

府中市立保育所における食材納入業者登録募集要項

令和8年10月1日

1 対象とする食材納入業者

食肉、魚介類、青果、パン、乾物、乳類、豆腐類、穀類及び洋生菓子の販売をしている事業者並びに仕出し業者を募集します。

なお、別紙1及び別紙2に記載されている内容を満たす業者を対象とします。

別紙1 「府中市立保育所給食用食材の納入に関する注意事項」

別紙2 「給食用食材納入仕様書」

2 登録に必要な書類

登録を希望する納入業者は、別紙1「給食用食材の納入に関する注意事項」及び「府中市立保育所給食用食材納入業者登録申請書（記入例）」をご一読いただいた上で、次の書類をご提出ください。

なお、本市は、これらの書類により、登録を有するかを確認するものとします。

(1) 新規業者

ア 府中市立保育所給食用食材納入業者登録申請書

イ 営業許可申請書の写し又は食品衛生監視票

※ 店舗で下処理、加工、製造を行う業者のみ

(2) 継続の業者

府中市立保育所給食用食材納入業者登録申請書

3 申込期間

令和8年10月1日（木）～ 令和8年10月16日（金） 午前8時半～午後5時

※ 土・日曜日・祝日は除きます。

4 受付場所

市立保育所 10か所

※ 北保育所 東保育所 西保育所 中央保育所 北山保育所
住吉保育所 本町保育所 三本木保育所 美好保育所 日吉保育所

5 登録者の決定方法

(1) 新規業者

保育所職員が納入業者の店舗へ行き、選定審査を行います。

その後、選定審査票及び提出書類を基に、保育所給食用食材納入業者選定委員会による審査を経て決定し、2月中に通知します。

※ 取引場所につきましては、希望に沿えない場合がございます。

(2) 継続の業者

提出書類及び業者評価表を基に、保育所給食用食材納入業者選定委員会による審査を経て決定し、2月中に通知します。

※ 取引場所につきましては、希望に沿えない場合がございます。

6 登録有効期間

登録業者の登録有効期間は、令和9年度4月から1年間とします。

7 問合せ先

担当 市立住吉保育所

電話 042-366-1426

府中市立保育所給食用食材の納入に関する注意事項

1 給食物資の納品について

- (1) 納品時間については、必ず指定された日時・場所に納品してください。また、配送時間の遅れなどが予想される場合は、連絡してください。
- (2) 常に衛生面に留意し、納入品に異物、虫などが混入していないか、また、鮮度良好で腐敗、傷などがいないかを確認した上で、納品してください。
なお、食品を加工している場合は、加工作業時と配送時の服装を区別するなど、配慮してください。
- (3) 納入に当たっては、事前に商品の数量及び品質を確認し、不良品などが混入していないか、また、配送時の温度管理は適切かなどを確認した上で、納品してください。
- (4) 納品に際しては、府中市保育所給食物資供給契約書を守り、抵抗力の弱い低年齢の児童に提供する給食であることを念頭におき、良質で安全な商品を選定してください。また、児童の健康を考え、予算と食品の調達の許す限り、国産の低無農薬、有機栽培のものを使用したいと考えますので、ご理解ください。
- (5) 納品は、衛生的な容器を使用し、牛乳、乳製品、野菜、果物の空箱（発泡スチロール、ポリ容器なども含む。）などは引き取ってください。
- (6) 事前に連絡しますが、児童の出欠状況などにより発注量を変更する場合があります。また、量的に極端に少ない日もありますので、ご承知おきください。
- (7) 納品書や請求書などの提出書類は、色ペンや消えるボールペンは使用しないでください。

2 納品書について

- (1) 納品書は、各店舗のものを使用し、日付ごとに納入品名、数量、単位及び金額を記入してください。
- (2) 訂正する場合は、2本線を引いた上に必ず訂正印を押して訂正してください。修正液などは使用しないでください。

3 賄材料発注決議票について

- (1) 提出は、翌月2日までに提出してください。（状況により応相談）
- (2) 住所欄には、店の住所を記入してください。
- (3) 会社名欄には、会社名又は屋号を記入してください。
- (4) 氏名欄には、代表者の氏名を記入してください。
- (5) 日付欄は、記入しないでください。
- (6) 訂正する場合は、2本線を引いた上に必ず契約印を押して訂正してください。
- (7) 消費税の1円未満の端数については「切り捨て」で計算し、記入してください。

