

糧 食 品 規 格 表

(令 和 8 年 度 版)

航 空 自 衛 隊 秋 田 分 屯 基 地

文書管理者：秋田救難隊長 作成年月日：2026. 2. 26 保存期間：5年
保存期間満了日：2031. 3. 31 枚数：29枚 配布先：なし

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	47
15	嗜好品及び健康飲料等	49
16	半調理加工品及び冷凍食品	53

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又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、入札前日までに品質及び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、当該糧食品の入札資格を失うものとする。
- (4) 秋田分屯基地への納品は11：00まで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、包装容器及び輸送方法について十分考慮し、衛生管理及び品質保持に係る措置を講ずるものとする。
- (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

- (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、砕け及び未熟なものがないこと。
- (5) 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと。
- (6) 茹でうどん及びそば類は、当日茹であげたものであること。

※(1)～(6)は共通規格とする。

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又は30kg用のものとし、認証は行わないが、「等級」及び「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程度のビニール袋入りのものとする。
3	もち米	K G	1 国内産水稻もち米とする。 2 5kgのビニール袋包装とする。
4	きりたんぼ	K G	1 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 2 1本100g程度
5	小麦粉	袋	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1袋1kg程度とする。
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程度とする。
7	マカロニ	袋	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。 3 1袋1kg程度とする。
8	スパゲティ	袋	1 長さ20cm程度で、径1.6mm程度のもの 2 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。 3 1袋1kg程度とする。
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、1袋1kg程度とする。
11	花麩	袋	1 薄力粉を使用し、食紅等を使い花状に成形したもの 2 1袋35g程度のビニール包装とする。

N o	品 名	単位	規 格
1 2	茹でそば	K G	1 等そば粉を 3 0 % 程度混入し、固茹でしたもの
1 3	冷凍ラーメン	袋	1 テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 1 玉 2 0 0 g 程度× 5 玉を基準とする。
1 4	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
1 5	冷凍ラーメン（太麺）	袋	No. 1 3 に準ずるもので太麺タイプのもの
1 6	稲庭うどん	K G	秋田県産の良品な物であること。乾麺とする。
1 7	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
1 8	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
1 9	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
2 0	業務用冷麺	袋	内容量 1 6 0 g 程度、冷凍品不可とする。
2 1	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
2 2	冷凍うどん	袋	1 テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 1 玉 2 5 0 g 程度× 5 玉を基準とする。
2 3	冷凍日本そば	袋	1 テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 1 玉 2 0 0 g 程度× 5 玉を基準とする。
2 4	冷凍ちゃんぽんめん	袋	1 テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 1 玉 2 0 0 g 程度× 5 玉を基準とする。
2 5	レトルトハンバーグセット	個	白飯 3 0 0 g 程度、ハンバーグ 1 6 0 g 程度、スプーン付き
2 6	レトルト豚丼セット	個	白飯 3 0 0 g 程度、豚丼の具 1 6 0 g 程度、スプーン付き
2 7	レトルト焼鳥丼セット	個	白飯 3 0 0 g 程度、焼鳥 1 6 0 g 程度、スプーン付き
2 8	レトルトカレーセット	個	白飯 3 0 0 g 程度、カレー 2 2 0 g 程度、スプーン付き
2 9	レトルトとり飯セット	個	とり飯レトルト 3 0 0 g 程度、おかずレトルト付き
3 0	レトルトきのこ飯セット	個	きのこ飯レトルト 3 0 0 g 程度、おかずレトルト付き
3 1	レトルトオムレツセット	個	ピラフ 3 0 0 g 程度、オムレツ 1 2 0 g 程度、スプーン付き

N o	品 名	単位	規 格
3 2	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 2 4 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。
3 3	食パン	袋	1 枚 4 5 g 程度のスライスとし、1 袋 8 枚入りのもの
3 4	ツイストメープルアーモンド	袋	1 1 個 2 2 g 程度で 1 袋 8 個入りを基準とする。 2 冷凍品で自然解凍可能なもの
3 5	クリームパン	袋	1 1 個 2 4 g 程度で 1 袋 1 0 個入りを基準とする。 2 冷凍品で自然解凍可能なもの
3 6	ミニ食パン（マーブル）	袋	1 1 枚 2 2 g 程度で 1 袋 2 4 枚入りを基準とする。 2 冷凍品で自然解凍可能なもの
3 7	ミニメロンパン	袋	1 1 個 2 4 g 程度で 1 袋 1 0 個入りを基準とする。 2 冷凍品で自然解凍可能なもの
3 8	パン粉	袋	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 1 袋 1 k g 程度のもの
3 9	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、個々の大きさが揃ったもの
4 0	こんにゃく米	袋	1 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。 2 1 袋 1 k g 程度入りのものとする。
4 1	クロワッサン	袋	1 1 個 2 0 g 程度で 1 袋 6 個入りを基準とする。 2 冷凍品で自然解凍可能なもの
4 2	フランスパン	本	No. 3 2 に準ずるほか、1 本 3 0 0 g 程度
4 3	南部せんべい	袋	汁物用で、1 袋 1 0 枚入り程度のもの
4 4	冷凍スパゲティ	K G	麺重量 2 2 0 g 程度のもの
4 5	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。
4 6	カップラーメン（B）	個	東洋水産ごつ盛りとんこつ、エースコックとんこつ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
4 7	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。

N o	品 名	単位	規 格
4 8	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。
4 9	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。
5 0	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。
5 1	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。
5 2	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 9 4 g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
5 3	シリアルビッツ	袋	1 一口サイズに加工されたシリアルとし、ケロッグ、カルビー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。 2 内容量 2 5 g 程度
5 4	ロングライフパンセット	S E	1 L L パン 2 個、L L 飲料 1 本のセット 2 パンの種類及び飲料の種類については、その都度示す。
5 5	雑穀米	袋	1 国産のもので 5 種類以上の雑穀を含むもの 2 1 袋 1 k g 入りのものとする。
5 6	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
5 7	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
5.8	五島うどん (給食用)	K G	長崎県五島手延べうどんに準ずるもので、乾麺とする。
5 9	本場讃岐うどん	袋	1 全国生麺類公正取引協議会における「本場」の表示基準を満たしているもの 2 内容量 1 玉 2 5 0 g 程度×5 玉を基準とする。冷凍品可
6 0	冷凍ワンタン	袋	1 肉入りで、1 袋 2 5 0 g 以上のもの 2 大冷、味の素又は同等以上のもの(他社製品を含む。)とする。
6 1	米粉	袋	国産米を使用し、1 袋 1 k g 入りのもの
6 2	給食用ナン	袋	1 袋 1 0 0 g 程度で、個包装のもの
6 3	長期保存可能食品 (α 米)	個	1 主原料を米とする保存食品 2 1 袋 1 0 0 g 程度で 5 年以上保存可能なもの 3 サタケ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)とする。
6 4	長期保存可能食品 (一般)	個	No.6 3 に準ずるもので、牛飯、炒飯及びエビピラフとする。
6 5	スープパスタ	個	1 カップ入りで、味の素同等以上可 2 内容量 4 0 g 程度
6 6	スープ春雨	個	1 カップ入りで、エースコック同等以上可 2 内容量 2 0 g 程度

3 豆類及び同加工品

No	品名	単位	規格
1	小豆	K G	1 粒ぞろいで病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢があり乾燥状態が良好なもの 2 2等以上のもの
2	豆腐	個	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等以上的大豆を原料とした木綿ごしのもの 3 内容量400g程度
3	絹ごし豆腐	個	No.2を滑らかにこしたもの
4	焼豆腐	K G	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）	個	1 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 2 内容量200g程度
6	油揚げ	K G	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	K G	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	冷凍絹揚げ豆腐	袋	1 絹揚げ豆腐を一口大カットにして冷凍したもの 2 内容量1kg程度
9	おから	K G	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）	K G	1 粒揃い的大豆を原料とする（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	K G	2等以上的大豆を使用したもの
12	茹で大豆	K G	2等以上的大豆を使用したもので、煮崩れのないもの
13	つぶあん	K G	1 小豆100%使用の生あんで、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	K G	No.13を裏ごししたもの
15	一口がんも	袋	1 一口サイズのがんもどきで、1個10g程度のもの 2 内容量1kg程度 冷凍品可
16	豆乳	本	1 2等以上的大豆を原料とし、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。）とし、内容量1000mlのもの
17	豆腐ハンバーグ	個	1 ジェフダ、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 1個90g程度とする。

