

給食用物資搬入に係る仕様書

姫路市立夢前学校給食センター

【1】全体共通事項

【2】物資詳細仕様（品目別）

- A 野菜
- B 果物
- C 精肉
- D 鶏肉
- F 加工品（穀類）
- G 加工品（豆・豆製品）
- I 加工品（野菜・きのこ・果実類）
- J 加工品（魚介・海藻類）
- L 加工品（乳類）
- O 加工品（液卵）
- P 加工品（調味料類）

令和5年2月改定

夢前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) 食品に関する法律及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、鮮度及び品質が良好なもの。
 - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚損、病虫害等のないもの。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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、姫路市産・県内産などの産地を優先させる場合がある。
- (5) 製造工程、製品管理及び運搬については、衛生面に十分留意すること。
- (6) 納入の際は、検取担当者とともに、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、原則、揃えること。万が一、賞味（消費）期限が複数になる場合は、事前に夢前学校給食センターへ連絡し、許可を得たうえで、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、原則、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、台車に置くこととし、床への直置きは行わないこと。
- (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	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
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	凍結液卵	-15℃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

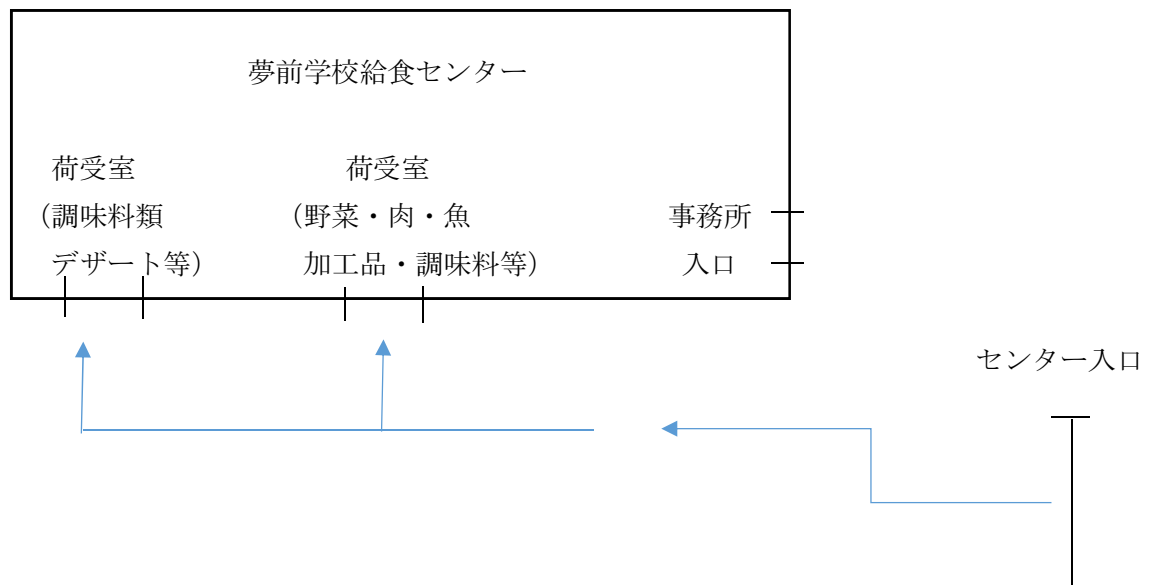
区分	物資の種類	納入時間帯
前日納品	ハム、ベーコン、液卵（冷凍）、魚（冷凍）、こんにゃく、 冷凍食品、乾物、缶詰、調味料、デザート等	8：00～8：50 13：30～15：00
	青果・果物、もやし、肉類、魚（チルド）、豆腐、調理用牛乳、 カット野菜・カットフルーツ、冷凍デザート等	8：00～8：50
当日納品	米飯、パン、牛乳	9：00～11：30

