

発刊日 令和6年1月25日

糧食品規格書

令和6年4月1日施行

海上自衛隊 鹿屋航空基地

令和6年4月1日以降納品となる調達要求分につきましては、こちらの規格を適用します。

目 次

I	一般共通規格	①～⑤
II	分 類	(1) ～(21)
III	貯 糧 品	1 ～ 26
IV	生糧品	25 ～ 79

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊鹿屋航空基地において調達する糧食品について適用する。ただし、緊急補給等のため、これによりがたい場合は、別に示すところによる。

2 定義

- (1) 農産物規格
農産物規格規定に定める規格をいう。
- (2) 農産物検査
農産物検査法に定める検査をいう。
- (3) 日本農林規格(JAS)
農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律の規定により制定された規格をいう。
- (4) 食品衛生
食品衛生法に基づくものをいう。
- (5) 食品安全
食品安全基本法の規定に基づくものをいう。
- (6) 食品、添加物等の規格基準
食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。
- (7) 特別用途食品・特定保健用食品
健康増進法に定めるものをいう。
- (8) 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に定める規格をいう。
- (9) 乾めん類品質表示基準
乾めん類品質表示基準に定める基準をいう。
- (10) 生体検査合格品
と蓄場法に定める検査合格品をいう。
- (11) 食鶏取引規格
食鶏取引規格に定める規格をいう。
- (12) 牛・豚枝肉取引規格
牛・豚枝肉取引規格及び牛・豚枝肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。
- (13) 牛・豚部分肉取引規格
牛・豚部分肉取引規格及び牛・豚部分肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。
- (14) 熟成ハム類等加工品類の規格
熟成ハム類等の日本農林規格に定める規格をいう。
- (15) 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に定められた基準をいう。
- (16) 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に定める基準をいう。
- (17) レトルトパウチ食品規格
レトルトパウチ食品規格に定める規格をいう。

3 納入場所

鹿屋航空基地隊給養班倉庫又は別途指定した場所

4 納入時間

(1) 貯糧品

原則として平日の1400～1600時とし、納入日の2日前（土曜・日曜・祝日を除く。）までに日時を官側と調整する。

(2) 生糧品

原則として月曜・水曜・金曜日（祝日を除く。）の1400～1600時とする。

5 納入要領

(1) 貯糧品

一括納入を原則とする。

(2) 生糧品

指定された日に納入するものとする。

(3) 運搬方法について

冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

6 包装及び容器

(1) 糧食品の包装容器は、木箱、麻袋、かご、ダンボール箱、網袋、缶、瓶、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋及びその他特に指示するものとし、生糧品は基本ビニール袋詰めとする。また、容器は「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製容器包装規格」の規定による。

(2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常使用される清潔で衛生的なものを使用する。

7 容器の取扱い

容器は、原則として受注者負担とする。ただし、「用済み後返却」と指示するものについては、官側において回収し受注者に引き渡す。

8 表示

(1) 貯糧品及び冷凍品

容器の外装の側面に、品名、数量、製造業者名又は販売業者名、賞味期限及び納入年月日を記入する。

(2) 生糧品

ア 納入する容器ごとの外装又は添付する荷札に、発注日、品名及び数量を明記する。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。

イ 加工食品については、原則として包装単位ごとに原材料名、内容量、保存方法及び賞味（消費）期限等が明記されていること。ただし、明記することが困難な食品については梱包した箱に一括表示することができる。

ウ 産地指定されている食品に関しては、産地が明記されている容器、及び証明書（様式適宜）等を納品時に提示すること。

9 見 本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に鹿屋航空基地隊給食担当官（以下「給食担当官」という。）に提出し、審査及び承認を受ける。
- (2) 見本審査官とは、給食担当官、受領検査官をいう。
- (3) 見本として提出する品目は、その都度指定する。

10 検 査

- (1) 納入品の検査は、納入時に官側と納入業者（受注者）と一緒に糧食品規格書及び別に定める検査項目により確認及び実施する。
- (2) 検査は、通常の官能検査を行うことを原則とし、官側が必要と認めた場合に実施する場合は、理化学的検査の結果を官側に提出し、理化学的検査に要した経費は受注者負担とする。
- (3) 検査時間
 - ア 貯糧品
納入時に実施する。ただし、中間検査を必要とする場合は別に指示する。
 - イ 生糧品
原則として平日の1400～1600時（生糧品受領検査時）に実施する。

11 原材料の提出等

- (1) 原材料とは、鹿屋航空基地が調達する調理用食材をいう。
- (2) 原材料の提出は、生糧品納入時に併せ、品目ごとに受注者が主任受領検査官に行う。
- (3) 原材料の回収（処分）は、官側において実施する。
- (4) 包 装
 - ア 容器（ビニール袋）については、受注者が負担する。
 - イ 品名、納入年月日を明記する。
- (5) 採取要領
 - ア 部隊発注分の一部から採取する。
 - イ 原材料が汚染されないよう衛生的な切裁器具、手袋等により採取し、量は50g～60gを基準とする。
 - ウ 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。

13 その他

- (1) この規格書に表示する銘柄については、銘柄を限定するものではなく、同等以上のもの（他社の製品）も可とする。
- (2) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記号	名称	記号	名称
KG	キログラム	BT	ビン
EA	個	PK	パック
CN	缶		

14 内容の補正

本規格書は、加除式を採用し、法令・通達等で改廃のあったもの、新しく制定公布されたもの及び官側が協議して改正したもの等は、迅速・正確に訂正のうえ追録をもって補充する。

- 14 この規格書に疑義のある場合は、給食担当官と協議するものとする。

Ⅱ 分 類

貯 糧 品

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
米 類		1-1	内地米	KG	1
		1-2	栄養強化米	KG	1
		1-3	胚芽押麦	KG	1
豆 類	豆（加工品）類	2-1	凍豆腐	E A	1
乾物類	粉 類	3-0	粉類共通規格		2
		3-1	小麦粉	KG	2
		3-2	天ぷら粉	KG	2
		3-3	でん粉	KG	2
	乾麺・パスタ類	4-0	乾麺類共通規格		2
		4-1	ビーフン	E A	2
		4-2	スパゲティ	KG	2
		4-3	マカロニ	KG	3
		4-4	カップラーメン	E A	3
		4-5	カップうどん	E A	3
		4-6	カップそば	E A	3
		4-7	カップ焼きそば	E A	3
		4-8	くず切り	E A	3
		乾物類	海藻類	5-0	海藻類共通規格
5-1	だし昆布			KG	3
5-2	ひじき			KG	4
5-3	わかめカット			E A	4
5-4	海藻サラダ			E A	4
5-5	味付のり			E A	4
	魚介類	6-0	魚介類共通規格		4
		6-1	花かつお	E A	4
		6-2	煮 干	E A	4
	その他	7-1	手まり麩	E A	5
		7-2	はるさめ	E A	5
		7-3	乾燥野菜（ネギ）	E A	5
		7-4	乾燥野菜（ゴボウ）	E A	5
		7-5	乾燥野菜（キャベツ）	E A	5
		7-6	干しいたけ（スライス）	KG	5
		7-7	きくらげ（スライス）	KG	5
		7-8	ごま（黒）	E A	6
7-9	ごま（白）	E A	6		
調味料類	砂糖類	8-0	砂糖類共通規格		6
		8-1	上白糖（L）	KG	6

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
調味料類	砂糖類	8-2	上白糖（1 K g）	K G	6
	塩 類	9-1	塩	K G	6
		9-2	塩（食卓）	E A	6
調味料類	醤油類	10-0	醤油類共通規格		6
		10-1	しょう油（ポリ容器入り）	B T	7
		10-2	しょう油（卓上）	B T	7
		10-3	めんつゆ	B T	7
	酢 類	11-1	酢	B T	7
		11-2	味付ぼん酢	B T	7
		11-3	レモン果汁	B T	7
	ソース類	12-1	ソースウスター	B T	7
		12-2	ソーストンカツ	B T	7
		12-3	デミグラスソース	E A	8
		12-4	焼肉のたれ	B T	8
		12-5	ソースウスター（卓上）	B T	8
		12-6	ソーストンカツ（卓上）	B T	8
		12-7	オイスターソース	B T	8
	その他	13-1	トマトケチャップ	B T	8
		13-2	トマトケチャップ(缶)	C N	8
		13-3	トマト水煮	C N	8
		13-4	味噌（白）	E A	9
		13-5	味噌（赤）	E A	9
	香辛料類	香辛料	14-0	香辛料類共通規格	
14-1			カレー固形	E A	9
14-2			フレーク A	E A	9
14-3			カレー粉	E A	9
14-4			カレー用調味料	E A	9
14-5			ホワイトソースフレーク	E A	9
14-6			こしょう	C N	9
14-7			タバスコ	B T	10
14-8			ハヤシフレーク	E A	10
14-9			七味唐辛子	E A	10
14-10			七味唐辛子（卓上）	E A	10
14-11			ブラックペッパー	C N	10
14-12			おろし生にんにく	E A	10
14-13			おろししょうが	E A	10
14-14			チャツネ	E A	10
14-15			味塩こしょう	B T	11
14-16		乾パセリ	C N	11	
スープ類		15-1	スープ粉末（コンソメ）	K G	11
	15-2	スープ粉末（ポタージュ）	K G	11	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
香辛料類	スープ類	15-3	中華味	KG	11	
		15-4	ガラスープ	EA	11	
		15-5	だしの素	EA	11	
		15-6	白だし	BT	11	
	化学調味料類	16-1	グルタミン酸ナトリウム	KG	12	
		16-2	複合調味料	KG	12	
	調理酒類	17-1	ワイン（ホワイト）	BT	12	
		17-2	ワイン（レッド）	BT	12	
		17-3	料理酒	BT	12	
		17-4	みりん	BT	12	
	油脂類		18-1	サラダ油	BT	12
			18-2	ごま油	BT	13
18-3			オリーブオイル	BT	13	
18-4			バター	EA	13	
18-5			キャノーラ油	CN	13	
飲料品類	茶 類	19-0	茶類共通規格		13	
		19-1	緑茶（給茶器用）	BOX	13	
		19-2	ウーロン茶（給茶器用）	BOX	13	
		19-3	茶缶	CN	14	
		19-4	緑茶（ペットボトル）	BT	14	
		19-5	ウーロン茶（ペットボトル）	BT	14	
	コーヒー類	20-1	コーヒーインスタント	BT	14	
		20-2	缶コーヒー（微糖）	CN	14	
		20-3	缶コーヒー（無糖）	CN	14	
	その他	21-1	野菜ジュース	CN	14	
		21-2	缶ジュース	CN	15	
		21-3	ゼリー飲料	EA	15	
		21-4	保健飲料	BT	15	
		21-5	冷涼食品（アイススラリー）	EA	15	
		21-6	スポーツドリンク	BT	15	
		21-7	ミネラルウォーター	BT	15	
	缶・瓶詰類	水産物類	22-0	缶・瓶詰類共通規格		16
22-1			さばみそ煮	CN	16	
22-2			まぐろ油漬	CN	16	
22-3			まぐろ味付	CN	16	
22-4			さんま蒲焼	CN	16	
22-5			帆立貝柱水煮	CN	16	
野菜類		23-1	スイートコーン(クリーム)	CN	16	
		23-2	ヤングコーン水煮	CN	16	
		23-3	たけのこ水煮	CN	16	
		23-4	メンマ味付	EA	17	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
缶・瓶詰類	野菜類	23-5	なめこ水煮	CN	17	
		23-6	なめ茸茶漬	EA	17	
		23-7	マッシュルーム水煮	CN	17	
		24-1	みかん糖液漬	EA	17	
		24-2	チェリー糖液漬	CN	17	
		24-3	果実サラダパウチ(ミックス)	EA	17	
	畜産物類	25-1	牛肉大和煮	CN	17	
		25-2	やきとり	CN	17	
		25-3	うずら卵水煮	CN	18	
	主食類	26-1	五目飯	CN	18	
		26-2	赤飯	CN	18	
		26-3	とり飯	CN	18	
		26-4	牛飯	CN	18	
		26-5	ドライカレー	CN	18	
	その他	27-1	はちみつ	EA	18	
	加工品食品類	レトルト食品類	28-0	レトルトパワ食品共通規格		19
			28-1	ビーフシチューセット	SE	19
			28-2	カレーセット	SE	19
			28-3	麻婆なすセット	SE	19
			28-4	鶏ねぎ塩井セット	SE	19
28-5			豚ハラミステーキセット	SE	19	
28-6			ハッシュドビーフセット	SE	19	
28-7			四川井セット	SE	20	
28-8			中華井セット	SE	20	
28-9			親子井セット	SE	20	
28-10			焼き鶏井セット	SE	20	
28-11			牛井セット	SE	20	
28-12			カルビ井セット	SE	20	
28-13			さば味噌煮セット	SE	20	
28-14			さば塩麴煮セット	SE	20	
28-15			牛すじ井セット	SE	20	
28-16		レトルトご飯	EA	21		
その他		29-1	ふりかけ(袋入り)	EA	21	
		29-2	桜えび	EA	21	
		29-3	鮭フレーク	EA	21	
	29-4	梅肉ペースト	EA	21		
	29-5	スープカップ用	EA	21		
栄養補助食品類		30-1	栄養調整食品A	EA	22	
		30-2	栄養調整食品B	EA	22	
		30-3	栄養調整食品C	EA	22	
		30-4	大豆粉入り栄養食品	EA	22	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
栄養補助食品類		30-5	カルシウム入りウエハース	E A	23
		30-6	シリアルバー	E A	23
冷凍品		31-1	(冷凍) 伸ばしえび (無頭殻なし)	E A	23
		31-2	(冷凍) うなぎかば焼カット	E A	23
		31-3	(冷凍) エビフライ	E A	24
		31-4	(冷凍) フライドチキン	E A	24
		31-5	(冷凍) 照焼チキン	E A	24
		31-6	(冷凍) さば味噌煮	E A	24
		31-7	(冷凍) 焼きおにぎり	P G	24
		31-8	(冷凍) パン	E A	25
		31-9	(冷凍) おかずセット	E A	25

生糧品

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
穀物加工品類	パン類・ 小麦粉製品	1-0	パン類共通規格		26
		1-1	食パン	E A	26
		1-2	(冷)ナン	E A	26
		1-3	ハンバーガー用バンズ	E A	26
		1-4	サンドイッチA	E A	26
		1-5	サンドイッチB	E A	26
		1-6	菓子パンA	E A	26
		1-7	菓子パンB	E A	26
		1-8	(冷)中華バーンズ	E A	26
		1-9	クルトン	E A	27
		1-10	パン粉	K G	27
	麺 類	2-1	(冷)そば	K G	27
		2-2	(冷)うどん	K G	27
		2-3	(冷)沖縄そばめん	E A	27
		2-4	そうめん	K G	27
		2-5	中華揚げ麺	E A	27
		2-6	(冷)茶そば	P K	27
		2-7	(冷)中華麺 (ラーメン)	K G	27
		2-8	(冷)中華麺 (チャンポン)	K G	27
		2-9	(冷)中華麺 (細麺)	K G	27
穀物加工品類	米加工品	3-1	雑穀米	K G	27
		3-2	切り餅	K G	27
		3-3	(冷)白玉団子	K G	28
		3-4	太巻き寿司	E A	28
嗜好品類		4-1	(冷)桜餅	E A	28
		4-2	(冷)柏餅	E A	28
		4-3	(冷)おはぎ	E A	28
		4-4	(冷)あんまん	E A	28
		4-5	(冷)肉まん	E A	28
		4-6	ゼリー (大)	E A	28
		4-7	(冷)ゼリー	E A	28
		4-8	(冷)豆乳ブラマンジェ	E A	28
		4-9	(冷)クレープ	E A	29
		4-10	(冷)スイートポテト	E A	29
		4-11	(冷)プリン	E A	29
豆 類		5-1	小豆	K G	29
		5-2	ミックスビーンズ	K G	29
		5-3	そらまめ	K G	29
		5-4	ひよこまめ	K G	29

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
豆 類		5-5	黒豆煮豆	K G	29
	大豆加工品	6-1	大豆水煮	K G	29
		6-2	豆腐	E A	29
		6-3	焼豆腐	K G	30
		6-4	厚揚	K G	30
		6-5	納豆 (パック)	E A	30
		6-6	薄揚	K G	30
		6-7	豆乳	E A	30
		6-8	豆乳飲料	E A	30
		6-9	おから	K G	30
		6-10	がんもどき	E A	30
種実類		7-1	胡麻ペースト	K G	30
		7-2	むき栗	K G	30
		7-3	栗きんとん	K G	30
		7-4	落花生	K G	31
		7-5	ピーナツ (粉末)	K G	31
		7-6	ピーナツ豆腐	E A	31
魚 類	鮮魚・冷凍魚	8-ア	鮮魚類一般規格		31
		8-イ	鮮魚共通規格		32
		8-ウ	冷凍魚共通規格		32
		8-1	あじSD	E A	32
		8-2	あじ切身	E A	32
		8-3	きびなご	K G	32
		8-4	(冷)さばF	E A	32
		8-5	さば切身	E A	32
		8-6	さばぶつ切り	E A	33
		8-7	(冷)塩さば	P K	33
		8-8	さんま	E A	33
		8-9	開きさんま	E A	33
		8-10	いわしD	E A	33
		8-11	いわしSD	E A	33
		8-12	(冷)いわし開き	E A	33
		8-13	(冷)マグロ	K G	33
		8-14	ぶり切身	E A	33
		8-15	ぶり刺身	K G	34
		8-16	ぶりあら	K G	34
		8-17	かつお切身	E A	34
		8-18	かつおたたき	K G	34
8-19	かます	E A	34		
8-20	(冷)切かれい	P K	34		
8-21	さわら切身	E A	34		

