

参考：変更等一覧表

| 番号 | ページ | 名称 | 変更の理由等 | 備考 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|
| 1 | 1 8 15 20 52 96 99 100 116 117 118 134 135 137 | 内地米(0.1%強化米) うどん干 ひじき 煮干 せん茶 はまち (冷凍)さばフィレ (冷凍)ぶり切身 かまぼこ 竹輪 平天 棒天 つみれ(野菜) いちご ぶどう びわ | 県産品の導入。 | 今後も長崎県産品へ移行できる品目は移行していく予定である。 |
| 2 | 44 142 169 | チーズ (冷凍)カットマンゴー プリン | 規格内容の見直し。 | |
| 3 | 171 | 健康飲料 | 新規導入品 | ビタミンB2入り |

平成28年度 糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊佐世保造修補給所

| 原本等管理情報 | | | | 取得文書管理情報 | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|----------|------------------------------------------------|---|
| 作成年度：2016年度 起算日：2017.4.1 保存期間：1年 保存期間満了日：2019.3.31 本紙を含め：1冊 | 開示 | 部分開示 | 不開示 | 取得年度： | 取得年度： 起算日： 保存期間： 保存期間満了日： 本紙を含め：枚冊 | |
| | | | | 起算日： | | |
| | 区分：1 | 2 | 3 | 4 | | 5 |

目 次

| | |
|-------------|----------|
| 一般共通規格 | ～ |
| 分 類 | (1)～(19) |
| 貯糧品の規格 | 1～74 |
| 貯糧品（冷凍品）の規格 | 75～84 |
| 生糧品の規格 | 85～202 |

一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊佐世保造修補給所において調達する糧食品について適用する。ただし緊急搭載、その他の理由により、この規格によりがたい場合は、別に示すところによる。

2 定義

この規格書において引用する用語の意義は、次の各号に定めるところによる。

(1) 農産物規格

農産物規格規定（平成13年2月28日 農林水産省告示244号）に定める規格をいう。

(2) 農産物検査法

農産物検査法（昭和26年4月10日 法律第144号）第6条第1号に定める検査をいう。

(3) 日本農林規格（JAS）

農産物物質の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年5月11日 法律第175号）第7条の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品添加物の規格基準

食品添加物の規格基準（昭和34年 厚生省告示370号）に定める規格基準をいう。

(5) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法（平成14年8月2日 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。

(6) 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12月27日 厚生省令第52号）第3条別表に定める規格をいう。

(7) 生物検査合格品

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。

(8) 食鶏取引規格

食鶏取引規格（平成5年3月10日 蓄A第435号農林水産省畜産局長達）に定める規格をいう。

(9) 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。

(10) 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。

(11) 熟成ハム類の日本農林規格

熟成ハム類の日本農林規格（平成21年7月13日 農林水産省告示第930号）に定める規格をいう。

(12) 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準（平成12年12月19日 農林水産省告示1653号）に定める基準をいう。

(13) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準（平成12年12月19日 農林水産省告示1681号）に定める規格をいう。

3 納入場所

佐世保造修補給所糧食倉庫生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。

4 納入時間

(1) 貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

平日 0900～1600

(2) 生糧品

定例補給日（火、金曜日）の0500～0600の間に納入することを原則とする。

ただし、緊急搭載、搭載日時等の変更を行う場合は別に指示する。

5 納入要領

(1) 貯糧品

一括納入または官側と調整し、分割納入とする。

(2) 生糧品

各部隊の請求別に指定された日に納入するものとする。

6 包装及び容器

(1) 糧食品の包装は、木箱、麻袋、かご、段ボール、網袋、缶、瓶、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、「食品添加物の規格基準定義の(3)及び「合成樹脂製容器包装規格（厚生労働省告示第109号昭和55年9月30日）」の規定による。

(2) 容器は、食品の流過程において、通常一般的に使用する清潔で衛生的なものを使用するものとする。

7 容器の取り扱い

容器は、原則として業者負担とする。ただし、「用済後返却」を必要とするものについては、官側において回収し、業者に引き渡す。

8 表示

食品衛生法により期限表示が必要とされる加工食品には、消費期限又は賞味期限を表示するものとし、その他については、次による。

(1) 貯糧品

容器の外装の側面に、品名、内容数量、製造業者又は販売業者名および納入年月日を明記するものとする。

(2) 生糧品

各部隊の名称、品名、数量を外装又は荷札等により明記するものとする。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。

9 見本

(1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求した品目を要求元に見本を提出し、審査及び承認を受けるものとする。

(2) 承認を受けた品目の規格変更が生じた場合は、見本の再提出をし、審査及び承認を受けるものとする。

- (3) 見本審査官とは、調達要求を行った糧食担当官をいう。
- (4) 提出された見本は、審査に使用されたものを除き返却するものとする。

10 検査

- (1) 納入品の検査は、全てこの規格書及び別に定める検査項目により実施する。
- (2) 検査は、通常官能検査を行うことを原則とし、理化学的検査は、官側が必要と認めた場合のみ実施する。

ただし、理化学検査に要する経費は、当該納入業者負担とする。

11 消費期限及び賞味期限

(1) 消費期限

容器包装の開かれていない製品が、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなる恐れがないと、認められる期限を示す年月日をいう。

(2) 賞味期限

容器包装の開かれていない製品が、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が、十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。

12 その他

- (1) この規格書に疑義がある場合は、糧食担当官と協議するものとする。
- (2) この規格書または、今後使用する可能姓のある単位及び規格欄に示す記号の名称は次による。

| 記号 | 名称 | 記号 | 名称 | 記号 | 名称 |
|-----|-------|---------|----|-----|----|
| K G | キログラム | B T | ビン | S E | 組 |
| E A | 個 | B X、C S | 箱 | M E | 食 |
| C N | 缶 | P K、P G | 包 | | |

(3) 原材料の提出等

ア 原材料とは、佐世保造修補給所が調達する調理用食材をいう。

イ 原材料の提出は、生糧品納入時に併せ（緊急搭載を含む。）品目ごとに受注業者が主任受領検査官に行う。

ウ 原材料の回収（処分）は、提出した受注業者が生糧品受領検査官の指示のもと実施する。

エ 包装

（ア）容器（ビニール袋）については、官側が支給する。

（イ）品名、納入年月日、納入業者名及び採取部隊を明記する。

オ 採取要領

（ア）部隊発注の一部から採取する。

（イ）部隊の選定については品目ごと発注量の多い部隊を優先する。ただし、陸上部隊においては、部隊ごとに採取する。

(ウ) 採取区分については、次による。

| 採取区分 | 内 容 | | |
|----------|---------------------------------------|---------------------|---------------------------------|
| A | 原材料が汚染されな いよう衛生的な切裁器 具、手袋等により採取 | 50g以上60g未 満を採取 | 品目ごとの区分につ いて、調達要求内訳書に 示す。 |
| B | | 1個を採取 | |
| C(E A) | | 1個単位で明記され た数量を採取 | |

(エ) 原材料は、一般流通規格を維持し、洗浄及び消毒を行ってはならない。

分類(貯糧品)

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ | |
|------------|--------------|-----------|---------------|---------|-----|----|
| 穀類 | 米類 | 1 - 1 | 米内地(0.1%強化) | KG | 1 | |
| | | 1 - 2 | もち米水稻 | KG | 2 | |
| | | 1 - 3 | 真空パック(0.1%強化) | KG | 2 | |
| | | 1 - 4 | 真空パック米(無洗米) | KG | 3 | |
| | | 1 - 5 | 発芽青玄米 | KG | 3 | |
| | | 1 - 6 | 十六種雑穀米 | EA | 4 | |
| 穀物加工 品類 | 粉類 | 2 - 0 | 粉類共通規格 | | 5 | |
| | | 2 - 1 | 小麦粉 | KG | 5 | |
| | | 2 - 2 | でん粉 | KG | 5 | |
| | | 2 - 3 | 白玉粉 | KG | 5 | |
| | | 2 - 4 | パン粉 | KG | 6 | |
| | | 2 - 5 | からあげ粉 | KG | 6 | |
| | 2 - 6 | 小麦粉(パスタ用) | KG | 6 | | |
| | 乾物類 | 3 - 1 | 花ふ | EA | 7 | |
| | 乾 麵 マカロニ類 | 4 - 0 | 乾めん類共通規格 | | 8 | |
| | | 4 - 1 | うどん(干) | KG | 8 | |
| | | 4 - 2 | 冷麦(干) | KG | 8 | |
| | | 4 - 3 | そうめん(干) | KG | 8 | |
| | | 4 - 4 | カップラーメン | EA | 9 | |
| | | 4 - 5 | カップうどん | EA | 9 | |
| | | 4 - 6 | カップそば | EA | 9 | |
| | | 4 - 7 | ビーフン | EA | 9 | |
| | | 4 - 8 | はるさめ | EA | 9 | |
| | | 4 - 9 | マカロニ | EA | 10 | |
| | | 4 - 10 | スパゲティー | EA | 10 | |
| | 乾物類 | 種実類 | 5 - 1 | ごま(黒) | KG | 11 |
| | | | 5 - 2 | ごま(白) | KG | 11 |
| | | 野菜類 | 6 - 1 | 干しいたけ | KG | 12 |
| | | | 6 - 2 | 干びょう | EA | 12 |
| | | | 6 - 3 | 切干大根 | KG | 13 |
| | | | 6 - 4 | きくらげ | KG | 13 |
| | | 海藻類 | 7 - 0 | 海藻類共通規格 | | 14 |
| | | | 7 - 1 | わかめカット | KG | 14 |
| 7 - 2 | | | だし昆布 | KG | 14 | |
| 7 - 3 | | | 昆布とろろ | KG | 15 | |
| 7 - 4 | | | ひじき | KG | 15 | |
| 7 - 5 | | | かんてん | EA | 15 | |
| 7 - 6 | | | 干のり | EA | 15 | |
| 7 - 7 | | のり味付 | EA | 16 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|--------|---------|--------|----------------|-----|-----|
| 乾物類 | 海草類 | 7 - 8 | あおさ | E A | 16 |
| | | 7 - 9 | わかめ芽かぶ | E A | 16 |
| | | 7 - 10 | 刻みのり | E A | 17 |
| 豆 類 | 豆 類 | 8 - 1 | 小豆 | K G | 18 |
| | | 8 - 2 | きな粉 | K G | 18 |
| | | 8 - 3 | 凍豆腐 | E A | 18 |
| | | 8 - 4 | 豆腐 (L L) | E A | 19 |
| 乾魚類 | 魚介類 | 9 - 0 | 乾魚類共通規格 | | 20 |
| | | 9 - 1 | 煮干 | E A | 20 |
| | | 9 - 2 | 削りぶし | E A | 20 |
| | | 9 - 3 | 花かつお | E A | 21 |
| 調味料類 | 砂糖類 | 10 - 0 | 砂糖類共通規格 | | 22 |
| | | 10 - 1 | 砂糖上白 (L) | K G | 22 |
| | | 10 - 2 | 砂糖上白 (1 k g) | K G | 22 |
| | | 10 - 3 | グラニュー糖 | K G | 23 |
| | | 10 - 4 | 角砂糖 | E A | 23 |
| | | 10 - 5 | はちみつ | B T | 23 |
| | 塩 類 | 11 - 1 | 塩 | K G | 24 |
| | | 11 - 2 | 塩 (食卓) | E A | 24 |
| | しょう油類 | 12 - 0 | しょう油類共通規格 | | 25 |
| | | 12 - 1 | しょう油 (缶入り) | C N | 25 |
| | | 12 - 2 | しょう油 (卓上) | B T | 25 |
| | | 12 - 3 | しょう油 (減塩) | B T | 25 |
| | | 12 - 4 | めんつゆ | B T | 25 |
| | 酢 類 | 13 - 1 | 酢 | B T | 26 |
| | ソース類 | 14 - 1 | ソースウスター | B T | 27 |
| | | 14 - 2 | ソーストンカツ | B T | 28 |
| | | 14 - 3 | 焼肉のたれ | B T | 28 |
| | トマトソース類 | 15 - 0 | トマトケチャップ共通規格 | | 29 |
| | | 15 - 1 | トマトケチャップ (缶) | C N | 29 |
| | | 15 - 2 | トマトケチャップ (瓶) | B T | 29 |
| | ドレッシング類 | 16 - 0 | ドレッシングソース類共通規格 | | 30 |
| | | 16 - 1 | ドレッシング小袋 | E A | 30 |
| | | 16 - 2 | ソースマヨネーズ小袋 | E A | 30 |
| | | 16 - 3 | ソースマヨネーズハーフ | E A | 30 |
| | 香辛料類 | 17 - 0 | 香辛料類共通規格 | | 31 |
| | | 17 - 1 | 七味唐辛子 | E A | 31 |
| | | 17 - 2 | 洋辛子 | E A | 31 |
| 17 - 3 | | わさび粉 | E A | 31 | |
| 17 - 4 | | こしょう | E A | 32 | |
| 17 - 5 | | ガーリック | E A | 32 | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単 位 | ペー ジ | |
|------|------|--------|--------------|--------------|------|----|
| 調味料類 | 香辛料類 | 17-6 | ナツメグ | EA | 32 | |
| | | 17-7 | シナモン | EA | 32 | |
| | | 17-8 | ブラックペッパー | EA | 32 | |
| | | 17-9 | ローリエ | EA | 33 | |
| | | 17-10 | ゆずこしょう | BT | 33 | |
| | | 17-11 | おろし生にんにく | EA | 33 | |
| | | 17-12 | 赤唐辛子輪切り | EA | 33 | |
| | | 17-13 | ペペロンチーノの素 | CN | 33 | |
| | | 17-14 | ガラムマサラ | CN | 33 | |
| | | 17-15 | タバスコ | EA | 34 | |
| | | 調合香辛料類 | 18-1 | カレー粉 | EA | 35 |
| | | | 18-2 | カレー固形・フレーク | EA | 35 |
| | | | 18-3 | ハヤシルー固形・フレーク | EA | 36 |
| | | | 18-4 | ビーフシチューの素 | EA | 36 |
| | | | 18-5 | ホワイトソースフレーク | KG | 37 |
| | スープ類 | 19-1 | スープ粉末(コンソメ) | KG | 38 | |
| | | 19-2 | スープ粉末(ポタージュ) | KG | 38 | |
| | | 19-3 | スープ濃縮(チキン) | CN | 39 | |
| | | 19-4 | パイタンスープ | EA | 39 | |
| | | 19-5 | トウバンジャン | BT | 39 | |
| | | 19-6 | オイスターソース | EA | 39 | |
| | | 19-7 | チンジャオソース | EA | 39 | |
| | | 19-8 | キムチの素 | BT | 40 | |
| | | 19-9 | デミグラスソース | EA | 40 | |
| | | 19-10 | あんかけスープの素 | KG | 40 | |
| | | 19-11 | チゲ鍋の素 | BT | 40 | |
| | | 19-12 | 甜麵醬 | EA | 40 | |
| | 調味料類 | 調味料類 | 20-1 | グルタミン酸ナトリウム | KG | 41 |
| | | | 20-2 | 複合調味料 | KG | 41 |
| | | | 20-3 | だしの素 | KG | 42 |
| | | 調味酒類 | 21-1 | ワイン(レッド) | BT | 43 |
| | | | 21-2 | ワイン(ホワイト) | BT | 43 |
| | | | 21-3 | ブランデー | BT | 43 |
| | | | 21-4 | みりん | BT | 43 |
| | 乳製品 | 乳製品 | 22-1 | チーズ | EA | 44 |
| | | | 22-2 | チーズスティック | EA | 44 |
| 22-3 | | | チーズスライス | EA | 44 | |
| 22-4 | | | バター | EA | 44 | |
| 22-5 | | | マーガリン | EA | 45 | |

| 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 | 大豆油 | CN | 46 | |
| | | 23-2 | オリーブオイル | BT | 46 | |
| | | 23-3 | サラダ油(B) | BT | 46 | |
| | | 23-4 | ごま油 | BT | 46 | |
| | | 23-5 | ラード | EA | 47 | |
| 嗜好食品 | 菓子類 | 24-1 | 菓子(クッキー) | EA | 48 | |
| | | 24-2 | 菓子(ようかん) | EA | 48 | |
| 飲料品類 | 乳製品類 | 25-1 | クリーミングパウダー | BT | 49 | |
| | | 25-2 | 練乳加糖(コンデンスミルク) | CN | 49 | |
| | | 25-3 | 乳酸飲料 | BT | 50 | |
| | | 25-4 | ヨーグルト濃縮 | BT | 50 | |
| | | 25-5 | 生クリーム | CN | 51 | |
| | 茶 類 | 26-1 | せん茶(A) | KG | 52 | |
| | | 26-2 | せん茶(B) | KG | 52 | |
| | | 26-3 | 茶(パック入) | EA | 52 | |
| | | 26-4 | 麦茶(パック入) | EA | 52 | |
| | コーヒー類 | 27-1 | コーヒーインスタント(A) | BT | 53 | |
| | | 27-2 | コーヒーインスタント(B) | BT | 53 | |
| | | 27-3 | レギュラーコーヒー | EA | 53 | |
| | | 27-4 | コーヒー缶 | CN | 53 | |
| | その他の飲料類 | 28-1 | 炭酸飲料(コーラ類) | CN | 54 | |
| | | 28-2 | 炭酸飲料(サイダー類) | CN | 54 | |
| | | 28-3 | 保健飲料(清涼飲料水) | BT | 55 | |
| | | 28-4 | スポーツ飲料 | CN | 55 | |
| | | 28-5 | 緑茶 | CN | 56 | |
| | | 28-6 | ウーロン茶 | CN | 56 | |
| | 調理加工品缶・瓶詰類 | 海草類 | 29-0 | 缶、びん詰類共通規格 | | 57 |
| | | | 29-1 | のり佃煮 | BT | 57 |
| | | 野菜類 | 30-1 | にんにくたまり漬 | BT | 58 |
| | | | 30-2 | はじかみ酢漬 | BT | 58 |
| | | | 30-3 | なめ茸茶漬 | BT | 58 |
| 30-4 | | | スイートピクルス | BT | 58 | |
| 30-5 | | | もろみ | BT | 58 | |
| 30-6 | | | しらたき水煮 | CN | 58 | |
| 30-7 | | | たけのこ水煮(小) | CN | 58 | |
| 30-8 | | | たけのこ水煮(大) | CN | 58 | |
| 30-9 | | | なめこ水煮 | CN | 59 | |
| 30-10 | | | ふき水煮 | CN | 59 | |
| 30-11 | | | マッシュルーム水煮(ホール) | CN | 59 | |
| 30-12 | | | ヤングコーン(ホール) | CN | 59 | |
| 30-13 | | | アスパラガス(ホワイト) | CN | 59 | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|--------------------|--------------|--------|---------------|--------|-----|
| 調理加工 品缶・瓶詰 類 | 野菜類 | 30-14 | ぎんなん水煮 | CN | 59 |
| | | 30-15 | スイートコーン(クリーム) | CN | 59 |
| | 魚介類 | 31-1 | かにたらば水煮 | CN | 60 |
| | | 31-2 | かにずわい水煮 | CN | 60 |
| | | 31-3 | 帆立貝柱水煮 | CN | 60 |
| | | 31-4 | 赤貝味付 | CN | 60 |
| | | 31-5 | 魚肉野菜煮 | CN | 60 |
| | | 31-6 | さばみそ煮 | CN | 60 |
| | | 31-7 | うに粒 | BT | 60 |
| | | 31-8 | さば照焼 | CN | 60 |
| | | 31-9 | さんま蒲焼 | CN | 60 |
| | | 31-10 | まぐろ油漬 | CN | 60 |
| | 果実糖液漬 | 32-1 | 栗甘露煮 | BT | 61 |
| | | 32-2 | 果実サラダ | CN | 61 |
| | | 32-3 | 白桃糖液漬 | CN | 61 |
| | | 32-4 | びわ糖液漬 | CN | 61 |
| | | 32-5 | フルーツみつ豆 | CN | 61 |
| | | 32-6 | みかん糖液漬 | CN | 61 |
| | | 32-7 | パイン糖液漬 | CN | 62 |
| | | 32-8 | チェリー糖液漬 | CN | 62 |
| 32-9 | | いちごジャム | BT | 62 | |
| 32-10 | | りんご糖液漬 | CN | 62 | |
| 調理加工 品缶詰類 | 畜産物類 | 33-1 | うずら卵水煮 | CN | 63 |
| | | 33-2 | 牛肉大和煮 | CN | 63 |
| | | 33-3 | ミートソース(L) | CN | 63 |
| | | 33-4 | ミートソース(S) | CN | 63 |
| | 主食缶詰類 | 34-1 | 缶詰飯(五目飯) | CN | 64 |
| | | 34-2 | 缶詰飯(赤飯) | CN | 64 |
| | | 34-3 | 缶詰飯(とり飯) | CN | 64 |
| | | 34-4 | しろがゆ | EA | 64 |
| 調理加工 品 | 主食 (レトルト) | 35-1 | レトルトご飯 | EA | 65 |
| | 副食 (レトルト) | 35-2 | レトルトカレー | EA | 65 |
| | | 35-3 | レトルト中華丼 | EA | 65 |
| | | 35-4 | レトルト親子丼 | EA | 65 |
| | | 35-5 | レトルト牛丼 | EA | 65 |
| | | スープ類 | 35-6 | カップとん汁 | EA |
| | 35-7 | | カップ中華スープ | EA | 65 |
| | 35-8 | | カップ洋風スープ | EA | 66 |
| | 35-9 | | 味噌汁即席 | PK | 66 |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|------------|--------------|---------|-------------|----|-----|
| 調理加工 品 | スープ類 | 35 - 10 | スープ即席 | PK | 66 |
| | | 35 - 11 | 吸い物即席 | PK | 66 |
| | 加工品類 | 35 - 12 | 五目飯の素 | EA | 67 |
| | | 35 - 13 | くらげ | KG | 67 |
| | | 35 - 14 | 松茸飯の素 | EA | 67 |
| | | 35 - 15 | お茶漬けのり | EA | 68 |
| | | 35 - 16 | サッポロ豆 | KG | 68 |
| | | 35 - 17 | ねり梅(B) | BT | 68 |
| | | 35 - 18 | 鮭わかめ | EA | 69 |
| | | 35 - 19 | 梅ちりめん | EA | 69 |
| | | 35 - 20 | ふりかけ | EA | 69 |
| | | 35 - 21 | ふりかけ(袋入) | EA | 69 |
| 栄養補助 食品 | 栄養補助食 品類 | 36 - 1 | 大豆栄養食品 | EA | 70 |
| | | 36 - 2 | ゼリー飲料 | EA | 70 |
| その他 | 少人数部隊 対象品 | 37 - 1 | 白玉粉(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 2 | パン粉(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 3 | マカロニ(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 4 | 唐揚粉(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 5 | 煮干し(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 6 | 花かつお(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 7 | グルタミン酸(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 8 | だしの素(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 9 | 塩(小) | EA | 71 |
| | | 37 - 10 | 干し椎茸(小) | EA | 72 |
| | | 37 - 11 | マッシュルーム(小) | CN | 72 |
| | | 37 - 12 | 木くらげ(小) | EA | 72 |
| | | 37 - 13 | だし昆布(小) | EA | 72 |
| | | 37 - 14 | とろろ昆布(小) | EA | 72 |
| | | 37 - 15 | わかめカット(小) | EA | 72 |
| | | 37 - 16 | うずら卵(小) | CN | 72 |
| | | 37 - 17 | デミグラスソース(小) | CN | 72 |
| | | 37 - 18 | 寒天(小) | EA | 72 |
| | | 37 - 19 | ひじき(小) | EA | 73 |
| | | 37 - 20 | 乾燥パセリ(小) | CN | 73 |
| | | 37 - 21 | 粉山椒 | EA | 73 |
| | | 37 - 22 | ラー油(小) | EA | 73 |
| | | 37 - 23 | 青のり(小) | EA | 73 |

分類{貯糧品(冷凍品)}

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|-------|-----|------------|--------------------|----|-----|
| 肉類 | 牛肉 | 1 - 0 | 牛・豚肉類共通規格 | | 75 |
| | | 1 - 1 | (冷凍)牛肉上(テキ用) | KG | 76 |
| | | 1 - 2 | (冷凍)牛肉中 | KG | 77 |
| | | 1 - 3 | (冷凍)牛肉角切 | KG | 78 |
| | 豚肉 | 2 - 1 | (冷凍)豚肉ロース | KG | 79 |
| | 鶏肉 | 3 - 1 | (冷凍)若鶏もも挽肉 | KG | 80 |
| 3 - 2 | | (冷凍)鶏もも肉正肉 | KG | 80 | |
| 魚類 | 冷凍魚 | 4 - 0 | 冷凍魚介類共通規格 | | 81 |
| | | 4 - 1 | (冷凍)えび(無頭)(加熱用) | EA | 82 |
| | | 4 - 2 | (冷凍)うなぎかば焼(加熱用) | KG | 82 |
| | | 4 - 3 | (冷凍)あさり貝(殻付)(加熱用) | KG | 83 |
| | | 4 - 4 | (冷凍)ロールいか(紋甲)(生食用) | KG | 83 |
| | | 4 - 5 | (冷凍)かに・爪(加熱用) | KG | 84 |
| | | 4 - 6 | (冷凍)ほたて貝柱(生食用) | KG | 84 |
| 加工品 | 豆類 | 5 - 1 | (冷凍)味付油揚げ | EA | 84 |
| | | | | | |

分類(生糧品)

