

令和8・9年度 学校給食用物資納入業者登録申請について

筑紫野市学校給食共同調理場では、令和8・9年度の学校給食用物資納入業者の登録申請の受け付けを行います。登録を希望される事業者は申請書を提出してください。

< 1. 書類の申請期間 >

令和8年1月15日（木）から令和8年1月30日（金）まで
(土・日を除く 9時～17時まで)

受付期間内に申請書類の提出ができない場合、申請書類の不足または記載事項の不備があった場合は、書類を受理できませんので、申請書類の提出にあたっては十分注意してください。

< 2. 登録期間 >

- ・2年間
- ・学校給食用物資入札参加期間…令和8年2月～令和10年2月末日
- ・学校給食用物資の納入期間…令和8年4月1日～令和10年3月31日

< 3. 申請資格 >

学校給食用物資納入業者登録の基準

- ・筑紫野市に本社又は事業所を有していること、又は筑紫野市内で確実な取引先があり、堅実な経営が行われていること。
- ・食品製造業、加工業及び販売業を営む法人・個人で営業年数が2年以上経過していること。
- ・食品に関する諸法令を遵守していること。
- ・市税等の滞納がないこと。
- ・製造業においては、食品衛生監視票の採点が85点以上であること。ただし、採点が85点に満たない場合は、減点項目についての改善方策を取りまとめ提出すること。
- ・従業員の健康管理が十分に行われていること。
- ・製造業においては、材料倉庫、製品の置場、冷凍設備その他衛生上必要な設備を備えていること。
- ・学校給食共同調理場の所要量を納品できる能力が十分で、指示された日時に確実に納入できること。
- ・「筑紫野市学校給食用物資納入業者の登録に関する規程」第4条第2項の暴力団又は暴力団員関係者でないこと。

< 4. 提出先 >

筑紫野市学校給食共同調理場へ直接ご提出ください。

筑紫野市大字永岡 722-1

電話 092-923-6466



学校給食用物資納入業者指定登録申請書について

— 目 次 —

○ 学校給食用物資納入業者登録申請書添付書類一覧	2 P
○ 筑紫野市学校給食用物資納入業者登録申請書（様式第1号）	3 P
○ 筑紫野市学校給食用物資納入業者登録変更届（様式第4号）	4 P
○ 納入業者登録申請書の提出方法	6 P～9 P
○ 学校直納物資の納入上の留意点について	10 P
○ 納入業者登録申請書の提出方法	11 P～12 P
○ 取扱物資調査書（別紙1）	13 P
○ 委任状（別紙2）	14 P
○ 使用印鑑届（別紙3）	15 P
○ 銀行預金口座届（別紙4）	16 P
○ 従業者の健康管理状況報告書（別紙5）	17 P
○ 施設等立ち入り調査同意書（食品製造業者）（別紙6）	18 P
○ 学校別配達予定表（別紙7）	19 P
○ 学校給食用物資納入組合届（別紙8）	20 P
○ 検収表（別紙9）	21 P
○ 誓約書（別紙10）	22 P
○ 納入実績報告書（新規事業者用）（別紙11）	23 P
○ 筑紫野市学校給食用物資納入業者担当者連絡先（別紙12）	24 P
○ 学校給食用物資納入業者の登録に関する規程（参考資料）	25 P～26 P
○ 学校給食用物資納品規格書	27 P～40 P

学校給食用物資納入業者登録申請書添付書類一覧

1. 筑紫野市学校給食用物資納入業者登録申請書 (様式第1号)
※申請者欄は、本社（本店）とし、印鑑は実印を押印
2. 取扱物資調書 (別紙1)
3. (法人の場合) 登記事項証明書【全部事項】※写し可3ヶ月以内 (法務局発行)
(個人の場合) 身分証明書 ※写し可3ヶ月以内 (本籍地の市町村発行)
営業届 (保健所提出分写し)
4. 委任状 (別紙2)
※本店・支店の関係で支店として納入する会社のみ
5. 印鑑証明書
※写し可 3ヶ月以内のもの
6. 使用印鑑届 (別紙3)
7. 銀行預金口座届 (別紙4)
※振込先金融機関は振込手数料削減のためできるだけ福岡銀行でお願いします。
8. 市税を滞納していないことの証明書 (市町村発行)
(市内法人の場合) 法人市民税、固定資産税等を申請時点において滞納をしていない証明書
(市外法人の場合) 管轄の市町村で法人市民税、固定資産税等を申請時点において滞納をしていない証明書
(個人の場合) 住民税、軽自動車税、固定資産税、国保税等を申請時点において滞納をしていない証明書
9. 財務状況を明らかにする書類 (直近の決算書類 任意の書式)
(法人の場合) 損益計算書及び貸借対照表
(個人の場合) 確定申告書の写し
10. 食品衛生監視票（写）85点以上 (保健所発行)
※登録前に検査を行い、その結果の証明書 (監視年月日が1年以内のもの)
※採点が85点に満たない場合は、減点項目についての改善報告書(任意の様式)
11. 事業の沿革 (任意の書式)
※事業内容が掲載されているパンフレット可
12. 従業員名簿 (任意の書式)
※納入業務に関わっている従業員
13. 従業者の健康管理状況報告書 (別紙5)
14. 従業者の検便成績表（写）
※赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群を検査した報告書
15. 事業所の位置図 (任意の書式)
16. 施設等立ち入り調査同意書 (別紙6)
17. 誓約書 (別紙10)
18. 納入実績報告書（※新規事業者のみ） (別紙11)
19. 筑紫野市学校給食用物資納入業者担当連絡先 (別紙12)

令和　年　月　日

筑紫野市学校給食用物資納入業者登録申請書

(宛先)

筑紫野市学校給食共同調理場所長

(個人) 住 所 又は所在地

(個人) 氏 名 又は名 称

(法人) ふりがな
代 表 者

印

生年月日

電話番号

学校給食用物資の納入業者として登録を受けたいので、筑紫野市学校給食用物資納入業者の登録に関する規程第2条第1項の規定により関係書類を添えて申請します。

筑紫野市学校給食用物資納入業者登録変更届

令和 年 月 日

(宛先)

