

公益財団法人春日井市食育推進給食会給食用物資納入業者登録要綱  
第2条第3号関係

1 食材納入時刻

常温品・冷凍品	前日 午後 1 : 15 ~ 3 : 15
冷蔵品	稲口調理場 当日 午前 7 : 30 ~ 8 : 15 東部第1調理場 当日 午前 7 : 30 ~ 7 : 45 東部第2調理場 当日 午前 7 : 30 ~ 7 : 45
青果物	前日 午前 10 : 50 ~ 11 : 30 ※ 月曜日及び休日の翌日は 稲口調理場 当日 午前 7 : 30 ~ 8 : 00 東部第1調理場 当日 午前 7 : 30 ~ 7 : 45 東部第2調理場 当日 午前 7 : 30 ~ 7 : 45
学校納入食材	当日 午前 10 : 00 ~ 11 : 15

2 食材納入温度

食材の種類	納入品温（冷蔵・冷凍品についてのみ記載）
肉類・肉加工品類	肉類・肉加工品類：10℃以下 冷凍肉類・肉加工品類：-15℃以下
魚・練り製品類	鮮魚類：5℃以下 練り製品：10℃以下 冷凍練り製品：-15℃以下
卵	殻付卵：10℃以下 液卵：8℃以下 凍結卵：-15℃以下
豆腐・油揚げ	全般：冷蔵
こんにゃく類	冷蔵・冷凍品無し
野菜類	冷蔵・冷凍品無し ※もやしは冷蔵品のため10℃前後 ※カット野菜は冷蔵品のため10℃前後
果物類	冷蔵・冷凍品無し ※カット果物は冷蔵品のため10℃以下 ※冷凍果物は冷凍品のため-15℃以下
牛乳・乳製品類	牛乳・バター・生クリーム：10℃以下 チーズ：15℃以下
冷凍食品	全般：-15℃以下

ケーキ、ゼリー等菓子類	全般：低温
缶詰類	冷蔵・冷凍品無し
調味料類	冷蔵・冷凍品無し
乾物類	冷蔵・冷凍品無し

※ 品温は「学校給食衛生管理基準 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に準拠