糧食品規格表

自衛隊阪神病院

令和７年４月１日

ま　え　が　き

１　適用範囲

（１）この規格書は、自衛隊阪神病院において調達する糧食品について適用する。

（２）この規格書に定めていない糧食品の規格等必要な事項はその都度示す。

（３）この規格書は、令和７年４月１日以降適用する。

２　見　本

見本提出品は、入札通知書によって示す。

３　検　査

納入糧食品は、駐屯地食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものとする。

４　納　品

（１）納品は、指定する日時、場所に、官側の指定する資器材に入れ替えて納入するものとする。

（２）納品は、契約業者が直接納入するものとする。ただし、代理者等に委託する場合は、事前に契約担当官に許可を得るものとする。

（３）納品においては、納品数量とは別に衛生検査用及び検食用の糧食品を追加するものとする。

（４）大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、原材料の品名、仕入れ元名称、所在地、生産者の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報がわかる書類を添付する事。

５　その他

期限、栄養成分、アレルギー等の表示については、食品表示法（平成２９年９月１日施行）に基づく表示を行うこと。

分類番号及び分類表

分類番号	食　品　分　類　名	頁
1	穀類・同加工品	3
2	芋類・同加工品	8
3	調　味　料　類	10
4	油　　脂　　類	18
5	獣鳥肉類・同加工品	19
6	魚介類・同加工品	24
7	牛乳類・卵類・同加工品	33
8	豆類・同加工品	36
9	野菜類・同加工品	40
１０	漬　　物　　類	51
１１	果　　物　　類	56
１２	海　　藻　　類	60
１３	佃　　煮　　類	63
１４	缶　　詰　　類	65
１５	調理加工食品類	72
１６	その他	78
１７	栄養補助食品	82

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
1	内地精米	仕様書のとおり	３０ｋｇ紙袋入り
2	もち米	①　水稲もち米 ②　粒形が肥満していて、粒揃い良好であること ③　乾燥良好で色沢が鮮明斉一で固有の光沢を有していること ④　未熟品、病虫害がないこと	ビニール袋又は、クラフト紙袋入り
3	強化精米	厚生労働省許可特殊栄養食品ビタミンB_1強化米	防温包装
4	小麦粉	① 薄力粉 ② 銘　柄 日清精粉、日本精粉又は同等品以上	クラフト紙袋入り 容量２５ｋｇ詰
5	天ぷら粉	銘　柄 日清精粉、日本精粉又は同等品以上	クラフト紙袋入り Ａ：２０ｋｇ入り Ｂ：１ｋｇ入り
6	餅	①　もち米１００％ ②　生丸餅、切餅はその都度示す。 ③　１個４０～５０ｇ程度	ポリ完全包装
7	（冷）白玉もち	①　もち米を原料としたもの。 ②　１個７ｇ程度の団子	１ｋｇ入り
8	パン粉	①　市販中級品程度 ②　品質、乾燥良好で色白、夾雑物のないもの フレークス中型程度	クラフト紙袋入り Ａ：１０ｋｇ入り Ｂ：１ｋｇ入り
9	マカロニ	①　折れ、ひび割れ、くだけ、異物がなく、色沢、乾燥良好なもの ②　形状、必要な時はその都度示す。 （ホイル・シェル・ツイスト）	防湿包装
10	スパゲッティー	①　「規格番号９」の①に準ずる。 ②　ロングに限る。 ③　デューラム・セモリナ１００％表示のもの	防湿包装

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
11	ビーフン	①　原　料 うるち米を使用 ②　品　質 乾燥良好、特有の形状、光沢を有し、異味、異臭、夾雑物のないもの ③　市販中級品以上のもの	防湿包装 １ｋｇ入り
12	乾　麺	①　ＪＡＳ規格品又は同等品 ②　乾燥良好で折れがないもの ③　特有の風味を有し、異味、異臭のないもの	防湿包装
13	冷麦		
14	そうめん		
15	きしめん		
16	日本そば		
17	切　麩	①　乾燥良好で割れ、くだけ、異味、異臭のないもの ②　色素使用の場合は食品衛生法で許可されたもの	
18	花　麩		
19	松茸麩		
20	庄内麩（うず巻）		
21	生うどん	①　風味良好で、光沢、弾力性のあるもの ②　異味異臭なく、夾雑物の混入していないもの ③　太さ８番～１０番　丸めん　角めん	容器適宜 衛生的なもの ①すだれつきのすのこを使用 ②塵埃防止に考慮する事
22	生中華そば	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　太さ１８番～２０番　丸型	
23	生日本そば	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　太さ１２番～１４番 ③　一玉２００ｇ程度	
24	ゆでうどん	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　当日製造のもの ③　太さ８番～１０番　丸めん　角めん ④　一玉２００ｇ程度	
25	ゆで中華そば	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　当日製造のもの ③　太さ１８番～２０番　丸型 ④　一玉２００ｇ程度	
26	ゆで日本そば	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　当日製造のもの ③　太さ１２番～１４番 ④　一玉２００ｇ程度	

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
27	ゆで茶そば	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　太さ２２番　角型 ③　一玉２００ｇ程度 ④　当日ゆでたもの ⑤　抹茶２％混入	容器適宜 衛生的なもの ①すだれつきのすのこを使用 ②塵埃防止に考慮する事
28	ゆでそうめん	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　丸めん ③　一玉２００ｇ程度 ④　当日ゆでたもの ⑤　手のべそうめん	
29	ゆで冷麦	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　角めん ③　一玉２００ｇ程度 ④　当日ゆでたもの	
30	ゆできしめん	①　「規格番号２１」の①②に準ずる。 ②　形　状 　太さ６番　角型 ③　一玉２００ｇ程度 ④　当日ゆでたもの。	
31	(冷)玉うどん	①「 規格番号２４」に準ずる。 ②　一玉２００ｇ程度 ③　手のべ式 ④　納品時点で賞味期限４か月以上のもの	衛生的な包装
32	(冷) 中華そば	①　風味良好で、光沢、弾力性のあるもの ②　異味異臭なく、夾雑物の混入していないもの ③　１玉２００ｇ程度 ④　納品時点で賞味期限４か月以上のもの	
33	(冷) 中華そば (冷麺用)	①「 規格番号３２」に準ずる。	
34	(冷)玉日本そば	①「 規格番号２６」に準ずる。 ②　一玉２００ｇ程度 ③　納品時点で賞味期限４か月以上のもの	
35	(冷)ゆで スパゲッティー	①　風味良好で、光沢、弾力性のあるもの ②　異味異臭なく、夾雑物の混入していないもの ③　１玉２００ｇ程度 ④　納品時点で賞味期限４か月以上のもの	

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
36	即席生麺	①　生麺を真空パックし、長期保存できるようにしたもの ②　納品時点で賞味期限５か月以上のもの	衛生的な包装
37	即席麺	①　乾燥良好で長期保存の出来るもの ②　納品時点での賞味期限 カップ入は４か月以上 袋入は５か月以上	
38	食パン	①　形状、品質、市販品程度 ②　重量等はその都度示す。 ③　１個ずつ袋入とする。	
39	調理パン	①　パンにサラダ、野菜、肉加工等をサンドしたもの ②　種類及び重量については、その都度示す。 ③　１個ずつ袋入とする。	
40	惣菜パン	①　惣菜をパンではさんだり、包んだもの ②　種類及び重量については、その都度示す。 ③　１個ずつ袋入り	
41	菓子パン	①　クリーム、ジャム、バター、チョコレートあん等使用して菓子パンとしたもの ②　１個ずつ袋入りとする。 ③　種類及び重量については、その都度示す。	
42	おにぎり	①　１個１００ｇ程度 ②　種類はその都度示す。	
43	コーンフレーク	①　カルビー・ケロッグ程度 ②　種類はその都度示す。	Ａ：　２１０ｇ Ｂ：　２９ｇ
44	かしわ餅	①　１個５０ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す。	Ａ：　個包装 Ｂ：　その他
45	わらび餅	①　きな粉・ようじ付･パック入り ②　市販品程度	
46	白飯	①　当日炊き上げたもの ②　４時間以内に納品	衛生的保温容器
47	パック白飯	①　３００ｇ無菌パック入り ②　納品時点で、賞味期限１２か月以上のもの	

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
48	麦	A　米粒麦 B　押し麦	
49	玄米	①　加工玄米 ②　通常炊飯できるもの	真空包装
50	発芽玄米	通常炊飯できるもの	１ｋｇ入り
51	雑穀米	A　五穀米：大豆・押し麦・いりごま・玄米・キヌア入り B　十五穀米：発芽玄米（玄米）・黒米・もち米・そば米・黒豆・小豆・もちあわ・とうもろこし・はと麦・アマランサス・黒ごま・白ごま・大麦（押し麦）・もちきび・うるちひえ入り C　その他：その都度示す。	５００ｇ
52	缶入りパン	①　納品時点で、４年以上保存可のもの ②　種類はその都度示す。 ③　内容量　１００ｇ（５０ｇ×２個）	
53	ＬＬパン	①　種類はその都度示す。 ②　A　納品時点から賞味期限２５日以上のもの B　納品時点から賞味期限５０日以上のもの	
54	(冷)パン	①　A　完全焼成パン（完全焼成後凍結） B　半焼成パン（約８０％焼成後凍結） C　焼成なし（イースト生地） ②　種類・重さ等その都度示す。	
55	(冷)ナン	①　A　４０ｇ　B　６０ｇ　C　９０ｇ ②　プレーン ②　その他の場合はその都度示す。	
56	(冷)フィトチーネ	①　茹でたもの ②　６ｍｍ幅	
57	(冷)ペンネ	①　筋入りペン先の形 ②　バラ凍結 ③　５００ｇ入り程度	
58	(冷)韓国麺	①　１玉１６０ｇ以上 ②　カト吉・味の素程度	
59	(冷)焼きもち	①　自然解凍可のもの　１個２０ｇ程度 ②　納品時点で、賞味期限まで３か月以上のもの	

分類番号　２　芋類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
1	こんにゃく	①　弾力性があり、異物混入がなく新鮮なもの ②　検量時、水分を除く ③　唐辛子粉入り、黒ごま入り、青のり粉入りの必要な時はその都度示す。	容器適宜 衛生的なもの
2	つきこんにゃく	「規格番号１」の①②に準ずる。	
3	糸こんにゃく	「規格番号１」の①②に準ずる。	
4	刺身こんにゃく	①　「規格番号１」の①②に準ずる。 ②　うすくスライスしたもの ③　タレはこんにゃくの２０％とする。	
5	さつまいも	①　腐敗、傷もの、変質、冠水、発芽等のないないもの、つる、ひげ、根のないもの ②　１個２００ｇ以上	
6	里芋	①　病虫害、日焼、冠水、発芽、土、外傷のないもの ②　３０～４０ｇ	容器適宜 衛生的なもの Ａ：　洗い芋 Ｂ：　皮むき
7	じゃがいも	①　「規格番号６」の①に準ずる。 ②　品種　メークイン ③　１個１５０ｇ程度 ④　春は新じゃがいも（５月以降）	容器適宜 衛生的なもの
8	でん粉	①　じゃがいもとして農産物規格規定合格品（１級品）	クラフト紙 三層袋詰 ２５ｋｇ入り
9	はるさめ	①　乾燥良好で変質「ヨレ」のないもので３０ｃｍ位の長さにカットしたもの ②　水に浸して弾力性のあるもの、光沢があり、無味無臭であること	ポリ包装 １ｋｇ入り
10	緑豆春雨	「規格番号９」に準ずる。	容器適宜 衛生的なもの
11	長芋	①　土砂等の付着のないもの ②　折れ、割れ、曲りのないもの ③　１本６００ｇ以上 ④　皮つき	

分類番号　２　芋類　・　同加工品

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
12	（冷）スイートポテト	１個４０ｇ程度	ポリ包装・ ダンボール
13	（冷）里芋	１個１５～２５ｇ	ポリ包装 １ｋｇ入り
14	（冷）フレンチポテト	拍子木波型、上級品	ポリ包装・ ダンボール
15	（冷）ナチュラルポテト	①　水洗い完全な皮付きのカット ②　大きさのそろったもの	ポリ包装 ５００ｇ入り
16	（冷）大学芋	①　素揚げポテトをあめでからめたもの ②　１個２０ｇ	容器適宜 衛生的なもの
17	（冷）とろろ	Ａ：大和芋１００％ Ｂ：大和芋５０％長芋５０％ Ｃ：大和芋３０％長芋７０％ Ｄ：長芋１００％	容器適宜 衛生的なもの １ｋｇ入り又は ５００ｇ入り
18	こんにゃく加工品	①　こんにゃく精粉を使用 ②　１００ｇ中に食物繊維２７．５ｇ含有 ③　納入時点で賞味期間まで１６か月以上	１ｋｇ入り

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
	調味料類共通規格	１　品質 （１）特有の香気があり、異臭等がないもの （２）甘味、旨味等の五味が調和したもの （３）合成保存料を使用していないもの ２　期限表示等 （１）賞味期限表示、製造業者名の表示をしてあるもの	納品は１個（本）ずつとする。
	醤油共通規格	１ 品質 （１）色調透明で特有の赤紫色を呈するもの （２）カビの付着がなく、伸びのあるもの （３）合成保存料を使用していないもの ２ 醸造成分等 （１）本醸造方式による「特級」とする。 ３ 期限表示等 （１）調味料共通規格に準ずる。 （２）賞味期限は納入後、1年以上の期間を有するもの	
1	しょう油　（濃口）	①　品質は「醤油共通規格」に準ずる。	Ａ：２０Ｌ入り Ａ：２０Ｌ入り ポリ容器 Ｂ：１８Ｌ入り １斗缶
2	卓上しょう油　（濃口）		Ａ：５００ｍＬ パック入り Ｂ：３００ｍＬ パック入り
3	しょう油　（淡口）		Ａ：２０Ｌ入り ポリ容器 Ｂ：１８Ｌ入り １斗缶
4	たまりしょう油		１．８Ｌビン詰め
5	卓上 たまりしょう油		Ａ：５００ｍＬ パック入り Ｂ：３００ｍＬ パック入り
6	卓上 減塩しょう油	①　品質は「特別用途食品（低ナトリウム食品）」のほか、「規格番号１」に準ずる。	Ａ：５００ｍＬ パック入り Ｂ：３００ｍＬ パック入り

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
	ソース類共通規格	１　品質 （１）　野菜及び果実の不溶性固形分を含んでいないもの （２）カビの付着がなく、伸びのあるもの （３）合成保存料を使用していないもの ２　醸造成分等 ＪＡＳの「特級」とする。 ３　期限表示等 （１）「調味料類共通規格」に準ずる。 （２）賞味期限は納入後、1年以上の期間を有するもの	
7	卓上 ウスターソース	①　粘度が１００ＣＰＳ未満のもの ②　「ソース類共通規格」に準ずるもの	Ａ：５００ｍＬ パック入り Ｂ：３００ｍＬ パック入り
8	卓上 トンカツソース	①　粘度が１５００ＣＰＳ以上のもの ②　「ソース類共通規格」に準ずる。	Ａ：５００ｍＬ パック入り Ｂ：３００ｍＬ パック入り
9	ウスターソース	「規格番号７」に準ずる。	Ａ：１．８Ｌ ビン詰め Ｂ：１ｋｇ入り ポリ容器
10	卓上 中濃ソース	①　粘度が１００ＣＰＳ以上１５００ＣＰＳ未満のもの ②　「ソース類共通規格」に準ずる。	Ａ：５００ｍＬ入り Ｂ：３００ｍＬ入り
11	卓上 減塩ソース	①　品質は「特別用途食品（低ナトリウム食品）」のほか、「規格番号８」に準ずる。	２５０ｍＬビン入り
12	お好み焼き用ソース	①　「規格番号８」に準ずるもので、お好み焼き用のもの	１．８Ｌ ポリ容器入り
13	ハンバーグソース	①　「ソース類共通規格」に準ずるもの ②　銘柄　エバラ・日本食研等・イカリ・ハインツ等	Ａ：１ｋｇ レトルト入り Ｂ：５００ｇ ポリ容器入り
14	小袋ハンバーグソース	①　「規格番号１３」に準ずる。	１食用
15	ステーキソース	①　「ソース類共通規格」に準ずる。ステーキ用のもの ②　銘　柄 イカリ・エバラ	Ａ：１ｋｇ入りレトルト又はポリ容器入り Ｂ：３００ｍＬ程度ビン又はポリ容器入り

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
16	小袋ステーキソース	①　「規格番号１５」に準ずる。 ②　１袋２０ｇ程度	
17	タルタルソース	①　賞味期限は納入後５か月以上の期間を有するも、 ので、「ソース類共通共通規格」に準ずるもの ②　銘柄ＳＢ、味の素程度	１ｋｇ入り ポリ容器
18	棒々鶏ソース	①　賞味期限は納入後５か月以上の期間を有するも、 ので「ソース類共通共通規格」に準ずるもの ②　銘柄ＳＢ、味の素程度	Ａ：９００ｇ缶入り Ｂ：１Ｌ(１１００ｇ) ポリ容器入り
19	焼肉のタレ	①　賞味期限は納入後１１か月以上の期間を有するもの 材料に、玉ねぎ、にんにく、ごまを加え、具の含有量を多くしたもの（具材料約６５％） ②　焼肉の調味料として適合するもの ③　銘　柄 エバラ・マルテン同等品 ③　甘口タイプ	ビン又は ポリ容器入り
20	食　　酢	１　品　質 ①　ＪＡＳ合格品の醸造酢とする。 ②　特有の香味を有し、異臭のないもの ③　異物が混入していないもの ④　穀物酢、酸度４．２％以上のものとし、食塩、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のもの ⑤　賞味期限は「調味料類共通規格」に基づき、納入後一年以上のもの ２　銘　柄 ミツカン（寿）、マルカン（金生）同等品	ポリ容器２０Ｌ入りを基準とする。
21	塩	１　品質 ①　色合いは純白で結晶の小さいもの ②　きょう雑物が混入していないもの ③　塩化ナトリウム含有量９９％以上とし、粒度１５０～６００μとする。 ④　製造年月日は納入前、２か月以内とする。 ⑤　メーカーの製造日証明書を提出すること	Ａ：２５ｋｇ クラフト紙袋入り Ｂ：１ｋｇ×２４ クラフト紙袋入り
22	食卓塩	「規格番号２３」に基づく。	１００ｇビン入り

