

# 糧食品規格表

令和6年度

航空自衛隊網走分屯基地

| 文書管理情報            |     |      |           |
|-------------------|-----|------|-----------|
| 文書管理番号            | 表示  | 部分表示 | 不表示       |
| 一元的な管理に：無し        | 作成時 | ○    |           |
| 責任を有する者：同上        | 区分： | 1    | 2 3 4 5 6 |
| 分類番号：B-20-053     | 理由： |      |           |
| 作成年月日：2024.3.4    |     |      |           |
| 取替年月日：            |     |      |           |
| 保存期間：5年           |     |      |           |
| 保存期間満了日：2026.3.31 |     |      |           |
| 本紙含め：50枚          |     |      |           |
| 配布先：第2航空団基地業務課会計課 |     |      |           |

# 目 次

|                  |         |
|------------------|---------|
| 総 則              | 1       |
| A 穀類及び穀類加工品類     | 2 ~ 4   |
| B 芋類及び芋類加工品類     | 5       |
| C 砂糖及び甘味料類       | 6       |
| D 菓子類            | 7       |
| E 油脂類            | 8       |
| F 種実類            | 9       |
| G 豆類及び豆類加工品類     | 10 ~ 11 |
| H 魚介類及び魚介類加工品類   | 12 ~ 17 |
| I 獣鳥肉及び獣鳥肉加工品類   | 18 ~ 20 |
| J 卵類             | 21      |
| K 乳類及び乳製品類       | 22 ~ 23 |
| L 野菜類            | 24 ~ 28 |
| M 果実類            | 29 ~ 30 |
| N きのこと類          | 31      |
| O 海藻及び海藻加工品類     | 32 ~ 33 |
| P 嗜好品類           | 34 ~ 35 |
| Q 調味料及び香辛料類      | 36 ~ 41 |
| R 漬物類            | 42 ~ 43 |
| S 冷凍食品及び調理済加工食品類 | 44 ~ 46 |
| T 即席麺類           | 47      |
| U 缶詰類            | 48 ~ 49 |

## 総 頁

- 1 この規格表は、航空自衛隊網走分屯基地において調達する糧食品について適用する。
- 2 本規格表に定められていない糧食品については、必要の都度示す。
- 3 見本提示を必要とする場合は、その都度示す。
- 4 納入時における品質検査は本規格表に基づき実施する。
- 5 銘柄を記載した食品については、同銘柄又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
- 6 規格の容量の数値は程度とし、その範囲は±10%以内とする。
- 7 納入時間は午前8時15分～午後2時を基準とする。
- 8 納入場所は、航空自衛隊網走分屯基地基地業務小隊厚生班給養係とする。

## A 穀類及び穀類加工品類

共通規格

- (1) 乾燥十分にして、カビ等を認めないもの。
- (2) 異味、異臭及び不純物の混入がなく、品揃い（粒揃い）で砕けたり、未熟なもののないもの。
- (3) 固有の光沢及び風味を有し、病虫害を認めないもの。

| No. | 品名   | 単位 | 規格   | 備考 |
|-----|------|----|--|----|
| 1   | 精米   | kg | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品質<br/>国内産水稻うるち米</li> <li>2 年産・類別・等級<br/>その都度示す。</li> <li>3 包装<br/>ポリエチレン袋10kg詰め。</li> <li>4 表示<br/>容器外装に、品名、正味重量、製造販売業者及び精米年月日を明記する。</li> <li>5 精米後5日以内のもの。</li> </ol> |    |
| 2   | もち米  | kg | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品質<br/>国内産水稻もち米で農産物規格の1等級以上のもの。</li> <li>2 年産<br/>その都度示す。</li> <li>3 包装<br/>ポリエチレン袋10kg詰め。</li> <li>4 表示<br/>容器外装に、品名、正味重量、製造販売業者及び精米年月日を明記する。</li> </ol>               |    |
| 3   | 切りもち | kg | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産水稻もち米を使用し、製造したもの。</li> <li>2 1個50g程度のもの。</li> <li>3 個包装のもの。</li> </ol>   |    |
|     |      |    |  |    |

## A 穀類及び穀類加工品類

| No. | 品名       | 単位 | 規格  | 備考 |
|-----|----------|----|---|----|
|     | パン 共通規格  |    | <p>出来上がり品の品質は、次の条件を満たす一般市販のものとする。</p> <p>1 弾力性のある触感がありふっくらとしたもの。</p> <p>2 切り口に「つや」があり気孔が細かく揃っているもの。</p> <p>3 カビ臭、イースト臭及びこげ臭等がなく、風味良好なもの。</p> <p>4 表面に焼きムラがなく、色艶があるもの。</p> <p>5 被膜は全体的に薄いもの。</p> <p>6 形が整っているもの。</p> |    |
| 4   | ロングライフパン | 個  | <p>1 1個80g程度のもの。</p> <p>2 賞味期限30日以上のもの。</p>   |    |
| 5   | 食パン      | kg | <p>1 1枚50g程度にスライスしたもの。</p> <p>2 製造後24時間以内のもの。</p>   |    |
| 6   | バターロール   | kg | <p>1 1個30g程度のもの。</p> <p>2 製造後24時間以内のもの。</p>   |    |
| 7   | 冷凍麺うどん   | kg | 本場讃岐うどん(包丁切) 1玉250g程度   |    |
| 8   | 冷凍麺茶そば   | kg | 1玉250g程度のもの。  |    |
| 9   | 素麺       | kg | 良質小麦粉を原料とし、折れがなく白色のもの。  |    |
| 10  | 冷麦       | kg | No.9に同じ。  |    |
| 11  | 冷凍スパゲティ  | kg | 1玉200g程度のもの。  |    |
| 12  | 焼きそば麺    | kg | <p>1 1玉150g程度、ソース付きのもの。</p> <p>2 固めに蒸しサラダ油をまぶしたもの。</p>  |    |
| 13  | スパゲティ    | kg | <p>1 デュラム小麦のセモリナのみ使用したもの</p> <p>2 折れ、砕けのないもの。</p> <p>3 JAS合格品</p>   |    |
| 14  | マカロニ     | 袋  | <p>1 デュラム小麦のセモリナのみ使用したもの。</p> <p>2 折れ、砕けのないもの。</p> <p>3 JAS合格品</p> <p>4 形状については別に示す。</p> <p>5 1袋 200g程度入</p>  |    |
| 15  | 小麦粉      | kg | 乾燥良好、かび等を認めないもの。  |    |
| 16  | てんぷら粉    | 袋  | <p>1 銘柄：日清、オーマイ又は昭和</p> <p>2 1袋700g入</p>  |    |

## A 穀類及び穀類加工品類

| No. | 品 名     | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|---------|----|--|-----|
| 17  | ま め ふ   | 袋  | 1 良質小麦粉(強力粉)を原料とし、形状よく焼いたもの。<br>2 麩質100%<br>3 食品衛生法による食用着色料を使用<br>4 1袋40g程度入 |     |
| 18  | パ ン 粉   | 袋  | 1 乾燥良好、異物の混入がなく、粉末は荒く白色のもの。<br>2 ソフトパン粉<br>3 1袋230g程度入                       |     |
| 19  | 冷凍ラーメン  | kg | 1玉200g程度のもの。   |     |
| 20  | 干 そ ば   | 袋  | 小川味のそば150g×3束入又は同等品以上のもの。  |     |
| 21  | 冷 凍 白 玉 | kg | ボイルタイプ   |     |
| 22  | 天然酵母パン  | 個  | 1 1個80g程度のもの。<br>2 賞味期限50日以上のもの。   |     |
| 23  | 十 五 穀 米 | 袋  | 1 1袋500g入<br>2 ハウス食品十五穀米又は同等品以上の   |     |
|     |         |    |  |     |

## B 芋類及び芋類加工品類

| No. | 品名                       | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|--------------------------|----|--|-----|
| 1   | 馬 鈴 薯                    | kg | 1 新鮮で外皮は黄白色又は淡紅色のもので、1個120g以上のもの。<br>2 土、砂、病虫害がなく、発芽や緑変のないもの。<br>3 種類は男爵、メークイン又は北あかりとする。 |     |
| 2   | フ レ ン チ<br>ポ テ ト         | kg | 馬鈴薯をカットし、冷凍したもの。   |     |
| 3   | ナ チ ュ ラ ル<br>カ ッ ト ポ テ ト | kg | 皮付き馬鈴薯をカットし、冷凍したもの。  |     |
| 4   | 澱 粉                      | 袋  | 1 馬鈴薯精製澱粉<br>2 北海道産馬鈴薯を使用したもの。<br>3 乾燥良好で、不純物の混入がないもの。<br>4 1袋1kg入                       |     |
| 5   | 春 雨                      | 袋  | 1 乾燥良好で変質、折れ、不純物の混入のないもの。<br>2 緑豆春雨<br>3 1袋80g入  |     |
| 6   | こ ん に や く                | kg | 1 弾力に富み気泡がないもの。<br>2 1個300g程度のもの。  |     |
| 7   | つきこんにやく                  | kg | No.6を5cm以内に切ったもの。  |     |
| 8   | 白 滝                      | kg | No.6を糸状に加工したもの。  |     |
| 9   | さ つ ま 芋                  | kg | 1 新鮮で甘みが強く、貯蔵及び保管に耐えられる程度に乾燥しているもの。<br>2 1個250g～300gのもの。                                 |     |
| 10  | 里 芋 (冷凍)                 | kg | 1 品質良好なもの。<br>2 皮を取り除き、冷凍したもの。<br>3 1袋500g程度入  |     |
| 11  | 長 芋                      | kg | 1 土及び根を取り除き折れや腐れのないもの。<br>2 粘質に富み、1本500g程度で直系4cm以上のもの。                                   |     |
|     |                          |    |  |     |

C 砂糖及び甘味料類

| No. | 品名               | 単位 | 規格   | 備考 |
|-----|------------------|----|--|----|
| 1   | 砂糖               | kg | 1 上白糖<br>2 純白で光沢があり、細粒状で塊がなく<br>異味異臭を感じないもの。 |    |
| 2   | 中双糖              | kg | 淡黄色で光沢があり塊がなく、異味異臭を<br>感じないもの。               |    |
| 3   | いちご&<br>マーガリン    | 個  | デispensパック1個11g入                             |    |
| 4   | ブルーベリー&<br>マーガリン | 個  | デispensパック1個11g入                             |    |
| 5   | はちみつ             | 個  | 1個500g程度入                                    |    |
| 6   | 水あめ              | kg | 北海道産麦芽水あめ                                    |    |
|     |                  |    |  |    |



D 菓子類

| No. | 品名                  | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------------|----|---|-----|
| 1   | プリン                 | 個  | 1 1個70g程度のもの。<br>2 スプーン付き。                    |     |
| 2   | コーヒーゼリー             | 個  | 1 1個70g程度のもの。<br>2 ミルク及びスプーン付き。               |     |
| 3   | ティラミス               | 個  | 1 冷凍品<br>2 1個45g程度                            |     |
| 4   | マンゴープリン<br>(カットタイプ) | 袋  | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg程度入                           |     |
| 5   | アセロラゼリー             | 袋  | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg入<br>3 ニチレイアセロラジュレ又は同等品以上のもの。 |     |
| 6   | カステラ<br>(カット)       | 個  | 1 1個50g程度の個包装<br>2 賞味期限75日以上のもの。              |     |
|     |                     |    |   |     |

