

別府市立学校給食用食材 調達等に関する手引き

令和5年5月 作成

目次

総則	3
第1章 食材の調達に関すること	
入札	4
契約	6
その他	6
第2章 食材の購入及び取扱に関すること	
年間使用食材の入札に関する仕様	7
月別使用食材の入札に関する仕様	9
食材の発注に関する仕様	10
第3章 食材の納入に関すること	
共通事項	12
衛生管理	12
食材の安全管理	13
納入時間等	13
学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	14
納入食材基準	
1 穀類	15
2 いも類	15
3 砂糖及び甘味料類	16
4 豆類	16
5 種実類	17
6 野菜類	18

7	果実類	22
8	きのこ類	23
9	藻類	24
10	魚介類	24
11	肉類および加工品	25
12	卵類	26
13	乳類	26
14	油脂類	26
15	調味料および香辛料	27
16	缶詰・パウチ製品	27
17	その他	29

令和5年度 別府市学校給食用食材調達等に関する手引き

総則

- 別府市立学校給食用食材調達等に関する手引き(以下「本書」という。)は、別府市学校給食センター(以下「センター」という。)及び別府市食物アレルギー対応給食調理場(以下「アレルギー調理場」という。以下、「センター」と「アレルギー調理場」を合わせて「共同調理施設」という。)に食材を納めようとする給食食材納入業者(以下「業者」という)に適用する。
- 学校給食施設において使用する食材は、本書に記載されている規格事項に加え、見積書記載の規格に適合したものを原則とする。
- 本書に適合しない食材の納入があった場合、交換・返品を速やかに行うこととする。また、納入の虚偽・重過失があった場合、取引を停止する場合がある。
- 産地・加工地についての確認、食品添加物の取扱いについては、十分配慮すること。
- 新製品(改良品含む)については事前に栄養成分、内容分析(原材料・配合等)を見本(サンプル)と共に提出する。また、学校給食施設が求めた場合にも同様とする。
- 食品衛生法ならびに関連法規を遵守し、安全性に問題のないことを適時書類等で証明可能なものとする。
- 表示義務事項について、書類を整備し提出する。製造、販売業者所在地、名称、原材料内容、原材料産地、内容量、重量、ロット、賞味(消費)期限(定められているもの)を明記する。遺伝子組換え原料の有無、牛由来製品の有無、トレーサビリティ等の法令で定められている表示義務を遵守する。
- 食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとし、不要なものは含まないこととする。
- 遺伝子組み換え原料を使用していないものを優先する。

第1章 食材の調達に関すること

学校給食に使用する食材の購入は、直接子どもたちの口に入るものであることから、慎重に選定しなければならない。食物アレルギー事故防止、食品の安全、衛生管理の観点から、価格の他に品質や成分等多岐にわたる諸要素をそのつど確認の上、購入食材を決定する必要がある。

このため、価格で決定することが可能な食材は競争入札とし、条件提示での価格入札が適さない食材の購入は、価格と品質等の比較により、共同調理施設において購入食材を決定することとする。それに際し、食品選定・入札に係る仕様を定めることにより、公正かつ適正な取引に努める。

I 入札

1 対象となる食材

別府市の学校給食に使用する食材のうち、月別入札及び年間入札により決定する食材全てを対象とする。

ただし、アレルギー調理場の食材については、次のとおりとする。

- ① 精肉、一般物資及び調味料等については、センターの入札と兼ねるものとし、決められた日時にアレルギー調理場に納品すること。
- ② 青果については、少量の納品となるため入札は行わない。ただし、アレルギー調理場が発注する下記等の食材を納品すること。

例)豆腐、こんにゃく、乳不使用ルウ、卵不使用かまぼこ、乳・卵不使用ウインナー等

2 指名業者

別府市内に本店、支店若しくは営業所又は製造所等を有する登録者を優先する。ただし、当該登録者による食材の納入が困難若しくは、同等品が廉価で購入できることが明らかな場合はその限りではない。また、登録者による食材の納入が困難な場合は、登録者でない者にも発注できるものとする。

3 入札における評価項目

(1) 一般食材

- ① 産地 : 指定された産地のものとする。
- ② 価格 : 最も廉価なものを優先とする(同価格の場合、別府市産品に次いで県産品を優先とする)。
- ③ 規格、品質 : 最も学校給食の使用に適していると認められるものを優先とする。
- ④ 食物アレルギーに係る安全性 : 食物アレルギー等の観点から最も安全性の高いものを優先とする。

(2) 青果・精肉

- ① 産地：別府市産品に次いで、県産品を優先とする。
- ② 価格：最も廉価なものを優先とする。
規格、品質：最も学校給食の使用に適していると認められるものを優先とする。
食物アレルギーに係る安全性：食物アレルギー等の観点から最も安全性の高いものを優先とする。
- ③ 規格・品質：規格・手引きの基準に基づき、最も学校給食の使用に適していると認められるものを優先とする。

4 規格の基準

食材の規格は、特に定めるもののほか、次の事項が適正に順守されているものとする。

- (1) 食材は、食品に関する法令の定めを順守していること。
- (2) 青果等の規格については、「別府市学校給食野菜等納品規格表」に示しているとおりにする。
記載していない品目については、見積り(入札)の際に示すものとする。
- (3) 農薬使用履歴等が管理され、安全確保に努められて生産されているものであること。

5 見本品

提出を求めた見本品は、特に定めるもののほか、次の事項が適正に順守されているものとする。

- (1) 見本品は、現に納品する食材と同品質のものとする。

6 表示・証明

食材の表示は、特に定めるもののほか、食品表示法(平成25年法律第70号)によるものとし、次の事項が適正に順守されているものとする。

- (1) 「遺伝子組み換え」に係る義務表示が行われていること。
- (2) 期限表示、製造年月日・加工年月日等が包装または証明書等に明示されていること。
- (3) 原料原産国又は原産地、製造・販売業者の名称及び所在地(製造所・固有記号)等が包装または証明書等に表示されていること。
- (4) アレルゲン(義務表示・推奨表示対象全28品目)を含む食品の原材料が商品規格書等に表示されていること。
- (5) アレルゲン(義務表示・推奨表示対象全28品目)を含む原材料を用いた製品を納入する食品と同一の製造ラインで製造している場合は、そのことを明らかにすること。

II 契約

- 1 契約が必要な場合は別途締結するものとする。

2 次の事項が認められる場合、共同調理施設は、当該契約の全部又は一部を破棄できるものとする。
その際、共同調理施設は、食材納入業者に対し、契約破棄に伴う損失等に関して一切の補填を行わないものとする。

