

令和8年度 学校給食用物資納入の手引



さつま町立学校給食センター

はじめに

1 趣旨

この手引きは、令和8年4月からさつま町立学校給食センター（以下「学校給食センター」といいます。）へ給食用物資を納入していただくために必要な手続き等を示しているものです。

手続きしていない場合には、給食用物資を納入していただくことができませんので十分に確認してください。

学校給食センター所在地	〒895-1802 薩摩郡さつま町田原2205番地1
給食開始日（予定）	令和8年4月8日
給食実施食数	1日当たり約1,400食

2 対象契約

この手引きにおける契約の対象となるのは、学校給食に関する給食用物資の納入のみです。対象となる給食用物資については別表第1のとおりです。

別表第1

種類	取扱物資区分	代表的な商品例
主食	1 主食	パン、精白米
	2 飲用牛乳	飲用牛乳
随時購入物品	1 魚介類	魚類（切り身を含む）、貝類、甲殻類
	2 肉類	精肉
	3 卵類	鶏卵、うずら卵
	4 乳製品類	調理用牛乳、生クリーム、調理用ヨーグルト、チーズ、調理用バター、脱脂粉乳等
	5 野菜・カット野菜類	野菜類、いも類、きのこ類、トマト水煮（カット）、おろししょうが、おろしにんにく、きざみしょうが等
	6 果物類	果物、シロップ漬け（みかん、パイナップル、黄桃）
	7 調理済加工品類	ベーコン、ハム、焼豚、ちくわ、かまぼこ、はんぺん、さつま揚げ、魚フライ、ハンバーグ、ミートボール、コロケ、加熱レバー、鮭フレーク、ツナフレーク、餃子、シューマイ、春巻き等
	8 冷凍食品類	冷凍肉、冷凍野菜、冷凍果物、冷凍魚介類、冷凍うどん、冷凍生麩、冷凍湯葉等
	9 乾物類	乾燥わかめ、青のり、煮干し、削り節、高野豆腐、ハーブ、ワンタン、糸寒天、海藻ミックス、角切り昆布、茎わかめ等
	10 調味料・香辛料	食塩、料理酒、酢、みりん、ワイン、トマトピューレ、しょうゆ、ケチャップ、豆板醤、こしょう、唐辛子、カレー粉、甜麺醬、味噌、ゆかり粉、練梅、塩昆布、ココア、シナモン、レモン果汁、マヨネーズ、コチュジャン、オイスターソース、ルー（カレー、ホワイト、ハヤシ、コーン）、ドレッシング等
	11 豆・大豆製品類	小豆、手亡豆、金時豆、大豆、木綿豆腐、絹ごし豆腐、油揚げ、厚揚げ、納豆、調整豆乳等
	12 こんにゃく類	こんにゃく、しらたき
	13 デザート類	ヨーグルト、プリン、ゼリー、ケーキ、フルーツ等
	14 穀物類	白米、七穀米、もち米、でん粉、パン粉、米粉、麩、春雨、ビーフン、スパゲティ、マカロニ、うどん、中華麺、白玉団子、マロニー、ホットケーキミックス、薄力粉等
	15 油脂類	胡麻油、オリーブ油、サラダ油、白絞油等
	16 その他	昆布、ジャム、ナッツ類（くるみ、アーモンド、カシューナッツ）、一食用ふりかけ、チョコチップ、はちみつ、キムチ、カットゼリー等

納入業者登録

1 さつま町（教育委員会）への納入業者登録

給食用物資を納入するためには、学校給食用物資納入資格業者として事前にさつま町（教育委員会）に登録されていることが必要です。この登録は、一般的契約における業者登録とは別の手続きとなりますので、給食用物資を納入するためには必ずこの登録をしてください。

