令和6年7月22日現在

海上自衛隊大湊造修補給所
糧食品規格書

※変更箇所は赤字で訂正しています。

※変更箇所

ページ	名　　称	備　　考
88	ビタミン入り飲料	規格追加
88	食物繊維入り飲料	規格追加
112	(冷)凍結全卵	規格追加
115	セレクトダイスチーズ	規格追加
121	フレッシュダイス	規格追加
125	バニラエッセンス	規格追加
131	(冷) やきとり	規格変更

令和6年6月26日現在

目　次

Ⅰ．一般共通規格…１～３

Ⅱ．分類…４～１８

Ⅲ．貯糧品規格…１９～７０
（冷凍品を含む）

Ⅳ．生糧品規格…７１～１３４

Ⅰ一般共通規格

１　一般事項　　令和6年6月26日現在

この規格書は、海上自衛隊大湊造修補給所において調達する糧食品について適用する。

２　関係法令等

（１）食品衛生法

食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）に定める法をいう。

（２）食品安全法

食品安全法（平成１５年法律第４８号）に定める法をいう。

（３）食品表示法

食品表示法（平成２５年法律第７０号）に定める法をいう。

（４）農産物規格

農産物規格規定（昭和２６年農林省告示第１３３号）に定める規格をいう。

（５）農産物検査

農産物検査法（昭和２６年法律第１４４号）に定める規格をいう。

（６）日本農林規格（ＪＡＳ）

農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和２５年法律第１７５号）に定める規格をいう。

（７）食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準（昭和３４年厚生省告示第３７０号）に定める規格基準をいう。

（８）合成樹脂製容器包装規格

合成樹脂製容器包装規格（厚生省告示第１０９号）に定める規格をいう。

（９）特別用途食品、特定保健用食品

健康増進法（平成１４年法律第１０３号）第２６条第１項の規定により厚生労働大臣の許可を受けた食品をいう。

(10) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和２６年厚生省令第５２号）第３条別表に定める規格をいう。

(11) 鶏卵規格取引要綱

鶏卵規格取引要綱（昭和４６年農林水産事務次官通知）に定める規格をいう。

(12) 生体検査合格品

と畜場法（昭和２８年法律第１１４号）第１４条に定める検査合格品をいう。

(13) 食鶏取引規格

食鶏取引規格（平成５年畜Ａ第４３５号。農林水産省畜産局長達）に定める規格をいう。

(14) 熟成ハム類等加工品類の規格

熟成ハム類等の日本農林規格（平成２１年農林水産省告示第９３０号）に定める規格をいう。

(15) レトルトパウチ食品規格

レトルトパウチ食品規格（平成１２年農林水産省告示１６８０号）に定める規格をいう。

(16) 牛、豚枝肉取引規格

牛、豚枝肉規格及び牛、豚枝肉格付規格（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

(17) 牛、豚部分肉取引規格

牛、豚部分肉取引規格（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

(18) ラム枝肉規格及び格付け基準

ラム枝肉規格及び格付け基準（社団法人日本緬羊協会）に定める基準をいう。

３　定　義
（１）品質保持期限
　　消費期限、賞味期限の総称とする。
（２）内訳書及び規格欄に示す記号の名称
　ア　ＩＱＦ（ＩＮＤＩＶＩＤＵＡＬ　ＱＵＩＣＫ　ＦＲＯＺＥＮ）
　　食材をバラバラに凍結したもの。
　イ　ＢＱＦ（ＢＬＯＣＫ　ＱＵＩＣＫ　ＦＲＯＺＥＮ）
　　食材をまとめて凍結したもの。
　ウ　Ｒ（ＲＯＵＮＤ）
　　魚体そのままのもの。
　エ　ＳＤ（ＳＥＭＩ　ＤＲＥＳＳ）
　　内臓、えら及びうろこを除いたもの。
　オ　Ｄ（ＤＲＥＳＳ）
　　頭、内臓、えら及びうろこを除いたもの。
　カ　ＰＤ（ＰＡＮ　ＤＲＥＳＳ）
　　ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれを除いたもの。
　キ　Ｃ（ＣＨＵＮＫ）
　　ドレス又はパンドレスを大きく輪切りにしたもの。
　ク　Ｆ（ＦＩＬＬＥＴ）
　　３枚に卸したもの。
　ケ　Ｓ（ＳＴＥＡＫ）
　　魚肉を搾取したもの。
　コ　単　位

記号	名称	
	国語名	英語名
ＢＣ	塊	ＢＬＯＣＫ
ＢＧ	袋	ＢＡＧ
ＢＴ	ビン	ＢＯＴＴＬＥ
ＢＸ	箱	ＢＯＸ
ＣＮ	缶	ＣＡＮ
ＣＳ	箱	ＣＡＳＥ
ＥＡ	個（台）	ＥＡＣＨ
Ｇ（ｇ）	グラム	ＧＲＡＭ
ＫＧ（ｋｇ）	キログラム	ＫＩＬＯＧＲＡＭ
Ｌ（ℓ）	リットル	ＬＩＴＥＲ
ＭＥ	食	ＭＥＡＬ
ＭＬ（ｍｌ）	ミリリットル	ＭＩＬＬＩＬＩＴＥＲ
ＰＧ	包	ＰＡＣＫＡＧＥ
ＰＫ	包（箱）	ＰＡＣＫ

４　包装及び容器
（１）糧食品の包装は、木箱、麻袋、かご、段ボール箱、網袋、缶、びん、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋その他特に指定するものとし、容器包装は、「食品、添加物等の規格基準及び合成樹脂製容器包装規格（厚生省告示第１０９号）」の規定による。
（２）容器は、食品の流通過程において、通常一般的において使用する清潔で衛生的なものを使用する。

５　容器の取扱い
　容器は、原則として納入業者負担とする。ただし、用済後に返却する容器については官側で回収し納入業者に返却する。

６　表　示
（１）生糧品
　　納入する容器等の外装又は添付する荷札に各部隊等の名称、品名及び数量を

記入するものとする。ただし、外側から内容を確認できるものについては、品名を省略することができる。

（２）貯糧品

容器外装に、品名、内容数量、製造業者又は販売業者名、品質保持期限、製造（精米）年月日等が表示されていること。

７　見本審査

官側が内訳書において、見本の提示を要求する品目（「見本提示」と記載された品目）について、審査及び承認を受けるものとする。見本提示する品目において、規格が表示されている箱等も合わせて提示すること。

８　納　入

納入は、次の各号に示す納入日時を標準とするが、官側が別に納入日時を指定した場合は、官側が指定した日時とする。

（１）納入要領

ア　生糧品

部隊別に発注された日時、場所ごとに納入する。

イ　貯糧品

履行期限までに、指定された場所へ一括納入又は官側と調整し分割納入とする。

（２）納入場所

大湊造修補給所１号倉庫、生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。

（３）納入時間

ア　生糧品（定例納入日：月・水・金曜日）

夏季及び冬季　０８００～１０００

イ　貯糧品

平日　０９００～１６００

（４）冷凍品の納入

冷凍品の納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。

９　検　査

（１）品質、外観、数量を検査する。ただし、商用梱包の開封又は冷凍品の解凍後等の納入品の使用時に発覚した品質等の不備については、官側からの連絡をもって協議するものとする。

（２）協議の結果、第３者の検査機関に検査を要すると判断された場合、その所要経費については納入業者側の負担とする。

（３）生糧品については、納入業者が責任を持って受領検査に立ち会うこととする。

10　その他

（１）天候不順又は災害の発生等やむを得ない理由により、この規格に適合したものが納品ができない場合は、事前に官側と協議し了承を得るものとする。

（２）本規格書に疑義がある場合は、大湊造修補給所と協議するものとする。

Ⅱ　分　類

貯　糧　品（冷凍品を含む）

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
穀物加工品類	米穀類	1-1	内地米	ＫＧ	20
		1-2	内地米（無洗米）	ＫＧ	20
		1-3	強化米	ＢＸ	20
		1-4	十五穀米	ＥＡ	21
		1-5	即席飯　白飯	ＥＡ	21
		1-6	もち米	ＫＧ	21
	粉　類	2-0	粉類共通規格		22
		2-1	中力粉	ＥＡ	22
		2-2	薄力粉	ＥＡ	22
		2-3	強力粉	ＥＡ	22
		2-4	てんぷら粉	ＥＡ	22
		2-5	白玉粉	ＥＡ	22
		2-6	唐揚粉	ＥＡ	23
		2-7	澱粉	ＥＡ	23
	乾めん・マカロニ類	3-0	乾麺類共通規格		24
		3-1	干うどん	ＫＧ	24
		3-2	干冷麦	ＫＧ	24
		3-3	干そうめん	ＫＧ	24
		3-4	干そば	ＫＧ	24
		3-5	干中華麺	ＢＸ	24
		3-6	インスタントラーメン（塩）	ＥＡ	25
		3-7	インスタントラーメン（醤油）	ＥＡ	25
		3-8	インスタントラーメン（味噌）	ＥＡ	25
		3-9	カップ麺（醤油）	ＥＡ	25
		3-10	カップ麺（シーフード）	ＥＡ	25
		3-11	カップ麺（味噌）	ＥＡ	25
		3-12	カップ麺（やきそば）	ＥＡ	25
		3-13	カップ麺（そば）	ＥＡ	25
		3-14	カップ麺（即席パスタ）	ＥＡ	25
		3-15	マカロニ	ＫＧ	26
		3-16	スパゲティ	ＫＧ	26
		3-17	マカロニ(蝶型)	ＥＡ	26
		3-18	マカロニ(ペンネ)	ＥＡ	26
	その他	4-1	花ふ	ＥＡ	27
		4-2	板ふ	ＥＡ	27
		4-3	棒ふ	ＥＡ	27
		4-4	緑豆春雨	ＥＡ	27
		4-5	高野豆腐	ＥＡ	27
		4-6	ビーフン	ＫＧ	28
		4-7	いりごま（白）	ＥＡ	28
		4-8	いりごま（黒）	ＥＡ	28
農産物加工品類	きのこ乾物類	5-1	干椎茸	ＫＧ	28
		5-2	木くらげ	ＥＡ	28

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
海藻加工品類	海藻乾物類	6-0	海藻類共通規格		29
		6-1	とろろ昆布	ＥＡ	29
		6-2	だし昆布	ＫＧ	29
		6-3	ふのり	ＥＡ	29
		6-4	すき昆布	ＥＡ	29
		6-5	ひじき	ＥＡ	29
		6-6	味付のり	ＥＡ	30
		6-7	カットワカメ	ＥＡ	30
		6-8	海藻サラダ	ＥＡ	30
		6-9	焼きのり	ＥＡ	30
		6-10	刻みのり	ＥＡ	30
		6-11	乾燥昆布巻き	ＰＫ	31
魚介加工品類	魚介乾物類	7-1	削りぶし	ＥＡ	31
		7-2	煮干し	ＥＡ	31
調味料及び調味関連加工品類	砂糖類	8-1	砂糖白	ＫＧ	32
		8-2	グラニュー糖	ＫＧ	32
		8-3	ハチミツ	ＢＴ	32
		8-4	シロップ(レモン)	ＥＡ	32
		8-5	シロップ(グレープフルーツ)	ＥＡ	32
		8-6	シロップ（シークワーサー)	ＥＡ	32
	塩　類	9-1	塩	ＫＧ	32
		9-2	塩（卓上用)	ＢＴ	32
		9-3	調味塩	ＥＡ	32
	醤油類	10-1	醤油	ＥＡ	33
		10-2	減塩醤油	ＥＡ	33
		10-3	減塩醤油(卓上用)	ＥＡ	33
		10-4	そばつゆ	ＥＡ	33
	味噌類	11-1	味噌	ＢＧ	33
	酢　類	12-1	酢	ＥＡ	34
		12-2	米酢	ＢＴ	34
	料理酒類	13-1	ワイン（白)	ＢＴ	34
		13-2	ワイン（赤)	ＢＴ	34
		13-3	ブランデー	ＢＴ	34
		13-4	料理酒	ＢＴ	34
		13-5	みりん	ＥＡ	35
	ウスターソース類	14-1	ウスターソース	ＥＡ	35
		14-2	とんかつソース	ＥＡ	35
		14-3	ソース（卓上用)	ＥＡ	35
	トマトソース類	15-1	トマトケチャップ	ＥＡ	35
		15-2	トマトピューレ	ＢＴ	36
		15-3	トマトホール缶	ＣＮ	36
	マヨネーズ類	16-1	マヨネーズ	ＥＡ	36
	たれ・ソース類	17-1	ジンギスカンのたれ	ＢＴ	36
		17-2	焼肉のたれ	ＢＴ	37
		17-3	焼肉のたれ(辛口)	ＢＴ	37

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
調味料及び調味関連加工品類	たれ・ソース類	17-4	焼肉のたれ（塩）	ＢＴ	37
		17-5	オイスターソース	ＢＴ	37
		17-6	デミグラスソース缶	ＣＮ	37
		17-7	スパゲティソース缶	ＣＮ	37
		17-8	ホワイトソース缶	ＣＮ	37
		17-9	海老チリソースの素	ＥＡ	38
		17-10	ポモドーロソース	ＰＫ	38
		17-11	マーボー豆腐の素	ＥＡ	38
	スープ類	18-1	豚骨ラーメンスープ	ＰＫ	38
		18-2	塩ラーメンスープ	ＰＫ	38
		18-3	醤油ラーメンスープ	ＰＫ	39
		18-4	味噌ラーメンスープ	ＰＫ	39
		18-5	白湯スープ	ＰＫ	39
		18-6	冷やし中華スープの素	ＥＡ	39
	化学調味料類	19-1	化学調味料	ＫＧ	39
		19-2	複合調味料	ＫＧ	40
		19-3	だしの素	ＥＡ	40
		19-4	和風だし(顆粒)	ＥＡ	40
		19-5	野菜ブイヨン	ＥＡ	40
		19-6	中華風調味料	ＫＧ	41
		19-7	コンソメスープの素	ＥＡ	41
		19-8	鶏がらスープの素	ＥＡ	41
		19-9	ポタージュスープの素	ＢＸ	41
	香辛料類	20-0	香辛料類共通規格		42
		20-1	七味唐辛子	ＥＡ	42
		20-2	一味唐辛子	ＥＡ	42
		20-3	胡椒	ＥＡ	42
		20-4	胡椒（卓上用）	ＥＡ	42
		20-5	スパイス調味料	ＥＡ	42
		20-6	ブラックペッパー	ＥＡ	43
		20-7	タバスコ	ＢＴ	43
		20-8	洋風辛味調味料	ＢＴ	43
		20-9	カレー粉	ＥＡ	43
		20-10	カレー用スパイス	ＥＡ	43
		20-11	キムチの素	ＢＴ	44
		20-12	ラー油	ＢＴ	44
		20-13	花椒	ＢＴ	44
	その他	21-1	カレールー(中辛)	ＥＡ	45
		21-2	カレールー(甘口)	ＥＡ	45
		21-3	カレールー(辛口)	ＥＡ	45
		21-4	カレーフレーク(甘口)	ＰＫ	45
		21-5	カレーフレーク(中辛)	ＰＫ	45
		21-6	ビーフシチューの素	ＰＫ	46
		21-7	ハヤシライスの素	ＰＫ	46
		21-8	シチューの素	ＥＡ	46
酪農加工品類	乳製品類	22-1	クリームパウダー	ＥＡ	47
		22-2	粉チーズ	ＥＡ	47
		22-3	練乳	ＥＡ	47
		22-4	即席デザートベース	ＥＡ	47

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
油脂類	食用油脂類	23-1	大豆白絞油	ＥＡ	48
		23-2	サラダ油缶	ＣＮ	48
		23-3	ごま油	ＥＡ	48
		23-4	オリーブ油	ＥＡ	48
		23-5	ごま油，無香性	ＥＡ	48
飲料水及び飲料品関連類	茶製品類	24-0	茶類共通規格		48
		24-1	玄米茶	ＥＡ	48
		24-2	緑茶パック	ＰＫ	49
		24-3	麦茶冷水用（袋入り）	ＰＫ	49
		24-4	ほうじ茶（給茶器用）	ＥＡ	49
	コーヒー製品類	25-1	インスタントコーヒー(粉末)	ＢＴ	49
		25-2	インスタントコーヒー(顆粒)	ＢＴ	49
	嗜好飲料水類	26-1	リンゴジュース	ＣＮ	49
		26-2	オレンジジュース	ＣＮ	50
		26-3	果汁１００％ミックスジュース	ＣＮ	50
		26-4	炭酸飲料(レモン果汁入り)	ＣＮ	50
		26-5	トマトジュース	ＣＮ	50
		26-6	コーヒードリンク	ＣＮ	50
		26-7	コーヒードリンク(微糖)	ＣＮ	50
		26-8	コーヒードリンク(無糖)	ＣＮ	50
		26-9	コーラ飲料	ＣＮ	50
		26-10	コーラ飲料（ペットボトル）	ＥＡ	51
		26-11	ウーロン茶	ＣＮ	51
		26-12	お茶	ＣＮ	51
		26-13	緑茶	ＥＡ	51
		26-14	スタミナドリンク	ＢＴ	51
		26-15	スポーツドリンク	ＣＮ	51
		26-16	クエン酸飲料Ａ（粉末）	ＢＸ	51
		26-17	クエン酸飲料Ｂ（粉末）	ＢＸ	51
		26-18	ミネラルウォーター（長期保存）	ＥＡ	52
魚介加工品類	魚介缶詰類	27-0	缶・瓶詰類共通規格		52
		27-1	あさり味付缶	ＣＮ	52
		27-2	鮭水煮缶	ＣＮ	52
		27-3	鯖水煮缶	ＣＮ	52
		27-4	鯖味噌煮缶	ＣＮ	52
		27-5	鯖味付缶	ＣＮ	52
		27-6	さんま蒲焼缶	ＣＮ	52
		27-7	いわし味付缶	ＣＮ	52
		27-8	まぐろツナ缶	ＣＮ	52
		27-9	まぐろフレーク味付缶	ＣＮ	53
		27-10	ほたて貝柱水煮缶	ＣＮ	53
		27-11	赤貝味付缶	ＣＮ	53
		27-12	鯨大和煮缶	ＣＮ	53
		27-13	いか味付缶	ＣＮ	53
		27-14	いちご煮缶	ＣＮ	53
		27-15	たらばがに水煮缶	ＣＮ	53
畜産加工品類	食肉・鶏卵缶詰及び加工製品類	28-1	牛肉大和煮缶	ＣＮ	53
		28-2	やきとり缶	ＣＮ	53
		28-3	コンビーフ缶	ＣＮ	53
		28-4	鶏卵水煮缶	ＣＮ	54
		28-5	うずら卵水煮缶	ＣＮ	54
		28-6	牛すじ煮込み	ＰＫ	54

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
農産物加工品類	野菜・きのこ・豆類缶・瓶詰類	29-1	しらたき水煮缶	ＣＮ	54
		29-2	板こんにゃく水煮缶	ＣＮ	54
		29-3	たけのこ水煮缶	ＣＮ	54
		29-4	なめこ水煮缶	ＣＮ	54
		29-5	ふき水煮缶	ＣＮ	54
		29-6	マッシュルームスライス水煮缶	ＣＮ	54
		29-7	アスパラガス水煮缶	ＣＮ	55
		29-8	油揚味付缶	ＣＮ	55
		29-9	焼豆腐水煮缶	ＣＮ	55
		29-10	ゆで小豆缶	ＣＮ	55
		29-11	スイートコーンクリーム缶	ＣＮ	55
		29-12	なめたけ茶漬	ＢＴ	55
		29-13	ココナツミルク缶	ＣＮ	55
果実加工品類	果実缶類	30-1	フルーツ缶	ＣＮ	55
		30-2	パイン缶	ＣＮ	55
		30-3	フルーツみつ豆缶	ＣＮ	55
		30-4	みかん缶	ＣＮ	55
調理食品類	米飯・パン缶類	31-1	米飯缶(牛飯)	ＣＮ	56
		31-2	米飯缶(五目飯)	ＣＮ	56
		31-3	米飯缶(とり飯)	ＣＮ	56
		31-4	パンの缶詰	ＣＮ	56
	レトルトパウチ食品類	32-1	レトルトカレー(中辛)	ＥＡ	57
		32-2	牛丼の素	ＥＡ	57
		32-3	中華丼の素	ＥＡ	57
		32-4	親子丼の素	ＥＡ	57
	その他	33-1	お茶漬けの素(のり)	ＢＸ	58
		33-2	お茶漬けの素(鮭)	ＢＸ	58
		33-3	ふりかけ（かつお）	ＰＫ	59
		33-4	ふりかけ（のり）	ＰＫ	59
		33-5	ふりかけ（たらこ）	ＰＫ	59
		33-6	栄養補助食品	ＥＡ	60
		33-7	即席味噌汁	ＢＸ	60
冷凍加工品類	食肉類	34-0	冷凍牛、豚、鶏肉類共通規格		61
		34-1	(冷)牛肉（上）	ＢＣ	62
		34-2	(冷)牛肉（並）	ＢＣ	62
		34-3	(冷)牛肉（ヒレ）	ＢＣ	63
		34-4	(冷)牛肉（ステーキカット）	ＰＫ	63
		34-5	(冷)牛肉（スライス）	ＢＣ	64
		34-6	(冷)牛肉（バラ）	ＢＣ	64
		34-7	(冷)ローストビーフ	ＢＣ	65
		34-8	(冷)豚肉（上）	ＢＣ	65
		34-9	(冷)豚肉（並）	ＢＣ	66
		34-10	(冷)豚肉（バラ）	ＢＣ	66
		34-11	(冷)鶏むね肉	ＢＣ	67
		34-12	(冷)鶏もも肉	ＢＣ	67
		34-13	(冷)鶏もも肉（有骨）	ＢＣ	67
		34-14	(冷)豚肉（上）カット	ＰＫ	68

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
冷凍加工品類	魚介類	35-0	冷凍魚共通規格		68
		35-1	(冷)いかＲ	ＢＸ	69
		35-2	(冷)海老有頭	ＢＣ	69
		35-3	(冷)海老無頭	ＢＣ	69
		35-4	(冷)海老無頭むき伸ばし	ＰＫ	69
		35-5	(冷)鰻蒲焼き	ＥＡ	70
		35-6	(冷)ズワイ爪肉	ＰＫ	70
		35-7	(冷)醤油いくら	ＥＡ	70
		35-8	(冷)ボイルタラバガニ	ＢＣ	70
		35-9	(冷)ロブスター	ＰＫ	70
		35-10	(冷)ほたて貝柱	ＰＫ	70
		35-11	(冷)ボイルホタテ	ＰＫ	70

