

令和4年度糧食品規格表

航空自衛隊
経ヶ岬分屯基地

共通事項

- 納品時間 午前 0815～1100
午後 1400～1600

全ての品名は同等品以上、他社の製品を含む。

糧食品内訳

A:穀類	4～10
B:いも類	11～12
C:砂糖類	13
D:菓子類	14～15
E:油脂類	16
F:種実類	17
G:豆類	18～20
H:魚類	21～27
I:肉類	28～33
J:卵類	34
K:乳類	35～36
L:野菜類	37～43
M:果物類	44～45
N:きのこ類	46～47
O:藻類	48
P:嗜好飲料類	49～50
Q:調味料類	51～61
R:漬物類	62～64
S:冷凍加工品類	65～66
T:その他加工品類	67～70

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-1	もち米	kg	品質 : 国内産水稻もち米で精米処理されたもの。 容量 : 1袋1kg	
A-2	(冷)パン	個	品質 : 全粒粉をしたバタール 冷凍品 長さ : 350mm程度 幅 : 80mm程度 厚さ : 55mm程度 包装 : 袋で包装されているもの。 容量 : 1個200g程度	
A-3	小麦粉	kg	品質 : 軟質小麦を生成したもの。 容量 : 1袋1kg	薄力粉
A-4	パン粉	kg	品質 : 粒の形及び大きさがおおむね均一で 色沢が良好であること。 容量 : 1袋1kg、乾燥されたもの。	
A-5	花ふ	袋	品質 : 花形のもの。 厚さ : 3mm程度 容量 : 1袋30g	
A-6	焼ふ	袋	大きさ : 1辺2cmの立方体。 容量 : 1袋60g	
A-7	乾そうめん	kg	容量 : 乾燥されたもの、250g	
A-8	スパゲティー	kg	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 容量 : 1袋1kg	
A-9	サラダスパゲティー	袋	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 容量 : 1袋150g	
A-10	デザインマカロニ	袋	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 品質 : シェル、ツイスト、カール等に成型 したもの。 容量 : 1袋500g	
A-11	ビーフン	kg	原料 : 硬米 長さ : 20cm程度 容量 : 1袋500g	
A-12	(冷)うどん	個	容量 : 1玉220g程度、1梱包5玉入り。 冷凍品	
A-13	(冷)そば	個	容量 : 1玉220g程度、1梱包5玉入り。 冷凍品	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-14	(冷)スパゲティ	個	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 品質 : 押しめんにしたもの。冷凍品 太さ : 1.5mm程度 容量 : 1玉220g程度、1梱包5玉入り。	
A-15	(冷)ラーメン	個	原料 : 小麦粉等 容量 : 1玉220g程度、1梱包5玉入り。 冷凍品	
A-16	焼きそば用めん	袋	品質 : 蒸しそば 容量 : 1袋3玉	
A-17	(冷)焼きそば	袋	品質 : 焼きそば用麺にキャベツ、人参、 玉葱を加え、焼きそば用ソースで 調理したもの。冷凍品 容量 : 1袋1kg	
A-18	五穀米	袋	品質 : 大豆、押しだか麦、ごま、玄米、 キヌアの5種類を含むもの。 容量 : 1.2kg程度	
A-19	赤飯	kg	品質 : 国産もち米、大納言小豆100%使用 容器 : レトルトパウチ 容量 : 1袋1kg入り。	
A-20	切り餅	袋	品質 : 餅を個包装又は真空パックに詰めた もの。 容量 : 1個50g程度、1袋1kg程度	
A-21	精米	kg	品質 : 府内産コシヒカリ又は同等品以上 1等米、食味ランク「A」のもの。 ブレンド米不可、年度はその都度示す。 容量 : 1袋30kg	
A-22	菓子パンA	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-23	菓子パンB	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-24	菓子パンC	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-25	菓子パンD	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-26	菓子パンE	個	種類 : チョコレートクリーム、ピーナッツバター等を内封したもの。ランチパック等 容量 2個1包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-27	惣菜パンA	個	種類 : ツナマヨネーズ、卵サラダ又はハム等を内封したもの。ランチパック等 容量 2個1包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-28	惣菜パンB	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-29	惣菜パンC	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-30	白飯パック おかず付A	個	白飯パック 品質 : 国内産のうるち米を炊き上げ気密性容器(加圧加熱殺菌)に詰めたもの。 容量 : 300gから320g程度 おかず 品質 : ハムステーキ、ハンバーグ、ビーフステーキ等で賞味期限が480日以上 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 160g程度から200g程度	
A-31	白飯パック おかず付B	個	白飯パック 品質、容量:規格番号A-30と同等 おかず 品質 : チャプチェ、麻婆春雨、茄子のあんかけ等で賞味期限が480日以上 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 180g程度から200g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-32	白飯パック おかず付C	個	白飯パック 品質、重量:規格番号A-30と同等 おかず 品質 : あぶりチャーシュー、塩豚カルビ、牛 井等で賞味期限が480日以上 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 185g程度から200g程度	
A-33	味付パック飯A	個	品質 : うるち米に乾燥鮭、若布を混ぜ、醤油 昆布出汁、鰹出汁で炊いたもので、 賞味期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 200g程度	鮭わかめ ご飯
A-34	味付パック飯B	個	品質 : 炊いたうるち米に鮭とコーンを混ぜ、 バター等で調味し炒めたもので、賞味 期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	北海飯
A-35	味付パック飯C	個	品質 : うるち米に玉葱、ニンジン混ぜ、ト マトペースト、チキンエキス、カレー粉 等で炊いたもので賞味期限が2年以上 のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	カレー ピラフ風
A-36	味付パック飯D	個	品質 : うるち米に栗を混ぜ、出汁で炊いた もので、賞味期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	栗ご飯
A-37	味付パック飯E	個	品質 : うるち米に鶏もも肉を混ぜ、出汁で炊い たもので、賞味期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	とり飯

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-38	味付パック飯F	個	品質 : うるち米に若布を混ぜ、醤油昆布出汁、 鰹出汁で炊いたもので、賞味期限が2 年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	わかめご飯
A-39	味付パック飯G	個	品質 : 出汁で炊いたガーリックライスで 賞味期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	スタミナご飯
A-40	味付パック飯 セットA	個	味付パック飯 品質 : 官側で示した規格番号と同等 おかず 品質 : 豚角煮、牛角煮、牛しぐれ煮、鶏肉 味付、角切ソーセージ等で賞味期限 が2年以上のもの。 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 100g程度	
A-41	味付パック飯 セットB	個	味付パック飯 品質 : 官側で示した規格番号と同等 おかず 品質 : ソフト麺とカレールー、又はビーフシ チュー又はハッシュドビーフで賞味 期限が8カ月以上のもの。 容量 : ソフト麺170g程度、ルー200g程度	
A-42	加熱機能付麺 セット	個	麺 品質 : 無臭ソフト麺340g おかず 品質 : ハッシュドビーフ又はナポリタンソース 等で賞味期限が8ヶ月以上のもの。 容量 : 250gから285g程度 加熱材 品質 : 発熱の触媒として水を使用する簡易 加熱剤を同封するもの。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-43	汁用せんべい	袋	品質 : 米粉をねり固め、乾燥させ、焼き固め 煎餅状にしたもので、せんべい汁用の 標記のあるもの。 容量 : 1袋10枚程度入り	
A-44	バターロール	袋	品質 : 生地バターを混ぜ丸く焼き上げた もの。 重量 : 1個32g程度 容量 : 1袋7個入 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-45	LLパンA(箱)	箱	種類 : その都度示す 重量 : 12個入り。1個70g程度 その他 : 賞味期限60日程度	
A-46	LLパンB(箱)	箱	種類 : その都度示す 重量 : 12個入り。1個70g程度 その他 : 賞味期限60日程度	
A-47	ハンバーガーA	個	品質 : チーズバーガー その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-48	ハンバーガーB	個	品質 : てりやきバーガー その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-49	ハンバーガーC	個	品質 : とんかつバーガー その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-50	天ぷら粉	kg	容量 : 1袋1kg	
A-51	(冷)ホールコーン	kg	品質 : 甘味種の粒だけを冷凍したもの。 容量 : 1袋1kg	
A-52	ヤングコーン缶	缶	品質 : ホール状のもの。 缶型 : 3号 容量 : 270g程度	
A-53	フランスパン	個	長さ : 365mm程度 幅 : 95mm程度 厚さ : 65mm程度 包装 : 袋で包装されているもの。 容量 : 1個240g程度	
A-54	ハンバーガー用パン	個	品質 : 冷凍品 全粒粉バンズ 幅 : 直径10cm程度 厚さ : 5cm程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-55	強力粉	kg	品質 : 硬質小麦を生成したもの。 容量 : 1袋1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
B-1	じゃがいも	kg	品質 : 市場における「優」のもの。 品種 : ジャガイモ全種 重量 : 1個150g程度	別名 馬鈴薯
B-2	さつまいも	kg	品質 : 直径5cm程度の細長型 品種 : さつまいも全種 重量 : 1個200g程度	別名 甘藷 唐いも
B-3	長いも	kg	品質 : 栽培種のもの。 長さ : 60cm程度 重量 : 1本1kg程度	
B-4	里芋	kg	品質 : 市場における「優」のもの。 品種 : 里芋全種 重量 : 1個100g程度	
B-5	(冷)里いも	kg	品質 : 丸型の皮むきのもの。 楕円形 冷凍品 重量 : 1個20g程度 容量 : 1袋500g	
B-6	(冷)フレンチポテト	kg	品質 : 拍子切りの形状のもの。 品種 : 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
B-7	糸こんにゃく	袋	品質 : 硬水にこんにゃくを浮遊させ、又は 内容量を明示した気密梱包のもの。 長さ : 30cm程度 太さ : 直径2.0mm程度 計量 : 硬水を除去、水切り3～5分経過後 の重量が袋記載重量を下回らない こと。 重量 : 1袋200g程度	
B-8	板こんにゃく	袋	品質 : 硬水にこんにゃくを浮遊させ、又は 内容量を明示した気密梱包のもの。 形状 : 立方体 計量 : 硬水を除去、水切り3～5分経過後 の重量が袋記載重量を下回らない こと。 重量 : 1袋250g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
B-9	しらたき	kg	品質 : 硬水にこんにやくを浮遊させ又は 内容量を明示した気密梱包のもの。 長さ : 30cm程度 太さ : 直径1.5mm程度 計量 : 硬水を除去、水切り3~5分経過後 の重量が袋記載重量を下回らない こと。	
B-10	はるさめ	kg	品質 : いも澱粉を加工して細長いめん状 : にして凍結乾燥させたもの。 容量 : 1袋1kg	
B-11	でんぷん	kg	品質 : じゃがいも澱粉を精製したもの。 容量 : 1袋1kg	
B-12	ポテトサラダ	袋	品質 : 蒸したじゃがいもを粉砕し、キュウリ 人参等をマヨネーズで和え、塩、 胡椒で調味したもの。 チルド又は冷凍品 容量 : 1袋1kg	
B-13	(冷)乱切りじゃがいも	袋	品質 : 乱切りにしたじゃがいもを蒸した後、 凍結させ袋詰めしたもの。 容量 : 1袋500g	
B-14	(冷)大学いも	袋	品質 : 冷凍品 包装 : 1kg入り。1袋50~60個入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
C-1	砂糖	kg	色 : 白色 容量 : 1kg梱包	別名 上白糖
C-2	はちみつ	本	品質 : 不純物を混合せず精製したもの。 色 : 黄色系 容量 : 1kg程度	
C-3	コーヒーシュガー	kg	容量 : 1kg梱包	グラニュー糖

