東松山市立まつやま保育園給食用物資規格書

（令和９年度用）

東松山市役所　こども家庭部　保育課

令和８年１０月作成

この規格書は、保育園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。

【　目　次　】

■給食物資（分類）

1	米　　穀　　類	1
2	パ　　ン　　類	2
3	麺　　類	3
4	青果物・乾物類	4
5	肉　　類	6
6	魚　　類	7
7	卵　　類	8
8	豆　　類	9
9	牛乳・ヨーグルト	10
10	乳　　飲　　料	11
11	乳　　製　　品	12
12	油脂類・調味料類	13
13	菓　　子　　類	14
14	冷　凍　食　品	15
15	そ　　の　　他	16
■	留　意　事　項	17

■納品の心得

- 東松山市立まつやま保育園給食物資納入業者に関する要領及び当規格書を確認のうえ、納品に臨むこと。
- 日本農林規格（ＪＡＳ）に定めのある物資については、同規格に基づくこと。
- 産地・品種・等級・サイズ等を指定することがある。
- 納品された品物が傷みがある場合は返品となることがある。その際、責任をもって新たな品物と交換すること。
- 期限表示のある物資については、期限・ロットをできる限りそろえること。異なる場合は、明確に分けて納品すること。
- 規格書の内容変更・追加等は、その都度お知らせする。

1　米穀類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。

・病害虫・腐敗・外傷・カビのないもの。

・共撰品の場合は、重量・等級・サイズ・生産者・産地が明記されていること。

・大きさ・産地は可能な限りそろえること。

・国産であること。（米は東松山産であること。）

・包装容器はダンボールなど、できるだけ簡便なものであること。一般家庭向けの個別フィルム包装、個別シール等は不要。

・納品時、伝票に産地を記入すること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	精白米（コシヒカリ）	東松山産　10kg～	10kg
2	七分付き米（コシヒカリ）	東松山産　10kg～	10kg
3	もち米		1kg
4	米粉		500g
5	上新粉	団子用	1kg

２　パン類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。

・病害虫・腐敗・外傷・カビのないもの。

・大きさ・産地は可能な限りそろえること。

・包装容器はダンボールなど、できるだけ簡便なものであること。一般家庭向けの個別フィルム包装、個別シール等は不要。

・可能な限り国内製造・国内産原材料使用であること。

・納品時、伝票に産地を記入すること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	食パン	１斤　８枚切り	１斤
2	ホットロールパン	１袋　５本入	１袋
3	味付きロールパン	１袋　５本入（揚げパン用）	１袋
4	ロールパン	１袋　６個入	１袋
5	フランスパン	１本　（ラスク用）	１本
6	あんパン	１袋　４個入	１袋
7	クリームパン	１袋　４個入	１袋
8	スティックパン	１袋　７本入	１袋
9	バーガーバンズ	１袋　４個入	１袋

3　麺類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。

・病害虫・腐敗・外傷・カビのないもの。

・大きさ・産地は可能な限りそろえること。

・包装容器はダンボールなど、できるだけ簡便なものであること。一般家庭向けの個別フィルム包装、個別シール等は不要。

・可能な限り国内製造・国内産原材料使用であること。

・納品時、伝票に産地を記入すること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	生うどん	１玉　２４０ｇ	１玉
2	蒸し麺（焼きそば用）	１玉　２００ｇ	１玉
3	スパゲッティ	デュラムセモリナ100％・ハーフ・1.6～1.9㎜	1kg
4	そうめん		1kg

