

# 糧食品規格表

令和5年度4月改定

陸 上 自 衛 隊  
静 内 駐 屯 地

# 《 目 次 》

## 第1章 注意事項

- 1 適用範囲
- 2 納入要領
- 3 一般共通規格
- 4 見本
- 5 品質表示
- 6 その他

## 第2章 食品規格

分類		頁	小分類
A	穀類	1	穀類（1頁）
B	いも加工品類	2	いも加工品類（2頁）
C	豆類・豆加工品類	3	豆類・豆加工品類（3頁）
D	野菜類	4～6	生野菜類（4～5頁） 水煮野菜類（6頁）、乾燥野菜類（6頁）、冷凍野菜類（6頁）
E	果実類	7	果実類（7頁）
F	藻類	8	藻類（8頁）
G	魚介類	9～12	魚介類（9～11頁）、練製品類（12頁）
H	肉類	13～14	牛肉類（13頁）、豚肉類（13頁）、肉加工品類（14頁） 鶏肉類（14頁）、その他の肉類（14頁）
I	卵類	15	卵類（15頁）
J	乳類	15～16	乳類（15～16頁）
K	油脂類	16	油脂類（16頁）
L	菓子類	16	菓子類（16頁）
M	嗜好飲料水類	17	嗜好飲料水類（17頁）
N	調味料類	18～20	調味料類（18～20頁）
O	冷凍加工品類	21	穀類（21頁）、肉類・魚介類（21頁）
P	漬物類・佃煮類	22	漬物類（22頁）、佃煮類（22頁）
Q	缶詰類	23	野菜類・果実類（23頁） 魚介類・肉類・卵類（23頁）
R	即席品類	24	即席品類（24頁）

(白紙)

# 第1章 注意事項

## 1 適用範囲

本規格表は、陸上自衛隊静内駐屯地において調達する糧食品に適用する。

## 2 納入要領

- (1) 納入時における検収は、食品衛生検査（業務隊衛生科において）に合格したのち、更に、本規格表に基づいて実施（糧食班検収所において）するので、入札時は本規格表を熟読の上、誤りのないようにすること。
- (2) 検量の指定のないものは正味重量により行うものとし、個数単位の納入品目は指定重量以上を合格とする。
- (3) 納入時間は、特に時間指定した場合を除き**0815**から**1100**までの間とする、万が一やむを得ない事態により時間の変更をしなければならない場合は、会計隊契約班及び糧食班へ速やかに連絡し許可を得なければならない。
- (4) 規格外品に関しては、会計隊契約班及び糧食班へ速やかに調整し許可を得なければならない、調整・許可のない品目は受け取らない。
- (5) 本規格表にて示す内容に関して遵守されていない品目は受け取らない。

## 3 一般共通規格

- (1) 本規格表に記入されていない品目については、その都度示す。
- (2) 本規格表と糧食購入要求書・予定表に相違がある場合は、糧食購入要求書・予定表の規格を優先する。
- (3) 糧食品は所定の規格を満たし、一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (4) 食品衛生法及び関係法（省）令及び公正競争規約の適用を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示されているものとする。
- (5) 規格内容の「〇〇g程度」及び「〇〇cm程度」とは上下幅5%とする。
- (6) 規格内容の「〇〇g以上」とは上限10%までとする。

## 4 見本

- (1) 見本提出品目は、糧食購入要求書・予定表に○印で示す。
- (2) 見本は、指定された日時に糧食班へ品名・業者名を記入し提出する。
- (3) 提出された見本が規格と合致しない場合、及び見本の提出がない場合は、当該品目の入札には参加できない。

## 5 品質表示

品質表示は農林水産省で示す表示制度に基づき実施する。

## 6 その他

- (1) 納入時間の遅れ及び衛生検査・受領検査の不合格があったとき、適切な処置を実施する。
- (2) 輸送業者等を使用する場合、契約業者は確実に納品場所を指示し、品名・数量・時間等を明確にする。
- (3) 夏季輸送途中に鮮度が低下しやすい食材、冬季輸送途中に凍結しやすい食材は、包装容器、輸送方法を考慮し品質保持に努める。
- (4) この規格表で完全に表現し得ない事項もあるので、商習慣に従い、良心的に納入するものとする。
- (5) 冷凍品を解凍して不良の場合は、交換を実施する。

(白紙)

# 第2章 食品規格

## A 穀類

共通	1 乾燥・風味良好で折れ・くだけのないもの 2 品名・製造業者名・容量表示、米においてはとう精年月日表示			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	小麦粉	kg	薄力粉1等品で1kg入り、日清フラワー	袋 入
2	天ぷら粉	袋	1 乾燥良好・白色きょう雑物の混入のないもの 2 700g入り	
3	から揚げの素	袋	粉末2kg入り、水溶きから揚げ粉	
4	干うどん	kg	折れ・くだけのないもの	防湿処理包装
5	手延そうめん	袋	揖保の糸300g入り	
6	讃岐うどん	袋	折れ・くだけのないもの、香川県産讃岐400g入り	
7	スパゲティ	kg	1 デュラムセモリナ100%使用、ロングスパゲティとする 2 太さ1.8mm、ママー・オーマイ製品とする、JAS規格品	
8	クルルマカロニ	kg	デュラムセモリナ100%使用、JAS規格品	
9	エルボマカロニ	kg		
10	パン粉	kg	白色、市販中級品程度	クラフト袋入
11	精白米	kg	1 国産米 2 品種・産年・納入条件はその都度示す	クラフト袋入 荷札付
12	強化精麦	kg	1 農産物検査法により、検査をおこなった 2 無圧ペン 3 ビタミンB群強化、B1は1.2mg% B2は0.7mg%以上 4 ビタバアレー15、20kg入り	クラフト袋入
13	焼ビーフン	袋	ケンミン同等品、70g入り	袋 入
14	もち米	kg	国産米、10kg防湿袋入り	防湿処理包装
15	切りもち	袋	1個40～50g真空包装、1kg入り、国産米使用	袋 入
16	白玉もち	袋	良質なもち米使用、ケーシング詰め、3本300g入り	
17	干そば	kg	1 折れ・くだけのないもの 2 小川味のそば	防湿処理包装
18	ゆでうどん	kg	中力粉使用、色白く茹でたもの、鍋焼き用1玉180g	ポリ袋入
19	ゆできしめん	kg	ゆでうどんに準ずる	
20	蒸しラーメン	kg	1 焼そば用の弾力のある蒸麺でほぐしたもの 2 18番～20番	衛生的容器入
21	ゆでそば	kg	異味異臭なく、ゆでそば特有の臭気のあるもの	ポリ袋入
22	五穀	袋	加熱済穀物ミックス、500g入り	袋 入
23	パン	個	1 消費期限、製造業者名表示品 2 製品名、容量についてはその都度示す 3 調理パンの納品時間は0815～1100までとする	ポリ袋入
24	ロングライフパン	個	1 製品名、容量についてはその都度示す 2 消費期限は製造日から60日あるもの	
25	きねつき餅 (北海道)冷凍	袋	1袋、約50ヶ入り	袋 入
26	生塩麴	袋	1袋 400g入り	
27	カスタム十六穀米	袋	1袋、1kg入り	
28	もち麦ごはんの素	袋		

