

業務説明資料

1 件名

2026 年度開始横浜市立中学校全員給食用物資中継配送センター運用業務

2 業務目的

横浜市では、2026 年度より中学校全員給食の実施に向けて、デリバリー方式による効率的な給食供給体制を整備しています。この一環として、給食物資の調達においては、横浜市が定めた食材調達基準に基づき、公益財団法人よこはま学校食育財団が一括調達を実施します。調達の効率化と供給の安定化を図るため、中継配送センターの設置と運用を行い、給食物資の適正管理・配送を確保します。

3 業務内容

本業務の内容は以下の通りです。

※本仕様書における「営業日」とは「土日・祝日を除く平日」を指します。

(1) 中継配送センターの設置・運営

- 各納入事業者から物資を一旦中継配送センターで受領し、行先の調理工場ごとに適正温度で保管後、指定された調理工場に配送すること。
- 物資の保管業務（冷蔵、冷凍、常温の3温度帯）を含むこと。
- 台車のまま受け入れ可能な調理工場分の物資は、保管温度帯ごとに、調理工場専用の台車を使用して各調理工場に配送し、納品後の台車は翌配送時に回収すること。台車のまま受け入れられない調理工場については手作業またはハンドリフト等で納品場所に降ろすこと。

(2) 物資管理と配送スケジュール

- 中継配送センターは、給食調理日（給食実施日）の前々営業日の午前中に各納入事業者から物資を受領し、給食実施日の前営業日に各調理工場へ配送すること。
- 各調理工場への配送時間や詳細は別紙「配送規格」に記載。
- 調理工場で立会い検収後、受領印をもらうこと。

(3) アレルギー代替食用物資の管理

- アレルギー代替食用物資は、通常食と明確に区分した保管・配送をすること。

(4) 台車の管理

- 業務に使用する台車の購入・管理費用は委託費用に含む。

4 契約期間

2026 年 4 月 1 日から 2027 年 3 月末日まで

※選定の効力は業務を開始してから 2 年目の会計年度の末日(2028 年 3 月 31 日)までとする。

5 給食回数及び配送回数

年間 188 回（予定）

配送日：当該給食物資の前営業日

※月曜日～金曜日の運用を予定しているため、火曜日使用分については金曜日に納入事業者より物資納入され、土曜日・日曜日中継配送センターにて保管いただき、月曜日に調理工場へ配送いただくことになります。祝日がある場合も当該日に保管日が重なると、2 日間以上保管いただく場合があります。

6 想定される1日の取扱量（予定）

別紙「1日当たり段ボール数目安」のとおり

※全物資10kgが1箱の段ボール箱に入っている想定単純計算で1日450箱～1300箱程度を予想

7 中継配送センターへの1日あたり納入事業者数（予想）

最大25者程度

8 納入先（各調理工場）所在地

調理工場	配送先住所
ハーベストネクスト株式会社 湘南工場	綾瀬市吉岡東 2-7-5
株式会社安田物産 都筑工場	横浜市都筑区折本町 343-1
株式会社東華軒 小田原工場	小田原市西酒匂 1-3-54
株式会社美幸軒 川崎工場	川崎市川崎区桜本 1-20-18
株式会社山路フードシステム 相模原工場	相模原市南区大野台 4-1-48

※ハーベストネクスト株式会社 金沢工場は、中継配送センターの対象外となります。

9 中継配送センターへの物資納入時間と各調理工場への配送時間

別紙「配送規格（案）」を参照

10 各調理工場への車両サイズ等受け入れ条件

別紙「受け入れ条件」を参照

11 中継配送センターの運用に含まれる物資

生鮮品（カット野菜・食肉等）・米・揚げ油・液卵・飲用牛乳・はっこう乳を除く、
一般食品および冷凍食品を想定。

12 その他留意事項

- 納品された物資の確認: 納品された物資の数を確認すること。箱を開けての検品は行わない。
納品された時点で明らかに外装に破損や汚染が見られる場合は、即時納入事業者の責任の元、箱をあけて中身に影響がないか確認を行うこと。数の不足時や明らかな不良品の場合は、納入事業者にも再納品を指示すること。
- 倉庫温度帯: 中継配送センター内では、3温度帯（冷蔵、冷凍、常温）で物資を保管すること。
- 配送温度帯: 適切な温度管理のもと配送すること。
- 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。
- ねずみ及び昆虫対策を実施すること。
- 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。
- 災害時等で給食中止となった場合、中継配送センターに残っている給食物資については、物資納入事業者等が引き取りにくるまではセンターに留め置き保管するものとする。
- 1台のトラックで運びきれない場合は増便して対応すること。

- 委託者の作成した様式で物資数量等の検収・財団との情報のやりとりを行うこと。
- BCP（事業継続計画）に基づき、地震・台風・感染症流行などの非常時においても、可能な限り給食供給体制を維持するための代替措置（他拠点での一時保管・配送、臨時要員の配置等）をあらかじめ計画・規定整備すること。定期的な見直しと訓練も実施すること。
- 保管・配送作業スペース内の従業員等の入退室については管理を行うこと。

13 施設設置場所・条件

市内外を問わず、効率的な配送が叶う1カ所の設置を予定。

※安定した稼働のため、提案時時点において食品の保管管理・配送業務にて1年以上稼働経験のある施設であること。

※契約期間中において提案時点から履行場所の変更を予定する場合には、変更後の履行場所についても同項目の提案を行うこと。

14 試行運用・本運用スケジュール

- 試行運用期間: 2025年9月から2026年3月まで
選定結果通知の後、契約締結までの間は協定を締結し、納入事業者の現地確認見学会や物資情報のやりとり試行等にご協力いただきます。
- 本運用開始日: 2026年4月1日より契約締結・正式運用開始。

