

糧 食 品 基 準 規 格 書

令 和 5 年 度

令和5年4月1日より適用

陸 上 自 衛 隊 高 田 駐 屯 地

1 総 則

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊高田駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定めていない食品については、その都度別に示す。

2 検収（納品）場所

高田駐屯地業務隊糧食班検収所とする。

3 納品要領

納品業者は、責任を持って検収所に直接納品するものとする。

4 検収（納品）時間

- (1) 平 日：08：15～11：00 但し、野菜類は08：15～10：00とする。

（上記以外の納品、時間指定のものについては別に示す。）

- (2) 土 曜 日：その都度示す。

- (3) 日曜・祭日：その都度示す。

- (4) 納入業者は、非常災害等により食品が時間内に納入できないと予測される場合は、事前に電話等により速やかに契約担当官（契約班長気付）又は給食担当官（栄養担当官気付）に連絡するものとする。

5 規格書使用要領

- (1) 糧食の購入要求書及び入札時使用する番号は、本規格番号とする。
- (2) 糧食購入要求書の○印は、見本品とする。
- (3) 提出した見本が規格と合致しない場合及び見本を提出しない場合は、該当品目に対する入札書（見積書）は無効とする。
- (4) 見本は、入札日の前日9：30までに、品名、番号、会社名を明記して糧食班検収所に納入の形態で提出することとする。但し、形態の大きい物は、その限りではない。
- (5) 見本は原則として返却しない。但し、返却を希望する場合は事前に給食担当官（栄養担当官気付）と調整するものとする。
- (6) この規格書では完全に表現し難い事項もあるので、業者各位は信義・誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納入を図るものとする。
- (7) 納入品の品質については、市場出回り品の標準以上の物とし、国産品を基準とする。

- (8) 不良品については、直ちに返品・交換をする。又、納品後に不良品が発見された場合についても返品・交換に応ずるものとする。
- (9) 要冷蔵品は、保冷車で、冷凍品は、冷凍車で納品するものとする。冷凍品は－15℃以下で冷蔵品は、10℃以下とする。
- (10) 製造物責任法（PL法）に基づき表示されるべきものは、確実に表示してあるものを納入すること。
- (11) 空容器（発泡スチロール含む。）は納品業者が責任をもって速やかに回収するものとする。
- (12) 加工品については、同一品目毎、同メーカー製品及び同一品質保持期限とする。
- (13) 本規格書に疑義があるときは、給食担当官（栄養担当官気付）又は契約担当官（契約班長気付）と調整するものとする。

6 検 査

- (1) 検査は、本規格書により官能検査及び数量検査を実施する。
- (2) 納入糧食品は、すべて食品衛生検査官（医務室）の実施する衛生検査に合格した物でなければならない。
- (3) 本規格書に規定する食品に対する添加物は、食品衛生法によりその使用を認められた物のみとする。又、食品衛生法により表示を規定されている食品については、同法に定める表示をするものとする。
- (4) 生鮮食品は、保健所の指示に従い、微生物・理化学検査を実施し、その検査表を提出すること。

7 連絡・調整先

〒 943－8501

新潟県上越市南城町3丁目7番1号

陸上自衛隊高田駐屯地業務隊

TEL 025－523－5117

内線 571 （糧食班）

〒 943－8501

新潟県上越市南城町3丁目7番1号

陸上自衛隊高田駐屯地第379会計隊

TEL 025－523－5117

内線 348 （契約班）

目

次

第 1 章	穀類及び穀類製品	4
第 2 章	豆及び豆加工品・種実類	9
第 3 章	魚介類及び同加工品	1 2
第 4 章	獣鳥肉類・卵乳類及び同加工品	2 4
第 5 章	漬物類	3 3
第 6 章	野菜類・いも類	3 9
第 7 章	果物類・果物加工品	4 9
第 8 章	調味料及びその他	5 4
第 9 章	佃煮及び乾物類.....	6 4
第 10 章	缶詰類等.....	6 8
第 11 章	加給食・夜食.....	7 3

第1章 穀類 及び 穀類製品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	
1 0 1	精白米	5		(焼きそば)	
1 0 2	もち米		1 1 9	パ ン(菓子パン含む)	
1 0 3	小麦粉		1 2 0	肉まんじゅう	
1 0 4	天ぷら粉		1 2 1	あんまんじゅう	
1 0 5	パン粉		1 2 2	さくら餅	
1 0 6	カラーパン粉		1 2 3	柏 餅	
1 0 7	マカロニ		1 2 4	うぐいす餅	
1 0 8	焼 麩		1 2 5	川渡り餅	
1 0 9	即席白玉餅		1 2 6	大福餅	
1 1 0	でんぷん		1 2 7	紅白まんじゅう	
1 1 1	春 雨	6	1 2 8	折詰め類	
1 1 2	蒸し中華そば			(幕の内弁当)	
1 1 3	ゆで中華そば			(寿司折詰め)	
1 1 4	ゆでそば			(その他)	
1 1 5	ゆでうどん		1 2 9	おにぎり	
1 1 6	干うどん		1 3 0	冷凍麺	
	(きしめん)		1 3 1	クルトン	
	(冷 麦)		1 3 2	天かす	
	(そうめん)		1 3 3	くずきり	
1 1 7	冷凍うどん				
1 1 8	カップラーメン				
	(う ど ん)				
	(そ ば)				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
101	精 白 米	kg	1 農林水産省規格 2 県内産水稻うるち米 3 標準価格米1～2等品 4 30kg三層クラフト紙袋入り	1 年産、品種はその都度示す 2 品質等通知書に、とう精日を記入
102	も ち 米	kg	1 わたぼうし・こがね 2 1～2等品	とう精日を記入
103	小 麦 粉	kg	1 乾燥良好、無添加、無漂白の薄力粉 2 25kg三層クラフト紙袋入り	
104	天 ぷ ら 粉	kg	1 薄力粉、卵黄、重曹、澱粉、を適当に配合したもの 2 20kg三層クラフト紙袋入り	
105	パ ン 粉	kg	1 乾燥良好なソフトパン粉 2 夾雑物のないもの 3 1kg袋入り	(1) 荒目 (2) 細目
106	カラーパン粉	kg	1 乾燥良好、着色したもの 2 夾雑物のないもの 3 10kg又は8kg袋入り	
107	マ カ ロ ニ	kg	1 J A S 合格品 2 折れ、ひび割れ、砕けがなく、色沢良好なもの 3 乾燥良好でカットしたもの 4 形 状 (1) 管状 (2) シェル (3) ツイスト	
108	焼 麩	kg	1 乾燥良好で、割れ、砕けなく、形の揃ったもの 2 1kg防湿ポリ袋入り 3 形状 (1) 切り麩 (2) 竹輪麩 (3) 車麩	
109	即席白玉餅	kg	1 うるち米を原料にした白玉粉を用いたもので、真空パックしたもの 2 1個100g	
110	で ん ぷ ん	kg	1 農産物規格規定合格品とする。 2 精製ばれいしょ澱粉 3 純白で、きめが細かく乾燥良好なもの 4 25kg紙袋入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
111	春 雨	kg	1 光沢があつて、無味、無臭のもの 2 水に浸して弾力性のあるもの 3 乾燥良好で、変質、折れ、砕けのないもの 4 1 kg防湿ポリ袋入り	
112	蒸し中華そば	kg	1 風味良好で弾力が有り、異臭のないもの 2 納入当日に製造したもの 3 清潔な容器にバラ詰めしたもの	製造年月日表示
113	ゆで中華そば	個	1 特有の風味を有し、やや堅めにゆで上げたもの 2 納入当日に製造したもの 3 1 玉200 g ポリ袋入り	製造年月日表示
114	ゆ で そ ば	個	1 特有の風味を有し、やや堅めにゆで上げたもの 2 納入当日に製造したもの 3 1 玉200 g ポリ袋入り	製造年月日表示
115	ゆでうどん	個	1 特有の風味を有し、異味・異臭のないもの 2 納入当日に製造したもの 3 1 玉400 g ポリ袋入り	製造年月日表示
116	干 う どん (きしめん) (冷 麦) (そうめん)	kg	1 J A S 合格品18～20番 2 乾燥良好、折れのないもの 3 異味、異臭、夾雑物のないもの	
117	冷凍うどん	個	1 冷凍食品認定マークのあるもの 2 稲庭風 3 賞味期限 納入時6カ月以上のもの 4 1 玉250g、バラ凍結、ポリ袋入り	
118	カップラーメン (うどん) (そば) (焼きそば)	個	1 小麦粉・調味液・良質の油を用いて製造したもの 2 かやくは良質なものを使用する 3 包装良好で、くずれ、やぶれがないもの 4 麺 65 g 以上 内容量 85 g 以上 5 J A S 合格品 6 はし付き (袋入り) 7 賞味期限 納入時3カ月以上のもの	ポリ容器又は発砲スチロール使用

番号	品 名	単位	規 格	備 考
119	パ ン (菓子パン含む)	個	1 かび・異味・異臭のないもの 2 ポリ袋包装とする 3 賞味期限 納入時2日以上のもの	1 製造年月日表示 2 種類はその都度別に示す
120	肉まんじゅう	個	1 豚挽肉・玉葱・にんにく等をいれて 皮で包んだもの 2 風味良好なもの 3 1個100g程度	
121	あんまんじゅう	個	1 小倉あん入り 2 風味良好なもの 3 1個100g程度	
122	さくら餅	個	1 道明寺粉使用 2 塩漬け葉使用 3 1個50g程度 4 納入当日に製造したもの	
123	柏 餅	個	1 小倉あん入り・柏葉使用 2 風味良好なもの 3 1個55g程度 4 納入当日に製造したもの	
124	うぐいす餅	個	1 やわらかい生地で黄粉がけ 2 風味良好なもの 3 1個60g程度 4 納入当日に製造したもの	
125	川 渡 り 餅	個	1 小倉あん使用 2 風味良好なもの 3 1個55g程度 4 納入当日に製造したもの	
126	大 福 餅	個	1 小倉あん入り 2 風味良好なもの 3 1個90g程度 4 納入当日に製造したもの	
127	紅白まんじゅう	個	1 風味良好なもの 2 1個170g程度 3 納入当日に製造したもの	
128	折り詰め類 (幕の内弁当) (寿司折り詰め) (その他)	個	1 芳香で新鮮な風味であること 2 包装が美麗であること 3 はし付き(袋入り) 4 当日納入時に調理後4時間以内のも のであること	1 製造年月日・時間表示 2 重量・内容・包装は、別 途仕様書で示す 3 見本提出の指示ある場合 は、納入数量外に次の数

番号	品 名	単位	規 格	備 考
128	折り詰め類	個	5 納入は点検しやすいよう箱詰めする	量を検食用として納入すること (1) 給食実施機関の長×1 (2) 食品衛生管理官 ×1 (3) 保存用医務室 ×1 (4) 糧食班 ×1
129	お に ぎ り	個	1 衛生的に調理、包装を行い当日の納入時に調理後4時間以内のものであること 2 ごはん、のりはフィルムで仕切ったもの 3 1個100g程度	1 製造年月日・時間表示 2 種類はその都度示す 3 見本提出の指示ある場合は、納入数量外に次の数量を検食用として納入すること (1) 給食実施機関の長×1 (2) 食品衛生管理官 ×1 (3) 保存用医務室 ×1 (4) 糧食班 ×1
130	冷 凍 麺	個	1 ボイル加工したもの 2 賞味期限表示 3 ポリ袋入り 4 1個200g程度	種類はその都度別に示す
131	ク ル ト ン	袋	100g防湿ポリ袋入り	
132	天 か す	kg	油きりのしっかりした1kg防湿ポリ袋入り	
133	く ず き り	kg	乾燥品1kgパック入り	

第 2 章 豆及び豆加工品・種実類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	
2 0 1	豆 腐	10	2 2 4	ピーナッツパウダー	1
2 0 2	袋豆腐				
2 0 3	絞り豆腐				
2 0 4	焼豆腐				
2 0 5	高野豆腐				
2 0 6	油 揚				
2 0 7	厚 揚				
2 0 8	がんもどき				
2 0 9	うの花				
2 1 0	黄 粉	11			
2 1 1	納 豆				
2 1 2	大 豆				
2 1 3	小 豆				
2 1 4	ささげ				
2 1 5	うずら豆				
2 1 6	いんげん				
2 1 7	胡 麻				
2 1 8	すり胡麻				
2 1 9	小倉あん				
2 2 0	カシューナッツ				
2 2 1	松の実				
2 2 2	アーモンド				
2 2 3	ピーナッツ				

