

令和5年度
糧食品標準規格表

航空自衛隊 白山分屯基地

目 次

総則	1
1 穀類及び同加工品	2
2 芋類及びでん粉類共通規格	8
3 砂糖・甘味料	9
4 菓子類	10
5 油脂類	13
6 種実類	14
7 豆類及び同加工品	15
8 魚介類及び同加工品	17
9 獣鳥肉類及び同加工品	24
10 卵類及び同加工品	27
11 乳類	29
12 野菜共通規格	32
13 きのこと類	37
14 海藻類、漬物類	38
15 果物類	41
16 調味料	44
17 嗜好品	51
18 調味加工品	55

総 則

1 適用範囲

この規格表は、白山分屯基地における糧食購入要求書、糧食発注変更書及び検査指令書の作成、発行に適用する。

2 一般事項

(1) 調達する糧食品については、原則として食品衛生法及びJAS規格に基づくものとし、規格表に定めていない糧食品については、必要の都度規格を示す。

(2) 見本指定品については、必要の都度示す。

(3) 受領検査は、規格表に基づき実施するとともに次のとおりとする。

ア 納入場所は、航空自衛隊白山分屯基地第4高射群第14高射隊基地業務小隊厚生班給養係検収場及び隊外連絡所を原則とする。

イ アに示す場所へ納入が困難な場合は、その理由を明示し、航空自衛隊小牧基地第1輸送航空隊基地業務群会計隊契約担当官の許可を受けた場合に限り、官側の指示した場所への納品を許可する。

ウ 納入時間（1145～1300）（郵送の場合は、午前中若しくは、1400～1600を指定）の厳守。

エ 納品の際、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号別添及び平成29年6月16日付け生食発0616第1号）に基づき、食材毎に50g程度ずつ検食用として保存する必要があるため、魚介類及び獣鳥肉類については、清潔なビニール袋に50g程度を入れ、別で納品するものとする。他にパン等の調理加工品の員数物については発注量に、保存食及び検食用として3個加え納品するものとする。

3 着意事項

(1) 規格表の「〇〇程度」と示した数量は、±10%の範囲内とする。

(2) 規格表の「同等品」とは、指定した品若しくは同等以上の品とし、その場合は、契約担当官に予め了承を得るものとする。

(3) 規格表の取扱いについては、厳正に行い、特に紛失等には十分留意し、年度交換時及び当分屯基地との取引を中止する場合は、確実に処分するものとする。

1 穀類及び同加工品

(1) 穀類及び同加工品共通規格

- ア 日本農林水産省規格を有するものについては、それぞれに該当する規格に適合すること。
- イ 品質良く、乾燥を十分にしてカビ等を認めないこと。
- ウ 異味異臭、不純物の混入なく品揃い（粒揃い）で砕け及び未熟な物のないこと。
- エ 固有の光沢及び風味を有し、病虫害を認めないこと。
- オ 名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。

No.	品名	規格	単位
1	内地米A	1 完全精米の米1袋30kg 2 袋に納入会社名、米穀年度種別、区分及び精米日が表記されていること。 3 銘柄：こしひかり同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 産年度は、その都度示す。	kg
2	内地米B	1 完全精米の米1袋10kg 2 袋に納入会社名、米穀年度種別、区別及び精米日が表記されていること。 3 銘柄：こしひかり同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 産年度は、その都度示す。	kg
3	餅米	1袋5kg	袋
4	押し麦	1 1袋800g 2 銘柄：はくばく同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
5	発芽玄米	1 1袋500g 2 銘柄：ファンケル同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
6	十五穀米	1 1袋500g 2 銘柄：ハウス食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
7	切餅	1 1個40g程度個別包装したもの。 2 1袋1kg	袋
8	焼目餅	1 1箱20個入り、1個35g 2 銘柄：フレック同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
9	小麦粉	1 1袋1kg 2 銘柄：日清製粉同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	kg

10	パン粉	1 乾燥良好なもの。 2 1袋1kg	kg
11	スパゲッティA	1 直径1.8mm、長さ25cm程度 2 デュラムセモリナ100%、1袋4kg	袋
12	スパゲッティB	1 長さ12.5cm程度 2 他は、No. 11に同じ。	袋
13	マカロニA	1 カットマカロニ 2 デュラムセモリナ100% 3 1袋1kg	kg
14	マカロニB	1 ツイストマカロニ 2 No. 13にねじりを加えたもの。	kg
15	クルトン	1 1cm角にカットしたもの。 2 1袋100g程度	袋
16	天かす	1袋100g	袋
17	切麩	1 乾燥良好なもの。 2 1袋1kg	kg
18	そうめん	1袋500g	kg
19	焼きそば	1 ソース焼きそば用蒸し麺 2 1袋200g	袋
20	皿うどん	1 1個50g程度 2 袋入り、個別包装	個
21	冷凍ナン	1 1袋100g程度 2 袋入り、個別包装	個
22	冷凍うどん	1 1玉200g 2 1袋5玉入り。 3 銘柄：ニチレイ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
23	冷凍そば	同上	袋
24	冷凍中華めん	同上	袋
25	冷凍スパゲッティ	同上	袋
26	冷凍きしめん	1 1玉200g 2 1袋5玉入り。 3 銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
27	冷凍焼きうどん	1 焼きそば、豚肉、キャベツ及び人参等の入っているもの。 2 ボイリングパック、1袋1kg	袋

		3 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	
28	冷凍焼きそば	1 焼きそば、豚肉、キャベツ及び人参等が入っているもの。 2 ボイリングパック、1袋1kg 3 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
29	冷凍塩焼きそば	1 焼きそば、豚肉、キャベツ及び人参等が入っているもの。 2 ボイリングパック、1袋1kg 3 銘柄：ベスト同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
30	冷凍焼きビーフン	1 ボイリングパック、1袋500g 2 銘柄：ケンミン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
31	冷凍ナポリタン	1 ボイリングパック、1袋1kg 2 銘柄：しまだや同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋

(2) パン共通規格

ア 変質、変形等なく、異味異臭のないもの。

イ 衛生的な包装に入っていること。

ウ 袋に製造年月日を明記すること。

エ 惣菜パン、菓子パンの消費期限については、納入日から2～3日程度とする。

No.	品名	規 格	単位
32	バターロール	1 1個30g程度、1袋6個入り。 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
33	ソーセージパン	1 1個120g、ソーセージ30g程度 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
34	あんパン	1 1個100g、あん40g程度	個
35	チーズ蒸しパン	1 1個100g程度 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
36	メロンパン	1 1個100g程度 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
37	カレーパン	1 1個100g、カレー40g程度 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
38	デリパン	1 ランチパック、1袋2個入り 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
39	チョコクロネ	1 1個90g程度 2 銘柄：神戸屋同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
40	フランスパン	1 1個165g程度 2 銘柄：敷島製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個

41	ナイススティック	1 1個90g程度 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
42	クリームパン	1 1個90g程度 2 銘柄：山崎製パン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
43	カステラパン	1 アーモンドカステラ 2 1個90g程度 3 銘柄：神戸屋同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
44	あげパン	1 あげパン番長 2 1個100g程度 3 銘柄：神戸屋同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
45	朝食パン	種類及び銘柄は、その都度示す。	個
46	朝食パンセットA	1 セット内容 菓子パン2個、飲物1個200ml、魚肉ソーセージ1個75gを袋詰めしたもの。 2 賞味期限が2週間以上あるもの。 3 菓子パン及び飲物の内容については、その都度示す。 4 銘柄：コモ製品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
47	朝食パンセットB	1 セット内容 菓子パン2個、飲物1個200mlを袋詰めしたもの。 2 同上	個
48	LLクロワッサン	1 毎日クロワッサン 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：コモ製品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
49	LLパン	1 LLパン 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：コモ製品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個

(3) インスタント共通規格

ア 賞味期限が4か月以上で容器に破損等なきもの。

イ 添加物は、食品衛生法に許可されたものを使用する。

No.	品名	規格	単位
50	インスタントラーメンA	日清製品、とんこつ味	個
51	インスタントラーメンB	日清製品、みそ味	個
52	インスタントラーメンC	日清製品、しお味	個
53	インスタントラーメンD	日清製品、しょうゆ味	個
54	インスタントラーメンE	日清チキンラーメン	個

55	インスタントラーメンF	日清あっさりおいしいカップヌードル	個
56	インスタントラーメンG	日清あっさりおいしいシーフードヌードル	個
57	インスタントラーメンH	日清あっさりおいしいカレーヌードル	個
58	インスタントラーメンI	メーカー及び種類は、その都度示す。	個
59	インスタントうどんA	日清どん兵衛、きつねうどん	個
60	インスタントうどんB	日清どん兵衛、肉うどん	個
61	インスタントうどんC	日清御膳	個
62	インスタントうどんD	メーカー及び種類は、その都度示す。	個
63	インスタント焼きそばA	日清UFO、ソース焼きそば	個
64	インスタント焼きそばB	日清UFO、塩焼きそば	個
65	インスタント焼きそばC	メーカー及び種類は、その都度示す。	個
66	インスタントそばA	日清どん兵衛、天ぷらうどん	個
67	インスタントそばB	日清どん兵衛、鴨だしそば	個
68	インスタントそばC	日清御膳	個
69	インスタントそばD	メーカー及び種類は、その都度示す。	個
70	インスタント春雨A	日清食品、種類はその都度示す。	個
71	インスタント春雨B	メーカー及び種類は、その都度示す。	個