N o	品 名	単位	規 格
1 8	緑豆春雨	K G	緑豆を原料としているもので、1袋500g程度とする。
1 9	豆サラダ	袋	5種類の豆入りで、1袋500g程度とする。
2 0	豆腐（小）	K G	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
2 1	大豆フレーク（サラダ用）	袋	内容量80g以上、チーズ風味で、チャック付袋のもの
2 2	大豆フレーク（デザート用）	袋	内容量35g以上、きなこ風味で、チャック付袋のもの
2 3	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）
2 4	うどん用油揚げ	袋	1枚50g程度、冷蔵で賞味期限3か月以上のもの

4 獣鳥肉類及び同加工品

- (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が使用されていないもの

※(1)～(8)は共通規格とする。

(9) 牛肉の共通規格

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、脂肪は淡赤色のもの

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、130g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 厚さ2mm程度のスライスとする。
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 厚さ3mm程度のスライスとする。
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	牛の舌を厚さ4mm程度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

(10) 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、脂肪は黄白色のもの

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、130g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 厚さ2mm程度のスライスとする。
12	豚バラ肉	KG	1 脂肪分30%程度のもの 2 厚さ3mm程度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 厚さ3mm程度のスライスとする。
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

(11) 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

N o	品 名	単位	規 格
2 0	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 3 0 % 以内、皮 2 0 % 以内のもの
2 1	骨付もも肉	本	1 足先、腰骨は除く。 2 1 本 2 5 0 g 程度のもの
2 2	鶏挽肉	K G	No. 2 0 を二度挽きしたもの
2 3	鶏ささ身	K G	冷凍又は生で筋を除いたもの
2 4	鶏手羽元肉	本	1 骨付きウィングスティック 2 1 本 6 0 g 程度のもの
2 5	鶏手羽先	本	1 手羽から手羽元をとったもの 2 1 本 5 0 g 程度のもの
2 6	鶏砂肝	K G	若鶏のもので、衛生的に処理したもの
2 7	鶏ガラ	K G	頭部及び足先を除いた冷凍品
2 8	合がも肉	K G	合がもの精肉冷凍品

(12) その他の肉類及び同加工品共通規格

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

イ JAS規格合格品であること。

ウ 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。

N o	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	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、厚さ2mm程度のスライスとする。
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、厚さ2mm程度のスライスとする。
33	ボンレスハム	K G	指定する場合を除き、厚さ2mm程度のスライスとする。
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、厚さ2mm程度のスライスとする。
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	厚さ1mm程度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、厚さ2mm程度のスライスとする。
46	豚バラあぶり焼	K G	あけばの、日本食研又は同等以上のもの（他社製品を含む。） とし、1kg入りのものとする。
47	冷凍豚もつカット	袋	1 国産豚もつを使用したもので、下処理済みのもの 2 内容量1kg程度
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	K G	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	1 鶏肉のすり身を成形したもの 2 内容量1kg程度で、1袋約30個入り

N o	品 名	単位	規 格
5 4	冷凍豚レバー	K G	下処理・調味済で、国産のもの
5 5	一口チキン 冷凍	K G	1袋1 k g程度で、一口大に加工した冷凍品
5 6	国産若鶏もも肉	K G	No.20を基準とした国産のもの
5 7	牛もつ（カット）	袋	内容量1 k g程度、下処理済みで一口大カットした冷凍品
5 8	牛すじ（カット）	袋	内容量1 k g程度、下味付きで一口サイズの冷凍品

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（三枚におろしたものの（身））

エ その他

- (ア) 新鮮で水に入れると沈むもの
- (イ) 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（三枚におろしたものの（身））

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、身切れ及び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か月以内のもの

ク ドリップの溶出量が多いものや、油焼け及び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130g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130g程度のもの 2 紅鮭切身を酒粕でよく漬けたもの。

N o	品 名	単位	規 格
4	鮭西京漬	K G	1 1枚130g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	K G	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	K G	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	K G	1 1切れ1kg程度 2 紅鮭を基本とする。
8	まぐろ切身	K G	冷凍で1切れ120g程度のもの
9	まぐろ刺身用	K G	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	K G	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	K G	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	K G	1 №2を三五八で漬けたもの 2 1枚130g程度のもの
13	たら切身	K G	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	K G	№13の1を酒粕に漬けたもの
15	たら味噌漬	K G	№13の1を味噌漬にしたもの
16	ほっけみりん漬	K G	1 縞ほっけを2枚におろし、みりんよく漬けたもの 2 1枚130g程度のもの
17	紅鮭切身	K G	1 旬（9～11月）の時期を除き冷凍品 2 1切れ130g程度とする。
18	塩ます切身	K G	1 甘塩の優品 2 1切れ130g程度のハネ切りとする。
19	わかさぎ	K G	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	K G	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	K G	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

N o	品 名	単位	規 格
2 2	開きいか	K G	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 1 2 0 g 程度のもの
2 3	いか刺身用	K G	No. 2 2 を刺身用に皮剥き処理したもので、冷凍 1 枚もの
2 4	つぼ抜きいか	K G	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
2 5	いかのげそ	K G	1 紋甲いかで皮を除いたもの 2 船内急速冷凍品
2 6	たこ刺身用	K G	1 真だこの足を茹であげた、1 塊 1 k g 程度のもの 2 冷凍品
2 7	酢だこ	K G	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。
2 8	あさり	K G	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。
2 9	あさりむき身	K G	No. 2 8 のむき身のみを冷凍したもの
3 0	しじみ貝	K G	1 泥、砂抜きの完全なもの 2 サイズはMとする。
3 1	かきむき身	K G	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
3 2	つぶむき身	K G	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
3 3	むきえび	K G	1 芝えび又は赤えびで、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
3 4	無頭えび	K G	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
3 5	つぼ鯛切身	K G	1 つぼ鯛を 2 枚におろしたもの 2 1 枚 1 3 0 g 程度
3 6	うなぎ蒲焼き	K G	1 頭、尾及び骨を除き、開いて焼き色と下味をつけたもの 2 1 枚もので 2 0 0 g 程度とし、串刺し品は不可とする。
3 7	ぶり切身	K G	鮮魚で 1 切れ 1 3 0 g 程度のもの
3 8	銀たら切身	K G	鮮魚又は、冷凍で 1 切れ 1 3 0 g 程度のもの
3 9	味付たこ	K G	茹であげた真だこを調味加工したもの
4 0	さわら切身	K G	鮮魚又は冷凍品とし、さわら成魚で 1 切れ 1 3 0 g 程度のもの

N o	品 名	単位	規 格
4 1	ししゃも	K G	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	K G	1 おでん用にボイルしたもの 2 検量は、ボイル後の重量で行う。
4 3	かつおたたき	K G	1 生食可能な真空パック包装の冷凍品 2 加工後1か月以内のもの
4 4	かつお切身	K G	鮮魚又は冷凍で、1切れ130g程度のもの
4 5	甘えび	K G	1 甘えびで頭部を除き、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	K G	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か月以内の冷凍品で、1個40g程度のもの
4 7	むつ	K G	鮮魚又は冷凍で、1切れ130g程度のもの
4 8	つば鯛味噌漬	K G	1 つば鯛を2枚におろして味噌漬にしたもの 2 1枚130g程度のもの
4 9	赤魚切身	K G	1 赤魚を2枚おろしにしたもの 2 冷凍で1切れ130g程度のもの
5 0	赤魚粕漬	K G	No.49を粕漬にしたもの
5 1	にしん	K G	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	K G	1 腹開きのもので、1枚130g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	K G	1 無塩の紅鮭を本みりんて漬けたもの 2 1切れ130g程度のもの
5 4	銀たら旨み漬	K G	1 No.38を旨み漬にしたもの 2 1枚130g程度のもの
5 5	ほっけフィレ	K G	1 縞ほっけで、無頭、肉厚のもの 2 1枚130g程度のもの
5 6	かます開き	K G	1 有頭で1枚153g程度のもの 2 真空パック品とする。
5 7	にじ鱈	K G	有頭で、うろこ処理済みの1尾もの
5 8	銀たら糀漬	K G	1 No.38を糀によく漬けたもの 2 1切れ130g程度のもの

