

令和6年度 北部学校給食センター物資購入計画

1 趣旨

令和6年度北部学校給食センターの調理等業務において使用する物資の購入計画について、必要な事項を定めるものである。

2 基本的な考え方

北部学校給食センター物資購入計画に基づき、給食用物資の購入にあたっては、新鮮で安全、安心なものとする。また、異物混入や食中毒等のリスク管理の面及び調理時間の制約から下記を必要要件とする。

- (1) 大量調理に適した品質形状の条件を満たすこと。
- (2) 1業者又は生産組合等において納入量を確保すること。
- (3) 納入の指定時間を厳守すること 等

3 購入物資

肉類、魚介類、練り製品、卵類、こんにゃく類、もやし類、豆腐類、麺類、野菜類、果物類、乾物類、調味料、食用油、米穀、パン、その他（冷凍食品等）

4 地産地消の推進目標

学校給食における地産地消の推進を図り、令和6年度までに地場産品（鹿屋産）調達率35%以上を目標に、次のとおり取り組むとともに、納入事業者に対して理解と協力を求める。

- (1) 鹿屋産、県内産、九州産、国内産、外国産と、可能な限り近くの生産地で採れた食材を優先的に活用する。
- (2) 地元産の活用は、取組可能な食材から着手し、徐々に品目を増やすこととする。特に、年間使用数量が多い食材、年間購入金額が大きい食材から優先的な検討を行う。
- (3) 地場産品の具体的選定は、年間献立計画及び月別献立の作成を踏まえて検討する。
- (4) 現在活用されている県内産食材の鹿屋産への切り替えを進める。令和6年度の地場産品活用推進品目に、米、にんじん、だいこん、キャベツ、葉ねぎ、深ねぎ、さといも、さつまいも、はくさい、きくらげ、干し椎茸、豚肉、牛肉、お茶を定め、これらを中心に地場産品の活用に取り組む。
- (5) 年間献立計画の行事食等について、「鹿屋の豚肉」「かんぱち」「紅はるか」「かのや茶」を使用した献立作成に努める。また、各種支援事業を活用しながら、地場産品の活用にも努める。
- (6) 学校給食用物資を納入する登録業者に対して、納入基準を遵守し、地場産品を優先的に納入するよう理解・協力を求める。
- (7) 生産者との交流、意見交換に取り組み、地場産品の流通・納入体制等の構築を要請する。
- (8) PDCAサイクルに基づく課題の把握と対策の検討が適時行えるよう、地場産品調達率

を把握し、整理する。

5 物資の納入等

物資の納入にあたっては、次のとおりとする。なお、物資規格に記載がないものは、その都度明示する。

(1) 物資の納入

ア 物資は、品質形状等、全て本規格の指示又は見本どおりとし、新鮮で衛生的なものであること。また、その容器（包装材）も衛生的で適宜なものであること。

イ 納品の際の検収は、必ず納品書を確認し、納入業者立会いのもとで行うこと。

ウ 検収の結果、不合格品や数量不足が生じた場合は、直ちに良品との交換や補充を行うこと。

エ その他、別紙2「学校給食用物資の納入基準」に基づくこと。

(2) 納入指定時間等（原則として下表のとおりとする。）

品目	指定時間	場所
肉類	使用当日 7時30分～8時までの指定する時間	北部学校給食センター
魚介類、練り製品、卵、こんにゃく、麺類	使用当日 7時30分～8時までの指定する時間	北部学校給食センター
豆腐類	使用当日 7時30分～8時30分までの指定する時間	北部学校給食センター
野菜、果物、もやし類	使用当日 7時30分～8時または使用前日 14時～14時30分までの指定する時間 (品目においては時間変更もある)	北部学校給食センター
一般物資・冷凍食品・デザート類	使用前日 11時～11時50分または13時30分～14時までの指定する時間 (品目においては時間変更もある)	北部学校給食センター
デザート類	使用当日 11時30分までの指定する時間 (冷凍ものは解凍時間を考慮する)	北部学校給食センター 各学校受配施設
精米	週2回 11時～11時50分までの指定する時間	北部学校給食センター
パン	使用前日	北部学校給食センター
	使用当日 11時30分まで	各学校受配施設
上記以外の食品	指定する日時までとする。	北部学校給食センター

