

令和6年度

糧食品標準規格書

航空自衛隊奈良基地

分任物品管理官

目次	ページ
総則	3
規格	
1 穀類及び同加工品	4～7
2 豆類及び同加工品	8～9
3 魚介類及び同加工品	10～16
4 獣鳥肉及び同加工品	17～19
5 卵及び乳製品	20～22
6 野菜類及び芋類	23～27
7 果実類	28～29
8 漬物類	30～33
9 佃煮類	34
10 海藻及び乾物類	35～36
11 種実類	37
12 調味料	38～48
13 缶詰及びビン詰類	49～50
14 し好品	51～53
15 冷凍加工食品	54～64
16 その他の加工食品	65～69
17 弁当	70～84

総 則

1 趣旨

- (1) この規格書は、航空自衛隊奈良基地において調達する糧食品の規格に関し必要な事項を定めるものとする。
- (2) この仕様書は、製造者の規定する仕様及び社内規格による。
- (3) この仕様書に記載した糧食品名は、選定する際の参考として例示したものであり、当該品を指定するものではない。

2 見本提示

- (1) 見本提示を要する場合は、その都度示す。
- (2) 見本提示は、入札前に提出するものとする。

3 受領検査

- (1) 納品時に衛生課において食品衛生管理官の衛生検査を受けるものとする。ただし、次のものについては省略できるが、糧食出納主任が必要と認めた場合は衛生検査を受けるものとする。
 - ア 穀類
 - イ 缶詰類及びビン詰類
 - ウ 調味料及び乾物類
 - エ 菓子類
 - オ 漬物類
- (2) 受領検査は本規格書に基づき実施するが、自衛隊側において物理又は化学的検査を必要と判断した場合は、公共の機関に依頼する。ただし、検査に必要な費用は納入業者の負担とする。

4 納入場所及び納入時間は次のとおりとする。

- (1) 納入場所
奈良基地食厨房北側入り口を検収場とする。
- (2) 納入時間
0830～1130、1400～1500
ただし、生鮮食品及び変質しやすいものは別に示す。

5 その他

- (1) 納入時は、業者立会とする。
- (2) 生ものについては冷蔵または冷凍設備のついた車両で運搬する。

規 格

1 穀類及び同加工品

(1) 共通規格

- ア J A S規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること
 イ 異味、異臭、不純物の混入が無く品揃い（粒揃い）で、砕け、未熟なものが
 なく、市販品中級以上とし、乾燥を十分にして、カビ等を認めないこと
 ウ 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと

規格番号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 - 1	内地米	K G	1 1袋10kg入りとする。 2 水稻うるち米とする。 3 J A S規格により1～2等に格付されたものを歩留り91%程度で精白したものとしひのひかり、こしひかり又はあきさかりとする。 4 国内産で年産はその都度示す。 5 格付け、品位について書かれた書類を添付する。	
1 - 2	もち米	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 水稻もち米とする。	
1 - 3	黒米	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 真空パックとする。	
1 - 4	五穀米	K G	1 1袋1.2kg入り程度とする 2 真空パックとする。	
1 - 5	小麦粉	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 薄力粉とする。	
1 - 6	パン粉	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 粗挽き粉とする。	
1 - 7	天ぷら粉	K G	1袋1kg入り程度とする。	
1 - 8	押し麦	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 真空パックとする。	
1 - 9	玄米	K G	1袋5kg入り程度とする。	
1 - 10	切り麩	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 良質小麦粉（強力粉）を原料とし、形状良く焼いたもので麩質100%、着色料使用時は食品衛生法で許可された色素とする。	
1 - 11	巻き麩	K G		
1 - 12	花 麩	K G		

規格番号	品名	単位	規格	備考
1-13	(乾)うどん	KG	1袋1kg入り程度とする。	
1-14	色そうめん	KG	1 1袋250g入り程度とする。 2 色の種類については別途指示する。	
1-15	マカロニ	KG	1 1袋4kg入り程度とする。	
1-16	シェルマカロニ	KG	2 デュラム小麦のセモリナ100%とし、折れ砕けのないものとする。	
1-17	乾燥中華麺	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 タレ無しとする。	
1-18	スパゲティー	KG	1-15に準じ、1.8mmサイズとする。	
1-19	きしめん	KG	1袋1kg入り程度とする。	
1-20	ビーフン	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 うるち米を原料とし、ショートタイプとする。	
1-21	切りもち	KG	1 1個50g程度とする。 2 もち米を原料とし、個別包装をしていないものとする。	
1-22	そうめん	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 良質の小麦粉を原料とし、白色で折れない手延べのものとする。	
1-23	クルトン	個	1袋200g入り程度とする。	
1-24	日本そば(干)	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 そば特有の香味があるものとする。	
1-25	インスタントカップ麺	個	1 1か月以内に製造したものとし、品名その他はその都度示す。 2 賞味期限は納品日より4か月以上とする。	
1-26	押寿司	個	1 1個40g程度とし、種類はその都度示す。 2 当日製造とし、紙おしぼり及び小袋生姜付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
1-27	柿の葉寿司	個	1 1個40g程度としサバ寿司とする。 2 当日製造とし、紙おしぼり及び小袋生姜付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
1-28	から揚げ粉	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 醤油味とする。	
1-29	天かす	袋	1袋1kg入り程度とする。	
1-30	節分用太巻き 寿司	個	1 高野豆腐、かんぴょう、ほうれん草、玉 子入り総量300g程度とする。 2 カットの有無はその都度示す。 3 当日製造とし、紙おしぼり及び小袋生姜 付きとする。	
1-31	巻き寿司	本	1 高野豆腐、かんぴょう、ほうれん草、玉 子入り総量270g程度1/8カットとする。 2 当日製造とし、紙おしぼり及び小袋生 姜付きとする。	
1-32	いなり寿司	個	1 1個40g程度とする。 2 当日製造とし、紙おしぼり及び小袋生姜 付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意する ものとする。	
1-33	温麺	袋	1袋300g入り程度とする。	
1-34	皿うどん	K G	1 1玉50g程度とする。 2 揚げ麺とする。	
1-35	無洗米	K G	歩留り86%程度とし、その他は規格番号 1-1に準ずる。	
1-36	発芽玄米	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 半生タイプとする。	
1-37	上新粉	K G	1袋1kg入り程度とする。	
1-38	ビタミン強化 米	K G	1 8種類のビタミンと鉄分を強化したもの 2 1袋1kg入り程度とする。	
1-39	そうめんのふ し	袋	1袋200g入り程度とする。	
1-40	十六穀米mix	K G	1 1袋1kg入り程度とする 2 真空パックとする。	
1-41	乾燥茶そば	K G	1袋150g入り程度とする。	

(2) パン共通規格

ア 出来上り品の性質は、次の条件を満たす一般市販のものとする。

- (ア) 弾力性のある感触がありふっくらとしたもの
- (イ) 切り口に「艶」があり気孔が細かく揃っていること
- (ウ) カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの
- (エ) 表面に焼きむらがなく、色艶があること
- (オ) 被膜は、全体的に薄いこと
- (カ) 形が整っていること

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
1-42	食パン	個	1 g数及び内容はその都度示し、消費期限は納品日の翌日以降のものとする。 2 当日製造又は前日製造品とする。	
1-43	菓子パン	個	1 規格書1-40に準ずる。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
1-44	サンドウィッチ	個	1 規格書1-40に準ずる。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
1-45	バターロール	袋	1 1袋200g程度5個入りとし、消費期限は納品日の翌日以降のものとする。 2 冷凍可とする。	
1-46	クロワッサン	袋	1 1袋150g程度5個入りとし、消費期限は納品日の翌日以降のものとする。 2 冷凍可とする。	
1-47	ナン	KG	1 1個70g程度とする。 2 冷凍可とする。	
1-48	ロングライフパン	個	賞味期限1ヶ月程度とし、g数及び内容はその都度示す。	
1-49	バンズ(カット)	袋	1 1袋150g程度3個入りとし、消費期限は納品日の翌日以降のものとする。 2 カットしたものとする。	
1-50	しっとりパウンドケーキ	個	1 1個60g程度とする。 2 賞味期限1ヶ月程度のものとする。	
1-51	フォンダンショコラ	個	1 1個40g程度とする。 2 賞味期限1ヶ月程度のものとする。	
1-52	アップルパイ	個	1 1個60g程度とする。 2 賞味期限1ヶ月程度のものとする。	
1-53	ビッグゴマバンズ(カット)	個	1 1個68g程度とし、消費期限は納品日の翌日以降のものとする。 2 カットしたものとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	

2 豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 雑物の混入がないこと
- (2) 異味、異臭、不純物等のないもの
- (3) 賞味期限を明示する。
- (4) J A S 規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること

規格番号	品 名	単 位	規 格	備 考
2-1	大豆	K G	粒揃いであって乾燥良好で病虫害、未熟物しわ等がなく固有の光沢あるものとする。	
2-2	小豆	K G		
2-3	いんげん豆	K G		
2-4	金時豆	K G		
2-5	もめん豆腐	K G	大豆を原料とし、色が白くてきめ細かく形崩れののないものとし、1丁350g程度のものとする。	
2-6	絹ごし豆腐	K G	納入当日製造のもので新鮮であり、冷却完全で異味異臭のないもので、1丁350g程度のものとする。	
2-7	パック豆腐	個	1 規格書2-6を使用し1丁150g程度でパックしたものとする。 2 充填豆腐とする。 3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。	
2-8	焼き豆腐	K G	規格書2-5を使用し、30%程度水分を絞り、焼き上げたものとし、1丁330g程度のものとする。	
2-9	節分豆	個	1 個10g入り程度とする。	
2-10	高野豆腐	K G	1 乾燥良好であって、変色、カビ割れ等のない均一なものとする。 2 製造後1か月以内のものとし1個15g程度のものとする。	
2-11	油揚げ	K G	1 納入当日製造のものとする。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないものとし、1枚25g程度のものとする。	
2-12	一口厚揚げ	K G	3cm程度の角切りとし、その他は規格書2-11に準ずる。	
2-13	厚揚げ	K G	厚さ1.5～2cmで72g程度の三角厚揚げで、その他は規格書2-11に準ずる。	
2-14	がんもどき	K G	1 4種類以上(人参、胡麻、牛蒡、昆布等)を混入したもので、円形を呈したものとする。 2 良質植物油を使用した新鮮なもので、1個20g程度のものとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
2-15	卵の花	KG	堅く絞り、不純物等の認められない納入当日製造のものとする。	
2-16	納豆	KG	1 1kg入り程度とする。 2 豊熟した粒ぞろいの大豆を原料とするものとする。 3 豆が良く発酵し、風味良好で新鮮な糸引き納豆とする。	
2-17	パック納豆	個	規格書2-16を使用し、1個50g程度にパックしたものとする。	
2-18	味付け黒豆	KG	1袋500g入り程度とする。	
2-19	黄な粉	KG	1袋200g入り程度とする。	
2-20	刻み湯葉	KG	1 1袋500g入り程度とする。 2 乾燥良好、刻んであるもの 3 着色料使用時は食品衛生法で許可された色素とする。	
2-21	豆乳	個	1 200ml入り程度とする。 2 調整豆乳とする。	
2-22	豆乳(大)	本	1 1L入り程度とする。 2 調整豆乳とする。	
2-23	白いんげん豆	袋	1 1袋1kg入りとする。 2 レトルトパウチ水煮とする。	
2-24	平湯葉	袋	1 乾燥3枚入りとする。 2 その他は規格書2-20に準ずる。	
2-25	豆乳飲料	個	1 125ml入りとする。 2 味はその都度示す。	

3 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観

- (ア) 表面は新鮮な光沢を有したもの
- (イ) 眼球に張り、青黒く生き生きとして、角膜が透明であること
- (ウ) えらは、鮮紅色で弾力性があること

イ 臭い

固有の鮮度を有し、悪臭のないこと

ウ 大きさ

大きさは、その都度示す。

エ その他

鮮度良好で水に入れると沈むもの。アンモニア20mg以下とする。

(2) 冷凍魚共通規格

ア 外観

十分な凍結状態で、眼球が張り出し角膜が混濁していないこと

イ 解凍

鮮魚と同様になること

ウ 臭い

固有の鮮度を有し、悪臭のない船内急速冷凍品(-40℃)とする。

エ その他

- (ア) 腹切れ、身切れ、雑物を認めないものとし、脂やけ、冷凍やけのないもの
- (イ) 荷姿が良く、外包みに乱れのないものとする。

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
3- 1	ぶり	K G	1 匹5~6kg程度、内臓を除いた鮮魚刺身用とする。	0900納品
3- 2	はまち	K G	1 匹3.5kg程度、内臓を除いた鮮魚刺身用とする。	0900納品
3- 3	はまち刺身	K G	1 3-2を4つ切りにし、ブロック状にしたものとする。 2 血合いを除き、皮を引いたもの500g程度のものとする。	0900納品
3- 4	ぶり刺身	K G	1 3-1を4つ切りにし、ブロック状にしたものとする。 2 血合いを除き、皮を引いたもの800g程度のものとする。	0900納品
3- 5	ぶりフィーレ	K G	1 匹5~6kg程度、鮮魚を3枚下ろしにし、骨と尻尾、カマを除いたものとする。	
3- 6	まぐろ(調理用)	K G	1 血合いを除いた物とし、さく切りで冷凍調理用のものとする。 2 カジキマグロ加熱用とする。	
3- 7	あさりむき身	K G	1 異味、異臭なく、雑物の混入がないもの 2 冷凍1kg入りとする。	
3- 8	鱈	K G	ぜいご、内臓をとったものとし、生鮮1匹180g程度のものとする。	
3- 9	はまぐり	K G	異味、異臭なく、雑物の混入がない生鮮のものとし、1個30g程度のものとする。	0900納品

