

糧食品規格表

2024年4月改訂

陸上自衛隊

美唄駐屯地

目 次

- 第1章 注意事項
 - 第1 適用範囲
 - 第2 納入要領
 - 第3 検査
 - 第4 一般共通規格
 - 第5 見本
 - 第6 品質表示
 - 第7 その他

第2章 食品規格

大 分 類		小 分 類		頁
A	穀 類	A-a	穀 類	1
		A-b	茹 麵 類	2
		A-c	パ ン 類	
B	い も 加 工 品 類			3
C	豆 ・ 豆 加 工 品 類			4
D	野 菜 類	D-a	生 野 菜 類	5～7
		D-b	生 加 工 野 菜 類 ・ 水 煮 野 菜 類	8
		D-c	乾 燥 野 菜 類	
		D-d	冷 凍 野 菜 類	9
E	果 物 類	E-a	生 果 物 類	10～11
		E-b	果 実 加 工 品 類	12
F	藻 類			13
G	魚 介 類		魚 介 類 共 通 規 格	14
		G-a	生 食 用 魚 介 類	15～16
		G-b	魚 介 類	16～18
		G-c	加 工 魚 類	19～20
		G-d	練 製 品 類	21
H	肉 類	H-a	牛 肉 類	22
		H-b	豚 肉 類	23
		H-c	羊 肉 類	24
		H-d	鶏 肉 類	
		H-e	肉 加 工 品 類	25
I	卵 類			26
J	乳 類			27～28
K	油 脂 類			29
L	菓 子 類	L-a	生 菓 子 類	30
		L-b	冷 凍 菓 子 類	
M	嗜 好 飲 料 類			31
N	調 味 料 及 び 香 辛 料 類	N-a	調 味 料 類	32～33
		N-b	香 辛 料 類	34
		N-c	複 合 調 味 料 類 (ソ ー ス ・ た れ)	35～36
		N-d	卓 上 ・ 個 包 装 調 味 料 類	37
		N-e	米 飯 用 調 味 料 類	
O	冷 凍 加 工 品 類	O-a	穀 類	38
		O-b	魚 介 類	39
		O-c	肉 類	40
		O-d	そ の 他	41
P	漬 物 ・ 佃 煮 類	P-a	古 漬 類	42
		P-b	新 漬 類	
		P-c	佃 煮 類	
Q	缶 詰 ・ レ ト ル ト 類	Q-a	穀 類	43
		Q-b	野 菜 ・ 果 物 類	43～45
		Q-c	魚 介 類	45
		Q-d	肉 ・ 卵 類	46
		Q-e	そ の 他	
R	調 理 済 食 品 類	R-a	弁 当 類	47
		R-b	惣 菜 類	
S	即 席 品 類			48

第 1 章 注 意 事 項

第 1 適用範囲

本規格表は、下記の駐屯地において調達する糧食品に適用する。

駐 屯 地 名	郵 便 番 号 ・ 住 所
陸 上 自 衛 隊 美 唄 駐 屯 地	〒072-0821 美唄市南美唄町上1条4丁目

第 2 納入要領

- 1 納入時における検収は、衛生科において食品衛生検査に合格したのち、更に、本規格表に基づいて糧食班検収所において実施するので、入札時には本規格表を熟読の上、誤りのないようにすること。
- 2 理化学的検査を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、自衛隊側より公共検査機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は納入業者の負担とする。
- 3 検量の指定のないものは正味重量により行うものとする。

4 納入時間

(1) 時間指定のない場合

駐 屯 地 名	納 品 時 間
美 唄 駐 屯 地	0 8 0 0 ~ 1 0 3 0

(2) 時間指定のある場合

指 定 時 間	納 入 時 間
A 時 間	0 8 0 0 ~ 0 9 0 0
B 時 間	そ の 都 度 指 定

- 5 上記納入時間を厳守とするが、万一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、契約担当官又は、糧食班へ速やかに連絡するものとする。

第 3 検査

- 1 員数物の食材、食品については、納品時に検食用・保存食用を合計3食分、提出すること。
- 2 弁当について、納品時に検食用・保存食用を合計3食、提出すること。
- 3 衛生科での食品衛生検査時、必要に応じて検査用の食材を提供すること。
- 4 衛生科から営業許可証、又は衛生監視票の提出を求められた場合は、速やかにその写しを衛生科に提出すること。

第4 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 本規格表と公告に相違がある場合は、公告の規格を優先する。
- 3 糧食品は所定の規格を満たすもので、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）令及びに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」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。

第5 見本

- 1 見本提出品目は、公告に○印を付して示す。
- 2 見本は、指定された日時に糧食班へ品名・業者名を、さらに精肉類については原産地を記入し提出する。
- 3 提出された見本が規格と合致しない場合、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。
- 4 提出された見本のうち、返納希望の見本については提出時に申し出ること。

第6 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。

第7 その他

- 1 頻繁に納品時間の遅れ及び衛生検査・受領検査の不合格があり業務に支障がきたす場合契約解除し、違約金を徴収する場合がある。
- 2 不良品及び規格外品について、返品・交換の処置を求められた場合は速やかに応じること。
- 3 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。
- 4 本規格表により難しいときは、入札前に駐屯地の契約担当官に申し出るものとする。
- 5 夏季輸送途中で鮮度が低下しやすい食材、冬季輸送途中で凍結しやすい食材、肉・魚介等の冷凍食材は包装容器、輸送方法（保冷車等）を考慮し品質保持に努める。
- 6 本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。
- 7 衛生的な容器とは、段ボール箱以外の衛生的な専用容器等をいう。
- 8 発泡スチロールでの納品は極力避け、やむを得ず使用する場合は納品後速やかに回収するものとする。
- 9 本規格表について疑義等のある場合は、契約担当官または糧食班長と調整するものとする。

駐 屯 地 名	電 話 番 号	内 線 番 号
美 唄 駐 屯 地 会 計 隊	(0 1 2 6) 6 2 - 7 1 4 1	3 4 6
美 唄 駐 屯 地 糧 食 班	(0 1 2 6) 6 2 - 7 1 4 1	3 3 6または3 3 7

A 穀類

A-a 穀類				
A-a 共通		1 乾燥・風味良好で折れ・くだけのないもの 2 農林水産省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する		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	小麦粉	kg	薄力粉1等品、JAS規格品	防湿クラフト袋
2	天ぷら粉	kg	白色、市販中級品程度	ビニール袋入
3	唐揚げ粉	kg	1 昭和製粉・日清製粉・日本製粉・オーマイ製品とする 2 a 醤油味 b 塩味 c カレー味	
4	クルトン	袋	1 5mmさいの目 2 a 150g袋入り b 200g袋入り	ダンボール入
5	干きしめん	kg	JAS規格品	防湿処理包装
6	a 干そうめん	kg	1 JAS規格品	
	b	袋	2 袋入りは250g詰めとする	
7	干冷麦	kg	JAS規格品	
8	スパゲティ	kg	太さ1.7mm、JAS規格品	
9	a 管状マカロニ	kg	JAS規格品 内容量はその都度別示する	
	b カールマカロニ	kg		
	c シェルマカロニ	kg		
	d ホイールマカロニ	kg		
	e ツイストマカロニ	kg		
	f ファルファッレマカロニ	kg		
	g ペンネマカロニ	kg		
10	豆麩	kg	良質な中力粉使用、着色料は食品衛生法許可品とする	
11	花麩	kg		
12	切麩	kg		
13	パン粉	kg	白色、市販中級品程度	防湿クラフト袋
14	精白米	kg	1 品種・産年・産地・納入条件はその都度公告で示す 2 a 30kg入り b 10kg入り	又はビニール袋
15	強化精麦	kg	1 強化切断精麦で無圧ぺん、ビタミンB群強化 2 農産物検査法による検査をおこなったもの 3 1袋20kg ビタバァーレー15同等品	
16	もち米	kg	1 国産米とする 2 a 5kg防湿袋入り b 1kg袋入り	防湿処理包装
17	板もち	枚	良質なもち米を100%使用し、1枚700g以上で白色	真空パック
18	ビーフン	kg	1 良質な米粉使用、炒め用カット10cm程度 2 ケンミン同等品	防湿処理包装
19	業務用フォー	kg	1kgドライ ケンミン同等品	
20	油麩	箱	14mmスライス 600g入り	

A 穀類

A-b 茹麺類				
A-b 共通	1 農林水産省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する 2 使用する原料の粉は2等品以上のものとする 3 納入当日茹でたもので、形・重量が同じもの 4 弾力・こし・のどごしがよく、茹で過ぎ・こしのないものは不可とする 5 容器は衛生的な麺用バットを使用し、外気に触れないよう保護したもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	茹 う ど ん	個	1 10～12番 2 250g程度	共通規格参照
2	茹 そ ば	個	1 18～20番 2 230g以上	
3	茹 冷 麦	個	1 16～24番 2 250g以上	
4	茹 ラ ー メ ン	個	1 18～22番、角めん 2 250g以上	
5	茹 ち ゃ ん ぼ ん め ん	個	200g以上、14番、長崎産丸めん	
6	焼 そ ば 用 ラ ー メ ン	kg	1 焼そば用の弾力のある蒸し麺で、ほぐしたもの 2 油をまぶしてあるもの 3 18～20番	

A 穀類

A-c パン類				
A-c 共通	1 農林水産省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する 2 ビニール袋包装等で衛生的処理が施されたもの 3 納品時に、検査用及び保存用として2食提出する。 4 入札後決定したものに関しては、栄養成分表、配合比率表の提出			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	食 パ ン	個	1 消費期限は、納品日を含め3日以上のもの 2 内容量・種類は、その都度示す	パンケース入
2	菓 子 パ ン	個		
3	焼 調 理 パ ン	個		
4	調 理 パ ン	個	1 保冷車等で温度管理を厳重に行って納入できるもの 2 内容量・種類は、その都度示す	ダンボール入 パンケース入
5	ロ ン グ ラ イ フ パ ン	個	1 常温で20日以上保存のできるもの 2 内容量・種類は、その都度示す	

B いも加工品類

B 共通	1 農林水産省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する			
	2 鮮度良好で着色を施さないもの			
	3 1箱の数量を明示し、齊一に衛生的容器に並べたもの			
	4 検収時、水を除く			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	こんにゃく	kg	光沢、弾力十分な市販優良品	衛生的容器入
2	黒こんにゃく	kg		
3	つきこんにゃく	kg		
4	つき黒こんにゃく	kg		
5	玉こんにゃく	kg	1玉15g程度、5色入り	ビニール袋入
6	刺身こんにゃく	個	1 固形量300g、みそたれ付き 2 a 300g b 150g	衛生的容器入
7	白滝	kg	光沢・弾力十分な市販優良品	
8	乾燥マッシュポテト	kg	1 乾燥良好で変質のないもの 2 100g防湿袋入り	ダンボール入
9	でん粉	kg	1 農産物規格規定1等品、じゃがいもを原料とする 2 1kg防湿袋入り	
10	緑豆春雨	kg	1 緑豆を原料とする 2 500g防湿袋入り 3 a 長さ10cm程度のもの b 長さはその都度示す	
11	スライス刺身こんにゃく	kg	1 みそたれ付き、スライスしてあるもの 2 a 300g b 150g	
12	スライスとろ刺しこんにゃく	袋	1 固形量600g袋入り、スライスしてあるもの 2 ヤマタカ製品同等品	ビニール袋入

C 豆・豆加工品類

C 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 非遺伝子組換え食品であるもの				
	5 農林水産省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する				
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	ダンボール入	
2	こ し あ ん	kg	1 小豆を原料とし、砂糖・食塩等で調味したもの		
3	つ ぶ あ ん	kg	2 1kgビニール入り		
4	白 い ん げ ん 豆 煮 豆	kg	1 良質で粒が均一な豆を使用し、煮くずれの少ないもの 2 1kg真空包装		
5	金 時 豆 煮 豆	kg			
6	と ら 豆 煮 豆	kg			
7	う ぐ い す 豆 煮 豆	kg			
8	黒 豆 煮 豆	kg			
9	大 豆 水 煮	kg	1 良質で粒が均一な大豆を原料としたもの 2 国産品、1kg真空包装	完全滅菌済	
10	き な 粉	kg	1 黄又は青大豆を原料とし、乾燥良好で異物の混入不可 2 500g防湿袋入り		
11	木 綿 豆 腐	kg	1 大豆を原料とし、純白で適度な硬さを保ち、割れくだけ等のないもの 2 特有の風味があり、異味・異臭のない鮮度良好なもの		
12	絹 ご し 豆 腐	kg	1 製造後1時間以上冷却したもの 2 1個400gのもの		
13	焼 豆 腐	kg	1 本規格表の木綿豆腐を圧搾水切り後、均一に焼き上げ 焼き過ぎ・焼きむらのないもの 2 1個200g以上		
14	生 揚	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 厚さ2cm以上、1枚200～250g		
15	油 揚	kg	良質な植物油で揚げたもの 1枚80～100g		
16	小 揚	kg	良質な植物油で揚げたもの 1枚15g程度		
17	味 付 油 揚	枚 袋	1枚35g以上、ボイリングパック、きつねうどん用 a 1枚単位 b 30枚入袋		完全滅菌済 衛生的容器入
18	が ん も ど き	個	1 豆腐を主体に胡麻かひじきを入れ、良質の植物油で揚げたもの 2 1個35g程度		
19	お か ら	kg	新鮮で、固く絞った目の細かいもの		
20	高 野 豆 腐	kg	1 JAS規格品 2 乾燥良好で、異味・異臭・変色・ひび割れ等のないもの 3 1個16g、厚さ1.5cm、1辺5～7cmのもの	防湿袋入	
21	カ ッ プ 納 豆	個	1 完全に発酵した糸引き納豆で、異物の混入のない粒揃いのもの 2 30g程度 たれ・辛子付き 3 a 発泡スチロール容器入り b フタ付きカップ入り	ダンボール入	
22	ひ き わ り 納 豆	kg	完全発酵の糸挽き納豆を挽きわりにしたもの		
23	カ ッ プ ひ き わ り 納 豆	個	カップ納豆規格に準ずる 40g程度		
24	袋 入 り 納 豆	kg	完全に発酵した糸引き納豆で、異物の混入のない粒揃いのもの		
25	袋入りひきわり納豆	kg	完全発酵の糸挽き納豆を挽きわりにしたもの		
26	ドライパックひよこ豆	袋	メキシコ産 乾燥パック詰め a 500g入り b 1kg入り		
27	国 産 大 豆 (クラッシュタイプ)	袋	常温1kg入り 国産大豆を八つ割カットし加熱処理されたもの		
28	一 口 が ん も ど き	kg	1個10g程度		

D 野菜類

D-a 生野菜類				
D-a 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示し、納品書には生産地（都道府県）名を明記すること			
	2 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に準ずるもの			
	3 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			
	4 凍結・霜害のないもの			
	5 鮮度良好、水洗いが完全でひげ根を除去したもの			
	6 品名の品種は同一のものを納入する			
	7 国産品を基準とし、有機野菜・遺伝子組換え・輸入品については農林水産省の示す品質表示基準により表示する			
	番号	品名	単位	規格
1	グリーンアスパラガス	kg	1 長さ20cm、太さ1cm程度、根元の切り口が瑞々しいもの 2 a 道産品 b 国産品 c 産地問わず	ダンボール入 ビニール袋入
2	おくら	kg	1 長さ8～10cm程度、冷凍品は不可	衛生的包装
3	かぶ	kg	直径6cm程度、葉部4cm以内、皮は白く美しいもの	ダンボール入
4	かぼちや	kg	1 1玉1.5～2kg 2 a 国産品 b 種類は問わず	ビニール袋入
5	カリフラワー	kg	1 花つぼみから下部を5cmに切り揃えたもの 2 花つぼみは緻密で純白なもの	
6	キャベツ	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの 2 巻きが強く、外葉の緑色が濃くつやのあるもの 3 1玉1～3kg 国産品	
7	春キャベツ	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの 2 巻きがゆるく、外葉の緑色が鮮やかなもの 3 1玉1～3kg 国産品	
8	紫キャベツ	kg	1 玉500g以上	
9	胡瓜	kg	直径2.5cm以上 90～120g程度 曲りの程度は4cm以下	
10	ごぼう	kg	1 直径2～3cm長さ40cm以上、土付きは不可、洗いごぼう 2 皮のきめが細かくなめらかで、ひび割れないもの	
11	こまつ菜	kg	1 葉茎25～30cm 2 葉肉は厚くみずみずしい、濃い緑色のもの 3 茎にハリとみずみずしさがあるもの	
12	ししとうがらし	kg	なり軸を切った青色のもの 5g程度	
13	しその葉	枚	中葉、傷みのないもの	
14	春菊	kg	葉が濃緑色でみずみずしく、葉先に傷みのないもの	
15	根生姜	kg	1 肉質良好で発芽のないもの 2 1個50g程度	
16	セロリ	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	
17	かいわれ大根	kg	葉茎柔軟で、伸びすぎでなく、瑞々しさを呈していて、枯葉・斑点のないもの	専用容器入
18	大根	kg	1 水洗いしたもの 2 つやとハリがあり、毛穴の浅いもの 3 スが入ってなく、みずみずしいもの 4 最大直径10cm程度・長径30cm以上、葉部は10cm以内	ダンボール入 ビニール袋入
19	玉葱	kg	1 丸形とし偏平型を除いた1個200g程度 国産品 2 表面の皮に傷がなくしっかり乾いていてツヤのあるもの 3 芽が出ていなくて、根が伸びていないもの 4 頭の部分がしっかりしていて、かたいもの	
20	赤玉葱	kg		

