

## 学校給食用パン副資材の見積条件について

- 1 見積価格（税抜き）は、1年間同一価格  
使用予定数量は、実際の発注時には、変更する場合があります。

### 2 製品条件

品名	規格	備考
マーガリン	10kg 又は 15kg	<ul style="list-style-type: none"><li>・植物油脂でnon-GMO原材料使用のもの</li><li>・大豆アレルゲンのないもの</li><li>・トランス脂肪酸含有量は1%以下であるもの</li><li>・無塩のもの</li><li>・年間数タイプ用意し、季節気温を十分考慮すること</li><li>・指定倉庫渡しとすること</li></ul>
コンパウンドマーガリン (発酵バター又は フレッシュバター使用)	500g 及び 10kg	<ul style="list-style-type: none"><li>・植物油脂使用のもの</li><li>・可能な限り、大豆アレルゲンのないもの</li><li>・委託工場渡しとすること</li></ul>
黒糖（加工黒糖）	20kg 及び 1kg	<ul style="list-style-type: none"><li>・沖縄・鹿児島産原料 50%以上</li><li>・原材料の配合に沖縄・鹿児島産黒糖 5%以上</li><li>・委託工場渡しとすること</li></ul>
加糖練乳	大缶・小(チューブタイプ)	<ul style="list-style-type: none"><li>・生乳85%以上のもの</li><li>・大缶：24.5kg、チューブタイプ：1kg</li><li>・委託工場渡しとすること</li></ul>
ピュアナチュラル碧	2kg	<ul style="list-style-type: none"><li>・オリエンタル酵母製</li><li>・小麦粉使用量に対して1%の割合で使用</li><li>・指定倉庫渡しとすること</li></ul>

### 3 配送について

- (1) 委託工場渡し（別紙業者一覧参照）  
・京都市以南に所在する委託工場への配送は月2回程度とします。  
・福知山市以北に所在する委託工場への配送は月1回程度とします。

- (2) 指定倉庫渡し  
・指定倉庫：京都市右京区西京極東池田町38「ユタカ運送」

4 「マーガリン・コンパウンドマーガリン・加糖練乳（チューブタイプ）・ピュアナチュラル碧」について、納入時において、残りの賞味期限が5ヶ月以上あるものとします。

5 該当月分の受注後、10日以内に、納入予定副資材の賞味期限期日を給食会に返信することとします。

令和8年度 パン加工委託業者一覧（予定）

京都府

業者名	工場所在地
(有)紫野製パン所	京都市北区紫野南船岡町85
(株)人見パン	京都市上京区今出川通堀川西入西船橋町327
(株)尾道屋	京都市下京区花屋町通櫛笥東入裏片町190
(株)山一パン総本店	京都市南区久世築山町264
竹田製パン(株)	京都府久御山町大字市田小字新珠城119
(有)木村屋	京都府宇治市宇治若森6-1
小田垣製菓舗	京都府福知山市夜久野町直見417-1
コミヤマ	京都府舞鶴市字余部上437-5
(株)大一ベーカリー	京都府舞鶴市字伊佐津51