

糧 食 品 規 格 書

令和7年4月1日

陸上自衛隊 横浜駐屯地

目

次

	(規格番号)	(頁)
第1章 総則		1
第2章 規格		
1 穀類及び穀類製品	1～26	2～
2 いも類	51～61	4～
3 調味料	101～155	5～
4 豆類及び豆加工品	171～187	9～
5 魚介類	201～252	11～
6 塩干魚類	251～264	15～
7 魚加工品及び練製品	301～310	17～
8 獣鶏肉類及び肉加工品	351～375	18～
9 牛乳及び乳製品及び卵	401～414	20～
10 野菜類	451～534	21～
11 果実類	551～572	27～
12 漬物	591～613	29～
13 佃煮	621～631	31～
14 海草	651～667	32～
15 調理加工食品	701～715	34～
16 缶詰	751～771	35～
17 飲物及びその他	801～815	37～

第 Ⅰ 章 総 則

- 1 本規格書は、陸上自衛隊横浜駐屯地において調達する糧食品に適用する。
- 2 本規格書は、善意に解釈し、良心的な商品の納入に努めなければならない。
- 3 納入糧食品は、日本農林規格法、食品衛生法及びその他の食品関連法規等を適用する。
- 4 本規格書について疑義あるときは、給食担当官又は契約担当官と協議するものとする。
- 5 規格等定めていない糧食品については、その都度示す。
- 6 本文記載のメーカー名は基準を示すもので、同等品を納入する際は給食担当官に事前に調整すること。
- 7 本文中に記載する消費期限、品質保持期限（賞味期限）の起算は納入日を基準とする。
- 8 納入要領
 - (1) 納入食品の取扱いについては、特に衛生に注意すること。
 - (2) 納入食品は、すべて、食品衛生管理官の行う衛生検査に合格したものでなければならない。
 - (3) 納入場所
横浜市保土ヶ谷区岡沢町 273
陸上自衛隊横浜駐屯地 糧食品倉庫
TEL 045 (335) 1151 内線 294・295・296・299
 - (4) 納入時間
ア 平 日 0900～1200
1400～1500
イ 上記以外の時間に納入が必要な場合は、別に連絡する。
また、上記時間に納入できない業者は、事前に連絡調整し、納入すること。
- 9 本規格書は、令和 7 年 4 月 1 日から適用する。

第 2 章 規 格

I 穀類及び穀類製品

番号	品 名		規 格	単位	備 考
1	精	米	1 国内産水稻うるち米をとう精したもの 2 品種、生産年度、歩留まりについてはその都度示す	kg (K G)	30kg袋入り
2	も	ち 米	国内産水稻もち米をとう精したもの	kg(K G)	袋入り
3	小	麦 粉	1 薄力粉 2 J A S 規格品 3 白色できめ細かく固まりのない、カビ、虫等の混入の認められないもの 4 賞味期限 10 ヶ月以上のもの	袋 (B G)	25kgクラフト紙袋入り
4	パ	ン 粉	1 粉末細かく、白色又は淡い黄色で光沢を有し、感想良好、夾雑物の認められないもの 2 特有の香味を有す 3 フライスター又はソフトパン粉 4 日清、日粉、昭和	袋 (B G)	1 袋180 g 入り
5	パ	食パン	1 良質の硬質小麦を原料とし、焼き上がり風味良好新鮮なもの 2 均一の気孔が多く弾力性があること	袋 (B G)	
6		その他	3 食パンは、1 食分4～8枚で180g以上のもの、ポリエチレン袋入りとする 4 賞味期限を表示する	個 (E A)	
7	ビ ー フ ン		1 乾燥良好で変質、折れ、くずれのないもの 2 良質な米粉を原料とし、水に浸して弾力性のあるもの 3 賞味期限8 ヶ月以上のもの	kg (K G)	
8	ス パ ゲ テ ィ		1 J A S 規格品 2 ディラムセモリナ100%のもの使用 3 半透明のアメ色状で、表面が滑らかなもの 4 賞味期限 12 ヶ月以上のもの	kg (K G)	太さ 1.7～ 1.9mm
9	マ カ ロ ニ		1 J A S 規格品 2 硬質小麦粉を原料としたもの 3 折れ、くだけの含まないもの 4 賞味期限 12 ヶ月以上のもの	kg (K G)	A 管状 B シェル C バタフライ
10	干しきしめん	干しそば	1 J A S 規格品 2 乾燥良好、折れがなく、色沢良好なもの 3 1束250g程度 4 賞味期限 10 ヶ月以上のもの	束(E A)	ビニール袋入り
11	うどん	(ゆで) (冷凍)	1 色白く粘りのよいもの 2 茹で時間2分以内のもの 1玉250g 3 8番～10番 4 ゆでの消費期限は2日、冷凍の賞味期限4 ヶ月以上のもの	個 (E A)	

番号	品 名	規 格	単位	備 考
12	讃 岐 う ど ん	1 色白く粘りのよいもの 2 生タイプ 1玉200g	個 (E A)	
13	日 本 そ ば (ゆ で) (生) (冷 凍)	1 そば特有の風味良好なもの 1玉200g 2 茹で時間2分以内のもの 3 ゆで・生の消費期限は2日、冷凍の賞味期限 4ヶ月以上のももの	ゆで：個 (E A) 生：kg (K G) 冷凍：個 (E A)	
14	中 華 そ ば (生) (蒸 し) (冷 凍)	1 香味良好、かん水臭の強くないもの 2 茹・蒸し時間2分以内のもの 3 20～22番 1玉150～200g 冷凍(つけ麺用) 1玉100g 4 生・蒸しの消費期限は2日、冷凍の賞味期限 4ヶ月以上のももの	生：kg (K G) 蒸し：個 (E A) 冷凍：個 (E A)	
15	チャンポン麺 (生) (冷 凍)	1 香味良好、弾力性のあるもの 2 生の消費期限は2日、冷凍の賞味期限 4ヶ月以上のももの 1玉200g程度	生：kg (K G) 冷凍：個 (E A)	
16	揚 げ 麺	1 1玉60gで、防湿包装されたもの 2 スープ付	個 (E A)	
17	インスタント 麺 (共通)	1 J A S規格品 2 賞味期限5ヶ月以上のももの	個 (E A)	ダンボール 箱詰 品名は別示
18	切 り 麩	1 良質の強力粉で製造したもの	kg (K G)	
	花 庄 内 麩	2 乾燥良好、割れ、砕けのないもの		
	焼 麩	3 賞味期限6ヶ月以上のももの 焼麩は1枚2g	袋(B G)	20枚入り
	手 毬 麩	蹴鞠麩は1袋20g	袋(B G)	20g入り
	花 麩	花麩は1個2g	袋(B G)	40g入り
19	シュウマイの皮 ワンタンの皮 ギョウザの皮 春巻きの皮	1 破損品のないもの 2 シュウマイの皮 5～6gのもの30枚入り ワンタンの皮 6～7gのもの30枚入り ギョウザの皮 8～9gのもの24枚入り 春巻きの皮 20～22gのもの10枚入り 3 消費期限2日以上のももの	袋 (B G)	
20	焼 お に ぎ り	1 80gのもの 2 冷凍品 3 賞味期限6ヶ月以上のももの	袋 (B G)	
21	コーンフレーク	1 賞味期限8ヶ月以上のももの 2 種類については、その都度示す	個 (E A)	A 180g入り B 28g入り
22	ナ ン	1 自然酵母使用 2 冷凍品	枚 (S H)	1枚 50g
23	切 り 餅	1 1個50g程度のものバラ包装 2 賞味期限6ヶ月以上のももの	袋 (B G)	400g袋入り
24	白 玉 団 子	1 1粒9g程度 2 丸 形 3 冷凍品 4 賞味期限6ヶ月以上のももの	袋 (B G)	1kg袋入り
25	ミックスピザ	1 5インチ 2 冷凍品 3 賞味期限6ヶ月以上のももの	枚 (S H)	
26	米 粉	1 国内産、上質のもの、1kg袋入り 2 賞味期限10ヶ月以上のももの	袋 (B G)	

2 い も 類

番号	品 名	規 格	単位	備 考
51	里 芋 (生 鮮) (冷 凍)	1 白芽、皮及び根を除き水洗いしたもの 2 完熟した小芋にて病虫害、傷、腐敗、 下やけ等の認められないもの 3 市場納入規格M (40g) 以上 4 冷凍品は、賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	
52	長大 和 芋 芋	1 土及び根を除きひげ毛の少ないもの 2 新鮮なもので、病虫害、傷、腐敗、 折れ等の認められないもの 3 1本400g以上 (大和芋の場合、1本300g以上)	kg (K G)	
53	さ つ ま い も	1 土を除いたもの 2 農林1.3.5.10号、高系14号、紅赤の種類で 病虫害、傷、腐敗、発芽、日焼等の認められ ないもの 3 市場納入規格M (200~500g)	kg (K G)	
54	じ ゃ が 芋 新 じ ゃ が 芋	1 土を除いたもの 2 完熟したもので、病虫害、傷、腐敗、 発芽、日焼等の見られないもの	kg (K G)	A 50~130g B 20~30g
55	こ ん に や く	1 夾雑物の認められない新鮮なもの 2 弾力性に富み食味の良いもの 3 賞味期限1.5ヶ月以上のもの	袋 (B G)	250g袋入り
56	玉 こんにゃく	1 こんにゃくと同規格 2 1個15~20gのもの (A) 小 3 1個30~25gのもの (B) 大	袋 (B G)	A:200g袋入り B:500g袋入り
57	刺身こんにゃく	1袋170g~200g	袋 (B G)	
58	白 滝	こんにゃくと同規格	袋 (B G)	200g袋入り
59	澱 粉	1 じゃが芋精製澱粉 2 色白く、夾雑物の認められないもの	袋 (B G)	2kg袋入り
60	春 豆 春 雨 緑 豆 春 雨	1 光沢あり、無味無臭のもの 2 折れ、砕けのない乾燥良好なもの 3 水に浸して弾力のあるもの 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	
61	フレンチポテト	1 急速冷凍品 2 賞味期限3ヶ月以上のもの	kg (K G)	1kg袋入り A拍子木型 B皮付ナチュラルカット Cシューestring

