

令和5年度
糧食品規格書

航空自衛隊

小牧基地

総 則

1 適用範囲

この規格書は、航空自衛隊小牧基地において調達する糧食品について適用し、糧食購入要求書、糧食発注要求書及び検査指令書の作成並びに発行に使用する。

2 一般事項

- (1) この規格書に示されていないものは、全般的に分類別の共通規格にあてはまるものとし、細部はその都度糧食購入要求書で示す。
- (2) 見本提示品については、その都度示す。
- (3) 消費期限又は賞味期限（以下「品質保持期限等」という。）については、製造後最も新しいものに留意し、十分な品質保持期限等を有し、特に指定されたもの以外は品質保持期限等を厳守するものとする。
- (4) 受領検査は本規格書に基づき実施する。

ア HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のもと加工製造された食品を、適切に搬送納入すること。

イ 大量調理マニュアル（平成9年3月24日付 衛食第85号別添）Ⅱ-1及び愛知県食品衛生条例（平成12年3月28日条例第10号）に基づき、微生物及び理化学検査の結果を定期的の実施のうえ提出すること。また、所轄保健所の監視表、食品等事業者の自主管理記録票等、併せて製造加工従事者の健康状態の確認を実施し、提出するものとする。

ウ 受領検査時において変質又は不良品と認められた場合は、返品又は取り替えを要求する。

エ 運搬用の段ボール、発泡スチロールは各業者持ち帰るものとする。

オ 納入時間（基準）

(ア) 糧食購入要求書に納入指定時間が指定されていない場合は、午前8時15分から正午（ただし、野菜類は午前9時）までとする。

なお、天変地異、交通状況等やむを得ない理由により納入時間が遅れることが予期される場合は、給養小隊へ納入指定日の正午（野菜類は午前9時）までに連絡を入れ調整するものとする。

(イ) 糧食購入要求書に納入指定時間を指定する場合は、それに従うものとする。

なお、天変地異、交通状況等やむを得ない理由により納入時間の変更をしなければならない場合は、給養小隊へ納入指定時間までに連絡を入れ許可を得るものとする。

(ウ) 上記（ア）（イ）のいずれにおいても、許可なく納入時間に遅れた場合、調理業務に支障をきたす場合、又は納入見込み時間が勤務時間外（午後5時以降）の場合は、受け取らないものとする。

カ 納品要領

納品時は、納入量検査表に示された使用日区分毎とし、使用日を明記して納入するものとする。

(5) その他

ア 本規格書及び糧食購入要求書において、「同等品」と規定しているものは、同等

品以上のもの（他社の製品を含む。）とし、入札前に見本を提示し、併せて成分表を提出するものとする。

イ 本規格書及び糧食購入要求書において、「程度」と表示しているものは、5%内外とする。

ウ 本規格書では完全に表現し難い事項等については、業者各位は、信義、誠実を旨とし、商習慣に従い、良心的に納入するものとする。

エ 本規格書に疑義のある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。

オ 本規格書は、令和5年4月1日から適用する。

3 本書の構成

(1) 分類

糧食品の登録は、状態、形状、保管方法、取扱い方法及び食品学的分野から22食品群に分類した。

(2) 規格の表示

ア 規格番号

イ 糧食の品名（名称）

ウ 単位

糧食品の単位は、kg（又はKG）、L（又はL I）、本（又はBT）、個（又はEA）、缶（又はCN）、枚（又はST）、玉（又はBA）、袋（又はBG）、箱（又はBX）を使用する。

エ 規格書

規格書を糧食品規格書別冊のとおり定める。

糧食品規格書別冊

目次

番 号	分 類	頁
1 0	穀類	1 ~ 7
2 0	いも及びでんぷん類	8 ~ 11
3 0	砂糖及び甘味料類	12 ~ 13
4 0	菓子類	14 ~ 15
5 0	油脂類	16 ~ 17
6 0	堅果類	18 ~ 19
7 0	豆類	20 ~ 24
8 0	魚介類	25 ~ 37
9 0	肉類	38 ~ 42
1 0 0	卵類	43 ~ 44
1 1 0	乳類	45 ~ 47
1 2 0	野菜類	48 ~ 58
1 3 0	果実類	59 ~ 64
1 4 0	きのこ類	65 ~ 67
1 5 0	藻類	68 ~ 69
1 6 0	嗜好飲料類	70 ~ 72
1 7 0	調味料及び香辛料類	73 ~ 79
1 8 0	漬物類	80 ~ 83
1 9 0	佃煮類	84 ~ 86
2 0 0	缶詰、レトルト食品類	87 ~ 91
2 1 0	調理加工品、冷凍食品類	92
2 2 0	弁当類	93 ~ 96

10 穀類

<共通規格>

- (1) 乾燥十分で、品揃い（粒揃い）よく、固有の光沢、風味を有しているもの。
- (2) 病虫害、カビ、異物、砕け及び未熟なものの混入を認めないもの。
- (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	備考
11-001	内地精米	kg	(1) 農水省規格により、完全精米したもの。 (歩留基準は90%が上限) (2) 国内産で産年、品種等級はその都度示す。 (3) 手結び型使用 (4) 1等米単一種 (5) 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、精米時期、販売者を明記すること。 (6) 添付書類 ア 玄米買い付け書類等 イ 精米品位検査成績書 ウ 玄米空袋（とう精後） エ とう精台帳のコピー（台帳の提示が可能であること。） オ 品種DNA鑑定代理送付書類（鑑定代金請求元及び依頼送料は納入者負担）	30kg紙袋詰め
11-002	もち米	kg	(1) 国内産水稻もち米 (2) 年産はその都度示す。	
11-003	押し麦	個	国内産押し麦	800g入り
11-004	パン粉	kg	(1) 粉末荒く白色で乾燥良好、雑物のないもの。 (2) ソフトパン粉	1kg入り
11-005	小麦粉	kg	(1) 製造会社元詰め (2) 薄力粉	1kg入り

番号	品名	単位	規格	備考
11-006	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) 品種は以下のものと各種同等品とする。 ア あいちのかおり イ こしひかり ウ ひとめぼれ (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、精米時期、販売者を明記すること。 (5) 添付書類 ア 玄米買い付け書類等 イ 精米品位検査成績書 ウ 玄米空袋（とう精後）又はフレコンカード エ とう精台帳のコピー（台帳の提示が可能であること。） オ 品種DNA鑑定代理送付書類 (ア) 検査方法は定性分析とする。 (イ) 鑑定代金請求元及び依頼送料は納入者負担とする。 (6) DNA鑑定用試料補充分別添 (7) サンプル送付用ジッパー袋	10kgビニール袋詰め
11-007	発芽玄米	Kg	(1) 炊飯用ドライタイプ (2) 真空密着品不可	
11-008	葉酸米	箱	(1) 国産白米使用 (2) 100g当たり葉酸25000 μ g以上配合 (3) 無洗米対応 (4) 米とぎ不要品	50g入り
11-009	炊飯用雑穀	Kg	(1) 国内製造品 (2) 黒米、はと麦など、5～10種混合 (3) そば不可 (4) 真空密着品不可	

番号	品名	単位	規格	備考																					
12-001	パン	個	(1) カビ、異味、異臭、異色が認められないもの。 (2) 品質保持期限等の表示のある個装品 (3) 特に指定のない場合100g以上のものとする (4) 内容、形状等はその都度示す。 (5) 成分表を提出すること。																						
12-002	クルトン	kg	(1) カビ、異味、異臭、異色が認められないもの。 (2) 乾燥良好品																						
12-003	LLパン	個	(1) カビ、異味、異臭、異色が認められないもの。 (2) 品質保持期限等の表示があるもの。 (3) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (4) 成分表を提出すること。 (5) ロングライフパン (6) 種類 <table border="1" data-bbox="708 1048 1278 1373"> <thead> <tr> <th></th> <th>納入時品質保持期限</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>25日以上</td> <td>アルコール製剤未封入</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>25日以上</td> <td>アルコール製剤未封入</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>25日以上</td> <td>アルコール製剤未封入</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>50日以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>25日以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>25日以上</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		納入時品質保持期限	備考	A	25日以上	アルコール製剤未封入	B	25日以上	アルコール製剤未封入	C	25日以上	アルコール製剤未封入	D	50日以上		E	25日以上		F	25日以上		
	納入時品質保持期限	備考																							
A	25日以上	アルコール製剤未封入																							
B	25日以上	アルコール製剤未封入																							
C	25日以上	アルコール製剤未封入																							
D	50日以上																								
E	25日以上																								
F	25日以上																								
12-004	シリアル	個	(1) 400g以上800g以下 (2) オーツ麦他穀類1種以上（そば不可）、乾燥果実5種以上配合																						
12-005	サバイバルブレッド	個	(1) 防災用保存食 (2) 1包装360kcal程度 (3) 納入時賞味期限1年以上 (4) 他はNo. 12-003に同じ。 (5) 内容量はその都度示す。																						

番号	品名	単位	規格	備考																								
13-001	乾めん	kg	(1) 折れがなく、色沢良好なもの。 (2) 種類 ア 乾うどん イ ひやむぎ ウ そうめん エ 乾日本そば オ 乾中華めん カ もずくめん（もずく100%） キ 茶そば																									
13-002	生めん	kg 玉	(1) 光沢、弾力性のあるもの。 (2) 玉量、包装形態等はその都度示す。																									
13-003	茹でめん	kg 玉	(1) 光沢、弾力性のあるもの。 (2) 玉量、包装形態等はその都度示す。																									
13-004	冷凍めん	kg 玉 袋	(1) 光沢、弾力性のあるもの。 (2) 玉量、包装形態等はその都度示す。 (3) 種類 <table border="1" data-bbox="683 1048 1270 1644"> <thead> <tr> <th></th> <th>品名</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ア</td> <td>うどん ほうとう</td> <td>オーマルシェタカラ食品、TM麵始各種同等品</td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>きしめん</td> <td>島田屋、東洋水産各種同等品</td> </tr> <tr> <td>ウ</td> <td>日本そば</td> <td></td> </tr> <tr> <td>エ</td> <td>茶そば</td> <td></td> </tr> <tr> <td>オ</td> <td>中華めん</td> <td>島田屋太鼓判、TMこだわりラーメン各種同等品</td> </tr> <tr> <td>カ</td> <td>そうめん</td> <td></td> </tr> <tr> <td>キ</td> <td>ちゃんぽん</td> <td>シマダヤ真打、TM麵始め各種同等品</td> </tr> </tbody> </table>		品名	備考	ア	うどん ほうとう	オーマルシェタカラ食品、TM麵始各種同等品	イ	きしめん	島田屋、東洋水産各種同等品	ウ	日本そば		エ	茶そば		オ	中華めん	島田屋太鼓判、TMこだわりラーメン各種同等品	カ	そうめん		キ	ちゃんぽん	シマダヤ真打、TM麵始め各種同等品	
	品名	備考																										
ア	うどん ほうとう	オーマルシェタカラ食品、TM麵始各種同等品																										
イ	きしめん	島田屋、東洋水産各種同等品																										
ウ	日本そば																											
エ	茶そば																											
オ	中華めん	島田屋太鼓判、TMこだわりラーメン各種同等品																										
カ	そうめん																											
キ	ちゃんぽん	シマダヤ真打、TM麵始め各種同等品																										
13-005	焼きそば	玉	(1) 固めに蒸したもの。 (2) ソース焼きそば用で、油が十分になじんだもの。 (3) 玉量、包装形態はその都度示す。																									

番号	品名	単位	規格	備考
13-006	揚げめん	玉	(1) 皿うどん用揚げめん (2) 十分に油切りしたもの。 (3) 玉量、包装形態はその都度示す。	
13-007	スパゲティ	kg	(1) ロング (2) デュラムセモリナ100% (3) 折れ、砕けのないもの。 (4) 1.6～1.7mm	
13-008	バーミセリ	kg	(1) デュラムセモリナ100% (2) 折れ、砕けのないもの。 (3) 1.2mm程度	
13-009	マカロニ	kg	(1) 強力粉を原料として、色白く乾燥良好なもの。 (2) 折れ、砕けのないもの。 (3) 種類 ア カット イ ツイスト ウ シェル エ ペンネ	1kg入

番号	品名	単位	規格	備考
14-001	切り餅	kg 袋	(1) 水稲もち米100%使用 (2) 冷凍、焼き目付	1個35g 程度
14-002	生ふ	kg	(1) 小麦粉グルテン使用 (2) 種類 ア 角麩 イ もみじ麩	
14-003	焼麩	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 2～3cm径1.5cmカット	

番号	品名	単位	規格	備考
15-001	多種麺	個	(1) 即席カップめん (2) 麺の量はその都度示す。 (3) 納入時品質保持期限120日以上 (4) ラーメン、うどん、そば、焼きそばを 取り混ぜて概ね同数で納入すること。 (5) 東洋水産、日清食品、エースコック各 種同等品	

