

令和6年9月作成

岸和田市学校給食用物資の手引き

小学生鮮物資

【 給食物資についての問い合わせ 】

岸和田市教育委員会 教育総務部 学校給食課 給食担当

住 所 〒596-0817 大阪府 岸和田市 岸の丘町 三丁目 6 番 60 号
(岸和田市学校給食センター内)

電 話 072-447-6471

F A X 072-447-6473

メー ル kyushoku@city.kishiwada.osaka.jp

目次

1 小学校給食の概要.....	2
2 小学校生鮮物資とは.....	2
3 納入校の決定から発注・納品・支払いまでの流れ.....	2
(1) 納入校の決定について.....	2
(2) 発注について.....	3
(3) 納品について.....	3
(4) 代金の請求・支払いについて.....	4
4 品質基準.....	7
(1) 野菜・果物類.....	7
(2) こんにゃく類.....	12
(3) 肉類.....	13
5 その他.....	13
(1) 不適品を納入した場合等の対応や処分について.....	13
(2) 臨時休業、非常変災時の対応について.....	13
参考資料.....	14
(1) 小学校一覧.....	14
(2) 小学校地図詳細(給食室).....	15

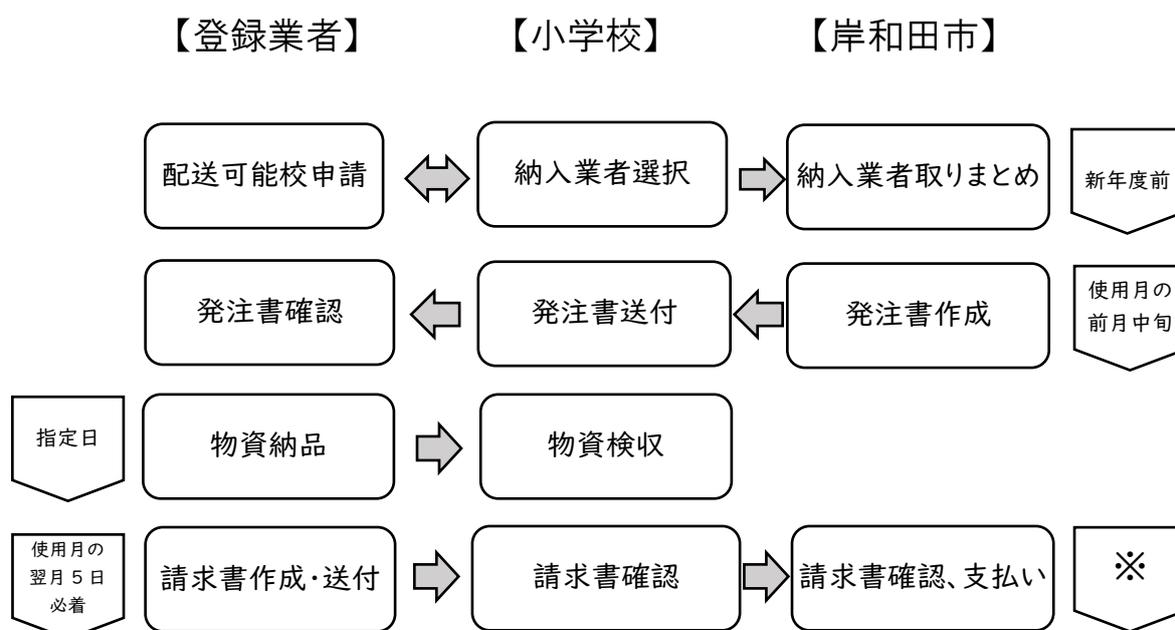
1 小学校給食の概要

- ・ 食数:約 9,800 食(市内 24 小学校)(各小学校の食数の目安は 14 ページを参照)
- ・ 給食日数:196 日程度(最大)
- ・ 調理方式:自校方式(小学校それぞれに調理場があります。)
- ・ 給食内容:主食、副食、牛乳からなる完全給食で、市統一献立(中学校とは別献立)

2 小学校生鮮物資とは

- ・ 野菜、果物、精肉(牛肉・豚肉・鶏肉)、こんにゃく
- ・ 小学校ごとに納入業者を決めます。
- ・ 発注は各小学校からします。

3 納入校の決定から発注・納品・支払いまでの流れ



※請求から 30 日以内または使用月翌月の末日までに支払います。
ただし、請求書の不備等により遅れる場合があります。

(1) 納入校の決定について

- ・ 業者登録申請書に記載された配送可能校を学校給食課から小学校に示します。
- ・ 小学校は納入業者を選択し、納入依頼の連絡をします。連絡の際、希望の納品時間や納入期間などを伝えます。
- ・ 納入期間は原則 1 年(4~3 月)ですが、小学校の意向で学期等もあります。

(2) 発注について

- ・ 使用前月中旬に発注書を各校から送付します。
- ・ 発注量に変更が生じた場合は、各校から連絡がありますので対応をお願いします。
- ・ 学校・学級閉鎖等により、急な物資の納品停止や数量変更をお願いする場合があります。

