

発簡日：令和5年1月13日

糧食品規格書

海上自衛隊
岩国航空基地隊

令和5年3月1日施行

令和5年3月1日以降契約分につきましては、こちらの規格書を適用します。

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、岩国航空基地隊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

下記の規格等は、最新のものを採用する。

- (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

岩国航空基地隊厚生隊給養班生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。

4 納入時間

次のとおりとするほか、変更する場合は別に指示する。

(1) 貯糧品・冷凍品

平日 1400～1530

(2) 生糧品

平日 0800～1200

5 納入要領

冷凍食品は保冷設備の整った車両により納入すること。

(1) 貯糧品・冷凍品

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。

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、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、原則として業者負担とする。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業者に引き渡す。

8 表示

容器の外装の側面に、品名、内容数量、製造業者名又は、販売業者名、賞味期限又は、消費期限を明記するものとする

9 見本

(1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に岩国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) 「指定銘柄又は同等以上」と定める品目については、指定銘柄と同等以上の承認を事前に受けておくものとする。

(3) 見本として提出する品目は、その都度指定する。

(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、すべ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る場合にのみ実施する。なお、理化学的検査に要する経費は、当該品納入業者負担とする。

11 賞味期限及び消費期限

- (1) 賞味期限：定められた方法により保存した場合において、食品のすべ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日付
- (2) 消費期限：定められた方法により保存した場合において、腐敗・変敗その他の食品に伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を示す日付

12 その他

- (1) 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。
- (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	LI	リットル
EA	個	BT	ビン
CN	缶	BG	袋
BX	箱	PK	パック

13 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。

Ⅱ 分 類

生糧品及び冷凍品

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		15	
		1-1	食パン	EA	15	
		1-2	調理パンA	EA	15	
		1-3	調理パンB	EA	16	
		1-4	調理パンC	EA	16	
		1-5	照焼きハンバーガー	EA	16	
		1-6	クリームパン	EA	16	
		1-7	カレーパン	EA	17	
		1-8	ジャムパン	EA	17	
		1-9	メロンパン	EA	17	
		1-10	アップルパイ	EA	17	
		1-11	ドーナツ	EA	18	
		1-12	ソーセージパン	EA	18	
		1-13	菓子パンA	EA	18	
		1-14	菓子パンB	EA	18	
		1-15	菓子パンC	EA	18	
		1-16	ホットドッグ	EA	19	
		1-17	ホットケーキA	EA	19	
		1-18	ホットケーキB	EA	19	
		1-19	焼そばロール	EA	19	
		1-20	メンチカツロール	EA	20	
		1-21	チーズ蒸しケーキ	EA	20	
		1-22	LL菓子パン	EA	20	
	1-23	クルトン	EA	20		
		麺 類	2-1	冷うどん	EA	20
			2-2	冷中華そば	EA	21
			2-3	冷茶そば	EA	21
			2-4	冷日本そば	EA	21
			2-5	油揚げ乾燥麺	EA	22
			2-6	焼きそば	KG	22
			2-7	冷盛岡冷麺	EA	22
			2-8	喜多方ラーメン	EA	23
		米加工品	3-1	丸もち	EA	23
	3-2		十五穀米	EA	23	
	3-3		押し麦	EA	23	
	3-4		きりたんぼ	EA	24	
	3-4		そば米	KG	24	

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
嗜好品類		4-1	桜餅	EA	24
		4-2	柏餅	EA	24
		4-3	おはぎ・ぼたもち	EA	25
		4-4	デザート(苺ショート)	EA	25
		4-5	ショコラトルテケーキ	EA	25
		4-6	冷かぼちゃプリン	EA	25
		4-7	冷マンゴープリン	EA	25
		4-8	冷黒ごまプリン	EA	26
		4-9	冷キャロット&レゾゼリー	EA	26
		4-10	冷いちごムース	EA	26
		4-11	冷杏仁豆腐	EA	26
		4-12	冷豆乳ブラマンジェ	EA	26
		4-13	冷きなこプリン	EA	26
		4-14	小豆(つぶあん)	EA	27
		4-15	デザートベース	EA	27
豆類	大豆加工品	5-1	茹で大豆	KG	27
		5-2	豆腐	KG	27
		5-3	袋入豆腐	EA	28
		5-4	焼豆腐	KG	28
		5-5	厚揚	KG	28
		5-6	油揚	KG	29
		5-7	おから	KG	29
		5-8	納豆(パック)	EA	29
		5-9	納豆	KG	29
		5-10	がんもどき	EA	30
		5-11	大豆飲料	EA	30
		5-12	節分豆	KG	30
		5-10	きな粉	KG	30
魚類	鮮魚・冷凍魚	6-ア	鮮魚類一般規格		31
		6-イ	鮮魚共通規格		31
		6-ウ	冷凍魚共通規格		32
		6-1	冷うなぎ蒲焼	KG	33
		6-2	冷帆立貝柱	KG	33
		6-3	冷つぼぬきいか	KG	33
		6-4	いくら	KG	33
		6-5	冷紋甲いか	KG	34
		6-6	冷かつおたたき	KG	34
		6-7	冷まぐろ	KG	34
		6-8	冷刺身サーモン	KG	34
		6-9	冷スモークサーモン	KG	35
		6-10	冷さんま	KG	35
		6-11	冷いわし	KG	35

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		6-12	冷子持ちししやも	KG	35
		6-13	しらす干し	KG	36
		6-14	冷ほっけ	EA	36
		6-15	冷あなご蒲焼	KG	36
		6-16	冷あゆ	KG	36
		6-17	冷辛し明太子	KG	37
		6-18	冷明太子	KG	37
		6-19	数の子	KG	37
		6-20	冷スチーム牡蠣	KG	37
		6-21	冷イカソーメン	KG	38
		6-22	冷たこ刺身	EA	38
		6-23	冷たこ(ボイル)	KG	38
		6-24	冷むきえび	KG	39
		6-25	冷甘えび	KG	39
		6-26	塩くらげ	KG	39
		6-27	冷シーフードミックス	KG	39
		6-28	冷あさりむきみ	EA	39
		6-29	冷骨抜きさけ切り身	EA	40
		6-30	いわし丸干し	KG	40
		6-31	あじ開き干し	KG	40
		6-32	冷ムラサキイカ	KG	40
		6-33	冷イワシ開	EA	41
		6-34	冷切かゆい	KG	41
		6-35	冷イカ下足	KG	41
		6-36	冷帆立貝	KG	41
		6-37	冷骨抜きさわら切り身	KG	41
		6-38	冷ベビー帆立貝	KG	42
		6-39	冷骨抜きホキ切り身	KG	42
		6-40	冷骨抜きさば	EA	42
		6-41	冷やりいかリング	EA	42
		6-42	冷骨抜き真あじ	KG	42
		6-43	冷骨抜き赤魚切り身	EA	43
		6-44	冷わかさぎ	EA	43
	練製品	7-0	練製品共通規格		43
		7-1	冷魚すり身	KG	44
		7-2	カニ風味かまぼこ	KG	44
		7-3	ぼうてん	EA	44
		7-4	さつま揚げ	EA	44
		7-5	かまぼこ(寿)	EA	44
		7-6	かまぼこ(白)	EA	45
		7-7	かまぼこ(うずまき)	EA	45
		7-8	竹輪	KG	45

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		7-9	はんぺん	EA	45
肉類	牛肉	8-0	牛・豚・鶏肉共通規格		46
		8-1	冷牛ロース	KG	46
		8-2	牛肉スライス	KG	47
		8-3	牛角切肉	KG	47
		8-4	牛挽肉	KG	47
		8-5	牛すじ肉	KG	48
		8-6	合挽肉	KG	48
		8-7	牛焼き肉	KG	48
		8-8	牛ホルモン	KG	48
	豚肉	9-1	冷豚ヒレ肉	KG	48
		9-2	冷豚ロース	KG	49
		9-3	豚中切(肩肉)	KG	49
		9-4	豚挽肉	KG	49
		9-5	豚角切肉	KG	50
		9-6	ラード	KG	50
		9-7	豚骨	KG	50
		9-8	豚三枚肉(ブロック)	KG	50
		9-9	豚スペアリブ	KG	50
		9-10	豚足	KG	50
		9-11	豚ロース(しゃぶしゃぶ)	KG	50
	鶏肉	10-1	冷鶏胸肉	KG	51
		10-2	冷鶏もも肉(無骨)	KG	51
		10-3	鶏骨	KG	51
		10-4	鶏小肉	KG	52
		10-5	鶏骨付肉(カット)	KG	52
		10-6	鶏肉(骨付もも)	KG	52
		10-7	鶏ささみ	KG	52
		10-8	鶏レバー	KG	52
		10-9	鶏挽肉	KG	52
		10-10	鶏手羽元	KG	52
	加工品	11-0	肉加工品共通規格		52
		11-1	焼豚	KG	53
		11-2	プレスハム	KG	53
		11-3	ロースハム	KG	53
		11-4	ベーコン	KG	54
		11-5	あらびきウインナー	KG	54
卵類		12-1	鶏卵	KG	54
		12-2	冷厚焼卵	EA	55
		12-3	冷金糸卵	KG	55
		12-4	冷プレーンオムレツ	EA	55
		12-5	冷ツナオムレツ	EA	55

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		12-6	冷チーズオムレツ	EA	56
		12-7	うずら卵	KG	56
		12-8	温泉卵	EA	56
乳製品類		13-1	牛乳	EA	56
		13-2	牛乳大	EA	57
		13-3	低脂肪牛乳	EA	57
		13-4	コーヒ牛乳	EA	57
		13-5	固形ヨーグルト(大)	EA	57
		13-6	生クリーム	EA	58
		13-7	スライスチーズ	EA	58
		13-8	とろけるチーズ	KG	58
		13-9	アロエヨーグルト	EA	58
		13-10	鉄分カルシウムヨーグルト	EA	58
		13-11	乳酸菌飲料	EA	59
		13-12	乳酸菌飲料(小)	EA	59
		13-13	ビフィズス菌飲料	EA	59
		13-14	ラクトアイス	EA	59
野菜類		14-0	生(冷凍)野菜・果物共通規格		60
		14-1	冷ホールコーン	KG	61
		14-2	ばれいしょ(皮むき)	KG	61
		14-3	冷フライドポテト	KG	61
		14-4	甘しょ	KG	61
		14-5	里芋(皮むき)	KG	61
		14-6	長芋	KG	61
		14-7	こんにやく	KG	62
		14-8	糸こんにやく	KG	62
		14-9	七草	KG	62
		14-10	法蓮草	KG	62
		14-11	人参	KG	62
		14-12	かぼちゃ	KG	63
		14-13	冷かぼちゃ	KG	63
		14-14	にら	KG	63
		14-15	はなっこりー	KG	63
		14-16	ブロッコリー	KG	63
		14-17	チンゲン菜	KG	63
		14-18	パセリ	KG	64
		14-19	春菊	KG	64
		14-20	トマト	KG	64
		14-21	ミニトマト	KG	64
		14-22	ピーマン	KG	64
		14-23	黄ピーマン	KG	65
		14-24	赤ピーマン	KG	65

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		14-25	グリーンアスパラ	KG	65
		14-26	みつば	KG	65
		14-27	青じそ	KG	65
		14-28	オクラ	KG	65
		14-29	小松菜	KG	66
		14-30	わけぎ	KG	66
		14-31	菜の花	KG	66
		14-32	水菜	KG	66
		14-33	キャベツ	KG	66
		14-34	紫キャベツ	KG	66
		14-35	大根	KG	67
		14-36	かいわれ大根	KG	67
		14-37	玉葱(皮むき)	KG	67
		14-38	紫玉葱	KG	67
		14-39	もやし	KG	67
		14-40	太もやし	KG	67
		14-41	かぶ	KG	68
		14-42	カリフラワー	KG	68
		14-43	れん根	KG	68
		14-44	栗(むき)	KG	68
		14-45	冷むき栗	KG	68
		14-46	ごぼう(乱ぎり)	KG	68
		14-47	ごぼう千切	KG	68
		14-48	ししとうがらし	KG	69
		14-49	セロリ	KG	69
		14-50	茹たけのこ	KG	69
		14-51	にがうり	KG	69
		14-52	にんにくの芽	KG	69
		15-53	大根葉	KG	69
		14-54	サニーレタス	KG	69
		14-55	ふき(皮むき)	KG	70
		14-56	ラディッシュ	KG	70
		14-57	冷ミックスベジタブル	KG	70
		14-58	むきえんどう	KG	70
		14-59	レタス	KG	70
		14-60	茄子	KG	70
		14-61	胡瓜	KG	70
		14-62	土生姜	KG	71
		14-63	青ねぎ	KG	71
		14-64	白ねぎ	KG	71
		14-65	白菜	KG	71
		14-66	木の芽	KG	71

