

# 糧食品規格書

令和5年度

航空自衛隊  
笠取山分屯基地

文書管理情報							
文書管理者：第1警戒隊長		開示	部分開示	不開示			
一元的な管理に 責任を有する者：同上	作成時	○					
分類番号：B-20-053	区分：	1	2	3	4	5	6
作成年月日：2023. 2. 13	理由：						
取得年月日：							
保存期間：1年							
保存期間満了日：2024. 3. 31							
本紙含め：60枚							
配布先：							

## 目次

	総則	3
0 1	穀類及び同加工品	5
0 2	いも及びでん粉類	11
0 3	砂糖及び甘味料類	13
0 4	菓子類	14
0 5	油脂類	16
0 6	種実類	17
0 7	豆類及び同加工品	18
0 8	魚介類及び同加工品	21
0 9	獣鳥肉類及び同加工品	29
1 0	卵類及び同加工品	34
1 1	乳類及び同加工品	36
1 2	野菜類及び同加工品	38
1 3	果実類及び同加工品	45
1 4	きのこ類及び同加工品	48
1 5	藻類	50
1 6	嗜好飲料類	52
1 7	漬物・佃煮類	54
1 8	調味料及び香辛料類	56

## 総則

### 1 適用範囲

この規格書は、航空自衛隊笠取山分屯基地において調達する糧食品について適用する。

### 2 全般共通規格

- (1) この規格書は納入物品の品質を確保するため、一般市場における中級品程度以上の物を基準とする。ただし、遺伝子組み換え食品は除く。
- (2) 食品衛生法及び関係法令等により、品質組成、添加物、要冷蔵、要冷凍、包装等の表示をするように規定されているものは、所定の事項を表示するものとする。
- (3) この規格書に記載のないもの又は規格の内容を変更する場合は、その都度購入要求書により明示する。
- (4) 本規格欄に明示する「程度」とは、重量の前後5%許容とする。

### 3 缶詰類の共通規格

- (1) 缶体には、日本農林水産省規格に基づく表示事項（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、製造者）が表示されていること。
- (2) 外観は、さび、変形、膨張、ピンホール等の異常がないこと。
- (3) 納入時点で、1年以内に製造され、納入後1年以上の賞味期限があること。

### 4 冷凍品の共通規格

- (1) 日本農林水産省規格に基づく表示事項（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、使用方法、加熱調理の必要性、製造者等）が表示されていること。
- (2) 完全に凍結したもの。

- (3) 認定証マーク付きのもの。
- (4) 特に指定したもの以外は、製造後1年以内のもの。
- (5) 過剰の氷の付着「氷やけ」「油やけ」「乾燥」「冷凍やけ」のないもの。
- (6) 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可とする。

## 5 加工食品の共通規格

日本農林水産省規格又は食品衛生法に基づく表示の基準を満たしているもの。  
ただし、外国産の食材を使用している場合は、その食材が安全であることを確認  
できる表示がされていること。

## 6 納入

### (1) 納入場所

航空自衛隊笠取山分屯基地隊外連絡所及び笠取山分屯基地とする。

笠取山分屯基地への納入については、その都度購入要求書をもって示す。また、  
笠取山分屯基地への納入が困難な場合（気象状況等）についてはその都度調  
整し、決定する。

入門手続き及び車両の運行等、基地内の行動については、基地内の運行規則  
を厳守しなければならない。

### (2) 受領検査

本規格書又は検査指令書に基づき糧食受領検査官が実施する。

### (3) 納入時間

隊外連絡所への納入については、0900～1030までとする。

基地へ配送による納品については、0900～1530までとする。

(ただし1245～1345は除く)

(土・日・祝日における配送については不可とする)

## 7 その他

本規格書は、4月の糧食購入要求書から適用とする。

## 0 1 穀類及び同加工品

### 1 共通規格

- (1) 日本農林水産省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- (2) 品質良く、乾燥を十分にしておカビ等を認めないこと。
- (3) 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。
- (4) 固有の光沢・風味を有し、病虫害を認めないこと。
- (5) 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。

### 2 パン類共通規格

- (1) 出来上がり品の性質は、次の条件を満たす一般市販品のものとする。
  - ア 弾力性のある触感があり、ふっくらとしたもの。
  - イ 切り口に『つや』があり、気孔細かく揃っているもの。
  - ウ カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの。
  - エ 表面に色艶があり、焼きむらがないもの。
- (2) 製造年月日を明記する。
- (3) 製造後12時間以内のもの。
- (4) 保存食及び検食用として発注量より2個多く納品すること。

### 3 インスタント食品共通規格

- (1) 賞味期限が4ヶ月以上で容器に破損等なきもの。
- (2) 添加物は食品衛生法に許可されたものを使用する。

番号	品名	単位	規格
1	内地米	kg	① 日本農林水産省規格に基づく水稲うるち玄米をとう精したもの。歩留まりは91%以上とする。 ② 国内産で玄米時における等級を1等級とし、新米であること。 ③ 30kgクラフト紙袋入りとし、紙袋には、品名、産地、年産、玄米時の等級を表示するものとする。 ④ 品名はその都度示す。
2	もち米	kg	① 日本農林水産省規格に基づく水稲もち米（1～2等品）をとう精したもの。歩留まりは91%以上とする。 ② とう精工場元詰品
3	切り餅	kg	① 国内産もち米100%のもの。 ② 1個50g程度で、脱酸素剤入り又は真空パックのもの。 ③ 内容量1kg

4	パック白飯	個	内容量300g
5	炭火とり飯セット	個	① レボライス300g ② ボーディング100g ③ スプーン付 ④ No.9のみストックライス200g ⑤ 納品日から2年以上あるもの
6	カレーピラフセット		
7	スタミナごはんセット		
8	テキサスピラフセット		
9	チキンライスセット		
10	ハッシュドビーフセット	個	① レトルト白飯320g+おかず ② スプーン付 ③ 納品日から2年以上あるもの
11	肉じゃが丼セット		
12	すき焼き丼セット		
13	カレーセット		
14	牛丼セット		
15	LLパンセットA	袋	① デニッシュとワッフルの詰め合わせ。 ② 果汁100%ジュース200ml
16	LLパンセットB	袋	① 小町とクロワッサンの詰め合わせ ② カルアップ200ml
17	熟パンセット①	個	① パスコ同等品以上の2個詰め合わせ ② ドリンクについてはその都度示す。
18	熟パンセット②		
19	食パン	個	① 1個6枚入、1枚60g程度
20	バターロール	袋	① 1袋5個入り ② 種類はその都度示す。
21	ナン	個	① 1枚100g程度 ② 調理済みで冷凍品
22	冷凍うどん	kg	① 1等粉を原料とし、光沢、弾力性のあるもの。 ② 1食250g
23	冷凍そば	kg	① 1等そば粉を30%程度使用し、特有の香味があるもの。 ② 1食200g
24	乾素麺	kg	① 1等粉を原料とし、折れなく白色のもの。 ② 内容量1kg
25	冷凍中華麺	kg	① 1等粉を原料としたもの。 ② 1食200g程度
26	冷凍スパゲッティ	kg	① 冷凍品 ② 1食230g程度
27	スパゲッティ	kg	① デュラム小麦のセモリナを原料としたもの。 ② 均一にカットし、折れ砕けのないもの。 ③ 太さ1.9mm ④ 1袋1kg

28	ハーフスパゲッティ	kg	① デュラム小麦のセモリナ、強力小麦粉を原料としたもの。 ② 長さ12cmにカットしたもの。 ③ 太さ1.2mm ④ 1袋200g
29	マカロニ	kg	① No.19 (①、②) に同じ ② 1袋1kg
30	カップラーメンA	個	どんべえきつね同等品以上
31	カップラーメンB	個	赤いきつね同等品以上
32	カップラーメンC	個	日清御膳うどん同等品以上
33	カップラーメンD	個	日清御膳そば同等品以上
34	カップラーメンE	個	どんべえそば同等品以上
35	カップラーメンF	個	緑のためき同等品以上
36	カップラーメンG	個	おだしがおいしいシリーズ同等品以上
37	カップラーメンH	個	日清ソース焼きそばカップ同等品以上
38	カップラーメンI	個	日清UFO同等品以上
39	カップラーメンJ	個	金ちゃんヌードル同等品以上
40	カップラーメンK	個	カップヌードル同等品以上
41	カップラーメンL	個	シーフードヌードル同等品以上
42	カップラーメンM	個	サッポロ一番塩ラーメン同等品以上
43	カップラーメンN	個	サッポロ一番味噌ラーメン同等品以上
44	カップラーメンO	個	サッポロ一番醤油ラーメン同等品以上
45	カップラーメンP	個	出前一丁同等品以上
46	カップラーメンQ	個	チキンラーメンどんぶり同等品以上
47	カップラーメンR	個	日清とんがらし麺同等品以上
48	カップラーメンS	個	日清中華同等品以上
49	カップラーメンT	個	あっさりおいしいカップヌードル同等品以上
50	カップラーメンU	個	チリトマトヌードル同等品以上
51	カップラーメンV	個	カレーヌードル同等品以上
52	カップラーメンW	個	日清デカうま同等品以上
53	カップラーメンX	個	日清麺職人同等品以上
54	カップラーメンY	個	メーカー及び種類はその都度示す。
55	カップご飯A	個	① 日清カップご飯同等品以上
56	カップご飯B	個	② 種類については、Aカップヌードルご飯
57	カップご飯C	個	Bカレーメシ、Cハヤシめし、Dオシャーめし
58	カップご飯D	個	Eチキンラーメンごはん
59	カップご飯E	袋	
60	焼きビーフン	袋	① 1袋500g、ボイリングタイプ ② 種類はその都度示す。

61	鶏だし塩焼きそば	kg	① 1袋1kg ② 冷凍ボイリングタイプ
62	お手軽ソース 焼きそば	kg	① 1袋1kg ② 冷凍ボイリングタイプ
63	調理焼きうどん	kg	① 1袋1kg ② 冷凍ボイリングタイプ
64	調理スパゲティ ナポリタン	kg	① 1袋1kg ② 冷凍ボイリングタイプ
65	クルトン	袋	① QP同等品以上 ② 内容量30g
66	小麦粉	kg	① 薄力粉 ② 粒子が細かく、カビ、湿気による塊を認めないもの。 ③ 雑物混入なきもの。 ④ 内容量1kg ⑤ 密封チャック付きのもの。
67	パン粉	kg	① ソフトパン粉で粗目白色であるもの。 ② 内容量1kg
68	ホットケーキ ミックス	袋	① 1袋600g入り ② 森永製菓同等品以上
69	切り麩	kg	① 強力小麦粉を原料としたもの。 ② 2cm程度の輪切りにしたもの。 ③ 麩質100% ④ 防湿包装とする。 ⑤ 内容量1kg
70	コーンフレーク	袋	① ケロッグ同等品以上 ② 内容量300g程度 ③ 種類はその都度示す。
71	シリアル	袋	① カルビー同等品以上 ② 内容量50g程度 ③ 種類はその都度示す。
72	LLパンA	個	① ロングライフパン ② コモ同等品以上 ③ 賞味期限は納品日から1か月以上のもの。 ④ Aデニッシュ、B小町、Cワッフル Dクロワッサン、種類はその都度示す。
73	LLパンB		
74	LLパンC		
75	LLパンD		
76	クロワッサンA	個	① ロングライフパン ② Aプレーン、Bチョコ、C黒糖
77	クロワッサンB		
78	クロワッサンC		