番号	品名	単位	規格	備考
16-001	モーニングセッ ト	個	(1) No. 12-003のロングライフパン2種と 200mlロングライフ飲料をセットにした もの。 (2) 同一月内納品毎に、ロングライフパン の種類は異なる組み合わせとする。	

20 いも及びでんぷん類

<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、夾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	備考						
21-001	馬鈴薯	kg	メイクイーン1玉100～150g程度							
21-002	ボイルポテト	kg	冷凍 HALF カット							
21-003	ナチュラルカットポテト	kg	冷凍皮付きナチュラルカットポテト							
21-004	フレンチフライポテト	kg	冷凍フレンチカットポテト							
21-005	さつま芋	kg	直径5cm程度							
21-006	里芋	kg	(1) 皮及び根を除き、水洗いしたもの。 (2) 親芋不可 (3) 焼け、水虫等の認められないもの。 (4) 1個80g以下、直径5cm程度で粒ぞろいのもの。							
21-007	冷凍里芋	kg	(1) No.21-006に同じ。 (2) Mサイズ冷凍品							
21-008	長芋	kg	(1) 折れ、腐りなきもの。 (2) 根は除く。 (3) 1本500g以上、直径4cm以上							
21-009	冷凍とろろ	kg	(1) 白色で異味異臭のないもの。 (2) 国産 (3) QP、ニチロ各種同等品 (4) 内容量はその都度示す。							
21-010	カット長芋	kg	(1) 冷凍品 (2) QP、ニチロ各種同等品 (3) 種類 <table border="1" data-bbox="719 1592 1273 1733"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>形状</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>拍子木</td> <td>10×10×50mm程度</td> </tr> <tr> <td>千切り</td> <td>1×1×30mm程度</td> </tr> </tbody> </table>	名称	形状	拍子木	10×10×50mm程度	千切り	1×1×30mm程度	
名称	形状									
拍子木	10×10×50mm程度									
千切り	1×1×30mm程度									

番号	品名	単位	規格	備考								
21-011	カット馬鈴薯	kg	(1) 皮及び芽を除き、納入日当日に加工したもの。 (2) 脱気又は浸水した状態で納入 (3) 形状 <table border="1" data-bbox="740 376 1291 562"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>15g程度カレー用</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>30g程度肉じゃが用</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>5×5×50mm程度カット</td> </tr> </tbody> </table>	名称	備考	A	15g程度カレー用	B	30g程度肉じゃが用	C	5×5×50mm程度カット	
名称	備考											
A	15g程度カレー用											
B	30g程度肉じゃが用											
C	5×5×50mm程度カット											
21-012	冷凍カットポテト	kg	(1) 馬鈴薯の皮及び芽を除き、15mm程度のダイス状にカットしたもの。 (2) 変色、異味異臭のないもの。									
21-013	冷凍乱切ポテト	kg	(1) 馬鈴薯の皮及び芽を除き、18g程度の乱切りにしたもの。 (2) 変色、異味異臭のないもの。									
21-014	冷凍国産カレーミックス	箱	(1) 国産馬鈴薯の皮及び芽、並びに国産人参の皮を除き、1cm程度のダイス状にカットしたもの。 (2) 変色、異味異臭のないもの。 (3) 10kg入、馬鈴薯7：人参3の割合									

番号	品名	単位	規格	備考
22-001	澱粉	kg	(1) 馬鈴薯澱粉 (2) 純白色の乾燥良好品 (3) 製造元詰め	1kg入
22-002	春雨	kg	(1) 乾燥良好で光沢があり無味無臭のもの。 (2) 緑豆40%以上使用 (3) マロニー、森井各種同等品	
22-003	緑豆春雨	Kg	(1) 乾燥良好で光沢があり無味無臭のもの。 (2) 緑豆100%使用 (3) 9cm程度カット	

番号	品名	単位	規格	備考
23-001	角こんにゃく	kg	(1) 新鮮で弾力性があるもの。 (2) 検量時水分は除く。	
23-002	糸こんにゃく	kg	(1) 糸状で太さの揃っているもの。 (2) その他No.23-001に同じ。 (3) 7cmカット	
23-003	ころこんにゃく	kg	(1) 国産生芋使用 (2) 直径2cm程度 (3) その他No.23-001に同じ。	
23-004	ツキこんにゃく	kg	(1) 5×5mm角、50mm長さについたもの。 (2) その他No.23-001に同じ。	
23-005	刺身こんにゃく	kg	(1) 青のり入り、カットしたもの。 (2) その他No.23-001に同じ。	

30 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、製造者名が明記してあること。

番号	品名	単位	規格	備考						
31-001	白砂糖	kg	(1) 純白で光輝のある色沢なもの。 (2) さらさら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もの。	1kg袋入り						
31-002	双砂糖	kg	(1) 黄色で光輝のある色沢なもの。 (2) 他はNo. 31-001に同じ	1kg袋入り						
32-001	はちみつ	Kg 個	(1) 黄金色で光輝のある色沢、粘度のあるもの。 (2) 種類 <table border="1" data-bbox="699 689 1291 831"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>形状</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大</td> <td>1kgボトル</td> </tr> <tr> <td>個食用</td> <td>10g又は15g小袋</td> </tr> </tbody> </table>	名称	形状	大	1kgボトル	個食用	10g又は15g小袋	
名称	形状									
大	1kgボトル									
個食用	10g又は15g小袋									

40 菓子類

<共通規格>

- (1) 異味異臭がなく、形状良好なもの。
- (2) 形態、内容量等はその都度示す。
- (3) カップ型の場合は、スプーンをつける。
- (4) 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。
- (5) 特に指定のない限り個装品

番号	品名	単位	規格	備考
41-001	おはぎ	kg	冷凍30g程度	
41-002	いちご大福	個	90g程度	
41-003	さくら餅	個	冷凍30g程度	
41-004	たいやき	個	(1) 冷凍80g程度 (2) ばら凍	
41-005	大判焼き	個	(1) 冷凍80g程度 (2) ばら凍	

番号	品名	単位	規格	備考
42-001	焼きプリン	個	カスタードプリン	
42-002	フルーツゼリー	個	(1) 常温保存可能品 (2) 個食用カップ (3) 重量はその都度示す。 (4) ゼリー以外は果物のみ (5) 納入時品質保持期限90日以上 (6) 特に指定がない場合、味を数種類取り混ぜて概ね同数で納品すること。	

50 油脂類

< 共通規格 >

- (1) JAS 規格品
- (2) 沈殿物や異物の混入、異味異臭がなく、特有の色沢、香味を有するもの。
- (3) 製造後 2 ヶ月以内のもの。
- (4) 形態、内容量はその都度示す。
- (5) 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	備考						
51-001	サラダオイル	本	(1) 清澄で香味良好なもの。 (2) 大豆油となたね油を調合したもの。 (3) 調合油脂名が明記されていること。	1.5kg PET入り						
51-002	こめ油	缶	(1) 清澄で香味良好なもの。 (2) 米油を精製したもの。 (3) 調合油脂名が明記されていること。	16.5kg 缶入り						
51-003	ごま油	本	(1) 清澄で香味良好なもの。 (2) ごまの種子を搾って精製した純正油	150g以上入り						
51-004	オリーブオイル	本箱	(1) 清澄で香味良好なもの。 (2) エキストラバージンオイル (3) 種類 <table border="1" data-bbox="699 824 1273 965"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>形 状</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大</td> <td>1kgボトル</td> </tr> <tr> <td>個食用</td> <td>生食用5g個装</td> </tr> </tbody> </table>	名 称	形 状	大	1kgボトル	個食用	生食用5g個装	
名 称	形 状									
大	1kgボトル									
個食用	生食用5g個装									
51-005	マーガリン	個	包装良好なもの。	450g紙袋包装						
51-006	バター	個	(1) 淡黄色でむらなく、切断面も均質なものの。 (2) 包装良好なもの。	450g紙袋包装						
51-007	炊飯油	本	(1) 炊飯用調合油 (2) 日清、Jオイルミルズ各種同等品	1.35kg 容器入り						
51-008	ガーリックオイル	本	にんにく風味食用油	1kg入り						
51-009	バターフレーバー	本	バター風味食用油	1.35kg 入り						

60 堅果類

<共通規格>

- (1) 新鮮で完熟し特有の香味を有する色沢良好なもの。
- (2) 腐敗、病虫害、変色、夾雑物の混入、異味異臭、酸化を認めないもの。
- (3) 形態、内容量はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
61-001	甘栗	kg	(1) 天津甘栗 (2) 小袋入り (3) 1個10g程度3粒入り	
61-002	むき栗	kg	1個15g程度	
61-003	黒ごま	個	(1) 水洗いし、浮いたものを除き実のよくはいったもの。 (2) 着色なく乾燥良好な煎ったもの。	1kg入
61-004	白ごま	kg	(1) 水洗いし、浮いたものを除き実のよくはいったもの。 (2) 白色、乾燥良好な煎ったもの。	
61-005	すりごま	kg	No.61-004をよくすりつぶしたもの。	
61-006	スライスアーモンド	kg	(1) 殻、渋皮を除いたもの。 (2) ロースト	
61-007	ゴマ和えの素	kg	(1) 和え物用粉末調味料 (2) 理研、三島食品各種同等品	
61-008	ピーナツ和えの素	個	(1) 和え物用粉末調味料 (2) 理研、三島食品各種同等品	500g袋入り
61-009	マロン	kg	(1) 糖度23度程度の割れ栗 (2) グルタミン酸ソーダ無添加	

70 豆類

<共通規格>

- (1) 鮮度良好で適度な色沢を有し、品質及び形状が均一で形状の揃ったもの。
- (2) 異物の混入、カビ、変色、異味異臭を認めないもの。
- (3) 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	備考
71-001	小豆	kg	(1) 大納言 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 病虫害、未熟物、しわ等を認めないもの。 (4) 別に指定しない限り当年度産	
71-002	ミックスビーンズ	個	(1) レッドキドニー、マローファットピース、ガルバンゾーのミックス (2) バキュームパック (3) QP、カゴメ各種同等品	1kg入り
71-003	大豆	kg	冷凍又は水煮パック	

番号	品名	単位	規格	備考
72-001	赤みそ	kg	(1) 醸造成分 水分 53%以下 蛋白質 12%以上 塩分 10~12% (2) 熟成十分にして、赤褐色のもの。 (3) 特有の芳香があり、塩味適当なもの。 (4) だし入り不可 (5) サンジルシ、マルサン各種同等品	1kg袋入
72-002	合わせみそ	kg	(1) No. 72-004の信州味噌7、No. 72-001の赤味噌3の割合で混ぜ合わせたもの。 (2) だし入り不可 (3) マルコメ、マルサン各種同等品	1kg袋入
72-003	白みそ	kg	(1) 醸造成分 水分 53%以下 蛋白質 9%以上 炭水化物35%以上 塩分 5~7% (2) 熟成十分にして、淡黄色のもの。 (3) 特有の芳香があり、塩味適当なもの。 (4) 西京味噌 (5) だし入り不可	
72-004	信州みそ	kg	(1) 醸造成分 水分 53%以下 蛋白質 12%以上 塩分 11~13% (2) 熟成十分にして、淡黄色のもの。 (3) 特有の芳香があり、塩味適当なもの。 (4) だし入り不可 (5) マルコメ、マルサン各種同等品	1kg袋入

番号	品名	単位	規格	備考
73-001	豆腐	kg	(1) 型くずれのないもの。 (2) 納入当日製造のもの。 (3) ソフト豆腐	
73-002	木綿豆腐	kg	(1) 型くずれのないもの。 (2) 納入当日製造のもの。 (3) もめんごし	
73-003	充填豆腐（絹ごし）	個 kg	(1) 完全殺菌工程により製造したもの。 (2) 製造後1日以内のもの。 (3) 個別に品質保持期限等の表示があるもの。 (4) 重量等はその都度示す。 (5) 石川商店、昭栄食品各種同等品	
73-004	焼豆腐	kg	(1) No.73-001を使用し、30%程度水分を絞り、焼き上げたもの。 (2) 品質均一でくずれがないもの。 (3) 納入当日製造のもの。	
73-005	ソフト生揚	kg	(1) No.73-001を使用し、良質の植物油で揚げ、くずれがないもの。 (2) 揚げ過ぎ不可 (3) 納入当日製造のもの。 (4) 重量、形状はその都度示す。	
73-006	油揚げ	kg	(1) 良質の植物油で揚げ、くずれやぶれがなく、揚げ過ぎないもの。 (2) 納入当日製造のもの。 (3) 重量、形状はその都度示す。	
73-007	がんもどき	kg	(1) 良質な植物油を使用した新鮮なもの。 (2) 人参、胡麻、牛蒡、昆布等4種類以上混入したもの。 (3) 重量はその都度示す。	
73-008	凍豆腐	kg	(1) 乾燥良好で、アンモニア臭、割れ等のないもの。 (2) 重量等はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
73-009	納豆	個	(1) 豊熟した粒ぞろいの大豆を使用したもの。 (2) 豆がよく発酵し、風味良好にして新鮮な糸引納豆 (3) 形状、重量等はその都度示す。 (4) 1人用カップの場合は、タレ、辛子をつけ、防虫フィルムを使用していること。	
73-010	豆乳	個	(1) 紙パック入り豆乳飲料 (2) 個食用の場合はストロー付き (3) 容量等はその都度示す。	
73-011	調整豆乳	個	(1) 200ml紙パックストロー付き (2) 特定保健用食品（コレステロール関係）	
73-012	冷凍豆腐	kg	(1) 1.5cm角切り (2) マメックス、ライクスタカギ各種同等品 (3) 消泡剤未使用のもの。 (4) その他はNo. 210に同じ。	

