

(資料1)

箕面市学校給食食材調達業務委託仕様書

箕面市学校給食食材調達業務委託仕様書

箕面市では、子どもたちの地域農業や食文化への興味関心を促し、自然の恵みや生産者に対する感謝の心を育む「食育」を効果的に進めるため、子どもたちにとって身近な市内の農地で収穫された新鮮で安全な野菜（以下、「箕面産野菜」という。）を、学校給食に積極的に使用しています。

地産地消の効果は「食育」だけではなく、子どもたちが給食で箕面産野菜を喜んで美味しく食べることが、農家のかたの営農意欲やモチベーションの向上につながります。また、箕面産野菜を学校給食で消費することにより、消費地近接であるという都市農業のメリットを農業経営に最大限活かすことができ、箕面市の農業や農地の保全にもつながります。

国においても、第三次食育推進基本計画で「学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や、食に関する感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消の有効な手段である」として、地場産物を使用を推進しています。

箕面市では、このような理念に基づいて学校給食における地産地消を進めていますので、その点を理解した上で本業務を実施してください。

1 目的

この仕様書は、箕面市教育委員会教育長（以下「発注者」という。）と業務受託業者（以下「受注者」という。）との間の箕面市学校給食食材調達業務に係る委託契約書第1条の規定に基づく委託業務に必要な事項を定めるものとする。

2 契約期間

令和2年（2020年）4月1日～令和5年（2023年）3月31日

3 履行場所

箕面市役所（箕面市西小路四丁目6番1号）

4 業務日及び業務時間

(1) 業務日

土曜日、日曜日、年末年始（12月29日から翌年1月3日）、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日を除く、平日とする。

(2) 業務時間

1日の実働は7時間45分とする。業務を行う時間については発注者と協議の上で決定する。

(3) 業務日及び業務時間の変更

発注者が業務日以外の日及び業務時間以外の時間に業務の実施を指示した場合、受注者は業務が円滑に実施できるよう対応するものとする。

5 業務従事者の配置

(1) 委託業務に従事する者（以下「業務従事者」という。）の配置

受注者は、前項の業務日及び業務時間において、業務従事者が十分に業務を遂行できる人数を配置すること。

(2) 業務責任者

業務従事者のうち1名を、業務遂行上の受注者としての責任を負うべき責任者に定め、発注者との連絡調整の任に当たらせること。

(3) 業務従事者の報告

受注者は、業務従事者をあらかじめ発注者へ「業務従事者報告書」(様式1)によって届け出ること。

(4) 業務従事者の変更

業務従事者を変更しようとするときは、受注者は速やかに発注者へ「業務従事者報告書」(様式1)によって届け出ること。なお、業務の引き継ぎ等は受注者において遺漏のないよう行い、業務に支障が生じないよう適切な措置を講ずること。

6 業務内容

受注者は、発注者が規定する「箕面市学校給食事務マニュアル」(別冊1)等に基づき、次の業務を行う。

(1) 食材納品業者の選定

発注者が規定する「箕面市学校給食用食材納品業者選定基準」(別紙1)に基づき、食材納品業者を選定する。

(2) 食材の選定

発注者が規定する「箕面市学校給食用食材規格」(別冊2)に基づき、食材を選定する。

1 月食材(青果物)

①野菜

- ・箕面産野菜を優先的に選定すること。
- ・学校給食で使用する野菜のうち、箕面産野菜が重量ベースで占める割合(地産地消率)を年平均15.7%以上で維持すること。

【参考】平成30年度の学校給食における野菜の総使用量：約280t

②果物

- ・箕面市内の農地で収穫された果物を優先的に選定すること。

2 学期食材(肉類、魚介類、加工品、調味料等)

- ・発注者と協議の上で食材を選定すること。

3 半期食材(米、加工品の一部)

- ・箕面市内の農地で収穫された米(以下「箕面産米」という。)を優先的に使用すること。
- ・箕面産米以外の米については、発注者の指定した食材を選定すること。

4 年食材(飲用牛乳)

- ・発注者の指定した食材を選定すること。

(3) 食材の発注

発注者が貸与する業務システムを使用して発注する。

(4) 食材の発注変更

発注者が貸与する業務システムを使用して発注を変更する。

(5) 食材の納品

発注者の指定する時間に食材を納品する。

- 1 当日使用する食材（野菜、果物、肉類、魚介類等）
 - ・当日朝、午前7時から8時30分までの間に、市内の小・中学校全20校（以下「学校」という。住所地は別紙2のとおり。）に納品すること。
 - 2 その他の食材（米、調味料等）
 - ・午前7時から午後4時30分までの間に、学校に納品すること。
- (6) 食材の返品・交換等対応
学校からの食材の返品・交換等の依頼に対応する。
- (7) 食材代金の請求・支払い
- 1 請求
 - ・発注者に対し、月末締で給食食材代金を請求すること。ただし、学期末の月（7月、12月、3月）は学校の給食実施日が終了後に請求すること。
 - ・請求書には、受注者の住所、社名、代表者の肩書きと氏名、請求年月日及び請求金額を明瞭に記載するとともに、品名、規格、数量、単価等の明細を添付すること。また、請求印も明瞭に押印すること。
 - 2 支払い
 - ・食材納品業者等からの請求に対し適切に支払うこと。
- (8) その他
- 1 箕面産野菜の生産調整
発注者と受注者で、学校給食で使用する野菜の使用状況等を基に協議をし、生産調整を行う。（受注者が耕作する農地における生産品目及び生産量、受注者に登録している市内農家の耕作する農地における生産品目及び生産量等）
 - 2 作業の報告
受注者は、業務従事者の作業日報、出勤簿の写し及び日々の勤務時間報告書を、原則翌月5日までに発注者に提出する。
 - ・作業日報については、発注者の求めに応じて随時提出すること。
 - 3 その他（1）～（7）に付帯する業務

7 受注者が負担する経費

次に掲げる経費は受注者の負担とする。

- (1) 業務従事者の人件費、法定福利費
- (2) 業務従事者の健康管理に要する経費（健康診断料等）
- (3) その他（業務従事者の福利厚生のために要する経費等）

8 業務システム、設備、消耗品等の使用

業務の遂行に必要となる次の業務システム、設備、消耗品等については、受注者に無償で貸与又は使用を許可する。

- (1) 業務システム
 - ①学校給食管理システム
 - ②箕面市行政情報ネットワーク
 - ③校務シェアボードシステム
- (2) 設備、消耗品等
 - ①（1）の業務システムに付随する消耗品、用紙類等

- ②帳票類の保存に必要な消耗品
- ③机、椅子
- ④発信及び受信可能な電話
- (3) その他業務遂行に要すると発注者が認める設備及び消耗品等
- (4) 業務システム、設備等の破損

業務システムや設備等が破損した場合は速やかに発注者に報告し、その指示に従うものとする。なお、受注者の責に帰すべき理由に依る破損等の場合は、受注者の負担によりその損害を賠償するものとする。

9 業務従事者の交替

発注者は、業務従事者が次のいずれかの状況にあり、業務の執行にあたり適正を欠くと判断した場合は、受注者にその理由を示し交替を求めることができる。なお、交替にかかる費用は受注者の負担とする。