※前日納品については、納入時間帯が午前か午後か個別にお願いをします。

◆納品場所

姫路市立夢前学校給食センター（姫路市夢前町高長41）

☎079-336-0355



◆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、状況報告及び到着予定時刻をセンターに連絡してください。
- ・警報発令による臨時休校や学級閉鎖等で発注量の変更や納入中止をお願いする場合があります。その際はできる限りの対応をお願いします。

【2】物資詳細仕様(品目別)

【A 野菜】

< 共通事項・納入基準 >

外観は、品種固有の色と形状を有したものを。

大きさ、重量がほぼ均一で、異品種の混入がないものを。

原則、国内産とする。

えのきたけ	秀A	色が白く全体にしまりがあり、蒸れによる変質がないもの
エリンギ	秀A	軸は白く、固く締まって弾力があり、蒸れによる変質がないもの
オクラ	秀/M	五角形 緑色が濃く、斑点・変色・色ムラがないもの
かぶ	秀/L	直径15cm前後 根球の形が豊円で、す入りがないもの
キャベツ	秀/8玉	結球が十分であり、とう立ちのないもの
きゅうり	秀/M	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	秀/L	穂先はしまり、緑色が濃く、全体にはりがあり筋張っていないもの
ごぼう(洗い)	秀/M	ひげ根が少なく、す入り・股がなく、先まで肉づきのよいもの
小松菜	秀/L	緑色が鮮やかで、黄ばみ・しおれがないもの
さつまいも	秀/L	ひげ根のあとが少なく、表面に傷のないもの 冷蔵しないこと
さといも	秀/L	緑色または褐色になっていなく表面に傷のないもの
さやいんげん	秀/M	緑色が濃く、斑点・しなび・すれのないもの
さやえんどう	秀/M	緑色が濃く、斑点・しなび・すれのないもの
しいたけ・生	秀A	かさかポリウムがあり、弾力があるもの
じゃがいも(メークイン)	秀/LL	しっかりと固く、色沢よく、発芽、緑化のないもの
ズッキーニ	秀/M	太さが均一で色艶が良く、変色・傷がないもの
セロリー	秀品	茎が太く肉厚で、根本まで白く枯葉のないもの
だいこん	秀/8本	固くはりがあり、とう立ち・す入り・股のないもの
たまねぎ	秀/LL	分球・烈球しておらず、葉や根の出していないもの
にがうり(ゴーヤ)	秀/M	色艶がよく、変色がないもの
チンゲンサイ	秀/L	葉柄は幅広く厚みがあり、とう立ち・変色・枯れのないもの
とうがん	秀/L	皮の色艶が良く、傷や変色がないもの
トマト	秀/L	丸みがあり、果肉が厚く空洞がないもの
なす	秀/M	黒紫色でつやがあり、胴部は豊かではりがあるもの

にら	秀/M	葉先まで緑色が濃く、まっすぐに伸びているもの
にんじん	秀/L	肉付きが良く、とう立ち・す入り・頭部の緑化がないもの
ねぎ	秀/M	葉先まで緑色が濃く、形がそろってまっすぐに伸びているもの
白菜	秀/6玉	巻きが固く、切り口が白く、とう立ち・す入り・枯葉・霜害(黒斑点)のないもの
ピーマン(緑)	秀/L	果肉が厚く張りがあり、色沢・形が良い物
ブロッコリー	秀/L	緑色が濃く、花蕾が山形で固くしまっているもの
ほうれん草	秀/L	葉柄は幅広く厚みがあり、とう立ち・枯葉のないもの
れんこん	秀/L	姫路市産 無漂白で水洗いされ、泥がついていないもの。 太くて表面に艶があり、黒ずみ・傷がなく、肉質が柔らかいもの
ロマネスコ	秀/L	固く締りがあり、表面に傷や変色がないもの
岩津ねぎ	秀/M	太く張りがあり、葉先まで緑色が濃いもの
水菜	秀/L	緑色が濃く、枯葉のないもの
白ねぎ	秀/L	まっすぐに伸び、土砂などの異物が付着していないもの
わけぎ	秀/M	葉先まで緑色が濃く、形がそろってまっすぐに伸びているもの
パプリカ(赤)・生	秀/L	韓国産 果肉が厚く張りがあり、色沢・形が良い物
菜の花	秀品	開花していないもの。つぼみ、葉、茎とも鮮やかな緑色をしたもの。葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの。

