

糧 食 品 規 格 表

(令 和 5 年 度 版)

航 空 自 衛 隊 秋 田 分 屯 基 地

目 次

1	総則	1
2	穀類及び同加工品	3
3	豆類及び同加工品	7
4	獣鳥肉類及び同加工品	9
5	魚介類及び同加工品	14
6	野菜類、いも類及び同加工品	21
7	果実類	26
8	漬物類	29
9	佃煮及び調味加工品	31
10	種実類及び堅果類	32
11	卵、乳及び乳製品	33
12	海藻及び乾物類	35
13	調味品	37
14	缶詰類	45
15	嗜好品及び健康飲料等	47
16	半調理加工品及び冷凍食品	51

1 総則

- (1) この規格表は航空自衛隊秋田分屯基地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格表に定めていない糧食品または見本提出を要する場合は、その都度示す。
- (3) 見本提出を示された糧食品については入札前日迄に品質、形状その他必要な事項を吟味し落札を決定する。なお見本提出無き場合は、当該糧食品の入札の資格をなくすものとする。
- (4) 秋田分屯基地への納品は11:00迄に完了するものとし、受領検査は本規格表に基づき実施する。
真にやむを得ない理由により納品時間を変更しなければならない場合は秋田分屯基地給養係へ速やかに連絡し、許可を得なければならない。
- (5) 夏季及び冬季輸送中に鮮度や品質が低下しやすい食材については、包装容器や輸送方法を十分考慮し、衛生管理及び品質保持に努めるものとする。
- (6) 生鮮糧食品で個数検査のものは、保存検査分を1個添付すること。また、生鮮糧食品で加工していない原材料は、保存検査分を50g程度清潔な袋に入れ添付すること。
- (7) 糧食品は所定の規格を満たすもので、一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (8) 規格表に示す「程度」とは、当該数値の前後10%の許容を示すものとする。
- (9) 衛生検査の不合格判定又は、受領検査における変質、不良及び不足等が認められた場合は、その内容に応じた適切な処置について、契約担当官及び給食担当官並びに食品衛生管理官の指示に従わなければならない。

2 穀類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林水産省規格を有するものについては、それぞれに該当する規格に適合すること。
- (2) 乾燥状態が十分なもので、カビ等を認めないこと。
- (3) 異味、異臭がなく不純物の混入がないこと。
- (4) 形状のバラつきがなく、砕け、未熟なもののないこと。
- (5) 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと。
- (6) 茹でうどん、そば類は当日茹であげたものであること。

N o	品 名	単 位	規 格
1	内地米	K G	1 水稻うるち玄米を精米したもの。 2 年産及び産地についてはその都度示す。 3 納入に際しては、精米の成分表をサンプルと共に提出すること。 4 紙袋は20kgまたは30kg用のものとし、認証は行なわないが、等級、年産を表示すること。 5 細部については必要に応じて示す。 6 品種はあきたこまち又は同等以上のものとする。
2	冷凍だまこもち	袋	1 炊きあげた内地米を直径2cm程度に整えたもの。 2 400gビニール袋入りのものとする。
3	もち米	K G	1 国内産水稻もち米 2 5kgのビニール袋包装とする。
4	きりたんぼ	K G	炊きあげた内地米を半分すりつぶし、杉等の串に刺して焼いたもの。一本100g程度
5	小麦粉	K G	1 日清フラワー、ニップンハート又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 薄力粉で1kgとする。
6	天ぷら粉	袋	1 日本食研天ぷら粉サク味、日清天ぷら粉又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 1袋、1kg入りとする。
7	マカロニ	K G	1 硬質小麦粉を使用したもの。 2 ママーマカロニ、オーマイマカロニ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
8	スパゲティ	K G	1 長さ20cm程度で径1.6mm程度のもの。 2 4kgのビニール包装品 3 はごろも、オーマイ又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）とする。
9	切りもち	K G	No.3を原料としたもので、密封されたビニール包装品
10	ビーフン	K G	No.1を原料としたもので1kg袋入りとする。
11	花麩	袋	薄力粉を使用し、食紅等を使い花状に成形したもの。 1袋35g程度のビニール包装とする。
12	茹でそば	K G	1等そば粉を30%程度混入し、固茹でしたもの。

No	品名	単位	規格
13	冷凍中華麺	K G	中華麺を加熱処理した後、冷凍加工したもの。 1玉200g程度でニチレイ、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
14	茹でうどん	K G	1等小麦粉を使用したもので煮込み用の太切りサイズ。
15	茹できしめん	K G	1等小麦粉を使用したもので、平たく製麺したもの。
16	稲庭うどん	K G	秋田県産の良品な物であること。
17	生中華そばA	K G	1等小麦粉を使用したもので中華そば用の標準サイズ。
18	生中華そばB	K G	1等小麦粉を使用したもので太麺サイズ。
19	蒸し中華そば	K G	1 1等小麦粉を使用したもので、やきそば用のサイズ。 2 固めに蒸しあげたもの。
20	ひやむぎ	K G	小麦粉を圧延して麺状にしたもので、麺線の細いもの。
21	そうめん	K G	小麦粉を圧延して麺状にしたもので、麺線の極細のもの。
22	冷凍うどん	K G	味の素、ニチレイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 麺重量250g程度
23	冷凍日本そば	K G	味の素、ニチレイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。麺重量200g程度
24	冷凍ちゃんぽんめん	K G	シマダヤ、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。麺重量200g程度
25	レトルトハンバーグセット	個	白飯300g程度、ハンバーグ160g程度 スプーン付き
26	レトルト豚丼セット	個	白飯300g程度、豚丼の具160g程度 スプーン付き
27	レトルト焼鳥丼セット	個	白飯300g程度、焼鳥160g程度 スプーン付き
28	レトルトカレーセット	個	白飯300g程度、レトルトカレー220g程度 スプーン付き
29	レトルとり飯セット	個	とり飯レトルト300g程度、おかずレトルト付き
30	レトルときのご飯セット	個	きのご飯レトルト300g程度、おかずレトルト付き
31	レトルトオムレツセット	個	ピラフ300g程度、オムレツ120g程度、スプーン付き
32	菓子パン	個	1 弾力性のある触感があり、ふっくらとし切り口に「つや」があり、気孔が細かく揃っていること。 2 カビ臭、イースト臭、焦げ臭等がなく、風味良好なもの。 3 表面に焼きムラがなく、色艶があること。 4 皮膜は全体に薄いこと。 5 形が整っていること。 6 生地パン等は製造後24時間以内のものとする。 7 その他については、その都度示す。

No	品名	単位	規格
33	食パン	袋	1枚45g程度のスライスとし、1袋8枚入りのもの。
34	ツイストメープルアーモンド	個	冷凍品 1袋8個入り程度 自然解凍可能なもの。
35	クリームパン	個	冷凍品 1袋10個入り程度 自然解凍可能なもの。
36	ミニ食パン (マーブル)	個	冷凍品 1袋24枚入り程度 自然解凍可能なもの。
37	ミニメロンパン	個	冷凍品 1袋10個入り程度 自然解凍可能なもの。
38	パン粉	K G	1 乾燥タイプのソフトパン粉とする。 2 ビニール包装品とする。 3 内容量1kgのもの。
39	とうもろこし	K G	1 収穫後1週間以内のもので糖度が十分なもの。 2 ピーターコーンとし、個々の大きさの揃ったもの。
40	こんにゃく米	袋	大塚食品、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。1kg入り
41	麦	袋	精麦 1袋1kg入り
42	フランスパン	本	No.32に準ずる。1本300g程度
43	冷凍ラーメン	K G	麺重量200gのもの。
44	冷凍スパゲティ	K G	麺重量220gのもの。
45	カップラーメン (A)	個	日清スープヌードル、明星食品評判屋ラーメン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
46	カップラーメン (B)	個	サンヨー食品御当地のれん街博多とんこつ、日清麺屋高菜豚骨ラーメン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
47	カップラーメン (C)	個	東洋水産焼きそばバゴーン、明星食品評判屋焼きそば又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
48	カップラーメン (D)	個	日清麺屋味噌ラーメン、明星食品評判屋ラーメン野菜みそ又は同等以上のもの(他社製品を含む。)とする。
49	カップラーメン (E)	個	日清御膳天ぷらそば、東洋水産激めんワンタン麺又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
50	カップラーメン (F)	個	日清スープヌードルシーフード、東洋水産ホットヌードル醤油又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
51	カップラーメン (G)	個	テーブルマークホームラン軒醤油、東洋水産ホットヌードルはま塩又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
52	カップラーメン (H)	個	東洋水産麺づくり担々麺、テーブルマークホームラン軒担々麺94g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
53	シリアルフレーク	K G	ケロッグ、カルビー又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)とする。 チャック付き袋、ドライフルーツ入り

No	品名	単位	規格
54	ロングライフパンセット	個	ロングライフパン2個、ロングライフ飲料1本のパンセット。 パンの種類及び飲料の種類についてはその都度示す。
55	雑穀米	袋	1袋1kg入り 国産のもので5種類以上の雑穀を含むもの。
56	栄養強化米 (Ca)	個	うるち米を主原料とし、カルシウムを添加したもの。
57	栄養強化米 (Vi&Fe)	個	うるち米を主原料とし、ビタミン及び鉄分を添加したもの。
58	五島うどん (給食用)	KG	長崎県五島手延べうどんに準ずるもので椿油を使用した乾麺とする。
59	本場讃岐うどん	袋	「本場」の表示基準を満たしているもの。 冷凍品可
60	冷凍ワンタン	袋	肉入りで1袋250g以上のもの。 大冷・味の素同等品以上可
61	米粉	袋	国産米を使用 1袋1kg入りのもの。
62	給食用ナン	袋	1袋100g程度 個包装のもの。
63	長期保存可能食品	個	1 主原料を米とする保存食品 2 1袋100g程度で5年以上保存可能なもの。 3 オニシ・サタケ又は同等品以上可
64	長期保存可能食品 (一般)	個	No.63に準ずるもので牛飯、炒飯、エビピラフとする。
65	南部せんべい	袋	汁物用 1袋10枚入り程度のももの。

3 豆類及び同加工品

No	品名	単位	規格
1	小豆	KG	1 粒ぞろいで病害虫、未熟物、しわ等がなく固有の光沢があり、乾燥状態の良好なもの。 2 2等以上のもの。
2	豆腐	KG	1 納入日当日の加工品で、破損、異味、異臭がなく冷却が十分であること。 2 2等以上の大豆を原料とした木綿ごしのもの。
3	絹ごし豆腐	KG	No.2を滑らかにこしたもの。
4	焼豆腐	KG	No.2の水分を30%程度絞り、焼きあげたもの。
5	高野豆腐（凍り豆腐）	KG	No.2を-15℃前後で凍結させ、さらに0℃でタンパク質を変性させてから解凍した後、低温乾燥させたもの。
6	油揚げ	KG	1 良質植物油を使用し、適度な光沢と香味を有していること。 2 酸化やくずれが認められないもの。
7	生揚げ	KG	1 厚さ3～4cm程度のもの。 2 大豆を原料とした良質植物油を使用し揚げたもの。
8	味付き油揚げ	缶	1 No.6を醤油、上白糖で調味し、いなり用に開いたもの。 2 280g程度缶入りのもの。
9	おから	KG	納入日当日の加工品で鮮度の良いもの。市販パック品可
10	納豆（たれ付き）	KG	1 粒揃いの大豆を原料とする。1個30g程度 2 3日以内に製造したもので、異味、異臭のないもの。
11	きなこ	KG	2等以上の大豆を使用したもの。
12	茹で大豆	KG	2等以上の大豆を使用したもので、煮崩れのないもの。
13	つぶあん	KG	1 小豆100%使用の生あん、水分50%程度のもの。 2 密閉されたビニール包装とする。
14	こしあん	KG	No.13を裏ごししたもの。
15	がんもどき	KG	2等以上の大豆を原料とし、良質な植物油で揚げたもの。
16	豆乳	本	1 2等以上の大豆を原料とし、大豆固形分7%以上のもの。 2 紀文又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000mlのもの。
17	豆腐ハンバーグ	個	永岡商事、ニチレイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1個120g程度
18	緑豆春雨	KG	緑豆を原料としているもの。1袋500g入り。
19	豆サラダ	袋	5種類の豆入り、1袋500g入り。