生　糧　品

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
穀物 加工品類	米加工品	1-1	鏡餅（大）	ＥＡ	72
		1-2	鏡餅（小）	ＥＡ	72
		1-3	切り餅	ＰＫ	72
		1-4	(冷)焼餅	ＰＫ	72
	パン類・ 小麦粉製品	2-1	食パン	ＥＡ	73
		2-2	クロワッサン	ＥＡ	73
		2-3	パン	ＥＡ	73
		2-4	パン粉	ＥＡ	73
		2-5	(冷)うどん	ＰＫ	74
		2-6	焼きそば	ＰＫ	74
		2-7	中華そば（細麺）	ＰＫ	74
		2-8	中華そば（太麺）	ＰＫ	74
		2-9	冷麺	ＥＡ	74
		2-10	生そば	ＥＡ	74
		2-11	せんべい汁用煎餅	ＰＫ	75
		2-12	春巻の皮	ＥＡ	75
		2-13	押し麦	ＥＡ	75
		2-14	ホットケーキミックス	ＢＸ	75
		2-15	バターロール	ＥＡ	75
		2-16	お好み焼き粉	ＢＸ	75
		2-17	強力粉	ＢＸ	76
		2-18	コーンスターチ	ＥＡ	76
		2-19	ぎょうざの皮	ＥＡ	76
		2-20	バンズパン	ＥＡ	76
		2-21	フライ用調味料	ＰＫ	76
野菜・果実 きのこ類	野菜類	3-0	生（冷凍）野菜果物共通規格		77
		3-1	馬鈴薯	ＫＧ	78
		3-2	(冷)ナチュラルカットポテト	ＰＫ	78
		3-3	甘藷	ＫＧ	78
		3-4	長芋	ＫＧ	78
		3-5	(冷)山芋とろろ	ＰＫ	78
		3-6	(冷)里芋	ＰＫ	78
		3-7	糸こんにゃく	ＥＡ	78
		3-8	角こんにゃく	ＥＡ	78
		3-9	ほうれん草	ＫＧ	79
		3-10	(冷)ほうれん草	ＰＫ	79
		3-11	人参	ＫＧ	79
		3-12	南瓜	ＫＧ	79
		3-13	(冷)南瓜	ＰＫ	79
		3-14	(冷)うらごしかぼちゃ	ＰＫ	79
		3-15	にら	ＫＧ	80
		3-16	ピーマン	ＫＧ	80
		3-17	赤ピーマン	ＫＧ	80
		3-18	黄ピーマン	ＫＧ	80
		3-19	ブロッコリー	ＫＧ	80
		3-20	(冷)ブロッコリー	ＰＫ	80
		3-21	チンゲンサイ	ＫＧ	80
		3-22	(冷)チンゲンサイ	ＰＫ	80
		3-23	パセリ	ＫＧ	80

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
野菜・果実きのこ類	野菜類	3-24	春菊	ＫＧ	80
		3-25	トマト	ＫＧ	80
		3-26	ミニトマト	ＰＫ	80
		3-27	アスパラガス	ＫＧ	80
		3-28	(冷)グリーンアスパラ	ＰＫ	81
		3-29	三つ葉	ＫＧ	81
		3-30	青しそ	ＥＡ	81
		3-31	オクラ	ＫＧ	81
		3-32	(冷)カットオクラ	ＰＫ	81
		3-33	小松菜	ＫＧ	81
		3-34	(冷)小松菜	ＰＫ	81
		3-35	じゅんさい	ＰＫ	81
		3-36	水菜	ＫＧ	81
		3-37	貝割大根	ＥＡ	82
		3-38	豆苗	ＥＡ	82
		3-39	サラダ菜	ＫＧ	82
		3-40	わけぎ	ＥＡ	82
		3-41	長葱	ＫＧ	82
		3-42	たらの芽	ＰＫ	82
		3-43	さやいんげん	ＫＧ	82
		3-44	(冷)いんげん	ＰＫ	82
		3-45	さやえんどう	ＫＧ	82
		3-46	(冷)スナップえんどう	ＰＫ	82
		3-47	(冷)きぬさや	ＰＫ	82
		3-48	(冷)にんにくの芽	ＰＫ	83
		3-49	(冷)菜の花	ＰＫ	83
		3-50	きゃべつ	ＫＧ	83
		3-51	食用菊	ＰＫ	83
		3-52	干し菊	ＥＡ	83
		3-53	大根	ＫＧ	83
		3-54	切干大根	ＥＡ	83
		3-55	玉葱	ＫＧ	83
		3-56	もやし	ＥＡ	83
		3-57	うど	ＫＧ	83
		3-58	セロリ	ＫＧ	84
		3-59	とうもろこし	ＥＡ	84
		3-60	ホールコーン	ＢＸ	84
		3-61	(冷)うらごしコーン	ＰＫ	84
		3-62	にんにく	ＫＧ	84
		3-63	レタス	ＫＧ	84
		3-64	茄子	ＫＧ	84
		3-65	牛蒡	ＫＧ	84
		3-66	千切牛蒡	ＫＧ	84
		3-67	胡瓜	ＫＧ	84
		3-68	根生姜	ＫＧ	84
		3-69	細竹水煮	ＰＫ	84
		3-70	白菜	ＫＧ	84
		3-71	(冷)ミックスベジタブル	ＰＫ	85
		3-72	かぶ	ＫＧ	85
		3-73	みょうが	ＫＧ	85
		3-74	枝豆	ＫＧ	85
		3-75	れんこん	ＫＧ	85
		3-76	れんこん水煮	ＰＫ	85

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
野菜・果実 きのこ類	野菜類	3-77	みず	ＫＧ	85
		3-78	ゆうがお	ＫＧ	85
		3-79	ズッキーニ	ＫＧ	85
		3-80	(冷)カリフラワー	ＰＫ	85
		3-81	わらび水煮	ＰＫ	85
	果物類	3-82	(冷)アボカド	ＰＫ	86
		3-83	みかん	ＫＧ	86
		3-84	レモン	ＫＧ	86
		3-85	オレンジ	ＫＧ	86
		3-86	グレープフルーツ	ＫＧ	86
		3-87	はっさく	ＫＧ	86
		3-88	いよかん	ＫＧ	86
		3-89	すだち	ＫＧ	86
		3-90	りんご	ＫＧ	86
		3-91	ぶどう	ＢＸ	86
		3-92	バナナ	ＫＧ	86
		3-93	いちご	ＰＫ	86
		3-94	キウイフルーツ	ＫＧ	87
		3-95	柿	ＫＧ	87
		3-96	梨	ＫＧ	87
		3-97	すいか	ＫＧ	87
		3-98	パイナップル	ＫＧ	87
		3-99	メロン	ＢＸ	87
		3-100	桃	ＢＸ	87
		3-101	すもも	ＰＫ	87
		3-102	イチゴジャム（瓶）	ＢＴ	87
		3-103	オレンジママレード（瓶）	ＢＴ	87
		3-104	イチゴジャム	ＰＫ	87
		3-105	ブルーベリージャム	ＰＫ	87
		3-106	果物１００％ジュース	ＥＡ	87
		3-107	果物・野菜ジュース	ＥＡ	88
		3-108	野菜ジュース	ＥＡ	88
		3-109	ビタミン入り飲料	ＥＡ	88
		3-110	食物繊維入り飲料	ＥＡ	88
	きのこ類	3-109	しいたけ	ＰＫ	88
		3-110	えのきたけ	ＰＫ	88
		3-111	しめじ	ＰＫ	88
		3-112	エリンギ	ＰＫ	88
		3-113	舞茸	ＰＫ	88
		3-114	生なめこ	ＰＫ	89
		3-115	しいたけ水煮パック	ＰＫ	89
		3-116	なめこ水煮パック	ＰＫ	89
漬物・ 佃煮類	漬物・ 佃煮類	4-1	梅干	ＥＡ	89
		4-2	沢庵漬	ＥＡ	89
		4-3	茄子漬	ＰＫ	89
		4-4	らっきょう漬	ＰＫ	89
		4-5	きゃべつ漬	ＫＧ	90
		4-6	紅生姜	ＰＫ	90
		4-7	白菜キムチ漬	ＥＡ	90
		4-8	福神漬	ＰＫ	90
		4-9	野沢菜漬	ＰＫ	90
		4-10	ラーメン用メンマ	ＰＫ	90
漬物・佃煮類	漬物・佃煮類	4-11	にんにくたまり漬	ＢＴ	90

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
漬物・佃煮類	漬物・佃煮類	4-12	山菜味付	ＰＫ	91
		4-13	にんにく味噌漬	ＰＫ	91
		4-14	味付ザーサイ	ＥＡ	91
		4-15	きのこ水煮	ＥＡ	91
		4-16	しそ昆布佃煮	ＰＫ	91
		4-17	のり佃煮パック	ＰＫ	91
		4-18	塩こんぶ	ＥＡ	91
		4-19	しば漬	ＰＫ	92
藻類	海藻類	5-1	ところてん	ＥＡ	92
		5-2	青のり粉	ＥＡ	92
		5-3	粉寒天	ＥＡ	92
		5-4	(冷)味付けめかぶ	ＰＫ	92
		5-5	(冷)もずく	ＰＫ	92
		5-6	焼ばらのり	ＰＫ	93
豆類	大豆加工品	6-1	(冷)大豆	ＰＫ	94
		6-2	豆腐	ＥＡ	94
		6-3	ミニ豆腐	ＰＫ	94
		6-4	充填豆腐	ＥＡ	94
		6-5	焼豆腐	ＥＡ	94
		6-6	(冷)豆腐	ＰＫ	94
		6-7	納豆	ＰＫ	95
		6-8	納豆（ひきわり）	ＰＫ	95
		6-9	(冷)納豆	ＢＸ	95
		6-10	(冷)納豆５００ｇ	ＰＫ	95
		6-11	油揚	ＫＧ	95
		6-12	油揚（カット）	ＰＫ	95
		6-13	がんもどき	ＫＧ	95
		6-14	豆乳	ＥＡ	96
		6-15	生揚	ＥＡ	96
		6-16	きな粉	ＥＡ	96
	豆類加工品	6-17	黒豆煮豆	ＥＡ	96
		6-18	(冷)ビーンズミックス	ＰＫ	96
		6-19	つぶあん	ＥＡ	96
		6-20	こしあん	ＥＡ	96
種実類	種実類	7-1	ねりごま（白）	ＥＡ	96
魚介類	魚介類	8-0-1	鮮魚肉共通規格		97
		8-0-2	冷凍魚肉共通規格		97
		8-0-3	塩魚、乾魚肉共通規格		97
		8-1	(冷)あじ切り身	ＰＫ	98
		8-2	(冷)さばＲ	ＫＧ	98
		8-3	(冷)さば切り身	ＰＫ	98
		8-4	(冷)さば煮付け	ＰＫ	98
		8-5	(冷)さば塩焼き	ＰＫ	98
		8-6	(冷)しめさば	ＥＡ	98
		8-7	さば味噌煮	ＰＫ	98
		8-8	(冷)かつおたたき	ＢＸ	99
		8-9	(冷)まぐろ	ＫＧ	99
		8-10	はまちＦ	ＰＫ	99
		8-11	(冷)はまち切り身	ＰＫ	99
		8-12	(冷)塩ます	ＫＧ	99
		8-13	(冷)秋さけ切り身	ＰＫ	99
		8-14	(冷)秋さけ塩焼	ＰＫ	99
		8-15	(冷)サーモン刺身用	ＢＸ	100

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
魚介類	魚介類	8-16	(冷)にしんＲ	ＫＧ	100
		8-17	(冷)トラウト切り身	ＰＫ	100
		8-18	さんま（生）	ＢＸ	100
		8-19	(冷)さんまＲ	ＫＧ	100
		8-20	(冷)骨なしさんま	ＰＫ	100
		8-21	さんま甘露煮	ＰＫ	100
		8-22	(冷)金目鯛切り身	ＰＫ	101
		8-23	(冷)赤魚切り身	ＰＫ	101
		8-24	(冷)赤魚煮付け	ＰＫ	101
		8-25	(冷)カラスガレイ切り身	ＰＫ	101
		8-26	(冷)黄金カレイ切り身	ＰＫ	101
		8-27	(冷)カレイ煮付け	ＰＫ	101
		8-28	(冷)たら切り身	ＰＫ	102
		8-29	(冷)銀鱈切り身	ＰＫ	102
		8-30	(冷)カジキ切り身	ＰＫ	102
		8-31	(冷)ほっけ切り身	ＰＫ	102
		8-32	(冷)ほっけ西京焼	ＰＫ	102
		8-33	(冷)さわら切り身	ＰＫ	102
		8-34	(冷)メルルーサ切り身	ＰＫ	103
		8-35	(冷)舌平目切り身	ＰＫ	103
		8-36	(冷)いわしの開き	ＰＫ	103
		8-37	煮干し	ＰＫ	103
		8-38	(冷)しらすぼし	ＰＫ	103
		8-39	真鯛Ｒ(生)	ＫＧ	103
		8-40	(冷)あさり貝	ＰＫ	104
		8-41	(冷)しじみ貝	ＰＫ	104
		8-42	(冷)ほたて貝柱	ＰＫ	104
		8-43	(冷)ボイルホタテ	ＰＫ	104
		8-44	(冷)かきむきみ	ＰＫ	104
		8-45	(冷)いかそうめん	ＰＫ	104
		8-46	(冷)いか短冊	ＰＫ	105
		8-47	(冷)たこ水煮	ＫＧ	105
		8-48	(冷)むきえび	ＰＫ	105
		8-49	(冷)シーフードミックス	ＰＫ	105
		8-50	塩くらげ	ＰＫ	105
		8-51	(冷)たらこ	ＫＧ	105
		8-52	(冷)辛子明太子	ＫＧ	105
		8-53	(冷)すじこ	ＫＧ	105
		8-54	(冷)数の子味付け	ＥＡ	105
	練製品	9-0	練製品共通規格		106
		9-1	調理すり身	ＰＫ	106
		9-2	魚肉ソーセージ	ＰＫ	106
		9-3	さつまあげ	ＥＡ	106
		9-4	板かまぼこ	ＥＡ	106
		9-5	かに風味かまぼこ	ＰＫ	106
		9-6	かまぼこ正月用	ＥＡ	106
		9-7	笹かまぼこ	ＰＫ	106
		9-8	焼竹輪	ＰＫ	106
		9-9	(冷)鳴門巻	ＥＡ	106
		9-10	伊達巻	ＥＡ	106
		9-11	チーズ入りかまぼこ	ＢＸ	106
		9-12	小魚乾燥品	ＰＫ	106

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
肉類	肉類	10-0-1	牛、豚、鶏肉類共通規格		107
		10-0-2	肉加工品共通規格		108
		10-1	牛挽肉	ＫＧ	109
		10-2	(冷)牛すじ	ＰＫ	109
		10-3	(冷)味付もつ	ＰＫ	109
		10-4	(冷)豚肉ももスライス	ＫＧ	109
		10-5	豚挽肉	ＫＧ	109
		10-6	豚がら	ＢＸ	109
		10-7	鶏挽肉	ＫＧ	109
		10-8	(冷)鶏肉ささみ	ＰＫ	110
		10-9	鶏がら	ＢＸ	110
		10-10	(冷)手羽先	ＰＫ	110
		10-11	(冷)鶏肉レバー	ＰＫ	110
		10-12	(冷)蒸し鶏ほぐし	ＰＫ	110
		10-13	(冷)ラム肉	ＫＧ	110
		10-14	プレスハム	ＫＧ	110
		10-15	ロースハム（スライス）	ＥＡ	111
		10-16	(冷)ベーコン(スライス)	ＥＡ	111
		10-17	(冷)ウインナーソーセージ	ＰＫ	111
		10-18	ドライソーセージ	ＥＡ	111
		10-19	サラダチキン	ＥＡ	111
		10-20	粉ゼラチン	ＥＡ	111
卵類	卵類	11-1	鶏卵	ＫＧ	112
		11-2	(冷)錦糸卵	ＥＡ	112
		11-3	(冷)厚焼卵	ＥＡ	112
		11-4	(冷)オムレツ	ＰＫ	112
		11-5	(冷)凍結全卵	ＰＫ	112
乳製品	乳製品	12-1	牛乳	ＥＡ	113
		12-2	牛乳（大）	ＥＡ	113
		12-3	ロングライフ牛乳	ＥＡ	113
		12-4	ロングライフコーヒー牛乳	ＥＡ	113
		12-5	ロングライフ生クリーム	ＥＡ	113
		12-6	ヨーグルト	ＥＡ	113
		12-7	プレーンヨーグルト	ＥＡ	113
		12-8	飲むヨーグルト	ＥＡ	114
		12-9	乳酸菌飲料	ＥＡ	114
		12-10	発酵乳（大）	ＥＡ	114
		12-11	発酵乳（小）	ＥＡ	114
		12-12	スライスチーズ	ＰＫ	114
		12-13	ピザ用チーズ	ＰＫ	115
		12-14	セレクトダイスチーズ	ＢＸ	115
		12-15	(冷) ホイップクリーム	ＥＡ	115
		12-16	スキムミルク	ＥＡ	115
		12-17	クリームチーズ	ＥＡ	115
油脂類	油脂類	13-1	マーガリン	ＥＡ	116
		13-2	ラード	ＥＡ	116
		13-3	バター	ＥＡ	116
菓子類	菓子類	14-1	月見団子	ＰＫ	117
		14-2	桜餅	ＰＫ	117
		14-3	柏餅	ＰＫ	117
		14-4	おはぎ	ＰＫ	117
		14-5	プリン	ＥＡ	117
		14-6	こんにゃくゼリー	ＢＸ	118

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
菓子類	菓子類	14-7	チョコレート菓子	ＰＫ	118
		14-8	菓子（せんべい）	ＢＸ	118
		14-9	菓子（ドーナツ）	ＢＸ	118
		14-10	(冷)デザート		118
		14-11	チョコレート	ＥＡ	118
調理加工品	調理加工品	15-1	即席めん	ＢＸ	119
		15-2	カップ麺ミニ	ＢＸ	119
		15-3	栄養補助食品A	ＢＸ	119
		15-4	栄養補助食品B	ＢＸ	119
		15-5	ココア（無糖）	ＥＡ	119
調味料	調味料	16-1	味噌	ＥＡ	120
		16-2	おろし本わさび	ＥＡ	120
		16-3	練りからし	ＥＡ	120
		16-4	お好みソース	ＥＡ	120
		16-5	粒マスタード	ＥＡ	120
		16-6	柚子こしょう	ＥＡ	120
		16-7	生おろしにんにく	ＥＡ	120
		16-8	生おろし生姜	ＥＡ	120
		16-9	冷麺スープ	ＢＴ	121
		16-10	フレッシュダイス	ＢＸ	121
		16-11	中濃ソースパック	ＰＫ	121
		16-12	減塩醤油パック	ＰＫ	121
		16-13	豆板醤	ＥＡ	121
		16-14	ポン酢	ＢＴ	121
		16-15	トマトソース	ＥＡ	121
		16-16	甜面醤	ＥＡ	122
		16-17	浅漬けの素	ＥＡ	122
		16-18	コチュジャン	ＥＡ	122
		16-19	塩こうじ	ＥＡ	122
		16-20	酒粕	ＥＡ	122
		16-21	醤油風味調味料	ＢＸ	122
		16-22	中華風味調味料	ＣＮ	122
		16-23	ドライイースト	ＥＡ	122
		16-24	白だし	ＥＡ	123
		16-25	しょうゆ加工品	ＢＸ	123
ドレッシング類	ドレッシング類	17-0	ドレッシング類共通規格		123
		17-1	カロリーカットマヨネーズ	ＥＡ	123
		17-2	ドレッシング	ＥＡ	123
香辛料	香辛料	18-0	香辛料類共通規格		124
		18-1	ガラムマサラ	ＣＮ	124
		18-2	コリアンダーパウダー	ＣＮ	124
		18-3	ターメリックパウダー	ＥＡ	124
		18-4	タイムパウダー	ＣＮ	124
		18-5	セージパウダー	ＣＮ	124
		18-6	ローズマリーパウダー	ＣＮ	124
		18-7	チャツネ	ＥＡ	124
		18-8	サフラン	ＥＡ	124
		18-9	ガーリックパウダー	ＣＮ	124
		18-10	ガーリックフレーク	ＥＡ	124
		18-11	カルダモン	ＣＮ	124
		18-12	クミン	ＣＮ	124
		18-13	コリアンダーシート	ＥＡ	124
		18-14	ナツメグ	ＣＮ	124

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
香辛料	香辛料	18-15	パプリカパウダー	ＣＮ	124
		18-16	ローレルパウダー	ＣＮ	124
		18-17	ローレルホール	ＥＡ	124
		18-18	オールスパイス	ＣＮ	124
		18-19	乾燥パセリ	ＣＮ	124
		18-20	ナンプラー	ＥＡ	124
		18-21	シナモンパウダー	ＣＮ	125
		18-22	チリパウダー	ＣＮ	125
		18-23	オレガノチップ	ＥＡ	125
		18-24	バジルチップ	ＥＡ	125
		18-25	バニラエッセンス	ＥＡ	125
		18-26	バジルソース	ＢＴ	125
		18-27	粉山椒	ＣＮ	125
		18-28	赤唐辛子	ＥＡ	125
魚介類 加工食品	魚介類 加工食品	19-0	魚介類加工食品共通規格		126
		19-1	いか塩辛	ＰＫ	126
		19-2	(冷)いか三升漬	ＢＴ	126
		19-3	(冷)たこわさび	ＰＫ	126
		19-4	(冷)にしん切り込み	ＰＫ	126
		19-5	(冷)にしん黄金漬	ＥＡ	126
		19-6	(冷)松前漬	ＥＡ	126
		19-7	さけフレーク	ＥＡ	126
		19-8	でんぶ(ピンク　)	ＥＡ	126
調理冷凍食品	調理冷凍食品	20-0	調理冷凍食品共通規格		127
		20-1	(冷)もも照り焼き	ＰＫ	128
		20-2	(冷)手羽元あぶり焼き	ＰＫ	128
		20-3	(冷)若鶏きじ焼き	ＰＫ	128
		20-4	(冷)つくね団子	ＰＫ	128
		20-5	(冷)砂肝唐揚	ＰＫ	128
		20-6	(冷)豚角煮	ＰＫ	128
		20-7	焼豚（チャーシュー）	ＥＡ	128
		20-8	(冷)たまごハムカツ	ＰＫ	128
		20-9	(冷)鶏唐揚	ＰＫ	129
		20-10	(冷)鶏天ぷら	ＰＫ	129
		20-11	(冷)ささみチーズフライ	ＰＫ	129
		20-12	(冷)あじフライ	ＰＫ	129
		20-13	(冷)かきフライ	ＰＫ	129
		20-14	(冷)いわし梅しそフライ	ＰＫ	129
		20-15	(冷)サーモンチーズフライ	ＢＸ	129
		20-16	(冷)白身フライ	ＢＸ	129
		20-17	(冷)さば竜田揚げ	ＰＫ	130
		20-18	(冷)エビフライ	ＰＫ	130
		20-19	(冷)イカリングフライ	ＰＫ	130
		20-20	(冷)チーズはんぺんフライ	ＢＸ	130
		20-21	(冷)あんこう竜田揚げ	ＰＫ	130
		20-22	(冷)コロッケ		130
		20-23	(冷)和風惣菜		130
		20-24	(冷)野菜かき揚げ	ＰＫ	130
		20-25	(冷)いか天麩羅	ＢＸ	130
		20-26	(冷)焼売	ＰＫ	131
		20-27	(冷)ハンバーグ	ＰＫ	131
		20-28	(冷)メンチボール	ＰＫ	131
		20-29	(冷)ローストンカツ		131

