令和６年度

糧食品標準規格書

航空自衛隊芦屋基地

総則

1　航空自衛隊芦屋基地は、糧食品の調達（要求、検査、受領）に関して、特別な場合を除き、本規格書を適用する。

2　この規格書に定めていない糧食品については、その都度、糧食購入要求書規格欄に示す。糧食購入要求書規格欄に規格を明記する際、糧食品標準規格書を規格書と省略する。

3　納入場所

航空自衛隊芦屋基地「給食班」とする。（食品等を検査官の示した場所に置くまでとする）

4　見本提出

（1）見本提出は入札前に示す。また、提出品目及び日時はその都度別に示す。

（2）規格を明記することが困難な食品については、吟味比較検討するものとする。

（3）見本品は納入時の見本として保存するため、特別な場合を除き返納しない。

5　検査

（1）本規格書による食品検査および数量検査を実施する。

（2）上記の検査に合格しない場合は、検査官と調整の上、速やかに交換品を納入するものとする。

（3）物理的又は、科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査機関に依頼し、その後、試験成績表を添付するものとする。但し、検査に要する費用は納入業者の負担とする。

6　納入時間

（1）Ａ：０５００～０５３０

（2）Ｂ：０７００～０８００

（3）Ｃ：０８１５～１１３０

（但し、野菜や果物類は０８１５～０９３０とする。）

（4）業者の都合により、納入指定日以前に納める場合、以下の通り。

（ア）野菜・果物、その他生鮮類

使用日の前々日０８１５～１０３０

（イ）（ア）で示した以外のもの

使用日の前々日０８１５～１５３０（１１３０～１４００は除く）

７　納入日

（１）原則として糧食購入要求書及び糧食品発注変更票に示したものとし、納入時間は「Ｃ」とする。それ以外の納入時間に関しては糧食購入要求書規格欄に示す。ただし、外注弁当の場合は、糧食購入要求書規格欄及び仕様書に示す。

（２）業者の都合により納入日に遅れる場合は、必ず事前に給食班に許可を得ること。

８　配送等

（１）原則として返品交換が可能な自社便での配送とする。

（２）長期保存が可能であり、かつ本規格書で指定した品目については、宅配便でも可とする。納入時間は厳守とし、宅配便を使用することを給食班に一報すること。

（３）分納は認めない。但し、やむを得ない場合は、事前に給食班に一報し、了承を得ること。

（４）使用する納入配送車は、食品等を汚染しないよう衛生的に保ち、かつ納入食品においても温度管理を適正に保つこと。

９　保存検食について

保存食は発注数量とは別に納めること。

１０　産地について

規格において産地の明記がある場合は確認できる状態で納品すること。但し、自社で作成されたものや、手書きは不可とする。

１１　加工品について

（１）製造元（販売先）、消費期限（品質保持期限）が必ず確認できること。

（２）規格書規格欄に製造元が明記してある場合、同じ製造元（販売先）であっても、プライベートブランド（ＰＢ商品）は不可とする。

（３）消費期限（又は品質保持期限）は、納入指定日より、十分猶予のあるものとする。在庫保管品などの長期保存可能なもの（常温保存可能）は、納入時より１ヶ月以上猶予のあるものとする。賞味期限（品質保持期限）が更に長く必要なものは、その品名の規格欄に別に示す。また、一度に納めるものは賞味期限（品質保持期限）が同一のものとする。

（４）調理済み加工品（冷凍食品を含む）は、バラ入りの場合は箱（ケース）

袋入りの場合は袋（パック）などの最小単位で納入すること。

１２　容器包装

それぞれの食材に適合した包装資材を使用し、包装状態が良好なもの。

１３　その他

（１）規格欄に示す「程度」とは、前後３％の許容を示すものであるが、切り身などの計量は示した重量で計算する。

（２）食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること。

（３）納入時は、衛生的な容器（包装）を使用し、食品検査後給食班の容器に移し替え、空き容器（包装）類は納入業者が回収するものとする。

（４）品目及び規格、又は納入荷姿（包装単位）等に変更を生じた場合は別途示す。

（５）規格欄に示す「同等以上」とは、「他社の製品も含む」ものとする。但し、他社の製品の場合、入札前に「同等品申請」を行うこと。

（６）地産地消食材に関しては、その都度、糧食購入要求書規格欄に明記する。

１４　その他不明な点、疑義を生じた場合は給食班へ調整するものとする。

記　号	分　　類	ページ
A１	穀　　類	７～９
A２	麺　　類	１０～１３
A３	マカロニ類	１４
A４	パ　ン　類	１５～１７
A５	即席めん類	１８～２０
A６	穀類その他	２１～２２
B１	でんぷん類	２３～２４
B２	芋　　類	２５～２６
C	砂　糖　類	２７
D	菓　子　類	２８～３２
E	油　脂　類	３３～３４
F	種　実　類	３５
G１	豆類及びその加工品	３６～３８
G２	豆　類（とうふ）	３９～４０
H１	魚介類（鮮魚）	４１～４２
H２	魚介類（塩魚、調味漬魚）	４３～４５
H３	魚介類（その他）	４６～４７
H４	水産冷凍食品（魚類）	４８～５１
H５	水産冷凍食品（軟体、甲殻、貝類）	５２～５４
H６	水産冷凍食品（その他）	５５
H７	水産練り製品	５６～５７
I１	肉類（牛肉）	５８～６０
I２－１	肉類（鶏肉）	６１～６２

Ｉ２－２	肉類（鶏肉その他）	６３～６４
Ｉ３	肉類（豚肉）	６５～６７
Ｉ４	肉類加工品他	６８～７０
Ｊ	卵類	７１
Ｋ	乳類	７２～７７
ＬＩ	野菜類	７８～８７
Ｌ２	野菜類水煮等	８８～８９
Ｌ３	野菜（冷凍等）	９０～９３
Ｍ	果実類	９４～９７
Ｎ	きのこ類	９８
Ｏ１	藻類	９９～１０２
Ｏ２	藻類（佃煮類）	１０３
Ｐ	嗜好飲料類	１０４～１０８
Ｑ１	調味料及び香辛料	１０９～１２３
Ｑ２	ドレッシング及びジャム類	１２４～１２７
Ｒ	漬物類	１２８～１３１
Ｓ１	調理冷凍品Ａ	１３２～１３６
Ｓ２	調理冷凍品Ｂ	１３７～１４３
Ｓ３	調理チルド食品	１４４～１４８
Ｕ	乾物、ふりかけ類等	１４９～１５１
Ｖ	缶詰、瓶詰め類（調味料を除く）	１５２～１５６

Ａ１　穀類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	うるち精米	ｋｇ	×	（１）産地 福岡県、大分県、熊本県、佐賀県、山口県 （２）銘柄、等級 ヒノヒカリ又はあきまさり２等以上 （３）内容量 １袋３０ｋｇ （４）年産等は別途示す。 （５）品質 水分１４％以上とし、精米は納入予定日より５日以内とする。 （６）提出書類 納品毎に食味分析測定結果を提出とする。 （７）原料は農薬の残留基準に適合したもの。
2	もち米	ｋｇ	×	（１）産地 福岡県、大分県、熊本県、佐賀県、山口県 （２）内容量 １袋１ｋｇ （３）年産等は別途示す。
3	ﾋﾞﾀﾐﾝ強化米	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋１～２．５ｋｇ （２）Ｂ１．Ｂ２．Ｂ６．ナイアシン、葉酸、パントテン酸、鉄分がはいっているもの。 （３）精白米に混ぜて炊飯し、外観及び味香りの変化がないもの。 （４）１ｇ中ビタミンB1が１．５ｍｇ強化できるもの。

4	白餅（１５）	ｋｇ	×	（１）原料 国産もち米 （２）重量 １個１５ｇ程度 （３）納入指定日の２４時間以内に搗いたもの。
5	赤餅（１５）	ｋｇ	×	
6	白餅（４０）	ｋｇ	×	（１）原料 国産もち米 （２）重量 １個４０ｇ程度 （３）納入指定日の２４時間以内に搗いたもの。
7	ロウカット玄米	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋１ｋｇ～４ｋｇ （２）ロウ層を均等除去した無洗玄米
8	十五穀米	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）そばの入っていないもの。 （３）国産米
9	強化押麦	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）原料 国産大麦 （３）ビタミンＢ群を強化したもの。
１０	もち黒米	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋２５０ｇ～５００ｇ 納品単位３ｋｇ以下 （２）国産米
１１	小麦粉	ｋｇ	○	（１）種類、等級 無漂白の薄力小麦粉、１等粉 （２）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （３）国産小麦１００％ （４）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。

<table>
<tr><td>１２</td><td>焼　　麩</td><td>ｋｇ</td><td>○</td><td rowspan="4">（１）原料
小麦粉
（２）内容量
１袋５００ｇ～１ｋｇ
（３）製造（期限表示）
納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。
（４）乾燥良好で、割れのないもの。
（５）異味、異物の混入のないもの。
（６）花麩は、着色料薄く、色の流れのないもの。</td></tr>
<tr><td>１３</td><td>スライス車麩</td><td>ｋｇ</td><td>×</td></tr>
<tr><td>１４</td><td>花　　麩</td><td>ｋｇ</td><td>×</td></tr>
<tr><td>１５</td><td>巻　　麩</td><td>ｋｇ</td><td>×</td></tr>
<tr><td>１６</td><td>雑　穀　米</td><td>ｋｇ</td><td>×</td><td>（１）内容量
１袋５００ｇ～１ｋｇ
（２）国産十穀以上の雑穀米を使用したもの。
（３）そばの入っていないもの。</td></tr>
<tr><td>１７</td><td>南部せんべい</td><td>包</td><td>×</td><td>（１）内容量
１袋８０～１２０ｇ
（２）せんべい汁用</td></tr>
<tr><td>１８</td><td>無　洗　米
（うるち精米）</td><td>ｋｇ</td><td>×</td><td>（１）産地
福岡県、大分県、熊本県、佐賀県、山口県
（２）銘柄、等級
ヒノヒカリ又はあきまさり２等以上
（３）内容量
１袋３０ｋｇ
（４）年産等は別途示す。
（５）規格のうるち精米を無洗米に加工したもの。
（６）提出書類
納品毎に食味分析測定結果を提出とする。
（７）原料は農薬の残留基準に適合したの。</td></tr>
</table>

Ａ２　麺類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	冷　　麦	ｋｇ	×	（１）原材料 中力粉１等粉 （２）形状、重量 茹１玉２００ｇ程度 （３）製造（期限表示） 納入指定日の１２時間以内に製造したもの。 （４）やや固めに茹であげたもの。
2	素　　麺	ｋｇ	×	（１）銘柄又は製造元 「揖保の糸」又は「島原そうめん」同等以上 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
3	（生） チャンポン麺	ｋｇ	×	（１）原材料 パン用１等粉　強力粉 （２）形状、重量 茹１玉２００ｇ程度 （３）製造（期限表示） 納入指定日の１２時間以内に製造したもの。
4	（冷） チャンポン麺	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２００ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
5	（冷）うどん	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２５０ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。 （３）コシのあるもの。

6	（冷）そば	ｋｇ	×	（１）原材料 そば粉２０％以上 （２）形状、重量 太さ１４番～１８番 茹１玉２００ｇ程度 （３）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予があるもの。
7	（冷）中華麺	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２００ｇ程度 （２）銘柄又は製造元 味の素、テーブルマーク又はキンレイ同等以上 （３）流水で解凍後、そのまま食べられるもの。（流水解凍麺） （４）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
8	（冷）茶そば	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２００ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
9	油揚げ中華麺	ｋｇ	×	（１）形態、重量 揚げ細麺１玉６０～７０ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （３）容器包装 個包装
１０	平打短麺	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２５０ｇ程度 （２）長さ７．５ｃｍ程度にカットされたもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。

１１	蒸　　麺 （ちゃんぽん用）	ｋｇ	×	（１）重量、形状 １玉１５０ｇ程度、細麺 （２）容器包装 １０～２０玉単位で包装。 （３）銘柄又は製造元 洋食品又は田中製麺所同等以上
１２	（冷） ﾌｪｯﾄﾁｰﾈＡ	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉１８０ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
１３	（冷） ﾌｪｯﾄﾁｰﾈＢ	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉１７０ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。 （３）ほうれん草を練り込んだもの。
１４	（冷） ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	ｋｇ	×	（１）重量、形態 茹１玉２２０ｇ程度 アルデンテ（やや固め）に茹でたもの。 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
１５	う　ど　ん （桜風味）	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２００ｇ程度 （２）麺が薄いピンク色のもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
１６	（冷細） ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	ｋｇ	×	（１）重量 茹１玉２２０ｇ程度 （２）形態 細さ１．４～１．６㎝ （３）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。

１７	盛岡風冷麺	ｋｇ	×	（１）重量 冷凍茹麺１玉２２０ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
１８	（冷） 中華ちぢれ茹麺	ｋｇ	×	（１）重量 冷凍茹麺１玉２００～２２０ｇ （２）コシが強く、のびにくいウエーブ状の冷凍茹麺。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
１９	（冷） 流水パスタ	箱	×	（１）重量 冷凍茹麺１玉２００ｇ ２０玉入り （２）流水で解凍後、そのまま食べられるもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
２０	（冷） 細めんうどん	ｋｇ	×	（１）形状、重量 太さ２～２．５ｍｍ 冷凍茹麺１玉２５０ｇ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。

Ａ３　マカロニ類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	マ カ ロ ニ	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （２）色沢形状が良好でひびわれ、砕け、変形のないもの。 （３）特有の半透明、クリーム色、乾燥良好なもの。 （４）デュラム小麦を使用したもの。 （５）茹で時間が１０分程度のもの。 （６）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。
2	ビ ー フ ン	ｋｇ	×	（１）原材料 うるち米、澱粉 （２）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （３）形状 棒状、径１ｍｍ程度 （４）乾燥状態の良好なもの。 （５）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。
3	シェルマカロニ	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ～４ｋｇ （２）色沢形状が良好でひびわれ、砕け変形のないもの。 （３）特有の半透明、クリーム色、乾燥良好なもの。 （４）貝殻状のもの。 （５）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。

Ａ４　パン類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	パ　ン　粉	ｋｇ	×	（１）原材料 良質のパン（国産、黄ばみ、酸化していないもの） （２）種類 乾燥パン粉 （３）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （４）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。
2	ＬＬパンＡ	個	○	（１）内容量 ８０～１００ｇ （２）常温保存可能なもの。納入指定日より、４週間以上猶予のあるもの。 （３）種類は抹茶、チョコ、クリーム、塩バター、いちごジャム、メープル、コーヒー、チーズ、こしあん、粒あん、カレー、クロワッサンとし、その他の種類においては別途示す。 （４）容器包装 個包装
3	ＬＬパンＢ	個	○	（１）内容量 ８０～１００ｇ （２）常温保存可能なもの。納入指定日より、４週間以上猶予のあるもの。 （３）種類はメロン、ブルーベリー、メープル、粒あん、ツナマヨ、さつま芋、黒糖のいずれかとし、その他の種類においては別途示す。 （４）容器包装 個包装
4	クルトン	袋	×	（１）内容量 ２５０ｇ～３００ｇ （２）５ｍｍ角

5	ロールパン	個	×	（1）内容量 １個２５～３０ｇ　２個入り （2）冷凍品不可 （3）容器包装 個包装
6	ホットドック用パン	個	×	（1）重量 １個４０～５０ｇ （2）縦に切り目の入っているもの。 （3）冷凍品不可 （4）容器包装 個包装
7	バーンズパン	個	×	（1）重量 １個１００～１１０ｇ （2）形状 丸形（直径１３㎝程度）半割り （3）冷凍品不可 （4）容器包装 個包装又はバラ詰は別途示す。
8	フォカッチャ	個	×	（1）内容量 ６０～８０ｇ （2）冷凍品の場合、自然解凍後、そのまま食べられるもの。 （3）容器包装 個包装
9	食パン（２枚）	包	×	（1）形状 市販品４枚切り　２枚入り （2）冷凍品不可 （3）容器包装 個包装
１０	ロールパン（背割）	包	×	（1）重量 １個２５～３５ｇ　３個入り （2）冷凍品不可 （3）形状 ロールサンド用に背に切り目を入れたもの。 （4）容器包装 個包装

１１	冷凍パン（　Ａ　）	袋	×	（１）重量 クロワッサン２２ｇ程度×１０個入り （２）自然解凍後、そのまま食べられるもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
１２	冷凍パン（　Ｂ　）	袋	×	（１）重量 雑穀類入りリュスティック３０ｇ程度×８個入り （２）自然解凍後、そのまま食べられるもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。

Ａ５　即席めん類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	即席めん類共通規格			（１）銘柄又は製造元 日清、ﾏﾙﾀｲ、ｴｰｽｺｯｸ、ﾏﾙちゃん、明星、東洋水産、ハウス食品、ｻｯﾎﾟﾛ一番、サンポー食品同等以上 （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （３）総エネルギー（麺、スープ含む）が、６００ｋｃａｌ以下とし、即席焼きそばは、７００ｋｃａｌ以下とする。
1	即席ラーメン（しょうゆ）	個	○	（１）種類 醤油味 （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
2	即席ラーメン（カレー）	個	○	（１）種類 カレー味 （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
3	即席ラーメン（チキン）	個	○	（１）種類 チキンスープ味 （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
4	即席ラーメン（みそ）	個	○	（１）種類 みそ味 （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
5	即席ラーメン（高菜）	個	○	（１）種類 豚骨だし、高菜入り （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
6	即席ラーメン（とんこつ）	個	○	（１）種類 豚骨だし （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）

7	即席うどん	個	○	（1）種類 かつお、昆布だし （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
8	即席そば	個	○	（1）種類 かつお、昆布だし （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
9	即席焼きそば	個	○	（1）種類 ソース焼きそば（野菜入り） （2）内容量 ８５ｇ以上（内容量１００ｇ以上）
１０	即席ちゃんぽん	個	○	（1）種類 ちゃんぽん（野菜入り） （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
１１	即席ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ（カップ）	個	○	（1）種類 生タイプスパゲティ （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
１２	即席ラーメン（シーフード）	個	○	（1）種類 シーフード、キャベツ、卵入り （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
１３	即席ヌードル（春雨）	個	○	（1）種類 別途指示する。 （2）内容量 １５ｇ以上
１４	即席ラーメン（ノンフライ）	個	○	（1）種類 別途指示する。 （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
１５	即席ラーメン（とんがらし）	個	○	（1）種類 別途指示する。 （2）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）

１６	即席ラーメン （担々麺）	個	○	（１）種類 別途指示する。 （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
１７	即席ラーメン (ワンタンメン)	個	○	（１）種類 別途指示する。 （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）
１８	即席焼きそば （　塩　）	個	○	（１）種類 塩焼きそば（野菜入り） （２）内容量 ５５ｇ以上（内容量６５ｇ以上）

Ａ６　穀類その他

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ 牛　　丼	個	○	（１）主食（飯量） 国産米使用 炊き上がり飯３２０ｇ （２）副食（おかず量） １５０～２２０ｇ（固形量） （３）容器包装 湯煎用フィルム包装とし、スプーン付とする。 （４）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
2	ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ 野菜カレー	個	○	
3	ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ 親　子　丼	個	○	
4	ボーディングアウト プルコギ	個	○	
5	ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ ハヤシ	個	○	
6	ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ 中　　華	個	○	
7	白飯真空 パック	個	○	（１）内容量、原材料 炊き上がり３２０ｇ 国産米使用 （２）容器包装 湯煎用フィルム包装とし、レンジ対応可とする。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
8	コーンフレーク （砂糖掛け）	個	×	（１）内容量 ２００～２５０ｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
9	チョコフレーク	個	×	
１０	コーンフレーク	個	×	（１）内容量 １８０～２４０ｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。

