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、<u>11月6日(木)</u>に実施を予定している12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(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。 ご迷惑をかけしますが、ご協力よろしくお願いします。

給食物資購入委員会案内〈令和7年12月分(12/1~12/23)〉

	日程	令和7年11月6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
Ī	時間	AM8:00~AM11:00まで(時間厳守)	次回案内 令和7年11月10日(月) 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11月25日(火) 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:〇""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】

<u> </u>										
区分	見本	品目	予定量	規格	区分	見本	品目	予定	量	規格
	×	じゃがいも	679 Kg	男爵・2L等の大玉		×	さば50	3,600	切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	メークイン		2L等の大玉		×	さば60	1,850		60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
		さつまいも		曲がりの少ないもの	魚		さわら50			50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
		たまねぎ		2L等の大玉	黑		さわら60	1,620		60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
		にんじん		2L等の大サイズ			赤魚40	3,545		
										1 -
		だいこん		2L等の大サイズ		×	赤魚50	1,615	뎅	50g
野		ごぼう	80 Kg							
±ľ	0	はくさい	1165 Kg	2L等の大玉	類					
	×	キャベツ		2L等の大玉						
		大阪産キャベツ		2L等の大玉						
<u>+</u>				曲がりの少ないもの						
菜		きゅうり								
		ピーマン		個袋不可		×	たまご	93	Kg	
		ほうれん草		個袋不可						
167	0	こまつな	128 Kg	個袋不可		0	みかんゼリー	5,080	個	卵・乳不使用
類	0	大阪産こまつな		個装不可						センターー括納品 スプーン添付
		チンゲンサイ		個袋不可						納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること
	×	にら		個袋不可						
	×	l'. 7 l					+1.2.634711	FOCO	/ (∓)	- 三大体田
		青ねぎ		結束なし・個装不可			オレンジゼリー	5080	旭	卵・乳不使用
		白ねぎ		葉部分が少なめのもの	そ					センターー括納品 スプーン添付
	×	しょうが	14 Kg							納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること
	×	にんにく	13 Kg	国産	の					
	_	ブロッコリー	84 Kg			0	冬におすすめのゼリー	5,080	個	卵・乳不使用
	_	かぶ	128 Kg	花 / > l	他	•	2120377070727	0,000	1123	センターー括納品 スプーン添付
					-					
		しめじ	_	大袋バラ詰め・個袋不可						納品形態(冷凍等)を入札票に記載すること
		えのきたけ	29 Kg	個装不可						
	×	んのさだり	_							
	×	2002/21)								
	×	2002/21)	J			0	春巻き50	3,540	個	 卵/乳/えび/いか/かに不使用
	×	2002/21)	J				春巻き50 寿巻き60			1
	×	LWe/LI)					春巻き50 春巻き60			調理済み見本と冷凍見本を提出
野芽			_	5る場合は、見本を提出し						1
	菜類の		取り扱いがま			0	春巻き60	1,620	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること
	菜類の	品目で、 大阪産 のお	取り扱いがま			0	春巻き60	1,620	個	調理済み見本と冷凍見本を提出
	菜類の	品目で、 大阪産 のお	取り扱いがま			0	春巻き60	1,620	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること
	菜類の	品目で、 大阪産 のお	取り扱いがま			0	春巻き60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること
	菜類の	品目で、 大阪産 のお	取り扱いがま			令和	春巻き60 17年11月~ ***********************************	1,620 令和8 0	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨
	菜類の	品目で、 大阪産 のお い。予定量に数量が満	取り扱いがまたない場合	受け付けます。		○ 令和 ○	春巻き60 17年11月~ ***********************************	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/卵/乳/えび/いか/かに不使用
7(菜類の (ださい)	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満	取り扱いがま たない場合= 84 Kg	受け付けます。 国産・カット		令和	春巻き60 17年11月~ ***********************************	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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
カ	菜類の (ださい 〇 〇	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満に数量が満に対している。 はられん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍)	取り扱いがま たない場合= 84 Kg 56 Kg	を受け付けます。 国産・カット 国産・カット		○ 令和 ○	春巻き60 17年11月~ ***********************************	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/卵/乳/えび/いか/かに不使用
カッ	菜類の (ださい 〇 〇 ×	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にまうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)	取り扱いがま たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg	を受け付けます。 国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット		今和 000	春巻き60 17年11月~ ***********************************	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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
カ	菜類の (ださい 〇 〇 ×	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満に数量が満に対している。 はられん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍)	取り扱いがま たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg	を受け付けます。 国産・カット 国産・カット		今和 000	春巻き60 17年11月~ ***********************************	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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
カット	菜類の (ださい 〇 〇 × ×	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にまうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)	取り扱いがま たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg	を受け付けます。 国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット		今年 000 0	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ5 米粉ポークカツレツ6	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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
てくカット野	菜類の (ださい 〇 〇 × ×	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にある。 ほうれん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(ささがき)	取り扱いがま たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg	国産・カット 国産・カット 法い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット		〇 令和 〇〇〇 〇〇	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ4 米粉チキンカツレツ5	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/卵/乳/えび/いか/かに不使用