(3) 物資規格

ア 肉類 (※は地場産品活用推進品目)

物資名	規格
牛肉※	<ul style="list-style-type: none">① (公社) 日本食肉格付協会によって規格づけされた食肉とする。② 鹿屋産又は県内産を基本(納品書に個体識別番号明記)とし、発注時に産地を示す。③ ②以外の産地の場合は別に指定するものとする。④ 新鮮かつ異味・異臭・変色のない衛生的なもの⑤ 10℃以下で保存されているもの⑥ 脂肪の厚さは5mm以下とする。⑦ 特別の部位指定がない限り、もも肉とする。ただし、特別な規格により指定する場合もある。
豚肉※	<ul style="list-style-type: none">① (公社) 日本食肉格付協会によって規格づけされた食肉とする。② 鹿屋産又は県内産を基本とする。(納品書に仕入先を記入すること。)③ 新鮮かつ異味・異臭・変色のない衛生的なもの④ 10℃以下で保存されているもの⑤ 脂肪の厚さは5mm以下とする。⑥ 特別の部位指定がない限り、もも肉とする。ただし、特別な規格により指定する場合もある。
鶏肉	<ul style="list-style-type: none">① 県内産を基本とする。(納品書に仕入先を記入すること。)② 新鮮かつ異味・異臭・変色のない衛生的なもの③ 10℃以下で保存されているもの④ 脂肪の厚さは5mm以下とする。⑤ 特別の部位指定がない限り、若鶏もも肉で、皮、脂身、骨を完全に取り除いたものとする。ただし、特別な規格により指定する場合もある。
挽肉	<ul style="list-style-type: none">① 上記の牛、豚、鶏を二度挽きしたもの② 冷凍品は製造1か月以内のもの(期限表示を明記すること。)③ フレッシュ品は10℃以下で保存されているもの(同上)④ 種類は、その都度示す。
ロースハム	<ul style="list-style-type: none">① 食品添加物は、発色剤、保存料、着色料不使用とし、アレルギーは、卵、乳不使用のもの② 製造1か月以内のもの(期限表示を明記すること。)③ 10℃以下で保存されているもの④ 切り方は、その都度示す。
ベーコン	<ul style="list-style-type: none">① JAS規格品で、食品添加物の発色剤、保存料、着色料不使用とし、アレルギーは、卵、乳不使用のもの② 製造1か月以内のもの(期限表示を明記すること。)③ 10℃以下で保存されているもの④ 切り方は、その都度示す。
焼き豚	<ul style="list-style-type: none">① 食品添加物は、発色剤、保存料、着色料不使用とし、アレルギーは、卵、乳不使用のもの② 製造1か月以内のもの(期限表示を明記すること。)

豚骨煮物用	<ul style="list-style-type: none"> ① 豚肉と同じ規格とする。 ② 1個約30～40gにカットしたもので、余分な脂は除く。 ③ 可食部分が約50%以上あるもの ④ 部位については、その都度示す。
-------	--

<取扱い上の注意>

- (ア) 肉は袋を二重にして詰め、清潔でかつ衛生的に取り扱い、ドリップの出ない温度管理をすること。
- (イ) 配送車は、原則として保冷車を使用し、適度な温度管理を行い、衛生的な状態で納入すること。
- (ウ) 規格に合わない場合は、返品する。
- (エ) 納品書には、食肉は加工日、流通販売業者、生産地を、加工品には期限表示、品質表示部分（切り取り添付すること）を明記すること。
- (オ) 冷凍焼け等のないこと。
- (カ) 袋分けは8kg以下で、指定する袋分けにすること。