番号	品名	単位	規 格	備 考
201	豆 腐	kg	1 適度な硬さを保ち、破損のないもの 2 異味・異臭のないもの 3 納入当日に製造したもの	1 検量時、水は除く 2 清潔な容器使用 3 納入時ビニールで覆う
202	袋 豆 腐	個	1 完全殺菌工程により製造したもの 2 1個400gパック 3 納入当日に製造したもの	耐熱性で清潔な容器入り
203	絞 り 豆 腐	kg	1 豆腐を30%程度に絞り、水切りしたもの 2 納入当日に製造したもの	1 清潔な容器使用 2 納入時ビニールで覆う
204	焼 豆 腐	kg	1 豆腐を30%程度水減りにし焼き上げたもの 2 均一に焼き、焼き過ぎ・焼き不足、破損のないもの 3 豆腐は当日製造したもの	1 清潔な容器使用 2 納入時ビニールで覆う
205	高 野 豆 腐	kg	1 J A S 合格品 2 乾燥良好で、異味・異臭・アンモニア等臭くないもの 3 割れ・変質なく均一なもの 4 形状 (1) 1枚20g (2) 細の目 5 賞味期限 納入時3ヶ月以上のもの	1 防湿包装 2 製造年月日表示 3 賞味期限表示
206	油 揚	kg	1 良質植物油使用 2 淡黄色に色良く仕上がり、釜揚げ後2時間以上経過したもの 3 破れ・揚げ過ぎのないもの 4 納入当日に製造したもの	1 清潔な容器使用 2 納入時ビニールで覆う
207	厚 揚	kg	1 上記1～4項に準ずる 2 1枚150g程度	1 清潔な容器使用 2 納入時ビニールで覆う
208	がんもどき	kg	1 豆腐を主とし、牛蒡・人参・昆布胡麻・山芋等を混合したもの 2 1個40g程度 3 納入当日に製造したもの	1 清潔な容器使用 2 納入時ビニールで覆う
209	う の 花	kg	1 納入当日に製造したもので一様に固く絞ったもの 2 特有の豆臭を有し、酸味等の異味、異臭のないもの 3 夾雑物のないもの	1 清潔な容器使用 2 納入時ビニールで覆う

番号	品名	単位	規格	備考
210	黄粉	kg	1 青大豆を原料とし、特有の香味を有するもの 2 乾燥良好で、色良く、夾雑物のないもの 3 着色不可	防湿包装
211	納豆	個	1 良く発酵した糸引き納豆で、風味良好なもの 2 鮮度良く、豆粒がそろい、夾雑物のないもの 3 内容量30g、たれ、からし付き 4 納豆をビニール袋に入れ納入	カートンカップ入り
212	大豆	kg	1 農産物規格規定に示す2等合格品	
213	小豆	kg	2 1年越しのものは不可	
214	ささげ	kg		
215	うずら豆	kg		
216	いんげん	kg		
217	胡麻	kg	1 無着色で乾燥良く、夾雑物のないもの 2 当年又は前年度生産品 3 炒りごま	1 防湿包装 2 白・黒の別は、その都度示す
218	すり胡麻	kg	1 良くすりつぶしたもの 2 鮮度良く、特有の香味を有するもの 3 100g又は500g入り 4 賞味期限 納入時3ヶ月以上のもの	1 防湿包装 2 白・黒の別は、その都度示す
219	小倉あん	kg	1 国内生産小豆使用 2 異味・異臭なく、良く粘ったもの 3 密封1kg袋入	賞味期限表示
220	カシューナッツ	kg	1 乾燥良好で、歯ざわり、風味のよいもの	防湿包装
221	松の実	kg	2 炒ってあるもの	
222	アーモンド	kg	乾燥良好で、歯ざわり、風味のよいもの	防湿包装
223	ピーナッツ	kg	乾燥良好で、歯ざわり、風味のよいもの	
224	ピーナッツパウダー	kg	1 鮮度良く、特有の香味を有するもの 2 粉末500g入り 3 賞味期限 納入時3ヶ月以上のもの	防湿包装

第3章 魚介類 及び 同加工品

鮮 魚 共 通 規 格

- 1 鮮度良好で腐敗等のないもの。（体表面は新鮮で光輝、光沢を有し、うろこが固着し張りがあり、角膜が透明であること。えらは鮮紅色であり、弾力があり、腹切れのないもの。）
- 2 固有の鮮魚臭みはあるが、悪臭のないもの。
- 3 損傷がなく、大きさ、重量が概ね斉一なもの。
- 4 水・氷は検量外であるが、納品時氷詰めであること。

冷 凍 魚 介 類 共 通 規 格

- 1 十分凍結し新鮮な光沢があり形状は整って傷がなく、うろこの甚だしい脱落のないもの。
- 2 急冷凍品で再凍結は不可、解凍後は鮮魚と同等であるもの。
- 3 損傷がなく、大きさ、重量が概ね斉一なもの。
- 4 国産品は、日本冷凍食品協会の定める認定証マーク付きとし、賞味期限表示のこと。
- 5 輸入品は、見本提出し、原産国、輸入業者、製造年月日（賞味期限）表示のこと。
- 6 調理加工品は、国内加工品とする。納入時、賞味期限6カ月以上のもの。
- 7 解凍後でも不良品は返品交換するものとする。
- 8 梱包荷姿の変形、破損のないもの。

貝 類 共 通 規 格

- 1 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合は弾力があって身くずれのないもの。
- 2 大きさは概ね一様であること。
- 3 砂、石、泥その他異物等の混入のないもの。

練 製 品 共 通 規 格

- 1 新鮮な魚肉を原料に、澱粉、調味料を加えて練り上げたもの。
- 2 大きさ、形態が整い、均一で、香味・光沢良好で弾力性があるもの。
- 3 食品衛生法により許可された着色料、甘味料を使用し、漂白剤を使用しないもの。
- 4 製法、販売法とも衛生的で適度な加熱をし、そのまま食に供する事ができるもので、製造業者名、賞味期限を表示したもの。
- 5 板付きのものは検量時、板を除いた重量とする。

塩 干 品 共 通 規 格

- 1 乾燥が適当で腐敗、変質（油焼け等）、異味、異臭がなく、塩味が適当であること。
- 2 形状良好であり、大きさ、重量が概ね斉一なもの。
- 3 製造業者名、賞味期限を表示したもの。

第3章 魚介類 及び 同加工品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
301	あ じ	16	324	さんま	17
302	あじ干物		325	とびうお	
303	いわし		326	にしん	
304	丸干いわし		327	メルルーサ切り身	
305	めざし		328	た こ	
306	かれい		329	たこ刺身	
307	い か		330	味付たこ	
308	いか切り身		331	酢だこ	18
309	つば抜きいか		332	た い	
310	塩ほっけ		333	すけそうだら	
311	にじます		334	たら切り身	
312	ます		335	銀だら切り身	
313	塩ます		336	塩たら	
314	ます切り身		337	めぎす	
315	塩ます切り身	17	338	わかさぎ	
316	鮭		339	まぐろ	
317	塩 鮭		340	まぐろ切り身	
318	鮭切り身		341	刺身用さく切り	
319	塩鮭切り身			(まぐろ・かじき)	
320	鯖		342	刺身用いか	
321	鯖筒切り身		343	かつおたたき	
322	塩 鯖		344	刺身用ぶり	
323	鯖切り身		345	ぶり切り身	

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
3 4 6	塩さんま	18	3 6 8	帆立貝むき身	20
3 4 7	さんま干物	19	3 6 9	ベビー帆立	
3 4 8	鰯の子		3 7 0	カ キ	
3 4 9	辛子明太子		3 7 1	さつまあげ	
3 5 0	冷凍えび		3 7 2	野菜天	
3 5 1	むきえび		3 7 3	牛蒡巻	
3 5 2	シーフードミックス		3 7 4	かまぼ	
3 5 3	白す干		3 7 5	カニかまぼこ	
3 5 4	ちりめんじゃこ		3 7 6	焼板付	21
3 5 5	身欠にしん		3 7 7	はんぺん	
3 5 6	みりん干し	20	3 7 8	生食用竹輪	
3 5 7	すじこ		3 7 9	伊達巻	
3 5 8	いくら		3 8 0	鮭板付	
3 5 9	魚の粕漬		3 8 1	竹 輪	
3 6 0	魚の味噌漬		3 8 2	笹かまぼこ	
3 6 1	つみれ		3 8 3	鳴戸巻	
	(魚のすり身)		3 8 4	揚げ蒲鉾	
3 6 2	うなぎ蒲焼き		3 8 5	塩くらげ	
3 6 3	おひょう切り身		3 8 6	海藻サラダ	
3 6 4	子持ちししゃも	20	3 8 7	魚肉ソーセージ	
3 6 5	しじみ		3 8 8	しゅうまい	
3 6 6	あさり		3 8 9	ぎょうざ	
3 6 7	あさりむき身		3 9 0	だし昆布	

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
391	板のり	21	414	もずく	23
392	手巻き寿司用のり				
393	一口とろろ昆布				
394	干しひじき				
395	結び昆布	22			
396	刻み昆布				
397	汐ふき昆布				
398	昆布巻				
399	乾燥若布				
400	味付のり				
401	焼のり				
402	刻みのり				
403	青のり粉				
404	かつお節パック				
405	削りかつお				
406	茎ワカメ	23			
407	いか塩辛				
408	うにくらげ				
409	親子漬				
410	松前漬				
411	冷凍加工食品				
412	ところ天				
413	乾燥めかぶ				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
301	あ じ	個	1 1個140 g 程度 2 切り身100 g 程度	
302	開き干しあじ	枚	1 脂があり塩味良好なもの 2 カビ等認められないもの 3 1枚120 g 程度	
303	い わ し	kg	1 匹60 g 又は100 g 程度	重量はその都度示す
304	丸干いわし	kg	1 出来上がり表面が青色を程し皮が破れたり腹が開いていないもの 2 特有の良い香りと適度の塩味を有すること 3 1匹40 g 程度	
305	め ざ し	kg	1 上記1、2項に準ずる 2 1匹15 g 程度	
306	か れ い	kg	1 1匹200 g 程度 2 切り身160 g 程度	
307	い か	kg	1 生又は急速冷凍 2 1パイ200 g 程度	
308	いか切り身	kg	1 ムラサキいか 2 足・内臓・えんぺらを除き皮をむいたもの 3 かのご目入り 4 1枚60 g 程度	
309	つぼ抜きいか	kg	1 冷凍品 2 えら・内臓を除き、外と腹の内側を良く洗ったもの 3 7.5kg入箱 40パイ入り	
310	ほっけ開き一夜干	枚	1 脂があり塩分良好なもの 2 1匹350 g 程度	
311	に じ ま す	kg	1 生きているもの又は生 2 1匹130 g 程度	
312	ま す	kg	1 急速冷凍 2 内臓を除いたもの 3 1匹1.5kg程度	
313	塩 ま す	kg	1 内臓を除いたもの、塩味良好なもの 2 油焼け・肉の変質なく、固有の形態色沢があり、肉に弾力性があるもの	重量はその都度示す
314	ます切り身	kg	1 3枚おろしとする 2 肉色は淡紅色とする	重量はその都度示す