## E 油脂類

共通規格

(1)原材料名、内容量、賞味期限及び製造者名が表示されていること。

(2)雑物の混入がなく特有の香味を有するもの。

| No. | 品名               | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|------------------|----|---|-----|
| 1   | 食 油              | 缶  | 1 J A S 合格品による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの。<br>2 1缶16.5kg程度入                            |     |
| 2   | サ ラ ダ 油          | 本  | 1 J A S 合格品による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの。<br>2 1本1,500g程度入                            |     |
| 3   | 胡 麻 油            | 本  | 1 J A S 合格品の純正胡麻油<br>2 1本1,650g程度入  |     |
| 4   | ラ ー ド            | 個  | 1 脂肪分99%以上で純白色であるもの。<br>2 1個185g程度入   |     |
| 5   | マ ー ガ リ ン        | 個  | 1 J A S 合格品による淡黄色で「ムラ」のないもの。<br>2 硬化、油臭さ及びアルデヒド臭等の異味異臭がないもの。<br>3 1個200g程度入 |     |
| 6   | チューブ入バター         | 個  | 1 北海道バター1/3と植物油2/3をブレンドしたもの。<br>2 1個180gチューブ入                               |     |
| 7   | バ タ ー            | 個  | 1 J A S 合格品のもの。<br>2 1個200g程度のもの。   |     |
| 8   | エクストラバージンオリーブオイル | 本  | 1本10 程度入  |     |
|     |                  |    |   |     |

F 種実類

| No. | 品名             | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|----------------|----|--|-----|
| 1   | 栗甘露煮           | 個  | 1 瓶詰め。<br>2 1個650g程度入                                    |     |
| 2   | いり胡麻(白)        | 袋  | 1 乾燥良好で雑物の混入のないもの。<br>2 熟度均一で未熟なものを含まないもの。<br>3 1袋45g程度入 |     |
| 3   | いり胡麻(黒)        | 袋  | 1 乾燥良好で雑物の混入のないもの。<br>2 熟度均一で未熟なものを含まないもの。<br>2 1袋45g程度入 |     |
| 4   | すり胡麻(白)        | 袋  | 1 No.2をすり潰したもの。<br>2 1袋40g程度入                            |     |
| 5   | すり胡麻(黒)        | 袋  | 1 No.3をすり潰したもの。<br>2 1袋40g程度入                            |     |
| 6   | ごましお           | 個  | 1個71g程度入   |     |
| 7   | いり胡麻(白)<br>1kg | 袋  | No.2を1袋1kg程度入にしたもの。                                      |     |
|     |                |    |  |     |

G 豆類及び豆類加工品類

| No. | 品名        | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-----------|----|---|-----|
| 1   | 味 噌       | kg | 1 米味噌<br>2 天然醸造味噌   |     |
| 2   | き な 粉     | kg | 1 新鮮で特有の香味を有しているもの。<br>2 乾燥良好で不純物を含まないもの。   |     |
| 3   | 豆 腐       | kg | 1 大豆を原料とし、色は白く、きめが細かく型崩れのない適度な固さを保つもの。<br>2 納入当日製造のもので新鮮であり、冷却完全で、破損がないもの。<br>3 1丁700g程度      |     |
| 4   | 絹 ご し 豆 腐 | kg | 1 大豆を原料とし、色は白く、きめが細かく型崩れのない適度な固さを保つもの。<br>2 納入当日製造のもので新鮮であり、冷却完全で、破損がないもの。<br>3 1丁150g程度カップ入  |     |
| 5   | 焼 豆 腐     | kg | 1 No.3を使用し30%程度水分を絞り、焼き上げたもの。<br>2 品質が均一で破損がないもの。   |     |
| 6   | 厚 揚       | kg | 1 納入当日製造のもので新鮮なもの。<br>2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎでないもの。<br>3 1枚200g程度のもの。                    |     |
| 7   | 油 揚       | kg | 1 納入当日製造のもので新鮮なもの。<br>2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎでないもの。<br>3 1枚75g程度のもの。                     |     |
| 8   | 小 揚       | kg | 1 納入当日製造のもので新鮮なもの。<br>2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎでないもの。<br>3 寿司用1枚20g程度のもの。                  |     |
| 9   | 一口がんもどき   | kg | 1 納入当日製造のもので新鮮なもの。<br>2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎでないもの。<br>3 人参、ひじき、胡麻等3種類以上混入したもので円形を呈したもの。 |     |
| 10  | 高野豆腐      | 袋  | 1 乾燥良好で変色、異味異臭（特にアンモニア臭）、かび及び割れ等のないもの。<br>2 賞味期限が3ヶ月以上のもの。<br>3 1袋150g程度のもの。                  |     |

G 豆類及び豆類加工品類

| No. | 品名      | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------|----|---|-----|
| 1 1 | 納 豆     | kg | 1 豊熟した、粒ぞろいの大豆を原料としたもの。<br>2 豆がよく発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸ひき納豆 |     |
| 1 2 | ひきわり納豆  | kg | 1 No. 11をひいたもの。<br>2 40g～50gの容器入                            |     |
| 1 3 | 五 目 生 揚 | kg | 1 納入当日製造したもの。<br>2 良質植物油を使用し、適度な香味を有し、揚げすぎしていないもの。          |     |
| 1 4 | お か ら   | kg | 1 納入当日製造したもの。<br>2 固く絞ったもので異味異臭及び不純物等がないもの。                 |     |
| 1 5 | ね り あ ん | kg | 1 良質の小豆を使用し、固めに練り上げたもの。<br>2 1袋1kg程度入で国内産のもの。               |     |
| 1 6 | 煮 豆     | kg | 1 煮上がり良好で豆が崩れていないもの。<br>2 1袋1kg程度入                          |     |
| 1 7 | 黒 豆     | kg | 1 煮上がり良好で豆が崩れていないもの。<br>2 黒大豆を使用                            |     |
| 1 8 | むきえだまめ  | kg | 1 成熟が適度で粒が揃っているもの。<br>2 冷凍品                                 |     |
| 1 9 | 豆乳      | 個  | 1 1ℓ 程度入<br>2 成分調整豆乳  |     |
| 2 0 | 冷凍きざみ油揚 | kg | 1 5mm×40mm程度にカットしたもの。<br>2 1袋1kg程度入                         |     |
|     |         |    |   |     |

## H 魚介類及び魚介類加工品類

### 1 鮮魚共通規格

#### (1) 外観

- ア 表面は新鮮な光輝及び光沢を有し、うろこが固着しているもの。
- イ 眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして、角膜が透明なもの。
- ウ えらは鮮紅色で弾力性があるもの。

#### (2) 臭い

固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの。

#### (3) その他

鮮度良好で水に入れると沈むもの。

### 2 冷凍魚共通規格

#### (1) 外観

- ア 十分な凍結状態にあり、眼球が張り出し角膜が混濁していないもの。
- イ 新鮮な光沢があるもの。

#### (2) 解凍

鮮魚と同様になるもの。

#### (3) 臭い

固有の生臭さはあるが、悪臭のないもの。

#### (4) 船内急速冷凍品(-40℃)とする。

#### (5) 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

#### (6) 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。

#### (7) ドリップの溶出量の少ないもの。脂やけ、冷凍やけのないもの。

#### (8) 荷姿良く、包装の崩れのないもの。

### 3 塩干魚共通規格

#### (1) 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にして鮮魚に準ずる品質のもの。

#### (2) 塩蔵品の検量は塩を除く。

#### (3) 固有の生臭さはあるが、悪臭のないもの。

### 4 処理区分(共通)

#### (1) ラウンドー何も処理をせず魚体そのままのもの。

#### (2) セミドレスー内臓、えら、血合い及びうろこを除いたもの。

#### (3) ドレスーセミドレスから頭、ひれを除いたもの。

#### (4) フィレードレスを3枚におろしたもの。

#### (5) 開きードレスを背又は腹から切り開いたもの。

### 5 加工品共通規格

#### (1) 鮮度良好なもので製造年月日、賞味期限及び製造業者名を表示しているもの。

- (2) 良質の魚肉を原料とし、肉質の弾力性に富み、風味及び光沢ともに良好で、固有の形態をしたもの。
- (3) 異物及び異味異臭を認めず「ぬめり」等のないもの。
- (4) 澱粉の混和は、20%以下
- (5) 「食品添加物」は食品衛生法で許可されているものを使用する。
- (6) 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの。

## II 魚介類及び魚介類加工品類

| No. | 品名        | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|-----------|----|--|-----|
| 1   | うなぎ蒲焼き    | kg | 1 養殖うなぎを使用したもの。<br>2 頭を取り除き開いて焼き、味付けしたもの。<br>3 冷凍品                       |     |
| 2   | かつおたたき    | kg | 1 フィレを血合い肉に沿って2つ割にし、骨を取り除いたもの。<br>2 新鮮なものを加工したもの。<br>3 1本450g～550g程度の冷凍品 |     |
| 3   | 鰈 切 身     | kg | 1 種類：真鰈、宗八鰈、浅羽鰈又は黒頭<br>2 種類はその都度示す。<br>3 頭、尾及び内臓を取り除いたもの。                |     |
| 4   | 銀鰈味醂漬     | kg | 1 鮮度良好な銀鰈を使用し、味醂干しにしたもの。<br>2 無着色で白醤油使用<br>3 1切120g程度                    |     |
| 5   | 銀鱈粕漬      | kg | 1 鮮度良好な銀鱈を使用し、粕漬にしたもの。<br>2 1切120g程度                                     |     |
| 6   | 銀鱈西京漬     | kg | 1 鮮度良好な銀鱈を使用し、西京味噌で漬けたもの。<br>2 1切120g程度                                  |     |
| 7   | 鮭         | kg | 1 銀鮭で1尾2kg～3kg程度のもの。<br>2 セミドレスにおろしたもの。                                  |     |
| 8   | 鮭 フ ィ レ   | kg | No. 7をフィレにしたもの。  |     |
| 9   | 鮭 フ レ ー ク | 個  | 1個180g程度入  |     |
| 10  | 塩鮭        | kg | 1 銀鮭で1尾2kg～3kg程度のもの。<br>2 セミドレスにおろしたもの。<br>3 甘塩で変質していないもの。               |     |
| 11  | 鮭筋子       | kg | 新鮮な筋子を塩で漬けたもの（甘塩）。   |     |
| 12  | いくら       |    | 1 優以上のもの。<br>2 甘塩のもの。  |     |

## H 魚介類及び魚介類加工品類

| No. | 品名             | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|----------------|----|--|-----|
| 13  | 鯖              | kg | 1尾400g程度のもの。   |     |
| 14  | 鯖 フィレ          | kg | No. 13をフィレにおろしたもの。   |     |
| 15  | 鯖 味 醂 漬        | kg | 1 No. 14を味醂干しにしたもの。<br>2 1枚140g程度                              |     |
| 16  | 鯖 もろみ 漬        | kg | 1 No. 14をもろみ漬けにしたもの。<br>2 1枚140g程度                             |     |
| 17  | し め 鯖          | kg | 1 生食用<br>2 1枚150g～200g程度のもので真空包装されているもの。                       |     |
| 18  | 塩 鯖            | kg | 1 No. 13に塩をしたもので甘塩のもの。<br>2 セミドレスにおろしたもの。                      |     |
| 19  | 鯖 味 噌 漬        | kg | 1 No. 14を味噌漬けにしたもの。<br>2 1枚140g程度                              |     |
| 20  | 秋 刀 魚          | kg | 1 1尾120g～130g程度のもの。<br>2 冷凍品の場合は船内急速冷凍のものとする。                  |     |
| 21  | 秋刀魚味醂漬         | kg | No. 20を背開きにし味醂干しにしたもの。   |     |
| 22  | 子持ちししゃも        | kg | 1尾15g程度のもの。  |     |
| 23  | 鱈 フィレ          | kg | 1 真鱈<br>2 1尾1kg～2kg程度のものをフィレにしたもの。                             |     |
| 24  | 鱈 粕 漬          | kg | No. 23を粕漬けにしたもの。   |     |
| 25  | た ら こ          | kg | 1 食品衛生法で許可された色素を使用し着色の少ないもの。<br>2 大きさは中程度で特級品のもの。<br>3 うす塩のもの。 |     |
| 26  | た ら こ<br>(ばらこ) | kg | 1 食品衛生法で許可された色素を使用し着色の少ないもの。<br>2 うす塩のもので、ほぐしたもの。              |     |
| 27  | 辛子明太子          | kg | 1 良質のたらこを辛子及び調味料で漬けたものでうす塩のもの。<br>2 大きさは中程度で特級品のもの。            |     |
| 28  | 辛子明太子<br>(ばらこ) | kg | 1 良質のたらこを辛子及び調味料で漬けたものでうす塩のもの。<br>2 ほぐしたもの。                    |     |
| 29  | と び っ こ        | kg | 良質のとび魚の卵を調味料で漬けたもの。  |     |
| 30  | 鯧              | kg | 1尾500g～600g程度のもの。  |     |