大分類	小分類	番号	品　　名	単位	ページ
調理冷凍食品	調理冷凍食品	20-30	(冷)カツ		131
		20-31	(冷)やきとり	ＢＸ	131
		20-32	(冷)手羽先ギョウザ	ＰＫ	131
		20-33	(冷)ギョウザ	ＰＫ	132
		20-34	(冷)ワンタン	ＰＫ	132
		20-35	(冷)春巻	ＰＫ	132
調理冷凍食品	調理冷凍食品	20-36	(冷)小龍包	ＰＫ	132
		20-37	(冷)焼そば	ＰＫ	132
		20-38	(冷)焼うどん	ＰＫ	132
		20-39	(冷)ナポリタン	ＰＫ	132
		20-40	(冷)スナック		132
		20-41	丼の具		132
		20-42	(冷)　もも照り焼き用(小)	ＰＫ	132
調理済み食品	調理済み食品	21-1	ゴボウサラダ	ＰＫ	133
		21-2	ポテトサラダ	ＰＫ	133
		21-3	マカロニサラダ	ＰＫ	133
		21-4	向付	ＰＫ	133
		21-5	栗きんとん	ＥＡ	133
弁当類	弁当類	22-1	おにぎり	ＥＡ	134
		22-2	弁当	ＥＡ	134
		22-3	太巻き	ＥＡ	134

令和6年7月22日現在

Ⅲ．貯 糧 品

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-1	(8920-502-81499) 内地米	ＫＧ	１　種　類 　農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米とする。 ２　品　質 （１）農産物規格規程に掲げる標準一等米とする。 （２）日本穀物検定協会の食味ランキング「Ａ´」以上のもの。 （３）精米は納入日前２週間以内とする。 （４）歩留り９２％以下とする。 ３　内容量及び包装 　１袋３０ｋｇ入りクラフト紙３層製紙袋詰めとする。 ４　精米時期 　精米時期の表示を有するもの。 ５　その他 　提出書類、検査等は、その都度調達仕様書で指定でする。
1-2	(8920-502-71899) 内地米(無洗米)	ＫＧ	１　種　類 　内地米の項(1-1)に同じ。 ２　品　質 （１）農産物規格規程に掲げる標準一等米とする。 （２）日本穀物検定協会の食味ランキング「Ａ´」以上のもの。 （３）精米は納入日前２週間以内とする。 （４）洗米せずに炊飯に供する事ができるもの。 ３　内容量及び包装 　１袋１０ｋｇ入りポリエチレン袋詰とし、３袋ごとクラフト紙３層製紙袋３０ＫＧ詰めとする。 ４　精米時期 　精米時期の表示を有するもの。 ５　その他 　提出書類、検査等は、その都度調達仕様書で指定でする。
1-3	(8920-502-98879) 強化米	ＢＸ	１　品　質 （１）精白米にビタミンＢ$_1$、ビタミンＢ$_2$、ビタミンＢ６、葉酸、パントテン酸、及び鉄分を強化したもの。 （２）色沢は黄色味がかった米粒とする。 （３）白米に混ぜて炊飯できるもの。 ２　内容量及び包装 　１個５０ｇ以上入り箱詰めとする。 ３　入　数 　１箱２パックのポリプロピレン包装のもの。 ４　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間をするもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-4	(8920-502-93559) 十五穀米	ＥＡ	１　原材料 黒米、もち米、発芽玄米、もちきび、小豆、黒豆、もちあわ、とうもろこし、はと麦、アマランサス、黒ゴマ、白ゴマ、大麦、そば、ホワイトソルガムを使用しているもの。 ２　品　質 （１）粒形は豊肥よく、粒揃いで品種固有の形をしているもの。 （２）乾燥良好で固有の色沢を有し光沢のあるもの。 （３）白米に混ぜて炊飯できるもの。 ３　内容量及び包装 １個５００ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
1-5	(8970-502-69129) 即席飯　白飯	ＥＡ	１　原材料 国産うるち米とする。 ２　内容量及び包装 １個２００ｇ入りのレトルト容器包装詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、２４か月以上の期間を有するもの。
1-6	(8920-501-85249) もち米	ＫＧ	１　種　類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規定に掲げる水稲もち玄米の完全精米とする。 ２　品　質 （１）農産物規格規程に掲げる標準二等もち米以上とする。 （２）歩留り８８～９０％とする。 ３　内容量及び包装 １袋５ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　精米年月日 精米年月日の表示を有するもの。