2 登録の資格要件

- (1) さつま町入札参加者名簿（物品の買入等）に登載されていること。ただし、別表第1に掲げる給食用物資のみを登録しようとする場合は、この限りでない。
- (2) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の法令等により定められた許可、認可、免許等（以下この号において「許認可等」という。）又は届出を要する者にあつては、当該許認可等を受け、又は届出を行っていること。
- (3) 品質管理が確実に行われ、仕入れから納品に至るまでの全ての工程において、食品の安全及び衛生管理が徹底されていること。
- (4) 食品を取り扱う施設として衛生管理上必要な倉庫、冷蔵施設、冷凍施設その他の品質保持のために必要な設備を完備していること。
- (5) 別表第1主食の部及び随時購入物品の部に掲げる給食用物資に係る登録を受けようとする者にあつては、別表第2に掲げる配送場所へ配送ができること。
- (6) 仕入れ及び製造加工能力等があり、学校給食の実施に必要な数量の給食用物資を確実に供給できること。
- (7) 緊急の納入等に対応するため、概ね1時間30分以内に、希望する配送先に納入することができる本店、支店、営業所、工場等の固定した事業施設をさつま町内又は近隣の市町村に有すること。
- (8) 2年以上の事業実績を有する者であること。
- (9) 次のいずれにも該当しない者であること。
 - ア さつま町物品購入等有資格者の指名停止に関する要領（平成28年さつま町告示第53号）の規定による指名停止を受けている者
 - イ さつま町が行う契約からの暴力団排除措置に関する要綱（平成27年さつま町告示第138号）第3条に規定する暴排措置対象法人等に該当する者
- (10) 別表第1主食の部に掲げる給食用物資及びその他学校給食センターが必要と認める給食用物資の納入については、学校給食センターで別途判断できるものとする。
- (11) 前各号に掲げるもののほか、さつま町教育委員会（以下「教育委員会」という。）が必要と認める事項

3 申請書の交付

さつま町のホームページから、本手引きと申請書がダウンロードできます。ダウンロードができない場合、学校給食センターでも配布しています。

4 申請書の受付

(1) 受付期限

随時受付。

ただし、申請時期により給食用物資の納入が可能となる日が異なります。

(2) 受付時間

午前8時30分から午後5時まで（土日、祝日を除く）

(3) 受付場所

学校給食センター

5 申請方法

次の(1)から(5)で必要書類を作成し、上記受付場所へ持参又は郵送の方法により提出してください。内容を確認のうえ、提出書類に不備がなければ申請書を受理します。

(1) さつま町学校給食用物資納入事業者登録（変更）申請書（第2号様式）

(2) 誓約書（第3号様式）

(3) 次に掲げる区分に該当する場合は、当該区分に定める書類

ア 食品衛生法第55条第1項に規定する許可を要する者 営業許可証の写し

イ 食品衛生法第57条第1項に規定する届出を要する者 届出の事実がわかる書類の写し

ウ さつま町入札参加者名簿（物品の買入等）に搭載されている者 審査済通知書の写し

(4) 食品衛生監視票の写し（直近に実施したもの）の写し

(5) 納入を希望する給食用物資の見積書等（カタログ等も可、**会社印又は代表者印を必ず押印**）

6 資格審査及び登録

申請書を受理した後は、教育委員会において登録の適否を審査し、その結果を通知します。

なお、登録することを認めた場合、名簿に登録します。

7 登録の有効期間

学校給食センターが登録を決定した日から令和10年3月31日までです。

8 登録の取消し

名簿に登録された後に、登録業者が不良品等を納入し、若しくは納入食材により健康被害が発生する等、学校給食に支障を生じさせ、又は生じさせる恐れがある場合、登録の取消しを行うことがあります。