<table>
<tr><td>１１</td><td>ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ
牛丼（温）</td><td>個</td><td>○</td><td rowspan="5">（１）主食（飯量）
国産米使用
炊き上がり飯３２０ｇ
（２）副食（おかず量）
１５０～１８０ｇ（固形量）
（３）容器包装
湯煎用フィルム包装とし、スプーン付とする。
（４）火や電気を使わず、水を注ぐだけで加熱調理ができるヒートパック付きとする。
発熱材Ｌ　９０ｍｍ×２０５ｍｍ
加熱袋Ｍ　２３０㎜×２８０ｍｍ×６５ｍｍ（底）とする。
（５）製造（期限表示）
納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。</td></tr>
<tr><td>１２</td><td>ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ
野菜カレー（温）</td><td>個</td><td>○</td></tr>
<tr><td>１３</td><td>ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ
ハヤシ（温）</td><td>個</td><td>○</td></tr>
<tr><td>１４</td><td>ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ
親子（温）</td><td>個</td><td>○</td></tr>
<tr><td>１５</td><td>ﾎﾞｰﾃﾞｨﾝｸﾞｱｳﾄ
ナポリタン</td><td>個</td><td>○</td><td rowspan="2">（１）主食（飯量）
国産米使用
炊き上がり飯３２０ｇ
（２）副食（おかず量）
１５０～１８０ｇ（固形量）
（３）容器包装
湯煎用フィルム包装とし、スプーン付とする。
（４）製造（期限表示）
納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。</td></tr>
<tr><td>１６</td><td>ボーディングアウト
チキンガーリック</td><td>個</td><td>○</td></tr>
</table>

Ｂ１　でんぷん類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	片　栗　粉	ｋｇ	○	（１）種類、等級 馬鈴薯精製でん粉１等品 （２）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （３）乾燥良好で変色、変質、異物混入のないもの。 （４）国内で生産されたもの。 （５）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予あるもの。
2	春　　雨	ｋｇ	×	（１）原材料 緑豆でん粉 （２）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （３）５ｃｍ程度カットしたもの。
3	こんにゃく	ｋｇ	×	（１）形態、重量 角形、１枚２００ｇ程度 （２）国内で生産されたもの。
4	金平こんにゃく	ｋｇ	×	（１）形状 金平用突きこんにゃく （２）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （３）国内で生産されたもの。
5	糸こんにゃく	ｋｇ	×	（１）形態 糸状　長さ１０ｃｍ以上 （２）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （３）国内で生産されたもの。
6	白　　滝	ｋｇ	×	（１）形態 糸状 （２）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （３）国内で生産されたもの。

7	こんにゃく （さいの目）	袋	×	（1）形態 ２cm程度角、両面鹿の子状 （2）内容量 １．２ｋｇ程度 （3）国内で生産されたもの。
8	こんにゃく （1．5）	袋	×	（1）形態 １．５cm程度角 （2）内容量 １．２ｋｇ程度 （3）国内で生産されたもの。

Ｂ２　芋類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	芋　　類 共通規格			（１）品位 皮付きの場合、土砂をよく落とし、形状良く、皮の色は一定なもの。 （２）発芽、緑化、冠水、病害虫、奇形、傷物等を含まない。 （３）馬鈴薯、男爵芋に関しては、発芽防止で照射する場合はコバルト６０のγ線、吸収量１５０グレイ以下再照射のないもの。
1	さつま芋	ｋｇ	×	等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ（２００～３００ｇ）
2	馬鈴薯	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　２Ｌ （２）品種 メークイン
3	馬鈴薯 （小）	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　２Ｓ又は３Ｓ （２）品種 メークイン
4	男爵芋	ｋｇ	×	等級、サイズ Ｂ以上　２Ｌ
5	里芋 （皮むき）	ｋｇ	×	（１）形態 里芋の皮を剥いたもの。 （２）容器包装 真空フィルム包装
6	長芋	ｋｇ	×	等級 優以上
7	いちょう芋	ｋｇ	×	等級 優以上
8	馬鈴薯 （皮むき）	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　２Ｌ （２）品種 メークイン （３）芽を取ったもの。

9	さつま芋 カット	kg	×	（1）等級 B以上 （2）形状 2cm×2cm　ダイス状 （3）冷凍不可

C　砂糖類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	砂　糖　類 共 通 規 格			（1）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。 （2）変色、変質、異物混入のないもの。
1	砂　　糖	ｋｇ	○	（1）種類 上白糖 （2）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ
2	水　　飴	個	×	（1）原材料 デキストリン　麦芽糖　水分 （2）内容量 １０００～１２００ｇ
3	氷　砂　糖	ｋｇ	×	内容量 ５００ｇ～１ｋｇ
4	蜂　　蜜	個	×	（1）純はちみつ （2）内容量 １ｋｇ
5	黒　砂　糖	ｋｇ	×	（1）形状 粉末 （2）内容量 ３００ｇ～１ｋｇ
6	三　温　糖	ｋｇ	×	内容量 ５００～１ｋｇ

D　菓子類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	高カカオチョコレート	箱	×	（1）内容量 ７０～８０ｇ （2）種類 カカオ７０～７２％ （3）容器包装 個包装
2	プ　リ　ン	個	×	（1）内容量 ７５～８０ｇ （2）スプーン付とする。
3	コーヒーゼリー	個	×	（1）内容量 ７５～８０ｇ （2）ポーションパック付（ミルク） （3）スプーン付とする。
4	アセロラゼリー	箱	×	（1）内容量 １個４０ｇ　１箱４０個入り （2）冷凍品可 （3）スプーン付とする。
5	どらやき	個	×	（1）内容量 ８０～１００ｇ （2）生菓子 （3）容器包装 個包装 （4）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
6	いちご大福	個	×	（1）内容量 ７０～８０ｇ （2）生菓子 （3）いちごが一粒入っているもの。 （4）容器包装 個包装 （5）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。

7	みかんゼリー	個	×	（1）内容量 ４０～５０ｇ （2）国産の果汁を使用したもの。 （3）スプーン付とする。 （4）冷凍品可
8	りんごゼリー	個	×	
9	ももゼリー	個	×	
１０	ぶどうゼリー	個	×	
１１	桜　　餅	個	×	（1）内容量 ４０～６０ｇ （2）冷凍品可 （3）容器包装 個包装 （4）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
１２	フルーツ杏仁豆腐	箱	×	（1）内容量 ４０～５０ｇ　４０個入り （2）杏仁プリンに白桃、黄桃とアプリコットソースをのせたもの。 （3）スプーン付とする。 （4）冷凍品可
１３	飴	袋	○	（1）内容量 ７６～８０g　１０～２０粒入り （2）ＢＣＡＡを強化したもの。
１４	バランスフード	包	○	（1）内容量 ４０～５０ｇ （2）タンパク質、脂質、糖質、１１種類のビタミン、６種類のミネラルを含む。1包で２００キロカロリー摂取できるもの。 （3）種類は別途指示する。
１５	ウエハース	個	○	（1）内容量 ７～１０ｇ （2）鉄分を強化したもの。 （3）種類 バニラ味、ココア味（チョコレート） （4）容器包装 個包装

１６	ラクトアイス	個	×	（１）内容量 １００～１２０ｍｌ （２）種類 バニラ（バニラビーンズ入り） （３）容器包装 個包装 （４）スプーン付とする。
１７	かしわもち （　白　）	個	×	（１）内容量 ４０～７０ｇ （２）冷凍品可 （３）容器包装 個包装 （４）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
１８	かしわもち （よもぎ）	個	×	（１）内容量 ４０～７０ｇ （２）冷凍品可 （３）容器包装 個包装 （４）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
１９	シュークリーム	個	×	（１）内容量 ６０～１００ｇ （２）カスタードクリーム入り （３）容器包装 個包装 （４）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
２０	大豆バー	個	○	（１）内容量 ２５～３０ｇ （２）乾燥フルーツ、ナッツ入り （３）容器包装 個包装 （４）種類は別途指示する。

２１	エ ク レ ア	個	×	（１）内容量 ４０～５０ｇ （２）カスタードクリーム入り （３）容器包装 個包装 （４）冷凍可 （５）製造品（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
２２	ミニエクレア	個	×	（１）内容量 １５～２０ｇ （２）カスタードクリーム入り （３）容器包装 個包装 （４）冷凍品可 （５）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
２３	シューアイス	個	×	（１）内容量 ４０～６０ｇ （２）ババロアシューアイス（冷凍） （３）容器包装 個包装 （４）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
２４	チーズデザート	箱	×	（１）内容量 １個１５ｇ×６個　１２個入り （２）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
２５	杏 仁 豆 腐	個	×	（１）内容量 １個１４０～１５０ｇ （２）スプーン付き （３）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。

２６	小 倉 あ ん	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００～１ｋｇ （２）形態 粒あん （３）国産小豆使用 （４）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
２７	ゼリー飲料	個	○	（１）内容量 １８０ｇ （２）１３種類のビタミン入り （３）グレープフルーツ味
２８	こんにゃくゼリー	個	×	（１）内容量 ３００ｇ （２）納入単位１２個以下 （３）ぶとう、りんご、もも味

E　油脂類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	食　　油	缶	○	（1）日本農林規格の規格に準じたもの。 （2）内容量 １６．５ｋｇ （3）容器包装 缶（一斗缶） （4）銘柄又は製造元 日清、味の素、日華、理研同等以上 （5）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
2	サラダ油	本	○	（1）内容量 １．５～１．６５ｋｇ （2）銘柄又は製造元 日清、味の素、日華又は理研同等以上 （3）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
3	ラ　ー　ド	個	×	内容量 ２５０～３００ｇ
4	ごま油	本	○	（1）内容量 １５０～２００ｇ （2）銘柄又は製造元 カドヤ又はマルホン同等以上 （3）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
5	バ　タ　ー	個	×	（1）内容量 ４５０ｇ（無塩） （2）冷凍品可
6	１食バター	箱	×	（1）内容量 １個８～１５ｇ　１箱５０個入り （2）容器包装 個包装

7	ラ　ー　油	個	×	内容量 ３０～３５ｇ
8	オリーブオイル	本	○	（1）内容量 １Ｌ （2）エキストラバージンオイル
9	ｸﾞﾚｰﾌﾟｼｰﾄﾞｵｲﾙ	本	×	内容量 ９００ｇ～１ｋｇ

F　種実類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	種　実　類 共 通 事 項			（1）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。 （2）乾燥良好で光沢のあるもの。 （3）貯蔵害虫のないもの。
1	白　ご　ま	個	×	内容量 ６０～１００ｇ
2	黒　ご　ま	個	×	
3	練 り ご ま	個	×	内容量 ５００～５５０ｇ
4	す り ご ま	個	×	（1）内容量 ６０～１００ｇ （2）規格の白ごまをすりつぶしたもの。
5	八割ﾋﾟｰﾅｯﾂ	ｋｇ	×	納入単位１ｋｇ以下
6	く こ の 実	個	×	内容量 ８０～１００ｇ
7	ｶｼｭｰﾅｯﾂ （ 無 塩 ）	ｋｇ	×	（1）納品単位１ｋｇ以下 （2）ロースト無塩タイプ
8	アーモンド （ 無 塩 ）	個	×	（1）内容量 ８０～１００ｇ （2）ロースト無塩タイプ
9	ミックスナッツ	袋	×	（1）内容量 ６０～７０ｇ （2）ロースト無塩タイプ

Ｇ１　豆類及びその加工品

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	豆　類　等 共 通 規 格			原材料 遺伝子組み換えでないものを使用すること。
1	国 産 大 豆	袋	×	（1）内容量 ５００ｇ （2）被害粒、未熟粒（表皮にしわのあるもの）が目立たないもの。 （3）内容量、会社名、その他、記載の確認できるもの。
2	国 産 小 豆	袋	×	
3	水 煮 大 豆	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）国産大豆使用したもの。 （3）容器包装 真空包装
4	ﾋﾞｰﾝｽﾞﾐｯｸｽ	袋	×	（1）内容量 １ｋｇ （2）材料名 ガルバンゾー・マローファットピース・レッドキドニー （3）サラダ、ソテー、スープ等に使用できるもの。 （4）冷凍品も可とする。
5	刻 み 納 豆	個	×	（1）内容量 ３０ｇ　タレ付き （2）形状 ひき割り （3）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
6	納　豆　A	個	×	（1）内容量 ３０ｇ　青じそタレ付き （2）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。

7	納　豆　B	個	×	（1）内容量 ３０～４０ｇ （2）銘柄又は製造元 「おかめ納豆うまかﾀﾚ付」又「マルキン元気納豆減塩ﾀﾚ付」同等以上 （3）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
8	味　　噌	ｋｇ	○	（1）種類 すり味噌（白みそ） 味噌かすが出ないもの。 （2）樽容器にビニールを敷くこと。 （3）内容量 １樽１０ｋｇ～２０ｋｇ （4）銘柄及び製造元 フジジン、フンドーキン、サクラ味噌食品同等以上 （5）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予があるもの。
9	生合わせ味噌	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）納入単位１ｋｇ以下
１０	赤出し味噌	ｋｇ	×	（1）原材料 大豆、米こうじ、食塩 （2）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （3）納入単位１ｋｇ以下
１１	八丁味噌	個	×	（1）内容量 ３００ｇ （2）納入単位１ｋｇ以下 （3）長期熟成させた豆味噌 （4）納入単位４個以下
１２	甘　味　噌	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）納入単位１ｋｇ以下 （3）低塩味噌

１３	ｶｯﾄ高野豆腐	ｋｇ	×	（１）形態 １．５㎝角程度 （２）乾燥良好で、特有の風味を有し変色、かび、割れなく均一なもの。
１４	刻み高野豆腐	ｋｇ	×	（１）形態、 細切り、サイズ１／１５０ （２）乾燥良好で、特有の風味を有し変色、かび、割れなく均一なもの。
１５	おから	ｋｇ	×	（１）衛生的に処理され固く絞ったもの。 （２）製造（期限表示） 納入指定日の当日に製造したもの。 （３）特有の豆臭があり、異臭なきもの。 （４）交雑物を含まないもの。
１６	豆乳	本	×	（１）内容量 １Ｌ （２）成分を調整していないもの。
１７	西京味噌	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）白味噌 （３）納入単位１ｋｇ以下
１８	水煮大豆 （クラッシュ）	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）国産大豆使用し、細かく刻んだもの。 （３）容器包装 真空包装

Ｇ２豆類（豆腐及びその加工品）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	豆　腐　類 共 通 規 格			（１）原材料 普通大豆（遺伝子組み換えでないもの） （２）納品温度 １０℃以下（あげは除く） （３）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予があるもの。（あげは除く） （４）異味、異臭、異物混入のないもの。 （５）揚げ油は新鮮良質な植物性食用油を使用する。
1	豆　腐　A	個	×	（１）重量 ４００～５００ｇ （２）容器包装 個包装 （３）木綿豆腐で水分８８％以下のもの。
2	豆　腐　B	個	×	（１）重量 ８０～９０ｇ （２）容器包装 個包装 （３）容器ごと湯煎可能なもの。
3	焼 き 豆 腐	ｋｇ	×	（１）重量 １丁１００～５００ｇ （２）容器包装 個包装
4	油　揚　げ	ｋｇ	×	（１）形態、重量 四角型三角型 ８～１５ｇ程度 （２）薄切りにした豆腐を油で揚げ、表面にむらなく気泡があるもの。
5	厚　揚　げ	ｋｇ	×	（１）重量 １丁１１０～５００ｇ （２）容器包装 個包装

6	あ　　げ	袋	×	（1）重量 ３５～５０ｇ （2）刻みあげとする。。 （3）水分を極力抜いて揚げているもの。 （4）製造（期限表示） 納入指定日より常温で２ヶ月以上猶予があるもの。

Ｈ１　魚介類（鮮魚）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	魚介類（鮮魚） 共 通 規 格			（１）外観 表面は新鮮な光輝、光沢を有し、鱗が固着していること。眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして角膜が透明であること。 （２）固有の生臭さがあり、悪臭がないこと。 （３）大きさが揃っていて交雑物がないもの。
1	（生） 秋　刀　魚	ｋｇ	×	形態、重量 全魚１尾１５０～１７０ｇ
2	ぶ　　り （　丸　）	ｋｇ	×	（１）重量 １尾４ｋｇ以上 （２）形態 丸（さばかない状態）で納入する。 （３）納入時間 納入時間はその都度指示す。
3	ぶりフィレ （刺身）	ｋｇ	×	（１）形態、重量 １尾４ｋｇ以上のものをフィレにしたもの。 （２）納入時間 納入時間はその都度指示す。
4	ふ ぐ 刺 盛	枚	×	（１）種類 本ふぐ （２）重量 ５０ｇ程度（本ふぐのみの重量） （３）皮、小葱、紅葉おろし、ポン酢付とする。
5	ふ ぐ 刺 盛 （　小　）	枚	×	（１）種類 本ふぐ （２）重量 ３０ｇ程度（本ふぐのみの重量） （３）皮、小葱、紅葉おろし、ポン酢付とする。

6	あ さ り 貝	ｋｇ	×	（1）中粒程度で、砂抜き済みのもの。 （2）国産品 （3）生きているもの。
7	生食用かき	ｋｇ	×	（1）形態、サイズ むき身　一粒１５～２０ｇ （2）アンモニア２０ｍｇ以下 （3）計量は汁分を除き、内容量で行う。

Ｈ２　魚介類（塩魚、調味漬魚）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	魚　介　類 （塩魚、調味漬魚） 共 通 規 格			（１）塩蔵水産の日本農林規格の規格に準じたもの。 （２）個包装しない状態で納入すること。 （３）大きさが揃い交雑物がないもの。 （４）切り身は容器に丁寧に並べて納入すること。
1	塩鮭切り身	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （２）骨なし
2	塩鮭切り身 （　小　）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ５０ｇ程度 （２）骨なし
3	鯵 の 干 物	ｋｇ	×	（１）原材料 アジの開きノルウェー産又は国産同等以上 （２）重量 １切れ１５０～２００ｇ （３）頭のついていないもの。
4	ほっけ干物	ｋｇ	×	重量 １切れ１４０ｇ程度
5	つぼ鯛味醂干し	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （２）調味液につけ込み干し上げたもの。 （３）鯖は骨なし
6	鯖 味 醂 干 し	ｋｇ	×	
7	秋刀魚味醂干し	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ７０ｇ程度 （２）調味液につけ込み干し上げたもの。
8	いわし味醂干し	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ４０ｇ程度 （２）調味液につけ込み干し上げたもの。
9	めぬけ味醂漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１４０ｇ程度 （２）調味液に漬け込んだもの。

１０	マトウ鯛味醂漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （２）調味液に漬け込んだもの。
１１	おきめだい味醂漬	ｋｇ	×	
１２	ほっけ味醂漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１４０ｇ程度 （２）調味液に漬け込んだもの。
１３	銀だら味醂漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１２０ｇ程度 （２）調味液に漬け込んだもの。 （３）骨なし
１４	鯖味噌漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （味噌は１０ｇ程度） （２）調味味噌に漬け込んだもの。 （３）総重量は切り身の重さで表示する。 味噌などの重量分は単価に反映させること。 （４）鰆の西京漬、鮭の西京漬は骨なし （５）三枚おろし
１５	つぼ鯛味噌漬	ｋｇ	×	
１６	めぬけ味噌漬	ｋｇ	×	
１７	マトウ鯛味噌漬	ｋｇ	×	
１８	鰆西京漬	ｋｇ	×	
１９	鮭の西京漬	ｋｇ	×	
２０	銀ﾋﾗｽゆず味噌漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （２）ゆず味噌は１０ｇ程度とし、総重量は切り身の重さで表示する。 （３）味噌などの重量分は単価に反映させること。
２１	銀だら味噌漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１２０ｇ程度 （２）調味味噌に漬け込んだもの。 （３）味噌は１０ｇ程度とし、総重量は切り身の重さで表示する。 （４）味噌などの重量分は単価に反映させること。 （５）骨なし
２２	鯖味噌煮	ｋｇ	×	（１）原材料 ノルウェー産又は国産同等以上 （２）重量 １切れ１００ｇ程度　４切入り