4 請求書・領収書について

- (1) 取りまとめの保育所にのみ提出してください。
- (2) 提出は、翌月2日までです。（状況により応相談）
- (3) 債主住所欄には、店の住所と店名又は屋号を記入してください。

- (4) 氏名欄には、代表者名を記入してください。
- (5) 登録番号を記入してください。
- (6) 訂正する場合は、修正せず、新しいものと差し替えてください。

5 賄材料納品票について

- (1) 取りまとめの保育所にのみ提出してください。
- (2) 記入する内容は、全て賄材料発注決議票と同様です。
- (3) 訂正する場合は、修正せず、新しいものと差し替えてください。

6 見積書の提出について

- (1) 見積品の銘柄、単位を記入の上、提出してください。
- (2) 原則として国産の無添加品で遺伝子組み替えなどのないものにしてください。
- (3) 納入業者（野菜、乾物のみの業者は除く。）は、細菌検査結果表を見積書と共に提出してください。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜肉及び肉加工品について＞

- 1 国産肉を使用してください。
- 2 切り身の加工は、納品時間から遡って24時間以内とします。
- 3 切り身は、大きさ、厚さをそろえ、火の通りが均一になるようにしてください。
また、切り身以外の肉については、小間切れ、せん切り、角切り、挽き肉、二度挽き肉等、指示に従い、納品してください。
- 4 冷凍機能を備えた設備で保管、運搬してください。納品時間は午前8時30分です。
- 5 品質保持剤等の添加物は一切使用しないでください。
- 6 納品は衛生的な包装又は容器を使用し、空になった容器は持ち帰ってください。
- 7 肉の産地を納品伝票に記入してください。
- 8 子どもに提供するのに不適切なものについては、すみやかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

＜納品基準＞

《豚肉》

- 1 淡くやや灰色がかったピンク色で艶があるもの
- 2 脂肪は白色又は乳白色で、粘りのあるかためのもの

《鶏肉》

- 1 若鶏であるもの
- 2 少し曇ったような、ソフトで鈍い光沢があるもの
- 3 力強い感触のあるもの
- 4 毛穴が高く盛り上がり、皮に触るとサラッとしているもの
- 5 切り身は厚さ、形状がそろっているもの

《牛肉》

- 1 艶があり、鮮紅色のもの
- 2 脂肪は白色又は乳白色で、適当な弾力と粘りがあるもの
- 3 切り身は厚さ、形状がそろっているもの

《ベーコン》

- 1 形態及び燻煙が完全で、食塩含有量の適度なもの
- 2 燻煙の香気は強すぎず、好ましい香りのもの
- 3 脂肪の酸化臭のないもの
- 4 つなぎに鶏卵を使用していないもの

《ハム》

- 1 外面に傷や汚れがないもの
- 2 表面の色は燻煙の色がついて、黄褐色から茶褐色をしているもの
- 3 断面が一様に発色しているもの
- 4 脂肪は、赤肉の外側に5mm程度の厚さのものが半周程度ついているもの
- 5 香りは、豚肉臭がなく、熟成の芳香がするもので、脂肪の酸化臭がないもの
- 6 つなぎに鶏卵を使用していないもの

《小麦加工品》

- 1 賞味期限、原材料、製造元を明記してあるもの
- 2 賞味期限に余裕のあるもの、できるだけ新しいもの
- 3 原材料の内容、配合について提示を求められた場合は速やかに提出してください。
- 4 不良品があった場合には、製造元に連絡し、すみやかに現物を確認した上で、交換をお願いします。その後、再発防止策を講ずるなど、対応をお願いします。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜魚及び魚加工品について＞

- 1 切り身の加工は、納品時間から遡って24時間以内とします。
- 2 切り身の厚さ、形態は火の通りが均一になるようにそろえてください。
また、うろこや骨も抜いてください。
- 3 鮮度の良いもので透明感、光沢や弾力のあるもの、身くずれがなく異臭のないものにしてください。
- 4 冷凍機能を備えた設備で保管、運搬し、納品の状態が完全に凍結したものや、解けすぎてドロップが出たものがないように注意してください。
- 5 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないでください。
- 6 納品は、衛生的な容器を使用し、空になった容器は持ち帰ってください。
- 7 水あげ地を納品書に記入してください。
- 8 納品時間は、午前8時30分をお願いします。
- 9 ヒスタミン含有量の多い魚は、流通・加工時には、十分注意してください。
- 10 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