筑紫野市学校給食共同調理場所長

(個人) 住 所 又は 所在地 (法人)

(個人) 氏 名 又は 名 称 (法人)

(法人) 代表者

印

生年月日 年 月 日 生

申請内容に変更を生じたので、下記のとおり筑紫野市学校給食用物資納入業者の登録に関する規程第6条の規定により届出ます。

記

変更事項	
変更年月日	令和 年 月 日

【登録変更届出事項】

1. 住所又は所在地
2. 商号又は名称及び電話番号
3. 法人である場合においては代表者の氏名、個人である場合においてはその者の氏名
4. 委任先の名称、所在地、代理人の氏名及び電話番号
5. その他の申請内容の変更

【添付書類】

1. 法人の住所、商号又は名称及び代表者の氏名に係る変更の場合
②商号登記簿の謄本（又は抄本）の写し
2. 個人の住所及び氏名に係る変更の場合
②住所については、住民票の写し、氏名については、戸籍謄本（抄本）の写し
3. 代理人の氏名に係る変更の場合
②委任状

給食物資納入遵守事項

1. 見積期間及び見積時期について

- (1) 通年(年1回)……こんにゃく、乳製品、調味料、豆腐類、練製品、
[見積時期：2月] 乾物、加工食品など調理場が指定したもの。
- (2) 学期間(年2回)……食肉類、食用油、加工食品など調理場が指定したもの。
[見積時期：2月・8月]
- (3) 月間(年11回(8月を除く))……玉ねぎ、じゃがいも、にんじん
[見積時期：前月の10日15時まで(10日が土日、祝日の場合は、直前の営業日)] ※提出期限を厳守のこと。
- (4) 随時(随時)……冷凍二次加工品、デザート、その他
※なお、天候不順並びに為替相場の変動等により、納入価格が著しく変わるものには、事前にお知らせ下さい。

※提出期限までに提出されない場合は、辞退したものとして処理します。

(5) 提出書類等について

- 商品規格書の食物アレルギー表示は、特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ)および特定原材料に準ずるもの20品目(ごま・カシューなッツ含む)について、原材料ごとに記入されたもの。コンタミ表記は、同一ラインであるか、製品製造毎に洗浄をしているかの詳細も含む。
- 見積り区分毎に所定の様式に押印し、締切日までに提出して下さい。加工食品の納入業者は、エクセルファイルに入力したものを併せて提出して下さい。
- 見積提出物資についての関係書類(商品規格書、栄養価・衛生検査表等)を提出して下さい。

2. 納入物資の規格について

- (1) [学校給食用物資納入規格書]に基づき、衛生状態が良好で安全な物資を納入すること。
- (2) 納入物資及びその原材料について著しく健康を害する恐れのあるもの並びに下記に該当するものは避けること。
- ①有害な食品添加物等が使用されている食品
 - ②不必要的食品添加物(着色料、保存料、防腐剤、漂白剤、発色剤)が添加された食品
 - ③内容表示・製造業者・期限表示等が明らかでない食品
 - ④原材料の内容が明らかでない半製品等
 - ⑤賞味期限及び消費期限等まで余裕のない食品
- (3) BSE検査書、遺伝子組み替え食品を使用していない、放射能に汚染されていない

ない旨の証明書等を提出していただくことがあります。

- (4) 牛肉・豚肉・鶏肉について、肥育用飼料証明書等を提出していただくことがあります。

3. 物資の選定について

(1) 見積書の価格を基礎とし、産地、食物アレルギー表示、規格、衛生管理状況、味等を勘案し使用物資を選定します。

(2) 納入期間中においても（1）に掲げた勘案すべき事項に特に問題があると調理場が認めたときは、納入物資の変更を求めることがあります。又、これに対応できないときは、別業者に納入をお願いすることがあります。

4. 納入時間について

(1) 発注書の記載に基づき、指定納入日時を厳守すること。

物資の納入前に事務所で検収確認を受けてから荷下ろしをすること。但し物資の量が多く時間がかかりそうな場合のみ、先に荷下ろしをしてから検収確認を受けてもかまいません。

①「朝」の受付時間 8：15

※納入の量が多く納入に時間がかかりそうな場合は、事前（前日）に連絡をしていただければ時間前（7：30前）に納入できる体制をとります。

物資納入時間		
野菜	当日	8：15まで
果物	当日	8：15まで
こんにゃく	当日	8：15～8：30
練り製品（かまぼこ等）	当日	8：15～8：30
乳製品	当日	8：15～8：30
加工品	当日	8：20まで
みそ	当日	8：15～8：30
食肉	当日	8：30～8：40