No	品名	単位	規格
20	豆腐（小）	KG	1 1個150g程度で個別包装のもの。 2 賞味期限が納品日から5日以上あるもの。
21	大豆フレーク（サラダ用）	袋	内容量80g以上、チャック付袋のもの。 チーズ風味
22	大豆フレーク（デザート用）	袋	内容量35g以上、チャック付袋のもの。 きなこ風味
23	乾燥大豆肉（ミンチタイプ）	袋	大豆粉末をミンチ状に成形したもの。 冷凍品可
24	うどん用油揚げ	袋	1枚50g程度 冷蔵 賞味期限3か月以上のもの。
25	冷凍絹揚げ豆腐	袋	絹揚げ豆腐を一口大カットにして冷凍したもの。 内容量1kg

4 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- (1) 屠殺法合格品であること。
- (2) 臭気：異臭を感じないこと。
- (3) 色沢：固有の色沢を有し表面が湿潤していること。
- (4) 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えること。
- (5) 容器：衛生的な容器を使用すること。
- (6) 表示：食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。
- (7) 外観：異常をみとめないもの。
- (8) タンパク質分解酵素等肉軟化剤の使用は不可

ア 牛肉

共通規格

- (ア) 水分は75%程度で脂肪が均一に分布しているもの。
- (イ) 光沢があり肉は赤褐色、脂肪は淡赤色とする。
- (ウ) 他の獣肉の混入のないもの。

N o	品 名	単 位	規 格
1	牛上肉	K G	1 2等以上のサーロインを精肉したもの。 2 繊維が細かく柔らかでビーフステーキに適するもの。 3 1枚当たりの重量は200g程度とする。
2	牛中肉	K G	1 胸、肩の肉であること。 2 脂肪分10～20%程度の柔らかなもの。 3 2mm程度の厚さのスライスとする。
3	牛バラ肉	K G	1 脂肪分30～40%程度の柔らかなもの。 2 すき焼き、カルビ焼き等に適したもの。 3 3mm程度の厚さのスライスとする。
4	牛角切肉	K G	No.2を2～3cm程度に角切りにしたもの。
5	牛ヒレ肉	K G	1 1又は2等のヒレ部を精肉したもの。 2 繊維が細かく柔らかで、ビーフステーキに適すること。
6	牛挽肉	K G	No.2を二度挽きしたもの。
7	牛タン	K G	牛の舌を4mm程度の厚さにスライスにしたもの。
8	牛レバー	K G	不可食部を除き、冷凍したもの。
9	牛筋肉	K G	1 筋、アキレス腱等を含むもの。 2 おでん、スープ等に適しているもの。

イ 豚肉

共通規格

(ア) 水分は55%程度のもの。

(イ) 光沢があり、肉は淡紅色、脂肪は黄白色であること。

(ウ) 他の獣肉の混入のないもの。

No	品名	単位	規格
10	豚ロース肉	KG	1 脂肪分25%以下の背ロースを精肉したもの。 2 褐色に変色していないもの。 3 1枚当たりの重量は150g程度とする。
11	豚中肉	KG	1 脂肪分30%以下の腿、背、肩等を精肉したもの。 2 2mm程度の厚さのスライスとする。
12	豚バラ肉	KG	1 脂肪分30%程度のもの。 2 3mm程度の厚さのスライスを基本とするが、変更がある場合は都度示す。
13	豚挽肉	KG	No.11を二度挽きにしたもの。
14	豚角切肉	KG	No.11を2~3cmの角切りにしたもの。
15	豚レバー	KG	不可食部を除き冷凍したもの。
16	豚もも肉	KG	1 脂肪分20%以下のもの。 2 3mm程度の厚さのスライスとする。
17	豚ヒレ肉	KG	1 新鮮でドリップが少なく国産のもの。 2 直径5cm程度
18	合挽肉	KG	1 No.6とNo.13を均等に合えたもの。 2 特に指定がない場合、その混合比は50%ずつとする。
19	豚バラブロック	KG	1 脂肪分30%程度のもの。 2 チャーシュー、ベーコンの素材用

ウ 鳥肉

共通規格

(ア) 新鮮なもので病鶏は除く。

(イ) 血抜きが十分にされており、輸入ものについては検査合格表示のあるもの。

No	品名	単位	規格
20	若鶏上肉	K G	1 骨付き腿肉の骨抜きをしたブロイラー冷凍品 2 脂肪30%以内、皮20%以内のもの。
21	骨付もも肉	K G	1 足先、腰骨は除く。 1 1本250g程度のもの。
22	鶏挽肉	K G	No.20を二度挽きしたもの。
23	鶏ささ身	K G	冷凍又は生で筋を除いたもの。
24	鶏手羽元肉	K G	1 骨付きウィングスティック 2 1本60g程度のもの。
25	鶏手羽先	K G	1 手羽から手羽元をとったもの。 2 1本50g程度のもの。
26	鶏砂肝	K G	若鶏のもので衛生的に処理したもの。
27	鶏ガラ	K G	頭部及び足先を除いた冷凍品
28	合がも肉	K G	合がもの精肉冷凍品

エ その他の肉類及び同加工品

共通規格

(1) 加工品については納品当日、賞味期限まで、少なくとも1ヶ月以上の余裕があること。

(2) J A S規格合格品であること。

(3) 包装等に表示されている適正な温度による保存がなされていること。

No	品名	単位	規格
29	ラム肉	K G	1 子羊の肉で、鮮赤色で脂肪分25%以下のもの。 2 3mm程度のロールスライスにした冷凍品
30	タレ漬け焼き肉	K G	1 豚中肉を焼き肉のタレで調味したもの。
31	ロースハム	K G	指定する場合を除き2mm程度の厚さのスライスとする。
32	プレスハム	K G	1 魚肉混合比は70%以下のもの。 2 指定する場合を除き2mm程度の厚さのスライスとする。
33	ボンレスハム	K G	指定する場合を除き2mm程度の厚さのスライスとする。
34	ベーコン	K G	1 豚バラ肉ベーコンとする。 2 指定する場合を除き2mm程度の厚さのスライスとする。
35	ウインナーソーセージ	K G	長さ5cm～7cm程度のもの。
36	カクテルウインナー	K G	長さ2cm程度のもの。
37	ロングウインナー	K G	長さ15cm程度のもの。
38	フランクフルトソーセージ	K G	直径2cmで長さ7cm程度のもの。
39	サラミソーセージ	K G	直径3cmで長さ20cm程度のもの。
40	ボロニアソーセージ	K G	直径4cmで長さ20cm程度のもの。
41	ペッパーポーク	K G	豚肉をブラックペッパーで調味したもの。
42	ホルモン	K G	豚ホルモンを下処理済みで冷凍したもの。
43	味付けホルモン	K G	No.42を味付けしたもの。
44	生ハム	K G	1mm程度の厚さのスライスで真空パックとする。
45	焼き豚	K G	1 豚もも肉を使用し醤油、みりん、白砂糖で調味加工したもの。 2 指定する場合を除き2mm程度の厚さのスライスとする。
46	豚バラあぶり焼	K G	あけぼの、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg入り
47	アジアンチキン	袋	1袋、75gのもの。6枚入り
48	ベーコンブロック	K G	豚バラ肉ベーコンとする。
49	粉ゼラチン	箱	1袋5g×6袋入り
50	ローストビーフ	袋	内容量500g程度で真空パックのもの。 冷凍品可
51	とりつくね	KG	1個40g程度 冷凍品
52	鶏つみれ 冷凍	袋	1袋50個程度 冷凍品
53	冷凍鶏しんじょう	袋	鶏肉のすり身を成形したもの。 内容量1kg程度 1袋約30個入り

No	品名	単位	規格
54	冷凍豚レバー	KG	下処理・調味済 国産のもの
55	一口チキン 冷凍	KG	1袋1Kg 一口大に加工 冷凍品
56	国産若鶏もも肉	KG	規格表4-20を基準とした国産のもの。
57	牛もつ (カット)	袋	内容量1kg下処理済み 一口大カット冷凍品

5 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観

- (ア) 表面は新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着していないこと。
- (イ) 眼球には張りがあり、青黒く生き生きとして角膜が透明であること。
- (ウ) えらは鮮紅色で弾力性に富むこと。

イ 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。

ウ 処理区分

- (ア) セミドレス－えらと内臓をとったもの。
- (イ) ドレス －セミドレスから頭をとったもの。
- (ウ) フィレ －三枚おろし。

エ その他

- 新鮮で水に入れると沈むもの。
- 1切れ当たりの重量が変更になる場合はその都度示す。

(2) 冷凍魚共通規格

ア 外観

十分な凍結状態にあり、再冷凍のあとが認められないこと。

イ 解凍

解凍後は鮮魚とほぼ同様になること。

ウ 処理区分

- (ア) セミドレス－えらと内臓をとったもの。
- (イ) ドレス －セミドレスから頭をとったもの。
- (ウ) フィレ －三枚おろし。

エ 臭い

固有の生臭さはあるが悪臭はないもの。

オ 船内急速冷凍品（－40℃）とする。

カ 腹切れ、身切れ、雑物を認めないこと。

キ 加工年月日が明記され、かつ加工後6カ月以内のもの。

ク ドリップの溶出量が多いものや、油焼け、冷凍焼けしたものを除く。

ケ 納入時、外包に崩れのないもの。

コ 1切れ当たりの重量が変更になる場合はその都度示す。

No	品名	単位	規格
1	鯖筒切	KG	冷凍のドレスを1切れ200g程度に筒切りしたもの。
2	鯖フィレ	KG	1 1切れ150g程度のもの。 2 鮮度の良い冷凍品であること。
3	紅鮭粕漬	KG	1 1切れ150g程度のもの。 2 紅鮭切身を酒粕でよく漬けたもの。

No	品名	単位	規格
4	鮭西京漬	KG	1 1枚150g程度のもの。 2 銀鮭切身を西京味噌でよく漬けたもの。
5	さんま	KG	1 有頭で1尾120g程度とする。 2 塩水で氷詰めの優品とする。
6	さんま開き	KG	1 有頭さんまで腹開きのもの。 2 1枚120g程度のもの。
7	鮭フィレ	KG	1 1切れ1kg程度。 2 紅鮭を基本とする。
8	まぐろ切身	KG	冷凍で1切れ120g程度のもの。
9	まぐろ刺身用	KG	1 きはだまぐろ又は、めばちまぐろとする。 2 冷凍で、ブツ切り若しくはさく切りの状態で納品する。 3 さくの不揃い品、筋及び血糊の多いものは不可
10	はまち刺身用	KG	鮮魚で体長40～60cmのものをフィレにしたもの。
11	かれい切身	KG	1 黄金かれいの冷凍品とする。 2 1切れ120g程度のものとする。
12	鯖三五八漬	KG	1 No.2を三五八で漬けたもの。 2 1枚150g程度のもの。
13	たら切身	KG	1 真たらを150g程度の切身にしたもの。 2 甘塩で、下に氷を敷いた状態で納品
14	たら粕漬	KG	No.13の1を酒粕に漬けたもの。
15	たら味噌漬	KG	No.13の1を味噌漬にしたもの。
16	ほっけみりん漬	KG	1 縞ほっけを2枚におろしみりんでよく漬けたもの。 2 1枚150g程度のもの。
17	紅鮭切身	KG	1 旬(9～11月)の時期を除き冷凍品。 2 1切れ150g程度とする。
18	塩ます切身	KG	1 甘塩の優品 2 1切れ150g程度のハネ切りとする。
19	わかさぎ	KG	1 体長7～9cm程度もの。 2 旬の時期を除き冷凍品
20	いか西京漬	KG	1 真いかの内臓及び頭足部を除き西京味噌で漬けたもの。 2 1枚120g程度のもの。
21	紋甲いか	KG	1 内臓、頭足部を除いた肉質が厚いもの。 2 生食可能な船内急速冷凍品で1枚120g程度のもの。