番号	品 名	単位	規 格	備 考
315	塩ます切り身	kg	1 油のあるますに適度に塩をきかし、 3 枚おろしにしたもの（甘口） 2 生鮮のものに塩をふっただけの状態 は不可	重量はその都度示す
316	鮭	kg	1 急速冷凍 2 内臓を除いたもの 3 1 匹 2 kg 程度	
317	塩 鮭	kg	1 内臓を除いたもの、塩味良好なもの 2 油焼け・肉の変質なく、固有の形態 色沢があり、肉に弾力性があるもの	重量はその都度示す
318	鮭 切 り 身	kg	1 3 枚おろしとする 2 肉色は淡紅色で脂のあるもの	
319	塩 鮭 切 り 身	kg	1 油のある鮭に適度に塩をきかし、3 枚おろしにしたもの（甘口） 2 生鮮のものに塩をふっただけの状態 は不可	
320	鯖	kg	1 生又は急速冷凍 2 1 匹 600 g 程度	
321	鯖 筒 切 り	kg	1 頭・内臓は除く 2 1 切 120 g 程度	
322	塩 鯖	kg	1 頭・内臓は除く 2 塩味良好、油焼けのないもの 3 1 匹 600 g 程度	
323	鯖 切 り 身	kg	1 3 枚おろしにしたもの 2 1 枚 100 g 程度	
324	さ ん ま	kg	1 生又は急速冷凍 2 1 匹 130 g 程度	
325	と び う お	kg	1 生又は急速冷凍 2 1 匹 130 g 程度	
326	に し ん	kg	1 急速冷凍 2 1 匹 200 g 程度	
327	メルルーサ切り身	kg	1 3 枚おろしとする 2 1 枚 100 g 程度	
328	た こ	kg	1 ゆで上げてから急速冷凍したもので 頭は除く 2 1 匹 2 kg 程度	
329	た こ 刺 身	kg	1 頭部を除く 2 1 枚 10 g 程度	
330	味 付 た こ	kg	1 強度の着色不可	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
330	味 付 た こ	kg	2 肉質はやわかく食味良好なもの 3 1 匹500 g 程度	
331	酢 だ こ	kg	1 強度の着色不可 2 肉質はやわらかく食味良好なもの 3 1 匹650 g 程度	
332	た い	kg	1 急速冷凍真だい 2 1 匹150 g 程度	
333	すけそうだら	kg	1 鮮度良好なもの、生又は急速冷凍 2 1 匹1.5kg程度	
334	たら切り身	枚	1 3 枚おろしとする 2 1 枚100 g 程度	
335	銀だら切り身	枚	1 3 枚おろしとする 2 1 枚100g程度	
336	塩 た ら	kg	1 形態・色沢・肉締まり良好で、腹切れ等のないもの 2 頭・内臓を除き塩味良好なもの 3 3 枚おろしのもの	重量はその都度示す
337	め ぎ す	kg	生、1 匹100 g 程度	
338	わ か さ ぎ	kg	1 急速冷凍 2 1 匹15 g 程度	
339	ま ぐ ろ	kg	1 煮物用5kg程度のブロック 2 頭・内臓・尾を除いたもの	
340	まぐろ切り身	kg	ステーキカット 1 枚100 g 程度	重量はその都度示す
341	刺身用さく切り (まぐろ・かじき)	kg	1 急速冷凍 2 さく切りしたもの 大きさ 2 cm× 6 cm× 30cm	種類はその都度示す
342	刺身用いか	kg	1 そうめん状に細く切ったもの 2 きれいに並べたパック入り	
343	かつおたたき	kg	1 真空パック 2 刺身用さく切り 3 1 本400 g 程度	
344	刺身用ぶり	kg	1 鮮度良好な刺身用 2 皮取り、骨抜きし、さくにしたもの	
345	ぶり切り身	枚	1 3 枚おろしとする 2 1 枚100 g 程度	
346	塩 さ ん ま	個	1 形状・色沢・肉締まり良好で、腹切れ等のないもの 2 塩味良好なもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
346	塩 さんま	個	3 1匹130 g 程度	
347	さんま干物	枚	1 油焼けなく、乾燥良好なもの 2 虫食い、カビ等のないもの 3 1枚100 g 程度	
348	鱈 の 子	kg	1 強度の着色不可 2 塩味が適当であること 3 1腹60 g 程度	
349	辛子明太子	kg	1 強度の着色不可 2 新鮮な原料を使用し唐辛子・酒等の たれにつけ込んだもの 3 内部まで味が浸透したもの 4 1個30 g 程度	
350	冷 凍 え び	kg	1 大正えび、無頭、急速冷凍したもの 2 首のつけね及び脚がしっかりしてい て、尾に弾力があること 3 1ポンド16～20匹とする	
351	む き え び	kg	1 バラ凍結品 2 大きさ (L)	メーカー元詰め
352	シーフード ミックス	kg	1 バラ凍結品 2 えび・あさり・輪切りいか入り	メーカー元詰め
353	白 す 干	kg	1 色白く、光沢良く適度に乾燥したも の 2 塩分良好で、大きさが均一なもの 3 夾雑物のないもの	
354	ち り め ん じゃこ	kg	1 乾燥良く、塩分良好なもの 2 無漂白・無着色のもの 3 大きさが均一なもの	
355	身欠にしん	kg	1 特有の光沢を有し、油焼け、異味・ 異臭のないもの 2 適度の乾燥品	
356	み り ん 干 し	kg	1 形が完全で大きさが揃っており、色 沢・肉質とも良好なもの 2 特有の風味を有し、適度に乾燥し 「ごま」又は「けし」をつけたもの	種類・重量はその都度示す
357	す じ こ	kg	1 強度の着色不可	
358	い く ら	kg	2 塩味が良好なもの 3 粒が大きく、しっかりしたもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
359	魚 の 粕 漬	枚	香りが良く、味が内部まで良く浸透しているもの	種類・重量はその都度示す
360	魚 の 味噌 漬	枚	香りが良く、味が内部まで良く浸透しているもの	種類・重量はその都度示す
361	つ み れ	kg	頭・内臓を除いた鮮度良好な魚をすりつぶしたもの	種類・重量はその都度示す
362	うなぎ蒲焼き	個	1 焼色適度で調味良好なもの 2 肉が厚く、脂肪がのっているもの 3 たれ、粉さんしょう付き 4 形状 (1) 1個400g程度 (2) 200g真空パック	
363	おひょう切り身	枚	1 3枚おろしとする 2 1切100g程度	
364	子持ちししゃも	kg	1 塩味適度で身のくずれのないもの 2 1切15g程度	完全包装
365	し じ み	kg	1 生きているもので、石・砂等が除かれているもの 2 中粒・粒ぞろいとする	
366	あ さ り	kg		
367	あさりむき身	kg	1 石砂等が除かれているもの 2 冷凍品L級	
368	帆立貝むき身	kg	1 バラ凍結品 2 1個40g程度	
369	ベビー 帆立	kg	1 バラ凍結品 2 1個15g程度	
270	カ キ	kg	1 石砂等を除いたもの 2 中粒、粒ぞろいのもの 3 生・冷凍品の別は、その都度示す	
371	さつまあげ	kg	1 魚のすり身を良質の食用油を用いて揚げたもの 2 賞味期限 納品時10日以上のもの	
372	野 菜 天	kg	1 魚のすり身に野菜を混ぜ、良質の食用油を用いて揚げたもの 2 賞味期限 納入時10日以上のもの	
373	牛 蒡 卷	kg	1 牛蒡を芯にして良質のかまぼこでくるみ、食用油で揚げたもの 2 賞味期限 納品時10日以上のもの	
374	か ま ぼ こ	kg	1 賞味期限 納品時10日以上のもの	種類・重量はその都度示す ※板は検量外
375	カニかまぼこ	kg	2 冷凍不可	
376	焼 板 付	個		

番号	品 名	単位	規 格	備 考
377	はんぺん	kg	1 賞味期限 納品時10日以上のもの	種類・重量はその都度示す
378	生食用竹輪	kg	2 冷凍不可	
379	伊 達 巻	個		
380	鮭 板 付	個	1 新鮮な鮭を使用 2 1個400g程度 3 賞味期限 納品時10日以上のもの	
381	竹 輪	kg	1 賞味期限 納品時10日以上のもの	種類・重量はその都度示す
382	笹かまぼこ	枚	※笹かまぼこ1枚30g程度	
383	鳴 戸 巻	kg	※鳴戸巻1本150g程度	
384	揚げ蒲鉾	kg	1 魚のすり身を良質の食用油で揚げたもの 2 賞味期限 納品時10日以上のもの	種類・重量はその都度示す
385	塩くらげ	kg	千切りしたくらげを塩漬けたもの	
386	海藻サラダ	kg	1 良質な乾燥海草（昆布、若布、赤とさか等）3種以上ミックスとする 2 1袋100g入り	防湿包装
387	魚 肉 ソーセージ	個	1 JAS合格品 2 賞味期限 納品時20日以上のもの 3 1本包装 4 1本50g	
388	しゅうまい	個	冷凍品	種類・重量はその都度示す
389	ぎょうざ	個		
390	だし昆布	kg	1 茶褐色等に変色したものを除く 2 折れたもの、着色品は不可	
391	板 の り	kg	1 色黒く光沢あり、表面にむら・やぶれ等なく、砂・わらくず等の混入物がないもの 2 乾燥良好、特有の風味があるもの	防湿包装
392	手巻き寿司 用 の り	個	1 色黒く光沢あり、表面にむら・やぶれ等なく、砂・わらくず等の混入物がないもの 2 乾燥良好、特有の風味があるもの 3 1個8枚入り	防湿包装
393	一口とろろ昆布	個	1 白又は初霜とろろで、夾雑物がなく香味のよいもの 2 1個1.8g入り	防湿包装
394	干しひじき	kg	1 長ひじきで、良く乾燥したもの 2 夾雑物のないもの	防湿包装

番号	品 名	単位	規 格	備 考
395	結 び 昆 布	kg	1 良質な昆布を使用し、良く乾燥したもの 2 茶褐色等に変色したものを除く	防湿包装
396	刻 み 昆 布	kg	1 良質な昆布を使用し、良く乾燥したもの 2 茶褐色等に変色したものを除く 3 夾雑物のないもの	防湿包装
397	汐 ふ き 昆 布	袋	1 夾雑物のないもの 2 1袋70g程度	防湿包装
398	昆 布 巻	個	1 にしん又は、鮭の入ったもの 2 太巻きとし、1個40g以上	清潔な容器使用
399	乾 燥 若 布	kg	1 乾燥よく、変質・変色のないもの 2 無着色のもの 3 カット品 4 1袋200g入り	防湿包装
400	味 付 の り	個	1 干しのりを材料とし、みりん及び醤油等で味付けされたもの 2 光沢あり、変質・変色のないもの 3 1個5枚入り	防湿包装
401	焼 き の り	個	1 干しのりを材料とし、特有の風味のあるもの 2 光沢あり、変質・変色のないもの 3 1個4枚以上	防湿包装
402	刻 み の り	袋	1 干しのりを材料とし、乾燥よく特有の香味を有するもの 2 夾雑物のないもの 3 100g入りパック	防湿包装
403	青 の り 粉	袋	1 乾燥よく特有の香味を有するもの 2 夾雑物のないもの 3 20g入りパック	防湿包装
404	か つ お 節 パック	袋	1 ほん節・かめ節を使用 2 不活性ガス充填、気密容器入り 3 1袋17g入り	防湿包装
405	削 り か つ お	袋	1 ほん節・かめ節を使用 2 不活性ガス充填、気密容器入り 3 1袋100g入り A 花かつお B 細削り C だし汁用 D その他	防湿包装 種類はその都度示す

番号	品 名	単位	規 格	備 考
406	茎 ワ カ メ	kg	1 塩蔵品 2 太さ、長さの均一のもの 3 1kgパック入り	
407	い か 塩 辛	kg	新鮮ないかを原料として、色沢・風味・塩分良好なもの	容器に製造元、賞味期限を表示したもの
408	うにくらげ	kg	1 千切りくらげを練りうにで混ぜたもの 2 塩味良好なもの	
409	親 子 漬	kg	新鮮な鰯・鰯の子を加工し甘酢に漬け込んだもの	
410	松 前 漬	kg	するめ80%・昆布20%、その他白ごま等を混入し良質な調味料を使用し、風味良好なもの	
411	冷 凍 調 理 加 工 食 品	kg 又は 個	1 新鮮な材料を用い加工したもので、風味良好・異味・異臭、のないもの 2 完全凍結で、冷凍が溶けたもの及び再凍結は不可 3 形のくずれたものは除く 4 (1) バラ凍結・箱詰め (2) 真空パック 5 賞味期限 納品時6カ月以上のもの	種類・重量その都度示す
412	と こ ろ 天	kg	1 良質な天草を100%使用したもの 2 ビニール袋に入れ密封して納入 3 賞味期限 納入時10日以上のもの	
413	乾 燥 め か ぶ	kg	1 めかぶ独特のねばりと歯ごたえ、色と風味をそのままに乾燥したもの 2 千切り 3 1袋100g入り	
414	も ず く	kg	1 塩もずく 2 石・ゴミ等の混入のしていないもの	

第4章 獣鳥肉類・卵乳類」及び同加工品

獣 鳥 肉 類 共 通 規 格

- 1 適度の硬さと弾力性を有し、肉類固有の色沢を有すること。
- 2 特有の香りを有し、異臭を認めないもの。
- 3 冷凍食品は急速冷凍し、冷凍による乾燥及び変色・異物等の付着又は混入のないもの。
- 4 他獣肉の混入及び筋等の混入がないもの。
- 5 納入品は、食肉衛生検査に合格したもの、又はその加工品とする。
- 6 容器は衛生的なものを使用すること。
- 7 賞味期限等のあるものは、納入時から5日以上のももの。
- 8 通常納入は、生又はチルド商品とする。
- 9 輸入品を納入する場合は、見本提出しその旨を明記して安全確認の書類を提出すること。
- 10 調理加工品は、国産品、又は国内加工品とする。但し見本品、分析表等で安全性が確認された場合についてはその限りではない。

豚

肉

- 1 肉色は、淡灰紅色を呈し、光沢のよいもの。
- 2 脂肪は白色で適度に粘りがあり、つやのあるもの。

牛

肉

- 1 鮮紅色を呈し、肉質柔らかいもの。
- 2 脂肪は適度な柔らかさのある乳白色に近く、つやのあるもの。
- 3 脂質10%以内
- 4 肉と脂肪の混入がないもの。

鶏

肉

- 1 食肉用として、飼育された若鶏とする。
- 2 固有の新鮮な色沢、香気、弾力があり肉質柔らかいもの。
- 3 脱毛し、内臓、筋を除いた急速冷凍品で冷凍による乾燥変質のないもの。

