする。
油	・国内産の米油とする。

⑨ 米

物資品目	規格及び納入基準
米	・当該年度に収穫した市内産米を優先する事。 (県内産及び国内産米とのブレンドの場合は、事前に給食施設に連絡すること)

⑩ その他加工品

物資品目	規格及び納入基準
冷凍食品 トト食品等	・過度に加工や着色していないものとする。 ・原料配合や生産地などが明らかなものとする。

(3) 物資購入の方法

- 登録業者に見積依頼を行う。
- 見積依頼書の条件に合致した物資について、見積合わせを行う。
- メーカー指定品については、最低の価格を提示したものを購入物資とする。
- メーカー指定品以外は、物資の品質等を検討した上で決定する。場合によっては見本の提出を求めることがある。

(4) 物資の納入

品目	北部学校給食センター	南部学校給食センター
青果物	使用当日 午前6時30分～午前7時 *じゃがいも・たまねぎ 前日午後1時30分～ 午後3時30分	使用当日 午前7時30分～午前8時 *根菜類 前日午後2時～午後3時
肉類		
魚介類		
卵		
大豆製品		
こんにゃく類		
麺類	使用当日の指定する時間	使用当日の指定する時間
上記以外	指定する日時	指定する日時
パン	使用当日の指定する時間	使用当日の指定する時間
牛乳	使用当日の指定する時間	使用当日の指定する時間

○ 数量について

- ・ 検定を受けた計量器で軽量すること。
- ・ 納入の際は、納品書と照合して数量・品質の確認を行うこと。
- ・ できる限り同じロットのものにすること。

○ 衛生・安全について

- ・ 食品を扱う時は、手指を石けんでよく洗い、必要に応じて手袋を使用すること。
- ・ 鳥獣肉魚類や包装していない製造食品（油揚げ・ほうとう・うどん等）を扱う場合は、直接手で食品に触れることがないように、使い捨て手袋を使用すること。
- ・ 物資を納入する際の容器（所定の容器）は、常に清潔にし、消毒する等配慮をすること。
- ・ 給食物資の搬入は、所定の場所で行うこと。
- ・ 物資の納入をする場合は、床に直接置かない。床から60cm以上に置くこと。
- ・ 納入した物資について、要求した本来の品質及び衛生的配慮を保持していない場合は、直ちに返品・交換すること。
- ・ 納入物資については、異物の混入等異常がないことを確認すること。特に、自家製造食品（豆腐、麺類等）は注意すること。異物混入があった場合は、速やかに対応し、事後に報告書を提出すること。
- ・ 輸送中は物資の温度管理を適正に行うこと。特に冷蔵保管が必要な物資は保冷車等で納入すること。
- ・ 納入時の品温は、下記の温度を基準として温度管理を行うこと。

### 学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準

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
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 冷凍食肉（細切した食肉を凍結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
殻付卵 液卵 凍結卵	10℃以下 8℃以下 -15℃以下

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

## 2 衛生管理に関すること

- 食品の製造にあたっては、衛生に最大限注意し、従業員に対する衛生指導の徹底を図り、健康診断等を定期的に行うこと。
- 製造機械・器具の点検等は定期的に行い、清潔な作業環境を保持すること。
- 製造食品取り扱い業者及び自家製造業者は、施設内の害虫等の駆除を定期的に行い、衛生管理に留意すること。
- 登録業者は、契約時及び定期的に検便検査を実施し、その結果を速やかに報告すること。

検査項目：腸管出血性大腸菌〈O-157〉，サルモネラ菌，赤痢菌  
\*ノロウイルス（10月～3月）の検査を含めることが望ましい

## 3 物資の発注及び支払いに関すること

### (1) 見積書の提出

各給食施設から指定された期日までに見積書を提出すること。

### (2) 物資の発注

納入業者は、発注書を受け取りしだい内容を確認し、変更の必要がある場合は速やかに給食施設に申し出ること。

### (3) 支払い方法

翌月初め（5日頃まで）に請求内訳書を添付した物資代金請求書により各給食施設に物資代金を請求すること。

当月分の請求書が揃ってから、伝票を起票するため、期日を厳守すること。

### (4) 検収表について

納品書と検収表は同時に提出すること。

検収表には、必ず産地または製造販売業者名を記入すること。

### (4) 検収表について

- ・納品書と検収表は同時に提出すること。

- ・検収表には、必ず産地または製造販売業者名を記入すること。

検収表

記入例

検収室 NO. ( )

南アルプス市立(北部・南部)学校給食センター

平成 年 月 日 曜日

検収担当者

(業者が記入)

所長	栄養士
----	-----

納品業者名 南アルプス株式会社 (業者が記入)

納品時間	品名	製造販売業者 生産地	製造(加工) 年月日	消費期限 賞味期限	LotNo	数量	品質	鮮度	包装	品温	異物 異臭	表示	備考
6:30	玉ねぎ	山梨県	年 月 日	年 月 日		5kg	良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:	じゃがいも	南アルプス市	年 月 日	年 月 日		8kg	良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
:			年 月 日	年 月 日			良 不良	良 不良	良 不良	℃	有 無	良 不良	
不良時の措置													

納品時間は、検収者が記入

この部分は、業者が記入

この部分は、検収担当者が記入

(5) 請求伝票について

- ・ 納品月日及び請求日を記入すること。
- ・ 納品日が毎日または複数日ある場合は、4. 8～4. 28、1日のみの場合は、納品日を記入すること。

● 納品月日は、必ず請求日以前の日付または、請求日と同じ日付でお願いします。(請求日は)納品日または、納品が完了した以後の日付を記入してください。

この数字を消さないように注意!!

請求No.	123456	請求先 ●●●●●●●●課
-------	--------	---------------

住所 〒

氏名

電話

納品書(業者控)

南アルプス市長 殿  
平成 28年 5月 2日  
下記の通り納品します。

(納品日)は毎日または複数日ある場合は、4. 8～4. 28と言うように記入してください。

1回限り1日限りの場合は納品を行った日付を記入してください。

例

- 4. 5とか
- 4. 15とか
- 4. 26とか

納品月日	品名	規格	数量	単価	金額
4. 8					
4. 8	○○△■□○●材料費				¥ 1 0 0 0 0 0
4. 28	この場合29日が祭日のため請求日はそれ以後になります 30日が土曜日・5月1日が日曜日のためそれ以後の請求日になります。 または、29日以前の請求日でも構いません。				
4. 15	★●△□●★材料費				

※口座登録の 未・済

支払方法	金融機関名	支店
口座払	口座番号	普・当
	フリガナ	
	口座名義	

消費税	¥ 8 0 0 0
合計	¥ 1 0 8 0 0 0

上記の物品について

平成 年 月 日

検収し納品されたことを確認しました。

債権者コード	
--------	--

検収員氏名	
-------	--