

令和 8 年度

糧食品規格表

航空自衛隊加茂分屯基地

目次

総	則	1
1 穀	類	2
2 芋	類	4
3 砂 糖	類	5
4 菓 子	類	6
5 油 脂	類	7
6 種 実	類	8
7 豆	類	9
8 魚 介	類	11
9 肉	類	18
10 卵	類	22
11 乳	類	23
12 野 菜	類	24
13 果 実	類	29
14 き の こ	類	31
15 藻	類	32
16 嗜 好 飲 料	類	34
17 調 味 料 ・ 香 辛 料	類	35
18 漬 物	類	39
19 調味加工品・冷凍食品	類	40

総則

適用範囲

この規格表は、航空自衛隊加茂分屯基地において調達する糧食品について適用する。

1 一般事項

- (1) この規格表に規格等を定めていない食品については、必要の都度示す。
- (2) 見本指定品については、必要の都度示す。
- (3) 賞味期限及び消費期限については特に留意すること。なお、指定した品目については、それに従うこと。
- (4) 納品する食品は全て食品衛生法（昭和22年法律第233号）及び食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）に則ること。
- (5) 受領検査は、本規格表に基づき実施する。
- (6) 搬送中の衛生管理は適切に行うこと。
- (7) 納品場所は、加茂分屯基地給養係検収所とする。
- (8) 加工品等は、賞味期限又は消費期限、製造年月日、製造業者名表示のものとする。
- (9) 納品時間は午前10時30分までとし、都合により納品時間に遅れる場合は事前に連絡するものとする。
- (10) 規格表内における「程度」の範囲は、上限下限ともに10%とし、入数表示に関しては切り上げるものとする。

2 本表の構成

(1) 分類

糧食品の登録は、状態、形状、取扱い方法、保管方法及び栄養的分野から食品群毎に分類する。

(2) 規格の表示

- ア 番号—規格番号を示す。
- イ 品名—名称等を示す。
- ウ 規格—糧食品の仕様を示す。

3 全食品共通規格

- (1) JAS規格（日本農林規格）及びミニJAS規格（地域食品認定制度）に合格した製品で、規格化された表示がされていること。
- (2) 食品に使用する添加物は、食品衛生法による基準、規格に合わなければならない。
- (3) 外国産については、国内産に準ずる品質であること。

4 同等品以上

- (1) メーカーを明記している品目の同等品以上を納品する場合、事前に連絡をし確認を受けること。
- (2) 同等品以上不可品目については、その都度示す。
- (3) 同等品以上は、規格表の規格以上の品質、数量であること。

1 穀類

〈共通規格〉

- (1) 品質良好でカビ等が認められないこと。
- (2) 害虫等のきょう雑物の混入がないこと。
- (3) 破損がなく、大きさが揃っていること。
- (4) 固有の光沢、風味を有していること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	内地米	k g	(1)完全精米したもの (2)秋田県産のうち米で1等米 (3)クラフト紙層紙袋30kg詰 (4)容器外装の側面に品名、重量、製造販売業者、 とう精年月日を明記したもの	
2	もち米	k g	(1)国内産水稻もち米 (2)1kg詰めポリエチレン袋詰	
3	ビタミン強化米	k g	ビタミンB群、E、葉酸等を強化した加工米	
4	早炊き赤飯	k g	日本食研同等品以上で、1kg入り程度のもの	
5	切り餅	k g	越後製菓同等品以上	
6	小麦粉	k g	(1)日清、オーマイ同等品以上 (2)1kg入り程度の薄力粉	
7	パン粉	k g	(1)神戸物産同等品以上 (2)防湿包装したもの	
8	米粉	k g	秋田県産のもので、1kg入り程度のもの	
9	麴共通規格	k g	(1)汁用おつゆ麴 (2)賞味期限が納入日から3か月以上あるもの (3)刻み麴は、2～3mmの幅のもの	
10	スパゲティ	k g	(1)太さ1.6～1.7mmのもの (2)1kg入り	
11	マカロニ	k g	(1)オーマイ同等品以上 (2)500g又は1kg入り	
12	ビーフン	k g	ケンミン同等品以上	
13	そうめん	k g	(1)乾燥良好で異味異臭、雑物のないもの (2)1kg入り	
14	干しうどん	k g	(1)乾燥良好で異味異臭、雑物のないもの (2)1kg入り	
15	干しそば	k g	池島同等品以上のもので、茹で置き出来るもの	
16	稲庭うどん	k g	京家同等品以上	
17	きりたんぽ	k g	斎藤昭一商店同等品以上	
18	だまこ	k g	斎藤昭一商店同等品以上	
19	冷凍麺共通規格	k g 個	(1)光沢、弾力性のあるもの (2)形状、重量等はその都度示す (3)5食分を1包装したもの	

番号	品名	単位	規格	備考
20	パン共通規格	個袋	(1)かび、異味、異臭、異色が認められないこと (2)消費期限が2日以上のもの (3)形状、重量等はその都度示す (4)食パンはスライス包装とする	
21	ロングライフパン共通規格	個	(1)オリオン、デイプラス同等品以上 (2)賞味期限が45日以上のもの	
22	ワッフル共通規格	個	(1)マネケン同等品以上 (2)賞味期限が30日以上のもの	
23	弁当共通規格	個	容量、容器等はその都度仕様書にて示す	

2 芋類

〈共通規格〉

- (1) 鮮度良好で、採取後から日時の経過していない熟成品であること。
- (2) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (3) 病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、きょう雑物の付着又は混入のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	馬鈴薯	k g	(1)土を除き、病虫害、発芽等のないもの (2)1個150～200g程度のもの	
2	フライドポテト	k g	(1)1kg入り程度 (2)冷凍品	
3	澱粉	k g	(1)じゃが芋精製澱粉 (2)賞味期限が納入日から3か月以上あるもの (3)防湿包装したもの	
4	春雨	k g	(1)乾燥良好なもの (2)500g又は1kg入りのもの (3)じゃがいも澱粉が原料のもの	
5	緑豆春雨	k g	(1)乾燥良好なもの (2)500g又は1kg入りのもの (3)緑豆が原料のもの	
6	さつま芋	k g	1個200g～300g程度のもの	
7	長芋	k g	(1)新鮮にして腐り折れ、病虫害のないもの (2)直径4cm程度のもの	
8	冷凍とろろ芋	k g	大冷同等品以上	
9	里芋	k g	1個60g程度の粒ぞろいのもの	
10	冷凍里芋	k g	皮をむいたもので500g入り程度のもの	
11	角こんにやく	k g	(1)須藤食品同等品以上 (2)気泡、異物混入がなく新鮮なもの (3)保存用水を除いた正味重量で計量すること	
12	糸こんにやく	k g	(1)保存用水を除いた正味重量で計量すること (2)太さのそろったもの	
13	ポテトチップス	個	(1)カルビー、湖池屋同等品以上 (2)60g程度入りのもの (3)コンソメ又はうすしお、のりしお	