15 その他

- (1) 調査について、本財団が必要と認め依頼した場合は、直ちに調査し、結果を書面にて報告すること。
- (2) 物資の納入に際し、事故等が発生した場合には直ちに本財団に連絡、報告を行い、本財団の指示に従うこと。
- (3) 本件業務の実施にあたっては、本財団が2025（令和7）年度に実施する「中学校給食物資納入事業者資格審査」に申請し、事業開始までに登録承認証が交付されていることを停止条件とする。
納入業者資格審査は、書類審査と実地調査を行います。
- (4) プロポーザル選定効力期間内において、各年度の契約金額を確定する際には、本財団と受託候補者で価格協議を行うものとする。
- (5) 上記に記載がない事項については本財団と協議の上決定することとする。

1日当たり段ボール数目安

【献立】 ごはん、牛乳、ポークカレー、豆腐ナゲット、ブロッコリーのスープ煮、キャベツとしらすのソテー、ラ・フランスゼリー

献立名/食品名	一人分量	単位	ハーベストネクスト	10kgの箱の場合(個)	安田物産	10kgの箱の場合(個)	安田物産	10kgの箱の場合(個)	東華軒	10kgの箱の場合(個)	美幸軒	10kgの箱の場合(個)	山路フード	10kgの箱の場合(個)	合計	単位	対象	10kgの箱の場合(個)	保存温度												
			湘南工場		都筑工場		都筑工場 (アレルギー)		小田原工場		川崎工場		相模原工場																		
			13,910 食		13,670 食		1,050 食		7,770 食		9,380 食		6,710 食		80,490	本	×	×													
【牛乳】															0																
牛乳〔飲用・200ml〕	1.00	本	13,910	本	13,670	本	1,050	本	7,770	本	9,380	本	6,710	本	80,490	本	×	×													
【ごはん】															4,610	kg	×	×													
白米	110.00	g	1,530	kg	1,504	kg	116	kg	855	kg	1,032	kg	738	kg	4,610	kg	×	×													
【ポークカレー】																															
豚もも肉〔小間〕	60.00	g	834.6	kg	820.2	kg	63.0	kg	466.2	kg	562.8	kg	402.6	kg	3,149	kg	×	×	チルド												
たまねぎ〔角切2cm〕	25.00	g	347.8	kg	341.8	kg	26.3	kg	194.3	kg	234.5	kg	167.8	kg	1,312	kg	×	×	チルド												
にんじん〔いちょう8mm〕	20.00	g	278.2	kg	273.4	kg	21.0	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	×	×	チルド												
しょうが〔すりおろし〕	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	1	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○												
にんにく〔すりおろし〕	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	1	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○												
調合油	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	1	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○												
カレー粉	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	1	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○												
ダイズトマト(缶)	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	14	kg	77.7	kg	93.8	kg	67.1	kg	525	kg	○	55	常温○												
カレールウ	5.00	g	69.6	kg	68.4	kg	7	kg	38.9	kg	46.9	kg	33.6	kg	262	kg	○	28	常温○												
中濃ソース	2.00	g	27.8	kg	27.3	kg	3	kg	2.1	kg	15.5	kg	13.4	kg	105	kg	○	13	常温○												
食塩	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	1	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○												
水	35.00	g	486.9	kg	478.5	kg	36.8	kg	272.0	kg	328.3	kg	234.9	kg	1,837	kg	×	×													
【豆腐ナゲット】																															
豆腐ナゲット〔20g〕	40.00	g	556.4	kg	546.8	kg	110	kg	310.8	kg	375.2	kg	268.4	kg	2,100	kg	○	424	冷凍○												
調合油(揚げ油)	4.00	g	55.6	kg	54.7	kg	4.2	kg	31.1	kg	37.5	kg	26.8	kg	210	kg	×	×													
【ブロッコリーのスープ煮】																															
ブロッコリー〔小房〕	40.00	g	556.4	kg	546.8	kg	55	kg	310.8	kg	375.2	kg	268.4	kg	2,100	kg	○	213	冷凍○												
顆粒洋風だし	0.80	g	11.1	kg	10.9	kg	2	kg	0.8	kg	7.5	kg	5.4	kg	42	kg	○	8	常温○												
こしょう(黒)	0.01	g	0.1	kg	0.1	kg	1	kg	0.0	kg	0.1	kg	0.1	kg	1	kg	○	6	常温○												
食塩	0.10	g	1.4	kg	1.4	kg	1	kg	0.1	kg	0.9	kg	0.7	kg	5	kg	○	6	常温○												
水	15.00	g	208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	×													
【キャベツとしらすのソテー】																															
キャベツ〔短冊3cm×1.5cm〕	30.00	g	417.3	kg	410.1	kg	31.5	kg	233.1	kg	281.4	kg	201.3	kg	1,575	kg	×	×	チルド												
しらす〔釜揚げ〕	8.00	g	111.3	kg	109.4	kg	11	kg	62.2	kg	75.0	kg	53.7	kg	420	kg	○	45	冷凍○												
にんにく〔すりおろし〕	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	1	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○												
調合油	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	1	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○												
食塩	0.12	g	1.7	kg	1.6	kg	1	kg	0.9	kg	1.1	kg	0.8	kg	6	kg	○	6	常温○												
【ラ・フランスゼリー】																															
ラ・フランスゼリー〔40g/鉄・織〕	40.00	g	556.4	kg	546.8	kg	55	kg	310.8	kg	375.2	kg	268.4	kg	2,100	kg	○	213	冷凍○												
			2,053.5	kg	272	箱	2018.1	kg	267	箱	155.0	kg	35	箱	1147.1	kg	159	箱	1384.8	kg	188	箱	990.6	kg	138	箱	7,749.1	kg	18	1059	箱

