

# 多摩市学校給食物資取扱要項

令和6年2月 第19版

多摩市教育委員会

## 多摩市学校給食物資取扱要項

### (目的)

第1条 この要項は、安全で衛生的、かつ良質な学校給食物資を登録業者から円滑適切に調達するために必要な事項を定めることを目的とする。

### (登録業者)

第2条 登録業者とは、多摩市立学校給食センター給食費会計要綱第11条の規定による「納入業者指定申請書」を提出し、指定を受けた業者とする。

### (見積合せ)

第3条 学校給食物資の調達方法は、多摩市学校給食物資規格表（以下「物資規格表」という。）及び多摩市学校給食物資見積書（以下「見積書」という。様式1）に基づき、給食物資選定委員会における見積合せにより行うものとする。

- 2 見積合せに参加できる業者は、登録業者とする。
- 3 登録業者は、次の各号に基づき見積合せを行うものとする。
  - (1) 見積書の規格欄に見本提出と記載されている物資は、必ず見本を提出すること。
  - (2) 見積書の配付日は、別に定める見積合せ等日程予定表（以下「日程表」という。）に指定した日とする。
  - (3) 見積書及び見本の提出日は、それぞれ日程表に指定した日とする。また、提出時間は、正午までとする。なお、見本を提出する際には、冷凍食品及び半加工品は、試食ができる状態で提出すること。
  - (4) 見本には、必要事項を明確に記入した見積合せ票（様式2）を添付すること。
  - (5) 提出された見本は、原則として返品しないものとする。
  - (6) 見積書の規格欄に内容表提出と書いてある物資は、メーカー発行の証明書（規格書）、見積書に記載がある証明書（非遺伝子組み換え証明書、容器の分析証明書等）の指定された証明書を見積書提出時に提出すること。メーカー発行の証明書（規格書）には、配合表、栄養価、製造工程表の記載があること。メーカー発行の証明書（規格書）がない場合は、学校給食用物資内容表（様式7）と学校給食用物資製造工程表（様式8）を用いて提出すること。ただし、それ以前に提出を指示した場合には、その指示に従うものとする。証明書等の有効期限等については、別に定めるところによる。
- 4 同一単価で二業者以上のお見積合せのあった物資は、再見積合せを行うものとする。ただし、見本がある物資については、品質により決定することができる。
- 5 見積合せの結果は、決定業者にのみ日程表に指定した日までに連絡するものとする。
- 6 見積書の配付及び受付は、日程表に指定した学校給食センター調理所（以下「調理所」という）にて行うものとする。
- 7 そば、ピーナッツ、キウイ、びわ、ナッツ類※や、それを含む加工品、調味料等は見積合わせへの参加はしないこと。  
※ごま、栗、ココナッツ、カカオは含まない。

### (契約)

第4条 前条第5項の規定により連絡を受けた決定業者は、多摩市学校給食物資供給契約書（以下「契約書」という。様式3）により契約を締結するものとする。

- 2 契約は、次の各号に基づき行うものとする。
  - (1) 契約書は、日程表に指定した日までに、学校給食センターに提出すること。

- (2) 肉・肉加工品については、メーカー発行の産地証明書を契約書提出時に提出すること。
  - (3) 契約書中の余白部分は、必ずめること。
- 3 契約を締結した業者（以下「契約業者」という。）は、契約書記載事項を遵守しなければならない。

（注文及び納品）

第5条 契約業者は、物資規格表及び見積書に適合した物資を選定し、次の各号を厳守し、納入しなければならない。

- (1) 給食材料発注表（以下「発注表」という。様式4-1、様式4-2）、クラス別注文書（様式4-3）、牛乳注文書（様式4-4）の配付は、別に定める日程表に指定した日の午前8時30分から午後5時までとする。
- (2) 発注表の配付を受けた契約業者は、当日使用当日納品物資（午前7時15分および7時45分納品の物資）・学校配送物資について、土日祝日を除く納品日の前日の午前9時から11時まで調理所に納品内容の確認を行うこと。なお、発注表配付後に変更が生じた場合は、調理所より電話またはFAXにて連絡するものとする。
- (3) 注文物資は、調理所より指定された日、時間、場所に必ず納入すること。学校配送物資については、午前10時から11時に納入すること。ただし、何らかの事情により納入時間等に支障が生じた場合は、速やかに調理所に連絡し、指示に従うこと。
- (4) 納入物資は、見積合せ時に決定された見本と同等品とし、物資規格表及び見積書に適合したものでなければならない。
- (5) 納入物資を入れる容器は、清潔な容器を使用（容器と肉や魚が直接触れないこと。）すること。なお、納入物資の包装表示事項等は別に定めるところによる。
- (6) 納入時には、納品書、受領書を提出し、検品終了後、検収印を押印した受領書を受取ること。
- (7) 納品書の記載事項は、明確に記入すること。（特に産地、期限表示・製造（加工）年月日・メーカー名の記入）
- (8) ロットが2口以上になる場合は、2口目からの保存食は発注数とは別に用意し、その代金を負担すること。

（請 求）

第6条 契約業者は、請求書兼支出命令書（以下「請求書」という。様式5）に請求内訳書（様式6または同じ内容の自社様式）を添付し、次の各号に基づき請求を行うものとする。

- (1) 請求書及び請求内訳書は、調理所別に作成し、納品月の翌月10日までに各調理所に提出すること。
- (2) 請求内訳書の記入方法は、毎日の受領書をもとに日をおって記入すること。
- (3) 請求内訳書の余白部分は必ずめること。

（衛生管理）

第7条 登録業者は、次の各号を厳守し、衛生管理の徹底をはからなければならない。

- (1) 生鮮食品取扱業者（精肉、鮮魚、パン、めん、ごはん、豆腐、カット野菜、チルド食品製造）は、毎月一回以上従業員の細菌検査を実施し、その結果の写しを見積書提出時に提出すること。ただし、年間・学期契約のみの登録業者は、請求書提出時の提出を可とする。
- (2) もやし類取扱業者は、水質検査結果表を見積書提出時に提出すること。
- (3) 給食物資の製造工程及び保管等について、衛生管理に努めること。

- (4) 給食物資納入時の従業員は、清潔な白衣、帽子、マスクを各自用意し、納入容器についても清潔なものを使用し、衛生管理に努めること。
- (5) 調理所及び学校における空きビン、空容器等は別に定める期日までに回収すること。

(立入検査)

第8条 教育長は、必要に応じ登録業者の立入検査を行う。

(罰則)

第9条 この要項に規定する事項に違反した登録業者には、別に定める多摩市学校給食物資取扱委員会で審議・決定した罰則を適用する。

(委任)

第10条 この要項に定めるもののほか、必要な事項は教育長が定める。

附則

- 1 この要項は、食品衛生法、伝染予防法、食物防疫法、日本農林規格等の省令が改正された場合は、速やかにそれに従うこと。
- 2 この要項は、昭和57年4月1日から施行する。