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ | |
|--------|----------|-------|----------------|----------------|-----|---------|
| 肉類 | 牛肉 | 1 - 0 | 牛・豚・鶏肉類共通規格 | | 85 | |
| | | 1 - 1 | 牛レバー | KG | 86 | |
| | | 1 - 2 | 合挽肉 | KG | 86 | |
| | 豚肉 | 2 - 1 | 豚肉(上)カツ用 | KG | 86 | |
| | | 2 - 2 | 豚肉(上)丸 | KG | 86 | |
| | | 2 - 3 | 豚肉(上)切 | KG | 86 | |
| | | 2 - 4 | 豚肉(上)角切 | KG | 86 | |
| | 鶏肉 | 3 - 1 | 鶏肉骨付もも | KG | 87 | |
| | | 3 - 2 | 鶏肉むね肉正肉 | KG | 87 | |
| | | 3 - 3 | 若鶏こま切肉 | KG | 87 | |
| | | 3 - 4 | 鶏ささ身 | KG | 87 | |
| | | 3 - 5 | 鶏がら | KG | 88 | |
| | | 3 - 6 | 鶏もも肉(正肉骨なし) | KG | 88 | |
| | | 3 - 7 | 鶏もも挽肉 | KG | 88 | |
| | 肉加工品 | 4 - 0 | 肉加工品共通規格 | | 89 | |
| | | 4 - 1 | ロースハム | KG | 89 | |
| | | 4 - 2 | プレスハム | KG | 89 | |
| | | 4 - 3 | ウイナーソーセージ | KG | 90 | |
| | | 4 - 4 | フランクフルトソーセージ | KG | 90 | |
| | | 4 - 5 | 骨付ウイナー | KG | 90 | |
| | | 4 - 6 | ベーコン | KG | 91 | |
| | | 4 - 7 | 焼豚 | KG | 91 | |
| | | 4 - 8 | (冷凍)牛肉たたき | KG | 92 | |
| | | 4 - 9 | (冷凍)牛すじ肉 | KG | 92 | |
| | 魚介類 | 鮮魚 | 5 - 0 - 1 | 魚肉類一般規格 | | 93 |
| | | | 5 - 0 - 2 | 鮮魚肉共通規格 | | 93 . 94 |
| | | | 5 - 1 | さば(大)・(中)(加熱用) | KG | 95 |
| 5 - 2 | | | あじ(加熱用) | KG | 95 | |
| 5 - 3 | | | いわし(加熱用) | KG | 95 | |
| 5 - 4 | | | やりいか(加熱用) | KG | 95 | |
| 5 - 5 | | | 甲いか(加熱用) | KG | 95 | |
| 5 - 6 | | | 水いか(生食用)、(加熱用) | KG | 95 | |
| 5 - 7 | | | 連子鯛(加熱用) | KG | 95 | |
| 5 - 8 | | | 欠番 | | 95 | |
| 5 - 9 | | | いさき(加熱用) | KG | 96 | |
| 5 - 10 | | | ぶり(生食用) | KG | 96 | |
| 5 - 11 | | | はまち(生食用) | KG | 96 | |
| 5 - 12 | | | やず(生食用) | KG | 96 | |
| 5 - 13 | | | ひらす(生食用) | KG | 96 | |
| 5 - 14 | | | 欠番 | | 96 | |
| 5 - 15 | | | さわら(加熱用) | KG | 96 | |
| 5 - 16 | かれい(加熱用) | KG | 97 | | | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ | |
|--------|-----|------------------|--------------------|-------|-----|----|
| 魚介類 | 鮮魚 | 5 - 17 | ひらめ(生食用) | KG | 97 | |
| | | 5 - 18 | とび魚(加熱用) | KG | 97 | |
| | | 5 - 19 | まだい(生食用) | KG | 97 | |
| | | 5 - 20 | かつお(生食用) | KG | 97 | |
| | | 5 - 21 | 生かき(加熱用) | KG | 98 | |
| | | 5 - 22 | 欠番 | | 98 | |
| | | 5 - 23 | さざえ(生食用) | KG | 98 | |
| | | 5 - 24 | 欠番 | | 98 | |
| | 冷凍魚 | 6 - 0 | 冷凍魚肉共通規格 | | | 99 |
| | | 6 - 1 | (冷凍)さばフィレ(加熱用) | EA | 99 | |
| | | 6 - 2 | (冷凍)あじ(加熱用) | KG | 99 | |
| | | 6 - 3 | (冷凍)ぶり切身(加熱用) | PK | 100 | |
| | | 6 - 4 | (冷凍)さわら切身(加熱用) | EA | 100 | |
| | | 6 - 5 | (冷凍)かれい切身(加熱用) | PK | 100 | |
| | | 6 - 6 | (冷凍)まぐろ(生食用) | KG | 100 | |
| | | 6 - 7 | (冷凍)茹だこ(生食用) | KG | 101 | |
| | | 6 - 8 | (冷凍)太刀魚、太刀魚切身(加熱用) | KG:EA | 101 | |
| | | 6 - 9 | (冷凍)きす、きす開き(加熱用) | KG:EA | 101 | |
| | | 6 - 10 | (冷凍)あまだい(加熱用) | KG | 101 | |
| | | 6 - 11 | (冷凍)小桜鯛(加熱用) | KG | 102 | |
| | | 6 - 12 | (冷凍)赤魚切身(加熱用) | EA | 102 | |
| | | 6 - 13 | (冷凍)開き赤目(加熱用) | KG | 102 | |
| | | 6 - 14 | (冷凍)マンダイ | PK | 102 | |
| | | 6 - 15 | (冷凍)銀だら(加熱用) | KG | 102 | |
| 6 - 16 | | (冷凍)メルルーサ(加熱用) | EA | 103 | | |
| 6 - 17 | | (冷凍)むきえび(加熱用) | KG | 103 | | |
| 6 - 18 | | (冷凍)子持ししゃも(加熱用) | EA | 103 | | |
| 6 - 19 | | (冷凍)しめさば(生食用) | EA | 103 | | |
| 6 - 20 | | (冷凍)かつおたたき(生食用) | KG | 104 | | |
| 6 - 21 | | (冷凍)あさりむき身(加熱用) | KG | 104 | | |
| 6 - 22 | | (冷凍)しじみ(加熱用) | KG | 104 | | |
| 6 - 23 | | (冷凍)はまぐり(加熱用) | KG | 104 | | |
| 6 - 24 | | (冷凍)帆立むき身(加熱用) | KG | 105 | | |
| 6 - 25 | | (冷凍)さけ切身(加熱用) | EA | 105 | | |
| 6 - 26 | | (冷凍)かに(ズワイ)(加熱用) | KG | 105 | | |
| 6 - 27 | | (冷凍)するめいか(加熱用) | KG | 106 | | |
| 6 - 28 | | (冷凍)紅さけ(加熱用) | KG | 106 | | |
| 6 - 29 | | (冷凍)えび(有頭)(加熱用) | EA | 106 | | |
| 6 - 30 | | (冷凍)あまえび(生食用) | EA | 107 | | |
| 6 - 31 | | (冷凍)あらかぶ(加熱用) | PK | 107 | | |
| 6 - 32 | | (冷凍)メンタイキング(加熱用) | EA | 107 | | |
| 6 - 33 | | (冷凍)シーフードミックス | KG | 107 | | |
| 6 - 34 | | (冷凍)かわはぎ | PK | 108 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|--------|---------------|---------------|--------------------|-----|-----|
| 魚介類 | 冷凍魚 | 6 - 3 5 | (冷凍)伸ばし海老(加熱用) | PK | 108 |
| | | 6 - 3 6 | (冷凍)いか糸造り | EA | 108 |
| | | 6 - 3 7 | (冷凍)たら切身(加熱用)(患者食) | EA | 108 |
| | | 6 - 3 8 | (冷凍)さば生姜正油漬 | PK | 108 |
| | | 6 - 3 9 | (冷凍)銀ダラもろみ漬 | PK | 108 |
| | | 6 - 4 0 | (冷凍)つぼ鯛切身 | PK | 109 |
| | | 6 - 4 1 | (冷凍)鰯茶漬け | EA | 109 |
| | | 6 - 4 2 | (冷凍)南蛮漬け (A・B・C) | EA | 109 |
| | | 6 - 4 3 | (冷凍)イカリング | KG | 109 |
| | | 6 - 4 4 | (冷凍)もずく | EA | 109 |
| | 6 - 4 5 | (冷凍)鯛フィレ(生食用) | EA | 110 | |
| | 塩魚、乾魚 | 7 - 0 | 塩魚、乾魚肉共通規格 | | 111 |
| | | 7 - 1 | 欠 番 | | 112 |
| | | 7 - 2 | (冷凍)塩さけ | KG | 112 |
| | | 7 - 3 | (冷凍)塩さば | KG | 112 |
| | | 7 - 4 | (冷凍)塩さんま | KG | 112 |
| | | 7 - 5 | ちりめんじゃこ(しらす干し) | KG | 112 |
| | | 7 - 6 | 干するめ | KG | 112 |
| | | 7 - 7 | 数の子 | KG | 112 |
| | | 7 - 8 | 数の子(味付) | KG | 113 |
| | | 7 - 9 | 欠 番 | | 113 |
| | | 7 - 10 | いくら | KG | 113 |
| | | 7 - 11 | あじ開き干 | KG | 113 |
| | | 7 - 12 | あじ生干みりん | KG | 114 |
| | | 7 - 13 | さんま生干みりん | BX | 114 |
| | | 7 - 14 | いわし生干みりん | BX | 114 |
| | | 7 - 15 | さんま醤油煮(常温) | EA | 114 |
| | | 7 - 16 | めざし | KG | 114 |
| | | 7 - 17 | かます開き干 | KG | 114 |
| | | 7 - 18 | (冷凍)さわら西京焼 | KG | 114 |
| 7 - 19 | (冷凍)秋鮭塩焼(骨なし) | PK | 115 | | |
| 魚肉加工品類 | 8 - 0 | 魚肉加工品共通規格 | | 116 | |
| | 8 - 1 | かまぼこ | KG | 116 | |
| | 8 - 2 | かまぼこ(板付) | EA | 117 | |
| | 8 - 3 | なると巻 | EA | 117 | |
| | 8 - 4 | だて巻 | EA | 117 | |
| | 8 - 5 | 包装かまぼこ | EA | 117 | |
| | 8 - 6 | 竹輪 | KG | 117 | |
| | 8 - 7 | - 欠 番 - | | 118 | |
| | 8 - 8 | 竹輪(袋入) | EA | 118 | |
| | 8 - 9 | 平天 | KG | 118 | |
| | 8 - 10 | 棒天 | KG | 118 | |
| 8 - 11 | つみれ(野菜入) | KG | 118 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|--------|-------------|--------|---------|-------|----------------|
| 魚介類 | 魚肉加工品類 | 8 - 12 | すり身 | KG | 119 |
| | | 8 - 13 | 欠 番 | | 119 |
| | | 8 - 14 | はんぺん | KG | 119 |
| | | 8 - 15 | かに棒かまぼこ | KG | 119 |
| | | 8 - 16 | めんたい子 | KG | 120 |
| | | 8 - 17 | 辛子めんたい子 | KG | 120 |
| | | 野菜類 | 生野菜 | 9 - 0 | 生(冷凍)野菜、果物共通規格 |
| 9 - 1 | 甘藷 | | | KG | 121 |
| 9 - 2 | 馬鈴薯 | | | KG | 121 |
| 9 - 3 | 長芋 | | | KG | 122 |
| 9 - 4 | 里芋(洗)(むき里芋) | | | KG | 122 |
| 9 - 5 | 人参 | | | KG | 122 |
| 9 - 6 | 南瓜 | | | KG | 122 |
| 9 - 7 | 水菜 | | | KG | 123 |
| 9 - 8 | 青菜 | | | KG | 123 |
| 9 - 9 | 春菊 | | | KG | 123 |
| 9 - 10 | ピーマン | | | KG | 123 |
| 9 - 11 | にら | | | KG | 123 |
| 9 - 12 | パセリ | | | KG | 123 |
| 9 - 13 | ほうれん草 | | | KG | 124 |
| 9 - 14 | 三つ葉 | | | KG | 124 |
| 9 - 15 | せり | | | KG | 124 |
| 9 - 16 | レタス | | | KG | 124 |
| 9 - 17 | サラダ菜 | | | KG | 124 |
| 9 - 18 | 分葱 | | | KG | 124 |
| 9 - 19 | 欠 番 | | | | 124 |
| 9 - 20 | 玉葱 | | | KG | 125 |
| 9 - 21 | 生姜 | | | KG | 125 |
| 9 - 22 | にんにく | | | KG | 125 |
| 9 - 23 | 大根 | | | KG | 125 |
| 9 - 24 | セロリ | | | KG | 125 |
| 9 - 25 | もやし | | | KG | 126 |
| 9 - 26 | 胡瓜 | | | KG | 126 |
| 9 - 27 | 葱 | | | KG | 126 |
| 9 - 28 | 白菜 | | | KG | 126 |
| 9 - 29 | きゃべつ | | | KG | 127 |
| 9 - 30 | ごぼう | | | KG | 127 |
| 9 - 31 | 削りごぼう | | | KG | 127 |
| 9 - 32 | オクラ | | | KG | 127 |
| 9 - 33 | れんこん | | | KG | 127 |
| 9 - 34 | カリフラワー | | | KG | 127 |
| 9 - 35 | ブロッコリー | | | KG | 128 |
| 9 - 36 | ラディッシュ | KG | 128 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ | | |
|---------|---------------------|--------|-----------|--------|------|----|-----|
| 野菜類 | 生野菜 | 9 - 37 | なす | KG | 128 | | |
| | | 9 - 38 | 茹きたけのこ | KG | 128 | | |
| | | 9 - 39 | 欠 番 | | 128 | | |
| | | 9 - 40 | 欠 番 | | 128 | | |
| | | 9 - 41 | さやいんげん | KG | 128 | | |
| | | 9 - 42 | さやえんどう | KG | 128 | | |
| | | 9 - 43 | むきえんどう(生) | KG | 129 | | |
| | | 9 - 44 | そら豆(むきみ) | KG | 129 | | |
| | | 9 - 45 | 枝豆 | KG | 129 | | |
| | | 9 - 46 | 生しいたけ | KG | 129 | | |
| | | 9 - 47 | 欠 番 | | 129 | | |
| | | 9 - 48 | えのき茸 | KG | 129 | | |
| | | 9 - 49 | しめじ | KG | 129 | | |
| | | 9 - 50 | かぶ | KG | 130 | | |
| | | 9 - 51 | トマト | KG | 130 | | |
| | | 9 - 52 | 欠 番 | | 130 | | |
| | | 9 - 53 | しその葉 | EA | 130 | | |
| | | 9 - 54 | かいわれ大根 | KG | 131 | | |
| | | 9 - 55 | ししとうがらし | KG | 131 | | |
| | | 9 - 56 | 水煮れんこん | EA | 131 | | |
| | | 9 - 57 | パプリカ(黄色) | KG | 131 | | |
| | | 9 - 58 | パプリカ(赤色) | KG | 131 | | |
| | | 9 - 59 | エリンギ | PK | 131 | | |
| | | 9 - 60 | ミニトマト | PK | 132 | | |
| | | 9 - 61 | 紫きゃべつ | KG | 132 | | |
| | | 果物類 | 果 物 | 10 - 1 | みかん | KG | 133 |
| | | | | 10 - 2 | ネーブル | KG | 133 |
| | | | | 10 - 3 | はっさく | KG | 133 |
| | | | | 10 - 4 | 甘夏かん | KG | 133 |
| | | | | 10 - 5 | レモン | KG | 133 |
| | | | | 10 - 6 | だいたい | KG | 133 |
| 10 - 7 | りんご | | | KG | 134 | | |
| 10 - 8 | バナナ | | | KG | 134 | | |
| 10 - 9 | いちご | | | KG | 134 | | |
| 10 - 10 | 梨 | | | KG | 134 | | |
| 10 - 11 | 柿 | | | KG | 135 | | |
| 10 - 12 | ぶどう | | | KG | 135 | | |
| 10 - 13 | 桃 | | | KG | 135 | | |
| 10 - 14 | 西瓜 | | | KG | 136 | | |
| 10 - 15 | メロン | | | KG | 136 | | |
| 10 - 16 | グレープフルーツ | | | KG | 136 | | |
| 10 - 17 | オレンジ | | | KG | 136 | | |
| 10 - 18 | キウイフルーツ(グリーン)(ゴールド) | | | KG | 137 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|--------|--------|-------------|------------------------|--------|----------|
| 果物類 | 果 物 | 10 - 19 | びわ | KG | 137 |
| | | 10 - 20 | 生パイン | EA | 137 |
| | 果実加工品 | 11 - 1 | 干し柿 | EA | 138 |
| 野菜加工品類 | 冷凍野菜 | 12 - 1 | (冷凍)ほうれん草 | KG | 139 |
| | | 12 - 2 | (冷凍)ごぼう千切 | KG | 139 |
| | | 12 - 3 | (冷凍)ごぼうささがき | KG | 139 |
| | | 12 - 4 | (冷凍)フレンチポテト | KG | 139 |
| | | 12 - 5 | (冷凍)里芋 | KG | 139 |
| | | 12 - 6 | 欠 番 | | 139 |
| | | 12 - 7 | (冷凍)山芋おろし | EA | 139 |
| | | 12 - 8 | 欠 番 | | 140 |
| | | 12 - 9 | (冷凍)にんにくの芽 | KG | 140 |
| | | 12 - 10 | (冷凍)小松菜 | EA | 140 |
| | | 12 - 11 | (冷凍)きゃべつ | EA | 140 |
| | | 12 - 12 | (冷凍)いんげん | KG | 140 |
| | | 12 - 13 | (冷凍)きぬさや | KG | 140 |
| | | 12 - 14 | (冷凍)枝豆 | KG | 140 |
| | | 12 - 15 | (冷凍)ナチュラルカットポテト | KG | 140 |
| | | 12 - 16 | (冷凍)カットコーン | EA | 140 |
| | | 12 - 17 | (冷凍)ベークドポテト | EA | 141 |
| | | 12 - 18 | (冷凍)フライドポテト | EA | 141 |
| | | 12 - 19 | (冷凍)焼なす | PK | 141 |
| | | 12 - 20 | (冷凍)チンゲン菜 | KG | 141 |
| | | 12 - 21 | (冷凍)ライチ | EA | 141 |
| | | 12 - 22 | (冷凍)ブロッコリー | KG | 141 |
| | | 12 - 23 | (冷凍)ミックスベジタブル | KG | 141 |
| | | 12 - 24 | (冷凍)グリーンアスパラ | KG | 141 |
| | | 12 - 25 | 欠 番 | | 142 |
| | | 12 - 26 | (冷凍)コーン | KG | 142 |
| | | 12 - 27 | (冷凍)ピース | KG | 142 |
| | | 12 - 28 | (冷凍)カットマンゴー | KG | 142 |
| | | 12 - 29 | (冷凍)カットフルーツ(パイン、洋梨、黄桃) | KG | 142 |
| | | | 芋類加工品 | 13 - 1 | こんにゃく(黒) |
| | 13 - 2 | 糸こんにゃく(白) | | KG | 143 |
| | 13 - 3 | 刺身こんにゃく | | EA | 143 |
| | 13 - 4 | こんにゃく袋入り(黒) | | EA | 144 |
| 豆 類 | 豆加工品 | 14 - 1 | 豆腐 | EA | 145 |
| | | 14 - 2 | 豆腐(袋入) | EA | 145 |
| | | 14 - 3 | 焼豆腐 | EA | 146 |
| | | 14 - 4 | 油揚 | KG | 146 |
| | | 14 - 5 | 厚揚 | EA | 147 |
| | | 14 - 6 | 納豆(L) | KG | 147 |
| | | 14 - 7 | 納豆(S) | EA | 147 |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ | |
|---------|------|---------|---------------------|----------|-----|-----|
| 豆 類 | 豆加工品 | 14 - 8 | 豆乳(抹茶)(麦芽) | EA | 147 | |
| | | 14 - 9 | 煮大豆 | KG | 148 | |
| | 味噌類 | 15 - 1 | 味噌(白)S | KG | 149 | |
| | | 15 - 2 | 味噌(白)L | KG | 149 | |
| | | 15 - 3 | 味噌(赤)S | KG | 149 | |
| 15 - 4 | | 味噌(赤)L | KG | 149 | | |
| 乾物加工食品 | パン類 | 16 - 1 | 食パン | EA | 150 | |
| | | 16 - 2 | 菓子パン(A~I) | EA | 150 | |
| | | 16 - 3 | サンドイッチ | EA | 151 | |
| | | 16 - 4 | LLパン(A)(B) | BX | 151 | |
| | | 16 - 5 | (冷凍)胚芽ロール | PK | 151 | |
| | | 16 - 6 | (冷凍)ホテルブレッド | PK | 151 | |
| | | 16 - 7 | LLパン(クロワッサン) | BX | 151 | |
| | | 16 - 8 | (冷凍)パンA | BX | 152 | |
| | | 16 - 9 | (冷凍)パンB | BX | 152 | |
| | 麺 類 | 17 - 1 | 生うどん | KG | 153 | |
| | | 17 - 2 | 生うどん(袋入) | EA | 153 | |
| | | 17 - 3 | (冷凍)うどん | EA | 153 | |
| | | 17 - 4 | 生そば | KG | 153 | |
| | | 17 - 5 | (冷凍)そば | EA | 154 | |
| | | 17 - 6 | 中華そば | KG | 154 | |
| | | 17 - 7 | (冷凍)ラーメン | EA | 154 | |
| | | 17 - 8 | (冷凍)調理焼ビーフン | EA | 155 | |
| | | 17 - 9 | 中華揚麺(パリパリ麺) | EA | 155 | |
| | | 17 - 10 | (冷凍)冷やし中華そば | EA | 155 | |
| | | 17 - 11 | (冷凍)ちゃんぽん麺 | EA | 156 | |
| | もち類 | 18 - 1 | 鏡もち(特大) | EA | 157 | |
| | | 18 - 2 | 鏡もち(大) | EA | 157 | |
| | | 18 - 3 | 鏡もち(中) | EA | 157 | |
| | | 18 - 4 | 鏡もち(小) | EA | 157 | |
| | | 18 - 5 | 小もち | KG | 158 | |
| | 菓子類 | 菓子類 | 19 - 1 | 紅白まんじゅう | EA | 159 |
| | | | 19 - 2 | 水ようかん | EA | 159 |
| | | | 19 - 3 | 紅白もち | EA | 160 |
| | | | 19 - 4 | (冷凍)大福 | EA | 160 |
| | | | 19 - 5 | (冷凍)串だんご | EA | 161 |
| | | | 19 - 6 | (冷凍)ゼリー | EA | 161 |
| | | | 19 - 7 | 洋菓子(A) | BX | 161 |
| | | | 19 - 8 | あわせるゼリー | EA | 162 |
| 19 - 9 | | | (冷凍)フリーカットケーキ(A)(B) | BX | 162 | |
| 19 - 10 | | | 洋菓子(B) | BX | 162 | |
| 19 - 11 | | | (冷凍)クリスマスケーキ | EA | 162 | |
| 19 - 12 | | | (冷凍)あはぎ(あんこ) | PK | 163 | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ |
|--------|--------|---------|-------------------|----|-----|
| 菓子類 | 菓子類 | 19 - 13 | (冷凍)あはぎ(きなこ) | PK | 163 |
| | | 19 - 14 | (冷凍)桜餅 | PK | 163 |
| 卵 類 | 鶏 卵 | 20 - 1 | 鶏卵 | KG | 164 |
| | 卵加工品 | 20 - 2 | 出し巻 | EA | 164 |
| | | 20 - 3 | 卵豆腐 | EA | 164 |
| | | 20 - 4 | (冷凍)玉子焼 | EA | 165 |
| | | 20 - 5 | 茶わんむし | EA | 165 |
| | | 20 - 6 | (冷凍)錦糸卵 | EA | 165 |
| | | 20 - 7 | (冷凍)目玉焼き | PK | 165 |
| | | 20 - 8 | (冷凍)卵ソース | PK | 166 |
| 調理食品類 | 冷凍食品 | 20 - 9 | (冷凍)小松菜の和え物 | EA | 166 |
| | | 20 - 10 | (冷凍)スイートポテト | EA | 166 |
| | | 20 - 11 | (冷凍)スモークチキン(スライス) | EA | 166 |
| 乳 類 | 乳製品 | 21 - 1 | 牛乳 | EA | 167 |
| | | 21 - 2 | 牛乳(LL)1,000cc | EA | 167 |
| | | 21 - 3 | 牛乳(LL)200cc | EA | 167 |
| | | 21 - 4 | - 欠 番 - | | 167 |
| | | 21 - 5 | 乳飲料A(コーヒー牛乳) | EA | 167 |
| | | 21 - 6 | 乳酸菌飲料 A・B | EA | 168 |
| | | 21 - 7 | はっ酵乳 A・B | EA | 168 |
| | | 21 - 8 | はっ酵乳(ソフトヨーグルト) | EA | 168 |
| | | 21 - 9 | (冷凍)プリン | EA | 169 |
| | | 21 - 10 | (冷凍)レアチーズケーキ | EA | 169 |
| | | 21 - 11 | (冷凍)ケーキ | BX | 169 |
| | | 21 - 12 | のむヨーグルト | EA | 169 |
| | | 21 - 13 | (冷凍)ヨーグルト | EA | 170 |
| 果実加工品類 | 飲 料 | 22 - 1 | ジュース(果汁100%) | EA | 171 |
| | | 22 - 2 | 野菜系飲料 | EA | 171 |
| | | 22 - 3 | 健康飲料 | EA | 171 |
| | | 22 - 4 | (患者食)プレーンヨーグルト | EA | 171 |
| | | 22 - 5 | (患者食)低脂肪乳 | EA | 171 |
| 氷 | 氷 | 23 - 1 | 氷 | KG | 172 |
| | | 23 - 2 | パーティーアイス | KG | 172 |
| 漬物、佃煮類 | 漬物、佃煮類 | 24 - 0 | 漬物・佃煮類共通規格 | | 173 |
| | | 24 - 1 | 白菜漬 | KG | 173 |
| | | 24 - 2 | 欠 番 | | 173 |
| | | 24 - 3 | 高菜漬 | KG | 174 |
| | | 24 - 4 | 欠 番 | | 174 |
| | | 24 - 5 | 欠 番 | | 174 |
| | | 24 - 6 | 沢あん漬 | KG | 174 |
| | | 24 - 7 | べったら漬 | KG | 174 |
| | | 24 - 8 | 大根漬 | KG | 175 |
| 24 - 9 | 欠 番 | | 175 | | |

| 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 | 24-10 | 梅漬 | KG | 175 | |
| | | 24-11 | 減塩梅干 | EA | 175 | |
| | | 24-12 | 奈良漬 | KG | 176 | |
| | | 24-13 | 良京漬 | KG | 176 | |
| | | 24-14 | つぼ漬 | KG | 176 | |
| | | 24-15 | 福神漬 | KG | 176 | |
| | | 24-16 | 紅生姜 | KG | 177 | |
| | | 24-17 | 生姜酢漬 | KG | 177 | |
| | | 24-18 | | 欠 番 | | 177 |
| | | 24-19 | | 欠 番 | | 177 |
| | | 24-20 | 朝鮮漬 | | KG | 178 |
| | | 24-21 | | 欠 番 | | 178 |
| | | 24-22 | | 欠 番 | | 178 |
| | | 24-23 | | 欠 番 | | 178 |
| | | 24-24 | (冷凍)松前漬 | | KG | 178 |
| | | 24-25 | 黒豆煮豆 | | KG | 178 |
| | | 24-26 | 小女子佃煮 | | KG | 179 |
| | | 24-27 | | 欠 番 | | 179 |
| | | 24-28 | | 欠 番 | | 179 |
| | | 24-29 | | 欠 番 | | 179 |
| | | 24-30 | | 欠 番 | | 179 |
| | | 24-31 | 田作 | | KG | 179 |
| | | 24-32 | | 欠 番 | | 179 |
| | | 24-33 | いか塩辛 | | EA | 179 |
| | | 24-34 | 栗きんとん | | KG | 179 |
| | | 24-35 | 昆布巻 | | KG | 179 |
| | | 24-36 | 昆布佃煮 | | KG | 180 |
| | | 24-37 | | 欠 番 | | 180 |
| | | 24-38 | 木くらげしば漬 | | KG | 180 |
| | | 24-39 | 山菜漬 | | KG | 180 |
| | | 24-40 | | 欠 番 | | 180 |
| | | 24-41 | | 欠 番 | | 180 |
| | | 24-42 | (冷凍)鮭ほぐし身 | | EA | 180 |
| | | 24-43 | ちりめん佃煮 | | KG | 180 |
| | | 24-44 | | 欠 番 | | 181 |
| | | 24-45 | | 欠 番 | | 181 |
| | | 24-46 | | 欠 番 | | 181 |
| | | 24-47 | | 欠 番 | | 181 |
| | | 24-48 | | 欠 番 | | 181 |
| | | 24-49 | しば漬 | | KG | 181 |
| | | 24-50 | | 欠 番 | | 181 |
| | | 24-51 | 子持昆布 | | KG | 181 |
| | | 24-52 | 野沢菜漬 | | KG | 181 |