80 魚介類

＜共通規格＞ 寄生虫、衛生面には特に留意すること。

(1) 鮮魚（加工品を含む）

- ア 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが密着しており、眼球に張りがあり、青黒く活き活きとしていて、角膜が透明で、えらは鮮紅色で弾力性があるもの。
- イ 固有の魚臭を有し、悪臭がなく、鮮度良好で水に入れると沈むもの。
- ウ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。
- エ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- オ 納入時、水分、氷、加工品のみそ及び酒粕等は除いて計算する。
- カ 魚介類の単位については、その都度示す。

(2) 冷凍魚介類

- ア 十分な凍結状態であり、眼球が張り出し、角膜が混濁していないもの。
- イ 解凍したとき、鮮魚と同様になるもの。（見本は解凍状態で提示すること。）
- ウ 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- エ 船内急速冷凍品とする。
- オ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。
- カ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- キ ドリップの溶出量の少ないもの。油やけ、冷凍やけを除く。
- ク 納入時、水分、氷、加工品のみそ及び酒粕等は除いて計算する。
- ケ 荷姿よく、外包の崩れがないこと、ブロック状での納品は不可

(3) 塩干し魚

- ア (1)の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの。
- イ 乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわってないもの。
- ウ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

(4) 練製品

- ア 上質な魚肉を主原料とし、澱粉、調味料を加えて練りあげたもの。
- イ 澱粉の混和は、20%以下とする。
- ウ 鮮度良好で、大きさ、形態が均一に整い、香味、色沢良好にて弾力性があるもの。
- エ 異物、夾雑物、異味、異臭、ネバリ（「ねと」）等を認めず、漂白剤等を使用していないもの。
- オ 品質保持期限等、製造業者名が明記されていること。
- カ 食品衛生法により許可された「食品添加物」が使用されているもの。
- キ 製法、販売方法とも衛生的なこと。

番号	品名	単位	規格	備考
81-001	鯨	kg	(1) 真鯨、鮮魚 (2) 頭、内臓、ぜいごを取り除き片側のみ切れ目を入れる。 (3) 重量はその都度示す。	
81-002	鯨フィレ	kg	(1) 三枚に卸したもので笹形1枚もの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-003	鮎	kg	(1) 鮮魚 (2) 1尾90～100g程度	
81-004	おひょう切身	kg	(1) 頭、内臓は取り除く。 (2) 重量はその都度示す。	
81-005	タラフィレー	kg	(1) 急速冷凍品で小骨を除いたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-006	いわし	kg	(1) 真いわし (2) 頭、内臓を取り除く。 (3) 重量はその都度示す。	
81-007	いわしひらき	kg	(1) No.81-006のいわしを腹開きにしたもの (2) 重量はその都度示す。	
81-008	うなぎ素焼き	kg	(1) 頭を除いた1尾160g程度の国産うなぎを素焼きにしたもの。 (2) 検量外で骨3kgを別に添える。 (3) 納入時、国産証明書添付	
81-009	うなぎ短冊	kg	(1) 蒲焼きを2cm程度の短冊にしたもの。 (2) 焼き色良好で、特有の香りのするもの。 (3) ボイリングパック（シール貼付不可）入り。	
81-010	メカジキ切身	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) フィレのかま部、尾部を除き形、厚さが均一なもの。 (3) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
81-011	まながつお切身	kg	(1) 頭、内臓、尾を取り除く。 (2) 重量はその都度示す。	
81-012	かつお切身	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-013	かれい切身	kg	(1) 頭、内臓、尾を取り除く。 (2) 重量はその都度示す。	
81-014	カラスカレイ切身	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-015	子持ちカレイ切身	kg	(1) 頭、内臓、尾を取り除く。 (2) 均一に卵が入っているもの。 (3) 重量はその都度示す。	
81-016	赤魚切身	kg	(1) うろこを除き、二枚卸しにしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-017	金目鯛切身	kg	(1) うろこを除き、二枚卸しにしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-018	鮭切身	kg	(1) 銀鮭1級品 (2) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (3) フィレのかま部、尾部を除き形、厚さが均一なもの。 (4) 重量はその都度示す。	
81-019	銀鮭	kg	(1) 1級品 (2) 頭、内臓、尾を除いて円錐の形状にしたものから、尾の三角部を除いて円柱形にし、筒切りにして揃えたもの。 (3) 重量はその都度示す。	
81-020	トラウトサーモン	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) フィレのかま部、尾部を除き形、厚さが均一なもの。 (3) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
81-021	さば切身	kg	(1) ノルウェー産真さば (2) 二枚卸しにした切身 (3) 重量はその都度示す。	
81-022	さばフィレ	kg	(1) ノルウェー産真さば (2) 三枚に卸したもので笹形1枚もの。 (3) 半解凍状態で納入 (4) 重量はその都度示す。	
81-023	さわら切身	kg	(1) 三枚に卸した切身 (2) 重量はその都度示す。	
81-024	さんま	kg	(1) ひと塩物は不可 (2) 重量はその都度示す。	
81-025	シルバー切身	kg	(1) 三枚に卸した切身 (2) 重量はその都度示す。	
81-026	すずき切身	kg	(1) 三枚に卸した切身 (2) 重量はその都度示す。	
81-027	メロ切身	kg	(1) 三枚に卸した切身 (2) 重量はその都度示す。	
81-028	メロホイル焼	kg	(1) No.81-027のメロ鯛をみそ漬けにし、野菜をのせてホイル包みにしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-029	たち魚切身	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-030	ぶり切身	kg	(1) 養殖物の活魚で納入当日に切身にしたもの。 (2) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (3) フィレの頭部、尾部を除き形、厚さが均一なもの。 (4) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
81-033	まぐろ切身	kg	(1) 本マグロ、きはだ、めばち (2) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (3) 重量はその都度示す。	
81-034	銀だら切身	kg	(1) 二枚卸しにした切身 (2) 重量はその都度示す。	
81-035	メルルーサ切身	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) 重量はその都度示す。	
81-036	わかさぎ	kg	1匹5～7cmの形の揃っているもの。	
81-037	まぐろ刺身	kg	(1) 本まぐろ、きはだ、めばち (2) 血合、小骨、皮を除き、さく取りしたもの。 (3) 均等に部位を納入すること。 (4) HACCP認定工場調理加工したもの。 (5) HACCP認定書を提出すること。 (6) 吸水用シートを敷いて解凍済みのものを納入 (7) 切り方、納品形態については、その都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
82-001	赤魚粕漬	kg	(1) 三枚に卸し、酒粕につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 納入時、酒粕は除く。 (3) 重量はその都度示す。	
82-002	キングクリップ 粕漬	kg	(1) 三枚に卸し、酒粕につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 納入時、酒粕は除く。 (3) 重量はその都度示す。	
82-003	鯨開き	kg	(1) 内臓を取り除き腹開きにして干したもの。 (2) 重量はその都度示す。	
82-004	銀だら西京漬	kg	(1) 三枚に卸し、西京味噌につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 納入時、味噌は除く。 (3) 重量はその都度示す。	
82-005	おひょうみりん 漬	kg	(1) 三枚に卸し、調味液につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 重量はその都度示す。	
82-006	かます開き	kg	(1) 内臓を取り除き腹開きにして干したもの。 (2) 重量はその都度示す。	
82-007	サーモン粕漬	kg	(1) 三枚に卸し、酒粕につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 納入時、酒粕は除く。 (3) 重量はその都度示す。	
82-008	塩鮭切身	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの。 (2) 甘塩にて油やけ、肉の変質なく固有の形態、光沢があり肉に軟らかみのあるもの。 (3) 異味異臭、特に刺激臭の認められないもの。 (4) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
82-009	あらまき鮭切身	kg	(1) 筒切り (2) 甘塩にて油やけ、肉の変質なく固有の形態、光沢があり肉に軟らかみのあるもの。 (3) 異味異臭、特に刺激臭の認められないもの。 (4) 重量はその都度示す。	
82-010	塩さば	kg	(1) 三枚卸しのフィレを切身にし笹形1枚もの。 (2) 甘塩にて油やけ、肉の変質なく固有の形態、光沢があり肉に軟らかみのあるもの。 (3) 異味異臭、特に刺激臭の認められないもの。 (4) 重量はその都度示す。	
82-011	さわら西京漬	kg	(1) 三枚に卸し、西京味噌につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 納入時、味噌は除く。 (3) 重量はその都度示す。	
82-012	さんま開き	kg	(1) 頭、内臓、中骨を取り除き腹開きにして干したもの。 (2) 重量はその都度示す。	
82-013	ししゃも	kg	(1) 甘塩、甘乾 (2) 形が完全で大きさが揃っており表面は青銀色光沢があり、内部に異常を認められないもの。 (3) 子持ち、重量はその都度示す。	ばら納入
82-014	つぼ鯛西京漬	kg	No.82-011に同じ。	
82-015	赤松鯛粕漬	kg	No.82-007に同じ。	
82-016	赤松鯛白醤油漬	kg	(1) 三枚に卸し、調味液につけ込み、味が内部までよく浸透したもの。 (2) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
82-017	辛子明太子	kg	(1) 生食用 (2) 1.5cm程度の一口大カット (3) 食品衛生法で許可された食品添加物を使用し着色が少ないもの。	
82-018	辛子明太バラコ	kg	No.82-017の明太子をばらしたもの。	
82-019	にしん	kg	(1) 三枚おろしのフィレを生干ししたもの。 (2) 表面は青銀色光沢があり、異味異臭なきもの。 (3) 重量はその都度示す。	
82-020	数の子	kg	(1) 塩数の子 (2) 折れ可	
82-021	ほっけ開き	kg	No.82-006に同じ。	
82-022	めざし	kg	(1) いわし丸生干し (2) 完全な原形を保ち、表皮が青白色で皮が破れたり腹が開いていない大きさの揃っているもの。 (3) 特有の香りと適度の塩味があり刺激臭、刺激性の味のないもの。 (4) 重量はその都度示す。	
82-023	塩ます	kg	No.82-008に同じ。	
82-024	しらす干し	kg	(1) 中程度 (2) 乾燥充分で形の崩れていないもの。 (3) 特有の香味があり異味異臭雑物、特に砂等の混入していないもの。	
82-025	さんまみりん干し	kg	No.82-005に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
82-026	花かつお	kg	(1) かつおを原料にしたもの。 (2) 薄手、幅広のもの。 (3) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭、特に刺激性の味がしない新鮮なもの。 (4) 粉末化したものを含有していないこと。	
82-027	カツオパック	個	(1) かつおを原料にしたもの。 (2) 碎片をパック詰めしたもの。 (3) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭、特に刺激性の味がしない新鮮なもの。 (4) 粉末化したものを含有していないこと。 (5) 重量はその都度示す。	
82-028	むろ削り	kg	(1) 原料はかつお、さば、いわし等とする。 (2) 厚手のもの。 (3) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの。	
82-029	でんぶ	kg	(1) 上質なたらこの身を使用したもの。 (2) 乾燥良好で異味異臭、雑物混入なきもの。 (3) 食品衛生法で許可された食品添加物を使用していること。	
82-030	桜えび	kg	(1) 国産、無添加釜揚げ (2) 乾燥充分で無着色なもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
83-001	上質かまぼこ	本	(1) 上質の白身魚を原料とするもの。 (2) 板なし (3) 真空パック冷蔵品又は冷凍品 (4) 紅板の場合は食品衛生法による食品添加物を使用したもの。 (5) 重量等はその都度示す。	
83-002	ささかまぼこ	kg	(1) 上質の白身魚を原料とするもの。 (2) 製造後2日以内のもの。 (3) 重量はその都度示す。	
83-003	カニ風味かまぼこ	kg	(1) かに棒肉で一本ずつ包んでいないもの。 (2) 冷凍サラダ素材7g程度 (3) その他はNo.83-002に同じ。	
83-004	竹輪	kg	(1) 1本50g程度 (2) 上質の白身魚を原料とするもの。 (3) 表面が一様に焼けているもの。 (4) 製造後2日以内のもの。	
83-005	煮込用竹輪	kg	(1) 上質の白身魚を原料とするもの。 (2) 表面が一様に焼けているもの。 (3) 冷凍可	
83-006	ミニ竹輪	kg	(1) 1本10g程度 (2) その他はNo.83-005に同じ。	
83-007	鳴門巻き	kg	(1) 食品衛生法によって許可された食品添加物を使用 (2) その他はNo. 83-001に同じ。	
83-008	はんぺん	kg	(1) 上質の白身魚を原料とし、良質な植物油で揚げ、揚色良好なもの。 (2) 製造後2日以内のもの。 (3) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
83-009	ごぼう巻	kg	(1) No.83-008の原料により牛蒡を芯に巻いた棒はんぺん (2) 牛蒡の比率は20%以下とする。 (3) 重量はその都度示す。	
83-010	赤半片	kg	(1) No.83-008の原料を長さ6cmの棒状に仕上げたもの。 (2) 食品衛生法によって許可された色素を使用したもの。	
83-011	魚肉ソーセージ	個	(1) 特定保健用食品 (2) 個食用包装品 (3) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
84-001	かに棒肉	kg	新鮮なズワイガニの足肉をむき身にしたもので軟骨を除く。	
84-002	あさり	kg	(1) 新鮮で生きているもの。 (2) 中粒で粒ぞろいのもの。 (3) アンモニア含有量20mg以下 (4) 石、砂、海草ほか異物が混入していないもの。 (5) よく砂をはかせてあること。	
84-003	あさりむき身	kg	(1) 新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく雑物の混入なきもの。 (2) アンモニア20mg以下	
84-004	はまぐり	kg	No.84-002に同じ。	
84-005	カットいか	kg	(1) もんごういか、むらさきいかを1×3cmの短冊切りしたもの。 (2) 冷凍品で肉厚なもの。 (3) ばら凍結	
84-006	リングカットいか	kg	するめいか、やりいかを5mmにカットしたもの。	
84-007	筒いか	kg	(1) するめいか、やりいかの内臓、足を抜いたもの。 (2) 重量等はその都度示す。	
84-008	いかげそ	kg	もんごういかのげそを5cm程度のぶつ切りにしたもの。	
84-009	華いか	kg	(1) もんごういか、むらさきいか、アメリカオオカイカを2×3cm程度カットし、縦横に切れ目を入れて華状にしたもの。 (2) 冷凍品	
84-010	むき海老	Kg	(1) バラ凍結、元詰め品で形が崩れていないもの。 (2) 種類、サイズ等はその都度示す。 (3) 固形量にて納入	