- ①業務に必要な要件を著しく欠いている場合
- ②正当な理由なく業務を著しく遅延し、または業務に着手しない場合
- ③業務の執行状況に著しく誠意を欠くと認められる場合
- ④業務の執行に専念していないと認められる場合

10 服務規律

受注者は、業務を履行するにあたり、次の事項を遵守するものとする。

- (1) 来庁者に対する接遇に細心の注意を払うこと。
- (2) 業務の履行中、名札を着用すること。
- (3) 業務の履行に際し、秩序及び風紀の維持に責任を負い、関係法令を遵守し、秩序のある業務の履行に努め、発注者の信用を維持し、発注者及び来庁者に迷惑を及ぼさないよう努めること。

11 個人情報の保護

受注者は、業務を履行するにあたり、個人情報等を保護するため次の事項を遵守するものとする。

- (1) 法令等の遵守に関する事項
 - ①受注者及び業務従事者は、業務の遂行にあたり、「個人情報の保護に関する法律」及び「箕面市個人情報保護条例」等の関係法令等を遵守すること。
 - ②業務従事者に対し、発注者の機密を保持することの重要性を認識させ、故意又は過失による情報漏洩の防止を徹底させること。
- (2) 個人情報等の目的外使用及び第三者への提供の禁止に関する事項
 - ①業務を履行するにあたり、知り得た個人情報、発注者に関する事実、資料、情報資産及び各種ソフトウェアの一切について、契約を履行する目的以外に利用又は使用をしないこと。また、これらを機密として保持し、事前に発注者の承諾を得ることなく、第三者に開示又は漏洩をしないこと。
 - ②業務従事者に前記①の義務を厳守させるため、就業規則又は契約書に機密保持義務を明記する等必要な措置をとること。
 - ③前記①及び②の規定を業務従事者に徹底し、機密漏洩の可能性を事前に排除するため、業務従事者に対して、次のことを遵守させること。

- ・あらかじめ発注者が指定した場所以外に立ち入らないこと。
- ・発注者の許可なく、不要な物を履行場所に持ち込まないこと。
- ・発注者の所管する備品、書類その他一切の物を許可なく持ち出し、複写又は複製をしないこと。
- ・その他発注者が指示する事項を遵守すること。

(3) 情報資産の複写又は複製の制限に関する事項

受注者及び業務従事者は、発注者の承諾なしに入出力データ、磁気ファイル、ドキュメント等の複写又は複製をしないこと。

12 その他

本仕様書は業務の大要を示すもので、本仕様書に定めのない事項については、誠意を持って対応すること。

様式 1

令和 年 月 日

箕面市教育委員会教育長様

会社名
代表者名

印

業 務 従 事 者 報 告 書

履行場所において業務に従事する者について、下記のとおり報告いたします。

記

1. 報告内容

1 新規・追加	業務開始日：令和 年 月 日
2 変更	変更年月日：令和 年 月 日 変更理由：① 現従事者の退職による交代 ② その他（ ）

*該当するものに○をつけ、業務開始日または変更年月日を記入してください。

*変更理由を「②その他」とした場合は、（ ）内に具体的に記載してください。

2. 従事者の氏名等

氏名	生年月日	住所	電話	責任者

*報告する従事者が業務責任者となる場合、「責任者」の欄に○をつけてください。

3. 従事者の保有する資格

資格の有無	保有する資格
有 ・ 無	① 食品衛生責任者 ② その他 （ ）

*該当するものに○をつけてください。保有する資格を「②その他」とした場合は、（ ）内に具体的に記載してください。また、保有資格の免許等の写しを添付してください。

箕面市学校給食事務マニュアル

箕面市教育委員会

令和 2 年 1 月作成

目 次

(1) 食材納品業者の選定	P 2
(2) 食材の選定	P 3 ~ 5
(3) 食材の発注	P 6
(4) 食材の発注変更	P 7
(5) 食材の納品	P 8
(6) 食材の返品・交換対応	P 8
(7) 食材代金の請求・支払い	P 9
(8) その他	
1. 箕面産野菜の生産調整	P10
2. 作業の報告	P11
3. その他	P11

(1) 食材納品業者の選定 【内容】 学校給食用食材納品業者を3年ごとに資格確認の上、選定する。	実施時期・期限
	1. 業者選定・登録 【3年ごと】 (次回更新：令和6年4月1日) 2. 随時登録 あり

1. 業者選定・登録

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
	食材納品業者について、登録期間が満了する年度の前年に業者選定を行い、登録を更新する。	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">12月 業者登録申請書の配布</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1月 書類回収・確認</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	
審査・決裁 ←	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">審査・教育委員会に書類提出</div> <p>(箕面市学校給食用食材納品業者選定基準により審査)</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	
↓ 承認 →	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">承認書を業者に送付</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	新規登録業者の場合は、給食システムに登録する。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">業者から誓約書の提出</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食材納入登録業者を教育委員会に報告</div>	学校給食食材納品業者一覧表

2. 随時登録

※申請書受付期間外に納入希望業者があるときにも上記により受付・審査を行い、随時業者選定を行う。

(2) 食材の選定 【内容】 「箕面市学校給食用食材規格」に基づき 食材を選定する。	実施時期・期限	
	1. 月食材	【使用前月】
	2. 学期食材	【学期開始2月前】
	3. 半期食材	【年度開始前及び9月頃】
	4. 年食材	【年度開始前】

1. 月食材（青果物）

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
献立決定 ↓ 使用する野菜・果物が決定	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">業者に見積依頼する</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">見積書を回収、給食システムに入力</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">再見積を依頼する (希望価格に見合わない品目のみ)</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">見積もり比較表作成</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">価格、品質、産地について検討・選定</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">業者及び単価決定</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">業者・農家に通知</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">教育委員会に選定結果を報告</div>	
確認・学校に通知 ←		契約業者及び単価の一覧表

2. 学期食材(肉類、魚介類、加工品、調味料等)

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
<p>学期分の使用品目を決定する</p> <p>確認 ←</p> <p>食材選定会議を開催し、会議に参加する</p> <p>確認・学校に通知 ←</p> <p>確認・学校に通知 ←</p>	<p>業者に見積依頼する</p> <p>↓</p> <p>見積書等を回収 給食システムに入力</p> <p>↓</p> <p>見積比較表作成</p> <p>↓</p> <p>食材選定会議の資料を作成</p> <p>↓</p> <p>選定資料を提出</p> <p>↓</p> <p>食材選定会議で食材を選定する (使用食材の業者及び単価が決定)</p> <p>↓</p> <p>選定結果を報告・業者に通知</p> <p>加工食品配合表を作成・提出</p>	 <p>学期食材見積比較表 加工食品配合表 (業者から徴収)</p> <p>契約業者及び単価の一覧表 加工食品配合一覧表 (受注者作成)</p>

