

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
 「マーガリン」については、京都府と滋賀県との共同購入とします。
 使用予定数量は、令和7年1月下旬に見積依頼とともに送付します。（予定数量のため、実際の発注時には、変更があります。）

2 製品条件

品名	規格	備考
マーガリン	10kg又は 15kg	・植物油脂でnon-GMO原材料使用のもの ・大豆アレルゲンのないもの ・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、（京都府、滋賀県の） 季節気温を十分考慮すること
コンパウンドマーガリン （発酵バター又はフレック シュバター使用）	500g及び 10kg	・植物油脂使用のもの ・可能な限り、大豆アレルゲンのないもの
黒糖（加工黒糖）	20kg及び 1kg	・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
加糖練乳	大缶・小（チュー ブタイプ）	・生乳85%以上のもの ・大缶：24.5kg、チューブタイプ：1kg
ピュアナチュラル碧	2kg	オリエンタル酵母製

- 3 配送は、原則委託加工工場までとします。（別紙業者一覧参照）

(1) 京都府内

- ・京都市以南に所在する委託加工工場への配送は月2回程度とします。
- ・福知山市以北に所在する委託加工工場への配送は月1回程度とします。
- ・「ピュアナチュラル」は指定倉庫渡しとします。

(2) 滋賀県内

- ・滋賀県内に所在する委託加工工場への配送は月1回程度とします。

ただし、両府県で追加等がある場合は、対応することとします。

- 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該当の給食会に返信することとします。

令和7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

令和7年度 パン加工委託業者一覧（予定）

滋 賀 県

業 者 名	工 場 所 在 地
(株)西洋軒	大津市坂本四丁目14-11
(有)柏屋製パン所	滋賀県甲賀市水口町城東5-25
パンの店こうやま	滋賀県甲賀市信楽町勅旨1988-10
丸栄製パン(株)	滋賀県長浜市八幡中山678