				（３）味噌は１０ｇ程度とし、総重量は切り身の重さで表示し、味噌の量は単価に反映させること。 （４）湯煎後そのまま食べることができるもの。 （５）容器包装 湯煎用フィルム包装
２３	さんまﾋﾟﾘ辛漬	ｋｇ	×	（１）重量 １枚７０ｇ程度 （２）北海道産さんまを唐辛子で漬け込み加工したもの。
２４	ホキバジルソース	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （２）バジルソースに漬け込んだもの。
２５	銀ヒラス豆板醤漬	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１００ｇ程度 （２）豆板醤入り調味味噌で漬け込んだもの。

Ｈ３　魚介類（その他）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	しらす干し	ｋｇ	×	（１）よく乾燥し特有の色沢、香味を有するもの。 （２）サイズ １尾１～１．５㎝ （３）異物の混入のないもの。 （４）塩辛くないもの。 （５）冷凍品可
2	いわしのすり身	ｋｇ	×	（１）合成着色料を使用しないこと。 （２）いわしのみを使用したもの。 （３）脂焼けしていないもの。
3	削　り　節	ｋｇ	×	（１）薄切りで粉末化していないもの。 （２）乾燥良好で香味を有するもの。 （３）特バラ鯖鰯を使用したもの。
4	削り節（上）	ｋｇ	×	（１）薄切りで粉末化していないもの。 （２）乾燥良好で特有の香味を有するもの。 （３）色沢良好で削り方の形状が整っているもの。 （４）チドリバラ（鯖、むろあじ）を使用したもの。
5	いくら醤油漬	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）国内で製造されたもの （３）鮭卵を醤油漬けにしたもの。
6	あ　　ご	ｋｇ	×	（１）形態 干し焼きあご（出し取り用） （２）鮮度良好な原料を使用し、よく乾燥させたもの。
7	細切り削り節	袋	×	（１）内容量 １００ｇ程度 （２）粉状になっていないもの。
8	花かつお	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）粉状になっていないもの。

9	さきいか	kg	×	（1）内容量 1袋100g～1kg入り （2）よく乾燥されたもの。
10	魚粉	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg入り （2）かつお粉100％ （3）納入単位5kg以下
11	魚粉（さわら）	袋	×	（1）内容量 100g （2）さわら粉100％

Ｈ４　水産冷凍食品（魚類）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	水産冷凍食品 （魚類） 共 通 規 格			（１）日本冷凍食品協会の定める水産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合したもの。 （２）納品温度 　　－１８℃以下 （３）容器包装 　　個包装しない状態で納入すること。 （４）切り身は容器に丁寧に並べて納入すること。 （５）加工日 　　納入指定日の１２ヶ月以内に加工したもの。 （６）大きさが揃っていて交雑物がないもの。筒切り以外は３枚おろしとし、その他は別途指示する。 （７）冷凍やけ、脂焼けのないものとし、解凍後、身くずれのないもの。 （８）納入時間 　　１１月～３月の間は、解凍時間を要するため、１０００までに納入とする。 （９）サイズ 　　切り身魚は１切れ１００ｇ程度とし、その他は別途示す。
1	鯖 切 り 身	ｋｇ	×	原材料 ノルウェー産又は国産同等以上
2	メルルーサ切り身 （１００）	ｋｇ	×	（１）形態 　　尾から２０ｃｍ程度除く。 （２）１切れ１００ｇ程度
3	トラウト切り身	ｋｇ	×	形態 フィレ骨なし
4	か ら す 鰈 （筒 切 り）	ｋｇ	×	重量 １切れ１２０ｇ程度

5	からす鰈（骨なし）	kg	×	水産冷凍食品（魚類）共通規格に同じ
6	（冷）秋刀魚	kg	×	形態、重量 全魚　1尾120～160g
7	鰤切り身	kg	×	水産冷凍食品（魚類）共通規格に同じ
8	めだい切り身	kg	×	
9	ホキ切り身（骨なし）	kg	×	
10	つぼ鯛切り身	kg	×	
11	赤魚切り身	kg	×	重量 1切れ140g程度
12	メルルーサ切り身（120）	kg	×	重量 1切れ120g程度
13	開きキス	kg	×	重量 1枚40g程度
14	開きまいわし	kg	×	（1）重量 1枚50～60g （2）原材料 北米産、フェロー諸島産又は国産同等以上
15	鮪	kg	×	（1）形態、重量 サクドリ　1本200g程度 （2）欠けや、くずれのないもの。 （3）種類 めばち
16	刺身サーモン	kg	×	（1）銘柄又は製造元 ニッスイ「トリムE」、「ツルーサル、ウニマルク、アグロスパー、アクアチリ」、又は東洋冷蔵同等以上 （2）骨、皮なし半身 （3）解凍した際、身崩れのないもの。 （4）自然解凍後そのまま食べることができるもの。
17	ｽﾓｰｸﾄﾗｳﾄｶｯﾄ	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）形態

				厚さ２～３mm （３）原材料 チリ産トラウトサーモン又は国産品同等以上 （４）解凍した際、身崩れのないもの。 （５）自然解凍後そのまま食べることができるもの。
１８	子持ししゃも	ｋｇ	×	（１）形態 丸干し （２）サイズ １尾２０～３５ｇ
１９	鮭切り身	ｋｇ	×	原材料 チリ又はノルウェー産同等以上
２０	鮭切り身（小）	ｋｇ	×	（１）重量 １枚５０ｇ程度 （２）原材料 チリ又はノルウェー産同等以上
２１	鮭角切り	ｋｇ	×	（１）形態 ３cm角切り （２）原材料 チリ又はノルウェー産同等以上
２２	鯖切り身（小）	ｋｇ	×	（１）重量 １枚５０ｇ程度 （２）原材料 ノルウェー産又は国産同等以上
２３	たたき鮪	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋２５０ｇ～１ｋｇ （２）品質 鮪赤身９５％以上
２４	うなぎ素焼き	ｋｇ	×	（１）形態 背割りし、素焼きしてあるもの。 （２）サイズ １匹　２００～３００ｇ （３）原材料は中国産を除く。
２５	黄金かれい切身（骨なし）	袋	×	（１）重量 １切８０ｇ程度　５切れ入り （２）真空包装

２６	赤魚フィレ （６０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ６０ｇ程度 （２）骨のないもの。
２７	ぶりかま	ｋｇ	×	重量 １切れ２００ｇ程度
２８	赤魚フィレ （１４０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１４０ｇ程度 （２）骨のないもの。
２９	赤魚切り身 （１２０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ１２０ｇ程度 （２）骨のないもの。
３０	アジ切り身 （６０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ６０ｇ程度 （２）骨のないもの。
３１	鰆切り身 （４０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ４０ｇ程度 （２）骨のないもの。
３２	鰆切り身 （６０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ６０ｇ程度 （２）骨のないもの。
３３	トラウト切り身 （５０）	ｋｇ	×	（１）重量 １切れ５０ｇ程度 （２）骨のないもの。
３４	めかじき切り身	ｋｇ	×	（１）重量 ２．５㎝角切り （２）骨のないもの。
３５	太刀魚 （骨なし）	袋	×	（１）内容量 １切８０ｇ×５切入り （２）真空包装

Ｈ５　水産冷凍食品（軟体、甲殻、貝類）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	水産冷凍食品 (軟体、甲殻、貝類) 共 通 規 格			（１）日本冷凍食品協会の定める水産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合したもの又は、輸入品は同等品以上と認められるもの。 （２）納品温度 —１８℃以下 （３）加工日 納入指定日の１２ヶ月以内に加工したもの。 （４）大きさが揃っていて交雑物がないもの。 （５）冷凍やけ、脂焼けのないもの。
1	むきいか輪切り	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）サイズ 直径３～４㎝　幅１～２㎝ （３）銘柄又は製造元 マルハニチロ、辻野又は大冷同等以上
2	花　い　か	ｋｇ	×	サイズ １切れ７～１０ｇ
3	そうめんいか	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）種類 あおりいか（糸切り） （３）銘柄又は製造元 徳元水産又はヤマカ食品同等以上
4	カットいか	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 短冊状
5	有 頭 海 老	個	×	内容量 １．３ｋｇ入り　１個２０尾入り

6	尾付伸ばしえび	枚	×	サイズ ８－１２　１枚１０尾入り
7	大むきえび	個	×	サイズ ２６－３０　１．８ｋｇ入り
8	むきえび	個	×	サイズ ４１－５０　１．８ｋｇ入り
9	甘エビ	枚	×	内容量 １尾５～１０ｇ　１枚３０尾入り
１０	ｼｰﾌｰﾄﾞﾐｯｸｽ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）あさりの入ってないもの。
１１	あさりむき身	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）粒がそろっているもの。
１２	ほたて貝柱	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）サイズ ３Ｓ
１３	小柱	ｋｇ	×	（１）重量 １ｋｇ程度 解凍時、８００ｇ程度 （２）サイズ １個５～１０ｇ
１４	ベビー帆立	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）サイズ １粒５．５ｇ程度
１５	たこ （スライス）	ｋｇ	×	（１）形態 ７分茹で 刺身スライス（厚さ２㎜程度） （２）生でそのまま食べることができるもの。 （３）冷凍品不可
１６	塩くらげ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）塩を振り落とした状態で納入する。

１７	たこ（カット）	ｋｇ	×	（１）形態 ７分茹でとし、足先３ｃｍを除き、２．５ｃｍ程度のぶつ切り。 （２）生でそのまま食べることができるもの。
１８	帆立	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態、サイズ 剥き帆立、２Ｌ
１９	紅ずわい棒くずれ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。
２０	いか輪切り	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 直径２㎝程度　幅１～２㎝程度
２１	やりいかリング皮付き	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 輪直径３～4ｃｍ程度 幅２．５～３ｃｍ程度
２２	紋甲いか下足	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 ＩＱＦ　２～３ｃｍカット

Ｈ６　水産冷凍食品（その他）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	水産冷凍食品 （その他） 共 通 規 格			（１）日本冷凍食品協会の定める水産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの又は輸入品については同等品以上と認められるもの。 （２）納品温度 —１８℃以下 （３）加工日 納入指定日の１２ヶ月以内に加工したもの。 （４）大きさが揃っていて交雑物がないもの。 （５）冷凍やけ、油焼けのないもの。 （６）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
1	辛子明太子	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）国内で製造されたもの。 （３）着色料を使用していないもの。 （４）切れのないもの。
2	明太子バラコ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）国内で製造されたもの。 （３）着色料を使用していないもの。 （４）塩気が強すぎないもの。
3	ほたて中華	ｋｇ	×	内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ
4	中華くらげ	ｋｇ	×	内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ
5	辛子明太子 （切子）	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００～１ｋｇ （２）国内で製造されたもの。 （３）着色料を使用していないもの。

Ｈ７　水産練り製品

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	水産練り製品 共 通 規 格			（１）良質で新鮮な白身魚を原料として、練り上げ加工したもの。 （２）他は食品衛生法に許可された「食品添加物」を使用するものとする。 （３）形は一様で弾力性があり、異味、異臭及び「ねばり」を認めないもの。 （４）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。 （５）冷凍品は不可とする。但し、冷凍品でも構わない場合は別途示す。
1	鱧入り竹輪	包	×	重量 １本４０～５０ｇ　３本入り
2	小　竹　輪	ｋｇ	×	（１）重量 １本４０～６０ｇ （２）個包装していないもの。
3	鳴　　戸	ｋｇ	×	形態、重量 うずまき状、１本１５０ｇ程度
4	さ つ ま 揚	ｋｇ	×	（１）形態、重量 角天、１枚５０～６０ｇ （２）冷凍品可。ただし、解凍後そのまま食べることができるもの。
5	すり身揚げ	個	×	（１）重量 ５０～６０ｇ （２）銘柄 白謙又は鐘崎同等以上 （３）容器包装 個包装
6	玉　葱　天	ｋｇ	×	（１）重量 １枚２０～６０ｇ （２）玉葱、他野菜の入っているもの。 （３）冷凍品可。ただし、解凍後そのまま食べることができるもの。

7	野　菜　天	ｋｇ	×	（1）重量 １枚６０ｇ程度 （2）野菜の入っているもの。 （3）冷凍品可。ただし、解凍後そのまま食べることができるもの。
8	丸　　天	ｋｇ	×	（1）形態、重量 丸形、１枚６０ｇ程度 （2）製造（期限表示） 納入指定日の前日以内に製造したもの。
9	ごぼう天	ｋｇ	×	（1）形態、重量 棒状、１本４０ｇ程度 （2）製造（期限表示） 納入指定日の前日以内に製造したもの。
１０	串　　天	ｋｇ	×	（1）重量 １本７５ｇ程度 （2）冷凍品可。 （3）種類は別途示す。
１１	笹かまぼこ	個	×	（1）重量 ４０ｇ程度 （2）銘柄又は製造元 白謙又は阿部蒲鉾同等以上 （3）容器包装 個包装

I1　肉類（牛肉）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	肉類（牛肉） 共 通 規 格			（1）脂肪含有量は２０％程度とし、ステーキ肉、バラ、リブロース、カルビ肉、小腸、ホルモンミックス、牛ひきすじは別途指示する。 （2）新鮮で特有の香りを持ち、異味、異臭が認められない衛生的なもの。 （3）冷凍肉に関しては、解凍した場合、生ものと同様であること。 （4）包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。また、スライスした肉は丁寧に並べた状態で納入する。 （5）大きさ、厚さ等の変更詳細は別途示す。 （6）産地証明の提出を求めた場合、速やかに提出すること。
1	牛　上　肉 （スライス）	ｋｇ	×	（1）等級 上等級 （2）部位 肩ロース肉 （3）形態 厚さ３mm
2	牛 も も 肉 （スライス）	ｋｇ	×	（1）等級 中等級 （2）部位 外もも（シルバーサイド）内もも（ラム、まる芯除くトップサイドシックフランク） （3）形態 厚さ３mm
3	牛　挽　肉	ｋｇ	×	（1）規格の牛もも肉スライスを一度挽きしたもの。 （2）内臓を含まないもの。 （3）異種肉の混入のないもの。

4	牛カルビ （スライス）	ｋｇ	×	形態 焼き肉用　厚さ７mm
5	牛ステーキ肉	ｋｇ	×	（１）形態 ステーキ用　１切れ１７０ｇ程度 （２）筋切りし、両端の部位を除く。
6	牛ステーキ肉 （サイコロ用）	ｋｇ	×	（１）形態 厚さ２．５ｃｍ　１切れ２５ｇ程度 （２）両端の部位を除く。
7	リブロース （しゃぶ用）	ｋｇ	×	形態 しゃぶしゃぶ用薄切り
8	牛　肩　肉 （３ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｃｍ角切り
9	牛もも肉 （細切）	ｋｇ	×	形態 長さ６～７cm程度 厚さ５ｍｍ～７ｃｍ
１０	牛もも肉 （２ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ２ｃｍ角切り
１１	牛もも肉 （３ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ３ｃｍ角切り
１２	小腸（牛）	ｋｇ	×	（１）形態 長さ３ｃｍカット （２）国産牛
１３	牛ひきすじ	ｋｇ	×	（１）形態 長さ３ｃｍカット （２）国産牛 （３）白すじ、赤すじの割合は５０％ずつとする。
１４	牛バラ肉 （スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｍｍ
１５	牛バラ凍結肉	ｋｇ	×	（１）形態 規格の牛バラ肉スライスを、長さ５cm程度にカットしたもの。 （２）１枚１枚バラバラに凍結させ、完全に凍結させた状態で納品すること。
１６	牛上肉スライス （２ｍｍ）	ｋｇ	×	（１）等級 上等級

				（２）部位 肩ロース肉 （３）形態 厚さ２mm

Ｉ２－１　肉類（鶏肉）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	肉類（鶏肉） 共 通 規 格			（１）食鶏小売規格による１級格付とする。 （２）若鶏もも肉（生後３ヶ月未満） （３）部位 足関節下２ｃｍ程度で切断する。 （４）包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。 （５）肉のきめが細かく、締まりがあり肉質が柔らかいもの。 （６）異味、異臭のないもの。 （７）厚さ等の変更詳細は別途示す。
1	鶏　　肉 （１００）	ｋｇ	×	重量 １切れ１００ｇ程度
2	鶏　肉 （３０）	ｋｇ	×	重量 １切れ３０ｇ程度
3	鶏　肉 （４０）	ｋｇ	×	重量 １切れ４０ｇ程度
4	鶏　肉 （５０）	ｋｇ	×	重量 １切れ５０ｇ程度
5	鶏　肉 （６０）	ｋｇ	×	重量 １切れ６０ｇ程度
6	鶏　肉 （８０）	ｋｇ	×	重量 １切れ８０ｇ程度
7	鶏　肉 （１１０）	ｋｇ	×	形態、重量 開いたもの　１切れ１１０ｇ程度
8	鶏　肉 （１５０）	ｋｇ	×	形態、重量 開いたもの　１切れ１５０ｇ程度
9	鶏　肉 （１７０）	ｋｇ	×	形態、重量 開いたもの　１切れ１７０ｇ程度
１０	鶏　肉 （１８０）	ｋｇ	×	形態、重量 開いたもの　１切れ１８０ｇ程度
１１	鶏 切 り 身 （１ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 １ｃｍ角切り

１２	鶏切り身 （1．５ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 １．５ｃｍ角切り
１３	鶏切り身 （２ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ２ｃｍ角切り
１４	鶏切り身 （2．5ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ２．５ｃｍ角切り
１５	鶏切り身 （３ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ３ｃｍ角切り
１６	鶏切り身 （スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ４㎜スライス　長さ５㎝程度
１７	鶏　肉 （７０）	ｋｇ	×	重量 １切れ７０ｇ程度

Ｉ２－２　肉類（鶏肉その他）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	肉　　類 （鶏肉その他） 共 通 規 格			（１）食鶏小売規格による１級格付とする。 （２）包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。 （３）肉のきめが細かく、締まりがあり肉質が柔らかいもの。 （４）異味、異臭のないもの。 （５）大きさ、厚さ等の変更詳細は別途指示する。 （６）産地証明の提出を求めた場合、速やかに提出すること。
1	鶏骨付きもも肉	ｋｇ	×	重量 １本２００ｇ程度
2	鶏ぶつ切り	ｋｇ	×	形態 骨付き３ｃｍ角切り
3	鶏骨付ｽﾃｰｷ肉	ｋｇ	×	形態、重量 鶏骨付きもも肉の中骨を除いたもの。 １本２００ｇ程度
4	鶏　挽　肉	ｋｇ	×	（１）部位 もも肉及び胸肉（鶏皮を除く）を使用したもの。 （２）形態 １度挽きしたもの。
5	鶏　　皮	ｋｇ	×	（１）部位 親鶏の皮を使用したもの。 （２）形態 皮下脂肪除き３ｍｍ細切とし、ボイル済みのもの。
6	鶏ささみ	ｋｇ	×	部位 胸身（すじを除く）
7	手　羽　元	ｋｇ	×	重量 １本３５～４５ｇ
8	手　羽　先	ｋｇ	×	重量 １本４５～５５ｇ