<内訳>

↑品目数

常温(10kg/箱)目安	273.1	kg	36	箱	268.3	kg	36	箱	20.6	kg	15	箱	152.5	kg	25	箱	184.1	kg	28	箱	131.7	kg	24	箱	164	箱
チルド(10kg/箱)目安	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0	箱
冷凍品個数(10kg/箱)目安	1780.5	kg	236	箱	1749.8	kg	231	箱	134.4	kg	20	箱	994.6	kg	134	箱	1200.6	kg	160	箱	858.9	kg	114	箱	895	箱

1日当たり段ボール数目安

【献立】はっこう乳（ストロベリー）、ソフトフランスパン、チリコンカーン、コロッケ、ブロッコリーのソテー、コールスロー、かぶとたまねぎのスープ

献立名/食品名	一人分量	単位	ハーベスト ネクスト 湘南工場	10kgの 箱の場 合(個)	安田物産 都筑工場	10kgの 箱の場 合(個)	安田物産 都筑工場 (アレルギー)	10kgの 箱の場 合(個)	東華軒 小田原工場	10kgの 箱の場 合(個)	美幸軒 川崎工場	10kgの 箱の場 合(個)	山路フード システム 相模原工場	10kgの 箱の場 合(個)	合計	単位	対象	10kgの箱の 場合(個)	保存温度														
			13,910 食		13,670 食		1,050 食		7,770 食		9,380 食		6,710 食																				
【はっ酵乳(ストロベリー)】																																	
はっ酵乳(ストロベリー)	1.00	本	13,910	本	13,670	本	13,670	本	7,770	本	9,380	本	6,710	本	93,110	本	×																
【ソフトフランスパン】																																	
ソフトフランスパン	110.00	g	1,530	kg	1,504	kg	116	kg	855	kg	1,032	kg	738	kg	4,610	kg	×																
【チリコンカーン】																																	
豚ひき肉	35.00	g	486.9	kg	49	kg	478.5	kg	48	kg	36.8	kg	4	kg	272.0	kg	28	kg	328.3	kg	33	kg	234.9	kg	24	kg	1,837	kg	×			チルド	
大豆(水煮)	30.00	g	417.3	kg	42	kg	410.1	kg	42	kg	31.5	kg	4	kg	233.1	kg	24	kg	281.4	kg	29	kg	201.3	kg	21	kg	1,575	kg	○	162	常温○		
たまねぎ〔角切1.5cm〕	20.00	g	278.2	kg	28	kg	273.4	kg	28	kg	21.0	kg	3	kg	155.4	kg	16	kg	187.6	kg	19	kg	134.2	kg	14	kg	1,050	kg	×		チルド		
にんじん〔粗みじん〕	15.00	g	208.7	kg	21	kg	205.1	kg	21	kg	15.8	kg	2	kg	116.6	kg	12	kg	140.7	kg	15	kg	100.7	kg	11	kg	787	kg	×		チルド		
ダイストマト(缶)	15.00	g	208.7	kg	21	kg	205.1	kg	21	kg	15.8	kg	2	kg	116.6	kg	12	kg	140.7	kg	15	kg	100.7	kg	11	kg	787	kg	○	82	常温○		
にんにく〔すりおろし〕	0.20	g	2.8	kg	1	kg	2.7	kg	1	kg	0.2	kg	1	kg	1.6	kg	1	kg	1.9	kg	1	kg	1.3	kg	1	kg	10	kg	○	6	常温○		
調合油	0.50	g	7.0	kg	1	kg	6.8	kg	1	kg	0.5	kg	1	kg	3.9	kg	1	kg	4.7	kg	1	kg	3.4	kg	1	kg	26	kg	○	6	常温○		
小麦粉	0.80	g	11.1	kg	2	kg	10.9	kg	2	kg	0.8	kg	1	kg	6.2	kg	1	kg	7.5	kg	1	kg	5.4	kg	1	kg	42	kg	○	8	常温○		
トマトケチャップ	7.00	g	97.4	kg	10	kg	95.7	kg	10	kg	7.4	kg	1	kg	54.4	kg	6	kg	65.7	kg	7	kg	47.0	kg	5	kg	367	kg	○	39	常温○		
こいくちしょうゆ	0.50	g	7.0	kg	1	kg	6.8	kg	1	kg	0.5	kg	1	kg	3.9	kg	1	kg	4.7	kg	1	kg	3.4	kg	1	kg	26	kg	○	6	常温○		
中濃ソース	1.50	g	20.9	kg	3	kg	20.5	kg	3	kg	1.6	kg	1	kg	11.7	kg	2	kg	14.1	kg	2	kg	10.1	kg	2	kg	79	kg	○	13	常温○		
ワイン(赤)	0.40	g	5.6	kg	1	kg	5.5	kg	1	kg	0.4	kg	1	kg	3.1	kg	1	kg	3.8	kg	1	kg	2.7	kg	1	kg	21	kg	○	6	常温○		