| 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 | 24 - 53 | 欠 番 | | 181 |
| | | 24 - 54 | ホタテ中華 | KG | 182 |
| | | 24 - 55 | 欠 番 | | 182 |
| | | 24 - 56 | 欠 番 | | 182 |
| | | 24 - 57 | 京わかめ | KG | 182 |
| | | 24 - 58 | 黄金いか | KG | 182 |
| | | 24 - 59 | 欠 番 | | 182 |
| | | 24 - 60 | たけのこ土佐煮 | KG | 182 |
| | | 24 - 61 | えりんぎボン酢漬 | EA | 183 |
| | | 24 - 62 | 味付けメンマ | PK | 183 |
| | | 調理食品類 | 冷凍食品 | 25 - 0 | 調理冷凍食品共通規格 |
| 25 - 1 | (冷凍)いかてんぷら | | | EA | 184 |
| 25 - 2 | (冷凍)とりてんぷら | | | KG | 184 |
| 25 - 3 | (冷凍)いか団子 | | | KG | 184 |
| 25 - 4 | (冷凍)じゃこすり身 | | | KG | 184 |
| 25 - 5 | (冷凍)ミニガンモ | | | EA | 185 |
| 25 - 6 | (冷凍)おさかな餃子 | | | PK | 185 |
| 25 - 7 | (冷凍)ギョウザ | | | PK | 185 |
| 25 - 8 | (冷凍)しゅうまい(かに)(えび)(ポーク) | | | PK | 185 |
| 25 - 9 | (冷凍)クリームコロッケ (コーン)(えび)(かに) | | | EA | 185 |
| 25 - 10 | (冷凍)あんまん | | | EA | 185 |
| 25 - 11 | (冷凍)豚まん | | | EA | 185 |
| 25 - 12 | (冷凍)ミートボール | | | EA | 185 |
| 25 - 13 | (冷凍)ささみチーズ巻 | | | EA | 186 |
| 25 - 14 | (冷凍)ワンタン | | | EA | 186 |
| 25 - 15 | (冷凍)鶏肉から揚 | | | KG | 186 |
| 25 - 16 | (冷凍)とびうおフライ | | | EA | 186 |
| 25 - 17 | (冷凍)さんま生姜煮 | | | KG | 186 |
| 25 - 18 | (冷凍)黄金焼 | | | PK | 186 |
| 25 - 19 | (冷凍)豚生姜焼き | | | PK | 186 |
| 25 - 20 | (冷凍)オムライス | | | EA | 186 |
| 25 - 21 | (冷凍)いなり | | | PK | 186 |
| 25 - 22 | (冷凍)ロールキャベツ | | | PK | 187 |
| 25 - 23 | (冷凍)ちまき | | | EA | 187 |
| 25 - 24 | (冷凍)カレーまん | | | EA | 187 |
| 25 - 25 | (冷凍)いか竜田揚 | | | EA | 187 |
| 25 - 26 | (冷凍)ミンチカツ | | | EA | 187 |
| 25 - 27 | (冷凍)チキンスティック | | | KG | 187 |
| 25 - 28 | (冷凍)マグロかつ | | | EA | 187 |
| 25 - 29 | (冷凍)オムレツ | | | EA | 187 |
| 25 - 30 | (冷凍)鶏串さし | | | EA | 187 |
| 25 - 31 | (冷凍)えび入りかき揚 | EA | 188 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|-------|-----------|-------|----------------|----|-----|
| 調理食品類 | 冷凍食品 | 25-32 | (冷凍)いわしフライ | EA | 188 |
| | | 25-33 | (冷凍)あじフライ | EA | 188 |
| | | 25-34 | (冷凍)テリーヌ(ビーフ巻) | EA | 188 |
| | | 25-35 | (冷凍)焼ハンバーグ | EA | 188 |
| | | 25-36 | (冷凍)和風ハンバーグ | PK | 189 |
| | | 25-37 | (冷凍)チキンサンド | EA | 189 |
| | | 25-38 | (冷凍)豚タン塩 | EA | 189 |
| | | 25-39 | (冷凍)エビフライ | PK | 189 |
| | | 25-40 | (冷凍)きびなご胡麻フライ | KG | 189 |
| | | 25-41 | (冷凍)鶏レバー味付 | KG | 189 |
| | | 25-42 | (冷凍)ホルモン味付 | KG | 190 |
| | | 25-43 | (冷凍)きすフライ | EA | 190 |
| | | 25-44 | (冷凍)焼おにぎり | PK | 190 |
| | | 25-45 | (冷凍)かきフライ | KG | 190 |
| | | 25-46 | (冷凍)エビチリソースセット | EA | 190 |
| | | 25-47 | (冷凍)かに爪フライ | PK | 190 |
| | | 25-48 | (冷凍)やりいか姿焼 | PK | 190 |
| | | 25-49 | (冷凍)さば照焼 | PK | 190 |
| | | 25-50 | (冷凍)グラタン | EA | 190 |
| | | 25-51 | (冷凍)玉子っこ | EA | 190 |
| | | 25-52 | (冷凍)赤魚粕漬 | PK | 190 |
| | | 25-53 | (冷凍)あじ醤油みりん漬 | PK | 191 |
| | | 25-54 | (冷凍)揚げ出豆腐 | PK | 191 |
| | | 25-55 | (冷凍)豆腐サイコロカット | EA | 191 |
| | | 25-56 | (冷凍)いかフライ | EA | 191 |
| | | 25-57 | (冷凍)おくら和え物 | EA | 191 |
| | | 25-58 | (冷凍)なめこもずく | EA | 191 |
| | | 25-59 | (冷凍)豚串カツ | EA | 191 |
| | | 25-60 | (冷凍)豚角煮スライス | PK | 192 |
| | | 25-61 | (冷凍)春巻 | PK | 192 |
| | | 25-62 | (冷凍)ピラフ | EA | 192 |
| | | 25-63 | (冷凍)調理焼きそば | EA | 192 |
| | | 25-64 | (冷凍)味付たまご(ハーフ) | PK | 192 |
| | | 25-65 | (冷凍)若鶏チキン南蛮セット | PK | 193 |
| | | 25-66 | (冷凍)ミルフィーユカツ | EA | 193 |
| | | 25-67 | (冷凍)ポテトコロケ | EA | 193 |
| | | 25-68 | (冷凍)バター風味ポテト | EA | 193 |
| | | 25-69 | (冷凍)ソフトいなり | EA | 193 |
| | | 25-70 | おでんパック入り | PK | 193 |
| | | 25-71 | 肉じゃがレトルト | PK | 194 |
| | | 25-72 | チルドサラダ | EA | 194 |
| 25-73 | (冷凍)角煮割包 | PK | 194 | | |
| 25-74 | (冷凍)焼肉味付け | EA | 194 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単位 | ページ | |
|-------|---------|---------|--------------------|----------|-----|-----|
| 調理食品類 | 冷凍食品 | 25 - 75 | (冷凍)いわし明太 | E A | 194 | |
| | | 25 - 76 | (冷凍)ロールフライ | P K | 194 | |
| | | 25 - 77 | (冷凍)テリーヌ | E A | 195 | |
| | | 25 - 78 | (冷凍)サーモンの錦糸巻 | P K | 195 | |
| | | 25 - 79 | (冷凍)フライドチキン | P K | 195 | |
| | 海草加工品 | 26 - 1 | ところ天 | E A | 196 | |
| | | 26 - 2 | 海草サラダ | K G | 196 | |
| | | 26 - 3 | 欠 番 | | 196 | |
| | | 26 - 4 | ごま豆腐 | E A | 196 | |
| | | 26 - 5 | むき枝豆 | K G | 196 | |
| | 弁当食 | 27 - 1 | 幕の内弁当 | E A | 197 | |
| | | 27 - 2 | 唐揚げ弁当 | E A | 197 | |
| | | 27 - 3 | 豚生姜焼き弁当 | E A | 197 | |
| | | 27 - 4 | トルコライス弁当 | E A | 197 | |
| | | 27 - 5 | P G用弁当 | E A | 197 | |
| | | 27 - 6 | (冷凍)和風幕の内弁当 | E A | 197 | |
| | | 27 - 7 | 欠 番 | | 197 | |
| | | 27 - 8 | 欠 番 | | 197 | |
| | | 27 - 9 | (冷凍)惣菜セット | E A | 197 | |
| | | 27 - 10 | (冷凍)正月用弁当 | E A | 197 | |
| | ドレッシング | 28 - 0 | ドレッシングソース類共通規格 | | 198 | |
| | | 28 - 1 | 胡麻ドレッシング | E A | 198 | |
| | | 28 - 2 | 青じそドレッシング(ノンオイル) | E A | 198 | |
| | | 28 - 3 | サラダドレッシング | E A | 199 | |
| | | 28 - 4 | 香味野菜ドレッシング | E A | 199 | |
| | | 28 - 5 | 冷やし中華のたれ | E A | 199 | |
| | | 28 - 6 | 棒々鶏ドレッシング | E A | 199 | |
| | | 28 - 7 | (冷凍)バジルソース | E A | 200 | |
| | | 28 - 8 | 中華だし(液体) | B T | 200 | |
| | | 28 - 9 | 和風だし(液体) | B T | 200 | |
| | | 28 - 10 | ラーメンスープ(塩、味噌、とんこつ) | B T | 200 | |
| | | 28 - 11 | マヨネーズハーフ | E A | 200 | |
| | | 28 - 12 | シーザーサラダドレッシング | E A | 200 | |
| | 28 - 13 | ぼん酢 | E A | 201 | | |
| | 調味食品類 | 調味料 | 29 - 1 | カレーホット | E A | 202 |
| | | | 29 - 2 | パルメザン(S) | E A | 202 |
| | | | 29 - 3 | パルメザン(L) | K G | 202 |
| | | | 29 - 4 | ピザ用チーズ | E A | 202 |
| | | | 29 - 5 | アヒージョソース | E A | 202 |
| | | | 29 - 6 | いかすみソース | E A | 202 |
| | | | 29 - 7 | おろし生姜 | E A | 202 |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-1 | (8920-308-02899) 米内地(0.1%強化) | K G | <p>1 原 料 当該年度長崎県産の水稻うるち玄米とする。</p> <p>2 品 質 米穀公正取引推進協議会が定めた精米の品位基準に適合した精米（白度37%）とする。 国内産2等以上</p> <p>3 加工法 当該産の3類に該当する米穀の1～2等で、歩留まり91%とする。</p> <p>4 包 装 クラフト3層製紙（J I S P 3401）袋25kg詰とする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、精米年月日を明記する。</p> <p>6 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>7 検 査 搗精工場において、玄米の封袋に印刷されている内容により、産地、等級、品質、及び強化米混合を含むすべての精米工程の確認をし、搗精開始時間を納入前日午前8時半から午後4時とし、官側（要求元及び糧食検査官）が必要と認めた場合に立ち会うものとする。また、納品時に受注業者が立ち会い、仕入れ伝票の写し、搗精業者が管理する義務づけられた帳票又はその写し、検査米（玄米、精白米各200g）及び玄米の袋を産地ごとに2枚、国内産農産物検査を実施する登録機関の発行する品質検査書（水分、白度、粉状質粒、被害粒、碎粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考）提出のこととする。 納品時検査においては、検査官による外観数量及び規格を検査するものとする。</p> <p>8 混合割合 ビタミン強化米（新玄）0.1%を混合したもの。</p> <p>9 その他 納入に際しては、分割納入等その都度指定する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-----------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-2 | (8920-308-00659) もち米水稻 | K G | <p>1 品 質 農産物規格の2等以上のものとする。</p> <p>2 加工法 当該産のもち米で歩留まり90%程度とする。</p> <p>3 包 装 10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項によるほか、精米年月日を明記する。</p> <p>5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 1-3 | (8920-308-03989) 真空パック(0.1%強化) | K G | <p>1 原料及び品質 当該年度国内産の水稻うるち玄米とする。</p> <p>2 加工法 当該産の3類に該当する米穀の1~2等で、歩留まり91%とする。</p> <p>3 包 装 真空脱気してラミネートフィルム袋の5kg詰とし、更に4個をクラフト紙袋詰とする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項によるほか、精米年月日を明記する。</p> <p>5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 検 査 搗精工場において、玄米の封袋に印刷されている内容により、産地、等級、品質、強化米混合及び真空脱気袋詰めを含むすべての精米工程の確認をし、搗精開始時間を納入前日午前8時半から午後4時とし、官側(要求元及び糧食検査官)が必要と認めた場合に立ち会うものとする。また、納品時に受注業者が立ち会い、仕入れ伝票の写し、搗精業者が管理する義務づけられた帳票又はその写し、検査米(玄米、精白米各200g)及び玄米の袋を産地ごとに2枚、国内産農産物検査を実施する登録機関の発行する品質検査書(水分、白度、粉状質粒、被害粒、碎粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考)提出のこととする。納品時検査においては、検査官による外観数量及び規格を検査する。</p> <p>7 混合割合 ビタミン強化米(新玄)0.1%を混合したもの。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-4 | (8920-308-03979) 真空パック米(無洗米) | K G | <p>1 原料及び品質 当該年度国内産の水稻うるち玄米とする。</p> <p>2 加工法 歩留まりは88%とした無洗米とする。</p> <p>3 包装 真空脱気してラミネートフィルム袋の5kg詰とし、更に4個をクラフト紙袋詰とする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項によるほか、精米年月日を明記する。</p> <p>5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 検査 搗精工場において、無洗米機の確認及び、玄米の封袋に印刷されている内容により、産地、等級、品質、真空脱気袋詰めを含むすべての精米工程の確認をし、搗精開始時間を納入前日午前8時半から午後4時とし、官側(要求元及び糧食検査官)が必要と認めた場合に立ち会うものとする。また、納品時に受注業者が立ち会い、仕入れ伝票の写し、搗精業者が管理する義務づけられた帳票又はその写し、検査米(玄米、精白米各200g)及び玄米の袋を産地ごとに2枚、国内産農産物検査を実施する登録機関の発行する品質検査書(水分、白度、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考)提出のこととする。 納品時検査においては、検査官による外観数量及び規格を検査するものとする。</p> | |
| 1-5 | (8920-308-04189) 発芽青玄米 | E A | <p>1 材 料 玄米とする。</p> <p>2 包 装 1EA:1,050g入りポリ袋真空パック詰(チャック付)とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-6 | (8920-308-04199) 十六種雑穀米 | E A | <p>1 材 料 もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、胚芽玄米、もち黒豆、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこしとする。</p> <p>2 包 装 1 E A : 5 0 0 g 入りポリ袋真空パック詰 (チャック付) とし、1 箱 1 0 k g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2-0 | 粉類共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するもの。</p> <p>(2) 乾燥度良好なもの。</p> <p>(3) きょう雑類の混入を認めないもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>段ボール箱又はクラフト紙(J I S P 3 4 0 1)</p> <p>2 層製紙袋詰を標準とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>一般共通規格書第 8 項による。</p> | |
| 2-1 | (8920-308-00689) 小麦粉 | K G | <p>1 種 類</p> <p>(1) 農産物規格の強力小麦粉、薄力小麦粉とする。</p> <p>(2) その都度指定する。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 小麦を粉碎したもの。</p> <p>(2) 色調は、白色又は淡黄色をした白色のもの。</p> <p>(3) きめ細やかなもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1 年の期間を有するもの。</p> <p>4 包 装</p> <p>1 k g 入り防湿加工紙袋詰とする。</p> | |
| 2-2 | (8920-308-00699) でん粉 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 農産物規格の 1 等以上のもの。</p> <p>(2) 色調は光沢のあるもの。白色粉末のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰又はクラフト紙詰とする。</p> | |
| 2-3 | (8920-308-00709) 白玉粉 | K G | <p>1 材 料</p> <p>当該年度産の国内水稲もち精米を原料とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) きめ細やかなもの。</p> <p>(2) 加熱調理後、粘りがあるもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 包 装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰又はクラフト紙詰。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2-4 | (8920-308-00719) パン粉 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 粉碎適度なもの。</p> <p>(2) 粒子が一様なもの。</p> <p>(3) 乾燥十分なもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>2 k g 入りポリエチレン袋又はクラフト紙詰とする。</p> | |
| 2-5 | (8920-308-02929) からあげ粉 | K G | <p>1 原 料</p> <p>小麦粉、食塩、香辛料、脱脂粉乳、ブドウ糖を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 原料の調合の状態が均等なもの。</p> <p>(2) 塊のないもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 包 装</p> <p>1 k g 入り防湿加工紙製袋詰とする。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| 2-6 | (8920-308-04469) 小麦粉 (パスタ用) | K G | <p>1 原 料</p> <p>パスタ専用のデュラム小麦を原料とした小麦粉とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>パスタマシンに使用できるものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 包 装</p> <p>1 k g 入り防湿加工紙袋詰とする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3-1 | (8920-308-00879) 花 ふ | E A | <p>1 材 料 小麦粉の強力粉とする。</p> <p>2 品 質 (1) 組織が緻密なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 割れ、くだけがないもの。 (4) 風味良く、異臭、異味のないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>3 包 装 1 0 0 g ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-0 | 乾めん類共通規格 | | <p>1 外観及び品質</p> <p>(1) かび、変色を生じていないもの。</p> <p>(2) ひび割れ、折損のないもの。</p> <p>(3) J A S 合格品とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(1) 1箱10kg又は5kgの段ボール箱詰とする。</p> <p>(2) 5kg詰の場合は、2箱重ねにし、ビニールバンドで十字掛けにする。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> | |
| 4-1 | (8920-308-00799) うどん(干) | K G | <p>1 形 状</p> <p>(1) 角棒状は、幅1.8mm以上3.8mm未満、厚さ1mm以上2mm未満に成形されたもの。</p> <p>(2) 丸棒状は、直径1.8mm以上3.8mm未満に成形されたもの。</p> <p>2 品 質 「五島手延べうどん」とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>1束200g又は250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。</p> | |
| 4-2 | (8920-308-00779) 冷 麦(干) | K G | <p>1 形 状</p> <p>(1) 角棒状は、幅1.2mm以上1.7mm未満、厚さ1mm以上1.3mm未満に成形されたもの。</p> <p>(2) 丸棒状は、直径1.3mm以上1.7mm未満に成形されたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1束200g又は250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。</p> | |
| 4-3 | (8920-308-00789) そうめん(干) | K G | <p>1 形 状</p> <p>(1) 角棒状は、幅0.7mm以上1.2mm未満、厚さ1mmに成形されたもの。</p> <p>(2) 丸棒状は、直径0.8mm以上1.3mm未満に成形されたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1束200g又は250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-4 | (8920-308-02409) カップラーメン | E A | 調達要求書の内訳規格による。 | |
| 4-5 | (8920-308-02419) カップうどん | E A | | |
| 4-6 | (8920-308-02429) カップそば | E A | | |
| 4-7 | (8920-308-00749) ビーフン | E A | <p>1 材 料 「うるち米」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 白色で透明なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。</p> <p>3 包 装 300g 入りのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| 4-8 | (8920-308-00739) はるさめ | E A | <p>1 材 料 緑豆でんぷんとする。</p> <p>2 品 質 (1) 白色で透明なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。</p> <p>3 包 装 100g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-9 | (8920-308-00759) マカロニ | E A | <p>1 材 料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉（強力粉）とする。</p> <p>2 品 質 （ 1 ） 色沢及び形状が良好なもの。 （ 2 ） 組織が堅固であること。 （ 3 ） 折断面がガラス状の光沢を有するもの。</p> <p>3 形 状 管状に成形されたもの。</p> <p>4 包 装 1 E A : 4 k g ポリエチレン袋詰、段ボール箱に 4 E A 詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第8項のほか J A S に定める標準基準によるものとする。</p> | |
| 4-10 | (8920-308-00769) スパゲティー | E A | <p>1 材 料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉（強力粉）とする。</p> <p>2 品 質 （ 1 ） 色沢及び形状が良好なもの。 （ 2 ） 組織が堅固であること。 （ 3 ） 折断面がガラス状の光沢を有するもの。</p> <p>3 形 状 直径が 1 . 2 mm 以上 2 . 5 mm 未満の棒状に成形されたもの。</p> <p>4 包 装 1 E A : 5 0 0 g ポリエチレン袋詰</p> <p>5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第8項のほか J A S に定める標準基準によるものとする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-----------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 5-1 | (8915-308-00479) ごま(黒) | K G | 1 品 質 (1) 結実十分なもの。 (2) いりごまとする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第 8 項による。 | |
| 5-2 | (8915-308-00489) ごま(白) | K G | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6-1 | (8915-308-00429) 干しいたけ | K G | <p>1 種 類 当該年度産の国産品とする。</p> <p>2 品 質 (1) 形状は、かさ 8 分開き、大きさは、おおむね斉一なもので、かさの直径 4 cm ~ 8 cm のもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) かび又は害虫のないもの。 (4) 固有の色沢を有するもの。 (5) かさの裏面のひだが、黒褐色でないもの。 (6) 肉質が優良なもの。 (7) いしづきを除いたもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰 (乾燥剤封入) とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| 6-2 | (8915-308-00449) 干びょう | E A | <p>1 種 類 国内産とする。</p> <p>2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび及び変色の生じてないもの。 (3) 細長く、均等に切断加工したもの。 (4) 固有の色沢を有するもの。 (5) 市販 1 級品</p> <p>3 包 装 1 E A : 1 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6-3 | (8915-308-00439) 切干大根 | K G | <p>1 種 類 国内産とする。</p> <p>2 品 質 (1) 生干しのもの。 (2) 肉質が緻密でやわらかいもの。 (3) 特有の香味を有するもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 (5) 変色、かび等の生じていないもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰を 1 0 E A 段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| 6-4 | (8915-308-02389) きくらげ | K G | <p>1 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は害虫のないもの。 (3) くず及び異種類の混入していないもの。 (4) 製品のスライス幅は 3 mm 程度のもの。</p> <p>2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 7-0 | 海藻類共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 天然物又は養殖物</p> <p>(2) 砂等のきょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(3) 変色又はかび等の生じていないもの。</p> <p>(4) 乾燥良好なもの。</p> <p>(5) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>段ボール箱又はクラフト紙(J I S S 3 4 0 1)</p> <p>2 層製紙袋詰とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| 7-1 | (8905-308-02629) わかめカット | K G | <p>1 種 類</p> <p>国産品とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 肉質の良いもの。</p> <p>(2) 固有の色沢を有し、色調はほぼ均一であるもの。</p> <p>(3) 固有の香気を有し、異臭のないもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 袋 2 0 0 g (1 0 E A 入) ポリエチレン袋詰 とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項によるほか、もどりが 1 0 倍 以上の表示があるもの。</p> | |
| 7-2 | (8905-308-00219) だし昆布 | K G | <p>1 種 類</p> <p>利尻昆布、真昆布、長昆布、三石昆布その他特に 指定するもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 特有の黒色を呈するもの。</p> <p>(2) 旨味と甘みのあるもの。</p> <p>(3) 元揃昆布、長切昆布</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g (5 0 c m カ ッ ト) ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-----------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 7-3 | (8905-308-00229) 昆布とろろ | K G | 1 品 質 特有の香味を有し、異臭、異味のないものとする。 2 包 装 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリセロ袋詰又はポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 7-4 | (8905-308-00209) ひじき | K G | 1 品 質 (1) 粉末状のものの混入していないもの。 (2) 特有の香味を有し、異臭、異味のないもの。 (3) 若ひじき又は新芽ひじき (4) 長崎県産とする。 2 包 装 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 7-5 | (8915-308-00469) かんてん | E A | 1 品 質 (1) 「てんぐさ」を原料とした乳白色のもの。 (2) 表面にひび割れ、包孔がないもの。 (3) 固有の色沢を有するもの。 (4) 凝固力の強いもの。 (5) 熱湯に溶解し易く、溶解後残しのないもの。 2 包 装 2 本入りポリエチレン袋詰とする。(紅、白) 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 7-6 | (8905-308-00249) 干のり | E A | 1 品 質 (1) 焼きのり上級品とする。 (2) 特有の磯香を有するもの。 (3) 雑海藻の混入のないもの。 2 包 装 (1) 1 0 枚を 1 E A とし、火入り後乾燥剤を入れ、ヒートシールしたもの。 (2) 1 0 E A をまとめて、乾燥剤を入れ、ポリセロ袋詰したもの。 3 賞味期限 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 | 備 考 |
|-----|------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 7-7 | (8905-308-00259) のり味付 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 干のりにみりん及びしょう油等により味付けしたもので特有の香味を有するもの。</p> <p>(2) 人口甘味料を使用しないもの。</p> <p>(3) 市販上級品</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) 1 2 切 5 枚を 1 束とし、ポリエチレン袋に詰て封かんしたもの。</p> <p>(2) 1 0 0 束を 1 E A とし、容器等に入れて個々に包装したもの。</p> <p>(3) 容器等内に適量の乾燥剤を入れたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 7-8 | (8905-308-99029) あおさ | E A | <p>1 材 料</p> <p>あおさのりとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好できょう雑の混入、異臭のないもの。</p> <p>(2) 緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(3) 一般市販品</p> <p>3 包 装</p> <p>5 0 g 入りのポリセロ又はポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| 7-9 | (8905-308-03969) わかめ芽かぶ | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好できょう雑物の混入、異臭のないもの。</p> <p>(2) 緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(3) 一般市販品</p> <p>(4) 千切りされたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 0 0 g 入りのポリセロ又はポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項による。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 7-10 | (8905-308-03949) 刻みのり | E A | 1 品 質 (1) 乾燥良好できょう雑物の混入、異臭のないもの。 (2) 緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。 (3) 一般市販品 2 包 装 1 0 0 g 入りの袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第 8 項による。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 8-1 | (8915-308-00389) 小 豆 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 農産物規格の 2 等以上の国内産のもの。</p> <p>(2) 粒形は豊肥良く、粒揃いで品種固有の形をなし ているもの。</p> <p>(3) 乾燥良好なもの。</p> <p>(4) 品種固有の色沢を有し、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 当該年度産のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 段ボール箱又はクラフト紙 (JIS P 3401) 2 層製紙袋詰を標準とする。</p> <p>(2) 包装は、5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| 8-2 | (8920-308-00729) きな粉 | K G | <p>1 材 料 農産物規格の 2 等以上の大豆とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) きめ細かいもの。</p> <p>(2) 油臭の無いもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰又はクラフト紙詰と する。</p> | |
| 8-3 | (8915-308-00419) 凍豆腐 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 組織が良好なもの。</p> <p>(2) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないも の。</p> <p>(3) 水又は湯に完全にもどるもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) 防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密 封してあるもの。</p> <p>(2) 重量 1 E A 1 6 5 g (1 0 切入り)</p> <p>3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 8-4 | (8940-308-02809) 豆腐 (L L) | E A | <p>1 材 料 国内産又は中国産、アメリカ産の上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質 超高温瞬間滅菌し、無菌のまま凝固剤を加えて作成されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 包 装 1 E A : 2 9 0 g 以上入り、テトラプリシックパック詰とする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 9-0 | 乾魚類共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 固有の色沢、光沢を有するもの。</p> <p>(3) 異臭、異味のないもの。</p> <p>(4) 油やけ、変色及びかび等のないもの。</p> <p>(5) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項によるほか、J A S の表示に準ずる。</p> | |
| 9-1 | (8950-308-01349) 煮 干 | E A | <p>1 材料及び加工法</p> <p>(1) 真いわし又は片口いわしを煮熟して乾燥させたもの。</p> <p>(2) サイズは小羽 (3 . 0 cm 以上 7 . 5 cm 未満) とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 大小著しく不揃いでないもの。</p> <p>(2) 形状良好なもの。</p> <p>(3) 腹切品の混入率 1 0 % 以内 (重量比) のもの。</p> <p>(4) 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。</p> <p>(5) 長崎県産とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>(1) 2 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>(2) 4 E A を段ボール箱に入れ、外側に「要冷蔵」と表示する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 9-2 | (8950-308-01369) 削りぶし | E A | <p>1 材 料</p> <p>さば、かつお、まぐろ、いわし、あじ等を煮熟した後、乾燥させたもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) J A S に定める「削りぶし」。</p> <p>(2) 粉末の混入率 5 % 以下</p> <p>(3) 一般市販品</p> <p>3 包 装</p> <p>1 E A : 5 g 入り以上のポリ袋詰を 6 袋入れたもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 9-3 | (8950-308-01359) 花かつお | E A | <p>1 材 料 かつお</p> <p>2 品 質 (1) J A S に 定 め る 「 かつおぶし 」 。 (2) 削り片が揃っているもの。 (3) 花かつおと表示されているもの。</p> <p>3 包 装 (1) 1 E A : 1 k g 入 り ポ リ 袋 又 は 防 虫 加 工 紙 袋 詰 と す る 。 (2) 5 E A を 段 ボ ール 箱 に 入 れ 、 外 側 に 「 要 冷 蔵 」 と 表 示 す る 。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10-0 | 砂糖類共通規格 | | 1 品 質 (1) 色沢の良いもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による。 4 銘 柄 日本精糖工業会加盟会社精製品 | |
| 10-1 | (8925-308-00919) 砂糖上白 (L) | K G | 1 品 質 | |
| 10-2 | (8925-308-02699) 砂糖上白 (1 k g) | K G | (1) 粒が細かいもの。 (2) 塊がないもの。 | |
| | | | 2 成 分 (1) しよ糖：97.37% (2) 還元糖：1.30% (3) 水 分：0.87% (4) 色 : 白 色 3 包 装 (1) L：30kg入りメーカー元詰とする。 (2) 1kg入りビニール袋詰とし、20袋をメーカー元詰クラフト紙袋詰とする。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10-3 | (8925-308-02719) グラニュー糖 | K G | 1 品 質 (1) 純粹のしょ糖を原料としたもの。 (2) 角砂糖は、グラニュー糖を原料としたもので、 回轉角糖機で立方体に成形したもの。 2 形 状 (1) グラニュー糖は、粒子が均一なもの。 (2) 角砂糖は、正六面体の均一なもの。 3 成 分 (1) しょ糖： 9 9 . 9 % (2) 還元糖： 0 . 1 % (3) 水 分： 0 % (4) 色 : 白 色 4 包 装 (1) グラニュー糖は、1 k g 入りビニール袋詰とし 2 0 袋をメーカー元詰クラフト紙袋詰とする。 (2) 角砂糖は、1 E A (7 0 0 g) としセロハン紙 又はパラフィン紙による防湿袋包装としたものを メーカー元詰 1 2 E A 段ボール箱詰とする。 | |
| 10-4 | (8925-308-02089) 角砂糖 | E A | | |
| | | | | |
| 10-5 | (8925-308-00949) はちみつ | B T | 1 材 料：はちみつ 2 内容総量：5 0 0 g 3 品 質：純粹はちみつ 1 0 0 % 含有 4 包装表示：びん詰、公正取マーク入り。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 11-1 | (8950-308-01169) 塩 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 色合いは、純白のもの。</p> <p>(2) 結晶の小さいもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 成 分</p> <p>(1) 塩化ナトリウム含有量 99%以上</p> <p>(2) 粒度：590～149ミクロンで80%以上</p> <p>3 包 装</p> <p>1個5kg入りポリエチレン袋詰とし、更に4個をクラフト紙袋詰とする。</p> | |
| 11-2 | (8950-308-01179) 塩 (食卓) | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 白色の結晶性粉末のもの。</p> <p>(2) 異物の混入していないもの。</p> <p>2 混 合 割 合</p> <p>(1) 塩：90%</p> <p>(2) グルタミン酸ナトリウム：10%</p> <p>3 包 装</p> <p>60g以上入りびん詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>混合割合を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 12-0 | しょう油類共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 色調透明で特有の赤紫を呈するもの。</p> <p>(2) 特有の香気があり、異臭のないもの。</p> <p>(3) 甘み、旨味等の五味が調和したもの。</p> <p>(4) かびがなく、伸びのあるもの。</p> <p>2 醸造成分等</p> <p>(1) 本醸造方式による特徴</p> <p>(2) 色度：しょう油標準色 1 8 番未満</p> <p>(3) 全窒素分：1 . 5 %以上</p> <p>(4) 無塩可溶性固形分：1 6 %以上</p> <p>(5) アルコール分：0 . 8 %以上</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項によるほか、J A S の表示によるものとし、成分分析表を提出</p> | |
| 12-1 | (8950-308-01139) しょう油 (缶入り) | C N | <p>1 包 装</p> <p>1 8 ℓ入り内面塗装缶詰とし、ビニールバンドで十字掛けしたもの。</p> <p>2 その他</p> <p>(1) 成分分析表を提出</p> <p>(2) 一般共通規格第 1 0 項第 2 号に定める検査を実施</p> | |
| 12-2 | (8950-308-02439) しょう油 (卓上) | B T | <p>1 品 質</p> <p>合成保存料を使用していないもの。</p> | |
| 12-3 | (8950-308-02639) しょう油 (減塩) | B T | <p>2 包 装</p> <p>5 0 0 ml入りポリエチレン容器詰とする。</p> | |
| 12-4 | (8950-308-02139) めんつゆ | B T | <p>1 材 料</p> <p>しょう油、砂糖、ぶどう糖、果糖、糖液、かつおぶし、アルコール、化学調味料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 濃縮 3 倍のもの。</p> <p>(2) 無塩可溶性固形分 4 % (容量) 以上であること。</p> <p>3 包 装</p> <p>3 0 0 ml入りペットボトルとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 13-1 | (8950-308-01159) 酢 | B T | <p>1 材 料 穀物を原料としたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 醸造酢であるもの。 (2) 香味のよいもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) 異物のないもの。 (5) J A S 合格品</p> <p>3 醸造成分 (1) 酸 度 : 4 . 2 % 以上 (2) 無塩可溶性固形物 : 1 . 3 % 以上 ~ 8 % 以下 (3) 比 重 : 1 . 0 1 8 以上 (4) 食 塩 : 使用しないもの。 (5) 合 成 甘 味 料 : 使用しないもの。 (6) 合 成 着 色 料 : 使用しないもの。 (7) 合 成 保 存 料 : 使用しないもの。</p> <p>4 包 装 1 . 8 ℓ 入りペットボトルとする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 14-1 | (8950-308-01189) ソースウスター | B T | <p>1 品 質</p> <p>(1) 野菜及び果実の不溶固形物を含まず、かつ、粘土が100cps未満のもの。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) 不溶性固形分が容易に分散するもの。</p> <p>2 成分等</p> <p>(1) 無縁可溶性固形分：25%以上</p> <p>(2) 食 塩 分：1.2%以下</p> <p>(3) 酸 度：1.8%以上</p> <p>(4) 合 成 甘 味 料：使用しないもの。</p> <p>(5) 合 成 湖 料：使用しないもの。</p> <p>(6) 合 成 着 色 料：使用しないもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>500mlポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 14-2 | (8950-308-01199) ソーストンカツ | B T | <p>1 品 質</p> <p>(1) 野菜又は果実の不溶性固形成分を多く含み、かつ粘土が1500 cps 以上のもの。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>2 成 分</p> <p>(1) 無縁可溶性固形分：28%以上</p> <p>(2) 不 溶 性 固 形 分：25%以下</p> <p>(3) 食 塩 分：9%以下</p> <p>(4) 酸 度：1.3%以上</p> <p>(5) 合 成 甘 味 料：使用しないもの。</p> <p>(6) 合 成 湖 料：使用しないもの。</p> <p>(7) 合 成 着 色 料：使用しないもの。</p> <p>(8) 合 成 保 存 料：使用しないもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>500ml ポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| 14-3 | (8950-308-01209) 焼肉のたれ | B T | <p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香気及び固有の風味を有し、異味、異臭並びにきょう雑物を認めないもの。</p> <p>(2) 洋風及び和風の別、辛口、中辛、甘口の指定はその都度指示する。</p> <p>2 包 装</p> <p>1ℓ以上入りペットボトル又はびん詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-----------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 15-0 | トマトケチャップ共通規格 | | <p>1 品質及び外缶等</p> <p>(1) J A S のトマト加工品のうちのトマトケチャップ特級</p> <p>(2) 粒子が細かく、その分布が均一なもの。</p> <p>(3) 糊ちょう性が適度であるもの。</p> <p>(4) 特有の甘味酸味を有するもの。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>(6) 変形又は膨張していないもの。</p> <p>(7) サビの発生がないもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>3 表 示 一般共通規格第8項によるほか、J A S に定める表示による。</p> | |
| 15-1 | (8950-308-01219) トマトケチャップ(缶) | C N | <p>1 成 分</p> <p>(1) トマト以外の野菜の含有率：3%以上</p> | |
| 15-2 | (8950-308-01229) トマトケチャップ(瓶) | B T | <p>(2) J A S 特級</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) トマトケチャップ(缶)：3.3kg入りの缶とする。</p> <p>(2) トマトケチャップ(瓶)：500g入りのポリ容器又はびん詰とする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 16-0 | ドレッシングソース類 共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) J A Sのドレッシングとする。</p> <p>(2) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(3) 香味良好なもの。</p> <p>(4) 乳化の状態(分離液状にあつては分離の状態)が良好なもの。</p> <p>(5) 特有の甘味、酸味等を有するもの。</p> <p>(6) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>マヨネーズについては、室内常温において5か月の期間を有するもの。</p> <p>3 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| 16-1 | (8950-308-03459) ドレッシング小袋 | E A | <p>1 品 質</p> <p>ドレッシングソースの共通規格による。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋10g入りビニール袋40箇詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 16-2 | (8950-308-02549) ソースマヨネーズ小袋 | E A | <p>1 材 料</p> <p>卵黄、食用油、酢、食塩、香辛料、化学調味料を調合したものを標準とする。</p> <p>2 成 分</p> <p>水分30%以下、油脂65%以上、クエン酸の使用量、食酢に含まれる酢酸の重量25%以下とするほかJ A Sのマヨネーズ規格</p> <p>3 包 装</p> <p>10g入りポリエチレン袋詰(パック詰)</p> | |
| 16-3 | (8950-308-03569) ソースマヨネーズハー フ | E A | <p>1 材 料</p> <p>卵黄、食用植物油脂、醸造酢、でん粉、清水、化学調味料を調合したもの。</p> <p>2 成 分</p> <p>水分：56.4% たんぱく質：1.8%</p> <p>脂 質：33.3% 糖 質：5.5%</p> <p>灰 分： 3.0% エネルギー：329 kcal</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg入りポリ容器とし、外装は防湿性資材を用いて密封したもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 17-0 | 香辛料類共通規格 | | <p>1 種 類 香味料、辛味料、苦味料、薬味とする。</p> <p>2 品 質 (1) きょう雑物の混入していないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 特有の刺激性の香味を有するもの。 (4) 飲食物に風味を与えるもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。ただし、チューブ入りは6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> | |
| 17-1 | (8950-308-01329) 七味唐辛子 | E A | <p>1 材 料 唐辛子、ごま、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実、紫蘇のみの混合を標準とする。</p> <p>2 品 質 乾燥十分なもの。</p> <p>3 包 装 300g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> | |
| 17-2 | (8950-308-01319) 洋辛子 | E A | <p>1 材 料 芥子菜の種子</p> <p>2 品 質 (1) 原料を微粉末にしたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。</p> <p>3 包 装 200g 以上入り缶詰とする。</p> | |
| 17-3 | (8950-308-01299) わさび粉 | E A | <p>1 材 料 西洋わさび(わさび大根)</p> <p>2 品 質 (1) 原料を微粉末にしたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。</p> <p>3 包 装 200g 以上入り缶詰とする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 17-4 | (8950-308-01309) こしょう | E A | 1 材 料 こしょうの実 2 品 質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 3 包 装 2 0 0 g 以上入り缶詰とする。 | |
| 17-5 | (8950-308-01339) ガーリック | E A | 1 材 料 にんにく 2 品 質 特有の強い香味と辛味を有するもの。 3 包 装 2 2 0 g 以上入り缶詰とする。 | |
| 17-6 | (8950-308-03519) ナツメグ | E A | 1 材 料 ニクズクの種 2 品 質 特有の甘い刺激性と香味を有するもの。 3 包 装 2 2 0 g 以上入り缶詰とする。 | |
| 17-7 | (8950-308-03529) シナモン | E A | 1 材 料 ニッケイの木皮 2 品 質 特有の甘味と辛味を有するもの。 3 包 装 1 6 0 g 以上入り缶詰とする。 | |
| 17-8 | (8950-308-03549) ブラックペッパー | E A | 1 材 料 黒こしょうの実 2 品 質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 3 包 装 2 1 0 g 以上入り缶詰とする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|---------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 17-9 | (8950-308-03559) ローリエ | E A | 1 材 料 月桂樹の葉 2 品 質 (1) 乾燥十分なもの。 (2) 特有の香気を有するもの。 3 包 装 1 0 0 g 以上入りポリ袋詰とする。 | |
| 17-10 | (8950-308-02529) ゆずこしょう | B T | 1 材 料 ゆずを主原料とし、練り上げたもので、天然自然食品とする。 2 品 質 (1) 異臭、異味、異物の混入していないもの。 (2) 適度の固さ、なめらかさがあること。 3 包 装 1 5 0 g 以上入りびん詰とする。 4 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するもの。 | |
| 17-11 | (8915-308-02839) おろし生にんにく | E A | 1 材 料 にんにくをおろし、風味を失わないよう瞬間パック詰めにしたもの。 2 品 質 合成保存料及び合成着色料等を使用していないもの。 3 包 装 1 k g 以上入りポリ容器詰とする。 | |
| 17-12 | (8950-308-04069) 赤唐辛子輪切り | E A | 品 質 一般市販品 1 0 0 g 程度のポリ袋入りのもの。 | |