D 野菜類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
21	チンゲン菜	kg	1 葉につやがあり、緑色で柔らかく瑞々しいもの 2 長さ15cm程度、1株300g程度	ダンボール入 ビニール袋入
22	とうもろこし	本	1 皮付きで1本350g、可食部15cm以上 2 採取後24時間以内のもの 3 種類は別示	
23	トマト	kg	1 1個160～200g、国産品 2 全体に丸く、かたくしまっているもの 3 全体が赤くツヤがあり、割れのない適熟なもの 4 ヘタが緑色で張りがあり、しおれていないもの	
24	ミニトマト	kg	1 1個15g以上、変形品、破損品は不可 2 大きさが揃っていてヘタが緑色で、しおれていないもの 国産品	
25	なす	kg	1 1個60～80g程度 国産品 2 濃い黒紫色でつやがあり、外皮に傷のないもの 3 握るとしっかりしたハリがあり、弾力を感じるもの	
26	菜の花	kg	1 茎が柔らかく、つぼみのもの 2 結束されたもの	
27	にがうり	kg	1 個100～200gのもの	
28	にら	kg	1 長さ30cm程度の柔らかいもの 2 葉先までピンとしていて、ハリのあるもの 3 葉の緑色が濃く、においが強いもの	
29	人参	kg	1 1個150～300g、割れのないもの 2 赤みが濃く、色つやが良いもの 3 ヒゲ根が少ないもの 4 国産品	
30	にんにく	kg	大玉品、1玉50g程度	
31	茎にんにく	kg	長さ30cm程度	
32	長葱	kg	1 青葉は白部の1/3程度に切り、軟白部は2.5cm以上 2 真っ直ぐでつやがあり、巻きのしっかりしたもの 3 SまたはMサイズ 国産品	
33	軟白葱	kg	1 長さ7.5cm、白根30cm程度 2 MまたはLサイズ 国産品	
34	小葱	kg	1 長さ50cm、幅4mm程度 国産品 2 緑色が濃くつややかで、先端までハリのあるもの	
35	白菜	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りし、切り口がみずみずしいもの 2 外葉が青々として、黄ばみのないもの 3 巻きが強く、頭の部分を押しと弾力のあるもの 4 1玉2～4kg 国産品	
36	パセリ	kg	縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの	
37	ラデッシュ	kg	ひげ根部を除いた直径3cm以下のもの、葉部5cm以内	
38	ピーマン	kg	1 鮮やかな緑色で艶があり、皮に張りがあるもの 2 傷のないもの 3 1個30～50g	
39	赤パプリカ	kg	1 1個50g以上	
40	黄パプリカ	kg	2 全体につややかで張りがあり、色が均一であるもの	
41	橙パプリカ	kg	3 甘味が強く、新鮮なもの	
42	ブロッコリー	kg	1 つぼみから下の茎を5cmに切り揃えたもの 2 つぼみは濃緑色で、各粒が硬く引き締まり密集している 3 茎の切り口がみずみずしく、スが入っていないもの 4 つぼみが黄色く変色したものは不可	

D 野菜類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
43	ほうれんそう	kg	1 葉肉が厚く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの 2 茎が適度な太さで、弾力のあるもの 3 根が大きくて、赤みが強いもの 4 葉が黄色く変色したものは不可 5 国産品	ダンボール入 ビニール袋入
44	みつば	kg	1 葉が淡緑色のもの 2 茎にしっかり水分と張りがあり、新鮮なもの 3 全体的に香りが強いもの	
45	みょうが	kg	香りよきもの、15g程度	
46	もやし	kg	鮮度・発育良好なグリーンマップ	
47	大豆もやし	kg	1 鮮度・発育良好なもの 2 豆が開いていないもの	
48	みずな	kg	1 葉先がピンとしていて、みずみずしいもの 2 茎にツヤがあり、まっすぐ伸びているもの 3 根がまっ白で、変色していないもの 4 国産品	
49	レタス	kg	1 1玉300～500g 2 切り口が白く、直径2cm程度のもの 3 葉が淡い緑色でツヤがあるもの 4 葉がふんわり巻いてあり、適度な弾力のあるもの 5 切り口が変色したものは不可 6 国産品	
50	サラダ菜	kg	1 葉は新鮮で淡緑色で、柔らかく虫食い等のないもの	
51	リーフレタス	kg	2 枯葉・鬼葉・斑点等を除く	
52	サニーレタス	kg	3 国産品	
53	プリーツレタス	kg		
54	ベビーリーフ	袋	250g袋入り	
55	えのきだけ	kg	鮮度良好、真空包装	
56	生しいたけ	kg	鮮度良好、かさの大きさは4～6cm	
57	しめじだけ	kg	1 品種 ぶなしめじ 2 茎が白く、しっかりしているもの 3 ぬめり、カビのない新鮮なもの	
58	ぶなぴー	kg	1 品種 しろしめじ 2 全体が白く、しっかりしているもの 3 ぬめり、カビのない新鮮なもの	
59	たもぎだけ	kg	鮮度良好	
60	舞茸	kg	大株で、香りが良く新鮮なもの	
61	エリンギ	kg	1 茎が白く、しっかりしているもの 2 カビのない新鮮なもの	
62	なめこ	kg	1袋100g入り	
63	さつまいも	kg	1個200～300g	
64	じゃがいも	kg	1 1個130～200g 2 表面の色が均一で、しわがなくハリがあることがわかるように、洗浄したもの 3 表面がなめらかで硬く締まりブヨブヨしていないもの 4 男爵系	
65	メークイン	kg	1 1個130～200g 2 表面の色が均一で、しわがなくハリがあることがわかるように、洗浄したもの 3 皮が薄く、表面がつりとしていて重みのあるもの	
66	ながいも	kg	1 長さ30cm程度、根径5cm以上のもの 2 皮が自然な肌色で、ハリとツヤのあるもの 3 ヒゲ根があるもの	
67	豆苗	kg	葉や茎がしっかりと張っていて長すぎず緑色が鮮やかなもの	

D 野菜類

D-b 生加工野菜類・水煮野菜類							
D-bcd 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する 2 農林水産省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する 3 生野菜加工品は鮮度良好なもの、乾燥野菜類は乾燥良好で砕け・変色・油焼けのないもの 4 水煮野菜類kg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 5 真空包装・乾物は指定のない限り製造後1年以内のもの 6 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ヶ月以内のもの 7 FD野菜類は賞味期限が6ヶ月以上あるもので、水戻しした後、彩り良くくずれなきもの 8 冷凍・冷蔵品は、適正な温度管理のもと納品できるもの						
	番号	品名	単位	規	格	包装・その他	
	1	おろし生姜	kg	1 生生姜をすりおろした食塩無添加のもの		ダンボール入 ビニール袋入	
			本	2 300g容器入り			
	2	千切人参	kg	1 幅0.2×長さ4cm程度の生食サラダ用に千切り			
				2 納品の20時間以内に加工された鮮度良好なもの			
	3	おろしにんにく	kg	1 生にんにくをすりおろした食塩無添加のもの			ダンボール入
			本	2 300g容器入り			
4	晒ごぼう	kg	1 金平用に千切りし良くあくぬきされたもの		ポリ袋又は ビニール袋入		
			2 長さ8cm以内、太さ5mm程度				
			3 薬品による漂白を除く				
5	刻みごぼう	kg	1 ごぼう80%、人参20%の配合とする				
			2 a 0.3×8cm程度 b 0.3×5cm程度				

D 野菜類

D-c 乾燥野菜類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	かんぴょう	kg	太さ・長さの揃ったもの		ダンボール入
2	ほしぎく	袋	色鮮やかなもの、20g入り		
3	切干大根	kg	1 国産品		
			2 太さ・長さの揃ったもの		
4	a	kg	1 風味良好な無塩のもの		
	b	kg	2 ローストタイプ		
	c	kg	3 防湿袋入り		
	d	kg	4 1kg袋詰め		
	e	kg			
5	むきくるみ	kg			
6	クラッシュピーナッツ	kg			
7	黒ごま	kg	1 いりごま		
8	黒すりごま	kg	2 a 1kg防湿袋入り b 60g袋入り		
9	白ごま	kg	c 200g袋入り		
10	白すりごま	kg			
11	乾燥スライスにんにく	kg	200g防湿袋入り		
12	黒きくらげ	kg	直径2～3cmの小型のもの		
13	千切黒きくらげ	kg	0.2cm千切り		
14	干しいたけ	kg	1 肉厚で足を除いた直径4cm程度の上級品		
			2 防湿袋入り		
15	千切干しいたけ	kg	1 本規格表干しいたけを0.5cmに千切り		
			2 防湿袋入り		
16	乾燥大根菜	袋	a 200g袋入り b 100g袋入り		ビニール袋入
17	ゆかり	袋	赤しそを乾燥させたもの 200g入り		

D 野菜類

D-d 冷凍野菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	冷 凍 い ん げ ん	kg	両端を落とし、すじを除いた4cmカットのもの	ビニール袋入
2	冷 凍 え だ 豆	kg	1 良質なえだ豆を加熱加工したもの、塩味付き 2 自然解凍で喫食可能なもの	
3	冷 凍 む き え だ 豆	kg	良質なえだ豆のむきみを加熱加工したもの	
4	冷 凍 さ や え ん ど う	kg	なり軸とすじを除いたもの	
5	冷 凍 グ リ ン ピ ー ス	kg	適熟なもの	
6	冷 凍 カ ッ ト か ぼ ち ゃ	kg	栗又はえびすかぼちやの可食分を4cm角に切ったもの	
7	冷 凍 お ろ し 生 姜	袋	100%生生姜使用、200gアルミ袋入り	
8	冷 凍 ホ ー ル コ ー ン	kg	甘味多いもの	
9	冷 凍 ク リ ー ム コ ー ン	kg		
10	冷 凍 生 お ろ し に ん に く	袋	100%生にんにく使用、200gアルミ袋入り	
11	冷 凍 ブ ロ ッ コ リ ー	kg	可食部を小分けしバラ凍結したもの	
12	冷 凍 カ リ フ ラ ワ ー	kg		
13	冷 凍 シ ャ ト ー キ ャ ロ ッ ト	kg	シャトー一切りにカットされたもの、長さ5cm程度	
		袋	シャトー一切りにカットされたもの、長さ5cm程度、500g包装	
14	冷 凍 グ リ ー ン ア ス パ ラ	kg	長さ5cmにカットしたもの	
15	ミ ッ ク ス ベ ジ タ ブ ル	kg	さいの目人参・グリーンピース・コーン	
16	冷 凍 と ろ ろ い も	kg	ながいもをすりおろし急速冷凍かけたもの、1kg入り	
17	冷 凍 さ と い も	kg	Mサイズ、500g袋詰め	
18	冷 凍 オ ニ オ ン ソ テ ー	kg	玉葱をみじん切りにし、食用油を使用し、生玉葱重量の50%になるまで炒めた物	
19	冷 凍 ニ ン ニ ク の 芽	kg	3cm～5cm程度にカットしたもの	
20	冷 凍 モ ロ ヘ イ ヤ	袋	1袋500g入り	
21	冷 凍 オ ク ラ	袋	500g袋に45本ほど入ったもの	ポリ袋または ビニール袋入
22	冷 凍 小 松 菜	kg	1袋500g入り	
23	冷 凍 ほ う れ ん 草	袋	カットされたもの	
		kg	a 1袋500g b 1袋1kg	

E 果物類

E 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する													
	2 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													
	3 果実加工品は、農林水産省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する													
	4 病虫害・腐敗・傷・奇形・土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの													
	5 冷凍果物以外は、凍結・霜害のないもの													
	6 鮮度良好、納品時適熟なもの													
	7 品名の品種は同一のもので、大きさ・形の斉一なもの													
	8 冷凍・冷蔵品は、適正な温度管理のもと納品できるもの													
E-a 生果物類														
番号	品	名	単位	規	格	包装・その他								
1	い	ち	ご	kg	1 国産品とし、地物は採取日より2日以内 2 1粒20g以上	ガラスボックス入の ダンボール入								
2	a	み	か	ん	kg	1 1個80～100g 2 皮の色が濃く、厚さは薄くてみずみずしい、甘味の強いもの	緩衝材使用の ダンボール入							
								b	個					
3	a	い	よ	か	ん	kg	1 1個180g～200g 2 新鮮でみずみずしいもの							
									b	個				
4	a	デ	コ	ポ	ン	kg	1 1個200～280g 2 新鮮でみずみずしいもの							
									b	個				
5	a	は	っ	さ	く	kg	1 1個250～400g 2 新鮮でみずみずしいもの							
									b	個				
6	a	オ	レ	ン	ジ	kg	1 1個150～180g、バレンシアまたはマーコット 2 新鮮でみずみずしいもの							
									b	個				
7	a	ネ	ー	ブル	オ	レ	ン	ジ	kg	1 1個160～220g 2 へそが大きすぎず皮にツヤがあり、新鮮でみずみずしいもの				
												b	個	
8	a		柿			kg	1 1個160～280g おけさ、庄内、富有、次郎 2 皮の色が濃く、ハリとツヤがある甘味の強いもの 3 青いものは不可							
									b	個				
9	a	キ	ウ	イ	フル	ー	ツ	kg	1 1個100g程度、未熟・過熟は不可 2 種類はその都度指定する					
											b	個		
10	a	グ	レー	プ	フル	ー	ツ	ル	ビ	ー	kg	1 1個380～450g 2 新鮮でみずみずしいもの		
														b
11	a	グ	レー	プ	フル	ー	ツ	ホ	ウ	イ	ト	kg	1 1個380～450g 2 新鮮でみずみずしいもの	
12		さ	く	ら	ん	ぼ	kg	1 1粒5g以上で国産品、佐藤錦またはナポレオン 2 しっかりとふくらんでハリがあり、ツヤのあるもの 3 柄が緑でみずみずしいもの 4 色むらがなく、全体が鮮やかに発色しているもの 5 キズやへこみ、穴のあいたものは不可	ガラスボックス入の ダンボール入					
13		ア	メ	リ	カ	ン	チェ	リー	kg	1粒10g以上				
14		す	い	か	kg	1 1玉4.5～6.5kg 2 果皮にツヤがあり、縞がはっきりしたもの 3 みずみずしく、甘味の強いもの	ダンボール入							
15		ソ	ル	ダ	ム	プ	ラ	ム	kg	1個80～120g	ガラスボックス入の			
16		プ	ラ	ム	kg	1個60～100g	ダンボール入							
17	a		梨			kg	1 1個250～350g 2 皮にハリがあり、適度なかたさのあるもの 3 色むらのないもの 4 幸水梨、豊水梨、二十世紀梨	緩衝材使用の ダンボール入						
									b	個				

E 果物類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
18	パイナップル	kg	1 1個1.5～2kg 2 全体に丸みがあり、下部が太っていて甘味の強いもの 3 葉が長すぎず、果肉が深みのある黄色のもの 4 外皮の上部に少し青みが残る程度の食べごろのもの	緩衝材使用のダンボール入
19	台湾バナナ	kg	1本160～200g	
20	フィリピンバナナ	kg		
21	モンキーバナナ	kg		
22	びわ	kg	1 1個40～70g 2 うぶ毛が生えていて、色鮮やかなもの 3 皮にツヤがあり、実がふっくらとした卵型のもの	ガラスボックス入のダンボール入
23	黒ぶどう	kg	1 1房150～250g、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 種類は別示	
24	デラウェア	kg	1 1房130～200g、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 粒がかためで、色の濃いもの	
25	白ぶどう	kg	1 1房130～200g、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 種類は別示	
26	巨峰	kg	1 1房200g程度、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 粒がかためで、色の濃いもの	
27	赤肉ネットメロン	kg	1 1玉1～2kg 2 道内産、種類は別示 3 重みがあり、丸く均整のとれたもの 4 ネットにむらがなく、均一なもの 5 花落ちが小さく、飛び出していないもの 6 糖度12%以上の適熟、食べごろのもの	緩衝材使用のダンボール入
28	青肉ネットメロン	kg		
29	もも	個	1 1個200～260g 2 白肉水蜜桃 3 丸みがありまんべんなくうぶ毛が生えみずみずしいもの 4 形が整っていて、皮に傷がなく、納品時適度に熟し甘味の強いもの	
30	a	kg	1 1個250～350gで黄色種を除く季節の出回り品 2 肌にハリとツヤがあり、軸がピンと立ったもの 3 重みがあり、色が全体に回っているもの 4 おしりのくぼみが深く、甘味の強いもの	
	b	個		
31	レモン	kg	1 新鮮でみずみずしいもの 2 1個100～150g	
32	a	kg	1 1個100g程度 2 種類はその都度指定する	
	b	個		

E 果物類

E-b 果実加工品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ドーナツ抜パイン	kg	パインアップルの皮と芯を除き、1個500g以上	ビニール袋入
2	カットパイン	kg	1 ドーナツ型パインを80g程度にカットしたもの 2 a 縦切り b 輪切り	
3	バナナチップ	kg	砕けのないもの、乾燥良好	
4	レーズン	kg	1 乾燥3分程度のもの、防湿袋入り 2 a 1kg b 500g	
5	冷凍ライチフルーツ	袋	総量500g 17個程度入り	
6	ストロベリースライス	kg	1kg袋入り 冷凍品	衛生的容器入
7	キウイフルーツスライス	本	固形量500g 瓶入りシロップ漬	
8	冷凍刻みゆず	袋	100gアルミトレット入り	

F 藻類

F 共通	1 乾物は乾燥良好で特有の色沢・味・香りがあり、異味・異臭・変質のない市販上級品とする			
	2 カビ・虫食い・くだけ・異物の混入がないもの			
	3 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箱などで保護してあるものとする			
	4 農林水産省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する			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	青のり	個	1 粗く粉状に砕いたもの、防湿袋入り 2 a 100g b 25g c 10g d 20g	乾燥剤入り 防湿処理包装
2	小袋焼のり	個	10切れ4枚入り、和紙風防湿袋入り	
3	手巻用のり	個	1/4カット5枚入り	
4	焼のり	袋	10枚入り	
5	味付のり	個	8切れ5枚入り化学調味料使用、和紙風防湿袋入り	
6	切のり	kg	1 3mm×3cmにカットしたもの 2 a 100g入り b 30g入り	
7	もみのり	kg	1 1cm角程度に切ったもの 2 a 100g入り b 30g入り	
8	昆布	kg	1 道内産、日本農林規格2等級以上のもの 2 a 500g入り b 1kg入り	
9	とろろ昆布	袋	1 ひきかたが均一なもの、袋入り 2 a 300g b 500g	
10	一口とろろ昆布	袋	総量40g40枚入り	
11	カップところてん	個	1 たれ・洋辛子付き 2 200g以上	衛生的容器入り
12	ひじき	kg	芽ひじき、黒褐色のもの、1kg入り	乾燥剤入り 防湿処理包装
13	ふのり	kg	1 真ふのり使用、乾燥品とする 2 a 1kg b 100g	
14	塩蔵もずく	kg	塩分15%以下、1kg入り	ビニール袋入り
15	味付もずく	kg	もずく90%程度、三杯酢	
16	カップ味付もずく	個	80g以上	衛生的容器入り
17	カットわかめ	kg	1 200g入り 2 a 国産品で理研「花ざいく」・創味「花そうみ」・三島「料理わかめ」 b 国内外問わず	乾燥剤入り 防湿処理包装
18	乾燥海藻ミックス	袋	1 100g入り 2 a 国産品で理研「マリンセレクト」 b 国内外問わず	
19	刻みのり	袋	4cm程度×3mm程度にカットしたもの、100g入り	
20	結び昆布	kg	1個1.5g程度	
21	アガーサラダ	袋	わかめ、茎わかめ、こんにやく寒天、赤のり、赤とさか、赤しきのり入り 100g袋入り	
22	生ふのり	kg	真ふのり使用、生鮮品とする	ビニール袋入り

