

# 糧食品規格表

令和6年度

航空自衛隊根室分屯基地

## 目 次

### 総 則

A 穀類及び同加工品	1
B 芋類及び同加工品	8
C 豆類及び同加工品	10
D 魚介類及び同加工品	12
E 獣鳥肉類及び同加工品	20
F 卵、乳類、デザート類及び同加工品	24
G 野菜類及び同加工品	28
H 果実類	33
I 茸類、海藻類、佃煮及び同加工品	34
J 嗜好品、嗜好飲料類	36
K 砂糖類及び油脂類	39
L 調味料類及び種実類	40
M 漬物類	47
N 冷凍品類（野菜類・加工品）	49
O 缶詰類	55
P 即席めん類	57
Q 弁当・おにぎり類	58

## 1 総則

- (1) 本規格表は、航空自衛隊根室分屯基地において購入する糧食品について規格を定めたものである。
- (2) 本規格表に定めていない糧食品については契約の都度示す。
- (3) 本規格表に定めている糧食品においても、契約時に規格を別に示した場合はその限りでない。

## 2 仕様

- (1) 規格に仕様と記されている弁当等については仕様の記載と合致した品を納入するものとする。
- (2) 仕様の容量は容器類を含まない。

## 3 納入要領

- (1) 各業者は、この規格表により入札すべき糧食品の規格について熟知し、規格に適合した糧食品を納入するものとする。
- (2) 納入場所は、根室分屯基地糧食検収室とする。
- (3) 納入時間は、通常示した日の08:30～12:00までとする。  
なお、弁当及びおにぎり等においては、変更の必要がある場合、その都度示す。
- (4) 入門手続き、車両の運行等の行動については基地内の規則に従わなければならない。

## 4 検査

- (1) 通常五感による製品検査並びに数量検査及び包装検査を実施する。
- (2) 部隊側において物理的または、化学検査が必要と判断した場合は、双方立会いのもと資料を採取し、部隊側から公共の試験機関に試験を依頼する。ただし、試験に要する費用は、契約業者の負担とする。

## 5 統一規格

- (1) 規格において程度とは、±10%以内とする。
- (2) 異味異臭及び破損等並びに異物の混入がないものとする。
- (3) 品名で指定したもの、メーカー名を指定したものについては同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）とする。

## 6 その他

- (1) 包装等には食品衛生に細心の注意を払うものとする。
- (2) 納品時に納入品の包装、搬入等に使用のダンボール箱、発泡箱等は納入時または、納入品使用后不要になった際は引き取るものとする。
- (3) 納入品が不合格となった場合は、直ちに良品と交換するものとする。

## 7 備考欄の\*印は衛生検査省略の品目である。

A 穀類及び同加工品

穀類 共通規格

- 1 日本農林規格に定められた品目については、JASマーク入りとする。
- 2 JAS法に基づく食品品質表示があるもの。
- 3 乾物においては、乾燥良好、かび等を認めないもの。
- 4 異味、異臭、不純物の混入なく粒揃いであること。
- 5 生鮮品以外は、製造後6か月以内のもの。

ゆで麺・生麺・冷凍麺 共通規格

- 1 2等粉以上を原料とし、色白く粘り強いもの。
- 2 1玉の大きさ及び包装については、別示する。

パン 共通規格

- 1 出来上がり品の性質は、次の条件を満たす一般市販のものとする。
  - (1) 弾力性の触感がありふっくらとしたもの。
  - (2) カビ臭、イースト臭等がなく風味良好なもの。
  - (3) 表面に焼きむらがなく色艶があること。
  - (4) 形が整っているもの。
- 2 個包装とする。
- 3 常温保存可能な食品については賞味期限を納入日含め3日以上のものであるとする。
- 4 要冷蔵の食品については賞味期限を納入日含め翌日までとし、製造後3時間以内とする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	内地精米	kg	1 国内産水稻うるち米で農産物規格の1等級のものとする。 2 年産及び類別はその都度示す。 3 包装は10kg詰ポリエチレン袋入とする。	*
2	糯米	kg	1 国内産水稻もち米で農産物規格の1等級以上のものとする。 2 年産は当年産又は前年度産とする。 3 包装は10kg詰ポリエチレン袋入とする。	*
3	強化白麦	kg	1 大麦を精製加工しビタミンB1・B2を強化したもの。 2 容量等は別示する。	*
4	十五穀米	袋	1 もち米、黒米、とうもろこし、小豆、大麦、そば、はと麦、黒豆、黒ごま、白ごま、発芽玄米、ホワイトソルガム、もちあわ、もちきび、アマランサス(原料の一部に大豆を含む。) 2 容量等は別示する。	*
5	新玄	個	1 ビタミンB1・B2・B6・葉酸・パントテン酸・鉄分を強化したもの。 2 容量等は別示する。	*
6	小麦粉	kg	1 1等級の無漂白のもの1kg袋入とする。 2 銘柄は日清、昭和他 3 種類は別示する。	*
7	天ぷら粉	袋	銘柄・容量等は別示する。	*
8	パン粉	個	1 粉末は粗く、白色であること。 2 容量等は別示する。	*
9	切り麩	個	1 良質小麦粉(強力粉)を原料として、形状良く焼きスライスしたもの。 2 麩質100%、20g程度袋入 3 着色料は、食品衛生法によるものを使用 4 乾燥良好で割れないもの。	*

## A 穀類及び同加工品

2

番号	品名	単位	規格	備考
10	切り餅	袋	1 糯米を原料とする。 2 容量等はその都度示す。	*
11	ビーフン	k g	1 うるち米を原料としたもの。 2 容量等は別示する。	*
12	スパゲティ	k g	1 強力粉を使用し、特有の色及び艶のあるもので折れ、砕けのないもの。 2 1 k g 袋入	*
13	マカロニ	個	1 強力粉を使用し、特有の色及び艶のあるもので折れ、砕けのないもの。 2 容量等は別示する。	*
14	素麺	k g	1 良質小麦粉を原料とし、折れのないもの。 2 白色のもの。 3 容量等は別示する。	*
15	冷麦	k g	1 良質小麦粉を原料とし、折れのないもの。 2 白色のもの。 3 容量等は別示する。	*
16	乾そば	袋	1 そば粉30%以上とし、折れのないもの。 2 容量等は別示する。	*
17	蒸し中華麺	袋	1 玉150gで3玉入	
18	塩焼きそば麺	袋	1 玉150gで3玉入	
19	冷凍中華麺 (細麺)	袋	1 1食200g 2 細麺タイプ	
20	焼きそば麺	k g	1 k g 袋入り	
21	冷凍中華麺	箱	1 1食210g 2 容量等は別示する。	
22	冷凍うどん	k g	1 1食250g 2 容量等は別示する。	
23	冷凍そば	k g	1 1食200g 2 容量等は別示する。	
24	冷凍スパゲティ	袋	1 1食210g 2 容量等は別示する。	
25	冷凍ちゃんぽん麺	箱	1 1食200g 2 丸麺タイプ	
26	スパゲティ細麺	箱	1 1.4mm乾麺 2 容量等は別示する。	*
27	食パン	枚	1 パン共通規格に同じ。 2 スライス包装 3 サイズ・枚数等は別示する。	
29	ハンバーガー	個	1 パン共通規格に同じ。 2 具の種類、容量等については別示する。	
30	ハムチーズロール	個	1 パン共通規格に同じ。 2 100g程度、タイエー	
31	バターロール	個	1 パン共通規格に同じ。 2 容量等は別示する。	
32	カボチャロール	個	1 パン共通規格に同じ。 2 120g程度、札幌パリ	

## A 穀類及び同加工品

3

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
33	ウインナー マヨパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 100g程度、札幌パリ	
34	クリームパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 110g程度、札幌パリ	
35	マメパン マーガリン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 95g程度、札幌パリ	
36	ピザチーズ	個	1 パン共通規格に同じ。 2 145g程度、札幌パリ	
37	ヘルメットパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 149g程度、タイエー	
38	チョコチップ メロンパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 110g程度、札幌パリ	
39	アンパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 アンの種類、容量等は別示する。	
40	チーズ フォンデュ	個	1 パン共通規格に同じ。 2 140g程度、札幌パリ	
41	焼きカレーパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 100g程度、タイエー	
42	あらびき ソーセージ	個	1 パン共通規格に同じ。 2 120g程度、札幌パリ	
44	厚切り フレンチトースト	個	1 パン共通規格に同じ。 2 135g程度、タイエー	
45	ちくわパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 110g程度、タイエー	
46	くるみパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 120g程度、札幌パリ	
47	チーズ蒸しパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 70g程度、日糧製パン	
48	ピロシキ	個	1 パン共通規格に同じ。 2 130g程度、札幌パリ	
49	アンドーナツ	個	1 パン共通規格に同じ。 2 70g程度、山森製パン	
50	ホルン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 88g程度、タイエー	
51	やきそばパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 149g程度、タイエー	
53	ハンバーガー用 パン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 横に切り目を入れたもの。 3 容量等は別示する。	
54	背割パン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 サンド用に背割りしたもの。 3 容量等は別示する。	
55	ミックスサンド	個	1 パン共通規格に同じ。 2 具の種類、容量等については別示する。	
56	カツサンド	個	1 パン共通規格に同じ。 2 カツの種類、容量等については別示する。 3 山森製パン	
59	フランスパン	本	1 パン共通規格に同じ。 2 容量等は別示する。	

## A 穀類及び同加工品

4

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
60	メロンパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 130g程度、日糧製パン	
62	ジャムパン	個	1 パン共通規格に同じ。 2 ジャムの種類、容量等は別示する。	
63	生クリーム あんぱん	個	1 パン共通規格に同じ。 2 149g程度、タイエー	
72	クロワッサン	箱	1 焼成冷凍パン 2 容量等は別示する。 3 テーブルマーク	
73	バターロール	袋	1 焼成冷凍パン 2 容量等は別示する。 3 テーブルマーク	
74	うぐいすもち	個	1 一般市販品とし風味良好なもの。 2 当日製品であること。 3 重量は別示する。	
75	桜もち	個	1 一般市販品とし風味良好なもの。 2 当日製品であること。 3 重量は別示する。	
76	べこもち	個	1 一般市販品とし風味良好なもの。 2 当日製品であること。 3 重量は別示する。	
77	かしわもち	個	1 一般市販品とし風味良好なもの。 2 当日製品であること。 3 重量は別示する。	
78	串団子	個	1 70g程度の団子を串に刺したもの。 2 当日製品であること。 3 種類については別示する。	
79	おはぎ（手作り）	個	1 一般市販品とし風味良好なもの。 2 当日製品であること。 3 重量は別示する。	
83	天然酵母パン	個	1 常温保存可能品 2 賞味期限60日 3 容量等は別示にする。	*
84	ちまき	袋	1 冷凍品 2 容量等は別示する。 3 テーブルマーク	
85	中華ちまき	袋	1 糯米使用 2 1個120g、10個入 3 味の素	
86	いなり寿司	袋	1 ボイリングパック 2 1個40g、12個入 3 ミツカン	
87	焼おにぎり	袋	1 ボイリングパック 2 1個70g、10個入 3 味の素	
88	スパゲティサラダ	kg	1 レストランタイプ・チルド品 2 スパゲティ、玉葱、人参、とうもろこし、 マヨネーズ、調味料使用 3 容量等は別示する。 4 キューピー	

## A 穀類及び同加工品

5

番号	品名	単位	規 格	備 考
89	マカロニサラダ	k g	1 レストランタイプ・チルド品 2 マカロニ、玉葱、人参、とうもろこし、マヨネーズ、調味料使用 3 容量等は別示する。 4 キューピー	
92	クルトン	袋	1 フライドクルトン、容量等は別示する。 2 キューピー	*
93	唐揚げ粉	袋	1 粉末製品、容量等は別示する。 2 リケン	*
94	冷 麺	袋	1 容量等は別示する。 2 戸田久	
95	冷凍もち	袋	1 1個20g程度 2 日本食研	
96	オムライス	k g	1 個包装 2 容量等は別示する。 3 UCCフーズ	
97	たこ焼き	袋	1 大きな旨いたこ焼き 2 JFSA	
98	ナン	個	1 1枚100g程度、個包装 2 冷凍品	
101	カップスープ トマト	個	1 パスタ入り、容量等は別示する。 2 味の素	*
102	カップスープ きのこ	個	1 パスタ入り、容量等は別示する。 2 味の素	*
103	カップスープ ほうれん草	個	1 パスタ入り、容量等は別示する。 2 味の素	*
104	カップスープ えびトマトクリーム	個	1 パスタ入り、容量等は別示する。 2 味の素	*
105	カップスープ たらこクリーム	個	1 パスタ入り、容量等は別示する。 2 味の素	*
107	カップスープ えびとほうれんそう	個	1 パスタ入り、容量等は別示する。 2 味の素	*
108	乾燥米飯 (梅じゃこ)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
109	乾燥米飯 (わかめ)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
110	乾燥米飯 (青菜)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
111	乾燥米飯 (根菜)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
112	乾燥米飯 (五目)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*



## A 穀類及び同加工品

6

番号	品名	単位	規 格	備 考
113	乾燥米飯 (ドライカレー)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
114	乾燥米飯 (パエリア風)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
115	乾燥米飯 (えびピラフ)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
116	乾燥米飯 (白飯)	個	1 マジックライス 2 100g入 3 サタケ	*
117	パック ダッカルビ風 弁当	個	1 レトルト白飯300g 2 ダッカルビ風丼の具140g 3 スプーン付	*
118	パック 牛肉野菜カレー 弁当	個	1 レトルト白飯300g 2 カレーレトルト220g 3 スプーン付	*
119	パック マーボつくね丼	個	1 レトルト白飯300g 2 マーボ風つくね丼の具130g 3 スプーン付	*
120	パック 和風オニオン ハンバーグ弁当	個	1 レトルト白飯300g 2 和風オニオンハンバーグ170g 3 スプーン付	*
122	レトルト ベーコン飯セット	個	1 レトルトベーコン飯375g 2 副食(レトルト)は別示する。	*
123	レトルト チャーハンセット	個	1 レトルトベーコン飯375g 2 副食(レトルト)は別示する。	*
125	レトルト 鶏飯セット	個	1 レトルトベーコン飯375g 2 副食(レトルト)は別示する。	*
126	レトルト きのご飯セット	個	1 レトルトベーコン飯375g 2 副食(レトルト)は別示する。	*
127	レトルト 五目飯セット	個	1 レトルトベーコン飯375g 2 副食(レトルト)は別示する。	*
128	栄養補助食品A	個	1 原材料：小麦粉・オールブラン他 2 テイスト、容量等は別示する。 3 クリーム玄米ブラン、アサヒグループ株式会社食品	*
129	栄養補助食品B	個	1 原材料：小麦粉・卵・アーモンド他 2 テイスト、容量等は別示する。 3 カロリーメイト、大塚製薬	*
130	栄養補助食品C	個	1 原材料：大豆粉他 2 テイスト、容量等は別示する。 3 ソイジョイ、大塚製薬	*
131	栄養補助食品D	本	1 原材料：ショートニング、大豆たん白他 2 テイスト、容量等は別示する。 3 1本満足バー、アサヒグループ株式会社食品	*