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
23	味　塩	１　品質 ①　一般市販品「調味塩」とし、食塩とグルタミン酸ナトリウムを配合したもの ②　製造年月日は納入前、２か月以内とする。	ポリ袋、卓上及びビン（卓上ビンの場合は、１００ｇ入り程度とする。）
24	砂糖　（上白）	①　純白で光沢があり、乾燥度よく、塊りがなく、夾雑物がないもの ②　製造年月日は納入前、２か月以内とする。 ③　メーカーの製造日証明書を提出すること	Ａ：３０ｋｇ クラフト紙袋入り Ｂ：１ｋｇ×２０ クラフト紙袋入り
25	ザラメ砂糖	大褐色で光沢乾燥良好な物 さらさらとした結晶粒で雑物のないもの	防湿包装 １ｋｇ入り
26	水あめ	①　市販品程度 ②　容量はその都度示す	
27	はちみつ	市販品程度	１ｋｇ ポリ容器入り
28	みりん	①　本みりん（酒税法合格品） ②　アルコール分１３．５～１４．５度 ③　賞味期限は納入後、１６か月以上の期間を有するもの	１．８Ｌビン詰又はポリ容器詰め
29	みりん風調味料	①　合成甘味料 ②　保存料不可 ③　賞味期限は納入後、１６か月以上の期間を有するもの	１．８Ｌビン又はポリ容器詰め
30	トマトピューレ	①　濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が２４％のもの ②　①に少量の食塩、香辛料、玉葱及びその他の野菜類、レモン又はＰＨ調整剤を加えたもの ③　特有の香味を有し、約３倍に濃縮したもの ④　賞味期限は納入後、１８か月以上の期間を有するもの	Ａ：１号缶 （３．３ｋｇ）入り Ｂ：６５０ｍＬ ビン入り
31	トマトケチャップ	１　品 質 ①　ＪＡＳ のトマト加工品「トマトケチャップ」とする。 ②　ＪＡＳ 規格「特級」とする。 ③　特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するもの ④　異臭等なく、夾雑物が混入していないもの ⑤　糊ちょう性が適度であるもの ⑥　賞味期限は納入後１６か月以上の期間を有するもの	Ａ：１号缶 （３．３ｋｇ）入り Ｂ：チューブ （３００ｇ・５００ｇ・１ｋｇ）入り
32	小袋ケチャップ	①　「規格番号３１」に準ずる ②　１袋１３ｇ程度	
33	ポン酢	①　特有の香味を有するもの ②　容量はその都度示す ③　銘　柄 ミツカン、タマノヰ又は同等品以上	Ａ：１．８Ｌビン又はポリ容器入り Ｂ：３６０ｍＬビン又はポリ容器入り
34	味ポン酢	「規格番号３３」に準ずる	

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
35	料理酒	①　アルコール１４％未満、塩分１．８％以内 ②　賞味期限まで納入後、９か月以上の期間を有するもの	ビン又はポリ容器 １．８Ｌ入り
36	酒　粕	①　新鮮にして変色変質していないもの ②　板粕	容器適宜
37	ハヤシの素	①　特有の芳香、色沢を有し、夾雑物が混入していないもの ②　賞味期限が納入後１６か月以上の期間を有するもの ③　練り合わせがよく、とけやすいもの ④　メーカー元詰	防湿包装 １ｋｇ入り
38	カレーの素	①　特有の芳香、色沢を有し、夾雑物が混入していないもの ②　賞味期限が納入後１６か月以上の期間を有するもの ③　練り合わせがよく、とけやすいもの ④　メーカー元詰	防湿包装 １ｋｇ入り
39	カレー粉	①　１０種類以上の香辛料を配合したもの ②　特有の芳香、辛味を有するもの ③　塊、夾雑物が混入していないもの ④　賞味期限は納入後３４か月以上の期間を有するもの	Ａ：２ｋｇ缶入り Ｂ：１ｋｇ袋入り Ｃ：３００～４００ｇ缶入り １ｋｇ入り
40	からあげ粉	①　小麦粉に塩、香辛料、調味料、ぶどう糖の入ったもの ②　銘柄 日清、昭和	
41	天ぷらの素	重炭酸ナトリウム３０％程度含有のもの	５００～１ｋｇ入り 防湿包装 ３００～４００ｇ入り
42	胡椒	①　風味良好品 ②　賞味期限が納入後１年以上の期間を有するもの ③　メーカー元詰	
43	ガーリック		
44	洋辛子粉		
45	わさび粉		
46	唐辛子粉		
47	七味唐辛子粉		
48	粉山椒		
49	パプリカ		
50	シナモン		防湿包装 Ａ：８０～１００ｇ缶入り Ｂ：８ｇ程度のビン入り
51	タイム		
52	ナツメッグ		

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
53	粒マスタード	①　醸造酒、からし、食用植物油脂、食塩、香辛料を調味料とする。 ②　賞味期限が納入後８か月以上の期間を有するもの ③　粒・フレンチはその都度示す。	１００～３００ｇ ビン入り
54	卓上 七味唐辛子	「規格番号４７」に準ずる。	１８ｇ入り
55	卓上 胡椒	「規格番号４２」に準ずる。	２０ｇ入り
56	ポタージュスープの素	①　顆粒状又は微粒状 ②　賞味期限は納入後９か月以上の期間を有するもの ③　銘　柄 マギー、クノール	防湿包装 １ｋｇ入り
57	コンソメスープの素		
58	クリームシチューの素	①　顆粒状又は微粒状 ②　銘　柄 ハウス、ＳＢ、グリコ程度	防湿包装 ０．５～１ｋｇ入り
59	ビーフシチューの素		
60	ホワイトソース	①　形状はその都度示す。 顆粒、ルー等 ②　銘　柄 ハウス、ＳＢ、理研、味の素	１ｋｇ入り
61	コーンクリームスープの素	①　粉末スープ ②　賞味期限まで納入後９か月以上の期間を有するもの・ＪＡＳ規格品 ③　銘　柄 味の素・クノール	防湿包装 ０．５～１ｋｇ入り
62	おでんの素	①　顆粒状又は微粒状 ②　銘　柄 ハウス、味の素	
63	グルタミン酸ソーダ	①　さらさらした粉のそろった白色 ②　銘　柄 味の素、旭化成、武田、協和発酵	防湿包装 ５００～１ｋｇ入り 袋入り
64	天つゆ（めんつゆ）	①　麺用の濃縮液体 ②　銘柄の指定の場合はその都度示す。 ③　容量はその都度示す。	容器適宜
65	冷やし中華の素		
66	だし液	①　昆布調味液 ②　５０倍濃縮	９００ｍＬ ポリ容器入り

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
67	和風だしの素	①　ＪＡＳ規格品 ②　かつを風味のだしの素で各種旨味物質を配合した粉末調味料	防湿包装 １ｋｇ入り
68	マヨネーズ	①　ＪＡＳ規格品 ②　賞味期限が納入後５ケ月以上の期間を有するもの ③　特有の色沢を有し、異臭のないもの ④　香味及び乳化状態が良好で、適度な粘度を有するもの ⑤　賞味期限が納入後８ヶ月以上の期間を有するもの	１ｋｇ入り
69	袋マヨネーズ	①　「規格番号６８」に準ずる ②　銘柄 キューピー・味の素同等品	A：１５ｇ入り B：１０ｇディスペンスパック入り
70	ドレッシング	①　ＪＡＳ規格品 ②　賞味期限が納入後４ケ月以上のものを有するもの ③　種類、容量はその都度示す	ポリ容器又はビン入り
71	小袋ドレッシング	「規格番号７０」に準ずる	A：１５ｇ入り B：１０ｇディスペンスパック入り
72	辛子酢みそ	①　市販品程度 ②　無着色 ③　銘　柄 味の素、ミツカン	１．２ｋｇ ポリ容器入り
73	キムチの素	１、材料 にんにく、赤唐辛子、各種旨みエキス等 ２、品質 ①　特有の香味及び辛味を有する液体調味料とする ②　賞味期限は納入後２２ヶ月以上の期間を有するもの	１９０ｇビン入り
74	豆板醤	市販品程度	１３０ｇビン入り
75	たかのつめ	乾燥良好なもの	１０ｇ入り
76	クッキングワイン	①　果実酒でアルコール１０～１５％ ②　容量はその都度示す	
77	チャツネ	①　品　質 果実、ヴィネガー香料、スパイス等で作った調味料でペースト状のもの ②　異味異臭異物を認めないもの	ポリ袋入り
78	タデ酢	特有の風味を有するもの	３６０ｍＬ入り

分類番号　３　調味料類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
79	オイスターソース	特有の風味を有するもの	４５０ｇ入り
80	焼きそば用ソース	①　「ソース類共通規格」に準ずる ②　銘　柄 オリバー、ドリーム、オタフク	１．８Ｌ ポリ容器入り
81	麻婆豆腐の素	①　液体状 ②　銘　柄 味の素、ミツカン	１Ｌポリ容器入り
82	八宝菜の素	①　液体状 ②　銘　柄 味の素、ミツカン	１Ｌポリ容器入り
83	・味噌ラーメンスープの素 ・醤油ラーメンスープの素 ・塩ラーメンスープの素 ・白湯ラーメンスープの素	①　麺用の濃縮液体 ②　希釈度はその都度示す ③　銘柄 味の素・創味	Ａ：１kgレトルト入り Ｂ：１．８kg、ＥＰ紙パック ポリ容器入り Ｃ：１号缶 Ｄ：２号缶
84	中華スープの素	①　形状はその都度示す 粉末、顆粒、固形、半練 ②　銘　柄 理研、味の素、マギー、クノール	１ｋｇ入り
85	ごましゃぶ	①　しゃぶしゃぶ用 ②　銘　柄 味の素、ミツカン	１Ｌポリ容器入り
86	デミグラスソース	①　固有の風味を有するもの ②　賞味期限まで納入後１年以上の期間を有するもの ③　銘柄 ＳＢ、ハウス ④　冷凍の場合はその都度示す	１ｋｇレトルト入り
87	・ねりわさび ・ねりからし ・卸しニンニク ・卸ししょうが	①　市販品程度 ②　銘柄 ハウス、ＳＢ	Ａ：１ｋｇポリ容器入り Ｂ：３３０ｇチューブ入り Ｃ：４０ｇチューブ入り
88	芝麻醤	市販品程度	１kgポリ容器入り
89	チリソース	①　市販品程度 ②　銘柄 マギー、日本食研	Ａ：１ｋｇ入り Ｂ：３４０ｇ入り
90	ぎょうざのタレ	①　固有の風味を有するもの	

分類番号　４　油脂類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
1	食油（天ぷら油）	①　ＪＡＳ規格品 ②　大豆白絞油・なたね油 ③　賞味期限 缶は納入時点で１年以上、他は６ヶ月以上（缶・瓶・ポリ容器）	１８Ｌ缶入り （瓶・ポリ容器入りの場合はその都度示す）
2	サラダ油	①　ＪＡＳ規格品 ②　賞味期限 缶は納入時点で１年以上、他は６ヶ月以上 （缶・瓶・ポリ容器）	A:１８Ｌ缶入り B:１．６５ｋｇ入り C:１．５ｋｇ入り （瓶・ポリ容器入りの場合はその都度示す）
3	ゴマ油	①　ＪＡＳ規格品 ②　調合ゴマ油 ③　納入時点で賞味期限６ヶ月以上	Ａ：４００ｇ入り Ｂ：１．６５ｋｇ ポリ容器入り
4	ラー油	ゴマ油に香辛料を加え独特の芳香とからみを有するもの。	Ａ：３３ml瓶入り Ｂ：３００ｍｌ ポリ容器入り
5	オリーブ油	①　ＪＡＳ規格品 ②　納入時点で賞味期限６ヶ月以上	Ａ：５００ml入り Ｂ：１Ｌ入り
6	ラード	①　純白色で硬いもの ②　黄色で軟らかいもの、こげ臭い來雑物のあるものは不可。 ③　納入時点で賞味期限４ヶ月以上	
7	バター	①　厚生労働省令規格合格品 ②　納入時点で賞味期限３ヶ月以上のもの ③　銘柄 明治、雪印、森永、ＱＢＢ製品	Ａ：２００ｇ Ｂ：４５０ｇ
8	ガーリックバター	１個６ｇ袋入り	
9	マーガリン	①　ＪＡＳ規格品のマーガリン又は強化マーガリンの合格品 ②　納入時点で賞味期限３ヶ月以上のもの ③　明治、雪印、森永	Ａ：　２００ｇ Ｂ：　４５０ｇ Ｃ：　８ｋｇ缶入り
10	小袋マーガリン	①　強化マーガリン ②　１０ｇポリ袋入り	
11	スプレーオイル	８オンス（２２６ｇ）	

分類番号　５　獣鳥肉類・同加工品

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td></td><td>〔共通規格〕</td><td colspan="2">１　肉特有の色沢を有し、異味異臭を認めないこと
２　鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有するもの
３(1) 国産肉： 牛・豚肉は、日本食肉格付協会による等級中以上
(2) 輸入肉： 牛肉は１級、豚肉は規格品とする

４　形状（ブロック肉、角切り肉、スライス肉）及び冷凍品、国産、輸入の別は、必要の都度示す
５　冷凍規格肉は、正梱（冷凍）のまま納入すること

(1) 製造業者名
(2) 部位別名称　　を表示
(3) 賞味期限</td><td>ドリップのないよう適切な処置をする事５Ｋｇ程度ごと袋詰め</td></tr>
<tr><td>1</td><td>牛ロース肉</td><td>①　肉のきめ、しまり、光沢よく、脂肪の色沢質（やわらかさ）の大体よいもの
②　ロース芯の太いもの
③　周囲筋における脂肪、交雑、筋内囲脂肪の適度なもの、背脂肪は、白又は薄クリーム色で１ｃｍ以内のもの
④　部位の必要な場合は、その都度Ａ・Ｂで示す
Ａ：肩ロース
Ｂ：背ロース</td><td rowspan="6">チルド：
納品時点で賞味期限１５日以上のもの

フリーズ:
納品時点で賞味期限６か月以上のもの</td><td rowspan="7">容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>2</td><td>牛もも肉</td><td>①　鮮紅色で肉質のやわらかいもの
②　脂肪２０％以内</td></tr>
<tr><td>3</td><td>牛バラ肉</td><td>①　鮮紅色で肉質のやわらかいもの
②　脂肪３０％以内</td></tr>
<tr><td>4</td><td>牛ウデ肉</td><td>脂肪３０％以内</td></tr>
<tr><td>5</td><td>牛ひれ肉</td><td>①　肉質やわらかく、太いもの
②　太さ５ｃｍ以上</td></tr>
<tr><td>6</td><td>牛すじ肉（Ａ）</td><td colspan="2">①　脂肪分の少ないもの
②　皮、毛は除く</td></tr>
<tr><td>7</td><td>牛すじ肉（Ｂ）</td><td colspan="2">串付、１個５０ｇボイル</td></tr>
</table>

分類番号　５　獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品　　名	規　　格		包装及び納入規格
8	牛挽肉	①　ネック、スネ等の部位を使用し２度引きしたもの ②　脂肪３０％以内		容器適宜 衛生的なもの
9	牛レバー	①　赤褐色でやわらかいもの ②　１口大にカット		
10	牛タン	①　タンもと ②　スライスしたもの		
11	牛ステーキ用肉	①　鮮紅色で、肉質やわらかく、筋切りし、焼いても身われしないもの ②　部位・サイズはその都度示す		
12	牛シチュー肉	①　「規格番号４」に準ずる ②　角切りカットしたもの（２ｃｍ程度）		
13	牛肉タタキ	①　もも肉使用 ②　焼き上がりで３～５ｍｍカット		
14	スタミナ肉	①　うす切肉を焼肉用タレにつけ込んだもの ②　種類、部位はその都度示す		
15	牛ホルモン	①　下処理済、市販品程度 ②　一口大にカット ③　部位は小腸。その他の部位はその都度示す		
16	味付牛ホルモン	①　牛大腸を適当な大きさに切り、味付けしたもの Ａ：　みそ味 Ｂ：　キムチ味		１ｋｇ袋入り 冷凍可
17	カルビ肉	①　骨付、骨なしはその都度示す ②　焼肉用スライス		容器適宜 衛生的なもの
18	ローストビーフ	１枚のｇ数は、その都度示す		
19	豚背ロース肉	①　色沢は淡紅色 ②　背脂肪は白色で１ｃｍ以内 ③　ロース芯７ｃｍ以上 ④　肉質のやわらかいもの	チルド： 納品時点で賞味期限１５日以上のもの フリーズ: 納品時点で賞味期限６か月以上のもの	
20	豚肩ロース肉	①　色沢は淡紅色 ②　脂肪１０％以内		
21	豚もも肉	①　色沢は淡紅色 ②　脂肪２０％以内 ③　肉質のやわらかいもの		

分類番号　５　獣鳥肉類・同加工品

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>22</td><td>豚バラ肉</td><td>①　色沢は淡紅色
②　脂肪２０％以内
③　肉質のやわらかいもの</td><td rowspan="3">チルド：
納品時点で賞味期限１５日以上のもの

フリーズ:
納品時点で賞味期限６か月以上のもの</td><td rowspan="9">容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>23</td><td>豚ウデ肉</td><td>①　脂肪３０％以内
②　肉質のやわらかいもの</td></tr>
<tr><td>24</td><td>豚ひれ肉</td><td>①　太さ５ｃｍ以上
②　脂肪・筋を取り除き整形したもの</td></tr>
<tr><td>25</td><td>豚シチュー肉</td><td colspan="2">①　「規格番号２１」に準ずる
②　角切りカットしたもの（２ｃｍ程度）</td></tr>
<tr><td>26</td><td>豚挽肉</td><td colspan="2">①　２度引きしたもの
②　脂肪３０％以内</td></tr>
<tr><td>27</td><td>スペアリブ（Ａ）</td><td colspan="2">①　豚骨付あばら肉
②　１本７０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>28</td><td>スペアリブ（Ｂ）</td><td colspan="2">①　豚の骨付肉を風味よく焼いたもの
②　１本６０ｇ程度</td><td>１．５ｋｇ
耐熱真空パック入り</td></tr>
<tr><td>29</td><td>豚レバー</td><td colspan="2">①　赤褐色でやわらかいもの
②　病疫、異臭、寄生虫等のないもの</td><td rowspan="9">容器適宜
衛生的なもの