G 魚介類

G 共通	<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS法に基づく、名称・原産地等の表示をすること 2 加工魚介類・水産加工食品は、農林水産省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する 3 必要に応じて、細菌検査等の証明書を提出すること 4 形態は、要求に応じた大きさ・重量で個体差のないもの 5 多量のグレーズ・鮮度保持材の使用のないもの 6 魚処理要領 																																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">処理名称</th> <th style="width: 30%;">処理要領</th> <th style="width: 50%;">細 部</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ラウンド</td> <td>丸のままのもの</td> <td>処理しない魚体そのままのもの</td> </tr> <tr> <td>セミドレス</td> <td>腹抜き</td> <td>内臓・エラ・血液膜を除去したもの</td> </tr> <tr> <td>ドレス</td> <td>頭取り・腹抜き</td> <td>セミドレスから頭・ヒレを除去したもの</td> </tr> <tr> <td>パンドレス</td> <td>頭取り・腹抜き・ヒレ取り</td> <td>ドレスから尾ビレを除去したもの</td> </tr> <tr> <td>チャンク</td> <td>輪切り（筒切り）</td> <td>ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの</td> </tr> <tr> <td>フィーレ</td> <td>3枚おろし</td> <td>ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの</td> </tr> <tr> <td>さくどり</td> <td>刺身用さく</td> <td>フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm程度、長さ15cm程度に切り分けたもの</td> </tr> <tr> <td>鍋用カット</td> <td>角切り</td> <td>パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの</td> </tr> <tr> <td>開き</td> <td></td> <td>背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの</td> </tr> <tr> <td>切身</td> <td></td> <td>フィーレを指定重量の大きさに切り分け、サイズが均等なもの</td> </tr> </tbody> </table>	処理名称	処理要領	細 部	ラウンド	丸のままのもの	処理しない魚体そのままのもの	セミドレス	腹抜き	内臓・エラ・血液膜を除去したもの	ドレス	頭取り・腹抜き	セミドレスから頭・ヒレを除去したもの	パンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾ビレを除去したもの	チャンク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの	フィーレ	3枚おろし	ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの	さくどり	刺身用さく	フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm程度、長さ15cm程度に切り分けたもの	鍋用カット	角切り	パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの	開き		背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの	切身		フィーレを指定重量の大きさに切り分け、サイズが均等なもの
	処理名称	処理要領	細 部																															
	ラウンド	丸のままのもの	処理しない魚体そのままのもの																															
	セミドレス	腹抜き	内臓・エラ・血液膜を除去したもの																															
	ドレス	頭取り・腹抜き	セミドレスから頭・ヒレを除去したもの																															
	パンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾ビレを除去したもの																															
	チャンク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの																															
	フィーレ	3枚おろし	ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの																															
	さくどり	刺身用さく	フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm程度、長さ15cm程度に切り分けたもの																															
	鍋用カット	角切り	パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの																															
	開き		背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの																															
切身		フィーレを指定重量の大きさに切り分け、サイズが均等なもの																																
<p>【生鮮品】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好で腐敗等のないもの <ul style="list-style-type: none"> 表面：新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの 眼球：張りがあり、角膜が透き通ったもの エラ：鮮紅色で裂口がかたく閉じているもの 肉質：身が張り弾力があって、外傷・内臓の露出・腹切れ等のないもの 2 固有の生臭さはあるが、異臭のないもの 3 鮭類に関しては身が赤みを帯びており、白っぽくないもの 																																		
<p>【冷凍品】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 船内・水揚げ地・加工工場のいずれかで、速やかに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℃以下で保存された冷凍焼けしていないもの 3 解凍後、鮮魚と同等になるものとし、不良品は交換する 																																		
<p>【貝類】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で品種固有の光沢を有し、大きさが揃ったもの 2 むき身の場合、適度な弾力のある崩れのないもの 3 泥・砂・石等の異物の混入、異臭のないもの 4 冷凍品は砂抜き処理をしたもので、急速冷凍品とする 																																		

G 魚介類

G-a 生食用魚介類				
G-a b 共通		1 鮮度良好な原料の皮・骨・血合い等を適宜取り除き、衛生的に処理されたもの 2 衛生的容器に斉一に並べてポリシート等で包装の上、内容数量を明記したもの		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	かつおたたき	kg	1本300～500g、冷凍真空包装	完全滅菌済 衛生的容器入
2	刺身用サーモン	枚	1 キングサーモン又はトラウトサーモンとする 2 1切15g以上	
		kg	キングサーモン又はトラウトサーモンを柵取りしたもの	
3	スモークサーモン	kg	1 生食用、冷凍真空包装 2 皮を除き2mm程度のスライスにしたもの	
4	しめさば	枚	1 さばのフィレの薄皮を除き、食酢・食塩等でしめたもの 2 1切15g以上	
5	刺身用白身魚	枚	1 おひょう・銀がれい・そいのいずれかとする 2 1切15g以上	
6	刺身用さんま	枚	1枚30g程度	
7	刺身用鯛フィレ	kg	真鯛、まどう鯛、いずみ鯛とする 1枚100～200g	
8	刺身用はまち	枚	1 生とする 2 1切15g以上	
		kg	1 生とする 2 柵取りしたもの	
9	刺身用まぐろ	枚	1 きはだ・ばち・本まぐろのいずれかとする 2 1切15g以上	
		kg	1 きはだ・ばち・本まぐろのいずれかとする 2 断面の高さ3cm程度、幅5～6cm、長さ15cm以上で柵取りしたもの	
10	山かけ用まぐろ	kg	1 きはだ・ばち・本まぐろのいずれかとする 2 2cmに角切りしたもの	
11	ねぎとろ	袋	500g入り、冷凍真空包装	
12	刺身用赤貝	kg	開いたもの、10g以上	
13	刺身用つぶ	kg	1 真つぶ、白つぶで、刺身用に開いたもの 2 1個15～20g	
14	刺身とり貝	kg	開いたもの、10g以上	
15	刺身用ほたてがい	kg	1 貝柱のみとする 2 ホール1個30g程度	
16	刺身用北寄貝	kg	1 北寄貝を茹でた新鮮なもの 2 ホール1個30g程度	
17	刺身用甘えび	尾	1 尾を残して頭・殻・背わたを取ったもの 2 6g以上	
18	刺身用有頭南蛮えび	尾	1 頭と尾を残して、殻をむいたもの 2 16g以上	
19	ずわいがにむき身	kg	1個20～30g	
20	たらばがにむき身	kg	1個40g程度	
21	たらばかにフレーク	kg	塊が残らないよう均一にほぐしたもの、500g袋入り	
22	ずわいがにフレーク	kg		
23	刺身用いか	kg	真いかを5mmの細切りにしたもの	
24	いか糸造り	kg	1 真いかを細造りにし揃えて並べたもの 2 500g詰め	
25	いかそうめん	枚	1 真いかを2枚におろしてそうめん状に切り1枚ずつ包装 2 90g以上	

G 魚介類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
26	刺身用たこ頭ホール	kg	真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの	完全滅菌済 衛生的容器入
27	刺身用たこ頭	枚	1 真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 スライス1枚8～15g程度	
28	刺身用たこ足ホール	kg	1 真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 1本1kg程度	
29	刺身用たこ足	枚	1 真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 切り身1枚12g以上	
30	生うに	個	折100g入り、外国産原料を国内加工したもの	

G 魚介類

G-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	あじフィレー	枚	120g以上	完全滅菌済 衛生的容器入
2	あじ開き	枚	140g以上	
3	甘鯛切身	枚	120g以上	
4	いわし開き	枚	40g以上、中骨を取ったもの	
5	かすべ切身	枚	150g以上、皮をむいたもの	
6	かれい切身	枚	1 真かれい・黒かれい・縞羽かれい・北海かれいのいずれか 2 180～230g	
7	赤魚フィレー	枚	1 きんめ・めぬけ・きちじのいずれかとする 2 250g以上	
8	赤魚切身	枚	1 きんめ・めぬけ・きちじのいずれかとする 2 120g以上	
9	鮭チャンク	枚	1 銀鮭としブナは除く、ステーキ用 2 120g以上	
10	鮭フィレー	枚	銀鮭としブナは除く、1枚700g以上	
11	鮭鍋用カット	kg	銀鮭としブナは除く、無塩かつ、骨を取り除いたもの	
12	鮭切身	枚	1 銀鮭としブナは除く 2 120g以上	
13	紅鮭切身	枚	1 ブナは除く 2 120g以上	
14	トラウトサーモン切身	枚	120g以上	
15	キングサーモン切身	枚		
16	ます切身	枚	1 ブナは除く 2 120g以上	
17	さばフィレー	枚	120g以上	
18	さば切身	枚		
19	さわら切身	枚		
20	生さんま	尾	1 水揚げ3日以内のものをアルミシートで包装し氷詰め 2 ラウンド150g以上	
21	さんま開き	枚	130g以上	
22	つぼ鯛切身	枚	120g以上	
23	たら鍋用カット	kg	真たら・助宗だらのいずれかを使用し、骨を取り除いたもの	
24	たら切身	枚	1 真たら・助宗だらのいずれかとする 2 120g以上	

G 魚介類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
25	たち	kg	助宗だらの白子、溶け・崩れのない形状の整ったもの	完全滅菌済 衛生的容器入
26	生たらこ	kg	真たらこ使用、皮むきとする	
27	にしんドレス	尾	200g以上	
28	ぶり切身	枚	1 沖ぶりは除く 2 120g以上	
29	ほっけフィーレ	枚	1 ローソクほっけを除く 2 120g以上	
30	生あさり	kg	1 殻付きで、砂抜き済みのもの	
31	冷凍あさり	kg	2 1個10～20g	
32	冷凍あさりむき身	kg	1個5g以上	
33	かきむき身	kg	生食用、1個20～30g	
34	冷凍かきむき身	kg	1個20～30g	
35	生しじみ	kg	1 殻付きで、砂抜き済みのもの	
36	冷凍しじみ	kg	2 1個5～8g	
37	ほたてむき身	袋	1 うろを除いたもの、生のもの 2 1個50g程度	
38	ボイルほたて	kg	1 蒸した後、うろを除き冷凍したもの 2 1個45～55g	
39	ほたて	kg	1 北海道近海を原産地とする 2 表面だけをボイルし、グレーズの無いもの 3 正味重量約850g、ポリ袋入り 4 a 20個入り 1個42～44g b 30個入り 1個28～29g	
40	冷凍ベビーほたてむき身	kg	うろを除いたもの、1個10g程度	
41	ボイル北寄貝	kg	1個20g、ボイル後急速冷凍したもの	
42	有頭えび	kg	1 ブラックタイガーとする 2 60g以上	
43	無頭えび	kg	1 ブラックタイガーとする 2 20g以上、21～25サイズ	
44	冷凍えびむき身(6L)	kg	1 冷凍でグレーズを含めないNET重量で管理されたもの	
45	冷凍えびむき身(5L)	kg	2 リン酸塩やPH調整剤、未使用	
46	冷凍えびむき身(4L)	kg	3 尾数表示一覧(サイズ=入り数/kg)	
47	冷凍えびむき身(3L)	kg	(6L 41/50=90～120尾) (5L 51/60=120～150尾)	
48	冷凍えびむき身(2L)	kg	(4L 61/70=145～175尾) (3L 71/90=170～200尾)	
49	冷凍えびむき身(L)	kg	(2L 80/120=220～270尾) (L 100/200=360～440尾)	
50	ボイルむきえび(2L)	kg	1 1kg真空包装	
51	ボイルむきえび(L)	kg	2 2L(80/120) L(100/200)	
52	ボイルむきえび(M)	kg	M(200/300)	
53	尾付むきえび	kg	ブラックタイガー、1尾20g程度、21～25サイズ	
54	天ぷら用えび	尾	1 天ぷら用に尾を残し、下処理したもの 2 a 20g以上、のぼし加工したもの b 270g10尾入り、4Lサイズ、ホワイトえび使用	

G 魚介類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
55	さくらえび	kg	500g入り、素干しにした、長さ1cm程度のもの	完全滅菌済 衛生的容器入
56	活ほっき貝	kg	活ほっき貝を茹でたもの、1個30g程度	
57	つぼぬきいか	枚	真いか、1枚200g程度	
58	切りいか	kg	本規格表のつぼぬきいかの軟骨を取り、中身をきれいにし て幅1cmの輪切りにしたもの	
59	皮むきいか	kg	本規格表のつぼぬきいかの皮をむいたもの	
60	やりいか	kg	1杯40g程度	
61	ロールイカ	kg	ムラサキイカ又は甲いかの皮をむき、ロール状に巻いたもの ボイル済み	
62	かのこいか	kg	1 ムラサキイカの皮をむき、表面にかのこ目を入れ 2×4cmにカットしたもの 2 ボイル済み、バラ凍結	
63	ほたるいか	kg	1杯50g程度	
64	茹だこ	kg	真だこの足部のみ使用	
65	いいだこ	kg	1個50g程度、冷凍品	
66	シーフードミックス	kg	1 えびむき身(80/120)・いか(2×3.5cm)・ あさりむき身(500/800)を各1/3混合したもの 2 ボイル済み、バラ凍結	
67	真だこスライス	kg	1 五分炊きした刺身用を1枚10g程度にスライスしたもの 2 500gトレー入り	
68	冷凍ほたて貝柱	kg	1個40g程度、1kg袋詰め	
69	生はまぐり	kg	殻付で砂抜きしたもの、1個20～30g	
70	ほっけ切身	枚	1 1枚100g程度 2 切身は全て同じ形であるもの	
71	メカジキ切身	枚	1枚120g以上	

G 魚介類

G-c 加工魚類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
G-c 共通	1 干し魚は大きさが一様に揃ったものを開きにして、生干し3分程度に乾燥したもの			
	2 塩漬魚は全て塩分控えめに味付けされたもの			
	3 異味・異臭がなく、油やけしていないもの			
1	開きあじ	枚	130g以上	完全滅菌済 衛生的容器入
2	開きあじだし漬	枚	100g以上、だし仕込み	
3	あじ花笠漬	枚	切り身100g以上	
4	甘鯛みそ漬切身	枚	120g以上	
5	丸干いわし	尾	60g以上	
6	しらす干	kg	1 かたくちいわし、または真いわしを使用したもの 2 6~7分乾燥、2cm以下のもの	
7	糸かつお	kg	1 本がつお100%、JAS規格品 2 100g袋入り	
8	花かつお	kg	本がつお100%、JAS規格品	
9	かつおパック	袋	総量10g、1g10パック入り	
10	かつお節	kg	かれ節使用、JAS規格品	
11	干かれい	枚	宗八がれい、100g以上	
12	銀がれいみりん漬切身	枚	120g以上	
13	銀だらみりん漬切身	枚		
14	銀だらみそ漬切身	枚		
15	銀だらもろみ漬切身	枚		
16	銀だら粕漬切身	枚		
17	塩ます切身	枚		
18	塩鮭切身	枚	1 ブナを除く、薄味のもの 2 120g以上	
19	塩紅鮭切身	枚		
20	塩トラウトサーモン切身	枚		
21	鮭粕漬切身	枚		
22	鮭フレーク	kg	a 北海道産秋鮭80%・紅鮭20%、塩分2%以下 b オホーツク海産鮭使用、塩分2%以下	
23	いくら	kg	鮭1等検、醤油漬	
24	すじこ	kg	鮭1等検、塩漬	
25	塩さばフィーレ	枚	130g以上、薄味のもの	
26	塩さば切身	枚	120g以上、薄味のもの	
27	さばみりん漬切身	枚		
28	さばもろみ漬切身	枚		
29	さわらみりん漬切身	枚	120g以上	
30	開きいわし	枚	1枚55g程度	

G 魚介類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
31	さわら西京漬切身	枚	120g以上	完全滅菌済 衛生的容器入
32	さわら粕漬切身	枚		
33	さんまみりん干開き	枚	100g以上、頭を取り除いたもの	
34	子持ししゃも	尾	20g以上	
35	すずき白醤油漬切身	枚	120g以上	
36	すずき味噌漬切身	枚		
37	開きつぼ鯛	枚	200g以上	
38	つぼ鯛味噌漬切身	枚	120g以上	
39	たら粕漬切身	枚		
40	たら花笠漬切身	枚		
41	もみじこ	kg	助宗だら2等検、甘塩	
42	辛子明太子	kg		
43	パック辛子明太子	個	20g以上、冷凍品	
44	とびっこ	kg	醤油漬、500g容器入り	
45	開きにしん	枚	180g以上、頭を取り除いたもの	
46	丸干にしん	尾	120g以上、子持ち	
47	味付数の子	kg	1 にしん1等検、3cm程度の折れが含まれていても可 2 白醤油を使用したもの	
48	沖ぶりみりん漬切身	枚	120g以上	
49	塩縞ほっけ切身	枚		
50	開きほっけ	枚	1 真ほっけの生干し 2 1枚300g以上	
51	ほっけみりん干	枚	120g以上	
52	銀むつゆず味噌漬切身	枚		
53	銀むつ西京漬切身	枚		
54	めぬきみそ漬切身	枚		
55	めぬき粕漬切身	枚		
56	赤魚粕漬切身	枚		
57	味付たこ	kg	着色料不使用、小型のたこを漬けたもの、1個300g以上	
58	塩くらげ	kg	1 ビゼンクラゲ又はエチゼンクラゲの千切り使用 2 食塩の割合10%以下のもの	
59	中華くらげ	kg	ラノン種くらげ使用、中華味	
60	赤魚粕みそ漬切身	枚	1 粒みそ、酒粕、酒清等で漬け込まれた薄味のもの 2 a 1枚90g以上 b 1枚120g程度	
61	そいの西京焼	枚	1枚150g程度 焼き用	
62	あじレモン醤油漬	枚	1枚120g程度 レモン醤油につけ込まれた物 焼き用 真空パック不可	