(3) 納品について

(※委託納品する場合も、同様に厳守してください)

① 納品する物資

- ・ 品質基準(7~13 ページ参照)に適合するものを納品してください。
- ・ 納品前に必ず検品を行い、虫や傷み、異物がないか、数量・品質・温度等を確認してください。
- ・ 産地が異なる場合は、産地ごとに区別して納品してください。

② 保管方法

- ・ 物資は適切な温度管理の下、保管してください。(冷蔵品保存基準 10℃以下)

③ 納品方法

- ・ 保管時と同様に、適切な温度管理の下で運搬、納品してください。特に冷蔵品は保管・配送温度を確認できるようにしておいてください。
- ・ 配送車は、定期的に清掃、消毒を行うなど清潔保持に努めてください。
- ・ 食品を扱う上でふさわしい清潔な服装をしてください。

④ 納品日時・場所

- ・ あらかじめ各校と打ち合わせた指定の時間、場所に納品してください。
※納品に際し、不具合が発生した場合は、速やかに学校に連絡してください。
- ・ 納品時間は厳守し、学校敷地内では最徐行とし、安全運転を心がけてください。
- ・ 納品時間は登校時間と近いため、近隣道路、校門付近、学校内では児童等の安全に最大限注意を払ってください。

納品物資	納品日	納品時間	納品場所
野菜・果物	当日	概ね 7:30~8:15 頃※	各小学校の指定する場所 (14~17 ページ参照)
精肉		概ね 8:00~9:00 頃※	
こんにゃく			

※いずれも学校と協議した時間

⑤ 納品伝票について

- ・ 納品伝票には必ず以下のことを記載してください。

すべての物資	小学校名、納品日、納品場所、物資名、納品数量
+	
野菜、果物	産地、等級(太もやしは消費期限)
精肉	消費期限(牛肉は個体識別番号)
こんにゃく	消費期限

⑥ 検収

- ・ 検収は、必ず職員立会いの下で受けてください。
- ・ 食品品質表示がある場合は添付してください。
- ・ 物資は丁寧に扱ってください。また、物資は地面に置かず、納品台や台車の上に置いてください。
- ・ 品質不良、数量不良等の不測の事態が生じた場合、速やかに対応できるように必ず措置を講じておくようにしてください。

(4) 代金の請求・支払いについて

①代金の請求

ア) 請求書の書式は問いません。下記のことについては必ず記載し、各小学校に請求書と請求明細書を合わせて提出してください。

- ・ 宛名「岸和田市長」小学校名を明記。
- ・ 請求日(請求日に「メ」「締め切り」はつけないでください。)
- ・ 納入業者名・住所・代表者名(法人の場合は正確な役職名)
- ・ 物資名、納品数量、単価、物資ごとの総額。(税抜、税込どちらかを示してください。)
- ・ 請求金額(請求書の金額訂正に、訂正印は使用できません。請求書を差し替えてください。)

イ) 請求書の提出

- ・ 提出先は各小学校
- ・ 提出締め切り日は使用翌月の5日必着。(5日が土日祝の場合は、翌日。)
※締め切り日に関わらず、請求書が整い次第早めに提出してください。
- ・ 物資代金は、物資の使用月ごとに月末締めで1か月分の代金を請求してください。

②代金の支払い

- ・ 請求から30日以内または使用翌月の末日までに指定銀行へ支払います。
(振込手数料は市負担)
※ただし、請求書の不備等により遅れる場合があります。
- ・ 1事業者で複数校分の請求がある場合、合算して支払います。

請求書(例)

〇〇年△月□日		
宛名は「岸和田市長」	請 求 書 (例)	請求日を記載 「 〆 」「締切」は付けない あらかじめ印字されている場合は 別途、請求日の記載が必要
岸和田市長 様 (〇〇小学校分)	納入業者名 住所 代表者名	
下記の通り、〇月分請求いたします。		納入業者名・住所・代表者名を記載 法人の場合は正確な役職名が必要
¥133,332-		
注)すべて軽減税率対象商品です		
摘 要	金 額	
別紙請求明細書(税抜) ▲枚	¥123,456	
消費税(税率 ◇%)	¥9,876	
当月請求額	¥133,332	

請求金額の訂正に、訂正印は使用できません。
請求書を差し替えてください。

請求明細書(例)

請求明細書(例) 岸和田市立〇〇小学校 様		納品日を記載 〇〇年△月□日 納入業者名 納入業者名を記載		
宛名は「各小学校」(岸和田市長あてでも可 どこの小学校分かを記載すること)		税抜 税込 どちらかを示す		
品名	数量	単位	単価	金額(税抜・税込)
キャベツ(愛知)	50.0	kg	120	6,000
にんじん(北海道)	10.5	kg	150	1,575
たまねぎ(大阪)	70.5	kg	198	13,959
みかん(和歌山)	480	個	40	19,200
青ねぎ(泉州)	1.2	kg	1000	1,200
合計(税抜き)				41,934
消費税				3,354
合計(税込み)				45,288