Ａ：容器適宜
衛生的なもの

Ｂ：２ｋｇ
ポリ包装</td></tr>
<tr><td>30</td><td>豚ロースしょうが焼</td><td colspan="2">１枚３ｍｍ～４ｍｍスライス</td></tr>
<tr><td>31</td><td>豚骨</td><td colspan="2">小肉を取り除いたもの、１０ｋｇ単位</td></tr>
<tr><td>32</td><td>合挽肉</td><td colspan="2">①　牛・豚肉半々
②　脂肪２０％以内
③　２度引きしたもの</td></tr>
<tr><td>33</td><td>いの豚肉</td><td colspan="2">鍋用</td></tr>
<tr><td>34</td><td>鶏むね肉</td><td colspan="2">①　手羽もとの正肉を含む胸部の正肉
②　食鶏取引規格、むねⅢ型のもの</td></tr>
<tr><td>35</td><td>鶏もも肉</td><td colspan="2">①　ももの正肉で、腹部、尾部は含まないこと
②　食鶏取引規格、ももⅡ型のもの</td></tr>
<tr><td>36</td><td>鶏骨付もも肉</td><td colspan="2">①　大腿関節で分割し、足を足関節で切断し、開いたもの
②　食鶏取引規格、骨付ももⅢ型のもの
③　サイズはその都度示す</td></tr>
<tr><td>37</td><td>鶏骨付手羽もと</td><td colspan="2">①　上腕部分
②　「大」３５ｇ以上のもの</td></tr>
</table>

分類番号　５　獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
38	鶏骨付むね肉	①　手羽もとつきの胸部の正肉、頸皮は１／２を残す ②　食鶏取引規格、骨付むね肉Ⅱ型のもの ③　１個１１０ｇ～１３０ｇ	Ａ：容器適宜 衛生的なもの Ｂ：２ｋｇ ポリ包装
39	鶏ささみ	①　若どり ②　１本３０ｇ以上	
40	鶏骨付き手羽肉	Ａ：手羽先 Ｂ：手羽中	
41	蒸しささみ	①　鶏ささみを蒸してカットしたもの ②　合成添加物無添加	５００ｇ又は１ｋｇ入り 容器適宜 衛生的なもの
42	鶏きも	①　心臓、肝臓、脾臓の混合 ②　脂を除き、血抜きしたもの	
43	鶏レバー	新鮮、異味異臭のないもの	
44	鶏こ肉	①　正肉を除去した胸椎、くび、胸骨、腰骨に付着している肉を切り取ったもの ②　食鶏取引規格、こ肉Ⅰ型又はこ肉Ⅱ型のもの	
45	鶏がら	頭部と足部分以外の骨で、こ肉を除いたもの	
46	鶏挽肉	正肉類又はこ肉を２度引きしたもの	
47	ローストチキン	①　骨付もも肉を風味よく焼いたもの ②　１本１６０ｇ以上	
48	照り焼きチキン	①　１個１４０ｇ程度 ②　スライスの有無はその都度示す	
49	焼き鳥	皮つき、焼きたて、１個４０ｇ、串付	
50	あいがも肉	厚さ５ｍｍスライス	
51	マトン	①　めん羊（オーストラリア産）のヒレ肉とする ②　正肉で赤味９０％以上 ③　スライスしたもの	
52	ラム	①　ニュージーランド又はオーストラリア産の輸入肉 ②　正肉で赤味９０％以上 ③　スライスしたもの	
53	ボンレスハム	納品時点で賞味期限１か月以上のもの ①　ＪＡＳ規格品又は同等品 ②　スライスの有無については、その都度示す	
54	ロースハム		
55	ペッパーハム		
56	プレスハム（上級）		

分類番号　５　獣鳥肉類・同加工品

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="3">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>57</td><td>プレスハム
（標準）</td><td colspan="2" rowspan="3">納品時点で賞味期限１か月以上のもの</td><td rowspan="12">① ＪＡＳ規格品又は同等品
② スライスの有無については、その都度示す</td><td rowspan="13">容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>58</td><td>ソフトサラミ
ソーセージ</td></tr>
<tr><td>59</td><td>サラミソーセージ
（ドライ）</td></tr>
<tr><td>60</td><td>ウインナー
ソーセージ</td><td rowspan="2">１個１５ｇ程度</td><td rowspan="8">納品時点で賞味期限１週間以上のもの</td></tr>
<tr><td>61</td><td>皮なしウインナー
ソーセージ</td></tr>
<tr><td>62</td><td>カットウインナー</td><td>①　斜めスライスしたもの
②　幅３ｍｍ</td></tr>
<tr><td>63</td><td>ポークミニ
ウインナー</td><td>①　皮なし
②　１０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>64</td><td>ポークあらびき
ウインナー</td><td>①　ＪＡＳ上級品
②　１個２０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>65</td><td>フランクフルト
ソーセージ</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>66</td><td>腸フランクフルト
ソーセージ</td></tr>
<tr><td>67</td><td>ミートローフ</td></tr>
<tr><td>68</td><td>ベーコン（豚）</td><td>脂身５０％以内</td><td rowspan="2">納品時点で賞味期限１か月以上のもの</td></tr>
<tr><td>69</td><td>ショルダーベーコン</td><td></td></tr>
<tr><td>70</td><td>焼豚（Ａ）</td><td colspan="3">①　豚もも肉使用
②　スライスの有無はその都度示す。
③　納品時点で賞味期限１ヶ月以上のもの</td></tr>
<tr><td>71</td><td>焼豚（Ｂ）</td><td colspan="3">①　豚バラ肉使用
②　ラーメン用の特選、１枚２０ｇ
③　納品時点で賞味期限１ヶ月以上のもの</td></tr>
</table>

分類番号　6　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
A	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、張りがあり、角膜が透明であること、えらは鮮紅色であり、弾力性があり腹切れ等のないこと） ②　固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと ③　要求に応ずる大きさ、重量で形状良好、概ね斉一なもの ④　納入時氷詰めであること ⑤　衛生的な容器又は状態で納入されること ⑥　水、氷は検量外とする	
B	冷　凍　魚 ＜共通規格＞	①　十分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球突出し角膜が混濁しておらず、解凍後鮮魚と同様な鮮度を有すること。冷凍焼け、乾燥部分のないこと ②　急速冷凍品とし、再冷結品は不可 （腹切れ、身切れ、きょう雑物、過剰の氷は認めない） ③　要求に応ずる大きさ、重量で形状良好、概ね斉一なもの ④　衛生的な容器又は状態で納入されること ⑤　数量はＮＥＴとする。 ⑥　包装にサイズ明記	
C	貝　　類 ＜共通規格＞	①　新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合適度の弾力があって、肉くずれのないもの ②　大きさが一様であること ③　泥、石、その他夾雑物がないこと	
D	塩　干　魚 ＜共通規格＞	①　腐敗、変質（油やけ等）の徴候なく塩味が適度であること ②　乾物類は乾燥が適度であること ③　要求に応ずる大きさ、重量で形状良好概ね斉一であること ④　衛生的な容器又は状態で納入されること	

分類番号　６　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
E	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あげた良好なもの ②　大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性のあるもの ③　食品衛生法により許可された着色料、甘味料を使用のこと 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ことができるもの ⑤　異物、きょう雑物、異味異臭、ネト等を認めず、漂白剤等はなるべく使用していないもの ⑥　賞味期限を表示 ⑦　容器は適宜とする ⑧　板付きの物は、計量時、板を除いた重量とする ⑨　賞味期限を７日以上残したもの。	
1	あじ	①　小あじ　　８０～１００ｇ程度 中あじ　１３０～１５０ｇ程度 大あじ　　５００ｇ程度 ②　サイズ及び「生」の場合はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
2	あゆ	①　１尾１００ｇ程度 ②　「生」の場合はその都度示す	
3	いわし	①　品種　　まいわし ②　１尾８０ｇ程度 ③　「生」の場合はその都度示す	
4	かれい	品質、サイズ及び「生」の場合はその都度示す	
5	さば	①　品種　　まさば ②　７００～８００ｇ ③　「生」の場合はその都度示す ④　「生」は腸わたを取り除いたもの	
6	さんま	①　１尾１４０～１５０ｇ ②　「生」の場合はその都度示す	
7	太刀魚	①　表皮は美しい銀色で、身に張りがあるもの ②　サイズ及び「生」の場合はその都度示す	

分類番号　６　　魚介類　・　同加工品

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>8</td><td>削除</td><td colspan="2"></td><td rowspan="21">容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>9</td><td>削除</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>10</td><td>はまち</td><td colspan="2">①　いけじめしたもの
②　１尾２～２，５kg
③　養殖可</td></tr>
<tr><td>11</td><td>ぶり</td><td colspan="2">①　１尾５kg程度</td></tr>
<tr><td>12</td><td>わかさぎ</td><td colspan="2">①　サイズM
②　「生」の場合はその都度示す</td></tr>
<tr><td>13</td><td>いわしドレス</td><td colspan="2">①　頭、内臓、ひれ、うろこを取り除いたもの
②　サイズ６０ｇ程度
③　「生」の場合その都度示す</td></tr>
<tr><td>14</td><td>鯛セミドレス</td><td colspan="2">①　れんこ鯛
②　うろこ、内臓を取り除いたもの
③　１尾２００ｇ程度</td></tr>
<tr><td>15</td><td>赤魚ドレス</td><td colspan="2" rowspan="3">①　頭、内臓、ひれ、うろこを取り除いたもの
②　サイズ
赤魚ドレス　　２００ｇ程度
あじドレス　　１５０ｇ程度
紅鮭ドレス　　２ｋｇ程度
③　「生」の場合その都度示す</td></tr>
<tr><td>16</td><td>あじドレス</td></tr>
<tr><td>17</td><td>紅鮭ドレス</td></tr>
<tr><td>18</td><td>魚の切身</td><td colspan="2">①　頭、内臓、尾を取り除き、腹をすいたもの
②　種類、サイズ及び「生」の場合その都度示す。</td></tr>
<tr><td>19</td><td>魚のフィレ</td><td colspan="2">①　頭、内臓、ひれ、尾を取り除き三枚におろしたもの
②　種類又はｇ数はその都度示す</td></tr>
<tr><td>20</td><td>開きあじ</td><td>①　１枚１００ｇ～１２０ｇ
②　無頭</td><td rowspan="2">①　内臓、骨を取り除き背又は又は腹開きにしたもの
②　「生」の場合はその都度示す</td></tr>
<tr><td>21</td><td>開きあなご</td><td>①　調理後、１尾１００ｇ程度
②　有頭</td></tr>
</table>

分類番号　6　　魚介類　・　同加工品

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>22</td><td>開きいわし</td><td>①　１枚５０ｇ程度
②　無頭</td><td rowspan="5">①　内臓、骨を取り除き背又は又は腹開きにしたもの

②　「生」の場合はその都度示す</td><td rowspan="9">容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>23</td><td>開きうなぎ</td><td>①　調理後、１尾２００ｇ程度
②　有頭</td></tr>
<tr><td>24</td><td>開きキス</td><td>①　白ぎす　無頭
②　１枚４０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>25</td><td>開きさんま</td><td>①　有頭
②　１００ｇ～１２０ｇ</td></tr>
<tr><td>26</td><td>開きはも</td><td>①　骨切りしたもの。
②　調理後、１尾300g～500g</td></tr>
<tr><td>27</td><td>開きあじ干もの</td><td>①　８０ｇ～１００ｇ
②　有頭</td><td rowspan="7">①　型が完全で大きさがそろっており特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの

②　乾燥、塩分適度で脂肪のまわっていないもの</td></tr>
<tr><td>28</td><td>開きさんま干もの</td><td>①　８０ｇ～１２０ｇ
②　有頭</td></tr>
<tr><td>29</td><td>さばみりん干</td><td>１５０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>30</td><td>あじみりん干</td><td>４０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>31</td><td>さんまみりん干</td><td>４０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>32</td><td>いわし丸干</td><td>２０ｇ程度</td><td rowspan="2">バラ包装
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>33</td><td>子持ちししゃも</td><td>２０～３０ｇ程度</td></tr>
<tr><td>34</td><td>魚粕漬</td><td colspan="2" rowspan="4">①　鮮魚と同様な鮮度のものを三枚におろし、酒粕、味噌、もろみ、生姜醤油等に漬け込んだもの
②　１切１００～１２０ｇ程度
③　酒粕、味噌、もろみは検量外とする
④　形状
Ａ　：ホイル巻きにする
Ｂ　：ホイル巻きにしない
⑤　種類はその都度示す</td><td rowspan="7">容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>35</td><td>魚味噌漬</td></tr>
<tr><td>36</td><td>魚生姜漬</td></tr>
<tr><td>37</td><td>魚もろみ漬</td></tr>
<tr><td>38</td><td>刺身用鮪</td><td colspan="2" rowspan="4">①　頭、皮、内臓、骨、尾を取り除き、腹をすいてさしみ用にカットしたもの。冷凍不可
②　１切　　鮪２０ｇ程度
はまち２０ｇ程度
鯛１０ｇ程度
③　それ以外はその都度示す</td></tr>
<tr><td>39</td><td>削除</td></tr>
<tr><td>40</td><td>刺身用はまち</td></tr>
<tr><td>41</td><td>刺身用鯛</td></tr>
</table>

分類番号　６　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
42	うなぎ白焼	①　串の有無、「生」又は「冷凍」はその都度示す ②　調理後２００ｇ程度	容器適宜 衛生的なもの
43	うなぎ蒲焼	①　人工着色不可、調理後２００ｇ程度 ②　「生」又は「冷凍」はその都度示す ③　タレは総量の１０％を納入	
44	あなご蒲焼	①　人工着色不可、調理後１００ｇ程度 ②　「生」又は「冷凍」はその都度示す ③　タレは総量の１０％を納入	
45	かつおたたき	１節４００ｇ程度	
46	しめあじ	①　塩でしめした切身をさらに酢でしめたもの ②　サイズ しめあじ…８０ｇ程度 しめさば…１２０ｇ程度 ③　酢は検量外とする	
47	しめさば		
48	塩鮭	サイズ Ａ　１．５ｋｇ　Ｂ　２ｋｇ　Ｃ　３ｋｇ	
49	塩さば	サイズ　６００ｇ程度	
50	塩さんま	サイズ　１５０ｇ程度	
51	塩ます	サイズ　１ｋｇ程度	
52	塩鮭（紅）切身	①　頭、内臓、尾を取り除き、腹をすいたもの ②　サイズはその都度示す	
53	塩さば切身		
54	塩ます切身		
55	焼魚	種類、形状はその都度示す	
56	パック入り焼魚	①　焼魚を真空パックしたもの ②　種類、形状はその都度示す	
57	あさり貝	①　生きているもの（砂ぬき） ②　中粒以上 ③　冷凍の場合はその都度示す	
58	しじみ貝		
59	はまぐり		
60	削除	①　水洗い完全にし、貝殻の混入、異味異臭のないこと ②　中粒以上 ③　冷凍品も可	
61	あさりむき身		
62	帆立貝むき身		
63	あさり水煮	固形量１ｋｇ　総量１．７ｋｇ程度	レトルトパウチ

分類番号　6　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
64	かき	①　新鮮で、殻及び破片の混入なく、粒ぞろいのもの ②　国内産、サイズM ③　「生」の場合はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
65	貝柱	①　むき身 ②　１個３０ｇ程度	
66	(冷)皮むきいか	①　皮、内臓、耳、足を除いたもの ②　１尾１５０～２００ｇ ③　ネットに近いこと	
67	ロールいか	①　皮、内臓、耳、足を除いたもの ②　サイズは１尾５００ｇ～１０００ｇ程度	
68	切りいか	①　内臓、足を除き、輪ぎりにしたもの ②　１個２５ｇ程度 ③　中骨を除く	
69	(冷)いかかのこ	①　品種　むらさきいか ②　皮むきで正方形に切り、かのこ状に切り目をいれたもの ③　１枚５０ｇ程度 ④　バラ凍結	
70	(冷)刺身用いか	①　品種　紋甲いか ②　内臓、えら、軟甲、頭、脚部、表皮をを除いたもの ③　サイズ２／４	
71	(冷)つぼ抜きいか	①　品種　松いか ②　内臓、足、中骨を除いたもの ③　１ケース７．５ｋｇ（４５入り）	容器適宜 衛生的なもの 容器サイズ表示
72	(冷)いかそうめん	①　品種　紋甲いか ②　そうめん状に細く切ったもの ③　１ケース　１ｋｇ入り	容器適宜 衛生的なもの
73	(冷)げそ	①　紋甲いかの足 ②　１ケース５ｋｇ又は１０ｋｇ入り	
74	(冷)無頭海老	①　Ａ ブラックタイガー Ｂ バナメイ Ｃ その他 ②　サイズ　１３／１５ ③　殻つき	

分類番号　６　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
75	(冷)有頭海老	①　Ａ ブラックタイガー Ｂ バナメイ Ｃ その他 ②　４０尾入り納入規格１．３ｋｇ	容器適宜 衛生的なもの
76	(冷)尾付むきえび	１個３５ｇ程度殻なし	
77	(冷)むきえび	①　完全に殻をむき石、砂、海藻等夾雑物のないもの ②　バラ凍結 ③　サイズ１２０／８０	
78	(冷)寿司用海老	①　寿司用 ②　開き　ボイル済み ③　サイズ４１／５０	
79	刺身用甘海老	①　１尾７ｇ程度 ②　頭、殻を除く ③　赤紅色で透明 ④　「生」の場合その都度示す	
80	刺身用赤貝	生食用に開き肉厚のあるもの	
81	桜　海　老	①　乾燥十分で異味異臭の認められないもの ②　着色（紅）は食品衛生法の合格品であること	
82	(冷)かにの身	①　ボンレス ②　種類　紅ずわい ③　サイズ　Ｍ	
83	(冷)ずわいがに	①　鍋物用にカットしたものでボイル不可 ②　殻つき足身 ③　サイズは１本７０ｇ程度 ④　紅ずわい可	
84	ずわいがにの水煮	①　フレーク状 ②　５００ｇ入り	レトルトパウチ
85	(冷)かにのつめ	①　殻つき ②　サイズはその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
86	た　　こ	①　生きのよいもの ②　サイズ　２ｋｇ程度 ③　冷凍の場合、洗いだことする	
87	茹　だ　こ	①　品種　まだこ ②　サイズ　１～１．５Ｋｇ程度 ③　ボイル後の再冷凍は不可 ④　カットはその都度示す Ａぶつ切り Ｂスライス	