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-10	シーグレイズほたて風味	KG	1 1袋500g入り程度とする。 2 ほぐし身とする。	
3-11	刺身用イカ	KG	1 紋甲イカを糸作りにしたもので冷凍のものとする。 2 肉質厚く、柔らかいもので内臓、足及び皮を除いたものとする。	
3-12	貝柱	KG	1袋1kg入り冷凍2Sサイズとする。	
3-13	つぼ抜きイカ	KG	ヤリイカ又はスルメイカを使用し、内臓及び足を除いた筒状のもので、1匹200g程度冷凍のものとする。	
3-14	花咲きイカ	KG	短冊4cm程度にカットした物で1kg入り冷凍のものとする。	
3-15	いわし	KG	マイワシ又は、ウルメイワシ1匹80g程度生鮮のものとする。	0900納品
3-16	ぶり切り身	KG	1切れ130g程度、カマと尻尾は除いた生鮮で養殖のもので真空パックにしたものとする。	
3-17	刻みあなご	KG	開いて素焼きにし、味付けしたもので冷凍のものとする。	
3-18	うなぎ蒲焼き	KG	開いて素焼きにし、味付けしたもので1匹280g程度の無頭冷凍のものとする。	
3-19	海老	KG	1 頭と皮と尻尾を除いたものとする。 2 尾に弾力性があり、光沢があること。 3 ブラックタイガー1匹30g程度冷凍のものとする。	
3-20	むき海老	KG	1 石、砂及び海草等の雑物が付着しておらず、着色していないものとする。 2 ブラックタイガー1匹10g程度冷凍のものとする。	
3-21	甘海老	KG	無頭皮無し・刺身用、2Lサイズで1匹8g程度冷凍のものとする。	
3-22	寿司海老	KG	茹でて開いたものとし、Lサイズ7g程度のものとする。	
3-23	かれい切身	KG	黄金カレイ、無頭1切れ120g程度冷凍のものとする。	
3-24	ノルウェーサーモン切身	KG	規格書3-54をカットしたものとし、1切れ130g程度のものとする。	
3-25	紅鮭フィーレ	KG	1枚700g3枚下ろしとし、骨と尻尾、カマを除いた甘塩冷凍のものとする。	
3-26	ノルウェーサーモン刺身	KG	1尾5kg程度3枚下ろしとし、皮と中骨を除いた生鮮のものとする。	0900納品
3-27	鯖フィーレ	KG	塩分を含んでいないものとし、1枚125g程度3枚下ろし冷凍のものとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-28	骨取りあんこう	KG	1 1袋500g入り程度とする。 2 1個25g程度冷凍とする	
3-29	さわらフィーレ	KG	3枚下ろしとし1枚700g程度冷凍のものとする。	
3-30	さわら切身	KG	規格書3-29をカットしたものとし、1切れ130g程度冷凍のものとする。	
3-31	かに爪	KG	1kg入りハーフポーション21-30サイズのものとする。	
3-32	秋刀魚	KG	1 塩分を含まないものとする。 2 9月~10月は鮮魚とし、それ以外は冷凍のものとする。 3 1匹160g程度のものとする。	0900納品
3-33	鯛刺身	KG	四つ切り刺身用で、皮は引いてあるものとする。	0900納品
3-34	赤魚フィーレ	KG	3枚下ろし1枚130g程度冷凍のものとする。	
3-35	銀鱈フィーレ	KG	3枚下ろしとし骨とカマを除き、1枚900g程度冷凍のものとする。	
3-36	紅鮭切身	KG	規格書3-25をカットしたものとし、1切れ130g程度冷凍のものとする。	
3-37	銀鱈切身	KG	規格書3-35をカットしたものとし、1切れ130g程度冷凍のものとする。	
3-38	舌ひらめフィーレ	KG	3枚下ろし120g程度冷凍、個別包装していないものとする。	
3-39	鮭フレーク	KG	1 1袋1kg程度入りとする。 2 レトルトパックアルミ袋とする。	
3-40	ノルウェーサーモン西京漬	KG	1 規格書3-24を西京味噌につけたものとする。 2 魚に対して味噌の割合が40%程度とする。	
3-41	スモークサーモンスライス	KG	1 1袋500g入り程度冷凍のものとする。 2 切り落とし可とする。	
3-42	いくら	KG	1 500g又は1kg入り醤油漬冷凍のものとする。 2 マス子可とする。	
3-43	メルルーサ切身	KG	規格書3-45をカットしたものとし、1切れ130g程度とする。	
3-44	鮪ねぎとろ用	KG	1袋500g入り程度冷凍とする。	
3-45	メルルーサフィーレ	KG	3枚下ろし1枚700g程度冷凍とし、骨とカマを除く。	
3-46	ほたて貝	KG	殻を除いたむき身とし、1個35g程度とする。	
3-47	まぐろ刺身	KG	1 きはだマグロ刺身用生鮮とする。 2 さくにしたもの200g程度で血合いは除く。	0900納品
3-48	ほっけ開き	KG	無頭背開き1枚300g程度冷凍のものとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-49	わかさぎ	K G	1尾7~9cm程度冷凍のものとする。	
3-50	有頭ボイル海老	K G	バナメイ海老21-25サイズ冷凍とする。	
3-51	たこ	K G	1 ゆで上げたもので、生食可能なものとする。 2 大きさは中1kg程度冷凍のものとする。	
3-52	鱈フィーレ	K G	3枚下ろし1枚120g程度冷凍のものとする。	
3-53	からすかれい味噌漬	K G	1 1枚130g程度冷凍のものとする。 2 西京味噌につけたものとする。 3 魚に対して味噌の割合が40%程度とする。	
3-54	ノルウェーサーモンフィーレ	K G	3枚下ろし1枚700g程度冷凍無塩とし、骨とカマを除く。	
3-55	ノルウェーサーモン筒切り	K G	ステーキ用130g程度冷凍とし、尻尾とカマを除く。	
3-56	さわら西京漬	K G	1 規格書3-29を西京味噌に漬けたものとし、1枚130g程度のものとする。 2 魚に対して味噌の割合が40%程度とする。	
3-57	尾付き伸ばしえび	K G	バナメイ海老6Lサイズ1匹26g程度冷凍のものとする。	
3-58	紅ずわいがに	K G	1袋500g入りむき身冷凍のものとする。	
3-59	いわし生姜煮	K G	1 1袋1kg入りとする。 2 賞味期限半年以上のものとする。 3 トレイパック入りとする。	
3-60	骨なし秋さけ	K G	1匹40g程度冷凍のものとする。	
3-61	骨なし日本さば	K G	1匹40g程度冷凍のものとする。	
3-62	ベビーボイルほたて	K G	1個5g程度冷凍のものとする。	
3-63	ちりめんじやこ	K G	1袋200g入り冷凍のものとする。	

(3) 水産練製品共通規格

- ア 良質の魚肉を原料とし、肉質は弾力性に富み、風味、光沢共に良好で固有の形態をしたもの
- イ 異物、異味、異臭を認めないもの
- ウ 澱分の混和は、20%以下とする。
- エ 添加物の使用は食品衛生法で許可されたものとし、着色は適度なものであるもの
- オ 完全放熱後、衛生的な容器に入れたものを使用する。
- カ 賞味期限を明記する。

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-64	かまぼこ	KG	白身魚のすり身を利用したものとし重量はその都度示す。	
3-65	赤かまぼこ	KG	白身魚のすり身を利用したものとし、板無し450g程度で130枚程度にカットされているものとする。	
3-66	竹輪	KG	白身魚のすり身を利用したものとし、1個55g程度焼竹輪とする。	
3-67	煮込み用竹輪	KG	白身魚のすり身を利用したものとし、1個70g程度とする。	
3-68	はんぺん	KG	白身魚のすり身を利用したものとし、1個60g程度とする。	
3-69	鳴戸巻	KG	白身魚のすり身を利用したものとし、1本130g程度とする。	
3-70	さつま揚げ	KG	1 白身のすり身を使用し、良質の食用油で揚げたものとし1個60g程度とする。 2 野菜の混入は10%以下としたものとする。	
3-71	つみれ	KG	鯛のすり身を使用したもので1個10~20g程度冷凍のものとする。	
3-72	牛蒡天	KG	白身魚のすり身を牛蒡に巻き良質の食用油で揚げたもので、1個38g程度とする。	
3-73	祝いかまぼこ	KG	白身のすり身を使用したものとし、1本500g程度とする。	
3-74	平天	KG	白身のすり身を使用したものとし、良質の油で揚げたもので1個60g程度とする。	
3-75	かにかまフレーク	KG	白身のすり身を使用したものとし、食品衛生法に基づく合成調味料エキス等によりカニ風味を呈したものとし、冷凍のものとする。	

(4) 塩干し魚共通規格

ア 鮮魚の規格に示したものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のもの

イ 塩蔵品の検量は、塩を除く。

ウ 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの

エ 特有の香りがあり、刺激性の味を認めないもの

オ 異味・異臭・変色等のないもの

カ 賞味期限を明記する。

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
3-76	花かつお	KG	かつおを使用し、削りくずのないものとし、ガス充填気密包装袋入りのものとする。	
3-77	花かつおミニパック	個	1g程度とし、その他は規格書3-76に準ずる。	
3-78	味付けくらげ	KG	1袋500g入りとする。	
3-79	鱈干物	KG	大きさは、その都度示す。	
3-80	秋刀魚みりん干し	KG	1 乾燥十分で胡麻を振ったものとする。 2 大きさは、その都度示す。	
3-81	秋刀魚開き	KG	1 一夜干しにしたものとする。 2 魚肉に弾力性があること 3 脂やけしていないこと 4 頭付き90g程度のものとする。	
3-82	塩くらげ	KG	くらげを塩漬けにしたもので、こしのあるものとする。	
3-83	ししゃも	KG	1 子持ちししゃもとする。 2 甘塩、半乾燥冷凍のものとする。 3 1匹20g程度のものとする。	
3-84	白す干し	KG	型崩れしていないものとする。	
3-85	塩鮭	KG	甘塩で大きさは、その都度示す。	
3-86	塩鯖	KG		
3-87	塩鱒	KG		
3-88	たらこ	KG	1 無着色とする。 2 Mサイズのものとする。	
3-89	身欠にしん	KG	1 形が整っていて、銀白色で鱗の脱落が少なく、肉が厚く肉色は茶褐色のものとする。 2 生干品は赤褐色で、光沢があり肉の締まりが良いものとする。 3 大きさは、その都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-90	丸干	KG	1 いわし丸干しとする。 2 脂やけしていないものとする。 3 大きさはその都度示す。	
3-91	辛子明太子	KG	規格書3-88に準ずる。	
3-92	いか塩辛	KG	1 塩味適度で新鮮なものとする。 2 着色料使用時は食品衛生法で許可された色素とする。	
3-93	煮干し	KG	乾燥良好なものとする。	
3-94	辛子明太子 (チューブ)	KG	1 1本500g入り程度とする。 2 チューブとする。	

4 獣鳥肉及び同加工品

(1) 共通規格

ア 固有の色調、弾力性があり、異臭を感じないもの

イ 衛生的容器を使用すること

(2) 牛肉共通規格

ア 肉は、赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色であること

イ 他の獣肉の混入のないもの

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
4- 1	牛ステーキ肉	K G	1 サーロイン、国産交雑牛160g程度のもの 2 厚さ1.5cm以上とし、すじ切りしたもの	
4- 2	牛バラスライス	K G	バラ肉を2～3mm程度にスライスしたものとし3cm程度にカットしたもの。	
4- 3	牛角切り	K G	肩バラ2cm程度の角切りとする。	
4- 4	牛挽き肉	K G	4-2を2度挽きしたもの	
4- 5	シマ腸	K G	牛の大腸を3cm程度にカットしたもの	
4- 6	牛すじ肉	K G	1 軟質すじ1口大3cm程度にカットしたもの 2 肉が適度についてあるもの	
4- 7	焼肉用牛ロース肉	K G	厚さ8mmスライスで5cm程度にカットしたものとし、国産交雑牛でサシがあるもの	
4- 8	霜降りハラミ	K G	焼き肉用を厚さ6mmで5cm程度にカットしたもの	
4- 9	牛カルビ肉	K G	1 牛バラ焼き肉用骨無しのもの 2 厚さ6mmで5cm程度にカットしたもの	
4- 10	乱れステーキ	K G	牛ロース1枚1kg7mmスライス程度とする。	
4- 11	いちぼ	K G	国産交雑牛厚さ6mmで5cm程度にカットしたもの	
4- 12	牛すじボイル肉	K G	規格書4-6をボイルしたもので500g入り程度のもの	
4- 13	オージービーフステーキ肉	K G	1 サーロイン160g程度のもの 2 厚さ1cm以上とし、すじ切りしたもの	
4- 14	牛骨	K G	1 1袋10kg入り程度のもの 2 カットしたもの	

(3) 豚肉共通規格

ア 肉は淡紅色、脂肪は淡白色であること

イ 他の獣肉の混入のないもの

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
4-15	豚肉 (テキ用)	K G	1 肩ロース、130g程度のもの 2 厚さ1cm以上とし、ジャパン切りすじ切りしたもの	
4-16	豚肉 (上)	K G	肩ロース2cm程度の角切りとする。	
4-17	豚肉 (中)	K G	バラ肉を2～3mm程度にスライスしたものと し3cm程度にカットしたもの。	
4-18	豚角切り	K G	バラ肉2cm程度の角切りとする。	
4-19	豚挽き肉	K G	4-17を2度挽きしたもの	
4-20	豚バラブロック	K G	1個4kg程度のもの	
4-21	豚ハム (ロース)	K G	2～3mmスライス無着色とする。	
4-22	厚切りベーコン	K G	1枚90g程度無着色とする。	
4-23	ベーコン	K G	2～3mmスライス無着色とする。	
4-24	粗挽きウインナー	K G	1本20g程度無着色とする。	
4-25	チーズフランク	K G	1本60g程度無着色とする。	
4-26	焼豚	K G	2～3mmスライス無着色とする。	
4-27	フランクフルト	K G	1本60g程度荒挽きオールポーク無着色とする。	
4-28	ラーメン用チャーシュー	K G	1袋500g入り程度丸形スライスとする。	
4-29	豚肉スライス	K G	肩ロース生姜焼き用2mm程度のスライスとする。	
4-30	豚骨	K G	1 1袋10kg入り程度のもの 2 カットしたもの	
4-31	背アブラ	K G	3mm程度のミンチ1袋1kg入り程度のもの	
4-32	焼肉用豚バラ肉	K G	厚さ1cm程度5cm程度のカットとする。	
4-33	たれ漬け焼肉用豚バラ肉	K G	1 厚さ1cm程度5cm程度のカットとする。 2 醤油ベースの味付けとする。	

(4) 鶏肉共通規格

ア 毛、頭、首、足を除き、血抜きが完全な新鮮なもので、病鶏は除く。

イ 食肉用ブロイラーとする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
4-34	鶏肉(若)	KG	もも肉1枚180g程度もも肉の骨を除いたもの	
4-35	骨付鶏肉(もも)	KG	1本220g程度足先、腰骨は除いたもの	
4-36	鶏挽き肉	KG	4-34を2度挽きしたもの	
4-37	鶏ささみ	KG	1個60g程度とする。	
4-38	下ごしらえ 蒸し鶏	KG	1 1袋500g~1kg入り程度とする。 2 ほぐしてあるものとする。	
4-39	味付け骨付き 鶏肉(もも)	KG	1 1本190g程度照り焼き味冷凍とする。 2 JAS規格合格品程度とする。	
4-40	鶏骨	KG	1 1袋10kg入り程度とする。 2 カットしたもの 3 胴骨とする。	
4-41	カット鶏肉 (若)	KG	規格書4-34を1個25g~30g程度に カットしたもの	
4-42	手羽もと	KG	1本50g程度とする。	
4-43	鶏肉(若)大	KG	もも肉1枚220g~240g程度もも肉 の骨を除いたもの	

