

【対象品目】物資 A

小学校：乾物、冷食、こんにゃく、麺類

中学校：乾物、冷食、鶏卵、こんにゃく、味噌・醤油、豆腐類、麺類

鈴鹿市学校給食物資納入事業者登録案内（令和 8 年度～令和 11 年度）**1 納入事業者の登録制度について**

学校給食物資（以下「物資」といいます。）の納入を希望する事業者は、鈴鹿市学校給食物資納入事業者名簿（以下「納入事業者名簿」といいます。）への登録を申請してください。納入事業者名簿に登録されており、本市と契約を締結している事業者でなければ、物資を納入できません。

2 鈴鹿市学校給食物資納入事業者名簿への登録要件

- （1）鈴鹿市入札参加資格者名簿の「1701 食料品」の「11 給食用食材」の市内登録があること。ただし、乾物及び冷食は、三重県北勢及び中勢地域（いなべ市、桑名市、東員町、菰野町、木曽岬町、朝日町、川越町、四日市市、亀山市、津市、松阪市、明和町、多気町、大台町、大紀町）に店舗、支店、営業所、配送センター等を有する者を含む。

※鈴鹿市入札参加資格者名簿に未登録の事業者は、三重県市町総合事務組合で入札参加資格審査申請を行ってください。申請中の事業者の応募も可能とします。

- （2）営業許可を必要とするものは、その許可を有する者であること。
（3）納税義務を履行していること。
（4）競争の導入による公共サービスの改革に関する法律（平成 18 年法律第 51 号）第 10 条各号の競争参加資格の欠格事由及び地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 4 第 1 項各号に該当しないこと、及び暴力団又は暴力団関係者を再委託先としないこと。
（5）本市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刻に指定の納入場所に物資を納入できる食品専用車両を有していること。
（6）商品検収で不良品があった場合は、速やかに交換等を行うなど、不測の事態においても、誠実かつ迅速に対応できること。
（7）納入物資に関わる従業員等の検便を毎月実施すること。

※関係する従業員等について、月 1 回以上検便を受け、検査結果を教育総務課へ F A X 又は郵送で提出してください。必要に応じてノロウイルス検査も実施してください。

【検便の検査項目】

腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ菌、必要に応じてノロウイルス

- （8）本市が実施する立ち入り調査に速やかに応じること。
（9）物資の原材料の仕入れルートが明確であり、成分表、配合表、異物混入

防止対策の記載のある製造工程表、原材料の産地の分かる書類、微生物検査結果、物資の納入工程図、製造事業者及び販売事業者の名称と所在地の分かる書類等の提出ができること。

3 登録の申請

(1) 提出書類

- ア 鈴鹿市学校給食物資納入事業者登録申請書
- イ 誓約書
- ウ 保健所が発行した食品衛生監視票の写し（対象施設のみ・監視年月日が令和7年1月1日以降で合計点数が80点以上のもの）
- エ 配送時間表（小学校の冷食のみ・任意の様式）
- オ 配送業務委託契約書の写し（配送業務を委託する場合のみ）
- カ 食品衛生法による営業許可証の写し（該当する場合のみ）
- キ 酒類販売免許の写し（該当する場合のみ）

(2) 提出期間

令和7年9月1日（月）から令和7年11月21日（金）まで
土日祝日を除く、午前8時30分から午後5時15分まで

(3) 提出先

鈴鹿市 教育委員会事務局 教育総務課
（鈴鹿市役所本館11階 〒513-8701 鈴鹿市神戸一丁目18番18号）

(4) 提出方法

直接持参して提出してください。郵送で提出する場合は、簡易書留でお願いします。郵便事故についての責任は負いません。

4 登録の有効期間等

登録の有効期間は、令和8年4月1日から令和12年3月31日までで、同期間に実施される入札等が対象です。

5 登録申請書提出後の流れ

- (1) 提出書類の確認及び必要に応じて施設状況調査を実施し、物資納入事業者としてふさわしいと本市が判断した場合、事業者へ通知し、納入事業者名簿に登録します。その後、事業者と本市で基本契約を締結します。
- (2) 提出書類の確認には、4か月程度の期間を要します。

6 学校給食概要

【小学校（幼稚園含む）】

- (1) 実施方式 単独調理場方式（小学校 18 校に調理室を設置、一部併設幼稚園分も含めて調理）又は共同調理場方式（鈴鹿市学校給食センターで小学校 12 校、併設幼稚園分等を一括調理し各校へ配送）
- (2) 食 数 約 10,500 食／1 日
- (3) 実施回数 年間 185 回程度を想定
- (4) 内 容 ご飯（パン）、牛乳、主菜 1、副菜 1～2、（＋デザート 1）
- (5) 献 立 自校調理校（単独調理場方式）、学校給食センターで別献立