②「午後」の受付時間 14：00から15：00

※行事等により、納入時間の変更をお願いすることがあります。

※受け取りの都合で待っていただくことがあります。

③その他、随時納入時間を指定することができます。

(2) 指定納入時間に遅れる場合等は、必ず事前に連絡をすること。

(3) 納入時に一時的にその場を離れるときは、調理場職員にその都度声をかけて行くこと。

(4) 納入の時間を短縮するために、納入品を荷卸し易いように順番に積む等、工夫すること。

5. 納品について

(1) 事務所で納品伝票と検収表（別紙9）を提出し、注文書との確認を受ける。

(2) 納品の際は、調理場職員へ検収表を渡し、必ず立会いのもと検収を受けること。

(3) 指定の検収表の太枠箇所（※箇所）を必ず記載の上、提出すること（別紙9）
※賞味期限・消費期限等について

- ・できるだけ同一期限のものを納入すること。
- ・納入品目が複数の場合は、区分けして台車に荷積みすること。

(4) 規格にそぐわない物資を納入された場合、交換及び返品させていただきます。

(5) 納入品については、納入前に事前に商品の状態や管理について点検を行い、悪いところがあった場合は、責任を持って事前に処理をしておくこと。

6. 容器、包装について

(1) 規格に適合した包装資材を使用すること。

(2) パック詰め、袋詰め流通品（ねぎ・ピーマン・なす・チンゲン菜等）については、できるだけバラ詰めで納入すること。

※ビニールテープやビニールの袋、ホッチキスの針等が混入しないよう注意すること。

(3) 包装容器（外装も含める）を清潔に保つよう努めること。

(4) 専用容器（ヨーグルト等）及び発泡スチロール容器（冷凍食品、ねぎ等）は、納入日の午後または翌日までに回収すること。

(5) 規格にそぐわない容器、包装で物資を納入された場合、交換及び返品させていただきます。

(6) 玉ねぎ、人参、じゃがいもは10kg箱にする。

※野菜は、泥付きのまま収めない。

(7) 果物に貼っているシール類は、確実にはがして納品してください。

(8) 段ボールの使い回しはしないこと。

7. その他

(1) 給食物資の保管、運搬に際して衛生的に取り扱い、適切な温度管理に努めること。

- (2) 要冷蔵食品及び要冷凍食品の納入に際しては、保冷車を使用すること。
- (3) 物資の調達・搬入において、注文内容と違うものやこちらからの指示に従わないような違反行為を行った場合は、注文をしないことや登録取り消しの手立てを取ることがあります。
- (4) 納入物資に異物等混入の可能性を指摘された場合には、原因について調査し、報告書を提出すること。

学校直納物資の納入上の留意点について

当調理場で学校へ直接納品していただく物資を使用する場合、下記の要領で行いますのでよろしくお願ひいたします。

記

1. 「発注」について

学校給食物資発注書により、小学校・中学校別に使用総数を発注いたします。
(使用日の前月 20 日頃)

2. 「変更」について

学校行事等による中止変更に伴い、使用総数に変更が生じた場合、使用日の前週水曜日までに連絡いたします。

(※ただし、自然災害・台風や豪雨、インフルエンザ等による学級閉鎖により、前日にも大幅に使用総数が変わることがありますので御了承下さい。)

3. 学校への直接配達並びにクラス分けについて

(1) 各学校への直接配達並びにクラス分けを依頼する場合、発注時にその旨を明記いたします。

(2) 使用日の 3 日前に、学校別クラス別人数表（クラス表）をお渡しします。

(3) クラス表受け渡し後、転入・転出等によりクラスの人数に変更が生じた場合、
使用日の前日の 14:00 までに連絡します。

(4) 学校別配達予定表（別紙 7）を配達前日 12:00までに提出してください。

(5) 各学校への配達時には、事務室または職員室に連絡の上、給食担当係（用務員等）の立会いのもと、必ず「検収」を受けてください。（置き場、数の確認等）

（校舎改修工事のため配膳室が 2 箇所になる学校があります）

4. デザート等の容器の処理について

デザート等の空容器は、回収及び処分をお願いすることができます。その場合の容器引き取り時間は、使用日の 16:00 ごろ、場所は、洗浄室前（コンテナ車庫前のプラットホーム付近）です。

5. 賞味期限等が複数の場合は、調理場で全て保存しますので（別紙 7）に明記して納品してください。

保存食として賞味期限毎に納品してください。別紙 7 に配達ルート及び賞味期限を明示してください。

給食物資納入に係る衛生管理について

【理由】

文部科学省通達「学校給食衛生管理基準」に定められている「原材料について食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所等に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者等の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。」等により必要があるため求めるもの。

1. 原材料の検査（微生物及び理化学）結果の提出について

- (1) 貴社で、定期的に実施されている微生物及び理化学検査結果の写しを提出してください。
- (2) 微生物の検査項目（当調理場としてお願いするものです。）
 - ①野菜類（調理場が指示したとき）
 - ②果実類（調理場が指示したとき）
 - ③畜肉類（年2回以上畜肉の種類別に実施すること）
 - ④水産練り製品（年2回以上実施すること）

<検査項目>

- ・腸管出血性大腸菌群
- ・カンピロバクター
- ・大腸菌群
- ・一般細菌
- ・サルモネラ
- ・赤痢
- ・残留農薬
- ・有機リン系

※検査項目については、上記の中から必要に応じて指定いたします。

2. 検便検査結果の提出について

給食物資に携わる作業（製造・仕分け・配送等）をされている従業員の方の腸管出血性大腸菌群を含む検便検査を年2回以上行い、検査結果を提出して下さい。

（「写し」可）

野菜納入業者の方は、当番月の前の月中に検便結果を提出すること。

3. 産地調査について

- 納入物資について正確な検収を行うため、物資中の安定同位体比率に基づく産地調査を隨時行います。
- この検査により物資の産地（日本産・外国産、日本国内での生産地）を特定しま

す。

- 検査対象は、農産物、水産物（それぞれ加工品を含む）です。
- この検査は納入物資から抜き取りを行いますので、検査用物資の提出は改めて求めません。

4. 納品時の留意事項

- ①清潔な服装（帽子、マスク着用）や身なりにも心掛けること。
- ②給食物資を取り扱う際は手洗いを行う。手袋を使用する場合は、清潔なものを使うこと。
- ③食材は、地面及びプラットホームに直接置かないで、調理場職員が用意する台車に乗せること。
- ④プラットホームに上がる場合は、手洗いを行い、設置しているスリッパに履きかえ、帽子、マスクを着用すること。

5. 施設等立ち入り調査同意書について

学校給食衛生管理の基準に基づき、食品製造・加工施設の衛生管理状況に関する立ち入り調査を年1回程度実施します。

衛生管理状況調査の結果について通知しますので対応改善等の実施状況を報告して下さい。

6. 製造加工業者の衛生管理の体制について

厚生労働省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正において、「加熱せずに喫食する食品（牛乳・発酵乳・プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従業者の健康状態の確認等ノロウィルス対策を適切に行っているかを確認すること。」とされていることから、指示があった場合は、速やかに関係書類が提出できるようにしておいて下さい。