## A 穀類及び同加工品

7

番号	品名	単位	規格	備考
132	ビスケット	個	1 小麦粉、砂糖、ショートニング、乳糖他 2 テイストは別示する。 3 1袋5枚入 4 ビスコミニパック、江崎グリコ	*
133	ウエハース (Ca)	袋	1 小麦粉(国内製造)、植物油脂、ブドウ糖他 2 1枚7.1g×40枚入 3 ヘルシークラブ	*
134	ウエハース (鉄)	袋	1 小麦粉(国内製造)、植物油脂、ブドウ糖他 2 1枚7.1g×40枚入 3 ヘルシークラブ	*

## B 芋類及び同加工品

8

## 芋類 共通規格

- 1 新鮮で発芽、腐敗、傷及び割れ等のないもの。
- 2 形状は、均一で大きさのそろったもの。
- 3 土砂等の付着や病害虫のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	馬鈴薯	k g	1 1個80g以上のもの。 2 種類は別示する。	
2	甘藷	k g	1 甘味強く貯蔵、保管に耐える程度に乾燥し、充実味あるもの。 2 1個200～300gのもの。	
3	長芋	k g	1 毛根を除き折れのないもの。 2 粘質に富み1本500g以上直径5cm以上のもの。	
4	里芋	k g	1 毛根、病害虫、紅斑等のない品質良好なもの。 2 1個50g以上のもの。 3 皮むきの場合は別示する。 4 1袋1kg入	
5	澱粉	k g	1 北海道産馬鈴薯を使用 2 生成澱粉1級品 3 乾燥良く、白色で不純物混入のないもの。	*
6	春雨	k g	1 乾燥良好で色は白く折れがなく、戻した時に弾力性及び光沢のあるもの。 2 1袋200g入	*
7	緑豆春雨	袋	1 緑豆を原料にしたもの。 2 容量等は別示する。	*
8	マッシュポテト	k g	馬鈴薯をゆでた後に裏ごしをして乾燥させたもの。	*
9	こんにやく	個	1 弾力に富み気泡がなく、灰白色で光沢及び弾力があり異味異臭のないもの。 2 異物混入のないもの、1個600g程度	
10	つきこんにやく	k g	1 弾力に富み気泡がなく、灰白色で光沢及び弾力があり異味異臭のないもの。 2 こんにやくを帯状に加工したもの。 3 容量等は別示する。	
12	白滝	k g	1 弾力に富み気泡がなく、灰白色で光沢及び弾力があり異味異臭のないもの。 2 糸状で、太さがそろっているもの。 3 容量等は別示する。	
14	ポテトサラダ	k g	1 レストラントタイプ・チルド品 2 馬鈴薯、玉葱、人参、とうもろこし、マヨネーズ、調味料使用 3 容量等は別示する。 4 キューピー	
16	冷凍里芋	k g	1袋500g入	
18	ナチュラルカットポテト	k g	1 冷凍品 2 1袋1kg入	
19	シューストリングポテト	袋	1 冷凍品 2 1袋1kg入	

## B 芋類及び同加工品

9

番号	品名	単位	規 格	備 考
20	荒くだきポテト	k g	1 冷凍品 2 1袋1 k g入	
21	冷凍長芋 ダイスカット	k g	1 冷凍品 2 1袋5 0 0 g入	
23	大学芋	袋	1 冷凍品 2 1袋1 k g入	
24	緑豆春雨カット	袋	1 緑豆春雨をカットしたもの 2 1袋5 0 0 g入	*
25	じゃがいも (蒸し)	袋	1 加熱済み真空パック、チルド 2 1袋1 k g入	
26	ダイスカット ポテト	袋	1 冷凍品 2 カットサイズ等は別示する。 3 1袋1 k g入	

## C 豆類及び同加工品

10

## 豆類 共通規格

原材料、内容量、品質保持期限製造者名が明記されているもの。

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1	小豆	k g	1 農林規格検査2等合格品以上のもの。 2 粒揃いであって乾燥良好で、病虫害、未成熟、しわ等がなく固有の光沢のあるもの。 3 雑物の混入がないこと。 4 容量等は別示する。	
2	豆腐（木綿）	個	1 大豆を原料とし、色は白くてきめが細かく形崩れのない適度の固さを保つ木綿豆腐 2 納入当日製造のもので冷却完全で破損、異味異臭のないもの。 3 大きさは1個400g程度	
3	絹ごし豆腐	個	1 大豆を原料とし、色は白くてきめが細かく形崩れのない舌ざわりがなめらかでやわらかいもの。 2 納入当日製造のもので冷却完全で破損、異味異臭のないもの。 3 大きさは1個400g程度	
4	焼き豆腐	k g	1 木綿豆腐を使用し30%程度水分を絞り焼きあげたもの。 2 品質が均一で破損、異味異臭のないもの。 3 容量等は別示する。	
5	絞り豆腐	k g	1 木綿豆腐を水分50%程度に絞ったもの。 2 異味異臭のないもの。 3 容量は別示する。	
6	高野豆腐	袋	1 乾燥良好、変色、異味異臭、特にアンモニア臭、カビ、割れ等のないもの。 2 形状は均一であること。 3 容量等は別示する。	*
7	油 揚	k g	1 納入当日製造のもので新鮮なもの。 2 良質植物油を使用し適度な光沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの。 3 容量等は別示する。	
8	小 揚	袋	1 油揚に同じで開きやすいもの。 2 1枚20g程度	
9	厚 揚	k g	1 豆腐(木綿)を厚めに切り油で揚げたもの。 2 良質植物油を使用し適度な光沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの。 3 大きさは1個400g程度	
10	がんもどき	袋	1 味の素 2 長芋、人参、胡麻を使用したもの。 3 1個25g程度、1袋50個入	
13	おから	k g	1 納入当日製造のもので新鮮なもの。 2 固く絞ったもので異味異臭不純物の認められないもの。 3 容量等は別示する。	
14	うの花	k g	1 おからを使用し、人参、ごぼう、ひじき等を混ぜ醤油、調味料で味付してあるもの。 2 当日調理品（冷凍の場合は除く。） 3 藤六食品	

## C 豆類及び同加工品

11

番号	品名	単位	規格	備考
16	豆乳	本	1 農林規格品 2 テイストは別示する。 3 200ml紙パック入、ストロー付	
17	納豆	個	1 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする。 2 豆が良く発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引き納豆とする。 3 容量等は別示する。	
18	ひきわり納豆	個	1 納豆を挽いたもの。 2 容量等は別示する。	
19	黄な粉	袋	1 農林省規格に合格した大豆を使用したもの。 2 新鮮にして特有の香味を有し異味異臭のないもの。 3 乾燥良く、不純物を含まないもの。 4 容量等は別示する。	
20	練りあん	個	1 良質小豆を使用し硬めに練り上げた、こしあん。 2 容量等は別示する。	
21	煮豆	kg	1 つゆ入りで、芯の残っていないもの。 2 豆の種類は別示する。	
22	黒豆(煮豆)	kg	1 つゆ入りで、芯の残っていないもの。 2 容量等は別示する。	
23	味噌	kg	1 熟成充分で淡黄色の白味噌 2 異味異臭、かび、雑物混入のないもの。 3 20kg入、製造後1か月以内のもの。 4 カネサ甘味噌	*
24	赤味噌	袋	1 異味異臭、かび、雑物混入のないもの。 2 一般市販品同等品以上のもの。 3 容量等は別示する。	*
26	味付いなり	袋	1 小揚げを味付したもの。 2 真空パック入 3 容量等は別示する。	
27	冷凍豆腐	kg	1 ブチ豆腐、バラ凍結品 2 1kg入	
28	餅入り巾着袋	袋	1 容量等は別示する。 2 不二製油	
30	大豆水煮	kg	1 国産大豆使用 2 真空パック入 3 容量等は別示する。	
31	充填豆腐	個	1 冷やした豆乳に凝固剤を混ぜて包装容器に注入し加熱して固めたもの。 2 容量等は別示する。	

D 魚介類及び同加工品

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、眼球に張りがあり、角膜が透明であること。
- 2 臭い：固有の鮮魚臭を有し悪臭のないこと。
- 3 身切れがなく一様に魚体が揃っていること。

冷凍魚 共通規格

- 1 鮮魚共通規格適合品を使用したもので、凍結完全な状態にあり、眼球が張り出し角膜が混濁せず、解凍後には鮮魚と同等になるもの。
- 2 加工年月日が明記され、加工後6か月以内のものでドリップの容出量が少なく、冷凍焼けのないもの。

塩、干し魚 共通規格

- 1 鮮魚共通規格適合品を使用したもので、塩蔵品は塩味適度、干し魚は生干しのものでし油やけがなく大きさが揃っており、内部に異常の認めないもの。
- 2 塩蔵品の検量は塩を除く。

練り製品 共通規格

- 1 鮮魚共通規格適合品を原料とし、弾力性に富み、風味、光沢があり鮮度良好なもので製造した業者及び期日等を表示したもの。
- 2 澱粉の使用は、20%以下

共通処理区分

- 1 ラウンド（丸）とは処理しない魚体そのままのもの。
- 2 セミドレス（腹抜き）とは内臓、エラ、血合い、鱗を除去したもの。
- 3 ドレス（頭取り腹抜き）とはセミドレスから頭、ヒレを除去したもの。
- 4 パンドレス（頭取り腹抜きヒレ取り）とは、ドレスから尾ヒレを除去したもの。
- 5 チャンク（筒切り）とはドレス、パンドレスを大きい幅に筒切りにしたもの。
- 6 ファイル（三枚卸身）とはドレス、パンドレスを3枚卸身にしたもの。
- 7 切り身とは適当な厚さに小さく切断したもの。
- 8 開きとはドレスを背又は腹から切り開いたもの。
- 9 むき身とは、殻を取り除いたもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	鱈	kg	1 ファイル1枚120g程度 2 真鱈、ムロ鱈	
2	開き鱈	kg	開き、生干しで1枚140g程度	
4	赤魚粕漬	kg	1 切り身を粕漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
5	赤魚味噌漬	kg	1 切り身を味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
6	赤魚開き	kg	開き、生干しで1枚250g程度	
7	いわし	kg	ラウンドで体長20cm程度の真鰯	
11	いわし梅煮	kg	25尾入レトルト1kg	
13	辛子明太子入り さんま	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品	
14	かじか	kg	1 角切にしたもの。 2 肝臓も含む。 3 容量等は別示する。	
15	鰹切り身	kg	切り身とし、1枚100g程度	
16	鰹のたたき	kg	1 節どりした新鮮な鰹に焼き霜をつけたもの。 2 真空パック 3 一般市販品同等品以上のもの。 4 容量等は別示する。	

## D 魚介類及び同加工品

13

番号	品名	単位	規 格	備 考
19	干し鰯	k g	1 ドレスにして、生干したものの。 2 宗八または、真鰯で1枚150g程度	
21	鰯(骨なし)	袋	1 中骨なし、容量等は別示する。 2 日本食研	
22	銀鰯切り身	k g	1 切り身にしたもの。 2 g数は別示する。	
23	銀鰯味醂漬	k g	1 切り身を調味液に浸漬したもの。 2 g数は別示する。	
24	銀鰯粕漬	k g	1 切り身を粕漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
25	銀鰯西京漬	k g	1 切り身を西京味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
26	生とき鮭	k g	1 ときしらずのフィレとする。 2 容量等は別示する。	
27	生とき鮭切り身	k g	1 ときしらずの切り身とする。 2 g数は別示する。	
28	キングサーモン	k g	1 生のフィレとする。 2 容量等は別示する。	
29	サーモン粕漬	k g	1 サーモンの切り身 2 1枚100g程度	
30	トラウトサーモン	k g	1 生のフィレとする。 2 容量等は別示する。	
31	塩鮭(紅鮭)	k g	1 フィレを真空パックしたもの。 2 塩味適度(甘塩)で鮮度良好なもの。 3 1箱8kg入	
33	塩秋鮭	k g	1 秋鮭のフィレとする。 2 塩味適度(甘塩)で鮮度良好なもの。 3 容量等は別示する。	
34	刺身用サーモン	k g	1 刺身用真空パック入、容量等は別示する。 2 カネヨシ	
35	鮭フレーク	k g	1 新鮮な鮭をフレーク状にし、調味加工したもの。 2 容量等は別示する。 3 カネヒロ	
36	鯖	k g	生(冷凍可)でドレス、1尾700g程度	
37	鯖フィレ	k g	1 生(冷凍可)の鯖を使用しフィレにしたもの。 2 1枚140g程度	
39	鯖西京漬	k g	1 切り身を西京味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
40	鯖味醂漬	k g	1 切り身を調味液に浸漬したもの。 2 g数は別示する。	
41	鯖もろみ漬	k g	1 切り身をもろみ味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
43	しめ鯖	k g	1 フィレを塩、酢でしめ風味良好なもの。 2 生食用、真空パック入 3 容量等は別示する。	