4　青果物・乾物類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。

・病害虫・腐敗・外傷・変質・カビ・異味・異臭・異物混入のないもの。

・共撰品の場合は、重量・等級・サイズ・生産者・産地が明記されていること。

・大きさ・産地は可能な限りそろえること。

・果実類にあっては、適度に熟していること。

・可能な限り国産・国内製造・国内産原材料使用であること。

・包装が完全で、衛生的に取り扱われているもの。

・包装容器はダンボールなど、できるだけ簡便なものであること。一般家庭向けの個別フィルム包装、個別シール等は不要。

・納品時、伝票に産地を記入すること。

・缶詰にあっては、密封が完全で適当な真空度を保持し、缶の外観・内面の状態 が正常なもの。
(へこみ・膨張・サビ・傷等がないもの)印刷缶とする。

番号	品　名	個　別　規　格
1	いんげん	品質形状色良好な莢もの
2	枝豆	品質形状色良好な正形適熟なもの。茎は除く。
3	オクラ	品質形状色良好な正形適熟なもの。
4	かぶ	根の直径６ｃｍ以上。茎10㎝程度・「す」「とう」のないもの
5	かぼちゃ	品質形状色良好な正形適熟なもの。
6	キャベツ	１３００ｇ以上。少なくとも１０００ｇ以上。巻き良好なもの（時期により春キャベツ指定あり）
7	きゅうり	１００ｇから１２０ｇ・A等級又はB等級「す」のないもの
8	グリーンアスパラガス	ＬまたはM・バラ詰（テープ不要）
9	洗いごぼう	M・無漂白・柔らかく、「す」「とう」のないもの
10	こまつな	葉茎の長さ２５ｃｍから３０ｃｍ・「とう」のないもの
11	さやいんげん	どじょういんげん・M・すじなし・バラ詰
12	しゅんぎく	バラ詰・「とう」のないもの
13	しょうが	根茎・無漂白・適度に乾燥し、繊維が少ないもの
14	ズッキーニ	大きすぎないもの
15	セロリ	「す」「空洞」のないもの
16	だいこん	１３００ｇ少なくとも１０００ｇ以上、茎10㎝以内・葉部10㎝以下
17	たまねぎ	２Ｌ(300g)以上　少なくとも２５０ｇ以上
18	チンゲンサイ	バラ詰・たけは20㎝くらい・ごま、しみのないもの
19	とうがん	２～３ｋｇ／個
20	とうもろこし	３５０ｇ前後
21	トマト	２００ｇ前後
22	長ねぎ	太さ1.6㎝～2㎝位かつ軟白部の長さ25㎝以上
23	なす	M以上８０ｇから１００ｇ
24	菜ばな	紙巻きでないもの
25	にら	A級・枯葉等異物が混入していないもの
26	にんじん	200～300ｇ少なくとも150ｇ以上・「す」「亀裂」のないもの
27	にんにく	M・すじなし・バラ詰
28	のらぼう菜	1束３００ｇ　葉茎の長さ２７ｃｍ～３０ｃｍ
29	はくさい	標準は2500g以上少なくとも1800ｇ以上・「ごま」「しみ」がなく、巻き良好なもの
30	パセリ	A級・変色のないもの
31	ピーマン	50g以上・A級・バラ詰・緑色のもの
32	赤・黄ピーマン	バラ詰・国産パプリカ(赤・黄色)も可
33	ブロッコリー	外葉は切り取り、全長は花蕾の頂点より15㎝程度に切りそろえられているもの
34	ほうれんそう	葉茎の長さは27㎝から30㎝　1束300ｇ以上「とう」のないもの
35	糸みつば	水耕栽培・香気の高いもの・バラ詰め
36	もやし	緑豆・要冷蔵
37	さつまいも	1本400ｇ前後
38	さといも（洗い）	60ｇから100ｇまで。２Ｌ以上

