

第1章 総則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸自松戸駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定めのない糧食品については、その都度示す。

2 納品

- (1) 納品場所
陸自松戸駐屯地給食班検収所
- (2) 納品時間
08:30～11:30
ただし、鮮度等を要求される品目等においては、その都度示す時間までとする。
また、都合により納入時間に納品できない場合は、事前に給食班に連絡し、所要の調整をするものとする。
- (3) やむをえず宅配等により納入する場合は、納品書を添付するものとする。
ただし、郵送により先に送付する場合は、この限りでない。
- (4) 納品車両
冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各糧食品を適切な温度で納品すること。
輸送車両等の糧食品積載環境は、衛生的であること。

3 検査

- (1) 本規格書により受領検査（品質・数量検査）を実施する。
- (2) 納品する糧食品は、全て食品衛生管理官の検査に合格したものでなければならない。
- (3) 化学検査等を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関等に検査を依頼する。この際、検査に必要な経費は業者側の負担とする。
- (4) 本規格書に定める糧食品の添加物等は、食品衛生法で認められているものとし、添加物の表示を規定されている糧食品は、同法に定める表示を行うものとする。

4 見本提出

- (1) 見本提出を必要とする糧食品については、糧食購入要求書の一連番号に○印を記したものとする。
- (2) 提出された見本が選定の結果、不合格と判定された場合、または見本提出の指定にもかかわらず提出がない場合は、当該品目の入札書（見積書）は無効とする。

5 その他

- (1) 納品時使用する容器等は、衛生管理上安全なものを使用するものとする。この際使用した容器は業者側が回収するものとする。
- (2) 納入する糧食品は、外装に、銘柄、品名、内容量、賞味期限等（製造年月日等）、製造業者名等を表示する。
- (3) 東部方面隊一括調達糧食品の規格については、東部方面総監の定めるところによる。
- (4) 本規格書及びその都度示した事項について疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。
- (5) 本規格書は、令和5年4月1日から施行する。

第2章 穀類及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
02-001	精白米	3	02-026	マカロニ	5
02-002	もち米	3	02-027	コーンフレーク	5
02-003	クリーンパックごはん	3	02-028	餅	5
02-004	白玉粉	3	02-029	切り麩	5
02-005	白玉団子	3	02-030	花麩	5
02-006	ビーフン	3	02-031	玉麩	5
02-007	小麦粉	3	02-032	板麩	5
02-008	天ぷら粉	3	02-033	松茸麩	5
02-009	パン粉	4	02-034	生麩	6
02-010	食パン	4	02-035	天然酵母パン	6
02-011	サンドイッチ用食パン	4			
02-012	バターロール	4			
02-013	クロワッサン	4			
02-014	菓子パン	4			
02-015	ナン	4			
02-016	うどん(茹)	4			
02-017	日本そば(茹)	4			
02-018	中華そば	4			
02-019	干しうどん	5			
02-020	干しそば	5			
02-021	冷麦	5			
02-022	そうめん	5			
02-023	山芋そば	5			
02-024	ざるうどん	5			
02-025	スパゲティ	5			

1 穀類共通規格

- (1) 日本農林規格（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。
- (2) 乾燥十分にして、カビ臭及び虫の混入等を認めないこと。
- (3) 異味、異臭、不純物の混入がなく、品揃い（粒揃い）で、砕け・未熟なものがないこと。
- (4) 固有の光沢、風味を有し質は硬質で標準規格に達していること。
- (5) 特に定めのない品物については、納入時に賞味期限1年以上あること。

2 茹麺類共通規格

- (1) 1等粉を原料とする。
- (2) 色白く光沢があり、粘り強いもの。
- (3) 1玉のグラム数はその都度示す。

規格番号	品名	単位	規格	備考
02-001	精白米	kg	1 農林水産省農産物規格規定に基づく水稲うるち玄米を搗精した歩留まり91%もの 2 内地米。30kg入	3層クワト紙
02-002	もち米	kg	1 農林水産省農産物規格規定づく水稲もち玄米を搗精したもの 2 1kg袋入り	
02-003	クリーンパック ごはん	個	1 納入時に賞味期限が6か月以上あること 2 310g入	
02-004	白玉粉	kg	1 乾燥良好にして、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 2 柔軟にして白色、光沢のあるもの 3 規格番号02-002の2に同じ	
02-005	白玉団子	kg	(1) 棒状 1 棒状の場合、250g程度の2本入 2 カットの場合、大きさはその都度示す (2) カット	真空パック入
02-006	ビーフン	kg	1 国産カット品 2 乾燥良好で折れのないもの 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 水に浸して弾力のあるもの 5 規格番号02-002の2に同じ	
02-007	小麦粉	kg	1 薄力粉 2 25kg袋詰 3 規格番号02-003の1に同じ	クラフト紙
02-008	天ぷら粉	kg	1 規格番号02-002の2に同じ 2 規格番号02-007の1・3に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
02-009	パン粉	kg	1 ソフトパン粉 2 乾燥良好、乳白色で風味良好なもの 3 夾雑物を認めないもの 4 規格番号02-002の2に同じ 5 規格番号02-003の1に同じ	
02-010	食パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用したもので、 均等によく焼け肉質の弾力がありパン特有の 芳香のあるもの 2 角形 3 1枚45g程度（1斤8枚スライス） 4 1袋2枚入	衛生的な包装
02-011	サンドイッチ用 食パン	斤	1 規格番号02-010の1に同じ 2 角形で耳をカットしたもの 3 1斤12枚スライス（1枚30g程度）	同上
02-012	バターロール	個	1 規格番号02-010の1に同じ 2 1個30g程度 3 1袋1個入	同上
02-013	クロワッサン	個	1 規格番号02-010の1に同じ 2 1個50g程度 3 1袋1個入	同上
02-014	菓子パン	個	1 規格番号02-010の1に同じ 2 種類・内容量等は、その都度示す。 3 1袋1個入	同上
02-015	ナン	枚	1 規格番号02-010の1に同じ 2 1個50g程度	
02-016	うどん（茹）	kg	1 色白く、つやがあり粘りのあるもの 2 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 一玉の重量は、その都度示す。 4 納入当日製造のもの	衛生的容器を 使用し、運搬 中の防塵を配 慮する
02-017	日本そば（茹）	kg	1 そば特有の香味のあるもの 2 規格番号02-16の2～4に同じ	同上
02-018	中華そば	袋	(1) 生 (2) 茹 (3) 蒸 1 規格番号02-016の2～4に同じ 2 種類は、その都度示す。	同上

規格番号	品 名		単位	規 格	備考	
02-019	乾 燥	干しうどん	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの。 2 乾燥良好で、折れないもの。 3 規格番号02-002の2に同じ 4 規格番号02-003の1に同じ	防湿包装	
02-020		干しそば	kg	規格番号02-019に同じ	同上	
02-021		冷麦	kg	規格番号02-019に同じ	同上	
02-022		そうめん	kg	規格番号02-019に同じ	同上	
02-023		山芋そば	kg	規格番号02-019に同じ	同上	
02-024		ざるうどん	kg	規格番号02-019に同じ	同上	
02-025	スパゲティ		kg	1 規格番号02-019の1・2に同じ 2 デュラムセモリナ100%のもの 3 太さ1.6mm 4 規格番号02-002の2に同じ	同上	
02-026	マカロニ		kg	(1) 管 状	1 02-025の1・4に同じ 2 管状は、カットしたもの 3 規格番号02-003の1に同じ	同上
				(2) シェル		
				(3) ツイスト		
02-027	コーンフレーク		箱	1 乾燥良好なもの 2 1箱395g程度 3 種類はその都度示す	同上	
02-028	餅		kg	1 切り餅 2 餅米100% 3 1個50g 4 規格番号02-002の2に同じ	真空パック入	
02-029	焼 麩	切り麩	kg	1 乾燥良好で、割れ砕けのない形の揃ったもの 2 風味良好で、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 着色は、食品衛生法に基づく食用色素を使用したもの 4 内容量は、その都度示す。 5 板麩は、カットしたもの	防湿包装	
02-030		花 麩	kg			
02-031		玉 麩	袋			
02-032		板 麩	袋			
02-033		松茸麩	袋			

規格番号	品名	単位	規格		備考
02-034	生 麩	kg	(1) よもぎ	1 新鮮なもの 2 規格番号02-027の3に同じ	
			(2) あわ		
			(3) プレーン		
02-035	天然酵母パン	個	納入時に賞味期限が50日以上あるもの		

第3章 芋・澱粉及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
03-001	じゃがいも	8			
03-002	さつまいも	8			
03-003	小芋	8			
03-004	セレベス	8			
03-005	赤いも	8			
03-006	えびいも	8			
03-007	八つ頭	8			
03-008	長芋	8			
03-009	くわい	8			
03-010	板こんにやく	8			
03-011	糸こんにやく	8			
03-012	玉こんにやく	8			
03-013	しらたき	8			
03-014	でん粉	9			
03-015	コーンスターチ	9			
03-016	葛切り	9			
03-017	乾燥マッシュポテト	9			

芋類共通規格

鮮度良好で品種固有の色・形状を有しおおむね揃っているもの。

規格番号	品名		単位	規格	備考
03-001	じゃがいも		kg	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く 2 発芽のないもの 3 Mサイズ (130～180 g) 4 新じゃがは、60 g 以上	
03-002	さつまいも		kg	1 規格番号03-001の1・2に同じ 2 水洗品 3 Mサイズ (200 g) 以上 4 金時又は紅あづま	
03-003	里芋	小芋	kg	1 腐れ・日焼等のないもの 2 上皮及び根を除いた水洗品 3 Mサイズ (40 g 以上) 4 出始め時期 (9月頃) は、25 g 以上	
03-004		親芋	セレベス	kg	1 規格番号03-003の1・2に同じ 2 Mサイズ 3 種類はその都度示す。
03-005			赤芋		
03-006			えびいも		
03-007			八つ頭		
03-008	長芋		kg	1 腐れ・折れ・傷等がないもの 2 ひげ根を除いた水洗品 3 1本400 g 以上のもの	
03-009	くわい		kg	1 根が球形で、外皮がきれいな青色の芽のよく伸びたもの 2 Mサイズ以上	
03-010	こんにやく	板こんにやく	kg	1 白入り又は灰白色で弾力のあるもの 2 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの	衛生的包装
03-011		糸こんにやく			
03-012		玉こんにやく			
03-013		しらたき			

規格番号	品名	単位	規格	備考
03-014	でん粉	kg	1 じゃがいも精製澱粉 2 農産物検査規格合格品 3 白色で、光沢のあるもの 4 納入時に賞味期限が1年以上あること	クラフト紙
03-015	コーンスターチ	kg	1 とうもろこし澱粉 2 規格番号03-014の3に同じ 3 1袋1kg入り	
03-016	葛切り	kg	1 規格番号03-014の3に同じ 2 1袋500g程度	
03-017	乾燥 マッシュポテト	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 規格番号03-015の3に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
04-001	砂糖	kg	1 上白糖 2 サラサラとした細粉状を呈し、塊がなく 異物を認めないもの 3 1kg詰 20梱	
04-002	中双砂糖	kg	1 黄褐色で、光沢のあるもの 2 サラサラした大きな結晶状を呈し、塊が なく、異物を認めないもの 3 30kg袋詰	
04-003	粉飴	kg	1 塊がなく、異物を認めないもの 2 粉末又は顆粒 3 10kg袋詰	
04-004	蜂蜜	本	1 純粋なもの 2 1kg詰	

規格番号	品名	単位	規格	備考
05-001	ゴマ油	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 100%純正とする 3 1本200g 瓶詰 4 納入時に賞味期限が1年以上あること	
05-002	サラダ油	本	1 規格番号05-001の1・4に同じ	
05-003	マーガリン	個	1 規格番号05-001の1に同じ 2 VA強化品 3 純植物性とする。 4 1kg詰 5 納入時に賞味期限が3か月以上あること	
05-004	バター	個	1 規格番号05-001の1に同じ 2 450g 詰 3 規格番号05-003の5に同じ	
05-005	無塩バター	個	規格番号05-004に同じ	
05-006	オリーブ油	本	1 05-001の1・2・4に同じ 2 1本450g 程度	

規格番号	品名		単位	規格		備考
06-001	すりごま	白胡麻	kg	1 着色不可 2 完全な成熟品とし、年越物は不可 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 1kg袋詰		
06-002		黒胡麻				
06-003	白胡麻		kg	1 規格番号06-001に同じ 2 いりごまとする		
06-004	黒胡麻					
06-005	卓上用胡麻塩		本	1 黒ごま 2 35gビン入り		
06-006	胡麻ペースト		本	(1) 当たり	1 ごま100%純正品 2 舌ざわり滑らかで、特有の風味があるもの。 3 異味・異臭のないもの 4 300g瓶又は缶入り 5 種類は、その都度示す	
				(2) 白		
				(3) 黒		
06-007	ピーナッツバター		kg	1 ピーナッツ100% 2 規格番号06-001の4に同じ		
06-008	栗		kg	1 全体に丸みをおびて、栗色のつやのあるもの 2 Mサイズ		
06-009	むき栗		kg	規格番号06-008の栗の渋皮を完全に除去したもの		
06-010	むきぎんなん		kg	1 実がみずみずしく、充実したもの 2 大粒のもの		
06-011	栗水煮		kg	1 規格番号06-009に同じ 2 味付したものは、不可 3 固形量 630g		
06-012	アーモンド		kg	1 良質の原材料を使用 2 形状 (1) スライス (2) ダイス (3) パウダー 3 フレッシュ又はローストとする。 4 規格番号06-001の4に同じ		
06-013	カシューナッツ		kg	規格番号06-0012の1・3・4に同じ		

第7章 豆及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
07-001	大豆	17	07-026	赤味噌	19
07-002	ゆで大豆	17	07-027	白味噌	19
07-003	小豆（大納言）	17	07-028	強化白味噌	19
07-004	ささげ	17	07-029	減塩味噌	19
07-005	黒豆	17	07-030	木綿パック豆腐	19
07-006	水煮大豆	17	07-031	絹ごしパック豆腐	19
07-007	煮豆	17	07-032	豆乳飲料	19
07-008	納豆	17	07-033	つぶあん	19
07-009	木綿豆腐	17			
07-010	絹ごし豆腐	17			
07-011	LL木綿豆腐	17			
07-012	LL絹ごし豆腐	17			
07-013	焼豆腐	18			
07-014	高野豆腐	18			
07-015	押し豆腐	18			
07-016	絞豆腐	18			
07-017	油揚げ	18			
07-018	生揚げ	18			
07-019	がんもどき	18			
07-020	うの鼻	18			
07-021	春雨	18			
07-022	粉皮	19			
07-023	きな粉	19			
07-024	干しゆば	19			
07-025	生ゆば	19			

規格番号	品名		単位	規格	備考
07-001	大豆		kg	1 国産品 2 粒が揃って、固有の光沢を有し、皮の破れがないもの 3 乾燥良好で、夾雑物を認めないもの 4 年越物は、不可 5 内容量は、その都度示す。	
07-002	ゆで大豆		袋	1 国内産大豆を使用し、均一に煮えているもの 2 1kg詰	真空包装
07-003	小豆（大納言）		kg	1 規格番号07-001の1・4・5に同じ 2 品種特有の形・色を備え、種皮が薄いもの	
07-004	ささげ		kg	規格番号07-003に同じ	
07-005	黒豆		kg	1 規格番号07-001の1・3～5に同じ 2 粒が揃って、成熟度のよいもの 3 煮豆、おせち用 4 2kg詰	
07-006	水煮大豆		kg	1 規格番号07-002の2に同じ 2 規格番号07-001の4に同じ 3 レトルトパウチ	
07-007	煮豆		kg	1 煮くずれないもの 2 全糖 3 五目豆は、大豆・こんにやく・ごぼう・昆布・人参等を入れたもの 4 五目豆以外の種類は、その都度示す。	
07-008	納豆		個	1 よく発酵した糸引きとする。 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 たれ・辛子付のもの。 4 40g程度、カップ入り	
07-009	豆腐	木綿	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 納入当日製造したもの 3 完全冷却したもの	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する
07-010		絹ごし			
07-011	LL豆腐	木綿	個	1 丸大豆、塩化マグネシウムを使用したもの 2 1個300g程度	完全密封容器
07-012		絹ごし			