79	惣菜パンA	個	① 1袋1個包装 ② 納品日から消費期限が3日以上あること。 ③ A：カレーパン B：ハムマヨ C：ピザパン D：ソーセージパン E：焼きそばパン F：その都度示す。
80	惣菜パンB		
81	惣菜パンC		
82	惣菜パンD		
83	惣菜パンE		
84	惣菜パンF		
85	菓子パンA	個	① 1袋1個包装 ② 納品日から消費期限が3日以上あること。 ③ A：ホットケーキサンド B：コロネ（種類はその都度示す） C：ジャムパン（種類はその都度示す） D：ナイススティック E：アップルパイ F：こしあんぱん G：ブドウパン H：サンドロール（種類はその都度示す） I：チーズ蒸しパン J：ホワイトデニッシュショコラ K：ケーキドーナツ L：ローズネットクッキー M：クリームパン N：その都度示す
86	菓子パンB		
87	菓子パンC		
88	菓子パンD		
89	菓子パンE		
90	菓子パンF		
91	菓子パンG		
92	菓子パンH		
93	菓子パンI		
94	菓子パンJ		
95	菓子パンK		
96	菓子パンL		
97	菓子パンM		
98	菓子パンN		
99	ランチパックパン	個	① 山崎製パン同等品以上 ② 種類はその都度示す。
100	C a 強化米	箱	① カルシウムを強化された加工米。 ② 1箱50g ③ ハウスウェルネス同等品以上
101	雑穀米	袋	① 1袋1kg ② もちきび、もち粟、大麦、アマランサス、胡麻等雑穀が5種類以上入っていること。
102	発芽玄米	kg	① 内容量1kg入り ② 国産であること。 ③ ファンケル同等品以上
103	スパゲティサラダ	袋	① 内容量1kg ② エクシード同等品以上
104	マカロニサラダ	袋	① 内容量1kg ② エクシード同等品以上

105	ワンタン	袋	① 内容量500g ② 味の素同等品以上
106	長崎皿うどん用麺	袋	① 1袋50g程度 ② ジェフダ同等品以上
107	米こうじ	個	① 伊勢惣みやここうじ同等品以上 ② 1個200g入り
108	冷凍白玉	箱	① 味の素同等品以上 ② 1袋1kg入り
109	冷凍キッシュ	箱	① 味の素同等品以上 ② 種類はその都度示す。
110	無洗米	kg	① 国内産で産年はその都度示す。 ② 1等米単一種 ③ 10kgビニール袋包装 ④ 食品表示法に基づき、名称、原料玄米の産地、品種、産年、使用割合、内容量、精米年月日、販売者を明記すること。
111	バームクーヘン	個	① エースベーカリー同等品以上 ② 種類はその都度示す ③ 賞味期限2か月程度あるもの
112	あげ玉	袋	① おたふく同等品以上 ② 1袋50g入り

## 02 いも及びでん粉類

### 共通規格

- (1) 鮮度良好で、品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が揃っているもの。
- (2) 発芽、病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、爽雑物等の付着混入のないもの。
- (3) 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なもので、名称、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること。

番号	品名	単位	規 格
1	馬鈴薯	kg	① 土を除き発芽等のみとめられないもの。 ② 中が黒くなっていないもの。 ③ 傷が無くなめらかなもの。 ④ 1個90～120g
2	さつま芋	kg	① 農林第1号、紅赤 ② 発芽等認められず、土を除いたもの。 ③ ヒゲ根がのびていないもの。
3	里芋	kg	① 石川早生、土垂 ② 赤筋の入らない硬化していないもので、泥を除くこと。 ③ 『焼け』等の認められないもの。 ④ 皮及び根を除き、水洗いしたもの。
4	冷凍里芋	kg	① No.3に同じ。 ② 賞味期限が記載されているもの。 ③ 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。 ④ 内容量500g
5	長芋	kg	① 土及び根を除き、折れのないもの。 ② 粘質に富み、1本500g以上のもの。 ③ 直径4cm以上のもの。
6	とろろ芋	kg	① 国産品。 ② 冷凍品 ③ 内容量500g
7	でん粉	kg	① 馬鈴薯でん粉 ② 純白色で乾燥良好なもの。 ③ 日本農林水産省規格合格品 ④ 内容量1kg
8	緑豆春雨	個	① 緑豆40%以上使用 ② 乾燥良好で光沢があり、無味無臭のもの。 ② 内容量500g
9	こんにやく	kg	① 弾力に富み、気泡がなく雑物の混入していないもの。 ② 1袋200g入り

10	刻みこんにやく	kg	① No.9を7mm×5cm程度にカットしたもの。 ② 1袋1kg入り
11	しらたき	kg	① 白く糸状になったもの。 ② 1袋200g入り
12	糸こんにやく	kg	① No.9を糸状にしたもの。 ② 1袋200g入り
13	山芋サラダ	袋	① エクシード同等品以上 ② 1袋1kg入り
14	山芋パウダー	kg	① 内容量500g ② オタフク同等品以上
15	糸こんにやく	kg	① No.9を糸状にしたもの。 ② 1袋200g入り
16	ポテトフライ	kg	① 内容量1kg ② 冷凍品
17	冷凍スイートポテト	箱	① 1個40g程度
18	冷凍おさつスティック	箱	① 1袋1kg入り ② 種類はその都度示す。
19	ポテサラ	袋	① 内容量1kg ② エクシード同等品以上
20	冷凍大学芋	箱	① 味の素同等品以上 ② 自然解凍可能品
21	中華春雨サラダ	袋	① キューピー同等品以上 ② 1袋1kg
22	冷凍ポテトベーコン	袋	① 味の素同等品以上 ② 1袋1kg

## 03 砂糖及び甘味料類

### 共通規格

- (1) 特有の光沢、形状を有し、異味異臭、異物混入を認めないもの。  
 (2) 名称、内容量、製造業者名が明記してあること。

番号	品名	単位	規格
1	上白糖	kg	① 純白で光輝のある光沢なもの。 ② さらさらとした細粉状で塊がないもの。 ③ 異味異臭を感じず爽快な甘みを感じる。 ④ 糖分97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下 ⑤ 内容量1kg
2	三温糖	kg	① 淡黄色で塊のないもの。 ② 他はNp. 3-1に同じ。
3	はちみつ	本	① れんげはちみつ。 ② 黄金色で光輝のある色沢なもの。 ③ 内容量600g
4	グラニュー糖	kg	① 純白で光沢があり細粒状で塊のないもの。 ② 糖分99%以上、水分1.2%以下 ③ 他はNp. 3-1に同じ。
5	水あめ	個	① でんぷん糖でできている国産品 ② 内容量200g程度
6	メープルシロップ	本	① カエデ糖でできているもの ② 内容量200g程度

## 04 菓子類

### 共通規格

(1) 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。

(2) カップ型のものは、スプーンを付ける。

番号	品名	単位	規格
1	プリン	個	① 内容量90g程度 ② スプーン付のもの。
2	コーヒーゼリー	個	① 95g程度 ② シロップ、スプーン付のもの。
3	フルーツゼリー	個	① 季節のゼリー ② 98g程度 ③ 常温保存可能品
4	冷凍ケーキA	箱	① 1パック6個入り ② 種類はその都度示す。
5	冷凍ケーキB		
6	冷凍ロールケーキ	本	フリーカットロールケーキ
7	冷凍シュークリーム	箱	① 1個40g程度 ② 種類はその都度示す。
8	冷凍ゼリーA	個	① 内容量40g程度 ② 種類についてはその都度示す。
9	冷凍ゼリーB		
10	冷凍カップデザート	個	① 内容量50g程度 ② 種類についてはその都度示す。
11	冷凍エクレア	箱	1個30g程度
12	冷凍ワッフルFe	箱	1個30g程度
13	冷凍ブッセ	箱	1個20g程度
14	冷凍カップケーキ	箱	1個24g程度
15	冷凍ミニたい焼き	箱	1個40g程度
16	冷凍おはぎ	箱	1個35g程度
17	冷凍今川焼	箱	1個80g程度
18	杏仁豆腐	個	① フジッコ同等品以上1kg ② カットされ、フルーツ入り、シロップ漬け。
19	栄養補助食品A	個	① 1箱40g程度 ② カロリーメイト同等品以上
20	栄養補助食品B	個	① 1個30g程度 ② ソイジョイ同等品以上
21	栄養補助食品C	個	① 1個37g程度 ② 1本満足バー同等品以上
22	栄養補助食品D	個	① 1個45g程度 ② 毎日果実同等品以上

23	栄養補助食品E	個	① 1個72g程度 ② クリーム玄米ブラン同等品以上
24	栄養補助食品F	個	① 1個26g程度 ② フルグラビッツ同等品以上
25	ゼリー飲料A	個	① 1個150g程度 ② 蒟蒻畑同等品以上
26	ゼリー飲料B	個	① 1個150g程度 ② オリヒロ同等品以上
27	ゼリー飲料C	個	① 1個150g程度 ② ウイダーイン同等品以上
28	プリンの素	袋	① 1袋5個包装入り ② かんてんぱぱ同等品以上 ③ 種類はその都度示す。
29	ゼリーの素		
30	ババロアの素		
31	業務用ブルーチェ	個	① 1個1kg入り ② ハウス同等品以上。 ③ 種類はその都度示す。
32	Caウエハース	個	① 1袋40個入り、1個7g。 ② 国産品。 ③ 種類はその都度示す。
33	チョコ	袋	① 個包装のもので大袋入り。 ② 種類はその都度示す。
34	ひなあられ	袋	① 1袋の中に個包装されているもの。 ② 1個20g程度 ③ とよす同等品以上
35	冷凍和菓子	個	① 冷凍品 ② 種類はその都度示す。
36	冷凍洋菓子	個	① 冷凍品 ② 種類はその都度示す。
37	冷凍プリン	個	① 冷凍品 ② 1個45g程度
38	冷凍ババロア	個	① 冷凍品 ② 1個45g程度 ③ 種類はその都度示す。
39	地元スナック	袋	① ベビースター同等品以上 ② 1袋6個入り ③ 種類はその都度示す。
40	イベントデザート	箱	① 冷凍品 ② 1個45g程度 ③ 種類はその都度示す。

## 05 油脂類

### 共通規格

- (1) 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。
- (2) JAS規格品
- (3) 製造後2か月以内のもの。

番号	品名	単位	規格
1	食用油	缶	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 内容量16.5kg
2	サラダ油	本	① No.1 (①)に同じ。 ② ポリ容器入 ③ 内容量1.5kg
3	オリーブ油	本	① 内容量1000ml ② エクストラバージンオイル
4	胡麻油	本	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 内容量200g
5	バター	個	① 日本農林水産省規格品 ② 内容量200g ③ 賞味期限が3ヶ月以上あるもの。
6	無塩バター	個	① NO.5に同じ。 ② 無塩タイプ
7	ラー油	本	① 内容量31g ② S&B同等品以上
8	カレーホット (辛味調味料)	本	① ハウス同等品以上 ② 内容量270g