附則

この要項は、昭和63年4月1日から施行する。

附則

この要項は、平成4年4月1日から施行し、平成4年度分の契約から適用する。

附則

この要項は、平成8年4月1日から施行し、平成8年度分の契約から適用する。

附則

この要項は、平成9年4月1日から施行し、平成9年度分の契約から適用する。

附則

この要項は、平成11年3月1日から施行する。

附則

この要項は、平成11年12月1日から施行する。

附則

この要項は、平成12年8月1日から施行する。

附則

この要項は、平成13年3月1日から施行する。

附則

この要項は、平成16年3月1日から施行し、平成16年度分の契約から適用する。

附則

この要項は、平成19年8月1日から施行する。

附則

この要項は、平成20年3月1日から施行し、平成20年度分の契約から適用する。

附則

この要項は、平成23年1月25日から施行する。

附 則

この要項は、平成28年 2月 1日から施行し、平成28年度分の契約から適用する。

附 則

この要項は、平成30年 2月 1日から施行し、平成30年度分の契約から適用する。

附 則

この要項は、令和2年 4月 1日から施行し、令和2年度分の契約から適用する。

附 則

この要項は、令和4年 2月 1日から施行し、令和4年度分の契約から適用する。

附 則

この要項は、令和6年 2月 1日から施行し、令和6年度分の契約から適用する。

## 多摩市学校給食物資取扱要項事務要領

### (目的)

第1条 この事務要領は、多摩市学校給食物資取扱要項（以下「要項」という。）の運用にあたり、必要な事項を定めることを目的とする。

### (見積合せ日程表)

第2条 要項第3条第3項第2号に規定する見積合せ等日程予定表（以下「日程表」という。）は、教育委員会において毎年度決定し、要項第2条に規定する登録業者に配付する。

2 日程表の内容は、別表1のとおりとする。

### (証明書)

第3条 要項第3条第3項第6号に規定するメーカー発行の証明書（規格書）、見積書に記載がある証明書（非遺伝子組み換え証明書、容器の分析証明書等）の有効期限等については、別表2のとおりとする。提出書類（メーカー発行の証明書・見積書に記載がある証明書）については、納品業者の記名があること。配合表、栄養価、製造工程表の記載があること。要項第4条第2項第2号に規定するメーカー発行の産地証明書の有効期限については、別表2のとおりとする。提出書類については、納品業者の記名があること。

### (多摩市学校給食物資規格表)

第4条 要項第3条第1項に規定する多摩市学校給食物資規格表（以下「物資規格表」という。）は、別表3のとおりとする。

### (納入物資包装表示事項)

第5条 要項第5条第5号に規定する納入物資の包装表示事項については、別表4のとおりとする。

### (空びん、空容器等の回収期日)

第6条 要項第7条第4号に規定する回収期日については、別表5のとおりとする。

### (多摩市学校給食物資取扱委員会)

第7条 要項第9条に規定する多摩市学校給食物資取扱委員会（以下「委員会」という。）は、学校給食物資を安全で衛生的、かつ良質な物資を円滑適切に調達することに支障が生じた場合に開催する。

2 委員会は、口頭注意、顛末書に基づき、入札停止等に係る審議、決定を行う。

3 委員会の構成は、別表6のとおりとする。

4 委員会に関する事務は教育委員会教育部学校給食センターにおいて処理する。

### (罰則)

第8条 罰則は、口頭注意、顛末書、入札停止等とする。

2 前項の規定に基づき処分した場合は、速やかに当該業者に通告するものとする。

3 前項の規定に基づく通告を受けた業者は、通告を受けた日から30日以内に異議申し立てすることができる。

4 教育委員会事務局は、異議申し立てがあった場合は、申し立てのあった日から30日以内に委員会に再度諮問し、審議するものとする。

- 5 なお、異議申し立てをした業者を委員会に招致し、弁明を聞くことができる。前項の規定により、決定された事項については、速やかに通告するものとし、再通告を受けた内容については、当該業者は、異議申し立てをすることができない。

(委 任)

第9条 本事務要領に定めるもののほか、必要な事項は教育長が定める。

附 則

この事務要領は、平成 8年 4月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成11年 3月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成11年12月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成12年 8月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成13年 3月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成16年 3月1日から施行し、平成16年度分の契約から適用する。

附 則

この事務要領は、平成16年11月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成19年8月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成20年3月1日から施行し、平成20年度分の契約から適用する。

附 則

この事務要領は、平成22年3月1日から施行し、平成22年度分の契約から適用する。

附 則

この事務要領は、平成23年1月25日から施行する。

附 則

この事務要領は、平成30年4月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、令和2年4月1日から施行する。

附 則

この事務要領は、令和6年4月1日から施行する。

別表1 (第2条関係)

令和 年度分 見積合せ等日程予定表  
 給食実施日 1 学期：〇月〇日（ ）～〇月〇日（ ）、2 学期：〇月〇日（ ）～〇月〇日（ ）、3 学期：〇月〇日（ ）～〇月〇日（ ）  
 多摩市教育委員会

区分 月	見積書配布月日	見積書の提出日	見本の提出日	落札者への 連絡予定日	落札者の 契約書提出日	契約締結日	注文書配付日	内容に関する問い合わせ
年間分								
1学期分								
4月分								
5月分								
6月分								
2学期分								
7月分								
9月分								
10月分								
11月分								
12月分								
3学期分								
1月分								
2月分								
3月分								

問い合わせ等は、各調理所へお願い  
 します。

- (注) 1. 見積書の配布、提出先は〇月～〇月は南野調理所、〇月～〇月は永山調理所です。  
 見本の提出先は一年を通して南野調理所です。  
 2. 見積書及び見本は、それぞれ指定する日の当日のみ、正午までに提出してください。  
 (見本は、見積書と一緒に提出できません。)  
 3. 見積書は、用意してある見積書「入札箱」に提出してください。  
 4. 契約書の提出は、南野調理所です。(指定日前でも受け付けます。)  
 5. 注文書の配布は、各調理所で行います。(注文書配布日前に、納品日及び発注量  
 を確認したい場合は、各調理所にお問い合わせください。)
- 多摩市立学校給食センター  
 南野調理所  
 〒206-0032 東京都多摩市南野1-2-1  
 TEL:042-371-2416  
 永山調理所  
 〒206-0025 東京都多摩市永山7-1  
 TEL:042-375-4661

別表2（第3条関係）

証明書の名称	有効期限	提出方法
メーカー発行の証明書（規格書）	契約期間のみ	見積書提出時に提出
学校給食用物資内容表（様式7） ※ メーカー発行の証明書がない場合のみ使用		
学校給食用物資製造工程表（様式8） ※ メーカー発行の証明書がない場合のみ使用		
見積書に記載がある証明書 （非遺伝子組み換え証明書、容器の分析証明書等）		
メーカー発行の産地証明書		契約書提出時に提出

※提出書類には納品業者の記名をすること。

## 多摩市学校給食物資規格表

この物資規格表は、学校給食において使用する食品の主たるものを規定するものである。  
この物資規格表に記載されていない食品の規格については、見積書に記載する内容とする。