9 その他

- (1) 申請にあたっては、名簿に登録された場合は、学校給食センターがそれを公表することについて同意したうえで行ってください。なお、公表する項目は事業者の商号又は名称、所在地、代表者氏名及び主な納入品目です。
- (2) 申請内容について、学校給食センターが実態を調査することがあります。
- (3) 資格審査に関して必要があるときは、提出書類のほかにも資料の提出又は説明を求めることがあります。
- (4) 登録事項に変更が生じたとき又は登録を廃止しようとするときは、さつま町学校給食用物資納入業者登録（変更）申請書（第2号様式）を速やかに学校給食センターに届け出てください。

学校給食用物資納入業者の選定基準（納入契約の条件）

1 選定の基準について

(1) 立地条件

- ア 原則として、さつま町内に営業所又は小売店舗があること。ただし、法人組織による大規模小売店等（通称：スーパー）は原則として除く。
- イ 鹿児島県学校給食会及び町内業者で対応できない物資を納入する総合卸業者等については立地条件を問わない。

(2) 経営規模

- ア 工場、店舗、販売等固定した営業施設を有し、電話等の設備があること。
- イ 常時営業が行われていること。

(3) 信用状況

- ア 経営状況が良好であること。
- イ 学校給食を理解し、協力的であること。
- ウ 食品の取り扱いに関する法律並びに諸規定が遵守されていること。
- エ 2年以上同営業を行っていること。
- オ 納税義務が履行されていること。

(4) 衛生管理

- ア 保健所の監視指導事項等を遵守した良好な業務・施設管理であること。
- イ 製造加工業については、原材料および製品の保管において必要な設備が完備され、全工程において衛生的な取り扱いがなされていること。
- ウ 従業員の健康管理が十分に行われていること。
- エ 定期的（学期1回以上）に検便（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌^{オー}O157等）を実施し、検査結果を報告できること。

(5) 供給能力

- ア 学校給食センターが必要な規格の物資を、指示した日時・場所に指示内容どおりの量目・配分で、確実に納入できること。
- イ 食肉を冷凍状態で納入する場合は、必ずバラ凍結であること。
- ウ 納入品目に応じ、適温で納入するための保冷設備および保冷車等を有すること。
ただし、保冷車に関してはクーラーボックス・保冷剤等の使用によりこれに代わる対策がとられていれば可とする。
- エ 野菜・生鮮果実・鶏卵（殻付卵）等の常温流通物資に関しては、直射日光の照射を避ける等適切な措置をとり、適温による納入が出来るような対策をとること。

(6) 各食品の保存温度は、『学校給食衛生管理の基準』に基づき次の通りとする。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準		※関係項目のみ
食 品 名		保 存 温 度
種 実 類		15℃以下
豆 腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮 魚 介	5℃以下
	魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
食 肉 類	食 肉	10℃以下
	冷 凍 食 肉	-15℃以下
	食 肉 製 品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻 付 卵	10℃以下
乳製品類	バ タ ー	10℃以下
	チ ー ズ	15℃以下
	ク リ ー ム	10℃以下
野菜類・生鮮果実		10℃前後
冷 凍 食 品		-15℃以下

学校給食用物資納入基本契約の締結

学校給食センターで扱う給食用物資は量が多いため、その購入代金も多額になります。そのため毎年度当初に給食用物資の売買に関する基本契約を締結します。この契約は、実際に給食用物資を納入するか否かに関わらず、名簿に登録のある全ての業者が対象となります。

納入業者の決定

1 見積書の提出

提出時期及び提出方法

さつま町学校給食用物資納入事業者登録（変更）申請書（第2号様式）の提出時に併せて見積書を提出してください。また、規格書や見本品の提示を求めることがあります。

登録業者は、学校給食センターから見積もりの依頼を受けた場合、指定された日時までに郵送、FAX又は持参により見積書を提出（会社印又は代表者印を必ず押印）してください。

2 納入業者の決定

教育委員会で産地や品質、見積価格等を総合的に判断したうえで、納入業者を決定（原則、見積合わせで最低価格を提示した納入業者に決定。）します。ただし、次に該当する給食用物