番号	品　名	個　別　規　格	
39	じゃがいも	180ｇから230ｇ以内。少なくとも150ｇ以上・芽長、芽止め不可（時期により新じゃが指定あり）	
40	いちご	Ｓ～２Ｌサイズ　東松山産優先	
41	いよかん	Ｌ・優以上・産地明記・ノーワックス	
42	うんしゅうみかん	Ｓ・優以上・産地明記・ノーワックス	
43	かわちばんかん	Ｌ・優以上・産地明記・ノーワックス	
44	きよみ	２Ｌ・優以上・産地明記・ノーワックス	
45	デコポン	２Ｌ・優以上・産地明記・ノーワックス	
46	はっさく	Ｌ・優以上・産地明記・ノーワックス	
47	ぽんかん	Ｍ・優以上・産地明記・ノーワックス	
48	メロン	ＬＡ・優以上・品種、産地明記	
49	すいか	6500ｇ前後のもの・産地明記	
50	なし	300～350ｇ　東松山産優先 和梨	
51	りんご	250～300ｇ３６玉・優以上・産地明記	
52	オレンジ	100ｇ以上　産地明記　できれば減農薬	
53	グレープフルーツ	200ｇ以上　産地明記　できれば減農薬	
54	バナナ	1本150～160ｇ　産地明記　できれば減農薬	
55	マカロニ		1kg
56	じゃが芋フレーク	コロッケ用	1kg
57	ホットケーキミックス	１袋	600ｇ
58	春雨	緑豆でんぷん入り・中国産不可	100ｇ
59	小豆	乾燥	1kg
60	白炒りごま		80ｇ
61	黒炒りごま		80ｇ
62	すりごま		80ｇ
63	桜えび	お好み焼き用	10ｇ
64	干し椎茸	スライス・菌床栽培・九州、四国原料	100ｇ
65	切り干し大根	常温保存品・乾燥良好なもの・製造後1年以内	100ｇ
66	干しひじき	芽ひじき・乾燥良好なもの	100ｇ
67	カット干しわかめ	乾燥良好なもの	100ｇ
68	青のり		100ｇ
69	昆布	１袋　だし用	100ｇ
70	花かつお節	１袋　だし用	80ｇ
71	ソフトかつお節	１袋	25ｇ
72	煮干し	１袋　だし用	200ｇ
73	カットトマト	１缶	400ｇ
74	トマトピューレ	１瓶	400ｇ
75	コーン缶（ホール）	１缶	400ｇ
76	クリームコーン缶	１缶	400ｇ
77	パセリ	粉末	50ｇ
78	ジャム類	苺、ブルーベリーなど	385g
79	ふりかけ	かつお、たまごなど	50ｇ
80	のり	個包装	10枚入
81	きざみのり	個包装	50ｇ
82	みかん缶	１缶250ｇ位	１缶
83	パイン缶	１缶340ｇ位	１缶
84	白桃缶	１缶250ｇ位	１缶
85	オレンジゼリー	果肉入り	1個60g
86	りんごゼリー	果肉入り	1個60g
87	ももゼリー	果肉入り	1個60g
88	グレープゼリー	果肉入り	1個60g
89	梨ゼリー	東松山産	1個60g

５　肉類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。
・弾力があり、異物混入のないもの。
・異臭・異色を有しないもの。
・国内産で生肉とする。
・１０℃以下で納品すること。
・納品時にドリップが出すぎないこと。
・納品時、伝票に産地を記入すること。

番号	品　名	個　別　規　格
1	豚かたこま肉	肩の脂を落とす。赤身90%以上、脂身10%以下とする。脂肪は色が白く、やわらかく、滑らかであるもの。 大きさは２×1.5㎝、厚さ３㎜程度とする。
2	豚ひき肉	肩の脂を落とす。赤身90%以上、脂身10%以下とする。脂肪は色が白く、やわらかく、滑らかであるもの。
3	豚もも肉	大きさはその都度指定
4	豚ひれ肉	大きさはその都度指定
5	鶏こま肉	胸100%とする。若鶏（生後2～3ヶ月の鶏）で、羽毛が十分に取り除かれているもの。皮なしとする。 大きさは２×1.5㎝、厚さ３㎜程度とする。
6	鶏もも肉（唐揚げ用）	若鶏（生後2～3ヶ月の鶏）で、羽毛が十分に取り除かれているもの。皮有とする。 １個３０ｇ
7	鶏ささみ	若鶏（生後2～3ヶ月の鶏）で、羽毛が十分に取り除かれているもの。皮なしとする。筋を取る。
8	鶏ささみ挽肉	若鶏（生後2～3ヶ月の鶏）で、羽毛が十分に取り除かれているもの。皮なしとする。筋を取る。
9	鶏ひき肉	胸100%とする。若鶏（生後2～3ヶ月の鶏）で、羽毛が十分に取り除かれているもの。皮なしとする。
10	牛こま肉	ももと肩を50%ずつとする。赤身90%以上、脂身10%以下とする。脂肪は色が白く、やわらかく、滑らかであるもの。 ＢＳＥ陰性であること。個体識別番号を伝票に明記。証明書をその都度提出すること。飼料として肉骨粉を使用していないこと。大きさは2×1.5㎝、厚さ３㎜程度とする。
11	牛ひき肉	ももと肩を50%ずつとする。赤身90%以上、脂身10%以下とする。脂肪は色が白く、やわらかく、滑らかであるもの。
12	ベーコン	大きさはその都度指定
13	ロースハム	大きさはその都度指定
14	ウインナー	大きさはその都度指定
15	フランクフルト	大きさはその都度指定
16	焼き豚	大きさはその都度指定