(1)故意又は過失により、異物の混入、規格外の食材、数量の過不足等の重大な事故があり、かつ、適正な対応がなされないとき。

(2)その他重大な不正または過失があったとき。

Ⅲ その他

この基準に定めるもののほか、食材等の調達に関し必要な事項は、共同調理施設が別に定める。

第2章 食材の購入及び取扱に関すること

1、年間使用食材の入札に関する仕様

1 入札の実施

(1) 入札の日程

年間を通じて価格変動が少ないと見込まれる調味料等の食材については、1月に入札通知、2月に入札を行い、単価を決定するものとし、詳細な日程等については見積依頼通知書により通知する。ただし、契約については、4月1日以降に行うものとする。令和5年度については、6月に入札通知、7月に入札を行うものとする。

(2) 見本品の提示

入札対象とする食材について、食材ごとに使用食品、品質等が異なるため、価格のほか、詳細成分、品質等も十分に比較検討する必要がある。このため、入札対象となる食材のうち、指示する食材については見積書のほか詳細成分表及び見本品の提出を求めることがある。

(3) 入札上の留意事項

① 入札の範囲

入札品目は、提示された入札対象品目の全部又は一部から選択できるものとし、その選択は入札者の裁量に委ねるものとする。

② 単位

入札額は、指定する単位に基づく価格を記入するものとするが、実際の納品単位と異なる場合は、指定する単位に基づく価格を記入するとともに、備考欄に実際の納品単位及びその単位に基づく単価を記入するものとする。

③ 見積額

見積書に記載する見積額は、1円単位まで可能とするが、消費税及び地方消費税を含まないものとする。

④ 納品単位により品目が分かれている食材の取扱い

「みそ」「ケチャップ」等については、納品単位により、品目を分けているが、食材の内容は同じものを納品するものとし、使用予定数量は総量とする。

⑤ その他留意事項

- ・応札する品目の見本提出欄に○表示があるものについては、見積書とともに見本品を提出すること。
- ・応札する品目については、見積書に記入漏れがないようにすること。
- ・同等品で、指定事項を満たさない場合には、指定事項を見え消しで訂正し、記入すること。
- ・遺伝子組み換え原料が使用されている場合には、見本品にその旨を記載すること。

- ・入札品目は原則として国産食材とするが、外国産食材を使用している場合には見積書にその産地を明記すること。なお、原料が外国産で、加工を国内で行った食材については、両方明記し、その旨を記入すること。
- ・詳細成分表の提出を求めた食材に関しては、見積書と一緒に提出すること。
- ・「そば」「落花生」を原料とした製品と同工程により製造されている場合は、見積書のコンタミ欄に「※」表示すること。
- ・提出する見本品に業者名及び品目を添付すること。
- ・提示した品目と名称が異なる場合は、見積書の備考欄に商品名を記入すること。

2 入札参加の辞退

指名を受けた際、都合により辞退したい場合には、センターまで申し出るものとし、入札を辞退した者は、これを理由として以後の指名等について不利益な取扱いを受けるものではない。ただし、辞退の申し出等を行わず、入札を無断で棄権した場合、次回以降の入札において指名を行わないものとする。

3 落札者の決定等

(1) 落札者の決定

提出された見積書、見本品等から入札業者ごとに落札品目及び価格を決定し、入札実施日から1か月以内を目途に、落札結果を当該入札参加者全員に通知するものとする。

(2) 契約の締結

落札結果に基づき、単価契約を締結し、別途契約書を取り交わすものとする。

(3) 契約の変更

単価契約の締結後、単価の変更は行わないものとする。ただし、食材価格の急激な高騰等のやむを得ない事由が認められる場合のみ、受注者は契約変更希望日の1か月前までに契約変更申出書を所長に提出するものとし、発注者は速やかに契約変更の可否を回答するものとする。

(4) 契約の解除

契約後、落札者の納入する食材が契約内容及び納入方法に違反し、改善が認められない等、契約履行が不能と認められる場合には、その契約を解除することができるものとする。

4 入札に関する疑義について

本仕様に疑義が生じたときは、発注者と受注者が協議の上、これを定めるものとする。

2、月別使用食材の入札に関する仕様

1 入札の実施

(1) 入札の日程

献立により、当該月において使用する食材を提示するが、入札に関する時期等は価格変動等を考慮の上、日程の目安は次のとおりとし、詳細な日程については見積依頼書で通知する。

なお、長期休暇等の関係で、複数月分をまとめて入札を行う場合もある。

○ 日程の目安

① 一般食材(年間見積り食材以外のもの)

- ・入札通知日 毎月 25 日頃(前々月) ※6 月物資は4月 25 日
- ・入札日 同 5 日頃(前月)

② 青果・精肉類

- ・入札通知日 毎月 1 日頃 (前月)
- ・入札日 同 10 日頃 (前月)

※青果・精肉ともに A～C の献立別とし、青果に関しては月の前半・後半に分けて入札を通知し、入札を行うものとする。ただし、入札通知及び入札に関しては、同日に行うものとする。

(2) 見本品の提示

入札対象とする食材について、食材ごとに成分、品質等が異なるため、価格の他、詳細成分、品質等も十分に比較検討する必要がある。このため、入札対象となる食材のうち、指示する食材及び肉、野菜類について、見積書のほか、見本品の提出を求める場合がある。なお、指定した日時までに引き取り又は連絡がない場合、当所で処分するものとする。

(3) 入札上の留意事項

① 入札の範囲

入札品目は、提示された入札対象品目の全部又は一部から選択できるものとし、その選択は入札者の裁量に委ねるものとする。

② 単位

入札額は、指定する単位に基づく価格を記入するものとするが、実際の納品単位と異なる場合は、指定する単位に基づく価格を記入するとともに、備考欄に実際の納品単位及びその単位に基づく単価を記入するものとする。

③ 見積額

見積書に記載する見積額は、消費税及び地方消費税を含まないものとする。

④ その他留意事項

・応札する品目の見本提出欄に○表示があるものについては、見積書とともに見本品を提出するこ

と。

- ・応札する品目については、見積書に記入漏れがないようにすること。
- ・遺伝子組み換え原料が使用されている場合には、見本品にその旨を記載すること。
- ・入札品目は原則として国産食材とするが、外国産食材を使用している場合は、見積書にその産地を明記すること。なお、原料が外国産で、加工を国内で行った食材については、両方明記し、その旨を記入すること。
- ・全ての食材について、配合組成票を見積書と一緒に提出すること。
- ・「そば」「落花生」「山芋」「魚卵」を原料とした製品と同工程により製造されている場合は、見積書のコンタミ欄に「※」表示すること。
- ・提出する見本品に業者名及び品目を添付すること。
- ・提示した品目と名称が異なる場合は、見積書の当該品目欄に商品名を記入すること。

