

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、7月23日(木)に実施を予定している9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 **9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

～お知らせ～

令和8年4月から、南側砂利駐車場は工事の為、給食センターへ出入りする通路となっております。そのため、納品口付近に駐車をお願いいたします。

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8年9月分(9/1～9/30)＞

日程	令和8年7月23日(木)	参加資格	令和8～9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	AM9:00～AM11:00まで(時間厳守)	次回案内	令和8年8月20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9月3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	503 Kg	男爵・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	
	×	メークイン	200 Kg	2L等の大玉		×	さば60	3,700 切	60gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	○	さつまいも	465 Kg	曲がりの少ないもの		×	さば70	1,610 切	70gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	×	たまねぎ	3319 Kg	2L等の大玉		×	さわら50	3,700 切	50gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	○	にんじん	974 Kg	2L等の大サイズ		×	さわら60	3,700 切	60gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	×	だいこん	894 Kg	2L等の大サイズ		×	さわら70	1,610 切	70gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	×	ごぼう	392 Kg	曲がりの少ないもの		×	あじ50	3,700 切	50gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	×	はくさい	276 Kg	2L等の大玉		×	あじ60	3,700 切	60gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	×	キャベツ	2617 Kg	2L等の大玉		×	あじ70	1,610 切	70gカット・納品 日前にヒスタミン検査提出	
	○	きゅうり	430 Kg	曲がりの少ないもの	そ の 他	×	たまご	95 Kg		
	×	ピーマン	188 Kg	個袋不可		令和8年9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)				
	×	赤ピーマン	53 Kg	国産・個袋不可						
	○	こまつな	369 Kg	個袋不可			○	ゆずゼリー		卵/乳不使用 センター一括納品 スプーン添付 納品形態・大きさを入札票に記載すること
	○	大阪産こまつな	308 Kg	個袋不可			○	バナナチップス	} 個袋 ごま不使用 卵/乳/えび/いか/かに不使用	
	×	にら	36 Kg	個袋不可			○	野菜チップス		
	×	青ねぎ	31 Kg	結束なし			○	冷凍なめこ	みそ汁用	
	×	白ねぎ	36 Kg	葉部分が少なめのもの			○	水煮マッシュルーム	スライスカット・缶詰不可	
	○	しょうが	28 Kg				○	冷凍もずく	解凍方法を入札票に記載すること 塩抜きされたカット済みもの	
	○	にんにく	23 Kg	国産			○	1個5g以下の団子(洋食用)	} Ca強化推奨 卵/乳/小麦/えび/いか/かに不使用 スープや煮物などに使用予定 調理済み見本と冷凍見本を提出 調理方法と1個の大きさを入札票に記載	
	○	なす	204 Kg	大きめサイズ・個袋不可			○	1個5g以下の団子(和食用)		
	○	大阪産なす	204 Kg	大きめサイズ・個袋不可			○	1個5g以下の団子(中華用)		
	○	ズッキーニ	122 Kg	曲がりの少ないもの			○	鶏肉の水煮	} 卵/乳/小麦/えび/いか/かに不使用 納品形態を入札票に記載すること パウチされた袋状のものの推奨 ほぐし身可	
	×	しめじ	62 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可			○	魚の水煮		
	○	えのきたけ	30 Kg	個袋不可			○	ナンプラー	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	
	○	れんこん	100 Kg	曲がりの少ないもの						
	○	食用菊	1 Kg	食用菊花						
	○	ゴーヤ	22 Kg	曲がりの少ないもの						
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。										
カ ッ ト 野 菜	○	チルドカットさつまいも	156 kg	スープ用 1.5cm程度のダイスカット						
	○	冷凍カットさつまいも	156 kg	1.5cm程度のダイスカット						
	×	オクラ(冷凍さざみ)	28 Kg							
	×	ほうれん草(冷凍)	57 Kg							
	×	ごぼう(マッチ棒カット)	113 Kg	洗い・マッチ棒カット						
	×	ごぼう(さががき)	279 Kg	洗い・さががきカット						
肉 類	○	チルドカットかぼちゃ	150 kg	1.5cmカット・皮付き						
	×	豚肉(チルド)	1679 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	84 Kg	豚ももひき肉						
	×	鶏肉(5g)	56 Kg	もも肉・皮付き・10gカット						
	×	鶏肉(10g)	247 Kg	もも肉・皮付き・10gカット						
	×	鶏肉(皮なし5g)	56 Kg	もも肉・皮なし・5gカット						
	×	鶏肉(皮なし10g)	247 Kg	もも肉・皮なし・10gカット						
	×	鶏肉(むね5g)	196 Kg	むね肉・皮付き・5gカット						
	×	鶏肉(むね10g)	247 Kg	むね肉・皮付き・10gカット						
	×	鶏肉(むね皮なし5g)	196 Kg	むね肉・皮なし・5gカット						
	×	鶏肉(むね皮なし10g)	247 Kg	むね肉・皮なし・10gカット						
	×	鶏ミンチ	55 Kg	もも肉・ひき肉						
	×	鶏ミンチ(むね)	339 Kg	むね肉・ひき肉						

※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。