6　魚類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。
・弾力があり、異物混入のないもの。
・異臭・異色を有しないもの。
・主に国内産とする。
・１０℃以下で納品すること。
・納品時にドリップが出すぎないこと。
・納品時、伝票に産地を記入すること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	甘塩鮭	1切４０ｇ（骨なし）	
2	生鮭	1切４０ｇ（骨なし）	
3	生鮭	1切３０ｇ（骨なし）（主に離乳食用）	
4	あじ	1切４０ｇ（骨なし）	
5	かじき	1切４０ｇ（骨なし）	
6	かじき	1切３０ｇ（骨なし）（主に離乳食用）	
7	かれい	1切４０ｇ（骨なし）	
8	かれい	1切３０ｇ（骨なし）（主に離乳食用）	
9	さば	1切４０ｇ（骨なし）	
10	ぶり	1切４０ｇ（骨なし）	
11	さわら	1切４０ｇ（骨なし）	
12	たら	1切４０ｇ（骨なし）	
13	たら	1切３０ｇ（骨なし）（主に離乳食用）	
14	しらす干し		
15	ちりめんじゃこ		
16	ツナフレーク	1缶140ｇまたは1kg	1kg・1缶
17	魚肉ソーセージ	原材料に卵を含まないもの	80ｇ
18	はんぺん		1枚100ｇ
19	チーズはんぺん	１袋４枚入り	1袋100ｇ
20	小竹輪	１袋４本入り　原材料に卵を含まないもの	
21	焼き竹輪	１袋２本入り　原材料に卵を含まないもの	
22	鮭ほぐし		

7　卵類

【共通規格】

・鮮度良好なもの。

・国内産のもの

・１０℃以下で納品すること。

・破損・変形のないもの。

・衛生上安全な容器及び包装で納品すること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	鶏卵	大きさはその都度指定	
2	厚焼き卵	化学調味料等の食品添加物の使用をできる限り控えたもの。	500g
3	錦糸卵	化学調味料等の食品添加物の使用をできる限り控えたもの。	１袋20g

8　豆類

【共通規格】

・異味・異臭・異物混入のないもの

・遺伝子組換大豆・脱脂大豆を使用しないこと。

・可能な限り国産大豆使用であること。

・衛生上安全な容器及び包装で納品すること。

・冷蔵品は、0～10℃で納品すること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	豆腐	もめん豆腐・絹豆腐	1丁400ｇ程度
2	しぼり豆腐	麻婆豆腐用など	1丁400ｇ程度
3	豆乳	成分無調整	1Ｌ
4	ボイル大豆	茹で、または蒸したもの	1kg
5	きな粉	黄色大豆を挽いたもの	100ｇ
6	がんもどき		20ｇ
7	絹揚げ		300g
8	油揚げ		20g
9	焼き豆腐		1丁400ｇ程度
10	凍り豆腐	細切り	500g

９　牛乳・ヨーグルト

【共通規格】

・風味良好なもの。
・異味・異臭・カビ・異物混入のないもの。
・着色料を使用していないもの。
・可能な限り国産乳使用であること。
・冷蔵品は１０℃以下で納品すること。
・賞味期限・ロットは出来る限りそろえること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	牛乳（1000mℓ）	成分無調整	１ℓ
2	牛乳（200mℓ）	成分無調整	200mℓ
3	ヨーグルト	全脂無糖・生乳で製造	500ｇ程度
4	ヨーグルト	全脂加糖・生乳で製造	1個80ｇ程度

１０　乳飲料

【共通規格】

・風味良好なもの。
・異味・異臭・カビ・異物混入のないもの。
・着色料を使用していないもの。
・可能な限り国産乳使用であること。
・冷蔵品は１０℃以下で納品すること。
・賞味期限・ロットは出来る限りそろえること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	乳飲料	１本　125mℓ　鉄分強化	125mℓ
2	乳飲料	１本　 80mℓ　鉄分強化	80mℓ
3	乳飲料	１本　 125mℓ　ビタミン強化	125mℓ
4	乳飲料	１本　 80mℓ　 ビタミン強化	80mℓ
5	乳飲料	１本　 125mℓ　カルシウム・ビタミンD強化	125mℓ
6	乳飲料	１本　 80mℓ　 カルシウム・ビタミンD強化	80mℓ

