豊中市中学校給食食材料発注指示書

1. 総則

豊中市立中学校給食の調理業務等履行に当たっての給食材料(以下「食材料」という。)の発注については、食品衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解しつつ、この「豊中市中学校給食食材料発注指示書」(以下「発注指示書」という。)に基づき適正に行うこと。

この発注指示書は、豊中市立中学校においてデリバリー方式により実施する学校給食の食材料の調達について適用する。

2. 給食材料費

委託者は、調理業務費・配送費・配膳費とは別に、保護者より集めた給食材料費を受託者に支払うものとする。

- A. 給食材料費は、主食、副食、牛乳の購入費用とする。
- B. 予備食、保存食等の食材料は、給食材料費に含む。
- C. 食材料の検査(食品衛生検査、放射性物質検査、ヒスタミン検査等)に関する費用は含まない。
- D. その他食材料の選定等にかかる費用等の諸経費は、給食材料費に一切含まない。

3. 帳票類の作成について

食材料の選定、発注、納品、検収、支払い、アレルギー関係資料等食材料に伴う帳票類はすべて当該給食実施後3年間保管し、常に監査出来る状態にすること。

- A. 製品規格書(豊中市様式)及び食材料の安全性にかかる検査結果等については、 実施月の4か月前末日までに委託者へ提出すること。
- B. 食材料の発注、納品、検収、支払い等の給食管理に伴う帳票類は、実施月の翌々月20日までに写しを委託者へ提出すること。

4. 食材料の選定

食材料の選定については、食材料の経済性、安全性を確保するため、次の事項を遵守すること。

(1) 経済性

- A. 食材料は、著しく高価なものを除き、可能な限り国産の物を採用すること。
- B. 複数の事業者より見積書を徴収し、経済的な方法において契約すること。また、 複数の事業者より見積を行った際はそれらの見積書を保管すること。
- C. 使用する食材料は、年に1回以上サンプルを徴取し給食の食材料としてふさわしいかを確認し採用すること。また、確認したサンプルの一部は、一定期間保管する

こと。

(2) 安全性

- A. 可能な限り新しい食材料を採用し使用すること。
- B. 可能な限り食品添加物(着色料、漂白剤、甘味料、酸化防止剤、乳化剤、保存料、 製造用剤等)を含まない製品を採用すること。
- C. 非加熱で提供する加工品については、一般生菌数の結果を確認し、委託者へ提出すること。
- D. 中国産の原材料を使用している加工品等については、残留農薬等の安全証明書を 確認し、委託者へ提出すること。
- E. 外国産の大豆やとうもろこし等の作物を使用している加工品等については、遺伝 子組換食品ではないことが分かる証明書を確認し、委託者へ提出すること。
- F. 青魚等については、納品物資についてのヒスタミン検査の結果を確認すること。 委託者より検査結果の提出依頼があった場合は、速やかに提出すること。
- G. 鶏肉、豚肉については、流通経路を確認すること。
- H. 牛肉については、流通経路を確認し、BSE情報についても検査結果を確認すること。
- I. 17都県(青森県、岩手県、秋田県、宮城県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、 群馬県、千葉県、埼玉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県) において収穫、水揚げ、生産された食材料(青果・肉・海産物・加工品等)のうち、 原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の 考え方」に定められた品目を含む食材料及び加工品については、放射性物質の検査 結果報告書やメーカーの見解書を確認し、委託者へ提出すること。

特に加工品の原材料については、原材料の産地が複数にわたり、主な原材料の産地の表記が国産とされるものは、原材料の中に17都県を含む可能性があるため検査結果を確認すること。

J. 調理済み食品及び食材料のサンプルを、委託者が指定する期日に指定検査機関へ 提出し、細菌培養検査を受けること。

(3)食物アレルギー対応

- A. えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみを使用しない献立(案)を作成し、加工品も同様の取扱いとすること。
- B. 使用する食材料の納入事業者より必ず製品規格書(豊中市様式)を徴取し、食物 アレルギーの情報を書面にて確認すること。

5. 食材料の納品検収

食材料の納品検収については豊中市中学校給食調理業務標準作業書の内容を遵守し、 帳票類を整備すること。

6. その他

この発注指示書に定めのない事項が生じた場合は、必要に応じて委託者及び受託者が双方協議の上、これを定めるものとする。