分類番号　６　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
88	(冷)味付けたこ	①　肉質軟らかく、酸味のきいた味付けのもの ②　サイズ　１ｋｇ程度	容器適宜 衛生的なもの
89	かずのこ	①　にしんの卵巣を塩漬けしたもの ②　サイズ、形状等はその都度示す。 ③　バラは不可	
90	いくら	①　冷凍醤油漬け ②　１ｋｇ箱詰め又はパック袋入り	
91	塩くらげ	①　糸切り ②　塩分含有１０％以下のもの	
92	たらこ	①　適度の着色は可 ②　片腹３０ｇ程度 ③　甘口のもの	
93	たらこうらごし	①　６－９２をうらごしし、パック詰めしたもの ②　５００ｇパック入り	
94	辛子明太子	①　「規格番号９２」に準ずる ②　甘口のもの	
95	うに	①　生食用 ②　市販品程度	木箱、パック詰
96	スモークサーモン	①　ａスライスしたもの　ｂ切り落とし ②　冷凍、真空パック	５００ｇ 又は１ｋｇ
97	ちりめん雑魚	①　異物の混入なく、適度に乾燥したもの ②　冷凍不可	容器適宜 衛生的なもの
98	しらすぼし	①　鮮度良好、半乾燥 ②　大きさが揃っていること	
99	削除		
100	けずり節	うるめ、さばはな、ほんばなの混ざったもの 不活性ガス使用	
101	花かつお	①　ＪＡＳ規格品 ②　乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの ③　削り方がうすく一様で、粉末状のものを含有しないこと ④　ヤマキ、ヤマヒデ、マルトモ製品程度	１００ｇ 防湿包装

分類番号　６　　魚介類　・　同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
102	袋かつお	「規格番号１０１」に準ずる１袋１ｇ程度	防湿包装
103	削除		
104	紅かまぼこ	１５０～２００ｇ	Ａ：板付き Ｂ：板なし Ｃ：スライス
105	白かまぼこ		
106	焼かまぼこ		
107	刺身用かまぼこ		
108	かにかまぼこ	市販品程度	容器適宜 衛生的なもの
109	かにかまふぶき		
110	ささかまぼこ	１枚３０ｇ程度	
111	チーズかまぼこ	①　ｇ数はその都度示す ②　チーズ１０％以上	
112	小桜かまぼこ	１個３５ｇ程度	
113	梅かまぼこ	１本４００ｇ程度	
114	松茸かまぼこ	ｇ数はその都度示す	
115	焼竹輪	１本６０ｇ程度	
116	豆竹輪	１個１０ｇ程度	
117	チーズ竹輪	１個２０ｇ程度	
118	白竹輪	１本６０ｇ程度	
119	野焼竹輪	１本１００ｇ程度	
120	梅焼	１個５０ｇ程度	
121	なると巻き	真空パックも可	
122	はんぺん	むし半片、板状のもの	
123	さつまあげ	①　良質の植物油であげたもの ②　野菜入り	
124	揚げはんぺん	良質の植物油であげたもの。	
125	丸天		
126	平天		
127	ごぼう天		
128	魚肉ソーセージ	①　ＪＡＳ規格品 ②　納品時点で、賞味期限まで常温で６０日以上 ③　大きさについてはその都度示す	
129	魚肉ハム		
130	鮪油漬け	①　まぐろ、サラダ油、調味料原料とする ②　フレーク状のもの	１～２ｋｇパック入り
131	(冷)シーフードミックス	冷凍イカ、ムキエビ、あさり等の入っているもの	１ｋｇ入り

分類 番号　7 牛乳類・卵類・同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
	牛乳類 ＜共通規格＞	①　厚生労働省令規格合格品 （コーヒー飲料は除く） ②　業者名明示 ③　飲料類は特に鮮度良好であること ④　納入時点で、賞味期限６日以上のもの	
	卵類 ＜共通規格＞	内容量、業者名明示	
1	牛乳（A）	①　２００ｍｌパック容器入り、ストロー付き ②　無調整で加工乳は、除く	
2	牛乳（Ｂ）	①　１８０ｍｌ又は２００ｍｌビン容器入り ②　「規格番号１」に準ずる	
3	調理牛乳	①　１０００ｍｌパック容器入り ②　「規格番号１」に準ずる	
4	ラクトコーヒー（A）	２００ｍｌパック容器入り、ストロー付き	
5	ラクトコーヒー（B）	１８０ｍｌ又は２００ｍｌビン容器入り	
6	ラクトコーヒー（C）	１０００ｍｌパック容器入り	
7	ラクトフルーツ（A）	２００ｍｌパック容器入り、ストロー付き	
8	ラクトフルーツ（B）	１８０ｍｌ又は２００ｍｌビン容器入り	
9	ラクトフルーツ（C）	１０００mlパック容器入り	
10	低脂肪牛乳	①　乳脂肪分は１％～１．５％ ②　２００ｍｌはストロー付き	Ａ：２００ｍｌ Ｂ：１　Ｌ
11	ＬＬ牛乳	①　「規格番号１」に準ずる ②　常温保存可能、納入時点で賞味期限２ヶ月以上	Ａ：２００ｍｌ Ｂ：１Ｌ
12	プレーンヨーグルト	４００ｇ又は１ｋｇｌパック容器入り	
13	ヨーグルト （発酵乳）	①　カップ入り、スプーン付き ②　納入時点で、賞味期限が５日以上のもの ③　１個１００ｇ程度、種類はそのつど示す	
14	プリン	①　牛乳・鶏卵・糖類使用　（カラメルは除く） ②　１個９０～１００ｍｌ、スプーン付き ③　納入時点で、賞味期限７日以上のもの	衛生的なポリ容器入り
15	ドリンクヨーグルト	①　無脂乳固形分８％以上 ②　飲むヨーグルトで１食用はポリ容器入り、ストロー付き	Ａ：１２５ｍｌ Ｂ：２００ｍｌ Ｃ：１Ｌ
16	乳酸菌飲料	①　脱脂粉乳を乳酸醗酵させたもの ②　１本６５ｍｌ又は８０ｍｌポリ容器入り ③　無脂乳固形分３％以上、生乳酸菌1ml当り１千万個以上	

分類 番号　7 牛乳類・卵類・同加工品

規格番号	品　　名	規　　格		包装及び納入規格
17	アイスクリーム	乳脂肪分８％以上	JAS規格品 スプーン付き １００ml程度	カップ入り
18	アイスミルク	乳脂肪分３％以上８％未満		
19	ラクトアイス	植物性脂肪入		
20	生クリーム	①　乳脂肪分１８％以上 ②　１０００ｍｌ又は５００ｍｌパック容器入り		
21	練乳（A）	加糖１個２０ｍｌ　テトラパック入り		
22	練乳（B）	加糖１５０ｇチューブ入り		
23	チーズ	①　プロセスチーズ ②　１箱180ｇ～200g　切れ目入り ③　納入時点で、賞味期限６ヶ月以上のもの		紙箱
24	粉末チーズ	①　８０ｇ、メーカー元詰 ②　納入時点で、賞味期限９ヶ月以上のもの		プラスチック、缶、紙
25	サイコロチーズ	①　「規格番号２３」に準ずる ②　５ｍｍ角程度のサイコロ状チーズ		１ｋｇ入り
26	三角チーズ	①　「規格番号２３」に準ずる ②　１個２５ｇ程度		容器適宜で衛生的なもの
27	スライスチーズ	①　「規格番号２３」に準ずる ②　１枚１８ｇ程度 ③　とろける、とろけないはその都度示す		１袋１０枚入り
28	フレッシュ	コーヒー用（５ｍｌ程度入り）植物性脂肪食用蛋白、糖類、乳化剤を原料としたもの		
29	カマンベールチーズ	１個１２５ｇ程度		
30	クリームチーズ	１ｋｇ入り		
31	とろけるチーズ	１ｋｇ袋入り		
32	カッテージチーズ	①　市販品程度 ②　１５０ｇ～３００ｇ入り		
33	(冷)ホイップクリーム	①　「規格番号２０」に準ずる。又はその都度示す ②　１０００ｍｌしぼり袋入り		
34	ババロア	１個１００ｇカップ入り、スプーン付き		
35	鶏卵	①　表面がざらざらして新鮮なもの、奇形卵、汚卵、薄殻卵、砂卵等 の規格外卵を含まないこと ②　Mサイズ ③　産卵から５日以内のもの		ダンボール１０ｋｇ入り

分類 番号　7 牛乳類・卵類・同加工品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
36	うずらの卵	①　新鮮で破損卵なし、汚れの少ないもの ②　１個１０ｇ程度 ③　産卵から５日以内のもの	容器適宜 衛生的なもの
37	温泉卵	①　全半熟卵で、納入時点で消費期限２４時間以上 ②　Mサイズのもの ③　タレ付き	
38	（冷）錦糸卵	①　薄焼き卵を細くせん切りとしたもの	ポリ包装
39	厚焼卵	①　だし巻卵 ②　１本３００ｇ～５００ｇ程度 ③　冷凍、チルドはその都度示す ④　チルド製品は納入時点で賞味期限７日以上のもの ⑤　真空パック入り、ボイル可能なもの	
40	卵豆腐（A）	①　全卵３０％以上使用のもの ②　納入時点で、賞味期限５日以上のもの ③　１個２００～３００ｇ程度の充てん容器入り。１個につき２袋のタ　レ付（タレは開袋用切り目入り）	
41	卵豆腐（B）	①　「規格番号４０」に準ずる ②　納入時点で、賞味期限５日以上のもの ③　１個１００ｇ～１２０ｇタレ付き	
42	ロールエッグ	①　１本２５０ｇ程度 ②　納入時点で、賞味期限７日以上のもの	
43	（冷）卵ロール	①　「規格番号４２」に準ずる ②　１個６０ｇ程度	
44	（冷）薄焼卵	①　衛生的に処理したもの ②　１枚３５ｇ程度、オムレツ用	
45	（冷）目玉焼	１個４０ｇ程度（小判型）	ボイルパック入り
46	（冷）卵そぼろ	卵に砂糖、油、調味料を加えそぼろにしたもの	
47	セーフティ卵	①　サルモネラ菌処理済み ②　シュリンク包装 ③　納入時点で、２週間もつもの、６０個入り	
48	（冷）液卵	①　凍結全卵 ②　かきたま用	キューピー等 ポリ袋、紙パック入
49	（冷）スクランブルエッグ	①　真空パック入り、ボイル可能なもの ②　ケンコー（ｋＫ）ふわふわたまご同等品 洋風和風はその都度示す	１ｋｇ包装

分類 番号　８　豆類・同加工品

規格番号	品　名	規　格	包　装　及　び 納　入　規　格
	＜共通規格＞	①　鮮度及び乾燥状態良好で、カビ等認めないもの ②　固有の色彩、風味を有すること ③　良質の原料を使用し、病虫害のないもの ④　食品衛生法による許可薬品以外のものを使用していないこと ⑤　容器は完全滅菌された、衛生的なものを使用のこと ⑥　輸送中の衛生には特に注意を払うこと ⑦　容器は返却する	
1	小豆	①　粒状 中納言と同等品であって２等合格品以上であること ②　品質 粒揃いであって乾燥良好煮えのよいもの 病虫害なく未熟物、しわ等のない夾雑物の混入していないもの ③　メーカー元詰	
2	煎り大豆	節分用 グラム数はその都度示す	
3	水煮大豆	①　原料 大豆（遺伝子組み換えでないもの） ②　品質 やわらかく煮たもの ③　常温保存可能なもの	
4	きな粉	①　原料 良質の黄大豆又は青大豆を使用し乾燥良好で雑物のないもの ②　品質 香ばしい香りを有し粉末が斉一で納入時点で賞味期限１０ヶ月以上もの	
5	豆腐	①　原料 大豆（遺伝子組み換えでないもの） ②　品質 凝固十分なること ③　風味良好であり異味、異臭及び破損なく納入時点で消費期限２日以上のもので１時間以上冷却したもの	

分類 番号　８　豆類・同加工品

規格番号	品　名	規　格	包　装　及　び 納　入　規　格
6	しぼり豆腐	①　原料 規格番号５に準ずる ②　品質 水分４０～５０％減とする	
7	絹ごし豆腐	①　原料 「規格番号５」に準ずる ②　大きさはそのつど示す	
8	焼豆腐	①　原料 「規格番号５」の豆腐を３０％程度の減に 焼き上げたもの ②　品質 均一に焼き過ぎ、焼き不足、破損品なく 異味異臭のないもの	
9	パック豆腐	①　１個のｇ数はそのつど示す ②　納入時点で賞味期限１週間以上のもの	Ａ：　６０ｇ Ｂ：　１５０ｇ Ｃ：　３００ｇ
10	胡麻豆腐	①　１個１００ｇ程度 ②　フタの空き易いもの	
11	厚揚げ	①　原料 「規格番号５」に準ずる 油は植物油（大豆油、菜種油、胡麻油）を 使用すること ②　品質 揚げすぎないもので油切りの十分なこと	
12	絹揚げ	①　「規格番号７」の豆腐を良質の油で揚げたもの ②　１個１００ｇ程度	
13	油揚げ	原料 「規格番号１１」に準ずる	
14	味付油揚	①　原料の油揚げを甘口に味付けしたもの ②　１個４０ｇ程度	
15	寿司揚	①　「規格番号１３」に準ずる ②　いなり寿司用の正方形の油揚げ	
16	がんもどき	①　原料 豆腐を主として内容４種類（人参、ごぼう、 山芋、ごま等）以上混入してあり、 良質植物油使用の新鮮なもの ②　１個４０～５０ｇ程度	

分類 番号　８　豆類・同加工品

規格番号	品　名	規　格		包装及び納入規格
17	（冷）一口がんも	①　「規格番号１６」に準ずる ②　１個１５ｇ～２０ｇ		
18	凍豆腐 （高野豆腐）	①　品質 気泡角細密にして完全乾燥、異味、異臭（特にアンモニア臭）のない変色、カビ、割れなく均一なもの ②　納入時点で賞味期限４ヶ月以上のもの		
19	カット高野豆腐	①　原料「規格番号１８」を使用 ②　１ｃｍ程度のサイの目にカットしたもの		
20	おから	①　新鮮で固く絞ったもの ②　特有の豆臭があり、酸味のないこと ③　当日製造のもの		
21	納豆	①　原料 大豆は豆腐に準ずる ②　品質 よく醗酵した糸引き納豆であること、粘着力のよい市販優良品であること 豆の粒揃い風味良好で異味、異臭のないもの ③　その他 土砂、ワラ屑等の混入なきもの ④　カップ入りで、フタ付（サランラップも可） たれ、マスタード付 ⑤　５０ｇ程度 ⑥　製造日明記、納入日より賞味期限４日以上		
22	豆乳	大豆固形分８％以上	①ストロー付 ②納入日より賞味期限７５日以上	Ａ：１２５ｍｌ Ｂ：２００ｍｌ Ｃ：１Ｌ
23	調整豆乳	大豆固形分６％以上		
24	コーヒー豆乳	大豆固形分２％以上麦芽入り		
25	フルーツ豆乳	大豆固形分２％以上		
26	バニラ豆乳			
27	ヨーグルト豆乳			
28	まるごと大豆飲料	Ａ：　大豆固形分１４％以上 Ｂ．Ｃ：　大豆固形分７％以上	①納入日より賞味期限７５日以上 ②納入日より賞味期限９０日以上	Ａ：１２５ｍｌ Ｂ：２００ｍｌ Ｃ：１Ｌ

