

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、1月8日(水)に実施を予定している2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30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 : 入札の前日または前々日の16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

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(七訂・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7年2月分(2/3～2/28)〉**

日程	令和7年1月8日(水)	参加資格	令和6～7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	AM8:30～AM11:00まで(時間厳守)	次回案内	令和7年1月25日(土)	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7年2月6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	910 Kg	男爵・2L等の大玉	魚類	×	さば50	3,600 切	50g		
	×	玉葱	2788 Kg	2L等の大玉		×	さば60	1,850 切	60g	ヒスタミン 検査必須	
	×	人参	860 Kg	2L等の大サイズ		×	あじ50	3,600 切	50g		
	×	大根	625 Kg	2L等の大サイズ		×	あじ60	1,850 切	60g		
	×	ごぼう	33 Kg			×	赤魚40	3,600 切	40g		
	×	白菜	768 Kg	2L等の大玉		×	赤魚50	1,850 切	50g		
	×	きゃべつ	830 Kg		その他	×	たまご	94 Kg			
	×	胡瓜	461 Kg			○	細切り昆布	1 Kg		原産国産・味付なし	
	○	ほうれん草	180 Kg	個袋不可		○	蒸し大豆	84 Kg		ドライパック	
	○	小松菜	54 Kg	個袋不可		○	手巻きのり	5,112 袋		焼きのり・1/4カット程度のサイズ	
	○	大阪産小松菜	54 Kg	個袋不可		○	冷凍焼き豆腐	83 kg		バラ凍結 2～3cm程度にカットされているもの	
	×	ピーマン	80 Kg	個袋不可		○	すき焼き麩	8 Kg		卵・乳・いか・えび・かにに不使用	
	×	青ねぎ	101 Kg			○	濃厚ソース	33 Kg		食品検査必須 1本1ℓ以上のもの	
	×	土生姜	8 Kg			その他	○	ゆずゼリー	5,135 個	卵・乳不使用 センター一括納品 スプーン添付 納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること	
	×	にんにく	9 Kg	国産			○	季節のゼリー	5135 個		ゆず以外の柑橘系 卵・乳不使用 センター一括納品 スプーン添付 納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること
	×	白ねぎ	72 Kg	葉部分が少な目のもの			○	フランクフルト50	3,600 個		串なし・36mm未満の太さ 少量の焼き調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること(1サイズのみは不可) 焼調理用
	×	しめじ	147 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可			○	フランクフルト60	1,850 個		
	×	れんこん	52 Kg	曲がりの少ないもの			○	焼売	13,420 個		卵・乳・いか・えび・かにに不使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズある場合は入札票に記載すること
	×	メークイン	100 Kg	2L等の大玉			○	春巻き50	3,625 個		卵・乳・いか・えび・かにに不使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること
	×	さつまいも	215 Kg	曲がりの少ないもの			○	春巻き60	1,000 個		
×	えのきたけ	82 Kg		○	ポークカツ50		3,540 個		卵・乳・いか・えび・かにに不使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること		
×	にら	85 Kg	個袋不可	○	ポークカツ60		1,665 個				
○	しろな	100 Kg	個袋不可	○	魚のフライ50		3,540 個		アジ・いわし推奨 卵・乳・いか・えび・かにに不使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること		
○	大阪しろな	100 Kg	個袋不可	○	魚のフライ60	1,665 個					
○	レタス	133 Kg	個袋不可	○	いわしの甘露煮50	3,535 匹		湯煎調理済み見本と冷凍見本を提出 卵・乳・いか・えび・かにに不使用 複数サイズあること			
○	ブロッコリー	131 Kg		○	いわしの甘露煮60	1,660 匹					
×	生しいたけ	27 Kg	個袋不可					包装袋へのシールの添付なし 10個入り以上と1個入りの袋対応が 可能か、入札票に記載すること			
○	菜の花	67 Kg	個袋不可								
○	かぶ	181 Kg	葉なし・大玉								
○	みかん	5090 個	サイズ違いあれば全て提出								
カット野菜	○	冷凍カットほうれん草	67 Kg	国産・カット							
	○	冷凍カットブロッコリー	87 Kg	国産・カット							
	×	マッチ棒カットごぼう	111 Kg	洗い・マッチ棒カット							
	×	ささがきカットごぼう	55 Kg	洗い・ささがきカット							
○	チルド皮付きかぼちゃ	139 Kg	皮付き・1.5cmカット								
肉類	×	牛肉チルド	361 Kg	国産・チルド原料・チルド納品							
	×	豚肉チルド	709 Kg	国産もも肉・チルド原料・チルド納品							
	×	豚肉バラ凍	56 Kg	国産もも肉・バラ凍結納品							
	○	豚ミンチ	261 Kg								
	×	鶏肉皮なし5gカット	44 Kg	皮なしもも5g・小間切れカット							
	×	鶏肉皮付き5gカット	65 Kg	皮付きもも5g・小間切れカット							
	×	鶏肉皮付き10gカット	312 Kg	皮付きもも10g・小間切れカット							
	×	鶏肉皮付き15gカット	502 Kg	皮付きもも15g・小間切れカット							
	○	鶏ミンチ	122 Kg	もも皮つき							
	×	鶏むね肉皮付き5gカット	56 Kg	皮付きむね5g・小間切れカット							
	×	鶏むね肉皮付き10gカット	312 Kg	皮付きむね10g・小間切れカット							
	×	鶏むね肉皮付き15gカット	502 Kg	皮付きむね15g・小間切れカット							
	○	鶏むねミンチ	122 Kg	むね皮つき							
	×	鶏肉60	3545 切	60g 皮付もも 切り込み入り							
×	鶏肉70	1660 切	70g 皮付もも 切り込み入り								

※提出物は令和元年8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。