規格番号	品名	単位	規格	摘要
D-1	プリン	個	種類 : 生菓子 容器 : プラスチック容器 容量 : 75g程度	
D-2	シュークリーム	個	品質 : クリームチーズ使用、冷凍品 重量 : 1個40g程度 包装 : 個装	
D-3	果肉入りゼリー	個	香味 : その都度品名に記入する。 容器 : プラスチック容器 容量 : 90g程度	
D-4	コーヒーゼリー	個	容器 : プラスチック容器 容量 : 110g程度	
D-5	肉まん	個	色 : 冷凍可 容量 : 90g程度	
D-6	かしわもち	個	重量 : 1個60g程度 冷凍品	
D-7	桜餅	個	品質 : 75g程度 冷凍品	
D-8	アイスクリーム	個	品質 : バニラアイス 容器 : プラスチック容器又は紙容器 容量 : 110ml程度	
D-9	エクレア	個	品質 : シュー生地を焼き上げたものに生クリームを挟み、チョコレートでコーティングしたもの。 重量 : 1個100g程度 包装 : 1個包装のもの。	
D-10	(冷)わらび餅カット	箱	種類 : わらび餅を1.5cm程度のサイコロ状にカットしたものにきなこをまぶし冷凍したもの。 重量 : 1個8g×125個×6kg 包装 : 1kg袋入り	
D-11	(冷)ケーキ	個	品質 : チョコレート味 重量 : 1個40g程度 包装 : 個装箱入り	
D-12	杏仁豆腐	個	品質 : 杏仁で香りを付けた牛乳等をゼラチンで固めたもの。 容器 : プラスチック容器 容量 : 140g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
D-13	ゼリーA	個	品質 : クラッシュゼリーとクリームが混ざった飲料 容器 : プラスチック容器 容量 : 180g程度	
D-14	(冷)プチパフェ	個	品質 : プラスチック容器にスポンジ、チョコ又はフルーツソース、生クリーム等を盛り付けたもの。 重量 : 1個30g程度 包装 : 個装箱入り。	
D-15	(冷)ショートケーキ	個	品質 : ケーキスポンジをクリームでコーティングし、上部にイチゴ、チェリー等を乗せたもの。 重量 : 1個85g程度 包装 : 個装箱入り。	
D-16	(冷)チョコレートケーキ	箱	品質 : 6号サイズでチョコチップ入り 重量 : 1個650g程度×8個 その他 : 日本食研または同等品以上	
D-17	(冷)アイス大福	袋	重量 : 1個30g程度 品質 : 冷凍品 容量 : 1袋24個入り。	
D-18	ドーナツボールミックス	袋	重量 : 1袋1kg入り。	
D-19	プリンミックス	袋	容器 : 真空パック 容量 : 1袋500g程度	
D-20	抹茶パウダー	袋	重量 : 1袋150g程度 その他 : 飲料用、加糖していないもの。	
D-21	(冷)大福餅	個	重量 : 1個85g程度 冷凍品	
D-22	ひなあられ	袋	重量 : 1袋43g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
E-1	サラダ油	缶	品質 : 白絞油の精製油 容器 : 缶 容量 : 16.5kg	
E-2	サラダ油(ボ)	本	品質 : 白絞油の精製油 容器 : ペットボトル 容量 : 1.80程度	
E-3	ごま油	本	品質 : ごまから抽出し不純物を沈殿除去した食用植物油 容器 : ペットボトル 容量 : 1.80程度	
E-4	オリーブオイル	本	品質 : オリーブの果実から採油したもの。 容器 : ビン 容量 : 200ml程度	
E-5	バター	個	品質 : 牛乳脂肪分を分離してつくったもの。 形状 : 固体 容量 : 1個450g程度	無塩
E-6	マーガリン	個	品質 : 食用硬化油に動植物油を混合し発酵乳や食塩水を加え練り合わせたもの。 容器 : プラスチック容器 容量 : 1箱200g程度	
E-7	豚背脂	個	容器 : 業務用 レトルトパウチ 容量 : 800g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
F-1	いりごま	袋	品質 : 白ごまを炒ったもの。 容量 : 1袋1kg	
F-2	いりごま(黒)	袋	品質 : 黒ごまを炒ったもの。 容量 : 1袋1kg	
F-3	くりむき身	kg	品質 : くりの外殻及び渋皮を除去し、可食部のみとしたもの。冷凍品 重量 : 1個15g程度	
F-4	栗甘露煮	本	品質 : ホール形状のもの。 容器 : ビン 総内容量:1100g 固形量 : 650g	
F-5	すりごま(白色)	袋	品質 : いりごまをすりつぶしたもの。 容量 : 1袋105g入り その他 : 神戸物産または同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
G—1	綿豆腐	個	形状 : 立方体 重量 : 1丁700g程度	
G—2	絹豆腐	個	形状 : 立方体 重量 : 1丁400g程度	
G—3	焼豆腐	個	形状 : 立方体 重量 : 1丁400g程度	
G—4	冷凍豆腐	kg	形状 : 1cm角サイコロ状 冷凍品 重量 : 1袋1kg	
G—5	高野豆腐	個	品質 : 豆腐を凍らせた後乾燥させたもの。 重量 : 1個17g程度	
G—6	厚揚	kg	形状 : 立方体 重量 : 1袋200g程度	
G—7	油揚	kg	形状 : 四角形又は三角形 重量 : 1袋20g程度	
G—8	がんもどき	kg	形状 : 円形 重量 : 1個20g程度	
G—9	白味噌	kg	品質 : 米味噌の甘辛で白色又は淡色 容量 : 1箱20kg	
G—10	赤だし味噌	袋	品質 : 赤味噌に化学調味料を使用したもの。 容量 : 1袋500g	
G—11	大豆	kg	品質 : 黄色系 容量 : 1袋1kg	
G—12	緑豆春雨	kg	品質 : 緑豆を加工して細長いめん状にして凍結乾燥させたもの。 容量 : 1袋1kg	
G—13	金時煮豆	kg	品質 : 金時豆を砂糖で煮詰めたもので煮崩れしていないもの。 包装 : 気密包装 計量 : 総内容量で計算する。	
G—14	大豆煮豆	kg	品質 : 大豆(90%)昆布(10%)を煮付けたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 総内容量で計算する。	
G—15	カップ納豆	個	品質 : 糸引き納豆 冷凍可 容量 : 45g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
G-16	さやいんげん	kg	品質 : さやの中に密着した未熟豆を持つもの。 長さ : 10cm程度	
G-17	絹さやえんどう	kg	品質 : 扁平な三日月状をし、実がさやに密着しているもの。 長さ : 5cm程度	
G-18	(冷)さやいんげん	kg	品質 : G-16を冷凍にしたもの。 容量 : 1袋500g	
G-19	(冷)絹さやえんどう	kg	品質 : G-17を冷凍にしたもの。 容量 : 1袋500g	
G-20	(冷)グリーンピース	kg	品質 : 成熟していないえんどうの種実のさやを除去したもの。 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
G-21	(冷)ゆで豆パック	袋	品質 : 枝豆、黒豆、金時豆等3種以上をボイルしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
G-22	(冷)いんげん胡麻和え	袋	品質 : ボイルしたさやいんげんと人参を胡麻和えにしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
G-23	(冷)豆腐ハンバーグ	個	品質 : 豆腐に鶏挽肉、玉ねぎ等を合わせ捏ねて成形したもの。 冷凍品 容量 : 1個100g程度	
G-24	節分豆	袋	品質 : 大豆を炒り袋詰めしたもの。 容量 : 1袋50g程度	
G-25	水煮大豆	袋	品質 : 大豆を水煮したもの。 容量 : 1袋150g程度	
G-26	(冷)スナックえんどう	kg	長さ : 5~8cm程度 品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g	
G-27	調整豆乳(紙パック)	本	容器 : 紙パック 容量 : 1ℓ	
G-28	あずき(ゆで)	袋	容器 : 真空パック 容量 : 1袋500g	
G-29	きな粉	袋	容量 : 1袋180g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
G-30	白味噌(1kg)	kg	品質 : 米味噌の甘辛で白色又は淡色 容量 : 1袋1kg	
G-31	調整豆乳200ml	個	品質 : 国産大豆使用で常温保存できるもの 容量 : 200ml その他 : ヤクルトその他同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-1	鰯	kg	品質 : 内臓のみを除去したもの。 重量 : 6kg程度	
H-2	(冷)ぶり切身	kg	品質 : 脂の乗っているもの。骨なし 真空パック、冷凍品 重量 : 1切80g程度	
H-3	カンパチ	kg	品質 : 内臓のみを除去したもの。 重量 : 6kg程度	
H-4	(冷)定塩銀鮭	kg	品質 : 頭部、内臓を除去し、3枚におろした身 真空パック 冷凍品 容量 : 1kg程度	
H-5	イワシ	kg	品質 : ラウンド形状のマイワシ 体長 : 20cm程度 重量 : 1匹100g程度	
H-6	イワシ開き	kg	品質 : 背開きにし、頭部、内臓を除去した 冷凍されたマイワシ 重量 : 1枚40g程度	
H-7	アジ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 体長 : 15cm程度 重量 : 1匹150~180g	
H-8	小アジ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 体長 : 8cm程度 重量 : 1匹80g程度	
H-9	(冷)小アジ開き	枚	品質 : 規格番号H-7のぜいご、内臓を除去し、背開きにし、骨を完全に除去したもの。 冷凍品 重量 : 1匹60g程度	
H-10	(冷)カレイ切身	kg	品質 : カラスカレイ 冷凍品 重量 : 1枚100g程度	
H-11	アユ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 重量 : 1匹60g程度	
H-12	(冷)銀だら	kg	品質 : 3枚に下ろした身 冷凍品 重量 : 1枚120g程度	