No	品名	単位	規格
22	開きいか	KG	1 真いか、するめいかの内臓及び頭足部を除いた肉厚のもの。 2 1枚200g程度のもの。
23	いか刺身用	KG	No.22を刺身用に皮剥き処理したもので、冷凍1枚もの。
24	つぼ抜きいか	KG	1 真いか、するめいかの内臓及び頭足部を除いた筒状のもの。 2 船内急速冷凍品
25	いかのげそ	KG	1 紋甲いかのもので皮を除く。 2 船内急速冷凍品
26	たこ刺身用	KG	1 真だこの足を茹であげた、1塊1kg程度のもの。 2 冷凍品
27	酢だこ	KG	1 真だこを茹であげて食紅で着色し、酢に浸けたもの。 2 形の整った優品とする。
28	あさり	KG	1 砂抜きの完全なもので塩水パック入りの生きているもの。 2 サイズはMとする。
29	あさりむき身	KG	No.28のむき身のみを冷凍したもの。
30	しじみ貝	KG	1 泥、砂抜きの完全なもの。 2 サイズはMとする。
31	かきむき身	KG	1 細菌検出検査合格証の添付されたものであること。 2 冷凍のビニール袋入りでLサイズのもの。
32	つぶむき身	KG	1 細菌検出検査合格証の添付されたものであること。 2 冷凍のビニール袋入りでLサイズのもの。
33	むきえび	KG	1 芝えびまたは赤えびで、着色や形くずれのないもの。 2 冷凍のビニール袋入りで、Mサイズのもの。
34	無頭えび	KG	1 冷凍のブラックタイガーでLサイズとする。 2 天ぷら、フライに適したもの。
35	つぼ鯛切身	KG	1 つぼ鯛を2枚におろしたもの。 2 1枚150g程度
36	うなぎ蒲焼き	KG	1 頭、骨、尾を除き、開いて焼き色と下味をつけたもの。 2 1枚もので250g程度とし、串刺し品は不可とする。
37	ぶり切身	KG	鮮魚で1切れ150g程度のもの。
38	銀たら切身	KG	鮮魚又は、冷凍で1切れ150g程度のもの。
39	味付たこ	KG	茹であげた真だこを調味加工したもの。
40	さわら切身	KG	鮮魚または冷凍品。さわら成魚で1切れ150g程度のもの。

No	品名	単位	規格
4 1	ししゃも	KG	1 Lサイズで子持ちのものに限る。 2 冷凍品又は冷蔵品
4 2	い이다こ	KG	1 おでん用にボイルしたもの。 2 検量はボイル後の重量でおこなう
4 3	かつおたたき	KG	1 生食可能な真空パック包装の冷凍品 2 加工後1ヶ月以内のもの。
4 4	かつお切身	KG	鮮魚又は冷凍で1切れ120g程度のもの。
4 5	甘えび	KG	1 甘赤えびで頭部を除き、皮を剥いたもの。 2 冷凍品で1パック20尾程度の処理済みのもの。
4 6	帆立貝柱	KG	1 細菌検出検査合格証の添付された生食可能品 2 加工後1カ月以内の冷凍品で1個40g程度のもの。
4 7	むつ	KG	鮮魚又は冷凍で1切れ150g程度のもの。
4 8	つば鯛味噌漬	KG	1 つば鯛を2枚におろして味噌漬にしたもの。 2 1枚150g程度のもの。
4 9	赤魚切身	KG	1 赤魚を2枚おろしにしたもの。 2 冷凍で1切れ150g程度のもの。
5 0	赤魚粕漬	KG	No.49を粕漬にしたもの。
5 1	にしん	KG	1 鮮魚で子持ちのものに限る。 2 有頭で1尾200g程度のもの。
5 2	きんき開き	KG	1 腹開きのもので1枚150g程度のもの。 2 十分に氷等で保冷をした状態のもの。
5 3	鮭みりん漬	KG	1 無塩の紅鮭を本みりんで漬けたもの。 2 1切れ150g程度のもの。
5 4	銀たら旨み漬	KG	1 No.38を旨み漬にしたもの。 2 1枚150g程度のもの。
5 5	ほっけフィレ	KG	1 縞ほっけで無頭、肉厚のもの。 2 1枚150g程度。
5 6	かます開き	KG	1 有頭で1枚150g程度のもの。 2 真空パック品とする。
5 7	にじ鱒	KG	有頭で、うろこ処理済みの1尾もの。
5 8	銀たら糀漬	KG	1 No.38を糀によく漬けたもの。 2 1切れ150g程度のもの。

No	品名	単位	規格
59	銀鮭切身	KG	1 優品で無塩のもの。 2 1切れ150g程度のもの。
60	シーフードミックス	KG	ダイレイ、ニチレイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） とする。イカ、エビ、ホタテ入りで1袋1kg入り。
61	ねぎとろ	KG	冷凍品で1袋500g入りのもの。
62	からすかれい切身	KG	1 皮をむいたもの。 2 1切れ150g程度のもの。
63	蒸しえび	KG	1 クマえび、大正えびを腹開きして蒸したもの。 2 冷凍で寿司ダネ用のもの。
64	さわら西京漬	KG	1 No.40を西京味噌に漬けたもの。 2 1枚150g程度のもの。
65	鯖みりん漬	KG	1 No.2を本みりんでよく漬けたもの。 2 1枚150g程度のもの。
66	鱻の開き	KG	1 有頭鱻で腹開きのもの。 2 1枚150g程度のもの。
67	鯖西京漬	KG	1切れ150g程度
68	さばもろみ漬	KG	1 鯖をもろみで漬けたもの。 2 1枚150g程度のもの。
69	銀ひらすなごみ漬	KG	1枚150g程度 味噌と糍で味付けしたもの。
70	銀ひらす醤油漬	KG	1枚150g程度 昆布醤油で味付けしたもの。

(3) 魚介類加工品共通規格

- ア 形が良くて大きさがそろっており、内部に異常を認めないこと。
- イ 特有の香りがあり、刺激性の味、臭気を認めないこと。
- ウ 鮮度の良好なもので、製造年月日、賞味期限、製造業者名、その他食品衛生法及び公正取引法の定める表示基準を満たしていること。
- エ 良質の魚介類を原料としたもので、弾力に富み、風味、光沢ともに良好であること。
- オ 練り製品にあつては異物、異味、異臭を認めず、「ネット」をひいていないもの。
- カ 食品添加物は食品衛生法に許可されたものを使用する。

No	品名	単位	規格
71	削節	KG	1 原料はかつおとし、乾燥が十分でカビを認めないもの。 2 100g入りビニール包装のもの。 3 だしに適する良好な香味を有していること。
72	ミニパック削節	袋	No.71を5gの窒素充填パックにしたもの。
73	しらす干し	KG	1 国産のもので、冷凍品可 2 乾燥が十分にされ新鮮で、生食に供するもの。
74	たいそぼろ	KG	原料は鯛を使用したもの。
75	いか塩辛	個	1 製造後3週間以内のもの。 2 一本造りの甘塩で内容量200g程度のもの。
76	たらこ	KG	1 食品衛生法に定められた着色料を使用したもの。 2 一腹50g程度のもの。
77	からし明太子	KG	1 食品衛生法に定められた着色料を使用したもの。 2 一腹50g程度で適度な辛みを有するもの。
78	すじこ	KG	一腹200g程度のもの、鱈のすじこは不可とする。
79	いくら醤油漬	個	1 醤油漬けで加工したもの。1個1kg入り 冷凍品可 2 鱈子は不可とする。
80	数の子	KG	味付け処理済みのもの。
81	あわび数の子	KG	1 あわび、昆布、及び数の子を和え調味加工したもの。 2 製造後1カ月以内のもの。
82	板かまぼこ	KG	1 白味魚を原料とし澱粉の混入率が20%以内のもの。 2 製造後2週間以内のもの。
83	焼竹輪	袋	1 魚をすり身加工し、表面を均一に焼かれたもの。 2 1袋4本入り以上のもの。冷蔵品 3 生食可能で、製造後2週間以内のもの。
84	なると	KG	1 1本200g程度のもの。 2 製造後1ヶ月以内のもの。

No	品名	単位	規格
85	伊達巻	KG	鶏卵を主原料とし卵液に白身魚のすり身を20%程度混ぜて焼いたもの。
86	さつま揚げ	KG	白身魚のすり身に10%程度の野菜を混入し焼き上げたもの。
87	つみれ	KG	1 いわしのすり身を一口大に成形して茹であげたもの。 2 1個20g程度のもの。
88	ごぼう巻	KG	1 さつま揚げの材料で、ごぼうを芯に巻いた棒さつま揚げ 2 ごぼうの比率は5%程度とする。
89	いか巻	KG	1 さつま揚げの材料で、いかを芯に巻いた棒さつま揚げ。 2 いかの比率は5%程度とする。
90	笹かまぼこ	KG	1 1枚30g程度で素焼きにしたもの。 2 その他はNo.82に準ずる。
91	はんぺん	KG	たらを主原料として、これに5%程度の山いもをすり身と澱粉を加えて加工したもの。
92	かに味	KG	かに風味を呈する着香料を使用したもの。
93	チーズかまぼこ	KG	1 かまぼこにチーズを詰めたもの。 2 1本35g程度のスティック状のもの。
94	鮭フレーク	個	1 焼き上げた鮭をフレークとしたもの。 2 内容量200g程度のビン入りとする。
95	さくらえび	袋	1袋30g入り程度のもの。
96	釜揚げしらす	KG	国産で生食可能なもの。 冷凍品可
97	炙りサーモンスライス	KG	下味付きのサーモンを炙ってスライスしたもの。 冷凍品可
98	いくら醤油漬	個	内容量1kg程度のもの。 冷凍品
99	中華くらげ	KG	くらげを調味したもの。 内容量1kg程度

6 野菜類、いも類及び同加工品

共通規格

- (1) 新鮮で採取後日時が過度に経過していない熟成品であること。
- (2) 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないこと。
- (3) 「とう」、変色、すの入ったものや変形、折れ、傷ものを除く。
- (4) 水洗いするものは、水切りを完全にすること。
- (5) 冬期にあつては、凍結または凍結後の痕跡を認めないこと。
- (6) 市場の規格において、優以上のものであること。

No	品名	単位	規格
1	白菜	KG	結球白菜の包合が完全なもので、1株2～4kgのもの。
2	キャベツ	KG	包合が完全なもので、根部を除き1株1～2kgのもの。
3	ほうれん草	KG	葉は緑色で根部を除いた長さ20cm程度のもの。
4	長ねぎ	KG	1 根深ねぎで白色部、緑色部の割合は約7対3とする。 2 径1.5cm以上で根部を除き、水洗いしたもの。
5	みつば	KG	根みつばで特有の香りがするもの。
6	わけぎ	KG	根の近くまで緑色が鮮やかなもので水洗いしたもの。
7	春菊	KG	良く肥えて柔らかく伸びすぎでないもので、根部を除く。
8	パセリ	KG	濃緑色で伸びすぎでない柔らかい若芽のものとする。
9	にら	KG	葉肉が柔らかく、根部を除き水洗いしたもの。
10	レタス	KG	包合が完全なもので、明緑色で柔らかく傷のないもの。
11	しその葉	KG	防腐剤を使用しない、濃緑色で柔らかいもの。
12	さんしょうの葉	KG	明るい緑色で柔らかく傷のないもの。
13	ブロッコリー	KG	濃緑色で根部及び葉を除き、つぼみが程よく密集したもの。
14	カリフラワー	KG	乳白色で根部及び葉を除き、つぼみの固いもの。
15	せり	KG	濃緑色で長さ30cm程度の柔らかいもの。
16	もやし	KG	1 緑豆を種子とし、発芽後1週間のもので長さ5cm程度 2 外気を遮断するビニール等で包装したもので、自家包装品は不可
17	大豆もやし	KG	1 大豆を種子とし発芽後1週間のもので長さ20cm以下 2 外気を遮断するビニール等で包装したもので、自家包装品は不可
18	大根	KG	1 茎、葉、ひげ根を除き、水洗いしたもの。 2 大きさが揃い、長さ30cm、重さ1kg以上のもの。
19	白髪大根	KG	1 No.18をけん用に糸切りしたもの。 2 専門業者加工済みのビニール包装冷凍品とする。