第4章 獣鳥肉類・卵乳類及び同加工品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
501	豚 肉	27	508	鶏 肉	29
	(1) ロース			(1) 手羽正肉	
	(2) 肩			(2) 鶏もも肉	
	(3) も も			(3) 鶏小間切	
	(4) バ ラ			(4) 鶏ぶつ切	
	(5) 挽 肉			(5) 鶏ささみ	30
502	合挽肉	28		(6) 鶏挽肉	
503	豚もつ		509	肉類加工品	
504	味付けもつ			(1) ロースハム	
505	羊 肉	28		(2) ポークハム	
	(マトン・ラム)			(3) プレスハム	
506	牛 肉			(4) ボンレスハム	
	(1) ネック			(5) 豚ベーコン	
	(2) う で			(6) ポークウインナー	
	(3) 肩ロース			(7) フランクフルトソーセージ	31
	(4) リブロース			(8) ソフトサラミソーセージ	
	(5) サーロイン		510	焼 豚	
	(6) 肩バラ		511	牛 乳	
	(7) ともバラ		512	ラクトコーヒー	
	(8) ひ れ	29	513	アイスクリーム	
	(9) も も		514	チーズ	
	(10) す ね		515	ダイスチーズ	
507	鶏 卵		516	スライスチー	

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
5 1 7	パルメザンチーズ	31			
5 1 8	乳酸菌飲料				
5 1 9	乳飲料				
5 2 0	乳製品				
5 2 1	カスタードプリン				
5 2 2	ヨーグルト	32			
5 2 3	プレーンヨーグルト				
5 2 4	食物飲料				
5 2 5	生クリーム				
5 2 6	せん切り玉子				
5 2 7	スクランブルエッグ				
5 2 8	厚焼玉子				
5 2 9	オムレツ				
5 3 0	ロール玉子				
5 3 1	からむきゆで卵				
5 3 2	玉子豆腐				
5 3 3	茶碗蒸				
5 3 4	パック牛乳				
5 3 5	パックラクトコーヒー				
5 3 6	冷凍調理加工食品				
5 3 7	1 ㍻牛乳				

番号	品名	単位	規格	備考
501	豚肉	kg	1 と畜場法による検査合格品とする 2 肉質・色沢良好で、脂肪は白色を帯していること 3 表層脂肪は、1 cm以下、30%以下とし、2層に分離していないこと 4 急速冷凍品は凍結による乾燥脂肪、変色等のないもの 5 各切断面はポリエチレンシート等で包んであるもの 6 生肉又は冷凍肉の別はその都度示す 7 日本食肉格付け協会の（上）とする (1) 1 背ロースの部位で脂肪20%以下 2 切り身の場合は1切120g程度 3 ミートマスターは一定の間隔でスジ切りしたもの (2) 全体に厚く、広く豊満で脂肪は適度に均等についているもの (3) 1 肉のきめが細かく、赤身を主体とする 2 脂肪交雑は十分で、肉の色沢良好でしまりのよいもの (4) バラ部位の肉及び肩バラ (5) 1 頭肉は除く 2 当日挽いたもので異味・異臭なく、他蓄肉を混入しないもの 3 脂身は20%以内	外装の箱側面に格納部位名・重量・製造業者名・製造年月日を表示する
502	合挽肉	kg	1 牛肉50%、豚肉50%を標準とした混合比率で、2回ミンチしたもの 2 牛肉、豚肉が良く混和され異味・異臭のないもの 3 納入日挽いたもの 4 脂身は20%以内	
503	豚もつ	kg	1 新鮮で異臭のない小腸・大腸などの混ざったもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
503	豚 も つ	kg	2 ボイルした白もつ 3 1～2cm切断したもの 4 余分な脂肪をとり除く	
504	味付けもつ	kg	豚もつを味付けしたもの	
505	羊 肉 (マトン・ラム)	kg	1 鮮度良好な冷凍品 2 肉色は鮮やかな黒赤色であるもの 3 脂肪層の幅は5mm以下 4 たれの有無はその都度示す	
506	牛 肉	kg	1 と畜場法による検査合格品とする 2 冷凍品は、凍結による乾燥脂肪、変食等のないもの 3 各切断面はポリエチレンシート等で包むこと 4 日本食肉格付協会（牛部分肉取引規格）の（上）程度の部分肉とする (1) 厚く形良く、肉はきめ細かく ネック しまり良く、肉及び脂肪の色 (2) 沢のよいもの う で (3) 1 全体に厚く、ロース芯の大きいもの 肩ロース (4) 2 ロース芯の脂肪交雑が十分で リップロース 筋肉間脂肪の適度なもの (5) 3 脂肪は適度に均等について、 サーロイン 厚さが適度なもの 4 肉はきめ細かく、しまり、色 沢よく脂肪は色沢と質のよいもの (6) 1 全体に厚く、脂肪及び筋肉脂 肩バラ 肪の適度なもの (7) 2 脂肪交雑は十分で肉の色沢、 ともバラ きめ細かく、しまりのよいもの (8) 1 厚みがあり、形・肉の色沢よく、 ヒ レ きめ細かく、しまりのよいもの 2 脂肪交雑は十分で色沢と質のよいもの	外装の箱側面に格納部位名・重量・製造業者名・製造年月日を表示する

番号	品名	単位	規 格			備 考
506	牛 肉	kg		3 まわりの脂肪をとり除いたもの		
			(9)もも	1 全体に厚く、脂肪は適度で均等に付着しているもの		
			(10)すね	2 脂肪交雑は十分で肉の色沢よく、きめ細かでしまりのよいもの		
			3 脂肪の色沢と質のよいもの			
507	鶏 卵	kg	1 表面に光沢なく、ザラザラした新鮮なもの			1 箱詰 2 サイズ、入数、業者名表示 3 サイズはその都度示す
			2 破卵・奇形卵・汚染等のないもの			
			3 農林水産省公示内863 号による			
			4 賞味期限 納入時 1 週間以上のもの			
			サイ ズ	1 個当たりの 重 量 g	10kg箱入り 個 数	
			L	6 3 ～ 6 9	1 4 5 ～ 1 5 7	
			M	5 7 ～ 6 3	1 5 8 ～ 1 7 5	
			MS	5 1 ～ 5 7	1 7 6 ～ 1 9 5	
508	鶏 肉	kg	1 と畜場法による検査合格品とする			外装箱の側面に、品名・重量・サイズ・製造者名品質保持期限又は賞味期限を表示したもの
			2 食肉用として飼育した農林規格のト体で2.1kg以上の若鶏であること			
			3 固有の新鮮な色沢・香気・弾力があり肉質のやらかいもの			
			4 脱毛され、内臓・筋を除かれ、急速冷凍による乾燥変質のないもの			
			5 冷凍食品は、1袋2kgで段ボールに6袋詰としたもので、賞味期限・納入時6カ月以上のもの			
			(1) 手羽正肉	農林規格のⅣ型とする		
			(2) 鶏もも肉	1 農林規格のⅡ型とする 2 1枚150g程度、厚さ均一のもの		
			(3) 鶏小間切	脂肪、皮、内臓及びはぎ肉を除いたもの		
(4) 鶏ぶつ切	1 手羽元、もも、胸肉のみとする 2 1個40g程度に切断したもの					

番号	品名	単位	規格		備考
508	鶏肉	kg	(5) 鶏ささみ	若鶏のささみ部位肉で、他の部位肉を含まない	
			(6) 鶏挽肉	骨、内臓、筋、皮を除いた肉をミンチにしたもの	
509	肉類加工品	kg	1 J A S表示品 2 良質で新鮮な原料を衛生的に加工したもの 3 固有の風味・香味を有し、異味・異臭がないもの		包装の外部に品名・規格・重量・賞味期限・製造者名・保存方法が表示されているもの
			(1) ロースハム	1 賞味期限、納入時1週間以上のもの 2 スライスの場合1枚15g程度	
			(2) ボークハム	1 賞味期限、納入時1週間以上のもの 2 スライスの場合1枚15g程度	
			(3) プレスハム	1 肩部位肉を使用して製造したもの 2 スライスの場合1枚15g程度 3 賞味期限、納入時1週間以上のもの	
			(4) ボンレスハム	1 もも肉を使用して製造したもの 2 スライスの場合1枚15g程度 3 賞味期限、納入時1週間以上のもの	
			(5) 豚ベーコン	1 豚バラ肉のベーコンをスライスしたもの 2 賞味期限、納入時1週間以上のもの	
			(6) ポークウインナー	1 オールポーク 2 1本15g程度 3 賞味期限、納入時1週間以上のもの	

番号	品 名	単位	規 格		備 考
509	肉 類 加 工 品	kg	(7) フランク フルト ソーセージ	1 1本45g程度 2 賞味期限、納入時1週間以上のもの	
			(8) ソフト サラミ ソーセージ	1 スライスの場合は、その都度示す 2 賞味期限、納入時1週間以上のもの	
510	焼 豚	kg	1 豚肉を原料としたもので、脂肪分のほとんどないもの 2 焼き過ぎ・生焼きは不可 3 ハムの加工したものは不可 4 異味・異臭なく、食味良好なもの		
511	牛 乳	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 200mlビン入り 3 賞味期限 納入時5日以上のもの		容器回収
512	ラクトコーヒー	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 180mlビン入り 3 賞味期限 納入時5日以上のもの		容器回収
513	アイスクリーム	個	1 J A S 規格及び厚生労働省令規格合格品 2 スプーン付き		内容量はその都度示す 容器回収
514	チ ー ズ	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 プロセスチーズで1個ずつ包装したものとする 3 賞味期限 納入時4カ月以上のもの		重量・形態はその都度示す
515	ダイスチーズ	個			
516	スライスチーズ	個			
517	パルメザン チ ー ズ	個	1 内容量80g以上 2 賞味期限 納入時6カ月以上のもの		
518	乳酸菌飲料	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 ストロー付き 3 賞味期限 納入時7日以上のもの		容器・種類はその都度示す 容器回収
519	乳 飲 料	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 パック又はポリ容器入り、スプーン又はストロー付		種類・内容量はその都度示す 容器回収
520	乳 製 品	個			
521	カスタード プ リ ン	個	1 ポリ容器使用、スプーン付き 2 1個100g程度 3 賞味期限 納入時3日以上のもの		容器回収

番号	品 名	単位	規 格	備 考
522	ヨーグルト	個	1 ポリ容器使用、スプーン付き 2 1個100g程度 3 賞味期限 納入時7日以上のもの	容器回収
523	プレーン ヨーグルト	個	1 ポリ容器入り、500g 2 無糖	容器回収
524	食 物 飲 料	個	1 200mlパック、ストロー付き 2 JAS規格品合格	種類はその都度示す 容器回収
525	生クリーム	個	1 乳脂肪分18%以上 2 900mlパック入り	容器回収
526	せん切り玉子	kg	1 チルド又は冷凍品	
527	スクランブル エッグ	kg	2 1kg入り真空パック 3 賞味期限 チルド品の場合は4日以上のもの	
528	厚焼玉子	袋	1 チルド又は冷凍品	種類・重量その都度示す
529	オムレツ	袋	2 真空パック	
530	ロール玉子	袋	3 賞味期限	
531	からむきゆで卵	個	チルド品の場合は4日以上のもの	
532	玉子豆腐	個	1 ポリ容器入り、真空パック	イージーオープンのもの 容器回収
533	茶碗蒸	個	2 1個100g程度、スプーン付き 3 賞味期限 納入時7日以上のもの	
534	パック牛乳	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 パック容器200ml入り、ストロー付き 3 賞味期限 納入時5日以上のもの	容器回収
535	パック ラクトコーヒー	個	1 厚生労働省令規格合格品 2 パック容器200ml入り、ストロー付き 3 賞味期限 納入時5日以上のもの	容器回収
536	冷凍調理 加工食品	kg 又は 個	1 新鮮な材料を用い加工したもので、 風味良好・異味・異臭、のないもの 2 完全凍結で、冷凍が溶けたもの及び 再凍結は不可 3 形のくずれたものは除く 4 (1) バラ凍結・箱詰め (2) 真空パック 5 賞味期限 納品時6カ月以上のも	種類・重量その都度示す
537	1ℓ牛乳	L	1 厚生労働省令規格合格品 2 パック容器入り 3 賞味期限 納入時5日以上のもの	容器回収

第 5 章 漬 物 類

共 通 規 格

- 1 原料は新鮮で病虫害のないもの。
- 2 固有の色沢を有し、形状が斉一なもの。
- 3 漬りが適度で固有の香味を有し、かび臭さ・苦味等の異味、異臭なく、腐敗・変質・
歯切り不良及び異物のないこと。
- 4 着色料は、食品衛生法に基づくものとし、過度に着色したものは不可とする。
- 5 漬粕・漬汁は、検量外とする。
- 6 包装・容器は、衛生的なものを使用のこと。
- 7 納入品は、国産品を基準とする。但し見本品、分析表等で安全性が確認された場合
についてはその限りではない。