資については、教育委員会の選定によらない場合があります。

- (1) 青果その他品質、鮮度、規格又は価格が著しく変動する給食用物資
- (2) 短期間に多くの量を確保する必要がある給食用物資
- (3) 鹿児島県教育委員会が指定する給食用物資
- (4) 緊急の用のため調達する給食用物資
- (5) その他学校給食の質及び安全性の向上に資するため、調達が必要とされる給食用物資

3 納入食材の発注

前月の20日頃には当月に使用する給食用物資の必要量が確定します。その場合、決定した納入業者に対して納入日時、規格及び数量を記載した発注書をFAXで送付します。

ただし、発注書送付後においても、インフルエンザ等の流行性疾患により学級閉鎖にする場合や、台風等の自然災害により学校給食の実施を大幅に変更又は中止にする必要が生じた時は、双方協議のうえ納入量を変更することがありますので、できる限り対応をお願いします。

4 納入品目について

- (1) さつま町学校給食用物資納入業者登録等に関する要領別表第1のとおりとします。
なお、さつま町学校給食用物資納入業者登録は、単に登録有効期間内におけるさつま町での学校給食物資納入資格を取得するものであり、登録することによりさつま町からの物資発注を確約するものではありません。
- (2) 納入契約にあたっては地元製造業者を優先し、同一品目に多数の申請があった場合は1業者1品目の輪番制となる場合もあります。

5 その他

地産地消推進等を理由として、学校給食センターが選定した個人・団体については、上記契約条件によらず、学校給食センターとの協議により随時納入できるものとします。

給食用物資の納入

1 納入の時期

学校給食センターからの発注書により、指定した日時（原則、午前中）に指定された規格及び数量の給食用物資を納入していただきます。何らかの事情により納入時間等に支障が生じた場合、速やかに学校給食センターに連絡し、栄養教諭の指示に従ってください。なお、納入の際は必ず納品書が必要となりますので、準備をお願いします。納入時間については、別途指示します。

2 納入時の検収

給食用物資の納入時には、学校給食センターの担当者と納入者の双方立会いのもとで、発注書及び納品書の照合により検収を行い、合格したものが納入されます。

3 不良品の対応

検収時に不合格（著しく品質が劣る、数量不足等）とされたものは、検収責任者及び学校給食センター所長の指示に従い、直ちに適格品との交換や補充などの対応をしてください。また、検収後も異常が発見された場合、学校給食センターから連絡しますので、常時携帯電話等によって連絡がとれる体制を整えておいてください。なお、その場合も学校給食センターからの指示に従い、必要な対応をお願いします。

学校給食納入物資に関する衛生管理

納入業者は、学校給食の重要性を認識し、安全かつ良質な物資を衛生的に納入すること。

1 納入業者従業員及び配送者（委託の場合も含む）について

- (1) 毎日の健康状態の把握をすること。
- (2) 原材料及び製品は、汚染のないよう衛生的に取り扱うようにし、清潔な服装を心がけること。
- (3) 手洗いの励行を行うこと。
- (4) 定期健康診断及び検便実施は、契約書・誓約書に基づく。

2 納入業者の施設・設備等について

- (1) 施設内外、製造器具、保管庫などの衛生管理に留意し、清掃・洗浄及び消毒を徹底すること。
- (2) そ族（ネズミ）・昆虫類の駆除を行うこと。
- (3) 飲料水の衛生管理を行うこと。
- (4) 食材（原材料・製造過程・製造）の温度管理ができる施設・設備であること。
(選定基準参照)

3 配送車について

- (1) 洗浄及び消毒を励行し、常に清潔保持に努めること。
- (2) 出来るだけ、食品専用車両を使用すること。
- (3) 食材に応じた温度管理ができる配送車両を使用すること。

4 納入について

- (1) 納入の際は、必ず学校給食センター職員の検収を受けること。
- (2) 量目の不足が無いように注意すること。
- (3) 指定された納入日・納入時間を厳守すること。
やむを得ない理由により遅れる場合は必ず連絡すること。

