

芝山町
学校給食用物資納入業者登録制度
(マニュアル)

令和6年1月
芝山町学校給食センター

1. 目的

このマニュアルは、芝山町学校給食センター（以下「学校給食センター」という。）で購入する学校給食用物資（以下「物資」という。）の納入について必要な事項を定め、町内小・中学校における学校給食の安心で安全な衛生管理並びに給食用物資の品質及び安定的な供給を確保することを目的とするものです。

2. 登録有効期間

登録有効期間は、令和6年4月1日から令和8年3月31日までの2年間となります。年度の途中で登録をした場合の登録有効期間は、登録完了から令和8年3月31日までとなります。

3. 物資について

(1) 品目

登録の対象となる取扱物資は別表1のとおりです。

なお、本登録は、単に登録有効期間内における芝山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芝山町からの物資発注を確約するものではありません。

(2) 規格

芝山町学校給食センターの指定による

(3) 納入先

芝山町学校給食センター並びに芝山町内の小・中学校
なお、小・中学校配送（学配）は指定の品目のみです。

(4) 納入時間

- ①当日使用分は午前7時45分から午前8時30分まで（ただし、学配品は除く）
なお、動線交差を防ぐため、物資ごとに下記の通り区分します。

品目	時間
野菜	午前7時45分から午前8時まで
肉類	午前8時から午前8時15分まで
その他	午前8時から午前8時30分まで
牛乳、パン等の学配品	午前7時45分から午前10時まで

②翌日以降使用分は午前8時30分から午前12時まで
ただし、午前10時から午前11時の間は給食配膳時間のため、納入できません。

③午後の指定品は午後1時30分から午後3時まで。

④米穀等の一部品目については、指定した日時でお願いする場合があります。

(5) 検査

①納入者は納入先に物資を納入したときは、かならず検収を立ち合いで受けて下さい。

②検収の結果、給食用物資が規格に反し、または所定の品質を満たさない状況にある場合は直ちに代替品を用意する等の対応をして下さい。代替品等については、前項の検収を改めて実施します。

(6) その他

①地産地消の推進を念頭に地元産（芝山町、山武郡市、千葉県産）を優先した新鮮かつ安全なものを納品すること。

②食物アレルギーの児童生徒への対応のため、加工物の配合表等の報告を求められた場合は、遅滞なく提出すること。また、規格の変更が生じた場合には速やかに報告すること。

③学校行事や学校、学級閉鎖等で数量の変更や納入中止になる場合は適切に対応すること。

4. 登録の要件

(1) 法令遵守等について

①学校給食が児童生徒の健全な発育及び教育に果たす役割を認識していること。

②食品衛生法及び食品に関する法令等並びに学校給食衛生管理基準が遵守されていること。

③芝山町暴力団排除条例の規定に基づく排除措置の対象ではないこと。

④法人税等の滞納がないこと。

⑤その他関連法令が遵守されていること。

(2) 品質管理等について

- ①衛生管理上必要な倉庫、冷蔵庫、冷凍庫及び恒温配送車両等の設備を有していること。
- ②品質管理が確実に行われ、仕入れ・製造・保管・配送にいたるまで、食品の安全と衛生管理が徹底されているとともに、従業員の衛生・健康管理が十分に行われていること。
- ③食品衛生法に基づく許可を要する事業者については、管轄保健所の食品衛生監視評点（監視採点結果）が70点以上であること。

(3) 物資供給能力等について

- ①千葉県内に本店、支店、営業所またはまたは工場等の固定した事業施設を有し、緊急の納入にも対応が可能であること。
- ②仕入れ及び製造加工能力等があり、学校の給食の実施に必要な所要量を確実に供給できること。
- ③指定した期日、時刻及び場所に納入できる配送能力を有していること。

(4) 各種検査報告について

- ①事業者は製造・加工・配送に携わる従業員全員の腸内細菌検査を月1回以上実施し、その結果を学校給食センターへ提出すること。ただし、納入のない月はこの限りではない。
- ②厚生労働省が定める「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針に基づく衛生管理を徹底し、学校給食センター及び食材納入先である学校から衛生検査等に係る報告を求められた場合は、遅滞なく提出すること。