番号	品名	単位	規格	備考
84-011	シーフードミックス	袋	(1) 冷凍品 (2) 固形量600g以上 (3) ホタテ、いか、むき海老ミックス (4) 最終加工は日本とする。	
84-012	かき	kg	(1) 殻を除いたもの。 (2) 生、冷凍はその都度示す。 (3) 冷凍の場合はバラ凍結 (4) 重量等はその都度示す。	
84-013	しじみ	kg	No.84-002に同じ。	
84-014	ほたて貝	kg	(1) 殻、うろを除いたもの。 (2) 重量等はその都度示す。	
84-015	貝柱	kg	(1) 生食用、窒素凍結品 (2) 重量等はその都度示す。	

90 肉類

<共通規格> 寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

(1) 全 般

- ア 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの。
- イ 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常を認めないもの。
- ウ 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- エ 包装及び容器は衛生的な物を使用すること。
- オ スライス等の必要な場合は、重量、形状等についてその都度示す。
- カ 部位名、重量、品質保持期限等、製造者名、原産地等が明記されていること。
- キ 納品時に直近仕入業者名、所在地、電話番号を明記し押印した流通証明書を提出すること。
- ク ジャガード不可

(2) 牛 肉

- ア 光沢のある鮮赤色で、脂肪が淡い黄色身を帯びた白色のもの。
- イ 特に指定がない場合は脂身 20%以下
- ウ と畜場法（法第 114 号昭和 28 年）による検査合格品とする。
- エ 各切断面は、ポリエチレンシート等で包むこと。
- オ 産地は別に指定しない限り、国産又はオーストラリア産とする。

(3) 豚 肉

- ア 肉の色が淡紅色で、脂肪は純白のもの。
- イ 特に指定がない場合は脂身 20%以下
- ウ と畜場法（法第 114 号昭和 28 年）による検査合格品とする。
- エ 各切断面は、ポリエチレンシート等で包むこと。
- オ 産地は別に指定しない限り、国産、カナダ産又はヨーロッパ産とする。

(4) 鶏 肉

- ア 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（法第 70 号平成 2 年）による検査合格品とする。
- イ 食肉用として飼育された若鶏であること。
- ウ 各切断面は、ポリエチレンシート等で包むこと。
- エ 産地は別に指定しない限り、国産、タイ産又はブラジル産とする。

(5) 肉加工品

- ア JAS 規格品であること。
- イ 良質な原料を衛生的に加工したもの。
- ウ 新鮮で品質が均一で形状が揃ったもの。
- エ 食品衛生法で許可された食品添加物を使用していること。

番号	品名	単位	規格	備考
91-001	牛ロース肉	kg	(1) リブロース、ロース芯、サーロインの脂肪交雑が十分であり、筋肉間脂肪が適度なもので、形の良いもの。 (2) 1枚195g程度、長径18cm短径8cm厚さ2cm程度	
91-002	牛ヒレ肉	kg	(1) テンダーロイン、ステーキ用で筋は除く。 (2) 肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。 (3) 重量等はその都度示す。	
91-003	牛並肉（ス）	kg	(1) 胸、肩胛首等の肉にて四肢腹部内臓等を含めない。 (2) 3mmスライス4cmカット	
91-004	牛並肉（角）	kg	(1) 胸、肩胛首等の肉にて四肢腹部内臓等を含めない。 (2) 1.5cm角切り	
91-005	牛もも肉	kg	3mmスライス4cmカット	
91-006	牛肉焼き肉	kg	(1) 前ばら三角肉、脂肪交雑が十分であり、筋肉間脂肪が適度なもの。 (2) 3×5cmで5mm厚さ程度のもの。	
91-007	牛挽肉	kg	(1) 他の畜肉が混入していないこと。 (2) 赤身85%以上 (3) 製造後12時間以内のもの。 (4) 2度挽きしたもの。	
91-008	牛タン	kg	(1) 舌 (2) 皮むき後適切な処理を行い、焼き肉用に3mm程度にスライスしたもの。	
91-009	牛すじ肉	kg	(1) ボイル済み (2) 3～5cmカット (3) 冷凍またはチルド	

番号	品名	単位	規格	備考
92-001	豚ロース	kg	(1) 背ロース (2) 形態、重量等はその都度示す。	
92-002	豚並肉	kg	(1) 腿、背、肩等の肉にて四肢腹部内臓等 は含めない。 (2) 3mmスライス3cmカット	
92-003	豚バラ肉	kg	(1) 腹部の三枚肉で、脂肪交雑が充分であ り、筋肉間脂肪が適度なもの。 (2) 形態、重量等はその都度示す。	
92-004	スペアリブ	kg	(1) 骨付きばら肉、脂肪交雑が充分であ り、筋肉間脂肪が適度なもので、脂身は 40%以下とする。 (2) 4cmカット (3) 重量等はその都度示す。	
92-005	豚上肉（ス）	kg	(1) もも肉 (2) 3mmスライス3cmカット	
92-006	豚上肉（角）	kg	(1) もも肉 (2) 角切り (3) 形態等はその都度示す。	
92-007	豚ヒレ肉	kg	(1) 厚みがあり形がよいこと。 (2) 肉の「きめ」、「しまり」がよいも の。 (3) 肉繊維に対して垂直に1.2cm程度の カットで35g程度の円柱状のもの。 (4) 先端の三角部は除く。	
92-008	豚挽肉	kg	(1) 他の畜肉が混入していないこと。 (2) 赤身85%以上 (3) 製造後12時間以内のもの。 (4) 2度挽きしたもの。	
92-009	豚骨	kg	(1) スープ用豚骨 (2) 冷凍 (3) 浸出袋入り (4) エバラ、富士食品各種同等品	

番号	品名	単位	規格	備考						
93-001	若鶏手羽元	kg	上腕部分							
93-002	若鶏手羽中	kg	「手羽先」から手指部分を除去した部分							
93-003	若手羽肉	kg	(1) No.90(4)の鶏肉の「手羽」の正肉類を含む胸部の正肉類 (2) 重量等はその都度示す。							
93-004	骨抜き若もも肉	kg	(1) No.90(4)の鶏肉のももの正肉類 (2) 重量等はその都度示す。							
93-005	鶏ささみ	kg	筋を除去したもの。							
93-006	鶏挽肉	kg	(1) 他の畜肉が混入していないこと。 (2) 正肉85%以上 (3) 製造後12時間以内のもの。 (4) 2度挽きしたもの。							
93-007	鶏骨	kg	(1) スープ用鶏がら (2) 冷凍 (3) 浸出袋入り (4) エバラ、富士食品各種同等品							
93-008	名古屋コーチン	kg	(1) 国産 (2) 種類 <table border="1" data-bbox="699 1323 1273 1507"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>形状</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小口</td> <td>1.5cm程度カット、胸腿混合 親子丼、汁物用</td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>50g程度カット、から揚げ用</td> </tr> </tbody> </table>	名称	形状	小口	1.5cm程度カット、胸腿混合 親子丼、汁物用	50	50g程度カット、から揚げ用	
名称	形状									
小口	1.5cm程度カット、胸腿混合 親子丼、汁物用									
50	50g程度カット、から揚げ用									

番号	品名	単位	規格	備考
94-001	ベーコン	kg	(1) 燻煙がよく利いて特有の燻煙臭と艶があり、脂肪と肉が適当に交わって塩味適当なもの。 (2) 形状はその都度示す。	
94-002	ベーコンビッツ	kg	No.94-001のものをサラダ用に細かくカットし揚げたもの。	
94-003	ロースハム	kg	(1) 豚ロースを原料としたもの。 (2) 切り口は新鮮なバラ色を呈し光沢があり弾力に富み肉が密着していること。 (3) 外観上、汗をかくなど異常を認めないこと。 (4) 形状、重量等はその都度示す。	
94-004	ハム	kg	(1) 豚ボンレスハム (2) その他はNo.94-003に同じ。	
94-005	フランクフルトソーセージ	kg	(1) 弾力性に富み、切り口の色は生き活きとした淡紅色であり、香辛料の香りと肉の臭いがよく調和し風味良好なもの。 (2) 粗挽き、棒なし。 (3) 重量等はその都度示す。	
94-006	サラミソーセージ	kg	(1) No.94-003に準ず。 (2) 香辛料を加え燻煙したもの (3) 重量等はその都度示す。	
94-007	あらびきウインナー	kg	(1) 1本の長さが5cm程度の腸詰め (2) 結び紐を除き腸詰めの間を切ったもの。 (3) その他はNo.94-005に同じ。 (4) 日本ハム「シャウエッセン」、伊藤ハム「アルトバイエルン」各種同等品	
94-008	ロングウインナー	kg	(1) 1本の長さ15cm程度の粗挽ウインナー (2) その他はNo.94-007に同じ。	
94-009	焼豚	kg	(1) 豚ばら肉、もも肉を巻いて焼いたものでハム状のものは不可 (2) 重量等はその都度示す。	

100 卵類

<共通規格>

(1) 生鮮卵

- ア 新鮮で、卵殻に光沢なく、ザラザラした新鮮なもので、粒ぞろいのもの。
- イ 糞、土等で汚れているものや、奇形卵等は含まないこと。
- ウ 生食用で品質保持期限等が表示してあること。
- エ 割卵した時の卵黄の盛り上がりの良いもの。

(2) 加工品

- ア 生鮮卵を使用した加工品
- イ 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	備考
101-001	うずら卵水煮	kg 個	(1) 1級品 (2) 1個7g以上	
101-002	鶏卵	kg	(1) M卵、1個60g程度の生鮮卵 (2) 段ボールで納入の場合は、清潔なビニール袋にて汚染措置をとること。	
101-003	凍結全卵	Kg	(1) 冷凍品 (2) 無添加殺菌全卵 (3) 汁物時に帯状に卵が浮くもの。	
101-004	凍結卵白	kg	(1) 冷凍品 (2) 無添加殺菌卵白	
101-005	温泉卵	Kg 箱 個	(1) 国産鶏卵使用 (2) チルド流通品 (3) 外殻殺菌卵 (4) 形態、内容量等についてはその都度示す。	
101-006	水煮卵	箱	No.101-002の鶏卵を茹でたもの。	ばら納入
101-007	鶏卵A	個	(1) No.101-002に同じ。 (2) サルモネラ除去済卵。証明書及び成績表提出のこと。 (3) チルド流通品	10個 パック 入