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
魚 類	鮮魚・冷凍魚	8-22	(冷)ししゃも	KG	34
		8-23	かんぱち	KG	34
		8-24	かんぱち切身	EA	35
		8-25	かんぱち刺身	KG	35
		8-26	かんぱちあら	KG	35
		8-27	かじき切身	EA	35
		8-28	紅鮭切身	EA	35
		8-29	サーモンF	KG	35
		8-30	(冷)塩ます	PK	35
		8-31	あゆ	EA	35
		8-32	たら切身	EA	35
		8-33	(冷)たら切身	EA	36
		8-34	スズキ切身	EA	36
		8-35	バショウカジキ	EA	36
		8-36	(冷)サーモンスライス	KG	36
		8-37	(冷)あなご	PK	36
		8-38	しらす干	KG	36
		8-39	(冷)ほっけ切身	PK	36
		8-40	いか輪切り	KG	36
		8-41	さしみいか	KG	36
		8-42	花いか	KG	36
		8-43	茹たこ	KG	37
		8-44	(冷)たこ刺身	EA	37
		8-45	(冷)あまえび	PK	37
		8-46	(冷)むきえび	KG	37
		8-47	(冷)むきえび(大)	KG	37
		8-48	塩くらげ	KG	37
		8-49	(冷)シーフードミックス	KG	37
		8-50	(冷)いくら	KG	37
		8-51	(冷)いくら味付	KG	37
		8-52	かずのこ	KG	37
		8-53	(冷)辛子明太子	KG	38
8-54	(冷)辛子明太子ほぐし	EA	38		
8-55	(冷)かき	KG	38		
8-56	あさり貝	KG	38		
8-57	(冷)あさりむきみ	KG	38		
8-58	しじみ	KG	38		
8-59	(冷)帆立貝柱	KG	38		
8-60	(冷)ボイル帆立	KG	38		
8-61	(冷)ベビー帆立	KG	38		
魚 類	練製品	9-0	練製品共通規格		39

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
魚 類	練製品	9-1	(冷)魚肉すり身	K G	39
		9-2	(冷)かに風味かまぼこ	K G	39
		9-3	野菜天	K G	39
		9-4	棒天	K G	39
		9-5	かまぼこ	K G	39
		9-6	かまぼこ正月	E A	39
		9-7	竹輪	K G	39
		9-8	(冷)魚素麺	K G	39
		9-9	はんぺん	K G	39
肉 類	牛 肉	10-0	牛、豚、鶏肉類共通規格		40
		10-1	牛肉カルビ	K G	40
		10-2	牛ステーキ肉	E A	40
		10-3	牛中肉	K G	40
		10-4	牛ミンチ	K G	40
		10-5	合挽肉	K G	41
		10-6	牛すじ	K G	41
		10-7	牛レバー	K G	41
		10-8	牛もつ	K G	41
	豚 肉	11-1	豚ロース	K G	41
		11-2	豚ロース薄切り	K G	41
		11-3	豚ロース (しゃぶしゃぶ)	K G	41
		11-4	豚中肉	K G	41
		11-5	豚バラ	K G	41
		11-6	豚ミンチ	K G	42
		11-7	黒豚ロース	K G	42
		11-8	黒豚バラ	K G	42
		11-9	豚骨 (肉付)	K G	42
		11-10	豚骨 (スープ用)	K G	42
		11-11	豚軟骨	K G	42
	鶏 肉	12-1	鶏もも肉	K G	42
		12-2	鶏もも骨付	E A	42
		12-3	鶏もも骨付 (ロースト)	E A	42
		12-4	鶏胸肉	K G	42
		12-5	鶏肉ミンチ	K G	43
		12-6	鶏肉手羽もと	E A	43
		12-7	鶏肉手羽さき	E A	43
		12-8	鶏肉ささみ	K G	43
		12-9	とりがら	K G	43
		12-10	鶏レバー	K G	43
	加工品	13-0	肉加工品共通規格		43
		13-1	焼豚	K G	43

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
肉 類	加工品	13-2	ベーコン	KG	43
		13-3	ロースハム	KG	43
		13-4	無着色ウインナー	KG	43
		13-5	フランクフルト	EA	43
		13-6	(冷)チャーシュー (味付)	PK	43
		13-7	豚背脂	KG	44
		13-8	鶏ほぐし肉	KG	44
		13-9	ランチョンミート	CN	44
		13-10	サイコロステーキ	KG	44
		13-11	(冷)甘辛ささみフライ	PK	44
		卵 類		14-1	鶏 卵
14-2	半熟卵			EA	44
14-3	鶏卵水煮			PK	44
14-4	伊達巻			EA	44
14-5	卵豆腐			EA	45
14-6	(冷)厚焼卵			EA	45
14-7	(冷)オムレツ			EA	45
14-8	(冷)目玉焼			EA	45
14-9	(冷)五目厚焼き			EA	45
14-10	(冷)オムレツ (ホイルパック)			PK	45
14-11	(冷)錦糸卵			EA	45
14-12	(冷)凍結全卵			PK	45
14-13	(冷)だし巻卵カット			EA	45
乳製品類		15-1	牛乳	EA	46
		15-2	牛乳 (1㍓)	EA	46
		15-3	LL牛乳・小	EA	46
		15-4	乳酸菌飲料	EA	46
		15-5	発酵乳ドリンク (小)	EA	46
		15-6	発酵乳ドリンク (中)	EA	46
		15-7	発酵乳ドリンク (大)	EA	46
		15-8	カフェオレパック	EA	47
		15-9	アイスクリーム	EA	47
		15-10	ヨーグルト (kg)	KG	47
		15-11	ヨーグルト (カップ)	EA	47
		15-12	ヨーグルト (フルーツ味)	EA	47
		15-13	加工クリーム	EA	47
		15-14	チーズ (サラダ用)	KG	47
		15-15	チーズ (ピザ用)	KG	47
		15-16	スライスチーズ	PK	48
		15-17	チェダーチーズ (スライス)	EA	48
		15-18	粉チーズ	CN	48

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
野菜類		16-0	生(冷凍)野菜共通規格		48
		16-1	馬鈴薯	KG	48
		16-2	(冷)フライドポテト	KG	48
		16-3	(冷)里芋	KG	49
		16-4	長芋	KG	49
		16-5	こんにやく	KG	49
		16-6	糸こんにやく	KG	49
		16-7	さしみこんにやく	KG	49
		16-8	カルビ風食感こんにやく	EA	49
		16-9	こんにやく(シロップ漬)	EA	49
		16-10	さつま芋	KG	49
		16-11	(冷)とろろ芋(袋)	EA	49
		16-12	(冷)ハウレン草	KG	49
		16-13	三つ葉	KG	49
		16-14	しその葉	KG	49
		16-15	パセリ	KG	49
		16-16	(冷)ブロッコリー	KG	50
		16-17	サラダ菜	KG	50
		16-18	菜の花	KG	50
		16-19	小松菜	KG	50
		16-20	(冷)小松菜	KG	50
		16-21	人参	KG	50
		16-22	ピーマン	KG	50
		16-23	ピーマン(赤)	KG	50
		16-24	ピーマン(黄)	KG	50
		16-25	かぼちゃ	KG	50
		16-26	(冷)かぼちゃ	KG	50
		16-27	(冷)かぼちゃペースト	KG	50
		16-28	にら	KG	50
		16-29	春菊	KG	50
		16-30	(冷)ミックスベジタブル	KG	50
		16-31	ちんげん菜	KG	50
		16-32	サニーレタス	KG	51
		16-33	グリーンアスパラ	KG	51
		16-34	(冷)グリーンアスパラ	KG	51
		16-35	青菜	KG	51
		16-36	トマト	KG	51
		16-37	プチトマト	EA	51
		16-38	七草セット	KG	51
		16-39	水菜	KG	51
	16-40	にがうり	KG	51	

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
野菜類		16-41	白菜	KG	51
		16-42	キャベツ	KG	51
		16-43	紫キャベツ	KG	51
		16-44	葉葱	KG	51
		16-45	セロリ	KG	51
		16-46	カリフラワー	KG	51
		16-47	(冷)カリフラワー	KG	51
		16-48	レタス	KG	52
		16-49	リーフレタス	KG	52
		16-50	ラデッシュ	KG	52
		16-51	玉葱	KG	52
		16-52	新玉葱	KG	52
		16-53	紫玉葱	KG	52
		16-54	茹きたけのこ	KG	52
		16-55	ごぼう	KG	52
		16-56	(冷)ごぼう	KG	52
		16-57	オクラ	KG	52
		16-58	大根	KG	52
		16-59	切干大根	KG	52
		16-60	土生姜	KG	52
		16-61	(冷)スライスれんこん	KG	52
		16-62	胡瓜	KG	53
		16-63	茄子	KG	53
		16-64	貝割大根	KG	53
		16-65	もやし	KG	53
		16-66	大豆もやし	KG	53
		16-67	冬瓜	KG	53
		16-68	にんにく	KG	53
		16-69	(冷)カットコーン	EA	53
		16-70	(冷)ホールコーン	KG	53
		16-71	(冷)にんにくの芽	KG	53
	16-72	豆苗	KG	53	
	16-73	きぬさや	KG	53	
	16-74	(冷)きぬさや	KG	53	
	16-75	いんげん	KG	53	
	16-76	(冷)いんげん	KG	53	
	16-77	深葱	KG	53	
	16-78	グリーンピース	KG	53	
	16-79	(冷)グリーンピース	KG	53	
	16-80	木の芽	EA	54	
	16-81	(冷)むきえだまめ	KG	54	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
野菜類		16-82	つわむきみ	KG	54
		16-83	ブロッコリースプラウト	KG	54
		16-84	(冷)ポテトマッシュ	KG	54
		16-85	桜島大根	KG	54
		16-86	パクチー	KG	54
		16-87	(冷)えだまめ	KG	54
漬物・佃煮類		17-0	漬物、佃煮類共通規格		54
		17-1	田作り	KG	54
		17-2	白菜漬	KG	55
		17-3	胡瓜浅漬	KG	55
		17-4	胡瓜キムチ漬	KG	55
		17-5	紅生姜	KG	55
		17-6	白菜キムチ漬	KG	55
		17-7	麦味噌漬	KG	55
		17-8	べったら漬	KG	55
		17-9	もやしキムチ漬	KG	55
		17-10	たくあん漬	KG	55
		17-11	たかな漬	KG	55
		17-12	つぼ漬	KG	55
		17-13	福神漬	EA	55
		17-14	らっきょう漬	KG	56
17-15	梅干	KG	56		
果実類		18-0	生(冷凍)果物共通規格		56
		18-1	みかん	KG	56
		18-2	はっさく	KG	56
		18-3	オレンジ	KG	56
		18-4	レモン	KG	56
		18-5	清見	KG	57
		18-6	グレープフルーツ	KG	57
		18-7	いよかん	KG	57
		18-8	ぽんかん	KG	57
		18-9	たんかん	KG	57
		18-10	桜島小みかん	KG	57
		18-11	しらぬい	KG	57
		18-12	すいか	KG	57
		18-13	りんご	KG	57
		18-14	いちご	KG	58
		18-15	ビワ	KG	58
		18-16	柿	KG	58
		18-17	キウイフルーツ	KG	58
18-18	バナナ	KG	58		

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
果実類		18-19	パイナップル	K G	58
		18-20	メロン	K G	58
		18-21	ぶどう (デラウェア)	K G	58
		18-22	ぶどう (巨峰)	K G	58
		18-23	レーズン	K G	59
		18-24	梨	K G	59
		18-25	(冷)アボカド	K G	59
きのこ類		19-1	しめじ	K G	59
		19-2	(冷)しめじ	K G	59
		19-3	えの木茸	K G	59
		19-4	(冷)えの木茸	K G	59
		19-5	生しいたけ	K G	59
		19-6	まいたけ	K G	59
		19-7	まいたけ (P)	K G	59
		19-8	エリンギ	K G	59
		19-9	(冷)エリンギ	K G	59
藻 類		20-1	青のり	K G	59
		20-2	ところ天	K G	59
		20-3	もずく	K G	59
		20-4	刻み焼きのり	E A	60
		20-5	しそ昆布	E A	60
		20-6	とろろ昆布	P K	60
		20-7	塩昆布	K G	60
		20-8	(冷)味付めかぶ	P K	60
		20-9	(冷)味付もずく	P K	60
飲料類		21-0	調理加工食品共通規格		60
		21-1	野菜ジュース	E A	60
		21-2	野菜ジュース (紫)	E A	61
		21-3	オレンジジュース (P)	E A	61
		21-4	リンゴジュース (P)	E A	61
調理加工食品類	加工食品	22-1	(冷)アジフライ	E A	61
		22-2	(冷)白身魚フライ	E A	61
		22-3	(冷)帆立風味フライ	E A	61
		22-4	(冷)エビカツ	E A	61
		22-5	(冷)かきフライ	K G	61
		22-6	(冷)サーモンチーズフライ	E A	61
		22-7	(冷)いかフライ	E A	61
		22-8	(冷)ハンバーグ	E A	61
		22-9	(冷)ハンバーガー用ハンバーグ	E A	62
		22-10	(冷)ミートボール	K G	62
		22-11	(冷)ミートボール (タレ)	K G	62

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
調理加工食品類	加工食品	22-12	(冷)メンチカツ	E A	62
		22-13	(冷)キャベツメンチカツ	E A	62
		22-14	(冷)とんかつ 大	E A	62
		22-15	(冷)とんかつ 小	E A	62
		22-16	(冷)ひれかつ	E A	62
		22-17	(冷)串かつ	E A	62
		22-18	(冷)チキンナゲット	E A	62
		22-19	(冷)ささみチーズカツ	E A	63
		22-20	(冷)ハムカツ	E A	63
		22-21	(冷)しゅうまい	E A	63
		22-22	(冷)しゅうまい (ボイルグ)	E A	63
		22-23	(冷)ぎょうざ	E A	63
		22-24	(冷)春巻	E A	63
		22-25	(冷)ワンタン	E A	63
		22-26	(冷)コロッケ (大)	E A	63
		22-27	(冷)コロッケ (小)	E A	63
		22-28	(冷)かぼちゃコロッケ	E A	63
		22-29	(冷)チーズはんぺんフライ	E A	63
		22-30	(冷)ロールキャベツ	E A	63
		22-31	(冷)プチロールキャベツ	E A	63
		22-32	(冷)豆腐ハンバーグ	E A	64
		22-33	(冷)いか団子	K G	64
		22-34	(冷)餅入り巾着	E A	64
		22-35	筑前煮	K G	64
		22-36	金平牛蒡	K G	64
		22-37	味付ひじき炒め	K G	64
		22-38	(冷)半熟ハムカツ	E A	64
		22-39	(冷)白糸だらダ イスカット打粉付	P K	64
22-40	(冷)えびフリッター	K G	64		
22-41	(冷)鶏レバー味付	K G	64		
22-42	(冷)小籠包	E A	64		
22-43	(冷)さつま揚げ	K G	64		
22-44	(冷)青菜のお浸し	K G	64		
22-45	大豆・昆布ミックス	E A	65		
22-46	魚・チーズミックス	E A	65		
弁当類		23-0	弁当類共通事項	E A	65
		23-1	弁当 A	E A	65
		23-2	弁当 B	E A	65
		23-3	弁当 C	E A	65
		23-4	弁当 D	E A	65
		23-5	弁当 E	E A	65

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ		
弁当類		23-6	弁当F	E A	65		
		23-7	弁当G	E A	65		
		23-8	弁当H	E A	66		
		23-9	弁当I	E A	66		
		23-10	弁当J	E A	66		
		23-11	弁当K	E A	66		
		23-12	弁当L	E A	66		
		23-13	(冷) おせち弁当	E A	66		
		23-14	冷凍弁当 (洋風A)	E A	66		
		23-15	冷凍弁当 (洋風B)	E A	66		
		23-16	冷凍弁当 (幕の内)	E A	66		
		調味料		24-1	マヨネーズ	E A	66
				24-2	マヨネーズ (袋)	E A	66
24-3	ドレッシング			E A	66		
24-4	ノンオイルドレ			E A	67		
24-5	タルタルソース			K G	67		
24-6	粒マスタード			E A	67		
24-7	ガラムマサラ			C N	67		
24-8	赤唐辛子			K G	67		
24-9	トウバンジャン			K G	67		
24-10	コチジャン			K G	67		
24-11	テンメンジャン			K G	67		
24-12	麻婆豆腐の素			K G	67		
24-13	ラー油			E A	67		
24-14	チリソース			E A	67		
24-15	わさび			E A	67		
24-16	練り辛子			E A	67		
24-17	冷やし中華のたれ			E A	67		
24-18	松茸ご飯の素			E A	68		
24-19	ちらし寿司の素			E A	68		
24-20	かに釜飯の素			E A	68		
24-21	五目釜飯の素			E A	68		
24-22	ひじきご飯の素			E A	68		
24-23	山菜釜飯の素			E A	68		
24-24	チキンライスの素			E A	68		
24-25	一食用ジャム			E A	68		
24-26	一食用マーガリン			E A	68		
24-27	一食用はちみつ			E A	69		
24-28	赤飯の素			E A	69		
24-29	キムチの素			E A	69		
24-30	ざらめ			K G	69		
24-31	ナンプラー			E A	69		