規格番号	品名	単位	規格	備考
07-013	焼豆腐	kg	1 規格番号07-009に同じ 2 両面均一に焼き上げたもの	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する
07-014	高野豆腐	kg	1 500g詰、1/4カット、みずず同等品 2 納入時に賞味期限が2ヶ月以上あるもの	防湿包装
07-015	押し豆腐	kg	規格番号07-009を使用し、30%程度に水分を絞ったもの	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する
07-016	絞豆腐	kg	規格番号07-009を使用し、50%程度に水分を絞ったもの	同上
07-017	油揚げ	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 規格番号07-009の2に同じ 4 1枚15g程度のも	同上
07-018	生揚げ	kg	1 規格番号07-009に同じ 2 厚さ15～20mmで1枚150g程度	同上
07-019	がんもどき	kg	1 規格番号07-009に同じ 2 豆腐を主とし、人参・ごぼう・山芋・胡麻・昆布・ひじき等4種類以上入れたもの 3 20g程度（京がんもは、10g程度） 4 冷凍不可	同上
07-020	うの花	kg	1 色沢一様であり、堅く絞ったもの 2 特有の豆臭があり、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 規格番号07-009の2に同じ	同上
07-021	春雨	kg	1 緑豆使用、乾燥良好で、変質及び折れくだけのないもの 2 光沢があり、水浸して弾力のあるもの 3 異味・異臭のないもの 4 25～30cmにカットしたもの 5 0.5～1kg詰	

規格番号	品名		単位	規格	備考
07-022	粉皮		kg	1 緑豆澱粉を原料としたもの 2 1枚40g程度 3 1袋10枚入り	
07-023	きな粉		kg	1 特有の香味を有するもの 2 乾燥良好で、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 規格番号07-002の2に同じ 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの	防湿包装
07-024	干ゆば		kg	(1) 板状	1 乾燥良好で、破損のないもの 2 形状は、その都度示す。
				(2) 小牧	
				(3) 渦巻	
07-025	生ゆば		kg	(1) 板状	1 新鮮なもの 2 巻状は、1本60g程度 3 形状は、その都度示す。
				(2) 巻状	
07-026	味噌	赤味噌	kg	1 良く熟成した米味噌で、風味・塩味等良好なもの 2 カビ・異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量13%以下のもの 5 20kgダンボール詰 6 規格番号07-023の4に同じ	
07-027		白味噌			
07-028	強化白味噌		kg	1 規格番号07-026に同じ 2 カルシウム100g中300mg以上 3 ビタミンB ₂ 1.6mg以上含有 4 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あるもの	1 同上 2 特殊栄養食品の表示
07-029	減塩味噌		kg	1 規格番号07-026の1～3に同じ 2 塩分含有量10%以下 3 規格番号07-001の5に同じ 4 規格番号07-028の4に同じ	1 同上 2 成分表提出
07-030	パック豆腐	木綿	個	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 規格番号07-009の2に同じ 3 150gパック詰	完全密封包装
07-031		絹ごし			
07-032	豆乳飲料		個	1 200mlパック詰 2 種類混合	ストロー付
07-033	つぶあん		kg	1 07-023に同じ 2 加糖	

第8章 魚介類及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
08-001	あいなめ	24	08-026	かます開き干し	25
08-002	赤魚粕漬切り身	24	08-027	かれい	25
08-003	あじ	24	08-028	金目鯛	25
08-004	あじ開き	24	08-029	銀むつ	25
08-005	あじ開き干し	24	08-030	鮭	25
08-006	甘鯛	24	08-031	鮭（甘塩）	25
08-007	あなご	24	08-032	鮭フレーク	25
08-008	あゆ	24	08-033	新巻鮭	25
08-009	いさき	24	08-034	スモークサーモン	26
08-010	いなだ	24	08-035	鯖	26
08-011	わらさ	24	08-036	しめ鯖	26
08-012	はまち	24	08-037	さわら	26
08-013	ぶり	24	08-038	さんま	26
08-014	いわし	24	08-039	さんま開き干し	26
08-015	いわし丸干し	24	08-040	さんまみりん干し	26
08-016	いわしみりん干し	24	08-041	ししゃも	26
08-017	目刺し	25	08-042	白きす開き	26
08-018	おひょう	25	08-043	すずき	26
08-019	うなぎ（白焼）	25	08-044	まだい	26
08-020	うなぎ（蒲焼A）	25	08-045	桜鯛塩焼き	26
08-021	うなぎ（蒲焼B）	25	08-046	太刀魚	26
08-022	かつお	25	08-047	たら	26
08-023	かつおたたき	25	08-048	銀鱈	26
08-024	まながつお	25	08-049	とびうお	26
08-025	かます	25	08-050	にじます	26

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
08-051	にしん	26	08-076	あさりむき身	28
08-052	身欠きにしん	27	08-077	かき	28
08-053	ひらめ	27	08-078	かきむき身	28
08-054	舌びらめ	27	08-079	しじみ	28
08-055	ほっけ	27	08-080	はまぐり	28
08-056	ほっけ生干し	27	08-081	ほたて貝	28
08-057	まぐろ	27	08-082	ほたて貝むき身	28
08-058	ネギトロ	27	08-083	ほたて貝柱	29
08-059	かじき	27	08-084	小柱	29
08-060	ます	27	08-085	いか	29
08-061	ます(塩)	27	08-086	いかソーメン	29
08-062	めばる	27	08-087	あかいか	29
08-063	メルルーサ	27	08-088	皮むきいか	29
08-064	わかさぎ	27	08-089	つぼ抜きいか	29
08-065	しらす干し	27	08-090	開きいか	29
08-066	ちりめんじゃこ	27	08-091	ロールいか	29
08-067	削り節	27	08-092	かのこいか	29
08-068	うに	28	08-093	いか塩辛	29
08-069	いくら	28	08-094	えび	29
08-070	数の子	28	08-095	むきえび	29
08-071	味付け数の子	28	08-096	尾付むきえび	30
08-072	筋子	28	08-097	甘えび	30
08-073	たらこ	28	08-098	ぼたんえび	30
08-074	辛子明太子	28	08-099	干しえび	30
08-075	あさり	28	08-100	有頭えび	30

1 鮮魚共通

- (1) 体表面は新鮮で光沢が良く弾力性があり、鱗は固着している。
- (2) 眼球は透明で膨らんでおり、エラは鮮紅色を呈している。
- (3) 特有の鮮魚臭を有し、異味・異臭がないこと。
- (4) 大きさが一様であり、腹切れ・身欠き等の損傷を認めないもの。
- (5) 検量時は水及び氷を除く。
- (6) 内臓・鱗等を除く場合または切り身等の場合は、形状及び重量をその都度示す。
- (7) 刺身用とする場合は、別に示すとともに、各規格どおりとし、特に新鮮なものとする。

2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚肉類は、鮮度良好で特有の光沢があり、損傷及び汚染等のないもの。
- (2) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可、解凍後は鮮魚と同様であること。
- (3) 解凍後、鮮度等不良なものは返品交換するものとする。
- (4) 容器は、ダンボール箱又は発泡スチロール箱とする。

3 塩魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を良く取り除き、塩蔵性の高いもの。
- (2) 変質及び油焼け等がなく、色沢形態良好なもの。
- (3) 異味・異臭がなく、損傷及び汚染がないもの。
- (4) 切り身の場合はその都度示す。

4 乾燥魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去し、乾燥程度は品種に適応したもの。
- (2) 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がないもの。
- (3) 仕上がり外観良好で、異物の付着がなく清潔なもの。
- (4) 色沢鮮明で、各々特有の色彩を保ってるもの。
- (5) 冷凍加工品については、納入時賞味期限6ヶ月以上あるもの。

5 貝類共通

- (1) 鮮度良好なもので、死貝・泥・砂等夾雑物を認めないもの。
- (2) 粒の揃ったもの。
- (3) ムキ身は、異種の混合がなく夾雑物を認めないもので、指定した重量の粒揃えとする。

6 加工品等共通

(1) 練製品

- ア 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げ良好なもの。
- イ 大きさ・形態が均一で香味色沢良好であり弾力性のあるもの。
- ウ 食品添加物は、食品衛生法で規定されたもので、定められた表示のあるもの。
- エ 異味・異臭・夾雑物及びネト等を認めず、漂白剤未使用のもの。
- オ 製法・取扱法との衛生的で、適度な加熱又はそのまま食に供することができるもの。
- カ 冷凍品は、不可

(2) 味噌漬等

- ア 鮮度良好な原料を使用し、味が内部まで良く浸透したもの。
- イ 食品添加物は、食品衛生法で規定されたものとする。
- ウ 検量時、味噌等は計量外とする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-001	あいなめ	枚	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 1枚110 g 程度	
08-002	赤魚粕漬切り身	枚	1 切り身魚を粕漬に漬け込んだもので内部まで良く浸透し、異味・異臭を呈さないもの 2 規格番号08-001の2に同じ。	
08-003	あじ	本	1 真あじの内臓・うろこ・ぜいごを除いたもの 2 1尾120 g 程度	
08-004	あじ開き	枚	1 真あじの頭・内臓・うろこ・ぜいご・中骨を除いたもの 2 重量は、その都度示す。	
08-005	あじ開き干し	枚	規格番号08-004に同じ	
08-006	甘鯛	kg	規格番号08-001に同じ	
08-007	あなご	kg	1 マアナゴとする。 2 無頭・背開き・骨抜きとする。 3 形状・重量は、その都度示す。	
08-008	あゆ	尾	1 生 2 1尾100 g 程度	
08-009	いさき	kg	1 規格番号08-001に同じ 2 刺身用の場合は、別に示す。	
08-010	いなだ	kg	規格番号08-009に同じ	
08-011	わらさ	kg	規格番号08-009に同じ	
08-012	はまち	kg	規格番号08-009に同じ	
08-013	ぶり	kg	規格番号08-009に同じ	
08-014	いわし	本	1 マイワシとする。 2 規格番号08-008に同じ	
08-015	いわし丸干し	kg	1 腹切れ・油やけのないもの 2 1尾50 g 程度	
08-016	いわしみりん干し	kg	1 乾燥十分で、油やけのないもの 2 みりん醤油は前面に塗布され、胡麻又はケシをふったもの 3 1枚40 g 程度	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-017	目刺し	kg	1 規格番号08-014の1に同じ 2 1尾15g程度	
08-018	おひょう	枚	規格番号08-001に同じ	
08-019	うなぎ（白焼）	kg	1 無頭・開き・骨なしとする。 2 規格番号08-004の2に同じ	
08-020	うなぎ蒲焼	A	1 規格番号08-019に同じ 2 味付良好なもの 3 山椒・タレ付	真空パック
08-021		B		
08-022	かつお	kg	1 ホンガツオとする。 2 規格番号08-009に同じ	
08-023	かつおたたき	kg	1 サクどり 2 皮目焼き 3 タレ付	真空パック
08-024	まながつお	枚	1 頭・内臓・尾を除いた筒切りとする 2 1枚120g	
08-025	かます	本	1 内臓・鱗を除く 2 1尾140g	
08-026	かます開き干し	枚	1 頭・内臓・うろこ・中骨を除いたもの 2 規格番号08-004の2に同じ	
08-027	かれい	枚	1 黄金、マガレイ又はマコガレイとする 2 規格番号08-024に同じ	
08-028	金目鯛	枚	規格番号08-009に同じ	
08-029	銀むつ	kg	規格番号08-001に同じ	
08-030	（生）鮭	kg	1 紅・白・銀とし、その都度示す。 2 国内産（北洋は含む） 3 川遡上魚は、不可 4 規格番号08-009に同じ	
08-031	（塩）鮭	kg	1 規格番号08-030の2・3・4に同じ 2 白・銀とし、その都度示す。 3 甘塩使用	
08-032	鮭フレーク	kg	規格番号08-031に同じ	
08-033	新巻鮭	kg	規格番号08-031に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-034	スモークサーモン	kg	1 スライスとする。 2 1枚15g程度	真空パック
08-035	鯖	枚	1 マサバとする。 2 規格番号08-001に同じ	
08-036	しめ鯖	kg	1 規格番号08-035を使用したもの 2 うす皮むき 3 つかり適度なもの	
08-037	さわら	枚	規格番号08-001に同じ	
08-038	さんま	kg	1 新物を氷詰にして納品すること 2 規格番号08-025の2に同じ 3 規格番号08-009の2に同じ	
08-039	さんま開き干し	枚	規格番号08-026に同じ	
08-040	さんまみりん干し	枚	1 規格番号08-016の1・2に同じ 2 1枚140g程度	
08-041	ししゃも	kg	1 子持ちとする。 2 腹われ、油やけしていないもの 3 1尾30g程度	
08-042	白きす開き	kg	1 頭・骨を除いたもの 2 規格番号08-016の3に同じ	
08-043	すずき	枚	規格番号08-009に同じ	
08-044	まだい	kg	規格番号08-009に同じ	
08-045	桜鯛塩焼き	枚	1 内臓、うろこを除き姿焼きしたもの 2 1尾200g程度	
08-046	太刀魚	枚	1 近海もの 2 規格番号08-024に同じ	
08-047	鱈	枚	1 マダラとする 2 規格番号08-001に同じ	
08-048	銀鱈	枚	規格番号08-001に同じ	
08-049	とびうお	本	規格番号08-024に同じ	
08-050	にじます	本	規格番号08-025に同じ	
08-051	にしん	枚	規格番号08-025に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-052	身欠きにしん	kg	乾燥十分で、油やけのないもの	
08-053	ひらめ	枚	規格番号08-009に同じ	
08-054	舌びらめ	枚	規格番号08-001に同じ	
08-055	ほっけ	枚	1 規格番号08-001に同じ 2 規格番号08-040の2に同じ	
08-056	ほっけ生干し	枚	規格番号08-040の2に同じ	
08-057	まぐろ	kg	1 メバチとする 2 規格番号08-007の3に同じ 3 規格番号08-009の2に同じ	
08-058	ネギトロ	枚	1 新鮮なもの 2 まぐろをねぎとろ用にたたいたもの	
08-059	かじき	枚	1 マカジキ又はメカジキとする。 2 皮とりしたもの 3 厚さ1～1.5cm 1切110g程度 4 血合抜き	
08-060	ます	枚	1 サクラマスとする。 2 国内産（北洋含む） 3 規格番号08-007の3に同じ 4 規格番号08-009の2に同じ	
08-061	ます（塩）	枚	1 規格番号08-060の1～3に同じ 2 規格番号08-031の3に同じ	
08-062	めばる	枚	規格番号08-001に同じ	
08-063	メルルーサ	枚	規格番号08-001に同じ	
08-064	わかさぎ	kg	体長7～8cm程度	
08-065	しらす干し	kg	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢、夾雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの	
08-066	ちりめんじゃこ	kg	規格番号008-065に同じ	
08-067	削り節	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 かつお100%とし、500g袋入りとする 3 乾燥良好で特有の香味を有し、カビ・夾雑物を認めないもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-068	うに	kg	1 粒の揃ったもの 2 国産品	
08-069	いくら	kg	1 規格番号08-068に同じ 2 規格番号08-031の3に同じ	
08-070	数の子	kg	1 形の崩れていないもの 2 塩漬けのもの	
08-071	味付け数の子	kg	1 規格番号08-070に同じ 2 適度の味付けのもの	
08-072	筋子	kg	規格番号08-070に同じ	
08-073	たらこ	kg	1 身くずれなく、過度の着色がないもの 2 規格番号08-031の3に同じ 3 1腹50g程度	
08-074	辛子明太子	kg	1 規格番号08-073の1・3に同じ 2 唐辛子・酒等のタレに漬け、内部まで良浸透したもの 3 中辛程度	
08-075	あさり	kg	1 砂抜き十分なもの 2 死貝、夾雑物を認めないもの 3 国内産 4 サイズは、その都度示す。	
08-076	あさりむき身	kg	1 殻等の混入のないもの 2 規格番号08-075の3・4に同じ	
08-077	かき	kg	1 規格番号08-075の3・4に同じ 2 生食用は、別に示す。	
08-078	かきむき身	kg	1 バラ冷凍 2 規格番号08-075に同じ	
08-079	しじみ	kg	1 真しじみ・大和しじみとする。 2 規格番号08-075に同じ	
08-080	はまぐり	kg	規格番号08-075に同じ	
08-081	ほたて貝	kg	規格番号08-075に同じ	
08-082	ほたて貝むき身	kg	1 殻等の混入のないもの 2 規格番号08-075の4に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-083	ほたて貝柱	kg	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの 2 規格番号08-075の4に同じ 3 規格番号08-009の2に同じ	
08-084	小柱	kg	1 粒の揃ったもの 2 弾力性のあるもの	
08-085	いか	kg	1 スルメイカ又は紋甲イカとする。 2 1杯300g程度 3 規格番号08-009の2に同じ	
08-086	いかソーメン	kg	1 規格番号08-085の1に同じ 2 糸造りしたもの 3 刺身用	
08-087	あかいか	kg	1 特有の味覚と色沢を有するもの 2 規格番号08-009の2に同じ	
08-088	皮むきいか	kg	1 スルメイカとする。 2 内臓、足を除いたもの 3 1杯150g程度	
08-089	つぼ抜きいか	kg	1 規格番号08-088の1に同じ 2 内臓、足を除いたもの 3 1杯170g程度	
08-090	開きいか	kg	1 規格番号08-088の1に同じ 2 足付とする。 3 1杯200g程度	
08-091	ロールいか	kg	1 ムラサキイカとする。 2 1×4cm程度の短冊切りとする	
08-092	かのこいか	kg	1 規格番号08-091に同じ 2 表面にかのこ切りをしたもの	
08-093	いか塩辛	kg	新鮮ないかを使用し、風味良好なもの	
08-094	えび	kg	1 大正えび又はブラックタイガーとする。 2 形状、サイズはその都度示す。	
08-095	むきえび	kg	1 小海老の殻を完全に除去し、背わたを取り除いたもの 2 異物等の混入ないもの 3 規格番号08-075の4に同じ 4 正味重量表示してあること	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-096	尾付きむきえび	kg	1 規格番号08-094に同じ 2 無頭、からむきとする。 3 背わたをとり、筋切りをする。	
08-097	甘えび	kg	1 規格番号08-075の4に同じ 2 規格番号08-086の3に同じ 3 規格番号08-096の2に同じ	
08-098	ぼたんえび	kg	規格番号08-097に同じ	
08-099	干しえび	kg	1 乾燥良好なもの 2 特有の香りがあり、カビ・夾雑物を認めないもの	
08-100	有頭えび	尾	首の付け根がしっかりして、尾に弾力性があるもの。	
08-101	たこ	kg	1 マダコとする。 2 茹でたもの 3 規格番号08-007の3に同じ 4 規格番号08-009の2に同じ	
08-102	味付けたこ	kg	1 肉質柔らかく、食味良好なもの 2 規格番号08-101の1に同じ	
08-103	酢だこ	kg	規格番号08-102に同じ	
08-104	かに	kg	1 ズワイ又はタラバとする。 2 規格番号08-075の4に同じ 3 部位、形状はその都度示す。	
08-105	かに棒フレーク	kg	1 規格番号08-104の1・2に同じ 2 1kg詰	
08-106	塩クラゲ	kg	1 半透明の黄白色とし、糸切りしたもの 2 塩漬けのもの	
08-107	中華クラゲ	kg	1 規格番号08-106に同じ 2 味良好なもの	
08-108	子持ち昆布	kg	1 両面に子持ちであるもの 2 適塩であるもの	