取扱物資調書

番号	取扱物資	物資区分
1		穀・澱粉類
2		豆・種実類
3		食肉類
4		畜肉加工品
5		野菜類
6		果実類
7		水産ねり製品
8		豆腐類
9		こんにゃく類
10		油脂類
11		冷凍食品・冷凍調理食品
12		缶詰・漬物・一食そえもの類
13		乳類
14		デザート・菓子類
15		乾物・海草類
16		調味・香辛料
17		醤油・味噌類

※該当する項目に○印（取扱物資の欄）を記入すること。

委任状

私は、次の者を代理人と定め下記の権限を委任致します。

受任者

(使用印鑑届印)

受任者印

所在地

商号又は名称

代表者

記

1. 給食物資の供給の見積り並びに入札に関する一切の件
2. 給食物資の供給契約の締結並びに納入に関する一切の件
3. 給食物資の供給代金の請求並びに受領に関する一切の件
4. その他これに附隨する一切の件

5. 委任期間 令和 年 月 日から

令和 年 月 日まで

令和 年 月 日

(宛先)

筑紫野市学校給食共同調理場所長

委任者

所在

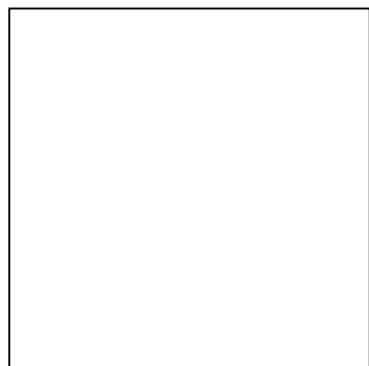
商号又は名称

代表者 氏名

(実印)

使 用 印 鑑 届

見積、入札及び代金の請求等に使用するため、下記のとおり届けます。



銀 行 預 金 口 座 届

給食物資納入代金、その他の支払いは、下記銀行預金口座に振り込まれるよう届けます。

記

振込先 金融機関名	銀行		支店
口座の種類・番号	1. 普通	2. 当座	番号
口座名義	(カタカナ)		

従業者の健康管理状況報告書

※ この報告書は、今現在の状況について報告してください。

該当するものに○を付けてください。

1 検 便	(1) 実施していない 理由 () (2) 月毎に定期的に実施している (月 回) (3) 年毎に定期的に実施している (年 回) (4) その他 (今後の予定についてもご記入ください)
2 健康診断	(1) 実施していない (2) 実施している (3) その他 (今後の予定についてもご記入ください)
3 その他	

令和 年 月 日

印

(宛先)

筑紫野市学校給食共同調理場所長

(宛先)

筑紫野市学校給食共同調理場所長

施設等立ち入り調査同意書

貴職の求めに応じて、立ち入り調査をすることに同意いたします。

令和 年 月 日

所在地

代表者名

印

【別紙 7】

学 校 別 配 送 予 定 表

納品日：令和 年 月 日

品 名会社名

学 校 名	納 品 予 定 時 刻		
	配 送 ルート 1	配 送 ルート 2	賞 味 期 限
二日市小			
二日市東小			
吉木小			
阿志岐小			
山家小			
筑紫小			
山口小			
二日市北小			
原田小			
筑紫東小			
天拝小			
調理場			
二日市中			
筑山中			
筑紫野中			
天拝中			
筑紫野南中			
配 送 者 名			

学校給食物資納入組合届

令和 年 月 日

(宛先) 筑紫野市学校給食共同調理場所長

(法人)
所在地(法人)
名 称(法人)
代表者

印

生年月日

上記学校給食納入組合を、下記指定業者で組織したのでお届けします。

記

1	所在地 名 称 代表者 生年月日	印
2	所在地 名 称 代表者 生年月日	印
3	所在地 名 称 代表者 生年月日	印
4	所在地 名 称 代表者 生年月日	印

【別紙 9】

検 収 表

※令和 年 月 日 ()

所長	担当者

※納入業者名

※納入者名

納入業者	衛生状況	良 不良
	服装	良 不良
	取り扱い	適 不適
	立ち入り	無し 有り

※納品時刻 時 分

※品名					
※数量					
※荷姿・規格					
※期限表示					
※製造年月日等					
※ロット番号					
※表示					
※製造業者名					
※製造業者所在地					
※原料产地					
※保存方法	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍
品温	℃	℃	℃	℃	℃
品質	良 不良				
鮮度	良 不良				
包装容器等の状況	良 不良				
異物混入	なし あり				
異臭	なし あり				
不良時の措置					
保管方法	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍	常温・冷蔵・冷凍

筑紫野市学校給食共同調理場

誓 約 書

学校給食用物資登録を申請するに当たり、学校給食用物資の納入に際して、下記の事項について厳守することを誓います。

記

1. 筑紫野市学校給食用物資納入業者の登録に関する規程、給食物資納入遵守事項、及び給食物資納入に係る衛生管理についての記載内容を守り、これに反した場合は以降の発注の停止又は登録の取り消しを受けても一切異議を申し立てないこと。
2. 納入物資は学校給食納入物資納品規格書に基づき、より良質でより安全であるとともに、量目及び規格が正確かつ適格であること。
3. 指定した日時、場所等に厳正に納入すること。
4. 万一注文に違背した物資を納入したときは、直ちに責任をもって処置にあたること。
5. 物資配送に際しては、学校内外での児童・生徒の危険防止は勿論のこと、車輌の安全運転に留意するとともに万一、事故発生のときは、責任を持って円満に処置すること。
6. 社会的信用を失墜しないこと。

令和 年(年)月 日

筑紫野市学校給食共同調理場所長 あて

物資登録業者

所在地

〒 —

TEL () FAX ()

フリガナ
商号

フリガナ
代表者氏名

印

登録する支店・営業所
(登録業者と違う場合)

所在地

〒 —

TEL () FAX ()

