

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、**3月25日(火)**に実施を予定している5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3日前から前日の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(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

～お知らせ～

令和7年2月から7月末にかけて、南側砂利駐車場は工事の為、立入禁止になっております。代わりに、納品口付近を駐車スペースとして設けてありますので、そちらにとめていただきますようお願いいたします。

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7年5月分(5/1～5/30)>

日程	令和7年3月25日(火)	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4月10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7年4月24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	466 Kg	男爵・2L等の大玉	魚類	×	さば50	3,620 切	50g
	×	メークイン	325 Kg	2L等の大玉		×	さば60	1,660 切	60g
	×	玉葱	3203 Kg	2L等の大玉		×	あじ50	3,620 切	50g
	×	泉州黄玉葱	3203 Kg	2L等の大玉		×	あじ60	1,660 切	60g
	×	人参	887 Kg	2L等の大サイズ		×	赤魚40	3,620 切	40g
	×	大根	806 Kg	2L等の大サイズ		×	赤魚50	1,660 切	50g
	×	ごぼう	204 Kg		その他	○	春巻き50	3,620 個	卵・乳・いか・えび・かに不使用 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
	×	白菜	1476 Kg	2L等の大玉		○	春巻き60	1,660 個	
	×	キャベツ	476 Kg	2L等の大玉		○	白身魚のフリッター50	3,620 個	卵・乳・いか・えび・かに不使用 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
	×	胡瓜	372 Kg			○	白身魚のフリッター60	1,660 個	
	○	小松菜	271 Kg	個袋不可		○	柏餅	5,200 個	個装であること 納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること 卵・乳不使用
	○	大阪産小松菜	271 Kg	個装不可		○	ちまき	5200 個	個装であること 和菓子用 中華ちまき不可 納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること 卵・乳不使用
	×	青梗菜	405 Kg	個袋不可		○	ゆで小豆	85 Kg	水煮・加糖 両方可 納品形態(パウチ・缶詰等)を入札票に記載すること
	×	ピーマン	162 Kg	個袋不可		○	ナンプラー	8 kg	本単位で納品可能か 1本あたりの内容量を入札票に記載すること
	○	白ねぎ	37 Kg	葉部分が少な目のもの		○	ココナッツミルク	113 kg	業務用推奨 納品形態(パウチ・缶詰等)を入札票に記載すること
	×	青ねぎ	122 Kg			○	ココナッツ乾燥 フレーク	6 kg	繊維状のものの推奨 最小納品数量を入札票に記載すること
	×	土生姜	15 Kg			○	タピオカ	23 Kg	乾燥
	×	にんにく	10 Kg	国産					
	○	三つ葉	20 Kg	個袋不可					
	○	大阪産三つ葉	20 Kg	個装不可					
	○	しろな	237 Kg	個装不可					
	○	大阪しろな	237 Kg	個装不可					
	×	さつまいも	217 Kg	曲がりの少ないもの					
	○	セロリ	20 Kg						
	○	にら	88 Kg	個袋不可					
	×	えのきたけ	62 Kg						
	×	しめじ	93 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可					
	×	生しいたけ	20 Kg	個袋不可					
肉類	○	もやし	198 Kg	大腸菌検査必須					
	○	グリーンアスパラ	31 Kg	結束無し推奨・結束の有無を入札票に記載					
	×	水煮たけのこ	141 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。								
	×	冷凍カット里芋	113 Kg	乱切りカット					
	×	マッチ棒カットごぼう	113 Kg	洗い・マッチ棒カット					
	×	さががきカットごぼう	85 Kg	洗い・さががきカット					
	×	チルドカットかぼちゃ①	226 Kg	チルド・皮付き2.5cmカット					
	×	チルドカットかぼちゃ②	141 Kg	チルド・皮付き1.5cmカット					
	×	豚肉チルド	818 Kg	国産もも肉・チルド原料・チルド納品					
肉類	×	豚肉細切りチルド	226 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	326 Kg						
	×	鶏肉皮なし5gカット	197 Kg	もも・皮なし・5gカット					
	×	鶏肉皮付き5gカット	56 Kg	もも・皮つき・5gカット					
	×	鶏肉皮付き10gカット	513 Kg	もも・皮つき・10gカット					
	×	鶏肉皮付き15gカット	988 Kg	もも・皮つき・15gカット					
	×	鶏ミンチ	158 Kg	もも皮つき					
	×	鶏むね肉皮なし5gカット	197 kg	むね・皮なし・5gカット					
	×	鶏むね肉皮付き5gカット	56 Kg	むね・皮つき・5gカット					
	×	鶏むね肉皮付き10gカット	513 Kg	むね・皮つき・10gカット					
	×	鶏むね肉皮付き15gカット	988 Kg	むね・皮つき・15gカット					
	×	鶏肉60	3620 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。