【中学校】

- (1) 実施方式 共同調理場方式（鈴鹿市第二学校給食センターで中学校 10 校分を一括調理し各校へ配送）
- (2) 食 数 約 5,400 食／1 日
- (3) 実施回数 年間 183 回程度を想定
- (4) 内 容 ご飯（パン）、牛乳、主菜 1、副菜 2、（＋デザート 1）
- (5) 献 立 同一献立（小学校給食とは別献立）

※実施方式、食数は令和 7 年 5 月現在のものです

7 方針

- (1) 安全性の確保 食品衛生管理の徹底と原材料の仕入れ先等の明確化
- (2) 安定供給の確保 小学校約 10,500 食、中学校約 5,400 食分の食材の安定確保
- (3) 地産地消の推進 市内及び県内産品の採用推進

8 物資の購入方法

原則、入札により購入します。また、必要に応じてサンプル検討を行う場合があります。

9 納入先

【小学校】

自校調理校（18 校）及び鈴鹿市学校給食センター内の指定する場所
上記の他に、市内の幼稚園及び小学校、炊飯事業者（2 業者）へ配送が必要な場合があります。

【中学校】

鈴鹿市第二学校給食センター内の指定する場所

上記の他に、市内の中学校及び炊飯事業者（１業者）へ配送が必要な場合があります。

※住所は別表参照

10 募集種目

（１）乾物【小学校（幼稚園含む）、中学校】

小麦粉、馬鈴薯澱粉、パン粉、スパゲティ・マカロニ類、砂糖、大豆・大豆製品、油脂類、大豆白絞油（ローリー）、ごま類、トマト水煮、ケチャップ、マヨネーズ類、果物果汁、中華調味料、味付けご飯の素、海藻類、海苔、削り節、煮干し、きのこ類、たけのこ水煮、コーン類、缶詰類、ツナオイル漬け、卵加工品、加工調味料（カレールー等）、ドレッシング類、ジャム類、常温デザート類等

（２）冷食【小学校（幼稚園含む）、中学校】

乳製品、冷凍野菜、豆・豆製品、卵加工品、米・小麦粉加工品、カップ豆腐、漬物、冷凍・冷蔵海産物、練り製品、魚切り身、魚すり身、食肉加工品、フライ用加工品、中華点心食材、デザート類等

（３）鶏卵【中学校のみ】

鈴鹿市産鶏卵

（４）こんにやく【小学校（幼稚園含む）、中学校】

鈴鹿市内で製造加工された板こんにやく、つきこんにやく、糸こんにやく等

（５）味噌・醤油【中学校のみ】

赤味噌（鈴鹿市産原料使用、市内製造）、白味噌、濃口醤油、薄口醤油等

（６）豆腐類【中学校のみ】

豆腐（原則鈴鹿市産又は三重県産原料使用で市内製造）、あげ、豆乳等

（７）麺類【小学校（幼稚園含む）、中学校】

生うどん（鈴鹿市産小麦使用で市内製造）、中華麺等

11 入札

（１）乾物・冷食

- ・学期ごとにまとめて入札を実施します。
- ・見積書には、規格と予定使用量（概算）を記載します。
- ・食材により、サンプル食材の提出を求め、サンプル検討を実施することがあります。
- ・食材により、メーカー指定をする場合があります。
- ・サンプル食材に要する費用は事業者負担とします。なお、サンプルの返

却は行いません。

- ・規格外のものは受付できません。
- ・見積書提出時に成分表、配合表、異物混入防止対策の記載のある製造工程表、原材料の産地の分かる書類、製造業者及び販売業者の名称と所在地の分かる書類等の添付が必要となります。なお、配合表は、アレルギー表示の記載のあるものを提出してください。保護者に配付する場合があります。
- ・決定品については、納入品のロット別細菌検査結果、ヒスタミン検査結果等の提出が必要となります（冷食のみ）。

(2) 鶏卵【中学校のみ】・こんにゃく・味噌・醤油【中学校のみ】

豆腐類【中学校のみ】・麺類

- ・年3回、学期ごとに入札を実施します。
- ・見積書には、規格と予定使用量（概算）を記載します。
- ・学期毎に微生物及び理化学検査の結果表を提出してください（鶏卵以外）。