規格番号	品名		単位	規格	備考
08-109	かまぼこ	赤	kg	1 規格番号08-67の1に同じ 2 澱粉含有率4%以内 3 小板とし、1本200 g 程度	
08-110		白			
08-111	笹かま		個	1 1枚30 g 程度 2 包装形状は、その都度示す。	
08-112	チーズかまぼこ		個	1 規格番号08-67の1に同じ 2 チーズ含有率10%以上 1 1本30 g 程度	
08-113	ごぼう巻		kg	1 「す」の入っていないごぼうを使用していること。 2 1個20 g 程度	
08-114	さつま揚げ		kg	1 規格番号08-67の1に同じ 2 1枚50 g 程度 3 新鮮な魚のすり身を使い、澱粉の含有率が少ないもの 4 良質の油で揚げ、表面の油が十分にきれいになっているもの	
08-115	すりみ		kg	1 夾雑物なく、混合物の少ないもの 2 魚の種類は、その都度示す。	
08-116	伊達巻		本	1 1本400 g 程度 2 良質の白身魚のすり身と鶏卵を原料としたもの 3 人工着色料使用不可	
08-117	焼竹輪		kg	1 全体に均一に焼目のあるもの 2 ネットなどの発生しえないもの 3 1本60 g 程度	
08-118	ちー竹輪		個	1 規格番号08-113の2に同じ 2 規格番号08-117の1・2に同じ	
08-119	つみれ		kg	1 規格番号08-113の2に同じ 2 規格番号08-114の1・3に同じ	
08-120	なると		kg	1本200 g 程度	真空パック

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-121	はんぺん	kg	1 特有の弾力性があるもの 2 1枚80g程度	
08-122	あられはんぺん	kg	1 規格番号08-121の1に同じ 2 小粒のもの 3 紅、白、混合はその都度示す。	
08-123	かにかまぼこ フレーク	kg	規格番号08-114の3	

第9章 獣鳥肉類及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
09-001	牛サーロイン	35	09-026	鶏骨付きもも肉	36
09-002	牛バラ肉	35	09-027	鶏ささみ	36
09-003	牛ヒレ肉	35	09-028	鶏もつ	36
09-004	牛もも肉	35	09-029	鶏レバー（生）	36
09-005	牛ロース肉	35	09-030	鶏レバー（冷凍）	36
09-006	牛肩ロース肉	35	09-031	鶏骨	36
09-007	牛リブロース肉	35	09-032	チューリップ	36
09-008	牛もつ	35	09-033	合鴨正肉	36
09-009	スペアリブ	35	09-034	ベーコン	37
09-010	豚バラ肉	35	09-035	ショルダーベーコン	37
09-011	豚ヒレ肉	35	09-036	ロースベーコン	37
09-012	豚もも肉	35	09-037	ショルダーハム	37
09-013	豚ロース	35	09-038	生ハム	37
09-014	豚肩ロース肉	35	09-039	プレスハム	37
09-015	豚背ロース肉	35	09-040	ロースハム	37
09-016	豚もつ	36	09-041	ウインナーソーセージ	37
09-017	豚レバー	36	09-042	フランクフルト	37
09-018	豚骨	36	09-043	骨付きフランク	37
09-019	鶏手羽肉（先）	36	09-044	焼豚	37
09-020	鶏手羽肉（中）	36	09-045	ポークウインナー	37
09-021	鶏手羽肉（元）	36	09-046	鶏肉団子	37
09-022	鶏むね肉	36	09-047	フライドチキン	37
09-023	鶏もも肉	36	09-048	ソフトサラミ	38
09-024	鶏正肉	36			
09-025	鶏挽肉	36			

1 獣鳥肉類共通

- (1) と畜場法による検査合格品とし、品質取引基準「上」以上とする。
- (2) 特有の香りを持ち、異臭を認めないものとする。
- (3) 鮮度良好で、外観に異常を認めないものとする。
- (4) 適度の堅さと弾力を有するものとする。
- (5) 凍結による乾燥・油やけ・脂肪の変質等を認めないものとする。
- (6) 脂肪等、よく「そうじ」されたものとする。
- (7) 国産品・輸入品の区分は、その都度示す。
- (8) 納入原産国又は、原産地の表示のあるもの。

2 牛肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「B」以上及び肉質等級「3」以上とする。
- (2) 肉のきめが細かく、鮮紅色で光沢があり、脂肪は薄いクリーム色をていしているものとする。

3 豚肉共通

- (1) 日本食肉格付京下記設定の規格等級「上」以上とする。
- (2) 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口につやがあり、脂肪部分は真っ白くしまっているものとする。

4 鶏肉

- (1) 食鳥検査法に基づく検査合格品とする。
- (2) 食肉用として飼育された若鶏であること。
- (3) 色が淡くつやがあり、脂肪は黄色で少ないものとし、毛穴が盛り上がっているものとする。
- (4) 冷凍品は賞味期限1年以上あるもの。

5 肉類加工品共通

- (1) JAS合格品とし、定められた表示のあるものとし、小分け等したものについても表示するものとする。
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの。
- (3) 特有の香りがあり、異味・異臭を認めないもの。
- (4) 適度な堅さと弾力があり、ケーシング内に液汁がないこと。
- (5) 包装が完全であること。

6 冷凍肉類共通

- (1) 日本枝肉格付協会設定の規格等級「上」以上とする。
- (2) 急速冷凍品とし、鮮度良好で冷凍やけの認められないもの。
- (3) 豚肉の場合、脂肪付着8mm以内とする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
09-001	牛サーロイン	kg	1 ステーキ用 2 付属脂肪厚は、5mm程度 3 柔らかく筋のないもの 4 形状・重量・は、その都度示す。 5 チルド	
09-002	牛バラ肉	kg	1 筋間脂肪の適度なもの 2 柔らかく筋のないもの 3 3.5cm程度の角切り又は厚さ3~4mm程度のスライス 4 規格番号09-001の5に同じ	
09-003	牛ヒレ肉	kg	規格番号09-002の1.2.4に同じ	
09-004	牛もも肉	kg	規格番号09-002に同じ	
09-005	牛ロース肉	kg	規格番号09-001に同じ	
09-006	牛肩ロース肉	kg	規格番号09-001に同じ	
09-007	牛リブロース肉	kg	規格番号09-001に同じ	
09-008	牛もつ	kg	1 湯通しした白もつとする。 2 新鮮で異臭のないもの 3 1~2cm程度に切断したもの	
09-009	スペアリブ	kg	1 豚バラスペアリブ 2 1本45g程度にカットしたもの	
09-010	豚バラ肉	kg	1 脂肪の厚さ1.5cm以下のものとし、表面の脂肪を整形したもの 2 規格番号09-002の3・4に同じ	
09-011	豚ヒレ肉	kg	1 柔らかく、風味の優れているもの 2 周囲の脂肪を取り除いたもの 3 1本0.5~1kg程度 4 規格番号09-001の4・5に同じ	
09-012	豚もも肉	kg	1 柔らかく、風味の優れているもの 2 外層脂肪1cm以下のもの 3 規格番号09-002の3・4に同じ	
09-013	豚ロース	kg	1 規格番号09-001の5に同じ 2 芯が大きく、筋間脂肪の適度なもの 3 1枚120g、又は厚さ4mm程度のスライス 4 脂肪1cm以内のもの	
09-014	豚肩ロース肉	kg	1 規格番号09-012の1.2に同じ 2 筋間脂肪の適度のもの 3 1kg程度の塊でタコ糸で縛ってあるもの。	
09-015	豚背ロース肉	kg	規格番号09-014に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考	
09-016	豚もつ	kg	規格番号09-008と同じ		
09-017	豚レバー	kg	新鮮で、防疫・異臭・寄生虫等のないもの		
09-018	豚骨	kg	1 新鮮なもの 2 ゲンコツとする。		
09-019	鶏手羽肉	kg	1 「食鶏小売規格」を適用する。 2 1本の重量は、その都度示す。		
09-020					先
09-021					中
09-022	元	kg	1 規格番号09-019の1に同じ 2 骨なしにする。 3 皮付・皮なしは、その都度示す。 4 1枚120 g		
09-023	鶏むね肉	kg	1 規格番号09-019の1に同じ 2 骨なしにする。 3 皮付・皮なしは、その都度示す。 4 1枚120 g		
09-023	鶏もも肉	kg	規格番号09-022の1～3に同じ		
09-024	鶏正肉	kg	1 骨を取り除いて開いた胸肉 2 1枚200 g 程度		
09-025	鶏挽肉	kg	1 規格番号09-024を使用 2 皮、脂肪の部分を除いて1度挽きしたもの		
09-026	鶏骨付きもも肉	本	1 足を関節切断したもの 2 1本200 g 程度		
09-027	鶏ささみ	kg	1 すじなしとする。 2 1本30 g 程度		
09-028	鶏もつ	kg	新鮮で、防疫・異臭・寄生虫等のないもの		
09-029	鶏レバー	kg	規格番号09-028に同じ		
09-030					生
09-031	冷凍	kg	1 新鮮なもの 2 爪・足・頭部を除いたもの 3 肉付がら		
09-032	鶏骨	kg	1 規格番号09-019の1に同じ 2 手羽先肉を加工したもの 3 L型1個40 g 程度 4 皮の付着は、10%以下とする。		
09-033	チューリップ	kg	1 規格番号09-019の1に同じ 2 手羽先肉を加工したもの 3 L型1個40 g 程度 4 皮の付着は、10%以下とする。		
09-033	合鴨正肉	kg	1 規格番号09-019の1に同じ 2 3cm程度にカットしたもの		

規格番号	品名	単位	規格	備考
09-034	ベーコン	kg	1 赤身と脂肪断面比2:3程度 2 薫製完全で、風味良好なもの 3 スライス1枚20g程度 4 納品時に賞味期限が10日以上あるもの	製造業者名等表示
09-035	ショルダー ベーコン	kg	規格番号09-034の2・3・4に同じ	同上
09-036	ローズ ベーコン	kg	規格番号09-034の2・3・4に同じ	同上
09-037	ショルダーハム	kg	規格番号09-034の2・3・4に同じ	同上
09-038	生ハム	kg	1 スライス1枚10g程度 2 非加熱食肉製品とする。 3 規格番号09-034の4に同じ	同上
09-039	プレスハム	kg	1 規格番号09-034の3・4に同じ 2 特級・上級・標準の基準は、その都度示す。	同上
09-040	ローズハム	kg	規格番号09-034の3・4に同じ	同上
09-041	ウィンナー ソーセージ	kg	1 着色不可 2 粗挽・標準は、その都度示す。 3 1本20g程度 4 納品時に賞味期限が7日以上あるもの	同上
09-042	フランクフルト	kg	1 規格番号09-041の1・2・4に同じ 2 1本60g程度	同上
09-043	骨付きフランク	kg	1 規格番号09-041の1・2・4に同じ 2 1個45g程度	同上
09-044	焼豚	kg	1 ロース・もも・肩肉を使用したもので種類は、その都度示す。 2 規格番号09-034の3・4に同じ	同上
09-045	ポークウィンナ	kg	1 豚肉100%であるもの 2 1本15g程度 3 規格番号09-041の4に同じ	同上
09-046	鶏肉団子	kg	1 冷凍品 2 つくね、1個20g程度	同上
09-047	フライドチキン	kg	1 規格番号09-046の1に同じ 2 1袋にドラム・サイ各5ピース入	同上