イ 魚介類

物資名	規格
魚介共通	<ul style="list-style-type: none"> ① 新鮮な光沢を有し、弾力があり外観に異常を認めないもの ② 異味・異臭のないもの ③ 大きさ、形がほぼ揃ったもの ④ 鮮魚の種類及び切り方は、その都度示す。 ⑤ (生) 5℃以下 (冷凍) -15℃以下で保存されているもの

<取扱い上の注意>

- (ア) 納品書に産地、加工日を明記すること。
- (イ) 温度管理には、特に気を付けること。

ウ 練り製品

物資名	規格
かまぼこ	<ul style="list-style-type: none"> ① 白身かまぼこ、無着色のものとし、卵、乳不使用のもの ② 板なし ③ 納品時の品温 冷凍-15℃、冷蔵5℃ ④ 新鮮なもの (期限表示を明示)
ちくわ	<ul style="list-style-type: none"> ① 表面が一様に焼けたものとし、卵、乳不使用のもの ② 納品時の品温 冷凍-15℃、冷蔵5℃ ③ 新鮮なもの (期限表示を明示)
さつま揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ① 表面が一様に揚がったものとし、卵、乳不使用のもの ② 指定しない限り、楕円形の平天とする。 ③ 納品時の品温 冷凍-15℃、冷蔵5℃ ④ 新鮮なもの (期限表示を明示) ⑤ うす味とする。

<取扱い上の注意>

納品書に期限表示、品質表示部分（切り取り添付）を明記すること。

エ 卵類

物資名	規格
液卵	① 卵殻などの異物が混入していないもの ② 形状（割卵、殺菌液卵等）については、その都度示す。 ③ 納品時の品温 冷凍-15℃、冷蔵8℃とする。 ④ 異味・異臭のないもの
うずらボイル	① 破損卵がないこと。 ② 納品時の品温 10℃以下

<取扱い上の注意>

納品書に期限表示、産地（採卵日）を明記すること。

オ こんにゃく類

物資名	規格
こんにゃく類 共通	① 品質形状が良好なもの ② 弾力があり、新鮮なもの ③ 色（白・黒）、形状（板・糸・突き等）は、その都度示す。

<取扱い上の注意>

納品書に期限表示、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

カ もやし類

物資名	規格
緑豆もやし	① 新鮮で、変色、折れ、異臭のないもの ② 発芽5～6cmのもの ③ 豆皮は、できるだけ取り除き、水切りを充分にする。
大豆もやし	① 新鮮で、変色、折れ、異臭のないもの ② 豆部を揃えて納品する。 ③ 水切りを充分にする。 ④ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの（証明書提出）

<取扱い上の注意>

納品書に期限表示、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

キ 豆腐類

物資名	規格
豆腐類共通	① 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの（証明書提出） ② 原則として、当日製造のもの ③ 異味・異臭・異物のないもの
豆腐	① 木綿豆腐で、1個1kg（2丁長さ）までとする。 ② 水切り充分で柔らかすぎず破損のないもの。取扱中に崩れないもの
うす揚げ	① 揚げすぎでないもの ② 冷蔵品の場合、温度管理（冷凍-15℃、冷蔵10℃）のしっかりしたもの

	③ 厚さは、5 mmとする。
中揚げ	① 揚げすぎでないもの ② 冷蔵品の場合、温度管理（冷凍-15℃、冷蔵10℃）のしっかりしたもの ③ 厚さは、1 cmとする。
厚揚げ	① 揚げすぎでないもの ② 冷蔵品の場合、温度管理（冷凍-15℃、冷蔵10℃）のしっかりしたもの ③ 厚さは、1.5 cm～2 cmとする。
焼き豆腐	① 焼きが均一であるもの ② 柔らかすぎず、破損のないもの