Ⅲ 貯糧品の規格

番号	品名	単位	規格
1-1	内地米	KG	<p>1 種類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち精米の完全精米とする。</p> <p>2 品質 当該米穀年度国内産の農産物規格規程に掲げる一等標準品とする。</p> <p>3 内容及び包装 ビニール製で1袋10KG詰とする。</p> <p>4 表示 玄米及び精米品質表示基準の規定による。</p> <p>5 賞味期限 納入後、常温で6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 検査 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会い、仕入れ伝票の写し、搗製業者が管理する義務づけられた帳票又はその写し、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、粉上質粒、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>
1-2	栄養強化米	KG	<p>1 品質 (1) 形状は黄色味がかかった米粒とする。 (2) 栄養成分 (100g当たり) ア エネルギー : 374kcal イ たんぱく質 : 6.3g ウ 脂 質 : 1~9g エ 炭水化物 : 76g オ 鉄 : 262mg カ ビタミンB1 : 150mg キ ビタミンB2 : 6mg ク ビタミンB6 : 66mg コ ナイアシン : 1030mg</p> <p>2 内容及び包装 1袋2.5KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、常温で4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウスウェルネスフーズ (新玄)」</p>
1-3	胚芽押麦	KG	<p>1 品質 国内産の胚芽大麦とする。</p> <p>2 内容及び包装 1袋20KGクラフト紙袋入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、常温で10か月以上の期間を有するもの。</p>
2-1	凍豆腐	EA	<p>1 品質 水又はぬるま湯で完全に戻るもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=150g以上 (5個×2袋) 入りポリエチレン包装及び箱詰とする。</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	品名	単位	規格
3-0	粉類共通規格		1 品質 (1) 固有の色沢を有し、乾燥良好なもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 2 梱包 段ボール箱又はクラフト紙(JIS P3401) 2層製紙袋詰を標準とする。 3 表示 一般共通規格第8項による。
3-1	小麦粉	KG	1 種類 国内産の薄力粉とする。 2 品質 一般市販品とする。 3 包装 1KG入りポリエチレンとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
3-2	天ぷら粉	KG	1 材料 小麦粉、コーンスターチ等 2 品質 一般市販品とする。 3 包装 1KG入りポリエチレンとする。 4 賞味期限 納入後、15か月以上の期間を有するもの。
3-3	でん粉	KG	1 原材料 国産馬鈴薯でんぷんとする。 2 品質 一般市販品とする。 3 包装 1KG入りポリエチレンとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
4-0	乾麺類共通規格		1 外観及び品質 (1) カビ、変色を生じていないもの。 (2) ひび割れ、折損のないもの。 (3) JASに定めるものは、JAS合格品とする。 (4) 製造年月日が2か月以内のもの。 2 梱包 (1) 1箱10KG又は5KGのダンボール箱詰とする。 (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。 3 賞味期限 各品名の項に準ずる。 4 表示 一般共通規格第8項による。
4-1	ビーフン	EA	1 材料 うるち米等 2 内容及び包装 300g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。
4-2	スパゲティー	KG	1 材料 デュラム小麦セモリナ粉 2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
4-3	マカロニ	KG	1 材 料 デュラム小麦セモリナ粉 2 内容及び包装 4KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
4-4	カップラーメン	EA	1 品 質 一般市販品のカップラーメンとする。 2 内容量 1EA=57g以上 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。
4-5	カップうどん	EA	1 品 質 一般市販品のカップうどんとする。 2 内容量 1EA=60g以上 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。
4-6	カップそば	EA	1 品 質 一般市販品のカップそばとする。 2 内容量 1EA=60g以上 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。
4-7	カップ焼きそば	EA	1 品 質 一般市販品のカップ焼そばとする。 2 内容量 1EA=60g以上 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。
4-8	くず切り	EA	1 材 料 ばれいしよでん粉、本葛粉を主原料とする。 2 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
5-0	海藻類共通規格		1 品 質 (1) 天然物又は養殖物とする。 (2) 砂等のきょう雑物が混入していないもの。 (3) 変色又はカビ等が生じていないもの。 (4) 乾燥良好なもの。 (5) 合成着色料を使用していないもの。 (6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。 (7) JAS規格に定めるものはJAS基準に準ずる。 2 梱 包 ダンボール箱又はクラフト紙(JISP3401) 2層製紙袋詰とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
5-1	だし昆布	KG	1 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 2 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
5-2	ひじき	KG	1 品質 粉末状のものが混入していないもの。 2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
5-3	わかめカット	EA	1 品質 (1) 水又は湯に浸しよく戻るもの。 (2) 水洗い等の調理を必要としないもの。 2 内容及び包装 1EA=200g入りポリプロピレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
5-4	海藻サラダ	EA	1 材料 乾燥白木耳、杉のり、乾燥寒天等 2 品質 乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容及び包装 1EA=200g入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
5-5	味付のり	EA	1 品質 (1) 乾燥のりに砂糖及び醤油等で味付けしたもの。 (2) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン包装したもの。 2 内容及び包装 1EA=100束とし、乾燥剤入りチャック付ナイロン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
6-0	魚介類共通規格		1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 固有の色沢、光沢を有するもの。 (3) 異臭等がないもの。 (4) 油やけ、変色、カビ等のないもの。 (5) きょう雑物が混入していないもの。 2 表示 一般共通規格第8項による。
6-1	花かつお	EA	1 品質 「カツオ」を使用した「かつおぶし」とする。 2 内容及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-2	煮干	EA	1 品質 (1) 小形のカタクチイワシ(5cm程度)を塩茹でし、乾燥したもの。 (2) 形状良好で大きさが揃っているもの。 2 内容及び包装 1EA=2KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
7-1	手まり麩	EA	<p>1 品質 割れ等がなく、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=100g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
7-2	はるさめ	EA	<p>1 品質 (1) 緑豆でん粉とし、白色で形状良好なもの。 (2) 長さ20~30cmにカットしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間の有するもの。</p>
7-3	乾燥野菜(ネギ)	EA	<p>1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) カビ等、異物の混入のないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=200g入り袋詰とする。</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>
7-4	乾燥野菜(ゴボウ)	EA	<p>1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) カビ等、異物の混入のないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=1KG入り袋詰とする。 内容物割合ゴボウ6割以上、人参等</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>
7-5	乾燥野菜(キャベツ)	EA	<p>1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) カビ等、異物の混入のないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=1KG入り袋詰とする。 内容物割合キャベツ5割以上、人参等</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>
7-6	干しいたけ(スライス)	KG	<p>1 品質 (1) 形状は、かさ8分開き、大きさはおおむね 齊一なもの、かさの直径4cm~8cmとする。 (2) いしづきを除いたもの。 (3) 乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。 (4) 固有の色沢を有し、肉質が優良なもの。 (5) スライス幅は5mmを標準とする。</p> <p>2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
7-7	きくらげ(スライス)	KG	<p>1 品質 (1) 乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 (3) スライス幅は2mm標準とし、市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
7-8	ごま(黒)	EA	1 品質
7-9	ごま(白)	EA	いりごまとする。 2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後10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。
8-0	砂糖類共通規格		1 品質 (1) 色沢のよいもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 湯に入れて、溶解が早く透明であるもの。 (4) きょう雑物が混入していないもの。 2 製造年月日 納入前、2か月以内とする。 3 表示 一般共通規格第8項による。 4 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。
8-1	上白糖(L)	KG	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 30KG入りメーカー元詰とする。
8-2	上白糖(1Kg)	KG	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1KG入りビニール袋詰とし、20袋を1層クラフト紙袋詰とする。
9-1	塩	KG	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 5KG入りクラフト紙袋詰とし、4EAをクラフト紙袋詰とする。 3 製造年月日 納入前、2か月以内とする。
9-2	塩(食卓)	EA	1 品質 一般市販品「調味塩」とする。 2 内容及び包装 1EA=60g以上入りビン詰とする。 3 製造年月日 納入前、2か月以内とする。
10-0	醤油類共通規格		1 品質 (1) 色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。 (2) 特有の香気があり、異臭等がないもの。 (3) 甘味、旨味等の五味が調和したもの。 (4) カビの付着がなく、伸びのあるもの。 (5) 合成保存料を使用していないもの。 2 醸造成分等 (1) 本醸造方式による「特級」とする。 (2) 色度：醤油標準色18番未満 (3) 全窒素分：1.5%以上 (4) 無塩可溶性固形分：16%以上 (5) アルコール分：0.8%以上 3 表示 一般共通規格第8項による。

番号	品名	単位	規格
10-1	しょう油（ポリ容器入り）	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量 1BT=180以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
10-2	しょう油（卓上）	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1BT=500ml以上入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
10-3	めんつゆ	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 材料 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料等 2 品質 つけ用の場合水湯2倍程度、かけ用の場合水湯で4~5倍程度に薄めて使用する濃縮タイプとする。 3 内容量及び包装 1BT=1.80のペットボトル入り。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
11-1	酢	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 材料 穀物を原料としたもの。 2 品質 (1) 異物が混入していないもの。 (2) 酸度4.2%以上とする。 3 内容量及び包装 1BT=1.80のペットボトル入り。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
11-2	味付ぽん酢	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 材料 醤油（本醸造）、柑橘果汁、醸造酢等 2 内容量及び包装 1BT=1.80のペットボトル入り。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
11-3	レモン果汁	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 材料 果汁、レモン、香料等を使用したものを標準とする。 2 包装 720ml入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
12-1	ソースウスター	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品のJAS特級合格品とする。 2 内容量及び包装 1BT=1.80のペットボトル入り。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
12-2	ソーストンカツ	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品のJAS特級合格品とする。 2 内容量及び包装 1BT=1.80のペットボトル入り。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
12-3	デミグラスソース	EA	1 材料 一般市販品とする。 2 内容量 1EA=1KG以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
12-4	焼肉のたれ	BT	1 材料 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1BT=10入りペットボトル入りとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
12-5	ソースウスター（卓上）	BT	1 品質 一般市販品のJAS特級合格品とする。 2 内容量及び包装 1BT=500mlのポリ容器入り。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
12-6	ソーストンカツ（卓上）	BT	1 品質 一般市販品のJAS特級合格品とする。 2 内容量及び包装 1BT=500mlのポリ容器入り。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
12-7	オイスターソース	BT	1 材料 かき汁、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、食塩、調味料等を主原料とする。 2 内容量及び包装 1BT=350g～450g入りポリ容器とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
13-1	トマトケチャップ	BT	1 品質 (1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。 (2) JAS規格とする。 2 内容量及び包装 1BT=500g入りポリ容器とする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。
13-2	トマトケチャップ(缶)	CN	1 品質 JAS規格「トマトケチャップ特級」とする。 2 内容量及び包装 1CN=3000g以上入り缶とする。 3 賞味期限 納入後、30か月以上の期間を有するもの。
13-3	トマト水煮	CN	1 包装 1CN=2000g以上の缶詰とする。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
13-4	味噌（白）	EA	1 材 料 大豆、麦、食塩等を主原料とする。 2 包 装 1EA=20KG樽詰とする。 3 賞味期限 冷蔵保管において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。ほか、調理法を表示するものとする。
13-5	味噌（赤）	EA	
14-0	香辛料類共通規格		1 種 類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2 品 質 (1) きょう雑物が混入していないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 各種類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。 (5) 食欲を増進させるもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
14-1	カレー固形	EA	1 品 質 ブロック状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000g入りアルミ箔包装後、箱詰とする。 3 賞味期間 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-2	フレーク A	EA	1 品 質 フレーク状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000g入りアルミ箔包装後、箱詰とする。 3 賞味期間 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-3	カレー粉	EA	1 内容量及び包装 1EA=400g以上入り缶詰とする。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-4	カレー用調味料	EA	1 内容量及び包装 1EA=300g入りポリ容器とする。 2 賞味期間 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
14-5	ホワイトソースフレーク	EA	1 材 料 小麦粉、牛脂、マーガリン、食用油脂 食塩、砂糖、香料等 2 品 質 フレーク状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するもの。
14-6	こしょう	CN	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1CN=200g以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
14-7	タバスコ	BT	<ol style="list-style-type: none"> 品質 一般市販品とする。 内容及び包装 1BT=60ml以上入りビン詰とする。 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。
14-8	ハヤシフレーク	EA	<ol style="list-style-type: none"> 材料 小麦粉、牛脂、食塩、砂糖、トマトパウダー 調味料等 品質 フレーク状のもの。 内容及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋又はアルミ箔 包装詰とする。 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-9	七味唐辛子	EA	<ol style="list-style-type: none"> 材料 唐辛子、ごま、麻の実、山椒、陳皮、青海 苔、芥子の実、紫蘇の実の混合を標準とする。 品質 乾燥十分なもの。 包装 300g以上入りポリエチレン袋詰とする。
14-10	一味唐辛子（卓上）	BT	<ol style="list-style-type: none"> 材料 唐辛子 品質 乾燥十分なもの。 包装 15g以上ビン詰めとする。
14-11	ブラックペッパー	CN	<ol style="list-style-type: none"> 品質 一般市販品とする。 内容及び包装 1CN=200g以上入り缶詰とする。
14-12	おろし生にんにく	EA	<ol style="list-style-type: none"> 材料 にんにくをおろしたもの。 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。 包装 1EA=1KG以上入りポリ容器詰とする。
14-13	おろししょうが	EA	<ol style="list-style-type: none"> 材料 しょうがをおろしたもの。 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。 包装 1EA=1KG以上入りポリ容器詰とする。
14-14	チャツネ	EA	<ol style="list-style-type: none"> 材料 果実（マンゴー、パイナップル、バナナ） 砂糖、食塩、醸造酢、香辛料等を主原料とする。 包装 1KG以上入りポリエチレン袋とする。 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規 格
14-15	味塩こしょう	BT	1 材 料 食塩、こしょう、調味料 2 包 装 1BT=250g以上入りポリ容器とする。 3 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するもの。
14-16	乾パセリ	CN	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1CN=80g以上入り缶詰とする。
15-1	スープ粉末（コンソメ）	KG	1 材 料 食塩、砂糖、食用植物油脂、醤油、ビーフエキス 香辛料等 2 品 質 JAS乾燥コンソメの規格による。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰20EA入りとする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
15-2	スープ粉末（ポタージュ）	KG	1 材 料 食塩、乳糖、食用油脂、玉葱、チキンエキス 香辛料等 2 品 質 JASに定める「乾燥ポタージュ」 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰20EA入りとする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
15-3	中華味	KG	1 材 料 ポーク、チキンエキス、食塩、食用風味油 砂糖及び香辛料 2 品 質 水又はぬるま湯によく溶ける顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1KGポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
15-4	ガラスープ	EA	1 材 料 鶏骨、鶏肉スープ 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
15-5	だしの素	EA	1 材 料 かつおぶし粉末、食塩、調味料等 2 品 質 水又はぬるま湯によく溶けるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1KG入りアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
15-6	白だし	BT	1 材 料 醤油、かつおぶし、砂糖、食塩、調味料等 2 内容量及び包装 1BT=1.80のペットボトル入りとする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
16-1	グルタミン酸ナトリウム	KG	<p>1 品質 (1) 「食品添加物等の規格基準」第2項に定めるL-グルタミン酸ナトリウムとする。 (2) 白色の結晶性粉末で異物の混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上とする。</p>
16-2	複合調味料	KG	<p>1 品質 (1) L-グルタミン酸ナトリウムを基調とし、これに5'5'-グアニル酸ナトリウム等を調合したものとする。 (2) 白色の結晶性粉末で異物の混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上とする。</p>
17-1	ワイン (ホワイト)	BT	<p>1 内容及び包装 1BT=1.8ℓ入り紙パックとする。</p> <p>2 製造年月日 納入前、2か月以内とする。</p>
17-2	ワイン (レッド)	BT	<p>1 内容及び包装 1BT=1.8ℓ入り紙パックとする。</p> <p>2 製造年月日 納入前、3か月以内とする。</p>
17-3	料理酒	BT	<p>1 材料 米、米麴、糖類</p> <p>2 品質 アルコール分12度以上13度未満とする。</p> <p>3 内容及び包装 1BT=1.8ℓ入り紙パックとする。</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>
17-4	みりん	BT	<p>1 種類 「本みりん」とする。</p> <p>2 品質 (2) アルコール分9.5度以上10.5度未満、エキス分45%以上とする。</p> <p>3 内容及び包装 1BT=1.8ℓのペットボトル入り</p> <p>4 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p>
18-1	サラダ油	BT	<p>1 品質 (1) 食用調合油とする。 (2) JAS合格品とする。</p> <p>2 内容量 1BT=1ℓ入り以上のポリ容器とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
18-2	ごま油	BT	<p>1 品質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「食用ごま油」とする。 (2) JAS合格品とする。</p> <p>2 内容量 1BT=1650g以上のポリ容器とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
18-3	オリーブオイル	BT	<p>1 品質 「エクストラバージン」オリーブオイルとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1BT=900g以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
18-4	バター	EA	<p>1 材料 生乳（国産）、食塩</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=400g以上入りメーカー標準包装とする。</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>
18-5	キャノーラ油	CN	<p>1 種類 食用なたね油</p> <p>2 内容量及び包装 1CN=16.5KG入り（180缶、JISZ1.602）とし、 1缶ごとビニールバンド十字掛けとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
19-0	茶類共通規格		<p>1 品質 (1) 乾燥十分できょう雑物が混入していないもの。 (2) 粉末及び茎が少なく、均等に締まっているもの。 (3) 湯をそそいだ場合に品種特有の香味及び色沢を有するもの。</p> <p>2 表示 一般共通規格第8項によるほか、JAS標準によるものとする。</p>
19-1	緑茶(給茶器用)	BOX	<p>1 品質 給茶器（ホシザキ電気株式会社：PT-100H3WA）の使用に適したもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1BOX=60g×20袋を素充填されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
19-2	ウーロン茶(給茶器用)	BOX	<p>1 品質 給茶器（ホシザキ電気株式会社：PT-100H3WA）の使用に適したもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1BOX=60g×20袋を素充填されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
19-3	茶缶	CN	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品「緑茶（清涼飲料水）」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「伊藤園（お〜いお茶）」、「サントリー（伊右衛門）」、「キリン（生茶）」
19-4	緑茶（ペットボトル）	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品「緑茶（清涼飲料水）」とする。 2 内容量 1BT=500g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「伊藤園（お〜いお茶）」、「サントリー（伊右衛門）」、「キリン（生茶）」
19-5	ウーロン茶（ペットボトル）	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品「ウーロン茶（清涼飲料水）」とする。 2 内容量 1BT=500g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「サントリー」、「ポッカサッポロ」
20-1	コーヒーインスタント	BT	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 乾燥十分で粉末又は粒状とし、容易に湯に溶けるもの。 2 内容量及び包装 1BT=180g以上入りビン詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
20-2	缶コーヒー（微糖）	CN	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品「コーヒー」とする。 2 内容量 1CN=185g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
20-3	缶コーヒー（無糖）	CN	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品「コーヒー」とする。 2 内容量 1CN=185g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
21-1	野菜ジュース	CN	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 一般市販品「野菜ミックスジュース」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
21-2	缶ジュース	CN	<p>1 品質 (1) 一般市販品「果実飲料」で濃縮還元果汁とする。 (2) 香味は、「アップル、オレンジ、パイン」とし、その都度指定する。</p> <p>2 包装 1CN=190g以上入りとする。</p> <p>3 賞味期間 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
21-3	ゼリー飲料	EA	<p>1 材料 ビタミン類を4種類以上含み、クエン酸を1000mg程度、ローヤルゼリーを150mg程度含む。</p> <p>2 包装 1袋180g以上のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8か月の期間を有するもの。</p>
21-4	保健飲料	BT	<p>1 種類 一般市販品「清涼飲料水」（健康飲料）とする。</p> <p>2 包装 100ml入りびん詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月の期間を有するもの。</p>
21-5	冷涼食品 (アイススラリー)	EA	<p>1 材料 ビタミン類を4種類以上含み、クエン酸を480mg程度含む。</p> <p>2 包装 1袋120g以上のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月の期間を有するもの。</p>
21-6	スポーツドリンク	BT	<p>1 品質 一般市販品のスポーツドリンクとする。</p> <p>2 内容量 1BT=500ml以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大塚製薬（ポカリスエット）」「コカ・コーラ（アクエリアス）」</p>
21-7	ミネラルウォーター	BT	<p>1 品質 (1) 一般市販品の清涼飲料水とする。 (2) 採水場所は日本国内とする。 (3) 軟水、無発砲タイプで常温保存可能なもの。</p> <p>2 内容量 1BT=500～600ml入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
22-0	缶・瓶詰類 共通規格		<p>1 種類 JASに定める「缶」及び「瓶」詰類とする。</p> <p>2 品質 (1) JAS合格品を標準とする。 (2) 添加物等は食品添加物の規格によるもの。 (3) サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの</p> <p>3 賞味期限 各品名規格内に記載のないものについては次のとおりとする。 (1) 缶詰：納入後、33か月以上の期間を有するもの。 (2) 瓶詰：納入後、12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項によるほか、食品かん詰の表示に関する公正競争規約(公正取引委員会告示第59号43.9.2)に定めるところによる。</p>
22-1	さばみそ煮	CN	<p>1 材料：さば</p> <p>2 缶型：6号缶（E O缶）</p> <p>3 固形量：140g以上(肉片数5個以下)</p>
22-2	まぐろ油漬	CN	<p>1 材料：びんながまぐろ</p> <p>2 品種マーク：AC</p> <p>3 缶型：ツナT2K号</p> <p>4 固形量：1705g以上</p>
22-3	まぐろ味付	CN	<p>1 材料：まぐろ、醤油、砂糖を主原料とする。</p> <p>2 缶型：6号缶（E O缶）</p> <p>3 固形量：270g以上</p>
22-4	さんま蒲焼	CN	<p>1 材料：さんま</p> <p>2 缶型：角5号A缶（E O缶）</p> <p>3 固形量：80g以上</p>
22-5	帆立貝柱水煮	CN	<p>1 材料：帆立貝</p> <p>2 品質：内容物を硫酸紙で包んだもの。</p> <p>3 缶型：T2R号缶（E O缶）</p> <p>4 缶マーク：LSN（ホール）</p> <p>5 固形量：85g以上</p>
23-1	スイートコーン (クリーム)	CN	<p>1 材料：スイートコーン</p> <p>2 缶型：4号缶</p> <p>3 内容総量：425g以上</p> <p>4 賞味期限：納入後24か月以上</p>
23-2	ヤングコーン水煮	CN	<p>1 材料：ヤングコーン、食塩</p> <p>2 缶型：L缶（Mサイズ）</p> <p>3 固形量：1400g以上</p> <p>4 賞味期限：納入後30か月以上</p>
23-3	たけのこ水煮	CN	<p>1 材料：たけのこ</p> <p>2 缶型：L缶</p> <p>3 固形量：1400g以上</p> <p>4 サイズ：SS以上</p>