### 共通事項

1. 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であること。
2. 食品衛生法、JAS 法等の品質表示基準制度に即した表示を行うこと。
3. 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。
4. 基本的に、国内産原料、国内生産のもの。
5. 原則として、食品添加物を使用していないもの。
6. 原則として、遺伝子組み換え食品を使用していないもの。ただし、次のものについては、遺伝子組み換え食品を使用していないものであること。  
豆腐類、豆乳、味噌、大豆水煮、枝豆、ホールコーン・クリームコーン缶、馬鈴薯澱粉、冷凍馬鈴薯
7. ゲノム編集食品であることが明らかなものは、使用しないこと。
8. 納品に関しては以下のとおりとする。
  - ① 変質や折れ、砕け等の破損がないもの。
  - ② 損傷、腐敗、病虫害のない鮮度が良好なもの。
  - ③ 異物の混入がなく、異臭がないもの。
  - ④ 賞味及び消費期限表示以内のもので、できるだけ新しいもの。
  - ⑤ 消費及び賞味期限、製造年月日、産地、メーカー等を明示すること。
  - ⑥ 納品時の温度に十分注意すること。
  - ⑦ 極端に不揃いまたは規格品外、破損があるものについては返品または交換扱いとする。

### 1 穀 類

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
小麦粉	① 無漂白のもの ② 薄力粉、乾燥良好、固まりのないもの ③ 農産物規格規程一等粉のもの
スパゲティー マカロニ	① JAS規格によるもの ② デュラムセモリナ100%のもの ③ 乾燥良好、淡黄色で半透明なもの ④ 原料小麦粉は無漂白のもの
ワンタン皮	① 乾燥良好なもの ② 良質の強力粉使用のもの ③ 形状はウェーブ型または、平たいもの ④ 原料小麦粉は、無漂白で小麦粉改良剤を添加していないもの

パン類	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 外観が均一で、底面が狭く、勢いよく生地が上にのびているもの</li> <li>② 外皮の色は、黄金褐色で、すだちがよく、全面にむらなく均等に焼きあがっているもの</li> <li>③ 皮質は、全面均質で、なめらかな肌を持ち、薄くて裂け易いもの</li> <li>④ 色相は、クリーム色がかった白色で、艶があり色むらのないもの</li> <li>⑤ 小麦の香りと、イーストの発酵による芳香とのまざった快い香りのするもの</li> </ul>
茹麺	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 原料の小麦粉は、小麦粉の規格に準ずるもの</li> </ul>
生麺 半生麺（蒸し中華麺・ チャンポン麺等）	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 原料の小麦粉は、小麦粉の規格に準ずるもの</li> <li>② 製造後、納品するまで、冷蔵庫（0℃～5℃）に保管されているもの</li> </ul>
冷凍うどん	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 原料の小麦粉は、小麦粉の規格に準ずるもの</li> <li>② 茹でた時こしの強いもの</li> </ul>
パン粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 品質改良剤・乳化剤の添加されていないもの</li> <li>② 生パン粉は、適度に湿気をおび、乾燥パン粉は乾燥良好で、粒が均一であること</li> <li>③ 生パン粉は、製造後、冷蔵（5℃以下）管理されたもの</li> <li>④ 乾燥パン粉は、湿気の少ない常温で管理されたもの</li> </ul>
ごはん類	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 米は、国内産とする</li> <li>② 米の粒がこわれずに、艶よく炊けているもの</li> <li>③ ほどよい粘り、硬さがあるもの</li> <li>④ 具入りのものは、味にむらがなく、具が均一に混ざっているもの</li> </ul>
ビーフン	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 乾燥良好のもの</li> <li>② 色が白く、濁りや汚れのないもの</li> <li>③ 戻すと弾力があるもの</li> <li>④ 無漂白のもの</li> </ul>

## 2 いも類

品名	規格及び納入基準
じゃが芋 新じゃが芋	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 外皮が薄く芽が浅いもの</li> <li>② 緑化による変色部がなく、外観としての大きさのそろっているもの</li> </ul>
さつま芋	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 肉質の硬いもの</li> <li>② 繊維質が少なく、形が整っているもの</li> </ul>
里芋	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 肉質の硬いもの</li> </ul>
こんにやく 白滝	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 弾力性にとみ、こしのあるもの</li> <li>② 無着色のもの水洗い充分で、あく味がないもの</li> </ul>
澱粉	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 白色無味無臭で、水で溶かした時に沈殿物や浮遊物のないもの</li> <li>② 農産物規格規定、馬鈴薯澱粉一等合格品であるもの</li> </ul>
冷凍ポテト	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 急速冷凍を行い包装された規格商品で、納品するまで冷凍庫（-15℃以下）に保管されているもの</li> <li>② 包装、凍結が完全で整体を保っているもの</li> <li>③ 緑化、芽などによる変色部分が入っていないもの</li> <li>④ 長さ、太さが均一のもの</li> </ul>

冷凍里芋	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 急速冷凍を行い包装された規格商品で、納品するまで冷凍庫（－15℃以下）に保管されているもの</li> <li>② 包装、凍結が完全で整体を保っているもの</li> <li>③ 大きさが均一のもの</li> </ul>
春雨	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 乾燥良好なもの</li> <li>② 色沢・透明度が良く、糊化が充分なもの</li> <li>③ 光沢があり、無味、無臭のもの</li> <li>④ 無漂白のもの</li> <li>⑤ 馬鈴薯または甘藷原料のもの</li> <li>⑥ 不純物が混入していないもの</li> </ul>

### 3 砂糖類

品名	規格及び納入基準
三温糖	① 色沢上質、褐色で光沢のあるもの外観は“サラサラ”した細粉状で、固まりがないもの
グラニュー糖 上白糖	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 色沢上質、白色で光沢のあるもの</li> <li>② 外観は“サラサラ”した細粉状で、固まりがないもの</li> </ul>

### 4 豆・豆製品類

品名	規格及び納入基準
豆腐	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 風味良好でなめらかなもの</li> <li>② 焼き豆腐は、焼き色が均一についているもの</li> </ul>
油揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 木綿豆腐を良質かつきれいな植物油で揚げ、揚げすぎでないもの</li> <li>② 風味良好なもの</li> </ul>
生揚げ	① 油揚げの①②に準じ、油切れの良いもの
味噌	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 着色料、合成甘味料、保存料、化学調味料、醗酵促進剤を添加していないもの</li> <li>② 熟成充分で、香味の良いもの</li> </ul>
緑豆春雨	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 乾燥良好なもの</li> <li>② 水に溶かして弾力性のあるもの</li> <li>③ 色沢・透明度が良く、糊化が充分なもの</li> <li>④ 光沢があり、無味、無臭のもの</li> <li>⑤ 無漂白のもの</li> <li>⑥ 緑豆原料 100%のもの</li> <li>⑦ 不純物が混入していないもの</li> </ul>
大豆水煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 国産大豆 100%のもの</li> <li>② 粒のそろった型くずれしていないもの</li> <li>③ ピンホールのないもの</li> </ul>
豆腐ガンスー	① 国産大豆 100%のもの