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		14-67	冷さやいんげん	KG	71
		14-68	冷絹さや	KG	72
		14-69	冷グリーンピース	KG	72
		14-70	アーモンド(スライス)	EA	72
		14-71	ズッキーニ	KG	72
		14-72	とうがん	KG	72
		14-73	新生姜	KG	72
		14-74	グリーンリーフ	KG	73
		14-75	みょうが	KG	73
		14-76	冷えだ豆	KG	73
		14-77	にんにく	KG	73
		14-78	クレソン	KG	73
		14-79	冷スナップえんどう	KG	73
		14-80	パクチー	KG	74
漬物・佃煮類		15-0	漬物、佃煮類共通規格		74
		15-1	黒豆煮豆	KG	75
		15-2	金時豆煮豆	EA	75
		15-3	お多福豆煮豆	EA	75
		15-4	田作り	KG	75
		15-5	しば漬	KG	75
		15-6	大根べったら漬	KG	76
		15-7	ピクルス(胡瓜)	KG	76
		15-8	沢あん漬	KG	76
		15-9	紅生姜	KG	76
		15-10	高菜漬	KG	77
		15-11	広島菜漬	KG	77
		15-12	桜漬	KG	77
		15-13	キムチ	KG	77
		15-14	白菜漬	KG	78
		15-15	福神漬	KG	78
		15-16	野沢菜漬	KG	78
		15-17	ザーサイ	KG	78
		15-18	つぼ漬	KG	79
		15-19	子持ち昆布	KG	79
		15-20	しそ昆布	KG	79
		15-21	松前白菜漬	KG	79
		15-22	らっきょう漬	KG	80
		15-23	千枚漬	KG	80
		15-24	倭	KG	80
		15-25	安芸紫	KG	80
		15-26	九ちゃん漬	KG	81
		15-27	F eのり佃煮	EA	81

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		15-28	はりはり漬	KG	81
果実類		16-1	みかん	KG	81
		16-2	レモン	KG	81
		16-3	オレンジ	KG	82
		16-4	グレープフルーツ	KG	82
		16-5	八朔	KG	82
		16-6	ネーブル	KG	82
		16-7	りんご	KG	82
		16-8	デラウェア	KG	82
		16-9	ぶどう	KG	82
		16-10	バナナ	KG	83
		16-11	いちご	KG	83
		16-12	キウイフルーツ	KG	83
		16-13	梨	KG	83
		16-14	すいか	KG	83
		16-15	さくらんぼ	KG	84
		16-16	メロン	KG	84
		16-17	柿	KG	84
		16-18	すだち	KG	84
		16-19	柚子	KG	84
		16-20	冷ライチ	KG	84
		16-21	デコポン	KG	84
		16-22	ぼんかん	KG	85
きのこ類		17-1	生しいたけ	KG	85
		17-2	まいたけ	KG	85
		17-3	えのき茸	KG	85
		17-4	しめじ	KG	85
		17-5	エリンギ	KG	85
藻類		18-1	もずく	KG	86
		18-2	海藻プチマリン	EA	86
		18-3	あおさ	KG	86
調理加工食品類		19-0	調理加工食品共通規格		87
		19-1	冷トンカツ(一口)	EA	87
		19-2	冷串カツ(豚)	EA	87
		19-3	冷アジフライ	EA	87
		19-4	冷白身フライ	EA	87
		19-5	冷エビクリームコロッケ	EA	88
		19-6	冷カニクリームコロッケ	EA	88
		19-7	冷サーモンチーズフライ	EA	88
		19-8	冷かきフライ	EA	88
		19-9	冷ささ身チーズフライ	EA	88
		19-10	冷エビフライ	EA	88

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		19-11	冷いかリングフライ	KG	88
		19-12	冷エビカツ	EA	89
		19-13	冷かぼちゃコロケ	EA	89
		19-14	冷えびいかかき揚	EA	89
		19-15	冷天ぷら用穴子	EA	89
		19-16	冷いか天ぷら	EA	89
		19-17	筑前煮	KG	89
		19-18	スパゲティサラダ	KG	90
		19-19	ポテトサラダ	KG	90
		19-20	マカロニサラダ	KG	90
		19-21	冷ミートボール	KG	90
		19-22	冷春巻	EA	91
		19-23	冷ビック焼き餃子	EA	91
		19-24	冷にらまんじゅう	EA	91
		19-25	冷しゅうまい	EA	91
		19-26	冷肉うどんの具	KG	91
		19-27	冷黒酢五菜肉団子	KG	91
		19-28	冷炭火焼風ハンバーグ	KG	92
		19-29	冷ハンバーグ	EA	92
		19-30	冷皮つきカットポテト	KG	92
		19-31	冷白玉団子	KG	92
		19-32	冷中華野菜ミックス	KG	93
		19-33	冷タコの唐揚げ	KG	93
		19-34	蒸し鳥ほぐし身	KG	93
弁当類		20-1	幕の内弁当A	EA	93
		20-2	幕の内弁当B	EA	93
		20-3	幕の内弁当C	EA	93
		20-4	幕の内弁当D	EA	93
		20-5	幕の内弁当E	EA	93
		20-6	幕の内弁当F	EA	93
		20-7	幕の内弁当G	EA	93
		20-8	幕の内弁当H	EA	93
		20-9	幕の内弁当I	EA	93
		20-10	幕の内弁当J	EA	93
		20-11	幕の内弁当K	EA	93
		20-12	幕の内弁当L	EA	93
		20-13	幕の内弁当M	EA	93
		20-14	幕の内弁当N	EA	93
		20-15	幕の内弁当O	EA	93
		20-16	幕の内弁当P	EA	93
		20-17	幕の内弁当Q	EA	93
		20-18	幕の内弁当R	EA	93

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		20-19	幕の内弁当S	EA	93
		20-20	幕の内弁当T	EA	93
		20-21	幕の内弁当U	EA	93
		20-22	幕の内弁当V	EA	93
		20-23	幕の内弁当W	EA	93
		20-24	幕の内弁当X	EA	93
		20-25	幕の内弁当Y	EA	93
		20-26	幕の内弁当Z	EA	93
		20-27	巻寿司	EA	93
調味料		21-1	酒 粕	KG	94
		21-2	ピーナツ和えの素	KG	94
		21-3	甜麺醬	EA	94
		21-4	コチュジャン	EA	94
		21-5	豆板醬	EA	94
		21-6	柚子コショウ	EA	94
		21-7	おぼろ	KG	95
		21-8	ゆかり	EA	95
		21-9	混ぜ込みワカメ	EA	95