## B いも加工品類

共通	1 鮮度良好で着色を施さないもの 2 検収時、水を除く			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	こんにやく	k g	光沢、弾力があり、水洗い十分、あく味その他異味異臭のないもの	衛生的容器入
2	黒こんにやく	k g		
3	つきこんにやく	k g		
4	白滝	k g	糸状に加工したもの	
5	小結しらたき	袋	20g×10個入り	
6	でん粉	k g	農産物規格規定1等品、じゃがいもを原料、1kg入り	ポリ袋入
7	春雨	k g	乾燥良好で変質折れ砕けのないもの、緑豆を原料とする500g又は1kg入り	
8	マンナンヒカリ	袋	低カロリー食品、1kg入り	
9	はるさめカット	k g	国内原料5cmカット	

## C 豆類・豆加工品類

共通	1 生の加工品は製造後24時間以内のもの 2 異味・異臭・異物がなく鮮度良好なもの 3 製造後適切な保存をし、衛生的な容器に齊一に並べたもの 4 製造年月日・製造業者名表示品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	小豆	kg	1 大納言、農産物規格2等合格品以上 2 整粒80%以上、ひねは不可	クラフト袋入 ポリ袋入
2	つぶあん	袋	1 小豆を原料とし、砂糖・食塩等で調味したもの 2 300g入り	ポリ袋入
3	小豆甘納豆	袋	1 小豆を原料とした甘納豆で、砂糖は粒状で均一に豆に付着しているもの 2 180g入り	
4	豆腐	kg	1 大豆を原料とし、純白で適度な硬さを保ち、割れ、砕け等のないもの 2 特有の風味があるもの 3 製造後1時間以上冷却したもの 4 パック入り1個400g <b>5 賞味又は消費期限は、4日間以上あるもの</b>	完全滅菌済 衛生的容器入 ポリ袋入
5	焼豆腐	kg	1 豆腐規格のものを圧搾水切り後、均一に焼きあげたもの 2 焼き過ぎ、焼きむらのないもの 3 パック入り1個300g <b>4 賞味又は消費期限は、4日間以上あるもの</b>	
6	厚揚げ	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 厚さ1.5~2cm以上、1枚200~250g	
7	油揚げ	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 大きさは市販品程度	
8	小揚げ	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚15~20g	
9	高野豆腐	袋	1 乾燥良好で、異味・異臭・変形・ひび割れ等のないもの、JAS規格品 2 厚さ1.5cm、一辺5~7cm 3 93g、6個入り	
10	納豆	個	1 豆のよく発達したもので、風味良好なもの 2 粘着力よく糸のひく市販同等品 3 50g入り、辛子・たれ付き	衛生的容器入
11	ひきわり納豆	個	1 完全に醗酵した糸引き納豆で異物の混入のないもの 2 40g入り、辛子・たれ付き	
12	おから	kg	1 新鮮で、固く絞った目の細かいもの 2 納入当日製造したもの	完全滅菌済 衛生的容器入
13	大豆水煮	kg	良質で粒が均一な大豆を原料にしたもの、1kg入り	ポリ袋入



# D 野菜類

## 生野菜類

共通	1 等級は秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずる			
	2 病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形・曲り・「トウ立ち」・「ス」がなく、土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの			
	3 凍結・霜害のないもの			
	4 鮮度良好、水洗いが完全でひげ根を除去したもの			
	5 品名の品種は同一のものを納入する			
	6 生野菜類は産地・銘柄・等級を表示する			
	7 加工野菜類は製造年月日・製造業者名他、農林水産省・消費者庁が定める加工食品品質表示基準により表示する			
	8 有機野菜・遺伝子組換え・輸入品については農林水産省・消費者庁の示す品質表示基準により表示する			
	9 国産品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	グリーン アスパラガス	kg	長さ20cm、太さ1cm程度	ダンボール 又は ポリ袋入
2	オクラ	kg	長さ10cm程度	
3	かぶ	kg	直径6cm程度、葉部4cm以内	
4	南瓜	kg	1玉2kg程度	
5	カリフラワー	kg	花つぼみから下部を5cmに切り揃えたもの	
6	キャベツ	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の軟らかいもの 2 1玉1～3kg	
7	紫キャベツ	kg	1玉500g以上	
8	胡瓜	kg	1本90～150g程度	
9	ごぼう	kg	直径1.5～2cm長さ40cm以上、土付きは不可	
10	小松菜	kg	1 葉茎25～30cm 2 1束150～300g程度に結束	
11	ししとうがらし	kg	なり軸を切った青色	
12	青しその葉	枚	中葉、傷みのないもの	
13	春菊	kg	1 葉茎15cm以上、軟らかく葉先に傷みのないもの 2 1束100～300g程度に結束	
14	根生姜	kg	1 肉質良好で発芽のないもの 2 1個50g以上	
15	セロリー	kg	1 外葉・枯葉を除き、根切り・葉切りしたもの 2 可食部20cm以上	
16	貝割れ大根	kg	枯葉・斑点のないもの	衛生的容器入
17	大根	kg	長径25cm以上・最大直径10cm程度	ダンボール入
18	玉葱	kg	1 丸形とし偏平形を除いた1個200g程度 2 規格M又はL	
19	青梗菜	kg	1株300g程度	
20	トマト	kg	1個160～200g	
21	ミニトマト	kg	1個13～20g程度	
22	茄子	kg	1個60～100g程度、なり軸を切り揃えたもの	
23	にがうり	kg	1個100～200g	
24	にら	kg	長さ30cm程度の軟らかいもの	ダンボール 又は ポリ袋入
25	人参	kg	1本150～300g (M又はL)	
26	茎にんにく	kg	長さ30cm程度	
27	長葱	kg	1 青葉は白部の1/3程度に切り、軟白部は25cm以上 2 規格M又はL	

番号	品名	単位	規格	包装・その他
28	軟白葱	kg	1 長さ75cm、白根30cm程度 2 規格M又はL	ダンボール 又は ポリ袋入
29	白菜	kg	キャベツ規格に準ずる、1玉2~4kg	
30	パセリ	kg	縮みよく濃緑色で、芳香が良好	
31	ピーマン	kg	1 1個30~50g 2 規格M又はL	
32	レッドピーマン	kg	1個50g以上、パプリカ種	
33	イエローピーマン	kg		
34	ブロッコリー	kg	花つぼみから下部を5cmに切り揃え	
35	ほうれん草	kg	1 かた茎・黄葉を除いた鮮度良好 2 1束500g程度に結束	
36	みつ葉	kg	1 軟白部が15cm以上 2 1束50g程度に結束	
37	みょうが	kg	香りよきもの、15g程度	
38	もやし	kg	鮮度・発育良好なグリーンマップ	
39	七草セット	袋	200g袋入り	
40	レタス	kg	1 キャベツ規格に準ずる 鮮度良好 2 鬼葉を除いたもの、1玉300g以上	
41	サラダ菜	kg	鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き根切り	
42	サニーレタス	kg	20~25cmの高さ	
43	水菜	kg	鮮度良好品	
44	えのき茸	kg	鮮度良好、真空包装	
45	生しいたけ	kg	鮮度良好、かさの大きさは4~6cm	
46	しめじ茸	kg	ぶなしめじ、鮮度良好品	
47	なめこ	袋	1袋100g入り、生	
48	エリンギ	kg	鮮度良好品	
49	舞茸	kg		
50	たもぎ茸	kg		
51	馬鈴薯	kg	1 1個130~200g 2 男爵、とうや、きたあかり 3 規格M又はL	
52	甘藷	kg	1 1個200~300g 2 規格M又はL	
53	長芋	kg	1 長さ30cm以上、根茎5cm以上 2 土砂はよく落とす	
54	切ごぼう	kg	1 長さ7cm、太さ2mm程度に千切り 2 あく抜きごぼう80%・人参20%混合	
55	リーフレタス	kg	20~25cmの高さ 鮮度良好	