<取扱い上の注意>

納品書に期限表示、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

ク 麺類

物資名	規格
ゆで麺	① ゆですぎでないもの ② 種類（うどん、そば、中華麺、ソフト麺）は、その都度示す。

<取扱い上の注意>

納品書に期限表示、製造年月日を明記すること。

ケ 野菜類（※は地場産品活用推進品目）

物資名	規格
野菜類共通	① 新鮮にして、採取後期日の経過していない成熟品とする。 ② 本来の硬さあるいは柔らかさを超えたもの、病虫害、枯葉、泥土などの不純物は含まず、痛み・腐敗のないものとする。 ③ 根、茎、葉などの切断部分は不要に残さないものとする。 ④ 「とう（変色）」、「す」の入ったもの、変形、折れ、割れ傷などは除く。 ⑤ 小売販売品と同程度とし、等級は原則として「秀」又は「A」級以上とし、品質良好なものとする。 ⑥ 水切り良好なもの ⑦ 長さ、太さなど形状を揃え、著しく品質形状の異なるものを混入させないものとする。 ⑧ 原則として国内産とする。納品書に産地を明記する。 ⑨ 段ボールで納品する品物は、必ず封を開けて、中の品物の品質等を確認してから納品する。 ⑩ 小包装してある品物は、その包装を開封して納品する。 ⑪ 納品容器（入れ物）は、清潔であること。 ⑫ 納入時間を守り、検収を必ず受けて納入するものとする。 ⑬ 大きさの変更など、その他必要な事項は、発注時に示す。
じゃがいも	① 土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。 ② 日焼け、緑化、破損、病虫害、発芽のないもの ③ 品質、形状、色艶良好なもの ④ サイズは、L～3Lとする。

さといも※	<ul style="list-style-type: none"> ① 土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。 ② 日焼け、霜傷み、破損、病虫害、発芽のないもの ③ 品質、形状、色艶良好なもの ④ サイズは、L～3Lとする。 ⑤ 親芋を除くものとする。
さつまいも※	<ul style="list-style-type: none"> ① 土砂をよく落とし、異品種を混ぜない。 ② 日焼け、緑化、破損、病虫害、発芽のないもの ③ 品質、形状、色艶良好なもの ④ サイズは、L又は2Lとする。
たまねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ① 固有の形状、色艶を有し、球のしまりのよいもの ② 裂球、分球、病虫害、発芽のないもの ③ サイズは、L又は2Lとする。
にんじん※	<ul style="list-style-type: none"> ① 日焼け、青首、傷物、裂根、病虫害のないもの ② 品質、形状、色艶良好なもの ③ 芯のないもの ④ サイズは、L又は2Lとする。
キャベツ※	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状、色艶良好なもの ② 結球充分なもの ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの ④ 外葉の除去及び茎の切断が、適切であるものとする。 ⑤ 品種、球を揃える。
きゅうり	<ul style="list-style-type: none"> ① 品質、形状、色艶良好なもの ② 整形、適熟で鮮度良好なもの ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの ④ 曲がり程度は、2cm以内程度とする。 ⑤ サイズは、M又はLとする。
はくさい※	<ul style="list-style-type: none"> ① 結球充分にして、品質良好なもの ② 外葉の除去及び茎の切断が、適切であるものとする。 ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの ④ 形状、大きさを揃えること。
レタス	<ul style="list-style-type: none"> ① 固有の形状を有し、色艶良好なもの ② 適度に結球して、鮮度良好なもの ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの ④ 形状、大きさを揃えること。 ⑤ 外葉の除去及び茎の切断が、適切であるものとする。
ほうれん草 チンゲン菜 小松菜	<ul style="list-style-type: none"> ① 野菜類共通項目どおりとする。
だいこん※	<ul style="list-style-type: none"> ① 固有の形状を有し、色艶良好なもの ② 病虫害、傷害のない品質良好なもの ③ 形状、大きさを揃えること。 ④ 葉部は切断する。
ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> ① 固有の形状を有し、色艶良好なもの ② 整形、適熟で病虫害、傷害のない品質良好なもの