2 入札参加の辞退

指名を受けた際、都合により辞退したい場合には、入札ごとにセンターまで申し出ることとし、入札を辞退した者は、これを理由として以後の指名等について不利益な取扱いを受けるものではない。ただし、辞退の申し出等を行わず、入札を無断で棄権した場合、次回以降の入札において指名を行わないものとする。

3 落札者の決定等

(1) 落札者の決定

提出された見積書、見本品等から入札業者ごとに落札品目及び価格を決定し、入札実施日から1週間以内を目途に、落札結果を当該入札者全員に通知するものとする。

(2) 契約の締結

落札結果に基づき、単価契約を締結し、別途契約書を取り交わすものとする。

(3) 契約の解除

契約後、落札者の納入する食材が契約内容及び納入方法に違反し、改善が認められない等、契約履行が不能と認められる場合には、契約を解除することができるものとする。

4 入札に関する疑義について

本仕様に疑義が生じたときは、発注者と受注者が協議の上、これを定めるものとする。

3、食材の発注に関する仕様

1 発注書の送信

センターは、入札の結果に基づき、必要とする当該月の購入品目を記載した「発注書」を、当該落札者(以下「落札者」という。)に対し、FAXで送信する。

2 発注書の確認

発注内容を確認した落札者は、受信した発注書の所定箇所に確認した旨を記載し、センターに返信する。

3 発注量の変更やキャンセル

使用予定量を見積り依頼するため、見積り時と発注量に誤差が生じる場合がある。また、発注時から食数の変動や学校行事、学級閉鎖等があった場合発注量を変更する場合がある。

※災害等により休校となった場合、急なキャンセルをお願いすることがある。

4 その他

発注に関して不明な点がある場合は、落札者の判断ではなくセンターに必ず確認をすること。

この手引きに記載がない事態の場合には、センターで協議のうえ、納入業者に通達するものとする。

第3章 食材の納入に関すること

I 共通事項

- 1 食材は一部を除き国内産原料・国内生産を原則とする。ただし、共同調理施設からの指示がある場合は、この限りではない。

また、食育・地産地消を推進するため、価格だけでなく、別府市産・県内産などの産地を優先する場合がある。
- 2 納入の際は、検収担当者とともに賞味(消費)期限、産地、製造者及び住所、製造年月日表示、ロット番号等を確認すること。
- 3 発注を受けた食材等は、直接共同調理施設に納入すること。ただし、パン、牛乳、デザート類等については、共同調理施設の指示に従うこと。
- 4 共同調理施設に納入の際には、以下の項目について検収を受けること。なお、検収の結果、不適合品、量不足等を認めた場合は、対象食材の返品、交換、追加納入等を指示するものとし、その費用は発注を受けた者の負担とする。
 - (1)規格
 - (2)品質
 - (3)数量
 - (4)品温
 - (5)生産地
 - (6)消費期限又は賞味期限
- 5 検収に合格し、食材を納入した者は、書面により代金を請求するものとする。請求は月末締めで行うものとし、請求書に当該月に納入した食材の内訳書を添付し、翌月10日までに請求するものとする。請求代金は、適正な請求書を受理した日から30日以内に支払うものとする。
- 6 以下の項目についていずれかに該当する場合は改善を指示し、又は発注を停止することができるものとする。ただし、その事由において改善が認められた場合は、発注を再開することができる。
 - (1)故意または怠慢により、納入期限内に食材の納入を完了する見込みがないと認められる場合
 - (2)食材納入業者として、食品衛生上不適合者と認められる場合

7 その他

- (1)異物の混入、異味、異臭のない鮮度良好・品質良好なもの。
- (2)損傷、変質、変色、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないもの。
- (3)同一食品の産地・賞味(消費)期限は揃えること。
- (4)可能な限りロット番号が同じで新しいものとする。
- (5)アレルギー表示(そば・落花生のコンタミネーション(混入・汚染)(以下「コンタミ」という。)含む)の確認をすること。

※賞味(消費)期限やロットが複数になる場合は事前に共同調理施設に連絡すること。

- 8 食材納入に使用した容器、包装材は指示がない限り持ち帰るものとする。
- 9 納入時に用いる包装等を指定された場合は、その指示に従うこと。

II 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。
- 2 物資納入の際、品温の管理を図ること。(※6ページ参照)
 - (1)冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用することを原則とする。また、冷蔵・冷凍車は常に清潔・衛生的に管理を行う。
 - (2)冷蔵・冷凍車を使用しない場合は、冷蔵・冷凍された状態で納品し、品温を保つこと。
- 3 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。また、納入の際には手洗いをを行い食材の取り扱いにも留意すること。なお、納入者の服装等に指示があった場合はそれに従うこと。
- 4 食品衛生監視票(令和3年3月26日付け薬生食監発0326第5号)を提出すること
 - (1)「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる食品等事業者
 - (2)「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となるHACCPの考え方を取り入れた食品等事業者(主食・肉・魚・牛乳・豆腐・こんにゃくの取り扱い業者、醤油・みそ等の加工業者)
- 5 随時の立ち入り検査・点検を行う場合がある。その際には、速やかに応じること。
- 6 随時の立ち入り検査・点検及び施設設備・衛生管理について不備があった場合、食材納入業者に改善を求めることができるものとする。
- 7 食材に異物混入等の事故が生じた場合、共同調理施設は、食材納入業者に対し、その原因に関する報告書等の提出を求めるものとする。
- 8 食材納入業者は、前項に関する報告書の提出を求められたときは、速やかに報告書を提出すると共に、その原因となった事例の改善について書面で共同調理施設に提出するものとする。

9 食材納入業者は、納品業務に携わる者(以下「納品担当者」という。)による感染症、食中毒を防止するため、納品担当者に係る腸内細菌等の検査(検査項目は次のとおりとする。)または、毎日の健康管理表(別府市指定用紙)にて点検を実施し、その結果を、納品月の初回納品日までに、共同調理施設に提出するものとする。また、納品を他社に委託する場合においても、食材納入業者の責任により、同様に扱うものとする。

- (1)赤痢菌
- (2)サルモネラ属菌(腸チフス、パラチフスを含む)
- (3)腸管出血性大腸菌(O-26、O-111、O-157 等)
- (4)ノロウイルス(ただし、10～翌3月の期間)

III 食材の安全管理

安全、衛生管理のため、食材納入業者に次の事項を協力依頼するものとする。

- ・ 食物アレルギーに関する事故を防止するため、食材に係る詳細成分表を提出するものとする。
- ※発注後、学校行事等で発注量を変更したり、納入を中止することがありますので、ご了承願います。

IV 納入時間等

- 1 納入時間は、当日納品の物資については7時以降、前日納品の物資については13時以降を基本とするが、状況に応じて納入時間を変更する場合がある。
 - 2 無用なアイドリングを控えるなど、近隣の迷惑にならないための配慮をすること。
 - 3 待機場所等については、あらかじめ指定された場所とする。
- ただし、状況に応じて待機場所等の変更が生じた場合には、その指示に従うこととする。