9	手　羽　中	ｋｇ	×	重量 １本４０～５０ｇ
１０	チキンレバー	ｋｇ	×	（１）新鮮な肉臭、色沢を有するもの。 （２）ハツとレバーを切り離した状態で納入すること。
１１	鶏　ガ　ラ	ｋｇ	×	新鮮でスープの材料として適したもの。
１２	スライス砂肝	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｍｍスライス
１３	種　鶏　肉 （スライス）	ｋｇ	×	（１）部位 種鶏もも肉 （２）形態 厚さ２ｍｍ　長さ５～８㎝
１４	種　鶏　肉 （１㎝角）	ｋｇ	×	（１）部位 種鶏もも肉 （２）形態 １ｃｍ角切り
１５	種　鶏　肉 （1．５ｃｍ角）	ｋｇ	×	（１）部位 種鶏もも肉 （２）形態 １．５ｃｍ角切り
１６	鶏肉スープ用	ｋｇ	×	（１）部位 胸身 （２）形態 １．５ｃｍ角切り
１７	鶏むね肉 （スライス）	ｋｇ	×	（１）部位 胸身 （２）形態 厚さ３㎜程度 （３）サラダ用
１８	鶏むね肉 （天ぷら用）	ｋｇ	×	（１）部位 胸身 （２）形態 そぎ切り　１切５０ｇ

I３ 肉類（豚肉）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	肉類（豚肉）共通規格			（１）日本食肉格付協会の豚部分肉の規格でいう上等級。 （２）光沢があり、肉は淡紅色、脂肪は白色で含有量、２０％程度とする。（バラ凍結肉、小腸は除く） （３）包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。また、スライスした肉は丁寧に並べた状態で納入すること。 （４）大きさ、厚さ等の変更詳細は別途示す。 （５）産地証明の提出を求めた場合、速やかに提出すること。
1	豚ロース肉（スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｍｍ
2	豚ロース肉（６０）	ｋｇ	×	（１）形態、重量 生姜焼き用　１切れ６０ｇ程度 （２）筋切りし、両端の部位を除く。
3	豚ロース肉（１１０）	ｋｇ	×	（１）形態、重量 トンカツ用　１切れ１１０ｇ程度 （２）筋切りし、両端の部位を除く。
4	豚バラ肉（スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｍｍ
5	豚もも肉（スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｍｍ
6	豚もも肉（２㎝角）	ｋｇ	×	形態 ２ｃｍ角切り
7	豚　挽　肉	ｋｇ	×	（１）内臓を含まず、異種肉の混入のないもの。 （２）二度挽きしたもの。
8	豚もも肉（２ｍｍ）	ｋｇ	×	形態 厚さ２ｍｍ
9	豚もも肉（３ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ３ｃｍ角切り

１０	豚　　骨	ｋｇ	×	（１）スープの材料として適するもの。 （２）異味、異臭のないもの。 （３）部位 「げんこつ」のみ （４）形態 横割り
１１	豚肩ロース肉 （１１０）	ｋｇ	×	（１）形態、重量 トンカツ用 １切れ１１０ｇ程度 （２）筋切りし、両端の部位を除く。 （３）形状及び重量確認のため、納入指定日の３日前にサンプルを提出する。
１２	豚凍結肉 A	ｋｇ	×	（１）規格の豚ロース肉を厚さ２ｍｍスライスし、長さ５㎝程度にカットしたもの。 （２）１枚１枚バラバラに凍結させたもの。
１３	豚凍結肉 B	ｋｇ	×	（１）規格の豚バラ肉を厚さ２ｍｍスライスし、長さ５㎝程度にカットしたもの。 （２）１枚１枚バラバラに凍結させたもの。
１４	バラ凍結肉C	ｋｇ	×	（１）規格の豚もも肉を厚さ２ｍｍスライスし、長さ５㎝程度にカットしたもの。 （２）１枚１枚バラバラに凍結させたもの。
１５	豚バラ肉 （２ｍｍ）	ｋｇ	×	形態 厚さ２ｍｍ
１６	豚もも肉 （細切り）	ｋｇ	×	（１）形態 厚さ５～８ｍｍ 長さ６～７㎝ （２）用途 チンジャオロース用
１７	豚バラ角煮用	ｋｇ	×	形態 ９０ｇ程度 長さ６～８㎝　厚み１．５～２㎝

１８	豚肩ロース肉 （１５０）	ｋｇ	×	（１）形態、重量 トンカツ用 １切れ１５０ｇ程度 （２）筋切りし、両端の部位を除く。 （３）形状及び重量確認のため、納入指定日の３日前にサンプルを提出する。
１９	豚肩ロース肉 （スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ３ｍｍ
２０	豚もも肉 （2．5ｃｍ角）	ｋｇ	×	形態 ２．５ｃｍ角切り
２１	小腸（豚）	ｋｇ	×	（１）原料 国産 （２）小腸をボイルし、３ｃｍ程度カットしたもの。

I4　肉類加工品他

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	肉類加工品共通規格			（1）日本食肉格付協会の豚部分肉の規格でいう中等級以上の肉を加工したもの。 （2）納品温度 １０℃以下 （3）形態が良好で損傷、汚れがないもの。 （4）結着状態が良好で弾力性に富み、気孔がないもの。 （5）弾力性があり、異味、異臭及び「ねばり」を認めないもの。 （6）異味、異臭を認めず、包装良好なもの。 （7）大きさ、厚さ等の変更詳細は別途示す. （8）消費期限を表示すること。
1	焼　　豚	ｋｇ	×	（1）部位 ロース又はもも肉 （2）形態 厚さ３ｍｍ （3）崩れのないもの。
2	ロースハム（スライス）	ｋｇ	×	形態 厚さ２ｍｍ
3	プレスハム（細切り）	ｋｇ	×	（1）形態 厚さ２～３ｍｍ　長さ５ｃｍ程度 （2）茹でた後、色落ちが少ないもの。
4	フランクフルト	ｋｇ	×	（1）重量 １本５０ｇ程度 （2）銘柄又は製造元 日本ハム、福留ハム又は伊藤ハム同等以上
5	粗挽きウィンナー	ｋｇ	×	（1）重量 １本２０ｇ～２５ｇ （2）銘柄又は製造元

				日本ハム、福留ハム又は伊藤ハム同等以上
6	ホットドック用フランクフルト	kg	×	重量 1本40～50g
7	ベーコン（スライス）	kg	×	（1）肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 （2）形態 厚さ3mm
8	生ハム	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）形態 切り落とし （3）冷凍品可とする。ただし、解凍後、そのまま食べることができるもの。
9	チョリソー	袋	×	（1）内容量 600g程度 （2）重量 1本30g程度
10	ベーコン（3mm）	kg	×	（1）肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 （2）形態 3mm
11	ベーコン（5mm）	kg	×	（1）肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 （2）形態 5mm
12	ロースハム（3mm）	kg	×	形態 3mm
13	ロースハム（細切り）	kg	×	形態 厚さ2～3mm　長さ5cm程度
14	きざみ焼き豚	kg	×	（1）部位 ロース又はもも肉 （2）形態 1cm角切り
15	煮豚スライス	kg	×	銘柄又は製造元 UCCフーズ「贅たくさん煮豚スライス1枚12～15g」又は日本食研「チャー

				シュースライス１枚１２～１５ｇ」同等以上
１６	味付ロースジンギスカン	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ 固形量は５０％以上とする。 （２）部位 ラム肉 （３）ヨシツネ食品、ベル食品、松尾ジンギスカン、又は長沼ジンギスカン同等以上
１７	ベーコン（１　cm）	ｋｇ	×	（１）肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 （２）形態 厚さ１cm
１８	ビーフジャーキー	袋	×	（１）内容量 ４０ｇ程度 （２）形態 厚切りタイプ
１９	ボロニアソーセージ	包	×	（１）内容量 １切３０ｇ程度　４２枚程度入り （２）形態 １ｃｍ厚切りハーフ （３）解凍後そのまま食べることができるもの。

Ｊ　卵類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	鶏　　卵	箱	×	（1）サイズ Ｌ　１箱１４２～１５６個 （2）賞味期限 使用日を含め１０日以上猶予のあるもの。 （3）容器包装 トレーを使用し、新箱又は同等品のケースに納めたもの。 （4）卵殻は光沢がなく、ザラザラした感じのもの。 （5）玉揃いで、卵殻が清浄なもの。 （6）卵の両端をもって耳の近くで軽く振って音がしないこと。 （7）納入温度 １０℃以下
2	（冷）液卵	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）国産原料卵を使用した「凍結全卵」 （3）味付けしていないもの。 （4）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。
3	温泉たまご	箱	×	（1）内容量 １個５５ｇ程度　９０個入り （2）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
4	鶏卵水煮	袋	×	（1）内容量 １０個入り （2）Ｍサイズ

K　乳類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	乳　　類 共　通　規　格			（１）乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に適合したもの。 （２）殺菌方法 牛乳に関しては６２℃～６５℃で３０分間加熱殺菌するか又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。 （３）包装が良好で汚損のないもの。 （４）異味、異臭、異物の混入のないもの。 （５）納品温度 １０℃以下とし、常温保存可能なものは除く。
1	Ca 強化牛乳	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）カルシウムを強化したもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。
2	特　濃　牛　乳	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）乳脂肪分４．５％ （３）製造（期限表示） 納入指定日より１０日以上猶予のあるもの。
3	Ｃａ　強　化 コーヒー牛乳	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）カルシウムを強化したもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。
4	低脂肪牛乳	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）乳脂肪分が１．５％以上５％以下とする。

				（３）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。
5	ローファット牛乳	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）乳糖を分解又はカットされたもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。
6	牛乳（１Ｌ）	本	×	（１）内容量 １Ｌ （２）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。
7	ＬＬ牛乳	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。 （３）常温保存可能なもの。
8	生クリーム	本	×	（１）内容量 １Ｌ （２）乳脂肪１８％以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より２週間以上猶予のあるもの。
9	チーズ	個	×	（１）重量 １８～３０ｇ　納品単位６個以下 （２）銘柄又は製造元 ＱＢＢ、雪印又は明治乳業同等以上 （３）容器包装 個包装 （４）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。 （５）納入単位６個以下

１０	のむﾖｰｸﾞﾙﾄ （ア ロ エ）	個	×	（１）内容量 １００～１８０ｍｌ （２）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
１１	型抜きチーズ	個	×	（１）重量 １５～２０ｇ （２）形状 動物、乗り物などを象り、個包装されたもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。 （４）納入単位１０個以下
１２	ｻﾗﾀﾞ用ﾁｰｽﾞ	ｋｇ	×	（１）内容量、形状 １袋５００ｇ～１ｋｇ　８ｍｍ角 （２）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。
１３	ﾋﾟｻﾞ用ﾁｰｽﾞ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋１８０ｇ～１ｋｇ （２）加熱不要のもの。細切り （３）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
１４	ﾊﾟﾙﾒｻﾞﾝﾁｰｽﾞ	個	×	（１）内容量 ７０～９０ｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。
１５	ｽﾗｲｽﾁｰｽﾞ	枚	×	（１）重量 １８～２０ｇ （２）容器包装 個包装 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。

１６	無糖ﾖｰｸﾞﾙﾄ	個	×	（１）内容量 ４５０～５００ｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。 （３）加糖されていないもの。
１７	のむﾖｰｸﾞﾙﾄ （Ｆｅ）	個	×	（１）内容量 １９０～２００ｇ （２）プルーン果汁入り （３）低脂肪タイプ （４）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
１８	のむﾖｰｸﾞﾙﾄ （低脂肪）	個	×	（１）内容量 １９０～２００ｇ （２）低脂肪タイプ （３）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
１９	豆乳飲料Ａ	個	×	（１）内容量 １２５～１５０ｍｌ （２）ココア味 （３）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。
２０	豆乳飲料Ｂ	個	×	（１）内容量 １２５～１５０ｍｌ （２）バナナ味 （３）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。
２１	豆乳飲料Ｃ	個	×	（１）内容量 １２５～１５０ｍｌ （２）イチゴ味 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。

２２	のむヨーグルト	個	×	（１）内容量 １００～１１０ｇ （２）ビフィズス菌入り （３）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。
２３	ﾊﾟﾙﾐｼﾞｬｰﾉ ﾚｯｼﾞｬｰﾉ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形状 粉状 （３）程よく乾燥しており、固まりのないもの。
２４	スモークチーズ	包	×	内容量 ８０～１００ｇ　８～２０個入り
２５	パルメザンチーズ （５００）	袋	×	（１）内容量 ５００ｇ程度 （２）程よく乾燥しており、固まりのないもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。
２６	牛　　乳	個	×	内容量 １８０～２００ｍｌ
２７	び ん 牛 乳	本	×	内容量 １８０～２００ｍｌ
２８	びんコーヒー牛乳	本	×	内容量 １８０～２００ｍｌ
２９	コーヒー牛乳	個	×	内容量 １８０～２００ｍｌ
３０	ゴーダチーズ サ ラ ダ 用	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 ８ｍｍ角 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。

３１	クロレラ飲料	袋	×	（１）内容量 ６５ｇ×１０本入り （２）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
３２	植物性乳酸菌飲料	個	×	（１）内容量 ８０ｍｌ×３個 （２）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
３３	ヨーグルト（７５）	個	×	（１）内容量 ７０～７５ｇ入り×４個 （２）スプーン付き （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
３４	のむヨーグルト（ミニ）	袋	×	（１）内容量 ６５ｇ×７個 （２）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。

Ｌ１　野菜類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	野　菜　類 共 通 事 項			（１）品種固有の色沢、形状が良好で病中害の被害、損傷のないもの。 （２）食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。 （３）中国産除く（基本は国産品とする）
1	人　　参	ｋｇ	×	（１）サイズ、等級 １本１７０～３００ｇ　Ｃ以上 （２）葉落し、土洗い済みのもの。 （３）形が整い、大小差のないもの。 （４）腐敗、枝割、ひび割のないもの。 （５）国産とする。
2	玉　　葱	ｋｇ	×	（１）品位 固有の形状色沢を有し、結球充実し分球又は裂球してないものを使用。 （２）サイズ Ｍ～ＬＬ （３）根、へた、芯をとり、皮むきとする。 （４）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。 （５）４月～５月は新玉葱とする。 （６）国産とする。
3	玉葱皮付き	ｋｇ	×	（１）品位 固有の形状色沢を有し、結球充実し分球又は裂球してないものを使用。 （２）サイズ Ｌ～ＬＬ （３）４月～５月は新玉葱とする。 （４）国産とする。
4	赤　玉　葱	ｋｇ	×	（１）品位 固有の形状色沢を有し、結球充実し分球又は裂球してないものを使用。 （２）サイズ Ｌ～ＬＬ

				（３）４月～５月は新玉葱とする。 （４）国産とする。
５	キャベツ	ｋｇ	×	（１）品位 品種固有の色沢形状を有し、結球十分なもの。 （２）サイズ Ｌ （３）早生は１玉７００ｇ以上とする。
６	紫キャベツ	ｋｇ	×	（１）品位 品種固有の色沢形状を有し、結球十分なもの。 （２）サイズ Ｌ
７	小葱	ｋｇ	×	（１）サイズ Ｓ又はM （２）根を１～１．５ｃｍカットしたもの。 （３）直径０．３～０．５ｃｍのもの。
８	青葱	ｋｇ	×	（１）根を１～１．５ｃｍ落としたもの。 （２）直径０．７～１．２ｃｍのもの。 （３）全長７０～８０ｃｍ、 白根の長さ３～３．５ｃｍ （４）水洗いの後、良く水切りしたもの。
９	わけぎ	ｋｇ	×	（１）サイズ M以上 （２）根を１ｃｍ程度カットしたもの。 （３）束ねたもの。 （４）白葉部少なく、青葉部の長いもの。 （５）球根部が長いもの。
１０	白葱	ｋｇ	×	（１）サイズ　M以上 全長　６０ｃｍ以上 白根の長さ３０ｃｍ以上 直径　１．５ｃｍ以上 （２）等級 Ｂ以上（根深葱） （３）根部を除き、水洗いの後水切りしたもの。

１１	胡　　瓜	ｋｇ	×	（１）品位曲がり程度は３ｃｍ以内とし太さが均一で太過ぎないもの。 （２）サイズ M以上 １本の長さ　２０～２７ｃｍ １本の重量　１００ｇ～１５０ｇ （３）等級 Ｂ以上
１２	カット南瓜（２×２）	ｋｇ	×	（１）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。 （２）形態 長さ２ｃｍ　幅２ｃｍ （３）用途 煮物用、汁物用
１３	カット南瓜（３×３）	ｋｇ	×	（１）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。 （２）形態 長さ３ｃｍ　幅３ｃｍ （３）用途 煮物用
１４	カット南瓜（３×２）	ｋｇ	×	（１）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。 （２）形態 長さ３ｃｍ　幅２ｃｍ （３）用途 煮物用
１５	カット南瓜（２×１）	ｋｇ	×	（１）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。 （２）形態 長さ２ｃｍ　幅１ｃｍ （３）用途 汁物用

１６	カット南瓜 （くし型）	ｋｇ	×	（１）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。 （２）形態 １枚２０ｇ程度 （３）用途 天ぷら用
１７	小　松　菜	ｋｇ	×	（１）葉は緑色が濃く、鮮やかでみずみずしく、根は切除又は洗浄を行っているもの。 （２）等級、サイズ Ｂ以上、Ｍ又はＬ
１８	西　　瓜	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ 秀　１玉３Ｌ～４Ｌ （２）新鮮で光沢があり、つるの切り口が枯れていないもの。 （３）果肉は過度にしまって、多汁質で熟度９５％以上、過熟していないもの。 （４）繊維質でなく、空洞、裂果していないもの。 （５）納入時、表皮に亀裂、打痕等のないもの。
１９	ブロッコリースプラウト	ｋｇ	×	（１）内容量 ２０ｇ程度 （２）乾燥していないもの。
２０	大根けん （つま）	ｋｇ	×	（１）線切り又は白髪状にしたもの。 （２）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
２１	大　　根	ｋｇ	×	（１）品位 形状良好で曲がりの少ないもの。 （２）等級 Ｃ以上 （３）葉を落としたもの。 根元から１０ｃｍ程度 （４）緑化、とう立ち、す、岐根、凍害のないもの。

２２	ほうれん草	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ （２）形状 草丈２０～３０ｃｍ根切りしたもの。 （３）葉は濃緑色で茎部は赤く、大きさが揃ったもの。
２３	白　　菜	ｋｇ	×	（１）品位 新鮮で結球十分なもの。 （２）重量 １玉１．５～２ｋｇ程度 （３）新鮮で抱合が完全で固く巻き、内外葉の除去が適切で、とう立ち、病虫害（黒斑点）、霜害のないもの。 （４）異物混入のないもの。
２４	大葉春菊	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ以上 （２）葉が丸く、ギザギザがなく、肉厚なもの。
２５	青　　菜	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ以上 （２）根は切除又は洗浄を行っているもの。
２６	みつば	ｋｇ	×	（１）品位 生鮮で固有の形状を有し、葉は濃緑色、光沢があり、香気の高いもの。 （２）等級 Ｂ以上 （３）虫の混入のないもの。
２７	に　　ら	ｋｇ	×	
２８	パセリ	ｋｇ	×	品位 生鮮で固有の色沢、香りを有し、葉先が良く、ちぢれたもの。
２９	ピーマン	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　１個４０ｇ程度 （２）濃緑色で果肉が柔らかく厚いもの。 （３）過熟（表皮が老化赤茶色）していないもの。

３０	パプリカ（赤）	ｋｇ	×	（１）等級 Ｂ以上 （２）果肉が柔らかく、厚いもの。
３１	パプリカ（黄）	ｋｇ	×	（１）等級 Ｂ以上 （２）果肉が柔らかく、厚いもの。
３２	青　じ　そ	包	×	（１）形態 １枚０．５ｇ程度　１００枚入り （２）大きさが揃っているもの。
３３	レ　タ　ス	ｋｇ	×	（１）品位 生鮮で固有の色沢を有し適度に結球しているもの。 （２）サイズ Ｌ以上　納品時に１玉３００ｇ以上あること。 （３）淡緑色で頭部内部の白くないもの。 （４）巻きは葉と葉の間が適度に離れており、適度な弾力を感じるもの。
３４	セ ロ リ ー	ｋｇ	×	（１）品位 芯伸びよく品質良好なもの。 （２）等級、重量 Ｂ以上　１株１．３～１．５ｋｇ （３）新鮮で茎につやがあり立株の本数が多く大きくて節のないもの。
３５	牛　　蒡	ｋｇ	×	（１）品位 形状良好で、空洞がなく、肉質の柔らかいもの。 （２）等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ 直径２ｃｍ、長さ６０ｃｍ以上 （３）葉柄は２ｃｍ程度残し切断する。
３６	切 り 牛 蒡	ｋｇ	×	（１）規格の牛蒡を使用したもの。 （２）サイズ 長さ４～６ｃｍ　幅２～３ｍｍ （３）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。

