

糧食品規格書の追加変更点

以下の規格について削除する。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 | 削除理由 |
|---------|-------|-----|--------------------------------------|---------|
| 171-013 | シェリー酒 | 本 | (1) 固有の風味を有するもの。 (2) アルコール分 16%未満 | 使用頻度が低い |

以下の規格について細部を定め明確化する。

| 番 号 | 品 名 | 規 格 (現行) | 規 格 (変更案) | 備 考 |
|--------|------|--|---|-------------------------------------|
| 11-001 | 内地精米 | <p>(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)</p> <p>(2) 国内産で産年、品種等級はその都度示す。</p> <p>(3) 手結び型使用</p> <p>(4) 1等米単一種</p> <p>(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、精米年月日、販売者を明記すること</p> <p>(6) 添付書類</p> <p>ア 玄米買い付け書類等</p> <p>イ 精米品位検査成績書</p> <p>ウ 玄米空袋(とう精後)</p> <p>エ とう精台帳のコピー(台帳の提示が可能であること。)</p> <p>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)</p> | <p>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)</p> <p>(2) 国内産で産年、品種等級はその都度示す。</p> <p>(3) 手結び型使用</p> <p>(4) 1等米単一種</p> <p>(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。</p> <p>(6) 添付書類</p> <p>ア 玄米買い付け書類等</p> <p>イ 精米品位検査成績書</p> <p>ウ 玄米空袋(とう精後)</p> <p>エ とう精台帳のコピー(台帳の提示が可能であること。)</p> <p>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)</p> | <p>精米表示に関する食品表示基準(農林水産省)改正による変更</p> |

| | | | | |
|--------|-----|---|--|-------------------------------------|
| 11-006 | 無洗米 | <p>(1) 国内産で産年はその都度示す。</p> <p>(2) 1等米単一種</p> <p>(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</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(6) DNA鑑定用試料補充分別添</p> <p>(7) サンプル送付用ジッパー袋</p> | <p>(1) 国内産で産年はその都度示す。</p> <p>(2) 1等米単一種</p> <p>(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</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(6) DNA鑑定用試料補充分別添</p> <p>(7) サンプル送付用ジッパー袋</p> | <p>精米表示に関する食品表示基準（農林水産省）改正による変更</p> |
|--------|-----|---|--|-------------------------------------|

| | | | | |
|--------|--------|--|---|--------------------------|
| 13-004 | 冷凍めん | 単位：kg、玉 | 単位：kg、玉、袋 | 商品流通事情に基づく定義の見直しに伴う単位の変更 |
| 72-002 | 合わせみそ | | 備考：1kg 袋入 | 定義の明確化 |
| 72-004 | 信州みそ | | 備考：1kg 袋入 | 定義の明確化 |
| 81-008 | うなぎ素焼き | (1) 頭を除いた1尾220g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 | (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 | 商品流通事情に基づく定義の見直し |
| 90 | 肉類 | (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、国産又はカナダ産とする。 | (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。 | 商品流通事情に基づく定義の見直し |