フリガナ
名称

フリガナ
代表者氏名

印

納 入 実 績 報 告 書 (新規事業者用)

この報告書は、学校給食用物資納入事業者登録の審査に当たり、学校給食共同調理場の所要量を確実に納品できる能力が十分にあるかを確認するものです。

※令和 7 年 12 月を含み、かつ、1 年以上継続して納入している納入先を記入してください。

※納入数量が多い順に記入してください。

納入開始日 (H・R 年 月)	納入数量(kg)		納入先名称	納入先住所	主な納入品目
	年間	月当			
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					
年　　日					

この報告書に記載した内容について、学校給食共同調理場が上記納入先に納入状況を確認する場合があることに同意します。

令和　　年　　月　　日

事業所名

代表者名

印

筑紫野市学校給食用物資納入業者担当連絡先

令和 年 月 日

給食物資納入の際の担当者名をご記入下さい。

(宛先)

筑紫野市学校給食共同調理場所長

登録業者名	
住所又は所在地	
電話連絡先	
E-mail (ない場合は記入不要)	
FAX番号	
ふりがな 担当者名	
緊急連絡先 (連絡が取れる携帯番号等)	

※ なお、担当者が変わられた場合は、連絡をして下さい。

筑紫野市学校給食用物資納入業者の登録に関する規程（参考資料）

○筑紫野市学校給食用物資納入業者の登録に関する規程

平成23年11月8日
教育委員会規程第5号

筑紫野市学校給食共同調理場学校給食用物資納入指定業者に関する規程（昭和62年筑紫野市教育委員会規程第1号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 この規程は、学校給食用物資納入業者（以下「納入業者」という。）の登録に關して必要な事項を定めるものとする。

（登録の申請等）

第2条 納入業者の登録を受けようとするものは、筑紫野市学校給食用物資納入業者登録申請書（様式第1号）に關係書類を添えて学校給食共同調理場所長（以下「所長」という。）に申請するものとする。

2 申請期間は、隔年ごとに1月15日から1月末日までとする。ただし、当該期間に申請できなかつたものは、当該期間の属する年の翌年の1月15日から1月末日までとする。

（登録の期間）

第3条 納入業者の登録期間は、4月1日から2年間とする。ただし、前条第2項ただし書に規定する場合の登録期間は、4月1日から1年間とする。

（登録の基準）

第4条 納入業者の登録は、次に掲げる基準を全て満たすものとする。

- (1) 筑紫野市に本社又は事業所を有していること、又は筑紫野市内で確実な取引先があり、堅実な経営が行われていること。
- (2) 営業年数が2年以上経過していること。
- (3) 食品に関する法律及び諸規定が遵守されていること。
- (4) 市税を滞納していないこと。
- (5) 製造業においては、食品衛生監視票の採点が85点以上であること。
- (6) 従業員の健康管理が十分に行われていること。
- (7) 製造業においては、材料倉庫、製品の置場、冷凍設備その他衛生上必要な設備を備えていること。
- (8) 学校給食共同調理場の所要量を納品できる能力が十分で、指示する日時に確実に納入できること。

2 次の各号のいずれかに該当するものは、納入業者の登録をすることができない。

- (1) 暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）又は暴力団員（暴力団員によ

る不当な行為の防止等に関する法律第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。)

- (2) 暴力団員が役員となっているもの
- (3) 暴力団又は暴力団員と密接な関係を有するもの
 - ア 暴力団員が事業主又は役員となっている事業者
 - イ 暴力団員の内妻等が代表取締役を務めているが、実質的には当該暴力団がその運営を支配している事業者
 - ウ 暴力団員であることを知りながら、その者を雇用・使用しているもの
 - エ 暴力団員であることを知りながら、その者と下請契約又は資材、原材料の購入契約等を締結しているもの
 - オ 暴力団又は暴力団員に経済上の利益や便宜を供与しているもの
 - カ 役員等が暴力団又は暴力団員と社会通念上ふさわしくない交際を有するなど社会的に非難される関係を有しているもの

(登録通知)

第5条 所長は、第2条第1項の規定による申請があったときは、その内容を審査の上、前条の基準に適合していると認めるときは筑紫野市学校給食用物資納入業者登録通知書（様式第2号）により、同条の基準に適合していないと認めるときは筑紫野市学校給食用物資納入業者登録不決定通知書（様式第3号）により通知するものとする。

(変更の届出)

第6条 納入業者は、申請内容に変更が生じたときは、原則として2週間以内に筑紫野市学校給食用物資納入業者登録変更届（様式第4号）に関係書類を添えて所長に届け出るものとする。

(登録の取消し)

第7条 所長は、次の各号のいずれかに該当するときは、納入業者の登録を取り消さなければならない。

- (1) 第4条第2項のいずれかに該当することが判明したとき。
- (2) 監視庁の命令により業務の執行を停止させられたとき。
- (3) 故意又は重大な過失により規格以外の物資、数量の不足その他不適格品の納入があったとき。
- (4) 不正又は重大な過失があったとき。
- (5) その他所長が必要と認めるとき。

2 所長は、前項の規定による登録の取消しをしたときは、筑紫野市学校給食用物資納入業者登録取消通知書（様式第5号）により納入業者に通知するものとする。

(補則)

第8条 この規程に定めるもののほか必要な事項は、所長が定める。

附 則

(施行期日)

