

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、**2月5日（木）**に実施を予定している3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。通常のカ開催曜日と異なりますのでご注意ください。

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： **入札前日の13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（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

～お知らせ～

令和7年9月から、南側砂利駐車場は工事の為、駐車できるスペースが狭くなっております。そのため、納品口付近も駐車スペースとして設けてあります。

ご迷惑をおかけしますが、ご協力よろしくお願いいたします。

給食物資購入委員会案内＜令和8年3月分(3/2～3/17)＞

日程	令和8年2月5日(木)	参加資格	令和6～7年度大阪狭山市学校給食用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2月18日(水) 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3月4日(水) 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	528 Kg	男爵・2L等の大玉	魚 類	×	さば60	3,495 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	さつまいも	305 Kg	曲がりの少ないもの		×	さば70	1,615 切	70gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	たまねぎ	1488 Kg	2L等の大玉	そ の 他	○	高野豆腐(小)	28 kg	ちらし寿司用・0.5cmくらいのもの
	○	泉州黄たまねぎ	1488 Kg	2L等の大玉		○	花ふ	8 Kg	天然着色料推奨 花の形をした汁用用麩
	×	にんじん	648 Kg	2L等の大サイズ		○	生わかめ	3 Kg	
	×	だいこん	575 Kg	2L等の大サイズ		○	国産豚ヒレカツ50	3,625 個	卵/乳/えび/いか/かに不使用 調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること
	×	はくさい	860 Kg	2L等の大玉		○	国産豚ヒレカツ60	3,625 個	
	×	キャベツ	1063 Kg	2L等の大玉		○	国産豚ヒレカツ70	1,140 個	
	×	きゅうり	242 Kg	曲がりの少ないもの		○	卒業お祝いデザート	5,090 個	ゼリー・プリン以外 Ca強化推奨 卵/乳不使用・小麦粉不使用推奨
	×	ほうれん草	443 Kg	個袋不可					
	×	ブロッコリー	124 Kg						
	×	かぶ	107 Kg	葉なし・大玉					
	○	にら	30 Kg	個袋不可					
	○	赤ピーマン	86 Kg	国産・個袋不可					
	×	しょうが	8 Kg						
	×	にんにく	15 Kg	国産					
	×	セロリ	20 Kg						
	○	みつば	20 Kg	個袋不可					
	○	大阪産みつば	20 Kg	個袋不可					
	○	なのはな	55 Kg	個袋不可					
	○	グリーンアスパラ	121 Kg	結束無し推奨・結束の有無を入札票に記載					
	×	えのきたけ	30 Kg						
	×	れんこん	297 Kg	曲がりの少ないもの					
カ ッ ト 野 菜	×	ブロッコリー(冷凍)	83 Kg		令和8年4月～令和9年3月分使用予定の物資 (価格などに条件がある場合は入札票に記載すること)				
	×	ほうれん草(冷凍)	368 Kg		○	カット野菜	チルド・冷凍どちらでも可 ほうれん草・しろな・ブロッコリー・豆苗・ 小松菜・青梗菜・えのきたけ・しめじ など		
	×	ごぼう(さがぎ)	138 Kg	洗い・さがぎカット		その他カット野菜	チルド・冷凍どちらでも可		
	×	ごぼう(マッチ棒カット)	138 Kg	洗い・マッチ棒カット		個袋ふりかけ	佃煮も可 ごま不使用 Ca強化推奨		
	○	かぼちゃ(1.5cmカット)	140 Kg	チルド・皮付き1.5cmカット		栄養捕食となる個袋	小魚パック/野菜・果物チップ/大豆製品など ごま/ナッツ類不使用		
	○	小松菜(冷凍)	368 kg			15～30gのゼリー	卵・乳不使用 センター一括納品 納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること		
	○	青梗菜(冷凍)	368 kg			その他Ca強化食品	卵/乳/えび/いか/かに不使用 納品形態や調理法を入札票に記載すること 調理済み見本と見本を提出		
	○	きのこ類(冷凍)	30 kg			練り梅			
肉 類	×	牛肉(チルド)	495 Kg	国産もも肉・チルド原料・チルド納品	○	高野豆腐	煮物用・1～2cmくらいのもの 使用方法を記載すること		
	○	牛ミンチ	55 kg	ももひき肉					
	×	豚肉(チルド)	247 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品					
	×	豚肉(バラ凍)	55 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品	○				
	×	豚ミンチ	55 Kg	豚ももひき肉					
	×	鶏肉(5g)	55 Kg	もも肉・皮付き					
	×	鶏肉(10g)	193 Kg	もも肉・皮付き	○				
	×	鶏肉(皮なし5g)	55 Kg	もも肉・皮なし					
	×	鶏肉(皮なし10g)	193 Kg	もも肉・皮なし					
	×	鶏肉(むね5g)	55 Kg	むね肉・皮付き・5gカット	○				
	×	鶏肉(むね10g)	193 Kg	むね肉・皮付き・10gカット					
	×	鶏肉(むね皮なし5g)	55 Kg	むね肉・皮なし・5gカット					
	×	鶏ミンチ	56 Kg	もも肉・ひき肉	○				
	×	鶏むねミンチ	56 Kg	むね肉・ひき肉					
	○	鶏肉50	3550 切	もも肉・皮付き・切り込み入り50gカット					
	○	鶏肉60	3550 切	もも肉・皮付き・切り込み入り60gカット					
	○	鶏肉70	1625 切	もも肉・皮付き・切り込み入り70gカット					

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。

※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。