番号	品名	単位	規格
23-4	メンマ味付	EA	1 材料 メンマ（穂先）、ごま油、ラー油を主原料とする。 2 品質 繊維質が柔らかいもの。 3 内容及び包装 1EA=1KG入りバリアNy袋とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
23-5	なめこ水煮	CN	1 材料：なめこ（つぼみ）（国内加工品） 2 缶型：4号缶 3 内容総量：400g（固形量200g）
23-6	なめ茸茶漬	KG	1 材料 えのき茸、醤油、砂糖、調味料等 2 内容及び包装 1KG入りレトルトパウチ 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
23-7	マッシュルーム水煮	CN	1 材料：マッシュルーム 2 缶型：2号缶 3 固形量：450g以上
24-1	みかん糖液漬	EA	1 材料 みかん 2 包装 ポリエチレン袋 3 固形量 1000g以上 4 内容総量 1500g以上 5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
24-2	チェリー糖液漬	CN	1 品質 サイズM又はLとする。 2 缶型：M2缶 3 内容量 1CN=195g以上入り（固形量95g以上）とする。 4 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。
24-3	果実サラダパウチ （ミックス）	EA	1 材料 桃、パイナップル、みかん（4種類以上） 2 包装 ポリエチレン袋 3 固形量 1000g以上 4 内容総量 1500g以上 5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
25-1	牛肉大和煮	CN	1 材料：牛肉、醤油、砂糖、寒天 調味料（アミノ酸） 2 缶型：6号缶（E0缶） 3 固形量：90g以上入り
25-2	やきとり	CN	1 材料：鶏正、醤油、砂糖 2 缶型：T2K 3 固形量：1200g以上 4 内容総量：1750g以上

番号	品名	単位	規格
25-3	うずら卵水煮	CN	1 品質 サイズはMとする。 2 缶型：2号缶 3 内容総量：430g以上入り 4 内容個数：50～55個入り
26-1	五目飯	CN	1 材料 内地米、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等 2 缶型 平1号又は楕円1号缶 3 内容量 1CN=375g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サンヨー堂」
26-2	赤飯	CN	1 材料：小豆、もち米 2 缶型 平1号又は楕円1号缶 3 内容量 1CN=375g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。
26-3	とり飯	CN	1 材料 鶏肉、もち米 2 缶型 平1号又は楕円1号缶 3 内容量 1CN=375g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。
26-4	牛飯	CN	1 材料 うるち米、牛肉 2 缶型 平1号又は楕円1号缶 3 内容量 1CN=375g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。
26-5	ドライカレー	CN	1 材料 うるち米、鶏肉、人参、玉葱、カレー粉等 2 缶型 平1号又は楕円1号缶 3 内容量 1CN=375g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。
27-1	はちみつ	EA	1 品質 純粋はちみつとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g以上入りペット詰とする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
28-0	レトルトパウチ 食品共通規格		<p>1 定義 プラスチックフィルムもしくは金属箔又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に形成した容器(気密性及び遮光性を有するもの)に、調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したもの。(JASの定義)</p> <p>2 品質 (1) 保存料を使用していないもの。 (2) 内容物を詰めて、完全密封したものである。 (3) 熱溶融密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。</p> <p>3 容器 (1) 平袋、スタンディングパウチ、成形容器その他業務用の大型パウチとする。 (2) 遮光性を有し気体透過性がなくかつ、十分な強度を有する資材を用いること。</p> <p>4 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を標準とし、透明な袋を用いたものや、賞味期間の短いものについては、その旨を表示する。</p>
28-1	ビーフシチューセット	EA	<p>1 内容量及び包装 市販品のレトルトビーフシチュー200g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
28-2	カレーセット		<p>1 内容量及び包装 市販品のレトルトカレー200g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
28-3	麻婆なすセット		<p>1 内容量及び包装 市販品のレトルト麻婆なす180g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
28-4	鶏ねぎ塩丼セット		<p>1 内容量及び包装 市販品のレトルト鶏ねぎ塩丼180g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
28-5	豚ハラミステーキセット		<p>1 内容量及び包装 市販品のレトルト豚ハラミステーキ180g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
28-6	ハッシュドビーフセット		<p>1 内容量及び包装 市販品のレトルトハッシュドビーフ200g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規 格
28-7	四川丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルト四川丼180g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-8	中華丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルト中華丼200g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-9	親子丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルト親子丼170g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-10	焼き鳥丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルト焼き鳥丼200g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-11	牛丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルト牛丼180g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-12	カルビ丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルトカルビ丼170g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-13	さば味噌煮セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルトさば味噌煮130g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-14	さば塩麹煮セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルトさば塩麹煮130g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
28-15	牛すじ丼セット		<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量及び包装 市販品のレトルト牛すじ丼170g以上、レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
28-16	レトルトご飯	EA	1 材 料 うるち米（国内産） 2 内容量 1EA=200g以上 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 その他 湯煎及び電子レンジ料理対応のもの。
29-1	ふりかけ（袋入り）	EA	1 材料及び種類 （1）海苔香味 青海苔、黒海苔、食塩及び黒ゴマを主材料としたもの。 （2）辛子めんたい たらこ及びごまを主材料としたもの。 （3）若 布 若布及び食塩を主材料としたもの。 2 内容量及び包装 1EA=2g～3g入りポリ袋又はアルミパック詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 その他 種類についてはその都度指定する。
29-2	桜えび	EA	1 材 料 さくらえび 2 内容量 1EA=100g 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
29-3	鮭フレーク	EA	1 材 料 さけ、大豆油、食塩、調味料（アミノ酸等） 2 内容量 1EA=1000g 3 包 装 ポリエチレン袋 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
29-4	梅肉ペースト	EA	1 材 料 梅肉ペースト 2 内容量 1EA=300g程度 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
29-5	スープカップ用	EA	1 品 質 一般市販品（コーンスープ等） 2 内容量 1EA=43g程度（1箱3EA入り） 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
30-1	栄養調整食品A	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品「栄養調整食品」とし(カルシウム及び鉄、植物繊維)を有するもの。</p> <p>(2) その他ミネラル、5種以上のビタミンがバランスよく配合され、生地におからを練り固形タイプのもの。</p> <p>(3) チーズケーキ、メープル、チョコチップとし、それ以外の場合は官側と協議し承認を得ること。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=21g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
30-2	栄養調整食品B	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品「栄養調整食品」とし栄養機能食品の表示(カルシウム及び鉄強化)を有するもの。</p> <p>(2) その他ミネラル、10種以上のビタミンがバランスよく配合された固形タイプのもので、クリームをビスケット生地でサンドしたもの。</p> <p>(3) 種類はブルーベリー、カカオ又はチーズクリームとし、それ以外の場合は官側と協議し承認を得ること。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=70g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
30-3	栄養調整食品C	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) たんぱく質、脂質、糖質、10種以上のビタミン及び3種以上のミネラルがバランスよく含まれているもの。</p> <p>(2) 小麦粉と植物性油脂(マーガリンやショートニング等)を混ぜ生地を焼いたもの。</p> <p>(3) 種類はチョコレート、チョコバナナ又はコナツツミルクとし、それ以外の場合は官側と協議し承認を得ること。</p> <p>(4) 国内製造のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=40g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</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>
30-4	大豆粉入り栄養食品	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品「栄養調整食品」とし、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維等をバランスよく含むもの。</p> <p>(2) 種類はブルーベリー、ストロベリー、チョコレート、アップルとし、それ以外の場合は官側と協議し承認を得ること。</p> <p>(3) 大豆粉を使用した固形状のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=30g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</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>

番号	品名	単位	規格
30-5	カルシウム入りウエハー ハース	EA	<p>1 品質 (1) 一般市販品「栄養機能食品(Ca)」とし、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、カルシウム300mgをバランスよく含むもの。 (2) 小麦全粒粉を使用しバニラ味のクリームをサンドしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1袋に40EA入り、1EA=7g以上入りアルミ箔包装とする。</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>
30-6	シリアルバー	EA	<p>1 品質 (1) 一般市販品、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、ビタミン5種類をバランスよく含むもの。 (2) コーンフレークと小麦パフをチョコでコーティングした固形状のもの。 (3) チョコ、ホワイト、ブラックとし、それ以外の場合は官側と協議し承認を得ること。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=35g程度アルミ箔包装及び箱詰とする。</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>
31-1	(冷凍) 伸ばしえび(無 頭殻なし)	EA	<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) 天ぷら用として使用できるもの。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 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。 (2) 1EA=20入り。 (3) 1BOX=30EA入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
31-2	(冷凍) うなぎかば焼 カット	EA	<p>1 種類 ウナギ科の国内加工産「ウナギ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 背開き及び腹開きし、背骨及び頭をのぞいたもの。 (2) 調味液がよく浸透したもの。 (3) 焼き上がりが良好なもの。 (4) 風味良好なもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=100gを標準とし、1EAずつをポリラミネート袋詰(真空包装)とし、5KGを段ボール箱詰とする。</p>
31-2	(冷凍) うなぎかば焼 カット	EA	<p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 その他 産地及び加工業者を箱に表示する。</p>

番号	品名	単位	規格
31-3	(冷凍) エビフライ	EA	<p>1 種類 「バナメイエビ」とする。</p> <p>2 品質 折れたものが混入していないもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=45gを標準とし、10EA入りの衛生的な容器にくずれないように詰めたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>
31-4	(冷凍) フライドチキン	EA	<p>1 材料 鶏肉、にんにく、香辛料、砂糖、食塩、醤油を主原料としたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=100gを標準とし、10EA入りのビニール袋又はポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12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。 ほか、調理法を表示するものとする。</p>
31-5	(冷凍) 照焼チキン	EA	<p>1 材料 鶏もも肉、醤油、みりん、砂糖、を主原料としたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12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。 ほか、調理法を表示するものとする。</p>
31-6	(冷凍) さば味噌煮	EA	<p>1 材料 さば、味噌、醤油、みりん、砂糖、生姜、唐辛子、ねぎを主原料としたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12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。 ほか、調理法を表示するものとする。</p>
31-7	(冷凍) 焼きおにぎり	PG	<p>1 材料 米、醤油、水飴、食塩、みりん、植物油、香辛料、かつおエキス、調味料（アミノ酸）、酸味料等を主原料としたもの。</p> <p>2 品質 米は国産のものを使用し、国内加工したもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1PG=80g×3個入り、個別ピロー包装の上真空パックしたもの。</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> <p>4 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>

番号	品名	単位	規格
31-8	(冷凍) パン	EA	<p>2 品質 (1) 急速冷結を行って-18度以下の凍結状態で保持した包装食品 (2) 再凍結したものでないもの。 (3) 添加物及び包装は、食品添加物等の規格基準にもとづくもの。</p> <p>2 表示 包装表面に消費期限を表示する。</p> <p>3 梱包 市販の荷姿とする。</p> <p>4 その他 (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。 (2) パンの種類については別途指定する。</p>
31-9	(冷凍) おかずセット	EA	<p>1 種類及び内容量 (1) ヒレカツの卵とじ 185g以上 (2) つくねと蓮根の煮物 230g以上 (3) 豚の生姜焼き 190g以上 (4) 鶏の照焼き 190g以上 (5) 鶏の唐揚げ 190g以上 (6) 味噌ヒレカツ 170g以上 (7) 牛すき煮 190g以上 (8) 肉じゃが 192g以上 (9) 白身魚の甘酢あん 210g以上 (10) たらと小松菜の柚子おろしあん 195g以上 (11) さばの照焼き 190g以上 (12) 豆腐の肉味噌だれ 210g以上 (13) 豆腐ハンバーグきのこあん 200g以上 (14) イタリアンハンバーグ 205g以上 (15) チキンのクリームソース 210g以上 (16) ヒレカツ&オムレツ 180g以上 (17) マヨたまフライ 180g以上 (18) デミグラスハンバーグ 200g以上 (19) ビーフシチュー 190g以上 (20) ホイコーロー 185g以上 (21) 鶏肉の甘酢あんかけ 205g以上 (22) 酢豚 190g以上 (23) スタミナ豚焼肉 190g以上 (24) 彩りカルビ焼き 190g以上 (25) あじの南蛮漬け 205g以上 以上のメイン料理に副菜を2~3品付けてセットにす</p> <p>2 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 その他 種類についてはその都度指定する。</p>

IV 生糧品の規格

番号	品名	単位	規格
1-0	パン類共通規格		1 包装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとする。 2 消費（賞味）期限 包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。
1-1	食パン	EA	1 内容量 1EA=880g標準とし、18切れにカットしたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。
1-2	(冷)ナン	EA	1 内容量 1EA=70g以上とする。 2 品質 自然解凍で供することができるものとする。
1-3	ハンバーガー用バンズ	EA	2 内容量及び包装 1EA=60g以上で上下にカット済とする。 3 賞味期限 納入後、2日以上を有するもの。
1-4	サンドイッチA	EA	1 材料 食パン、卵、ハム、ツナ、チーズ、レタス等5種類以上の具材を使用したもの。 2 品質 (1) 4種以上のサンドイッチ（又はロールサンド、ホットサンド）とする。 (2) 生野菜等は殺菌処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=150g以上入りフードパック詰とする。 4 消費期限 納品当日内又はそれ以上とする。
1-5	サンドイッチB	EA	1 材料 食パン、卵、ハム、レタス等、3種類以上の具材を使用したもの。 2 品質 (1) 1又は2種のサンドイッチ（又はロールサンド、ホットサンド）とする。 (2) 生野菜等は殺菌処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=110g以上入りフードパック詰とする。 4 消費期限 納品当日内又はそれ以上とする。
1-6	菓子パンA	EA	1 品質 種類は、クリーム、チョコ、あん等、5種類以上の市販流通品とする。 2 内容量及び包装 1EA=90g以上入り個別包装されたもの。 3 消費期限 納入後、2日以上を有するもの。
1-7	菓子パンB	EA	1 品質 (1) ロングライフパンとする。 (2) 種類は、クリーム、ジャム、チョコデニッシュ等10種類以上の市販流通品とする。 2 内容量及び包装 1EA=65g以上入り個別包装されたもの。 3 賞味期限 納入後、常温で30日以上を有するもの。
1-8	(冷)中華バーンズ	EA	1 品質 半月状の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=40g、1袋25EA入り、メーカー標準包装とする。

番号	品名	単位	規格
1-9	クルトン	EA	1 品質 食パンを約10mmにカットしたものを乾燥させ、クルトン用としたもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g入り、アルミ箔袋詰とする。
1-10	パン粉	KG	1 品質 ドライパン粉で粒子の細かいものとする。 2 包装 1KG又は2KG入りポリエチレン袋詰とする。
2-1	(冷)そば	KG	1 材料 そば粉、小麦粉を使用したものとする。 2 内容量及び包装 1PK=5個入り袋詰とする。
2-2	(冷)うどん	KG	1 材料 小麦粉を使用したものとする。 2 内容量及び包装 1PK=5個入り袋詰とする。
2-3	(冷)沖縄そばめん	EA	1 材料 小麦粉、かんすい、塩等を使用したもの。 2 内容量及び包装 1EA=220g以上とし、袋詰とする。
2-4	そうめん	KG	1 品質 小麦粉、塩を原料とし、乾燥させたもの。 2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。
2-5	中華揚げ麺	EA	1 品質 (1) 小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。 (2) 常温保存できる細麺タイプのもの。 2 内容量及び包装 1EA=60g以上入り個別包装とする。
2-6	(冷)茶そば	PK	1 材料 小麦粉、そば粉、食塩、抹茶等 2 内容量及び包装 1PK=200g以上×5個入り袋詰とする。
2-7	(冷)中華麺 (ラーメン)	KG	1 品質 (1) 小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。 (2) ラーメン用の麺とする。
2-8	(冷)中華麺 (チャンポン)	KG	1 品質 (1) 小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。 (2) チャンポン用の麺とする。
2-9	(冷)中華麺 (細麺)	KG	1 材料 (1) 小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。 (2) 細麺とする。
3-1	雑穀米	KG	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
3-2	切り餅	KG	1 品質 国産の水稲もち米100%を使用したもの。 2 内容量及び包装 1KG=20個程度入りポリ袋入りとする。