## 5 種 実 類

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
胡麻	① 独特の香味を有するもの ② いらり胡麻は、実の良く入ったもの ③ いらり胡麻・すり胡麻は、乾燥良好なもの ④ すり胡麻・練り胡麻は、酸価が低いもの
栗	① 独特の香味を有するもの ② むき栗においては、酸化防止剤、保存料を添加していないもの

## 6 野 菜 類

### (1) 共通事項

- ① カット野菜については、品温を10℃以下に保ち、契約された規格で納品すること。また、納品書にカット日を記載すること。
- ② 冷凍野菜については、納品するまで冷凍庫(-15℃以下)に保管すること。

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
グリーンアスパラガス	① 茎は全体に鮮やかな緑色で張りがあり、筋ばっていないもの ② 穂先がしまっているもの ③ 茎部の茎色が薄紫色をしていたり、紫色がかったりしていないもの
いんげん	① 形状のそろっているもの ② さやにスレやしなびのないもの ③ さや色はグリーンが濃く、鮮やかなもので、柔らかいもの
冷凍いんげん	① 原料のいんげんは、いんげんの規格に準ずるもの ② 無着色のもの
絹さや	① さやに張りがあり、かつ、柔らかいもの ② さや色は、グリーンが濃く、鮮やかなもの ③ 形状のそろっているもので、さやにスレやキズ・萎びのないもの
冷凍グリーンピース	① 粒の揃ったもので、無着色、型くずれのしていないもの ② 凍結状態が良好なもの
かぶ	① 大きさの揃ったもので根球の形が豊円であること ② 根球の白さにも光沢があり、根が裂けていたり、す入りや肌の荒れていないもの
カットかぼちゃ	① カット面は果肉が厚く、濃黄色で、表皮のところまで均一な色回りであるもの ② 光沢のあるもの
カリフラワー	① 結球が充分で、手に持って重量感のあるもの ② 花蕾が純白で、豊円で盛り上がりが高く、しまりのあるもの
キャベツ	① 春キャベツは、葉がみずみずしく、巻きが柔らかで弾力性のある、球の揃ったもの ② 夏秋キャベツ（グリーンボール系を含む）は、緑が濃く、巻きのしっかりした、球の揃ったもの ③ 冬キャベツは、外葉が緑色で、巻きが硬く重量感のある、球の揃ったもの

きゅうり	① 曲がりの少ないもの ② 形のそろっているもの ③ 中部があまりくびれていないもの ④ つるに近い頭の部分を指で押さえてみて、フカフカしていないもの
ごぼう	① また、とうだち、すのないもの ② 根の先まで肉付きの良い中太のもの ③ 洗いごぼうで、薄皮が付いていて、しみのないもの ④ 無漂白のもの
小松菜	① 葉色は、光沢のある濃緑色が葉先まで均一なもの ② 結束してあり、袋に入っていないもの
春菊	① 葉はピンと張り、鮮やかな緑色をしているもの ② 芯に白い、すの入っていないもの
しそ（大葉）	① しそ特有の香りのあるもの ② 葉柄部の切り口が黒ずんでいないもの
生姜	① 肉付きが良く、乾燥していないもの ② 泥を落としたもの ③ 風味が良いもの
セロリ	① 葉柄は筋が張らず、すや空洞のないもの ② 葉が鮮緑色で黄変していないもの ③ 茎は肉が厚く、艶の良いもの
大根	① 肌が白く、きめ細かく張りのあるもの ② また、とうだち、すのないもの ③ 長さ、太さが揃い、重量感のあるもの
切り干し大根	① 乾燥が充分で変色していないもの ② 無漂泊のもの
筍水煮	① 密封が完全であること
玉葱	① 大きさと重量が均一なもの ② 触れてみて、硬くしまっていて光沢が良く、皮が乾いているもの
チンゲン菜	① 葉柄は淡緑色で、幅広く厚みがあり、株元は丸みを帯びて張りがあるもの ② 葉は、艶があり、緑色で柔らかいもの ③ 株元の葉の付け根に隙間のないもの
冷凍ホールコーン	① 粒の揃ったもの ② 凍結状態が良好なもの
ホールコーン缶 クリームコーン缶	① 着色料、保存料を添加していないもの ② 密封が完全であるもの
トマト プチトマト	① 硬くしまっていて、粒のそろった丸みのあるもの ② 果肉が厚く、空洞の無いもの
なす	① 濃い紫色で果皮の艶が良いもの ② 胴部が豊かで張っているもの ③ 皮の薄いもの
にら	① 葉色は、鮮緑で濃く葉幅が広く、葉先まで素直に伸びているもの ② 葉柄の元が柔らかいもの

人参	① 色鮮やかで、肌がなめらかなもの ② 頭部の切り口を見て、中芯の直径が小さいもの ③ 頭部に近い肌が緑色をしていないもの ④ 大きさの揃ったもの
にんにく	① 粒が大きいもの ② 球色は純白で艶があり、鱗片が少なく肉質の硬いもの ③ 風味が良いもの
長ねぎ	① 中太にして白色部分が長く艶やかで、身がしまっているもの ② 泥を落としたもの
葉ねぎ	① 葉が鮮やかな緑色で、まっすぐのびているもの ② 表皮がカサカサ乾いていないもの
白菜	① 硬巻きのもので、白い部分に艶と張りがあるもの ② 手に持って重量感があり、球の揃ったもの
パセリ	① 葉の縮みが美しく、濃緑であるもの
ピーマン	① 果肉が厚く、張りのあるもので、色沢、形がよいもの
赤ピーマン 黄ピーマン	① 果肉が厚く、張りのあるもので、色沢、形が良いもの ② 完熟したもの
ブロッコリー	① 花蕾の形状が山型のもので、緑色の濃いもの ② 花蕾は硬く、しまりがあるもの
ほうれんそう	① 葉の色が濃く、みずみずしく張りがあり、肉厚なもの ② 葉は、下の方から密生し、茎はあまり太くなく、葉の大きいもの ③ 結束してあり、袋に入っていないもの
三つ葉	① 葉が小さく茎が細く、色は薄緑色で光沢のあるもの
大豆もやし	① 無漂白のもの ② 茎が太くて長く、白くてみずみずしいもの ③ 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの ④ 大豆が開いていないもの
もやし	① 無漂白のもの ② 茎は太く、短く、白くみずみずしきがあるもの ③ 折れたものが少なく、折れ口やひげ根が黒ずんでいないもの
レタス	① みずみずしく、色は薄緑色で切り口が10円玉ぐらいのもの ② 巻きはあまり硬くなく、適当な弾力があるもの ③ 切り口が白く、葉先がみずみずしいもの ④ 葉の大きいもの
サラダ菜	① 葉先がきれいで、葉が大きく、切り口の白いもの
れんこん	① 全体に太って、丸みのあるもの ② 無漂白のもの
その他の冷凍野菜	① それぞれの野菜の規格及び基準に準ずるもの ② 凍結状態が良好なもの
山菜水煮	① わらび、ぜんまい、細竹、えのきなどを原材料としたもの ② 新鮮なものを用い、あく抜きをしてあるもの ③ 無添加、無着色のもの ④ わらくず等の異物の混入していないもの