水煮野菜類・乾燥野菜類・冷凍野菜類

共通	1 製造年月日・製造業者名他、農林水産省・消費者庁が定める加工食品品質表示基準により表示する 2 生加工野菜品は鮮度良好なもの、乾燥野菜類は乾燥良好で碎け・変色・油焼けのないもの 3 水煮野菜類でk g単位のもの水分を除き検量したもので、カビ・変色のないもの 4 真空包装・乾物は指定のない限り製造後1年以内のもの 5 冷凍野菜類は加工後-18℃以下で保管されたもので、年一時期製造のもの以外は加工後10ヶ月以内とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ぜんまい水煮	k g	軟らかく、長さの揃ったあく抜き十分なもの	ポリ袋入
2	わらび水煮	k g		
3	ぶなしめじ水煮	k g	鮮度良好、国産品	
4	なめこ山菜	袋	わらび、ぜんまい等の山菜を袋詰めしたもの	
5	筍せん切り水煮	袋	固形1k g入り	
6	大豆もやし	袋	200g入り、味付き	
7	干びょう	袋	太さ・長さの揃ったもの、30g入り	
8	切干大根	k g	良質大根を原料、乾燥良好、淡黄色で光沢のあるもの	
9	白ごま	k g	いりごま	
10	白すりごま	k g		
11	きくらげ	k g	大きさが揃っているもの	
12	干しいたけ	k g	軸取りとし、かさの直径4cm以上	
13	切りしいたけ	k g	干しいたけ規格に準じ、0.5cmに千切り	
14	冷凍さやいんげん	k g	両端を落とし、すじを除いたもの	
15	冷凍さやえんどう	k g	なり軸とすじを除いたもの、絹さや	
16	グリーンピース	k g	適熟なもの	
17	冷凍茎にんにく	k g	両端を落とし、すじを除いたもの	
18	ミックスベジタブル	k g	さいの目人参・グリーンピース・コーン	
19	冷凍里芋	k g	1個10～20g (Sサイズ)	
20	大学芋	袋	餡付き2k g入り	
21	れんこん水煮	袋	5mmスライス、1k g入り	
22	ドライにんにく	袋	スライス、500g入り	
23	冷凍ほうれん草	袋	1袋500g入	袋入
24	冷凍青梗菜	袋		
25	冷凍小松菜	袋		
26	冷凍ブロッコリー	袋		
27	冷凍カリフラワー	袋		
28	冷凍オクラ	袋		
29	オクラスライス	袋		
30	花形人参	袋		
31	揚げなす	袋		
32	にんにくの芽(ロング)	袋		
32	にんにくの芽(カット)	袋		

## E 果実類

共通	1 等級は秀又はA以上とし、等級のないものについては秀又はAに準ずる			
	2 病虫害・腐敗・傷・奇形・土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のない物			
	3 凍結・霜害のないもの			
	4 鮮度良好、納品時適熟			
	5 品名の品種は同一のものを納入			
	6 生果実類はダンボール等の箱入で銘柄・等級表示品で、鮮度良好、大きさ・形の斉一なもの			
	7 加工果実類は製造年月日・製造業者名表示品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	いちご	kg	採取日より2日以内、1粒15～25g	ガラスボックス入のダンボール入
2	伊予柑	kg	1個180～200g程度	ダンボール入又はポリ袋入
3	みかん	kg	1個100g程度、サイズM指定	
4	デコポン	kg	1個280～330g	
5	ネーブルオレンジ	kg	1個160～200g	
6	柿	kg	1個150～200g	
7	キウイフルーツ	kg	1個100g程度	緩衝材使用ダンボール入又はポリ袋入
8	ゴールドキウイ	kg		
9	グレープフルーツ	kg		
10	さくらんぼ	kg	成熟適度にして粒揃いの新鮮なもの	ガラスボックス入のダンボール入
11	西瓜	kg	1玉4.5～5.5kg	ダンボール入
12	幸水梨	kg	1個250～350g	緩衝材使用ダンボール入
13	豊水梨	kg		
14	パイナップル	kg	1個1.5～2kg	ダンボール入
15	バナナ	kg	1本160～200g	
16	キャンベル	kg	1房230g程度	
17	デラウェア	kg	1房130g程度	
18	ポートランド	kg	1房200g程度	
19	プリンスメロン	kg	道内産	
20	マスクメロン	kg	1個1kg程度、道内産	
21	水蜜桃	kg	1個200～260g、傷みなく適熟なもの	
22	りんご	kg	1 1個250g程度 2 品種はその都度示す	
23	レモン	kg	1個100g程度	ダンボール入
24	レーズン	kg	乾燥良好品、消費期限半年以上	ポリ袋入
25	アボガド	kg	1個150g程度	

## F 藻類

共通	1 乾物は乾燥良好で特有の色・味・香りがあり、異味・異臭・変質のない市販上級品 2 カビ・虫食い・砕け・異物の混入がないもの 3 包装は、乾物は乾燥剤を入れるなど防湿包装処理をしているものとし、その他はくずれないように保護してあるものとする 4 製造年月日・消費期限等表示品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	焼のり	袋	1 防湿包装 2 10枚入り、白子のり(紫)	乾燥剤入 衛生的容器入
2	焼きのりカット	袋	4枚入り、和紙入り	
3	きざみのり	袋	8g	
4	昆布	kg	道内産、日本農林規格2等級以上	
5	とろろ昆布	袋	ひきかたが均一、1袋40g入り	
6	カップところてん	個	1 たれ・洋辛子付き 2 150~200g程度のもの	
7	ひじき	kg	黒褐色	
8	ふのり	kg	真ふのり使用10g入り	
9	わかめ	kg	乾燥したもの、「末広わかめ」200g入り	
10	きざみ昆布	袋	乾燥昆布をきざんだもの、30g入り	
11	赤とさかのり	kg	塩蔵品で塩分20%程度	
12	青とさかのり	kg	塩蔵品で塩分20%程度	
13	韓国きざみのり	袋	200g入り	
14	糸寒天	袋	30gスープ用	
15	味のり	袋	1 白子のり 2 1袋8切5枚入	衛生的容器入
16	個包装とろろ昆布	袋	1袋40個入	

# G 魚介類

## 魚介類

共通	1 要求に応じた大きさ・重量で形状が概ね斉一 2 多量のグレーズがなく、鮮度保持剤を使用していないもの 3 ビニール等で包装し、ダンボール等の箱入り 4 魚処理要領		
	ラウンド	丸のままのもの	処理しない魚体
	セミドレス	腹抜き	内臓・エラ・血液膜を除去
	ドレス	頭取り・腹抜き	セミドレスから頭・ヒレを除去
	バンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾ビレを除去
	チャック	輪切り(筒切り)	ドレスまたはバンドレスを指定重量の大きさに同じ幅に輪切り
	フィーレ	3枚おろし	ドレスまたはバンドレスを3枚おろし
	鍋用カット	角切り	バンドレスを一口大のブツ切り
	開き		背または腹を開いて頭・内臓を除去
	切り身		フィーレを指定重量の大きさの切り身
さくどり	刺身用さく	1 フィーレ又は開きの骨を除き、断面3×5cm程度 2 長さ15cm程度に切り分け	

