**尼崎市小学校・中学校等学校給食用物資納入事業者登録制度の手引き（令和５年１２月）**

**１．概　要**

（１）学校給食の目的

　　学校給食は、栄養のバランスが取れた多様な食事を提供することにより、児童・生徒の体力の向上や健康の保持増進を図るとともに、食に関する正しい理解を深め、適切な判断力を養う上で重要な役割を担っています。

また、学校において食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動等において生きた教材として活用されています。

* 学校給食の目標（「学校給食法」第２条）

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（２）尼崎市の調理方式の概要

　　　尼崎市の学校給食は、自校調理方式、共同調理場方式の２通りの方式により調理・提供しています。

ア　自校調理方式

小学校及び特別支援学校の各学校に設置した給食室で調理を行う方式

イ　共同調理場方式

　 　　　複数の中学校給食をまとめて調理し、各学校に搬送する方式

**２．登録制度の概要**

※　詳細は尼崎市小学校・中学校等学校給食用物資納入事業者登録制度実施要領を参照ください。

（１）登録制度の概要と注意事項

ア　本登録は、学校等が給食物資を調達するに際して必要な納入事業者を登録する制度であり、尼崎市立小学校及び特別支援学校、中学校並びに学校給食センター（以下「学校等」という。）へ給食用物資を**納入する資格を得るためのもの**です。

イ　尼崎市の契約規則等に則った請求方法等になり、請求書の記載方法等にもルールがありますので、ご理解・ご了承いただいた上で、本登録の申請をお願いいたします。

1. 登録申請から登録後の流れについて

ア　申　請

登録を希望する方は、登録要件等をご確認の上、「学校給食用物資納入事業者登録審査申請書　第１号様式（第４条関係）」（以下「申請書という。」）及び必要に応じて添付書類をご提出ください。

申請受理後、提出書類の不備等があった場合は、担当者あてに連絡いたします。また、提出書類の修正や追加提出を求める場合があります。

イ　審　査

登録要件を満たしているか、申請書の記載内容及び添付書類等を教育委員会が確認し、学校給食物資納入事業者に適しているかを審査します。

ウ　審査結果

審査の結果については、 申請者に対し、通知するものとします。

エ　登録後

登録した事業者と尼崎市学校給食用物資購入に係る契約書等を取り交わします。

発注方法については、個々の食材の納入条件（品質・規格等）、価格等により、発注先を決定する予定としています。

* 給食物資は、月の献立内容に必要な給食物資の品目等を鑑み、発注を行うため、**定期的な物資納入を確約するものではありません。**

（３）登録基準

登録のためには、以下の基準を満たしている必要があります。

ア　学校給食の意義、役割を理解するとともに、食品に関する法律及びその他の関連法令等を遵守していること。

イ　衛生管理上必要な製造場所、保管場所、輸送車両等の設備を適切に維持管理し、食の安全と、厚生労働省が定める 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に基づく衛生管理が徹底されるとともに、従業員の保健衛生の管理監督が行われていること。

ウ　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間に指定の場所に納入できる輸送能力を有すること。 また、不測の事態においても、誠実かつ迅速に対応できること。

エ　従業員の衛生・健康管理が十分に行われていること。食品衛生法に基づく許可を要する事業者は、製造・加工・配送に携わる従業員全員の検便（細菌検査）を定期的（１か月に１回以上）に実施していること。