分類 番号　８　豆類・同加工品

規格番号	品　名	規　格	包　装　及　び 納　入　規　格
29	あわせみそ	①　よく成熟した米みそ及び豆みそでふくやかな風味を保ち、塩味のよくなれたもの ②　塩分含有量　１３％以下 ③　かび・異味・異臭を認めないもの ④　納入日より賞味期限５ケ月以上のもの	メーカー元詰 Ａ：１０ｋｇ入り Ｂ：　１ｋｇ入り Ｃ：５００ｇ入り
30	赤みそ		
31	白みそ（甘みそ）		
32	赤だしみそ		
33	田楽味噌	「規格番号３０」に準ずる	Ｂ：１ｋｇ入り Ｃ：５００ｇ入り
34	柚子みそ	１ｋｇ入り	
35	もろみ	①　大豆、大麦、麹、調味料、酒精等を原材料とする ②　成熟良く風味良好なもの	５００ｇ入り
36	（冷）プチ豆腐	①　１ｃｍ角程度のもの	
37	湯葉（干し）	２０ｇ袋入り、平ゆば	
38	甘納豆	１ｋｇ袋入り	
39	生あん	①　小豆を原料とし異味異臭のないもの、全糖タイプ ②　袋入り、缶詰不可 ③　こしあんかつぶあん・硬めか柔らかめはその都度示す	Ａ：３５０ｇ～５００ｇ Ｂ：１ｋｇ Ｃ：３ｋｇ
41	サッポロ豆	乾燥味付け大豆昆布入り	
42	（冷）湯葉	①　ミツカン程度	１８０ｇ元詰め
43	金山寺味噌	①　小麦・こうじ・なすを原料として発酵させたもの ②　水分少なく異味異臭ないもの	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
	〈共通規格〉	１、品質 ① 鮮度良好で品種固有の形状、色を呈し大きさが一様に揃っていること ② 果物は風味、香味がよいもの ③ 未熟品及び過熟品でないもの ④ 病害虫、外傷なく、とうだち、ひびわれ、す、たなおち、発芽、マタワレ、枯山菜等のないもの ⑤ 雑物、かび等のない特有の香味を有するもの ⑥ それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの ⑦ 生野菜・果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする ２、梱包 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したもの ３、運搬 冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する ４、表示 生産国、製造業者を表示すること	
1	さやいんげん（三度豆）	①　淡緑色、皮が薄く、ハリがあり、均一な幅で細いもの ②　サヤの両端がしっかりしており萎縮した物が認められないもの ③　柄及び筋を取ったもの	
2	小松菜	１、　品種 青い部分が７０％以上のものとし、水菜は除く ２、　品質 ①　葉が鮮やかな淡緑色であり、厚みのある柔らかいもの。「とう」のない新鮮なものの根切り ②　茎にゴマ症がなく、ハリとみずみずしさのあるもの ③　枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
3	枝豆	①　緑色深く新鮮で実の充実した物 ②　サイズL（さや粒夾２～３粒）	
4	えんどう（むきえんどう）	①　緑色又は濃あい色種で粒がよく揃っており夾雑物の混入のないこと ②　水洗いして浮いた物を含まない新鮮なもの	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
5	オクラ	①　淡緑色で細毛が密生し筋がはっきりし先のとがったもの ②　ヘタの切り口が変色しておらず、みずみずしいもの ③　秀のM	
6	かぶ	①　葉、ひげ根を除き軟らかく、肌あれのない色白のもの ②　水洗い完全なもの ③　サイズはM（球根部直径４～５cm）	
7	かぼちゃ	①　品種固有の形状を有し、無傷の物で熟度完全で玉揃いの物 ②　表面がツヤツヤしており、硬いもの ③　甘味良好、新鮮なもの 　　１個１．５kg程度 ④　品種指定その都度示す	
8	カリフラワー	①　つぼみが真白で、堅く締まっており、葉･茎を除いたもの ②　サイズはＬ又はM	
9	キャベツ	①　芯が５００円玉サイズくらいのもの ②　鮮やかな淡緑色で、外皮を除き抱合完全な結球の硬い （春キャベツは柔らかい）もので外葉、根部を撤去したもの ③　土、砂等の異物が付着していないもの ④　重量は１玉１ｋｇ以上、早生は５００ｇ以上とする	
10	胡瓜	①　濃緑色で形状良好、鮮度良く赤熟していないもの ②　頭からお尻の部分までが均一な太さのもの ③　病虫害無く太過ぎて種子の多い物は不可、苦味のないこと	
11	胡瓜ケン	①　「規格番号10」の材料を使ってかつらむきに切ったもの ②　衛生的に処理した新鮮なもの	ポリ袋詰
12	きょうな	①　品種 　青い部分が70％以上のものとし、水菜は除く ②　品質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、 病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
13	ごぼう	①　新鮮な２級品以上で皮ひげ、葉皮かつ「す」の入っていないもの、新ごぼうは葉２ｃｍまで可、長さ４０ｃｍ以上の物、太さ直径２ｃｍ程度の物 ②　表面が硬くしまっており、弾力性があるもの	
14	サラダ菜	新鮮にして枯葉の無い物で、緑色鮮やかで肉質がやわらかい物、水洗い良く水切りが完全な物病虫害のないもの	
15	ししとうがらし	①　色鮮やかで、はりとつやのある物 ②　先がまるく、全体が太めのもの ③　へたの部分がしっかりして黒ずんでいない物	
16	しその葉	①　青じその若葉 ②　柔らかくのび過ぎないもの ③　１０枚ずつ束ね衛生的な容器に並べたもの	
17	春菊	①　固有の形状を有し、よく肥えて軟らかく、のび過ぎてない物 ②　枯葉、病虫害なく、水洗い完全で、よく水を切ったもの（根切り）	
18	土しょうが（根しょうが）	①　新鮮でよく土を落とした形状良く肥大、豊満な物肉質柔軟で繊維少なく味強く病虫害のないもの ②　土砂、夾雑物を含まなく、水切り十分なもの ③　サイズは「M」（１４０ｇ以上、1こぶ４５ｇ以上で、３こぶ以上又は１茎１００ｇ以上）	
19	ゴーヤ	①　鮮やかな淡緑色で、先端が黄色く変色していないもの ②　寸胴型で均整がとれていて、イボが密なもの	
20	（冷）そら豆	①　Mサイズ５００ｇ入り、または1kg入り	
21	しろな	①　品種 青い部分が７０％以上のものとし、水菜は除く ②　品質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
22	せり	①　固有の形状を有し、よく肥えて軟らかく、のび過ぎてない物 ②　枯葉、病虫害なく、水洗い完全で、よく水を切った物（根切り）	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
23	セロリ-	①　新鮮にして肉が厚く香り良く、茎の長いもの ②　病虫害なく水洗完全で、よく水を切ったもの ③　サイズ優の「M」以上 ④　茎の長さが平均２０～３０ｃｍ	
24	ぜんまい	色よくゆであげ、あくをぬいたもの	
25	そら豆	①　さやの柄が緑色でみずみずしくしわのないもの ②　サイズ「M」（２～３粒正形２２ｇ以上）１寸種	
26	むきそら豆	①　緑色で粒がよく揃っており、夾雑物の混入、傷のないもの ②　水洗いして浮いた物を含まない新鮮なもの	
27	大学南瓜	素揚げ南瓜を飴でからめたもの	１ｋｇ、真空ﾊﾟｯｸ
28	大根	①　品種はつまり系とし、枝、開割等のないもので葉及びひげ根、すそを除く ②　病虫害「ス」の入ったものは不可、水洗完全とし砂土等異物の付着してないこと ③　１本１ｋｇ程度	
29	カット大根	①　９－２８に準ずる ②　切り方はその都度示す ③　冷凍不可	真空ﾊﾟｯｸ
30	葉大根	①　品種 青い部分が７０％以上のものとし、水菜は除く ②　品質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
31	かいわれ	衛生的に栽培し、成熟した新鮮なもので根揃いのもの	
32	大根なます	大根、人参、白胡麻入り	1ｋｇ、真空ﾊﾟｯｸ
33	たけのこ	①　熟度適当で下部の堅い根の部分を除いた新鮮なもの ②　穂先がしまっていて、うすい黄色のもの ③　皮の色が濃く、つやのあるもので根元のイボが紫に変色していないもの ④　猛宗竹１本２～２．５ｋｇ 破竹は１本２００ｇ以上	
34	たまねぎ （皮むき）	①　新鮮な物で発芽しない根部を除いたもの、黄玉ねぎとする ②　皮むきとし、病虫害及び腐りのないもの ③　皮むきの「Ｌ」サイズ以上 ④　５月以降は新たまねぎ	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
35	たまねぎ （皮つき）	①　新鮮な物で発芽しない根部を除いたもの、黄玉ねぎとする ②　皮つきとし、病虫害及び腐りのないもの ③　先端がぎゅっとしまっていて、硬く乾燥しているもの ④　皮につやがあり、根や芽がのびていないもの ⑤　皮つきの「Ｌ」サイズ以上 ⑥　５月以降は新たまねぎ	
36	とうがん	つやがあり完熟したもの　１個３ｋｇ程度	
37	とうもろこし	①　外皮が青く新鮮なもので、実の揃ってつやのあるもの ②　サイズは「M」（１本３００～３５０ｇ） ③　品種：　ハニー　・　ピーターコーン	
38	トマト	①　熟度７０％程度。病虫害のない同一品質の物で、ひびわれ、破損品及び変形を含まないもの ②　へたが青々くてみずみずしく、実は全体的に赤くて球形のもの ③　サイズ「M」（２００ｇ程度）	
39	プチトマト	①　熟度70％程度 ②　サイズは「M」（１３～１５ｇ/個程度）	
40	なす	①　種子少なく皮の硬くない、日焼け、病虫害のない新鮮なもの・表面にはりとつやがあり、色が濃いもの ②　サイズはＡ級「Ｌ」以上（１個８０ｇ程度） ③　形･大きさをそろえ、なり袖を切り揃えたもの	
41	にら	①　新鮮なものの根除き（水洗いしない）で枯葉、硬い部分を除いた葉の巾６ｍｍ以上 ②　サイズＡ級「M」	
42	にんにく	①　乾燥完全で傷玉を除き茎は２ｃｍ以内に切除する ②　サイズ「Ｌ」（１個３～５ｃｍ）	
43	プチにんにく	乾燥完全で傷玉を除く	
44	青ねぎ （葉ねぎ）	①　新鮮にして葉肉薄く枯葉、病虫害のないもの、水洗い完全でよく水を切ったもの軟らかい物、「とう」のたっていない物の根切り ②　サイズは「M」とする	
45	やっこ葱	葉先に鮮度感がありピンとして、折れていないもので、黄色い部分が混じっていないもの	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
46	白ねぎ （根深ねぎ）	①　新鮮にして葉肉部の白い部分が２５ｃｍ以上で軟らかく、枯葉病虫害のないもの・水洗完全でよく水を切ったものよく水を切ったもので根切りとする ②　静岡又は鳥取産程度とする ③　サイズは「M」以上	
47	白菜	①　抱合完全で、茎広く鮮度良好にして結球十分なるもので割れのないもの　緑葉少なく球の揃ったもので１球１．５ｋｇ以上のものとする ②　緑葉は鮮やかな淡緑色で、根元が茶色く変色していないもの ③　病虫害、枯葉、斑点がなく「とう」のたっていないもの ④　洗浄は丁寧に行なわれ根部を除き砂土の付着していないもの ⑤　サイズは「Ｌ」または「ＬＬ」	
48	れんこん	①　肉質軟らかく色沢良好にして、腐れ、走り足、ひげ根を除いた新鮮なもの ②　１節１５０ｇ以上で２節以上あるもの	
49	パセリ	鮮度良好、みずみずしくよく縮んだもので枯葉、病虫害、黒葉病虫害、黒葉無き物、水を切ったもの	
50	ピーマン（中型）	①　品質固有の形状を有して熟度適当で過熟、われ、すれを含まず皮の硬くないもの　鮮やかな緑色でつやがあり、収縮のないもの	
51	カットピーマン	①　９－５０に準ずる　切り口がみずみずしく、白いもの ②　切り方はその都度示す ③　冷凍不可	真空ﾊﾟｯｸ
52	赤ピーマン	①　９－５０に準ずる ②　鮮やかな赤色なもの	
53	カット赤ピーマン	①　９－５２に準ずる ②　切り方はその都度示す ③　冷凍不可	真空ﾊﾟｯｸ
54	ふき	①　葉切りして水洗いしたもので、肉質軟らかく新鮮なもの皮むき ②　品種は赤ふきとする ③　サイズA級「M」（１本１４５～１７０ｇ程度）	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
55	ブロッコリー	①　濃緑色で、つぼみが固くしまったもので、褐色のしみのないもの ②　外葉は切り取り、全長は花らいの頂点より15ｃｍ程度に切りそろえたもの ③　サイズ「M」	
56	ほうれん草	①　新鮮にして発育良好葉は淡緑色で枯葉、病虫害なく、黄色の葉異物は除去すること　水洗完全で「とう」のたっていないもので砂土付着しておらず、よく水切りしたもの ②　下部の赤みが濃いもの ③　サイズは「M」で１束２００ｇ以上束ねたもの	
57	みずな	1、　品種 青い部分が５０％以上のものとする 2、　品質 ①　繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの ②　葉が鮮やかな緑色で、茎が太く、はりのあるもの	
58	三ッ葉	固有の形状を有し発育良好にして、茎は白く葉は濃緑色にして香気の高い新鮮なもの、枯葉、病虫害なく、とうのたっていなくて砂の混入認めず、水洗完全でよく水を切ったもの 根切り	
59	みょうが	紅色のきれいな光沢のある花の咲く前の身のしまったもの 鮮度良好 芳香があり茎のしっかりしたもの	
60	もやし	①　ブラックマッペを原料として発芽した品種良好なもの 新鮮で品種固有の適度の長さを有するもので市販品程度 ②　砂等夾雑物のないこと	
61	大豆もやし	①　大豆を原料とし長さ５ｃｍ以下とする ②　みずみずしい白さで茎が太く豆の開いていないもの ③　異臭等のないもの	
62	ささがきごぼう	①　皮ひげ、根を除き、ささがきとして「あく」を抜いたもの。 酸化防止処理済　　長さ７～８ｃｍ ②　以下「規格番号１３」に準ずる	真空ﾊﾟｯｸ

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
63	レタス	①　新鮮で球のよく揃った物、くきは白く葉は淡い緑色で 葉脈がはっきりしているものとする 病虫害及び枯葉、斑点のない物で外葉を除いたもの 弾力のあるもの ②　洗浄は完全にして砂、土の付着なきこと ③　サイズ「L」以上	
64	グリンリーフ	①　葉先がみずみずしく、張りがあるもの ②　リーフ系レタス	
65	わけぎ	①　新鮮で損傷葉、不良葉、病虫害、葉やけを除いたもの 根切り ②　葉は鮮緑色で柔軟なもの ③　長さ３０ｃｍ以下	
66	大根ケン	①　「規格番号２８」の材料を使ってかつらむきに切ったもの ②　衛生的に処理した新鮮なもの	ポリ袋詰
67	人参	①　品質 固有の形状を有し表面につやとハリがあるもの 根を除いたもので市販品程度の物、病虫害のないサイズは「L」又は「LL」 ②　水洗完全で土砂等夾雑物が付着してないもの ③　A級品とする	
68	人参ケン	①　「規格番号６７」の材料を使ってかつらむきに切ったもの ②　衛生的に処理した新鮮なもの	ポリ袋詰
69	ｶｯﾄ人参	①　「規格番号６７」に準ずる 切り方はその都度示す　冷凍不可 ②　衛生的に処理した新鮮なもの	真空ﾊﾟｯｸ
70	木の芽	①　新葉の新鮮なもので枯葉、病虫害の含まないこと	
71	きぬさや （えんどう）	①　色鮮やかで形良く、萎縮したものが認められないもの オランダは不可 ②　柄及び筋をとったもの	
72	サニーレタス	①　茶緑色の柔らかい葉で、葉の長さ25cm以内 ②　外葉除き一株１２０ｇ程度	
73	ﾁｺﾘ（ｴﾝﾀﾞｲﾌﾞ）	葉が細かくちぢれてよく軟化したもの	
74	ラデッシュ （甘日だいこん）	①　色が濃く鮮やかで形の丸い、傷割れのなく虫くいのない形揃いのもの ②　葉付きＡ級のサイズは「M」	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包　装　及　び 納　入　規　格
75	クレソン	葉先に苦香があり、茎がしっかりしたもので濃緑色の鮮やかなもの	
76	グリーン アスパラガス	①　まっすぐに伸び先端が堅くしまったもので、緑色鮮やかで鱗片の生き生きしたもの ②　A級M程度	
77	芽キャベツ	①　包合完全で結球固く、球の揃った緑色の濃いもの ②　サイズM	
78	レッドオニオン	①　色鮮やかで発芽がなく固くしまったもの　皮むき ②　サイズM	
79	レッドキャベツ	①　特有の色沢濃く結球十分な葉の肉厚きもの ②　根部の切除及び外葉の除去適切に行なうこと ③　サイズM	
80	青菜	①　品種 青い部分が７０％以上のものとし、水菜は除く ②　品質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
81	チンゲンサイ	固有の形状を有しよく肥えて、柔らかく伸び過ぎていないもの	
82	ゆり根	①　形状良好で病虫害損傷のないもの ②　サイズは「M」	
83	生野菜ﾐｯｸｽ	６種類の生野菜を衛生的に処理したもの レタス６５％、胡瓜１２％、キャベツ１５％、人参４％、紫キャベツ２％、ピーマン２％	発泡スチロール 氷入り
84	ｱﾙﾌｧﾙﾌｧもやし	新鮮なもの	
85	菜の花	新鮮なもの　「とう」のたったものは不可	
86	かんぴょう	乾燥良好でカビ・変質･変色･夾雑物の認められないもの	
87	切干大根	①　乾燥良好でカビ・変質･変色･夾雑物の認められないもの ②　せん切り	容器適宜 衛生的なもの
88	わらび	①　色よく茹であげ、あくをぬいたもの　着色不可	
89	支那竹	①　特有の香りを有し、変質なきもの ②　水漬もどし ③　カットしたもの	
90	野菜ジュース	①　天然果汁１００％、種類はその都度示す	A：２００ｍｌ程度 ストロー付き B：１Ｌ程度

分類番号　9　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包装及び 納入規格
91	モロヘイヤー	①　新鮮にして発育良好、葉は濃緑色で枯葉病虫害なく黄色の葉異物は除去すること ②　水洗い完全で「とう」のたっていないもので砂土付着してなく、よく水切りしたもの	
92	裏ごしｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ	①　新鮮な素材を裏ごししたもの ②　冷凍又はレトルト	1ｋｇ入り
93	裏ごし南瓜	①　新鮮な素材を裏ごししたもの ②　冷凍又はレトルト	1ｋｇ入り
94	裏ごし人参	①　新鮮な素材を裏ごししたもの ②　冷凍又はレトルト	1ｋｇ入り
95	にんにくの芽	まっすぐに伸び緑色鮮やかで生き生きしたもの	
96 ～ 149	削除		
	〈共通規格〉	①　日本冷凍食品協会の認定を受けているものであること ②　鮮度良好な野菜を加工したもので、品種特有の色沢、風解味のあるもの ③　異品種、枯葉、異物の混入なく、急速冷凍されたもので凍後生野菜と同等な鮮度があるもの ④　製造後１年以内のもの ⑤　ダンボール箱詰、衛生的なもの　銘柄表示 ⑥　冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する ⑦　生産国、製造業者を表示すること	