※【月食材、学期食材の契約方法】

食材納品登録業者と年度当初に年間単価契約を行い、契約品目及び単価が決定する都度通知する。

3. 半期食材（米）

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
<p>米の選定方針を策定する</p> <p>確認・学校に通知する。 ←</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">JAに見積依頼する</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">見積書を回収</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">農家に玄米価格を通知</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">大阪府学校給食会より米の価格が送付される</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">見積もり比較表作成</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">米の選定方針に従って検討・選定</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">業者及び単価決定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">給食システムに入力</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">教育委員会に選定結果を報告</div> <p style="margin-top: 20px;">(JAとの契約の場合は、単価を通知・大阪府学校給食会の場合は、購入申し込みを行う)</p>	

4. 年食材（飲用牛乳）

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
<p>契約書の内容を確認する。</p>	<p>大阪府から契約書が送付される</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">大阪府学校給食会と契約</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">給食システムに入力</div>	<p>契約書のコピー</p>

(3) 食材の発注 【内容】 教育委員会の貸与する給食システムを使用して発注する。	実施時期・期限	
	1. 大阪府学校給食会	【毎月 10 日】
	2. 食材納品登録業者・牛乳業者	【毎月 16 日頃】

1. 大阪府学校給食会

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
献立を決定 ↓ 給食実施食数が決定 ↓ 納入希望量が決定 →	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">大阪府学校給食会指定書式に入力する</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">発注する</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">教育委員会に発注書コピーを提出 (発注内容を報告)</div> ←	大阪府学校給食会発注書 コピー

2. 食材納品登録業者・牛乳業者

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
献立を決定 ↓ 給食実施食数が決定 (学校が当初人数を入力、確認) ↓ 発注量が決定 →	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">給食システムで発注処理</div> 箕面産野菜を受注者調達に置き換える ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">発注する</div> 業者にFAX送付 ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">教育委員会に発注書コピーを提出 (発注内容を報告)</div> ←	給食食材発注書コピー

(4) 食材の発注変更 【内容】 教育委員会の貸与する給食システムを使用して発注変更する。	実施時期・期限
	1. 大阪府学校給食会 【前月15日まで】 2. 食材納品登録業者 【随時】 3. 牛乳業者 【毎日】

1. 大阪府学校給食会

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
納入希望量の変更が発生 発注確認 ←	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">大阪府学校給食会指定書式に入力する</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">発注する</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">教育委員会に発注書コピーを提出 (発注内容を報告)</div>	大阪府学校給食会発注書 コピー

2. 食材納品登録業者

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
行事変更 (学校が食数変更入力) 学級閉鎖 発注確認 ←	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">行事変更は、発注量変更</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">学級閉鎖は、食数入力・発注量変更</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">業者・農家への変更連絡</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">教育委員会に発注書コピーを提出 (発注内容を報告)</div>	給食食材変更発注書 コピー

3. 牛乳業者

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
行事変更 学級閉鎖 転入等の人数変更連絡 (2日前) 発注確認 ←	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">当初人数をもとに発注書を作成</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">発注量を日々修正</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">翌々日の数量変更を業者に FAX 送付</div> ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">教育委員会に発注書コピーを提出 (発注内容を報告)</div>	牛乳変更発注書 コピー

(5) 食材の納品 【内容】 発注者の指定する時間に食材を納品する。	実施時期・期限
	1. 当日使用する食材 2. その他の食材

当日使用する食材・その他の食材

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
学校が納品確認し、検収する	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">休校日、納品日時を業者に周知する</div> (発注時) ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">業者・受注者が食材を納品する</div> 1. 当日納品する食材 午前7時から8時半まで 2. その他の食材 午前7時から午後4時半まで	1. 当日納品する食材 野菜（野菜保冷库納品・とどろみの森学園への納品の一部を除く）果物・肉類・魚介類 2. その他の食材 米、調味料等

(6) 食材の返品・交換対応 【内容】 学校からの返品・交換の依頼に対応する	実施時期・期限
	【随時】

1. 月食材

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
学校から食材の交換・返品依頼連絡が発生	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">業者に連絡し、即時に対応する</div>	給食食材に関する報告書
食材使用の可否の指示を行う↔	事故品の納入の場合は、教育委員会に連絡・相談し、対応する。	
再発防止を受注者に指導する。	異物混入・遅配等の事故発生時には、業者から原因・再発防止等について報告書の提出を求め、業者指導を行う。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">教育委員会に報告する</div>	

(7) 食材代金の請求・支払い 【内容】 給食食材調達代金の請求・支払いを行う	実施時期・期限
	1. 発注者への請求 2. 食材納品業者への支払い【翌月中】

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
当月の給食が終了する。 請求内容を確認し、支払う。↔	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">月末締で給食食材代金の請求書を作成 (食材納品業者に代わって作成)</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食材納品業者に送付</div> <p style="text-align: center;">↓</p> 食材納品業者は確認押印し受注者に請求 大阪府学校給食会からは別途請求 <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">請求金額の合計を教育委員会に請求</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食材納品業者・農家ごとに支払う</div>	請求書及び請求明細書

(8) その他 ① 箕面産野菜の生産調整 【内容】 箕面産野菜の最大利用につながるよう生産調整を行う	実施時期・期限
	【献立作成時】 実施月の3月前出荷野菜量を通知 【調達時】 実施週の前週

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
【献立作成時】 受注者の生産計画に沿った献立作成を行う 【調達時】 箕面産野菜の活用状況を学校に周知する。 【随時】 給食で使用する野菜の品目等の情報を、受注者へ伝えて新たに生産可能な野菜がないか協議する。	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">野菜の育成状況・出荷予定を報告</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">農家からの野菜出荷情報を収集</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">箕面産野菜優先とした出荷調整をする</div> <p>給食実施前週まで箕面産野菜の最大活用になる調達を行う。</p> <p>教育委員会と学校給食で使用する野菜の品目を確認し、新たに生産可能な野菜がないか検討、協議する。</p>	野菜納品業者への発注変更連絡期限を遵守する。

(8) その他 ②作業の報告 【内容】 作業日報により、業務内容の報告を行う。	実施時期・期限
	【毎日】 作業日報に記録 【月末】 委託料請求時に1か月分報告

教育委員会	受注者	注意事項・成果物等
【毎日】 教育委員会担当者が確認・作業日報に押印する。	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">作業日報を記録する。</div> <p style="text-align: center;">↓</p> 教育委員会担当者に作業報告する <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;">作業日報を添えて毎月委託料を請求</div>	作業日報

(8) その他 ③その他 【内容】 (1)～(7)に付随する業務	実施時期・期限
	【随時】

箕面市学校給食用食材規格

1. 野菜・果物類

- 国産であること。産地記入のこと。

※ 箕面市では地産地消を推進しているため、産地については次の優先順位で選定すること。

- 1 箕面市内の農地で収穫された野菜・果物類
- 2 大阪府内の農地で収穫された野菜・果物類
- 3 近畿地方の農地で収穫された野菜・果物類
- 4 西日本地域の農地で収穫された野菜・果物類
- 5 その他地域の農地で収穫された野菜・果物類