3 調味料

番号	品 名	規 格	単位	備 考
101	三 温 糖 ざ ら め	1 精製糖の4～5番 灰褐色 2 異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 賞味期限18ヶ月以上のもの	kg (KG)	1kg ビニール袋 入り
102	上 白 糖 グラニュー糖	1 精製糖の1～2番 純白色 2 異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 賞味期限18ヶ月以上のもの	kg (KG)	1kg ビニール袋 入り
103	は ち み つ	1 純はちみつ 2 賞味期限6ヶ月以上のもの	個 (EA)	1kg チューブ 入り
104	ラ ー 油	1 香味豊かなもの 2 賞味期限18ヶ月以上のもの	個 (EA)	100ml入り
105	胡 麻 油	1 JAS規格品 2 品質保持期限(賞味期限)8ヶ月以上のもの	本 (PC)	1,650g ハンディボトル
106	オ リ ー ブ 油	1 イタリア・スペインからの輸入品 2 賞味期限12ヶ月以上のもの	本 (PC)	A 500g B 900g
107	バ タ ー (有塩)(無塩)	1 乳等省令の成分規格に合格したもの 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (EA)	A 200g B 450g
108	マ ー ガ リ ン	1 JAS規格品 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (EA)	A 1個8g 容器入り B 1kg以上 缶入り C 300g以上 プラスチックケース入り
109	ラ ー ド	1 JAS規格品 2 純白色で硬く香味良好なもの 3 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (EA)	250g～280g チューブ入り
110	醬 油 (濃口)(薄口)	1 JAS規格品 2 品質保持期限(賞味期限)12ヶ月以上のもの	A:缶 (CN) B:本 (PC)	A 180缶入り B 1.80 ハンディボトル
111	味 噌 (赤) (白)	1 熟成充分にして、赤味噌は赤褐色、白味噌は 固有の淡黄白色を有するもの 2 外観細かく一様にあん状を呈し、湯を注いで 攪拌放置したとき大きな沈殿物が少ないこと 3 信州一、武田、マルコメ、タケヤ、ハナマルキ 4 品質保持期限(賞味期限)5ヶ月以上のもの	A:箱 (CA) B:袋 (BG)	A 20kg 箱入り B 1kg 袋入り
112	食 塩	1 NaCl 95%以上のもの 2 純白で光沢のあるもの 3 乾燥良好で、結晶が細かいもの 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (KG)	1kg ビニール袋 入り
113	食 卓 塩	1 純白で光沢のあるもの 2 乾燥良好で、結晶が細かく、夾雑物の 認められないもの 3 食塩90% グルタミンナトリウム10% 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	箱 (CA)	800g箱入り
114	食 酢	1 JAS規格品 2 醸造酢 3 賞味期限12ヶ月以上のもの	本 (PC)	1.80 ハンディボトル

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
115	ソ ー ス (ウスター) (中 濃) (とんかつ)	1 J A S規格品 2 賞味期限18ヶ月以上のもの	本 (P C)	A 1.8ℓ ハンディボトル B 500mℓ パック
116	カ レ ー の 素 ハ ヤ シ の 素	1 香味良好でよくのびるもの 2 異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 S & B、ハウス、富士、明治、キンケイ 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	1kg袋入り
117	カ レ ー 粉	1 乾燥良好で、カレー粉特有の香味が強いもの 2 塊りなく異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 S & B、ハウス、富士 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	缶 (C N)	400g缶入り
118	本 み り ん	1 アルコール14%以上 エキス分40～50% 2 賞味期限12ヶ月以上のもの	本 (P C)	1.8ℓ ハンディボトル
119	中 華 旨 煮 の 素	1 特有の香味を有し、異味・異臭の認められないもの 2 ヒゲタ、味の素 3 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	1kg袋入り
120	ガ ラ ス ー プ の 素	1 J A S規格品 2 顆粒 3 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	
121	ブ イ ヨ ン コ ン ソ メ (チキン) (ビーフ)	1 J A S規格品 2 顆粒 3 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	
122	唐 辛 子 粉 (一味) (七味)	1 唐辛子の完熟果を乾燥し、粉末にしたもの 2 防湿包装したもの 3 賞味期限12ヶ月以上のもの	袋 (B G)	A 100g袋入り B 30g袋入り
123	わ さ び 粉 和 辛 子 粉 胡 椒	1 微粉末にして乾燥良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 2 防湿包装したもの 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	袋 (B G)	300g袋入り
124	粒 マ ス タ ー ド	鼻腔を刺激する辛味を有し、色沢良好なもの	本(P C)	340g入り
125	マ ヨ ネ ー ズ	1 J A S規格品 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	本 (P C)	A 450gチューブ B 1kg 業務用
126	ド レ ッ シ ン グ	1 J A S規格品 2 賞味期限6ヶ月以上のもの 3 その他の規格についてはその都度示す	個 (E A)	1mℓボトル入り
127	トマトケチャップ トマトピューレ	1 J A S規格品 2 賞味期限12ヶ月以上のもの	本 (P C)	A 650g瓶入り B 1kgチューブ
128	ク リ ー ム シ チ ュ ー フ レ ー ク	1 香味良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 2 粉末又は固形 3 S & B	kg (K G)	1kg袋入り

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
129	クリームスープ (コ ー ン) (パンプキン)	1 香味良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 2 粉末 3 クノール、味の素 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	1kg袋入り
130	和風だしの素	1 かつお昆布、貝類等のエキスを主体とした微粉末 2 粉末又は固形 3 香味良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	1kg袋入り
131	かつおだしパック	1 良質のかつお節やかつおエキスを主体とした原料をパック詰めしたもの 2 香味良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 1パック50g程度のもの 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	箱 (C A)	20パック × 5袋
132	ジ ャ ム (イ チ ゴ) (ブルーベリー)	1 精選した原料を使用 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (E A)	A 25g袋入 B 15g袋入 C 815g瓶入
133	ピ ー ナ ッ ツ バ タ ー	1 精選した落花生を使用 2 賞味期限4ヶ月以上のもの		A 25g袋入り B 340g瓶入り
134	ジ ャ ム (イチゴ&マーガリン)	1 精選した原料を使用 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (E A)	11g ポーション
135	ジ ャ ム (ブルーベリー&マーガリン)	1 精選した原料を使用 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (E A)	11g ポーション
136	ジ ャ ム (メープル風シロップ &マーガリン)	1 精選した原料を使用 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	個 (E A)	11g ポーション
137	胡 麻 す り 胡 麻 (白) (黒)	1 実のよく入ったもの	袋 (B G)	B 300g袋入り
		2 無着色、乾燥良好、夾雑物の認められないもの 3 賞味期限5ヶ月以上のもの	kg (K G)	A 1kg袋入り
138	ア ー モ ン ド	1 皮を除いてあるもの 2 香味良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	袋 (B G)	A スライス B 細切り C 粉末 350g袋入り
139	ピ ー ナ ッ ツ カシューナッツ く こ の 実 く る み 松 の 実	アーモンドと同規格	袋 (B G)	A 1kg 袋入り B 180g ~ 200程度 袋入り
140	酒 粕	1 変色、変質の認められない板粕 2 賞味期限3ヶ月以上のもの	kg (K G)	
141	ワ イ ン (赤) (白)	料理用に醸造した香味豊かなもの	本 (P C)	720ml瓶

番号	品 名	規 格	単位	備 考
142	清 酒	ワインと同規格	本(ＰＣ)	1.8ℓパック
143	紹 興 酒	良質のもち米と麦麴を用いて長期間熟成させたもの	本(ＰＣ)	1.8ℓ瓶入り
144	パ プ リ カ ナ ツ メ グ チリパウダー ガラマサラ シナモンパウダー ターメリック カエンペッパー 山 椒	1 風味・乾燥良好なもの 2 粉末状のもの 3 品質保持期限（賞味期限）１２ヶ月以上のもの	缶 (ＣＮ)	225g缶入り
				200 g 缶入り
				180 g 缶入り
				220 g 缶入り
				300g缶入り
				150 g 缶入り
145	ハ 角	1 風味・乾燥良好でホール状のもの 2 賞味期限１２ヶ月以上のもの	袋 (ＢＧ)	100 g 袋入り
146	オイスターソース	1 風味良好なもの 2 賞味期限１２ヶ月以上のもの	個 (ＥＡ)	375g容器入り
147	チ リ ソ ース	特有の香味を有するもの	個(ＥＡ)	340ml瓶入り
148	豆 板 醤	1 精選した材料を四川風に醸造したもの 2 賞味期限１２ヶ月以上のもの	個 (ＥＡ)	300g容器入り
149	棒々鶏ソース コチジャン 芝 麻 醤 甜 麵 醤 キムチの素	1 風味良好なもの 2 賞味期限６ヶ月以上のもの		A 100～130g B 1 kg 程度
150	焼 肉 の た れ	1 風味良好なもの 2 賞味期限６ヶ月以上のもの	本 (ＰＣ)	900ml入り A 醤油ベース B 味噌ベース
151	中華炒めの素 (麻 婆) (チ リ) (塩)	1 風味良好なもの 2 賞味期限６ヶ月以上のもの	本 (ＰＣ)	1ℓ入り
152	ラーメンフの素 (味 噌) (醬 油) (塩) (煮 干) (とんこつ) (担 々 麵)	1 風味良好なもの 2 賞味期限６ヶ月以上のもの	袋 (ＢＧ)	A 1 kg入り B 500 g 入り
153	塩ダレ	1 風味良好なもの 2 賞味期限６ヶ月以上のもの	個 (ＥＡ)	1ℓ入り
154	めんつゆ	1 J A S 規格品 2 賞味期限１０ヶ月以上のもの	本 (ＰＣ)	1.8ℓ
155	ポン酢醤油	1 特有の香を有するもの 2 賞味期限１０ヶ月以上のもの	本 (ＰＣ)	1.8ℓ ハンディボトル