## II 魚介類及び魚介類加工品類

| No. | 品名           | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|--------------|----|---|-----|
| 3 1 | 味付数の子        | kg | 良質の数の子を醤油等の調味液で味付けしたもの。                                     |     |
| 3 2 | ちりめんじゃこ      | kg | 乾燥良好なもの。  |     |
| 3 3 | はまち刺身用       | kg | 1 体長40cm～60cmのものをフィレにおろしたもの。<br>2 骨及び皮等を取り除いたもの。<br>3 冷凍品不可 |     |
| 3 4 | ぶ り          | kg | 1 冷凍品不可<br>2 フィレのもの。  |     |
| 3 5 | ほっけ味醂漬       | kg | 1 フィレを醤油及び味醂等の調味液で味漬けたもの。<br>2 1枚130g程度のもの。                 |     |
| 3 6 | ほっけ開き        | kg | 1 背開きし内臓を取り除き、生干しにしたもの。<br>2 大きさは中程度のもの。                    |     |
| 3 7 | 鯖 刺 身        | kg | 1 1枚200g 程度のもの。<br>2 血合を取り除いたもの。<br>3 冷凍品                   |     |
| 3 8 | 鱒            | kg | 1尾1.5kg程度のもの。   |     |
| 3 9 | 塩 鱒          | kg | 1 甘塩のもの。<br>2 セミドレスにおろしたもの。                                 |     |
| 4 0 | トラウトサーモン(甘塩) | kg | 1尾1.5kg～2kg程度のものをフィレにおろしたもの。                                |     |
| 4 1 | サーモン刺身用      | kg | 鮮度良好なトラウトサーモンを刺身用にフィレにおろしたもの。                               |     |
| 4 2 | 銀鱈フィレ        | kg | 鮮度良好なものをフィレにおろしたもの。   |     |
| 4 3 | 鰯開き干し        | kg | Lサイズ(250g～290g)程度のもの。                                       |     |
| 4 4 | あ さ り        | kg | 1 新鮮で、砂出し済みのもの。<br>2 中粒で粒揃いのもの。                             |     |
| 4 5 | あさりむき身       | kg | 1 中粒で粒揃いのもの。<br>2 冷凍品                                       |     |
| 4 6 | しじみ貝         | kg | 1 砂出ししたもので、石、砂及び海藻等が含まれていないもの。<br>2 中粒で粒揃いのもの。              |     |
| 4 7 | ベビーホタテ       | kg | 1 冷凍品<br>2 うろを取り除いたもの。                                      |     |

## II 魚介類及び魚介類加工品類

| No. | 品名            | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|---------------|----|--|-----|
| 48  | 帆立貝柱          | kg | 1 刺身用として使用できるもの。<br>2 うろを取り除いた貝柱<br>3 新鮮なむき身を使用したもの。<br>4 大きさは3S以上のもの。 |     |
| 49  | ボイルホタテ        | kg | 1個30g程度のものをボイルしたもの。  |     |
| 50  | いか短冊<br>(鹿の子) | kg | 1 冷凍品<br>2 1cm×3cm程度にカットしたもの。  |     |
| 51  | むきいか          | kg | 1 もんごういか、やりいか又はあおりいか<br>2 鮮度良好で内臓及び足を取り除き、皮をむき冷凍したもの。                  |     |
| 52  | 刺身いか          | kg | 1 新鮮ないかを使用したもの。<br>2 肉質厚く軟らかいもの。<br>3 いかそうめん状に切ったもの。                   |     |
| 53  | いか塩辛          | 個  | 1 新鮮ないかを使用したもの。<br>2 塩分が適度でうま味のでているもの。<br>3 1個230g瓶入                   |     |
| 54  | むきえび          | 袋  | 1 バナメイむきえび。<br>2 背ワタ取りしたもの。<br>3 冷凍品<br>4 1袋1kg入                       |     |
| 55  | 煮えび           | kg | 1 鮮度良好なえびを茹でたもの。<br>2 Mサイズ程度の北海しまえびとする。                                |     |
| 56  | ほっけフィレ        | kg | 1 160～180g程度のもの。<br>2 骨取りしたもの。   |     |
| 57  | たこ刺身用         | kg | 1 鮮度良好なたこを茹でたもの。<br>2 たこ足とする。  |     |
| 58  | 味付たこ          | kg | 鮮度良好なたこを茹でて、味付けしたもので肉質が軟らかく食味良好なもの。                                    |     |
| 59  | 花かつお          | 袋  | 1 乾燥良好で特有の香味を有し、刺激性の味、苦み及び渋みのない新鮮なもの。<br>2 1袋80g程度入<br>3 だし用は不可        |     |
| 60  | 鮪(ねぎとろ用)      | 袋  | 1 冷凍品<br>2 1袋300g程度入   |     |
| 61  | あじ開き干し        | kg | 1 背開きにしたもの。<br>2 1枚100g程度のもの。  |     |
| 62  | 銀鱈切身          | kg | 鮮度良好な銀鱈を80g程度に切ったもの。   |     |

## H

## 魚介類及び魚介類加工品類

| No. | 品名         | 単位 | 規格   | 備考 |
|-----|------------|----|--|----|
| 63  | 紅鮭フィレ      | kg | 1 1尾2kg～3kg程度のをフィレにしたもの。<br>2 甘塩のもの。                                   |    |
| 64  | 板付かまぼこ     | 個  | 1 白身魚のすり身を使用しているもの。<br>2 1個220g程度のもの。                                  |    |
| 65  | フィッシュソーセージ | 本  | 1 1本70g程度のもの。<br>2 東洋水産ソーセージ又は同等品以上のもの。<br>3 合成着色料、保存料及び発色剤を使用していないもの。 |    |
| 66  | かに風味かまぼこ   | 袋  | 1 白身魚のすり身を使用し、かに風味に加工したもの。<br>2 1袋270g入                                |    |
| 67  | 焼竹輪        | kg | 1 白身魚のすり身を使用したもの。<br>2 焼き上がり良好なもの。                                     |    |
| 68  | 鳴戸巻        | kg | 白身魚のすり身を使用したもの。  |    |
| 69  | さつま揚げ      | kg | 1 白身魚のすり身を使用したもの。<br>2 野菜の混入は10%以下とし、良質の食用油で揚げたもの。                     |    |
| 70  | すりみ        | kg | 1 いわし及びほっけ等をすり身にしたもの。<br>2 冷凍品可  |    |
| 71  | えびつまみ揚げ    | 袋  | 1 1袋2Kg程度入<br>2 冷凍品  |    |
|     |            |    |  |    |

# I 獣鳥肉及び獣鳥肉加工品類

## 共通規格

- (1) と殺法合格品であること。
- (2) 臭気：異臭を感じないもの
- (3) 光沢：固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- (4) 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
- (5) 外観：異常を認めないもの。
- (6) 容器：衛生的な容器を使用すること。
- (7) タンパク分解酵素等の肉軟化剤の使用しているものは不可
- (8) 表示：食品衛生法の定める表示のあるもの。

| No.    | 品名           | 単位 | 規格  | 備考 |
|--------|--------------|----|---|----|
| 牛肉共通規格 |              | 1  | 水分75%、脂肪分3%~10%程度で脂肪が均一に分布しているもの。<br>2 光沢があり、肉は赤褐色、脂肪は淡黄白色であるもの。<br>3 他の獣肉の混入のないもの。 |    |
| 1      | 牛角切肉         | kg | 1 牛もも肉を2cm~3cm程度の角切りにしたもの。<br>2 脂肪分30%以下のもの。  |    |
| 2      | 牛もも薄切り肉      | kg | しゃぶしゃぶ用の薄切り。  |    |
| 3      | 牛カルビー肉       | kg | 1 牛バラ肉60%、牛もも肉40%<br>2 スライスしたもの。  |    |
| 4      | 牛ステーキ肉（冷凍）   | kg | 1 サーロイン<br>2 1枚200g程度のもの。<br>3 真空包装されているもの。   |    |
| 5      | 牛バラスライス肉     | kg | 1 すじ等を含まないもの。<br>2 1.5mm~2mm程度にスライスしたもの。  |    |
| 6      | 牛ももスライス肉     | kg | 1 脂肪20%以下のもの。<br>2 膜質及び靭帯を取り除き、1.5mm~2mm程度にスライスしたもの。                                |    |
| 7      | 牛バラスライス肉（薄切） | kg | しゃぶしゃぶ用の薄切り。  |    |
| 鶏肉共通規格 |              | 1  | 新鮮なもので病鶏は不可<br>2 食肉用若鶏（生後1年未満）<br>3 毛、頭、首及び足を取り除き、血抜きが完全なもの。                        |    |
| 8      | 鶏むね肉         | kg | 1 骨を取り除いたもの。<br>2 1枚140g程度のもの。<br>3 国産品   |    |

# I 獣鳥肉及び獣鳥肉加工品類

| No.    | 品名               | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|--------|------------------|----|---|-----|
| 9      | 鶏もも肉             | kg | 1 骨を取り除いたもの。<br>2 脂肪分20%以下、皮20%以下のもの。                         |     |
| 10     | 鶏もも角切肉           | 袋  | 1 1個30～40g程度にカットしたもの。<br>2 1袋2kg程度入                           |     |
| 11     | 鶏骨付もも肉           | kg | 1本200g～220g程度のもの。   |     |
| 12     | 鶏ささみ             | kg | 筋を取り除いたもの。  |     |
| 13     | 鶏もも挽肉            | kg | No.9を挽いたもの。   |     |
| 14     | 鶏むね肉<br>(網走)     | kg | 1 網走産知床チキンブロイラー。<br>2 骨を取り除いたもの。<br>3 地産地消品                   |     |
| 豚肉共通規格 |                  |    | 1 水分55%程度のもの。<br>2 光沢があり、肉は赤褐色、脂肪は淡黄白色のもの。<br>3 他の獣肉の混入のないもの。 |     |
| 15     | 豚肩ロース肉           | kg | 肩ロースを1枚100g～110g程度にスライスしたもの。                                  |     |
| 16     | 豚背ロース肉           | kg | 背ロースを1枚100g～110g程度にスライスしたもの。                                  |     |
| 17     | 豚背ローススライス肉       | kg | 背ロースを1.5mm～2mm程度にスライスしたもの。                                    |     |
| 18     | 豚並肉              | kg | 肩肉又はもも肉等を1.5mm～2mm程度にスライスしたもの。                                |     |
| 19     | 豚角切肉             | kg | もも肉を2cm程度の角切りにしたもの。   |     |
| 20     | 豚バラブロック肉         | kg | 1 骨を取り除いたもの。<br>2 脂肪分30%以下のもの。                                |     |
| 21     | 豚ももスライス肉         | kg | 1 脂肪分10%以下のもの。<br>2 内もも肉の膜質、靭帯を取り除き、1.5mm～2mm程度にスライスしたもの。     |     |
| 22     | 豚ももブロック肉         | kg | 1 脂肪分10%以下のもの。<br>2 5kg程度のブロック肉とする。                           |     |
| 23     | 豚ヒレ肉             | kg | 1本300g～400g程度のもの。   |     |
| 24     | 豚挽肉              | kg | 豚もも肉を2度挽きにしたもの。   |     |
| 25     | 豚背ロース<br>しゃぶしゃぶ用 | kg | 背ロースをしゃぶしゃぶ用に1mm～1.5mm程度にスライスしたもの。                            |     |
| 26     | 豚レバー             | kg | 1 鮮度良好で、筋等を取り除いたもの。<br>2 冷凍品可                                 |     |