H-13	(冷)スズキフィーレ	kg	品質 : 3枚に下ろした身 皮つき スズキ目 スズキ科の魚のみ。 重量 : 1kg程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-14	(冷)サワラフィーレ	kg	品質 : 3枚に下ろした身 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-15	(冷)タラフィーレ	kg	品質 : 3枚に下ろした身 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-16	シシヤモ	個	品質 : ラウンド形状で生干しのもの。 冷凍可 容量 : 1個8尾入り。	
H-17	(冷)さわら切身	kg	品質 : 骨なし 冷凍品 重量 : 1枚70g程度	
H-18	マグロ赤身	kg	品質 : 柵取りのもの。 冷凍可 種類 : キハダマグロ、ホンマグロ等	
H-19	(冷)サーモン切身	kg	品質 : 刺身用ブロックに処理したもの。 真空パック 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-20	(冷)カツオたたき	kg	品質 : 3枚におろしたカツオの中骨を取り、 表面だけ軽くあぶったもの 冷凍品 重量 : 1本300g程度	
H-21	(冷)マグロたたき	袋	品質 : マグロ赤身を1cm角程度に刻んだ もの。 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
H-22	(冷)赤魚	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 冷凍品 種類 : カサゴ科メヌケ類 重量 : 1枚220g程度	
H-23	(冷)うなぎ蒲焼	kg	品質 : 背又は腹開きにして頭部、内臓、骨 を除去し、タレを付けて焼いたもの。 冷凍品 重量 : 1尾250g程度	
H-24	(冷)カレイフィーレ	kg	品質 : カラスカレイ、オヒョウ等の大型魚の 皮を剥いたもの。 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-25	(冷)キス開き	kg	処理 : シロキスを背開きにして頭部、内臓、 骨を除去したもの。 冷凍品 容量 : 1箱600g程度。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-26	(冷)サバフィーレ	kg	品質 : 三枚におろしたものの。 冷凍品 重量 : 1枚150g程度	無塩
H-27	(冷)サンマ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 冷凍品 重量 : 1匹150g程度 大きさ : 35cm程度	
H-28	(冷)ムキエビ	kg	品質 : 頭部、殻を取ってあるもの。 冷凍品 容量 : 600g程度 : 内容総重量(氷を含む重量) 1kg程度	
H-29	(冷)アサリムキ身	kg	品質 : 殻を取ってあるもの。 冷凍品 容量 : 1kg程度	
H-30	(冷)ホタテムキ身	kg	品質 : バラ凍結 容量 : 800g程度 内容総重量(氷を含む重量) 1kg程度 大きさ : 5cm程度	
H-31	(冷)生カニ足	kg	品種 : 松葉カニの足 冷凍品 重量 : 1足250g程度	
H-32	(冷)有頭エビ	箱	品質 : ブラックタイガー 冷凍品 重量 : 1箱1.5kg	
H-33	(冷)無頭エビ	kg	品質 : ブラックタイガー 13~15尾 冷凍品 重量 : 1箱1.8kg	
H-34	(冷)シーフードミックス	kg	内容品 : イカ切り身、ムキエビ、アサリ むき身 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
H-35	(冷)えびチリソース	袋	品質 : ムキエビに衣をつけたもの(55~60尾) 別添えびチリソース 冷凍品 容量 : 1袋えび650g程度 チリソース300g程度	
H-36	(冷)骨なしサンマ	kg	品質 : フィーレにしたサンマの骨を除去した もの。 冷凍品 重量 : 1枚80g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-37	(冷)蒸たこ	kg	品質 : 塩茹でし、冷凍したもの。 品種 マダコ 重量 : 1kg程度	
H-38	イカ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 冷凍可 品種 ヤリイカ、スルメイカ等甲を有しない 重量 : 1尾350g程度	
H-39	ロールイカ	kg	品質 : 規格番号H-38の大型のイカの皮、 内臓、足を除去し巻いたもの。 冷凍可 重量 : 1kg程度	
H-40	辛子明太子 (チューブ入り)	個	容量 : 500g その他 : 前田海産または同等品以上	
H-41	イカ塩辛	kg	品質 : 白作り又は赤作りにされたもの。 冷凍可 重量 : 1袋500g	
H-42	辛子明太子	kg	品質 : 唐辛子粉をまぶしてあるもの。 冷凍可 切り不可 容量 : 1kg	
H-43	シラス干	kg	品種 : カタクチイワシ 冷凍可 体長 : 2cm程度	
H-44	アサリ	kg	品質 : 殻を固く閉じたもの。殻が開口して いるものは不可 冷凍可 重量 : 1個10g程度を500gに真空パック したもの。	
H-45	しじみ	kg	品質 : 殻を固く閉じたもの。殻が開口して いるものは不可 冷凍可 重量 : 1個5g程度 形状 : 殻付き	
H-46	カマボコ	個	品質 : 魚等のすり身を蒸したもの。 形状 : 半円柱形 包装 : セロファン等で二重に包んである もの。 重量 : 100g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-47	カニカマボコ	kg	品質 : スティック状のもの。 包装 : 気密包装 重量 : 1本15g程度	
H-48	なると巻	本	品質 : 着色料を使用して渦巻き状にしたものを蒸したもの。 包装 : 気密包装 重量 : 150g程度	
H-49	竹輪	袋	品質 : 串に巻き付けて焼いたもの。 包装 : 1袋4本 重量 : 1枚40g程度	
H-50	サツマ揚	袋	品質 : 野菜等を切刻み、混入し揚げたもの。 包装 : 1袋6枚 重量 : 1枚20g程度	
H-51	花かつお	袋	品質 : カツオのみ使用し、削りくずの少ないもの。 包装 : ガス充填気密包装袋入り。 容量 : 1袋100g	
H-52	(冷)さわら白醤油焼	枚	品質 : フィーレにしたさわらを白醤油で調味し焼いたもの。 冷凍品 重量 : 1枚120g程度	
H-53	(冷)ホタテ焼	袋	品質 : ほたてむき身を醤油で調味し焼いたもの。 1個15g程度 冷凍品 容量 : 1袋50個入り。	
H-54	(冷)赤魚西京焼	枚	品質 : フィーレにした赤魚を西京味噌で調味し、焼いたもの。 冷凍品 重量 : 1枚100g程度	
H-55	鮪チャンク油漬缶	缶	種類 : ライト 缶型 : T2K 固形量 : 1705g程度	
H-56	さんまの甘露煮	袋	品質 : 常温保存可能なもの 固形量 : 25g×30個入り その他 : 日本食研または同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-57	いわしの香梅煮	袋	品質 : 常温保存可能なもの 固形量 : 1尾10g×40個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
H-58	にしんの煮付け	袋	品質 : 常温保存可能なもの 固形量 : 25g×18個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
H-59	中華くらげ	kg	品質 : 乾燥させたエチゼンクラゲを5mm程度に細切りにし、胡麻油、鷹の爪等で調味したもの。	
H-60	ぶり(刺身用)	kg	品質 : 天然又は養殖ブリの内臓のみを取り除いたもの。冷凍不可 重量 : 3kgから5kg程度	
H-61	ホタテ(刺身用)	kg	品質 : 生食用、冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-62	(冷)ボイルずわいがに	箱	品質 : 市場で2Lサイズとして流通しているもので甲羅、胴体を除いたもの、ボイル済 重量 : 1箱5kg程度	
H-63	(冷)金目鯛切身	枚	品質 : 金目鯛から頭と骨を取り除き切身にしたもの。 包装 : 1袋6枚～8枚程度を真空パックしたもの。 重量 : 1枚60～80g程度	
H-64	(冷)かにむき身	箱	品質 : 生ズワイガニ棒ポーション 重量 : 1本25g程度 包装 : 1箱20本程度入り500g	
H-65	(冷)伸ばしたこ	kg	品質 : たこの足部分のみのももの。 包装 : 真空パック状のもの。 容量 : 1袋6本～8本程度 重量 : 1袋1kg程度	
H-66	帆立貝柱	kg	品質 : 解凍後生食できるもの 刺身用 包装 : サイズS 袋又は箱入り 重量 : 1袋1kg程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-67	つみれ(いわし)	袋	品質 : いわしをすり身にし、団子状にまとめたもの 冷凍品 重量 : 1個25g程度 包装 : 1袋40個程度入り	
H-68	鮭フレーク	個	品質 : 鮭を焼いたのちにほぐし、胡麻、でんぶ等を混ぜ調味したもの。 冷凍品 重量 : 1個500g程度	
H-69	(冷)ずわいがに	個	品質 : 生の状態で冷凍され、姿状のもの。 1匹1kg程度のももの。	
H-70	うに	kg	品質 : 産地チリ、アメリカ等、冷凍品で解凍後加熱せずに食用するもの、刺身用 包装 : 100g程度をプラスチック容器に並べたもの。	
H-71	いくら醤油漬	kg	品質 : 国産又はロシア産、人工いくら不可加熱せずに食用するもの、刺身用 包装 : 500g程度をプラスチック容器に入れたもの。	
H-72	さば水煮缶(プ)	缶	缶型 : プルトップ缶 内容量 : 190g程度 その他 : マルハ、宝幸等	
H-73	ツナ缶	缶	種類 : ライト 缶型 : プルトップ缶 固形量 : 70g程度	
H-74	(冷)あなご	袋	品質 : 1本22cm以上 冷凍品 包装 : 1袋5本入り。	
H-75	(冷)さば塩焼き	袋	品質 : 冷凍品 ノルウェーサバ使用のもの。 容量 : 1袋20個入り。1個20g程度	
H-76	(冷)たちうお切身	袋	品質 : 骨なし 冷凍品 容量 : 1袋50切れ入り。1切れ80g程度	
H-77	煮干し	袋	重量 : 1袋1kg程度	
H-78	(冷)赤魚切身	袋	品質 : 骨なし 冷凍品 容量 : 1袋50切れ入り。1切れ70g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-1	牛サーロイン肉	枚	品質 : サーロイン肉をステーキ用にカットし、脂肪の厚みを1cm程度にしたもの。 大きさ : 1枚1枚を均等化したもの。 重量 : 180g程度	