12 発注

- ・1か月単位とします。
- ・原則、前月の20日を目途に発注書をFAXで送付します。
- ・発注後の数量変更を行うことがあります。
- ・当初の見積書に記載の予定使用量（概算）とは異なる場合があります。

13 配送及び納品

- ・配送車は、食品専用車両とします。
- ・納品時には、立会い検収を受けるものとします。
- ・納品に際し、不要となったダンボール箱等は持ち帰っていただく場合があります。
- ・納入した食材に不具合があった場合は、速やかな返品及び交換の対応を行ってください。

(1) 乾物

- ・自校調理校への納品は半月単位とし、指定した日時に納品してください。給食実施日は、午後から配送してください。また、鈴鹿市学校給食センター及び鈴鹿市第二学校給食センターへの納品は1週間単位とし、指定した日時に納品してください。自校調理校への納品は、出来る限り学校ごとに同一ロットでお願いします。
- ・食材により、別途配送又は当日納品となる場合があります。

- ・食材により、納品場所が市内の幼稚園及び小学校、中学校、炊飯事業者となる場合があります。

(2) 冷食

- ・配送車は、商品に応じた専用の冷凍・冷蔵車両とします。
- ・自校調理校へは、使用日当日の8時15分から9時15分までの間に納品してください。鈴鹿市学校給食センターへは、使用日当日の指定した時刻に納品してください。自校調理校への納品は、出来る限り学校ごとに同一ロットをお願いします。
- ・鈴鹿市第二学校給食センターへは、原則、使用日前日の指定した時刻に納品してください。ただし、デザート類については使用日当日の指定した時刻の納品とする場合があります。
- ・食材により、納品場所が市内の幼稚園及び小学校、中学校となる場合があります。

(3) 鶏卵【中学校のみ】

- ・使用日当日又は前日の指定した時刻に納品してください。
- ・低温納品とします。
- ・納入形態は、発注時に指定した分割のとおりとします。

(4) こんにゃく・豆腐類【中学校のみ】・麺類

- ・使用日当日の指定した時刻に納品してください。
- ・低温納品とします。
- ・納入形態は、発注時に指定した分割のとおりとします。

(5) 味噌・醤油【中学校のみ】

- ・納品は1週間単位とし、指定した日時に納品してください。
- ・納入形態は、発注時に指定した容器、及び指定した分割のとおりとします。

14 請求及び支払

(1) 請求

請求書は、月末締めで請求月分をまとめて作成し、給食実施翌月5営業日までに教育総務課及び各学校給食センターへ提出してください。請求内訳書は、各調理場へ提出してください。

(2) 支払

請求書を受領した後不備がなければ、概ね1か月以内に事業者が指定した金融機関の口座へ振り込みます。

15 注意事項

(1) 発注数

入札は、原則予定使用量で行うため、実際の発注数と異なる場合があります。なお、予定使用量と発注量の差異に伴う補償はできませんのであらかじめ御了承ください。

(2) その他提出書類

納品に当たり、産地証明、製造工程表、残留農薬等の安全確認ができる書類等の提出を求める場合があります。

(3) 緊急時の対応

台風、学級閉鎖等により、発注量、納品時間の変更等をお願いする場合があります。

(4) 入札の随時実施

学期ごとにまとめて入札を行いますが、使用する食材（季節デザート等）によっては、随時入札を実施することがあります。

(5) 納品

決定物資は、適切に温度管理を行い配送することとし、職員の検収を受け、合格したものでなければ、納入することはできません。また、納品時には、容量・数量・単価・金額等を記入した納品書を付けるものとします。

(6) 納品時間

食材ごとに納品時間は変わります。納品時間の詳細は、別途指定します。

(7) 商品交換

物資が粗悪のため、学校給食用に適しないと本市が判断した場合は、速やかに無償で良品と交換してください。

(8) 損害賠償

市は、事業者の責めに帰すべき理由により損害を受けたときは、事業者に対しその損害の賠償を請求する場合があります。

(9) 追加登録

令和8年5月以降に随時受け付けます。

(10) その他

この案内に記載するもののほか、必要な事項は別途指示します。

事務担当

鈴鹿市教育委員会事務局 教育総務課給食グループ

〒513-8701 鈴鹿市神戸一丁目 18 番 18 号

T E L 059-382-1214 F A X 059-383-7878

電子メール kyoikusomu@city.suzuka.lg.jp

月曜日から金曜日 午前 8 時 30 分から午後 5 時 15 分まで（土日祝日除く）