(4) レトルト御飯セット、パスタセット共通規格

ア 製造後2か月以内のもの。

イ レトルト白飯320g又はレトルト麺340g、レトルトの具、フォークスプーン及びライスボックスをまとめて真空パックにしたもの。

No.	品名	規格	単位
72	レトルト御飯セットA	牛丼、容量200g	個
73	レトルト御飯セットB	ビーフカレー、容量210g	個
74	レトルト御飯セットC	肉じゃが、容量240g	個
75	レトルト御飯セットD	ハッシュドビーフ、容量210g	個
76	レトルト御飯セットE	煮込みハンバーグ、容量160g	個
77	レトルト御飯セットF	牛肉カルビ、容量180g	個
78	レトルト御飯セットG	親子丼、容量180g	個
79	レトルトパスタセットA	パスタセット(ナポリタン)、容量340g	個
80	レトルトパスタセットB	パスタセット(ビーフシチュー)、容量340g	個

81	レトルトセット	種類は、その都度示す。	個
82	パック飯	1 真空パック入り、1個200g 2 銘柄：カトキチ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
83	ストックライスセットA	カレーピラフ、ミルポアハンバーグ、容量360g	個
84	ストックライスセットB	北海鮭わかめご飯、豚角煮、容量300g	個
85	ストックライスセットC	とり飯、スクランブルエッグ、容量320g	個
86	ストックライスセットD	あなご飯、味付鶏肉、容量300g	個
87	ストックライスセットE	チキンライス、角切りソーセージ、容量300g	個
88	ストックライスセットF	種類は、その都度示す。	個

2 芋類及びでん粉類共通規格

(1) 芋類共通規格

- ア 市場規格「B」以上
- イ 鮮度良好で、大きさ及び重量がそろっているもの。
- ウ 病害虫、外傷無く土砂、異質物等の付着及び混入のないもの。
- エ どう立ち、枯れ葉、「す」入り及びひび割れ等のないもの。
- オ 発芽等の認められないもの。

(2) 冷凍芋類共通規格

日本冷凍食品協会「冷凍食品検査規定」に適合するもの。

No.	品名	規格	単位
1	男爵芋	サイズM又はL	k g
2	馬鈴薯	同上	k g
3	さつま芋	重さ200g以上	k g
4	里芋	1 土、ひげ根及び新芽を除いたもの。 2 1個60g程度	k g
5	冷凍里芋	1 No. 4の皮をむき、冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
6	長いも	大きさの揃ったもの。	k g
7	冷凍とろろ芋	1 国産の長芋の皮をむき、すりおろして冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
8	角こんにやく	1 灰白色 2 250g程度	k g
9	糸こんにやく	1 灰白色及び糸状 2 250g程度	k g
10	しらたき	1 白色及び糸状 2 250g程度	k g
11	マッシュポテト	1袋1kg	袋
12	フレンチフライポテト	1 ストレートタイプ、1袋1kg 2 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
13	ハッシュドポテト	1 1個64g程度 2 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
14	澱粉	1袋500g、馬鈴薯澱粉100%	k g
15	春雨	1 1袋500g 2 長さ25cm程度で水に浸して弾力性及び光沢のあるもの。	k g

3 砂糖・甘味料

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法及び販売者又は製造者を表示してあること。

No.	品名	規格	単位
1	砂糖	1 純白で光沢があり、細粒状で固まりのないもの。 2 異味異臭を感じず、爽快甘味を有すること。 3 1袋1kg	kg
2	三温糖	1 淡黄色で固まりのないもの。 2 1袋1kg	kg
3	グラニュー糖	1 純白で光沢があり、ザラメ状のもの。 2 1袋1kg	kg

4 菓子類

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法及び販売者又は製造者を表示してあること。

No.	品名	規格	単位
1	冷凍 ショート ケーキ	1 ショートケーキ 2 1個85g、1箱6個 3 冷凍品で切ったもの。 4 凍結状態がよく破損及びつぶれ等がなく再冷凍でないもの。 5 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
2	冷凍 チョコ ケーキ	1 チョコレートケーキ 2 1個60g、1箱6個 3 他は、No. 1に同じ。	箱
3	冷凍 チーズ ケーキ	1 ベイクドチーズケーキ 2 1個65g、1箱6個 3 他は、No. 1に同じ。	箱
4	冷凍 アップル パイ	1 アップルパイ 2 1個65g、1箱6個 3 他は、No. 1に同じ。	箱
5	冷凍 ベリー ケーキ	1 いちごとブルーベリーのケーキ 2 1個75g、1箱6個 3 他は、No. 1に同じ。	箱
6	ペア シュー クリーム	1 1個45g 2 カスタードと生クリームが層になっているもの。 3 銘柄：JTフーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
7	ブッセ	1 1個21g 2 凍結状態がよく、破損及びつぶれ等がなく、再冷凍でないもの。 3 銘柄：テーブルマーク同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 種類は、その都度示す。	個
8	原宿 ドック	1 1個35g程度 2 銘柄：ニチレイ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 種類は、その都度示す。	個

9	ババロア	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個50g 2 凍結状態がよく、破損及びつぶれ等がなく、再冷凍でないもの。 3 種類は、その都度示す。 4 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
10	野菜 マフィン	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個24g 2 凍結状態がよく、破損及びつぶれ等がなく、再冷凍でないもの。 3 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
11	カップ デザート	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個60g 冷凍 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：ニチレイ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
12	ムース ベース	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋1kg 2 ピーチペースト及びパイナップル果肉入り。 	袋
13	ひな あられ	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋120g、小袋入り。 2 銘柄：ぼんち同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
14	桜もち	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個60g 2 冷凍品不可 3 製造後、24時間以内のもの。 	個
15	柏もち	No. 14に同じ	個
16	チョコ レートA	<ol style="list-style-type: none"> 1 キットカット 2 個別包装、1個10g 3 1袋14個 4 銘柄：ネスレ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
17	チョコ レートB	<ol style="list-style-type: none"> 1 ブラックサンダー 2 1袋20g 3 銘柄：ユウラク同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
18	チロル チョコ	<ol style="list-style-type: none"> 1 個別包装、1個10g 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：松尾製菓同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
19	スイート ポテト	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個45g 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
20	カルシウム ウエハース	<ol style="list-style-type: none"> 1 袋入り、1枚7.5g 2 銘柄：ハマダ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋

21	ソイ ジョイ	1 1本30g 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：大塚製薬同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
22	カロリー メイト	1 種類は、その都度示す 2 銘柄：大塚製薬同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
23	クリーム 玄米ブラ ン	1 1枚18g、1袋4枚 2 銘柄：アサヒフード&ヘルスケア同等品以上のもの（他社の 製品を含む）。	袋
24	毎日果実	1 1枚8g、1袋4枚 2 銘柄：江崎グリコ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋

5 油脂類

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法及び販売者又は製造者を表示してあること。

No.	品名	規格	単位
1	食用油	1 日本農林水産省規格による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの。 2 1缶16.5kg	缶
2	サラダ油	1 菜種、大豆及びとうもろこしを原料とする。 2 1本1.6kg 3 銘柄：日清同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
3	胡麻油	1 日本農林水産省規格による純胡麻油を主原料とした食用胡麻油 2 1本1.6kg	本
4	オリーブオイル	1 純正品 2 1本1L	本
5	バター	1 1箱200g 2 銘柄：雪印同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
6	ベビーマーガリン	1 香味良く調味され、天然バターに類似しているもの。 2 小袋入り、1個15g	個
7	ラー油	1 1本31ml 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本

6 種実類

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法及び販売者又は製造者を表示してあること。

No.	品名	規格	単位
1	白胡麻	乾燥良好	k g
2	黒胡麻	乾燥良好、着色不可	k g
3	すり胡麻	1 No. 1 をすりおろしたもの。 2 1袋1 k g、乾燥良好のもの。	k g
4	ねり胡麻	No. 1 をペースト状にしたもの。	k g
5	味胡麻	1 ボトル入1本55 g、しょうゆ味付き 2 銘柄：浜乙女同等品以上のもの。	本
6	栗の水煮	1 真空パック入り、1パック1 k g 2 1粒10 g程度 3 良質の栗を水煮にしたもの。	k g
7	ピーナッツパウダー	1 和え物用 2 乾燥良好な落花生の粉末	k g

7 豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林水産省検査2等合格品又は同等以上のもの。
- (2) 病虫害なく、粒揃いで異物の混入のないもの。
- (3) 未熟粒及び砕粒等不完全粒の混入のないもの。
- (4) 乾燥良好にして、衛生的な包装又は容器に入っていること。
- (5) 遺伝子組換えでないもの。

No.	品名	規 格	単位
1	白味噌	1 甘味噌 2 1袋20kg 3 銘柄：マルコメ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	kg
2	赤味噌	1 1袋1kg 2 銘柄：イチビキ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	kg
3	西京味噌	1 1袋400g 2 銘柄：石野味噌同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
4	木綿豆腐	1 精選大豆を原料とし、白色できめ細かく適度な固さを保つもの。 2 プラスチック容器入り、1個450g程度	個
5	絹ごし豆腐	No. 4に同じ。	個
6	サイコロ豆腐	1 1袋1kg 2 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
7	パック豆腐	1 精選大豆を原料とし、白色できめ細かく適度な固さを保つもの。 2 1人用のパックで150g程度	個
8	焼き豆腐	1 No. 4を焼き上げたもの。 2 プラスチック容器入り、1個230g程度	個
9	厚揚	1 No. 4を良質植物油で揚げたもの。 2 厚さ3cm、重さ40g程度	kg
10	油揚	1 No. 4を良質植物油で揚げたもの。 2 厚さ1cm、重さ20g程度	kg
11	高野豆腐A	1個10g程度	個
12	高野豆腐B	1個3g程度	個
13	納豆	1 糸引納豆、粘着力が強く、粒の揃ったもの。 2 1個50g程度	個
14	水煮大豆	1 1袋1kg 2 マルサン同等品以上のもの。	kg

