

給食用物資納入基準

本書は、東郷町給食センターにおける給食用物資納入に係る基準を下記のとおり定めるものであり、法令等の改廃等又は別に通知する文書等による場合はこれを優先すること。

記

1 共通事項

- (1) 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等に適合するものであること。
- (2) 食品衛生法、JAS法等の品質表示基準制度に即した表示を行うこと。
- (3) 食材は、基本的に国内産であること。
- (4) 農薬や食品添加物の使用を極力抑えたものとする。特に加工品についてはアミノ酸等が使用されていないものとする。
- (5) 包装資材は清潔かつ衛生的なものを使用すること。
- (6) 納入に際しては次のとおりとする。
 - ① 変質、折れ、砕け等の破損がないもの。
 - ② 損傷、腐敗、カビ、病害虫等のない鮮度が良好なもの。
 - ③ 異物混入がなく、異臭がないもの。
 - ④ 保管・納入温度が適正であるもの。
 - ⑤ 賞味・消費期限、産地、製造所の所在地等を記載すること。
 - ⑥ 給食用物資として適当ではないと判断した場合、速やかに代替品を納入すること。
 - ⑦ 納入日時について、時間に遅れる場合は、給食センターまで状況を説明すること。
 - ⑧ 納入時間について、時間内に作業を終了できるようにすること。
 - ⑨ 納入日時について、別に指定がある場合はそちらを優先すること。
 - ⑩ 製造年月日・消費期限・賞味期限・加工日等がわかるようにすること。また、賞味期限、消費期限については同一のものを納入すること。やむを得ず消費期限、賞味期限が異なる場合はそれぞれの保存食分を納入すること。

2 個別事項

物資の仕様等は、共通事項を基に次のとおりとする。

分類	区分	仕様	注意事項	納入時間		保存基準・温度
食肉類	鶏肉・豚肉・牛肉	①国内産のものを優先する ②豚肉は愛知県産を優先する ③脂身・血合い・筋を取り除いたもの ④手で触って骨等異物を確認し、取り除いたもの ⑤食肉は冷凍可だが、納入時はチルド状態とすること (鶏肉については、チルド保管のものを優先する) ⑥ドリップの少ないもの ⑦部位、切り方は見積徴取依頼書・発注書等により別に定める ⑧畜肉は、と畜検査合格品であること ⑨鶏肉は、食鳥検査合格品であること	・食材の産地と納入までのルートが分かる証明書を提出すること ・個数発注のものに関しては、発注数の1%を異物混入、商品不良等の予備として、納入すること ・納入時に専用の容器に移し替えるため、対応できるようにすること(手指の洗浄・消毒、使い捨て手袋、白衣、帽子の着用)	前日		10℃以下
				当日	保育園 8:00~8:15 学校 8:15~8:50 青果類を優先とする。	
青果類	野菜・きのこ・果実	①産地は東郷町産を優先し、愛知県産、国内産の順とする ②外観は品種固有の色と形状を有したものの ③大きさ・重量が均一で、異品種の混入のないもの ④未・過熟でなく、鮮度良好なもの ⑤泥や異物が付着していないもの ⑥病害虫・腐敗・傷がないもの ⑦葉物類は特に害虫の付着、葉面の斑点に注意すること ⑧腐敗・病害虫等で納入量に不足が生じたときは交換又はマイナス伝票による処理とする ⑨見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること	・個数発注のものに関しては、発注数の1%を異物混入、商品不良等の予備として、納入すること	前日	保育園 10:00~11:50 学校 10:15~11:50	10℃前後
				当日	保育園 8:00~8:15 学校 8:00~8:20	
卵類	殻付卵・卵加工品 [液卵、凍結卵、水煮など]	①鶏卵は愛知県産のものを優先する ②見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること		前日		殻付卵 : 10℃以下 液卵 : 8℃以下 凍結卵 : -15℃以下
				当日	保育園 8:00~8:15 学校 8:15~8:45	