分類番号　９　野菜類・同加工品

番号 規格	品　名	規　　格	包装及び 納入規格
150	（冷）三度豆	①　軟かくして浅緑色を呈するものでカットしたものは不可 ②　筋を除いたもの	
151	（冷）南瓜	栗南瓜を３０ｇ程度カットしたもの	
152	（冷）人参	①　繊維質が柔かく煮くずれのないもの ②　シャトー切りとする	
153	（冷）葉大根	①　９－３０に準ずる ②　賽の目カット	A：５００ｇ B：１ｋｇ
154	（冷）ほうれん草	①　鮮濃緑色で枯葉なく伸び過ぎていないもの ②　根部が一方に揃ったもの	
155	（冷）ﾐｯｸｽ ﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ	①　ピース、人参、コーンを各１／３標準とする ②　ピース、コーンは大粒のもの ③　人参８ｍｍ賽の目カットのもの	１ｋｇ入り
156	（冷）ホールコーン	鮮黄色と色沢良好で熟度適当な粒揃いのもの	１ｋｇ入り
157	（冷）ｽｲｰﾄｺｰﾝ	①　よく熟し粒揃いで、目のよくつまったもの ②　外皮は除いてあること ③　品種はゴールデン、ハニーバンダム	
158	（冷）きぬさや	①　色沢、形状が良好で若さやのすじとりしたもの	
159	（冷）芽キャベツ	①　結球良く粒揃いのもの	
160	（冷）枝豆	①　緑色深く新鮮で実の充実した物 ②　サイズＬ（さや粒夾２～３粒）	A：５００ｇ B：１ｋｇ
161	（冷）ｸﾞﾘｰﾝ ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ	①　色が鮮明なものでくずれのないもの ②　サイズＭ	A：５００ｇ B：１ｋｇ
162	（冷）グリンピース	①　鮮緑色と色沢良好で熟度が適当なもの ②　ＵＳＡ大豆使用明記 ③　サイズは「Ｍ」	５００ｇ詰
163	（冷）モロヘイヤー	①　鮮濃緑色で枯葉なく伸び過ぎていないもの ②　葉部のみで茎の混入のないもの	
164	（冷）にんにくの芽	①　色が鮮明なものでくずれのないもの ②　バラ凍結	
165	（冷）ブロッコリー	①　緑色が鮮明で褐色のしみがなくつぼみがしまったもの ②　バラ凍結	A：５００ｇ B：１ｋｇ
166	（冷）カットコーン	①　完熟のとうもろこしを原料とする	A：輪切り B：半月切り
167	(冷)むき枝豆	①　緑色が鮮やかで、新鮮なもの	５００ｇ袋入

分類番号　１０　漬　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
	＜共通規格＞	①　品種良好な市販中級品とする ②　食品衛生法による許可色素、人工甘味料を使用し、野菜本来の色を基調とし、着色はできるだけ少なくする ③　食材の破損なく適度に熟したものを用い、漬かりすぎ、生漬かりのないこと ④　洗いが十分で病虫害、カビ、腐敗変質のないもの ⑤　「ス入り」、「とうだち」は、不可 ⑥　漬汁・ぬか・粕は、検量外とする ⑦　容器は適宜で衛生的なもの ⑧　表示内容　　産地	
1	沢あん	①　葉・茎・根毛を除き漬けたもの ②　本沢あん：　１１月～１２月に原料大根を乾燥してから漬け込んだもの ③　新漬沢あん：（早漬沢あん）９月～１０月頃に、大根を乾燥させず塩押法で漬けたもの ④　必要があれば、時期により種類を示す	
2	かつお沢あん	１０－１にかつお節をまぶしたもの	５００ｇまたは、１kgポリ袋包装入り
3	梅漬け沢あん	沢あんを梅酢で漬けたもの	
4	沢あん炒め煮	１０－１を薄切りし、醤油煮したもの	１kgまたは、２kgポリ袋包装入り
5	紀の川漬	「規格番号１」に準ずる	
6	みそ漬	①　内部まで、よく味噌が浸透し、人工甘味なく風味良好なもの ②　大根・ごぼう・人参・うり等使用 ③　種類は、その都度示す	
7	べったら漬	①　良質な皮むき大根をコウジ・砂糖・食塩の混合物の中に漬けたもの ②　漬かりよく、風味良好なもの	
8	はりはり漬	切干し（丸干し）大根を細切りにし、せり・ごま酢・醤油・みりん等を用いて、漬かり良く香味のよいもの	
9	大阪漬	大根と葉が、３対２程度の割合いで一夜漬にしたもので、短冊切り又は、せん切りとし異味異臭夾雑物のないもの	

分類番号　１０　漬　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
10	つぼ漬	大根を原料とし、醤油、その他調味液に漬け風味、歯切れ良好なもの	
11	かち割り大根	①　大根を原料とし、かつお・醤油・その他調味料液に漬けたもので風味、歯切れ良好なもの ②　乱切りにカットしたもの	
12	かぶら漬	葉を含む小かぶを漬けたもので枯葉なく漬かり良好なもの、新鮮にして風味良好なもの、塩分は適度のものとする	
13	赤かぶら漬	赤かぶらのぬか漬、葉つき、根部のみは、その都度示す	
14	千枚漬	かぶを１．５ｍｍ～３ｍｍの厚さの輪切りにし、昆布・塩・みりん・化学調味料・唐辛子などを用いて、漬け込んだもの	
15	あちゃら漬	かぶの根部と人参、昆布等を甘酢漬けにしたもの	
16	白菜漬	①　よく結球した白菜で傷菜、枯葉を含まない塩漬のもの ②　大きさにより二つ割、四つ割	
17	ミックス漬	白菜・人参・胡瓜・大根等を、一夜漬け込んだもの	
18	キャベツ漬	①　病虫害なく枯葉を含まないもの ②　大きさにより二つ割、四つ割 ③　塩漬	
19	青菜漬	①　季節の野菜（からし菜、しゃくし菜、京菜、大根まびき菜）を一夜漬にしたもの ②　必要があれば種類は、その都度示す	
20	高菜漬	枯葉、病虫害なく新鮮な材料を適度に漬け込んだもの	
21	高菜風味漬	高菜を刻んで味付けしたもの	
22	高菜漬油炒め	高菜漬を刻んで、油炒めしたもの。風味良好物	
23	広島菜漬	①　新鮮な広島菜を調味液で風味よく漬け込んだもの ②　カットしたものは不可	
24	野沢菜漬	①　新鮮な野沢菜を調味液で風味よく漬け込んだもの ②　カットしたものは不可	
25	すぐき菜漬	すぐき菜の根部と葉を塩で風味よく漬け込んだもの	
26	胡瓜ぬか漬	極端にまがったものは不可	
27	胡瓜一夜漬	極端にまがったものは不可	A：スライス無し B：斜めスライス３㎜
28	かっぱ漬	胡瓜と、千切り生姜の正油漬	

分類番号　１０　漬　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
29	しば漬	①　胡瓜・なす・しそ等を風味良く漬け込んだもの ②　納入時点で賞味期限３ヶ月以上	
30	蕪村漬	①　胡瓜・なす等を風味よく漬け込んだもの ②　無着色	
31	なすぬか漬	果枝はへたに接し、短く切除のこと	
32	なす一夜漬	「規格番号３１」に準ずる	
36	正油漬	①　なす・胡瓜・うり・大根・生姜を、正油・調味料・香辛料等で味付けした風味良好なもの ②　納入時点で賞味期限３ヶ月以上	
37	うり漬	ぬか漬	
38	奈良漬	①　白うり、青うりを酒粕に漬けたもの ②　酒粕を、２～３回替え酒粕の香味が内部まで浸透し漬かりよく香味良好、歯切れの良いもの、あまり塩辛くないもの	
39	福神漬	①　大根・れんこん・なす・しその実・なた豆・生姜・胡瓜等の野菜を、下漬しておき細切り後、塩抜きし、正油､みりんなどの調味液に漬け込んだもの ②　銘柄：　新進、大安 ③　納入時点で賞味期限３ヶ月以上	１kgポリ袋包装入り
40	らっきょう漬	①　中粒程度のらっきょうを、根と菜をおとして酢漬にしたもの ②　歯ごたえのよいもの ③　小粒（花らっきょう）が必要な場合は、その都度示す	
41	日の菜漬	日の菜を塩漬けしたもので、色沢良好なもの	
42	さくら漬	日の菜の大根を、薄切りにし、甘酢に漬けたもので、淡桃色のもの	

分類番号　１０　漬　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
43	梅漬	①　丸型の梅で良質の中粒程度のものを使用し、塩漬にしたもの ②　適度の漬かりで風味良好、有害色素を使用していないもの ③　肉質が柔らかく酸味良好なもの、形がこわれていないもの ④　国内産とする ⑤　納入時点で賞味期限５ヶ月以上	包装はそのつど示す。
44	梅干	①　梅は中粒程度のものを使用する（未熟で早落梅は使用しないこと） ②　土用干しし、乾燥十分で黒班の少ないもの ③　国内産の中粒とする ④　人工着色不可 ⑤　納入時点で賞味期限５ヶ月以上	
45	小梅漬	「規格番号４３」に準ずる	
46	梅肉	品質良好なもの	
47	ピーマン漬	新鮮なピーマンと、胡瓜を使用し、生姜、その他を入れて調味したもの	
48	山菜漬	①　わらび、細たけのこ・きくらげ・えのきだけ・ぜんまい等の調味漬 ②　納入時点で賞味期限３ヶ月以上	
49	ピリ辛山菜漬	「規格番号４８」を、キムチ漬にしたもの	１kgまたは、２kgポリ袋包装入り
50	セロリ漬	セロリを風味良く、漬け込んだもの	
51	白菜キムチ	①　白菜を唐辛子、にんにくなどの薬味を加え、調味し漬け込んだもの ②　２ｃｍにカットしたもの	
52	胡瓜キムチ	①　胡瓜に、唐辛子、にんにくなどの薬味を加え調味し漬け込んだもの ②　胡瓜を乱切りにしたもの	
53	もやしキムチ漬	①　大豆もやし使用 ②　納入時点で賞味期限３ヶ月以上	
54	大根キムチ漬	大根に、唐辛子・にんにくなどの薬味を加え調味し漬け込んだもの	
55	しその実漬	しその実と大根のみじん切りを原料として漬け込んだもの。正油漬とする	

分類番号　１０　漬　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
56	金山寺みそ漬	①　良質な小麦・こうじ・なす・大根等を、使用したもの ②　人工甘味少ない、風味良好なもので水分が少ないこと	
57	わさび漬	大根、胡瓜等を酒粕、わさびで漬け風味良好なもの	
58	にんにくしば漬	にんにくを風味良く漬けたもの	
59	しょうが甘酢漬	①　新しょうがを、甘酢に漬け込んだもので柔らかくよく漬かり、特有の風味を有するもの ②　納入時点で賞味期限１ヶ月以上 A：　薄切り，B：　せん切り，C：　刻み	
60	しょうが梅漬（紅しょうが）	しょうがを、梅酢に漬けたもの A：　薄切り，B：　せん切り，C：　刻み	
61	筆しょうが	①　芽しょうがを、甘酢で漬けたもの ②　一びん、１５本入を基準とする	
62	ザーサイ	ザーサイのうす切りを唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの	
63	ピクルス	①　酸味のほどよく効いたもの ②　胡瓜を使用	
64	オリーブ漬	①　オリーブの実を、塩漬けし乳酸発酵させたもの ②　種類は、その都度示す	
65	サワークラフト	①　キャベツを使用 ②　酸味がほどよく効いたもの	容器適宜 衛生的なもの
66	味付けメンマ	メンマを風味良く味付けしたもの	ポリ袋包装又はレトルト入り。
67	うめびしお	梅肉・しその実を砂糖で調味したもの	

分類番号　１１　果　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
	＜共通規格＞	①　品質、固有の色沢形状を有し、病虫害、傷、腐爛変形がなく、鮮度、味、ともに良好熟度適度で大きさが一様に揃っていること ②　サイズ：　Ｌ を基準とする 等　級：　秀 （その他は必要のつど示す） ③　生産者ダンボール詰で内容量等表示したもの	
1	みかん	①　品種：　指定しない ②　皮が軟らかく、ひきしまり、色鮮やかで、新鮮なもの	
2	甘夏みかん	①　皮は特有の凸凹があり、張りがあって新鮮なもの ②　黒ずんだ汚れや、未熟色のない鮮やかな橙色をしているもので、酸味の少ないもの	
3	夏みかん	特有のくぼみのある新鮮なもので、病虫害、腐敗品なく風味良好なもの	
4	はっさく	熟度適度、皮が薄く、傷、斑点等がなく甘味があり新鮮なもの	
5	伊予かん	皮が薄く、形状良好で、傷、斑点がなく水分が、十分にあるもの	
7	オレンジ	①　品種：　サンキストオレンジ、ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ ②　皮が薄く、形状良好で、傷、斑点がなく水分が、十分にあるもの	
8	グレープフルーツ	①　品種：　ルビー、ホワイト ②　表皮が滑らかで芳香があるもの ③　一個：　４００～５００ｇ程度	
9	スウィーティー	①　「規格番号８」に準ずる ②　熟度適度なもの	
11	レモン	①　品種：　サンキスト ②　形状良好で、傷、病虫害、腐敗品がなく、芳香がよく酸度が十分で新鮮なもの ③　１個　１００ｇ程度	

分類番号　１１　果　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
12	レモン汁	①　果汁１００％ ②　納品時点で、賞味期限３ヶ月以上	A　７２０ｍｇ入り B　３００ｍｇ入り C　　５ｍｇ入り
13	すだち	皮に損傷なく、特有の香味、酸味のあるもの	
14	ゆず	①　皮に損傷なく、特有の香味、酸味のあるもの ②　花ゆずは不可	
15	いちご	①　品種：　豊の香、女峰、宝交、ダーナ、さちのか（その他はその都度示す） ②　粒が揃い、深紅色で熟度適度で、甘味十分なもの。へたが新しく､腐った粒のないみずみずしく押され等のないもの	
16	ラズベリー	①　「規格番号１５」に準ずる ②　Mサイズ	
17	りんご	①　品種：　その都度示す ②　糖度と酸度が適度で、歯ごたえがあり、病虫害がなく、熟度適度で新鮮なもので、粒が揃い、風味良好なもの ③　１個　２５０ｇ以上	
18	梨	①　品種：　二十世紀（その他は、その都度示す） ②　形状が良く、熟度適度、糖度、水分が十分にあり果肉厚く十分に色づいて新鮮なもの	
19	柿	①　品種：　富有柿、次郎柿等 ②　表皮に、特有の深みを有している新鮮なもの	
20	干し柿	①　あんぽ柿 ②　適度の軟らかさをもち、渋抜きが完全で甘味が強く腐敗、かびを認めないもの	
21	ぶどう	①　品　種 A：　デラウェア B：　ベリーA C：　マスカット D：　巨峰 E：　ピオーネ ②　房の形状が良く整い、色沢、風味良好で、病虫害腐敗品のない新鮮なもの	
22	レーズン	①　品種：　カリフォルニア（黒） サルタナ（色の薄いもの） ②　特有の風味を有し、乾燥良好で揃い、異味異臭の認められないもの	１ｋｇポリ袋入り

分類番号　１１　果　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
23	桃	①　品種：　白桃、大久保 ②　熟度適度にして酸度が少なく、色沢良好、皮に傷のないもの	
24	すもも	特有の色鮮やかで、酸味、甘味が十分であること	
25	いちじく	熟度適度でつやがあり、さわってみて十分柔らかくなっているもの	
26	びわ	粒揃い、熟度適度で病虫害がなく、新鮮なもの 風味良好で、丸みがあり、皮に張りがあるもの	
27	西瓜	熟度適度で甘味十分にして、酸味のないもの 未熟、過熟、ワレ、傷ものでなく形の良いもの たな落ちは不可	
28	さくらんぼ	①　品種：　ナポレオン等 ②　形状が良好で、傷の付いているものが極少であること ③　アメリカンチェリーはその都度示す	
29	バナナ	①　表皮に変色がなく、熟度適度で、傷、腐敗、破損のないもの	
30	パイナップル	①皮が淡い橙々色で、しなびた感じがなく、熟度適度で、水分が十分であること ②１個２ｋｇ	
31	メロン	①　品種：　その都度示す ②　形状良好、糖度が十分で適度の芳香を有する熟度のもの	
32	キウイフルーツ	粒揃いで熟度適度かつ甘味十分なもの	
33	ライチ（レイシ）	①　皮が薄く、形状良好で傷、斑点がなく、水分が十分にあるもの ②　1個２０ｇ程度	Ａ：　生 Ｂ：　冷凍
34	マンゴ	①　「規格番号７」に準ずる ②　熟度適度なもの	Ａ：　生 Ｂ：　冷凍
36	プルーン	①　「規格番号２１」に準ずる ②　Mサイズ	
37	乾プルーン	①　「規格番号２２」に準ずる	１kgポリ袋入り。
38	乾あんず	特有の風味を有し、乾燥良好で、粒揃い異味異臭の認められないもの	１kgポリ袋入り。

分類番号　１１　果　物　類

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
39	きんかん甘露煮	熟度適度で病虫害、腐敗のないものを、甘煮にしたもの	
40	フルーツジュース	①　１００％果汁 ②　サイズ、種類等はその都度示す	
41	カットフルーツ	①　サイズ、種類等はその都度示す ②　消費期限明示	衛生的梱包

分類番号　１２　海藻類

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
A	生塩蔵海藻類 〈共通規格〉	良質な素材を加工･特有な香りをもち、異臭を認めないもの	防湿包装
B	乾燥海藻類 〈共通規格〉	①　乾燥良好で特有の香りがあり、色沢良好で変質･変色を認めないもの ②　砂･その他夾雑物のないもの ③　若芽を使用	
1	青のり粉	乾燥良好、変質変色の認められない市販中級品とする	①　防湿包装 ②　メーカー元詰 ２００ｇ袋入り
2	味付海苔	①　乾燥良好、色黒く、光沢、すき良好で、特有の香味あるもの ②　砂･その他夾雑物の混入しないもの一束5枚入り	①　防湿包装 ②　１００束 ポリ袋入り
3	味付けもみのり	「規格番号２」に準ずる。市販中級品以上、粉質のものがないもの	①　防湿包装 ②　１００ｇ ポリ袋入り
4	刻みのり	①　「規格番号２」に準ずる ②　形状は細切り	
5	あらめ	乾燥良好で、色は黒褐色、光沢を有し、粉のないもの	①　防湿包装 ②　１ｋｇポリ袋入り
6	結び昆布	①　乾燥良好で、特有の香味を有し、異味異臭、カビのないもの、変質、変色のしていないもの ②　１個３～５ｇ程度	防湿包装
7	とろろ昆布	①　特有の香味があり、異味異臭がなく、新鮮で、乾燥適度なもの ②　カビの発生、夾雑物の混入なきもの ③　適度の塩分は不可	防湿包装
8	おぼろ昆布	マコンブ、リシリコンブ、白板こんぶをうすく削ったもの。黒の部分が多いもの、カビの発生しているものは不可	防湿包装
9	生刻み昆布	①　０．１ｃｍ幅の細切り ②　塩　蔵　品	容器適宜 衛生的なもの
10	出し昆布	①　乾燥良好で、特有の香味を有し、異味異臭、カビがなく、変質変色していないもの ②　品質：真昆布で身が厚く、１等品	①　防湿包装 ②５００ｇ又は１ｋｇ ポリ容器入り