5 卵及び、乳製品

共通規格

- (1) 乳等省令を有するものについてはそれぞれ該当する規格に適合すること
 (2) 賞味期限又は消費期限日を明記する。

規格番号	品名	単位	規格	備考
5-1	鶏卵	KG	1 新鮮で1個60g程度Mサイズ又は同等以上のもの 2 砂土等で汚れていない粒揃いのもので、鶏卵用ダンボール箱入りとする。 3 透視に異常のないもの 4 割卵した時の卵黄の盛り上がりの良いもの 5 集荷日又は、包装日が明記されていること	
5-2	うずら卵	KG	1 新鮮で1個10g程度のもの 2 その他は、5-1に準ずる。	
5-3	卵豆腐	個	1 1個100g スプーン付きとする。 2 製造年月日の表示がしてあること 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-4	牛乳	本	1 1本200ml入り程度とする。 2 ビン又は紙パック入り製造後2日以内のもの 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-5	ベビーチーズ	個	1 4個入り60g程度とする。 2 カルシウムを強化してあるもの	
5-6	コーヒー牛乳	本	1 1本200ml入り程度とする。 2 ビン入り樹脂キャップでリサイクルできる物とし、製造後2日以内の乳飲料とする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-7	パックフルーツ牛乳	個	1 1個200ml入り程度とする。 2 賞味期限が50日以上乳飲料とする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-8	パック牛乳(大)	本	1 1本1000ml入り程度とする。 2 製造後2日以内のものとする。	
5-9	乳酸菌飲料A	個	1 ヤクルト1個65ml入り程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-10	乳酸菌飲料B	個	1 ジョア1個125ml入り程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-11	乳酸菌飲料C	本	カルピス1本470ml入り程度とする。	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
5-12	チーズ	K G	1 風味良好、色調均一及び硬度均質なプロセスチーズとする。 2 容量及び包装については、その都度示す。	
5-13	粉チーズ	個	1 1本80g入り程度とする。 2 硬質チーズを粉末にしたもの	
5-14	サラダチーズ	K G	規格書5-12に準ずるものとし、8mm程度の角切りとする。	
5-15	アイスクリーム	個	1 乳脂肪分5%程度のものとし、容量はその都度示す。 2 スプーン付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-16	生クリーム	個	1 1個200ml入り程度とする。 2 乳脂肪18%以上とする。	
5-17	プリン	個	1 容量はその都度示す。 2 スプーン付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-18	ヨーグルト	個	1 スプーン付きとする。 2 カルシウムを強化したもの 3 容量はその都度示す。 4 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-19	プレーンヨーグルト	個	1個450g入り程度とする。	
5-20	コーヒーゼリー	個	1 スプーンとミルク付きとする。 2 容量はその都度示す。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-21	プロセスシュレッドチーズ	個	1 1袋1kg入り程度とする。 2 生食とする。	
5-22	レアチーズケーキ	個	1 1個40g程度とする。 2 スプーン付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-23	チーズケーキ	個	1 1個60g程度とする。 2 スプーン付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-24	Ca強化牛乳(180ml)	本	1 1本180ml入り程度とする。 2 軽量ビン入りとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	

規格番号	品名	単位	規格	
5-25	Ca強化牛乳(大)	本	1 1本720ml入り程度とする。 2 テトラトップ形態とする。	
5-26	ペアクリームワッフル	個	1 1個28g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-27	パックコーヒー牛乳	個	1 1本200ml入り程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-28	飲むヨーグルト(大)	本	1 1本750g入り程度とする。 2 テトラトップ形態とする。	
5-29	ミックステーズ	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 とろけるタイプとする。	
5-30	温泉卵	KG	1 5-1に準ずる。 2 Mサイズとする。	
5-31	LL牛乳	個	1 1個200ml入り程度とする。 2 カルシウムを強化したもの	
5-32	抹茶ワッフル	個	1 1個27g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-33	パックコーヒー牛乳(大)	本	1 1本1L入り程度とする。 2 紙パックとする。	
5-34	飲むヨーグルト	個	1 はっ酵乳とする。 2 カルシウムを強化したもの 3 容量はその都度示す。 4 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-35	棒チーズ	本	1 1本15g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-36	手焼き錦糸玉子	KG	1袋500g～1kg入り程度冷凍とする。	
5-37	スライスチーズ	個	10枚入りとする。	
5-38	アロエヨーグルト	個	1 スプーン付きとする。 2 容量はその都度示す。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-39	粉チーズ(大)	KG	1袋500g入り程度とする。	
5-40	伊達巻き	KG	1本320g程度とする。	
5-41	茶碗蒸し	個	1 1個180g程度スプーン付きとする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
5-42	低脂肪牛乳	本	1本1L入り程度紙パックとする。	
5-43	焼きプリン	個	1 1個140g程度スプーン付きとする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	

6 野菜類及び芋類
共通規格

- (1) 新鮮にして病虫害がなく、砂等雑物のないもの
(2) 午前中納品とする。

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
6-1	人参	K G	1 土、茎及びひげ根を除き水洗したもので、皮部に傷がないもの 2 割れのないもの 3 Lサイズ以上のもの 4 大きさが揃ったもの	
6-2	千切り人参	K G	規格書6-1を5cm程度に細切りしたもの	
6-3	ブロッコリー	K G	1 蕾のしまったもの 2 葉は除く。	
6-4	南瓜	K G	1 風味良好なもの 2 1個1~2kg程度のもの	
6-5	小松菜	K G	1 新鮮にして菜肉が薄く繊維が柔らかいもの 2 枯れ葉等なく根部を除き、洗いの後、良く水きりをしたもの	
6-6	水菜	K G		
6-7	たあ菜	K G		
6-8	しろ菜	K G		
6-9	広島菜	K G		
6-10	からし菜	K G		
6-11	春菊	K G	1 特有の香りを有し、良く肥えて柔らかく伸び過ぎていないもの 2 その他規格書6-5に準ずる。	
6-12	パセリ	K G	1 香りが強く、緑色が鮮明で葉先や葉面に淡褐色のしみのないもの 2 1束(茎共)200g程度のもの 3 茎は、5~10cm以内で小束に結んだもの	
6-13	白瓜	K G	1 全体が均一の太さで真っ直ぐなもの 2 表面に光沢があり重いものとし熟れ過ぎていないもの 3 300g程度のもの	
6-14	ピーマン	K G	1 濃緑色にして赤色のないもの 2 1個40g以上のもの	
6-15	にら	K G	1 葉肉厚く特有の香りを有し、艶のあるもの 2 柔らかく、伸び過ぎていない若芽とする。 3 枯葉、根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの	
6-16	ほうれん草	K G	1 葉は、濃緑色で枯葉のないものとする。 2 水洗いの後、良く水切りしたもの 3 長さの揃っているもの	
6-17	三つ葉	K G	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの	
6-18	青葱	K G	1 枯葉なく、良く水切りしたもの 2 トウのたっていないもの	
6-19	枝豆	K G	1 実入りが良く、緑鮮やかで新鮮な粒揃いのもの 2 葉、枝、柄その他不可食部分を除く。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
6-20	うど	KG	若うどで白色部分35cm以内のもの	
6-21	かぶ	KG	1 茎、葉及びひげ根を除き、水洗いをしたもの 2 直径8cm程度、早生のもの	
6-22	キャベツ	KG	1 外皮をはぎ、抱合完全で枯葉のないもの 2 Lサイズとし、根部を除く（中生、晩生のもの）。	
6-23	紫キャベツ	KG	1 500g程度のもの 2 その他は規格書6-22に準ずる。	
6-24	胡瓜	KG	1 濃緑色又は緑色で赤味、黄味を帯びていないもの 2 太過ぎて種子の多いものは除く。 3 極端に曲っていないもの	
6-25	牛蒡	KG	1 ひげ、根、茎等を除き水洗いをしたもので皮部に傷がないものとする。 2 われの少ないもの 3 肉質柔らかく「す」の入っていないもの 4 M又はLサイズとする。	
6-26	切り牛蒡	KG	1 規格書6-25の皮を剥き 5~6cm程度に細切りにしたもの 2 黒ずんでいないもの	
6-27	さやいんげん	KG	1 萎縮していないもの 2 両筋とりとする。	
6-28	さやえんどう	KG	規格書6-27に準ずる。	
6-29	大根	KG	1 茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもので、皮部に傷のないもの 2 「す」の入っていないもの 3 大きさが揃っているもの 4 目立たない程度の湾曲については、全数量の内5%までとする。 5 1本0.8~1kg程度のもの	
6-30	竹の子	KG	1 下部の固い部分を除いた新鮮なもの 2 猛宗1本2kg程度	
6-31	玉葱	KG	1 発芽しないもので根部を除き、腐りのない黄玉葱とする。 2 1個190~300gのもの 3 むき玉葱とする。	
6-32	レッドオニオン	KG	1 色の鮮明なもの 2 その他は、規格書6-31に準ずる。	
6-33	冬瓜	KG	1 熟れすぎてなく、形揃のもの 2 大きさは、2kg程度とする。	
6-34	しし唐辛子	KG	1 萎縮していないもの 2 緑色又は、濃緑色で粒の揃ったもの 3 高地もので優であること 4 1個5~8g程度のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
6-35	とうもろこし	K G	1 収穫後一週間以内のものとし、実が黒や紫色に変色していないもの 2 糖度3%程度のもの 3 300g程度のもの	
6-36	生姜	K G	1 良く土を落としたもの 2 繊維少なく、辛味も少なく病虫害のない大粒（Mサイズ以上）のもの	
6-37	トマト	K G	1 完熟度90%程度のもの 2 破損品は除く。 3 Mサイズとする。	
6-38	ミニトマト	K G	1 1個15g程度のもの 2 破損品は除く。	
6-39	茄子	K G	1 長茄子で種子少なく色艶が良く皮柔らかく滑らかなもの 2 皮に擦り傷のないもの 3 1個60～120g程度のもの	
6-40	にんにく	K G	1 発芽のないもの 2 茎を除き、大粒で虫食いのないもの	
6-41	白葱	K G	1 白い部分が15cm以上で柔らかく枯葉病虫害のないもの 2 根部を除き水洗い後、良く水切りしたもので、トウが立っていないもの	
6-42	白菜	K G	1 結球白菜とする。 2 抱合完全で枯葉のないもの 3 緑葉少なく根部を除いたもの 4 1玉1.5kg以上のもの	
6-43	カリフラワー	K G	1 乳白色であること 2 葉は除く。 3 蕾の固いもの	
6-44	サラダ菜	K G	1 柔らかかなもの 2 葉ずれのないもの	
6-45	ふき	K G	1 赤ふきを葉切りにして筋をとりあく抜きをしたもの 2 柔らかかなもの	
6-46	もやし	K G	1 緑豆を原料とし、長さのそろっている太もやしとする。 2 変色のないもの	
6-47	大豆もやし	K G	1 大豆を原料としたもので規格書6-46に準ずる。 2 根切りしたもの	
6-48	蓮根	K G	1 ひげ根を除き水洗いをしたもの 2 柔軟なもの 3 表皮肉質に変色のないもので、中1節300g以上のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
6-49	わらび	KG	1 肉質柔らかい色沢の良いもの 2 あく抜きしたもの	
6-50	ぜんまい水煮	KG	規格書6-49に準ずる。	
6-51	青じその葉	KG	1 新鮮で柔らかく香り高いもの 2 大きな葉を除き、葉部のみを水洗いし、良く水切りしたもの	
6-52	木の芽	KG	1 枯葉のないもの 2 さんしょうの若芽や余分な枝のないもので土を除いた、放射茎を除くもの	
6-53	セロリ	KG	1 枯葉のないもの 2 身のしまった、繊維の柔らかい白色部分の多いもの 3 1株1kg以上のもの	
6-54	しめじ	KG	1 粒揃いのもの 2 ぬめり、かびのないもの	
6-55	えのき茸	KG	1 傘の開いていない根の揃った新鮮なもの 2 ぬめり、かびのないもの	
6-56	冷凍松茸	KG	傘の開ききっていないものでMサイズとする。	
6-57	生椎茸	KG	傘の開ききっていないものでLサイズとする。	
6-58	レタス	KG	損傷がなく葉が柔らかいもの	
6-59	サニーレタス	KG	規格書6-58に準ずる。	
6-60	グリーンアスパラガス	KG	根そろい良く長さがそろっているものでMサイズとする。	
6-61	むきえんどう	KG	1 柔軟なもので実のみとする。 2 納入前日又は当日剥いたもの	
6-62	薩摩芋	KG	1 発芽等の認められないもの 2 L又はMサイズとする。	
6-63	里芋	KG	1 根を除いたもの 2 白色でMサイズ以上のもの	
6-64	親芋	KG	1 八つ頭、赤芽芋等とする。 2 規格書6-63に準ずる。	
6-65	長芋	KG	土、根を除き折れていないもので粘質に富み、1本500g以上で直径4cm以上のもの	
6-66	馬鈴薯	KG	1 土を除いた発芽等の認められないもの 2 Lサイズ以上とする。 3 種別はその都度示す。	
6-67	こんにやく	KG	1 弾力に富み気泡がなく雑物の混入していないもの 2 1個250g程度のもの	
6-68	糸こんにやく	KG	規格書6-67を5mm幅に細長く切ったもの	
6-69	ラディッシュ	KG	1 色が鮮明で形が整っており、葉のみずみずしいもの 2 割れ目の入っていないもの 3 葉付で1個20g程度のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
6-70	みょうが	K G	1 特有の香気があり新鮮なもの 2 蕾、良く肥え特有の光沢のあるものとし、Lサイズとする。 3 良く水洗いしてあるもの	
6-71	大根けん	K G	規格書6-29を千切りとしたもの	
6-72	おくら	K G	1 黒ずみがないもの 2 1個15g程度のもの	
6-73	かいわれ大根	K G	葉が緑で黄色くないもの	
6-74	ゆず	K G	1個180g程度のもの(中玉)	
6-75	菜の花	K G	蕾のしまったもの	
6-76	もみじおろし	個	1瓶80g入り程度とする。	
6-77	サラダ水菜	K G	規格書6-58に準ずる。	
6-78	舞茸	K G	規格書6-54に準ずる。	
6-79	ちらし蓮根 水煮	K G	1袋1kg入り程度スライスとする。	
6-80	赤ピーマン	K G	病虫害なく新鮮なもの	
6-81	黄ピーマン	K G	病虫害なく新鮮なもの	
6-82	松茸スライス	袋	1袋500g入り、300枚入り程度とする。	
6-83	山菜水煮	K G	ジーエスフード(株)、カモイ食品(株)、ジェフダ(株) 1kg入り程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
6-84	乾燥国産ねぎ	袋	1袋200g入り程度とする。	
6-85	フライドガーリック	袋	1袋25g入り程度乾燥したもの	
6-86	とろろ	K G	規格書6-65をすり下ろして、冷凍としたもの500g~1kg入りのもの	
6-87	きざみオクラ	K G	規格書6-72を下茹でて輪切りとし、冷凍としたもの500g入りのもの	
6-88	ゴーヤ	K G	病虫害なく新鮮なもの	
6-89	新じゃが	K G	3Sサイズとし、その他は規格書6-66に準ずる。	
6-90	新玉葱	K G	規格書6-31に準ずる。	
6-91	七草セット	袋	1袋100g入り程度のもの	
6-92	ちらし酢蓮根	K G	1袋1kg入りスライスとする。	
6-93	大和まな	K G	規格書6-5に準ずる。	
6-94	半白胡瓜	K G	規格書6-24に準ずる。	
6-95	丸茄子	K G	規格書6-39に準ずる。	
6-96	生食用茄子	K G	規格書6-39に準ずる。	
6-97	大和芋	K G	2Lサイズとする。	
6-98	かんぴょう	K G	1袋500g入り乾燥品とする。	
6-99	たけのこ水煮 (ハーフカット)	K G	1袋1kg入りハーフカットとする。	
6-100	乾燥パセリ	缶	1缶40g入り程度とする。	
6-101	剥きにんにく	K G	真空パック1袋1kg入り程度とする。	