訂正する場合
 二重線を引き訂正印が必要。代表者の認め印で可

※請求明細書は、数量や金額に誤りがあった場合(納品数量不足や返品があった場合を含む。)は、二重線、訂正印(代表者の認印で可)を押印し、修正してください。

※上記内容が記載されているものであれば、納品書と同じ様式でも差し支えありません。

4 品質基準

(1) 野菜・果物類

【共通事項】

配送車両	①食品専用のコンテナ車、または保冷庫が望ましい ②食品専用トラックの場合は、ホ口付きまたはシートで直射日光、雨、ほこり等および外気と遮断するように努めること
車両庫内の温度	品質を保てる温度(一部冷蔵または氷詰めの指示あり)
食品の品温	品質を保てる温度
納品基準	①流通経路が適正である ②表示および包装状態が適正である ③個包装、テープや針金で束ねたものは、可能な限り避けること
品質基準	①国内産(産地は納品書に記載すること) ※同品質、同価格程度であれば、できるだけ岸和田産・泉州産・大阪産を納品してください。 ②秀もしくは同等品で、鮮度・選別の良いもの ③土砂、泥をよく落としたもの ④虫の混入、病虫害がない ⑤変質、変色、異味、異臭、異物混入がない

① 野菜類

・ 根菜類

【基本事項】 傷、す、ひび割れ、裂けのないもの。ひげ根の少ないもの。

品名	品質基準
かぶ(葉なし)	茎を短く切り落としたもの 表皮が白く、丸みがあり光沢があるもの
大根	茎を短く切り落としたもの まっすぐ伸びており、表皮が白く、きめ細かくはりのあるもの 切り口がみずみずしいもの
にんじん	まっすぐ伸びており、色鮮やかで、表皮がなめらかなもの 日焼け、青首でないもの 葉をはずしたもの 茎の切り口が小さく、みずみずしいもの 芯が太すぎず、黒くないもの 発芽しておらず、芯の硬くないもの
彩誉にんじん	岸和田産が望ましい まっすぐ伸びており、色鮮やかで、表皮がなめらかなもの 日焼け、青首でないもの 葉をはずしたもの 茎の切り口が小さく、みずみずしいもの 芯が太すぎず、黒くないもの 発芽しておらず、芯の硬くないもの

金時にんじん	まっすぐ伸びており、色鮮やかで、表皮がなめらかなもの 日焼け、青首でないもの 葉をはずしたもの 茎の切り口が小さく、みずみずしいもの 芯が太すぎず、黒くないもの 発芽しておらず、芯の硬くないもの
ごぼう	適度な湿り気と弾力があり、太さが均一で、先端が緩やかに細くなっているもの 表皮に黒ずみがないもの 洗いごぼう可
若ごぼう (葉ごぼう)	葉は緑色が鮮やかでみずみずしいもの 茎が黒ずんでないもの 根が太すぎないもの
土しょうが	塊茎のこぶはふっくらと大きく、硬くしまっていてつやがよいもの
れんこん	全体にふっくらとして丸みがあり、太いもの 皮につやがあり、淡褐色のもの 穴が小さく、肉厚で黒ずみがないもの

・ 葉茎菜類

【基本事項】 傷み葉、枯れ葉を含まない。根を落とした状態で納品。

品 名	品 質 基 準
キャベツ	外葉をはずしたもの 葉は鮮やかな緑色で、はりつつやがあるもの しっかりと巻かれていて、重量感のあるもの
春キャベツ	外葉をはずしたもの 巻きがやわらかいもの
泉州キャベツ	泉州産 外葉をはずしたもの 葉は鮮やかな緑色で、はりつつやがあるもの しっかりと巻かれていて、重量感のあるもの
はくさい	巻きが硬く、はりつつやがあるもの 重量感があり、外葉は濃緑色のもの 切り口の断面は白く、みずみずしいもの 葉にしも焼け、損傷がないもの 黒斑点が少ないもの
レタス (外葉除く)	外葉をはずしたもの 切り口は白く小さいもの 葉は薄緑色でみずみずしいもの 巻きはふんわりして、硬くしまりすぎでないもの
きくな	葉はピンとしてはりがあり、濃緑色のもの 肉質はやわらかく特有の香りがあるもの