## 06 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、販売者又は製造者を表示してあること。

番号	品名	単位	規格
1	むき栗	kg	① 異味、異臭がなく、変色、カビを認めないもの。 ② 1粒15～25g、冷凍品可
2	栗きんとん	個	① 異味、異臭がなく、変色、カビを認めないもの。 ② 賞味期限が1ヶ月以上あるもの。 ③ 内容量は別に示す。
3	白胡麻	kg	① 乾燥良好で雑物の混入していないもの。 ② 色白く、変色のないもの。 ③ 炒ったもの。 ④ 賞味期限が9ヶ月以上あるもの。 ⑤ 内容量1kg
4	黒胡麻	kg	① No.3 (①、③～⑤) に同じ。 ② 着色ものは不可
5	すり胡麻	kg	① No.3をすりつぶし、粉末にしたもの。 ② 賞味期限が2ヶ月以上あるもの。 ③ 内容量1kg
6	ねりごま	個	① 内容量100g程度 ② 国産品
7	カシューナッツ	袋	内容量100g程度
8	アーモンドスライス	袋	内容量80g程度
9	素焼きクルミ	袋	内容量1kg程度
10	胡麻豆腐	個	① 胡麻を使用した胡麻豆腐 ② たれ付き ③ 内容量100g程度
11	ごまにんにくふりかけ	本	① 内容量100g程度 ② 三幸産業同等品以上
12	ごましお	個	① 内容量160g程度 ② 瓶タイプ ③ 丸美屋同等品以上

## 07 豆類及び同加工品

### 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、販売者又は製造者を表示してあること。

番号	品名	単位	規格
1	小豆	kg	① 2等合格品以上のもの。 ② 病虫害なく粒揃いで乾燥良好なもの。 ③ 雑物の混入がないもの。
2	大豆水煮	袋	① 内容量1kg ② 常温保存、真空パックのもの
3	節分豆	個	① 小袋に包装してあるもの。 ② 内容量10g程度 ③ 病虫害なく粒揃いで乾燥良好なもの。
4	ゆであずき	個	① 井村屋同等品以上 ② カップ入りで内容量300g程度。
5	五目豆	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量155g程度。
6	こんぶ豆	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量155g程度。
7	黒豆佃煮	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量115g程度。
8	黄粉	kg	① 新鮮にして固有の香味を有し、異味異臭で乾燥良好で不純物含まないもの。 ② 1袋100g程度。
9	豆腐	kg	① 良質大豆を使用し色白く仕上げたもの。 ② 冷却完全なもので、破損及び異味異臭のないもの。 ③ 木綿で1丁450g程度 ④ 納入当日製造のもの。 ⑤ パック入りを除き、衛生的に納入すること。
10	焼き豆腐	kg	① 水分を絞ったNo.9を一様に焼きあげたもの。 ② 1丁200g程度 ③ 納入当日製造のもの。
11	絹ごし豆腐	kg	① No.9に同じ。 ② 1丁450g程度
12	パック豆腐	個	① No.9の①に同じ。 ② 1個150g程度

13	厚揚げ	kg	① 良質大豆を使ったもの。 ② 良質油を使用し揚げすぎていないもの。 ③ 異味異臭のないもの。 ④ 厚さ3cm程度のもの。
14	刻み油揚げ	kg	① No.11 (①～③)に同じ。 ② 冷凍品で25×6mmにカットしたもの。
15	油揚げ	kg	① No.11 (①～③)に同じ。 ② 1枚20g程度
16	乾燥湯葉	袋	① 内容量100g程度 ② 比叡ゆば同等品以上
17	高野豆腐	袋	① 乾燥良好で変色、異味異臭、カビ、割れ等のない、均一なもの。 ② 1個15g程度 ③ 1袋12個入りのもの。
18	カット高野豆腐	袋	① No.15 (①)に同じ。 ② 1片2cm程度の角切 ③ 内容量500g
19	パック納豆	個	① 豊熟した粒揃いの国産大豆を原料としたもの。 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引納豆 ③ 賞味期限が4日以上あるもの。 ④ 辛子、たれ付 ⑤ 内容量50g
20	ミニ納豆	個	① No.17 (①～④)に同じ。 ② 内容量25～30g
21	白味噌	kg	① 熟成十分で淡黄色のもの。 ② 特有の芳香があって、異味異臭、カビを認めないこと。 ③ 水分50%以下、蛋白質7%以上、塩分13%以下 ④ 信州みそ又は合わせ味噌であること。
22	赤味噌	kg	① 熟成十分で赤褐色のもの。 ② 特有の芳香があって、塩味適当で、異味異臭、カビを認めないこと。 ③ 内容量1kg
23	調整豆乳	個	① 特濃調整豆乳 ② 内容量1000ml
24	豆乳飲料	個	① 内容量200ml、ストロー付き ② マルサン同等品以上 ③ 種類についてはその都度示す。

25	がんもどき	kg	① No.1 1 (①～④) に同じ。 ② 4種類以上(人参、胡麻、牛蒡、昆布等)を混入した円形のもの。 ③ 1個20g程度、冷凍品可
26	サイコロ豆腐	kg	① 内容量1kg ② ジェフダ同等品以上
27	おから	kg	① 豆腐の製造過程でできるもの。 ② 固く絞り、異味異臭不純物等の認められないもの。新鮮なもの。
28	卵の花	kg	① 冷凍品 ② 調理済みのもの
29	むき枝豆	袋	① 冷凍品 ② 内容量500g
30	豆腐ハンバーグ	個	① ソヤファーム同等品以上 ② 1個120g程度、1箱60個入り。
31	こしあん	個	① 内容量400g程度。 ② 井村屋同等品以上
32	西京味噌	個	① 石野味噌同等品以上 ② 1個250g程度
33	味噌だれ	個	① なかも味噌同等品以上 ② つけてかけてみそシリーズ420g程度
34	地元味噌A	個	① 辻岡醸造同等品以上 ② 1個400g程度。 ③ A合わせ、B赤だし、C信州白味噌
35	地元味噌B		
36	地元味噌C		

## 08 魚介類及び同加工品

### 1 鮮魚共通規格

#### (1) 外観

- 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 エラは新鮮色で身は締まり、弾力性がある骨に密着していること。
- エ 固有の魚臭を有し、異臭がないこと。

#### (2) 処理区分

- ア セミドレス エラと内臓を取ったもの。
- イ ドレス セミドレスから頭部・ひれを除いたもの。
- ウ フィレ 三枚におろした片身。

### 2 貝類共通規格

- (1) 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、肉崩れのないもの。
- (2) 粒がおおむねそろっているもの。
- (3) 死貝、泥、砂石及び海藻等が混入していないもの。

### 3 冷凍魚共通規格

- (1) 鮮度良好で、油焼け、冷凍焼けがないもの。
- (2) 十分に凍結し、新鮮な光沢があり、眼球凸出し、角膜が混濁していないこと。
- (3) 解凍後は鮮魚と同様になること。
- (4) 固有の魚臭を有し、異臭がないこと。
- (5) 腹切り、見切りもの、雑物を認めないこと。
- (6) 加工品等は、骨抜き、切り身、内臓を除く形の整ったもの。
- (7) 再冷凍品は不可

### 4 塩干し魚共通規格

- (1) 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。
- (2) 塩蔵品の検量は塩を除く。
- (3) 形が完全で大きさが揃っているもの。
- (4) 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

- (1) 良質な魚肉を使用し鮮度良好なもので名称又は品名、賞味期限又は消費期限、販売者又は製造者を表示してあること。
- (2) 肉質に弾力がとみ、風味・光沢共に良好で固有の形態をしたもの。
- (3) 異物、異味異臭を認めないもの。
- (4) 食品添加物は、食品衛生法に許可されたものを使用する。
- (5) 製造、販売法とも衛生的で適度な加熱をして、そのまま食に供することのできるもの。
- (6) 生食用は、製造業者名、賞味期限が表示されているもの。

番号	品名	単位	規格
1	赤魚切り身	kg	① フィレ。 ② 一切れ140g ③ 納入時、数を表示
2	赤魚粕漬	kg	① No.1を粕漬けしたもの。 ② 1枚120g ③ 粕については計量外とする。
3	鯆	kg	① 真鯆、室鯆 ② セミドレスからぜいごを除いたもの。 ③ 一尾130～140g、22cm程度
4	鯆フィレ	kg	① No.3をフィレにしたもの。 ② 一切れ120g ③ 納入時、数を表示
5	鯆開き	kg	① 乾燥適度で身に弾力があり、内部に異常を認めないもの。 ② 一枚120g程度
6	鮎	kg	一尾120g程度で養殖のもの。
7	鰯	kg	① 真鰯、片口鰯、潤目鰯 ② 一尾100～110g、20cm程度
8	イワシひらき	kg	① No.7を背開きにしたもの。 ② 1枚50g程度
9	イワシ明太	kg	① 明太液につけ明太を詰め込んだもの ② 1尾120g程度
10	イワシ梅煮	袋	① キョクヨー同等品以上 ② 冷凍品 ③ 1袋500g
11	蒲焼き鰻	kg	① 一尾200～250g ② 頭付きのもの。 ③ 調理済み、冷凍品 ④ 内臓を取り除いたもの。
12	白焼き鰻	kg	① 一尾200～250g ② 頭付きのもの。 ③ 冷凍品 ④ 内臓を取り除いたもの。
13	鰹	kg	① 刺身用 ② 一尾2kg程度
14	鰹たたき	kg	① 焼き加減良好なもの。 ② 真空パック
15	田作り	kg	① 片口鰯の幼魚 ② 国産品であること。

			③ 内容量は別に示す。 ④ 調理済みのもの。
16	鱈切り身	kg	① フィレ ② 一切れ120g程度
17	かんぱち	kg	① 一尾3kg程度 ② 刺身用
18	カットスモークサーモン	袋	① 冷凍品 ② 内容量500g ③ キョクヨー同等品以上
19	サーモン切り身	kg	① トラウト。 ② 三枚におろした切り身 ② 一切れ120g ③ 納入時、数を表示
20	塩鮭切り身	kg	① 甘塩で油揚げなく身に弾力性があるもの。 ② 一切れ40g程度
21	紅鮭切り身	kg	① 紅鮭 ② 1枚120g程度
22	鮭フィレ	kg	① 冷凍品 ② 骨なし。
23	サバフィレ	kg	① ノルウェー産 ② 骨なし。
24	鯖味噌干し	kg	① 乾燥十分で内部に異常を認めないもの。 ② けし又は胡麻をふったもの。 ③ 1枚100g程度
25	鯖切り身	kg	① No.23を切り身にしたもの。 ③ 一切れ120g
26	塩サバ切り身	kg	① No.25に甘塩にしたもの。 ② 一切れ40g程度
27	すずき切り身	kg	① フィレ ② 一切れ120g
28	鱈切り身	kg	① 真鱈、すけとう鱈 ② 一切れ120g
29	鱈フィレ	kg	① 冷凍品 ② 骨なし。
30	太刀魚切り身	kg	① 筒切り。 ② 一切れ120g
31	ししゃも	尾	① 甘塩で油揚げなく身に弾力性があるもの。 ② 子持ちのもの。 ③ 丸生干し。 ④ 一尾20g程度