食塩	0.35	g	4.9	kg	1	kg	4.8	kg	1	kg	0.4	kg	1	kg	2.7	kg	1	kg	3.3	kg	1	kg	2.3	kg	1	kg	18	kg	○	6	常温○		
こしょう(白)	0.01	g	0.1	kg	1	kg	0.1	kg	1	kg	0.0	kg	1	kg	0.1	kg	1	kg	0.1	kg	1	kg	0.1	kg	1	kg	1	kg	○	6	常温○		
チリパウダー	0.20	g	2.8	kg	1	kg	2.7	kg	1	kg	0.2	kg	1	kg	1.6	kg	1	kg	1.9	kg	1	kg	1.3	kg	1	kg	10	kg	○	6	常温○		
水	10.00	g			136.7		10.5		77.7		93.8																						
【コロッケ】																																	
星形コロッケ〔鉄・Ca〕	50.00	g	695.5	kg	140	kg	683.5	kg	137	kg	52.5	kg	11	##	388.5	kg	78	kg	469.0	kg	94	kg	335.5	kg	68	kg	2,625	kg	○	528	冷凍○		
調合油(揚げ油)																																	
【ブロッコリーのソテー】																																	
ブロッコリー〔小房〕	35.00	g	486.9	kg	49	kg	478.5	kg	48	kg	36.8	kg	4	kg	272.0	kg	28	kg	328.3	kg	33	kg	234.9	kg	24	kg	1,837	kg	○	186	冷凍○		
調合油	0.30	g	4.2	kg	1	kg	4.1	kg	1	kg	0.3	kg	1	kg	2.3	kg	1	kg	2.8	kg	1	kg	2.0	kg	1	kg	16	kg	○	6	常温○		
顆粒洋風だし	0.50	g	7.0	kg	1	kg	6.8	kg	1	kg	0.5	kg	1	kg	3.9	kg	1	kg	4.7	kg	1	kg	3.4	kg	1	kg	26	kg	○	6	常温○		
食塩	0.02	g	0	kg	1	kg	0	kg	1	kg	0.0	kg	1	kg	0	kg	1	kg	0	kg	1	kg	0	kg	1	kg	1	kg	○	6	冷凍○		
【コールスロー】																																	
キャベツ〔千切4cm×8mm〕	35.00	g	486.9	kg	49	kg	478	kg	48	kg	36.8	kg	4	kg	272	kg	28	kg	328	kg	33	kg	235	kg	24	kg	1,837	kg	×			チルド	
スイートコーン(ホール)〔冷凍〕	10.00	g	139.1	kg	14	kg	136.7	kg	14	kg	10.5	kg	2	kg	77.7	kg	8	kg	93.8	kg	10	kg	67.1	kg	7	kg	525	kg	○	55	冷凍○		
にんじん〔千切4cm×3mm〕	5.00	g	69.6	kg	7	kg	68.4	kg	7	kg	5.3	kg	1	kg	38.9	kg	4	kg	46.9	kg	5	kg	33.6	kg	4	kg	262	kg	×		チルド		
コールスロードレッシング	10.00	g	139.1	kg	14	kg	136.7	kg	14	kg	10.5	kg	2	kg	77.7	kg	8	kg	93.8	kg	10	kg	67.1	kg	7	kg	525	kg	○	55	冷凍○		
食塩	0.10	g	1.4	kg	1	kg	1.4	kg	1	kg	0.1	kg	1	kg	0.8	kg	1	kg	0.9	kg	1	kg	0.7	kg	1	kg	5	kg	○	6	常温○		
【かぶとたまねぎのスープ】																																	
たまねぎ〔半薄切5mm〕	15.00	g	208.7	kg	21	kg	205.1	kg	21	kg	15.8	kg	2	kg	116.6	kg	12	kg	140.7	kg	15	kg	100.7	kg	11	kg	787	kg	×			チルド	
かぶ〔いちよう5mm〕	15.00	g	208.7	kg	21	kg	205.1	kg	21	kg	15.8	kg	2	kg	116.6	kg	12	kg	140.7	kg	15	kg	100.7	kg	11	kg	787	kg	×		チルド		
顆粒洋風だし	0.80	g	11.1	kg	2	kg	10.9	kg	2	kg	0.8	kg	1	kg	6.2	kg	1	kg	7.5	kg	1	kg	5.4	kg	1	kg	42	kg	○	8	常温○		
こいくちしょうゆ	0.50	g	7.0	kg	1	kg	6.8	kg	1	kg	0.5	kg	1	kg	3.9	kg	1	kg	4.7	kg	1	kg	3.4	kg	1	kg	26	kg	○	6	冷凍○		
食塩	0.60	g	8.3	kg	1	kg	8.2	kg	1	kg	0.6	kg	1	kg	4.7	kg	1	kg	5.6	kg	1	kg	4.0	kg	1	kg	31	kg	○	6	常温○		
水	120.00	g																															
			2285.1	kg	310	箱	2245.7	kg	306	箱	172.5	kg	42	箱	1276.5	kg	181	箱	1540.9	kg	215	箱	1102.3	kg	160	箱	8623.1	kg	23	1,214	箱		