小松菜	葉は肉厚で丸みがあり鮮やかな緑色のもの 茎は太めで根元のはりがしっかりしているもの
チンゲンサイ	葉は鮮やかなつやがあり、やわらかいもの 葉柄は淡緑色で幅広く厚みがあるもの 株元は丸みを帯びてはりのあるもの
ちしゃな (ふだんそう)	葉は厚みがあり、鮮やかな緑色でつやがあるもの 茎の切り口は黒く変色していないもの
みずな	葉は濃緑色で、葉先までみずみずしくやわらかいもの 株が大きく、切り口が小さいもの
にら	葉は濃緑色でやわらかいもの 葉先までピンとまっすぐ伸びているもの
青ねぎ	葉は鮮やかな緑色でまっすぐ伸びているもの みずみずしく、変色していないもの
白ねぎ	白い部分は長くてつやがあり、よくしまっているもの 白い部分と緑の部分がはっきりしているもの 表面が乾いて硬くなっていないもの
たまねぎ	ふっくらと丸みがあり、皮が乾燥し、硬くしまつてつやがあるもの 先が硬く、発芽していないもの 腐りのないもの
新たまねぎ	みずみずしく、重みがあり、皮につやがあるもの 発芽していないもの 腐りのないもの
にんにく	大きく丸みがあり1片ずつ均等にふくらんで純白でつやのあるもの とうのたっていないもの
太もやし	緑豆もやし 冷蔵で保管し、配送は冷蔵車または氷詰めで納品すること みずみずしく、茎が太く、全体が白くはりのあるもの 変色していないもの ※納品書に期限表示を記載
パセリ	葉は濃緑色で光沢があり、密集していて、ふわふわとしてちぢれが 細かいもの 切り口がみずみずしいもの 葉が硬くないもの パセリ特有の香りがするもの
みつば	葉は鮮やかな緑色で変色していないもの 香りが強く、葉茎ともにはりがあり、みずみずしいもの
カリフラワー	花蕾がぎっしり詰まっていて、重量感のあるもの 白色で発色のよいもの 茎の切り口がみずみずしく、変色していないもの
ブロッコリー	花蕾は緑色で、ぎっしり詰まっているもの 軸の切り口は変色がなく、すぐ入ったように空洞がないもの
グリーン アスパラガス	茎全体が鮮やかな黄緑色で、はりがあり、まっすぐ伸びているもの 穂先がしまっているもの 切り口が変色しておらず、みずみずしいもの 筋がなく、硬くないもの

セロリ	葉はやわらかく鮮やかな緑色で黄変していないもの 特有の香りがあり、茎は肉厚でつやのよいもの 茎が白く太く、縦の筋がくっきりしているもの 筋が硬くなく、綿状のすが入っていないもの
ふき(葉なし)	茎ははりがあり、太すぎないもの 淡い緑色で黒ずんでいないもの 切り口が乾燥していないもの

・ 果菜類

【基本事項】 傷、身割れがない。形がよく、大きさが均一のもの。

品 名	品 質 基 準
きぬさや	緑色が濃く、鮮やかではりつやがあるもの 豆が膨らみすぎていないもの
三度豆	さやは先がとがってはりのあるもの 黄緑色でやわらかいもの 変色していないもの 筋のないもの
枝豆(枝除く)	枝を外したもの 実がつまっていたり、黄色く変色していないもの 虫食いのないもの
えんどう (さやつき)	さやの緑色が鮮やかで、白く乾燥していないもの さやがふっくらして、全体にはりがあるもの
きゅうり	鮮やかな緑色ではりがあり、とげがとがっているもの 曲がっていないもの しなびておらず、すの入っていないもの
オクラ	濃緑色でつやがあり、若さやで種が白くやわらかいもの 産毛に覆われているもの
かぼちゃ	西洋かぼちゃ 完熟しているもの 重量感があり、形が整っているもの 皮につやがあるもの
とうがん (またはかもうり)	皮にはりがあり、完熟しているもの 重量感があるもの シール、テープ等は外すこと
トマト(完熟・大)	皮につやとはりがあり、重量感があるもの へたは緑色でみずみずしいもの 赤く熟し、適度な甘みと香りがあるもの
ミニトマト(1個)	1個 15g 程度 へたは濃い緑色で、ピンと張っているもの 実に色むらがなく、均一に赤く熟しているもの なめらかな球状で、はりがあるもの

なす	中長なす 濃い紫色でつやと弾力があるもの へたの切り口がみずみずしいもの
水なす	濃い紫色でつやと弾力があるもの へたの切り口がみずみずしく、とげが鋭いもの
ピーマン	鮮やかな緑色でつやがあり、肉厚で弾力のあるもの 赤みがかっていないもの へたははりがあり、切り口は黒く変色していないもの

② いも類

【基本事項】 傷、ひび割れがない。日焼け、発芽、変色がない。

品名	品質基準
さつまいも	紡錘形のもの 表皮は色鮮やかでつやがあり、なめらかなもの ひげ根のあとが少ないもの 表皮が剥けたり、黒い斑点がないもの
さといも	大きめのでふっくらと丸みがあるもの 硬く重量感があるもの しも傷みがないもの
じゃがいも	メークイン系の品種 表皮にしわがないもの 緑化、内部の変色がないもの
新じゃがいも	メークイン系の品種 表皮にしわがないもの 緑化、内部の変色がないもの
長いも	切り口が変色していないもの

③ きのこと類

品名	品質基準
えのきたけ	かさは白く、大きさが揃っているもの べとつきや変色がないもの 軸の色が黄茶になったり、やせてやわらかくなっていないもの
エリンギ	かさは薄茶色で内側に軽く巻いているもの 軸は白く、太く弾力があるもの かさが割れていないもの
しいたけ	かさは肉厚で、あまり開いていないもの 軸は太く、短いもの ひだの部分は白っぽく、はりがあるもの
ぶなしめじ	かさは開きすぎず、ふっくらと密集しているもの 株は分かれておらず、全体的に弾力があるもの ひだは白く、軸は白く太いもの
まいたけ	かさの色は濃い茶褐色で、肉厚でピンと張っているもの 軸は白く、はりがあるもの