- 新鮮であること。
- 食品添加物（ワックス・防腐剤など）が使用されていないこと。

2. 肉類

- 肉類は、新鮮かつ良質で1kgの衛生的包装の冷凍であること。
- 肉類は、国内産であること。産地記入のこと。
- 肉類はすべてカット済で、密封した冷凍状態で納品すること。冷凍ブロックの厚さは2cm程度とする。切り方については、次の規格どおりとし、発注ごとに指示する。
- 牛肉は、品種記入のこと。（交雑牛・和牛優先）
- 鶏肉は、若鶏のこと。
- 食肉加工品（ハム、ベーコン等）は、6～9月の間は冷凍状態で納品すること。必ず原材料配合表および内容分析表を添付すること。

品名	形状・規格等				単位
牛肉	赤身80%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm	kg
牛肉肩ロース	赤身80%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm	kg
牛肉もも	赤身90%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm	kg
豚肉	赤身80%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り ・角切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm 2cm×2cm×2cm	kg
豚肉肩ロース	赤身80%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り ・角切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm 2cm×2cm×2cm	kg
豚肉もも	赤身90%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り ・角切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm 2cm×2cm×2cm	kg
	40g/枚	赤身90%以上	国内産	ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	50g/枚	赤身90%以上	国内産	ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	60g/枚	赤身90%以上	国内産	ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
豚肉ヒレ	赤身90%以上	国内産	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の切り方 ・あられ切り ・せん切り ・拍子木切り ・角切り 	スライスさらに2～3センチカット 0.5cmの角切り 0.5cm×3cm 1cm×1cm×4cm 2cm×2cm×2cm	kg
	40g/枚	赤身90%以上	国内産	ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	50g/枚	赤身90%以上	国内産	ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	60g/枚	赤身90%以上	国内産	ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚

品名	形状・規格等	単位
ロースハム	豚肉100% スライス 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
ロースハム 厚切り	豚肉100% スライス 厚さ0.5cm程度 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
ベーコン	豚肉100% スライス JAS及びそれに準ずるもの 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
ベーコン 厚切り	豚肉100% スライス 厚さ0.5cm程度 JAS及びそれに準ずるもの 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
ウインナーソーセージ	豚肉100% 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
ウインナーソーセージ(本)	豚肉100% 20g/本程度 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	本
フランクフルト	豚肉100% 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
フランクフルト(本)	豚肉100% 40g/本程度 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	本
焼き豚	豚肉100% スライス 保存料・化学調味料・酸化防止剤・発色剤・結着補強剤・着色剤を含まず *6~9月は冷凍	kg
鶏肉	「せせり」を混入しないこと 皮と脂肪が20%以内 国内産 むね:もも 1:1 ・基本の切り方 切り込み ・あられ切り 0.5cmの角切り ・せん切り 0.5cm×3cm ・拍子木切り 1cm×1cm×4cm ・角切り 2cm×2cm×2cm(1切15g程度)	kg
鶏肉皮なし	「せせり」を混入しないこと 脂身10%以内 国内産 むね:もも 1:1 ・基本の切り方 切り込み ・あられ切り 0.5cmの角切り ・せん切り 0.5cm×3cm ・拍子木切り 1cm×1cm×4cm ・角切り 2cm×2cm×2cm(1切15g程度)	kg
鶏肉皮なしひき肉	「せせり」を混入しないこと 脂身10%以内 国内産 むね:もも 1:1	kg
鶏肉手羽元	40g/本 国内産 ばら凍結	本
	50g/本 国内産 ばら凍結	本
鶏肉手羽中	40g/本 国内産 ばら凍結	本
	50g/本 国内産 ばら凍結	本
鶏肉もも	「せせり」を混入しないこと 脂身20%以内 国内産 ・基本の切り方 切り込み ・あられ切り 0.5cmの角切り ・スライス 4cm×1cm ・角切り 2cm×2cm×2cm(1切15g程度)	kg
	40g/枚 脂身20%以内 国内産 ばら凍結 厚さ2cm程度	枚
	50g/枚 脂身20%以内 国内産 ばら凍結 厚さ2cm程度	枚
	60g/枚 脂身20%以内 国内産 ばら凍結 厚さ2cm程度	枚
鶏肉もも皮なし	「せせり」を混入しないこと 国内産 ・基本の切り方 切り込み ・あられ切り 0.5cmの角切り ・スライス 4cm×1cm ・角切り 2cm×2cm×2cm(1切15g程度)	kg
鶏肉ささみ	国内産 ・細切り 1cm×1cm×4cm程度 ・角切り 2cm×2cm×2cm	kg
	筋ひき 40g/枚 国内産 ばら凍結	枚
	筋ひき 50g/枚 国内産 ばら凍結	枚

【2学期のみ選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
くじら（赤身）	新鮮かつ良質 1kgの衛生的包装の赤身肉冷凍 調査捕鯨による品質の確認されているもの 2cm×2cm×2cmの角切	kg

【3学期のみ選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
牛肉ヒレ	赤身90%以上 国内産 ・基本の切り方 スライスさらに2～3センチカット ・あられ切り 0.5cmの角切り ・せん切り 0.5cm×3cm ・拍子木切り 1cm×1cm×4cm ・角切り 2cm×2cm×2cm	kg

【その他発注者の指定により選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
牛肉	・角切り 2cm×2cm×2cm	kg
牛肉肩ロース	・角切り 2cm×2cm×2cm	kg
牛肉ももひき肉	赤身90%以上 国内産	kg
牛肉もも	・角切り 2cm×2cm×2cm	kg
	40g/枚 赤身90%以上 国内産 ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	50g/枚 赤身90%以上 国内産 ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	60g/枚 赤身90%以上 国内産 ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
牛肉ひき肉	赤身80%以上 国内産	kg
豚肩ロース	40g/枚 赤身80%以上 国内産 ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	50g/枚 赤身80%以上 国内産 ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
	60g/枚 赤身80%以上 国内産 ばら凍結 厚さ1.5cm程度	枚
豚肉ももひき肉	赤身90%以上 国内産	kg
豚肉ひき肉	赤身80%以上 国内産	kg
鶏肉皮なしひき肉	「せせり」を混入しないこと 脂身10%以内 国内産 むね：もも 1：1	kg
豚肉スペアリブ	国内産 5cm程度のぶつ切 ばら凍結	kg
鶏肉もも皮なし	40g/枚 国内産 脂身10%以内 ばら凍結 厚さ2cm程度	枚
	50g/枚 国内産 脂身10%以内 ばら凍結 厚さ2cm程度	枚
	60g/枚 国内産 脂身10%以内 ばら凍結 厚さ2cm程度	枚
鶏ささみ	・スライス 4cm×1cm	
鶏肉ささみひき肉	国内産	kg
鶏肉ひき肉	「せせり」を混入しないこと 脂身20%以内 国内産 むね：もも 1：1	kg
鶏肉皮なしひき肉	「せせり」を混入しないこと 脂身10%以内 国内産 むね：もも 1：1	kg

3. 魚類

- 魚類は、良質で衛生的包装の冷凍であること。産地記入のこと。
- 練り製品（かまぼこ、竹輪等）は、6～9月の間は冷凍状態で納品すること。
- 加工食品については、必ず原材料配合表および内容分析表を添付すること。