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-0	パン類共通規格			<p>1 材 料 JAS の強力粉（1 等粉以上）を主原料としたもの。</p> <p>2 包 装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとする。少量の場合はクラフト紙包みとし、外装に消費（賞味）期限を表示する。</p> <p>3 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。</p> <p>4 関連文書 「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。</p>
1-1	食パン		E A	<p>1 材 料 小麦粉、上白糖、ショートニングオイル、イースト、食塩を標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 (2) 皮質は薄く、さげやすいもの。</p> <p>3 内容及び包装 1 E A = (1 斤当たり) 380g 標準6 枚切りとし、包装フィルムで個別包装したもの。</p> <p>4 消費期限 納入後、3 日以上の期間を有するもの。</p>
1-2	調理パンA		E A	<p>1 材 料 食パン、卵、マヨネーズ、マーガリン等</p> <p>2 品 質 卵フィリングを食パンでサンドしたもの。</p> <p>3 内容及び包装 1 E A = 110g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-3	調理パンB		EA	<p>1 材 料 食パン、ツナ、玉ねぎ、マヨネーズ、マーガリン等</p> <p>2 品 質 ツナサラダをソフトパンでサンドしたもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-4	調理パンC		EA	<p>1 材 料 食パン、ピーナッツフラワーペースト、マーガリン等</p> <p>2 品 質 ピーナッツフラワーペーストをソフトパンでサンドしたもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-5	照焼きハンバーガー		EA	<p>1 品 質 ハンバーガーバンズに醤油ダレで照焼きしたハンバーグをサンドしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日の期間を有するもの。</p>
1-6	クリームパン		EA	<p>1 品 質 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。 (2) 良質なカスタードクリームを包み込んだ(又は上部にのっている)もの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-7	カレーパン		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-8	ジャムパン		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 良質ないちごジャム（その他のジャムでも可）を包み込んだ（又は練り込んだ）もの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=130g以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-9	メロンパン		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 生地表面を「サクッ」と焼き上げたもの。</p> <p>(3) 一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=100g以上とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-10	アップルパイ		EA	<p>1 品 質</p> <p>サクッとした食感のパイ生地、リンゴジャムとリンゴを包んだもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-11	ドーナツ		EA	<p>1 品 質 ハムと卵を組み合わせ、揚げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=130g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-12	ソーセージパン		EA	<p>1 品 質 ソフトパンにソーセージを載せ、マヨネーズタイプの辛子入りドレッシングで味付けしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-13	菓子パンA		EA	<p>1 品 質 スティックパンでコクのあるクリームをサンドしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=105g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-14	菓子パンB		EA	<p>1 品 質 デニッシュ生地で板クリームを包み焼き上げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=130g標準とし個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-15	菓子パンC		EA	<p>1 品 質 デニッシュ生地で板チョコを包み焼き上げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-16	ホットドッグ		EA	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンにソーセージをサンドして、ケチャップとマスタードをしぼったもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=60g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-17	ホットケーキA		EA	<p>1 品 質 ハチミツとマーガリンをふんわりと仕上げたホットケーキ皮でサンドした2個入製品。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=90g標準とし個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-18	ホットケーキB		EA	<p>1 品 質 メープルシロップとマーガリンをふんわりと仕上げたホットケーキ皮でサンドした2個入製品。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=90g標準とし個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-19	焼そばロール		EA	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンに焼そば、紅生姜をトッピングしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=80g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-20	メンチカツロー ル		EA	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンにソースに漬けたふっくらメンチカツをサンドして、マヨネーズ風のドレッシングをしぼったもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上を有するもの。</p>
1-21	チーズ蒸しケー キ		EA	<p>1 品 質 クリームチーズ、鶏卵、小麦粉、砂糖、乳等を用いて香り豊かに焼き上げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>
1-22	LL菓子パン		EA	<p>1 品 質 ロングライフパンとし、種類はつぶあん、クリーム、ジャム、デニッシュショコラ、うずまきミルク、うずまきチョコとし、それぞれの風味を持つもの。種類についてはその都度指定する。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=70g以上とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、20日以上を有するもの。</p>
1-23	クルトン		EA	<p>1 材 料 小麦粉、塩、砂糖</p> <p>2 品 質 食パンをさいの目に切って揚げたもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=475g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>
2-1	冷うどん		EA	<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(2) 食品添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=200g標準、5EA入り包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
2-2	冷中華そば		EA	1 材 料 JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。 2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせた色合いのよいもの。 (2) ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (3) 温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 (4) 食品添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=200g標準、5EA入り包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
2-3	冷茶そば		EA	1 材 料 小麦粉、そば粉、食塩、抹茶、クロレラ等 2 品 質 (1) 茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (2) 添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=200g標準、5EA入り包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
2-4	冷日本そば		EA	1 材 料 JASのそば粉(1等粉)40%以上、小麦粉60%以下を使用したもの。 2 品 質 ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。 3 内容量及び包装 1EA=200g標準、5EA入り包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
2-5	油揚げ乾燥麺		E A	<p>1 材 料 JAS の強力粉（1 等粉）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色合いのよいもの。 (2) ゆでたてを急速乾燥し、パリパリ食感のもの。 (3) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 5 0 g 標準、個別包装とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p>
2-6	焼きそば		K G	<p>1 材 料 JAS の強力粉（1 等粉）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色合いのよいもの。 (2) ソフトで弾力のある食感のもの。 (3) めんの表面を油でからめたもの。 (4) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 包装及び最小発注数量 ポリエチレン袋詰めで、最少発注数量は 1 K G とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、2 日以上期間を有するもの。</p>
2-7	冷盛岡冷麺		E A	<p>1 材 料 JAS の強力粉（1 等粉）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色合いのよいもの。 (2) ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (3) 温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 (4) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 2 3 0 g 標準、個別包装とする。</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 産 地 盛岡産とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
2-8	喜多方ラーメン		EA	<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉)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色合いのよいもの。 (2) 太めの平打ち縮れ麺。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=150g標準、個別包装とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、15日以上の期間を有するもの。</p>
3-1	丸もち		KG	<p>1 品 質 (1) 「国産」の水稻もち米100%を使用する。 (2) 当該年度産とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=50g標準とし、ポリ袋入りのもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
3-2	十五穀米		KG	<p>1 材 料 黒米・もち米・発芽玄米・もちきび・小豆・黒豆・もちあわ・とうもろこし・はと麦・アマナンサマ・黒ごま・白ごま・大麦・そば・うるちひえ</p> <p>2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 水洗いをし、土砂等の異物を除去したもの。</p> <p>3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</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>
3-3	押し麦		KG	<p>1 材 料 国産大麦</p> <p>2 品 質 水洗い不要で白米と一緒にに入れて炊飯できるもの。</p> <p>3 包装及び最小発注数量 ポリエチレン袋詰とし、最少発注数量は1KG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>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
3-4	きりたんぼ		EA	1 材 料 米 2 品 質 (1) 米を硬めに炊き、よくこねつぶし、ちくわの ような形にしたもの。 (2)適度な焼く目をつけたもの。 3 内容量及び包装 1EA=70gとし、ポリエチレン袋詰のもの。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
3-5	そば米		KG	1 品 質 国産そばの実、乾燥良好で、きょう雑物の混入 のないもの。 2 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
4-1	桜 餅		EA	1 品 質 つぶあんを食紅で着色したご飯（もち米）で包 み天然の葉で包んだもの。 2 内容量 1EA=50g以上とする。 3 包 装 市販の荷姿とし、フードパックに入れ形が崩れ ない状態で納入すること。 4 消費期限 納入後、1日以上を有するもの。
4-2	柏 餅		EA	1 品 質 餅とこしあんの比率を1：1とし、天然の葉を 使用したものとする。 2 内容量 1EA=45g以上とする。 3 包 装 市販の荷姿とし、フードパックに入れ形が崩れ ない状態で納入すること。 4 消費期限 納入後、1日以上を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
4-3	おはぎ ぼたもち		E A	<p>1 品 質 ご飯（もち米）をつぶあんでまぶしたもの。</p> <p>2 内容量 1 E A = 5 0 g 以上とする。</p> <p>3 包 装 市販の荷姿とし、フードパックに入れ形が崩れない状態で納入すること。</p> <p>4 消費期限 納入後、1 日以上の間を有するもの。</p>
4-4	デザート(苺ショート)		E A	<p>1 品 質 いちごのショートケーキとし、固有の風味を有し、変形なく整一なもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 標準、フードパック詰、市販の荷姿とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、1 日以上の間を有するもの。</p>
4-5	ショコラトルテ ケーキ		E A	<p>1 品 質 ココアスポンジにチョコチップ入りのチョコクリームをサンドし、チョコクリームとココアパウダーで仕上げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 標準、フードパック詰、市販の荷姿とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、1 日以上の間を有するもの。</p>
4-6	冷かぼちゃプリン		E A	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、かぼちゃ等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 4 0 g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>
4-7	冷マンゴープリン		E A	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、マンゴー等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 4 0 g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
4-8	冷黒ごまプリン		EA	1 品 質 牛乳、砂糖、黒ごま等を使用して固めたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-9	冷キャロット&オレンジゼリー		EA	1 品 質 オレンジ、人参、砂糖等を使用して固めたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=50g 紙カップ入りスプーン付き。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-10	冷いちごムース		EA	1 品 質 牛乳、砂糖、生クリーム、いちご等を使用して固めたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=30g以上カップ入りスプーン付き。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-11	冷杏仁豆腐		EA	1 品 質 杏仁パウダー、牛乳、砂糖等を使用して固めたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-12	冷豆乳ブラマンジェ		EA	1 品 質 特有の香りを有し、砂糖、豆乳等を使用して固めたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-13	冷きなこプリン		EA	1 品 質 牛乳、砂糖、きなこ、等を使用して固めたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
4-14	小豆(つぶあん)		KG	1 品 質 小豆、砂糖を適度の甘さで煮込んだもの。 2 内容及び包装 ポリエチレン袋詰とする 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
4-15	デザートベース		EA	1 品 質 (1) 牛乳を加える(1EAに対し約1L)ことによ って凝固するもの。 (2) 果実及び果汁入り糖液とする。 2 内容及び包装 1EA=1KGとし、レトルトパウチ包装とす る。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
5-1	茹で大豆		KG	1 品 質 (1) 良質の国産大豆を使用したもの。 (2) 合成保存料を使用していないもの。 2 内容及び包装 1KGまたは500g入りポリエチレン袋詰 3 賞味期限 納入後、1KG入りは6か月以上、500g入 りは1か月以上の期間を有するもの。 4 銘 柄 「天狗」、「フジッコ」
5-2	豆 腐		KG	1 材 料 国内産又は輸入品(カナダ産、アメリカ産)の 上級品大豆を使用したもの。 2 品 質 (1) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破 損していないもの。 (2) 大豆1kg に対し、製品3Kg 程度で加工され たもの。 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日以上期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
5-3	袋入豆腐		EA	<p>1 材 料 国内産又は輸入品（カナダ産、アメリカ産）の上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) できあがり後、1時間以上冷却したもの。 (2) 異味、異臭がなく、破損していないもの。 (3) 大豆1kg に対し製品3Kg を標準とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=260～280g 標準入り完全殺菌の一般市販品とし、包装袋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 納入後、5日以上の期間を有するもの。</p>
5-4	焼豆腐		KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 豆腐の水分を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたもの。 (2) 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。</p> <p>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。</p> <p>4 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。</p>
5-5	厚 揚		KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 豆腐の水分を約40%絞り、良質の植物油を使用したもの。 (2) 異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないもの。</p> <p>3 形 状 直方体とする。</p> <p>4 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>5 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
5-6	油 揚		KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 良質の植物油を使用したもの。 (2) 均一で異味、異臭がなく、きつね色をした2度揚げの薄揚げとする。</p> <p>3 形 状 長方形又は正方形で、特に指定のない限り 『刻み』で納品する。</p> <p>4 内容量及び包装 長方形又は正方形の場合は1枚25～30g標準とし、いずれの形状もビニール袋等で包装されたもの。</p> <p>5 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
5-7	おから		KG	<p>1 品 質 (1) 均一で異味、異臭がなく衛生的なもの。 (2) 豆乳の搾粕で水分は85%以内とする。</p> <p>2 包 装 ビニール袋等で包装されたもの。</p> <p>3 消費期限 納入後、1日以上の間を有するもの。</p>
5-8	納 豆 (パック)		EA	<p>1 品 質 (1) 良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したもの。 (2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの (3) 小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの (4) タレ及び辛子付きとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=30g以上の紙カップ詰とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、5日以上の間を有するもの。</p>
5-9	納 豆		KG	<p>1 品 質 (1) 良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したもの。 (2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの (3) 小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 包 装 ポリエチレン袋詰。 3 消費期限 納入後、5日以上の期間を有するもの。
5-10	がんもどき		E A	1 品 質 (1) 豆腐の水分約50%を絞り、大和芋、人参、 ごぼう昆布及び胡麻等を混ぜ合わせたもの。 (2) 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 内容量及び包装 1 E A = 30 g 標準とし、ビニール袋等で包装 されたもの。 3 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
5-11	大豆飲料		E A	1 種 類 「豆乳」、「調製豆乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 200 ml 入り無菌包装、ストロー付き とする。 3 賞味期限 納入後、20日以上の期間を有するもの。
5-12	節分豆		E A	1 品 質 煎り大豆 2 内容量及び包装 1 E A 8 g 標準のポリエチレン袋詰。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
5-13	きな粉		K G	1 品 質 大豆を炒って皮をむき、粉状にしたもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰め市販流通品とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-7	鮮魚類一般規格			<p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2) SD (セミドレス) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。</p> <p>(3) D (ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(6) F (フィレ) 三枚におろした皮付きもの。</p> <p>(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。</p> <p>(8) スキンレス 三枚におろした皮なしのもの。</p> <p>(9) S (ステーキ) フィレを厚さ2～3cmにカットしたもの。</p> <p>(10) 切身 (カット) 三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量及び重量にカットしたもの。</p> <p>(11) IQF (Individual Quick Frozen) 魚体を個別 (バラバラ) に急速凍結したもの。</p>
6-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、粘液を被っていないもの。</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、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<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>(7) その他 水に入れて沈むもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したもの。(砕氷は量目外)</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05 mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p>
6-ウ	冷凍魚共通規格			<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、-40℃以下の急速凍結装置により凍結させ、中心温度-18℃以下の凍結状態を保持し、包装したもの。</p> <p>2 品 質 冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05 mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(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>(3) グレーズは量目外とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>5 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-1	冷うなぎ蒲焼		KG	<p>1 種 類 ウナギ科の「ウナギ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 背開きし、中骨及び頭を除いたもの。 (2) 調味液がよく浸透したもの。 (3) 焼き上がり、風味良好なもの。 (4) サイズは5kg25～28枚を標準とし、タレ付(15ml標準)のもの。</p> <p>3 包 装 1枚ずつポリラミネート袋詰(真空)とし、5kgをダンボール箱詰とする。</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。</p>
6-2	冷帆立貝柱		KG	<p>1 品 質 (1) 帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのもの。 (2) 保水剤(ポリリン酸)を使用していないもの。 (3) 生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。</p> <p>2 内容量 サイズは、「2S」(36～40個)とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰を更に10箱入りダンボール箱詰とする。</p>
6-3	冷つぼぬきいか		KG	<p>1 種 類 ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 内臓、足を除いたもの。 (2) 1杯200gを標準とする。</p> <p>3 包 装 ダンボール箱詰とする。</p>
6-4	いくら		KG	<p>1 原材料 鮭卵、食塩等</p> <p>2 製 法 (1) 鮭の卵粒を分離し、塩蔵したもの。 (2) 市販上級品。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入り木箱詰のものを段ボール箱詰としたもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				4 賞味期限 冷凍品は納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-5	冷紋甲いか		KG	1 種 類 コウイカ科の「モンゴウイカ」とする 2 品 質 (1) スキンレスのもの。 (2) 大きさは3～4サイズのもの。 3 内容量及び包装 1枚300～400gとし、1枚ずつ真空詰にしたもの。
6-6	冷かつおたたき		KG	1 種 類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品 質 (1) 新鮮な鰹を使用し、焼き具合及び香味良好なもの。 (2) フィレを血合肉にそって二割にし、骨を除いたもの。 (3) 形態：L 3 内容量及び包装 1本300～500gとし、個別包装（真空詰）とする。
6-7	冷まぐろ		KG	1 種 類 マグロ科の「本まぐろ」とする。 2 品 質 (1) 80kg以上のまぐろの血合いを取り、スキンレスにしたもの。 (2) 生食用に適するもの。 3 包 装 発泡スチロール箱入りとする。
6-8	冷刺身サーモン		KG	1 原材料 チリ産「トラウトサーモン」とする。 2 品 質 (1) フィレを四割にし、急速凍結したもの。 (2) 刺身用で鮮度良好なもの。 (3) 形態：L 3 内容量及び包装 (1) 「トラウト」：270～500g (2) 「キングサーモン」：500～730g (3) 個別包装（表示付き）の真空詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				4 銘 柄 「マルハニチロ」、「極洋」、「ニッスイ」、「ショククリュー」
6-9	冷スモークサーモン		EA	1 原材料 トラウトサーモン、食塩、砂糖 2 品 質 (1) 脂ののったチリ産のサーモンとする。 (2) 三枚におろし、骨を除去し、燻製処理したものの。 (3) 背部は約12g、腹部は約8gにスライスしたものの。 (4) 無添加（酸化防止剤不使用）とする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰（トレー又は台紙付き）とする。 4 銘 柄 「マルハニチロ」、「極洋」、「ニッスイ」、「ショククリュー」
6-10	冷さんま		KG	1 種 類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品 質 (1) 表面に傷等がないもの。 (2) 光沢があり、角膜が透明であるもの。 (3) 形態：R (4) 1尾120～130g 3 包 装 ダンボール箱詰とする。