オ　食品衛生法に基づく営業許可を要する事業所については、食品衛生監視票の評点（監視採点結果）が７０点以上であること。

カ　随時の立ち入り検査等については、 速やかに応じることができること。

キ　尼崎市から衛生検査等に係る報告を求められた場合は、遅滞なく報告書を提出できること。

ク　食品に関する法律及びその他の関連法令等を遵守していること。

ケ　尼崎市契約規則第４条に定める競争入札参加資格者名簿に登載されていること。

※　上記について、教育委員会が特別な理由があると認めた場合はこの限りではない。

（４）登録有効期間

登録の有効期間は、 教育委員会が別に定めるものとします。

**３．申請・更新について**

（１）申請・更新書類（更新の申請も含む）

|  |  |
| --- | --- |
| 提　出　書　類　名 | 備　考 |
| ●申請書　第１号様式（第４条関係）●誓約書 （様式第２号）●使用印鑑届 （様式第３号） | 尼崎市小学校・中学校等学校給食用物資納入事業者登録審査申請書※　申請書は尼崎市立小学校及び特別支援学校、中学校並びに学校給食センターに給食物資を納入する営業所ごとに申請書を提出してください。 |
| 添　付　書　類 | （１）登記事項証明書又は身分証明書（２）印鑑証明書又は印鑑登録証明書（３）法人税、所得税、消費税及び地方消費税の納税証明書（４）市税完納及び特別徴収に関する証明書（５）営業許可証の写し（６）食品衛生監視票の写し（７）その他教育委員会が必要と認める書類 | 直近1年間分の「法人税」と「消費税及地方消費税」の納税証明書（その3の3）又は「申告所得税及復興特別所得税」と「消費税及地方消費税」の納税証明書（その3の2）尼崎市立小学校及び特別支援学校、中学校並びに学校給食センターに給食物資を納入する食材に係るすべての許可証の写しを提出してください。※　食品衛生法に基づく許可を要する事業者のみ。発行が申請日から起算して１年以内のもの。必要に応じて、書類の提出を求める場合があります。 |

* 提出書類のうち●印のあるものは、所定様式をご利用ください。
* 所定の様式は尼崎市ホームページからダウンロード又は学校給食課にて配布しています。
* 申請者のうち尼崎市競争入札参加有資格者名簿に登録している者は、（１）から（４）までの書類を省略することができます。

（２）添付書類の補足事項

ア　食品衛生法等に基づく許可を要する業種について

　　　　学校給食物資の納入において食品衛生法に基づく許可を要する主なものは、以下の営業となります。

食肉販売業　　　　　水産製品製造業　　　食用油脂製造業

食肉処理業　　　　　乳類販売業

食肉製品製造業　　　豆腐製造業

魚介類販売業　　　　冷凍食品製造業　　　　　　　　　　など

イ　食品衛生監視票について

　食品衛生監視票とは、食品衛生法に基づき事業者の衛生設備や衛生管理状態を検査する際に使用されるものです。学校等に給食物資を納入する営業所の所在地の管轄保健所が発行した食品衛生監視票の評点（監視採点結果）が７０点以上であること。