品名	形状・規格等	単位
赤魚	40g/枚程度 ばら凍結	枚
	50g/枚程度 ばら凍結	枚
	60g/枚程度 ばら凍結	枚
あじ（開き）	40g/枚程度 ばら凍結	切
	50g/枚程度 ばら凍結	切
	60g/枚程度 ばら凍結	切
あじ（フィレ）	40g/切程度 ばら凍結 小骨の少ないもの	枚
	50g/切程度 ばら凍結 小骨の少ないもの	枚
	60g/切程度 ばら凍結 小骨の少ないもの	枚
あじ（レトルト処理済）	40g/切程度 ばら凍結 骨まで食べられるよう加工したもの	切
	50g/切程度 ばら凍結 骨まで食べられるよう加工したもの	切
あなご（蒲焼）きざみ	15g/切程度 保存料・化学調味料・酸化防止剤・着色剤を含まず ばら凍結	kg
ちりめんじゃこ	酸化防止剤を含まず ちいさめのもの 産地記入のこと	kg
かえりちりめん	3cm/尾程度 酸化防止剤を含まず 産地記入のこと	kg
いわし	開き 40g/枚程度 ばら凍結	枚
	開き 50g/枚程度 ばら凍結	枚
	開き 60g/枚程度 ばら凍結	枚
かつお	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
さけ	40g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	50g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	60g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結 種類記入のこと	kg
	皮なし角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結 種類記入のこと	kg
鮭フレーク	保存料・酸化防止剤・発色剤・着色料・化学調味料を含まず 産地記入のこと	kg
塩さけ	40g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	50g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	60g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
紅さけ	40g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	50g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	60g/切程度 ばら凍結 種類記入のこと	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結 種類記入のこと	kg
	皮なし角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結 種類記入のこと	kg
紅鮭フレーク	保存料・酸化防止剤・発色剤・着色料・化学調味料を含まず 産地記入のこと	kg
さば	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
塩さば	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
さわら	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg

品名	形状・規格等	単位
さんま	開き 40g/枚程度 ばら凍結	枚
	開き 50g/枚程度 ばら凍結	枚
	開き 60g/枚程度 ばら凍結	枚
塩さんま(開き)	40g/枚程度 ばら凍結	枚
	50g/枚程度 ばら凍結	枚
	60g/枚程度 ばら凍結	枚
シルバー	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
ヒメダイ	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
にしん(レトルト処理済)	30g/切程度 ばら凍結 骨まで食べられるよう加工したもの	切
	40g/切程度 ばら凍結 骨まで食べられるよう加工したもの	切
たら	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
ぶり	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
ホキ	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
メルルーサ	40g/切程度 ばら凍結	切
	50g/切程度 ばら凍結	切
	60g/切程度 ばら凍結	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
切りいか(皮なし)	耳足なし 短冊切 1cm×2.5cm ばら凍結 種類記入のこと	kg
いか輪切り	1切10g程度 ばら凍結 種類記入のこと	kg
花いか	短冊切 2cm×3cm ばら凍結 種類記入のこと	kg
するめ	保存料・化学調味料・酸化防止剤を含まず 0.5cm×2cm程度 産地記入のこと	kg
するめ(袋)	素焼き 3~4g/袋程度 保存料・化学調味料・酸化防止剤を含まず 内容量記入のこと	袋
たこ ぶつ切り	ゆでたこ 足のみ 1切10g程度 ばら凍結	kg
たこ 薄切り	ゆでたこ 足のみスライス 1切10g程度 ばら凍結	kg
かまぼこ	保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず 板つきでないこと *6~9月は冷凍	kg
うおそうめん(冷)	保存料・化学調味料・酸化防止剤・漂白剤・結着補強剤を含まず 上質魚すり身を使用すること	kg
焼き竹輪(Kg)	保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず *6~9月は冷凍	kg
焼き竹輪(本)	50g/本程度 保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず 1本あたりの重量記入のこと *6~9月は冷凍	本
つみれ団子あじ(冷)	10g/個程度 上質魚すり身を使用のこと 保存料・結着補強剤・発色剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず	kg
つみれ団子いわし(冷)	10g/個程度 上質魚すり身を使用のこと 保存料・結着補強剤・発色剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず	kg
平天	40g/枚程度 保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず *6~9月は冷凍	kg
ごぼう天(Kg)	保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず *6~9月は冷凍	kg

品名	形状・規格等	単位
ごぼう天（本）	40g／本程度 保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず 1本あたりの重量記入のこと	*6～9月は冷凍 本
ミニごぼう天（個）	20～25g／本程度 保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず 1個あたりの重量記入のこと	*6～9月は冷凍 個
いわしすり身（冷）	上質魚すり身を使用のこと 保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず	kg
白身魚すり身（冷）	上質魚すり身を使用のこと 保存料・結着補強剤・漂白剤・酸化防止剤・化学調味料を含まず	kg
煮干し（だし用）	小さめのもの 酸化防止剤を含まず 産地記入のこと 1kgまたは500g／袋	kg
味付けいりこ（袋）	5g／袋程度 合成着色料・保存料・酸化防止剤・合成甘味料を含まず 内容量記入のこと	袋
めざし（袋）	1袋5g程度 酸化防止剤を含まず 産地記入のこと 内容量記入のこと	袋
けずり節	JAS さば節を40%以上使用のもの 酸化防止剤を含まず 産地記入のこと 1kgまたは500g／袋	kg
花かつお	酸化防止剤を含まず 内容量記入のこと 産地記入のこと	袋
	酸化防止剤を含まず 80g／袋 産地記入のこと	袋
まぐろ（水煮）	JASに準ずるフレークまたはチャンク 1kgパックまたは缶詰 内容量記入のこと	kg・缶
まぐろ（油漬）	JASに準ずるフレークまたはチャンク 1kgパックまたは缶詰 内容量記入のこと	kg・缶
鮭（中骨入水煮）	JASに準ずるフレークまたはチャンク 1kgパックまたは缶詰 内容量記入のこと	kg・缶
さば（中骨入水煮）	JASに準ずるフレークまたはチャンク 1kgパックまたは缶詰 内容量記入のこと	kg・缶

【1学期のみ選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
はも	40g／切れ程度 骨切 ばら凍結	枚
	50g／切れ程度 骨切 ばら凍結	枚

【その他発注者の指定により選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
あまだい	40g／切程度 ばら凍結 小骨の少ないもの	切
	50g／切程度 ばら凍結 小骨の少ないもの	切
	60g／切程度 ばら凍結 小骨の少ないもの	切
	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結 小骨の少ないもの	kg
さんま	筒切り 15～20g／切程度 ばら凍結	kg
いわし	ぶつ切り 1切15g程度 ばら凍結	kg
	フィレ 20g／切程度 ばら凍結	切
	フィレ 40g／切程度 ばら凍結	切
さば	角切り 2cm×2cm×2cm ばら凍結	kg
つばぬきいか	100g／杯程度 ばら凍結 夾雑物が無いこと	杯
たこ（足）	ゆでたこ 足のみ 1本40g程度 ばら凍結	本
	ゆでたこ 足のみ 1本50g程度 ばら凍結	本

4. 加工食品

- 加工食品は、卵および乳、小麦粉・小麦製品、えび、かにを使用していないこと。
- 加工食品は、製造日がなるべく新しいものであること。
- 加工食品については、必ず原材料配合表および内容分析表を添付すること。