３７	サラダほうれん草	ｋｇ	×	（１）品位 生鮮で固有の形状を有し、発育の良好なもので、葉は濃緑色にして光沢のあるもの。 （２）等級 Ｂ以上
３８	サニーレタス	ｋｇ	×	（１）品位 生鮮で固有の形状を有し、発育の良好なもので、葉は紅色から紅褐色がかり光沢のあるもの。 （２）等級 Ｂ以上
３９	萌	ｋｇ	×	（１）新鮮で根が短く、茎部は太くみずみずしく艶のあるもの。 （２）褐色、折れのないもの。
４０	太　　萌	ｋｇ	×	
４１	た　け　の　こ	ｋｇ	×	（１）種類 猛宗、真竹、八竹 （２）形態、サイズ 全形（外皮を剥いだもの） １本５００ｇ～１ｋｇ （３）節間が短く、太い円錐形のもの。 （４）肉質が厚く柔らかいもの。 （５）硬く食べられない部分は除く。 （６）ぬか付きで納品する。
４２	生　　姜	ｋｇ	×	（１）品位 形状、色沢良好なもの。 （２）等級、サイズ Ｃ以上　１塊３０ｇ以上 （３）肉質柔軟で繊維少なく、香辛味の強いもの。 （４）凍傷、腐敗のないもの。 （５）国産品（産地表示）
４３	に　ん　に　く	ｋｇ	×	（１）品位 香味良好で、芽の出ていないもの。 （２）乾燥良好で空包状態でないもの。 （３）納品単位１ｋｇ以下
４４	にんにく皮むき	ｋｇ	×	

４５	大豆もやし	ｋｇ	×	（１）新鮮で根が短く、茎部は太くみずみずしく艶のあるもの。 （２）褐色、折れのないもの。 （３）大豆付きとし、ひげ根を除き、長さは２０ｃｍ程度とする。 （４）長さをそろえて納品すること。
４６	な　す	ｋｇ	×	等級、サイズ Ｂ以上　１本１００ｇ以上
４７	ト　マ　ト	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ～Ｌ （２）熟度　３０～８０％ （３）特有の色沢を有し玉揃いのもの。
４８	ミニトマト	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　Ｍ～Ｌ （２）熟度　３０～８０％ （３）特有の色沢を有し玉揃いのもの。
４９	う　ど	ｋｇ	×	（１）品位 新鮮で色白又は淡黄色のもの。 （２）特有の香気、歯触りのよいもの。
５０	アスパラガス	ｋｇ	×	（１）品位 新鮮で茎部が真直で緑色良好で張りがあり、繊維が柔らかいもの。 （２）サイズ 長さ２４～３０㎝、１把５本程度
５１	か　ぶ	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上　根の直径９ｃｍ以上 （２）形が揃っているもの。
５２	かいわれ菜	ｋｇ	×	（１）品位 新鮮にして長さも揃い、枯れ葉なく、鮮緑色で、未成熟でないもの。 （２）根より、長さ１２㎝以上あるもの。
５３	つ　わ	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ 優以上　Ｍ以上 （２）葉を切り落とし、皮をはいだもの。 （３）ぬか付きで納品する。 （４）病虫害なく、肉質の柔らかいもの。

５４	むきえんどう	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ 優以上、M以上 （２）緑色で粒そろい、交雑物の混入してないもの。 （３）水洗いして浮くものを含まない。
５５	オ　ク　ラ	ｋｇ	×	（１）サイズ Ｍ　１本１０～１５ｇ ８～９．５㎝ （２）粒揃いで、奇形果を除き、変色のないもの。
５６	ししとう	袋	×	（１）内容量 １００ｇ程度 （２）等級、サイズ Ｂ以上、M以上　長さ５～７ｃｍ
５７	水　　菜	ｋｇ	×	（１）品位 葉はみずみずしい鮮緑色、茎は白、コントラストのはっきりしたもの。 （２）土を除き、虫の混入のないもの。
５８	ｸﾞﾘｰﾝﾘｰﾌ	ｋｇ	×	（１）品位 新鮮にして長さも揃い、枯れ葉、病害なく鮮緑色のもの。 （２）形状 草丈２０～３０ｃｍ
５９	菜　の　花	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ Ｂ以上、Ｌ （２）開花前、つぼみのもの。
６０	ｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳ	ｋｇ	×	（１）品位 鮮緑色で肉質の柔らかいもの、大きさ、実入りの少ないもの。 （２）サイズ 長さが５ｃｍ程度 （３）すじを除いたもの。
６１	チンゲン菜	ｋｇ	×	（１）根部の切除又は洗浄を行っているもの。 （２）等級 Ｂ以上

６２	みょうが	個	×	（１）等級 Ｂ以上 （２）内容量 ４５ｇ程度 （３）丸々と太り、葉が閉じているもの。
６３	にがうり	ｋｇ	×	（１）等級 Ｂ以上 （２）太過ぎず、色濃く鮮やかで表面に艶があるもの。
６４	モロヘイヤ	ｋｇ	×	（１）等級 Ｂ以上 （２）葉先がピンとしてハリがあり、変色していないもの。
６５	木の芽	箱	×	（１）内容量 １００ｇ程度 （２）容器包装 木箱
６６	とんぶり	袋	×	（１）内容量 ７０ｇ程度 （２）国産品
６７	笹がきごぼう	ｋｇ	×	（１）規格の牛蒡を使用したもの。 （２）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。
６８	豆苗	袋	×	（１）内容量 ２００～３００ｇ （２）葉の色が濃い緑で、みずみずしく独特の苦みを有するもの。
６９	冬瓜	ｋｇ	×	（１）サイズ ５ｋｇ程度 （２）皮の緑色が濃く、艶があるもの。
７０	ごぼう（乱切）	ｋｇ	×	（１）国産ごぼうを使用したもの。 （２）サイズ、形状 長さが１．５～２ｃｍ、乱切 （３）加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。

Ｌ２　野菜類水煮等

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	野菜類水煮等共通事項			製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
1	蓮根水煮（乱切）	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 １ｃｍ～１．５ｃｍ乱切 （３）国産の蓮根を使用し、漂白していないもの。冷凍品不可
2	たけのこ水煮	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 ホール （３）国産たけのこを使用したもの。 （４）銘柄又は製造元 エリエ有限会社又はクローバー同等以上
3	千切たけのこ水煮	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）サイズ 長さ４～５ｃｍ　幅２～４ｍｍ
4	蓮根水煮	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 ホール （３）国産れんこんを使用したもの。
5	蓮根水煮（天ぷら用）	ｋｇ	×	（１）形態、重量 天ぷら用輪切り、１切れ３０ｇ程度 （２）生の蓮根を使用したもの。
6	蓮根水煮（金平用）	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 金平用スライス （３）国産の蓮根を使用したもの。

7	支　那　竹	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より賞味期限が１ヶ月以上猶予のあるもの。。
8	山菜水煮	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 アサダ、クローバー食品、丸松物産同等以上 （３）納品単位１５ｋｇ以下
9	ぜんまい水煮	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 長さ５ｃｍ程度にカットしたもの。
１０	なめこ水煮	ｋｇ	×	（１）固形量 １ｋｇ （２）国産水煮なめこ

Ｌ３　野菜（冷凍等）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	冷凍野菜共通規格			（１）日本冷凍食品協会の定める農産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの。 （２）納品温度 －１８度以下 （３）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （該当しない場合は別途指示する。） （４）形が良好で切損、つぶれ、その他損傷がないもの。 （５）固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色がないもの。 （６）加工（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （７）原料は食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。 （８）国産品の指定がない場合は、マルハニチロ、ノースイ、ニチレイ、京果、スノーマン、カゴメ、イズックス、キューピー、フレッシュグルメ同等以上
1	（冷）カットほうれん草	ｋｇ	×	（１）形態 長さ４～５ｃｍ　ＩＱＦバラ凍結 （２）中国産を除く。
2	（冷）カットいんげん	ｋｇ	×	形態 長さ４～５ｃｍ
3	（冷）里芋	ｋｇ	×	（１）形態 皮むき　丸 （２）中国産を除く。
4	(冷)むきそら豆	ｋｇ	×	形態 塩ゆでしたそら豆の薄皮の剥いで冷凍したもの。

5	(冷) カット アスパラガス	kg	×	(1) 形態 長さ3～5cm (2) 中国産を除く。
6	(冷) 刻みオクラ	kg	×	形態 厚さ5㎜程度のスライス
7	(冷) 長芋	kg	×	(1) 形態 とろろ状 (おろし) (2) 中国産を除く。
8	(冷) 大和芋	kg	×	
9	(冷) 枝豆	kg	×	(1) 茶豆を使用。中国産を除く。 (2) 解凍後そのまま食べることができるもの。
10	人参ピューレ	kg	×	形態 粒がなく、ペースト状のもの。
11	裏ごし南瓜	kg	×	
12	裏ごし グリンピース	kg	×	
13	(冷) イタリアン ミックス野菜	kg	×	(1) サイズ 1.5～2cm程度乱切り (2) 原材料 ズッキーニ、赤、黄ピーマン、ナス グリル野菜ミックス (3) 中国産を除く。
14	(冷) ブロッコリー	kg	×	(1) サイズ S又はSS (2) 中国産を除く。
15	(冷) スナップエンドウ	kg	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
16	(冷) キヌサヤ	kg	×	
17	(冷) ホールコーン	kg	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
18	(冷) ミックスベジタブル	kg	×	
19	(冷) 揚げなす	kg	×	
20	(冷) くり	kg	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
21	(冷) グリンピース	kg	×	中国産を除く。

２２	(冷) 菜の花	ｋｇ	×	冷凍野菜共通事項に同じ。
２３	(冷) ｶｯﾄﾓﾛﾍｲﾔ	ｋｇ	×	（１）中国産を除く。 （２）納品単位１０ｋｇ以下
２４	(冷) オクラ	ｋｇ	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
２５	(冷) むき枝豆	ｋｇ	×	（１）解凍後そのまま食べることができるもの。 （２）中国産を除く。
２６	(冷) ｶﾘﾌﾗﾜｰ	ｋｇ	×	中国産を除く。
２７	(冷) 黒豆枝豆	ｋｇ	×	解凍後すぐ食べることができるもの。
２８	(冷) 松茸ｽﾗｲｽ	ｋｇ	×	サイズ 厚さ２ｍｍ程度　長さ７ｃｍ程度
２９	ｼｬﾄｰｷｬﾛｯﾄ	ｋｇ	×	サイズ 長さ５ｃｍ程度 幅１ｃｍ程度　長方形
３０	(冷)カット小松菜	ｋｇ	×	（１）形態 長さ５ｃｍ　ＩＱＦバラ凍結 （２）中国産を除く。
３１	(冷) ｶｯﾄﾆﾝﾆｸの芽	ｋｇ	×	サイズ 長さ４ｃｍ～５ｃｍ程度
３２	(冷) 洋風野菜ﾐｯｸｽ	ｋｇ	×	サイズ ブロッコリーは幅２～３ｃｍ カリフラワーは幅２～３ｃｍ 人参は直径２～３ｃｍの輪切り
３３	(冷) 和風カット野菜	ｋｇ	×	（１）原材料 里芋、蓮根、人参、筍、牛蒡 （２）煮しめ用 （３）中国産除く。
３４	(冷) ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	ｋｇ	×	サイズ ３／８
３５	(冷) ﾐｯｸｽﾋﾟｰﾏﾝﾀﾞｲｽｶｯﾄ	袋	×	（１）内容量 ５００ｇ程度 （２）サイズ １ｃｍ程度角切り
３６	裏ごしほうれん草	ｋｇ	×	粒がなく、ペースト状のもの。

３７	(冷) 里芋ハーフ	ｋｇ	×	形態 皮むき　１／２カット
３８	(冷) カットほうれん草 (自然解凍)	ｋｇ	×	(１) 国産品とする。 (２) 自然解凍後そのまま食べることができる。
３９	(　冷　) 里芋スライス	ｋｇ	×	形態 ２～３ｍｍスライス

M　果実類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	果　実　類 共 通 事 項			（1）品位 新鮮で色沢、形状、香味良好なもの。 （2）傷みがほとんど果肉に及んでおらず、つぶれ、腐敗のないもの。 （3）過熟、未熟、病虫害のないもの。 （4）食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。 （5）玉揃い、粒揃いで形が良いもの。 （6）納品時に、適度に熟しており、十分に甘さを感じるもの。（レモン、ゆず、かぼす、刻みゆずは除く。）
1	り　ん　ご	kg	×	（1）品種 使用時期に適したもの。（別途指示する。） （2）等級、サイズ 優以上　1個250g程度
2	み　か　ん	kg	×	（1）品種 温州 （2）等級、サイズ 優以上、1個90～120g程度 （3）皮が薄く甘みの多いもの。
3	い よ か ん	kg	×	等級、サイズ 優以上　Lサイズ
4	オ レ ン ジ	kg	×	等級、サイズ 優以上　1個170g程度
5	ぽ ん か ん	kg	×	等級、サイズ 優以上　1個130g程度
6	デ コ ポ ン	kg	×	等級、サイズ 優以上　1個180g程度
7	バ　ナ　ナ	kg	×	（1）重量 1本170～180g （2）適度に熟し、甘みがあり、果皮に黒斑点、変色及び傷のないもの。

8	な　　し	ｋｇ	×	（1）品種 使用時期に適したもの。 （2）等級、サイズ 優以上、１個２５０ｇ程度
9	柿	ｋｇ	×	（1）品種 富有柿又は近似の甘柿とする。 （2）等級、サイズ 優以上、１個２００ｇ程度 （3）果肉は硬く、熟し過ぎてないもの。
１０	レ　モ　ン	ｋｇ	×	等級、サイズ 優以上　Ｍ
１１	ゆ　　ず	ｋｇ	×	等級、サイズ 優以上　Ｍ
１２	か　ぼ　す	ｋｇ	×	（1）等級、サイズ 優以上　Ｍ （2）緑色のもの。
１３	桃	ｋｇ	×	（1）品種 別途指示する。 （2）等級、サイズ 優以上　Ｍ　１玉２００ｇ程度
１４	白　　桃	ｋｇ	×	（1）品種 白鳳 （2）重量 １個３５０ｇ程度
１５	ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ	ｋｇ	×	（1）品種 ルビー （2）等級、サイズ 優以上　Ｌ
１６	い　ち　ご	ｋｇ	×	（1）等級、サイズ Ｂ以上　Ｌ以上 （2）採取日 納入指定日の前々日以内に採取したもの。 （3）品種 さちのか、あまおうとし、それ以外のものその都度指示する。

１７	刻みゆず	個	×	（１）内容量 １００ｇ入り （２）形態 細く刻んだもの。
１８	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ	ｋｇ	×	等級、サイズ 優以上　１個１２０ｇ程度
１９	ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝｷｳｲ	ｋｇ	×	
２０	メロン	ｋｇ	×	（１）品種 別途指示する。 （２）等級、サイズ 秀以上 「肥後グリーン」の場合は１玉 １．６ｋｇ程度とする。
２１	巨峰	ｋｇ	×	等級、サイズ 優以上　Ｍ
２２	デラウエア	ｋｇ	×	
２３	ベリーＡ	ｋｇ	×	
２４	びわ	ｋｇ	×	
２５	ｱﾒﾘｶﾝﾁｪﾘｰ	ｋｇ	×	（１）等級 優以上 （２）色、艶、張りの良いもの。
２６	さくらんぼ	ｋｇ	×	
２７	ブルーベリー	包	×	内容量 １２０ｇ程度
２８	生カットパイナップル	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００～１ｋｇ （２）生パイナップルを衛生的に処理し、真空包装したもの。 （３）形態 厚さ２～３㎝　長さ３～５ｃｍ （４）製造（期限表示） 納入指定日より２日以上猶予のあるもの。
２９	いちじく	ｋｇ	×	（１）サイズ Ｍサイズ （２）割れの少ないもの。

３０	ピ オ ー ネ	ｋｇ	×	（１）等級、サイズ 優以上　Ｍ （２）粒が房から外れていないもの。

N　きのこ類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	きのこ類共通事項			（1）品位 新鮮で色沢、形状、香り良好なもの。 変形、損傷、病虫害のないもの。 軸は白く太くふくらみがり、水っぽくないもの。 変色せずはりのあるもの。 気中菌糸の発生のないもの。 （2）国産品
1	生　椎　茸	kg	×	（1）サイズ 一葉15～20g （2）形態 笠が開いていないもの。
2	しめじ	kg	×	（1）内容量 200g～2kg （2）形態 大小ばらつきが少なく、石づきを取り、ほぐしたもの。冷凍品不可。
3	えのき茸	kg	×	（1）形状 ハーフカットにしたもの。 （2）真空包装 （3）冷凍品不可
4	舞　　茸	kg	×	（1）内容量 100～200g （2）カサの部分が肉厚で、色濃く、光沢があり、軸が白く、弾力のあるもの。
5	エリンギ	kg	×	（1）内容量 100～200g （2）軸が適度に硬く弾力があるもの。

Ｏ１　藻類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	藻　　類 共通事項			（１）加工（期限表示） 乾物に関しては納入日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （２）変色、変質の混入がないもの。 （３）土砂、雑海藻など（付着した水垢）等交雑物の混入のないもの。 （４）特有の香味があるもの。
1	塩　若　布	ｋｇ	×	（１）塩２０～３０％で塩蔵したもの。 （２）形態 茎部を除いたもの。
2	味付のり	袋	○	（１）乾燥良好で特有の香味があり、暗紫色で変色、変質しておらず、破れのないもの。 （２）形態 １把５枚入り　１袋１００把入り （３）銘柄又は製造元 浦島のり又はマルハ（梅）同等以上
3	青　の　り	個	×	（１）内容量 ３０～５０ｇ程度 （２）乾燥良好で風味、光沢良好なもの。粉状になっていないもの。
4	出し昆布	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５０ｇ～５００ｇ （２）国産品とし、乾燥良好で葉元揃い香味良好なもの。
5	おぼろ昆布	ｋｇ	×	（１）乾燥良好で特有の風味及び香味があり、均一であるもの。（とろろ昆布可） （２）国産品とし、くずになっていないもの。 （３）納入単位５００ｇ以下
6	も　ず　く	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）国産品とし洗いもずくとする。 （３）冷凍品可

7	切りのり	kg	×	（1）国産干しのりを原料とし細切りしたもの。 （2）サイズ 幅0．5cm程度、長さ5cm程度
8	ところてん	kg	×	（1）原材料 てんぐさ （2）突きだしたもの。 （3）納品時の計量は固形量で行うものとする。
9	乾燥あおさ	kg	×	（1）内容量 1袋15～100g （2）粉末でないものとし、洗わずにそのまま使用できるもの。 （3）国産のあおさのりを乾燥させたもの。
10	乾燥カットわかめ	kg	○	（1）内容量 1袋100g～200g （2）等級 中級品 （3）原材料 湯通し塩蔵わかめ
11	海藻サラダの素	kg	×	（1）内容量 1袋50～100g （2）銘柄 高木海藻店又は海宝IS同等以上 湯戻し5分程度とする。
12	こんにゃく寒天	袋	×	（1）内容量 100g程度 （2）原料 寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類 （3）保温しても溶けず、熱湯で戻せるもの。
13	糸寒天	袋	×	（1）内容量 100g程度 （2）スープ用糸寒天とし、長さ2～3cm程度にカットしたもの。 （3）保温しても溶けないもの。

