# 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パン類の調達業務

2　業務目的

横浜市では、横浜市中期計画 2022～2025 の中で示した、2026(令和 8)年度からの中学校全員給食に向け、デリバリー方式による供給体制の確保に向けた準備を進めており、給食物資の調達については、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行います。

一括調達にあたっては、安全・安心で良質な物資の安定的な確保が求められており、本業務では、「パン」に関する調達及び調達に必要な諸計画の作成を行います。

3　業務内容

(1) 中学校給食用パン類の生産計画・配送計画の作成【2025 年度】

(2) 中学校給食用パン類の調達【2026 年以降】

4　契約期間

(1)2025 年 9 月 1 日から 2026 年 3 月末日まで

(2)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 5 年目の会計年度の末日(2030 年 3 月 31 日)までとする。

5　概算数量

| 献立ブロック | 調理工場 | 1 日当たりの食数 | |
|---|---|---|---|
| 献立 A | ハーベストネクスト(金沢工場) | 27,950 食 | 計 27,950 食 |
| 献立 B | ハーベストネクスト(湘南工場) | 13,910 食 | |
| | 安田物産 | 14,720 食 | 計 28,630 食 |
| 献立 C | 東華軒 | 7,770 食 | |
| | 美幸軒 | 9,380 食 | |
| | 山路フードシステム | 6,710 食 | 計 23,860 食 |

使用予定数量

| 分類 | 食品名 | 年間使用予定回数 |
|---|---|---|
| パン | ソフトフランス | １１回 |
| | はいがパン | 5 回 |
| | ロールパン | 3 回 |
| | 黒糖パン | 4 回 |

6　パンの種類

「中学校給食用物資規格（案)」参照

7　納入場所

| 調理工場 | 所在地 |
|---|---|
| ハーベストネクスト株式会社　金沢工場 | 横浜市金沢区福浦 1 丁目 5-2 |
| 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 |

8　原料の調達

入札参加者において調達すること。

9　規格・納入時間・納入形態等

「中学校給食用物資規格（案)」のとおり

10　その他

(1) 外国産ではない小麦粉を使用する場合は、事前に食品衛生法に定める登録検査機関により、放射性物質（セシウム 134、セシウム 137）測定検査を実施し、検査結果証明書を提出すること。

(2) 副食材については、最低限別紙の規格を遵守し調達すること。

(3) 原材料、製造工程等を記入した、パンの種類ごとの物資規格書を提出すること。(財団指定の様式による。)

(4) 給食実施校等からアレルギー等に対する問い合わせがあり、詳細情報を求められた場合は、直ちに調査に応じること。

(5) その他調査についても、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。

(6) 納入物資や物資の納入に際し、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。

(7) 本件業務の実施にあたっては、本財団が 2025（令和 7）年度に実施を予定している中学校給食物資納入事業者資格審査」に申請し、登録承認証が交付されていることを停止条件とする。

(8) 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。

**パン類　共通規格**

1　規格

（1）品質

・食品衛生法、日本農林規格等に適合するもの。

・異物混入、異味異臭のないもの。

（2）原材料・配合

・主原料は、非遺伝子組み換えのものまたは分別生産流通管理されたものを使用すること。

・主原料の小麦粉は、１等粉とすること。

・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率は40％以下とする。

（3）アレルギー物質

・卵は使用不可。

（4）製造・加工

・粉質及び原料配合に適した方法によって生地を作り、適度に発酵させた後、
パンの中心部のでんぷんが完全に糊化するよう焼き上げる。

（5）その他

・サイズ、配合等において『程度』と記載があるものは、当該数値の±10％の範囲を目安とすること。

（6）納品数量

・調理工場ごとの発注数に１個（保存食用）加算した数とする。

2026年●月使用分から適用(予定)

| 品　　名 | | | |
|---|---|---|---|
| ソフトフランスパン70 | | | |
| 契約期間 | | 集計単位 | 1個単位 |
| 物資廃棄率 | | 発注単位 | 1個単位 |
| 納入時間(仮) | 前日　5：00　～　17：00<br>当日　0：00　～　5：00　　※各工場ごとの配送規格参照 | | |

**規　格**

・ 形状　　丸形
・ サイズ・重量等　　小麦粉重量1個70g
　　ビニール個包装
・ 産地　　国産・外国産
・ 原材料・配合　　小麦粉(国産20％以上とする)
　　ショートニング　6＊
　　脱脂粉乳　3＊
　　上白糖　2＊
　　イースト　2.5*
　　塩　1＊
　　ハチミツ　6＊
　　*小麦粉を100とした場合の配合割合
・ 最終加工　　国内