7 果実類

共通規格

- (1) 固有の光沢を有し、形状が良く、粒が揃っていること
 (2) 未熟果実、過熟果実のないこと
 (3) 葉害、病虫害、腐れ等を含まないこと

規格番号	品名	単位	規格	備考
7-1	すいか	K G	1 Lまたは2Lサイズとする。 2 1個5kg程度のもの	
7-2	りんご	K G	1 種別はその都度示す。 2 1個250g程度のもの	
7-3	梨	K G	1 種別はその都度示す。 2 1個300g程度のもの	
7-4	みかん	K G	1 皮が薄く酸味が少ないものとする。 2 1個120g程度のもの	
7-5	オレンジ	K G	1 皮が薄く酸味が少ないもの 2 1個300g程度のもの	
7-6	甘夏	K G	1 皮が薄く酸味が少ないもの 2 1個350g程度のもの	
7-7	はっさく	K G	1 皮が薄く酸味が少ないもの 2 1個300g程度のもの	
7-8	伊予柑	K G	1 皮が薄く酸味が少ないもの 2 1個250g程度のもの	
7-9	グレープフルーツ	K G	1 皮が薄く酸味が少ないもの 2 1個400g程度のもの	
7-10	レモン	K G	1個100g程度のもの	
7-11	デラウェア	K G	1 色は、赤紫色のもの 2 1房180g程度のもの	
7-12	マスカット	K G	1 色は、黄緑色のもの 2 1房500g程度のもの	
7-13	巨峰	K G	1 色は、黒色とする。 2 1房450g程度のもの	
7-14	マスクメロン	個	1 球形で、外皮が細かいネットが覆っているもの 2 適度の甘味があるもの 3 直径18cm前後で1個2kg程度のもの	
7-15	プリンスメロン	K G	1個400g程度のもの	
7-16	柿	K G	1 渋みのないものとし、種別はその都度示す。 2 1個200g程度のもの	
7-17	いちご	K G	1 採取日より2日以内のもの 2 1個15g程度のもの	
7-18	びわ	K G	1 果実は、卵形で表面に細毛があるもの 2 1個40g程度のもの	
7-19	アメリカンチェリー	K G	1個10g程度のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
7-20	桃	KG	1個250g程度のもの	
7-21	すもも	KG	1個80g程度のもの	
7-22	プラム	KG	規格書7-21に準ずる。	
7-23	パイナップル	KG	1個2kg程度のもの	
7-24	バナナ	KG	1 1本160g程度のもの 2 完熟度90%程度のもの	
7-25	キーウイ	KG	1 完熟度90%程度のもの 2 1個100g程度のもの	
7-26	いちじく	KG	1個80g程度のもの	
7-27	クインシーメロン	KG	1個1kg程度のもの	

8 漬物類

共通規格

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること
- (2) 漬かりが適度で固有の香味を有し、異臭、苦汁、異味異臭等のないこと
- (3) 歯切れの良いもの、肉質の著しく劣るもの等の混入がないこと
- (4) 添加物の使用は食品衛生法で許可されたものとし、着色は適度なもの
- (5) 異品種、雑物の混入がないこと
- (6) 原料は、新鮮な市販中級品以上を使用すること
- (7) 衛生的な容器を使用すること
- (8) 漬汁、漬粕、漬味噌の量は、重量に入れないこと

規格番号	品名	単位	規格	備考
8-1	沢庵漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 病虫害、「す」の入っていない大根で、塩分、色とも適度なもの	
8-2	らっきょう漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 薄皮及び根をよく取り除いた白色で粒揃いのもの 3 漬込み期間1ヶ月以上で、硬さ適度にして歯切れの良いもので常温保存のもの	
8-3	福神漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 材料は連根、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5種以上使用のもので無添加無着色、常温保存のもの 3 固形物80%汁液20%に出来上がったもの	
8-4	しば漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 胡瓜、茄子、根生姜、みょうが等をしそで漬けたもので常温保存とする。	
8-5	梅漬	K G	1 1瓶1kg入り程度つぼ型容器入りMサイズとする。 2 病虫害、腐敗のない豊熟したもので、1個10g程度の形の整ったもの 3 着色はしその葉を使用し、酸味良好なものとし無添加無着色で常温保存のもの	
8-6	梅干し	K G	規格書8-5を干したもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
8-7	梅酢沢庵	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 塩漬けした後梅酢に漬けたもので1本500g程度で常温保存のもの	
8-8	紅生姜	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 新生姜を漬けたもので筋内部まで良く浸透したもの 3 特有の刺激性を有するものし、色沢鮮明なもので千切りとする。	
8-9	生姜酢漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 皮を剥き、薄切りにした新生姜を甘酢に漬けたもの	
8-10	つぼ漬け	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 薄切りした大根を調味料等で風味よく漬け込んだもの	
8-11	胡瓜糠漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 むかで24～48時間程度漬け込んだもの 3 風味、味付け良好なもの	
8-12	かっぱ漬け	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 胡瓜、生姜を醤油その他の調味料で48時間以上漬け込んだ風味良好で常温保存のもの	
8-13	長なす味付け	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 茄子を塩漬けし、味付けしたものとし常温保存のもの	
8-14	はりはり漬け	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 病虫害「す」の入っていない大根を、醤油、酢で漬けたものとする。	
8-15	ゆず大根	K G	1 1袋500～1kg入り程度とする。 2 病虫害「す」の入らない大根を、醤油と昆布で漬けたもの	
8-16	割り干し大根	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 病虫害「す」の入らない大根を、醤油で漬けたもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
8-17	べったら漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 1本250g以上の大根と麴を混ぜ漬け込んだもの	
8-18	大根浅漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 1本250g以上の大根と唐辛子を混ぜ2日以上塩漬けにしたもの	
8-19	かち割漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 乱切りした大根に昆布を加え、塩で漬け込んだ常温保存のもの	
8-20	はじかみ	K G	1袋100g入り程度紅白はじかみとする。	
8-21	桜漬	K G	1 1袋1kg～2kg入り程度とする。 2 大根を輪切りにし、しその葉で風味よく漬け込んだ常温保存のもの	
8-22	しその実漬	K G	1 1袋500～1kg入り程度とする。 2 材料はしその実、刻み大根を使用し、しその実が10%以上混入しているもの 3 良質の調味料にて良く漬けたものとし、常温保存のもの	
8-23	白菜漬	K G	1 1袋500～1kg入り程度とする。 2 完全結球でトウのないものを2～4つ割にしたもの 3 枯葉、外葉を含まないもの 4 塩味適度にして酸味なく、新鮮な風味と甘味を有するものとし、汁は30%までのもの 5 塩漬後少量の唐辛子を加え本漬にしたもの	
8-24	高菜漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 良質の高菜を適度に塩漬けしたもの 3 浸かり過ぎていないものとし、常温保存のもの	
8-25	野沢菜漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 良質の野沢菜を適度に塩漬けしたもの 3 浸かり過ぎていないもの	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
8-26	千枚漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 大かぶの薄切りと昆布を漬け込んだもの 3 酸味適度で人工甘味料を使用しないもの	
8-27	キャベツ漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 病虫害なく枯葉を含まないキャベツを塩漬けたもの	
8-28	かぶ漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 1 葉とかぶの割合が2:3程度のもの 2 漬かり良好なもの	
8-29	奈良漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 白瓜又は、青瓜を2つ割りで使用し2~3回酒粕で漬けかえ酒粕の香味が内部まで良く浸透したもの 3 漬け込み期間3か月以上のもので歯切れの良いもの	
8-30	刻み奈良漬	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 規格書8-29を刻んだもの	
8-31	白菜キムチ	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 白菜をにんにく、七味唐辛子等で漬け込んだもの	
8-32	大根キムチ	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 大根をにんにく、七味唐辛子等で漬け込んだもの	
8-33	胡瓜キムチ	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 胡瓜をにんにく、七味唐辛子等で漬け込んだもの	
8-34	もやしキムチ	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 大豆もやしをにんにく、七味唐辛子等で漬け込んだもの	
8-35	にんにく醤油漬	個	1 瓶入り400g入り程度とする。 2 粒揃いのにんにくを醤油等で漬け込んだもの	
8-36	ビビンバ	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 賞味期限2ヶ月以上とする。	
8-37	味付けザーサイ	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 賞味期限2ヶ月以上平切りとする。	
8-38	ビビンバナムル	K G	1 1袋250g入り程度とする。 2 もやし、ぜんまい、小松菜、人参、きくらげを使用したもの	

9 佃煮類

共通規格

- (1) 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの
- (2) 異味異臭、変質なく異物の混入がないこと
- (3) 市販中級品、風味、味付け共に良好なもの
- (4) 添加物の使用は食品衛生法で許可されたものとし、着色は適度なものの
- (5) 良質の調味料を使用し、よく煮詰めたもの
- (6) 内容量は、その都度示す。
- (7) 衛生的な容器を使用すること

規格番号	品名	単位	規格	備考
9-1	塩ふき昆布	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 貯蔵のきくもの 3 細切りにしたもので人工甘味料は使用していないもの	
9-2	細切り昆布の佃煮	KG	1袋1kg入り程度とする。	
9-3	磯じまん	本	磯じまん(株) 1本13g入り程度とする。	
9-4	きやらぶき	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 一旦塩蔵した野ぶきを塩出しした後、砂糖、醤油等を加え煮詰めたもの	
9-5	小女子佃煮	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 魚体の破損なく大ききの揃ったもの 3 固すぎないもの	
9-6	田作り	KG	1 1袋1kg入り程度とする。 2 片ロイワシを使用する。	

10 海藻及び乾物類

共通規格

- (1) 乾燥充分にして、かび等を認めないこと
- (2) 夾雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで砕け、未熟物のないこと
- (3) 固有の光沢、風味を有しており、市販品中級程度とする。
- (4) 病虫害を認めないこと

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
10-1	出し昆布	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 北海道産の2等合格品とする。	
10-2	ひじき	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 長ひじきにて、粉を含まない乾燥したもの 3 人口着色料を使用していないもの	
10-3	味付け海苔	束	1 1袋5枚入り程度とする。 2 色黒く光沢のあるもの 3 味付け良好で、変色、変質のないもの	
10-4	刻み海苔	K G	1 1袋100g入り程度とする。 2 焼き海苔を刻んだもの	
10-5	糸切り昆布	K G	1袋100g入り程度とする。	
10-6	巻き海苔全型	袋	1 1袋10枚入り程度とする。 2 20cm四方程度とする	
10-7	青海苔粉	K G	1 1袋100～200g入り程度とする。 2 青海苔にして特有の芳香のあるもの 3 あおさ可とする。	
10-8	若布	K G	1 乾燥カット若布1袋200g入り程度とする。 2 もどして湯に溶けるもの及び古いものを除く。	
10-9	生若布	K G	1 1袋500～1kg入り程度とする。 2 塩漬けとし、塩分65%～70%のもの 3 もどして湯に溶けるもの及び古いものを除く。	
10-10	きくらげ	K G	1袋500～1kg入り程度とする。	
10-11	もずく	K G	1 1袋500～1kg入り程度とする。 2 細かい糸状で黒褐色を呈し、粘滑質で柔軟であること	

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-12	乾燥錦糸卵	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 乾燥良好で異味異臭のないもの 3 水又は湯に浸して、元に戻り使用できるものとし、細切り用とする。	
10-13	干し椎茸	K G	1 1袋500g入り又は1kg入り程度とする。 2 肉厚で傘の径が5cm程度のもの	
10-14	刻み干し椎茸	K G	規格書10-13を太切りにしたもの	
10-15	切り干し大根	K G	1 1袋500～1kg入り程度とする。 2 良質の大根を原料とし、淡黄色のもの	
10-16	ところ天	個	1 1個200g入り黒蜜入り又は同等以上のもの 2 新鮮で風味良好なもの	
10-17	澱粉	K G	1袋1kg入り程度とする。	
10-18	春雨	K G	1 1袋1kg入り程度ショートタイプとする。 2 北海道産馬鈴薯を原料とし、粉末純白にして乾燥良好なもの	
10-19	海草ミックス	K G	1袋200g入り程度とする。	
10-20	玉子ふりかけ	個	1個100g入り程度とする。	
10-21	お茶漬け若布	個	1個52g入り程度とする。	
10-22	にんにくごまふりかけ	個	1個110g入り程度とする。	
10-23	鮭ふりかけ	個	1個100g入り程度とする。	
10-24	かつおみりん	個	1個50g入り程度とする。	
10-25	のりちりめん	個	1個50g入り程度とする。	
10-26	ごま塩ふりかけ	個	1個71g入り程度とする。	