	③ サイズは、L又は2Lとして、大きさを揃える。
ごぼう	① 土砂をよく落とすこと。 ② 品質、形状良好なもの ③ 肉質やわらかく、真っ直ぐにのび「す」や「しん」のないもの ④ 長さ、太さを揃える。
葉ねぎ※	① 新鮮で、枯葉、病虫害、腐敗のないもの ② 葉のやわらかいもの（中ねぎ）
深ねぎ※	① 新鮮で、枯葉、病虫害、腐敗のないもの ② 緑葉部分は20cm程度までとする。
トマト	① 品質、形状、色艶良好なもの ② 適熟(70～80%程度)で病虫害のないもの ③ 大きさを揃える。 ④ サイズは、M又はLとする。
ミニトマト	① 品質、形状、色艶良好なもの ② 適熟(70～80%程度)で病虫害のないもの ③ 大きさを揃える。 ④ 1個10g程度のもの
かぼちゃ	① 品質、形状良好で、完熟したもの ② サイズは、1.5～3kgのものとする。
にんにく	① 品質、形状良好で、球のしまりのよいもの ② 裂球、分球、病虫害のないもの
しょうが	① 野菜類共通項目どおりとする。
セロリ	① 野菜類共通項目どおりとする。
パセリ	① 野菜類共通項目どおりとする。
ブロッコリー	① 品質、形状良好で、球のしまりのよいもの ② 裂球、分球、病虫害のないもの ③ 全長16cm程度のもの
にがうり	① 品質、形状、色艶良好なもの ② 整形、適熟で鮮度良好なもの ③ 病虫害、傷害のない品質良好なもの ④ 曲がり程度は、2cm以内程度とする。

コ 果物類

物資名	規格
果物類共通	① 新鮮で風味のよいもの ② 果実本来の食べ頃の時期にあったもの ③ 本来の硬さ、柔らかさを超えたもの、病虫害、傷、腐敗したものを除く。 ④ 小売販売品と同程度とし、等級は原則として「秀」又は「A」級以上とする。 ⑤ 品質、形状等異なるものを混入しない。 ⑥ 品種、サイズはその都度示す。

サ 乾物類（※は地場産品活用推進品目）

物資名	規格
干し椎茸※	① 鹿屋産を基本とする。 ② 乾燥良好にして、変色・虫食い・異物・カビ等のないもの
きくらげ※	① 乾燥良好にして、変色・虫食い・異物・カビ等のないもの
こんぶ	① 国内産のもの ② 乾燥良好にして、変色・虫食い・異物・カビ等のないもの

シ 調味料

物資名	規格
しょうゆ	① J A S 規格品 ② 薄口、濃口の別は、その都度明示する。 ③ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの（証明書提出）
みそ	① 麦みそとする。 ② 米みそ、豆みそ、色（赤・白）については、その都度示す。 ③ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの（証明書提出）
酢	① 100%醸造酢とする。
みりん	① 本みりんとする。
料理酒	① 醸造酒とする。
ソース	① J A S 規格品

<取扱い上の注意>

みその袋分けは指定する袋分けにすること。

ス 食用油

物資名	規格
白絞油	① J A S 規格品 ② 大豆白絞、菜種白絞の別は、その都度示す。 ③ 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの（証明書提出） ④ 容器形態は、その都度示す。
菜種油	① J A S 規格品 ② 容器形態は、その都度示す。
米油	① J A S 規格品
サラダ油	① J A S 規格品
ごま油	① J A S 規格品

<取扱い上の注意>

白絞油・菜種油については廃油を回収すること。

セ 米穀（※は地場産品活用推進品目）

物資名	規格
米※	① 原則として市内産とする。 ② 農作物検査法に基づく米穀検査を受けた等級米であること。 ③ 納品する米は、令和6年4月～7月分は、令和5年8月1日以降に収穫されたもの、令和6年9月～令和7年3月分は、令和6年8月1日以降に収穫されたものであること。 ④ 品種等は、その都度示す。

