

## 令和8年度 学校給食物資納入条件

1. 学校給食物資（以下「物資」という）の納入については「学校給食物資納入契約書」に定めるところによるが、特に、物資の納入月日及び納入時間は発注書及びその他関係書類に従い、これを厳守すること。
2. 物資は、その製造、加工、保管、運搬、授受などにおいては清潔で衛生的に行うこと。
3. 物資を運搬授受する際は、衛生的な衣服（白衣等）を着用すること。
4. 物資の取り扱いは衛生的であること。なお、生鮮食品取扱業者においては、食品衛生監視票検査結果（毎年提出）、検便結果（毎学期提出）を提出すること。
5. 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、主に納入する原材料の微生物及び理化学検査の結果を提出すること。
6. 営業上使用する器具、容器及び物資運搬のための配送車は専用のものとし、常に洗浄し、清潔で衛生的であること。
7. 物資納入の温度を下記のとおりとするので、製品保管中はもとより、食品によっては、冷凍車、保冷車などで配送し、納入温度を確認すること。

給食物資名	納入温度	配送車
冷凍食品	−15℃以下	冷凍車または保冷車を原則とする
肉及びその加工品、魚、練り製品、プリン、ヨーグルト類、発酵乳	0℃～5℃	
乳製品、バター、マーガリン	5℃前後	
豆腐、油揚げ類、牛乳、麺類	10℃以下	
こんにゃく	20℃以下	ライトバンまたはパネルバン等
その他の物資	指定しない	

8. 別紙岩沼市学校給食用食材納入規格基準に沿った食材を納入すること。
9. 肉及びその加工品の納入方法はビニール袋入りとし、学校からの指示がない限り1袋3kgまでとすること。
10. 輪ゴム、クリップ等異物混入の原因となるものは使用しないこと。
11. 製造年月日、賞味期限表示のあるものを納入すること。
12. 卵は採取日、採地名を明記し、製造証明書を添付すること。
13. 練り製品、かまぼこ類、豆腐及びその加工品、こんにゃく類は製造証明書を添付すること。
14. 野菜・果物類は物資規格書にあったものを納入すること。（産地名を記入すること。）
15. 卵、肉、魚はアレルギー対応のため、学校が指定した場所に納入すること。
16. 納入に使用したバット等の容器は、原則として納入当日中に回収すること。
17. 学校直送物資の納品及び空容器回収のため、学校内に車両を乗り入れる場合は、校長の指示するところに従い、児童生徒の安全確保に万全を期すこと。