

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、11月6日(木)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いたします。

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
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:○” “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	679 Kg	男爵・2L等の大玉	魚類	×	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	225 Kg	2L等の大玉		×	さば60	1,850 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	さつまいも	106 Kg	曲がりの少ないもの		×	さわら50	3,410 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	○	たまねぎ	2444 Kg	2L等の大玉		×	さわら60	1,620 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	にんじん	808 Kg	2L等の大サイズ		×	赤魚40	3,545 切	40g
	×	だいこん	920 Kg	2L等の大サイズ		×	赤魚50	1,615 切	50g
	×	ごぼう	80 Kg		その他				
	○	はくさい	1165 Kg	2L等の大玉		×	たまご	93 Kg	
	×	キャベツ	1284 Kg	2L等の大玉		○	みかんゼリー	5,080 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
	×	大阪産キャベツ	1284 Kg	2L等の大玉		○	オレンジゼリー	5080 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
	×	きゅうり	470 Kg	曲がりの少ないもの		○	冬におすすめのゼリー	5,080 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
	×	ピーマン	19 Kg	個袋不可		○	春巻き50	3,540 個	卵/乳/えび/いか/かに不使用
	○	ほうれん草	101 Kg	個袋不可		○	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
	○	こまつな	128 Kg	個袋不可					
	○	大阪産こまつな	79 Kg	個装不可					
	×	チンゲンサイ	66 Kg	個袋不可					
	×	にら	34 Kg	個袋不可					
	×	青ねぎ	49 Kg	結束なし・個装不可					
	×	白ねぎ	29 Kg	葉部分が少なめのもの					
	×	しょうが	14 Kg						
	×	にんにく	13 Kg	国産					
	○	ブロッコリー	84 Kg						
	○	かぶ	128 Kg	葉なし					
	×	しめじ	179 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可					
	×	えのきたけ	29 Kg	個装不可					
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。					令和7年11月～令和8年3月分使用予定の物資				
					カット野菜	○	ほうれん草(冷凍)	84 Kg	国産・カット
肉類	○	ブロッコリー(冷凍)	56 Kg	国産・カット		○	米粉ポークカツレツ40		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
	×	ごぼう(マッチ棒カット)	112 Kg	洗い・マッチ棒カット		○	米粉ポークカツレツ50		
	×	ごぼう(さががき)	80 Kg	洗い・さががきカット		○	米粉ポークカツレツ60		
	○	かぼちゃ(2.5cmカット)	157 Kg	チルド・皮付き2.5cmカット		○	米粉チキンカツレツ40		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
	×	豚肉(チルド)	839 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品		○	米粉チキンカツレツ50		
	×	豚肉(バラ凍)	166 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品		○	米粉チキンカツレツ60		
	×	豚肉(細切り)	166 Kg	国産豚もも肉細切りカット(ダンジャオロス用)・バラ凍結納品		○	キャベツミンチカツ50		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
	×	豚ミンチ	320 Kg	豚ももひき肉		○	キャベツミンチカツ60		
	×	鶏肉(5g)	45 Kg	もも肉・皮付き・5gカット		○	ベーコン		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
	×	鶏肉(10g)	252 Kg	もも肉・皮付き・10gカット		○	米粉パン粉		小麦/卵/乳不使用
	×	鶏肉(15g)	150 Kg	もも肉・皮付き・15gカット					
	×	鶏肉(むね5g)	45 Kg	むね肉・皮付き・5gカット					
	×	鶏肉(むね10g)	637 Kg	むね肉・皮付き・10gカット					
	×	鶏肉(むね15g)	150 Kg	むね肉・皮付き・15gカット					
	×	鶏ミンチ	45 Kg	もも肉・ひき肉					
	×	鶏むねミンチ	45 Kg	むね肉・ひき肉					
	×	鶏肉(むね50)	3540 切	皮付むね50g・切り込み入り					
	×	鶏肉(むね60)	1620 切	皮付むね60g・切り込み入り					
	×	鶏肉(もも50)	3540 切	皮付もも50g・切り込み入り					
	×	鶏肉(もも60)	1620 切	皮付もも60g・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。