3 砂糖類

〈共通規格〉

銘柄、容量が表示してあること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	上白糖	k g	(1) パール、貝印同等品以上 (2) 塊がなく、異物異色がないもの (3) 1 k g 入り	
2	はちみつ	k g	(1) 天然純粋品 (2) 1 k g 入り程度	

4 菓子類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造者名が明記されていること。
- (2) 形態、内容量等はその都度示す。
- (3) カップ型のはスプーンを付けること。
- (4) 異味異臭がなく、形状良好なもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	あんまん	k g	(1) 井村屋同等品以上	
2	肉まん		(2) 1個90g～100g程度 (3) 冷凍品	
3	原宿ドッグ	箱	(1) ニチレイ同等品以上 (3) 1個35g程度で、個包装のもの (3) 冷凍品	
4	フリーカットケーキ 共通規格	個	(1) 味の素同等品以上 (2) 冷凍品で、1個400g～500gのもの	
5	カップゼリー	個	(1) ハウス、たらみ同等品以上 (2) 1個60g程度	
6	一口ゼリー	袋	(1) アキヤマ同等品以上 (2) 1個16g程度の20個入程度	
7	カッププリン	個	(1) ハウス、グリコ同等品以上 (2) 1個70g程度	

5 油脂類

〈共通規格〉

(1) 精製油脂

(2) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造者名が明記されていること。

(3) 特有の香味を有し、酸化による劣化やきょう雑物の混入等のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	食用油	缶	(1) 米油又は大豆白絞油で清澄なもの (2) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3) 1斗缶入りで18L入り程度	
2	サラダ油	本	(1) 日清同等品以上 (2) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (2) 1kg入り程度	
3	胡麻油	本	(1) 純正ごま油を60%以上使用の食用調整合油 (2) 調合油脂名を明記すること (3) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (4) 200g入り程度	
4	バター	個	(1) 雪印同等品以上 (2) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3) 有塩バター (4) 200g入り程度	
5	マーガリン	個	(1) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (2) ソフトタイプで蓋つきのもの (3) 1個400g入り程度	
6	豚背脂	袋	(1) エバラ同等品以上 (2) 800g入り程度	
7	オリーブオイル	本	(1) 日清同等品以上 (2) 200g入り程度	
8	ラー油	本	(1) ハウス、S&B同等品以上 (2) 33ml入り程度	

6 種実類

〈共通規格〉

きょう雑物の混入、異臭がなく、特有の香味を有するもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	白ごま	k g	(1) 白炒りごま (2) 実入り程度がよく、変色していないもの (3) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (4) 防湿包装したもの	
2	白すりごま	k g	(1) 白ごまをすりつぶし粉末にしたもの (2) 500 g または 1 k g 入りのもの	
3	黒ごま	k g	(1) 黒炒りごま着色したものは不可 (2) 実入り程度がよく、変色していないもの (3) 賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (4) 防湿包装したもの	
4	黒すりごま	k g	(1) 黒ごまをすりつぶし粉末にしたもの (2) 500 g または 1 k g 入りのもの	
5	練りごま	k g	1 k g 入り程度のもの	
6	冷凍むき栗	k g	(1) 大冷同等品以上 (2) 500 g 入りのもの	
7	ローストアーモンド	k g	(1) ギャバン同等品以上 (2) 1 k g 入りのもの	
8	カシューナッツ	k g	(1) ギャバン同等品以上 (2) 1 k g 入りのもの	
9	ピーナッツクリーム	個	(1) ソントン同等品以上 (2) 135 g 入り程度	

7 豆類

〈共通規格〉

異味異臭がなく、形状良好なもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	白味噌	k g	(1) ヤマサ、カネサ同等品以上 (2) 賞味期限が納入日から3か月以上あるもの (3) 特有の芳香があり、かびが認められないこと (4) 1 k g 入り程度	
2	赤味噌	k g	(1) ヤマサ、カネサ同等品以上 (2) 賞味期限が納入日から3か月以上あるもの (3) 特有の芳香があり、かびが認められないこと (4) 1 k g 入り程度	
3	合わせ味噌	k g	(1) ヤマサ、カネサ同等品以上 (2) 賞味期限が納入日から3か月以上あるもの (3) 特有の芳香があり、かびが認められないこと (4) 1 k g 入り程度	
4	大豆水煮	k g	フジッコ同等品以上	
5	きな粉	k g	1 0 0 g または 5 0 0 g 入り程度のもの	
6	豆腐	個	(1) 久我食品同等品以上 (2) パック詰めにしたもの (3) 3 0 0 g 入り程度 (4) 消費期限が納入日から3日以上あるもの	
7	絹ごし豆腐	個	(1) 久我食品同等品以上 (2) パック詰めにしたもの (3) 3 0 0 g 入り程度 (4) 消費期限が納入日から3日以上あるもの	
8	パック豆腐	個	(1) 1 個 1 5 0 g 程度 (2) パック充填豆腐	
9	焼き豆腐	個	(1) 品質均一で破損がないもの (2) 3 0 0 g 入り程度	
10	高野豆腐	k g	変色のないもの	
11	厚揚げ	k g	消費期限が納入日から3日以上あるもの	
12	油揚げ	k g	(1) 太子食品同等品以上 (2) 消費期限が納入日から3日以上あるもの	
13	がんもどき	k g	4 種類以上(人参、牛蒡、ひじき、胡麻等)の材料を含むもの	
14	五目巾着袋	k g	大冷同等品以上	
15	粒納豆	k g	(1) ヤマダフーズ、太子食品同等品以上 (2) 遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの (3) 4 0 g 程度入り	
16	ひきわり納豆		(4) 消費期限が納入日から4日以上あるもの (5) タレ、洋辛子を付けること	

番号	品名	単位	規格	備考
17	豆乳	L	(1)キッコーマン同等品以上 (2)成分調整豆乳	
18	こしあん	k g	小豆を主原料とした、和菓子用練りあん	
19	つぶあん	k g	小豆を主原料とした、和菓子用粒あん	
20	冷凍むき枝豆	k g	(1)大冷同等品以上 (2)1袋500g入り程度	
21	ビーンズミックス	k g	(1)キューピー同等品以上 (2)1袋500g入り程度	

8 魚介類

〈共通規格〉

寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

(1) 鮮魚（加工品を含む。）

- ア 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが密着しており、眼球に張りがあり、生き生きとしていて角膜が透明であるもので、えらは鮮紅色で弾力性があること。
- イ 固有の魚臭を有し、悪臭がなく鮮度良好なもの。
- ウ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの。
- エ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、概ね均一なもの。
- オ 納品時、水分、氷、加工品の味噌及び酒かす等は除いて計量する。

(2) 冷凍魚介類

- ア 十分な凍結状態にあるもので、眼球が張り出し、角膜が混濁していないもの、新鮮な光沢があるもの。
- イ 解凍した時、鮮魚と同様になるもの。
- ウ 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- エ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの。
- オ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、概ね均一なもの。
- カ ドリップの溶出量の少ない物で油やけ、冷凍やけしたものは取り除く。
- キ 納品時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計量する。
- ク 荷姿よく、外包の崩れがないこと。