規格番号	品名	単位	規格	備考
09-048	ソフトサラミ	kg	1 光沢があり、弾力に富み肉が密着しており切り口が鮮明なバラ色であること 2 規格番号09-034の3・4に同じ	製造業者名等表示

第10章 卵・乳類及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
10-001	鶏卵	40	10-026	スキムミルク	41
10-002	うずら卵	40			
10-003	厚焼卵	40			
10-004	玉子豆腐	40			
10-005	茶碗蒸	40			
10-006	牛乳	40			
10-007	牛乳L	40			
10-008	LL牛乳	40			
10-009	乳飲料	40			
10-010	乳飲料L	40			
10-011	乳酸菌飲料	40			
10-012	ドリンクヨーグルト	40			
10-013	ヨーグルト	40			
10-014	プレーンヨーグルト	41			
10-015	フルーツヨーグルト	41			
10-016	アイスクリーム	41			
10-017	アイスマルク	41			
10-018	ラクトアイス	41			
10-019	生クリーム	41			
10-020	チーズ	41			
10-021	粉チーズ	41			
10-022	スライスチーズ	41			
10-023	ベビーチーズ	41			
10-024	カッテージチーズ	41			
10-025	クリームチーズ	41			

牛乳及び乳製品共通規格

- 1 成分規格、製造方法の基準、保存方法の基準等が厚生省令に適合したもの。
- 2 乳製品の賞味期間14日のものは製造後5日以内、60日のものは製造後1ヶ月以内の製品を納入するものとする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-001	鶏卵	kg	1 表面には、光沢がなく、新鮮色を呈しているもの 2 破損・汚れを認めないもの 3 サルモネラ菌チェック済 4 MSサイズ(1個60g程度) 5 納入時に賞味期限が10日以上あるもの	段ボール箱入
10-002	うずら卵	kg	1 規格番号10-001の1・2に同じ 2 1個13g程度	紙又はパック詰
10-003	厚焼卵	本	1 添加物未使用のもの 2 形状等は、その都度示す。	
10-004	玉子豆腐	本	1 自然な卵色で、肌がなめらかなもの 2 1本300g程度 3 チューブ入	
10-005	茶碗蒸	個	1 1個150g程度 2 原材料の重量パーセント表示とする。	
10-006	牛乳	個	1 公正競争規約マーク入り 2 200ml入り紙パック詰	ストロー付
10-007	牛乳L	本	1 規格番号10-006の1・3に同じ 2 1L入り紙パック詰	
10-008	LL牛乳	個	規格番号10-006に同じ	ストロー付
10-009	乳飲料	個	規格番号10-006に同じ	ストロー付
10-010	乳飲料L	本	規格番号10-007に同じ	
10-011	乳酸菌飲料	個	種類・内容量等は、その都度示す。	
10-012	ドリンク ヨーグルト	個	1個100ml程度	
10-013	ヨーグルト	個	1 加糖 2 90g程度	スプーン付

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-014	プレーン ヨーグルト	本	1本400g程度	
10-015	フルーツ ヨーグルト	個	規格番号10-011に同じ	スプーン付
10-016	アイスクリーム	個	1 乳脂肪8%以上のもの 2 規格番号10-011に同じ	スプーン付
10-017	アイスミルク	個	1 乳脂肪3%以上のもの 2 規格番号10-013の2に同じ	
10-018	ラクトアイス	個	1 植物性脂肪を使用したもの 2 規格番号10-011の2に同じ	
10-019	生クリーム	L	1 規格番号10-004に同じ 2 乳脂肪分30%以上 3 1L入り	
10-020	チーズ	個	1 プロセスチーズ 2 200g入り	カートンケース
10-021	粉チーズ	本	1 パルメザンチーズ 2 1本80g	
10-022	スライスチーズ	枚	1 1枚18g 2 1枚個別包装	
10-023	ベビーチーズ	個	1 1個15g程度 2 四角又は三角形で、1個入り	
10-024	カッテージチーズ	個	1 ナチュラルチーズ 2 形状・内容量は、その都度示す。	
10-025	クリームチーズ	個	規格番号10-024に同じ	
10-026	スキムミルク	個	1kg詰	

第 1 1 章 野菜及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
11-001	あさつき	46	11-026	サラダ菜	48
11-002	うど	46	11-027	山東菜	48
11-003	枝豆	46	11-028	ししとう	48
11-004	おかひじき	46	11-029	大葉	48
11-005	エンダイブ	46	11-030	穂ジソ	48
11-006	オクラ	46	11-031	春菊	48
11-007	かいわれ	46	11-032	根しょうが	48
11-008	かぶ	46	11-033	葉生姜	48
11-009	かぶ玉	46	11-034	食用菊	48
11-010	かぼちゃ	46	11-035	しんとり菜	48
11-011	からし菜	46	11-036	せり	48
11-012	カリフラワー	47	11-037	セロリ	49
11-013	木の芽	47	11-038	そら豆	49
11-014	キャベツ	47	11-039	タアサイ	49
11-015	紫キャベツ	47	11-040	大根	49
11-016	芽キャベツ	47	11-041	大根つま	49
11-017	胡瓜	47	11-042	間引き菜	49
11-018	京菜	47	11-043	高菜	49
11-019	グリーンアスパラアス	47	11-044	筍	49
11-020	グリーンピース	47	11-045	玉葱	49
11-021	クレソン	47	11-046	白玉葱	49
11-022	ごぼう	47	11-047	紫玉葱	49
11-023	小松菜	47	11-048	小玉葱	49
11-024	さやいんげん	48	11-049	チンゲンサイ	50
11-025	さやえんどう	48	11-050	つまみ菜	50

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
11-051	冬瓜	50	11-076	みょうが	52
11-052	とうもろこし	50	11-077	もやし	52
11-053	トマト	50	11-078	大豆もやし	52
11-054	完熟トマト	50	11-079	ラディッシュ	52
11-055	プチトマト	50	11-080	レタス	52
11-056	なす	50	11-081	サニーレタス	52
11-057	米なす	50	11-082	れんこん	52
11-058	菜の花	50	11-083	わけぎ	52
11-059	にら	50	11-084	かんぴょう	52
11-060	人参	50	11-085	切干大根	52
11-061	にんにく	51	11-086	ぜんまい水煮	53
11-062	茎にんにく	51	11-087	わらび	53
11-063	長葱	51	11-088	えのき茸	53
11-064	万能葱	51	11-089	きくらげ	53
11-065	白菜	51	11-090	生しいたけ	53
11-066	パセリ	51	11-091	干しいたけ	53
11-067	ピーマン	51	11-092	しめじ	53
11-068	ピーマン (黄)	51	11-093	なめこ	53
11-069	ピーマン (赤)	51	11-094	マッシュルーム	53
11-070	ふき	51	11-095	松茸	53
11-071	ブロッコリー	51	11-096	切りごぼう	53
11-072	ほうれん草	51	11-097	赤唐辛子輪切り	54
11-073	糸三つ葉	51	11-098	野菜ジュース	54
11-074	切り三つ葉	52	11-099	卸生にんにく	54
11-075	根三つ葉	52	11-100	卸生姜	54

野菜類共通規格

- 1 鮮度良好であること。
- 2 香味・風味良好で異味・異臭を認めないもの。
- 3 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ・重量等均一であること。
- 4 病虫害・外傷等のないこと。
- 5 土・砂・異品種の混入及び変色、カビ、夾雑物等を認めないもの。
- 6 とう立ち・す入り・枯菜・ひび割れ等のないもの。
- 7 水洗いし、水切り完全なものとする。
- 8 指定のないものは、原則として国産品とする。
- 9 形量区分は別に示すとともに、品質等指定のないものは「B級」以上の格付けとする。
- 10 業務用水煮包装は、納入時賞味期限6ヶ月以上とする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-001	あさつき	kg	1 白い茎の部分が少ないもの 2 緑色鮮やかで、葉先がピンとしているもの 3 葉の直径5～7mm程度	
11-002	うど	kg	1 光沢のよい白色とし、赤い斑点又は変色品は不可 2 香りが強く、枝の少ないもの 3 ヤマウド及び緑化ウドは、40cm程度 4 軟化ウドは、80cm程度 5 種類は、その都度示す	
11-003	枝豆	kg	1 緑色鮮やかで、新鮮なもの 2 1つのさやに平均的に2～3粒入っているもの 3 A級品 4 さや詰めとする。	
11-004	おかひじき	kg	1 緑色鮮やかで、柔らかいもの 2 1本5～10g程度で、10cm程度	
11-005	エンダイブ	kg	1 濃緑色が少なく、よくちぢれているもの	
11-006	オクラ	kg	1 緑色鮮やかで、完熟していないもの 2 細毛が密生し筋がはっきりした先の尖ったもの 3 1本6～8cm程度	
11-007	かいわれ	kg	1 茎の太さが一定で、黄色に変色していないもの 2 軟白部が柔らかいもの	
11-008	かぶ	kg	1 白色のもの 2 ひげ根を除き、ひび割れ・肌あれのないもの 3 球根部直径5～6cm程度	
11-009	かぶ玉	kg	規格番号11-008のかぶの葉を除いたもの	
11-010	かぼちゃ	kg	1 黒皮栗又はえびすとする 2 表面無傷で、よく成長したもの 3 Mサイズ(1個1kg以上)	
11-011	からし菜	kg	1 根部を除き、株を揃えたもの 2 Mサイズ(葉の長さ:20～25cm程度)	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-012	カリフラワー	kg	1 花が純白で、色沢良好なもの 2 固くしまっているもの 3 外葉8枚以内 4 花つぼみから上部を5cm以内に切り揃えたもの 5 Mサイズ (1個0.8～1kg程度)	
11-013	木の芽	箱	1 山椒の若芽とする。 2 やわらかく、細かい葉が密生したもの 3 1箱40枚程度入り	
11-014	キャベツ	kg	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、玉を揃えたもの 3 春キャベツは、特に柔らかいもの 4 Mサイズ	
11-015	紫キャベツ	kg	1 規格番号11-014の1～3に同じ 2 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの	
11-016	芽キャベツ	kg	1 結球が固く、抱合完全なもの 2 玉の揃ったもの 3 1個5～10g・直径2～3cm程度	
11-017	胡瓜	kg	1 緑色鮮やかで、新鮮なもの 2 種子及び苦味のあるものは不可 3 A級・Mサイズ (1本110～120g程度)	
11-018	京菜	kg	1 根部を除いたもの。 2 Sサイズ	
11-019	グリーン アスパラガス	kg	1 緑色鮮やかで、切り口の変色及び茎にしわのないもの 2 曲がりがなく、穂先がしまったもの 3 A級・Mサイズ (1本10～30g程度)	
11-020	グリーンピース	kg	1 新えんどうで、粒の揃ったもの 2 規格番号11-014の4に同じ	
11-021	クレソン	kg	1 芳香味十分なもので、傷みないもの 2 小さな葉が多くついているもの 3 節の間隔がせまく茎が太く、濃緑色のもの	
11-022	ごぼう	kg	1 葉部・ひげ根を除き、股のないもの 2 Mサイズ (1本150～200g程度)	
11-023	小松菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 Mサイズ (1株40～50g程度)	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-024	さやいんげん	kg	1 緑色鮮やかで、しみ及び斑点が認められないもの 2 萎縮していないもの 3 柄及び筋を除いたもの 4 規格番号11-014の4に同じ	
11-025	さやえんどう	kg	1 若さやで、萎縮していないもの 2 筋を除いたもの	
11-026	サラダ菜	kg	1 緑色鮮やかで、柔らかいもの 2 葉ずれ・斑点がないもの 3 丈が短く、丸みがあるもの 4 根部を除いたもの 5 規格番号11-014の4に同じ	
11-027	山東菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 規格番号11-014の4に同じ	
11-028	ししとう	kg	1 緑色鮮やかで、つやのあるもの 2 へたの部分がしっかりしていて、切口が変色していないもの 3 規格番号11-014の4に同じ	
11-029	大葉	枚	1 緑色鮮やかで、褐色・変色のないもの 2 大きさが均一で、1束10枚	
11-030	穂ジソ	kg	1 薬味用 2 花が咲いていないもの	
11-031	春菊	kg	1 規格番号11-018の1に同じ 2 Mサイズ：葉の長さ15～20cm程度	
11-032	根しょうが	kg	1 皮にしわがなく、発芽のないもの 2 肉質柔軟で、繊維の少ないもの 3 1個20g以上	
11-033	葉生姜	kg	1 規格番号11-032の2に同じ 2 葉切りとし、茎の長さ10cm程度	
11-034	食用菊	kg	1 新鮮で、変色のないもの 2 黄菊とし、その他は別に示す。	
11-035	しんとり菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ：20～25cm程度）	
11-036	せり	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 枯葉がなく、茎が細めのもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-037	セロリ	kg	1 中間種とする。 2 茎が肉厚で太く、筋がはっきりしているもの 3 Mサイズ：長さ30～40cm程度	
11-038	そら豆	kg	1 さやに3粒程均等に入っているもの 2 規格番号11-014の4に同じ 3 さやを除く場合は、別に示す。	
11-039	タアサイ	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ：20～25cm程度）	
11-040	大根	kg	1 青首大根とする。 2 す入りがなく、病害虫を認めないもの 3 ひげ根を除き、岐根・裂根がないもの 4 葉は、10cm程度に揃える 5 規格番号11-014の4に同じ	
11-041	大根つま	kg	1 規格番号11-040の大根を使用したもの 2 白髪切りとし、水にさらし水切り完全なもの	衛生的な容器を使用
11-042	間引き菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ：20cm程度）	
11-043	高菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ：20～30cm）	
11-044	筍	kg	1 猛宗竹とする。 2 ずんぐりとし、肉厚のもの 3 皮及び根部の固い部分を除いたもの 4 規格番号11-014の4に同じ	
11-045	玉葱	kg	1 黄玉葱 2 皮が良く乾燥し、光沢があるもの 3 全体が固くしまり、発芽のないもの 4 Mサイズ：1個200～300g程度 5 新玉葱は、皮が薄く、淡色のもの	
11-046	白玉葱	kg	1 色白く、傷がないもの 2 規格番号11-014の4に同じ 3 規格番号11-045の3に同じ	
11-047	紫玉葱	kg	1 赤紫色で、傷がないもの 2 規格番号11-014の4に同じ 3 規格番号11-045の3に同じ	
11-048	小玉葱	kg	1 ペコロス 2 規格番号11-045の3に同じ 3 直径3～4cm程度	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-049	チンゲンサイ	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 15～25cm程度	
11-050	つまみ菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 6～9cm程度	
11-051	冬瓜	kg	1 うぶ毛がなく、白い粉をふいた完熟品 2 1個1.5kg以上	
11-052	とうもろこし	kg	1 外皮が緑色の新鮮なもの 2 実が揃っていて、つやのあるもの 3 毛先が茶褐色になっているもの 4 Mサイズ：1本250～300g程度	
11-053	トマト	kg	1 成熟度70%程度のもの 2 果皮がしっかりし、光沢のあるもの 3 ヘタが緑色で、張りのあるもの 4 A級・Mサイズ（1個150g程度）	
11-054	完熟トマト	kg	1 完熟したもの 2 規格番号11-014の4に同じ	
11-055	プチトマト	kg	1 赤色のもの 2 直径2～3cm程度 3 規格番号11-014の4に同じ	
11-056	なす	kg	1 中長ナスとする 2 紫紺色で、皮膚につやと張りのあるもの 3 種子少なく、成熟しすぎてないもの 4 A級・Mサイズ（1個100g程度）	
11-057	米なす	kg	1 規格番号11-056の2・3に同じ 2 A級・Mサイズ（1個250g程度）	
11-058	菜の花	kg	1 花のつぼみの付いた穂先のもの 2 濃緑色で、切り口がみずみずしいもの 3 長さ10cm程度で、束ねたもの 4 1束200g程度	
11-059	にら	kg	1 濃緑色で、葉が肉厚のもの 2 軟白部の長さ2～3cm程度 3 葉の長さ20cm以上で、束ねたもの 4 1束100g程度	
11-060	人参	kg	1 ひげ根を除き、変形・とう立・割れ等のないもの 2 葉は除いたもの 3 1本200～360g程度	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-061	にんにく	kg	1 乾燥完全で、傷のないもの 2 6個程度の大粒のりん片があるもの 3 1玉50g程度	
11-062	茎にんにく	kg	1 茎が若く、柔らかいもの 2 直径5~6cm程度 3 切り揃え、10本程度束ねたもの	
11-063	長葱	kg	1 軟白部は光沢があり、巻きがしっかりしているもの 2 太さ・長さを揃えたもの 3 軟白部：30cm以上、青葉部：10cm程度	
11-064	万能葱	kg	1 九条ねぎの若どりしたもの 2 葉先まで緑色鮮やかで、柔らかいもの	
11-065	白菜	kg	1 規格番号11-011の1に同じ 2 抱被型とする。 3 結球が適度で、固くしまったもの 4 切り口が割れていないもの 5 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 6 1個1.5kg程度	
11-066	パセリ	kg	1 濃緑色で、みずみずしいもの 2 葉は枯れかなく、よくちぢんだもの	
11-067	ピーマン	kg	1 中果種で、粒揃いのもの 2 濃緑色で、つやと弾力のあるもの 3 A級・Mサイズ以上	
11-068	ピーマン（黄）	kg	1 皮が固くないもの 2 規格番号11-067の3に同じ	
11-069	ピーマン（赤）	kg	規格番号11-068に同じ	
11-070	ふき	kg	1 葉切りしてあるもの 2 茎の長さ40~50cm 3 Mサイズ（太さ1.5cm程度）	
11-071	ブロッコリー	kg	1 濃緑色で、つぼみが固くしまったもの 2 茎・葉を除いたもの 3 花つぼみから上部を5cm以内に切り揃えたもの 4 Mサイズ（1個250g程度）	
11-072	ほうれん草	kg	1 規格番号11-018の1に同じ 2 Mサイズ：葉の長さ20~25cm程度	
11-073	糸三つ葉	kg	1 葉・茎とも緑色で、柔らかいもの 2 規格番号11-067の3に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-074	切り三つ葉	kg	1 茎が白く、葉が濃緑色のもの 2 株元から切りとったもの 3 Lサイズ（軟白部20～25cm程度）	
11-075	根三つ葉	kg	1 規格番号11-073の1に同じ 2 規格番号11-074の3に同じ	
11-076	みょうが	kg	1 花が咲く前のもの 2 先端が鮮やかな紅色で、全体にふっくら太ったもの 3 1個5～10g程度	
11-077	もやし	kg	1 緑豆もやし 2 漂白剤使用不可 3 長さ5cm程度で、揃っているもの 4 袋詰とし、夾雑物を認めないもの	
11-078	大豆もやし	kg	規格番号11-077の2・4に同じ	
11-079	ラディッシュ	kg	1 赤丸種とし、根の赤みが鮮やかなもの 2 傷・割れのないもの 3 葉付きとする 4 A級・Mサイズ（直径2～3cm程度）	
11-080	レタス	kg	1 クリスペタスとする。 2 結球が適度で、傷等のないもの 3 根部及び外葉を除去したもの 4 Lサイズ	
11-081	サニーレタス	kg	1 葉先に赤みが適度なもの 2 葉に張りがあり、切り口が新なもの 3 規格番号11-014の4に同じ	
11-082	れんこん	kg	1 節が少なく、節間が完全で無傷なもの 2 ふっくらとしていて、重たいもの 3 1節300～600g程度 4 新れんこんは、Lサイズ	
11-083	わけぎ	kg	1 規格番号11-064の2に同じ 2 直径6～7mm程度	
11-084	かんぴょう	kg	1 乾燥良好で、乳白色のもの 2 肉厚で、幅が広いもの	
11-085	切干大根	kg	1 乾燥良好なもの 2 規格番号11-084の2に同じ 3 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-086	ぜんまい水煮	kg	1 裸葉の良く巻き込んだもの 2 太くて、ながいもの 3 茹て、アク抜きしたもの	
11-087	わらび	kg	1 芽がこぶし状に巻き込んだもの 2 1本15g程度 3 規格番号11-086の3に同じ	
11-088	えのき茸	kg	1 白色又は乳白色のもの 2 かさが小さく（直径1cm以下）、柄の長さ10～12cm程度のもの 3 1束200g程度の袋詰	
11-089	きくらげ	kg	1 乾燥良好で、表面が黒いもの 2 4cm程度で揃ったもの	
11-090	生しいたけ	kg	1 かさが肉厚で開きすぎず、柄が太いもの 2 裏側のひだがはっきりし白いもの 3 変色・傷・割れ等のないもの 4 A級・Mサイズ（直径5cm程度）	
11-091	干しいたけ	kg	1 乾燥良好なもの 2 形状（全形・スライス）はその都度示す。 3 直径4cm程度 4 どんことする。	
11-092	しめじ	kg	1 本しめじ又はぶなしめじとする。 2 柄は白く、短く太いもの 3 かさは直径1cm程度で、揃ったもの	
11-093	なめこ	kg	1 色が濃く、かさの開いていないもの 2 規格番号11-014の4に同じ	
11-094	マッシュルーム	kg	1 真っ白で、黄変及び傷のないもの 2 かさが開いていないもの 3 規格番号11-014の4に同じ	
11-095	松茸	kg	1 つやがあり、かさが中開きのもの 2 太くてずんぐりし、しまったもの	
11-096	切りごぼう	kg	1 ごぼうの皮を除き、十分にアク抜きしたもの 2 5cm程度の長さの千切りとする。 3 千切り人参10%程度混入したもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-097	赤唐辛子輪切り	kg	1 乾燥良好にして、病虫害のないもの 2 細かく刻んだもの 3 300 g 入	
11-098	野菜ジュース	本	1 190 g 入 2 トマト・セロリ・人参・レタス・キャベツ・ほうれん草等入野菜100% 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
11-099	卸生にんにく	kg	1 にんにくをおろしたもので、にんにくのみとする。 2 完全密封詰、1kg入	
11-100	卸生姜	kg	1 根生姜をおろしたもので、生姜のみとする。 2 規格番号11-099の2に同じ	
11-101	乾燥長葱	kg	1 乾燥良好 2 200 g 詰	防湿包装