32	秋刀魚	kg	一尾140～150g、30cm程度
33	秋刀魚フィレ	kg	① No.32の内臓を除き、フィレにしたもの。 ② 1枚70g以上のもの。
34	めざし	尾	① 真鰯、片口鰯、潤目鰯 ② 甘塩で油焼けなく身に弾力性があるもの。 ③ 丸生干し。 ④ 一尾20g程度
35	しらす干し	kg	① 真鰯、片口鰯 ② 乾燥適度で中程度品
36	数の子	kg	塩数の子の中程度品とする。
37	塩たらこ	kg	① スケソウダラの卵を塩蔵したもの。 ② 生食用で、切れ子可
38	明太子	kg	① たらこを漬ける時に辛味を付けた調味液に漬けたもの。 ② 一腹50～60g ③ 生食用で、一腹ずつ分かれているもの。
39	いくら	kg	① 粒揃いで、ハリとツヤがあるもの。 ② 醤油漬
40	松前漬	kg	① 冷凍品 ② 内容量1kg
41	鰯	kg	① 体長90cm以上 ② 刺身用
42	鰯切り身	kg	① No.41を三枚におろした切り身とする。 ② 一切れ120g ③ 納入時、数を表示
43	鰯刺身	kg	No.41をさく切りにしたもの。
44	鮪刺身	kg	① めばち、中級品 ② 血合肉、小骨、皮を除いたもの。 ③ 筋を除いて、幅6cm程度のさく切り。 ④ 納入時、半解凍状態であること。
45	鮪刺身ぶつ切り	kg	① No.44 (①、②) に同じ。 ② 筋を除いて2cm角切りにしたもの。 ③ 納入時、半解凍状態であること。
46	ねぎトロ用鮪	kg	① 冷凍品 ② 1袋500g入りのもの。
47	子持ち浅羽鰯	kg	① 煮つけ用 ② 1枚150g程度
48	カラス鰯切り身	kg	① 頭部、骨を除いたもの ② 一切れ120g

49	金目鯛切り身	kg	① 一切れ120g ② No. 49及び52については鮮魚とする。
50	メルルーサ切り身	kg	
51	めかじき切り身	kg	
52	真鯛切り身	kg	
53	鯛刺身	kg	① 刺身用 ② さく切りにしたもの。
54	ほっけ開き	kg	① 乾燥適度で身に弾力があり、内部に異常を認めないもの。 ② 1枚200g程度
55	わかさぎ	kg	体長7～9cm程度
56	あさり	kg	① 生きているもので、粒揃いのもの。 ② 国産でMサイズ ③ 砂出し良好なもの。
57	しじみ	kg	① 生きているもの。 ② 砂出し良好なもの。 ③ 国産で中粒以上
58	あさり佃煮	kg	内容量1kg
59	帆立貝柱	kg	① 殻、内臓等除いたもの。 ② 刺身用 ③ 1個30g程度
60	ホタテ貝柱水煮	袋	① レトルトパウチ包装 ② 内容量1kg
61	つば抜きいか	kg	① するめいか、やりいか。 ② 胴体が180g以上のもの。 ③ 下足付
62	いか輪切り	kg	① No.61を幅1～2cmにカットしたもの。 ② 下足付
63	冷凍カットいか	kg	① No.61の皮をむき、1×3cmにカットしたもの。 ② 表面に格子状の切り目が入れているもの。
64	干しスルメイカ	枚	① 乾燥良好 ② 国産品
65	いか刺身	kg	① あおりいか、もんごういか。 ② 肉質厚く柔らかいもの。 ③ 内臓、足、皮を除いたもの。
66	いか塩辛	kg	① 人工着色料の使用は不可 ② 賞味期限の記載してあるもの。 ③ 内容量1kg
67	さきいか	袋	No.64を割いたもの。

68	生いか	kg	① スルメイカ同等品 ② 1パイ300g程度
69	無頭海老	kg	① 大正海老または、ブラックタイガーの頭を除いたもの。 ② 一尾30g程度 ③ 体長10～12cmのもの。
70	むき海老	kg	① 着色不可 ② 2Lサイズ
71	海老(天ぷら用)	kg	① 尾付きのむき海老で伸ばしてあるもの。 ② バナメイエビ。 ③ 20尾ずつパウチされているもの。
72	甘海老	kg	① 無頭、殻を除いたもの。 ② 殻を除いた状態で8～10g ③ 納入時、半解凍状態であること。
73	茹でたこ	kg	① 内臓を除き、茹でたもの。 ② 刺身用でL寸のもの。
74	酢だこ	kg	No. 73を酢漬けし、赤く着色されたもの。
75	塩くらげ	kg	① 塩蔵品 ② 内容量1kg
76	かに風味蒲鉾	kg	① ニッスイ同等品以上 ② 1本60g程度
77	カニ風味フレーク	袋	① ニッスイ同等品以上 ② 内容量500g ③ レトルトパウチ包装
78	蒲鉾	kg	① 白身魚を原料とし蒸しあげたもの。 ② 白蒲鉾、120g程度
79	笹蒲鉾	kg	① 白身魚を原料とし、焼き仕上げたもの。 ② 1枚30g程度
80	竹輪	kg	① 白身魚を原料とし表面を一様に焼き仕上げたもの。 ② 1本120g程度
81	チーズ竹輪	個	① 小竹輪にチーズを詰めたもの。 ② 1個30g程度
82	伊達巻	kg	① 卵と白身魚を原料とし焼き仕上げたもの。 ② 1個250g程度
83	鳴門巻	kg	① 白身魚を原料とし蒸しあげたもの。 ② 1本150g程度 ③ 真空パック
84	魚肉ソーセージ	本	1本75g程度、国産品

85	さつま揚げ	kg	① 白身魚を原料とし良質の食用油で揚げたもの。 ② 1枚40g程度
86	牛蒡卷	kg	① 牛蒡を芯にして揚げたもの。 ② 1個30g程度
87	鮭フレーク	本	内容量200g程度瓶入り。
88	削り節	kg	① 鰹を原料とする。 ② 乾燥十分で粉末化したものは一割以下とする。 ③ 1袋100g
89	花かつお	袋	① ヤマキ同等品 ② 内容量30g
90	いかリングフライ	袋	① 冷凍品 ② No. 90は1個40g程度 No. 91は2Lサイズ、No. 92はMサイズ
91	海老フライ		
92	かきフライ		
93	冷凍エビチリセット	kg	① 天ぷら衣風、タレは別添のもの。 ② 内容量1kg
94	ボイリングパックエビチリ	kg	① ボイリングパック ② 内容量1kg
95	えび天ぷら	尾	① 冷凍品 ② 1尾47g程度
96	たこキャベツカツ	箱	① 味の素同等品以上 ② 冷凍品 ③ 1個80g程度
97	シーチキンLチャンク	個	① 鮭フレーク油漬け ② 内容量500g
98	鯖味噌煮缶	缶	① 6号プルトップ缶 ② 固形量140g
99	鯖水煮缶	缶	① 6号プルトップ缶 ② 固形量140g
100	秋刀魚蒲焼缶(大)	缶	① T2K缶 ② 内容量1800g
101	秋刀魚蒲焼(パウチ)	kg	① レトルトパウチ包装 ② 内容量1kg
102	鯖味噌煮缶(大)	缶	① T2K缶 ② 内容量1800g
103	赤貝味付缶	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量65g
104	秋刀魚蒲焼缶	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量65g

105	アジフライ	kg	① 80 g 程度 ② 冷凍品
106	ホタテフライ (F e 入り)	袋	① 冷凍品 ② 内容量 1 k g ③ キョクヨー同等品以上
107	白身魚フライ	kg	① 冷凍品 ② 1個 60 g 程度
108	エビ水晶包み	袋	① 冷凍品 ② 内容量 480 g 程度 ③ テーブルマーク同等品以上
109	カニクリームコロッケ	袋	① 冷凍品 ② 1個 80 g 程度
110	いかフライ	kg	① 冷凍品 ② 1個 60 g 程度
111	海老カツ	kg	① 1個 60 g 程度 ② テーブルマーク同等品以上
112	海鮮かき揚げ	kg	① 1個 100 g 程度 ② 冷凍品
113	冷凍たこやき	kg	① 内容量 1 k g ② テーブルマーク同等品以上
114	イワシ梅しそフライ	kg	① 冷凍品 ② 1個 70 g
115	エビ水晶包み	袋	① 冷凍品 ② 内容量 480 g 程度 ③ テーブルマーク同等品以上
116	エビシュウマイ	kg	① 冷凍品 ② 1個 14 g 程度
117	いか黄金	袋	① 生食用 ② 内容量 500 g 程度

## 09 獣鳥肉類及び同加工品

### 共通規格

- (1) 鮮度良好で外観に異常が認められないもの。
- (2) 容器は衛生的なものを使用し、食品全体を包装したもの。
- (3) 食肉は国産品とし、安全の確認されたもの。
- (4) 産地を明確にするとともに、表示もされていること。
- (5) 鶏肉は食肉用として飼育された若鶏であること。
- (6) 加工品は日本農林規格又は食品衛生法に基づく表示の基準を満たしているもの。

番号	品名	単位	規格
1	牛もも肉角切	kg	もも肉を一片2cmの角切りにした生肉のもの。
2	牛背ロース肉	kg	① 2～3等を精肉したもの。 ② ステーキ用に適するもの。 ③ 一枚180gで生肉のもの。
3	スライス牛もも肉	kg	① もも肉で四肢、筋等を含まないもの。 ② スライス牛もも肉は、3mm厚さにスライスした後10cm幅にカットした、生肉のもの。 ③ 細切り牛もも肉は、3mm厚さにスライスした後1cm幅にカットした生肉のもの。
4	細切り牛もも肉		
5	牛バラ肉切り落とし	kg	① 適度に脂身があるもの。 ② 生肉であるもの。
6	牛ヒレ肉	kg	① 赤肉で塊であること。 ② 生肉であるもの。
7	牛挽き肉	kg	No.3を2度挽きした生肉のもの。
8	牛筋肉	kg	2cm角に切った生肉のもの。
9	鶏もも小間切れ	kg	① 骨を除いたもの。 ② 脂肪分20%以下 ③ 生肉のもの。 ④ 冷凍品不可 ⑤ 皮20%以下 ⑥ 1.5～2cm角にカットしたもの。
10	若鶏骨なしもも肉A	kg	① 腰骨は除く。 ② Mサイズ。 ③ 生肉 ④ 1個当たりの量については、A120g、 B60g、C30g、D20g ⑤ 納入時、数を表示
11	若鶏骨なしもも肉B		
12	若鶏骨なしもも肉C		
13	若鶏骨なしもも肉D		

14	若鶏骨付きもも肉	kg	① 腰骨は除く。 ② Mサイズ。 ③ 冷凍品 ④ 納入時、数を表示 ⑤ 骨付きのもの。
15	若鳥骨なしむね肉	kg	① 生肉のもの。 ② 1個60gカットのもの
16	鶏ささ身	kg	① 筋を取ったもの。 ② 1本40g程度で、生肉のもの。
17	鶏挽き肉	kg	もも、胸肉を2度挽きした生肉のもの。
18	鶏手羽元	kg	① 生肉のもの、1本50g程度。 ② 納入時、個数を表示。
19	鶏手羽先	kg	① 生肉のもの、1本40g程度。 ② 納入時、個数を表示。
20	鶏レバー	kg	① 赤紫鮮色で適度の硬さと弾力があるもの。 ② 新鮮で異味異臭を認めないもの。
21	鶏なんこつ	kg	① 新鮮なもの。 ② 種類はその都度示す。
22	豚ロース肉	kg	① 豚背ロース肉を厚切りにしたもの。 ② 脂肪層5mm以下、1枚110～120g ③ 厚さが2cm以内であること。 ④ 生肉のもの。 ⑤ 納入時、枚数を表示
23	スライス豚ばら肉	kg	① 四肢、筋等を含まないもの。 ② スライス豚ばら肉は、3mm厚さにスライスした後、5cm幅にカットした生肉のもの。 ③ 角切り豚ばら肉は、一片3cmの角切りにした生肉で赤身と脂肪が交互に三層になっているもの。
24	角切り豚ばら肉		
25	豚もも肉	kg	① 豚もも肉は、2mm程度にスライスした後、10cm幅にカットした、生肉のもの。 ② 豚角肉は、もも肉を一片3cm程度の角切りにした生肉のもの。
26	豚角肉		
27	豚レバー	kg	① 屠殺後24時間以内のもの。 ② 一切れ10～15gで、生肉のもの。 ③ 異臭を認めないもの。
28	豚もつ肉	kg	豚の腸（シロ）を一口程度にカットしたもの。

