

## 令和8年度湖南市学校給食用物資納入業者指定願申請要項

令和8年度において、湖南市学校給食用物資の納入契約業者への指定を希望する者（個人、法人）は、下記により手続きをしてください。

### 記

#### 1. 提出書類

- ① 湖南市学校給食用物資納入業者指定願（様式1）【1部】
- ② 食品衛生法第54条の規定に基づく営業許可証の写し（令和8年度中に期限が切れる場合は、更新した写しを後日ご提出ください。）
- ③ 令和7年度納税証明【写し可・提出日から3箇月以内に発行されたもの】
- ④ 食品衛生監視票（申請日前6ヶ月以内に発行されたもの、令和7年度中に取得し6ヶ月以前のものになる場合は、一度提出をしていただき、再度令和8年度中に更新した場合は、写しを後日ご提出ください。）
- ⑤ 新規申請者は次の書類を添付してください
  - (1) 会社概要等
  - (2) 商業登記簿謄本

#### 2. 提出先

〒520-3223  
滋賀県湖南市夏見1029番地  
湖南市学校給食センター TEL 0748-72-3185

#### 3. 受付期間

令和8年1月5日（月）から令和8年1月19日（月）までの  
土曜日・日曜日・祝日を除いた執務時間内で午前8時30分から午後5時まで  
※郵送での受付はできません。  
※受付期間を過ぎた提出は、受付できません。

#### 4. その他注意事項など

- ① 納入希望品は、学校給食用食品分類表（裏面参照）により番号分類をしてください。
  - ② 納税証明については、下記の区分により添付してください。
    - 法人・法人税（国税、都道府県税および市町村税）
      - ・固定資産税
      - ・消費税及び地方消費税（その3、その3の3のいずれか）
      - 非課税者であっても必ず添付してください。
      - ・食品衛生監視票の写し
    - 個人・代表者の都道府県民税、市町村民税、固定資産税  
国民健康保険税のうち該当する税
      - ・消費税及び地方消費税（その3、その3の2のいずれか）
      - 非課税者であっても必ず添付してください。
- ※滞納されている場合は受付できません。

## 学校給食用食品分類表

湖 南 市

分類名		食品名
1	穀類	小麦粉、パン類、ソフトめん、うどん、乾麺、パスタ類、麦、米、赤飯、白玉もち
2	いも及びでん粉類	じゃがいも、さつまいも、こんにゃく、でんぷん
3	砂糖及び甘味類	三温糖、黒砂糖、はちみつ
4	豆類	あずき、大豆、大豆製品
5	種実類	ごま、栗、ナツツ類
6	野菜類	漬物、冷凍野菜含む
7	果実類	ジャム類含む
8	きのこ類	
9	藻類	わかめ、こんぶ、のり
10	魚介類	魚、煮干、ちくわ、かまぼこ
11	肉類	牛肉、豚肉、鶏肉、ハム、ベーコン、ワインナー
12	卵類	鶏卵、うずら卵、冷凍卵、卵加工品
13	乳類	牛乳、生クリーム、ヨーグルト、スキムミルク、チーズ アイスクリーム
14	油脂類	食用油、バター、マーガリン
15	菓子類	
16	し好飲料類	料理酒、みりん、ワイン、昆布茶
17	調味料及び香辛料類	しょうゆ、ソース、酢、マヨネーズ、ケチャップ、こしょう 塩、カレールウ、みそ、トマトピューレ
18	調理済み流通食品類	

※「八訂 食品成分表」に基づく

様式 1

令和 年 月 日

湖南市長 松 浦 加 代 子 あて

郵便番号  
住所  
電話番号  
会社・商店名

代表者氏名

湖南市学校給食用物資納入業者指定願

湖南市学校給食用物資納入業者として指定を受けたいので、関係書類を添えて申請します。

記

1 納入希望の品目  ※該当の品目番号に○をしてください。	1.穀類 2.いも及びでん粉類 3.砂糖及び甘味類 4.豆類 5.種実類 6.野菜類 7.果実類 8.きのこ類 9.藻類 10.魚介類 11.肉類 12.卵類 13.乳類 14.油脂類 15.菓子類 16.し好飲料類 17.調味料及び香辛料類 18.調理済み流通食品類
-------------------------------------	---

<p>2 営業状況</p> <p>(1) 創業年月日</p> <p>(2) 資本金</p> <p>(3) 販売製造品目</p> <p>(4) 従業員数</p> <p>(5) 電話番号</p>	<p>販売 製造</p> <p>常勤 パート</p>
<p>3 納入希望品目について</p> <p>(1) 仕入先</p> <p>(2) 主な販売先</p> <p>(3) 仕入製造加工の能力</p>	
<p>4 施設整備</p> <p>(1) 販売品置場</p> <p>(2) 製造加工整備の概要</p> <p>(3) 冷凍設備</p> <p>(4) 品質管理の方法</p>	<p>面積 <math>m^2</math> 構造</p>
<p>5 衛生状況</p> <p>(1) 最近の衛生監視の成績</p> <p>(2) 従業員の健康管理の方法</p>	
<p>6 輸送能力</p>	