## D 魚介類及び同加工品

14

番号	品名	単位	規 格	備 考
44	さば生姜煮	袋	1 83g程度、入り数は別示する。 2 ヤヨイ	
45	さば味噌煮	袋	1 83g程度、入り数は別示する。 2 ヤヨイ	
47	生秋刀魚	kg	ラウンド、サイズ等は別示する。	
48	塩秋刀魚	kg	ラウンド、サイズ等は別示する。	
49	開き秋刀魚	kg	1 背開きにし、頭、中骨を除いたもの。 2 1尾110g程度	
50	秋刀魚味噌干	袋	1 開きにして、調味液に浸漬、干したもの。 2 容量等は別示する。	
51	糠秋刀魚	kg	1 生秋刀魚を糠漬にしたもの。 2 サイズ、容量等は別示する。	
54	子持ちししゃも	個	1尾18g程度の子持ちで8尾入	
55	かすべ	kg	1 皮を剥ぎ切り身にしたもの。 2 g数は別示する。	
56	たち	kg	1 真鱈またはスケトウダラの白子で異味異臭なく雑物の混入なきもの。 2 容量等は別示する。	
57	鱈フィレ	kg	1 真鱈をフィレにしたもの。 2 容量等は別示する。	
58	鱈粕漬	kg	1 切り身を粕漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
59	鱈味噌漬	kg	1 切り身を調味液に浸漬したもの。 2 g数は別示する。	
60	鱈味噌漬	kg	1 切り身を味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
61	鱈西京漬	kg	1 切り身を西京味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
62	鱈切り身	kg	1 切り身にしたもの。 2 g数は別示する。	
64	銀鱈切り身	kg	1 切り身にしたもの。 2 g数は別示する。	
65	銀鱈味噌漬	kg	1 切り身を調味液に浸漬したもの。 2 g数は別示する。	
66	銀鱈粕漬	kg	1 切り身を粕漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
67	銀鱈西京漬	kg	1 切り身を西京味噌漬にしたもの。 2 g数は別示する。	
76	こまい	kg	汁用筒切りにカットしたもの。	
77	鯧	kg	ラウンドで1尾15~20cm1尾350g程度、冬鯧は不可	
79	開き鯧	kg	1 背開きにし、頭、中骨を除いたもの。 2 1尾250g程度	
81	刺身用はまち	kg	1 刺身用に冊にしたもの。 2 生食用 3 容量等は別示する。	
82	ぶり切り身	kg	1 切り身にしたもの。 2 g数は別示する。	

## D 魚介類及び同加工品

15

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
83	ぶり照り	k g	1 切り身に調味液をかけたもの。 2 g数は別示する。	
84	開きほっけ	k g	1 背開きにし、頭、中骨を除いたもの。 2 1尾350g程度	
85	ほっけ味醂漬	k g	1 切り身を調味液に浸漬したもの。 2 g数は別示する。	
86	ほっけ醤油漬	k g	1 切り身を調味液に浸漬したもの。 2 g数は別示する。	
88	刺身用鮪	k g	1 刺身用に冊にしたもの。 2 生食用 3 種類(本鮪・めばち鮪・きはだ鮪)は別示する。 4 容量等は別示する。	
89	鮪たたき	k g	1 きはだ鮪7：パチ鮪3の割合 2 マルハ 3 容量等は別示する。	
96	あさり貝	k g	1 中粒で殻付き、良く砂出ししたもの。 2 石、砂、海藻及び死貝の混入は不可 3 容量等は別示する。	
97	冷凍あさり	k g	1 あさり貝のむき身をバラ凍結させたもの。 2 1kg入	
100	蜆	k g	1 中粒で殻付き、良く砂出ししたもの。 2 石、砂及び死貝の混入は不可 3 容量等は別示する。	
101	刺身用帆立	k g	1 生食用バラ凍結の冷凍貝柱 2 Lサイズ1kg入	
102	帆立フレーク	k g	1 生食用冷凍貝柱 2 サイズ不揃い型くずれたもの、1kg入	
103	帆立貝柱	k g	1 うろ、みみを除去した、生の刺身用で1粒 40g程度 2 厚岸産または、根室産のもの。	
104	ボイル帆立	k g	1 ボイル冷凍品 2 サイズ等は別示する。	
108	ボイルベビー帆立	k g	1 ボイルしたもの。 2 SSサイズ1kg入	
109	帆立の子 (ボイル)	k g	粒の揃ったもの、1kg入	
113	煮つぶ	k g	1 むき身でボイルのもの。 2 Mサイズ、冷凍可 3 容量等は別示する。	
114	冷凍シーフード ミックス	k g	1 いか、あさりむき身、むき海老等のバラ凍 結品 2 1kg入	
116	冷凍真いか	k g	1 ぱい250g程度の真いか	
117	冷凍紫いか	k g	1 内臓、足、皮を除去したもの。 2 肉質厚く柔らかいもの。 3 容量等は別示する。	

## D 魚介類及び同加工品

16

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
118	冷凍紫かのこいか	k g	1 D 1 1 7にかのこ状の切れ目を入れたもの。 2 5 c m×5 c mカット冷凍品 3 1 k g 入	
119	刺身用いか	k g	1 生食用いかそうめん 2 冷凍品 3 容量等は別示する。	
121	いか塩辛	袋	1 新鮮ないかを原料とし塩味適度で熟成良好なもの、容量等は別示する。 2 ヌノメ	
122	いか刺し松前	k g	1 いかと昆布、野菜で漬けてあるもの。 2 タケダ食品 3 容量等は別示する。	
125	つば抜きいか	箱	1 真いかを使用し、内臓および足を除いた筒状のもの。 2 1箱7.5kg入	
126	うなぎ蒲焼	k g	1 頭、背骨を除き開いて蒲焼きにしたもの。 2 1尾200g程度	
128	無頭ブラックタイガー	箱	1 無頭のブラックタイガー 2 1箱1.8kg入、1尾25g程度 3 完全冷凍品	
129	刺身用甘海老	枚	1 刺身用尾付きむき海老 2 1枚75尾入、375g程度	
130	冷凍むきえび	袋	1 むき海老バラ凍結 2 固形量700g以上 3 サイズは別示する。	
132	伸ばしえび4L	箱	1 1尾30g程度、60尾入 2 浜庄	
133	北海しまえび	k g	1 根室産または尾岱沼産 2 サイズ、容量等は別示する。	
134	中華くらげ	箱	1 細切りで中華風調味液で味付したもの。 2 1箱2kg入	
139	白す干し	k g	1 乾燥良好なもの。 2 容量等は別示する。	
140	蛸	k g	1 刺身用に茹でた真蛸の足とする。 2 容量等は別示する。	
142	魚すり身	k g	1 新鮮な鱈を原料とし雑物の混入ないもの。 2 弾力があり、異味異臭のなく「ネット」を引かないもの。 3 容量等は別示する。	
143	カニ入すり身	k g	1 魚すり身にカニのむき身を混ぜたもの。 2 容量等は別示する。	
144	板かまぼこ	本	1 艶、弾力性に富むもので1本400g程度 2 板の重さは検量外	
145	松竹梅かまぼこ	袋	1 艶、弾力性に富むもので、松竹梅の柄入 2 板の重さは検量外、容量等は別示する。	
146	さつま揚	袋	1 白身魚のすり身を使用する。 2 良質の油で揚げたもの。 3 容量等は別示する。	

## D 魚介類及び同加工品

17

番号	品名	単位	規 格	備 考
147	焼竹輪	袋	1 白身魚のすり身を使用する。 2 焼き上がり良好なもの。 3 容量等は別示する。	
148	小焼竹輪	k g	1 白身魚のすり身を使用する。 2 容量等は別示する。	
149	笹かまぼこ	k g	1 白身魚のすり身を使用する。 2 1枚16g程度、1箱80枚入	
151	鳴戸	本	1 白身魚のすり身を使用する。 2 容量等は別示する。	
154	伊達巻	個	1 鶏卵を原料とし、すり身を20%程度混ぜて焼いたもの。 2 容量等は別示する。 3 紀文、堀川	
156	はんぺん揚げ	袋	1 はんぺんに豆腐を加えて揚げたもの。 2 プレーンタイプ・容量等は別示する。 3 紀文	
158	カニカマほぐし身	個	1 カニ風味かまぼこ 2 容量等は別示する。	
160	魚肉ソーセージ (小)	袋	1 容量等は別示する。 2 マルちゃん	
161	チーズ入かまぼこ	本	1 1本40g程度 2 マルちゃん	
162	魚肉ソーセージ	本	1 容量等は別示する。 2 マルちゃん	
163	魚肉ソーセージ (中)	袋	1 容量等は別示する。 2 マルちゃん	
164	紅葉子	k g	1 鮮度良好なスケソウ鱈の卵を塩蔵したもの。 2 水っぽくなく、粒々感があり外観のきれいなもの。 3 低塩甘塩、無着色、特級品とする。 4 容量等は別示する。	
165	辛子明太子	k g	1 新鮮な鱈の卵を使用し、調味料で漬けたもの。 2 容量等は別示する。	
167	すじこ	k g	1 鮮度良好な鮭の卵の塩蔵品 2 中級以上のもの。 3 容量等は別示する。	
169	タラコこんにやく	k g	1 鮮度良好な鱈の子と糸こんにやくを和えて調味、味付したもの。 2 1kg入	
170	味付数の子	k g	1 正油漬、特有の歯切れと形の良いもの。 2 容量等は別示する。	
171	いくら(醤油漬)	k g	1 粒の大きいもので、正油漬にしたもの。 2 容量等は別示する。	
173	ツナチャンク ライト	k g	1 キハダ鮪の油漬のレトルト 2 1kg入	
174	桜でんぶ	個	1 鯛、スケトウ鱈等を原料としたもので、食品衛生法で許可された色素を使用 2 容量等は別示する。	

## D 魚介類及び同加工品

18

番号	品名	単位	規格	備考
175	ずわいがに フレーク	k g	1 ずわいがにをフレークにしたもの。 2 1 k g入	
177	タラバカニむき身	k g	1 たらば蟹のむき身 2 かたまり状のもの、フレークは不可 3 容量等は別示する。	
178	削節	袋	1 原料は鯉、鯖、鰹及び鰯の混合とする。 2 乾燥良好品、粉末化したものは1割程度とする。 3 容量等は別示する。	*
179	エビボール	k g	1 海老のすり身を使用しボール状に丸め冷凍したもの。 2 1 k g入	
181	塩銀鮭	k g	1 銀鮭のフィレを真空パックしたもの。 2 塩味適度(甘塩)で鮮度良好なもの。 3 容量等は別示する。	
182	生銀鮭	k g	1 銀鮭のフィレとする。 2 容量等は別示する。	
185	そいねぎ塩だれ漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
187	赤魚ごまだれ漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
188	調理すり身	k g	1 新鮮な鱈を原料とし雑物の混入なきもの。 2 冷凍品、容量等は別示する。	
190	銀鱈はちみつ 味噌漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
191	銀鱈丸大豆 しょうゆ漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
192	銀ひらす本粕漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
193	銀ひらすなごみ 札幌漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
194	ほっけなごみ漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
195	そい昆布醤油漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
196	ほっけ梅香みそ漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
197	ねぎ塩さんま	袋	1 2本入 2 冷凍品	
198	塩麴さんま	袋	1 2本入 2 冷凍品	
199	混ぜご飯のもと (ちりめん)	袋	1 ちりめん、野沢菜、オキアミ入 2 1袋300g入 3 日本食研	
200	ぶり西京漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	
201	ほっけ麴みそ漬	袋	1 容量等は別示する。 2 冷凍品、丸加水産	

## D 魚介類及び同加工品

19

番号	品名	単位	規格	備考
202	さけ塩焼	袋	1 15g程度、30個入 2 調理済み品 3 日本食研	
203	ぶり照焼	袋	1 30g程度、30個入 2 調理済み品 3 日本食研	
204	マリネ用スモークサーモン	袋	1 スライス冷凍品 2 300g入 3 日本食研	
205	海鮮ミックス(生食用)	kg	1 いか、えび、ほたて入、冷凍品 2 1kg入 3 日本食研	

## E 獣鳥肉類及び同加工品

## 獣鳥肉類 共通規格

- 1 屠殺法合格品であること。
- 2 臭気：異臭を感じないこと。
- 3 色沢：固有の色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 他の獣肉の混入のないもの。

## 牛肉 共通規格

- 1 概水分75%、脂肪分10～20%程度で脂肪が均一に分布しているもの。
- 2 光沢があり肉は赤褐色、脂肪は淡白色であること。

## 豚肉 共通規格

- 1 概水分50%
- 2 光沢があり肉は淡紅色、脂肪は淡白色であること。

## 鶏肉 共通規格

- 1 食肉用若鶏またはブロイラーとする。
- 2 病鶏は不可
- 3 毛、頭、内臓、筋を除き血抜き完全なもの。
- 4 冷凍肉以外は、つぶし後48時間以内の新鮮なもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	牛リブコース (ステーキ用)	kg	1 ステーキ用にカット精肉したもの。 2 厚さは1cm以上 3 産地、容量等は別示する。	
2	牛ももブロック肉	kg	外もも肉または内もも肉で脂肪分15%以下でブロックのもの。	
3	牛もも角切り肉	kg	牛ももブロック肉を使用し、2cm程度の角切りにしたもの。	
4	牛バラ肉2mm	kg	1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。 2 2mm程度のスライス	
5	牛バラ肉3mm	kg	1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。 2 3mm程度のスライス	
6	牛中肉2mm	kg	1 脂肪分20%以下の背コース及び肩コース 2 2mm程度のスライス	
7	牛バラ薄切り肉	kg	1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。 2 1mm程度のスライス	
8	牛挽肉	kg	牛ももブロック肉を2回以上挽いたもの。	
9	牛サガリ肉	kg	サガリ焼肉用で4mm程度のスライス	
10	牛カルビ肉	kg	カルビ焼肉用で5mm程度のスライス	
11	牛バラ角切り肉	kg	1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。 2 3cm程度の角切りにしたもの。	
12	牛サイコロ ステーキ	kg	牛整形肉で3cm程度の角切りにしたもの。	
13	豚背コース 上肉100	kg	1 背コースをスライスしたもの。 2 厚さ1cm以上で1枚100g程度	
14	豚背コース 上肉80	kg	1 背コースをスライスしたもの。 2 厚さ8mm程度で1枚80g程度	
15	豚背コース 上肉50	kg	1 背コースをスライスしたもの。 2 厚さ5mm程度で1枚50g程度	