29	豚挽き肉	kg	No. 25を2度挽きした、生肉のもの。
30	豚ヒレ肉	kg	① 鮮度良好なもの。 ② 生肉のもの。 ③ 切り方は発注調整時に示す。 ④ 納入時、数を表示
31	豚肉こま切れ	kg	① 国産のもの ② 脂身35%以下であること。 ③ 生肉。
32	豚バラ肉ブロック	kg	脂身が均等であること（脂身40%以内）
33	ラム肉スライス	kg	① 生後1年未満のもの。 ② 長さ3センチ、厚さ5ミリ
34	スライスベーコン	kg	① 日本農林水産省規格合格品 ② スライスベーコンは、2～3mm厚さにスライスし、2cmの幅でカットしたもの。 ③ ハーフベーコンは、②を半分の長さにカットしたもの。 ④ 角切ベーコンは、一片を1.5～2cmの角切りにしたもの。
35	ハーフベーコン		
36	角切ベーコン		
37	ロースハム	kg	① 日本農林水産省規格合格品 ② ロースハムは、1枚15～20g ③ 細切りロースハムは、②を2～3mm幅にカットしたもの。 ④ 厚切りロースハムの切り方は、発注調整時に示す。 ⑤ ロースハムと厚切りロースハムは、納入時、数を表示
38	細切りロースハム		
39	厚切りロースハム		
40	アルトバイエルン	kg	1本40g程度
41	シャウエッセン	kg	1本20～25g
42	ミニウインナー	袋	① 伊藤ハム同等品以上 ② 内容量71g
43	赤ウインナー	kg	1本15g程度
44	合挽き肉	kg	① No.7とNo.29を4(牛)：6(豚)の割合で混ぜた生肉のもの。 ② 赤身と脂肪を9：1で混合したもの。
45	ミートボール	kg	① 冷凍品 ② 味付けのしていないもの
46	肉団子A	kg	① 味付けをしたもの。 ② Aケチャップ、Bきんぴら、Cは甘酢。 ③ 冷凍品
47	肉団子B		
48	肉団子C		

49	牛肉コロッケ	袋	① 1個65g程度 ② 1袋20個入 ③ 冷凍品
50	野菜コロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個70g程度
51	カレーコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個55g程度
52	かぼちゃコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個40g程度
53	肉じゃがコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個55g程度
54	グラタンコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個75g程度
55	コーンフライ	袋	① ヤヨイ同等品以上 ② 1個60g程度
56	餃子	kg	① 1個35g程度 ② 冷凍品
57	肉焼売	kg	① 1個27g程度 ② 冷凍品
58	春巻	kg	① 1個60g程度 ② 冷凍品
59	ロールキャベツ	kg	① 1個60g程度 ② 冷凍品
60	焼き豚	kg	① 焼き色良好で1枚17～20gのもの。 ② 無着色 ③ チャーシュー用にカットされているもの。
61	冷凍鶏レバー煮込み	袋	① 1袋1kg ② 味の素同等品以上
62	冷凍ハンバーグA	箱	① ニチレイ同等品以上 ② ボイリングパック ③ Aチーズ、Bデミソース、C和風
63	冷凍ハンバーグB		
64	冷凍ハンバーグC		
65	ロースカツ	個	① 冷凍品 ② 1個120g程度
66	豚角煮	袋	① 冷凍品 ② ボイリングパック ③ 内容量1kg程度
67	ミルフィーユカツ (梅しそ)	箱	① 1個140g ② 冷凍品
68	ミニ照り焼きチキン	箱	冷凍品、ボイリングパック

69	焼き鳥缶 (バラ)	缶	① T 2 K缶 ② 内容量1750g
70	焼き鳥缶	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量85g
71	焼き鳥缶 (塩)	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量70g
72	牛肉大和煮缶	缶	① T 2 K缶 ② 内容量1750g
73	チキンソフト	袋	① スノーマン同等品以上 ② 内容量200g
74	牛サーロイン肉	kg	① 等級はA4～A5 ② 1枚180g ③ 国産品
75	カット鶏もも肉	kg	① 真空パックに1kg入り。 ② カットの重量はその都度示す。
76	冷凍豚ロース肉	kg	① 厚さ2cm程度 ② 1枚120g
77	豚もも肉 (スライス)	kg	① 国産品 ② 厚さ3mm、幅10cm程度にカット。
78	メンチカツ	袋	① 1個60g ② 冷凍品 ③ 種類はその都度示す。
79	あらびきハンバーグ	kg	① 冷凍品、ボイリングパックタイプ ② 1個110g程度 ③ 味の素同等品以上
80	粉ゼラチン	個	① 1個5g×6袋入り ② 粉末タイプ ③ 森永製菓同等品以上
81	砂ぎもスライス	kg	① 国産で新鮮なもの ② 2mm程度にスライスしたもの。
82	ハムカツ	箱	① 冷凍品 ② 1個80g程度

## 10 卵類及び同加工品

### 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、販売者又は製造者を表示してあること。

番号	品名	単位	規格
1	鶏卵	kg	① 新鮮で、殻に光沢無くザラザラしていて汚れ及び変色、破損のないもの。 ② 1個50～65g ③ 集荷日又は賞味期限等が明記されていること。 ④ 賞味期限が1週間以上あるもの。
2	温泉卵	kg	① 1個50～60g ② 賞味期限が1週間以上あるもの。
3	温泉卵(たれ付)	kg	① No.2に同じ。 ② たれ付
4	鶏卵水煮缶	缶	① 1号缶 ② 固形量1700g
5	玉子豆腐	kg	① 1個80g程度 ② たれ付 ③ 賞味期限が1週間以上あるもの。
6	うずら卵	kg	① No.1(①、③、④)に同じ。 ② 1個12g程度
7	うずら卵水煮缶	缶	① 2号缶 ② 固形量430g
8	厚焼卵	本	① 1本500g
9	錦糸卵	kg	① 内容量500g ② 冷凍品
10	オムレツ	個	① 1個60g ② 種類はその都度示す
11	まるっとオムレツ	個	① 1個50g ② スノーマン同等品以上 ③ 冷凍品
12	スクランブルエッグ	袋	① 内容量1kg ② ボイリングパック
13	かに玉風味	袋	① 1個70g ② ボイリングパック
14	茶碗蒸しA	個	① 1個180g ② Aカニ、B松茸。
15	茶碗蒸しB		

16	コンビネーション オムレツ	袋	① 1個40g ② 大冷同等品以上
17	厚巻卵	袋	① 内容量500g ② 種類はその都度示す。
18	だし巻き卵	袋	① 内容量200g ② ボイリングタイプ
19	たまごサラダ	袋	① キューピー同等品以上 ② 1袋1kg

## 1 1 乳類及び同加工品

### 共通規格

- (1) 風味良好であること。
- (2) 異味異臭のないもの。
- (3) カビ、雑物の夾雑物等の混入のないもの。

番号	品名	単位	規格
1	牛乳	個	① 成分規格、製造、保存基準等が厚生労働省乳糖省令に合格したもの。 ② 品質保持期限が納入時に7日間以上あるもの。 ③ 牛乳は200ml、ストロー付 ④ 牛乳(大)は1000ml
2	牛乳(大)		
3	コーヒー乳飲料	個	① No.1にコーヒー抽出液等を加え、殺菌・均質化したもの。 ② 内容量1000ml ③ その他はNo.1(①、②)に同じ。
4	生クリーム	個	① 内容量1000ml ② 動物性乳脂肪35%以上のもの。 ③ その他はNo.1(①、②)に同じ。
5	純生クリーム	個	① 内容量200g ② No.4(②～③)に同じ。
6	スキムミルク	袋	① 内容量175g ② 森永乳業同等品以上
7	無糖ヨーグルト	個	① No.1(①、②)に同じ。
8	カップヨーグルト	個	② 無糖ヨーグルトは500g ③ ヨーグルトは70g、スプーン付
9	フルーツヨーグルト	個	① 内容量80g、スプーン付 ② その他はNo.1(①、②)に同じ。 ③ 種類はその都度示す。
10	Ca飲むヨーグルト	個	① 発酵乳 ② 内容量200ml
11	Ca飲むヨーグルト(大)	本	① No.1(①、②)に同じ。 ② 内容量900ml ③ ボトルキャップ付き
12	乳酸菌飲料A	本	① 乳酸菌入り飲料 ② 種類について、Aヤクルト、BジョアCラブレ
13	乳酸菌飲料B		
14	乳酸菌飲料C		

15	粉チーズ	本	① クラフト同等品以上 ② 内容量50g
16	ピザ用チーズ	袋	① 生食可能シュレッドチーズ ② 内容量1kg ③ 雪印同等品以上
17	とろけるチーズ	袋	① ナチュラルチーズ ② 品質保持期限が明記のもので6ヶ月以上 ③ 内容量1袋7枚入り
18	クリームチーズ	箱	① 内容量1箱6個入り ② QBB同等品以上 ③ 種類についてはその都度示す。
19	ベビーチーズ	袋	① 内容量1袋4個入り ② QBB同等品以上 ③ 種類についてはその都度示す。
20	大内山牛乳A	個	① 大内山牛乳同等品以上 ② 200ml、紙パック入り ③ Aは牛乳、Bはコーヒー、Cはフルーツ
21	大内山牛乳B		
22	大内山牛乳C		

## 1 2 野菜類及び同加工品

### 共通規格

- (1) 新鮮にして採取後、日時の経過してない熟成品であること。
- (2) 病虫害、カビ、枯れ葉及び泥土等不純物を含まないもの。
- (3) 固有の色を有し、すのに入ったもの、変色、変形、折れ、腐れ及び傷等を除くこと。

番号	品名	単位	規格
1	グリーンアスパラ	kg	① 穂先が締まり、鮮やかな緑色のもの。 ② 根揃いよく10～15cm ③ 太さが均一で真っ直ぐのもの。
2	冷凍グリーンアスパラ	kg	① 内容量500g ② 冷凍品
3	オクラ	kg	① 角がしっかりしていて、ハリのあるもの。 ② 8cm程度 ③ 国産品
4	冷凍オクラ	kg	① No.3に同じ。
5	冷凍オクラスライス		② 内容量500g
6	かぶ	kg	① 色つやが良く虫くい、傷等がないもの。 ② 1個300g程度
7	南瓜	kg	① ズッシリと重みがあり、緑色の濃いもの。 ② 身が固いもの。 ③ 西洋かぼちゃ。 ④ 1個1～1.5kg
8	冷凍カット南瓜	kg	① 30g程度にカットしたもの。 ② 冷凍品 ③ 1袋500g
9	南瓜(カット)	kg	① No.7(①～③)に同じ。 ② 1個3cm角切り
10	南瓜(スライス)	kg	① No.7(①～③)に同じ。 ② 1個5mmスライス
11	カリフラワー	kg	① 蕾が固くしまり大きく密集しているもの。 ② 葉がみずみずしく、しおれていないもの。 ③ 1個450～500g
12	冷凍カリフラワー	kg	① 内容量500g ② 大冷同等品以上
13	ブロッコリー	kg	① 蕾が固くしまり大きく密集しているもの。 ② 濃い緑色でみずみずしいもの。 ③ 1房250～300g