１１　乳製品

【共通規格】

・風味良好なもの。
・異味・異臭・カビ・異物混入のないもの。
・着色料を使用していないもの。
・可能な限り国産乳使用であること。
・冷蔵品は１０℃以下で納品すること。
・賞味期限・ロットは出来る限りそろえること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	生クリーム	乳脂肪分30％以上	１ℓ
2	パルメザンチーズ	ナチュラルチーズ	80ｇ
3	スライスチーズ		1枚20ｇ
4	スティックチーズ		1本10ｇ
5	型抜きチーズ	減塩、鉄分・カルシウム・食物繊維入り	1個10ｇ
6	プロセスチーズ		500g程度
7	とろけるチーズ	ナチュラルチーズ	500g程度

１２　油脂類・調味料類

【共通規格】

・変質・カビ・異味・異臭・異物混入のないもの。
・光沢・香味が良好であるもの。
・包装が完全で衛生的に取り扱われているもの。
・包装は表示の明確なもので納品すること。
・遺伝子組換食品を使用しないこと。
・化学調味料等の食品添加物の使用をできる限り控えたもの。
・可能な限り国内製造・国内産原材料使用であること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	油		1.5kg
2	ごま油	純正	1.5kg
3	オリーブ油	エキストラバージン	1Ｌ
4	バター	１箱　有塩	200g
5	マーガリン	１パック	300ｇ
6	洋風だし	粉状	1kg
7	鶏ガラスープ	粉状	1kg
8	ホワイトルウ	粉状	1kg
9	ハヤシルウ	フレーク	1kg
10	カレールウ	フレーク	1kg
11	和風だし		50ｇ
12	カルシウム入り和風だし		50ｇ
13	食塩		1kg
14	酒	純米酒	1.8Ｌ
15	濃口しょうゆ	本醸造・できれば埼玉県産大豆使用	1.8Ｌ
16	うすくちしょうゆ	本醸造	1.8Ｌ
17	白みそ	塩分12%程度・水分50%以下・こしみそ	1kg
18	赤みそ	塩分12%程度・水分50%以下・こしみそ	1kg
19	トマトケチャップ		1kg
20	中濃ソース		1.8Ｌ
21	酢	本醸造	1.8Ｌ
22	焼きそばソース		1.8kg
23	お好み焼きソース		1kg
24	めんつゆ（３倍濃縮）		1kg
25	カレー粉		100ｇ
26	こしょう	ホワイトペッパー100%	50ｇ
27	上白糖	かたまりのないもの	1kg
28	三温糖	かたまりのないもの	1kg
29	きび砂糖		1kg
30	粉糖		1kg
31	ココア	１袋	300ｇ
32	パン粉	常温保存品	100ｇ
33	小麦粉	薄力粉・1等	1kg
34	でんぷん	馬鈴薯でんぷん	400ｇ
35	コンソメ	粉状	1kg
36	中華だし	粉状	1kg

１３　菓子類

【共通規格】

・変質・カビ・異味・異臭・異物混入のないもの。
・光沢・香味が良好であるもの。
・包装が完全で衛生的に取り扱われているもの。
・形状がそろい、ひび・くびれ・折れ等のないもの。
・包装は表示の明確なもので納品すること。
・遺伝子組換食品を使用しないこと。
・化学調味料等の食品添加物の使用をできる限り控えたもの。
・可能な限り国内製造・国内産原材料使用であること。
・賞味期限・ロットは出来る限りそろえること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	ウエハース	１袋　４０個入り（カルシウム＆テツ強化）	１袋
2	ドーナツ	１袋　１０個入り	１袋
3	せんべい	１袋	１袋
4	ビスケット	１袋	１袋
5	クッキー	１袋	１袋
6	ラムネ	１袋	１袋
7	パイ	１袋	１袋
8	麩菓子	１袋	１袋
8	マシュマロ	１袋	１袋
9	チューペット	１袋　熱中症予防用	１袋
10	かりんとう	１袋	１袋
11	かぼちゃボーロ	１袋　２０袋入り	１袋
12	ロールケーキ	１袋　５個入	１袋
13	黒糖蒸しパン	１袋　５個入	１袋
14	シューロールケーキ	１袋　４個入	１袋
15	ポロール	東松山産　１個	１個
16	梨パウンドケーキ	東松山産　１個	１個
17	ひなあられ	１袋	１袋