No	品名	単位	規格
20	人参	KG	1 茎、葉、ひげ根を除いたもの。 2 肢、割れ、芯のないもの。 3 大きさが揃い1本100g以上のもの。
21	切人参	KG	1 No.20をきんぴら用に5cm程度の細切りにしたもの。 2 納品当日に裁断したもので、検量時水は除く。
22	ごぼう	KG	1 茎、葉、ひげ根を除き、水洗いしたもの。 2 肉質は柔らかく、長さ50cm以上で、太さは平均2cm程度のもの。
23	切ごぼう	KG	1 No.22を5cm程度の細切りにしてアクを除いたもの。 2 検量時水は除く。
24	笹がきごぼう	KG	1 No.22を3cm程度の笹がきにしてアクを除いたもの。 2 検量時水は除く。
25	玉ねぎ	KG	1 発芽していないもので、根部を除いた黄色玉ねぎ。 2 「葉玉ねぎ」「根玉ねぎ」のいずれも可とし、特に季節における旬のものであること。
26	紫玉ねぎ	KG	発芽していないもので根部を除く。
27	根しょうが	KG	1 肉質が柔軟なもので、泥土の付着のないもの。 2 繊維が少なく辛みが強い大粒のもの。
28	セロリ	KG	1 肉質が厚く、芯の丈が長いもの。 2 淡緑色で身のしまっているもの。
29	クレソン	KG	紫緑色で特有の香りを有しているもの。
30	紫キャベツ	KG	レッドキャベツとし、他はNo.2に準ずる。
31	胡瓜	KG	1 皮むけ、その恐れのあるものは不可 2 1本100g以上、長さ20cm程度のもの、大きさが揃い、曲がっていないもの。
32	南瓜	KG	1 1個2kg程度のもの。 2 皮に擦り傷のないもの。
33	茄子	KG	1 1個70g程度のもの、大きさが揃っているもの。 2 皮に擦り傷のないもの。
34	小茄子	KG	1 1個30g程度のもの、大きさが揃っているもの。 2 皮に擦り傷のないもので漬物用
35	生椎茸	KG	1 かさの径が5cm程度のもの、大きさが均一なもの。 2 柄の比率は全体積の30%を越えないこと。

No	品名	単位	規格
36	トマト	KG	1 完熟度70%程度で破損品は除く。 2 1個200g程度のもので大きさの揃っているもの。
37	ミニトマト	KG	表面に割れがなく、1個約20g程度のもの。
38	ピーマン	KG	濃緑色で赤色部がなく、1個20g以上の揃ったもの。
39	長いも	KG	1 土、根を除き、折れていないもの。 2 粘質に富み1本500g以上で直径4cm以上のもの。
40	さつまいも	KG	1 土を除き、発芽等の認められないもの。 2 黄色で1本200g程度のもの。
41	じゃがいも	KG	1 発芽等の認められない1個あたりL又はLL以上のもの。 2 種類は男爵、メイクイン、紅丸とする。
42	澱粉	袋	馬鈴薯澱粉とし、ビニール袋で1袋250g入り。
43	春雨	KG	馬鈴薯とさつまいもを原料とし、ビニール袋により包装がなされているもの。
44	里芋	KG	1 洗い里芋で1袋10個程度の浸水ビニール包装がなされているもの。 2 子いもでサイズはMとする。
45	にんにく	KG	1 発芽のないもので、茎を除いた1個20g程度のもの。 2 虫喰いがなく、ネットで収納されているもの。
46	わらび	KG	1 採取されてから2日以内で大きさの揃っているもの。 2 20本程度を束ねた優品であること。
47	わらび水煮	KG	1 No.46を湯通ししてアク抜きしたもの。 2 検量時、水は除く。
48	茹でぜんまい	KG	ぜんまいを天日で干した後、水煮したもの。
49	しめじ	KG	1 養殖もので、かさの径3cm以下のもの。 2 成形プラスチック容器入りとする。
50	ほんしめじ	KG	1 養殖もので、かさの径2cm以下のもの。 2 成形プラスチック容器入りとする。
51	えのきだけ	KG	1 養殖もので、かさと根が揃っており、特にカビの認められないこと。 2 真空ビニール包装とする。
52	なめこ	KG	1 養殖ものを水煮してビニール包装としたもの。 2 石付きは除く。

No	品名	単位	規格
53	まいたけ	KG	1 養殖もので、かさが良く開き、ぬめり、カビの認められないもの。 2 成形プラスチック容器入りとする。
54	さやえんどう	KG	1 両筋を取り、茹でて冷凍したもの。 2 ビニール包装とする。
55	さやいんげん	KG	No.54に準ずる。
56	小松菜	KG	1 根部を除き水洗いしたもの。 2 長さ20cm程度のもの。
57	京菜	KG	No.56に準ずる。
58	山東菜	KG	No.56に準ずる。
59	グリーンアスパラガス	KG	根揃いで、長さ15cm程度のもの。
60	ししとうがらし	KG	1 1本5g程度で変色したものは不可 2 20本程度のプラスチック容器入り。
61	つるむらさき	KG	長さ20cm程度のもの。
62	かいわれ大根	KG	1 無農薬水耕栽培のもので葉腐れのないもの。 2 プラスチックまたは発泡スチロール容器入り。
63	青梗菜	KG	茎の部分の腐敗がないもの。
64	にんにくの芽	KG	1 長さ20cm程度で、鮮緑色で割れの認められないもの。 2 加熱処理後、冷凍したもの。
65	ミックスベジタブル	KG	1 グリンピース、スイートコーン、人参を原料とする。 2 冷凍のビニール包装品で、製造後2ヶ月以内のもの。
66	紅白なます	KG	白髪大根、及び白髪人参を8対2の割合で混ぜ酢でしめたもの。
67	かぶ	KG	1 胴部が十分に発達しているなかぶとする。 2 特に下部の亀裂が認められないもの。
68	サラダ菜	KG	柔らかで葉崩れがなく、根部は除いたもの。
69	ふき水煮	KG	赤ふきの葉を切り、筋を除いて水煮したもの。
70	笹竹水煮	KG	1 皮をむき、アク抜きした後、水煮したもの。 2 ビニール包装品で検量時水は除く。
71	こんにやく	KG	精粉で造った角こんにやくで、気泡がなく弾力があるもの。
72	黒こんにやく	KG	荒粉でつくった角こんにやくで、気泡がなく弾力に富んでいるもの。
73	糸こんにやく	KG	No.71を糸状に、ついたもので径は4mm程度とする。
74	白滝	KG	No.71を糸状に、ついたもので径は2mm程度とする。

No	品名	単位	規格
75	大根菜	KG	1 根部を除き水洗いしたもの。 2 長さ20cm程度のもの。
76	筍	KG	猛宗竹で皮付きのもの。
77	サニーレタス	KG	1 柔らかで葉崩れがなく、根部は除いたもの。 2 切り口の乳液が、濃く褐色に変色していないもの。
78	モロヘイヤ	KG	1 濃緑色で、葉の形がそろっているもの。 2 根部を除いてあるもの。
79	ねばねば野菜 冷凍品	袋	1袋500g程度 モロヘイヤ、オクラを使用したもの。
80	ウド	KG	1 茎が新鮮で、基部の木質部から切っている優品 2 葉先のキズや変色が見られないもの。
81	洋風野菜ミックス	KG	1 3種類の野菜ミックス 2 1kg詰め IQF ニチレイ、味の素同等品以上可
82	ごろごろ野菜ミックス	KG	1 4種類以上の野菜ミックス 一口大カットのもの。 2 1kg詰め IQF 日本食研、カゴメ同等品以上可
83	パプリカ	KG	新鮮で色鮮やかなもの。
84	れんこん水煮	KG	1 新鮮なれんこんを使用し、厚さ3mm程度にスライスしたもの 2 ビニール包装品で検量時水は除く。
85	オクラ	KG	1本10g程度で変色したものは不可
86	ゴーヤ	KG	1本20cm程度で変色したものは不可
87	七草がゆセット	個	七草入り1個50g程度のもの。
88	とんぶり	本	秋田県産で、200g瓶入りのもの。
89	水菜	KG	根部を除き水洗いし、長さ30cm程度のもの。
90	グリーンピース	KG	冷凍のビニール包装品で、製造後2ヶ月以内のもの。
91	ズッキーニ	KG	1本15cm程度で変色したものは不可
92	筍水煮	KG	1 皮をむき、アク抜きした後、水煮したもの。 2 ビニール包装品で検量時水は除く。
93	みょうが	KG	新鮮で特有の香りのするもの。 1個20g程度
94	エリンギ	KG	かさが肉厚で、ぬめり、かびの無いもの。
95	くりむき身	KG	真空パックで1袋1kg入りのもの。
96	里芋(冷凍)	KG	皮むき里芋で1袋500g入りのもの。
97	菜の花	KG	国産で食用に適した新鮮なもの。
98	冷凍揚げ茄子(乱切り)	KG	内容量500g程度で素揚げ乱切りされた茄子を冷凍したもの。

7 果実類

共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、適度に着色し、形状が良く粒が揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟や過熟のものがないこと。
- (3) 鮮度良く風味が良好なもの。
- (4) 傷害、葉害、病害虫、荷傷、腐れ、凍結、「す」がある果実を含まないこと。
- (5) 輸入品においては条約、検疫法に基づく品質検定を通過したもの。
- (6) 過剰な農薬、保存料の塗布等がないもの。

No	品名	単位	規格
1	桃	KG	1 水蜜桃で甘味が十分で特に腐れが認められないこと。 2 1個250g程度のもの。
2	りんご	KG	1 収穫期以外のものについては、低温保存により糖度が十分に保たれていること。 2 品種については品名の後に次の記号を付加する。 (A) 紅玉、国光 1個300g程度 (B) スターキング 1個270g程度 (C) ゴールデン、デリシャス 1個250g程度 (D) ふじ 1個300g程度 (E) むつ 1個350g程度
3	梨	KG	1 半乾燥等が無いもの。 2 品種については品名の後に次の記号を付加する。 (A) 二十世紀 1個350g程度 (B) 豊水 1個300g程度
4	みかん	KG	1 温州みかんで1個120g程度のもの。 2 国内産のもの。 3 表皮に乾燥性のシワが認められないもの。
5	甘夏かん	KG	夏ダイダイの川野早生種で1個350g程度のもの。
6	はっさく	KG	夏ダイダイよりやや腰高のもので1個350g程度のもの。
7	ネーブル	KG	1個300g程度のもの。
8	オレンジ	KG	1個200g程度のもの。
9	伊予かん	KG	1 1個350g程度のもの。 2 国内産のもの。
10	夏みかん	KG	1 夏ダイダイで1個300g程度のもの。 2 国内産のもの。 3 適度な甘味を有すること。
11	グレープフルーツ	KG	1個400g程度のもの。

No	品名	単位	規格
12	レモン	KG	1個150g程度のもの。
13	バナナ	KG	1 産地は台湾、エクアドル、フィリピン産 2 1本200g程度で黒変、軟化、腐敗をしていないもの。
14	柿	KG	1 光沢があり、色のむらがなく重量感のあるもの。 2 国内産で1個400g程度
15	いちご	KG	1 開花後50～80日分の九分着色とし、時期によりハウスものも可とする。 2 1個20g程度の太果種とする。
16	西瓜	KG	1 果形が正しく、完熟した優品で、特に空洞、割れの認められないもの。 2 1個5kg程度のもの。
17	ぶどう	KG	1 粒揃いのもので、皮に張りがあり過熟していないもの。 2 品種については品名の後に、次の記号を特に示す。 (A) デラウェア 1房120g程度 (B) キャンベル・ベリーA 1房350g程度 (C) スチューベン 1房400g程度 (D) マスカット 1房350g程度
18	プリンスメロン	KG	1 甘味が強い熟成度90%程度のもの。 2 1個300g程度のもの。
19	アンデスメロン	KG	1 甘味が強い熟成度90%程度のもの。 2 1個800g程度のもの。
20	アムスメロン	KG	1 甘味が強い熟成度90%程度のもの。 2 1個600g程度のもの。
21	パイナップル	KG	熟成度90%程度で赤みがかかった重量感のあるもの。
22	キウイフルーツ	KG	1 特有の酸味を有し、固すぎないこと。 2 果実は6～8cm程度で、短毛におおわれていること。
23	プラム	KG	特有の香味を有し、固すぎないこと。
24	ネクタリン	KG	特有の香味を有し、固すぎないこと。
25	さくらんぼ	KG	1 果肉が萎縮しておらず、酸味が適度なもの。 2 品種については品名の後に、次の記号を特に示す。 (A) 佐藤錦 国内産 (B) ナポレオン 国内産 (C) アメリカンチェリー 米国産