生鮮 共通	1 鮮度良好な原料の皮・骨・血合い等を除き衛生的に処理され、腐敗等のないもの 2 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの 3 エラは鮮紅色で裂口が硬く閉じているもの 4 肉質は身が張り弾力があり、外傷・内臓の露出・腹切れ等のないもの 5 眼球は張りがあり、角膜が透明 6 固有の生臭さはあるが、異臭のないもの 7 斉一に並べてポリシート等で包装の上、箱に入れたもの 8 冷蔵で納入 9 ダンボール等で納入する際は、魚介類をポリ袋で包装し梱包				
	番号	品名	単位	規格	包装・その他
	1	毛がに	kg	身の充分入ったもの、重量等はその都度示す	完全滅菌済 衛生的容器入
	2	うに	kg	バフンウニ、鮮度良好品	
	3	鮭	kg	1 銀鮭としブナは除く、ラウンド 2 1尾4kg程度のもの、複数積み重ねてないもの	衛生的容器入
	4	かじか	kg	ラウンド、生	
	5	たこ	kg	吸盤に弾力があり、粘膜の出いていないもの	
	6	たち	kg	助そうだら白子、溶け・くずれない形状の整ったもの	

貝類 共通	1 新鮮で品種固有の光沢を有し、大きさが一様であるもの 2 むき身の場合、適度な弾力があり身くずれのないもの 3 泥・砂・石等の異物の混入がなく、異臭のないもの 4 冷凍品は砂を除いたもので、急速冷凍したもの				
	番号	品名	単位	規格	包装・その他
	1	あさり貝	kg	殻付きで砂を除いたもの、1粒20g程度	衛生的容器入
	2	しじみ貝	kg	殻付きで砂を除いたもの、1粒5g程度	
	3	つぶ刺身	kg	1 真つぶ、白つぶ 2 刺身状	
4	つぶむき身	kg	ごまつぶ可、へたは除く		
5	かきむき身	kg	生食用、1個30g程度		
6	ほたてむき身	kg	うろを除いたもの、生とする、Mサイズ		
7	あさりむき身	kg	1粒5g程度		
8	帆立貝柱	kg	冷凍品、Mサイズ		

冷凍共通	1 船内・水揚地または加工工場で急速冷凍したもので、凍結完全なもの 2 指定のない限り製造後6ヶ月以内のものとし、-18℃以下で管理保存された、凍結やけのないもの 3 解凍後、鮮魚と同等になること			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かつおたたき	k g	1 1本400～500gのもの 2 たれ付き	衛生的容器入
2	はまち刺身	k g	切り身1枚15～20g	
3	たこ刺身	k g	1 真だこ又はみずだこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 1切5～10g程度	
4	刺身用サーモン	k g	さくどり	
5	いか刺身	k g	真いかを5mmの細切りにしたもの	
6	鰈	k g	品種については、その都度示す、切身230～250g程度	
7	鮭フィーレ切身	枚	銀鮭としブナは除く、1枚150～170g程度	
8	本ますフィーレ切身	枚	1枚150～170g程度	
9	トラウトサーモン切身	枚		
10	赤魚切身	枚	1枚170～200g程度	
11	銀だら切身	枚	1枚150～160g程度	
12	銀ひらす切身	枚		
13	銀むつ切身	枚	1枚150～160g程度	
14	めぬき切身	枚	1枚140～150g程度	
15	鯛切身	枚	1枚150～160g程度	
16	ぶり切身	枚		
17	鱈切身	枚	1枚150～170g程度	
18	さわら切身	枚		
19	ほき切身	枚		
20	おひょう切身	枚	1枚100g以上、皮、骨除く	
21	めかじき切身	枚	1枚120g程度	
22	あじ切り身	枚	1尾130g程度	
23	かつおたたき切身	k g	1 1本400～500gのものを7mmスライス 2 たれ付き	
24	つぼ鯛切身	枚	1枚120g以上	
25	秋鮭フィーレ	k g	1枚700g以上	
26	鯖フィーレ	枚	1尾130g程度	
27	鱈フィーレ	k g	まだら1枚600g～1kg程度で大きさが均一	
28	ほっけフィーレ	k g	1 ローソクほっけ除く 2 <b>1枚250g以上</b>	
29	まぐろさくどり	k g	1 きはだ・ばち・本まぐろのいずれかとする 2 さくどりは断面3×5cm程度・長さ15cm程度の長方形とする	
30	甘えび刺身	k g	1 尾を残して頭・殻・背わたを取ったもの 2 1尾5g程度	
31	いくら	k g	1 鮭2等検 2 塩漬	
32	筋子	k g	1 鮭2等検 2 塩漬	
33	さんま	k g	1尾150g程度	
34	いか	k g	一杯300g程度	
35	むきえび	k g	真空包装、Mサイズ(200/300)	
36	かじか鍋用カット	k g	鮮度良好品、1尾400g程度の物で1割程度肝を混入	
37	生たらば足カット	k g	爪は除き足のみを1個40g程度にカット	
38	うなぎ蒲焼	箱	1枚250g以上	
39	しらす干	k g	1 かたくちいわし・真いわしを使用 2 6～7分乾燥、2cm程度	

加工 魚類 共通	1 干し魚は大きさが一様に揃ったものを背開きにして頭・内臓を除去し、生干し3分程度乾燥したもの			
	2 塩魚は全て甘塩に味付けされたもの			
	3 冷凍品は指定のない限り製造後6ヶ月以内のものとする			
	4 異味・異臭がなく、油やけしていないもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	し め 鯖	k g	1 鯖のフィーレの薄皮を除き、食酢・食塩等でしめたもの 2 100g以上、真空包装	完全滅菌済 衛生的容器入
2	かれい西京漬	枚	1枚120g程度	衛生的容器入
3	銀むつ柚子	枚		
	胡椒漬け			
4	めぬき西京漬	枚		
5	赤魚粕漬	k g	1尾200g程度	
6	赤魚みそ漬	k g		
7	花 かつ お	袋	かつお・ふし、JAS規格品、100g入り	
8	混合削りぶし	袋	さば・ふし・いわしを混合、JAS規格品、200g入り	
9	干 鱈	枚	宗八がれい、1枚180g程度	
10	銀だらみりん漬	k g	みりんを除き本体重量が1切100~120g	
11	塩 ま す	k g	ドレス、頭・腹わた取り、1~1.2kg	
12	塩 鮭	k g	甘塩	
13	紅 葉 子	k g	助そうだら2等検、甘塩	
14	と び つ こ	個	醤油漬、500g容器入り	
15	開 き に し ん	k g	300g程度	
16	開 き ほ っ け	k g	1 真ほっけの生干し	
			2 1枚300g程度	
17	開 さ ん ま	k g	1枚90~100g	
18	味 付 た こ	k g	小型のたこを漬けたもの、1個300g以上	
19	塩 く ら げ	k g	1 ビゼンクラゲまたはエチゼンクラゲの千切り使用	
			2 食塩の割合10%以下	
20	い か 塩 辛	袋	330g入り	
21	小女子ちりめん	k g	2cm程度、乾燥良好	
22	帆立の貝柱	袋	魚介乾燥品、50g入り、(S~M)	
23	赤魚香味漬け	枚	1枚120g冷蔵品、小樽飛鳥食品製	
24	あじ胡麻香淋漬け	枚	1枚120~130g冷蔵品、小樽飛鳥食品製	
25	ほっけみりん干し	k g	1枚120~130g切り身	