1 1 種実類

規格番号	品名	単位	規格	備考
1 1 - 1	白胡麻	K G	1 1袋500g入り又は1kg入り程度とする。 2 乾燥良好で雑物の混入していないもの 3 変色のないもの	
1 1 - 2	黒胡麻	K G	1 着色していないもの 2 その他は、規格書1 1 - 1に準ずる。	
1 1 - 3	白すり胡麻	K G	規格書1 1 - 1をすりつぶし粉末にしたもので、200g入りとする。	
1 1 - 4	ピーナツ和えの素	K G	1袋500g入り程度とする。	
1 1 - 5	栗	K G	1 1個20g程度とする。 2 新鮮で完熟し、色沢良好なもの 3 病虫害及び腐れのないもの	
1 1 - 6	剥き栗	K G	規格書1 1 - 5の鬼皮、渋皮を除いたもの	
1 1 - 7	くるみハーフ	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 むきくるみ渋皮無し 3 乾燥良好なもの	
1 1 - 8	アーモンドスライス	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 乾燥良好なもの	
1 1 - 9	砕きピーナツ	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 乾燥良好なもの	

1 2 調味料

共通規格

- (1) 原材料、内容量、製造者名が標示されていること
- (2) 雑物の混入無く特有の香味を有するものとし、内容量はその都度示す。
- (3) J A S 規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
1 2 - 1	砂糖（上白）	K G	1袋1kg入り程度とする。	
1 2 - 2	砂糖（三温）	K G		
1 2 - 3	砂糖（中双）	K G		
1 2 - 4	グラニュー糖	K G		
1 2 - 5	氷砂糖	K G		
1 2 - 6	醤油	個	1 1個18L入りポリ容器とする。 2 濃口醤油とする。 3 賞味期限1年以上とする。	
1 2 - 7	淡口醤油	本	1個1.8L入りポリ容器とする。	
1 2 - 8	卓上醤油	本	1 1本150ml入り程度とする。 2 蓋と差し口が兼用になっているもの	
1 2 - 9	卓上減塩醤油	本	規格書1 2 - 8に準ずる。	
1 2 - 1 0	ウスターソース	本	1本1.8L入り程度ポリ容器とする。	
1 2 - 1 1	卓上ソース	本	1 規格書1 2 - 1 0を160ml程度のポリ容器に詰めたもの 2 蓋と差し口が兼用になっているもの	
1 2 - 1 2	トンカツソース	本	1本300ml入り程度をポリ容器に詰めたもの	
1 2 - 1 3	焼き肉のたれ	本	1本1150g入り程度とする。	
1 2 - 1 4	食塩	K G	1袋5kg入り程度塩化ナトリウム99%以上のもの	
1 2 - 1 5	味塩	本	1瓶110g入り程度とする。	
1 2 - 1 6	マヨネーズ	K G	1 1本1kg入り程度チューブ入りとする。 2 賞味期限が3か月以上のもの	
1 2 - 1 7	卓上マヨネーズ	本	1 1本450g入り程度チューブ入りとする。 2 賞味期限が3か月以上のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-18	パックマヨネーズ	個	1 1袋10g入り程度とする。 2 賞味期限が3か月以上のもの	
12-19	タルタルソース	KG	1 1袋1kg入り程度チューブ入りとする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-20	フレンチドレッシング	本	1 1本150ml入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-21	パックアイランドドレッシング	個	1 1袋15ml入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-22	青しそドレッシング	本	1 1本300ml入り程度とする。 2 賞味期限が3か月以上としノンオイルとする。	
12-23	アイランドドレッシング	本	1 1本380ml入り程度ポリ容器とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-24	トマトケチャップA	缶	1号缶とする。	
12-25	卓上トマトケチャップ	本	1本500g入り程度チューブ入りとする。	
12-26	食酢	本	1 1本1.8L入り程度とする。 2 ポリ容器天然醸造酢とする。	
12-27	味ポン酢	本	1本150ml入り程度瓶入りとする。	
12-28	チキンピラフの素	個	1 1袋1kg入り程度とする。 2 炊き込み用とする。	
12-29	味醂風調味料	本	1 1本1.8L入り程度ポリ容器とする。 2 酒税法上の酒類でないもの。	
12-30	だしの素	本	1 1本1.8L入りポリ容器とする。 2 良質の鰹節、昆布を使用し調整したもの	
12-31	たまり醤油	本	1本300ml程度瓶入りとする。	
12-32	白味噌	KG	1 1個500g入り程度とする。 2 京都白味噌・甘味噌・米味噌とする	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-33	相白味噌	K G	1 1袋10kg入り程度とする。 2 色相の分類で信州味噌とする。	
12-34	赤だし味噌	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 熟成十分にして赤褐色のもの	
12-35	粉末だしの素	K G	1袋1kg入り程度アルミパック入りとする。	
12-36	複合調味料	K G	1袋1kg入り程度アルミパック入りとする。	
12-37	グルタミン酸	本	1瓶75g入り程度ビン入りワンタッチとする。	
12-38	コンソメの素	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
12-39	ポタージュ スープの素	K G	1袋1kg入り程度とする。	
12-40	ホワイトソ ースの素	K G	1袋1kg入り程度とする。	
12-41	中華スープ の素	K G	1袋1kg入り程度とする。	
12-42	カレー粉	袋	1袋0.3kg入り程度ジッパ-袋とする。	
12-43	カレーの素	K G	1袋1kg入り程度とする。	
12-44	ハヤシの素	K G	1袋1kg入り程度フレークとする。	
12-45	冷やし中華 の素	本	1本1.8L入り程度ポリ容器又は紙パックとする。	
12-46	チャツネ	個	1個450g入り程度プラスチック容器とする。	
12-47	胡椒	袋	1 1袋0.3kg入り程度ジッパ-袋とする。 2 微粉末の白胡椒とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-48	卓上胡椒	個	1 規格書12-47を原料とする。 2 1瓶20g程度ビン入りのもの	
12-49	洋辛子粉	袋	1 袋0.3kg入り程度ジッパ-袋とする。	
12-50	唐辛子粉	袋	1 1袋0.3kg入り程度ジッパ-袋とする。 2 1味とする。	
12-51	七味唐辛子	本	1 瓶17g入り程度ビン入りのもの	
12-52	わさび粉	袋	1 袋0.3kg入り程度ジッパ-袋とする。	
12-53	粉山椒	本	1 瓶12g～15g入り程度ビン入りのもの	
12-54	ラー油	本	1 瓶16～31mg入り程度ビン入りのもの	
12-55	おろし生姜	本	1本290g入り程度とする。	
12-56	おろしにんにく	本	1本290g入り程度とする。	
12-57	麻婆豆腐の素	KG	1 袋1kg入り程度レトルトパウチとする。	
12-58	味天上	袋	1 袋450g入り程度レトルトパウチとする。	
12-59	食油	個	1 1缶16.5kg入り程度とする。 2 大豆又は菜種の白絞油とする。	
12-60	サラダ油	本	1 1本1500g入り程度とする。 2 大豆又は菜種の白絞油とする。	
12-61	胡麻油	本	1 本340～400g入り程度とする。	
12-62	マーガリン	個	1 個225g入り程度とする。	
12-63	バター	個	1 個225g入り程度とする。	
12-64	味噌ラーメンの素	袋	1 個2kg入りレトルトパウチとする。	
12-65	醤油ラーメンの素	袋	1 個2kg入りレトルトパウチとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-66	焼きそばのたれ	本	1本1.8kg程度ポリ容器入りとする。	
12-67	パックマーガリン	個	1袋10g入り程度とする。	
12-68	ステーキソース	本	1本1130g入り程度とする。	
12-69	チリソース	缶	1号缶とする。	
12-70	棒々鶏ソース	本	1本1.2kg入り程度とする。	
12-71	シーズニング	KG	1本500g入り程度マスタードと唐辛子入りとする。	
12-72	山賊焼きのたれ	本	1本2kg入り程度とする。	
12-73	濃厚味噌とんこつの素	本	1本1100g入り程度味噌味とする。	
12-74	竜田揚げの素	KG	1袋1kg入り程度とする。	
12-75	ごまだれドレッシング(大)	本	1本1.8L入り程度とする。	
12-76	柔らか焼き肉のたれ	本	1本2.1L入り程度漬け込み用とする。	
12-77	ドレッシング香味和風	本	1 1本1L入り程度とする。 2 賞味期限が3か月以上としンオイルとする。	
12-78	青しそドレッシング(大)	本	1 1本1L入り程度しンオイルとする。 2 賞味期限が3か月以上としンオイルとする。	
12-79	天井のたれ	本	1本2kg入り程度ポリ容器とする。	
12-80	チャンポンの素	袋	1袋900g入り程度レトルトパウチとする。	
12-81	白だし	本	1本1.8L入り紙パックとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-82	こくだしつけ麺スープの素	袋	1本2kg入り程度レトルトパック魚介豚骨とする。	
12-83	和風唐揚げ漬込用たれ	本	1本1.8kg入り程度和風醤油味とする。	
12-84	マヨたれ	KG	1袋1kg入り程度とする。	
12-85	チゲスープの素	本	1本1270g入り程度とする。	
12-86	イタリアンドレッシング	本	1 1本1L入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-87	パック胡麻ドレッシング	個	1 1袋10ml入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-88	手羽先甘辛揚げのたれ	本	1本1L入り程度とする。	
12-89	梅肉	本	1本300g入り程度とする。	
12-90	豆板醤	個	1本130g入り程度とする。	
12-91	ラード	本	1本150g入り程度チューブ入りとする。	
12-92	塩胡椒	袋	1袋0.3kg入り程度ジッパー袋とする。	
12-93	沖縄そばだし	本	1本1.8L入り程度とする。	
12-94	パプリカパウダー	本	1瓶15g入り程度とする。	
12-95	タンドリーチキンオイル	個	1個700g入り程度とする。	
12-96	チャーハンの素	個	1袋1kg入り炊き込み用とする。	
12-97	料理酒	本	1 1本1.8L入り程度とする。 2 酒税法上の酒類でないもの。	
12-98	豚バラ蒲焼きたれ	本	1本2kg入り程度とする。	
12-99	フンドヴォーカーレー	KG	1袋1kg入り程度フレックとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-100	和風ゆずし ようゆドレッシング	本	1 1本1L入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-101	パッションオイル青 しそドレッシング	個	1 1袋10ml入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-102	パックハー フマヨネーズ	個	1 1袋10g入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-103	チンジャオ ロースの素	本	1 本1L入り程度とする。	
12-104	粒マスタード	個	1 個80g入り程度とする。	
12-105	ポタージュ エースコーン	K G	1 袋1kg入り程度とする。	
12-106	クリームシ チューの素	K G	1 袋1kg入り程度とする。	
12-107	スープスト ック	K G	1 袋1kg入り程度とする。	
12-108	豚骨醤油ラ ーメンの素	個	1 袋1kg入り程度レトルトパウチとする。	
12-109	ギョーザのたれ	本	1 本150ml入り程度瓶入りとする。	
12-110	牛丼のたれ	本	1 本2kg入り程度とする。	
12-111	デミグラス ソース	K G	1 袋3kg入り程度とする。	
12-112	四川風刊ソ スの素	本	1 本1L入り程度とする。	
12-113	キムチの素	本	1 本190g入り程度とする。	
12-114	鶏がらスープ	個	1 個500g入り程度顆粒とする。	
12-115	寿司酢	本	1 本1.8L入り程度ポリ容器とする。	
12-116	タバスコ	本	1 本60ml入り程度とする。	
12-117	ミートソー ス缶	缶	1号缶とする。	
12-118	豚味噌	K G	1 袋1kg入り程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-119	油淋鶏ソース	本	1本2kg入り程度とする。	
12-120	ちらし寿司の素	個	1 1袋1.15kg入り程度とする。 2 混ぜ込み用とする。	
12-121	トマト煮込みソース	本	1本2kg入り程度とする。	
12-122	ひじき御飯の素	個	1 1袋1kg入り程度とする。 2 炊き込み用とする。	
12-123	焼き肉のたれ塩たれ	本	1本1.8kg入り程度とする。	
12-124	ふかひれスープの素	袋	1袋1kg入り程度1ℓパックとする。	
12-125	クッキングワイン（赤）	本	1 1本1.8L入り赤ワインとする。 2 酒税法上の酒類でないもの	
12-126	うなぎのたれ	本	1本1.8L入り程度とする。	
12-127	梅ドレッシング	本	1 1本1L入り程度とする。 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの	
12-128	つゆの素	本	1 1本1.8L入り程度とする。 2 ポリ容器濃縮タイプとする。	
12-129	四日市トンテキソース	本	1本1.8L入り程度とする。	
12-130	コチジャン	個	1個1kg入り程度とする。	
12-131	カレーホット	本	1本270ml入り程度とする。	
12-132	ビビンバのたれ	本	1本1L入り程度とする。	
12-133	松茸御飯の素	個	1 1袋1kg入り程度とする。 2 炊き込み用とする。	
12-134	カレーホット（小）	個	1個2.7g入り程度とする。	
12-135	クッキングワイン（白）	本	1 1本1.8L入り白ワインとする。 2 酒税法上の酒類でないもの	
12-136	オリーブ油	本	1本900ml入り程度瓶入りとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-137	たかの爪	個	1個6g入り程度輪切りとする。	
12-138	サルサソース	個	1個1kg入り程度とする。	
12-139	カレーピラフの素	個	1 1袋1kg入り程度とする。 2 レトルトパウチとする。 3 炊き込み用とする。	
12-140	はちみつ	本	1本1kg入り程度とする。	
12-141	ごま豆乳スープの素	本	1本1150g入り程度とする。	
12-142	焼肉みそだれ	本	1本1180g入り程度ポリ容器とする。	
12-143	カレーレトルト	個	1個3kg入り程度とする。	
12-144	四川担々麺のたれ	個	1個1kg入り程度レトルトパウチとする。	
12-145	香味焙煎ハッシュドビーフフレーク	KG	1袋1kg入り程度とする。	
12-146	回肉鍋の素	本	1本1L入り程度とする。	
12-147	塩ラーメンの素	袋	1袋1kg入り程度レトルトパウチとする。	
12-148	テンメンジャン	個	1袋1kg入り程度とする。	
12-149	中華ごまドレッシング	本	1本1L入り程度とする。	
12-150	ハニーマスタードソース	本	1本1L入り程度とする。	
12-151	トンカツソース(大)	本	1本1L入り程度とする。	
12-152	味噌だれ	本	1本1L入り程度とする。	
12-153	魚介塩味ラーメンの素	本	1 1本1L入り程度とする。 2 冷製スープにできるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-154	一味唐辛子	本	1 瓶17g入り程度とする。	
12-155	オイスターソース	本	1 本600ml入り程度とする。	
12-156	卓上醤油(300ml)	本	1 本300g入り程度プラスチック容器とする。	
12-157	梅昆布茶	個	1 個60g入り程度とする。	
12-158	酒粕	K G	1 袋500g入り程度とする。	
12-159	スープカレーの素	個	1 袋750 g 入り程度とする。	
12-160	チリパウダー	本	1 瓶17g入り程度とする。	
12-161	バーベキューソース	本	1 本600g入り程度テキサススタイルとする。	
12-162	ナンプラー	本	1 本70ml入り程度とする。	
12-163	塩麴	本	1 本900g入り程度とする。	
12-164	醤油(特製)	本	1 1 本1.8L入りポリ容器とする。 2 地産地消の観点から奈良県で製造されたもの	
12-165	ラー油(大)	本	1 本900ml入り程度とする。	
12-166	サーロインステーキオイルソース	袋	1 袋700g入り程度とする。	
12-167	ガーリックチーズ焼オイル	袋	1 袋700g入り程度とする。	
12-168	香味焼オイル山椒風味	袋	1 袋700g入り程度とする。	
12-169	海鮮ねぎ塩焼オイル	袋	1 袋700g入り程度とする。	
12-170	トンテキオイル	袋	1 袋700g入り程度とする。	
12-171	とんこつラーメンスープの素	袋	1 袋1kg入り程度レトルトパウチとする。	
12-172	醤油ラーメンの素	袋	1 袋1kg入り程度レトルトパウチとする。	
12-173	味噌ラーメンの素	袋	1 袋1kg入り程度レトルトパウチとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-174	エスカベージュのたれ	本	1本1.8L入り程度とする。	
12-175	ガーリックパウダー	缶	1缶400g入り程度とする。	
12-176	黒酢	本	1本1L入り程度ペットボトルとする。	
12-177	バルサミコ酢	本	1本500ml入り程度瓶入りとする。	
12-178	チョレギ風ドレッシング	本	1本720g入り程度ペットボトルとする。	
12-179	シーザーサラダドレッシング	本	1本1L入り程度ペットボトルとする。	
12-180	ターメリック	本	1本14g入り程度瓶入りとする。	
12-181	バジルパウダー	本	1本4g入り程度瓶入りとする。	
12-182	レモンペッパー焼きオイル	袋	1袋700g入り程度とする。	
12-183	ムニエルオイル	袋	1袋700g入り程度とする。	
12-184	香草ミックス	KG	1袋1kg入り程度とする。	
12-185	シャリアピンステーキオイル	袋	1袋700g入り程度とする。	