④ 果物類

品名	品質基準
ぶどう	1粒 10g程度 巨峰またはピオーネ 種無しが望ましい パック入りでないものが望ましい 房全体が平均して色づき皮が張っていてブルームが残っているもの 軸は緑色で粒がそろっているもの 持ち上げて実が落ちないもの
ぼんかん(1個)	Sまたは M サイズ 果汁が多く甘味があり、よくしまっているもの
みかん(1個)	M サイズ 泉州産が望ましい 果皮は薄くなめらかで、果肉と密集しているもの 果汁が多く甘みがあり、よくしまっているもの 外皮が薄すぎないもの(水洗いして使用するため)

(2) こんにゃく類

配送車両	食品専用のコンテナ車、または保冷車が望ましい
車両庫内の温度	品温を保てる温度
食品の品温	品温を保てる温度
納品基準	①流通経路が適正である ②表示および包装状態が適正である ③納品書に期限表示を記載
品質基準	①国内産 ②変質、変色、異味、異臭、異物混入がない ③鮮度、選別が良い

品名	品質基準
糸こんにゃく	10～15cm 程度にカットしたもの 太さ 2～3mm 程度 糸状に凝固させたもの
板こんにゃく	15×7cm 程度の板状にカットしたもの
つきこんにゃく	5mm×5mm×4～6cm 程度 こんにゃくをところてん状に突き出したものまたはところてん状に凝固させたもの

(3) 肉類

【共通事項】

配送車両	冷蔵車が望ましい
車両庫内の温度	品温を保てる温度(10℃以下)
食品の品温	10℃以下
納品基準	①流通経路が適正である ②表示および包装状態が適正である ③納品書に期限表示を記載
品質基準	①国内産 ②新鮮かつ異味、異臭、変色がないもの ③チルド肉 ④肉質は、色つや、鮮度ともに良好なもので、適度な弾力があり、ドリップの少ないもの ⑤脂身が多すぎないもの。内臓、リンパ管、血管などを含まないこと ⑥使用前日または当日にスライス・カットしたもの ⑦変質、変色、異味、異臭、異物混入がない

品 名	品 質 基 準
牛肉(3cm長さ) 牛肉(せん切り)	肩ロース、モモ(乳用種肥育牛または交雑種) 薄くスライスし、3cm幅またはせん切りにしたもの 個体識別番号を添付すること
豚肉(3cm長さ) 豚肉(せん切り)	肩ロース、モモ(大型種) 薄くスライスし、3cm幅またはせん切りにしたもの
鶏肉(細かめ)皮つき 鶏肉(一口大)皮つき 鶏もも肉(15gカット)皮つき	若鶏もも肉(皮付き)(ブロイラー) もりあがりがあり、弾力のあるもの 細かめ:1切 5~7g程度 一口大:1切 10g程度

5 その他

(1) 不適品を納入した場合等の対応や処分について

別添【不適品を納入した場合等の対応や処分規定】参照

(2) 臨時休業、非常変災時の対応について

別添【臨時休業、非常変災時の給食対応】参照

参考資料

(1)小学校一覧

番号	小学校名	住所	電話番号	食数の目安(食)
1	中央	堺町 1 番 10 号	072-422-0301	140
2	城内	南上町 二丁目 3 番 1 号	072-422-0310	620
3	浜	紙屋町 12 番 20 号	072-422-0327	170
4	朝陽	上野町西 1 番 28 号	072-422-0302	500
5	東光	別所町 二丁目 1 番 30 号	072-422-0461	540
6	旭	土生町 七丁目 5 番 15 号	072-427-0904	530
7	太田	畑町 三丁目 12 番 1 号	072-427-8124	490
8	天神山	天神山町一丁目 1 番 1 号	072-427-8775	120
9	修斉	土生滝町 521 番地	072-427-5913	200
10	東葛城	河合町 1,833 番地の 4	072-446-1169	100
11	春木	春木宮川町 11 番 13 号	072-422-0552	380
12	大芝	磯上町 二丁目 4 番 1 号	072-422-1031	410
13	大宮	宮前町 7 番 1 号	072-445-1725	590
14	城北	荒木町 二丁目 1 番 1 号	072-444-1055	390
15	新条	荒木町 二丁目 4 番 33 号	072-445-5705	480
16	八木北	下池田町 三丁目 6 番 4 号	072-443-6631	510
17	八木	大町 三丁目 22 番 1 号	072-445-0049	450
18	八木南	小松里町 768 番地の 1	072-445-5894	500
19	光明	尾生町 564 番地	072-445-0138	700
20	常盤	下松町 四丁目 6 番 1 号	072-427-4954	750
21	山直北	田治米町 460 番地	072-445-0156	680
22	城東	三田町 146 番地	072-444-5516	260
23	山直南	稲葉町 20 番地	072-479-0054	230
24	山滝	内畑町 1,041 番地	072-479-0012	80

