

令和 8 ・ 9 年度学校給食用物資納入業者登録申請の手引き

長生村が発注する学校給食用物資（別添、「長生村学校給食用物資納入規格基準」に合致した物資をいう。）の納入を希望する者の登録を行います。

この手引きは、村内小中学校における安全で安心な学校給食並びに給食用物資の品質及び安定的な供給を確保するため、長生村学校給食用物資納入業者登録制度実施要綱に基づき、必要な事項を定めるものです。

1 登録の基準（長生村学校給食用物資納入業者登録制度実施要綱第 3 条）

- (1)学校給食の意義及び役割を理解するとともに、食品に関する法律及びその他の関連法令等を順守していること。
- (2)衛生管理上必要な製造場所、保管場所、配送車両等の設備を適切に維持管理し、食の安全と厚生労働省が定める基準に基づく衛生管理が徹底されるとともに、従業員の保健衛生の管理監督が行われていること。
- (3)長生村が求める学校給食の実施に必要な所要量を確実に供給でき、仕入れ又は製造加工能力等を有し、指定した期日及び時間に学校給食センター又は指定した場所に納入できる配送能力を有すること。また、不測の事態においても、誠実かつ迅速に対応できること。
- (4)製造・加工・配送に携わる従業員全員の検体検査を 1 か月に 1 回以上しており、衛生検査等に係る報告を求めた場合は、遅滞なく提出できること。
- (5)随時の立入検査等については、速やかに応じることができること。

2 登録の要件（長生村学校給食用物資納入業者登録制度実施要綱第 4 条第 1 項）

上記、「1 登録の基準」を順守するとともに、次の全てを満たしている者

- (1)長生村入札参加資格を有する者
- (2)納期限の到来した法人税（個人事業者にあつては、所得税）又は長生村税を完納している者
- (3)業務の履行に当たって、法令の定めにより必要となる許可、免許又は登録を受けている者
- (4)長生村暴力団排除条例第 9 条に規定する暴力団員等又は暴力団密接関係者でない者

3 登録の流れ

- (1)申請関係書類を長生村ホームページからダウンロードするか、子ども教育課窓口で取得していただき、申請項目及び必要書類等を確認してください。
- (2)「長生村学校給食用物資納入業者登録申請書（様式第1号）」及び「誓約書兼同意書（様式第2号）」に必要事項を記入・押印の上、必要書類を添付して子ども教育課へ持参又は郵送により提出してください。
- (3)提出書類を受領後、書類の内容を審査し、適格と認めた場合は、名簿に登録します。不明な点等があれば、電話等で確認をお願いすることがあります。

4 登録者の取扱い

登録が認められた者は、「令和8・9年度長生村学校給食用物資納入業者登録名簿」に登録します。

名簿に登録された者は、長生村が発注する学校給食用物資契約に係る業者選定の対象となりますが、業者選定や契約を約束するものではありませんので、ご承知おきください。

学校給食用物資の発注は、長生村学校給食センターが行います。

5 申請期間

令和8年8月3日（月）から令和8年8月31日（月）まで

※午前9時から午後4時30分まで（土日・祝日は除く）に子ども教育課へ持参又は郵送により提出してください。

6 名簿の有効期間

今回の申請分については、令和8年9月1日から令和10年3月31日まで

※随時申請の場合は、名簿登載日から令和10年3月31日まで

※次回の名簿登録申請は、令和10年2月1日から令和10年2月29日を予定

〒299 - 4394

千葉県長生郡長生村本郷1番地77

長生村教育委員会 子ども教育課

電話 0475 - 32 - 0111

FAX 0475 - 32 - 1194

長生村学校給食物資納入規格基準

令和 8 年 7 月

長生村学校給食センター

長生村学校給食物資納入規格基準

1 趣旨

本規格基準は、村内小中学校における安全で安心な学校給食並びに給食用物資の品質及び安定的な供給を確保するため、必要な納入規格基準を定めるものです。

2 納入業者の責務

(1) 法令順守等について

- ・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。
- ・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を順守すること。

(2) 品質管理等について

- ・衛生管理上必要な倉庫、冷蔵庫、冷凍庫等の設備を適切に維持管理すること。
- ・品質管理を確実に行之、仕入、製造、保管、配送にいたるまで、食品の安全と衛生管理を徹底するとともに、従業員の衛生・健康管理を十分に行うこと。

(3) 物資供給能力等について

- ・千葉県内に本店、支店、営業所又は工場棟の固定した事業施設を有し、緊急の納入等にも対応を可能とすること。
- ・仕入れ及び製造加工能力があり、学校給食の実施に必要な所要量を確実に供給すること。
- ・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。

3 取扱物資の区分

登録の種類は、次表のとおりとし、同一事業者が複数種類に登録することも可能です。

なお、本登録は、登録の有効期間内における長生村での学校給食用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長生村からの給食用物資の発注を確約するものではありません。

(1) 全体共通事項

- ・食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合するものとし、同法の品質表示基準制度の即した表示を行うこと。
- ・包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること。
- ・基本的に、国内産原料を用い、国内生産のもの。
- ・長生村産、近隣市町産、県内産、国内産と可能な限り近くの生産地で採れた食材を優先的に活用すること。
- ・食品添加物の使用及び遺伝子組み換え食品の使用を極力抑えたもの。
- ・農薬の使用を極力抑えたもの。