番号	品名	単位	規格	備考
16	豚肩ロース 上肉50	kg	1 肩ロースをスライスしたもの。 2 厚さ5mm程度で1枚50g程度	
17	豚バラ肉2mm	kg	1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下 2 2mm程度のスライス	
18	豚バラ薄切肉	kg	1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下 2 1mm程度のスライス	
19	豚バラ肉3mm	kg	1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下 2 3mm程度のスライス	
20	豚バラ角切り肉	kg	1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下 2 サイズについては別示する。	
21	豚ももブロック肉	kg	脂肪分20%以下でブロックのもの。	
22	豚もも肉6mm	kg	豚ももブロック肉を使用し6mm程度のスライス	
23	豚もも肉2mm	kg	豚ももブロック肉を使用し2mm程度のスライス	
24	豚挽肉	kg	豚ももブロック肉を2回以上挽いたもの。	
25	合挽肉	kg	牛肉と豚肉を同量で2回以上挽いたもの。	
26	豚レバー	kg	赤紫褐色で適度の固さと弾力性があり新鮮で特有の香りを持ち異味異臭のないもの。	
27	豚骨	kg	1 頭部、足先を除き鮮度の良いもの。 2 スープ材に適するもの。	
29	鶏もも肉200	kg	1 若鶏もも肉で骨を除いたもの。 2 2kg詰、完全冷凍品 3 脂肪20%以内、皮20%以内とする。 4 サイズ200g程度、約10枚入	
31	鶏もも角切り肉	kg	1 鶏もも肉を使用し2～3cm程度の角切りに したもの。 2 2kg入	
32	鶏もも肉レッグ	kg	1 若鶏もも肉骨付き。 2 サイズは別示する。	
33	鶏ももぶつ切り	kg	若鶏もも肉骨つきを、1個50g程度に切ったもの。	
34	若鶏チューリップ	kg	1 若鶏の手羽肉を使用しフラワーにしたもの。 2 1本30～40g程度	
35	若鶏手羽元	kg	サイズは別示する。	
36	若鶏手羽中	kg	サイズは別示する。	
37	若鶏手羽先	kg	サイズは別示する。	
38	鶏ささ身	kg	1 筋を除いたもの。 2 2kg詰、完全冷凍品	
42	蒸し鶏ほぐし身	kg	1 冷凍500g入 2 ニチレイ	
43	鶏胸肉	kg	若鶏の胸肉の骨を除いたもの。	
44	鶏胸肉5mm	kg	鶏胸肉を使用し5mm程度のスライス	
45	鶏挽肉	kg	鶏胸肉を2回以上挽いたもの。	
46	鶏骨	kg	1 新鮮な鶏がらでスープ材に適したもの。 2 1羽250～300g程度	
47	鶏レバー	kg	赤紫褐色で適度の固さと弾力性があり新鮮で特有の香りを持ち。異味異臭のないもの。	



番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
48	鶏肝しぐれ煮	k g	1 若鶏レバーを和風生姜味で煮込んだもの。 2 容量等は別示する 3 日本食研	
49	ロースハム	k g	1 豚ロース肉を原料としたもの。 2 肉質にしまりがあり、軽く押しても汁がに じみ出ず、脂肪は白色のもの。 3 2mm程度のスライス 4 容量等は別示する。	
50	ロースハムブロック	k g	ロースハムと同じでかたまり肉	
51	ベーコン	k g	1 風味良好な豚バラ肉の薫製 2 肋骨の跡が明瞭で黄褐色、厚みがあり、切 り口薔薇色、脂肪白色のもの。 3 2mm程度のスライス 4 容量等は別示する。	
52	ハムステーキ	袋	1 豚ロース肉を原料としたものでステーキ用 に整形スライスしたもの。 2 1枚60g程度、1袋10枚入	
53	バイキング用 ソーセージ	k g	1 容量等は別示する。 2 ベスト	
54	ウインナー ソーセージ	k g	1 羊の腸を使用したもの。 2 あらびきタイプ 3 容量等は別示する。	
56	サラミソーセージ	k g	1 薫煙臭があり、異味異臭のないもの。 2 ドライソーセージ 3 容量等は別示する。	
58	フランクフルト ソーセージ	袋	1 スキンレスタイプ 2 容量等は別示する。	
59	肉団子甘酢かけ	袋	1 肉団子50個にタレ入 2 レトルト、1kg入	
60	焼豚	k g	1 豚肉を調味液に浸け込み焼いたもの。 2 厚さ3mmスライス 3 容量等は別示する。	
61	豚角煮	k g	1 豚肉の角切りを柔らかく煮つけたもの。 2 容量等は別示する。 3 味の素	
62	牛もも細切り肉	k g	1 牛ももブロック肉を使用する。 2 5mm程度の細切り肉、青椒肉絲用	
63	パック焼肉	箱	1 1個120g、容量等は別示する。 2 ザ・焼肉、ベスト	
64	豚ヒレ肉	k g	1 1箱5kg入 2 真空パック冷凍品	
65	豚バラ肉ブロック	k g	1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下で ブロックのもの。 2 赤肉脂肪の割合に難のないもの。	
66	豚バラ肉 しゃぶしゃぶ用	k g	1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下 2 しゃぶしゃぶ用薄切りスライス	
67	豚塩ホルモン	袋	1 1袋300g入 2 南光園	
68	牛ホルモン	k g	1 1袋300g入 3 こてっちゃん	

番号	品名	単位	規格	備考
69	羊肉 5mm	kg	ラム肉の肩肉をロール状に整形し、5mm程度にスライスしたもの。	
70	鹿スネ肉	kg	1 根室産の鹿スネ肉をスライスしたもの。 2 厚さは別示する。	
71	生豚ホルモン	kg	1 処理済カット品 2 容量等は別示する。	
72	鶏手羽元	kg	1 2kg入 2 1個の重量、入り数は別示する。	
73	豚スペアリブ	kg	1 豚肩骨付肉 2 厚取り、容量等は別示する。	
75	チルドギョーザ	袋	1 容量等は別示する。 2 みよしの	
76	豚バラ肉 (串焼き用)	kg	豚バラ肉ブロックを幅4cmで厚さ1cm程度にカットしたもの。	
77	豚肩ロース肉 ブロック	kg	1 赤身の中に脂肪が粗い網状に入ったブロックのもの。 2 赤肉脂肪の割合に難のないもの。	
78	鶏もも肉 5mm	kg	1 鶏もも肉を使用し5mm程度にスライスしたもの。 2 2kg入	
79	豚もも肉 しゃぶしゃぶ用	kg	豚ももブロック肉を使用ししゃぶしゃぶ用に薄切りスライスしたもの。	
80	ロングウインナー	袋	1 1本20cm、50g 2 20本入	
81	チーズ入り ソーセージ	袋	1 4種類(カマンベール、チェダー、ゴダ、ゴシュレット)のチーズ入 2 500g、10本入 3 日本食研	
82	豚バラ肉 1.5cm角棒状	kg	豚バラ肉ブロックを幅1.5cmで厚さ1.5cm程度にカットしたもの。	
83	鹿肩肉スライス	kg	1 根室産の鹿肩肉をスライスしたもの。 2 厚さは別示する。	
84	鹿肉ミンチ	kg	1 根室産 2 鹿肉を2回以上挽いたもの。	
85	鹿モモ肉	kg	1 根室産 2 1切30g程度	

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	鶏卵	k g	1 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていない粒揃いのもの。 2 透視、振音に異常のないもの。 3 割卵した時の卵黄の盛り上がりの良いもの。 4 サイズ、容量等は別示 5 鶏卵用ダンボール箱入 6 集荷日または包装日が明記されていること。	
2	鶏卵水煮	缶	1 新鮮な鶏卵を使用し、殻、皮がきれいに処理された茹卵の水煮 2 1号缶、固形量1700g、40個程度	*
3	うずら卵	個	1 1個8～12g程度 2 F1に準ずる。	
4	うずら卵水煮缶	缶	1 新鮮な鶏卵を使用し、殻、皮がきれいに処理された茹うずら卵の水煮 2 1号缶、固形量1620g	*
5	茶碗蒸し	個	1 容量等は別示する。 2 堀川	
6	卵とうふ	個	1 パック詰、タレ付 2 容量等は別示する。	
7	凍結全卵	k g	1 鶏卵に準じ新鮮な卵を加工したもの。 2 1kg入、冷凍品 3 北海道産 4 キューピー	*
8	錦糸卵細切り	袋	1 2mm幅、500gトレー入 2 冷凍品 3 ジェフサ	
9	温泉卵	個	1 鶏卵に準じ新鮮な卵を加工したもの。 2 1個55g程度、タレ付	
10	半熟たまご	k g	1 1kg入、冷凍品 2 キューピー	*
11	ミートインオムレツ	袋	1 容量等は別示する。 2 キューピー	
12	オムレツチーズ	袋	1 Caたっぷりオムレツ(チーズ) 2 1個60g、10個入 3 冷凍品 4 キューピー	
13	オムレツホウレン草	袋	1 Caたっぷりオムレツ(ほうれん草) 2 1個60g、10個入 3 冷凍品 4 キューピー	
15	スコッチエッグ	袋	1 ボイリングタイプ 2 1個50g、10個入 3 キューピー	
18	卵焼	袋	1 味わい玉子焼 2 容量等は別示する。 3 ボイリングタイプ	
19	タルタルソース	k g	1 1kg入 2 キューピー	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
20	牛乳	個	1 成分規格、製造基準、保存基準が厚生省令に合格したもの。 2 無脂乳固形分8.4%以上、乳脂肪分3.5%以上の乳飲料とする。 3 1個200ml入 4 ストロー付、紙パック 5 品質保持期限表示	
21	コーヒー牛乳	個	1 無脂乳固形分4.3%以上、乳脂肪分1.2%以上の乳飲料とする。 2 1個200ml入 3 ストロー付、紙パック 4 品質保持期限表示	
22	1Lパック牛乳	本	1 成分規格、製造基準、保存基準が厚生省令に合格したもの。 2 無脂乳固形分8.4%以上、脂肪分3.5%以上の乳飲料とする。 3 1000ml 4 品質保持期限表示	
23	1Lコーヒー牛乳	本	1 無脂乳固形分4.3%以上、脂肪分1.2%以上の乳飲料とする。 2 1000ml 3 品質保持期限表示	
24	1Lパック低脂肪乳	本	1 無脂乳固形分8.6%以上、乳脂肪分2.0%の乳飲料とする。 2 1000ml 3 品質保持期限表示	
25	LL牛乳	個	1 ロングライフ 2 ストロー付、200ml紙パック入	
28	1L乳酸菌飲料	本	1 メグミルク 2 容量等は別示する。	
30	生クリーム	個	1 乳脂肪分40%以上 2 容量等は別示する。	
31	ホイップクリーム	個	1 1個1000mlパック 2 トーラク	
32	ヨーグルト	個	1 サツラク 2 容量等は別示する。	
33	プレーンヨーグルト	個	1 無脂乳固形分9.0%以上、乳脂肪分0.7%以上の発酵乳 2 容量等は別示する。	
34	ヨーグルトS	個	1 サツラク 2 容量等は別示する。	
35	チョコレートA	袋	1 砂糖、植物油脂、カカオマス、全粒乳他 2 容量等は別示する。 3 メルティーキッス、明治	
36	アイスクリーム	個	1 無脂乳固形分3%以上のラクトアイス 2 スプーン付き、容量等は別示する。	
37	ヨーグルトM	個	1 明治 2 容量等は別示する。	

番号	品名	単位	規格	備考
38	フルーツ ヨーグルトG	個	1 グリコ 2 容量等は別示する。	
39	フルーツ ヨーグルトM	個	1 明治 2 容量等は別示する。	
40	フルーツ ヨーグルトY	個	1 ヤクルト 2 スプーン付、容量等は別示する。	
41	のむヨーグルトY	本	1 ヤクルト 2 ストロー付、容量等は別示する。	
43	カスタードプリン	個	1 メグミルク 2 容量等は別示する。	
44	チョコレート	個	1 ネスレ 2 容量等は別示する。	
45	ロールケーキ (抹茶)	本	1 日東ベスト、冷凍品 2 容量等は別示する。	
46	パインゼリー	個	1 ベスト 2 スプーン付、容量等は別示する。	
47	コーヒーゼリーM	個	1 明治 2 容量等は別示する。	
48	プリン	個	1 サツラク 2 容量等は別示する。	
49	牛乳プリン	個	1 サツラク 2 容量等は別示する。	
50	クッキー	袋	1 小麦粉、砂糖、植物油、還元水あめ他 2 容量等は別示する。 3 カントリーマアム、不二家	*
51	こんにゃくゼリー	個	1 オリヒロ 2 一口タイプ、容量等は別示する。	
52	即席デザート ベース粉末	袋	1 杏仁豆腐ミックス、粉末タイプ 2 500g入 3 日本食研	*
53	即席デザート ベース	kg	1 ハウス 2 容量・テイストは別示する。	*
54	アップルパイ	個	1 フレック 2 容量等は別示する。	
55	豆乳プリン	個	1 ベスト 2 スプーン付、容量等は別示する。	
56	ロールケーキ (いちご)	本	1 日東ベスト、冷凍品 2 容量等は別示する。	
57	ロールケーキ (チョコ)	本	1 日東ベスト、冷凍品 2 容量等は別示する。	
58	キャロットゼリー	個	1 ベスト 2 スプーン付、容量等は別示する。	
59	オレンジゼリー	個	1 ベスト 2 スプーン付、容量等は別示する。	
60	ぶどうゼリー	個	1 ベスト 2 スプーン付、容量等は別示する。	
74	クレープ (ヨーグルト風)	個	1 ベスト 2 容量等は別示する。	

## F 卵、乳類、デザート類及び同加工品

27

番号	品名	単位	規格	備考
75	ロールケーキ (キャラメルアーモンド)	本	1 日東ベスト、冷凍品 2 容量等は別示する。	
76	プリンミックス 粉末	袋	1 500g入 2 日本食研	*
77	焼プリンタルト	個	1 ベスト 2 容量等は別示する。	
78	ストロベリータルト	個	1 ベスト 2 容量等は別示する。	
79	レモンカスタード タルト	個	1 ベスト 2 容量等は別示する。	
80	チーズソース	袋	1 日本食研 2 容量等は別示する。	
81	チーズ	個	1 雪印プロセスチーズ 2 容量等は別示する。 3 製造後1か月以内のもので賞味期限が11 か月以上あるもの。	
82	ベビーチーズ	個	1 プロセスチーズ 2 容量等は別示する。	
83	とろけるスライス チーズ	袋	1 雪印 2 容量等は別示する。	
84	ダイスチーズ	kg	1 プロセスチーズを5mm角にカットしたも の。 2 1kg入	
85	ナチュラル ミックスチーズ	kg	1 ナチュラルチーズ、シュレッドタイプ 2 1kg入	
86	クリームチーズ	kg	1 容量等は別示する。 2 Kiri	
87	スモークチーズ	袋	1 1個3.5g程度、20個入 2 全酪	
88	6Pチーズ	個	1 6個入り 2 容量等は別示する。	
89	粉チーズ	本	1 パルメザンチーズを原料とした乾燥十分な もの。 2 品質保持期限が8か月以上あるもの。 3 容量等は別示する。	
90	バター	個	1 雪印 2 1個200g 3 JAS合格品	
91	スキムミルク	袋	1 厚生省令による合格品 2 無脂乳固形分9.5%以上、水分5%以下 3 特有の香気があり、異味異臭なく雑物の混 入なく乾燥良好なもの。 4 500g入 5 製造後1か月以内のもので賞味期限が11 か月以上あるもの。	*
92	モッツアレラ チーズ	kg	1 ブロック状、冷凍品 2 容量等は別示する。	