4 豆類及び豆加工品

豆 類 共 通	規 格			
	1	粒形豊肥、粒揃いよく病虫害なきもの		
	2	特有の光沢を有し夾雑物の認められないもの		
	3	豆類は乾燥良好、豆加工品は風味良好なもの		
	4	豆加工品は衛生的な容器を使用		
番号	品 名	規 格	単位	備 考
171	大 豆 (乾)	1 農産物検査法に基づく黄色大豆2等合格以上のもの 2 賞味期限6ヶ月以上のもの	kg (KG)	
172	小 豆	1 農産物検査法に基づく2等合格以上のもの 2 大納言、普通小豆 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	kg (KG)	
173	さ ざ げ う ず ら 豆 白 い ん げ ん	1 実が大粒で、色沢のあるもの 2 賞味期限6ヶ月以上のもの	kg (KG)	
174	豆 腐 (木 綿) (絹) (ロングライフ)	1 精選された原料を使用したもの 2 納入当日に製造したもの 3 1丁 350～400g以上 4 1丁 253g以上 6ヶ月以上	丁 (EA)	
175	焼 豆 腐	1 豆腐規格のものを30%水減りに焼き上げたもの 2 出来上がり後、1時間以上冷却したもので、 破損なく、異味・異臭のないもの 3 納入当日に製造したもの 4 1丁 280g以上	丁 (EA)	
176	油 揚	1 豆腐規格のものを良質の植物油を使用して 揚げたもの 2 淡黄色に色よく仕上がり、異味・異臭の ないもの 3 納入当日に製造したもの 4 1枚 25～30g以上	枚 (SH)	
177	い な り 寿 司 用 油 揚	油揚規格のものを2枚切りにして開いたもの	枚 (SH)	
178	味 付 き い な り 寿 司 用 油 揚	いなり寿司用油揚規格のものを味付けしたもの	袋 (BG)	8枚× 2P入り
179	厚 揚	1 油揚の1・2と同規格 2 納入当日に製造したもの 3 1枚 150g以上、厚さ 15～20mm	枚 (SH)	
180	が ん も ど き	1 豆腐を主とし、人参、昆布、山芋、胡麻等を 混入したもの 2 良質植物油を使用して揚げたもの 3 納入当日に製造したもの 4 丸形で1個50g以上のもの	個 (EA)	
181	小 が ん も ど き	1 がんもどきの1・2と同規格 2 生鮮品は納入当日製造したもの、冷凍品は 賞味期限1ヶ月以上のもの	個 (EA)	A 1個30g B 1個10g (冷凍)

番号	品 名	規 格	単位	備 考
182	納 挽 き 割 り 納 豆	1 良く発酵し、良好な系を引くもの 2 豆粒が揃い、柔らかい外観及び納豆特有の香味を有し異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 冷凍品 4 賞味期限1ヶ月以上のもの	個 (E A)	A 50g パック B 100g C 300g チューブ
183	高 野 豆 腐	1 J A S 規格品 2 1枚 15g以上のもの 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	枚 (S H)	
184	豆腐ステーキ	1 口当たりなめらかなもの 2 1枚 70g以上のもの 3 冷凍品 4 賞味期限1ヶ月以上のもの	個 (E A)	
185	絞 り 豆 腐	1 豆腐規格のものを加圧して30%水減りさせたもの 2 納入当日に製造したもの	丁 (E A)	
186	お か ら	1 固く絞ったきめの細かいもの 2 特有の豆臭があり、酸味・夾雑物の認められないもの 3 納入当日に製造したもの	kg (K G)	
187	き な 粉	乾燥良好で、異味・異臭・夾雑物の認められないもの	kg (K G)	100 g 程度 袋入り

5 魚 介 類

品 名	規 格
鮮魚共通	1 表面は新鮮な光沢を有し、鱗が固着していること 2 眼球が突き出し、張りがあり、角膜が透明であること 3 エラが鮮紅色であること 4 弾力があること 5 固有の生臭みがあるが、悪臭がないこと 6 大きさが一様に揃っていて、水に入れると沈むこと 7 納入時、水分、氷は除いて計量する
冷凍魚共通	1 充分凍結し、新鮮な光沢があり、溶解後に鮮魚と同様になること 2 その他は、鮮魚に準ずる

番号	品 名	規 格	単位	備 考
201	あ じ	一尾 160g 基準	kg(K G)	
202	背 開 き あ じ	1 小あじの頭、内臓、ゼイゴ除き開いたもの 2 1枚 40～50g、アジフライ用 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (S H)	冷 凍
203	さ ば	一尾 400g 基準	kg(K G)	
204	さ ば フ ィ レ	1 さばと同規格、3枚におろしたもの 2 1切れ 120g 又は 60g 基準 (その都度示す) 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの		冷 凍 A:120g B:60g
205	さ ん ま	一尾 150g 基準	kg(K G)	
206	い わ し	一尾 80g 基準	kg(K G)	
207	わ か さ ぎ	1 一尾 6～10g 2 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (K G)	冷 凍
208	に し ん	1 一尾 200～300g 2 冷凍品は、冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (K G)	A 生鮮 B 冷凍
209	に じ ま す	1 一尾 150g 基準 2 冷凍品は、冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (K G)	A 生鮮 B 冷凍
210	あ ゆ	一尾 80g 基準	kg(K G)	
211	い さ き	一尾 150g 基準	kg(K G)	
212	か ま す	一尾 150g 基準	kg(K G)	
213	と び 魚	1 一尾 180g 基準 2 冷凍品は、冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (K G)	A 生鮮 B 冷凍
214	鯛	1 連子鯛、桜鯛 2 一尾 180g 基準 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (K G)	冷 凍

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
215	鯛 (刺 身 用)	一尾 1～1.5kg	kg (KG)	
216	き す	一尾 60g以上のもの	kg(KG)	
217	き す 開 き	1 頭・内臓を取り除き開いたもの 2 1枚 20～30g 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
218	か つ お 切 身	1 一尾3～5kgのものを3枚におろした後、 切身にしたもの 2 1切れ 100g基準	切 (SH)	
219	か つ お (刺 身 用) (た た き)	1 一尾3～5kg 2 3枚におろしたもの 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
220	ま ぐ ろ 切 身	1 かじき、きわだ、めばち、本まぐろ 2 1切れ 100g基準 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍
221	ま ぐ ろ (刺 身 用)	1 かじき、きわだ、めばち、本まぐろ 2 骨、皮、血合いを除く 3 一尾30kg以上ものを3枚におろした後、 一作1kg以下に完全整形したもの 4 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
222	生 た ら 切 身	1 鱗を除き3枚におろした後、切り身にしたもの 2 1切れ 100g基準 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍
223	塩 た ら 切 身	1 塩味良好 2 鱗を除き3枚におろした後、切り身にしたもの 3 1切れ 100g 4 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍
224	か れ い 切 身	1 まかれい、めいたかれい、まこかれい 2 5枚におろした後、切身にしたもの 3 1切れ 100g基準 4 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍
225	か れ い す き 身	1 まかれい、めいたかれい、まこかれい 2 一尾4～5kgのものを5枚に おろした後、皮をすいたもの 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
226	生 ま す 切 身 生 鮭 切 身 秋 鮭	1 鱗を除き3枚におろした後、切り身にしたもの 2 1切れ 100g又は60g基準 (その都度示す) 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍 A:100g B:60g
227	塩 ま す 鮭 塩 鮭	1 塩味良好 2 一尾 3～4kg 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍

番号	品 名	規 格	単位	備 考
228	さわら切身 ぶり切身 わらさ切身 きんめ鯛切身 すずき切身	1 鱗を除き3枚におろした後、切身にしたもの 2 1切れ100g基準	切 (SH)	冷 凍 A:100g B:60g
229	銀だら切身	1 鱗を除き3枚におろした後、切身にしたもの 2 1切れ100g基準 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍
230	まながつお切身	1 頭・内臓・尾を取り除き筒切りしたもの 2 1切れ120g基準	切 (KG)	
231	たち魚切身	1 一尾1kg以上のものを、頭・背びれを取り 除き、筒切りにしたもの 2 1切れ100g基準	切 (SH)	
232	あ な ご	1 銀色又はきつね色にして、頭・尾を取り除き 開いたもの 2 一尾100g以上のもの 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
233	た ら 粕 漬 赤 魚 粕 漬	1 2枚又は3枚におろし、上等の粕を 用いて漬けたもの 2 1枚130g基準 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの		冷 凍
234	小 鯛 笹 漬	1 漬かり適度で香味良好なもの 2 1枚20~25g 3 真空パック	袋 (BG)	50枚 入り
235	え び	1 大正えび、ブラックタイガー等が無頭、 尾がしっかりしていること 2 一尾30~50g 3 冷凍後、1年以内のもの	kg (KG)	冷 凍
236	む き え び	1 特上品 2 無塩の小えびの殻を完全に除去したもの 3 Mサイズ チルド1kg袋入り	kg (KG)	
237	え び (寿 司 種)	1 塩茹でにした後、腹開きにしたもの 2 1枚15g	箱 (CA)	30枚 入り
238	い か	1 つぼぬき 2 一杯140~150g 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
239	い か (刺 身 用)	1 もんごいか、やりいか、するめいか 2 皮、耳、足を取り除き刺身用に加工作したもの 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
240	皮 む き い か	1 むらさきいか 2 ロールタイプ 3 1枚150~200g	kg (KG)	冷 凍