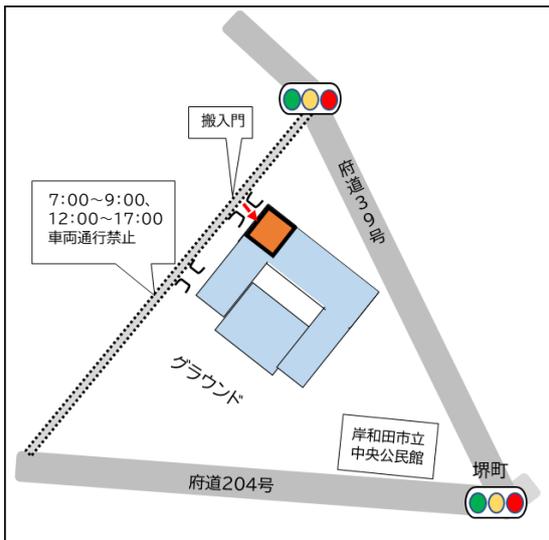
(2) 小学校地図詳細(給食室)

通行規制のある区間は通行許可証が必要です。



【小学校】

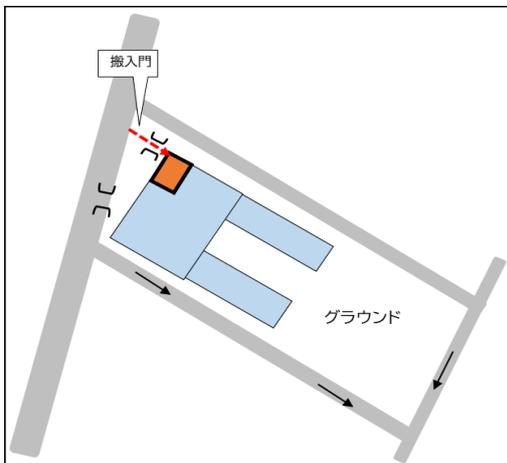
① 中央小学校



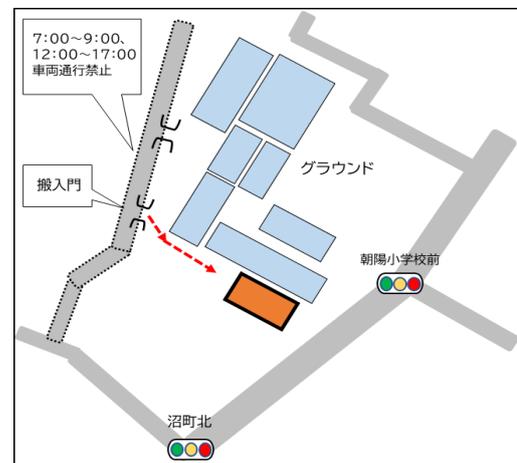
② 城内小学校



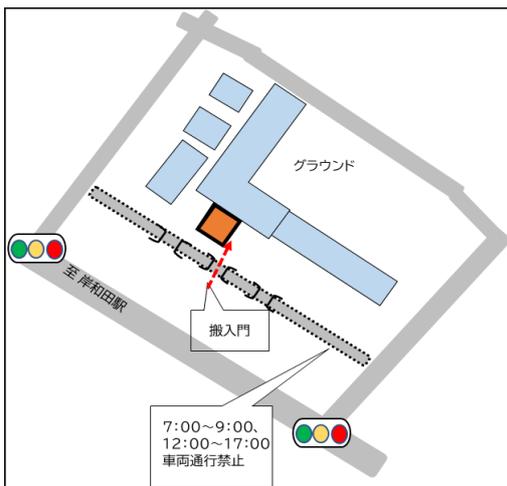
③ 浜小学校



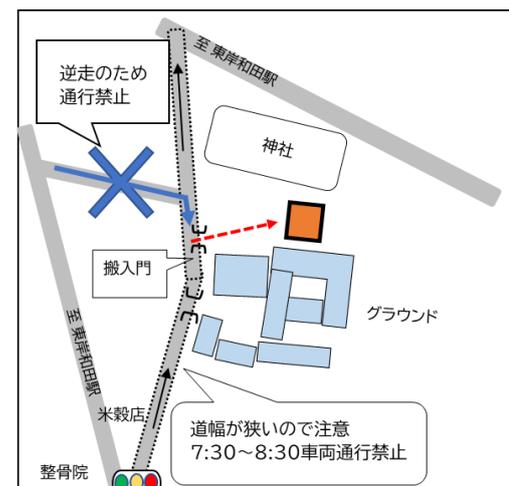
④ 朝陽小学校



⑤ 東光小学校