G 魚介類

G-d 練製品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
G-d 共通	1 鮮度・風味良好で弾力のあるもの			
	2 異味・異臭・ネトのないもの			
	3 揚げかまぼこについては、植物油を使用して完全放熱後、衛生的容器に保存したもの			
	4 形状は市販品と同等とし、その他細目についてはその都度、公告で示す			
	5 でん粉の混合率は15%以下のもの			
	6 着色料は食品衛生法許可品とし、淡い色合いのものとする			
1	カニ風味蒲鉾	本	1個10g程度、真空包装	真空包装又は 衛生的容器入
a		袋	1個15g程度、21個入り	
2	チャンクかにかまぼこ	kg	粗くほぐしたもの、真空包装	
3	フレークかにかまぼこ	kg	細かくほぐしたもの、真空包装	
4	板かまぼこ	個	1 正味180g以上 2 堀川・紀文・山久・一正同等品とする 3 赤	
5	板かまぼこ白	個	1 正味180g以上 2 堀川・紀文・山久・一正同等品とする	
6	笹かまぼこ	個	a 30g以上 b 16g以上	
7	花型かまぼこ	個	1～2月は梅(130g20cm) 3～5月は桜(105g20cm) 6～8月は朝顔(135g20cm) 9～12月は紅葉(120g20cm)	
8	チーズかまぼこ	個	35g以上ケーシング詰め、JAS規格品	
9	焼竹輪	kg	1本90g程度	
10	ミニ焼竹輪	kg	1本15～20g	
11	パック焼竹輪	袋	総量140g、5本入り	
12	チーズ入竹輪	個	35g以上、チーズ15%以上	
13	伊達巻	個	冷凍1本250～270g	
14	なると	kg	1本160g以上	
15	つと	kg	1本90g程度	
16	はんぺん	kg	1 卵白・山芋使用のふんわりしたもの 2 1枚50g以上	
17	さつま揚げ	kg	1枚60g程度	
18	魚肉ソーセージ	個	75g以上ケーシング詰め、JAS規格品	
19	魚肉ウィンナーソーセージ	kg	1本15g程度	
20	すり身	kg	ほっけ使用	
21	かに入りつみれボール	kg	1個15g程度 20個入り	
22	とり好み	kg	1個12～14g ほっけすり身と鶏肉すりみ使用	
23	フィッシュハム	本	豚肉、まぐろ、たら、ほっけ使用 1本300g程度	
24	スライス季節蒲鉾	本	1 1本320g(5mm×50枚) スギヨ製品 2 季節に応じ絵柄を考慮し納品とする	

H 肉類

H 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柔らかいもの 3 衛生的に包装・保管され、外装の箱には業者名・数量・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 納品後解凍し不良の場合は交換する 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 指定したもの以外は合成肉を除く 7 JAS法に基づく名称と原産地を表示 8 包装は生肉用は衛生的容器使用、その他はポリシート内装の上ダンボール箱入りとする					
	H-a 牛肉類					
	H-a 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「3」以上のもの 3 飼育30ヶ月以内のもの、去勢したものは牡牛の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	牛肩ローススライス	kg	3mmスライス、前部位とする	共通規格参照
		2	牛肩ロースシャブシャブ用	kg	1mmスライス、前部位とする	
		3	牛ロースステーキ	枚	1 脂肪を除いた芯部分とする 2 200g	
	4	牛サーロインステーキ	枚	重量は、その都度公告で示す		
5	牛ヒレステーキ	kg	150g、柔らかくステーキ用に処理された上級品			
6	牛バラ肉ブロック	kg	5kg程度、脂肪1.5cm以内に整形したもの			
7	牛バラ肉スライス	kg	1 脂肪1.5cm以内に整形したもの 2 a 厚さはその都度示す b 3mmスライス			
8	牛バラ肉角切	kg	3cm角切、脂肪1.5cm以内に整形したもの			
9	牛もも肉ブロック	kg	5kg、部位は内ももとする			
10	牛もも肉スライス	kg	1 部位は内ももとする 2 a 厚さはその都度示す b 3mm程度スライス			
11	牛もも肉角切	kg	3cm角切、部位は内ももとする			
12	牛ひき肉	kg	牛肉を2回以上挽いたもの			
13	合びき肉	kg	1 牛肉と豚肉を5：5の割合で2回以上挽いたもの 2 脂肪分20%以下			
14	牛肉カルビー漬	kg	1 5mmスライス、たれ30%以下			
15	牛肩ロースカルビー味漬	kg	2 1kgビニール袋入り			
16	牛肉さがり	kg	1 皮・脂肪などを取り除き整形した後8mmスライス 2 アウトサイド使用			
17	牛カルビー肉	kg	1 焼き肉用にカットされたもの 2 3mm程度スライス、1枚30～40g			
18	牛肩ロース肉すき焼用	kg	3mm程度スライス 前部位とし、脂肪分3～10%以下			
19	牛肉味付	kg	牛さがり、2～3mmスライス、幅15～20cm、肉7：たれ3の割合			

H 肉類

H-b 豚肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
H-b 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年もの、去勢したものは牡の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			
1	豚肩肉ブロック	kg	4～5kg程度、脂身1cm以下	共通規格参照
2	豚肩肉スライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	
3	豚肩ロースブロック	kg	4～5kg程度、脂身1cm以下	
4	豚肩ローススライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	
5	豚肩ロースカット	枚	1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下 2 110g以上	
6	豚肩ロース角切	kg	3cm角切り、脂身1cm以下	
7	豚肩ロースシャブシャブ用	kg	1mmスライス、脂身1cm以下	
8	豚背ロースブロック	kg	4～6kg、脂身1cm以下	
9	豚背ローススライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	
10	豚背ロースカット	枚	1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下 2 a その都度示す b 100g以上	
11	豚背ロースシャブシャブ用	kg	1mmスライス、脂身1cm以下	
12	豚バラ肉ブロック	kg	3～5kg、脂身1cm以下	
13	豚バラ肉スライス	kg	1 脂身1cm以下 2 a 厚さはその都度示す b 3mmスライス	
14	豚バラ肉角切	kg	3cm角切り、脂身1cm以下	
15	豚もも肉ブロック	kg	3～5kg、部位は内もも	
16	豚もも肉スライス	kg	1 部位は内もも 2 a 厚さはその都度示す b 3mmスライス	
17	豚もも肉シャブシャブ用	kg	1mmスライス、部位は内もも	
18	豚もも肉カット	kg	8mmスライスでスジ切りしたもの、部位は内もも	
19	豚もも肉角切	kg	3cm角切り、部位は内もも	
20	豚ヒレ肉	枚	30g以上、カツ用ななめ切り	
21	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10%以下	
22	豚スペアリブ	個	170～240g	
23	味付豚ホルモン	kg	1 豚直腸を使用、3cm程度に切ったもの、生 2 a たれ30%以下 b 塩味 c 味噌味	
24	豚レバー	kg	暗褐色で、つやと張りがあるもの	
25	豚骨	kg	頭部や爪を除いたスープ用の骨	

H 肉類

H-c 羊肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	マトン肉	kg	3～4mmスライス、脂肪分20%以下	共通規格参照
2	ラム肉	kg	3～4mmスライス、脂肪分15%以下	
3	ラム肉シャブシャブ用	kg	1～2mmスライス、脂肪分15%以下	
4	ラムロース	kg	5mmスライス、脂肪分10%以下	
5	生ラムロース	kg	5mmスライス、脂肪分10%以下で生とする	
6	ラムロール肉	kg	筒状に形成したかたまり肉、脂肪10%以下	
7	マトンロースたれ付	kg	1 柔らかく、たれ30%以下 2 1kgビニール袋入り	
8	ラム肉たれ付	kg		
9	ラムロースたれ付	kg		
10	ジンギスカン	kg	タレに漬けてあり、歩留80%程度のもの、1kg入り	

H 肉類

H-d 鶏肉類				
H-d 共通	1 鶏インフルエンザ検査合格品、必要に応じて証明書提出			
	2 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			
	3 急速冷凍品で、冷凍による乾燥・変質のないもの			
	4 指定したもの以外は国産品とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	鶏手羽先	kg	1個55～75g	共通規格参照
2	鶏手羽中	kg	1個35～45g	
3	鶏手羽元	kg	1個45～65g	
4	鶏むね肉	kg	1個200g程度	
5	鶏むね肉ステーキ用	枚	1 1枚130～140g 2 皮付きで厚さ1.5～2cmの長方形にカット、国産	
6	鶏もも肉	kg	a 1個150～200g b 1個200～220g	
7	皮なし鶏もも肉	kg	1 2kg袋入り 2 1個150～180g	
8	レッグ	個	1個240～260g	
9	鶏骨付ぶつ切肉	kg	レッグを30g程度にぶつ切りしたもの	
10	鶏ささ身	kg	1個30～50g	
11	鶏ひき肉	kg	鶏むね肉の皮を除き2回挽いたもの	
12	鶏ガラ	kg	頭部・毛・足を除いたスープ用の骨	
13	鴨肉スライス	kg	2mmスライス、部位はもも肉使用、合鴨肉	

H 肉類

H-e 肉加工品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ローストビーフ	kg	1 牛もも肉をスパイス等で調味し焼き上げたもの 2 5mmスライス、ソース、マスタード付	共通規格参照
2	ローストポーク	kg	1 豚肩ロース肉をスパイス等で調味し焼き上げたもの 2 5mmスライス、たれ別添	
3	ロースハム	kg	1 2kg程度、JAS規格品 2 ケーシング包装	
4	ロースハムスライス	kg	JAS規格品、3mmスライス、真空包装	
5	ロースハム千切り	kg	JAS規格品、千切り、真空包装	
6	プレスハムスライス	kg	JAS規格品、2mmスライス、真空包装	
7	生ハム	kg	1mmスライス、シートを挟んだ真空包装	
8	豚ベーコンブロック	kg	1 豚バラ肉を整形し調味・塩漬けて燻煙したもの 2 2～5kg	
9	豚ベーコンスライス	kg	1 豚バラ肉を整形し調味・塩漬けて燻煙したもの 2 2mmスライス、真空包装	
10	ウィンナーソーセージ	kg	1 豚肉50%以上、皮なしタイプ 2 1個15g程度、1kgポリ袋入り	
11	粗挽ウィンナーソーセージ	kg	1 豚肉50%以上、粗挽きタイプ 2 1個20g程度、1kgポリ袋入り	
12	ミニウィンナー	kg	1個5g程度、粗挽きタイプ、1kgポリ袋入り	
13	ソフトサラミソーセージ	kg	JAS規格品、2mmスライス、真空包装	
14	フランクフルトソーセージ	kg	1 豚肉50%以上、粗挽きタイプ 2 1個40g以上、1kgポリ袋入り	
15	ミニスライスサラミ	kg	ドライタイプ、1kg入り	
16	焼豚ブロック	kg	1 豚肩ロース肉を使用し、たれを漬けて焼き上げたもの 2 冷凍品を除く、1kg真空包装	
17	焼豚スライス	kg	1 豚もも肉を使用し、たれを漬けて焼き上げたもの 2 3mmスライス、真空包装	
18	エスニックローイン	kg	冷凍真空包装 1kg80枚程度 焼豚	

I 卵類

I 共通	1 農林水産省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する			
	2 農林水産省規格によるサイズ名が表示されたもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うずら卵	個	1 割った時、卵黄が完全な形でくずれのない新鮮な卵 2 総量100g以上10個入り	卵専用容器入
2	鶏卵	kg	1 洗浄水は55℃～60℃の温水を用い、洗卵後は 150～200ppmの次亜塩素酸ソーダの希釈液 又は、同等の殺菌工程を経ること 2 ヒビ又は汚れのないもので、中に血液を含まないもの 3 割った状態で卵黄が盛り上がり、卵白に張りがあるもの 4 包装用資材はすべて新ダンボール・新トレーを使用 5 1個58～64gのMサイズ	
3	赤玉鶏卵	個	赤玉、1個50g程度、表面を50℃以上の湯で洗浄したもの	
4	加熱鶏卵	個	1 加熱鶏卵製品で、卵白は半熟状及び卵黄は生に近い状態 2 一般生菌数500/g以下で証明書を提出すること 3 要冷蔵品とし、保冷車等を使用し冷蔵状態で輸送 4 1個50g以上	
5	温泉卵	個	1 納品の24時間以内に製造した鮮度良好なもの 2 1個50g以上	
6	乾燥錦糸卵	kg	5mm程度千切り、ビニール袋入り	ダンボール入

J 乳類

J 共通	<p>1 厚生労働省令第52号による合格品</p> <p>2 農林水産省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する</p> <p>3 指定を除き、牛乳は乳固形分8.2%・乳脂肪分3.4%以上 ヨーグルト・乳飲料は乳固形分8.0%以上、乳酸菌飲料は乳固形分3.0%以上</p> <p>4 糖類、熱量に関する表示の定義は以下の通り シュガーレス（無、ゼロ、ノン含む）→食品100g当たり糖類（単糖及び二糖）が0.5g以下。但し糖アルコールを除く 低糖（低、軽、ひかえめ、低減、カット、オフ含む）→食品100g当たり糖類が5g以下。但し飲料では2.5g以下 ノンカロリー（無、ゼロ、ノン含む）→食品100g当たり5Kcal以下 低カロリー（低、軽、ひかえめ、低減、カット、オフ含む）→食品100g当たり40Kcal以下。 但し飲料では20Kcal以下</p> <p>5 ヨーグルトの形状による分類は以下の通り プレーンタイプ→牛乳などを乳酸菌で発酵させただけのもの ソフトタイプ→発酵して固まったヨーグルトを攪拌して柔らかくし、甘味料、果汁等を添加 ハードタイプ→甘味料や香料を加え、寒天やゼラチンで固めたプリン状のヨーグルト ドリンクタイプ→ソフトタイプよりさらに柔らかくし、ほとんど液状にしたもの</p> <p>6 脂肪含有量による分類は下記の通り 低脂肪乳→乳脂肪分0.5%～1.5% 低脂肪ヨーグルト→脂肪率1%未満</p> <p>7 牛乳・乳飲料・ヨーグルト等の要冷蔵品は、保冷状態で輸送し賞味期限を5日以上残したもの</p> <p>8 LL製品は常温保存可能品とし、賞味期限を40日以上残したもの</p> <p>9 個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたもの</p> <p>10 カップ類は指定を除き紙カップ容器入りとし、スプーンを別添</p>				
	番号	品名	単位	規格	包装・その他
	1	1 L 牛乳	本	1リットル紙パック、専用ケース入り	共通規格参照
	2	1 L 低脂肪牛乳	本		
	3	1 L コーヒー乳飲料	本		
	4	1 L フルーツ乳飲料	本		
	5	1 L いちご乳飲料	本		
	6	1 L カルシウム乳飲料	本		
	7	1 L 乳酸菌飲料	本		
	8	LL 1 L 牛乳	本	1リットル紙パック入り、ストレッチ包装	
9	LL 1 L コーヒー牛乳	本			
10	LL 1 L 乳酸菌飲料	本			
11	パック牛乳	個	1 200ml紙パック入り		
12	低脂肪牛乳	個	2 専用ケース又はダンボール入り		
13	コーヒー乳飲料	個	3 ストロー付き		
14	フルーツ乳飲料	個			
15	いちご乳飲料	個			
16	乳酸菌飲料	個			
17	カルシウム乳飲料	個	300ml紙パック、専用ケース入り		
18	パックLL牛乳	個	1 200ml紙パック入り、ストレッチ包装		
19	LL コーヒー牛乳	個	2 ストロー付き		
20	LL 乳酸菌飲料	個			
21	スキムミルク	個	粉末、ポリ袋入り a 500g入り b 225g入り		

J 乳類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
22	コンデンスミルク	個	150g、チューブ入り	共通規格参照
23	生クリーム	本	1 乳脂肪分40%前後でホイップ用クリーム 2 200ml紙パック、専用ケース入り	
24	プレーンヨーグルト	個	400g容器入り	
25	カップヨーグルト	個	90g以上、形状、種類はその都度公告で示す	
26	1Lドリンクヨーグルト	本	1リットル紙パック入り	
27	ドリンクヨーグルト	個	200ml紙パック入り、種類はその都度公告で示す	
28	はっ酵乳	個	125ml、L.カゼイ.シロタ株入り	
29	乳酸菌飲料65ml	個	L.カゼイ.シロタ株入り	
30	乳酸菌飲料80ml	個		
31	乳酸菌飲料100ml	個	B.ブルーベ.ヤクルト株入り	
32	プロセスチーズ	個	1 プロセスチーズ、防湿包装 2 220g程度	
33	スライスチーズ	枚	20g以上、プロセスチーズ、防湿包装	
34	小型チーズ	個	20g以上、プロセスチーズ、アルミ包装	
35	ダイスチーズ	kg	1 プロセスチーズのあられ切り、1kg防湿袋入り 2 5mm以下	
36	粉チーズ	本	ナチュラルチーズ、80g入り	
37	ピザ用溶けるチーズ	kg	ナチュラルチーズ、1kgポリ袋入り	
38	溶けるスライスチーズ	枚	20g程度個別ビニール包装、プロセスチーズ	
39	アイスクリーム	個	1 乳固形分15%以上の内、乳脂肪8%以上 2 内容量、種類はその都度公告で示す 3 スプーン付き	
40	アイスマルク	個	1 乳固形分10%以上の内、乳脂肪3%以上 2 内容量、種類はその都度公告で示す 3 スプーン付き	
41	ラクトアイス	個	1 乳固形分3%以上 2 内容量、種類はその都度公告で示す 3 スプーン付き	

K 油脂類

K 共通		1 農林水産省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する		
番号		2 納入時、賞味期限を6ヶ月以上残したもの		
品名		単位	規格	包装・その他
1	オリーブ油	本	1 エクストラバージン食用オリーブ油 2 a 1Lポリ容器入 b 500g瓶入り	ダンボール入
2	ごま油	kg	ごま油100%使用純正品 1. 65kgポリ容器入	
		本	ごま油100%使用純正品 1. 8Lポリ容器入	
3	サラダ油	kg	1. 5kgポリ容器入	
		本	1. 8Lポリ容器入	
4	食用油	kg	1 食用なたねを原料とした寒冷地仕様 2 15kgパックインボックス入り	
		缶	1 食用なたねを原料とした寒冷地仕様 2 18L缶入り	
5	ラード	個	250gチューブ入	
6	揚にんにく油	本	320g瓶入り	
7	揚ねぎ醬	本	330g瓶入り	
8	うま味油	缶	1 豚背油・香味野菜入り 2 270g入り	
9	カキ油	缶	1 生かきエキス入り 2 450g	
10	バター	個	200~225g	
11	無塩バター	個		
12	小型バター	個		
13	小型マーガリン	個		
14	豚背脂	袋	こく粒タイプ 800g入り	

L 菓子類

L 共通	1 農林水産省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する			
	2 納品時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な容器とする			
L-a 生菓子類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	柏もちセット	個	1 柏もち・べこ餅各1個入り 2 総量100g以上、ビニールケース入り	共通規格参照
2	桜もちセット	個	1 桜もち・うぐいすもち各1個入り 2 総量90g以上、ビニールケース入り	
3	桜もち	個	60g以上、ビニールケース入り	
4	おはぎ	個	60g以上、ビニールケース入り	
5	プリン	個	1 内容量・種類等はその都度公告で示す 2 スプーン付き	
6	焼プリン	個		
7	フルーツゼリー	個		
8	コーヒーゼリー	個	100g以上、フレッシュミルク、スプーン付き	