## 7 果物類

### (1) 共通事項

- ① 形状がそろっているもの
- ② 有機・減農薬など特別栽培農産物については、栽培管理表を提出すること
- ③ ワックス処理していないもの
- ④ 病害虫痕、腐敗、傷のない鮮度良好のもの

品名	規格及び納入基準
いちご	① 果実全体に平均して着色しているもの
ぶどう	① 粒のそろっているもの ② 果実が均一に着色し、果粉の付いているもの ③ 軸は濃い緑色のもの
りんご	① 果実が均一に着色しているもの ② 果皮に張りのあるもの ③ 扁平球形で、座りのよいもの
すいか	① 縦縞のはっきりしているもの
メロン	① 風味良好なもので、適度に追熟しているもの
かんきつ類	① 表皮に傷やしわのないもの
みかん缶	① JAS規格によるもの ② 低糖度のもの（14%以下） ③ 顆粒の大きさが揃っていて、液が清澄のもの
パイ缶	① JAS規格によるもの ② 全糖、ただし、低糖度のもの（16%以下） ③ 顆粒の大きさが揃っていて、液が清澄のもの
黄桃缶	① JAS規格によるもの ② 全糖、ただし、低糖度のもの（16%以下） ③ 肉質が緻密で硬柔が適当なもの

## 8 きのこと類

品名	規格及び納入基準
えのき茸	① 傘は白くボリューム感があり、軸が変色していないもの
木茸	① 乾燥が充分で変色していないもの ② 形状が良質なもの ③ 洗浄品であること
椎茸	① 干椎茸は、表面は光沢があり淡褐色で、裏面のひだは乳白色から淡黄色で、乾燥良好で粉末化していないもの ② 生椎茸は、肉厚で裏面の膜切れのないもの、あるいは切れたたのもの で真白くひだが鮮度良好で、軸が太く短いもの ③ 固有の香りを有しているもの ④ 虫食いのないもの
ぶなしめじ	① 傘は大きさが揃い、色が濃く光沢があり、茎が太く、短く、白いもの
なめこ	① 粘質物が充分にあり、傘の膜切れがなく、色は均一で肉厚なもの ② 粒の揃ったもの ③ 外観良好なもの

舞茸	① 全体にボリュームがあり、変色していないもの ② 形状が均一なもの
マッシュルーム	① 缶詰は、密封が完全で適度な真空度を保持し、外観良好なもの

## 9 海藻類

品名	規格及び納入基準
あおのり	① 緑色が濃く、特有の風味、香りのあるもの ② 無添加のもの ③ 乾燥の良いもの
焼きのり	① 色は濃い黒褐色で、艶、香りが良く、穴等のないもの ② 乾燥の良いもの
こんぶ	① 黒くて張りがあるもの ② 肉質が厚く、弾力があり、適度に乾燥しているもの
ひじき（干し）	① 黒色が濃く、良く乾燥しているもの ② 大きさが均一で、くずれていないもの
わかめ（干し） 茎わかめ	① JAS規格によるもの ② 黒褐色、黒緑色で葉質が柔らかく弾力があるもの ③ カットしたものは、もどした時の大きさが均一なもの

## 10 魚介類

### (1) 共通事項

- ① 衛生的な容器を使用し（ビニール袋のみ、段ボールの使いまわしは禁止）、八分目程度の量とする。
- ② 切り身等の加工時間は、原則納品前日とする。
- ③ 産地名、加工年月日は、納入物資の納品書に記載すること。
- ④ 注文書に指示がない場合は、適度に解凍したものを納品すること。
- ⑤ 切り身等に加工した後は、冷凍をかけないこと。
- ⑥ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。
- ⑦ 容器は、納品の当日に引き取ること。

### (2) 鮮魚について

- ① 眼球が完全で張りがあり新鮮な光沢を保ち、エラは鮮紅色を呈しネットつきがないこと。
- ② 魚全体に光沢があり、白色化していないこと。
- ③ 切り身は、半透明で切り口に光沢があり、指で押すとはね返すような弾力があること。
- ④ 快い魚臭、新鮮な磯の香りがし、悪臭がないこと。

### (3) 凍魚について

- ① 外観は、鮮魚と同様であること。
- ② 表面が乾燥していないこと。
- ③ 氷膜（グレーズ）が十分に乘っていること。
- ④ 腹の部分等含む脂肪の高い部分が、油焼け、異臭が無く、黄色味をおびていないこと。
- ⑤ 切り身にした時、氷結晶が小さいこと。
- ⑥ 快い魚臭がし、悪臭が無いこと。
- ⑦ 身くずれのないこと。

品名	規格及び納入基準
まあじ	① 背部は鮮やかな青黒い色、腹部は銀白色のもの ② 全体に身のしまりの良いもの
まいわし	① 光沢があり、目がはっきりとしているもの ② エラは、鮮紅色のもの ③ ふっくらとした張りがあるもの ④ 鮮やかな斑点があるもの
ちりめんじゃこ	① 小型で無添加・無漂泊の白くきれいなもの ② 粒が揃い、良く乾燥したもの ③ 酸化していないもの
めかじき	① 血合いと肉の色の差がはっきりしているもの ② 身は淡いピンク色で、みずみずしく、透明度のあるもの
まがつお	① 張りがしっかりしており、赤い身のもの ② 背部は、鮮やかな青紫色で、エラは鮮紅色のもの ③ 頭部は、緑かかっており、体表にキズのないもの
かつお節	① J A S規格に適合し、乾燥良好で無添加なもの ② 独特の薄い紅色をしていて、艶と香りの優れたもの
きす	① 輝きがあり、腹が張っているもの
さけ ます	① 身の色艶が良く、脂の乗っているもの ② 肉がしまって弾力があり、皮と身が離れていないもの ③ 肉の色の良いもの ④ 塩さけは、肉質、色の良いもの
さば (まさば・ごまさば)	① 身と血合いの境がはっきりしているもの ② 縞が鮮明で、青味が帯び、艶があるもの ③ 腹部は銀白色で、弾力のあるもの
さわら	① 身がひきしまって、艶のあるもの ② 斑紋の鮮やかなもの
さんま	① 身が良くしまったもの ② 腹部に傷の無いもの ③ 丸々と身が張り、尾部まで太っているもの ④ 背部が青黒く光ったもの
ししゃも	① 腹部が割れていないもので、油焼けしていないもの ② 雌は、卵がたっぷり入っているもの
たらこ	① 卵粒のあまり大きくないもので、中形のもの
まだら	① 身に弾力があり、透き通るように白いもの
ぶり いなだ	① 血合いの部分が黒ずんでいないもの ② 体に光沢があり、黄色い線が鮮明なもの
きはだまぐろ	① 身はピンク色でしまり、光沢のあるもの ② 表面が乾燥していないもの ③ 水っぽくないもの
まぐろ・かつお缶	① J A S規格によるもの
ほき メルルーサ	① 皮がしっかりついているもの ② 透明感のある、みずみずしいもの
わかさぎ	① 魚体のくずれがないもの