1.3 缶詰及びビン詰類
共通規格

- (1) 原料は、新鮮なものを使用すること
- (2) 内容、固形物は固有の色沢、香味をもち、形態、肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないこと
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの
- (4) 添加物の使用は食品衛生法で許可されたものとし、着色は適度なもの
- (5) 缶体のブリキは、J I S規格に定められた品質のもので内面塗装缶であること
- (6) 外観及び形状は巻締完全、傷、錆、汚染及び変形を認めないこと
- (7) 缶及び製品には品名、内容量、製造業者名及び製造年月日が明記されていること
- (8) 製品は、原則として製造後1年以内のもので保証期間は、納入後1年以上とする。
- (9) 梱包はダンボール詰めとする。

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
13-1	黄桃缶	缶	1号缶2つ割30～40個入り程度とする。	
13-2	パイナップル缶	缶	3号缶スライスとする。	
13-3	ミックスドフルーツ	缶	1号缶全糖とする。	
13-4	焼き鳥缶	缶	T2K缶とする。	
13-5	杏仁フルーツ(大)	缶	1号缶とする。	
13-6	チェリー缶	缶	4号缶軸付きとする。	
13-7	たけのこ缶(1号缶)	缶	1号缶とする。	
13-8	マッシュルーム缶	缶	1号缶スライス又はピースとする。	
13-9	なめこ缶	缶	1号缶Mサイズつぼみとする。	
13-10	さんま蒲焼(大)	缶	1 T2K缶とする。 2 40枚入り程度とする。	
13-11	たけのこ缶(大)	缶	1缶11kgホール水煮缶とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-12	コーン缶	缶	1号缶水煮とする。	
13-13	小倉あん	缶	1号缶小豆100%を原料とした粒あんとする。	
13-14	トマトホール缶	缶	1号缶とする。	
13-15	なめ茸	個	1 1瓶440g程度瓶入りとする。 2 2~3cmに切った榎茸を味付けしたもの	
13-16	味付けメンマ	缶	1号缶とする。	
13-17	うずら卵缶	缶	1 1号缶とする。 2 180~200個入り程度とする。	
13-18	鶏卵水煮	缶	1 1号缶とする。 2 40~50個入りの程度とする。	
13-19	まぐろ油漬	缶	1 T2K缶ライトとする。 2 チャンク又はフレークとする。	
13-20	大豆水煮	缶	1号缶とする。	
13-21	クリームコーン缶	缶	1号缶とする。	
13-22	栗水煮缶	缶	1号缶Mサイズ、ホールとする。	
13-23	さば味噌煮缶	缶	1 T2K缶とする。 2 20個入り程度とする。	
13-24	サルサソース	缶	1号缶とする。	

14 し好品

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
14-1	パインジュース	本	1 1L入り程度果汁100%とする。 2 賞味期限は3ヶ月以上のもの	
14-2	赤まむし	本	1本100ml入り程度ビン入りとする。	
14-3	濃縮麦茶	本	1本1L入り紙パックとする。	
14-4	野菜ジュース	缶	1缶190g入り程度とする。	
14-5	トマトジュース	缶	1缶190g入り程度果汁100%とする。	
14-6	パインジュース	缶	1缶190g入り程度果汁100%とする。	
14-7	オレンジジュース	缶		
14-8	グレープフルーツジュース	缶		
14-9	アップルジュース	缶		
14-10	缶コーヒー	缶		
14-11	ウーロン茶	缶		
14-12	パックオレンジジュース	本	1 1本1L入り程度果汁100%とする。 2 賞味期限は3ヶ月以上のもの	
14-13	パックアップルジュース	本		
14-14	パックフルーツジュース	本		
14-15	パックグレープフルーツジュース	本		
14-16	ほうじ茶	個		
14-17	玄米茶	個	1 2g程度パック入りとする。 2 緑茶と程よく煎った玄米茶をブレンドしたもの	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
14-18	麦茶	個	1 1個10g程度パック入りとする。 2 大麦を程よく煎ったもの	
14-19	せん茶	個	1 1個2g程度パック入りとする。 2 香りが芳じゅんであること。	
14-20	スポーツ栄養飲料A	本	ヴァーム1本500ml入り程度ペットボトルとする。	
14-21	栄養補助飲料	本	リポビタミンD1本100ml入り程度瓶入りとする。	
14-22	ブルーベリージュース	本	1本50mg入り程度瓶入りブルーベリー100%とする。	
14-23	炭酸飲料A	本	オロナミンC1本120ml入り程度瓶入りとする。	
14-24	清涼飲料水A	個	1 ウィダーインゼリー1個180g入り程度チアパックとする。 2 味についてはその都度示す。	
14-25	清涼飲料水B	個	1 アミノバイタル1個180g入り程度チアパックとする。 2 味についてはその都度示す。	
14-26	粉末清涼飲料	個	ポカリスエット1個74g入り程度とする。	
14-27	炭酸飲料B	本	C1000ビタミンレモン1本140ml入り程度瓶入りとする。	
14-28	食物繊維飲料	本	ファイブミニ1本100ml入り程度瓶入りとする。	
14-29	緑茶	缶	1缶190g入り程度とする。	
14-30	スポーツ栄養飲料B	本	アミノバイタル1本500ml入り程度ペットボトルとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
14-31	スポーツ栄養飲料C	本	ポカリスエット500ml入り程度ペットボトルとする。	
14-32	カルシウム入り果汁飲料	個	1 カルシウムパーラ1個200ml入り程度紙パックとする。 2 常温可能なものとし、賞味期限が3か月以上のもの	
14-33	ビタミン入り果汁ミックスジュース	個	1 ビタミンパーラ1個200ml入り程度紙パックとする。 2 常温可能なものとし、賞味期限が3か月以上のもの	
14-34	アセロラドリンク	個	1 1個200ml入り程度紙パックとする。 2 常温可能なものとし、賞味期限が3か月以上のもの	
14-35	ビタミン野菜	個	1 1個200ml入り程度紙パックとする。 2 ビタミン12種以上入りのもの 3 常温可能なものとし、賞味期限が3か月以上のもの	
14-36	フルーツミックスジュース	缶	1 缶190g入り程度とする。	
14-37	ハチミツレモン	缶	1 缶185g入り程度とする。	
14-38	大和茶	袋	1 袋300g入り程度とする。	
14-39	ミネラルウォーター	本	1 1本540ml入り程度とする。 2 ペットボトル入りとする。	
14-40	コーラ	本	1 1本280ml入り程度とする。 2 ペットボトル入りとする。	
14-41	いちごオ・レ	個	1 個200ml入り程度紙パックとする。	
14-42	バナナオ・レ	個	1 個200ml入り程度紙パックとする。	
14-43	甘酒	個	1 1本720ml入り程度とする。 2 酒税法上の酒類でないもの。	

1 5 冷凍加工食品
共通規格

- (1) 調理、加工した食品を急速冷凍させ、完全包装したもの
 (2) 業者による貯蔵及び輸送時の温度は、 -18°C 以下に保持したもの
 (3) 日本冷凍食品協会の規格に基づくものであること