番号	品名	単位	規格
3-3	(冷)白玉団子	KG	1 品質 自然解凍で食べられる一般市販品とする。 2 重量及び包装 1KG=100個以上入りポリエチレン袋詰とする。
3-4	太巻き寿司	EA	1 材料 具(かんぴょう、椎茸、でんぶ、胡瓜、卵焼き、穴子、高野豆腐等)、酢飯、海苔 2 内容量及び包装 1EA=240g以上、パック入り個包装 4 消費期限 納品当日内又はそれ以上とし、パックに記載してあるものとする。
4-1	(冷)桜餅	EA	1 品質 自然解凍で食べられる一般市販品とする。 2 重量及び包装 1EA=20g入りメーカー標準包装とする。
4-2	(冷)柏餅	EA	1 品質 自然解凍で食べられる一般市販品とする。 2 重量及び包装 1EA=15g入りメーカー標準包装とする。
4-3	(冷)おはぎ	EA	1 種類 (1) あん もち米をつぶあん又はこしあんて包んだもの。 (2) きなこ つぶあん又はこしあんをもち米で包み、きなこをまぶしたもの。 2 品質 (1) 自然解凍で食べられる一般市販品とする。 (2) 種類については、その都度指定する。 3 包装 1EA=20gとし、メーカー標準包装とする。
4-4	(冷)あんまん	EA	1 材料 小麦粉、塩、あんを使用した一般市販品とする。 2 内容量 1EA=20g~30gとする。
4-5	(冷)肉まん	EA	1 材料 小麦粉、塩、豚肉、野菜を使用した一般市販品とする。 2 内容量 1EA=20g~30gとする。
4-6	ゼリー(大)	EA	1 材料 糖類、果汁、野菜汁等 2 種類 もも、みかん、りんご、いちご、野菜等の5種類以上とし、果汁及び野菜汁30%以上を含むものとする。 3 内容量及び包装 1EA=70g以上スプーン付きとする。
4-7	(冷)ゼリー	EA	1 材料 果汁、野菜汁、砂糖等 2 種類 もも、みかん、りんご、いちご等5種類以上とする。 3 品質 自然解凍で供することができるもの。 4 内容量及び包装 1EA=50g以上スプーン付きとする。
4-8	(冷)豆乳ブラマンジェ	EA	1 品質 豆乳、砂糖、ゼラチン、香料等 2 内容量及び包装 1EA=40g以上スプーン付きとする。

番号	品名	単位	規格
4-9	(冷)クレープ	EA	1 材料 小麦粉、砂糖、でん粉、鶏卵等 2 種類 いちご、チョコ、カスタード等3種類以上とする。 3 品質 自然解凍で供することができるもの。 4 内容及び包装 1EA=25g以上入りメーカー標準包装とする。
4-10	(冷)スイートポテト	EA	1 材料 さつまいも、砂糖、鶏卵等 2 品質 自然解凍で供することができるもの。 3 内容及び包装 1EA=30g以上とし、個別包装とする
4-11	(冷)プリン	EA	1 品質 生乳、卵、砂糖、等 2 内容及び包装 1EA=60g以上スプーン付きとする。
5-1	小豆	KG	1 品質 国内産の一般市販品とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
5-2	ミックスビーンズ	KG	1 品質 3種類以上の豆（枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等）をミックスしたもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰とし、常温保存のものとする。
5-3	そらまめ	KG	1 品質 鹿児島県産を標準とし、さやから出したむきみのもの。
5-4	ひよこまめ	KG	1 品質 (1) 皮をむいたもの。 (2) 品種固有の色沢、光沢を有し、粒形は豊肥よく、粒揃いで固有の形をしているもの。 (3) レトルト袋詰とする。
5-5	黒豆煮豆	KG	1 品質 良質な黒大豆を使用し、甘く煮たもの。 2 包装 パック又は瓶詰とする。
6-1	大豆水煮	KG	1 品質 大豆をボイルしたもの。 2 内容及び包装 1KG入り真空パックとする。
6-2	豆腐	EA	1 品質 (1) 良質な大豆を使用したもの。 (2) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないもの。 2 内容及び包装 (1) 1EA=400g以上とし、個別包装された一般市販品とする。 (2) 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。 3 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。

番号	品名	単位	規格
6-3	焼豆腐	KG	1 材料 豆腐を原料とする。 2 品質 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。 3 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。 4 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
6-4	厚揚	KG	1 材料 豆腐を原料とする。 2 品質 異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないもの。 6 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
6-5	納豆（パック）	EA	1 材料 良質で粒揃いの大豆を使用したもの。 2 内容及び包装 1EA=30g以上、タレ付き、市販包装品とする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。
6-6	薄揚	KG	1 材料 豆腐を原料とする。 2 内容及び包装 市販包装品とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
6-7	豆乳	EA	1 種類 無調製豆乳とする。 2 内容及び包装 1EA=1L入り市販包装品とする。
6-8	豆乳飲料	EA	1 種類 コーヒー、バナナ等2種類以上とする。 2 内容及び包装 1EA=180ml～200ml、パック入りとする。
6-9	おから	KG	1 品質 (1) 豆腐を作る工程で、豆乳を絞り取った残り。 (2) 均一で異味、異臭がなく衛生的なもの。 2 内容及び包装 ビニール袋詰とする。
6-10	がんもどき	EA	1 品質 良質の植物油を使用し、均一で異味、異臭がなくきつね色を呈しているもの。 2 内容量 1EA=25g以上とする。
7-1	胡麻ペースト	KG	1 品質 白胡麻をペースト状にしたもの。 2 内容量 1EA=1kg、パック入りとする。
7-2	むき栗	KG	1 品質 むき栗をダイス状にカットし茹でたもの。 2 包装 レトルトパウチ入り。
7-3	栗きんとん	KG	1 品質 栗をペースト状にしたものに栗甘露煮を混ぜたもの。 2 内容量 1KG=栗30粒以上入っているものとする。

番号	品名	単位	規格
7-4	落花生	KG	1 品質 鹿児島県産落花生を乾燥させ殻をむいたもの。 2 包装 ビニール袋詰とする。
7-5	ピーナツ (粉末)	KG	1 品質 落花生を粉状にしたもの。 2 包装 ビニール袋詰とする。
7-6	ピーナツ豆腐	EA	1 材料 落花生、でんぷんを原料とする。 2 重量及び包装 1EA=200g以上としタレ付パック入りとする。
8-ア	鮮魚類一般規格		1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。 2 貯糧品として納入される冷凍品の品目についても、本項で定める規格による。 3 本項においての用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。 (1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。 (2) SD (セミドレス) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。 (3) D (ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。 (4) PD (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。 (5) C (チャンク) ドレス、パンドレス又はフィレを大きく輪切り又は横切りにしたもの。 (6) F (フィレ) 三枚におろした皮付きもの。 (7) L (ロイン) 四つ割、フィレから骨、腹須、皮、血合い肉を除いた正肉部分をいう。 (8) スキンレス 三枚におろした皮なしのもの。 (9) S (ステーキ) フィレを厚さ2~3cmにカットしたもの。 (10) 切身 (カット) 三枚又は二枚におろしたものを、指定した数量及び量にカットしたもの。 (11) IQF (Individual Quick Frozen) 魚体を個別 (バラバラ) に急速凍結したもの。

番号	品名	単位	規格
8-イ	鮮魚共通規格		<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 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、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉質 堅く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭い 固有の生臭のほか異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさ 一様に揃い、腹切り、損傷がないもの。</p> <p>2 梱包 納入容器は特に指定するもののほか、発砲スチロール箱又はポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>3 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
8-ウ	冷凍魚共通規格		<p>1 品質 前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、中心温度-18℃以下の凍結状態で急速冷凍し、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、品質を保持したまま包装されたものを標準とする。</p> <p>2 梱包 ポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>3 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
8-1	あじSD	EA	<p>1 種類 アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 重量 1EA=100g以上</p>
8-2	あじ切身	EA	<p>1 種類 アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 三枚におろし、ゼイゴ・骨を除去したもの。 (2) 1EA=70g以上</p>
8-3	きびなご	KG	<p>1 種類 ニシン科の「キビナゴ」とする。</p> <p>1 品質 (1) 魚体そのままのもので、新鮮なもの。 (2) 鹿児島県産を基本とする。</p>
8-4	(冷)さばF	EA	<p>1 種類 「マサバ」「ゴマサバ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) IQFとする。1EA=55g以上</p>
8-5	さば切身	EA	<p>1 種類 「マサバ」「ゴマサバ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 三枚におろし、ゼイゴ・骨を除去したもの。 (2) 1EA=70g以上</p>

番号	品名	単位	規格
8-6	さばぶつ切り	EA	1 種類 「マサバ」「ゴマサバ」とする。 2 品質 (1) 頭、内臓、血液、ひれを除き、煮物用に切ったもの。 (2) 鮮度良好で脂がのったもの。 (3) 1EA=70g以上
8-7	(冷)塩さば	PK	1 種類 「マサバ」「ゴマサバ」とする。 2 品質 (1) 表面に傷等がないもの。 (2) 均等に塩分が浸透しているもの。 3 内容量及び包装 1PK=30g×10切入り真空包装とし、ボイル調理可能なものとする。
8-8	さんま	EA	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 1 品質 (1) 魚体そのままのもの。 (2) 鮮度良好で脂がのったもの。 (3) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (4) 1EA=100g以上
8-9	開きさんま	EA	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 1 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 腹開き、頭、内臓及び腹骨を除去したもの。 (3) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (4) 1EA=70g以上
8-10	いわしD	EA	1 種類 ニシン科の「マイワシ」とする。 1 重量 1EA=100g以上
8-11	いわしSD	EA	1 種類 ニシン科の「マイワシ」とする。 1 重量 1EA=100g以上
8-12	(冷)いわし開き	EA	1 種類 ニシン科の「マイワシ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 腹開き、頭、内臓及び腹骨を除去したもの。 (3) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (4) IQFとする。 3 重量 1EA=50g以上とする。
8-13	(冷)マグロ	KG	1 種類 「キハダマグロ」「メバチマグロ」とする。 2 品質 (1) 刺身用のサクにしてあり、鮮度良好なもの。 (2) IQFとする。 3 包装 発泡スチロール箱入りとする。
8-14	ぶり切身	EA	1 種類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=70g以上

番号	品名	単位	規格
8-15	ぶり刺身	KG	1 種類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品質 生食に適するもの。 3 内容及び包装 使用日の朝、1切10g～15gの刺身用にカットし、パック詰めとする。
8-16	ぶりあら	KG	1 種類 アジ科の「ブリ」とする。 3 品質 2枚、3枚おろしなどにした後に残る、頭・中骨・かま(頭の下のえらからひれにかけての部分)・尾やそれらに付着した肉を一口大にカットしたもの。
8-17	かつお切身	EA	1 種類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=70g以上
8-18	かつおたたき	KG	1 種類 サバ科の「カツオ」とする。 2 内容及び包装 使用日の朝、1切10g程度の刺身用にカットし、パック詰めとする。
8-19	かます	EA	1 種類 カマス科の「カマス」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=100g以上
8-20	(冷)切かれい	PK	1 種類 カレイ科の「カラスガレイ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で肉厚なかれいを骨抜き処理したもの。 (2) 凍結状態のまま、調理可能なもの。 3 内容及び包装 1PK=80g×5切れ入り真空詰とする。
8-21	さわら切身	EA	1 種類 サバ科の「さわら」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=70g以上
8-22	(冷)ししゃも	KG	1 種類 キュウリウオ科の「カペリン(カラフトシシャモ)」とする。 2 品質 (1) 抱卵した雌であること。 (2) 乾燥適度なもの。 (3) うす塩又は甘塩とする。
8-23	かんぱち	KG	1 種類 アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産を基本とする。 2 品質 (1) 生食に適するもの。 (2) 1尾2～3KGのもの。 (3) 納品直前に生き絞めにしたもの。

番号	品名	単位	規格
8-24	かんぱち切身	EA	1 種類 アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産を基本とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。 (3) 1EA=70g以上
8-25	かんぱち刺身	KG	1 種類 アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産を基本とする。 2 品質 (1) 生食に適するもの。 3 内容及び包装 使用日の朝、1切10g程度の刺身用にカットし、パック詰めとする。
8-26	かんぱちあら	KG	1 種類 アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産を基本とする。 3 内容及び包装 2枚、3枚おろしなどにした後に残る、頭・中骨・かま(頭の下のえらからひれにかけての部分)・尾やそれらに付着した肉を一口大にカットしたもの。
8-27	かじき切身	EA	1 種類 「メカジキ」または「マカジキ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=70g以上
8-28	紅鮭切身	EA	1 種類 サケ科の「サケ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=70g以上
8-29	サーモンF	KG	1 種類 チリ産「トラウトサーモン」とする。 2 品質 (1) 腹骨以外の骨を除去したもの。 (2) 生食用で鮮度良好なもの
8-30	(冷)塩ます	PK	1 種類 サケ科の「カラフトマス」とする。 2 品質 (1) 1級品とし、表面に傷等がないもの。 (2) 均等に塩分が浸透しているもの。 3 内容及び包装 1PK=30g×10切入り真空包装とする。
8-31	あゆ	EA	1 種類 アユ科の「アユ」とし、国産のものとする。 2 品質 (1) 魚体そのままのもので、新鮮なもの。 (2) 鮮度良好で脂がのったもの。 (3) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (4) 1EA=70g以上
8-32	たら切身	EA	1 種類 タラ科の「マダラ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。 (3) 1EA=70g以上

番号	品名	単位	規格
8-33	(冷)たら切身	EA	1 材料 タラ科の「マダラ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で骨を除去したもの。 (2) IQFとする。 3 内容量を包装 1EA=70g以上
8-34	スズキ切身	EA	1 種類 スズキ科の「スズキ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。 (3) 1EA=70g以上
8-35	バショウカジキ	EA	1 種類 マカジキ科の「バショウカジキ」とし、鹿児島県産とする。 2 品質 (1) 鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩とする。 (3) 1EA=70g以上
8-36	(冷)サーモンスライス	KG	1 材料 トラウトサーモン、食塩、砂糖 2 品質 (1) 三枚におろし、骨を除去し、燻製処理したもの。 (2) 10g程度にスライスしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
8-37	(冷)あなご	PK	1 種類 アナゴ科の「アナゴ」とする。 2 品質 背開きし、中骨及び頭を除いたものとし、1尾約20cm~30cmのものとする。 3 内容量 1PK=20尾入りとする。
8-38	しらす干	KG	1 品質 (1) 大きさが揃っているもの。 (2) 乾燥適度なもの。 (3) きょう雑物等が混入していないもの。 2 内容量及び包装 ポリフィルム袋詰とする。
8-39	(冷)ほっけ切身	PK	1 種類 アイナメ科の「真ホッケ又は縞ほっけ」とする。 2 品質 頭、内臓を取り除いたものとする。 3 内容量及び包装 1PK70g×10切入りポリエチレン袋詰真空とする。
8-40	いか輪切り	KG	1 品質 いかを輪切りにしたもので、ゲソなしとする。 2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。
8-41	さしみいか	KG	1 品質 刺身用のいかをせん切りにしたもの。 2 内容量及び包装 ビニール袋詰とする。
8-42	花いか	KG	1 品質 いかを花形の飾り切りにしたもの。 2 内容量及び包装 ビニール袋詰とする。

番号	品名	単位	規格
8-43	茹たこ	KG	1 種類 マダコ科「マダコ」又その他一般市場品とする。 2 品質 内蔵を取り除き、茹でたもの。
8-44	たこ刺身	EA	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品質 生食に適するもの。 3 内容及び包装 使用日の朝、1切10g～15gの刺身用にカットしたもの。
8-45	(冷)あまえび	PK	1 品質 (1) 解凍後生食に適するもの。 (2) 無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。 2 内容及び包装 1PK=1尾2g以上×30尾入り (内容量75g以上) パック詰とする。
8-46	(冷)むきえび	KG	1 品質 (1) えびの殻をむいたもの。 (2) サイズはLとする。 2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。
8-47	(冷)むきえび (大)	KG	1 品質 (1) えびの殻をむいたもの。 (2) サイズは31/40とする。 2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。
8-48	塩くらげ	KG	1 種類 「ビゼンクラゲ」及び「エチゼンクラゲ」とする。 2 品質 カットし塩漬けにしたもの。 3 内容及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。
8-49	(冷)シーフード ミックス	KG	1 材料 イカ、あさり、えびをミックスしたもの。 2 品質 異物混入が認められないもの。 3 内容及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。
8-50	(冷)いくら	KG	1 材料 鮭卵、食塩等 2 製法 鮭の卵粒を分離し、塩蔵したもの。 3 包装 プラスチック容器詰
8-51	(冷)いくら味付	KG	1 材料 鮭卵、水あめ、醤油、調味料、食塩等 2 製法 鮭の卵粒を分離し、味付けしたもの。 3 包装 プラスチック容器詰
8-52	かずのこ	KG	1 種類 ニシン科の「ニシン」の卵巣を醤油、砂糖等で味付けしたもの。 2 包装 ポリエチレン袋入、一般市販品とする。

番号	品名	単位	規格
8-53	(冷)辛子明太子	KG	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにし、調味液で味付けしたもの。 2 品質 (1) 身崩れなく、着色の薄いもの。 (2) 1本もの又は切子とする。 3 内容及び包装 1KG入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。
8-54	(冷)辛子明太子ほぐし	EA	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を調味液で味付け、ほぐしたもの。 2 内容及び包装 1EA=300g以上入りポリエチレン袋詰の一般市販品とする。
8-55	(冷)かき	KG	1 品質 (1) かきの殻をむいたもの。 (2) サイズは「L」とする。 2 内容及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。
8-56	あさり貝	KG	1 品質 (1) アサリ属に属する二枚貝 (2) 鮮度良好で口が固く閉じているもの 2 包装 砂抜きをした状態で、スチロール箱入りとする。
8-57	(冷)あさりむきみ	KG	1 品質 (1) 砂抜きしたあさりのむき身をボイルしたもの。 (2) サイズは「S」又は「M」とする。 2 内容及び包装 1PK=1KG入りポリエチレン袋詰とする。
8-58	しじみ	KG	1 品質 (1) シジミ科の「ヤマトシジミ」とし、国産とする。 (2) 大きさは中粒以上とする。 2 包装 砂抜きをした状態で、スチロール箱入りとする。
8-59	(冷)帆立貝柱	KG	1 品質 (1) 帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのもの。 (2) 生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。 2 サイズ 「2S」(36~40個)とする。 3 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。
8-60	(冷)ボイル帆立	KG	1 品質 帆立をボイルし、急速冷凍したもの。 2 サイズ 1EA=50g以上とする。 3 内容及び包装 ポリエチレン袋詰とする。
8-61	(冷)ベビー帆立	KG	1 品質 小さめの帆立を、急速冷凍したもの。 2 サイズ 1KGに100~150個入りとする。 3 内容及び包装 ポリエチレン袋詰とする。