N o	品 名	単位	規 格
5 9	銀鮭切身	K G	1 優品で無塩のもの 2 1切れ130g程度のもの
6 0	鰹の開き	K G	1 有頭鰹で腹開きのもの 2 1枚130g程度のもの
6 1	ねぎとろ	K G	冷凍品で1袋500g入りのもの
6 2	からすかれい切身	K G	1 皮をむいたもの 2 1切れ130g程度のもの
6 3	蒸しえび	K G	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
6 4	さわら西京漬	K G	1 No.40を西京味噌に漬けたもの 2 1枚130g程度のもの
6 5	鯖みりん漬	K G	1 No.2を本みりんでよく漬けたもの 2 1枚130g程度のもの
6 6	アジ骨なしフィレ	K G	No.60に準ずるもので骨を除去したもの
6 7	鯖西京漬	K G	1切れ130g程度
6 8	さばもろみ漬	K G	1 鯖をもろみで漬けたもの 2 1枚130g程度のもの
6 9	銀ひらすなごみ漬	K G	1枚130g程度で、味噌と糀で味付けしたもの
7 0	銀ひらす醤油漬	K G	1枚130g程度で、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。

N o	品 名	単位	規 格
7 1	削節	K G	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 1 0 0 g 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。
7 2	ミニパック削節	袋	No. 7 1 を 5 g の窒素充填パックにしたもの
7 3	釜揚げしらす	K G	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
7 4	たいそぼろ	K G	原料は鯛を使用したもの
7 5	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 2 0 0 g 程度のもの
7 6	たらこ	K G	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 5 0 g 程度のもの
7 7	からし明太子	K G	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 5 0 g 程度で適度な辛みを有するもの
7 8	すじこ	K G	一腹 2 0 0 g 程度のもので、鱈のすじこは不可とする。
7 9	いくら醤油漬	個	1 醤油漬けで加工したもので、内容量 1 k g 程度のもの（ 冷凍品可） 2 鱈子は不可とする。
8 0	数の子	K G	味付け処理済みのもの
8 1	あわび数の子	K G	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 か月以内のもの
8 2	板かまぼこ	K G	1 白味魚を原料とし、澱粉の混入率が 2 0 % 以内のもの 2 製造後 2 週間以内のもの
8 3	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 冷蔵品で、1 袋 4 本入り以上のもの 3 生食可能で、製造後 2 週間以内のもの
8 4	なると	本	1 1 本 1 5 0 g 程度のもの 2 製造後 1 か月以内のもの

N o	品 名	単位	規 格
8 5	伊達巻	K G	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
8 6	さつま揚げ	K G	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
8 7	つみれ	K G	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
8 8	ごぼう巻	K G	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。
8 9	いか巻	K G	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。
9 0	笹かまぼこ	K G	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。
9 1	はんぺん	K G	たらを主原料として、5%程度の山いもをすり身と澱粉を加えて加工したもの
9 2	シーフードミックス	K G	1 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。 2 イカ、エビ及びホタテ入りを基準とする。
9 3	チーズかまぼこ	K G	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
9 4	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。
9 5	さくらえび	袋	1 袋30g入り程度のもの
9 6	ツナフレーク	袋	1 マグロ油漬けとし、賞味期限1年以上のものとする。 2 内容量500g程度
9 7	炙りサーモンスライス	袋	1 下味付きのサーモンを炙ってスライスしたもの 2 内容量500g程度（冷凍品可）
9 8	いくら醤油漬	個	鮭の魚卵を醤油で漬け、内容量1kg程度のもの（冷凍品可）
9 9	中華くらげ	K G	くらげを調味したもので、内容量1kg程度のもの

6 野菜類、いも類及び同加工品

- (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、泥土等の不純物を含まないこと。
- (3) 「とう」、変色、すのに入ったものや、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、凍結又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。

※(1)～(6)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	白菜	K G	結球白菜の包含が完全なもので、1株2～4k gのもの
2	キャベツ	K G	包含が完全なもので、根部を除き1株1～2k gのもの
3	ほうれん草	K G	葉は緑色で、根部を除いた長さ20cm程度のもの
4	長ねぎ	K G	1 根深ねぎで、白色部と緑色部の割合は約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	K G	根みつ葉で特有の香りがするもの
6	わけぎ	K G	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	K G	良く肥えて、柔らかく伸びすぎていないもので、根部を除く。
8	パセリ	K G	濃緑色で、伸びすぎていない柔らかい若芽のものとする。
9	にら	K G	葉肉が柔らかく、根部を除き水洗いしたもの
10	レタス	K G	包含が完全なもので、明緑色で柔らかく傷のないもの
11	しその葉	K G	防腐剤を使用しておらず、濃緑色で柔らかいもの
12	さんしょうの葉	K G	明るい緑色で、柔らかく傷のないもの
13	ブロッコリー	K G	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	K G	乳白色で根部及び葉を除き、つぼみが固いもの
15	せり	K G	濃緑色で長さ30cm程度の柔らかいもの
16	もやし	K G	1 緑豆を種子とし、発芽後1週間のもの（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（自家包装品は不可）
17	大豆もやし	K G	1 大豆を種子とし、発芽後1週間のもの（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（自家包装品は不可）
18	大根	K G	1 茎、葉及びひげ根を除き、水洗いしたもの 2 大きさが揃い、長さが30cmで、重さ1kg以上のもの
19	白髪大根	K G	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。

N o	品 名	単位	規 格
2 0	人参	K G	1 茎、葉及びひげ根を除いたもの 2 肢、割れ及び芯のないもの 3 大きさが揃い、1本100g以上のもの
2 1	切人参	K G	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（検量時、水は除く。）
2 2	ごぼう	K G	1 茎、葉及びひげ根を除き、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
2 3	切ごぼう	K G	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。
2 4	笹がきごぼう	K G	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。
2 5	玉ねぎ	K G	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。
2 6	紫玉ねぎ	K G	発芽していないもので、根部を除く。
2 7	根しょうが	K G	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
2 8	セロリ	K G	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
2 9	クレソン	K G	紫緑色で特有の香りを有しているもの
3 0	紫キャベツ	K G	レッドキャベツとし、他はNo.2に準ずる。
3 1	胡瓜	K G	1 皮むけ、またその恐れのあるものは不可 2 1本100g以上、長さ20cm程度のもので、大きさが揃い、曲がっていないもの
3 2	南瓜	K G	1 1個2kg程度のもの 2 皮に擦り傷のないもの
3 3	茄子	K G	1 1個70g程度のもので、大きさが揃っているもの 2 皮に擦り傷のないもの
3 4	小茄子	K G	1 1個30g程度のもので、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
3 5	生椎茸	K G	1 かさの径が5cm程度のもので、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。

N o	品 名	単位	規 格
3 6	トマト	K G	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
3 7	ミニトマト	K G	表面に割れがなく、1個約20g程度のもの
3 8	ピーマン	K G	濃緑色で赤色部がなく、1個20g以上の揃ったもの
3 9	長いも	K G	1 土及び根を除き、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
4 0	さつまいも	K G	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
4 1	じゃがいも	K G	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、メークイン及び紅丸とする。
4 2	澱粉	袋	1 国産馬鈴薯澱粉100%のもの 2 チャック付きビニール袋で1袋300g程度のもの
4 3	春雨	K G	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
4 4	里芋	K G	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。
4 5	にんにく	K G	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
4 6	わらび	K G	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。
4 7	わらび水煮	K G	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。
4 8	茹でぜんまい	K G	ぜんまいを天日で干した後、水煮したもの
4 9	しめじ	K G	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。
5 0	ほんしめじ	K G	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。
5 1	えのきだけ	K G	1 養殖もので、かさと根が揃っており、特にカビの発生が認められないこと。 2 真空ビニール包装とする。
5 2	なめこ	K G	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、カビの発生が認められないもの 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	レッドピーマンスライス（冷凍）	袋	赤ピーマンを千切り冷凍したもの 内容量500g程度
58	イエローピーマンスライス（冷凍）	袋	黄ピーマンを千切り冷凍したもの 内容量500g程度
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のもの
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 プラスチック又は発泡スチロール容器入りのもの
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、スイートコーン及び人参を原料とする。 2 冷凍のビニール包装品で、製造後2か月以内のもの
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、検量時の水は除く。
71	こんにゃく	KG	精粉で造った角こんにゃくで、気泡がなく弾力があるもの
72	黒こんにゃく	KG	荒粉でつくった角こんにゃくで、気泡がなく弾力に富んでいるもの
73	糸こんにゃく	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。