【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	鮮魚介	5℃以下
介	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
類	冷凍魚介ねり製品	-15℃以下

食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食品 (カットした食肉を凍結させたもので包装容器に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付き卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-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
生鮮野菜・果物		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食材については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に準じた温度管理を行うこと。(保管・流通を含む)

【納入食材基準】

1 穀類(小麦、加工品)

品名	規格及び注意事項
小麦粉(薄力粉)	① 国内製造 ② 無漂白でカビ・異物混入のないもの
パン粉	① 国内製造 ② 乾燥良好でカビ・異物混入のないもの
マカロニ スパゲッティ	① デュラム小麦のセモリナ粉 100% ② 乾燥良好、淡黄色で半透明なもの
うどん	① 弾力が適度にあり、良好であるもの ② 麺の肌が荒れてなく、形が崩れていないもの ③ そばと同じ水で茹でていないこと ④ 指定された重量に分けていること
中華麺	① 指定された長さのもの ② 漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの ③ そばと同じ水で茹でていないこと ④ 指定された重量に分けていること
ビーフン類	① 乾燥状態がよく、濁りや汚れがないもの ② 折れや破損がないもの ③ 無漂白のもの
麩	① 麩の種類については都度指定とする ② 乾燥良好のもの
揚げ麺	① 指定がない限り、重量指定の個包装のもの ② 油がまわっていないもの
冷凍パン類	① 指定がない限り、重量指定の個包装のもの ② 冷凍焼けや霜などがいないこと
麦	熱損粒、被害粒、死粒、着色粒、未熟粒、砕粒等がないもの

2 いも類(いも、でん粉、加工品)

規格については、別紙「別府市学校給食納品規格」に準ずること。

品名	注意事項
じゃがいも	① 放射線照射、発芽防止剤等不使用 ② 発芽・緑色や変色部、日焼け、空洞のないもの ③ 著しい変形、傷のないもの

じゃがいも	④ 品種を揃え、大きさを区分して納品する ⑤ 土をできるだけ落として納品する
さつまいも	① 肉質が固く発色、着色処理していないもの ② 表皮の黒い変色、著しい変形、日焼け、冠水のないもの ③ 土はできるだけ落として納品する
さといも	① 肉質が固いもの ② 日焼け、変色のないもの ③ 大きさを区分して納品する ④ 土を落とし、毛をよく取り除いて納品する
こんにゃく類	① 原料を確認できるもの ② 弾力性に富み、こしがあること
でん粉	① 国内産じゃがいも原料 ② 酸化防止剤不使用
はるさめ類	長さ・形状が均一であり、折れがないもの
冷凍さといも	① 大きさのそろっているもの ② 柔らかく、ねばりのあるもの
カットさといも	① 大きさのそろっているもの ② 肉質が固いもの ③ 異臭のしないもの
カットさつまいも	① 国内産 ② 無漂白で変色していないもの

3 砂糖及び甘味料類

品名	規格及び注意事項
上白糖・三温糖 黒砂糖・甜菜糖 グラニュー糖・粉糖	かたまりや異物・不要物の認められないもの
ジャム類	合成着色料、保存料不使用

4 豆類

品名	規格及び注意事項
乾燥大豆 ロースト大豆 乾燥小豆	① 国産であり、遺伝子組み換えでないこと ② 乾燥状態が良く、粒がそろい、光沢があること ③ 異物、不純物がないもの

豆乳	① JAS 規格品であること ② 風味が良好であるもの
納豆	① 国産大豆使用、遺伝子組み換えでないこと ① 保存温度 10℃以下
おから	① 国内産または遺伝子組み換えでないもの ② 保存温度 10℃以下
きな粉	無着色で保存料不使用
豆腐 焼き豆腐	① 腐敗・変質のないもの ② 防腐剤不使用 ③ 製造後は冷却し、衛生的で安全な容器で納品すること ④ 異物になる可能性が高いものは極力使用しないこと (金たわし等) ⑤ 保存温度 10℃以下
油揚げ 厚揚げ がんもどき	① 腐敗・変質のないもの ② 豆腐の規格に準拠するもの ③ 鮮度が良い良質な植物油で揚げていること
味噌	① 国内産または遺伝子組み換えでないもの ② 化学調味料、着色料、防腐剤等不使用
高野豆腐	① 国内産または遺伝子組み換えでないもの ② きめ細かく、変形、変色のないもの
冷凍大豆	② 国産大豆使用 ③ 添加物不使用 ④ ブランチング状態がよく、バラ凍結のもの
冷凍豆腐	① ゼラチン不使用 ② 口当たりがなめらかで、バラ凍結のもの
冷凍油揚げ 冷凍厚揚げ	揚げ方が一様で、破損・変形のないもの

5 種実類

品名	規格及び注意事項
ごま類	① 原産国明記 ② 無漂白・無着色 ③ 酸化のないもの
ナッツ類	① 原産国明記

ナッツ類	② 酸化並びに劣化のないもの
------	----------------

6 野菜類

- (1) 一部を除き、国産を原則とする。
- (2) 大きさ、重量が均一であること
- (3) 鮮度良好で、病虫害、腐敗、傷がないこと
- (4) 落ち葉等、異物が混入していないこと
- (5) 泥がついていないこと(指示がある場合にはこの限りでない)
- (6) 箱の入れ替えをしないこと
- (7) 「す」がないこと

なお、規格については、別紙「別府市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品名	規格及び注意事項
大根	① 葉付きでないこと (ただし、指示があった場合はこの限りではない) ② ひげ根の少ないもの ③ 皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの ④ 二股や割れがないこと ⑤ どう立ちしていないこと
人参	① 茎の付け根が黒ずんでいないもの ② ひげ根の少ないもの ③ 皮に傷がなく、割れていないもの、著しく変形していないもの ④ どう立ちしていないこと ⑤ 大きさを区別して納品すること
ごぼう	① ひげ根が少ないもの ② 洗いごぼうの場合は、無漂白であること ③ どう立ちしていないこと
れんこん	① 水洗いされていて、砕けや節がないこと ② 無漂白のもの ③ 皮が黒ずんでいないこと
かぶ	① つやがあり、固くしまっているもの ② ひび割れや裂けのないもの
白菜	① 結球が充分であること ② 淡緑色で、枯葉、病虫害のないもの ③ 切り口がもりあがっていないもの