6-11	冷いわし		KG	1 種 類 ニシン科の「マイワシ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩物とする。 (3) 形態：R (4) 1尾120g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰とする。
6-12	冷子持ちししゃも		KG	1 種 類 キュウリウオ科の「カペリン（カラフトシヤマ）」とする。 2 品 質 (1) 抱卵した雌であること。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(2) 乾燥適度なもの。 (3) うす塩又は甘塩とする。 (4) 形態：R 3 内容量及び包装 20g標準×5尾入りフードパック詰とする。
6-13	しらす干し		KG	1 品 質 (1) 長さ2.5cm以内で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。 (4) 形態：R 2 内容量及び包装 ビニール袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
6-14	冷ほっけ		EA	1 種 類 アイナメ科の「マホッケ」とする。 2 品 質 (1) 頭、内臓を取り除き、開いたもの。 (2) 焼酎仕込みにした干物とする。 3 内容量及び包装 1EA=120g標準×2枚入りポリエチレン袋詰とする。
6-15	冷あなご蒲焼		KG	1 種 類 アナゴ科の「マアナゴ」とする。 2 品 質 (1) 開いて背骨を取り除いたもの。 (2) 調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたもの。 (3) 香味、風味良好なもの。 (4) 1尾100g以上のIQFとする。 3 内容量及び包装 2kg箱20尾程度とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-16	冷あゆ		KG	1 種 類 キュウリウオ科の「アユ」とする。 2 品 質 (1) 国産とする。 (2) 形態：R 3 内容量及び包装 1kg(11~12尾)入り個別包装された箱詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-17	冷辛し明太子		KG	<p>1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を辛子塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 身崩れなく、着色の薄いもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 1本もので、大きさは1kg10～20本ものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p>
6-18	冷明太子		KG	<p>1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 身崩れなく、着色の薄いもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 1本もので、大きさは1kg10～20本ものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p>
6-19	数の子		KG	<p>1 種 類 ニシン科の「ニシン」の卵巣を塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 当該年度産のブリストル産とする。 (2) 市販品の二つ折れ以上の中塩蔵品のもの。</p> <p>3 内容量及び包装 500g入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、40日以上を有するもの。</p>
6-20	冷スチーム牡蠣		KG	<p>1 品 質 (1) 粒が揃い、肉肥りで乳白色の光沢があるもの。 (2) 貝柱の部分は半透明で、ひもは黒色の濃いもの。 (3) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(4) Mサイズ以上とする。 (5) かき特有の香りを有するもの。 (6) IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 (7) スチームによる加熱済でノロウイルス対策をしてあるもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。
6-21	冷イカソーメン		KG	1 種 類 ジンドウイカ科「ヤリイカ」又はアカイカ科「スルメイカ」とする。 2 品 質 (1) スキンレスのいかを線切りにしたもの。 (2) 無塩又は食塩のみとする。 (3) 産 地 ア 「(株)カーナム」、「安岐水産」：ベトナム産 イ 「(株)道水」：北海道又は日本海北部産 3 内容量及び包装 500g入り(固形量480g程度)真空詰とする。 4 銘 柄 「(株)カーナム」、「安岐水産」、「(株)道水」
6-22	冷たこ刺身		EA	1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品 質 (1) 頭部を取り除き、茹でたもの。 (2) 1足85～100gのもの。 (3) 遠赤外線処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
6-23	冷たこ(ボイル)		KG	1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品 質 (1) 内蔵を取り除き、茹でたもの。 (2) 1匹1～1.5kgとする。 (3) 形態：R 3 包 装 発泡スチロール詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-24	冷むきえび		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 小えびの殻をむき、十分に水洗いしたもの。</p> <p>(2) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=1kg入り(サイズ80~120)ポリエチレン袋詰とする。</p>
6-25	冷甘えび		KG	<p>1 種 類</p> <p>タラバエビ科の「アカエビ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好なもの。</p> <p>(2) 無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。</p> <p>(3) 1尾12g以上</p> <p>3 内容量及び包装包</p> <p>1KG入り、発泡スチロール詰とする。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>「シヨクリュー」、「ニチレイフレッシュ」</p>
6-26	塩くらげ		KG	<p>1 種 類</p> <p>「ビゼンクラゲ」及び「エチゼンクラゲ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の上級品とする。</p> <p>(2) 幅0.5cmにカットし、立塩とする。</p> <p>3 銘 柄</p> <p>「マルトモ」、「シヨクリュー」、「高木海藻店(金印)」</p>
6-27	冷シーフードミックス		KG	<p>1 材 料</p> <p>(1) 極 洋</p> <p>むらさきいか、あさりむき身及びむき身えび</p> <p>(2) TOP</p> <p>やりいか、あけ貝及びバナメ海老</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 配合割合は、いか：貝：えび=33%以上：32%以上：33%以上とする。</p> <p>(2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。</p> <p>(3) IQFとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
6-28	冷あさりむきみ		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) Lサイズで粒揃いのもの。</p> <p>(2) 粒揃いでIQFとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 内容量及び包装 1EA=1kg入り(サイズ80~120)ポリエチレン袋詰とする。
6-29	冷骨抜きさけ切り身		EA	1 種 類 白鮭(秋鮭)、紅鮭、銀鮭、サーモンとする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で骨を除去したもの。 (2) IQFとする。 (3) 1EA=80g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰め又はポリエチレン袋詰とする。
6-30	いわし丸干し		KG	1 種 類 ニシン科の「ウルメイワシ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がなく、表皮が青白色のもの。 (3) 形態：R (4) 1尾30g標準とする。 3 包 装 20尾をトレイ付きプラスチックパック詰とする。
6-31	あじ開き干し		KG	1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がないもの。 (3) 形態：SD (4) 1尾60g標準とする。 3 包 装 発泡スチロール詰とする。
6-32	冷ムラサキイカ		KG	1 種 類 アオリイカ科の「ムラサキイカ」とする。 2 品 質 (1) 頭部、足、内臓、皮を除き胴を開いたもの。 (2) IQFとする (3) 1杯500g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-33	冷イワシ開		EA	<p>1 種 類 ニシン科の「マイワシ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩物とする。 (3) 形態：SD (4) 1尾60g標準とする。</p> <p>3 包 装 発泡スチロール詰とする。</p>
6-34	冷切かれい		KG	<p>1 種 類 ヒラメ科の「カレイ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) うろこを取り除いたもの。 (2) 大きさはMサイズ140gとする。</p>
6-35	冷イカ下足		KG	<p>1 種 類 スルメイカ科の「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品 質 新鮮なイカ下足。</p> <p>3 包 装 発泡スチロール詰とする。</p>
6-36	冷帆立貝		KG	<p>1 品 質 (1) 肉質は豊肥したもの。 (2) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (3) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1kg入り（サイズ21～25）ポリエチレン袋詰とする。</p>
6-37	冷骨抜きさわら切り身		EA	<p>1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 鮮度良好で骨を除去したもの。 (2) IQFとする。 (3) 1EA=80g標準とする。</p> <p>3 包 装 ダンボール箱詰め又はポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-38	冷ベビー帆立貝		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 肉質は豊肥したもの。</p> <p>(2) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(3) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg (70個入り) ポリエチレン袋詰とする。</p>
6-39	冷骨抜きホキ切り身		EA	<p>1 種 類</p> <p>メルルーサ科の「ホキ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で骨を除去したもの。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>(3) 1EA=80g標準とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>ダンボール箱詰め又はポリエチレン袋詰めとする。</p>
6-40	冷骨抜きさば		EA	<p>1 種 類</p> <p>サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で骨を除去したもの。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>(3) 1EA=80g標準とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>ダンボール箱詰め又はポリエチレン袋詰めとする。</p>
6-41	冷やりいかリング		KG	<p>1 種 類</p> <p>ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 内臓、足を除いたもの。</p> <p>(2) 2cmの輪切りにカットしたもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p>
6-42	冷骨抜き真あじ		EA	<p>1 種 類</p> <p>アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で骨を除去したもの。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>(3) 1EA=80g標準とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>ダンボール箱詰め又はポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-43	冷骨抜き赤魚切り身		EA	<p>1 種 類 一般市販品の「アカウオ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 鮮度良好で骨を除去したもの。 (2) IQFとする。 (3) 1EA=80g標準とする。</p> <p>3 包 装 ダンボール箱詰め又はポリエチレン袋詰とする。</p>
6-44	冷わかさぎ		KG	<p>1 種 類 キュウリウオ科の「ワカサギ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 長さ4～6cm。 (3) 形態：R</p> <p>3 包 装 1KGポリエチレン袋詰とする。</p>
7-0	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及び調味料等 (2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工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。</p> <p>2 品 質 (1) 表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。 (2) 弾力性があるもの。 (3) 香味よく、異臭等のないもの。 (4) 一般市販品とする。 (5) 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 各品名の項に準ずる。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
7-1	冷魚すり身		KG	<p>1 品 質 新鮮な白身魚をすり身にして薄く味付けしたものの。</p> <p>2 包 装 真空詰とする。</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>
7-2	カニ風味かまぼこ		KG	<p>1 品 質 (1) スケソウダラをすり身にしたもの。 (2) 風味をカニに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したもの。</p> <p>2 包 装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
7-3	ぼうてん		EA	<p>1 品 質 (1) でん粉の混合率は15～20%のもの。 (2) ごぼう(「ス」のっていない10g程度のもの。)を短冊切りにし、製品の中心に入っているもの。 (3) 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (4) 油切りが十分なもの。</p> <p>2 内容量 1EA=50g標準とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、4日以上を有するもの。</p>
7-4	さつま揚げ		EA	<p>1 品 質 (1) でん粉の混合率は15～20%のもの。 (2) 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (3) 油切りが十分なもの。</p> <p>2 内容量 1EA=50g標準とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、4日以上を有するもの。</p>
7-5	かまぼこ(寿)		EA	<p>1 品 質 (1) でん粉の混合率8%以下のもの。 (2) 赤字で寿の文字が入り、上級品とする。</p> <p>2 重量及び包装 1EA=350g標準(板を除いた重量)とし、内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重包装の一般市販品とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				3 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
7-6	かまぼこ(白)		E A	1 品 質 でん粉の混合率8%以下のもの。 2 重量及び包装 1 E A=100 g標準(板を除いた重量)とし、 内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重 包装の一般市販品とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
7-7	かまぼこ(うずま き)		E A	1 品 質 でん粉の混合率8%以下のもの。 2 内容量及び包装 1本345 g標準とし、セロファン包装の一般 市販品とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
7-8	竹 輪		K G	1 品 質 (1) でん粉の混合率は10~15%のもの。 (2) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていない もの (3) 内側に不純物が付着していないもの。 2 内容量及び包装 1本50 g標準とし、ポリエチレン袋詰の一般 市販品とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
7-9	はんぺん		K G	1 品 質 (1) 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたもの。 (2) 特有の弾力性を有するもの。 2 内容量及び形状 1枚の重量、形状は市販品を準用する。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
8-0	牛、豚、鶏 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、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。</p> <p>(2) 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>(3) 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。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>(4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各メーカー元で-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げて急速凍結したもの。</p> <p>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は、複合品及び耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、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>(3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p> <p>4 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
8-1	冷牛ロース		KG	<p>1 種 類</p> <p>国産牛ホルスタイン（経産牛は不可）とし、「サーロイン」と「リブロース」のセットとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>2 品 質</p> <p>(1) 農林水産省承認(社)日本食肉格付協会制定牛枝肉取引規格「B2」以上で瑕疵のないもの。</p> <p>(2) -40℃以下で急速凍結されたもの。</p> <p>3 表示及び提出書類</p> <p>(1) 表 示 一般共通規格第8項によるほか、容器外装側面に個体識別番号(耳標番号)を明記する。</p> <p>(2) 提出書類 納品時に牛枝肉販売証明書を提出する。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
8-2	牛肉スライス		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位はもも肉の「うちもも」又「まる」及び肩肉の「クロット」又は「肩ロース」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) 厚さ1.5~2mm程度にスライスしたもの。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>
8-3	牛角切肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。</p> <p>(3) 脂肪の厚さを8mm以内に成型したもの。</p> <p>(4) 2cm角に切ったもの。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>
8-4	牛挽肉		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> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
8-5	牛すじ肉		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「アキレス」とする。</p> <p>(3) 市販品中級以上のもの。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
8-6	合挽肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>牛挽肉と豚挽肉を7：3の割合で混ぜたもの。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
8-7	牛焼き肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は「うで肉」又「肩ロース」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) 厚さ5~7mm程度にスライスしたもの。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
8-8	牛ホルモン		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「大腸、小腸」とする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-1	冷豚ヒレ肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は「ヒレ」を使用する。</p> <p>2 分割及び整形法</p> <p>(1) 恥骨の前下方において、後端から全部はずし取る。</p> <p>(2) 筋膜、脂肪は完全に取り除き整形したもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>(1) 1塊(400~600g標準)を防湿紙又はポリエチレン袋詰のうえ、5kg入りのダンボール箱詰の市販流通荷姿とする。</p> <p>(2) 輸入肉は、輸入時の包装形態のまま封印してあるもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有し冷凍保存とする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 その他 賞味期限の表示がない場合は、メーカーからの品質証明を提出する。</p>
9-2	冷豚ロース		KG	<p>1 品 質 「国産品」の豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。</p> <p>2 分割及び整形法 (1) 第4第5胸椎の間で背に直角に切断し、最後腰椎1節を「モモ」につけて背線に直角に切断したもの。 (2) 「カタ」切断において肋骨内面の湾曲の最も深い部分から腹側外縁に至る幅約1/4のところ背線に平行に切断したもの。 (3) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを0.8cm以内として整形したもの。</p> <p>3 重量及び包装 (1) 1塊(3.75～5kg)ずつポリエチレン袋詰とする。 (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1箱15～20kg(4塊入り)標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18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>
9-3	豚中切(肩肉)		KG	<p>1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 (2) 部位は「カタ」とする。 (3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 (4) 厚さ1.5～2mm程度のスライスとする。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>
9-4	豚挽肉		KG	<p>1 品 質 豚中切(肩肉)をミンチしたもの。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単 位	規 格
9-5	豚角切肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。</p> <p>(2) 部位は「カタ」とする。</p> <p>(3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。</p> <p>(4) 大きさ2cmの角切りとする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-6	ラード		KG	<p>1 品 質</p> <p>豚の脂、鮮度良好なもの。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-7	豚 骨		KG	<p>1 品 質</p> <p>豚枝取引規格の副品目のうちの「豚骨」で頭部、つま部を除いたものとする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-8	豚三枚肉（ブロック）		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。</p> <p>(2) 部位は「バラ」とする。</p> <p>(3) 大きさは4cm幅700gを標準とする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-9	豚スペアリブ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。</p> <p>(2) 部位は「バラ骨付き」とする。</p> <p>(3) 大きさは100gを標準とする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-10	豚 足		KG	<p>1 品 質</p> <p>豚枝取引規格の副品目のうちの「豚足」とする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
9-11	豚ロース肉(しゃぶしゃぶ)			<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は「ロース」とする。</p> <p>(3) 厚さ1～2mm程度のスライスとする。</p> <p>2 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
10-1	冷鶏胸肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格正肉、むねⅢ型とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋2kg入りポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18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> <p>6 その他 納入時、カット(型) 証明書を提出する。</p>
10-2	冷鶏もも肉(無骨)		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋2kg(7又は8枚入り)ポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他 納入時、前項1～3項の証明書を提出する。</p>
10-3	鶏 骨		KG	<p>1 品 質 食鶏取引規格の副品目のうちの「ガラⅡ型」で頭部、足部を除いたものとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-4	鶏小肉		KG	1 品 質 ももとを胸6：4の割合で混ぜ、骨及びすじを除いたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-5	鶏骨付肉(カッ ト)		KG	1 品 質 首、羽道、すねを除き1切れ50g程度とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-6	鶏肉(骨付もも)		KG	1 品 質 1本200g程度とする 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-7	鶏ささみ		KG	1 品 質 1切れ50g程度とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-8	鶏レバー		KG	1 品 質 食鶏取引規格の副品目のうちの「きも」とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-9	鶏挽肉		KG	1 品 質 鶏小肉をミンチしたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
10-10	鶏手羽元		KG	1 品 質 1本50g程度とする 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-0	肉加工品共通規 格			1 品 質 (1) 標準品 JAS 以上の合格品とする。 (2) 外観、色沢、香味、肉質等の良いもの。 (3) 増量液等の使用していないもの。 2 表 示 (1) 一般共通規格第8項及び JAS 法によるほか、メーカー名の入った成分表示、賞味期限及び重量を明記する。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>(2) 加工 (カット) した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。</p> <p>3 包 装</p> <p>(1) 原木以上の請求に対しては、原木部分はメーカー包装のままとし、開封はしないこと。</p> <p>(2) 加工した製品については、厚さ 0.05 mm~0.1 mmのポリエチレン袋で真空処理を施すものとする。</p>
11-1	焼 豚		KG	<p>1 原材料 豚肉、水飴、卵たん白、大豆たん白、乳糖、醤油、食塩、砂糖等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 肉加工品共通規格によるほか、豚部分肉取引規格の等級「中」以上のもの。</p> <p>(2) 部位は「モモ」とし、整形後、調味液に48時間以上漬け込みオーブンで焼き上げ包装したもの。</p> <p>(3) 焼き上がり良好なもの。</p> <p>3 重量及び包装 1塊1~3kg標準とし、真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、25日 (カットされたものは7日) 以上の期間を有するもの。</p>
11-2	プレスハム		KG	<p>1 品 質 肉塊(豚肉)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し過熱後包装したもの。</p> <p>2 形 態 縦8cm、横8cm、長さ28cmの四角柱形 (1本2kg標準) の製品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、30日 (カットされたものは7日) 以上の期間を有するもの。</p>
11-3	ロースハム		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚肉の「ロース肉」を整形し、水飴、食塩等を使用し過熱後包装したもの</p> <p>(2) 肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なもの。</p> <p>(3) 赤肉と脂肪の割合が9:1程度のもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>2 形 態 直径8 cm、長さ30 cmの円柱形（1本1.8～2 kg）の製品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、30日（カットされたものは7日）以上の期間を有するもの。</p>