## I 獣鳥肉及び獣鳥肉加工品類

| No.      | 品 名        | 単 位 | 規 格  | 備 考 |
|----------|------------|-----|--|-----|
| 肉加工品共通規格 |            |     | 1 ソーセージ、ハム及びベーコンはJAS合格品<br>2 外観、光沢、香味及び肉質等の良好なもの。<br>3 衛生的な包装がされているもの。   |     |
| 27       | 豚ベーコン      | kg  | 1 固く締まっていて弾力があり、切り口は薔薇色で、脂肪は白色のもの。<br>2 肉脂の比2:3程度の割合<br>3 燻煙が十分にされており、特有の風味があるもの。<br>4 品質良好で塩分が適度なもの。<br>5 スライスしたもの。 |     |
| 28       | ロースハム      | kg  | 1 背ロースから製造したもの。<br>2 スライスしたもの。   |     |
| 29       | あらびきウィンナー  | kg  | 1袋1kg程度入   |     |
| 30       | フランクフルト    | kg  | 1本50g～60g程度のもの。  |     |
| 31       | 串付きフランクフルト | kg  | 串付きで切れ目入のもの。   |     |
| 32       | ロースハムブロック  | kg  | 背ロースから製造したもの。  |     |
| 33       | ウィンナー      | kg  | 赤色に着色していないもの。  |     |
| 34       | 味付ラム       | kg  | 1 子羊肉で鮮赤色を呈し、軟らかく特有の香味を有するもの。<br>2 スライスし、たれで味付けしたもの。<br>3 1袋1kg程度入   |     |
| 35       | 豚骨鶏がらパック   | 袋   | 1 1袋2kg入<br>2 不織布入   |     |
| 36       | ジンギスカン     | kg  | 1 1袋1kg入<br>2 羊肉70%、たれ30%<br>3 冷凍品   |     |
|          |            |     |  |     |

## J

## 卵類

| No. | 品名    | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-------|----|---|-----|
| 1   | 鶏 卵   | kg | 1 新鮮で卵殻に光沢がなく、砂及び土等で汚れていないもの。<br>2 透視及び振音に異常のないもの。<br>3 卵割した時の卵黄の盛り上がりが良いもの。<br>4 大きさはMサイズのもの。<br>5 賞味期限が明記されているもの。 |     |
| 2   | 温泉たまご | 個  | 1 50g程度のもの。<br>2 10個入<br>3 キューピータマゴとろーり半熟たまご又は同等品以上のもの。   |     |
| 3   | うずら卵  | kg | 1個9～10g程度のもの。   |     |
|     |       |    |   |     |

## K 乳類及び乳製品類

| No. | 品名            | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------|----|---|-----|
| 1   | 低脂肪牛乳         | 本  | 1 成分規格、製造基準及び保存基準等が厚生労働省令に合格したもの。<br>2 品質保持期限が6日以上あるもの。<br>3 10紙パック入                                  |     |
| 2   | 牛乳(10)        | 本  | 1 成分規格、製造基準及び保存基準等が厚生労働省令に合格したもの。<br>2 無脂乳固形分8.2%以上で乳脂肪分3.4%以上のもの。<br>3 品質保持期限が6日以上あるもの。<br>4 10紙パック入 |     |
| 3   | L L 牛 乳       | 個  | 1 成分規格、製造基準及び保存基準等が厚生労働省令に合格したもの。<br>2 ロングライフ牛乳<br>3 200ml 紙パック入、ストロー付き。<br>4 賞味期限50日以上のもの。           |     |
| 4   | コーヒー乳飲料       | 本  | 1 無脂乳固形分4.0%以上<br>2 乳脂肪分0.6%以上<br>3 品質保持期限が6日以上あるもの。<br>4 10紙パック入<br>5 雪印コーヒー又は同等品以上のもの。              |     |
| 5   | 生クリーム         | 本  | 1 無脂乳固形分4.0%で乳脂肪分47.0%のもの。<br>2 10紙パック入   |     |
| 6   | プレーンヨーグルト     | 個  | 1 厚生労働省令に合格したもの。<br>2 無脂乳固形分8%以上で乳脂肪分0.7%以上のもの。<br>3 1個400gパック入                                       |     |
| 7   | ヨーグルト(A)      | 個  | 1 ヤクルトソフール又は同等品以上のもの。<br>2 スプーン付き。  |     |
| 8   | ナタデココヨーグルト    | 個  | 1 1個(80g×4)<br>2 スプーン付き。  |     |
| 9   | ヨーグルト飲料       | 個  | 1 1個125ml入<br>2 ストロー付き。<br>3 ヤクルトジョア又は同等品以上のもの。   |     |
| 10  | ヨーグルト(白桃ミックス) | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。  |     |



## K 乳類及び乳製品類

| No. | 品名                 | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|--------------------|----|--|-----|
| 1 1 | 乳酸菌飲料A             | 個  | 1 1個80ml入<br>2 ヤクルトヤクルトAce又は同等品以上のもの。                          |     |
| 1 2 | 乳酸菌飲料B             | 個  | 1 1個100ml入<br>2 ヤクルトミルミル又は同等品以ののもの。                            |     |
| 1 3 | シュレッドチーズ           | 袋  | 1 1袋1kg程度入<br>2 ピザ用チーズ。  |     |
| 1 4 | スライスチーズ            | kg | 1 風味良好、色調均一及び硬度均質なもの。<br>2 賞味期限が明記されているもの。<br>3 1枚ずつ包装されているもの。 |     |
| 1 5 | ベビーチーズ             | 個  | 1 風味良好、色調均一及び硬度均質なもの。<br>2 賞味期限が明記されているもの。<br>3 1個10g程度のもの。    |     |
| 1 6 | プロセスチーズ            | 個  | 1 風味良好、色調均一及び硬度均質なもの。<br>2 賞味期限が明記されているもの。<br>3 1個200g程度のもの。   |     |
| 1 7 | 粉 チ ー ズ            | 個  | 1 風味良好、色調均一及び硬度均質なもの。<br>2 賞味期限が明記されているもの。<br>3 1個80g程度入のもの。   |     |
| 1 8 | ヨーグルト葡萄            | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
| 1 9 | ヨーグルトアロエ           | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
| 2 0 | ヨーグルトストロベリー        | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
| 2 1 | ヨーグルトブルーベリー        | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
| 2 2 | ヨーグルト白桃            | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
| 2 3 | ヨーグルト (いちご・ブルーベリー) | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
| 2 4 | ヨーグルト (アロエ・プルーン)   | 個  | 1 内容量はその都度示す。<br>2 スプーン付き。                                     |     |
|     |                    |    |  |     |

## L 野菜類

| No. | 品名               | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|------------------|----|--|-----|
| 1   | 絹 さ や            | 袋  | 1 形状、色彩及び成熟が適度で軟らかいもので筋を取り除いたもの。<br>2 冷凍品<br>3 1袋500g程度入           |     |
| 2   | 南 瓜              | kg | 1 良く成熟し、甘みが強いもので外皮が薄く、肉質の軟らかいもの。<br>2 1個1.5kg～2kg程度のもの。            |     |
| 3   | フレンチフライ<br>パンプキン | kg | 1 適度な大きさにカットされているもの。<br>2 1袋1kg程度入<br>3 冷凍品                        |     |
| 4   | 大葉(青しそ)          | kg | 1 しそ特有の風味と香味を有し、軟らかいもの。<br>2 病害虫及び枯れ葉は除き、10枚ずつ輪ゴムで束ねているもの。         |     |
| 5   | 春 菊              | kg | 1 根部を除き、水洗い及び水きりをしたもので伸びすぎしていないもの。<br>2 とう立ちしていないもの。               |     |
| 6   | に ら              | kg | 1 葉肉が軟らかく、特有の香りを有し、艶があるもの。<br>2 病害虫及び枯れ葉はなく、根部を取り除いたもの。            |     |
| 7   | 人 参              | kg | 1 茎葉及びひげ根を取り除き水洗いしたもの。<br>2 「す」割れや、二股等になっていないもの。<br>3 1本150g以上のもの。 |     |
| 8   | ニンニクの芽           | kg | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg程度入  |     |
| 9   | パ セ リ            | kg | 伸びすぎしていない軟らかな若い葉のもの。   |     |
| 10  | ブロッコリー<br>(冷凍品)  | kg | 1 濃緑色で根部及び葉を除いたもの。<br>2 適度な大きさにカットされているもの。<br>3 1袋1kg程度入           |     |
| 11  | ほうれんそう           | kg | 1 葉は濃緑色で根部を除いたもの。<br>2 茎の柔らかいもの。<br>3 変色した葉、とう立ち及び雑物等が混ざっていないもの。   |     |

## L 野菜類

| No. | 品 名                 | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|---------------------|----|--|-----|
| 1 2 | ほうれんそう<br>(冷凍品)     | kg | 1 根及び枯れ葉を取り除いたもの。<br>2 冷凍品<br>3 1袋1kg程度入   |     |
| 1 3 | み つ ば               | kg | 1 発育良好なもので茎は白く、葉は濃緑色で光沢のあるもの。<br>2 香りの良いもの。<br>3 変色した及び枯れ葉等は取り除き、水洗い後100g程度で束ねたもの。   |     |
| 1 4 | グリーンアスパラガス          | kg | 新鮮で表皮が軟らかく、長さ15cm程度のもの。  |     |
| 1 5 | グリーンアスパラガス<br>(冷凍品) | kg | 1 No.14を茹で、冷凍したもの。<br>2 1袋1kg程度入   |     |
| 1 6 | さやいんげん<br>(冷凍品)     | 袋  | 1 形状及び色彩が良好で新鮮かつ軟らかいもの。<br>2 1袋500g程度入   |     |
| 1 7 | 枝豆(冷凍品)             | kg | 1 成熟適度で軟らかいもの。<br>2 病虫及び空包のないもの。<br>3 1袋1kg程度入   |     |
| 1 8 | カリフラワー<br>(冷凍品)     | kg | 1 花らいは白く、締まっているもの。<br>2 適度な大きさにカットされているもの。<br>3 1袋1kg程度入   |     |
| 1 9 | キ ャ ベ ツ             | kg | 1 結球きやべつ。<br>2 包合が完全で外葉及び根部を除いたもの。<br>3 新鮮なもので1球1kg以上、早生もので1球500g以上のもの。<br>4 葉は緑色又は淡緑色をしているもの。<br>5 黄色や白色等に変色していないもので、枯れ葉及び黒い斑点のないもの。<br>6 越冬ものは不可 |     |
| 2 0 | 紫キヤベツ               | kg | 1 特有の形状と色沢を有し、枯れ葉病虫害を除いたもの。<br>2 根部を除き、葉の軟らかいもの。   |     |
| 2 1 | 胡 瓜                 | kg | 1 濃緑色又は淡黄色のもの。<br>2 1本80g～120g程度のもの、肉質の軟化したもの、種子の多いものは除く。  |     |

