

## 利府町立菅谷台保育所給食用食材納入条件

(趣旨)

第1条 利府町立菅谷台保育所給食用食材の納入条件に関し、必要な事項を定めるものである。

(物資の発注)

第2条 菅谷台保育所は、1か月分の発注内容を記載した注文書をもって食材の発注を行うものとする。

(既発注物資の取消し又は変更)

第3条 菅谷台保育所は、既に発注済みの物資の取消し又は数量及び品目等を変更しようとするときは、納入予定日の3平日前までに納入予定者へ電話及び文書（ファクシミリ可）で通知するものとする。

2 急な給食停止が発生したときは、既に発注済みの物資の取消し又は数量及び品目の変更を速やかに納入予定者へ電話及び文書（ファクシミリ可）で通知するものとする。

3 前2項の規定にもかかわらず、発注食材の取消し及び変更が不可能である場合は、菅谷台保育所及び当該納入予定者との間で善意をもって協議するものとする。

4 既発注物資の取消し又は変更によって生じた費用は、原則的として、第1項に係る事案は納入予定者が、第2項に係る事案は菅谷台保育所が負担するものとする。

(物資納入)

第8条 納入予定者は、本規格書及び発注書に従って納入しなければならない。

2 納入手続等は、次のとおりとする。

(1) 納入された食材は、規格書に基づき検収する。

検収は、品目、数量、規格、鮮度、製造日又は賞味期限、納入温度、包装状態、異物等の混入について行うものとする。

(2) 数量の不足又は不適品があった場合は、菅谷台保育所が指定する時刻までに適正品と交換しなければならない。なお、不適品は、全て納入予定者の責任において撤去及び搬出しなければならない。

(3) 食材納入時間については、一部食材（調味料、缶詰、牛乳・乳製品、冷凍食品、お菓子類、パン）を除いて使用日当日の午前8時30分から午前9時までと

する。ただし、食材納入時間に納入することが不可能であるときは、あらかじめ菅谷台保育所へ電話にてその旨を連絡しなければならない。

(4) 納入予定者は、豆腐、油揚げ、こんにゃく、精肉、加工肉、卵、生鮮魚介類を納入しようとするときは、製造証明書を菅谷台保育所に提出に努めることとする。なお製造証明書記載事項は次のとおりとする。

(ア) 原料産地

(イ) 使用原材料品種

(ウ) 製造年月日及び時間

(エ) 加工サイズ

(オ) 加工責任者

(カ) 製造者

(キ) その他菅谷台保育所が指示する事項

(加工用肉、ハムやベーコンなどの包材の一部及び食品表示を添付すること)

