

学校給食用物資 納入上の留意事項

(令和6年4月)

一般財団法人函館市学校給食会

全業者留意事項

- 1 給食物資配送車の進入口と児童、生徒通学路が同じになっている学校が多い。児童の安全に細心の注意を払うこと。
 - 2 納入業者と検収責任者が食品の納入に立会い、検収(品物を確認し受け渡しをすること)をすること。
 - 3 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準表(業者、保管、配送、検収時の保存温度)に基づいておこなうこと。 (別紙参照)
 - 4 物資変更、また、人数の増減による数量の微調整は、使用日の2日前の12:00までに変更の連絡をする。
(学校行事・学校閉鎖・学級閉鎖等による変更は、その限りではない)
 - 5 納入時に、調理場には外靴のまま立ち入らないこと。
 - 6 生鮮野菜・果物のクレームは、栄養教諭が(一財)函館市学校給食会に連絡する。
その対応(交換、赤伝処理)については、(一財)函館市学校給食会、学校、業者と十分に協議し決定すること。
 - 7 納入時間は決まっているが、早めの納入を希望する学校もあるため、配送順序の配慮を、お願いしたい。
 - 8 使用当日、学校において、規格外品や不良品が発見された場合、また、数量不足等が発生した場合は、調理可能な時間までに、物資を交換又は補充することをお願いしたい。
- ※ 例外として、学校給食用物資 納入上の留意事項の記載と異なる納入(業者休業日の関係上から、製造、加工等)になる場合は、(一財)函館市学校給食会と相談の上、安全を期したもので納入すること。
- ※ 感染防止対策の取組として、納入時には、引き続きマスク着用にご協力をお願いしたい。

1. 牛乳

※ 年契約とする。

種 類	留 意 事 項
1 牛 乳	◎納入は、使用日の当日とする。 【牛乳保冷库（冷蔵庫）の設置校は、前日納品が可能】 ・ 飲用牛乳 8：00～10：30 ・ 調理用牛乳 8：00～ 9：30 ◎学校に納入までの保存状態・・・・冷蔵室（庫）・保冷車において10℃以下。

2. 一般物資

※ 学期契約とする。

※ 国産を優先とする。

※ 不必要な添加物を使用していないものとする。

※ 原則、賞味期限ごと、ロットナンバー（メーカーがロット管理をしている品目）ごと、2種類までの納入とし、それを超える場合は、納入日の前日まで（一財）函館市学校給食会へ連絡をする。

※ 全ての納入箱は、交差汚染を避けるため衛生的なものを使用する。（卵箱、魚・肉類の生ものに使用した箱は使わないこと）

椴法華中学校

使用分については、おおむね使用一週間分の納入を可能とする。

※納入は 11：00～13：00 とする。

種 類	留 意 事 項
1 調味料	◎納入は、使用日の前日又は当日とする。 ・ 8：00～9：00、14：30～16：00 ◎原則として、非遺伝子組換えの製品を使用する。
2 乾燥物	◎納入は、使用日の前日又は当日とする。 ・ 8：00～9：00、14：30～16：00 ◎大豆は、非遺伝子組換えの原料（証明できるもの）を使用する。
3 冷凍食品	◎納入は、使用日の当日 8：00～9：00 とする。 ◎輸送、保管、積替えなどにおける温度管理、容器破損等について十分配慮する。 ※ 再凍結不可
4 缶詰・ パック類	◎納入は、使用日の前日又は当日とする。 ・ 8：00～ 9：00、14：30～16：00
5 冷蔵品・ 塩蔵品	◎納入は、使用日の当日 8：00～9：00 とする。 ◎冷蔵品・塩蔵品（バター・チーズ・クリーム・塩蔵わかめ他）

3. 鶏 卵

※ 学期契約とする。

※ 納入は、使用日の当日 8:00～9:00 とする。

椹法華中学校

使用分については、おおむね使用一週間分の納入を可能とする。

※納入は 11:00～13:00 とする。

種 類	留 意 事 項
1 鶏 卵	◎産卵日又は賞味期限日を明示する。

4. め ん 類

※ 不必要な添加物は使用しない。

※ 年契約とする。

※ 納入は、使用日の当日 8:00～9:00 とする。

※ 容器の回収は当日中とする。（原則として、16:00まで）

種 類	留 意 事 項
1 めん類	◎ゆでうどんは、当日の朝にゆでたものとする。

5. 豆腐・油揚げ及びこんにゃく類

- ※ 不必要な添加物は使用しない。
- ※ 年契約とする。
- ※ 納入は、使用日の当日 8:00～9:00 とする。

椴法華中学校

【豆腐・油揚げ類】

- ※納入は ・月・水・金 11:00～13:00 とする。
 - ・休日、休業日が3日以上続くなど、使用日の前日迄の配送が困難な場合は、
(一財) 函館市学校給食会に連絡の上、使用日の当日 7:30～8:30 とする。

【こんにゃく類】

- ※納入は ・使用日の前日迄(月曜日使用分は、前週金曜日) 11:00～13:00 とする。
 - ・休日、休業日が3日以上続くなど、使用日の前日迄の配送が困難な場合は、
(一財) 函館市学校給食会に連絡の上、使用日の当日 7:30～8:30 とする。

- ※ 容器の回収は当日中とする。(原則として、16:00まで)

種 類	留 意 事 項
1 豆腐・ 油揚げ類	◎大豆は、非遺伝子組み替えの原料(証明できるもの)を使用する。 ◎豆腐は、基本、納入日の前々日又は前日に製造された商品で納入する。月曜日の納入は、金曜日製造された商品で納入する。(賞味期限 実製造日+7日) ◎油揚げ類は、基本、納入日の前々日又は前日に製造された商品で納入する。 月曜日の納入は、金曜日製造された商品で納入する。(賞味期限 出荷日+5日)
2 こんにゃく類	◎表面温度20℃以下の状態で納入する。