１４	韓国のり	包	×	形態、内容量 ５枚入り　３～４ｇ入り
１５	乾燥ひじき	ｋｇ	×	（１）内容量 １ｋｇ以下 （２）乾燥良好な国産芽ひじき。
１６	（冷） 細ぎりこんぶ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形状 千切り状
１７	（冷） 千切めかぶ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋２００ｇ～１ｋｇ （２）販売元 理研又は日東食品同等以上
１８	生　の　り	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋１０～２０ｇ （２）形状 フリーズドライ
１９	１食味付めかぶ	個	×	（１）内容量 ５０ｇ程度 （２）国産めかぶ （３）冷凍品可
２０	１食味付もずく	個	×	（１）内容量 ３０ｇ程度 （２）固形量 ２０ｇ以上 （３）国産もずくを使用し、三杯酢で味付けされたもの。 （４）冷凍品可
２１	わさびもずく	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）沖縄もずくに国産のわさび茎を加えて辛みを付けたもの。
２２	サラダ乾燥 細切り昆布	袋	×	（１）内容量 ８０ｇ～１００ｇ （２）国産湯通し塩蔵昆布とし、３０～５０倍に戻るもの。

２３	細切り茎若布	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）長さ４～５ｃｍの細切り （３）冷凍品可 （４）納品単位５ｋｇ以下
２４	あかもく	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）粘りの強いもの。 （３）冷凍品可とするが、解凍後すぐ食べることができるもの。
２５	海藻めん	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）原材料 海藻の成分を抽出したもの。 （３）透明で無着色、シャキシャキとした歯ごたえがあり透明感のあるもの。
２６	青のり	個	×	内容量 ２０～４０ｇ
２７	もみのり	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００～１ｋｇ入り （２）味付けのりを使用したもの。
２８	おきゅうと	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００～１ｋｇ入り （２）スライス済みのもの。
２９	塩昆布	ｋｇ	×	（１）内容量 ２０～１００ｇ （２）塩吹き昆布可

Ｏ２　藻類（佃煮類）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
1	のりの佃煮	個	×	（1）内容量 ５～１０ｇ （2）原材料 生海苔 （3）減塩タイプ （4）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
2	しそ昆布	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）国産昆布を佃煮にしたもの。 （3）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。

P　嗜好飲料類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	嗜好飲料類共通事項			（1）常温保存が可能なもの。 （2）製造（期限表示） 納入指定日より４ヶ月以上猶予のあるもの。但し、それ以外のものは別途指示する。
1	料　理　酒	本	○	（1）内容量 １．８Ｌ程度 （2）容器包装 紙パック又はポリ容器 （3）加塩発酵調味料 （4）軽減税率適応のもの。
2	みりん風調味料	本	○	（1）内容量 １．８Ｌ程度 （2）容器包装 紙パック又はポリ容器 （3）軽減税率適応のもの。
3	インスタントコーヒー	個	○	（1）形態 粉末 （2）内容量 ３０ｇ程度 （3）銘柄又は製造元 ネスカフェ「ゴールドブレンド」又はＡＧＦ「ブレンディ」同等以上
4	緑茶パック	袋	○	（1）内容量 １食用２～３ｇ　１袋１ｋｇ入り （2）容器包装 高度紙ティーパック　アルミ包装 （3）特有の香りを有するもの。
5	玄米茶パック	袋	○	
6	氷	ｋｇ	×	（1）食品衛生法の氷雪の成分規格基準による。 （2）容器包装 ビニール袋、発泡スチロール （3）重量、形態 １塊４ｋｇ～７．５ｋｇ　角型

7	赤ワイン	本	×	（1）内容量 １．８Ｌ （2）発酵調味料 （3）軽減税率適応のもの。
8	白ワイン	本	×	
9	ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ	個	×	（1）内容量 １２５ｍｌ～２００ｍｌ （2）形態 果汁１００％
１０	りんごジュース	個	×	
１１	ももジュース	個	×	
１２	クエン酸ドリンク（濃縮）	本	○	（1）内容量 ９００ｍｌ程度 （2）形態 ３０倍希釈 （3）蜂蜜ローヤルゼリー入り
１３	清涼飲料粉末Ａ	個	○	（1）内容量 ２９ｇ～７４ｇ （2）銘柄又は製造元 赤穂化成「熱中症対策水パウダーグレープフルーツ味」又は大塚製薬「ポカリスエット」同等以上
１４	清涼飲料粉末Ｂ	個	○	（1）内容量 ４１ｇ～５１ｇ （2）ビタミンＣ２０００ｍｇ入りとし無果汁のもの。一日分のマルチビタミンが摂取できるもの。 （3）１個で１Ｌ用（レモン味）
１５	清涼飲料粉末Ｃ	個	○	（1）内容量 ４１ｇ～６４ｇ （2）持久運動時のエネルギー補給を目的とし、体脂肪の燃焼に着目したもの。 （3）１個で１Ｌ用
１６	黒烏龍茶	個	×	（1）内容量 ３５０ｍｌ程度 （2）ウーロン茶重合ポリフェノールが７０ｍｇ以上含んでいるもの。

１７	胡麻麦茶	個	×	（１）内容量 ３５０ｍｌ程度 （２）ゴマペプチドを０．１６ｍｇ以上含んでいるもの。
１８	烏龍茶缶	缶	○	（１）内容量 １９０ｇ～３４０ｇ （２）福建省産茶葉を使用したもの。
１９	缶コーヒー	缶	○	（１）内容量 １９０ｍｌ程度、微糖 （２）銘柄又は製造元 ジョージア「テイスティ」又はサントリー「ＢＯＳＳ」同等以上
２０	ドリンクＡ	缶	○	（１）内容量 ３４０～３５０ｇ （２）アミノ酸を配合し、甘さ控えめでカロリーオフのもの。
２１	ドリンクＢ	缶	○	（１）内容量 １８５～２００ｇ （２）７種類のアミノ酸、ビタミン、ローヤルゼリー、ハチミツが入っているもの。
２２	ドリンクＣ	缶	○	（１）内容量 １６０～１８５ml （２）銘柄又は製造元 ジョージア、ＵＣＣ又はサントリー同等以上 （３）種類は下記より別途指示する。 （無糖、微糖等）
２３	繊維ドリンク	個	○	（１）内容量 １００～１２０ｍｌ （２）１本当たり食物繊維が６ｇ程度、５０キロカロリー以下。
２４	果物酢ドリンク	本	○	（１）内容量 １Ｌ程度 （２）形態

				６倍濃縮タイプ （３）種類は下記より別途指示する。 （まろやかりんご、はちみつ黒酢、ヨーグルト黒酢、ざくろ黒酢、グレープフルーツ、りんご酢マンゴー、黒酢ぶどうベリーミックス、りんご酢白ぶどう）
２５	健康ドリンク	個	○	（１）内容量 １００～１５０ｍｌ （２）タウリン１０００ｍｇ以上、ビタミンＢ１、Ｂ２を配合したもの。 （３）１本当たり５８キロカロリー以下のもの。
２６	炭酸ドリンク	個	○	（１）内容量 １２０ｍｌ～１６０ｍｌ （２）銘柄又は製造元 大塚製薬「オロナミンＣ」又はコカコーラ「リアルゴールド」同等以上
２７	紹　興　酒	本	×	（１）内容量 ６００～７００ｍｌ （２）中華人民共和国で製造される代表的な黄酒と言われるもの。
２８	野菜果物ジュース	個	○	（１）内容量 １００～１２５ｍｌ （２）形態 野菜汁＋果汁で１００％のもの。
２９	国産麦茶パック	袋	○	（１）内容量 １個８～１０ｇ ５０～６０個入り （２）製造（期限表示） 納入指定日より１年以上猶予のあるもの。
３０	飲　料　水 （５００）	本	○	（１）内容量 ５００ｍｌ程度 （２）製造（期限表示） 納入指定日より４年６ヶ月以上猶予のあるもの。

３１	オレンジジュース（１００）	本	×	（１）内容量 １００ｍｌ （２）形態 果汁１００％ （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予のあるもの。
３２	りんごジュース（１００）	本	×	
３３	ぶどうジュース（１００）	本	×	
３４	スポーツ飲料	個	○	（１）内容量 ５００ｍｌ （２）銘柄又は製造元 コカ・コーラ「アクエリアス」または大塚製薬「ポカリスエット」同等以上
３５	ビタミンウォーター	個	×	（１）内容量 ５００ｍｌ （２）ビタミン入り
３６	ウコンドリンク	個	×	（１）内容量 １００ｍｌ （２）アルミ容器入り
３７	ブラックコーヒー	個	×	（１）内容量 ４００ｍｌ （２）アルミ容器入り
３８	お茶（特保）	個	×	（１）内容量 ５００ｍｌ （２）特定保健用食品
３９	あ ま さ け	本	×	（１）内容量 １１８ｇ （２）精米歩合６０％
４０	炭　酸　水	本	×	（１）内容量 ５００～６００ｍｌ （２）ペットボトル入り
４１	炭　酸　水（レモン）	本	×	（１）内容量 ５００～６００ｍｌ （２）ペットボトル入り （３）有機レモン果汁入り

Ｑ１　調味料及び香辛料

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	調味料及び香辛料共通事項			製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。(該当しないものに関しては別途指示する。)
1	醤　　油	本	○	（１）日本農林規格のしょう油の基準に格付けされたもの。 （２）内容量 １．８Ｌ （３）容器包装 紙パック又はポリ容器 （４）製造元 九州産甘口醤油同等以上
2	薄口醤油	本	○	
3	液体かつおの素	本	×	（１）内容量 １Ｌ （２）鰹節エキス、煮干しエキス、昆布エキスを使った旨味調味料無添加のもの。 （３）５０倍程度濃縮タイプ
4	食　　塩	ｋｇ	○	（１）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （２）精製塩ではなく、自然塩、天日塩と呼ばれるもの。
5	食　　酢	本	○	（１）醸造酢１００％ （２）使用しない食品添加物 合成甘味料、合成保存料 （３）内容量 １．８Ｌ （４）容器包装 紙パック又はポリ容器
6	果実酢	本	○	（１）内容量 ５００ｍｌ （２）果汁を主原料にしたもの。

7	ｽﾃｰｷｿｰｽ （ 卸 し ）	本	×	（1）内容量 １～１・２Ｌ （2）銘柄又は製造元 ハインツ、キッコーマン又はエバラ同等以上
8	ｽﾃｰｷｿｰｽ （オニオン）	本	×	（1）内容量 １Ｌ （2）銘柄又は製造元 ハインツ又はエバラ同等以上
9	ｸﾘｰﾑｼﾁｭｰの素	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）形状 顆粒又はフレーク （3）銘柄又は製造元 ハウス食品又はＳ＆Ｂ同等以上
１０	カレーの素	ｋｇ	○	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）銘柄又は製造元 Ｓ＆Ｂ又はハウス食品同等以上 （3）形状 辛口　固形ルゥ （4）「ミルポア」入り
１１	ハヤシの素	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）銘柄又は製造元 ハウス食品又はＳ＆Ｂ同等以上
１２	ホワイト カレーの素	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）形状 顆粒 （3）北海道産の生クリームを使用
１３	カレー粉	缶	×	内容量 ３５～５０ｇ
１４	ｶﾚｰﾊﾟｳﾀﾞｰ	個	×	内容量 ８０～１００ｇ
１５	卓上洋胡椒	個	○	内容量 １８～２０ｇ

１６	ｶﾚｰﾍﾟｰｽﾄ	個	×	（１）内容量 ４５０～５００ｇ （２）粗切のスパイスをブレンドしたカレーペースト。 （３）タンドリーチキン漬け込み調味料に適したもの。 （４）納入単位１２本以下
１７	中濃ソース	本	×	（１）内容量 １．８Ｌ （２）銘柄又は製造元 カゴメ、ブルドック、イカリ印同等以上 （３）納品単位６本以下
１８	マヨネーズ	ｋｇ	○	（１）内容量 １本５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 キューピー又は味の素同等以上 （３）容器包装 ポリ容器 （４）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
１９	１食ﾏﾖﾈｰｽﾞ	個	×	（１）内容量 １２～１５ｇ （２）銘柄又は製造元 通常のマヨネーズに比べ、カロリーが５０％カットされているもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
２０	１食 辛子マヨネーズ	個	×	（１）内容量 １２～１５ｇ （２）銘柄又は製造元 キューピー又は味の素同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。

２１	からし粉	個	×	内容量 ２５～３０ｇ
２２	１食 タルタルソース	箱	×	（１）内容量 １個１２～１５ｇ １箱４００個入り （２）銘柄又は製造元 キューピー又は味の素同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
２３	さしみ醤油	本	×	（１）内容量 １．８Ｌ （２）銘柄又は製造元 キッコーマン、ニビシ又はフジジン同等以上
２４	カルダモン	個	×	内容量 １３～２０ｇ
２５	卓上ソース	個	○	（１）内容量 ３００～３６０ｍｌ （２）銘柄又は製造元 カゴメ、イカリ印、ブルドック又はキッコーマン同等以上 （３）納品単位１０本以下
２６	１食 トンカツソース	個	×	（１）内容量 １０～１５ｇ （２）銘柄又は製造元 カゴメ、イカリ印、キッコーマン又はブルドック同等以上 （３）納入単位２００個以下
２７	トンカツソース	本	×	（１）内容量 ３００～３６０ｇ （２）銘柄又は製造元 カゴメ、イカリ印、キッコーマン又はブルドック同等以上 （３）納入単位１０本以下
２８	和辛子チューブ	個	×	内容量 ４０～４５ｇ

２９	粗　挽　き マスタード	個	×	（１）内容量 ３２０～５３０ｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
３０	わ さ び 粉	個	×	内容量 ２００～３００ｇ
３１	卓上唐辛子粉	個	○	内容量 １７～２０ｇ
３２	ﾜｲﾝﾋﾞﾈｶﾞｰ	本	×	内容量 ５００～６００ｍｌ
３３	赤ﾜｲﾝﾋﾞﾈｶﾞｰ	本	×	
３４	タ バ ス コ	個	×	内容量 ５０～６０ｇ
３５	ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟの素	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００～１ｋｇ （２）原材料 食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、しょゆ、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、野菜エキス （３）１８ｇ程度で１Ｌのコンソメスープが作れるもの。
３６	ﾁｬｰﾊﾝの素	個	×	（１）内容量 ５００ｇ （２）銘柄又は製造元 味の素又は日本食研同等以上
３７	ピラフの素	箱	×	（１）内容量 ５００ｇ×１２袋入り （２）チキン、ホタテエキスをベースとしたもの。 （３）銘柄又は製造元 味の素又は日本食研同等以上
３８	粉　山　椒	個	×	内容量 １２～１６ｇ
３９	粗挽きﾌﾞﾗｯｸﾍﾟｯﾊﾟｰ	個	○	内容量 １８～２０ｇ

４０	中華ｽｰﾌﾟの素	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 理研ビタミン又は味の素同等以上 （３）形態 粉末
４１	す　し　酢	本	×	（１）内容量 １．８Ｌ （２）銘柄又は製造元 ミツカン又はマルカン同等以上
４２	ﾊﾞﾙｻﾐｺ酢	本	×	（１）内容量 １Ｌ （２）納入単位９本以下
４３	ぽん酢醤油	本	×	（１）内容量 １．８Ｌ （２）銘柄又は製造元 ミツカン又はキッコーマン同等以上
４４	冷やし中華ｽｰﾌﾟ	本	×	（１）内容量 １．８Ｌ （２）形態 ストレートタイプ（醤油ベース） （３）納入単位６本以下
４５	ロ　ー　レ　ル	個	×	（１）内容量 ３０～５０ｇ （２）形状 葉（ホール）
４６	白　　湯	本	×	（１）内容量 １．８～２Ｌ （２）原材料 畜肉エキス、食塩、植物油脂、砂糖 （３）九州風ラーメンスープの素
４７	鶏　　油	缶	×	（１）内容量 ７００～８００ｇ （２）鶏油に葱と生姜の風味を加えた中華香味油。 （３）納入単位１２缶以下

４８	ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	本	○	（１）内容量 ９００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 カゴメ又はデルモンテ同等以上
４９	鶏ガラスープの素	ｋｇ	○	（１）内容量 １ｋｇ （２）形状 顆粒 （３）銘柄又は製造元 味の素「丸鶏がらスープ」又はリケン同等以上
５０	１食 ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	個	×	（１）内容量 ８～１０ｇ （２）銘柄又は製造元 カゴメ又はデルモンテ同等以上 （３）納入単位２００個以下
５１	ｹﾁｬｯﾌﾟ&ﾏｽﾀｰﾄﾞ	個	×	（１）内容量 ６～８ｇ （２）容器包装 ディスペンパック
５２	サルサソース （５００）	個	×	（１）内容量 ５００ｇ （２）原材料 トマト、大豆油、オリーブオイル （３）納入単位６袋以下
５３	コーンクリーム ポタージュの素	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形状 粉末状 （３）スイートコーン使用。１ｋｇで約１０Ｌ分つくれるもの。
５４	複合調味料	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）原材料 グルタミン酸ナトリウム （３）銘柄又は製造元 「ミック」「味の素」同等以上

５５	だ し の 素	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 粉末又は顆粒 （３）銘柄又は製造元 味の素、ヤマサ、ヤマキ又は理研ビタミン同等以上
５６	ﾄﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ	袋	×	内容量 ３～３.５ｋｇ
５７	回鍋肉の素	本	×	（１）内容量 １～１．２ｋｇ （２）銘柄又は製造元 味の素、ユウキ食品、ミツカン、テーオー又は理研同等以上 （３）納入単位６本以下 （４）麻婆豆腐は甘口とする。
５８	麻婆豆腐の素	本	×	
５９	酢 豚 の 素	本	×	
６０	八宝菜の素	本	×	
６１	ﾁﾝｼﾞｬｵﾛｰｽの素	本	×	
６２	干焼蝦仁の素	本	×	内容量 １Ｌ
６３	ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 粉末 （３）豚骨ラーメンスープの素
６４	みそﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟ	個	×	（１）内容量 １ｋｇ （２）銘柄又は製造元 味の素「本仕込み」又は理研「香煌味噌ラーメンスープの素」同等以上
６５	出 し 醤 油	本	×	（１）内容量 １Ｌ （２）薄口醤油に、焼きあご、かつお、昆布だし加えただし入り醤油。
６６	ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	個	×	内容量 ４０～５０ｇ
６７	輪切り唐辛子	個	×	内容量 ５～１０ｇ

６８	ｽｲｰﾄﾁﾘｿｰｽ	本	×	内容量 ７５０～８００ｍｌ
６９	コチュジャン	本	×	（１）内容量 １～１．２ｋｇ （２）銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
７０	焼き肉のたれ	本	×	（１）内容量 １～１．２Ｌ （２）銘柄又は製造元 エバラ又はダイショー、日本食研同等「中辛」以上
７１	しゃぶﾀﾞﾚ（ごま）	本	×	（１）内容量 ２５０～３００ｍｌ （２）しゃぶしゃぶ用つけごまだれ
７２	しゃぶﾀﾞﾚ（ﾎﾟﾝ酢）	本	×	（１）内容量 ２５０～３００ｍｌ （２）しゃぶしゃぶ用ポン酢だれ
７３	甜　麺　醤	本	×	（１）内容量 ９００ｇ～１．２ｋｇ （２）銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
７４	豆　板　醤	本	×	
７５	キムチの素	本	×	（１）内容量 １ｋｇ～２ｋｇ （２）銘柄又は製造元 桃屋、又はユウキ食品同等以上
７６	ｵｲｽﾀｰｿｰｽ	本	×	（１）内容量 ３１０～３３０ｇ （２）銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
７７	お好みソース	本	×	（１）内容量 ２～２．１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 おたふく又はイカリ同等以上
７８	チリソース	本	×	（１）内容量 ３４０～４００ｍｌ （２）銘柄又は製造元 協同食品、カゴメ、マギー同等以上