L 菓子類

L-b 冷凍菓子類				
L-b 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 日本冷凍食品協会認定工場で作られたもので認定マーク入り			
	3 必要に応じ、栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍桜もち	個	50g以上	ダンボール入
2	冷凍柏もち	個		
3	冷凍おはぎ	個	100g以上	
4	冷凍ミニおはぎ	個	40g以上	
5	冷凍ミニごまおはぎ	個		
6	冷凍きなこおはぎ	個		

M 嗜好飲料類

M 共通	1 農林水産省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する			
	2 茶葉は全国茶組合標準規格上級以上			
	3 缶コーヒーは「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」区分による			
	4 紙パック個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたものでストレッチ包装			
	5 指定する場合を除き、賞味期限を60日以上残したもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	上級煎茶	kg	薫風以上、防湿アルミ包装	ダンボール入
2	パック煎茶	個	1 1パック2g程度で1kg入り	
3	パックほうじ茶	個	2 パック包装は可燃できるものを原材料とし、外袋は1kg防湿包装	
4	パック玄米茶	個		
5	パックウーロン茶	個		
6	麦茶パック	袋	25g以上、防湿袋入り、水出し可能なもの	
7	濃縮麦茶	本	300ml入り、60倍希釈用	
8	ウーロン茶	本	1 内容量・種類等はその都度公告で示す 2 a 500mlペットボトル	
9	緑茶	本	b 340mlペットボトル	
10	緑茶缶	本	1 内容量・種類等はその都度公告で示す 2 a 340ml以上 b 190ml以上、玉露入り	
11	1L豆乳飲料	本	1 遺伝子組み換え大豆使用不可 2 無調整タイプ・1リットル紙パック 3 a プレーン味 b コーヒー味	
12	パック豆乳飲料	個	1 200ml以上、遺伝子組み換え大豆使用不可 2 内容量・種類等はその都度公告で示す	
13	ヨーグルト風乳性飲料	個	200ml紙パック入り	
14	1Lトマトジュース	本	a 1リットル紙パック b 900ml以上ペットボトル、食塩無添加	
15	トマトジュース	個	200ml紙パック	
16	1L野菜ジュース	本	1 a 1リットル紙パック b 900ml以上ペットボトル 2 内容量・野菜の種類はその都度公告で示す	
17	野菜ジュース	個	1 200ml紙パック 2 内容量・野菜の種類はその都度公告で示す	
18	1L野菜&フルーツジュース	本	1 1リットル紙パック 2 内容量・野菜の種類はその都度公告で示す	
19	野菜&フルーツジュース	個	1 200ml紙パック 2 内容量・野菜と果物の種類はその都度公告で示す	
20	1Lフルーツジュース	本	1 果汁100%、1リットル紙パック 2 内容量・種類等はその都度公告で示す	
21	フルーツジュース	個	1 果汁100%、200ml紙パック 2 内容量・種類等はその都度公告で示す	
22	1Lアセロラドリンク	本	1 果汁20% 2 1リットル紙パック	
23	アセロラドリンク缶	缶	果汁10%、190ml以上	
24	アロエドリンク	個	200ml紙パック	
25	1Lアップルジュース	本	1 果汁100%	
26	1Lオレンジジュース		2 1リットル紙パック	

N 調味料及び香辛料類

N 共通	1 農林水産省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する				
	2 外装・容器等はリサイクル法による区分について表示する				
	3 密封が完全でかつ外観が良好であること				
	4 賞味期限の保証期間は、納入後1年以上残したものとす、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3ヶ月以上の期間を残したものとす				
N-a 調味料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	黒砂糖	kg	1kg防湿袋入り		ダンボール入
2	上白糖	kg			
3	三温糖	kg			
4	グラニュー糖	kg			
5	てんさい糖	kg			
6	ざらめ糖	kg			
7	はちみつ	個	500g入り、天然純正のもの		
8	ウスターソース	本	1 500ml入り		
9	中濃ソース	本	2 カゴメ・キッコーマン・デルモンテ・ブルドック製品		
10	醤油	油	L	1 上級本醸造 2 パックインボックス10L入り	
			缶	1 8L缶詰め	
			本	1. 8L入り	
11	減塩醤油	L	1 Lペットボトル入り、特級本醸造		
12	ぼん酢	本	1 Lペットボトル入り		
13	レモン果汁	本	1 20ml容器入り		
14	食塩	kg	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kg防湿紙袋入り		
15	食酢	L	1 穀物酢酸度4.2%		
		本	2 a. 500ml入り b. 1. 8L入り		
16	すし酢	L			
		本			
17	液体かつおだし	本	1 原材料のみを使用した無添加のもので塩分1%以下		
18	昆布だし	本	2 1Lブリックパック入り		
19	濃厚昆布だし	本			
20	液体合わせだし	本	1 鰹節、さば節、むろあじ節、うるめいわし節、煮干、昆布使用で塩分1%以下 2 1Lブリックパック入り		
21	めんつゆ	本	1. 8Lペットボトル入り、5~10倍希釈用		
22	そばつゆ	本	1. 8Lパック、4~5倍希釈用		
23	白だしつゆ	本			
24	トマトケチャップ	kg	1 kgチューブ入り、着色料、保存料無添加		
		本	500gチューブ入り、着色料、保存料無添加		
25	トマトソース	袋	1 JAS表示品、化学調味料無添加 2 500gアルミレトルト包装		
26	トマトピューレ	缶	3300g入り 1号缶		
		袋	1kgアルミレトルト入り		
27	マヨネーズ	kg	1 1kgチューブ入り		
28	辛子マヨネーズ	kg	2 キューピー・味の素・ジェフサ製品とする		
29	タルタルソース	本			

N 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規 格	
30	梅 ド レ ッ シ ン グ	本	1 Lプラボトル入り	
31	柚 子 ド レ ッ シ ン グ	本		
32	韓 国 ナ ム ル ド レ ッ シ ン グ	本		
33	チ ョ レ ギ サ ラ ダ ド レ ッ シ ン グ	本		
34	カ ル パ ッ チ ョ ド レ ッ シ ン グ	本		
35	イ タ リ ア ン バ ジ ル ド レ ッ シ ン グ	本		
36	バ ジ リ コ 風 パ ッ チ ョ ド レ ッ シ ン グ	本		
37	青 じ そ ド レ ッ シ ン グ	本	1 1 Lプラボトル入り 2 和風醤油ベースのノンオイルタイプ	
38	和 風 ご ま ド レ ッ シ ン グ	本		
39	ノ ン オ イ ル ド レ ッ シ ン グ 香 味 柚 子	本		
40	和 風 玉 葱 ド レ ッ シ ン グ	本	1 1 Lプラボトル入り 2 和風醤油ベースで野菜入り	
41	和 風 野 菜 ド レ ッ シ ン グ	本		
42	す り お ろ し 和 風 ド レ ッ シ ン グ	本		
43	わ さ び ド レ ッ シ ン グ	本	1 1 Lプラボトル入り 2 セパレートタイプ	
44	中 華 ご ま ド レ ッ シ ン グ	本		
45	イ タ リ ア ン ド レ ッ シ ン グ	本		
46	あ ら 塩 ド レ ッ シ ン グ	本		
47	マ リ ネ ド レ ッ シ ン グ	本		
48	煎 り ご ま ド レ ッ シ ン グ	本		
49	サ ウ ザ ン ド レ ッ シ ン グ	本	1 1 Lプラボトル入り□ 2 乳化タイプ	
50	シ ー ザ ー ド レ ッ シ ン グ	本		
51	コ ー ル ス ロ ー ド レ ッ シ ン グ	本		
52	フ レ ン チ ド レ ッ シ ン グ 白	本		
53	わ さ び ク リ ー ミ ド レ ッ シ ン グ	本		
54	レ モ ン ク リ ー ミ ド レ ッ シ ン グ	本		
55	明 太 子 ド レ ッ シ ン グ	本		
56	ド レ ッ シ ン グ ナ ッ ツ 風 味	本		
57	白 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」 ワダカン「マルサみそ」 日本清酒「寿みそ桐印」 マルダイみそ「マルダイ特選」 服部醸造「マルハチ」 2 a 1kg入り b 2kg入り c 20kg入り
58	a	み り ん	L	1 本みりん 2 a 500ml b 1.8L c 1000ml
	b		本	
59	料 理 用 清 酒	本	1 a 瓶入り b キャップ付き紙パック入り c ポリ容器入り 2 720ml入り	
60			1 a 瓶入り b キャップ付き紙パック入り c ポリ容器入り 2 1.8L入り	
61	料 理 用 赤 ワ イ ン	本	1 a 720ml入り b 1.8L入り	
62	料 理 用 白 ワ イ ン	本	2 アルコール分14%未満 ポリ容器入り	
63	関 西 風 う ど ん つ ゆ	本	1 L容器入り	

包装・その他
ダンボール入

N 調味料及び香辛料類

N-b 香辛料類					
番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	トウバンジャン	本	1 四川風に醸造したもの 2 300~350g	ダンボール入	
2	オイスターソース	缶	a 490g入り b 450g入り		
3	コチジャン	個	340gチューブ入り		
4	キムチの素	本	a 10ペットボトル入り b 310gチューブ入り c 190g瓶入り		
5	粒マスタード	本	550g		
6	カレー粉	缶	400g		
7	洋辛子粉	袋	1 微粉末に挽いたもの		
8	こししょう	袋	2 a 300g防湿袋入り b 1kg防湿袋入り		
9	唐辛子粉	袋			
10	わさび粉	袋			
11	ブラックペッパー	kg	1 微粉末に挽いたもの		
12	ホワイトペッパー	kg	2 1kg防湿袋入り		
13	ガーリックパウダー	kg			
14	塩こしょう	個	250g容器入り、ワンタッチキャップ付き		
15	あらびき塩こしょう	個	180g容器入り、ワンタッチキャップ付き		
16	輪切唐辛子	袋	50gビニール袋入り		
17	たかの爪	a	kg		長さ4cm程度、ビニール袋入り
		b	袋		50g、ビニール袋入り
18	山椒粉	缶	250g缶入り		
19	ナツメグ	個	15g入り		
20	乾燥パセリ	袋	50g防湿袋入り		
21	ローリエ	袋	1袋100g入り		
22	ガラムマサラ	缶	a 350g缶入り b 80g缶入り		
23	カイエンペッパー	缶	a 200g缶入り b 300g缶入り		
24	チリパウダー	缶	90g缶入り		
25	チャツネ	個	450gプラ容器入り		
26	食紅	個	6g、食品衛生法検査合格品		
27	マサラマイルド	缶	200g缶入り パウダー		
28	カレーソース	本	370g瓶入り		
29	ホットカリースライス	缶	200gふりかけ口付き混合調味料、チリペッパー・コリアンダー・ブラックペッパー・クミン等入り		
30	オールスパイス	個	1個13g GABAN製品		
31	エルブドプロバンス	本	タイム・セージ・フェンネル・ローレル・ローズマリーの5種のハーブミックス 1本45g S&B製品		

N 調味料及び香辛料類

N-c 複合調味料類 (ソース・たれ)				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かつおだしパック	袋	1 かつおぶしのみ使用 2 総量500g 10個紙パック入り、防湿包装	ダンボール入
2	煮干だしパック	袋	1 いわし煮干・むろあじぶし・さばぶし・かつおぶし使用 2 総量500g 10個紙パック入り、防湿包装	
3	だしの素	kg	粉末状、500gアルミ防湿包装	
4	中華スープの素	kg	1 粉末状、南華園・理研製品とする 2 防湿包装	
5	中華用スープストック	kg	粉末状、アルミ防湿包装、理研製品とする	
6	チキンコンソメスープの素	kg	1 クノール・ハウス・S&B・マギー・理研・マルハチ製品とする 2 顆粒状、アルミ防湿包装	
7	コンソメスープの素	kg		
8	ガラスープ	kg	1 1kgレトルト包装、理研・エバラ製品とする 2 a ポーク&チキン混合スープ b チキンスープ	
9	ガラスープ缶	缶	1 860g入り缶、理研・エバラ製品とする 2 a ポーク&チキン混合スープ b チキンスープ	
10	スープカレーペースト	袋	濃縮タイプ、1袋2kg	
11	カレーフレーク	kg	エバラ「湿潤」、テーオー「ハイグレード」 S&B「ディナー」のいずれか	
12	辛口カレーフレーク	kg	ジャワ・スパイシーとする	
13	甘口カレーフレーク	kg	バーモント・マイルドとする	
14	ハヤシルウフレーク	kg	ハウス・S&Bとする	
15	ビーフシチューの素	kg	1 顆粒状又は粉末状のもの 2 ハウス・S&B・テーオー・交易とする	
16	クリームシチューの素	kg	顆粒状、ハウス・S&Bとする	
17	コーンポタージュの素	kg	1 顆粒状、ハウス・S&B・クノール・理研製品とする 2 遺伝子組み換え使用不可	
18	クリームポタージュの素	kg	粉末状、クノール・マギー・交易とする	
19	ホワイトソース	缶	a 3000g缶入り b 285g缶入り	
20	和風ステーキソース	本	10ペットボトル入り、大根おろし入り	
21	シャリアピンスステーキソース	本	10ペットボトル入り、ローストオニオン入り	
22	ハンバーグソース	個	1 10ペットボトル入り 2 a テリヤキ b デミグラス	
23	デミグラスソース	缶	840g缶入り	
24	デミグラスソースの素	kg	1 牛肉エキス、トマト、玉葱、調味料などを使用し、柔らかいゲル状のもの 2 1kgアルミ袋入り	
25	ホワイトソースの素	kg	1kg入り	
26	カレーの素	kg	1 固形・板状・中辛タイプ 2 1kg入り 3 ハウス・ジャワ・S&B製品とする	
27	カレーペースト	本	450g入り	

N 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
28	みそラーメンの素	缶	1 エバラ・理研・味の素、ベル製品とする	ダンボール入
29	醤油ラーメンの素	缶	2 a 1号缶 b 240g缶入り	
30	塩ラーメンの素	缶		
31	冷ラーメンの素	本	1. 8ℓペットボトル入り、2倍希釈用	
32	青椒肉絲の素	本	1ℓプラボトル入り	
33	酢豚の素	本		
34	回鍋肉の素	本		
35	八宝菜の素	本		
36	チリソースの素	本		
37	棒々鶏ソースの素	本		
38	a 麻婆豆腐の素	本		
	b 麻婆豆腐の素	袋	1 理研・味の素製品とする 2 1kgアルミレトルト包装 中辛タイプ	
39	ごま和えの素	袋	500g防湿袋入り	
40	ピーナッツ和えの素	袋		
41	焼肉のたれ	本	a 1ℓペットボトル入り b 210g瓶入り	
42	生姜焼肉のたれ	本	1600gペットボトル入り	
43	井のたれ	本	1. 8ℓペットボトル入り、2～3倍希釈用	
44	天井のたれ	本	a 1. 8ℓペットボトル入り、ストレートタイプ b 600gスクイズボトル入り	
45	豚井のたれ	本	1. 8ℓペットボトル入り	
46	みそかつのたれ	個	540gチューブ入り	
47	とんかつソース	本	1ℓペットボトル、すり胡麻入り	
48	ごましゃぶのたれ	本	1ℓペットボトル入り	
49	ジンギスカンのたれ	本	a 1. 8ℓペットボトル入り b 360ml瓶入り	
50	だし御前	袋	500g防湿袋入り	
51	だし御前かつお	袋	500g防湿袋入り	
52	横浜レトロカレー	kg	ハヤシ風カレーの素 1kg入り	
53	とりガラスープ缶	缶	鶏肉・鶏がらを原料とした濃縮スープ、40～60倍程度の濃縮度 2号缶	
54	十五分湯	kg	冷凍1kg入り ポーク	
55	中華味	kg	1kg入り 粉末タイプ	
56	マーラーメンスープの素	本	1560g入り、4～5希釈タイプ	
57	塩ラーメンのたれ	袋	2kgアルミレトルト袋入り	

N 調味料及び香辛料類

N-d 卓上・個包装調味料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	卓上ウスターソース	個	1 JAS規格品、ペットボトル入り		ダンボール入
2	卓上中濃ソース	個	2 a 300ml b 170ml、塩分50%カット		
3	卓上醤油	個	500ml、注ぎ口付き		
4	卓上減塩醤油	個	150ml、注ぎ口付き瓶入り、JAS規格品		
5	卓上昆布醤油	個	1 日高昆布使用、塩分13%以下、注ぎ口付き 2 300mlペットボトル入り		
6	卓上ぼん酢	個	200ml瓶入り		
7	卓上洋辛子	個	42gチューブ入り		
8	卓上こしょう	個	20g瓶入り		
9	卓上あらびきこしょう	個	18g瓶入り		
10	卓上一味唐辛子	個			
11	卓上七味唐辛子	個			
12	卓上生おろしわさび	個	a 300gチューブ入り b 42gチューブ入り		
13	卓上青のり	個	20g瓶入り		
14	卓上タバスコ	個	60g瓶入り		
15	卓上ラー油	個	33ml瓶入り		
16	卓上ごま油	個	180g瓶入り、ワンタッチキャップ付		
17	卓上おろし生姜	個	43gチューブ入り		
18	卓上おろしにんにく	個	40gチューブ入り		
19	卓上ギョーザのたれ	個	150ml瓶入り		
20	パックギョーザのたれ	個	8g、切り口付き		
21	袋マヨネーズ	個	10g、切り口付き ピュアセレクト同等品		
22	卓上ごましお	本	黒ごまと精製塩を混合した物 1本70g程度入り		
23	カロリーーフマヨネーズ	袋	10g、切り口付き キューピー同等品		

N 調味料及び香辛料類

N-e 米飯用調味料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	五目ごはんの素	袋	1kgレトルト包装、混ぜ込みタイプ		ダンボール入
2	筍ごはんの素	袋			
3	山菜ごはんの素	袋			
4	きのこごはんの素	袋			
5	五目ちらし寿司の素	袋	1. 2kgレトルト包装、混ぜ込みタイプ		
6	桜ちらし寿司の素	袋			
7	山菜ちらし寿司の素	袋			
8	鮭ちらし寿司の素	袋			
9	かにごはんの素	袋			
10	わかめごはんの素	袋	1 250g防湿包装、グルソー無添加混ぜ込みタイプ 2 三島・理研製品とする		
11	梅かおりごはんの素	袋	300g防湿包装、グルソー無添加混ぜ込みタイプ		
12	いりこ菜飯の素	袋	250g防湿包装、混ぜ込みタイプ		
13	わさび京菜ごはんの素	袋	200g防湿包装、混ぜ込みタイプ		
14	ゆかりごはんの素	袋	150g防湿包装、混ぜ込みタイプ		
15	五穀ご飯の素	袋	500g袋入り		
16	菜飯の素	袋	1袋250g入り、混ぜ込みタイプ		
17	わかめしらすの素	袋	1袋180g入り、混ぜ込みタイプ		