(3) 塩干し魚

- ア (1)の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度(うす味)にて鮮魚に準ずる品質のもの。
- イ 乾燥良好で刺激臭がないもの。
- ウ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、概ね均一なもの。

(4) 練製品

- ア 鮮度良好で、賞味期限又は消費期限、製造業者名表示のこと。
- イ 魚肉を主原料とし、でん粉、調味料を加えて練りあげた良好なもの。
- ウ 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性があるもの。
- エ 食品衛生法により許可された「食品添加物」が使用されているもの。
- オ 異物、きょう雑物、異味、異臭、粘り等を認めず、漂白剤等を使用していないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	鰺	k g	(1) 1尾70g～100g程度 (2) 生又は冷凍	
2	鰺の切り身	k g	(1) 1切れ100g～140g程度 (2) 生又は冷凍	
3	赤魚	k g	(1) 1枚110g～120g程度 (2) フィレー (3) 生又は冷凍	
4	赤魚塩漬	k g	(1) 赤魚を甘塩で漬けたもの (2) 1切れ110g程度 (3) 生又は冷凍	
5	赤魚味噌漬	k g	(1) 赤魚を味噌で漬けたもの (2) 1切れ110g程度 (3) 生又は冷凍	
6	赤魚味噌漬	k g	(1) 赤魚を味噌、醤油で漬けたもの (2) 1切れ110g程度 (3) 生又は冷凍	
7	赤魚粕漬	k g	(1) 赤魚を酒粕で漬けたもの (2) 1切れ110g程度 (3) 生又は冷凍	
8	赤魚西京漬	k g	(1) 赤魚を西京味噌でつけたもの (2) 1切れ110g程度 (3) 生又は冷凍	
9	鰯	k g	(1) 中羽60g程度、大羽100g以上 (2) 生又は冷凍	
10	鰯梅煮	k g	(1) 新栄同等品以上 (2) ボイル調理可能なもの (3) 1尾50g程度10尾入り程度 (4) 冷凍又はチルド	
11	鰯生姜煮	k g	(1) 新栄同等品以上 (2) ボイル調理可能なもの (3) 1尾50g程度10尾入り程度 (4) 冷凍又はチルド	
12	鰹	匹	(1) 1尾3kg～4kgのもの (2) 冷凍不可	
13	鰹のたたき	k g	(1) 1本250g～400g程度 (2) 冷凍又はチルド	
14	鰹の切り身	k g	(1) 1切れ100g～120g (2) 生又は冷凍	
15	鰹(刺身用)	k g	(1) 生食用のもの (2) 生又は冷凍	

番号	品名	単位	規格	備考
16	銀鱈味噌漬	k g	(1) 銀鱈を味噌で漬けたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
17	銀鱈味噌漬	k g	(1) 銀鱈を味噌、醤油で漬けたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
18	銀鱈粕漬	k g	(1) 銀鱈を酒粕で漬けたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
19	銀鱈西京漬	k g	(1) 銀鱈を西京味噌でつけたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
20	鮭の切り身	k g	(1) 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 2 0 g (2) 生又は冷凍	
21	鮭の味噌漬	k g	(1) 鮭を味噌で漬けたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
22	鮭の味噌漬	k g	(1) 鮭を味噌、醤油で漬けたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
23	鮭の粕漬	k g	(1) 鮭を酒粕で漬けたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
24	鮭の西京漬	k g	(1) 鮭を西京味噌でつけたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
25	塩鮭切り身	k g	(1) 鮭に甘塩をしたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
26	塩鮭(ボイリングパック)	袋	(1) 大冷同等品以上 (2) 一袋 3 0 0 g で 1 0 切入り程度のもの	
27	いくら	k g	(1) 生食用冷凍品 (2) 消費期限が納入日から 2 か月以上あるもの (3) 模造品不可	
28	筋子	k g	(1) 生食用 (2) 中級以上で甘塩であるもの (3) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	
29	サーモンサラダ缶	缶	(1) デリカ食品同等品以上 (2) 9 0 g 入り程度	
30	鮭フレーク	本	(1) 宮城製粉同等品以上 (2) 1 6 0 g 程度入り	

番号	品名	単位	規格	備考
31	トラウトサーモン	k g	(1) 1. 5 k g ～ 2 k g 程度 (2) 生又は冷凍 (3) フィレー	
32	トラウトサーモン(刺身用)	k g	(1) 3 0 0 g ～ 5 0 0 g 程度 (2) 冷凍品 (3) 生食用のもの	
33	鯖	k g	(1) 1 尾 4 0 0 g ～ 5 0 0 g 程度 (2) 生又は冷凍	
34	鯖切り身	k g	(1) 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 2 0 g (2) 生又は冷凍	
35	塩鯖	k g	(1) 鯖に甘塩をしたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
36	さば塩焼き (ボイリングパック)	袋	(1) 大冷同等品以上 (2) 一袋 3 0 0 g で 1 0 切入り程度のもの	
37	鯖味噌煮缶	缶	(1) 1 号缶で破損、膨張のないもの (2) 津田商店同等品以上 (3) 賞味期限が納入日から 3 か月以上あるもの	
38	鯖の切り身	k g	(1) 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 2 0 g (2) 生又は冷凍	
39	鯖の西京漬	k g	(1) 鯖を西京味噌でつけたもの (2) 1 切れ 1 1 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
40	秋刀魚	k g	(1) 塩蔵品不可 (2) 頭付きで 1 2 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
41	さんま生姜煮	k g	(1) 新栄同等品以上 (2) ボイル調理可能なもの (3) 1 切 5 0 g 以上 (4) 冷凍又はチルド	
42	さんま蒲焼缶	缶	(1) T 2 K 缶で破損、膨張のないもの (2) 津田商店同等品以上 (3) 賞味期限が納入日から 3 か月以上あるもの	
43	鱈の切り身	k g	(1) 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 2 0 g (2) 生又は冷凍	
44	たらこ	k g	(1) 生食用 (2) 一本漬け又はほぐし身 (3) 調味液によく漬けてあるもの (4) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	
45	辛子明太子	k g	(1) 生食用 (2) 一本漬け又はほぐし身 (3) 調味液によく漬けてあるもの (4) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	