I-2	牛カルビ肉	kg	品質 : 厚さ2mm程度にスライスしたもの。 焼肉用 成型肉不可	
I-3	牛ヒレ肉	kg	品質 : オーストラリア産のヒレ肉をブロックカットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-4	牛肩肉(ブ)	kg	品質 : チャックアイログをブロックカットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-5	牛バラ肉(ブ)	kg	品質 : バラ肉をブロックカットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-6	牛もも肉(ス)	kg	品質 : 内モモ肉を厚さ2mm程度にスライスしたもの。 包装 : 1kg	
I-7	牛挽肉	kg	品質 : 牛モモ肉を二度挽きしたもの。 包装 : 1kg	
I-8	合挽肉	kg	品質 : 規格番号I-6と豚挽肉を3対7で混合し、二度挽きしたもの。 包装 : 1kg	
I-9	牛サーロイン肉(ブ)	kg	品質 : 国産黒毛和牛 等級A-3	
I-10	(冷)ローストビーフ	kg	品質 : 牛もも肉をブラックペッパー、塩ワイン等で調味し、型を整えたもの。 冷凍品	
I-11	(冷)ミートテリーヌ	本	品質 : 豚肉のパテにビーフハム、えだ豆等を練りこみ、ブラックペッパーで調味したもの。 冷凍品 重量 : 1本600g程度	
I-12	豚ヒレ肉(ブ)	kg	品質 : ヒレの円柱状 重量 : 1本500g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-13	豚上肉(ブ)	kg	品質 : ロースの角型棒状で脂肪の厚みが7mm程度のもの。 大きさ : 横幅10cm程度のLLサイズ 重量 : 5kg程度	
I-14	豚肩肉(ス)	kg	品質 : 肩ロースを厚さ1mm程度にスライスしたもの。 包装 : 1kg	
I-15	豚もも肉(ス)	kg	品質 : モモ又はイチボを2mm程度にスライスしたもの。 包装 : 1kg	
I-16	豚バラ肉(ブ)	kg	品質 : 肩バラ又はトモバラをブロックカットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-17	(冷)豚しゃぶ	袋	品質 : 茹でた豚バラ肉を胡麻ドレッシングで和えたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
I-18	鶏ささ身	kg	品質 : 市場におけるLLサイズのもの。 包装 : 1kg 重量 : 1個60g程度	
I-19	鶏胸肉	kg	品質 : 市場におけるLサイズのもの。 包装 : 2kg 重量 : 1枚200g程度	
I-20	鶏もも骨付肉	kg	品質 : 市場におけるLサイズのもの。 包装 : 2kg 重量 : 1枚250g程度	
I-21	鶏もも肉	kg	品質 : 市場におけるLサイズのもの。 包装 : 2kg 重量 : 1枚200g程度	
I-22	鶏ぶつ切肉	kg	品質 : 鶏ガラ内臓を除いた精肉をぶつ切りにしたもので骨付きのもの。	
I-23	鶏挽肉	kg	品質 : 内臓を除いた鶏精肉を二度挽きしたもの。 包装 : 1kg	
I-24	ほぐし鶏	袋	品質 : 鶏胸肉を蒸し、ほぐしたもの。 容量 : 1袋500g入り	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-25	ベーコン(ス)	kg	品質 : 豚バラ肉を塩蔵燻製したものを厚さ2mmにスライスしたもの。 包装 : 1袋500g、真空パック	
I-26	ロースハム(ス)	kg	品質 : 豚ロース部位を燻製したものを厚さ2mm、直径7cm程度にスライスしたもの。 包装 : 真空パック 重量 : 1枚20g程度	
I-27	フランクフルトソーセージ	kg	品質 : 牛肉と豚肉を混合しケーシングに詰め燻製したもの。 長さ : 10cm程度 直径 : 3cm程度 重量 : 1本60g程度	
I-28	粗挽きウインナーソーセージ	kg	品質 : 牛肉と豚肉を混合し羊腸に詰めたもの。 重量 : 1本25g程度	
I-29	(冷)豚角煮	袋	品質 : 豚バラ肉を醤油、酒、砂糖、味醂等で調味したもの。 冷凍品 1片30g程度 容量 : 1袋1kg	
I-30	(冷)若鶏八幡巻	袋	品質 : 牛蒡、インゲン、人参を鶏肉で巻き、醤油、酒、砂糖、味醂等で調味したもの。 断面内径35mm程度 冷凍品 容量 : 1袋250g程度	
I-31	(冷)焼豚スライス	袋	品質 : 豚バラ肉を醤油、酒、砂糖、味醂、鶏ガラ等で調味し、厚さ2mm程度にスライスしたもの。 断面内径50mm程度 冷凍品 容量 : 1袋500g程度	
I-32	(冷)ハムステーキ	袋	品質 : 豚ロースハムを塩、胡椒等で調味し、両面を焼き、厚さ10mm程度にスライスしたもの。 1枚110g程度 冷凍品 容量 : 1袋5枚入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-33	(冷)ハンバーグ	個	品質 : 牛と豚の合挽き肉に玉葱、人参を 合わせ、捏ねて成形したもの。 冷凍品 重量 : 1個60g程度	
I-34	(冷)ギョウザ	袋	品質 : 焼き目入り 冷凍品 包装 : 1袋40個 重量 : 1個25g程度	
I-35	冷凍餃子(焼き目入り)	箱	品質 : 22g×240個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
I-36	鶏肉だんご	袋	品質 : 味付けなし。 冷凍品 包装 : 1個20g程度 重量 : 1袋1kg	
I-37	牛肉大和煮缶	缶	缶型 : T2K 内容量 : 1800g程度 固形量 : 1200g程度	
I-38	焼鳥缶(プ)	缶	品質 : たれ味 缶型 : プルトップ缶 内容量 : 80g程度 固形量 : 50g程度 その他 : マルハ、宝幸等	
I-39	鶏手羽元	kg	包装 : 2kg入り 重量 : 1個60~70g程度 その他 : 大きさの揃ったもの	
I-40	焼鳥(塩バラ)	袋	品質 : 鶏肉を焼き、レモン果汁、塩等で 調味したもの。 容量 : 1袋500g入り	
I-41	牛すじ肉	kg	品質 : 牛のアキレス腱、横隔膜付近の可食 部分で加熱加工していないもの。	
I-42	下処理済牛すじ	箱	品質 : 牛すじ肉をボイルし冷凍しているもの 容量 : 1袋1kg×6袋入り その他 : 日本食研または同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-43	牛もも肉(カレー用)	kg	品質 : 牛もも肉をカレー用に1, 5cm～ 2cm程度サイコロ状にカットしたもの。 冷凍可 容量 : 1kg入り	
I-44	(冷)牛もつカット	kg	品質 : 牛の内臓を洗浄したのち茹でた ものを3cm程度にカットしたもの。 冷凍品	
I-45	牛バラ肉(ス)	kg	品質 : 規格表I-5を2mm程度にスライス したもの。	
I-46	豚バラ肉(ス)	kg	品質 : 規格表I-16を5mm程度にスライス したもの。	
I-47	豚もも肉(カレー用)	kg	品質 : 豚もも肉をカレー用に1, 5cm～ 2cm程度サイコロ状にカットしたもの。 冷凍可 容量 : 1kg入り	
I-48	(冷)スモークチキン	kg	品質 : 鶏もも1枚肉を燻製し、調味した後 真空パックに詰め冷凍したもの。 冷凍品 重量 1個200g程度	
I-49	(冷)合鴨肉	kg	品質 : 合鴨肉をカットせず真空パックにし たもの 欧州産	
I-50	(冷)ハンバーグ大	袋	品質 : 牛と豚の合挽き肉に玉葱、人参を 合わせ、捏ねて成形したもの。 冷凍品 重量 1個120g程度 容量 1袋10個入り。 その他 : ニチレイ又はマルシン	
I-51	(冷)肉ダンゴ味付	袋	品質 : 鶏肉等を丸く成型し団子状にした もの。 重量 1個20gから30g程度 包装 1袋30個程度入、たれ別添	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I—52	(冷)ビーフパティ	個	品質 : ハンバーガー用 重量 : 1個80g程度、1箱8kg入り。	
I—53	(冷)チキンハンバーグ	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個75g程度、1袋6枚入り。	
I—54	(冷)タンドリーチキン	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1kg入り。1袋25～35個入り。	
I—55	(冷)チーズインハンバーグ	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個140g程度、1袋5個入り。	
I—56	(冷)牛丼の具	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1袋1kg程度	
I—57	(冷)チキンステーキ	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個150～165g、1袋10枚入り。	
I—58	(冷)ローストチキン	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個155g以上、1袋5本入り。	
I—59	(冷)ローストポーク	kg	品質 : 冷凍品 重量 : 1本500～600g	
I—60	鶏骨	kg	品質 : スープ材に適するもの。 その他 : 頭部及び足先を除く。	
I—61	(冷)砂肝塩焼	kg	品質 : 粗挽き黒こしょうで味付けし、焼き上げたもの。 冷凍品 容量 : 1kg入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
J-1	鶏卵	kg	品質 : 洗浄され付着物のないものとする。 又、鮮度保持のための物理的処置 のなされたもので、市場で「優」の もの。 形状 : 殻つきの生卵 重量 : 70g程度のもので、市場における Lサイズのものとする。	
J-2	うずら卵水煮缶	缶	缶型 : 2号 容量 : 430g	
J-3	(冷)錦糸卵	kg	品質 : 薄焼き玉子を厚さ・幅0.1mm程度 に細切りしたもの。 冷凍品	
J-4	(冷)だし巻	kg	品質 : 玉子にだし液を加え焼き上げ、玉子 焼き状にし、真空パックにしたもの。 重量 : 1個250g程度	
J-5	カップ茶碗蒸し	個	品質 : 卵液と具材をプラスチック容器に詰め たのち、蒸したもの。 重量 : 1個80g程度	
J-6	(冷)目玉焼	個	品質 : 鶏卵を目玉焼きにし冷凍したもの、 又は玉子を加工し目玉焼き状にした もの。 重量 : 150g程度	
J-7	(冷)スクランブルエッグ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1kg程度	