(5) 納入予定業者は納入予定物資の製造、保管、運搬、受渡し等において、次の事項を遵守しなければならない。

(ア) 衣服、靴、身だしなみ等を清潔で衛生的に保つこと。

(イ) 食材運搬車両を清潔に保つこと。

(ウ) 営業上使用する器具及び機械を清潔に保つこと。

(エ) 食材搬入用容器については、汚れがなく、過剰な湿気を含まず、壊れにくいもので清潔なものを使用すること。

(オ) 納入の際は、衛生面を配慮した上で敏速に行動すること。

(カ) 納入食材は、異物混入、汚染が無いようにすること。

(キ) 野菜及び果物は、次の各事項を満たすこと。

①品種特性を具備するもの

②病虫害の無いもの

③枯葉、病葉、ス入り、腐蝕損傷、変色、異臭及び凍みが無いもの

④同一品種及び同一産地のもの

⑤大きさが揃っているもの

大きさは必ず揃えてください。

⑥未過熟品ではなく、食べごろのもの

⑦一部果物を除き国産のもの

(ク) 豆腐、油揚げ及びこんにゃくは、次の各事項を満たすこと。

①製造年月日は、納品前日以降であること。

②物資が入っている容器は、直接配送車の床面に置かないこと。

③豆腐及びこんにゃくの納入温度は、摂氏5度以下とすること。

④搬送車は、保冷車とすること。

(ケ) 魚介類、精肉、加工肉及び卵は、次の各事項を満たすこと。

①魚介類の納入温度は、摂氏5度以下とすること。（ただし、魚肉加工製品は、摂氏10度以下とすること。）

②精肉及び加工肉の納入温度は、摂氏10度以下とすること。

③鶏卵の納入温度は、摂氏10度以下とすること。

④魚介類、魚肉加工製品、精肉、加工肉及び鶏卵の搬送車は、保冷車とすること。

⑤鶏卵搬入箱は、卵専用とし、汚れの無いもので湿気を過度に帯びず壊れやすい状態になっていないものとする。

⑥国産のものとする。（一部魚介類を除く。）

(コ) 冷凍食品は、冷凍保冷車にて摂氏0度以下で納品すること。

(その他)

第9条 この要領に定めのない疑義が生じた場合は、双方ともに善意をもって協議しなければならない。

## 精肉類規格書

### 共通規格

- ① 掃除整理を完全にすること。血痕、リンパ腺、すじは除く。
- ② 鮮度良好で、肉質に弾力があり、やわらかいもの
- ③ 肉色は淡紅色、脂肪は白色で光沢のあるもの  
(暗赤褐色のものは不可)
- ④ 異物混入、異臭がないもの
- ⑤ 蒸れ又はドリップがないもの  
(ドリップがひどいものは、返品対象とする。)
- ⑥ 裁断は、生肉の状態で行う。(冷凍状態で裁断しない。)
- ⑦ 納入時に冷凍していないもの
- ⑧ 裁断は、納入日の前日午後又は当日行う。(納品規格以外に切り方の指示を出す場合がある。)
- ⑨ 国産のもの

### (豚肉)

| 品 名              |                  | 単位  | 納 品 規 格                                                       |
|------------------|------------------|-----|---------------------------------------------------------------|
| 豚<br>も<br>も<br>肉 | (1)<br>薄切り       | k g | ① 2.0 × 13 × 0.2 cm<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 背脂肪厚さ 0.2 cm 以下 |
|                  | (2)<br>切り身       | 枚   | ① 50 g 厚さ約 1 cm<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 背脂肪厚さ 0.2 cm 以下     |
|                  | (3)<br>挽き肉       | k g | ① 納入当日挽くこと。<br>② 1 度挽き<br>③ 赤身とする。                            |
|                  | (4)<br>生姜<br>焼き用 | k g | ① 4.0 × 13 × 0.5 cm<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 背脂肪厚さ 0.2 cm 以下 |

## (鶏肉)

| 品 名        |              | 単位  | 納品規格                                                             |
|------------|--------------|-----|------------------------------------------------------------------|
| 鶏もも肉・鶏むね肉等 | (1)<br>角切り   | k g | ① 1.0 × 1.0 × 1.0 c m<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 皮、脂肪を除く正肉とする。    |
|            | (2)<br>から揚げ用 | k g | ① 2.0 × 2.0 × 1.0 c m<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 皮、脂肪を除く正肉とする。    |
|            | (2)<br>切り身   | 枚数  | ① 50 g、大きさ均一のこと、厚さ約 1 cm<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 皮、脂肪を除く正肉とする。 |
|            | (3)<br>挽き肉   | k g | ① 納入当日挽くこと<br>② 1 度挽き<br>※ 鶏胸肉（皮、脂肪を除く正肉）を挽く                     |
|            | (4)<br>ささ身   | k g | ① 1 本 20 g<br>② すじ切り                                             |

## (牛肉)

| 品 名  |            | 単位  | 納 品 規 格                                                       |
|------|------------|-----|---------------------------------------------------------------|
| 牛もも肉 | (1)<br>薄切り | k g | ① 4.0 × 13 × 0.2 cm<br>② 筋肉繊維にむかって直角に切る。<br>③ 背脂肪厚さ 0.2 cm 以下 |
|      | (2)<br>挽き肉 | k g | ① 納入当日挽くこと。<br>② 1 度挽き<br>③ 赤身とする。                            |