番号	（物品番号） 品　　名	単位	規　　格
2-0	粉類共通規格		１　品　質 固有の色沢を有し、乾燥良好なもの。 ２　梱　包 ダンボール箱詰めとする。
2-1	（8920-501-85379） 中力粉	ＥＡ	１　原材料 小麦を使用しているもの。 ２　品　質 （１）農産物規格２等粉以上の「中力粉」とする。 （２）きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 １個１ｋｇ入り防湿加工製袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
2-2	（8920-503-19049） 薄力粉	ＥＡ	１　原材料 小麦を使用しているもの。 ２　品　質 （１）農産物規格２等粉以上の「薄力粉」とする。 （２）きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 １個１ｋｇ入り防湿加工製袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
2-3	（8920-503-22829） 強力粉	ＥＡ	１　原材料 小麦を使用しているもの。 ２　品　質 （１）農産物規格２等粉以上の「強力粉」とする。 （２）きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 １個１ｋｇ入り防湿加工製袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、２か月以上の期間を有するもの。
2-4	（8920-501-85399） てんぷら粉	ＥＡ	１　原材料 小麦粉、でん粉、植物性たんぱく、卵粉を使用しているもの。 ２　品　質 きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 １個７００g入り防湿加工製紙袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
2-5	（8920-501-85409） 白玉粉	ＥＡ	１　原材料 もち米を使用しているもの。 ２　品　質 きめ細かく、加熱調理後見た目がつややかで食感も滑らかであるもの。 ３　内容量および包装 １個２００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
2-6	(8970-501-86809) 唐揚粉	ＥＡ	１　原材料 小麦粉、食塩、香辛料を使用しているもの。 ２　品　質 （１）材料の調合の状態が均等なもの。 （２）塊のないもの。 ３　内容量および包装 １袋１ｋｇ入り防湿加工製紙袋詰めとする。 ４　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
2-7	(8920-501-85419) 澱粉	ＥＡ	１　原材料 馬鈴薯精製を使用しているもの。 ２　品　質 （１）きめ細かく、とろみのつきが早いもの。 （２）色沢は光沢のある白色粉末のもの。 ３　内容量および包装 １個１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
3-0	乾麺類共通規格		1　外観及び品質 （1）カビ、変色を生じていないもの。 （2）ひび割れ、折損のないもの。 （3）ＪＡＳ規格に定める形状（太さ）のもの。 2　梱　包 ダンボール箱詰めとする。
3-1	(8920-502-76639) 干うどん	ＫＧ	1　原材料 小麦粉(中力粉)を使用しているもの。 2　形　状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3　内容量及び包装 １袋２００ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
3-2	(8920-501-85309) 干冷麦	ＫＧ	1　原材料 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 2　形　状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3　内容量及び包装 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
3-3	(8920-501-85319) 干そうめん	ＫＧ	1　原材料 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 2　形　状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3　内容量及び包装 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
3-4	(8920-501-85519) 干そば	ＫＧ	1　原材料 そば粉を使用しているもの。 2　品　質 乾燥良好でつなぎ十分なもの。 3　形　状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 4　内容量及び包装 １袋１８０ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 5　品質保持期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
3-5	(8920-503-16539) 干中華麺	ＢＸ	1　原材料 小麦粉、食塩、かん水を使用しているもの。 2　形　状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3　内容量及び包装 １袋２００ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
3-6 3-7 3-8	(8920-501-85449) インスタント ラーメン（塩） (8920-502-93469) インスタント ラーメン（醤油） (8920-502-93479) インスタント ラーメン（味噌）	ＥＡ	1　原材料 小麦粉、植物油脂、食塩、かん水を使用しているもの。 2　品　質 ＪＡＳ規格のもの。 3　内容量及び包装 １個９０ｇ以上入りポリプロピレン袋詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、５か月以上の期間を有するもの。
3-9 3-10	(8920-501-85509) カップ麺（醤油） (8920-502-41699) カップ麺（シーフード）	ＥＡ	1　原材料 小麦粉、植物油脂、食塩、かん水を使用しているもの。 2　内容量及び包装 １個７０ｇ以上入り、たて型スチロールカップ詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、４か月以上の期間を有するもの。
3-11	(8920-502-75119) カップ麺（味噌）	ＥＡ	1　原材料 カップ麺（醤油）の項(3-7)に同じ。 2　内容量及び包装 １個１００g以上入り丸型スチロールカップ詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、４か月以上の期間を有するもの。
3-12	(8920-502-75129) カップ麺（やきそば）	ＥＡ	1　原材料 カップ麺（醤油）の項(3-7)に同じ。 2　内容量及び包装 １個１２５g以上入り箱型スチロールカップ詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、４か月以上の期間を有するもの。
3-13	(8920-503-04609) カップ麺（そば）	ＥＡ	1　原材料 小麦粉、そば粉、植物油脂、食塩を使用しているもの。 2　内容量及び包装 １個１００g以上入り丸型スチロールカップ詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、４か月以上の期間を有するもの。
3-14	(8920-502-41559) カップ麺 （即席パスタ）	ＥＡ	1　原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 2　品　質 ＪＡＳ規格のもの。 3　内容量及び包装 １個６０ｇ以上入り丸形スチロールカップ詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、４年以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
3-15	(8920-501-85329) マカロニ	ＫＧ	１　原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 ２　品　質 ＪＡＳ規格のもの。 ３　内容量及び包装 １袋４ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
3-16	(8920-501-85339) スパゲティ	ＫＧ	１　原材料 「マカロニ」の項（3-11）に同じ。 ２　品　質 （１）直径が１．２mm以上２．０mm未満の棒状に成形されたもの。 （２）ＪＡＳ規格のもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
3-17	(8920-502-79959) マカロニ（蝶型）	ＥＡ	１　原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 ２　形　状 均一な蝶型に成形されたのもの。 ３　内容量及び包装 １袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
3-18	(8920-503-16659) マカロニ （ペンネ）	ＥＡ	１　原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 ２　形　状 両端を斜めにカットした筒状に成形されたもの。 ３　内容量及び包装 １個５００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
4-1	(8920-502-93519) 花ふ	ＥＡ	１　原材料 小麦粉（強力粉）を使用しているもの。 ２　品　質 （１）乾燥良好なもの。 （２）割れ等がないもの。 （３）固有の香味を有し、異臭等がないもの。 ３　内容量及び包装 １個４０ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
4-2	(8920-501-85369) 板ふ	ＥＡ	１　原材料 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 ２　品　質 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １個１００ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
4-3	(8920-502-93509) 棒ふ	ＥＡ	１　原材料 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 ２　品　質 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １個５０ｇ(２本)以上入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
4-4	(8920-501-85459) 緑豆春雨	ＥＡ	１　原材料 緑豆でん粉を使用しているもの。 ２　品　質 （１）白色で形状良好なもの。 （２）水に浸して弾力性のあるもの。 （３）長さ２０～３０㎝にカットしたもの。 ３　内容量及び包装 １個１００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間の有するもの。
4-5	(8920-501-85439) 高野豆腐	ＥＡ	１　原材料 遺伝子組み換えでない大豆を使用しているもの。 ２　品　質 乾燥良好で割れ等がないもの。 ３　内容量及び包装 １個１６０ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、４か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
4-6	(8920-501-85349) ビーフン	ＫＧ	１　原材料 うるち米を使用しているもの。 ２　品　質 （１）白色で形状良好なもの。 （２）水に浸して弾力性のあるもの。 （３）長さ１５～２０㎝にカットしたもの。 ３　内容量及び包装 １袋５００ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
4-7 4-8	(8950-501-86469) いりごま（白） (8950-502-93529) いりごま（黒）	ＥＡ	１　品　質 （１）結実十分で乾燥良好なもの。 （２）水洗いしたもの。 ２　内容量及び包装 １個５５ｇ以上入りポリエチエン（チャック付）袋詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
5-1	(8915-501-84979) 干椎茸	ＫＧ	１　品　質 （１）形状は､かさ8分開き、直径4㎝～8㎝のものでおおむね均一なもの。 （２）いしづきを除いたもの。 （３）乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。 （４）固有の色沢を有し、肉質が優良なもの。 ２　内容量及び包装 １袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰め(防湿密封)とする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
5-2	(8915-502-31059) 木くらげ	ＥＡ	１　品　質 （１）形状がおおむね均一なもの。 （２）乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。 ２　内容量及び包装 １個５００ｇ入りポリエチレン袋詰め（防湿密封包装）とする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
6-0	海藻類共通規格		1　品　質 （1）天然物又は養殖物とする。 （2）砂等のきょう雑物が混入していないもの。 （3）変色又はカビ等が生じていないもの。 （4）乾燥良好なもの。 （5）合成着色料を使用していないもの。 （6）枯葉、根、茎等を除去したもの。 2　梱　包 ダンボール箱詰めとする。
6-1	(8905-501-84479) とろろ昆布	ＥＡ	1　品　質 特有の香味を有し、異臭等がないもの。 2　内容量及び包装 １個３０ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
6-2	(8905-501-84489) だし昆布	ＫＧ	1　原材料 日高昆布又は、利尻昆布を使用しているもの。 2　品　質 （1）特有の色沢を有し、ＪＡＳ規格「２等品」以上のもの。 （2）元揃昆布又は長切昆布とする。 （3）長さ４０～５０ｃｍにカットしたもの。 3　内容量及び包装 １袋５００ｇ入りポリエチレン包装詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
6-3	(8905-502-93549) ふのり	ＥＡ	1　品　質 （1）特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 （2）形状が均一なもの。 2　内容量及び包装 １個４０ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
6-4	(8905-502-31069) すき昆布	ＥＡ	1　品　質 （1）糸状に切り出し、長さ太さが均一なもの。 （2）特有の香味を有し、異臭等がないもの。 2　内容量及び包装 １個３枚入りポリエチレン袋詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
6-5	(8905-501-84469) ひじき	ＥＡ	1　品　質 （1）粉末状のものが混入していないもの。 （2）特有の香味を有し、異臭等がないもの。 （3）「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2　内容量及び包装 １個２００ｇ以上入りポリエチレン袋詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
6-6	(8905-501-84509) 味付のり	ＥＡ	１　品　質 （１）干のりにみりん及び醤油等で味付けし、特有の香味を有するもの。 （２）人工甘味料不使用の市販上級品とする。 ２　内容量及び包装 （１）１束５枚とし、ポリエチレン包装したもの。 （２）１個５０束入り瓶詰め（乾燥剤入り）とする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
6-7	(8905-501-84739) カットワカメ	ＥＡ	１　品　質 （１）特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 （２）形状が均一で戻した状態が、１片３～５ｃｍ程度に切断したもの。 （３）水又は湯に浸しよく戻るもの。 （４）水洗い等の調理を必要としないもの。 ２　内容量及び包装 １個２００ｇ以上入りチャック付きポリプロピレン袋詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
6-8	(8915-502-35019) 海藻サラダ	ＥＡ	１　原材料 とさかのり、杉のり、赤のり、若布を使用しているもの。 ２　品　質 （１）特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 （２）合成着色料を使用していないもの。 （３）水又は湯に浸しよく戻るもの。 ３　内容量及び包装 １個１００ｇ入りチャック付きポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
6-9	(8905-501-84729) 焼きのり	ＥＡ	１　品　質 特有の香味、色沢を有しているもの。 ２　内容量及び包装 １個１０枚入りとし、ポリエチレン袋詰め(乾燥剤入り)とする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
6-10	(8905-502-93539) 刻みのり	ＥＡ	１　品　質 （１）特有の香味、色沢を有しているもの。 （２）干のりを、長さ３～５ｃｍ、幅２～４ｍｍ程度に切ったもの。 ２　内容量及び包装 １個１０ｇ入りチャック付きポリエチレン袋詰め（乾燥剤入り）とする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
6-11	(8940-502-86029) 乾燥昆布巻き	ＰＫ	１　品質 （１）特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 （２）形状が均一なもの。 ２　内容量及び包装 　１袋１００ＥＡ入りポリプロピレン袋詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
7-1	(8950-501-86449) 削りぶし	ＥＡ	１　原材料 　かつおを使用しているもの。 ２　品　質 （１）ＪＡＳ規格の「かつお削りぶし」とする。 （２）うす削りのもの。 ３　内容量及び包装 　１個８０ｇ入りポリエチレン袋詰め(脱酸素剤封入又は不活性ガス充填)とする。 ４　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
7-2	(8950-503-22859) 煮干し	ＥＡ	１　原材料 「マイワシ」又は「カタクチイワシ」とする。 ２　品　質 （１）小羽イワシを煮熟して乾燥させたもの。 （２）形状良好で大きさが揃っている一般市販品とする。 ３　内容量及び包装 １袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 　納入日以後冷蔵保管において３か月以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
8-1	(8925-501-85679) 砂糖白	ＫＧ	１　内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りビニール包装とし、２０袋を１層クラフト紙袋詰めとする。
8-2	(8925-501-85719) グラニュー糖	ＫＧ	１　内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りビニール包装とし、２０袋を１層クラフト紙袋詰めとする。
8-3	(8970-502-31279) ハチミツ	ＢＴ	１　品　質 　加糖ハチミツとする。 ２　内容量及び包装 　１瓶６００ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
8-4 8-5 8-6	(8960-502-92349) シロップ(レモン) (8960-502-92359) シロップ (グレープフルーツ) (8960-502-92379) シロップ (シークワーサー)	ＥＡ ＥＡ ＥＡ	１　原材料 　砂糖、果糖ぶどう糖液糖を使用しているもの。 ２　品　質 　良好な香味、色沢を有しているもの。 ３　内容量及び包装 　１本１０００ｍｌ以上入り紙容器詰めとする。 ４　品質保持期限 　納入後、５か月以上の期間を有するもの。
9-1	(8950-501-86279) 塩	ＫＧ	１　内容量及び包装 　１袋５ｋｇ入りクラフト紙袋詰めとする。
9-2	(8950-502-86019) 塩（卓上用）	ＢＴ	１　内容量及び包装 　１瓶１００ｇ以上入りとする。
9-3	(8950-501-86549) 調味塩	ＥＡ	１　品　質 　食塩とグルタミン酸ナトリウムを混合したもの。 ２　内容量及び包装 　１個６０ｇ以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
10-1	(8950-501-86399) 醤油	ＥＡ	１　品　質 　ＪＡＳ規格による「特級」とする。 ２　内容量及び包装 　１個９ℓ以上入り缶もしくはバックインボックス詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
10-2	(8950-502-18869) 減塩醤油	ＥＡ	１　品　質 　食塩の低減割合による通常の醤油の５０％以下とする。 ２　内容量及び包装 　１本４５０ｍｌ入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
10-3	(8950-501-86509) 減塩醤油 （卓上用）	ＥＡ	１　品　質 　「減塩醤油」の項（10-2）に同じ。 ２　内容量及び包装 　１本２００ｍｌ入り密封ペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
10-4	(8935-503-18089) そばつゆ	ＥＡ	１　原材料 　醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料を使用しているもの。 ２　品　質 （１）希釈して使用する濃縮タイプとする。 （２）香味及び色沢が良好であるもの。 ３　内容量及び包装 　１本１．８ℓ入りペットボトル詰めとする。 ４　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
11-1	(8950-501-86409) 味噌	ＢＧ	１　原材料 　米、大豆、食塩を使用しているもの。 ２　品　質 （１）淡黄色を呈し、熟成十分なもの。 （２）特有の香味、色沢を有するもの。 （３）白味噌とするもの。 ３　内容量及び包装 　１袋２ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 　納入後、４か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
12-1	(8950-501-86289) 酢	ＥＡ	１　原材料 穀類、アルコールを使用しているもの。 ２　品　質 ＪＡＳ規格による「醸造酢」とする。 ３　内容量及び包装 １本１．８ℓ入りペットボトル詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
12-2	(8950-502-50509) 米酢	ＢＴ	１　原材料 米、アルコールを使用しているもの。 ２　品　質 ＪＡＳ規格による「醸造酢」とする。 ３　内容量及び包装 １瓶５００ｍｌ入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
13-1 13-2	(8965-502-10489) ワイン（白） (8965-502-10499) ワイン（赤）	ＢＴ	１　種　類 料理用の「ぶどう酒」とする。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １瓶７５０ｍｌ入りとする。
13-3	(8950-501-91029) ブランデー	ＢＴ	１　品　質 （１）等級：V.S.0以上とする。 （２）「ワイン（白）」の項(13-1)に同じ。 ２　内容量及び包装 １瓶６００ｍｌ以上入りとする。
13-4	(8950-501-93459) 料理酒	ＢＴ	１　原材料 米、米麹、醸造用糖類を使用したもの。 ２　品　質 「ワイン（白）」の項(13-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １瓶１８０ｍｌ以上入りとする。 ４　製造年月日 納入前、３か月以内とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
13-5	(8950-501-86359) みりん	ＥＡ	１　種　類 「本みりん」とする。 ２　品　質 「ワイン（白）」の項(13-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １本１ℓ入りペットボトル詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
14-1	(8950-501-86429) ウスターソース	ＥＡ	１　品　質 ＪＡＳ規格のものとする。 ２　内容量及び包装 １本１．８ℓ入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
14-2	(8950-501-86419) とんかつソース	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格のものとする。 （２）ウスターソース類「濃厚ソース」とする。 ２　内容量及び包装 １本１．８ℓ入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
14-3	(8950-501-86519) ソース（卓上用）	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格の「特級」とする。 （２）ウスターソース類「中濃ソース」とする。 ２　内容量及び包装 １本３００ｍｌ入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
15-1	(8950-501-86539) トマトケチャップ	ＥＡ	１　品　質 ＪＡＳ規格のものとする。 ２　内容量及び包装 １個１ｋｇ入りポリエチレンチューブ容器とし、外装袋を用いて密封したもの。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-2	(8950-502-86009) トマトピューレ	ＢＴ	１　品　質 ＪＡＳ規格のものとする。 ２　内容量及び包装 １瓶２００ｇ入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
15-3	(8950-503-16639) トマトホール缶	ＣＮ	１　原材料 トマト、トマトピューレーを使用しているもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １缶４００ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
16-1	(8950-502-14449) マヨネーズ	ＥＡ	１　原材料 食用植物油脂、卵、醸造酢、食塩を使用しているもの。 ２　品　質 香味及び乳化の状態が良好であり、異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １個１ｋｇ入りポリエチレンチューブ容器とし、外装袋を用いて密封したもの。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
17-1	(8950-502-81459) ジンギスカンのたれ	ＢＴ	１　原材料 醤油、てん菜糖蜜、砂糖、食塩を使用しているもの。 ２　品　質 良好な香味、色沢を有し、きょう雑物がないもの。 ３　内容量及び包装 １瓶２００ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
17-2 17-3	(8950-501-93469) 焼肉のたれ (8950-502-95849) 焼肉のたれ(辛口)	ＢＴ	１　原材料 醤油、りんご加工品、砂糖､にんにくを使用しているもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １瓶３９０ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
17-4	(8950-503-19549) 焼肉のたれ（塩）	ＢＴ	１　原材料 塩、胡椒、砂糖、にんにくを使用しているもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １瓶３７０ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
17-5	(8950-502-81409) オイスターソース	ＢＴ	１　原材料 かき汁、砂糖、食塩を使用しているもの。 ２　品　質 （１）香味及び色沢が良好であること。 （２）粘ちょう性が適度であるもの。 ３　内容量及び包装 １瓶１４０ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
17-6	(8950-502-38069) デミグラスソース 缶	ＣＮ	１　原材料 牛肉、赤ワイン、玉葱､小麦粉､トマトペーストを使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶８４０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
17-7	(8950-502-38099) スパゲティソース 缶	ＣＮ	１　原材料 ビーフエキス､ポークエキス､トマト､人参､玉葱、食用油脂、調味料を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶８２０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
17-8	(8950-502-38119) ホワイトソース缶	ＣＮ	１　原材料 小麦粉、全粉乳、玉葱、生クリームを使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶８２０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
17-9	(8950-503-18149) 海老チリソースの素	ＥＡ	1　原材料 トマトケチャップ、砂糖、白ネギ、蝦油を使用しているもの。 2　内容量及び包装 １本８００ｇ以上入りペットボトル詰めとする。 3　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
17-10	(8950-502-95859) ポモドーロソース	ＰＫ	1　原材料 トマト、玉葱を使用しているもの。 2　品　質 良好な香味を有し異味異臭のないもの。 3　内容量及び包装 １袋２ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
17-11	(8950-502-81399) マーボー豆腐の素	ＥＡ	1　原材料 醤油、水あめ、砂糖、生姜、豆板醤を使用しているもの。 2　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3　内容量及び包装 １本１ｋｇ以上入りペットボトル詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
18-1	(8935-502-50529) 豚骨ラーメンスープ	ＰＫ	1　原材料 ポークエキス、食塩、醤油、食用油脂を使用しているもの。 2　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3　内容量及び包装 １袋２ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 4　品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
18-2	(8950-502-93489) 塩ラーメンスープ	ＰＫ	1　原材料 肉エキス、食塩、食用油脂、醤油、砂糖を使用しているもの。 2　品　質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 3　内容量及び包装 １袋２ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 4　品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
18-3	(8950-502-46589) 醤油ラーメン スープ	ＰＫ	１　原材料 醤油、食用油脂、食塩、肉エキス、砂糖を使用しているもの。 ２　品　質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 ３　内容量及び包装 １袋２ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、５か月以上の期間を有するもの。
18-4	(8950-502-46599) 味噌ラーメン スープ	ＰＫ	１　原材料 味噌、食用油脂、醤油、食塩、野菜を使用しているもの。 ２　品　質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 ３　内容量及び包装 １袋２ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、５か月以上の期間を有するもの。
18-5	(8935-503-14379) 白湯スープ	ＰＫ	１　原材料 豚骨、豚皮、香味油を使用しているもの。 ２　品　質 （１）良好な香味を有し異味異臭のないもの。 （２）ペースト状の濃縮（４０～６０倍）スープのもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
18-6	(8950-501-93489) 冷やし中華スープの素	ＥＡ	１　原材料 醤油、砂糖類、食塩、ごま油、レモン果汁を使用しているもの。 ２　品　質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 ３　内容量及び包装 １本１．８ℓ入りペットボトル詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
19-1	(8950-502-14439) 化学調味料	ＫＧ	１　原材料 Ｌ-グルタミン酸ナトリウムを使用しているもの。 ２　品　質 白色の結晶性粉末で異物の混入していないもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
19-2	(8950-501-86489) 複合調味料	ＫＧ	１　原材料 　Ｌ-グルタミン酸ナトリウム、５-リボヌクレオタイドナトリウムを使用しているもの。 ２　品　質 　「化学調味料」の項(19-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
19-3	(8950-501-93479) だしの素	ＥＡ	１　原材料 　かつおぶし粉末、食塩、ぶどう糖を使用しているもの。 ２　品　質 （１）塊等がないもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 　１個１ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
19-4	(8950-502-99929) 和風だし（顆粒）	ＥＡ	１　原材料 　食塩、調味料、砂糖類、かつおぶし粉末を使用しているもの。 ２　品　質 　「だしの素」の項(19-3)に同じ。 ３　内容量及び包装 　１個４５０ｇ以上入り箱詰めとする。 ４　入　数 　１箱２袋入りアルミ箔包装とする。 ５　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
19-5	(8950-502-99919) 野菜ブイヨン	ＥＡ	１　原材料 　食塩、野菜エキスパウダー、にんにくを使用しているもの。 ２　品　質 　「だしの素」の項(19-3)に同じ。 ３　内容量及び包装 　１個４５０ｇ以上入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 ４　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
19-6	(8950-502-81299) 中華風調味料	ＫＧ	１　原材料 食塩、肉エキス、野菜エキス、化学調味料を使用しているもの。 ２　品　質 「だしの素」の項(19-3)に同じ。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
19-7	(8935-501-85969) コンソメスープの素	ＥＡ	１　原材料 食塩、砂糖、食用植物油、醤油、チキンエキスを使用しているもの。 ２　品　質 （１）塊等がないもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １個５００ｇ入りアルミ箔袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
19-8	(8950-501-86389) 鶏がらスープの素	ＥＡ	１　原材料 食塩、乳糖、ポーク、チキンエキス、調味料を使用しているもの。 ２　品　質 「コンソメスープの素」の項（19-7）に同じ。 ３　内容量及び包装 １個５００ｇ入りペットボトル容器詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
19-9	(8950-501-90999) ポタージュスープの素	ＢＸ	１　原材料 小麦粉、食塩、脱脂粉乳、砂糖、香辛料を使用しているもの。 ２　品　質 「コンソメスープの素」の項（19-7）に同じ。 ３　内容量及び包装 １箱１ｋｇ入りとする。 ４　入　数 ２袋入りポリエチレン袋詰めとする。 ５　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-0	香辛料類共通規格		1　種　類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2　品　質 （1）色沢が良好であり、異味異臭がないもの。 （2）各種類特有の刺激性の香味を有するもの。 （3）飲食物に風味を与えるもの。 （4）食欲を増進させるもの。 3　梱　包 ダンボール箱詰めとする。
20-1	(8950-501-86299) 七味唐辛子	ＥＡ	1　原材料 唐辛子、黒胡麻、麻の実、山椒を使用しているもの。 2　品　質 特有の辛味を有し、乾燥良好なもの。 3　内容量及び包装 １個１５ｇ以上入りビン詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-2	(8950-502-81429) 一味唐辛子	ＥＡ	1　原材料 唐辛子を使用しているもの。 2　品　質 特有の辛味を有し、乾燥良好なもの。 3　内容量及び包装 １個７０ｇ以上入り紙容器詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、９か月以上の期間を有するもの。
20-3	(8950-501-86319) 胡椒	ＥＡ	1　原材料 胡椒の実を使用しているもの。 2　品　質 （1）完熟した胡椒の実を粉末にしたもの。 （2）特有の辛味を有し、乾燥良好なもの。 3　内容量及び包装 １個２００ｇ以上入り缶詰とする。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-4	(8950-502-21789) 胡椒（卓上用）	ＥＡ	1　原材料 「胡椒」の項（20-3）に同じ。 2　品　質 「胡椒」の項（20-3）に同じ。 3　内容量及び包装 １個２０ｇ以上入りビン詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-5	(8950-503-21249) スパイス調味料	ＥＡ	1　原材料 食塩、胡椒、パプリカ、ローレル、クミン、唐辛子等を使用しているもの。 2　品　質 （1）特有の辛みを有し、乾燥良好なもの。 3　内容量及び包装 １個１３０ｇ以上入りペットボトル詰めとする。 4　品質保持期限 納入後、７か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-6	(8950-502-81419) ブラックペッパー	ＥＡ	１　原材料 「胡椒」の項（20-3）に同じ。 ２　品　質 （１）熟す前の胡椒の実を粗く挽いたもの。 （２）特有の強い香り、辛味を有し、乾燥良好なもの。 ３　内容量及び包装 １個１２０ｇ以上入り紙容器詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-7	(8950-502-81309) 洋風辛味調味料	ＢＴ	１　原材料 赤唐辛子、塩、酢を使用しているもの。 ２　品　質 特有の香り、辛味を有するもの。 ３　内容量及び包装 １瓶６０ｍｌ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-8	(8950-502-81439) チリソース	ＢＴ	１　原材料 トマト、糖類、食塩、酢、香辛料を使用しているもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １瓶４９０ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
20-9	(8950-501-86339) カレー粉	ＥＡ	１　品　質 （１）十数種類の香辛料を混合したもの。 （２）特有の香り、辛味を有するもの。 （３）塊等がないもの。 ２　内容量及び包装 １個４００ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-10	(8950-502-79979) カレー用スパイス	ＥＡ	１　原材料 食用なたね油、香辛料抽出物を使用したもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １本２５０ｇ以上入りペットボトル詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-11	(8950-502-18859) キムチの素	ＢＴ	１　原材料 　にんにく、赤唐辛子、香辛料、調味料を使用しているもの。 ２　品　質 　香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 　１瓶１９０ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-12	(8945-502-24329) ラー油	ＢＴ	１　品　質 　香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ２　内容量及び包装 　１瓶３０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
20-13	(8950-503-22849) 花椒	ＥＡ	１　原材料 　花椒(華北山椒) の果皮を乾燥させたもの。 ２　品　質 　特有の辛味を有し､柑橘系のさわやかな香りを有する乾燥良好なもの。 ３　内容量及び包装 　１個５０ｇ以上入り缶詰とする。 ４　品質保持期限 　納入後、８か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
21-1	(8950-501-86349) カレールー （中辛）	ＥＡ	１　原材料 食用油脂、小麦粉、砂糖、食塩、カレーパウダーを使用したもの。 ２　品　質 （１）くずれ等がなく本来の形状をしているもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 （３）ブロック状のもの。 ３　内容量及び包装 １個１ｋｇ入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
21-2 21-3	(8950-502-72169) カレールー(甘口) (8950-502-72179) カレールー(辛口)	ＥＡ	１　原材料 「カレールー(中辛)」の項(21-1)に同じ。 ２　品　質 「カレールー(中辛)」の項(21-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １個１９０ｇ以上入りポリエチレン包装後、箱詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
21-4	(8950-503-19059) カレーフレーク (甘口)	ＰＫ	１　原材料 小麦粉、食用油脂、カレー粉、食塩を使用したもの。 ２　品　質 （１）塊等がないもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 （３）フレーク状のもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
21-5	(8950-502-74099) カレーフレーク (中辛)	ＰＫ	１　原材料 小麦粉、食用油脂、カレー粉、食塩を使用したもの。 ２　品　質 （１）塊等がないもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 （３）フレーク状のもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
21-6	(8950-502-93499) ビーフシチューの素	ＰＫ	１　原材料 小麦粉、食塩、粉乳、砂糖、香辛料を使用しているもの。 ２　品　質 （１）塊等がないもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、３か月以上の期間を有するもの。
21-7	(8950-502-81449) ハヤシライスの素	ＰＫ	１　原材料 小麦粉、食塩、野菜エキス、砂糖、香辛料を使用しているもの。 ２　品　質 「ビーフシチューの素」の項（21-4）に同じ。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
21-8	(8950-502-38079) シチューの素	ＥＡ	１　原材料 小麦粉、食物油脂、食塩、脱脂粉乳、砂糖を使用しているもの。 ２　品　質 「ビーフシチューの素」の項（21-4）に同じ。 ３　内容量及び包装 １個１ｋｇ入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