| | | | | |
|---------|---------|--|--|-----------------------|
| 94-009 | 焼豚 | (1) 豚ばら肉、もも肉を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。 | (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。 | 定義の明確化 |
| 101-002 | 鶏卵 | (1) M卵、1個60g程度の生鮮卵 (2) 段ボール納入不可 | (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。 | 商品流通事情に基づく定義の見直しに伴う変更 |
| 121-025 | 冷凍ほうれん草 | (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 | (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 | 定義の明確化 |
| 121-026 | 冷凍小松菜 | (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 | (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 | 定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|--------------|--|--|--------|
| 122-001 | グリーンアスパ ラ | (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 | (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 | 定義の明確化 |
| 122-002 | さやいんげん | (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 | (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 | 定義の明確化 |
| 122-005 | むき枝豆 | (1) No.122-004のむき身 (2) 冷凍品 | (1) No.122-004のむき身 (2) 冷凍品 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 122-006 | さやえんどう | (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 | (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 | 定義の明確化 |
| 122-007 | むきえんどう | (1) 粒ぞろいのもの。 (2) 冷凍品 | (1) 粒ぞろいのもの。 (2) 冷凍品 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|-------|---|---|--------|
| 122-008 | オクラ | (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。 | (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 | 定義の明確化 |
| 122-013 | 紫キャベツ | (1) 1玉500g程度のもの。 (2) その他はNo.122-012に同じ。 | (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 | 定義の明確化 |
| 122-014 | トレビス | (1) 抱合完全なもの。 (2) 1玉300g程度のもの。 | (1) 抱合完全なもの。 (2) 1玉300g程度のもの。 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 122-017 | 切りごぼう | (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の。 (2) 3mm角、7cm長さ程度カット (3) 冷凍可 | (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の。 (2) 3mm角、7cm長さ程度カット (3) 冷凍可 (4) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 122-022 | | (1) 新鮮な素材を茹でてアク抜きしたものの。 (2) 特有の風味を持ち、固いものは不可 | (1) 新鮮な素材を茹でてアク抜きしたものの。 (2) 特有の風味を持ち、固いものは不可 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|---------|---|---|--------|
| 122-030 | レッドオニオン | (1) 色の鮮明なもの。 (2) その他はNo.122-029に同じ。 | (1) 色の鮮明なもの。 (2) その他はNo.122-029に同じ。 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 122-031 | 炒り玉葱 | (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 | (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 | 定義の明確化 |
| 122-040 | にんにく | (1) 大粒で、よく乾燥したもの。 (2) 発芽不可 | (1) 大粒で、よく乾燥したもの。 (2) 発芽不可 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 122-043 | ニンニクの芽 | (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。 | (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 | 定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|-----------|--|--|---------------|
| 122-045 | れんこん | <ul style="list-style-type: none"> (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 | <ul style="list-style-type: none"> (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 | 定義の明確化 |
| 122-048 | ふき | <ul style="list-style-type: none"> (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) 水煮 | <p>品名 ふき水煮</p> <ul style="list-style-type: none"> (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 | 品名の変更及び定義の明確化 |
| 122-051 | 芽キャベツ | <ul style="list-style-type: none"> (1) 完全結球しているもの。 (2) 1個15g程度 (3) 冷凍可 | <ul style="list-style-type: none"> (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 | 定義の明確化 |
| 122-055 | ミックスベジタブル | <ul style="list-style-type: none"> (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 | <ul style="list-style-type: none"> (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 | 定義の明確化 |