番号	品名	単位	規格	備考
46	鰯	k g	(1) 1 匹 5 0 g 以上 (2) 生又は冷凍	
47	鰯三五八漬	k g	(1) ハタハタのメスを三五八漬けにしたもの (2) 生又は冷凍	
48	わらさ	尾	(1) 6 0 c m 前後のもの (2) 生又は冷凍	
49	鰯切り身	k g	(1) 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 2 0 g (2) 生又は冷凍	
50	はまち(刺身用)	k g	(1) 生食用のもの (2) 冷凍品	
51	ほっけ味噌漬	k g	(1) ほっけを味噌で漬けたもの (2) 1 切れ 1 2 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
52	ほっけ味噌漬	k g	(1) ほっけを味噌、醤油で漬けたもの (2) 1 切れ 1 2 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
53	塩ほっけ	k g	(1) ほっけに甘塩をしたもの (2) 1 切れ 1 2 0 g 程度 (3) 生又は冷凍	
54	鰯(刺身用)	k g	(1) 生食用のもの (2) 冷凍品	
55	まぐろのたたき	k g	(1) 生食用のもの (2) 冷凍品	
56	鰯油漬缶	缶	(1) はごろもフーズ同等品以上 (2) T 2 K 缶で破損、膨張のないもの (3) 賞味期限が納入日から 3 か月以上あるもの	
57	メルルーサ	k g	(1) フィレー (2) 生又は冷凍	
58	冷凍わかさぎ	k g	(1) 1 尾 1 5 c m 程度 (2) 冷凍品	
59	煮干し	k g	(1) 油揚げがなく、乾燥良好なもの (2) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの	
60	しらす干し	k g	(1) 冷凍品 (2) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	
61	削り節	袋	(1) かつお節、さば節、いわし節、あじ節等を混合したもの (2) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの	
62	ししゃも	k g	(1) 1 尾 1 2 c m 程度 (2) 生又は冷凍	
63	干しえび	k g	(1) 井上水産同等品以上 (2) 防湿包装されているもの	
64	桜でんぶ	袋	(1) ちらし寿司用 (2) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	

番号	品名	単位	規格	備考
65	サラダフブキ	個	(1)生食用かに風味かまぼこ (2)ほぐし身タイプ (3)冷凍又はチルド	
66	板かまぼこ	本	(1)1本250g程度 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
67	缶かまぼこ	kg	(1)生食用 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの (3)1枚30g程度	
68	焼き竹輪	kg	(1)生食用 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの (3)適度な焼き目のついたもの	
69	焼き竹輪袋入り	kg	(1)かもめちくわ同等品以上 (2)1袋4本入り程度 (3)納入日から5日以上消費期限があるもの	
70	いわしつみれ	kg	(1)大冷同等品以上 (2)冷凍品	
71	鳴門巻	kg	消費期限が納入日から4日以上あるもの	
72	はんぺん	kg	納入日から2日以上消費期限があるもの	
73	野菜入り薩摩揚げ	kg	(1)おでん、煮物用 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの (3)野菜の混入は10%以上とし、良質の食用油で揚げたもの	
74	薩摩揚げ	kg	(1)おでん、煮物用 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
75	牛蒡巻	kg	(1)白身魚のすり身をごぼうに巻き、良質の食用油で揚げたもの (2)消費期限が納入日から3日以上あるもの	
76	魚肉ソーセージ	kg	(1)ニッスイ、マルハ同等品以上 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
77	あさり貝	kg	(1)新鮮で死貝のないもの (2)粒ぞろいで砂はきさせてあるもの	
78	あさりむき身	kg	(1)すが辰同等品以上 (2)M又はLサイズ (3)冷凍品	
79	しじみ貝	kg	(1)新鮮で死貝のないもの (2)粒ぞろいで砂はきさせてあるもの	
80	はまぐり	kg	(1)新鮮で死貝のないもの (2)粒ぞろいで砂はきさせてあるもの	
81	ボイルホタテ	kg	(1)マルハニチロ同等品以上 (2)冷凍品	
82	ほたて貝柱(刺身用)	kg	(1)生食用 (2)冷凍品	

番号	品名	単位	規格	備考
83	あまえび	k g	(1)生食用 (2)冷凍品	
84	むきえび	k g	(1)マルハニチロ同等品以上 (2)冷凍品	
85	ブラックタイガー	k g	(1)1尾40g程度 (2)生又は冷凍	
86	かに棒くずれちらし	k g	(1)たらば蟹、ずわい蟹の身をほぐしたもの (2)生食用	
87	ロールイカ	k g	(1)いかの足、内臓を除き皮をむいたもの (2)冷凍品	
88	いか(刺身用)	k g	(1)生食用 (2)冷凍品	
89	いかソーメン	k g	(1)生食用 (2)冷凍品	
90	つぼぬきいか	k g	(1)いかの足、内臓を除いたもの (2)冷凍品	
91	いか塩辛	k g	(1)赤造り (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
92	酢だこ	k g	たこの足を酢で味付けしたもの	
93	塩くらげ	k g	(1)富士商会同等品以上 (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
94	シーフードミックス	k g	(1)マルハニチロ同等品以上 (2)えび、いか、あさり入り (3)冷凍品	
95	銀ひらすはちみつ味噌漬	k g	(1)1尾110g程度ではちみつ味噌に漬けたもの (2)チリ産 丸加水産同等品以上	
96	赤魚純米吟醸粕漬	k g	(1)1尾130g程度で酒粕に漬けたもの (2)アメリカ産 丸加水産同等品以上	
97	銀がれい丸大豆醤油漬	k g	(1)1尾100g程度で丸大豆醤油に漬けたもの (2)ドイツ産 丸加水産同等品以上	
98	銀がれいはちみつ味噌漬	k g	(1)1尾100g程度ではちみつ味噌に漬けたもの (2)ドイツ産 丸加水産同等品以上	
99	そいレモンペッパー漬	k g	(1)1尾120g程度でレモンペッパー漬けたもの (2)アメリカ産 丸加水産同等品以上	
100	そい昆布醤油漬	k g	(1)1尾120g程度で昆布醤油に漬けたもの (2)アメリカ産 丸加水産同等品以上	
101	ほっけ梅香味噌漬	k g	(1)1尾130g程度で梅香味噌に漬けたもの (2)アメリカ産 丸加水産同等品以上	
102	ほっけなごみ漬	k g	(1)1尾130g程度でなごみ味噌に漬けたもの (2)アメリカ産 丸加水産同等品以上	
103	めぬき純米吟醸粕漬	k g	(1)1尾90g程度で純米粕に漬けたもの (2)グリーンランド産 丸加水産同等品以上	
104	まとうだい醤油漬	k g	(1)1尾105g程度で醤油に漬けたもの (2)青森県産 丸加水産同等品以上	
105	まとうだい麹味噌漬	k g	(1)1尾105g程度で麹味噌に漬けたもの (2)青森県産 丸加水産同等品以上	

9 肉類

〈共通規格〉

寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

(1) 全般

- ア 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの。
- イ 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常が認められないもの。
- ウ 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- エ 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- オ スライス等の必要な場合は、重量、形状等について、その都度示す。
- カ 箱詰めの場合は、外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、消費期限を表示してあること。
- キ 特に定めるほかは冷凍品を可とする。

(2) 牛肉

- ア と畜場法(法第114号昭和28年)による検査合格品とする。
- イ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(3) 鶏肉

- ア 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(法第70号平成2年)による検査合格品とする。
- イ 食肉用として飼育された若鶏であること。
- ウ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(4) 豚肉

- ア と畜場法(法第114号昭和28年)による検査合格品とする。
- イ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(5) 肉加工品類