G 野菜類及び同加工品

野菜類 共通規格

病害虫がなく新鮮で特有の色、形、艶及び香りを有し、傷のない大きさの揃った新鮮なもの。

葉菜類共通規格

枯れ葉及び根部を取り除いたもの。

根菜類共通規格

M及びLサイズとし、しん及び割れ等がなく不要な葉、茎、ひげ根を除き水洗いされたもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	あさつき	kg	1 長さ30cm程度で葉のつぶれていないもの。 2 1束30g程度	
2	南瓜	kg	1 良く成熟し甘味、風味共に良好なもの。 2 外皮が薄く、肉質の柔らかいもの。 3 1個1kg～2kg程度	
3	みず菜	kg	1 葉肉、茎に張りがあり、折れのないもの。 2 1束200g程度	
4	小松菜	kg	1 葉肉が薄く繊維が軟らかく折れのないもの。 2 1束300g程度	
5	サラダ菜	kg	1 葉肉が薄く繊維が軟らかいもの。 2 1束100g程度	
6	チンゲン菜	kg	1 葉肉、茎に張りがあり、折れのないもの。 2 1株100g程度	
7	青しそ	束	1 葉が柔らかく、香りが強いもの。 2 1束10枚入	
8	春菊	kg	1 濃緑色で良く肥え、柔らかく伸び過ぎていないもの。 2 1株200g程度	
9	にら	kg	1 長さ30cm以内で葉肉が厚く軟らかいもの。 2 1束100g程度	
10	人参	kg	1 1本150g以上300g程度 2 奇形や「す」割れのないもの。	
11	パセリ	kg	1 香りが強く、緑色が鮮明で縮みの細かいもの。 2 黄化のないもの。 3 茎は15cm以内で100g程度の小束にしたもの。	
12	ピーマン	kg	1 1個20g程度で果肉が厚く軟らかいもの。 2 濃緑色で艶があり、赤く色のつかないもの。	
13	赤ピーマン	kg	1 果肉が厚く軟らかくて甘みのあるもの。 2 1個200g程度	
14	黄ピーマン	kg	1 果肉が厚く軟らかくて甘みのあるもの。 2 1個200g程度	
15	法蓮草	kg	1 長さ20～25cm程度で濃緑色、「とう」がたっていないもの。 2 1束300g程度	

番号	品名	単位	規 格	備 考
16	かいわれ菜	個	1 長さ10cm程度、ひげ根の付いたもの。 2 70g程度のパック入	
17	みつ葉	kg	1 長さ20cm程度 2 葉は濃緑色で茎は白く柔らかいもの。 3 1束30g程度	
18	さやいんげん	kg	1 肉質が軟らかい10cm、10g程度 2 両筋を取り除いたもので、萎縮品は不可	
19	さやえんどう	kg	1 絹さや種 2 容量等は別示する。	
20	かぶ	kg	1 肌がなめらかで、艶があるもの。 2 葉が黄化していないもの。 3 1個80g程度	
21	ラディッシュ	kg	1 鮮赤色で1個10g程度 2 葉が付いたもの。	
22	カリフラワー	kg	1 乳白色で結球が硬くしまったもの。 2 1個500g程度、外葉は検量外	
23	キャベツ	kg	1 結球適度で葉脈の細かい柔らかいもの。 2 越冬キャベツは不可 3 1球1kg以上、早生もので1球500g以上のもの。	
24	紫キャベツ	kg	1個500g程度で結球適度で葉脈の細かい柔らかいもの。	
25	胡瓜	kg	1 1本150g程度の鮮緑色で曲がりのないもの。 2 未熟、果熟、種子の多いものは不可 3 大きさが揃っているもの。	
26	ごぼう	kg	1 茎、葉、ひげ、皮を除いたもので肉質柔らかく、「す」のないもの。 2 水洗いしたもので、1本50cm以上、太さは中央が直径2cm、150g程度	
27	切ごぼう	kg	1 ごぼうと人参を長さ5cm程度の細切りにしてあくを抜いたもの。 2 ごぼうと人参の割合は8:2程度とする。 3 容量等は別示する。	
28	ごぼうサラダ	kg	1 千切りごぼうをドレッシングで和えたもの。 2 1kg入	
29	レタス	kg	1 結球が適度で薄緑色、葉が柔らかく傷がないもの。 2 300g程度で球が揃っているもの。 3 個別に包装してあるもの。	
30	サニーレタス	kg	1 結球しないもので、葉先が鮮紫色なもの。 2 1個300g程度	
31	リーフレタス	kg	1 結球しないもので、葉先が鮮緑色なもの。 2 1個300g程度	
32	ししとう	kg	1個7g程度で濃緑色のもの。	
33	赤しそふりかけ	袋	三島食品、容量等は別示する。	
34	青じそふりかけ	袋	三島食品、容量等は別示する。	



番号	品名	単位	規 格	備 考
35	大根	k g	1 肌が白く、艶のあるもので「す」のあるものや奇形のは除く。 2 葉は5cm以内で落してあるもの。 3 1本25cm以上、重さ500g以上のもの。	
36	切干大根	k g	1 乾燥良好で淡黄色、雑物の混入ないもの。 2 1袋100g入	
37	玉葱	k g	1 黄玉または白色早生とし、1玉150～300g程度 2 発芽、腐敗のないもの。	
38	とうもろこし	k g	1 収穫後2日以内の粒揃いで実入りの良いもの。 2 1本300g程度 3 ピーターコーンとする。	
39	トマト	k g	1 完熟度80%程度のもの。 2 1個200g程度で大きさの揃っているもの。	
40	ミニトマト	k g	1個10g程度で割れのないもの。	
41	茄子	k g	1 紫黒色で艶、弾力があり、表面が凸凹していないもの。 2 1個70g程度	
42	にんにく	k g	1 発芽していない大粒のもの。 2 乾燥良好で、茎は元から3cm程度で切り除いたもの。 3 1個50g程度	
43	みじん切りにんにく	k g	1 にんにくをみじん切りにしたもの。 2 テーオー 3 1kg入	
44	長葱	k g	1 太さ2cm程度の根深葱とし、緑色部分に褐色の斑点がないもの。 2 青葉は軟白部の長さの1/3程度とする。 3 1本100g程度	
45	万能葱	k g	1 新鮮な若葱で根部の直径が5mm以内の細いものとする。 2 1束30g程度	
46	白菜	k g	1 包合完全で根部を除いたもの。 2 1玉2kg程度で緑葉少ないもの。	
47	根生姜	k g	1 肉質柔軟で繊維が少なく辛味の強い大粒なもの。 2 1個100g程度	
48	ふき水煮	k g	1 葉及び筋を取り除き、ゆでてアク抜きをしたもの。 2 容量等は別示する。	
49	みょうが	k g	1 香り高く繊維の少ない軟らかいもの。 2 1個10g程度	
50	萌	k g	1 緑豆または大豆を原料としたもので長さ5cm程度のもの。 2 くずが混入していないもの。 3 容量等は別示する。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
51	れんこん水煮	k g	1 肉質が軟らかく孔の小さなもので、変色等 のないもの。 2 容量等は別示する。	
52	れんこんスライス	袋	1 G 5 1 をスライスし、水煮にしたもの。 2 容量等は別示する。	
53	れんこんサラダ	k g	1 スライスしたれんこんをドレッシング で和えたもの。 2 1 k g 入 3 ケンコー製品	
54	むきえんどう	k g	1 緑色で粒が揃い雑物の混入がないもの。 2 粒はLまたはMサイズ 3 容量等は別示する。	
55	ぜんまい水煮	k g	1 ぜんまいを水煮にしたもの。 2 1 k g 入	
56	山菜水煮	k g	1 わらび、細竹、ゼンマイ等の水煮製品 2 容量等は別示する。	
57	セロリ	k g	1 茎が太く丸みがあり、筋がはっきりしてい るもの。 2 茎1本100g程度、葉は検量外	
58	グリーン アスパラガス	k g	1 穂先の良くしまり表皮の柔らかいもの。 2 長さ約15cm、1本30g程度	
59	干びょう	k g	1 乾燥良好なもの。 2 色白く、かび、変色のないもの。 3 容量等は別示する。	
60	姫竹水煮	k g	1 姫竹を水煮にしたもの。 2 700g入	
61	ブロッコリー	k g	1 濃緑色で良くしまったもの。 2 開花したもの、黄化したものは不可 3 1個300g程度	
62	塩漬しな竹	袋	1 しな竹の塩漬 2 1 k g 入	
63	みじん切生姜	k g	1 生姜をみじん切りにしたもの。 2 1 k g 入 3 テーオー	
64	水煮細切筍	k g	1 筍の細く裁断し水煮にしたもの。 2 容量等は別示する。 3 太堀	
65	バジル	k g	1 生 2 容量等は別示する。	
66	乾燥バジル	袋	1 チップ状、乾燥製品 2 容量等は別示する。 3 S B 製品	*
67	姫竹土佐煮	k g	1 姫竹を鰹節で調理したもの。 2 容量等は別示する。 3 枝園食品	
68	紫玉葱	k g	1 赤色種の赤玉ねぎ 2 1玉150～200g程度 3 発芽、腐敗のないもの。	

## G 野菜類及び同加工品

32

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
69	乾燥パセリ	缶	1 チップ状、乾燥製品 2 容量等は別示する。 3 S B製品	*
70	鶏ごぼう炒め	袋	1 チルド 2 容量等は別示する。 3 日本食研	

## H 果実類

33

## 果実類 共通規格

- 1 鮮度及び風味良好で、過熟及び未熟でなく果汁が適度であり、粒が揃っているもの。
- 2 傷、病害虫、腐れ及び凍結等がなく、固有の光沢を有し、形状が良く粒がおおむね揃っているもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	甘夏柑	k g	1 皮が薄く酸味の少ないもの。 2 1個250g程度	
2	伊予柑	k g	1 皮が薄く、芳潤なもの。 2 1個250g程度	
3	はっさく	k g	1 皮が薄く酸味の少ないもの。 2 1個300g程度	
4	オレンジ	k g	1 皮が薄く、芳潤なもの。 2 1個200g程度 3 ネーブルまたはバレンシア	
5	グレープフルーツ	k g	1 皮が薄く、芳潤なもの。 2 1個400g程度 3 普通種またはルビー種	
6	スイーティー	k g	1 皮が薄く、芳潤なもの。 2 1個400g程度	
7	みかん	k g	1 皮が薄いもの。 2 Mサイズの温州みかん	
8	黄桃	k g	種類は別示する。	
9	レモン	k g	1個100g程度	
10	キウイフルーツ	k g	1個100g程度	
11	西瓜	k g	1玉5kg程度で「す」が入っていないもの。	
12	梨	k g	1個200g程度の幸水、豊水	
13	洋梨	k g	1個200g程度のパートレット	
14	水蜜桃	k g	1個200g程度で斑点等がないもの。	
15	パイナップル	k g	1 1個1kg程度 2 果肉がしまり葉は青くはりのあるもの。	
16	バナナ	k g	1 1本150g程度 2 フィリピン産同等品以上のもの。	
17	ぶどう	k g	1 1房300g程度で粒の密集したもの。 2 種類は別示する。	
18	巨峰	k g	1房300g程度で粒の密集したもの。	
19	マスカット	k g	1房300g程度で粒の密集したもの。	
20	プリンスメロン	k g	1個300～350g程度	
21	メロン	k g	1 1個800g程度 2 銘柄は別示する。	
22	マスクメロン	k g	1個1kg程度でネット模様が細かく浮かび上がったもの。	
23	プラム	k g	1個30g程度の大石プラム	
24	りんご	k g	1 1個200g程度 2 種類はその時期の盛りのもの。	
25	苺	k g	1 採取日から3日以内のもの。 2 傷みのないもので種類は時期で盛りのもの。 3 1個20g程度	
26	柿	k g	1 庄内柿 2 1個200g程度で渋味のないもの。	

I 茸類、海藻類、佃煮及び同加工品

茸類 共通規格

- 1 病害虫がなく、かびやぬめりのない新鮮なもの。
- 2 十分に乾燥し、異物の混入のないもの。

海藻類・同加工品 共通規格

- 1 乾燥十分でかび等を認めないもの。
- 2 異物等の混入がなく、粒揃いで砕け等のないもの。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病害虫を認めないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
1	えのき茸	kg	1 傘の開いていないもの。 2 黄褐色に変色していないもの。 3 容量等は別示する。	
2	きくらげ	kg	1 乾燥良好なもの。 2 容量等は別示する。	*
3	生椎茸	kg	1 傘が厚く8割程度開いた直径5cm以上の もので、肉が厚く、肉質の柔らかいもの。 2 容量等は別示する。	
4	干椎茸	kg	1 乾燥良好で肉厚の足切り大葉とする。 2 ひびや割れのないもの。 3 1袋500g入	*
5	しめじ	kg	1 長さ5～6cmで傘は小さく黒褐色で柄は 太く短い、変色のないもの。 2 容量等は別示する。	
6	舞茸	kg	1 ひだにシミがなく水分は少なめで全体に 肉付きが良く、変色のないもの。 2 容量等は別示する。	
7	なめ茸	個	1 新鮮なえのき茸を味付けしたもの。 2 180g瓶入	
8	きのこミックス 水煮	kg	1 ひらたけ、なめこ、しめじ、なら茸、あわ び茸、きくらげ入 2 容量等は別示する。	
9	エリンギ	kg	1 長さ10cm以上で柄の太いもの。 2 容量等は別示する。	
10	スライス干椎茸	kg	1 干椎茸をスライスしたもの。 2 幅2～3mm、長さ30mm以下サイズ 3 容量等は別示する。	*
11	浅草海苔	袋	1 焼き海苔、1袋10枚入 2 白子海苔 ランクは「黒」	*
12	味付海苔	枚	1 色黒く光沢のあるもの。 2 変質、吸湿等のないもの。 3 1袋5枚入 4 個包装のもの。	*
13	切海苔	袋	1 焼き海苔を細切りにしたもの。 2 1袋10g入	*
14	海苔佃煮 ミニパック	本	1 ひとえぐさを主原料とした海苔佃煮 2 1本13g入	*
15	青海苔	袋	1 香りの高いもの。 2 容量等は別示する。	*
17	だし昆布	kg	1 北海道産2等合格品 2 1袋100g入	*