番号	品名	単位	規格
9-0	練製品共通規格		<p>1 材料 (1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料等 (2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料、その他の添加物等は食品・添加物等の規格基準による。</p> <p>2 品質 (1) 弾力性があるもの。 (2) 香味よく、異臭等のないもの。 (3) 一般市販品とする。 (4) 異物等の混入のないもの。</p> <p>3 包装 食品衛生法第10条にもとづく「食品、添加物等の規格基準」による。</p> <p>4 賞味(消費)期限 個別に記載すること。</p>
9-1	(冷)魚肉すり身	KG	<p>1 品質 新鮮な白身魚をすり身にして味付けしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 真空包装とする。</p>
9-2	(冷)かに風味かまぼこ	KG	<p>1 品質 表面を紅麴の赤い色素で着色したカニ風味のもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。</p>
9-3	野菜天	KG	<p>1 品質 良質の白身魚を使用し、野菜を混ぜて揚げたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、4日以上の間を有するもの。</p>
9-4	棒天	KG	<p>1 品質 良質の白身魚を使用し、棒状にして揚げたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後、4日以上の間を有するもの。</p>
9-5	かまぼこ	KG	<p>1 品質 (1) 「蒸し」又は、「焼き」とする。 (2) 板付きは不可とする。</p> <p>2 包装 ビニール包装されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の間を有するもの。</p>
9-6	かまぼこ正月	EA	<p>1 品質 赤色、白色の2種類とし、一般市販品とする。</p> <p>2 重量 1EA=450g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の間を有するもの。</p>
9-7	竹輪	KG	<p>1 品質 焼き竹輪とする。</p> <p>2 重量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の間を有するもの。</p>
9-8	(冷)魚素麺	KG	<p>1 品質 魚肉を使った練り製品で、麺状のもの。</p> <p>2 内容及び包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
9-9	はんぺん	EA	<p>1 品質 スケトウダラ等の魚介のすり身にヤマノイモなどの副原料をまぜて四角形にして茹でたもの。</p> <p>2 内容及び包装 ポリエチレン袋入りで1EA50g~70gとする。</p>

番号	品名	単位	規格
10-0	牛、豚、鶏肉類 共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は国産とし、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。</p> <p>(5) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(2) 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢がよく粘りがあり、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のものの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>ポリエチレン袋詰とし、二重包装とする。</p> <p>4 その他</p> <p>(1) 1塊の重量は、小数第2位を切り捨てとする。</p> <p>(2) 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
10-1	牛肉カルビ	KG	<p>1 種類</p> <p>アメリカ産 ボンレス ショートリブ</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 米国農務省（U. S. D. A）の規格チョイス以上</p> <p>(2) -40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたもの。</p> <p>(3) 3mm～5mmスライスで、一口大にカットされたもの。</p>
10-2	牛ステーキ肉	EA	<p>1 種類</p> <p>オーストラリア産 牛ロース ワイヤリーフ牛</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 豪州検疫検査局（AQIS）の規格グラスフェッド以上とし、納品時にメーカーによる納品伝票添付</p> <p>(2) -40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたもの。</p> <p>(3) 1EA=150g</p>
10-3	牛中肉	KG	<p>1 種類</p> <p>オーストラリア産ワイヤリーフ牛クロッド</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 豪州検疫検査局（AQIS）の規格グラスフェッド以上とする。</p> <p>(2) -40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたもの。</p> <p>(3) 3mm程度のスライスで、一口大にカットされたもの。</p>
10-4	牛ミンチ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は「すね肉」、「外もも」以上とする。</p> <p>(3) 脂肪の含有率は15%以内（重量比）を標準とする。</p> <p>(4) 膜質、じん帯等を取り除いたもの。</p>

番号	品名	単位	規格
10-5	合挽肉	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 (2) 部位は「モモ(内モモを含む。)」を使用する。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 牛:豚=6:4の割合 (5) ドリップの無いものとする。
10-6	牛すじ	KG	1 品質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「アキレス」又は「腱が付いた肉」とする。 (3) 市販品中級以上のもの。
10-7	牛レバー	KG	1 品質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「肝臓」とする。 (3) 市販品中級以上のもの。 (4) 一口大スライスにしたもの。
10-8	牛もつ	KG	1 品質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「大腸」「小腸」とする。 (3) 市販品中級以上のもの。 (4) 一口大にカットしたもの。
11-1	豚ロース	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。 (3) 切り方は発注時に指示する。
11-2	豚ロース薄切り	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。 (3) 3mm~5mmの厚さのスライスとする。
11-3	豚ロース(しゃぶしゃぶ)	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。 (3) 1.5mm~2.0mmの厚さのスライスとする。
11-4	豚中肉	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「モモ(内モモを含む。)」とする。 (3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 (4) 厚さ1.5~2mm程度のスライスで2cm~3cm程度にカットしたもの。
11-5	豚バラ	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「ばら」とする。 (3) 脂肪の厚さを8mm以内に除去したもの。 (4) 切り方は発注時指示するものとする。

番号	品名	単位	規格
11-6	豚ミンチ	KG	1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「モモ(内モモを含む。)」を使用する。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) ドリップの無いものとする。
11-7	黒豚ロース	KG	1 品質 (1) 鹿児島県内で飼育された純粋バークシャー種とする。 (2) 異臭・悪臭・変色無しのものとする。 (3) 切り方は発注時に指示する。
11-8	黒豚バラ	KG	1 品質 (1) 鹿児島県内で飼育された純粋バークシャー種とする。 (2) 異臭・悪臭・変色無しのものとする。 (3) 部位は「ばら」とする。 (4) 切り方は発注時指示する。
11-9	豚骨(肉付)	KG	1 品質 (1) 骨付きあばら肉 (2) 切り方は発注時指示する。
11-10	豚骨(スープ用)	KG	1 品質 (1) 国産のゲンコツ(丸骨)豚骨とする。 (2) ゲンコツ(丸骨)豚骨から10cm~15cmのところ でカットしたもの。
11-11	豚軟骨	KG	1 品質 (1) 食鶏取引規格の「なんこつ」とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 切り方は発注時指示する。
12-1	鶏もも肉	KG	1 品質 (1) 部位は、正肉類の「もも肉」とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。 (5) 肉のしまりがよいもの。 (6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (7) 若鶏を解体したもの。 (8) 切り方は発注時に指示
12-2	鶏もも骨付	EA	1 品質 (1) 骨付き肉のもも類の骨付きももⅡ型とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4) 1本あたり150g以上とする。
12-3	鶏もも骨付(ロースト)	EA	1 品質 (1) 骨付き肉のもも類の骨付きももⅡ型とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4) 1本あたり150g以上とし、両面3箇所 に切込みを入れる。
12-4	鶏胸肉	KG	1 品質 (1) 部位は、正肉類の「むね肉」とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。 (5) 肉のしまりがよいもの。 (6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (7) 若鶏を解体したもの。 (8) 切り方は発注時に指示

番号	品名	単位	規格
12-5	鶏肉ミンチ	KG	1 品質 (1) 食鶏取引規格の「皮なし正肉」を使用する。 (2) ドリップの無いものとする。
12-6	鶏肉手羽もと	EA	1 品質 (1) 骨付き肉の手羽類の手羽もととする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4) 1本あたり40g以上とする。
12-7	鶏肉手羽さき	EA	1 品質 (1) 骨付き肉の手羽類の手羽さきとする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4) 1本あたり40g以上とする。
12-8	鶏肉ささみ	KG	1 品質 (1) 食鶏取引規格の副品目の「ささみ」とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 色がよく、光沢のあるもの。 (4) すじを除去したもの。 (5) 切り方は発注時指示する。
12-9	とりがら	KG	1 品質 食鶏取引規格の副品目のうちの「ガラⅡ型」とし、 スープ用にカットしたもの。
12-10	鶏レバー	KG	1 品質 (1) 食鶏取引規格の副品目の「レバー」とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3) 色がよく、光沢のあるもの。
13-0	肉加工品共通規格		1 品質 (1) 標準品 J A S 以上の合格品とする。 (2) 外観、色沢、香味、肉質等の良いもの。 2 表示 一般共通規格第 8 項及び J A S 法による。 3 包装 ポリエチレン袋詰とし、二重包装とする。
13-1	焼豚	KG	1 品質 (1) 肉を調味料等に漬け込み、炙り焼きした 一般市販品とする。 (2) 切り方は発注時に指示。
13-2	ベーコン	KG	1 品質 (1) 豚のバラ肉を成形し、塩漬け、熟成させた あと、燻製した一般市販品とする。 (2) 切り方は発注時に指示。
13-3	ロースハム	KG	1 品質 (1) 豚ロース肉を使用した一般市販品とする。 (2) 切り方は発注時に指示。
13-4	無着色ウインナー	KG	1 品質 ウインナーソーセージの J A S 上級品以上とする。
13-5	フランクフルト	EA	1 品質 フランクフルトソーセージの J A S 上級品以上とする。 2 内容量 1EA=50g以上とする。
13-6	(冷)チャーシュー (味付)	PK	1 品質 肉を調味料等に漬け込み、炙り焼きした一般市販品と し、スライス後冷凍しもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g以上、パック詰めとする。

番号	品名	単位	規格
13-7	豚背脂	KG	1 品質 (1) 豚の背中の部分の脂肪とする。 (2) ミンチ状にしたもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
13-8	鶏ほぐし肉	KG	1 品質 (1) 新鮮な鶏肉をほぐし調味液に漬け込んで蒸した もの。 (2) 皮なしとする。 2 内容及び包装 1KG入りレトルトパウチ又は冷凍とする。
13-9	ランチョンミート	CN	1 品質 豚肉等の挽肉に調味料や香辛料を練り合わせ缶詰にした もの。 2 内容及び包装 1CN=340g程度
13-10	(冷)サイコロステーキ	KG	1 品質 牛肉に牛脂、調味料、香辛料を加えた成形肉で、サイコ ロ状にカットし、冷凍したもの。 2 内容及び包装 1KG入りポリエチレン袋入り
13-11	(冷)甘辛ささみフライ	KG	1 品質 ささみをフライにし、甘辛く味付したもので、 自然解凍で使用できるものとする。 2 内容及び包装 1PK=720g以上 1EA=30g以上
14-1	鶏卵	KG	1 品質 (1) 生食用のもの。 (2) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。 (3) 国産品とする。 2 重量 M又はLサイズとする。 3 包装 1箱10kg段ボール詰又は、卵専用容器とする。 4 賞味期限(生食可能期間) 納入後、10日以上の間を有するもの。
14-2	半熟卵	EA	1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 半熟状態に茹で、冷蔵保存しているもの。 2 内容及び包装 1EA=50g以上 3 賞味期限 納入後、1週間以上の間を有するもの。
14-3	鶏卵水煮	PK	1 品質 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 2 内容及び包装 1PK=1KGとし、23~25玉入りとする。
14-4	伊達巻	EA	1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 白身魚に鶏卵、調味料を加えた一般市販品。 2 重量及び形状 1EA=350g以上とし、スライスしたもの。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
14-5	卵豆腐	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 調味料を加え、加熱及び冷却した一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=100g以上のポリフードパック詰、タレ付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10日以上の間を有するもの。</p>
14-6	(冷)厚焼卵	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 調味料を加え淡黄色に焼き上げた一般市販品で、ボイル調理可能なもの</p> <p>2 内容及び包装 1EA=400g以上入り真空詰とする。</p>
14-7	(冷)オムレツ	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 野菜と肉の具が入った一般市販品とする。</p> <p>3 内容及び包装 1EA=50g~60g</p>
14-8	(冷)目玉焼	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) ボイル調理可能な一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=35g以上</p>
14-9	(冷)五目厚焼き	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 挽肉、野菜を入れて焼きあげた一般市販品とする。 (3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=400g以上入り真空詰とする。</p>
14-10	(冷)オムレツ (ボイリングパック)	PK	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) ミートソース、サラミ、野菜を入れて焼いたもの。 (3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=400g以上 (1枚40g以上)</p>
14-11	(冷)錦糸卵	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 薄焼卵を細く切った一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=500g以上、パック入りとする。</p>
14-12	(冷)凍結全卵	KG	<p>1 材料 (1) 鶏卵100%であること。 (2) 攪拌して殺菌凍結卵であるもの。</p> <p>2 品質 (1) 卵液は、香味正常で、異物の無いものとする。 (2) 炒め物、蒸し物、汁物料理に使用可能なものとする。</p> <p>3 包装 1袋1KG入りメーカー標準の包装とする。</p>
14-13	(冷)だし巻卵カット	EA	<p>1 品質 (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 調味料を加え淡黄色に焼き上げた一般市販品で、ボイル調理可能なもの</p> <p>2 内容及び包装 1EA=300g以上20切程度にカットされているものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
15-1	牛乳	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-2	牛乳（1㍓）	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-3	LL牛乳・小	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=200ml入り無菌包装とし、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、30日以上の間を有するもの。</p>
15-4	乳酸菌飲料	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「乳製品乳酸菌飲料」とし、「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=80ml以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-5	発酵乳ドリンク（小）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。 (2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=100ml以上入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-6	発酵乳ドリンク（中）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。 (2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=125ml以上入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-7	発酵乳ドリンク（大）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=180ml以上プラボトル入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
15-8	カフェオレパック	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の「乳飲料」又は「コーヒー入り清涼飲料」とする。 (2) 市販品の「カフェオーレ」及び「ミルクコーヒー」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-9	アイスクリーム	EA	<p>1 品質 (1) 種類は「アイスクリーム」「アイスマルク」「ラクトアイス」とする。 (2) 味は「バニラ」「抹茶」「チョコ」「イチゴ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=70ml以上とし、スプーン付きとする。</p>
15-10	ヨーグルト (kg)	KG	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) プレーンタイプとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1KG入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-11	ヨーグルト (カップ)	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=70g以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-12	ヨーグルト (フルーツ味)	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、果肉・果汁を含むものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=70g以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-13	加工クリーム	EA	<p>1 品質 脂肪分10%程度とし、乳又は乳製品を主とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=1000ml入り無菌包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するもの。</p>
15-14	チーズ (サラダ用)	KG	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「チーズ」とし、種類はプロセスチーズとする。 (2) サイコロ状にカットしてあるもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1KG入りメーカー標準の包装とする。</p>
15-15	チーズ (ピザ用)	KG	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「チーズ」とし、種類はナチュラルチーズとする。 (2) 細切りチーズとし、すばやく溶けるもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1KG入りメーカー標準の包装とする。</p>

番号	品名	単位	規格
15-16	スライスチーズ	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「チーズ」とし、種類はプロセスチーズとする。</p> <p>(2) スライスし、1枚ずつ包装したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1PK=10枚(150g~200g)</p>
15-17	チェダーチーズ (スライス)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「チーズ」とし、種類はナチュラルチーズとする。</p> <p>(2) スライスし、1枚ずつ包装したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=15g以上とする。</p>
15-18	粉チーズ	CN	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「チーズ」とし、種類はナチュラルチーズとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=80g以上入りプラスチック容器とする。</p>
16-0	生(冷凍)野菜共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 鮮度良好なもので、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。</p> <p>(2) 品種・大きさを揃える。</p> <p>(3) 未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(4) 病虫害、外傷、腐敗等がないもの。</p> <p>(5) 適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6) 株つきの野菜については、原則として株つきとする。</p> <p>(7) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により-18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍して前号(1)~(6)の品質を維持するもの。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、冷凍品についてはJASに定める品質表示基準によるものとする。</p> <p>3 梱包</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、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたもの。</p> <p>(2) 特に指定するものを除き、ビニール袋詰めとする。</p> <p>4 その他</p> <p>(1) 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> <p>(2) 産地については国産品を原則とし、納入困難な品目については、輸入品の納入を認める。ただし、納入時に官の承認を得るものとする。</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の形態とする。(土及び砂が除かれているもの。)</p>
16-1	馬鈴薯	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>大きさは120g~350gとする。</p>
16-2	(冷)フライドポテト	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮な材料を使用し、芽を取り除き、三日月状の皮付きカットとする。</p> <p>(2) 粒揃いのもの。</p> <p>(3) IQFとする。</p>

番号	品名	単位	規格
16-3	(冷)里芋	KG	1 品質 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥いたもの。 2 サイズ S又はMサイズとする。
16-4	長芋	KG	1 品質 (1) 粘質の強いもの。 (2) 水洗いしていないもの。 2 サイズ 1本500g以上のもの。
16-5	こんにやく	KG	1 品質 (1) 品質形状が良好なもの。 (2) 弾力があり、新鮮なもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。
16-6	糸こんにやく	KG	1 品質 (1) 品質形状が良好なもの。 (2) 弾力があり、新鮮なもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。
16-7	さしみこんにやく	KG	1 品質 (1) 品質形状が良好なもの。 (2) 弾力があり、新鮮なもの。 (3) 生食用で、スライスされたものとする。
16-8	カルビ風食感こんにやく	EA	1 品質 (1) 品質形状が良好なもの。 (2) 弾力があり、新鮮なもの。 (3) おからを使用し、長方形にスライスしたもの。 2 内容量 1EA=180g以上入りとする。
16-9	こんにやく(シロップ漬)	EA	1 品質 (1) 品質形状が良好なもの。 (2) 弾力があり、新鮮なもの。 (3) キューブ状で、シロップ漬のもの。 2 内容量 1EA=1800g(固形量1000g)
16-10	さつま芋	KG	1 品質 特に指定のない限り、鹿屋産の「紅はるか」とする。 2 サイズ 1個200g~400gのもの。
16-11	(冷)とろろ芋(袋)	EA	1 品質 (1) 傷み、病虫害のないものを使用。 (2) すりおろし、袋詰めにしたもの。 2 内容量 1EA=40g以上入りとする。
16-12	(冷)ホウレン草	KG	1 品質 (1) 鮮やかな緑色を呈した良質なホウレン草を4~5cmにカットしたもの。 (2) ブランチングし、IQFとする。
16-13	三つ葉	KG	1 品質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したもの。
16-14	しその葉	KG	1 品質 若葉を摘み取ったもの。
16-15	パセリ	KG	1 品質 (1) 特有の香りを有するもの。 (2) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (3) 葉は肉厚で刻みが大きく、密集しているもの。 (4) 葉質の柔らかい新鮮なもの。