【B 果物】

<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、異品種の混入がないもの。

国内産とする。

ノーワックスのもの。

ぼんかん	秀/S又 は M	表面は艶とはりがあり、よく成熟して甘いもの。 玉揃いで形状良好なもの。学校・園ごとに数を分けること。
みかん	秀/S又 は M	表面は艶とはりがあり、よく成熟して甘いもの。 玉揃いで形状良好なもの。学校・園ごとに数を分けること。

【C精肉】

- ・品質保持剤等の食品添加物は、一切使用しないこと。
- ・肉の部位・形状・重量は、その都度指定する。
- ・切り身は、繊維に直角にカットし、厚さ及び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。
- ・表面が油焼け・悪臭がなく、黄色味をおびていないこと。
- ・極力ドリップがないもの。
- ・国内産とする。
- ・10℃以下で納品すること。
- ・と畜法による検査合格品のものであること。
- ・角切り・ひき肉は脂肪分10%以下であること。
- ・スライスは、原則、脂肪2：肉8の割合とし、割合が違う場合は、別途指示する。

牛肉もも	スライス4×0.5cm	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・BSE検査を受けていること ・1袋5kgにすること ・2重包装にすること ・加工地明記 ・冷蔵品とする
	スライス4×1cm	kg	
	スライス4×2cm	kg	
	スライス4×3cm	kg	
	スライス4×4cm	kg	
	脂無スライス4×1cm	kg	
牛すじ	1.5cm角	kg	
豚肉もも	スライス4×1cm	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・兵庫県産 ・1袋5kgにすること ・2重包装にすること ・加工地明記 ・冷蔵品とする
	スライス4×2cm	kg	
	スライス4×3cm	kg	
	スライス4×4cm	kg	
	角切り1.5~2cm程度	kg	
	拍子木切り カリン揚げ用 長さ4cm×幅1.5cm× 厚さ0.8cm程度	kg	
豚ひき肉もも		kg	

猪肉	スライス短冊	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・兵庫県産または国産 ・産地・加工地明記 ・冷蔵品とする
----	--------	----	--

【D鶏肉】

- ・品質保持剤等の食品添加物は、一切使用しないこと。
- ・肉の部位・形状・重量は、その都度指定する。
- ・切り身は、厚さ及び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。
- ・10℃以下で納品すること。
- ・軟骨と羽は除去されていること。

鶏肉もも	皮付	kg	5gカット	<ul style="list-style-type: none"> ・兵庫県産 ・1袋5kgにすること ・二重包装にすること
		kg	10gカット	
		kg	15gカット から揚げ用	
鶏肉もも	皮無	kg	5gカット	<ul style="list-style-type: none"> ・加工地明記 ・冷蔵品とする
		kg	10gカット	
鶏肉もも	プレス加工 (皮付・皮無の指定は、その都度指示する)	こ	50gカット焼き物用	<ul style="list-style-type: none"> ・兵庫県産 ・1袋100個入りにすること ・二重包装にすること ・加工地明記 ・冷蔵品とする
		こ	60gカット焼き物用	
鶏肉むね	皮無	kg	5gカット	<ul style="list-style-type: none"> ・兵庫県産 ・1袋5kgにすること ・二重包装にすること
		kg	15gカットから揚げ用	
	皮付	kg	10gカット	
鶏ひき肉	皮付	kg		<ul style="list-style-type: none"> ・加工地明記 ・冷蔵品とする