区分No	区 分 名	品 目
A	米穀類	精米、精麦、雑穀、その他
B	パン類	食パン、コッペパン、あげパン、その他
C	牛乳	牛乳（飲用及び調理用）、その他
D	豆腐類	豆腐、油揚げ、生揚げ、その他
E	青果類	根菜、葉茎菜、果菜、生鮮果実、その他
F	きのこ・もやし類	しいたけ、エリンギ、もやし、その他
G	練製品・こんにゃく類	かまぼこ、竹輪、こんにゃく、しらたき、その他
H	生鮮魚介類	魚の切り身、貝、イカ、エビ、その他
I	食肉類	豚肉、鶏肉、牛肉、ハム、ベーコン、その他
J	卵	鶏卵、うずらの卵
K	農産物加工品類	加工野菜、冷凍野菜、缶詰、その他
L	調味料類	しょうゆ、塩、ケチャップ、油脂類、その他
M	デザート類	プリン、ヨーグルト、ゼリー、その他
N	麺類	中華麺（生、蒸）、うどん（茹）、その他
O	その他	AからNまでに該当しないもの

4 納入に関する規格基準

物資の納入に際しては、取扱物資区分ごとに定められた納入規格基準（下表参照）を順守してください。

取扱物資区分	納入規格基準
全区分共通	①出庫時には、必ず品質の確認をすること（賞味・消費期限、鮮度、数量、包装、容器、異物の混入等）。 ②配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理に注意すること。 ③物資納入の際には、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置き去らずに、必ず検収を受けること。 ⑤随時の立入検査等については、速やかに応じること。 ⑥配送担当者本人、又は家族が発熱や咳等の症状がある者は配送を控えること。 ⑦加工業者、販売業者は、毎月腸内細菌検査を実施するよう努めることとし、実施した場合は、その結果を1年間保管すること。 ⑧井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、その結果を1年間保管すること。
米穀類	①天変地異等により米穀の調達に支障が生じた場合には、速やかにその旨を長生村に報告し、必要な量の確保に努めること。 ②アイガモ農法等による自然循環型農業で生産し、ちばエコ農産物に認証されたコシヒカリとする。 ③新米が生産された時は、原則、新米に切り替えること。 ④異物混入がないこと。
パン類	①国内産の小麦粉を使用し、原則、当日朝焼きのものであること。 ②製造後のパンは素手で触らないこと。 ③長生村内小中学校への配送も可能であること。
牛乳	①牛乳の成分規格等については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によるものとする。 ②飲用牛乳の容器は、リユースの200mlビン容器、蓋についてもリサイクル可能な材質で供給し、納入事業者が回収すること。 ③原則、長生村近隣で生産される原乳を使用すること。 ④飲用牛乳は、長生村内小中学校、調理用牛乳は、給食センターへ配送すること。 ⑤原則、使用当日の冷蔵配送とする。

豆腐類	①国産または遺伝子組換えでない大豆を使用のものとする。 ②凝固剤は塩化マグネシウムのみとし、消泡剤未使用のものとする。 ③油揚げ等、揚げ物の油は、良質な油を使用すること。
青果類	①長生村近隣で取り扱いのある品目については、可能な限り長生村産の品物を納入すること。 ②新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ③特に葉もの類は、害虫の付着、葉面の斑点等に注意すること。 ④極端に不揃い、規格外のものについては、指定したもの以外は不可とし、交換扱いとする。 ④産地が明示できること。
きのこ・もやし類	①生鮮きのこ類は産地・加工地が明記された国内産とし、傷みや腐敗のない新鮮かつ安全なもの。 ②もやしは、無漂白のものを納入すること。
練製品・ こんにゃく類	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商品に記載された方法及び温度で保存・配送を行うこと。
生鮮魚介類	①新鮮で、かつ安全な食材を吟味して納入すること。 ②加工施設及び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。 ③加工後は、速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること。 ④出荷までは冷蔵庫で保存（冷凍魚介類については、-15°C以下で保存すること）し、配送は、品質低下がないよう温度管理に注意すること。
食肉類	①新鮮で、かつ安全な食材を吟味して納入すること。 ②産地が明示できること。 ③加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、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、前日又は当日とし、加工後は、速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること。 ⑤出荷までは冷蔵庫で保存し、配送は、品質低下がないよう温度管理に注意すること。

卵	①原則として国内で生産された洗浄卵とし、細菌検査実施済のもの。 ②衛生管理の行き届いた冷蔵設備において10℃以下で保管すること。 ③納入日において殻の表面に傷がなく清潔で新鮮なものであること。 ④消費期限等の表示をし、衛生的な包装又は容器を使用すること。
農産物加工品類	①産地、加工地が明記されているもの。 ②缶詰は、缶の破損、汚れがなく、内容が包装表面に表示されているもの。 ③冷凍野菜等は、納入まで適正な温度管理がなされたもの。
調味料類	①全区分共通の納入規格基準に準ずること。 ②油脂類等については、J A S 規格品であること。
デザート類	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加工施設及び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。 ③加工後は、速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること。 ⑤出荷までは冷蔵庫で保存し、配送は、品質低下がないよう温度管理に注意すること。
麺類	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生麺、蒸麺、ゆで麺の製造は前日又は当日とし、製造後は速やかに納入すること。
その他	①全区分共通の納入規格基準に準ずること。 ②学校給食センターから物資ごとに指示をする。

5 物資の納入時間

区 分 名	納 入 時 間
青果類	給食実施日の前日が休日の場合は、当日の午前 7 時 3 0 分まで
	上述以外の場合は、午後 2 時から午後 3 時の間
生鮮魚介類	給食実施日の午前 7 時 3 0 分まで
食肉類	給食実施日の午前 7 時 3 0 分まで
牛乳	給食実施日の午前 9 時 3 0 分までに学配
その他の品目	長生村学校給食センターが指定する日時