番号	品名	単位	規格
16-16	(冷)ブロッコリー	KG	1 品質 (1) 蕾が開き過ぎていないもの。 (2) 1房ずつ分割し、粒揃いのもの。 (3) ブランチングし、IQFとする。
16-17	サラダ菜	KG	1 品質 (1) 洗浄栽培によるもの。 (2) 葉部は緑色を呈するもの。
16-18	菜の花	KG	1 品質 (1) 洗浄栽培によるもの。 (2) 花が咲く前の新鮮なもの。
16-19	小松菜	KG	1 品質 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。
16-20	(冷)小松菜	KG	1 品質 (1) 鮮やかな緑色を呈した良質な小松菜を4~5cmにカットしたもの。 (2) ブランチングし、IQFとする。
16-21	人参	KG	1 品質 日焼け、青首、傷物、裂根、芯が残らないもの。 2 サイズ 1本150g~400gのもの。
16-22	ピーマン	KG	1 品質 表面にシワがなくツヤがあるもの。 2 サイズ 1個30g以上とする。
16-23	ピーマン (赤)	KG	1 品質 表面にシワがなくツヤがあるもの。 2 サイズ 1個120g以上とする。 3 産地 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
16-24	ピーマン (黄)	KG	1 品質 表面にシワがなくツヤがあるもの。 2 サイズ 1個120g以上とする。 3 産地 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
16-25	かぼちゃ	KG	1 品質 品質、形状良好で、完熟したもの。 2 サイズ 1個1KG以上とする。
16-26	(冷)かぼちゃ	KG	1 品質 (1) かぼちゃの種子を除去し、ダイスカットにしたもの。 (2) IQFとする。
16-27	(冷)かぼちゃペースト	KG	1 品質 南瓜の種子と皮を除去し、裏ごししたもの。
16-28	にら	KG	1 品質 (1) 葉色が鮮やかで葉先までピンとしてハリがあるもの。 (2) 土、砂等を除いたもの。
16-29	春菊	KG	1 品質 (1) 葉が大きく肉厚なもの。 (2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。
16-30	(冷)ミックスベジタブル	KG	1 品質 グリーンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒揃いのもの。
16-31	ちんげん菜	KG	1 品質 新鮮な濃緑色を呈し、茎が肉厚なもの。

番号	品名	単位	規格
16-32	サニーレタス	KG	1 品質 葉にちぢみがあり、先は赤紫色で新鮮なもの。
16-33	グリーンアスパラ	KG	1 品質 穂先が締まっており、黄緑色を呈し、太く真っ直ぐなもの。
16-34	(冷)グリーンアスパラ	KG	1 品質 良質なグリーンアスパラをブランチングしたもの。
16-35	青菜	KG	1 品質 (1) 新鮮で香味良好なもの。 (2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。
16-36	トマト	KG	1 品質 大玉ピンク系トマト。表面に傷が無く、納品時にしっかり完熟となっているもの。 2 サイズ 1個150g～400g程度のもの。
16-37	プチトマト	EA	1 品質 一口サイズのトマトで、赤・黄・オレンジ色のもの。 2 サイズ 1個10g～20g程度のもの。
16-38	七草セット	KG	1 品質 春の七草をセットにしパック詰めにしたもの。
16-39	水菜	KG	1 品質 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。
16-40	にがうり	KG	1 品質 成熟せず、曲がりのないもの。 2 サイズ 1本220g～400g程度のもの。
16-41	白菜	KG	1 品質 (1) 結球充分にして、品質良好なもの。 (2) 外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。 2 サイズ 1玉2kg以上とする。
16-42	キャベツ	KG	1 品質 (1) 結球充分なもの。 (2) 外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。 2 サイズ 1玉1kg以上、早生は1玉700g以上とする。
16-43	紫キャベツ	KG	1 品質 (1) 結球充分なもの。 (2) 外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。
16-44	葉葱	KG	1 種類 ユリ科の「葉ネギ(青ネギ)」とする。 2 品質 緑色を呈し、根部を水洗いしたもの。
16-45	セロリ	KG	1 品質 (1) 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの。 (2) 茎は柔らかく、生食に適するもの。
16-46	カリフラワー	KG	1 品質 (1) 新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。 (2) 花と平行に葉を切ったもの。 (3) 葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。
16-47	(冷)カリフラワー	KG	1 品質 (1) カリフラワーを十分に水洗し、ブランチングしたもの。 (2) 1房ずつ分割し、IQFとする。

番号	品名	単位	規格
16-48	レタス	KG	1 品質 (1) 適度に結球して、鮮度良好なもの。 (2) 外葉の除去及び茎の切断が適切であるもの。
16-49	リーフレタス	KG	1 品質 葉部は 緑色を呈するもの。
16-50	ラデッシュ	KG	1 品質 ひげ根、茎を除去したもの。
16-51	玉葱	KG	1 品質 (1) 球のしまりのよいもの。 (2) 裂球、分球、発芽のないもの。 2 サイズ 1個200g以上のもの。
16-52	新玉葱	KG	1 品質 (1) 球のしまりのよいもの。 (2) 裂球、分球、発芽のないもの。 (3) 鹿児島県産で生食用とする。 2 サイズ 1個200g以上のもの。
16-53	紫玉葱	KG	1 品質 (1) 球のしまりのよいもの。 (2) 裂球、分球、発芽のないもの。 (3) 表皮はよく乾燥し、鮮やかな紫紅色を呈するもの。 2 サイズ 1個150g以上のもの。
16-54	茹きたけのこ	KG	1 品質 (1) 肉質は柔らかく厚みがあり、えぐ味の少ないもので、旬のものとする。 (2) 下部の硬い部分は除去し、下茹でしたもの。
16-55	ごぼう	KG	1 品質 (1) 洗いごぼうとする。 (2) 品質、形状良好なもの。 (3) 肉質やわらかく、真っ直ぐにのび「す」や「しん」のないもの。 (4) 長さ、太さを揃える。
16-56	(冷)ごぼう	KG	1 品質 (1) へたを除去し、剥皮後アク抜きし、笹がきにしたもの。 (2) IQFとする。
16-57	オクラ	KG	1 品質 新鮮で肉質が柔軟なもの。 2 サイズ 1個10g～15g程度のもの。
16-58	大根	KG	1 品質 (1) 青首系・白首系の色艶良好なもの。 (2) 葉部は切断する。 2 サイズ 1本1kg以上のもの。
16-59	切干大根	KG	1 品質 (1) 特有の香味を有し、乾燥良好なもの。 (2) 肉質が緻密で柔らかいもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。 (4) 変色、カビ等が生じていないもの。
16-60	土生姜	KG	1 品質 (1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。 (2) 特有の香味を有し、辛味が強いもの。
16-61	(冷)スライスれんこん	KG	1 品質 (1) れんこんを十分な水洗い後、皮をむいたもの。 (2) 輪切りにスライスし、IQFとする。

番号	品名	単位	規格
16-62	胡瓜	KG	1 品質 皮にピンとしたハリがあり、曲がりのないもの。 2 サイズ 1個80g~120gのもの。
16-63	茄子	KG	1 品質 (1) ツヤがあり色が均一なもの。 (2) 種子が少なく、皮が柔らかいもの。
16-64	貝割大根	KG	1 品質 葉の色が鮮やかな緑色のもの。
16-65	もやし	KG	1 品質 (1) ブラックマツペ又は緑豆を原料としたもの。 (2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。
16-66	大豆もやし	KG	1 品質 (1) 大豆を原料としたもの。 (2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。
16-67	冬瓜	KG	1 品質 表皮は濃緑色で、傷のないもの。
16-68	にんにく	KG	1 品質 (1) 品質、形状良好で、玉のしまりのよいもの。 (2) 裂球、分球、病虫害のないもの。
16-69	(冷)カットコーン	EA	1 品質 (1) とうもろこしをカットし、急速冷凍したもの。 (2) 固有の甘味を有しているもの。 2 内容量 1EA=50g以上とする。
16-70	(冷)ホールコーン	KG	1 品質 (1) 粒揃いとする。 (2) 固有の甘味を有しているもの。
16-71	(冷)にんにくの芽	KG	1 品質 根を除き、ブランチングしたもの。
16-72	豆苗	KG	1 品質 えんどう豆の若菜を水耕栽培したもの。
16-73	きぬさや	KG	1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) 特に指定がない限り鹿児島県産とする。
16-74	(冷)きぬさや	KG	1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) 両端を切断したもの。 (3) ブランチングし、IQFとする。
16-75	いんげん	KG	1 品質 (1) 若さやで曲がり少なく、浅緑色を呈するもの。 (2) 特に指定がない限り鹿児島県産とする。
16-76	(冷)いんげん	KG	1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) 両端を切断したもの。 (3) ブランチングし、IQFとする。
16-77	深葱	KG	1 品質 新鮮で、巻きがしっかりしているもの。
16-78	グリーンピース	KG	1 品質 (1) 成熟度良好で軟らかいもの。 (2) 粒ぞろいで、発芽していないもの。 (3) 特に指定がない限り鹿児島県産とする。
16-79	(冷)グリーンピース	KG	1 品質 (1) 良質なグリーンピースをブランチングしたもの。 (2) 粒ぞろいのもの。

番号	品名	単位	規格
16-80	木の芽	EA	1 品質 (1) 山椒の木の芽 (2) 葉質の柔らかく小枝を除いたもの。 2 内容及び包装 1EA=5g以上入りパック又は木箱詰とする。
16-81	(冷)むきえだまめ	KG	1 品質 (1) 良質なむきえだまめをブランチングしたもの。 (2) 粒ぞろいのもの。
16-82	つわむきみ	KG	1 品質 皮むき、根部の硬い部分は除去したもの。
16-83	ブロッコリースプラウト	KG	1 品質 ブロッコリーが原料の発芽野菜。 2 包装 フードパック容器詰とする。
16-84	(冷)ポテトマッシュ	KG	1 品質 (1) ジャガイモをポテトサラダ用にクラッシュし、冷凍したもの。 (2) 1EA=1KG入り
16-85	桜島大根	KG	1 品質 (1) 損傷のないもの。 (2) 鹿児島県桜島産のものとする。 2 サイズ 3KG～5KG程度とする。
16-86	パクチー	KG	1 品質 (1) 色鮮やかでハリのあるもの。 (2) 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの。
16-87	(冷)えだまめ	KG	1 品質 (1) 塩味がついているもの。 (2) ブランチングし、IQFとする。
17-0	漬物、佃煮類 共通規格		1 適用範囲 (1) 農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味噌漬及び塩漬類はJASを適用する。 (2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品、添加物等の基準に基づくもの。 (3) 量目の検量は、計量法を適用する。 (4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。 (5) 液汁のあるものについては、量目外とする。 2 材料 (1) 新鮮で良好なもので、病中害、変質、損傷等のないもの。 (2) 異物、きょう雑物の混入が認められないもの。 3 品質 (1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なもの。 (2) 異臭、腐敗、変質等が認められないもの。 (3) 調味液が適度に浸透しているもの。 4 包装 ポリエチレン袋詰め又は、パック包装とし、指定があるものについては個別に指定する。
17-1	田作り	KG	1 品質 (1) 鮮度のよいかたくちいわしを使用し、頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったもの。 (2) 砂糖、醤油、ごま等を使用したもの。

番号	品名	単位	規格
17-2	白菜漬	KG	1 品質 (1) よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。 (2) 塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 (3) アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。
17-3	胡瓜浅漬	KG	1 品質 (1) 熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使用したものとする。 (2) 食塩を使用して漬けたもの。
17-4	胡瓜キムチ漬	KG	1 品質 (1) 良質の胡瓜を材料としたもの。 (2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。
17-5	紅生姜	KG	1 品質 (1) 筋のない新生姜を使用したもの。 (2) 新生姜は、色沢鮮明なもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。
17-6	白菜キムチ漬	KG	1 品質 (1) 良質の白菜を材料としたもの。 (2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。
17-7	麦味噌漬	KG	1 品質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 米麦味噌、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。
17-8	べったら漬	KG	1 品質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 麴漬とし、適度の麴を添付したもの。
17-9	もやしキムチ漬	KG	1 品質 (1) 良質の大豆もやしを材料としたもの。 (2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。
17-10	たくあん漬	KG	1 品質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) スライスしてあるもの。 (3) 米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。
17-11	たかな漬	KG	1 品質 (1) 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。 (2) 「炒め菜」とし、食べやすい大きさにカットされているもの。
17-12	つぼ漬	KG	1 品質 (1) たくあん漬の項(21-1-1)に同じ。 (2) よく干し、いちょう切りにスライスした大根を調味液に漬け込んだもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。
17-13	福神漬	EA	1 品質 (1) れんこん、大根、茄子等を適宜混入したもの。 (2) 砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだもの。 2 内容量 1EA=2KG入りとする。

番号	品名	単位	規格
17-14	らっきょう漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) ユリ科の「ラッキョ」とする。</p> <p>(2) 輪切り唐辛子の入った、酸味が強すぎないピリ辛タイプのもの。</p> <p>(3) サイズはSサイズとし、粒揃いのもの。</p>
17-15	梅干	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 形のよい中粒程度の梅を使用したもの。</p> <p>(2) 種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、</p> <p>(3) 着色が濃くないもの。</p> <p>3 包装</p> <p>平型又は壺型プラスチック容器入りとする。</p>
18-0	生(冷凍)果物共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。</p> <p>(2) 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、腐敗等がないもの。</p> <p>(5) 納品時に食べ頃なもの。</p> <p>(6) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により-18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍して前号(1)~(4)の品質を維持するもの。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、冷凍品についてはJASに定める品質表示基準によるものとする。</p> <p>3 梱包</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、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたもの。</p> <p>(2) 品質を保持できるように包装されたもの。</p> <p>4 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
18-1	みかん	KG	<p>1 品質</p> <p>鹿児島県産の「早生みかん」又は「温州みかん」とする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個80g~150g程度とする。</p>
18-2	はっさく	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。</p> <p>(2) 新鮮ではりのあるもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個250g以上とする。</p>
18-3	オレンジ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」とする。</p> <p>(2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。</p> <p>(3) 輸入品も可とする。</p> <p>(4) 新鮮ではりのあるもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個150g~250g程度とする。</p>
18-4	レモン	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。</p> <p>(2) 固有の芳香を有するもの。</p> <p>(3) 輸入品も可とする。</p> <p>(4) 新鮮ではりのあるもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個100g~150g程度とする。</p>

番号	品名	単位	規格
18-5	清見	KG	1 品質 (1) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個300g～450g程度とする。
18-6	グレープフルーツ	KG	1 品質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 特に指定のない限り赤肉種（ルビー）とし、液汁豊富で甘味十分なもの。 (3) 輸入品も可とする。 (4) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個350g～450g程度とする。
18-7	いよかん	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個200g～300g程度とする。
18-8	ぽんかん	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもので、鹿児島県産とする。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個100g～180g程度とする。
18-9	たんかん	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもので、鹿児島県産とする。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個150g～200g程度とする。
18-10	桜島小みかん	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもので、鹿児島県産とする。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個20g～50g程度とする。
18-11	しらぬい	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個200g～300g程度とする。
18-12	すいか	KG	1 品質 (1) 果汁が豊富で甘味十分なもの。 (2) 適度に熟したもので棚落ちしていないもの。 (3) 変形等なく、皮の薄いもの。 2 サイズ 1個5KG～10KG程度とする。
18-13	りんご	KG	1 品質 (1) 「フジ」、「シナノスイート」又はその他一般市場品とする。（一般市場品の場合、官側と協議し承認を得ること。） (2) 固有の芳香を有するもの。 (3) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個250g～350g程度とする。

番号	品名	単位	規格
18-14	いちご	KG	1 種類 (1) 「さつまおとめ」、「とちおとめ」又はその他一般市場品とする。(一般市場品の場合、官側と協議し承認を得ること。) 2 品質 (1) 固有の芳香を有するもの。 (2) 採取日から2~3日以内のもの。 (3) 熟し過ぎず、表皮が薄い赤色を帯びたもの。 (4) 砂等の異物の付着していないもの。 2 サイズ 1個15g~30g程度とする。
18-15	ビワ	KG	1 品質 (1) 鹿児島県産とする。 (2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (3) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ 1個30g~60g程度とする。
18-16	柿	KG	1 品質 (1) 「甘柿」種無しとする。 (2) 適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がなく、甘味十分なもの。 2 サイズ 1個180g~250g程度とする。
18-17	キウイフルーツ	KG	1 品質 (1) 適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 (2) 輸入品も可とする。 2 サイズ 1個80g~100g程度とする。
18-18	バナナ	KG	1 品質 (1) 適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 (3) 輸入品も可とする。 2 サイズ 1本120g~150g程度とする。
18-19	パイナップル	KG	1 品質 (1) 果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 (2) 輸入品も可とする。 2 サイズ 1個1.5KG~2KG程度とする。
18-20	メロン	KG	1 品質 (1) 適度に熟したネット系メロンとし、特に指示がない場合「肥後グリーン」とする。 (2) 果汁が豊富で甘味十分なもの。 (3) 固有の芳香を有するもの。 2 サイズ 1個1KG以上とする。
18-21	ぶどう (デラウェア)	KG	1 品質 (1) 色沢良好で、特有の香味を有するもの。 (2) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。 2 サイズ 1房150g~200g程度とする。
18-22	ぶどう (巨峰)	KG	1 品質 (1) 種無しとする。 (2) 色沢良好で、特有の香味を有するもの。 (3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。 2 サイズ 1房450g~550g程度とする。