＜納品基準＞

《生鮮魚》

- 1 切り身は透明感と光沢があり、弾力があるもの
- 2 切り口が鮮やかなもの

《冷凍魚》

- 1 適当な解凍が行われ、外観が新鮮魚と同等のもの
- 2 身くずれがないもの
- 3 乾燥、油焼けによる変質のないもの

《規格及び納入基準》

品 名	規格及び納入基準
ちりめんじゃこ さくらえび	乾燥良好で、雑物のないもの。無添加のもの
煮干・鰹節	酸化防止剤を添加していないもの。油焼けによる変色のないもの。低脂肪で香りの良いもの
まあじ	背の部分は青黒い色で、腹の部位は銀白色のもの。身の締りの良いもの
めかじき	血合いと身の差がはっきりしたもの。身は淡いピンク色で透明度のあるもの
鮭	身は色艶が良く油ののっているもの。身がしまって弾力があり、身と皮がはがれていないもの

品 名	規格及び納入基準
鯖	血合いと身の差がはっきりしたもの。皮のしまが鮮明で、青みを帯びて艶のあるもの。腹部は銀白色で、弾力のあるもの
さわら	身が締まって艶のあるもの。模様がはっきり見え、血合いがくっきり見えるもの。身は透明感がなくピンク色のもの
さんま	身が締まっているもの。背中の部分が青く光っているもの
ししゃも	油焼けしていないもの。腹部が割れていないもの。子持ちは卵を多く持っているもの
まだら・銀たら メルルーサ	生臭くなく、皮がしっかりしていて、身に透明感のあるもの
ぶり	血合いが鮮やかで、身に透明感がある物。
わかさぎ	透明感があり光っているもの。腹の薄皮がしっかりしているもの
赤魚	表面に艶があり身に透明感がある物。
いわし	体の斑点も鮮やかで、身に張りのあるもの
からすかれい	身に厚みがありふっくらしていて、くぼんでいないもの
しらす	大きさ、形がそろっていて、体色が白く表面に光沢のあるもの
いか	身に透明感と張りがある物。細かい模様がくっきりと見えるもの
たこ	身がしまっていて、鮮やかなあずき色であり、皮がはがれていないもの
えび	透明感のあるもの。身に弾力のあるもの
はまぐり	殻に艶があり、全体的に厚みがあるもの
もずく	磯の香りの強いもの
青のり	解けていないもの。色が鮮やかで香りが良いもの
生わかめ	全体にムラのない濃い緑色で、葉の先まで弾力性に富んだもの。変色していないもの

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜野菜及び果物について＞

- 1 納品は、衛生的な包装等で行い、空箱等は引き取ってください。
- 2 国産のものを原則とします。産地を納品書に記入してください。
- 3 鮮度良好で、病虫害痕、腐敗、傷、異物、雑物の混入のないものを納品してください。
- 4 規格等については、その都度指定します。
- 5 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。
- 6 納品時間は、午前 8 時 30 分です。

＜納品基準＞

《野菜》

- 1 香味、光沢のよいもの。その食品の持つ特徴を持っているもの
- 2 形状が完全で、形がそろっているもの
- 3 重量が適切なもの
- 4 萎縮したり、一部変色や乾燥したり切り口が傷んだりしていないもの。発芽現象のないもの

《果物》

- 1 薬剤散布が少ないもので、なるべくワックス処理していないもの
- 2 熟度適当で、未過熟のないもの

《規格及び納入基準》

品 名	規格及び納入基準
じゃが芋	外皮が薄く、芽の浅いもの。しわやひび割れ等の傷がなく、緑色がかっていないもの。大きさに著しい違いのないもの
さつま芋	ひげ根のあとが少なく、表皮のむけていないもの。繊維質が少なく形の整っているもの
里芋	子芋で、泥つきのもの。ひび割れ等の傷のないもの
アスパラガス	茎色は、鮮やかな緑色で筋張っていないもの。張りがあり穂先がしまっているもの
かぼちゃ	肉が厚く表皮まで均一な濃い黄色のもの
小松菜	葉色は、光沢があり葉先まで均一な濃い緑色のもの
さやいんげん	さやが濃い緑色で、すれやしなびがなく、細めで豆の形がはっきり出していないもの。先がピンと尖っていて曲げるとポキッと折れるもの
さやえんどう	さやが濃い緑色で、豆の形が表面に出していないもの
レタス	薄緑色で切り口が白く 10 円玉くらいのもの。巻きはかたくなく適当な弾力のあるもの