シイラ	① エラは鮮紅色で、腹がしっかりしているもの ② 身は、薄いピンク色をしているもの
-----	--

品名	規格及び納入基準
あさり	① むき身は、身が艶々としていて、しまっているもの ② むきあさは、ボイル後包装、凍結が完全で、生体保持のもの
ほたて	① 身が白く、光沢のあるもの ② 水っぽくないもの

品名	規格及び納入基準
桜えび	① 風味、色調の優れたもの ② 無着色、無添加のもの
えび	① つぶれ等の損傷のないもの ② 固有の色沢があり、乾燥による灰白色部分のないもの ③ 油焼けによる黄褐色部分のないもの ④ 殻、尾部、節部が黒変していないもの ⑤ むきえびは、包装、凍結が完全で、生体保持のもの
いか	① 肉質が半透明で、艶のあるもの ② 体表は、鮮明な茶褐色のもの
するめ	① ベっ甲色のもの
たこ	① ボイル品は、足がぐるりと巻いていて、表皮のはがれていないもの ② ヌメリがなく、弾力のあるもの

## 11 練り製品

### (1) 共通事項

- ① JAS規格による。
- ② 食品衛生法による規格、基準に合致したもの。
- ③ 甘味料、保存料、化学調味料等の添加物を使用していない無漂泊のもの。
- ④ 表面は光沢があり、弾力のあるもの。
- ⑤ 表面に汗をかいていないもの。
- ⑥ 魚固有の臭いはあるが、悪臭のないもの。

品名	規格及び納入基準
かまぼこ	① 弾力が適度に強く、ふっくらとした柔らかさと粘りのあるもの ② 光沢があり、魚の風味が生きているもの
ちくわ	① 適度の弾力と、新鮮な魚の良い臭いがするもの
だて巻き・厚焼き	① 表面の焼き色が美しく、切り口が均一なもの
つみれ	① 魚のうま味を感じるもの ② すり身は、ゲル化していないもの
なると	① 切り口に艶があり、渦巻きの赤とのコントラストが鮮明なもの ② 赤色は、植物性抽出色素を使用したもの
さつまあげ	① 表面の油ぎれの良いもの
魚肉ソーセージ	① 身がくずれない、ソフトなテクスチャーをそなえているもの

## 12 肉・肉加工品類

### (1) 共通事項

- ① と畜場法による検査合格品のものであること。
- ② 衛生的な容器を使用し（ビニール袋のみ、段ボールの使いまわし禁止）、量は八分目程度とする。
- ③ カットは原則納品前日、挽き肉は当日挽きであること。
- ④ 産地名、加工年月日は、納入物資の納品書に記載すること。
- ⑤ 冷凍品でないもの。
- ⑥ 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないこと。
- ⑦ 容器は、納品の当日に引き取ること。

品名	規格及び納入基準
豚肉類	① 肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。
鶏肉類	① 若鶏使用のこと。 ※ 5月から10月までの間は、納品時に表面的に冷凍がかかっても良い。
牛肉類	① 肉質、色沢、鮮度ともに良好であること。 ② 特有の香りを有しているもの。

品名	規格及び納入基準
ベーコン ハム ソーセージ	① JAS規格によるもの ② 添加物を使用していないもの ③ 肉と脂肪の割合がバランス良く、色調・風味良好なもの ④ ベーコンは、形態及びくん煙が完全であること

## 13 卵類

品名	規格及び納入基準
うずら卵の水煮	① ボイル後、殻をむいたもの ② 粒の揃っているもの ③ レトルトパックのもの ④ 衛生的で開封しやすい容器を使用すること ⑤ 使用するうずら卵については、入手ルートが把握できること
鶏卵	① 洗卵されているもの ② 産地・入荷日が把握できること ③ 製造年月日は1種類であること。
液卵	① 鶏卵規格によるもの ② 加熱殺菌されており、サルモネラ・ブドウ球菌・大腸菌群（O-157も含む）が陰性であること ③ 衛生的で開封しやすい容器を使用すること ④ 使用する鶏卵については、入手ルートが把握できること
鶏卵の茹卵	① ボイル後、殻をむいたもの ② 粒のそろっているもの ③ 衛生的で開封しやすい容器を使用すること ④ 使用する鶏卵については、入手ルートが把握できること

## 14 乳 類

### (1) 共通事項

#### ① 乳等省令によるもの

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
牛乳	① 飲用牛乳については、ビンまたは紙パックもので、調理用については、10リットルパックまたは、1リットルパックのもの ② さし傷無く、清潔な容器であること
ミルクコーヒー	① 牛乳を90%以上使用のもの ② ビンまたは紙パックのもの
脱脂粉乳	① 淡クリーム色を呈し、斑点が無く微粉末で風味良好のもの
クリーム	① 乳脂肪分45%以上のもの ② 安定剤、乳化剤等無添加であること
醗酵乳	① 飲用については、プラスチック容器、ビンまたは紙パックのもので、調理用については、10リットルパックまたは、1リットルパックのもの
チーズ類	① 酸化防止剤、保存料、着色料、醗酵調整剤を添加していないもの ② 形状は、その都度指定する
アイスクリーム	① 冷凍、凍結状態良好、乳化分離のないこと

## 15 油 脂 類

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
胡麻油	① JAS規格による、純正のもの ② 清澄舌ざわりよく香味良好なもの
白絞油 サラダ油	① JAS規格によるもの
バター	① 厚生省令によるもの ② 酸化防止剤、保存料を添加していないもの
マーガリン	① JAS規格による上級のもの ② 純植物性のもの ③ 保存料を添加していないもの

## 16 嗜好飲料類

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
清酒	① 固有の色沢、香味があり、浮遊物及び沈殿物の認められないもの
みりん	① 本みりんであること ② 固有の色沢、香味があり、浮遊物及び沈殿物の認められないもの
ワイン	① 酸化防止剤、保存料、着色料を添加していないもの

## 17 調 味 料 類

品 名	規 格 及 び 納 入 基 準
ソース (ウスター、中濃、トカツ)	① JAS規格によるもの ② カラメル抜きのもの
トウバンジャン	① 色は適度に濃い赤で、醗酵の終了しているもの ② 原料のそらまめは、形がつぶれているもの