| 17-13 | (8950-308-04079) ペペロンチーノの素 | C N | 品 質 一般市販品 2 0 0 g 程度の缶入り (オークターキャップ付) のもの。 | |
| 17-14 | (8950-308-04439) ガラムマサラ | C N | 品 質 一般市販品 2 0 0 g 程度の缶入りとする。 | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|----------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| 17-15 | (8950-308-04449) タバスコ | E A | 品 質 一般市販品 6 0 ml 程度のびん入りとする。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 18-1 | (8950-308-01289) カレー粉 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 1 0 数種類の香辛料を混合したもの。</p> <p>(2) 特有の香味、辛味を有するもの。</p> <p>(3) 塊、きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(4) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>4 0 0 g 以上入り缶詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> | |
| 18-2 | (8950-308-01269) カレー固形・フレーク | E A | <p>1 材 料</p> <p>カレー粉、小麦粉、食用油脂、豚牛脂、食塩、糖類等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 香味良好なもの。</p> <p>(2) 練り合わせが良く、溶け易いもの。</p> <p>(3) カレー特有の色合いを有するもの。</p> <p>(4) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(5) カレー固形は固形状のもの。カレーフレークは、フレーク状のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>(1) 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰</p> <p>(2) 熱封かんした防湿包装</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 18-3 | (8950-308-01279) ハヤシルー固形・フ レーク | E A | 1 材 料 トマト加工品、小麦粉、食用油脂、食塩、糖類等 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) 練り合わせが良く、溶け易いもの。 (3) ハヤシルー特有の色合いを有するもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 (5) ハヤシルー固形は固形状のもの。ハヤシフレーク は、フレーク状のもの。 3 包 装 (1) 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装 (2) 熱封かんした防湿包装 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| 18-4 | (8950-308-98629) ビーフシチューの素 | E A | 1 材 料 小麦粉、食用植物油脂、砂糖、肉エキス、トマト、 ウスターソース、食用動物油脂、香味野菜、香辛料等 2 品 質 (1) 数種類の(天然)香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香味、辛味、色調を有するもの。 (3) 異味、異臭、異物の混入していないもの。 (4) フレーク又は微粒状のもの。 3 包 装 (1) 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装 (2) 熱封かんした防湿包装 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 18-5 | (8950-308-04109) ホワイトソースフレ ーク | K G | <p>1 材 料 小麦粉、ミルクパウダー、食用油脂、乳糖、でん粉、食塩、野菜パウダー、砂糖、生クリーム、魚醤、酵母エキス、乳化剤、香料等</p> <p>2 品 質 (1) 化学調味料無添加で、野菜の煮込み感と生クリーム感があるもの。 (2) 溶けやすくなっているもの。</p> <p>3 包 装 (1) 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装 (2) 熱封かんした防湿包装</p> <p>3 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|----------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 19-1 | (8935-308-01069) スープ粉末(コンソメ) | K G | <p>1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、化学調味料、肉エキス、野菜エキス、香辛料等の調合したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 J A S 乾燥コンソメの規格による。</p> <p>3 包 装 1 k g 入り又は 5 0 0 g 入り 2 個詰とし、規格適合した包装資材で密封したもの。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、調理方法を表示する。</p> | |
| 19-2 | (8935-308-02339) スープ粉末(ポタージュ) | K G | <p>1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、化学調味料、肉エキス、野菜エキス、香辛料等の調合したものにつなぎを加えたもの</p> <p>2 品 質 J A S に定める「乾燥ポタージュ」</p> <p>3 包 装 1 k g 入り又は 5 0 0 g 入り 2 個詰とし、規格適合した包装資材で密封したもの。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、調理方法を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 19-3 | (8935-308-02799) スープ濃縮(チキン) | C N | 1 材 料 化学調味料、肉エキス、食塩、食用油脂、香辛料を 調合したもの。 2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 溶解しやすいもの。 (3) 油やけしていないもの。 (4) 異味、異臭、異物の混入していないもの。 3 包 装 2号缶 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、調理方法を表示す る。 | |
| 19-4 | (8935-308-04009) パイタンスープ | E A | 1 品 質 一般市販品1EA:1kg袋入り(40~60倍希 釈)のもの。 2 賞味期限 納入後、5か月の期間を有するもの。 | |
| 19-5 | (8950-308-02919) トウバンジャン | B T | 1 材 料 唐辛子、食塩、みそ、コーンスターチ、香辛料等 2 内容量 500g以上ポリびん入りとする。 | |
| 19-6 | (8950-308-03539) オイスターソース | E A | 1 材 料 かき汁、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、食塩、調味料 2 品 質 香味良好なもの。 3 包 装 350g~450gポリ又はびん入りとする。 | |
| 19-7 | (8950-308-03489) チンジャオソース | E A | 1 材 料 しょう油、糖類、ソルビトール、食塩、みそ、アミ ノ酸、醸造酢、植物油等 2 内容量 1ℓポリ詰6本入り(業務用)とする。 3 賞味期限 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 | 備 考 |
|-------|---------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 19-8 | (8950-308-03959) キムチの素 | B T | 1 品 質 一般市販品 1 B T : 4 5 0 g 入りのもの。 2 賞味期限 納入後、 1 1 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 19-9 | (8950-308-03969) デミグラスソース | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 k g 袋入りのもの。 2 賞味期限 納入後、 1 1 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 19-10 | (8935-308-03719) あんかけスープの素 | K G | 1 品 質 一般市販品 1 k g 袋入りのもの。 2 賞味期限 納入後、 1 1 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 19-11 | (8950-308-04089) チゲ鍋の素 | B T | 1 品 質 一般市販品 1 l ペットボトル入りのもの。 2 賞味期限 納入後、 6 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 19-12 | (8950-308-04459) 甜麵醬 | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 0 0 g びん入りとする。 2 賞味期限 納入後、 1 年以上の期間を有するもの。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 20-1 | (8950-301-49605) グルタミン酸ナトリウム | K G | <p>1 種 類 食品添加物等の規格基準(F 各条)に定める、L - グルタミン酸ナトリウム(9 9 %)とする。</p> <p>2 品 質 (1) 白色の結晶性粉末のもの。 (2) 異物の混入していないもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |
| 20-2 | (8950-314-41605) 複合調味料 | K G | <p>1 材 料 L グルタミン酸ナトリウムを基調とし、これに 5 ' - イノシン酸ナトリウム、5 ' - グアニル酸ナトリウム等を調合したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 調合により、味の相乗作用を利用したもの。 (2) 異物の混入していないもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、原材料名を表示する。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 20-3 | (8950-308-01399) だしの素 | K G | 1 材 料 化学調味料、糖類、食塩に風味原料等を加えたもの。 2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 異臭のないもの。 (3) 塊等がなく粒子が分離しているもの。 (4) 異物の混入していないもの。 (5) かつお風味のもの。 (6) 顆粒状のもの。 3 包 装 1 k g 入りとする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 21-1 | (8965-308-02749) ワイン(レッド) | B T | 1 品 質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。 | |
| 21-2 | (8965-308-02759) ワイン(ホワイト) | B T | 2 包 装 720ml 入りびん詰又はペットボトルとする。 | |
| | | | 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| 21-3 | (8965-308-02769) ブランデー | B T | 1 種 類 酒税法(昭和28年法律第6号)第3条の9号に定めるウイスキー類のブランデー及びアルコール度数37度以上とする。 2 包 装 630ml 入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| 21-4 | (8950-308-01259) みりん | B T | 1 種 類 酒税法(昭和28年法律第6号)第6条の6号に定める「みりん」とする。 2 品 質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。 3 成 分 (1) アルコール：13.5%～14.5% (2) 比 重：1.125% (3) エキス分：16度以上 4 包 装 600ml 入りびん詰又はペットボトル詰とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 表 示 一般共通規格第8項による。 | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 22-1 | (8910-308-00299) チーズ | E A | 1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「プロセスチーズ」 (2) 色沢良好で口当たりがよいもの。 (3) 風味良好なもの。 (4) 特有の香味を有するもの。 (5) 異味、異臭、異物の混入していないもの。 2 成分等 (1) 乳固形分：40%以上 (2) 大腸菌群：陰性 3 包 装 (1) チーズ：200g以上入りメーカー標準の包装1 段ボール箱に30個入りとする。 (2) チーズスティック：10g以上の棒状チーズをメ ーカー標準の袋又はプラスチック容器1EAに18 本入れたもの。 (3) チーズスライス：126g以上、7枚入りとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、成分分析表を提出 する。 | |
| 22-2 | (8910-308-01619) チーズスティック | E A | | |
| 22-3 | (8910-308-02939) チーズスライス | E A | | |
| 22-4 | (8945-308-01109) バター | E A | 1 品 質 (1) J A S に定める「バター」 (2) 乳及び乳製品の成分規格（乳等省令）「バター」 (3) 淡黄色を呈しているもの。 (4) 色むらのないもの。 2 成分等 (1) 乳脂肪分：80%以上 (2) 水 分：17%以下 (3) 大腸菌群：陰性 3 包 装 400g以上入りメーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 表 示 一般共通規格第8項による。 | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 22-5 | (8945-308-01129) マーガリン | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 色合いは、白色、淡黄色又は黄橙色を呈するもの。</p> <p>(2) 風味よく、硬化油臭のないもの。</p> <p>2 成分等</p> <p>(1) 油 分：70%以上</p> <p>(2) 水 分：16%以下</p> <p>(3) ビタミンA：100gにつき4,500IU以上を含有しているもの。</p> <p>(4) 融 点：35 以下</p> <p>3 包 装</p> <p>1EA：400g以上入りメーカーの標準の包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|----------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 23-1 | (8945-301-49435) 大豆油 | C N | <p>1 種 類 J A S の食用油脂のうち精製大豆油とする。</p> <p>2 品 質 J A S 合格品とする。</p> <p>3 包 装 1 6 . 5 k g 入り (1 8 0 缶、 J I S Z 1 6 , 0 2) 缶詰とし、1 缶ごとにビニールバンド十字掛けとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、J A S に定める表示基準によるものとする。</p> | |
| 23-2 | (8945-308-04039) オリーブオイル | B T | <p>1 種 類 エクストラバージンオイルとする。</p> <p>2 包 装 1 l 入りのペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 23-3 | (8945-308-04179) サラダ油 (B) | B T | <p>1 種 類 J A S の食用油脂のうちなたね油とする。</p> <p>2 品 質 J A S 合格品とする。</p> <p>3 包 装 1 , 3 0 0 g 以上入りのペットボトルとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 23-4 | (8945-308-01089) ごま油 | B T | <p>1 種 類 J A S の食用油脂のうちごま油とする。</p> <p>2 品 質 J A S 合格品とする。</p> <p>3 包 装 1 . 6 5 k g 入り缶詰又はビン詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、J A S に定める表示基準によるものとする。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 23-5 | (8945-308-00069) ラード | E A | <p>1 種 類 J A S の規格の精製ラードのうち「純製ラード」とする。</p> <p>2 品 質 J A S 合格品</p> <p>3 包 装 規格適合した容器を使用し、メーカー元詰の 2 5 0 g 入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項のほか、原材料名を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 24-1 | (8925-308-00959) 菓子(クッキー) | E A | 1 品 質 (1) 各品固有の形状を有し、型くずれ品のないもの。 (2) 湿気を帯びやすいものは、それぞれの工夫がされているもの。 2 包 装 (1) 菓子(クッキー): 一般市販品のとおり。 (2) 菓子(ようかん): 1箱3本入り(1本170g以上)のもの。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| 24-2 | (8925-308-00979) 菓子(ようかん) | E A | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|----------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 25-1 | (8910-308-00339) クレーミングパウダ ー | B T | <p>1 種 類 乳及び乳製品の成分規格「クレーミングパウダー」 又は植物性脂肪のものとし、その都度指定する。</p> <p>2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 湯に速やかに溶けるもの。 (3) 塊のないもの。 (4) 異臭のないもの。</p> <p>3 包 装 (1) 2 5 0 g 入り以上の(植物性脂肪)びん詰とする。 (2) 2 8 0 g 入り以上の(乳等脂肪)びん詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示す る。</p> | |
| 25-2 | (8910-001-00765) 練乳加糖(コンデン スミルク) | C N | <p>1 材 料 牛乳に15～16%のショ糖を加え、荒煮により低 温殺菌を行い、減圧濃縮したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 脂肪の変色のないもの。 (2) クリーム色の光沢を有するもの。 (3) 浮遊物、沈殿物等の異物を含まないもの。</p> <p>3 成分規格 (1) 乳固形分：28%以上 (2) 水 分：27%以下 (3) 細 菌 数：50,000以下(標準平板培養法で 1g当り。)</p> <p>4 包 装 390g入り以上メーカー標準の缶入とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-----------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 25-3 | (8910-308-00359) 乳酸飲料 | B T | <p>1 材 料 脱脂乳、糖類（砂糖、麦芽糖）香料等を使用したもの。</p> <p>2 品 質 （1）乳製品、乳酸菌飲料（殺菌）であるもの。 （2）無脂乳固形分3.8%以上のもの。 （3）乳白色を有するもの。 （4）特有の酸味を有し、水で数倍に薄めて飲料に適するもの。</p> <p>3 包 装 470ml以上入りペットボトル。</p> <p>4 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 種類別、原材料、製造年月日、内容量、製造者及び使用方法、殺菌の表示がしてあるもの。</p> | |
| 25-4 | (8910-308-01629) ヨーグルト濃縮 | B T | <p>1 材 料 砂糖、殺菌乳酸菌飲料、酸味料、香料等を使用したもの。</p> <p>2 品 質 （1）乳製品乳酸菌飲料（殺菌）であるもの。 （2）無脂乳固形分3.0%以上のもの。 （3）乳白色を有するもの。 （4）特有の酸味を有し、水で数倍に薄めて飲料に適するもの。</p> <p>3 包 装 1000ml入りメーカー標準の容器とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 25-5 | (8910-308-02829) 生クリーム | C N | <p>1 材 料 乳及び乳製品の成分、規格等に定めるクリームとする。</p> <p>2 品 質 (1) 脂肪の変質等のないもの。 (2) クリーム色の光沢を有するもの。 (3) 酸度(乳酸として。)0.20%以下のもの。 (4) 風味良好なもの。</p> <p>3 成 分 (1) 乳 脂 肪 分：20%以上 (2) 無脂乳固形分：8%以上 (3) 水 分：73.3%以下 (4) 細 菌 数：100,000以下 (5) 大 腸 菌：陰性</p> <p>4 包 装 380g以上入り缶詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|---------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 26-1 | (8955-301-49485) せん茶 (A) | K G | 1 品 質 (1) 乾燥十分なもの。 (2) 形状は均等に締まっているもの。 (3) 粉末及び茎が少ないもの。 (4) 異物が混入していないもの。 (5) 湯を注いだ場合 (麦茶は冷水) に品種固有の色及び香りを呈するもの。 (6) 長崎県産とする。麦茶のみ国産とする。 | |
| 26-2 | (8955-308-02449) せん茶 (B) | K G | | |
| 26-3 | (8955-308-02739) 茶 (パック入) | E A | | |
| 26-4 | (8955-308-01499) 麦茶 (パック入) | E A | | |
| | | | 2 包 装 (1) せん茶 (A) : 1 0 0 g 入りアルミ箔茶袋詰のものとする。 (2) せん茶 (B) : 1 k g 入りアルミ箔袋詰めを更にポリ袋で包装したもの。 (3) 茶 (パック入) : 1 E A 3 g 入りティーパック詰 1 0 0 個を更にアルミダネード袋詰としたもの。 (4) 麦茶 (パック入) : 冷水用とし、1 E A 1 0 g 入り × 3 2 袋以上入り。 | |
| | | | 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 | |
| | | | 4 表 示 一般共通規格第 8 項による。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-----------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 27-1 | (8955-308-01699) コーヒーインスタント(A) | B T | 1 品 質 (1) コーヒーインスタント(A): フリーズドライ製法のもの。 | |
| 27-2 | (8955-308-04099) コーヒーインスタント(B) | B T | (2) コーヒーインスタント(B): スプレードライ製法のもの。 | |
| | | | 2 包 装 (1) コーヒーインスタント(A): 90g以上入りびん詰とする。 (2) コーヒーインスタント(B): 230g以上入りびん詰とする。 | |
| | | | 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 | |
| | | | 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| 27-3 | (8955-308-98909) レギュラーコーヒー | E A | 1 品 質 (1) コーヒー生豆100%使用 (2) ほこり、汚れなど不純物を除去したもの。 (3) 特有の色沢及び香味を有するもの。 | |
| | | | 2 包 装 400g以上袋入とする。 | |
| | | | 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 | |
| | | | 4 表 示 一般共通規格第8項による。 | |
| 27-4 | (8960-308-98899) コーヒー缶 | C N | 1 材 料 牛乳、砂糖、コーヒー、乳化剤等を調合したもの。 | |
| | | | 2 包 装 185g~190g入り缶とする。 | |
| | | | 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 | |
| | | | 4 表 示 一般共通規格第8項によるほか、JASの標準によるものとする。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 28-1 | (8960-308-01549) 炭酸飲料(コーラ類) | C N | <p>1 種 類 飲用適水に二酸化炭素を圧入し、糖類、カラメル、天然カフェイン、香料フレーバーリンクを加えたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 色が良好であるもの。 (2) 清涼感の香味を有し、異味異臭がないもの。 (3) フレーバーリンク以外に起因する混濁及び沈殿がないもの。 (4) 二酸化炭素の溶和が良好で微細な気泡が持続的に出るもの。</p> <p>3 包 装 3 5 0 ml 入り缶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、J A S の表示基準によるものとする。</p> | |
| 28-2 | (8960-308-02229) 炭酸飲料(サイダー類) | C N | <p>1 種 類 飲用適水に二酸化炭素を圧入し、甘味料、酸味料、フレーバーリンクを加えたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 色が良好であるもの。 (2) 清涼感の香味を有し、異味異臭がないもの。 (3) フレーバーリンク以外に起因する混濁及び沈殿がないもの。 (4) 二酸化炭素の溶和が良好で微細な気泡が持続的に出るもの。</p> <p>3 包 装 2 5 0 ml 缶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、J A S の表示基準によるものとする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 28-3 | (8960-308-02399) 保健飲料 (清涼飲料 水) | B T | <p>1 種 類</p> <p>(1) 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、クエン酸ナトリウム、塩化ナトリウム、塩化カリウム、乳酸カルシウム、ビタミンC、炭酸マグネシウム等を調和したもの。</p> <p>(2) 人参、緑茶等の排出液及びローヤルゼリー、アスパラギン酸ナトリウム、L - スレオニン、Lトリプトファン、Lリジン、Lイソロイシン、Lフェニールアラニン、塩酸チアミン (B 1)、塩酸ピリドキシン (B 6)、ニコチン酸アミド、リンゴ酸、はちみつ等を調和したもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 清涼系のものについては、清涼感の香味を有し、異味異臭がなく色の良好なもの。</p> <p>(2) 清涼系を伴わないものについては、全糖のもので不快感を与えない色であるもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 0 0 ml 入りびん詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> | |
| 28-4 | (8960-308-97939) スポーツ飲料 | C N | <p>1 品 質</p> <p>砂糖、ブドウ糖、クエン酸、塩化ナトリウム、クエン酸ナトリウム、ビタミンC、香料等を液状に調合したものとする。</p> <p>2 内 容 量</p> <p>3 4 0 ml 入り以上缶詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>5 品名については、その都度指定する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 28-5 | (8955-308-03939) 緑 茶 | C N | 1 品 質 国内産の緑茶缶とする。 2 内容量 3 4 0 ml 以上缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第 8 項による。 | |
| 28-6 | (8955-308-02669) ウーロン茶 | C N | 1 材 料 ウーロン茶 2 内容量 3 4 0 ml 以上缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第 8 項による | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|----------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 29-0 | 缶、びん詰類共通規格 | | 1 種 類 J A S に 定 め る 「 缶 」 及 び 「 び ん 」 詰 類 と す る 。 2 品 質 (1) J A S 合 格 品 を 標 準 (2) 添 加 物 等 は 、 食 品 添 加 物 等 の 規 格 に よ る 。 (3) さ び 汚 れ 、 変 形 、 膨 張 、 孔 漏 等 の な い 完 全 密 封 さ れ た も の 。 3 賞 味 期 限 缶 入 り : 納 入 後 、 2 年 以 上 の 期 間 を 有 す る も の 。 び ん 入 り : 納 入 後 、 1 年 以 上 の 期 間 を 有 す る も の 。 4 表 示 一 般 共 通 規 格 第 8 項 に よ る 。 | |
| 29-1 | (8905-308-00269) のり佃煮 | B T | 1 材 料 岩 の り 、 ひ と え ぐ さ 2 内 容 総 量 1 8 0 g 以 上 入 り と す る 。 3 包 装 び ん 詰 と す る 。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 30-1 | (8915-308-02459) にんにくたまり漬 | B T | 1 材 料 にんにく(しょう油漬) 2 内 容 量 5 0 0 g 3 固 形 量 3 0 0 g 4 包 装 びん詰 5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 30-2 | (8915-308-01659) はじかみ酢漬 | B T | 1 材 料 芽しょうが 2 固 形 量 6 5 g 以上 3 サ イ ズ M 4 包 装 びん詰 | |
| 30-3 | (8915-308-01719) なめ茸茶漬 | B T | 1 材 料 えのき茸 2 固 形 量 8 0 % 以上 3 内容総量 1 5 0 g 以上 4 包 装 びん詰、J A S | |
| 30-4 | (8915-308-01999) スイートピクルス | B T | 1 材 料 胡瓜 2 内容総量 4 8 0 g 以上 3 包 装 びん詰 | |
| 30-5 | (8950-308-02119) もろみ | B T | 1 材 料 もろみ麦 2 内容総量 1 8 0 g 以上 3 包 装 びん詰 4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。 | |
| 30-6 | (8915-312-18845) しらたき水煮 | C N | 1 材 料 しらたき 2 缶 型 2号缶 3 固 形 量 4 3 5 g 以上 | |
| 30-7 | (8915-301-49515) たけのこ水煮(小) | C N | 1 材 料 もうそう竹 2 缶 型 2号缶 3 固 形 量 5 0 0 g 4 サ イ ズ M | |
| 30-8 | (8915-308-02609) たけのこ水煮(大) | C N | 1 材 料 もうそう竹 2 缶 型 90缶 3 固 形 量 5 , 0 0 0 g 4 サ イ ズ M 5 包 装 缶に十字のビニールバンド締め。 | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|----------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------|-----|
| 30-9 | (8915-308-00519) なめこ水煮 | C N | 1 材 料 なめこ(つぼみ) 2 缶 型 4号 3 固 形 量 200g 4 サ イ ズ S以上 | |
| 30-10 | (8915-308-00509) ふき水煮 | C N | 1 材 料 ふき 2 缶 型 2号缶 3 固 形 量 530g 4 サ イ ズ M | |
| 30-11 | (8915-308-00529) マッシュルーム水煮 (ホール) | C N | 1 材 料 マッシュルーム 2 缶 型 2号缶 3 固 形 量 450g 4 サ イ ズ L又はM | |
| 30-12 | (8915-308-01979) ヤングコーン(ホー ル) | C N | 1 材 料 とうもろこし 2 缶 型 3号缶 3 固 形 量 270g | |
| 30-13 | (8915-308-01579) アスパラガス(ホワ イト) | C N | 1 材 料 アスパラガス 2 缶 型 4号缶 3 固 形 量 270g以上 4 サ イ ズ L又はM | |
| 30-14 | (8915-308-01649) ぎんなん水煮 | C N | 1 材 料 ぎんなん 2 缶 型 7号缶 3 固 形 量 180g | |
| 30-15 | (8920-308-00909) スイートコーン(ク リーム) | C N | 1 材 料 とうもろこし 2 缶 型 コーン4号缶 3 固 形 量 410g | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|-----------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 31-1 | (8905-301-48295) かにたらば水煮 | C N | 1 材 料 かにたらば 2 缶 型 かに2号缶(内面塗装缶) 3 固 形 量 175g以上(金線) 4 肉の配合 1番脚肉53g以上 5 そ の 他 内容物を硫酸紙で包んであること。 | |
| 31-2 | (8905-308-02679) かにずわい水煮 | C N | 1 材 料 ずわいがに 2 缶 型 ツナ2号(内面塗装缶) 3 固 形 量 135g以上 4 そ の 他 内容物を硫酸紙で包んであるもの。 | |
| 31-3 | (8905-308-01589) 帆立貝柱水煮 | C N | 1 材 料 帆立貝 2 缶 型 2号(内面塗装缶) 3 内容総量 105g | |
| 31-4 | (8905-312-18855) 赤貝味付 | C N | 1 材 料 サルボウ貝 2 缶 型 E O・携帯缶 3 固 形 量 125g以上 プルトップ | |
| 31-5 | (8905-308-02649) 魚肉野菜煮 | C N | 1 材 料 いわし、大豆、たけのこ、昆布、調味料 2 缶 型 携帯缶 3 固 形 量 130g 4 魚 肉 量 30%以上 | |
| 31-6 | (8905-308-01599) さばみそ煮 | C N | 1 材 料 さば 2 缶 型 E O・6号 3 固 形 量 140g以上 4 肉 片 数 5個以下 | |
| 31-7 | (8905-308-00179) うに粒 | B T | 1 材 料 うにの生殖巣に食塩を加えたもの。 2 固 形 量 80%以上 3 内容総量 70gのびん入り。J A S特級品とする。 | |
| 31-8 | (8905-308-00159) さば照焼 | C N | 1 材 料 さば 2 缶 型 E O・角5号 3 固 形 量 80g以上 | |
| 31-9 | (8905-308-00169) さんま蒲焼 | C N | 1 材 料 さんま 2 缶 型 角5号A型 J A S 3 固 形 量 80g | |
| 31-10 | (8905-308-02789) まぐろ油漬 | C N | 1 材 料 びんながまぐろ 2 缶 型 ツナ2号(内面塗装缶) 3 内容総量 175g | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-----------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 32-1 | (8915-308-00639) 栗甘露煮 | B T | 1 材 料 くり 2 固 形 量 1 0 0 g 3 内容総量 2 0 0 g 4 糖 度 5 0 %以上 5 包 装 びん詰、J A S | |
| 32-2 | (8915-301-49495) 果実サラダ | C N | 1 材 料 桃、洋なし、りんご、和なし、パイナップル、びわ、うんしゅうみかん、さくらんぼ、その他の果実(4種以上) 2 缶 型 4号缶 3 固 形 量 2 5 0 g 4 糖 度 1 8 %以上 | |
| 32-3 | (8915-301-49505) 白桃糖液漬 | C N | 1 材 料 白桃(ハーフ) 2 缶 型 4号缶 3 固 形 量 2 5 0 g 4 サ イ ズ M(2つ割り) | |
| 32-4 | (8915-308-00569) びわ糖液漬 | C N | 1 材 料 びわ(丸びわ) 2 缶 型 4号缶 3 固 形 量 2 2 0 g 4 糖 度 1 8 %以上 | |
| 32-5 | (8915-308-00619) フルーツみつ豆 | C N | 1 材 料 黄桃、みかん、寒天、赤えんどう他果実 2 缶 型 5号缶 3 固 形 量 1 8 0 g 以上 4 糖 度 1 8 %以上 | |
| 32-6 | (8915-301-49535) みかん糖液漬 | C N | 1 材 料 みかん(ホール) 2 缶 型 4号缶 3 固 形 量 2 5 0 g 4 糖 度 1 4 %以上 1 8 %未満 | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|-------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 32-7 | (8915-308-00579) パイナップル糖液漬 | C N | 1 材 料 パイナップル(スライス) 2 缶 型 3号缶 3 固 形 量 340g(8枚切り以上) 4 糖 度 18%以上22%未満 5 そ の 他 もどし原料を使用しないもの。 | |
| 32-8 | (8915-308-00599) チェリー糖液漬 | C N | 1 材 料 桜桃(梗付) 2 缶 型 4号缶 3 固 形 量 230g 4 糖 度 18%以上 5 そ の 他 L又はM | |
| 32-9 | (8930-308-01039) いちごジャム | B T | 1 材 料 いちご 2 内容総量 200g以上 3 包装表示 びん詰、JAS特級 4 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するもの。 | |
| 32-10 | (8915-308-04059) りんご糖液漬 | C N | 1 材 料 りんご(四つ割シロップ漬) 2 缶 型 1号缶 3 固 形 量 1,400g程度 4 内 容 量 3,000g程度 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|-------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| 33-1 | (8910-308-00369) うずら卵水煮 | C N | 1 材 料 うずら卵 2 缶 型 2号缶 3 固 形 量 430g 4 内容個数 45個～65個入り。 | |
| 33-2 | (8905-308-01829) 牛肉大和煮 | C N | 1 材 料 牛肉、しょう油、砂糖、でん粉、牛肉エ キス、寒天、香辛料等 2 缶 型 6号缶 3 固 形 量 105g以上 | |
| 33-3 | (8950-308-02129) ミートソース(L) | C N | 1 材 料 ビーフ、ポーク、トマト、人参、玉葱、 バター、チーズ、香辛料、調味料等 | |
| 33-4 | (8950-308-02909) ミートソース(S) | C N | 2 内 容 量 L : 3,000g、S : 840g | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 34-1 | (8940-308-01759) 缶詰飯(五目飯) | C N | 1 材 料 米内地、ごぼう、人参、たけのこ、しい たけ等を使用した五目飯 2 缶 型 だ円1号缶 3 内 容 量 375g 4 賞味期限 納入後、2年以上の期限を有するもの。 | |
| 34-2 | (8940-308-01759) 缶詰飯(赤飯) | C N | 1 材 料 小豆、もち米を使用した赤飯 2 缶 型 だ円1号缶 3 内 容 量 375g 4 賞味期限 納入後、2年以上の期限を有するもの。 | |
| 34-3 | (8940-308-01759) 缶詰飯(とり飯) | C N | 1 材 料 鶏肉、米内地を使用したとり飯 2 缶 型 だ円1号缶 3 内 容 量 375g 4 賞味期限 納入後、2年以上の期限を有するもの。 | |
| 34-4 | (8940-308-02849) しろがゆ | E A | 1 材 料 うるち米、(コシヒカリ100%) 2 缶 型 レトルトパウチのしろがゆ。 コーン、小豆、芋がゆの場合は、別途指 示する。 3 内 容 量 250g 4 賞味期限 納入後、1年以上の期限を有するもの。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|--------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 35-1 | (8920-308-03889) レトルトご飯 | E A | 1 品 質 1 E A : 3 0 0 g 以上 (国産米 1 0 0 %) の丸型とし、湯煎専用のフィルムを使用し湯煎時にはがれにくいものとする。 2 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-2 | (8940-308-03909) レトルトカレー | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 7 0 g 大盛ビーフカレー (中辛) 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-3 | (8940-308-03899) レトルト中華丼 | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 5 0 g 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-4 | (8940-308-03929) レトルト親子丼 | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 1 0 g 2 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-5 | (8940-308-03919) レトルト牛丼 | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 2 0 g 大盛 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-6 | (8935-308-03999) カップとん汁 | E A | 1 品 質 一般市販品 (生みそタイプ) 2 内容量 7 5 g 以上のもの。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-7 | (8935-308-04019) カップ中華スープ | E A | 1 品 質 一般市販品 (春雨スープ) 2 内容量 2 0 g 以上 3 賞味期限 納入後、5 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 | 備 考 |
|-------|--------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 35-8 | (8935-308-04029) カップ洋風スープ | E A | 1 品 質 一般市販品 (クリームスープ等) 2 内容量 2 5 g 以上 3 賞味期限 納入後、 5 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-9 | (8935-308-03879) 味噌汁即席 | P K | 1 品 質 一般市販品 (無添加生みそタイプ袋入り) 2 内容量 1 P K : 3 E A 入 (1 E A 1 5 g 以上入り) 3 賞味期限 納入後、 5 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-10 | (8935-308-03859) スープ即席 | P K | 1 品 質 一般市販品 (わかめスープ) 2 内容量 1 P K : 3 E A 入 (1 E A 5.1 g ~ 6.4 g) 3 賞味期限 納入後、 6 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 35-11 | (8935-308-03869) 吸い物即席 | P K | 1 品 質 一般市販品 (松茸のお吸い物) 2 内容量 1 P K : 4 E A 入 (1 E A 3 g) 3 賞味期限 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 | 備 考 |
|-------|-----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 35-12 | (8915-308-02519) 五目飯の素 | E A | <p>1 材 料 人参、竹の子、きのこ類、牛蒡、こんにゃく、鶏肉等とする。</p> <p>2 品 質 (1) きょう雑物の混入がないもの。 (2) 許可された食品添加物以外は使用しないこと。 (3) 炊き込み用とする。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りレトルトパウチ詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 J A S の規格に定めるレトルトパウチ食品の表示による。</p> | |
| 35-13 | (8905-308-01899) くらげ | K G | <p>1 種 類 「ヒゼンクラゲ」「エチゼンクラゲ」とする。</p> <p>2 品 質 余分な塩を取り除いた一般市販品の上級品とする。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、使用方法を表示するものとする。</p> | |
| 35-14 | (8940-308-02779) 松茸飯の素 | E A | <p>1 品 質 (1) きょう雑物の混入がないもの。 (2) 許可された食品添加物以外は使用しないこと。 (3) 炊き込み用とする。</p> <p>2 包 装 1 k g 入りレトルトパウチ詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 J A S の規格に定めるレトルトパウチ食品の表示による。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|---------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 35-15 | (8950-308-02179) お茶漬けのり | E A | <p>1 材 料 特有の材料に食塩、のり、あられ、調味粉等を混合したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 風味良好で、かび臭のないもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>3 包 装 1 E A : 4 . 5 g 以上入り防湿加工紙詰、5 0 袋入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> | |
| 35-16 | (8915-308-02379) サッポロ豆 | K G | <p>1 材 料 (1) 味付乾燥大豆及び昆布入りとする。 (2) 全糖使用のものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 適度の乾燥がされているもの。 (2) きょう雑物の混入されていないもの。 (3) 合成保存料、合成着色剤を使用していないもの。</p> <p>3 包 装 1 k g ビニール袋又はポリエチレン袋詰、脱酸素剤入りとする。</p> <p>4 賞味期限 冷蔵保管において 1 年以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。ほか、調理法を表示するものとする。</p> | |
| 35-17 | (8950-308-04119) ねり梅 (B) | B T | <p>1 品 質 一般市販品 1 B T : 3 0 0 g 以上チューブ入りのもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|--------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 35-18 | (8950-308-02149) 鮭わかめ | E A | 1 材 料 (1) 鮭わかめ：わかめ、紅鮭等の乾燥品とする。 (2) 梅ちりめん：しらす、梅肉、ごま、青じそ等の乾燥品とする。 2 品 質 (1) 混ぜ込み用のもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 3 包 装 (1) 鮭わかめ：1 E A 2 5 0 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。 (2) 梅ちりめん：1 E A 3 5 0 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第 8 項による。ほか、使用方法(量)を表示するものとする。 | |
| 35-19 | (8950-308-02159) 梅ちりめん | E A | | |
| 35-20 | (8950-308-02169) ふりかけ | E A | 1 材 料 (1) 味かつお：食塩、さば節、ごまを主材料としたもの。 (2) 瀬戸風味：食塩、黒のり、青のり、ごま、さば節を主材料としたもの。 (3) のり香味：食塩、黒のり、ごまを主材料としたもの。 (4) からしめんたい：食塩、めんたいこを主材料としたもの。 (5) 茶漬わかめ：食塩、わかめを主材料としたもの。 2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 乾燥良好なもの (3) きょう雑物の混入していないもの。 (4) 異臭、異味のないもの。 3 包 装 (1) ふりかけ：1 0 0 g 以上入りびん容器 (2) ふりかけ(袋入)：2 ~ 3 g 入りポリパック詰 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 5 表 示 一般共通規格第 8 号による。 | |
| 35-21 | (8950-308-02729) ふりかけ(袋入) | E A | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 36-1 | (8925-308-04129) 大豆栄養食品 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 小麦粉を使用せず、大豆粉だけを使用した生地にフルーツやピーナッツを加えて焼き上げた栄養食品のもの。</p> <p>(2) 栄養成分表示 (3 0 g) 当たりエネルギー 1 2 6 kcal ~ 1 4 4 kcalのもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 3 0 g のものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8 か月の期間を有するもの。</p> | |
| 36-2 | (8930-308-04139) ゼリー飲料 | E A | <p>1 材 料</p> <p>マルトデキストリン、果糖ぶどう糖液糖、果汁、ゲル化剤 (増粘多糖類) 乳酸 Ca、クエン酸、V.C、クエン酸 Na、香料、塩化 K、乳化剤、パントテン酸 Ca、ナイアシン等を使用したもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>1 E A 当たり 1 8 0 Kcal 程度のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 E A : 1 8 0 g 程度のものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、8 か月の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|------|------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 37-1 | (8920-308-04209) 白玉粉 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 5 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-2 | (8920-308-04219) パン粉 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 0 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-3 | (8920-308-04229) マカロニ (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 5 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-4 | (8920-308-04239) 唐揚粉 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 0 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-5 | (8950-308-04249) 煮干し (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 0 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-6 | (8950-308-04259) 花かつお (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 0 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-7 | (8950-308-04269) グルタミン酸 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 3 5 g 程度の瓶入りとする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-8 | (8950-308-04279) だしの素 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 6 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-9 | (8950-308-04289) 塩 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 K g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|---------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 37-10 | (8915-308-04299) 干し椎茸 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 0 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-11 | (8915-308-04309) マッシュルーム (小) | C N | 1 品 質 一般市販品 1 C N : 8 5 g 程度の缶入りのもの。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-12 | (8915-308-04319) 木くらげ (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 0 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-13 | (8905-308-04329) だし昆布 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 5 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-14 | (8905-308-04339) ととろ昆布 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 6 5 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-15 | (8905-308-04349) わかめカット (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 3 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-16 | (8910-308-04359) うずら卵 (小) | C N | 1 品 質 一般市販品 1 C N : 4 5 g 程度の缶入りのもの。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-17 | (8950-308-04369) デミグラスソース (小) | C N | 1 品 質 一般市販品 1 C N : 2 9 0 g 程度の缶入りのもの。 2 賞味期限 納入後、1 1 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-18 | (8915-308-04379) 寒天 (小) | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品 1 E A : 4 g 程度の袋詰めとする。 (2) 粉または、糸かんでんとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 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 | 備 考 |
|-------|-----------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 37-19 | (8905-308-04389) ひじき (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 2 4 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 37-20 | (8915-308-04399) 乾燥パセリ (小) | C N | 1 品 質 一般市販品 1 C N : 8 0 g 程度の缶入りのもの。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-21 | (8950-308-04409) 粉山椒 | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 2 g 程度の瓶入りとする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-22 | (8945-308-04419) ラー油 (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 3 1 g 程度の瓶入りとする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 | |
| 37-23 | (8905-308-04429) 青のり (小) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 7 0 g 程度の袋詰めとする。 2 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。 | |
| | | | | |