品 名	規格及び納入基準
トマト ミニトマト	粒がそろい硬く締まり丸みのある物。果肉が厚く空洞がなく、熟度が良好な物。
にら	葉色は濃い緑色で葉幅があり、葉先が伸びている物。
にんじん	色が鮮やかで、滑らかな肌をした物。中芯の直径が小さく頭部の肌が緑色をしている物。
ねぎ	白根の部分が長い物。良く締まり弾力のある物。
ピーマン	切り口が新しく、表皮に艶があり、果肉に張りがあるもの
ブロッコリー	芽花の形状は丸みがあり、濃い緑色で硬く締まったもの
ほうれん草	葉色は濃い緑色で張りがあり、肉厚なもの。葉が密生し、茎は太くなく葉の大きいもの
かぶ	球根は白く光沢があり、形が丸く締まったもの
カリフラワー	芽花の形状は丸みがあり、白色で硬く締まったもの
キャベツ	春キャベツは結球葉の巻きが柔らかく弾力があるもの。夏・秋キャベツは巻きが硬く外葉が濃い緑色のもの。冬キャベツは巻きが硬く外葉が緑色のもの
きゅうり	鮮やかな緑色のもの
グリーンピース	発芽していない、粒ぞろいの良いもの
ごぼう	中太で根端まで肉付きが良くまっすぐで、すのないもの。洗いごぼうは薄皮が付いたしみのないもの
しょうが	塊茎が大きく膨らみのあるもの
セロリー	葉が鮮やかな緑色で黄色く変化していないもの。表皮に艶があり、茎部の厚みのあるもの
大根	表皮が白く、張りがあり、すのない重量のあるもの
たまねぎ	硬く締まって光沢が良く、表皮の乾いているもの。芽や根が伸び出していないもの
チンゲンツァイ	茎、葉とも薄緑色で幅と厚みがあり、茎部は丸く張りのあるもの。株の葉と葉の付け根に隙間のないもの
とうもろこし	外皮が青々として、毛が濃い茶色をしているもの。粒は鮮やかな黄色で、欠粒、つぶれ、未熟果が少なく、弾力があり、大きいもの。病害虫痕等のないもの
なす	表皮に傷がなく、濃い紫色で艶のあるもの
にんにく	球根は白く光沢があり、大きく丸みのあるもの
はくさい	結球葉の巻きが硬く、茎部に艶と張りのあり、黒い斑点のないもの。外葉は濃い緑色で厚みのあるもの
もやし	緑豆の種子を発芽させた物。根は太く短く葉の出ていない物。折れた物が少なく、折れ口や根が黒ずんでいない物。
れんこん	無漂白のもの。穴の中に泥のないもの。茎は白色で、筋の少ない柔らかいもの
空豆	さやの色が濃い緑色で、艶が良く、ふっくらとしているもの
枝豆	さやの色が濃い緑色で、ふっくらと丸みがあり、うぶ毛が密生しているもの