醤油	① J A S規格、特級であること ② 本醸造、こいくちまたは、うすくちのもの ③ 保存料、化学調味料、合成着色料、合成甘味料等を添加していないもの
食塩	① 不溶物の混入していないもの
穀物酢 果実酢	① J A S規格によるもの ② 醸造酢、穀物酢または、果実酢のもの ③ 固有の色沢、香味があり、浮遊物及び沈殿物の認められないもの
液体スープ	① 新鮮な風味を持ち、異味、油の酸敗臭のしないもの ② 化学調味料の添加されていないもの
デミグラソース	① 肉汁や野菜とその焙焼風味及び香辛料等が調和し、こくがあつてまろやかなもの ② きめが細かく、艶、とろみのあるもの
トマトピューレ	① J A S特級のもの ② 着色料、合成保存料等を添加していないもの
トマトケチャップ	① J A S規格、特級であること ② 化学調味料を添加していないもの ③ トマトの赤みがあり、全体が調和し、まろやかな風味のあるもの
マヨネーズ	① J A S規格によるもの ② 酸化防止剤、保存料、乳化剤、化学調味料等を添加していないもの ③ 酸化分離していないもの
卓上ドレッシング類	① J A S規格のもので、品質表示基準の満たされているもの ② 化学調味料等の添加されていないもの
ルウ (カレールウ、ハヤシルウ、 ビーフシチュールウ)	① フレーク状のもの ② 化学調味料を添加していないもの
香辛料	① 微粉末で乾燥、香味良好のもの

## 18 半加工品類

品名	規格及び納入基準
冷凍食品	① 前処理をほどこし、簡易な調理で食に供されるもの ② 急速冷凍を行い包装された規格商品で、納品するまで冷凍庫（-15℃以下）に保管されているもの ③ 配合割合は指定したもので、成分内容、原料、調味料の割合が明記してあり、化学調味料、着色料等添加していないもの ④ 包装、凍結が完全で整体を保っているもの
チルド食品	① 前処理をほどこし、簡易な調理で食に供されるもの ② 納品するまで、冷蔵庫（0℃～5℃）に保管されているもの ③ 成分内容、原料、調味料の配合割合が明記してあり、化学調味料、着色料等添加していないもの ④ 凍結していないもので、整体を保っているもの

別表4（第5条関係）

包装 表示 事項	品名及び内容等
	製造年月日または、期限表示 加工日及び加工時間
	製造所の所在地及び名称

別表5（第6条関係）

名 称	回 収 時 期	回 収 場 所
魚・肉等の空容器	即 日	各調理所
ダンボール	翌 日	各調理所
パン・ご飯・麺の容器 残ったパン・ご飯	即 日	各学校
卓上ソース・ドレッシング ・醤油の空容器	速やかに	各調理所
学校直配の食品の専用 容器・ダンボール	即 日	各学校
牛乳類	即 日	各学校

別表6（第7条関係）

委員会構成員	人 数
教育部長	1
学校給食センター長	1
南野調理所長	1
永山調理所長	1
計	4

別表7

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	
種実類	15℃以下	
豆腐	冷蔵 ※1	
魚介類	鮮魚介	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	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-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
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃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
生鮮果実・野菜類	10℃前後※2	
冷凍食品	-15℃以下	

※1 豆腐は10℃以下で納品すること

※2 カット野菜は10℃以下で納品すること



多摩市学校給食見積合せ票

年間分 見積合せ票		年間分 見積合せ票		年間分 見積合せ票		年間分 見積合せ票	
令和	年間分	令和	年間分	令和	年間分	令和	年間分
品名	単価	品名	単価	品名	単価	品名	単価
規格	メーカー名	規格	メーカー名	規格	メーカー名	規格	メーカー名
	産地名		産地名		産地名		産地名
	業者名		業者名		業者名		業者名

※この原本をコピーし、必要事項を記入して見本品に添付して下さい。



(総 則)

第1条 学校給食の意義、役割から、その重要性に鑑み、乙は食品の取扱いには、安全で衛生的かつ新鮮、良質な学校給食用食材を吟味して甲に納入するものとする。

(物資の納入)

第2条 学校給食物資の納入単価は、契約書によるものとする。但し、納入数量については別に発注する発注表の数量をもって、確定数量とする。

2 乙は、甲の注文により、甲が指定した場所に契約品目の物資を指定期日、時間に納入するものとする。

(検 査)

第3条 乙は、物資の納入とともに甲の定める納品書を甲の指定する職員に提出し、検査を受けこれに合格したものでなければ納入できない。

2 乙は検査の結果不合格となった物資については、原則としてこれを引き取り、速やかに代品を納入し、再検査を受けなければならない。

3 前2項の検査に直接必要な費用及び検査のため、毀損等した物資に係る損失はすべて乙の負担とする。但し、損失の発生が甲の責めに帰すべき事由による場合は、この限りでない

(所有権の移転及び危険負担)

第4条 物資の所有権は前条に規定する検査に合格したことをもって、乙から甲に移転するものとする。

2 前項の規定による物資の所有権移転前において、物資が毀損等した場合、乙は、自己の責任及び負担において、改めて物資の納入を完了させなければならない。ただし、物資の毀損等の発生が甲の責めに帰すべき事由による場合は、この限りでない。

(契約不適合責任)

第5条 第3条に規定する検査合格後、物資の種類、品質又は数量に関して本契約の内容に適合しないことが判明したときは、甲は、乙に対し、期限を指定して再履行を請求し、又は不適合の程度に応じた契約代金の減額を請求することができる。

2 前項の規定は、甲の損害賠償請求及び解除権の行使を妨げない。

3 第1項に規定する場合において、その不適合が甲の提供した資料等の性質又は甲の与えた指示によって生じたものであるときは、甲は、その不適合を理由として、再履行の請求、契約代金の減額、損害賠償の請求及び本契約の解除をすることができない。

(契約代金の支払い等)

第6条 乙は、第3条の規定により物資の納入が完了した後、所定の手続きにより契約代金の請求を翌月の1日から 10日までにするものとする。但し、特別の事情による場合は、甲乙協議のうえ変更することができる。

2 甲は、契約代金の請求があった時は、請求の日から起算して30日以内に代金を支払わなければならない。但し、4月分の納入代金の支払いについては、この限りでない。

(契約の解除)

第7条 次の各号の一に該当する場合は、契約を解除することができる。

(1) 乙または、その代理人、若しくは使用人が契約の締結または履行に当り、不正の行為をしたとき。

(2) 乙または、その代理人、若しくは使用人が指定期日、時間に納入が終わらないとき、または、指定期日、時間に契約の履行の見込みがないと、甲が認めたとき。

(3) 乙から甲へ契約解除の申し立てがあったとき、但し、甲が適当と認めた場合に限る。

(4) 1ヶ月間に、不合格品を二回以上出したとき

(5) 前各号のほか、甲が契約解除の必要性を認めたとき

(6) 各号の一によって、甲が負担、若しくは損害を生じた費用はすべて乙の負担とする。

(損害賠償)

第8条 甲は、この契約に関して、乙の故意または過失による損害が生じた場合は、甲が契約を解除するか否かを問わず、賠償金として契約金額に相当する額を請求することができる。物資がすでに納入した後も同様とする。