白菜	④ 外葉ははずすこと
キャベツ	① 結球が充分であること ② 芯の切り口が変色・黒ずんでいないもの ③ 外葉ははずすこと ④ とう立ちしていないもの
レタス	① 結球が充分であること ② ゆるやかに巻いてみずみずしいもの ③ 変色、枯れ葉のないもの
ほうれん草	① 葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの ② 伸びすぎてなく、茎が太すぎないもの ③ 変色、枯れ葉のないもの
小松菜	① 葉の緑色が濃く、柔らかくしなびていないもの ② 葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの ③ 茎が太すぎないもの
チンゲン菜	① 葉肉が厚くやわらかいもの ② 変色、枯れ葉のないもの
春菊	① 色鮮やかで、葉の先までしっかりしているもの ② 葉が細くて短く、はりのあるもの ③ 変色、枯れ葉のないもの
菜の花	① つぼみ、葉、茎とも鮮やかな緑色をしたもの ② 葉の黄ばみや葉先のしおれがないもの
水菜	① やわらかく伸びすぎしていないもの ② 茎が太すぎず、葉が枯れていないもの
ニラ	① 葉がまっすぐにピンと伸びているもの ② 葉が肉厚で軸がやわらかいもの ③ 葉のしおれがなく、枯れていないもの
葉ねぎ	① 古葉や枯葉がなく、葉先までしっかりしているもの ② 葉が鮮やかできれいな緑色であり、まだら模様でないもの ③ 全体的にはりがあるもの ④ 白い部分がしっかりし、弾力のあるもの
長ねぎ	① 変色していないもの
深ねぎ	② 白色部分が多く、かたくしまっているもの
白ねぎ	③ 緑の部分がみずみずしく、乾燥や枯れのないもの
玉ねぎ	① 芽や根の出していないもの

玉ねぎ	② 表面がよく乾燥し、身がかたくしまっていること(新物は除く)
なす	① 皮の色が濃く、表面にはり・つやのあるもの ② へたつき部と皮の境目が白くはっきりしているもの
きゅうり	① 全体的に緑色が濃く、切り口が新しいもの ② いぼがとがっているもの ③ まっすぐな形状のもの ④ 尻すぼみ、尻太りは除くこと
ゴーヤ	色つやがよく、変色、傷のないもの
ズッキーニ	色つやがよく、変色、傷のないもの
モロヘイヤ	緑色が濃く、切り口が新鮮なもの
トマト ミニトマト	① 全体が赤く、熟しているもの ② 皮にはりとつやがあり、大傷がないもの ③ ヘタはしおれておらず、ピンとしているもの
ピーマン パプリカ	① 色むらがなく、肉厚ではりとつやがあるもの ② へたの切り口が新しいもの
にんにく	① 表面が乾燥していて、つやがあり、かたくしまったもの ② 粒がそろっているもの ③ カビのないもの ④ 発芽していないもの
生姜	① カビやぬめりのないもの ② 痛み、変色のないもの
セロリ	① 茎が太く肉質が厚いこと ② 根元まで白く、枯れ葉のないもの
パセリ	緑色が濃く、変色、枯れ葉のないもの
みつば	① みずみずしくて茎が白く、しっかりしているもの ② 葉の色、茎の部分が変色していないもの
大葉	緑色が濃く、みずみずしく、葉や切り口が変色していないもの
オクラ	緑色が濃く、うぶ毛が十分についているもの
冬瓜	皮の色が鮮やかな緑色ではりがあるもの
セリ	変色、枯れ葉のないもの
もやし	① 無漂白のもの ② 褐色がかかってなく、黒ずんでいないもの ③ 根に透明感があるもの
アスパラガス	① 緑色が濃く、切り口が新鮮なもの

アスパラガス	② 茎が柔らかいもので、筋っぽくないもの
さやいんげん	① みずみずしく肉厚で種子の部分が盛り上がっていないもの ② さやがしなびていないもの ③ 筋がないもの
さやえんどう	① うすい緑色でやわらかく、大きさが揃っているもの ② さやがしなびていないもの
ブロッコリー カリフラワー	① 花蕾が固くしまりがあること ② 茎が短く重みのあるもの ③ 変色していないこと
かぼちゃ	① 緑色が濃く、ずっしりして重量感があるもの ② ヘタが十分に乾き、甘みがあるもの
とうもろこし	① 粒の不揃いや未熟がなく、しなびていないもの ② 先端まで実の入っているもの ③ ひげや皮については指定された状態で納品すること

《カット野菜、冷凍野菜、乾燥野菜 等》

- (1)内容が包装表面に表示してあること
- (2)包装に破損、汚れがないこと
- (3)洗浄済みであること
- (4)袋の内側や食品に霜がついていなく、凍結状態が良好なこと
- (5)カットの形状・皮の有無は見積書による

品名	規格及び注意事項
かぼちゃカット	黄色が鮮やかで、切り口がみずみずしいもの
ごぼうカット	無漂白で異臭のないもの
アスパラガス 冷凍カット	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
さやいんげん 冷凍カット	筋がなく、適度な太さで変色していないもの
冷凍 グリーンピース	① バラ凍結であること ② 粒の大きさがそろい変色していないもの
冷凍 ホールコーン	① 形がよく、砕け・割れ・つぶれがなくバラ凍結であること ② 粒が固すぎず甘味が多いこと
冷凍 むき枝豆	① 形がよく、砕け・割れ・つぶれがなくバラ凍結であること ② 皮に変色がないこと

冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	つぼみが固く締まっており、砕けのないもの
小松菜 冷凍カット	① 葉の色が濃緑色で、葉の黄ばみがないもの ② 茎があまり太くないもの
ほうれん草 冷凍カット	① 葉の色が濃緑色で、葉が枯れていないもの ② 茎があまり太くないもの
冷凍菜の花	① 葉の色が鮮やかな緑色で、黄ばんでないもの ② 茎があまり太くないもの
切干大根	① 乾燥良好、虫食い、カビのないもの ② 無漂白
漬物類	① 無添加・無着色・低塩 ② 殺菌処理済み

7 果実類

品名	規格及び注意事項
柑橘類	① 適度な酸味と甘みがあり、つやのあるもの ② ワックスを使用していないもの ③ 色つやがよく、変色、傷のないもの ④ 大きさのそろったもの
バナナ	① 黒い変色が少ないもの ② 熟度適正、甘味があること
かき	① 色つやがよく、変色、傷のないもの ② 大きさのそろったもの
なし	① 色つやがよく、変色、傷のないもの ② 大きさのそろったもの
いちご	① 色つやがよく、変色、傷のないもの ② 大きさのそろったもの
りんご	① 皮にシワ、傷のないもの ② ワックスを使用していないもの ③ 玉の大きさと形がそろっており、光沢があるもの ④ 果肉がしまり、適度に熟しているもの
メロン	① 形状がそろっているもの ② 適度に追熟しているもの
スイカ	① 形状がよく、重量感があるもの

スイカ	② 熟度良好で十分な甘みがあり、空洞果や裂果していないもの
ぶどう	① 形状がそろっており、脱粒のないもの ② 房全体が平均して色づき、果紛のついたもの ③ 軸が緑色のもの

