

令和6・7年度 学校給食用食材納入業者の募集について

熊野市教育委員会では、木本学校給食共同調理場（木本中学校及び有馬中学校の給食を担当する調理場）で使用する安全・安心な食材を納入していただける業者を募集します。

登録申請方法は、下記のとおりです。（令和4・5年度の登録業者もあらためて登録申請が必要です。）

登録いただいた業者の中から食材に応じて入札を行い、納入業者を決定します。

1 登録申請受付期間：令和6年1月31日（水）まで

○持参による提出受付は、土曜・日曜・祝日を除く午前9時から午後5時まで

○郵送による提出は、令和6年1月31日の消印まで有効

2 提出先・問い合わせ先：熊野市教育委員会事務局 総務課

〒519-4392 熊野市井戸町796（熊野市役所 4階）

電話0597-89-4111 内線411

3 提出書類

（1）登録申請書（教育委員会のホームページからダウンロードできます。）

（2）営業許可証の写し（許可が必要な業種）

（3）市税の納税証明書

4 登録の有効期間

令和6年4月納入分から令和8年3月納入分まで

（見積入札の参加期間は令和6年3月から令和8年2月まで）

5 申請資格

○食材納入仕様書のとおり納入できること。

○学校給食を理解し、協力的であること。

○熊野市内に事業所等を有していること。

○熊野市内で2年以上引き続き当該事業を営んでいること。

○1日約330食程度の食材を、指定する日時・場所に遅滞なく納入できること。

○納税義務が完全に履行されていること。

○食品に関する法律及び諸規定が遵守されていること。

6 登録業者の決定

審査基準に適合すると認定された業者に対して文書で通知いたします。

7 登録の取り消し及び一時停止

登録業者が次の各号のいずれかに該当した場合は、登録の取り消し、又は一時停止をすることがあります。

○虚偽又は不正な方法により登録を受けたとき。

○食品の安全と衛生管理が徹底されていない場合や、著しく品質の劣る食材を納入した場合、また必要な検査や報告を行わない場合など学校給食用物資納入業者として不適当と認めるに至ったとき。

令和6・7年度

熊野市木本学校給食共同調理場 食材納入仕様書

熊野市木本学校給食共同調理場

【共通仕様書】

1 全食品共通事項

- ① 遺伝子組み換え食品でないこと。
- ② 残留農薬基準が順守されていること。
- ③ 一部を除き原則として国産品とする。
- ④ 原産地の明確なものであること。
- ⑤ 食品添加物の使用を極力抑えたものであること。
- ⑥ 食品表示法に基づく表示基準に適合した表示であること。
- ⑦ 包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること。

2 納入に関して

- ① 変質や折れ、砕け等の破損がないこと。
- ② 損傷、腐敗、病虫害がなく、鮮度が良好であること。
- ③ 異物の混入がなく、異臭がないこと。
- ④ 賞味及び消費期限表示内のもので、できるだけ新しいものであること。
- ⑤ 消費及び賞味期限、製造年月日、産地、生産者、メーカー等を明示すること。
- ⑥ 納品時の温度に十分注意すること。
- ⑦ 極端に不揃いまたは規格品外のものについては交換扱いとし、迅速に対応すること。

3 該当項目がない物資については、木本学校給食共同調理場が指定する規格のとおりとし、あらかじめ承認を得ること。

4 原則として、1 野菜類、2 果物類、10 魚介類については1 か月ごとに、その他の品目については1 年ごとに業者の選定を行うこととする。

5 代金の支払いについては、毎月の給食物資納入完了日に属する月の翌月10日までに請求書を提出するものとし、請求書を受理した日から30日以内に指定口座へ振り込み、支払いをする。