空 白

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|--------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-0 | 牛・豚肉類共通規格 | | <p>1 適用範囲</p> <p>(1) 牛肉は輸入肉とする。</p> <p>(2) 豚肉は、国産品とし、生体検査合格品とする。</p> <p>(3) 鶏肉は、国産品とし、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、すべて食品添加物規格基準に基づき処理したものとす。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、冷凍焼け及び異物の混入を認めないものとする。</p> <p>(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、脂肪は白色で光沢がよく粘りがあるもので、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥及び異物の混入を認めないもの、フケ豚、水豚を除いたものとする。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格のA級のものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>冷凍品は、各品とも規定どおり包装されたものを - 40 以下の急速冷凍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とする。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項によるほか、原産地名を記入する。</p> <p>5 その他</p> <p>納入の際は、原則として保冷設備を施した車両等によるものとする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-1 | (8905-308-00029) (冷 凍) 牛肉上 (テキ用) | K G | <p>1 種 類 オーストラリア産とする。</p> <p>2 品 質 (1) 部位は「キュープロール」、「ストリップロイン」とする。 (2) 脂肪交雑基準 (M B) 2 以上のもの。 (3) 適正な品質管理によって熟成されたもの。 (4) 急速冷凍品であるもの。 (5) 1 枚 2 0 0 g を標準とするステーキカットし、密着しないようにパラフィン紙で仕切るか 1 枚ごとビニール袋に入れる。 (6) 1 枚の厚さは 2 0 mm を標準とし、許容範囲は、± 2 mm とする。</p> <p>3 包 装 (1) 1 0 k g 段ボール箱 (J I S Z 1 5 ・ 1 6 両面段ボール箱第 4 種 4 5 0 mm × 2 6 0 mm × 1 7 0 mm 許容量 ± 5 0 mm 以内) 詰とする。 (2) 1 0 枚を 1 袋に入れたもの 5 袋を 1 箱に詰める。 (3) 梱包は、ポリプロピレンテープ (1 2 mm 以上) で「キ印」掛けとする。</p> <p>4 賞味期限は 納入後、5 か月の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、原産国産名を箱に表示する。</p> <p>6 その他 封印の確認及び材料・製品包装の検査については、佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-2 | (8905-308-00039) (冷凍) 牛肉中 | K G | <p>1 種 類 オーストラリア産とする。</p> <p>2 品 質 (1) 部位は「クロッド」、「ランプ」、「シックフランク」とする。 (2) 脂肪交雑基準 (M B) 2 以上のもの。 (3) 均等に 1 枚 2 mm 程度にスライスする。</p> <p>3 包 装 (1) 2 k g を 2 層フィルム (外ナイロン内ポリエチレン) で厚さ 0 . 1 mm 以上の包装とし、 - 4 0 以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2) 1 袋は、各部位が割合に対して均等になるように詰める。 (3) 梱包は、ポリプロピレンテープ (1 2 mm 以上) で「キ印」掛けとする。 (4) 8 k g 段ボール箱 (J I S Z 1 5 ・ 1 6 両面段ボール箱第 4 種 4 5 0 mm × 2 6 0 mm × 1 7 0 mm 許容量 ± 5 0 mm 以内) 詰とする。</p> <p>4 賞味期限は 納入後、 5 か月の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、原国産名を箱に表示する。</p> <p>6 その他 封印の確認及び材料・製品包装の検査については、佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1-3 | (8905-308-04169) (冷 凍) 牛 肉 角 切 | K G | <p>1 種 類 オーストラリア産とする。</p> <p>2 品 質 (1) 「ロンググレイン」飼育のものとする。 (2) 脂肪交雑基準 (M B) 2 以上のもの。 (3) 均等に「ポイント」2 . 5 cm角とする。</p> <p>3 包 装 (1) 2 k g を 2 層フィルム(外ナイロン内ポリエチレン)で厚さ 0 . 1 mm 以上の包装とし、 - 4 0 以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2) 1 袋は、各部位が割合に対して均等になるように詰める。 (1) 梱包は、ポリプロピレンテープ(1 2 mm 以上)で「キ印」掛けとする。 (2) 1 0 k g 段ボール箱(J I S Z 1 5 ・ 1 6 両面段ボール箱第 4 種 4 5 0 mm × 2 6 0 mm × 1 7 0 mm 許容量 ± 5 0 mm 以内) 詰とする。</p> <p>4 賞味期限は 納入後、5 か月の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、原産国産名を箱に表示する。</p> <p>6 その他 封印の確認及び材料・製品包装の検査については、佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2-1 | (8905-308-0059) (冷 凍) 豚肉ロース | K G | <p>1 種 類 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもので、重量 6 5 k g ~ 7 9 k g の枝肉から整形されたものとする。</p> <p>2 ロースの分割及び整形法 (本ロース) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを 8 mm 以内として整形する。</p> <p>3 品 質 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。</p> <p>4 包装等 (1) 1 塊 2 k g 程度のポリエチレン真空パック詰とし、 - 4 0 以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1 箱 1 0 k g 入り 梱包は「キ印」掛けとする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>7 その他 封印の確認及び材料、製品包装の検査については、佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-----------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3-1 | (8905-308-04149) (冷 凍) 若鶏もも挽肉 | K G | <p>1 品 質 食鶏取引規格のA級の若鶏もも正肉を挽肉にしたもの。</p> <p>2 包装等 (1) 1 塊 2 k g 程度のポリエチレン真空パック詰とし、 - 4 0 以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1 箱 1 2 k g 入り 梱包は「キ印」掛けとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、産地を箱に表示する。</p> <p>5 その他 封印の確認及び材料、製品包装の検査については、佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。</p> | |
| 3-2 | (8905-308-04159) (冷 凍) 鶏もも肉正肉 | K G | <p>1 品 質 食鶏取引規格のA級の鶏もも肉正肉とする。</p> <p>2 包装等 (1) 1 塊 2 k g 程度のポリエチレン真空パック詰とし、 - 4 0 以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1 箱 1 2 k 入り 梱包は「キ印」掛けとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、産地を箱に表示する。</p> <p>5 その他 封印の確認及び材料、製品包装の検査については佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。</p> | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|--------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-0 | 冷凍魚介類共通規格 | | <p>1 適用範囲 本項における冷凍魚介類とは、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、- 4 0 以下の凍結装置により、中心温度 - 1 8 以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。</p> <p>2 品質等 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱 包 (1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱を標準とし、少量の場合は厚さ 0 . 0 5 mm 以上のポリエチレン袋詰のものとする。 (2) 一括納入される品名、梱包及び単位等はその都度指定する。</p> <p>4 表 示 食品衛生法施行規則第 2 1 条第 1 項に基づき、包装の見えやすい場所に次を表示する。 (1) 名 称 (2) 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (3) 製造所又は加工所の所在地 (輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地) 及び製造者又は加工者 (輸入品にあっては、輸入業者) の氏名 (法人にあっては、その名称) (4) 規則別表第 5 の中欄に掲げる物 (甘味料、着色料、保存料、増粘剤等) として使用される添加物を含む場合は、当該添加物を含む旨及び同表下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨を表示する。 (5) 加熱調理用、又は生食用であること。</p> <p>5 その他 (1) 納入に際しては、保冷設備を施した車両等によるものとする。 (2) 保存方法の表示をするものとする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|----------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-1 | (8905-308-00109) (冷 凍) えび (無 頭) (加 熱 用) | E A | <p>1 種 類 インド、インドネシア、ベトナム、ミャンマー産のクルマエビ科の「ピンクタイガー」、「ホワイトタイガー」又は「ブラックタイガー(養殖)」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 急速ブロック凍結したもの。 (2) サイズは16 / 20とし、サイズが異なる場合は、その都度指定する。</p> <p>3 包 装 4ポンド(1 . 8 k g)入りポリエチレン袋詰にしたものを紙箱に入れ、更に6個を段ボール箱詰したものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 4-2 | (8905-308-00119) (冷 凍) うなぎかば焼 (加 熱 用) | K G | <p>1 種 類 ウナギ科の国内産「ウナギ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 背開き及び腹開きし、背骨を除いたもの。 (2) 有頭のもの。 (3) 焼き上がり良好なもの。 (4) 風味良好なもの。 (5) 1尾160 ~ 180 gを標準とする。</p> <p>3 包 装 1枚ずつをポリラミネート袋詰(真空包装)とし、5 k g段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他 産地を箱に表示し、納品時に産地証明書つける。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-3 | (8905-308-02219) (冷 凍) あさり貝 (殻 付) (加 熱 用) | K G | <p>1 種 類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) サイズは「L」で粒揃いのもの。 (2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。 (3) 砂等を十分にはかせたもの。 (4) 生きたものをボイルし、貝と液汁を急速凍結した もの。ただし、液汁は貝の量の1割(重量比)以内 のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリ袋詰 1 0 個を 1 箱の段ボールに詰め 合わせたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 4-4 | (8905-308-02659) (冷 凍) ロールいか (紋 甲) (生 食 用) | K G | <p>1 種 類 甲イカ科の「マイカ(紋甲イカ)」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 頭部、足、内臓及び皮を除き、胴を開いたもの。 (3) 急速ブロック凍結したもの。 (4) 1 k g 5 ~ 7 枚のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰にしたもの。5 個を段ボ ール箱詰とし、5 k g 詰 2 個をビニールバンドで固縛す る。(1 0 k g)</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物 品 番 号) 品 名 | 単 位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|-----------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4-5 | (8905-308-99009) (冷 凍) かに・爪 (加 熱 用) | K G | 1 種 類 クモガニ科の「ずわいがに」爪 2 包 装 1 k g ポリエチレン袋入り (2 6 ~ 3 0 E A 入り。) 3 賞味期限 納入後、 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 4-6 | (8905-308-99019) (冷 凍) ほたて貝柱 (生 食 用) | K G | 1 種 類 イタヤガイ科「ホタテ」とする。 2 品 質、形 態 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 1 k g ポリエチレン袋入り。 (3) サイズ M (市 販 品) ウロ取り製品とする。 3 賞味期限 納入後、 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 5-1 | (8940-308-04049) (冷 凍) 味付油揚げ | E A | 1 品 質 (1) 油揚げを糖類 (砂糖、水飴等) 醤油、酢、食塩 等で味付けされたもの。 (2) 急速凍結を行って、 - 1 8 以下の凍結状態で保 持した包装食品のもの。 (3) 1 枚が四角形 8 c m × 4 c m 程度のものとする。 2 包 装 1 E A : 6 0 枚入りのもの 1 0 E A を段ボール箱詰と する。 3 表 示 保存方法等を箱又は、 1 E A ごとに表示する。 4 賞味期限 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 | 備考 |
|-----|--------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1-0 | 牛・豚・鶏肉類共通規格 | | <p>1 適用範囲</p> <p>(1) 牛肉は輸入肉とする。</p> <p>(2) 豚肉は、国産品とし、生体検査合格品とする。</p> <p>(3) 鶏肉は、国産品とし、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、すべて食品添加物規格基準に基づき処理したのとする。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、冷凍焼け及び異物の混入を認めないものとする。</p> <p>(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、脂肪は白色で光沢がよく粘りがあるもので、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥及び異物の混入を認めないもの、フケ豚、水豚を除いたものとする。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格のA級のものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>冷凍品は、各品とも規定どおり包装されたものを -</p> <p>40 以下の急速冷凍装置により中心温度を - 18 以下に下げて急速凍結したのとする。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、原産地名を記入する。</p> <p>5 その他</p> <p>納入の際しては、原則として保冷設備を施した車両等によるものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1-1 | 牛レバー | K G | 品質等 1 色は、鮮明な赤褐色又はチョコレート色のもの。 2 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 3 異臭のないもの。 4 市販中級品以上のもの。 | |
| 1-2 | 合挽肉 | K G | 1 種 類 牛肉は輸入肉・豚肉は枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品 質 (1) 混合比は、牛肉70%、豚肉30%及び脂肪含有量15%以下とする。 (2) 形態は、2回挽とし、よく混合され、異物混入の認められないものとする。 (3) 異味、異臭のないもの。 (4) バラ凍結とする。 3 包 装 1塊の重量を1kgとし防湿紙、又はポリ袋入りとする。 4 その他 納入時に名称及び原産地名等を表示する。 | |
| 2-1 | 豚肉(上)カツ用 | K G | 1 種 類 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のものとする。 2 品 質 豚部分肉取引規格の等級「上」以上とする。 3 形態、重量 脂肪の厚さ：8mm以内 重 量：100g標準 厚 さ：1cm程度 4 包装等 包装は、バラ凍結したものを10枚1袋(ポリ袋入り)とし、梱包は10kgまでとする。 | |
| 2-2 | 豚肉(上)丸 | K G | 1 種 類 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のものとする。 2 品 質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上とする。 (2) 部位は「もも(内ももを含む。)」とする。 (3) 脂肪の厚さ0、8mm以内とする。 3 形 態 (1) スライスの場合は、厚さ1.5～2mm程度とする。 (2) 角切の場合は、2～3cm角切りとする。 (3) バラ凍結とする。 4 包装等 (1) 包装は、ポリ袋入りとし、豚肉(上)丸は、2kg(標準)詰とし、豚肉(上)切及び豚肉(上)角切については、1kg(標準)詰とする。 (2) 梱包は、厚手のポリ袋入りとし、重量を10kgまでとする。 | |
| 2-3 | 豚肉(上)切 | | | |
| 2-4 | 豚肉(上)角切 | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3-1 | 鶏肉骨付もも | K G | <p>1 種 類 食鶏取引規格の「骨付もも 型」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 肉付の良いもの。 (2) 脂肪が皮下全体に適度についているもの。 (3) 皮ふは、色及びつやがよく毛穴がもりあがっているもの。 (4) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (5) 若鶏を解体したもの。 (6) バラ凍結されたもの。</p> <p>3 重量、形態 1本350g標準のもの</p> <p>4 包装等 (1) 包装は、ポリ袋2kg詰を標準とする。 (2) 荷姿は、10kgを標準とした段ボール箱詰梱包とする。</p> | |
| 3-2 | 鶏肉むね肉正肉 | K G | <p>1 種 類 食鶏取引規格の「正肉むね肉」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 肉付きのよいもの。 (2) 脂肪が皮下全体に適度についているもの。 (3) 皮膚の色がよく、つやのあるもの。 (4) 異臭なく氷焼け等による変色の認められないもの。</p> <p>3 形態、重量 (1) 若鶏を解体したもの。 (2) バラ凍結されたもの。 (3) むね肉正肉は、1枚100g標準にカットする。 (4) こま切肉は、幅2cm、長さ2cm、厚さ1cmにカットされたものを標準とする。</p> <p>4 包装等 (1) 包装は、ポリ袋1kg詰を標準とする。 (2) 冷凍とする。</p> | |
| 3-3 | 若鶏こま切肉 | | | |
| 3-4 | 鶏ささ身 | K G | <p>1 種 類 食鶏取引規格、副品目の「ささ身」とする。</p> <p>2 品 質 生鮮品としての特徴を失わないものとする。</p> <p>3 重 量 1切れ40g以上とする。</p> <p>4 包 装 2kgポリエチレン袋詰(ブロック凍結)とする。 ただし、2kg以下の場合には生肉を冷凍するものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|-----------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3-5 | 鶏がら | K G | <p>1 種 類 食鶏取引規格の副品目の「がら 型」で頭部足部を除いたものとする。</p> <p>2 品 質 生鮮品としての特徴を失わないものとする。</p> <p>3 包装等 (1) 包装は、ポリ袋 1 k g 詰を標準とする。 (2) 冷凍とする。</p> | |
| 3-6 | 鶏もも肉 (正肉骨なし) | K G | <p>1 品 質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」とする。</p> <p>2 形態、重量 (1) 若鶏を解体したもの。 (2) バラ凍結されたもの。 (3) 鶏もも肉は、1枚 1 0 0 g 標準にカットする。</p> <p>3 包装等 (1) 包装は、ポリ袋 1 kg 詰を標準とする。 (2) 冷凍とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、産地名等を表示する。</p> | |
| 3-7 | 鶏もも挽肉 | K G | <p>1 品 質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」を挽肉にしたもの。</p> <p>2 包装等 (1) 1 塊の重量を 1 k g とし防湿紙、又はポリ袋入りとする。 (2) バラ凍結されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項によるほか、産地を袋又は箱に表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4-0 | 肉加工品共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 外観、色沢、香味、肉質等のよいもの。</p> <p>(2) 増量液等を使用していないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋等の内装を使用した段ボール箱詰とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p> | |
| 4-1 | ロースハム | K G | <p>1 種 類</p> <p>豚肉の「ロース肉」を整形し塩漬、ケーシング等で包装後くん煙し、湯煮又は蒸煮したものとする。</p> <p>伊藤、大阿蘇、福留、ローマイヤ、日本ハム、プリマハム又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 肉質及び結着が良好なもの。</p> <p>(2) 赤肉と脂肪の割合が9:1程度のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日から30日以上の期間を有するもの。</p> | |
| 4-2 | プレスハム | K G | <p>1 種 類</p> <p>豚肉の肉片を塩漬し、これに調味料香辛料等を調合し、ケーシング等に充てん後くん煙し湯煮又は蒸煮し着色されていないものとする。</p> <p>伊藤、福留、ローマイヤ、プリマハム、日本ハム、大阿蘇又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)</p> <p>2 品 質</p> <p>水分60%以上75%以下</p> <p>3 重 量</p> <p>1本2kgを標準とする。</p> <p>4 包 装</p> <p>真空パック包装とする。</p> <p>5 賞味期限</p> <p>納入日から30日以上の期間を有するもの。</p> <p>6 その他</p> <p>見本審査時に栄養成分表、配合割合表を提出する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4-3 | ウインナーソーセージ | K G | <p>1 種 類</p> <p>畜肉、家きんもしくは家兎の肉を塩漬し、挽肉後調味したものをケーシング等に充てん後くん煙し、加熱又は乾燥したものとす。ただし、骨付ウインナーについては豚肉とす。</p> <p>ウインナーソーセージは、伊藤、大阿蘇、福留、日本食品、ローマイヤ、日本ハム、プリマハム又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)</p> <p>骨付きウインナーは、福留、ローマイヤ又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) J A S の標準以上のもの。(4-5 は除く)</p> <p>(2) 水分65%以下のもの。</p> <p>(3) 魚肉類10%以下ただし、たら類の肉は、5%以下であるもの。</p> <p>3 重 量</p> <p>骨付ウインナーは、1本50g程度とす。</p> <p>4 包 装</p> <p>骨付きウインナーは、ポリエチレン袋詰又は真空パック包装とす。</p> <p>5 賞味期限</p> <p>ウインナーソーセージは、納入日から15日以上の期間を有するもの。</p> <p>6 その他</p> <p>ウインナーソーセージ、骨つきウインナーは、見本審査時に水分確認のできる書類を提出する。</p> | |
| 4-4 | フランクフルトソーセージ | | | |
| 4-5 | 骨付ウインナー | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4-6 | ベーコン | K G | <p>1 種 類 豚の脇腹肉を整形し、塩漬後くん煙したものとする。 伊藤、福留、大阿蘇、ローマイヤ、日本ハム、プリマハム、大山ハム又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)</p> <p>2 品 質 (1) J A S の合格品とし、水分70%以下のもの。 (2) 形態及びくん煙の状態が良好なもの。 (3) 損傷及び汚れがないもの。 (4) 固有の色沢を有するもの。 (5) 香味良好なもの。 (6) スライスと指定する場合の厚さは1.5~2mm程度(ショルダーを除く。)</p> <p>3 包 装 真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から30日以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他 見本審査時に水分確認できる書類を提出する。</p> | |
| 4-7 | 焼 豚 | K G | <p>1 種 類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 伊藤、大阿蘇、福留、ローマイヤ、日本ハム、プリマハム又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)</p> <p>2 品 質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「中」以上 (2) 部位は「もも」 (3) もも肉を整形し調味液に48時間以上漬け込み、オーブンで焼き上げたもの。 (4) 焼き上がり良好なもの。</p> <p>3 重 量 1塊1~3kgを標準とする。</p> <p>4 包 装 真空パック包装とする。</p> <p>5 賞味期限 納入日から20日以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4-8 | (冷凍)牛肉たたき | K G | <p>1 種 類 牛肉の部位「とうがらし」を整形し、焼き上げたもの。</p> <p>2 品 質 (1)新鮮なとうがらしを加工し、急速冷凍されたもの。 (2)焼き上がり良好なもの。</p> <p>3 重量、包装 1袋200～300gとし、ポリエチレン袋詰真空包装されたもの。</p> <p>4 賞味期限 納入日から6か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 4-9 | (冷凍)牛すじ肉 | K G | <p>1 種 類 牛肉の「すじ肉」をゆでたもの。</p> <p>2 品 質 (1)新鮮な牛すじ肉を3cm程度に角切りされたものを柔らかく茹で上げられたもの。 (2)牛肉の部位「アキレス腱」を30%以上含むものとする</p> <p>3 包 装 一袋1kg入りとし、ポリエチレン袋詰真空包装されたもの</p> <p>4 賞味期限 納入日から6か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----------|--------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5-0 -1 | 魚肉類一般規格 | | <p>1 生鮮品及び生鮮品として取り扱う冷凍品はこの規格による。</p> <p>2 冷凍品として納入される品目についても本項で定める規格による。</p> <p>3 本項において用いる用語の定義は、次の各項に示すとおりとする。</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2) S D (セミドレス) 内臓、えら及びうろこを除いたもの。</p> <p>(3) D (ドレス) 頭、内臓、えら及びうろこを除いたもの。</p> <p>(4) P D (パンドレス) ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。</p> <p>(5) C (チャンク) ドレス又はパンドレスを大きく輪切りにしたもの。</p> <p>(6) F (フィレー) 三枚に卸したもの。</p> <p>(7) S (ステーキ) 魚肉をさく取りしたもの。</p> | |
| 5-0 -2 | 鮮魚肉共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着しているもの。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。</p> <p>(3) え ら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂けがなく粘液を有さないもの。</p> <p>(4) 肉 硬く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭は固有の生臭さのほか異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさは一様にそろい腹切、損傷がないもの。</p> <p>2 梱 包 鮮度を保持するため、砕氷を用いて包覆、納入容器は、特に指定するもののほか、木箱又は発泡スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。(砕氷は、量目外)</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|----|--------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| | | | <p>3 表 示 食品衛生法施行規則第 2 1 条第 1 項に基づき、包装の見やすい場所に次を表示する。</p> <p>(1) 名 称 (2) 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (3) 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名（法人にあっては、その名称） (4) 規則別表第 5 の中欄に掲げる物（甘味料、着色料、保存料、増粘剤等）として使用される添加物を含む場合は、当該添加物を含む旨及び同表下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨を記入すること。 (5) 加熱調理用、又は生食用であること。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|------------------------|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5-1 | さば(大) (加熱用) | R | K G | 1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 重 量 (1) さば(大) (加熱用) 1尾500g以上とする。 (2) さば(中) (加熱用) 1尾300g以上とする。 | |
| | さば(中) (加熱用) | R | | | |
| 5-2 | あじ (加熱用) | R | K G | 1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 重 量 1尾150gを標準とする。 | |
| 5-3 | いわし (加熱用) | R | K G | 1 種 類 イワシ科の「マイワシ」とする。 2 重 量 1尾120gを標準とする。 | |
| 5-4 | やりいか (加熱用) | R | K G | 1 種 類 ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。 2 重 量 1尾170～240gを標準とする。 | |
| 5-5 | 甲いか (加熱用) | R | K G | 1 種 類 コウイカ科の「コウイカ」とする。 2 重 量 1尾150gを標準とする。 | |
| 5-6 | 水いか (生食用) | R | K G | 1 種 類 イカ綱ヤリイカ科の「アオリイカ」とする。 2 品 質 水いか(生食用)については、生食に適する もの。 3 重 量 1尾500gを標準とする。 | |
| | 水いか (加熱用) | | | | |
| 5-7 | 連子鯛 (加熱用) | R | K G | 1 種 類 タイ科の「キダイ」とする。 2 重 量 1尾150～180gを標準とする。 | |
| 5-8 | 使用頻度低下の ため 欠番とする | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5-9 | いさき (加熱用) | R | K G | 1 種 類 イサキ科の「イサキ」とする。 2 重 量 1尾150～200gを標準とする。 | |
| 5-10 | ぶり (生食用) | R | K G | 1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 重 量 1尾6kg以上のものとする。 | |
| 5-11 | はまち (生食用) | R | K G | 1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。長崎県産とする。 3 重 量 1尾2.5～5kgを標準とする。 | |
| 5-12 | やず (生食用) | R | K G | 1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 重 量 1尾1kgを標準とする。 | |
| 5-13 | ひらす (生食用) | R | K G | 1 種 類 アジ科の「ヒラマサ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 重 量 1尾1.5～3kgを標準とする。 | |
| 5-14 | 使用頻度低下の ため欠番とする | | | | |
| 5-15 | さわら (加熱用) | R | K G | 1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。 2 重 量 1尾1～3kgを標準とする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5-16 | かれい (加熱用) | R | K G | 1 種 類 カレイ科の「カレイ」とする。 2 重 量 1尾200～300gを標準とする。 | |
| 5-17 | ひらめ (生食用) | R | K G | 1 種 類 ヒラメ科の「ヒラメ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 重 量 1尾1kg以上のものとする。 | |
| 5-18 | とび魚 (加熱用) | R | K G | 1 種 類 トビウオ科の「トビウオ」とする。 2 重 量 1尾200～250gを標準とするが、7、8月は 1尾150gを標準とする。 | |
| 5-19 | まだい (生食用) | R | K G | 1 種 類 タイ科の「マダイ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 重 量 1尾1kg以上のものとする。 | |
| 5-20 | かつお (生食用) | R | K G | 1 種 類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 重 量 1尾1kg以上のものを標準とする。 | |
| | | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|----------------|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5-21 | 生かき (加熱用) | | K G | <p>1 種 類 イタボガキ科の「マガキ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1) 加熱調理用とする。 (2) 肉身は、身が太っていて、へりの黒い部位が波状に縮んでいるもの。 (3) 色沢は乳白色で、茶色の内臓が透けて見えないもの。 (4) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (5) サイズはM以上のもの。</p> <p>3 包 装 ポリフィードパック詰め又はポリ袋(密封)詰とする。</p> <p>4 その他 包装に含まれる水分は計量しないものとする。</p> | |
| 5-22 | 使用頻度低下のため欠番とする | | | | |
| 5-23 | さざえ (生食用) | | K G | <p>1 種 類 リュウテン科の「サザエ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1) 生食に適するもの。 (2) 殻付のもの。</p> <p>3 重 量 1個100g以上のもの。</p> | |
| 5-24 | 使用頻度低下のため欠番とする | | | | |
| | | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|------------------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-0 | 冷凍魚肉共通規格 | | | <p>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凍結させ、-40 以下の凍結装置により、中心温度 -18 以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。</p> <p>2 品質等 (1) 冷凍された魚肉類は、鮮魚肉共通規格の第1項に定めた鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 (2) JAS 認定証マーク入りを標準とする。</p> <p>3 梱包 (1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。 (2) 一括納入される品名、梱包及び単位等はその都度指定する。</p> <p>4 表示 鮮魚肉共通規格の項(5-0-2)に同じ。</p> <p>5 その他 (1) 納入に際しては、保冷設備を施した車両等によるものとする。 (2) 保存方法の表示をするものとする。</p> | |
| 6-1 | (冷凍) さばフィレ (加熱用) | F | E A | <p>1 種類 サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質 長崎県産とする。</p> <p>2 重量 1EA:80gとする。(無塩)</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-2 | (冷凍) あじ (加熱用) | D | K G | <p>1 種類 アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 重量、形態 1尾150~250gバラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|------------------------|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-3 | (冷凍) ぶり切身 (加熱用) | F | P K | 1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品 質 長崎県産とする。 2 重 量 1 P K : (8 0 g × 5 切入り) とする。 3 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-4 | (冷凍) さわら切身 (加熱用) | F | E A | 1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。 2 重 量 1 E A : 8 0 g とする。 3 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-5 | (冷凍) かれい切身 (加熱用) | C | P K | 1 種 類 カレイ科の「カラスガレイ」とする。 (一夜干し) 2 重 量 1 P K : (8 0 g × 5 切入り) とする。 3 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-6 | (冷凍) まぐろ (生食用) | S | K G | 1 種 類 サバ科の「メバチ」又は「キハダ」とする。 2 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 大きさ (冷凍)まぐろ上(生食用)ステーキカット 1 5 0 g ~ 2 0 0 g 標準 1 箱 3 k g を標準 (厚さ 2 cm 程度) とする。 3 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|------------------------|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-7 | (冷凍) 茹だこ (生食用) | | K G | 1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 内臓を取り除いたもの。 (3) 茹でてあるもの。 3 重 量 1尾1kgを標準とする。 4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-8 | (冷凍) 太刀魚 (加熱用) | R | K G | 1 種 類 タチウオ科の「タチウオ」とする。 2 品 質 銀粉の多いもの。 3 重 量 (1) (冷凍)太刀魚(加熱用) 1尾500~1kgを標準とする。 (2) (冷凍)太刀魚切身(加熱用) 1EA80gとする。 | |
| | (冷凍) 太刀魚切身 (加熱用) | C | E A | | |
| 6-9 | (冷凍) きす (加熱用) | R | K G | 1 種 類 キス科の「キス」とする。 2 重量等 (1) (冷凍)きす(加熱用) 1尾70g以上のものとする。 (2) (冷凍)きす開き(加熱用) ア 1尾20g程度とし、1EA:30尾入りを標準とする。 イ 背開き又は開腹されたもの。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| | (冷凍) きす開き (加熱用) | D | E A | | |
| 6-10 | (冷凍) あまだい (加熱用) | R | K G | 1 種 類 アマダイ科の「アカアマダイ」又は「シロアマダイ」とする。 2 重 量 1尾250g以上のものとする。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-----------------------|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-11 | (冷凍) 小桜鯛 (加熱用) | SD | K G | 1 種 類 タイ科の「コザクラダイ」とする。 2 重 量 1尾120～150gバラ凍結を標準とする。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-12 | (冷凍) 赤魚切身 (加熱用) | F | E A | 1 種 類 カサゴ科の「アカウオ」とする。 2 重 量 1 E A : 80gを標準とする。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-13 | (冷凍) 開き赤目 (加熱用) | SD | K G | 1 種 類 アカメ科の「アカメ」とする。 2 重 量 1尾100gを標準とする。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-14 | (冷凍) マンダイ (加熱用) | F | P K | 1 種 類 アカマンボウ科の「アカマンボウ」とする。 2 重 量 1枚80gを標準とする 3 包 装 1 P K : 5枚入りポリエチレン袋入り 4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-15 | (冷凍) 銀だら (加熱用) | F | K G | 1 種 類 キンダラ科の「キンダラ」とする。 2 重 量 1枚250～300gを標準とする。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-------------------------|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-16 | (冷凍) メルルーサ (加熱用) | F | E A | 1 種 類 タラ科の「メルルーサ」とする。 2 重 量 1 E A : 8 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-17 | (冷凍) むきえび (加熱用) | | K G | 1 重量、形態 (1) 固形量 1 k g でサイズ L 又は 2 L とする。 (2) 十分水洗いしたものをバラ凍結したもの。 2 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-18 | (冷凍) 子持ししゃも (加熱用) | R | E A | 1 種 類 キュウリウオ科の「シシャモ」とする。 2 品質、形態 (1) 抱卵した雌 (2) 乾燥適度なもの。 (3) 薄塩のもの。 3 重 量 1 尾 2 0 g 標準のもの。 1 E A : 5 尾入り 4 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-19 | (冷凍) しめさば (生食用) | F | E A | 1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 香味、風味良好で、酸味適度なもの。 (3) 新鮮なものを加工したもの。 (4) 急速冷凍されたもの。 3 重量、包装 (1) 1 E A : 1 1 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 (2) 真空包装パックされたもの。 4 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上の期間を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-------------------------|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-20 | (冷凍) かつおたたき (生食用) | S | K G | <p>1 種 類 サバ科の「カツオ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 焼き具合が適度なもの。 (3) 香味、風味良好なもの。 (4) 新鮮なものを加工したもの。 (5) フィレを血合肉に沿ってさく取りし、骨を除いたもの。 (6) 急速冷凍されたもの。</p> <p>3 重量、包装 (1) 1枚200g～400gを標準とし、ポリエチレン袋詰(たれ付) (2) 真空包装パックされたもの。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-21 | (冷凍) あさりむき身 (加熱用) | | K G | <p>1 種 類 (1) (冷凍)あさりむき身 (加熱用) マルスダレガイ科の「アサリ」とする。 (2) (冷凍)しじみ (加熱用) シジミ科の「マシジミ」又は「ヤマトシジミ」とする。 (3) (冷凍)はまぐり (加熱用) マルスダレガイ科の「ハマグリ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) (冷凍)しじみ(加熱用)及び(冷凍)はまぐり(加熱用)は、貝殻表面に付着物がないもの。 (2) 砂等を十分はかせたもの。 (3) 肉質はそれぞれ豊肥したもの。</p> <p>3 形態、重量 (1) 粒揃いのもの。 (2) (冷凍)あさりむき身(加熱用)はM(1kgに501～800粒入り)～S(1kgに801～1000粒入り)サイズ、1kgポリエチレン袋入り(I・Q・F)とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-22 | (冷凍) しじみ (加熱用) | | | | |
| 6-23 | (冷凍) はまぐり (加熱用) | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------------|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-24 | (冷凍) 帆立むき身 (加熱用) | | K G | <p>1 種 類 イタヤガイ科の「ホタテ」とする。</p> <p>2 品質、形態等 (1) 砂等を十分はかせたもの。 (2) Sサイズで1個35gを標準とする。 (3) 1kgポリエチレン袋入りのもの。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-25 | (冷凍) さけ切身 (加熱用) | | E A | <p>1 種 類 サケ科の「銀ザケ」とする。</p> <p>2 形態、重量 (1) 切身(一般流通品で2枚おろし。) (2) 1EA:80gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-26 | (冷凍) かに(ズワイ) (加熱用) | | K G | <p>1 種 類 クモガニ科の「ズワイガニ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1) ボイルしたのち冷凍されたものとする。 (2) 「ズワイガニ」1肩の大きさは、250~300g程度のサイズL以上とする。(1K標準)</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-------------------------|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-27 | (冷凍) するめいか (加熱用) | R | K G | <p>1 種 類 スルメイカ科の「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1) 国内産のもの。 (2) 船内急速凍結したもの。 (3) 1杯500gを標準とする。</p> <p>3 包 装 (1) 1箱8kg入り段ボール箱詰とする。 (2) パラ納入の場合は、ビニール袋等に入れ段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-28 | (冷凍) 紅さけ (加熱用) | SD | K G | <p>1 種 類 サケ科の「ベニサケ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1) 1尾1.6kg程度のベニザケとする。 (2) 6～7尾入り段ボール詰めされたもので、1箱9.6kg～11.5kg入りを標準とし「M」サイズのものとする。</p> <p>3 包 装 ポリエチレン袋詰めされたものを段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 6-29 | (冷凍) えび(有頭) (加熱用) | | E A | <p>1 種 類 オーストラリア産の「オースタイガー」</p> <p>2 品 質 (1) 急速ブロック凍結したもの。 (2) サイズを16/20とする。 (3) 養殖可とする</p> <p>3 包 装 1.3kg入りポリエチレン袋詰にしたものを紙箱に入れたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|------------------------------|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-30 | (冷凍) あまえび (生食用) | | E A | 1 品質、形態 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 尾を残し頭部、胴体の皮を剥いだもの。 (3) 急速ブロック冷凍したもの。 (4) 1 E A : 30尾入りで、内容量70g以上とする。 2 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-31 | (冷凍) あらかぶ (加熱用) | SD | P K | 1 種類 フサカサゴ科の「カサゴ」とする。 2 品質、形態 (1) うろこを取り内臓を抜いたもの。 (2) 急速ブロック凍結したもの。 (3) 大きさは、1尾150g~200g 1 P K : 10尾入りとする。 3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-32 | (冷凍) メンタイキン グ (加熱用) | F | E A | 1 種類 アシロ科の「キング」とする。 2 品質 1 E A : 80gとする。 4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-33 | (冷凍) シーフードミ ックス | | K G | 1 品質 (1) いか、あさり、むきえびを混合したもの。 (2) 十分に水洗いされ異物混入が認められないもの。 (3) 中国加工のものを除く。 (4) マルハニチロ、福岡シーフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 包装 メーカー元詰による1kg袋入り。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------------------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-34 | (冷凍) かわはぎ | SD | P K | 品質等 1 鮮度良好なカワハギを腹及び皮を取り除いたもの。 2 大栄食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 内容量は1 P K : 7尾入りで、1 K gとする。 4 賞味期限を6か月以上とし、表示をする。 | |
| 6-35 | (冷凍) 伸ばし海老 (加熱用) | SD | P K | 品質等 1 1尾14cm~15cm程度 2 1 P K : 20尾入り350g程度 ニチレイ、東洋冷蔵又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 3 海老のサイズは21/25と表示する。 表示のないものについては、証明書を提出する。 | |
| 6-36 | (冷凍) いか糸造り | SD | E A | 品質等 1 国産するめいかを使用したもの。 2 1 E A : 500g入り。 | |
| 6-37 | (冷凍) たら切身 (加熱用) (患者食) | | E A | 品質等 1 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 J A S 認定証マーク入りを標準とする。 2 1 E A : 60g程度 | |
| 6-38 | (冷凍) さば生姜正油漬 | | P K | 品質等 1 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 J A S 認定証マーク入りを標準とする。 2 1 P K : 80g × 5切入り。 | |
| 6-39 | (冷凍) 銀ダラもろみ漬 | | P K | 品質等 1 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 J A S 認定証マーク入りを標準とする。 2 1 P K : 80g × 5切入り。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|---------------------------------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-40 | (冷凍) つば鯛切身 | | P K | 品質等 1 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 2 国内産とする。 3 醤油みりん漬 急速冷凍したもの。 4 尾びれの付け根から2～3cmカットし、1切れ100g程度、1PK：5切れ入り。 | |
| 6-41 | (冷凍) 鰯茶漬け | | E A | 品質等 1 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 2 包装に「西海の恵」の表示があるもの。 3 1EA：50g入り。 | |
| 6-42 | (冷凍) 南蛮漬けA 南蛮漬けB 南蛮漬けC | | E A | 品質等 1 Aは、真さばを南蛮漬けにしたもの。 Bは、小あじを南蛮漬けにしたもの。 Cは、小さいわしを南蛮漬けにしたもの。 2 使用する魚介類は、鮮度のよい魚介類を使用し、衣をつけ、揚げたものを味付けし、急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の部位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 3 1EA：500g程度のパック詰めされたもので、それぞれ魚の切り身を200g以上含むものとする。 4 包装に「西海の恵」の表示があるもの。 | |
| 6-43 | (冷凍) イカリング | | K G | 1 品 質 (1) 冷凍魚肉共通規格のとおり。 (2) 良質な国産スルメイカを、幅1.5cm標準、直径6cm標準の輪切りにしたもの。 (3) 1kg入りとする。 2 賞味期限 納入日から2か月以上の期間を有するもの。 | |
| 6-44 | (冷凍) もずく | | E A | 1 品 質 (1) 九州産のもずくで、洗いもずくとする。 (2) 1EA：Net500g入りとする。 2 賞味期限 納入日から8か月以上を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-----------------------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6-45 | (冷凍) 鯛フィレ (生食用) | F | E A | <p>1 種 類 タイ科の長崎県産「マダイ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) ブライン凍結されたもの。(アルコール濃度65%の不凍液使用。-40度で超速凍結されたもので、ドリップ抑制されたもの。)</p> <p>(2) 流水解凍後、生食に適するもの。</p> <p>(3) 1 E A : 3 2 0 g 標準とし、真空パックされたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|----------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7-0 | 塩魚、乾魚肉共 通規格 | | | <p>1 材 料</p> <p>(1) 鮮魚肉共通規格第1項に定める魚肉類とする。</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人口甘味料及びその他の添加物を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準によるもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なもの。</p> <p>(2) 適度に塩が加えられており、干物にあつては適度に乾燥しているもの。</p> <p>(3) 固有の色沢を有し、油やけしていないもの。</p> <p>3 梱 包</p> <p>特に指定するもののほか、木箱又は段ボール箱詰とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 表 示</p> <p>包装の見やすい場所に次を表示する。</p> <p>(1) 規則第21条第1項に基づく表示</p> <p>ア 名 称</p> <p>イ 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日</p> <p>ウ 製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地)及び製造者又は加工者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名(法人にあつては、その名称)</p> <p>エ 規則別表第5の中欄に掲げる物(甘味料、着色料、保存料、増粘剤等)として使用される添加物を含む場合は、当該添加物を含む旨及び同表下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨を記入</p> | |
| | | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7-1 | 使用頻度低下のため欠番とする | | K G | 1 種 類 (1) 塩さけ：サケ科の「ベニサケ」 (2) 塩さば：サバ科の「マサバ」 (3) 塩さんま：サンマ科の「サンマ」 2 品質、形態等 (1) J A Sの1等品を標準とする。 (2) 大きさ ア 塩さけ：1尾1kg以上 イ 塩さば：1尾400g以上 ウ 塩さんま：1尾150g以上 4 賞味期限 納入日から10か月以上の期間を有するもの。 | |
| 7-2 | (冷凍) 塩さけ | SD | | | |
| 7-3 | (冷凍) 塩さば | SD | | | |
| 7-4 | (冷凍) 塩さんま | R | | | |
| 7-5 | ちりめんじゃこ (しらす干し) | | K G | 1 種 類 カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」の稚魚とする。 2 品質、形態等 (1) 非加熱食が可能なもの。 (2) 大きさが揃っているもの。 (3) 長さは2.5cm以内のもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 (5) 七分乾燥のもの。 | |
| 7-6 | 干するめ | | P K | 1 種 類 ジンドウイカ科の「ケンサキイカ」とする。 2 品質、形態等 (1) 胴の長さは、20～30cmとする。 (2) 市販の2等品以上のもの。 (3) 乾燥適度なもの (4) 1PKは500g入りを標準とする。 | |
| 7-7 | 数の子 | | K G | 1 種 類 ニシン科の「ニシン」の卵巣を塩漬けにしたもの。 2 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 非加熱食が可能なもの。 (3) 卵の粒が斉一で、折れ等が少なく、大きさが均一のもの。 3 包装等 1kg又は500g入り段ボール箱又は木箱詰めとする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|----------------|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7-8 | 数の子(味付) | | K G | <p>1 種 類 ニシン科の「ニシン」の卵巣をしょう油、みりん、砂糖で味付けしたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 非加熱食が可能なもの。 (3) 卵の粒が斉一で、折れ等が少なく、大きさが均一のもの。</p> <p>3 形 態 1袋500g入りとする。</p> | |
| 7-9 | 使用頻度低下のため欠番とする | | | | |
| 7-10 | いくら | | K G | <p>1 種 類 サケ科の「ベニサケ」の卵を塩蔵したものとする。</p> <p>2 品質、形態 (1) 非加熱食が可能なもの。 (2) 卵粒は分離して塩蔵してあるもの。 (3) 市販の上級品</p> | |
| 7-11 | あじ開き干 | D | K G | <p>1 種 類 アジ科の「マアジ」又は「アカアジ」とする。</p> <p>2 形態等 (1) 内臓を除き、腹開き又は背開きしたものとする。 (2) 体長20cm程度110gを標準とする (3) 一夜干しされたもの。</p> | |
| 7-12 | あじ生干みりん | D | K G | <p>1 種 類 アジ科の「マアジ」又は「アカアジ」とする。</p> <p>2 形態、重量 (1) 頭部、内臓を除き、腹開き又は背開きしたものとする。 (2) しょう油、砂糖、みりん等を調合した液に浸した後、ごま又はけしをふりかけ干したもの。 (3) 大きさは、1尾80g～100gを標準とする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|----------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7-13 | さんま生干みりん | D | B X | 1 種 類 (1)さんま生干みりん：サンマ科の「サンマ」 (2)いわし生干みりん：イワシ科の「マイワシ」 2 品質、形態等 (1)頭部、内臓を除き、腹開き又は背開きのもの (2)しょう油、砂糖、みりん等を調合した液に浸した後、ごま又はけしをふりかけ干したのもの。 (3)さんま生干みりんは、1尾80g以上、いわし生干みりんは、1尾30g程度を標準とする。 (4)1B X：40枚入り。 | |
| 7-14 | いわし生干みりん | | | | |
| 7-15 | さんま醤油煮 (常温) | | E A | 1 品質等 良質なさんまを使用し、しょう油、砂糖等で味付けし、ぶつ切りにカットしたもの。(1切れ20g程度を標準とする。) 2 賞味期限 常温保存で納入日より3か月以上の期間を有するもの。 3 1E A：500g入りのものとする。 | |
| 7-16 | めざし | R | K G | 1 種 類 イワシ科の「マイワシ」又は「ウルメイワシ」とする。 2 品質、形態 (1)大きさが揃っているもの。 (2)ねばり等のないもの。 | |
| 7-17 | かます開き干 | D | K G | 1 種 類 カマス科の「カマス」を背開きにして乾燥したもの。 2 形態、重量 体長25cm程度、重量100gを標準とする。 | |
| 7-18 | (冷凍) さわら西京焼 | F | K G | 1 種 類 サバ科の「サワラ」を切り身にし、焼いて味噌に漬けたもの。 2 形態、包装等 1枚50gを標準とし、1袋500g入り、真空パック詰めとする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 形態 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-----------------------|----|-----|-----------------------------------------------------------------------|----|
| 7-19 | (冷凍) 秋鮭塩焼 (骨なし) | | P K | 品質等 1 1 P K : 2 0 g × 1 0 切入り。 2 賞味期限 納入日から、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 | 備考 |
|-----|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8-0 | 魚肉加工品共通規格 | | <p>1 材 料</p> <p>(1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料</p> <p>(2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人口甘味料及びその他の添加物等は食品添加物等の規格基準によるもの。</p> <p>(3) ねり製品については、見本提出において別に配合基準を定めることがある。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 表面に鱗光、水滴がなく「ねと」が発生していないもの。</p> <p>(2) 弾力性があるもの。</p> <p>(3) 香味よく、異臭、異味のないもの。</p> <p>(4) 市販の上級品</p> <p>3 包 装</p> <p>食品の規格基準による。</p> <p>4 表 示</p> <p>規則21条第1項に基づく、包装の見やすい場所に次を表示する。</p> <p>(1) 名 称</p> <p>(2) 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日</p> <p>(3) 製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所所在地)及び製造者又は加工者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名(法人にあつては、その名称)</p> <p>(4) 食品衛生法別表第5の中欄に掲げる物(甘味料、着色料、保存料、増粘剤等)として使用される添加物を含む場合は、当該添加物を含む旨及び同表下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨を表示する。</p> | |
| 8-1 | かまぼこ | K G | <p>1 原材料及び配合標準</p> <p>すり身：75.2%(すけそSA)</p> <p>でん粉： 3.8%</p> <p>卵 白： 2.2%</p> <p>食 塩： 1.9%</p> <p>氷 水：15.0%</p> <p>グルタミン酸ナトリウム：1.1%</p> <p>2 品質、重量</p> <p>(1) のべ角平型で1個500~700gを標準とする。</p> <p>(2) 長崎県産とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日から5日間の期間を有するもの。</p> <p>4 その他</p> <p>紅白かまぼことする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|--------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8-2 | かまぼこ(板付) | E A | <p>1 原材料及び配合標準 「かまぼこ(8-1)」第1項に同じ。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) かまぼこ(板付) 板を含めた重量で1個220～250gを標準とし、内装はポリエチレン、外装はポリセロによる二重内装のもの。</p> <p>(2) なると巻 1EA: 200～250gを標準でセロファン包装のもので真空包装のもの。</p> <p>(3) だて巻き 1EA: 300～350gを標準でセロファン包装のもので、チルド商品のもの。</p> <p>(4) 包装かまぼこ 1EA: 135g標準で、真空パック包装のもの。</p> <p>3 賞味期限 かまぼこ、包装かまぼこは、納入日から5日間以上の期間を有するもの。 なると巻きは、納入日から30日程度の期間を有するもの。 だて巻きは納入日から10日以上を有するもの。</p> <p>4 その他 細菌・大腸菌群の検査結果の書類を提出する。</p> | |