110 乳 類

<共通規格>

- (1) 厚生省令第 52 号による合格品
- (2) 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	備考
111-001	牛乳	本	(1) 超高温殺菌によるもの。 (2) 180ml以上瓶入り。 (3) 製造後2日以内のもの。	
111-002	パック牛乳	個	200ml紙パック、ストロー付き	
111-003	牛乳大	本	1L紙パック	
111-004	LL牛乳	個	(1) ロングライフ牛乳 (2) 200ml紙パック、ストロー付き	
111-005	成分強化乳飲料	個	(1) 200ml紙パック、ストロー付き (2) 成分等はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
112-001	コーヒー乳飲料	個	200ml紙パック、ストロー付き	
112-002	プレーンヨーグルト	kg	(1) 製造後3日以内のもの。 (2) 1kg以上の容器入り。	
112-003	アイスクリーム	個	(1) スプーン付き (2) 内容量、種類はその都度示す。	
112-004	粉チーズ	本	(1) パルメザンチーズ100% (2) 製造後1ヶ月以内のもの。 (3) 容器、内容量等についてはその都度示す。	
112-005	ナチュラルチーズ	kg	(1) ミックスチーズ (2) 製造後1ヶ月以内のもの。	
112-006	スライスチーズ	袋	(1) プロセスチーズ (2) 製造後1ヶ月以内のもの。 (3) 重量等はその都度示す。	
112-007	星形チーズ	kg	(1) プロセス星形チーズ (2) 製造後1ヶ月以内のもの。 (3) 重量等はその都度示す。	
112-008	ヨーグルト	個	(1) 厚生省令52号による合格品 (2) 製造後3日以内のもの。 (3) カップ入り、スプーン付き (4) 内容量等はその都度示す。 (5) バラ納入	

120 野菜類

<共通規格>

- (1) 鮮度良好で、採取後日時の経過していない熟成品であり、良好な品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が揃っていること。
- (2) 病虫害、枯葉、外傷、変色等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、混入のないもの。
- (3) 「トウ立ち」、「ス入り」、「ヒビワレ」、「くされ」、「ハナ咲き」、「マタワレ」など変形、異常のないもの。
- (4) 水洗い、水切りが完全なもの。
- (5) 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計算する。
- (6) 特に指定のないものは国産品とする。
- (7) 国産品においては生産地、外国産品においては原産国を明記すること。

番号	品名	単位	規格	備考
121-001	かぶ菜	kg	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。 (2) 根部を除いたもの。	
121-002	南瓜	kg	(1) 甘み、風味ともに良好なもの。 (2) ナリクチ、底を除き3cm角カット	
121-003	ズッキーニ	kg	(1) 甘み、風味ともに良好なもの。 (2) 径3cm、長さ20cm程度	
121-004	みず菜	kg	(1) サラダ用 (2) その他はNo.121-001に同じ。	
121-005	こまつ菜	kg	No.121-001に同じ。	
121-006	青しその葉	枚	(1) 柔らかく、香りが強いもの。 (2) 葉部のみ水洗いの後に水切りしたもの。	
121-007	木の芽	枚	(1) 香りが強いもの。 (2) 葉部のみで枝、茎を除く。	
121-008	春菊	kg	No.121-001に同じ。	
121-009	七草セット	個	春の七草（せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ）をセットにしたもの。	
121-010	サラダ菜	kg	柔らかく、根切り、葉ずれのないもの。	
121-011	チンゲン菜	kg	No.121-001に同じ。	
121-012	菜の花	kg	(1) 若い菜の花のつぼみに4cm程度の青葉がついたもの。 (2) 茎芯部にスジがなく柔らかいもの。 (3) なばな	
121-013	ニラ	kg	(1) 葉肉柔らかく特有の香りを有し、ツヤのあるもの。 (2) 柔らかく伸びすぎしていない若芽で、根部を除いたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
121-014	人参	kg	(1) 葉及び茎、ひげ、根を除き水洗いした もの。 (2) 芯のないもの。 (3) 1本150g程度に揃ったもの。	
121-015	人参A	kg	冷凍シャトーキャロット	
121-016	万能葱	kg	(1) 葉肉柔らかく特有の香りを有し、ツヤ のあるもの。 (2) 根部を除いたもの。	
121-017	パセリ	kg	(1) 香りが強く、緑色が鮮明なもの。 (2) 葉先がよく縮れ、汚れ、シミがないも の。 (3) 根部を除いたもの。	
121-018	ブロッコリー	kg	(1) 緑色が鮮明で褐色のシミがなく、つぼ みがしっかりしまったもの。 (2) 花蕾下茎3cm	
121-019	ほうれん草	kg	No.121-001に同じ。	
121-020	クレソン	kg	葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、み ずみずしいもの。	
121-021	三つ葉	kg	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの。	
121-022	わけぎ	kg	No.121-016に同じ。	
121-023	葱	kg	No.121-016に同じ。	
121-024	冷凍ブロッコ リー	kg	(1) IQF冷凍品で、解凍後に生食可能なも の。 (2) 他はNo. 210に同じ。 (3) 産地、サイズはその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
121-025	冷凍ほうれん草	kg	(1) IQF5cm程度カットで、解凍後に生食可能なもの。 (2) 他はNo.210に同じ。 (3) ニチレイ、大冷同等品 (4) 海外産可	
121-026	冷凍小松菜	kg	(1) IQF5cm程度カットで、解凍後に生食可能なもの。 (2) 他はNo.210に同じ。 (3) ニチレイ、大冷同等品 (4) 海外産可	
121-027	カット人参	kg	(1) No.121-014(1)(2)の人参を10g程度の乱切りにしたもの。 (2) 納入日当日に加工したもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
122-001	グリーンアスパラ	kg	(1) 色が鮮明で、穂先の開いていないもの。 (2) 径1～1.5cm程度、長さ15～20cm程度 (3) 海外産可	
122-002	さやいんげん	kg	(1) 濃緑色で柔らかいもの。 (2) へた、スジ取り (3) 4cm程度カット冷凍品 (4) 海外産可	
122-003	うど	kg	(1) 光沢のよい白色で、香り強く、茎の太いもの。 (2) 赤い斑点、変色不可	
122-004	枝豆	kg	(1) 緑鮮やかで実入りがよく粒ぞろいのもの。 (2) 葉、枝その他不可食部を除く。	
122-005	むき枝豆	kg	(1) No.122-004のむき身 (2) 冷凍品 (3) 海外産可	
122-006	さやえんどう	kg	(1) 絹さや (2) 濃緑色で柔らかいもの。 (3) へた、スジ取り (4) 冷凍品 (5) 海外産可	
122-007	むきえんどう	kg	(1) 粒ぞろいのもの。 (2) 冷凍品 (3) 海外産可	
122-008	オクラ	kg	(1) 濃緑色で、細毛が密生しスジがはっきりして先の尖ったもの。 (2) 大きさが揃っているもの。 (3) 海外産可	

番号	品名	単位	規格	備考
122-009	かぶ	kg	(1) 葉、茎、ひげ根を除き水洗いしたもの。 (2) 径7cm程度	
122-010	カリフラワー	kg	(1) つぼみの固いもの。 (2) 外葉1枚付き、茎落とし	
122-011	かんぴょう	kg	乾燥良好にて黄色化していないもの。	
122-012	キャベツ	kg	(1) 包合完全で、外葉の緑葉を除く。 (2) 根部を除く1玉1.5kg以上 (3) 新キャベツの場合は1玉700g以上	
122-013	紫キャベツ	kg	(1) 1玉500g程度のもの。 (2) その他はNo.122-012に同じ。 (3) 海外産可	
122-014	トレビス	kg	(1) 抱合完全なもの。 (2) 1玉300g程度のもの。 (3) 海外産可	
122-015	胡瓜	kg	(1) 新鮮で濃緑色又は淡緑色のもの。 (2) 赤味をおびたもの、種子の多いもの、大きく曲がったものは不可 (3) 概ね1本あたり100g、長さ20cm程度	
122-016	ごぼう	kg	(1) 肉質が柔らかく、ひげ、根、茎等を除き水洗いをしたもの。 (2) 径2cm程度、長さ50cm以上	
122-017	切りごぼう	kg	(1) ごぼうの皮を除き、十分アク抜きした後カットし、白くさらし水切りしたもの。 (2) 3mm角、7cm長さ程度カット (3) 冷凍可 (4) 海外産可	

番号	品名	単位	規格	備考
122-018	ししとう	kg	(1) 色鮮やかでツヤがあり、萎縮していないもの。 (2) 1個5～8g程度	
122-019	しょうが	kg	(1) 肉質柔軟で、繊維が少なく、辛味が強い大粒品を水洗いしたもの。 (2) 発芽不可	
122-020	おろししょうが	本	(1) No.122-019のしょうがをすりおろしたもの。 (2) 内容量はその都度示す。 (3) SB、テーオー各種同等品	
122-021	セロリ	kg	(1) 肉質厚く、茎の丈長く淡黄白のもので身のしまっているもの。 (2) 一株もの。	
122-022	ぜんまい水煮	kg	(1) 新鮮な素材を茹でてアク抜きしたもの。 (2) 特有の風味を持ち、固いものは不可 (3) 海外産可	
122-023	むきそらまめ	kg	No.122-007に同じ。	
122-024	大根	kg	(1) 葉、ひげ、根部を除き、水洗いしたもの。 (2) 1本1kg程度、長さ35～40cm程度 (3) 目立たない程度の湾曲については全数量の5%までとする。	
122-025	つま	kg	No.122-024を使用した白髪大根で、納入当日に細かくついたもの。	
122-026	切干し大根	kg	乾燥良好で白色のもの。	
122-027	花切大根	kg	(1) 大根を輪切りにして干したもの。 (2) 乾燥良好で白色のもの。 (3) 乾燥状態で2mm厚さ、径5cm程度	

番号	品名	単位	規格	備考
122-028	たけのこ	kg	(1) 国産の孟宗竹で、太く、みずみずしいもの。 (2) 根部の固い部分は除く。 (3) 納入前日又は当日にアク抜きしたもの。	
122-029	玉葱	kg	(1) 固くしまって重い黄玉 (2) 皮及び頭部を除いて、芯をくり抜き、汚れ、発芽のないもの。 (3) 1玉190～300g程度	
122-030	レッドオニオン	kg	(1) 色の鮮明なもの。 (2) その他はNo.122-029に同じ。 (3) 海外産可	
122-031	炒り玉葱	kg	(1) 玉葱をみじん切りにしてソテーしたもの。 (2) 冷凍またはレトルト (3) 海外産可	
122-032	とうみょう	kg	(1) 適度の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。	
122-033	玉レタス	kg	(1) 結球良好で、葉が柔らかいもの。 (2) 球がよく揃っていること。 (3) 外葉及び外装を除く。	
122-034	とうがん	kg	(1) 肉質柔らかく成熟したもの。 (2) 1個2kg程度	
122-035	とうもろこし	kg	(1) 粒着完全で粒の大きさが揃っており、黒や茶色に変色していないもの。 (3) 皮を除き1本200g程度	
122-036	トマト	kg	(1) 成熟したもので未熟・過熟は不可 (2) 破損品は含まないこと。 (3) 1個180g程度	

番号	品名	単位	規格	備考
122-037	ミニトマト	kg	(1) 完熟で赤い色が濃くツヤがあり、「へた」が濃緑色で割れないのもの。 (2) 1個15g程度	
122-038	茄子	kg	(1) 長茄子又は千両茄子 (2) 色艶が良くて皮が柔らかく、種子が少なく成熟していないもの。 (3) 皮割れ、黒色、茶色の斑点がないもの。 (4) 1個概ね60～120g程度	
122-039	ナスフライ	kg	(1) No.122-038をカットした後フライしたもの。 (2) 冷凍品 (3) 切り方はその都度示す。	
122-040	にんにく	kg	(1) 大粒で、よく乾燥したもの。 (2) 発芽不可 (3) 海外産可	
122-041	おろしにんにく	本	(1) No.122-040をすりおろしたもの。 (2) 内容量はその都度示す。 (3) SB、テーオー各種同等品	
122-042	スライスニンニク	kg	(1) No.122-040を薄くスライスし乾燥したもの。 (2) 黄色化していないこと。	
122-043	ニンニクの芽	kg	(1) 茎肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの。 (2) 柔らかく、スジのないもの。 (3) 冷凍品はその都度示す。 (4) 海外産可	ばら納入
122-044	白菜	kg	(1) 包含完全な結球白菜で、根部を除いたもの。 (2) 1球1.5kg以上	