15	がんもどき A	1 豆腐を主体とし、人参、牛蒡、昆布及び胡麻等4種類以上の具を混合したものを良質植物油で揚げたもの。 2 1個100g程度	個
16	がんもどき B	1 No. 15に準ずる。 2 1個20g程度	個
17	きんちやく A	1 冷凍1個40g 2 もちきんちやく 3 銘柄：ダイレイ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
18	きんちやく B	1 冷凍1個40g 2 五目きんちやく 3 銘柄：ダイレイ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
19	卵の花	1 光沢一様であり、固く絞ったもの。 2 特有の豆臭があり、納品日当日に製造されたもの。 3 1袋1kg	kg
20	乾燥湯葉	1 国産の大豆を使用したもの。 2 1袋80g程度	袋
21	黒豆煮豆	1 国産の黒豆を使用したもの。 2 粒が均一で煮くずれのないもの。 3 銘柄：フジッコ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
22	小豆	1袋1kg	袋
23	小倉つぶあん	1袋1kg	袋
24	ミックスビーンズ	1 レッドギドニー、マローファットビーンズ及びガルバンゾーのミックス 2 冷凍処理したもの。 3 1袋500g	袋
25	黄粉	1袋500g	袋
26	福豆	1袋10g程度をパックしたもの。	袋
27	プレーン豆乳	1 1本200ml 2 銘柄：紀文同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
28	コーヒー豆乳	No. 27に同じ。	個
29	イチゴ豆乳	No. 27に同じ。	個
30	抹茶豆乳	No. 27に同じ。	個
31	紅茶豆乳	No. 27に同じ。	個

8 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

- ア 表面は、新鮮な光沢を有し、鱗が固着していること。
- イ 眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして、角膜が透明であること。
- ウ えらは、鮮紅色で身は締まり、弾力性があるが骨に密着していること。
- エ 身切れ及び腹切れが無く、一様に魚体が揃っていること。
- オ 固有の生臭さはあるが、異臭は認められないもの。
- カ 納品時に現物を検査官が確認するため、納品の郵送を不可とする。

(2) 冷凍魚共通規格

- ア 鮮度良好で、油焼け及び冷凍焼けがないもの。
- イ 十分に凍結し光沢があり、眼球は陥没していなく角膜が混濁していないこと。
- ウ 解凍後は、鮮魚と同様になること。
- エ 身切れ及び腹切れが無く、一様に魚体が揃っていること。
- オ 加工品等は、骨抜き、切身及び内臓を除く形の整ったもの。
- カ 納品時に現物を検査官が確認するため、納品の郵送を不可とする。

(3) 貝類共通規格

- ア 新鮮で品種固有の色と色沢があり、むき身の場合は適度の弾力があるが、肉崩れのないもの。
- イ 粒がおおむねそろっているもの。
- ウ 死貝、泥、砂石及び海藻等が混入していないもの。

No.	品名	規格	単位
1	アジ切身	1 冷凍 2 真鯨、1尾140g程度 3 3枚卸しフィレー	切
2	アジ	1 鮮魚 2 頭及び内臓を取除いたもの。 3 真鯨、1尾150～180g	尾
3	サバ切身	1 冷凍切身 2 1切れ140g程度	切
4	サバ	1 鮮魚 2 1尾500g程度	尾
5	塩サバ	No. 3に塩をまぶしたもの。	切
6	鮭切身A	1 冷凍 2 1切れ120g程度	切
7	鮭切身B	1 冷凍 2 1切れ60g程度	切

8	鮭切身C	1 冷凍 2 1切れ30g程度	切
9	塩鮭	No. 6に塩をまぶしたもの。	切
10	サーモン	1 冷凍切身（アトランティック） 2 1切れ120g程度	切
11	タラA	1 鮮魚フィレー 2 三枚に卸したもの。	切
12	タラB	1 冷凍切り身 2 1切れ120g程度	切
13	銀鱈	1 冷凍切身 2 1切れ120g程度	切
14	メルルーサ	1 冷凍 2 1切れ120g程度	切
15	ブリ切身	1 冷凍 2 1切れ120g程度	切
16	ブリA	1 鮮魚フィレー刺身用 2 三枚に卸したもの。	kg
17	ブリB	鮮魚1尾3kg以上	尾
18	秋刀魚A	1 鮮魚 2 1尾170g程度	尾
19	秋刀魚B	1 冷凍 2 1尾170g程度	尾
20	秋刀魚C	1 鮮魚 2 頭及び内臓を取除いたもの。 3 1尾140g程度	尾
21	秋刀魚開き	1 鮮魚 2 腹開きにしたもの。 3 1尾170g程度	尾
22	カレイA	1 冷凍切身 2 頭、尾及び内臓（卵巣は除く）を取除いたもの。 3 1切れ150g程度	切
23	カレイB	1 冷凍切身 2 頭、尾及び内臓（卵巣は除く）を取除いたもの。 3 子持ちで、均一に卵巣の入ったもの。 4 1切れ150g程度	切

24	鰯A	1 鮮魚（真鰯の中羽） 2 1尾100g程度	尾
25	鰯B	1 冷凍（真鰯の中羽） 2 1尾100g程度	尾
26	鰯C	1 鮮魚（真鰯の中羽） 2 頭及び内臓を取除いたもの。 3 1尾80g程度	尾
27	鰯D	1 鮮魚（真鰯の中羽） 2 腹開きにしたもの。 3 1尾80g程度	尾
28	太刀魚	1 冷凍切身 2 1切れ120g程度	切
29	キス	1 冷凍開き 2 頭、内臓を取除いたもので、1枚40g程度	枚
30	サワラ	1 冷凍切身 2 1切れ120g程度	切
31	赤魚	1 冷凍切身（アラスカメヌケ） 2 1切れ120g程度	切
32	メカジキ	1 三枚卸しフィレーを切り身にし、厚さを均一にしたもの。 2 1切れ120g程度	切
33	マグロA	1 刺身用短冊（冷凍） 2 メバチマグロ又はキハダマグロの正肉で、血合肉及びすじを除いたもの。	kg
34	マグロB	1 ネギトロ用（冷凍） 2 刺身用鮪を加工したもの。	kg
35	カツオ	1 鮮魚 2 1尾500g以上	尾
36	カツオたたき	1 焼き霜降りにしたもの。 2 1節500g程度 3 真空パック入り、1パック1節	kg
37	ハマチ	1 鮮魚フィレー刺身用 2 1枚1kg程度	kg
38	ワカサギA	1 鮮魚 2 1尾25g程度	尾

39	ワカサギB	1 冷凍 2 1尾25g程度	尾
40	鮎	1 冷凍 2 1尾100g程度	尾
41	ウナギ	1 冷凍蒲焼 2 1匹200g程度 3 たれを漬けて焼いたもの。	kg
42	鯛切身	1 冷凍 2 1切れ120g程度	切
43	金目鯛	1 冷凍 2 1尾120g程度	尾
44	スズキ	1 鮮魚 2 三枚卸しのフィレー切り身 3 1切れ120g程度	切
45	ほっけ	1 鮮魚 2 三枚卸しにしたもの。 3 1切れ140g程度	切
46	イカ	1 刺身用(紋甲いか) 2 皮及び内臓を取除いたもの。 3 1パック500g	kg
47	つぼぬきいか A	1 冷凍(するめいか) 2 1パイ100g程度	kg
48	つぼぬきいか B	1 冷凍(するめいか) 2 輪切りにしたもの。	kg
49	華イカ	1 冷凍(紋甲イカ) 2 1.5cmにカットしたもので縦横に切れ目をいれたもの。 3 1袋1kg	袋
50	いかそうめん	1 冷凍(あおりいか) 2 細作りにしたもの。 3 1パック500g	kg
51	ゆでたこ	1 無頭 2 スライスしたもの。	kg
52	大正海老	1 冷凍 2 頭、殻及び背わたを取除いたもの。 3 1匹35g程度	kg

53	むき海老A	1 1匹8g程度 2 冷凍（あかすむきえび） 3 1袋1kg	kg
54	むき海老B	1 1匹25g程度 2 他は、No. 53に同じ。	kg
55	芝海老	1 冷凍 2 1匹15g程度	kg
56	甘えびむき身	1 刺身用 2 1匹10g程度	kg
57	あさり	大きめで粒揃いのもの。	kg
58	あさりむき身	1 冷凍 2 大きさ中程度で粒揃いのもの。	kg
59	はまぐり	No. 57に同じ。	kg
60	しじみ	大きさ中程度で粒揃いのもの。	kg
61	ホタテ	1 刺身用 2 1つ10g程度	kg
62	ボイルホタテ	1 冷凍ベビーホタテ 2 1袋1kg入り。	袋
63	シーフード ミックス	1 1袋1kg、いか、むきえび及びあさり等の入っているもの。 2 銘柄：三水フーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
64	ツナ缶	1 T2K号、内容量1705g 2 銘柄：宝幸同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶

(4) 塩干し魚共通規格

- ア 鮮魚を加塩貯蔵したもので塩味適度にて品質良好なもの。
- イ 塩蔵品の検量は、塩を除く。
- ウ 形が完全で大きさがそろっているもの。
- エ 特有の香りがあり、異味異臭のないもの。

(5) 加工品共通規格

- ア 新鮮な材料を使用したもので、名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法及び販売者又は製造者を表示してあること。
- イ 変質及び変形等なく、異味異臭のないこと。
- ウ 衛生的な包装又は容器に入っているもの。