<取扱い上の注意>

納品書は米トレーサビリティに基づくものとし、精米時期を明記すること。

ソ パン

物資名	規格
パン	① 小麦粉等の原料は、県学校給食会を通じて納入されるものとする。 ※令和6年度は、県学校給食会を通じてのパン納入業者がないため、市販の冷凍パンを使用する。 ② 特別加工パン等については、その都度示す。 ③ 異物・カビ等のないもの

タ その他

物資名	規格
冷凍食品、レトルト物資等	① 腐敗による変色、粘り（糸引き、ぬめり）、カビなどが無いものとする。 ② 異物が入っていないものとする。 ③ 包装袋や容器は、破れていたり、口が開いていたり、穴がないものとする。

<取扱い上の注意>

納品書に製造メーカー、主要原材料の生産地名、ロットナンバー、期限表示等を明記すること。

(4) その他

上記以外はその都度示す。

6 物資の購入

(1) 購入方法

牛乳・パン・その他センターが判断するものを除き、原則として入札により決定する。

センターは、購入する食材の規格・産地・量等の仕様書を登録納入事業者以案内し、入札（見積）書の提出を受けて納入事業者と価格を決定し、発注書により食材を購入するものとする。

なお、必要によりサンプル等の提出を求めるものとする。納入事業者の決定は、食材が安全性、規格適合性、納入確実性を満たしていることを条件に、落札価格により決定する。

(2) 納入事業者の登録

登録希望者には「学校給食用物資納入業者指定願」（関係書類を含む）の提出を求める。

法人・任意団体・個人を問わず、指定基準を満たして運営委員会が承認すれば登録し、「学校給食用物資納入業者登録書」により通知する。令和6年度の詳細は表のとおり。

登録手続の開始	令和5年12月1日から令和6年1月19日まで
案内	鹿屋市ホームページにより公表
登録有効期限	令和6年4月1日から令和9年3月31日まで

（3）登録基準及び納入基準

- ア 登録納入事業者の登録基準 別紙1「学校給食用物資登録業者の指定基準」による。
- イ 納入基準 別紙2「学校給食用物資の納入基準」による。

（4）購入期間

- ア 1年間：パン
- イ 学期：下記の品目の物資で価格変動の少ないもの（価格変動の多いものはウとする。）
肉類（ハム・ベーコン類含む）・魚介類・練り製品・卵類・こんにゃく類・
もやし類・豆腐類・麺類・乾物類・調味料・食用油・米穀・その他（冷凍食品等）
- ウ 1か月間：上記イ以外の物資で当該月に使用するもの
- エ 2週間：野菜類・果物類

（5）入札通知日

- ア 1年間購入：初日の概ね1か月前
- イ 学期及び1か月間購入：初日の概ね40日前
- ウ 2週間購入：初日の概ね10日前（前週の水曜着）

（6）発注単位

原則約4,000食分とする。ただし、豆腐類等については発注単位を細分化することがある。

（7）支払方法

原則として、納入業者は前月分の請求書（会社印、振込銀行及び口座名等が記載されたもの）を毎月5日までにセンターに提出し、センターは当月末までに口座へ振り込む。

(別紙 1) 学校給食用物資登録業者の指定基準

1 納入事業者の指定要件

学校給食用物資登録業者の指定・登録は、次の要件を満たし、運営委員会が承認したものに対して行う。要件の確認は申請書に必要な書類を添付し、これを確認することにより行う。