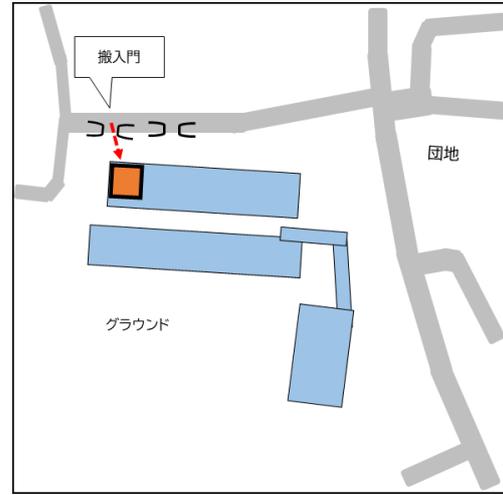
⑥ 旭小学校



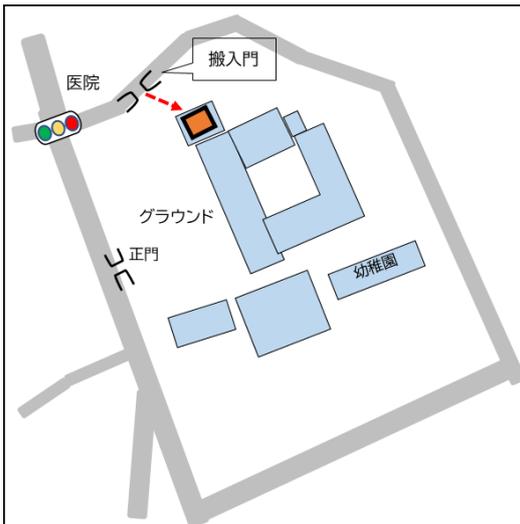
⑦太田小学校



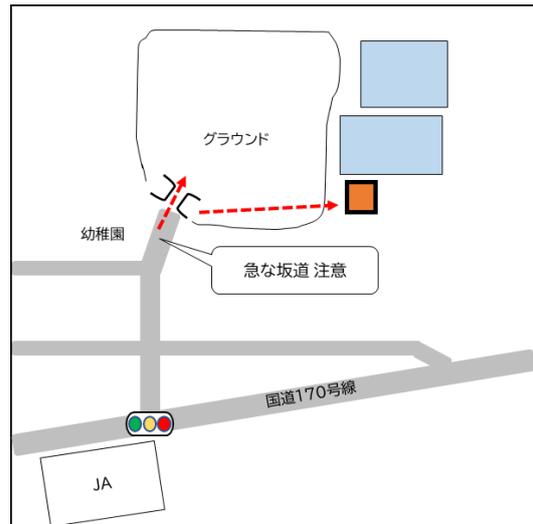
⑧天神山小学校



⑨修斉小学校



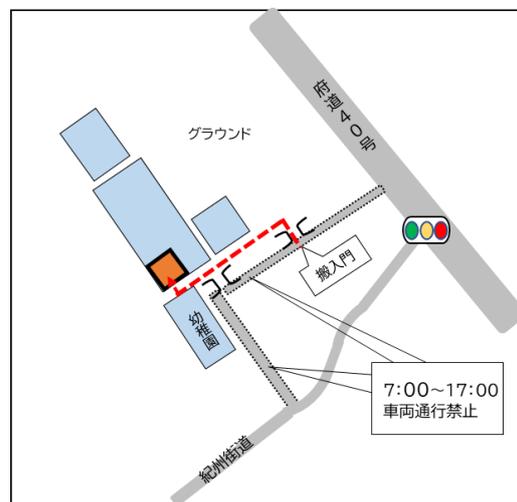
⑩東葛城小学校



⑪春木小学校



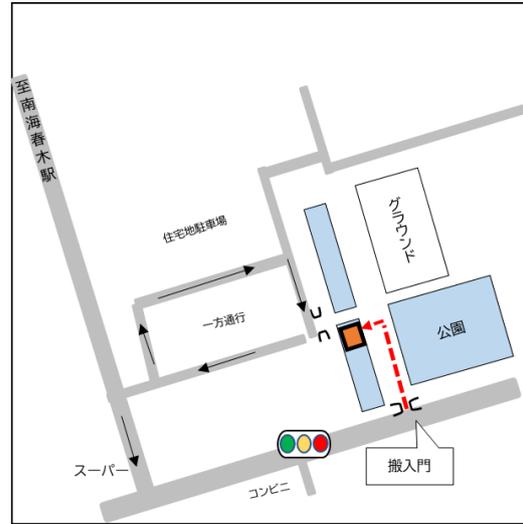
⑫大芝小学校



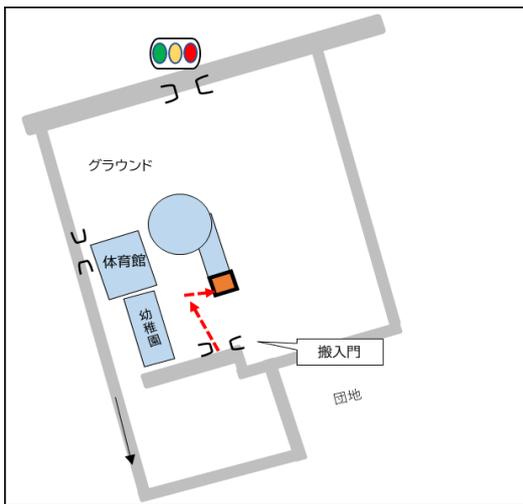
⑬大宮小学校