No	品名	単位	規格
26	レーズン	KG	乾燥状態が良く、塊のないもの。
27	スウィーティー	KG	1個400g程度のもの。
28	アボガド	KG	1個200g程度のもの。
29	マンゴー	KG	褐色に変色したものを除く。
30	パパイヤ	KG	ぶつけたり、褐色に変色したものを除く。
31	ゴールドデンキウイ	KG	No.22に準ずる。
32	DPジャム	KG	1箱20個入り。1個11g程度
33	ブルーベリー	KG	冷凍品で1袋1kg入りのもの。
34	ライチ	KG	冷凍品で1袋1kg入りのもの。
35	フルーツカクテル	缶	永岡商事、はごろもフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)とする。固形量1.8kg以上、1号缶
36	ミックスベリー	KG	冷凍品で1袋1kg入りのもの。
37	かぼす	KG	新鮮で色沢、形状、香味良好で緑色のもの。
38	カットアボカド	KG	一口カットのもの。冷凍品
39	冷凍パイナップル	KG	一口大カット 1袋500g 賞味期限1年以上のもの。
40	冷凍マンゴー	KG	一口大カット 1袋500g 賞味期限1年以上のもの。
41	冷凍ピーチ	袋	楕形スライス 1袋500g 賞味期限1年以上のもの。

8 漬物類

共通規格

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
- (2) 「つかり」が適度で固有の風味を有し、カビ臭、苦汁、異味、異臭のないこと。
- (3) 肉質の著しく劣るもの等の混入がないもの。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づくものを使用する。
- (5) 着色は適度なもの。
- (6) 異品種、雑物の混入がないもので、材料は野菜類の共通規格を満たすものであること。
- (7) 漬汁、漬粕、漬味噌等の重量は計量時除く。

No	品名	単位	規格
1	沢庵漬	KG	塩分、色沢ともに良好なもので1本200g程度のもの。
2	大根味噌漬	KG	内部まで、味噌が良く浸透し、風味の良好なもの。
3	白菜漬	KG	1 結球した白菜を二つ割りとし、適度な塩分で漬けたもの。 2 風味が良好なもので検量時、水は除く。
4	キャベツ漬	KG	1 病害虫、枯れ葉を含まないこと。 2 風味、塩分が良好なもので、検量時、水は除く。
5	福神漬	KG	材料は、蓮根、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ、しょうが等、6種類以上使用のもの。
6	梅干し	個	1 1個10g程度の形の整ったものを使用する。 2 着色はしその葉を使用し、酸味が適度なもの。 3 130g程度のポリビン入りとする。
7	しょうが酢漬	KG	1 新しょうがを薄切りにして、甘酢につけたもの。 2 風味が良好で、検量時水は除く。
8	つぼ漬	KG	1 丸干し大根を使用したもの。 2 薄く輪切りにした、歯ざわりの良いもの。
9	高菜漬	KG	1 褐色に変色したものは不可 2 ビニール包装品
10	奈良漬	KG	1 2～3回酒粕等で漬け換え、香味がよく浸透したもの。 2 漬け込み期間が3ヶ月以上で、歯切れの良いもの。
11	胡瓜漬	KG	一夜漬けの1本200g程度のもの曲がりのないもの。
12	胡瓜古漬	KG	丸干しにした胡瓜をぬかでつけ込んだもの。
13	しその実漬	KG	しその実、刻み大根を使用し、調味液に漬けたもの。
14	茄子塩漬	KG	1 漬物用の小茄子を材料とし、濃紫色で塩分が適度なもの。 2 ビニール包装品 3 酸化が認められないこと。

No	品名	単位	規格
15	茄子ぬか漬	KG	1 茄子をぬかに24～48時間つけたもの。 2 その他はNo.14に準ずる。
16	白菜朝鮮漬	KG	1 きざみ白菜をキムチの素、にんにくで漬けたもの。 2 検量時、水は除く。
17	しば漬	KG	胡瓜、茄子、根しょうが、みょうが等をしそで漬けたもの。
18	朝鮮もやし漬	KG	大豆もやしをキムチの素、にんにくで漬けたもの。
19	野沢菜漬	KG	1 良質の野沢菜を適度な塩分で漬けたもの。 2 長野産で漬かりすぎ、変色していないもの。
20	べったら漬	KG	病害虫や「す」の入らない大根をこうじで漬けたもの。
21	紅しょうが	KG	1 特有の刺激臭を有するもので色沢が鮮明なもの。 2 千切りの状態で納品すること。
22	九ちゃん漬	KG	胡瓜、しょうが等をしその実、醤油でつけ込んだもの。
23	山菜味付	KG	わらび、ぜんまい、きくらげ、竹の子、えのきたけを醤油漬けにしたもの。
24	ザーサイ	個	1 百合科の植物の球根を中華風に漬け込んだもの。 2 内容量100g以上のもの。
25	楽京漬	KG	楽京の上皮をむき酢漬けにしたもの。
26	はじかみ	本	1 筆しょうがを酢漬けにして鮮紅色を呈したもの。 2 ビン入りで内容量75g程度、15本程度入ったもの。
27	かつお沢庵漬	KG	No.1に削り節を入れて漬けたもの。
28	いぶりがっこ	KG	丸干しした大根を薫煙した後に塩漬けに漬けたもの。
29	かぶ漬	KG	1 かぶを厚めにスライスした後、塩漬けにしたもの。 2 塩分、風味が良好なもので検量時水は除く。
30	大根朝鮮漬	KG	大根角切りをキムチの素、にんにくで漬けたもの。
31	高菜油炒	KG	高菜漬を醤油、七味等で炒め加工したもの1Kg入り。
32	無臭にんにくピリ辛漬	個	500g瓶入りのもの。
33	ピクルス	本	瓶入り250g程度
34	甘酢生姜	袋	内容量1kg程度
35	野沢菜わさび和え	袋	4種以上の野菜類を和えたもの。 内容量300g程度 冷凍品可

9 佃煮及び調味加工品

共通規格

- (1) 食品衛生法に基づき加工、製造されたもの。
 (2) 良質の材料を使用したもの。
 (3) 異味、異臭及び不純物の混入がないもの。
 (4) 製造後1ヶ月以内のもの。

No	品名	単位	規格
1	一口昆布	K G	1 昆布巻の佃煮で、柔らかく味付けが適当なもの。 2 1個20g程度のもの。
2	のり佃煮	K G	1 昆布、若布等、他の海草類の混入がないもの。 2 水分、塩分が濃くないもの。
3	小女子佃煮	K G	魚体の破損がなく、大きさのそろったもの。
4	かつお角煮	K G	2cm程度に角切りしたかつおを、しょうが、砂糖、醤油で良く煮込んだもの。
5	うにくらげ	K G	塩うに、くらげ、酒粕等を混合し調味したもの。
6	あさり佃煮	K G	砂抜き十分なあさりのむき身を柔らかく調味したもの。
7	赤貝佃煮	K G	赤貝のむき身を柔らかく調味したもの。
8	ねぶた漬	K G	なた割り大根、数の子、刻み昆布を醤油、砂糖、その他の調味料で味付けしたもの。
9	松前漬	K G	するめ、昆布、人参の千切りをNo.8と同様に加工したもの。
10	味付メンマ	K G	1 変色、悪臭を認めない調味の良好なもの。 2 ラーメン用で自家製造品は不可
11	もろみ味噌	K G	小麦と豆を原料とし、辛口で風味の良好なもの。
12	きんとん	K G	さつまいもを原料とし、砂糖を加え柔らかく煮込んだもの。
13	栗きんとん	K G	栗を原料とし、砂糖を加えて柔らかく煮込んだもの。
14	黒豆佃煮	K G	黒大豆を原料とし、調味液で柔らかく煮込んだもの。
15	なめ茸	本	1 3cm程度の長さに切ったえのき茸を調味加工したもの。 2 ビン入りで内容量が440g程度のもの。
16	しそ刻み昆布	K G	刻み昆布をしそ風味の佃煮に加工したもの。
17	青しそわかめ	K G	刻んだ若布の茎を青しその実と共に調味加工したもの。
18	塩吹昆布(つくだ煮)	袋	内容量20g程度
19	海苔佃煮ミニパック	個	1個15g程度
20	金時豆	袋	内容量1kg程度
21	昆布豆	袋	内容量500g程度
22	まぐろ佃煮	袋	一口カットのまぐろを佃煮にしたもの 内容量1kg

10 種実類及び堅果類

共通規格

- (1) 乾燥状態が良好なもので、カビ等が認められないこと。
- (2) 異味、異臭がなく不純物の混入がないもの。
- (3) 固有の光沢、風味を有し、病虫害の認められないもの。
- (4) 形状のばらつきがなく、砕け、未熟なものの認められないこと。

No	品名	単位	規格
1	白ごま	K G	1 煎ったもので変色のないもの。 2 ビニール袋包装品とする。
2	黒ごま	K G	1 煎ったもので変色がなく、着色したものは不可 2 ビニール袋包装品とする。
3	すりごま	K G	1 煎ったごまをすりつぶしたもので、変色のないもの。 2 ビニール袋包装品とする。
4	ごま塩	本	1 No.2と食塩と調味料を混合したもの。 2 35g程度瓶入りとする。
5	落花生	K G	1 泥土等を良く取り除いたMサイズのもの。 2 包装が必要な場合はその都度示す。
6	ピーナッツ	K G	No.5の鬼皮、渋皮を除き煎ったもの。
7	栗	K G	1 新鮮で完熟し、栗色で光沢の良いもの。 2 1個20g程度のもの。
8	むき栗	K G	No.7の鬼皮、渋皮を除いたもの。
9	栗甘露煮	K G	No.8を甘露煮にしたもの。
10	むきくるみ	K G	1 くるみの殻をむいたもの。 2 特に湿り気が認められないもの。
11	粉末ピーナッツ	袋	ビニール袋包装品 内容量100g程度のもの。
12	アーモンド飲料	本	内容量100ml マルサン、筑波乳業又は同等品以上のもの。
13	落花生	K G	殻付き 国産または中国産のもの。

1 1 卵、乳及び乳製品

No	品名	単位	規格
1	鶏卵	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で卵洗浄検査に合格した、鶏糞の付着が認められない産卵後1週間以内のもの。 2 透視、振音に異常のないもの。 3 割卵した時に卵黄の盛り上がりがあるもの。 4 大きさはLサイズとする。 5 集荷日または包装日が明記されていること。
2	きんし卵	KG	冷凍品で細切り 内容量500g程度のもの。
3	パック牛乳	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省令に合格したもの。 2 製造後2日以内のもの。 3 内容量1000ml 紙パックタイプ
4	パックコーヒー	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 No.3にコーヒー成分、香料等を添加したもの。 2 内容量1000ml 紙パックタイプ
5	ヨーグルト	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省令に合格したもの。 2 ダノンヨーグルト、明治ブルガリアヨーグルト同等品以上可 内容量80g程度
6	ドリンクヨーグルト	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省令に合格したもの。 2 内容量1000ml 紙パックタイプ
7	チーズ	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量200g程度の紙箱入りプロセスチーズ 2 3～8℃で保存されたもので製造後2ヶ月以内のもの。
8	プロセスチーズ	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個20g程度のアルミ包装 2 3～8℃で保存されたもので製造後2ヶ月以内のもの。
9	粉チーズ	本	内容量80g程度のもの。
10	乳酸菌飲料A	本	ヤクルト、日清ヨークピルクル又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 内容量65ml程度
11	乳酸菌飲料B	本	サントリービックル、カルピス酸乳又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 内容量220ml程度
12	スライスチーズ	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋7枚入りのもの。 2 原材料、ナチュラルチーズ
13	加糖練乳	本	森永コンデンスミルク、雪印コンデンスミルク又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量120g程度
14	プレーンヨーグルト	KG	生乳を主成分とした発酵乳。 内容量400g程度