| 122-057 | ホールコーン | <p>(1) 完熟のとうもろこしを原料にした粒状のもの。</p> <p>(2) 冷凍又はレトルト</p> | <p>(1) 完熟のとうもろこしを原料にした粒状のもの。</p> <p>(2) 冷凍又はレトルト</p> <p>(3) 海外産可</p> | 定義の明確化 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|----------|---|--|--------|---|----------|-----|-------|-----|-------|--|----|----|---|----------|-----|-------|-----|-------|--------|
| 122-059 | 冷凍オクラ | <p>(1) IQFにて解凍後に生食可能なもの。</p> <p>(2) 他はNo.210に同じ。</p> <p>(3) 形状</p> <table border="1" data-bbox="618 858 1167 1058"> <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> | 名称 | 備考 | 刻 | 5mm程度カット | ホール | 8cm程度 | 斜め切 | 4cm程度 | <p>(1) IQFにて解凍後に生食可能なもの。</p> <p>(2) 他はNo.210に同じ。</p> <p>(3) 形状</p> <table border="1" data-bbox="1256 858 1805 1058"> <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> <p>(4) 海外産可</p> | 名称 | 備考 | 刻 | 5mm程度カット | ホール | 8cm程度 | 斜め切 | 4cm程度 | 定義の明確化 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 122-061 | 冷凍冬瓜 | <p>(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。</p> <p>(2) IQF</p> <p>(3) 形状</p> <table border="1" data-bbox="602 424 1144 571"> <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 | <p>(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。</p> <p>(2) IQF</p> <p>(3) 形状</p> <table border="1" data-bbox="1261 424 1803 571"> <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> <p>(4) 海外産可</p> | 名称 | 備考 | 小 | 5～10g程度カット | 大 | 20×30×40mm程度カット | 定義の明確化 |
|---------|-----------------|--|---|--------|-----|------------|-----|-----------------|--|----|----|-----|------------|-----|-----------------|--------|
| 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 | <p>(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。</p> <p>(2) IQF、自然解凍後そのまま食べられるもの。</p> <p>(3) 10kg入</p> <p>(4) 形状</p> <table border="1" data-bbox="602 962 1055 1109"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乱切り</td> <td>10 g 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 | 10 g 程度カット | 輪切り | 厚さ10mm程度 | <p>(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。</p> <p>(2) IQF、自然解凍後そのまま食べられるもの。</p> <p>(3) 10kg入</p> <p>(4) 形状</p> <table border="1" data-bbox="1261 1010 1713 1157"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乱切り</td> <td>10 g 程度カット</td> </tr> <tr> <td>輪切り</td> <td>厚さ10mm程度</td> </tr> </tbody> </table> <p>(5) 海外産可</p> | 名称 | 備考 | 乱切り | 10 g 程度カット | 輪切り | 厚さ10mm程度 | 定義の明確化 |
| 名称 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乱切り | 10 g 程度カット | | | | | | | | | | | | | | | |
| 輪切り | 厚さ10mm程度 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 名称 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乱切り | 10 g 程度カット | | | | | | | | | | | | | | | |
| 輪切り | 厚さ10mm程度 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 131-004 | ネーブル | <p>(1) 1個200g程度</p> <p>(2) その他はNo.131-001に同じ</p> | <p>(1) 1個200g程度</p> <p>(2) その他はNo.131-001に同じ。</p> <p>(3) 海外産可</p> | 定義の明確化 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---------|-----------|---|---|----------------------|
| 131-005 | オレンジ | (1) 1個200～250g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 | (1) 1個200～250g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 131-006 | グレープフルーツ | (1) 1個400～450g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 | (1) 1個400～450g程度 (2) その他はNo.131-001に同じ。 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 131-011 | レモン | (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 | (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 | 定義の明確化 |
| 132-002 | さくらんぼ | (1) 適度に色づいており、皮に損傷がないもの。 (2) 国産品 (3) 1個8g程度 | (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 | 果物類共通規格と重複のため「国産品」削除 |
| 132-003 | アメリカンチェリー | (1) 色鮮やかで、皮に損傷がないもの。 (2) 1個10g程度 | (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 | 定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|---------|--|---|--------|
| 132-006 | キウイフルーツ | (1) 特有の芳香があり、熟度良好なもの。 (2) 1個100g程度 | (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 | 定義の明確化 |
| 132-007 | ナタデココ | (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。 | (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 | 定義の明確化 |
| 132-011 | 生パイナップル | (1) 完熟パイナップルをスティックカットしたもの。 (2) 納入前日又は当日にカットしたもの。 (3) 1カット40g程度 | (1) 完熟パイナップル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 | 定義の明確化 |
| 132-012 | バナナ | (1) 適当に熟したもの。 (2) 1本150～180g程度 | (1) 適当に熟したもの。 (2) 1本150～180g程度 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|---------------|--------------------------|--------------------------------------|---------|
| 132-015 | レーズン | 適度に乾燥したもの。 | (1) 適度に乾燥したもの。 (2) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 132-018 | レイシ | (1) 適当に熟したもの。 (2) 冷凍品 | (1) 適当に熟したもの。 (2) 冷凍品 (3) 海外産可 | 定義の明確化 |
| 171-013 | 調味酒 | 番号171-014 | | 番号の繰り上げ |
| 171-014 | 酒粕 | 番号 171-015 | | 番号の繰り上げ |
| 171-015 | 卓上ソース | 番号 171-016 | | 番号の繰り上げ |
| 171-016 | ミニソース | 番号 171-017 | | 番号の繰り上げ |
| 171-017 | オイスターソース | 番号 171-018 | | 番号の繰り上げ |
| 171-018 | ケチャップ | 番号 171-019 | | 番号の繰り上げ |
| 171-019 | ビーフシチュー の素 | 番号 171-020 | | 番号の繰り上げ |