14	冷凍ブロッコリー	kg	① 内容量500g ② 大冷同等品以上
15	キャベツ	kg	① 抱合完全なもので根部は除く。 ② 葉の色が鮮やかで、ハリとツヤのあるもの。 ③ 1個1~1.5kg
16	紫キャベツ	kg	① No.15 (①、②) に同じ。 ② 1個1kg程度
17	胡瓜	kg	① 太すぎて種子が多いものは不可 ② 極端に曲がってないもの。 ③ 太さが均一でみすみずしいもの。 ④ 1本100~150g
18	ズッキーニ	kg	① 皮が深い緑色のもの。 ② ハリとツヤ、弾力性があり、太すぎず、太さが均一なもの。 ③ 1本200~250g
19	茎ブロッコリー	kg	No. 13 (①~②) に同じ。
20	クレソン	kg	① 茎がしっかりしているもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。 ③ 繊維が柔らかいもの。
21	ししとう	kg	① 緑色が鮮やかなもの。 ② ハリとツヤがあり、パサついていないもの。 ③ 1本5g程度
22	青しその葉	kg	① 太いみきを除き葉部のみを水洗いしよく水切りしたもの。 ② 特有の香りを有し大きさ均一のもの。 ③ 葉先がピンとしていて、しおれていないもの。
23	大根	kg	① 固くしまって艶があり茎葉及びひげ根を除いたもの。 ② ハリがあり、鬆が入っていないもの。 ③ 1本1.5~2kg
24	切干大根	kg	① 薄黄色で変色していないもの。 ② 千切りにしたもの。
25	生姜	kg	① 下部の固い根の部分を除きよく土を落としたもの。 ② 肉質柔軟で繊維少なく大粒のもの。

26	おろししょうが	個	① 内容量270g ② S&B同等品以上
27	みょうが	kg	① 色が鮮やかでツヤがあるもの。 ② 葉がつまってフカフカしていないもの。
28	国産にんにく	kg	① 発芽のない大粒のもの。 ② 1個75g程度
29	おろしにんにく	個	① 内容量175g入 ② S&B同等品以上
30	にんにくの芽	kg	① 新鮮で筋等なく、柔らかいもの。
31	冷凍にんにくの芽	kg	① 内容量500g ② 冷凍品
32	フライドガーリック	袋	① にんにくをスライスし、乾燥させたもの。 ② 1袋20g
33	蓮根水煮	kg	① ひげ根、皮を除いたものでホール形 ② 国産品 ③ 賞味期限が2ヶ月以上あるもの。
34	蓮根水煮スライス	kg	No. 33をスライスしたもの
35	パセリ	kg	① 香りの強い柔らかい若芽とする。 ② 水洗い後よく水切りしたもの。
36	乾燥パセリ	缶	S&B同等品以上
37	春菊	kg	① 国産 ② 新鮮でみずみずしいもの。
38	三つ葉	kg	特有の香りを有し茎にハリがあるもの。
39	セロリ	kg	茎は太く、長くしまり肉厚で艶があるもの。
40	冬瓜	kg	1個2kg程度
41	たけのこ水煮	kg	① 内容量1kg入り ② レトルトパウチされたもの
42	細切り筍	kg	No. 41を細切りにしたもの
43	筍	kg	① 皮、下部の固い根の部分を除いて、1本800g程度の生のもの。 ② 孟宗竹
44	支那竹	kg	① 真竹、孟宗竹の水煮 ② 賞味期限まで2ヶ月以上あるもの。 ③ 内容量500g
45	味付けメンマ	kg	① No. 44に味付けをしたもの。 ② 内容量1kg ③ 常温保存可能商品

46	牛蒡	kg	① ひげ根、茎、葉を除き水洗いしたもの。 ② 肉質柔らかいもの。 ③ 長さ80cm程度で太すぎないもの。
47	切り牛蒡	kg	① No.45の外皮を除き、5cm程度の千切りにし、あく抜きし、冷凍したもの。 ② 白くさらしたもの（漂白不可）。
48	ささがきご牛蒡	kg	① No.46をささがきにしたもの。 ② 冷凍品
49	トマト	kg	① 適度の固さを有するもの。 ② 色ムラがなく、ハリとツヤがあるもの。 ③ みずみずしいもの。 ④ 1個150～180g
50	プチトマト	kg	① No.49（①、②、③）に同じ。 ② 1個10～15g
51	ホールトマト	個	① 缶タイプ ② 内容量400g入り ③ 原材料はイタリア産のもの。 ④ カゴメ同等品以上
52	トマトピューレ		
53	トマトジュース	本	① 1本1000ml ② カゴメ同等品以上 ③ 果汁100%で無塩タイプのもの。
54	ピーマン	kg	① 肉厚でツヤとハリがあり、フカフカしていないもの。 ② ピーマンは、1個25g程度 ③ No.55,56については、1個100g程度
55	赤ピーマン		
56	黄ピーマン		
57	茄子	kg	① 長茄子で種子が少なく皮が固すぎない。 ② ハリとツヤがあるもの。 ③ 1本80～100g
58	揚げ茄子	kg	① 乱切りに加工したもの。 ② 冷凍品 ③ 1袋500g入り。
59	マコモダケ	kg	① 収穫後2日までの新鮮で生食可能なもの。 ② 三重県産 ③ 直径3cm程度、長さ20cm程度
60	根切りもやし	kg	① 緑豆を原料とし茎にハリがあるもの。 ② 根部を除いたもの。
61	豆苗	kg	① 新鮮で、芽が鮮緑色であるもの。 ② 国産

62	白菜	kg	① 結球白菜で結球の固いもの。 ② 根部を除いたもの。 ③ 1個2kg程度
63	人参	kg	① 国産で三寸人参でMサイズで揃ったもの。 ② 茎、葉及びひげ根を除き、水洗いしたもの。 ③ 皮にハリとツヤがあり、凹凸が少なく、なめらかなもの。 ④ 1本150～200g
64	にがうり	kg	① 太すぎて種子が多いものは不可 ② 弾力性があり、フカフカしていないもの。 ③ 1本200～300g
65	ラディッシュ	kg	① みずみずしいもの。 ② ツヤとハリがあり、鬆が入っていないもの。 ③ 1個10～15g
66	玉葱	kg	① 肉質固く締まり発芽なく皮、根の部分を除いたもの。 ② キズがなく、ツヤのあるもの。 ③ Lサイズ
67	レッドオニオン	kg	① No.65に同じ。 ② 1個150g程度
68	皮付き玉葱	kg	① 肉質固く締まり発芽のないもの。 ② 国産 ③ キズがなく、ツヤのあるもの。 ④ Lサイズ
69	ほうれん草	kg	① 葉にボリューム感があり茎がしっかりしているもの。 ② 葉先がピンとしていてみずみずしく、鮮やかな緑色のもの。 ③ 根部を除き水洗い後よく水切りしてあるもの。
70	カットほうれん草	kg	① 冷凍品 ② 内容量1kg
71	白ねぎ	kg	① 締まりがよく、フカフカしていないもの。 ② 国産品 ③ 1本100～150g
72	青葱	kg	① 葉肉薄く柔らかいもの。 ② 水洗い後よく水切りしたもの。

73	小松菜	kg	① 葉にボリューム感があり茎がしっかりしているもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。 ③ 繊維が柔らかいもの。
74	カット小松菜	kg	① 冷凍品 ② 内容量1kg
75	チンゲン菜	kg	① 葉は幅広く肉厚で茎が縮まっているもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。
76	カットチンゲン菜	kg	① 冷凍品 ② 内容量1kg
77	サラダ菜	kg	① 適度に抱合し、葉にはりがあるもの。 ② 1個150g程度
78	レタス	kg	① 抱合完全で葉にはりがあるもの。 ② 1個400g程度
79	サニーレタス	kg	① 新鮮で葉にはりがあるもの。 ② 1個250g程度
80	にら	kg	① 伸びすぎていない柔らかい緑の若芽とする ② 水洗い後よく水切りしたもの。
81	菜の花	kg	① 緑色が鮮やかなもの。 ② 15cm程度の長さで、揃えて束にしたもの
82	冷凍菜の花	kg	① 大冷同等品以上 ② 1袋500g
83	貝割大根	kg	① 葉、茎がしっかりしていて生食に適するもの。 ② 内容量100g
84	水菜	kg	① 葉、茎がしっかりしていて生食に適するもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。
85	冷凍いんげん	kg	① 斜めにカットしてあるもの。 ② 色沢良好ですじのないもの。 ③ 冷凍品 ④ 1袋500g
86	冷凍絹さや	kg	No.85(②~④)に同じ。
87	さやいんげん	kg	① 萎縮せず筋取りのもの。 ② 国産品
88	きぬさや	kg	① きぬさや種で柄及び先の部分より筋を除き、萎縮していないもの。 ② 国産品
89	スナップエンドウ	kg	No.88に準ずる。

90	中華野菜ミックス	kg	① 筍、人参、花にら、ヤングコーン、きくらげ、ふくろたけが入ったもの。 ② 冷凍品
91	洋風野菜ミックス	kg	① ブロッコリー40%、カリフラワー40%、人参20% ② 冷凍品
92	和風野菜ミックス	kg	① 人参、ごぼう、れんこん、里芋が含まれていること。 ② 冷凍品
93	冷凍ホールコーン	kg	① 内容量1kg ② 冷凍品
94	ミックスベジタブル	kg	① 人参、グリーンピース、コーンの3種 ② 冷凍品
95	スイートコーン缶	缶	① 4号缶 ② 固形量425g
96	クリームコーン缶	缶	① 4号缶 ② 固形量425g
97	野菜かき揚げ	kg	① 1個80g程度 ② 冷凍品 ③ Lサイズ
98	七草セット	個	① 国産品で新鮮なもの ② 春の七草がパック詰めされているもの。
99	南瓜ペースト	kg	① フレック同等品以上 ② 内容量1kg
100	山菜水煮	kg	1袋1kg入
101	ぜんまい水煮	kg	1袋1kg入
102	ふき水煮	kg	1袋1kg入
103	ごぼうサラダ	袋	① 内容量1kg ② エクシード同等品以上
104	15種ヘルシーサラダ	袋	① 内容量1kg ② エクシード同等品以上
105	3色ピーマンスライス	袋	① 大冷同等品以上 ② 1袋300g
106	カレー用野菜ミックス	kg	① 人参、玉ねぎ、じゃがいも入り ② 冷凍品
107	野菜ジュース	個	① カゴメ同等品以上、野菜・果物果汁100%
108	野菜ジュース缶	缶	② No.107は紙パックストロー付き200ml
109	野菜・果実ミックスジュース	本	③ No.108は190ml缶 ④ No.109は紙パック1000ml ⑤ 種類はその都度示す。

## 1 3 果実類及び同加工品

### 共通規格

- (1) 品種固有の色沢及び臭いを有し、形状が良く粒がおおむね揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟・過熟果実のないこと。
- (3) 鮮度、風味良好なもの。
- (4) 傷、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、す上がり果実を含まないこと。
- (5) 納品の際、納品書に産地を記載すること。