## 加工肉類規格書

### 共通規格

- ① 固有の香味を有し、異味、異臭及び異物の混入がないもの
- ② 内面、外面それぞれ固有の色沢を有し、退色及び色むらがないこと。
- ③ 荒挽きの均一な組織を有し、気泡がないこと。
- ④ 納入時に冷凍していないもの
- ⑤ 裁断は、納入日の前日午後又は当日行う。

| 品 名            | 単位  | 納 品 規 格                                  |
|----------------|-----|------------------------------------------|
| ロースハム<br>(薄切り) | k g | 1 枚 2 0 g<br>* J A S 標準                  |
| ベーコン<br>(薄切り)  | k g | 1 枚 1 5 g<br>* J A S 標準                  |
| ウインナー          | k g | 1 本 1 5 g<br>* J A S 標準<br>*卵・小麦・乳不使用のもの |

注) 出来る限り、乳製品及び卵等が含まれない物の納品を願います。

## 魚介類・魚肉加工製品規格書

### 共通規格

- ① 異物混入、異臭がないもの
- ② 蒸れ、又はドリップがないもの  
(ドリップがひどいものは、返品対象とする。)
- ③ 納入時に冷凍していないもの
- ④ 裁断は、納入日の前日午後または当日行う。
- ⑤ 温度管理が適切であるもの

| 品 名        | 単位  | 納 品 規 格                            |
|------------|-----|------------------------------------|
| 切り身        | 切   | ① 1 切 5 0 g (骨は除く)、厚さは均一で 1.0 cm以下 |
| 貝類         | k g | ①新鮮で、砂抜きしたもの                       |
| 魚肉<br>加工製品 | k g | ①異味のないもの<br>②国産のもの                 |

## 卵類規格書

### ① 温度管理が適切であるもの

| 品 名 | 単位         | 納 品 規 格                              |
|-----|------------|--------------------------------------|
| 鶏 卵 | 個<br>及びk g | ①新鮮で破損、汚れ等のないもの<br>②L：ダンボール箱入又はパック入り |

## 野菜類・果実類規格書

### 共通規格

- ① 一般市場規格のA級品（果物については、優・秀）と同等のものであり、品質形状、色沢良好なもので、品種特性を具備するもの
- ② 新鮮で病虫害、枯れ葉、病葉、ス入り、腐れ損傷がなく凍みていないもの  
果物は、風味良好で未過熟品のない食べごろのもの
- ③ 一部果物を除き、同一種、同一産地で、大きさが揃っている国産のもの  
（菅谷台保育所が指定したときは、利府町産又は県内産とする。）  
可能な限り、減農薬・無農薬のものとする。
- ④ 洗浄品を納品する。
- ⑤ 旬の時期だけ使用する野菜・果物については、別に規格を指定するものとする。
- ⑥ 納品書に生産者名及び産地名を記入すること。

### （野菜）

| NO | 品名   | 単位  | 規 格                                                          |
|----|------|-----|--------------------------------------------------------------|
| 1  | 人参   | k g | ①短根で、はだあれ、頭部の緑化、岐根、裂根、ス入り及び根が生えていないもの<br>②L：200g以上           |
| 2  | じゃが芋 | k g | ①損傷、変色、病虫害、発芽等がないもの<br>②2L：170g以上<br>※①については、さつまいも、里芋も同様     |
| 3  | 玉葱   | k g | ①芽がでていないもの、外皮乾燥、無傷、斑点がないこと、身が締まったもの<br>②L：200g～250g          |
| 4  | 長葱   | k g | ①太さの揃った、きばみ、枯れ葉がないもの<br>②とうが立っていない、まっすぐな、柔らかいもの<br>③L：35cm以上 |
| 5  | ピーマン | k g | ①表面につやがあり、果肉に張りがあるもの<br>②M：40g未満                             |
| 6  | キャベツ | k g | ①外葉が濃く、よく結球し、色艶があり、葉が柔らかいもの                                  |
| 7  | もやし  | k g | ①無漂白で、折れたものが少なく、ひげ根が黒ずんでいないもの<br>②1袋250～300g<br>※豆もやしも同様     |