てくカット野	菜類の (ださい 〇 〇 × 〇	品目で、 大阪産 のお 、予定量に数量が満 ほうれん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(ささがき) かぼちゃ(2.5cmカット)	取り扱いがま たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg	国産・カット 国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット		〇 令和 〇〇〇 〇〇	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ4	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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
てくカット野	菜類の (ださい 〇 〇 × ×	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット		〇 令和 〇〇〇 〇〇	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ4 米粉チキンカツレツ5	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/卵/乳/えび/いか/かに不使用
てくカット野	菜類のいださい 〇〇××〇 ××	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)豚肉(チルド)豚肉(バラ凍)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg	国産・カット 国産・カット 法い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット 国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品 国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品		今年 000 000	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ5 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ4 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ5	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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
てくカット野	菜類のいださい 〇〇××〇 ××	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット 国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品 国産豚もも肉8cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品		0 00 000 0	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ4 米粉チキンカツレツ5	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 卵/乳/えび/いか/かに不使用
てくカット野	菜類のいださい 〇〇××〇 ××	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)豚肉(チルド)豚肉(バラ凍)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg	国産・カット 国産・カット 、		O 令和 000 000 00	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ5 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ4 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ5	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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
てくカット野	菜類の 〇 〇 × × ○ × × × ×	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)豚肉(チルド)豚肉(バラ凍)豚肉(細切り)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg	国産・カット 国産・カット 、		O 令和 000 000 00	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 卵/乳/えび/いか/かに不使用
てくカット野	文本 	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)豚肉(チルド)豚肉(バラ凍)豚肉(細切り)豚ミンチ鶏肉(5g)	取り扱いがあ たない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg	国産・カット 国産・カット 医産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット 国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品 国産豚もも肉4mのリカット(ゲジャオロース用)・バラ凍結納品 豚ももひき肉 もも肉・皮付き・5gカット		O 令和 000 000 00	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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
カット野菜	菜類のください××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット)豚肉(チルド)豚肉(メリウト)豚肉(新切り)豚ミンチ鶏肉(5g)鶏肉(10g)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg	国産・カット 国産・カット 、		O 令和 000 000 00	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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
てくカット野	菜類のへへ×××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××<td>品目で、大阪産のお こ。予定量に数量が満 ほうれん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(ささがき) かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チェンチ 鶏肉(5g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g)</td><td>取り扱いがあ たない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg</td><td>国産・カット 国産・カット 、</td><td></td><td>O 令和 000 000 00</td><td>本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6</td><td>令和8</td><td>個</td><td>調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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</td>	品目で、 大阪産 のお こ。予定量に数量が満 ほうれん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(ささがき) かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チルド) 豚肉(チェンチ 鶏肉(5g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g)	取り扱いがあ たない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg	国産・カット 国産・カット 、		O 令和 000 000 00	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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
カット野菜	文本 数 の 	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(がラ凍)豚肉(10g)鶏肉(15g)鶏肉(15g)	取り扱いがあ たない場合= 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg 45 Kg	国産・カット 国産・カット 、		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 キャベツミンチカツ60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 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