第 5 章 漬 物 類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
6 0 1	沢庵漬	35	6 2 4	味付けメンマ	36
6 0 2	べったら漬		6 2 5	はじかみ	
6 0 3	ハリハリ漬		6 2 6	味噌漬	
6 0 4	福神漬		6 2 7	わさび漬	37
6 0 5	紅生姜		6 2 8	山海漬	
6 0 6	甘酢生姜		6 2 9	奈良漬	
6 0 7	生姜味噌漬		6 3 0	らっきょう漬	
6 0 8	茄子辛子漬		6 3 1	梅 漬	
6 0 9	茄子麴漬		6 3 2	梅 干	
6 1 0	茄子漬		6 3 3	支那竹	
6 1 1	胡瓜漬	36	6 3 4	高菜油炒め	38
6 1 2	朝鮮漬		6 3 5	しばわかめ	
6 1 3	カブ甘酢漬		6 3 6	つぼ漬	
6 1 4	しば漬		6 3 7	中華くらげ	
6 1 5	白菜漬		6 3 8	白菜キムチ	
6 1 6	白菜朝鮮漬				
6 1 7	もやし朝鮮漬				
6 1 8	胡瓜キムチ				
6 1 9	山菜風味				
6 2 0	花ごぼう				
6 2 1	野沢菜漬				
6 2 2	ザーサイキムチ				
6 2 3	昆布味噌漬				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
601	沢 庵 漬	kg	1 病虫害がなく・すの入らない大根を若干日干しにして、食品衛生法による色素・塩・糖を用いて漬けこんだもの 2 新漬は塩押しが良好で、本沢庵は干し上がりが良好であること	
602	べったら漬	kg	1 病虫害がなく・すの入らない大根を原料としたもの 2 米こうじ漬したもので、味が内部までよく浸透したもの	
603	ハリハリ漬	kg	1 切干大根・れんこん・生姜・胡麻等4種類以上を混合した歯切れのよいもの	
604	福 神 漬	kg	1 れんこん・切干大根・茄子・しそ・なた豆等を混合したもの 2 人工着色の強いものは不可	1 kgビニールパック真空包装
605	紅 生 姜	kg	1 新生姜を漬けたもので筋がなく、味が内部までよく浸透したもの 2 A 薄切り B 千切り	
606	甘 酢 生 姜	kg	新生姜をスライスし、甘酢に漬けたもの	
607	生姜味噌漬	kg	1 良質な味噌を用いて味が内部まで良く浸透したもの 2 筋なく歯ざわりのよいもの	
608	茄子辛子漬	kg	1 一口茄子を使用したもの 2 濃紫色で辛味が強く味が内部まで良く浸透したもの	
609	茄 子 麴 漬	kg	1 一口茄子を使用したもの 2 適度な甘味を有するもの	
610	茄 子 漬	kg	良質の茄子を原料として適度に漬かり、茄子紺色が鮮やかで風味良好なもの	
611	胡 瓜 漬	kg	1 良質の胡瓜を原料として適度に漬かり、緑色の鮮やかな歯切れの良い1本漬 2 A 塩漬 B しょうゆ漬け	
612	朝 鮮 漬	kg	大根・胡瓜・茄子等を原料として、特有の香味を有しているもの	
613	カブ甘酢漬	kg	1 良質のカブを原料とし、甘酢に漬け	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
613	カブ甘酢漬	kg	たもの 2 歯切れのよいもの	
614	し ば 漬	kg	胡瓜・茄子・みょうが・生姜を使用し、梅漬汁にて適度に漬けた酸味・風味良好なもの	
615	白 菜 漬	kg	1 結球した白菜を使用し、2つ割又4つ割りにして漬けたもの 2 浅漬り・漬り過ぎなく、食味良質なもの	
616	白菜朝鮮漬	kg	白菜・にんにく・唐辛子・調味料を使用し、風味良好に漬けこんだもの	
617	も や し 朝 鮮 漬	kg	1 新鮮な、もやしを原料とし、胡麻油唐辛子で漬けたもの 2 歯切れのよいもの	1 kgビニールパック真空包装
618	胡瓜キムチ	kg	胡瓜・にんにく・唐辛子等を原料とし、たまりで程よく漬け込んだもの	
619	山 菜 風 味	kg	1 わらび・ぜんまい・筍・きくらげ等塩味適度につけたもの 2 山菜は、適度に着色したもの 3 賞味期限 納入時3カ月以上のもの	1 kgビニールパック真空包装
620	花 ご ぼ う	kg	1 牛蒡・人参・ふき等を使用し、塩味適度なもの 2 漬け汁は、濁りなく強度な色素を使用しないもの	1 1 kgビニールパック真空包装 2 固形分80%以上
621	野 沢 菜 漬	kg	1 新鮮な野沢菜を適度な塩味に漬け込んだもの 2 酸味のあるものは除く 3 着色は不可	
622	ザ ー サ イ キムチ	kg	適度な塩味・辛味を有し歯切れのよいもの	
623	昆布味噌漬	kg	1 適度な味噌味を有するもの 2 5mm程度に刻んだもの	
624	味付メンマ	kg	支那竹を、砂糖・塩・若干の油で程よく味付けしたもの	
625	は じ か み	個	1 新生姜を甘酢漬にしたもの 2 歯ざわりが良く、強度な色素を使用しないもの 3 1個50本入	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
626	味 噌 漬	kg	1 良質な、味噌を用い、内部まで良く味噌味が浸透したもの 2 A 大 根 B 茄 子 C 胡 瓜 D 生 姜	
627	わ さ び 漬	kg	1 良質なわさびを酒粕等の調味料で漬け込んだもの 2 風味良好なもの	
628	山 海 漬	kg	1 わさび・大根・胡瓜、数の子等を使用し、新鮮な酒粕で漬け込んだもの 2 風味良好なもの	
629	奈 良 漬	kg	1 酒粕が内部まで良くしみ込んだ歯切れのよいもの 2 赤茶けた色で、内面が溶けたように崩れているもの及び強度の人工甘味料を使用したものは不可	
630	らっきょう漬	kg	1 病虫害のない良好な、らっきょうを味付けしたもので、極端に小粒でないもの 2 異味・異臭がなく、適度の酸味・甘味で、人工甘味料を使用していないもの	
631	梅 漬	kg	1 中粒にそろったもので、色沢・形状良好で、つぶれのないもの 2 均等に味・色が浸透したもので、「ホシ」のないもの 3 自然色又はそれにちかいもの	
632	梅 干	kg	1 中粒にそろったもので、色沢・形状良好で、つぶれのないもの 2 均等に味・色が浸透したもので、「ホシ」のないもの 3 自然色又はそれにちかいもの 4 干し上げ良好なもの	
633	支 那 竹	kg	1 特有の香気があり、繊維が少なく夾雑物のないもの 2 塩蔵品、食塩10%適度	
634	高 菜 油 炒 め	kg	高菜漬を細かく切り油で風味よく炒めたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
635	しばわかめ	kg	茎ワカメを糸状に切り、しば漬の汁に漬け込んだもの	
636	つぼ漬	kg	大根を原料とし、醤油等の調味液に漬け、風味・歯切れのよいもの	
537	中華くらげ	kg	くらげを、ごま・唐辛子・ごま油等を使用して調味したもの	
638	白菜キムチ	kg	1 適度な塩味・辛味を有し、風味良好に漬けたもの 2 本格キムチ漬	

第6章 野菜類・いも類

共通規格

- 1 鮮度良好で品種固有の色沢、形状を有し、おおむね大きさがそろっているもの。
- 2 病虫害・傷等がなく、土砂・異品種・夾雑物の付着又は混入のないもの。
- 3 とう立・枯れ葉・す入り・ひび割れ等のないもの。
- 4 検収時、縄・容器等の重量は除く。
- 5 納入品は、国産品を基準とする。但し見本品、分析表等で安全性が確認された場合についてはその限りではない。

冷凍野菜

- 1 鮮度良好な野菜を加工したもので、品種特有の色沢・風味のあるもの。
- 2 異品種・枯れ葉・異物の混入がなく急速冷凍したもので解凍後生野菜と同様の鮮度があること。
- 3 包装には、内容量・製造年月日・品質保持期限、保存方法及び製造業者を表示のこと。
- 4 冷凍野菜は、国産品を基準とする。但し見本品、分析表等で安全性が確認された場合についてはその限りではない。

第6章 野菜類・いも類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
701	小松菜	42	724	人 参	43
702	辛子菜		725	牛 蒡	44
703	山東菜		726	金平牛蒡	
704	京 菜		727	れんこん	
705	青梗菜		728	筍	
706	なばな		729	う ど	
707	ほうれん草		730	もやし	
708	春 菊		731	さやえんどう	
709	青 菜		732	さやいんげん	
710	つまみ菜		733	根生姜	
711	みつ葉		734	胡 瓜	
712	パセリ		735	茄 子	
713	レタス	43	736	かぼちゃ	45
714	白 菜		737	トマト	
715	長 葱		738	ミニトマト	
716	に ら		739	セロリー	
717	万能葱		740	しその葉	
718	玉 葱		741	ピーマン	
719	紫玉葱		742	にんにく	
720	大 根		743	生椎茸	
721	干し大根		744	えのき茸	
722	野沢菜		745	しめじ茸	
723	か ぶ		746	なめこ	46

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
747	せり	46	770	玉こんにゃく	47
748	キャベツ		771	白滝	
749	芽キャベツ		772	冷凍野菜	48
750	紫キャベツ				
751	サラダ菜				
752	サニーレタス				
753	ブロッコリー				
754	カリフラワー				
755	ラディッシュ				
756	とうもろこし				
757	おくら				
758	枝豆				
759	グリーンアスパラガス				
760	ししとう	47			
761	エシャレット				
762	かいわれ大根				
763	馬鈴薯				
764	さつまいも				
765	長芋				
766	里芋				
767	角こんにゃく				
768	突こんにゃく				
769	玉こんにゃく				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
701	小 松 菜	kg	1 鮮度良く、枯葉・とう立ちのないもの 2 根部を除き水洗い十分なもの	
702	辛 子 菜	kg		
703	山 東 菜	kg		
704	京 菜	kg		
705	青 梗 菜	kg		
706	な ば な	kg	1 鮮度よく、枯葉のないもの 2 根部を除き水洗い十分なもの 3 特有の香味があり、おれのないもの	
707	ほうれん草	kg	1 鮮度よく、枯葉のないもの 2 根部を除き水洗い十分なもの 3 長さ15cm程度	
708	春 菊	kg		
709	青 菜	kg		
710	つまみ菜	kg	1 水洗し、水切り完全なもの 2 枯葉なく、夾雑物のないもの 3 長さ7 cmまでのもの	
711	みつ葉	kg	1 柔らかく、傷みのないもの 2 根みつ葉の場合、根部は半分以下とする 3 切りみつ葉の場合、白い部分20～25 cmくらい	
712	パセリ	kg	1 鮮やかな緑で汚れなく、葉先がよく縮れたもの 2 鮮度良く傷みのないもの	
713	レタス	kg	1 根部及び外葉を除去したもので、傷みのないもの 2 良く結球し、球のそろったもの 3 1個300 g程度	
714	白 菜	kg	1 結球が適度で、病虫害、腐敗等のないもの 2 根部及び外葉を除去したもので、傷みのないもの 3 1個2 kg程度	
715	長 葱	kg	1 根切り水洗いし、とう立ち、枯葉のない、柔らかいもの 2 白根は、全体の2／3以上 (夏葱は除く)	夏葱の場合はその都度示す
716	に ら	kg	新鮮で柔らかく、傷みのないもの	

番号	品名	単位	規格	備考
717	万能葱	kg	1 新鮮で枯葉のないもの 2 長さ 30～40cm程度	
718	玉葱	kg	1 結球が充実して腐敗、発芽のないもの 2 乾燥良好で光沢あり、固くしまっているもの 3 1個150g以上 (市販L級) 4 新玉葱は1個100g以上 (大又はLL)	
719	紫玉葱	kg	1 結球が充実して腐敗、発芽のないもの 2 1個100g程度	
720	大根	kg	1 葉は10cm位、ひげ根を除いて、水洗いしたもの 2 変形・す・病虫害・肌荒れのないもの 3 1本 1kg程度	
721	干し大根	kg	1 葉は10cm位、ひげ根を除いて、水洗いしたもの 2 変形・す・病虫害・肌荒れのないもの 3 15日程度干したもの 4 1本 400g程度	
722	野沢菜	kg	1 根切り水洗いし、長さ90cm以上のもの 2 枯葉・病虫害・傷み等のないもの 3 良く肥えて柔らかいもの	
723	かぶ	kg	1 水洗いし、茎3cm以内のもの 2 柔らかく、根球の肌に割れ・傷等なく、色白なもの 3 1個120g程度	
724	人参	kg	1 葉なし(首きり)、毛根を除いて水洗いしたもの 2 肌あれ・傷・腐敗・二股・す等のないもの 3 新人参(3寸)100g以上、長人参(5寸)300g以上	
725	牛蒡	kg	1 皮部に傷・割れ・肌あれがなく、肉	