2 損害賠償の請求ができる期間は、民法の定めるところによる。

(第三者の権利侵害)

第9条 乙は、本件業務の履行につき第三者に損害を与えた場合、当該損害の発生が甲の責めに帰すべき事由による場合を除き、その損害を賠償する。

2 乙は、本件業務の履行につき第三者との間に紛争を生じさせた場合においては、直ちに甲にその旨を通知するとともに、自己の責任と負担で当該紛争を解決するものとする。この場合において、甲が損害を被ったときは、乙は当該損害を賠償する。

(権利義務の譲渡)

第10条 乙は、この契約から生ずる権利または義務を第三者に譲渡し、または継続することはできない。

(契約外の事項)

第11条 この契約に定めのない事項、その他この契約について疑義を生じたときは、甲と乙、協議のうえ定めるものとする。

上記契約の証として、甲と乙とは本書2通作成し、それぞれ記名押印のうえ、各自1通を保有する。

様式 4 - 1 発注表 (縦版)

給食材料発注表

〇〇商事 様

多摩市立学校給食センター長 (〇〇調理所)

令和〇年 〇月分

発注日 令和〇年 〇月 〇日

(2022/ 〇/ 1~2022/ 〇/ 31)

※料理別に出力されています。

納入日	納入時間	食品名	数量	単位	単価 (円)	金額	規格/産地/銘柄
〇/〇(金) ( 〇/ 〇(木))	09時 30分	サラダ油	5.00	本	0.00	0.00	<small>※内容表を参照のこと 150g 未満 内容表・工程表提出</small>
	09時 30分	小麦粉 (薄力粉)	1.00	袋	0.00	0.00	25kg 1等粉内容表・工程表提出
	09時 30分	こしょう (S B)	3.00	缶	0.00	0.00	400g 缶 黒・白
	09時 30分	チリパウダー	9.00	缶	0.00	0.00	90g 内容表・工程表提出
〇/△(水) ( 〇/ 〇(木))	09時 30分	薄口醤油	3.00	本	0.00	0.00	1.8L内容表・工程表提出
	09時 30分	だし昆布	1.60	Kg	0.00	0.00	<small>2.5cm幅 2等以上 アーブ、ひも使用不可内容表・工程表提出</small>
	09時 30分	生クリーム	15.00	リットル	0.00	0.00	1000g 乳脂肪分4.5%以上内容表・工程表提出
	09時 30分	粉チーズ	2.00	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出
	09時 30分	白炒りごま	3.20	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出
	09時 30分	バター	27.00	個	0.00	0.00	450g 内容表・工程表提出
	09時 30分	板ふ	0.40	Kg	0.00	0.00	カット (刻み) 内容表・工程表提出
	09時 30分	上新粉	1.00	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出
	09時 30分	醤油	4.00	缶	0.00	0.00	9L内容表・工程表提出
〇/ 〇(木) ( 〇/ △(金))	09時 30分	板ふ	0.40	Kg	0.00	0.00	カット (刻み) 内容表・工程表提出
	09時 30分	生クリーム	16.00	リットル	0.00	0.00	1000g 乳脂肪分4.5%以上内容表・工程表提出
	09時 30分	粉チーズ	2.00	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出
	09時 30分	小麦粉 (薄力粉)	1.00	袋	0.00	0.00	25kg 1等粉内容表・工程表提出
	09時 30分	澱粉	2.00	袋	0.00	0.00	<small>25g 国産 澱粉子純粋な原材料不使用のもの (産地不明) 内容表・工程表提出</small>
	09時 30分	上新粉	1.00	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出
	09時 30分	トウバンジャン	6.00	本	0.00	0.00	130g 内容表・工程表提出
	09時 30分	薄口醤油	3.00	本	0.00	0.00	1.8L内容表・工程表提出
	09時 30分	三温糖	11.00	Kg	0.00	0.00	1kg入り内容表・工程表提出
	09時 30分	清酒	2.00	本	0.00	0.00	1.8L内容表・工程表提出
	09時 30分	サラダ油	2.00	本	0.00	0.00	<small>※内容表を参照のこと 150g 未満 内容表・工程表提出</small>
	09時 30分	白練りごま	4.00	Kg	0.00	0.00	
	09時 30分	白炒りごま	6.00	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出
	09時 30分	黒炒りごま	2.20	Kg	0.00	0.00	内容表・工程表提出





令和 年 月 学校別食数一覧表 (牛乳注文書)

多摩市立学校給食センター○○調理所

※△△日の△は食数ではないため、翌日分の納品をお願いします。

OO乳業 御中	OO小	OO小	OO小	OO小	OO中	OO中	OO中	OO小	OO小	OO小	OO小	OO中	OO中	OO中	センター A	センター B	合計
2月	677	557	413	220	234	315	286	408	540	332	483	279	473	331	24	24	5,596
3火	679	558	413	222	232	317	288	409	541	330	483	282	476	332	24	24	5,610
4水	674	559	411	219	232	315	286	406	544	332	482	284	475	336	24	24	5,603
5木	678	557	413	220	232	317	286	407	542	333	481	283	477	333	24	24	5,607
6金	678	558	412	217	233	315	292	411	541	330	486	281	475	330	24	24	5,607
9月	677	557	413	220	234	315	286	408	540	332	483	279	473	331	24	24	5,596
10火	679	558	413	222	232	317	288	409	541	330	483	282	476	332	24	24	5,610
11水	674	559	411	219	232	315	286	406	544	332	482	284	475	336	24	24	5,603
12木	678	557	413	220	232	317	286	407	542	333	481	283	477	333	24	24	5,607
13金	678	558	412	217	233	315	292	411	541	330	486	281	475	330	24	24	5,607
16月	677	557	413	220	234	315	286	408	540	332	483	279	473	331	24	24	5,596

令和 年度 請求書兼支出命令書

金 額		百	十	万	千	百	十	円
上記の金額を支出してください。								
令和 年 月 日								
多摩市立学校給食センター長 (永山 調理所) ⑩								
上記のとおり請求いたします。(明細別紙内訳書のとおり)								
令和 年 月 日								
住所								
氏名 ⑩								
多摩市教育委員会教育長 殿								
発行番号	多摩市教育委員会 学校支援課	課長	係長	センター長	所長	栄養士		

令和 年度 請求書兼支出命令書

金 額		百	十	万	千	百	十	円
上記の金額を支出してください。								
令和 年 月 日								
多摩市立学校給食センター長 (南野 調理所) ⑩								
上記のとおり請求いたします。(明細別紙内訳書のとおり)								
令和 年 月 日								
住所								
氏名 ⑩								
多摩市教育委員会教育長 殿								
発行番号	多摩市教育委員会 学校支援課	課長	係長	センター長	所長	栄養士		





学校給食用物資製造工程表

見積品名		納品業者名
商品名		
規格		製造業社名

製造場所(工場)	
----------	--

<メモ欄>

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

<メモ欄>

A series of horizontal dotted lines for writing notes.