第12章 漬物及び佃煮類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
12-001	みそ漬	58	12-026	きゅうり漬	60
12-002	ぬかみそ漬	58	12-027	きゅうり醤油漬	60
12-003	青菜漬	58	12-028	しば漬	60
12-004	キャベツ漬	58	12-029	なす漬	60
12-005	高菜漬（新漬）	58	12-030	なら漬	60
12-006	高菜漬（古）	58	12-031	しその実漬	60
12-007	野沢菜漬（新漬）	58	12-032	しその実塩漬	60
12-008	野沢菜漬（古漬）	58	12-033	ザーサイ	60
12-009	白菜漬	58	12-034	にんにく醤油漬	60
12-010	かつおメンマ	58	12-035	福神漬	61
12-011	かぶ漬	58	12-036	朝鮮漬（白菜）	61
12-012	桜漬	58	12-037	朝鮮漬（胡瓜）	61
12-013	大根桜漬	58	12-038	朝鮮漬（大根）	61
12-014	たくあん漬	58	12-039	朝鮮漬（もやし）	61
12-015	つぼ漬	59	12-040	朝鮮漬（かぶ）	61
12-016	はりはり漬	59	12-041	朝鮮漬（野沢菜）	61
12-017	べったら漬	59	12-042	梅肉	61
12-018	甘酢生姜	59	12-043	松前漬	61
12-019	はじかみ	59	12-044	梅びしお	61
12-020	紅生姜	59	12-045	いか佃煮（切りいか）	61
12-021	らっきょう漬	59	12-046	いか佃煮（いかあられ）	61
12-022	わさび漬	59	12-047	えび佃煮	61
12-023	梅干	59	12-048	貝佃煮	61
12-024	減塩梅干	59	12-049	小魚佃煮	62
12-025	カップ漬	59	12-050	昆布佃煮	62

1 漬物類共通規格

- (1) 原料の野菜等は、鮮度・品質とも良好なものとする。
- (2) 固有の色沢を有し、塩味・漬かり具合適度なものとする。
- (3) 固有の香りを有し、苦味・異味・異臭を認めないもの。
- (4) 腐敗・変質・カビがなく、夾雑物等を認めないもの。
- (5) 食品添加物は食品衛生法で定められたもので、定められた表示のあるもの。
- (6) 人工甘味の使用は、不可とする。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品については加工工場元詰とする。
- (8) 包装品については、定められた表示をする。
- (9) 等級区分は、「優」以上とする。
- (10) 検量時、汁・粕・味噌等は検量外とする。

2 佃煮共通規格

- (1) 鮮度良好で、良質の原料を使用し衛生的に加工されたものとする。
- (2) 固有の色沢・風味を有し、異味・異臭を認めないもの。
- (3) 腐敗・変質・カビ等がなく、夾雑物を認めないもの。
- (4) 食品添加物は食品衛生法で定められたもので、定められた表示のあるもの。
- (5) 人工甘味の使用は、不可とする。
- (6) 塩分は、できる限り低塩とする。
- (7) 製造業者元詰とする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-001	みそ漬	kg	1 内部までよく味噌が浸透し、風味良好なもの 2 良質の味噌を使用し、納品時は味噌を添付する 3 種類・内容量等は、その都度示す。	
12-002	ぬかみそ漬	kg	1 新鮮な米糠を使用したもの 2 香味・色沢等良好なもの 3 規格番号12-001の3に同じ	
12-003	青菜漬	kg	1 虫卵等付着のないもの 2 規格番号12-001の3に同じ	
12-004	キャベツ漬	kg	1 2ッ割り又は4ッ割りを漬けたもの 2 1kg詰	
12-005	高菜漬	新漬	1 ロングもの 2 新漬は、緑色鮮やかなもの 3 古漬は、べっこう色のもの 4 2kg詰	
12-006		古漬		
12-007	野沢菜漬	新漬	1 規格番号12-005の2・3に同じ 2 規格番号12-004の2に同じ	
12-008		古漬		
12-009	白菜漬	袋	規格番号12-004に同じ	
12-010	メンマ	缶	1号缶	
12-011	かぶ漬	kg	1 葉付小かぶ（Mサイズ）とする。 2 規格番号12-004の2に同じ	
12-012	桜漬	袋	1 日野菜の根を漬けたもの 2 短冊に切り、塩漬したもの 3 規格番号12-005の4に同じ	
12-013	大根桜漬	kg	1 拍子切りにして、甘酢漬したもの 2 規格番号12-004の2に同じ	
12-014	たくあん漬	袋	1 病虫害「す」の入らない大根を使用したもの 2 葉を除いたもの 3 1～10月は古漬、11～12月は新漬 4 甘口とし、着色不可 5 規格番号12-004の2に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-015	つぼ漬	袋	1 新漬を使用したもの 2 スライスしたもの 3 規格番号12-012の3に同じ	
12-016	はりはり漬	袋	1 切干大根・人参・れんこん及び胡麻等の 4種以上を混合したもの 2 規格番号12-05の4に同じ	
12-017	べったら漬	袋	規格番号12-014の1・2・5に同じ	
12-018	甘酢生姜	袋	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 スライスしたもの 4 規格番号12-014の5・6に同じ	
12-019	はじかみ	本	1 新生姜を甘酢漬したもの 2 過度の着色は不可	
12-020	紅生姜	袋	1 規格番号12-018の1・2・4に同じ 2 繊切り、無着色	
12-021	らっきょう漬	kg	1 表皮・葉さや・及び根を除いたもの 2 味が良く浸透したもの 3 大・小粒を除き、揃えたもの 4 規格番号12-004の2に同じ 5 納入時に賞味期限が2ヶ月以上あるもの。	
12-022	わさび漬	kg	1 わさびは、主として根茎部を使用したもの (葉は、根茎の10%以下) 2 良質の粕を使用したもの 3 辛味が十分なもの 4 夾雑物を認めず、汁気のないもの 5 規格番号12-013の2・3に同じ	
12-023	梅干	kg	1 形くずれ・破れ等のないもの 2 中粒(1個10g程度)で、粒揃いのもの 3 果肉が柔らかで適度の水気があるもの 4 人工着色品及び過度の塩分使用は不可 5 国内産 6 1kg詰・ポリ容器入 7 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。	
12-024	減塩梅干	kg	1 規格番号12-023に同じ 2 塩分15%以下のもの	成分表提示
12-025	カップ漬	袋	1 キュウリと生姜を醤油漬けしたもの 2 規格番号12-005の4に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-026	きゅうり漬	kg	1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 1本漬 3 規格番号12-004の2に同じ	
12-027	きゅうり醤油漬	kg	1 きゅうり・生姜・しその実・胡麻を醤油漬したもの 2 減塩品（食塩量5%程度）とする。 3 500g程度入り 4 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あるもの。	
12-028	しば漬	袋	1 なす・生姜・茗荷・きゅうり・しその葉及びしその実等の5種以上を混合したもの 2 少々酸味があるもの 3 規格番号12-012の3に同じ	
12-029	なす漬	kg	規格番号12-026の1・3に同じ	
12-030	なら漬	kg	1 瓜を粕漬けしたもの 2 味が良く浸透したもの 3 瓜以外の種類はその都度示す。	
12-031	しその実漬	袋	1 しその実・根生姜・大根を調味料で漬けたもの 2 大根は、賽の目切りとする。 3 規格番号12-004の2に同じ	
12-032	しその実塩漬	kg	1 しその実を塩漬けしたもの 2 内容量はその都度示す。	
12-033	ザーサイ	袋	1 あめ色に良く漬かったもの 2 厚さ3mm程度のスライス・油炒めしたもの 3 規格番号12-014の5に同じ	
12-034	にんにく醤油漬	kg	1 規格番号12-014の5に同じ 2 規格番号12-021の1～3に同じ 3 飯島食品同等品 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。	