番号	品名	単位	規 格	備 考
725	牛 蒡	kg	質が柔らかいもの 2 全体に同じ太さでスラリとしたもので、す・とうのないもの 3 市場規格M（長さ50cm）	
726	金 平 牛 蒡	kg	1 人参の皮を剥ぎ、千切りにしたもの長さ5 cm程度 2 牛蒡の皮をよく剥ぎ、水洗いし千切りにしてあく抜きしたもの長さ5 cm程度 3 割合は人参3、牛蒡7を基準とする	
727	れ ん こ ん	kg	1 肉質柔軟、色白く水洗いしたもの 2 褐色・黒点等は不可 3 2節で750 g、長さ45cm程度、市場規格「M」級	
728	筍	kg	1 短く、太く先端の黄色いもの 2 根部の固い部分を除き肉質の柔らかいもの 3 1本1 kg以上	
729	う ど	kg	1 大きさ均一で折れのない新鮮なもの 2 香りが強く、軟らかいもの 3 作りうどん1本200 g以上	
730	も や し	kg	1 緑豆もやし（水もやし） 2 みずみずしい白さで、夾雑物のないもの 3 茶褐色の変色、異臭のないもの	(1)もやし (2)根切りもやし
731	さやえんどう	kg	1 形状・色沢良好な若さやのもの 2 病虫害・過熱したものは除く	
732	さやいんげん	kg	1 形状・色沢良好な若さやのもの 2 病虫害・過熱したものは除く	
733	根 生 姜	kg	1 良く土を落としたもので、発芽のないもの 2 かたまりが大きく、肉厚で皮が張っているもの 3 市場規格「L」サイズ	
734	胡 瓜	kg	1 張りつつやがあり、新鮮なもの 2 太り方が一様で極端な曲がりがないもの 3 1本130 g 程度	
735	茄 子	kg	1 表面に傷がなく、皮が張って色が濃	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
735	茄 子	kg	くつやのあるもの 2 A・長茄子1個80g程度 B・丸茄子1個200g程度	
736	か ぼ ち や	kg	1 表面無傷なもので、良く成熟したもの 2 1個1.5kg以上のもの	
737	ト マ ト	kg	1 形状・色沢良好で、腐れ・未熟・加熱品でないもの 2 成熟度70%程度 3 1個200g程度	
738	ミニトマト	kg	1 形状・色沢良好で、腐れ・未熟・加熱品でないもの 2 成熟度70%程度 3 秀品で1個10g程度	
739	セ ロ リ ー	kg	1 茎が肉厚でピンと張り、丸みがあって内側のくぼみが狭いもの 2 葉はみずみずしいもの 3 1株1kg以上	
740	し そ の 葉	枚	1 枯葉なく、傷のない若葉のみとする(大葉) 2 色沢が美しく濃いもの	
741	ピーマン	kg	1 固有の色調及び形状を有し、かつ熟度が適度で皮の柔らかいもの 2 赤いものは不可 3 1個30g程度	
742	に ん に く	kg	1 乾燥適度なもので発芽していないもの 2 粒の大きさが揃い、球状をしているもの 3 球径4cm～5cm以上	
743	生 椎 茸	kg	1 傘が肉厚8分開き以内で過剰水分のないもの 2 病虫害なく特有の香りを有するもの 3 直径4cm程度のもの	
744	え の き 茸	kg	1 異味・異臭のないもの 2 風味良好なもの	小袋入り
745	し め じ 茸	kg	1 異味・異臭のないもの 2 新鮮で、腐敗・カビ等のないもの 3 バラ詰め不可	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
746	な め こ	kg	1 新鮮なものを根切り水洗いし、良く水を切ったもの 2 異臭なく、夾雑物のないもの	
747	み ょ う が	kg	1 土を落とし、水洗いしたもの 2 花の咲いていないもの 3 1個20g程度	
748	せ り	kg	1 根部を除き枯葉なく、夾雑物のないもの 2 水洗いしたもの	
749	キ ャ ベ ツ	kg	1 結球が適度で、病虫害・腐敗等のないもの 2 根部及び外葉の切除をしたもの 3 1個1.5kg程度	
750	芽キャベツ	kg	抱合完全で、結球が固く球の大きさがそろった緑色の濃いもの	
751	紫キャベツ	kg	1 抱合完全で、結球が固く球の大きさがそろった緑色の濃いもの 2 色鮮やかなもの	
752	サ ラ ダ 菜	kg	1 新鮮で枯葉のないもの 2 緑色鮮やかで肉質が柔らかいもの	
753	サニーレタス	kg	1 新鮮で枯葉のないもの 2 1個 200g程度	
754	ブロッコリー	kg	1 新鮮で濃緑色の花蕾が固くしまっているもの 2 変色・傷みのないもの	
755	カリフラワー	kg	1 新鮮で純白色の花蕾が固くしまっているもの 2 変色・傷みのないもの	
756	ラディッシュ	kg	1 新鮮で葉付きのもの 2 粒の揃ったもの	
757	とうもろこし	kg	1 病虫害なく、良く熟したもの 2 A品 300g程度 3 ハニーバンタム ピーターコーン	種類はその都度示す
758	お く ら	kg	1 新鮮で、病虫害なく成熟したもの 2 大きさ均一のもの	
759	枝 豆	kg	1 緑色鮮やかで、若さやで熟度適当なもの 2 枝を除いたもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
760	グリーンアスパラガス	kg	1 品質・形状・色沢良好で穂先の開いていないもの 2 1束150g程度とし、テープで2ヶ所結束する 3 市場規格「M」級	
761	ししとう	kg	1 新鮮で腐敗のないもの 2 大きさ均一のもの	
762	エシャレット	kg	1 新鮮で歯ざわりが良く、粒の大きいもの 2 1束70g程度「L級」	
763	かいわれ大根	kg	鮮度良く枯葉のないもの	
764	馬 鈴 薯	kg	1 発芽・病虫害・傷等のないもの 2 土の付着は、最小限とする 3 1個150g以上 新馬鈴薯は1個100g以上 (市場規格L又はLL)	
765	さつまいも	kg	1 損傷・奇形・冠水・日焼け・発芽・腐敗のないもの 2 1個200g以上、L 3 良く水洗いしたもの	
766	長 芋	kg	1 損傷・腐れ・曲がり・二股のないもの 2 土・小根を除き病虫害のないもの 3 1本400g以上 4 おがくず等不用のものは除去すること	
767	里 芋	kg	1 皮の色が茶色がかって色あざやかなもの 2 日焼け・腐れ・発芽等がないもの 3 小根・土砂等を完全に取り除き水洗いしないもの 4 子芋・A品 L級	
768	角こんにゃく	kg	1 白又は灰色で弾力のあるもの	
769	突こんにゃく	kg	2 夾雑物がなく、あく味・異臭のないもの	
770	玉こんにゃく	kg	3 太さ、長さ、厚み等大きさが均一のもの	
771	白 滝	kg	4 検量時、漬け水分は除く	

番号	品名	単位	規格	備考
772	冷凍野菜	kg	1 冷凍食品認定マークのあるもの又は、 安全な食材を加工したもの 2 業務用急速冷凍、ポリ袋入り 3 ゆで過ぎ等なく、色沢良好なもの 4 賞味期限 納入時6カ月以上のもの	種類はその都度示す

第7章 果物類・果物加工品

共 通 規 格

- 1 適度に熟成し、品種固有の芳香形状、色沢があり、粒等が一様に揃っていること。
- 2 未熟・完熟・損傷・薬害・病虫害・荷傷等の混入がないもの。
- 3 内容量・産地・等級・業者名等表示のこと。

第7章 果物類・果物加工品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
801	みかん	51	824	レーズン	53
802	甘夏みかん		825	干し柿	
803	夏みかん		826	く り	
804	八 朔		827	フルーツゼリー	
805	ゆ ず		828	フルーツデザート	
806	レモン		829	フルーツジュース	
807	オレンジ				
808	いよかん				
809	グレープフルーツ				
810	りんご				
811	柿				
812	な し	52			
813	ぶどう				
814	桃				
815	いちご				
816	バナナ				
817	び わ				
818	西 瓜				
819	メロン	53			
820	さくらんぼ				
821	パイナップル				
822	プラム				
823	キーウィフルーツ				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
801	み か ん	kg	1 皮が柔らかく引き締まり、色鮮やかで酸味の少ないもの 2 秀・1個110g～130g	1 10kgダンボール箱詰 2 等級・階級表示
802	甘夏みかん	kg	1 新鮮できめあらく、腐敗のないもの	1 10kgダンボール箱詰
803	夏 み か ん	kg	2 風味良好で皮が薄く、苦みが強くないもの 3 秀・1個300g程度	2 等級・階級表示
804	ハ 朔	kg	1 新鮮できめあらく、腐敗のないもの 2 風味良好で皮が薄く苦みが強くないもの 3 秀・1個250g程度	1 10kgダンボール箱詰 2 等級・階級表示
805	ゆ ず	kg	1 個50～100g程度	
806	レ モ ン	kg	1 新鮮で水分が多いもの 2 1個120g程度	
807	オ レ ン ジ	kg	1 新鮮で良く甘味あり、多汁で芳香を有するもの 2 病虫害・腐れのない、粒ぞろいのもの 3 1個200g程度	17kgダンボール箱詰
808	い よ か ん	kg	1 新鮮で良く甘味あり、多汁で芳香を有するもの 2 病虫害・腐れのない、粒ぞろいのもの 3 秀・1個300g程度	10kgダンボール箱詰
809	グ レ ー プ フルーツ	kg	1 新鮮で良く甘味あり、多汁で芳香を有するもの 2 病虫害・腐れのない、粒ぞろいのもの 3 1個400g程度	
810	り ん ご	kg	1 表皮のきれいなもの 2 ※スターキング ※ふ じ ※つがる ※陽光 等 3 秀・1個250g程度	1 10kgダンボール箱詰 2 等級・階級表示 3 品種その都度示す
811	柿	kg	1 渋味のない甘柿 2 ※富有柿 ※次郎柿 等 3 秀・1個200g程度	品種はその都度示す

番号	品名	単位	規 格	備 考
812	なし	kg	1 みずみずしいもの 2 秀 3 長 十 郎 250 g 程度 八 雲 250 g 程度 二十世紀 250 g 程度 幸 水 250 g 程度 新 水 250 g 程度 新 興 350 g 程度	品種はその都度示す
813	ぶ ど う	kg	1 果粒が良く揃い、房から離落のないもの 2 1房100 g 程度 A デラウェアー 3 一房300 g 程度 A ネオマスカット B ベリーA C キャンベル D 巨峰 4 秀	品種はその都度示す
814	桃	kg	1 特有の香りを有し、病虫害・変形等なく、風味良好なもの 2 大久保・倉方・白鳳 3 秀・1個230 g 程度	品種はその都度示す
851	い ち ご	kg	1 新鮮で、カビ・傷のない粒ぞろいのもの 2 女峰・あきひめ 3 秀・Lサイズとする (1パック20粒程度)	品種はその都度示す
816	バ ナ ナ	kg	1 バナナイエローに発色したもので黒く軟らかく腐敗しておらず渋味のないもの 2 1本160g～180 g 程度	
817	び わ	kg	1 新鮮で粒が揃い、成熟したもの 2 病虫害・キズのないもの 3 1個40 g 程度	等級・階級はその都度示す
818	西 瓜	kg	1 新鮮で熟成適度なもの 2 甘味・食味良好なもの 3 病虫害・傷のないもの 4 1玉4 kg程度 5 秀	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
819	メ ロ ン	kg	1 新鮮で甘味・特有の香りがあるもの 2 未熟・病虫害・腐れ等のなもの 3 A 本メロン 1個1.4kg程度 B アンデスメロン 1個1.1kg程度 C プリンスメロン 1個0.5kg程度 4 秀	品種はその都度示す
820	さくらんぼ	kg	1 新鮮で、病虫害・傷のないもの 2 粒ぞろいで熟度良好なもの 3 ※佐藤錦 ※ナポレオン 4 秀	品種はその都度示す
821	パ イ ン アップル	kg	1 熟度良好で、特有の香りを有するもの 2 1箱5個 3 1個1.5kg～2kg	
822	プ ラ ム	kg	1 新鮮で、熟度良好なもの 2 病虫害・傷のないもの 3 L級 55g～60g M級 45g～55g	等級はその都度示す
823	キ ー ウ ィ フルーツ	kg	1 新鮮で、熟度良好なもの 2 1個100g程度	
824	レ ー ズ ン	kg	1 乾燥良好で粒ぞろいのもの 2 食味良好で異味・異臭のないもの	
825	干 し 柿	kg	1 甘味良好で乾燥良好なもの 2 過度の防腐剤を使用しないこと 3 A 市田柿 B ころ柿 C あんぽ柿 D 輸入柿	品種はその都度示す
826	栗	kg	1 大粒で虫食いなく、1個20g以上 2 丹波ぐり	等級はその都度示す
827	フルーツゼリー	個	1 果汁、果実使用	種類・内容量はその都度示す 容器回収
828	フルーツデザート	個	2 カップ入り、スプーン付	
829	フルーツジュース	個	1 果汁100% 2 パック入り、ストロー付	種類・内容量はその都度示す 容器回収

