仕様書

品目名	代表的な品目（例）	規格等	配送	納品日・時間	備考
魚類	あじ・かじきまぐろ 生鮭・さば（冷凍） さわら・さんま いわし・生たら ぶり・しらすぼし ちりめんじゃこ・おぼろでんぶ さつま揚げ （紀文） かまぼこ　ホワイト　（夕月） 活（生）ちくわ（ニッスイ） はんぺん　（紀文）	・別紙「品質基準表」の内容を満たす食品	（1）要冷蔵のため、適正な温度管理がなされた状態で配送すること （2）加工品以外は種類別にビニール袋2枚に入れ、配送すること	指定された日の午前8時30分～9時までの間に納品	発注書に記載されている規格及び価格通りに納品できない場合は、事前に栄養士と協議し、別紙報告書を提出すること ・原産地及び消費期限（賞味期限）を表示すること
肉・卵類	若鶏むね肉・若鶏もも肉 鶏ささみ 鶏ひき肉（ささみ）・鶏ひき肉 豚小間・豚肩ロース 豚もも肉・豚ひき肉 ベーコン・ロースハム ポークウィンナー皮なし 卵	・肉加工品（ハム・ベーコン・ウインナー）は卵・乳・小麦・大豆が不使用であること ・肉加工品（ハム・ベーコン・ウインナー）の製造業者や原材料が年度途中で変更となる場合は、事前に栄養士に連絡すること ・加工品について、牛由来のエキス・ゼラチンを使用しているものは除く ・別紙「品質基準表」の内容を満たす食品	（1）要冷蔵のため、適正な温度管理がなされた状態で配送すること （2）卵以外は種類別にビニール袋2枚に入れ、配送すること。但し、既に包装されている物は除く ・加工品等を納品するときは原材料を明記してください		
青果類	かぶ（葉つき）・かぼちゃ キャベツ（冬キャベツ）・きゅうり 洗いごぼう・さつま芋 里芋・じゃがいも 大根・玉ねぎ 長ねぎ・にら にんじん・ピーマン 白菜・ブロッコリー ほうれん草・緑豆もやし バナナ・みかん・梨　　等	・できる限り国産を取り入れること （但しバナナ、オレンジ、レモン、グレープフルーツは除く） ・別紙「品質基準表」の内容を満たす食品 ・原産地を表示すること			
豆腐	木綿豆腐・しぼり豆腐 焼き豆腐・生揚げ 油揚げ・がんもどき しらたき・つきこん	・別紙「品質基準表」の内容を満たす食品	要冷蔵商品は、適切な温度管理がなされた状態で配送すること 但し、製造後間もないために、保存温度基準より温度が高くなる場合は 保育所にその旨を伝え、納品書に製造時間を記入すること		

品目名	代表的な品目（例）	規格等	配送	納品日・時間	備考
乾物Ⅰ	麺類・乾物類・缶詰 調味料類			指定された日の10時～16時に納品する（但し、12時～13時は除く）	
乾物Ⅱ	市販のパン類・チーズ類 冷凍食品等			指定された日の8時30分～9時30分または11時～12時までの間に納品	
菓子Ⅰ	市販菓子類			指定された日の10時～16時に納品する（但し、12時～13時は除く）	
乳児菓子	市販の乳児菓子類				
米	うるち米・もち米	・国産で農産物検査法による農産物検査を受けた米を使用し、検査証明書（写し）を提示すること ・産地、品種、産年、精米年月日を表示すること ・提供価格については、玄米価格の大幅な変動（5%以上）がない限り、年度内は同一価格で精米を供給すること			
パン	食パン・コッペパン ミルクロール 黒糖パン・キャロットパン パンプキンパン等	指定されたパンが指定された形（カット入り、個包装等）で、衛生的な状態で納品できること。 指定されたパンの配合割合、及び栄養価が提示できること。 指定されたパンが別紙の配合割合に近い割合で製造できること。 成形の種類が多いこと（主に食パン、コッペ型、ロール型を使用）		午前8時30分～12時	
牛乳	普通牛乳　1000ｍｌパック	（1）種類　「牛乳」 （2）成分「無脂乳固形分　8.3%以上」 「乳脂肪分　3.5%以上」	10°C以下での配送が可能なこと	指定された日の9時～15時に納品する（但し、12時～13時は除く）	
嗜好品	ジュース・ヨーグルト プリン・ゼリー等		温度管理できる状態（保冷車等）による配送が可能なこと		
酒類	料理酒・みりん 赤白ワイン				