注:規格番号「J-1」、「J-3」については製造業者の印刷による製造年月日等が記載されていること。

規格番号	品名	単位	規格	摘要								
K-1	牛乳	本	取扱い：要冷蔵 容器：紙パック 容量：1ℓ									
K-2	コーヒー牛乳	本	品質：乳飲料 取扱い：要冷蔵 容器：紙パック 容量：1ℓ									
K-3	LL牛乳	本	表示：常温保存可能品の表示のあるもの。 容器：無菌紙パック 容量：200ml									
K-4	LLコーヒー牛乳	本	表示：常温保存可能品の表示のあるもの。 容器：無菌紙パック 容量：200ml									
K-5	はっ酵乳A	本	品質：乳酸菌シロタ株使用 容器：ポリエチレン容器 容量：125ml									
K-6	のむヨーグルト (900ml)	本	種類：ビフィズス菌を使用した発酵乳 容器：紙パック 容量：900ml その他：森永乳業または同等品以上									
K-7	乳酸菌飲料A	本	品質：乳酸菌シロタ株使用 容器：ポリエチレン容器 容量：80ml									
K-8	フルーツ牛乳	本	取扱い：要冷蔵 容器：紙パック 容量：1ℓ									
K-9	生クリーム	個	品質：脂肪分18%程度 容量：500g									
K-10	プロセスチーズ	個	品質：()内に示した形状に整形した もの。 重量： <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>スライスとろけるチーズ</td> <td>18g</td> </tr> <tr> <td>立方体</td> <td>225g</td> </tr> <tr> <td>三角形</td> <td>28g</td> </tr> <tr> <td>円形1/6</td> <td>28g</td> </tr> </table>	スライスとろけるチーズ	18g	立方体	225g	三角形	28g	円形1/6	28g	
スライスとろけるチーズ	18g											
立方体	225g											
三角形	28g											
円形1/6	28g											
K-11	粉チーズ	個	品質：パルメザンチーズ 容量：50g									

規格番号	品名	単位	規格	摘要
K-12	プレーンヨーグルト	個	品質 : 生乳を発酵させたもの。 容器 : プラスチック 容量 : 400gから500g程度	
K-13	カップヨーグルトA	個	品質 : 乳酸菌シロタ株を使用したヨーグルト 容器 : プラスチック容器 容量 : 70g程度	
K-14	カップヨーグルトB	個	品質 : 乳酸菌シロタ株を使用したヨーグルト 容器 : プラスチック容器 容量 : 100g程度	
K-15	コンデンスミルク	個	容器 : チューブ入り。 容量 : 130g程度	
K-16	のむヨーグルト	個	容器 : 紙パック 容量 : 190ml その他 : 雪印メグミルクまたは同等品	
K-17	乳酸菌飲料(900ml)	本	種類 : ミルクカルシウム入り 容器 : 紙パック 容量 : 900ml その他 : 森永乳業または同等品以上	

※規格番号「K」については、賞味期限が明確に記入されていること。

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-1	オクラ	kg	品質 : もぎたてのみずみずしさがあるもので外皮が柔軟なもの。 長さ : 7cm程度 包装 : 大きさの一定したものを同一方向に並べ、プラスチックケース又は網袋に収納したもの。	
L-2	カボチャ	kg	品質 : 表面に光沢があり、重量感があるもの。 重量 : 1kg程度	
L-3	小松菜	kg	長さ : 草丈20cm程度 形状 : 葉部は長楕円形で肉質の薄いもの。	
L-4	サラダ菜	kg	包装 : セロハン等で品質保護をしたもの。 処理 : 根部を切除 重量 : 1袋150g程度	
L-5	大葉	個	品種 : 青シソ 包装 : 1個10枚入り。 重量 : 1g程度	
L-6	春菊	kg	長さ : 草丈20cm程度 処理 : 根部を切除	
L-7	トマト	kg	品質 : 形が角張らずに円形で割れたりしていないもので、市場において「優」のもの。 重量 : 1個100g程度	
L-8	ニラ	kg	長さ : 草丈30cm程度 包装 : 切り口を揃えて束ねたもの。 処理 : 根部を切除	
L-9	ニンジン	kg	品質 : 色が黒ずんでいないもの。 長さ : 15~20cm 重量 : 1個100g程度	
L-10	パセリ	kg	品質 : 葉の刻みが小さく密集し、濃緑色のもの。	
L-11	青ネギ	kg	品質 : しなびたり黄色に変色したものは不可 長さ : 草丈60cm程度 太さ : 直径7mm程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-12	ピーマン	kg	品質 : 表面に光沢のあるもので、種が黒く なっていないもの。 重量 : 1個30g程度	
L-13	グリーンアスパラ	kg	品質 : 葉の重ねがよくしまり、根から先端 まで同じくらいの太さのもの。 長さ : 12cm程度 形状 : フデ状	
L-14	ブロッコリー	kg	品質 : 外葉は花球保護の一種として軸を 最短に切ったもの。 冷凍不可 直径 : 10~15cm	
L-15	ハウレン草	kg	品質 : すじが張らず、若菜のもの根を 切除したもの。 冷凍不可 長さ : 草丈25cm程度	
L-16	三つ葉	kg	品質 : 草丈25cm程度 重量 : 1束50g程度に束ねたもの。	
L-17	(冷)ブロッコリー	kg	品質 : 規格番号L-14と同等品を適当な 大きさにカットしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-18	(冷)カボチャ	kg	品質 : 規格番号L-2と同等品を適当な 大きさにカットしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-19	(冷)ミックスベジタブル	kg	品質 : ニンジン、コーン、グリーンピー ス入り。 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
L-20	トマト水煮缶	缶	缶型 : 1号 容量 : 2500g 固形量 : 1560g	
L-21	カリフラワー	kg	品質 : 外葉は花球保護の一種として軸は 最短に切ったもの。 直径 : 20cm程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-22	キャベツ	kg	品質 : 豊円で良くしまっているもの。 色 : 淡緑色、黒ずんでいるものは不可 重量 : 2kg程度	
L-23	キュウリ	kg	長さ : 20cm程度 包装 : 太さ、長さが均一したもの。 重量 : 1本100g程度	
L-24	ごぼう	kg	長さ : 60cm程度 太さ : 直径25mm程度 処理 : 付着した土を落としたもの。	
L-25	ささがきごぼう	kg	品種 : 刻んでおり、冷凍処理されたもの。 容量 : 1袋500g	
L-26	生姜	kg	品質 : 串状の塊茎 処理 : 付着した土を落としパックにしたもの。	
L-27	白ネギ	kg	品質 : 緑色葉部を3cmに切断したもの。 長さ : 根元から30cm以上が白色であること。 包装 : 乾燥防止の包装をしたもの。	
L-28	セロリ	kg	長さ : 草丈50cm程度 包装 : ビニール袋収納 処理 : 根部を切除したもの。	
L-29	大根	kg	品質 : まっすぐ伸びて固く締まったもので葉部を切除したもの。 制限 : 「ス」の入ったものは不可 重量 : 2kg程度	
L-30	カイワレ大根	kg	長さ : 草丈10cm程度 包装 : プラスチックケースに収納し、1ケース100gに栽培されたもの。	
L-31	千切大根	袋	処理 : 大根を細長くスライスして乾燥させたもの。 容量 : 1袋100g	
L-32	玉ネギ	kg	直径 : 8cm程度 制限 : 芽の出ているものは不可 重量 : 1個200g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-33	紫玉ネギ	kg	直径 : 8cm程度 制限 : 芽の出ているものは不可 重量 : 1個200g程度	
L-34	茄子	kg	品種 : 在来種 長さ : 20cm程度 形状 : 長ナス、卵ナス 重量 : 1本100g程度	
L-35	にんにく	kg	品質 : 外皮が乾燥したもの。 形状 : 放射状に小鱗茎6~8個程度 容量 : 1鱗茎株30g程度	
L-36	にんにくの茎	kg	長さ : 15cm程度 容量 : 1束200g程度にしたもの。	
L-37	白菜	kg	形状 : 結球型 制限 : 根部が褐色化したものは不可 重量 : 2kg程度	
L-38	モヤシ	kg	品質 : 緑豆、ブラックマッペ 長さ : 5cm程度	
L-39	レタス	kg	品質 : 良く抱合し、硬く締まっているもの。 形状 : クリスプヘッド型 包装 : 1玉ずつ薄いポリエチレンで包装したもの。 重量 : 1玉500g程度	
L-40	サニーレタス	kg	包装 : セロハン等で品質保護をしたもの。 処理 : 根部を切除 重量 : 1束250g程度	
L-41	ビビンバ	kg	品質 : 大豆もやし、人参、ぜんまい等を使用したもの。 包装 : 袋入り。	
L-42	ごぼうサラダ	袋	品質 : 1mm角に千切りにした牛蒡、人参等をマヨネーズ、胡麻で和えたもの。 チルド 容量 : 1袋1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-43	(冷)白和え	袋	品質 : 白和えにほうれん草、人参、こんにゃく等を使用したもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-44	蓮根金平	袋	品質 : 厚さ1mm程度にスライスした蓮根と刻んだ人参を合わせ、砂糖、塩、酒、酢等で調味したもの。 容量 : 1袋1kg	
L-45	(冷)焼き茄子	袋	品質 : 外皮を剥いだ茄子を焼いたもの。 1本12cm程度、60g程度のもの。 冷凍品 容量 : 1袋5本入り。	
L-46	ごぼうの鶏そぼろ和え	袋	品質 : 鶏そぼろ肉、ごぼう、人参等を醤油、酒、味醂、砂糖等で調味し、炒めたもの。 チルド又は冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-47	(冷)にんにくの芽	kg	品質 : 冷凍品 長さ : 15cm程度 容量 : 1袋500g	
L-48	竹の子水煮	kg	品質 : 竹の子を煮てアクを抜き、外皮を剥いたもの。 包装 : 袋入り。	
L-49	蓮根水煮	kg	品質 : 外皮を削ぎ、5mmの厚さにスライスしたもの。 包装 : 袋入り。	
L-50	ささがきごぼう(生)	kg	品質 : ごぼうの外皮を削ぎ、ささがきにしたもの。 冷凍不可 包装 : 袋入り。	
L-51	プチトマト	kg	品質 : 赤く成熟し、皮の破れ、変色のないもの。 重量 : 1個15g程度	
L-52	赤ピーマン	個	品質 : パプリカとして流通しているもの。 赤色 重量 : 1個180g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-53	黄ピーマン	個	品質 : パプリカとして流通しているもの。 黄色 重量 : 1個180g程度	
L-54	水菜	kg	品質 : 草丈30cm程度のもの。 包装 : ビニール袋収納 重量 : 1袋200g程度	
L-55	チンゲン菜	kg	品質 : 20cm程度のものので根部を切り離したもの。 重量 : 1個100g程度	
L-56	(冷)大根おろし	袋	品質 : 大根をおろし、袋に詰め冷凍したもの。 重量 : 1袋500g	
L-57	(冷)菜の花	kg	品質 : 菜の花をボイルし急速冷凍したもの。 重量 : 1袋500g又は1kg	
L-58	かぶ	kg	品質 : 白色で丸いもので葉部を10cm程度残したもの。 重量 : 1個100g程度	
L-59	太モヤシ	kg	品質 : 緑豆、ブラックマッペ 長さ : 5cm程度 太さ : 2mm以上 容量 : 1袋250g程度をビニール袋詰	
L-60	七草セット(春)	個	品質 : 春の七草 生鮮品 容量 : 1個50g程度	
L-61	(冷)オクラ	kg	品質 : 冷凍品 容量 : 1kg入り。 その他 : 天ぷら素材	
L-62	筑前煮	袋	品質 : 冷蔵品 容量 : 1kg程度	
L-63	肉じゃが	袋	品質 : 冷蔵品 容量 : 1kg程度	
L-64	レッドキャベツ	kg	品質 : 豊円で良くしまっているもの。 色 : 紅紫色の鮮やかなもの。 重量 : 2kg程度	