第8章 調味料及びその他

共 通 規 格

- 1 外装に品名・内容量・賞味期限・製造者等を表示する。
- 2 賞味期限について特に記載のない欄の品名については、納品時8ヶ月以上のものとする。
- 3 異味・異臭・異物・変色等のないもの。

第8章 調味料及びその他

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
901	味 噌	57	925	みりん	59
902	醬 油		926	酒 粕	
903	卓上醤油		927	調理酒	
904	ソース		928	クッキングワイン	
905	卓上ウスターソース		929	食 酢	
906	卓上中濃ソース		930	ポン酢	
907	卓上濃厚ソース		931	味ポン	
908	食 塩		932	ラー油	
909	食卓塩		933	カレー粉	
910	三温砂糖		934	カレーの素辛口	60
911	上白砂糖	58	935	カレーの素甘口	
912	サラダ油		936	ハヤシライスの素	
913	胡麻油		937	クリームシチューの素	
914	マヨネーズ		938	洋辛子粉	
915	卓上マヨネーズ		939	わさび粉	
916	ドレッシング		940	七味唐辛子	
917	卓上サラダドレッシング		941	卓上七味唐辛子	
918	バター		942	あらびき唐辛子	
919	マーガリン		943	胡 椒	
920	マーガリン小袋		944	卓上胡椒	
921	トマトケチャップ	59	945	卓上粉さんしょう	61
922	卓上トマトケチャップ		946	ガーリック	
923	トマトソース		947	コンソメスープ	
924	ホワイトソース		948	中華スープ	

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
949	ブイヨン	61	973	すりおろしにんにく	62
950	おでんの素		974	卓上おろし生姜	63
951	グルタミン酸ソーダ		975	卓上ねりからし	
952	和風だしの素		976	卓上タバスコ	
953	麺だしの素		977	煎茶パック	
954	即席みそ汁		978	麦茶パック	
955	焼肉のたれ		979	緑茶パック	
956	味噌ラーメンの素		980	キムチの素	
957	塩ラーメンの素		981	食 紅	
958	がらスープ		982	総合科学調味料	
959	焼そばソース	62	983	ジャム小袋	63
960	デミグラスソース		984	マーマレード	
961	カレーソース		985	ピーナッツバター小袋	
962	てりやきソース		986	チョコレート小袋	
963	冷し中華の素		987	豆板醤	
964	すしの素		988	コチ醤	
965	麻婆豆腐の素		989	マスタード	
966	青椒肉絲の素		990	中ざらめ糖	
967	酢豚の素				
968	棒々鶏ソース				
969	チリソース				
970	ふりかけ				
971	お茶漬け				
972	卓上ごま塩				

番号	品名	単位	規格	備考
901	味噌	kg	1 良質な大豆と米麴を原料としたもの 2 色沢・固さ・香気・風味等良好なもの 3 水分50%以下 塩分12%～13% 糖分10%以上	1 製造会社元詰 2 20kgダンボール箱詰
902	醤油	L	1 J A S 合格品上級程度 2 濃口醤油 3 色調澄明で固有の赤紫を呈し、香味良好で特有の粘り気のあるもの 4 ボーメ 21%～23% 純エキス 14%～17% 塩分 16%～17% 窒素 1.25%以上 5 20Lポリ容器入り	製造会社元詰
903	卓上醤油	本	1 J A S 合格品上級程度 2 濃口醤油 3 色調澄明で固有の赤紫を呈し、香味良好で特有の粘り気のあるもの 4 ボーメ 21%～23% 純エキス 14%～17% 塩分 16%～17% 窒素 1.25%以上 5 500mlポリ容器入り	成分表提出 容器回収
904	ソース	L	1 J A S 合格品 2 特急 3 中濃・1.8Lポリ容器入り	
905	卓上ウスターソース	本	1 J A S 合格品	容器回収
906	卓上中濃ソース	本	2 特急	
907	卓上濃厚ソース	本	3 500mlポリ容器入り	
908	食塩	kg	1 固まっていないもの 2 塩化ナトリウム99%以上 3 25kgクラフト袋入り	
909	食卓塩	個	1 塩化ナトリウム99.5%以上 2 100 g 瓶入り	
910	三温砂糖	本	1 特有の色沢を有し、細粉状で固まりのないもの 2 30kgクラフト袋入り	製造会社元詰

番号	品 名	単位	規 格	備 考
911	上 白 砂 糖	kg	1 純白で光沢があり固まりのないもの 2 30kgクラフト袋入り	製造会社元詰
912	サ ラ ダ 油	kg	1 J A S 合格品 2 とうもろこし・大豆・サフラワーを原料としたもの 3 1 缶16.5kg入り	1 名称 2 内容量 3 製造業者
913	胡 麻 油	kg	1 J A S 合格品 2 精製胡麻油60% 3 1 缶16.5kg	1 名称 2 内容量 3 製造業者名
914	マ ヨ ネ ー ズ	kg	1 J A S 表示品 2 脂肪の遊離したもの、沈殿物の発生等のないもの 3 1 kg入り 4 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	容器回収
915	卓上マヨネーズ	本	1 J A S 表示品 2 脂肪の遊離したもの、沈殿物の発生等のないもの 3 500 g 入り 4 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	容器回収
916	ドレッシング	L	1 J A S 表示品又は同等の表示品 2 食味良く、異味・異臭のないもの 3 1 Lポリ容器入り 4 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	1 容器回収 2 種類はその都度別に示す
917	卓上ドレッシング	個	1 J A S 表示品又は同等の表示品 2 食味良く、異味・異臭のないもの 3 200ml入り 4 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	1 容器回収 2 種類はその都度別に示す
918	バ タ ー	kg	1 J A S 表示品 2 400g程度	
919	マーガリン	kg	1 J A S 表示品 2 外観は淡黄色でむらがなく、切断面が均質であるもの 3 缶 8 kg入り 4 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	
920	マーガリン小袋	個	1 J A S 表示品 2 外観は淡黄色でむらがなく、切断面が均質であるもの 3 1 個20g入り 4 賞味期限 納入時3カ月以上のもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
921	トマトケチャップ	kg	1 J A S表示品又は同等の表示品 2 濃縮トマトに調味料を加え可溶性固形分が25%以上のもの 3 1号缶3.3kg	
922	卓上トマトケチャップ	本	1 J A S表示品又は同等の表示品 2 濃縮トマトに調味料を加え可溶性固形分が25%以上のもの 3 300gパック	
923	トマトソース	kg	1 固有の風味を有するもの	
924	ホワイトソース	kg	2 レトルトパウチパック1kg入り 3 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	
925	味 醃	L	1 A 本味醃、酒税法降格品 B みりん風調味料、醸造調味料 2 アルコール分はその都度示す 4 エキス分 23%～49% 5 1.8L容器入り	種類はその都度示す 容器回収
926	酒 粕	kg	1 アルコール分5度程度 2 変質・変色していないもの	製造会社元詰
927	調 理 酒	L	1 酒税法上の酒類に含まれないもの 2 1.8L容器入り	
928	クッキングワイン	本	1 果実酒 2 酒税法合格品 3 720ml瓶入り	容器回収
929	食 酢	L	1 J A S表示品 2 醸造酢 3 20Lポリ容器入り	
930	ポ ン 酢	本	1 かんきつ果汁の醸造したもの 2 卓上用150ml程度の瓶入り 3 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	
931	味 ポ ン	本	1 ポン酢に醤油及びその他の調味料を加え調整したもの 2 卓上用360ml程度の瓶入り 3 賞味期限 納入時4カ月以上のもの	
932	ラ ー 油	本	1 純正植物油に唐辛子を入れたもの 2 卓上用で30ml程度の瓶入り	
933	カ レ ー 粉	kg	1 新鮮でカレー粉特有の香味を有し、固まりなく夾雑物のないもの 2 S B・ハウス又は同等品 3 2kg缶入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
934	カレーの素 辛 口	kg	1 フレーク 2 S B フォンドボーディナーカレー 又は同等品 3 1 kg ポリ袋入り	
935	カレーの素 甘 口	kg	1 フレーク 2 ハウスジャワカレー又は同等品 3 1 kg ポリ袋入り	
936	ハヤシライスの素	kg	1 フレーク 2 チキンブイヨンとラード使用を使用して作ったもの又は同等品 3 1 kg ポリ袋入り	
937	ク リ ー ム シ シチューの素	kg	1 顆粒状 2 S B ・ ハウス又は同等品 3 1 kg ポリ袋入り	
938	洋 辛 子 粉	kg	1 乾燥良好で香りが高く、水溶きしたとき色沢良好なもの 2 夾雑物のないもの 3 防湿ポリ袋350 g 入り	
939	わ さ び 粉	kg	1 辛味の強いもの 2 夾雑物のないもの 3 乾燥良好で微粉末のもの 4 防湿ポリ袋300 g 入り	
940	七味唐辛子	kg	1 夾雑物のないもの 2 防湿ポリ袋300 g 入り	
941	卓上七味唐辛子	個	1 夾雑物のないもの 2 15 g 瓶入り	
942	あ ら び き 唐辛子	袋	1 夾雑物のないもの 2 防湿ポリ袋80 g 入り	
943	胡 椒	kg	1 乾燥良好で微粉末のもの 2 異味・異臭・夾雑物のないもの 3 防湿ポリ袋300 g 入り	
944	卓 上 胡 椒	個	1 乾燥良好で微粉末のもの 2 異味・異臭・夾雑物のないもの 3 20 g 瓶入り	
945	卓 上 粉 さんしょう	個	1 さんしょうの実を粉末状にしたもの 2 香味・色沢良好なもの 3 夾雑物のないもの 4 12 g 瓶入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
946	ガーリック	kg	1 にんにくを原料とし粉状にしたもの 2 夾雑物のないもの 3 100g袋5個缶入り	防湿包装
947	コンソメスープ	kg	1 鶏及び獣鳥肉類のスープを精製し、調味料・香味料を加え濃縮加工したもの 2 固形・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの 3 夾雑物のないもの	
948	中華スープ	kg		
949	ブイヨン	kg		
950	おでんの素	kg	1 食塩・醤油・化学調味料・昆布等を原料としたもの 2 異味・異臭・夾雑物のないもの 3 アルミ箔包装1kg入り 4 賞味期限 納入時6カ月以上のもの	
951	グルタミン酸ソーダ	kg	銘柄表示のポリ袋20g入り	製造会社元詰
952	和風だしの素	kg	1 かつおのエキスを主体とし、昆布・椎茸・貝等のエキスを調和させた粉末又は顆粒状の調味料 2 香味の良く、塩分控えめのもの 3 アルミ箔包装500g入り	
953	麺だしの素	L	1 希釈率3～4倍 2 1.8L容器入り	容器回収
954	即席味噌汁	個	1 合成保存料・合成着色料を使用していないもの 2 A 生みそ18g、だし入り袋 B 生みそ20g、だし入りカップ入り 3 賞味期限 納入時3カ月以上のもの	1 防湿包装 2 種類はその都度示す
955	焼肉のたれ	kg	1 朝鮮焼風味 2 5kg入り	
956	味噌ラーメンの素	kg	1 豚骨を野菜、ホタテエキスで煮込み良質の味噌と調味料を配合したもの 2 1kgレトルトパウチパック入り	
957	塩ラーメンの素	kg	1 鶏骨・豚骨を野菜で煮込み、塩と調味料を配合したもの 2 1kgレトルトパウチパック入り	
958	がらスープ	缶	1 豚・鳥ガラスープを濃縮したもの 2 希釈率60～80倍 3 1Kgパック入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
959	焼そばソース	kg	1 異味・異臭・夾雑物のないもの 2 粉末 3 アルミ箔包装 1 kg入り 4 賞味期限 納入時 4 カ月以上のもの	
960	デミグラス ソ ー ス	袋	1 固有の風味を有するもの 2 A 500g粉末 B 1 kgレトルトパック 3 賞味期限 納入時 4 カ月以上のもの	
961	カレーソース	袋	1 固有の風味を有するもの 2 レトルトパウチパック 2 kg入り	
962	てりやきソース	L	1 風味良好なもの 2 1 Lポリ容器入り 3 賞味期限 納入時 4 カ月以上のもの	
963	冷 し 中 華 の 素	L	1 醸造酢・本醸醤油・胡麻油を原料と し、風味良好なもの 2 1.8L容器入り 希釈率 3 倍 3 賞味期限 納入時 6 カ月以上のもの	容器回収
964	す し の 素	kg	1 アルミ箔包装500 g 入り 2 賞味期限 納入時 4 カ月以上のもの	
965	麻婆豆腐の素	kg	1 風味良好な丸美屋製品又は同等品 2 1 kgとろみ粉付	
966	青椒肉絲の素	L	1 風味良好なもの	
967	酢 豚 の 素	L	2 1 Lポリ容器入り	
968	棒々鶏ソース	L	3 賞味期限 納入時 4 カ月以上のもの	
969	チリソース	L		
970	ふ り か け	個	1 乾燥良好で風味良好なもの	種類・内容はその都度示す 容器回収
971	お 茶 漬 け	個	2 卓上用容器入り	
972	卓上ごま塩	個	1 黒胡麻使用のもの 2 乾燥良好で風味良好なもの 3 内容量 35 g 瓶入り 50 g 袋入り 4 賞味期限 納入時 6 カ月以上のもの	種類・内容はその都度示す
973	すりおろし にんにく	kg 又は 個	1 皮を取り除き良くすりおろしたもの 2 にんにく100% 3 賞味期限 納入時 6 カ月以上のもの 4 1 kg又は40g程度チューブ入り	種類・内容はその都度示す
974	卓上おろし 生 姜	個	1 皮を取り除き良くすりおろしたもの 2 生姜100% 3 40 g 程度チューブ入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
			4 賞味期限 納入時6カ月以上のもの	
975	卓上ねりからし	個	1 洋辛子粉を使用のもの 2 40g程度チューブ入り 3 賞味期限 納入時6カ月以上のもの	
976	卓上タバスコ	個	1 人工添加物を使用していないもの 2 60ml容器入り	
977	煎茶パック	個	1 夾雑物なく着色していないもの 2 緑茶2g入り	
978	麦茶パック	個	1 夾雑物なく着色していないもの 2 麦茶50g入り	
979	緑茶パック	個	1 夾雑物なく着色していないもの 2 抹茶入り 3 2g入り	
980	キムチの素	kg	1 液状朝鮮漬の素、漬物用 2 190g瓶入り	
981	食 紅	個	1 食品衛生法による製品検査に合格したもの 2 5g容器入り	
982	総 合 化 学 調味料	kg	1 グルタミン酸曹達85～95%に次の一種以上を化合したもの ※イノシン酸 ※グルタミン酸 ※リポタイドクエン酸ソーダ 2 食品添加物の規格基準合格品 3 品名・製造業者名及び販売業者名表示	
983	ジャム小袋	個	1 JAS表示品	
984	ママレード小袋	個	2 1袋20g入り	
985	ピーナツバター小袋	個	3 賞味期限 納入時3カ月以上のもの	
986	チョコレート小袋	個		
987	豆 板 醤	個	1 風味良好なペースト状のもの 2 400g入り	
988	コ チ 醤	個	1 しっかり熟成させたもの 2 1kg瓶入り	
988	マスタード	個	1 荒引き洋辛子のペースト状のもの 2 100g瓶入り	
990	中ざらめ糖	kg	1 特有の色沢があり固まりのないもの 2 1kg入り	製造会社元詰