No.	品名	規格	単位
65	アジ干物	1 真鯨を干したもの。 2 身は肉厚で、1枚80g程度	枚
66	ほっけ干物	1 三枚卸しにしたほっけを干したもの。 2 身は肉厚で、1枚150g程度	枚
67	鰯みりん干し	1 鰯を調味料に漬け込んだ後、干したもの。 2 特有の香りがあり肉厚良好なもの。 3 けし又はごまを振り乾燥良好なもの。 4 1枚60g程度	枚
68	子持ちししゃも	長さ15cm、重さ20～30g	kg
69	しらす干	1 乾燥良好で形の崩れていないもの。 2 特有の香味のあるもの。	kg
70	ちりめんじゃこ	1 国産 2 特有の香味があり、異味異臭で雑物（砂等）の混入のないもの。 3 乾燥充分で形の崩れていないもの。	kg
71	田作り	よく乾燥した4cm程度の鰯を煎った後調味したもの。	kg
72	鮭フレーク	1 衛生的に処理されたもの。 2 過度の塩分及び着色は不可 3 1瓶250g程度	本
73	かつお節A	1 花かつお 2 本かつお特有の香味を有し、鮮度良好なもの。 3 1袋100g	kg
74	かつお節B	1 削り節 2 本かつお特有の香味を有し、鮮度良好で、厚手のもの（粉末化したものを除く）。 3 1袋100g	kg
75	桜海老	1袋200g程度、着色不可	kg
76	たらこ	1 鮮紅色で、固有の形状を持ち、着色の少ないもの。 2 冷凍不可	kg
77	辛子明太子	1 同上 2 銘柄：ふくいち同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	kg
78	いくら	1 鮭の卵粒を塩蔵したもので卵粒の破裂のないもの。 2 プラスチック容器入り。	kg

79	数の子	1 1本30g程度 2 1箱500g	箱
80	塩くらげ	1 クラゲを小さく切り、塩蔵したもの。 2 1袋1kg	袋
81	いか塩辛	1 新鮮な、イカを原料にしたもの。 2 着色不可 3 1袋500g	袋
82	帆立貝柱水煮	真空パック入り、1袋1kg	kg
83	紅蒲鉾	1 澱粉質20%以下で、上質の白身を原料とし、練りの良好なもの。 2 製造後、5日以内のもの。 3 1本230g程度	個
84	正月蒲鉾	1 芯に絵柄が入っているもの。 2 同上	個
85	伊達巻	1 製造後、2日以内のもの。 2 1本500g程度	個
86	はんぺん	1 澱粉質20%以下で、上質の白身を原料とし、練りの良好なもの。 2 製造後2日以内のもの。 3 1個80g	個
87	ナルト巻	市販包装品、1個130g程度	個
88	さつま揚	1 良質の植物油を使用して揚げたもの。 2 野菜の混入10%以下 3 1個50g程度	個
89	ごぼう巻	1 さつま揚の材料で牛蒡を芯に巻き、良質の植物油で揚げたもの。 2 1本60g程度	個
90	竹輪	1 澱粉質20%以下で、上質の白身を原料とし、練りの良好なもの。 2 薄身で焼き上がり良好なもの。 3 1本80g程度	kg
91	かにかま	1 蒲鉾を、カニ足状に仕上げたもの。 2 真空パック入り、1本15g、1袋500g	kg

9 獣鳥肉類及び同加工品

(1) 獣鳥肉類共通規格

- ア 屠殺法合格品であること。
 イ 臭気は、異臭を感じさせないこと。
 ウ 色沢は、固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
 エ 肉質は、弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
 オ 外観は、異状を認めないもの。
 カ 表示は、食品衛生法施行基準に定める表示のあるもの。
 キ 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は、不可。
 ク 鶏肉は、国産のもの。
 ケ 衛生的な包装又は容器に入っていること。

No.	品名	規格	単位
1	牛ロース	1枚220g程度(ステーキ用)	kg
2	牛サーロイン	1枚180g程度(ステーキ用)	kg
3	牛ばらA	1 厚さ4mm、長さ8cm程度にスライスしたもの。 2 脂身20%以下	kg
4	牛ばらB	1 厚さ2mm、長さ5cm程度にスライスしたもの。 2 脂身20%以下	kg
5	牛ばらC	1 小間切れ 2 脂身20%以下	kg
6	牛もも	厚さ4mm、長さ5cm程度にスライスしたもの(青椒肉絲用)。	kg
7	牛角切	1 牛ばら肉を、約2cm角に切ったもの。 2 脂身20%以下	kg
8	牛挽肉	1 ネット、そとももの一部及びすね肉等を2回以上ミンチにしたもの。 2 脂肪23%以下 3 製造後12時間以内	kg
9	牛すじ	1 すじ肉(アキレス腱を含む) 2 4cm程度に切ったもの。	kg
10	牛レバー	1 鮮紅色な肝臓(心臓を除いたもの) 2 1個40g程度	kg
11	豚ロースA	1枚150g程度	kg

12	豚ロースB	1 厚さ4～5mm、長さ6～7cmにスライスしたもの (炒めもの用)。 2 脂身20%以下	kg
13	豚ロースC	1 厚さ1～2mm、長さ4～5cmにスライスしたもの (しゃぶしゃぶ用)。 2 脂身20%以下	kg
14	豚ロースD	1 小間切れ 2 脂身20%以下	kg
15	豚ヒレ	1枚80g程度	kg
16	豚ばら	1 厚さ4mm、長さ5cm程度にスライスしたもの。 2 脂身40%以下	kg
17	豚角切	1 肩及びもも肉の精肉を約2cm角に切ったもの。 2 脂身40%以下	kg
18	豚挽肉	1 ネット、そとももの一部及びすね肉等を2回以上ミ ンチにしたもの。 2 赤身肉80%以上 3 製造後12時間以内	kg
19	焼豚	1 もも及び肩ロース肉を使用して作った焼豚を厚さ3 mm程度にスライスしたもの(ラーメン用)。 2 端部分の混入は、不可	kg
20	合挽肉	1 豚挽肉と牛挽肉を4：6の比率で混合したもの。 2 脂肪22%以下	kg
21	豚レバー	No. 10に同じ。	kg
22	鶏ささ身	1 若鶏 2 1本70g程度 3 透明感のあるピンク色で、筋を除いたもの。	kg
23	鶏手羽元	骨付ぶつ切り、1切れ40g程度	kg
24	鶏骨付もも	1 1本230g程度 2 下ももに張りがあって、丸みのあるもの。	本
25	鶏ももA	1 若鶏骨付もも肉から骨を除いたもの。 2 1枚300g程度	kg
26	鶏ももB	No. 25を1切50g程度に切ったもの(唐揚げ用)。	kg
27	鶏ももC	No. 25を1切1.5cm角程度に切ったもの(煮物用)。	kg
28	鶏ももD	No. 25を1切150g程度に切ったもの。	kg

29	鶏むね	約2cm角に切ったもの。	kg
30	鶏手羽先	1 若鶏の腕から羽先までの部分から手羽元を切取ったもの。 2 ゼラチン質を多く含むもの。 3 1個40g程度	kg
31	鶏挽肉	鶏もも肉の精肉を、2回以上ミンチしたもの。	kg
32	鶏レバー	No. 10に同じ。	kg

(2) 肉加工品共通規格

ア 良質で新鮮な原料を衛生的に加工したもの。

イ カビの発生、変質、変色及び変形のないもの。

ウ 着色及び塩分過多のものは不可。

No.	品名	規格	単位
33	ベーコン	1 豚のバラ肉のベーコン。 2 赤身及び脂肪がきれいに重なっているもの。 3 燻煙がよくきき、つやがあること。 4 製造後、2週間以内のもの。 5 冷凍不可	kg
34	ロースハム	1 製造後、2週間以内のもの。 2 冷凍不可	kg
35	プレスハム	1 寄せハム 2 製造後、2週間以内のもの。	kg
36	ウインナー	1 1本15g程度、粗挽き及び腸詰めのもの。 2 製造後、1週間以内のもの。 3 冷凍不可 4 銘柄：日本ハム（シャウエッセン）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	kg
37	ミニウインナー	1 1袋90g程度 2 銘柄：伊藤ハム（ウインナービッツ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
38	チキンソフト	1 1袋100g、冷凍処理したもの。 2 銘柄：スノーマン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
39	ミートボール	1個10g程度、1袋1kg	kg

10 卵類及び同加工品

共通規格

- (1) 変質及び変形等なく、異味異臭のないこと。
- (2) 衛生的な包装又は容器に入っていること。
- (3) 名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法及び販売者又は製造者を表示してあること。

No.	品名	規格	単位
1	鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 卵殻がざらざらし、新鮮色で破損及び不潔品でないこと。 2 皿上に割ったとき、卵黄が完全に盛り上がっていること。 3 市場規格サイズ「M」 4 集荷日又は賞味期限が明記されていること。 5 賞味期限が1週間あるもの。 	kg
2	うずら卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 No. 1に同じ。 2 1パック10個入り。 	個
3	温泉卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個50g程度の個別包装したものでたれ付き。 2 納品後、1週間保存可能なもの。 	個
4	卵豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1 だし付き 2 プラスチック容器入り、1個100g 	個
5	出汁巻卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 1本300g程度、製造後2日以内のもの。 	本
6	旬菜焼き	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋500g、ボイリングパック 2 銘柄：スノーマン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
7	冷凍スクランブルエッグ	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋500g、ボイリングパック 2 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
8	冷凍オムレツ	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個60g程度 2 銘柄：スノーマン（Caたっぷりオムレツ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
9	目玉焼風まるオムレツ	<ol style="list-style-type: none"> 1 ボイリングパック、1個35g 2 銘柄：スノーマン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
10	ハムエッグフライ	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個80g程度 2 銘柄：すぐる同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
11	錦糸卵	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋500g 	袋

		2 銘柄：ケンコーマヨネーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	
12	鶏卵水煮缶	1 1号缶 2 国産鶏卵の水煮 3 銘柄：天狗同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
13	うずら卵缶	1 2号缶 2 国産うずら卵の水煮 3 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶

11 乳類

共通規格

- (1) 風味良好で異味異臭のないもの。
 (2) カビ及び雑物の夾雑等の混入のないもの。

No.	品名	規格	単位
1	牛乳A	紙パック入り、1本1L	本
2	牛乳B	1 紙パック入り、1本200ml 2 ストロー付き	本
3	生クリーム	紙パック入り、1本200ml	本
4	サワークリーム	1 1個100g 2 銘柄：メイトー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
5	スキムミルク	1 1袋225g 2 銘柄：森永乳業同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
6	プレーンヨーグルト	1 1箱400g 2 銘柄：明治ブルガリアヨーグルト同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
7	ヨーグルトA	1 プレーン、1個90g、スプーン付き。 2 銘柄：森永同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
8	ヨーグルトB	1 りんご 2 りんごの実が入っているもの。 3 他は、No. 7に同じ。	個
9	ヨーグルトC	1 アロエ 2 アロエの実が入っているもの。 3 他は、No. 7に同じ。	個
10	飲むヨーグルト	1 1本1L 2 銘柄：明治乳業同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
11	コーヒー牛乳A	1 紙パック入り、1本1L 2 コーヒー分1.2%程度 3 銘柄：雪印同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
12	コーヒー牛乳B	1 紙パック入り、1本200ml、ストロー付き。 2 他は、No. 11に同じ。	本

13	フルーツ牛乳 A	1 紙パック入り、1本1L 2 果汁10%未満 3 銘柄：雪印同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
14	フルーツ牛乳 B	1 紙パック入り、1本200ml、ストロー付き 2 他は、No. 13に同じ。	本
15	チーズ	1 プロセスチーズ、1箱200g 2 カット済み、1個10g 3 製造後、1か月以内のもの。 4 銘柄：雪印同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
16	とろけるチー ズ	1 プロセスチーズ、1袋5枚 2 1枚18g、1枚毎包装 3 製造後、1か月以内のもの。 4 銘柄：雪印同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
17	ピザ用チーズ	1 ナチュラルチーズ、1袋500g 2 細かい短冊状 3 銘柄：雪印同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
18	粉チーズ	1 パルメザンチーズ 2 筒状容器入り、1本80g 3 製造後、1か月以内のもの。 4 銘柄：クラフト同等品以上のもの（他社の製品を含 む）。	本
19	LLドリンク A	1 牛乳 2 1本200ml 3 常温保存可能なもの。 4 銘柄：森永乳業同等品以上のもの（他社の製品を含 む）。	本
20	LLドリンク B	1 コーヒー牛乳 2 他は、No. 19に同じ。	本
21	LLドリンク C	1 フルーツ牛乳 2 他は、No. 19に同じ。	本
22	プリン	1 卵と牛乳で作った滑らかなもの。 2 1個80g スプーン付き。 3 製造後、1週間以内のもの。	個
23	フルーチェA	1 イチゴ 2 1kg入り。 3 銘柄：ハウス同等品以上のもの（他社の製品を含 む）。	袋

24	フルーチェB	1 ピーチ 2 その他は、No. 23に同じ。	袋
25	フルーチェC	1 ミックスオレンジ 2 その他は、No. 23に同じ。	袋
26	フルーチェD	1 ミックスベリー 2 その他は、No. 23に同じ。	袋

12 野菜共通規格

(1) 野菜及び芋類共通規格

- ア 市場規格「B」以上
 イ 鮮度良好で、大きさ及び重量がそろっているもの。
 ウ 病害虫及び外傷が無く、土砂、異質物等の付着、混入のないもの。
 エ どう立ち、枯れ葉、「す」入り及びひび割れ等のないもの。
 オ 容器等の重量を除く。

(2) 冷凍野菜共通規格

日本冷凍食品協会「冷凍食品検査規定」に適合するもの。

No.	品名	規格	単位
1	キャベツ	1 1kg以上 2 新キャベツの場合は、700g以上。	kg
2	紫キャベツ	1 固有の色調を呈しているもの。 2 600g以上	kg
3	白菜	1 葉先がしっかり重なった包被型 2 1.5kg以上	kg
4	レタス	1 むき玉 2 弾力を感じる程度の硬さを持ち、みずみずしいもの。 3 400g以上	kg
5	サニーレタス	葉は、新鮮で淡緑色	kg
6	長葱	1 葉肉薄く、軟らかいもの。 2 根部を取除いたもの。	kg
7	白葱	1 白い部分が30cm以上で、緑葉部は柔らかいもの。 2 根部を取除いたもの。	kg
8	万能ネギ	1 葉肉柔らかく特有の香りを有しツヤのあるもの。 2 柔らかく伸びすぎでない若芽とする。 3 根部を取除いたもの。	kg
9	玉葱A	1 茎及び根部を取除き、皮を剥いたもの。 2 300g程度	kg
10	玉葱B	皮付きの国産	kg
11	レッドオニオン	1 固有の色調を呈しているもの。 2 他は、No. 10に同じ。	kg
12	大根	根及び葉を取除き、すが無く良質なもの。	kg
13	人参	短根、200g程度	kg
14	胡瓜	1 濃い緑色又は淡緑色のもの。 2 100g程度	kg

15	南瓜	1 西洋かぼちゃ 2 甘味風味良好なもの。 3 3 k g 程度	k g
16	冷凍南瓜	1 No. 15を35 g 程度に切り、冷凍処理したもの。 2 1袋500 g	袋
17	ナス	1 紫黒色でつや及び張りのあるもの。 2 200 g 程度	k g
18	冷凍ナス	1 乱切りにカットされフライにし、冷凍されたもの。 2 1袋1 k g 3 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
19	トマト	1 適度の甘味及び酸味を有するもの。 2 230 g 程度	k g
20	プチトマト	1 適度の甘味及び酸味を有するもの。 2 15 g 程度	k g
21	ホールトマト	1 1缶500 g 2 銘柄：デルモンテ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
22	トマトピューレ	1 1缶500 g 2 銘柄：デルモンテ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
23	ほうれん草	1 結束したもの。 2 100 g 程度	k g
24	冷凍ほうれん草	1袋1 k g	袋
25	にら	葉は、緑色にして光沢があるもの。	k g
26	小松菜	葉は、緑色にして光沢があるもの。	k g
27	青梗菜	葉は、緑色にして光沢があるもの。	k g
28	サラダ菜	葉は、新鮮で淡緑色のもの。	k g
29	セロリ	長さ50 c m程度	k g
30	アスパラガス	1 市場規格「M」サイズ 2 根本の切り口がみずみずしく緑色がさえているもの。	k g
31	ブロッコリー	色沢のいいもの。	k g
32	冷凍ブロッコリー	1 1袋500 g 2 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
33	カリフラワー	色が白く、結球の固いもの。	k g

34	冷凍カリフラワー	No. 32に同じ。	袋
35	ピーマン	1 緑色鮮やかで、熟度適当なもの。 2 50g程度	kg
36	赤パプリカ	1 赤色鮮やかなもの。 2 80g程度	kg
37	黄パプリカ	1 黄色鮮やかなもの。 2 80g程度	kg
38	むきえんどう	1 粒が揃い、黄色化していないもの。 2 皮むきの生実えんどう 3 発芽していないもの。	kg
39	冷凍むきえんどう	1 1袋1kg 2 銘柄：大冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
40	絹さや	肉質軟らかく、粒揃いなもの。	kg
41	冷凍絹さや	1 No. 40を冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
42	さやいんげん	1 いんげんのさや豆で、完熟品。 2 肉質軟らかく、粒揃いなもの。	kg
43	冷凍さやいんげん	1 No. 42を冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
44	冷凍枝豆	1 枝豆を冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
45	冷凍むきえだまめ	1 むいた枝豆を冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
46	とうもろこし	1 適度に熟し、粒が密着して一様に揃っていること。 2 長さ25cm、重さ400g程度	kg
47	冷凍とうもろこし	1 No. 46を冷凍処理したもの。 2 1袋500g	袋
48	スイートコーン缶	1 4号缶 2 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
49	クリームコーン缶	1 4号缶 2 銘柄：アオハタ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
50	ヤングコーン缶	1 とうもろこしの幼果で、水煮缶 2 1号缶	缶

51	もやし	1 緑豆を発芽させたもので、水洗いをしたもの。 2 長さ5cm以内のもの。	kg
52	牛蒡	1 ひげ、葉皮を取除いた良質なもの。 2 200g程度	kg
53	千切牛蒡	No. 52の皮を除き、長さ5cm程度の細切りにし、十分あく抜きをした後白くさらし、水切りしたもの。	kg
54	切干大根	1 色白く、乾燥良好なもの。 2 1袋200g	kg
55	筍の水煮	1 淡竹を水煮にした肉質の軟らかいもの。 2 長さ25cm以内、重さ200g程度	kg
56	れんこん水煮	れんこんをスライスし、水煮にしたもの。	kg
57	ワラビ水煮	ワラビをあく抜きし、水煮にしたもの。	kg
58	ゼンマイ水煮	1 新鮮な素材を茹でて灰汁抜きしたもの。 2 特有の風味をもち、固いものは不可。	kg
59	ふき水煮	1 肉質が柔らかいもの。 2 葉切りしてスジをとり、灰汁抜きしたもの。	kg
60	干びょう	色白く、乾燥良好なもの。	kg
61	ズッキーニ	1 形状、色沢の良好な完熟品で甘み、風味ともに良好なもの。 2 径3cm、長さ20cm程度のもの。	kg
62	ラディッシュ	1 割れの無いもので、葉を除いたもの。 2 1個10g程度	kg
63	かぶ	直径10cm程度	kg
64	冬瓜	1 肉質柔らかく、成熟したもの。 2 1玉2kg程度	kg
65	スナップエンドウ	肉質柔らかく、粒揃いのもの。	kg
66	菜の花	1 若い菜の花のつぼみに4cm程度の青葉がついたもの。 2 茎芯部にすじがなく、柔らかいもの。	kg
67	モロヘイヤ	1 葉肉が薄く、芯繊維が柔らかいもの。 2 茶及び黒斑点のないもの。	kg
68	おくら	1 緑色鮮やかで、固有の形状を有し、熟度適当なもの。 2 10g程度	kg
69	にがうり	1 鮮やかな濃緑色で、固有の苦みを持ったもの。 2 200g程度	kg