L-65	(冷)シャトーキャロット	kg	品質 : 冷凍品 長さ : 5cm程度、シャトー切りしたもの。 容量 : 1袋500g入り。	
L-66	ビーツ缶	缶	形状 : 輪切り 固形量 : 200g	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
M-1	リンゴ	個	品種 : 全種 重量 : 250g程度	
M-2	バナナ	kg	品種 : 軟化しすぎたり青いものは不可 重量 : 1本150g程度	
M-3	キウイフルーツ	個	品質 : 硬すぎるもの又は、柔らかすぎるものは不可 形状 : 俵型で皮は細毛でおおわれている 重量 : 1個80g程度	
M-4	スイカ	個	品質 : 市場において「優」のもの。 Mサイズ	
M-5	巨峰	kg	色 : 黒色 重量 : 1房250g程度	
M-6	レモン	kg	品種 : 全種 重量 : 1個100g程度	
M-7	オレンジ	個	品種 : 全種 重量 : 1個180g程度	
M-8	みかん	kg	品種 : 全種 重量 : 1個120g程度	
M-9	グレープフルーツ	個	品種 : 白肉種 重量 : 1個300g程度	
M-10	柿	個	品種 : 種なし柿 重量 : 1個200g程度	
M-11	梨	個	品種 : 全種 重量 : 1個250g程度	
M-12	デラウェア	kg	品種 : 種なしブドウ 色 : 赤紫色 重量 : 1房250g程度	
M-13	メロン	個	品種 : その都度示す。 重量 : 1kg程度(ネットメロン)	
M-14	桃	個	品種 : 全種 重量 : 200g程度	
M-15	イチゴ	kg	品種 : 全種 包装 粒の揃った物をポリ容器等に収納したもの。 重量 : 1個20g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
M-16	みかん缶	缶	形状 : ホール 缶型 : 4号 固形量 : 250g	
M-17	パイナップル缶	缶	形状 : 輪切り 缶型 : 3号 固形量 : 340g	
M-18	白桃缶	缶	形状 : 2つ割り 缶型 : 4号 固形量 : 250g	
M-19	フルーツ缶	缶	品質 : パイナップル、マンゴー、チェリー 等をシロップ漬けにしたもの。 缶型 1号 固形量 : 1800g程度	
M-20	(冷)アボカドカット	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-21	(冷)マンゴー	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-22	(冷)パイナップル	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-23	(冷)カットリンゴ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-24	(冷)グレープフルーツ(レッド)	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋300g入り。	
M-25	(冷)オレンジ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋300g入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
N-1	椎茸	kg	品質 : 笠裏は白色、肉質の厚いもの。 形状 : 八分開き。 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-2	舞茸	kg	品質 : 粘りが無く変色していないもの。 長さ : 8cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-3	しめじ	kg	品質 : つくりしめじ 長さ : 軸の長さ4cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-4	えのき茸	kg	品質 : 粘りが無く変色していないもの。 長さ : 10cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-5	エリンギ	kg	品質 : 粘りが無く変色していないもの。 長さ : 15cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-6	干椎茸	kg	品質 : 八分開きの肉質の厚いものを乾燥させたもの。 直径 : 6cm程度 容量 : 1kgに梱包	
N-7	干きくらげ	kg	品種 : 黒きくらげを干したもの。 容量 : 1kgに梱包	
N-8	なめこ水煮缶	缶	形状 : ホール 缶型 : 4号 固形量 : 200ml	
N-9	マッシュルーム缶	缶	形状 : スライス 缶型 : 2号 固形量 : 450g	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
N-10	水煮松茸	袋	品質 : 松茸を水煮し、煮汁ごと真空パックにしたもの。 容量 : 1袋30枚程度 重量 : 煮汁を含み1袋300g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
〇—1	ひじき	kg	品質 : 乾燥させたもの。 容量 : 1袋1kg	
〇—2	カット若布	kg	品質 : 若布を2cm角程度にカットし、乾燥 させたもの。 容量 : 1袋100g	
〇—3	味付のり	個	品質 : 8切り 容器 : 気密包装 容量 : 8枚	
〇—4	きざみのり	袋	品質 : 味付け乾のりを千切りにしたもの。 容器 : 気密包装 容量 : 1袋100g	
〇—5	もずく	kg	品質 : 生食用で、賞味期限が製造業者の 印刷により記入されているもの。 容量 : 1kg	
〇—6	青のり粉	袋	容器 : 気密包装 容量 : 1袋20g	
〇—7	板のり	袋	寸法 : 縦21cm×横19cm程度 容量 : 1袋20枚入り。	
〇—8	のり佃煮	個	品質 : のりを醤油や砂糖などで炊き上げた もの。 容器 : ビン 容量 : 1個160g程度	
〇—9	出汁昆布	袋	品質 : 北海道産、3等合格品を使用したも の。 重量 : 1袋100g程度	
〇—10	海藻サラダミックス	袋	重量 : 1袋100g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
P-1	果汁オレンジ	本	果汁 : 100% 容器 : 紙パック 容量 : 10	
P-2	果汁アップル	本	果汁 : 100% 容器 : 紙パック 容量 : 10	
P-3	果汁グレープ	本	品質 : 100% 容器 : 紙パック 容量 : 10	
P-4	お茶缶	缶	品質 : 緑茶 容器 : 缶 容量 : 200ml程度	
P-5	ペットボトルお茶	本	品質 : 緑茶 容器 : ペットボトル 容量 : 500ml	
P-6	野菜ジュース	本	品質 : 野菜汁と果汁の混合で100% 容器 : 紙パック 容量 : 10	
P-7	スポーツ飲料(粉末)	袋	品質 : 体液組成に近い電解質程度であり、ブドウ糖、アミノ酸を使用しているもの。 濃縮タイプ 1袋10用 容器 : 袋 容量 : 80g程度	
P-8	クエン酸	本	品質 : クエン酸、ビタミンCを含むもの。 20~30倍希釈用 容器 : ペットボトル 容量 : 900ml程度	
P-9	果汁飲料A	本	容器 : パック入りで賞味期限が2ヶ月以上のもの。 オレンジ 容量 : 200ml程度	
P-10	果汁飲料B	本	容器 : パック入りで賞味期限が2ヶ月以上のもの。 パイナップル 容量 : 200ml程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
P-11	果汁飲料C	本	容器 : パック入りで賞味期限が2ヶ月以上 のもの。アップル 容量 : 200ml程度	
P-12	紙コップコーヒー	個	品質 : コーヒー粉末2g程度、シュガー5g 程度、ミルク粉末2g程度とマドラー、 紙コップがセットになったもの。	
P-13	黒ウーロン茶	本	品質 : 特保食品の表示があるもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 350ml程度	
P-14	スポーツ飲料	本	品質 : 体液組成に近い電解質程度であ り、ブドウ糖、アミノ酸を使用してい るもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 180ml程度	
P-15	炭酸飲料A	本	容器 : 瓶(茶色) 容量 : 120ml程度 その他 : 大塚製薬又は同等品以上	
P-16	野菜ジュース200ml	本	容器 : パック入り。 容量 : 200ml程度 その他 : 20種類の野菜と3種類の果実を使用 したもの。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-1	濃口醤油	本	品質 : 濃口 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-2	薄口醤油	本	品質 : 薄口 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-3	たまり醤油	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	刺身用
Q-4	味醂	本	品質 : アルコール分10%以上 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-5	食酢	本	品質 : 醸造穀物酢 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-6	料理酒	本	品質 : アルコール分15%程度 日本酒 容器 : 紙容器又はペットボトル 容量 : 1.8ℓ	加塩して いないもの。
Q-7	白ワイン	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 720ml	
Q-8	赤ワイン	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 720ml	
Q-9	めんつゆ	本	容器 : 4倍希釈のもの。 容量 : 1.8ℓ	
Q-10	液体だし	本	容器 : 紙容器又はペットボトル 容量 : 1ℓ	
Q-11	味付けポン酢	本	容器 : ビン 容量 : 360ml	
Q-12	冷やし中華の素	本	品質 : 液体のもので希釈せず使用するもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 1ℓ	
Q-13	グルタミン酸ソーダ	kg	品質 : 純度97%程度 成分 : グルタミン酸ナトリウム99% 容量 : 1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-14	だしの素	kg	形状 : 顆粒状 容量 : 1kg	かつお又は こんぶ
Q-15	食塩	kg	品質 : 塩化ナトリウム99%以上	
Q-16	トマトピューレ (大)	個	品質 : トマトピューレと同様 容器 : 缶または袋 容量 : 800g	
Q-17	卓上塩	本	容器 : ビン 容量 : 100g	
Q-18	卓上醤油	本	品質 : かつお節、昆布風味のもの。 容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 200ml その他 : マルテン、キッコーマン等	
Q-19	マヨネーズ	本	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 1kg	
Q-20	卓上マヨネーズ	本	品質 : 原材料に水あめ、糖類を含まない もの。 容器 : プラスチックチューブ 容量 : 450g	
Q-21	タルタルソース	本	容器 : チューブ容器 容量 : 155g その他 : キューピー、ユウキ等	
Q-22	トマトケチャップ	本	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 1kg	
Q-23	卓上トマトケチャップ	本	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 500g	
Q-24	トマトピューレ	本	容器 : プラスチックチューブ又はビン 容量 : 200g	
Q-25	コンソメ	kg	形状 : 顆粒状 容量 : 1袋500g	
Q-26	中華スープの素	kg	形状 : 顆粒状 容量 : 1kg	
Q-27	ポタージュスープ の素	袋	形状 : 顆粒状 容量 : 1袋500g	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-28	鶏ガラスープの素	kg	品質 : 顆粒状のもの。 容量 : プラスチックボトル又は箱1kg入り。	
Q-29	クリームシチューの素	kg	容量 : 1kg	
Q-30	ビーフシチューの素	kg	容量 : 1kg	
Q-31	ハヤシルウ	kg	品質 : 固形状のもの。 形状 : 1kg	
Q-32	カレールウA	kg	品質 : 固形状のもので1kgの基準量が40人前のもの。 容量 : 1kg その他 : 甘口 S&B、ハウス等	
Q-33	カレールウB	kg	品質 : 固形状のもので1kgの基準量が40人前のもの。 容量 : 1kg その他 : 辛口 S&B、ハウス等	
Q-34	シーザードレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-35	ごまドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-36	青じそドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-37	フレンチドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-38	ウスターソース	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 300ml その他 : オタフク、ブルドッグ等	
Q-39	オイスターソース	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 150g程度 その他 : ユウキ、ブルドッグ等	
Q-40	ステーキソース	本	容器 : ビン又はチューブ容器 容量 : 290g その他 : イカリ、ユウキ等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-41	とんかつソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 300ml その他 : カゴメ、ブルドッグ等	
Q-42	ハンバーグソース	本	容器 : ビン又はチューブ容器 容量 : 290g その他 : イカリ、ユウキ等	