《カットフルーツ》

(1)製造工程、包装材料資料、細菌検査等書類などの書類提出

(2)食品添加物の少ないもの

品名	注意事項
りんご	果肉がよくしまっているもの
ぶどう類	色がよく、形がそろっているもの
柑橘類	色がよく、甘味と酸味のバランスがよいもの

8 きのこと類

規格については、別紙「別府市学校給食野菜納入規格」に準ずること。

品名	注意事項
えのきたけ	① かさが開きすぎてなく、厚く固いもの ② 軸が変色していないもの ③ 張りがあり、軸がべたついていないもの
きくらげ	病虫害なく、もどして柔らかいもの
しいたけ	① かさが開きすぎてなく、肉厚なもの ② かさの割れ、変形、黒変は除くこと
干しいたけ	① 乾燥良好で香りのよいもの ② かさの裏側が黄色っぽく、赤みを帯びていないもの
しめじ・ひらたけ	① かさの色が濃く、軸が白く太く短いもの ② 著しい変形・黒変していないもの ③ かさ、軸がべたついていないもの
なめこ	① 香味が良好で粘質のあるもの ② 水分のにごりが少なくかさや茎が軟化していないもの
エリンギ	① 軸が白くて太く、弾力があるもの ② 裏側のひだがかくつきりと出ているもの
まいたけ	① かさの茶褐色が濃く乾いていてつやのあるもの ② 軸が白く弾力があるもの

9 藻類

品名	規格及び注意事項
青さ	① 無着色 ② 乾燥良好で変色、変質がないこと
のり	濃緑色でつやと香りがよく、すきむらがないこと
こんぶ	① 乾燥良好で肉厚なもの ② 香りがよく緑褐色の鮮やかなもの
ひじき	無着色で特有の香りがあり、変色・変質のないもの
わかめ 類	① 保存料・着色料不使用 ② 黒褐色で独特の香味があり、乾燥良好なもの
もずく	無調味で風味と粘りがあるもの

10 魚介類

(1)表面が油焼けしておらず、黄みをおびていないもの

(2)解凍品納入の際は温度管理に気をつけること

(3)大きな骨は除くこと

(4)切り身は一次加工地を明記すること

(5)指定した規格であること

品名	注 意 事 項
あじ	① 背部は青黒色、腹部は銀白色であること ② 全体的に身のしまりがよいこと
いわし	① 鮮やかな斑点があること ② 身がしっかりしていて張りがあること
マグロ	身は赤色で張りがしっかりしていること
さけ	① 身の色つやが良く、脂がのっていること
ます	② 肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないこと
さば	① 身と血合いの境界がはっきりしていること ② しまが鮮明で青みをおびつやがあること
さわら	身がしまってつやがあり、鮮やかな斑紋があること
さんま	身がよくしまり、背部が青黒いもの
カンパチ	① 血合いの部分が黒ずんでいないもの ② 身に光沢があるもの
たら	身に弾力があり透き通るように白いもの
ぶり	血合いの部分が黒ずんでいないこと

ハモ	骨切り処理が適切に行われているもの
ほき 赤魚 メルルーサ	① 身がしまっているもの ② みずみずしく透明感があること
鹿の子いか	① 鹿の子目切りしたもの ② 発色剤・着色料・膨張剤未使用
むきえび	① つぶれ等の損傷や乾燥による灰色部分がないこと ② 発色剤・着色料・膨張剤未使用
ちりめんじゃこ	酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
桜えび	乾燥良好, 酸化防止剤・保存料・合成着色料・漂白剤未使用
ほたて	身が白くしまっていること
むきあさり	身がつやつやして身崩れがないこと
削り節	酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用厚削り	特有の香りを有し、酸化防止剤・保存料を含まないこと
だし用煮干し	乾燥良好、かび・油焼けのないもの
だし用昆布	肉厚で香りがよく、緑褐色の鮮やかなもの
練り製品 冷凍練り製品	① 鮮度、保存状態とともに良好であること ② 弾力性に富んでいること ③ 添加物を使用する場合は、すべて明記すること

11 肉類および加工品

(1) 切り身等の加工時間は納品時間前24時間以内とし、原則として加工後は冷凍しないこと。

やむを得ず冷凍する場合は、すぐに調理が開始できる状態で納品すること。

(2) 切り身は厚さと形態を統一すること

(3) 内臓・リンパ管・血管を含まないこと

(4) 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

(5) 極力ドリップがないこと

(6) 指定の重量ごとに分け、二重袋で納品すること

品名	規格及び注意事項
豚肉	① 肉質、鮮度がともに良好であること ② 肉は淡い紅色で光沢があること ③ 脂2:肉8の割合
鶏肉	羽と軟骨が確実に除去されていること
牛肉	① 肉は赤褐色で光沢があること

牛肉	② BSE検査を受けていること(48 カ月超の場合) ③ 脂2:肉8の割合
加工品の 共通規格	① カット等の加工時間は、納品時間前24時間以内とする。 ② 製造後は衛生的な包装、温度管理、運搬を行うこと
ハム・ベーコン類	肉質が良いこと
ソーセージ類	① 形態が良好で破損がないこと ② 肉質が良く弾力性に富み気孔がないこと

12 卵類

鶏卵・冷凍液卵は冷凍・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

品名	規格及び注意事項
卵類	① 殻にひびが入っていないもの ② 卵を割った時に、黄身が盛り上がり、卵白が黄身をしっかりと包んでいるもの
冷凍液卵(全卵)	① 新鮮な鶏卵を原料としていること ② 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

13 乳類

(1)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。

(2)添加物を使用する場合は、すべて明記すること

品名	規格及び注意事項
牛乳・調理牛乳	におい、色に異常がないもの
生クリーム	① 純乳脂肪 ② 生乳100%のもの
チーズ類	① 独特の風味があり、色沢がよいこと ② 食品添加物の少ないもの ③ 形状が粉やシュレッドの場合は、固まりがないこと
発酵乳 ヨーグルト 乳酸菌飲料	国内産原料であること

14 油脂類

品名	注意事項
大豆白絞油	① 国内加工品

サラダ油	② 缶の場合、形状が良好なもの ③ シリコーン無添加
ごま油	① 国内加工品 ② 酸化による劣化・変質がないこと
バター	色が均一で気孔やむらがなく、風味良好
マーガリン	純植物性で香りがよく、分離していないもの