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
241	た こ (ゆ で)	1 真だこを塩茹でにしたもの 2 1 匹 300～600g	kg (KG)	
242	い い だ こ	1 匹 30～40g	kg(KG)	
243	酢 だ こ 味 付 た こ	1 たこに酢、その他で味付けしたもの 2 過度に着色していないもの	kg (KG)	
244	帆 立 貝 つ ぶ 貝	1 中粒、粒揃いで、良く泥をはかせたもの 2 アンモニア臭のないもの 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
245	帆 立 貝 柱	1 1個20～30g 2 冷凍後、6ヶ月以内のもの	kg (KG)	冷 凍
246	ご ろ ご ろ 海 鮮 ミ ッ ク ス	1 冷凍品、1袋500g×10袋(規格) 2 えび、いか、バビ-帆立入り 3 賞味期限12ヶ月以上のもの 4 自然解凍後、そのまま食べられるもの	袋 (BG)	冷 凍
247	あ し さ り り み	1 中粒、粒揃いのもの 2 石、砂、海藻等の夾雑物の認められないもの 3 よく砂をはかせたもの	kg (KG)	
248	あさりのむき身	1 中粒、粒揃いのもの 2 異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの		冷 凍
249	う な ぎ 蒲 焼	1 活うなぎで頭、骨を除き開いたもの 2 2回以上タレをつけて焼いたもの 3 「たれ、山椒」付で真空包装、 4 品質保持期限(賞味期限)10日以上のもの	袋 (BG)	
250	冷 凍 お き え び	1 特上品 2 無塩の小えびの殻を完全に除去したもの 3 Sサイズ、1.8kg入り	袋 (BG)	冷 凍
251	ホ 赤 キ 魚	1 鱗を除き3枚におろした後、切り身にしたもの 2 1切れ 100g基準(その都度示す) 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	切 (SH)	冷 凍
252	メ ヌ ケ 銀 ヒ ラ ス	1 1袋2切れ入り 照焼き・西京漬けになって いるもの 2 1切れ 120g基準 3 冷凍後、6ヶ月以内のもの	袋 (BG)	冷 凍

6 塩 干 魚 類

番号	品 名	規 格	単位	備 考
251	い わ し 丸 干 め ざ し	1 完全な原形を保ち、表皮が青白色を呈し、 皮が破れたり、腹が開いていない大きさの 揃ったもの 2 特有の香りと適度の塩味があり、刺激臭のないもの 3 いわし丸干 一尾 10～15 g め ざ し 一連 40～60 g 4 消費期限は、3日以上のもの 冷凍品は、冷凍後、1ヶ月以内のもの	kg (KG)	
252	開 き 干 し あ じ	1 背開き又は腹開きとし、形が完全で大きさの 揃ったもの 2 乾燥適度で特有の香りと適度の塩味があり、 刺激臭のないもの 3 1枚 120 g～180 g 程度のも 4 消費期限3日以上のもの 冷凍品は、冷凍後、1ヶ月以内のもの	切 (SH)	
253	開 き さ ん ま 開 き か ま す	1 開き干しあじの1・2・4と同規格 2 1枚 120 g 基準	切 (SH)	
254	さんまみりん干 いわしみりん干	1 形が完全で、大きさの揃っているもの 2 乾燥充分で特有の香りがあり、刺激臭のないもの 3 人工甘味料を用いず、甘味は全面に 塗布されていること 4 「胡麻」又は「けし」を振ったもの 5 さんま 1枚 100 g 基準 いわし 1枚 40 g 基準 6 消費期限3日以上のもの 冷凍品は、冷凍後、1ヶ月以内のもの	切 (SH)	
255	塩 さ ば 開 き ほ っ け 開 き	1 固有の形態、色沢を有し、大きさの揃っているもの 2 油焼き、異味・異臭、特に刺激臭の 認められないもの 3 塩味良好、一夜塩は不可 4 塩さば開き 1枚 300 g 基準 ほっけ開き 1枚 180 g 基準 5 消費期限3日以上のもの 冷凍品は、冷凍後、1ヶ月以内のもの	切 (SH)	
256	し し ゃ も	1 卵を抱いた雌で、皮が破れたり、腹が 開いていない大きさの揃ったもの 2 一尾 30 g 基準 3 消費期限3日以上のもの 冷凍品は、冷凍後、1ヶ月以内のもの	尾 (EA)	
257	い く ら	塩味良好、粒の壊れのないもの	kg(KG)	

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
258	た ら こ 辛 子 明 太 子	1 形のくずれていないもの 2 過度に着色していないもの 3 変質、変色、異味・異臭の認められないもの 4 1腹 100g基準 5 賞味期限15日以上のも	kg (KG)	
259	し ら す 干 ち り め ん じゃ こ	1 粒が揃い、形のくずれていないもの 2 乾燥良好、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 消費期限3日以上のも	g (G)	
260	干 え び	1 鮮度良好な桜えびを充分乾燥させたもの 2 過度に着色していないもの 3 賞味期限5ヶ月以上のも	袋 (BG)	65g袋入り
261	削 節	1 JAS規格品 2 かつお、さば又はいわしを用いたもの 3 粉末状のものを含まない 4 賞味期限3ヶ月以上のも	kg (KG)	
262	塩 く ら げ	1 千切くらげを塩漬けにし、適度に乾燥したもの 2 賞味期限12ヶ月以上のも	kg (KG)	
263	み が き に し ん (本干し) (生干し)	1 JAS規格品 2 1本 180g基準 3 賞味期限15日以上のも		
264	釜 揚 げ し ら す	1 粒が揃い、形のくずれていないもの 2 異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 消費期限3日以上のも 冷凍可 4 最小仕入れ単位 0.1kgから	kg (KG)	

7 魚加工品及び練製品

品 名	規 格
魚加工品 練り製品	1 新鮮な魚肉を原料に、澱粉、調味料を加えて練り上げたもの 2 香味、色沢良好なもの 3 弾力性に富み、夾雑物、破損物、異味・異臭・「ネット」等を認めないもの 4 業者名、賞味期限を表示したもの 5 賞味期限7日以上のも 急速冷凍品は、冷凍後、3ヶ月以内のもの

番号	品 名	規 格	単位	備 考
301	かまぼこ 焼きかまぼこ 笹かまぼこ カニかまぼこ	1 白身の魚を原料としたもの 2 かまぼこは、JAS規格品（白・赤色はその都度示す） 3 板は、納入重量より除く 4 笹かまぼこ 1枚 30g 5 カニかまぼこ A: 1本7.5gのもの10本入り B: 1袋500g程度	kg (KG) 枚(SH) 袋 (BG)	
302	伊達巻	1 白身の魚を原料としたもの 2 1本 280g以上	kg (KG)	
303	なると	1 白身の魚を原料としたもの 2 過度に着色していないもの 3 1本 200～250g		
304	さつま揚げ	1 良質な植物油を使用したもの 2 さつま揚げ 1枚 50g以上 揚げボール 1個 20g以上	kg (KG)	生鮮
305	ごぼう巻き	1 さつま揚げの材料でごぼう又はいかを巻いたもので、これらの比率は15～20%とする 2 1本 30～40g	kg (KG)	生鮮
306	いかちぎり 豆ちぎり 野菜ちぎり	1 さつま揚げの材料にいか、枝豆、野菜をそれぞれ混ぜたもので、これらの比率は20%以上とする 2 1個 15～20g	kg (KG)	生鮮
307	えびしんじょう	1 えびを40%以上使用し、ふんわり仕上げたもの 2 1個 15～20g	kg (KG)	生鮮
308	ちくわ 小ちくわ	1 表面が一様に焼けているの 2 ちくわ 1本 120g 小ちくわ 1本 30g 1袋4本以上	A:kg (KG) B:袋	生鮮
309	はんぺん	1 表面が平らで気孔のないもの 2 1枚 50g又は110gのもの その都度示す	kg (KG)	生鮮 A: 50g B: 110g
310	魚肉ソーセージ	1 JAS規格品 2 1本 90g以上のもの	本 (PC)	

8 獣鶏肉類及び肉加工品

品 名		規 格		
獣鳥肉類共通		1 屠殺法による検査合格品 2 鮮度良好、きめが細かく、適当な硬さと弾力を有するもの 3 特有の香味を有し、異臭、外観異常の認められないもの 4 包装は、衛生的であるものを使用する 5 冷凍品は、冷凍後、15日以内のもの		
番号	品 名	規 格	単位	備 考
351	牛 ロ ー ス 肉	1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色で霜降り状、付随脂肪は5mm以下とする 2 脂の比率は、20%以下 3 肉の幅は、8cm以上 4 1切れ 150g程度	kg (KG)	A 上級品 B 中級品
352	牛 中 肉 (肩) (も も)	1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色で霜降り状、付随脂肪は5mm以下とする 2 スライス 3 肉の幅は、8cm以上 4 脂の比率は、30%以下	kg (KG) 個 (EA)	A 生鮮 B 冷凍
353	牛 バ ラ 肉	1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色であること 2 脂の比率は、40%以下 3 1kg程度のブロック	kg (KG) 個 (EA)	A 生鮮 B 冷凍
354	牛 カ ル ビ	1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色であること 2 焼肉用にスライスしたもの 3 脂の比率は、40%以下	kg (KG)	A 生鮮 B 冷凍
355	牛 ス ジ 肉	1 輸入品可 2 冷凍	kg (KG)	
356	牛 挽 肉	牛中肉(肩)規格のものを、納入当日に2度挽きしたもの	kg (KG)	
357	豚 ロ ー ス 肉 (ブロック) (豚カツ用) (生姜焼き用) (薄切り)	1 肉はきめが細かく、色は淡灰紅色で光沢を有し、脂肪は白くよくしまっているもの 2 付随脂肪は、8mm以下 3 脂の比率は、20%以下 4 肉の幅は、6cm以上 5 ブロックはチャーシュー用(ネットにて形成してあるもの) 6 豚カツ用は1枚はA:90g B:120g枚程度 7 生姜焼き用は厚さ4~5mm程度スライス 8 薄切りは厚さ2~3mm程度	kg (KG) 個 (EA) 枚 (SH)	A 生鮮 B 冷凍
358	豚 も も 肉 豚 肩 肉 (ブロック) (薄切り)	1 肉はきめが細かく、色は淡灰紅色で光沢を有し、脂肪は白くよくしまっているもの 2 付随脂肪は、10mm以下 3 脂の比率は、30%以下 4 肉の幅は、6cm以上 5 ブロックは2kg程度のもの 6 薄切りは厚さ2~3mm程度	kg (KG) 個 (EA)	A 生鮮 B 冷凍
359	豚バラ肉 (ブロック) (角煮用) (薄切り) (しゃぶしゃぶ用)	1 肉はきめが細かく、色は淡灰紅色で光沢を有し、脂肪は白くよくしまっているもの 2 脂の比率は、40%以下 3 ブロックは1kg程度のもの 4 角煮用は1個70g程度のもの	kg (KG) 個 (EA)	A 生鮮 B 冷凍