5. 申請必要書類

- (1) 芝山町学校給食用物資納入業者登録申請書
- (2) 保健所の食品営業許可証の写し
- (3) 食品衛生監視票の写し（製造加工業に限る。）
- (4) 法人税・所得税・消費税及び地方消費税の納税証明書またはこれにかわるもの
- (5) その他学校給食センターが必要とする書類

(※青果物のみを納入する場合にあっては、2と3の書類は必要ありません。)

6. 申請受付期間及び登録決定等

当初（令和6年4月1日）からの登録を希望する場合は、当初申請に必要な書類を揃え、下記の受付期間に持参または郵送にて芝山町学校給食センターへ提出してください。

なお、当初申請受付締め切り後も随時、登録申請（随時申請）を受け付けます。

受付期間	受付場所
令和6年2月20日（火）まで	芝山町学校給食センター
※郵送の場合は必着	〒289-1624
土日祝日を除く	千葉県山武郡芝山町小池 2700-51
午前9時00分～午後5時00分	

申請書類の提出後、書類審査を行い、適格と認めた事業者については登録名簿へ登録し「協定書」を郵送します。

7. 登録後の取扱い

（1）協定書の取り交わし

登録後、登録期間の当初に協定書の取り交わしをします。

（2）発注方法

登録した業者の中から、学校給食センターが取扱食材、品質・規格・価格、納入実績等を勘案し、発注業者を選定します。

（3）登録内容の変更

登録後に登録内容に変更が生じた場合には、下記の書類を提出してください。

- ・芝山町学校給食用物資納入業者登録事項変更・追加・廃止届
- ・変更した内容がわかる書類

廃止届は、廃止の60日前までに書類を提出してください。

（4）登録の継続

登録有効期間満了後も引き続き、芝山町学校給食用物資納入業者としての登録を希望する場合は有効期間満了前に更新申請が必要となりますので、ご注意ください。

更新の申請は、初回登録申請と同様です。

(5) 協定の解除

登録後、登録に係る営業を廃止した場合や登録要件を満たさなくなった場合、もしくは登録期間中に次のような事由が生じ芝山町の学校給食物資納入業者としての適格を有しないと判断された場合は、協定を解除することがあります。

- ・ 食材の仕入れから製造、保管、配送に至るまでの食品の安全と衛生管理が徹底していないと認められる場合。
- ・ 複数回にわたって理由なく定時配送を行わない場合。
- ・ 著しく品質の劣る食材を納入した場合。
- ・ 必要な検査や報告を行わない場合。 など

《 共通事項 》

1. 出庫時には必ず品質（賞味期限、消費期限、品質保持期限、鮮度、数量、包装、容器、異物の混入等）の確認をすること。
2. 配送はできるだけ迅速に行い、別表2の温度基準を守り品質が低下しないように注意すること。特に、冷蔵・冷凍品においては別表2の温度基準を厳守すること。品質管理基準に適合しない食材、または異物等の混入があったときは納入業者の責任で速やかに交換または返品を行うこと。
3. 物資を納入する際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、調理室に立ち入らないこと。
4. 物資を納入する際は、確実に検収を受けること。なお、学配（業者から直接学校へ配給）の場合は、各受配校配達時間を記録すること。また、牛乳等要冷蔵品は温度も記録すること。
5. 随時の立入検査等については、速やかに応じること。
6. 加工業者、販売業者は月一回以上腸内細菌検査を実施し、結果を学校給食センターへ提出し報告すること。
7. デザートや加工食品、魚や肉の切り身等、個数発注の物資、または少量発注の物資については、できる限り同一製造でそろえて納品すること。複数の製造ロットを混ぜて納める場合には、前もって学校給食センターの承諾を得ること。また、必要に応じて複数ロットにより生じる保存食分を、発注数に加えること。

