

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、**6月4日(木)**に実施を予定している7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 **8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7月分(7/1~7/15)〉

日程	令和8年6月4日(木)	参加資格	令和8~9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	AM8:00~AM11:00まで(時間厳守)	次回案内	令和8年7月9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7月23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	67 Kg	男爵・2L等の大玉	魚 類	○	鮭40	3510 切	種別を記載すること (例)秋鮭、銀鮭等	
	○	メークイン	632 Kg	2L等の大玉		○	鮭50	3510 切		
	×	たまねぎ	1468 Kg	2L等の大玉		○	鮭60	1605 切		
	×	にんじん	704 Kg	2L等の大サイズ		×	さば50	3,610 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出	
	×	だいこん	525 Kg	2L等の大サイズ		×	さば60	3,610 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出	
	×	ごぼう	220 Kg	曲がりの少ないもの		×	さば70	1605 切	70gカット・納品日前にヒスタミン検査提出	
	×	はくさい	235 Kg	2L等の大玉		切り身魚の見本は、油・塩使用せずの素焼き調理し、提出すること。 ・素焼き調理は50gのサンプルのみを提出してください。 ・冷凍の見本に関しては、全サイズ5切れ程度提出してください。				
	×	キャベツ	968 Kg	2L等の大玉						
	×	レタス	134 Kg	個袋不可						
	×	きゅうり	245 Kg	曲がりの少ないもの						
	○	ピーマン	73 Kg	個袋不可						
	○	こまつな	133 Kg	個袋不可						
	○	大阪産こまつな	133 Kg	個袋不可						
	○	チンゲンサイ	67 Kg	個袋不可						
	○	にら	25 Kg	個袋不可						
	×	赤ピーマン	67 Kg	国産・個袋不可						
	○	青ねぎ	18 Kg	結束なし	そ の 他	×	たまご	95 Kg		
	○	白ねぎ	15 Kg	葉部分が少なめなもの		○	ビーフン	11 Kg	米の麺・乾燥	
	×	しょうが	7 Kg			○	さやつきえだ豆	145 Kg	さや付き ゆで調理済み見本と冷凍見本を提出	
	×	にんにく	9 Kg	国産		令和8年7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)				
	○	なす	349 Kg	大きめサイズ・個装不可		○	塩鮭40		油を使用せず素焼き調理の見本を提出 給食用の薄塩味推奨 複数サイズあること	
	○	大阪産なす	349 Kg	大きめサイズ・個装不可		○	塩鮭50			
	○	ゴーヤ	22 Kg	曲がりの少ないもの		○	塩鮭60			
	×	生しいたけ	33 Kg	個袋不可		○	カツオフライ40		Fe・Ca強化食品推奨 複数サイズあること 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	
	×	れんこん	168 Kg	曲がりの少ないもの		○	カツオフライ50			
○	とうがん	362 Kg	2L等の大玉	○		カツオフライ60				
○	ズッキーニ	92 Kg	曲がりの少ないもの	○	れんこんのはさみ揚げ40		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			
○	オクラ	14 Kg	個装不可	○	れんこんのはさみ揚げ50					
×	青じそ	0.6 kg	個装不可	○	れんこんのはさみ揚げ60					
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。					揚げ調理済み(味付けなし)と冷凍見本提出 スープや煮物などに使用できるもの					
カ ツ ト 野 菜	×	ほうれん草(冷凍)	55 Kg	国産	○	いか(短冊切り) カット2×4cm程度		ゆで調理済み(味付けなし)と冷凍見本提出 スープや煮物などに使用できるもの		
	×	ごぼう(マッチ棒カット)	164 Kg	洗い・マッチ棒カット	○	いか(リング)				
	×	ごぼう(さががき)	220 Kg	洗い・さががきカット	○	さといも(球形)	チルドまたは冷凍・小さい里芋で丸のまま			
	×	かぼちゃ(1.5cmカット)	167 Kg	チルド・皮付き1.5cmカット	○	さといも(乱切り)	チルドまたは冷凍・乱切りカット			
	○	オクラ(冷凍さざみ)	11 Kg	国内産・太さを入札票に記載すること	○	かに団子	1個5~10g程度のもの スープや炒め物などに使用 ゆで調理済み見本と冷凍見本を提出 卵/乳/いか/えび不使用			
肉 類	○	牛肉(チルド)	164 Kg	国産もも肉・チルド原料・チルド納品	○	かに団子ボール				
	○	牛肉(バラ凍)	56 Kg	国産もも肉・バラ凍結納品	※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。					
	○	牛ミンチ	139 Kg	牛もも肉・ひき肉						
	×	豚肉(チルド)	362 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品						
	×	豚肉(バラ凍)	56 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品						
	×	豚ミンチ	362 Kg	豚ももひき肉						
	×	鶏肉(5g)	84 Kg	もも肉・皮付き・5gカット						
	×	鶏肉(10g)	84 Kg	もも肉・皮付き・10gカット						
	×	鶏肉(皮なし5g)	84 Kg	もも肉・皮なし・5gカット						
	×	鶏肉(皮なし10g)	84 Kg	もも肉・皮なし・10gカット						
	×	鶏肉(むね5g)	84 Kg	むね肉・皮付き・5gカット						
	×	鶏肉(むね10g)	84 Kg	むね肉・皮付き・10gカット						
	×	鶏肉(むね皮なし5g)	84 Kg	むね肉・皮なし・5gカット						
	×	鶏肉(むね皮なし10g)	84 Kg	むね肉・皮なし・10gカット						
	×	鶏ミンチ	139 Kg	もも肉・ひき肉						
×	鶏ミンチ(むね)	139 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。