- (1) 市内に営業所等（個人の場合は住所）を有すること。ただし、物資が市内で製造できないもの、調達困難なものは除く。提出書類は、所在等を証明するもの。
- (2) 製造または販売を3年以上継続し常時事業を行っていること。（3年に満たない場合は、市内に本社（個人の場合は住所）を有し、これまで相当量の類似実績が認められること。）提出書類は、法人の場合は直近3期分の法人税確定申告書（別表1, 4, 5の1, 5の2, 7, 16の写しで税務署受付印のあるもの。電子申告の場合は、申告書の他に電子申請等証明書の写しを添付。）、任意団体及び個人の場合は過去3年間の所得税等の申告書の写しなど、これを証明する書類。
- (3) 市税等の滞納がないこと。提出書類は、法人においては法人または代表者、個人においては代表者の鹿屋市に未納がない旨の証明書。
- (4) 配達の従事者について、腸内細菌検査を4か月おきに年3回実施していること。提出書類は、指定した時期に行った検査結果の写し。
- (5) 物資規格で、証明書提出を指定している物資については、その証明書を提出すること。
- (6) 米穀は、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律第47条に基づく販売の事業の届出を行っていること。ただし、農林水産省令で定めるものを除く。提出書類は、届出書の写し。

2 登録事業者の取消要件

次の要件に反していること等が確認されたときは、次項に定める措置を行う。

(1) 経営内容

- ア 業種の基準から考え、確実な経営がなされていること。
- イ 鹿屋市内に固定した営業施設を有し、常時営業を続けていること。
- ウ 発注に応じた仕入れ、製造、加工能力があること。
- エ 物資の配送に支障がない程度の従業員及び配達能力があること。
- オ 学校給食に理解があり、協力的であること。

(2) 衛生管理体制

- ア 従業員に対して衛生管理の徹底を図り、衛生教育の高揚に努めていること。
- イ 従業員に対して定期的に健康診断を受診させられること。
- ウ 納入物資の品質や取扱いについて十分な知識、経験があること。

(3) 物資の衛生管理

- ア 保健所の協力を求め、衛生管理に気をつけ定期的に点検を受けられること。
- イ 製造加工業については、衛生上必要な設備が完備されていること。
- ウ 食品衛生の知識が十分にあり、物資が清潔に取り扱われていること。
- エ 輸送中の温度管理が確実に行われていること。

(4) 物資の安全性

有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物が添加された物資、内容表示・製造年月日・製造業者等が明らかでない製品を使用した物資を納入しないこと。

(5) 物資の納入

- ア 各物資の納入期日及び納入時刻は、指示どおりにできること。
- イ 量目が正確であり、品質、鮮度の良いものを納入できること。
- ウ 肉・野菜・魚介類は生産地が表示されていること。また、その他虚偽の表示をしないこと。
- エ 金属、衛生害虫、その他これらに類する異物が混入していないこと。
- オ 腐敗、変敗したもの、有害、有毒物に汚染されたものを納入しないこと。
- カ 食品等の成分規格・保存基準・指示された物資規格に違反していないこと。
- キ 調理に著しく支障をきたす不良品等を納品しないこと。

(6) 会計事務

- ア 各月の請求に当たっては、その月の納品書の内容と請求書の内容が合致しているかを確認かめて、指示日までに請求書を提出できること。
- イ 納品書等の証拠書類は、原則として5年間保存すること。

(7) その他

- ア 車両による物資の納入にあたっては、施設等に十分留意し、事故が絶対に起こらないように万全の注意が払えること。
- イ 物資によっては、容器等の回収を早めに確実にできること。
- ウ 指定を受けても、必ず定期的に注文があるとは限らないので承知できること。

3 納入物資に異常があった場合の措置について

納入物資について、前項に反することが確認されたときは、次の措置を講ずる。

(1) 顛末書

その事案についての状況を表した文書の提出を求める。

(2) 始末書

その事案について過失の事情及び陳謝の意を表した文書の提出を求める。ただし、軽微なものについては、口頭注意に替えることができるものとする。

(3) 納入停止

措置の対象となった物資を一定期間納入させないもの。期間は当該事案に応じ、6月の範囲以内において、定めるものとする。ただし、納入停止期間内に安全性が確認されない場合は、安全性が確認されるまで納入停止期間を延長するものとする。