練製品類

共通	1 鮮度・風味良好で肉質弾力のあるもの			
	2 異味・異臭・ネトのないもの			
	3 揚げ物については、植物油を使用し、完全放熱後衛生的容器に収納したもの			
	4 形状は市販品とし、銘柄等指定の場合は、その都度示す			
	5 でん粉の混合率は15%以下			
	6 着色料は食品衛生法許可品を使用し、淡い色合いのもの			
	7 業者名・製造年月日表示品			
	8 冷凍不可			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かに風味かまぼこ	kg	1個15g程度、真空包装、冷凍不可	衛生的容器入
2	板付かまぼこ	個	正味180g以上、板は除く	
3	焼竹輪	kg	1本50～75g程度	
4	すり身	kg	ほっけ使用	
5	なると	kg	1本80～100g	
6	つと	kg	1本70g程度	
7	竹輪	kg	1本60g程度	
8	半ぺん	kg	1本80g程度	
9	さつま揚げ	kg	1枚60g程度	
10	魚肉ソーセージ	本	75g以上ケーシング詰め、JAS規格品	

## H 肉類

肉類 共通	1 屠場法合格品
	2 異臭なく、固有の色沢を有し表面が湿潤して適度な弾力があり加熱後軟らかいもの
	3 衛生的に包装・保管され、外装の箱には業者名・重量を表示
	4 冷凍品は加工日より3ヶ月以内のもので、-18℃以下で凍結・保管されたもの
	5 生肉は納入当日スライスしたものとし、形・重量の一定なもの
	6 指定したものを以外は合成肉を除く
	7 包装は、生肉は衛生的容器使用、その他はポリシート内装の上、ダンボール箱入り

### 牛肉類

牛肉 類 共通	1 狂牛病検査合格品、必要に応じて証明書提出			
	2 食肉格付協会の認定する取引規格等級「中」以上のもの			
	3 飼育30ヶ月以内のもの、去勢したものは牝牛の1等級品、枝肉（半丸）120kg以上			
	4 水分75%程度、脂肪3～10%程度で結締組織の少ないもの			
	5 脂肪が均一に分布し固有の色沢を呈し、適度の弾力を有するもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	牛 肩 ロ ー ス	k g	前部位	肉 類 共通規格参照 ダンボール入
2	牛 肩 ロ ー ス ス ラ イ ス	k g	2～3mmスライス、前部位	
3	牛 肩 ロ ー ス シャブシャブ用	k g	1～2mmスライス、前部位	
4	牛サーロイン ス テ ー キ	枚	1 200g、国産牛、冷凍不可 2 200g、米国又は豪州産で冷凍不可 <b>3 1cm程度の厚さのもの</b>	
5	牛 バ ラ 肉 ス ラ イ ス	k g	2mmスライス、脂肪1.5cm以内に整形	
6	牛肉カルビー	k g	3mmスライス	
7	牛 す じ 肉	k g	引太すじ、3～4cmにカット	
8	牛 も も 肉	k g	部位は内もも	
9	牛ひき肉	k g	1 本規格表牛もも肉を2回以上挽いたもの 2 脂肪分20%以下	

### 豚肉類

豚肉 類 共通	1 食肉格付協会の認定する取引規格等級「中」以上のもの			
	2 飼育3～5年のもの、去勢したものは牝の1等級品、枝肉（半丸）120kg以上			
	3 水分75%程度、脂肪3～10%程度で結締組織の少ないもの			
	4 脂肪が均一に分布し固有の色沢を呈し、適度の弾力を有するもの			
	5 国産品			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	豚 背 ロ ー ス	k g	豚、4～6kg、脂身1cm以下	肉 類 共通規格参照 ダンボール入
2	豚 背 ロ ー ス ス ラ イ ス	k g	3mmスライス、脂身1cm以下	
3	豚 背 ロ ー ス スライス(4mm)	k g	4mmスライス、脂身1cm以下	
4	豚 背 ロ ー ス スライス(5mm)	k g	5mmスライス、脂身1cm以下	
5	豚 背 ロ ー ス スライス(6mm)	k g	6mmスライス、脂身1cm以下	
6	豚 背 ロ ー ス スライス(7mm)	k g	7mmスライス、脂身1cm以下	
7	豚 背 ロ ー ス スライス(1cm)	k g	1cmスライス、脂身1cm以下	
8	ホ エ ー 豚	枚	1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下 2 1枚130g以上	
9	ホ エ ー 豚 しゃぶしゃぶ	k g	2～3mmスライス	

番号	品名	単位	規格	包装・その他
10	豚バラ肉	kg	4mmスライス	肉類 共通規格参照 ダンボール入
11	豚もも肉	kg	3~5kg	
12	豚ヒレ肉	kg	0.3~0.7kg程度の大きさ	
13	豚ひき肉	kg	1 本規格表豚もも肉を2回以上挽いたもの 2 脂肪分20%以下	
14	豚骨	kg	げんこつ	
15	豚ロース切身	枚	1 1枚150g程度 2 1cm程度の厚さのもの	

#### 鶏肉類

鶏肉類 共通	1 食肉用肥育3ヶ月以内の若鶏で、毛・内臓・頭・筋・余分な脂肪を取り除いたもの 2 急速冷凍品で、冷凍による乾燥・変質のないもの 3 国産品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	鶏もも正肉	kg	1枚230~260g程度	ポリ袋入
2	鶏ささみ	kg	1枚50~60g筋無し	
3	レッグ	kg	1本190~210g、輸入品可	
4	鶏ガラ	kg	頭部・毛・足を除いたスープ用の骨	
5	鶏ひき肉	kg	皮を除き2回挽いたもの	
6	鶏手羽中	kg	1個60g程度	
7	鶏もも精肉 (皮なし)	kg	1枚230~260g程度	
8	鶏むね肉	kg		
9	鶏モツ	kg	新鮮なもの 下処理済み	

#### 肉加工品類

共通	肉類 共通 に 同 じ			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ロースハム	kg	市販優良メーカー品	共通規格参照 ダンボール入
2	ロースハムスライス	kg	2mmスライス 市販優良メーカー品	
3	豚ベーコン	kg	豚バラ肉を整形し調味・塩漬けで薫製	
4	豚ベーコンスライス	kg	3mmスライス 豚バラ肉を整形し調味・塩漬けで薫製	
5	豚レバー甘辛揚げ	袋	冷凍、国産レバー500g、甘辛たれ200g付	ポリ袋入
6	冷凍シャウエッセン	袋	500g入り	
7	ポークビッツ	袋	26本、82g入り	共通規格参照
8	チャーシュー スライス	kg	冷凍500g入り、日本食研	