- ア 包装に、品名、重量、賞味期限又は消費期限、製造業者名が表示されていること。
- イ 良質な原料を衛生的に加工したもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	牛ロース肉	k g	1 枚 1 2 0 g 程度で厚さ 1 5 mm 程度	
2	牛サーロイン肉	k g	(1) ステーキ用で 1 枚 1 5 0 g 程度 (2) 脂肪が適度に含まれ肉質の軟らかいもの (3) 厚さ 1 5 mm 程度	
3	牛バラ肉(冷)	k g	(1) すじ等を除いたもの (2) きめの細かい肉質で赤身と脂肪の層がはっきりしているもの (3) 1 k g ずつ包装 (4) 冷凍品	
4	牛バラスライス肉	k g	(1) すじ等を除いたもの (2) きめの細かい肉質で赤身と脂肪の層がはっきりしているもの (3) 1 k g ずつ包装	
5	牛角肉	k g	(1) 牛もも部 (2) 3 c m 角にカットしたもの	
6	焼き肉用牛カルビ肉	k g	厚さ 5 mm 程度で焼き肉用にカットしたもの	
7	牛ももスライス肉	k g	(1) 脂肪分 2 0 % 以下のもの (2) きめが細かい肉質のもの	
8	牛ひき肉	k g	(1) 他の畜肉が混入していないこと (2) 赤身 8 5 % 以上 (3) 2 度ひきしたもの	
9	牛ヒレ	k g	(1) ステーキ用 (2) 肉質が軟らかいもの	
10	牛レバー	k g	血抜きしてあるもの	
11	豚かたロース肉ブロック	k g	(1) 適度な脂肪を含み、肉質の軟らかいもの (2) 指定したものは、すじ切りする	
12	豚上肉	k g	(1) 背又は肩ロース芯の部分で適度な脂肪を含み肉質の軟らかいもの (2) 1 枚厚さ 1 c m 程度、1 2 0 g 程度	
13	豚並肉	k g	(1) すじ等を除いたもの (2) きめの細かい肉質で赤身と脂肪の層がはっきりしているもの (3) 1 k g ずつ包装 (4) 冷凍品	
14	味付け三枚肉	k g	(1) 沖縄ハム、昭和食品同等品以上 (2) 沖縄そば用	
15	豚角肉	k g	(1) かたロース部 (2) 3 c m 角にカットしたもの	
16	豚バラスライス肉	k g	(1) すじ等を除いたもの (2) きめの細かい肉質で赤身と脂肪の層がはっきりしているもの (3) 1 k g ずつ包装	

番号	品名	単位	規格	備考
17	豚ひき肉	k g	(1)他の畜肉が混入していないこと (2)赤身85%以上 (3)2度ひきしたもの	
18	合挽き肉	k g	(1)牛ひき肉と豚ひき肉を5:5で混合したもの (2)赤身85%以上 (3)500gまたは1kg入り包装のもの (4)冷凍品可	
19	豚レバー	k g	血抜きしてあるもの	
20	豚骨	k g	(1)スープ、だし用 (2)衛生的に処理されたもの	
21	ロースハム	k g	(1)生食用 (2)2mmスライス	
22	プレスハム	k g	(1)生食用 (2)2mmスライス	
23	豚ベーコン	k g	(1)加熱調理用 (2)バラ肉を使用したもの (3)2mmスライス	
24	豚ベーコンブロック	k g	(1)加熱調理用 (2)バラ肉を使用したもの	
25	アラビキウインナー	k g	(1)粗びきウインナー (2)1本15g程度	
26	ソフトサラミ	k g	(1)生食用 (2)2mmスライス	
27	焼き豚ブロック	k g	(1)生食用 (2)タレにつかっているもの	
28	焼き豚(スライス)	k g	(1)生食用 (2)タレにつかっているもの (3)2mmスライス	
29	味付きロースジンギスカン	k g	(1)松尾、長沼同等品以上 (2)冷凍品 (3)500g又は1kgずつ包装	
30	鶏手羽元	k g	(1)唐揚げ、煮物用 (2)肉質の軟らかいもの	
31	鶏手羽先	k g	(1)唐揚げ、煮物用 (2)肉質の軟らかいもの	
32	鶏むね肉	k g	(1)骨や余分な脂肪を取り除いたもの (2)1枚200g～240g程度	
33	鶏もも肉(冷)	k g	(1)骨や余分な脂肪を取り除いたもの (2)1枚200g～240g程度 (3)冷凍品	
34	鶏もも肉	k g	(1)骨や余分な脂肪を取り除いたもの (2)1枚200g～240g程度 (3)解凍品	

番号	品名	単位	規格	備考
35	鶏骨つきもも肉	k g	(1)唐揚げ、煮物用 (2)1本200g程度	
36	鶏ささ身	k g	(1)すじを除いたもの (2)1枚50g程度	
37	鶏ひき肉	k g	(1)他の畜肉が混入していないこと (2)製造後12時間以内のもの (3)2度ひきしたもの	
38	鶏ガラ	k g	(1)スープ、だし用 (2)衛生的に処理されたもの	
39	焼き鳥缶(大)	缶	(1)ホテイフーズ同等品以上 (2)T2K缶で破損、膨張のないもの (3)賞味期限が納入日から3か月以上あるもの	

10 卵類

〈共通規格〉

(1) 衛生面には特に留意すること。

(2) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造業者名が明記されていること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	鶏卵	k g	(1)生食用 (2)新鮮で、粒揃いのもの (3)ふん、土等で汚れているものや、奇形卵等は含まないこと (4)割卵した時の卵黄の盛り上がりの良いもの (5)賞味期限が納入日から4日以上あるもの (6)1個64g～70g Lサイズ	
2	温泉卵	k g	(1)メーカー製造で、重量、製造業者名、消費期限等を表示してあること (3)消味期限が納入日から4日以上あるもの	
3	うずら卵	k g	(1)生食用 (2)新鮮で粒揃いのもの (3)ふん、土等で汚れているものや、奇形卵等は含まないこと (4)消味期限が納入日から4日以上あるもの	
4	うずら卵水煮缶	缶	(1)2号缶 (2)賞味期限が納入日から6か月以上あるもの	
5	厚焼き卵	k g	(1)冷凍品 (2)自然解凍できるもの	
6	錦糸卵	k g	(1)冷凍品 (2)自然解凍できるもの	
7	茶碗蒸し	個	(1)150g程度の個食包装 (2)ボイル調理用包装品 (3)スプーンをつけること	
8	卵豆腐	個	(1)100g程度の個食包装 (2)ボイル調理用包装品 (3)スプーンをつけること	
9	玉子ロール	k g	(1)ニチレイ同等品以上 (2)1個55g程度	
10	かにカマ玉子ロール	k g	(1)ニチレイ同等品以上 (2)1個55g程度	
11	だし巻き卵	k g	(1)冷凍品 (2)自然解凍できるもの	
12	オムレツ	k g	(1)大冷同等品以上 (2)1個60g入り	
13	コンビネーション オムレツ	袋	(1)大冷同等品以上 (2)1袋10個入り程度	
14	かにたま風味中華風卵焼き	袋	(1)大冷同等品以上 (2)1袋10個入り程度	