分類番号　１２　海藻類

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
11	ひじき	①「規格番号５」に準ずる ②　長ひじき、めひじきの別は、その都度示す	①　防湿包装 ②　１００ｇ又は１ｋｇのポリ袋入り
12	もずく	①　細い糸状で黒褐色を呈しているもの ②　検量時、水分を除く ③　塩蔵品	容器適宜 衛生的なもの
13	ｶｯﾌﾟ入りもずく	①　１食用 ②　味付けの別はその都度示す	
14	ｶｯﾌﾟ入りめかぶ	①　１食用 ②　味付けの別はその都度示す	
15	干し若布	水洗いし、乾燥したもの	防湿包装
16	乾燥若布	水洗いし、１ｃｍ程度にカットしたもの	①　防湿包装 ②　２００ｇ又は２５０ｇ入り
17	生若布	塩蔵冷凍法によるもので、人工着色していないもの 塩分含有率については、必要があればその都度示す	５００ｇ又は１ｋｇのポリ袋入り
18	刺身若布	国内産１等品	
19	茎若布	①　品質良好な、市販中級品 ②　塩蔵品	容器適宜 衛生的なもの
20	炊き込み若布	乾燥若布に適度の塩等の調味料で、味付けしたもの	①　防湿包装 ②　３00g入り
21	海藻サラダ	乾燥良好で、若布、赤、白、トサカ等ミックスされているもの	①　同　　上 ②　５００ｇ入り ③　１00g入り
22	乾燥味付昆布巻	水を加えて煮詰めるだけで、速やかに煮えるもの、味付済のもの	防湿包装
23	海藻ミックス	ひじき、茎若布、昆布等。理研	１００ｇ入り
24	一口とろろ昆布	①　とろろ昆布を固め、2cm角にカットしたもの ②　1個　１ｇ程度	防湿包装
25	焼き海苔	香ばしく破れのないもの	①　防湿包装 ②　１袋全形１０枚入り

分類番号　１２　海藻類

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
26	手巻きのり	色黒く、光沢あり、破れのないもの	①　防湿包装 ②　１／４形 ③　１／２形 ５枚入り
27	とさかのり	１２ーＡに準ずる　赤色	
28	ところてん	１パック２００ｇ包装。タレの種類はその都度示す	
29	寒天	細切り寒天、伊那食品	２ｋｇ入り
30	粉寒天	色白く乾燥良好なもの	８０ｇ入り

分類番号１３佃煮類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
	〈共通規格〉	①品質良好な中級品以上のもの ②香味、色沢、良好で異臭のないもの ③異物混入のないもの ④着色料、甘味料等は食品衛生法に基づくものを使用のこと ⑤表示内容 ア、品名 イ、製造業者名 ウ、内容量（ＮＥＴ） エ、主原材料名 オ、添加物 カ、栄養成分 キ、アレルゲン	
1	塩昆布佃煮	①良質の昆布、醤油を使用したもの ②「角切り」「千切り」の別はその都度示す	１ｋｇのポリ包装 製造会社元詰
2	しいたけ佃煮	形状はその都度示す	
3	塩吹昆布	①特有の白い粉がふいているもの、上級品 ②「角切り」「千切り」の別はその都度示す	
4	辛子昆布	①細切り昆布を使用 ②唐辛子粉で辛みをきかせたもの	
5	しいたけ昆布	しいたけを混入したもの	
6	まつたけ昆布	まつたけを混入したもの	
7	しそ昆布	細切り昆布に、しその実を混入	
8	しぐれ昆布	細切り昆布８５％あさり１５％程度	
9	一口昆布巻	１個５ｇ～１０ｇ程度のもの	
10	小袋のり佃煮	十分に調味料で煮詰めたもの、１袋１０ｇ～１５ｇ程度のもの	
11	黒豆佃煮	黒豆を甘煮にしたもの	
12	金時豆佃煮	粒が均一で煮くずれのないもの	
13	うぐいす豆佃煮		
14	お多福豆佃煮		
15	大豆昆布佃煮	風味良好な大豆と昆布の醤油煮	
16	きんとん	①白いんげん豆を使用し砂糖で煮詰めたもの ②赤、白、緑の別はその都度示す	
17	きゃらぶき	やまぶきを醤油煮にしたもの	
18	たたきごぼう	拍子木切りのごぼうをボイルし、すりごまで和えたもの	

分類番号１３佃煮類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
19	棒たら煮つけ	棒たらを甘辛く煮つけたもの	１ｋｇのポリ包装 製造会社元詰
20	たらこ煮つけ	たらこを甘辛く煮つけたもの	
21	かつお角煮	サイコロ状にカットし甘辛く煮つけたもの	
22	カツオ節メンマ	味付メンマにカツオ節の入ったもの	
23	赤貝佃煮	他の貝類や貝殻等の異物なく異味異臭のないもの	
24	あさり佃煮	①他の貝類、異物等の混入なきもの ②中粒程度のむき身	
25	しじみ佃煮	他の貝類や貝殻等の異物なく異味異臭のないもの	
26	小魚佃煮	①魚体のくずれなく適度の光沢を有するもの ②小女子・えび・わかさぎ・ごまめなど品名はその都度示す	
27	いかの塩辛	①いかを原料としたもの ②白造りで、甘塩のもの	
28	いかあられ	するめいかを、たんざくにしあめ煮にしたもの	
29	うにくらげ	千切りくらげとうにを調味料であえたもの	
30	えのきだけ 醤油漬	えのきだけを２cm～３cm巾に切ったものを調味したもの	
31	葉唐辛子佃煮	①葉とうがらしを甘辛く煮詰めたもの ②唐辛子粉入りのもの	
32	酢れんこん	①れんこんを１cm位の厚さにスライスし甘酢につけたもの ②歯ごたえのあるもの	
33	たいみそ	①鯛等魚肉に味噌、砂糖を加えてなめらかに加工したもの ②１袋１０g程度のもの	ポリ包装
34	するめ佃煮	①「規格番号２８」を細きリにしたもの ②白ごまいり	
35	五色佃煮	①良質昆布４０％、するめ５０％、小魚５％、大豆５％程度混合のもの ②澱粉あめでよく煮詰めた風味良好、異味異臭、夾雑物を認めないもの	
36	ちりめん山椒	乾燥良好な細かいちりめん雑魚と実山椒を醤油煮したもの	容器適宜 衛生的なもの
37	若竹佃煮	若布の茎とたけのこを煮たもの	
38	黄金いか	刺身いかとかずのこを味付け	

分類番号　１４　缶詰類

規格番号	品　名	規　　格	包装及び納入規格
		①　缶の状態 錆、変形、膨張、ピンホール、洩れなく密封完成なもの ②　表　示 (1)品名、(2)形状、(3)内容量・個形量、(4)賞味期限 (5)製造者の住所、氏名、(6)アレルゲン、(7)原材料 (8)添加物、(9)栄養成分 ③　納入時点で賞味期限１年以上のもの ただし購入時期により、別に示す場合がある ④　輸入缶詰においても③に準ずるものとする ⑤　内用品 加熱殺菌、冷却、湯通し完全なること ⑥　肉質、形態 ・獣肉は繊細に直角に切断され、片の大きさが揃っており層肉、臓血管を含まず脂肪及び腹肉の少ないもの、また肉の組織は緻密で弾力がありボロボロしていないもの、古い原料の使用は不可 ・魚介類のクリーニングが完全で、肉方の大きさがなるべく斉一にして肉の切断面が平滑であり、血液、たん白質等の凝固物が付着しておらず、表皮のはげてないもの、肉がしまって弾力があり脂肪に富み骨の柔らかいもの、原料の鮮度良好にして、腹切肉、肉くずれ、皮はげのないもの ・野菜類は原料の鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり肉くずれのないこと、豆類はしんまで軟化し腹切れないこと ⑦　色沢・香料 液汁はよく澄んでおり肉は変色していないこと、異味、異臭、辛味等のないこと、味は熟し淡味のものは不可 ⑧　その他 缶の内面又は表面のメッキがはがれてないもの	

分類番号　１４　缶詰類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　名</th><th>規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>1</td><td>たけのこ缶
（大型缶）</td><td>１８Ｌ缶、固形量１１ｋｇ（大型缶）
①　形態：　２つ割
②　サイズ：　Ｌ又はＬＬサイズ
③　等級：　Ｂ（２級品）以上</td><td rowspan="8"></td></tr>
<tr><td>2</td><td>たけのこ缶
（１号缶）</td><td>１号缶
①　形態：　全形、２つ割
②　サイズ：　Ｍ
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1800</td><td>2950</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>3</td><td>ふき缶</td><td>皮むき、ロング、太さのそろったもの。
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th></tr><tr><td>１８L缶</td><td>1100</td></tr><tr><td>２号缶</td><td>530</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>鶏卵水煮缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1700</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>5</td><td>うずらの卵缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>個　　数</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1620</td><td>２００－２４０</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>6</td><td>グリンピース缶</td><td>粒の大きさM
<table><tr><th>品　種</th><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th></tr><tr><td>ＰＭＷ
(戻し豆使用)</td><td>１号缶</td><td>2000</td></tr><tr><td></td><td>４号缶</td><td>285</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>7</td><td>レッドピース缶</td><td>１４－８に準ずる</td></tr>
<tr><td>8</td><td>スイートコーン缶</td><td>ホール　輸入品
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1930</td><td>2130</td></tr><tr><td>４号缶</td><td>280</td><td>432</td></tr></table></td></tr>
</table>

分類番号　１４　缶詰類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　名</th><th>規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>9</td><td>スイートコーン缶</td><td>クリームスタイル
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td></td><td>2980</td></tr><tr><td>４号缶</td><td></td><td>410</td></tr></table></td><td rowspan="8"></td></tr>
<tr><td>10</td><td>ヤングコーン缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1500</td><td>2900</td></tr><tr><td>３号缶</td><td>270</td><td>565</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>11</td><td>アスパラガス缶</td><td>ホワイト　頭部１００％　サイズ：Ｍ１
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>４号缶</td><td>275</td><td>425</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>12</td><td>なめこ缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1350</td><td>2800</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>13</td><td>マッシュルーム缶</td><td>水煮・国内産
形状：スライス
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1930</td><td>2850</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>14</td><td>まぐろ油漬缶
（チャンク）</td><td>ツナ２ｋｇ缶
原材料：ホワイトミート
ライトミート…目鉢又は黄肌鮪
<table><tr><th>肉の形態</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>チャンク</td><td></td><td>1705</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>15</td><td>まぐろ油漬缶
（フレーク）</td><td>ツナ２ｋｇ缶
原材料：ホワイトミート・ライトミート
<table><tr><th>肉の形態</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>フレーク</td><td></td><td>1705</td></tr></table></td></tr>
</table>

分類番号　１４　缶詰類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　名</th><th>規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>16</td><td>やきとり缶</td><td>ツナ２ｋｇ缶
<table><tr><td>肉の形態</td><td>固形量(ｇ)</td><td>内容総量（ｇ）</td></tr><tr><td>バラ</td><td>1200</td><td>1750</td></tr></table></td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>17</td><td>飯缶</td><td>オーバル１号缶　缶切りつき
内容量：種類別に示す</td></tr>
<tr><td>18</td><td>みかん缶</td><td>ホール
<table><tr><td>かん型</td><td>固形量(ｇ)</td><td>内容総量（ｇ）</td></tr><tr><td>１号缶</td><td>1700</td><td>3120</td></tr><tr><td>４号缶</td><td>250</td><td>455</td></tr><tr><td>５号缶</td><td>175</td><td>312</td></tr></table>ブロークン
<table><tr><td>１号缶</td><td>1800</td><td>3050</td></tr></table>プルトップ缶
<table><tr><td>M2号</td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>19</td><td>桃缶</td><td>２つ割
<table><tr><td>かん型</td><td>固形量(ｇ)</td><td>内容総量（ｇ）</td></tr><tr><td>１号缶</td><td>1800</td><td>3000</td></tr><tr><td>４号缶</td><td>250</td><td>455</td></tr><tr><td>ﾌﾟﾙﾄｯﾌﾟ M2号</td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

分類番号　１４　缶詰類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　名</th><th>規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>20</td><td>パイン缶</td><td>（輪切り）
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量（g）</th><th>内容総量（g）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1700</td><td>3015</td></tr><tr><td>３号缶</td><td>340</td><td>565</td></tr></table>（ピーセス）
<table><tr><td>１号缶</td><td>1790</td><td>3015</td></tr><tr><td>ﾌﾟﾙﾄｯﾌﾟＭ２号</td><td></td><td></td></tr></table></td><td rowspan="28"></td></tr>
<tr><td>21</td><td>りんご缶
（１号缶）（輪切り）</td><td>（輪切り）
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量（g）</th><th>内容総量（g）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1750</td><td>3100</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>22</td><td>甘夏缶（１号缶）</td><td>ホール（国内産）
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量（g）</th><th>内容総量（g）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1550</td><td>3100</td></tr><tr><td>ﾌﾟﾙﾄｯﾌﾟＭ２号</td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>23</td><td>フルーツみつ豆缶</td><td>プルトップ缶　Ｍ２号</td></tr>
<tr><td>24</td><td>フルーツポンチ缶</td><td>プルトップ缶　Ｍ２号</td></tr>
<tr><td>25</td><td>デザートフルーツ缶</td><td>１号缶（JAS）
パイン、みかん、桃など、ジュース漬け
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量（g）</th><th>内容総量（g）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1950</td><td>3000</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>26</td><td>杏仁フルーツ
サラダ缶</td><td>１号缶</td></tr>
<tr><td>27</td><td>ぎんなん水煮缶</td><td>７号缶</td></tr>
<tr><td>28</td><td>チェリー缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量（g）</th><th>内容総量（g）</th></tr><tr><td>４号缶</td><td>250</td><td>425</td></tr></table>サイズ：Ｍ　枝付</td></tr>
</table>

分類番号　１４　缶詰類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　名</th><th>規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>29</td><td>トマト水煮缶</td><td>ホール・カットはその都度示す
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>1760</td><td>3100</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td>コンビーフ缶</td><td>①　ＪＡＳ規格品
②　牛豚混合肉
１号缶・・固形量８６０ｇ
２号缶・・固形量２７０ｇ
３号缶・・固形量１００ｇ</td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td>メンマ味付缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>2000</td><td>3000</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>麻婆豆腐の素缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>液　体　　９５０ｇ</th></tr><tr><td>１号缶</td><td>と　ろ　み　　１４０ｇ</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td>まぐろ鉄板焼缶</td><td>ツナ２ｋｇ缶　５０～５５枚入り
原材料：ホワイトミート
ライトミート
<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(ｇ)</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>1号缶</td><td>1400</td><td>1800</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td>ビーフカレー缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>1号缶</td><td>2000</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>35</td><td>ゆで小豆缶</td><td>全糖、小豆、砂糖、塩（固練り）
<table><tr><th>かん型</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>２号缶</td><td>1000</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>36</td><td>つぶあん缶</td><td>全糖、小豆、砂糖、塩
<table><tr><th>かん型</th><th>内容総量（ｇ）</th></tr><tr><td>２号缶</td><td>1000</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>37</td><td>牛肉すきやき缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量（ｇ）</th></tr><tr><td>プルトップ缶①</td><td>75</td></tr><tr><td>プルトップ缶②</td><td>50</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

分類番号　１４　缶詰類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　名</th><th>規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>38</td><td>鶏肉そぼろ缶
（1食用）</td><td>プルトップ缶、固形量７５ｇ</td><td rowspan="8"></td></tr>
<tr><td>39</td><td>さんま蒲焼缶
（1食用）</td><td>プルトップ缶、固形量８０ｇ</td></tr>
<tr><td>40</td><td>牛肉水煮缶</td><td><table><tr><td>かん型</td><td>固形量（ｇ）</td><td>内容総量（ｇ）</td></tr><tr><td>１号缶</td><td>1550</td><td>3100</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>41</td><td>人参シャトー缶</td><td>４ｃｍ程度　シャトー切り<table><tr><td>かん型</td><td>固形量（ｇ）</td><td>内容総量（ｇ）</td></tr><tr><td>１号缶</td><td>1550</td><td>3100</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>42</td><td>ムースベース缶</td><td>1号缶</td></tr>
<tr><td>43</td><td>三色寒天缶</td><td>ブロック型に切ってあるもの。</td></tr>
<tr><td>44</td><td>椎茸味付缶
（ホール）</td><td>ホール<table><tr><td>かん型</td><td>固形量（ｇ）</td><td>内容総量（ｇ）</td></tr><tr><td>１号缶</td><td>2200</td><td>3200</td></tr><tr><td>１号缶</td><td>2200</td><td>3200</td></tr></table>サイズはその都度示す。</td></tr>
</table>

分類番号　１５　調理加工食品類

規格番号	品　名	規　格	包装及び納入規格
A	惣菜A <共通規格>	①　当日加工したもの ②　納品時間はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
B	惣菜B ＜共通規格＞	①　納入日より賞味期限まで３０日程度のもの ②　A　常温　B　チルド	１Ｋｇ／２Ｋｇ パック入
C	レトルト食品 ＜共通規格＞	納入日より賞味期限まで１８ヶ月以上のもの	
D	冷凍食品 ＜共通規格＞	①　納入日より賞味期限６ヶ月以上のもの ②　冷凍やけのないもの ③　急速冷凍品とし、再凍結品は不可 ④　重量、種類はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
1	(冷)コロッケ	①　ポテトタイプ ②　１個６０ｇ程度	
2	(冷)クリームコロッケ	①　クリームタイプ ②　１個４０ｇ程度の俵形	
3	(冷)カレーコロッケ	①　カレータイプ ②　１個６０ｇ程度	
4	(冷)串カツ	①　１個６０ｇ程度 ②　使用素材はその都度示す	
5	(冷)魚フライ	①　鮮度良好な魚を３枚おろし、頭、骨を除いたもの ②　１個６０ｇ程度（魚） ③　種類はその都度示す	
6	(冷)ミンチカツ	①　牛、豚挽肉、玉葱を主材料としたもの ②　１個７０ｇ程度	
7	(冷)えびフライ	海老（殻なし）２０ｇ程度	
8	(冷)ポークカツ	背ロース６０ｇ程度	
9	(冷)チキンカツ	皮なし胸肉６０ｇ程度	
10	(冷)ビーフカツ	１個９０ｇ程度	
11	(冷)イカリングフライ	いか３０ｇ程度	
12	(冷)帆立貝フライ	帆立貝３０ｇ程度	