品 名	規格及び納入基準
オクラ	濃い色で、うぶ毛がびっしり生えているもの。へたやがくの周囲に黒い斑点などが出ていないもの。大きすぎないもの
春菊	葉が鮮やかな緑色でみずみずしく、ピンとした張りのあるもの。茎の下の方からも葉が密生しているもの。茎はあまり太すぎず、指で軽く折れるくらいのかたさのもの
菜の花	つぼみがかたくしまっていて、葉の色が鮮やかな緑色のもの。茎がピンとしているもの
栗	大きくて艶があり、重みのあるもの。穴や傷がないもの
えのきたけ	黄白色で、かさはそろった大きなもの
生しいたけ	かさが肉厚で、軸の太く、短いもの
しめじ	かさは丸みを持ち、茎部の白いもの。茎は太く、短い膨らみのあるもの
なめこ	かさは小粒で、ぬめりのあるもの
マッシュルーム	かさの表面に張りがあり、軸が太く、白いもの
あまなつみかん	形は扁平球形、外皮は薄く、濃い橙色、軸は細くて濃い緑色で、甘味、酸味があり、特有の香のあるもの
いちご	果実が均一に着色しているもの。へたは濃い緑色で、しおれていないもの
いよかん 温州みかん	形は扁平球形、外皮は薄く濃い橙色、果実と果皮が密着し、軸は細くて濃い緑色で、甘味、酸味があり、特有の香のあるもの
もも	左右対称で形が良いもの。全体にむらなくピンク色が広がっていて、色が濃い物で、果皮全体にうぶ毛があり、香りの強いもの
すいか	縦縞のはっきりしているもの
なし	形は偏平球形で、傷のないもの。品種固有の色や形をしたもの。果実部が硬く張りのあるもの
はっさく	形は偏平球形、外皮は薄く、濃い橙色のもの
ぶどう	粒のそろっているもの。果実が均一に着色し、果紛のついているもの。軸は濃い緑色のもの
メロン	形状がそろっているもの。熟度が良好なもの。
りんご	果実が均一に着色しているもの。果皮にしなびのないもの。扁平球形で座りの良いもの
さくらんぼ	粒がそろっているもの。枝のしっかりしたもの
かき	甘かきで、渋みのないもの

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜乾物について＞

- 1 できるだけ国産のものを納品してください。
- 2 賞味期限、原材料、製造元が明記してあるものを納品してください。
- 3 賞味期限に余裕のあるもの、できるだけ新しいものを納品してください。
- 4 品質保持剤などの添加物が少ないものを納品してください。
- 5 メーカーや規格など、指示に従い、納品してください。
- 6 中身の変色、包装の破損、缶のへこみや錆のないものを納品してください。
- 7 異物混入やカビ発生のないものを納品してください。
- 8 納品は、衛生的な容器を使用し、商品によっては品質が低下しないように保冷剤を利用し、納品してください。また、空になった容器は持ち帰ってください。
- 9 原材料の内容、配合について提示を求められた場合には、速やかに提示してください。
- 10 不良品があった場合には、製造元に連絡し、速やかに現物を確認し、交換をお願いします。その後、再発防止策を講ずるなど、対応をお願いします。

《規格及び納入基準》

品 名	規格及び納入基準
中華麺	漂白剤、酸化防止剤を添加していないもの。無着色。
スパゲッティ	カビの発生やひび割れていない物。琥珀色で白い斑点が表面に出てこない物。
小麦粉	薄力粉、無漂白、乾燥良好、異物・固まりのない物。
三温糖	国内産原料 100%、カラメル色素無添加。細紛状で固まりのない物。異物・不溶物のない物。
ジャム類	国内加工の物。合成着色料・酸化防止剤・保存料等を添加していない物。色・香味が良好で、柔らかなペースト状を呈し、伸びの良い物。異物・不溶物のない物。
米ぬか油	国内産の米ぬかを原料とする物。酸化・変質のない、香味が良好で滑らかな物。シリコーン無添加。
ごま油	純度 100% の物。酸化・変質のしない物。精製をしない特有の香味を残す物。
マーガリン	品質劣化のない物。純植物性の物。
バター	包装に油がにじんでいない物。淡黄色で、組織にむらのない物。酸化防止剤・保存料・着色料等を添加していない物。
ごま	国内加工の物。乾燥良好で、雑物のない物。酸化、変質のない香味が良好な物。無漂白、無着色の物。
豆類	粒がそろい膨らみがあり、色艶の良いもの。
春雨	国内産の物。乾燥良好で雑物のない半透明で弾力のある物。
煮干・鰹節	酸化防止剤を添加していない物。油焼けによる変色のない物。低脂肪

品 名	規格及び納入基準
	で香りの良い物。
乾しいたけ	かさの表面は光沢があり褐色、裏面は淡い黄色の物。十分に乾燥し、カビや病害虫痕等のない物。
切り干し大根	なるべくきれいな薄黄白色でごみなどがなく、よく乾燥したもの。
ひじき	光沢があり、よく乾燥していて、黒く色むらのないもの。大きさがそろっているもの。
高野豆腐	色が淡黄色できめが細かく気泡が目立たないもの。
昆布	よく乾燥していて肉厚で、香りがよく緑褐色の艶やかなもの。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜パン及び菓子パンについて＞