<内訳> ↑品目数

常温(10kg/箱)目安	817.4	kg	91	箱	803.2	kg	91	箱	61.7	kg	21	箱	456.6	kg	57	箱	551.2	kg	66	箱	394.3	kg	52	箱			378	箱
チルド(10kg/箱)目安	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱			0	箱
冷凍品個数(10kg/箱)目安	1467.8	kg	219	箱	1442.5	kg	215	箱	110.8	kg	21	箱	819.9	kg	124	箱	989.8	kg	149	箱	708.0	kg	108	箱			836	箱

1日当たり段ボール数目安

【献立】 ごはん、牛乳、ビビンバ（肉）、ビビンバ（ナムル）、黄桃コンポート、じゃがいもとさつま揚げのピリ辛煮、豆腐とにらのスープ

献立名/食品名	一人分量	単位	備考	ハーベストネクスト 湘南工場		安田物産 都筑工場		安田物産 アレルギー工場		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		合計	単位	対象	10kgの箱の 場合(個)	保存温度
				13,910 食	10kgの箱の 場合(個)	13,670 食	10kgの箱の 場合(個)	1,050 食	10kgの箱の 場合(個)	7,770 食	10kgの箱の 場合(個)	9,380 食	10kgの箱の 場合(個)	6,710 食	10kgの箱の 場合(個)					
【牛乳】																				
牛乳〔飲用・200ml〕	1.00	本		13,910	本	13,670	本	1,050	本	7,770	本	9,380	本	6,710	本	80,490	本	×	×	
【ごはん】																				
白米	110.00	g		1,530	kg	1,504	kg	116	kg	855	kg	1,032	kg	738	kg	4,610	kg	×	×	
【ビビンバ(肉)】																				
豚もも肉〔小間〕	75.00	g		1,043.3	kg	1,025.3	kg	78.8	kg	582.8	kg	703.5	kg	503.3	kg	3,937	kg	×	397	テルド
ぶなしめじ〔小房〕	15.00	g		208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	82	テルド
なごねぎ〔小口5mm〕	15.00	g		208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	82	テルド
にんにく〔すりおろし〕	0.30	g		4.2	kg	4.1	kg	0.3	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○
しょうが〔すりおろし〕	0.30	g		4.2	kg	4.1	kg	0.3	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○
ごま油	0.70	g		9.7	kg	9.6	kg	0.7	kg	5.4	kg	6.6	kg	4.7	kg	37	kg	○	6	常温○
コチジャン	2.00	g		27.8	kg	27.3	kg	2.1	kg	15.5	kg	18.8	kg	13.4	kg	105	kg	○	13	常温○
こいくちしょうゆ	3.50	g		48.7	kg	47.8	kg	3.7	kg	27.2	kg	32.8	kg	23.5	kg	184	kg	○	21	常温○
上白糖	1.20	g		16.7	kg	16.4	kg	1.3	kg	9.3	kg	11.3	kg	8.1	kg	63	kg	○	9	常温○
酒	0.80	g		11.1	kg	10.9	kg	0.8	kg	6.2	kg	7.5	kg	5.4	kg	42	kg	○	8	常温○
		g			kg		kg		kg		kg		kg		kg					
【ビビンバ(ナムル)】																				
りょくとうもやし	40.00	g		556.4	kg	546.8	kg	42.0	kg	310.8	kg	375.2	kg	268.4	kg	2,100	kg	×	213	テルド
こまつな〔2cm〕冷凍	20.00	g		278.2	kg	273.4	kg	21.0	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	○	108	冷凍○
にんじん〔千切4cm×3mm〕	15.00	g		208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	82	テルド
ナムルドレッシング	6.00	g		83.5	kg	82.0	kg	6.3	kg	46.6	kg	56.3	kg	40.3	kg	315	kg	○	35	常温○
炒りごま(白)	3.00	g		41.7	kg	41.0	kg	3.2	kg	23.3	kg	28.1	kg	20.1	kg	157	kg	○	20	常温○
【黄桃コンポート】																				
黄桃(缶)〔ダイス〕	20.00	g		278.2	kg	273.4	kg	21.0	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	○	108	常温○
【じゃがいもとさつま揚げのピリ辛煮】																				
じゃがいも〔いちょう1cm〕	30.00	g		417.3	kg	410.1	kg	31.5	kg	233.1	kg	281.4	kg	201.3	kg	1,575	kg	×	162	テルド
さつま揚げ〔スライス〕	15.00	g		208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	○	82	冷凍○
コチジャン	0.50	g		7.0	kg	6.8	kg	0.5	kg	3.9	kg	4.7	kg	3.4	kg	26	kg	○	6	常温○
こいくちしょうゆ	1.80	g		25.0	kg	24.6	kg	1.9	kg	14.0	kg	16.9	kg	12.1	kg	94	kg	○	13	常温○
上白糖	0.55	g		7.7	kg	7.5	kg	0.6	kg	4.3	kg	5.2	kg	3.7	kg	29	kg	○	6	常温○
水	15.00	g																		
【豆腐とにらのスープ】																				
絹ごし豆腐〔角切1.5cm〕	20.00	g		278.2	kg	273.4	kg	21.0	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	○	108	冷凍○
にら〔2cm〕	5.00	g		69.6	kg	68.4	kg	5.3	kg	38.9	kg	46.9	kg	33.6	kg	262	kg	×	28	テルド
顆粒鶏がらだし	0.70	g		9.7	kg	9.6	kg	0.7	kg	5.4	kg	6.6	kg	4.7	kg	37	kg	○	6	常温○
食塩	0.50	g		7.0	kg	6.8	kg	0.5	kg	3.9	kg	4.7	kg	3.4	kg	26	kg	○	6	常温○
こしょう(白)	0.01	g		0.1	kg	0.1	kg	0.0	kg	0.1	kg	0.1	kg	0.1	kg	1	kg	○	6	常温○
水	120.00	g																		
				1347.3	kg	1324.1	kg	101.7	kg	752.6	kg	908.5	kg	649.9	kg	5,084.2	kg	19	573	箱

<内訳>

↑品目数

常温 (10kg/箱) 目安	582.3 kg	65 箱	572.2 kg	65 箱	44.0 kg	18 箱	325.3 kg	41 箱	392.6 kg	47 箱	280.9 kg	39 箱	275 箱
テルド (10kg/箱) 目安	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0 箱
冷凍品個数 (10kg/箱) 目安	765.1 kg	77 箱	751.9 kg	77 箱	57.8 kg	8 箱	427.4 kg	44 箱	515.9 kg	53 箱	369.1 kg	39 箱	298 箱