（３）申請期間及び申請方法

　　　申請期間内にＰ.３～Ｐ.４の「３．申請・更新について」に記載の申請書類等を提出してください。

ア　提出先

尼崎市教育委員会事務局　学校給食課

〒６６１－００２４　尼崎市三反田町1丁目1番1号　尼崎市教育・障害福祉センター３階

　　　電話番号　０６－４９５０－５６７５

　　　メールアドレス　ama-gakkokyushoku@city.amagasaki.hyogo.jp

イ　提出方法

提出先まで直接持参願います。受付時間は土・日・祝日を除く、午前９時～午後５時まで。郵送の場合は上記提出先まで、申請期間内に必着のこと。

**４．尼崎市学校給食用物資規格**

給食物資の納入・規格基準は原則、発注時における物資規格条件や物資規格表等のほか、下記の納入・規格基準を遵守すること。

（１）共通事項

ア　見積もりを検討する物資は、尼崎市の指定する規格、条件に合う物資とする。見本を求めるものには、納入希望業者が費用を負担し提出すること。

イ　納入業者として決定後、尼崎市の指定する納入場所、納入日時をよく理解し、遅配・誤配がないようにすること。

ウ　納入前には必ず品質を確認すること（鮮度、数量、賞味期限、消費期限、包装、容器、異物混入等）。

エ　配送時には細心の注意を払い、品質の低下がないように温度管理に注意すること。

オ　納入日、納入時間は厳守すること。なお、配送する従業員は清潔な服装とし、物資は清潔な容器や袋で配送すること。また、調理室には立ち入らないこと。

カ　納入車両は学校内、給食センター内では事故のないよう安全に走行すること。また、学校や給食センターに納入する際は、物資搬入門の施錠を毎回確実に行うこと。

キ　納入時には担当者の検収を必ず受けること。

ク　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。

ケ　主原料は原則として非遺伝子組み換えものを使用すること。

コ　製品が極端に不ぞろい又は規格外のものについては、交換扱いとすること。

（２）野菜・果実

ア　生鮮食品は、原則、国産のものを納入すること。また、地産地消の観点から、可能であれば尼崎市産、兵庫県産の調達を優先に検討すること。

イ　等級や産地などが検収の際に確認ができること。

ウ　新鮮で、清浄であること。

エ　カビ、腐敗、変質していないこと。

オ　病害、虫害及び傷害がないこと。

カ　芽が出ていないこと。

キ　虫や虫の卵、糞の付着がないこと。

ク　傷や折れがないこと。

ケ　大きさと重量が均一であること、形状が揃っていること。

コ　缶詰類は、缶が型くずれしておらず錆等が無いものであること。

サ　冷凍野菜・果実（国産・輸入）は、産地から輸送される間の保管と温度管理が適正なこと。

シ　納品書に「産地」を記載すること。

（３）食肉（牛肉）

ア　鮮度が良好であること。

イ　加工後の保管から納入までの温度管理が適正なこと。

ウ　国産又はオーストラリア産の食肉を納入すること。なお、国産は出荷証明書（部位ごと）、出荷牛の生産履歴証明書（生産者などがわかるもの）とBSEの検査を実施している個体は証明書が提出できること。オーストラリア産は出荷証明書（部位ごと）、ホルモン投与、抗生物質の残留及び農薬の残留がない旨の証明書が提出できること。

エ　解凍が必要な肉類は解凍に適した包装とすること。

オ　納品書に「産地」を記載すること。

（４）食肉（豚肉、鶏肉、肉加工品など）

ア　鮮度が良好なもの。

イ　加工後の保管から納入までの温度管理が適正なこと。

ウ　国産を納入すること。国産である旨を含む出荷証明書が提出できること。

エ　肉加工品は不要な食品添加物などを使用していないこと。

オ　解凍が必要な肉類は解凍に適した包装とすること。

（５）卵

割れやひび、異物等の付着がなく、新鮮なものであること。

（６）魚介類

　冷凍品は輸送中の保管状況が適正であること。

（７）豆腐、蒟蒻

製造後における経過時間が短時間のものであること。

（８）冷凍・冷蔵加工食品、調味料、乾物など

ア　不要な食品添加物などを使用していないこと。

イ　原材料や製造工場の同一生産ラインに特定原材料の使用が必要最小限であること。又、「そば」については、工場内での使用がないものとすること。

ウ　落花生、カシューナッツ、くるみの使用がないものとすること。

エ　加工品の原材料にオキアミの使用は不可とすること。

オ　加工品に使用する肉は、牛肉は国産又はオーストラリア産、豚肉・鶏肉は国産品に限定すること。

カ　調理加工食品（例：デザート、コロッケ等）は国内工場で製造されたものとすること。

**５．問い合わせ先**

（１）登録及び小学校・特別支援学校への納入について

尼崎市教育委員会　学校給食課　電話　06-4950-5675

　　　〒661-0024　尼崎市三反田町１丁目１－１　尼崎市教育・障害福祉センター3階

（２）尼崎市立学校給食センター・中学校への納入について

尼崎市教育委員会　学校給食センター担当　電話　06-6491-8390

〒661-0966　尼崎市西川１丁目２－１

以　上