No	品名	単位	規格
15	温泉卵	箱	加熱処理された1パック5ヶ入りたれ付きのもの。
17	乳酸菌飲料C	本	ヤクルトジョア、カルピス大人の健康又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量125ml程度
18	シュレッドチーズ	袋	1 とろけるチーズ、ピザ用 2 1袋1kg入りのもので、ナチュラルチーズとする。
19	ロングライフミルクコーヒー	個	内容量200ml程度 生乳60%使用、コーヒー風味
20	ロングライフいちごミルク	個	内容量200ml程度 生乳70%使用、いちご風味
21	ロングライフ乳酸菌飲料	個	内容量200ml程度 乳酸菌飲料
22	のむヨーグルトA	個	内容量200ml程度 プレーンタイプ
23	のむヨーグルトB	個	内容量190ml程度 一日分のCa又はFeを摂取できるもの。
24	殻むき鶏卵水煮（茹卵）	袋	1袋25個程度 鶏卵Mサイズ相当

1 2 海草及び乾物類

共通規格

- (1) 乾燥を充分に行い、カビ等を認めないもの。
- (2) 雑物、異物等の混入なく品（粒）揃いで砕け、未熟物のないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないこと。

No	品名	単位	規格
1	出し昆布	KG	北海道産の2等以上合格品
2	とろろ昆布	KG	No.1を糸状に挽いたもの。
3	味付のり	袋	1 色が黒く光沢のあるもの。 2 1袋5枚入り。
4	焼きのり	袋	1 大きさ17cm×20cm程度 2 歯触りの良い、良質の焼きのり。 3 1袋10枚入り。
5	きざみのり	袋	焼きのりを2mm程度に細切りしたもの。1袋10g入り。
6	もみのり	KG	焼きのりをもみ崩して、ビニール袋に詰めたもの。
7	ひじき	KG	1 粉ひじき又は芽ひじきといわれる短いもの。 2 ビニール袋入りで自家包装品は不可
8	青のり粉	KG	特有の芳香があり「苦み」の少ないもの。
9	若布	KG	1 乾燥若布で細かくカットされたもの。 2 熱湯で溶けるもの及び固いものを除く。 3 ビニール包装入り。
10	生若布	KG	1 上級品で熱湯で溶けないもの。 2 塩漬けのもので塩分65%～70%程度のもの。 3 加工後1ヶ月以内のもの。
11	海草サラダ	KG	1 赤とさかのり、白とさかのり、若布の乾燥させたものを混合したもの。 2 リケン、かがみ食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1袋100g入り。
12	結び昆布	KG	No.1をおでん用に5cm程度の長さに結んだもの。
13	干し椎茸	KG	1 肉厚で、かさの径が5cm以上の「荒葉」中級品以上で石付きを含まぬこと。 2 ビニール袋入りで自家包装品は不可 3 大きさが揃っていること。

No	品名	単位	規格
14	きくらげ	KG	1 黒きくらげとする。 2 水にもどした場合、十分に弾力性があるもの。
15	切干大根	KG	1 良質の大根を原料とした淡黄色のもの。 2 ビニール袋入りのもので自家包装品は不可
16	干びょう	KG	表皮の混入がなく、色が白くてシミがないもの。
17	ところてん	KG	1 良質のてん草を原料とし、異味、異臭の認められないもの。 2 製造後2日以内のもの。
18	手巻き寿司用焼きのり	袋	一袋半切り15枚入り。
19	干しのり	枚	1 太巻き寿司用の干しのり。 2 大きさ17cm×20cmを基準とする。 3 色が黒く、破れやすき間のないもの。
20	めかぶ	KG	1 若布の茎部をボイルして千切りにしたもの。 2 岩手県、宮城県産のもの。
21	もずく	袋	1袋1kg入り
22	とろろ昆布（小分け）	袋	No.1を糸状に挽いたものを小分けにしたもの。 1袋に110個程度入り。
23	ゼリーの素	袋	粉末タイプ 1袋500g以上のもの。
24	韓国のり	袋	1袋8枚入り以上のもの。
25	スープ用寒天	袋	内容量100g以上のもの。 耐熱タイプ

1.3 調味品

共通規格

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日、製造者名が表示されていること。
- (2) 異物、雑物の混入なく、特有の香味を有するもの。
- (3) 製品は納品当日の時点で次の条件を満たすものとする。ただし特に示す場合を除く。
 - ア 賞味期間が明記されているものについては、当該賞味期間の3分の1の日数を経過していないもの。
 - イ 特に上記の明記がない場合は、1ヶ月以内に製造されたものであること。
 - ウ 納品後に、製造メーカー原因による不具合が生じた場合は返品、交換の処置を行うものとする。
- (4) J A S規格に定められた品質とする。
- (5) 品名が商品名によるほうが適切と判断される場合には、特に商品名で示す。

No	品名	単位	規格
1	醤油	本	1 新式醸造のもの。 2 内容量1800ml程度 PETボトル入り。
2	薄口醤油	本	薄口である以外はNo.1に準ずる。
3	卓上醤油	本	1 新式醸造のもの。 2 内容量450ml程度 密封PETボトル入り。
4	卓上薄口醤油	本	薄口である以外はNo.3に準ずる。
5	卓上減塩醤油	本	1 塩分は成分中9%程度とする。 2 新式醸造のもの。 3 内容量450ml程度 密封PETボトル入り。
6	さしみ用醤油	本	No.3に準ずるもので 刺身用甘口仕上げのもの。
7	白味噌	KG	1 熟成が十分で、淡い茶色のもの。 2 1kgのビニール包装品とし、10kg詰めのダンボール入り。
8	卓上ウスターソース	本	500mlの塩化ビニールパック入り。
9	卓上中濃ソース	本	No.8に準ずる。
10	卓上とんかつソース	本	No.8に準ずる。
11	食酢	本	1 天然醸造酢 2 内容量900ml程度 ビン入り。
12	食塩	KG	1 標準精製塩であること。 2 クラフト紙包装
13	食卓塩	本	味の素アジシオ、JTフーズ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。ビン入り、内容量100g程度
14	上白糖	KG	1 湿気、塊、虫害等が認められないこと。 2 ビニール包装 1袋1kgのもの。
15	ザラメ糖	KG	No.14に準ずる。

No	品名	単位	規格
16	カレー粉	缶	内容量2kg缶入り。
17	ちらし寿司の素 業務用	個	日本食研・三島同等品以上可 内容量1kg程度
18	炊き込みご飯の素 業務用	個	日本食研・三島同等品以上可 内容量1kg程度
19	ケチャップ	本	内容量500gのビニールチューブ入り。
20	トマトピューレ	本	トマトを原料とし、400g缶又は瓶入り。
21	バター	個	1 雪印、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量200g 箱入りで製造後1ヶ月以内のもの。
22	マーガリン	個	1 雪印ネオソフト、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量450g 容器入りで製造後1ヶ月以内のもの。
23	食油	缶	1 大豆または菜種の白絞油とする。 2 内容量16.5kg程度
24	サラダ油	本	1 食用調合油で菜種油、大豆油を主原料とし、ドレッシングに利用が可能なもの。 2 内容量1500ml以上ポリ容器入り。
25	ごま油	本	純正ごま油で150g程度瓶入り。
26	胡椒	缶	内容量420g程度 缶入り。
27	卓上胡椒	本	内容量20g程度 瓶入り。
28	ラミネートわさび	本	内容量40g程度 ラミネートチューブ入り。
29	ラミネート洋からし	本	内容量40g程度 ラミネートチューブ入り。
30	卓上一味唐辛子粉	本	内容量18g程度 瓶入り。
31	卓上うま味調味料	本	内容量190g程度 瓶入り。
32	うま味調味料	KG	ヤマサ、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kgビニール袋入り。
33	だしの素	KG	味の素、リケン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg入り顆粒
34	スープストック	KG	内容量1kg 袋入り。
35	中華スープの素	KG	内容量1kg 袋入り。
36	マヨネーズ	KG	1 キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kgビニールチューブ入り。 2 卵黄を使用したタイプとする。 3 製造後1ヶ月以内のものとする。

No	品名	単位	規格
37	味つけぼん酢	本	ミツカン、ヤマサ醤油又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量360ml程度 瓶入りとする。
38	タバスコ	本	内容量60ml 瓶入り。
39	おろし生にんにく	個	ハウス、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。ラミネートチューブ入り。
40	おろし生しょうが	個	ハウス、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。ラミネートチューブ入り。
41	味噌ラーメンスープの素	袋	1 アルミパウチ入りで常温保存可能なもの。 2 内容量1kg以上。濃縮タイプ。 3 創味、エバラ同等品以上のもの。
42	醤油ラーメンスープの素	袋	No.41に準ずるもの。
43	塩ラーメンスープの素	袋	No.41に準ずるもの。
44	冷やし中華スープ	本	内容量 1800ml程度 プラスチック容器入り。
45	そばつゆの素	本	内容量 1800ml程度 プラスチック容器入り。
46	麻婆豆腐の素	本	リケン、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml以上の業務用のもの。
47	ジンギスカンのたれ	本	No.45に準ずるもの。
48	オニオンドレッシング	本	キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1本1000mlボトル入り。
49	イタリアンドレッシング	本	No.48に準ずるもの。
50	フレンチドレスィング	本	No.48に準ずるもの。
51	柚子胡椒ドレスィング	本	No.48に準ずるもの。
52	胡麻ドレスィング	本	No.48に準ずるもの。
53	オイスターソース	本	ブルドック、ユウキ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量140ml程度
54	グラニュー糖	KG	ビニール袋入り。内容量1kg程度
55	みりん風調味料	本	1 アルコール分は1%未満とする。 2 内容量1800ml程度
56	クリームポタージュ	KG	リケン、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg入り。

No	品名	単位	規格
57	シチューの素	KG	ハウス、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg入り。
58	インスタントあさり汁	個	内容量20g程度
59	インスタントなめこ汁	個	内容量47g程度
60	いちごジャム	個	内容量130g程度 紙カップのもの
61	ラー油	本	ハウス、ユウキ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量30g程度 卓上用
62	鶏ガラスープ	KG	顆粒タイプで1袋1kg入り。
63	鶏白湯ラーメンスープ	袋	内容量1kg パウチ入り。
64	白だしかくし味	本	キッコーヒメ、創味又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量500ml入り。
65	タカノツメホール	KG	乾燥が十分な鷹の爪で、一本もの。
66	卓上七味唐辛子	本	瓶入り。内容量20g程度 卓上用
67	豆板醤	本	やまじるし、ユウキ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量120g程度
68	酢豚の素	個	味の素、リケン。又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度
69	八宝菜の素	個	味の素、エバラ。又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度
70	ビーフシチューの素	KG	ハウス、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg入り。
71	だしかつお香味	本	リケン、ヤマサ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg紙パック入り。
72	ステーキソース	本	日本食研、キノエネ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量2000ml程度
73	かにスープ	袋	味の素、リケン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。500ml入り。
74	ふかひれスープ	袋	味の素、リケン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。500ml入り。
75	ブラックペッパー粗挽	缶	ギャバン内容量100g又は同等以上のもの（他社製品を含む）

No	品名	単位	規格
76	コンソメスープの素	KG	リケン、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量500g程度
77	オリーブオイル	本	ギャバン、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度 エクストラバージンのもの。
78	味付塩胡椒	本	ハウス、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量250g程度
79	料理酒風	本	内容量1800ml程度 酒税法対象外の低アルコール品。
80	ローレル	本	S&B、ギャバン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量3g程度
81	レモン果汁	本	ポッカ、ミツカン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量720ml程度
82	シーザードレッシング	本	キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml ボトル入り。
83	浅漬けの素	本	エバラ、イチビキ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量500ml程度
84	キムチの素	本	桃屋、ミツカン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度
85	焼きそばソース	本	ブルドック、オタフク又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1800ml程度
86	カレールウA	KG	ハウスバーモント甘口、グリコカレー職人甘口又は同等以上（他社の製品を含む。）とする。フレーク1kg入り。
87	タルタルソース	本	キューピー、ユーサイド又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度
88	青しそドレッシング	本	キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml ボトル入り。ノンオイル
89	中華ドレッシング	本	リケン、キューピー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度 ボトル入り。
90	カレールウB	KG	ハウスジャワカレー中辛、グリコ2段熟カレー中辛又は同等以上（他社の製品を含む。）とする。フレーク1kg入り。
91	マスタードあらびき	本	S&B、テーオー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量270g程度。