1日当たり段ボール数目安

【献立】 ごはん、牛乳、麻婆豆腐、揚げ出し豆腐、春雨サラダ、揚げしゅうまい、ブロッコリーのオイスターソース炒め、もやしとチンゲン菜の中華スープ

献立名／食品名	一人分量	単位	ハーベスト ネクスト 湘南工場	10kgの 箱の場 合(個)	安田物産 都筑工場	10kgの 箱の場 合(個)	安田物産 都筑工場 (アレルギー)	10kgの 箱の場 合(個)	東華軒 小田原工場	10kgの 箱の場 合(個)	美幸軒 川崎工場	10kgの 箱の場 合(個)	山路フード システム 相模原工場	10kgの 箱の場 合(個)	合計	単位	対象	10kgの箱の場 合(個)	保存温度											
			13,910 食		13,670 食		1,050 食		7,770 食		9,380 食		6,710 食																	
【牛乳】																														
牛乳〔飲用・200ml〕	1.00	本	13,910	本	13,670	本	13,670	本	7,770	本	9,380	本	6,710	本	93,110	本	×													
【ごはん】																														
白米	110.00	g	1,530	kg	1,504	kg	116	kg	855	kg	1,032	kg	738	kg	4,610	kg	×													
【麻婆豆腐】																														
絹ごし豆腐〔角切1.5cm〕	60.00	g	834.6	kg	820.2	kg	83	kg	466.2	kg	562.8	kg	57	kg	3,149	kg	○	319	冷凍○											
豚き肉	25.00	g	347.8	kg	341.8	kg	26.3	kg	194.3	kg	234.5	kg	167.8	kg	1,312	kg	×	×	チルド											
にんじん〔粗みじん〕	15.00	g	208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	×	チルド											
ながねぎ〔粗みじん〕	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	10.5	kg	77.7	kg	93.8	kg	67.1	kg	525	kg	×	×	チルド											
にんにく〔すりおろし〕	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	0.2	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○											
しょうが〔すりおろし〕	0.50	g	7.0	kg	6.8	kg	0.5	kg	3.9	kg	4.7	kg	3.4	kg	26	kg	○	6	常温○											
ごま油	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	0.3	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○											
赤色辛みそ	2.50	g	34.8	kg	34.2	kg	2.6	kg	19.4	kg	23.5	kg	16.8	kg	131	kg	○	16	常温○											
こいくちしょうゆ	1.00	g	13.9	kg	13.7	kg	1.1	kg	7.8	kg	9.4	kg	6.7	kg	52	kg	○	8	常温○											
トマトケチャップ	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	0.3	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○											
テンメンジャン	1.00	g	13.9	kg	13.7	kg	1.1	kg	7.8	kg	9.4	kg	6.7	kg	52	kg	○	8	常温○											
上白糖	0.60	g	8.3	kg	8.2	kg	0.6	kg	4.7	kg	5.6	kg	4.0	kg	31	kg	○	6	常温○											
トウバンジャン	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	0.3	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○											
顆粒鶏がらだし	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	0.3	kg	2.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○											
片栗粉	1.00	g	13.9	kg	13.7	kg	1.1	kg	7.8	kg	9.4	kg	6.7	kg	52	kg	○	8	常温○											
水	20.00	g	278.2	kg	273.4	kg	21.0	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	×	×												
【春雨サラダ】																														
はるさめ〔5cm〕	4.00	g	55.6	kg	54.7	kg	4.2	kg	31.1	kg	37.5	kg	4	kg	210	kg	○	24	常温○											
きゅうり〔千切4cm×5mm〕	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	10.5	kg	77.7	kg	93.8	kg	67.1	kg	525	kg	×	×	チルド											
にんじん〔千切4cm×3mm〕	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	10.5	kg	77.7	kg	93.8	kg	67.1	kg	525	kg	×	×	チルド											
ロースハム〔短冊〕	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	14	kg	10.5	kg	10.5	kg	10	kg	525	kg	○	55	冷凍○											
こいくちしょうゆ	2.50	g	34.8	kg	34.2	kg	2.6	kg	19.4	kg	23.5	kg	16.8	kg	131	kg	○	16	常温○											
穀物酢	2.00	g	27.8	kg	27.3	kg	2.1	kg	15.5	kg	18.8	kg	13.4	kg	105	kg	○	13	常温○											
上白糖	1.00	g	13.9	kg	13.7	kg	1.1	kg	7.8	kg	9.4	kg	6.7	kg	52	kg	○	8	常温○											
ごま油	0.40	g	5.6	kg	5.5	kg	0.4	kg	3.1	kg	3.8	kg	2.7	kg	21	kg	○	6	常温○											
【揚げしゅうまい】																														
しゅうまい(かながわポーク使用)	30.00	g	417.3	kg	410.1	kg	69	kg	31.5	kg	231.1	kg	47	kg	1,575	kg	○	265	冷凍○											
調合油(揚げ油)	3.00	g	41.7	kg	41.0	kg	3.2	kg	23.3	kg	28.1	kg	20.1	kg	157	kg	×	×												
【ブロッコリーのオイスター炒め】																														
ブロッコリー〔小房〕	40.00	g	556	kg	547	kg	55	kg	311	kg	375	kg	38	kg	2,100	kg	○	213	冷凍○											
調合油	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	0.2	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○											
オイスターソース	2.00	g	27.8	kg	27.3	kg	2.1	kg	15.5	kg	18.8	kg	13.4	kg	105	kg	○	13	常温○											
こいくちしょうゆ	0.70	g	9.7	kg	9.6	kg	0.7	kg	5.4	kg	6.6	kg	4.7	kg	37	kg	○	6	常温○											
【もやしとチンゲン菜の中華スープ】																														
りょくとうもやし	15.00	g	208.7	kg	205.1	kg	15.8	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	×	チルド											
チンゲンサイ〔2cm〕	15.00	g	208.7	kg	205.1	kg	21	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	○	82	冷凍○											
顆粒鶏がらだし	0.80	g	11.1	kg	10.9	kg	0.8	kg	6.2	kg	7.5	kg	5.4	kg	42	kg	○	8	常温○											
こいくちしょうゆ	2.00	g	27.8	kg	27.3	kg	2.1	kg	15.5	kg	18.8	kg	13.4	kg	105	kg	○	13	常温○											
食塩	0.20	g	2.8	kg	2.7	kg	0.2	kg	1.6	kg	1.9	kg	1.3	kg	10	kg	○	6	常温○											
片栗粉	1.50	g	20.9	kg	20.5	kg	1.6	kg	11.7	kg	14.1	kg	10.1	kg	79	kg	○	13	常温○											
水	120.00	g																												
			2508.0	kg	2464.7	kg	286	箱	189.3	kg	45	箱	1400.9	kg	213	箱	1691.2	kg	255	箱	1209.8	kg	68	箱	9463.9	kg	28	箱	1,148	箱