#### その他の肉類

共通	肉類 共通 に 同 じ			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
42	ラム肉	kg	3~4mmスライス、脂肪分15%以下	共通規格参照
43	ラム肉たれ付	kg	軟らかく、たれ30%以下、1kg入り	ポリ袋入
44	モツ	kg	新鮮なもの、7~8cmにカット	

# I 卵類

共通	1 衛生的・鮮度良好なもの 2 国産品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	鶏卵	kg	1 洗卵した日から5日以内のもので、塩水比重法（10%食塩水）において水かさの1/3以下に沈むこと 2 60g程度（Mサイズ）	卵専用容器入
2	10切ホタテ風味玉子焼	kg	冷凍、500g、10切れ入り 真空パック	ポリ袋入
3	10切五目玉子焼	kg		
4	ふんわりやわらか玉子焼	kg		
5	だし巻き玉子（あごだし醤油入）	kg		
6	とろっとオムレツ	個	冷凍、1個120g	

# J 乳類

共通	1 衛生的・鮮度良好 2 チーズ類は厚生労働省規格による合格品、指定のない限りプロセスチーズ 3 乳類は厚生労働省第52号による合格品、指定のない限り牛乳は乳固形分8.2%・乳脂肪分3.7%以上、ヨーグルト・醗酵乳は乳固形分8%以上、乳醗酵飲料は乳固形分3%以上のもの 4 牛乳・加工乳・ヨーグルト類は品質保持期限を5日間以上残したものを納品すること、LL製品は品質保持期限を40日間以上残したもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	1リットル牛乳	本	1 紙パック入り 2 普通牛乳	専用ケース入
2	牛乳	個	200ml以上	ストレッチ包装
3	ロングライフ牛乳	個	200ml以上、常温で60日以上賞味可能なもの	
4	低脂肪牛乳	本	紙パック1,000ml入り	専用ケース入
5	ココア飲料	個	200ml入り	
6	ミルクコーヒー	個	200ml以上	
7	コーヒー乳飲料	個		
8	フルーツ乳飲料	個		
9	森永マミー180ml	瓶	1瓶、180ml	
10	森永マミーP900	個	紙パック、900ml	
11	森永マミーL	個	1瓶、200ml	
12	森永コーヒー	個	180ml以上（1瓶）	
13	ピルクル	個	65ml×10個	
14	乳酸菌飲料	個	ジョアプレーン125ml	専用包装
15	乳酸菌飲料80ml	個	ヤクルト400LT	ケース入
16	ホイップクリーム	個	1000ml、スカーフード	
17	生クリーム	個	1 無脂乳固形分4%・植物性脂肪30%混脂タイプ 2 180ml入り	
18	ソフィール	個	100ml	
19	よつ葉ヨーグルト	個	90g	
20	プレーンヨーグルト	個	400g入り	

番号	品名	単位	規格	包装・その他
21	カルシウムヨーグルト	個	おいしいヨーグルト森永、100g	ケース入
22	アロエヨーグルト	個	85g	
23	体強くなるヨーグルト	個	100g ラクトフェリン	
24	ヨーグルッペ	個	1個200ml 日高乳業	
25	ブルーベリーヨーグルト	個	脂肪0%、125g	
26	牧場の朝ヨーグルト	個	78g	
27	のむシールド乳酸菌ヨーグルト	本	135g入	
28	プロテインヨーグルト	個	190g	
29	スマートヨーグルト	個	80g	
30	ソフトヨーグルト	個	1日分の鉄&葉酸ヨーグルト	
31	ナチュラルチーズ	袋	とろけるチーズ、ピザ用300g入り	専用ケース入
32	プロセスチーズ	個	200g以上	箱入
33	クリームチーズ	個	ナチュラルチーズ150g入り	
34	粉チーズ	個	ナチュラルチーズ50g入り	

## K 油脂類

共通	1 品名・原材料名・内容量・賞味期限・製造業者又は販売業者の名称等を表示 2 密封が完全でかつ外観が良好			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ごま油	kg	純正1.65kgポリ容器又は瓶入り、かどや	ダンボール入
2	サラダ油	kg	1.5kgポリ容器入り	
3	食用油	kg	16.5kg缶入り、寒冷地仕様、純正缶	
4	バター	個	200g以上	
5	無塩バター	個	200g	
6	オリーブ油	本	エキストラバージンオイル、500ml	

## L 菓子類

共通	1 農林水産省・消費者庁が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示 2 容器入りのもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うぐいすもち	個	40g以上	衛生的容器入
2	桜もち	個		
3	カスタードプリン	個	86g	ケース入
4	プリン	個	グリコ、ブッチンプリン、75g×3個入り	
5	牛乳プリン	個	130g	
6	プリンミックス	袋	500g、日本食研	
7	黒ごまプリン	袋	800g、ハウス	
8	ココアプリンMIX	袋	500g、レシピ計画	
9	杏仁豆腐ミックス	袋	500g、日本食研	
10	チョコレート	枚	明治ミルクチョコレート、50g	
11	とろけるゼリー	パック	森永オレンジ、ピーチ4P	
12	オレンジゼリー	個	100g	
13	冷凍白玉	袋	1袋、1kg入り	袋入
14	三色串団子	箱	冷凍、1箱20個入り	箱入

# M 嗜好飲料水類

共通	1 品名・原材料名・内容量・賞味期限・製造業者又は販売業者の名称等を表示 2 密封が完全でかつ外観が良好				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	煎茶パック	個	全国茶組合標準規格上級以上、1袋2g程度	ポリ袋入	
2	ほうじ茶パック	個			
3	野菜生活 オリジナル	本	カゴメ200ml	ダンボール入	
4	野菜生活 フルーティーサラダ	本			
5	ビタミン野菜	本			1日分の12種、伊藤園200ml
6	トマトジュース	缶			190ml
7	豆乳飲料	個	1 200ml、常温で60日以上賞味可能なもの 2 コーヒー味	ストレッチ包装	
8	オレンジ ジュース	個	200ml、果汁100%		
9	アセロラドリンク	個	アセロラ果汁10%、紙パック入り、200ml ニチレイ		
10	調整ココア	袋	370g入り、明治製菓	袋 入 ダンボール入	
11	麦芽コーヒー	本	豆乳飲料カロリー50%オフ、1ℓ入り		
12	パインジュース	本	200ml、パック		
13	アップルジュース	本			
14	グレープジュース	本			
15	オレンジ ジュース	本	1ℓ、果汁100%	ケース入	
14	カルピス	本	1本1ℓパック	パック入	
15	カルピス(巨峰)	本			
16	果実ミックス ジュース	本	1本920mlパック デルモンテ	ダンボール入	
17	野菜ミックス ジュース	本			
18	クエン酸	本			1本900mlパック 20~30倍希釈