規格番号	品名		単位	規格	備考
12-035	福神漬		kg	1 れんこん・なす・切干大根・生姜・なた豆等の4種以上を混合したもの 2 減塩品（食塩量5%程度）とする。 3 規格番号12-004の2に同じ 4 納入時に賞味期限が2ヶ月以上あるもの。 5 無着色 6 マルツ食品同等品	
12-036	朝 鮮 漬	白菜	袋	1 本漬けとする。 2 にんにく・唐辛子・生姜を含め、味が良く浸透したもの 3 白菜は4ツ割り以上とする。 4 規格番号12-014の5に同じ	
12-037		胡瓜			
12-038		大根			
12-039		もやし			
12-040		かぶ			
12-041		野沢菜			
12-042	梅肉		本	1 純正な練り梅とする。 2 100g入り	
12-043	松前漬		kg	1 いか・昆布及び香味料2種以上混合したもの 2 規格番号12-032の2に同じ	
12-044	梅びしお		個	1 1人用 2 8gパック入り	製造業者名等表示
12-045	いか 佃煮	切りいか	kg	1 良質のいか・水飴・砂糖等を使用したもの 2 足は、除く。 3 着色品は、不可 4 規格番号12-043の3に同じ	同上
12-046		いかあられ			
12-047	えび佃煮		kg	1 飴煮したもの 2 規格番号12-045の3・4に同じ	同上
12-048	貝佃煮		kg	1 醤油及び生姜で煮込んだもの 2 規格番号12-001の3に同じ	同上

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-049	小魚佃煮	kg	1 魚の大きさ3cm程度 2 良質の調味料を使用し、良く煮詰めたもの 3 規格番号12-014の5に同じ	製造業者名等表示
12-050	昆布佃煮	kg	1 良質の昆布及び調味料を使用し、良く煮つめたもの 2 規格番号12-014の5に同じ	同上
12-051	昆布巻佃煮	kg	1 良質の昆布・かんぴょう・調味料を使用したもの 2 小魚の入ったもので、1個10g程度	同上
12-052	海苔佃煮	個	1 良質ののり・調味料を使用したもの 2 6gパック入り	同上
12-053	金山時みそ	kg	1 良質の小麦糰・なす・調味料を使用し、水分の少ないもの 2 速成品は、不可 3 規格番号12-014の5・6に同じ	同上
12-054	鯛みそ	個	1 鯛の魚肉・味噌・砂糖を使用し、なめらかに加工したもの 2 品種特有の香味を有するもの 3 8gパック入り 4 規格番号12-014の5に同じ	同上
12-055	鉄火みそ	kg	1 甘味噌に大豆・細かく切ったごぼう等を加えて炒めたもの 2 20gパック入り	同上
12-056	ピーナッツみそ	個	1 甘味噌にピーナッツ・白ごま等を加え炒めたもの 2 20gパック入り	同上
12-057	おぼろ	kg	1 寿司用 2 薄い紅色とし、過度の着色品は不可	同上

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-058	かつお角煮	kg	1 醤油と生姜の薄切りを使用し、煮詰めたもので味の良く浸透したもの 2 2cm程度の角切りとする 3 規格番号12-014の5に同じ	製造業者名等表示
12-059	ごまめ	kg	1 中羽使用 2 砂糖・水飴等を使用し、カラッとしたもの 3 破損等のないもの 4 規格番号12-014の5に同じ	同上
12-060	きやらぶき	袋	1 醤油とみりんで柔らかく煮込んだもの 2 長さ3~4cm程度 3 規格番号12-012の3に同じ	同上
12-061	葉唐辛子	kg	1 新鮮な葉と実を使用したもの 2 煮込みが十分で、香味良好なもの 3 着色品は、不可 4 規格番号12-014の5に同じ	同上
12-062	しそ巻	kg	1 良質のしそ葉・麻の実・味噌・砂糖・油等を使用したもの 2 1串20g程度 3 規格番号12-014の5に同じ	同上
12-063	甘露煮	kg	1 飴煮したもの 2 20g程度で、破損等のないもの	同上

第13章 果物類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
13-001	アボガド	66	13-026	バレンシアオレンジ	68
13-002	いちご	66	13-027	ネーブルオレンジ	68
13-003	いちじく	66	13-028	いよかん	68
13-004	柿	66	13-029	グレープフルーツ	68
13-005	干柿	66	13-030	スウィーティ	68
13-006	キウイフルーツ	66	13-031	夏みかん	68
13-007	さんらんぼ	66	13-032	甘夏みかん	68
13-008	すいか	66	13-033	はっさく	68
13-009	桃	66	13-034	レモン	68
13-010	すもも	66	13-035	かぼす	69
13-011	干しすもも	67	13-036	すだち	69
13-012	ネクタリン	67	13-037	ゆず	69
13-013	梨	67	13-038	デコポン	69
13-014	パイナップル	67			
13-015	バナナ	67			
13-016	パパイヤ	67			
13-017	びわ	67			
13-018	ぶどう	67			
13-019	レーズンA	67			
13-020	レーズンB	67			
13-021	マンゴー	67			
13-022	メロン	67			
13-023	りんご	68			
13-024	みかん	68			
13-025	ぽんかん	68			

果物類共通規格

- 1 成熟し、品種特有の芳香・形状・色沢等を有し粒揃えとする。
- 2 未熟・過熟・傷害・薬害・病虫害等のないものとする。
- 3 等級区分は、特に指定するもの以外は「優」以上とする。
- 4 正味・内容量・産地を表示し、産地等は指定する場合がある。

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-001	アボガド	kg	<ol style="list-style-type: none"> カリフォルニア産又はメキシコ産 果皮が、緑紫褐色又は緑色で柔らかく弾力のあるもの Mサイズ 	
13-002	いちご	kg	<ol style="list-style-type: none"> 腐敗・破損のないもの 果肉につやがあるもの 350 g 程度パック入り 等級「秀」以上 規格番号13-001の3に同じ 	
13-003	いちじく	kg	<ol style="list-style-type: none"> 果皮につやがあり、ふっくらと丸みがあるもの 規格番号13-001の3に同じ 	
13-004	柿	kg	<ol style="list-style-type: none"> 甘柿とする。 鮮やかな橙紅色で、へたが緑色のもの 品種は、その都度示す。 1個150～200 g 程度 	
13-005	干柿	kg	<ol style="list-style-type: none"> 渋みが良く抜け、甘味良好なもの 乾燥適度で、カビ等のないもの 国産品 	
13-006	キウイフルーツ	kg	<ol style="list-style-type: none"> 熟度適度のもの 規格番号13-02の4に同じ 1個100 g 程度 	
13-007	さくらんぼ	kg	<ol style="list-style-type: none"> 佐藤錦、高砂又はナポレオンとする。 上方から赤みがかかり、つやのあるもの 甘味十分なもの 規格番号13-001の3に同じ 国内産 	
13-008	すいか	kg	<ol style="list-style-type: none"> 成熟し、果皮につやがあり、ふっくら丸いもの 奇形・割れ・傷等のないもの 規格番号13-002の4に同じ Lサイズ (1個5～7kg) 	
13-009	桃	kg	<ol style="list-style-type: none"> 皮に傷がなく、はりがあり肉質の柔らかいもの 規格番号13-001の3に同じ 規格番号13-002の4に同じ 白鳳又は白桃とする。 	
13-010	すもも	kg	<ol style="list-style-type: none"> 色つきの良い熟度適度なもの Lサイズ (1個100 g 程度) ソルダム又はサンタローザとする。 	

規格番号	品名		単位	規格	備考		
13-011	干しすもも		kg	1 種抜きとし、粒揃いのもの 2 乾燥適度で、カビ・夾雑物を認めないもの			
13-012	ネクタリン		kg	1 熟度適度で、弾力のあるもの 2 規格番号13-001の3に同じ			
13-013	梨		kg	1 みずみずしく、形の良いもの 2 Mサイズ（1個300g程） 3 幸水、豊水、長十郎とする。			
13-014	パイナップル		kg	1 色・香り良好で、熟度適度のもの 2 下部がどっしりとした下ぶくれのもの 3 規格番号13-001の3に同じ			
13-015	バナナ		kg	1 青みのない黄金色で、房の揃っているもの 2 皮及び肉質に傷・腐敗等のないもの 3 1本140g程度			
13-016	パパイヤ		kg	1 ハワイ産 2 熟度適度で、香り良好なもの 3 規格番号13-01の3に同じ 4 規格番号13-015の2に同じ			
13-017	びわ		kg	1 丸みがあり、色が濃いもの 2 規格番号13-002の4に同じ 3 規格番号13-015の2に同じ 4 Mサイズ（1個50g程度）			
13-018	ぶどう		kg	1 軸が新鮮で、色沢良好なもの 2 甘味良好で、粒揃いのもの 3 規格番号13-001の3に同じ 4 規格番号13-004の3に同じ			
13-019	レーズン	A	袋	1 A：黒いもの（カリフォルニア産） 2 B：色の薄いもの（サルタナ） 3 乾燥良好で、特有の風味を有するもの 4 粒揃いで、夾雑物を認めないもの 5 1kgパック詰	防湿包装		
13-020		B					
13-021	マンゴー		kg			1 フィリピン・メキシコ・ブラジル産 2 熟度適度のもの 3 Lサイズ	
13-022	メロン		kg			1 熟度適度で、かおり・甘味良好なもの 2 規格番号13-004の3に同じ 3 規格番号13-009の2・3に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-023	りんご	kg	1 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度で傷割れ等のないもの 2 規格番号13-009の2・3に同じ 3 ふじ、サンふじ、つがる、サンつがる、千秋又はむつ	
13-024	みかん	kg	1 温州みかんとする。 2 果皮につやがあり、皮がうすく色の濃いもの 3 熟度適度で、甘味十分なもの 4 早生は、静岡・神奈川産を除く。 5 規格番号13-002の4に同じ 6 サイズは、その都度示す。	
13-025	ぼんかん	kg	1 規格番号13-002の4に同じ 2 規格番号13-021の3に同じ 3 規格番号13-024の2・3に同じ	
13-026	バレンシア オレンジ	kg	1 カリフォルニア産 2 皮のきめがこまかいもの 3 1個200 g 程度	
13-027	ネーブル オレンジ	kg	1 国内産 2 規格番号13-024の2・3に同じ	
13-028	いよかん	kg	1 濃朱色で、つやのあるもの 2 果肉は柔らかく、甘味十分なもの 3 1個250 g 程度	
13-029	グレープフルーツ	kg	1 フロリダ・テキサス産 2 丸みと張りがあり、甘味十分なもの 3 1個300 g 程度	
13-030	スウィーティ	kg	規格番号13-029に同じ	
13-031	夏みかん	kg	1 果皮につやがあり、へたが緑色のもの 2 規格番号13-009の2・3に同じ	
13-032	甘夏みかん	kg	規格番号13-031に同じ	
13-033	はっさく	kg	規格番号13-031に同じ	
13-034	レモン	kg	1 カリフォルニア産 2 果皮につやがあり、へたが緑色のもの 3 1個100 g 程度	

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-035	かぼす	kg	1 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの 2 Mサイズ (1個40 g 程度)	
13-036	すだち	kg	1 規格番号13-035の1に同じ 2 Mサイズ (1個30 g 程度)	
13-037	ゆず	kg	1 熟度適度で、色が均一なもの 2 Mサイズ (1個120 g 程度)	
13-038	デコポン	kg	1 果皮につやがあり、熟度適度で甘味十分なもの 2 1個300 g 程度	

第14章 海藻及び加工品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
14-001	おぼろ昆布	71			
14-002	切り昆布	71			
14-003	だし昆布	71			
14-004	とろろ昆布	71			
14-005	結び昆布	71			
14-006	青粉のり	71			
14-007	浅草のり	71			
14-008	味付のり	71			
14-009	味付もみのり	72			
14-010	線切海苔	72			
14-011	焼のり	72			
14-012	うご	72			
14-013	えごのり	72			
14-014	よさかのり	72			
14-015	カット若布	72			
14-016	生若布	72			
14-017	干わかめ	72			
14-018	干ひじき	72			
14-019	寒天	72			
14-020	ところてん	73			
14-021	海藻サラダ	73			
14-022	乾燥めかぶ	73			
14-023	一口とろろ昆布	73			
14-024	手巻海苔	73			

規格番号	品名	単位	規格	備考
14-001	おぼろ昆布	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 真昆布・利尻昆布とする。 2 幅広く、薄く削ったもの 3 特有の香味を有し、しっとりしたもの 4 黒・白は、別に示す。 	
14-002	切り昆布	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 真昆布・三石昆布とする。 2 細い糸状に刻んだもの 3 生とする。 4 0.1～1kgパック入り 	
14-003	だし昆布	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 真昆布・利尻昆布・羅臼昆布・三石昆布とする。 2 乾燥良好で、特有の香味を有するもの 3 赤葉等がなく、肉厚厚いもの 4 異味・異臭・カビを認めないもの 5 着色不可・100g詰 	産地及び種類等表示
14-004	とろろ昆布	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 規格番号14-001の1に同じ 2 極細い線状に削ったもの 3 規格番号14-003の5に同じ 4 1kg詰 	防湿包装
14-005	結び昆布	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 生とする。 2 規格番号14-004の3に同じ 3 1個3g程度 	
14-006	青粉のり	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 2 変色・変質等なく、夾雑物を認めないもの 3 400g詰 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの 	防湿包装
14-007	浅草のり	袋	<ul style="list-style-type: none"> 1 黒紫色でつやがあり、特有の香味のあるもの 2 厚みが均一で、穴あきがないもの 3 緑藻の混入がなく、夾雑物を認めないもの 4 規格番号14-003の5に同じ 5 1帖袋詰 	同上
14-008	味付のり	袋	<ul style="list-style-type: none"> 1 焼のりに調味料をつけたもの 2 味付け小 3 規格番号14-006の4に同じ 	同上

規格番号	品名	単位	規 格	備考
14-009	味付もみのり	kg	1 規格番号14-008の味付のりを刻んだもの 又は細かくもんだもの 2 100g詰	防湿包装
14-010	線切海苔	kg	1 焼のりを細かく刻んだもの 2 規格番号14-006の1・2・4に同じ 3 幅3mm程度 4 規格番号14-009の2に同じ	同上
14-011	焼のり	個	1 浅草のりを焼いたもの 2 規格番号14-007の2・3に同じ	同上
14-012	うご	kg	1 柔らかく、鮮やかな緑色のもの 2 夾雑物なく、塩蔵したもの 3 1kg袋詰	
14-013	えごのり	kg	1 柔らかく、濃紅色のもの 2 規格番号14-012の2・3に同じ	
14-014	とさかのり	袋	1 柔らかく、色鮮やかなもの 2 規格番号14-012の2・3に同じ 3 色は、その都度示す。	
14-015	カット若布	kg	1 乾燥良好で、香味十分なもの 2 戻した時点で、2cm程度のもの 3 200g袋詰 4 規格番号14-006の4に同じ	防湿包装
14-016	生若布	kg	1 葉薄く柔らかく、緑褐色のもの 2 湯通し、塩蔵のもの 3 夾雑物を認めないもの 4 着色不可 5 規格番号14-006の3に同じ	
14-017	干わかめ	kg	1 乾燥良好で、葉薄く茎の細いもの 2 変質等なく、夾雑物を認めないもの 3 着色不可 4 規格番号14-006の4に同じ	防湿包装
14-018	干ひじき	kg	1 長ひじきとし、芽の細かいもの 2 黒褐色で、つやがあるもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 5 着色不可 6 規格番号14-006の4に同じ	同上
14-019	寒天	個	1 粉寒天とする。 2 1個4g程度 3 1袋20パック入り	

規格番号	品名	単位	規格	備考
14-020	ところてん	個	1 天草100%のもの 2 夾雑物を認めないもの 3 タレ・薬味付（カップ入り） 4 タレの種類及び内容量は、その都度示す	
14-021	海藻サラダ	kg	1 若布、茎若布、昆布、赤とさか、白とさかのり等5種類以上10種類以下で海藻のみをミックスしたもの 2 乾燥良好で、粉のないもの 3 異味、異臭、夾雑物を認めないもの 4 着色不可 5 規格番号14-009の2に同じ	
14-022	乾燥めかぶ	袋	1 織切とする。 2 規格番号14-009の2に同じ 3 規格番号14-006の4に同じ	防湿包装
14-023	一口とろろ昆布	袋	1 1枚1.1g 2 100枚入 3 規格番号14-006の4に同じ	同上
14-024	手巻のり	袋	1 全型、10枚入 2 規格番号14-007の1. 2. 3に同じ	同上