## L 野菜類

| No. | 品名            | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------|----|---|-----|
| 2 2 | ご ぼ う         | kg | 1 新鮮で茎、葉及びひげ根等を取り除き水洗いしたもの。<br>2 「す」のないもの。<br>3 直径2cm、長さ50cm 程度のもの。               |     |
| 2 3 | 切 り ご ぼ う     | kg | No. 22のごぼうを長さ5cm程度の細切りにしあく抜きをしたもの。  |     |
| 2 4 | さ さ が き ご ぼ う | kg | No. 22をささがきにして、あく抜きをしたもの。   |     |
| 2 5 | 根 生 姜         | kg | 土及び砂を落とし、肉質柔軟で繊維が少なく辛みの強い大粒のもの。   |     |
| 2 6 | お ろ し 生 姜     | 個  | 1 生生姜を使用したもの。<br>2 1個40gチューブ入   |     |
| 2 7 | セ ロ リ         | kg | 肉質が厚く、茎が長く、淡緑色でしまっているもの。  |     |
| 2 8 | ぜんまい水煮        | kg | 1 水煮<br>2 あく抜きをしたもの。<br>3 肉質の軟らかいもの。  |     |
| 2 9 | かいわれ大根        | kg | 1 長さ10cm程度のもの。<br>2 ひげ根が付いたままのもの。<br>3 パック入                                       |     |
| 3 0 | 大 根           | kg | 1 茎、葉及びひげ根を取り除き、水洗いしたもの。<br>2 「す」がなく、曲がっていないもの。<br>3 長さ30cm程度のもの。                 |     |
| 3 1 | たけのこ水煮        | kg | 1 肉質が軟らかいもの。<br>2 1袋1kg入<br>3 国産品   |     |
| 3 2 | 支 那 竹         | 袋  | 1 固有の風味があり、軟らかいもの。<br>2 細切りにし、塩漬けにしたもの。<br>3 1袋2kg入                               |     |
| 3 3 | 玉 葱           | kg | 1 発芽していないもので病虫害及び腐れ等のないもの。<br>2 1個190g程度(L玉)<br>3 二つ玉や変形したものは不可<br>4 大きさが揃っているもの。 |     |
| 3 4 | サ ラ ダ 菜       | kg | 濃緑色で葉が破れていたり、変色のしていないもの。  |     |

## L 野菜類

| No. | 品名              | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|-----------------|----|--|-----|
| 35  | レタス             | kg | 品質良好なもので明るい緑色をなし、軟らかく、傷のないもので玉の揃っているもの。                                    |     |
| 36  | サニーレタス          | kg | 1 葉肉が薄く軟らかいもの。<br>2 新鮮で枯れ葉のないもの。   |     |
| 37  | とうもろこし          | kg | 1 新鮮かつ成熟適度で一様に揃っているもの。<br>2 1本の重量は250g～300g程度のもの。<br>3 品種についてはその都度示す。      |     |
| 38  | うらごし野菜<br>(コーン) | kg | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg程度入  |     |
| 39  | トマト             | kg | 1 熟度80%程度で形状良好なもの。<br>2 1個150g～200g程度のもの。<br>3 「優」以上のもの。                   |     |
| 40  | プチトマト           | kg | 1 熟度80%程度で形状良好なもの。<br>2 1個10g程度のもの。  |     |
| 41  | 茄子              | kg | 1 淡黒色を有し、艶があり、皮が硬すぎないもの。はりのあるもの。<br>2 未熟なものや過熟なものは不可<br>3 1個50g～60g程度のもの。  |     |
| 42  | おろし生にんにく        | 個  | 1 新鮮で香りの良いもの。<br>2 1個40gチューブ入  |     |
| 43  | 長葱              | kg | 1 根深葱で白色部分は全体の40%以上で軟らかいもの。<br>2 葉先が枯れていたり、傷の多いものは不可<br>3 根部を取り除き、水洗いしたもの。 |     |
| 44  | 白菜              | kg | 1 結球白菜<br>2 葉は淡緑色をしており、枯れ葉、斑点及び芯腐れ等がないもの。<br>3 包合完全で根部を取り除いたもの。            |     |
| 45  | チンゲン菜           | 個  | 新鮮で茎に張りがあるもの。  |     |
| 46  | れんこん水煮          | kg | 1 スライスしていないもの。<br>2 大きさは中程度のもの。<br>3 1袋1kg程度入(水は重量に含めない。)                  |     |
| 47  | ピーマン            | kg | 1 艶があり、濃緑色で張りがあり、赤く変色していないもの。<br>2 1個30g程度のもの。                             |     |

## L 野菜類

| No. | 品名          | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-------------|----|---|-----|
| 48  | 赤ピーマン       | kg | 艶、張りがあり、肉質が厚く重量感のあるもの。                                    |     |
| 49  | ふき水煮        | kg | 1 葉は切り落とし、筋を取り茹でたものであく抜きをしたもの。<br>2 長さ太さの揃っているもの。         |     |
| 50  | もやし         | kg | 1 緑豆を発芽させたもので、長さ5cm程度のもの。<br>2 変色していないもの。                 |     |
| 51  | 大豆もやし       | kg | 1 新鮮で雑物の混入していないもの。<br>2 長さ12cm～13cm程度のもの。<br>3 変色していないもの。 |     |
| 52  | ミックスベジタブル   | kg | 1 冷凍品<br>2 グリーンピース、コーン及び人参が均等に入っているもの。                    |     |
| 53  | カリフォルニアミックス | kg | 1 冷凍品<br>2 ブロコッリー、カリフラワー及び人参が均等に入っているもの。                  |     |
| 54  | 小松菜         | kg | 1 濃緑色で鮮度良好なもの。<br>2 変色や傷がないもの。                            |     |
| 55  | かんぴょう       | kg | 1 乾燥良好なもの。<br>2 変色、変質及びかび等のないもの。                          |     |
| 56  | レッドオニオン     | kg | 発芽していないもので病虫害及び腐れ等のないもの。                                  |     |
| 57  | 黄ピーマン       | kg | 艶、はりがあり、肉質が厚く重量感のあるもの。                                    |     |
| 58  | こねぎ         | kg | 1 葉肉が薄く軟らかいもの。<br>2 白色部分は全長の20%程度                         |     |
| 59  | にんにく        | kg | 発芽していない大粒のもの。   |     |
| 60  | オクラ(冷凍品)    | kg | 1 1本5cm程度のもの。<br>2 1袋500g程度入                              |     |
| 61  | 水菜          | kg | 変色等がなく鮮度良好なもの。  |     |
| 62  | スナックエンドウ    | kg | 1 冷凍品<br>2 1袋500g程度入                                      |     |
|     |             |    |   |     |

## M 果実類

### 共通規格

- (1) 品種固有の光沢を有し、かつ適度に着色し形状がよく、粒が概ね揃っているもの。
- (2) 適度に成熟し、未熟果実及び過熟果実のないもの。
- (3) 鮮度、風味良好で果汁が豊かなもの。
- (4) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ及び凍結等の果実を含まないもの。

| No. | 品名        | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-----------|----|---|-----|
| 1   | いよかん      | kg | 1 皮が薄く豊潤なもの。<br>2 1個200g～250g程度もの。                      |     |
| 2   | みかん       | kg | 1 温州みかん。<br>2 「優」以上で大きさはMサイズ程度のもの。                      |     |
| 3   | オレンジ      | kg | 1 皮が薄く豊潤なもの。<br>2 1個170g程度のもの。                          |     |
| 4   | グレープフルーツ  | kg | 1 皮が薄く豊潤なもの。<br>2 1個400g～450g程度のもの。                     |     |
| 5   | スイーティー    | kg | 1 皮が薄く豊潤なもの。<br>2 1個400g～450g程度のもの。                     |     |
| 6   | サンフルーツ    | kg | 1 皮が薄く豊潤なもの。<br>2 1個200g～250g程度のもの。                     |     |
| 7   | 甘夏柑       | kg | 1 皮が薄く酸味の少ないもの。<br>2 1個300g程度のもの。                       |     |
| 8   | はっさく      | kg | 1 皮が薄く酸味の少ないもの。<br>2 1個300g程度のもの。                       |     |
| 9   | レモン       | kg | 1 香味良好なもの。<br>2 1個100g程度のもの。                            |     |
| 10  | いちご       | kg | 1 採取日から3日以内のもの。<br>2 Mサイズ程度のもの。                         |     |
| 11  | さくらんぼ     | kg | 1 果実が萎縮しておらず、新鮮なもの。<br>2 甘み及び酸味が適度なもの。<br>3 1粒10g程度のもの。 |     |
| 12  | アメリカンチェリー | kg | 1 果実が萎縮しておらず、新鮮なもの。<br>2 甘み及び酸味が適度なもの。<br>3 1粒15g程度のもの。 |     |
| 13  | 柿         | kg | 1 庄内柿又はおけさ柿<br>2 渋みのないもの。<br>3 1個150g程度のもの。             |     |
| 14  | キウイフルーツ   | kg | 1個100g程度のもの。  |     |

## M

## 果実類

| No. | 品名      | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|---------|----|--|-----|
| 15  | すいか     | kg | 1 甘みの強いもので変形や「す」のないもの。<br>2 果汁の豊富なもの。<br>3 1玉5kg程度のもの。       |     |
| 16  | 梨       | kg | 1 品種はその都度示す。<br>2 1個250g程度のもの。<br>3 果汁が豊富で果肉に張りがあるもの。        |     |
| 17  | パイナップル  | kg | 葉、果皮及び芯を取り除いたもの。   |     |
| 18  | バナナ     | kg | 1 フィリピン産<br>2 1本160g程度のもの。                                   |     |
| 19  | ぶどう     | kg | 1 品種はその都度示す。<br>2 粒の大きさが適度で房付きの良いもの。                         |     |
| 20  | 巨峰      | kg | 粒の大きさが適度で房付きの良いもの。   |     |
| 21  | レッドグローブ | kg | 粒の大きさが適度で房付きの良いもの。   |     |
| 22  | プリンスメロン | kg | 1 1個400g～450g程度のもの。<br>2 熟度が適度なもの。                           |     |
| 23  | メロン     | kg | 1 1個800g程度のもの。<br>2 熟度が適度なもの。                                |     |
| 24  | 桃       | kg | 1 1個200g程度のもの。<br>2 熟度が適度なもの。                                |     |
| 25  | りんご     | kg | 1 品種はその都度示す。<br>2 1個250g～300g程度のもの。<br>3 果汁が豊富で果肉に艶と張りがあるもの。 |     |
|     |         |    |  |     |



N きのご類

| No. | 品名      | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|---------|----|--|-----|
| 1   | えのき茸    | kg | 1 淡黄色で長さ10cm～12cm程度のもの。<br>2 変色、変質、かび及びびぬめり等の認められないもの。                 |     |
| 2   | きくらげ    | kg | 乾燥良好で変色、変質及びかび等の認められないもの。  |     |
| 3   | 生椎茸     | kg | 「かさ」の直径5cm程度で1個10g～12g程度のもの。   |     |
| 4   | 干椎茸     | kg | 1 変色、変質、かび及び砕けのないもの。<br>2 乾燥良好、肉厚のもの。                                  |     |
| 5   | 本しめじ    | kg | 1 「かさ」の直径2cm程度のもので伸びすぎていないもの。<br>2 かび及びびぬめり等のないもの。                     |     |
| 6   | まいたけ    | kg | 1 ひだにシミが無く、水分は少なめで全体的に肉付きの良いもの。<br>2 特有の香りを有するもの。<br>3 かび及びびぬめり等のないもの。 |     |
| 7   | エリンギ    | kg | 変色、かび及びびぬめり等のないもの。   |     |
| 8   | ホワイトシメジ | kg | 変色、かび及びびぬめり等のないもの。   |     |
|     |         |    |  |     |