# N 調味料類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
共通	1 品名・原材料名・内容量・賞味期限・製造業者又は販売業者の名称等を表示 2 密封が完全でかつ外観が良好 3 牛由来の食品については安全性を証明する書類を提出する 4 賞味期限の保証期間は、納入後1年以上残したのものとする、ただし賞味期限が1年未満のもの (マヨネーズ類・ドレッシング類・味噌類)については1/2以上の期間を残したもの			
1	上白糖	kg	1kgポリ袋入り	衛 生 的 容 器 又 は ダンボール入
2	グラニュー糖	kg		
3	醤油	ℓ	1 濃口上級本醸造 2 JAS規格品、1.8ℓポリ容器入り	
4	減塩醤油	ℓ	1ℓポリ容器入り、特級本醸造	
5	昆布ポン酢	本	360ml入り	
6	味ぼん	本	360ml、ミツカン	
7	食塩	kg	塩化ナトリウム99%以上、国産品	
8	食酢	ℓ	穀物酢酸度4.2%	
9	すしのこ	袋	150g粉末、袋入り	
10	純玄米黒酢	本	500ml、ミツカン	
11	めんつゆ	本	1.8ℓポリ容器入り、5~8倍希釈用	
12	沖縄そばだし	本	濃縮タイプ1.8ℓ入り	
13	トマトケチャップ	缶	JAS規格品3、300g入り	
14	マヨネーズ	kg	1 キューピー製品、業務用マヨネーズ卵黄使用 2 1kgチューブ入り	
15	ハーフカロリー パックマヨネーズ	袋	10g切り口付き、キューピー	
16	きざみ玉葱 ドレッシング	本	200ml、キューピー、カロリーハーフ	
17	リセット金ごま ドレッシング	本	200ml、日清、カロリー20%オフ	
18	香味ゆず ドレッシング	本	1ℓペットボトル入り、キューピー	
19	中華ゴマ ドレッシング	本	1 ノンオイルタイプ 2 190ml、瓶入り、理研	
20	フレンチ ドレッシング	本	150ml、瓶入り、キューピー	
21	赤ワイン	本	調理酒1800ml又は、1.8ℓ	
22	甘みそ	kg	1 銘柄は下記のいずれかとする 福山醸造「千両こぼん」、岩田醸造「紅一点」 かねさみそ「かねさ3年」「かねさ甘みそ」 日本清酒「寿みそ印」、服部醸造「マルハチみそ」 マルダイみそ「マルダイ特選」、トモエ「田舎みそ」 2 <b>1kg~2kg入り</b>	
23	赤みそ	個	1 トモエ「田舎みそ・こしみそ」 2 750g入り	
24	みりん	ℓ	本みりん、1.8ℓ	
25	料理酒	本	900ml、食塩・米・米麴使用	
26	豆板醤	個	100g瓶入り	
27	テンメンジャン	個		
28	コチュジャン	個		

番号	品名	単位	規格	包装・その他
29	洋辛子粉	袋	300gポリ袋入り	衛生的容器 又は ダンボール入
30	カレー粉	缶	400g缶	
31	こしょう	kg	1kgポリ袋入り	
32	塩こしょう	個	250gワンタッチキャップ	
33	おろし生姜	個	40gチューブ入り	
34	ガーリック	缶	120g	
35	おろし生にんにく	個	1kg入り	
36	唐辛子粉	袋	300gポリ袋入り、一味とする	
37	わさび粉	袋	300gポリ袋入り	
38	食紅	個	6g、食品衛生法検査合格品	
39	ラー油	個	33ml、ワンタッチキャップ付き	
40	XOジャン	個	120g瓶入り	
41	天然だしパック	袋	1 かつおぶし、いわし煮干し、むろあじぶし使用 2 1袋に50gの袋10パック総量500g入り	
42	和風だしの素	kg	粉末状、500gアルミ包装、JAS規格品	
43	中華用調味料	kg	1 顆粒の中華味とする 2 防湿包装、1kg入り、味の素	
44	コンソメ スープの素	袋	防湿包装、60g入り	
45	チキンガラ スープ	缶	1 鶏肉、鶏骨を主原料とした高級濃縮スープ 2 860g入りエバラ	
46	オイスターソース	本	110g瓶入り	
47	印度カレー	個	1kg入り	
48	ジャワカレー	個	185g箱入り、中辛	
49	バーモントカレー	個	ハウス、1kg	
50	こくまろカレー	kg	フレーク、1kg入り	
51	スープカレー	個	スープのみ、1kg入り、甘口	
52	ハヤシフレーク	kg	ハウス、1kg	
53	クリーム シチューの素	kg	顆粒状、ハウス・S&Bとする	
54	和風ステーキ ソース	本	1kgポリ容器、大根おろし入り、エバラ中辛	
55	ビーフ シチューの素	個	顆粒状、ハウス・S&Bとする、160g以上	
56	棒々鶏ソース	本	1, 520gポリ容器入り	
57	粉末ソース	袋	1kg入り、粉末タイプ	
58	みそラーメンの素	缶	1号缶、エバラ「金ラベル」	
59	醤油ラーメンの素	缶		
60	塩ラーメンの素	缶	1号缶、エバラ「海鮮塩味」	
61	豚骨ラーメンの素	袋	エバラ「豚骨スープ」1kgレトルト包装	
62	豚骨みそ ラーメンの素	本	エバラ「豚骨みそスープ」1kgレトルト包装	
63	担々麺	袋	エバラ1kg、深煎り	
64	冷し中華 スープの素	本	ヤマサ、1.8lポリ容器入り、2倍希釈用	
65	焼肉のたれ	本	しょうゆ味、エバラ940g入り	
66	生姜焼きのたれ	本	エバラ1,600gポリ容器入り	
67	青椒肉絲	本	クックドゥ1,170g入り	



番号	品名	単位	規格	包装・その他
68	和風おろしだれ	本	ベル食品、1.8ℓ	衛生的容器 又はダンボール入
69	キムチの素	個	190g瓶入り	
70	浅漬けの素	本	500ml入り	
71	キムチ浅漬けの素	本	900g入り	
72	おろしのたれ	本	エバラ、1,490gペットボトル入り	
73	ごまだれ	本	335g	
74	ハンバーグソース	本	1,135gペットボトル入り、ハインツ	
75	豚井のたれ	本	ソラチ、2,300gペットボトル入り	
76	チリソース	本	2kg入り	
77	食卓塩	個	100g瓶入り	
78	味の素	個	75g瓶入り	
79	たらこパスタ ベース	袋	240gアルミ袋入り、丸美屋食品	
80	ペペロンチーノ	袋		
81	コーンポタージュ の素	kg	1kg入り、粉末タイプ	
82	ごましお	本	71g瓶入り、丸美屋食品	
83	タバスコ	個	60ml瓶入り	
84	卓上とんかつソース	本	JAS規格品、300mlポリ容器入り、ブルドック	
85	卓上醤油	本	塩分控えめ450ml、キッコーマン	
86	卓上トマト ケチャップ	本	500gチューブ、JAS規格品	
87	卓上マヨネーズ	本	400gチューブ入り、キューピーハーフ	
88	卓上こしょう	個	20g瓶入り、エスピー食品	
89	卓上一味唐辛子	個	15g以上瓶入り、SB	
90	卓上ウスターソース	本	JAS規格品、300mlポリ容器入り	
91	デミグラスソース	本	エバラ、1ℓ入り	
92	デミグラスソース	缶	1号缶、ハインツ	

## ○ 冷凍加工品類

共通	1 急速冷凍品で納入時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの 2 容器に製造業者名、1箱の数量表示品 3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出
----	--

### 穀類

共通	日本冷凍食品協会認定工場で作られた認定マーク入り			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	冷凍道産ラーメン	個	ビニール袋入り、200g	ダンボール入
2	エビピラフ	袋	味の素、1kg入り	
3	五目炒飯	袋		
4	沖縄そば	個	200g	
5	ドライカレー	袋	味の素、1kg入り	
6	高菜ピラフ	袋	エム・シーシー食品、1kg入り	