○ 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 農林水産省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する
	3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出
	4 日本冷凍食品協会認定工場で作られた認定マーク入り
	5 特に指定が無い限り、魚介フライ類及び肉カツ類の衣の割合は40%以下とする
	6 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの

○-a 穀類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍さぬきうどん	個	250g以上、ビニール袋入り	ダンボール入
2	冷凍きしめん	個		
3	冷凍焼うどん	kg	肉・野菜入り、1kgボイリングパック入り	
4	冷凍ラーメン	個	1 a 200g以上 b 250g以上	
			2 西山製麺、加ト吉、菊水、東洋水産の製品 ビニール袋入り	
5	冷凍焼そば	kg	1 肉・野菜入り、1kgボイリングパック入り	
			2 a ソース味 b 塩味	
6	冷凍スパゲティ	個	210gプレーンタイプ、ビニール袋入り、デュラムセモリナ100%使用	
7	冷凍スパゲティナポリタン	kg	1kgボイリングパック入り	
8	冷凍そば	個	200g以上、ビニール袋入り	
9	冷凍長崎ちゃんぽん麺	個		
10	冷凍韓国風冷麺	個	1 適度に特有の弾力性があるもの	
			2 冷麺用たれ別添 230g程度	
11	いなり寿司	袋	総量500g10個トレー入り、ボイリングパック入り	
12	冷凍白玉餅	kg	1個10g程度、自然解凍で食べられるもの	
13	冷凍色つき白玉餅	kg		
14	冷凍メルト白玉	kg	1kg袋入り冷凍品、自然解凍で食べられるもの	
15	オムライス	袋	200g以上、ボイリングパック入り	
16	冷凍焼もち	個	1個35g、自然解凍で食べられるもの	

○ 冷凍加工品類

○-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うなぎ蒲焼(ボイル)	袋	1 うなぎ加工品品質基準により原産地を表示する 2 ボイリングパック入り、たれ・粉山椒付き、1枚もの 3 100g以上長さ15cm程度	ダンボール入
2	うなぎ蒲焼	枚	1枚120g程度、たれ・粉山椒付き、1枚もの	
3	かれい煮付	袋	固形量120g以上、ボイリングパック入り	
4	鮭塩焼	袋	1 ボイリングパック入り 2 a 総量500g10切入り b 総量200g10切入り	
5	さば味噌煮	袋	140gボイリングパック入り、スライス生姜、日東ベスト製	
6	さば塩焼	袋	1 ボイリングパック入り 2 a 総量500g10切入り b 総量300g10切入り	
7	カキフライ	個	1個35g以上 トレー入り	
8	ほたてフライ	個	20g以上、貝柱のみ使用	
9	えびフライ	個	27g以上、21-25サイズのえび使用、えび50%以上	
10	かに爪フライ	個	40g以上	
11	いかリングフライ	kg	1個20g、直径4cm程度	
12	たこ唐揚	kg	1個20g程度	
13	えびチリソース	袋	長葱入り、1kgボイリングパック入り	

○ 冷凍加工品類

O-c 肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ハンバーグ	袋	1 ボイリングパック入り 2 内容量・種類等はその都度公告で示す	ダンボール入
2	ミニハンバーグ	袋	総量600g10個、ボイリングパック入り	
3	ミートボール	kg	1個10g程度、油調済み	
4	味付ミートボール	袋	1 ボイリングパック入り 2 内容量・種類等ははその都度公告で示す	
5	スコッチエッグ	袋	1 総量500g10個ボイリングパック入り 2 ハーフカット、スノーマン製	
6	ヒレカツ	個	50g以上	
7	ハムカツ	個	70g以上	
8	クリスマスチキン	個	50g以上	
9	ホット照り焼き	枚	1枚120g程度 真空パック、調理済み	
10	合鴨つくねボール	kg	1kg約75個入り 合鴨ロース、行者にんにく、調味料使用	

○ 冷凍加工品類

O-d その他				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	厚 焼 卵	袋	総量500g 10個ボイリングパック入り	ダンボール入
2	冷 凍 錦 糸 卵	袋	1 2mm程度の太さに切り揃えたもの 2 a 1kgボイリングパック入り b 500g入り	
3	スクランブルエッグ	袋	1kgボイリングパック入り	
4	卵 そ ぼ ろ	袋		
5	プ レ ー ン オ ム レ ツ	袋	総量600g 10個ボイリングパック入り	
		個	1個60g ボイリングパック入り	
6	チ ー ズ オ ム レ ツ	袋	総量600g 10個ボイリングパック入り	
		個	1個60g	
7	ミ ニ オ ム レ ツ	個	30g以上、ウインナー・グリーンピース・人参入り	
8	肉 ぎ ょ う ざ	個	総量320g 21個トレー入り、たれ付き	
9	ギ ョ ー ザ	個	25g以上、トレー入り冷凍、焼目付き	
10	水 ぎ ょ う ざ	袋	総量800g 50個入り	
		個	15g以上	
11	ポ ー ク シ ュ ー マ イ	個	18g以上、トレー入り	
12	か に シ ュ ー マ イ	個		
13	え び シ ュ ー マ イ	個		
14	ジャンボポークシューマイ	個	28g以上、トレー入り	
15	ジャンボえびシューマイ	個		
16	春 巻	個	50g以上、冷凍品	
17	冷 凍 肉 詰 め ワ ン タ ン	袋	1個8g程度、1袋20個入り	
18	豆 腐 ハ ン バ ー グ	個	60g以上	
19	道 産 ポ テ ト コ ロ ッ ケ	個	1 道産じゃがいもを主原料としたもの 2 80g以上、生パン粉使用 3 種類はその都度公告で示す	
20	ロ ー ル キ ャ ベ ツ	個	1 ベーコン巻き 2 a 80g以上 b 60g以上	
21	ミ ニ ロ ー ル キ ャ ベ ツ	個	20g以上、かんぴょう巻き	
22	か ぼ ち ゃ 天 ぷ ら	個	40g以上	
23	れ ん こ ん 天 ぷ ら	個	20g以上	
24	さ つ ま い も 天 ぷ ら	個	a 60g以上 b 40g以上	
25	手 作 風 か き 揚	個	100g以上、えび・いか入り	
26	い も も ち	個	50g以上	
27	い も 団 子	kg	1個10g程度	
28	か ぼ ち ゃ 団 子	kg		
29	焼 じ ゃ が バ タ ー	袋	500g 13個ボイリングパック入り	
30	フ ラ イ ド ポ テ ト	kg	a ストレートカット b フレンチカット c シュートリングカット d クリンクルカット	
31	ナチュラルポテトフライ	kg	皮付き	
32	大 学 芋	袋	1kg入真空包装、自然解凍で食べられるもの	
33	冷 凍 味 付 油 揚	袋	1 総量1kg、30枚ボイリングパック 2 約8cm×8cmの正四角形とする 3 きつねうどん用	
34	冷 凍 白 和 え の 素	袋	500g真空包装	
35	揚 だ し 豆 腐	個	60g以上	
36	冷 凍 ミ ニ 絹 厚 揚 げ	袋	1kg入り 不二製油品	
37	冷 凍 ソ フ ト プ チ 豆 腐	袋	1kg入り 国産大豆使用 1個約3g	

P 漬物・佃煮類

P 共通	1 農林水産省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する
	2 鮮度良好で、酸味・異臭・異味・夾雑物のない市販上級品
	3 食品衛生法による添加物使用、低塩のもの
	4 衛生的容器使用
	5 検収時、漬汁・粕・みそ等は計量しない

P-a 古漬類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	梅 干	個	1 1粒15g程度で形状完全なもの	ダンボール入	
			2 塩分12%程度、容器入り		
			3 a 500g b 240g c 180g		
2	小 梅	kg	1 1粒5g程度で形状完全なもの		
			2 1kgビニール袋入り		
3	低 塩 紀 州 梅	個	1 国産梅L玉使用、無着色		
			2 塩分4%以下		
			3 1kgフタ付き専用ケース入り		
4	ス ラ イ ス 紅 生 姜	kg	紅生姜を2mmにスライスしたもの		ビニール袋入
5	千 切 紅 生 姜	kg	紅生姜を千切りにしたもの		
6	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		
7	スライスたくあん漬	kg	本規格表のたくあん漬を3mmにスライスしたもの		
8	かつお風味たくあん漬	kg	干し大根・削り節・昆布・南蛮他、JAS規格品		
9	福 神 漬	kg	無着色、JAS規格品、新進「金印」		
10	らっきょう甘酢漬	kg	1粒5g以上、はちみつ使用、JAS規格品		

P 漬物・佃煮類

P-b 新漬類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	浅 漬	kg	キャベツ3cmざく切り・胡瓜・人参・生姜他	ビニール袋入
2	胡 瓜 浅 漬	kg	胡瓜はす切り・塩他	
3	大 根 浅 漬	kg	大根乱切り・昆布・南蛮他	
4	高 菜 漬	kg	高菜・南蛮・昆布他	
5	白 菜 漬	kg	白菜4つ割り・昆布・南蛮他	
6	白 菜 朝 鮮 漬	kg	白菜3cmカット済・昆布・人参・にんにく・キムチ液他	

P 漬物・佃煮類

P-c 佃煮類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	スティック海苔佃煮	個	1 醤油、のり、砂糖、水あめ、醸造酢、調味液他	ビニール袋入
			2 10gアルミパック、桃屋製ごはんですよ同等品	
2	の り し め じ	kg	1 青のり・生のりを原料とする	ダンボール入
			2 しめじだけ60%、のり40%のもの	
			3 広口瓶入り	
3	桜 で ん ぶ	kg	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	レトルト包装
4	き の こ づ く し	kg	ひらたけ・なめこ・きくらげ・しめじだけをトウバンジャン調味料で味付けしたもの	
5	ガ ッ ツ な め 茸	個	1 えのきだけを醤油・唐辛子・スライスにんにくで味付け 2 450g入り	

Q 缶詰・レトルト類

Q 共通	缶詰	1 形状は巻締め完全、外観良好で、きず・さび・汚染・変形を認めないこと 2 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とする 3 小型缶は、缶切り不要であるプルトップリング付とする 4 農林水産省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する 5 指定したもの以外、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年未満とする
	レトルト	1 食品衛生法で認める「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」 2 JAS規格品 3 農林水産省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する 4 指定したもの以外、賞味期限1年以前の納入とし、保証期間は納入後1年間とする

Q-a 穀類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	パ ッ ク 白 飯	個	1 300g以上、ポイリングパック入り 2 賞味期限1年以上の物	ダンボール入
2	パ ッ ク 飯	個	1 375g以上、アルミレトルト包装 2 賞味期限20ヶ月以上残すものとし、納入後1年間保証 3 内容量・種類等はその都度公告で示す	
3	パック飯+副食缶セット	個	1 本規格表パック飯と小型缶をセットしたもの 2 内容量・種類等はその都度公告で示す	

Q 缶詰・レトルト類

Q-b 野菜・果物類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	大 豆 水 煮 缶	缶	固形量1800g以上	ダンボール入	
2	ミックスビーンズ缶	缶	1 固形量1000g以上 2 レッドキドニー・マローファット・ガルバンズー使用		
3	カ ッ ト ア ス パ ラ 缶	缶	固形量500g以上、ホワイトアスパラ使用		
4	グ リ ン ピ ー ス 缶	缶	a 固形量2000g以上 b 固形量285g以上		
5	た け の こ 水 煮 缶	缶	固形量1800g以上、ホール		
6	孟宗筍水煮スライス缶	缶	固形量1800g以上		
7	孟宗筍水煮千切缶	缶			
8	細 筍 水 煮 缶	缶	固形量1800g以上、ホール		
9	味 付 支 那 竹	a	缶		固形量3000g以上
		b	袋		固形量1000g
		c	kg		固形量1000g入り
10	ホ ー ル コ ー ン 缶	缶	固形量1700g以上		
11	ク リ ー ム コ ー ン 缶	缶	内容量3000g以上		
12	ス イ ー ト コ ー ン 缶	缶	固形量1800g以上		
13	ポ テ ト 水 煮 缶	缶	1 スモールポテト使用で90個~120個入り 2 固形量1900g以上		
14	ヤ ン グ コ ー ン 缶	缶	a 固形量1500g以上 b 固形量270g以上Sサイズ		
15	ホ ー ル ト マ ト 水 煮 缶	缶	固形量1600g以上		
16	ダ イ ス ト マ ト 水 煮 缶	缶	内容量2500g以上、1.5cmカット		
17	ト マ ト ピ ュ ー レ 缶	缶	内容量3000g以上		
18	コ イ ン 人 参 水 煮 缶	缶	固形量1700g以上、170個入り		
19	シ ャ ト ー 人 参 水 煮 缶	缶	固形量1800g以上、160個程度入り		
20	味 付 人 参 缶	缶	固形量1800g以上、コイン型人参のシロップ漬		
21	ふ き 水 煮 缶	缶	固形量1500g以上、ラワンぶき使用4cmカット		

Q 缶詰・レトルト類

番号	品名	単位	規格	包装・その他	
22	れんこん水煮缶	缶	a 固形量18kg、一斗缶入り、ホール b 固形量1800g以上、スライス	ダンボール入	
23	なめ茸茶漬缶	缶	内容量3000g以上、固形80%以上		
24	たもぎ茸水煮缶	缶	固形量1000g以上		
25	なめこ水煮缶	缶	固形量1300g以上、かさ1.5cm以下のつぼみ		
26	マッシュルーム水煮缶	缶	1 スライスしたもの 2 a 固形量1500g以上 b 固形量450g以上		
27	みかん缶	缶	固形量1700g以上、全果粒		
28	チェリー缶	缶	固形量230g50個以上入り、枝付き		
29	ラフランス缶	缶	固形量1700g以上、2つ割り国産ラフランス使用		
30	洋梨缶	缶	固形量1750g以上、ハーフタイプ		
31	パイナップル輪切缶	缶	固形量1700g以上、40枚入り		
32	パイナップル缶	缶	固形量1700g以上		
33	白桃缶	缶	固形量1750g以上、二つ割り		
34	白桃ダイスカット缶	缶	固形量1750g以上、ダイスカット		
35	小型白桃缶	缶	固形量115g以上、スライス		
36	黄桃缶	缶	固形量1750g以上、二つ割り		
37	黄桃ダイスカット缶	缶	固形量1750g以上、ダイスカット		
38	小型黄桃缶	缶	固形量115g以上、スライス		
39	りんご4つ割缶	缶	内容量1700g以上、ふじりんご使用		
40	甘夏缶	缶	固形量1550g以上		
41	グレープフルーツ缶	缶	1 固形量1550g以上 a ホール b ブロークン		
42	ナチュラルカクテル缶	缶	1 固形量1950g以上 2 ノンシュガーで洋梨ジュース使用、JAS規格品		
43	フルーツミックス缶	缶	1 固形量1940g以上 2 黄桃・洋梨・ぶどう・パイナップル・チェリー使用		
44	フルーツみつ豆缶	缶	1 固形量1950g以上 2 黄桃・洋梨・パイナップル・寒天・赤えんどう使用		
45	フルーツサラダ缶	缶	1 固形量1950g以上 2 黄桃・白桃・パイナップル・みかん等使用、JAS規格品		
46	ボンカン缶	缶	内容量3100g以上、シロップ漬け、愛媛県産		
47	トロピカルデザート缶	缶	1 固形量1700g以上 2 パイナップル・パパイヤ・ココナッツゼリー使用		
48	ココナッツミルク缶	缶	固形量400g以上		
49	ミックスビーンズ水煮	袋	1 固形量800g以上 2 レッドキドニー・マローファット・ガルバンゾー使用		レトルト包装
50	栗水煮	袋	固形量1000g以上、無糖、S又はMサイズ		
51	孟宗筍水煮	袋	固形量900g以上、国産Sサイズ、ホール		
52	細竹スライス	袋	固形量1000g		
53	ふき水煮	袋	1 固形量1kg以上、国内産ラワンぶき使用 2 幅1.5~2.5cm、やわらかく無着色 3 a 長さ20cm程度 b 長さ3cm程度にカット		アルミレトルト包装
		kg			
54	れんこん水煮	袋	根径5cm以内、厚さ5mm程度の輪切り		レトルト包装
		kg			
55	わらび水煮	袋	柔らかく、長さの揃ったあく抜き充分なもの		アルミレトルト包装
		kg			
56	ぜんまい水煮	kg			
57	菜の花水煮	袋	固形量850g、薄塩味付		
58	コイニン人参水煮	袋	固形量1000g以上、100個入り		
59	落葉きのこ水煮	個	変色なく風味良好なもの、500g瓶入り	ダンボール入	
60	しめじ水煮	袋	固形量1000g以上	レトルト包装	
61	たもぎだけ水煮	袋			
62	マッシュルームスライス	袋			

Q 缶詰・レトルト類

Q-b 野菜・果物類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
63	なめこ山菜	袋	固形量700g以上、なめこ・わらび・細竹他	レトルト包装
64	りんごダイス	袋	1 固形量1000g以上、アルミパウチ入り 2 食物繊維入、糖分10%以下	
65	杏仁フルーツ	袋	1 半透明パウチ入 2 食物繊維入、黄桃、みかん、パイン、牛乳寒天使用 a 固形量1000g b 固形量600g	
66	アロエ	袋	1 固形量1000g以上、アルミパウチ入り 2 食物繊維入、糖分10%以下	
67	杏仁&寒天	袋	1 固形量1000g以上、アルミパウチ入り 2 食物繊維入、糖分10%以下	
68	杏仁風味三色ゼリー	袋	固形量1200g以上	
69	雪国山菜	kg	1kgロケット、固形800g 芋茎、姫竹、わらび、菜の花等、味付	
70	甘みあっさり黄桃ダイスカット	袋	1 固形1kg以上、内容量1.5kg以上 2 レトルトパックタイプ 3 はごろもフーズ製	
71	甘みあっさり黄桃ハーフ			
72	甘みあっさりパインチビット			
73	甘みあっさり白桃ダイスカット			
74	甘みあっさり白桃ハーフ			
75	甘みあっさりみかん			
76	甘みあっさり洋梨			
77	レアクリーム杏仁	袋	冷凍1kg袋入り カットタイプ キューピー製品	
78	ミックスフルーツ	袋	固形量1000g以上、総量1500g以上	