1 この規程は、公布の日から施行する。

学校給食物資納品規格書

筑紫野市学校給食共同調理場

食肉類 食品規格

○食肉類は、釜ごとに分け、8キログラムの袋詰を基本として納入する。

品名	規格
牛肉	<ol style="list-style-type: none">国産牛肉の断面が鮮紅色で濃淡がかたよらず、肉のきめが細かく肉質の軟らかいもの異味、異臭及び、異種肉の混入のないもの部位、割合、形態は別途指示納入時品温、0～5℃納入指定日の前日に処理（加工）したもの
豚肉	<ol style="list-style-type: none">国産のもの肉の断面が淡紅色でつやがあり、よくひきしまって適度の弾力があるもの異味、異臭及び、異種肉の混入のないもの部位、割合、形態は別途指示納入時品温、0～5℃納入指定日の前日に処理（加工）したもの
鶏肉	<ol style="list-style-type: none">国産のもの肉の色が淡く、つやがあるもの肉のきめが細かく、締りがあり、肉質が軟らかいもの異味、異臭及び、異種肉の混入のないもの納入時品温、0～5℃納入指定日の前日に処理（加工）したもの
ベーコン	<ol style="list-style-type: none">日本農林規格に格付されたもの使用しない食品添加物 ●合成着色料、発色剤、酸化防止剤納入時品温、5℃以下納入指定日の前日に製造したもの
ロースハム	<ol style="list-style-type: none">日本農林規格に格付されたもの使用しない食品添加物 ●合成保存料、発色剤、酸化防止剤納入時品温、5℃以下納入指定日の前日に製造したもの

青果物食品規格

- 規格については、秀及び優に相当するもの。
- サイズについては、Lサイズ以上。
- 納品指定日当日に競り落としたものを納入すること。
- パック詰め、袋詰流通品(ピーマン・ナス・チンゲン菜等)もできるだけ、バラ詰で納入。
- 原則として国内産とする。

品 名	規 格
じゃがいも ※品種はメークイーンを基本とし、男爵は調理場が指定したときのみ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 成熟し、粒揃いで形の良好なもの 2. 色沢よく、発芽のないもの 3. 表皮にしわやキズ、陽焼けのないもの 4. 病虫害（中心の腐れ）、腐敗のないもの 5. サイズL以上かつ 10cm以上
人参	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色沢良好で形が整い、大小の差が少ないもの 2. 葉のつけ根が緑化していないもの 3. 腐敗、枝割れ、ひび割れ、傷、折れのないもの 4. とう立ち、霜焼け、空洞のないもの 5. サイズL以上
たまねぎ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 形状、色沢が良好で、結球が充実し、重量感のあるもの 2. 損傷、腐敗、病害虫、発芽のないもの 3. サイズL以上
キャベツ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、結球のかたいもの (外葉損傷葉を除いたもの) 2. 病虫害品、芯が腐敗したもの、及び春先により花たちしたもの は除く
レタス	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で淡緑色、適度に結球しているもの 2. 葉は軟らかく、香りの失われていないもの 3. とう立ち、枯葉、病虫害のないもの
きゅうり	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、形状良好な肉質のしっかりしたもの 2. 未熟・過熟ではなく、苦味のないもの
葉葱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮であり、損傷葉、不良葉、病虫害、枯葉等を除いたもの 2. 緑色部が多く、白色部の少ないもの 3. 握って軟らかく感じ、外側の繊維質が細かいもの
根深葱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮であり、損傷葉、不良葉、病虫害、枯葉等を除いたもの 2. 白色部が多く、緑色部の少ないもの

品 名	規 格
パセリ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鮮やかな緑色で、葉先がよくちぢれたもの 2. 特有の香りがあるもの 3. 枯葉がなく、のびすぎていないもの 4. 葉が変色してなく、病虫害のないもの
ピーマン	<ol style="list-style-type: none"> 1. 濃緑色で粒揃いのもの 2. 果肉が厚く、軟らかいもの 3. 特有の香りがあるもの 4. 過熱（表皮が老化、赤茶色）していないもの 5. 損傷、病虫害のないもの
ほうれん草	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢良好なもの 2. 葉は濃緑色で、大きさが揃ったもの 3. よく成熟し、葉肉が軟らかいもの 4. とう立ち、枯葉、病虫害のないもの
白菜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢良好なもの 2. 外葉の除去が適切で色が白いもの 3. とう立ち、枯葉、病害虫（黒斑点）、霜害、損傷のないもの
チンゲン菜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢良好なもの 2. よく成熟し、葉肉が軟らかいもの 3. 枯葉、病害虫のないもの
ブロッコリー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で濃緑色、花締りが良好なものの 2. 黒斑点、病害虫、損傷のないもの
カリフラワー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、乳白色を呈し、花締りが良好なものの 2. 黒斑点、病害虫、損傷のないもの
トマト	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢・形状良好なもの 2. 適度に熟し、果肉がしまり厚みのあるもの 3. 変形、キズ、空洞、病虫害のないもの
なす	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢・形状良好なもの 2. 傷、変色、へた割れ、夏ぼけ（つやがなく、色がボケている） 病害虫のないもの 3. 極端に変形していないもの 4. 着色していないもの
ごぼう	<ol style="list-style-type: none"> 1. 形のよいもの 2. 割れ、折れ、股のないもの 3. 肉質が軟らかく、香味良好なもの 4. とう立ち、す（空洞）のないもの

品 名	規 格
れんこん	1. 鮮度よく、形状良好なもの 2. 歯切れが良く、肉質がしまり、軟らかいもの 3. 切口が白く、孔がなるべく小さいもの 4. サイズL以上
かぶ	1. 新鮮で、色沢・形状良好なもの 2. とう立ち、す、病虫害、冷害のないもの 3. 葉おとし
大根	1. 新鮮で色沢・形状が良く、表皮に傷のないもの 2. 肉質が軟らかく、香味良好なもの 3. 緑化、とう立ち、す、岐根、病害虫、冷害のないもの 4. サイズL以上 5. 葉おとし
しょうが	1. 香味良好で、水洗いしたもの 2. 肉質柔軟で纖維少なく香辛味の強いもの 3. 凍傷、腐敗、病虫害のないもの
さつまいも	1. 形が整い、大小の差が少ないもの 2. 色沢が良く、発芽のないもの 3. 奇形、キズ、病虫害、陽やけ、冠水、腐敗のないもの
里芋	1. 土砂、細根を除去したもの 2. 傷、病害、水やけ、陽やけ、腐敗のないもの 3. 肉質に斑点、赤筋のないもの 4. 成熟し、粒揃いのもの
かぼちゃ	1. 鮮度良く、色沢・形状・熟度良好なもの 2. 果肉は硬くて厚く、黄色の強いもの
グリーン アスパラガス	1. 新鮮で、色沢・形状良好なもの 2. 繊維質が固くないもの 3. 損傷、折れ、病虫害のないもの
ゆで筍	1. 鮮度良く風味良好なもの 2. 品種は、孟宗竹 3. 漂白剤は使用しない 4. 全形または、2つ割り
もやし	1. 新鮮で、色沢良好なもの 2. 根が短く、茎部は太くみずみずしく艶のあるもの 3. 褐変、折れのないもの 4. 異物混入のないもの 5. 使用しない食品添加物：漂白剤 6. 容器包装：清潔なポリ袋を使用 7. 10℃以下で納品できるよう発砲スチロール等の箱に入れる