1 1 乳類

〈共通規格〉

- (1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令規格品であること。
- (2) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造業者名が明記されていること。
- (3) 特に定めるほかは、消費期限が納入日から4日以上あること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	牛乳	L	(1)成分無調整のもの (2)1 L紙パック入り程度のもの	
2	パック牛乳	個	(1)成分無調整のもの (2)200ml紙パック入り程度のもの	
3	LL牛乳	L	1か月以上保存可能なもの	
4	乳酸菌飲料	本	(1)ジョア同等品以上 (2)特定保健用食品	
5	乳酸菌飲料 1 L	本	(1)森永同等品以上 (2)1 L紙パック入り程度のもの	
6	LL乳酸菌飲料	L	1か月以上保存可能なもの	
7	コーヒー牛乳	L	(1)森永同等品以上 (2)1 L紙パック入り程度のもの	
8	生クリーム	個	(1)雪印同等品以上 (2)総脂肪分40%以上のもの (3)動物性	
9	練乳	本	(1)雪印同等品以上 (2)加糖練乳 (3)120g入りチューブ容器	
10	プレーンヨーグルト	個	(1)雪印メグミルク同等品以上 (2)無糖のもの (3)400g入り程度	
11	カップヨーグルト	個	(1)加糖ヨーグルト (2)1個80g程度 (3)スプーン付き	
12	飲むヨーグルト	本	(1)雪印同等品以上 (2)1 L容器入り程度のもの	
13	カッププリン	個	(1)1個100g程度 (2)スプーン付き	
14	モッツァレラチーズ	袋	(1)北海道日高乳業同等品以上 (2)チェリータイプ(1個8g程度)12個入り程度	
15	粉チーズ	個	(1)雪印メグミルク同等品以上 (2)ボトルタイプ50g入り程度	
16	スライスチーズ	個	(1)雪印メグミルク同等品以上 (2)生食用プロセスチーズ(とろけるタイプ) (3)7～8枚、125g程度入り	
17	ピザ用チーズ	袋	(1)雪印メグミルク同等品以上 (3)500g程度入り	
18	カップアイス	個	(1)明治エッセルスーパーカップ同等品以上 (2)スプーン付き (3)200g入り程度	

1 2 野菜類

〈共通規格〉

- (1) 鮮度良好で、採取後から日時の経過していない熟成品であること。
- (2) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (3) 病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、きょう雑物の付着又は混入のないもの。
- (4) とう立ち、す入り、ひび割れ、腐れ、花咲き、股われ、枯れのないもの。
- (5) 原則として表面を水洗いし、水切りを完全にしておくこと。
- (6) 納品時、梱包資材、容器、スポンジの水分、保存用水等の重量を除いて計算する。

番号	品名	単位	規格	備考
1	アスパラガス	k g	緑色が鮮明で筋張っていないもので、穂先の開いていないもの	
2	冷凍アスパラガス	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度 (3)ホール	
3	冷凍アスパラガス (カット)	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度 (3)5 c m程度にカットしたもの	
4	冷凍ブロッコリー	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度	
5	冷凍さやいんげん	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度	
6	冷凍さやえんどう	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度	
7	オクラ	k g	濃緑色で、細毛が密生し筋がはっきりし、先が尖ったもの	
8	南瓜	k g	(1)西洋かぼちゃ (2)1個1 k g ～2 k g 程度のもの	
9	冷凍南瓜	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度	
10	パンプキンペースト	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度	
11	クレソン	k g	(1)育ちすぎでないもので濃緑色の葉のもの (2)茎の折れや葉の変色のないもの	
12	水菜	k g	(1)葉のギザギザがはっきりして濃緑色のもの (2)茎が白色で細く、折れのないもの	
13	小松菜	k g	育ちすぎでないもので葉肉が軟らかいもの	
14	冷凍小松菜	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500 g 入り程度	
15	ししとう	k g	(1)適度に熟し皮が軟らかく、濃緑色のもの (2)熟しすぎにより赤色に変色したものは不可 (3)色鮮やかでツヤがあり萎縮していないこと (4)粒がそろっているもの	
16	鷹の爪 ホール	k g	(1)友盛同等品以上 (2)500 g 入り程度	
17	青じそ	束	(1)軟らかく、香りの高いもの (2)虫食いや変色がなく、大きさが均一なもの	

番号	品名	単位	規格	備考
18	春菊	k g	濃緑色で茎の折れがなく、特有の香味のあるもの	
19	せり	k g	茎の折れがなく、特有の香味のあるもの	
20	貝割れ大根	k g	(1)適度の長さに発芽したもの (2)葉部は緑鮮やかで、軟白部は軟らかく、みずみずしいもの	
21	チンゲン菜	k g	葉部分が濃緑色でつやがあり、軸部分が淡緑色で肉厚のもの	
22	トマト	k g	(1)熟度80%以上で、甘みが強く肉質のしっかりしたもの (2)1個150g程度	
23	ミニトマト	k g	(1)プチトマト、チェリートマト (2)粒がそろっていて、甘みが強く多汁質のもの	
24	トマトホール缶	缶	(1)4号缶 (2)トマトはカットしていないもの	
25	菜の花	k g	つぼみが開いていないもの	
26	にら	k g	(1)葉肉厚く特有の香りを有しツヤのあるもの (2)葉質が軟らかく伸びすぎしていない若葉で、根部を取り除いたもの	
27	人参	k g	(1)葉等の不可食部を除いたもの (2)葉以外を切り落としていないもの	
28	万能葱	k g	(1)特有の香りを有し、細く柔らかいもの (2)葉しょう径5mmのもの	
29	パセリ	k g	(1)葉がよく縮れているもの (2)特有の香気を持ち、鮮やかな濃緑色のもの	
30	乾燥バジル (ホール)	袋	(1)ギャバン同等品以上 (2)100g入り程度	
31	ピーマン	k g	(1)青ピーマン (2)適度に熟し皮が軟らかく、濃緑色のもの (3)熟しすぎにより赤色に変色したものは不可	
32	赤ピーマン	個	熟しすぎによる実崩れのないもの	
33	黄ピーマン	個	熟しすぎによる実崩れのないもの	
34	ほうれん草	k g	(1)葉肉が軟らかく、茎の折れのないもの (2)根部の赤色が鮮やかなもの	
35	冷凍ほうれん草	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500g入り程度	
36	糸三つ葉	k g	(1)特有の香りを有し、茎が細く繊維の柔らかいもの (2)茎の折れのないもの	
37	モロヘイヤ	k g	葉肉が軟らかく、茎の折れのないもの	
38	サラダ菜	k g	(1)葉質が軟らかで緩く波打ち、表面に油滑感のあるもの (2)葉ずれによる変色等のないもの	
39	サンチュ	k g	傷みのない新鮮なもの	
40	うど	k g	(1)育ちすぎず、柔らかいもの (2)変色、痛みのないもの	
41	冷凍グリーンピース	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500g入り程度	