品名	形状・規格等	単位
押麦	国内産 内容量記入のこと	袋
大麦(米粒麦)	国内産 米粒麦 内容量記入のこと 800g~1kg/袋程度	袋
トック	スライス 小さめ 保存料を含まず 内容量記入のこと	袋
トッポギ	直径1cm×3cm程度 棒状 保存料を含まず 内容量記入のこと	袋
塩こうじ	産地・内容量・水分量記入のこと	袋
ビーフン	小麦粉・卵不使用のもの 袋入りの場合は内容量記入のこと	kg・袋
米粉平麺(細)	3mm幅の平麺 小麦粉・卵不使用のもの 袋入りの場合は内容量記入のこと	kg・袋
米粉平麺(太)	5mm幅の平麺(フォー) 小麦粉・卵不使用のもの 袋入りの場合は内容量記入のこと	kg・袋
米粉スパゲティ	小麦粉・卵不使用のもの 袋入りの場合は内容量記入のこと	kg・袋
米粉中華麺	小麦粉・卵不使用のもの 袋入りの場合は内容量記入のこと	袋
上新粉	国内産 製造元詰め 内容量記入のこと	kg
米パン粉	国内産のうるち米を主とするもの 製造元詰め 小麦粉不使用のもの 内容量記入のこと	kg
白玉団子(冷)	国内産のうるち米を主とするもの 1個10g程度	kg
コーンフレーク	プレーン 非遺伝子組み換え原料のこと 合成保存料・甘味料・着色料を含まず 配合がシンプルなもの 袋入りの場合は500gまたは1kg入 内容量記入のこと	kg・袋
糸こんにゃく	無漂白 国内産のこんにゃく芋(又は粉)を使用していること 産地記入のこと	kg
つきこんにゃく	無漂白 国内産のこんにゃく芋(又は粉)を使用していること 0.5cm角×5cm程度 産地記入のこと	kg
こんにゃく1/8カット	無漂白 国内産のこんにゃく芋(又は粉)を使用していること 産地記入のこと 1個=1/8カット(三角) 1個当たりの重量記入のこと	個
玉こんにゃく	10g/個程度 無漂白 国内産のこんにゃく芋(又は粉)を使用していること 産地記入のこと	kg
こんにゃく	無漂白 国内産のこんにゃく芋(又は粉)を使用していること 産地記入のこと	kg
焼きいも(冷)	国内産 1個80g程度 蒸しタイプ 産地記入のこと	個
でんぷん	国内産 製造元詰め 500gまたは1kg詰	kg
でんぷん(調理・製菓用)	国内産 製造元詰め 500gまたは1kg詰	kg
くずきり	製造元詰め 500gまたは1kg詰 カット 産地記入のこと	kg
くずきり(カットタイプ)	長さ4~5cmカット 製造元詰め 500gまたは1kg詰 産地記入のこと	kg
はるさめ(太)	製造元詰め 5cmカット 産地記入のこと	kg
砂糖	三温糖 カラメル色素を含まず 製造元詰め 30kg袋	袋
あずき(乾)	国内産 大納言 収穫後1年以内のもの	kg
金時豆(乾)	国内産 収穫後1年以内のもの	kg
白いんげん(乾)	国内産 収穫後1年以内のもの	kg
だいず(乾)	国内産 つるの子 収穫後1年以内のもの 非遺伝子組み換えであること	kg
炒り大豆	国内産いり大豆 非遺伝子組み換えであること 保存料含まず 袋入りの場合は内容量記入のこと	kg・袋
炒り黒豆(袋)	5g/袋程度 国内産 非遺伝子組換大豆を使用していること 内容量記入のこと	袋
水煮大豆	国内産大豆 非遺伝子組み換えであること 保存料含まず 内容量記入のこと	袋
水煮大豆(クラッシュタイプ)	国内産大豆 クラッシュタイプ 非遺伝子組み換えであること 保存料含まず 内容量記入のこと	袋
きなこ	製造元詰め 国内産の非遺伝子組換大豆を使用していること 袋入りの場合は500gまたは1kg入 内容量記入のこと	kg・袋
豆腐	300g/丁以上 木綿 非遺伝子組換大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと 当日または前日製造のもの 個包装されていないもの	丁
豆腐(冷)	国内産の非遺伝子組換大豆を使用していること サイコロ切	kg

品名	形状・規格等	単位
焼き豆腐	300g/丁以上 木綿 非遺伝子組換え大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと 当日または前日製造のもの 個包装されていないもの	丁
生揚げ	角型 非遺伝子組換え大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと 当日または前日製造のもの	kg
生揚げ(個)	角型 非遺伝子組換え大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと 1個当たりの重量記入のこと 当日または前日製造のもの	個
生揚げ(冷)	角型 非遺伝子組換え大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと	kg
油揚げ	非遺伝子組換え大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと 当日または前日製造のもの	kg
油揚げ(枚)	非遺伝子組換え大豆を使用していること 大豆は国内産優先 産地記入のこと 1枚当たりの重量記入のこと 当日または前日製造のもの	枚
凍り豆腐(サイコロ)	非遺伝子組み換えであること 1.5cm×2cm程度	kg
凍り豆腐(粉)	非遺伝子組み換えであること 粉末	kg
凍り豆腐(細切り)	非遺伝子組み換えであること 5mm×5mm×18mm程度	kg
大豆の華(フレーク)	非遺伝子組み換えであること フレーク 500g/袋	袋
大豆の華(繊維)	非遺伝子組み換えであること 繊維 500g/袋	袋
納豆(チューブ)(冷)	国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること ひき割り 20g/本 冷凍 産地記入のこと しょうゆ味	本
納豆(カップ)(冷)	国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること たれ付き 20g/カップ 冷凍 産地記入のこと	個
納豆(大袋)(冷)	国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 冷凍 産地記入のこと 内容量記入のこと	袋
豆乳	国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 豆乳100% 容量記入のこと	本
白ごま	炒りごま 産地・内容量記入のこと	袋
ねりごま(白)	産地・内容量記入のこと	本
グリンピース(冷)	国内産 産地記入のこと	kg
	外国産 産地記入のこと	kg
ぜんまい(水煮)	国内産 漂白剤・保存料・着色料を含まず 5cmカット 産地記入のこと	kg
切り干し大根	国内産 無漂白 産地記入のこと	kg
大根漬	原材料は国内産 合成着色料・保存料・合成甘味料・酸味料を含まず 小切(3~4g)にしたもの 500gまたは1kg/袋 内容量(固形量)記入のこと	袋
つぼ漬	原材料は国内産 合成着色料・保存料・合成甘味料・酸味料を含まず 500gまたは1kg/袋 内容量(固形量)記入のこと	袋
福神漬	原材料は国内産 合成着色料・保存料・合成甘味料・酸味料を含まず 500gまたは1kg/袋 内容量(固形量)記入のこと	袋
たけのこ(水煮)	国内産 ボイル処理済 1kgパックまたは1号缶 無漂白ホール 産地・固形量記入のこと	kg・缶
ホールコーン(冷)	国内産優先 非遺伝子組み換えであること 産地記入のこと	kg
カットコーン(冷)3cm	国内産優先 非遺伝子組み換えであること 3cmカット程度 産地記入のこと	個
カットコーン(冷)5cm	国内産優先 非遺伝子組み換えであること 5cmカット程度 産地記入のこと	個
クリームコーン(缶)	1号缶 国産 非遺伝子組み換えであること 内容量記入のこと	缶
	1号缶 外国産 非遺伝子組み換えであること 内容量記入のこと	缶
ホールトマト(缶)	1号缶 国産 JAS規格に準ずる 合成着色料・保存料・甘味料を含まず 固形量記入のこと	缶
	1号缶 外国産 JAS規格に準ずる 合成着色料・保存料・甘味料を含まず 固形量記入のこと	缶
トマトジュース	1Lパック JAS規格 国内産原料 無添加 内容量記入のこと	本
しば漬	原材料は国内産 合成着色料・保存料・合成甘味料・酸味料を含まず 500gまたは1kg/袋 内容量(固形量)記入のこと	kg
白菜キムチ	原材料は国内産 合成着色料・保存料・合成甘味料・酸味料を含まず 500gまたは1kg/袋 内容量(固形量)記入のこと	kg
ビート(缶)	着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
梅干し	5g/個程度 しそ干し 原材料は国内産 合成着色料・保存料・甘味料・酸味料を含まず 1パックあたりの内容量(個数)記入のこと	パック
梅肉	原材料は国内産 合成着色料・保存料・合成甘味料・酸味料を含まず しそ干し 内容量記入のこと	本

