九十九里町学校給食用物資納入基準

(給食用物資納入マニュアル)

平成 28 年 4 月策定

平成 31 年 1 月改正

令和 8 年 11 月改正

九十九里町学校給食センター

（目的）

第１条　この基準は、九十九里町学校給食センター（以下「学校給食センター」という。）で購入する学校給食用物資（以下「物資」という。）について必要な事項を定め、学校給食を通じて児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、豊かな人間性を育むための食育を推進するとともに現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

（基準の適用）

第２条　物資の納入者（以下「納入者」という。）は本基準を遵守し、適正かつ迅速に安全な物資を納入しなければならない。

（物資）

第３条　物資は次のとおりとする。

（１）品　目　　別表１のうち学校給食センターの指定するもの

（２）規　格　　学校給食センターの指定による

（３）納入先　　学校給食センター又は学校給食センターが指定する場所

（４）納入時間　　時間厳守のこと。ただし、時間調整が必要な場合は、別途協議すること。

①　当日使用分のうち青果物は午前７時４５分から午前８時まで

食肉類、鮮魚類、豆腐類、麺類は午前８時３０分から午前９時まで

パン類は８時から９時（献立により注文書で指示）

②　翌日以降使用分は午前９時から午前１１時まで

③　午後の指定品は午後１時４５分から午後３時まで

（５）その他

①　地産地消の推進を念頭に地元産（九十九里町、山武郡市、千葉県産）を優先した新鮮かつ安全なものとし、温度その他適正に管理されたもの

②　食物アレルギーの児童生徒への対応のため、加工物の配合表を提出するなど、学校給食センターからの指示・要望に対応すること

③　学校行事等で数量の変更や納入中止になる場合も考慮し対応すること

（購入期間）

第４条　物資の購入については、２年に一度九十九里町学校給食センター運営委員会に諮り、学校給食センターが指定した給食用物資納入適格者から購入する。

２　食品営業許可期間を更新した場合は、食品営業許可書の写しを学校給食センターへ提出すること。また、廃業等をする場合は、廃業等の１カ月前までに学校給食センターへ申し出ること。

（検査等）

第５条　納入者は納入先に物資を納入したときは、学校給食センターが指定した係員の検収を受けなければならない。

２　検収の結果、不良品のあるときは納入者は当該不良品を直ちに引き取り、学校給食センターの指定する期日までに良品を納入しなければならない。この場合において納入の際に前項の規定の検収をあらためて実施するものとする。

３　納入は学校給食センターが指定する係員の検査をもって完了とする。

（代金の請求等）

第６条　納入者は、各月末までに納入した物資の代金を請求するものとする。

２　学校給食センターは前項の請求書の提出後３０日以内に代金を支払うものとする。

（費用の負担）

第７条　検査等に伴う必要な経費は、本基準に明記のないものであっても原則として納入者の負担とする。

２　必要な証明書又は申請書の交付は、納入者の申請によるものとする。

（法令等の遵守）

第８条　納入者は、物資の納入に際しては、食品衛生法及び関連する法令等を遵守しなければならない。

（秘密の保持）

第９条　納入者は、業務の処理上知り得た秘密を他人に漏らしてはならない。

（再委託の禁止）

第 10 条　納入者は、物資の納入を他人に委託してはならない。ただし、学校給食センターの承認を得た場合はこの限りではない。

（指導、監督等）

第 11 条　納入者は、物資の納入が適切かつ迅速に実施されるよう業務に従事する者を指導、監督しなければならない。

（使用車両等）

第 12 条　納入に使用するコンテナー及び車両は、物資品目に応じて必要かつ適切な車両を使用しなければならない。

２　冷凍食品・冷蔵食品・生鮮鮮魚・魚肉ねり製品・食肉製品等は温度管理のできる車両で適切な温度にて納入しなければならない。

３　生鮮鮮魚・魚肉ねり製品・食肉製品等は、清潔な専用の食品用コンテナーに入れたものを前項の車両にて運搬しなければならない。

（衛生の保持）

第13条 納入者は、衛生の保持に留意し、必要に応じて適切な検査等を実施に努めるものとする。

２　学校給食センターの衛生の基準については「学校給食衛生管理基準（平成２１年文部科学省告示第６４号)」とする。ただし、法令の改定若しくは行政指導その他必要に応じて年度途中で改定することもあるので注意すること。

（報告の徴収等）

第14条 納入者は、業務の実施にあたり事故が生じた場合は直ちに学校給食センターに文書で報告しなければならない。

２　納入者は、学校給食センターの求めがあった場合は、納入者が行う微生物及び理化学検査の結果あるいは生産履歴等を提出しなければならない。

（緊急の措置）

第 15 条　災害若しくは伝染病の発生又は山武健康センター等の指導により緊急に給食を停止する場合にあっては、納入者は学校給食センターの指示により物資を適切に保管しなければならない。