番号	品名	単位	規格	備考
42	かぶ	k g	(1)小かぶ (2)葉、茎、ひげ根を取り除いたもの	
43	カリフラワー	k g	(1)つぼみが堅く締まっているもの (2)変色がないもの	
44	キャベツ	k g	(1)抱合完全で、外部の緑葉を取り除いたもの (2)1個1k g程度、早生は500g程度のもの	
45	紫キャベツ	k g	(1)レッドキャベツ (2)抱合完全で、外部の緑葉を取り除いたもの	
46	胡瓜	k g	(1)皮が薄く、とげの白い華白型のもの (2)濃緑色で、赤みを帯びたり育ちすぎていないもの (3)1本70g～120gで曲がりのないもの	
47	牛蒡	k g	(1)茎・ひげを除いたもので肉質が柔らかいもの (2)水洗いしたもの (3)長さ50cm、太さ2cm程度のもの	
48	切り牛蒡	k g	(1)さがき切り (2)十分アク抜きしたもの (3)保存用水に浸しておくこと	
49	ズッキーニ	k g	(1)成長しすぎ・成長不足でないもの (2)新鮮で特有な香味の強いもの	
50	セロリー	k g	(1)身がしまっていて、繊維が軟らかく淡緑色のもの (2)特有の香味の強いもの	
51	たけのこ水煮	k g	真空パックのもの	
52	ぜんまい水煮	k g	1k g入りのもの	
53	大根	k g	(1)葉、根部を取り除いたもの (2)目立たない程度の湾曲については、全数量の内5%までとする (3)太さが十分あるもの	
54	冷凍大根おろし	k g	(1)付け合わせ用 (2)自然解凍品 (3)水分を多く含み過ぎないもの	
55	切り干し大根	k g	乾燥良好なもの	
56	筍水煮缶	缶	(1)ふじ同等品以上 (2)1号缶	
57	玉葱	k g	(1)黄色種 (2)固くしまって重く、発芽や切り口の変色のないもの	
58	とうもろこし	k g	(1)外皮がみずみずしい緑色、ひげは茶褐色で光沢があり量の多いもの (2)粒がそろっていて甘みの強いもの (3)皮を取り除いてあるもの	
59	ホールコーン	k g	(1)大冷同等品以上 (2)500g入り程度	
60	クリームコーン缶	缶	(1)4号缶 (2)クリーム (3)スープ用	

番号	品名	単位	規格	備考
61	ホールコーン缶	缶	(1) 4号缶 (2) ホール (3) 生食用	
62	なす	k g	(1) 長なす、中長なす、水なす (2) 皮割れ、黒色や茶色の斑点のないもの	
63	にがうり	k g	(1) 苦みの少ないもの (2) 鮮やかな淡緑色で、こぶの大きいもの (3) こぶが潰れたり、変色していないもの	
64	むきにんにく	k g	(1) にんにくの皮をむき、真空パックにしたもの (2) 500 g 又は 1 k g 入り程度 (3) チルド又は冷凍	
65	冷凍にんにくの芽	k g	(1) 大冷同等品以上 (2) 500 g 入り程度 (3) 1口大にカットしたもの	
66	長葱	k g	(1) 根深ねぎ (2) 白色部に光沢があり、弾力性があるもの (3) 青葉は軟白部の 1/3 以下	
67	白菜	k g	(1) 抱合完全で、外部の緑葉を取り除いたもの (2) 葉質が軟らかく、みずみずしいもの (3) 根部を取り除いたもの	
68	ふき水煮	k g	1 k g 入りのもの	
69	みょうが	k g	鮮紫色で香りの強いもの	
70	大豆もやし	k g	(1) 8 c m 以上のもの (2) 茎が太く、歯触りのよいもの (3) 消費期限が納入日から 2 日以上あるもの	
71	もやし	k g	(1) 緑豆もやし、ブラックマッペもやし (2) 茎が太く、歯触りのよいもの (3) 消費期限が納入日から 2 日以上あるもの	
72	レタス	k g	(1) 淡緑色で抱合完全なもの (2) 葉ずれによる変色等のないもの	
73	サニーレタス	k g	(1) 葉が幅広くよく縮れ波打ち、葉ずれによる変色等のないもの (2) 葉の上部が赤茶色の鮮やかなもの	
74	蓮根	k g	(1) 不可食部を取り除いたもの (2) 表面に茶褐色等の変色がなく、穴の中に青黒いアクのないもの	
75	蓮根水煮スライス	k g	(1) サラダ用 (2) 蓮根水煮を 1 ～ 2 m m のスライスにしたもの (3) 保存用水に浸しておくこと	
76	蓮根水煮	k g	(1) 煮物、揚げ物用 (2) 蓮根水煮を 5 ～ 8 m m のスライスにしたもの (3) 保存用水に浸しておくこと	
77	じゅんさい	k g	(1) じゅんさいのつぼみを水煮にしたもの (2) 真空パック (3) 保存用水に浸しておくこと (4) 賞味期限が納入日から 5 日以上あるもの	

番号	品名	単位	規格	備考
78	とんぶり	袋	(1) ホウキグサの実を処理したもの (2) 真空パック (3) 1袋70g程度入り (4) 賞味期限が納入日から5日以上あるもの	
79	わらび水煮	kg	十分にアク抜きをしたもの	
80	山菜珍味	kg	(1) 大沢加工同等品以上 (2) 1kg入り程度 (3) 生食用 (4) 賞味期限が納入日から3か月以上あるもの	
81	ミックスベジタブル	kg	(1) ハイイツ同等品以上 (2) 1kg入り程度 (3) グリンピース、コーン、一口大の人参が混ざっているもの (4) 冷凍品	
82	カリフォルニア ブレンド	kg	(1) 大冷同等品以上 (2) 500g入り程度 (3) 一口大のブロッコリー、カリフラワー、人参が混ざっているもの (4) 冷凍品	
83	野菜ジュース	本	(1) カゴメ同等品以上 (2) 1L入り程度紙パック又はペットボトル (3) 賞味期限が納入日から5日以上あるもの	

