

学校給食用物資納入登録業者
営業担当者様

大阪狭山市学校給食会

物資購入委員会について

平素は、お世話になっております。

さて、10月1日（木）に実施を予定している11月分物資購入委員会（入札）について、下記の通り実施いたしますので、よろしくお願いいたします。

記

各提出物において、提出の日時や方法が異なりますので、ご注意ください。

提出日時・方法

【見本】 ホームページに掲載している最新の入札案内に従ってご提出ください

提出日時： 入札当日の **8時00分から11時まで**

提出方法： 持参

【入札票】 全物資提出

提出日時： **入札2日前の15時まで**

※入札当日には受け付けませんのでご注意ください

※5月分物資購入委員会から入札番号が変わっていますのでご注意ください。
新規入札番号がわからない場合は、ご連絡ください。

提出方法： メール

※メールが難しい場合は、事前に要相談

【成分分析表（八訂）】

① 持参の場合： 入札の一週間前から入札当日の11時まで

② 郵送の場合： 入札の一週間前から前日の16時まで

給食物資購入委員会案内＜令和8年11月分(11/2～11/30)＞

日程	令和8年10月1日(木)	参加資格	令和8～9年度大阪狭山市学校給食物資納入業者に登録のこと
時間	AM8:00～AM11:00まで(時間厳守)	次回案内	令和8年10月22日(木) HP掲載予定
場所	大阪狭山市立学校給食センター2階会議室	次回入札	令和8年11月5日(木) 開催予定