11-4	ベーコン		KG	<p>1 原材料 豚バラ肉、食塩等</p> <p>2 形 態 (1) 形態及びくん煙の状態が良好なもの。 (2) 損傷及び汚れのないもの。 (3) 固有の色沢を有するもの。 (4) 香味良好なもの。 (5) 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8日以上の期間を有するもの。</p>
11-5	あらびきウインナー		KG	<p>1 品 質 (1) 豚肉、豚脂肪、水飴、食塩、香辛料、果糖、ブドウ糖液糖、砂糖を使用し、加熱後包装したもの。 (2) 豚肉100%とし、「特級」及びJAS規格とするほか、加工品共通規格による。</p> <p>2 形 態 1kg（1本30～32g）入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>
12-1	鶏 卵		KG	<p>1 品 質 (1) 生食用のもの。 (2) 新鮮で殻の表面がザラザラして光沢のないもの。 (3) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。 (4) 10%食塩水（比重1.073）に入れ浮かばないもの。 (5) 異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。 (6) 卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの。 (7) 国産品とする。 (8) サルモネラ（SE）対策を施したもの。</p> <p>2 重 量 M又はLサイズ（1個60g以上）とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>3 包 装</p> <p>(1) JAS の卵産式の鶏卵箱を使用したもの。</p> <p>(2) 1箱10kg 詰とするが、少量の場合は卵座式のプラスチック容器又は、鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限（生食可能期間）</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p>
12-2	冷厚焼卵		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 淡黄色に焼き上げたチルド食品とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=500gとし、無雑菌包装とする。</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>
12-3	冷金糸卵		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 薄焼きにし、千切りした後に凍結したもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>500g入り無雑菌フィルム袋に入れ、完全包装したもの。</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>
12-4	冷プレーンオムレツ		EA	<p>1 材 料</p> <p>鶏卵、調味料等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) プレーンオムレツにした後に凍結したもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1EA=50g標準とし、真空パック包装とする。</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>
12-5	冷ツナオムレツ		EA	<p>1 材 料</p> <p>鶏卵、ツナ、調味料等</p> <p>2 品 質</p> <p>鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				3 内容量及び包装 1EA=60g標準とし、真空パック包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
12-6	冷チーズオムレツ		EA	1 材 料 鶏卵、チーズ、調味料等 2 品 質 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。 3 内容量及び包装 1EA=60g標準とし、真空パック包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
12-7	うずら卵		KG	1 品 質 (1) 生食用のもの。 (2) 斑点がはっきりしてつやのあるもの。 (3) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。 2 重 量 1個12gを標準とする。 3 包 装 1パック10個入り市販流通品とする。 4 表 示 食品衛生法施行規則による。 5 賞味期限 (生食可能期間) 納入後、10日以上を有するもの。
12-8	温泉卵		EA	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。 2 重 量 M又はLサイズ (1個60g以上) とする。 3 包 装 1パック10EA入り市販流通品とする。 4 表 示 食品衛生法施行規則による。 5 賞味期限 (生食可能期間) 納入後、7日以上を有するもの。
13-1	牛 乳		EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				1 E A=200ml 入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
13-2	牛乳大		E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A=1000ml 入り無菌包装とする。 3 賞味期間 納入後、4日以上の期間を有するもの。
13-3	低脂肪牛乳		E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」、「加工乳」及び「乳飲料」とする。 (2) 乳脂肪分1.5%未満のもの。 (3) 「加工乳」については生乳50%以上のものとする。 (4) 「乳飲料」については「特定保健用食品」とする。 2 内容量及び包装 1 E A=200ml 入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。
13-4	コーヒー牛乳		E A	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。 2 内容量及び包装等 1 E A=200ml 入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。
13-5	固形ヨーグルト (大)		E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 加糖、ハードタイプとする。 2 内容量及び包装 1 E A=380g 入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
13-6	生クリーム		EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「クリーム」とする。 2 内容量及び包装 1 EA=1000ml 入り無菌包装とする。 3 賞味期限 納入後、40日以上の期間を有するもの。
13-7	スライスチーズ		EA	1 品 質 (1) 乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なもの。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4) 特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1 EA=17g、メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
13-8	とろけるチーズ		KG	1 品 質 (1) 乳及び乳製品「ナチュラルチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なもの。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4) 特有の香味を有するもの。 (5) 細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるもの。 2 内容量及び包装 1kg 入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
13-9	アロエヨーグルト		EA	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) アロエベラ、シロタ株を含むもの。 2 内容量等 1 EA=90g 入り、スプーン付きとする。 3 賞味期限 納入後、12日以上を有するもの。
13-10	鉄分カルシウム ヨーグルト		EA	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) カルシウム、鉄分を添加したもの。 (3) シロタ株を含むもの。 2 内容量等 1 EA=70g 入り、スプーン付きとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				3 賞味期限 納入後、12日以上の期間を有するもの。
13-11	乳酸菌飲料		EA	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。 (3) シロタ株を含むもの。 2 内容量等 1EA=120～130ml 入りのほか、容器に よってはストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、12日以上の期間を有するもの。
13-12	乳酸菌飲料(小)		EA	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。 (3) シロタ株を含むもの。 2 内容量等 1EA=80ml 入りとする。 3 賞味期限 納入後、12日以上の期間を有するもの。
13-13	ビフィズス菌飲料		EA	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) ビフィズス菌、食物繊維、ガラクトオリゴ糖、 を含むもの。 2 内容量等 1EA=100ml 入り、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、12日以上の期間を有するもの。
13-14	ラクトアイス		EA	1 品 質 乳固形分3%以上のとする。 2 内容量及び包装 1EA=90g 入りメーカー標準の包装、スプ ーン付きとする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-0	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、それぞれ食品固有の色 沢、形状を有するもの。</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、腐敗等がないもの。</p> <p>(5) 適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6) それぞれの等級に定められた形、粒に適合す るもの。</p> <p>(7) 株つきの野菜については、原則として株つき とする。</p> <p>(8) サイズが揃っていること。</p> <p>(9) 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し 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 れたものを段ボール箱詰したもの。</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> <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) 国産品を指定したもので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 に際しては、事前に単価及び数量等について官 の承認を得るものとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-1	冷ホールコーン		KG	<p>1 品 質 粒揃いで固有の甘味を有し、ボイル後に急速冷凍したもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 kg入りポリエチレン袋詰とする。</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>
14-2	ばれいしょ(皮むき)		KG	<p>1 品 種 メークイン及び男爵とする。</p> <p>2 品 質 (1) 新鮮なものとし発芽していないもの。 (2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (3) 皮をむいたもの。 (4) 大きさは2 Lとし、粒揃いとする。</p>
14-3	冷フライドポテト		KG	<p>1 品 質 (1) 新鮮な材料 (Mサイズ) を使用し、芽を取り除き、1/8 ナチュラルカットとする。 (2) 粒揃いのもの。 (3) IQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=1 kg 入りポリエチレン袋詰とする。</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>
14-4	甘しょ		KG	<p>1 品 質 (1) 新鮮なものとし発芽していないもの。 (2) 十分に肥育されたもの。 (3) ひげ根、茎を除去したもの。</p> <p>2 サイズ L又は2 Lとする。</p>
14-5	里芋 (皮むき)		KG	<p>1 品 質 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き6角にカットしたもの。</p> <p>2 サイズ M又はLとし粒揃いのもの。</p>
14-6	長 芋		KG	<p>1 品 質 (1) 新鮮なものとし粘質の強いもの。 (2) 水洗いしていないもの。 (3) 市販の上級品とする。</p> <p>2 重 量 1本 600 g以上のもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-7	こんにゃく		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質のこんにゃく粉を使用したもの。</p> <p>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(3) 形状は長方形とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1枚180～270gとし、個別包装されたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
14-8	糸こんにゃく		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質のこんにゃく粉を使用したもの。</p> <p>(2) 形状は糸状とし、弾力性に富むもの。</p> <p>(3) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1袋160～240g標準入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
14-9	七 草		KG	<p>1 品 質</p> <p>特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-10	法蓮草		KG	<p>1 品 種</p> <p>(1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>(3) 根部及び枯葉等を除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-11	人 参		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なものとし葉、茎及びひげ根を除いたもの。</p> <p>(2) 「肌割れ」、「双股」及び「す」等のないもの。</p> <p>(3) 特有の鮮やかな色、香味を有するもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1本180～250g標準とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-12	かぼちゃ		KG	1 品 質 (1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。 (2) 特有の甘味、香味を有するもの。 2 重 量 1玉1kg以上とする。
14-13	冷かぼちゃ		KG	1 品 質 (1) 北海道産「栗南瓜」の種子を除去し、幅3cm、長さ5cmを標準にカットしたもの。 (2) IQFとする。 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、6か月以上の期間を有するもの。
14-14	に ら		KG	1 品 質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (2) みずみずしく萎れていないもの。 (3) 根立ちより切り取ったもの。 (4) 土及び砂等を除いたもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-15	はなっこりー		KG	1 品 質 (1) 山口県産のもの。 (2) 葉の緑色が濃く、茎がしっかりしたもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-16	ブロッコリー		KG	1 品 質 (1) 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。 (2) 蕾の緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの。
14-17	チンゲン菜		KG	1 品 質 (1) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のもの。 (2) 尻部が張り、胴部が縮まり、頂部が開いたもの。 2 サイズ M又はLとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-18	パセリ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香りを有するもの。</p> <p>(2) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。</p> <p>(3) 葉は肉厚で刻みが大きく、密集しているもの。</p> <p>(4) 葉質の柔らかい新鮮なもの。</p> <p>(5) 茎付きとし、長さは市販流通のもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1袋200g標準、市販流通品とする。</p>
14-19	春 菊		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で香味良好なもの。</p> <p>(2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>(3) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-20	トマト		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 赤色又は桃色種のもの。</p> <p>(2) 完熟度70%程度のもの。</p> <p>(3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLとする。</p>
14-21	ミニトマト		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 赤色又は桃色種の丸形のもの。</p> <p>(2) 完熟度70%程度のもの。</p> <p>(3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>200g(13~20個)標準入りパック詰とする。</p> <p>3 サイズ</p> <p>Mとする。</p>
14-22	ピーマン		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。</p> <p>(2) 辛味の弱い又は辛味のないもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>L又は2Lとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-23	黄ピーマン		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するもの。</p> <p>(2) 肉厚で弾力性を有するもの。</p> <p>(3) 甘味が強く、生食に適しているもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個150～270gとする。</p> <p>3 原産国</p> <p>国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。</p>
14-24	赤ピーマン		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するもの。</p> <p>(2) 肉厚で弾力性を有するもの。</p> <p>(3) 甘味が強く、生食に適しているもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個150～270gとする。</p> <p>3 原産国</p> <p>国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。</p>
14-25	グリーンアスパ ラ		KG	<p>1 品 質</p> <p>鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>Mとする。</p>
14-26	みつば		KG	<p>1 品 質</p> <p>特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-27	青じそ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの。</p> <p>(2) 「大葉」とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-28	オクラ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で肉質が柔軟なもの。</p> <p>(2) 果実の長さ5～10cm標準とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1袋100g標準(8～10本)入り市販包装とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				3 その他 国産品とし、産地表示がしてあるもの。
14-29	小松菜		KG	1 品 質 (1) 新鮮で香味良好なもの。 (2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。 (3) 「とう」の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-30	わけぎ		KG	1 品 質 (1) 緑色部が柔らかく、ひげ根を一部残してあるもの。 (2) 葉先は枯れていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-31	菜の花		KG	1 品 質 (1) 新鮮で香味良好なもの。 (2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。 (3) 「とう」の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-32	水 菜		KG	1 品 質 (1) 新鮮で香味良好なもの。 (2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。 (3) 「とう」の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-33	キャベツ		KG	1 品 質 (1) 外皮を除き抱合完全な結球の硬いもの。 (2) 外葉、根部を除去したもの。 (3) 土及び砂等の異物が付着していないもの。 2 重 量 1玉1kg以上、早生は500g以上とする。
14-34	紫キャベツ		KG	1 品 質 (1) 国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2) 表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重 量 1玉800g以上とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-35	大 根		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) ひげ根を除去し、損傷等のないもの。</p> <p>(2) 肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないもの。</p> <p>(3) 極端な曲がりのないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1本400g以上とし、葉は重量に入れないものとする。</p>
14-36	かいわれ大根		KG	<p>1 品 質</p> <p>ひげ根がついたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1パック50g以上とし、フードパック容器詰とする。</p>
14-37	玉葱(皮むき)		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 皮、根、上茎及び葉を除去したもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>L以上とする。</p> <p>3 その他</p> <p>5月～6月の期間に限り、新玉葱を納入することができる。</p>
14-38	紫玉葱		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 根、上茎及び葉を除去したもの。</p> <p>(3) 表皮はよく乾燥し、鮮やかな紫紅色を呈するもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLとする。</p>
14-39	もやし		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) ブラックマッペ又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。</p> <p>(2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。</p> <p>(3) きょう雑物が混入していないもの。</p>
14-40	太もやし		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。</p> <p>(2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。</p> <p>(3) きょう雑物が混入していないもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-41	か ぶ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 表面が滑らかで水気を帯びているもの。</p> <p>(2) ひげ根を除去し、茎を10cm程度残したもの。</p> <p>(3) 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。</p> <p>(4) 甘味を有するもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉500g以上とする。</p>
14-42	カリフラワー		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。</p> <p>(2) 花と平行に葉を切ったもの。</p> <p>(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。</p> <p>2 重量等</p> <p>1株400g以上とする。</p>
14-43	れん根		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) れんこんを十分な水洗い後、皮をむいたもの。</p> <p>(2) 肉質柔軟なもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>Lとする。</p>
14-44	栗 (むき)		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 全体に丸っこく、粒揃いのもの。</p> <p>(2) 表皮につやがあり、虫食いのないもの。</p> <p>(3) 大きさはMサイズとする。</p>
14-45	冷むき栗		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 全体に丸っこく、粒揃いのもの。</p> <p>(2) 表皮につやがあり、虫食いのないもの。</p> <p>(3) 大きさはMサイズとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>
14-46	ごぼう(乱ぎり)		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乱切りにしたもの。</p> <p>(2) 肉質は軟らかく、「す」がないもの。</p> <p>2 その他</p> <p>端境期(4~6月)は、輸入品を可とする。</p>
14-47	ごぼう千切		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「す」が入っていないものを使用していること。</p> <p>(2) へたを除去し、剥皮後千切りしアク抜きしたもの。</p> <p>(3) 千切は大小著しく差異のないもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-48	ししとうがらし		KG	1 品 質 (1) 新鮮な濃緑色を呈し、大きさ（5cm標準）の揃っているもの。 (2) 身に「はり」のあるもの。
14-49	セロリ		KG	1 品 質 (1) 特有の香味を有し、根、土及び砂等を除去したもの。 (2) 茎は柔らかく、生食に適するもの。 2 重 量 1株1.5kg以上とする。
14-50	茹たけのこ		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。 (2) 下部の硬い部分は除去したもの。 2 重 量 (1) 「もうそう竹」：1kg以上とする。 (2) 「淡竹」：300g以上とする。
14-51	にがうり		KG	1 品 質 成熟せず、曲がりのないもの。 2 重 量 1本220～400gとする。
14-52	にんにくの芽		KG	1 品 種 中国産の根を除き、ブランチングしたもの。 2 サイズ 長さ20～25cmのロングサイズとする。
14-53	大根葉		KG	1 品 質 (1) 新鮮で香味良好なもの。 (2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。 (3) 「とう」の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-54	サニーレタス		KG	1 品 質 (1) 洗浄栽培によるもの。 (2) 肥育十分なもの。 (3) 葉部は 淡緑色を呈するもの。 (4) 「A（秀）」級品とする。 2 重 量 1玉300g以上とする。 3 包 装 市販流通品とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-55	ふ き (皮むき)		KG	1 品 質 (1) 皮を剥いたもの。 (2) 根部の硬い部分は除去したもの。 2 サイズ 4 cmの長さにカットしたもの。
14-56	ラディッシュ		KG	1 品 質 (1) 根部が硬く、割れないもの。 (2) 色沢良好なもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-57	冷ミックスベジ タブル		KG	1 品 質 (1) 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。 (2) 人参は0.8 cm程度角切りとする。 2 内容量 1 kg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。
14-58	むきえんどう		KG	1 品 質 (1) 成熟度良好で軟らかいもの。 (2) 粒ぞろいのもの。
14-59	レタス		KG	1 品 質 (1) 洗浄栽培によるもの。 (2) 肥育十分なもの。 (3) 葉部は 淡緑色を呈するもの。 (4) 「A (秀)」級品とする。 2 重 量 1玉300 g以上とする。
14-60	茄 子		KG	1 品 質 (1) 「大長茄子」、「長茄子」及び「丸茄子」とす る。 (2) 国産品とし、種子が少なく、皮が柔らかいも の。 2 サイズ 1本120 g以上とする。
14-61	胡 瓜		KG	1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するもの。 (2) 極端な曲がりのないもの。 (3) 種子が少なく、皮が薄いもの。 2 サイズ 長さ15 cm以上、直径2.5~3.5 cm標準とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-62	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。 2 重 量 1片30g以上のもの。