果物類の食品規格

○規格については、秀及び優に相当するもの。

品 名	規 格
温州みかん	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で光沢があり、皮が薄く、形状良好なもの 2. よく成熟して甘味のあるもの 3. 損傷、未熟、われ、病虫害のないもの 4. 腐敗、変質していないもの 5. ノーワックスが望ましい
はっさく・甘夏柑	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で皮につやがあり、しなびてないもの 2. 玉揃いで形状よく、重量感のあるもの 3. 独特の香りと甘味のあるもの 4. 変形、損傷、未熟、病虫害のないもの 5. ノーワックスが望ましい
オレンジ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で色沢、形状良好なもの 2. 特有の甘味、香りがあり、水気の多いもの 3. 変形、損傷、病虫害のないもの
メロン	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢、形状、香味良好なもの 2. 果肉が厚く、熟度良好で甘味が強いもの
バナナ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 適度に熟し、甘味があり、大きさが揃ったもの 2. 果皮に黒斑点、傷及び変色のないもの 3. 腐れ、つぶれ等のないもの
りんご	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で色沢、形状、香味良好なもの 2. 果肉がしまり、熟度良好で甘味のあるもの 3. 腐敗、変質していないもの 4. 芯の周囲に黒点のないもの 5. 過熱、未熟、変形、病虫害のないもの 6. ノーワックスのもの
なし	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢、形状良好なもの 2. 果肉は適度にやわらかく、特有の甘味があり、水気の多いもの 3. 外皮に傷、及び病虫害のないもの 4. 腐敗、変質していないもの
すいか	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢、形状良好なもの 2. 果肉は、適度にしまり、多汁質で熟度良好なもの 3. 繊維質がなく、空洞化、裂果していないもの 4. 変形、損傷、病虫害のないもの

品 名	規 格
いちご	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢、形状良好なもの 2. 果肉がしまり、適度に熟し甘味があるもの 3. 腐れ、つぶれ等のないもの
巨峰	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢、形状、熟度良好なもの 2. 粒揃いで、粒落ちのないもの 3. われ、つぶれ等のないもの
柿	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、色沢、形状良好なもの 2. 果肉がしまり、熟度良好で、甘味のあるもの 3. 腐敗、変質していないもの 4. 過熱、変形、病虫害のないもの
さくらんぼ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮で、光沢があり、形状良好なもの 2. 甘味があり、粒の大きさが揃ったもの 3. 外皮に傷、及び病虫害のないもの

練り製品の規格

○製造日：納入指定日の前日または当日

○納入時品温：5℃以下

○容器：清潔で衛生的なもの

品 名	規 格
かまぼこ (蒸しかまぼこ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原材料と配合 新鮮な白身魚のすり身（卵白抜きが望ましい） 澱粉質の混入 10%以下 2. 品質 肉質は弾力性に富み、風味良好なもの ネト、気孔がなく、異味、異臭、異物の混入のないもの 3. 使用しない添加物 漂白剤、合成保存料、合成甘味料、合成着色料、品質改良剤 4. 形態 板なし
ちくわ	<ol style="list-style-type: none"> 1～3. かまぼこに同じ 4. 重量 1本（40・50・65g）その他別途指示
てんぷら	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原材料と配合 新鮮な白身魚のすり身（卵白抜きが望ましい） 澱粉質の混入 10%以下 2. 品質 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用 中心まで十分に加熱したもの 均一に特有な色を呈しているもの 油切れが良く、ネトのないもの 異味、異臭、異物の混入のないもの 肉質は弾力性に富み、歯切れ良く風味良好なもの 3. 使用しない添加物 漂白剤、合成保存料、合成甘味料、合成着色料、品質改良剤 4. 形態 角天・・・60～80g 丸天・・・30～40g

こ ん に や く 製 品 規 格

品 名	規 格
こんにゃく	<p>1. 原材料と配合</p> <p>こんにゃく製粉 : 2.9%以上 海草 : 0.1%以上 水 : 97.0%以下</p> <p>2. 品質</p> <ul style="list-style-type: none"> ○外観のキメが細かくなめらかなもの ○弾力性にとみ、こしがあるもの ○異物混入のないもの <p>3. 使用しない添加物</p> <ul style="list-style-type: none"> ●漂白剤、合成着色料 <p>4. 製造日</p> <p>納入指定日の5日前以内</p>
糸こんにゃく	<p>1. 原材料と配合</p> <p>こんにゃく製粉 : 3.5%以上 水 : 96.5%以下</p> <p>2~4. こんにゃくに同じ</p>