## ○ 海藻および海藻加工品類

### 共通規格

- (1) 乾燥充分にして、カビ等を認めないもの。
- (2) 異物等の混入が無く、品(粒)揃いで碎け、未熟物のないもの。
- (3) 固有の光沢及び風味を有しているもの。
- (4) 病虫害を認めないもの。

| No. | 品名        | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|-----------|----|--|-----|
| 1   | 青 の り     | 袋  | 1 特有の芳香のあるもの。<br>2 1袋10g程度入  |     |
| 2   | 焼 も み の り | 袋  | 1 色黒で光沢のあるのりをもんだもの。<br>2 1袋25g程度入  |     |
| 3   | 千 切 の り   | kg | 色黒で光沢のある焼きのりを5cm程度の長さで千切りにしたもの。  |     |
| 4   | 味 付 の り   | 袋  | 1 色黒で光沢のあるもの。<br>2 1袋5枚入<br>3 味付け良好で変色及び変質のないもの。                               |     |
| 5   | と ろ ろ 昆 布 | 袋  | 1袋40g程度入   |     |
| 6   | 子 持 昆 布   | 袋  | 1 5mm程度の細切り昆布にたらこをまぶし佃煮にしたもの。<br>2 1袋1kg程度入                                    |     |
| 7   | 辛 子 昆 布   | 袋  | 1 5mm程度の細切り昆布を辛子風味の佃煮にしたもの。<br>2 1袋1kg程度入                                      |     |
| 8   | ご ま 昆 布   | 袋  | 1 5mm程度の細切り昆布の佃煮にごまを入れたもの。<br>2 1袋1kg程度入                                       |     |
| 9   | 海 藻 サ ラ ダ | kg | 1 乾燥良好なもので変色やかび等のないもの。<br>2 若布、赤とさか及び白とさか等をミックスしたもの。<br>3 1袋100g程度入            |     |
| 10  | ひ じ き     | kg | 1 芽ひじき。<br>2 乾燥良く、粉末及び碎けのないもの。<br>3 異物の混入がないもの。                                |     |
| 11  | の り 佃 煮   | 個  | 1 新鮮な生ののりを使用し、とろろ昆布等他の海藻類の混入のないもの。<br>2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの。<br>3 1個180g程度入 |     |

○ 海藻及び海藻加工品類

| No. | 品名              | 単位 | 規格   | 備考 |
|-----|-----------------|----|--|----|
| 12  | しいたけのり          | 個  | 1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等<br>他の海藻類の混入のないもの。<br>2 水分が適度で人工甘味料を使用してい<br>ないもの。<br>3 1個105g程度入   |    |
| 13  | 唐からしのり          | 個  | 1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等<br>の海藻類の混入のないもの。<br>2 水分が適度で人工甘味料を使用してい<br>ないもの。<br>3 1個105g程度入    |    |
| 14  | ふのり             | 袋  | 1 乾燥ふのり。<br>2 異物の混入のないもの。<br>3 1袋100g程度入   |    |
| 15  | 塩もずく            | kg | 1 冷凍品<br>2 雑物の混入のないもの。   |    |
| 16  | 若布              | 袋  | 1 乾燥良好で雑物の混入のないもの。<br>2 水戻し時に溶けてしまうものや硬い<br>ものは不可<br>3 1cm程度にカットしてあるもの。<br>4 1袋200g程度入 |    |
| 17  | 丸採りわかめ<br>(カット) | 袋  | 1 三陸産<br>2 冷凍品<br>3 1袋500g程度入  |    |
|     |                 |    |  |    |

## P 嗜好品類

### 共通規格

- (1) 変質がなく香味豊かなもの。
- (2) 不純物の混入のないもの。
- (3) 包装は防湿完全なもの。

| No. | 品名                       | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|--------------------------|----|---|-----|
| 1   | 煎 茶                      | kg | 1 2g程度のティーパック。<br>2 乾燥、風味良好なもの。                                       |     |
| 2   | ウーロン茶                    | kg | 1 2g程度のティーパック。<br>2 乾燥、風味良好なもの。                                       |     |
| 3   | ウーロン茶缶                   | 缶  | 1缶340g～350g程度入  |     |
| 4   | コーヒー（ペ<br>ットボトル）         | 本  | 1 1本900ml程度入<br>2 無糖  |     |
| 5   | 麦 茶                      | kg | 1 冷水用<br>2 パック入   |     |
| 6   | お茶（A）                    | 本  | 1 1本20 程度入<br>2 コカ・コーラからだ巡茶又は同等品以上のもの                                 |     |
| 7   | オレンジジュ<br>ース（1ℓ）         | 本  | 果汁100%  |     |
| 8   | グレープフル<br>ーツジュース<br>（1ℓ） | 本  | 果汁100%  |     |
| 9   | ウーロン茶（ペ<br>ットボトル）        | 本  | 1本20 程度入  |     |
| 10  | 野菜ジュース                   | 本  | 野菜100% 1本915g程度入  |     |
| 11  | アップルジュ<br>ース（1ℓ）         | 本  | 果汁100%  |     |
| 12  | スポーツ飲料<br>（A）            | 本  | 1 1本20 程度入ペットボトル。<br>2 コカ・コーラアクエリアス又は同等品以上のもの。                        |     |
| 13  | 粉末スポーツ飲<br>料             | 袋  | 1 1袋74g程度入<br>2 大塚ポカリスエット又は同等品以上のもの。                                  |     |
| 14  | 栄養調整食品                   | 個  | 1 1個40g程度入<br>2 チーズ、メープル、チョコ、フルーツ及びバニラ味<br>3 大塚カロリーメイトブロック又は同等品以上のもの。 |     |

P 嗜好品類

| No. | 品名               | 単位 | 規 格                                    | 備 考 |
|-----|------------------|----|--|-----|
| 1 5 | 大豆バー             | 個  | 1 1個30g程度入<br>2 大塚ソイジョイ又は同等品以上のもの。     |     |
| 1 6 | 野菜ジュース<br>(紙パック) | 個  | 1 1個200ml程度入<br>2 伊藤園1日分の野菜又は同等品以上のもの。 |     |
|     |                  |    |  |     |

## Q 調味料及び香辛料類

共通規格

- (1) 原材料名、内容量、賞味期限及び製造業者名が表示されているもの。  
 (2) 夾雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

| No. | 品名            | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------|----|---|-----|
| 1   | 料理酒           | 本  | 1 アルコール分13.0～14.5度程度のもの。<br>2 1本1.8ℓ程度入                               |     |
| 2   | 料理用ワイン<br>(白) | 本  | 1 アルコール分13.0～14.5度程度のもの。<br>2 1本1.8ℓ程度入                               |     |
| 3   | 味 醃           | 本  | 1 本みりん、アルコール分13.5～14.5度程度のもの。<br>2 1本1.8ℓ程度入                          |     |
| 4   | コンソメスー<br>プの素 | kg | 1 粉末状のもの。<br>2 1袋500g程度入  |     |
| 5   | 食 塩           | kg | 1 精製塩<br>2 塩化ナトリウム99%以上のもの。<br>3 1袋5kg程度入                             |     |
| 6   | 卓 上 食 塩       | 個  | 1 精製塩<br>2 塩化ナトリウム99%以上のもの。<br>3 純白でサラサラとした結晶で乾燥良好なもの。<br>3 1個100g程度入 |     |
| 7   | しょうゆ          | L  | 1 本醸造<br>2 1個9ℓ 程度入   |     |
| 8   | しょうゆ<br>(1ℓ)  | 本  | 1 濃口しょうゆ。<br>2 1本1ℓ 程度入   |     |
| 9   | 食 酢           | 本  | 1 天然醸造酢<br>2 1本1.8ℓ程度入  |     |
| 10  | 中 濃 ソ ー ス     | 本  | 1 J A S 合格品<br>2 1本1.8ℓ程度入  |     |
| 11  | 卓上中濃ソー<br>ス   | 本  | 1 J A S 合格品<br>2 1本300ml程度入   |     |
| 12  | トマトケチャッ<br>プ  | kg | 1 J A S 合格品<br>2 1個1kg程度入   |     |
| 13  | トマトピュー<br>レ   | 袋  | 1 J A S 合格品<br>2 1袋3kg程度入   |     |
| 14  | ハヤシライスの<br>素  | kg | 1 エバラハヤシルー湿潤又は同等品以上のもの。<br>2 1袋1kg程度入                                 |     |



## 調味料及び香辛料類

| No. | 品名                  | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------------|----|---|-----|
| 15  | ラーメンスープ             | 袋  | 1 味噌、しょうゆ及び塩等の種類はその都度指定する。<br>2 1袋3kg程度入<br>3 ベル食品華味又は同等品以上のもの。 |     |
| 16  | 中華スープの素             | kg | 1 1袋1kg程度入<br>2 粉末のもの。  |     |
| 17  | 冷し中華スープ             | 本  | 1本1.80程度入   |     |
| 18  | だしの素                | kg | 1 粉末タイプのもの。<br>2 1袋1kg程度入                                       |     |
| 19  | 白だし                 | 本  | 1 1本1.80程度入<br>2 ミツカン地鶏昆布白だし又は同等品以上のもの。                         |     |
| 20  | 青じそドレッシング           | 本  | 1 ノンオイル<br>2 1本10程度入  |     |
| 21  | 中華ドレッシング            | 本  | 1 ノンオイル<br>2 1本10程度入  |     |
| 22  | シーザーサラダドレッシング       | 本  | 1本10程度入   |     |
| 23  | 塩ドレッシング             | 本  | 1 リケンうま塩ドレッシング又は同等品以上のもの。<br>2 1本10程度入                          |     |
| 24  | ドレッシング<br>(ソテーオニオン) | 本  | 1本10程度入   |     |
| 25  | イタリアンドレッシング         | 本  | 1本10程度入   |     |
| 26  | 焙煎ごまドレッシング          | 本  | 1本10程度入   |     |
| 27  | マヨネーズ               | kg | 1 JAS合格品<br>2 製造後1ヶ月以内のもの。<br>3 1個1kg程度入                        |     |
| 28  | つゆの素                | 本  | 1 うどん及びそば等麺類の濃縮たれ。<br>2 1本1.80程度入<br>3 3倍濃縮                     |     |