|    |        |     |                                                                                       |
|----|--------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | ほうれん草  | k g | ①新鮮で葉は濃い緑色で柔らかいもの<br>※小松菜、チンゲン菜、雪菜も同様                                                 |
| 9  | 大根     | k g | ①まっすぐ伸び、重量感があり、肉質の柔らかいみずみずしいもの<br>②L：1.0 k g～1.3 k g                                  |
| 10 | きゅうり   | k g | ①緑色が鮮やかで、曲がっていない、太すぎないもの<br>②L：100 g～120 g                                            |
| 11 | はくさい   | k g | ①よく結球し、白色部が柔らかく、色沢があるもの<br>②L：2.0 k g～3.0 k g                                         |
| 12 | レタス    | k g | ①球締まり良く、巻きがあまり堅くないもの<br>※サラダ菜も同様                                                      |
| 13 | トマト    | k g | ①新鮮で身が丸く、赤い光沢、重量感あるもの<br>②M：120 g～150 g<br>※①については、ミニトマトも同様                           |
| 14 | かぼちゃ   | k g | ①重量感があり、損傷、われ、変色などがいないもの<br>②M：1.5 k g～2 k g                                          |
| 15 | なす     | k g | ①光沢があり、重量感があり、過熟、われ、すれがないもの<br>②M：60 g～75 g                                           |
| 16 | 根生姜    | k g | ①洗浄品<br>②肉質が柔らかく、発芽がないもの                                                              |
| 17 | にら     | k g | ①濃緑色で葉肉厚く柔らかいもの<br>※万能ねぎも同様                                                           |
| 18 | ブロッコリー | k g | ①新鮮で濃い緑色で身がしまり、花が開いていない、重量感があるもの                                                      |
| 19 | かぶ     | k g | ①粒を揃え、球根の白さに光沢があり、肉質が柔らかいもの、葉をつけて納品<br>②2 L：7 c m以上                                   |
| 20 | 生椎茸    | k g | ①傘の開きが7分開き以内のもので肉厚なもので、水分含有量が比較的少ないもの<br>②M：4 c m～6 c m                               |
| 21 | なめこ    | k g | ①石突き、品質形状良好なもの<br>②S：1.0 c m～1.6 c m                                                  |
| 22 | しめじ    | k g | ①カサが肉厚で大きさが揃い、カサの色は黒褐色、茎はしっかりしていて乳白色の色沢があるもの<br>②M：2.0 c m～2.5 c m<br>※①については、エリンギも同様 |

|     |      |     |                                   |
|-----|------|-----|-----------------------------------|
| 2 3 | えのき茸 | k g | ①乳白色の光沢、重量感があるもの<br>黄茶で痩せているものは除く |
|-----|------|-----|-----------------------------------|

(果物)

| NO. | 品名           | 単位            | 規 格                                                                                   |
|-----|--------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | バナナ          | 本             | ①未過熟品がない同一品種、同メーカーのもの                                                                 |
| 2   | りんご          | 個<br>又<br>k g | ①新鮮で光沢・重量感がある同一品種（津軽・ふじ、サンふじ）<br>②L：250g以上                                            |
| 3   | いちご          | k g           | ①未過熟品がない新鮮な同一品種（さちのか、とちおとめ）<br>②2L：15g位                                               |
| 4   | みかん          | 個             | ①光沢・重量感があり、果実と果皮の密着しているもの<br>※うんしゅうみかん<br>②S：70g位                                     |
| 5   | グレープ<br>フルーツ | 個             | ①完熟し、みずみずしい果肉にしまりがあり、ワックスが付きすぎていないもの<br>※品種はホワイト、ルビー<br>※なつみかん、はっさくについても同様<br>②350g位  |
| 6   | オレンジ         | 個             | ①新鮮で光沢・重量感があり、ワックスが付きすぎていないもの<br>※品種は、ネーブル、バレンシア、清見<br>※いよかん、ぽんかん、あまなつかんも同様<br>②200g位 |
| 7   | メロン          | 個             | ①正常な形状を有し、熟度、甘味、香味良好なもの<br>※品種は、アンデス、アームス<br>②L：550g以上                                |
| 8   | ぶどう          | k g           | ①粒落ちがなく新鮮で、枝枯れしていないもの<br>※品種は、デラウェア<br>②M：75g～110g                                    |
| 9   | 梨            | 個             | ①傷がなく、光沢・重量感があるもの<br>※利府町産のもので品種は別に指定する<br>②L：270g以上                                  |
| 10  | 柿            | 個             | ①ひら種なし、同一品種で、完全に渋抜きしたもの<br>②L：200g以上                                                  |