1 野菜類

品名	規格
1 生鮮野菜類	<ul style="list-style-type: none">・国内産であること・地元産を優先すること・外観は、品種固有の色と形状を有していること・大きさ、重量が均一で、異品種の混入がないこと・未・過熟でなく、鮮度良好であること・基本的に泥、その他雑物がついていないこと・「す」がないこと・病虫害、腐敗、傷、または空洞がないこと・葉もの類は、特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること・腐敗、病虫害で納品量に不足が生じたときは交換すること
2 きのこと類	<ul style="list-style-type: none">・国内産であること・外観は、品種固有の色と形状を有していること・大きさ、重量が均一であること・無漂白で鮮度が良好であること・病虫害、腐敗、傷、または空洞のないこと・乾物は、乾燥が良好できょう雑物がないこと
3 生鮮いも類	<ul style="list-style-type: none">・国内産であること・外観は、品種固有の色と形状を有すること・大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないこと・傷、腐敗、病虫害等がないこと
4 こんにゃく	<ul style="list-style-type: none">・国内産原料であること・弾力性に富み、こしがあること・破損、変形、気孔がないこと・水洗いが十分であること

2 果物類

品名	規格
1 生鮮果実類	<ul style="list-style-type: none">・原則国内産であること・外観は、品種固有の色と形状を有していること・大きさ、重量が均一で、異品種の混入のないこと・熟度が適当で未・過熟でないこと・損傷、腐敗、病虫害等が無いこと・柑橘類はワックスを使用していないこと

3 乾物類

品名	規格
1 ソース類	J A S 規格特級品であること
2 しょうゆ	J A S 規格特級品であること
3 食酢	国内産原料であること
4 料理酒	国内産原料であること
5 みりん	<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造、本みりんであること ・固有の色沢、香味を有し、浮遊物、沈殿物がないこと
6 上白糖、三温糖、グラニュー糖	かたまりや異物・不要物の認められないもの
7 黒砂糖	黒褐色で塊がないこと
8 塩	<ul style="list-style-type: none"> ・国産海塩であること ・色沢良好で、塊がないこと
9 みそ	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産原料であること ・適当な光沢があり、熟成十分であること ・風味が良く、まろやかな味であること
10 マヨネーズ	<ul style="list-style-type: none"> ・香味および乳化の状態が良好で、酸化・分離していないもの ・卵抜きを指定した場合は①に準じる
11 トマトペースト トマトピューレ	食塩無添加であること
12 トマトケチャップ	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産原料であること ・J A S 規格特級品であること
13 香辛料	<ul style="list-style-type: none"> ・粉末であること ・乾燥、香味が良好であること
14 果実缶詰類	<ul style="list-style-type: none"> ・J A S 規格同等以上であること ・膨張缶や変形・圧着不良品でないこと ・缶内部の塗装が溶け出していないこと ・肉の大きさが揃い、液が清澄であること
15 うずら卵 (水煮)	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産であること ・J A S 規格品であること ・新鮮なうずら卵を使用し、殻を取り除いていること ・チルド品又は加圧殺菌常温保存品であること ・異味・異臭・異物混入がないこと
16 ごま	<ul style="list-style-type: none"> ・特有の香味があること ・乾燥良好で、漂白・着色されていないこと ・実がよく入っていること ・きょう雑物の混入がないこと

17 ジェム類	合成着色料、保存料不使用
18 凍り豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐の規格に準拠すること ・きめ細かく、表面に凹みがないこと ・欠損、変色、割れや著しい変形がなく均一であること
19 春雨、マロニー	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥が良好で変質・折れがないこと ・半透明色で弾力があること ・マロニーは国内産であること
20 マカロニ、スパゲティ	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS規格に準拠し、デュラム種100%の国内製造であること ・無漂白、小麦粉改良剤等を含まないこと ・乾燥良好で淡黄色で半透明のもので変形のないものであること ・淡黄色で半透明であること ・ひびわれ、砕け、変形がないこと ・煮て、こしがあること ・製造ラインでそばの混入の可能性がないこと
21 小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産であること。 ・無漂白、小麦粉改良剤等を含まないこと ・乾燥良好で、雑物、塊の無いこと ・異味異臭、カビの無いこと
22 パン粉	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好で、異味異臭の無いこと ・粉末が細かく、きょう雑物の混入の無いこと
23 でん粉	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産じゃがいもが原料であること ・乾燥良好で、白色、無味無臭であること
24 きな粉	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産大豆が原料であること ・乾燥状態、風味が良好であること ・漂白剤、保存料を含んでいないこと ・異味異臭がないこと ・きょう雑物を含んでないこと ・遺伝子組換え食品を使用していないこと
25 藻類	<ul style="list-style-type: none"> ・無着色であること ・乾燥良好で、きょう雑物がないこと ・それぞれ固有の色、つや、香味があり、変色、変質がないこと
26 削り節	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥状態、色沢良好で削り方が均一であること ・味良好で異味異臭がないこと ・虫害、かび、油やけがないこと
27 切干大根	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好、虫食い、カビの無いもの ・無白色
28 福神漬	<ul style="list-style-type: none"> ・無添加・無着色・低塩 ・殺菌処理済み