N o	品 名	単位	規 格
7 5	大根菜	K G	1 根部を除き水洗いしたもの 2 長さ20cm程度のもの
7 6	筍	K G	猛宗竹で皮付きのもの
7 7	サニーレタス	K G	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
7 8	モロヘイヤ	K G	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
7 9	ねばねば野菜 冷凍品	袋	1袋500g程度で、モロヘイヤ及びオクラを使用したもの
8 0	ウド	K G	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
8 1	洋風野菜ミックス	K G	1 3種類の野菜ミックス 2 1kg詰め、IQF ニチレイ又は味の素、同等以上可
8 2	ごろごろ野菜ミックス	K G	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 日本食研又はカゴメ、同等以上可
8 3	パプリカ	K G	新鮮で色鮮やかなもの（色はその都度示す。）
8 4	れんこん水煮	K G	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、検量時の水は除く。
8 5	オクラ	K G	1本10g程度で、変色したものは不可
8 6	オクラ（冷凍）	K G	1 下処理済みで、バラ凍結のもの 2 内容量1kg程度のもの
8 7	七草がゆセット	個	七草入り、1個50g程度のもの
8 8	とんぶり	本	秋田県産で、200g瓶入りのもの
8 9	水菜	K G	根部を除き水洗いし、長さ30cm程度のもの
9 0	グリーンピース	K G	冷凍のビニール包装品で、製造後2か月以内のもの
9 1	ズッキーニ	K G	1本15cm程度で、変色したものは不可
9 2	筍水煮	K G	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。
9 3	みょうが	K G	新鮮で特有の香りのするもの（1個20g程度）
9 4	エリンギ	K G	かさが肉厚で、ぬめり、かびが無いもの
9 5	ほうれん草（冷凍）	K G	内容量1kg程度で、IQF 冷凍のもの
9 6	里芋（冷凍）	K G	皮むき里芋で1袋500g入りのもの
9 7	菜の花	K G	国産で食用に適した新鮮なもの
9 8	冷凍揚げ茄子（乱切り）	K G	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

- (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いないこと。
- (3) 鮮度良く風味が良好なもの
- (4) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結及び「す」がある果実を含まないこと。
- (5) 輸入品においては条約及び検疫法に基づく品質検定を通過したもの
- (6) 過剰な農薬及び保存料の塗布等がないもの

※(1)～(6)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	桃	K G	1 水蜜桃で、甘味が十分かつ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	K G	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。 (1) 紅玉、国光 : 1個300g程度 (2) スターキング : 1個270g程度 (3) ゴールデン、デリシヤス : 1個250g程度 (4) ふじ : 1個300g程度 (5) むつ : 1個350g程度
3	梨	K G	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。 (1) 二十世紀 : 1個350g程度 (2) 豊水 : 1個300g程度
4	みかん	K G	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	K G	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	K G	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	K G	1個300g程度のもの
8	オレンジ	K G	1個200g程度のもの
9	伊予かん	K G	1 1個350g程度のもの 2 国内産のもの
10	夏みかん	K G	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	K G	1個400g程度のもの

N o	品 名	単位	規 格
1 2	レモン	K G	1 個 1 5 0 g 程度のもの
1 3	バナナ	K G	1 産地は台湾、エクアドル又はフィリピン産のもの 2 1 本 2 0 0 g 程度で、黒変、軟化及び腐敗をしていないもの
1 4	柿	K G	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 4 0 0 g 程度
1 5	いちご	K G	1 開花後 5 0 ～ 8 0 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 2 0 g 程度の大果種とする。
1 6	西瓜	K G	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 5 k g 程度のもの
1 7	ぶどう	K G	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、次の記号を示す。 (1) デラウェア (1 房 1 2 0 g 程度) (2) キャンベル・ベリー A (1 房 3 5 0 g 程度) (3) スチューベン (1 房 4 0 0 g 程度) (4) マスカット (1 房 3 5 0 g 程度)
1 8	プリンスメロン	K G	1 甘味が強い熟成度 9 0 % 程度のもの 2 1 個 3 0 0 g 程度のもの
1 9	アンデスメロン	K G	1 甘味が強い熟成度 9 0 % 程度のもの 2 1 個 8 0 0 g 程度のもの
2 0	アムスメロン	K G	1 甘味が強い熟成度 9 0 % 程度のもの 2 1 個 6 0 0 g 程度のもの
2 1	パイナップル	K G	熟成度 9 0 % 程度で、赤みがかった重量感のあるもの
2 2	キウイフルーツ	K G	1 特有の酸味を有し、固すぎないこと。 2 果実は 6 ～ 8 c m 程度で、短毛におおわれていること。
2 3	プラム	K G	特有の香味を有し、固すぎないこと。
2 4	ネクタリン	K G	特有の香味を有し、固すぎないこと。
2 5	さくらんぼ	K G	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、次の記号を示す。 (1) 佐藤錦 (国内産) (2) ナポレオン (国内産) (3) 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	アボカド	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	黄色で生食に適し、褐色に変色したものを除く。
31	ゴールデンキウイ	KG	No.22に準ずる。
32	DPジャム	箱	1個11g程度で、1箱20個入りのもの
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	1 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。 2 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、形状及び香味良好で緑色のもの
38	カットアボカド	KG	No.22を2cm程度のダイス状にカットしたもの（冷凍品）
39	冷凍パイナップル	袋	一口大カットで1袋500g、賞味期限1年以上のもの
40	冷凍マンゴー	袋	一口大カットで1袋500g、賞味期限1年以上のもの
41	冷凍ピーチ	袋	楕形スライスで1袋500g、賞味期限1年以上のもの

8 漬物類

- (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、異味及び異臭のないこと。
- (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、漬粕及び漬味噌等の重量は計量時除く。

※(1)～(7)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	沢庵漬	K G	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	K G	内部まで、味噌が良く浸透し、風味の良好なもの
3	白菜漬	K G	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、検量時の水は除く。
4	キャベツ漬	K G	1 病虫害、枯れ葉を含まないこと。 2 風味、塩分が良好なもので、検量時の水は除く。
5	福神漬	K G	蓮根、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ及びしょうが等6種類以上使用のもの
6	梅干し	個	1 1粒5g程度の形の整ったものを使用する。 2 種無しで、酸味が適度なもの 3 内容量30粒程度で、賞味期限3か月以上のもの
7	しょうが酢漬	K G	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、検量時の水は除く。
8	つぼ漬	K G	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	K G	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	K G	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か月以上で、歯切れの良いもの
11	胡瓜漬	K G	一夜漬けの1本200g程度のもので、曲がり弱いもの
12	胡瓜古漬	K G	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	K G	しその実及び刻み大根等を使用し、調味液に漬けたもの
14	茄子塩漬	K G	1 漬物用の小茄子を材料とし、濃紫色で塩分が適当なもの 2 ビニール包装品 3 酸化が認められないこと。

N o	品 名	単位	規 格
1 5	茄子ぬか漬	K G	1 茄子をぬかに24～48時間漬けたもの 2 その他は、No.14に準ずる。
1 6	白菜朝鮮漬	K G	1 きざみ白菜を、キムチの素及びにんにくで漬けたもの 2 検量時の水は除く。
1 7	しば漬	K G	胡瓜、茄子、根しょうがをみょうが等をしそで漬けたもの
1 8	朝鮮もやし漬	K G	大豆もやしをキムチの素及びにんにくで漬けたもの
1 9	野沢菜漬	K G	1 良質の野沢菜を適度な塩分で漬けたもの 2 長野産で、漬かりすぎ及び変色していないもの
2 0	べったら漬	K G	病害虫や「す」の入らない大根をこうじで漬けたもの
2 1	紅しょうが	K G	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。
2 2	九ちゃん漬	K G	胡瓜、しょうが及びしその実等を、醤油で漬け込んだもの
2 3	山菜味付	K G	わらび、ぜんまい、きくらげ、竹の子及びえのきたけを醤油漬けにしたもの
2 4	ザーサイ	個	1 搾菜を、中華風に漬け込んだもの 2 内容量100g程度加工品
2 5	楽京漬	K G	楽京の上皮をむき酢漬けにしたもの
2 6	はじかみ	個	1 筆しょうがを酢漬けにして鮮紅色を呈したもの 2 内容量75g程度加工品
2 7	かつお沢庵漬	K G	No.1に削り節を入れて漬けたもの
2 8	いぶりがっこ	K G	丸干大根を薫煙した後、調味液に漬けたものでスライス可
2 9	かぶ漬	K G	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の水は除く。
3 0	大根朝鮮漬	K G	大根角切りを、キムチの素及びにんにくで漬けたもの
3 1	高菜油炒	K G	高菜漬を、醤油及び七味等で炒め加工したもので、1Kg入り
3 2	無臭にんにくピリ辛漬	個	内容量500g程度で、瓶入りのもの
3 3	ピクルス	本	内容量250g程度で、瓶入りのもの
3 4	甘酢生姜	袋	内容量1kg程度
3 5	野沢菜わさび和え	袋	1 4種以上の野菜類を和えたもの 2 内容量300g程度、冷凍品可