|    |             |     |                                                               |
|----|-------------|-----|---------------------------------------------------------------|
| 11 | キウイ<br>フルーツ | 個   | ①完熟し、香味良好なもの<br>※品種は、グリーン、ゴールド<br>※可能な限り、国産のもの<br>②M：80 g 以上  |
| 12 | レモン         | 個   | ①完熟し、皮が薄く、固有の芳香、光沢・重量<br>感があり、ワックスが付きすぎていないもの<br>※可能な限り、国産のもの |
| 13 | さんらんぼ       | k g | ①表面に傷がなく、光沢があるもの<br>②L：5 g                                    |

### 豆腐・油揚げ、こんにゃく規格書

| NO. | 品名       | 単位 | 規 格                                                                                                                                                                                 |
|-----|----------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | 豆腐       | 丁  | ①1丁400 gのパック入り<br>②遺伝子組み替え大豆・脱脂大豆使用不可<br>③製造24時間以内（冷蔵庫に保管）<br>④固有の良好な口あたりがあり、香味、異味、異臭、異<br>物混入がないもの<br>※木綿豆腐・絹ごし豆腐                                                                  |
| 2   | 焼き<br>豆腐 | 丁  | ①1丁150 g～180 g 程度<br>②遺伝子組み替え大豆・脱脂大豆使用不可<br>③製造24時間以内（冷蔵庫に保管）<br>④固有の良好な口あたりがあり、香味、異味、異臭、異<br>物混入がないもの                                                                              |
| 3   | 油揚げ      | g  | ①1枚60～70 g 中心の厚さ0.5 cm位<br>②JASの規格の植物油使用<br>③遺伝子組み替え大豆・脱脂大豆使用不可<br>④製造24時間以内（冷蔵庫に保管）<br>⑤香味、口あたり、歯ごたえ、形態が良好で、油切れが<br>良く、異味、異臭、異物混入がないもの<br>⑥組織が柔らかく、適度に膨張しているもの<br>⑦油臭くなく、酸化していないもの |
| 4   | しらたき     | g  | ①宮城県認証基準品（ミニJAS）<br>②直径 0.2 cm<br>③製造4日以内                                                                                                                                           |
| 5   | 板こんにゃく   | g  | ①宮城県認証基準品（ミニJAS）<br>②1枚170 g～250 g 位<br>③製造4日以内                                                                                                                                     |

別表 1

**利府町立菅谷台保育所給食用食材の保存・納品温度**

| 食品名               |                        | 保存温度   |
|-------------------|------------------------|--------|
| 豆腐・油揚げ            |                        | 10℃以下  |
| こんにゃく             |                        | 10℃以下  |
| 魚介類               | 生鮮魚介類                  | 5℃以下   |
|                   | 魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ | 10℃以下  |
|                   | 冷凍魚肉ねり製品               | -15℃以下 |
| 食肉類               | 食肉・食肉製品                | 10℃以下  |
|                   | 冷凍食肉・食肉製品              | -15℃以下 |
| 卵                 |                        | 10℃以下  |
| 牛乳・乳製品・クリーム・マーガリン |                        | 10℃以下  |
| バター・チーズ           |                        | 15℃以下  |
| 生鮮果実・野菜類          |                        | 10℃前後  |
| 冷凍食品              |                        | -15℃以下 |

※大量調理施設衛生管理マニュアル、原材料、製品等の保存温度参照

## 製 造 証 明 書

|                   |  |
|-------------------|--|
| 原料産地（必須）          |  |
| 使用原材料品種（必須）       |  |
| 製造年月日及び時間<br>（必須） |  |
| 加工サイズ             |  |
| 加工責任者             |  |
| 製造者（必須）           |  |