１４　冷凍食品

【共通規格】

・新鮮な原料に前処理(調理)を施してあること。
・急即冷凍で完全に凍っており、－15℃以下で納品のこと。
・袋の内側や食品に霜がついてなく、品温管理の良好なもの
・包装に破損がなく、汚れていないもの
・安全性についての証明書を添付できること。
・バラ凍結であること。
・異物の混入していないもの。
・賞味期限・ロットは出来る限りそろえること。
・遺伝子組換食品を使用しないこと。
・化学調味料等の食品添加物の使用をできる限り控えたもの。
・可能な限り国内産原材料使用であること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	(冷)グリンピース		270ｇ
2	(冷)ホールコーン		200ｇ
3	(冷)ブロッコリー		500ｇ・1kg
4	(冷)かぼちゃ(固形またはペースト)	かぼちゃ100％	500ｇ・1kg
5	(冷)ミックスベジタブル		200ｇ
6	(冷)チキンナゲット		500ｇ・1kg
7	(冷)シュウマイ		500ｇ・1kg
8	(冷)フライドポテト		500ｇ・1kg
9	(冷)肉まん	原材料に卵を含まないもの　1袋４個入り	1袋288ｇ
10	(冷)ハンバーグ	原材料に卵・乳・小麦を含まないもの	1個40ｇ
11	(冷)ホイップクリーム		1000ml/本
12	(冷)クレープ	原材料に卵・乳・小麦を含まないもの	1個35g
13	(冷)スティックケーキ	原材料に卵・乳・小麦を含まないもの	1個25g
14	(冷)アイスクリーム		1個80g程度

１５　その他

【共通規格】

・国内産のもの

・異物混入のないもの。

・破損・変形のないもの。

・衛生上安全な容器及び包装で納品すること。

・賞味期限・ロットは出来る限りそろえること。

番号	品　名	個　別　規　格	
1	糸こんにゃく	白こんにゃく	200ｇ
2	塩蔵わかめ		100ｇ
3	ぎょうざの皮	大判	
4	春巻きの皮		
5	麦茶	1袋54パック	
6	抽出麦茶	1本2ℓ	
7	アレルギー対応食品		

留 意 事 項

〇衛生管理について

1　給食用物資の保管、取り扱い、配送などの衛生管理に十分留意してください。また異物混入がないように配慮してください。

2　清潔で安全な環境整備に留意し、機械・器具の点検、施設内の昆虫類の駆除を定期的に行ってください。

3　常に健康状態に留意し、手指の洗浄、消毒および清潔な身支度に努めてください。

4　配送車両の清掃、消毒に努め、物資を入れる容器は常に洗浄、消毒等に配慮し、清潔に保持してください。物資の保管、配送は、適正な温度管理に留意してください。納入は保育所が指定する場所で行い、ダンボール等の処理については、保育所の指示に従ってください。

〇報告の義務について

1　営業内容およびその他納品等に関する事項に著しい変更が生じた場合は、すみやかに連絡および関係書類の提出を行ってください。

2　納入業者の家族および従業員の中に感染症が生じた場合は、速やかに適切な対応をし、報告してください。

〇発注について

原則として給食食材の発注は、月１回、翌月分を担当課より発注いたします。

また、行事、感染症等による児童の欠席等で急な発注内容の変更がある場合は、出来るだけ早めに連絡いたしますので、ご協力をお願いいたします。

〇納品について

1　納品日

年末年始・日・祝日を除く毎日

2　納品時間

・青果類	午前８時３０分まで
・食肉類、鮮魚類	午前８時４０分まで
・昼食用パン	午前９時００分まで
・おやつ用パン	午後０時３０分まで
・牛乳、菓子類	午前９時２０分まで

※原則として、納品は当日とします。

3　原産地を把握する必要があるため、納品書の余白または別紙等に各原材料の産地を記入していただきますようお願いいたします。

4　原則として国産の新鮮で良質なものを納品してください。基本的に、無添加無着色のものとしてください。また、本市では地産地消を推奨していますので、東松山市内で生産された米や野菜・果物など農産物等を積極的に納品していただきますようお願いいたします。

5　近年アレルギーが多様化しており、少量であっても、アナフィラキシーショックを発症することがあるため、原材料の表示は徹底していただくようお願いいたします。

6　食中毒の予防のため、適切な温度で納品してください。特に夏場の納品には配送環境の工夫をお願いいたします。

〇請求期限について

原則として翌月５日までに当月分の給食物資の請求書を提出してください。

〇納品伝票および請求書の記載について

納品伝票及び請求書の記載について、訂正する場合は必ず二重線で消し、訂正印を押してください。

〇支払方法について

請求書を受理した日から３０日以内に支払います。