70	春菊	葉は、緑色にして光沢があるもの。	k g
71	七草セット	せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな及びすずしろをセットにしたもの。	個
72	かいわれ大根	1 色沢の良いもの。 2 1パック100g	k g
73	とうみょう	1 適度な長さに発芽したもの。 2 葉部は淡緑色で軟白部は柔らかくみずみずしいもの。 3 1パック100g程度	k g
74	ミックスベジ タブル	1 人参、コーン及びグリーンピースの混合品 2 1袋1kg	袋
75	にんにく	1 芽の出していないもの。 2 100g程度	k g
76	にんにくの芽	1 緑色の鮮やかなもの。 2 肉質の軟らかなもの。	k g
77	ししとう	1 緑色鮮やかで、熟度適当なもの。 2 5g程度	k g
78	根生姜	肉質軟らかく、繊維の少ないもの。	k g
79	みょうが	特有の香味を有し、花のないもの。	k g
80	大葉	No. 70に同じ。	k g
81	みつ葉	1 発育良好なもの。 2 茎は白く、葉は緑色にして光沢があるもの。	k g
82	水菜	葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。	k g
83	フライドオニ オン	1 1袋100g入り。 2 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
84	フライドガー リック	1 1袋200g 2 銘柄：ハチ食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
85	たかのつめ	1 乾燥して輪切りにしたもの。 2 1袋5g程度	袋
86	木の芽	1 香りの良いもの。 2 葉部のみ、枝及び茎を除いたもの。	k g

13 きのこと類

共通規格

- (1) 鮮度良好で、病虫害のないもの。
- (2) 変質及び変形等なく、異味異臭のないこと。
- (3) 衛生的な包装又は容器に入っているもの。

No.	品名	規格	単位
1	生椎茸	かさの直径5cm以上	kg
2	干椎茸	1 乾燥良好 2 かさの直径2cm以上	kg
3	スライス椎茸	No. 2をスライスしたもの。	kg
4	えのき茸	1 上部は黄褐色で滑らかで粘質を帯びていること。 2 1袋200g程度	kg
5	ぶなしめじ	1 ぶなしめじ 2 1袋100g程度	kg
6	しめじ	1 ブナピー 2 1袋100g程度 3 銘柄：ホクト同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	kg
7	まいたけ	1袋100g程度	kg
8	エリンギ	茎が白く、しっかりしているもの。	kg
9	なめこ	栽培品及び柄の部分を除いたもの。	kg
10	マッシュルーム缶	1 1缶850g 2 銘柄：SSK同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
11	きくらげA	1 乾燥良好 2 1袋1kg	kg
12	きくらげB	No. 11を2～3mmにスライスしたもの。	kg

14 海藻類、漬物類

(1) 海藻類共通規格

ア 変質及び変形等なく、異味異臭のないこと。

イ 衛生的な包装又は容器に入っているもの。

No.	品名	規格	単位
1	若布	1 カット若布、1袋1kg 2 乾燥良好、着色不可	kg
2	ひじき	1 芽ひじき、1袋1kg 2 乾燥良好	kg
3	味付けのり	1 1束5枚、乾燥良好のもの。 2 湿気防止包装、袋入り、1袋100束、乾燥剤入り。	袋
4	青のり粉	1 1袋8g 2 銘柄：三島食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
5	刻みのり	1 1袋100g、乾燥剤入り。 2 湿気防止包装	袋
6	手巻寿司用のり	1 1枚19×10cm程度、乾燥良好のもの。 2 湿気防止包装、1袋20枚、乾燥剤入り。	袋
7	出し昆布	1 乾燥良好、着色不可 2 1袋1kg	kg
8	とろろ昆布	1 1袋30g、乾燥良好なもの。 2 銘柄：フジッコ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
9	昆布巻	1 良質の昆布を使用したもの。 2 1個5g程度	kg
10	味付けもずく	1 1カップ80g 2 銘柄：山忠食品工業同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
11	アオサ	1 1袋1kg程度 2 暗緑色で風味良好なもの。	袋
12	海藻サラダ	1 1袋100g、乾燥良好なもの。 2 銘柄：リケン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
13	味噌汁の具	1袋500g入り。	袋
14	子持ちめかぶ	1 個包装の味付けめかぶパック	個

		2 1パック30g	
15	生刻み昆布	国産の良質な昆布を刻んだもの。	kg
16	塩昆布	1 1袋30g、乾燥良好なもの。 2 銘柄：フジッコ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
17	のり佃煮	1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等の海藻類の混入のないもの。 2 1袋500g	袋
18	磯じまんミニパック	1 のり佃煮 2 アルミパック入り、1個8g程度を40個毎パックにしたもの。	箱
19	昆布佃煮	1 甘口 2 1袋1kg	袋

(2) 漬物共通規格

- ア 新鮮な材料を使用し、食品衛生法に基づく添加物以外は、使用していないもの。
- イ 変質及び変形等なく、異味異臭がないもので、漬かり過ぎ又は漬かっていないものがないこと。
- ウ 固有の香味を持ち、塩分を控えたもの。
- エ 衛生的な包装又は容器に入っているもの。
- オ 汁、酒粕及び味噌等検量外とする。

No.	品名	規 格	単位
20	沢庵漬	市販品、1袋1kg	kg
21	楽京漬	市販品、1袋1kg	kg
22	福神漬	1 着色不可 2 市販品、1袋1kg	kg
23	つぼ漬	市販品、1袋1kg	kg
24	胡瓜漬	1 浅漬、48時間程度漬込んだもの。 2 市販品、1袋1kg	kg
25	白菜漬	1 塩漬後少量の唐辛子及び昆布を加え本漬けしたもの。 2 市販品、1袋1kg	kg
26	白菜朝鮮漬	市販品、1袋1kg	kg
27	高菜漬	1 高菜とうこんを漬込んだもの。 2 市販品、1袋1kg	kg
28	野沢菜漬	1 九分漬したもの。 2 市販品、1袋1kg	kg

29	山菜漬	1 わらび、ふき及びぜんまい等を漬込んだもの。 2 市販品、1袋1kg	kg
30	梅干しA	1 塩漬け 2 中粒揃いのもの。 3 市販品、1箱500g	箱
31	梅干しB	1 かつお漬 2 他は、No. 30に同じ。	箱
32	梅干しC	1 蜂蜜漬 2 他は、No. 11に同じ。	箱
33	紅生姜	市販品、1袋1kg	kg
34	甘酢しょうが	1 根生姜を甘酢に漬込み、薄切りにしたもの。 2 市販品、1袋1kg	kg
35	味付けメンマ	1 筍を原料とし、漬込んだもの。 2 市販品、1袋1kg	kg
36	なめ茸茶漬け	1 えのき茸の味付け、固形分60%以上 2 瓶入り、1本395g	本
37	にんにくたま り漬け	70g袋入り。	袋

15 果物類

共通規格

- (1) 新鮮かつ風味良好で熟しすぎているもの。
- (2) 病虫害、腐敗及び打傷等傷みのないもの。
- (3) 変形、変色及び質等のないもの。

No.	品名	規 格	単位
1	りんごA	1 つがる 2 1個250～300g	kg
2	りんごB	1 ふじ 2 1個250～300g	kg
3	りんごC	1 新世界 2 1個250～300g	kg
4	りんごD	1 王林 2 1個250～300g	kg
5	梨A	1 二十世紀 2 1個250～300g	kg
6	梨B	1 幸水 2 1個250～300g	kg
7	梨C	1 豊水 2 1個250～300g	kg
8	梨D	1 長十郎 2 1個250～300g	kg
9	ぶどうA	デラウエア (種なし)	kg
10	ぶどうB	巨峰	kg
11	ぶどうC	ピオーネ	kg
12	温州みかん	1個150g程度	kg
13	甘夏みかん	1個350g程度	kg
14	伊予柑	1個200g程度	kg
15	八朔	1個350g程度	kg
16	柚子	1 黄ゆず 2 1個80g程度	kg
17	オレンジ	1 バレンシア 2 1個200g程度	kg
18	グレープ フルーツ	1 ルビー 2 フロリダ又はカルフォルニア産 3 1個400g程度	kg

19	レモン	1個90g程度	kg
20	レモン汁	1 レモン汁100%、1本450ml 2 銘柄：ポッカ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
21	アムスメロン	1 果肉は、淡緑色で甘味が強く、適度に熟し、香りの高いもの。 2 市場規格 (1) 品質区分「優」 (2) 1個800g程度	kg
22	マスクメロン	1 アールスフォボリック 2 果肉は、淡緑色でネットが果面に平均に細かく現れているもの。 3 1個1.5kg程度	kg
23	西瓜	1 熟度95%程度のもの。 2 1個4kg以上のもの。	kg
24	キウイ	1 1個90g程度 2 適度に熟しているもの。	kg
25	ゴールドンキウイ	No. 24に同じ。	kg
26	バナナ	キャベンディッシュ	kg
27	アボカド	1 変色のないもの。 2 250g程度	kg
28	いちごA	1 章姫 2 熟度を揃え異品種の混入をしていないもの。 3 1個10g以上	kg
29	いちごB	1 女峰 2 他は、No. 28に同じ。	kg
30	レーズン	1 乾燥良好 2 1袋120g程度	袋
31	アメリカンチェリー	1 色鮮やかで皮に損傷のないもの、未熟及び加熱したものは不可。 2 1個10g程度	kg
32	チェリー缶	1 内容量195g 2 銘柄：はごろもフーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶

33	みかん缶	1 内容量350g 2 銘柄：はごろもフーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
34	甘夏みかん缶	1 甘夏みかんのシロップ漬け、2号缶 2 銘柄：SSK同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
35	桃缶A	白桃、5号缶	缶
36	桃缶B	黄桃、4号缶	缶
37	パイナップル缶	輪切り、3号缶	缶
38	フルーツミックス缶	1 特1号、内容量3kg 2 黄桃、りんご、みかん及びパイナップルの混合 3 銘柄：グランデーサービス同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
39	杏仁フルーツ	1 1袋1kg 2 銘柄：ほしえぬ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋

16 調味料

共通規格

- (1) 変色、変質及び変形のないもので、衛生的な容器に入っていること。
 (2) 製造後、2か月以内のもの。

No.	品名	規格	単位
1	濃口醤油	1 ペットボトル入り、1本1.8L 2 銘柄：キッコーマン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
2	淡口醤油	No. 1に同じ。	本
3	たまり醤油	1 1本300ml 2 他は、No. 1に同じ。	本
4	調理用酒	市販品、1本1.8L	本
5	味醂	1 本醸造 2 アルコール分10%以上 3 1本1.8L	本
6	調理用白ワイン	1本700ml	本
7	調理用赤ワイン	1本700ml	本
8	食塩	1 純白で光沢があるもの。 2 1袋5kg	kg
9	食卓塩	1 食塩100% 2 1本100g	本
10	卓上塩胡椒	1 1個250g 2 銘柄：ダイショー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
11	胡椒	1 1本16g 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
12	あらびき胡椒	1 1本15g 2 銘柄：S&B同食品等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
13	食酢	1 米酢 2 ペットボトル入り、1本1.8L 3 銘柄：ミツカン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
14	寿司酢	1 寿司用合わせ酢 2 他は、No. 13に同じ。	本

15	ポン酢	1 1本350ml 2 銘柄：ヤマサ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
16	だしの素	1 1箱1kg 2 銘柄：味の素同等品以上の箱もの（他社の製品を含む）。	箱
17	白だし	1 1本1.8L 2 銘柄：創味同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
18	麺つゆ	1 1本350ml濃縮タイプ 2 銘柄：ヤマキ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
19	総合調味料	1 1袋1kg 2 銘柄：武田同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
20	卓上味の素	1 1本16g 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
21	トマトケチャップ	1 1本1kg 2 銘柄：カゴメ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
22	マヨネーズA	1 チューブ入り、1本1kg 2 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
23	マヨネーズB	1 小袋入り、1個15g 2 キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
24	タルタルソース	1 チューブ入り、1本160g 2 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
25	粒マスタード	1 1本100g 2 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
26	ブイヨン	1 1個1kg入り 2 味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
27	コンソメスープの素	1 1袋500g、粉末状 2 銘柄：ハウス食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋

28	ポタージュスープの素	No. 27に同じ。	袋
29	卓上ウスターソース	1 1本300ml 2 銘柄：カゴメ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
30	卓上トンカツソース	No. 29に同じ。	本
31	お好み焼きソース	1 チューブ入り、1本500g 2 銘柄：オタフクソース同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
32	中華用調味料	1 1箱1kg 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
33	鶏ガラスープ	1 液状のものは不可 2 他は、No. 32に同じ。	箱
34	味覇（ウェイパー）	1 缶500g	缶
35	ふかひれスープの素	1 袋230g入り。	袋
36	豆板醤	1 1本110g 2 銘柄：ユウキ食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
37	コチュジャン	No. 36に同じ。	本
38	甜麵醬	1 1本100g、チューブ入り。 2 味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
39	オイスターソース	1 1本145g 2 銘柄：コーミ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
40	塩だれ	1 1本2L 2 銘柄：コーミ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
41	卸しにんにく	1 1本1kg 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本

42	チューブ生姜	1 1本40g 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
43	チューブわさび	No. 42に同じ。	本
44	チューブからし	No. 42に同じ。	本
45	チューブゆず胡椒	No. 42に同じ。	本
46	粉山椒	1 1本12g 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
47	卓上一味唐辛子	1 1本15g 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
48	卓上七味唐辛子	No. 47に同じ。	本
49	タバスコ	1 1本60ml 2 銘柄：McIlhenny Company (USA) 同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
50	ドライパセリ	1 1缶80g 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
51	バジル粉	1 1袋500g入り。 2 銘柄：ギャバン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
52	クレイジーソルト	1 1本100g入り。 2 S&B同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
53	カレー粉	1 1缶2kg 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
54	カレールウ	1 1箱1kg、ブロック形 2 銘柄：ハウス食品（こくまろ中辛）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
55	カレーフレーク	1 1袋1kg、フレーク形 2 銘柄：S&B食品同等品（特製カレーフレーク）以上のもの（他社の製品を含む）。	袋

56	カレーホット	1 1本270ml 2 銘柄：ハウス食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
57	ハヤシルウ	1 1袋1kg、フレーク形 2 銘柄：ハウス食品（完熟トマト）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
58	ビーフシチューの素	1 1袋1kg、顆粒状 2 銘柄：ハウス食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
59	クリームシチューの素	1 1箱200g、ブロック形 2 銘柄：ハウス食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
60	ベシャメルソースの素	1 1袋1kg、粉末状 2 銘柄：リケン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
61	おでんの素	1 1箱100g 2 銘柄：S&B同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	箱
62	炊き込みご飯の素A	1 五目ご飯 2 1袋1kg、レトルトパック 3 銘柄：三島同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
63	炊き込みご飯の素B	1 種類はその都度示す。 2 他は、同上	袋
64	ちらし寿司の素	1 1袋1kg、レトルトパック 2 銘柄：ミツカン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
65	味噌ラーメンの素	1 1袋1kg 2 銘柄：味の素（妃醬本仕込みそラーメンスープ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
66	醤油ラーメンの素	1 1袋1kg 2 銘柄：味の素（妃醬本仕込しょうゆラーメンスープ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
67	とんこつラーメンの素	1 1袋1kg 2 銘柄：味の素（妃醬横浜とんこつ醤油ラーメンスープ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋

68	塩ラーメンの素	1 1袋1kg 2 銘柄：味の素（妃醬本仕込しおラーメンスープ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
69	白湯スープの素	1 1本1.8L 2 銘柄：創味食品（九州風ラーメンスープ創味白湯）同等品以上（粉末状は不可、液状もしくは半ネリタイプ）のもの（他社の製品を含む）。	本
70	キムチの素	1 1本1L、ペットボトル入り 2 銘柄：エバラ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
71	麻婆豆腐の素	No. 70に同じ。	本
72	青椒肉絲の素	No. 70に同じ。	本
73	ビビンバの素	No. 70に同じ。	本
74	回鍋肉の素	No. 70に同じ。	本
75	タコライス	No. 70に同じ。	本
76	ステーキソース	1 1本1L、シャリアピン風味 2 銘柄：エバラ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
77	パックスステーキソース	1 1個21g程度 2 他は、同上	個
78	焼きとりのたれ	1 1本240ml 2 銘柄：ダイショー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
79	焼肉のたれ	1 1本300g 2 銘柄：エバラ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
80	冷やし中華のたれ	1 1本1L 2 銘柄：創味同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
81	餃子のたれ	1 1本150ml 2 銘柄：ミツカン同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
82	味噌だれ	1 チューブ入り、1本400ml 2 銘柄：イチビキ（つけてみそかけてみそ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本

83	とり野菜みそ	1 1袋200g 2 マツヤ食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
84	とり野菜みそピリ辛	No. 83に同じ。	袋
85	明太子ソース	1 1袋240g 2 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
86	ゆかり	1 1袋26g入り 2 銘柄：三島同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
87	酒粕	1 白色で板状のもの。 2 アルコール5%程度	Kg
88	和風ドレッシング	1 和風醤油 2 1本280ml 3 銘柄：ピエトロ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
89	ドレッシング	1 種類はその都度示す。 2 他は、No. 88に同じ。	本
90	ドレッシングA	1 焙煎胡麻 2 ペットボトル入り、1本1L 3 銘柄：キューピー同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
91	ドレッシングB	1 サウザンアイランド 2 他は、No. 90に同じ。	本
92	ドレッシングC	1 和風ごま醤油 2 他は、No. 90に同じ。	本
93	ドレッシングD	1 青じそ 2 他は、No. 90に同じ。	本
94	ドレッシングE	1 中華風 2 他は、No. 90に同じ。	本
95	ドレッシングF	1 シーザーサラダ 2 他は、No. 90に同じ。	本
96	ドレッシングG	1 イタリアン 2 他は、No. 90に同じ。	本
97	ドレッシングH	1 種類はその都度示す。 2 他は、No. 90に同じ。	本

17 嗜好品

共通規格

- (1) それぞれの形状にあった適切かつ衛生的な容器に入っていること。
 (2) 変色、変質及び変形のないもので、異物混入のないもの。

No.	品名	規格	単位
1	煎茶パック	2 g パック、1 袋 500 個入り。	袋
2	玄米茶パック	No. 1 に同じ。	袋
3	ウーロン茶パック	No. 1 に同じ。	袋
4	麦茶の素	1 粉末状のもの。 2 1 袋 300 g、60 倍希釈	袋
5	お茶缶 A	1 ウーロン茶 2 1 缶 350 ml 3 銘柄：伊藤園同等品以上のもの (他社の製品を含む。)	缶
6	お茶缶 B	1 緑茶 2 他は、No. 5 に同じ。	缶
7	スポーツドリンク A	1 1 本 500 ml 2 銘柄：サンガリア同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
8	スポーツドリンク B	1 チアパック入り、1 個 240 ml 2 銘柄：大塚製薬同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
9	スポーツドリンク C	1 粉末、1 袋 60 g 2 銘柄：大塚製薬同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	袋
10	パックジュース A	1 オレンジ 2 1 個 200 ml、果汁 100%、ストロー付き。	個
11	パックジュース B	1 アップル 2 他は、No. 10 に同じ。	個
12	パックジュース C	1 グレープフルーツ 2 他は、No. 10 に同じ。	個
13	パックジュース D	1 グレープ 2 他は、No. 10 に同じ。	個