※豆腐・油揚げ・こんにゃく・精肉・加工肉・卵・生鮮魚介類を納入する場合は、  
随時添付願います。

# 改善報告書

利府町立菅谷台保育所長 殿

令和 年 月 日

食材納入業者名

印

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
| 納品日時<br>及び場所     | 令和 年 月 日 ( )<br>午前・午後 時 分<br>利府町立菅谷台保育所            |
| 検収者              | 印                                                  |
| 返品理由             |                                                    |
| 原因<br>及び<br>改善内容 | <p>&lt;原因&gt;</p> <p>&lt;再発防止のための今後の対策・改善策&gt;</p> |
| 備考               |                                                    |

保育所における対応

|                  |  |
|------------------|--|
| 被害状況等            |  |
| 給食における<br>子どもの影響 |  |

## 利府町立菅谷台保育所給食用食材納入業者の衛生管理

### 1 営業者（食品取扱者）の衛生管理

- (1) 爪を常に短く切り、作業前・用便後・器具等に接触した時・作業内容が変わる度に手を洗淨消毒してください。
- (2) 食品を直接扱う業務に従事するときは、時計・指輪を外し、髭は剃ってください。
- (3) 食品取扱者の健康、衛生的な習慣は、食品衛生の安全性の確保に極めて重要です。衛生的な施設で衛生的に取り扱っても、取扱者が不健康であると、食中毒等の事故発生原因となります。
  - ①定期的に健康診断を実施し、常に健康管理に心がけてください。また、検便は、赤痢菌等の健康保持者でないことへの証明です。食品衛生法による法廷伝染病及び腸管出血性大腸菌の公定法による検便検査を公的認定等検査機関により実施し、年1回、菅谷台保育所へ検査結果の写しを提出してください。（提出月は、4月（3月実施分））
  - ②食品取扱者及びその家族やその周辺に経口伝染病や食中毒などの二次汚染による感染源となる疑いの者がいる場合は、直ちに申し出てください。
  - ③手指にケガや病気等が疑われる場合は、食品を扱う業務に直接従事することは避けてください。又は直接手がふれないように使い捨て手袋を着用するなど衛生管理に努めてください。
  - ④その他必要に応じ、営業者が定期的に行っている原材料の微生物検査結果の提出を依頼する場合があります。

### 2 取扱い、保管時の衛生管理

- (1) 冷蔵、冷凍、冷暗所などそれぞれの食品に適した保管方法で保管願います。その場合の温度管理は隔測温度計を設置し厳密に行ってください。
- (2) 食材の保管方法の表示に注意し、適正な保管管理を願います。
- (3) 食材は、その特性に応じた温度管理が必要です。特に冷凍・冷蔵保管の場合は、庫内の温度管理を行い、毎日決まった時間に温度を測定してください。（別表参照）
  - ①食材は、直接床に置かず、スノコ等を敷いた清潔な場所で保管願います。
  - ②不必要なものは、施設内に置かないようにしてください。

### 3 配送時の衛生管理

衛生的に取り扱われた食材の輸送も衛生的に取り扱わなければなりません。配送する箱については他の食品の侵食がないように注意をしてください。

①食材の運搬に使用される車両は、常に清掃して清潔に保たなければなりません。

②製造、加工された食材は、配送する前に、保存温度まで冷却し、さらに配送中の温度にも注意願います。

③配送はできるだけ早く行い、積み替え、混載はなるべくしないでください。配送後、店舗の外、特に直射日光の当たるところに配送する箱を積み上げて置かないようにしてください。

### 4 納入時の衛生管理

食材の納入の際は、衛生的な服装で必ず栄養士及び調理担当者等の職員の検収を受けてください。

①指定された納入時間に納品し、外に放置することがないようにしてください。

②直接床に置かないでください。

③運搬用ケースは、毎日洗浄・消毒し、乾燥したもので、異物の付着がない清潔なものを使用してください。