| | | | | |
|---------|-----------|---|---|-----------------|
| 171-020 | デミグラスソース | 番号 171-021 | | 番号の繰り上げ |
| 171-021 | カレー粉 | 番号 171-022 | | 番号の繰り上げ |
| 171-022 | カレーホット | 番号 171-023 | | 番号の繰り上げ |
| 171-023 | カレーの素 | 番号 171-024 | | 番号の繰り上げ |
| 171-024 | ドレッシング | 番号 171-025 | | 番号の繰り上げ |
| 171-025 | マヨネーズ | 番号 171-026 | | 番号の繰り上げ |
| 171-026 | ミニマヨネーズ | 番号 171-027 | | 番号の繰り上げ |
| 171-027 | チューブ練辛子 | 番号 171-028 | | 番号の繰り上げ |
| 171-028 | ブイヨン | 番号 171-029 | | 番号の繰り上げ |
| 171-029 | クリームスープの素 | 番号 171-030 | | 番号の繰り上げ |
| 171-030 | 醤油ラーメンの素 | 番号 171-031 エバラ香るラーメンスープ、理研フェイジャン、日本食研各種同等品 | (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 | 番号の繰り上げ及び定義の明確化 |

| | | | | |
|---------|-----------|------------|--|---------|
| 171-031 | みそラーメンベース | 番号 171-032 | | 番号の繰り上げ |
| 171-032 | あらびき胡椒 | 番号 171-033 | | 番号の繰り上げ |
| 171-033 | チューブわさび | 番号 171-034 | | 番号の繰り上げ |
| 171-034 | 粉山椒 | 番号 171-035 | | 番号の繰り上げ |
| 171-035 | 卓上七味唐辛子 | 番号 171-034 | | 番号の繰り上げ |
| 171-036 | カットたかの爪 | 番号 171-035 | | 番号の繰り上げ |
| 171-037 | タバスコ | 番号 171-036 | | 番号の繰り上げ |
| 171-038 | ラー油 | 番号 171-037 | | 番号の繰り上げ |
| 171-039 | だしの素 | 番号 171-038 | | 番号の繰り上げ |
| 171-040 | 中華の素 | 番号 171-039 | | 番号の繰り上げ |
| 171-041 | トウバンジャン | 番号 171-040 | | 番号の繰り上げ |
| 171-042 | コチジャン | 番号 171-041 | | 番号の繰り上げ |

| | | | | |
|---------|----------------|------------------------|---------|--------------------|
| 171-043 | 焼肉のたれ | 番号 171-042 | | 番号の繰り上げ |
| 171-044 | ローレル | 番号 171-043 | | 番号の繰り上げ |
| 171-045 | 卓上胡椒 | 番号 171-044 品名 卓上用胡椒 | 品名 卓上胡椒 | 番号の繰り上げ及び 品名の変更 |
| 171-046 | ミニドレッシング | 番号 171-045 | | 番号の繰り上げ |
| 171-047 | カレーフレークA | 番号 171-046 | | 番号の繰り上げ |
| 171-048 | ハヤシの素 | 番号 171-047 | | 番号の繰り上げ |
| 171-049 | チャツネ | 番号 171-048 | | 番号の繰り上げ |
| 171-050 | 炊飯用CaVt強化 剤 | 番号 171-049 | | 番号の繰り上げ |
| 171-051 | 濃縮鶏ガラスー プ | 番号 171-050 | | 番号の繰り上げ |
| 171-052 | ミルクフレー バー | 番号 171-051 | | 番号の繰り上げ |

| | | | | |
|---------|--------------|--|--|--|
| 203-003 | レトルトセット H | <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 加熱装置は59,700kJ以上の発熱量があるもの。</p> <p>(4) 納入時に品質保持期限が8ヶ月以上あるもの。</p> | <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 加熱装置は59,700kJ以上の発熱量があるもの。</p> <p>(4) 納入時に品質保持期限が8ヶ月以上あるもの。</p> <p>(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。</p> | 定義の明確化 |
| 220 | 弁当類 | <p><共通規格></p> <p>(1) 弁当及びそうざいの衛生規範について（昭和54年6月29日環食161号）に基づいて製造されたもの。</p> <p>(2) 納入時間を厳守すること。</p> <p>(3) 納入時に製造時間を提示すること。</p> <p>(4) 成分表を提出すること。</p> <p>(5) 弁当に食品表示法に基づく表示をすること。</p> | <p><共通規格></p> <p>(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。</p> <p>(2) 納入時間を厳守すること。</p> <p>(3) 納入時に製造時間を提示すること。</p> <p>(4) 成分表を提出すること。</p> <p>(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。</p> | 弁当及びそうざいの衛生規範について（昭和54年6月29日環食161号）廃止に伴う変更及び定義の明確化 |