## Q

## 調味料及び香辛料類

| No. | 品名          | 単位 | 規 格                                       | 備 考 |
|-----|-------------|----|---|-----|
| 29  | ねり洋辛子       | 個  | 1個40g程度チューブ入                              |     |
| 30  | カレー粉        | 缶  | 1缶400g程度入                                 |     |
| 31  | ガラムマサラ      | 缶  | 1缶350g程度入                                 |     |
| 32  | 黒酢酢豚用       | 本  | 1 中華合わせ調味料<br>2 鎮江香醋使用<br>3 1本10 程度入      |     |
| 33  | 卓上胡椒        | 個  | 1 微粉末の白胡椒<br>2 1個50g程度瓶入                  |     |
| 34  | 粗挽きブラックペッパー | 缶  | 1 粗びきにしたもの。<br>2 1缶420g程度入<br>3 丸L缶タイプ。   |     |
| 35  | ホワイトペッパー    | 缶  | 1 微粉末<br>2 1缶420g程度入<br>3 丸L缶タイプ。         |     |
| 36  | ねりわさび       | 個  | 1個40gチューブ入                                |     |
| 37  | 一味唐辛子       | 袋  | 1袋300g程度入                                 |     |
| 38  | オイスターソース    | 缶  | 1 エバラオイスターソース極上又は同等品以上のもの。<br>2 1缶520g程度入 |     |
| 39  | ラー油         | 個  | 1個31g程度瓶入                                 |     |
| 40  | 複合調味料       | kg | 1 いの一番又は同等品以上のもの。<br>2 1袋1kg程度入           |     |
| 41  | 麻婆豆腐の素      | 本  | 1 中華調味ベース<br>2 1本10程度入                    |     |
| 42  | 回鍋肉の素       | 本  | 1 中華調味ベース<br>2 1本10 程度入                   |     |
| 43  | スープストック     | 袋  | 1 粉末のもの。<br>2 1袋1kg程度入                    |     |
| 44  | 鶏がらスープの素    | kg | 1 中華料理用で粉末状のもの。<br>2 1袋1kg程度入             |     |
| 45  | 赤飯の素        | 袋  | 1 炊き込み用<br>2 小豆の含まれているもの。<br>3 1袋1kg程度入   |     |
| 46  | シチューの素      | kg | 1 クリームシチューの素<br>2 顆粒状のもの。<br>3 1袋1kg程度入   |     |



Q 調味料及び香辛料類

| No. | 品名               | 単位 | 規 格                                    | 備 考 |
|-----|------------------|----|--|-----|
| 47  | ポタージュス<br>ープの素   | kg | 1 粉末状のもの。<br>2 クリームポタージュ<br>3 1袋1kg程度入 |     |
| 48  | チリソースの<br>素      | 本  | 1 中華調味ベース<br>2 1本10程度入                 |     |
| 49  | コチュジャン           | kg | 1個1kg程度入                               |     |
| 50  | あらびきマス<br>タード    | 個  | 1個50g程度入                               |     |
| 51  | バ ジ ル            | 個  | 1個6g程度入                                |     |
| 52  | キムチの素            | 本  | 1本800g程度入                              |     |
| 53  | 豆 板 醤            | 個  | 1 四川豆板醤<br>2 1本130g程度入                 |     |
| 54  | デミグラスソ<br>ース缶    | 缶  | 2号缶                                    |     |
| 55  | 井 の た れ          | 本  | 1本1,600g程度入                            |     |
| 56  | ホワイトソース<br>缶     | 缶  | 1号缶                                    |     |
| 57  | ぽん酢              | 本  | 1 1本360g程度入<br>2 ミツカン味ぽん又は同等品以上のもの。    |     |
| 58  | ペペロンチー<br>ノ      | 缶  | M缶200g程度入                              |     |
| 59  | バジリコシー<br>ズニング   | 缶  | M缶180g程度入                              |     |
| 60  | 浅漬けの素<br>(キムチ)   | 本  | 1 エバラ本格キムチ又は同等品以上のもの。<br>2 1本900g程度入   |     |
| 61  | 浅漬けの素<br>(レギュラー) | 本  | 1 レギュラータイプ<br>2 1本1,480g程度入            |     |
| 62  | 焼肉のたれ<br>(塩味)    | 本  | 1本10程度入                                |     |
| 63  | 焼肉のたれ<br>(中辛)    | 本  | 1 1本1,550g程度入<br>2 エバラ黄金の味又は同等品以上のもの。  |     |
| 64  | すき焼わりした          | 本  | 1本1.80程度入                              |     |

Q 調味料及び香辛料類

| No. | 品名             | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|----------------|----|---|-----|
| 65  | ステーキソース        | 本  | 1 1本1205g程度入<br>2 キッコーマンステーキしょうゆ又は同等品以上のもの。               |     |
| 66  | みりん風調味料        | 本  | 1本1.8ℓ程度入   |     |
| 67  | かつおみりん<br>ふりかけ | 袋  | 1袋500g程度入   |     |
| 68  | ごまふりかけ         | 個  | 1個120g程度入   |     |
| 69  | 海苔ふりかけ         | 袋  | 1 1袋500g程度入<br>2 三島海苔香味ふりかけ又は同等品以上のもの。                    |     |
| 70  | 塩こうじ           | kg | 1 ペーストタイプのもの。<br>2 1パック1Kg程度入                             |     |
| 71  | わかめごはんの<br>素   | 袋  | 1 1袋480g程度入<br>2 リケンかむわかめご飯の素又は同等品以上のもの。                  |     |
| 72  | しょうゆ麴          | kg | 1 ペーストタイプのもの。<br>2 1パック1Kg程度入                             |     |
| 73  | カルビー焼き<br>のタレ  | 本  | 1本2,090g程度入   |     |
| 74  | 豚 背 脂          | 袋  | 1 1袋800g程度レトルトパウチ入<br>2 無塩中華調味料<br>3 エバラ豚背脂こく粒又は同等品以上のもの。 |     |
| 75  | デザートベース<br>A   | 袋  | 1 1袋1Kg程度入<br>2 ハウスフルーチェ又は同等品以上のもの。                       |     |
| 76  | デザートベース<br>B   | 本  | 1 1本1ℓ程度入<br>2 ヤマキ杏仁ベース又は同等品以上のもの。                        |     |
| 77  | カレールウ (A)      | kg | 1 1袋1kg程度入<br>2 エバラマドラスカレーリッチ&スパイス又は同等品以上のもの。             |     |
| 78  | カレールウ (B)      | kg | 1 1袋1kg程度入<br>2 エスビー食品とろけるカレーフレーク中辛又は同等品以上のもの。            |     |

Q

## 調味料及び香辛料類

| No. | 品名       | 単位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|----------|----|--|-----|
| 79  | カレールウ(C) | kg | 1 1袋1kg程度入<br>2 ハウス食品欧風カレーフレーク又は同等品以上のもの。    |     |
| 80  | カレールウ(D) | kg | 1 1袋1kg程度入<br>2 ハウス食品バーモントカレーフレーク又は同等品以上のもの。 |     |
|     |          |    |  |     |

## R 漬物類

### 共通規格

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
- (2) 漬かり具合が適度で固有の香味を有し、かび臭、苦み、酸味及び異味異臭の無いもの。
- (3) 歯切れのよくないもの、肉質の著しく劣るもの等の混入がないもの。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくもの。(極端な着色は不可)
- (5) 異品種及び雑物の混入の無いもの。
- (6) 原料には新鮮な市販品中級品以上を使用すること。
- (7) 衛生的な容器を使用すること。
- (8) 漬汁及び漬粕等は重量に含めない。

| No. | 品名        | 単位 | 規格  | 備考 |
|-----|-----------|----|---|----|
| 1   | 松前漬       | kg | 1 するめ、昆布及び人参を千切りにし、砂糖及びしょうゆ等の調味料で味付けしたもの。<br>2 数の子入         |    |
| 2   | なめ茸茶漬     | 個  | 1 2cm～3cm程度に切ったえのき茸をしょうゆ等で味付けしたもの。<br>2 1個400g程度入           |    |
| 3   | 紅しょうが     | 袋  | 1 新生姜を漬けたもので筋がなく、内部までよく浸透したもの。<br>2 千切りにしたもの。<br>3 1袋1kg程度入 |    |
| 4   | 南高梅       | 個  | 1 1個1kg程度のつぼ入<br>2 紀州産<br>3 Lサイズ程度                          |    |
| 5   | 新漬        | kg | 1 鮮度及び品質良好なキャベツ、胡瓜及び人参(千切り)等を使用したもの。<br>2 塩分が適度で一夜漬け程度のもの。  |    |
| 6   | 胡瓜漬       | kg | 1 塩分が程良く浸透し、変色がなく、歯切れの良いもの。<br>2 熟れすぎて種の多い変色したものは不可         |    |
| 7   | きゅうりしょうゆ漬 | 袋  | 1 胡瓜及び生姜をしょうゆ等の調味料で漬け込んだもの。<br>2 1袋2kg程度入                   |    |
| 8   | 紅生姜       | 個  | 1 新生姜を漬けた物で筋がなく、内部までよく浸透したもの。<br>2 千切りにしたもの。<br>3 1個100g程度入 |    |

R 漬物類

| No. | 品名       | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|----------|----|---|-----|
| 9   | なたわり     | kg | 1 大根の乱切り、人参等を入れた糍漬<br>2 鮭又は鯿等を入れたもの。  |     |
| 10  | 沢庵漬      | kg | 病虫害「す」の入らない大根を使用し、塩分及び色ともに適度なもの。  |     |
| 11  | つぼ漬      | kg | 丸干し大根を薄く輪切りにし、漬け込んだもの。  |     |
| 12  | かつお一本漬   | kg | 沢庵にかつお節を混ぜ、漬け込んだもの。   |     |
| 13  | べったら漬    | kg | 病虫害「す」の入らない大根をこうじ漬けにしたもの。   |     |
| 14  | 福神漬      | kg | 1 材料は蓮根、干大根、茄子、なた豆、しそ及び生姜等5種類以上使用したもの。<br>2 固形物が80%以上に出来上がったもの。   |     |
| 15  | 茄子漬      | kg | 1 軟らかい茄子を丸漬けにしたもの。<br>2 黒紫色を呈し、茶褐色に変色したものや酸味のあるものは不可  |     |
| 16  | 野沢菜漬     | kg | 1 良質の野沢菜を適度に塩漬けしたもの。<br>2 漬かり過ぎ、変色したものは不可   |     |
| 17  | 白菜漬      | kg | 1 完全結球で「トウ」のないものを2~4つ割にし使用したもの。<br>2 病虫害、枯れ葉及び外葉を含んでいないもの。<br>3 塩分が適度で酸味がなく、新鮮な風味と甘味を有するもの。<br>4 塩漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。 |     |
| 18  | 白菜キムチ漬   | kg | 鮮度良好な白菜を唐辛子及び調味料等で漬け込んだもの。  |     |
| 19  | みつばなめこ   | 袋  | 1 セリ及びなめこを茹でてしょうゆ、味醂等で味付けしたもの。<br>2 1袋1kg程度入  |     |
| 20  | らっきょう甘酢漬 | kg | 1 2年生中花又は上花で薄皮及び根をよく取り除いた白色で粒揃いのもの。<br>2 硬さが適度で歯切れの良いもの。<br>3 人工甘味料の使用は不可   |     |
| 21  | 生姜甘酢漬    | kg | 薄切りにした新生姜を甘酢に漬けたもの。   |     |
|     |          |    |   |     |