《 青果物 》

1. 新鮮で、かつ、安全な食材を十分吟味して納入すること。また、地産地消を促進するため、地元産（芝山町・山武郡市・千葉県産）を優先して納入すること。ただし、新鮮でなかったり、数が揃わなかったりする場合は、この限りではない。
2. 農家等から直接買いつけする野菜については、泥の付着や虫の発生等、流通する品質と同等の状態であることを十分確認すること。
3. 産地（都道府県名及び取扱い農協等）が明示できること。また、箱等で産地が確認しない場合は、産地を納品書に記載すること。
4. 配送に使用する車は、清潔で運行中に塵埃等に汚染されない設備があること。
5. 原則として使用当日に配送すること。ただし、集荷場等から直接納入するなど鮮度が保証される場合や、学校給食センターが指定した場合は、前日の納品も可とする。

《 米 》

1. 学校給食米の品種は、芝山町産で、農産物検査法による証明を受けた単一原材料米（「コシヒカリ」等）とする。
2. 新米または、当該米穀年度に生産された米であること。
3. 包装に、「玄米及び精米品質表示基準」に基づく表示がなされていること。
4. 良質の製品を製造するための施設設備が整備され、衛生状態が優良なとう精工場で精米した米であること。
5. 異物の混入がないこと。
6. うるち精米及び無洗米の品質は、米穀公正取引推進協議会の「米穀の品質表示ガイドライン」に定める「精米の品位基準」及び「無洗米の品質基準」に従うこと。
7. 天変地異等により、米穀の調達に支障が生じた場合には、すみやかにその旨を学校給食センターに報告するとともに、学校給食米として必要な量を確保すること。
8. 納入する米の0.3%の割合でビタミン強化米を添付すること。

《 食肉類 》

1. 新鮮かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。また、冷凍品の納品はしないこと。
2. 産地が明示できること。容器または納品書に明記すること。
3. 加工施設及び加工機械器具類は、加工直前に洗浄及び消毒を行い、材料の取扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。
4. 加工は、使用日の前日または当日とし（ただし、休日連休の場合は、製造後3日以内のもの）、加工後は速やかに、かつ、十分に冷却したものを納入（出荷までは冷蔵庫で保存）すること。
5. 牛肉を納品する場合は、BSE検査結果及び個体識別番号を添付すること。
6. 物資は、清潔な容器で納入すること。
7. 配送する際は、冷蔵庫または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理に注意すること。【別表2参照】
8. 原則として使用当日に配送すること。また、食肉に関しては汚染度が高く他の食品と分けて取り扱う必要があるため、納品時間と場所は学校給食センターの指定を厳守すること。
9. 自ら加工を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。また、自ら加工を行わない場合は、仕入れ先の加工業者に対し同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。
10. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。

《 魚介類 》

1. 新鮮かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。
2. 産地を明示すること。パッケージ、箱に記載がない場合は納品書に明記すること。
3. 加工施設及び加工機械器具類は、加工直前に洗浄及び消毒を行い、材料の取扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。
4. 出荷までは冷蔵庫または冷凍庫で保存すること。
5. 原則として使用当日に配送すること。ただし、加工食品または冷凍食品として納品する場合は、使用前日配送とすること。
6. 物資は、清潔な容器で納入すること。
7. 配送する際は、冷蔵庫（冷凍の場合は冷凍庫）または適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理に注意すること【別表2参照】。特に、赤身魚（サバ、カツオ、マグロ、サンマ類）においては、ヒスタミンの発生に十分留意し、適切な温度管理を厳守すること。
8. 自ら加工を行う場合は、食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。また、自ら加工を行わない場合は、仕入れ先の加工業者に対し同様の食品細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。また、サバ、カツオ、マグロ、サンマ等のヒスタミンを多く含む魚類の加工については、定期的にヒスタミン検査を実施し、納入時の温度管理も含め、適正な管理に努めること。
9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。

《 豆腐類 》

1. 製造施設及び原材料の取扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。
2. 製造後は速やかに、かつ、十分に冷却したものを納入すること。また、製造が新しいものから納入し、出荷までは冷蔵庫で保存すること。
3. 製造日または賞味期限について、容器または納品書に明記すること。
4. 物資は、清潔なふた付き容器に入れて納入すること。
5. 配送に使用する車は、清潔で運行中に塵埃等に汚染されない設備があること。
6. 原則として使用当日に配送すること。
7. 製造業者は、食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告すること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。
8. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管すること。
9. 品質規格については、次のとおりであること。