<内訳>		↑品目数																											
常温(10kg/箱)目安	351.9	kg	47	箱	345.9	kg	47	箱	26.6	kg	23	箱	196.6	kg	32	箱	237.3	kg	34	箱	169.8	kg	31	箱				214	箱
チルド(10kg/箱)目安	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	9	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱	0.0	kg	0	箱				9	箱
冷凍品個数(10kg/箱)目安	2156.1	kg	245	箱	2118.9	kg	242	箱	162.8	kg	22	箱	1204.4	kg	138	箱	1453.9	kg	167	箱	1040.1	kg	120	箱				934	箱

1日当たり段ボール数目安

【献立】 ごはん、牛乳、変わりきんぴら、あおさ入り鰯フライ、きなこわらび餅、かぼちゃのサラダ、かぶとほうれん草のみそ汁

献立名／食品名	一人分量	単位	ハーベスト ネクスト 湘南工場	10kgの 箱の場 合(個)	安田物産 都筑工場	10kgの 箱の場 合(個)	安田物産 都筑工場 (アレルギー)	10kg の箱 の場 合(個)	東華軒 小田原工場	10kg の箱 の場 合(個)	美幸軒 川崎工場	10kgの 箱の場 合(個)	山路フード システム 相模原工場	10kgの 箱の場 合(個)	合計	単位	対象	10kgの 箱の場 合(個)	保存温度
			13,910 食		13,670 食		1,050 食		7,770 食		9,380 食		6,710 食						
【牛乳】																			
牛乳〔飲用・200ml〕	1.00	本	13,910	本	13,670	本	13,670	本	7,770	本	9,380	本	6,710	本	93,110	本	×		
【ごはん】																			
白米	110.00	g	1,530	kg	1,504	kg	116	kg	855	kg	1,032	kg	738	kg	4,610	kg	×		
【変わりきんぴら】																			
豚もも肉〔小間〕	40.00	g	556.4	kg	546.8	kg	55	kg	310.8	kg	375.2	kg	268.4	kg	2,100	kg	×	213	チルド
じゃがいも〔千切4cm×3mm〕	25.00	g	347.8	kg	341.8	kg	35	kg	194.3	kg	234.5	kg	167.8	kg	1,312	kg	×	134	チルド
ごぼう〔ささがき3cm〕	20.00	g	278.2	kg	273.4	kg	28	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	×	108	チルド
にんじん〔千切4cm×3mm〕	15.00	g	208.7	kg	205.1	kg	21	kg	116.6	kg	140.7	kg	100.7	kg	787	kg	×	82	チルド
突きこんにやく	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	14	kg	77.7	kg	93.8	kg	67.1	kg	525	kg	○	55	常温○
調合油	0.30	g	4.2	kg	4.1	kg	1	kg	0.3	kg	2.8	kg	2.0	kg	16	kg	○	6	常温○
こいくちしょうゆ	4.00	g	55.6	kg	54.7	kg	6	kg	31.1	kg	37.5	kg	26.8	kg	210	kg	○	24	常温○
上白糖	1.50	g	20.9	kg	20.5	kg	3	kg	11.7	kg	14.1	kg	10.1	kg	79	kg	○	13	常温○
酒	0.60	g	8.3	kg	8.2	kg	1	kg	4.7	kg	5.6	kg	4.0	kg	31	kg	○	6	常温○
食塩	0.15	g	2.1	kg	2.1	kg	1	kg	1.2	kg	1.4	kg	1.0	kg	8	kg	○	6	常温○
【あおさ入り鰯(あじ)フライ】																			
あおさ入り鰯(あじ)フライ	40.00	g	556.4	kg	546.8	kg	137	kg	310.8	kg	375.2	kg	268.4	kg	2,100	kg	○	528	冷凍○
調合油(揚げ油)	4.00	g	55.6	kg	54.7	kg	6	kg	31.1	kg	37.5	kg	26.8	kg	210	kg	○	3	
【きなこわらびもち】																			
わらびもち(きなこ)〔10g〕	20.00	g	278.2	kg	273.4	kg	28	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	○	108	冷凍○
【かぼちゃサラダ】																			
かぼちゃ〔角切2cm〕	35.00	g	486.9	kg	478.5	kg	48	kg	272.0	kg	328.3	kg	234.9	kg	1,837	kg	×	186	チルド
マヨネーズ(卵不使用)	4.50	g	62.6	kg	61.5	kg	7	kg	35.0	kg	42.2	kg	30.2	kg	236	kg	○	28	常温○
食塩	0.10	g	1.4	kg	1.4	kg	1	kg	0.8	kg	0.9	kg	0.7	kg	5	kg	○	6	常温○
【かぶとほうれん草のみそ汁】																			
かぶ〔いちょう5mm〕	20.00	g	278.2	kg	273.4	kg	28	kg	155.4	kg	187.6	kg	134.2	kg	1,050	kg	×	108	チルド
ほうれん草〔冷凍・2cm〕	10.00	g	139.1	kg	136.7	kg	14	kg	77.7	kg	93.8	kg	67.1	kg	525	kg	○	55	冷凍○
顆粒かつおだし	0.40	g	5.6	kg	5.5	kg	1	kg	3.1	kg	3.8	kg	2.7	kg	21	kg	○	6	常温○
淡色辛みそ	6.00	g	83.5	kg	82.0	kg	9	kg	46.6	kg	56.3	kg	40.3	kg	315	kg	○	35	常温○
水	120.00	g																	
			1356.9 kg	226 箱	1333.5 kg	223 箱	102.4 kg	27 箱	260.7 kg	130 箱	314.7 kg	155 箱	225.1 kg	115 箱	3593.4 kg		13	876 箱	