第15章 缶詰類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
15-001	アスパラ缶	76	15-026	味付メンマ	77
15-002	ぎんなん水煮缶	76	15-027	ヤングコーン	77
15-003	クリームコーン	76	15-028	黄桃ハーフ缶	77
15-004	ホールコーン	76			
15-005	筍水煮缶	76			
15-006	なめこ水煮缶	76			
15-007	マッシュルーム水煮缶	76			
15-008	金平ごぼう缶	76			
15-009	山菜風味	76			
15-010	パインスライス缶	76			
15-011	フルーツサラダ缶	76			
15-012	フルーツみつ豆缶	76			
15-013	みかん缶	76			
15-014	チェリー缶	76			
15-015	鮪油漬缶	76			
15-016	かに水煮缶	77			
15-017	鮭水煮缶	77			
15-018	さんま蒲焼缶	77			
15-019	うずら卵水煮缶	77			
15-020	鶏卵水煮	77			
15-021	豚汁の具	77			
15-022	焼き鳥缶	77			
15-023	牛肉大和煮缶	77			
15-024	ミートソース缶	77			
15-025	トマト水煮缶	77			

缶詰類共通規格

- 1 缶体はJAS規格に定められた品質以上のもので、内面塗料缶とする。
- 2 外観及び形状は、帯締完全で錆・傷・汚染・変形及び膨張等を認めないもの。
- 3 缶体に、品種・内容量・製造年月日あるいは賞味期限等・製造工場名が明記されているものとする。
- 4 原則としてJAS表示品とし、指定のないものについては、JAS合格品に準ずるものとする。
- 5 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないものとする。
- 6 缶詰については、納入時に賞味期限等が1年以上あるものとする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-001	アスパラ缶	缶	1 Mサイズ 2 4号缶	
15-002	ぎんなん水煮缶	缶	7号缶	
15-003	クリームコーン	缶	1 スイートコーン水煮 2 1号缶	
15-004	ホールコーン			
15-005	筍水煮缶	缶	規格番号15-003の2に同じ	
15-006	なめこ水煮缶	缶	1 規格番号15-003の2に同じ 2 つぼみとする。	
15-007	マッシュルーム 水煮缶	缶	1 粒揃いのもの 2 スライスとする。 3 規格番号15-003の2に同じ	
15-008	金平ごぼう缶	缶	E O缶	
15-009	山菜風味	缶	1 わらび・ぜんまい・たけのこ・きくらげ えのきたけ混合で、醤油漬けたもの 2 規格番号15-003の2に同じ	
15-010	パインスライス缶	缶	1 冷凍原料使用不可 2 輪切りとする。 3 規格番号15-003の2に同じ 4 シロップ漬	
15-011	フルーツサラダ缶	缶	1 規格番号15-010の3・4に同じ 2 白桃・黄桃・みかん・パイン・チェリー を混合したもの	
15-012	フルーツみつ豆缶	缶	1 規格番号15-003の2に同じ 2 糖度13%以上	
15-013	みかん缶	缶	1 規格番号15-010の3・4に同じ 2 ホールとする。	
15-014	チェリー缶	缶	1 全形 2 規格番号15-001に同じ 3 枝付 4 規格番号15-010の4に同じ	
15-015	鮭油漬缶	缶	1 ホワイトミートとする。 2 チャンクとする・ 3 T2K缶	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-016	かに水煮缶	缶	1 金線又はエクストラ 2 固形量115g 3 たらば又はずわいとしその都度示す。 4 たらばは、一番脚肉53g以上の配合とする。	
15-017	鮭水煮缶	缶	規格番号15-015の3に同じ	
15-018	さんま蒲焼き缶	缶	1 規格番号15-015の3に同じ 2 調味液濃度23%以上	
15-019	うずら卵水煮缶	缶	1号缶又は2号缶	
15-020	鶏卵水煮	缶	1 1級品 2 規格番号15-003の2に同じ 3 固形量1,700g 4 1缶40個程度	
15-021	豚汁の具	缶	1 ごぼう・大根・人参等7種類以下の水煮 2 規格番号15-003の2に同じ	
15-022	焼き鳥缶	缶	1 串なし 2 規格番号15-015の3に同じ	
15-023	牛肉大和煮缶	缶	1 牛肉100%の大和煮 2 規格番号15-003の2に同じ 3 固形量1200g詰	
15-024	ミートソース缶	缶	規格番号15-003の2に同じ	
15-025	トマト水煮缶	缶	規格番号15-003の2に同じ	
15-026	味付メンマ	缶	規格番号15-003の2に同じ	
15-027	ヤングコーン	缶	規格番号15-003の2に同じ	
15-028	黄桃ハーフ缶	缶	1号缶 固形量1800g	

第16章 調味料及び香辛料類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
16-001	おでんの素	80	16-026	マヨネーズ	81
16-002	カキ油	80	16-027	キャップ付マヨネーズ	81
16-003	だしの素	80	16-028	本みりん	81
16-004	赤ワイン	80	16-029	日本酒	82
16-005	ワイン	80	16-030	麵つゆ	82
16-006	醤油	80	16-031	カレールウ	82
16-007	パック醤油 (1.8L)	80	16-032	ハヤシルウ	82
16-008	食塩	80	16-033	ビーフシチューの素	82
16-009	食卓塩	80	16-034	レモン果汁	82
16-010	食酢	80	16-035	一味唐辛子	82
16-011	ポン酢	80	16-036	七味唐辛子	82
16-012	ぼん酢醤油	80	16-037	卓上七味唐辛子	82
16-013	コンソメスープの素	80	16-038	おろし生にんにく	82
16-014	コーンポタージュ	81	16-039	洋辛子粉	82
16-015	ウスターソース	81	16-040	練洋辛子	82
16-016	パックソース中濃	81	16-041	カレー粉	82
16-017	デミグラスソース	81	16-042	五香粉	82
16-018	中華スープ	81	16-043	胡椒(白)	83
16-019	トマトケチャップ	81	16-044	テーブル胡椒	83
16-020	卓上用トマトケチャップ	81	16-045	粉山椒	83
16-021	トマトピューレ	81	16-046	わさび粉	83
16-022	ドレッシング	81	16-047	練りわさび	83
16-023	卓上ドレッシング	81	16-048	シナモン	83
16-024	パックドレッシング	81	16-049	チャツネ	83
16-025	シャリアピンソース	81	16-050	豆板醤	83

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
16-051	ナツメグ	83	16-076	バジル	85
16-052	パプリカ	83	16-077	扇味醬	85
16-053	焼肉のたれ	83	16-078	ターメリック	85
16-054	棒々鶏ソース	83	16-079	タバスコ	85
16-055	麻婆豆腐の素	83	16-080	キムチの素	85
16-056	チリソース	83	16-081	ワインビネガー	85
16-057	ホイコウロウの素	83	16-082	粗挽き黒胡椒	85
16-058	粉末焼きそばソース	83	16-083	XOジャン	85
16-059	ラーメンスープ 醤油	84	16-084	うなぎのたれ	85
16-060	ラーメンスープ 味噌	84	16-085	スターアニス	85
16-061	ラーメンスープ 塩	84	16-086	ローズマリー	85
16-062	ラーメンスープ とんこつ	84	16-087	クミン	85
16-063	ラーメンスープ 坦坦麵	84	16-088	粉ゼラチン	85
16-064	ちゃんぽんの素	84	16-089	ホワイトルー	85
16-065	卓上ラー油	84			
16-066	鰹の素	84			
16-067	粒マスタード	84			
16-068	スープストック	84			
16-069	ローリエ	84			
16-070	寿司飯の素	84			
16-071	胡麻和えの素	84			
16-072	ピーナッツ和えの素	84			
16-073	ココナッツミルク	84			
16-074	和風ステーキソース	85			
16-075	ガラムマサラ	85			

調味料及び香辛料類共通規格

- 1 日本農林規格に定められたもの。
- 2 防腐剤、着色等は食品衛生法で定められたものを使用する。
- 3 異味、異臭、異物、異色を認めないもの及び香味及び乳化の状態の良好であるもの。
- 4 特に定めのない品目については、納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-001	おでんの素	kg	1 顆粒とする。 2 1kg詰	
16-002	カキ油	kg	1 1.2kg入り 2 ペットボトル入	
16-003	だしの素	kg	1 かつおを主体としたもの 2 規格番号16-001に同じ	ラミネート 包装
16-004	赤ワイン	L	1 果実種 2 アルコール分14%未満 3 内容量は、その都度示す。	
16-005	ワイン			
16-006	醤油	L	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 濃口しょうゆとする。 4 18L入り	
16-007	パック醤油 (1.8L)	L	1 1.8L入り 2 規格番号16-006の1・2・3に同じ	
16-008	食塩	kg	1 精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上 2 25kg入り	
16-009	食卓塩	本	1 規格番号16-008の1に同じ 2 100gビン入り	
16-010	食酢	L	1 規格番号16-006の1に同じ 2 米酢とする 3 規格番号16-007の1に同じ	
16-011	ポン酢	本	1 醸造酢 2 果実特有の香りを有するもの 3 360ml入り	
16-012	ぽん酢醤油	本	1 果汁、本醸造醤油、だしを加えた醸造酢 2 柑橘果汁入り 3 規格番号16-011の3に同じ	
16-013	コンソメ スープの素	kg	1 規格番号16-001に同じ 2 規格番号16-006の1に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-014	コーンポタージュ	kg	1 規格番号16-001に同じ 2 規格番号16-006の1に同じ	防湿包装
16-015	ウスターソース	L	1 規格番号16-006の1に同じ 2 規格番号16-007の1に同じ	
16-016	パックソース中濃	本	1 規格番号16-006の1に同じ 2 500ml入り	
16-017	デミグラスソース	缶	液状1号缶	
16-018	中華スープ	kg	1 肉類のスープの精製、香辛料を加えて濃縮加工したもの 2 規格番号16-001に同じ	防湿包装
16-019	トマトケチャップ	kg	1 1kgチューブ入り 2 デルモンテ同等品	
16-020	卓上用 トマトケチャップ	本	1 規格番号16-019の2に同じ 2 300gチューブ入り	
16-021	トマトピューレ	本	1号缶又は650g入	
16-022	ドレッシング	本	1 1L入り 2 種類混合	
16-023	卓上ドレッシング	個	1 規格番号16-022の2に同じ 2 380ml程度	
16-024	パック ドレッシング	個	1 規格番号16-022の2に同じ 2 10mlパック詰	
16-025	シャリアピン ソース	本	規格番号16-022の1に同じ	
16-026	マヨネーズ	kg	1 規格番号16-006の1に同じ 2 卵黄のみ使用品とする。 3 1kg程度チューブ入り	
16-027	キャップ付 マヨネーズ	本	1 規格番号16-026の1・2に同じ 2 450g程度チューブ入り	
16-028	本みりん	L	1 酒税法合格品とし、みりん風調味料は不可 2 アルコール分約13.5～14.5% 3 規格番号16-007の1に同じ	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-029	日本酒	L	1 酒税法合格品 2 アルコール分14～15% 3 規格番号16-028の3に同じ	
16-030	麺つゆ	L	1 濃縮タイプ 2 規格番号16-007の1に同じ 3 ヤマサ、ヤマキ同等品	
16-031	カレールウ	kg	1 規格番号16-001の2に同じ 2 フレーク 3 ジャワ、バーモントカレー同等品	防湿包装
16-032	ハヤシルウ	kg	規格番号16-031の1・2に同じ	同上
16-033	ビーフシチュー の素	kg	規格番号16-001に同じ	同上
16-034	レモン果汁	本	1 果汁100% 2 720ml程度入り	
16-035	一味唐辛子	個	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で害虫・カビ等を認めないもの。 3 15g程度ビン入り 4 エスビー、ハウス同等品	
16-036	七味唐辛子	kg	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 300g入り	
16-037	卓上七味唐辛子	本	1 規格番号16-036の1に同じ 2 15g入り	
16-038	おろし生にんにく	本	1 規格番号16-035の1に同じ 2 40g程度入り、チューブ入り	
16-039	洋辛子粉	kg	1 規格番号16-001の2に同じ 2 規格番号16-035の1・2に同じ	
16-040	練洋辛子	個	規格番号16-038に同じ	
16-041	カレー粉	kg	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 1kg入	
16-042	五香粉	個	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 150g程度入り	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-043	胡椒(白)	缶	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 420g 缶入り 3 ホワイトとする。	
16-044	テーブル胡椒	本	1 規格番号16-035の1に同じ 2 20g ビン入り	
16-045	粉山椒	本	規格番号16-035に同じ	
16-046	わさび粉	kg	規格番号16-039に同	
16-047	練りわさび	個	規格番号16-040に同じ	
16-048	シナモン	個	1 規格番号16-035の1・2同じ 2 13g 程度入り	
16-049	チャツネ	本	1 ペーストチャツネ 2 450g 詰	
16-050	豆板醤	本	1 500g 詰 2 規格番号16-035の1・4に同じ	
16-051	ナツメグ	缶	1 規格番号16-035の1・2・4に同じ 2 100g 程度入り	
16-052	パプリカ	個	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 90g 程度入り	
16-053	焼肉のたれ	L	1 醤油味 2 1.6Lペットボトル入り	
16-054	棒々鶏ソース	L	規格番号16-022の1に同じ	
16-055	麻婆豆腐の素	kg	1 規格番号16-001の2に同じ 2 レトルトパウチ	
16-056	チリソース	本	規格番号16-054に同じ	
16-057	ホイコウロウ の素	袋	規格番号16-022の1に同じ	
16-058	粉末焼きそば ソース	袋	1 規格番号16-001の2に同じ 2 風味良好なもの	ラミネート 包装

規格番号	品名	単位	規格	備考	
16-059	ラーメン スープの 素	袋	1 濃縮タイプ 2 規格番号16-055に同じ		
16-060					醤油
16-061					味噌
16-062					塩
16-063					とんこつ
16-064	ちゃんぽんの素	本	1 規格番号16-022の2に同じ 2 規格番号16-059の1に同じ		
16-065	卓上ラー油	本	1 香味良好なもの 2 45 g 詰		
16-066	鰹の素	kg	1 かつお節を原料とし、粒状にしたもの 2 1袋 (ティーパック75 g ×5)		
16-067	粒マスタード	本	1 新鮮で香味、光沢良好なもの 2 530 g 詰		
16-068	スープストック	kg	1 規格番号16-018の1に同じ 2 粉末状 3 1kg詰		
16-069	ローリエ	袋	1 乾燥良好で、芳香あるもの 2 破損等ないもの 3 100 g 詰		
16-070	寿司飯の素	kg	1 粉末状で塊、異味、異臭なく特有の香りを有するもの 2 500g入	アルミパック 包装	
16-071	胡麻和えの素	kg	1 炒り胡麻を擦り潰し、鰹粉末、砂糖等旨味成分を混ぜあわせたもの 2 規格番号16-068の1に同じ 3 500g入		
16-072	ピーナッツ 和えの素	袋	1 ピーナッツを擦り潰し、砂糖等旨味成分を混ぜあわせたもの 2 規格番号16-071の2に同じ		
16-073	ココナッツミルク	缶	4号缶		