番号	品名	単位	規格
18-23	レーズン	KG	1 品質 (1) 粒が均一で乾燥良好なもの。 (2) 異物の混入がなく、異味異臭のないこと。
18-24	梨	KG	1 品質 (1) 「20世紀」「豊水」「幸水」とする。 (2) 甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりがよいもの。 2 サイズ 1個250g～300g程度とする。
18-25	(冷)アボカド	KG	1 品質 (1) 良質なアボカドをダイス状にカットし冷凍したもの。 (2) 粒ぞろいのもの。
19-1	しめじ	KG	1 品質 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。
19-2	(冷)しめじ	KG	1 品質 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 2 包装 根元を切り落とし、ほぐした状態で冷凍したもの。
19-3	えの木茸	KG	1 品質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。
19-4	(冷)えの木茸	KG	1 品質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。 2 包装 根元を切り落とし、ほぐした状態で冷凍したもの。
19-5	生しいたけ	KG	1 品質 (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2) 傷やシミがなく、かさが肉厚なもの。
19-6	まいたけ	KG	1 品質 (1) かさが肉厚で色が濃いもの。 (2) 軸が硬く締まって白いもの。
19-7	まいたけ (P)	KG	1 品質 (1) かさが肉厚で色が濃いもの。 (2) 軸が硬く締まって白いもの。 2 包装 根元を切り落とし、スライスした状態で真空パックにしたもの。
19-8	エリンギ	KG	1 品質 (1) 茎が太く、白色で硬いもの。 (2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。
19-9	(冷)エリンギ	KG	1 品質 (1) 茎が太く、白色で硬いもの。 (2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。 2 包装 根元を切り落としスライスし、冷凍にしたもの。
20-1	青のり	KG	1 材料 ヒトエグサ・アナアオサ・スジアオノリ等 2 包装 パック詰とする。
20-2	ところ天	KG	1 品質 てんぐさを使用したもので線状に裁断したもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
20-3	もずく	KG	1 品質 (1) 生もずく又は、塩蔵もずくとする。 (2) 暗褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。

番号	品名	単位	規格
20-4	刻み焼きのり	EA	<p>1 品質 (1) 特有の香味を有し、雑海藻の混入がないもの。 (2) 干のりを、千切りに切ったもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=100g入りポリエチレン袋詰（チャック付き）とし、乾燥剤を封入したもの。</p>
20-5	しそ昆布	EA	<p>1 品質 昆布を細切りにし、しそ風味の甘口に調味したもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=2KG入りポリエチレン袋詰とする。</p>
20-6	とろろ昆布	PK	<p>1 品質 特有の香味を有し、異臭等がないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=50g程度、小分けになっており、チャック式ポリエチレン袋詰とする。</p>
20-7	塩昆布	KG	<p>1 品質 特有の香味を有し、異臭等がないもの。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
20-8	(冷)味付めかぶ	PK	<p>1 品質 (1) めかぶに味を付け冷凍したもの。 (2) 自然解凍で使用できるものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=20g入りカップ入りとする。</p>
20-9	(冷)味付もずく	PK	<p>1 品質 (1) もずくに味を付け冷凍したもの。 (2) 自然解凍で使用できるものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=20g入りカップ入りとする。</p>
21-0	調理加工食品 共通規格		<p>1 品質 (1) 冷凍品は前処理を施し、急速凍結を行って-18℃以下の凍結状態で保持したもの。 (2) 食品の鮮度がよく、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、適正に加工したもの。 (3) 変色、腐敗、異臭、病虫害等のないもの。 (4) 再凍結していないもの。 (5) 添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。</p> <p>2 表示 JASの品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 梱包 市販の荷姿とする。</p> <p>4 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
21-1	野菜ジュース	EA	<p>1 材料 野菜（人参、ピーマン、ほうれん草、アスパラ、小松菜等）、果物（りんご、オレンジ、レモン等）、香料。野菜汁+果汁=100%</p> <p>2 内容及び包装 1EA=180ml～200ml入り無菌包装、ストロー付きの市販品とする。</p>

番号	品名	単位	規格
21-2	野菜ジュース（紫）	EA	1 材料 野菜（人参、紫いも、紫キャベツ、赤じそ、白菜等）、果物（りんご、ぶどう、ベリー等）、香料。野菜汁＋果汁＝100% 2 内容及び包装 1EA＝180ml～200ml入り無菌包装、ストロー付きの市販品とする。
21-3	オレンジジュース（P）	EA	1 品質 一般市販品「果実飲料」で濃縮還元果汁100%とする。 2 包装 1EA＝180ml～200ml入り無菌包装、ストロー付きとする。
21-4	リンゴジュース（P）	EA	1 品質 一般市販品「果実飲料」で濃縮還元果汁100%とする。 2 包装 1EA＝180ml～200ml入り無菌包装、ストロー付きとする。
22-1	(冷)アジフライ	EA	1 品質 新鮮な鮫の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたもの。 2 重量 1EA＝60g以上とする。
22-2	(冷)白身魚フライ	EA	1 材料 良質な白身魚の切身を使用し、パン粉を付けたもの。 2 重量 1EA＝60g以上とする。
22-3	(冷)帆立風味フライ	EA	1 材料 魚のすり身、パン粉、小麦粉、調味料 2 重量 1EA＝20g以上で、貝柱の形に整形してあるもの。
22-4	(冷)エビカツ	EA	1 品質 (1) 新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、パン粉をつけたもの。 (2) えびの粒を残し、特有の食感を有するもの。 2 重量 1EA＝50g～60gとする。
22-5	(冷)かきフライ	KG	1 品質 新鮮なカキを使用し、パン粉をつけたもの。 2 重量 1EA＝25g以上とする。
22-6	(冷)サーモンチーズフライ	EA	1 品質 鮭にチーズをのせ、パン粉をつけたもの。 2 重量 1EA＝60g～70gとする。
22-7	(冷)いかフライ	EA	1 品質 イカにパン粉をつけてフライにしたもの。 2 重量 1EA＝60g～70gとする。
22-8	(冷)ハンバーグ	EA	1 材料 挽肉、玉葱、パン粉、調味料、香辛料 2 品質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 3 重量及び包装 1EA＝120g以上とする。

番号	品名	単位	規格
22-9	(冷)ハンバーガー用 ハンバーグ	EA	1 材料 挽肉、玉葱、パン粉、調味料、香辛料 2 品質 材料を練り合わせ調味し、ハンバーガー用に成形したものの。 3 重量 1EA=50g以上とする。
22-10	(冷)ミートボール	KG	1 材料 挽肉、パン粉、玉葱、調味料、香辛料 2 品質 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したもの。 3 内容量及び包装 1EA=1KG (1個10g標準) 入りポリエチレン袋詰とする。
22-11	(冷)ミートボール (タレ)	KG	1 材料 挽肉、パン粉、玉葱、調味料、香辛料 2 品質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形し、タレをからめたもの。 (2) ボイル調理可能なものとする。 3 内容量及び包装 1EA=KG (1個15g~40g標準) 入り真空パック入りとする。
22-12	(冷)メンチカツ	EA	1 材料 挽肉、玉葱、鶏卵、パン粉、調味料、香辛料 2 品質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形しパン粉付けしたものとする。 3 重量 1EA=40g~50gとする。
22-13	(冷)キャベツメンチカツ	EA	1 材料 キャベツ、挽肉、玉葱、でん粉、鶏卵、パン粉、調味料、香辛料 2 品質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形しパン粉付けしたものとする。 3 重量 1EA=70g~80gとする。
22-14	(冷)とんかつ 大	EA	1 品質 鮮度良好な豚ロースを使用し、パン粉をつけたもの。 2 重量 1EA=100g~120gとする。
22-15	(冷)とんかつ 小	EA	1 品質 鮮度良好な豚ロースを使用し、パン粉をつけたもの。 2 重量 1EA=50g~60gとする。
22-16	(冷)ひれかつ	EA	1 品質 鮮度良好な豚肉を使用し、パン粉をつけたもの。 2 重量 1EA=30g~40gとする。
22-17	(冷)串かつ	EA	1 品質 豚肉と玉葱を串に刺しパン粉を付けたもの。 2 重量 1EA=40g~60g程度とする。
22-18	(冷)チキンナゲット	KG	1 品質 鶏肉を調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 2 重量 1EA=15g~25gとする。

番号	品名	単位	規格
22-19	(冷) ささみチーズカツ	EA	1 品質 ささみにチーズをはさんで、パン粉を付けたもの。 2 重量 1EA=50g~60gとする。
22-20	(冷) ハムカツ	EA	1 品質 ハムにパン粉を付けたもの。 2 重量 1EA=30g~40g程度とする。
22-21	(冷) しゅうまい	EA	1 品質 豚肉を使用した一般市販品とする。 2 重量及び包装 1EA=17g~20gとする。
22-22	(冷) しゅうまい (ボイルグ)	EA	1 品質 カニを使用した一般市販品とする。 2 重量及び包装 1EA=18g以上、ボイル可能な真空パック詰とする。
22-23	(冷) ぎょうざ	EA	1 品質 (1) ミンチ肉と野菜を練り合わせ調味し、ぎょうざの皮で包んだもの。 (2) 形状は、棒状又は三日月型とする。 2 重量及び包装 1EA=18g以上とする。
22-24	(冷) 春巻	EA	1 品質 材料を調味料等で調理し、春巻きの皮で包んだもの。 2 重量 1EA=50g~60gとする。
22-25	(冷) ワンタン	EA	1 品質 ミンチ肉と野菜を練り合わせ調味し、ワンタンの皮で包んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=6g~10gとする。
22-26	(冷) コロッケ (大)	EA	1 品質 じゃが芋、挽肉、野菜を使用した一般市販品とする。 2 重量 1EA=60g~70gとする。
22-27	(冷) コロッケ (小)	EA	1 品質 ホワイトソース、カニ、エビを使用した一般市販品とする。 2 重量 1EA=30g以上とする。
22-28	(冷) かぼちゃコロッケ	EA	1 品質 かぼちゃを使用した一般市販品とする。 2 重量 1EA=60g~70gとする。
22-29	(冷) チーズはんぺんフライ	EA	1 品質 はんぺんにチーズを挟み、パン粉を付けたもの。 2 重量 1EA=40g~60gとする。
22-30	(冷) ロールキャベツ	EA	1 品質 キャベツで挽肉だねをまいたもの。 2 重量 1EA=60g以上とする。
22-31	(冷) プチロール キャベツ	EA	1 品質 キャベツで挽肉だねをまいたもの。 2 重量 1EA=20g~40gとする。

番号	品名	単位	規格
22-32	(冷)豆腐ハンバーグ	EA	1 品質 豆腐を使用しハンバーグ上に成型したもの。 2 重量 1EA=60g以上とする。
22-33	(冷)いか団子	KG	1 品質 すりつぶしたいかを団子状に丸めたもの。 2 内容量及び包装 1EA=15g~20gとする。
22-34	(冷)餅入り巾着	EA	1 品質 良質の油揚げを使用し、その中に餅を入れ、かんぴょうで結んだもの。 2 重量 1EA=20g~30gとする。
22-35	筑前煮	KG	1 材料 筍・こんにゃく・人参・レンコン・牛蒡等5種類以上の材料を使用し味付した調理済み食品 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
22-36	金平牛蒡	KG	1 材料 牛蒡・人参等2種類以上の材料を使用し味付した調理済み食品 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
22-37	味付ひじき炒め	KG	1 材料 ひじき・大豆・人参等3種類以上の材料を使用し味付した調理済み食品 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
22-38	(冷)半熟ハムカツ	EA	1 品質 半熟風のハムエッグにパン粉をつけたもの。 2 重量 1EA=60g以上とする。
22-39	(冷)白糸だらダ イスカット 打粉付	PK	1 品質 白糸だらの骨を除去しカット後、打粉を付けたもの。 2 内容量 1PK=750g (50個入り) とする。
22-40	(冷)えびフリッター	KG	1 品質 むきえびにフリッターの衣をつけたもの。 2 包装 メーカー標準包装とする。
22-41	(冷)鶏レバー味付	KG	1 品質 鶏レバーを醤油、ごま油、砂糖等で調味したもの。 2 包装 メーカー標準包装とする。
22-42	(冷)小籠包	EA	1 品質 豚肉・野菜の具とスープを皮で包んだもの。 2 重量 1EA=25g以上とする。
22-43	(冷)さつま揚げ	KG	1 品質 魚肉、調味料を練り合わせ、棒状に成型し、油で揚げ冷凍したもの。 2 重量 1EA=15g以上とする。
22-44	(冷)青菜のお浸し	KG	1 品質 小松菜、ほうれん草等の青菜のお浸しを冷凍したもの。 2 包装 メーカー標準包装とする。

番号	品名	単位	規格
22-45	大豆・昆布ミックス	EA	1 品質 煎った大豆と乾燥昆布をミックスしたもの。 2 重量 1EA=6g以上とする。
22-46	魚・チーズミックス	EA	1 品質 乾燥小魚とフリーズドライチーズをミックスしたもの。 2 重量 1EA=5g以上とする。
23-0	弁当類共通規格		1 品質 米は国産米を使用する。 2 包装 蓋は透明とし、割り箸を付ける。 3 賞味期限 作成年月日、作成時間、消費時間を明記し、消費期限は作成から7時間とする。 4 納品時間 一般弁当は昼食11時、夕食16時を基準とし、機上食は7時から20時までとする。 5 追加取り消しについて 官側指示による数量の追加又は取り消しは一般食弁当は納品当日の9時まで、機上食は納品時間の2時間前までは受け入れ可能とする。
23-1	弁当A	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-2	弁当B	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-3	弁当C	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-4	弁当D	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-5	弁当E	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-6	弁当F	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-7	弁当G	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。

番号	品名	単位	規格
23-8	弁当H	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-9	弁当I	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-10	弁当J	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-11	弁当K	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-12	弁当L	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-13	(冷)おせち弁当	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-14	冷凍弁当(洋風A)	EA	1 品質 異物等の混入がなく、衛生的に処理されており、自然解凍で供食できるもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-15	冷凍弁当(洋風B)	EA	1 品質 異物等の混入がなく、衛生的に処理されており、自然解凍で供食できるもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
23-16	冷凍弁当(幕の内)	EA	1 品質 異物等の混入がなく、衛生的に処理されており、自然解凍で供食できるもの。 2 献立及び材料 別途仕様書による。
24-1	マヨネーズ	EA	1 品質 一般市販品「マヨネーズ」とする。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
24-2	マヨネーズ(袋)	EA	1 品質 一般市販品の「マヨネーズ」とする。 2 内容量及び包装 1EA=10g程度、パック入りとする。
24-3	ドレッシング	EA	1 品質 (1) 一般市販品の乳化タイプドレッシングとする。 (2) 種類は調達時に指示する。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。

番号	品名	単位	規格
24-4	ノンオイルドレ	EA	1 品質 (1) 一般市販品のノンオイルタイプドレッシングとする。 (2) 種類は調達時に指示する。 2 内容及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
24-5	タルタルソース	KG	1 品質 (1) 一般市販品「タルタルソース」とする。 (2) 常温保存可能なもの。 2 内容及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
24-6	粒マスタード	EA	1 品質 (1) 一般市販品「粒マスタード」とする。 (2) 特有の香味を有するもの。 2 内容及び包装 1EA=260g～300g程度のチューブタイプとする。
24-7	ガラムマサラ	CN	1 品質 一般市販品「ガラムマサラ」とする。 2 内容及び包装 1CN=350g入り缶詰とする。
24-8	赤唐辛子	KG	1 品質 ナス科トウガラシ属「トウガラシ」の赤熟した果実を乾燥、輪切りにしたもの。
24-9	トウバンジャン	KG	1 品質 一般市販品「トウバンジャン」とする。
24-10	コチジャン	KG	1 品質 一般市販品「コチジャン」とする。
24-11	テンメンジャン	KG	1 品質 一般市販品「テンメンジャン」とする。
24-12	麻婆豆腐の素	KG	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 ペットボトル又は、パック包装とする。
24-13	ラー油	EA	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA=30ml以上入りビン詰とする。
24-14	チリソース	EA	1 材料 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA=1KG以上入りペットボトル詰とする。
24-15	わさび	EA	1 品質 一般市販品「おろし生わさび」とし、冷凍は不可とする。 2 内容及び包装 1EA=300g以上入りチューブタイプとする。
24-16	練り辛子	EA	1 品質 一般市販品「練り辛子」とする。 2 内容及び包装 1EA=300g以上入りチューブタイプとする。
24-17	冷やし中華のたれ	EA	1 品質 一般市販品の「冷やし中華のたれ」とする。 2 内容及び包装 1EA=1800ml以上、ペットボトル入りとする。

番号	品名	単位	規 格
24-18	松茸ご飯の素	EA	1 材 料 野菜（松茸、人参、たけのこ等）、調味料 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-19	ちらし寿司の素	EA	1 材 料 野菜（人参、たけのこ、れんこん、干ししいたけ等） 調味料 2 品 質 混ぜ込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1.2KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-20	かに釜飯の素	EA	1 材 料 かに、調味料 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1.2KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-21	五目釜飯の素	EA	1 材 料 野菜（ごぼう、人参、たけのこ等）、鶏肉、油揚げ、 調味料 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-22	ひじきご飯の素	EA	1 材 料 野菜（ひじき、ごぼう、人参、たけのこ等）、鶏肉、 油揚げ、調味料 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-23	山菜釜飯の素	EA	1 材 料 野菜（ぜんまい、山ぜり、たけのこ等）、調味料 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-24	チキンライスの素	EA	1 材 料 人参、鶏肉、コーン、玉葱等、調味料 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-25	一食用ジャム	EA	1 品 質 パン用の一食タイプのジャム類 2 内容量及び包装 1EA=10g～15gのパック包装とする。 3 種類 いちご、ママレード、リンゴ、チョコ
24-26	一食用マーガリン	EA	1 品 質 パン用の一食タイプのマーガリン 2 内容量及び包装 1EA=8g～10gのパック包装とする。

番号	品名	単位	規格
24-27	一食用はちみつ	EA	1 品質 パン用の一食タイプのはちみつ 2 内容及び包装 1EA=10g~15gのパック包装とする。
24-28	赤飯の素	EA	1 材料 ささげ豆、醤油、食塩、調味料 2 品質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1EA=1KG入りレトルトパウチ詰とする。
24-29	キムチの素	EA	1 品質 一般市販品「キムチの素」とする。 2 内容及び包装 1EA=1KG入り瓶詰めとする
24-30	ざらめ	KG	1 品質 一般市販品とする。特に指定のない限り鹿児島県産とする。
24-31	ナンプラー	EA	1 品質 一般市販品「ナンプラー」とする。 2 内容量 1EA=700ml以上入り