番号	品 名	規 格	単位	備 考
360	豚 ヒ レ 肉	1 肉はきめが細かく、色は淡灰紅色で光沢を有し、脂肪は白くよくしまっているもの 2 400g程度のブロック	kg (KG)	A 生鮮 B 冷凍
361	豚 も も 挽 肉 豚 肩 挽 肉	豚もも肉、豚肩肉規格のものを、納入当日に2度挽きしたもの	kg (KG)	
362	鶏 肉 (も も) (お ね) (さ さ み)	1 生後3ヶ月以内の若鶏で病鶏を含まない 2 骨、内臓、筋を除いたもの 3 脂の比率は、10%以下 4 gカット個数の場合はその都度示す	kg (KG) 個 (EA)	A 生鮮 B 冷凍
363	鶏 も も 肉 (骨 付 き)	1 若鶏のけづめの直上で切断したもの 2 1本 180～200g	kg (KG)	A 生鮮 B 冷凍
364	鶏 ぶ つ 切	若鶏のもも肉を、骨付きのまま5～6cmに切断したもの	kg (KG)	A 生鮮 B 冷凍
365	鶏 手 羽 先 肉	1 鶏肉の羽の先の部位 2 1本50～60g	本 (PC)	A 生鮮 B 冷凍
366	鶏 手 羽 中 肉	1 鶏手羽先肉の手指を除いたもの 2 1本 25～30g	本 (PC)	A 生鮮 B 冷凍
367	鶏 手 羽 元 肉	1 鶏肉の羽の中でも胴体に近い部位 2 1本 60g程度		A 生鮮 B 冷凍
368	鶏 も も 挽 肉	鶏肉（もも）規格のものを、納入当日に2度挽きしたもの	kg (KG)	
369	砂 肝	腺胃及び、内臓を除去した筋胃ですじなしのもの	kg(KG)	
370	ラ ム	正肉のみのロールスタイル	kg(KG)	冷 凍
371	ロースハム ソフトサラミ (スライス) (ブロック)	賞味期限6日以上のもの 賞味期限を袋に示す	kg (KG)	
372	パック入りハム	ロースハム4～5枚を真空パックにしたもの	袋(BG)	
373	ベ ー コ ン	賞味期限6日以上のもの 賞味期限を袋に示す	kg(KG)	スライス
374	フランクフルト ソーセージ	1 1本 60～70g 2 賞味期限6日以上のもの 賞味期限を袋に示す	kg (KG)	
375	ウ ィ ン ナ ー ソ ー セ ー ジ	1 粗挽きタイプ・チョリソータイプ その都度示す 2 賞味期限6日以上のもの 賞味期限を袋に示す	kg (KG)	A 1本20～25g B ロングタイプ 1本50～55g

9 牛乳及び乳製品及び卵

番号	品 名	規 格	単位	備 考
401	牛 乳 (200cc) (1000cc)	1 成分は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による合格品 2 森永、明治、及び同等品 3 賞味期限 6 日以上のも	個 (E A)	紙パック入り
402	乳 飲 料 (コ ー ヒ ー) 乳 飲 料 (フ ル ー ツ)	1 牛乳と同規格 2 牛乳にコーヒーエッセンスや香料、糖分を添加した香味良好、甘味適度なもの	個 (E A)	A 200cc B 1000cc
403	ヨ ー グ ル ト (加糖)(無糖)	1 牛乳の 1・2 と同規格 2 品質保持期限(賞味期限) 6 日以上のも 3 加糖のものは砂糖を加えなくても甘さのあるもの	個 (E A)	A 70g容器 B 400g容器
404	ドリンクヨーグルト (フ ィ レ ー ヌ) (フ ル ー ツ) (ア ロ ー ー)	1 ヨーグルトと同規格 2 1 本 1 8 0 m l	個 (E A)	
405	生 ク リ ー ム (200cc) (1000cc)	牛乳と同規格	個 (E A)	紙パック入り
406	乳 酸 菌 飲 料	1 牛乳の 1・3 と同規格 2 厚生労働省許可特殊栄養食品	個 (E A)	A 80~100cc B 65~75cc
407	コ ン デ ン ス ミ ル ク	1 牛乳の 1 と同規格 2 賞味期限 4 ヶ月以上のも	個 (E A)	480g チューブ
408	チ ー ズ	1 牛乳カゼイン及び乳脂肪を原料とし、特殊な香味を有し、異味・異臭のないもの 2 完全包装したもの 3 森永、明治、名糖及び同等品 4 チーズ 2 0 0 g カートンケース入り 5 賞味期限 4 ヶ月以上のも	個 (E A)	
409	スライスチーズ	1 チーズの 1 ~ 3 と同規格 2 とろける・とろけないはその都度示す 3 1 枚 1 5 g 程度のも 7 枚袋入り 4 賞味期限 4 ヶ月以上のも	袋 (B G)	
410	粉 チ ー ズ (4 0 g) (8 0 g)	1 乾燥良好、異味・異臭のないもの 2 森永、明治、及び同等品 3 賞味期限 3 ヶ月以上のも	個 (E A)	缶入り
411	サワークリーム	1 乳脂肪分 4 0 % 3 賞味期限 5 日以上のも	個 (E A)	9 0 g 容器入り
412	鶏 卵	1 表面は光沢なくザラザラした鮮度良好なもの 2 破損不潔品のないもの 3 Mサイズ(1 0 個入りパック) 4 収荷日後、3 日以内のもの 5 検査結果報告書提出	パック (E A)	
413	う ず ら の 卵	1 鮮度良好なもの 2 1 個 1 0 ~ 1 2 g	kg (K G)	
414	卵 豆 腐	1 消費期限 3 日以上のも 2 たれつき 3 大きさについてはその都度示す	個 (E A)	

10 野菜類

品 名	規 格
野菜類共通	1 等級については、優等程度 2 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が均一のもの 3 鮮度良好であること 4 トウのたったもの不可 5 香味、風味良好、異味・異臭の認められないもの 6 病虫害、外傷等のないもの 7 土砂、夾雑物の付着していないもの 8 水切り完全なもの

番号	品 名	規 格	単位	備 考
451	ほうれん草 小松菜 (生鮮)	1 葉色が濃緑で茎部が赤く肉質の柔らかいもの 2 発育良好で、肥えた茎又は花のないもの 3 丈 20～25cm	kg (KG)	生食用は別示
	(冷凍)	4 冷凍品は賞味期限6ヶ月以上 1袋500g	袋(BG)	ビニール袋入り
452	春 菊	1 発育良好で、伸び過ぎていない物 2 丈 20～25cm 3 根部は切り落とす	kg (KG)	
453	チンゲンサイ	葉、葉柄共に肉厚のもの	kg(KG)	
454	パ セ リ	鮮やかな緑で汚れなく、葉先がよく縮れたもの	kg(KG)	
455	に ん じ ん	1 茎の付け根がしまり、葉、根毛を除き 水洗いしたもの 2 色が濃く、「ス」のっていないもの 3 1本 100～200g	kg (KG)	
456	かぼちゃ (生鮮)	1 完全に成熟したもの 2 1個 1.5～2Kg	kg (KG)	
	(冷凍)	3 冷凍品は、1切れ20～30gで冷凍後、 賞味期限6ヶ月以上 1袋500g	袋(BG)	ビニール 袋入り
457	ピ ー マ ン	1 赤いものは不可 2 Mサイズ 1個 25～30g	kg (KG)	ビニール 袋入り
458	赤 ピ ー マ ン 黄 ピ ー マ ン	肉厚で、柔らかいもの	kg (KG)	
459	し し 唐 辛 子	6～7cmで形状の良いもの	kg(KG)	
460	グ リ ー ン アスパラガス	1 幼茎の太いもの 長さ 20～25cm 2 先端部の葉の重ねがよく締まっているもの 3 筋っぽく変色したもの不可	kg (KG)	
461	ブロッコリー (生鮮)	1 つぼみが固く、緑色のきれいなもの 2 茎が伸びすぎていないもの	kg(KG)	
	(冷凍)	3 冷凍品は賞味期限6ヶ月以上 1袋500g	袋(BG)	ビニール袋入り
462	サラダ菜	1 枯葉、根部、外葉を除いたもの 2 1個 300g以上のもの	kg (KG)	

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
463	レ タ ス	1 結球完全で、枯葉、根部、外葉を除いたもの 2 1個 600g以上のもの	kg (KG)	
464	サニーレタス プリーツレタス トレビス	1 枯葉、根部、外葉を除いたもの 2 歯触りの柔らかいもの	kg (KG)	
465	に ら	1 根部を切り落としたもの 2 長さ 20～25cm	kg (KG)	
466	青 じ そ	色鮮やかで、適度の柔らかさを備えたもの	枚(SH)	
467	み つ ば 根 み つ ば	1 軟らかく、あまり伸びきったものは不可 2 枯葉を除く 3 全長 20～30cm	kg (KG)	
468	キ ャ ベ ツ 紫 キ ャ ベ ツ	1 結球完全で、鬼皮、根部を除いたもの 2 1個 700g～1kg	kg (KG)	
469	芽 キ ャ ベ ツ	1 包合完全で結球の固いもの 2 1個 15～20g	kg (KG)	
470	な が ね ぎ	1 白色部が2/3以上で身が締まったもの 2 ねぎ坊主がないもの 3 季節を通じて繊維質の多いものは不可 4 中細 1本 100～140g	kg (KG)	
471	わ け ぎ	白色部が1/2以上で軟らかいもの	kg(KG)	
472	万 能 ね ぎ あ さ つ き	香気、風味良好で、軟らかいもの	kg (KG)	
473	玉 ね ぎ 赤 玉 ね ぎ	1 外皮がよく乾燥しており、固くしまって 重いもの 2 発芽のないもの 3 1個 150～200g	kg (KG)	
474	小 玉 ね ぎ	直径 2～3cm	kg(KG)	
475	根 生 姜	1 肉質軟らかく、繊維少なく、辛味の強いもの 2 1個 20g以上のもの	kg (KG)	
476	す り お ろ し 生 姜	1 根生姜のおろしたてをパックしたもの 2 賞味期限4ヶ月以上	kg (KG)	1kg入り
477	か ぶ	1 葉を5cm程度付けたもの 2 軟らかく、色白いもの 3 1個 40～70g 4 2月末から新かぶ	kg (KG)	