Q 缶詰・レトルト類

Q-c 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	昆布巻	缶	固形量1600g以上、40個入り	ダンボール入
2	紅鮭昆布巻	缶		
3	さば八丁味噌煮	缶	固形量1400g以上	
4	小型さば味噌煮	缶	固形量100g以上	
5	さば照焼	缶	固形量1400g以上	
6	さんま蒲焼	缶	固形量1400g以上、40個入り	
7	さんま大和煮	缶	固形量1600g以上、45g程度35個入り	
8	さんまワイン風味	缶	固形量1200g以上	
9	小型さんま蒲焼	缶	固形量65g以上	
10	小型にしん照焼	缶	固形量45g以上	
11	まぐろ鉄板焼	缶	固形量1200g以上、50~55個入り	
12	小型まぐろ味付	缶	固形量80g以上	
13	マグロオイル漬	缶	1 固形量1700g以上、フレーク 2 はごろも、ほてい、マルハニチロ製品とする	
14	ツナオイル漬	缶	1 固形量1000g a チャンク b フレーク	
15	つぶ水煮	缶	固形量900g以上、まつぶ・けつぶスライス使用	
16	小型つぶ南蛮煮	缶	固形量60g以上	
17	赤貝味付	缶	固形量1000g以上	
18	小型赤貝味付	缶	固形量130g以上	
19	小型ほたて味付	缶	固形量60g以上	
20	かに	缶	固形量130g以上、たらばがに又はずわいがに使用	
21	ツナ野菜スープ煮	袋	固形量1000g以上、オイル無添加、Lフレーク	レトルト包装
22	いわし梅煮	袋	固形量900g以上、30尾程度	
23	いわしかつお煮	袋		
24	さんましぐれ煮	袋	固形量750g以上	
25	あさり水煮	袋	内容量1000g以上、殻等の混入のないもの	

Q 缶詰・レトルト類

Q-d 肉・卵類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	牛肉大和煮缶	缶	固形量1200g以上、30枚入り	ダンボール入
2	小型牛肉すきやき缶	缶	固形量75g以上	
3	小型牛肉じゃが缶	缶	固形量50g以上	
4	ニューコンビーフ缶	缶	固形量860g以上	
5	小型焼とり缶	缶	固形量75g以上	
6	小型鉄板焼肉缶	缶	固形量75g以上	
7	小型焼肉缶	缶	固形量50g以上	
8	ミートソース缶	缶	固形量3000g以上	
9	うずら卵水煮缶	缶	固形量1600g以上、200～240個入り	
10	鶏卵水煮缶	缶	固形量1700g以上、35～40個入り	
11	煮込鶏卵缶	缶	固形量1700g以上、35個豚肉入り	
12	うずら卵水煮	袋	固形量1000g以上、100個程度	レトルト包装
13	ミートソース	袋	固形量3000g以上	
14	豚角煮パック	袋	内容量1000g以上、40g以上25切入り	
15	肉じゃがパック	袋	内容量1000g以上、マニハ同等品	

Q 缶詰・レトルト類

Q-e その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	杏仁寒天缶	缶	固形量2000g以上	ダンボール入
2	フルーツ入杏仁寒天缶	缶	固形量1750g以上	
3	茹小豆缶	缶	固形量1000g以上	
4	小倉あん缶	缶		
5	パックカレー	個	200g以上、中辛	レトルト包装
6	パック中華丼	個	200g以上	
7	パック親子丼	個	210g以上	
8	パック牛丼	個	a 210g以上 b 170g以上	
9	パックすき焼丼	個	180g以上	
10	パックハンバーグ	個	140g以上、種類はその都度公告で示す	
11	パックパスタソース	個		

R 調理済食品類

R-a 弁当類				
R-a 共通	1 各個に品名・原材料名・内容量・製造業者名・消費期限を明記する			
	2 食品衛生官並びに糧食受領検査官の立ち入り検査を行うものとする			
	3 納品当日製造したもので、作業工程時間（予定）表を提出する			
	4 納品時に、検査用及び保存用として3食提出する			
	5 衛生的容器を使用し、はしと必要なパック調味料を添付する			
	6 一定の温度で輸送するよう考慮し、品質保持に努める			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	幕の内弁当	個	1 内容は仕様書にてその都度指定する 2 惣菜8品以上	共通規格参照
2	助六寿司	個	いなり・のり巻き、内容量は仕様書による	
3	赤飯	個	仕様書にてその都度指定する	

R 調理済食品類

R-b 惣菜類				
R-b 共通	1 冷蔵状態で保管・納品する			
	2 農林水産省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する			
	3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	マカロニサラダ	kg	1 マカロニ・玉葱・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	ダンボール入
2	スパゲティサラダ	kg	1 スパゲティ・玉葱・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	
3	ポテトサラダ	kg	1 ジャがいも・玉葱・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	
4	ツナポテトサラダ	kg	1 ジャがいも・ツナ・玉葱使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー製品とする	
5	春雨中華サラダ	kg	1 春雨・たけのこ・人参・きくらげ使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	
6	ごぼうサラダ	kg	1 細切りごぼう・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	
7	れんこんサラダ	kg	1 輪切りれんこん・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー製品とする	
8	かに風味サラダ	kg	1 かに風味かまぼこ・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー製品とする	
9	パンプキンサラダ	kg	1 かぼちゃ使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	
10	里芋煮物	kg	1 1kg真空包装 2 a 白ごま入り b 鶏そぼろ入り	
11	金平ごぼう	kg	ごぼう・人参・白ごま使用、1kg真空包装	
12	茶わん蒸	個	1 栗・しいたけ・たけのこ・えび入り 2 ボイリングパック入り、カッター付き 3 a 200g以上 b 150g以上	
13	卵豆腐	個	a 100g以上 b 50g以上、たれ付き	
14	揚玉	kg	1kg防湿袋入り	
15	豆いっぱいサラダ	袋	1kg袋入り	
16	筑前煮	袋	500g袋入り冷凍品 調理済みボイリングパック	

S 即席品類

S 共通		1 農林水産省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する			
S 共通		2 納入時、賞味期限を6ヶ月以上残したもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	杏仁豆腐ミックス	袋	1袋500g入り	ビニール袋入	
2	やわらか杏仁	袋	1袋750g入り		
3	牛乳寒天の素	袋	1袋500g入り		
4	蒟蒻寒天ゼリーの素(青りんご)	袋	1袋750g入り		
5	蒟蒻寒天ゼリーの素(オレンジ)	袋			
6	蒟蒻寒天ゼリーの素(グレープフルーツ)	袋			
7	蒟蒻寒天ゼリーの素(コーヒー)	袋			
8	蒟蒻寒天ゼリーの素(ピーチ)	袋			
9	蒟蒻寒天ゼリーの素(ぶどう)	袋			
10	蒟蒻ゼリーの素(いちご)	袋			1 業務用タイプ 2 a 500g入り b 1kg入り
12	蒟蒻ゼリーの素(グレープフルーツ)	袋			
			13		
14	蒟蒻ゼリーの素(ソーダ)	袋			
			15		
16	ブラックコーヒーゼリーの素	袋	1袋300g入り		
17	ババロアの素(ストロベリー)	袋	1 1袋750g入り 2 ソース付き(チョコレートは除く)		
18	ババロアの素(チョコレート)	袋			
19	ババロアの素(バニラ)	袋			
20	ババロアの素(抹茶)	袋			
21	ババロアの素(ヨーグルト)	袋			
22	キャラメルプリン	袋	1 1袋750g入り		
23	プリン	袋	1袋750g入り、ソース付き、卵不使用		
24	いちごミルクプリン	袋	1袋200g入り		
25	やわらかいちごプリン	袋	1袋750g入り、ソース無し、卵不使用		
26	やわらかプリン	袋			

索引 (五十音順)

品名	頁
あ	
アーモンド	8
合鴨つくねボール	40
アイスクリーム	28
アイスマルク	28
合びき肉	22
青じそドレッシング	33
青肉ネットメロン	11
青のり	13
アガーサラダ	13
赤魚粕漬切身	20
赤魚切身	16
赤魚フィーレ	16
赤魚粕みそ漬切身	20
赤貝味付缶	45
赤玉鶏卵	26
赤玉葱	5
赤肉ネットメロン	11
赤パプリカ	6
揚だし豆腐	41
揚玉	47
揚にんにく油	29
揚ねぎ醬	29
浅漬	42
あさり水煮	45
味付油揚	4
味付数の子	20
味付支那竹	43
味付たこ	20
味付人參缶	43
味付のり	13
味付豚ホルモン	23
味付ミートボール	40
味付もずく	13
あじ花笠漬	19
あじ開き	16
あじフィーレ	16
あじレモン醬油漬	20
小豆	4
アセロラドリンク缶	31
厚焼卵	41
油揚	4
油麩	1
甘口カレーフレーク	35
甘酢生姜	42
甘鯛切身	16
甘鯛みそ漬切身	19
甘夏缶	44
甘みあっさり黄桃ダイスカット	45
甘みあっさり黄桃ハーフ	45
甘みあっさりパインチビット	45

品名	頁
あ	
甘みあっさり白桃ダイスカット	45
甘みあっさり白桃ハーフ	45
甘みあっさりみかん	45
甘みあっさり洋梨	45
アメリカンチェリー	10
あら塩ドレッシング	33
粗挽ウィンナーソーセージ	25
あらびき塩こしょう	34
アロエ	45
アロエドリンク	31
杏仁&寒天	45
杏仁寒天缶	46
杏仁豆腐ミックス	48
杏仁風味三色ゼリー	45
杏仁フルーツ	45
い	
いいだこ	18
いか糸造り	15
いかそうめん	15
いかリングフライ	39
いくら	19
板かまぼこ	21
板かまぼこ白	21
板もち	1
イタリアンドレッシング	33
イタリアンバジルドレッシング	33
いちご	10
いちご乳飲料	27
いちごミルクプリンの素	48
1Lアセロラドリンク	31
1Lアップルジュース	31
1Lいちご乳飲料	27
1Lオレンジジュース	31
1Lカルシウム乳飲料	27
1L牛乳	27
1Lコーヒータン飲料	27
1L低脂肪牛乳	27
1L豆乳飲料	31
1Lトマトジュース	31
1Lドリンクヨーグルト	28
1L乳酸菌飲料	27
1Lフルーツジュース	31
1Lフルーツ乳飲料	27
1L野菜&フルーツジュース	31
1L野菜ジュース	31
糸かつお	19
いなり寿司	38
いも団子	41
いももち	41
いよかん	10

品名	頁
い	
いりこ菜飯の素	37
煎りごまドレッシング	33
いわし梅煮	45
いわしかつお煮	45
いわし開き	16
う	
ウィンナーソーセージ	25
ウーロン茶	31
うぐいす豆煮豆	4
ウスターソース	32
うずら卵	26
うずら卵水煮	46
うずら卵水煮缶	46
うなぎ蒲焼	39
うなぎ蒲焼(ボイル)	39
うま味油	29
梅かおりごはんの素	37
梅ドレッシング	33
梅干	42
え	
液体合わせだし	32
液体かつおだし	32
エスニックローイン	25
えのきだけ	7
えびシューマイ	41
えびチリソース	39
えびフライ	39
エリンギ	7
LL1L牛乳	27
LL1Lコーヒータン牛乳	27
LL1L乳酸菌飲料	27
LLコーヒータン牛乳	27
LL乳酸菌飲料	27
エルブドプロバンス	34
塩蔵もずく	13
お	
オイスターソース	34
黄桃缶	44
黄桃ダイスカット缶	44
オールスパイス	34
おから	4
沖ぶりみりん漬切身	20
おくら	5
小倉あん缶	46
落葉きのこ水煮	44
尾付むきえび	17
おはぎ	30
オムライス	38
オリーブ油	29
オレンジ	10

索引（五十音順）

品名	品名	品名
お		
おろし生姜		8
おろしにんにく		8
温泉卵		26
か		
ガーリックパウダー		34
カールマカロニ		1
カイエンペッパー		34
かいわれ大根		5
柿		10
カキ油		29
カキフライ		39
かきむき身		17
菓子パン		2
柏もちセット		30
かすべ切身		16
かつおだしパック		35
かつおたたき		15
かつおパック		19
かつお風味たくあん漬		42
かつお節		19
ガッツなめ茸		42
カットアスパラ缶		43
カットパイナップル		12
カットわかめ		13
カップ味付もずく		13
カップところてん		13
カップ納豆		4
カップひきわり納豆		4
カップヨーグルト		28
活ほっき貝		18
かに入りつみれボール		21
かに缶		45
かにごはんの素		37
かにシューマイ		41
かに爪フライ		39
カニ風味蒲鉾		21
かに風味サラダ		47
加熱鶏卵		26
かのこいか		18
かぶ		5
かぼちゃ		5
かぼちゃ団子		41
かぼちゃ天ぷら		41
鴨肉スライス		24
唐揚げ粉		1
辛口カレーフレーク		35
辛子マヨネーズ		32
辛子明太子		20
ガラスープ		35
か		
ガラスープ缶		35
ガラムマサラ		34
カリフラワー		5
カルシウム乳飲料		27
カルパッチョドレッシング		33
かれい切身		16
かれい煮付		39
カレー粉		34
カレーソース		34
カレーの素		35
カレーフレーク		35
カレーペースト		35
カロリーーフマヨネーズ		37
皮なし鶏もも肉		24
皮むきいか		18
干しめん		1
韓国ナムルドレッシング		33
関西風うどんつゆ		33
管状マカロニ		1
乾燥海藻ミックス		13
乾燥錦糸卵		26
乾燥スライスにんにく		8
乾燥大根菜		8
乾燥パセリ		34
乾燥マッシュポテト		3
干そうめん		1
干冷麦		1
かんぴょう		8
がんもどき		4
き		
キウイフルーツ		10
キウイフルーツスライス		12
刻みごぼう		8
刻みのり		13
きな粉		4
絹ごし豆腐		4
きのこごはんの素		37
きのこづくし		42
黄パプリカ		6
キムチの素		34
キャベツ		5
キャラメルプリン		48
牛肩ロースカルビー味漬		22
牛肩ロースシヤブシヤブ用		22
牛肩ローススライス		22
牛肩ロース肉すき焼用		22
牛カルビー肉		22
牛サーロインステーキ		22
牛肉味付		22
き		
牛乳寒天の素		48
牛肉カルビー漬		22
牛肉さがり		22
牛肉大和煮缶		46
牛バラ肉角切		22
牛バラ肉スライス		22
牛バラ肉ブロック		22
牛ひき肉		22
牛ヒレステーキ		22
牛もも肉角切		22
牛もも肉スライス		22
牛もも肉ブロック		22
胡瓜		5
胡瓜浅漬		42
牛ロースステーキ		22
強化精麦		1
業務用フォー		1
ギョーザ		41
魚肉ウィンナーソーセージ		21
魚肉ソーセージ		21
巨峰		11
切りいか		18
切のり		13
切麩		1
切干大根		8
銀がれいみりん漬切身		19
キングサーモン切身		16
銀だら粕漬切身		19
銀だらみそ漬切身		19
銀だらみりん漬切身		19
銀だらもろみ漬切身		19
金時豆煮豆		4
金平ごぼう		47
銀むつ西京漬切身		20
銀むつゆず味噌漬切身		20
く		
茎にんにく		6
クラッシュアーモンド		8
クラッシュピーナッツ		8
グラニュー糖		32
クリームコーン缶		43
クリームシチューの素		35
クリームポタージュの素		35
クリスマスチキン		40
栗水煮		44
グリーンアスパラガス		5
グリーンピース缶		43
クルトン		1
グレープフルーツ缶		44

索引（五十音順）

品名	頁	品名	頁	品名	頁
く					
グレープフルーツホワイト	10	コチジャン	34	笹かまぼこ	21
グレープフルーツルビー	10	粉チーズ	28	刺身こんにゃく	3
黒きくらげ	8	小葱	6	刺身とり貝	15
黒ごま	8	小袋焼のり	13	刺身用赤貝	15
黒こんにゃく	3	ごぼう	5	刺身用甘えび	15
黒砂糖	32	ごぼうサラダ	47	刺身用いか	15
黒すりごま	8	ごま和えの素	36	刺身用サーモン	15
黒ぶどう	11	ごま油	29	刺身用さんま	15
黒豆煮豆	4	ごましゃぶのたれ	36	刺身用白身魚	15
け					
鶏卵	26	こまつ菜	5	刺身用鯛フィール	15
鶏卵水煮缶	46	小麦粉	1	刺身用たこ足	16
減塩醤油	32	五目ごはんの素	37	刺身用たこ足ホール	16
こ					
小揚	4	五目ちらし寿司の素	37	刺身用たこ頭	16
コイン人参水煮	44	子持ししゃも	20	刺身用たこ頭ホール	16
コイン人参水煮缶	43	コンソメスープの素	35	刺身用つぶ	15
小梅	42	コンデンスミルク	28	刺身用はまち	15
高野豆腐	4	こんにゃく	3	刺身用はたてがい	15
コーヒーゼリー	30	蒟蒻寒天ゼリーの素（青りんご）	48	刺身用北寄貝	15
コーヒーゼリーミックス	48	蒟蒻寒天ゼリーの素（オレンジ）	48	刺身用まぐろ	15
コーヒー乳飲料	27	蒟蒻寒天ゼリーの素（グレープフルーツ）	48	刺身用有頭南蛮えび	15
コールスロードレッシング	33	蒟蒻寒天ゼリーの素（コーヒー）	48	さつま揚	21
ゴールデンキウイフルーツ	11	蒟蒻寒天ゼリーの素（ピーチ）	48	さつまいも	7
コーンポタージュの素	35	蒟蒻寒天ゼリーの素（ぶどう）	48	さつまいも天ぷら	41
小型赤貝味付缶	45	蒟蒻ゼリーの素（いちご）	48	里芋煮物	47
小型黄桃缶	44	蒟蒻ゼリーの素（オレンジ）	48	サニーレタス	7
小型牛肉じゃが缶	46	蒟蒻ゼリーの素（グレープフルーツ）	48	さば切身	16
小型牛肉すきやき缶	46	蒟蒻ゼリーの素（コーヒー）	48	さば塩焼	39
小型さば味噌煮缶	45	蒟蒻ゼリーの素（ソーダ）	48	さば照焼缶	45
小型さんま蒲焼缶	45	昆布	13	さば八丁味噌煮缶	45
小型チーズ	28	昆布だし	32	さばフィール	16
小型つぶ南蛮煮缶	45	昆布巻缶	45	さば味噌煮	39
小型鉄板焼肉缶	46	さ			
小型にしん照焼缶	45	サウザンドレッシング	33	さばみりん漬切身	19
小型白桃缶	44	さくらえび	18	さばもろみ漬切身	19
小型バター	29	桜ちらし寿司の素	37	晒ごぼう	8
小型ほたて味付缶	45	桜でんぶ	42	サラダ油	29
小型マーガリン	29	桜もち	30	サラダ菜	7
小型まぐろ味付缶	45	桜もちセット	30	ざらめ糖	32
小型焼とり缶	46	さくらんぼ	10	さわら粕漬切身	20
小型焼肉缶	46	鮭粕漬切身	19	さわら切身	16
国産大豆（クラッシュタイプ）	4	鮭切身	16	さわら西京漬切身	20
五穀ご飯の素	37	鮭塩焼	39	さわらみりん漬切身	19
ココナッツミルク缶	44	鮭チャンク	16	三温糖	32
こしあん	4	鮭ちらし寿司の素	37	山菜ごはんの素	37
こしょう	34	鮭鍋用カット	16	山菜ちらし寿司の素	37
		鮭フィール	16	山椒粉	34
		鮭フレーク	19	さんま蒲焼缶	45
				さんましぐれ煮	45