↑品目数

常温 (10kg/箱) 目安	383.2 kg	44 箱	376.6 kg	44 箱	28.9 kg	11 箱	214.1 kg	28 箱	258.4 kg	32 箱	184.9 kg	26 箱	185 箱
チルド (10kg/箱) 目安	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0.0 kg	0 箱	0 箱
冷凍品個数 (10kg/箱) 目安	973.7 kg	182 箱	956.9 kg	179 箱	73.5 kg	16 箱	543.9 kg	102 箱	656.6 kg	123 箱	469.7 kg	89 箱	691 箱

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 (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)		
			3t車まで	4t車まで	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	中継配送セ ンターに 前々日	【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									
冷凍食品類									
一般食品類 (はっこう乳除く)									
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		
給食出荷	/		8:00~11:00	10:00~	7:00~10:30	~11:00	~10:30		
給食回収	/		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き、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。
- * 物資の取り扱いは、ていねいに行い容器などの破損がないようにすること。

【別紙】受け入れ条件

No.	項目	ハーベストネクスト(株) 湘南工場	(株)安田物産 都筑工場	(株)東華軒 小田原工場	(株)美幸軒 川崎工場	山路フードシステム 相模原工場
1	納品車両サイズ（長さ） ※搬入場所での取り回しが可能なトラックの長さ	5,300～5,500mmまで	6,000mm	4 t トラック2台までは可能。 それ以上は取り回し不可。	11,000mm	2 t車まで(ロングも難しい)
2	納品車両サイズ（幅）	1,800mm	3,750mm	全幅2.1m位	2,250mm	2 t車まで(ロングも難しい)
3	納品車両サイズ（高さ）	3,000mm	4,000mm	制限なし	3,350mm	2 t車まで
4	納品場所（荷下ろし場所）の地面からの高さ	900mm	900mm	470mm	0mm	増築のため未確定だが 0mmの予定
5	納品場所（荷下ろし場所）サイズ（幅）	1,800mm	3,750mm	約14,000mm 4 t車 3台停車 可。ただし取り回しが不可。	2,800mm	増築の為未確定
6	5の納品場所（荷下ろし場所）の外観写真 と接地道路からの納品場所までの搬入経路の写 真	写真あり	写真なし（建設中）	写真あり	写真あり	写真あり
7	台車のまま納品し、次の日にその台車を回収す る方法が可能か	不可	可能	可能	不可	不可

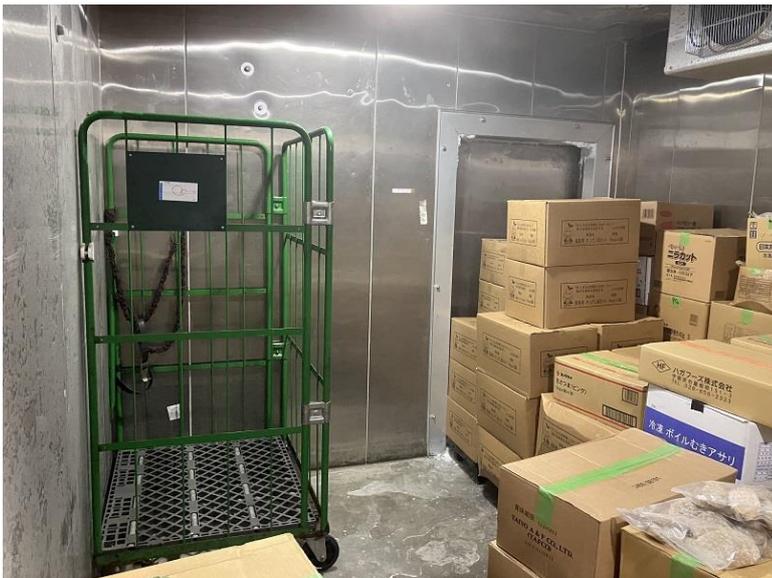
(1) ハーベストネクスト株式会社 湘南工場(台車のまま納品不可)

所在地:綾瀬市吉岡東 2-7-5

納品口



冷凍庫



(2) 株式会社安田物産 都筑工場(台車のまま納品可)

所在地:横浜市都筑区折本町 343-1

※新設中のため写真なし

(3) 株式会社東華軒 小田原工場(台車のまま納品可)

所在地:小田原市西酒匂 1-3-54

搬入口



入荷バース



(4) 株式会社美幸軒 川崎工場(台車のまま納品不可)

所在地:川崎市川崎区桜本 1-20-18

納品口



(5) 株式会社山路フードシステム 相模原工場(台車のまま納品不可)

所在地:相模原市南区大野台 4-1-48

搬入口