７９	ガラムマサラ	缶	×	内容量 ８０～９０ｇ
８０	パ プ リ カ	缶	×	内容量 ２２０～２５０ｇ
８１	バ ジ ル （みじん）	缶	×	内容量 １５０～１６０ｇ
８２	チリパウダー	個	×	内容量 ９０～１００ｇ
８３	辛みスパイス	缶	×	（１）内容量 ８０～９０ｇ （２）銘柄又は製造元 Ｓ＆Ｂ又はギャバン同等以上
８４	オ レ ガ ノ	個	×	内容量 １００ｇ
８５	ﾀｰﾒﾘｯｸ	缶	×	内容量 ２２０～２５０ｇ
８６	マジックソルト	個	×	内容量 ２００～２２０ｇ
８７	ﾎﾜｲﾄｿｰｽ	個	×	（１）内容量 １ｋｇ程度 （２）銘柄又は製造元 キューピー又はハウス食品同等上
８８	レモン果汁	本	×	（１）内容量 ５００ｍｌ程度 （２）１００％レモン果汁保存料無添加
８９	柚 子 胡 椒	個	×	（１）内容量 ５００～６００ｇ （２）無添加のもの。 （３）納入単位１０個以下
９０	黒 胡 麻 塩	個	×	内容量 ３５～４０ｇ
９１	ナンプラー	本	×	内容量 ５００ｇ～１．２ｋｇ
９２	沖縄そばだし	本	×	（１）内容量 １Ｌ程度 （２）濃縮タイプ

９３	島唐辛子	個	×	（１）内容量 １８０～２００ｍｌ （２）泡盛を原料とした調味料。「コーレーグース」と言われるもの。
９４	クレイジーソルト	個	×	（１）内容量 １１３～１２０ｇ （２）岩塩をベースとしたハーブ調味料
９５	出し割り醤油	本	×	（１）内容量 ３６０～３８０ｍｌ （２）本醸造醤油に鰹、昆布、椎茸の混合だしを効かせ、濃い口醤油に比べ塩分が６０％未満のもの。
９６	バジルペースト	個	×	内容量 ８２０～８５０ｇ
９７	おろしにんにく	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ又は１ｋｇ （２）納入日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
９８	おろし生姜	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ又は１ｋｇ （２）納入日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （３）有塩可
９９	フォンドボー	個	×	（１）内容量 ８００ｇ～１ｋｇ （２）子牛の肉や骨で取った出汁
１００	乾燥パセリ	缶	×	（１）内容量 ８０～１００ｇ （２）銘柄又は製造元 ギャバン又はＳ＆Ｂ同等以上
１０１	フライドガーリックチップ	ｋｇ	×	（１）内容量 ２００ｇ～１ｋｇ （２）形状 粗挽き （３）生にんにくを使用し、油で揚げ、乾燥良好なもの。

102	天　か　す	個	×	（1）内容量 １ｋｇ （2）冷凍品不可 （3）容器包装 真空包装
103	1食練りわさび	個	×	（1）内容量 ２～５ｇ （2）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。 （3）生わさびを使用したものとし、冷蔵品。（辛味がしっかり効いたもの） （4）納入単位３００個以下
104	1食練り洋辛子	個	×	（1）内容量 ２～１０ｇ （2）製造（期限表示） 納入指定日より２ヶ月以上猶予のあるもの。 （3）納入単位３００個以下
105	1食レモン果汁	個	×	
106	1食マスタード	個	×	
107	１食ｺﾁｭｼﾞｬﾝ	個	×	
108	金華ﾊﾑｽｰﾌﾟ	個	×	内容量 １４０～１５０ｇ
109	１食ぽん酢	個	×	（1）内容量 １０～１５ｇ （2）常温保存可能なもの（開封後除く） （3）納入単位５００個以下
110	あごだし	ｋｇ	○	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）形状 顆粒 （3）「トビウオ」を乾燥させてとるだし （4）納入単位１０ｋｇ以下
111	ﾋﾞｰﾌｼﾁｭｰの素	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）銘柄又は製造元 ハウス又はＳ＆Ｂ同等以上 （3）形状 顆粒

112	焼きそばｿｰｽ	本	×	（1）内容量 １．８～２Ｌ （2）銘柄又は製造元 おたふく又はイカリ、ブルドック同等以上
113	たまごかけごはん醤油	本	×	（1）内容量 １５０～１６０ｍｌ （2）かつおだし入り
114	卓上醤油	個	○	（1）内容量 ２００～２５０ｍｌ （2）容器包装 ポリ容器（液だれ防止付き） （3）本醸造生醤油　減塩タイプ （4）銘柄又は製造元 キッコーマン、ニビシ、マルエ同等以上
115	1食冷中華スープ（レモン）	個	×	（1）内容量 ５０～６０ｍｌ （2）ストレートタイプ （3）納入単位２００個以下
116	1食冷中華スープ（ｺﾞﾏﾀﾞﾚ）	個	×	（1）内容量 ５０～６０ｍｌ （2）ストレートタイプ （3）納入単位２００個以下
117	すだち酢	本	×	（1）内容量 ７２０～８００ｍｌ （2）天然すだち果汁１００％ （3）納入単位８本以下
118	トウチ醤	本	×	（1）内容量 １～１．２ｋｇ （2）銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
119	クミンパウダー	缶	×	（1）内容量 ６０～８０ｇ （2）銘柄又は製造元 ギャバン又はＳ＆Ｂ同等以上

120	ガーリックパウダー	缶	×	内容量 ２００ｇ～２３０ｇ
121	塩天丼のタレ	本	×	内容量 ５７０～６００ｇ
122	韓国唐辛子粉	ｋｇ	×	内容量 ２００ｇ～１ｋｇ入り
123	ウスターソース	個	×	内容量 １７０～１８０ｍｌ
124	からし酢味噌	個	×	（１）内容量 ９００ｇ～１ｋｇ （２）白みそをベースとしたもの。
125	しょうゆラーメンスープ	箱	×	（１）内容量 １袋１．８Ｌ程度　６本入り （２）銘柄又は製造元 味の素又は理研同等以上 （３）濃縮タイプ
126	麺つゆ	本	×	（１）内容量 １．８～２Ｌ （２）２倍希釈 （３）納入単位６本以下
127	ミートソース	個	○	（１）内容量 ３ｋｇ程度 （２）容器包装 レトルトパウチ （３）賞味期限 納入日より１年６ヶ月以上猶予のあるもの。
128	カレーソース	個	○	（１）内容量 ３ｋｇ程度　ビーフカレー （２）容器包装 レトルトパウチ （３）賞味期限 納入日より１年６ヶ月以上猶予のあるもの。 （４）銘柄又は製造元 Ｓ＆Ｂ又はハウス同等以上

129	ハヤシソース	箱	×	（1）内容量 １袋３ｋｇ程度　４袋入り （2）容器包装 レトルトパウチ （3）銘柄又は製造元 ハッシュドビーフ（具入り） Ｓ＆Ｂ又はハウス同等以上
130	スープカレーの素	ｋｇ	×	（1）内容量、形状 １ｋｇ程度　粉状　辛口 （2）納入単位１０ｋｇ以下
131	デザートベース	袋	×	（1）内容量、形状 １ｋｇ程度　果肉なし　ピーチ味 （2）牛乳を混ぜて作るデザートの素
132	セロリパウダー	缶	×	内容量 ６５ｇ
133	フルーツチャツネ	個	×	内容量 ４５０ｇ
134	塩　　麹	本	×	内容量 １．２Ｌ
135	カレーホット	袋	×	内容量 ２．７ｇ×１００個入り
136	コリアンダーパウダー	缶	×	内容量 ７５ｇ
137	ウーシャンフェン （五香粉）	個	×	内容量 ６５ｇ
138	LLカレー（小）	個	○	（1）内容量 ２００ｇ （2）賞味期限４年以上あるもの。 （3）温めずにそのまま食べることができるもの。 （4）納入単位３０個以下

Ｑ２　ドレッシング及びジャム類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ及びｼﾞｬﾑ類共通事項			製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。（該当しないものに関しては別途示す。）
1	ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	（１）内容量 １～１．２Ｌ （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン又は味の素同等以上 （３）乳化状のもの。 （４）ノンオイルでないもの。
2	中華風ドレッシング	本	×	（１）内容量 １～１．２Ｌ （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン又は味の素同等以上
3	青じそドレッシング	本	×	
4	ゆずドレッシング	本	×	
5	おろしﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	
6	（白）ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	
7	明太子ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	
8	ｺﾌﾞｻﾗﾀﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	
9	すり卸しｵﾆｵﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	
１０	ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	×	
１１	１食ｻｳｻﾞﾝｱｲﾗﾝﾄﾞﾄﾞﾚ	箱	×	（１）内容量 １０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 （３）乳化状のもの。

１２	1食ｼｰｻﾞｰｻﾗﾀﾞﾄﾞﾚ	箱	×	（１）内容量 １個１０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 （３）乳化状のもの。
１３	１食すりおろしオニオントﾞﾚ	箱	×	（１）内容量 １０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 （３）ノンオイルでないもの。
１４	１食焙煎ごまドレ	箱	×	（１）内容量 １個１０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 （３）乳化状のもの。 （４）ノンオイルでないもの。
１５	１食青じそドレ	箱	×	（１）内容量 １個１０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 （３）ノンオイル
１６	１食和風香味ﾄﾞﾚ	箱	×	
１７	1食玉葱ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚ	箱	×	（１）内容量 １個１５～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）砂糖不使用
１８	マーマレード	個	×	（１）日本農林規格、ジャム類に格付けされたもの。 （２）内容量

				３６０～４００ｇ
１９	１食ﾊﾁﾐﾂ ｱﾝﾄﾞﾏｰｶﾞﾘﾝ	箱	×	（１）内容量 １個１０～１５ｇ １箱４００個入 （２）容器包装 ディスペンパック
２０	１食ｲﾁｺﾞ ｱﾝﾄﾞﾏｰｶﾞﾘﾝ	箱	×	
２１	１食明太子ドレ	箱	×	（１）内容量 １個１０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 （３）乳化状のもの。
２２	ワサビドレ	箱	×	（１）内容量 １本１７０～１８０ｍｌ １箱３０本入 （２）本わさび入り
２３	和風しょうゆ ドレッシング	本	×	（１）内容量 ６００ｍｌ （２）コレステロール０　オリーブ入り
２４	１食ｺﾌﾞｻﾗﾀﾞﾄﾞﾚ	箱	×	（１）内容量 １個１０～２０ｍｌ １箱４００個入 （２）ナッツスパイス入り
２５	青じそみぞれおろし ドレッシング	本	×	（１）内容量 ９００ｍｌ～１Ｌ （２）ノンオイルタイプ　大根おろし入り
２６	１食ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞｼﾞｬﾑ	箱	×	（１）内容量 １個１０～１５ｇ １箱４００個入 （２）容器包装 ディスペンパック
２７	１食ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑ	箱	×	（１）内容量 １個１０～１５ｇ １箱４００個入 （２）容器包装 ディスペンパック

２８	1食ﾁｮｺ&ﾋﾟｰﾅｯﾂ	箱	×	（1）内容量 １個１０～１５ｇ １箱４００個入 （2）容器包装 ディスペンパック

R　漬物類

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	漬　物　類 共 通 規 格			（1）検量は漬糠、漬粕、汁物を除く。 （2）原材料は鮮度良好なものを使用。 （3）添加物 食品衛生法により許可されたもの。
1	沢　庵　漬	kｇ	×	（1）ほどよく乾燥され、歯ごたえのあるもの。 （2）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。 （3）原料原産地は国産であること。
2	にんにくしょうゆ漬	個	×	（1）内容量 ４００～５００ｇ （2）無臭ニンニクを醤油漬したもの。 （3）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
3	つ　ぼ　漬	kｇ	×	（1）固形物の割合は７５％以上であること。 （2）ほどよく乾燥され、歯ごたえのあるもの。 （3）納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （4）原料原産地は国産であること。
4	高　菜　漬	kｇ	×	（1）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。 （2）漬かりすぎていないもの。 （3）刻み高菜
5	辛子高菜漬	kｇ	×	（1）製造（期限表示） 納入指定日より７日以上猶予のあるもの。 （2）しっかりと歯ごたえがあり、浸かりすぎていないもの。
6	阿蘇高菜漬	kｇ	×	

7	白　菜　漬	kg	×	（1）色沢、香味良好で適度の漬かりのもの。 （2）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。 （3）原料原産地は国産であること。 （4）冷凍品可（解凍後そのまま食べることができるものに限る。）
8	キ　ム　チ	kg	×	（1）内容量 ４００g～１kg （2）魚醤入り白菜キムチ （3）容器に蓋がついたもの。
9	大根キムチ	kg	×	（1）塩漬された野菜に、薬味を混合、低温で生成を通し醗酵させたもの。 （2）特有の風味、香味を有し漬かりが適度なもの。 （3）固形物の割合は７５％以上であること。 （4）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
１０	胡瓜キムチ	kg	×	
１１	楽　京　漬	kg	×	（1）２年生の中粒で揃ったものを、薄皮を剥ぎ、尚かつ、歯切れの良いもの。 （2）固形物の割合は７５％以上であること。 （3）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
１２	福　神　漬	kg	×	（1）合成甘味料、合成着色料、保存料不使用のもの。 （2）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （3）原料原産地は国産であること。ただし、２品目以下であればその限りではない。

１３	梅　漬　け	ｋｇ	○	（１）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （２）合成着色料不使用のもの。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （４）原料原産地は国産であること。
１４	生姜甘酢漬	ｋｇ	×	（１）固形物の割合は７５％以上であること。 （２）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。
１５	紅　生　姜	ｋｇ	×	
１６	柚子大根漬け	ｋｇ	×	（１）色沢、ゆずの香味良好で適度の漬かりのもの。 （２）固形物の割合は７５％以上であること。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
１７	べったら漬	ｋｇ	×	（１）大根の麹漬の一種。 （２）原料原産地は国産であること。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
１８	菜の花きのこ	ｋｇ	○	（１）固形物の割合は７５％以上であること。 （２）製造（期限表示） 納入指定日より１０ヶ月以上猶予のあるもの。
１９	白菜キムチ	ｋｇ	×	（１）塩漬された野菜に、薬味を混合、低温で生成を通し醗酵させたもの。 （２）特有の風味、香味を有し漬かりが適度なものとし、固形物の割合は７５％以上であること。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。

２０	胡　瓜　漬	ｋｇ	×	（１）糠漬け （２）製造（期限表示） 　納入指定日より３日以上猶予のあるもの。 （３）漬かりすぎていないもの。
２１	細切り沢庵漬	ｋｇ	×	（１）内容量 　５００ｇ～１ｋｇ （２）ほどよく乾燥され、歯ごたえのあるもの。 （３）製造（期限表示） 　納入指定日より３日以上猶予のあるもの。

Ｓ１　調理冷凍品Ａ

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	調理冷凍品共通規格			（１）日本冷凍食品協会の定める調理冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの。 （２）使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム１％以下 （３）納品温度 －１８度以下 （４）原料は食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。 （５）凍結状態が良く、切折、つぶれがなく、再凍結でないもの。 （６）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （７）栄養成分表を添付すること。 （８）銘柄又は製造元 味の素、ニチレイ、テーブルマーク、ニッスイ、日東ベスト、アクリフーズすぐる、ニチロ、タカノブ食品、MCC、八洋食品、日本食研、キューピー、極洋同等以上とする。
1	ミートコロッケ	ｋｇ	×	重量 １個６５～７５ｇ程度
2	野菜コロッケ	ｋｇ	×	重量 １個６０～７５ｇ程度
3	ミートオムレツ	ｋｇ	×	（１）重量 １個５０～６０ｇ程度 （２）納品単位５０個以下
4	えびフライ	袋	×	サイズ、重量 １尾３０～３５ｇ　１袋１０尾入り
5	南瓜コロッケ	ｋｇ	×	（１）重量 １個６５～７０ｇ程度 （２）国産南瓜を使用したもの。
6	カキフライ	ｋｇ	×	（１）重量

				１個２５ｇ程度 （２）広島県産牡蠣を使用したもの。
７	オムライス	袋	×	（１）重量 １袋２５０～３００ｇ （２）容器包装 湯煎用フィルム包装
８	ワンタン	ｋｇ	×	（１）重量 １個８～１０ｇ程度 （２）形態 厚めの皮を使用し、加熱した後、破れのないもの。
９	パックハンバーグ	袋	×	（１）重量 １個１２０ｇ程度　１袋１０個入 （２）容器包装 湯煎用フィルム個包装
１０	ハンバーグ	ｋｇ	×	（１）重量 １個１２０～１５０ｇ （２）原材料 牛肉、豚肉 （４）焼き時間は１８０℃で２０分以内のもの。
１１	甘酢ﾐｰﾄﾎﾞｰﾙ	袋	×	（１）内容量 １個３０ｇ程度 １袋２５～３０個入り （２）タレ付き肉団子
１２	三色いなり	ｋｇ	×	（１）重量 １個４０ｇ程度 （２）人参、南瓜、ワカメ入り
１３	アジフライ	ｋｇ	×	（１）重量 １尾５５～６０ｇ （２）真アジを使用したもの。
１４	ロールキャベツ	袋	×	（１）重量 １個６０～７０ｇ　１０個入り （２）原材料名 キャベツ、玉葱、生姜、豚肉、他 （３）ヤマガタ食品可

１５	大　学　芋	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ又は１ｋｇ （２）解凍してそのまま食べることができるもの。
１６	ﾌﾗｲﾄﾞﾎﾟﾃﾄ	ｋｇ	×	（１）内容量 納品単位５ポンド以下 （２）形状 ナチュラルカット
１７	豆腐焼売	ｋｇ	×	（１）重量 １個４３～４５ｇ （２）原材料名 豆腐、魚のすり身、他
１８	レバー煮	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （２）若鶏のレバーを焼き、醤油ベースで味付けしたもの。
１９	パックハンバーグ（チーズ）	袋	×	（１）重量 １個１３０ｇ（デミソース入り） （２）形態 個包装　湯煎用フィルム包装
２０	鶏のレモンバジル焼き	袋	×	内容量 １個２４ｇ程度　３０個入り
２１	メンチカツ	ｋｇ	×	重量 １個６０～８０ｇ
２２	中華ごまだんご	ｋｇ	×	（１）内容量 １個３０ｇ程度 （２）油で揚げた後、柔らかく形くずれのしにくいもの。
２３	肉じゃがｺﾛｯｹ	ｋｇ	×	内容量 １個７０～８０ｇ
２４	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ	ｋｇ	×	内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ
２５	ナポリタン	箱	×	（１）内容量 １袋１ｋｇ　１箱６ｋｇ入り （２）形態 湯煎フィルム包装

２６	ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞﾍﾞｰｽ	ｋｇ	×	内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ
２７	和風ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	ｋｇ	×	（１）内容量 １個１２０ｇ程度 （２）塩麹で味付けしているもの。
２８	フヨウハイ	袋	×	（１）内容量 １個６０～７０ｇ　１０個入り （２）たれが付いているもの。 （３）湯煎用フィルム包装
２９	ささみ竜田揚げ	袋	×	（１）内容量 １個２７～３０ｇ　１袋３０個入り （２）梅しそ味
３０	金平海苔巻き揚げ	ｋｇ	×	内容量 １個２０～２５ｇ程度
３１	野菜寄せ揚げ	ｋｇ	×	（１）内容量 １個２５～３０ｇ程度 （２）４種類以上の野菜の入ったもの。
３２	目玉焼き（ボイル）	袋	×	（１）内容量 １個４０～５０ｇ　１袋１０個入り （２）容器包装 湯煎用フィルム包装
３３	白身フライ	ｋｇ	×	（１）重量 １尾６０ｇ程度 （２）ホキ又はメルルーサを使用したもの。
３４	さといも唐揚げ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）小粒の里芋を味付けし、唐揚げにしたもの。
３５	ミニ春巻き	ｋｇ	×	重量 １本３５～４０ｇ
３６	鶏の天ぷら（梅しそ）	ｋｇ	×	（１）内容量 １個３４～４０ｇ （２）鶏むね又はささみを使用したもの。 （３）梅肉、大葉入り