みそ・しょうゆ等の規格

○原材料は、遺伝子組み換えをしてないものとする。

品 名	規 格
米味噌	1. 原材料：大豆（遺伝子組み換えでないもの）、米こうじ、食塩 2. 品質：カビの発生のないもの 3. 使用しない食品添加物 ●合成保存料、合成甘味料、漂白剤
麦味噌	1. 原材料：大豆（遺伝子組み換えでないもの）、麦こうじ、食塩 2. 品質：カビの発生のないもの 3. 使用しない食品添加物 ●合成保存料、合成甘味料、漂白剤
赤だし味噌	1. 原材料：大豆（遺伝子組み換えでないもの）、米こうじ、食塩 2. 品質：カビの発生のないもの 3. 使用しない食品添加物 ●合成保存料、合成甘味料、漂白剤
しょうゆ (薄口・濃口)	1. 原材料：小麦、大豆（遺伝子組み換えでないもの）、アルコール 2. 品質：本醸造 100% 3. 使用しない食品添加物 ●合成保存料、合成甘味料 4. J A S 特級
食酢	1. 品質：本醸造 100% 2. 使用しない食品添加物 ●合成保存料、合成甘味料 3. 米酢
ソース	1. 品質：日本農林規格の基準に格付けされたもの 2. 使用しない食品添加物 ●合成着色料、合成糊料、合成甘味料 3. J A S 特級

乾物類及び海藻類の規格

○国内産が望ましい

品名	規格
スパゲティー	○日本農林規格の基準に格付されたもの ○デュラム小麦 100%
マカロニ	○日本農林規格の基準に格付されたもの
ウェーブワンタン	○原材料名：無漂白小麦粉、塩、かん水 ○使用しない食品添加物：●漂白剤、合成糊料
春雨（ハーフ）	○使用しない食品添加物：●漂白剤、合成着色料
ビーフン	○うるち米 90%以上、でん粉 10%以下
でんぶん	○農産物規格検査に合格したもの ○馬鈴薯精製でん粉 1 等品
ごま	○合成着色料を使用していないもの
小豆	○農産物検査 1 等標準品 ○国産品
うずら豆	同上
大正金時	同上
大豆	○農産物検査 1 等標準品（遺伝子組み替えでないもの）
カットきくらげ	○選別良好なもの
いりこ あじこ	○日本農林規格の 2 等以上 ○油やけしていないもの ○使用しない食品添加物：酸化防止剤
出し昆布	○ 国産品 ○1枚ものもしくは、のし付き
鰹節	○日本農林規格に格付けされたもの、または同等品と認められるもの
しらす干し	○使用しない食品添加物：●漂白剤、合成着色料

缶詰・パック詰類の規格

○国内産が望ましい。

品 名	規 格
みかん	1. 日本農林規格の基準に格付けされたもの 2. 顆粒の大きさ：Mサイズ
もも	1. 日本農林規格の基準に格付けされたもの。または、同等品と認められるもの 2. 使用しない食品添加物：合成保存料、酸化防止剤
パイン	1. 日本農林規格の基準に格付けされたもの。または、同等品と認められるもの
スイートコーン	1. 日本農林規格の基準に格付けされたもの。輸入品にあっては、同等品と認められるもの 2. 非遺伝子組換えのもの
たけのこ	1. 日本農林規格の基準に格付けされたもの 2. 使用しない食品添加物：漂白剤
マッシュルーム	1. 日本農林規格の基準に格付けされたもの。輸入品にあっては、同等品と認められるもの 2. 使用しない食品添加物：漂白剤
トマトケチャップ	1. 日本農林規格の特級の基準に格付けされたもの
トマトピューレ	1. 日本農林規格に格付けされたもの
その他	1. 日本農林規格が定められているものについては、その規格に適合したもの 2. J A S 規格のないものは、それに相当するもの

冷凍食品規格

- 日本農林規格に定められている食品については、その規格に適合したもの
 - 食品衛生法で定める冷凍食品の成分規格及び日本冷凍食品協会の規格に適合するもの
 - 容器包装は、規格に適合した包装資材を使用したもの。包装のまま加熱するものについては、耐熱性のもの
 - 合成殺菌剤、合成着色料、合成甘味料、酸化防止剤、合成糊料を使用していないもの
 - 納入時の品温：−15°C以下
- (冷凍水産物共通基準)
- 日本冷凍食品検査協会の定める水産冷凍食品の衛生についての指導基準に適合するもの
- (冷凍農産物共通基準)
- 日本冷凍食品検査協会の定める農産冷凍食品の衛生についての指導基準に適合するもの
 - 漂白剤・着色料を使用していないもの

品名	規格
切身魚	1. 魚種：別途指示 2. 形態：別途指示
いか	1. 形態：別途指示 2. 鮮度の良好なもので、軟骨及び表皮等の混入がないもの
えび	1. 形態：別途指示 2. バラ凍結、無着色、無漂白であるもの
あさり	1. 形態：別途指示 2. 鮮度良好で砂、殻、その他の異物混入がないもの
人参	1. 形態：1 cm角程度
ほうれん草	1. 形態：長さ 20~25 cmで根揃いのもの
いんげん	1. 形態：すじがなく軟らかいもの Mサイズ
きぬさや	1. 形態：すじがなく軟らかいもの 豆が大きくなっていないもの
大豆	1. 形態：薄皮のはずれがなく、粒揃いのもの（遺伝子組み替えでないもの）
枝豆	1. 形態：虫くい、すじ割、未熟粒等の混入がなく、粒揃いのもの（遺伝子組み替えでないもの）
ごぼう	1. ひげ根のないもの

油 脂 類 の 規 格

品 名	規 格
菜種白絞油	<ol style="list-style-type: none">品質：日本農林規格の基準に格付けされたもの使用しない食品添加物：酸化防止剤容器：規格に適合した新缶を使用し、製造元で密封したもの
菜種サラダ油	<ol style="list-style-type: none">品質：日本農林規格の基準に格付けされたもの使用しない食品添加物：酸化防止剤容器：規格に適合し、製造元で密封したもの
純正ごま油	<ol style="list-style-type: none">品質：日本農林規格の基準に格付けされたもの使用しない食品添加物：酸化防止剤容器：規格に適合し、製造元で密封したもの



〒818-0066
筑紫野市大字永岡 722 番地 1
TEL (092) 923-6466
FAX (092) 923-5333
筑紫野市教育部 学校給食課
筑紫野市学校給食共同調理場