【F 加工品(穀類)】

消費期限内のもの。

乾燥が良好なもの。

不純物の混入がないもの。

カビ臭、または異臭のないもの。

遺伝子組み換え作物でないもの。

病害虫の発生がないもの。

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。

小麦粉	1kg	・国産及び国内加工品 ・無漂白 ・製造日より1年以内のもの
でんぷん	25kg	・馬鈴薯でんぷん(国産) ・酸化防止剤を使用していないもの
白いりごま	1kg	・国内加工品 ・無漂白、無着色 ・酸化のないもの ・粒ぞろいのもの
黒いりごま	1kg	・国内加工品 ・無漂白、無着色 ・酸化のないもの ・熟成が均一で粒ぞろいのもの
米粉	1kg	・兵庫県産 ・きめが細かく、かたまりがないもの ・無漂白で白色のもの

【G 加工品(豆・豆製品)】

遺伝子組み換え作物でないもの。

乾燥状態が良好で粒がそろい、色沢良好であるもの。

病害虫による被害粒・未熟粒のないもの。

異物・不純物混入のないもの。

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。

変色・異臭のないもの。

冷凍品については、袋の内側や食品に霜がついておらず、凍結状態が良好なこと。

冷凍品は、納品するまで冷凍(-18℃以下)保存すること。

洗浄済みであること。

ひよこ豆(ドライパック)	1kg	・中国産以外 ・国内加工品 ・実崩れがないもの
大豆水煮	1kg	・兵庫県産 ・実崩れがないもの
枝豆(冷凍)むきみ	1kg	・中国産以外 ・バラ凍結で形が良好なもの ・再凍結をしていないもの
いり大豆	1kg	・国産及び国内加工品 ・乾燥状態が良いもの

【I 加工品(野菜・きのこ・果物類)】

非遺伝子組み換えのもの。

状態が良好で異臭・変色・病虫害のないもの。

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。

形が揃っているもの。

カット野菜については、納品書に加工日を記載すること。

乾燥野菜については、賞味期限または製造日が記載されていること。

冷蔵品は、品温を 10℃以下に保ち、契約された規格で納品すること。

冷凍品については、袋の内側や食品に霜がついておらず、再凍結していないこと。

冷凍品は、納品するまで冷凍(-18℃以下)保存すること。

洗浄済みであること。

冷凍野菜	グリーンピース(冷)	中国産以外 バラ凍結で形が良好なもの 着色料を使用していないもの
	コーン(冷)	国産 バラ凍結で形が良好なもの
	さやいんげん(冷)	中国産以外 バラ凍結で形が良好なもの
	サトイモ(冷)	国産 大きさが均一で形が良好なもの
カット野菜	おかひじき	秀品 緑色が濃く、変色していないもの
	かぼちゃ(いちょう切り)	原則国産 1cm厚さいちょう切り ワタ等が適切に処理されているもの処理 皮の表面にブツブツがある場合や変色している場合は、取り除いてから加工すること
	かぼちゃ(マッチ棒状)	原則国産 ワタ等が適切に処理されているもの 皮の表面にブツブツがある場合や変色している場合は、取り除いてから加工すること
	さつまいも(乱切り)	国産 1個15g程度 大学芋用 皮の有無は、見積書による
	さつまいも(角切り)	国産 2cm角 皮の有無は、見積書による
	さつまいも(マッチ棒状)	国産 皮の有無は、見積書による
	ごぼう(サラダごぼう)	国産 マッチ棒状 大きさが均一で変色・異臭のないもの
	ごぼう(ささ切り)	国産 大きさが均一で変色・異臭のないもの
	ごぼう(ささがき短)	国産 大きさが均一で変色・異臭のないもの
	しめじ(根切り)	国産 秀 A かさの色は濃く、光沢があり、茎は白く、蒸れによる変質がないもの