番号	品 名	規 格	単位	備 考
478	白 菜	1 結球完全で、緑葉少なく、枯葉、根部を除いたもの 2 1個 700g～1kg	kg (KG)	
479	も や し	1 緑豆もやしで、根の少ないもの 2 長さ 4～5cm	kg (KG)	
480	大 豆 も や し	1 根の少ないもの 2 長さ 5～6cm	kg (KG)	
481	ご ぼ う	1 きめ細かく、皮が薄く、肉質の軟らかいもの 2 葉首から切除したもの 3 ス、トウの立ったものは不可 4 長さ 50cm以上のもの 直径 1.5～2cm	kg (KG)	
482	れ ん こ ん	1 肉質の軟らかいもの 2 色白く、黄色・褐色・黒点等のあるもの不可 3 2節で400～600g	kg (KG)	
483	た け の こ (ゆ で) (細切り水煮)	1 短くて太く先端の黄色いもの 2 肉質の軟らかいもの 3 孟宗・真竹 1本1kg以上のもの 4 アク抜き・下茹で等の処理をしたもの 5 炒め用に細切りにし水煮にしてあるもの	kg (KG) 袋 (BG)	
484	う ど	1 白茎が長さ40cm以上 直径 2～3cmのもの 2 根及び青葉を除く	kg (KG)	
485	大 根	1 葉は、10cm程度に切り取り、毛根を除いたもの 2 スのあるものは不可 3 1本 800g以上のもの	kg (KG)	
486	き ゅ う り	1 赤味を帯びたもの、太すぎや種子の多いもの、苦味のあるもの、極端に曲がったものは不可 2 1本 100～150g	kg (KG)	
487	ト マ ト	1 成熟度70%程度 2 1個 150～200g	kg (KG)	
488	ミ ニ ト マ ト	1個 10～15gで粒揃い	kg(KG)	
489	な す	1 種子が少なく皮の軟らかいもの 2 長なす 1個 60～70g	kg (KG)	
490	セ ロ リ	1 茎が軟らかく、淡緑色のもの 2 根部を切り落としたもの 3 1株 1kg以上のもの	kg (KG)	
491	ふ き	1 肉質の軟らかいもの 2 葉切りにて、 丈50cm以上のもの	kg (KG)	

番号	品 名	規 格	単位	備 考
492	カリフラワー (生鮮)	1 花蕾が固く締まっているもの 2 黄味を帯びたものは不可 3 直径10cm以上 1個1.5～2.5kg	kg (KG)	
	(冷凍)	4 冷凍品は賞味期限6ヶ月以上 1袋500g	袋(BG)	ビニール袋入り
493	そ ら 豆	1 熟度適当なもの 2 さやを除いたもの	kg (KG)	
494	グリンピース (生鮮)(冷凍)	1 熟度適当な粒揃いのもの 2 冷凍品はさやを除き、冷凍後1年以内のもの	kg (KG)	
495	さやえんどう さやいんげん スナップえんどう (生鮮)(冷凍)	1 熟度適当な粒揃いのもの 2 萎縮したものは不可 3 冷凍品は、冷凍後1年以内のもの 4 冷凍品は賞味期限6ヶ月以上 1袋500g	kg (KG)	
			袋(BG)	ビニール袋入り
496	に ん に く	1 乾燥完全なもの 2 発芽したものは不可 3 1玉 小鱗茎5～6個で40g以上のもの	kg (KG)	
497	すりおろし に ん に く	1 にんにくのおろしたてをパックしたもの 2 賞味期限4ヶ月以上	本 (SH)	1kg入り
498	にんにくの芽	長さ 18～20cm		
499	枝豆 (生鮮)	1 熟度良好で軟らかいもの 2 枝を除き袋詰めにしたもの	kg (KG)	
	(冷凍)	3 冷凍品は賞味期限6ヶ月以上 1袋500g	袋(BG)	ビニール袋入り
500	オ ク ラ	1個 5～10g	kg(KG)	
501	み ょ う が	1 長さ 10cm以内 1個20g以下のもの 2 6月及び7月上旬は、みょうがだけで可	kg (KG)	
502	す い か	1 赤種、成熟度良好で、タナオチのないもの 2 秀又は優級品 3 1個 6～10kg	kg (KG)	
503	とうもろこし	1 粒揃いのもの 2 鳥害、粒着不完全なもの及び先端の しなびたものを除く 3 1本 350～400g	kg (KG)	
504	松 茸	1 傘は、淡褐色又は茶褐色で、中開、粒揃い のもの 2 生鮮固有の芳香を有するもの	kg (KG)	
505	生 椎 茸	柄が太くて短く、傘の直径が4～6cmで 肉厚、黒斑点のないもの	kg (KG)	
506	干 椎 茸	1 乾燥良好なもの 2 防湿包装されたもの 3 賞味期限5ヶ月以上のもの	kg (KG)	
507	え の き だ け	傘の直径が2～10mmで乳白黄色のもの	kg(KG)	

番号	品 名	規 格	単位	備 考
508	し め じ	菌体が大小適度に揃って密生しているもの	kg(K G)	
509	舞 茸	風味・歯触りの良いもの	kg(K G)	
510	エ リ ン ギ	傷みのない、風味・歯触りの良いもの	kg(K G)	
511	き く ら げ	乾燥良好なもの	kg(K G)	ビニール袋入り
512	な め こ	1 かび・腐れのないもの 2 生	袋 (B G)	ビニール 袋入り
513	か ん ぴ ょ う	1 乾燥良好なもの 2 握りしめたとき、しなやかな感じのするもの 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	kg (K G)	ビニール 袋入り
514	味 付 め ん ま	1 塩蔵品 2 繊維の少ないもの 3 賞味期限10ヶ月以上のもの	kg (K G)	ビニール 袋入り
515	切 干 大 根	1 乾燥良好なもの 2 太からず細からず斉一に切っているもの 3 賞味期限10ヶ月以上のもの	kg (K G)	
516	金 平 ご ぼ う ささがきごぼう	1 ごぼうは、皮をよくはぎ、立ち割り千切り・ ささがきとし、白くさらしたもの 2 ごぼうと人参の割合 7:3	kg (K G)	真空パック 入り
517	ミ ッ ク ス ベ ジ タ ブ ル	1 賽の目切りの人参及びグリーンピース、 スイートコーン入り 2 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	冷凍 1 k g 袋入り
518	スイートコーン	1 完熟のとうもろこしを使用 2 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	冷凍 1 k g 袋入り
519	ラディッシュ	1 葉付きとし、色鮮やかなもの 2 割れ目の入ったものは不可 3 直径2 c m程度、粒揃いのもの	kg (K G)	
520	食 用 菊 (黄色)(紫紅色)	1 特有のほろ苦味、香り、歯触りの良いもの 2 開ききっていないもの	個 (E A)	100 g 入り パック
521	ぜんまい水煮	1 新鮮な品を茹で、アク抜きしたもの 2 特有の風味を持ち、固いものは不可	袋 (B G)	1kg袋入り
522	ズ ッ キ ー ニ	1 表面に傷のないもの 2 直径3～4 c m 長さ20 c m程度のもの	kg (K G)	
523	に が う り	1 未成熟果 2 直径4～5 c m	kg (K G)	
524	菜 の 花	若い菜の花のつぼみに、4 c m程度の青葉が ついたもの	kg (K G)	

番号	品 名	規 格	単位	備 考
525	水 菜	瑞々しく柔らかいもの	kg(K G)	
526	せ り	色鮮やかで、香気良好なもの	kg(K G)	
527	そ ば の 芽	瑞々しく柔らかいもの	袋(B G)	100g入り
528	ブロッコリースプラウト かいわれ大根	瑞々しく柔らかいもの	個 (E A)	50g入り
529	つ ま み 菜	枯葉を含まないもの	kg(K G)	
530	豆 苗	香気良好、葉の緑が濃く、軟らかいもの	kg(K G)	
531	赤 唐 辛 子 (ホ ー ル) (輪 切 り) (糸 切 り)	1 光沢があり、虫食い、変色のないもの 2 乾燥良好なもの	袋 (B G)	A 1袋300g B 1袋 30g
532	ミ ッ ク ス 野 菜	1 5種類以上の野菜を使用 2 ドレッシング付	個 (E A)	
533	冬 瓜	果肉が柔らかいもの	kg(K G)	
534	マッシュルーム	風味歯触りのよいもの	kg(K G)	

Ⅰ Ⅰ 果 実 類

品 名	規 格
果 実 共 通	Ⅰ 等級については、秀又は優級品 Ⅱ 品種固有の色沢形状を有し、粒が揃っていること Ⅲ 鮮度良好であること Ⅳ 未熟・過熟がなく適度に成熟していること Ⅴ 品種特有の芳香を有し、風味良好であること Ⅵ 傷害、薬害、病虫害、腐敗、荷痛み等の被害果が混入していないこと