14-63	青ねぎ		KG	1 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 (2) 葉ねぎの長さは60～70cm程度を標準とし、白色部が5cm以上のもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-64	白ねぎ		KG	1 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 (2) 白色部が2/3以上とし、葉部は適度に除去したもの。 2 包 装 市販流通品とする。
14-65	白 菜		KG	1 品 質 (1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 (2) 根部を除去したもの。 2 重 量 1玉1.5～2.5kg程度のもの。
14-66	木の芽		KG	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 包 装 市販流通品とする。
14-67	冷さやいんげん		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。 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、6か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-68	冷絹さや		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 両端を切断したもの。</p> <p>(3) ブランチングし、IQFとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</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>
14-69	冷グリーンピース		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 成熟度良好で軟らかいもの。</p> <p>(2) 粒ぞろいのもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</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>
14-70	アーモンド(スライス)		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 粒ぞろいのスイートアーモンド。</p> <p>(2) 生をスライスしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有する。</p>
14-71	ズッキーニ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 成熟度のよいもの。</p> <p>(2) 特有の甘味、香味を有するもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個150～270gとする。</p>
14-72	とうがん		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 成熟度のよいもの。</p> <p>(2) 果肉は厚く、白色で多汁であるもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉5kg以上とする。</p>
14-73	新生姜		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、辛味が強いもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1片30g以上のもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-74	グリーンリーフ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 洗浄栽培によるもの。</p> <p>(2) 肥育十分なもの。</p> <p>(3) 葉部は 淡緑色を呈するもの。</p> <p>(4) 「A (秀)」級品とする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉300g以上とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-75	みょうが		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 肥育十分な肉質柔軟なもの。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、さっぱりとした辛味のもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個30g標準のもの。</p>
14-76	冷えだ豆		KG	<p>1 品 質</p> <p>鮮度良好で粒ぞろいのもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</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>
14-77	にんにく		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 上茎、毛根及び首を除去したもの。</p> <p>(3) 表皮は良く乾燥しているもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個50g標準のもの。</p>
14-78	クレソン		KG	<p>1 品 質</p> <p>特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
14-79	冷スナップえんどう		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 両端を切断したもの。</p> <p>(3) ブランチングし、IQFとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</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	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-80	パクチー		KG	<p>1 品 質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去した もの。</p> <p>2 包 装 市販流通品とする。</p>
15-0	漬物、佃煮類 共通規格			<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味 噌漬及び塩漬類はJASを適用する。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 量目の検量は、計量法を適用する。</p> <p>(4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。</p> <p>(5) 液汁のあるものについては、量目外とする。</p> <p>2 材 料</p> <p>(1) 新鮮で良好なもので、病中害、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 整が良好なもの。</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得るもの。</p> <p>(5) 市販の中級品以上のもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>(1) 新 漬 納入後、冷蔵保存で7日以上の期間を有する もの。</p> <p>(2) 古 漬 納入後、冷蔵保存で3か月以上の期間を有す るもの。</p> <p>(3) パウチ包装品 原則として納入後、冷蔵保存で2か月以上の 期間を有するもののほか、小分けした場合は5 日以上期間とする。</p> <p>(4) 佃煮類 納入後、冷蔵保存で6か月以上の期間を有す るもの。</p> <p>(5) 以上を標準とするほか、細部はその都度指定 する。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-1	黒豆煮豆		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質な黒豆を使用したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴等でよく火詰したもの。</p> <p>(3) 人工甘味料を使用していないもの。</p> <p>(4) 肉質は柔らかく汁気のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、14日以上の期間を有するもの。</p>
15-2	金時豆煮豆		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質のうずら豆を使用したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴等でよく火詰したもの。</p> <p>(3) 汁気少なく、肉質柔らかく身崩れのないもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、14日以上の期間を有するもの。</p>
15-3	お多福豆煮豆		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質なお多福豆を使用したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴等を使用しよく火詰したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、14日以上の期間を有するもの。</p>
15-4	田作り		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度のよいキビナゴを使用し、頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったもの。</p> <p>(2) 砂糖、醤油、水飴等を使用し、よく火詰したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>
15-5	しば漬		KG	<p>1 材 料</p> <p>胡瓜、しそ、生姜、醤油、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、甘味料等</p> <p>2 品 質</p> <p>1項の材料を混ぜ合わせ、調味料等で漬け込んだもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-6	大根べったら漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。</p> <p>(2) 1本200g以上のもの。</p> <p>(3) 麴漬とし、適度の麴を添付したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するもの。</p>
15-7	ピクルス(胡瓜)		KG	<p>1 材 料</p> <p>胡瓜、生姜、調味料等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 旬の胡瓜を材料で漬け込んだもの</p> <p>(2) 食酢の砂糖、塩を加えた甘酢液に漬け込んだもので、糖度は12%以上のもの。(人工甘味料は使用しない。)</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>250gの瓶入りとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の間を有するもの。</p>
15-8	沢あん漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。</p> <p>(2) 1本200g以上のもの。</p> <p>(3) 米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するもの。</p> <p>3 その他</p> <p>12月～3月までの間は新漬とする。</p>
15-9	紅生姜		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 筋のない新生姜を使用したもの。</p> <p>(2) 新生姜は、色沢鮮明なもの。</p> <p>(3) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-10	高菜漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(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。</p> <p>(2) 「炒め菜」とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
15-11	広島菜漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>新鮮な「広島菜」とし、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。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上を有するもの。</p>
15-12	桜 漬		KG	<p>1 材 料</p> <p>大根、しそ、調味料（アミノ酸等）醤油及び食塩酸味料等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない新鮮な大根を使用したもの。</p> <p>(2) 大根をいちょう切りにスライスしたものを1項の材料で漬け込んだもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
15-13	キムチ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質の白菜、茄子、胡瓜のいずれかを材料としたもの。</p> <p>(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。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、20日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-14	白菜漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(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。</p> <p>(2) 塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。</p> <p>(3) アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。</p> <p>2 包 装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、7日以上の間を有するもの。</p>
15-15	福神漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 必須材料（れんこん、大根、茄子）及びその他材料を適宜混入したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだもの。</p> <p>(3) 無着色のもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の間を有するもの。</p>
15-16	野沢菜漬		KG	<p>1 材 料 野沢菜、醤油、アミノ酸液、糖類（果糖ブドウ糖液水飴）、食塩、醸造酢及びみりん等</p> <p>2 品 質 有機肥料を使用した野沢菜を1項の材料で漬け込んだもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、2か月以上の間を有するもの。</p>
15-17	ザーサイ		KG	<p>1 材 料 ザーサイ、鰹節入り梅肉</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 歯ごたえのあるザーサイを使用したもの。</p> <p>(2) さっぱりとした味付けに仕上げたもの。</p> <p>(3) 一口サイズにしてあるもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-18	つぼ漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) たくあん漬の項 (6-11-1) に同じ。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
15-19	子持ち昆布		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 長昆布3等品以上を使用したもの。</p> <p>(2) 汁気のないもの。</p> <p>(3) 砂糖、醤油及び水飴等を使用し、よく火詰めしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 kg入りパウチ包装とする。</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>
15-20	しそ昆布		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 長昆布3等品以上を使用したもの。</p> <p>(2) 汁気のないもの。</p> <p>(3) 砂糖、醤油及び水飴等を使用し、よく火詰めしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 kg入りパウチ包装とする。</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>
15-21	松前白菜漬		KG	<p>1 材 料</p> <p>白菜、くらげ、若布、ししゃも卵、えのき茸、人参及び昆布等</p> <p>2 品 質</p> <p>材料を醤油等で漬け込んだもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1 kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-22	らっきょう漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 陰干しにしたらっきょうの根の青首を切り落とし、表皮を除き、中花以下の粒揃いのものを使用したもの。</p> <p>(2) 食酢の砂糖、塩を加えた甘酢液に漬け込んだもので、糖度は12%以上のもの。(人工甘味料は使用しない。)</p> <p>2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
15-23	千枚漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良なかぶを使用したもの。</p> <p>(2) アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。</p> <p>2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、7日以上を有するもの。</p>
15-24	倭		KG	<p>1 材 料 広島菜、胡瓜、生姜、醤油等</p> <p>2 品 質 胡瓜と広島菜材料を調味料等で漬け込み、歯ざわりよく仕上げたもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
15-25	安芸紫		KG	<p>1 材 料 広島菜、赤じそ、ごま、醤油等</p> <p>2 品 質 熟成した広島菜の古漬を赤じそで鮮やかな紫に染め上げたもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-26	九ちゃん漬		KG	1 品 質 (1) スライスした胡瓜を調味液に漬け込んだもの。 (2) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
15-27	F e のり佃煮		E A	1 品 質 (1) 国産のり、へム鉄を使用した減塩タイプ。 (2) 1 E A に鉄分 2.4 g 含有すること。 2 内容量及び包装 1 E A 8 g パウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
15-28	はりはり漬		KG	1 品 質 (1) たくあん漬の項 (6-11-1) に同じ。 (2) 切干大根をカットし調味液に漬け込んだもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-1	みかん		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とする。 (2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 2 種 類 「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 3 サイズ M以上とする。
16-2	レモン		KG	1 品 質 (1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2) 固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個100～150gとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
16-3	オレンジ		KG	1 品 質 (1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」とする。 (2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個180～220g（17kg箱80～88個入り）とする。
16-4	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) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの。 2 重 量 1個350～450gとする。
16-5	八 朔		KG	1 品 質 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 2 サイズ M（1個250～310g）とする。
16-6	ネーブル		KG	1 品 質 (1) 国産品の「優」以上とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ L又は2Lとする。
16-7	りんご		KG	1 品 質 (1) 「つがる」、「フジ」、「サンフジ」及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個250～280g（10kg箱36又は40個入り）とする。
16-8	デラウェア		KG	1 品 質 (1) 「デラウェア」とし、等級は、「優」以上とする。 (2) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているもの。 (3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。 2 サイズ M以上とする。
16-9	ぶどう		KG	1 品 質 (1) 「巨峰」とし、色沢良好で、表面に白い粉をふいているもの。 (2) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 内容量及び包装 1kg入り化粧箱詰とする。
16-10	バナナ		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とし、適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 2 重 量 1本130～200gとする。
16-11	いちご		KG	1 種 類 「さがほのか」、「とよのか」、「さちのか」、「とちおとめ」、「あまおう」及び「いちごさん」とする。 2 品 質 (1) 等級は「優」以上とし、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。 3 サイズ及び包装 M又はLサイズとし、市販品280g標準入りパック詰とする。
16-12	キウイフルーツ		KG	1 品 質 グリーン、ゴールドとも適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ M(1個100g標準)とする。
16-13	梨		KG	1 品 質 (1) 「20世紀」、「三水(豊水、幸水、新水)」、「新興」、及び「長十郎」とし、等級は「秀」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 M(250g標準)又はL(280g標準)とする。
16-14	すいか		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とし、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。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 重 量 5～10kg (M以上) とする。
16-15	さくらんぼ		KG	1 品 質 国内産、玉揃いで重欠点果は混入せず、香味、甘味に優れているもの。 2 包 装 市販流通のもの
16-16	メロン		KG	1 品 質 (1) 適度に熟した「アールスメロン」とし、等級は「優」以上とする。 (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 重 量 1個1kg以上とする。
16-17	柿		KG	1 品 質 (1) 「刀根早生」「富有柿」、及び「次郎柿」とし、等級は「優」以上とする。 (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 重 量 1個180g以上とする。
16-18	すだち		KG	1 品 質 (1) 色沢良好なもの。 (2) 水分を多く含み、固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個20～30gとする。
16-19	柚 子		KG	1 品 質 (1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2) 固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個100～150gとする。
16-20	冷ライチ		KG	1 品 質 適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ 1個20g標準とする。
16-21	デコポン		KG	1 品 質 (1) 国産品の「優」以上とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ Lとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
16-22	ぽんかん		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とする。 (2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 2 サイズ M以上とする。
17-1	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) 形状は、直径4～5cm程度中開きのもの。 2 包 装 市販包装またはポリエチレン袋詰めとする。 3 その他 産地表示のもの。
17-2	まいたけ		KG	1 品 質 (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。 2 包 装 100～200g入り市販包装とする。
17-3	えのき茸		KG	1 品 質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。 2 包 装 100g又は200g入り市販包装とする。
17-4	しめじ		KG	1 品 質 (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。 2 包 装 100～200g入り市販包装とする。
17-5	エリンギ		KG	1 品 質 (1) 茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。 (2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。 2 包 装 100g以上入り市販品パック又はポリエチレン袋詰めとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
18-1	もずく		KG	1 品 質 (1) 沖縄産とする。 (2) 暗褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 (3) 太さは1mm以下の体系とする。 (4) 洗いもずくとする。
18-2	海藻プチマリン		EA	1 品 質 海藻を加工したもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
18-3	あおさ		KG	1 材 料 アオサ科の「あおさ」とする。 2 品 質 (1) 国産とする。 (2) 風味良好なもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-0	調理加工食品 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°C以下の凍結状態で保持した冷凍品のもの。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 変色、腐敗、異臭及び病虫害等のないもの。</p> <p>(4) 再凍結していないもの。</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。</p> <p>2 表 示</p> <p>JAS の品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査</p> <p>検査の量目は、入り目管理が$-2\% \sim +4\%$の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱 包</p> <p>市販の荷姿とする。</p> <p>5 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>6 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
19-1	冷トンカツ (一口)		EA	<p>1 品 質</p> <p>豚ヒレ肉にパン粉をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 EA = 20 ~ 30 g 標準とする。</p>
19-2	冷串カツ(豚)		EA	<p>1 材 料</p> <p>豚肉、玉葱、小麦粉、鶏卵、パン粉、</p> <p>2 品 質</p> <p>豚肉、玉葱を串に刺し、パン粉をまぶしたもの。</p> <p>3 重 量</p> <p>1 EA = 40 g 標準とする。</p>
19-3	冷アジフライ		EA	<p>1 品 質</p> <p>新鮮な鯷の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 EA = 80 g 標準とする。</p>
19-4	冷白身フライ		EA	<p>1 品 質</p> <p>新鮮なメルルーサの切身を調味料で味付けし、パン粉をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 EA = 60 g 標準とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-5	冷エビクリーム コロッケ		EA	1 品 質 なめらかなクリームにエビを混ぜ、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=60g標準とする。
19-6	冷カニクリーム コロッケ		EA	1 品 質 なめらかなクリームにエビを混ぜ、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=60g標準とする。
19-7	冷サーモンチー ズフライ		EA	1 品 質 新鮮な鮭の切身にチーズをのせ、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=70g標準とする。
19-8	冷かきフライ		EA	1 品 質 国内産の新鮮なカキを使用し、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=30g標準とする。
19-9	冷ささ身チー ズフライ		EA	1 品 質 鶏肉ささみにチーズを挟みパン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=50g標準とする。
19-10	冷エビフライ		EA	1 品 質 (1) エビ(クルマエビ・ブラックタイガー)の頭胸部及び甲殻を除去したものに、パン粉をまぶしたもの。 (2) 衣率は50～60%のもの。 2 重 量 1 EA=55～65g標準とする。
19-11	冷いかリングフ ライ		KG	1 品 質 するめいかを輪切りにしたものにパン粉をまぶしたもの。 2 内容量及び包装 1kg(1個30g標準)入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-12	冷エビカツ		EA	1 材 料 エビ、魚すり身、玉葱、パン粉、砂糖及び食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、成形し、パン粉をまぶしたもの。 3 重 量 1EA=30gとする。
19-13	冷かぼちゃコロ ッケ		EA	1 材 料 栗かぼちゃ、玉葱、牛肉、パン粉、砂糖及び食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をまぶしたもの。 3 重 量 1EA=70gとする。
19-14	冷えびいかかき 揚		EA	1 品 質 えび、いか、玉葱、笹がきごぼう、人参等の野菜に衣をつけて、かき揚げにしたもの。 2 重 量 1EA=40g以上とする。
19-15	冷天ぷら用穴子		EA	1 品 質 良質な穴子を使用し、天ぷらの衣をつけたもの。 2 重 量 1EA=40g標準とする。
19-16	冷いか天ぷら		EA	1 品 質 良質な「ムラサキイカ」を使用し、天ぷらの衣をつけたもの。 2 重 量 1EA=50g(いかは30g以上)標準とする。
19-17	筑前煮		KG	1 材 料 鶏肉、筍、人参、牛蒡、椎茸、絹さや、醤油、砂糖、みりん等 2 品 質 材料を調味料で煮込んだもの。 3 包 装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「堂本」、「山福」