Q-43	ソースかつ井ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-44	焼肉のたれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-45	デミグラスソース缶	缶	容量 : 840g(2号缶) その他 : ロイヤルシェフ、ハインツ等	
Q-46	ミートソース缶	缶	品質 : 牛、豚挽肉、野菜、キノコ入り。 容器 : 1号缶 容量 : 3kg	
Q-47	えびチリソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-48	生姜焼きのたれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 10程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-49	回鍋肉ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-50	海鮮用西京漬け焼きのたれ	個	品質 : 海鮮西京焼用 容器 : レトルトパウチ 容量 : 1kg程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-51	中華ドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 1ℓ その他 : 日本食研、ロイヤルシェフ等	
Q-52	ふりかけA	個	品質 : のり、玉子 容器 : 紙容器又はプラスチック 容量 : 100g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-53	ふりかけB	個	品質 : 焼肉味 容器 : 紙容器又はプラスチック 容量 : 100g程度	
Q-54	煎茶パック	個	品質 : ティーパック入り。 容量 : 2g	
Q-55	醤油ラーメンの素	個	品質 : 豚骨と鶏骨の出汁の入ったもの 容量 : 10 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-56	塩ラーメンの素	個	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 10 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-57	味噌ラーメンの素	個	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 10 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-58	チリソースの素	本	品質 : 炒め物に使用するもの 容量 : 500g程度	
Q-59	キムチの素	本	容器 : ビンまたはペットボトル 容量 : 190g程度 その他 : 桃屋または同等品以上	
Q-60	マーボー豆腐の素	缶	容器 : 中辛 容量 : 950g(2号缶) その他 : 丸味屋、ユウキ等	
Q-61	おでんの素	個	容器 : 粉末 容量 : 80g程度 その他 : S&B、ユウキ等	
Q-62	ねりわさび	個	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 43g程度	
Q-63	ねりからし	個	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 43g程度	
Q-64	カレー粉	缶	容器 : 400g(2号缶) その他 : S&B、ギャバン等	
Q-65	ラー油	本	容器 : ビン 容量 : 38ml程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-66	あらびきマスタード	個	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 50g程度 その他 : キューピー等	
Q-67	卓上コショウ	本	容器 : ビン 容量 : 20g程度	
Q-68	ガーリック	本	容器 : ビン 容量 : 40g程度	
Q-69	一味唐辛子	本	容器 : ビン 容量 : 17g程度	
Q-70	七味唐辛子	本	容器 : ビン 容量 : 17g程度	
Q-71	唐辛子	袋	品質 : 鷹の爪 容器 : 袋 容量 : 10g程度 その他 : S&B、ユウキ等	
Q-72	さんしょうの粉	本	容器 : ビン 容量 : 12g程度	
Q-73	ローリエ	本	品質 : 葉を乾燥させたもの。 容器 : ビン 容量 : 3g程度	
Q-74	パプリカ	本	容器 : ビン 容量 : 15g程度	
Q-75	ガラムマサラ	本	容器 : ビン 容量 : 13g程度	
Q-76	純・パセリ	本	容器 : ビン 容量 : 3g程度	
Q-77	バジル	本	容器 : ビン 容量 : 6g程度	
Q-78	ブラックペッパー	本	容器 : ビン 容量 : 15g程度	
Q-79	おろしにんにく	個	形状 : ペースト状 容量 : 1kg	
Q-80	おろししょうが	個	形状 : ペースト状 容量 : 1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-81	豆板醬	本	容器 : ビン 容量 : 110g	
Q-82	タバスコ	本	容器 : ビン 容量 : 60ml	
Q-83	焼物用調味料A	個	品質 : バジル風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-84	油淋鶏ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-85	ぶりの照焼たれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-86	八宝菜の素	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 500g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-87	牛井のたれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-88	青椒肉絲ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-89	パスタソース	個	品質 : ジェノベーゼソース 冷凍 容器 : レトルトパウチ 容量 : 500g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-90	塩だれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 10程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-91	カルパッチョソース	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10程度 その他 : 日本食研、ロイヤルシェフ等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-92	焼物用調味料B	個	品質 : 山椒風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-93	焼物用調味料C	個	品質 : レモン胡椒風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-94	塩こうじ	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 1kg程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-95	豆乳鍋の素	本	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 1ℓ 塩麴とコラーゲン入り その他 : 日本食研、理研等	
Q-96	焼物用調味料D	個	品質 : 青しそ風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-97	キムチの素(大)	本	品質 : 炒め物に使用するもの 容量 : 1.2g程度	
Q-98	コショウ	袋	品質 : 白コショウ パウダー 容量 : 1袋500g	
Q-99	豚骨ラーメンの素	本	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 1ℓ 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-100	トンテキのたれ	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 1ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-101	レモン果汁	本	品質 : 果汁100%又は濃縮果汁還元100% 容器 : ビン 容量 : 450ml程度 その他 : ポッカ又はサンキスト	
Q-102	カレー用辛味調味料	個	品質 : カレー辛味調味料でオイル状のもの。 容量 : 1個2ml程度個包装	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-103	ふかひれスープ	個	品質 : フリーズドライ 容量 : 230g程度	
Q-104	オニオンドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 1ℓ その他 : ケンコー、キューピー等	
Q-105	酢豚ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 2ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-106	バラ焼きのたれ	本	品質 : バラ焼きのたれと明記されているもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-107	松茸ご飯の素	個	品質 : 松茸を水煮したものを調味液等とパウチし、炊き込みご飯の素にしたもの。 容量 : 1升用、600g入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-108	濃縮麦茶	本	品質 : 希釈倍率50倍程度 容量 : 紙容器500ml程度	
Q-109	ちらし寿司の素	個	品質 : 赤酢を使用し、混ぜ込み用のもの。 容量 : 1升用、1kg入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-110	サーモンの香味 ガーリック焼オイル	袋	容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-111	担々麺スープの素	個	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 1.1kg入りで4.5倍希釈のもの その他 : 日本食研、理研等	
Q-112	酒粕	袋	品質 : 酒粕の名称で食料品として販売されているもの。酒蔵からの譲渡品不可 容量 : 1袋200gから300g程度	
Q-113	わかめご飯の素	袋	品質 : 乾燥若布を粉碎した物と食塩を混ぜたもの。 容量 : 1袋500g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-114	カルボナーラソース	kg	容量 : 1kg入り。 その他 : キューピー、ハウス等	
Q-115	もつ鍋スープ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-116	イカスミソース	個	品質 : パスタソース 容器 : レトルトパウチ又は缶詰 容量 : 100g~300g程度	
Q-117	うなぎのたれ	本	品質 : ペットボトル 容量 : 2kg入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-118	梅だれ	本	品質 : ペットボトル 容量 : 700ml入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-119	ジューシーの素	袋	容量 : 9合用、540g入り。 その他 : 炊き込みタイプ	
Q-120	沖縄そばだし	本	品質 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ程度 その他 : 希釈タイプ、かつおだしベース	
Q-121	レトルトカレー	袋	容量 : 3kg入り。 容器 : レトルトパウチ その他 : ハチ食品等	
Q-122	塩ちゃんこの素	本	品質 : チキン、昆布、エキス入り 容量 : 1ℓ 10倍濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-123	濃口醤油(特選)	本	品質 : 濃口 容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 1ℓ程度 その他 : 原材料に脱脂加工大豆、ぶどう糖 果糖液糖、アルコールを含まない もので、「特選」の表示のあるもの。	
Q-124	お茶漬け	個	容量 : 1個8袋入り。1袋6g程度	
Q-125	寄せ鍋スープの素(しょうゆ味)	個	品質 : 鯛、帆立、昆布、カツオの旨味を ブレンドしたもの。 容量 : 1ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-126	チキンライスの素	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 600g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-127	黒酢	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1ℓ	
Q-128	味付塩こしょう	本	容量 : 250g程度	
Q-129	コチュジャン	本	容量 : 180g瓶入り。	
Q-130	黒七味	袋	容量 : 8g程度、袋入り。 その他 : 「黒七味」と表記のあるもの。	
Q-131	醤油こうじ	袋	容量 : 400g程度、袋入り。 その他 : 「生しょうゆ糀」と表記のあるもの。	
Q-132	みりん風調味料	本	品質 : アルコール分1%未満 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	軽減税率対象食品
Q-133	調理用酒	本	品質 : 不可飲処置がされたもの 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	軽減税率対象食品