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-1	チキンナゲット	K G	1Kg入り程度とする。	
15-2	鱈フライ	K G	1個60g程度とする。	
15-3	白身魚フライ	K G	1個60g程度とする。	
15-4	マグロステーキカツ	K G	1個100g程度とする。	
15-5	里芋	K G	1袋500g入り程度Mサイズとする。	
15-6	フレンチポテト	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-7	三度豆	K G	1袋500g入り程度とする。	
15-8	きぬさや	K G	1袋500g入り程度とする。	
15-9	カットほうれん草	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-10	グリーンピース	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-11	コーン	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-12	ミックスベジタブル	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-13	海老天ぷら	K G	1個40g程度とする。	
15-14	いか天ぷら	K G	1個60g程度とする。	
15-15	つけめん用冷凍ラーメン	K G	1玉100g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-16	えびフライ	K G	1個32g程度とする。	
15-17	いわしフライ	K G	1個60g程度とする。	
15-18	肉団子	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-19	ショコラ	個	1 1個75g程度とする。 2 スプーン付きとする。 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-20	いかフライ	K G	1個50g程度とする。	
15-21	春巻	K G	1個35g程度とする。	
15-22	ほたてフライ	K G	1個20g程度とする。	
15-23	いかリング フライ	K G	1個19g程度とする。	
15-24	スイートポテト	K G	1個41～45g程度とする。	
15-25	牛肉コロッケ	K G	1個60g程度とする。	
15-26	カレーコロッケ	K G	1個60g程度とする。	
15-27	メンチカツ	K G	1個60g程度とする。	
15-28	きす天ぷら	K G	1個20g程度とする。	
15-29	カキフライ	K G	1個20～25g程度とする。	
15-30	おはぎ	K G	1個60g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-31	オムレツ	K G	1個60g程度とする。	
15-32	冷凍グリーンアスパラガス	K G	1 1袋500g～1kg入り程度とする。 2 カットしたものとする。	
15-33	にんにくの芽	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-34	カットコーン	K G	長さ3cm程度にカットしたもの	
15-35	シーフードミックス	K G	1 1袋500g～1kg入り程度とする。 2 いか、むきえび、あさり等が入っているもの	
15-36	海老シューマイ	K G	1個18g程度とする。	
15-37	ポークシューマイ	K G		
15-38	リンゴと桃のケーキ	個	1 1個75g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-39	リンゴのキャラメルケーキ	個	1 1個80g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-40	ボイルタコレッグ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-41	コーンコロッケ	K G	1個60g程度とする。	
15-42	クリームコロッケ	K G	1個60g程度とする。	
15-43	ロースカツ	K G	1 1個120g程度とする。 2 1枚肉を使ったもの	
15-44	かぼちゃ	K G	1袋500～1kg入り程度とする。	
15-45	わかさぎ天ぷら	K G	1個15g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-46	ギョーザ	K G	1 個17g程度とする。	
15-47	冷凍炒め玉葱	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 固形物60%にしたもの	
15-48	冷凍ブロッコリー	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-49	冷凍カリフラワー	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-50	ハンバーグ	K G	1個120g程度とする。	
15-51	味付けミニハンバーグ	K G	1個30g程度とする。	
15-52	野菜かき揚げ天ぷら	K G	1個60g程度とする。	
15-53	シャトー人參	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-54	カット厚焼き卵	K G	1 1本500g程度とする。 2 1/20にカットされたもの	
15-55	いちごとブルーベリーのケーキ	個	1 1個75g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-56	チーズオムレット	K G	1個60g程度とする。	
15-57	冷凍チンゲン菜	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-58	中華ミックス	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-59	ティラミス	個	1 1個45g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-60	きのこミックス	K G	1袋500g入り程度とする。	
15-61	マイルドステーキ	K G	1個50g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-62	白玉もち	K G	1個10g程度とする。	
15-63	たれ付きミートボール	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-64	冷凍うどん	K G	1玉250g程度とする。	
15-65	冷凍中華めん	K G	1玉200g程度とする。	
15-66	冷凍日本そば	K G	1玉200g程度とする。	
15-67	スパゲティ ナポリタン	K G	1 1袋500g～1kg入り程度とする。 2 具入りとする。	
15-68	喜多方風ラーメン	K G	1玉200g程度とする。	
15-69	ワンタン	K G	1個8g程度とする。	
15-70	さつまいも天ぷら	K G	1個60g程度とする。	
15-71	ヒレカツ	K G	1 1個40g程度とする。 2 1枚肉とする。	
15-72	かに玉	K G	1 1個85～90g程度とする。 2 たれ付きとする。	
15-73	えびチリソース煮	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-74	さわら西京漬(小)	K G	1個20g程度とする。	
15-75	えび天ぷら	K G	1個50g程度とする。	
15-76	牛すじ肉の味噌煮	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-77	つくね串	K G	1 1個30g程度とする。 2 2個串程度たれ付き	
15-78	チーズイン豆ちくわ	K G	1 1個12g程度とする。 2 500g入り程度とする。	
15-79	マヨタマソーセージカツ	K G	1個80g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-80	ロースカツ(小)	K G	1 1個60g程度とする。 2 1枚肉とする。	
15-81	カットモロヘイヤ	K G	1袋500g入り程度冷凍とする。	
15-82	スクランブルエッグ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-83	肉じゃが	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-84	フルーツ杏仁	個	1 1個40g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-85	さば味噌煮	K G	1個50g程度とする。	
15-86	焼きうどん	K G	1 1袋1kg入りとする。 2 具入りとする。	
15-87	ナチュラルカットポテト	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-88	海老ボール	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-89	若鶏八幡巻き	K G	1本150g程度とする。	
15-90	スープ用肉団子	K G	1個6g程度とする。	
15-91	ハムカツ	K G	1個40g程度とする。	
15-92	焼きプリンタルト	個	1 1個30g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-93	蓮根と挽肉の照焼	K G	1個30g程度とする。	
15-94	うずら卵フライ	K G	1 1個45g程度とする。 2 3個刺し	
15-95	赤飯	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-96	ジャーマンポテト	K G	1袋500g～1kg入り程度とする。	
15-97	味付け鶏そぼろ	K G	1袋1kg入り程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-98	角切りポテトサラダ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-99	マンゴープリン	個	1 1個40g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-100	白身天ぷら	K G	1個50~60g程度とする。	
15-101	三元豚のねぎ塩豚カルビ	K G	1袋400g程度とする。	
15-102	かぼちゃ天ぷら	K G	1個35g程度とする。	
15-103	冷凍枝豆	K G	1 1袋500g~1kg入り程度とする。 2 皮を剥いた物	
15-104	裏ごし冷凍コーン	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-105	牛すじ串	K G	1 1本20g程度とする。 2 ボイルしたものとする。	
15-106	ゴマ団子	K G	1個30g程度とする。	
15-107	ポテトカップグラタン	K G	1個50g程度とする。	
15-108	えびグラタンフライ	K G	1個70g程度とする。	
15-109	焼きそば	K G	1 1袋1kg入りとする。 2 具入りとする。	
15-110	中華丼の具	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-111	いかげそ唐揚げ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-112	牛丼の具	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-113	鶏団子	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-114	凍結卵黄	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 プレーンタイプとする。	
15-115	凍結卵白(HV)	K G	1袋500g入り程度とする	
15-116	レモンカスタードタルト	個	1 1個40g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-117	ハムチーズピカタ	K G	1個60g程度とする。	
15-118	豚角煮	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 3cm程度にカットしたものとする。	
15-119	揚げ出し豆腐	K G	1 1個60g程度とする。 2 プリフライとする。	
15-120	ウェーブラーメン	K G	1 1玉200g入り程度とする。 2 細麺タイプとする。	
15-121	チーズババロアシュークリーム	個	1 1個40g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-122	あぶらかす	K G	1袋500g入り1個50g程度とする。	
15-123	蓮根挟み揚げ	K G	1個30g程度とする。	
15-124	にら焼きまんじゅう	K G	1個30g程度とする。	
15-125	有頭エビフライ	K G	1匹50～55g程度とする。	
15-126	豆腐ハンバーグ	K G	1個60g程度とする。	
15-127	金平ちぎり揚げ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-128	骨無し銀鮭塩焼き	K G	1個30g程度とする。	
15-129	骨無し鯖塩焼き	K G	1個50g程度とする。	
15-130	かぼちゃプリン	個	1 1個45g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-131	味付け網焼牛カルビ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-132	ショコラモンブラン	個	1 1個85g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-133	チョコレートトムース	個	1 1個45g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-134	裏ごしたらこ	K G	1 1袋500g程度とする。 2 チューブ入りとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-135	冷凍菜の花	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 カットされているもの	
15-136	おつまみチヤシュー	K G	1 1袋500g入り程度とする。 2 スライスとする。	
15-137	ラズベリーチーズケーキ	個	1 1個45g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-138	フルーツクレープ	個	1 1個40g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-139	シューフルーツ	個	1 1個40g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-140	リンゴゼリー	個	1 1個50g程度とする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-141	冷凍桜もち	K G	1個60g程度とする。	
15-142	中華ちまき	K G	1個40g程度とする。	
15-143	フライドチキン	K G	1個80g程度とする。	
15-144	ふっくらチーズハンバーグ	K G	1 1個120g程度とする。 2 1袋10個入り	
15-145	チルドポテト乱切り	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-146	ほうとう	K G	1玉240g程度とする。	
15-147	ミルフィーユカツ	K G	1 1個120g程度とする。 2 紫蘇チーズ味とする	
15-148	厚切りハムカツ	K G	1個105g程度とする。	
15-149	三色ハムマヨロールカツ	K G	1個70g程度とする。	
15-150	ミニチキン(甘酢たれ)	K G	1個20g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-151	菱形三角ゼリー	個	1 1個60g程度セルクルタイプとする。 2 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-152	ムースショコラ	個	1 1個31g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-153	麻婆豆腐	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-154	目玉焼風まるオムレツ	K G	1個35g程度とする。	
15-155	手打ち風うどん	K G	1 1玉250g程度とする。 2 細麺タイプ	
15-156	鶏ごぼう焼き	K G	1個25g程度とする。	
15-157	チーズはんぺんフライ	K G	1個65g程度とする。	
15-158	かぼちゃと豆腐の落とし揚げ	K G	1個30g程度とする。	
15-159	レンコンとごぼうの甘辛煮	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-160	焼きラーメン(とんこつ)	K G	1袋1kg入り程度とする。	
15-161	ビッグメンチカツ	K G	1個120g程度とする。	
15-162	極太ラーメン	K G	1 1玉100g程度とする。 2 全粒粉入り	
15-163	チャンポン麺	K G	1玉200g程度とする。	
15-164	黒ごまプリン	個	1 1個40g程度とする。 2 スプーン付き 3 Caを強化したものとする。 4 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-165	切り牛蒡(冷凍)	K G	1袋500g入り程度とする。	
15-166	鶏レバー煮込み	K G	1袋500g入り程度とする。	
15-167	調理焼きビーフン	K G	1袋500g入り程度とする。	
15-168	リンゴのキャラメルケーキ	個	1 1個80g程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-169	麻辣豚焼肉の具	袋	1袋470g程度とする。	
15-170	エビスステーキカツ	K G	1個120g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-171	牛すじ串	K G	1 本20g程度ボイルしたもの。	
15-172	キャラメルパンナコッタ	個	1 1個 40g 程度とする。 2 スプーン付き 3 納品日毎保存食分と検食用(計5個)を用意するものとする。	
15-173	揚げ茄子乱切り	K G	1 袋 500g 入りとする。	
15-174	煮物野菜ミックス	K G	1 袋 500g 入りとする。	
15-175	カレー用野菜ミックス	K G	1 袋 500g 入りとする。	
15-176	いかすり身串	K G	1 1本 70g 程度とする。 2 紅生姜入りとする。	
15-177	ハンバーガーハンバーグ	K G	1 個 50g 程度とする。	

1 6 その他の加工食品

規格番号	品 名	単 位	規 格	備 考
16-1	栄養調整食品A	個	1 カロリーメイト2本入り40g入り程度とする。 2 味はその都度示す。	
16-2	栄養機能食品	個	1 バランスパワー4本入り40g入り程度とする。 2 味はその都度示す。	
16-3	カレーセット	個	1 白飯300g入り程度カレー200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-4	牛丼セット	個	1 白飯300g入り程度牛丼200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-5	中華丼セット	個	1 白飯300g入り程度中華丼160g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-6	親子丼セット	個	1 白飯300g入り程度親子丼180g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-7	ハッシュトビーフセット	個	1 白飯300g入り程度ハッシュトビーフ200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-8	栄養調整食品B	個	1 クリーム玄米ブラン72g入り程度とする。 2 味はその都度示す。	
16-9	マカロニサラダ	K G	1 袋1kg入り程度とする。	
16-10	天津飯丼セット	個	1 白飯320g入り程度天津飯丼200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-11	バームクーヘン	個	1 個80g程度とする。	
16-12	ゴボウサラダ	K G	1 袋1kg入り程度とする。	
16-13	ごま蓮根	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 賞味期限3ヶ月以上とする。	
16-14	すき焼き丼セット	個	1 白飯300g入り程度すき焼き200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-15	筑前煮	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 レトルパックとする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-16	金平ごぼう	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 賞味期限3ヶ月以上とする。	
16-17	切干し大根の煮物	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 賞味期限3ヶ月以上とする。	
16-18	ひじきの煮物	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 賞味期限3ヶ月以上とする。	
16-19	ドライミックスコーンS	袋	1袋560g入り程度とする	
16-20	デザートベース	袋	1 1袋1kg入り程度とする。 2 トレットパックとし、牛乳で作れるものとする。 3 味はその都度示す。	
16-21	大豆バー	個	1 ソイジョイ1個30g程度とする。 2 味はその都度示す。	
16-22	スタミナ丼セット	個	1 白飯320g入り程度スタミナ丼180g入り程度 2 耐熱ビニールパックスプーン付き	
16-23	ふっくら卵のオムレツカレーセット	個	1 白飯320g入り程度ふっくら卵のオムレツカレー250g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-24	チョコワッフル	個	1個48g程度とする。	
16-25	白かゆ	個	1 1個250g入り程度とする。 2 トレットパックとする。	
16-26	煮込みハンバーグセット	個	1 白飯300g入り程度煮込みハンバーグ160g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-27	桜でんぶ	袋	1袋240g入り程度とする。	
16-28	サイコロステーキカレーセット	個	1 白飯320g入り程度ステーキカレー230g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-29	ベルギーワッフル	個	1個48g程度とする。	
16-30	グレープゼリー	個	1 1個110g程度とする。 2 スプーン付き	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-31	カフェラテ	個	1 1個240ml入り程度とする。 2 乳飲料とする。	
16-32	わらびもち	K G	1 1袋1kg入り程度とする。 2 黄な粉100g付き	
16-33	スパゲティ サラダ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
16-34	ミルクワッ フル	個	1個80g程度とする。	
16-35	春雨サラダ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
16-36	味付け棒だら	K G	1袋500g入り程度とする。	
16-37	味付け数の子	K G	1袋500g入り程度とする。	
16-38	たたきごぼう	K G	1袋500g入り程度とする。	
16-39	栗きんとん	K G	1袋500g入り程度とする。	
16-40	パック白飯	個	1 白飯320g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックとする 3 賞味期限2年程度とする。	
16-41	豚角煮丼セッ ト	個	1 白飯320g入り程度豚角煮丼180g入り程度 とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-42	玉子サラダ	K G	1袋1kg入り程度とする。	
16-43	栄養調整食 品C	本	1 ウィダーinバープロテイン1個36g程度 とする。 2 味はその都度示す。	
16-44	栄養調整食 品D	個	1 一本満足バー1個40g程度とする。 2 味はその都度示す。	
16-45	カップ味噌 汁A	個	豚汁1個82g程度とする。	
16-46	カップ味噌 汁B	個	15種類の野菜1個50g程度とする。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-47	カップ味噌汁C	個	かに汁1個73g程度とする。	
16-48	カップスープA	個	かぼちゃポタージュ1個34g程度とする。	
16-49	カップスープB	個	春雨スープ19g程度とする。	
16-50	カップスープC	個	トマトのスープパスタ42g程度とする。	
16-51	栄養調整食品E	個	1 スローバ-41g程度とする。 2 味はその都度示す。	
16-52	ナッツと魚	袋	1袋8g入り程度とする。	
16-53	牛乳用調味料	袋	1 1袋8g入り程度とする。 2 顆粒コーヒー味	
16-54	炊き込みご飯セット	個	1 炊き込みご飯300g入り程度牛しぐれ煮100g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱フォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。 4 別添ナイフ付きとする。	
16-55	鮭わかめご飯セット	個	1 鮭わかめご飯300g入り程度豚角煮100g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱フォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。 4 別添ナイフ付きとする。	
16-56	とり飯セット	個	1 とり飯300g入り程度鶏肉100g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱フォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。 4 別添ナイフ付きとする。	
16-57	特選厚切り牛井セット	個	1 白飯320g入り程度特選厚切り牛井200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-58	特選厚切り豚ロース井セット	個	1 白飯320g入り程度特選厚切り豚ロース井200g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-59	チキン南蛮ステーキ井セット	個	1 白飯320g入り程度チキン南蛮ステーキ150g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
16-60	ビーフ&マッシュルームカレーセット	個	1 白飯320g入り程度ビーフ&マッシュルームカレー280g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-61	塩だれ豚カルビ丼セット	個	1 白飯320g入り程度塩だれ豚カルビ丼185g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-62	クリームシチューセット	個	1 白飯300g入り程度クリームシチュー220g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-63	ビーフシチューセット	個	1 白飯300g入り程度ビーフシチュー220g入り程度とする。 2 耐熱ビニールパックフォークスプーン付き 3 賞味期限2年程度とする。	
16-64	栄養調整食品F	個	毎日果実ドライフルーツ入り1枚22.5g程度6枚入り程度とする。	
16-65	栄養調整食品G	個	1 おからケーキ1個22g程度2個入りとする。 2 味はその都度示す。	
16-66	グラノーラ	個	1 袋50g入り程度とする。	
16-67	板チョコレート	個	ミルクチョコレート1枚50g程度とする。	
16-68	スティックライス・五目ごはん	個	1 五目御飯180g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	
16-69	スティックオカズ・からあげ	個	1 からあげ100g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	
16-70	スティックライス・チャーハン	個	1 チャーハン180g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	
16-71	スティックオカズ・コロッケ	個	1 コロッケ120g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	
16-72	スティックライス・チャーシュー	個	1 チャーシューライス180g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	
16-73	スティックオカズ・餃子	個	1 五目御飯80g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	
16-74	スティックライス・明太子	個	1 五目御飯180g入り程度とする。 2 レトルトパウチ耐熱とする。 3 賞味期限2年程度とする。	