物資見本は指定の通り提出ください。“提出が必要な物資:○” “提出が不要な物資:×”
※ただし入札票はすべての物資で毎月必要です。

【実施品目】

区分	見本	品 目	予定量	規 格	区分	見本	品 目	予定量	規 格
野菜類	×	じゃがいも	516 Kg	男爵・2L等の大玉	肉類	×	鶏肉(むね皮なし5g)	85 Kg	むね肉・皮なし・5gカット
	×	メークイン	552 Kg	2L等の大玉		×	鶏肉(むね皮なし10g)	223 Kg	むね肉・皮なし・10gカット
	×	さつまいも	516 Kg	曲がりの少ないもの		×	鶏肉(むね皮なし15g)	85 Kg	むね肉・皮なし・15gカット
	×	たまねぎ	2806 Kg	2L等の大玉		×	鶏ミンチ	54 Kg	もも肉・ひき肉
	×	にんじん	1029 Kg	2L等の大サイズ		×	鶏ミンチ(むね)	54 Kg	むね肉・ひき肉
	×	だいこん	558 Kg	2L等の大サイズ		○	鶏肉50	3,700 切	50gカット・もも肉・皮付き
	×	ごぼう	432 Kg	曲がりの少ないもの		○	鶏肉60	3,700 切	60gカット・もも肉・皮付き
	×	はくさい	1179 Kg	2L等の大玉		○	鶏肉70	1,610 切	70gカット・もも肉・皮付き
	×	キャベツ	1999 Kg	2L等の大玉	魚類	×	さば50	3,700 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	きゅうり	460 Kg	曲がりの少ないもの		×	さば60	3,700 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	ピーマン	33 Kg	個袋不可		×	さば70	1,610 切	70gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	赤ピーマン	66 Kg	国産・個袋不可		×	あじ50	3,700 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	こまつな	166 Kg	個袋不可		×	あじ60	3,700 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	大阪産こまつな	166 Kg	個袋不可		×	あじ70	1,610 切	70gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	にら	18 Kg	個袋不可		×	赤魚50	3,700 切	50gカット
	×	青ねぎ	85 Kg	結束なし・個袋不可		×	赤魚60	3,700 切	60gカット
	×	白ねぎ	71 Kg	葉部分が少なめのもの		×	赤魚70	1,610 切	70gカット
	×	しょうが	6 Kg		野菜類の品目で、大阪産のお取り扱いがある場合は、見本を提出してください。 予定量に数量が満たない場合も受け付けます。				
	×	にんにく	15 Kg	国産					
	×	しめじ	135 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可	令和8年11月～令和9年3月分使用の物資 (使用期間中に価格が変動する場合は入札票に記載すること)				
	×	えのきたけ	30 Kg	個袋不可					
	×	生しいたけ	34 Kg	個袋不可	その他	○	水煮ひよこ豆	50 kg	納品形態(パウチ・缶詰等)を入札票に記載すること
	○	れんこん	211 Kg	曲がりの少ないもの		○	甘酒	17 本	本単位で納品可能か
	○	かぶ	217 Kg	葉なし・2L等の大玉		○	黒酢	11 本	1本あたりの内容量を入札票に記載すること
	○	春菊	166 Kg	個袋不可		○	ジェノベーゼソース	15 本	予定量は1本あたり1ℓの場合
	○	セロリ	166 Kg	個袋不可		○	ビーフハンバーグ50	3,700 個	卵/乳/小麦/えび/いか/かに不使用
	○	みずな	166 Kg	個袋不可		○	ビーフハンバーグ60	3,700 個	複数サイズあること(1サイズのみは不可)
	○	大阪産みずな	166 Kg	個袋不可		○	ビーフハンバーグ70	1,610 個	調理済み見本と冷凍見本を提出
	○	赤パプリカ	66 Kg	ある程度大きさが揃っているもの		○	とり天50	3,700 個	卵/乳/小麦/えび/いか/かに不使用
	○	黄パプリカ	66 Kg	ある程度大きさが揃っているもの		○	とり天60	3,700 個	複数サイズあること(1サイズのみは不可)
	○	豆苗(カット)	66 Kg	根を切り落とし、調理しやすい		○	とり天70	1,610 個	調理済み見本と冷凍見本を提出
カット野菜	○	みずな(カット)	160 kg	大きさにカットされたもの	肉類	○	クリスマスや卒業お祝い に使用できる ゼリー以外のデザート	5,120 個	卵/乳/小麦/えび/いか/かに不使用 個袋または個包装のもの 納品形態を入札票に記載すること ココアケーキ・クレープ等 1個何gか入札票に記載すること
	○	ピーツ(冷凍)	50 kg	1袋500gまたは1kgのもの		○	かみかみ昆布 (昆布乾燥チップ)	5120 個	個袋・ごま不使用 卵/乳/小麦/えび/いか/かに不使用
	○	カリフラワー(冷凍)	84 kg	カット		○	いもけんぴ	5,120 個	1袋何gか入札票に記載すること
	×	ブロッコリー(冷凍)	84 Kg	国産・カット					
	×	ほうれん草(冷凍)	112 Kg	国産・カット					
	×	さつまいも(冷凍)	111 Kg	冷凍・1.5cmカット					
	×	ごぼう(マッチ棒カット)	128 Kg	洗い・マッチ棒カット					
	×	ごぼう(ささがき)	304 Kg	洗い・ささがきカット					
	×	かぼちゃ(2.5cmカット)	243 Kg	チルド・皮付き2.5cmカット					
	×	牛肉(チルド)	196 Kg	国産もも肉・チルド原料・チルド納品					
肉類	×	豚肉(チルド)	1349 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品					
	×	豚肉(バラ凍)	56 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品					
	×	豚ミンチ	54 Kg	豚ももひき肉					
	×	鶏肉(5g)	85 Kg	もも肉・皮付き・5gカット					
	×	鶏肉(10g)	334 Kg	もも肉・皮付き・10gカット					
	×	鶏肉(15g)	85 Kg	もも肉・皮付き・15gカット					
	×	鶏肉(皮なし5g)	85 Kg	もも肉・皮なし・5gカット					
	×	鶏肉(皮なし10g)	334 Kg	もも肉・皮なし・10gカット					
	×	鶏肉(皮なし15g)	85 Kg	もも肉・皮なし・15gカット					
	×	鶏肉(むね5g)	85 Kg	むね肉・皮付き・5gカット					
	×	鶏肉(むね10g)	223 Kg	むね肉・皮付き・10gカット					
	×	鶏肉(むね15g)	85 Kg	むね肉・皮付き・15gカット					

※提出物は令和7年10月改正 物資取引要項及び物資規格書の内容をご確認の上、提出してください。