15 調味料および香辛料

品名	規格及び注意事項
醤油	国内産、または非遺伝子組み換え大豆使用
味噌	国内産、または非遺伝子組み換え大豆使用
酢	国内産原料で、にごりがなく、保存料を含まないこと
清酒	① 国内産原料 ② 浮遊物、沈殿物等異物がないこと
本みりん	① 特有の香味があり、色沢が良好であること ② 浮遊物、沈殿物等異物がないこと
ワイン(赤・白)	① 特有の香味があり、色沢が良好であること ② 浮遊物、沈殿物等異物がないこと ③ 無添加
中濃ソース ウスターソース	① 国内製造 ② 香り・味の良いもの
ケチャップ	① 着色料・保存料不使用 ② 色・香り・味が良いもの
マヨネーズ	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
食塩	① 湿気や塊がなく、さらさらしているもの ② 色沢よく、純白で光沢のあるもの
香辛料	香味、乾燥良好であること

16 缶詰・パウチ製品

- (1)ふた及び底が膨張していないもの、変形していないもの。
- (2)液汁が清澄で、浮遊物や沈殿物のないもの。
- (3)缶に錆び、汚染のないもの。
- (4)原料に、病虫害、腐敗がないものを使用していること。

≪ 果物類 ≫

品名	規格及び注意事項
みかん	① 粒の大きさが揃っていて実割れのないもの ② 甘味・酸味・香味が良好で異味異臭のないもの ③ 種子・皮・すじ、その他雑物混入のないもの ④ 全糖
パイナップル	① 原料は生を使用し、冷凍の戻しは不可 ② 大きさが揃っていて身割れのないもの ③ 全糖 ④ 甘味・酸味・香味が良好で果肉の大きさ、厚さが均一なもの
黄桃・白桃	① 大きさが揃っていて身割れのないもの ② 甘味・香味が良好で果肉の大きさ・厚さが均一なもの ③ 斑点、肌荒れ、くずれがないもの ④ 全糖
りんご	① 大きさが揃っていて身割れのないもの ② 甘味・香味が良好で果肉の大きさ・厚さが均一なもの ③ 斑点、肌荒れ、くずれがないもの ④ 全糖
ナタデココ	① 大きさが揃っていて身割れのないもの ② 甘味・香味が良好で果肉の大きさ・厚さが均一なもの ③ 全糖
アロエ	① 大きさが揃っていて身割れのないもの ② 甘味・香味が良好で果肉の大きさ・厚さが均一なもの ③ 全糖

≪ 野菜類 その他 ≫

品名	規格及び注意事項
クリームコーン	① 香味良好で適度な粘張度を持つもの ② 包皮、その他異物混入のないもの
ホールコーン	① 香味良好で、粒の大きさが揃っているもの ② 粒の色が良く、変色等ないもの ③ 包皮、その他異物混入のないもので果皮のやわらかいもの
マッシュルーム 水煮	① 香りがよく光沢のよいもの ② 斑点・変色がなくカサが開いていないもの

たけのこ水煮	① 新物、又は昨年産のもの ② 香味良好で異味異臭のないもの ③ 節間が短く、太く肉厚で適度なやわらかさと弾力があるもの
ホールトマト	① 酸味が適度なもの ② 斑点・変色がなく、ヘタが混入していないもの
カットトマト	① 酸味が適度なもの ② 斑点・変色がなく、ヘタが混入していないもの
トマトピューレ	酸味が適度なもの
うずら卵水煮	① 割れ、変形、変色のないもの ② 大きさが均一で、色の黒くないもの ③ 液の混濁がないもの
大豆水煮	① 国産品 ② ドライパック ③ 大きさが均一で、皮剥けがないもの

17 その他

その他、記載がない食材等については、見積り時に指定することとする。

使用内容によっては、本書の記載にない条件を指定する場合がある。

食材(商品)確認のため、見本品を求める場合がある。

【別紙】

別府市立学校給食用野菜等納品規格

いも類、野菜類、きのこ類、果物類の規格については、以下の事項に準ずることとする。

いずれにおいても、秀品を基準としている。

1 いも類

品名	単位	規格	規格詳細
じゃがいも	kg	L~2L	1個130g~250g
さつまいも	kg	S~L	1本の重量は100g~500g
さといも	kg	M~L	1個40g以上

2 野菜類

品名	単位	規格	規格詳細
大根	kg	M~2L	1本800g~1.6kg
人参	kg	L~2L	1本150g~450g
ごぼう	kg	2M~L	根元部分の直径が2cm~2.5cm
れんこん	kg		2~4節
かぶ	kg	L~3L	1株直径5cm~7cm
白菜	kg	L~3L	1株2kg以上
キャベツ	kg	L~2L	1kg以上2kg
レタス	kg	M~3L	500g~1kg
ほうれん草	kg	M~L	葉茎の長さは20cm~30cm
小松菜	kg	M~L	葉茎の長さは20cm~30cm
チンゲン菜	kg	L~2L	1株100g~200g
春菊	kg		1束20cm~24cm
水菜	kg	M	1株35~40cm
ニラ	kg	L~2L	1束40cm~50cm 葉幅6mm~8mm以上
葉ねぎ	kg	2L	1束40cm~50cm

長ねぎ(深ねぎ)	kg	S~2L	直径1.5cm~3cm
玉ねぎ	kg	L~2L	1個150g~200g
なす	kg	M~L	1個75g~130g
きゅうり	kg	S~M	1本90g~120g
ゴーヤ	kg	L~2L	1本20cm~30cm/250g~300g
ズッキーニ	kg	M~L	1本16cm~22cm
トマト	kg	M~2L	1個100g~200g
ミニトマト	kg/個	M~L	1個10g~20g
ピーマン	kg	M~L	1個25g~40g
パプリカ	kg	L~2L	1個175g以上
生姜	kg	S~L	1個100g~300g
セロリ	kg	M~2L	1株1.3kg~2kg/1本150g
みつば	kg	L~2L	1束25cm~35cm
大葉	kg	M~2L	1枚8~10cm
オクラ	kg	L~2L	1本7~10cm
冬瓜	kg		1個3~5kg
セリ	kg	M~L	1束25cm~43cm
アスパラガス	kg	M~L	1本20cm~25cm
とうもろこし	本	2L~3L	1本300g以上/可食部20cm

3 きのこと類

品名	単位	規格	規格詳細
生しいたけ	kg	M~L	1個の大きさ4cm~8cm

4 果物類

品名	単位	規格	規格詳細
みかん	個	S~M	1個の大きさ80g~120g
りんご	個	M~L	1個の大きさ300g~350g

記載のないものは、見積り依頼・発注の際に規格詳細を示すものとする。

別府市学校給食用食材納入業者登録について

別府市学校給食用食材納入事業者の登録等について

別府市立学校において実施する給食(以下「学校給食」という。)に使用する食材(以下「食材」という。)の調達に当たり、「別府市立学校給食用食材調達等に関する手引き」を遵守し、品質を保持した上で、安定的な供給を確保するため、食材の納入事業者として登録し、公正かつ適正な取引に努める。