9 佃煮及び調味加工品

- (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か月以内のもの

※(1)～(4)は共通規格とする。

N o	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 昆布及び若布等、他の海草類の混入がないもの 2 水分及び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、砂糖及び醤油で良く煮込んだもの
5	うにくらげ	K G	塩うに、くらげ及び酒粕等を混合し調味したもの
6	あさり佃煮	K G	砂抜きの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、数の子及び刻み昆布を醤油、砂糖及びその他の調味料で味付けしたもの
9	松前漬	K G	するめ、昆布及び人参の千切りをNo.8と同様に加工したもの
10	味付メンマ	K G	1 変色及び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程度の長さにしたえのき茸を、調味加工したもの 2 瓶入りで、内容量が400g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	1 一口カットのまぐろを、佃煮にしたもの 2 内容量1kg程度

10 種実類及び堅果類

- (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) 異味及び異臭がなく不純物の混入がないもの
- (3) 固有の光沢及び風味を有し、病虫害の認められないもの
- (4) 雑物、異物等の混入がなく、品（粒）揃いで砕け及び未熟物のないこと。

※(1)～(4)は共通規格とする。

N o	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、調味料を混合したもの 2 内容量35g程度の瓶入りとする。
5	落花生	K G	1 殻付きで、国産又は中国産のもの 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	くりむき身	袋	内容量500g程度 冷凍品可
9	栗甘露煮	K G	No.8の鬼皮、渋皮を除き甘露煮にしたもの
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	ビニール袋包装品で内容量100g程度のもの
12	アーモンド飲料	本	内容量1000ml程度でマルサン、筑波乳業又は同等以上のもの

1 1 卵、乳及び乳製品

N o	品 名	単位	規 格
1	鶏卵	K G	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	袋	細切りでタイプのもので、内容量300g程度のもの（冷凍品）
3	パック牛乳	本	1 成分規格、製造基準及び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の紙パックタイプ
4	パックコーヒー	本	1 No.3にコーヒー成分及び香料等を添加したもの 2 内容量1000mlの紙パックタイプ
5	ヨーグルト	個	1 成分規格、製造基準及び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又は同等以上のもの 3 内容量80g程度
6	ドリンクヨーグルト	本	1 成分規格、製造基準及び保存基準等が厚生省令に合格したもの 2 内容量1000mlの紙パックタイプ
7	チーズ	個	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か月以内のもの
8	プロセスチーズ	個	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か月以内のもの
9	粉チーズ	本	内容量80g程度のもの
10	乳酸菌飲料A	本	1 ヤクルト、日清ヨーケビルクル又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量65ml程度
11	乳酸菌飲料B	本	1 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。 2 内容量200ml程度
12	スライスチーズ	袋	1 1袋7枚入りのもの 2 原材料、ナチュラルチーズ

N o	品 名	単位	規 格
1 3	加糖練乳	本	1 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。 2 内容量120g程度
1 4	プレーンヨーグルト	K G	生乳を主成分とした発酵乳で、内容量400g程度のもの
1 5	温泉卵	P K	加熱処理済みのもので、1パック10個入りのもの
1 6	スキムミルク	袋	1 森永乳業、雪印メグミルク又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度
1 7	乳酸菌飲料C	本	1 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。 2 内容量125ml程度
1 8	シュレッドチーズ	袋	1 加熱によって溶けるもの 2 内容量1kg程度
1 9	ロングライフミルクコーヒー	個	内容量200ml程度で、生乳60%使用、コーヒー風味
2 0	ロングライフいちごミルク	個	内容量200ml程度で、生乳70%使用、いちご風味
2 1	ロングライフ乳酸菌飲料	個	内容量200ml程度で、乳酸菌飲料
2 2	のむヨーグルトA	個	内容量200ml程度で、プレーンタイプ
2 3	のむヨーグルトB	個	内容量190ml程度で、1日分のCa又はFeを摂取できるもの
2 4	殻むき鶏卵水煮（茹卵）	袋	1 袋25個程度で、鶏卵Mサイズ相当のもの
2 5	生クリーム	本	1 生乳由来の動物性乳脂肪分18%以上のもの 2 内容量1000ml程度

1 2 海草及び乾物類

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

※(1)～(4)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	出し昆布	K G	北海道産の2等以上合格品
2	とろろ昆布	K G	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で、1袋10g入り
6	もみのり	K G	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	K G	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	K G	特有の芳香があり「苦み」の少ないもの
9	若布	K G	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	K G	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	K G	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	K G	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	K G	1 肉厚で、かさの径が5cm以上の「荒葉」中級品以上で、石付きを含まないもの 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。

N o	品 名	単位	規 格
1 4	きくらげ	K G	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
1 5	切干大根	K G	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
1 6	干びょう	K G	表皮の混入がなく、色が白くてシミがないもの
1 7	ところてん	K G	1 良質のてん草を原料とし、異味及び異臭の認められないもの 2 製造後 2 日以内のもの
1 8	手巻き寿司用焼きのり	袋	一袋半切り 1 5 枚入り
1 9	干しのり	枚	1 太巻き寿司用の干しのり 2 大きさ 1 7 c m × 2 0 c m を基準とする。 3 色が黒く、破れやすき間のないもの
2 0	めかぶ	K G	1 若布の茎部をボイルして千切りにしたもの 2 岩手県又は宮城県産のもの
2 1	もずく	袋	内容量 1 k g 程度のもの
2 2	とろろ昆布（小分け）	袋	1 No. 1 を、糸状に挽いたものを小分けにしたもの 2 1 袋 1 1 0 個程度入り
2 3	ゼリーの素	袋	粉末タイプで 1 袋 5 0 0 g 以上のもの
2 4	韓国のり	袋	1 袋 8 枚入り以上のもの
2 5	スープ用寒天	袋	内容量 1 0 0 g 以上のもの（耐熱タイプ）
2 6	ひとえぐさ（乾燥）	袋	1 チャック袋使用で国産のもの 2 内容量 1 0 0 g 程度

1 3 調味品

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日及び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、特に示す場合を除き、納品当日の時点で次の条件を満たすものとする。
- ア 賞味期間が明記されているものは、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か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又は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。
- ※(1)～(5)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	醤油	本	1 新式醸造のもの 2 内容量1800ml程度で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程度で密封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程度で密封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	K G	1 熟成が十分で、淡い茶色のもの 2 1kgのビニール包装品のもの
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程度で瓶入りとする。
12	食塩	K G	1 標準精製塩であること。 2 クラフト紙包装
13	食卓塩	本	1 味の素アジシオ、J Tフーズ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量100g程度で瓶入りとする。
14	上白糖	K G	1 湿気、塊及び虫害等が認められないこと。 2 ビニール包装

N o	品 名	単位	規 格
1 5	ザラメ糖	K G	№.1 4 に準ずる。
1 6	カレー粉	缶	内容量 2 k g 缶入り
1 7	ちらし寿司の素 業務用	個	日本食研、三島と同等以上可、内容量 1 k g 程度
1 8	炊き込みご飯の素 業務用	個	日本食研、三島と同等以上可、内容量 1 k g 程度
1 9	ケチャップ	本	内容量 5 0 0 g のビニールチューブ入り
2 0	トマトピューレ	個	トマトを原料とし、フィルムパウチのもの 内容量 1 k g 程度
2 1	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 2 0 0 g、箱入りで製造後 1 か月以内のもの
2 2	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 4 5 0 g、容器入りで製造後 1 か月以内のもの
2 3	食油	缶	1 大豆又は菜種の白絞油とする。 2 内容量 1 6 . 5 k g 程度
2 4	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 1 5 0 0 m l 以上のポリ容器入り
2 5	ごま油	本	純正ごま油で 1 5 0 g 程度、瓶入り
2 6	胡椒	缶	内容量 4 2 0 g 程度、缶入り
2 7	卓上胡椒	本	内容量 2 0 g 程度、瓶入り
2 8	ラミネートわさび	本	内容量 4 0 g 程度、ラミネートチューブ入り
2 9	ラミネート洋からし	本	内容量 4 0 g 程度、ラミネートチューブ入り
3 0	卓上一味唐辛子粉	本	内容量 1 8 g 程度、瓶入り
3 1	卓上うま味調味料	本	内容量 1 9 0 g 程度、瓶入り
3 2	うま味調味料	K G	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。
3 3	だしの素	K G	1 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。 2 顆粒タイプのもの
3 4	スープストック	K G	1 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。 2 アルミパック包装のもの