(4) 契約取消し

問題事項の改善がなされない場合、極めて悪質な場合は契約を取り消すものとする。

1 趣旨

この基準は、別に定める給食用物資登録業者の指定基準により登録された業者が、本市の学校給食施設（センター方式）における学校給食用物資を納入するに当たり、特に注意すべき事項を定める。

2 遵守すべき事項

学校給食用物資を納入するに当たっては、次のことを遵守し、適時に、かつ、的確に行わなければならない。また、詳細は物資購入計画を参照すること。

(1) 総括的事項

ア 衛生的な物資の納入

- (ア) 物資は過度に加工したものは避け、常に鮮度の良い衛生的なものを選択するよう配慮し、特に、有害なもの又はその疑いのあるものは避けるよう留意すること。
- (イ) 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、内容表示・製造年月日・製造業者等が明らかでない製品は、納入しないこと。
- (ウ) 地域における伝染病、食中毒の発生状況に配慮して、物資を納入すること。

イ 的確な納入体制

- (ア) 物資の納入は、検収責任者が立ち会いのもと、必ず専用の検収前室に納入し、物資が直接床面に接触しないよう注意すること。
- (イ) 納入に当たっては、センターが指定する納品書に必要事項を記載の上、提出すること。
- (ウ) 検収責任者ととともに、注文に基づく品名、規格、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温（運搬の際、適切な温度管理を行うこと。）、異物の混入、期限表示等の表示などについて立ち会うこと。
- (エ) 納入終了後は、納入に用いた容器等は持ち帰ること。
- (オ) 調理場内に立ち入らないこと。
- (カ) 衛生的な服装で納入すること。

(2) 作業別・品目別の注意点

納入する際は、次に掲げる事項を遵守すること。

ア 共通事項

- (ア) 腐敗、変質による異臭、変色、粘り（糸引き、ぬめり）、カビ等はないか確認すること。
- (イ) 異物が入っていないか、虫が発生していないか確認すること。
- (ウ) 生鮮物は干からびていないか、乾物などは湿気を帯びていないか確認すること。
- (エ) 包装袋や容器は、破れていたり、口が開いていたり、ねずみのかじった穴等がないか確認すること。
- (オ) 品目別に指定された場所に納入すること。

イ 荷解き

- (ア) 段ボールや小包装で納入する場合、開封して中の物資が確認できるようにすること。
- (イ) 金具、テープ、ビニール等の異物混入に注意すること。

ウ 肉類

(ア) 肉は袋を二重にして詰め、清潔でかつ衛生的に取り扱い、ドリップの出ない温度管理をすること。

(イ) 食肉の納品書には、加工日、流通販売業者、生産地を明記すること。また、加工品の納品書には、期限表示、品質表示部分（切り取り添付）を明記すること。

エ 魚介類

(ア) 納品書に産地、加工日を明記すること。

(イ) 魚を入れてきた容器は、納入後、そのまま回収すること。

(ウ) 温度管理には、特に気を付けること。

オ 練り製品

納品書には、期限表示、品質表示部分（切り取り添付）を明記すること。

カ 卵類

納品書には、期限表示、産地（採卵日）を明記すること。

キ こんにゃく類

納品書には、期限表示、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

ク 豆腐類

(ア) 遺伝子組み換え大豆を使用していない証明書を提出すること。

(イ) 納品書に期限表示、製造年月日、原材料の生産地を明記すること。

ケ 麺類

納品書には、期限表示、製造年月日を明記すること。

コ 野菜類

納品書には、産地を明記すること。

サ 食用油

(ア) 遺伝子組み換え大豆を使用していない証明書を提出すること。

(イ) 検収後は、新油庫に搬入すること。

シ 米穀

検収後は、納米庫に搬入すること。

ス その他（冷凍食品、レトルト物資等）

納品書に製造メーカー、主要原材料の生産地名、ロットナンバー、期限表示等を明記すること。

3 地産地消の推進

納入事業者は、価格の範囲内で、鹿屋産品の積極的な納入に努めるものとする。