No	品名	単位	規格
92	お茶漬のり	袋	永谷園お茶漬けのり、大森屋お茶漬亭又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1袋4個入り。
93	ふりかけ	袋	永谷園大人のふりかけ、丸美屋詰め合わせ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1袋20個入り。
94	焼肉のたれ	本	エバラ、創味又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量2kg程度
95	おろし生姜	個	S&B、テーオー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1kg程度のもの。
96	おろしにんにく	個	S&B、テーオー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1kg程度のもの。
97	ホワイトシチュー	KG	ハウス、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1kg入り。
98	卓上粉さんしょう	個	内容量12g程度瓶入り。
99	とんこつラーメンスープの素	袋	No.41に準ずるもの。醤油とんこつは不可。
100	生しょうゆ	本	No.3に準ずるもので超特選のもの。
101	ターメリックパウダー	袋	S&B、ギャバン又は同等以上のものとする。内容量1kg
102	ガラムマサラ	袋	S&B、ギャバン又は同等以上のものとする。内容量1kg
103	フルーツチャツネ	個	ギャバン同等以上のものとする。内容量450g。
104	コールスローサラダドレッシング	本	キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。1本1Lボトル入り。
105	ナツメグ	本	内容量20g程度瓶入り。
106	から揚げの素	袋	内容量1kg チャック付き袋のもの。
107	ビーフコンソメ	本	味の素、Nestle又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1kg程度
108	乾燥パセリ	缶	ギャバン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量80g程度
109	乾燥バジル	缶	ギャバン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量80g程度
110	純粹はちみつ	本	1本1kg入り。
111	回鍋肉ソース	本	味の素、エバラ。又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml程度
112	スープカレー	袋	アルミレトルト1袋1kg入り。
113	輪切り唐辛子	袋	内容量100g程度袋入り。

No	品名	単位	規格
114	チョコレートクリーム	個	内容量130g程度 紙カップのもの。
115	ハーブソルト	本	1本50g程度瓶入り。
116	カレーソルト	本	1本30g程度瓶入り。
117	抹茶塩	本	1本30g程度瓶入り。
118	柚こしょう	本	1本40g程度チューブ入り。
119	しょつつる	本	1本300ml以上のもの。国産品瓶入り
120	ブラックペッパー粗挽き	缶	ギャバン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 内容量100g程度
121	焼き鳥のタレ	本	醤油ベースの焼き鳥用調味料 内容量2kg程度のも。
122	油淋鶏ソース	本	内容量2kg程度のも。
123	ドミグラスソース	本	内容量2kg程度のも。
124	業務用ふりかけ（ウェットタイプ）	袋	冷凍品で混ぜご飯や和え物等に使用できるもの。
125	チリソース	本	1本2kg入り。
126	マスタード（袋入り）	袋	1袋1kg入り。
127	わさびドレッシング	本	キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。内容量1000ml ボトル入り。
128	うなぎの蒲焼きダレ	本	内容量2kg程度のも。
129	チリソース	本	1 内容量350g程度のも。 2 ハイイツ、マギー同等品以上可。
130	香草ミックス	袋	1袋1kg入り。
131	タンドリーチキンの素	袋	粉末タイプ。1袋100g程度
132	タンドリーチキンオイル	個	内容量700g程度
133	バジルソテーオイル	個	内容量700g程度
134	わさび粉	袋	1袋500g程度 チャック付き 賞味期限1年以上。
135	洋からし粉	袋	1袋300g程度 賞味期限1年以上。
136	ピーナツクリーム	個	内容量130g程度 紙カップのもの。
137	みじん切り生姜	個	No.95に準ずるもの。
138	みじん切りにんにく	個	No.96に準ずるもの。
139	バターミルクランチドレッシング	本	内容量1000ml ボトル入り。
140	和風ドレッシング	本	内容量1000ml ボトル入り。
141	イタリアンドレッシング	本	内容量1000ml ボトル入り。

No	品名	単位	規格
142	ハーフマヨネーズ	本	1 1kg ビニールチューブ入り。 2 卵黄を使用したタイプとする。 3 製造後1ヶ月以内のものとする。 4 カロリーハーフのもの。
143	乾燥調味みそ顆粒	缶	1 国内製造みそ使用 2 フリーズドライのもので賞味期限2年以上。
144	バラ焼きのたれ（業務用）	本	内容量1000ml以上のもの。 上北農産加工、エバラ同等品以上可
145	塩だれ（業務用）	本	内容量1500ml以上のもの。 塩・胡椒、ごま油等を配合した調味たれ。
146	焼きあごだしつゆ	本	内容量1000ml以上 ミツカン、創味同等品以上可
147	寄せ鍋の素	本	内容量1000ml以上 ペットボトル入り同等品以上可
148	トマト鍋の素	本	内容量1000ml以上 ペットボトル入り同等品以上可
149	もつ鍋の素	本	内容量1000ml以上 ペットボトル入り同等品以上可
150	豆乳鍋の素	本	内容量1000ml以上 ペットボトル入り同等品以上可
151	グリーンマスタードソース	本	内容量120g程度 ギャバン同等品以上可
152	アイランドドレッシング	本	No.48に準ずるもの クリーミータイプ
153	コブサラダドレッシング	本	No.48に準ずるもの クリーミータイプ
154	すりおろし野菜ドレッシング	本	No.48に準ずるもの。 野菜・果汁30%以上 賞味期限半年以上のもの。
155	和風オニオンソース	本	内容量1000ml以上 ペットボトル入り。 玉ねぎ比率50%以上のもの チルド品。
156	米油	本	内容量1500ml以上。 米ぬかから抽出した油を精製したもの。
157	液体塩こうじ	本	内容量500ml程度 液体タイプのもの。
158	玉子入り結着バター	袋	内容量1kg 塩コショウ、オニオン入り 打ち粉の必要がないもの。
159	プリン素	袋	内容量500g チャック式袋のもの。
160	天井のたれ	本	内容量600g以上 創味、日本食研又は同等品以上のもの。

1.4 缶詰類

共通規格

- (1) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用していること。
- (2) JAS規格に定められた品質条件を満たしていること。
- (3) 缶体のブリキはJAS規格に定められたもので内面塗装缶であること。
- (4) 外観及び形状は巻締めが完全で、傷、錆、汚染、変形を認めないこと。
- (5) 缶には品名、内容量、製造業者名、製造年月日の略号が表記されていること。
- (6) 製品は原則として製造後3ヶ月以内のもので、保証期間は納入後1年とする。
- (7) 梱包は段ボール詰めとする。

No	品名	単位	規格
1	筍水煮缶	缶	1 全形の水煮で大きさはLサイズとする。 2 1号缶（固形量1800g）
2	マッシュルーム缶	缶	1 水煮でスライスしたもの。 2 2号缶（固形量454g）
3	みかん缶	缶	1 シロップ漬けで全果粒のMサイズ。 2 5号缶（固形量175g）
4	パイ缶	缶	1 ベビーシロップ漬けのスライス輪切り30枚入り。 2 2号缶（固形量467g）
5	グリーンピース缶	缶	戻し豆で粒の大きさはMサイズで4号缶サイズのものとする。
6	うずらの卵缶	缶	1 水煮で内容個数60個程度のもの。 2 2号缶（固形量430g）
7	ツナ缶	缶	1 まぐろ油漬けチャンク 2 内容量140g
8	スイートコーン缶	缶	1 形状は水煮ホールカーネン 2 2号缶（固形量550g）
9	五目飯缶	缶	1 ニチレイ、サンヨー堂又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。（内容量375g） 2 缶切り付きまたは別添可
10	ドライカレー缶	缶	ドライカレーであること以外はNo.9に準ずる。
11	チキンピラフ缶	缶	チキンピラフであること以外はNo.9に準ずる。
12	鶏めし缶	缶	鶏めしであること以外はNo.9に準ずる。
13	赤飯缶	缶	赤飯缶であること以外はNo.9に準ずる。
14	焼鳥缶	缶	ポケット4号缶（内容総量80g）
15	鯖味噌煮缶	缶	6号缶（内容総量200g）

No	品名	単位	規格
16	いか味付缶	缶	小いか醤油煮F3号缶（内容総量155g）
17	帆立水煮缶	缶	マルハ140g、あけぼの180gの又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
18	あさり水煮缶	缶	7号缶（固形量180g程度）
19	チェリー缶	缶	6号缶（固形量100g程度）
20	コンビーフ缶	缶	内容量100g
21	果汁飲料	缶	内容量250g（果汁30%）
22	オレンジジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
23	りんごジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
24	グレープジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
25	グレープフルーツジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
26	野菜ジュース缶	缶	内容量190g
27	ウーロン茶缶	缶	内容量190g
28	缶コーヒー	缶	内容量190g
29	ヤングコーン水煮	缶	1 ホールヤングコーンを水煮したもの。 2 3号缶
30	さんまかば焼き缶	缶	K5A缶（内容量100g）
31	フルーツ缶	缶	1 内容量190g 2 プルトップ 缶容器
32	甘夏缶	缶	1 固形量115g 2 プルトップ 缶容器
33	パンの缶詰	缶	1 内容量190g 2 マフィンタイプとする。
34	緑茶缶	缶	内容量190g
35	ミートソース缶	缶	1号缶
36	ドミグラスソース缶	缶	1号缶
37	トマトジュース缶	缶	内容量190ml
38	やきとり缶	缶	固形量1750g。T2K缶
39	さんま蒲焼缶（副）	缶	固形量1400g。T2K缶
40	さば味噌煮缶（副）	缶	固形量1400g。T2K缶

1.5 嗜好品及び健康飲料等

共通規格

- (1) 乾燥品は変質がなく香味が良好なもの。
- (2) 雑物等の混入がないもの。
- (3) 包装は防湿が完全なもの。
- (4) 内容量、銘柄、等級等を指定する場合はその都度示す。

No	品名	単位	規格
1	玄米茶ティーパック	KG	1 上質のもので2gの濾過紙パック入り。 2 1kgのビニール包装品とする。 3 製造後1年以内のもの。
2	煎茶ティーパック	KG	1 上質のもので2gの濾過紙パック入り。 2 1kgのビニール包装品とする。 3 製造後1年以内のもの。
3	インスタントコーヒー	本	1 ビン入りで製造後3ヶ月以内のもの。 2 ネスカフェ香味焙煎、UCCザ・ブレンド又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
4	コーヒー用粉末乳	本	ビン入りで内容量175gのもの。
5	麦茶ティーパック	袋	1L用で1袋50包程度入っているもの。
6	チョコレート	枚	1枚50g程度で板状のもの。
7	栄養ドリンクA	本	大塚製薬オロナミンC120ml、サントリーデカビタ160ml又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
8	粉末スポーツ栄養飲料小	個	明治乳業ヴァームパウダー10.5g×5袋入り、アミノバリュー4.5g×10袋入り又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
9	粉末スポーツ栄養飲料大	個	大塚製薬ポカリスエット粉末大74g×5袋入り、アミノバリュー47g×5袋入り又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
10	スポーツ飲料水	本	日本コカコーラアクエリアス500ml、大塚製薬エネルギー500ml又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 ペットボトル入り。
11	パインジュース	本	内容量1000mlのもの。
12	アップルジュース	本	果汁100%で内容量1000mlのもの。
13	オレンジジュース	本	果汁100%で内容量1000mlのもの。
14	グレープジュース	本	果汁100%で内容量1000mlのもの。
15	グレープフルーツジュース	本	果汁100%で内容量1000mlのもの。