カット野菜	文 	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(5g)鶏肉(10g)鶏肉(15g)鶏肉(むね5g)鶏肉(むね10g)	取り扱いがあ たない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg 45 Kg 637 Kg	国産・カット 国産・カット 、		O 令和 000 000 00	本巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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
カット野菜肉	文 	品目で、 大阪産 のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(がラ凍)豚肉(10g)鶏肉(15g)鶏肉(15g)	取り扱いがあ たない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg 45 Kg 637 Kg	国産・カット 国産・カット 、		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 キャベツミンチカツ60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 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
カット野菜	文集類の	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(5g)鶏肉(10g)鶏肉(15g)鶏肉(むね5g)鶏肉(むね10g)	取り扱いがあ it-ない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg 45 Kg 150 Kg 150 Kg	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット チルド・皮付き2.5cmカット・チルド納品 国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品 豚ももひき肉 ももの・皮付き・5gカット もも肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・10gカット むね肉・皮付き・10gカット		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 キャベツミンチカツ60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 ・ がで調理済みと簡理前見本を提出 複数サイズあること
カット野菜肉	文集類の	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささがき)かぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(チルド)豚肉(15g)鶏肉(15g)鶏肉(15g)鶏肉(むね10g)鶏肉(むね15g)鶏ミンチ	取り扱いがあ it-ない場合: 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 839 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 252 Kg 150 Kg 45 Kg 637 Kg 150 Kg 45 Kg	国産・カット 国産・カット 、		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 キャベツミンチカツ60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 ・ がで調理済みと間理前見本を提出 短無切り 2cm×1cm×0.2~0.3mm厚さカット推奨
カット野菜肉	文集類の	品目で、大阪産のおい。予定量に数量が満にうれん草(冷凍)ブロッコリー(冷凍)ごぼう(マッチ棒カット)ごぼう(ささないのの、チルド) 豚肉肉(チルド) 豚肉の(チルド) 豚肉の(チルド) 豚肉の(チルド) 豚肉の(15g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g) 鶏肉(15g) 鶏肉(15g) 鶏肉(15g) チンチンチンカミンチ	取り扱いがあ it-ない場合 84 Kg 56 Kg 112 Kg 80 Kg 157 Kg 166 Kg 166 Kg 320 Kg 45 Kg 150 Kg 45 Kg 150 Kg 45 Kg 45 Kg 45 Kg 45 Kg	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット チルド・皮付き2.5cmカット・バラ凍結輸品 国産豚もも肉級の×3cm×3mカット・バラ凍結輸品 服をもしむき肉 もも肉・皮付き・5gカット もも肉・皮付き・10gカット もも肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・5gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 キャベツミンチカツ60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 ・ がで調理済みと間理前見本を提出 短無切り 2cm×1cm×0.2~0.3mm厚さカット推奨
カット野菜肉	菜類の××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××	品目で、大阪産のお ・予定量に数量が満 ほうれん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(マッチ棒カット) がぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉肉(チルド) 豚肉肉(チルド) 豚肉肉(チッチ 寒肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g)	取り扱いがあ 1. ************************************	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット チルド・皮付き2.5cmカット 国産豚もも肉3cm×3cm×3cm×3cmント・ファ連結輸品 国産豚もも肉4cmをは、カット・パラ連結輸品 をもむいき肉 もも肉・皮付き・10gカット もも肉・皮付き・10gカット もも肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・10gカット むね肉・皮付き・10gカット むね肉・皮付き・10gカット しな肉・皮付き・10gカット なるの・皮付き・10gカット		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 イーコン	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 ゆで調理済みと調理前見本を提出 短冊切り 2cm×1cm×0.2~0.3mm厚さカット推奨 納品形態を入札票に記載すること
カット野菜肉	菜類の××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××××	品目で、大阪産のお流で、大阪産のお流で、大阪産のお流で、大阪産が流域で、大阪産が流域で、大阪産が流域では、一に、大阪産のが流域では、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、一に、	取り扱いがあ	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット ・カット を		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 キャベツミンチカツ60	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 ・ がで調理済みと間理前見本を提出 短無切り 2cm×1cm×0.2~0.3mm厚さカット推奨
カット野菜肉	で 類の (ださい	品目で、大阪産のお ・予定量に数量が満 ほうれん草(冷凍) ブロッコリー(冷凍) ごぼう(マッチ棒カット) ごぼう(マッチ棒カット) がぼちゃ(2.5cmカット) 豚肉肉(チルド) 豚肉肉(チルド) 豚肉肉(チッチ 寒肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g) 鶏肉(10g) 鶏肉(15g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g) 鶏肉(10g)	取り扱いがあ	国産・カット 国産・カット 洗い・マッチ棒カット 洗い・ささがきカット チルド・皮付き2.5cmカット チルド・皮付き2.5cmカット 国産豚もも肉3cm×3cm×3cm×3cmント・ファ連結輸品 国産豚もも肉4cmをは、カット・パラ連結輸品 をもむいき肉 もも肉・皮付き・10gカット もも肉・皮付き・10gカット もも肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・15gカット むね肉・皮付き・10gカット むね肉・皮付き・10gカット むね肉・皮付き・10gカット しな肉・皮付き・10gカット なるの・皮付き・10gカット		〇 令和 〇 〇 〇 〇 〇 〇	春巻き60 17年11月~ 米粉ポークカツレツ4 米粉ポークカツレツ6 米粉チキンカツレツ6 米粉チキンカツレツ5 米粉チキンカツレツ6 イーコン	令和8	個	調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 3月分使用予定の物資 薄めのもの推奨 小麦/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 薄めのもの推奨 小麦/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 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 ゆで調理済みと調理前見本を提出 短冊切り 2cm×1cm×0.2~0.3mm厚さカット推奨 納品形態を入札票に記載すること

※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。