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
551	み か ん	Ⅰ 皮が薄く、甘味の強いもの Ⅱ Mサイズ Ⅰ個 80～100g Lサイズ Ⅰ個 120～150g	kg (K G)	段ボール 箱詰め
552	甘 夏 か ん	Ⅰ 皮が薄く、甘味の強いもの Ⅱ 水分が多く、へたのしっかりしているもの Ⅲ Ⅰ個 300～350g	kg (K G)	段ボール 箱詰め
553	は っ さ く	Ⅰ 皮が薄く、甘味の強いもの Ⅱ 水分が多く、へたのしっかりしているもの Ⅲ Ⅰ個 350～400g	kg (K G)	段ボール 箱詰め
554	伊 予 か ん	Ⅰ 皮が薄く、甘味の強いもの Ⅱ 水分が多く、へたのしっかりしているもの Ⅲ Ⅰ個 300～320g	kg (K G)	段ボール 箱詰め
555	ネ ー ブ ル オ レ ン ジ	Ⅰ 皮が薄く、甘味の強いもの Ⅱ 水分が多く、へたのしっかりしているもの Ⅲ Ⅰ個 200～250g	kg (K G)	段ボール 箱詰め
556	グ レ ー プ フ ル ー ツ	Ⅰ 肉質が固く、水分の多いもの Ⅱ Ⅰ個 350～400g	kg (K G)	段ボール 箱詰め
557	レ モ ン	Ⅰ Ⅰ個 100～120g	個(E A)	
558	ゆ ず	Ⅰ Ⅰ個 100～130g	個(E A)	
559	り ん ご	Ⅰ Ⅰ個 300～350g Ⅱ つがる、千秋、ふじ、むつ	kg (K G)	段ボール 箱詰め
560	甘 柿	Ⅰ 渋味のないもの Ⅱ Ⅰ個 200～230g Ⅲ 富有柿または次郎柿	kg (K G)	段ボール 箱詰め
561	梨	Ⅰ Ⅰ個 300～350g Ⅱ 幸水、新水、豊水、二十世紀	kg (K G)	
562	桃	Ⅰ Ⅰ個 200～250g Ⅱ 形が整っているもの Ⅲ 甘味十分なもの	kg (K G)	段ボール 箱詰め

番号	品 名	規 格	単位	備 考
563	プ ラ ム	1個 50～60g	kg (KG)	段ボール 箱詰め
564	い ち ご	1 特に、採取日より時間の経ていないもの 2 1粒 10～20g 3 とちおとめ、とよのか、さがほのか	kg (KG)	パック 入り
565	ぶ ど う	デラウェア 1房 100～200g ネオマスカット 1房 400～500g	kg (KG)	パック 入り
566	干 ぶ ど う	1 乾燥良好、甘味適度なもの 2 賞味期限5ヶ月以上のも	kg (KG)	ビニール 袋入り
567	バ ナ ナ	1 青味がなく黄金色のもの 2 1本 150～200g	kg (KG)	段ボール 箱詰め
568	メ ロ ン	1 熟度良好、特有の芳香があり、甘味の 強いもの 2 1個 750～800g 3 マスク、夕張、アンデス、アムス	kg (KG)	段ボール 箱詰め
569	び わ	1個 40～60g	kg(KG)	
570	さ く ら ん ぼ	1 1粒8～10g 2 ナポレオン、黄玉	kg (KG)	
571	栗	1 丹波及び地のもの 2 1個 15～20g	kg (KG)	
572	キ ー ウ イ フ ル ー ツ	1 追熟して食べ頃となっているもの 2 1個 100～110g	個 (EA)	

12 漬物

品名	規格
漬物共通	1 新鮮な野菜等を使用していること 2 漬かり適度で固有の色沢、香味を有し、かび臭、苦味等のないこと 3 着色料は、食品衛生法に基づくものを使用し、過度でないこと 4 異品種、夾雑物のないもの 5 検収時、汁分等（粕・味噌・塩水）は検量外とする 6 衛生的な容器を使用すること

番号	品名	規格	単位	備考
591	楽京漬	1 1粒 3～5gの粒揃いのもの 1袋150g 2 甘味・酸味適度で、歯切れの良いもの 3 賞味期限2ヶ月以上のも	袋 (BG)	袋入り
592	福神漬	1 れんこん・なす・切干大根等5種類以上の原料を漬け込み味付けしたもの 2 検量時、漬け汁10%以下は認める 3 賞味期限3ヶ月以上のも 1袋100g	袋 (BG)	袋入り
593	紅生姜	1 生姜を漬けたもので、筋がなく内部までよく味の浸透したもの 2 千切り 3 賞味期限5ヶ月以上のも 1袋60g	袋 (BG)	袋入り
594	甘酢生姜	1 生姜を甘酢に漬けたもので、筋がなく内部までよく味の浸透したもの 2 スライス 3 賞味期限5ヶ月以上のも	袋 (BG)	袋入り
595	梅干	1 国内産 2 土用干を行った白漬とする 3 果肉が軟らかで適度の水気があるもの 4 中粒のもの 5 賞味期限6ヶ月以上のも	kg (KG)	
596	梅漬	1 漬水が梅のかくれる程度入っていること 2 梅の原形を壊したものは1割以下であること 3 賞味期限10ヶ月以上のも	kg (KG)	A大粒 B小粒 袋入り
597	たくあん	賞味期限2ヶ月以上のも	kg(KG)	200g袋入り
598	辛子菜漬 野沢菜漬 京菜漬 高菜漬	賞味期限1ヶ月以上のも	kg (KG)	1kg以内の袋入り
599	しば漬	1 茄子、胡瓜、生姜等をしその葉・梅酢で漬け込んだもの 2 賞味期限2ヶ月以上のも	kg (KG)	
600	山菜漬	1 加熱殺菌後、醤油漬けにしたもの 2 山菜5種類以上入ったもの 3 賞味期限3ヶ月以上のも	kg (KG)	1kg袋入り

番号	品 名	規 格	単 位	備 考
601	白 菜 朝 鮮 漬 茄 子 朝 鮮 漬 胡 瓜 朝 鮮 漬	1 材料に唐辛子、生姜等を混入し調味したもの 2 キムチの素を付着させた即席風のものは不可 3 賞味期限6日以上のもの	kg (K G)	
602	か っ ぱ 漬 江 戸 っ 子 漬	1 胡瓜、生姜、しその実を醤油味で漬け 込んだもの 2 賞味期限6日以上のもの	袋 (B G)	2 kg 袋入り
603	し そ の 実 漬	1 大根、生姜、しその実を醤油味で漬け 込んだもの 2 賞味期限3ヶ月以上のも	袋 (B G)	2 kg 袋入り
604	茄 子 辛 子 漬	1 小粒の茄子を使用したもので、辛味が強く 内部まで浸透しているもの 2 賞味期限5ヶ月以上のも	袋 (B G)	袋入り
605	奈 良 漬	1 瓜を酒粕に漬けたもので、酒粕の香が強く 内部まで浸透しているもの 2 歯切れの良いもの 3 賞味期限2ヶ月以上のも	kg (K G)	
606	千 枚 漬	1 かぶ、昆布を甘酢に漬け込んだもの 2 賞味期限6日以上のも	kg (K G)	
607	に ん に く た ま り 漬	1 にんにくを味噌で6ヶ月以上漬け込んだもの 2 賞味期限2ヶ月以上のも	袋 (B G)	120g 袋入り
608	し ば 若 布	1 若布の茎の細切りを梅酢で漬けたもの 2 賞味期限2ヶ月以上のも	袋 (B G)	1 kg 袋入り
609	梅 肉	1 梅干の余分な塩分、酸味を除いて練り 上げたもの 2 かつお風味 3 賞味期限5ヶ月以上のも	個 (E A)	360gチューブ
610	わ さ び 漬	1 細かく刻んだわさびの葉、茎、根を上等の 酒粕に漬けたもの 2 賞味期限20日以上のも	個 (E A)	100g 容器入り
611	は じ か み 生 姜	1 本5 g 程度の筆生姜を梅酢に漬けたもの	個(E A)	80 g 程度瓶入り
612	ザ ー サ イ	風味良好なもの	kg(K G)	1kg入り
613	ピ ク ル ス	1 瓶20～30本入り	個(EA)	

13 佃 煮

品 名	規 格
佃 煮 共 通	1 鮮度良好な原料及び、良質の調味料を使用し、衛生的に加工したもの 2 固有の色沢、香味を有し、異味・異臭・夾雑物の認められないもの 3 着色料、防腐剤等は食品衛生法に基づくものを使用し、着色は過度でないもの 4 衛生的な容器を使用すること

番号	品 名	規 格	単位	備 考
621	小 女 子 佃 煮 あ さ り 佃 煮 海 老 佃 煮	1 粒揃いのもの 2 よく煮しめたもの 3 賞味期限1ヶ月以上のもの	袋 (B G)	袋入り
622	の り 佃 煮	1 J A S規格品 2 賞味期限12ヶ月以上のもの	個 (E A)	A 180g瓶 B 10g袋
623	昆 布 佃 煮	1 よく煮しめたもの 2 賞味期限6ヶ月以上のもの	kg (K G)	袋入り
624	昆 布 巻	1 にしんを昆布で巻いたもの 2 1個 15～20g 3 賞味期限3ヶ月以上のもの		袋入り
625	い か 塩 辛	1 胴部と肝臓を使用した赤作りのもの 2 賞味期限15日以上のも	袋 (B G)	100g 袋入り
626	黒 豆 佃 煮 金 時 豆 佃 煮 う ぐ い す 豆 佃 煮 三 色 豆 佃 煮 豆 き ん と ん 佃 煮	1 豆きんとん佃煮を除き、煮くずれしたものは不可 2 賞味期限2ヶ月以上のもの	kg (K G)	袋入り
627	葉 唐 辛 子 佃 煮 き ゃ ら ぶ き	1 材料をよく火詰めしたもの 2 賞味期限2ヶ月以上のもの	kg (K G)	袋入り
628	田 作 り	1 粒揃いのもの 2 賞味期限2ヶ月以上のもの	個 (E A)	40g程度 パック入り
629	ふ り か け (わ さ び) (か つ お) (の り た ま) (ゆ か り)	1 魚粉、胡麻、海苔、昆布、ゆかり等を使用したもの 2 乾燥良好であるもの 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	個 (E A)	一食用 小袋入り
630	な め 茸 茶 漬	賞味期限10ヶ月以上のもの	個(E A)	400g程度 瓶入り
631	桜 で ん ぶ	油のまわっていないさば・いわし・たらを使用したもの	kg (K G)	