No	品名	単位	規格
16	フルーツ&ベジタブル	本	果汁と野菜汁100%で内容量1000mlのもの。
17	栄養調整食品	個	大塚製菓カロリーメイト固形81g、ヘテパシフィックカロリーバランス固形76g又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
18	ゼリー飲料	個	森永インゼリー、富永食品クイックエイドマルチビタミン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 180g入り。マルチビタミン
19	ウーロン茶パック	箱	加藤産業、山本漢方又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。冷水用
20	クエン酸飲料	本	30倍希釈、1本900mlのもの。
21	ロングライフオレンジジュース	本	内容量1000ml 果汁100% 保存期間10～12ヵ月のもの。
22	ロングライフアップルジュース	本	内容量1000ml 果汁100% 保存期間10～12ヵ月のもの。
23	ペットボトルお茶	本	内容量500mlのもので緑茶を基準とする。
24	バナナ飲料	個	カゴメ満足バナナ、コココーラ朝バナナ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。180g入り。
25	ビタミン飲料	個	内容量200ml カゴメ朝のフルーツ、伊藤園ビタミン野菜又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。紙パックタイプ
26	ブラン（玄米入り）	個	1個72g。2枚×2袋入り。
27	栄養ドリンクB	本	内容量200ml タンパク質15g以上 紙パックタイプ
28	デザートムース	袋	内容量1kg 味、種類については都度示す。
29	アミノ酸飲料	個	1パック180g入り。
30	蒟蒻ゼリー	個	1 1個130g程度 2 スタンディングパウチタイプ
31	バームクーヘン（プレーン）	個	1個80g程度 賞味期限2ヵ月程度
32	バームクーヘン（ミルク）	個	1個80g程度 賞味期限2ヵ月程度 ミルク風味
33	バームクーヘン（チョコ）	個	1個80g程度 賞味期限2ヵ月程度 チョコ風味
34	ワッフル（プレーン）	個	1個50g程度 賞味期限1ヵ月程度
35	ワッフル（ココア）	個	1個50g程度 賞味期限1ヵ月程度 ココア風味
36	ワッフル（いちご）	個	1個50g程度 賞味期限1ヵ月程度 いちご風味
37	みかんジュース	本	果汁100%缶入り 賞味期限10ヵ月以上のもの

No	品名	単位	規格
38	豆乳マフィン (Fe・Ca強化)	個	豆乳を使用したカップケーキにFe・Caを添加したもの。
39	クリームサンドミニ	個	1 ミニサイズのビスケットサンド 2 1袋/5枚 同等品以上可
40	クリームブッセ (Fe強化)	個	1 ブッセ生地クリームサンドでFeを添加のもの。 2 同等品以上可
41	ワッフルサンド (カスタード)	個	1 カスタードクリームをワッフル生地で包んだもの。 2 冷凍品可
42	ワッフルサンド (チーズ)	個	1 チーズクリームをワッフル生地で包んだもの。 2 冷凍品可
43	ミニエクレア (Ca強化)	個	一口サイズのエクレアにCaを添加したもの。
44	スティックようかん (小豆)	個	スティックタイプの羊羹 小豆味
45	スティックようかん (カカオ)	個	スティックタイプの羊羹 カカオ味
46	粉末スポーツ飲料	袋	10用 アクエリアス、ポカリスエット、ファイン同等品以上可
47	栄養補助食品	個	1個25g以上 5種のビタミン、食物繊維配合でバータイプのもの。
48	栄養機能食品 (ウエハースタイプ)	袋	内容量10g以上 (1袋2枚入り) Ca含有量300mg以上のもの。
49	リンゴ酢ドリンク	本	ミツカン同等品 6倍希釈で内容量1000ml 果汁添加タイプ
50	野菜ジュース	本	果汁と野菜汁100%で内容量1000ml 紙パックのもの。
51	パック糍甘酒1	個	アルコール0%LLパックで内容量100ml以上のもの。 柚子風味
52	パック糍甘酒2	個	アルコール0%LLパックで内容量100ml以上のもの。 抹茶風味
53	特保ペットお茶1	本	内容量500ml ケルセチン配糖体110mg 配合のもの
54	栄養ドリンクB	本	内容量200ml タンパク質15g以上 紙パックタイプ
55	アミノ酸含有食品	箱	必須アミノ酸4000mg 配合 内容量1本4.7g×14本
56	烏龍茶 (粉末)	袋	内容量300g程度 水・お湯で溶けるタイプ チャック付袋

No	品名	単位	規格
57	緑茶（粉末）	袋	内容量150g程度 水・お湯で溶けるタイプ チャック付袋
58	さくら餅	個	1個あたり50g程度のもの。
59	柏もち	個	1個あたり60g程度のもの。
60	おはぎ	袋	1個あたり50g程度のもの。
61	チョコムースの素	袋	内容量500g チャック付き袋
62	杏仁豆腐の素	袋	内容量500g チャック付き袋

1 6 半調理加工品及び冷凍食品

共通規格

- (1) 食品衛生法に基づき製造したもの。
 (2) 製品または梱包に原材料、内容量、製造年月日、保存方法、使用方法、凍結前の加熱の有無、加熱調理の必要性、製造業者名等が明記されていること。
 (3) 納品当日において3ヶ月以内に製造されたもので、賞味期間の過半日数を超えないもの。
 (4) 冷凍品については「冷凍焼け」のないもの。

No	品名	単位	規格
1	シューマイ	個	1 原料は豚肉を主としたもの。 2 1個20g程度のもので冷凍または冷蔵品
2	ギョウザ	個	1 豚肉、野菜を主原料にしたもの。 2 1個40g程度のもの。
3	春巻	K G	1 1個50g程度の冷凍品 2 豚肉、野菜を主原料としたもの。
4	ハンバーグ	K G	1 牛肉を主原料としたもの。 2 1個120g程度のもので冷凍または冷蔵品
5	カキフライ	K G	1 Mサイズのカキを使用したもの。 2 1個60g程度の冷凍品
6	コロッケ	K G	1 新鮮な馬鈴薯を原料としたもの。 2 1個60g程度の冷凍品
7	えびフライ	K G	1 1本30g程度のむき身を使用したもので、加工後の重量は約50g程度のもの。 2 ブラックタイガーを使用したもの。 3 冷凍の状態であること。
8	えび天ぷら	箱	1 1本50g程度 1箱100本入り。 2 自然解凍後提供できるもの
9	野菜かき揚げ	K G	1 野菜を主原料とし、沖あみ、または桜えびが含まれていること。 2 1枚60～80g程度のもので冷凍品
10	あじフライ	K G	1 小骨を完全に取除いたものでフィレタイプとする。 2 1枚65g程度の冷凍品とする。
11	ミートボール	K G	1 新鮮で良質な鶏肉を主原料にしたもの。 2 1Kg袋入りの冷凍品。1個40g程度
12	たこから揚げ	K G	1 たこの足の部位を調味した後、揚げ粉をまぶしたもの。 2 冷凍品で多少の形状の不揃いは可とする。
13	ロールキャベツ	K G	冷凍で1個70g程度のもの。
14	オムレツ	K G	1 鶏卵を主原料にしたもので内部に挽き肉と玉ねぎが各5%程度含まれていること。 2 冷凍品で1個60g程度のものとする。 3 蒸した後では、柔らかく仕上がる。

No	品名	単位	規格
15	フライドポテト	K G	1 馬鈴薯をスティック状に加工したもの。 2 冷凍品とする。
16	さんまフライ	K G	1 小骨を完全に取り除いたものでフィレタイプ 2 1枚70g程度の冷凍品
17	串かつ	K G	1 主原料は豚肉と玉ねぎとする。 2 1本50g程度の冷凍品
18	ワンタン	K G	冷凍または冷蔵で挽き肉の入ったものとする。
19	いか天ぷら	K G	冷凍で紋甲いか等、肉厚のものを加工した冷凍品
20	マンティー	個	1個25g×20個トレー入り。
21	オニオンリングフライ	K G	冷凍品1袋1kg入り。
22	いかリングフライ	K G	冷凍品1袋1kg入り。
23	天かす	袋	1袋60g入り。
24	鶏かわぎょうざ	袋	1袋、1個25g×20個入りのもの。
25	カレーコロッケ	K G	No.6に準ずる。カレー味
26	エビカツ	K G	1個100g程度のもの。
27	かれい唐揚げ	袋	冷凍品1袋12個程度。骨まで食べられるもの
28	オムレツ（具無し）	個	1 鶏卵を主原料にしたもの。 2 冷凍品で1個60g程度のもの。 3 ボイル調理可能。
29	スクランブルエッグ	袋	1 1袋1kg、冷凍品。 2 ボイル調理可能。
30	ポテトサラダ	袋	1袋1kg、冷蔵品。
31	カボチャサラダ	袋	1袋1kg、冷蔵品。
32	ジャーマンポテト	袋	1袋500g 冷蔵品
33	菜の花（冷凍）	袋	1袋500g程度。
34	ミニハンバーグ	個	1個30g程度、冷凍品。
35	かき揚げ	袋	1 1個85g程度。 2 1袋6枚程度、冷凍品
36	ねばねば野菜 冷凍品	袋	1 主原料、モロヘイヤ、オクラ。 2 1袋、個形量で500g以上。 3 冷凍品。
37	タンドリーチキン	K G	冷凍品1kgパック 自然解凍可能なもの
38	ビーフハンバーグ	K G	No.4に準ずるもので肉比率60%以上のもの 冷凍品可

No	品名	単位	規 格
39	ほぐし鶏 冷凍	袋	1 加熱調理済みのもの。 2 1袋500g程度、冷凍品。
40	チキンカツ	個	1個120g程度、冷凍品。
41	ミニチキンカツ	個	1個35g程度、冷凍品。
42	ハムカツ	個	1個80g程度、冷凍品。
43	メンチカツ	個	1個80g程度、冷凍品。
44	豚ロースかつ	個	1個120g程度、冷凍品。
45	イカフライ	個	1個80g程度、冷凍品。
46	白身魚フライ	個	1個60g程度、冷凍品。
47	ハムエッグフライ	個	1 ハムと玉子を使用。 2 1個80g程度、冷凍品。
48	かぼちゃコロッケ	個	1個60g程度、冷凍品。
49	クリームコロッケ (コーン)	個	1個60g程度、冷凍品。
50	かに風味サラダ	袋	1袋1kg、冷凍品。
51	さば煮付け	袋	1袋400g、20個程度、冷凍品。
52	いわし香梅煮	袋	1袋400g、35個程度のもの。
53	ビビンバ	袋	1 大豆もやしと複数の野菜を味付けしたもの。 2 1袋1kg。
54	ひじき煮	袋	1袋1kg、個形量850g程度のもの。
55	金平れんこん	袋	蓮根等を加熱加工し調味したもの 内容量1kg
56	鶏肉と根菜のうま辛煮	袋	内容量1kg 鶏肉と根菜を焼肉風味の味付けで煮たもの。
57	ささみプロテインバー	個	鶏ささみを使ったプロテインバー 賞味期限半年以上のもの。
58	冷凍厚焼き玉子	袋	1 内容量500g、冷凍品。流水解凍可能なもの。 2 20切れにカットされているもの。
59	野沢菜惣菜	袋	野沢菜を加熱加工し調味したもの。 内容量1kg
60	きんぴらごぼう	KG	牛蒡等を加熱加工し調味したもの。 内容量1kg
61	春雨サラダ	袋	1 内容量1kg 2 5種類以上の具材入りで味付けがされているもの。
62	チーズインハンバーグ	個	1個130g程度 冷凍品
63	チキンチーズ大葉巻き	袋	3種のチーズを使用し鶏肉と大葉で包んだもの。 冷凍品
64	骨なしフライドチキン	袋	1個100g程度10個入り 冷凍品
65	チーズロール	袋	3種のチーズを使用したソースを皮で包んだもの。 冷凍品
66	フライドオニオン	袋	内容量200g 袋詰め「QP」「リケン」同等品以上可
67	甘酢たれ漬け唐揚げ	袋	若鳥の唐揚げをアセロラピュール入りたれで味付けしたもの。 内容量1kg程度 冷凍品

No	品名	単位	規格
68	大学いも	袋	飴付きで自然解凍後食用可能なもの。 内容量1kg
69	鶏軟骨唐揚げ	KG	内容量1袋500g程度 冷凍品
70	いわし梅風味フライ	KG	内容量1袋1kg程度 冷凍品
71	とり天	袋	内容量1kg 鶏むね肉を使用し、加熱処理済みのもの。
72	サーモントルタルカツ	袋	内容量600g程度 冷凍品
73	あきたギョウザ	袋	1袋40個程度 比内地鶏・いぶりがっこを使用したもの。
74	イカメンチカツ	個	1個40g程度 数種類のスパイス配合 いか比率80%以上のもの。
75	チキンピカタ	個	1個40g程度でボイリングパックのもの。
76	ペンネサラダ	袋	内容量1kg ベーコンとペンネをマヨネーズで和えたもの。
77	栄養強化厚焼き玉子 冷凍	袋	Fe・Ca強化タイプ 1袋10切れ程度