

給食食材(青果)納入業務仕様書

本仕様書は、明和町内公立こども園、小学校、中学校における青果の給食食材納入業者に適用する。

- (1) 納入にあたっては、給食の意義・役割を理解し、誠実かつ良心的な納入を行うこと。
- (2) 食品に関する法律及びその他の関連法令を遵守し、納入を行うこと。
- (3) 給食食材は、原則本仕様書に記載している規格事項に適合したものとする。また、別表に記載のない品名・規格・品質等については、その都度示すものとする。
- (4) 適合しない給食食材を納入したときは、すみやかに交換又は返品に応じること。
- (5) 納入する物資については、地場産物資を優先して選定すること。ただし、地場産物資の選定においては、市場価格を考慮し、相応な価格でないと判断される場合には、県内産あるいは国内産の食材を選定すること。
- (6) 遺伝子組み換え原料を使用していないものを優先する。
- (7) すべての食材において、異種や異物が混入することがないように、品質及び衛生管理を徹底すること。また、適切な温度管理を行うこと。
- (8) 大きさや形状、重量等が均一で異種のもものが混入していないもの。
- (9) 鮮度が良好なもので、病虫害、虫卵の付着、外傷がないもの。
- (10) 土砂等・雑物が混入していないもの。
- (11) 毎月 19 日前後の食育の日に、地場産野菜を他業者から納入する場合があります。

【別表】

品名	規格	品質
たまねぎ	1 kg L または 2L	光沢あり、硬くしまっているもの 根部を除いたもの
じゃがいも	1 kg L または 2L	外皮が薄くハリがあり、緑化や変色部のないもので、発芽していないもの 内部に亀裂や黒変がないもの
にんじん	1 kg L	芯部まで同じ色で肉質がやわらかいもの 原則としてひげ根及び葉を除いたもの 水洗いし、水切りを十分したもの とうの立っていないもの すの入っていないもの 胴の割れていないもの
キャベツ	1 kg L または 2L	結球十分、形状良好で葉脈の細かくやわらかいもの 亀裂のないもの 根部又は外葉の除去が適切であるもの とうの立っていないもの
もやし	1 kg	根が小さく茎部が太く新鮮で白いもの 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの 無漂白のもの 納品形態：10℃以下での配送
きゅうり	1 kg	大きさが揃っていて太すぎないもの 表皮は緑色で特有の光沢があるもの 皮が厚くなく、種の少ないもの
葉ねぎ	1 kg	古葉や枯葉がなく、葉先の張っているもの
しめじ	1 kg	軸が太く短いもの かさが黒褐色の濃いもの

バナナ	1本 サイズ：140～ 200g 等級：A級	傷がなく、変色していないもの
にんにく	1kg	粒は純白で、大きく丸く固くしまっているもの 鱗片が少なく、乾燥が完全であるもの
しょうが	1kg	皮に傷がなく、ふっくらしたもの 切り口に変色のないもの 風味よく、乾燥していないもの

※上記項目に記載のない品名・品質・サイズ等の規格については、その都度示すものとする。