## S 冷凍食品及び調理済加工食品類

### 冷凍食品共通規格

- (1) 急速冷凍後-25℃以下で保存してあるもので再凍結品及び凍結不完全なものは不可
- (2) 賞味期限等が明記されているもの。

### 調理済加工食品共通規格

- (1) 衛生的な容器又は袋等で包装されているもの。
- (2) 賞味期限が明記されているもの。

| No. | 品名             | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|----------------|----|---|-----|
| 1   | いかてんぷら         | kg | 1個50g程度のもの。                                 |     |
| 2   | いかフライ          | kg | 1個60g程度のもの。                                 |     |
| 3   | いかリングフライ       | kg | 1個25g程度のもの。                                 |     |
| 4   | 大豆ボール(テリヤキタレ入) | 袋  | 1 冷凍品<br>5 1袋500g程度入                        |     |
| 5   | えびてんぷら         | kg | Mサイズ程度のもの。                                  |     |
| 6   | えびフライ          | kg | 1 衣の少ないもの。<br>2 Lサイズ程度のもの。                  |     |
| 7   | 有頭エビフライ        | kg | 1尾52g程度のもの。                                 |     |
| 8   | えびシューマイ        | kg | 1個50g程度のもの。                                 |     |
| 9   | かきあげ           | kg | 1 割れ及び砕けのないもの。<br>2 1個50g程度もの。<br>3 冷凍品     |     |
| 10  | カキフライ          | kg | 1個25g程度のもの。                                 |     |
| 11  | 冷凍ハンバーグ        | kg | 1 1枚130g程度のもの。<br>2 日東ハンバーグヴィアンド又は同等品以上のもの。 |     |
| 12  | えび海鮮餃子         | 袋  | 1個18g程度12個程度入                               |     |
| 13  | 手羽元フライドチキン     | kg | 1 Mサイズ程度のもの。<br>2 1袋1kg程度入                  |     |
| 14  | チキンナゲット        | kg | 1 ホワイトミート100%のもの。<br>2 1袋1kg程度入             |     |
| 15  | からあげ           | kg | 1袋1kg程度入                                    |     |
| 16  | 餃子             | kg | 1 焼き調理済冷凍品のもの。<br>2 1個25g程度のもの。             |     |
| 17  | 上海小籠餃子         | kg | 1 まんじゅう餃子<br>2 1個35g程度のもの。                  |     |

S 冷凍食品及び調理済加工食品類

| No. | 品名           | 単位 | 規格   | 備考 |
|-----|--------------|----|--|----|
| 18  | 春巻           | kg | 1個50g程度のもの。                                  |    |
| 19  | 肉シューマイ       | kg | 1個30g程度のもの。                                  |    |
| 20  | ワンタン         | kg | 1個20g程度のもの。                                  |    |
| 21  | 串かつ          | kg | 1本40g程度のもの。                                  |    |
| 22  | 生メンチカツ       | kg | 1個95g程度のもの。                                  |    |
| 23  | ミートボール       | kg | 1 煮込及び揚用でタレの付いていないもの。<br>2 1袋1kg程度入          |    |
| 24  | えびカツ         | kg | 1 1個40g程度のもの。<br>2 ニチレイえび屋さんのえびカツ又は同等品以上のもの。 |    |
| 25  | 厚焼卵          | kg | 1個500g程度のもの。                                 |    |
| 26  | かれい唐揚げ       | 袋  | 1 冷凍品<br>2 1切90g程度<br>3 10個入                 |    |
| 27  | オムレツ         | kg | 1個50g程度のもの。                                  |    |
| 28  | 芙蓉蟹          | kg | 1個90g程度、甘酢タレ付き。                              |    |
| 29  | うま煮          | 袋  | 1袋1kg程度入                                     |    |
| 30  | 金平牛蒡         | 袋  | 1袋1kg程度入                                     |    |
| 31  | 筑前煮          | 袋  | 1袋1kg程度入                                     |    |
| 32  | ひじき煮         | 袋  | 1袋1kg程度入                                     |    |
| 33  | ふき煮          | kg | 1袋1kg程度入                                     |    |
| 34  | 肉じゃがコロッケ     | kg | 1個75g程度のもの。                                  |    |
| 35  | クリームコロッケ(エビ) | kg | 1個60g程度のもの。                                  |    |
| 36  | アジフライ        | kg | Mサイズ程度のもの。                                   |    |
| 37  | ポテトコロッケ      | kg | 1個60g程度のもの。                                  |    |
| 38  | コーンコロッケ      | kg | 1個80g程度のもの。                                  |    |
| 39  | 野菜コロッケ       | kg | 1個80g程度のもの。                                  |    |
| 40  | 牛肉コロッケ       | kg | 1個80g程度のもの。                                  |    |
| 41  | かぼちゃコロッケ     | kg | 1個80g程度のもの。                                  |    |
| 42  | 冷凍錦糸卵        | 袋  | 細切りタイプ                                       |    |

S 冷凍食品及び調理済加工食品類

| No. | 品名            | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------|----|---|-----|
| 4 3 | チーズオムレツ       | kg | 1 1個50g程度のもの。<br>2 冷凍品  |     |
| 4 4 | カレーセット        | 個  | 1 こしひかり米20%、白飯310g程度入<br>2 牛肉と野菜カレー220g程度入<br>1 スプーン付き。<br>4 賞味期限7ヶ月以上のもの。<br>5 北の牛野菜カレー又は同等品以上のもの。 |     |
| 4 5 | チャーハンセット      | 個  | 1 チャーハンレトルト375g<br>2 やきとり缶(たれ味) F4E0缶<br>3 賞味期限24ヶ月以上のもの。   |     |
| 4 6 | きのこ飯セット       | 個  | 1 きのこ飯レトルト375g<br>2 さんま生姜味缶 F3E0缶<br>3 賞味期限24ヶ月以上のもの。   |     |
| 4 7 | 豆腐しゅうまい       | 袋  | 1 1個45g程度のもの。<br>2 1袋20個程度入   |     |
| 4 8 | ベーコン飯         | 個  | 1 レトルト375g<br>2 賞味期限20ヶ月以上のもの。  |     |
| 4 9 | パスタ入りカップスープ   | 個  | クノールカップスープ又は同等品以上のもの。   |     |
| 5 0 | パン入りカップスープ    | 個  | クノールカップスープ又は同等品以上のもの。   |     |
| 5 1 | 即席カップライス      | 個  | 日清カレーメシ又は同等品以上のもの。  |     |
| 5 2 | 冷凍ハンバーグ(ソース入) | 個  | 1 1枚130g程度のもの。<br>2 デミグラスソース50g程度のもの。   |     |
| 5 3 | 中華丼の具         | 袋  | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg程度入   |     |
|     |               |    |   |     |



## Ⅰ 即席麺類

### 即席麺共通規格

- (1) 形態、色沢及び香味が良好で損傷や異味異臭がなく、沸騰水中に3分間入れて湯戻し後の食味が良いこと。
- (2) 賞味期限が3ヶ月以上のものとする。
- (3) 包装が完全で破れていたり、変形をしていないもの。
- (4) J A S 合格品

| No. | 品名                | 単位 | 規 格                               | 備 考 |
|-----|-------------------|----|-----------------------------------|-----|
| 1   | カップうどん            | 個  | 商品名についてはその都度示す。                   |     |
| 2   | カップそば             | 個  | 商品名についてはその都度示す。                   |     |
| 3   | カップやきそば           | 個  | マルちゃんやきそば弁当又は同等品以上のもの。            |     |
| 4   | カップラーメン<br>(味噌)   | 個  | 商品名についてはその都度示す。                   |     |
| 5   | カップラーメン<br>(しょうゆ) | 個  | 商品名についてはその都度示す。                   |     |
| 6   | カップラーメン<br>(塩)    | 個  | 商品名についてはその都度示す。                   |     |
| 7   | カップラーメン<br>A      | 個  | 日清カップヌードル又は同等品以上のもの。              |     |
| 8   | カップラーメン<br>B      | 個  | 日清カレーヌードル又は同等品以上のもの。              |     |
| 9   | カップラーメン<br>C      | 個  | 日清シーフードヌードル又は同等品以上のもの。            |     |
| 10  | カップラーメン<br>D      | 個  | 日清あっさりおいしいカップヌードル又は同等品以上のもの。      |     |
| 11  | カップラーメン<br>E      | 個  | 日清あっさりおいしいカップヌードルカレー又は同等品以上のもの    |     |
| 12  | カップラーメン<br>F      | 個  | 日清あっさりおいしいカップヌードルシーフード又は同等品以上のもの。 |     |
|     |                   |    |                                   |     |

## U 缶詰類

### 共通規格

- (1) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (2) 内容及び固形物は固有の色沢、香味をもち、形態、肉質ともに良好で異物の混入や腐敗が認められないもの。
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- (4) 食品添加物を使用する場合は、食品衛生法に規定されたものに限る。
- (5) 原則としてJAS規格に定められた品質とし、その他の場合は事前に見本を提示すること。
- (6) 缶はJAS規格に定められた品質のもの。
- (7) 外観及び形状は巻締完全、傷、錆、汚染、変形及び膨張のないもの。
- (8) 缶には品名、内容量、製造業者名及び賞味期限が明記されているもの。
- (9) 製品は原則として、製造後1年以内のもの又は賞味期限が2年以上あるもの。

| No. | 品名             | 単位 | 規 格                                     | 備 考 |
|-----|----------------|----|---|-----|
| 1   | ずわいがにて<br>っぽう汁 | 缶  | T2K缶、内容総量1800g程度入                       |     |
| 2   | 鯖チャンク油<br>漬    | 缶  | 1 ライトチャンク<br>2 T2K缶、内容総量1705g程度入        |     |
| 3   | 鯖水煮缶           | 缶  | T2K缶、固形量1400g程度入                        |     |
| 4   | 鯖味噌煮缶          | 缶  | T2K缶、内容総量1800g程度入                       |     |
| 5   | 秋刀魚蒲焼缶         | 缶  | T2K缶、内容総量1800g程度入                       |     |
| 6   | 網焼ホタテ味<br>付缶詰  | 缶  | T2K缶、固形量1000g程度入                        |     |
| 7   | 海鮮ミックス<br>水煮缶  | 缶  | T2K缶、固形量900g程度入                         |     |
| 8   | うずら卵缶          | 缶  | 1 水煮<br>2 Mサイズ程度のもの。<br>3 固形量430g程度のもの。 |     |
| 9   | グリーンピー<br>ス缶   | 缶  | 4号缶、固形量285g程度入                          |     |
| 10  | スイートコー<br>ン缶   | 缶  | 1 4号缶、固形量270g程度入<br>2 ホールコーン缶           |     |
| 11  | みかん缶           | 缶  | 1号缶、固形量1700g程度入                         |     |
| 12  | 白桃缶            | 缶  | 1 2つ割のもの。<br>2 1号缶、固形量1740g程度入          |     |
| 13  | 黄桃缶            | 缶  | 1 2つ割のもの。<br>2 1号缶、固形量1700g程度入          |     |

## U 缶詰類

| No. | 品名        | 単位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-----------|----|---|-----|
| 14  | フルーツミックス缶 | 缶  | 1 黄桃、みかん及びパイプ等のシロップ漬<br>2 1号缶、固形量1700g程度入   |     |
| 15  | 杏仁フルーツ缶   | 缶  | 1号缶、固形量1,750g程度入                            |     |
| 16  | きのこそばの素   | 缶  | 1 えのき茸、なめこ及びきくらげ入<br>2 1号缶、内容総量3,000g程度入    |     |
| 17  | なめこ缶      | 缶  | 1 Mサイズ程度のものので開きすぎているもの。<br>2 4号缶、固形量200g程度入 |     |
| 18  | マッシュルーム缶  | 缶  | 1 スライスしたもの。<br>2 2号缶、固形量450g程度入             |     |
| 19  | 紅鮭昆布巻     | 缶  | 1 T2K缶、固形量1,600g程度入<br>2 1缶40本入             |     |
| 20  | ホワイトアスパラ缶 | 缶  | 4号缶、固形量280g程度入                              |     |
| 21  | 甘夏柑缶      | 缶  | 1号缶、ブローケン                                   |     |
| 22  | ラフランス缶    | 缶  | 1 1号缶<br>2 国産品<br>ハーフカット                    |     |
| 23  | ツナフレーク油漬  | 缶  | T2K缶、内容総量1700g程度入                           |     |
|     |           |    |   |     |