※ 納入物資が、品質不良・温度管理不適正及び異物混入等の不適格品や不良品の場合は返品・交換、「納入について(2)・(3)」に不備があった場合には検収者の指示に基づき必要な処置を講ずることとする。

- (4) 物資の納入時、納品書に次のことを明記すること。

食 肉	生産地、流通販売業者、購入年月日、処理した日時
食 肉 加 工 品	処理した日時、品質表示部分（切取って添付する）
魚 介 類	漁獲地
練 り 製 品	製造工場名、賞味期限
大 豆 加 工 品	製造年月日、製造した時間
こ ん に や く	製造年月日、品質保持期限
鶏 卵	採卵日、採卵工場
生鮮野菜・果物	産地（鹿児島県の場合は地区または地名）
一般・冷凍物資	製造業者名、賞味期限

- (5) 納入に関しては、(4) について原則として同一の物資を納入すること。やむを得ない場合は、事前に学校給食センターに報告し、その際は物資ごとに (4) の条件がわかるようにすること。
- (6) 納入容器は清潔なものを使用すること。
段ボール箱の使い回しはしない。（特に輸入果物などの段ボール箱）
端数などを入れる容器も、他の食材が入っていた容器などを流用しないようにし、(4) の項目についてわかるようにすること。
- (7) 納入時は、清潔に身支度を整える。
- (8) 検収プラットに直接物資を置かない。
- (9) 納入時の温度については、選定基準を参照すること。
- (10) 学校給食センターで加熱調理をしない物質（デザート類など）については、細菌検査証明書を提出すること。

5 学校へ直接納入する場合について

- (1) 納入の際は、必ず学校職員の検収を受ける。
- (2) 納入に際しては、製造工場名・賞味期限が原則として同一の物資を納入すること。やむを得ない場合は、前もって学校給食センターに報告し、その際は物資ごとに製造工場名・賞味期限がわかるようにすること。
- (3) 納入容器は、清潔なものを使用すること。
- (4) 納入は、指定された納入時間を厳守し、やむを得ない理由により遅れる場合は必ず学校給食センターに連絡すること。
- (5) 納入時は清潔に身支度を整える。
- (6) 納入時の温度については、選定基準を参照すること。

食 肉 等 規 格

取り扱い上の注意

- 1 肉は前日の午後に切り、袋を二重にして詰め、清潔でかつ衛生的に取り扱い、ドリップの出ない温度管理をすること。
- 2 配送車は、温度管理をして衛生的な状態で納入すること。
- 3 指定した時間に納入すること。
- 4 規格が合わない場合は返品する。
- 5 納品書には、次のことを明記すること。
 - (1) 食 肉・・・処理した時間、購入年月日・流通販売業者・生産地を必ず記入すること。
 - (2) 加工品・・・処理した時間、品質表示部分（切り取り添付すること）。

品目別注意事項

1 豚肉・牛肉

- (1) 国内産であること。
- (2) 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なものであること。
- (3) 抗菌物質を含有しないこと。
- (4) 特別の部位指定がない限り、もも肉の「上」等級とすること。
- (5) 脂肪の厚さは5mm未満とし、切り方・大きさ・袋わけはその都度示す。

2 鶏 肉

- (1) 国内産であること。
- (2) 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なものであること。
- (3) 抗菌物質を含有しないこと。
- (4) 特別の部位指定がない限り、もも肉の「上」等級とし、皮・骨・脂肪は完全に切り除いたものとする。
- (5) 切り方・大きさ・袋わけはその都度示す。

3 豚骨煮物用

- (1) 国内産であること。
- (2) 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なものであること。
- (3) 抗菌物質を含有しないこと。
- (4) 脂肪の厚さは5mm未満とし、切り方・大きさ・袋わけはその都度示す。