３７	ボイル焼売	袋	×	（１）内容量 １袋１個３０～３５ｇ　２０個入り （２）湯煎フィルム包装
３８	ボイルハンバーグ （８０）	箱	×	（１）内容量 １袋１個８０ｇ×１０個 １箱６袋入り （２）国産豚肉、鶏肉入り （３）個包装 湯煎用フイルム個包装
３９	チキンスパイス焼 （黒胡椒）	袋	×	（１）内容量 １袋１個２４ｇ程度　３０個入り （２）１７０℃で揚げ時間２～３分のもの。

Ｓ２　調理冷凍品Ｂ

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	調理冷凍品共通規格			（１）日本冷凍食品協会の定める調理冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの。 （２）使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム１％以下 （３）納品温度 －１８度以下 （４）原料は食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。 （５）凍結状態が良く、切折、つぶれがなく、再凍結でないもの。 （６）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。 （７）栄養成分表を添付すること。
1	厚焼き卵	個	×	（１）重量 １個３００～４００ｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。 （３）チルド可
2	厚焼き卵（葱）	個	×	（１）重量 １個２００～３００ｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。 （３）チルド可
3	スクランブルエッグ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ「ニューホテルスクランブル」又はスノーマン「シェフズスクランブルH」「レアスクランブル」ロイヤルシェフ同等以上
4	野菜春巻き	ｋｇ	×	内容量 １個５０～６０ｇ程度（もやし入り）

5	冷凍白玉	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）上新粉を練って団子にしたもの。 （3）自然解凍後そのまま食べることができるもの。
6	錦糸卵	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）銘柄又は製造元 大商食品、富士食品同等以上
7	カット油揚げ	袋	×	（1）内容量 500g程度 （2）味噌汁用にカットされたもの。 （3）遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。
8	角切豆腐	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。 （3）形状 サイコロ状
9	赤蒲鉾	kg	×	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）蒲鉾を短冊型に細切りにしたもの。
10	しそ巻棒餃子	kg	×	（1）重量 1個23～25g （2）原材料 キャベツ、玉葱、大葉、ニラ、他
11	鮭骨なしチーズフライ	kg	×	（1）重量 1個60～70g （2）国産の鮭を使用し、チーズを挟んだもの。
12	焼きビーフン	箱	×	（1）内容量 1袋500g～1kg 1箱10kg入 （2）調理済み焼きビーフンとする。 （3）湯煎解凍後そのまま食べることができるもの。

１３	イカチーズバーグ	ｋｇ	×	重量 １個５０～６０ｇ
１４	焼きなす	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）形状 ３～４㎝程度カット （３）原料は長なすを使用したもの。 （４）解凍後そのまま食べることができるもの。
１５	衣付き豆腐	袋	×	（１）内容量 １個６０ｇ程度　１袋１０個入 （２）遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。
１６	白和えの素	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）カルシウムを強化しているもの。 （３）解凍後、具材を加えるだけでよいもの。味付け済みのもの。
１７	いか煮付	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）形態 湯煎用フィルム包装
１８	小松菜焼き 椎茸あえ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。
１９	ﾎｳﾚﾝｿｳ胡麻和え	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。
２０	蓮根甘辛和え	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）湯煎又は解凍後そのまま食べることができるもの。 （３）チルド可

２１	インゲン舞茸ゴマ和え	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）湯煎又は解凍後そのまま食べることができるもの。
２２	黒胡麻ごぼうｻﾗﾀﾞ	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）解凍後、そのまま食べることができるもの。 （３）チルド可
２３	角切豆腐（大）	ｋｇ	×	（１）重量 １個２５ｇ程度 （２）遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。
２４	チキンバー	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造 ヨコオフーズ又はニチレイフーズ同等以上
２５	さんまの味噌カツ	ｋｇ	×	（１）重量 １尾８５ｇ程度 （２）赤味噌入り
２６	スペイン風オムレツ	個	×	（１）重量 １個６００ｇ程度 （２）形状 １２等分にカットされているもの。 （３）容器包装 湯煎用フィルム包装
２７	ﾊﾟﾝﾌﾟｷﾝｵﾑﾚﾂ	個	×	（１）重量 １個５００～５５０ｇ （２）８等分にカットされているもの。 （３）容器包装 湯煎用フィルム包装
２８	鶏つくね軟骨肉団子	ｋｇ	×	（１）重量 １個２０～３０ｇ （２）軟骨が入っているもの。

２９	お好み焼き	袋	×	（１）重量 １枚１５０ｇ程度　１袋５枚入り （２）原材料 キャベツ、全卵、小麦粉 （３）豚玉（ソースなし）
３０	じゃが芋もち	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １個１０ｇ程度 （２）汁物に使用できるもの。
３１	じゃが芋もち （南瓜）	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １個１０ｇ程度 （２）汁物に使用できるもの。
３２	メンチカツ （チーズ）	ｋｇ	×	（１）重量 １個７５～８０ｇ （２）チーズを包み込んだもの。
３３	塩焼きそば	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）野菜入り （３）形態 湯煎用フィルム包装
３４	ピ　　ザ	袋	×	（１）重量 １枚１７０～１８０ｇ １袋５枚入り （２）種類 ミラノ風ミックスピッツア
３５	１食長芋	個	×	（１）内容量 ５０～６０ｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。
３６	エビ串団子	箱	×	（１）内容量 １本５０ｇ程度　１箱９０本入り （２）エビ団子が３コ串に刺さったもの。 （３）チルド可
３７	冷凍液卵黄	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）砂糖の入っていないもの。

３８	焼き餃子	袋	×	（１）内容量 １個２２～２５ｇ　１袋２４個入り （２）形態 湯煎用フィルム包装
３９	焼きそば	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）野菜入り （３）形態 湯煎用フィルム包装
４０	焼うどん	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）野菜入り （３）形態 湯煎用フィルム包装
４１	がんもどき	ｋｇ	×	重量、形状 １個１０～２０ｇ　丸型
４２	水　餃　子	袋	×	内容量 １個２０～２５ｇ　１袋１５個入り
４３	菜の花筍粒胡麻和え	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ～１ｋｇ （２）解凍後そのまま食べることができるもの。
４４	野菜クリーム煮	箱	×	（１）内容量 １箱５～６ｋｇ （２）青菜と蕪が入っているもの。 （３）納入単位２箱以下
４５	ボイルハンバーグ（１３０）	箱	×	（１）重量 １個１３０ｇ程度　１箱２０個入り （２）形態 湯煎用フィルム包装 （３）湯煎時間は１７分程度のもの。
４６	ホーレン草コーンバター炒め	ｋｇ	×	（１）内容量 ５００ｇ （２）野菜の繊維が硬すぎないもの。

４７	メンチカツ （６０）	ｋｇ	×	（１）重量 １個６０ｇ （２）国産キャベツを使用したもの。
４８	がんも煮	箱	×	内容量 １個１０ｇ×５０個　１箱２０袋
４９	いわしの梅煮	袋	×	内容量 １尾６０ｇ程度　１袋１５切入り

Ｓ３　調理チルド食品

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	調理チルド食品共通規格			（１）納品温度 １０℃以下 （２）形が良好で切損、損傷がないもの。 （３）固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色がないもの。 （４）食品添加物等の規格、残留農薬等日本で定められた基準に合うもの。 （５）品質保持期限は、使用日を含め十分に猶予のあるもの。 （６）栄養成分表を添付すること。
1	ポテトサラダ	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
2	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｻﾗﾀﾞ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
3	ｺﾞﾎﾞｳｻﾗﾀﾞ	ｋｇ	×	
4	ｶﾎﾞﾁｬｻﾗﾀﾞ	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上
5	ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ	箱	×	

				（３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
6	金平ごぼう	ｋｇ	×	（１）　内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
7	切干大根煮	ｋｇ	×	
8	ごまれんこん	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
9	筑　前　煮	ｋｇ	○	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
１０	穂先竹の子土佐煮	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）かぼちゃ煮はそぼろ入り可 （４）製造（期限表示）
１１	細切り昆布煮	箱	×	
１２	ひじき大豆	箱	×	
１３	かぼちゃ煮	箱	×	

				納入指定日より４週間以上猶予あるもの。
１４	がんも煮	箱	×	（１）内容量 １個１０～１５ｇ　１００個入り （２）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
１５	れんこんサラダ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００～１ｋｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
１６	ピリ辛みそ牛蒡	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
１７	さつまいもサラダ	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。
１８	春雨サラダ（甘酢風）	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 （３）製造（期限表示） 納入指定日より４週間以上猶予のあるもの。

１９	ｺｰﾝｺｰﾙｽﾛｰ	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）キャベツ、コーン、玉葱、人参入り （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予があるもの。
２０	ﾄﾏﾄﾍﾟﾝﾈｻﾗﾀﾞ	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。
２１	チンゲン菜 信　田　煮	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予があるもの。
２２	茶碗蒸し	個	×	（１）内容量 １３０～１６０ｇ （２）スプーン付とする。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。 （４）湯煎が可能なもの
２３	卵　豆　腐	個	×	（１）原材料 鶏卵 （２）内容量 ８０～１００ｇ　<u>１食タレ付き</u> （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。
２４	パスタサラダ （カルボナーラ）	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。

２５	パスタサラダ （バジルチーズ）	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）製造（期限表示） 納入指定日より１週間以上猶予のあるもの。
２６	ピリ辛こんにゃく	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００～１ｋｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予があるもの。 （３）納入単位１５ｋｇ以下
２７	大根そぼろあんかけ	箱	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ １箱６ｋｇ入 （２）納入単位１５ｋｇ以下 （３）製造（期限表示） 納入指定日より１ヶ月以上猶予があるもの。
２８	冷やし茶わん蒸し	個	×	（１）内容量 １００～１５０ｇ （２）スプーン付とする。 （３）製造（期限表示） 納入指定日より３日以上猶予のあるもの。

U　乾物、ふりかけ類等

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	乾　　物 ふりかけ類等 共 通 規 格			（1）色沢、形状、乾燥良好なもの。 （2）製造（期限表示） 納入指定日より６ヶ月以上猶予のあるもの。(該当しないものに関しては別途指示する。)
1	椎　　茸	ｋｇ	○	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）サイズ 小葉（直径２～３ｃｍ程度） （3）軸のないもの。大きさが揃っており、割れや崩れの混入のないもの。
2	スライス椎茸	ｋｇ	○	（1）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （2）サイズ 直径３～５ｃｍ （3）大きさが揃っており、割れや崩れの混入のないもの。
3	かんぴょう	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋１００ｇ～１ｋｇ （2）色は白色又は淡黄色で大きさが揃っているもの。
4	干 し 大 根	ｋｇ	×	（1）内容量 １袋５００～１ｋｇ （2）形状 細切り （3）国産品
5	しそ茎わかめ	個	×	（1）内容量 ３６０～４００ｇ 精白米約３ｋｇ用 （2）原材料 くきわかめ、ごま、しその実、青じそ、還元水飴、食塩 （3）形態 混ぜ込み用生タイプ（チルド）

6	きくらげ	kg	○	（1）内容量 1袋500g～1kg （2）形状 厚さ1～2mm　千切り状
7	山菜釜飯の素	袋	×	（1）内容量 1kg程度 （2）銘柄又は製造元 三島食品又は理研同等以上 （3）炊き込み用 （4）製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
8	松茸飯の素	袋	×	
9	うめしらす	個	×	（1）内容量 360～400g 精白米約3kg用 （2）原材料 梅、ごま、しらす、赤しそ （3）形態 混ぜ込み用生タイプ（チルド）
10	ひじきわかめ	個	×	（1）内容量 360～400g 精白米約3kg用 （2）原材料 ひじき、わかめ、ごま （3）形態 混ぜ込み用生タイプ（チルド）
11	桜ちらしの素	kg	×	（1）内容量 1～1．5kg 精白米約3kg用 （2）原材料 たけのこ、人参、かんぴょう、桜の花、等 （3）形態 混ぜ込み用 （4）製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。

１２	乾燥マッシュポテト	ｋｇ	×	（１）内容量 １袋５００ｇ～１ｋｇ （２）製造（期限表示） 納入指定日より３ヶ月以上猶予のあるもの。
１３	お茶漬け	個	×	（１）内容量 ４．７～６ｇ （２）のり、あられ入り （３）個包装 （４）納入単位１００個以下
１４	ふりかけＡ	個	○	（１）内容量 ２～５ｇ （２）種類は別途指示する。 （３）個包装 （４）納入単位１００個以下
１５	ふりかけＢ	個	○	（１）内容量 ２～５ｇ （２）種類は別途指示する。 （３）個包装 （４）納入単位１００個以下
１６	ふりかけＣ	個	○	（１）内容量 ２～５ｇ （２）種類は別途指示する。 （３）個包装 （４）納入単位１００個以下
１７	ゆかり	個	×	（１）内容量 ２００～３００ｇ （２）乾燥タイプの混ぜご飯の素

Ⅴ　缶詰、瓶詰め類（調味料を除く）

品名番号	品　　名	単位	宅配	規　　格
	缶詰、瓶詰め類共通規格			（1）日本農林規格の果実、野菜、トマト加工品、水産物の缶詰及び、びん詰に格付けされたもの。その他（上記以外）の缶詰、びん詰は、特殊缶詰の基準に格付けされたもの。 （2）輸入品にあっては日本農林規格に格付けされたものと同等品と認められるもの。 （3）内容品名、内容数量、製造業者名を表示すること。 （4）製造（期限表示） 納入指定日より１年以上猶予のあるもの。 （5）梱包及び缶詰、びん詰の外観良好なもの。 （6）変形、膨張していないもの。
1	ﾐｯｸｽﾌﾙｰﾂﾊﾟｳﾁ	個	○	（1）内容量（固形量） １袋１．５ｋｇ程度（１ｋｇ入） （2）納入単位６個以下 （3）桃、みかん、パインのシロップ漬が入ったもの。
2	ﾏｯｼｭﾙｰﾑ缶	缶	×	（1）サイズ ２号缶 （2）内容総量（固形量） ８００ｇ（４５０ｇ） （3）形状 スライス又はピーセス
3	ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ缶	缶	×	（1）サイズ ２号缶 （2）総内容量 ８００～９００ｇ （3）銘柄又は製造元 デルモンテ又はモンテベッロ同等以上

4	うずら水煮缶	缶	×	（1）サイズ １号缶 （2）総内容量 １６００～１７００ｇ ２００～３００個入 （3）銘柄又は製造元 天狗缶詰又は谷尾食料同等以上 （4）納入単位６缶以下
5	トマトダイス缶	缶	×	（1）サイズ １号缶 （2）固形量 １５６０～１６００ｇ （3）銘柄又は製造元 カゴメ、デルモンテ又は日欧商事同等以上。 （4）形状 ダイスカット （5）納入単位６缶以下
6	鮪油漬け缶	缶	○	（1）サイズ Ｔ２Ｋ缶 （2）総内容量 １７００～１７５０ｇ （3）銘柄又は製造元 日水、ほてい、宝幸、はごろも又は極洋同等以上 （4）形態 ライトミートフレーク （5）納入単位６缶以下
7	さんま蒲焼缶 （　大　）	缶	○	（1）サイズ Ｔ２Ｋ缶 （2）総内容量 １８００～１８５０ｇ （3）銘柄又は製造元 日水、ほてい、宝幸、はごろも又は極洋同等以上 （4）納入単位６缶以下

8	さんま蒲焼缶	缶	○	（1）サイズ 角５Ａ （2）内容量 ９０～１００ｇ （3）銘柄又は製造元 日水、ほてい、宝幸、はごろも、極洋又は同等以上 （4）プルトップ （5）納入単位２４缶以下
9	焼　鳥　缶 （　大　）	缶	○	（1）サイズ Ｔ２Ｋ缶 （2）総内容量 １７５０～１８００ｇ （3）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、極洋又ははごろも同等以上 （4）味付けはタレ味 （5）納入単位６缶以下
１０	焼　鳥　缶	缶	○	（1）サイズ 丸形 （2）内容量 ７０ｇ～８０ｇ （3）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、極洋はごろも同等以上 （4）味付けはタレ味 （5）プルトップ
１１	鯖味噌煮缶	缶	○	（1）サイズ 丸形 （2）内容量 １６０ｇ～１８０ｇ （3）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、極洋はごろも同等以上 （4）形状 サバを筒切りにしたもの。 （5）プルトップ

１２	赤　飯　缶	缶	○	（１）内容量 ３５０～３８０ｇ （２）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、極洋はごろも、日本冷蔵、同等以上 （３）プルトップ又は缶切り付きとする。 （４）納入単位２４缶以下
１３	鶏めし缶	缶	○	（１）内容量 ３５０～３８０ｇ （２）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、極洋はごろも、日本冷蔵、同等以上 （３）プルトップ又は缶切り付きとする。 （４）納入単位２４缶以下
１４	牛　飯　缶	缶	○	（１）内容量 ３３０～３５０ｇ （２）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、極洋、はごろも、日本冷蔵同等以上 （３）プルトップ又は缶切り付きとする。 （４）納入単位２４缶以下
１５	ｽｲｰﾄｺｰﾝ缶	缶	○	（１）サイズ １号缶　２１２０～２２００ｇ （２）銘柄又は製造元 アオハタ又は天狗缶詰同等以上 （３）納入単位６缶以下
１６	ｺｰﾝｸﾘｰﾑ缶	缶	×	（１）サイズ １号缶　２９００～３０００ｇ （２）銘柄又は製造元 アオハタ又は天狗缶詰同等以上 （３）納入単位６缶以下
１７	三色寒天缶	缶	×	（１）サイズ １号缶　２８００～３０００ｇ （２）納入単位６缶以下
１８	杏仁豆腐缶	缶	×	（１）サイズ １号缶　２８００～３０００ｇ （２）納入単位６缶以下

１９	ぎんなん水煮	缶	×	（１）サイズ　固形量 ７号缶　１８０ｇ程度 （２）８０～１００粒入っているもの。 （３）納入単位１２缶以下
２０	缶　パ　ン	缶	○	（１）内容量 １００～１１０ｇ （２）品質保持期限 ２年以上 （３）プルトップ （４）銘柄又は製造元 別途示す。
２１	ヤングコーン缶	箱	×	（１）サイズ １号缶　２９００～３０００ｇ ６缶入り （２）銘柄又は製造元 ほしえぬ又は日本糧食同等以上
２２	ﾔﾝｸﾞｺｰﾝ缶 （ｶｯﾄ）	缶	×	（１）サイズ １号缶　２９００～３０００ｇ （２）長さ２ｃｍ程度の乱切 （３）銘柄又は製造元 ほしえぬ又は日本糧食同等以上 （４）納入単位６缶以下
２３	赤貝味付け缶	缶	○	（１）内容量 ８０ｇ～９０ｇ （２）銘柄又は製造元 日水、ほてい、ＳＳＫ、宝幸、はごろも同等以上 （３）プルトップ （４）納入単位２４缶以下
２４	トマトホール缶	缶	×	（１）サイズ、固形量 １号缶　１５５０～１６００ｇ （２）銘柄又は製造元 カゴメ、デルモンテ又は日欧商事同等以上。 （３）納入単位６缶以下