番号	品名	単位	規格	備考
122-045	れんこん	kg	(1) ひげ根を除き水洗いしたもの。 (2) 茶褐色で変色していないもの。 (3) 乱切り10g程度 (4) 水煮又は冷凍 (5) 海外産可	
122-046	ラディッシュ	kg	(1) 葉除き。 (2) 1個10g程度	
122-047	ピーマン	kg	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの (2) 濃緑色を呈し、赤いものは不可。 (3) 1個20g程度	ばら納入
122-048	カラーピメント	kg	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの。 (2) 色はその都度指定する。 (3) 1個100g以上 (4) 海外産可	
122-049	ふき水煮	kg	(1) 肉質が柔らかく、葉切りしてスジをとりアク抜きしてあるもの。 (2) 海外産可	
122-050	みょうが	kg	穂先の傷みがなく、開いていないもの。	
122-051	芽キャベツ	kg	(1) 完全結球しているもの。 (2) 1個15g程度 (3) 冷凍可 (4) 海外産可	
122-052	モロヘイヤ	kg	(1) 葉肉が薄く、芯繊維が柔らかいもの。 (2) 茶、黒斑点のないもの。	
122-053	もやし	kg	(1) 緑豆を原料として発芽させたもの。 (2) 長さ5cm以下	
122-054	豆もやし	kg	(1) 大豆を原料として発芽させたもの。 (2) 脱気パック入り。 (3) その他はNo.122-053に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考								
122-055	ミックスベジタブル	kg	(1) 人参、ホールコーン、むきえんどうを同率で混合したもの。 (2) 冷凍品 (3) 海外産可									
122-056	野菜ジュース	缶 個	(1) 野菜の種類、割合、内容量等はその都度示す。 (2) 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。 (3) 缶以外の場合はストロー付き (4) 種類 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>缶入り野菜ジュース</td> <td>野菜汁100%無塩</td> </tr> <tr> <td>LL野菜ジュース</td> <td>紙パック、野菜果物Mix</td> </tr> <tr> <td>菜果ジュース</td> <td>缶入り、野菜果物Mix</td> </tr> </tbody> </table>	名称	備考	缶入り野菜ジュース	野菜汁100%無塩	LL野菜ジュース	紙パック、野菜果物Mix	菜果ジュース	缶入り、野菜果物Mix	
名称	備考											
缶入り野菜ジュース	野菜汁100%無塩											
LL野菜ジュース	紙パック、野菜果物Mix											
菜果ジュース	缶入り、野菜果物Mix											
122-057	ホールコーン	kg	(1) 完熟のとうもろこしを原料にした粒状のもの。 (2) 冷凍又はレトルト (3) 海外産可									
122-058	乾燥野菜	袋 個 kg	(1) 新鮮な野菜を使用し、完全に乾燥しており、異物の混入を認めないもの。 (2) エアードライ (3) 納入時賞味期限120日以上 (4) 種類、重量等はその都度示す。									
122-059	冷凍オクラ	kg	(1) IQFにて解凍後に生食可能なもの。 (2) 他はNo.210に同じ。 (3) 形状 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>刻</td> <td>5mm程度カット</td> </tr> <tr> <td>ホール</td> <td>8cm程度</td> </tr> <tr> <td>斜め切</td> <td>4cm程度</td> </tr> </tbody> </table> (4) 海外産可	名称	備考	刻	5mm程度カット	ホール	8cm程度	斜め切	4cm程度	
名称	備考											
刻	5mm程度カット											
ホール	8cm程度											
斜め切	4cm程度											

番号	品名	単位	規格	備考						
122-060	カット玉葱	kg	(1) No.122-029(1)(2)の玉葱を1.5cm程度のくし形にカットしたもの。 (2) 納入日当日に加工したもの。							
122-061	冷凍冬瓜	kg	(1) No. 122-034のとうがんを指定の形状にし、加熱調理後冷凍したもの。 (2) IQF (3) 形状 <table border="1" data-bbox="726 555 1273 696"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小</td> <td>5~10g程度カット</td> </tr> <tr> <td>大</td> <td>20×30×40mm程度カット</td> </tr> </tbody> </table>	名称	備考	小	5~10g程度カット	大	20×30×40mm程度カット	
名称	備考									
小	5~10g程度カット									
大	20×30×40mm程度カット									
122-062	冷凍揚げなす	箱	(1) No. 122-038の茄子を指定の形状にし、揚げ調理後冷凍にしたもの。 (2) IQF、自然解凍後そのまま食べられるもの。 (3) 10kg入 (4) 形状 <table border="1" data-bbox="726 1055 1182 1196"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乱切り</td> <td>10g程度カット</td> </tr> <tr> <td>輪切り</td> <td>厚さ10mm程度</td> </tr> </tbody> </table>	名称	備考	乱切り	10g程度カット	輪切り	厚さ10mm程度	
名称	備考									
乱切り	10g程度カット									
輪切り	厚さ10mm程度									

130 果実類

<共通規格>

- (1) 等級は市場規格の「秀」とする。
- (2) 新鮮で品質固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一様に揃っていること。
- (3) 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、カビ、未熟、過熟等のないもの。
- (4) 品種、サイズはその都度示す。
- (5) カットフルーツについては、検査成績書（生菌数、大腸菌群）を納入時に提出すること。
- (6) 特に指定のないものは国産品とする。

番号	品名	単位	規格	備考
131-001	伊予柑	kg	(1) 皮が薄く、甘みのあるもの。 (2) 表皮の色むらや、青みがかったものは不可。 (3) 1個150g程度	
131-002	みかん	kg	(1) 皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの。 (2) 温室みかんの場合はその都度示す。 (3) 1個100g程度	
131-003	冷凍みかん	kg	No.131-002を冷凍したもの。	
131-004	ネーブル	kg	(1) 1個200g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 (3) 海外産可	
131-005	オレンジ	kg	(1) 1個200～250g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 (3) 海外産可	
131-006	グレープフルーツ	kg	(1) 1個400～450g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 (3) 海外産可	
131-007	すだち	kg	(1) 鮮やかな濃緑色で皮が薄く、肌のキメの細かいもの。 (2) 1個20g程度	
131-008	甘夏みかん	kg	(1) 酸味の少ないもの。 (2) 1個300～350g程度	
131-009	はっさく	kg	(1) 皮が薄く甘みのあるもの。 (2) 1個250g程度	
131-010	ゆず	kg	皮に損傷なく、特有の香味酸味があるもの。	
131-011	レモン	kg	(1) 形と色のりがよく、皮が薄く、肌のキメが細かいもの。 (2) 1個100g程度 (3) 海外産可	

番号	品名	単位	規格	備考
132-001	苺	kg	(1) 赤い色が濃く、ツヤがあり、みずみずしく、「へた」が濃緑色のもの。 (2) 1個20g程度	
132-002	さくらんぼ	kg	(1) 適度に色づいており、皮に損傷がないもの。 (2) 1個8g程度	
132-003	アメリカンチェリー	kg	(1) 色鮮やかで、皮に損傷がないもの。 (2) 1個10g程度 (3) 海外産可	
132-004	柿	kg	(1) 色鮮やかで渋みのないもの。 (2) 1個200g程度 (3) 種類 ア 富有 イ 次郎 ウ 西村早生	
132-005	干し柿	kg	(1) 適度の柔らかさをもち、渋抜き完全で甘みが強いもの。 (2) 1個30g程度	
132-006	キウイフルーツ	kg	(1) 特有の芳香があり、熟度良好なもの。 (2) 1個100g程度 (3) 海外産可	
132-007	ナタデココ	kg	(1) 特有の弾力性のあるもの。 (2) 納入時シロップは検量しない。 (3) 海外産可	
132-008	すいか	kg	(1) 熟度は適当で、割れ、傷ものは不可 (2) 一番なり (3) たなおち物は交換 (4) 1球5～6kg程度	
132-009	ソルダム	kg	(1) 適当に熟し、酸味が少ないもの。 (2) 1個30g程度	

番号	品名	単位	規格	備考
132-010	梨	kg	(1) みずみずしいもの。 (2) 品種はその都度示す。 (3) 1個250g程度	
132-011	生パイン	kg	(1) 完熟パインをスティックカットしたもの。 (2) 納入前日又は当日に国内加工したもの。 (3) 1カット40g程度の個装品 (4) 海外産可	
132-012	バナナ	kg	(1) 適当に熟したもの。 (2) 1本150～180g程度 (3) 海外産可	
132-013	びわ	kg	(1) 皮に張りがあり丸く、艶があるもの。 (2) 1個40g程度	
132-014	ぶどう	kg	(1) 適当に熟したもので未熟、過熟は不可 (2) 品種、重量等はその都度示す。	
132-015	レーズン	kg	(1) 適度に乾燥したもの。 (2) 海外産可	
132-016	メロン	kg	(1) 熟度良好、特有の芳香があり、甘みの強いもの。 (2) 品種はその都度示す。 (3) 1球800g程度のもの。	
132-017	桃	kg	(1) 色沢良好、粒ぞろいのもの。 (2) 1個160～200g程度	
132-018	レイシ	kg	(1) 適当に熟したもの。 (2) 冷凍品 (3) 海外産可	

番号	品名	単位	規格	備考
132-019	りんご	kg	(1) 季節の出回り品 (2) 特有の芳香、艶があり、みずみずしいもの。 (3) 1個250g程度	
132-020	果物ジュース	個 缶	(1) 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。 (2) 果汁100% (3) 缶以外はストロー付き (4) 果物の種類、割合、内容量等はその都度示す。	
132-021	LLジュース	個	(1) 常温保存可能品 (2) 200ml紙パック、ストロー付き (3) 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。 (4) 品質保持期限30日以上 (5) 特に指定がない場合、味を数種類取り混ぜて概ね同数納入する。	

140 きのご類

<共通規格>

- (1) 採取後日時の経過していない鮮度良好品
- (2) 品種固有の色沢、形状、芳香を有していること。
- (3) 病虫害や外傷、カビ、変色、ぬめり等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着又は混入のないもの。
- (4) 納入時、梱包資材、容器、漬水等の重量を除いて計算する。
- (5) 国産品においては生産地、外国産品においては原産国を明記する。

番号	品名	単位	規格	備考
141-001	えのき茸	kg	白くてカサが小さく揃ったもの。	100g又は200g袋入
141-002	きくらげ	kg	(1) 黒きくらげ (2) 2×30mmカット (3) 水でもどした場合、十分に弾力があるもの。	
141-003	生しいたけ	kg	(1) カサの開きが7分程度のもの。 (2) 肉付きがよく水気の少ない白色状の茶褐色を呈したもの。	
141-004	しいたけ	kg	(1) 中カサで芳香高く乾燥十分なもの。 (2) 「カケラ」の混入が少ないもの。 (3) 柄を除く。 (4) 乾燥した状態で2mm程度スライスしたもの。	
141-005	本しめじ	kg	柄が太く、カサが肉厚なもの。	ばら納入
141-006	エリンギ	kg	No.141-005に同じ。	ばら納入
141-007	なめこ水煮	kg	(1) 足つき水煮 (2) 固形量にて納入	
141-008	まいたけ	kg	No.141-005に同じ。	ばら納入
141-009	冷凍マッシュルーム	kg	(1) 3mm程度スライス冷凍品 (2) ばら凍結	
141-010	冷凍きのこMIX	袋	(1) 500g (2) 椎茸平茸他計4種以上 (3) その他はNo. 210に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
141-011	スライスマツタケ	kg	(1) 2mm厚さスライス (2) 一年以内のシーズンパッケルトルト	
141-012	しいたけ 小	kg	(1) 直径2~3cm程度の乾燥十分なもの。 (2) 「カケラ」の混入が少ないもの。 (3) 柄を除く。	

150 藻類

<共通規格>

- (1) 乾燥充分で固有の光沢、風味を有し、品揃（粒揃い）なもの。
- (2) 異味異臭、変質、変色、病虫害、カビ等を認めず、砕け、未熟ではなく、雑物、異物等の混入がないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
151-001	青のり粉	袋	青く、特有の芳香があるもの。	500g入り
151-002	刻みのり	kg 袋	(1) 乾燥良好な焼き海苔を3mm程度に刻んだもの。 (2) 重量等はその都度示す。	
151-003	味付海苔	個	(1) 味付け良好で、変色等のないもの。 (2) 4枚以上入ったもの。 (3) ファスナー付の大袋に乾燥剤と共に封入したもの。	
151-004	だし昆布	kg	(1) 2等合格品以上 (2) 特有の香味を有するもの。	
151-005	ところてん	個	(1) 一人用パック品、タレ付き (2) 重量等はその都度示す。	
151-006	寒天	本	乾燥良好な白棒寒天	
151-007	ひじき	kg	(1) 米ひじき (2) 黒褐色で光沢を有し、粉末状のもの の混入は不可	
151-008	のり佃煮	個	(1) 減塩佃煮 (2) 1食用パックで重量はその都度示す。 (3) 三島、ジャネフ各種同等品	
151-009	もずく	kg	塩蔵品不可	
151-010	若布	kg	(1) 洗い、乾燥カット若布 (2) 青色にて特有の芳香のあるもの。	200g又は500g入り
151-011	パック子持めかぶ	kg	(1) 1人用味付けめかぶパック (2) 重量等はその都度示す。	
151-012	海草サラダ	kg	若布、赤とさか、白とさか、ふのり等の海草が混合されているもの。	