4 ベーコン

発色剤・保存料・着色料等使用していないもの。賞味期限を記入する。

5 ロースハム

- (1) 発色剤・保存料・着色料等使用していないもの。
- (2) JAS表示規格品で、製造一ヶ月以内のもの。
- (3) 賞味期限を記入する。

6 焼き豚

- (1) 県内産豚もも肉を原料とし、JAS 表示規格品で、製造一ヶ月以内のもの。
- (2) 賞味期限を記入する。

7 魚介類

- (1) 国内産であること。
- (2) 新鮮かつ異味・異臭・異色のない衛生的なものであること。

事務連絡

1 請求書を提出する際に注意していただきたいこと

①提出について

- ・請求書は、1か月分まとめたものを提出してください。
- ・請求書に、スタンプ印は使用しないでください。(電子印は可)
- ・**会社印の場合は、代表者印も押印してください。代表者印が無い場合は、代表者の私印も押印してください。**
- ・**請求書には住所、会社名(団体名)、代表者名を記入してください。**
- ・請求書の記載誤りが発生していますので、提出前には必ず検算をお願いします。
【納品書と合わない・消費税の計算誤り・数字の誤記載など】
- ・**請求金額の記載を間違われた場合、訂正印で修正したものは受付できません。**
特に手書きで請求書を提出される事業者の方は、ご注意ください。
- ・請求書は、**契約書に基づいて翌月10日までに提出**をお願いします。
- ・請求書には、内訳を記入してください。
- ・請求書は「さつま町長 宛」で提出してください。

②入金について

- ・支払いについては、適法な請求書を受理してから、**30日以内に支払**います。
- ・**振込先が変更となった場合、速やかに学校給食センターにお申し出**ください。

2 検便検査について

①提出について

- ・検便検査結果については、**年度当初(5月29日まで)に提出**をお願いします。
- ・毎月検査されている業者さんも、提出は1回で結構です。
子ども達に安心安全な給食を届けるためにも、必ず提出をお願いします。
- ・契約書にも記載されていますが、納入に関わる全従業員の実施をお願いします。
提出が確認できない場合は、翌学期以降の物資の発注を中止いたします。

②異常があった場合

- ・検査結果で異常や、感染性の症状が見られた時は、早急に学校給食センターに連絡後、医療機関を受診されるか再度検査を受けてください。
- ・検査結果が正常になるまでの期間に製造したものや扱ったものは、学校給食センターに持ち込まないようご協力をお願いします。
不明な点は、学校給食センター栄養教諭の指示に従ってください。

※上記届け出を怠り、学校や学校給食センターに食中毒などの実害が発生した場合は、契約に基づく損害賠償の対象となるだけでなく、保健所等の立ち入り検査、給食停止に伴う他業者への補償、マスコミ報道など多大な影響が発生するため厳守して下さるようお願いいたします。

3 体調不良について

- ・体調が悪い場合は**物資納品に伴う作業は行わず**、必ず医療機関を受診してください。
- ・物資の納品に来られる方の体調が悪い時（発熱・下痢など）は、検収時に学校給食センター職員が感染症に罹患する恐れがあるため、学校給食センターへの来訪は控えください。
なおその際は、他の健康な方に代わっていただくなどの対応をお願いいたします。

●ノロウイルス罹患患者について

- ・ノロウイルスはウイルスに汚染された二枚貝（主に牡蠣）を食べた人や汚染された手で触れたり、嘔吐した際の霧を吸い込んだりすることで感染が広がります。
感染力が強いため、接触した物資等の学校給食センターへの持ち込み及び再検査でウイルス感染の危険性がないことが確認されるまでの間は、学校給食センターへの来訪は厳禁です。
※感染した際は、必ず学校給食センター栄養教諭へご報告ください。

●感染症等の罹患患者について

- ・該当の方は、物品の納入や製造には従事しないようお願いいたします。
不明な点等ございましたら、学校給食センター栄養教諭にお問い合わせください。