規格番号	品名	単位	規格	摘要
R-1	たくあん漬	kg	品質 : 生大根を食塩水で脱水後、本漬けにしたもの。 包装 : レトルト包装 容量 : 1kg	
R-2	ザーサイ	kg	品質 : 醤油、砂糖、ごま油等で漬け込んだもの。 容器 : ビン 容量 : 100g程度	
R-3	福神漬	kg	品質 : ダイコン、ナス、キュウリ等を下漬けした後、細切りにし、醤油、味醂等の調味液に浸したもの。 包装 : 気密包装したもの。 容量 : 1袋1kg	
R-4	楽京漬	kg	品質 : ラッキョウの根と葉を除去した漬けにより乳酸発酵を行い、甘酢で本漬けしたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 1袋1kg	
R-5	野沢菜漬	袋	品質 : 1株又は小分株を塩漬けしたもの。 包装 : 漬床に漬けたもの、又気密包装したもの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g未満のもの。	
R-6	高菜漬	袋	品質 : 1株又は小分株を塩漬けしたもの。 包装 : 漬床に漬けたもの、又気密包装したもの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g未満のもの。	
R-7	白菜漬	袋	品質 : 1株又は小分株を塩漬けしたもの。 包装 : 漬床に漬けたもの、又気密包装したもの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g未満のもの。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
R-8	しば漬	袋	品質 : 茄子を切り、シソの葉と共に塩漬 けしたもの。 包装 : 漬床と共に固形物を気密包装した もの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g未満のもの。	
R-9	大根キムチ漬	kg	品質 : 唐辛子等の辛味を利かせた漬床に 漬けたもの。 包装 : 気密包装又は小分けした袋に梱包 したもの。 計量 : 固形量で計算する。	
R-10	白菜キムチ漬	kg	品質 : 唐辛子等の辛味を利かせた漬床に 漬けたもの。 包装 : 気密包装又は小分けした袋に梱包 したもの。	
R-11	べったら漬	kg	品質 : ダイコンを下漬けした後、酒粕及び 麴を用いて作ったもの。 包装 : 漬床を除去したもの。 計量 : 固形量で計算する。	
R-12	刻みみぶな	kg	品質 : 青菜や間引菜を塩漬けにしたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。	
R-13	千切紅生姜	kg	品質 : 生姜を千切りにして、塩漬けにし、 着色料を使用し、赤色に染めたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。	
R-14	にんにく醤油漬	本	品質 : ニンニクむき身を醤油に漬け込ん だもの。 容器 : ビン 容量 : 330g	
R-15	梅干し	個	品質 : 梅の果実を塩漬けした後、そのシソ の葉を使用して本漬けしたもので、 着色料をせずに赤色に染めたもの。 包装 : プラスチック容器 容量 : 1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
R-16	青きゅうり漬	袋	品質 : 厚さ1mm程度に輪切りにしたきゅうりと厚さ1mm程度に千切にした生姜を醤油漬けにしたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g未満のもの。	
R-17	茄子漬	kg	品質 : 小茄子を1片10g程度に切り、塩漬けにしたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
S-1	(冷)野菜かき揚げ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 100g程度	
S-2	(冷)えび天ぷら	個	品質 : 16-20サイズ 冷凍品	
S-3	(冷)ロールキャベツ	個	品質 : ひき肉等をキャベツで包んだもの。 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-4	(冷)ミートオムレツ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-5	(冷)春巻	個	品質 : 春雨、豚肉使用、冷凍品 重量 : 50g程度	
S-6	(冷)エビカツ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-7	(冷)ささみカツ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 40g程度	
S-8	(冷)コロッケ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-9	(冷)カニクリームコロッケ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-10	(冷)えびフライ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 40g程度	
S-11	(冷)炒飯	kg	品質 : 精米、鶏、玉子等を醤油、塩、胡椒 で調味し、炒めたもの。 冷凍品	
S-12	(冷)湯葉巻	本	品質 : 冷凍品 重量 : 45g程度	
S-13	(冷)チキンチーズ大葉巻	個	品質 : 冷凍品 重量 : 55g程度	
S-14	(冷)あじフライ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 120g程度	
S-15	(冷)かきフライ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 25g程度	
S-16	(冷)アスパラベーコン巻き	個	品質 : 冷凍品 重量 : 30g程度	
S-17	(冷)ポテトベーコン巻	個	品質 : 冷凍品 重量 : 15g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
S-18	(冷)マグロメンチ串カツ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋15本入り。	
S-19	(冷)メンチカツ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋50個入り。1個90g程度	
S-20	(冷)カニ爪クリームフライ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋10個入り。1個50g程度	
S-21	(冷)カボチャコロッケ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋20個入り。1個70g程度	
S-22	(冷)ジャンボえびフライ	袋	長さ : 1尾17~18cm程度 品質 : 冷凍品 容量 : 1袋10尾入り。	
S-23	(冷)ジャンボメンチカツ	個	品質 : 冷凍品 容量 : 1個120g程度	
S-24	(冷)鮭マスタードフライ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋50個入り。1個110g程度	
S-25	(冷)鮭タルタルフライ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋120個入り。1個80g程度	
S-26	(冷)チキンナゲット	kg	品質 : 冷凍品 容量 : 1kg入り。1袋50個程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-1	袋麺A	個	品質 : 袋麺で調理に鍋と火を使用しないもので具材と別袋のスープが付属しないもの。 容量 : 麺量70g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-2	カップ麺A	個	品質 : 豚骨ラーメンカップ 粉末スープが別袋になっているもの。 容量 : 内容量70g麺量60g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-3	カップ麺B	個	品質 : 焼きそば 蓋に湯切り機能があり、ソースと辛子マヨネーズが別袋で付属しているもの。 容量 : 内容量120g麺量100g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-4	カップ麺C	個	品質 : 塩ラーメンカップ 具材に野菜類と海産物を含むもの。 容量 : 内容量70g麺量60g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-5	カップ麺D	個	品質 : 醤油ラーメン 具材に玉子、エビ、肉類、野菜類を含むもの。 容量 : 内容量70g麺量60g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-6	カップ麺E	個	品質 : たぬきそば 具材に天ぷら又はてんかすを含み、関西風だしの記載があるもの。 容量 : 内容量80g麺量70g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-7	カップ麺F	個	品質 : きつねうどん 具材に味付油揚げを含み、関西風だしの記載があるもの。 容量 : 内容量95g麺量74g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-8	カップ麺G	個	品質 : 天ぷらうどん 具材に味付油揚げを含み、関西風だしの記載があるもの。 容量 : 内容量95g麺量74g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-9	カップ麺H	個	品質 : ハンフライ麺で、スープが先入れと後2種類以上と具材に野菜類、肉類を含むもの。 容量 : 内容量122g麺量75g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-10	カップ麺I	個	品質 : 生めんタイプうどん 液体出汁と粉末出汁2種類以上とレトルト具材又は天ぷらが入っているもの。 容量 : 内容量232g麺量180g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-11	カップ麺J	個	品質 : 醤油ラーメン 具材にえび、たまご、肉、ねぎを含むもの。 容量 : 内容量36g麺量30g程度、ミニサイズ その他 : 日清食品、明星食品又は同等品以上	
T-12	カップ麺K	個	品質 : きつねうどん 具材に味付油揚げを含むもの。 容量 : 内容量42g麺量33g程度、ミニサイズ その他 : 日清食品、明星食品又は同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-13	カップごはんA	個	品質 : 具材にえび、たまご、肉、ねぎを含むもの。 容量 : 内容量99g程度 その他 : 日清食品、明星食品又は同等以上水を入れ、電子レンジで温めるタイプのもの。	
T-14	カップごはんB	個	品質 : きつねうどん風の炊き込みご飯 容量 : 内容量100g程度 その他 : 日清食品、明星食品又は同等以上水を入れ、電子レンジで温めるタイプのもの。	
T-15	カップごはんC	個	品質 : そばめし風のもの。 容量 : 内容量109g程度 その他 : 日清食品、明星食品又は同等以上水を入れ、電子レンジで温めるタイプのもの。	
T-16	栄養補助食品A	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ チョコ味 容量 : 内容量80g程度 その他 : 大塚製薬、森永製菓又は同等品以上	
T-17	栄養補助食品B	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ メープル味 容量 : 内容量80g程度 その他 : 大塚製薬、森永製菓又は同等品以上	
T-18	栄養補助食品C	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ フルーツ味 容量 : 内容量80g程度 その他 : 大塚製薬、森永製菓又は同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-19	栄養補助食品D	個	品質 : エネルギー補助食品、ゼリータイプ チアパック入り。 容量 : 内容量180g程度 その他 : 大塚製薬、森永製菓又は同等品 以上	
T-20	栄養補助食品E	個	品質 : マルチビタミン補助食品、ゼリー タイプ、チアパック入り。 容量 : 内容量180g程度 その他 : 大塚製薬、森永製菓又は同等品 以上	
T-21	栄養補助食品F	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ 玄米ブラン 容量 : 内容量54g程度 その他 : アサヒ又は同等品以上	
T-22	栄養補助食品G	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ ビタミン、パラチノース入り 容量 : 内容量41g程度 その他 : ブルボン又は同等品以上	
T-23	栄養補助食品H	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ ビタミン、アーモンド入り 容量 : 内容量40g程度 その他 : アサヒ又は同等品以上	
T-23	栄養補助食品I	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ 大豆を使用したもの 容量 : 内容量30g程度 その他 : 大塚製薬又は同等品以上。	