14 海 草

品 名		規 格		
海 草 共 通		1 乾物は乾燥良好であること 2 変色、変質していないもの 3 夾雑物の認められないもの		
番号	品 名	規 格	単位	備 考
651	昆 布	1 J A S規格品の2等合格品以上 2 長切り昆布又は棒昆布 3 防湿包装されたもの 4 賞味期限12ヶ月以上のもの	kg (K G)	
652	と ろ ろ 昆 布 お ぼ ろ 昆 布	1 J A S規格品の2等合格品以上 2 黒又は白とろろ昆布 3 防湿包装されたもの 4 賞味期限8ヶ月以上のもの	kg (K G)	
653	切 昆 布	昆布規格のものを2mm幅に切ったもの	kg(K G)	
654	生 刻 み 昆 布	1 着色品は不可 2 賞味期限4ヶ月以上のもの	kg (K G)	
655	若 布	1 J A S規格品 2 茎、砂等を除き、塩蔵冷凍法で処理したもの 3 賞味期限2ヶ月以上のもの		1kg袋入り
656	茎 若 布	1 若布の1・3と同規格 2 主に若布の茎の部分を塩蔵冷凍法で処理したもの	kg (K G)	1kg袋入り
657	炊 き 込 み 若 布	1 J A S規格品 2 3～4月に採取したものを3日干ししたもの 3 防湿包装されたもの 4 賞味期限6ヶ月以上のもの	袋 (B G)	袋入り
658	芽 か ぶ (乾 燥)	1 1～2月に採取したものを細切りし、乾燥させたもの 2 防湿包装されたもの 3 賞味期限6ヶ月以上のもの	kg (K G)	
659	ひ じ き	1 芽ひじき 2 着色品は不可 3 防湿包装されたもの 4 賞味期限10ヶ月以上のもの	kg (K G)	
660	の り	1 色黒く光沢あり、表面にむら・穴・砂・わらくずの混入していないもの 2 防湿包装されたもの、乾燥剤入り 3 賞味期限10ヶ月以上のもの	帖 (E A)	10枚入り

番号	品 名	規 格	単位	備 考
661	切 り の り	1 良質なのりを細切りにしたもの 2 着色品は不可 3 防湿包装されたもの、乾燥剤入り 4 賞味期限 6 ヶ月以上のもの	袋 (B G)	100g 袋入り
662	焼 の り (小 判) (大 判)	1 良質なのりを材料にしたもの 2 防湿包装されたもの、乾燥剤入り 3 小判 12枚切り 大判 8枚切り 4 賞味期限 6 ヶ月以上のもの	個 (E A)	一食用 小袋入り
663	青 の り あ お さ	1 着色品は不可 2 防湿包装されたもの 3 賞味期限 6 ヶ月以上のもの	袋 (B G)	200g 袋入り
664	海 草 サ ラ ダ	1 若布、刻み昆布、とさかのり等入ったもの 2 防湿包装されたもの、乾燥剤入り 3 賞味期限 6 ヶ月以上のもの	袋 (B G)	100g 袋入り
665	寒 天	1 J A S 規格品の 2 等合格品以上 2 粉末状のもの 3 賞味期限 12 ヶ月以上のもの	袋 (B G)	300 g 程度 袋入り
666	塩 昆 布 (角 切 り) (細 切 り)	1 塩味適度なもの 2 賞味期限 6 ヶ月以上のもの	kg (K G)	
667	ア ガ ー	1 粉末状のもの 2 賞味期限 12 ヶ月以上のもの 3 250 g × 2 袋入り	kg (K G)	250 g 袋入り

15 調理加工食品

品 名	規 格
調理加工食品共通	1 鮮度・食味良好で、冷凍効果の失われていないもの 2 国産品は、日本冷凍品協会の認定書マーク付とする 3 業者名、製造年月日表示のこと 4 賞味期限3ヶ月以上のもの 5 冷凍ヤケ等のないもの

番号	品 名	規 格	単位	備 考
701	ギョウザ シュウマイ (ポーク) (エビ) (カニ) (野菜)	1個 20g以上のもの	個 (EA)	
702	春 巻	風味良好、1個 40g以上のもの	個(EA)	
703	網 目 春 巻	1 新鮮なエビ・いか・野菜をベトナム産網目 ライスペーパーで包んだもの 2 1個 16g	個 (EA)	
704	小 龍 包	1個 25g	個(EA)	
705	えび鹿の子	1個 25g	個(EA)	
706	肉入りワンタン	1個 6.5g	袋(BG)	75個袋入り
707	中華ごま団子	1個 30g	個(EA)	
708	ハンバーグ (60g) (80g) (120g)	牛肉30%以上、豚肉は15%使用のもの	個 (EA)	
709	コロッケ (ミート) (コーン) (カレー) (肉じゃが)	1 パン粉が均一に付着しているもの 2 1個 60～70g	個 (EA)	
710	クリーム コロッケ (コーン) (カニ)	1 パン粉が均一に付着しているもの 2 1個 30～35g	個 (EA)	
711	カニツメ フ ラ イ	1 パン粉が均一に付着しているもの 2 1個 40g	個 (EA)	
712	ミートボール	1個約20g	kg(KG)	1kg袋入り
713	鶏 も も 唐 揚	1個約30～35g	kg(KG)	1kg袋入り
714	餅きんちゃく	1個 20g	個(EA)	
715	ムースケーキ (いちご) (抹茶) (レアチーズ) (フランボワーズ) (ショコラ) (栗) (チョコバナナ) (マンゴー)	1個30～40g	個 (EA)	

16 缶 詰

品 名	規 格
缶 詰 共 通	1 新鮮な原料を使用したもの 2 食味良好で、変質していないこと 3 食品添加物は、食品衛生法に定められたものを使用 4 巻締完全で、錆、変形、膨張の認められないもの 5 缶胴には、品種名・内容量・総重量・賞味期限・製造工場名が表示されているもの 6 賞味期限12ヶ月以上のもの

番号	品 名	規 格	単位	備 考
751	筍 水 煮 缶	1 液は酸味を感じることなく著しく白濁しないこと 2 形状：ホール又はハーフスであること	缶 (C N)	A 1号缶 B 2号缶
752	な め こ 缶	1 J A S規格品 2 Mサイズ	缶 (C N)	4号缶
753	マッシュルーム缶	スライス済み	缶(C N)	2号缶
754	スイートコーン缶 (ホール) (クリーム)	1 J A S規格品 2 黄色種	缶 (C N)	4号缶
755	ヤングコーン缶	Sサイズ 30～40本入り	缶(C N)	3号缶
756	アスパラガス 缶	1 J A S規格品 2 30～40本入り	缶 (C N)	4号缶
757	銀 杏 水 煮 缶	40～50個入り	缶(C N)	7号缶
758	トマト水煮缶	1 J A S規格品 2 形状：ホール	缶 (C N)	2号缶
759	トマトソース缶	J A S規格品	缶(C N)	2号缶
760	か に 缶	ずわいがに使用	缶(C N)	ツナ2号缶
761	鯖 油 漬 缶 鮭 水 煮 缶 帆 立 水 煮 缶	J A S規格品	缶 (C N)	A ツナ2号缶 B ツナ3号缶
762	う ず ら 卵 水 煮 缶	1 J A S規格品 2 55～65個入り	缶 (C N)	2号缶
763	大豆水煮缶	J A S規格品	缶(C N)	7号缶
764	ひよこ豆缶	J A S規格品	缶(C N)	4号缶
765	み かん 缶	J A S規格品	缶 (C N)	A 2号缶 B 4号缶

番号	品 名	規 格	単位	備 考
766	白 桃 缶	二つ割り	缶(C N)	4号缶
767	パイナップル缶	8枚スライス	缶(C N)	3号缶
768	中華白湯スープ	内容量 860g入り	缶(C N)	袋入りでも可
769	ガラスープの素	風味良好なもの	缶(C N)	2号缶
770	杏 仁 豆 腐	固形量2kg程度	缶(C N)	1号缶
771	茹 小 豆 缶	1 良質な小豆を使用した甘み適度なもの 2 つぶあん 缶が無い場合は袋でも良い	缶 (C N)	2号缶

１７ 飲物及びその他

番号	品 名	規 格	単位	備 考
801	ティーパック (玄米茶) (煎茶) (ウーロン茶) (ほうじ茶) (ジャスミン茶)	1 乾燥良好、変質・変色なく香りの良いもの	個 (E A)	
802	麦茶パック	1 風味良好なもの 2 夾雑物の認められないもの 3 水出し・煮出し両用のもの 4 1個 10g	袋 (B G)	50～55 パック袋入 り
803	抹茶	1 緑色濃く、香味良好なもの 2 夾雑物の認められないもの	個 (E A)	30g 缶入り
804	果汁100% ジュース (りんご) (オレンジ) (ミックス) (ぶどう) (グレープフルーツ)	1 果汁100%のもの 2 量についてはその都度示す 3 賞味期限6日以上のもの	個 (E A)	A200ml/パック B500ml/パック C1000ml/パック
805	野菜ジュース	天然素材(野菜汁+果汁)100%のもの	缶(C N)	190g缶
806	トマトジュース	J A S規格品	缶(C N)	190g缶
807	ゼリー (コーヒー) (ミルク)	1 賞味期限10日以上のもの 2 コーヒーについてはクリーム付	個 (E A)	100g
808	フルーツ ゼリー (オレンジ) (ぶどう)	賞味期限90日以上のもの	個 (E A)	78g
809	こんにゃく ゼリー	1 フルーツ味、種類についてはその都度示す 2 賞味期限3ヶ月以上のも	個 (E A)	25g
810	プリン 焼プリン	賞味期限10日以上のもの	個 (E A)	70g
811	ミニカップ デザート (いちごミルク) (抹茶) (ティラミス)	1 風味・食味良好なもの 2 賞味期限3ヶ月以上のも	個 (E A)	冷凍 20～ 30g
812	シュー クリーム	1 ババロアクリーム使用 2 賞味期限3ヶ月以上のも	個 (E A)	冷凍 40g以上
813	エクレア	1 カルシウム強化品 2 賞味期限3ヶ月以上のも	個 (E A)	冷凍 25g以上
814	杏仁豆腐の素	1 牛乳と混ぜて固めるタイプ 2 500～750g袋入り 3 賞味期限10ヶ月以上	袋 (B G)	
815	インスタント 味噌汁 インスタント スープ	1 フリーズドライ 2 賞味期限4ヶ月以上のも 3 内容についてはその都度示す	個(E A)	カップ入り