29 干ししいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産原料であること ・乾燥良好で香りのよいもの
30 その他	共通仕様書に準ずるもの

4 冷凍品

品名	規格
1 冷凍魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度がよいこと ・異味異臭がないこと ・肉質・色沢が良好であること ・切り身は、大きさと厚さが均一であること ・基本的に納品前日または当日に加工されていること ・大きな骨は除くこと ・冷凍品については凍結状態が良好でドリップ(汁)や過剰の霜がないもの
2 冷凍野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・内産原料であること ・包装に破損、汚れがないこと ・洗浄済みであること ・袋の内側や食品に霜がなく、凍結状態が良好なこと
3 冷凍大豆	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産であること ・添加物不使用であること ・ばら凍結であること
4 冷凍さといも	<ul style="list-style-type: none"> ・大きさのそろっているもの ・柔らかく、ねばりのあるもの ・国内産であること

5 油脂類

品名	規格
1 植物油	<ul style="list-style-type: none"> ・国内加工品であること ・それぞれ特有の香味を有し、清澄であること ・特有の色であること ・シリコンを使用していないこと
2 バター類	<ul style="list-style-type: none"> ・国内加工品であること ・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こと ・淡黄色を呈し、組織良好で特有の好ましい風味であること

6 卵類

品名	規格
1 鶏卵	<ul style="list-style-type: none">・国内産であること・新鮮で大きさが揃っていること・破損、不潔品、腐敗がないこと・白身が透明で、黄身が盛り上がっていること

7 練り製品

品名	規格
1 魚肉練り製品 (かまぼこ等)	<ul style="list-style-type: none">・色沢良好で弾力性があること・異味異臭がないこと。・卵不使用であること

8 豆腐類

品名	規格
1 豆腐類	<ul style="list-style-type: none">・異味異臭なく、風味が良好であること・欠損・割れ・変形がないこと・遺伝子組換え食品を使用していないこと・異物混入がないこと・国産大豆使用であること
2 油あげ類	<ul style="list-style-type: none">・豆腐の規格に準拠すること・揚げ油が良好であること・変形、揚げ過ぎがなく、油切れがいいこと・異物混入がないこと・国産大豆使用であること

9 精肉類

品名	規格
1 肉類	<ul style="list-style-type: none">・国内産であること・肉質・色・鮮度ともに良好で異味異臭がないこと・冷蔵または冷凍機能を備えた設備で保管、運搬すること・基本的に納品前日または当日に加工されたもので、ドリップ(汁)がないこと・大きなもの、長いものについては指定した大きさにカットすること・なるべく軟骨の混入がないこと

2 食肉加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産であること ・J A S規格品又は同等品であること ・保存料、殺菌料、着色料、発色剤、酸化防止剤が無添加であること ・卵不使用であること ・ハム、ベーコン、ウインナーについては指定した大きさにカットすること ・ウインナーについては、アレルギー特定7品目を使用せず、アレルギー特定原材料7品目を持ち込まない工場で製造していること
---------	--

1 0 魚介類

品 名	規 格
1 魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度がよいこと ・異味異臭がないこと ・肉質・色沢が良好であること ・切り身は、大きさと厚さが均一であること ・基本的に納品前日または当日に加工されていること ・大きな骨は除くこと ・異物混入がないこと
2 煮干し ちりめんじゃこ 等	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥状態、色沢良好であること ・香味良好で意味異臭がないこと ・虫害、かびの発生がないこと ・きょう雑物がないこと

1 1 乳製品

品 名	規 格
1 乳類	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産であること ・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こと
2 チーズ	<ul style="list-style-type: none"> ・異味・異臭・カビ・異物混入がないこと ・独特の風味を有し、色沢良好、斑点がなく外観のよいこと

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
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(細切り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

※学校給食衛生管理基準