| 8-3 | なると巻 | | | |
| 8-4 | だて巻き | | | |
| 8-5 | 包装かまぼこ | | | |
| 8-6 | 竹 輪 | K G | <p>1 原材料及び配合標準 すり身: 77.8%(すけそSA) でん粉: 3.9% 卵 白: 2.3% 食 塩: 2.0% みりん: 2.3% 氷 水: 11.7%</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 納入日の当日又は前日に製造された、長崎県産のもの。</p> <p>(2) 表面は一樣に焼けており、皮が極度にむけていないもの。</p> <p>(3) 内面に不純物が付着していないもの。</p> <p>(4) 香味良好で適度な弾力性を有し、歯切れのよいもの。</p> <p>(5) 1個60gを標準とする。</p> <p>3 その他 細菌・大腸菌群の検査結果の書類を提出する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|---------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8-7 | 使用頻度低下のため 欠番とする。 | | | |
| 8-8 | 竹 輪 (袋入) | E A | <p>1 原材料及び配合標準 「竹輪 (8 - 6)」第 1 項に同じ。</p> <p>2 品 質 (1) 1 E A : 4 本入りとする。 (2) 1 E A の重量、1 1 2 g 以上 1 3 0 g 以下とする。</p> <p>3 その他 細菌・大腸菌群の検査結果を提出する。</p> | |
| 8-9 | 平 天 | K G | <p>1 原材料及び配合標準 (1) すり身 : 7 3 . 3 % (すけそ S A) (2) でん粉 : 8 . 8 % (3) 食 塩 : 2 . 2 % (4) 氷 水 : 1 4 . 6 % (5) グルコース : 0 . 7 % (6) グルタミン酸ナトリウム : 0 . 7 % (7) 棒天は、ごぼう (1 0 g 程度で「ス」が入っていないもの。) を拍子木型に切断し、その中心に入れているもの。 (8) つみれは、野菜等 1 0 % 以上含むもの。</p> <p>2 品 質 (1) 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用 (2) 油切れがよく、ネトのないもの。 (3) 香味良好で弾力性があり、歯切れのよいもの。 (4) 異味、異臭、異物混入のないもの。 (5) 長崎県産とする。</p> <p>3 重 量 (1) 平 天 : 1 個 4 0 g 標準 (2) 棒 天 : 1 個 6 0 g 標準 (3) つみれ : 1 個 5 0 g 標準</p> <p>4 賞味期限 納入日から 5 日間以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他 細菌・大腸菌群の検査結果の書類を提出する。</p> | |
| 8-10 | 棒 天 | | | |
| 8-11 | つみれ (野菜入) | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8-12 | すり身 | K G | <p>1 原材料 良質なスケソウダラのすり身を使用したもの。 (すけそSA)</p> <p>2 品 質 (1) 納入時の当日又は前日に製造されたもの。 (2) なめらかで光沢があり、乳白色を呈しているもの。 (3) ネット、気孔が少なくよく練りあわされているもの。 (4) 異味、異臭、異物混入のないもの。 (5) でん粉の混合率10%～15%のもの。 (6) 細菌・大腸菌群の検査結果の書類を提出する。</p> | |
| 8-13 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 8-14 | はんぺん | K G | <p>1 原材料 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 納入日の当日又は前日に製造されたもの。 (2) 特有の弾力性を有するもの。 (3) 1個の重量、形状は市販品に準ずる。</p> | |
| 8-15 | かに棒かまぼこ | K G | <p>1 原材料 スケソウダラのすり身を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 風味をかんに似せたもので、表面を紅こうじから とった赤い色素で着色したもの。 (2) 1袋500g又は1kg入りの真空パック包装し たもの。</p> <p>3 その他 細菌・大腸菌群の検査結果の書類を提出する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8-16 | めんたい子 | K G | 1 種 類 タラ科の「スケトウタラ」の卵巣を塩漬けにしたものとする。 | |
| 8-17 | 辛子めんたい子 | | 2 品質、形態等 (1) 非加熱食が可能なもの。 (2) 身崩れのないもの。 (3) 着色の薄いもの。 (4) 卵粒が肥大しているもの。 (5) 中粒のもの。(片卵50g程度) (6) 辛子めんたい子については、適度な唐辛子の味がするもの。 (7) 40g～50gを標準とする。 4 賞味期限 納入日から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 | 備考 |
|-----|----------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-0 | 生(冷凍)野菜、果物共通規格 | | <p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮なもので、かつ、それぞれの食品固有の色沢形状を有するもの。(中国産を除く。)</p> <p>(2) 果物は風味、香味がよいもの。</p> <p>(3) 未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(4) 病虫害、外傷、腐敗等のないもの。</p> <p>(5) 適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6) 生野菜、果物は原則として統制品「秀」以上とし業務用加工品を除く。</p> <p>(7) 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で、解凍して前1号から6号の品質を維持するもの。</p> <p>2 表示</p> <p>(1) 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準に基づき、包装されたものを段ボール箱詰にしたもの。</p> <p>(2) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿で産地の表示があるもの。</p> <p>(3) 特に指示するもの以外は、水洗いされているもの。ただし、水洗いしないものについては、市場流通上除かれる土砂は、除去されているもの。</p> <p>3 その他</p> <p>冷凍品の納入に際しては、原則として保冷設備の施された車両等によるものとする。</p> | |
| 9-1 | 甘藷 | K G | <p>品質等</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 原則として統制品「秀」以上とする。</p> <p>3 発芽していないもの。</p> <p>4 十分肥育されたもの。</p> <p>5 ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。</p> <p>6 大きさは、1個200g～400g程度のもの。 (新の期間5月～6月：100g以上)</p> <p>7 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 9-2 | 馬鈴薯 | K G | <p>品質等</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 原則として統制品「秀」以上とする。</p> <p>3 発芽していないもの。</p> <p>4 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。</p> <p>5 水洗いしていないもの。</p> <p>6 大きさは、早掘もので120g標準、普通掘もので150～250g程度のもの。</p> <p>7 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-----|-----------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-3 | 長 芋 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 粘質の強いもの。 4 水洗いしないもの。 5 大きさは、1本500g以上のもの。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-4 | 里芋(洗) (むき里芋) | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 白芽、根及び雑皮を除いたもの。 4 十分に肥育されたもの。 5 焼け、腐敗等のないもの。 6 皮むき後、水洗いしたもの。 7 水切り十分なもの。 8 大きさは、1個50g～100g以下のもの。 9 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-5 | 人 参 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 葉、茎及びひげ根を除いたもの。 4 肌割れのないもの。 5 股、す立等のないもの。 6 特有の鮮やかな赤みをおびたもの。 7 大きさは、1本150g～400g程度のもの。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-6 | 南 瓜 | K G | 品質等 1 成熟度のよいもの。 2 甘味を有し、風味のよいもの。 3 大きさは、1個1kg以上のもの。 4 納入時に名称及び原産国名を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-7 | 水 菜 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないもの。 4 根部及び枯葉等除去したもの。 5 砂等の雑物が付着していないもの。 6 青葉の種類は、さんとう菜、小松菜、しゃくし菜 不断草とする。 7 春菊は中葉のもの。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-8 | 青 菜 | | | |
| 9-9 | 春 菊 | | | |
| | | | | |
| 9-10 | ピーマン | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 濃緑色を呈するもの。 4 弾力性を有するもの。 5 辛味の弱いもの、又は辛味のないもの。 6 大きさは、1個50g～70gを標準とする。 7 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-11 | に ら | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 濃緑色を呈するもの。 4 根だちより切り取ったもの。 5 土砂等を除いたもの。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-12 | パセリ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 特有の香りを有するもの。 4 濃緑色を呈するもの。 5 葉さきがよくちぢれ、密集しているもの。 6 過熟でなく葉質のやわらかいもの。 7 茎の長さは、市販流通のもの。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|---------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-13 | ほうれん草 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 濃緑色を呈するもの。 4 「とう」の立っていないもの。 5 1束200g以上に束ねたもの。(束ねに使用しているわら等の重量を除く。) 6 根部及び枯葉等を除去したもの。 7 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-14 | 三つ葉 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 特有の香味、風味を有するもの。 4 枯葉等を除去したもの。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-15 | せり | | | |
| 9-16 | レタス | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 清浄栽培によるもの。 4 肥育十分なもの。 5 葉部は淡緑色を呈するもの。 6 外葉を除去したもの。 7 レタスの大きさは、1個300g以上のもの。 8 「とう」立ち、枯葉、病虫害のないもの。 9 葉はやわらかく、香りの失われていないもの。 10 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-17 | サラダ菜 | | | |
| 9-18 | 分 葱 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 緑色部がやわらかいもの。 4 袋入りとし、S～Mサイズとする。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-19 | 使用頻度低下のため 欠番とする。 | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-20 | 玉 葱 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 発芽していないもの。 4 根、上茎及び葉を除去したもの。 5 品質本来の光沢を有するもの。 6 1個250g～300g程度 (新もの場合は200g～300g程度。) ただし、北海道産はL大又は2Lとする。 7 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-21 | 生 姜 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 肥育十分なもの。 3 肉質柔軟で繊維の少ないもの。 4 辛味が強いもの。 5 大きさは、1個100g以上のもの。 | |
| 9-22 | にんにく | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 発芽していないもの。 3 上茎、根及び首を除去したもの。 4 表皮はよく乾燥しているもの。 5 大きさは、1個50g程度のもの。 | |
| 9-23 | 大 根 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 ひげ根、葉は除去したもの。 4 損傷等のないもの。 5 葉は根元から1cm程度残す。(通年) 6 肉質は、「す」及び繊維の少ないもの。 7 極端な曲がりのないもの。 8 長さ30cm以上、直径8cm程度のもの。 9 大きさは、1本1kg以上のもの 10 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-24 | セロリ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 品種をコーネルとする。 4 特有の香味を有するもの。 5 茎はやわらかく、生食に適するもの。 6 根、土砂等を除去したもの。 7 大きさは、1株500g以上のもの。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-25 | もやし | K G | <p>品質等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 緑豆又はブラックマッペを原料としたもの。 2 新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。 3 発芽10cm以内のもの。 4 鮮度よいもので、折れ等の少ないもの。 5 きょう雑物の混入していないもの。 | |
| 9-26 | 胡 瓜 | K G | <p>品質等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 表皮は濃緑色を呈するもの。 4 突起状(とげ)があり、極端な曲がりのないもの。 5 種子が少なく、皮が薄いもの。 6 大きさは、長さ20cm以上、直径2.5cm~3.5cmを標準とする。 7 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-27 | 葱 | K G | <ol style="list-style-type: none"> 1 種 類 ユリ科の葉ねぎ、「根深ねぎ」とする。 2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 緑色部、白色部ともやわらかいもの。 (4) 葉ねぎは、長さ50cm程度を標準とし、白色部が20cm以上のもの。 根深ねぎは白色部が20cm以上とし、葉先は整一に切り揃えてあるもの。 (5) まがりのないもの。 3 その他 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-28 | 白 菜 | K G | <p>品質等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 4 外葉の除去が適切で色の白いもの。 5 とう立ち、枯葉、病虫害(黒斑点)霜害のないもの。 6 大きさは、1個2kg以上のもの。 7 納入時に名称及び産地を表示する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-29 | きゃべつ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 2 外皮を除き抱合完全な結球の硬いもの。 3 外葉、根部を除去したもの。 4 土砂等の異物が付着していないもの。 5 大きさは、普通のもので1個1kg以上、早生物で1個700g以上のもの。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-30 | ごぼう | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上のものとする。 3 葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。 4 肉質はやわらかく、すがないもの。 5 水洗いしていないもの。 6 大きさは、葉落とし長さ40cm以上、直径1.5cm~2.5cm程度のもの。 7 削りごぼうは、均一に機械切りし、さらしたもの。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-31 | 削りごぼう | | | |
| 9-32 | オクラ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 新鮮で肉質柔軟なもの。 4 果実の長さ10cm程度のとう立ちがないもの。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-33 | れんこん | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 肉質柔軟なもの。 4 L又は2Lのもの。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-34 | カリフラワー | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 新鮮でつぼみの白く汚れていないもの。 4 花と平行に葉を切ったもの。 5 葉は花を傷めないための最小にとどめたもの。 6 大きさは、1個300g以上のもの。 7 可食部がばらけない程度に根切りする。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-35 | ブロッコリー | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 つぼみの緑色が濃いもので黄色い花がのぞいていないもの。 4 可食部がばらけない程度に根切りする。 5 1株200g以上のもの。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-36 | ラディッシュ | K G | 品質等 1 根部が硬く、割れのないもの。 2 色沢良好ですがないもの。 | |
| 9-37 | なす | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 長なす又は中長、長卵型 4 種子が少ないもの。 5 皮がやわらかいもの。 6 大きさは、1個150gを標準とする。 7 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-38 | 茹きたけのこ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 茹きたけのこ(もうそう竹)で全形又は2つ割りのもの。 3 エグ味のないもの。 4 下部の硬い部分は除去したもの。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-39 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 9-40 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 9-41 | さやいんげん | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 緑色又は濃緑色のもの。 3 殻がやわらかいもの。 4 斑点、変質等のないもの。 5 表皮にはりがあるもの。 6 さやいんげんは10cm以上 | |
| 9-42 | さやえんどう | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-43 | むきえんどう(生) | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 成熟度良好でやわらかいもの。 4 粒揃いのもの。 5 枝豆は2kgごと束ねたもの。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-44 | そら豆(むきみ) | | | |
| 9-45 | 枝豆 | | | |
| 9-46 | 生しいたけ | K G | 1 品質 (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 固有の風味を有するもの。 (4) 形状は中開きのもの。 (5) 粒揃いのもの。 (6) 大きさは、直径4.5cm~7cmのもの。 (7) どんことする。 2 包装 100g~250gごとに包装したもの。 3 その他 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-47 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 9-48 | えのき茸 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 かさが小さく、軸の揃ったもの。 4 可食部10cm程度のもの。 5 100gごと真空パック包装したもの。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-49 | しめじ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 「ヒラタケ」又は「シロタモキタケ」 4 「かさ」は灰褐色又は淡褐色で「肉」は白色でしまっているもの。 5 100gパックを標準とする。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-50 | かぶ | K G | <p>品質等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 表面がなめらかで水気を帯びているもの。 4 ひげ根を除去したもの。 5 葉は根本から切り落とす。 6 肉質のきめが細かく、す及び割れのないもの。 7 甘味を有するもの。 8 大きさは、1個150g以上のもの。 9 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-51 | トマト | K G | <p>品質等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 赤色又は桃色種のもの。 4 完熟のもの。 5 表面が生々しく、弾力のあるもの。 6 種子が少なく変形のないもの。 7 大きさは、1個150g～300g程度のもの。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-52 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 9-53 | しその葉 | E A | <ol style="list-style-type: none"> 1 品質 <ol style="list-style-type: none"> (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 固有の風味を有するもの。 (4) 若葉を摘み取ったもの。 (5) 青しその葉 2 包装 <ol style="list-style-type: none"> 1EA：100枚ポリパック入りとする。 3 その他 <ol style="list-style-type: none"> 納入時に名称及び産地を表示する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-54 | かいわれ大根 | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 長さ10cm程度のもの。 4 ひげ根の付いたままのもの。 5 1箱20パック入りで、1.5kg基準とする。 6 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-55 | ししとうがらし | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 濃緑色を呈するもの。 3 弾力性を有するもの。 4 辛味の弱いもの又は辛味のないもの。 5 大きさは、1個10g程度とし、形が統一なもの。 | |
| 9-56 | 水煮れんこん | E A | 1 品 質 (1) 肉質柔軟なもの。 (2) 1kgポリ袋詰め(密封)とし、包装に含まれる水分は計量しない。 2 形 状 ホールとする。 | |
| 9-57 | パプリカ(黄色) | K G | 品質等 1 中国産を除く。 2 色鮮やかで肉厚があり、新鮮なもの。 3 1個150g程度とする。 4 納入時に名称及び原産国名(産地)を表示する。 | |
| 9-58 | パプリカ(赤色) | | | |
| 9-59 | エリンギ | P K | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。 4 一般市販品、1PK:100g程度とする。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9-60 | ミニトマト | P K | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 形状及び玉揃いがよく、熟度70%程度のもの。 4 Mサイズ1PK:(16~20玉)200gを標準とする。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 9-61 | 紫きゃべつ | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 品質については、「きゃべつ」に準ずる。 4 大きさは1kg前後とする。 5 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10-1 | みかん | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 温州みかん 4 皮が薄く、甘味十分で風味良好なもの。 5 等級は秀のもの。 6 大きさは、1個120～150gを標準とする。 7 早生みかん、極早生みかんの場合、別途指示する。 8 納入時に名称及び産地を表示する。 | |
| 10-2 | ネーブル | K G | 品質等 1 熟成適当で風味良好なもの。 2 等級は「優」以上のもの。 3 大きさは、1個170gを標準とする。 4 産出国については別に指示する。 | |
| 10-3 | はっさく | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 苦味がなく、風味良好なもの。 3 水分が多く、芳香を有するもの。 4 大きさは1個250g(M)を標準とする。 | |
| 10-4 | 甘夏かん | K G | 品質等 1 国内産のもの。 2 甘夏みかん。 3 皮が薄く甘味のある風味良好なもの。 4 苦味が少ないもの。 5 大きさは1個300g(M)を標準とする。 | |
| 10-5 | レモン | K G | 品質等 1 固有の風味を有するものとする。 2 香味良好なもの。 3 大きさは1個100g～150gを標準とする。 4 納入時に名称及び原産国名を表示する。 | |
| 10-6 | だいたい | K G | 品質等 1 色沢良好なもの。 2 香味良好なもの。 3 水分を多く含んだもの。 4 大きさは1個100g～150gを標準とする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10-7 | りんご | K G | <p>1 種 類 紅玉、祝、旭、スターキング、ゴールデンデリシャス、王林、富士、むつ、つがる、ジョナゴールドとする。</p> <p>2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 粒揃いのもの。 (4) 大きさは1個250g以上を標準とする。 (5) 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 10-8 | バナナ | K G | <p>品質等</p> <p>1 熟成が適度で、固有の色沢を有するもの。 2 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 3 特有の香味を有するもの。 4 等級は優以上のもの。 5 南米又はフィリピン産のもので、1個150～200gを標準とする。 6 納入時に名称及び原産国名を表示する。</p> | |
| 10-9 | いちご | K G | <p>1 種 類 豊の香、幸の香、ほのかとする。</p> <p>2 品 質 (1) 長崎県産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 採取日から時間がたっていないもの。 (4) 全粒が薄い赤色を帯びたもの。 (5) 熟し過ぎていないもの。 (6) 砂等の異物が付着していないもの。 (7) サイズはKとする。 (8) 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 10-10 | 梨 | K G | <p>1 種 類 20世紀、豊水、幸水、新世紀、菊水とする。</p> <p>2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 甘味十分、汁気豊富で肉質のしまりがよいもの。 (4) 等級は優以上のもの。 (5) 大きさは、1個300g～400gを標準とする。 (6) 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10-11 | 柿 | K G | <p>1 種 類 「甘がき」とする</p> <p>2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 熟成適当で肉質に硬さのあるもの。 (4) 渋味がなく、甘味十分なもの。 (5) 等級は、各県経済連続制品の「良」以上とし、個人出荷品は「優」以上のもの。 (6) 大きさは、1個200g(M)を標準とする。 (7) 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 10-12 | ぶどう | K G | <p>1 種 類 デラウエア、キャンベル、ベリーAとする。</p> <p>2 品 質 (1) 長崎県産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているもの。 (4) 実のはった粒揃いのもの。 (5) 等級は「秀」のもの。 (6) 大きさは「M」以上のもの。 (7) 巨峰の大きさは、「L」以上のもの。 (8) 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 10-13 | 桃 | K G | <p>品質等</p> <p>1 国内産のもの。 2 原則として統制品「秀」以上とする。 3 熟度、香味、甘味良好なもの。 4 等級は「優」以上のもの。 5 大きさは、1個200gを標準とする。 6 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10-14 | 西瓜 | K G | <p>1 種類 天竜、富士光、大文字またはその他の改良種とし、その都度指定する。</p> <p>2 原則として統制品「秀」以上とする。</p> <p>3 品質 (1) 国内産とする。 (2) 熟度十分なもので棚落としたものでないもの。 (3) 液汁豊富で甘味十分なもの。 (4) 変形等が認められず、皮の薄いもの。 (5) 大きさは、1個4kg～8kgを標準とする。</p> <p>4 その他 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 10-15 | メロン | K G | <p>1 種類 ネット（アールス、高見、アムス、アンデス、肥後グリーン）とする。</p> <p>2 品質 (1) 国内産のもの。 (2) 原則として統制品「秀」以上とする。 (3) 熟度十分で風味良好なもの。 (4) 液汁豊富で甘味十分なもの。 (5) 変形等が認められないもの。 (6) 等級は「優」以上のもの。 (7) 大きさは「L」とする。 なお、同一品種で納入できない場合は、同等サイズの品種とする。 (8) 納入時に名称及び産地を表示する。</p> | |
| 10-16 | グレープフルーツ | K G | <p>品質等</p> <p>1 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>2 大きさは、1個350g～450gを標準とする。</p> <p>3 納入時に名称及び原産国名を表示する。</p> | |
| 10-17 | オレンジ | K G | <p>品質等</p> <p>1 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>2 液汁豊富で甘味十分なもの。</p> <p>3 大きさは、1個180g～200g(M)を標準とする。</p> <p>4 納入時に名称及び原産国名を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-----------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10-18 | キウイフルーツ (グリーン) (ゴールド) | K G | 品質等 1 熟度十分で風味良好なもの。 2 大きさは、1個100gを標準とする。 3 納入時に名称及び原産国名を表示する。 | |
| 10-19 | び わ | K G | 品質等 1 熟度、香味、甘味ともに良好なもの。 2 大きさは、1個40g(M)を標準とする。 3 長崎県産とする。 | |
| 10-20 | 生パイナップル | E A | 品質等 1 完熟パイナップルの皮をとり除き芯部分を切り真空パック詰めしたもの。 2 1EA:400g以上とする。 3 納入時に名称及び原産国名を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 11-1 | 干し柿 | E A | <p>品質等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 国内産のもの。 2 乾燥良好で表面に白い粉がついているもの。 3 大きさは、1 E A : 20 g ~ 30 g を標準とし、市田柿とする。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 12-1 | (冷凍) ほうれん草 | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 茎、葉がよく育ったもの。 (3) 葉は濃緑色を呈するもの。 (4) とうが立っていないもの。 (5) 水洗い完全なもの。 (6) 長さ5mmを標準に切断し、根部を除去したもの。 (7) 残留農薬証明書添付 2 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 | |
| 12-2 | (冷凍) ごぼう千切 | K G | 1 品 質 (1) 「す」が入っていないものを使用したもの。 (2) へたを除去し、剥皮後千切りしあく抜きしたもの。 (3) 大小著しく差異のないもの。 2 包 装 500gまたは1kg入り、ポリエチレン袋詰めとする。 | |
| 12-3 | (冷凍) ごぼうささがき | | | |
| 12-4 | (冷凍) フレンチポテト | K G | 1 品 質 (1) 新鮮な材料を使用したもの。 (2) 異臭、異味が認められないもの。 (3) 剥皮、芽を取り除き、大小著しく差異のないよう切断したもの。 2 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰めとする。 | |
| 12-5 | (冷凍) 里 芋 | K G | 1 品 質 (1) 子芋を十分な水洗い後、皮をむいたもの。 (2) 大きさは、「M」又は「L」とし粒揃いのもの。 (3) 残留農薬証明書添付 2 包 装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。 | |
| 12-6 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 12-7 | (冷凍) 山芋おろし | E A | 1 品 質 (1) 腐れ、病害中のないものを使用したもの。 (2) 砂等のきょう雑物を混入していないもの。 2 包 装 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 | 備考 |
|-------|-------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 12-8 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 12-9 | (冷凍) にんにくの芽 | K G | 1 品 質 (1) 長さ5 c mを標準に切断し、根を除去したもの。 (2) 残留農薬証明書添付 2 包 装 5 0 0 g又は1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 | |
| 12-10 | (冷凍) 小松菜 | E A | 品質等 1 I Q F (バラ凍結)とする。 2 1 E A : 5 0 0 g入り。 | |
| 12-11 | (冷凍) きゃべつ | | | |
| 12-12 | (冷凍) いんげん | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (3) 両端を切断したもの。 2 包 装 1袋5 0 0 g入り。 | |
| 12-13 | (冷凍) きぬさや | | | |
| 12-14 | (冷凍) 枝 豆 | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 枝からはずしたもの。 (3) 色沢良好なもの。 2 包 装 5 0 0 g又は1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 | |
| 12-15 | (冷凍) ナチュラルカットポ テト | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 新鮮な材料を使用したもの。 (3) 異臭、異味が認められないもの。 (4) 皮付、大小著しく差異のないよう切断したもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰めとする。 | |
| 12-16 | (冷凍) カットコーン | E A | 品質等 1 とうもろこしを5 c m程度にカットしたもの。 2 1 E A : 重量は1 0 0 gを標準とする。 3 ノースイ、イズックス、京果食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む) | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 12-17 | (冷凍) ベーكدポテト | E A | 品質等 1 ノースイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1 E A : 1 k g (1 2 個程度入り) | |
| 12-18 | (冷凍) フライドポテト | E A | 1 品 質 (1) 3 ~ 4 cm の楕円形のもの。 (2) ノースイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 包 装 1 E A : 5 0 0 g 入り。 | |
| 12-19 | (冷凍) 焼なす | P K | 1 品 質 八ちゃん堂又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 焼いて皮をむきカットされたもの。 2 包 装 1 P K : 1 k g 入りで3 5 個以上入りとする。 | |
| 12-20 | (冷凍) チンゲン菜 | K G | 品質等 1 5 0 0 g 入りのもの。 2 I Q F (バラ凍結) とする。 3 残留農薬証明書添付 | |
| 12-21 | (冷凍) ライチ | E A | 1 品 質 適熟した果実だけを新鮮なまま、急速凍結したもの。 2 包 装 1 E A : 5 0 0 g 入りとする。 | |
| 12-22 | (冷凍) ブロッコリー | K G | 品質等 1 中国産を除く。 2 つぼみの開き過ぎないブロッコリーを使用したもの。 3 1 房ずつ分割したもの。 4 1 袋 5 0 0 g 入りのもの。 | |
| 12-23 | (冷凍) ミックスベジタブル | K G | 品質等 1 中国産を除く。 2 人参は 8 mm 角切を標準とする。 3 1 袋 1 k g 入りのもの。 | |
| 12-24 | (冷凍) グリーンアスパラ | K G | 品質等 1 中国産を除く。 2 良質なアスパラガスを使用したもの。 3 1 袋 5 0 0 g 入り又は 1 k g 入りのもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|---------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 12-25 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 12-26 | (冷凍) コーン | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) トウモロコシを剥き身にしたもの。 (3) 粒が斉一で虫食いのないもの。 2 包 装 1袋1kg入りポリエチレン袋入りとする。 | |
| 12-27 | (冷凍) ピース | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) エンドウ豆のグリーンピースとする。 (3) 粒が斉一で緑色の光沢があるもの。 (4) 水分が多く甘味のあるもの。 2 包 装 1袋1kg入りポリエチレン袋入りとする。 | |
| 12-28 | (冷凍) カットマンゴー | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) 良質で、適熟したケント種アップルマンゴーを使用したもの (3) 皮、種等を取り除き一口大にカットされたもの。 2 包 装 1袋1kg入りポリエチレン袋入りとする。 | |
| 12-29 | (冷凍) カットフルーツ (パイナップル) (洋梨) (黄桃) | E A | 1 品 質 (1) 熟した果実を冷凍したもの (2) 皮、種等を取り除き、1個40g程度にカットされたものを、それぞれ包装したもの。 2 容 器 包 装 (1) 1EA: 1kg入りポリエチレン袋入りとする。 (2) 品名については、その都度指定する。 3 表 示 容器表面に消費期限を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 13-1 | こんにゃく(黒) | K G | <p>1 原 料 良質のこんにゃく粉又は良質のこんにゃく玉(国内産)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1)弾力性に富むもの。 (2)きょう雑物が混入していないもの。 (3)形状は長方形のもの。 (4)大きさは、1個200g~250gを標準とする</p> <p>3 包 装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞費期限 納入日から14日間以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 賞費期限を表示する。</p> | |
| 13-2 | 糸こんにゃく(白) | K G | <p>1 品 質 形状を糸状とする。</p> <p>2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞費期限 納入日から14日間以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 賞費期限を表示する。</p> | |
| 13-3 | 刺身こんにゃく | E A | <p>1 原 料 (1)良質のこんにゃく粉又は良質のこんにゃく玉(国内産)を使用したものとする。 (2)青のり入りのもの。 (3)からし酢みそたれ付(20~25g)</p> <p>2 品 質 (1)弾力性に富むもの。 (2)きょう雑物が混入していないもの。 (3)形状は長方形のもの。 (4)大きさは、1EA:230g以上250g以下とする</p> <p>3 包 装 ポリエチレン袋の個包装とする。</p> <p>4 消費期限 納入日から60日間以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 消費期限を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-----------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 13-4 | こんにゃく袋入り (黒) | E A | <p>1 原料 良質のこんにゃく粉又は良質のこんにゃく玉(国内産)を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 弾力性に富むもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 (3) 形状は長方形のもの。 (4) 大きさは、1 E A : 200 g ~ 250 g を標準とする</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋の個包装とする。</p> <p>4 消費期限 納入日から60日間以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 消費期限を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 14-1 | 豆腐 | E A | <p>1 材 料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 出来上り後、1時間以上冷却のもの。 (2) 異味、異臭がなく破損していないもの。 (3) 歩留まりは大豆1kgに対し、製品3kgを標準とする。 (4) 納入日の当日または、前日に製造されたもの。</p> <p>3 形 状 市販品と同一とする。 (縦8cm×横8cm×高さ7cm)</p> <p>4 重 量 水切り5分後の重量とし、1EA:400gを標準とする。</p> <p>5 包 装 容器は、水も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ようにしたもの。</p> <p>6 表 示 容器の表面に消費期限を表示するものとする。</p> <p>7 その他 細菌大腸菌群等の検査結果を提出するものとする。</p> | |
| 14-2 | 豆腐(袋入) | E A | <p>1 材 料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 出来上り後、1時間以上冷却のもの。 (2) 異味、異臭がなく破損していないもの。 (3) 歩留まりは大豆1kgに対し、製品3kgを標準とする。 (4) 納入日の当日または、前日に製造されたもの。</p> <p>3 包 装 1EA:270g入り完全殺菌のポリ袋詰を標準とし、包装容器が破れないように段ボール箱詰したもの。</p> <p>4 消費期限 納入日以降12日以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 容器の表面に消費期限を表示するものとする。</p> <p>6 その他 細菌大腸菌群等の検査結果を提出するものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 14-3 | 焼豆腐 | E A | <p>1 材 料 (1) 豆腐を原料とする。 (2) 豆腐の水を約30%絞り、両面を上品に焼き上げたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 品質均一で破損、異味、異臭がなく衛生的なものとする。 (2) 納入日の当日または前日に製造されたもの。</p> <p>3 形 状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重 量 1 E A : 200g ~ 250g を標準とする。</p> <p>5 包 装 容器はビニール袋等を使用する。</p> <p>6 表 示 容器に、消費期限を表示するものとする。</p> <p>7 その他 細菌大腸菌群等の検査結果を提出するものとする。</p> | |
| 14-4 | 油 揚 | K G | <p>1 材 料 (1) 豆腐を原料とする。 (2) 良質の植物油を使用するものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 品質均一で異味、異臭がなく、かつ、きつね色をした二度揚げのうす揚げとする。 (2) 納入日の当日または前日に製造されたもの。</p> <p>3 形 状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重 量 1 枚 10g を標準とする。</p> <p>5 包 装 ポリ袋等の容器を使用するものとする。</p> <p>6 表 示 容器に、消費期限を表示するものとする。</p> <p>7 その他 細菌大腸菌群等の検査結果を提出するものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|---------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 14-5 | 厚 揚 | E A | <p>1 材 料 (1) 豆腐を原料とする。 (2) 豆腐の水を約40%絞り、良質の植物油を使用するものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 異味、異臭がなく、揚げ過ぎずキツネ色で、厚さにむらのないものとする。 (2) 納入日の当日または前日に製造されたもの。</p> <p>3 形 状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重 量 1 E A : 190g ~ 210g を標準とする。</p> <p>5 包 装 容器はビニール袋等を使用する。</p> <p>6 表 示 容器に、消費期限を表示するものとする。</p> <p>7 その他 細菌大腸菌群等の検査結果を提出するものとする。</p> | |
| 14-6 | 納 豆(L) | K G | <p>1 品 質 (1) 良質の粒揃いの大豆を使用したもの。 (2) やわらかくよく発酵し、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。</p> | |
| 14-7 | 納 豆(S) | E A | <p>2 包 装 (1) L : 発泡スチロール弁当容器等に入れたものを更に紙で包んだもの。 (2) S : 1 E A : 30g 発泡スチロール入り。(パック詰たれ付)</p> <p>3 表 示 消費期限を表示するものとする。</p> | |
| 14-8 | 豆 乳 (抹 茶) (麦 芽) | E A | <p>1 種 類 調整豆乳、豆乳飲料とし、その都度指定する。</p> <p>2 包 装 200ml 入り、市販の包装とする。</p> <p>3 表 示 容器の表面に消費期限を表示するものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 14-9 | 煮大豆 | K G | 1 材 料 国内産大豆を使用したものとする。 2 品 質 (1) 茹で大豆にしたもの。 (2) 異物の混入していないもの。 (3) 半煮えの大豆のないもの。 (4) 均一な粒であるもの。 3 包 装 真空パック入り1個200g～500gとする。 4 表 示 容器の表面に消費期限を表示するものとする。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 15-1 | 味噌(白)S | K G | 1 材 料 米、大豆、食塩を主原料とするものとする。 2 品 質 (1) 熟成十分なもの。 (2) 風味良好で特有の芳香を発するもの。 (3) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。 3 醸造成分等 (1) 水 分 : 45% ~ 50% (2) 粗たん白 : 9%以上 (3) 粗脂肪 : 4%以上 (4) 直糖分 : 15%以上 (5) 塩 分 : 8% ~ 13% 4 包 装 (1) 味噌(白)S : 1kg入りポリエチレン袋詰のもの10個を段ボール箱詰としたもの。 (2) 味噌(白)L : 20kg入りポリエチレン袋詰のものを段ボール箱詰のうえ、ビニールバンド十字掛けにしたもの。 5 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。 6 その他 成分分析表を提出する。 | |
| 15-2 | 味噌(白)L | | | |
| 15-3 | 味噌(赤)S | K G | 1 材 料 大麦、大豆、食塩を主原料とするものとする。 2 品 質 茶褐色を呈し、すりみそとするほか、次のとおり (1) 熟成十分なもの。 (2) 風味良好で特有の香味のよい芳香を発するもの (3) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。 3 醸造成分等 (1) 水 分 : 45% ~ 55% (2) 粗たん白 : 9%以上 (3) 粗脂肪 : 3.5%以上 (4) 直糖分 : 20%以上 (5) 塩 分 : 9% ~ 12% 4 包 装 味噌(白)の項(S~L)に同じ。 5 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。 6 その他 成分分析表を提出する。 | |
| 15-4 | 味噌(赤)L | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|-------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 16-1 | 食パン | E A | <p>1 材 料 (1) J A Sの強力粉(1等粉以上)を使用したもの。 (2) 配合割合は、小麦粉100gに対し、上白糖6% ショートニングオイル6%、イースト2.5%、食 塩1.8%~2%、水分50%~53%を標準とす る。</p> <p>2 品 質 (1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく中身 は白くつやがあり、気泡が均一で弾力性があるもの。 納入日の当日又は前日に製造されたもの。 (2) 皮質が薄くて、さげやすいもの。</p> <p>3 形 状 (1) 角型を標準とする。 (2) 1 E A : 24枚にスライスしたもの。</p> <p>4 重 量 焼き上げ4時間経過後の重量として、1 E A : (3斤 棒当り) 1.2kgを標準とする。</p> <p>5 包 装 (1) メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたも のを更に段ボール箱詰としたものとする。ただし、 少量の場合は、クラフト紙包とする。 (2) ポリプロピレン製袋にセキコールパック(脱酸素 剤)を入れる場合は別途指示する。</p> <p>6 表 示 包装の表面に品質保持期限を表示するもの。</p> | |
| 16-2 | 菓子パン (A・C・E・F) | E A | <p>1 材 料 J A Sの強力粉(1等粉以上)を使用するものとする。 ただし、薄力粉を混入してもよい。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好で、 納入日の当日又は前日に製造されたもの。</p> <p>3 種 類 (1) 市販品 市価110円程度 各3種類以上 A : ぶどうパン類(チーズロール) C : あんパン 類、 E : メロンパン類、 F : ジャムパン類 (2) 市販品 市価130円程度 各2種類以上 D : クリームパン類、 G : チョコレートパン類、 H : 調理パン類(ハンバーガー等) I : ミルクパン 類 (3) Bは市販品 テーブルロール(6個袋入り)</p> <p>4 包 装 一般市販品と同じ。</p> <p>5 表 示 包装の表面に品質保持期限を表示するもの。</p> | |
| | 菓子パン (D・G・H・I) | | | |
| | 菓子パン (B) | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 16-3 | サンドイッチ | E A | <p>1 品質 見本提出を原則とする。</p> <p>2 種類 (1) カツサンド (2) ハムサンド (3) タマゴサンド (4) 野菜サンド (5) ミックスサンド(二色及び三色)</p> <p>3 表示 包装の表面に品質保持期限を表示するもの。</p> | |
| 16-4 | LLパン(A) LLパン(B) | B X | <p>1 品質 常温保存可能市販品</p> <p>2 種類 (1) Aは、デニッシュ系 1 B X : 12個入 (2) Bは、あん、クリーム、チョコ 1 B X : 12個入 コモ、美坂屋、敷島又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 賞味期限 納入後、20日以上の期間を有するもの。</p> | |
| 16-5 | (冷凍) 胚芽ロール | P K | <p>品質等</p> <p>1 自然解凍で食べられるもの</p> <p>2 テーブルマーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 1 P K : 24g 10個入り。</p> <p>4 冷凍状態で賞味期限10か月以上保存可能なもの</p> | |
| 16-6 | (冷凍) ホテルブレッド | P K | <p>品質等</p> <p>1 自然解凍で食べられるもの</p> <p>2 テーブルマーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 1 P K : 40g 10個入り。</p> <p>4 冷凍状態で賞味期限10か月以上保存可能なもの。</p> | |
| 16-7 | LLパン (クロワッサン) | B X | <p>品質等</p> <p>1 常温保存可能市販品</p> <p>2 コモ又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p> <p>3 1 B X : 35g以上、20個入り。</p> <p>4 納入後、20日以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 16-8 | (冷凍) パンA | B X | <p>1 品 質 自然解凍で食べられるもの。</p> <p>2 種 類 菓子パン 1 B X : 9 0 g 標準 1 2 個入り。 永田製パン、堀江製パン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 賞味期限 納入日から 2 か月以上を有するもの。</p> | |
| 16-9 | (冷凍) パンB | B X | <p>1 品 質 自然解凍で食べられるもの。</p> <p>2 種 類 調理パン 1 B X : 9 0 g 標準 1 2 個入り。 永田製パン、堀江製パン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 賞味期限 納入日から 2 か月以上を有するもの。</p> | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17-1 | 生うどん | K G | 1 材 料 中力粉を使用したもの。 2 品 質 「ゆでめん」とする。 3 包 装 1袋2kg～3kgを厚手又は二重ポリ袋詰、更に段ボール箱詰としたものとする。 袋入りは、1EA：200gを標準とした殺菌包装袋詰前日製造のものとする。 4 表 示 包装表面に消費期限を表示する。 | |
| 17-2 | 生うどん(袋入) | E A | | |
| 17-3 | (冷凍) うどん | E A | 1 材 料 中力粉を使用したもの。 2 品 質 「ゆでめん」を急速凍結したもの。 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。 3 包 装 (1) 1EA：250gの固形とする。 (2) ビニール袋入りを更に段ボール箱に詰めたもの 4 賞味期限 納入日から6か月以上の期間を有するもの。 | |
| 17-4 | 生そば | K G | 1 材 料 そば粉30%以上、小麦粉70%以下を使用したものとする。 2 品 質 「ゆでめん」とする。 3 包 装 (1) 1玉200gを標準とし、最高5kgをポリ袋に詰め更に段ボール箱詰、前日製造のものとする。 (2) 1玉130g～150gにする場合は別途指示する。 4 表 示 包装表面に消費期限を表示する。 | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17-5 | (冷凍)そば | E A | <p>1 材 料 そば粉、小麦粉を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1)小麦粉31.8%、そば粉13.6%、水54.6%を標準とする。 (2)「ゆでそば」を急速凍結したもの。 (3)日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。</p> <p>3 包 装 (1)1EA:230gの固形型とする。 (2)ビニール袋入りを更に段ボール箱に詰めたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から6か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 17-6 | 中華そば | K G | <p>1 材 料 JAS規格に基づく強力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1)かん水を加えて練り合わせたもので、色合いの良いもの。 (2)市販中級品以上の「ゆでめん」(1玉150g標準)</p> <p>3 包 装 前日製造のものを衛生的なビニール袋入りとし、1袋2kg~3kgまでとする。</p> <p>4 表 示 包装表面に消費期限を表示する。</p> | |
| 17-7 | (冷凍) ラーメン | E A | <p>1 材 料 JAS規格に基づく強力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1)小麦粉44.1%、卵白2%、かん水0.7%、水53.2%を標準とする。 (2)市販中級品以上の「ゆでめん」(1玉150g標準) (3)「ゆでめん」を急速凍結したもの。 (4)日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。</p> <p>3 包 装 (1)1EA:180g~200gの固形型とする。 (2)ビニール袋入りを更に段ボール箱に詰めたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から6か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-----------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17-8 | (冷凍) 調理焼ビーフン | E A | <p>1 材 料 ビーフン、キャベツ、玉葱、豚肉、人参、ピーマン、きくらげ、油、ウスターソース、塩、砂糖等</p> <p>2 品 質 良質な材料を調理して、真空パックの急速凍結としたもの。</p> <p>3 包 装 1 E A : 2 0 0 g 入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から 6 か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 17-9 | 中華揚麺 (パリパリ麺) | E A | <p>1 材 料 準強力粉を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 麺を蒸して揚げたもの。 (2) 東洋軒、ヒガシマル、白雪食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 包 装 1 E A : 7 0 g 入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から 5 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一括表示及び賞味期限を包装に表示する。</p> | |
| 17-10 | (冷凍) 冷やし中華そば | E A | <p>1 材 料 準強力粉を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 「ゆでめん」を急速冷凍したもの。 (2) 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたもの。 (3) ニッスイ、A K K 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 包 装 1 E A : 2 0 0 g 入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から 5 か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|----------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17-11 | (冷凍) ちゃんぽん類 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 武蔵野フーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>(2) 「ゆでめん」を急速冷凍したもの。</p> <p>(3) 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けているもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 180g入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日から5か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 18-1 | 鏡もち(特大) | E A | <p>1 品 質 国内産水稻うるち米100%新米を使用したものとする。</p> <p>2 形 状 小もち30個以上で総重量990g以上のもの。</p> <p>3 包 装 二段重、個包装、三方台付とする。(一般市販品の包装に同じ。)</p> <p>4 消費期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 18-2 | 鏡もち(大) | E A | <p>1 品 質 鏡もち(特大)の項に同じ。</p> <p>2 形 状 小もち16個以上で総重量528g以上のもの。</p> <p>3 包 装 二段重、個包装、三方台付とする。(一般市販品の包装に同じ。)</p> <p>4 消費期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 18-3 | 鏡もち(中) | E A | <p>1 品 質 鏡もち(特大)の項に同じ。</p> <p>2 形 状 小もち10個以上で総重量330g以上のもの。</p> <p>3 包 装 二段重、個包装、三方台付とする。(一般市販品の包装に同じ。)</p> <p>4 消費期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 18-4 | 鏡もち(小) | E A | <p>1 品 質 鏡もち(特大)の項に同じ。</p> <p>2 形 状 小もち4個以上で総重量132g以上のもの。</p> <p>3 包 装 二段重、個包装、三方台付とする。(一般市販品の包装に同じ。)</p> <p>4 消費期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 18-5 | 小もち | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 鏡もち(特大)の項(18-1)に同じ。</p> <p>(2) 加工は「きねつき」又は「機械つき」とする。</p> <p>(3) もち取り粉は、馬鈴薯澱粉1級とし、添加物等は使用しない。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 19-1 | 紅白まんじゅう | E A | <p>1 材 料 一般市販の方法に準じたものとする。なお、製品の型、大きさ、色及び出来上がりは、展示見本を標準とする。</p> <p>2 包 装 1 E A : 紅白2個を1組として、規定の箱に納め、かけ紙をかける。かけ紙の図案については、その都度官側が指示する。</p> <p>3 表 示 包装表面に品質保持期限を表示する。</p> | |
| 19-2 | 水ようかん | E A | <p>1 材 料 寒天、砂糖、生(小豆)あんを使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 寒 天 : 0 . 8 % 砂 糖 : 2 5 ~ 4 0 % 小豆あん : 2 5 ~ 3 0 % (2) 口ざわりよく、なめらかなもの。</p> <p>3 重 量 1 E A : 7 0 g を標準とする。</p> <p>4 包 装 プラスチック容器入りとする。</p> <p>5 表 示 容器表面に品質保持期限を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 19-3 | 紅白もち | E A | <p>1 原 料 生餅粉、小豆（国内産）、グラニュー糖、上白糖、卵白、手芒豆を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 （1）小豆練りあんは、生あん59%、グラニュー糖41%の割合で練ったもの。 （2）白練りあんは、白生あん60%、グラニュー糖40%の割合で練ったもの。 （3）もちは、生餅粉23.5%、上白糖47%、水17%、白練りあん12%の割合に卵白を適量加えたもの。 （4）「あん」、「もち」の割合は、1：1とする。</p> <p>3 重 量 （1）1個の重さ230gを標準とする。 （2）製品の1個に「祝」、1個に「錨」の模様の焼き印をする。</p> <p>4 包 装 （1）容器（箱の大きさ。）は、18.5cm×9.5cm×4.5cmの紙箱とし、白地に赤でふちどりした色紙を使用すること。 （2）1EA：紅白2個を1組とする。</p> <p>5 表 示 包装表面に品質保持期限を表示する。</p> <p>6 その他 製品は、納品の前日又は当日に製造されたものとする。</p> | |
| 19-4 | (冷凍) 大 福 | E A | <p>1 材料等 上新粉、小豆、砂糖、よもぎ等を主原料とし、急速凍結したもの。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>3 包装等 1EA：100gで個包装とする。</p> <p>4 賞味期限等 賞味期限を納入日から150日以上とし、自然解凍後の賞味期限を2日以上とする。</p> <p>5 表 示 賞味期限を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 19-5 | (冷凍) 串だんご | E A | <p>1 材料等 米、砂糖、小豆、醤油等を主原料とし、急速冷凍したものの。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 (2) 1 E A : 1 串に団子を3個または4個とする。 (3) 「みたらし」とする。</p> <p>3 賞味期限等 賞味期限を表示するとともに、納入日から150日以上とし、自然解凍後の賞味期限を2日以上とする。</p> | |