品名	形状・規格等	単位
みかん(缶)	1号缶 JAS Mサイズ 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
和なし(缶)	1号缶 ダイスカット JASに準ずる 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
洋なし(缶)	1号缶 ダイスカット JASに準ずる 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
甘夏みかん(缶)	1号缶 JAS Mサイズ 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
いよかん(缶)	2号缶 JAS Mサイズ 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
白桃(缶)	1号缶 ダイスカット JASに準ずる 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
黄桃(缶)	1号缶 ダイスカット JASに準ずる 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
ゆず果汁	ビン入り果汁 国内産 100%ストレート 内容量記入のこと	本
りんごピューレ	1kg袋または1号缶と2号缶 合成着色料・保存料・甘味料・酸化防止剤を含まず 内容量記入のこと	袋・缶
りんご(缶)	1号缶 ダイスカット JASに準ずる 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料を含まず 固形量記入のこと	缶
レモン果汁	ビン入り果汁 国内産 100%ストレート 内容量記入のこと	本
干しいたけ	国内産 スライス 産地記入のこと	kg
青のり	国内産 着色料を含まず 内容量記入のこと 産地記入のこと	袋
	国内産 着色料を含まず 8g/袋 産地記入のこと	袋
焼きのり(袋)	国内産 1袋5枚入り 1/12カット 着色料を含まず 産地記入のこと	袋
手巻きのり(袋)	国内産 1袋5枚入り 1/4カット 着色料を含まず 産地記入のこと	袋
	国内産 1袋4枚入り 1/2カット 着色料を含まず 産地記入のこと	袋
韓国のり(袋)	国内産 1袋1/12カット 5枚入り 着色料を含まず 内容量記入のこと 産地記入のこと 焼きのりにごま油と塩のみで調味したもの	袋
角切り昆布	国内産 1cm×1cm角 内容量記入のこと 産地記入のこと	kg
きざみ昆布	国内産 1mm×20mm程度 内容量記入のこと 産地記入のこと	kg
塩昆布	原材料は国内産 カット0.2cm×2cm程度 500g～1kg入り 内容量記入のこと 産地記入のこと	kg
ひじき	国内産を優先 芽ひじき 内容量記入のこと 産地記入のこと	袋
もずく(冷)	国内産 内容量記入のこと 産地記入のこと	kg
生わかめ	国内産 JAS 塩蔵 塩分含有量記入のこと 産地記入のこと	kg
茎わかめ	国内産 塩蔵 2～3cm程度にカット 産地記入のこと	kg
だし昆布	国内産 産地記入のこと	kg
ヨーグルト(個)	1個50g～60g程度 卵・保存料・合成甘味料・着色料を含まず 内容量記入のこと	個
角チーズ	10g/個程度 角型 着色料・保存料を含まず 内容量記入のこと	個
棒チーズ	15g/本程度 着色料・保存料を含まず 内容量記入のこと	本
スライスチーズ	20g/枚 着色料・保存料を含まず	枚
ゆずゼリー(冷)	果汁等、箕面市内産のものを使用していること 内容量記入のこと 1個40g程度 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず	個
ゼリー(冷)	ピーチ 果汁等、国産のものを使用していること 内容量・果汁比率を記入のこと 1個50g程度 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず	個
	ぶどう 果汁等、国産のものを使用していること 内容量・果汁比率を記入のこと 1個50g程度 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず	個
	りんご 果汁等、国産のものを使用していること 内容量・果汁比率を記入のこと 1個50g程度 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず	個
	オレンジ 果汁等、国産のものを使用していること 内容量・果汁比率を記入のこと 1個50g程度 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず	個

品名	形状・規格等	単位
芋かりんとう（袋）	5g／袋程度 国内産のさつまいもを使用していること 内容量記入のこと	袋
豆板醤	内容量記入のこと	本
コチュジャン	内容量記入のこと	本
トマトピューレ	1号缶または3kg袋 JAS規格 合成着色料・保存料・甘味料を含まず 内容量記入のこと	缶・袋
	2号缶または1kg袋 JAS規格 合成着色料・保存料・甘味料を含まず 内容量記入のこと	缶・袋
トマトケチャップ	1号缶または3kg袋 JAS特級 内容量記入のこと	缶・袋
	2号缶または1kg袋 JAS特級 内容量記入のこと	缶・袋
バジルペースト	内容量記入のこと アレルギー物質27品目及びその他ナッツ類、種実類不使用 できるだけ配合がシンプルなもの	袋
マヨネーズ風調味料 （卵不使用）	1kg／本程度 卵不使用のもの 内容量記入のこと	本
	200g／本程度 卵不使用のもの 内容量記入のこと	本
	8g／袋程度 卵不使用のもの 内容量記入のこと	袋
白みそ	JAS規格 国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 着色料・保存料を含まず 酒精を含まず	kg
信州みそ	JAS規格 国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 着色料・保存料を含まず 酒精を含まず	kg
赤みそ	JAS規格 国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 着色料・保存料を含まず 酒精を含まず	kg
ガラスープ	1kgパックまたは2号缶 濃縮タイプ 化学調味料・添加物・保存料含まず 内容量記入のこと	kg・缶
ブイヨン（缶）	2号缶 濃縮タイプ 化学調味料・添加物・保存料含まず 内容量記入のこと	缶
酒かす	原料は国内産 保存料を含まず 内容量記入のこと	袋
アレルゲンフリー ハヤシルウ	フレックタイプ なるべくアレルギー物質27品目不使用 内容量記入のこと	袋
こしょう	純こしょう 製造元詰 300g～500g入程度 缶または袋	缶・袋
米パン粉チキンカツ	ポテトとお米のささみカツ 1個50g・60g 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍	個
	その他 チキンカツ 1個50g・60g程度 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍 できるだけ配合がシンプルなもの ※この条件に合うチキンカツ（鶏肉の加工品）があれば、見積書に追記してください。	個
米パン粉魚フライ	白身魚カリカリフライ（ホキ） 1個約40g・60g 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍	個
	ホキの米粉お茶フライ 1個約50g 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍	個
	アジの米粉お茶フライ 1個約50g 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍	個
	その他 魚フライ 1個50g・60g程度 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍 できるだけ配合がシンプルなもの ※この条件に合う魚フライがあれば、見積書に追記してください。	個
ハンバーグ	国産鶏豚バーグ 1個50g・60g 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍	個
	その他 ハンバーグ 1個50g・60g程度 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍 できるだけ配合がシンプルなもの ※この条件に合うハンバーグがあれば、見積書に追記してください。	個
肉だんご	肉だんご（ポーク・チキン） 1個7g・10g・15g 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍	kg
	その他 肉だんご 1個10g程度 保存料・着色料・漂白剤・酸化防止剤を含まず ばら解凍 できるだけ配合がシンプルなもの ※この条件に合う肉だんごがあれば、見積書に追記してください。	kg