N o	品 名	単位	規 格
3 5	中華スープの素	K G	1 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。 2 アルミパック包装のもの
3 6	マヨネーズ	本	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。 2 1 k g ビニールチューブ入り 3 卵黄を使用したタイプとする。 4 製造後1か月以内のものとする。
3 7	味つけぽん酢	本	1 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。 2 内容量3 6 0 m l 程度
3 8	タバスコ	本	内容量6 0 m l、瓶入り
3 9	おろし生にんにく	個	1 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。 2 ラミネートチューブ入り
4 0	おろし生しょうが	個	1 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。 2 ラミネートチューブ入り
4 1	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1 k g 以上で濃縮タイプのもの 3 創味、エバラ同等品以上のもの
4 2	醤油ラーメンスープの素	袋	No. 4 1 に準ずるもの
4 3	塩ラーメンスープの素	袋	No. 4 1 に準ずるもの
4 4	冷やし中華スープ	本	内容量1 8 0 0 m l 程度、プラスチック容器入り
4 5	そばつゆの素	本	内容量1 8 0 0 m l 程度、プラスチック容器入り
4 6	麻婆豆腐の素	本	1 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。 2 内容量1 0 0 0 m l 以上の業務用
4 7	ジンギスカンのたれ	本	No. 4 5 に準ずるもの
4 8	オニオンドレッシング	本	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。 2 内容量1 0 0 0 m l 程度、ボトル入り
4 9	イタリアンドレッシング	本	No. 4 8 に準ずるもの

No	品名	単位	規格
50	フレンチドレッシング	本	No.48に準ずるもの
51	柚子胡椒ドレッシング	本	No.48に準ずるもの
52	胡麻ドレッシング	本	No.48に準ずるもの
53	オイスターソース	本	1 ブルドック、味の素、ユウキ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量140ml程度
54	グラニュー糖	袋	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1%未満とする。 2 内容量1800ml程度
56	クリームボタージュ	袋	1 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。 2 内容量1kg程度で、アルミパック包装のもの
57	チミチュリソース	個	1 各種香辛料を使ったもの（エスニック風味） 2 内容量400g程度
58	調味オイル（海鮮）	個	1 各種香辛料を使った海鮮ねぎ塩だれ 2 内容量700g程度
59	トンテキオイル	個	1 複数のスパイスをブレンドしたもの 2 内容量700g程度
60	から揚げ用塩だれ	本	1 まろやかな藻塩をブレンドした下味たれ 2 内容量2kg程度
61	ラー油	本	1 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。 2 内容量30g程度、卓上用
62	鶏ガラスープ	KG	1 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。 2 顆粒タイプ
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	1 キッコーヒメ、ヤマキ、創味又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 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	内容量20g程度で、瓶入りのもの
67	豆板醤	本	1 テーオー同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度

N o	品 名	単位	規 格
6 8	酢豚の素	本	1 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。 2 内容量1000ml程度
6 9	八宝菜の素	本	1 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。 2 内容量1000ml程度
7 0	ビーフシチューの素	K G	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。
7 1	だしかつお香味	本	1 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。 2 1kg紙パック入り
7 2	ステーキソース	本	1 日本食研、エバラ、キノエネ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量2000ml程度
7 3	冷麺スープ	本	1 希釈タイプ 業務用 2 内容量1.8L程度
7 4	サルサソース	本	1 濃縮トマトに唐辛子等の香辛料を加えたもの 2 内容量1kg程度
7 5	ブラックペッパー粗挽	缶	1 S & B、ギャバン又は同等以上のもの（他社製品を含む） 2 内容量100g程度
7 6	コンソメスープの素	K G	1 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。 2 内容量500g程度
7 7	オリーブオイル	本	1 ギャバン、味の素、ジェフダ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1000ml程度、エクストラバージンのもの
7 8	味付塩胡椒	本	1 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。 2 内容量250g程度
7 9	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

N o	品 名	単位	規 格
8 0	ローレル	本	1 S & B、ギャバン、トップバリュー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 3 g 程度
8 1	レモン果汁	本	1 ポッカ、ミツカン、アサヒ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 7 2 0 m l 程度
8 2	シーザードレッシング	本	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。 2 内容量 1 0 0 0 m l、ボトル入り
8 3	浅漬けの素	本	1 エバラ食品、イチビキ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量 5 0 0 m l 程度
8 4	キムチの素	本	1 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。 2 内容量 1 0 0 0 m l 程度
8 5	焼きそばソース	本	1 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。 2 内容量 1 8 0 0 m l 程度
8 6	カレールウ A	K G	1 ハウスパーモント甘口、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。 2 内容量 1 k g 程度で、フレークタイプのもの
8 7	タルタルソース	本	1 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。 2 内容量 1 0 0 0 m l 程度
8 8	青しそドレッシング	本	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。 2 内容量 1 0 0 0 m l ボトル入り、ノンオイル
8 9	中華ドレッシング	本	1 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。 2 内容量 1 0 0 0 m l 程度 ボトル入り
9 0	カレールウ B	K G	1 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。 2 内容量 1 k g 程度で、フレークタイプのもの

N o	品 名	単位	規 格
9 1	マスタードあらびき	本	1 キューピー、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。 2 内容量270g程度
9 2	お茶漬のり	袋	1 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。 2 1袋4個入り
9 3	ふりかけ	袋	1 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。 2 1袋20個入り
9 4	焼肉のたれ	本	1 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。 2 内容量2kg程度
9 5	おろし生姜	個	1 S & B、テーオー、ジェフサ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度のもの
9 6	おろしにんにく	個	1 S & B、テーオー、ジェフサ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度のもの
9 7	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。
9 8	卓上粉さんしょう	本	内容量12g程度瓶入り
9 9	とんこつラーメンスープの素	袋	No.41に準ずるもので、醤油とんこつは不可とする。
100	生しょうゆ	本	No.3に準ずるもので超特選のもの、内容量450g
101	ターメリックパウダー	袋	1 S & B、ギャバン、サルタージ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度
102	ガラムマサラ	袋	1 S & B、ギャバン、サルタージ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度
103	フルーツチャツネ	個	1 S & B、ギャバン、ハウス食品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程度

N o	品 名	単位	規 格
1 0 4	コールスローサラダドレッシング	本	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。 2 内容量1 0 0 0 m l 程度、ボトル入り
1 0 5	ナツメグ	本	内容量2 0 g 程度瓶入り
1 0 6	から揚げの素	袋	内容量1 k g、チャック付き袋のもの
1 0 7	ビーフコンソメ	本	1 味の素、Nestle又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1 k g 程度
1 0 8	乾燥パセリ	缶	1 S & B、ギャバン、ハウス食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量8 0 g 程度
1 0 9	乾燥バジル	缶	1 S & B、ギャバン、ハウス食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量8 0 g 程度
1 1 0	純粋はちみつ	本	1 本1 k g 入り
1 1 1	回鍋肉ソース	本	1 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。 2 内容量1 0 0 0 m l 程度
1 1 2	スープカレー	袋	アルミレトルト1 袋1 k g 入り
1 1 3	輪切り唐辛子	袋	内容量1 0 0 g 程度、袋入り
1 1 4	麻辣醤	個	唐辛子、山椒を使った辛味調味料 内容量4 5 0 g 程度
1 1 5	ハーブソルト	本	1 本5 0 g 程度瓶入り
1 1 6	カレーソルト	本	1 本3 0 g 程度瓶入り
1 1 7	抹茶塩	本	1 本3 0 g 程度瓶入り
1 1 8	柚こしょう	本	1 本4 0 g 程度、チューブ入り
1 1 9	しょっつる	本	1 本3 0 0 m l 以上のもので、国産品瓶入り
1 2 0	ブラックペPPER粗挽き	缶	1 S & B、ギャバン、ハウス食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1 0 0 g 程度
1 2 1	焼き鳥のタレ	本	1 醤油ベースの焼き鳥用調味料 2 内容量2 k g 程度のもの
1 2 2	油淋鶏ソース	本	内容量2 k g 程度のもの
1 2 3	ドミグラスソース	本	内容量2 k g 程度のもの