（指定の解除）

第 16 条　学校給食センターは、納入者が関係法令に違反した場合又は本基準に違反した場合若しくは学校給食センターの正当な指示に従わない場合は指定を解除することができる。

２　納入者は、前項の規定により指定を解除された場合において損害の賠償又は異議の申し立てをすることはできない。

（疑義の解釈）

第 17 条　本基準に定める事項について疑義を生じた場合又は定めのない事項については、学校給食センター及び納入者の双方協議のうえ、決定する。

《 共通事項 》

1. 出庫時には必ず品質(鮮度、数量、賞味期限、消費期限、品質保持期限、包装、容器、異物混入等)の確認をすること。
2. 配送はできるだけ迅速に行い、品質が低下しないように温度管理に注意すること。【別表２参照】
3. 物資を納入の際には、指輪等の装飾品の着用は避け、清潔な服装（衛生的な作業着、長い髪は結ぶか帽子の着用、マスクなど）で配送すること。また、爪は短く切り、マニュキア等は付けないこと。
4. 物資を納入する際は、検収を受けること。なお、学配（学校給食センターではなく、直接業者から学校へ配給する）の場合は、各受配校配達時間を記録すること。また、牛乳等要冷蔵品は温度も記録すること。
5. 物資を納入する際は、調理室に立ち入らないこと。
6. 随時の立入検査等については、速やかに応じること。
7. 加工業者、販売業者は月一回検便を受検し、結果を報告すること。
8. 物資の品質に問題がある場合には、速やかに返品、交換に応じること。
9. 物資を納入する際は、指定された納品時間を厳守すること。

《 青果物 》

1. 新鮮で、かつ、安全な食材を十分吟味して納入すること。また、地産地消を促進するため地元産（九十九里町・山武郡市・千葉県産）を優先して納入すること。ただし、新鮮でなかったり、数が揃わなかったりする場合は、この限りではない。
2. 産地（都道府県名及び取扱い農協等）が明示できること。また、箱等で確認できる場合以外は、納品書に記載すること。
3. 配送に使用する車は、清潔で運行中に塵埃等に汚染されない設備があること。
4. 原則として使用当日に配送すること。ただし、集荷場等から直接納入するなど鮮度が保証される場合は、前日までの納品も可とする。

《 食肉類 》

1. 新鮮かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。
2. 産地が明示できること。
3. 加工施設及び加工機械器具類は、加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。
4. 加工は、使用日の前日又は当日とし、加工後は速やかに、かつ、十分に冷却したものを納入（出荷までは冷蔵庫で保存）すること。
5. 牛肉を納品する場合は、ＢＳＥ検査結果を添付すること。
6. 物資は、清潔な容器で納入すること。
7. 配送する際は、冷蔵車又は適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理に注意すること。【別表２参照】
8. 原則として使用当日に配送すること。
9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から１年以内に必ず水質検査を受検し、結果を１年間保管すること。

《 鮮魚類 》

1. 新鮮かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。
2. 産地が明示できること。
3. 加工施設及び加工機械器具類は、加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。
4. 出荷までは冷蔵庫又は冷凍庫で保存すること。
5. 原則として使用当日に配送すること。ただし、加工食品または冷凍食品として納品する場合は、使用前日配送とすること。
6. 物資は、清潔な容器で納入すること。
7. 配送する際は、冷蔵車（冷凍の場合は冷凍車）又は適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理に注意すること。【別表２参照】
8. 自ら加工を行う場合は、食品細菌検査を年２回以上実施し、結果を報告すること。また、自ら加工を行わない場合は、仕入れ先の加工業者に対し同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。
9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から１年以内に必ず水質検査を受検し、結果を１年間保管すること。

《 豆腐類 》

1. 製造施設及び原材料の取扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。
2. 製造後は速やかに、かつ、十分に冷却したものを納入すること。また、製造が新しいものから納入し、出荷までは冷蔵庫で保存すること。
3. 物資は、清潔な容器又は袋に入れて納入すること。
4. 配送に使用する車は、清潔で運行中に塵埃等に汚染されない設備があること。
5. 原則として使用当日に配送すること。
6. 自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年２回以上実施し、結果を報告すること。また、自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。
7. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から１年以内に必ず水質検査を受検し、結果を１年間保管すること。
8. 品質規格については、次のとおりであること。