分類	区分	仕様	注意事項	納入時間		保存基準・温度	
加工品	調理食品 [調理冷凍食品、 チルド食品、 レトルトパウチ品 など]	①原材料、成分内容等が表示されているもの ②見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること ③各学校・保育園直送物資については、適正な温度管理で指定した時間に配送すること（別表参照）	・個数発注のものに関しては、 発注数の1%を異物混入、商品 不良等の予備として、納入する こと	前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	冷蔵品：10℃以下 冷凍品：-15℃以下
					学校	10:15～11:50 13:30～15:30 冷凍品は午後納入	
				当日	保育園	8:00～8:15	
					学校	8:15～8:45	
	食肉製品 [加工食肉製品 (ハム、ベーコン、 ウインナー など)]	①無添加のもの ②見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること	・個数発注のものに関しては、 発注数の1%を異物混入、商品 不良等の予備として、納入する こと	前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	冷蔵品：10℃以下 冷凍品：-15℃以下
					学校	13:30～15:30 (冷凍のみ)	
				当日	保育園	8:00～8:15	
					学校	8:15～8:45	
	加工魚介・海藻類 [練り製品、 昆布・のり加工品 など]	①無添加のもの ②見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること	・個数発注のものに関しては、 発注数の1%を異物混入、商品 不良等の予備として、納入する こと	前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	冷蔵品：10℃以下 冷凍品：-15℃以下
					学校	13:30～15:30	
				当日	保育園	8:00～8:15	
					学校	8:15～8:45	
豆類、こんにゃく [豆腐、油揚げ、 納豆、こんにゃく など]	①豆類は、国内産大豆を使用したものを優先する ②遺伝子組み換えでないもの ③見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること	・個数発注のものに関しては、 発注数の1%を異物混入、商品 不良等の予備として、納入する こと	前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	冷蔵品：10℃以下 冷凍品：-15℃以下	
				学校	10:15～11:50 13:30～15:30		
			当日	保育園	8:00～8:15		
				学校	8:15～8:45		

分類	区分	仕様	注意事項	納入時間		保存基準・温度	
加工品	酪農製品 [牛乳、乳製品、 チーズ、バター など]	①乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）による成分規格とする ②飲料用の牛乳は学校は200ml、保育園は100mlの容器で、指定した時間に各学校・保育園に配送すること（別表参照） ③調理用牛乳は1Lの容器で納入すること	・ 飲用牛乳以外の個数発注のものに関しては、発注数の1%を異物混入、商品不良等の予備として、納入すること	前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	10℃以下
					学校	13:30～15:30	
				当日	保育園	8:00～8:15	
					学校	8:15～8:45	
穀類加工品 食用油脂 調味料など	醤油	①JAS規格特級品のもの ②国内産大豆を使用したものを優先する		前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	適温
	みそ	①愛知県産大豆を使用したものを優先する			学校	10:15～11:50 13:30～15:30 ※一斗缶の 食用油脂は 午後納入	
	その他調味料、 食用油脂、 アルファ化米など	①見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること					
その他の食品		①見積徴取依頼書・発注書等により別に指定した規格であること ②各学校・保育園直送物資については、適正な温度管理で指定した時間に配送すること（別表参照）	・ 個数発注のものに関しては、発注数の1%を異物混入、商品不良等の予備として、納入すること	前日	保育園	10:00～11:50 13:30～15:30	学校給食衛生管理の 基準に従うこと
					学校	10:15～11:50 13:30～15:30	
				当日	保育園	8:00～8:15	
					学校	8:15～8:45	

別表 学校、保育園直送物資について、納入時間は以下のとおりとする

	納入時間	注意事項
学校直送物資	当日8時30分～10時30分 (喫食時間 12時～12時40分頃)	冷凍品は適温に解凍し、喫食 時間に合わせて食べごろの状 態になるよう納入すること
保育園直送物資	当日8時30分～10時30分 (喫食時間 11時頃)	