索引 (五十音順)

品名	頁	品名	頁	品名	頁
さ		し		そ	
さんま開き	16	白いんげん豆煮豆	4	千切紅生姜	42
さんまみりん干開き	20	白ごま	8	千切干しいたけ	8
さんま大和煮缶	45	白すりごま	8	ぜんまい水煮	44
さんまワイン風味缶	45	白だしつゆ	32	そいの西京焼	20
し		白ぶどう	11	そばつゆ	32
シーザードレッシング	33	白みそ	33	ソフトサラミソーセージ	25
シーフードミックス	18	ジンギスカン	24	ソルダムプラム	10
シェルマカロニ	1	ジンギスカンのたれ	36	た	
塩くらげ	20	す		大学芋	41
塩こしょう	34	すいか	10	大根	5
塩鮭切身	19	スイートコーン缶	43	大根浅漬	42
塩さば切身	19	スープカレーペースト	35	ダイスチーズ	28
塩さばフィーレ	19	スキムミルク	27	ダイストマト水煮缶	43
塩縮ほっけ切身	20	スクランブルエッグ	41	大豆水煮	4
塩トラウトサーモン切身	19	助六寿司	47	大豆水煮缶	43
塩紅鮭切身	19	スコッチエッグ	40	大豆もやし	7
塩ます切身	19	すじこ	19	橙パプリカ	6
塩ラーメンのたれ	36	すし酢	32	台湾バナナ	11
塩ラーメンの素	36	すずき白醤油漬切身	20	高菜漬	42
ししとうがらし	5	すずき味噌漬切身	20	たかの爪	34
しその葉	5	スティック海苔佃煮	42	卓上青のり	37
しめさば	15	ストロベリーライス	12	卓上あらびきこしょう	37
しめじだけ	7	スパゲティ	1	卓上一味唐辛子	37
しめじ水煮	44	スパゲティサラダ	47	卓上ウスターソース	37
じゃがいも	7	酢豚の素	36	卓上おろし生姜	37
シャトー一人参水煮缶	43	スモークサーモン	15	卓上おろしにんにく	37
シャリアピンステーキソース	35	スライスアーモンド	8	卓上ギョーザのたれ	37
ジャンボえびシューマイ	41	スライス季節蒲鉾	21	卓上減塩醤油	37
ジャンボポークシューマイ	41	スライス刺身こんにゃく	3	卓上こしょう	37
十五分湯	36	スライスたくあん漬	42	卓上ごま油	37
春菊	5	スライスチーズ	28	卓上ごましお	37
生姜焼肉のたれ	36	スライスとろ刺しこんにゃく	3	卓上昆布醤油	37
上級煎茶	31	スライス紅生姜	42	卓上七味唐辛子	37
上白糖	32	すりおろし杉木ドレッシング	33	卓上醤油	37
醤油	32	すり身	21	卓上タバスコ	37
醤油ラーメンの素	36	ずわいがにフレーク	15	卓上中濃ソース	37
食塩	32	ずわいがにむき身	15	卓上生おろしわさび	37
食酢	32	せ		卓上ぼん酢	37
食パン	2	精白米	1	卓上洋辛子	37
食紅	34	赤飯	47	卓上ラー油	37
食用油	29	セロリー	5	筍ごはんの素	37
しらす干	19	千切黒きくらげ	8	たけのこ水煮缶	43
白滝	3	千切人参	8	たこ唐揚	39

索引 (五十音順)

品名	頁	品名	頁	品名	頁	
た			と			
だし御前	36	つぶあん	4	鶏むね肉ステーキ用	24	
だし御前かつお	36	粒マスタード	34	鶏もも肉	24	
だしの素	35	つぼ鯛切身	16	ドリンクヨーグルト	28	
たち	17	つぼ鯛味噌漬切身	20	ドレッシングナッツ風味	33	
伊達巻	21	つぼぬきいか	18	トロピカルデザート缶	44	
卵そぼろ	41	つぶ水煮缶	45	とろろ昆布	13	
卵豆腐	47	て		とんかつソース	36	
玉こんにゃく	3	低塩紀州梅	42	豚骨	23	
玉葱	5	低脂肪牛乳	27	丼のたれ	36	
たもぎだけ	7	デコポン	10	な		
たもぎだけ水煮	44	手作風かき揚げ	41	ながいも	7	
たもぎ茸水煮缶	44	手巻用のり	13	長葱	6	
たら粕漬切身	20	デミグラスソース	35	梨	10	
たら切身	16	デミグラスソースの素	35	なす	6	
たら鍋用カット	16	デラウェア	11	ナチュラルカクテル缶	44	
たらばかにフレーク	15	てんさい糖	32	ナチュラルポテトフライ	41	
たらばがにむき身	15	天井のたれ	36	ナツメグ	34	
たら花笠漬切身	20	天ぷら粉	1	菜の花	6	
タルタルソース	32	天ぷら用えび	17	菜の花水煮	44	
ち			でん粉	3	生揚	4
チーズ入竹輪	21	と		生あさり	17	
チーズオムレツ	41	唐辛子粉	34	生うに	16	
チーズかまぼこ	21	道産ポテトコロッケ	41	生クリーム	28	
チェリー缶	44	ドーナツ抜パイ	12	生さんま	16	
チキンコンソメスープの素	35	トウバンジャン	34	生しいたけ	7	
筑前煮	47	豆腐ハンバーグ	41	生しじみ	17	
チャツネ	34	豆苗	7	生たらこ	17	
チャックかにかまぼこ	21	とうもろこし	6	生はまぐり	18	
茶わん蒸	47	溶けるスライスチーズ	28	生ハム	25	
中華味	36	とびっこ	20	生ふのり	13	
中華くらげ	20	トマト	6	生ラムロース	24	
中華ごまドレッシング	33	トマトケチャップ	32	なめこ	7	
中華スープの素	35	トマトジュース	31	なめこ山菜	45	
中華用スープストック	35	トマトソース	32	なめこ水煮缶	44	
中濃ソース	32	トマトピューレ	32	なめ茸茶漬缶	44	
調理パン	2	トマトピューレ缶	43	菜飯の素	37	
チョレギサラダドレッシング	33	ドライパックひよこ豆	4	なると	21	
チリソースの素	36	トラウトサーモン切身	16	軟白葱	6	
チリパウダー	34	とら豆煮豆	4	に		
チンゲン菜	6	鶏ガラ	24	にがうり	6	
青椒肉絲の素	36	とりガラスープ缶	36	肉ぎょうざ	41	
つ			とり好み	21	肉じゃがパック	46
ツイストマカロニ	1	鶏ささ身	24	煮込鶏卵缶	46	
つき黒こんにゃく	3	鶏手羽先	24	にしんドレス	17	
つきこんにゃく	3	鶏手羽中	24	煮干だしパック	35	
つと	21	鶏手羽元	24	ニューコンビーフ缶	46	
ツナオイル漬	45	鶏ひき肉	24	乳酸菌飲料	27	
ツナポテトサラダ	47	鶏骨付ぶつ切肉	24	乳酸菌飲料 100ml	28	
ツナ野菜スープ煮	45	鶏むね肉	24	乳酸菌飲料 80ml	28	

索引 (五十音順)

品名	頁	品名	頁	品名	頁			
に			は			ふ		
乳酸菌飲料 6.5ml	28	花かつお	19	袋マヨネーズ	37			
にら	6	花型かまぼこ	21	豚角煮パック	46			
人参	6	バナナチップ	12	豚肩肉スライス	23			
にんにく	6	花麩	1	豚肩肉ブロック	23			
ね			ババロアの素 (ストロベリー)	48	豚肩ロース角切	23		
ネーブルオレンジ	10	ババロアの素 (チョコレート)	48	豚肩ロースカット	23			
ねぎとろ	15	ババロアの素 (バニラ)	48	豚肩ロースシャブシャブ用	23			
根生姜	5	ババロアの素 (抹茶)	48	豚肩ローススライス	23			
の			ババロアの素 (ヨーグルト)	48	豚肩ロースブロック	23		
濃厚昆布だし	32	ハムカツ	40	豚スペアリブ	23			
濃縮麦茶	31	ハヤシルウフレーク	35	豚背脂	29			
のりしめじ	42	春キャベツ	5	豚背ロースカット	23			
は			春雨中華サラダ	47	豚背ロースシャブシャブ用	23		
パインアップル	11	春巻	41	豚背ローススライス	23			
パインチビット缶	44	パン粉	1	豚背ロースブロック	23			
パイン輪切缶	44	ハンバーグ	40	豚井のたれ	36			
白菜	6	ハンバーグソース	35	豚バラ肉角切	23			
白菜朝鮮漬	42	棒々鶏ソースの素	36	豚バラ肉スライス	23			
白菜漬	42	パンプキンサラダ	47	豚バラ肉ブロック	23			
白桃缶	44	はんぺん	21	豚ひき肉	23			
白桃ダイスカット缶	44	ひ			豚ヒレ肉	23		
バジリコ風パッチョドレッシング	33	ピーナッツ和えの素	36	豚ベーコンスライス	25			
パセリ	6	ビーフシチューの素	35	豚ベーコンブロック	25			
バター	29	ビーマン	1	豚もも肉角切	23			
はちみつ	32	ピーマン	6	豚もも肉カット	23			
パックウーロン茶	31	ひきわり納豆	4	豚もも肉シャブシャブ用	23			
パックL牛乳	27	ピザ用溶けるチーズ	28	豚もも肉スライス	23			
パック親子丼	46	ひじき	13	豚もも肉ブロック	23			
パック辛子明太子	20	一口とろろ昆布	13	豚レバー	23			
パックカレー	46	一口がんもどき	4	ぶなびー	7			
パック牛乳	27	冷ラーメンの素	36	ふのり	13			
パック牛丼	46	開きあじ	19	フライドポテト	41			
パックギョーザのたれ	37	開きあじだし漬	19	ブラックコーヒーゼリーの素	48			
パック玄米茶	31	開きいわし	19	ブラックペッパー	34			
パック白飯	43	開きつぼ鯛	20	プラム	10			
パックすき焼丼	46	開きにしん	20	フランクフルトソーセージ	25			
パック煎茶	31	開きほっけ	20	プリーツレタス	7			
パック中華丼	46	ヒレカツ	40	ぶり切身	17			
パック豆乳飲料	31	びわ	11	プリン	30			
パックパスタソース	46	ふ			プリンの素	48		
パックハンバーグ	46	フィッシュハム	21	フルーツ入杏仁寒天缶	46			
パックほうじ茶	31	フィリピンバナナ	11	フルーツサラダ缶	44			
パック飯	43	ファルファツレマカロニ	1	フルーツジュース	31			
パック飯+副食缶セット	43	ふき水煮	44	フルーツゼリー	30			
パック焼竹輪	21	ふき水煮缶	43	フルーツ乳飲料	27			
はっ酵乳	28	福神漬	42	フルーツミックス缶	44			
はっさく	10	袋入り納豆	4	フルーツみつ豆缶	44			
八宝菜の素	36	袋入りひきわり納豆	4	フレークかにかまぼこ	21			

索引 (五十音順)

品名	頁	品名	頁	品名	頁
ふ		ま		む	
プレーンオムレツ	41	ホワイトソースの素	35	ミニハンバーグ	40
プレーンオムレツ	41	ホワイトペッパー	34	ミニロールキャベツ	41
プレーンヨーグルト	28	ポンカン缶	44	ミニ焼竹輪	21
プレスハムスライス	25	麻婆豆腐の素	36	みょうが	7
フレンチドレッシング白	33	ぼん酢醤油	32	みりん	33
プロセスチーズ	28	マーラーメンスープの素	36	無塩バター	29
ブロッコリー	6	舞茸	7	むきくるみ	8
粉末アーモンド	8	マカロニサラダ	47	麦茶パック	31
粉末ピーナッツ	8	幕の内弁当	47	結び昆布	13
へ		マグロオイル漬缶	45	無頭えび	17
紅鮭切身	16	まぐろ鉄板焼缶	45	紫キャベツ	5
紅鮭昆布巻缶	45	マサラマイルド	34	め	
ベビーリーフ	7	ます切身	16	メイクイン	7
ペンネマカロニ	1	真だこスライス	18	メカジキ切身	18
ほ		マッシュルームスライス	44	めぬき粕漬切身	20
ポークシューマイ	41	マッシュルーム水煮缶	44	めぬきみそ漬切身	20
ホールコーン缶	43	マトン肉	24	明太子ドレッシング	33
ホールトマト水煮缶	43	マトンロースたれ付	24	めんつゆ	32
回鍋肉の素	36	豆いっぱいサラダ	47	も	
ホイールマカロニ	1	豆麩	1	孟宗筍水煮	44
ボイルほたて	17	マヨネーズ	32	孟宗筍水煮スライス缶	43
ボイル北寄貝	17	マリネドレッシング	33	孟宗筍水煮千切缶	43
ボイルむきえび (2L)	17	丸干いわし	19	もち米	1
ボイルむきえび (L)	17	丸干にしん	20	もみじこ	20
ボイルむきえび (M)	17	み		もみのり	13
ほうれんそう	7	ミートソース	46	木綿豆腐	4
干かれい	19	ミートソース缶	46	もも	11
ほしぎく	8	ミートボール	40	もやし	7
干しいたけ	8	みかん	10	モンキーバナナ	11
細竹スライス	44	みかん缶	44	や	
細筍水煮缶	43	水ぎょうざ	41	焼じゃがバター	41
ほたて	17	みずな	7	焼そば用ラーメン	2
ほたてフライ	39	みそかつのたれ	36	焼竹輪	21
ほたてむき身	17	みそラーメンの素	36	焼調理パン	2
ほたるいか	18	ミックスビーンズ缶	43	焼豆腐	4
ほっけ切身	18	ミックスビーンズ水煮	44	焼肉のたれ	36
ほっけフィーレ	17	ミックスフルーツ	45	焼のり	13
ほっけみりん干	20	ミックスベジタブル	9	焼豚スライス	25
ホットカリースパイ	34	みつば	7	焼豚ブロック	25
ホット照り焼き	40	ミニウィンナー	25	焼プリン	30
ポテトサラダ	47	ミニオムレツ	41	野菜&フルーツジュース	31
ポテト水煮缶	43	ミニスライスサラミ	25	野菜ジュース	31
ホワイトソース	35	ミニトマト	6	山かけ用まぐろ	15

索引（五十音順）

品名	頁	品名	頁	品名	頁			
や			り			れ		
やりいか	18	緑豆春雨	3	冷凍白和えの素	41			
やわらか杏仁	48	りんご	11	冷凍白玉餅	38			
やわらかいちごプリンの素	48	りんごダイス	45	冷凍スパゲティ	38			
やわらかプリンの素	48	りんご4つ割缶	44	冷凍スパゲティナポリタン	38			
ヤングコーン缶	43	れ			冷凍そば	38		
ゆ			レアクリーム杏仁	45	冷凍ソフトプチ豆腐	41		
有頭えび	17	レーズン	12	冷凍とろろいも	9			
ゆかり	8	冷凍あさり	17	冷凍長崎ちゃんぼん麺	38			
ゆかりごはんの素	37	冷凍あさりむき身	17	冷凍生おろしにんにく	9			
雪国山菜	45	冷凍味付油揚	41	冷凍肉詰めワンタン	41			
柚子ドレッシング	33	冷凍色つき白玉餅	38	冷凍ニンニクの芽	9			
茹小豆缶	46	冷凍いんげん	9	冷凍ブロッコリー	9			
茹うどん	2	冷凍えだ豆	9	冷凍ベビーほたてむき身	17			
茹そば	2	冷凍えびむき身(6L)	17	冷凍ほうれん草	9			
茹だこ	18	冷凍えびむき身(5L)	17	冷凍ホールコーン	9			
茹ちゃんぼんめん	2	冷凍えびむき身(4L)	17	冷凍ほたて貝柱	18			
茹冷麦	2	冷凍えびむき身(3L)	17	冷凍ミニおはぎ	30			
茹ラーメン	2	冷凍えびむき身(2L)	17	冷凍ミニ絹厚揚げ	41			
よ			冷凍えびむき身(L)	17	冷凍ミニごまおはぎ	30		
ヨーグルト風乳性飲料	31	冷凍オクラ	9	冷凍むきえだ豆	9			
洋辛子粉	34	冷凍オニオンソテー	9	冷凍メルト白玉	38			
洋梨缶	44	冷凍おはぎ	30	冷凍モロヘイヤ	9			
横浜レトロカレー	36	冷凍おろし生姜	9	冷凍焼うどん	38			
ら			冷凍かきむき身	17	冷凍焼そば	38		
ラード	29	冷凍柏もち	30	冷凍焼もち	38			
ラクトアイス	28	冷凍カットかぼちゃ	9	冷凍ラーメン	38			
らっきょう甘酢漬	42	冷凍カリフラワー	9	冷凍ライチフルーツ	12			
ラデッシュ	6	冷凍韓国風冷麺	38	レタス	7			
ラフランス缶	44	冷凍刻みゆず	12	レグ	24			
ラム肉	24	冷凍きしめん	38	レモン	11			
ラム肉シャブシャブ用	24	冷凍きなこおはぎ	30	レモン果汁	32			
ラム肉たれ付	24	冷凍錦糸卵	41	レモンｸﾞｰﾐﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	33			
ラムロース	24	冷凍クリームコーン	9	れんこんサラダ	47			
ラムロースたれ付	24	冷凍グリーンアスパラ	9	れんこん天ぷら	41			
ラムロール肉	24	冷凍グリーンピース	9	れんこん水煮	44			
り			冷凍小松菜	9	れんこん水煮缶	44		
リーフレタス	7	冷凍桜もち	30	ろ				
料理用赤ワイン	33	冷凍さといも	9	ローストビーフ	25			
料理用白ワイン	33	冷凍さぬきうどん	38	ローストポーク	25			
料理用清酒	33	冷凍さやえんどう	9	ロースハム	25			
緑茶	31	冷凍しじみ	17	ロースハムスライス	25			
緑茶缶	31	冷凍シャトーキャロット	9	ロースハム千切り	25			