1.7 弁当

共通規格

- (1) 割り箸一膳つきとする。
- (2) 指示があった場合、弁当がらは当日又は翌日回収するものとする。
- (3) 食中毒防止には万全の注意を払うこと

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-1	幕の内弁当	個	1 使い捨て容器を用いること 2 内容 白御飯(梅干し・黒ごま付き)210g程度 焼き魚30g程度 ちくわ天ぷら15g程度 かぼちゃ天ぷら15g程度 さつまいも天ぷら15g程度(小袋塩1g程度付き) 煮物45g程度 酢のもの20g程度 卵焼20g程度 果物10g程度 3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。 4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-2	唐揚げ弁当	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白ご飯(梅干し・黒ごま付き)210g程度 鶏唐揚げ40g程度 焼きそば35g程度 春巻40g程度(小袋醤油10g程度付き) 漬け物10g程度 団子30g程度 付け合わせ野菜15g程度 果物10g程度 八宝菜30g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-3	ハンバーグ弁当	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白ご飯(梅干し・黒ごま付き)210g程度 ハンバーグ60g程度(小袋ソース10g程度付き) ちくわ天ぷら10g程度 スパゲティソテー15g程度 つけ合わせ野菜30g程度 ドレッシング15g程度 卵ロール30g程度 煮物55g程度 和え物20g程度 漬物10g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-4	トンカツ弁当	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白御飯(梅干し・黒ごま付き)250g程度 トンカツ60g程度(小袋トンカツソース10g程度付き) 生野菜30g程度 かに棒天ぷら15g程度 サラダ20g程度 ピリ辛炒め40g程度 和え物20g程度 果物15g程度 漬物15g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-5	のり鮭弁当	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白御飯(梅干し・黒ごま付き)280g程度 鮭塩焼き40g程度 竹輪天ぷら20g程度 蓮根天ぷら20g程度 海老天ぷら20g程度(小袋醤油10g程度付き) 金平ごぼう50g程度 お浸し30g程度 生野菜30g程度 漬け物15g程度 割りばし1膳付き</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-6	天ぷら弁当	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白御飯(梅干し・黒ごま付き)280g程度 えび天ぷら25g程度 蓮根天ぷら20g程度 竹輪天ぷら20g程度 おくら天ぷら15g程度(小袋塩1g付き) 煮物50g程度 和え物30g程度 果物15g程度 漬物15g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-7	コロッケ弁当	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白御飯(梅干し・黒ごま付き)250g程度 牛肉コロッケ60g程度 エビフライ25g程度(小袋ソース10g程度付き) 卵焼き30g程度 スパゲティーソース15g程度 ウインナー20g程度 生野菜30g程度 煮物50g程度 浸し25g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (3) 納入時間については、その都度示す。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規格	備考
17-8	お祝い弁当	個	<p>1 お祝い用紙パックを用いること (D240mm×W240mm×H40mm程度)</p> <p>2 内容 俵型御飯(梅干し・黒ごま付き)100g程度 俵型赤飯(南天付き)100g程度 蓮根天ぷら20g程度 白身フライ60g程度(ソース10g程度付き) 出汁巻卵15g程度 三度豆天ぷら15g程度 ポテトサラダ35g程度 金平ごぼう45g程度 高野含め煮30g程度 鶏唐揚げ30g程度 紅白なます30g程度 フルーツ20g程度 漬け物10g程度 紅白豆20g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) のし紙は「祝(赤)卒業又は入校、幹部候補生学校、消費期限日時」を明記し、弁当箱の上にかける。入校又は卒業の明記内容についてはその都度示す。 (2) 消費期限を容器に明示すること (3) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (4) 納入時間については、その都度示す。 (5) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-9	折り詰め弁当	個	<p>1 市販品紙パック弁当箱を用いること (D240mm×W240mm×H40mm程度)</p> <p>2 内容 赤飯70g程度 白飯(黒ゴマ)140g程度 柿鱈寿司46g程度 ブロッコリー10g程度 合鴨スモーク15g程度 出汁巻き卵25g程度 赤かまぼこ15g程度 ほうれん草胡麻和え20g程度 桜漬5g程度 ひじき煮20g程度 ひろうす24g程度 ねじりこんにゃく16g程度 人参8g程度 ポテトサラダ20g程度 チェリー5g程度 桃缶19g程度 ミンチカツ36g程度(ソース3g程度付き) 海老フライ1本(21g程度) 奈良漬8g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他 (1) のし紙は「祝(赤)基地祭、奈良基地、消費期限日時」を明記し、弁当箱の上にかける。 (2) 消費期限を容器に明示すること (3) 消費期限 ア 朝食時は納入当日の1000以降 イ 昼食時は納入当日の1400以降 ウ 夕食時は納入当日の1900以降 (4) 納入時間については、その都度示す。 (5) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-10	夕食弁当A セット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 白御飯(漬け物付き)200g程度 トンカツ180g程度(パックソース3g程度付き) 生野菜24g程度(ドレッシング4g程度付き) 竹輪天ぷら20g程度 おくら天ぷら15g程度(小袋塩1g付き) 煮物50g程度 和え物30g程度 果物15g程度 漬物15g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>3 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の2000以降 (3) 納入時間帯は1600とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-11	朝食おにぎり Bセット	個	<p>1 内容 おにぎり(ツナマヨ)100g程度 おにぎり(明太子)100程度 焼き豚サラダ100g程度(ドレッシング4g程度付き) お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>2 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1000以降 (3) 納入時間帯は0530とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-12	昼食弁当C セット	個	1 使い捨て容器を用いること 2 内容 白御飯(小梅・漬物付き)200g程度 鶏唐揚げ150g程度 生野菜30g程度(ドレッシング4g程度付き) 魚塩焼き45g程度 オムレツ15g程度 煮物20g程度 酢の物25g程度 佃煮15g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度 3 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1400以降 (3) 納入時間帯は1100とする。 (4) 細部は官側との調整による。	
17-13	夕食弁当D セット	個	1 使い捨て容器を用いること 2 内容 白御飯(焼き海苔・おかか・漬け物付き)150g程度 メンチカツ60g程度 かぼちゃ天ぷら20g程度 えび天ぷら40g程度(パック醤油3g程度付き) 生野菜25g程度(ドレッシング4g程度付き) 出汁巻き卵30g程度 かまぼこ12g程度 酢の物20g程度 煮物20g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度 3 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の2000以降 (3) 納入時間帯は1600とする。 (4) 細部は官側との調整による。	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-14	朝食おにぎりEセット	個	<p>1 内容</p> <p>おにぎり(梅)100g程度 おにぎり(かつお)100g程度 チキンサラダ100g程度(ドレッシング4g程度付き) お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>2 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1000以降 (3) 納入時間帯は0530とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-15	昼食弁当Fセット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容</p> <p>稲荷寿司(6貫)240g程度(ガリ、パック付き) 冷やしうどん(パック入り)350g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>3 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1400以降 (3) 納入時間帯は1100とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-16	夕食弁当Gセット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容</p> <p>白御飯(漬物付き)200g程度 鶏南蛮漬け100g程度 生野菜35g程度(ドレッシング4g程度付き) 酢豚50g程度 焼きそば60g程度 和え物30g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>3 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の2000以降 (3) 納入時間帯は1600とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-17	朝食おにぎりHセット	個	<p>1 内容</p> <p>おにぎり(昆布)100g程度 おにぎり(鮭)100g程度 ツナサラダ70g程度(ドレッシング4g程度付き) お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>2 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1000以降 (3) 納入時間帯は0530とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-18	昼食弁当Iセット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容</p> <p>白御飯(小梅・漬物付き)200g程度 ハンバーグデミグラスソース95g程度 生野菜40g程度 スパゲティソース10g程度 牛肉コロッケ60g程度 オムレツ30g程度(パックソース3g程度) 魚塩焼き30g程度 鶏八幡巻き18g程度 酢の物20g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>3 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1400以降 (3) 納入時間帯は1100とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-19	夕食弁当Jセット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容</p> <p>白御飯250g程度 うなぎ蒲焼き150g程度(タレ・粉山椒15g程度) 刻み海苔1g程度 紅生姜10g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>3 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の2000以降 (3) 納入時間帯は1600とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規格	備考
17-20	朝食おにぎりKセット	個	<p>1 内容</p> <p>おにぎり(ツナマヨ)100g程度 おにぎり(明太子)100g程度 コーンサラダ90g程度(ドレッシング4g程度付き) お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>2 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1000以降 (3) 納入時間帯は0530とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-21	昼食弁当Lセット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容</p> <p>白御飯(ごま・漬物付き)200g程度 鶏唐揚げ30g程度 生野菜40g程度(ドレッシング4g程度付き) 春巻き25g程度 揚げシューマイ(2個)28g程度 肉団子20g程度 フーヨーハイ(1/2個)30g程度 エビチリ(2個)40g程度 ごま団子20g程度 オレンジ30g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度</p> <p>3 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1400以降 (3) 納入時間帯は1100とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-22	夕食弁当M セット	個	1 使い捨て容器を用いること 2 内容 白御飯150g程度 刻み海苔1g程度 井たれ20g程度 きす天ぷら20g程度 えび天ぷら20g程度 かぼちゃ天ぷら20g程度 かき揚げ天ぷら30g程度 おくら天ぷら10g程度 お茶（紙パック入り）200ml程度 3 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の2000以降 (3) 納入時間帯は1600とする。 (4) 細部は官側との調整による。	
17-23	朝食おにぎり Nセット	個	1 内容 おにぎり(梅)100g程度 おにぎり(焼たらこ)100g程度 大根サラダ80g程度(ドレッシング4g程度 付き) お茶(紙パック入り)200ml程度 2 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1000以降 (3) 納入時間帯は0530とする。 (4) 細部は官側との調整による。	
17-24	昼食弁当O セット	個	1 使い捨て容器を用いること 2 内容 冷やし中華100g程度 焼き飯100g程度 杏仁豆腐140g程度 中華風和え物80g程度 お茶(紙パック入り)200ml程度 3 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1400以降 (3) 納入時間帯は1100とする。 (4) 細部は官側との調整による。	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-25	夕食弁当P セット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容 巻き寿司120g程度 稲荷寿司130g程度 ガリ5g程度 きす天ぷら20g程度 えび天ぷら20g程度 かぼちゃ天ぷら20g程度 かき揚げ天ぷら30g程度 しいたけ天ぷら10g程度 おくら天ぷら15g程度 天つゆ30g程度 スパゲティーサラダ30g程度 オレンジ30g程度 お茶（紙パック入り）200ml程度</p> <p>3 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の2000以降 (3) 納入時間帯は1600とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	
17-26	朝食おにぎ りQセット	個	<p>1 内容 おにぎり（昆布）100g程度 おにぎり（鮭）100g程度 ポテトサラダ100g程度 お茶（紙パック入り）200ml程度</p> <p>2 その他 (1) 消費期限を容器に明示すること (2) 消費期限は納入当日の1000以降 (3) 納入時間帯は0530とする。 (4) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
17-27	昼食弁当R セット	個	<p>1 使い捨て容器を用いること</p> <p>2 内容</p> <p>白飯（小梅・漬物付き） 200g程度</p> <p>豚生姜焼き 100g程度</p> <p>生野菜40g程度</p> <p>ベーコンエッグ 50g程度</p> <p>野菜コロッケ 60g程度</p> <p>オレンジ 30g程度</p> <p>お茶（紙パック入り） 200ml程度</p> <p>3 その他</p> <p>(1) 消費期限を容器に明示すること</p> <p>(2) 消費期限は納入当日の1400以降</p> <p>(3) 納入時間帯は0800とする。</p> <p>(4) 細部は官側との調整による。</p>	
	お祝い弁当 2	個	<p>1 市販品紙パック弁当箱を用いること (D170mm×W270mm×H40mm程度)</p> <p>2 内容</p> <p>俵型御飯(梅干し・黒ごま付き)100g程度</p> <p>俵型赤飯（南天付き） 140g程度</p> <p>スパソテー 30g程度</p> <p>煮込みハンバーグ (ソース10g程度付き) 40g程度</p> <p>出汁巻卵 15g程度</p> <p>海老フライ 30g程度</p> <p>ポテトサラダ 30g程度</p> <p>ひじきの炒り煮 35g程度</p> <p>ウインナー 15g程度</p> <p>千切り大根 35g程度</p> <p>鶏唐揚げ 30g程度</p> <p>わかめ酢 30g程度</p> <p>漬け物 10g程度</p> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他</p> <p>(1) のし紙は「祝（赤）卒業又は入校、幹部候補生学校、消費期限日時」を明記し、弁当箱の上にかける。入校又は卒業の明記内容についてはその都度示す。</p> <p>(2) 消費期限を容器に明示すること</p> <p>(3) 消費期限</p> <p>ア 朝食時は納入当日の1000以降</p> <p>イ 昼食時は納入当日の1400以降</p> <p>ウ 夕食時は納入当日の1900以降</p> <p>(4) 納入時間については、その都度示す。</p> <p>(5) 細部は官側との調整による。</p>	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考																											
	お祝い弁当 3	個	<p>1 市販品紙パック弁当箱を用いること (D170mm×W270mm×H40mm程度)</p> <p>2 内容</p> <table> <tr> <td>俵型御飯(梅干し・黒ごま付き)</td> <td>100g程度</td> </tr> <tr> <td>俵型赤飯(南天付き)</td> <td>140g程度</td> </tr> <tr> <td>スパンテー</td> <td>30g程度</td> </tr> <tr> <td>さば塩焼き</td> <td>30g程度</td> </tr> <tr> <td>出汁巻卵</td> <td>15g程度</td> </tr> <tr> <td>海老フライ</td> <td>30g程度</td> </tr> <tr> <td>ポテトサラダ</td> <td>30g程度</td> </tr> <tr> <td>ひじきの炒り煮</td> <td>35g程度</td> </tr> <tr> <td>たれ付き肉団子</td> <td>25g程度</td> </tr> <tr> <td>金平ごぼう</td> <td>35g程度</td> </tr> <tr> <td>もやし酢</td> <td>30g程度</td> </tr> <tr> <td>漬け物</td> <td>10g程度</td> </tr> </table> <p>3 保存食分と検食用5個を用意するものとする。</p> <p>4 その他</p> <p>(1) のし紙は「祝(赤)卒業又は入校、幹部候補生学校、消費期限日時」を明記し、弁当箱の上にかける。入校又は卒業の明記内容についてはその都度示す。</p> <p>(2) 消費期限を容器に明示すること</p> <p>(3) 消費期限</p> <table> <tr> <td>ア 朝食時は納入当日の1000以降</td> </tr> <tr> <td>イ 昼食時は納入当日の1400以降</td> </tr> <tr> <td>ウ 夕食時は納入当日の1900以降</td> </tr> </table> <p>(4) 納入時間については、その都度示す。</p> <p>(5) 細部は官側との調整による。</p>	俵型御飯(梅干し・黒ごま付き)	100g程度	俵型赤飯(南天付き)	140g程度	スパンテー	30g程度	さば塩焼き	30g程度	出汁巻卵	15g程度	海老フライ	30g程度	ポテトサラダ	30g程度	ひじきの炒り煮	35g程度	たれ付き肉団子	25g程度	金平ごぼう	35g程度	もやし酢	30g程度	漬け物	10g程度	ア 朝食時は納入当日の1000以降	イ 昼食時は納入当日の1400以降	ウ 夕食時は納入当日の1900以降	
俵型御飯(梅干し・黒ごま付き)	100g程度																														
俵型赤飯(南天付き)	140g程度																														
スパンテー	30g程度																														
さば塩焼き	30g程度																														
出汁巻卵	15g程度																														
海老フライ	30g程度																														
ポテトサラダ	30g程度																														
ひじきの炒り煮	35g程度																														
たれ付き肉団子	25g程度																														
金平ごぼう	35g程度																														
もやし酢	30g程度																														
漬け物	10g程度																														
ア 朝食時は納入当日の1000以降																															
イ 昼食時は納入当日の1400以降																															
ウ 夕食時は納入当日の1900以降																															