## I 茸類、海藻類、佃煮及び同加工品

35

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
18	煮昆布	k g	1 北海道産2等合格品、歯舞産早煮昆布 2 1個200g入	*
19	とろろ昆布	袋	1 乾燥風味良好な物 2 容量等は別示する。	*
20	子持昆布	k g	1 細切り昆布とタラコの佃煮 2 1kg入	*
21	一口昆布巻	k g	1 1個5g程度の佃煮 2 1kg入	*
22	乾燥若布	k g	1 黒または黒褐色で斑点のないもの。 2 カット製品 3 水戻しした時に溶けず、硬くないもの。 4 1袋200g入、ジッパー付	*
23	丸とろろ昆布	袋	1 とろろ昆布をコイン型にしたもの。 2 1個1.3g 3 容量等は別示する。	*
24	結び生昆布	k g	1 柔らかく煮た結び昆布の佃煮 2 1kg入	*
25	たらこ昆布	k g	1 たらこ入り佃煮 2 1袋1kg入	*
26	スライス昆布	袋	1 歯舞漁協 2 1袋100g入	*
27	海藻ミックス	k g	1 若布、トサカノリ等の乾燥品 2 1袋100g入	*
28	乾燥ふのり	k g	1 不純物のない物 2 1袋100g入	*
29	ところ天	個	1 1個200g入 2 練り辛子、タレ付とする。	
30	ひじき	個	1 黒褐色の艶を有し、粉を含まないもの。 2 容量等は別示する。	*
31	塩もずく	k g	1 薄い食塩水入 2 容量等は別示する。	
32	胡麻昆布	k g	1 胡麻入り佃煮 2 1袋1kg入	*
38	混ぜごはんのもと (わかめ)	袋	1 容量等は別示する。 2 炊き上がり混ぜ込みタイプ	
39	梅ひじき	袋	1 1袋500g入 2 日本食研	
41	塩昆布	袋	1 調味料で味付けし、乾燥させたもの。 2 容量等は別示する。	
42	めかぶ	個	1 細切りめかぶ 2 容量等は別示する。 3 カネリョウ	
43	味付けもずく	個	1 沖縄もずく三杯酢 2 容量等は別示する。 3 カネリョウ	
44	なめこ水煮	k g	1 国産 2 固形量1kg以上	

J 嗜好品・嗜好飲料類

嗜好品・嗜好飲料 共通規格

- 1 乾燥良好で変質なく香味良好なもの。
- 2 異物の混入なきもの。
- 3 包装は防湿完全なもの。
- 4 内容量、銘柄の指定はその都度示す。
- 5 液体飲料については賞味期限6か月以上有効のものとする。

ふりかけ及び茶漬け 共通規格

- 1 乾燥良好品で屑粉の少ないもの。
- 2 内容量については別示する。
- 3 賞味期限は最低6か月以上有効のものであること。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	煎茶	kg	1 香りが芳潤であること。 2 ティーパック仕様1個2g程度 3 1袋1kg入	
2	ウーロン茶	kg	1 香りが芳潤であること。 2 ティーパック仕様1個2g程度 3 1袋1kg入	
3	玄米茶	kg	1 香りが芳潤であること。 2 ティーパック仕様1個2g程度 3 1袋1kg入	
4	缶コーヒー	缶	1 無糖 2 容量等は別示する。	*
5	インスタント コーヒー	本	1 ゴールドブレンド 2 100g入	*
6	100%オレンジ ジュース(パック)	本	1 紙パックストロー付 2 容量等は別示する。 3 エルビー	*
7	100%リンゴ ジュース(パック)	本	1 紙パックストロー付 2 容量等は別示する。 3 エルビー	*
8	粉末スポーツ飲料 A	袋	1 1袋1L用74g 2 大塚製薬	*
9	粉末スポーツ飲料 B	袋	1 1袋1L用64g 2 大塚製薬	*
10	麦茶	袋	1 香りが芳潤であること。 2 ティーパック仕様1個10g程度 3 容量等は別示する。	
11	ウーロン茶缶	缶	容量等は別示する。	*
12	野菜汁100% ジュース	本	1 紙パックストロー付 2 容量等は別示する。 3 伊藤園	*
13	お茶缶	缶	容量等は別示する。	*
14	レモンジュース	本	1 140ml瓶入 2 C1000、タケダ	*
15	缶コーヒーF	缶	1 加糖 2 銘柄、容量等は別示する。	*
16	緑茶缶	缶	容量等は別示する。	*
17	1L果汁100% グレープジュース	本	1 1L紙パック入 2 濃縮還元	*
18	グレープフルーツ ジュース	本	1 紙パック入、容量等は別示する。 2 果汁100%、濃縮還元	*

## J 嗜好品・嗜好飲料類

37

番号	品名	単位	規格	備考
19	1L果汁100% アップルジュース	本	1 1L紙パック入 2 濃縮還元	*
20	1L果汁100% オレンジジュース	本	1 1L紙パック入 2 濃縮還元	*
21	ドリンクゼリー (エネルギー)	個	1 テイスト、容量等は別示する。 2 チアパック	*
22	ドリンクゼリー (ビタミン)	個	1 テイスト、容量等は別示する。 2 チアパック	*
23	果汁100%ジュース	本	1 紙パックストロー付 2 テイスト、容量等は別示する。 3 グリコ	*
24	野菜・果物 ジュース	本	1 紙パックストロー付 2 容量等は別示する。 3 野菜23種、果物ミックスジュース	*
25	野菜ジュースY	本	1 紙パックストロー付、容量等は別示する。 2 果汁40%果汁混合飲料 3 ヤクルト	*
26	ふりかけ (ごまにんにく)	個	1 ボトル入、容量等は別示する。 2 三幸産業	*
27	ペットボトルお茶A	本	1 2L入 2 銘柄は別示する。	*
28	ペットボトルお茶B	本	1 2L入 2 銘柄は別示する。	*
29	ペットボトルお茶C	本	1 2L入 2 銘柄は別示する。	*
30	ペットボトルお茶D	本	1 2L入 2 銘柄は別示する。	*
31	ふりかけ (のりたまご)	個	1 ボトル入、容量等は別示する。 2 三幸産業	*
32	鮭ふりかけ	個	1 瓶入、容量等は別示する。 2 丸美屋	*
33	かつお風味ふりか け	個	1 瓶入、容量等は別示する。 2 瀬戸風味 三島食品	*
34	ふりかけ (わさび)	個	1 瓶入、容量等は別示する。 2 三幸産業	*
35	お茶漬け海苔	袋	1 容量等は別示する。 2 永谷園	*
36	果汁100% オレンジジュース	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入	*
37	果汁100% アップルジュース	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入	*
38	果汁100% グレープジュース	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入	*
39	果汁100% パイナップルジュース	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入	*
40	こんにやくゼリー アップル(パウチ)	個	1 パウチ、袋入り個包装 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*



## J 嗜好品・嗜好飲料類

38

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
41	こんにやくゼリー グレープ (パウチ)	個	1 パウチ、袋入り個包装 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*
42	こんにやくゼリー ピーチ (パウチ)	個	1 パウチ、個包装 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*
43	こんにやくゼリー グレープ	個	1 スタンディングタイプ 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*
44	こんにやくゼリー ピーチ	個	1 スタンディングタイプ 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*
45	こんにやくゼリー マスカット	個	1 スタンディングタイプ 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*
46	こんにやくゼリー オレンジ	個	1 スタンディングタイプ 2 容量等は別示する。 3 オリヒロ	*
47	ビタミンジュース	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入 3 富永貿易	*
48	カルシウム ジュース	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入 3 富永貿易	*
49	のむヨーグルト	本	1 紙パックストロー付 2 200ml入 3 エルビー	*
50	缶コーヒー(微糖)	缶	1 容量等は別示する。 2 サントリー	*

## K 砂糖類及び油脂類

39

番号	品名	単位	規格	備考
1	砂糖	k g	1 上白糖純白で光沢があり、細粒状で塊がないもの。 2 1袋1k g入	*
2	中双糖	k g	1 黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの。 2 1袋1k g入	*
3	グラニュー糖	k g	1 純白で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの。 2 1袋1k g入	*
4	水飴	k g	1 麦芽水飴 2 1k g容器入	*
5	三温糖	k g	1袋1k g入	*
13	食油缶	缶	1 J A S規格品 2 菜種油、大豆白絞油混合品 3 16.5k g缶入	*
14	サラダ油	本	1 J A S規格品 2 菜種油、大豆白絞油混合品 3 プラスチックボトル入 4 容量等は別示する。	*
15	胡麻油	本	1 J A S規格品 2 調合胡麻油 3 容量等は別示する。	*
17	オリーブオイル	本	1 エキストラヴァージンオイル 2 容量等は別示する。	*
18	ラード	本	1 脂肪分99%以上で純白色 2 1本250g容器入	*
19	マーガリン	k g	1 J A S規格品 2 180g容器入 3 銘柄は別示する。	*
20	はちみつ	本	1 不純物のない透明なもの。 2 容量等は別示する。	*
21	マヨネーズ	k g	1 J A S規格品 2 製造後1か月以内のもの。 3 1k g容器入 4 味の素	*
22	卓上マヨネーズ	本	1 J A S規格品 2 製造後1か月以内のもの。 3 500g容器入 4 味の素	*

## L 調味料類及び種実類

40

番号	品名	単位	規格	備考
1	コンソメの素	kg	1 粉末または顆粒状 2 1袋500g入	*
2	ビーフコンソメ	kg	1 ネスレ、顆粒状 2 容量等は別示する。	*
3	食塩	kg	1 精製塩で塩化ナトリウム99%以上 2 1袋1kg入	*
4	味塩	kg	1 グルタミン酸が10%程度のもの。 2 1本110g瓶入	*
5	天日塩	kg	にがり入りあら塩、1kg入	*
6	醤油	箱	1 JAS規格品 2 濃口醤油 3 10Lパック入	*
7	卓上醤油	本	1 差し口付き容器入、容量等は別示する。 2 キッコーマン	*
8	卓上醤油(小)	本	1 差し口付き容器入、容量等は別示する。 2 キッコーマン	*
10	薄口醤油	本	1本1.8L容器入	*
11	ぼん酢	本	1 容量等は別示する。 2 ミツカン	*
12	食酢	本	1 醸造酢 2 1本1.8L容器入	*
13	ウスターソース	本	1 JAS規格品 2 1本1.8L容器入	*
14	卓上ウスターソース	本	1 JAS規格品 2 1本300ml容器入	*
15	中濃ソース	本	1 JAS規格品 2 1本1.8L容器入	*
16	卓上中濃ソース	本	1 JAS規格品 2 1本500ml容器入	*
17	ジンギスカンのタレ	本	1 一般市販品同等品以上のもの。 2 容量等は別示する。 3 ベルまたはソラチ	*
19	焼肉のタレ	本	1 黄金の味、中辛 2 1550g容器入	*
20	塩だれ	本	1 リケン 2 容量等は別示する。	*
21	丸鶏ガラスープ	個	1 500g袋入 2 味の素	*
22	トマトケチャップ	kg	1 JAS規格品 2 カゴメ、デルモンテ 3 1kg容器入	*
23	卓上トマトケチャップ	本	1 JAS規格品 2 カゴメ、デルモンテ 3 500g容器入	*
24	トマトピューレ	袋	1 JAS規格品 2 カゴメ、デルモンテ 3 フィルムパック3kg入	*
25	カットトマト缶	缶	内容量2.5kg	*
26	ホールトマト缶	缶	内容量2.5kg	*

## L 調味料類及び種実類

41

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
27	タコライスソース	本	1 タコライス用ソース1L容器 2 エバラ	*
28	サルサ	kg	1 スパイシーソース 2 1kg入	*
29	デミグラスソース	缶	1 2号缶 2 ハイソツ	*
30	ビーフシチューの素	kg	1 JAS規格品 2 1kg入、顆粒状または粉末状 3 ハウス	*
31	シチューの素 クリーム	kg	1 JAS規格品 2 1kg入、顆粒状 3 ハウス	*
32	ハヤシフレーク	kg	1 容量等は別示する。 2 完熟トマト、ハウス	*
33	うどんスープの素	kg	1 牛肉入スープ、レトルト入 2 1袋1kg入	*
34	ラーメンのタレ 醤油	缶	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
35	ラーメンのタレ 味噌	缶	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
36	ラーメンのタレ塩	缶	1 1号缶 2 ベル	*
37	ラーメンのタレ 豚骨	袋	1 アルミパウチ 2 容量等は別示する。 3 エバラ	*
39	だしの素	kg	1 和風だし 2 1kg入 3 マルトモ	*
40	複合調味料	kg	1 1kg袋入 2 ミタス・いの一箱等	*
42	和風ドレッシング	本	1 和風醤油ごま 2 容量等は別示する。 3 キューピー	*
43	青じそ ドレッシング	本	1 ノンオイルドレッシング 2 容量等は別示する。 3 リケン	*
45	ノンオイル ドレッシングA	本	1 ごま香味野菜 2 容量等は別示する。 3 キューピー	*
46	テイスティ ドレッシング	本	1 容量等は別示する。 2 キューピー	*
47	焙煎胡麻 ドレッシング	本	1 1L容器入 2 ジェフサ	*
48	和風大根おろし ドレッシング	本	1 1L容器入 2 KENKO	*
49	ノンオイル おろしドレッシング	本	1 1本190ml容器入 2 リケン	*