160 嗜好飲料類

<共通規格>

- (1) 名称、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。
- (2) 特有の香味を有すること。
- (3) 変色、異味異臭、雑物の混入を認めないこと。
- (4) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
161-001	お茶パック	kg	(1) 1人用紙パック (2) 粉の混入のないもの。 (3) 乾燥良好なもの。	
161-002	麦茶	袋	(1) 麦茶エキス（粉末） (2) アルミ防湿パック包装 (3) 内容量はその都度示す。 (4) 佐藤食品、仙波糖化、東翠園各種同等品	
161-003	スティックせん茶	個	(1) インスタント緑茶 (2) 0.7g以上1.0g未満 (3) 乾燥良好にてさらさらとした粉末であり、加水した際に香りよく黄緑食から深緑色を呈し、溶け残りのないもの。 (4) 佐藤食品「上せん」、仙波糖化、鳳商事各種同等品	
161-004	PET茶	本	(1) PET入り飲料 (2) 常温保存可能品 (3) 納入時、品質保持期限30日以上 (4) 種類、内容量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考								
162-001	カップコーヒー	kg	(1) 紙カップに1人用インスタントコーヒー、砂糖、粉末ミルクのセット (2) フタ、マドラー付き									
162-002	粉末スポーツ飲料	個	(1) 1L希釈用粉末清涼飲料 (2) アルミ防湿パック包装 (3) 種類 <table border="1" data-bbox="738 555 1295 741"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>スポーツ飲料</td> <td>70g程度、大塚、味の素各種同等品</td> </tr> <tr> <td>スポーツ飲料E</td> <td>60g程度、クエン酸4.5g以上配合</td> </tr> <tr> <td>クエン酸飲料</td> <td>25g程度、クエン酸6.5g以上配合</td> </tr> </tbody> </table>	名称	備考	スポーツ飲料	70g程度、大塚、味の素各種同等品	スポーツ飲料E	60g程度、クエン酸4.5g以上配合	クエン酸飲料	25g程度、クエン酸6.5g以上配合	
名称	備考											
スポーツ飲料	70g程度、大塚、味の素各種同等品											
スポーツ飲料E	60g程度、クエン酸4.5g以上配合											
クエン酸飲料	25g程度、クエン酸6.5g以上配合											
162-003	クエン酸飲料	本	(1) クエン酸コンク900ml入 (2) 20～30倍希釈 (3) 常温保存可能品									
162-004	スポーツ飲料	本	(1) スポーツドリンク (2) 常温保存可能品 (3) 形状、内容量等はその都度示す。 (4) 大塚製薬「ポカリスエット」、日本コカコーラ「アクエリアス」各種同等品									
162-005	コーヒー缶	本	(1) No. 200に同じ。 (2) 内容量等はその都度示す。 (3) アサヒ「WANDA」、キリン「FIRE」各種同等品									
163-001	ミネラルウォーター	本	(1) 500mlPET (2) 常温保存可能品 (3) シュリンク包装不可 (4) 納入時に品質保持期限が1年10ヶ月以上あるもの。									

170 調味料及び香辛料類

<共通規格>

- (1) 名称、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造業者が明記してあること。
- (2) 新鮮で特有の香味を有し、異味異臭、夾雑物の混入がないもの。
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
171-001	食塩	kg	(1) 精製塩（塩化ナトリウム95%以上） (2) 純白なサラサラした結晶で乾燥良好なもの。	
171-002	食卓塩	本	(1) No.171-001を瓶詰めにしたもの。 (2) 内容量はその都度示す。	
171-003	濃口醤油	本	(1) 本醸造 (2) JAS特級品 (3) 塩味淡白にて甘みがあるもの。 (4) 澄明で特有の赤紫色を呈するもの。 (5) ヤマサ、キッコーマン各種同等品	1.8L PET入り
171-004	卓上丸大豆醤油	本	(1) No.171-003に準ず。 (2) 塩分15%以下 (3) 開封後90日密封可能品	200ml入り
171-005	うす口醤油	本	No.171-003に同じ。	1.8L PET入り
171-006	ミニ醤油	個	No.171-003に同じ。	5ml入り
171-007	減塩醤油	kg	低ナトリウム食品(5ml中NaCl0.5g以下)	5ml入り
171-008	醸造酢	本	JAS規格品	1.8L PET入り
171-009	味ポン酢	本	No.171-007に同じ。	1.8L PET入り
171-010	みりん風調味料	本	食品に分類されるもの。（酒類不可）	1.8L PET入り
171-011	ワインビネガー	L	固有の風味を有するもの。	
171-012	ワイン	本	(1) 発酵調味料（酒類不可） (2) 固有の風味を有するもの。 (3) 食品に分類されるもの。	1.8L PET入り

番号	品名	単位	規格	備考
171-013	調味酒	本	(1) 発酵調味料（酒類不可） (2) 食品に分類されるもの。	1.8L PET入り
171-014	酒粕	kg	(1) 白色にて板状のもの。 (2) 変色、変質していないもの。 (3) 食品に分類されるもの。（酒類不可）	
171-015	卓上ソース	本	(1) ウスターソース (2) JAS規格品 (3) 内容量等はその都度示す。 (4) カゴメ、ブルドッグ各種同等品	
171-016	ミニソース	個	No.171-015に同じ。	5ml入り
171-017	オイスターソース	kg 本	(1) 固有の風味を有するもの。 (2) 内容量等はその都度示す。	
171-018	ケチャップ	個	JAS規格品	3kg ^{ビニール} 袋入り
171-019	ビーフシチューの素	kg	(1) 香味、調味良好なもの。 (2) フレーク (3) フォンドボーソース使用品	1kg袋入り
171-020	デミグラスソース	袋	固有の風味を有するもの。	3kg ^{ビニール} 袋入り
171-021	カレー粉	缶	(1) さらさらとした粉末状で、香味、調味良好なもの。 (2) S&B、ハウス各種同等品	400g缶入り
171-022	カレーホット	個	(1) カレー用辛味調味料 (2) 個食用パック (3) 内容量等についてはその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
171-023	カレーの素	kg	(1) 中辛フレーク (2) 他はNo.171-020に同じ。 (3) ハウス「ザ・カレー」、S&B「ディナー」各種同等品	1kg袋入り
171-024	ドレッシング	本個箱	(1) 香味、調味良好なもの。 (2) 特に指定のない場合1Lボトルとする。 (3) 種類、内容量等はその都度示す。	
171-025	マヨネーズ	kg	(1) JAS規格品 (2) 変色変質なく分離していないもの。	1kgポリ袋入り
171-026	ミニマヨネーズ	個	(1) JAS規格品 (2) 半個体状ドレッシング、サラダ油1/2 (3) 個食用パック (4) 内容量等についてはその都度示す。 (5) 納入時賞味期限2か月以上あること。	
171-027	チューブ練辛子	本	(1) 香味良好であって、異味異臭、雑物を認めないもの。 (2) 300g程度	
171-028	ブイヨン	kg	(1) 顆粒 (2) ネスレ、味の素各種同等品	1kg防湿容器入り
171-029	クリームスープの素	kg	(1) 香味、調味良好なもの。 (2) 白色粉末ベシヤメルソース	防湿包装
171-030	醤油ラーメンの素	袋	(1) エバラ香るラーメンスープ、味の素フェイジャン、日本食研各種同等品 (2) 10倍希釈	1kg袋
171-031	みそラーメンベース	袋	(1) 豚ガラみそ仕立て (2) 7倍希釈 (3) 内容量はその都度示す。	2L入り

番号	品名	単位	規格	備考
171-032	あらびき胡椒	本	(1) 香味良好なもの。 (2) 内容量等についてはその都度示す。 (3) S&B、ハウス各種同等品	卓上ビン入り
171-033	チューブわさび	本	(1) 本わさび使用 (2) 他はNo.171-033に同じ。	290g以上
171-034	粉山椒	本	No.171-033に同じ。	卓上ビン入り
171-035	卓上七味唐辛子	本	No.171-033に同じ。	卓上ビン入り
171-036	カットたかの爪	袋	(1) 乾燥十分で香味良好なもの。 (2) 2mm程度カット	100g袋入り
171-037	タバスコ	本	(1) 固有の香りと辛味を有するもの。 (2) 内容量等についてはその都度示す。	卓上ビン入り
171-038	ラー油	本	No.171-038に同じ。	卓上ビン入り
171-039	だしの素	kg	(1) JAS規格品 (2) 種類等はその都度示す。 (3) 味の素、理研各種同等品	防湿包装
171-040	中華の素	kg	(1) 顆粒中華風調味料 (2) 丸鶏使用ガラスープ (3) 味の素、ユウキ各種同等品	防湿包装
171-041	トウバンジャン	個	(1) 固有の香りと辛味を有するもの。 (2) 内容量等はその都度示す。	
171-042	コチジャン	Kg	No.171-042に同じ。	
171-043	焼肉のたれ	本	(1) 醤油味 (2) 香味良好なもの。 (3) 種類、内容量等はその都度示す。 (4) エバラ、モランボン各種同等品	2160gボトル入り

番号	品名	単位	規格	備考
171-044	ローレル	本	(1) 香味良好なもの。 (2) 種類、内容量等はその都度示す。	卓上ビン入り
171-045	卓上胡椒	本	(1) 粉末胡椒 (2) 香味良好なもの。 (3) 中蓋に5穴以上あること。 (4) 種類、内容量等はその都度示す。	卓上ビン入り
171-046	ミニドレッシング	個	(1) 個食用ノンオイルドレッシング (2) 容量はその都度示す。 (3) 種類（以下を取り混ぜ） ア 中華ゴマ イ 青じそ ウ 柚子かつお	
171-047	カレーフレークA	Kg	(1) 香味良好なもの。 (2) 中辛フレーク (3) ハウス「スペシャルカレー」、SB「とろけるカレー」各種同等品	
171-048	ハヤシの素	Kg	(1) 香味良好なもの。 (2) フレーク (3) ハウス「完熟トマトのハヤシ」、SB「とろけるハヤシ」各種同等品	
171-049	チャツネ	個	(1) 香味良好なもの。 (2) SB、ハウス各種同等品 (3) 内容量等はその都度示す。	
171-050	炊飯用CaVt強化剤	袋	(1) 栄養機能食品 (2) 100gあたりカルシウム(Ca)700mg、ビタミン(Vt)B1 20mg配合 (3) 50g袋入り	
171-051	濃縮鶏ガラスープ	袋	(1) 鶏骨、鶏肉を主体にした料理の素汁用の濃縮スープ (2) スープベースとして20～30倍希釈 (3) 1kgレトルト袋入り	

番号	品名	単位	規格	備考
171-052	ミルクフレーバー	袋	(1) 個食用牛乳用粉末フレーバー (2) 各味均等取り混ぜ (3) 種類、内容量についてはその都度示す。	40個入り

180 漬物類

<共通規格>

- (1) 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの。
- (2) 漬かりが適度で異味異臭、異物の混入がなく、大きさが揃っていること。
- (3) 歯切れよく、肉質の著しく劣るもの等の混入がないこと。
- (4) 食品衛生法により許可された食品添加物のみを使用したもの。
- (5) 納入時、漬け汁、糠、酒粕、味噌等の重量を除いて計算する。
- (6) 衛生的な容器を使用すること。