⑭城北小学校



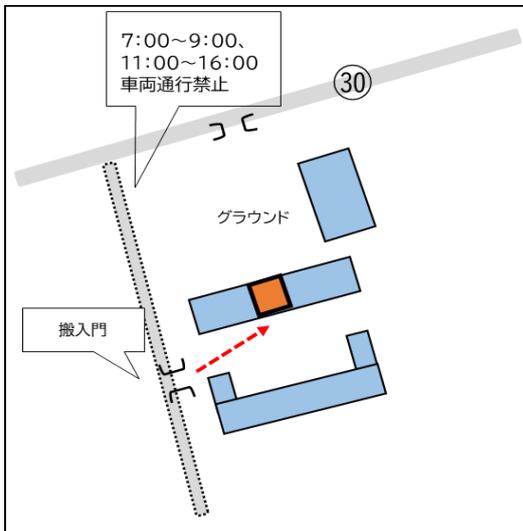
⑮新条小学校



⑯八木北小学校



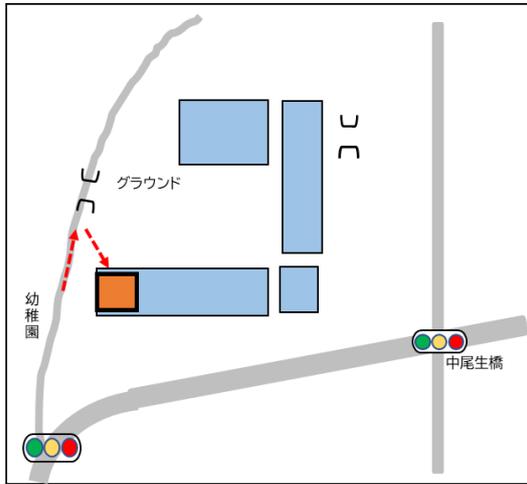
⑰八木小学校



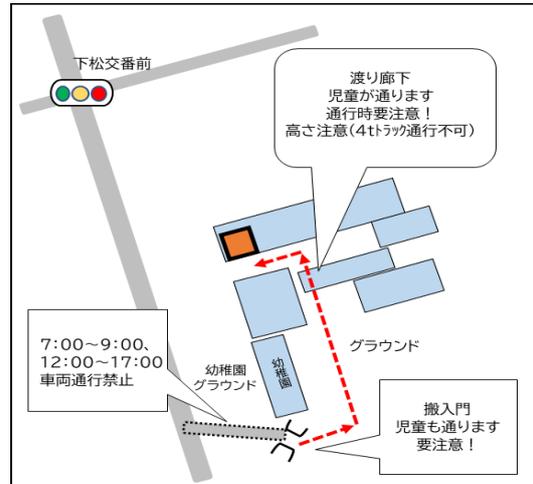
⑱八木南小学校



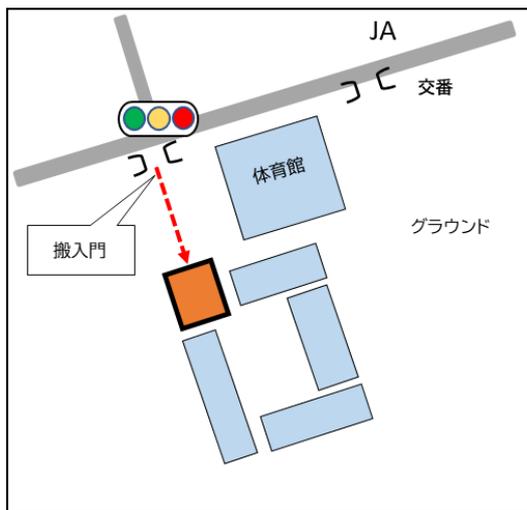
⑱光明小学校



⑳常盤小学校



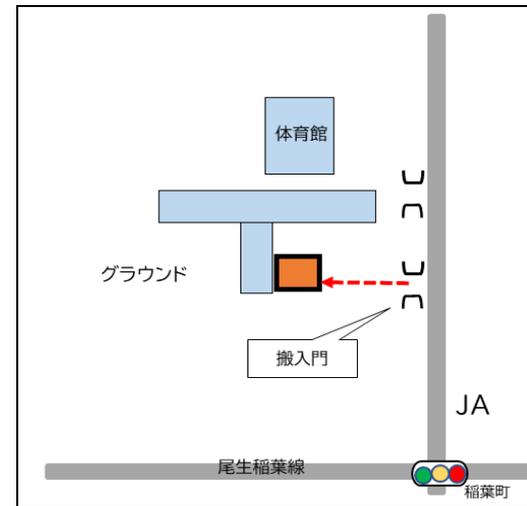
㉑山直北小学校



㉒城東小学校



㉓山直南小学校



㉔山滝小学校