22-1	(8910-501-84849) クリームパウダー	ＥＡ	１　原材料 乳製品、乳糖を使用しているもの。 ２　品　質 （１）乾燥良好で塊がないもの。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １袋２５０ｇ以上入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期限を有するもの。
22-2	(8910-501-84869) 粉チーズ	ＥＡ	１　原材料 生乳、食塩を使用しているもの。 ２　品　質 「クリームパウダー」の項(22-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １個４０ｇ以上入り紙容器詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期限を有するもの。
22-3	(8910-502-14349) 練乳	ＥＡ	１　原材料 生乳、ショ糖を使用しているもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １個１２０ｇ以上入りプラスチックチューブ容器詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期限を有するもの。
22-4	(8940-502-98849) 即席デザート ベース	ＥＡ	１　原材料 砂糖、果糖ぶどう糖液糖、濃縮果汁を使用しているもの。 ２　品　質 （１）牛乳を加えることによって凝固するもの。 （２）果実及び果汁入り糖液とする。 ３　内容量及び包装 １個２００ｇ入りレトルトパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
23-1	(8945-502-14429) 大豆白絞油	ＥＡ	１　品　質 　ＪＡＳ規格の「精製大豆油」とする。 ２　内容量及び包装 　１個１５ｋｇ入りとする。 ３　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
23-2	(8945-501-86219) サラダ油缶	ＣＮ	１　品　質 　ＪＡＳ規格の「調合サラダ油」とする。 ２　内容量 　１缶３ｋｇ入りとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
23-3	(8945-503-06269) ごま油	ＥＡ	１　品　質 　ＪＡＳ規格の「ごま油」とする。 ２　内容量 　１本１６００ｍｌ以上入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
23-4	(8945-502-81389) オリーブ油	ＥＡ	１　品　質 （１）「エクストラバージン」とする。 （２）香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 ２　内容量及び包装 　１本９００ｍｌ入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
23-5	(8945-503-22729) ごま油,無香性	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格の「ごま油」とする。 （２）焙煎せずに搾った、香りのないもの。 ２　内容量及び包装 　１本１６００ｇ以上入りペットボトル詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後、８か月以上の期間を有するもの。
24-0	茶類共通規格		１　品　質 （１）乾燥十分なもの。 （２）粉末及び茎が少なく､均等に締まっているもの。 （３）国産茶葉１００％を使用しているもの。
24-1	(8955-502-31179) 玄米茶	ＥＡ	１　原材料 　玄米を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 　１個２００ｇ入りのアルミパック袋詰めとする。 ３　品質保持期限 　納入後､６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
24-2	(8955-502-31189) 緑茶パック	ＰＫ	１　原材料 緑茶を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １袋１００個入りポリエチレン袋詰めとする。 ３　入　数 １個２ｇ以上入りティーバックとする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
24-3	(8955-503-18129) 麦茶冷水用（袋入り）	ＰＫ	１　原材料 焙煎大麦、焙煎裸麦を使用しているもの。 ２　品　質 冷水の使用に適しているもの。 ３　内容量及び包装 １袋５２個入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　入　数 １個７ｇ以上のティーバッグとする。 ５　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
24-4	(8955-502-67149) ほうじ茶(給茶器用)	ＥＡ	１　原材料 ほうじ茶を使用しているもの。 ２　品　質 （１）給茶器の使用に適したもの。 （２）乾燥十分で粉末とし容易に湯に溶けるもの。 ３　内容量及び包装 １個１２０ｇ以上入りアルミパック袋詰めとする。 ４　品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
25-1	(8955-502-14459) インスタントコーヒー（粉末）	ＢＴ	１　品　質 （１）乾燥十分で粉末とし、容易に湯に溶けるもの。 （２）香味及び色沢が良好なもの。 ２　内容量及び包装 １瓶２００ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
25-2	(8955-501-86609) インスタントコーヒー（顆粒）	ＢＴ	１　品　質 （１）乾燥十分で果粒状とし、容易に湯に溶けるもの。 （２）香味及び色沢が良好なもの。 ２　内容量及び包装 １瓶８０ｇ以上以上とする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
26-1	(8960-502-20299) リンゴジュース	ＣＮ	１　品　質 （１）濃縮還元果汁飲料とする。 （２）果汁１００％のもの。 （３）良好な香味、色沢を有しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶２５０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
26-2	(8960-502-22559) オレンジジュース	ＣＮ	１　品　質 リンゴジュースの項(26-1)に同じ。 ２　内容量及び包装 １缶１９０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-3	(8960-503-20529) 果汁１００％ミックスジュース	ＣＮ	１　品　質 リンゴジュースの項(26-1)に同じ。 ２　内容量及び包装 １缶１９０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-4	(8955-501-22149) 炭酸飲料 (レモン果汁入り)	ＣＮ	１　品　質 香味、果実等以外に起因する混濁及び沈殿がないもの。 ２　内容量及び包装 １缶２４０ｍｌ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-5	(8915-502-46079) トマトジュース	ＣＮ	１　品　質 （１）濃縮還元飲料とする。 （２）食塩無添加のもの。 ２　内容量及び包装 １缶１６０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
26-6	(8960-502-52479) コーヒードリンク	ＣＮ	１　原材料 コーヒー、牛乳、砂糖を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶１６０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-7	(8955-502-23399) コーヒードリンク （微糖）	ＣＮ	１　原材料 「コーヒードリンク」の項(26-5)に同じ。 ２　内容量及び包装 １缶１６０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-8	(8955-502-77079) コーヒードリンク （無糖）	ＣＮ	１　原材料 コーヒーを使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶１６０ｇ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-9	(8960-502-66599) コーラ飲料	ＣＮ	１　原材料 糖類、炭酸、カラメル色素を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶２５０ｍｌ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
26-10	(8960-503-20519) コーラ飲料（ペットボトル）	ＥＡ	１　原材料 糖類、炭酸、カラメル色素を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １本３３０ｍｌ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-11	(8955-502-41479) ウーロン茶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶１９０ｍｌ以上入りとする。 ２　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-12	(8955-502-76939) お茶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶２４０ｍｌ以上入りとする。 ２　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-13	(8960-501-86689) 緑茶	ＥＡ	１　内容量及び包装 １本３５０ｍｌ以上入りのペットボトル詰めとする。 ２　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-14	(8960-502-17749) スタミナドリンク	ＢＴ	１　品　質 （１）タウリン、ビタミンＢ群等を配合した栄養ドリンク剤とする。 （２）指定医薬部外品のもの。 ２　内容量及び包装 １本１００ｍｌ以上入りのビン詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
26-15	(8960-502-17719) スポーツドリンク	ＣＮ	１　原材料 果糖ぶどう糖液糖、食塩を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶３４０ｍｌ以上入りとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
26-16	(8940-502-90539) クエン酸飲料Ａ（粉末）	ＢＸ	１　原材料 砂糖、甜菜糖、クレアチン、酵母エキスを使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １箱３０個入り紙容器詰めとする。 ３　入　数 １個４ｇ以上のアルミパック包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
26-17	(8940-502-90549) クエン酸飲料Ｂ（粉末）	ＢＸ	１　原材料 「クエン酸飲料Ａ（粉末）」の項(26-14)に同じ。 ２　内容量及び包装 １箱１６個入りとする。 ３　入　数 １個２８ｇ以上のアルミパック包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
26-18	(8960-503-17829) ミネラルウォーター（長期保存）	ＥＡ	１　内容量及び包装 １本５００ｍｌ以上入りペットボトル詰めとする。 ２　品　質 軟水とする。 ３　品質保持期限 納入後、６０か月以上の期間を有するもの。
27-0 28-0 29-0 30-0 31-0	缶・瓶詰類 共通規格		１　品　質 （１）ＪＡＳ規格品を標準とする。 （２）添加物等は食品添加物の規格によるもの。 （３）サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。 ２　品質保持期限 缶　詰：納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
27-1	(8970-502-17699) あさり味付缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)９０ｇ以上入りとする。
27-2	(8970-502-14319) 鮭水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１８０ｇ以上入りとする。
27-3	(8970-502-14329) 鯖水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１９０ｇ以上入りとする。
27-4	(8970-502-17709) 鯖味噌煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１６０ｇ以上入りとする。
27-5	(8970-502-31319) 鯖味付缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１４０ｇ以上入りとする。
27-6	(8970-501-86779) さんま蒲焼缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１００ｇ以上入りとする。
27-7	(8970-502-17729) いわし味付缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶１５０ｇ以上入りとする。
27-8	(8970-502-23409) まぐろツナ缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１６０ｇ以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
27-9	(8970-502-10099) まぐろフレーク 味付缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１４０ｇ以上入りとする。
27-10	(8970-502-41629) ほたて貝柱水煮缶	ＣＮ	１　品　質 ほたて貝柱の形状が崩れていないもの。 ２　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１２０ｇ以上入りとする。
27-11	(8970-501-86919) 赤貝味付缶	ＣＮ	１　原材料 赤貝又はさるぼう貝を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)６５ｇ以上入りとする。
27-12	(8970-502-13899) 鯨大和煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶（ＥＯ缶）１２０ｇ以上入りとする。
27-13	(8970-502-76909) いか味付缶	ＣＮ	１　品　質 いか（全形）の形状が崩れていないもの。 ２　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１５０ｇ以上入りとする。
27-14	(8970-502-40829) いちご煮缶	ＣＮ	１　原材料 うに、あわび、ロコ貝を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)４１０ｇ以上入りとする。
27-15	(8970-501-91189) たらばがに水煮缶	ＣＮ	１　品　質 （１）足棒肉の形状を維持しつつ、缶の大きさに合わせて適当に切られているもの。 （２）内容物を硫酸紙で包んだもの。 ２　内容量及び包装 １缶１０５ｇ以上入りとする。
28-1	(8970-502-77019) 牛肉大和煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶１５０ｇ以上入りとする。
28-2	(8970-502-85989) やきとり缶	ＣＮ	１　品　質 鶏正肉を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)９０ｇ以上入りとする。
28-3	(8970-503-18079) コンビーフ缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶８０ｇ以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
28-4	(8970-502-41649) 鶏卵水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶１７００ｇ以上入りとする。
28-5	(8970-501-84879) うずら卵水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶８００ｇ以上（５０～６０個）入りとする。
28-6	(8950-502-98889) 牛すじ煮込み	ＰＫ	１　原材料 牛筋、醤油、砂糖を使用しているもの。 ２　品　質 良好な香味を有し異味異臭のないもの。 ３　内容量及び包装 １袋１ｋｇ入りアルミパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
29-1	(8970-501-86929) しらたき水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４３０ｇ以上入りとする。
29-2	(8970-502-98649) 板こんにゃく水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶１４００ｇ以上入りとする。
29-3	(8970-502-21939) たけのこ水煮缶	ＣＮ	１　品　質 たけのこ(全形)が崩れていないもの。 ２　内容量及び包装 １缶５００ｇ以上入りとする。
29-4	(8970-501-86819) なめこ水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４００ｇ以上入りとする。
29-5	(8970-501-86959) ふき水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶８００ｇ以上入りとする。
29-6	(8970-501-91159) マッシュルーム スライス水煮缶	ＣＮ	１　品　質 スライスされた形状のもの。 ２　内容量及び包装 １缶８００ｇ以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
29-7	(8970-502-14399) アスパラガス水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４２０ｇ以上入りとする。
29-8	(8970-501-86939) 油揚味付缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶(ＥＯ缶)１６枚以上入りとする。
29-9	(8970-502-98659) 焼豆腐水煮缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４３０ｇ以上入りとする。
29-10	(8970-501-86949) ゆで小豆缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４３０ｇ以上入りとする。
29-11	(8970-501-93059) スイートコーンクリーム缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４００ｇ以上入りとする。
29-12	(8970-501-86829) なめたけ茶漬	ＢＴ	１　内容量及び包装 １瓶３５０ｇ以上入りとする。 ２　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
29-13	(8915-503-22839) ココナツミルク缶	ＣＮ	１　原材料 ココナツの固形胚乳から抽出したもの ２　内容量及び包装 １缶４００ｇ以上入りとする。
30-1	(8970-502-14369) フルーツ缶	ＣＮ	１　原材料 黄桃、白桃、洋なし、りんご、みかん、パイン、アップル、さくらんぼを使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶４２０ｇ以上入りとする。
30-2	(8970-501-86849) パイン缶	ＣＮ	１　品　質 輪切りのもの。 ２　内容量及び包装 １缶５３０ｇ以上入りとする。
30-3	(8970-501-86879) フルーツみつ豆缶	ＣＮ	１　原材料 黄桃、白桃、パインアップル、りんご、みかん、寒天、赤えんどうを使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶４２０ｇ以上入りとする。
30-4	(8970-502-14409) みかん缶	ＣＮ	１　内容量及び包装 １缶４３０ｇ以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
31-1	(8940-502-70419) 米飯缶（牛飯）	ＣＮ	１　原材料 精白米、牛肉、醤油、砂糖を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶３７０ｇ以上入りとする。
31-2	(8940-502-70429) 米飯缶（五目飯）	ＣＮ	１　原材料 精白米、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸、醤油を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶３７０ｇ以上入りとする。
31-3	(8940-502-70439) 米飯缶（とり飯）	ＣＮ	１　原材料 精白米、鶏肉、醤油を使用しているもの。 ２　内容量及び包装 １缶３７０ｇ以上入りとする。
31-4	(8970-502-81319) パンの缶詰	ＣＮ	１　原材料 小麦粉、砂糖、卵、食塩、酵母を使用しているもの。 ２　品　質 色沢及び形状が良好であり、異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １缶１００ｇ以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
32-1	(8950-502-18879) レトルトカレー （中辛）	ＥＡ	１　原材料 人参、馬鈴薯、牛肉、カレー粉、小麦粉、食用油脂を使用しているもの。 ２　品　質 特有の香味及び辛味を有するもの。 ３　内容量及び包装 １個１８０ｇ以上入りレトルトパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
32-2	(8950-502-95309) 牛丼の素	ＥＡ	１　原材料 牛肉、しらたき、玉葱、醤油を使用しているもの。 ２　品　質 （１）ボイル調理可能なもの。 （２）良好な香味を有し異臭のないもの。 ３　内容量及び包装 １個１６０ｇ以上入りレトルトパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、９か月以上の期間を有するもの。
32-3	(8950-502-95339) 中華丼の素	ＥＡ	１　原材料 白菜、たけのこ、玉葱、うずら卵、醤油を使用しているもの。 ２　品　質 「牛丼の素」の項(32-6)に同じ。 ３　内容量及び包装 １個２１０ｇ以上入りレトルトパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、９か月以上の期間を有するもの。
32-4	(8950-502-95349) 親子丼の素	ＥＡ	１　原材料 鶏肉、鶏卵、玉葱、醤油を使用しているもの。 ２　品　質 「牛丼の素」の項(32-6)に同じ。 ３　内容量及び包装 １個２１０ｇ以上入りレトルトパウチ包装とする。 ４　品質保持期限 納入後、９か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
33-1	(8950-501-91009) お茶漬けの素 （のり）	ＢＸ	１　原材料 食塩、砂糖、海苔、あられを使用しているもの。 ２　品　質 香味及び色沢が良好であり、異味異臭がないもの。 ３　内容量及び包装 １箱３０袋入り紙容器詰めとする。 ４　入　数 １袋３個綴り１５ｇ以上入りの防湿加工紙袋詰め後、ポリエチレン包装とする。 ５　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。
33-2	(8950-501-91019) お茶漬けの素 (鮭)	ＢＸ	１　原材料 食塩、鮭エキス、鮭フレーク、あられを使用しているもの。 ２　品　質 「お茶漬けの素(のり)」の項(33-1)に同じ。 ３　内容量及び包装 １箱９０袋入り紙容器詰めとする。 ４　入　数 １袋３個綴り１５ｇ以上入りの防湿加工紙袋詰め後、ポリエチレン包装とする。 ５　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
33-3	(8950-501-86559) ふりかけ (かつお)	ＰＫ	１　原材料 鯖節、食塩、ゴマを使用しているもの。 ２　品　質 特有の香味を有するもの。 ３　内容量及び包装 １袋４０個入りポリエチレン袋詰めとする。 ４　入　数 １個２ｇ以上入りアルミ箔パック詰めとする。 ５　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
33-4	(8950-501-91069) ふりかけ（のり）	ＰＫ	１　原材料 黒海苔、食塩、ゴマを使用しているもの。 ２　品　質 「ふりかけ（かつお）」の項(33-3)に同じ。 ３　内容量及び包装 「ふりかけ（かつお）」の項(33-3)に同じ。 ４　入　数 「ふりかけ（かつお）」の項(33-3)に同じ。 ５　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
33-5	(8950-502-31159) ふりかけ （たらこ）	ＰＫ	１　原材料 たらこ、食塩を使用しているもの。 ２　品　質 「ふりかけ（かつお）」の項(33-3)に同じ。 ３　内容量及び包装 「ふりかけ（かつお）」の項(33-3)に同じ。 ４　入　数 「ふりかけ（かつお）」の項(33-3)に同じ。 ５　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
33-6	(8970-502-41469) 栄養補助食品	ＥＡ	１　品　質 （１）一般市販品「栄養調整食品」とし、５大栄養素をバランスよく含むもの。 （２）１０種類以上のビタミン、５種類以上のミネラルが配合された固形タイプのもの。 ２　内容量及び包装 １個８０ｇ以上（２袋）入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
33-7	(8935-503-18929) 即席味噌汁	ＢＸ	１　原材料 調味味噌、乾燥具を使用したもの。 ２　品　質 一般市販品「即席味噌汁」とし、生みそタイプで良好な香味を有し異臭のないもの。 ３　内容量及び包装 １箱１０袋紙容器詰とする。 ４　入　数 １袋３食４０ｇ以上入りとする。 ５　品質保持期限 納入後、４か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-0	冷凍牛、豚、 鶏肉類共通規格		1　適用範囲 （1）国産牛肉及び国産豚肉は、食肉検査合格品とする。 （2）牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。 （3）鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。 （4）牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。 2　肉　質 （1）脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。 （2）牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。 （3）豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。 （4）鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のＡ級のもの。 3　梱包等 （1）冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各製造元で－４０℃以下の急速凍結装置により、中心温度を－１８℃以下に下げて急速凍結したもの。 （2）梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は、複合品、耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。 （3）冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-1	(8905-501-84149) (冷)牛肉（上）	ＢＣ	１　種　類 　日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「サーロイン」の脂肪１０ｍｍ以内のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」のもの。 オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。 ２　品　質 （１）国産牛肉等級「Ｂ－２」以上、アメリカ産牛肉等級「チョイス」以上、オーストラリア産牛肉又はニュージーランド産牛肉等級「ミドルグレインフェッド」以上とする。 （２）穀物肥育１３０日以上のもの。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊４ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「牛上肉（ステーキ用）　４ＫＧ×４ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上とする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-2	(8905-501-84199) (冷)牛肉（並）	ＢＣ	１　種　類 　日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「らんいち上」の筋及び、いちぼの横の筋を除去したもので脂肪１０ｍｍ以内のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ランプ」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ランプ」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。 ２　品　質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「牛肉（並）２ＫＧ×６ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上とする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-3	(8905-502-10269) (冷)牛肉（ヒレ）	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分分割整形された部分肉、「ヒレ」の筋及び脂肪を除去したもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。 ２　品　質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「牛肉（ヒレ）２ＫＧ×５ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上とする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-4	(8905-502-70519) (冷)牛肉 (ステーキカット)	ＰＫ	１　種　類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「サーロイン」の脂肪１０ｍｍ以内のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」のもの。 オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。 ２　品　質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。 ３　形　状 １枚１０ｍｍの厚さを標準としてスライスする。 ４　内容量及び包装等 （１）１袋９００ｇ以上（５個）入りを真空パック包装とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「牛上肉（ステーキカット）　０．９ＫＧ×１０ＰＫ」と表示する。 ５　品質保持期限 納入後、１１か月以上とする。 ６　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-5	(8905-502-66589) (冷)牛肉 （スライス）	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「らんいち上」の筋及び、いちぼの横の筋を除去したもので脂肪１０ｍｍ以内もの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ランプ」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ランプ」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。 ２　品　質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。 ３　形　状 １枚２～３ｍｍの厚さを標準としてスライスする。 ４　内容量及び包装等 （１）１塊１ｋｇ以上（９枚切り）入りを真空パック包装とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「牛肉スライス　１ＫＧ×１０ＢＣ」と表示する。 ５　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ６　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-6	(8905-503-10209) (冷)牛肉（バラ）	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉「バラ肉」のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「バラ肉」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「バラ肉」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。 ２　品　質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「牛肉（バラ）２ＫＧ×７ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。 る。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-7	(8905-502-41569) (冷)ロースト ビーフ	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉「サーロイン」の脂肪１０ｍｍ以内のものをローストしたもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」ををローストしたもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものをローストしたもの。 ２　品　質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊１．５ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「ローストビーフ　１．５ＫＧ×５ＢＣ」と表示する。 ５　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ６　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-8	(8905-501-84159) (冷)豚肉（上）	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、豚部分肉取引規格に基づき分割整形された豚部分肉「ロース」の等級区分「上」の物で皮下の余剰脂肪が最も厚いところで１０ｍｍ以内に削り取ったもの。 ２　品　質 国産肉で軟脂等は除くものとする。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「豚肉上(カツ用)　２ＫＧ×８ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-9	(8905-502-41209) (冷)豚肉（並）	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、豚部分肉取引規格に基づき分割整形された豚部分肉「もも」の等級区分「上」の物で皮下の余剰脂肪が最も厚いところで１０ｍｍ以内に削り取ったもの。 ２　品　質 国産肉で軟脂等は除くものとする。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊１ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「豚肉(並)１ＫＧ×１５ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-10	(8905-503-10199) (冷)豚肉（バラ）	ＢＣ	１　種　類 日本食肉格付協会、豚部分肉取引規格に基づき分割整形された豚部分肉「バラ」の等級区分「上」の物で皮下の余剰脂肪が最も厚いところで１０ｍｍ以内に削り取ったもの。 ２　品　質 国産肉で軟脂等は除くものとする。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「豚肉(バラ)２ＫＧ×７ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ５　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-11	(8905-501-84189) (冷)鶏むね肉	ＢＣ	１　種　類 　食鶏肉取引規格に基づき品質形状Ａ級で「正肉類むね肉」とする。 ２　品　質 　国産肉無骨で均一に整形されたものとする。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 ４　品質保持期限 　調達要求書で指定する。 ５　検　査 　業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-12	(8905-502-91849) (冷)鶏もも肉	ＢＣ	１　種　類 　食鶏肉取引規格に基づき品質形状Ａ級の「正肉類もも肉」とする。 ２　品　質 　国産肉無骨で均一に整形されたものとする。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊２ｋｇ以上とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 ４　品質保持期限 　調達要求書で指定する。 ５　検　査 　業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
34-13	(8905-501-84179) (冷)鶏もも肉 （有骨）	ＢＣ	１　種　類 　食鶏肉取引規格に基づき品質形状Ａ級の「骨付きもも肉」Ⅲ型とする。アメリカ産、ブラジル産も食鶏肉取引規格の品質形状Ａ級とする。 ２　品　質 　国産肉、アメリカ産、ブラジル産で均一に整形されたものとする。 ３　内容量及び包装等 （１）１塊１．６ｋｇ以上（８本）入りとする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「鶏もも肉（骨付き）１．６ＫＧ×６ＢＣ」と表示する。 ４　品質保持期限 　納入後、１１か月以上のものとする。 ５　検　査 　業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
34-14	(8905-503-18919) (冷)豚肉（上） カット	ＰＫ	１　種　類 「（冷）豚肉（上）」の項（34-8）に同じ。 ２　品　質 国産肉又はアメリカ産肉又はカナダ産肉で軟脂等は除くものとする。 ３　形状及び重量 （１）１枚１０ｍｍの厚さを標準としてスライスする。 （２）１枚１２５ｇを標準とし、許容範囲を±１５ｇとする。 ４　内容量及び包装等 （１）１袋２．４ｋｇ以上（２０枚）入りを真空パック包装とする。 （２）梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 （３）各箱の側面に納入業者及び「豚肉（上）カット」２．４ＫＧ×５ＰＫ」と表示する。 ５　品質保持期限 納入後、１１か月以上のものとする。 ６　検　査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。
35-0	冷凍魚共通規格		１　適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、温度－４０℃以下の急速凍結装置により凍結させ中心温度－１８℃以下の凍結状態を保持し、包装したもの。 ２　品　質 冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第１項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の形状、光沢を有するものとする。 ３　梱　包 （１）防水性の内装を使用した段ボール箱又は発砲スチロール箱詰を標準とし、少量の場合はポリプロピレンかポリエチレン袋詰のもの。 （２）一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。 （３）グレーズは量目外とする。 ４　品質保持期限 納入後、１２か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
35-1	(8905-502-18599) (冷)いかR	ＢＸ	１　原材料 　スルメイカ・アカイカを使用しているもの。 ２　品　質 （１）２０～３０尾をＢＱＦしたもの。 （２）形状に損傷や変色のないもの。 ３　内容量及び包装 　１塊８ｋｇ以上入りダンボール箱詰とする。 ４　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
35-2	(8905-502-10649) （冷）海老有頭	ＢＣ	１　原材料 　ブラックタイガーを使用しているもの。 ２　品　質 （１）国際サイズ規格を２５とする。 （２）形状に損傷や変色のないもの。 （３）ＢＱＦしたもの。 ３　内容量及び包装 　１塊１．３ｋｇ以上入り防水性の紙容器箱詰とする。
35-3	(8905-501-84369) (冷)海老無頭	ＢＣ	１　原材料 　ブラックタイガーを使用しているもの。 ２　品　質 （１）国際サイズ規格を１３/１５とする。 （２）形状に損傷や変色のないもの。 （３）ＢＱＦしたもの。 ３　内容量及び包装 　１塊１．８ｋｇ以上入り防水性の紙容器箱詰とする。
35-4	(8905-502-70609) (冷)海老無頭 むき伸ばし	ＰＫ	１　原材料 　ブラックタイガー、バナメイエビを使用しているもの。 ２　品　質 （１）下処理済で胴体の殻をむいたものを急速凍結したもの。 （２）サイズを５Ｌ以上のもの。 ３　内容量及び包装 　１袋１０尾入り真空パック包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
35-5	(8905-501-84649) (冷)鰻蒲焼き	ＥＡ	１　品　質 （１）背開きし、中骨及び頭を除いたもの。 （２）調味液がよく浸透したもの。 （３）焼き上がり、風味良好なもの。 （４）たれ、山椒付きのもの。 ２　内容量及び包装 １個７５ｇ以上入り真空パック詰とする。
35-6	(8905-502-98629) (冷)ズワイ爪肉	ＰＫ	１　品　質 （１）爪の殻を除去し、ＩＱＦしたもの。 （２）サイズを３Ｌ以上とする。 ２　内容量及び包装 １袋１ｋｇ以上入りポリプロピレン包装とする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
35-7	(8905-502-70619) (冷)醤油いくら	ＥＡ	１　品　質 紅鮭の卵粒を分離し、醤油漬けにしたもの。 ２　内容量及び包装 １個５００ｇ以上入りプラスチック容器詰とする。
35-8	(8905-502-13449) (冷)ボイルタラバガニ	ＢＣ	１　品　質 （１）半胴体に４本足付きのもの。 （２）形状に損傷や変色のないもの。 ２　内容量及び包装 １箱３．２ｋｇ以上入り防水性の紙容器箱詰とする。 ４　入　数 １袋８００ｇ以上とする。 ５　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
35-9	(8905-502-70509) (冷)ロブスター	ＰＫ	１　品　質 （１）生食用で鮮度良好なもの （２）下処理済で頭、殻、身を分割し急速冷凍したもの。 ２　内容量及び包装 １袋１３０ｇ以上入り真空パック包装とする。 ３　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
35-10	(8905-503-21649) （冷）ほたて貝柱	ＰＫ	１　品　質 （１）イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 （２）解凍後、生食に適したもの。 （３）トンネルフリーザーしたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 （１）１袋１ｋｇ以上の真空包装のもの。 （２）１個１５ｇ以上のもの。
35-11	(8905-503-21659) （冷）ボイルホタテ	ＰＫ	１　品　質 （１）イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 （２）ボイルしたＩＱＦのもの。 ２　重　量 （１）１袋１ｋｇ以上のもの。 （２）１個１０ｇ以上のもの。