- 1 できるだけ国産の材料を使用し、卵は使用しないでください。
- 2 柔軟性、弾力性、芳香性があり、きめが細かい製品を納品してください。
- 3 品質保持剤等の添加物は、一切使用しないでください。
- 4 遺伝子組み換え食品や不必要な添加物は、使用しないでください。
- 5 冷凍パン以外は当日朝焼きを原則とし、加工は、納品時間から遡って24時間以内とします。
- 6 大きさは、均一にそろえるようにしてください。また、切り込みや、スライスの薄さについては、指示に従い、納品してください。
- 7 納品は、洗浄・消毒した容器又は新品の使い捨て容器を使用し、空になった容器は持ち帰ってください。
- 8 原材料については、内容表示書類の提出をお願いします。また、配合について提示を求められた場合には、速やかに提示してください。
- 9 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜ケーキ及び菓子類について＞

- 1 できるだけ国産の材料（遺伝子組み換えでないもの）を使用し、卵は使用しないでください。
- 2 品質保持剤等の不必要な添加物は、使用しないでください。
- 3 製造は、なるべく当日にお願いします。
- 4 大きさは、均一にそろえるようにしてください。
- 5 納品は洗浄・消毒した容器又は新品の使い捨て容器を使用し、空になった容器は持ち帰ってください。
- 6 原材料については、内容表示書類の提出をお願いします。また、配合について提示を求められた場合には、速やかに提示してください。
- 7 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜乳製品類について＞

- 1 乳及び乳製品の成分規格に関する省令昭和（26年厚生省令第52号）によるもの
- 2 賞味期限、原材料、製造元が明記してあるものを納品してください。
- 3 賞味期限に余裕のあるもの、できるだけ新しいものを納品してください。
- 4 冷蔵機能を備えた設備や車両などで保管・運搬してください。
- 5 不良品があった場合には、製造元に連絡し、速やかに現物を確認し、交換をお願いします。その後、再発防止策を講ずるなど、対応をお願いします。
- 6 納品は、衛生的な容器を使用し、空になった容器は持ち帰ってください。
- 7 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜豆腐類について＞

- 1 できるだけ国産の材料（遺伝子組み換えでないもの）を使用し、卵は使用しないでください。
- 2 不必要な添加物は、使用しないでください。
- 3 納品については、製造を含め1日以内のものとしします。
- 4 揚げものの油は、良質な油（遺伝子組み換えでないもの）を使用してください。
- 5 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

《規格及び納入基準》

品 名	規格及び納入基準
豆腐	天然にがりを使用したもの。押豆腐は水分を30%絞ったもの
納豆	国内産のもの
油揚げ・生揚げ	良質な油で揚げたもの
がんもどき	良質な油で揚げたもの。形がそろっているもの

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

＜米穀類について＞

- 1 国産のものを原則とし、産地、品種、銘柄、等級などが明確なもの
- 2 米粒が豊満で均一なもので、色は均一で光沢のあるもの。粒に形状の変形、変色がなく、石抜きし、混入物のないもの
- 3 収穫年度、精米日の表示があり、精米してから間もないもの
- 4 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。

府中市立保育所給食用食材納入仕様書

<仕出しについて>

- 1 できるだけ国産の材料を使用して、卵は使用しないでください。
- 2 献立や原材料等について、事前に内容表示書類の提出をお願いします。
- 3 乳幼児の食事 1 食分として適したもの（食材、味付け、形態、盛り付け量等）を納品してください。
- 4 品質保持剤等の添加物は、できるだけ使用しないでください。
- 5 調理終了時間は、納品時間から遡って 3 時間以内とします。
- 6 納品に際しては、品質が低下しないよう、必要に応じて保冷剤や冷蔵機能を備えた設備を利用してください。
- 7 納品は、衛生的な容器を使用し、空になった容器は持ち帰ってください。
- 8 子どもに提供するのに不適切なものについては、速やかに現物を確認し、対応をお願いします。その後、再発防止策を検討してください。