カット フルーツ	りんご(1/6カット)	国産 衛生的に包装されており、変色・異臭がないもの
	柑橘類 (1/6~1/4 カット)	国産 衛生的に包装されており、変色・異臭がないもの 品目は、見積書による
乾燥野菜	しいたけ(干)スライス	兵庫県産 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 酸化防止剤を使用していないもの
	きくらげ(乾)スライス	兵庫県産 乾燥状態が良好なもの カビ・変色・病虫害のないもの 酸化防止剤を使用していないもの
	切り干し大根	国産 乾燥状態が良好なもの カビ・変色・病虫害のないもの 無漂白・無着色 厚みのあるもの
	かんぴょう・カット	国産 1cmカット 乾燥状態が良好なもの カビ・変色・病虫害のないもの 無漂白・無着色
もやし	もやし(緑豆)	根切り 色が白くツヤや張りがあるもの 変色・異臭のないもの 無漂白
冷凍みかん	冷凍みかん	国産 再凍結していないもの 学校・園ごとに数を分けること

【J 魚介類】

< 共通事項・納入基準 >

日本冷凍食品協会の定める冷凍食品の基準に沿うものであること。

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。

冷凍品はバラ凍結であること。

切身については、冷凍またはチルドをその都度指定する。

あさり	むき身	1kg 袋	国産 冷凍 加熱済
あじ	切身	40g	骨取り済のもの
	切身	50g	
	角	2 cm	
いか	短冊	1×4cm	鹿の子入
	切身	40g	皮は取り除き、切れ目を入れたもの
	切身	50g	
するめいか	短冊	1×4cm	兵庫県産
いわし	角	2cm	
えび	無頭殻付き	kg	坊勢産
むきえび		2L サイズ (80/120)	無添加・無保水のもの
かえりちりめん	冷蔵または 常温	kg	国産 乾燥が良好のもの うおのえ・いか・えびなど異品種の混入がないもの 漂白剤、保存料等食品添加物を使用していないこと
かつお	角	2 cm	
秋さけ	切身	40g	骨取り済のもの
	切身	50g	
	角(皮なし)	2 cm	
さば	切身	40g	骨取り済のもの
	切身	50g	
	切身	60g	
	角	2cm	

さわら	切身	40g	骨取り済のもの
	切身	50g	
さんま	開き	40g	骨取り済のもの
	開き	50g	
	角	3 cm	
こもちししゃも		9~13g	サイズはその都度指定したもの
すずき	角	2 cm	骨取り済のもの
たい	角	2 cm	骨取り済のもの
田作り (カタクチイワシ)	冷蔵	kg	5cm程度の大きさのもの 乾燥が良好のもの 漂白剤、保存料等食品添加物を使用していないこと
ちぬ	角	2 cm	骨取り済のもの
ちりめんじゃこ	冷蔵	kg	兵庫県産 乾燥が良好のもの うおのえ・いか・えびなど異品種の混入がないもの 漂白剤、保存料等食品添加物を使用していないこと
はも	切身	20g	坊勢産 骨切り済のもの 片身を切身にしたもの
ぶり	切身	40g	骨取り済のもの
	切身	50g	
ホキ	角	2 cm	骨取り済のもの
ほたるいか		kg	兵庫県産 ボイル済
まぐろ	角	2 cm	骨取り済のもの

【L加工品(乳類)】

<共通事項・納入基準>

冷蔵機能を備えた設備で保管・運搬すること。

国産

調理用牛乳	1L	成分無調整 包装に破損がなく、異味異臭のないもの
-------	----	-----------------------------

【O 加工品(その他)】

品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。

冷凍機能を備えた状態で保管・運搬すること。

冷凍液卵(全卵)	1kg	兵庫県産 新鮮な鶏卵を原料としていること 殺菌されており、大腸菌群、サルモネラ菌が陰性であること 卵殻などの異物がないもの
----------	-----	--

【P 加工品(調味料類)】

包装に破損がなく、状態の良いもの。

食塩	1kg	<ul style="list-style-type: none">・純白で光沢のあるもの・結晶が細かく、サラサラして固まりのないもの・苦汁分が少なく、淡味なもの・異物、不溶物の認められないもの
上白糖	1kg	<ul style="list-style-type: none">・国内加工品・色沢上質、白色で光沢のあるもの・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
三温糖	1kg	<ul style="list-style-type: none">・国内加工品・色沢上質、褐色で光沢のあるもの・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