

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25日（火）に実施を予定している1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1月分(1/9～1/30)＞

日程	令和7年11月25日(火)	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12月19日(金) 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1月7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	558 Kg	男爵・2L等の大玉	魚類	×	さば50	3,565 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	1,625 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	さつまいも	272 Kg	曲がりの少ないもの		×	さわら50	3,565 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	たまねぎ	2455 Kg	2L等の大玉		×	さわら60	1,625 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出
	×	にんじん	596 Kg	2L等の大サイズ		×	赤魚40	3,540 切	40g
	○	金時にんじん	64 Kg	2L等の大サイズ		×	赤魚50	1,620 切	50g
	○	だいこん	431 Kg	2L等の大サイズ	その他				
	×	ごぼう	33 Kg						
	×	はくさい	548 Kg	2L等の大玉					
	×	キャベツ	1169 Kg	2L等の大玉					
	×	きゅうり	424 Kg	曲がりの少ないもの					
	×	ピーマン	74 Kg	個袋不可					
	○	ほうれん草	231 Kg	個袋不可					
	×	にら	49 Kg	個袋不可					
	○	しろな	20 Kg	個袋不可					
	○	大阪しろな	20 kg	個袋不可					
	○	みずな	60 Kg	個袋不可		○	酒粕	17 Kg	ペーストタイプ
	○	大阪産みずな	60 Kg	個袋不可		○	黒豆	23 Kg	乾燥
	×	青ねぎ	20 Kg	結束なし・個装不可		○	皮付きポテト	193 Kg	くし形カット
	×	白ねぎ	50 Kg	葉部分が少なめのもの					
	×	しょうが	11 Kg						
	×	にんにく	16 Kg	国産					
	×	セロリ	13 Kg						
カット野菜	○	ブロッコリー	289 Kg						
	×	しめじ	72 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可					
	×	生しいたけ	33 Kg	個袋不可					
	×	れんこん	107 Kg	曲がりの少ないもの					
肉類	×	もやし	55 Kg	納品日前に大腸菌検査提出					
	×	豆もやし	55 kg	納品日前に大腸菌検査提出					
	○	ゆず	1 Kg	黄色柚子					
	○	ほうれん草(冷凍)	192 Kg						
	○	ブロッコリー(冷凍)	110 Kg						
	×	ごぼう(マッチ棒カット)	222 Kg	洗い・マッチ棒カット					
	×	ごぼう(さががき)	50 Kg	洗い・さががきカット					
	○	牛肉(チルド)	495 Kg	国産もも肉・チルド原料・チルド納品		○	水煮ぜんまい		カット
	○	牛ミンチ	138 Kg			○	フランクフルト50		串なし・36mm未満の太さ 少量の焼き調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること(1サイズのみは不可) 焼き調理用
	×	豚肉(チルド)	495 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品		○	フランクフルト60		
	×	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					
	×	豚肉(細切り)	55 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					
	×	豚ミンチ	348 Kg	豚ももひき肉					
	○	鶏肉(皮なし5g)	83 Kg	もも肉・皮なし・5gカット					
	○	鶏肉(皮なし10g)	190 Kg	もも肉・皮なし・10gカット					
	○	鶏肉(皮なし15g)	251 Kg	もも肉・皮なし・15gカット					
	×	鶏肉(5g)	83 Kg	むね肉・皮付き・5gカット		○	魚の竜田揚げ50		魚種を入札票に記載すること 50g・60gの切り身使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出 卵・乳・いか・えび・かに不使用
	×	鶏肉(10g)	190 Kg	もも肉・皮付き・10gカット		○	魚の竜田揚げ60		
	×	鶏肉(15g)	251 Kg	もも肉・皮付き・15gカット					
	×	鶏肉(むね5g)	83 Kg	むね肉・皮付き・5gカット					
	×	鶏肉(むね10g)	190 Kg	むね肉・皮付き・10gカット					
	×	鶏肉(むね15g)	251 Kg	むね肉・皮付き・15gカット					
	×	鶏ミンチ	166 Kg	もも肉・ひき肉					
	×	鶏むねミンチ	166 Kg	むね肉・ひき肉					
	×	鶏肉50	3470 切	もも肉・皮付き・切り込み入り50gカット					
	×	鶏肉60	1625 切	もも肉・皮付き・切り込み入り60gカット					
	×	鶏肉(むね50)	3470 切	むね肉・皮付き・切り込み入り50gカット					
	×	鶏肉(むね60)	1625 切	むね肉・皮付き・切り込み入り60gカット					

今後使用予定の物資(令和8年1月～3月)

※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。