番号	品名	単位	規 格
1	甘夏みかん	kg	① 皮が薄くしなびれていないもの。 ② 1個350g程度
2	いちご	kg	① 形、大きさが揃っていること。 ② 採取日より2日以内のもの。 ③ Lサイズを基準とする。 ④ 赤い色が均一で鮮やかであり、表面に傷がないもの。
3	いちじく	kg	① 傷がなく、ふっくらとしたもの。 ② 皮にハリがあるもの。 ③ 1個100g程度
4	伊予柑	kg	① 皮の色が鮮やかで、傷がないもの。 ② 1個250g程度
5	みかん	kg	① No.4 (①) に同じ。 ② 1個90～100g。
6	オレンジ	kg	① 色が均一で鮮やかなもの。 ② ズッシリと重みがあり、フカフカしていないもの。 ③ オレンジは、1個170～200g ④ ネーブルは、1個300g程度
7	ネーブル		
8	柿	kg	① 富有柿、次郎柿のうちいずれか。 ② 1個200g程度 ③ オレンジ色が均一で、ハリとツヤがあるもの。
9	キウイフルーツ	kg	① 形が良く、ヘコミや傷のないもの。 ② 1個100g程度
10	ゴールドキウイ		
11	グレープフルーツ	kg	① ヘコミがなく、形が整っているもの。 ② 皮にハリとツヤがありズッシリと重みのあるもの。 ③ 1個400g程度
12	ルビーグレープフルーツ		

			④ グレープフルーツは、白肉腫 ⑤ ルビーグレープフルーツは、赤肉種
13	スウィーティー	kg	No.1 1 (①～③) に同じ。
14	さくらんぼ	kg	① 佐藤錦、ナポレオンのうちいずれか。 ② 1個5～8g程度
15	アメリカンチェリー	kg	1個10～15g程度
16	西瓜	kg	① ずっしりと重く縞がはっきりしたもの。 ② 皮にハリとツヤがあるもの。 ③ 1個4～5kg
17	プラム	kg	1個40g程度
18	梨	kg	① 豊水、幸水、長十郎のうちいずれか。 ② 1個200g程度 ③ ハリがあり、みずみずしいもの。
19	八朔	kg	① 皮が薄くしなびれていないもの。 ② 1個200g程度
20	バナナ	kg	① 色つやが良く黄色く色付いているもの。 ② 1本120g程度
21	びわ	kg	1個50g程度
22	デラウェア	kg	① 粒の大きさが適当でハリのあるもの。 ② 房付きの良いもの。 ③ 1房120g程度
23	レーズン	kg	1袋100g入りのもの。
24	巨峰	kg	① No.22 (①、②) に同じ。 ② 1房350g程度
25	メロン	kg	① 皮の色が均一なもの。 ② 1個800g程度
26	桃	kg	① 白桃、大久保のうちいずれか。 ② 傷がないもの。 ③ 1個200g程度
27	ゆず	kg	① 香りが良く、表面に傷、黒ずみ、変色がないこと。 ② 1個20g程度
28	りんご	kg	① ふじ、陸奥、北斗、玉林のうちいずれか。 ② 1個200g程度 ③ 傷、ヘコミのないもの。 ④ 色付きの良好なもの。
29	レモン	kg	① 皮がなめらかで、ハリとツヤのあるもの。 ② 1個70g程度
30	レモン果汁	本	① 果汁100% ② 内容量150ml程度

31	パイン缶	缶	① 1号缶
32	みかん缶		② 固形量1860g
33	フルーツミックス缶	缶	① 1号缶
34	ナチュラルカクテル缶		② 固形量1950g
35	トロピカルカクテル		③ 果物5種類入、ノンシュガー ④ NO.35のみナタデココ入り
36	ナタデココ	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量500g
37	アボカド	個	① 食べごろのもの。 ② 1個200g程度。
38	金柑	kg	① Mサイズで完熟なもの。 ② きんかんタマタマ同等品以上。
39	いちごジャム	個	① 内容量400g
40	ブルーベリージャム		② 国産品
41	いちごジャム		③ アヲハタ同等品以上
42	冷凍マンゴー	個	① 冷凍品 ② 大冷同等品以上
43	オレンジジュース	個	① 内容量1000ml
44	りんごジュース		② 果汁100%
45	グレープジュース		
46	グレープフルーツジュース		

## 1 4 きのご類及び同加工品

### 共通規格

- (1) 新鮮にして採取後日時の経過していないこと。
- (2) 病虫害、不純物を含まないもの。
- (3) 『とう』、『変色』の入っていないもの。

番号	品名	単位	規格
1	えのき茸	kg	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ 傘が開ききっていないもの。 ④ 内容量100g程度
2	生椎茸	kg	① 肉質が厚く締まっているもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ 傘の色が濃く開ききっていないもの。 ④ 1個10g程度
3	しめじ	kg	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度、色沢良好で傘に損傷がないもの。 ③ 内容量100g程度
4	舞茸	kg	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ カサの色が茶褐色で濃く、肉厚で密集しているもの。 ④ 内容量100g程度
5	松茸	kg	① 香り良好で中開きのもの。 ② 1本50g程度
6	エリンギ	kg	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ 傘の部分にしわがなく開き過ぎていないもの。 ④ 1本50g程度
7	きくらげ	kg	① 黒きくらげ。 ② 内容量1kg
8	カットきくらげ	kg	① No.7をスライスしたもの。 ② 内容量1kg
9	カット干椎茸	kg	① いしづきを除き、千切りにしたもの。 ② 内容量1kg
10	なめこ水煮	缶	① 賞味期限まで1年以上あるもの。 ② 内容量200g

11	マッシュルーム缶	缶	① 2号缶 ② 固形量455g
12	なめこ	kg	新鮮でつぼみのもの。
13	マッシュルーム	kg	新鮮なパックされたもの。
14	冷凍きのこミックス	kg	① 大冷同等品以上 ② 内容量500g
15	ブナピー	kg	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度、色沢良好で傘に損傷がないもの。 ③ 内容量100g程度
16	干椎茸	kg	① どんこ椎茸で、小ぶりのもの。 ② 内容量1kg
17	和風きのこミックス	袋	① ほしえぬ同等品以上 ② 1袋1kg入り
18	スタミナ一番	kg	1袋1kg入

## 1 5 藻類

### 共通規格

- (1) 新鮮にして採取後日時の経過していないこと。
- (2) 病虫害、不純物を含まないもの。
- (3) 『とう』、『変色』の入っていないもの。
- (4) 国産品とする。

番号	品名	単位	規格
1	青海苔粉	個	① 青海苔、あおさを原料としたもの。 ② 内容量8 g程度
2	味付海苔	袋	① 味付け良好で変色、変質なきもの。 ② 8切5枚入
3	だし昆布	袋	① 2等合格品以上のもの。 ② 国産品
4	とろろ昆布	個	① 新鮮にして荒れていない、黒とろろ昆布 ② 2等品以上で特有の香味があり異味異臭のないもの。 ③ 内容量100 g程度
5	塩昆布	個	内容量150 g程度
6	海苔佃煮	kg	内容量1 kg程度
7	海苔佃煮ミニパック	個	内容量13 g程度
8	昆布佃煮	個	① フジッコ同等品以上 ② 1個65 g程度 ③ 種類はその都度示す。
9	昆布巻	kg	① 真空包装してあるもの。 ② 内容量1 kg
10	ひじき	kg	① 芽ひじきにて、粉状のものを含まないもの。 ② 乾燥良好のもの。 ③ 内容量1 kg
11	カップもずく	個	① 味付けもずく。 ② 内容量90 g程度 ③ 賞味期限が記載されているもの。 ④ 賞味期限が1週間以上あるもの。
12	干若布	kg	① 粉状のものを含まないもの。 ② 内容量1 kg
13	カップめかぶ	個	① 味付けめかぶ。 ② 内容量40 g程度 ③ 賞味期限が2週間以上あるもの。

14	ところてん	個	① 鮮度良好なもの。 ② 内容量300g
15	きざみ海苔	個	内容量100g
16	あおさ	袋	① 三重県産 ② 内容量100g
17	乾燥海藻ミックス	袋	① 乾燥良好のもの ② 理研同等品以上 ③ 内容量100g
18	粉末寒天	個	① かんてんぱぱ同等品以上 ② 内容量16g
19	長ひじき	kg	① 長ひじきで粉状のものを含まないもの。 ② 乾燥良好のもの。 ③ 内容量500g
20	刻み昆布	kg	① 国産で生のもの。 ② 鮮度良好なもの。
21	スープ用糸寒天	袋	① かんてんぱぱ同等品以上 ② 内容量100g
22	ひじきと蓮根サラダ	袋	① キューピー同等品以上 ② 1袋1kg
23	ひじきとクワイのサラダ	袋	① キューピー同等品以上 ② 1袋1kg
24	昆布茶	缶	① 不二食品同等品以上 ② 内容量60g

## 16 し好飲料類

共通規格

(1) 賞味期限が記載されているもの。

番号	品名	単位	規格
1	濃縮茶	個	① 2gのティーパック入りのもの。 ② 新鮮で乾燥良好、異味異臭雑物混入なきもの。 ③ No.1については緑茶パック
2	ウーロン茶		
3	玄米茶		
4	紅茶(ティーパック)		
5	むぎっこ	本	① 濃縮麦茶で60倍希釈のもの。 ② 内容量300ml
6	インスタントコーヒー	本	① 内容量120g ② ネスカフェゴールドブレンド
7	粉末スポーツ飲料	袋	① ポカリスエット、アミノバイタル、アクエリアス等 ② 粉末状
8	お茶缶(大)	缶	① No.8は350ml缶、No.9は190ml缶 ② No.10は190ml缶 ③ サンガリア同等品以上
9	お茶缶(小)		
10	ウーロン茶缶		
11	コーヒー缶	缶	① 190ml缶入 ② サンガリア同等品以上
12	ブラックコーヒー缶		
13	LLドリンク	個	① ピクニック同等品以上 ② 種類はその都度示す。
14	アイスココア	個	① 内容量1000ml ② No.15は無糖ブラックコーヒー
15	アイスコーヒー		
16	栄養ドリンクA	本	リポビタミンD同等品以上
17	栄養ドリンクB	本	リアルゴールド同等品以上190ml
18	栄養ドリンクC	本	キレートレモン同等品以上
19	カップスープA	袋	① クノール同等品以上 ② Aはコーンクリーム、Bはコンソメ。
20	カップスープB		
21	フリーズドライ味噌汁	個	① アマノフーズ同等品以上 ② 内容量10g程度 ③ 各種取り混ぜ。
22	カップみそ汁	個	① マルコメ同等品以上 ② 種類はその都度示す。
23	ココア	袋	① 粉末状ミルクココア ② 森永同等品以上 ③ 内容量300g

24	牛乳用調味料	袋	① ミルマーク同等品以上 ② 内容量1個6g×5個の小袋入り ③ 種類はその都度示す。
25	保存用飲料水	本	① 賞味期限まで3年以上あるもの。 ② 内容量500ml ③ ペットボトルタイプ

## 1 7 漬物・佃煮類

### 共通規格

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っているもの。
- (2) 漬かりが適度で固有の香味を有し、カビ臭、苦汁、異味異臭のないこと。
- (3) 菌切れのよくないもの、質が著しく劣るもの、病虫害、雑物の混入がないもの。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し極端な着色不可。
- (5) 原料は新鮮な市販中級品以上を使用すること。
- (6) 衛生的な容器を使用すること。
- (7) 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は重量に認めない。