No	品名	単位	規格
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	天井のたれ	本	1 創味、日本食研又は同等以上のもの 2 内容量600g程度のもの
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	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。 2 内容量1000ml、ボトル入り
128	うなぎの蒲焼きダレ	本	内容量2kg程度のもの
129	チリソース	本	1 ミツカン、テーオー、ケンコーマヨネーズ同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度のもの
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、チャック付きで、賞味期限6か月以上のもの
135	洋からし粉	袋	1袋300g程度、賞味期限6か月以上のもの
136	ピーナッツクリーム	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に準ずるもので刻みタイプのもの
138	みじん切りにんにく	個	No.96に準ずるもので刻みタイプのもの
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
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か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年以上のもの
144	バラ焼きのたれ（業務用）	本	1 上北農産加工、エバラ同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1000ml以上のもの

No	品名	単位	規格
145	塩だれ（業務用）	本	1 塩、胡椒及び胡麻油等を配合した調味たれ。 2 内容量1500ml以上のもの
146	焼きあごだしつゆ	本	内容量1000ml以上でミツカン、創味同等以上可
147	寄せ鍋の素	本	内容量1000ml以上でペットボトル入り
148	トマト鍋の素	本	内容量1000ml以上でペットボトル入り
149	もつ鍋の素	本	内容量1000ml以上でペットボトル入り
150	豆乳鍋の素	本	内容量1000ml以上でペットボトル入り
151	グリーンマスタードソース	本	内容量120g程度、ギャバンと同等以上のもの可
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	1 No.48に準ずるもので、野菜・果汁30%以上 2 賞味期限6か月以上のもの
155	和風オニオンソース	本	1 玉ねぎ比率50%以上のもの（チルド品） 2 内容量1000ml以上、ペットボトル入り
156	米油	本	1 米ぬかから抽出した油を精製したもの 2 内容量1500ml以上
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	1 塩コショウ、オニオン入りで、打ち粉の必要がないもの 2 内容量1kg程度
159	カレーまぜそばのたれ	本	内容量1kg程度 カレー風味
160	調味豚背油	袋	1 豚背油に香味野菜等で調味したもの 2 内容量500g程度

1 4 缶詰類

- (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) J A S 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、J A S 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、汚染及び変形を認めないこと。
- (5) 缶には、品名、内容量、製造業者名及び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。

※(1)～(7)は共通規格とする。

No	品 名	単位	規 格
1	筍水煮缶	缶	1 全形の水煮とする。 2 3号缶（固形量 300 g）
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 454 g）
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 175 g）
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 467 g）
5	グリーンピース缶	缶	戻し豆で、粒の大きさはMサイズ、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 430 g）
7	ツナ缶	缶	1 まぐろ油漬けチャンク 2 内容量 140 g
8	スイートコーン缶	缶	1 形状は水煮ホールカーネル 2 2号缶（固形量 550 g）
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。 2 内容量 375 g 程度、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 80 g）
15	鯖味噌煮缶	缶	6 号缶（内容総量 200 g）

N o	品 名	単位	規 格
1 6	いか味付缶	缶	小いか醤油煮F 3号缶（内容総量155g）
1 7	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。
1 8	あさり水煮缶	缶	7号缶（固形量180g程度）
1 9	チェリー缶	缶	6号缶（固形量100g程度）
2 0	コンビーフ缶	缶	内容量100g
2 1	果汁飲料	缶	内容量250g（果汁30%）
2 2	オレンジジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
2 3	りんごジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
2 4	グレープジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
2 5	グレープフルーツジュース缶	缶	内容量250g（果汁20%）
2 6	野菜ジュース缶	缶	内容量190g
2 7	ウーロン茶缶	缶	内容量190g
2 8	缶コーヒー	缶	内容量190g
2 9	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
3 0	さんまかば焼き缶	缶	K5A缶（内容量100g）
3 1	フルーツ缶	缶	1 内容量190g 2 プルトップ缶容器
3 2	甘夏缶	缶	1 固形量115g 2 プルトップ缶容器
3 3	パンの缶詰	缶	1 内容量190g 2 マフィンタイプとする。
3 4	緑茶缶	缶	内容量190g
3 5	ミートソース缶	缶	1号缶
3 6	ドミグラスソース缶	缶	1号缶
3 7	トマトジュース缶	缶	内容量190ml
3 8	やきとり缶	缶	固形量1750g、T2K缶
3 9	さんま蒲焼缶（副）	缶	固形量1400g、T2K缶
4 0	さば味噌煮缶（副）	缶	固形量1400g、T2K缶

15 嗜好品及び健康飲料等

- (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。

※(1)～(4)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	玄米茶ティーパック	K G	1 上質のもので、2 g の濾過紙パック入りのもの 2 1 k g 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	K G	1 上質のもので、2 g の濾過紙パック入りのもの 2 1 k g 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か月以内のもの 2 ネスカフェ香味焙煎、U C C 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	瓶入りで内容量175 g のもの
5	麦茶ティーパック	袋	1 L 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50 g 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C120 m l、サントリーデカビタ160 m l 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10.5 g × 5 袋入り、アミノバリュー4.5 g × 10 袋入り、ファイン4.5 g × 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74 g × 5 袋入り、アミノバリュー47 g × 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	1 日本コカコーラアクエリアス500 m l、大塚製薬エネルゲン500 m l 又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 ペットボトル入り
11	パインジュース	本	内容量1000 m l のもの
12	アップルジュース	本	果汁100%で、内容量1000 m l のもの
13	オレンジジュース	本	果汁100%で、内容量1000 m l のもの
14	グレープジュース	本	果汁100%で、内容量1000 m l のもの

N o	品 名	単位	規 格
1 5	グレープフルーツジュース	本	果汁１００％で、内容量１０００ｍｌのもの
1 6	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
1 7	栄養調整食品	個	大塚製菓カロリーメイト、スィーフィーライトミールブロック 又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
1 8	ゼリー飲料	個	1 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。 2 １８０ｇ入り、マルチビタミン
1 9	ウーロン茶パック	箱	1 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。 2 冷水用
2 0	クエン酸飲料	本	1 ３０倍希釈、１本９００ｍｌのもの 2 ペットボトル入り
2 1	ロングライフオレンジジュース	本	1 内容量１０００ｍｌ 果汁１００％ 2 保存期間１０～１２か月のもの
2 2	ロングライフアップルジュース	本	1 内容量１０００ｍｌ 果汁１００％ 2 保存期間１０～１２か月のもの
2 3	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。
2 4	バナナ飲料	個	1 カゴメ満足バナナ、コカ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。 2 １８０ｇ入り
2 5	ビタミン飲料	個	1 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。 2 紙パックタイプ
2 6	ブラン（玄米入り）	個	１個７２ｇ、２枚×２袋入り
2 7	栄養ドリンクＢ	本	内容量２００ｍｌ、タンパク質１５ｇ以上で、紙パックタイプ
2 8	デザートムース	袋	内容量１ｋｇ
2 9	アミノ酸飲料	個	１パック１８０ｇ入り
3 0	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
3 1	バームクーヘン（プレーン）	個	１個８０ｇ程度、賞味期限２か月程度
3 2	バームクーヘン（ミルク）	個	１個８０ｇ程度、賞味期限２か月程度（ミルク風味）
3 3	バームクーヘン（チョコ）	個	１個８０ｇ程度、賞味期限２か月程度（チョコ風味）
3 4	ワッフル（プレーン）	個	１個５０ｇ程度、賞味期限１か月程度

No	品名	単位	規格
35	ワッフル（ココア）	個	1個50g程度、賞味期限1か月程度（ココア風味）
36	ワッフル（いちご）	個	1個50g程度、賞味期限1か月程度（いちご風味）
37	みかんジュース	本	果汁100%缶入りで、賞味期限10か月以上のもの
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枚入りのもの
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 冷凍品可
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（コーヒー）	個	スティックタイプの羊羹（コーヒー味）
46	栄養調整食品B	個	カロリーメイト2本入り、おからだから同等以上のもの
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	1 内容量10g以上（1袋2枚入り） 2 Ca含有量300mg以上のもの
49	リンゴ酢ドリンク	本	1 ミツカン同等品、6倍希釈で内容量1000ml 2 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	1 アルコール0%LLパックで、内容量100ml以上のもの 2 柚子風味
52	特保ペットお茶1	本	1 内容量500ml 2 ケルセチン配糖体110mg配合のもの
53	栄養ドリンクB	本	1 内容量200ml、タンパク質15g以上 2 紙パックタイプ
54	アミノ酸含有食品	箱	1 必須アミノ酸4000mg配合 2 内容量1本4.7g×14本