1 登録を受けた事業者による納入

登録を受けた事業者は、別府市学校給食共同調理施設の設置及び管理に関する条例(昭和47年別府市条例第3号)第1条に規定する別府市学校給食共同調理施設(以下「共同調理施設」という。)に食材を納入することができる。

2 登録基準

登録は、次の事項を全て満たす場合に行うものとする。

- ① 別府市物品等供給契約の競争入札参加資格審査要綱(平成7年別府市告示第176号)の規定による入札参加資格(飲食料品の業種)を有していること。
- ② 食材の調達に関する指針を遵守すること。
- ③ 食材の安全、質、価格、規格等について、学校給食の目的を理解し、かつ、仕入れ、製造及び加工に相当の能力を有し、指定する日時までに納入できること。
- ④ 食材の取扱いについて、衛生上特に留意するとともに、製造加工業にあっては、材料倉庫、製品置場、冷蔵設備、包装輸送その他衛生上の必要な施設を完備し、適切な管理がされており、食品に関する法令等が遵守されていること。
- ⑤ 従業員の健康管理が十分に行われていること。
- ⑥ 事業経歴及び経営状態が良好であり、納税義務が履行されていること。
- ⑦ 状況により、食材の発注数量等に急な変更が生じる場合があることに同意できること。
- ⑧ 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条・第6号に規定する暴力団員(以下「暴力団員」という。)又は同条第2号に規定する暴力団若しくは暴力団員と密接な関係を有する者でないこと。

ただし、地産地消及び食育等を目的として行う市内産農産物等の調達に対応できる者は、別府市の承諾を得た場合、登録を受けることができる。(※1)

3 登録区分等

登録については、別表に定めるとおりの区分とする。

4 登録の有効期間

登録の有効期間は、登録を受けた日から同日後最初の基準年(令和6年を初年とし、同年から起算して2年又は2の倍数の年を経過したごとの年をいう。)の3月31日までとする。

5 登録の申請

登録を受けようとする者(以下「申請者」という。)は、次に掲げる書類を別府市学校給食センター(以下センター)に提出するものとする。

- ① 別府市学校給食用食材納入事業者登録申請書(様式1または様式1-2)
- ② 別府市物品等供給契約の競争入札参加資格証明書(写し)
- ③ その他状況により必要と認める書類

※1の条件により、登録する者は、規定する申請の際に次に掲げる書類を添付しなければならない。

- (1) 事業概要書
- (2) 誓約書(別府市物品等供給契約の競争入札参加資格審査要綱様式第5号)
- (3) 個人にあっては、代表者の身元証明書(代表者の本籍地の市町村長が発行するもの)
- (4) 法人にあっては、登記事項証明書(履歴事項全部証明書)
- (5) 印鑑登録証明書(法人のみ法務局が発行するものを提出)
- (6) 消費税及び地方消費税納税証明書
- (7) 財務諸表等(直近の個人にあっては確定申告書の写し、法人にあっては損益計算書及び貸借対照表)
- (8) 市税納税(完納)証明書(市内業者又は別府市に支店等がある場合のみ)

ただし、センター長が添付書類のうち添付の必要がないと認めるものがあるときは、当該添付書類を省略させることができる。

6 登録

センター長は、登録申請があった場合は、その内容を審査し、登録又は不登録を決定し、申請者に別府市学校給食用食材納入事業者登録通知書(様式2)を送付するものとする。

7 登録の変更等

登録者は、申請の内容に変更が生じたとき、別府市学校給食用食材納入事業者登録事項変更届(様式3)を速やかに提出するものとする。

8 登録の取消し等

登録者に対し、次の各号のいずれかに該当する場合は、登録を取り消すことができる。

- ① 登録基準又申請において提出した書類の記載事項に適合していないと認められる場合
- ② 著しく品質の劣る給食用食材を納入し、以降の改善が見込めない場合
- ③ 金銭的信用を著しく欠くと認められる場合
- ④ 虚偽の申請又は届出をした場合
- ⑤ その他学校給食の運営に当たり、著しく適正を欠くと認められる場合

※ 前項の規定により登録の取消しを決定した場合は、別府市学校給食用食材納入事業者登録取消通知書(様式4)により当該取消しに係る登録者に通知するものとする。

9 報告及び検査

食材の調達、衛生管理等について必要があると認めるときは、登録者に対し、報告若しくは資料の提出を求め、又は市長の指定する職員に当該登録者の事務所等に立ち入り、食材等を検査させるものとする。

10 事故報告

- ① 登録者は、食材の納入に際し、事故が発生した場合は直ちにセンター長に報告し、適切な措置をとらなければならない。
- ② 登録者は、食材の納入中に発生した納入担当者の事故については、登録者の責任において処理するものとする。

11 その他

この手引きに記されたもののほか必要な事項は、別途登録者に通知することとする。

【別表】

【登録食材の区分】

区分	食材種類	食材種類の説明
A	青果類	加工されていない野菜・いも類・きのこ類・果物等
B	精肉類	冷凍でない牛肉・豚肉・鶏肉・ハム・ソーセージ・ベーコン・ウインナー等
C	魚介類	調理されていない冷凍魚・ちりめん・えび・いか等
D	鶏卵類	鶏卵・液卵等
E	乳製品類	牛乳・ヨーグルト・チーズ等
F	豆腐類	冷凍でないパック豆腐・油揚げ・厚揚げ・焼き豆腐・豆乳等
G	こんにやく類	板こんにやく・つきこんにやく・しらたき等
H	練り製品類	冷凍でないかまぼこ・ちくわ・さつま揚げ・すり身等
I	めん類	冷凍でないうどん麺・中華麺・だんご汁麺等
J	乾物類	わかめ・豆・切干大根・乾しいたけ・ひじき・麩・春雨等
K	デザート類	個食デザートとして提供するゼリー・ヨーグルト・飲料・ケーキ等
L	味噌・醤油	味噌・醤油等
M	調味料類	砂糖・塩・酢・油類等
N	個装調味類	個装のジャム・のり・ふりかけ・ソース等
O	酒類	酒・みりん・ワイン等
P	その他の食材	冷凍パン・冷凍野菜・カット野菜(生)・冷凍豆腐類・業務用缶詰・レトルト食品(野菜・きのこ類・果物等)・粉類・冷凍麺(うどん・中華麺等)・冷凍肉(ベーコン等含む)・冷凍調理済み食品(肉団子・ハンバーグ・煮魚等)・冷凍練り製品(かまぼこ・ちくわ・さつま揚げ・すり身等)・種実類(ごま・ナッツ)・その他業務用調味料類(デミグラスソース・ベシヤメルソース等)等

問い合わせ先

別府市教育部 教育政策課 学校給食係

TEL:0977-21-1573

別府市学校給食センター(令和5年8月～)

TEL:0977-24-5531