第9章 佃煮及び乾物類

共通規格

- 1 甘味料・着色料等は食品衛生法で許可されたものを使用し、過度に着色したものは、不可とする。
- 2 原料は良質なものを使用し、型くずれ等のないもの。
- 3 光沢良く、カビ等のないもの。
- 4 賞味期限の表示されたもの。

第9章 佃煮及び乾物類

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
1101	のり佃煮	66	1124	みそ汁の華	67
1102	小女子佃煮				
1103	切りいか佃煮				
1104	きんとき豆				
1105	こんぶ豆				
1106	おたふく豆				
1107	一口昆布				
1108	薬唐辛子佃煮				
1109	かつお角煮				
1110	あみ佃煮				
1111	昆布佃煮				
1112	きゃらぶき				
1113	田作り				
1114	桜でんぶ				
1115	しそ巻				
1116	貝類佃煮				
1117	ピーナツ味噌				
1118	金山寺味噌				
1119	切干し大根				
1120	干椎茸				
1121	かんぴょう				
1122	きくらげ	67			
1123	みそ汁の具				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1101	の り 佃 煮	個	1 風味良好、異味・異臭なく、夾雑物なく水分適度なもの 2 10gパック入り 3 賞味期限 納入時4ヶ月以上のもの	容器はその都度示す
1102	小女子佃煮	kg	1 風味良好、異味・異臭のないもの	
1103	切りいか佃煮	kg	2 形くずれなく、よく煮詰めたもの	
1104	きんとき豆	kg		
1105	こんぶ豆	kg		
1106	おたふく豆	kg		
1107	一口昆布	kg		
1108	葉唐辛子佃煮	kg		
1109	かつお角煮	kg		
1110	あみ佃煮	kg		
1011	昆布佃煮	kg		
1112	きやらぶき	kg		
1104	田 作 り	kg		
1014	桜 で ん ぶ	kg	1 新鮮な鰯・白身魚肉を原料としたもの 2 強度の着色をしていないもの	
1015	し そ 巻	kg	新鮮で良質な、しその葉・麻の実・赤味噌・砂糖・油・七味等を使用したもの	
1016	貝 類 佃 煮	kg	1 浅利・はまぐり 2 形くずれなく、よく煮詰めたもの	
1017	ピーナツ味噌	kg	1 ピーナツ・甘味噌・砂糖等を使用したもの 2 真空包装 1個25g	
1018	金山寺味噌	kg	1 風味良好、異味・異臭のないもの 2 小麦麴・茄子等を原料とし水分の少ないもの	
1019	切干し大根	kg	1 第6章規格番号720の大根を齊一に切り、乾燥良好・カビ・変色・変質・夾雑物のないもの 2 特有の香気があり異臭がないもの	防湿包装
1020	干 椎 茸	kg	1 乾燥良好カビ・変色・変質・夾雑物のないもの 2 直径4～5cm程度	防湿包装
1021	かんぴょう	kg	1 乾燥良好で、色白のもの 2 カビ・変色・変質・夾雑物のないもの	

番号	品名	単位	規格	備考
1022	きくらげ	kg	乾燥良好で、カビ・変色・変質・夾雑物のないもの	
1023	みそ汁の具	袋	1 乾燥良好で、カビ・変色・変質・夾雑物のないもの 2 乾燥若布、ほうれん草100g入り	防湿包装
1024	みそ汁の華	袋	1 乾燥良好で、カビ・変色・変質・夾雑物のないもの 2 麩、葱150g入り	防湿包装

第10章 缶 詰 類 等

共 通 規 格

- 1 J A S表示品を原則とする。
- 2 品名・形状・製造年月日（賞味期限）・製造業者又は販売者・内容総量（内容量）
固形量等を表示したもの。
- 3 輸入品は上記2項の他、原産国・輸入業者を表示のこと。
- 4 外観は、錆・変形・膨張等異常のないもの。
- 5 賞味期限は、納入時2年以上のもの。
- 6 人工甘味料を使用していないこと。
- 7 梱包荷姿の変形、破損のないこと。

第10章 缶詰類等

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
1201	うずら卵水煮	70	1224	大豆水煮	71
1202	白桃缶		1225	人参水煮	
1203	パイン缶		1226	なめ茸茶漬	
1204	みかん缶		1227	オイスターソース缶	72
1205	レッドチェリー缶		1228	鮭鉄板焼	
1206	フルーツサラダ缶		1229	レトルトパウチ	
1207	フルーツみつ豆缶			(1) カレー	
1208	フルーツカクテル缶			(2) ハヤシ	
1209	スイートコーンクリーム			(3) ミートソース	
1210	スイートコーンホール			(4) シチュー	
1211	なめこ水煮缶	71		(5) ハンバーグ	
1212	れんこん水煮缶			(6) ミートボール	
1213	ごぼう水煮缶			(7) 米飯類	
1214	ホワイトアスパラ缶			(8) 牛丼の素	
1215	マッシュルーム缶			(9) 親子丼の素	
1216	ぜんまい水煮			(10) その他	
1217	わらび水煮				
1218	ふき水煮				
1219	ヤングコーン缶				
1220	筍水煮				
1221	杏仁寒天				
1222	鮭チャンク油漬缶				
1223	さんま蒲焼缶				

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1201	うずら卵水煮	缶	1 新鮮なうずら卵をゆで、殻をむいたもの 2 国内加工品 3 2号缶 55～65個入り	
1202	白 桃 缶	缶	1 二つ割り・全糖シラップ漬 2 1号缶 固形1.7kg以上 4 J A S表示品	
1203	パ イ ン 缶	缶	1 全糖シラップ漬 2 1号缶 固形1.8kg以上 3 チビット 輪切り 4 J A S表示品又は国内加工品	
1204	み か ん 缶	缶	1 全糖シラップ漬 2 1号缶 固形1.8kg以上 3 J A S表示品	
1205	レッドチェリー缶	缶	1 枝付・シラップ漬 2 4号缶 M・45～50粒程度 3 J A S表示品	
1206	フルーツサラダ缶	缶	1 フルーツ4種混合、シラップ漬 2 1号缶 固形1.8kg以上 3 国内加工品	
1207	フルーツみつ豆缶	缶	1 寒天・桃・チェリー・みかん・赤えんどう等詰め合わせたもの 2 M2号缶 固形115g以上	
1208	フ ル ー ツ カクテル缶	缶	1 桃・みかん・洋梨・パイナップル等混合したもの 2 M2号缶 固形115g以上	
1209	スイートコーン クリーム	缶	1 1号缶 2 内容量・2.9kg～3kg入り	輸入品可
1210	スイートコーン ホール	缶	1 1号缶 2 内容量・1.9kg～2kg入り	
1211	なめこ水煮缶	缶	1 形状・つぼみ・規格・M 2 1号缶 固形1.35kg以上 3 国内加工品	
1212	れ ん こ ん 水煮缶	缶	1 国内加工品で異物混入のないもの 2 輪切りしたもの 3 半缶・固形4kg	
1213	ごぼう水煮缶	缶	1 国内加工品で異物混入のないもの 2 斜め薄切りしたもの 1号缶・固形1.6kg	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1214	ホ ワ イ ト アスパラ缶	缶	1 異物混入のないもの 2 折れ、くずれの無いもの 3 4号缶 25～40本入り	輸入品可
1215	マ ッ シ ュ ルーム缶	缶	1 異物混入のないもの 2 1号缶・固形1.7kg 3 国内加工品 4 ホール スライス	
1216	ぜんまい水煮	缶	1 1号缶・固形1.8kg 2 国内加工品	
1217	わらび水煮	缶	1 1号缶・固形1.8kg 2 国内加工品	
1218	ふ き 水 煮	缶	1 皮をむき、あくぬきをした、やわらかいもの 2 形状・M、4cmカット 3 半缶・4.5kg 4 国内加工品	
1219	ヤ ン グ コーン缶	缶	1 異物混入のないもの 2 1／2カット 3 1号缶・固形1.5kg	輸入品可
1220	筍 水 煮	缶	1 液汁が清澄で浮遊物にないもの 2 全形 CM又はCL CM 26～30個入り CL 16～20個入り 3 固形11kg入り缶 4 製造後1年以内のもの	輸入品可
1221	杏 仁 寒 天	缶	1 国内加工品 2 1号缶・固形2kg	
1222	鯖チャンク 油 漬 缶	缶	1 ホワイトタイプ 2 T2K缶・固形1.7kg 3 JAS表示品	
1223	さんま蒲焼缶	缶	1 形くずれの無いもの 2 A T2K缶・固形1.4kg B 小型缶・固形80g 3 国内加工品	
1224	大 豆 水 煮	缶	1 1号缶 固形1.8kg程度	
1225	人 参 水 煮	缶	2 国内加工品	
1226	なめ茸茶漬	缶	1 1号缶 内容3kg 2 国内加工品	

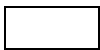
番号	品名	単位	規 格	備 考
1227	オイスター ソース 缶	缶	1 風味良好なもの 2 4号缶・450g入り 3 国内加工品	
1228	鯖 鉄 板 焼	缶	1 形くずれのないもの 2 T2K缶 固形1.4kg・50～60個入り 3 国内加工品	
1229	レトルト パウチ	個	1 賞味期限 納入時1年以上のもの 2 (1) カレー (2) ハヤシ (3) ミートソース (4) シチュー (5) ハンバーグ (6) ミートボール (7) 米飯類 (8) 牛丼の素 (9) 親子丼の素 (10) その他 3 品名・内容量等はその都度示す	

第11章 加 給 食 ・ 夜 食

共 通 規 格

- 1 同一メーカー、同一品名及び同一規格とする。
- 2 賞味期限が梱包材及び製品に表示されたもの。
- 3 梱包荷姿に変形、破損がないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
	缶入飲料類 (コーヒー ジュース)	本	1 規格、内容量は、その都度示す 2 納入時 賞味期限10カ月以上のもの	
	ペットボトル 飲 料 類	本	1 規格、内容量は、その都度示す 2 納入時 賞味期限5カ月以上のもの	
	菓 子 類	個	1 規格、内容量は、その都度示す 2 納入時 賞味期限5カ月以上のもの	
	カップ麺類	個	1 規格、内容量は、その都度示す 2 納入時 賞味期限4カ月以上のもの 3 はし付き(袋入り)	
	レトルト パ ウ チ 類	個	1 規格、内容量は、その都度示す 2 納入時 賞味期限10カ月以上のもの	
	そ の 他		規格、内容量及び賞味期限は、その 都度示す	



|