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-074	和風ステーキソース	本	1 おろした大根、玉葱をベースとする。 2 規格番号16-022の1に同じ	
16-075	ガラムマサラ	kg	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 カレー調味料	
16-076	バジル	本	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 100g袋詰	
16-077	扇味醬	缶	1 ホタテ、エビ、カキをベースとする 2 480g詰	
16-078	ターメリック	本	1 規格番号616-035の1・2に同じ 2 80g入	
16-079	タバスコ	本	60ml入	
16-080	キムチの素	本	1 規格番号16-022の1に同じ 2 国内産	
16-081	ワインビネガー	本	1 規格番号16-006の1に同じ 2 熟成良好で風味良好な葡萄酒 3 赤 500ml入 4 白 1L入	
16-082	粗挽き黒胡椒	缶	1 規格番号16-043の1・2に同じ 2 ブラックとする。	
16-083	XOジャン	本	規格番号16-022の1に同じ	
16-084	うなぎのたれ	本	規格番号16-022の1に同じ	
16-085	スターアニス	本	1 規格番号16-035の1・2に同じ 2 60g入り	
16-087	クミン	本	65g程度	
16-088	粉ゼラチン	袋	500g入	
16-089	ホワイトルー	kg	1 規格番号16-001の2に同じ 2 乾燥品で、粉末又は顆粒とする。	

第17章 加工及び調理済食品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
17-001	五目ごはんの素	87			
17-002	鮭ごはんの素	87			
17-003	ちらし寿司の素	87			
17-004	松茸ごはんの素	87			
17-005	ビビンバごはんの素	87			
17-006	若布ごはんの素	87			
17-007	青菜ごはんの素	87			
17-008	シューマイの皮	87			
17-009	生シューマイの皮	87			
17-010	生ワンタンの皮	87			
17-011	栗きんとん	87			
17-012	ビーフカレー	88			
17-013	うなぎ蒲焼き	88			
17-014	赤貝しぐれ煮	88			
17-015	すき焼き	88			
17-016	肉じゃが	88			
17-017	煮込みハンバーグ	88			
17-018	おでん	88			
17-019	チキンささみ油漬	88			

規格番号	品名	単位	規格	備考
17-001	五目ごはんの素	袋	1 炊き込み用 2 人参・ごぼう・筍・椎茸・こんにゃく・鶏肉等入り 3 540g レトルト詰	
17-002	鮭ごはんの素	袋	1 混ぜ込み用 2 鮭・白ごま・昆布等入り 3 1kg レトルト詰	
17-003	ちらし寿司の素	袋	1 規格番号17-002の1に同じ 2 人参・れんこん・筍・干瓢・椎茸入り 3 600g レトルト詰	
17-004	松茸ごはんの素	袋	1 規格番号17-001の1に同じ 2 松茸・筍・油揚げ等入り 3 規格番号17-002の3に同じ	
17-005	ビビンバごはんの素	袋	1 規格番号17-001の1に同じ 2 牛肉・人参・大豆もやし・ぜんまい等入り 3 1.2kg レトルト詰	
17-006	若布ごはんの素	袋	1 規格番号17-002の1に同じ 2 若布入り 3 250g チャック付袋入り	
17-007	青菜ごはんの素	袋	1 規格番号17-002の1に同じ 2 大根若菜入り 3 規格番号17-006の3に同じ	
17-008	シューマイの皮	袋	1 厚さ均一で、乾燥・変質等していないもの 2 1袋24枚入り	
17-009	生シューマイの皮	袋	1 規格番号17-008の1に同じ 2 製造後24時間以内のもの	
17-010	生ワンタンの皮	袋	1 規格番号17-008に同じ 2 規格番号17-009の2に同じ	
17-011	栗きんとん	kg	1 さつまいも使用 2 栗の量、全体の60%以上 3 粒栗入	

規格番号	品名	単位	規格	備考
17-012	ビーフカレー	袋	1 3kg詰 2 肉・野菜入 3 常温保存が可能なもの	
17-013	うなぎ蒲焼き	袋	1 100g入、タレ付 2 規格番号17-012の3に同じ 3 納入時に賞味期限が10ヶ月以上あるもの。	
17-014	赤貝しぐれ煮	袋	1 1kg詰 2 規格番号17-012の3に同じ	
17-015	すき焼き	袋	1 内容量はその都度示す。 2 規格番号17-013の2・3に同じ	
17-016	肉じゃが	袋	1 1kg詰 2 馬鈴薯・人参・玉葱・牛肉入 3 規格番号17-013の2・3に同じ	
17-017	煮込みハンバーグ	袋	1 1袋160g×5個入 2 規格番号17-012の3に同じ 3 納入時に賞味期限が1年以上あるもの。	
17-018	おでん	袋	1 2kg詰 2 規格番号17-012の3に同じ	
17-019	チキンささみ 油漬	袋	1 規格番号17-016の1に同じ 2 レトルトパウチ 3 規格番号17-017の3に同じ	

第18章 冷凍食品類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
18-001	冷凍えびピラフ	91	18-026	冷凍くわい	92
18-002	冷凍シーフードピラフ	91	18-027	冷凍フレンチポテト	92
18-003	冷凍チキンライス	91	18-028	冷凍ポテトフライ	92
18-004	冷凍チャーハン	91	18-029	冷凍里芋	92
18-005	冷凍バターライス	91	18-030	冷凍とろろ芋	92
18-006	冷凍おにぎり	91	18-031	冷凍菜の花	92
18-007	冷凍焼きおにぎり	91	18-032	冷凍厚焼卵	92
18-008	冷凍おにぎりからあげセット	91	18-033	冷凍オムレツ	93
18-009	冷凍豚角煮ごはん	91	18-034	冷凍錦糸卵	93
18-010	冷凍ホットドッグ	91	18-035	冷凍餃子	93
18-011	冷凍うどん	91	18-036	冷凍コーンスープ	93
18-012	冷凍そば	91	18-037	冷凍ミートボール	93
18-013	冷凍ラーメン	91	18-038	冷凍ラビオリ	93
18-014	冷凍かぼちゃ	91	18-039	冷凍シュウマイ	93
18-015	冷凍カリフラワー	91	18-040	冷凍いかフリッター	93
18-016	冷凍グリーンアスパラガス	91	18-041	冷凍グラタン	93
18-017	冷凍グリーンピース	91	18-042	冷凍むき枝豆	93
18-018	冷凍キヌサヤ	91	18-043	冷凍直火焼炒飯	93
18-019	冷凍ブロッコリー	92	18-044	冷凍カレーパン	93
18-020	冷凍ほうれん草	92	18-045	冷凍ほうとう	93
18-021	冷凍にんにくの芽	92	18-046	冷凍かに風味シュウマイ	93
18-022	冷凍れんこん	92	18-047	冷凍豆腐ハンバーグ	93
18-023	冷凍ロールキャベツ	92	18-048	冷凍照焼つくね	93
18-024	冷凍ミックスベジタブル	92	18-049	冷凍えび包焼き	93
18-025	冷凍いんげん	92			

冷凍品類共通規格

- (1) J A S 合格品又はこれに準ずるものとし、定められた表示のあるもの。
- (2) 国産の冷凍食品は、「野本冷凍食品協会の認定証マーク」入りのものとし、外国産も品質はこれに準ずる。
- (3) 成分表及び材料表の配合表を提示するものとする。
- (4) 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等ないものとする。
- (5) 納入時賞味期限 6 ヶ月以上とする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
18-001	冷凍えびピラフ	kg	1 バラ凍結品 2 1kg詰	
18-002	冷凍 シーフードピラフ	kg	規格番号18-001に同じ	
18-003	冷凍チキンライス	kg	規格番号18-001に同じ	
18-004	冷凍チャーハン	kg	1 五目とする 2 規格番号18-001に同じ	
18-005	冷凍バターライス	kg	規格番号18-001に同じ	
18-006	冷凍おにぎり	個	1 1個100g 2 鮭・昆布2個入り	
18-007	冷凍焼き おにぎり	個	1 醤油味 2 1個70g	
18-008	冷凍おにぎり からあげセット	個	1 おにぎり2個・からあげ2個入り 2 1箱210g	箸付き
18-009	冷凍豚角煮ごはん	個	1 豚角煮・しめじ・舞茸・人参等入り 2 1箱190g	同上
18-010	冷凍ホットドッグ	個	1 2本入り 2 1箱140g	
18-011	冷凍うどん	個	1玉200g	
18-012	冷凍そば	個	規格番号18-011に同じ	
18-013	冷凍ラーメン	個	規格番号18-011に同じ	
18-014	冷凍かぼちゃ	袋	1 えびす種とする。 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-015	冷凍カリフラワー	袋	1 洗浄良好なもの 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-016	冷凍 グリーン アスパラガス	kg	1 A級 2 Mサイズ 3 規格番号18-001の2に同じ	
18-017	冷凍 グリーンピース	kg	1 大粒で、揃っているもの 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-018	冷凍キノサヤ	袋	1 在来種の若さで、すじを除いたもの 2 鮮度良好で、異品種の混合のないもの 3 500g詰	

規格番号	品名	単位	規格	備考
18-019	冷凍ブロッコリー	kg	1 濃緑色鮮やかで、洗浄良好なもの 2 茎が柔らかいもの 3 規格番号18-018の3に同じ	
18-020	冷凍ほうれん草	袋	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 国内産、カット 3 規格番号18-001の2に同じ	
18-021	冷凍にんにくの芽	kg	1 緑色鮮やかで、香りのあるもの 2 規格番号18-016の1に同じ 3 規格番号18-018の3に同じ	
18-022	冷凍れんこん	袋	1 Sサイズ（1個20g程度） 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-023	冷凍 ロールキャベツ	個	1個40g程度	
18-024	冷凍 ミックス ベジタブル	袋	1 グリーンピース・スイートコーン・人参 の3種類とし、同比率の混合とする。 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-025	冷凍いんげん	袋	1 浅緑色で、柔らかいもの 2 規格番号18-016の1・2に同じ 3 規格番号18-018の1・3に同じ	
18-026	冷凍くわい	袋	1 青くわい又は吹田くわい 2 芽の形が完全なもの 3 規格番号18-001の2に同じ	
18-027	冷凍 フレンチポテト	袋	1 ボイル・皮むき・スライス等したもの 2 1個8～16mm程度で、揃ったもの 3 形状は、その都度示す。 4 規格番号18-001の2に同じ	
18-028	冷凍ポテトフライ	袋	1 ボイルし、小麦粉・パン粉等をつけたもの 2 大きさの揃ったもの 3 規格番号18-001の2に同じ	
18-029	冷凍里芋	袋	規格番号18-016に同じ	
18-030	冷凍とろろ芋	kg	1 大和芋とする 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-031	冷凍菜の花	kg	1 花のつぼみのついた穂先とする。 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-032	冷凍厚焼卵	本	1本500g、真空パック	

規格番号	品名	単位	規格	備考
18-033	冷凍オムレツ	個	1 全卵・豚肉・玉葱・人参を使用 2 規格番号18-023に同じ	
18-034	冷凍錦糸卵	袋	1 規格番号18-032に同じ	
18-035	冷凍餃子	個	1 1個30g程度 2 焼き目付	
18-036	冷凍コーンスープ	kg	1 クリームコーン・牛乳・生クリーム等を使用したもの 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-037	冷凍ミートボール	袋	1 鶏肉・豚肉・野菜等を使用したもの 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-038	冷凍ラビオリ	袋	1 牛肉・豚肉等を使用したもの 2 規格番号18-001の2に同じ	
18-039	冷凍シュウマイ	個	規格番号18-035の1に同じ	
18-040	冷凍 いかフリッター	袋	1 規格番号18-001の2に同じ 2 1個15g程度	
18-041	冷凍グラタン	個	1 マカロニ、玉葱、エビ又はカニ使用 2 1個140g程度	
18-042	冷凍むき枝豆	袋	規格番号18-018の3に同じ	
18-043	冷凍直火焼炒飯	個	1 五目 2 1箱230g	スプーン付き
18-044	冷凍カレーパン	個	1 2個入り 2 1箱120g	
18-045	冷凍ほうとう	個	1玉240g	
18-046	冷凍かに風味 シュウマイ	個	1個22g、大冷同等品	
18-047	冷凍豆腐ハンバーグ	個	1個60g、味の素同等品	
18-048	冷凍照焼つくね	袋	1個30g程度、味の素同等品	
18-049	冷凍えび包焼き	個	1個25g程度、味の素同等品	

第19章 その他

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
19-001	天然果汁飲料A	95			
19-002	天然果汁飲料B	95			
19-003	トマトジュース	95			
19-004	フルーツゼリー	95			
19-005	プリン	95			
19-006	豆乳	95			
19-007	麦っこ	95			
19-008	緑茶	95			
19-009	ティーパック (煎茶)	95			
19-010	ティーパック (番茶)	95			
19-011	ティーパック (ほうじ茶)	95			
19-012	ティーパック (ウーロン茶)	95			
19-013	ティーパック (紅茶)	95			
19-014	甘酒	96			
19-015	酒粕	96			
19-016	ふりかけ	96			
19-017	なめ茸茶漬	96			
19-018	お茶漬けの素	96			
19-019	即席味噌汁	96			
19-020	即席スープ	96			
19-021	カップコーヒー	96			

規格番号	品名		単位	規格	備考
19-001	天然果汁飲料A		本	1 無加糖 2 果汁100% 3 1L入 4 種類は、その都度示す。	
19-002	天然果汁飲料B		個	1 規格番号19-001の1・2・4に同じ 2 200mlパック入り	ストロー付
19-003	トマトジュース		本	1 食塩添加とする。 2 160g～190g程度缶入り 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。	
19-004	フルーツゼリー		個	1 規格番号19-001の4に同じ 2 果汁入り 3 1個70g程度	同上
19-005	プリン		個	1 生洋菓子 2 カラメル付 3 1個80g以上	スプーン付
19-006	豆乳		個	1 純植物性の調整豆乳 2 200mlパック入り	無菌包装 ストロー付
19-007	麦っこ		本	1 国内産麦使用 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 60倍濃縮のもの 4 規格番号19-003の3に同じ	
19-008	緑茶		kg	1 煎茶とする 2 給茶機用で、刻み粉抜きしたもの 3 乾燥良好で、香りが高いもの 4 夾雑物・茎を認めないもの 5 1kg袋詰 6 納入時に賞味期限が10ヶ月以上あるもの。	防湿包装
19-009	ティーパック	煎茶	kg	1 乾燥良好で、香りが高いもの 2 紙臭・夾雑物・茎を認めないもの 3 1個2g程度パック入り 4 規格番号19-008の6に同じ	同上
19-010		番茶			
19-011		ほうじ茶			
19-012		ウーロン茶			
19-013		紅茶			

規格番号	品名	単位	規格	備考
19-014	甘酒	kg	1 酒粕・砂糖・生姜・蜂蜜使用 2 180ml入り	
19-015	酒粕	kg	1 アルコール分5%程度 2 新鮮で、変色・変質していないもの 3 いた粕とする。	
19-016	ふりかけ	個	1 個別包装 2 種類混合 3 規格番号19-008の6に同じ	防湿包装
19-017	なめ茸茶漬	kg	1 規格番号19-003の3に同じ 2 規格番号19-008の5に同じ	同上
19-018	お茶漬けの素	個	1 刻みのり・あられ等入り 2 乾燥良好なもの 3 個別包装 4 規格番号19-003の3に同じ	同上
19-019	即席味噌汁	個	1 生みそタイプ 2 種類混合	カップ入り スプーン付
19-020	即席スープ	個	規格番号19-019の2に同じ	同上
19-021	カップコーヒー	個	粉末状のコーヒー・ミルク・砂糖入りで、 マドラー・カップがセットになっているもの	防湿包装