No	品名	単位	規格
55	さくら餅	個	1個あたり50g程度のもの
56	柏もち	個	1個あたり60g程度のもの
57	おはぎ	袋	1個あたり50g程度のもの
58	チョコムースの素	袋	内容量500g程度、チャック付き袋のもの
59	杏仁豆腐の素	袋	内容量500g程度、チャック付き袋のもの
60	ミルクデザート	袋	1 温度変化に強く溶け崩れないもの 2 内容量700g程度で、味はその都度示す。
61	プリン	袋	内容量500g程度

1 6 半調理加工品及び冷凍食品

- (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、加熱調理の必要性及び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か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
- ※(1)～(4)は共通規格とする。

N o	品 名	単位	規 格
1	シューマイ	個	1 豚肉及び野菜を主原料としたもの 2 1個30g程度の冷凍品
2	ギョウザ	個	1 豚肉及び野菜を主原料にしたもの 2 1個40g程度のもの、冷凍または冷蔵品
3	春巻	個	1 豚肉及び野菜を主原料としたもの 2 1個50g程度の冷凍品
4	ハンバーグ	個	1 牛肉を主原料としたもの 2 1個120g程度のもの、冷凍または冷蔵品
5	カキフライ	個	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	個	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	本	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40g程度のもの 2 冷凍品
8	えび天ぷら	箱	1 1本50g程度、1箱100本入り 2 自然解凍して提供できるもの
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、冷凍品
10	あじフライ	枚	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	袋	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	個	1個70g程度、冷凍品可
14	オムレツ	個	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。

N o	品 名	単位	規 格
1 5	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。
1 6	さんまフライ	枚	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
1 7	串かつ	本	1 主原料は豚肉と玉ねぎとする。 2 1本50g程度の冷凍品
1 8	ワンタン	K G	冷凍又は冷蔵で、挽き肉の入ったものとする。
1 9	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
2 0	カニクリームコロッケ	個	1個あたり25g前後、冷凍品で国産紅ずわいがにを使用のもの
2 1	オニオンリングフライ	K G	1 味の素、テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）とする。 2 冷凍品
2 2	いかリングフライ	袋	1 ジェフダ、マルハニチロ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。 2 内容量1kg程度の冷凍品
2 3	天かす 業務用	袋	内容量1kg程度
2 4	鶏かわぎょうざ	袋	1袋、1個25g×20個入りのもの
2 5	カレーコロッケ	個	No.6に準ずる（カレー味）
2 6	エビカツ	個	1個100g程度のもの
2 7	かれい唐揚げ	袋	1袋12個程度で骨まで食べられるもの、冷凍品
2 8	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 ボイル調理可能なもの
2 9	スクランブルエッグ	袋	1 1袋1kg、冷凍品 2 ボイル調理可能なもの
3 0	ポテトサラダ	袋	1袋1kg、冷蔵品
3 1	カボチャサラダ	袋	1袋1kg、冷蔵品
3 2	ジャーマンポテト	袋	1袋500g、冷蔵品
3 3	菜の花（冷凍）	袋	1袋500g程度
3 4	ミニハンバーグ	個	1個30g程度、冷凍品
3 5	かき揚げ	袋	1 1個85g程度 2 1袋6枚程度、冷凍品
3 6	ねばねば野菜 冷凍品	袋	1 主原料は、モロヘイヤ及びオクラとする。 2 1袋、個形量で500g以上のもの 3 冷凍品

N o	品 名	単位	規 格
3 7	タンドリーチキン	K G	冷凍品 1 k g パック、自然解凍可能なもの
3 8	ビーフハンバーグ	個	1 №.4 に準ずるもので肉比率 6 0 % 以上のもの 2 1 個 1 2 0 g 程度 冷凍品可
3 9	ほぐし鶏 冷凍	袋	1 加熱調理済みのもの 2 1 袋 5 0 0 g 程度、冷凍品
4 0	チキンカツ	個	1 個 1 2 0 g 程度、冷凍品
4 1	ミニチキンカツ	個	1 個 3 5 g 程度、冷凍品
4 2	ハムカツ	個	1 個 8 0 g 程度、冷凍品
4 3	メンチカツ	個	1 個 8 0 g 程度、冷凍品
4 4	豚ロースかつ	個	1 個 1 2 0 g 程度、冷凍品
4 5	イカフライ	個	1 個 8 0 g 程度、冷凍品
4 6	白身魚フライ	個	1 個 6 0 g 程度、冷凍品
4 7	ハムエッグフライ	個	1 ハムと玉子を使用したもの 2 1 個 8 0 g 程度、冷凍品
4 8	かぼちゃコロッケ	個	1 個 6 0 g 程度、冷凍品
4 9	クリームコロッケ (コーン)	個	1 個 6 0 g 程度、冷凍品
5 0	かに風味サラダ	袋	1 袋 1 k g 、冷凍品
5 1	さば煮付け	袋	1 袋 4 0 0 g 、2 0 個程度、冷凍品
5 2	いわし香梅煮	袋	1 袋 4 0 0 g 、3 5 個程度のもの
5 3	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 1 k g
5 4	ひじき煮	袋	1 袋 1 k g 、固形量 8 5 0 g 程度のもの
5 5	金平れんこん	袋	蓮根等を加熱加工して、調味したもの (内容量 1 k g)
5 6	鶏肉と根菜のうま辛煮	袋	鶏肉と根菜を焼肉風味の味付けで煮たもの (内容量 1 k g)
5 7	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で、賞味期限半年以上のもの
5 8	冷凍厚焼き玉子	袋	1 内容量 5 0 0 g 、冷凍品、流水解凍可能なもの 2 2 0 切れにカットされているもの
5 9	野沢菜惣菜	袋	野沢菜を加熱加工し調味したもの (内容量 1 k g)
6 0	きんぴらごぼう	袋	牛蒡等を加熱加工し調味したもの (内容量 1 k g)
6 1	春雨サラダ	袋	1 内容量 1 k g 2 5 種類以上の具材入りで味付けがされているもの
6 2	チーズインハンバーグ	個	1 個 1 3 0 g 程度、冷凍品
6 3	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)
6 4	骨なしフライドチキン	袋	1 個 1 0 0 g 程度 1 0 個入り (冷凍品)
6 5	チーズロール	袋	1 3 種以上のチーズを使用したソースを皮で包んだもの 2 1 袋 1 0 個入りを基準とする。 (冷凍品)

N o	品 名	単位	規 格
6 6	フライドオニオン	袋	1 Q P、リケン、ハチ食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする 2 内容量 2 0 0 g、袋詰めのもの
6 7	甘酢たれ漬け唐揚げ	袋	1 若鳥の唐揚げをアセロラピューレ入りたれで味付けしたもの 2 内容量 1 k g 程度、冷凍品
6 8	大学いも	袋	1 飴付きで自然解凍後食用可能なもの 2 内容量 1 k g、冷凍品
6 9	鶏軟骨唐揚げ	袋	内容量 1 袋 5 0 0 g 程度、冷凍品
7 0	いわし梅風味フライ	袋	内容量 1 袋 1 k g 程度、冷凍品
7 1	とり天	袋	内容量 1 k g、鶏むね肉を使用し、加熱処理済みのもの
7 2	サーモンカツ	袋	1 大冷、マルハニチロ又は同等以上のもの（他社の製品を含む）とする。 2 1 個 6 0 g 程度、冷凍品
7 3	あきたギョウザ	袋	1 袋 4 0 個程度、比内地鶏及びいぶりがっこを使用したもの
7 4	イカメンチカツ	個	1 数種類のスパイスを配合したもので、いか比率 8 0 % 以上のもの 2 1 個 4 0 g 程度
7 5	チキンピカタ	個	1 個 4 0 g 程度でボイリングパックのもの
7 6	ペンネサラダ	袋	内容量 1 k g ペーコンとペンネをマヨネーズで和えたもの
7 7	栄養強化厚焼き玉子 冷凍	袋	Fe・Ca強化タイプで 1 袋 1 0 切れ程度
7 8	レトルトカレー	袋	1 賞味期限 1 年以上のもの 2 内容量 1 k g 程度で、アルミパウチのもの
7 9	茶碗蒸し	個	1 スギヨ、木戸食品同等品以上可 2 内容量 1 6 0 g 程度の個包装のもの
8 0	ごま団子	袋	1 1 個 3 0 g 程度のもの 2 1 袋 1 5 個入りを基準とする。 冷凍品