| 19-6 | (冷凍) ゼリー | E A | <p>1 原材料 果汁、果実、ヨーグルト、洋酒、クリーム及び嗜好飲料等を主原料とし、ゼリー剤で凝固させたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 弾力性があるもの。 (2) 口どけがよいもの。 (3) ゼリー化のバランスがよいもの。 (4) 固有の色、香りのあるもの。 (5) 味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 容器包装(一般市販品) 1 E A : 50 ~ 60 g とする。</p> <p>4 表 示 容器表面に消費期限を表示する。</p> | |
| 19-7 | 洋菓子(A) | B X | <p>1 品 質 (1) 卵白、砂糖、バター、小麦粉、アーモンドパウダー、環元水飴、コーンスターチ、洋酒、香料、着色料(カラメル)を使用したものを標準とする。 (2) 製品1枚の出来上がり重量は、21g以上とする。</p> <p>2 容器包装 製品は個々に包装し、1 B X : 12枚入りとする。</p> <p>3 賞味期限等 納入日から21日以上とし、包装紙に表示する。 はなかが又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 19-8 | あわせるゼリー | E A | <p>1 品質</p> <p>(1) ハウス食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>(2) 牛乳と混ぜ合わせて使用するもの。</p> <p>(3) デザートベースで果肉入り。</p> <p>2 容器包装</p> <p>1 E A : 1 k g</p> | |
| 19-9 | (冷凍) フリーカットケーキ (A) | B X | <p>1 形状</p> <p>(1) Aはシートタイプの冷凍フリーカットケーキを個別包装したものとする。</p> <p>(2) Bはロールタイプの冷凍フリーカットケーキを個別包装したものとする。</p> <p>2 品質等</p> <p>(1) チーズ、クリーム、チョコ、フルーツ味の中から2種類以上</p> <p>(2) テーブルマーク、味の素又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p> <p>(3) 1 B X : 3 5 cm程度のもの。</p> <p>3 賞味期限等</p> <p>賞味期限を表示するとともに、納入日から90日以上とする。</p> | |
| | (冷凍) フリーカットケーキ (B) | | | |
| 19-10 | 洋菓子(B) | B X | <p>1 品質等</p> <p>(1) 砂糖、卵白、ごま、バター、マーガリン、小麦粉(九州産)、アーモンドパウダー、乳化剤、香料、着色料(カロテン)を使用したものを標準とする。</p> <p>(2) 製品1枚の出来上がり重量は、7g以上とする。</p> <p>(3) ごまのチュイル又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 容器包装</p> <p>製品は個々に包装し、1 B X : 2 4枚入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日から60日以上を有するものとする。</p> | |
| 19-11 | (冷凍) クリスマスケーキ | E A | <p>1 品質等</p> <p>(1) 1 E A : 3 5 g以上とし、クリスマス仕様に個包装されたもの。</p> <p>(2) チョコレートケーキとする。</p> <p>(3) 日東ベスト又は同等以上のもの。</p> <p>(4) 賞味期限を納入日より90日以上有するものとする</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 19-12 | (冷凍) おはぎ(あんこ) | P K | <p>1 材料等 おはぎ(あんこ)は、もち米、砂糖、小豆等を主原料とし、急速冷凍したもの。</p> <p>おはぎ(きなこ)は、もち米、砂糖、小豆、きな粉等を主原料とし、急速冷凍したもの。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>3 包装等 1 P K : 25 g × 20 個入りとする。</p> <p>4 賞味期限等 賞味期限を、納入日から150日以上とし、自然解凍後の賞味期限を2日以上とする。</p> <p>5 表 示 賞味期限を表示する。</p> | |
| 19-13 | (冷凍) おはぎ(きなこ) | | | |
| 19-14 | (冷凍) 桜餅 | P K | <p>1 材料等 もち米、砂糖、小豆等を主原料とし、急速冷凍したもの。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>3 包装等 1 P K : 30 g × 20 個入りとする。</p> <p>4 賞味期限等 賞味期限を、納入日から5か月以上とし、自然解凍後の賞味期限を2日以上とする。</p> <p>5 表 示 賞味期限を表示する</p> | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 20-1 | 鶏 卵 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なもの。</p> <p>(2) 原則として統制品「秀」以上とする。</p> <p>(3) 割れ、汚れ等のないもの。</p> <p>(4) 10%の食塩水(比重:1.073)に入れ、浮かばないもの。</p> <p>(5) 異臭味がなく、割ったとき卵黄が盛り上がったもの。</p> <p>(6) 卵の両端を持ち、耳近くで軽くふったときに音のしないもの。</p> <p>(7) 1個の重量は、M又はLサイズ以上のもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) J A Sの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。</p> <p>(2) 1箱10kg詰</p> <p>(3) 少量の場合は、卵産式プラスチック容器</p> <p>3 表 示</p> <p>容器表面に賞味期限を表示する。</p> | |
| 20-2 | 出し巻 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵(20-1)第1項の(1)~(5)に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>(2) 衛生的に処理されたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1EA:370g標準のものを無雑菌用紙で包装し、更にプラスチック容器入りのものとする。</p> <p>3 表 示</p> <p>容器表面に消費期限を表示する。</p> | |
| 20-3 | 卵豆腐 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵(20-1)第1項の(1)~(5)に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>(2) 調味料を加え、加熱し冷却したもの。</p> <p>2 容器包装</p> <p>1EA:100g入りポリフードパック詰とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>容器表面に賞味期限を表示する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 20-4 | (冷凍) 玉子焼 | E A | <p>1 品質 (1) 鶏卵(20-1)第1項の(1)~(5)に該当する鶏卵を使用したもの。 (2) 適度の調味料を加えたもの。 (3) 衛生的に処理されたもの。 (4) あじかん、大商食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包装 1 E A : 260g 標準(ノーカット)とし、真空包装詰とする。</p> <p>3 賞味期限 製造年月日から6か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 20-5 | 茶わんむし | E A | <p>1 品質 (1) 鶏卵(20-1)第1項の(1)~(5)に該当する鶏卵を使用したもの。 (2) だし汁2に対し、鶏卵1の割合を標準とする。 (3) 具は筍、エビ、鶏肉、ぎんなん、しい茸、かまぼこ等6種類以上を入れたもの。</p> <p>2 包装 1 E A : 150g~200g 標準のものを水もれしない衛生的な容器に入れたもの。</p> <p>3 表示 容器表面に賞味期限を表示する。</p> | |
| 20-6 | (冷凍) 錦糸卵 | E A | <p>1 品質 (1) 鶏卵(20-1)第1項の(1)~(5)に該当する鶏卵を使用したもの。 (2) 鶏卵90.5%標準とする。 (3) 薄焼卵を細く切ったもの。</p> <p>2 包装 1 E A : 250g を標準とした、ビニール袋入りとする。</p> <p>3 賞味期限 製造年月日から6か月以上の期間を有するもの。</p> | |
| 20-7 | (冷凍) 目玉焼き | P K | <p>品質等</p> <p>1 すぐる食品、大商食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 目玉焼きを急速冷凍したもの。</p> <p>3 1 P K : 40g × 10個入りとする。</p> <p>4 湯煎対応とする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|---------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 20-8 | (冷凍) 卵ソース | P K | 1 品質 (1) 鶏卵にだし等で味付けされたもの。 (2) 1 P K : 20 g × 50 袋入りのもの。 2 賞味期限 納入日より6か月の期間を有するもの。 | |
| 20-9 | (冷凍) 小松菜の和え物 | E A | 品質等 1 大堀又は同等以上のもの 2 1 E A : 小松菜500 g、湯葉と茸の具材700 g 入り。 | |
| 20-10 | (冷凍) スイートポテト | E A | 品質等 1 自然解凍で食べられるもの 2 味の素、ジーピーフーズ又は同等以上のもの 3 1 E A : 40 g 標準の小包装とする。 | |
| 20-11 | (冷凍) スモークチキン (スライス) | E A | 品質等 1 スモークチキンのマリネ 2 日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 1 E A : 3 mmスライス、500 g 入り。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 21-1 | 牛 乳 | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める牛乳とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%以上 (2) 乳 脂 肪 分：3%以上</p> <p>3 容器包装 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとし、1 E A：容量は200cc入りとする。</p> <p>4 表 示 容器表面に消費期限を表示する。</p> | |
| 21-2 | 牛乳(L L) 1,000cc | E A | <p>1 品 質 牛乳の項(21-1)に同じ。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%以上 (2) 乳 脂 肪 分：3%以上</p> | |
| 21-3 | 牛乳(L L) 200cc | | | |
| 21-4 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | <p>3 消費期限 納入日から常温で60日以上の間を有するものとする。</p> | |
| 21-5 | 乳飲料A (コーヒー牛乳) | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の「乳飲料」とする。</p> <p>2 成分規格 公正競争規約により乳固形分(無脂乳固形分と乳脂肪分の合計)3%以上とし、炭水化物については100g中10%未満とする。</p> <p>3 容器包装 200ml紙パック入り(コーヒー牛乳、カフェオレ等)</p> <p>4 表 示 包装表面に消費期限を表示すること。</p> <p>5 その他 成分表を提出すること。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 21-6 | 乳酸菌飲料A | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：3.0%以上 (2) 乳酸菌類(1ml当り。) 1億以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装(一般市販品) (1) Aは1EA：容量65ml以上(ヤクルト65等) (2) Bは1EA：容量80ml以上(ヤクルト80等)</p> <p>4 表 示 容器表面に消費期限を表示する。 特定保健用食品とする。</p> | |
| | 乳酸菌飲料B | | | |
| 21-7 | はっ酵乳A | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8.0%以上 (2) 乳酸菌数：1億以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装(一般市販品) (1) はっ酵乳Aは、1EA：容量を125mlとする。 (ストロベリー・オレンジ・レモン・ライト・プレーン等) (2) はっ酵乳Bは、1EA：容量を100mlとする。 (ミルミル(ミルク味))</p> <p>4 表 示 容器表面に消費期限を表示する。 特定保健用食品とする。</p> | |
| | はっ酵乳B | | | |
| 21-8 | はっ酵乳 (ソフトヨーグルト) | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8.0%以上 (2) 乳酸菌数：1億以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装(一般市販品) (1) 1EA：容量を100g以上とする。 (2) エネルギー100Kcal以下の特定保健用食品</p> <p>4 表 示 容器表面に消費期限を表示する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 21-9 | (冷凍) プリン | E A | <p>1 品質 (1) 牛乳、砂糖、全卵粉、寒天、ゼラチンを使用したものを標準とする。 (2) 1 E A 牛乳 45%以上卵 20%以上含有のもの。 (3) 弘乳舎又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 容器包装(一般市販品) 食品、添加物等の規格基準に基づくもので、1 E A : 容量を 50 g 以上とし、スプーン付とする。</p> <p>3 表示 容器表面に賞味期限を表示する。</p> | |
| 21-10 | (冷凍) レアチーズケーキ | E A | <p>1 原材料 ホイップクリーム、牛乳、クリームチーズ、ヨーグルト等を主原料としたもの。</p> <p>2 品質等 味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>3 容器包装(一般市販品) 1 E A : 容量 45 g 程度とする。</p> | |
| 21-11 | (冷凍) ケーキ | B X | <p>品質等</p> <p>1 1 B X : 50 g 標準(7号) × 6 個入り</p> <p>2 チーズケーキ・チョコレートケーキ・ティラミス・ベリー系ケーキ・生クリーム系ケーキの中から 2 種類以上</p> <p>3 五洋食品産業、森永乳業又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>4 賞味期限を納入日より 90 日以上とする。</p> | |
| 21-12 | のむヨーグルト | E A | <p>品質等</p> <p>1 森永乳業、明治、愛知ヨーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 1 E A : 内容量は 100 g 以上のものとし、ビタミン B₂ が 100 ml 当たり 0.17 mg 以上含まれているものとする。</p> <p>3 納入日から 14 日以上の間を有するものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|---------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 21-13 | (冷凍) ヨーグルト | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分 8.0%以上 (2) 乳酸菌数：1億以上 (3) 大腸菌群：陰性 (4) ビタミンB₂：100g当たり0.17mg以上</p> <p>3 容器包装 1EA：60g以上入り。</p> <p>4 賞味期限 製造日から50日以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 容器表面に消費期限を表示する。</p> | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 22-1 | ジュース(果汁100%) (オレンジ) (アップル) (フルーツ) | E A | <p>1 品質</p> <p>(1) 濃縮、果汁還元のもの。</p> <p>(2) 果汁は、100%とする。</p> <p>2 容器包装(一般市販品)</p> <p>(1) 1EA:容量200ml紙パック入り。</p> <p>(2) 品名については、その都度指定する。</p> <p>(3) フルーツについては、オレンジ、アップルを除く3種類以上とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入日より常温で90日以上の期間を有すること。</p> <p>4 表示</p> <p>容器表面に消費期限を表示する。</p> | |
| 22-2 | 野菜系飲料 | E A | <p>1 品質</p> <p>(1) 野菜汁100%または、野菜汁と果汁の混合したもの。(2種類以上)</p> <p>(2) カゴメ、ヤクルト、伊藤園、コカコーラ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 容器包装(一般市販品)</p> <p>1EA:容量200ml紙パック入り。</p> <p>品名については、その都度指定する。</p> <p>3 表示</p> <p>容器表面に賞味期限を表示する。</p> | |
| 22-3 | 健康飲料 | E A | <p>品質等</p> <p>1 果汁3%に、カルシウム・鉄分・食物繊維・ビタミンB2を配合したもの。</p> <p>2 容器包装</p> <p>1EA:容量200ml紙パック入り。</p> <p>品名については、その都度指定する。</p> <p>3 表示</p> <p>容器表面に賞味期限を表示する。</p> | |
| 22-4 | (患者食) プレーンヨーグルト | E A | <p>品質等</p> <p>1 容器表面に消費期限を表示する。</p> <p>2 1EA:容量500g入り以上のものとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|---------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 22-5 | (患者食) 低脂肪乳 | K G | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める牛乳とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%以上 (2) 乳 脂 肪 分：0.5%以上1.5%以下</p> <p>3 容器包装 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとし、1E A：容量は1,000cc入りとする。</p> <p>4 表 示 容器表面に消費期限を表示する。</p> | |
| 23-1 | 氷 | K G | <p>1 品 質 飲料水を使用した食用氷とする。</p> <p>2 重 量 1角65kg 3/4角49kg 1/2角33kg 1/4角16kg 1/8角8kgを標準とする。</p> | |
| 23-2 | パーティーアイス | K G | <p>1 品 質 氷の項(23-1)に同じ。</p> <p>2 形 態 「かちわり」氷とする。</p> <p>3 容器包装 1kg入りビニール袋詰とするほか、重量の異なる場合はその都度指定する。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-0 | 漬物・佃煮類共通規格 | | <p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬類、しょう油漬類、酢漬類、味噌漬類、ぬか味噌漬類、塩漬類はJASを適用</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用、容器包装は食品、添加物等の基準に基づくもの。</p> <p>(3) 量目の検量は、計量法を適用</p> <p>(4) 表示はJAS品質表示基準を準用</p> <p>2 材 料</p> <p>(1) 品質良好なもので、病虫害、変質損傷等のないもの。</p> <p>(2) 異物、きょう雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調製が良好なもの。</p> <p>(2) 異臭、腐敗、変質等が認められないもの。</p> <p>(3) 調味液が適度に浸透しているもの。</p> <p>(4) 佃煮類は、一定期間保存に耐えうるもの。</p> <p>(5) 一般市販出回り品とする。</p> <p>4 表 示</p> <p>容器表面に賞味期限又は消費期限を表示する。</p> | |
| 24-1 | 白菜漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 国産品とする。</p> <p>(2) よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割とし、唐辛子、塩等を入れ2日程度漬けたもの。</p> <p>(3) 塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なもの。</p> <p>(4) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>液汁は量目外とする。</p> | |
| 24-2 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-3 | 高菜漬 | K G | <p>1 種 類 国産高菜を使用するものとする。</p> <p>2 品 質 新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に、水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとするほか、次のとおり。 (1) 国産品とする。 (2) よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割とし、唐辛子、塩等を入れ2日程度漬けたもの。 (3) 塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なもの。 (4) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>3 その他 液汁は量目外とする。</p> | |
| 24-4 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-5 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-6 | 沢あん漬 | K G | <p>1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な国産大根を使用したもの。 (2) 厚さ5mm半月にスライスにしたものとする。 (3) 米ぬか、塩等を使用して漬けたもの。</p> <p>2 その他 12月から3月までの期間は、新漬とする。</p> | |
| 24-7 | べったら漬 | K G | <p>1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な国産大根を使用したもの。 (2) こうじ漬としたもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-8 | 大根漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な国産大根を使用したもの。</p> <p>(2)厚さ5mmの半月状にスライスしたものとする。</p> <p>(3)塩漬としたもの。</p> <p>(4)適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>液汁は量目外とする。</p> | |
| 24-9 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-10 | 梅 漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1)形のよい中粒程度の国産のもの、又は国内加工を使用したもの。</p> <p>(2)種子が小さく肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ割れ目等の認められないもの。</p> <p>(3)着色の濃過ぎないもの。</p> <p>(4)国産のもの、または国内加工のもの。</p> | |
| 24-11 | 減塩梅干 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1)形のよい中粒程度の国産のもの、又は国内加工を使用したもの。</p> <p>(2)種子が小さく肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ割れ目等の認められないもの。</p> <p>(3)着色の濃過ぎないもの。</p> <p>塩分6～8%とする。</p> <p>マルハチ村松、新進、永岡食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包 装</p> <p>プラスチック容器入り、1EA:500g入りとする。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-12 | 奈良漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 上質の箕の厚い国産瓜を使用したもの。</p> <p>(2) へた及びわたを除いたもの。</p> <p>(3) 内部まで味がよく浸透し、あめ色を呈し、歯切れの良い適度の硬さのあるもの。</p> <p>(4) 適度の粕を添加したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>品物を傷めない程度に手で軽く米ぬかをぬぐい落とし計量する。</p> | |
| 24-13 | 良京漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 陰干しにした、らっ京の根の青くびを切り落とし表皮を除き、中粒以下の粒ぞろいのものを使用したもの。</p> <p>(2) 食酢に砂糖、塩を加えた甘酢液に漬けたもの。(人工甘味料は使用しない。)</p> <p>(3) 国産又は国内加工のもの。</p> <p>(4) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>液汁は量目外とする。</p> | |
| 24-14 | つぼ漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 国産とする。</p> <p>(2) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な国産大根を使用したもの。</p> <p>(3) 薄切りにした大根をしょう油で漬けたもの。</p> <p>(4) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>内容物が液に浸かる程度で計量する。</p> | |
| 24-15 | 福神漬 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) れんこん、大根、なす、しそ、生姜、なた豆等を適宜混入したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水あめ、しょう油等に漬けたもの。</p> <p>(3) 国産又は国内加工のもの。</p> <p>2 その他</p> <p>内容物が液に浸かる程度で計量する。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-16 | 紅生姜 | K G | 1 品 質 (1) 国産とする。 (2) 筋のないもの。 (3) 色沢鮮明なもの。 (4) 千切りにしたもの。 (5) 適度の液汁を添加したもの。 2 その他 液汁は量目外とする。 | |
| 24-17 | 生姜酢漬 | K G | 1 品 質 (1) 国産とする。 (2) 色沢鮮明なもの。 (3) スライスしたもの。 2 その他 液汁は量目外とする。 | |
| 24-18 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-19 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-20 | 朝鮮漬 | K G | 1 品 質 (1) 国産とする。 (2) 良質の白菜、人参、昆布の国産材料を使用したもの。 (3) にんにく、唐辛子、ニンニクエキス等を配合した塩漬けとする。 2 その他 内容物が液に浸かる程度で計量する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-21 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-22 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-23 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-24 | (冷凍)松前漬 | K G | 品質等 1 にんじん、こんぶ、するめ等を砂糖、しょう油等で 味付けしたもの。 2 国産又は国内加工のもの。 3 1袋500g入りとする。 | |
| 24-25 | 黒豆煮豆 | K G | 品質等 1 良質な黒豆を使用したもの。 2 砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。 3 人工甘味料を使用していないもの。 4 肉質はやわらかく、汁気の少ないもの。 5 1袋500g入りとする。 | |
| 24-26 | 小女子佃煮 | K G | 品質等 1 小女子は、頭部の脱落、身崩れの少ない大きさの揃 ったものを使用したもの。(3cm程度の大きさ。) 2 砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。 3 塩味、甘味は適当なもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-27 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-28 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-29 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-30 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-31 | 田 作 | K G | 品質等 1 新鮮なカタクチイワシで頭部の脱落、身崩れのない 大きさの揃ったものを使用したもの。 2 砂糖、しょう油、水あめ等を使用し、よく火詰した もの。 3 1袋500g入りとする。 | |
| 24-32 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-33 | いか塩辛 | E A | 1 品質 (1) 新鮮な生いかを使用したもの。 (2) 漬かりがよく、風味良好なもの。 (3) 甘塩のもの。 2 包装 1 E A : 容量は、280g以上でプラスチック容器 又はびん詰とする。 | |
| 24-34 | 栗きんとん | K G | 品質等 1 良質な栗、手ぼう豆を使用したもの。 2 砂糖、水あめ等を使用して調味したもの。 | |
| 24-35 | 昆布巻 | K G | 品質等 1 利尻昆布3等品以上を使用したもの。 2 昆布を干びょうで巻いたもので、形崩れしていない もの。 3 砂糖、しょう油、水あめ等を使用し、よく火詰した もの。 4 1個6g~7gのもので1袋250g以上の真空包 装詰のもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-36 | 昆布佃煮 | K G | 品質等 1 長切昆布3等品以上を使用したもの。 2 汁気のないもの。 3 砂糖、しょう油、水あめ等を使用し、よく火詰した もの。 | |
| 24-37 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-38 | 木くらげしば漬 | K G | 1 品 質 木くらげを千切りにし、しば漬けにしたもの。 2 その他 内容物が液に浸かる程度で計量する。 | |
| 24-39 | 山菜漬 | K G | 1 品 質 たけのこ、わらび、ぜんまい、木くらげ等を使用し たもの。 2 その他 1 k g ポリエチレン袋入り密封とする。 | |
| 24-40 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-41 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-42 | (冷凍) 鮭ほぐし身 | E A | 1 品 質 (1) 国産の鮭を荒くほぐし身にしたもの。 (2) ほぐし身に調味料を加え味付けされたもの。 (3) マルハニチロ、キョクヨー又は同等品以上のもの。 (他社製品を含む) (4) 1 E A : 5 0 0 g ポリエチレン袋真空包装とする。 2 賞味期限 納品日から3ヶ月以上の期間を有するもの。 | |
| 24-43 | ちりめん佃煮 | K G | 品質等 1 長さ2.5cm程度の「ちりめん」を使用したもの。 2 砂糖、しょう油、水あめ等でよく火詰したもの。 3 人工甘味料を使用していないもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------|----|
| 24-44 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-45 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-46 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-47 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-48 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-49 | しば漬 | K G | 品 質 胡瓜、なす、しそ、生姜の国産又は国内加工のものを しば漬けにしたもの。 | |
| 24-50 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-51 | 子持昆布 | K G | 品 質 魚卵に昆布をスライスしたものを混ぜ合わせ、水あめ、 砂糖、しょう油で味付けしたものとする。 | |
| 24-52 | 野沢菜漬 | K G | 1 品 質 国産野沢菜を1日干して、調味液につけたもの。 2 包 装 ビニール袋入りとする。 | |
| 24-53 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-54 | ホタテ中華 | K G | 1 品 質 (1) 帆立貝の貝ひも、木くらげ、春雨、白胡麻等を使用したもの。 (2) 砂糖、味醂、食塩、胡麻油等で味付けしたもの。 2 包 装 1 k g 袋入りとする。 | |
| 24-55 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-56 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-57 | 京わかめ | K G | 1 品 質 (1) わかめ、しそ汁等を使用したもの。 (2) 紫色を呈し、異物の混入がないもの。 2 包 装 1 k g 袋入りとする。 | |
| 24-58 | 黄金いか | K G | 1 品 質 (1) 甲いか、魚卵(数の子、ししゃも)を和えたもの。 (2) 黄金色を呈し、異味異臭がないもの。 (3) 異物の混入がないもの。 2 包 装 1 k g 袋入りとする。 | |
| 24-59 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 24-60 | たけのこ土佐煮 | K G | 1 品 質 たけのこを、昆布だしと鰹だしをベースに、削り節とともに柔らかく煮含めたもの。 2 包 装 1 k g 袋入りとする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 24-61 | えりんぎボン酢漬 | E A | <p>1 材料等 (1) エリンギ茸をカットし焼いてボン酢につけたもの。 (2) サンコーKK又は同等以上のもの</p> <p>2 1EAの内容量：900g以上、固形量：500g以上のものとする。</p> <p>3 賞味期限を6か月以上とし、表示をする。</p> | |
| 24-62 | 味付けメンマ | P K | <p>品質等</p> <p>1 ジェフサ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 国内製造のもの。</p> <p>3 ラミネート包装1kg(固形量850g標準)入りとする。</p> | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|----------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-0 | 調理冷凍食品共通規格 | | <p>1 品質</p> <p>(1) 前処理を施し、急速凍結を行って - 18 以下の凍結状態で保持した包装食品</p> <p>(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。</p> <p>(3) 変色、異臭、異味、腐敗及び病害虫等のないもの</p> <p>(4) 再凍結したものでないもの。</p> <p>(5) 添加物及び包装は、食品添加物等の規格基準に基づくもの。</p> <p>2 表示</p> <p>包装表面に消費期限を表示する。</p> <p>3 量目検査</p> <p>検査の量目は、入目管理が - 2 % から + 4 % の間で管理されているもの。</p> <p>4 梱包</p> <p>市販の荷姿とする。</p> <p>5 その他</p> <p>(1) 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。</p> <p>(2) 1 個 (1 尾又は 1 袋) の重量を変更する場合は、別途指定する。</p> | |
| 25-1 | (冷凍) いかてんぷら | E A | <p>品質等</p> <p>1 良質ないかを衣付けしたもの。</p> <p>2 1 E A : 50 g を標準とし、いかは 30 g 以上含む。</p> | |
| 25-2 | (冷凍) とりてんぷら | K G | <p>品質等</p> <p>1 良質の国産鶏肉を使用し、醤油、砂糖等で味付けされたものに、衣 (小麦粉、コーン粉末、でん粉、山芋粉末等) 付けされたもの。</p> <p>3 1 k g (約 40 個) 入りを標準</p> | |
| 25-3 | (冷凍) いか団子 | K G | <p>品質等</p> <p>1 良質ないかのワタ、皮を除いたものをすり身にして団子に丸めたもの。</p> <p>2 1 k g (約 70 個) 入りを標準</p> | |
| 25-4 | (冷凍) じゃこすり身 | K G | <p>品質等</p> <p>1 新鮮な小魚をすり身にして使用したもの。</p> <p>2 1 袋 200 g 入りの真空包装としたもの。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-5 | (冷凍) ミニガンモ | E A | 品質等 1 豆腐の水分を約50%絞り、大和いも、人参、ごぼう、昆布、胡麻等を混入し揚げたもの。 2 良質の植物油を使用し、揚げ過ぎ、揚げ不足なくきつね色を呈しているもの。 3 1EA:15gを標準 4 バラ凍結のもの。 | |
| 25-6 | (冷凍) おさかな餃子 | P K | 品質等 1 魚肉、野菜等を練り合わせ調味し、ギョウザ皮で包んだもの。 2 1PK:12個入り、内容量180g程度のもの、パック包装されたもの。 3 包装に「西海の恵」の表示があるもの。 | |
| 25-7 | (冷凍) ギョウザ | P K | 品質等 1 ミンチ肉、野菜等を練り合わせ調味し、ギョウザ皮で包んだもの。 2 1PK:25g程度20個入りの真空パック包装のもの。 3 焼き目つき、湯せん対応とする。 | |
| 25-8 | (冷凍) しゅうまい (かに) (えび) (肉系) | P K | 品質等 1 内容物については、その都度指定する。 2 1PK:、18gの20個入りとする。 | |
| 25-9 | (冷凍) クリームコロッケ (コーン) (えび) (かに) | E A | 品質等 1 内容物については、その都度指定する。 ニチレイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1EA:75gを標準とする。 | |
| 25-10 | (冷凍) あんまん | E A | 品質等 1 小麦粉、小豆等を使用したもの。 2 1EA:70gを標準とする。 | |
| 25-11 | (冷凍) 豚まん | E A | 品質等 1 小麦粉、豚肉等を使用したもの。 2 1EA:70gを標準とする。 | |
| 25-12 | (冷凍) ミートボール | E A | 品質等 1 鶏肉、豚ミンチ等を使用したもの。 2 1EA:1kg袋詰 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-----------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-13 | (冷凍) ささみチーズ巻 | E A | 品質等 1 鶏ささみで、グリーンアスパラ、人参、チーズを巻いたものにパン粉をまぶしたもの。 2 1 E A : 70 g を標準とする。 | |
| 25-14 | (冷凍) ワンタン | E A | 品質等 1 ミンチ肉、野菜等を練り合わせ調味し、ワンタンの皮で包んだもの。 2 1 E A : 500 g、1粒7g標準のもの。 | |
| 25-15 | (冷凍) 鶏肉から揚 | K G | 品質等 1 鶏ぶつ切りの骨なしを使用したもの。 2 粉吹きタイプとする。 3 1 k g を標準とする。 4 ニチレイ、テーブルマーク、ニッスイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-16 | (冷凍) とびうおフライ | E A | 品質等 1 長崎県産のとびうおを衣付けしたもの。 2 1 E A : 40 g を標準とする 3 長崎県産と証明できるものを見本審査時に提示するものとする。 | |
| 25-17 | (冷凍) さんま生姜煮 | K G | 品質等 1 国産の良質なさんまを使用したもの 2 1 k g (約40個)入りを標準とする。 | |
| 25-18 | (冷凍) 黄金焼 | P K | 品質等 1 国産の良質なあじ又はさばを卵黄等で包焼にしたもの。 2 1 P K : 400 g 以上、10枚入りのもの | |
| 25-19 | (冷凍) 豚生姜焼き | P K | 品質等 1 豚肉を使用し、生姜焼きにしたもの。 2 日東ベスト又は同等品以上のもの 3 1 P K : 1 k g 以上のもの | |
| 25-20 | (冷凍) オムライス | E A | 品質等 1 ご飯、鶏肉、野菜等をケチャップなどで味付けし、うす焼の卵を巻いたもの。 2 日本水産又は同等品以上のもの。 3 1 E A : 230 g 以上のもの | |
| 25-21 | (冷凍) いなり | P K | 品質等 1 ご飯に、胡麻等をまぜ味付けしたものを、油揚げで包んだもの 2 1 E A : 45 g 程度、12個入りのもの | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-22 | (冷凍) ロールキャベツ | P K | 品質等 1 合挽き肉又は鶏肉、玉葱、人参、パン粉、鶏卵、小麦粉に調味料を加えて練り合わせたものをキャベツに包み、干びょうで巻いたもの。 2 1 P K : 65 g 標準とし、10個入りとする。 | |
| 25-23 | (冷凍)ちまき | E A | 品質等 1 豚肉入りの中華ちまき、1 E A : 90 g 以上とする。 2 竹の皮で包んだもの。 3 調理済み加工品とする。 | |
| 25-24 | (冷凍) カレーまん | E A | 品質等 1 小麦粉、豚肉、玉葱、カレー粉等を使用したもの 2 1 E A : 70 g を標準とする。 | |
| 25-25 | (冷凍) いか竜田揚 | E A | 品質等 1 良質のいかを生姜しょう油等につけ、でん粉又は空揚げ粉をまぶして揚げたもの。 2 1 E A : 20 g ~ 30 g を標準とし、1袋入りの重量は別に指示する。 | |
| 25-26 | (冷凍) ミンチカツ | E A | 品質等 1 牛豚挽肉(牛7、豚3程度)、玉葱、卵、パン粉、調味料等を練り合わせ、パン粉をまぶしたもの。 種の部分を加熱せずに生の状態で冷凍したもの。(生ミンチカツタイプ) 2 1 E A : 100 g を標準とする。 3 見本審査時に、配合表を提出するものとする。 | |
| 25-27 | (冷凍) チキンスティック | K G | 品質等 1 鶏肉(手羽中)を調味し、小麦粉、でん粉をまぶし、揚げたもの。 2 500 g 入りポリエチレン袋詰 | |
| 25-28 | (冷凍) マグロかつ | E A | 品質等 1 良質なキハダマグロを使用し、塩、こしょう等で下味をつけたものにパン粉をまぶしたもの 2 1 E A : 80 g 程度を標準とする。 | |
| 25-29 | (冷凍) オムレツ | E A | 品質等 1 具については、ひき肉、人参、玉葱等と鶏卵を合わせ調味したもの。 2 1 E A : 60 g を標準とする。 | |
| 25-30 | (冷凍) 鶏串さし | E A | 品質等 1 串にさし、下味がつかないもの。 2 1 E A : 25 g を標準とする。 3 加工から2か月以内のもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-31 | (冷凍) えび入りかき揚げ | E A | 1 品質 小えび、玉葱、笹がきごぼう等に衣をつけて、かき揚げにしたもの。 2 包装 1 E A : 50 ~ 70 g を標準とし、ポリエチレン袋でパックしたもの。 | |
| 25-32 | (冷凍) いわしフライ | E A | 品質等 1 開き「いわし」にうす味の下味をつけたものを、小麦粉、とき卵、パン粉をつけたもの。 2 1 E A : 60 g を標準とする。(いわし1尾の重量は30 g 以上) | |
| 25-33 | (冷凍) あじフライ | E A | 品質等 1 開き「あじ」にうす味の下味をつけたものを、小麦粉、とき卵、パン粉をつけたもの。 2 テーブルマーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 1 E A : 80 g を標準とする。(あじ1尾の重量は32 g 以上) | |
| 25-34 | (冷凍) テリーヌ(ビーフ卷) | E A | 1 品質 (1) 芯の材料は鶏肉、レバー、ビスタッチ、ナッツ等を使用したもの。 (2) 牛乳、植物油脂、卵白、ピーマン、豚肉、鶏肉等で芯を巻いたもの。 (3) 外側は、牛鋼のついた牛もも肉とする。 2 包装 500 g をビニール巻(長さ18 cm、高さ5.5 cm、幅6.5 cm程度)を衛生的に包装したものとする。 3 その他 内容混合物が異なるテリーヌの場合は、別途指示する。 | |
| 25-35 | (冷凍) 焼ハンバーグ | E A | 1 品質 (1) 良質の牛豚挽肉(牛7・豚3程度)を使用したもの。 (2) 日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 包装 1 E A : 110 g の真空パック包装(焼き目入り)とする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-36 | (冷凍) 和風ハンバーグ | P K | 1 品 質 (1) 良質の合挽きを使用したもの。 (2) 牛蒡入りとする。 2 包 装 1 P K : 7 0 g の 1 0 個入りとする。 | |
| 25-37 | (冷凍) チキンサンド | E A | 1 品 質 (1) 野菜、チーズ、鶏卵、鶏ささ身を使用したもの。 (2) フライ用に加工されたもの。 2 包 装 1 E A : 7 0 g 以上のものを衛生的な容器に詰めたものとする。 | |
| 25-38 | (冷凍) 豚タン塩 | E A | 1 品 質 (1) 豚タンを燻製し、スライスしたもの。 (2) 伊藤ハム又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 包 装 1 E A : 4 5 0 g とし、真空包装詰とする。 3 賞味期間 納入日から 2 0 日以上の間を有するもの。 | |
| 25-39 | (冷凍) エビフライ | P K | 1 品 質 (1) 1 P K : 1 0 尾入りとし、2 6 0 g ~ 3 0 0 g 程度とする。 (2) 製造日から 3 か月以内のもの。 (3) えびの衣率は 5 0 ~ 6 0 % とする。 商品に衣率の表示がないものは原料配合比率表を見本審査時に提出する。 (4) 折れたものが混入していないもの。 2 包 装 衛生的で、容器くずれのないものに詰めたものとする。 | |
| 25-40 | (冷凍) きびなご胡麻フライ | K G | 1 品 質 きびなごにうす味の下味をつけたものを、小麦粉、とき卵、パン粉、胡麻をつけたもの。 ニッスイ、極洋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 包 装 1 k g 入りビニール袋詰とする。 | |
| 25-41 | (冷凍) 鶏レバー味付 | K G | 1 品 質 鶏レバーをしょう油、砂糖、ゴマ等で調味したもの 2 包 装 (1) 1 袋 1 k g 入りとする。 (2) メーカー元詰とする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-42 | (冷凍) ホルモン味付 | K G | 1 品 質 (1) 牛、豚、部分肉の副品目「もつ」を使用したもの (2) ボイルしたものを味付けしたもの。 (3) 異味異臭のないもの。 2 包 装 ビニール袋入りとし、余分の液は量目外とする。 | |
| 25-43 | (冷凍) きすフライ | E A | 品質等 1 開き「きす」にうす味をつけたものを小麦粉、とき卵、パン粉をつけたもの。 2 1 E A : 総重量は、60 g を標準とし、「きす」1尾の重量は30 g 以上のものを使用 | |
| 25-44 | (冷凍) 焼おにぎり | P K | 品質等 1 1 P K : 70 g を10個入りとする。 2 ニッスイ、ニチレイ、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-45 | (冷凍) かきフライ | K G | 新鮮な「かき」を使用し、うす味をつけたものと、小麦粉、とき卵、パン粉をつけたもの。 1袋500 g 入りとする。 アケボノ、ジェフサ、ノースイ、マルハニチロ、ニッスイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-46 | (冷凍)エビチリソース セット | E A | 1 k g 入り(具600 g、ソース400 g)とし、具の海老はフリッター状のもの。 | |
| 25-47 | (冷凍) かに爪フライ | P K | 1 P K : 1個40 g を標準とし、10個入りとする。 大冷又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-48 | (冷凍) やりいか姿焼 | P K | 1 P K : 1個25 g を標準とし、40尾入りとする。 宝幸又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-49 | (冷凍) さば照焼 | P K | 1 P K : 30 ~ 40 g を標準とし、10枚入りとする。 富岡水産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-50 | (冷凍) グラタン | E A | 1 E A : 60 g 入りとする。 | |
| 25-51 | (冷凍) 玉子っ子 | E A | 玉子を油揚げで包んだもの。 1 P K : 50 g 入りとする。 | |
| 25-52 | (冷凍) 赤魚粕漬 | P K | 1 種 類 カサゴ科の「アカウオ」とする。 2 重 量 1 P K : 1切80 g の5切入りとする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-53 | (冷凍) あじ醤油みりん漬 | P K | 1 種類 長崎県産アジを醤油みりん漬とする。 2 包装 フィレタイプ、1 P K : 1切れ90g程度×5切れ を急速冷凍したもの。 | |
| 25-54 | (冷凍) 揚げ出豆腐 | P K | 品質等 1 衣つき、1 P K : 1個40g×40個入りとする。 2 ニチ口、宝幸又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-55 | (冷凍) 豆腐サイコロカット | E A | 品質等 1 1辺1.8cm~2cm程度にカットしたもの。 2 1 E A : 1kg入りとする。 3 ニチ口、マメックス、ジェフサ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。) | |
| 25-56 | (冷凍) いかフライ | E A | 品質等 1 1 E A : 80g、いか重量を55%とする。 2 宝幸又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 25-57 | (冷凍) おくら和え物 | E A | 1 材料等 おくら500g、茸450g、調味料等50gを混 ぜ味付けしたものを、急速冷凍したもの。 2 大堀又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 内容量は1 E A : 1kg入りとする。 4 表 示 賞味期限を表示する。 | |
| 25-58 | (冷凍) なめこもずく | E A | 1 材料等 もずく40%以上、なめこ30%以上、調味料等を 主原料とし、急速冷凍したもの。 2 大堀又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 内容量は1 E A : 1kg入りとする。 4 表 示 賞味期限を表示する。 | |
| 25-59 | (冷凍) 豚串カツ | E A | 品質等 1 豚肉と玉葱を串で刺した国内製造のもの。 2 1 E A : 40gを標準とする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-60 | (冷凍) 豚角煮スライス | P K | 品質等 1 豚バラ肉を醤油等で柔らかく煮込んだもの。 2 日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 1枚22gにスライスしたもの。 4 1PK:真空パック1kg(肉600gタレ400g)入り。 5 湯煎対応のもの。 | |
| 25-61 | (冷凍) 春巻 | P K | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 ジェフサ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 1PK:32gで10個入り。 | |
| 25-62 | (冷凍) ピラフ | E A | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 味の素、ジェフサ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 チャーハン・チキンライス・エビピラフ等で、味付けに偏りのないものを3種類以上とする。 4 電子レンジ又は湯煎対応 5 1EA:1kg入り。 | |
| 25-63 | (冷凍) 調理焼きそば | E A | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 マルハニチロ、日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたもの。 4 具入りのもので、しお、ソース、太麺等で味付けに偏りのないものを3種類以上とする。 5 電子レンジまたは湯煎対応 6 1EA:1kg入りとする。 | |
| 25-64 | (冷凍) 味付たまご (ハーフ) | P K | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 すぐる食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 1/2カット済の味付たまごを真空パックしたもの。 4 ボイル対応品 5 1PK:17g~20g程度で10個入りとする。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-65 | (冷凍) 若鶏チキン南蛮セッ ト | P K | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 シーズン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 宮崎産ムネ肉使用 4 1 P K : 1 枚 8 0 g、1 0 枚入り(1 P K に対しタ ルタルソース 1 0 0 g と甘酢 1 0 0 g がセットにな っているもの。) | |
| 25-66 | (冷凍) ミルフィーユカツ | E A | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり。 2 マルハニチロ又は同等以上のもの(他社の製品を含 む。) 3 1 E A : 9 0 g でチーズ入りとする。 | |
| 25-67 | (冷凍) ポテトコロッケ | E A | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含 む。) 3 国産豚肉コロッケ 4 1 E A : 7 0 g とする | |
| 25-68 | (冷凍) バター風味ポテト | E A | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 ケンコーマヨネーズ又は同等以上のもの(他社の製 品を含む。) 3 皮付半割バター風味ポテト 4 真空パック包装のもので 1 E A : 1 k g 入りとする。 | |
| 25-69 | (冷凍) ソフトいなり | E A | 品質等 1 調理冷凍食品共通規格のとおり 2 味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 チーズ、かにかが入ったすり身を油揚げで包んだもの。 4 1 E A : 6 0 g を標準とする。 | |
| 25-70 | おでんパック入り | P K | 品質等 1 日東ベスト製品又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。) 2 原料組織は 5 種類以上。 3 1 P K : 3 5 0 g 程度とする。 4 賞味期限を納入日から 5 か月間以上を有するもの。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|----------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-71 | 肉じゃがレトルト | P K | 品質等 1 日東ベスト製品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1 P K : 230 g 程度とする。 3 賞味期限を納入日から10か月間以上を有するもの。 | |
| 25-72 | チルドサラダ | E A | 品質等 1 ジェフサ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ポテトサラダ・マカロニサラダ・スパゲッティサラダ等で3種類以上とする。 3 1 E A : 1 k g 入り。 4 賞味期限は納入日から20日以上を有するもの。 | |
| 25-73 | (冷凍) 角煮割包 | P K | 品質等 1 テーブルマーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 半月状のもの。 3 1 P K : 1個30gを標準とし、20個入り。 | |
| 25-74 | (冷凍)焼肉味付け | E A | 品質等 1 日東ベスト、日本食研又は同等品以上のもの(他社製品を含む) 2 牛バラ肉をたれで味付けし加熱したもの。 3 真空パック詰め 4 1 E A : 1 k g 入り。 | |
| 25-75 | (冷凍) いわし明太 | E A | 1 品 質 (1) 国産真いわしを使用し、腹をV字カットされたものに辛子明太子を詰めたもの。 (2) 1 E A : 80 g 標準とし、辛子明太子は10g程度使用。 2 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。 | |
| 25-76 | (冷凍) ロールフライ | P K | 1 品 質 (1) 調理冷凍食品共通規格のとおり。 (2) サラダ等の惣菜を、ハムで巻いてフライにしたもの。内容物については、その都度指定する。 (3) 日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) (4) 1 P K : 1個75g標準とし、10個入りとする。 2 賞味期限 納入日から3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 | 備考 |
|-------|------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 25-77 | (冷凍) テリーヌ | E A | <p>1 品質等 市販品 スギヨ「オードブル海風」又はG F C「趣」 筍のプチテリーヌ又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。)1 E A : 6 0 0 gのもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後8か月以上を有するものとする。</p> <p>3 その他 見本審査時に、細菌・大腸菌群検査結果の書類を提 出する。</p> | |
| 25-78 | (冷凍) サーモンの錦糸巻 | P K | <p>1 品質等 (1) スモークサーモン、酢漬けわらび、玉ねぎを錦糸 卵で巻いたもの。 (2) フリーカットタイプとする。 (3) 日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) (4) 1 P K : 1本150g以上(長さ18cm程度、 直径30mm程度)とし、2本入りとする。 (5) 賞味期限を納入日より3か月以上を有するものと する。</p> | |
| 25-79 | (冷凍) フライドチキン | P K | <p>1 品質等 (1) 若鶏もも肉(ドラム)を味付けし、揚げたもの。 (2) 1 P K : 1本80g標準とし、5本入りとする。 (3) マルハニチロ又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。) (4) 賞味期限を納入日より3か月以上有するものとす る。</p> | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|--------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 26-1 | ところ天 | E A | 1 品 質 (1) 天然の天草を使用し練ったもの。 (2) 酢、しょう油、ごま入りのたれ付とする。 2 包 装 (1) 1 E A : 2 0 0 g を標準とし、衛生的な容器に入れたもの。 (2) 水溶液は量目外とする。 | |
| 26-2 | 海草サラダ | K G | 1 品 質 (1) 塩蔵海草品を5種以上ミックスしたもの。 (2) 砂等の異物混入がないもの。 (3) 塩やけしていないもの。 2 包 装 5 0 0 g 又は 1 k g のポリエチレン袋入りとする。 | |
| 26-3 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 26-4 | ごま豆腐 | E A | 1 品 質 (1) ごま、澱粉、砂糖、水あめ等を使用し、練り合わせたもの。 (2) 割合は、2 : 8 : 1 : 1 を標準とする。 (3) 口ざわりのよいもの。 2 包 装 1 E A : 2 0 0 g 標準とし、衛生的な容器に入れたもの。 | |
| 26-5 | むき枝豆 | K G | 1 品 質 (1) 中国産を除く。 (2) むき枝豆で、色沢良好なもの。 2 包 装 5 0 0 g 又は 1 k g 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 | 備考 |
|-------|--------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 27-1 | 幕の内弁当 | E A | 1 品質 当日作成のものとする。 2 包装 製造元の包装紙を使用し、消費期限を表示する。 3 その他 見本提出により決定するものとし、内容等については、その都度仕様書において指定する。 | |
| 27-2 | 唐揚げ弁当 | | | |
| 27-3 | 豚生姜焼き弁当 | | | |
| 27-4 | トルコライス弁当 | | | |
| 27-5 | P G用弁当 | | | |
| 27-6 | (冷凍) 和風幕の内弁当 | E A | 1 品質 1 E A : 4 5 0 g 標準とする。 2 包装 製造元のシュリンク包装を使用し、解凍方法、消費期限を表示する。 3 その他 見本提出により決定するものとし、内容等については、長崎県産の原材料又は加工品を1品以上使用する。 | |
| 27-7 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 27-8 | 使用頻度低下のため 欠番とする | | | |
| 27-9 | (冷凍) 惣菜セット | E A | 1 品質 日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品をふくむ。) 2 1 E A : 総重量は2 5 0 g 程度とする。 3 電子レンジ対応のもの。 4 賞味期限は納入日から7か月以上の期間を有するものとする。 5 見本審査時に3種以上を提示すること。 | |
| 27-10 | (冷凍) 正月用弁当 | E A | 1 品質 1 E A : 5 0 0 g 標準とする。 2 包装 製造元の包装紙を使用し、解凍方法、消費期限を表示する。 3 その他 見本提出により決定するものとし、内容等については、その都度指定する。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|----------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 28-0 | ドレッシングソース 類共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するもの。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>(1) ドレッシングソースについては、室内常温において3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>(2) マヨネーズについては、室内常温において5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示するものとする。</p> | |
| 28-1 | 胡麻ドレッシング | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するもの。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>(6) ジャフネ、ミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 1 , 0 0 0 m l ポリ容器入り。</p> | |
| 28-2 | 青じそドレッシング (ノンオイル) | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するもの。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>(6) リケン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 3 0 0 m l ポリ容器入り。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|------|----------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 28-3 | サラダドレッシング | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するもの。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>(6) コブサラダドレッシングとする。</p> <p>(7) キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 1 , 0 0 0 m l ポリ容器入り。</p> | |
| 28-4 | 香味野菜ドレッシング | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) ドレッシングソース共通規格の項(28-0)に同じ。</p> <p>(2) 香味たまねぎドレッシング</p> <p>(3) リケン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 1 , 0 0 0 m l ポリ容器入り。</p> | |
| 28-5 | 冷やし中華のたれ | E A | <p>品質等</p> <p>1 リケン、ミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 1 E A : 1 . 8 l 濃縮タイプ(2倍希釈)</p> <p>3 容器表面に品質保持期限を表示する。</p> | |
| 28-6 | 棒棒鶏ドレッシング | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) ドレッシングソース共通規格の項(28-0)に同じ。</p> <p>(2) リケン、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p> <p>2 包 装</p> <p>1 E A : 1 , 0 0 0 m l ポリ容器入り。</p> | |
| 28-7 | (冷凍) バジルソース | E A | <p>品質等</p> <p>1 国産バジルを使用したもの。</p> <p>2 バジルペースト</p> <p>3 1 E A : ナイロンポリエチレン袋、500g入り。</p> | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|-------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 28-8 | 中華だし(液体) | B T | 品質等 1 万能中華調味料 2 日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 塩分値6.5%程度、チキン、ポーク、玉ねぎ原料使用 4 1 B T : 1 L 入り、ポリエチレン容器詰とする。 | |
| 28-9 | 和風だし(液体) | B T | 品質等 1 万能中華調味料 2 日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 塩分値5%程度、かつお節サバ節、こんぶ原料使用で化学調味料不使用のもの使用 4 1 B T : 1 L 入り、ポリエチレン容器詰とする。 | |
| 28-10 | ラーメンスープ (塩系) (味噌系) (とんこつ系) | B T | 1 品質等 (1) 一般市販品1 B T : 1 L 以上ポリエチレン容器入りとする。 (2) 理研又はミツカン又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限 納入日から5か月以上の期間を有するもの。 | |
| 28-11 | マヨネーズハーフ | E A | 品質等 (1) 一般市販品1 E A : 400 g 入り以上ポリ容器入りのもの。 (2) キューピー又はトップバリュ又は同等以上のものとする。 (3) 100 g 当たりのエネルギーが350 kcal 以下のもの。 | |
| 28-12 | シーザーサラダドレッシング | E A | 1 品質 (1) 固有の光沢を有するものとする。 (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、酸味等を有するもの。 (5) きょう雑物を含まないもの。 (6) キューピー又は理研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 包装 1 E A : 1,000 ml ポリ容器入り。 3 賞味期限 ドレッシングソース類共通規格の項(28-0)に同じ。 | |