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-18	スパゲティサラ ダ		KG	1 材 料 スパゲッティ、玉葱、人参、鶏卵、マヨネーズ 等 2 品 質 茹でたスパゲッティに新鮮な材料を混ぜ合わせ たもの。 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
19-19	ポテトサラダ		KG	1 材 料 ジャガイモ、玉葱、人参、鶏卵、マヨネーズ等 2 品 質 マッシュポテトに新鮮な材料を混ぜ合わせたも の。 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
19-20	マカロニサラダ		KG	1 材 料 マカロニ、玉葱、人参、鶏卵、マヨネーズ等 2 品 質 茹でたマカロニに新鮮な材料を混ぜ合わせたも の。 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
19-21	冷ミートボール		KG	1 材 料 鶏肉、豚肉、パン粉、玉葱、キャベツ及び調味 料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したも の。 (2) IQFとする。 3 内容量及び包装 1kg (1個10g標準) 入りポリエチレン袋詰 とする。 4 銘 柄 「日本ハム」、「ニチレイ」、「マルハニチロ」、「J T」、「味の素」

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-22	冷春巻		EA	1 材 料 豚肉、筍、人参、キクラゲ等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、春巻きの皮で包んだもの。 3 重 量 1 EA=60gとする。
19-23	冷ビック焼き餃子		EA	1 品 質 挽肉、野菜等を練り合わせ調味し、餃子の皮で包んだもの。 2 重 量 1 EA=30g標準とする。
19-24	冷にらまんじゅう		EA	1 材 料 豚肉、筍、ニラ等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、餃子の皮で包んだもの。 3 重 量 1 EA=30gとする。
19-25	冷しゅうまい		EA	1 材 料 たら、かに、玉葱、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、しゅうまい皮で包んだもの。 3 重 量 1 EA=15gとする。
19-26	冷肉うどんの具		KG	1 品 質 牛スライス肉を砂糖、醤油で煮込んだもの。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
19-27	冷黒酢五菜肉団子		KG	1 材 料 鶏肉、豚肉、筍、黒酢、調味料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したもの。 (2) IQFとする。 3 内容量及び包装 1kg(1個20g標準)入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ヤグチ」、「ニチレイ」、「マルハニチロ」、「JT」