6. かまぼこ類

- ※ 年契約とする。
- ※ 不必要な添加物は使用しない。
- ※ 納入は、使用日の当日 8:00～9:00 とする。

椴法華中学校

- ※納入は ・冷凍で、使用日の前日迄 11:00～13:00 とする。
(月曜日使用分は前週金曜日)

種 類	留 意 事 項
1 かまぼこ類	◎洋上特級すり身(特A)と道産すり身を各50%又は、洋上特級すり身(OA)と道産すり身を各50%使用する。でん粉は8%以内として、塩以外の混和物は使用しない。ただし、すでに混和されている砂糖については認める。 ◎製造は、使用日の当日又は前日とする。 ◎月曜日使用分は、金曜日もしくは土曜日の製造分を冷凍したものを納入する。

7. 生 鮮 肉 類

- ※ 学期契約とする。
- ※ 北海道産に限る。(当日使用のため、冷凍状態にならないよう注意する)
- ※ 納入は、使用日の当日 8:00～9:00 とする。

椴法華中学校

- ※納入は ・冷凍状態にして、毎月曜日・木曜日の13:00～14:00とする。
・休日については、その都度、確認する。

種 類	留 意 事 項
1 豚 肉	◎検査済みの柔らかい良質な肉とする。
2 牛 肉	◎変色に注意にする。
3 鶏 肉	◎納入するときは、5kgごとにビニール袋に入れる。

8. いも類及び生鮮野菜類

※ 週契約とする。

※ 国産に限る。（期間限定の北海道産指定、函館産野菜指定がある）

※ 納入にあたっては、交差汚染を避けるため衛生的な同じ種類の箱、未使用の袋を使用する。
（端数および予備も同様とする）

※ 全ての納入箱は、留め金を除いたものとする。

椴法華中学校

- ※納入は ・使用日の前日、原則、7：30～8：30に、給食会が指定した場所とする。
月曜日使用分は前週金曜日および休日が3日続く時の納入に配慮をする。
・全ての納入箱等に「椴法華」・「kg」・「業者名」を記入する。

種 類	留 意 事 項
1 いも類	<p>●前日納入可能なもの</p> <p>◎納入品は、同一規格・同一産地・同一種類とする。</p> <p>◎産地を明記する。</p> <p>◎点検、選別をする。（新鮮さ、腐れ、虫食い、変色、空洞はないか等）</p> <p>◎納入は、使用日の当日の朝、又は前日の午後とする。 ・ 8：00～9：00、14：30～16：00</p> <p>◎学校保管場所等の関係上、納入については各学校と相談する。</p> <p>◎いも類など（さつまいも、さといも、じゃがいも、長いも、れんこん、かぼちゃ、大根、しょうが、玉ねぎ、にんじん、にんにく等）</p>
2 生鮮野菜類	<p>●当日納入のもの</p> <p>◎前日納入可能以外の生鮮野菜とする。</p> <p>◎納入品は、同一規格・同一産地・同一種類とする。 ・ミニトマトについては、同一種での納入が難しいため、その限りではない。</p> <p>◎産地を明記する。</p> <p>◎点検、選別を加える。（新鮮さ、腐れ、虫食い、変色、空洞はないか等）</p> <p>◎納入は、使用日の当日 8：00～9：00 とする。 ・ <u>前日納入可能な場合は、各学校と十分な打合せが必要。</u></p> <hr/> <p>・キャベツ、白菜、レタスなどについては、保護に必要な外葉2枚程度を付けて納入する。</p> <p>・きのこ類は、菌床による施設栽培のもの</p> <p>・もやしひげ根は、切落したもので納入する・・・根切り状態</p>

9. 生鮮果物類

- ※ 国産に限る。
- ※ 例外として、バナナは外国産を使用する。
- ※ 週契約とする。
- ※ 納入にあたっては、交差汚染を避けるため衛生的な同じ種類の箱、未使用の袋を使用する。
(端数および予備も同様とする)
- ※ 全ての納入箱は、留め金を除いたものとする。

椴法華中学校

- ※納入は ・使用日の前日、原則、7：30～8：30に、給食会が指定した場所とする。
月曜日使用分は前週金曜日および休日が3日続く時の納入に配慮をする。
- ・全ての納入箱等に「椴法華」・「kg」・「業者名」を記入する。

種 類	留 意 事 項
1 生鮮果物類	<p>◎納入品は、同一規格・同一産地・同一種類とする。</p> <p>◎産地を明記する。</p> <p>◎点検、選別をする。 発注時の規格を厳守し、新鮮で果物特有のうま味を十分に味わえるもの。 ※外傷、打ち傷、腐敗、虫食い、割れなどのないものとする。特に、過熟、凍結、大小の不ぞろいがないように十分に吟味する。</p> <p>◎納入は、原則として使用当日 8：00～9：00 とする。 ・ 前日納入可能な場合は、各学校と十分な打合せが必要。</p> <hr/> <p>・特に過熟・未熟に注意するもの (いちご、かき、キウイフルーツ、プルーン、メロン、バナナ)</p> <p>・キウイフルーツについては、熟成が必要なため、2週間前に入札する。</p> <hr/> <p>・金額カットするもの(下記の2品目については、平均規格重量を超えた分) (すいか 5kg×個数 を超えた分) 品種により変更あり。 (メロン 950g×個数 を超えた分) 品種により変更あり。</p>

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

【学校給食衛生管理基準】

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
	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）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	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