| 番号 | (物品番号) 品名 | 単位 | 規 格 | 備考 |
|-------|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 28-13 | ぼん酢 | E A | 1 品質等 (1) 一般市販品 1 E A : 1 L 入り以上ポリエチレン容器入りとする。 (2) 日本食研又はミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 賞味期限 納入日から3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 | 備考 |
|------|--------------|-----|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 29-1 | カレーホット | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 270 g のペットボトル入り。 2 賞味期限 納入後、6 か月の期間を有するもの。 | |
| 29-2 | パルメザン (S) | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 80 g 入り。 2 賞味期限 納入後、6 か月の期間を有するもの。 | |
| 29-3 | パルメザン (L) | K G | 1 品 質 業務用 1 k g 入り。 2 賞味期限 納入後、6 か月の期間を有するもの。 | |
| 29-4 | ピザ用チーズ | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 1 k g 入り。 2 賞味期限 納入後、50 日の期間を有するもの。 | |
| 29-5 | アヒージョソース | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 500 g 以上入り。 2 賞味期限 納入後、120 日の期間を有するもの。 | |
| 29-6 | いかすみソース | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 200 g 以上入り。 2 賞味期限 納入後、120 日の期間を有するもの。 | |
| 29-7 | おろし生姜 | E A | 1 品 質 一般市販品 1 E A : 270 g 以上入り。 2 賞味期限 納入後、120 日の期間を有するもの。 | |