

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

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