品目	納入規格	
	納入単位	品質規格
豆腐	丁	<ol style="list-style-type: none"> 1 適度な堅さと弾力があること。 2 破損変形がなく鮮度良好であること。 3 絹及び木綿豆腐それぞれで1丁400g程度であること。
焼き豆腐	丁	<ol style="list-style-type: none"> 1 豆腐の品質規格の1及び2に準ずること。 2 表、裏とも等分に焼いたものであること。
厚揚げ	丁または kg単位	<ol style="list-style-type: none"> 1 良質の植物油を使用し、油切れのよいものであること。 2 揚げ色がきつね色で、きれいに揚がっているものであること。 3 形の均一なものであること。
油揚げ	枚	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚揚げ1～3に準じること 2 1枚20g～40gで、形の均一なものであること。

《 鶏卵 》

1. 商品は衛生管理の行き届いた冷蔵設備において10℃以下で保管し、先入れ先出しとすること。
2. 納入前には必ず商品の数量を確認すること。
3. 原則として使用当日に配送すること。
4. 商品は清潔な容器で納入すること。
5. 品質規格について下記のとおりであること。

品目	品質規格
鶏卵	<ol style="list-style-type: none">1 卵の表面に光沢がなく、ざらざらして、鮮度がよく、変色していないものであること。2 鶏卵規格に合致し、破損不潔品のないものであること。3 完全に洗浄されたものであること。4 消費期限等の表示をすること。

《 その他の物資 》

1. 冷凍食品は冷凍車で、要冷蔵の食品は冷蔵車または保冷車で配送し、別表2の保存基準を遵守すること。
2. 産地が明示できるか、材料の原産国が明らかであること。パッケージに産地の記載がない場合は、納品書に産地を明記すること。
3. 学校給食センターで加熱調理しないものについて、自ら製造を行う場合は納入物資と同一ロットのものを食品細菌検査し、納入時に結果を報告すること。また、自ら製造を行わない場合は仕入先の製造業者に対し、定期的に食品細菌検査の実施を求め、納入時に結果を報告すること。

【 別表 1 】

No.	区 分	品 目
1	穀類	精白米、精麦、雑穀、その他
2	パン類	学校基本物資小麦による基本パン（コッペパン、食パン） その他加工パン（バターロール、その他）
3	麺類	うどん、ラーメン、スパゲティー、その他
4	添加物類	ジャム、ふりかけ、佃煮、ドレッシング類、その他
5	冷凍食品類	冷凍農産物・海産物（練製品含む）・畜産物、その他
6	海藻・乾物類	昆布、乾燥わかめ・きのこ類、豆類、削り節、その他
7	調味料類	食塩、醤油、砂糖、ソース、だしの素、香辛料、その他
8	水煮食品類	農産物・海産物・卵類水煮、その他
9	缶詰類	野菜水煮、果実類、調味料・スープの素、その他
10	卵類	鶏卵
11	乳類	牛乳、調理用ヨーグルト、バター、チーズ、その他
12	デザート類	ゼリー類、ヨーグルト、プリン、乳酸菌飲料、その他
13	精肉類	豚肉、鶏肉、牛肉、その他
14	肉加工品類	ハム、ベーコン、ウインナー、焼き豚、その他
15	野菜類(生鮮)	青果類（野菜類、いも類、きのこ類）
16	野菜類(カット)	カット済み青果類（野菜類、いも類、きのこ類）
17	果実類	生鮮果実類
18	油脂類	大豆油、サラダ油、ごま油、
19	豆腐類	豆腐、生揚げ、油揚げ、その他
20	こんにゃく類	こんにゃく、しらたき、その他
21	調理加工品類	魚・肉類フライ、ハンバーグ、餃子、その他
22	生鮮魚類	切り身、筒切り、その他

【別表 2】

納品時の製品の温度（学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準）

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
豆腐、油揚げ		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	冷凍魚介	-15℃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	10℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	8℃以下
	液卵	10℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類（カット済）		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

（参考：学校給食衛生管理基準）

参考文献

学校給食衛生管理基準の解説 ―学校給食における食中毒防止の手引―
発行：独立行政法人日本スポーツ振興センター 学校安全部