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-28	冷炭火焼風 ハンバーグ		EA	<p>1 材 料 食肉（牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂）玉葱、パン粉、 醤油及び香辛料等</p> <p>2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形した もの。 (2) ボイル調理可能なもの。 (3) 焼き目をつけたもの。</p> <p>3 重 量 1 EA=110g標準、個別包装とする。</p>
19-29	冷ハンバーグ		EA	<p>1 材 料 食肉（牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂）玉葱、パン粉、 醤油及び香辛料等</p> <p>2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形した もの。 (2)ボイル調理可能なもの。</p> <p>3 重 量 1 EA=180g標準、タレ75gとし、個別 包装とする。</p>
19-30	冷皮つきカット ポテト		KG	<p>1 材 料 馬鈴薯等</p> <p>2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したも の。 (2) IQFとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg（1個20g標準）入りポリエチレン袋詰 とする。</p>
19-31	冷白玉団子		KG	<p>1 材 料 白玉粉等</p> <p>2 品 質 (1) 材料を練り合わせ、球型に成形したもの。 (2) IQFとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg（1個50g標準）入りポリエチレン袋詰 とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-32	冷中華野菜ミックス		KG	1 品 質 スライスした筍、人参、マッシュルーム、きくらげ、ヤングコーン、ニラ、いんげんをミックスしたもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。
19-33	冷タコの唐揚げ		KG	1 品 質 タコのぶつ切りに、唐揚げ粉をまぶしたもの。 2 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。
19-34	蒸し鳥ほぐし身		KG	1 品 質 鶏胸肉を解したもの。 2 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。
20-1	幕の内弁当A		E A	別途仕様書による。
20-2	幕の内弁当B		E A	別途仕様書による。
20-3	幕の内弁当C		E A	別途仕様書による。
20-4	幕の内弁当D		E A	別途仕様書による。
20-5	幕の内弁当E		E A	別途仕様書による。
20-6	幕の内弁当F		E A	別途仕様書による。
20-7	幕の内弁当G		E A	別途仕様書による。
20-8	幕の内弁当H		E A	別途仕様書による。
20-9	幕の内弁当I		E A	別途仕様書による。
20-10	幕の内弁当J		E A	別途仕様書による。
20-11	幕の内弁当K		E A	別途仕様書による。
20-12	幕の内弁当L		E A	別途仕様書による。
20-13	幕の内弁当M		E A	別途仕様書による。
20-14	幕の内弁当N		E A	別途仕様書による。
20-15	幕の内弁当O		E A	別途仕様書による。
20-16	幕の内弁当P		E A	別途仕様書による。
20-17	幕の内弁当Q		E A	別途仕様書による。
20-18	幕の内弁当R		E A	別途仕様書による。
20-19	幕の内弁当S		E A	別途仕様書による。
20-20	幕の内弁当T		E A	別途仕様書による。
20-21	幕の内弁当U		E A	別途仕様書による。
20-22	幕の内弁当V		E A	別途仕様書による。
20-23	幕の内弁当W		E A	別途仕様書による。
20-24	幕の内弁当X		E A	別途仕様書による。
20-25	幕の内弁当Y		E A	別途仕様書による。
20-26	幕の内弁当Z		E A	別途仕様書による。
20-27	巻寿司		E A	別途仕様書による。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
21-1	酒 粕		KG	1 品 質 (1) 米を材料とする。 (2) アルコール分5%程度のもの。 (3) 鮮度良好で不純物が混入していないもの。 (4) 製造後、1年以内のもの。 (5) 特有の芳香を有するもの。 2 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。
21-2	ピーナッツ和え の素		KG	1 品 質 乾燥したピーナッツを刻んで、調味料で合えた もの。 2 内容量及び包装 1KG入り、ポリエチレン包装詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
21-3	甜麵醬		EA	1 品 質 小麦粉に特殊なこうじを加えて醸造したもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
21-4	コチュジャン		EA	1 品 質 もち米粉に豆こうじ、唐辛子、塩水を加えて熟 成したもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限納入後、6か月以上の期間を有するも の。
21-5	豆板醬		EA	1 品 質 そら豆を原料に作った味噌に唐辛子を加えて 醸造したもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
21-6	柚子コショウ		EA	1 品 質 柚子、青唐辛子、食塩を合わせたもの。 2 内容量及び包装 1EA100g以上入り瓶詰。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
21-7	おぼろ		KG	1 材 料 魚肉、砂糖、塩、みりん、卵白、着色料等 2 品 質 材料を細かく煎りあげたもの。 3 包 装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21-8	ゆかり		KG	1 品 質 乾燥材量の粉末で常温保存可能なもの。 2 包 装 ポリエチレン包装詰の市販流通品とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21-9	混ぜ込みワカメ		KG	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 包 装 ポリエチレン包装詰の市販流通品とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。