番号	品名	単位	規格	備考
181-001	梅干し	kg	(1) 病虫害、腐敗のない豊熟した梅を漬けたもの。 (2) うす塩 (3) 内容量等はその都度示す。	
181-002	沢庵	kg	(1) 病虫害なく「ス」の入らない大根で塩分色沢良好なもの。 (2) 1本200g程度 (3) 予備漬けした後本漬けしたもの。	
181-003	胡瓜漬	kg	(1) 新鮮な胡瓜を使用した風味良好なもの。 (2) 塩味よく浸透したもの。 (3) 1本100～200gの範囲内のもの。	
181-004	白菜漬	kg	良質な白菜を2～4つ割にし、塩漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。	
181-005	浅漬	kg	(1) 品質良好な原料を塩、調味料等で12～24時間漬け込んだもの。 (2) 種類はその都度示す。	
181-006	水菜漬	kg	(1) 水菜を塩、調味料で漬けたもの。 (2) 刻み	
181-007	野沢菜漬	kg	野沢菜を醤油、調味料で漬けたもの。	
181-008	せいさい漬	kg	せいさい菜を醤油、調味料で漬けたもの。	
181-009	葉わさび漬	個 kg	(1) わさびの葉及び茎を醤油、調味料で漬けたもの。 (2) 固有の風味を有するもの。 (3) 内容量についてはその都度示す。	
181-010	さくら漬	kg	大根を薄切りしたものをしその葉で風味よく漬けたもの。	
181-011	かっぱ漬	個	(1) 胡瓜をベースにしてしょうが、醤油、調味液で漬けたもの。 (2) 内容量についてはその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
181-012	しば漬	kg	胡瓜、茄子、しょうが、みょうが等を梅酢で漬けたもの。	
181-013	つぼ漬	kg	丸干大根を薄切りにしたものを漬けたもの。	
181-014	ニンニクたまり漬	kg	(1) 中粒で粒の揃ったニンニクを原料にしてたまりに漬けたもの。 (2) 内容量はその都度示す。	
181-015	柚子大根	kg	良質な大根を拍子木切りにし、塩、甘酢で、柚子とともに漬けたもの。	
181-016	福神漬	kg	(1) 大根、茄子、しょうが、しその実、蓮根、なた豆、ごま等を原料とし、醤油、調味料に漬け込んだもの。 (2) 無着色	
181-017	山菜味付	kg	わらび、ぜんまい、姫竹等3種類以上の山菜を調味料で漬けたもの。	
181-018	らっきょう漬	kg	(1) 中粒程度の花らっきょうを甘酢で漬けたもの。 (2) 歯切れがよいこと。 (3) 人工甘味料使用不可	
181-019	ピクルス	kg	胡瓜を原料とし、甘味、酸味ともに適度なものの。	
181-020	紅しょうが	kg	(1) 新しょうがを漬けたもので、筋なく内部までよく浸透し、漬り良好なもので千切りにしたもの。 (2) 色沢鮮明、風味良好なもの。	
181-021	紅しょうが（みじん）	kg	No. 181-020を5mm程度のみじん切りにしたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
181-022	奈良漬	kg	(1) うりを酒粕、砂糖等で調味したもの。 (2) 歯切れの良いもの。 (3) 一口大3mm程度カット	
181-023	べったら漬	kg	大根をこうじ、砂糖等で漬けたもの。	
181-024	キムチ	個	(1) 品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、にんにく等で漬けたもの。 (2) 風味、辛味が適度で良好なもの。 (3) 3cm程度カット (4) 950g程度	
181-025	高菜炒め	kg	良質な高菜漬けを細かく刻んで炒めたもの。	
181-026	ザーサイ	kg	(1) 味付ザーサイ (2) 固有の風味を有し、塩味適当なもの。 (3) 2mm程度スライス	
181-027	しなちく	kg	(1) 塩蔵品 (2) 風味良好なもの。	

190 佃煮類

<共通規格>

- (1) 新鮮で良質な材料を使用し、風味、味付けともに良好なもの。
- (2) 異味異臭、異物の混入等なく、衛生的に製造されたもの。
- (3) 食品衛生法により許可された食品添加物を使用したもの。

番号	品名	単位	規格	備考
191-001	なめたけ茶漬	kg	(1) 固有の風味を有したもの。 (2) 固形量80%以上	
191-002	なめたけ茶漬A	個	(1) 個食用パック (2) 内容量等はその都度示す。 (3) 固形量60%以上	
191-003	スタミナ一番	kg	なめたけ茶漬けに少量のスライスにんにく、赤唐辛子を漬け込んだもの。	
191-004	金時豆佃煮	kg	粒が均一で煮くずれのないもの。	
191-005	きんとん	kg	白インゲン豆を使用し砂糖で煮詰めたもの。	
191-006	お多福豆佃煮	kg	粒が均一で煮くずれのないもので、よく照りのでたもの。	
191-007	黒豆佃煮	kg	粒が均一で煮くずれのないもの。	
191-008	椎茸昆布	kg	(1) 角切り昆布と椎茸をよく煮詰めたもの。 (2) 椎茸20%以上	
191-009	しそ昆布	kg	(1) 細切り昆布としその実をよく煮詰めたもの。 (2) しその実10%以上	
191-010	いか塩から	kg	(1) 胴の部分のみ漬け込んだもの。 (2) 漬かり良く風味良好なもの。 (3) 人工着色不可	
191-011	いか数の子	kg	(1) 新鮮な生いかを数の子で和えたもの。 (2) 人工着色不可 (3) 数の子10%以上	
191-012	うにくらげ	kg	(1) 風味良好なもの。 (2) くらげ55%以上、うに10%以上	

番号	品名	単価	規格	備考
191-013	甘露煮	kg	(1) 新鮮な原料を使用してしっかりと煮込んだもの。 (2) 種類等はその都度示す。	
191-014	田作り	kg	よく乾燥した4cm程度のいわしを煎った後、調味したもの。	
191-015	しぐれ佃煮	kg	アサリの粒が均一で十分煮詰めたもの。	

200 缶詰、レトルト食品類

<共通規格>

- (1) JAS 規格品または缶詰協会の合格品
- (2) 内容は、固有の色沢、香味をもち、形態肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (3) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (4) 缶詰（レトルト食品）は、巻絞完全、外観良好で、傷、さび、汚染、変形等を認めないこと。
- (5) 名称、内容量、固形量、品質保持期限等が明記してあること。
- (6) 缶型、形状、銘柄等はその都度示す。
- (7) 外装には内容名称、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者（販売者）名が表示してあること。
- (8) 原則として納入 6 ヶ月以内に製造されたもので、品質保持期限は納入後 1 年 6 ヶ月以上とする。

番号	品名	単価	規 格	備考
201-001	主食缶	缶	種類、内容量等はその都度示す。	缶切り付き
201-002	1食用副食缶	缶	(1) 種類、内容量等はその都度示す。 (2) E0 (イージーオープン) 缶	
201-003	おかず缶	缶	種類、内容量等はその都度示す。	
201-004	お茶缶	缶	(1) 180g以上200g未満 (2) 種類 ア 緑茶 イ ウーロン茶	

番号	品名	単価	規格	備考												
202-001	筍水煮	缶 kg	(1) 変色、異味異臭のないもの。 (2) 種類 <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>缶</td> <td>ア 固形量1800g イ 全形、Mサイズ ウ 国内工場にて加工・製缶したもの。</td> </tr> <tr> <td>乱切</td> <td>10g程度乱切り</td> </tr> <tr> <td>千切り</td> <td>3×3×50mm程度カット</td> </tr> <tr> <td>短冊</td> <td>15×45×2mm程度カット</td> </tr> <tr> <td>ダイスカット</td> <td>5mm角程度カット</td> </tr> </tbody> </table>	名称	備考	缶	ア 固形量1800g イ 全形、Mサイズ ウ 国内工場にて加工・製缶したもの。	乱切	10g程度乱切り	千切り	3×3×50mm程度カット	短冊	15×45×2mm程度カット	ダイスカット	5mm角程度カット	
名称	備考															
缶	ア 固形量1800g イ 全形、Mサイズ ウ 国内工場にて加工・製缶したもの。															
乱切	10g程度乱切り															
千切り	3×3×50mm程度カット															
短冊	15×45×2mm程度カット															
ダイスカット	5mm角程度カット															
202-002	ヤングコーン	缶	(1) 固形量1500g (2) ホール100本以上													
202-003	スイートコーン	缶	(1) 内容量2900g以上 (2) クリームスタイル													
202-004	ホールトマト	缶	(1) 固形量1560g以上 (2) インジューズ、ダイスカット													
202-005	トマトピューレ	缶	内容量3000g													
202-006	みかん缶	缶	(1) 固形量1700g (2) 全果粒、Mサイズ (3) ライト													
202-007	チェリー缶	缶	(1) 固形量230g (2) 枝付き、Mサイズ													
202-008	ラ・フランス	缶	(1) 固形量1700g (2) 二つ割り(32個)、Mサイズ (3) ライト													
202-009	パイナップル缶	缶	(1) 固形量1700g (2) スライス(40枚)、Mサイズ (3) ヘビー													

番号	品名	単価	規格	備考
202-010	ミックスフルーツ	缶	(1) 固形量1700g (2) 黄桃、洋なし、ブドウ、パイン、チェリー等5種以上のフルーツを詰め合わせたもの。	
202-011	けんちん汁水煮缶	缶	(1) 内容量2900g以上 (2) きのこと、大根、人参、ごぼう、油揚等が入ったもの。	
202-012	とん汁水煮缶	缶	(1) 内容量2900g以上 (2) 大根、人参、ごぼう、こんにゃく、豚肉等が入ったもの。	

番号	品名	単価	規格	備考
203-001	1食用レトルト	個	種類、内容量等はその都度示す。	
203-002	レトルトセット	個	<ul style="list-style-type: none"> (1) トレーパック白飯（300g以上）と副食用レトルト（150g以上）をセットしてボイル可能にキット化したもの。 (2) スプーン、ランチボックス、開封用ミニナイフ同封。 (3) トレーパック白飯、副食用レトルトとも外装から品質保持期限の最短日が確認できる包装とする。 (4) 納入時に品質保持期限が8ヶ月以上あるもの。 	
203-003	レトルトセットH	個	<ul style="list-style-type: none"> (1) トレーパック白飯（300g以上）と副食用レトルト（150g以上）をヒートパック加熱袋にセットしたもの。 (2) スプーン、ランチボックス、加熱装置、開封用ミニナイフ同封。 (3) 加熱装置は59,700kJ以上の発熱量があるもの。 (4) 納入時に品質保持期限が8ヶ月以上あるもの。 (5) 白飯、副食のいずれか短い方の品質保持期限が、外装から確認できる包装とし、梱包用段ボール等においても同様に品質保持期限の表記をすること。 	
203-004	マイクロライスセット	個	<ul style="list-style-type: none"> (1) ボイル可能な加圧マイクロ波ご飯（300g以上）と、副食缶又は副食用レトルト（70g以上）のセット（キット化不可） (2) 味は、ご飯、レトルトともに数種類以上、概ね同数を取り混ぜて納入すること。 (3) マイクロ波ご飯、副食とも外装から品質保持期限等が確認できる包装とする。 (4) 納入時に品質保持期限が8ヶ月以上あるもの。 (5) 個装の箸及び開封用ミニナイフ付き 	

210 調理加工品、冷凍食品類

<共通規格>

- (1) 衛生的に製造されたもの。
- (2) 完全に凍結されたもの
- (3) 冷凍食品については、認定証マーク付きとする。
- (4) 過剰な氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの。
- (5) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- (6) 名称、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名（販売者名）が明記されていること。
- (7) 保存方法、使用方法、調理方法が明記されていること。
- (8) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (9) 形状、状態等はその都度示す。
- (10) 冷凍食品にあつては冷凍車、チルド食品にあつては保冷車にて輸送すること。

220 弁当類

<共通規格>

- (1) 食品衛生法に準じた添加物、及び食品表示法に則った表示をすること。
- (2) 納入時間を厳守すること。
- (3) 納入時に製造時間を提示すること。
- (4) 成分表を提出すること。
- (5) 同一月内に複数種類の納品がある場合、副菜は異なった食品を使用すること。

番号	品名	単価	規格	備考
220-001	おにぎり	個	(1) 1個100g以上の個装品 (2) 常温保存可能品 (3) 品質保持期限が製造後24時間以上であること証明する書類を提出すること。 (4) 種類については、その都度示す。	
220-002	おにぎりバスケット	個	(1) No.220-001に準ずる1個60g以上のおにぎりを2個（具は梅干し以外の2種類で任意） (2) おかず3品以上 ア ウィナー10g程度 イ 卵焼10g程度 ウ 鶏から揚げ20g程度	箸付き
220-003	天むす	個	(1) 1個30g以上 (2) 2個パック入り。	
220-004	助六寿司	個	1個30g程度の太巻き4切、1個35g程度のいなりずし4個、甘酢生姜3g程度	箸付き
220-005	ミニ助六	個	1個30g程度の太巻き2切、1個30g程度のいなりずし2個	
220-006	幕の内弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかず6品以上 ア 焼き魚20g程度 イ 揚げ物30g程度 ウ 煮物、炒め物、和え物、サラダから2品以上（重複不可）計60g程度。 エ 卵焼10g程度 オ 漬物10g程度	箸付き
220-007	中華弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯又はチャーハン220g以上 (3) 中華風のおかずを5品以上	箸付き

番号	品名	単価	規 格	備考
220-008	ハンバーグ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずはハンバーグ60g以上、ハンバーグソース10g以上（ソースの種類は任意）他5品以上	箸付き
220-009	焼肉弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずは焼肉（牛肉又は豚肉）80g以上他5品以上	箸付き
220-010	豚カツ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずは豚カツ60g以上他5品以上	箸付き
220-011	チキン照焼弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずはチキン照焼60g以上他5品以上	箸付き
220-012	から揚げ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずは鶏から揚げ60g以上他5品以上	箸付き
220-013	チキンカツ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずはチキンカツ60g以上他5品以上	箸付き
220-014	チキン南蛮弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) チキン南蛮58g（チキンフリッター50g以上、タルタル8g以上）以上他5品以上	箸付き
220-015	のり弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) ごはんはのり及びおかかのせ (4) おかずは焼魚30g以上、揚げ物30g以上、他4品以上	箸付き

番号	品名	単価	規 格	備考
220-016	魚フライ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずは魚フライ50g以上他5品以上	箸付き
220-017	ミックスフライ 弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) ごはん220g以上 (3) おかずはフライ 3種合計80g以上他5品 以上	箸付き