品　　目	納入規格	
	納入単位	品質規格
豆　　腐	丁	1.　適度な堅さと弾力があること。 2.　破損変形がなく鮮度良好であること。 3.　絹及び木綿豆腐それぞれで１丁 400ｇ程度であること。
焼き豆腐	丁	1.　豆腐の品質規格の 1. 及び 2. に準ずること。 2.　表、裏とも等分に焼いたものであること。
厚 揚 げ	丁	1.　良質の植物油を使用し、油切れのよいものであること。 2.　揚げ色がきつね色で、きれいに揚がっているものであること。 3.　形が均一なものであること。

《 こんにゃく 》

1. 製造施設及び材料の取扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。
2. 製造後は適切な処理をし、速やかに、かつ、十分に冷却したものを納入すること。また、製造が新しいものから納入し、出荷までは冷蔵庫で保存すること。
3. 物資は、清潔な容器又は袋に入れて納入すること。
4. 配送に使用する車は、清潔で運行中に塵埃等に汚染されない設備があること。
5. 原則として使用当日に配送すること。
6. 自ら製造を行う場合は、食品細菌検査を年２回以上実施し、結果を報告すること。また、自ら製造を行わない場合は、仕入れ先の製造業者に対し同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。
7. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から１年以内に必ず水質検査を受検し、結果を１年間保管すること。
8. 品質規格については、次のとおりであること。

品　　目	納入規格	
	納入単位	品質規格
こんにゃく	ｋｇ	1. 原材料を確認できるものであること。 2. 弾力、光沢があり異臭のないものであること。 3. 着色料を使用していないものであること。 4. 水洗いが十分であること。 5. 破損変形がなく、加熱による縮みの少ないものであること。
糸こんにゃく	ｋｇ	1. こんにゃくの品質規格の 1～5 に準ずること。 2. 細さが適当なものであること。

《 その他の物資 》

1. 冷凍食品は冷凍車で、要冷蔵の食品は冷蔵車又は保冷車で配送すること。
2. 産地が明示できるか、材料の原産国が明らかであること。
3. 学校給食センターで加熱調理しないものについて、自ら製造を行う場合は納入物資と同一ロットのものは食品細菌検査を実施し、納入時に結果を報告すること。また、自ら製造を行わない場合は仕入先の製造業者に対し納入物資と同一ロットのものについて食品細菌検査の実施を求め、納入時に結果を報告すること。

《 別表 １ 》

No.	区　分	品　　目
1	穀類	精白米、精麦、雑穀、その他
2	パン類	コッペパン、食パン、バターロール、その他
3	麺類	うどん、ラーメン、スパゲティー、その他
4	添加物類	ジャム、ふりかけ、佃煮、ドレッシング類、その他
5	冷凍食品類	冷凍農産物・海産物（練製品含む）・畜産物、その他
6	海藻・乾物類	昆布、乾燥わかめ・きのこ類、豆類、削り節、その他
7	調味料類	食塩、醤油、砂糖、ソース、だしの素、香辛料、その他
8	水煮食品類	農産物・海産物・卵類水煮、その他
9	缶詰類	野菜水煮、果実類、調味料・スープの素、その他
10	卵類	鶏卵
11	乳類	牛乳、調理用ヨーグルト、バター、チーズ、その他
12	デザート類	ゼリー類、ヨーグルト、プリン、乳酸菌飲料、その他
13	精肉類	豚肉、鶏肉
14	肉加工品類	ハム、ベーコン、ウインナー、焼き豚、その他
15	野菜類(生鮮)	青果類（野菜類、いも類、きのこ類）
16	野菜類(カット)	カット済み青果類（野菜類、いも類、きのこ類）
17	果実類	生鮮果実類
18	油脂類	大豆油、サラダ油、ごま油、
19	豆腐類	豆腐、生揚げ、油揚げ、その他
20	こんにゃく類	こんにゃく、しらたき、その他
21	調理加工品類	魚・肉類フライ、ハンバーグ、餃子、その他
22	生鮮魚類	切り身、筒切り、その他

《 別表 ２ 》

納品時の温度（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
豆腐、油揚げ		１０℃以下
魚介類	鮮魚介	５℃以下
	冷凍魚介、	－１５℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	１０℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－１５℃以下
食肉類	食肉	１０℃以下
	食肉製品	１０℃以下
	冷凍食肉製品	－１５℃以下
卵類	殻付卵	１０℃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
生鮮果実・野菜類（カット済）		１０℃前後
冷凍食品		－１５℃以下

（学校給食衛生管理基準より）

参考文献

学校給食衛生管理基準の解説 －学校給食における食中毒防止の手引－

発行：独立行政法人日本スポーツ振興センター　学校安全部