Ⅳ. 生 糧 品 規 格

番号	品　　名	単位	規　　格
1-1	鏡餅（大）	ＥＡ	１　重　量 　１個３５０ｇ以上で三宝台付のもの。 ２　入　数 　小もち８個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
1-2	鏡餅（小）	ＥＡ	１　重　量 　１個１５０ｇ以上で三宝台付のもの。 ２　入　数 　小もち３個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
1-3	切り餅	ＰＫ	１　重　量 　１袋１ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　１５個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
1-4	(冷)焼餅	ＰＫ	１　品　質 　国産水稲もち米１００％を使用したもの。 ２　重　量 　１袋６００ｇ以上のもの。 ３　入　数 　２０個以上のもの。 ４　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
2-1	食パン	ＥＡ	１　品　質 （１）食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 （２）皮質は薄く、さけやすいもの。 ２　重　量 １個３４０ｇ以上のもの。 ３　入　数 ８枚入りのもの。 ３　品質保持期限 納入後、２日以上の期間を有するもの。
2-2	クロワッサン	ＥＡ	１　品　質 （１）特有の香味を有し、異臭がないもの。 （２）適度の焼き色を有し、色沢良好なもの。 （３）適度の弾力性、食感を有するもの。 （４）形状は良好で損傷等のないもの。 ２　重　量 １個７０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、常温保存可能で２５日以上の期間を有するもの。
2-3	パン	ＥＡ	１　品　質 （１）特有の香味を有し、異臭がないもの。 （２）適度の焼き色を有し、色沢良好なもの。 （３）適度の弾力性、食感を有するもの。 （４）形状は良好で損傷のないもの。 ２　種　類 一般市販品６０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 菓子パンA、Bについては納入後、常温保存可能で２５日以上の期間を有するもの。 菓子パンC、D、E、F、Gについては納入後、１日以上の期間を有するもの。 ４　その他 パンの種類については調達要求書で指定する。
2-4	パン粉	ＥＡ	１　品　質 乾燥パン粉とする。 ２　重　量 １個２ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
2-5	(冷)うどん	ＰＫ	１　品　質 ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 ２　重　量 １袋１２５０ｇ以上のもの。 ３　入　数 ５個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
2-6	焼きそば	ＰＫ	１　品　質 （１）かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 （２）適度の弾力性、食感を有するもの。 ２　重　量 １袋４８０ｇ以上のもの。 ３　入　数 ３個以上、たれ（粉末）付のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
2-7	中華そば（細麺）	ＰＫ	１　品　質 （１）かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 （２）適度の弾力性、食感を有するもの。 ２　重　量 （１）中華そば（細麺） １袋６００ｇ以上の細生麺のもの。 （２）中華そば（太麺） １袋３９０ｇ以上の太生麺のもの。 ３　入　数 （１）中華そば（細麺） ５個以上のもの。 （２）中華そば（太麺） ３個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。
2-8	中華そば（太麺）	ＰＫ	
2-9	冷麺	ＥＡ	１　品　質 （１）かん水を加えて練り合わせたもので、色合いののよいもの。 （２）適度の弾力性、食感を有するもの。 ２　重　量 １個１３０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。
2-10	生そば	ＥＡ	１　品　質 「ゆでめん」とする。 ２　重　量 １個１５０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後１０日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
2-11	せんべい汁用煎餅	ＰＫ	１　品　質 （１）乾燥良好なもの。 （２）割れ、くだけがないもの。 ２　入　数 　１袋１０枚以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
2-12	春巻の皮	ＥＡ	１　品　質 （１）角形のもの。 （２）厚さが均一ではがれやすいもの。 ２　入　数 　１袋10枚以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、7日以上の期間を有するもの。
2-13	押し麦	ＥＡ	１　品　質 （１）粒揃いで、乾燥良好なもの。 （２）白米と一緒に入れて炊飯できるもの。 ２　重　量 　１個８００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
2-14	ホットケーキミックス	ＢＸ	１　原材料 　小麦粉､砂糖、膨張剤、調味料等を使用しているもの。 ２　品　質 　きめ細かく､色調は､白色又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 　１個１ｋg入り防湿加工製紙袋詰とする。 　１箱１０個入り。 ４　品質保持期限 　納入後、４か月以上の期間を有するもの。
2-15	バターロール	ＥＡ	１　品　質 （１）特有の香味を有し、異臭がないもの。 （２）適度の焼き色を有し、色沢良好なもの。 （３）適度の弾力性、食感を有するもの。 （４）形状は良好で損傷等のないもの。 ２　重　量 　１個２５ｇ以上、５個入り以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、２日以上の期間を有するもの。
2-16	お好み焼き粉	ＢＸ	１　原材料 　小麦粉､食塩、砂糖調整品、風味原料、調味料等を使用しているもの。 ２　品　質 　きめ細かく､色調は､白色又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 　１個１ｋg入り防湿加工製紙袋詰とする。 　１箱１０個入り。 ４　品質保持期限 　納入後、４か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
2-17	強力粉	ＢＸ	１　原材料 小麦を使用しているもの。 ２　品質 きめ細かく、色調は白又は淡黄色のもの。 ３　内容量および包装 １個８００g以上防湿加工製紙袋詰とする。 １箱１２個以上入り。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
2-18	コーンスターチ	ＥＡ	１　原材料 とうもろこし精製を使用しているもの。 ２　品質 （１）きめ細かく、とろみのつきが早いもの。 （２）色沢は光沢のある白色粉末のもの ３　内容量および包装 １個２００g以上　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
2-19	ぎょうざの皮	ＥＡ	１　品　質 （１）丸形のもの。 （２）厚さが均一ではがれやすいもの。 ２　入　数 １袋２０枚以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、４日以上の期間を有するもの。
2-20	バンズパン	ＥＡ	１　品　質 （１）特有の香味を有し、異臭がないもの。 （２）適度の焼き色を有し、色沢良好なもの。 （３）適度の弾力性、食感を有するもの。 （４）形状は良好で損傷等のないもの。 ２　重　量 １個５５ｇ以上、２個入り以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、２日以上の期間を有するもの。
2-21	フライ用調味料	ＰＫ	１　原材料 澱粉、パン粉か小麦粉、卵粉末、調味料等を使用しているもの。 ２　品　質 きめ細かく、色調は、白色のもの。 ３　内容量 １個１ｋg入りとする。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-0	生（冷凍）野菜 果物共通規格		1　品　質 （1）新鮮なもので、かつそれぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。 （2）果物は風味、香味がよいもの。 （3）未熟品及び過熟品でないもの。 （4）病虫害、外傷、腐敗がないもの。 （5）それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの。 （6）冷凍品は前処理を施し、急速凍結により－18℃以下の凍結状態で保存した包装食品とする。 2　梱包等 （1）冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。 （2）段ボール箱詰にしたもの。 （3）生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿であるもの。 （4）水洗いしないものについては、市場流通上の形態とする。 3　産　地 生鮮品については国産品とし、市場流通上、国産の納入が不可な品目については輸入品の納入を認める。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-1	馬鈴薯	ＫＧ	１　品　質 （１）メークイーンとする。 （２）水洗いしていないもの。 ２　サイズ Ｌ又は２Ｌのもの。
3-2	(冷)ナチュラル カットポテト	ＰＫ	１　品　質 （１）新鮮な材料を使用したもの。 （２）芽を取り除いたもの。 （３）１／８ナチュラルカットされたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-3	甘藷	ＫＧ	１　品　質 （１）紅あずま又は高系のもの。 （２）水洗いしたもの。 ２　サイズ Ｌのもの。
3-4	長芋	ＫＧ	１　品　質 水洗いしたもの。 ２　重　量 １本７００ｇ以上のもの。
3-5	(冷)山芋とろろ	ＰＫ	１　品　質 傷み、病虫害のないものを使用したもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-6	(冷)里芋	ＰＫ	１　品　質 皮むき後、水洗いしたもの。 ２　サイズ Ｍのもの。 ３　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-7	糸こんにゃく	ＥＡ	１　品　質 （１）弾力性に富むもの。 （２）形状は、糸状のもの。 ２　重　量 １個３００ｇ以上、ポリエチレン袋詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-8	角こんにゃく	ＥＡ	１　品　質 （１）弾力性に富むもの。 （２）形状は、長方形のもの。 ２　重　量 １個３００ｇ以上、ポリエチレン袋詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-9	ほうれん草	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１束２００ｇ程度のもの。
3-10	(冷)ほうれん草	ＰＫ	１　品　質 （１）茎、葉がよく育ったもの。 （２）葉は濃緑色を呈するもの。 （３）十分に水洗いしたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 （５）栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-11	人参	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は２Ｌのもの。
3-12	南瓜	ＫＧ	１　サイズ M又はＬのもの。
3-13	(冷)南瓜	ＰＫ	１　品　質 （１）南瓜の種子を除去し、幅３ｃｍ、長さ５ｃｍを標準にカットしたもの。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-14	(冷)うらごし かぼちゃ	ＰＫ	１　品　質 南瓜を使用し、うらごししたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-15	にら	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１束１００ｇ程度のもの。
3-16	ピーマン	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１個２５ｇ以上のもの。
3-17	赤ピーマン	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１個１５０ｇ以上のもの。
3-18	黄ピーマン	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１個１５０ｇ以上のもの。
3-19	ブロッコリー	ＫＧ	１　サイズ M以上のもの。
3-20	(冷)ブロッコリー	ＰＫ	１　品　質 （１）つぼみの開き過ぎていないもの。 （２）１片ずつ分割し、粒揃いのもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-21	チンゲンサイ	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１束２００ｇ以上のもの。
3-22	(冷)チンゲンサイ	ＰＫ	１　品　質 （１）茎、葉がよく育ったもの。 （２）葉は濃緑色を呈するもの。 （３）十分に水洗いしたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 （５）栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-23	パセリ	ＫＧ	１　重　量 １束１００ｇ程度のもの。
3-24	春菊	ＫＧ	１　重　量 １束２００ｇ以上のもの。
3-25	トマト	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は２Ｌ、又は１個２００ｇ以上のもの。
3-26	ミニトマト	ＰＫ	１　サイズ M又はＬ、又は１パック２００ｇ程度のもの。
3-27	アスパラガス	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は１束１００ｇ程度のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-28	(冷)グリーン アスパラ	ＰＫ	１　品　質 （１）茎がよく育ったもの。 （２）濃緑色を呈するもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-29	三つ葉	ＫＧ	１　重　量 １束１００ｇ程度のもの。
3-30	青しそ	ＥＡ	１　品　質 固有の風味を有し、若葉を摘み取ったもの。 ２　重　量 １束１０ｇ程度のもの。 ３　入り数 １０枚入りのもの。
3-31	オクラ	ＫＧ	１　品　質 新鮮で肉質が柔軟なもの。 ２　内容量及び包装 １袋１００ｇ程度（８～１０本入り）の市販包装とする。 ３　その他 国産品とし、産地表示がしてあるもの。
3-32	(冷)カットオクラ	ＰＫ	１　品　質 （１）良質なオクラを５ｍｍ幅にカットしたもの。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-33	小松菜	ＫＧ	１　サイズ Ｍ又はＬ、又は１束２００ｇ以上のもの。
3-34	(冷)小松菜	ＰＫ	１　品　質 （１）茎、葉がよく育ったもの。 （２）葉は濃緑色を呈するもの。 （３）十分に水洗いしたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 （５）栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-35	じゅんさい	ＰＫ	１　品　質 葉が開いていないもの。 ２　重　量 １袋１．５ｋｇ以上、酢水が入ったビニール包装のもの。
3-36	水菜	ＫＧ	１　サイズ Ｍ又はＬ、又は１袋１５０ｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-37	貝割大根	ＥＡ	１　品　質 ひげ根が付いたもの。 ２　重　量 １個７０ｇ程度、フードパック容器詰のもの。
3-38	豆苗	ＥＡ	１　品　質 ひげ根が付いたもの。 ２　重　量 １個１００ｇ程度、フードパック容器詰のもの。
3-39	サラダ菜	ＫＧ	１　サイズ Ｌ、又は１袋６０ｇ程度のもの。
3-40	わけぎ	ＥＡ	１　品　質 「わけぎ」、「万能ねぎ」、「小葱」も可とする。 ２　サイズ Ｍ又はＬ、１束１００ｇ程度のもの。
3-41	長葱	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は２Ｌ、又は１箱５ｋｇ程度のもの。
3-42	たらの芽	ＰＫ	１　重　量 １パック５０ｇ以上のもの。 ２　入　数 ６～８個入りのフードパック容器詰のもの。
3-43	さやいんげん	ＫＧ	１　サイズ Ｍ又はＬのもの。
3-44	(冷)いんげん	ＰＫ	１　品　質 （１）若さやで、浅緑色を呈するもの。 （２）″へた″と筋を取り除いたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-45	さやえんどう	ＫＧ	１　サイズ Ｍのもの。
3-46	(冷)スナップえんどう	ＰＫ	１　品　質 （１）肉厚で粒が揃っているもの。 （２）ＩＱＦのもの。 （３）栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-47	(冷)きぬさや	ＰＫ	１　品　質 （１）若さやで、浅緑色を呈するもの。 （２）″へた″を取り除いたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-48	(冷)にんにくの芽	ＰＫ	１　品　質 （１）濃緑色を呈するもの。 （２）長さが揃った茎のみとする。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-49	(冷)菜の花	ＰＫ	１　品　質 （１）茎、葉がよく育ったもの。 （２）葉は濃緑色を呈するもの。 （３）十分に水洗いしたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 （５）栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-50	きゃべつ	ＫＧ	１　サイズ Ｌ以上又は１個１．３ｋｇ以上のもの。
3-51	食用菊	ＰＫ	１　品　質 ”がく”つきのもの。 ２　重　量 １パック１００ｇ以上、フードパック容器詰のもの。
3-52	干し菊	ＥＡ	１　品　質 乾燥良好なもの。 ２　重　量 １個１０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-53	大根	ＫＧ	１　サイズ Ｌ以上又は１本１ｋｇ以上のもの。
3-54	切干大根	ＥＡ	１　品　質 乾燥良好なもの。 ２　重　量 １個５０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-55	玉葱	ＫＧ	１　サイズ Ｌ以上又は１個２００ｇ以上のもの。
3-56	もやし	ＥＡ	１　品　質 （１）大豆又は緑豆を原料としたもの。 （２）鮮度よく、折れがないもの。 （３）発芽１０ｃｍ以内のもの。 ２　重　量 １個２５０ｇ程度のもの。 ３　品質保持期限 納入後、３日以上の期間を有するもの。
3-57	うど	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は２Ｌ、又は１本２００ｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-58	セロリ	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は１株１ｋｇ以上のもの。
3-59	とうもろこし	ＥＡ	１　重　量 １個３００ｇ以上のもの。
3-60	ホールコーン	ＢＸ	１　品　質 （１）スイートコーンを使用したもの。 （２）粒揃いのもの。 ２　重　量 １箱８．４ｋｇ以上のもの。 ３　入　数 ２４個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-61	(冷)うらごし コーン	ＰＫ	１　品　質 スイートコーンを使用し、うらごししたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-62	にんにく	ＫＧ	１　サイズ Ｌ又は１個５０ｇ以上のもの。
3-63	レタス	ＫＧ	１　サイズ M以上又は１個４００ｇ以上のもの。
3-64	茄子	ＫＧ	１　品　質 （１）長茄子とする。 （２）Ｂ級以上のもの。 ２　サイズ M又はL、又は1個１５０ｇ以上。
3-65	牛蒡	ＫＧ	１　品　質 水洗いしたもの。 ２　サイズ Ｌ又は２Ｌのもの。
3-66	千切牛蒡	ＫＧ	１　品　質 （１）″へた″を除去し、剥皮後均一に千切りにし、あく抜きしたもの。 （２）褐変防止の処理が施されているもの。
3-67	胡瓜	ＫＧ	１　品　質 Ｂ級以上のもの。 ２　サイズ Ｓ以上又は１本１００ｇ以上のもの。
3-68	根生姜	ＫＧ	１　サイズ M以上又は５０ｇ以上のもの。
3-69	細竹水煮	ＰＫ	１　品　質 たけのこを十分に水洗いした後、水煮したもの。または薄く味つけをしたもの。 ２　重　量 １袋、固形量１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-70	白菜	ＫＧ	１　重　量 １個１．５ｋｇ程度、又は１箱４～６個入りのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-71	(冷)ミックス ベジタブル	ＰＫ	１　品　質 グリーンピース、スイートコーン及び人参が混合され、粒揃いのもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。
3-72	かぶ	ＫＧ	１　品　質 （１）葉を根元から切り落としたもの。 （２）茎は切り揃えたもの。 ２　サイズ Ｍ又はＬのもの。
3-73	みょうが	ＫＧ	サイズ Ｍ又はＬのもの。
3-74	枝豆	ＫＧ	サイズ Ｍ又はＬのもの。
3-75	れんこん	ＫＧ	サイズ Ｌ又は２Ｌ、又は直径５ｃｍ以上のもの。
3-76	れんこん水煮	ＰＫ	１　品　質 （１）れんこんを十分水洗い後、皮をむいたもの。 （２）均一に輪切りされたもの。 （３ｍｍ～５ｍｍ） ２　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-77	みず	ＫＧ	１　品　質 茎、葉がよく育ったもの。 ２　サイズ Ｍ又はＬのもの。
3-78	ゆうがお	ＫＧ	１　品　質 乾燥していないもの。 ２　重　量 １個３ｋｇ以上のもの。
3-79	ズッキーニ	ＫＧ	サイズ Ｍのもの。
3-80	(冷)カリフラワー	ＰＫ	１　品　質 （１）つぼみの開き過ぎていないもの。 （２）１片ずつ分割し、粒揃いのもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-81	わらび水煮	ＰＫ	１　品　質 わらびを十分に水洗いした後、水煮したもの。 ２　重　量 １袋１．５ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-82	(冷)アボカド	ＰＫ	１　品　質 （１）熟した果実を冷凍したもの。 （２）皮、種を取り除き、ダイスカットされたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-83	みかん	ＫＧ	１　サイズ Ｍ又はＬ、又は１個１２０ｇ程度のもの。
8-84	レモン	ＫＧ	１　サイズ Ｍ又はＬ、又は１個１００ｇ程度もの。
3-85	オレンジ	ＫＧ	１　品　質 （１）熟度十分で固有の芳香を有するもの。 （２）液汁豊富で甘味十分なもの。 ２　重　量 １個２００ｇ程度のもの。
3-86	グレープフルーツ	ＫＧ	１　品　質 （１）熟度十分で固有の芳香を有するもの。 （２）液汁豊富で甘味十分なもの。 ２　重　量 １個３５０ｇ程度のもの。
3-87	はっさく	ＫＧ	１　重　量 １個２５０ｇ程度のもの。
3-88	いよかん	ＫＧ	１　重　量 １個２００ｇ程度のもの。
3-89	すだち	ＫＧ	１　サイズ １個２０ｇ程度のもの。
3-90	りんご	ＫＧ	１　重　量 １個３００ｇ程度のもの。 ２　その他 品種等については調達要求書で指定する。
3-91	ぶどう	ＢＸ	１　重　量 １箱２ｋｇ以上のもの。 ２　サイズ Ｍ又はＬのもの。 ３　その他 品種等については調達要求書で指定する。
3-92	バナナ	ＫＧ	１　品　質 （１）適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。 （２）皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 ２　重　量 １本１５０ｇ程度のもの。
3-93	いちご	ＰＫ	１　サイズ Ｍ又はＬのもの。 ２　重　量 ２５０ｇ程度、パック詰めのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-94	キウイフルーツ	ＫＧ	１　サイズ １個１００ｇ程度又は１箱３０玉仕様のもの。
3-95	柿	ＫＧ	１　品　質 種無し柿とする。 ２　サイズ Ｍ又はＬ、又は１個２００ｇ程度のもの。
3-96	梨	ＫＧ	１　品　質 幸水又は豊水とする。 ２　サイズ Ｌ又は１個３００ｇ程度のもの。
3-97	すいか	ＫＧ	１　重　量 １個４．５ｋｇ以上のもの。
3-98	パイナップル	ＫＧ	１　品　質 果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 ２　重　量 １個１．５ｋｇ以上のもの。
3-99	メロン	ＢＸ	重　量 １箱４ｋｇ以上（５～６玉）のもの。
3-100	桃	ＢＸ	重　量 １箱４ｋｇ以上（２０～２２玉）のもの。
3-101	すもも	ＰＫ	重　量 １パック３００ｇ以上のもの。
3-102	イチゴジャム（瓶）	ＢＴ	１　品　質 （１）果実、果汁を糖類とともにゼリー化になるまで加熱したもの。 （２）材料にゲル化剤、酸味料、香料を加えたもの。の。 （３）低糖度ジャムのもの。 ２　重　量 １瓶３５０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-103	オレンジママレード（瓶）	ＢＴ	
3-104	イチゴジャム	ＰＫ	１　品　質 （１）果実、果汁を糖類とともにゼリー化になるまで加熱したもの。 （２）材料にゲル化剤、酸味料、香料を加えたもの。 （３）低糖度ジャムのもの。 ２　重　量 （１）１袋６００ｇ以上のもの。 ３　入　数 （２）４０個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-105	ブルーベリージャム	ＰＫ	
3-106	果物１００％ジュース	ＥＡ	１　品　質 果物汁１００％のもの。 ２　重　量 １本２００ｍｌ以上の紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-107	野菜・果物ジュース	ＥＡ	１　品　質 野菜汁と果汁を混合したもの。 野菜汁の割合は６０％以上とする。 ２　重　量 １本２００ｍｌ以上の紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-108	野菜ジュース	ＥＡ	１　品　質 野菜汁１００％のもの。 砂糖、食塩を使用していないもの。 ２　重　量 １本２００ｍｌ以上の紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-109	ビタミン入り飲料	ＥＡ	１　品　質 トマト搾汁（40%）と赤ぶどう果汁（10%）を組み合わせたものとし、ビタミンC、ナイアシン、ビタミンB2、B6、B1、葉酸を栄養素等表示基準値の１/３相当量含むもの。 ２　重　量 １本１２５ｍｌ以上の紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、常温で６か月以上の期間を有するもの。 の。
3-110	食物繊維入り飲料	ＥＡ	１　品　質 白ぶどう果汁（22%）とほうれん草搾汁（10%）を組み合わせたものとし、食物繊維を2.1ｇ以上含むもの。 ２　重　量 １本１２５ｍｌ以上の紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、常温で６か月以上の期間を有するもの。 の。
3-109	しいたけ	ＰＫ	１　品　質 かさの開いていないもの。 ２　重　量 １パック１００ｇ以上のもの。 ３　入　数 ６～８個のもの。
3-110	えのきたけ	ＰＫ	重　量 １袋１００ｇ以上のもの。
3-111	しめじ	ＰＫ	重　量 １袋１００ｇ以上のもの。
3-112	エリンギ	ＰＫ	重　量 １袋１００ｇ以上のもの。
3-113	舞茸	ＰＫ	重　量 １パック１００ｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-114	生なめこ	ＰＫ	重　量 １袋１００ｇ以上、真空包装のもの。
3-115	しいたけ水煮パック	ＰＫ	１　品　質 かさの開いていない国産のもの。 ２　重　量 １パック１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
3-116	なめこ水煮パック	ＰＫ	１　品　質 かさの開いていない国産のもの。 ２　重　量 １パック１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-1	梅干	ＥＡ	１　品　質 （１）形の良い中粒の梅を使用したもの。 （２）種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、割れ目の認められないもの。 （３）着色していないものまたは野菜色素で着色したもの。 （４）塩分１５％以下のもの。 ２　重　量 １個１４０ｇ以上プラスチック容器入りのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-2	沢庵漬	ＥＡ	１　品　質 （１）”す”、折れ、損傷を含まない優良な大根を使用したもの。 （２）米糠、塩を使用して漬けたもの。 ２　重　量 １個２００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-3	茄子漬	ＰＫ	１　品　質 （１）熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。 （２）塩を使用して漬けたもの。 （３）冷凍したもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-4	らっきょう漬	ＰＫ	１　品　質 （１）粒揃いのもの。 （２）甘酢に漬けたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-5	きゃべつ漬	ＫＧ	１　品　質 （１）塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なもの。 （２）適度の液汁を添加したもの。 （３）きゃべつ、人参、胡瓜入りのもの。 ２　品質保持期限 納入後、４日以上の期間を有するもの。
4-6	紅生姜	ＰＫ	１　品　質 （１）筋のない新生姜を使用したもの。 （２）色沢鮮明なもの。 （３）千切りにしたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-7	白菜キムチ漬	ＥＡ	１　品　質 白菜を主材料とし、にんにく、唐辛子、生姜を配合し内部までよく浸透したキムチ漬けとする。 ２　重　量 １個３００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、５日以上の期間を有するもの。
4-8	福神漬	ＰＫ	１　品　質 （１）れんこん、大根、茄子、なた豆を混入したもの。 （２）無着色、低塩のもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-9	野沢菜漬	ＰＫ	１　品　質 唐辛子、塩を入れて漬けたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-10	ラーメン用メンマ	ＰＫ	１　品　質 メンマを醤油を使用して調味したもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上（固形量８００ｇ以上）のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-11	にんにくたまり漬	ＢＴ	１　品　質 無臭製法で仕上げたにんにくを醤油に漬け込んだもの。 ２　重　量 １瓶５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-12	山菜味付	ＰＫ	１　品　質 わらび、細竹、きくらげ、芋づるを含む５種類以上の山菜を使用し、調味したもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上（固形量７５０ｇ以上）のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-13	にんにく味噌漬	ＰＫ	１　品　質 無臭製法で仕上げたにんにくを味噌に漬け込んだもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、２０日以上の期間を有するもの。
4-14	味付ザーサイ	ＥＡ	１　品　質 薄切りにしたザーサイに、醤油を使用して調味したもの。 ２　重　量 １個１ｋｇ以上（固形量９００ｇ以上）のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-15	きのこ水煮	ＥＡ	１　品　質 マッシュルーム、しめじ、椎茸を含む４種類以上のきのこを使用したもの。 ２　重　量 １個１．２ｋｇ以上（固形量１ｋｇ以上）のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-16	しそ昆布佃煮	ＰＫ	１　品　質 （１）しそ風味昆布佃煮とする。 （２）汁気のないもの。 ２　重　量 １パック１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
4-17	のり佃煮パック	ＰＫ	１　品　質 岩のりを醤油で味付けしたもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上のもの。 ３　入　数 ４０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、２０日以上の期間を有するもの。
4-18	塩こんぶ	ＥＡ	１　品　質 昆布を佃煮にし乾燥したもの。 ２　重　量 １個２０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-19	しば漬	ＰＫ	１　品　質 胡瓜、茄子、しそ等を使用して調味したもの。 ２　重　量 １個１ｋｇ以上 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
5-1	ところてん	ＥＡ	１　品　質 （１）てんぐさのみを使用したもの。 （２）線状に裁断したもの。 ２　重　量 １個２００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、２０日以上の期間を有するもの。
5-2	青のり粉	ＥＡ	１　品　質 （１）青のり、あおさ又は坂東粉を使用したもの。 （２）乾燥良好なもの。 （３）緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。 ２　重　量 １個８ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
5-3	粉寒天	ＥＡ	１　品　質 （１）てんぐさを原料としたもの。 （２）凝固力の強いもの。 （３）乾燥良好なもの。 ２　重　量 １個１０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
5-4	(冷)味付けめかぶ	ＰＫ	１　品　質 （１）かつおだしを使用し、薄味に調味したもの。 （２）千切りされたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
5-5	(冷)もずく	ＰＫ	１　品　質 （１）黒褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 （２）太さは１ｍｍ以下のもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 １袋１ｋｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
5-6	焼ばらのり	ＰＫ	１　品　質 （１）焼きのり特有の香味を有するもの。 （２）雑海藻の混入のないもの。 （３）乾燥良好でフレーク状のもの。 ２　重　量 　１袋１００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
6-1	(冷)大豆	ＰＫ	１　品　質 遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-2	豆腐	ＥＡ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 （２）「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないもの。 ２　重　量 １丁あたり３８０ｇ以上とする。容器は水漏れしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないもの。 ３　品質保持期限 納入後、４日以上の期間を有するもの。
6-3	ミニ豆腐	ＰＫ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 （２）異味、異臭がなく、破損していないもの。 ２　重　量 １パック３６０ｇ以上のもの。 ３　入　数 ３個入りのもの。 ４　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。
6-4	充填豆腐	ＥＡ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 （２）原料を無菌の状態で、密閉された紙パックの容器に充填されたもの。 ２　重　量 １個２５０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-5	焼豆腐	ＥＡ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 （２）両面を適度に焼き上げたもの。 （３）品質均一で破損、異味、異臭が無く衛生的なもの。 ２　重　量 １個２５０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。
6-6	(冷)豆腐	ＰＫ	１　品　質 遺伝子組み換えではない大豆を使用した豆腐を１ｃｍ程度のサイコロ状に加工したもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
6-7	納豆	ＰＫ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない粒揃いの大豆を原料としたもの。 （２）柔らかく、よく発酵し、風味良好で、異味、異臭のないもの。 （３）新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 （４）たれ及び辛子付きのもの。 ２　重　量 （１）納豆及び納豆（ひきわり） １パック１２０ｇ以上のもの。 （２）(冷)納豆 １箱１．２ｋｇ以上のもの。 （３）(冷)納豆５００ｇ １パック５００ｇ以上のもの。 ３　入　数 （１）納豆及び納豆（ひきわり） １パック３個入りのもの。 （２）(冷)納豆 １箱４０個以上のもの。 ４　品質保持期限 （１）納豆及び納豆（ひきわり） 納入後、５日以上の期間を有するもの。 （２）(冷)納豆及び(冷)納豆５００ｇ 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-8	納豆（ひきわり）	ＰＫ	
6-9	(冷)納豆	ＢＸ	
6-10	(冷)納豆５００ｇ	ＰＫ	
6-11	油揚	ＫＧ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を原料のもの。 （２）品質均一で、異味、異臭が無く、きつね色をした２度揚げの薄揚げのもの。 ２　重　量 （１）油揚 １枚１２ｇ以上とし、ビニール袋で包装されたもの。 （２）油揚（カット） １袋２００ｇ以上とし、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 （１）油揚 納入後、４日以上の期間を有するもの。 （２）油揚カット 納入後、７日以上の期間を有するもの。
6-12	油揚（カット）	ＰＫ	
6-13	がんもどき	ＫＧ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を原料のもの。 （２）品質均一で、異味、異臭が無く、きつね色をしており揚げすぎないもの。 ２　重　量 １個２５ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、５日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
6-14	豆乳	ＥＡ	１　品　質 　ＪＡＳ規格の「調整豆乳」又は「豆乳飲料」とする。 ２　重　量 　１個１９０ｍｌ以上入り無菌包装、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-15	生揚	ＥＡ	１　品　質 （１）遺伝子組み換えではない大豆を原料とする。 （２）品質均一で、異味、異臭が無く、きつね色をしており揚げすぎないもの。 ２　重　量 　１個２５０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、７日以上の期間を有するもの。
6-16	きな粉	ＥＡ	１　品　質 　遺伝子組み換えではない大豆を使用したきめ細かいもの。 ２　重　量 　１個１００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-17	黒豆煮豆	ＥＡ	１　品　質 （１）砂糖、水飴でよく火詰したもの。 （２）肉質は柔らかく汁気のないもの。 ２　重　量 　１個１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１４日以上の期間を有するもの。
6-18	(冷)ビーンズミックス	ＰＫ	１　品　質 　３種類以上の豆（枝豆、いんげん豆、黒豆、大豆金時豆、ひよこ豆等）を使用したもの。 ２　重　量 　１袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-19	つぶあん	ＥＡ	１　品　質 （１）小豆、砂糖、塩等を使用して練ったもの。 （２）こしあんは小豆を煮た後こしたあんに砂糖、塩等を使用して、練ったもの。 ２　重　量 　１個８００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
6-20	こしあん	ＥＡ	
7-1	ねりごま（白）	ＥＡ	１　品　質 　焙煎した白ごまを使用したもの。 ２　重　量 　１個５００ｇ以上のものとする。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-0-1	鮮魚肉共通規格		1　品　質 （1）うろこ 　光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。 （2）眼 　眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜は透明であるもの。 （3）え　ら 　鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。 （4）肉　質 　堅く弾力があり、骨に密着しているもの。 （5）臭いは固有の生臭のほか異臭悪臭のないもの。 （6）大きさは一様にそろい腹切、損傷がないもの。
8-0-2	冷凍魚肉共通規格		1　品　質 （1）本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ－４０℃以下の急速凍結装置により、中心温度－１８℃以下の凍結状態を保持し、包装したものを標準とする。 （2）冷凍された魚肉類は、鮮魚肉共通規(8-0-1)に定めた鮮度の良いものとする。 （3）急速冷凍により凍結したもの。 （4）冷凍やけ、油やけ、汚損及び乾燥等の品質の劣化がないもの。 2　梱　包 （1）防水性の内装を使用した段ボール箱又は発砲スチロール箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ０．０５mm以上のポリエチレン袋詰のもの。 （2）グレーズは量目外とする。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める
8-0-3	塩魚、 乾魚肉共通規格		1　品　質 （1）魚肉類共通規格(8-0-1)に定める鮮度の良いもの。 （2）食品、添加物等の規格基準によるもの。 （2）食品、添加物等の規格基準によるもの。 （3）製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なもの。 （4）適度に塩が加えられており、干物にあたっては適度に乾燥しているもの。 （5）固有の色沢を有し、油やけしていないもの。 2　包　装 　少量の場合は厚さ０．０５mm以上のポリエチレン袋詰めとする。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-1	(冷)あじ切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）アジ科の「マアジ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-2	(冷)さばＲ	ＫＧ	１　品　質 （１）サバ科の「マサバ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １尾４００ｇ以上のもの。
8-3	(冷)さば切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）サバ科の「マサバ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-4	(冷)さば煮付け	ＰＫ	１　品　質 （１）サバ科の「マサバ」とする。 （２）特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋２７５ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-5	(冷)さば塩焼き	ＰＫ	１　品　質 （１）サバ科の「マサバ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋３００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ２０切れ入りのもの。
8-6	(冷)しめさば	ＥＡ	１　品　質 （１）サバ科の「マサバ」とする。 （２）解凍後、生食に適するもの。 （３）香味、風味良好で、酸味適度なもの。 （４）新鮮なものを加工したもの。 （５）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １個１００ｇ以上、真空包装のもの。
8-7	さば味噌煮	ＰＫ	１　品　質 （１）サバ科の「マサバ」とする。 （２）特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 （３）常温保存可能なものまたは冷凍のもの。 ２　重　量 １袋７００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 １０切れ入りのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-8	(冷)かつおたたき	ＢＸ	１　品　質 （１）サバ科の「カツオ」とする。 （２）解凍後、生食に適するもの。 （３）焼き具合が適度なもの。 （４）香味、風味良好なもの。 （５）フィレを血合肉に沿ってさく取りし、皮、骨を除いたもの。 ２　重　量 １箱３ｋｇ以上のもの。 ３　入　数 １５～１０本入りのもの。
8-9	(冷)まぐろ	ＫＧ	１　品　質 （１）サバ科の「ホンマグロ」、「ミナミクロマグロ」、「メバチ」、「キハダ」とする。 （２）解凍後、生食に適するもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １さく１５０ｇ以上のもの。
8-10	はまちＦ	ＰＫ	１　品　質 （１）アジ科の「ブリ」とする。 （２）生食に適したもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。
8-11	(冷)はまち切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）アジ科の「ブリ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-12	(冷)塩ます	ＫＧ	１　品　質 サケ科の「カラフトマス」とする。 ２　重　量 １尾１ｋｇ以上のもの。
8-13	(冷)秋さけ切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）サケ科の「シロザケ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-14	(冷)秋さけ塩焼	ＰＫ	１　品　質 （１）サケ科の「シロザケ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋３００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ２０切れ入りのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-15	(冷)サーモン 刺身用	ＢＸ	１　品　質 （１）サケ科の「サーモントラウト」とする。 （２）解凍後、生食に適したもの。 （４）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １箱３ｋｇ以上のもの。 １本１５０ｇ以上のもの。
8-16	(冷)にしんＲ	ＫＧ	１　品　質 （１）ニシン科の「ニシン」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １尾２００ｇ以上のもの。
8-17	(冷)トラウト 切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）サケ科の「サーモントラウト」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋７００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 １０切れ入りのもの。
8-18	さんま（生）	ＢＸ	１　品　質 サンマ科の「サンマ」とする。 ２　重　量 １箱４ｋｇ以上、氷水入りの発砲スチロール詰めのもの。
8-19	(冷)さんまＲ	ＫＧ	１　品　質 （１）サンマ科の「サンマ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １尾１２０ｇ以上のもの。
8-20	(冷)骨なしさんま	ＰＫ	１　品　質 （１）サンマ科の「サンマ」とする。 （２）頭、内臓、及び骨を除去したもの。 ２　重　量 １袋３５０ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-21	さんま甘露煮	ＰＫ	１　品　質 （１）サンマ科の「サンマ」とする。 （２）特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 （３）常温保存可能なもの。 ２　重　量 １袋６００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ３０切れ入りのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-22	(冷)金目鯛切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）キンメダイ科の「キンメダイ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-23	(冷)赤魚切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）カサゴ科の「アカウオ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋４００ｇ以上のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-24	(冷)赤魚煮付け	ＰＫ	１　品　質 （１）カサゴ科の「アカウオ」とする。 （２）特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-25	(冷)カラスガレイ切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）カレイ科の「カラスガレイ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-26	(冷)黄金カレイ切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）カレイ科の「コガネガレイ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-27	(冷)カレイ煮付け	ＰＫ	１　品　質 （１）カレイ科の「コガネガレイ」とする。 （２）特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋３６０ｇ以上のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-28	(冷)たら切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）タラ科の「モンツキダラ」、「マダラ」、「シロイトダラ」「スケソウダラ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-29	(冷)銀鱈切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）ギンダラ科の「ギンダラ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上の真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-30	(冷)カジキ 切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）メカジキ、マカジキとする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-31	(冷)ほっけ切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）アイナメ科の「マボッケ」、「シマホッケ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。
8-32	(冷)ほっけ西京焼	ＰＫ	１　品　質 （１）アイナメ科の「マボッケ」、「シマホッケ」とする。 （２）特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋６００ｇ以上の真空包装のもの。 ３　入　数 １０切れ入りのもの。
8-33	(冷)さわら切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）サバ科の「サワラ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上の真空包装のもの。 ３　入　数 ５切れ入りのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-34	(冷)メルルーサ 切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）メルルーサ科の「メルルーサ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋４００ｇ以上の真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-35	(冷)舌平目切り身	ＰＫ	１　品　質 （１）ウシノシタ科「アカシタビラメ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋４００ｇ以上の真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ以上入りのもの。
8-36	(冷)いわしの開き	ＰＫ	１　品　質 （１）ニシン科の「マイワシ」とする。 （２）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 　１袋２００ｇ以上の真空包装のもの。 ３　入　数 　５切れ入りのもの。
8-37	煮干し	ＰＫ	１　品　質 （１）カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」とする。（５ｃｍ程度） （２）塩水でゆで、乾燥したもの。 （３）大小著しく不揃いではないもの。 （４）形状良好なもの。 （５）皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。 ２　重　量 　１袋４５０ｇ以上のもの。
8-38	(冷)しらすぼし	ＰＫ	１　品　質 （１）カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」の稚魚とする。 （２）自然解凍で提供できるもの。 （３）大きさが揃っているもの。 ２　品　質 　１袋５００ｇ以上のもの。
8-39	真鯛Ｒ（生）	ＫＧ	１　品　質 （１）タイ科の「マダイ」とする。 （２）生食に適したもの。 （３）のじめしたもの。 ２　重　量 　１尾２ｋｇ以上、氷水入りの発砲スチロール詰めのもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-40	(冷)あさり貝	ＰＫ	１　品　質 （１）マルスダガイ科の「アサリ」とする。 （２）十分に砂抜きがされているもの。 （３）殻つきのもの。 （４）貝殻表面に付着物がないもの。 （５）ＩＱＦのもの。 ２　サイズ Ｌ以上、１袋５００ｇ以上のもの。
8-41	(冷)しじみ貝	ＰＫ	１　品　質 （１）シジミ科の「マシジミ」又は「ヤマトシジミ」とする。 （２）十分に砂抜きがされているもの。 （３）サイズは中粒以上の殻つきのもの。 （４）貝殻表面に付着物がないもの。 （５）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。
8-42	(冷)ほたて貝柱	ＰＫ	１　品　質 （１）イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 （２）解凍後、生食に適したもの。 （３）トンネルフリーザーしたもの。 （４）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 （１）１袋１ｋｇ以上の真空包装のもの。 （２）１個１５ｇ以上のもの。
8-43	(冷)ボイルホタテ	ＰＫ	１　品　質 （１）イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 （２）ボイルしたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 （１）１袋１ｋｇ以上のもの。 （２）１個１０ｇ以上のもの。
8-44	(冷)かきむきみ	ＰＫ	１　品　質 （１）イタボガキ科の「マガキ」とする。 （２）身が太っていて、へりの黒いところが波状に縮んでいるもの。 （３）砂、貝殻のきょう雑物が混入していないもの。 （４）ＩＱＦのもの。 ２　サイズ Ｍのもの。 ３　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。
8-45	(冷)いかそうめん	ＰＫ	１　品　質 （１）「スルメイカ」又は「アルゼンチンマツイカ」とする。 （２）いかを線切りにしたもの。 （３）解凍後、生食に適したもの。 （４）１柵ずつシートで小分けになっているもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-46	(冷)いか短冊	ＰＫ	１　品　質 （１）アカイカ科の「アカイカ」とする。 （２）短冊切りにしたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。
8-47	(冷)たこ水煮	ＫＧ	１　品　質 （１）マダコ科の「マダコ」とする。 （２）足を茹でたもの。 （３）解凍後、生食に適したもの。 ２　重　量 １本３５０ｇ以上のもの。
8-48	(冷)むきえび	ＰＫ	１　品　質 （１）クルマエビ科の「バナメイエビ」とする。 （２）殻をむき十分水洗いしたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　サイズ ３Ｌ又は６１/７０のもの。 ３　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。
8-49	(冷)シーフードミックス	ＰＫ	１　品　質 （１）いか、むき身あさり、むき身えびを混入したもの。 （２）十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。
8-50	塩くらげ	ＰＫ	１　品　質 「ビゼンクラゲ」、「エチゼンクラゲ」とする。 ２　重　量 １袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰のもの。
8-51	(冷)たらこ	ＫＧ	１　品　質 （１）タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたもの。 （２）身崩れのないもの。 （３）自然色仕上。 ２　重　量 １腹１００ｇ以上のもの。
8-52	(冷)辛子明太子	ＫＧ	
8-53	(冷)すじこ	ＫＧ	１　品　質 卵粒がはっきりしているもの。 ２　種　類 さけ（紅鮭）の未成熟卵を塩蔵したもの。
8-54	(冷)数の子味付け	ＥＡ	１　品　質 （１）ニシン科の「ニシン」の卵巣を醤油、みりん、砂糖で味付けしたもの。 （２）卵の粒が斉一で、折れ等が少なく、大きさが均一のもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
9-0	練製品共通規格		1　品　質 （1）新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料を使用したもの。 （2）合成保存料、合成着色料、漂白剤、人口甘味料その他添加物等は食品添加物等の規格基準によるもの。 （3）表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。 （4）弾力性があるもの。 （5）香味よく、異臭のないもの。 2　品質保持期限 かまぼこ類は、納入後５日以上、なるとは１か月以上の期間を有するもの。
9-1	調理すり身	ＰＫ	1　重　量 １袋５００ｇ以上、真空包装のもの。
9-2	(冷)魚肉ソーセージ	ＰＫ	1　重　量 １袋７００ｇ以上、真空包装のもの。 2　入り数 １０本入りのもの。
9-3	さつまあげ	ＥＡ	1　重　量 １個６０ｇ以上のもの。
9-4	板かまぼこ	ＥＡ	1　重　量 １個１６０ｇ以上のもの。
9-5	かに風味かまぼこ	ＰＫ	1　重　量 １袋２２０ｇ以上、真空包装のもの。
9-6	かまぼこ正月用	ＥＡ	1　品　質 竹・松・梅・寿の文字入りのもの。 2　重　量 １個１５０ｇ以上のもの。
9-7	笹かまぼこ	ＰＫ	1　重　量 １パック２００ｇ以上のもの。 2　入り数 ８枚以上のもの。
9-8	焼竹輪	ＰＫ	1　重　量 １袋１５０ｇ以上のもの。 2　入　数 ４本以上のもの。
9-9	(冷)鳴門巻	ＥＡ	1　重　量 １個１６０ｇ以上、真空包装のもの。
9-10	伊達巻	ＥＡ	1　重　量 １個３００ｇ以上のもの。
9-11	チーズ入りかまぼこ	ＢＸ	1　重　量 １箱１．８ｋｇ以上のもの。 2　品質保持期限 納入後１か月以上の期間を有するもの。
9-12	小魚乾燥品	ＰＫ	1　重　量 １袋１００ｇ以上のもの。 2　品質保持期限 納入後１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
10-0-1	牛、豚、鶏肉類 共通規格		1　適用範囲 （1）牛肉及び豚肉 ア　生体検査合格品とする。 イ　食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。 ウ　牛及豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。 （2）鶏肉 食鶏取引規格を適用する。 2　肉　質 （1）牛肉は、鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いいものとし、異色、異臭、乾燥、冷凍やけ及び異物の混入を認めないもの。 （2）豚肉は、淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、異色、異臭、乾燥、冷凍やけ及び異物の混入を認めないもの。 （3）鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格のＡ級のもの。 3　梱包等 （1）冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。 （2）段ボール箱詰にしたもの。 （3）少量の場合は厚さ０．０５mm以上のポリエチレン袋詰のもの。 （4）冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。 （5）納入業者のラベル付きとする。