分類番号　１５　調理加工食品類

規格番号	品　名	規　格	包装及び納入規格
13	(冷)帆立風味フライ	１個３０ｇ程度	容器適宜 衛生的なもの
14	(冷)カキフライ	新鮮な牡蠣を使用、牡蠣３０ｇ程度	
15	(冷)カニつめフライ	①　かにの爪にかにの身入りのすり身を詰め、パン粉をつけたもの ②　１個５０ｇ程度	
16	(冷)ロールキャベツ	①　獣鳥肉の挽肉、野菜をキャベツで包み、かんぴょうで結んだもの ②　１個４０ｇ程度	
17	(冷)グラタン	①　マカロニ、玉葱、グリンピース、海老使用 ②　１個２００ｇ程度 ③　焼き上がりの場合は、その都度示す	
18	(冷)ドリア	「規格番号１７」に準ずる	
19	(冷)はるまき	①　豚肉、野菜をはるまきの皮で包んだもの ②　１個５０ｇ程度	
20	(冷)あんまん	重量はその都度示す	
21	(冷)肉まん	①　重量はその都度示す ②　袋入りマスタード付	
22	(冷)カレーまん	「規格番号２１」に準ずる	
23	(冷)ピザパイ	１枚２００ｇ程度	
24	(冷)スコッチエッグ	①　鶏卵使用 ②　１個８０ｇ程度	
25	(冷)シュウマイ	①　風味良く、軟らかさのあるもの ②　素材はその都度示す ③　１個１５～２０ｇ程度 ④　トレイ入り	
26	(冷)ギョウザ	①　牛、豚の挽肉、野菜を調味し、薄皮で包んだもの ②　１個１５～２０ｇ程度 ③　①以外の素材の場合はその都度示す ④　トレイ入り	

分類番号　１５　調理加工食品類

規格番号	品　名	規　格	包装及び納入規格
27	(冷)焼きギョウザ	①　「規格番号２６」に準ずる ②　焼き目のついたもの ③　トレイ入り	容器適宜 衛生的なもの
28	(冷)ワンタン	①　「規格番号２６」に準ずる ②　１個１５ｇ程度 ③　うす型のもの	
29	(冷)ハンバーグ	①　獣鳥肉、玉葱、パン粉等を使用 ②　形状、重量はその都度示す	
30	(冷)ミートボール	①　獣鳥肉、玉葱使用 ②　１個１５～２０ｇ程度 ③　Ａ：　タレなし 　　Ｂ：　タレ入り	
31	(冷)チキンボール	①　「規格番号３０の②、③」に準ずる ②　鶏肉使用	
32	(冷)ビーフボール	①　「規格番号３０の②、③」に準ずる ②　牛肉１００％	
33	(冷)チキンナゲット	①　市販品程度 ②　１個３０ｇ程度 ③　空揚げ粉付	
34	鶏からあげ	１個４０ｇ程度、当日揚げ	
35	(冷)イカフリッター	皮むきイカ４０ｇ程度	
36	えび天ぷら	①　海老（殻なし）２０ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す	
37	イカ天ぷら	①　皮むきイカ５０ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す	
38	魚天ぷら	①　白身魚５０ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す	
39	かきあげ	①　いか、海老、玉葱、人参等使用 ②　１個６０ｇ程度 ③　冷凍の場合はその都度示す	
40	のり天ぷら	片面に衣をつけ揚げたもの	
41	いんげん天ぷら	①　３本１５ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す	

分類番号　１５　調理加工食品類

規格番号	品　名	規　格	包装及び納入規格
42	れんこん天ぷら	①　１個２０ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
43	南瓜天ぷら	①　１個３０ｇ程度 ②　冷凍の場合はその都度示す	
44	小なす天ぷら	①　扇切り ②　冷凍の場合はその都度示す	
45	天ぷら（その他）	使用素材、重量及び冷凍の場合はその都度示す	
46	パックカレー	①　獣鳥肉、野菜入 ②　重量はその都度示す	レトルトパウチ 開封用切り目入り
47	パックハンバーグ	①　ハンバーグソース等で味付けしたもの ②　１個１８０ｇ程度	
48	パック牛丼	①　牛肉、玉葱、糸こん入り ②　重量はその都度示す	
49	パック中華丼	①　豚肉、野菜入り ②　重量はその都度示す	
50	パック麻婆丼	①　豆腐、挽肉入り ②　重量はその都度示す	
51	(冷)お好み焼き	①　牛肉、野菜入り ②　１枚２２０ｇ程度 ③　青のり、紅生姜付き	容器適宜 衛生的なもの
52	(冷)焼きそば	豚肉、野菜入り	ボイルパック １Ｋｇ入り
53	(冷)そばめし	「規格番号５２」に準ずる	
54	(冷)焼きビーフン		
55	(冷)モダン焼き	①　「規格番号５１」に準ずる ②　１枚４００ｇ程度 ③　そば入り	ボイルパック
56	(冷)たこ焼き	①　たこ、野菜入り、 ②　１個30g程度	
57	(冷)明石焼き	①　たこ入り ②　１個３０ｇ程度	
58	(冷)焼きおにぎり	①　おにぎりを味付けし、焼き目をつけたもの ②　１個７０ｇ程度	

分類番号　１５　調理加工食品類

規格番号	品　名	規　格	包装及び納入規格
59	(冷)焼き鳥	種類はその都度示す	Ａ：３０ｇ Ｂ：４０ｇ
60	(冷)エビピラフ	海老、野菜入り完全調理済み	１～２Ｋｇ パック入
61	(冷)チキンピラフ	鶏肉、野菜を使用し、ケチャップで味付けしたもの 完全調理済み	
62	(冷)カレーピラフ	完全調理済み	
63	(冷)オムレツ	Ａ：①　スタッフドオムレツ ②　重量はその都度示す Ｂ：１個２００ｇ程度	容器適宜 衛生的なもの
64	(冷)オムライス	１個３００ｇ程度	
65	(冷)オムソバ	１個２００ｇ程度	
66	茶碗蒸し	①　耐熱性容器に真空パックしたもの ②　重量はその都度示す ③　開封容易なもの ④　冷凍不可	
67	(冷)かに玉	１個９０ｇ程度	ボイルパック
68	炊き込みご飯の素	市販品程度	レトルトパウチ
69	散らし寿司の素	①　完全調理済み ②　三島食品、ミツカン程度	
70	若布ご飯の素	市販品程度	
71	赤飯の素	ささげ豆、食塩を原料とする	レトルトパウチ
72	きのこご飯の素	「規格番号６８」に準ずる	
73	若布スープ	①　１袋5g程度 ②　乾燥若布、各種調味料入り	防湿包装
74	ふかひれスープの素	①　市販品程度 ②　２倍濃縮のもの	

分類番号　１５　調理加工食品類

規格番号	品　名	規　格	包装及び納入規格
75	パスタソース	種類はその都度示す	レトルトパウチ又は缶詰
76	クルトン	食パン１ｃｍ角を揚げたもの	容器適宜 衛生的なもの
77	ポテトサラダ	①　完全調理済み ②　味の素、理研程度 ③　納入日より　賞味期限20日以上 ④　チルド	元詰品 １Ｋｇ入り
78	マカロニサラダ		
79	スパゲティサラダ		
80	中華サラダ		
81	ごぼうサラダ		
82	サラダ（その他）	①　「規格番号７７」に準ずる ②　種類はその都度示す	
83	ナタ・デ・ココ	サイコロ状にカットしたもの	容器適宜
84	エビチリソース煮	むきえびをソースで炒めたもの	１Ｋｇ入り
85	(冷)揚げ出し豆腐	１個４０ｇ程度	容器適宜 衛生的なもの
86	卯の花	①　「規格番号８－２０」に準ずる ②　こんにゃく、ひじき入り	ボイルパック
87	味付け五目ひじき	「規格番号１２－１１」と人参、油揚げ等を調味したもの	
88	八幡巻	①　１本８０ｇ程度 ②　冷凍及び素材はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
89	信太袋	①　油揚げに餅を入れ、かんぴょうで結んだもの ②　１個４０ｇ程度	
90	天かす	①　色の白っぽい粒のそろい、べとつきがなくカラッと揚がったもの ②　市販品程度	

分類番号　１６　その他

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
1	えのきだけ	かさが小さく揃っていて、白く痛みのないもの	１００ｇ程度の小袋入り
2	きくらげ	乾燥良好で、変色、カビの認められないもの	①　防湿包装 ②　ポリ袋入り
3	干し椎茸	①　乾燥良好で、変色、カビ、病虫害等がなく、欠け、粉等著しく認められないもの ②　中傘以上	容器適宜 衛生的なもの
4	刻み椎茸	①　「規格番号３」をスライスしたもの。長さ４～５ｃｍ ②　軸は含まないこと	
5	生椎茸	①　７分開き以内、色つや、形状良好、肉厚で、汚染、病虫害のない新鮮なもの ②　サイズM以上	１００ｇ程度の袋、又はパック入り
6	ほんしめじ	①　柄が太く、根腐れ、病虫害のない新鮮なもの ②　しろたもぎたけ	１００ｇ程度のパック入り
7	しめじ	①　柄が太く、根腐れ、病虫害のない新鮮なもの ②　ひらたけ	
8	なめこ	黄褐色、笠の表面がなめらかで、粘性をおびた新鮮なもの	
9	まつたけ	①　病中害なく新鮮なもので、芳香良好、市販中級品とする ②　土、石づきを除く ③　産地はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
10	まいたけ	病虫害のない新鮮なもの	１００ｇ程度のパック入り
11	黒ごま	①　乾燥良好な炒りごまとし、不純物がなく、熟成均一なもの ②　着色不可	防湿包装 １Ｋｇ入り
12	白ごま	「規格番号１１」に準ずる	
13	すりごま	白ごまを炒ってつぶしたもの	
14	落花生	香ばしく炒ったピーナツを粗挽きしたもの	
15	細切り アーモンド	①　皮むきアーモンド使用 ②　「生」、「ロースト」はその都度示す	
16	スライス アーモンド		

分類番号　１６　その他

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>17</td><td>ダイスアーモンド</td><td colspan="2" rowspan="2">「規格番号１５」に準ずる</td><td rowspan="4">防湿包装</td></tr>
<tr><td>18</td><td>粉末アーモンド</td></tr>
<tr><td>19</td><td>茶</td><td colspan="2">①　乾燥良好、色、香りが良く、異物のないもの
②　「川柳」程度</td></tr>
<tr><td>20</td><td>麦茶</td><td colspan="2">精選した大麦を適度に炒りあげたもの</td></tr>
<tr><td>21</td><td>袋入り麦茶</td><td colspan="2">①　粗挽き、和紙詰めのもの
②　煮出し用、冷水用はその都度示す</td><td>防湿包装
Ａ：１０ｇ
Ｂ：５０ｇ</td></tr>
<tr><td>22</td><td>ティーパック茶</td><td colspan="2">①　「規格番号１９」に準ずる
②　ａ：ウーロン茶
ｂ：玄米茶
ｃ：煎茶
ｄ：粉末茶
ｅ：その他</td><td>Ａ：２ｇ
Ｂ：２０～３０ｇ</td></tr>
<tr><td>23</td><td>液体濃縮茶</td><td colspan="2">希釈６０倍</td><td>３００ｍｌ入</td></tr>
<tr><td>24</td><td>氷</td><td colspan="2">４Ｋｇブロック</td><td>容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
<tr><td>25</td><td>ビール</td><td colspan="2">①　酒税法により合格したもの
②　製造１ヶ月以内のもの</td><td>３５０ｍｌ缶入り</td></tr>
<tr><td>26</td><td>インスタント　コーヒー（粉末）</td><td>①　特有の香りがあり、乾燥、炒り等良好で、異物混入のないもの
②　ネスカフェ、マックスウエル又は同等品以上</td><td rowspan="3">ａ：納品時点で賞味期間６か月以上のもの

ｂ：内容量はその都度示す</td><td rowspan="3">瓶又は缶入り</td></tr>
<tr><td>27</td><td>ココア</td><td>明治、森永、日東又は同等品以上</td></tr>
<tr><td>28</td><td>紅茶</td><td>明治、森永、日東、リプトン程度</td></tr>
<tr><td>29</td><td>コーヒー豆</td><td colspan="2">①　「規格番号２７」に準ずる
②　種類はその都度示す
③　納品時点で賞味期限３か月以上</td><td>容器適宜
衛生的なもの</td></tr>
</table>

分類番号　１６　その他

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>品　　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>包装及び納入規格</th></tr>
<tr><td>30</td><td>果汁飲料</td><td>果汁含有率５０％以上</td><td rowspan="4">①ＪＡＳ規格品
②種類サイズその都度示す
③納品時点で賞味期限６か月以上のもの</td><td rowspan="7">プルトップ缶又はアルミパック入り
Ａ：１９０ｇ
Ｂ：２５０ｇ
Ｃ：３５０ｇ
Ｄ：１Ｋｇ
Ｅ：１Ｌ</td></tr>
<tr><td>31</td><td>果肉飲料（ﾈｸﾀｰ）</td><td>果汁３０％以上</td></tr>
<tr><td>32</td><td>果汁入果実飲料</td><td>果汁分３０％以上
（内さのう１０％以上）</td></tr>
<tr><td>33</td><td>果汁入清涼飲料</td><td>果汁１０～５０％</td></tr>
<tr><td>34</td><td>炭酸飲料</td><td colspan="2" rowspan="3">①　ＪＡＳ規格品（コーヒー飲料は除く）
②　納品時点で賞味期限６か月以上のもの
③　種類、サイズはその都度示す</td></tr>
<tr><td>35</td><td>コーヒー飲料</td></tr>
<tr><td>36</td><td>清涼飲料</td></tr>
<tr><td>37</td><td>袋入チョコレート</td><td colspan="2" rowspan="6">①　ＪＡＳ規格品
②　１５ｇ入程度</td><td rowspan="6">ポリ完全包装
開封用切り目入</td></tr>
<tr><td>38</td><td>袋入いちごジャム</td></tr>
<tr><td>39</td><td>袋入りんごジャム</td></tr>
<tr><td>40</td><td>袋入ブルーベリージャム</td></tr>
<tr><td>41</td><td>袋入ママレード</td></tr>
<tr><td>42</td><td>袋入ピーナツバター</td></tr>
<tr><td>43</td><td>ピーナツバター</td><td colspan="2">①　ピーナツ１００％で、異味異臭なく、舌触りなめらかで特有の風味のあるもの
②　納品時点で賞味期限３か月以上のもの</td><td>１Ｋｇ缶詰</td></tr>
<tr><td>44</td><td>コーヒーゼリー</td><td colspan="2">①　納品時点で賞味期限１５日以上のもの
②　１００ｇ入り</td><td rowspan="2">カップ入入り
スプーン付</td></tr>
<tr><td>45</td><td>フルーツゼリー</td><td colspan="2">①　「規格番号４４」に準ずる
②　種類はその都度示す</td></tr>
<tr><td>46</td><td>お茶漬けのり</td><td colspan="2">①　納品時点で賞味期限３か月以上のもの
②　１袋６ｇ程度
③　種類はその都度示す</td><td>防湿包装</td></tr>
</table>

分類番号　１６　その他

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
47	ふりかけ	①　乾燥、風味良好なもの ②　種類、内容量はその都度示す	缶、瓶、ポリ容器入り
48	小袋ふりかけ	「規格番号４７」に準ずる	１食用
49	即席味噌汁	①　乾燥若布、野菜、粉末味噌、各種調味料入り ②　１袋１０ｇ程度	
50	カップ味噌汁	①　１食用 ②　種類はその都度示す ③　納品時点で賞味期限 A：粉末 B：生 粉末：３ケ月以上のもの 生：１ヶ月以上のもの	カップ入り
51	即席吸物	①　乾燥葱、麩、粉末醤油、各種調味料入り ②　１袋４ｇ程度	
52	ゆかり	しそを原料としたもので乾燥良好	ポリ袋入り ２００～２５０ｇ入り
53	かおり	青じそを原料としたもので乾燥良好	
54	栗	①　熟度適度で病虫害、腐敗のないもの ②　サイズ「Ｌ」	容器適宜 衛生的なもの
55	ゆで栗	①　「規格番号５４」をゆでたもの ②　むきぐり	ｱﾙﾐﾚﾄﾙﾄﾊﾟｯｸ １Ｋｇ入り
56	エリンギ	柄が太く、根腐れ、病虫害のない新鮮なもの	

分類番号　１７　栄養補助食品

規格番号	品　　名	規　　格	包装及び納入規格
1	水溶性食物繊維	①　天然でんぷん由来、加熱後も無色のもの ②　食物繊維９０％以上 ③　納入時点で、賞味期限まで８ヶ月以上のもの	Ａ：２０Ｋｇ Ｂ：１Ｋｇ
2	こんにゃく寒天	①　加熱後も溶けないもの ②　食物繊維７０％以上 ③　納入時点で、賞味期限まで８ヶ月以上のもの	Ａ：１００ｇ Ｂ：その他
3	おからこんんやく加工品	①　ミンチ･粗引きミンチ・ペースト等、形状はその都度示す ②　納入時点で、賞味期限まで８ヶ月以上のもの	１Ｋｇ
4	炭酸飲料	食物繊維６ｇ含有	１００ｍｌ瓶入
5	添加用カルシウム	①　１ｇで１３０ｍｇ以上のカルシウム含有 ②　粉末・液体はその都度示す ③　納入時点で、賞味期限まで２４ヶ月以上のもの	Ａ：５０ｇ Ｂ：１００ｇ Ｃ：１Ｋｇ