## L 調味料類及び種実類

42

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
50	和風玉葱 ドレッシング	本	1 ノンオイルタイプ 2 1 L容器入 3 野菜いっぱいドレッシング、リケン	*
51	香味和風 ドレッシング	本	1 ノンオイルタイプ 2 1 L容器入 3 キューピー	*
52	フレンチ ドレッシング赤	本	1 1 L容器入 2 キューピー	*
53	フレンチ ドレッシング白	本	1 1 L容器入 2 キューピー	*
54	シーザーサラダ ドレッシング	本	1 1 L容器入 2 キューピー	*
55	マリネ調味液白	本	1 白ワインタイプ 2 1 L容器入 3 ミツカン	*
56	味醂	本	1 本味醂 2 1.8 L容器入	*
57	料理用酒	本	1 料理酒 2 1.8 L容器入	*
58	ベシヤメルソース	k g	1 ホワイトソース 2 形状、容量等は別示する。	*
59	荒挽マスタード	本	1 容量等は別示する。 2 テーオー	*
60	ねり辛子	個	1 容量等は別示する。 2 テーオー	*
61	練わさび	本	1 容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
62	生おろしわさび	本	1 300 g容器入 2 テーオー	*
63	胡椒缶	缶	1 容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
64	卓上胡椒	本	1 容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
65	ブラックペッパー イングランド	缶	1 容量等は別示する。 2 SB	*
66	山椒	個	1 容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
67	カレー粉	缶	1 容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
68	カレールー湿潤	k g	1 1 k g袋入 2 マドラスカレー、エバラ	*
69	ガラムマサラ	個	1 容量等は別示する。 2 SB、GABAN	*
70	クミン	個	1 容量等は別示する。 2 SB、GABAN	*
71	一味唐辛子	本	1 瓶入、容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
72	七味唐辛子	本	1 瓶入、容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
73	たかの爪輪切	個	輪切り、容量等は別示する。	*

## L 調味料類及び種実類

43

番号	品名	単位	規格	備考
74	ラー油	本	瓶入、容量等は別示する。	*
75	パプリカパウダー	缶	1 容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
76	タバスコ	本	1個60ml瓶入	*
77	麺つゆの素	本	1 1.8L容器入 2 ヤマサ	*
79	調理用酒白ワイン	本	1 紙パック入り、容量等は別示する。 2 サントリー	*
80	調理用酒赤ワイン	本	1 紙パック入り、容量等は別示する。 2 サントリー	*
81	白ワインビネガー	本	1 1本900ml瓶入、醸造酢 2 ミツカン	*
82	赤ワインビネガー	本	1 1本900ml瓶入、醸造酢 2 ミツカン	*
83	冷し中華の素	本	1 1.8L容器入 2 エバラ	*
84	麻婆豆腐の素	本	1 1L容器入 2 リケン	*
85	チリソース	本	1 容量等は別示する。 2 リケン	*
86	青椒肉絲ソース	個	1 容量等は別示する。 2 リケン	*
87	回鍋肉ソース	本	1 容量等は別示する。 2 リケン	*
88	冷やし担々麺 スープ	本	1 1480g容器入 2 エバラ	*
89	中華スープ ストック	kg	1 1kg袋入 2 理研	*
90	お好みソース	本	1 容量等は別示する。 2 おたふく	*
91	中華スープの素	缶	1 容量等は別示する。 2 創味	*
92	山菜ちらしの素	袋	1 1200g入、アルミパック 2 三島食品	*
93	ちらしずしの素	袋	1 1200g入、アルミパック 2 三島食品	*
94	卸にんにく	個	容量等は別示する。	*
95	卸生姜	本	1 チューブ入、容量等は別示する。 2 ハウス、SB	*
96	豆板醤	kg	1 1kg容器入 2 テーオー	*
97	甜麺醤	kg	1 1kg容器入 2 テーオー	*
98	コチュジャン	kg	1 1kg容器入 2 テーオー	*
99	酒粕	kg	1 新鮮で酸味が少なく変質していないもの。 2 容量等は別示する。	*

## L 調味料類及び種実類

44

番号	品名	単位	規格	備考
100	シャリアピンス テーキソース	本	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
101	和風ステーキ ソース	本	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
102	酢豚用ソース	本	1 1 L容器入 2 エバラ	*
103	棒々鶏ソース	k g	1 容量等は別示する。 2 テーオー	*
104	トマトソース	k g	1 1 k g入パック 2 カゴメ	*
105	浅漬の素	本	1 1 4 8 0 g 容器入 2 エバラ	*
106	キムチの素	個	1 4 5 0 g 瓶入 2 桃屋	*
107	カレールー固形 3	k g	1 中辛 2 1 k g 入 3 S B	*
108	深煎り担々麺 スープ	k g	1 1 k g 入 2 エバラ	*
109	ナンプラー	本	1 容量等は別示する。 2 ユウキ食品	*
110	コーンクリーム スープ	k g	1 粉末 2 容量等は別示する。 3 リケン	*
111	ローレル	袋	1 ホール 2 容量等は別示する。 3 S B	*
112	ブーケガルニ	袋	1 1 袋、2 g × 4 入 2 S B	*
113	レモン汁	本	1 レモン果汁 1 0 0 % 2 容量等は別示する。 3 ポッカ	*
115	昆布だしつゆ	本	1 容量等は別示する。 2 歯舞漁協	*
116	発酵調味料	本	1 1 . 8 L 容器入 2 日本食研	*
117	パンプキン ポタージュ	k g	1 1 k g 袋入 2 コーエキ	*
118	白すり胡麻	個	1 防湿包装されているもの 2 容量等は別示する。	*
119	白いり胡麻	個	1 防湿包装されているもの 2 容量等は別示する。	*
120	黒すり胡麻	個	1 防湿包装されているもの 2 容量等は別示する。	*
121	黒いり胡麻	個	1 防湿包装されているもの 2 容量等は別示する。	*
122	白ねりごま	個	1 風味がよく密閉されているもの。 2 容量等は別示する。	*

## L 調味料類及び種実類

45

番号	品名	単位	規 格	備 考
123	落花生	袋	1 乾燥良好で殻の破損のないこと。 2 500g袋入	
124	ピーナツ	kg	1 殻、渋皮を除いたもの。 2 容量等は別示する。	
125	ピーナツ和えの素	kg	1袋500g入	*
126	カシューナツ	kg	1 殻、渋皮を除いたもの。 2 容量等は別示する。	
127	ターメリック	缶	1 容量等は別示する。 2 SB	*
128	コリアンダー シードパウダー	缶	1 容量等は別示する。 2 SB	*
129	カルダモン パウダー	缶	1 容量等は別示する。 2 SB	*
130	コールスロー ドレッシング	本	1 1L容器入 2 ケンコー	*
131	ホワイト カレールー	kg	1 容量等は別示する。 2 ハウス	*
132	カルビー焼き肉 のたれ	本	1 1.8L容器入 2 ソラチ	*
133	カレールー固形1	kg	1 甘口 2 1kg入 3 ハウス	*
134	カレールー固形2	kg	1 中辛 2 1kg入 3 ハウス	*
135	唐揚げ粉	kg	1 テイスト、容量等は別示する。 2 リケン	*
136	柚子こしょう	個	1 容量等は別示する。 2 ギャバン	*
138	オイスターソース	缶	1 4号缶 2 エバラ	*
139	スープカレー スープ	kg	1 1kg入 2 テイストは別示する。	*
140	ねりうめ	本	1 容量等は別示する。 2 テーオー	*
141	ちゃんぽんスープ	kg	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
142	ハニーマスタード ソース	本	1 容量等は別示する。 2 日本食研	*
143	黒胡椒だれ	本	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
144	スンドゥブチゲの 素	本	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
145	テリヤキ用たれ	本	1 容量等は別示する。 2 エバラ、理研	*
146	グレイビーソース	本	1 容量等は別示する。 2 エバラ	*
147	タコス シーズニング	個	1 容量等は別示する。 2 ユウキ食品	*



## L 調味料類及び種実類

46

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
148	濃縮がらスープ (無塩)	k g	1 豚骨・鶏骨・鶏肉主体の濃縮スープ 2 容量は別示する。 3 エバラ	*
149	料理用ワイン赤	本	1 食塩添加あり 2 1.8L容器入	*
150	料理用ワイン白	本	1 食塩添加あり 2 1.8L容器入	*
151	昆布粉末	袋	1 容量等は別示する。 2 歯舞漁協	*
152	オールスパイス	袋	1 容量等は別示する。 2 S B	*
153	ガーリック パウダー	缶	1 容量等は別示する。 2 S B	*
154	カレー (レトルト)	袋	1 加熱調理済、アルミパック 2 容量等は別示する。 3 日本食研	*
155	和風ドレッシング (小袋)	袋	1 小袋入、容量等は別示する。 2 理研ビタミン	*
156	イタリアン ドレッシング (小袋)	袋	1 小袋入、容量等は別示する。 2 理研ビタミン	*
157	野菜いっぱい ドレッシング (小袋)	袋	1 小袋入、容量等は別示する。 2 理研ビタミン	*
158	香ごま ドレッシング (小袋)	袋	1 小袋入、容量等は別示する。 2 理研ビタミン	*
159	かんきつ ドレッシング (小袋)	袋	1 小袋入、容量等は別示する。 2 理研ビタミン	*
160	クリーミー ドレッシング (小袋)	袋	1 小袋入、容量等は別示する。 2 理研ビタミン	*
161	一味唐辛子 (大袋)	袋	1 袋入、容量等は別示する。 2 ハウス、S B	*
162	七味唐辛子 (大袋)	袋	1 袋入、容量等は別示する。 2 ハウス、S B	*

M 漬物類

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 浸かり具合が適度で固有の香味を有し、かび臭、異味異臭のないこと。
- 3 歯切れの良いもの、肉質の著しく劣るもの、異品種や雑物等の混入がないこと。
- 4 原料は野菜共通規格適合品を使用したもの。
- 5 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は検量に含めない。
- 6 添加物は全て食品衛生法による許可品を使用すること。
- 7 銘柄を指定する場合は別示する。

番号	品名	単位	規格	備考
1	沢庵漬	袋	1 「す」の入らない大根で塩分及び色が適度な もの。 2 容量等は別示する。	
2	べったら漬	袋	1 丸大根を使用し着色のないもの。 2 容量等は別示する。	
3	つぼ漬	袋	1 大根を十分に乾燥させて漬けたもの。 2 容量等は別示する。	
4	生干し大根	k g	1 適度に干した大根を漬けたもの。 2 容量等は別示する。	
5	松前漬	k g	1 いか・昆布細切り・ししゃも卵を味付けした もの。 2 容量等は別示する。	
6	朝鮮漬	k g	1 白菜の朝鮮漬 2 容量等は別示する。	
7	浅漬胡瓜	k g	1 新漬胡瓜の一本漬 2 容量等は別示する。	
8	モロキュー	k g	1 もろみ味噌を使用した胡瓜漬 2 容量等は別示する。	
9	胡瓜切漬	k g	1 乱切りにした胡瓜の新漬 2 容量等は別示する。	
10	茄子切漬	k g	1 乱切りにした茄子の新漬 2 容量等は別示する。	
11	切漬	k g	1 刻みキャベツ、胡瓜、人参、生姜の新漬 2 容量等は別示する。	
13	かつお味沢庵	袋	1 ヤマキ食品、かつお風味 2 450g程度	
14	キムチ	個	1 東海漬物 2 300g入	
16	野沢菜漬	k g	1 野沢菜の塩漬 2 容量等は別示する。	
18	小茄子辛子漬	袋	1 小茄子の辛子漬 2 容量等は別示する。	
22	福神漬	k g	1 大根、茄子等を漬けたもの 2 1袋1kg入	
23	楽京漬	k g	1 らっきょうを甘酢に漬けたもの 2 1袋1kg入	
24	しば漬	袋	容量等は別示する。	
25	生姜甘酢漬	袋	容量等は別示する。	
26	青しその実漬	袋	容量等は別示する。	
27	桜漬	袋	容量等は別示する。	

## M 漬物類

48

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
28	高菜風味	袋	1 高菜を細かく刻んで漬たもの。 2 容量等は別示する。	
29	奈良漬	袋	1 瓜を使用したもの。 2 容量等は別示する。	
30	きざみ高菜	袋	1 大根、数の子を使用したもの。 2 容量等は別示する。	
31	紅生姜	k g	1 千切生姜 2 1袋1k g入	
32	千切しょうが	袋	容量等は別示する。	
33	梅干	個	1 はちみつ入り、減塩のもの。 2 容量等は別示する。	
36	はじかみ	個	1 甘酢漬 2 容量等は別示する。	
37	しそ味たくあん	袋	1 たくあんをしそ風味に仕上げたもの。 2 容量等は別示する。	
38	にんにく正油漬	個	1 にんにくを醤油風味で漬けたもの。 2 容量等は別示する。	
39	はちみつ梅	個	1 はちみつ入り 2 容量等は別示する。	

N 冷凍品類（野菜類・加工品）

49

冷凍食品 共通規格

- 1 ブランチング及び殺菌が完全で急速に冷凍された後に、 $-25^{\circ}\text{C}$ 程度で保存したもの。
- 2 再凍結したもの及び凍結不完全なものは不可
- 3 その他生鮮品の規格に同じで鮮度良好な完全冷凍品
- 4 解凍時、異臭を感じないもの。
- 5 油揚げ、冷凍揚げのないもの。