番号	品　　名	単位	規　　格
10-0-2	肉加工品共通規格		１　品　質 （１）プレスハム、ベーコン、ハム、ソーセージ類はＪＡＳ規格の合格品とする。 （２）外観、色沢、香味、肉質の良いもの。 （３）増量液を使用していないもの。 ２　表　示 加工（カット）した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。 ３　梱包等 （１）冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。 （２）段ボール箱詰にしたもの。 （３）少量の場合は厚さ０．０５ｍｍ以上のポリエチレン袋詰のもの。 （４）冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。

番号	品　　名	単位	規　　格
10-1	牛挽肉	ＫＧ	１　品　質 （１）部位は、肩、もも、ばら肉を使用したもの。 （２）すじを除いたもの。 （３）脂肪分は１５％以下のもの。 （４）１回挽きのもの。 ２　品質保持期限 ５日以内に製造されたもの。
10-2	(冷)牛すじ	ＰＫ	１　品　質 （１）２ｃｍ～３ｃｍに角切りされたもの。 （２）柔らかくなるまでボイルされたもの。 （３）ＩＱＦのもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-3	(冷)味付もつ	ＰＫ	１　品　質 牛もつを味噌で味付けしたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１５日以上の期間を有するもの。
10-4	(冷)豚肉もも スライス	ＫＧ	１　品　質 （１）肉の厚さは２～３ｍｍとする。 （２）すね以外の脂肪の厚さは１０ｍｍ以下のもの ２　品質保持期限 ５日以内に製造されたもの。
10-5	豚挽肉	ＫＧ	１　品　質 （１）部位は、肩、もも、ばら肉を使用したもの。 （２）すじを除いたもの。 （３）脂肪分は２０％以下のもの。 （４）１回挽きのもの。 ２　品質保持期限 ５日以内に製造されたもの。
10-6	豚がら	ＢＸ	１　品　質 ゲンコツ（丸骨）とする。 ２　重　量 １箱１０ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-7	鶏挽肉	ＫＧ	１　品　質 （１）部位は、正肉むねのもの。 （２）脂肪含有量は２０％以下のもの。 （３）１回挽きのもの。 ２　品質保持期限 ５日以内に製造されたもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
10-8	(冷)鶏肉ささみ	ＰＫ	１　品　質 （１）色は鮮明な薄いピンク色のもの。 （２）異臭のないもの。 （３）筋をとったもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-9	鶏がら	ＢＸ	１　品　質 頭部、足部を除いたもの。 ２　重　量 １箱５ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-10	(冷)手羽先	ＰＫ	１　品　質 肉付きのよいもの。 ２　重　量 １袋２ｋｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-11	(冷)鶏肉レバー	ＰＫ	１　品　質 （１）色は鮮明な赤褐色のもの。 （２）異臭のないもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-12	(冷)蒸し鶏ほぐし	ＰＫ	１　品　質 加熱処理した鶏ささみ肉をほぐしたもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-13	(冷)ラム肉	ＫＧ	１　品　質 （１）ラム枝肉格付基準の等級「中」以上のもの。 （２）羊肉のショルダーロールをスライスしたもの。 （３）厚さ２～３ｍｍにスライスされたもの。 （４）異臭や変色のないもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-14	プレスハム	ＫＧ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格による「特級」のもの。 （２）肉質及び結着が良好なもの。 （３）色沢が良好で液汁の貯留がないもの。 ２　重　量 ２ｋｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１５日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
10-15	ロースハム （スライス）	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格による「特級」のもの。 （２）肉質及び結着が良好なもの。 （３）赤肉と脂肪の割合が９対１のもの。 （４）両面カットのもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１５日以上の期間を有するもの。
10-16	(冷)ベーコン （スライス）	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格による「特級」のもの。 （２）形態及び燻煙の状態が良好なもの。 （３）損傷及び汚れがないもの。 （４）スライスの厚さは１．５ｍｍ～２ｍｍのもの ２　重　量 １個５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-17	(冷)ウインナー ソーセージ	ＰＫ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格による「特級」のもの。 （２）荒挽きのもの。 （３）保存料無添加のもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-18	ドライソーセージ	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格による「特級」のもの。 （２）形態及び燻煙の状態が良好なもの。 （３）損傷及び汚れがないもの。 ２　重　量 １個１４５ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-19	サラダチキン	ＥＡ	１　品　質 燻製された鶏肉をマリネ液に付け込んだもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
10-20	粉ゼラチン	ＥＡ	１　品　質 コラーゲン由来の粉末のもの。 ２　重　量 １個３０ｇ以上のもの ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
11-1	鶏卵	ＫＧ	１　品　質 （１）新鮮なもの。 （２）割れ、汚れがないもの。 （３）国内産のもの。 （４）サルモネラ対策を施したもの。 ２　サイズ Ｌ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後１０日以上の期間を有するもの。
11-2	(冷)錦糸卵	ＥＡ	１　品　質 鶏卵（11-1）第１項の（１）～（４）に該当する鶏卵を使用したもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
11-3	(冷)厚焼卵	ＥＡ	１　品　質 鶏卵（11-1）第１項の（１）～（４）に該当する鶏卵を使用したもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上、真空包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
11-4	(冷)オムレツ	ＰＫ	１　品　質 （１）鶏卵（11-1）第１項の（１）～（４）に該当する鶏卵を使用したもの。 （２）ボイル調理及び電子レンジ調理に適するもの。 ２　重　量 １袋３００ｇ以上のもの。 ３　入　数 ５個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
11-5	(冷)凍結全卵	ＰＫ	１　材　料 （１）鶏卵100％であること。 （２）攪拌した殺菌凍結卵であるもの。 ２　品　質 （１）水分77％以下で、20メッシュ相当で濾過しているもの。 （２）卵液は、香味正常で、異物の無いものとする。 ３　内容量及び包装 １ＰＫ＝１ｋｇ入りポリ袋詰めのものとする。