### 肉類・魚介類

共通	フライ類については、特に指定がない限り衣の割合は30%以下とする			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	銀 鮭 み そ コチ付け焼き	袋	正味40g×10枚真空パック	ダンボール入
2	さんま塩焼き	袋	1尾正味100g×5尾入り 真空パック	
3	真さば味噌煮	袋	冷凍1個正味60g×10枚、真空パック	
4	えびフライ	本	バナナスタイル2Lサイズ、1本33g衣の割合5:5	
5	赤魚小樽粕漬焼き	袋	正味40g×10枚、真空パック	
6	ハンバーグ	個	160g、真空パック	
7	メンチカツ	個	60g程度	
8	チキンナゲット	kg	1個20g程度、ホワイトミート使用	
9	イカリング	kg	1個20g、直径4cm程度	
10	ほっけバーグカツ	個	1枚45g	
11	味付三枚肉	kg	冷凍品、50枚入、沖縄産	
12	浅羽かれい唐揚げ	枚	1枚130g、小樽産	衛生的容器入
13	黒豚大焼売	個	27g、トレー入り	
14	豆腐しゅうまい	個	45g以上、トレー入り	
15	春 卷	個	1個50g程度	
16	コ ロ ッ ケ	個	北海道コロッケ、1個85g牛肉入り、味の素製	
17	冷 凍 餃 子	個	1 小麦粉を薄くのばして玉葱、キャベツ、豚のひき肉の調味したものを包んだもの 2 1個20g程度、トレー入り	
18	きざみあなご	袋	1cmにカットした穴子をパックしたもの、500g入り	
19	揚げ出し豆腐	kg	75g×20個入り	
20	カニクリーミー コ ロ ッ ケ	個	味の素製、1個65g	
21	真あじフライ	枚	1枚100g	
22	えびシュウマイ	個	1枚14g、トレー入り	
23	ふっくら肉団子	袋	乳、卵抜き、30g×20個外付き	
24	高菜ビーフン	袋	500g入	
25	秋刀魚スパイス焼き	袋	冷凍焼き上がり 100g 10枚入 真空パック	

## P 漬物類・佃煮類

共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好で、酸味・異味・異臭・きょう雑物のない市販上級品</li> <li>2 食品衛生法による添加物使用、低塩のもの</li> <li>3 衛生的容器使用</li> <li>4 検収時、漬汁・粕・みそ等は計量しない</li> <li>5 農林水産省・消費者庁が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所・原産地等を表示する</li> </ol>
----	--

### 漬物類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	梅干	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1粒15g程度で形状完全なもの</li> <li>2 塩分12%程度、つぼ形容器170g入り</li> </ol>	衛生的容器 又は ダンボール入
2	高菜漬	袋	高菜、昆布等で漬けたもの、500g入り	
3	ザーサイ	kg	5mmスライス、南蛮・ごま油・ラー油他、1kg入り	
4	千切紅生姜	個	紅生姜を千切にしたもの、100g入り	
5	甘酢生姜	kg	根生姜を1mmにスライスし甘酢に漬けたもの、無着色	
6	たくあん漬	kg	天日乾燥後予備・本漬けたもの	
7	べったら漬	kg	半割り大根・麴・粕・みりん等で漬けたもの、無着色	
8	福神漬	kg	干大根・茄子・蓮根・なた豆・胡瓜・生姜を使用、香辛料は適宜	
9	かぶ漬	kg	かぶスライス・茎・南蛮・昆布等で漬けたもの	
10	楽京漬	kg	高菜・南蛮・昆布等で漬けたもの	
11	野沢菜漬	kg	野沢菜・南蛮・昆布等で漬けたもの	
12	白菜朝鮮漬	kg	白菜4つ割り・昆布・人参・にんにく・キムチ液等で漬けたもの	

### 佃煮類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
13	のり佃煮	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な青のり・生のりを使用し、異種類の混入がなく、でんぷん等で増量していないもの</li> <li>2 260g瓶入り、岩のり</li> </ol>	瓶入
14	袋入桜でんぶ	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 たらを原料とし、淡紅色に色付けた適度な水分のあるもの</li> <li>2 1袋40g入り</li> </ol>	
15	なめ茸	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 えのき茸を醤油・唐辛子・豆板醤で味付けしたもの</li> <li>2 400g入り、塩分25%カット、うす塩</li> </ol>	
17	袋入なめ茸薄味 ホーションパック	袋	1個10g、1袋40個入 ナガノトマト	
18	袋入磯じまん	袋	1個13g、1袋30個入	

## Q 缶詰類

共通	缶詰	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 形状は巻締め完全、外観良好で、きず・さび・汚染・変形を認めない</li> <li>2 製品規格は、国内産はJAS規格品を原則とする。ただし、それ以外はJAS規格品に準じた品質</li> <li>3 包装は、一般商業包装</li> <li>4 製造業者名表示品</li> <li>5 製品は製造後2年以内の納入とし、保証期間は納入後1年以上3年未満</li> </ol>
----	----	---

### 野菜類・果実類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	たけのこ水煮缶	缶	固形量1,800g以上、ホールLサイズ	ダンボール入
2	味付メンマ缶	缶	固形量2,000g以上	
3	スイートコーンホール缶	缶	固形量265g以上	
4	クリームコーン缶	缶	固形量411g以上	
5	和なしダイス	缶	固形量1,750g以上、国産品	
6	ふき水煮	袋	1kg入り、ラワンぶき使用	
7	なめこ水煮缶	缶	固形量1,350g以上、かさ1.5cm以下のつぼみ	
8	マッシュルーム水煮缶	缶	1 スライスしたもの 2 固形量450g以上	
9	杏仁フルーツ缶	缶	固形量1,950g以上	
10	ぼんかん缶	缶	ホール・ブロークン混合、総量3,100g	
11	みかん缶	缶	固形量1,700g以上、全果粒	
12	パイナップル缶	缶	固形量1,790g以上	
13	黄桃缶	缶	固形量1,800g以上	
14	栗甘露煮	個	固形量650g以上、瓶入り	瓶入
15	ネーブルオレンジスライス缶	缶	総量900g 固形量500g	ダンボール入
16	キウイダイスカット缶	缶	総量850g 固形量470g	

### 魚介類・肉類・卵類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	さんま蒲焼	缶	固形量1,400g入り	ダンボール入
2	昆布巻缶	缶	固形量1,600g以上、紅鮭昆布巻40個入り	
3	さば八丁味噌煮缶	缶	固形量1,400g以上	
4	シーチキンフレーク	缶	1 固形量165g以上、フレーク 2 はごろも「シーチキンL」同等品	
5	かに缶	缶	固形量110g以上、たらばがに	
6	うずら卵水煮缶	缶	固形量1,620g以上、200~240個入り	

## R 即席品類

共通	1 製造業者名、製造年月日、1箱の数量、1個の固形重量表示品 2 即席カップ麺類はJAS規格品			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	即席カップ みそ汁	個	1 1碗分、生みそ使用 2 種類はその都度示す	ダンボール入
2	即席カップ 豚汁	個	1碗分、52g以上	
3	カップたまご スープ	個	1個7g以上フリーズドライ	