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1	冷凍五目炒飯	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
2	冷凍エビピラフ	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
3	冷凍山菜ピラフ	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
4	冷凍高菜ピラフ	k g	1 容量等は別示する。 2 M C C	
5	冷凍ジャンバラヤ	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
6	冷凍ドライカレー	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
7	そばめし	k g	1 容量等は別示する。 2 マルハニチロ	
9	いか天ぷら	箱	1 1個50g 2 ジェフサ	
10	海老天ぷら	袋	1尾40g	
12	冷凍エビフライ	箱	1 1尾40g、80尾入 2 ジェフサ	
13	えびチリソース	k g	1 1kg入 2 ボイリングパック 3 味の素	
14	えびチリ春巻	袋	1 1個50g 2 味の素	
15	エビクリーム コロッケA	袋	1 1個60g、容量等は別示する。 2 味の素	
17	えび海鮮餃子	袋	1 1個18g、1袋10個入 2 味の素	
18	えび入り焼売	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
19	かに入り焼売	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
21	冷凍シューマイ	袋	容量等は別示する。	
22	冷凍春巻	k g	1個50g、容量等は別示する。	
23	冷凍ぎょうざ	袋	容量等は別示する。	
24	焼きギョーザ	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
25	餃子 (焼き目入り)	袋	1 容量等は別示する。 2 日本食研	
26	水餃子	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
28	韭菜饅頭	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
29	黒豚焼売	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
31	豆腐しゅうまいA	袋	1 1個43g程度、容量等は別示する。 2 味の素	
37	さんま竜田揚げ	kg	1 容量等は別示する。 2 ジェフサ	
38	いかフライ	kg	1 1個60g程度、容量等は別示する。 2 テーブルマーク	
39	マヨたまサラダ ロール	kg	1 1個50g、容量等は別示する。 2 ベスト	
40	冷凍イカリング フライ	kg	1個25g程度、容量等は別示する。	
41	冷凍カキフライ	kg	1個25g程度、容量等は別示する。	
42	ソフトイカリング 唐揚	kg	1 1個15g程度、容量等は別示する。 2 日本食研	
44	あじフライ	kg	1 鱈を開きフライにしたもの。 2 サイズ、容量等は別示する。	
45	冷凍白身魚フライ	箱	1個60g程度、容量等は別示する。	
47	クリーミーコロッケ	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
48	カニクリーム コロッケA	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
50	冷凍帆立味フライ	袋	1個20g程度、容量等は別示する。	
55	牛肉コロッケ	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
56	クリーミー コーンフライ	kg	1 1個65g程度、容量等は別示する。 2 ヤヨイ	
57	エビクリーム コロッケA	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
60	エビ入りフライ	箱	1 容量等は別示する。 2 味の素	
62	さつまいも天ぷら	kg	1 1個63g程度、容量等は別示する。 2 宝幸	
63	かぼちゃ天ぷら	kg	1 1個40g程度、容量等は別示する。 2 宝幸	
68	冷凍メンチカツ	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
69	チーズはんぺん フライ	kg	1 1kg入 2 ヤヨイ	
70	冷凍ミートボール	kg	1個20g程度、容量等は別示する。	
71	骨なし フライドチキン	袋	1 1本100g以上、1袋10本入 2 日本食研	
76	蓮根の挟み揚げ	袋	1 1袋30g、30個入 2 味の素	
80	チキンナゲット	kg	1 1kg、約50個入 2 ヤヨイ、日本食研	

番号	品名	単位	規格	備考
83	手羽先ギョーザ	kg	1 1個50g、1袋20個入 2 加ト吉	
85	フライドチキン	袋	1 骨付1本110g以上、容量等は別示する。 2 日本食研	
86	ミートボール	kg	1 甘酢あんかけ 2 1kg入 3 味の素	
87	ハムチーズサンド フライ	kg	1 1個60g、容量等は別示する。 2 ベスト	
89	ハンバーグA	袋	1 容量等は別示する。 2 MCC	
90	ハンバーグB	袋	1 1個120g、容量等は別示する。 2 ベスト	
91	ハンバーグC	袋	1 容量等は別示する。 2 ベスト	
92	とんかつ (カレー用)	袋	1 豚ロース肉、1個80g、1袋10個入 2 米久	
93	肉巻	袋	1 1個25g、1袋50個入 2 味の素	
94	チーズイン ハンバーグ	箱	1 容量等は別示する。 2 とろける5種類のチーズ入 3 ベスト	
95	ロースカツ	袋	1 熟成手造り、1個140g 2 ベスト	
96	豆腐野菜 ハンバーグ	袋	1 容量等は別示する。 2 ヤヨイ	
97	豆腐ハンバーグ	袋	1 1個60g、容量等は別示する。 2 味の素	
99	若鶏唐揚げ	袋	1 プリフライ 2 1kg入 3 味の素	
100	ほうれんそう グラタン	箱	1 1個65g、容量等は別示する。 2 ベスト	
101	パンプキン グラタン	箱	1 1個60g、容量等は別示する。 2 ベスト	
102	プチエビグラタン	箱	1 1個65g、容量等は別示する。 2 ベスト	
103	ロールキャベツ	袋	1 かんぴょうでしっかり結んで解けないもの。 2 容量等は別示する。	
104	エビ入り シューマイ	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
106	かぼちゃコロッケ	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
107	冷凍南瓜	kg	1袋1kg入	
109	裏ごし南瓜	kg	1 1袋2kg入 2 パイオニア	
110	かぼちゃ挟み揚げ	袋	1 1個25g、容量等は別示する。 2 味の素	

## N 冷凍品類(野菜類・加工品)

52

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
111	冷凍ブロッコリー	k g	1袋500g入	
112	冷凍中華野菜 ミックス	k g	1 1袋500g入 2 きくらげ、くわい、ヤングコーン、人参、 筍、いんげん入	
113	冷凍法蓮草	k g	1袋1kg入	
114	冷凍ミックス ベジダブル	k g	1 1袋1kg入 2 コーン、グリーンピース、人参 同量	
115	冷凍さやいんげん カット	k g	1 1袋1kg入 2 カット製品	
116	冷凍さやえんどう	k g	1袋500g入	
117	冷凍オクラ	k g	1袋1kg入	
118	冷凍菜の花	k g	1袋1kg入	
119	シャトー キャロット	k g	1 シャトー切りの人参 2 1袋1kg入	
120	ニンニクの芽	k g	1袋500g入	
121	冷凍枝豆	k g	1袋1kg入	
122	アスパラ ベーコン巻	袋	1個30g、1袋8個入	
123	カットコーン	袋	1カット5cm程度、1袋20個入	
124	カーネルコーン	k g	1 ホールコーン 2 1kg入	
125	冷凍れんこん	k g	1袋500g入	
126	肉包ワンタン	袋	容量等は別示する。	
128	冷凍モロヘイヤ	k g	1 1袋500g入 2 葉のみ	
129	冷凍グリーン アスパラ	k g	1 1袋1kg入 2 Mサイズ	
130	冷凍小松菜	k g	1袋500g入	
131	冷凍カリフラワー	k g	1袋1kg入	
132	冷凍グリーンピース	k g	1袋1kg入	
133	冷凍むき枝豆	k g	1袋500g入	
134	スイートエンドウ	k g	1袋500g入	
135	冷凍きざみオクラ	袋	1 冷凍オクラを小口スライスしたもの 2 1袋500g入	
136	カリフォルニア ミックス	k g	1 1袋1kg入 2 人参、カリフラワー、ブロッコリー入	
137	えびのせかき揚げ	箱	1 野菜入かき揚げに、えびをのせているも の。 2 テーブルマーク	
138	冷凍きのこ ミックス	k g	1 1袋500g入 2 マッシュルーム、平茸、ふくろ茸、椎茸入	
143	手羽元黒胡椒	袋	1 容量等は別示する。 2 日本食研	
146	ちくわ磯辺揚	箱	1 カマンベールチーズ入り 2 容量等は別示する。 3 宝幸	
147	ひとくち えびチリ春巻	袋	1 1個25g、50個入 2 味の素	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
148	ソース入り ハンバーグB	箱	1 和風ソース入りレトルトハンバーグ 2 容量等は別示する。 3 MCC	
149	ソース入り ハンバーグC	箱	1 マスタードソース入りレトルトハンバーグ 2 容量等は別示する。 3 MCC	
150	デミソース ハンバーグ	箱	1 デミソース入りレトルトハンバーグ 2 容量等は別示する。 3 MCC	
153	チキン黒胡椒風味	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
154	チキン醤油風味	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
155	揚げ豆腐 (野菜入)	袋	1 容量等は別示する。 2 日本食研	
157	ソース入り ハンバーグE	箱	1 トマトソース入りレトルトハンバーグ 2 容量等は別示する。 3 MCC	
158	ひとつち春巻	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
161	さんま丼の具	箱	1 容量等は別示する。 2 ベスト、やよいサンフーズ	
164	いわし梅しそ フライ	袋	1 容量等は別示する。 2 ヤヨイ	
165	さんまの生姜煮	袋	1 容量等は別示する。 2 ヤヨイ	
166	枝豆揚げ	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
167	蓮根と枝豆揚げ	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
171	チーズ入いもち	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
173	チーズハムカツ	箱	1 5種のチーズ(チェダー・カマンベール・マスカルポーネ・ク リーム・ゴーダ)入り、容量等は別示する。 2 ベスト	
175	れんこんチップス	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
176	ごぼうチップス	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
177	カレーコロッケA	袋	1 容量等は別示する。 2 味の素	
179	鮭フライ	袋	1 容量等は別示する。 2 マルデン	
180	ミックスビーンズ	k g	1 容量等は別示する。 2 ライフ	
181	れんこんの 磯辺揚げ	k g	1 容量等は別示する。 2 味の素	
185	ジャーマンポテト	k g	1 容量等は別示する。 2 J Tフーズ	



## N 冷凍品類 (野菜類・加工品)

54

番号	品名	単位	規格	備考
187	チーズ グラタンカツ	箱	1 容量等は別示する。 2 ベスト	
189	パスタソース サーモンクリーム	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
190	パスタソース カルボナーラ	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
191	パスタソース きのこのクリーム	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
192	パスタソース ペペロンチーノ	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
193	パスタソース ボンゴレビアンコ	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
194	パスタソース ジェノベーゼ	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
195	パスタソース カニの トマトクリーム	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
196	パスタソース 和風明太子	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
197	パスタソース ボロネーゼ	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
198	パスタソース うにのクリーム ソース	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
199	パスタソース ボンゴレロッソ	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
200	パスタソース ドライトマトの ソース	箱	1 容量等は別示する。 2 MCC	*
201	きんぴら肉団子	袋	1 容量等は別示する。 2 日東ベスト	
203	えび天	袋	1 容量等は別示する。 2 日本食研	
204	カニかま	袋	1 棒状、長さ13cm、容量等は別示する。 2 日本食研	
205	モロヘイヤと オクラ	袋	1 1袋500g入 2 日本食研	
206	チキン (焼目付き)	袋	1 1個20g程度、1kg入 2 加熱調理済 3 日本食研	
207	ジャンボ肉焼売	袋	1個40g程度、20個入	
208	味付肉団子	袋	1 1個25g程度、25個入 2 日東ベスト	
209	ダイスカット人参	袋	1 カットサイズ等は別示する。 2 1袋1kg入	
210	えびフライ冷凍	袋	1 30g程度、10尾入 2 日本食研	
211	ベーコンと ほうれん草の キッシュ	枚	1 1枚400g程度 2 加熱調理済、冷凍品 3 日本食研	

## 0 缶詰類

55

## 缶詰類 共通規格

- 1 原材料は生鮮品の規格に同じで新鮮なものを使用すること。
- 2 内容固形量は固有の色沢、香味をもち、形態肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないもの。
- 3 食品添加物は食品衛生法に規定されたものに限る。
- 4 外観および形状は巻締完全で傷、錆、汚染変形等を認めないもの。
- 5 缶には、品名、内容量、製造業社名、製造年月日または賞味期限が明記されていること。
- 6 製造後6か月以内のものとする。
- 7 果実缶はシロップ漬とする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	豚肉大根煮缶	缶	1 1号缶 2 固形量1750g入	*
2	てっぼう汁缶	缶	1 4号缶 2 内容量425g入、花咲ガニ	*
3	紅鮭昆布巻缶	缶	1 T2K缶 2 固形量1600g入、1個40g程度	*
4	紅鮭味噌煮缶	缶	1 T2K缶 2 固形量1200g入	*
5	さんまワイン風味	缶	1 T2K缶 2 固形量1200g入	*
6	秋刀魚蒲焼缶	缶	1 T2K缶 2 固形量1400g入	*
7	秋刀魚昆布巻	缶	1 T2K缶 2 固形量1600g入、60個程度	*
8	帆立バター炒め缶	缶	1 T2K缶 2 固形量1000g入	*
9	さば味噌煮缶	缶	1 T2K缶 2 固形量1400g入	*
10	山海味付缶	缶	1 T2K缶 2 内容量1000g入	*
11	牛肉大和煮缶	缶	1 T2K缶 2 内容量1200g入	*
13	ホワイトアスパラ缶	缶	1 2号缶カット製品 2 固形量500g入	*
14	筍缶	缶	1 1号缶 2 固形量1800g入	*
15	なめこ水煮	缶	1 1号缶 2 固形量1350g入、つばみ	*
16	マッシュルーム缶	缶	1 4号缶 2 固形量454g入、スライス製品	*
17	スイートコーンクリーム缶	缶	1 4号缶 2 内容量425g入、クリーム状	*
19	ナチュラルカクテル	缶	1 1号缶 2 固形量1950g、ノンシュガー	*
22	杏仁フルーツ缶	缶	1 1号缶 2 固形量1750g、杏仁寒天、みかん等	*
23	甘夏柑缶	缶	1 1号缶 2 固形量1550g、甘夏柑ホール	*

## 0 缶詰類

56

番号	品名	単位	規格	備考
24	パイ缶	缶	1 1号缶 2 固形量1700g、スライス	*
25	みかん缶	缶	1 1号缶 2 固形量1800g	*
26	白桃缶	缶	1 1号缶 2 固形量1750g、2つ割り	*
27	洋なし缶	缶	1 1号缶 2 固形量1817g、ハーフ30~40個入	*

P 即席めん類

57

即席めん類 共通規格

- 1 製造後1か月以内で賞味期限が最低3か月以上あるもの。
- 2 食品衛生法に規定された食品添加物を使用しているもの。
- 3 梱包はダンボール詰めとする。
- 4 外観及び形状に異常のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	カップラーメン (醤油)	個	1 内容量60g程度 2 東洋水産いつもの一杯ワンタン麺	*
2	カップラーメン (味噌)	個	1 内容量80g程度 2 東洋水産ごつ盛り	*
3	カップラーメン (塩)	個	1 内容量80g程度 2 東洋水産ごつ盛り	*
4	カレーヌードル	個	内容量60g程度	*
5	しょうゆヌードル	個	1 内容量70g程度 2 東洋水産ホットヌードル	*
7	カップうどん	個	1 内容量60g程度 2 東洋水産和み庵	*
8	カップそば	個	1 内容量60g程度 2 東洋水産和み庵	*
9	カップ焼きそば	個	1 内容量100g程度 2 東洋水産ごつ盛り	*

## Q 弁当・おにぎり類

58

### 弁当・おにぎり共通規格

- 1 食材は新鮮で、生野菜等はいたみがないものとする。
- 2 加熱調理は中心温度75℃以上に達していることを確認し、加熱調理後の冷却は衛生的に実施すること。
- 3 彩り、見栄えよく盛付けされ、調理品は食中毒防止に努め衛生的に処理されたもの。消費期限を明記すること。
- 4 その他、細部は仕様に示す。