

よこはま学校食育財団 中学校物資納入配送規格【案】

2025年3月

※現在の予定であり、変更する可能性があります。

(定義) 冷凍: -15℃以下 冷蔵: 10℃以下 但し、食品表示にある保存温度に準ずること。

物 資 名	配送場所	納品日	ハーベストネクスト (金沢工場)		ハーベストネクスト (湘南工場)	安田物産 (都筑工場)	東華軒 (小田原工場)	美幸軒 (川崎工場)	山路フードシステム (相模原工場)
			車輛 サイズ	米:7t車まで それ以外: 3~4tまで	3t車まで	4t車まで ※可能であれば2t車 4t 車はギリギリ	2t車まで ※2台同時納品可能	2t車まで	2t車まで ※増築工事の為 4t車は調整中
食肉加工品類	調理工場 か 中継配送センター	ハーベスト ネクスト 金沢工場	【配送先】原則:中継配送センターへ納品 【配送日】給食実施日 前々日納品 8:00~12:00						
魚肉練り製品類		前日							
冷凍食品類		中継配送 センター							
一般食品類 (はっこう乳除く)		前々日							
中継配送センターから 各調理工場へ		前日		11:00~12:00	11:30~12:30	10:30~12:00	11:00~14:00	11:30~12:30	
カット野菜類	調理工場	前日	5:00~8:00	7:00~9:00	10:30~11:30	10:30~12:00	0:00~5:00	10:30~11:30	
		日曜	9:00~11:00	2:00~3:00 または 7:00~8:00	6:00~8:00	検討中	0:00~5:00	検討中	
食肉・食鳥類		前日	13:00~14:30	12:00~13:00	10:30~11:30	10:30~12:00	11:00~14:00	12:30~13:30	
		日曜	9:00~11:00	2:00~3:00 または 7:00~8:00	6:00~8:00	検討中	11:00~14:00	検討中	
液卵類		前日	13:00~15:00	11:00~12:00	10:30~12:00	10:30~12:00	11:00~14:00	11:00~13:00	
揚げ油類		前日 までに	15:00~18:00	12:00~14:00	8:00~10:00 または 15:00~17:00	13:00~14:30 ※どうしても難しい場合は 午前中(10:30~12:00)	0:00~5:00 または 11:00~14:00	検討中	
精米類	調理工場	使用日 前日 までに	15:00~18:00	14:30~16:00	14:30~16:00	13:00~14:30 ※どうしても難しい場合は 午前中(10:30~12:00)	15:00~20:00	12:30~13:30	
			500kフレコン フォークリフト作業有	10k又は30k袋 タンク入れ作業有	500kフレコン ハンドリフト作業有	10k又は30k袋 タンク入れ作業有	10k又は30k袋 タンク入れ作業有	10k又は30k袋 タンク入れ作業有	
		配送頻度	毎日又は週3回	週3回	週3回	週3回	毎日	週3回	
パン類	調理工場	前日	16:00~17:00	14:30~16:30	14:30~16:30	11:00~15:00	14:00~16:00	16:00~19:00	
		当日	3:00~5:00	3:00~5:00	4:00~5:00		7:00~8:00	0:00~4:00 鍵開けのみ対応	
牛乳類 はっこう乳類 (一般食品類)	各中学校 保冷库	前日	13:00~16:00まで (2日分納品可能な学校に限り 8:45~13:00も可)						
		当日	8:45~11:00まで						
給食出荷			8:00~11:00	8:00~11:00	10:00~	7:00~10:30	~11:00	~10:30	
給食回収			14:00~14:30	15:00~	13:00~14:30	15:30~	~16:00	14:00~	

* 荷物の積み下ろしは速やかに行い、庫内温度の上昇を極力防ぐようにすること。

* 運搬時には、他の食品と相互に汚染しないように専用の容器・包装に入れるか、区画をすること。

* 物資の取り扱い、ていねいに行い容器などの破損がないようにすること。