品名	形状・規格等	単位
ふりかけ（袋）	菜めし（大袋） 250g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	広島菜（大袋） 251g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	こんぶ 2～3g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	ゆかり 0.8g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	ゆかり（大袋） 150g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	わかめ 2～3g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	さかな 2～3g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
	2～3g/袋程度 植物性たんぱくを含まず 保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 内容量記入のこと ※この条件に合うふりかけがあれば見積書に追記して下さい。	袋
のり佃煮（袋）	5～10g/袋程度 原材料は国内産 保存料・着色料を含まず 内容量記入のこと	袋
その他佃煮（袋）	5～10g/袋程度 原材料は国内産 保存料・着色料を含まず 内容量記入のこと ※この条件に合う佃煮があれば見積書に追記して下さい。	袋
重曹	350g/袋程度 内容量記入のこと	袋
ゆずマーマレード	止々呂美産 1000g入り *大阪北部農業協同組合より、箕面市止々呂美地区で製造された	瓶
	止々呂美産 160g入り ものを商品指定で選定する。	瓶

【1学期のみ選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
ちまき	保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 容量記入のこと	本

【3学期のみ選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
節分豆（袋）	1袋10～16g入り程度 国内産いり大豆 非遺伝子組み換えであること 保存料含まず 内容量記入のこと	袋
ひなあられ（袋）	1袋15g入り程度 保存料・合成甘味料・合成着色料含まず 内容量記入のこと	袋

【その他発注者の指定により選定するもの】

品名	形状・規格等	単位
米粉 ぎょうざの皮	保存料含まず 枚数記入のこと 小麦粉・卵不使用のもの	袋
米粉 マカロニ	乾燥状態が良いもの 小麦粉・卵不使用のもの	kg
干しぶどう	保存料・合成甘味料・合成着色料を含まず 500gまたは1kg/袋 産地記入のこと 内容量記入のこと	袋
きざみのり（袋）	国内産 着色料を含まず 小袋 内容量記入のこと 産地記入のこと	袋
角切り昆布	国内産 1cm×1cm角 内容量記入のこと 産地記入のこと	kg
一分切り昆布	国内産 2mm×20mm程度 内容量記入のこと 産地記入のこと	kg
紅茶（葉）	紅茶葉 内容量記入のこと	缶
ココア（粉末）	純ココア 内容量記入のこと	袋
ドレッシングタイプ調味料	200ml入・300ml入 アレルギー物質27品目不使用	本
アレルギーフリーシチュールウ	フレークタイプ なるべくアレルギー物質27品目不使用 内容量記入のこと	袋
粉からし	30g/袋程度 内容量記入のこと	袋

品名	形状・規格等	単位
マッシュルーム（水煮）	1kgパックまたは1号缶と2号缶 JAS特級 スライス 水煮 無漂白 産地・固形量記入のこと	kg・缶
生揚げ（個）	角型 国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 1個当たりの重量記入のこと 当日または前日製造のもの	個
油揚げ（枚）	国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 1枚当たりの重量記入のこと 当日または前日製造のもの	枚
すし揚げ（枚）	国内産の非遺伝子組換え大豆を使用していること 1枚当たりの重量記入のこと 当日または前日製造のもの	枚
洋なし（缶）	1号缶 ダイスカット JASに準ずる 国内産原料 着色料・糊料・甘味料・保存料含をまず 固形量記入のこと	缶
ゆずソフトジャム	止々呂美産 850g入り	瓶
	止々呂美産 140g入り	瓶

箕面市学校給食用食材納品業者選定基準

学校給食食材が正確且つ安定して確保でき、食品衛生上安全な食材が適正に納入できる業者を選定するため、箕面市学校給食用食材納品業者選定基準を次のとおり定める。

1. 経営状況等の資格選定基準

箕面市入札参加有資格者であること。

2. 食品衛生管理等の資格選定基準

(1) 食品に関する法令が正しく守られていること。

(2) 食品衛生監視票(「食品衛生監視票について」(平成16年4月1日食安発第0101001号)別添)による点数が81点以上であること

(3) 従業員の健康管理が十分に行われており、定期的な検便検査が実施されていること。

(4) 工場等には材料及び製品が衛生的に保管できる施設があること

3. その他

製造加工を要する食品を取り扱う者にあつては、当該食品の製造加工の施設が箕面市内又は京阪神地域にあり、常時電話連絡ができること。但し、これらの地域内で製造加工ができない食品にあつてはこの限りではない。

箕面市立小・中学校住所地一覧表

学校名	住所
箕面小学校	箕面市百楽荘 1 - 8 - 7
萱野小学校	箕面市萱野 2 - 7 - 40
北小学校	箕面市箕面 3 - 4 - 1
南小学校	箕面市桜 6 - 5 - 1
西小学校	箕面市新稲 3 - 1 2 - 2
東小学校	箕面市栗生新家 5 - 5 - 1
西南小学校	箕面市瀬川 3 - 2 - 1
萱野東小学校	箕面市石丸 1 - 1 8 - 1
豊川北小学校	箕面市栗生間谷西 4 - 3 - 1
中小学校	箕面市稲 1 - 1 5 - 8
豊川南小学校	箕面市小野原東 3 - 2 - 1
萱野北小学校	箕面市如意谷 4 - 4 - 1
とどろみの森学園	箕面市森町中 1 - 2 3 - 1 4
彩都の丘学園	箕面市彩都栗生北 2 - 1 - 5
第一中学校	箕面市新稲 3 - 2 - 1
第二中学校	箕面市萱野 1 - 1 5 - 1 2
第三中学校	箕面市瀬川 3 - 2 - 2
第四中学校	箕面市石丸 1 - 1 7 - 1
第五中学校	箕面市稲 4 - 3 - 1 2
第六中学校	箕面市栗生間谷西 1 - 3 - 1