納入時検収表

学校長		栄養士	

宮前小学校
令和5　年 03月 16日 （木）

納品時間	納入業者名	品名	数量	規格	品質	鮮度	異臭	包装	異物混入	品温	製造業者及び住所	賞味(消費)期限	製造年月日	ロット番号	検収者氏名
3/14 9		たけのこ(水煮・缶)	1.8 kg	3/14納品 1号缶ホ	良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃	(株)マツバラ・鹿児島県出水市	24,6,23		AB'ツツ	
7 5		牛乳(飲用)	314 個		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	4 ℃	雪印メグミルク(株)・神奈川県海老名市	23,3,29	ILS・HHK・HHL・HHO・HHN・HHP・HHM・GHL・G		
6 25		ごま	0.19 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃	スルガ商事(有)・神奈川県川崎市	23,4,26			
↓		小松菜	3 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	10 ℃	茨城県	23,3,17			
		たまねぎ	5.1 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	11 ℃	北海道	↓			
		たまねぎ	6.8 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	11 ℃	↓	↓			
		いか	8 kg	(短冊　ご飯用)	良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	4 ℃	ペルー	23,3,17			
6 28		ワンタンの皮(市販)	3.2 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	3 ℃					
7 02		豚肉	2.6 kg	(小間)	良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	1 ℃	茨城県	23,3,18			
		豚肉	1.6 kg	(こま)	良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	1 ℃	↓	↓			
		豚ひき肉	1.6 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	1 ℃		23,3,17			
		鳥ガラ	2.6 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	1.5 ℃	岩手県	↓			
		豚骨	2.6 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	1.5 ℃	茨城県				
↓		しょうが	0.13 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	9 ℃	高知県				
6 40		にら	1 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	8 ℃	栃木県				
		にんじん	2.9 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	7 ℃	千葉県				
		にんじん	2.9 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	7 ℃	↓				
		にんにく	0.12 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	8 ℃	青森県				
		ねぎ	2.7 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	8 ℃	埼玉県				
		白菜	12 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	8 ℃	群馬県				
		もやし	4.8 kg		良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	8 ℃	栃木県				
↓		りんご	19 kg	72個	良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	8 ℃	青森県				
7 00		むきえび(生)	3.2 kg	Ⓢ中華丼用	良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	0 ℃	タイ	23,3,17			
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					
					良・不	良・不	無・有	良・不	無・有	℃					