納入形態

内装：個包装
外装：プラスチックケース

備考

パン類

2026年●月使用分から適用(予定)

| 品　　名 | | | |
|---|---|---|---|
| はいがパン70 | | | |
| 契約期間 | | 集計単位 | 1個単位 |
| 物資廃棄率 | | 発注単位 | 1個単位 |
| 納入時間(仮) | 前日　5：00　～　17：00<br>当日　0：00　～　5：00　　※各工場ごとの配送規格参照 | | |

**規　格**

・ 形状　　丸形
・ サイズ・重量等　　小麦粉重量1個70g
　　ビニール個包装
・ 産地　　国産・外国産
・ 原材料・配合　　小麦粉(国産20％以上とする)
　　ロースト胚芽　11.1*
　　マーガリン　10*
　　脱脂粉乳　3*
　　上白糖　10*
　　イースト　4.5*
　　塩　1.5*
　　*小麦粉を100とした場合の配合割合
・ 最終加工　　国内

納入形態

内装：個包装
外装：プラスチックケース

備考

パン類

2026年●月使用分から適用(予定)

| 品　　名 | | | |
|---|---|---|---|
| ロールパン70 | | | |
| 契約期間 | | 集計単位 | 1個単位 |
| 物資廃棄率 | | 発注単位 | 1個単位 |
| 納入時間(仮) | 前日　5：00　～　17：00<br>当日　0：00　～　5：0<br>※各工場ごとの配送規格参照 | | |

**規　格**

・ 形状　　ロールパン型
・ サイズ・重量等　　小麦粉重量1個60g～80ｇ
　　ビニール個包装
・ 産地　　国産・外国産
・ 原材料・配合　　小麦粉（国産20％以上とする）
　　マーガリン　12*
　　脱脂粉乳　３*
　　上白糖　10*
　　イースト　３*
　　塩　1.5*
　　*小麦粉を100とした場合の配合割合
・ 最終加工　　国内

納入形態

内装：個包装
外装：プラスチックケース

備考

パン類

2026年●月使用分から適用(予定)

| 品　　名 | | | |
|---|---|---|---|
| 黒糖パン70 | | | |
| 契約期間 | | 集計単位 | 1個単位 |
| 物資廃棄率 | | 発注単位 | 1個単位 |
| 納入時間(仮) | 前日　5：00　～　17：00<br>当日　0：00　～　5：00　　※各工場ごとの配送規格参照 | | |

**規　格**

・ 形状　　コッペパン形
・ サイズ・重量等　　小麦粉重量1個70g
　　ビニール個包装
・ 産地　　国産・外国産
・ 原材料・配合　　小麦粉(国産20％以上とする)
　　マーガリン　6＊
　　脱脂粉乳　3＊
　　含蜜糖　20*
　　イースト　5＊
　　塩　1.6*
　　*小麦粉を100とした場合の配合割合
・ 最終加工　　国内

納入形態

内装：##
外装：##

備考

パン類

2026年●月使用分から適用(予定)

| 品　　名 | | | |
|---|---|---|---|
| 黒糖パン70 | | | |
| 契約期間 | | 集計単位 | 1個単位 |
| 物資廃棄率 | | 発注単位 | 1個単位 |
| 納入時間(仮) | 前日　5：00　～　17：00<br>当日　0：00　～　5：00　　※各工場ごとの配送規格参照 | | |

**規　格**

・ 形状　　コッペパン形
・ サイズ・重量等　　小麦粉重量1個70g
　　ビニール個包装
・ 産地　　国産・外国産
・ 原材料・配合　　小麦粉(国産20％以上とする)
　　マーガリン　6＊
　　脱脂粉乳　3＊
　　含蜜糖　20*
　　イースト　5＊
　　塩　1.6*
　　*小麦粉を100とした場合の配合割合
・ 最終加工　　国内

納入形態

内装：##
外装：##

備考

##

# パン　工場別配送規格

| 工場名 | 2026年度以降<br>予定食数 | 配送時間<br>【予定】 |
|---|---|---|
| ハーベストネクスト(金沢工場 ) | 27,950 | 前日16時～17時<br>当日3時～5時 |
| ハーベストネクスト(湘南工場) | 13,910 | 前日16時～17時<br>当日3時～5時 |
| 安田物産(都筑工場) | 14,720 | 前日14時30分～16時30分<br>当日4時～5時30分 |
| 東華軒(小田原工場) | 7,770 | 11時～15時 |
| 美幸軒(川崎工場) | 9,380 | 14時～16時 |
| 山路フードシステム(相模原工場) | 6,710 | 前日16時～19時<br>当日0時～4時<br>※当日の場合、納品場所の<br>鍵開けのみ調理工場が対応 |