14	パックジュース E	1 飲むヨーグルト 2 1個200ml、ストロー付き。 3 銘柄：ピクニック同等品以上のもの（他社の製品を含む）	個
15	パックジュース F	1 カルシウム飲料 2 1個200ml、ストロー付き。 3 銘柄：富永食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
16	パック野菜 ジュース	1 パック入り、1個200ml、ストロー付き 2 銘柄：カゴメ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 種類は、その都度示す。	個
17	パックジュース	1 1本1L 2 種類は、その都度示す。	本
18	缶ジュースA	1 オレンジ 2 缶入り、1缶250g	缶
19	缶ジュースB	1 アップル 2 他は、No. 18に同じ。	缶
20	缶ジュースC	1 パイン 2 他は、No. 18に同じ。	缶
21	缶ジュースD	1 ピーチ 2 他は、No. 18に同じ。	缶
22	野菜ジュース缶	1 1缶190ml、野菜汁100% 2 銘柄：伊藤園同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
23	缶コーヒー	1 1缶190ml 2 銘柄：ダイドードリンコ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
24	栄養ドリンク	1 1本100ml 2 銘柄：大正製薬同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
25	ビタミンC飲料	1 1本140ml 2 銘柄：ハウス食品（C1000）同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本
26	クエン酸	1 ペットボトル入り、1本900g 2 20～30倍希釈用 3 永岡商事同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	本

27	濃縮乳酸飲料	<ol style="list-style-type: none"> 1 1本500ml 2 銘柄：カルピス同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	本
28	パウチ飲料	<ol style="list-style-type: none"> 1 パウチパック入り、1個300g 2 1箱30個入り。 3 各種取混ぜ 4 銘柄：トンボ飲料同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
29	ウイダーinゼリー	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個180ml 2 種類は、その都度示す。 3 銘柄：森永製菓同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個
30	パックふりかけA	<ol style="list-style-type: none"> 1 小袋入り、1個2g 2 1袋20個 3 すき焼き、おかかごぼう、海苔わさび、青じそひじき及び焼鮭味のセット。 4 銘柄：永谷園同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
31	パックふりかけB	<ol style="list-style-type: none"> 1 小袋入り、1個2g 2 1袋20個 3 明太子、梅ゆかり、かつおみりん、鶏たまそぼろ及び鮭青菜味のセット。 4 銘柄：永谷園同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
32	茶漬けの素	<ol style="list-style-type: none"> 1 小袋入り、1個6g 2 1袋8個 3 銘柄：永谷園同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
33	鮭茶漬けの素	<ol style="list-style-type: none"> 1 小袋入り、1個5.5g 2 1袋6個 3 銘柄：永谷園同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
34	梅茶漬けの素	No. 33に同じ。	袋
35	カップ味噌汁	<ol style="list-style-type: none"> 1 生味噌タイプ、カップ容器付き。 2 豆腐、若布及び葱入り。 3 個別包装、1個23g 	個

36	即席みそ汁	<ol style="list-style-type: none"> 1 フリーズドライ、若布、あさり及びしじみ等が入っているもの。 2 1袋10g 3 銘柄：マルコメ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
37	カップスープA	<ol style="list-style-type: none"> 1 パスタスープ 2 カップ容器付き。 3 銘柄：クノール製品同等以上のもの（他社の製品を含む）。 4 個別包装、1個23g程度 	個
38	カップスープB	<ol style="list-style-type: none"> 1 コーンスープ 2 他は、No. 37に同じ。 	個
39	クラッカーセット	クラッカー2袋及びウエハース1個詰め合わせたもの。	袋
40	マーマレード	小袋入り、1個15g	個
41	イチゴジャム	No. 40に同じ。	個
42	チョコスプレッド	No. 40に同じ。	個
43	ピーナッツバター	No. 40に同じ。	個

18 調理加工品

共通規格

- (1) JAS規格に定められている食品にあたっては、その規格に適合したもの、その他の食品にあたっては、食品衛生法規格基準に適合するもの。
- (2) 製造後2か月以内のもの。
- (3) 変色、変質及び変形のないもの。
- (4) 清潔な容器又は包装に入っており、破損等のないもの。

No.	品名	規格	単位
1	ポテトサラダ	1 1袋1kg、バキュームパック処理したもの。 2 レストラン用ポテトサラダ 3 銘柄：エクシード同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
2	マカロニサラダ	No. 1に同じ。	袋
3	パンプキンサラダ	No. 1に同じ。	袋
4	ひじきとくわいの サラダ	No. 1に同じ。	袋
5	15種の ヘルシーサラダ	No. 1に同じ。	袋
6	焙煎ゴマチキン	No. 1に同じ。	袋
7	ひじきと蓮根の サラダ	No. 1に同じ。	袋
8	レトルト ひじき煮物	1 1袋500g、ボイリングパック 2 銘柄：大冷同等品以上のもの （他社の製品を含む）。	袋
9	切干大根煮付け	1 1袋1kg 2 銘柄：カモ井同等品以上のもの （他社の製品を含む）。	袋
10	筑前煮	1 1袋1kg 2 銘柄：カモ井同等品以上のもの （他社の製品を含む）。	袋
11	きんぴらごぼう	1 1袋1kg 2 銘柄：カモ井同等品以上のもの （他社の製品を含む）。	袋

12	レトルトカレー	<ul style="list-style-type: none"> 1 1袋3kg 2 銘柄：S&B食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 種類は、その都度示す。 	袋
13	パスタソースA	<ul style="list-style-type: none"> 1 1袋1kg 2 カルボナーラ 3 銘柄：ハウス同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
14	パスタソースB	<ul style="list-style-type: none"> 1 アラビアータ 2 他は、No. 13に同じ。 	袋
15	パスタソースC	<ul style="list-style-type: none"> 1 山菜及びきのこの和風ソース 2 他は、No. 13に同じ。 	袋
16	パスタソースD	<ul style="list-style-type: none"> 1 ミートソース 2 1袋2kg 3 銘柄：ハウス同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 メーカー及び種類は、その都度示す。 	袋
17	ギョーザ	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個17g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	kg
18	水ギョーザ	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個12g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	kg
19	シューマイ	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個15g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	kg
20	春巻	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個50g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	kg
21	ワンタン	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個8g程度、1袋20個 2 魚肉、豚肉及び野菜を主原料としたもの。 3 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	袋
22	手羽ギョウザ	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個50g程度 	個
23	牛肉コロッケ	<ul style="list-style-type: none"> 1 1個80g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 	個

24	カレーコロッケ	No. 23に同じ。	個
25	野菜コロッケ	No. 23に同じ。	個
26	コーンコロッケ	No. 23に同じ。	個
27	カボチャコロッケ	No. 23に同じ。	個
28	肉じゃがコロッケ	No. 23に同じ。	個
29	カニクリーム コロッケ	1 1個50g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
30	グラタンコロッケ	No. 29に同じ。	個
31	メンチカツ	1 1個80g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
32	ヒレカツ	1 1個30g 2 銘柄：味の素同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
33	エビフライ	1 1尾50g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
34	海老カツ	1個40g程度	個
35	イカリングフライ	1 1個25g程度 2 銘柄：新栄同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
36	イカ天ぷら	1 1個60g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
37	カキフライ	1 1個25g程度(国産かき使用) 2 銘柄：ちぬや同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
38	白身魚フライ	1 1個65g程度 2 銘柄：ニチロ同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
39	イカフライ	1 1個60g 2 銘柄：味の素同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	個
40	ししゃも唐揚げ	1 1kg、50尾入り。 2 ガーリック味	kg

41	かき揚げA	1 海鮮かき揚げ、海老、イカ、貝柱及び玉葱等を使用したもの。 2 1個100g程度 3 銘柄：ニチレイ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
42	かき揚げB	1 野菜かき揚げ 2 1個120g 3 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
43	エビチリ	1 1袋1kg 2 ボイリングパック 3 味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
44	あらびきハンバーグ	1 ボイリングパック、1個110g 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	個
45	肉団子	1 ボイリングパック、1個50g程度 2 銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	Kg
46	アジアンチキン	1個75g程度、ボイリングパック、1袋6枚	袋
47	牛丼の具	1 ボイリングパック、1袋1kg 2 銘柄：吉野家同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	袋
48	鶏レバー煮込み	ボイリングパック、1袋1kg	袋
49	赤貝味付缶	1 内容量65g 2 銘柄：宝幸同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
50	鉄板焼肉缶	No. 49に同じ。	缶
51	いか味付缶	No. 49に同じ。	缶
52	焼鳥缶A	1 たれ 2 T-2K号、内容量1.2kg 3 銘柄：ホテイフーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶
53	焼鳥缶B	1 たれ 2 内容量75g 3 銘柄：ホテイフーズ同等品以上のもの（他社の製品を含む）。	缶

54	焼鳥缶C	1 たれ味辛口 2 他は、No. 53に同じ。	缶
55	焼鳥缶D	1 しお 2 他は、No. 53に同じ。	缶
56	牛肉大和缶	1号缶	缶
57	鰯蒲焼缶	1 内容量100g 2 銘柄：極洋同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
58	さけ和風味缶	T2K号、内容量1.8kg	缶
59	秋刀魚蒲焼缶A	1 内容量100g 2 銘柄：極洋同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
60	秋刀魚蒲焼缶B	1 T2K号、内容量1.4kg 2 銘柄：デリカ食品同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
61	さんま梅煮	1 T2K号、内容量1.4kg 2 銘柄：昭和企画同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
62	鯖味噌煮缶A	1 内容量190g 2 銘柄：宝幸同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
63	鯖味噌煮缶B	1 T2K号、内容量1.4kg 2 銘柄：極洋同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	缶
64	アジフライ	1 1個80g程度 2 銘柄：味の素冷凍食品同等品以上のもの (他社の製品を含む)。	kg