番号	品　　名	単位	規　　格
12-1	牛乳	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」のもの。 ２　重　量 （１）牛乳 １個２００ｍｌ以上で、包装は紙パック、ストロー付きのもの。 （２）牛乳（大） １個１０００ｍｌ以上で、包装は紙パックのもの。 ３　品質保持期限 （１）牛乳 納入後、５日以上の期間を有するもの。 （２）牛乳（大） 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
12-2	牛乳（大）	ＥＡ	
12-3	ロングライフ牛乳	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」のもの。 ２　重　量 １個２００ｍｌ以上で、包装は紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
12-4	ロングライフ コーヒー牛乳	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」のもの。 ２　重　量 １個２００ｍｌ以上で、包装は紙パック、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
12-5	ロングライフ 生クリーム	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「クリーム」のもの。 ２　重　量 １個２００ｍｌ入り無菌包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
12-6	ヨーグルト	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 ２　重　量 １個７０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
12-7	プレーン ヨーグルト	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 ２　重　量 １個４００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
12-8	飲むヨーグルト	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 ２　重　量 １個１８０ｍｌ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。
12-9	乳酸菌飲料	ＥＡ	１　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」のもの。 （２）乳酸菌２００億個以上のもの。 （３）７０ｋｃａｌ以下のもの。 （４）特定保健用食品のもの。 ２　重　量 １個８０ｍｌ以上、ポリスチレン詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
12-10	発酵乳（大）	ＥＡ	１　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 （２）カルシウム２００ｍｇ以上、ビタミンD2.5μｇ以上のもの。 （３）特定保健用食品のもの。 ２　重　量 １個１２０ｍｌ以上、ポリスチレン詰、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
12-11	発酵乳（小）	ＥＡ	１　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 （２）カルシウム１００ｍｇ以上、ビタミンＡ３０μｇ以上のもの。 （３）９０ｋｃａｌ以下のもの。 ２　重　量 １個１００ｍｌ以上、ポリスチレン詰、ストロー付きのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
12-12	スライスチーズ	ＰＫ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」のもの。 ２　重　量 １袋１１０ｇ以上のもの。 ３　入　数 ７枚入りのもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
12-13	ピザ用チーズ	ＰＫ	１　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「ナチュラルチーズ」のもの。 （２）細切りチーズとし、トッピングができ素早く溶けるもの。 ２　重　量 １個９０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、２０日以上の期間を有するもの。
12-14	セレクトダイスチーズ	ＢＸ	１　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」のもの。 （２）８㎜角にカットしたもの。 ２　重　量 １ＢＸ（１ＰＫ＝１Ｋｇ程度×１０入り） ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
12-15	（冷）ホイップクリーム	ＥＡ	１　品　質 植物性油脂、水あめ、粉あめ、砂糖、乳製品等の成分規格の「クリーム」をホイップして冷凍したもの。 ２　重　量 １個１０００ｍｌ入り無菌包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
12-16	スキムミルク	ＥＡ	１　品　質 乳成分を含む脱脂粉乳のもの。 ２　重　量 １個１５０ｇ以上無菌包装のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
12-17	クリームチーズ	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格の「クリームチーズ」のもの。 ２　重　量 １個１８０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
13-1	マーガリン	ＥＡ	１　品　質 　ＪＡＳ規格のもの。 ２　重　量 　１個１２０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
13-2	ラード	ＥＡ	１　品　質 　ＪＡＳ規格の精製ラードのうち「純正ラード」のもの。 ２　重　量 　１個２００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
13-3	バター	ＥＡ	１　品　質 　乳及び乳製品の成分規格の「バター」のもの。 ２　重　量 　１個１８０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
14-1	月見団子	ＰＫ	１　材　料 もち米粉、砂糖、小豆を主原料としたもの。 ２　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 ３　重　量 １パック３００ｇ以上のもの。 ４　入　数 ５個以上のもの。 ５　品質保持期限 納入後、２日以上の期間を有するもの。
14-2	桜餅	ＰＫ	１　材　料 道明寺粉又はもち米、砂糖、小豆を主原料とし、桜葉の塩漬けを巻いたもの。 ２　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 ３　重　量 １パック１００ｇ以上のもの。 ４　入　数 ３個以上のもの。 ５　品質保持期限 納入後、２日以上の期間を有するもの。
14-3	柏餅	ＰＫ	１　材　料 もち米、砂糖、小豆を主原料とし、天然の葉つきのもの。 ２　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 ３　重　量 １パック１５０ｇ以上のもの。 ４　入　数 ３個以上のもの。 ５　品質保持期限 納入後、２日以上の期間を有するもの。
14-4	おはぎ	ＰＫ	１　材　料 もち米、砂糖、小豆を主原料としたもの。 ２　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 ３　重　量 １パック３００ｇ以上のもの。 ４　入　数 ６個以上のもの。 ５　品質保持期限 納入後、２日以上の期間を有するもの。
14-5	プリン	ＥＡ	１　品　質 牛乳、鶏卵、砂糖を使用したカスタードプリンとする。 ２　重　量 １個７０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
14-6	こんにゃくゼリー	ＢＸ	１　品　質 （１）常温保存可能なもの。 （２）カロリーが５０ｋｃａｌ以下のもの。 ２　重　量 １箱３．６ｋｇ以上のもの。 ３　入　数 ３０個入り、パウチ包装のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
14-7	チョコレート菓子	ＰＫ	１　品　質 ビスケット及びウエハースをチョコレートで包んだもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ３　その他 種類等については調達要求書で指定する。
14-8	菓子（せんべい）	ＢＸ	１　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 ２　種　類 南部煎餅詰合せ（ごま、ピーナッツ、林檎、ほたて、いか、揚げ煎餅）のもの。 ３　入　数 １箱１８枚入りのもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
14-9	菓子（ドーナツ）	ＢＸ	１　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 ２　種　類 揚げあんドーナツとする。 ３　入　数 １箱１５個入りのもの。 ４　品質保持期限 納入後、２５日以上の期間を有するもの。
14-10	(冷)デザート		１　品　質 自然解凍で供することが出来るもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ３　その他 種類等については調達要求書で指定する。
14-11	チョコレート	ＥＡ	１　品　質 一般的に「板チョコ」と呼ばれるもの ２　包装 個別包装された一般包装品とする。 ３　内容量 １個４５ｇ以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
15-1	即席めん	ＢＸ	１　品　質 　ＪＡＳ規格のもの。 ２　重　量 　１箱６５０ｇ以上のもの。 ３　入　数 　１２個以上のもの。 ４　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ５　その他 　種類等については調達要求書で指定する。
15-2	カップ麺ミニ	ＢＸ	１　品　質 　ＪＡＳ規格のもの。 ２　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ３　その他 　種類等については調達要求書で指定する。
15-3	栄養補助食品A	ＢＸ	１　品　質 （１）大豆粉だけを使用した生地にフルーツやナッツを加えて焼き上げたもの。 （２）カロリーが１５０ｋｃａｌ以下のもの。 ２　重　量 　１箱３００ｇ以上のもの。 ３　入　数 　１２個以上のもの。 ４　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
15-4	栄養補助食品B	ＢＸ	１　品　質 （１）小麦粉を使用した生地にココアパウダー、砂糖等を加えて焼き上げたもの。 （２）カロリーが２００ｋｃａｌ以下のもの。 ２　重　量 　１箱３６０ｇ以上のもの。 ３　入　数 　９個以上のもの。 ４　品質保持期限 　納入後、３か月以上の期間を有するもの。
15-5	ココア（無糖）	ＥＡ	１　品　質 　ココアバター２２～２４％含有。 ２　重　量 　１個１００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、３か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-1	味噌	ＥＡ	１　品　質 （１）赤味噌とする。 （２）風味良好で特有の香味を有するもの。 ２　重　量 １個７００ｇ以上のカップ入りのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-2	おろし本わさび	ＥＡ	１　重　量 １個３００ｇ以上、チューブ詰のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-3	練りからし	ＥＡ	１　重　量 １個３００ｇ以上、チューブ詰のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-4	お好みソース	ＥＡ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格のウスターソース類のうち「濃厚ソース」のもの。 （２）ＪＡＳ規格の「特級」のもの。 ２　重　量 １個３００ｇ以上、ポリ容器とし、外装は防湿性資材を用いて密封したもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-5	粒マスタード	ＥＡ	１　品　質 着色料無添加のもの。 ２　重　量 １個２５０ｇ以上、チューブ詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-6	柚子こしょう	ＥＡ	１　重　量 １個３５ｇ以上、チューブ詰のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-7	生おろしにんにく	ＥＡ	１　品　質 着色料無添加のもの。 ２　重　量 １個１ｋｇ以上、プラ容器詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-8	生おろし生姜	ＥＡ	１　品　質 着色料無添加のもの。 ２　重　量 １個２７０ｇ以上、チューブ詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-9	冷麺スープ	ＢＴ	１　品　質 希釈して、冷麺のつゆに適するもの。 ２　重　量 １ボトル１．５ｋｇ以上、ポリ容器詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-10	フレッシュダイス	ＢＸ	１　品　質 豚の背油と中華香辛野菜を使用した中華調味料でラーメンスープに適するもの。 ２　重　量 １ＢＸ＝５００ｇ×２０ＰＫ入りのもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-11	中濃ソースパック	ＰＫ	１　品　質 （１）ＪＡＳ規格のウスターソース類のうち「中濃ソース」のもの。 （２）ＪＡＳ規格の「特級」のもの。 ２　重　量 １袋７００ｇ以上のもの。 ３　入　数 １００個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-12	減塩醤油パック	ＰＫ	１　品　質 １００ｍｌの食塩相当量が１０ｇ以下のもの。 ２　重　量 １袋４００ｇ以上のもの。 ３　入り数 １００個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-13	豆板醤	ＥＡ	１　品　質 着色料無添加のもの。 ２　重　量 １個３３０ｇ以上のチューブ詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-14	ポン酢	ＢＴ	１　重　量 １瓶３５０ｍｌ以上のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-15	トマトソース	ＥＡ	１　品　質 （１）トマト、玉葱、にんにくを使用したもの。 （２）化学調味料無添加のもの。 ２　重　量 １個２８０ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-16	甜面醤	ＥＡ	１　品　質 着色料無添加のもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上、ペットボトル詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-17	浅漬けの素	ＥＡ	１　品　質 還元水あめを使用したもの。 ２　重　量 １個５００ｇ以上、ペットボトル詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-18	コチュジャン	ＥＡ	１　品　質 着色料無添加のもの。 ２　重　量 １個３２０ｇ以上、チューブ詰のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-19	塩こうじ	ＥＡ	１　重　量 １個２００ｇ以上、パウチ詰のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
16-20	酒粕	ＥＡ	１　品　質 （１）米を原料とする。 （２）製造後、１２か月以内のもの。 ２　重　量 １個３００ｇ以上のもの。
16-21	醤油風味調味料	ＢＸ	１　品　質 なたね油、大豆、小麦、ゴマ、粒状大豆たん白、ローストオニオン、砂糖等を使用したもの。 ２　重　量 1箱５．２５ｋｇ以上 ３　入　数 １５個入り ４　品質保持期限 納入後、３か月以上の期間を有するもの。
16-22	中華風味調味料	ＣＮ	１　品　質 食塩、畜肉エキス、野菜エキス、食用油脂、砂糖、香辛料等を使用したもの。 ２　重　量 1個１ｋｇ以上 ３　入　数 1箱１２個入り ４　品質保持期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
16-23	ドライイースト	ＥＡ	１　原材料 イースト ２　重　量 1個１５ｇ以上 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-24	白だし	ＥＡ	１　品　質 　しょうゆ、食塩、昆布及び昆布エキス、かつお節エキス、砂糖及び糖類等を使用したもの。 ２　重　量 　1個５００ｍｌ以上 ４　品質保持期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
16-25	しょうゆ加工品	ＢＸ	１　品　質 　しょうゆ、砂糖、みりん、食塩、かつおエキス等を使用したもの。 ２　重　量 　1個１５０ｍｌ以上 ３　入　数 　１２個入り ４　品質保持期限 　納入後、４か月以上の期間を有するもの。
17-0	ドレッシング類共通規格		１　品　質 （１）ＪＡＳ規格の「ドレッシング」とする。 （２）香味良好なもの。 （３）乳化の状態(分離液状にあっては分離の状態)が良好なもの。 （４）特有の甘味、酸味を有するもの。 ２　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
17-1	カロリーカットマヨネーズ	ＥＡ	１　品　質 　１００ｇ当たり２５０ｋｃａｌ以下のもの。 ２　重　量 　１個３５０ｇ以上のポリ容器とし、外装は防湿性資材を用いて密封したもの。
17-2	ドレッシング	ＥＡ	１　品　質 （１）卓上用のもの。 （２）ペットボトル又は瓶詰めのもの。 ２　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ３　その他 　種類等については調達要求書で指定する。

番号	品　　名	単位	規　　格
18-0	香辛料類共通規格		１　種　類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 ２　品　質 （１）特有の刺激性の香味を有するもの。 （２）飲食物に風味を与えるもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ４　その他 缶はＥＯ缶、袋入りのものはチャック付きとする。又、ペットボトル、瓶詰のものはキャップ付きとする。
18-1	ガラムマサラ	ＣＮ	１　重　量 １缶８０ｇ以上のもの。
18-2	コリアンダーパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-3	ターメリックパウダー	ＥＡ	１　重　量 １個１００ｇ以上のもの。
18-4	タイムパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-5	セージパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶２００ｇ以上のもの。
18-6	ローズマリーパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶２００ｇ以上のもの。
18-7	チャツネ	ＥＡ	１　重　量 １個４００ｇ以上のもの。
18-8	サフラン	ＥＡ	１　重　量 １個５ｇ以上のもの。
18-9	ガーリックパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶９０ｇ以上のもの。
18-10	ガーリックフレーク	ＥＡ	１　重　量 １個９０ｇ以上のもの。
18-11	カルダモン	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-12	クミン	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-13	コリアンダーシート	ＥＡ	１　重　量 １個３０ｇ以上のもの。
18-14	ナツメグ	ＣＮ	１　重　量 １缶１００ｇ以上のもの。
18-15	パプリカパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶９０ｇ以上のもの。
18-16	ローレルパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-17	ローレルホール	ＥＡ	１　重　量 １個２０ｇ以上のもの。
18-18	オールスパイス	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-19	乾燥パセリ	ＣＮ	１　重　量 １缶８０ｇ以上のもの。
18-20	ナンプラー	ＥＡ	１　重　量 １個５００ｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
18-21	シナモンパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶７０ｇ以上のもの。
18-22	チリパウダー	ＣＮ	１　重　量 １缶９０ｇ以上のもの。
18-23	オレガノチップ	ＥＡ	１　重　量 １個１００ｇ以上のもの。
18-24	バジルチップ	ＥＡ	１　重　量 １個１００ｇ以上のもの。
18-25	バニラエッセンス	ＥＡ	１　重　量 １個３０ｇ程度のもの。
18-26	バジルソース	ＢＴ	１　重　量 １ボトル５００ｇ以上のもの。
18-27	粉山椒	ＣＮ	１　重　量 １缶６０ｇ以上のもの。
18-28	赤唐辛子	ＥＡ	１　品　質 輪切りにしたもの。 ２　重　量 １個１００ｇ以上のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
19-0	魚介類加工食品 共通規格		1　品　質 （1）新鮮な魚介類を使用したもの。 （2）漬かりが良く、風味良好なもの。 （3）急速凍結により－１８℃以下の凍結状態で保存した包装食品とする。
19-1	いか塩辛	ＰＫ	1　重　量 １個２００ｇ以上のもの。 2　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
19-2	(冷)いか三升漬	ＢＴ	1　重　量 １瓶１５０ｇ以上のもの。 2　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
19-3	(冷)たこわさび	ＰＫ	1　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。 2　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
19-4	(冷)にしん 切り込み	ＰＫ	1　重　量 １袋１ｋｇ以上、真空包装のもの。 2　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
19-5	(冷)にしん黄金漬	ＥＡ	1　重　量 １個３００ｇ以上、真空包装のもの。 2　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
19-6	(冷)松前漬	ＥＡ	1　重　量 １個５００ｇ以上、真空包装のもの。 2　品質保持期限 納入後、１０日以上の期間を有するもの。
19-7	さけフレーク	ＥＡ	1　品　質 鮭の身をあらほぐしにしたもの。 2　重　量 １個１００ｇ以上のもの。 3　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
19-8	でんぶ（ピンク）	ＥＡ	1　品　質 新鮮な魚を「でんぶ状」に加工したもの。 2　重　量 １個１ｋｇ以上のもの。 3　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
20-0	調理冷凍食品 共通規格		１　品　質 （１）前処理を施し、急速冷凍を行って、－１８℃以下の凍結状態で保持した包装食品とする。 （２）食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正であるもの。 （３）変色、異臭、異味、腐敗及び病害虫のないもの。 （４）再凍結したものでないもの。 （５）添加物及び包装は、食品添加物の規格基準に基づくもの。 （６）麺製品、丼の具を除き、ＩＱＦとする。 ２　梱包等 （１）冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。 （２）段ボール箱詰にしたもの。 （３）少量の場合は厚さ０．０５mm以上のポリエチレン袋詰のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
20-1	(冷)もも照り焼き	ＰＫ	１　重　量 １袋６００ｇ以上、真空包装のもの。 ２　入　数 ５個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-2	(冷)手羽元 あぶり焼き	ＰＫ	１　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 ２０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-3	(冷)若鶏きじ焼き	ＰＫ	１　重　量 １袋７００ｇ以上のもの。 ２　入　数 ６個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-4	(冷)つくね団子	ＰＫ	１　重　量 １袋８００ｇ以上のもの。 ２　入　数 ２０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-5	(冷)砂肝唐揚	ＰＫ	１　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-6	(冷)豚角煮	ＰＫ	１　重　量 １ｋｇ以上、真空包装のもの。 ２　入　数 １６枚以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-7	焼豚 （チャーシュー）	ＥＡ	１　品　質 豚肩ロースを醤油で味付けしたもの。 ２　重　量 １個１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-8	(冷)たまご ハムカツ	ＰＫ	１　重　量 １袋６００ｇ以上のもの。 ２　入　数 １０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
20-9	(冷)鶏唐揚	ＰＫ	１　重　量 　１袋１ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　２５個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-10	(冷)鶏天ぷら	ＰＫ	１　重　量 　１袋１ｋｇ以上のもの。 ２　品質保持期限 　納入後、1か月以上の期間を有するもの。
20-11	(冷)ささみチーズフライ	ＰＫ	１　重　量 　１袋１ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　１００個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-12	(冷)あじフライ	ＰＫ	１　重　量 　１袋４００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　１０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-13	(冷)かきフライ	ＰＫ	１　重　量 　１袋５００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　２０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-14	(冷)いわし梅しそフライ	ＰＫ	１　重　量 　１袋６００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　１０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-15	(冷)サーモンチーズフライ	ＢＸ	１　重　量 　１箱３ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　５０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-16	(冷)白身フライ	ＢＸ	１　重　量 　１箱２．５ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　５０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
20-17	(冷)さば竜田揚げ	ＰＫ	１　重　量 　１袋７００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　２５個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-18	(冷)エビフライ	ＰＫ	１　重　量 　１袋４００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　１０個入りのもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-19	(冷)イカリング フライ	ＰＫ	１　重　量 　１袋１ｋｇ以上のもの。 ２　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-20	(冷)チーズ はんぺんフライ	ＢＸ	１　重　量 　１箱４ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　１００個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-21	(冷)あんこう竜田 揚げ	ＰＫ	１　重　量 　１袋５００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　５０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-22	(冷)コロッケ		１　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ２　その他 　種類等は調達要求書で指定する。
20-23	(冷)和風惣菜		１　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ２　その他 　種類等は調達要求書で指定する。
20-24	(冷)野菜かき揚げ	ＰＫ	１　重　量 　１袋５００ｇ以上のもの。 ２　入　数 　１０個入りのもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-25	(冷)いか天麩羅	ＢＸ	１　重　量 　１箱２．５ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 　５０個以上のもの。 ３　品質保持期限 　納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
20-26	(冷)焼売	ＰＫ	１　重　量 １袋１６０ｇ以上のもの。 ２　入　数 １２個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-27	(冷)ハンバーグ	ＰＫ	１　品　質 （１）肉の比率が６０パーセント以上のもの。 （２）味付け用ソースが添付又は封入されていないもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　入　数 １０個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-28	(冷)メンチボール	ＰＫ	１　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ２　入　数 ５０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-29	(冷)ロース トンカツ		１　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ２　その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-30	(冷)カツ		１　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ２　その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-31	(冷)やきとり	ＢＸ	１　品　質 （１）鶏正肉を使用したもの。 （２）葱付きのもの。 ２　重　量 １箱９００ｇ以上のもの。 ３　入　数 ３０本以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-32	(冷)手羽先 ギョウザ	ＰＫ	１　品　質 骨無しのもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　入り数 ２０個以上のもの。 ４　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
20-33	(冷)ギョウザ	ＰＫ	１　重　量 １袋１７０ｇ以上のもの。 ２　入　数 １０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-34	(冷)ワンタン	ＰＫ	１　重　量 １袋４００ｇ以上のもの。 ２　入　数 ５０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-35	(冷)春巻	ＰＫ	１　重　量 １袋３００ｇ以上のもの。 ２　入　数 １０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-36	(冷)小龍包	ＰＫ	１　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ２　入　数 ２０個以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-37	(冷)焼そば	ＰＫ	１　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-38	(冷)焼うどん	ＰＫ	１　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-39	(冷)ナポリタン	ＰＫ	１　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。
20-40	(冷)スナック		１　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ２　その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-41	丼の具		１　品　質 ボイル調理可能なもの。 ２　品質保持期限 納入後、１か月以上の期間を有するもの。 ３　その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-42	(冷)もも照り焼き用(小)	ＰＫ	１　重　量 １袋１ｋｇ以上。 ２　品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
21-1	ゴボウサラダ	ＰＫ	１　品　質 千切りにしたゴボウを使用し、味付けされたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、５日以上の期間を有するもの。
21-2	ポテトサラダ	ＰＫ	１　品　質 馬鈴薯、人参を使用し、味付けされたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、５日以上の期間を有するもの。
21-3	マカロニサラダ	ＰＫ	１　品　質 マカロニを使用し、味付けされたもの。 ２　重　量 １袋１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、５日以上の期間を有するもの。
21-4	向付	ＰＫ	１　品　質 加熱調理不要で、提供できるもの。 ２　重　量 １袋５００ｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、７日以上の期間を有するもの。 ４　その他 種類等は調達要求書で指定する。
21-5	栗きんとん	ＥＡ	１　品　質 砂糖、水飴を使用して調味したもの。 ２　重　量 １個１ｋｇ以上のもの。 ３　品質保持期限 納入後、１４日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
22-1	おにぎり	ＥＡ	１　品　質 当日に製造され、消費期限が１９００時以降のもの。 ２　重　量 １個１００ｇ以上のもの。 ３　その他 種類等は調達要求書で指定する。
22-2	弁当	ＥＡ	１　品　質 当日に製造され、消費期限が１９００時以降のもの。 ２　その他 種類等は調達要求書で指定する。
22-3	太巻き	ＥＡ	

令和6年7月22日現在