番号	品名	単位	規格
1	梅干	個	① 天然着色、無農薬栽培で中粒揃いのもの。 ② 内容量200g
2	はちみつ梅干	個	内容量160g程度
3	かぶ漬	kg	① 葉を含む子株で実と葉の割合は3:2とする。 ② 1株60g程度
4	千枚漬	個	① 白かぶらを薄切りにし漬けたもの。 ② 内容量150g
5	胡瓜漬	kg	1本150g程度の胡瓜を糠漬にしたもの。
6	カット胡瓜漬	袋	① 胡瓜あっさり漬 ② 内容量160g
7	Qちゃん漬	袋	内容量100g
8	しば漬	kg	内容量1kg
9	かりもり	袋	半割入りのもの。
10	カクテキ	個	① ピックルス同等品以上 ② 内容量150g
11	高菜漬	袋	内容量250g
12	沢庵漬	kg	塩押し大根、黄色のもの。
13	ごま沢庵	個	内容量90g
14	つぼ漬	個	内容量110g
15	小胡瓜漬け	kg	内容量1kg
16	べったら漬	袋	内容量350g
17	さくら漬	kg	内容量1kg
18	しその実漬	kg	しその実10%以上混合
19	線切紅生姜	kg	内容量1kg
20	茄子漬	kg	80g程度の茄子を糠漬にしたもの。

21	刻み茄子	個	① 国産刻み茄子 ② 内容量80g
22	なめ茸茶漬	本	① 500g、ビン入 ② 賞味期限が10ヶ月以上あるもの。
23	奈良漬	kg	① 漬け込み期間3ヶ月以上あるもの。 ② 内容量300g程度
24	野沢菜漬	個	1株150g程度
25	白菜漬	個	① 下漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。 ② 内容量120g程度
26	ゆず香白菜	個	下漬け後ゆずを少量加え本漬けにしたもの。
27	朝鮮漬	個	① 白菜を使用したもの。 ② こくうまキムチ同等品以上
28	日野菜漬	袋	着色不可
29	福神漬	kg	着色不可
30	楽京漬	kg	漬け込み期間1ヶ月以上あるもの。
31	浅漬け	kg	① 白菜、人参、胡瓜等入ったもの ② 東海漬物同等品以上
32	みぶ菜漬	袋	① 味わいみぶ菜漬 ② 内容量180g程度
33	もやしキムチ	袋	① 1袋270g程度 ② イチビキ同等品以上
34	にんにくたまり漬	袋	① 1袋80g程度 ② 東海漬物同等品以上
35	かつお梅干	個	内容量160g程度
36	伊賀越漬	袋	① 伊賀越株式会社同等品以上 ② 1袋140g程度
37	松前わさび	個	① 内容量1kg ② 冷凍品 ③ 伊豆天城同等品以上

## 1 8 調味料及び香辛料類

### 共通規格

(1) 夾雑物の混入なく特有の香味を有し異味異臭のないこと。

番号	品名	単位	規格
1	料理酒	本	① 調理用 ② 1. 8L
2	白ワイン	本	① 1. 8L紙パック入り ② アルコール分14%未満
3	赤ワイン		
4	味醂	本	① 本味醂 ② 内容量1. 8L
5	ポタージュスープの素	kg	① 粉末で乾燥良好なもの。 ② 内容量500g
6	スープストック	kg	① 粉末で乾燥良好なもの。 ② 内容量1kg
7	食塩	kg	① 塩化ナトリウム99%以上 ② 乾燥良好なもの。 ③ 内容量5kg
8	濃口醤油	本	① 日本農林水産省規格標準品 ② 内容量1. 8L ③ ペットボトル入
9	淡口醤油		
10	ステーキソース	本	① 和風おろし。 ② 内容量1000g ③ ペットボトル入
11	食酢	本	① 天然醸造酢 ② 内容量1. 8L
12	オイスターソース	本	① 日本農林水産省規格品 ② 内容量250g
13	トマトケチャップ缶	缶	① 1号缶 ② 内容量3300g
14	すし酢	本	① ミツカン同等品以上 ② 内容量1. 8L
15	デミグラスソース(大)	缶	① カゴメ同等品以上 ② 1号缶
16	ミートソース缶		
17	中華スープの素	kg	① 粉末で乾燥良好なもの。 ② 内容量1kg
18	丸鶏がらスープの素		
19	だしの素	kg	① 鰹を原料とした粉末のもの。 ② 乾燥良好なもの。 ③ 内容量1kg

20	マヨネーズ	本	① 日本農林水産省規格品 ② 賞味期限が4ヶ月以上あるもの。 ③ 1kg、チューブ入 ④ キューピー同等品以上のもの。
21	麺つゆの素	本	① ストレートつゆ。 ② 内容量500ml
22	追い鰹めんつゆ	本	① 3倍濃縮タイプ。 ② 内容量1800ml
23	昆布つゆ	本	① 3倍濃縮タイプ。 ② 内容量1000ml
24	トマトソース	袋	① 内容量500g ② カゴメ同等品 ③ 袋入り
25	粒マスタード	個	① 内容量90g ② キューピー同等品以上 ③ 瓶入りタイプ
26	カレーの素	kg	① フレーク状 ② 内容量1kg ③ 種類の別はその都度示す。 ④ S&B及びハウス同等品
27	カレールウ	kg	① 業務用（フレーク） ② 内容量1kg ③ S&B及びハウス同等品
28	ハヤシルウ		
29	豆板醤	個	① チューブタイプ ② 内容量100g ③ ユウキ同等品以上
30	コチュジャン		
31	甜麺醤		
32	鶏がらスープ	袋	① レトルトパウチ常温保存 ② 内容量1kg ③ 液体タイプ
33	鶏白湯スープ		
34	豚骨白湯スープ		
35	冷やし中華のたれ	本	① 1.8L、PET入 ② 種類はその都度示す。
36	醤油ラーメンスープの素	袋	① レトルトパウチ包装 ② 内容量1kg ③ 味の素、西山製麺同等品以上
37	とんこつラーメンスープの素		
38	担々麺スープの素		
39	味噌ラーメンスープの素		
40	塩ラーメンスープの素		
41	中華調味料（練り）	缶	① 創味同等品以上 ② ペースト状練り調味料 ③ 内容量500g

42	麻婆豆腐の素	本	① 内容量1000g
43	回鍋肉の素		② ペットボトル入り
44	青椒肉絲の素		③ 味の素及びエバラ同等品
45	キムチの素		
46	クリームシチューの素	個	① 顆粒状、No. 48のみ濃縮タイプ
47	ビーフシチューの素		② 内容量1000g
48	ベシャメルソースの素		③ ハウス同等品以上のもの
49	焼き肉のたれ	本	内容量500g
50	胡麻塩	袋	① 丸美屋同等品以上 ② 黒ゴマと塩が入った乾燥良好のもの。 ③ 内容量46g
51	味付けポン酢	本	① 昆布だし、かんきつ果汁と醸造酢及び醤油を使用したもの。 ② 内容量360ml
52	ウスターソース	本	① 日本農林水産省規格品
53	トンカツソース		② 内容量300ml
54	お好みソース	本	① オタフク同等品以上 ② 内容量500g
55	トマトケチャップ	本	① 日本農林水産省規格品 ② 賞味期限まで1年以上あるもの。 ③ 内容量300g
56	青じそドレッシング	本	① 内容量1000ml、ボトルタイプ
57	焙煎胡麻ドレッシング		② 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。
58	マリネドレッシング		③ 青じそドレッシングについては、ノンオイルであるもの。
59	シーザーサラダドレッシング		④ キューピー同等品以上
60	イタリアンドレッシング		
61	5種の野菜ドレッシング	本	① 内容量380ml程度
62	香味玉葱ドレッシング		② 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。
63	ゴマ油ガーリックドレッシング		③ キューピー及びピエトロ同等品以上
64	コブサラダドレッシング		④ No. 66については280ml程度とする。
65	チョレギドレッシング		
66	和風醤油ドレッシング		
67	卓上洋胡椒	本	① 乾燥良好なもの。
68	粉山椒		② 内容量：卓上洋胡椒・七味唐辛子 一味唐辛子・チリパウダーは 20g・粉山椒12g
69	七味唐辛子		あらびき胡椒15g
70	一味唐辛子		ガラムマサラ13g
71	あらびき胡椒		
72	チリパウダー		
73	ガラムマサラ		③ S & B 及びハウス同等品以上のもの。
74	カレー粉	缶	① 1缶37g ② S & B 同等品以上

75	ピーナッツ和えの素	袋	① アルミ容器に密封した状態に入っているもの。 ② 内容量500g
76	胡麻和えの素		
77	タバスコ	本	内容量60ml
78	チューブわさび	本	① チューブ入り43g程度 ② S&B及びハウス同等品
79	チューブからし		
80	チューブ柚子胡椒		
81	バジルチップ	袋	① S&B同等品以上 ② 内容量100g ③ 乾燥良好なもの。
82	卓上醤油	本	① 1本200mlボトルタイプ ② キッコーマン及びイチビキ同等品以上
83	たまり醤油		
84	チャツネ	個	① 内容量450g ② S&B同等品以上
85	タルタルソース	本	① 1本155g ② キューピー同等品以上
86	塩こうじ	個	① 内容量150g程度 ② マルコメ同等品以上
87	あら塩	kg	① 1袋1kg入 ② 伯方の塩同等品以上
88	丸鶏がらスープの素	kg	① 1袋1kg入 ② 味の素同等品
89	チキンコンソメ	kg	① 味の素同等品以上 ② 顆粒タイプ ③ 内容量1kg
90	ビーフコンソメ		
91	ブイヨン	本	① マギー同等品以上 ② 内容量1kg ③ グラニュレイトタイプ
92	クレイジーソルト	本	内容量110g程度
93	ベシヤメルベース	袋	① 内容量1kg ② カゴメ同等品 ③ レトルトパウチ包装
94	デミグラスベース		
95	塩だれ	本	① 創味同等品以上 ② 内容量2kg
96	レトルトカレー(大)	袋	① S&B同等品以上のもの ② 1袋4kg ③ 種類はその都度示す。
97	食卓塩	本	内容量100g
98	味付塩こしょう	個	① ダイショー同等品以上 ② 内容量225g程度

99	白だし	本	① 内容量500ml ② ヤマキ同等品以上
100	たかの爪	個	① 内容量100g輪切り ② S&B同等品以上
101	たまごふりかけ	個	① 乾燥良好なもの。 ② 内容量100g程度 ③ 丸美屋同等品以上 ④ 瓶タイプ又は袋タイプかはその都度示す。
102	わさびふりかけ		
103	さけふりかけ		
104	かつおみりんふりかけ		
105	たらこふりかけ		
106	味わい茶漬けA	袋	① 永谷園同等品以上 ② Aは海苔、Bは鮭、Cは梅干し
107	味わい茶漬けB		
108	味わい茶漬けC		
109	ゆかり	袋	① 三島食品同等品以上 ② 内容量50g～60g入り
110	梅入りゆかり		
111	ごましゃぶの素	本	① ミツカン同等品以上 ② 1本1000ml
112	みりん風調味料	本	① 不可飲処理済み ② アルコール度数0.5%未満 ③ ペットボトル入り ④ No.112はミツカン同等品以上 ⑤ No.113はキッコーマン同等品以上 ⑥ 酒税対象ではないもの。
113	発酵調味料		
114	地元醤油	本	① 1本1800mlペットボトル ② 福岡醤油（はさめず）同等品以上
115	伊勢うどんのつゆ	本	① 1本300ml ② ミエマン醤油同等品以上