1 3 果実類

〈共通規格〉

- (1) 等級は市場規格の「優」以上で、大きさがそろっていること。
- (2) 新鮮で特有の色沢、形状、香りを有しているものまた、熟し加減がほどよく、甘みと酸味のバランスのよいもの。
- (3) 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	レモン	k g	(1)特有のさわやかな香りと酸味があるもの (2)1個150g程度	
2	レモン果汁	本	(1)ポッカサッポロ同等品以上 (2)500ml入り程度のもの	
3	みかん	k g	(1)皮が軟らかく、色鮮やかで新鮮なもの (2)S又はMサイズ	
4	オレンジ	k g	(1)皮が薄く多汁のもの (2)形状、重量等はその都度示す	
5	オレンジジュース	本	(1)100%果汁 (2)1L入り程度紙パック又はペットボトル (3)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
6	グレープフルーツ缶	缶	(1)1号缶 (2)1切15～20g、90個入り程度のもの (3)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの	
7	みかん缶	缶	(1)2号缶 (2)果肉をシロップ漬けにしたもの	
8	フルーツサラダ缶	缶	(1)1号缶 (2)フルーツカクテル	
9	杏仁フルーツ缶	缶	(1)1号缶 (2)杏仁豆腐とフルーツミックスの入ったもの	
10	いちご	k g	収穫日より3日以内のもので、果肉表面は鮮やかな赤色、へたは濃緑色のもの	
11	フルーツベース (いちご)	k g	(1)ハウス同等品以上 (2)1kg入り程度 (3)果肉入りのもの	
12	いちごジャム	個	(1)ソントン同等品以上 (2)135g入り程度のもの	
13	マーマレード	個	(1)ソントン同等品以上 (2)135g入り程度のもの	
14	りんごジャム	個	(1)ソントン同等品以上 (2)135g入り程度のもの	
15	ブルーベリージャム	個	(1)ソントン同等品以上 (2)135g入り程度のもの	
16	柿	k g	(1)よく熟し果肉が黄赤色で柔らかい甘柿 (2)1個150g～200g程度	
17	キウイフルーツ	k g	果肉が鮮やかで、よく熟し軟らかいもの	
18	キウイフルーツ (黄肉種)	k g	(1)ゼスプリゴールド同等品以上 (2)果肉が鮮やかで、よく熟し軟らかいもの	

番号	品名	単位	規格	備考
19	チェリー缶	缶	90 g 入り程度	
20	西瓜	k g	(1) 色つやが良く、しまがくっきりしたもの (2) 割れなどの破損のないもの (3) 棚おち物は不可	
21	梨	k g	1 個 200 g ～ 350 g 程度	
22	パイ缶	缶	(1) 4 号缶 (2) 輪切りにカットしているもの	
23	白桃缶	缶	(1) 3 号缶 (2) 果肉をシロップ漬けにしたもの	
24	黄桃缶	缶	(1) 3 号缶 (2) 果肉をシロップ漬けにしたもの	
25	フルーツベース (ピーチ)	k g	(1) ハウス同等品以上 (2) 1 k g 入り程度 (3) 果肉入りのもの	
26	バナナ	k g	未熟な青バナナ及び過熟により表皮が黒く変色しているものは不可	
27	巨峰	k g	果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの	
28	デラウェア	k g	果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの	
29	ぶどうジュース	本	(1) 100 % 果汁 (2) 1 L 入り程度紙パック又はペットボトル (3) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	
30	メロン	k g	(1) 追熟されていて、果肉の軟らかいもの (2) 品種はその都度示す	
31	りんご	k g	1 個 250 g 程度のもの	
32	りんごジュース	本	(1) 100 % 果汁 (2) 1 L 入り程度紙パック又はペットボトル (3) 消費期限が納入日から 4 日以上あるもの	

1 4 きのご類

〈共通規格〉

- (1) 鮮度良好で、採取後から日時の経過していないものであること。
- (2) 品種固有の形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (3) 病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、きょう雑物の付着又は混入のないもの。
- (4) 納品時、梱包資材、容器の重量を除いて計算する。

番号	品名	単位	規格	備考
1	生椎茸	k g	(1) 7 分開き程度の傘のもの (2) 軸が太く傘が肉厚で、虫、かび、ぬめりのないもの	
2	しめじ	k g	(1) ぶなしめじ (2) 特有の風味と歯ごたえのあるもの (3) 軸が太く傘が肉厚で、虫、かび、根腐れのないもの	
3	えのき茸	k g	(1) かさが小さく揃っているもの (2) 白色で痛んでないもの (3) かび、虫のついていないもの	
4	舞茸	k g	(1) 傘が細かく波打ち、特有の風味のあるもの (2) 虫、かび、ぬめり、根腐れのないもの	
5	なめ茸	本	(1) 信濃産業同等品以上 (2) 1 本 4 0 0 g 入り程度	
6	エリンギ	k g	(1) 特有の風味と歯ごたえのあるもの (2) 虫、かび、ぬめり、根腐れのないもの	
7	マッシュルーム缶	k g	(1) 2 号缶 (2) スライスのもの (3) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの	
8	きくらげ	k g	(1) 乾燥黒きくらげ (2) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの (3) 水で戻した場合、十分に弾力性があるもの	
9	なめこ缶	缶	(1) 4 号缶 (2) つぼみのもの(開きは不可) (3) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの	
10	干し椎茸	k g	(1) 乾燥良好なもの (2) 特有の香りがあり、かび、異味異臭が認められないもの	

1 5 藻類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造業者名が明記してあること。
 (2) きょう雑物の混入なく、特有の香味を有するもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	焼きのり	k g	(1)すし用焼きのり (2)漆黒で青みを帯び、特有の光沢のあるもの (3)納入日から1か月以上賞味期限があるもの (4)防湿包装されたもの	
2	きざみ海苔	k g	(1)干しのりを細く刻んだもの (2)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3)防湿包装されたもの	
3	青のり粉	k g	(1)鮮やかな緑色で特有の香りの強いもの (2)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの	
4	味付けのり	個	(1)白子のり同等品以上 (2)漆黒で青みを帯び、特有の光沢と甘みのあるもの (3)防湿包装されたもの (4)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (5)8切6枚、8袋入り程度	
5	いわのり	k g	(1)変色のないもの (2)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3)防湿包装されたもの	
6	とろろ昆布	k g	(1)フジッコ同等品以上 (2)防湿包装されたもの (3)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの	
7	塩昆布	袋	(1)くらこん・フジッコ同等品以上 (2)50g入り程度 (3)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
8	のり佃煮	k g	(1)1kg入り程度 (2)賞味期限が納入日から1か月以上あるもの	
9	ところてん	k g	(1)400g入り程度 (2)たれ付のもの (3)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
10	めかぶ	個	(1)味付めかぶ (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
11	昆布佃煮	k g	(1)細切りにした昆布を佃煮にしたもの (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	

番号	品名	単位	規格	備考
12	しそ昆布	k g	(1)細切りにした昆布をしそ味で煮たもの (2)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
13	ひじき	k g	(1)乾燥芽ひじき、乾燥長ひじき (2)黒色で特有の光沢を有するもの (3)1 k g 又は5 0 0 g 入り程度	
14	出し昆布	k g	(1)2等合格品以上 (2)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3)黒色又は緑黒色で、よく乾燥し特有のつやのあるもの	
15	刻み昆布	k g	(1)昆布を糸状に刻んだもので、生食用のもの (2)消費期限が納入日から2日以上あるもの	
16	末広わかめ	k g	(1)乾燥品 (2)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3)水戻ししたとき適度な歯ごたえを残し、重量比10倍以上になるもの (4)防湿包装されたもの	
17	ふのり	k g	(1)1 0 0 g 入りの乾燥品 (2)賞味期限が納入日から2か月以上あるもの (3)水戻ししたとき適度な歯ごたえを残し、重量比10倍以上になるもの (4)防湿包装されたもの	
18	海藻麺	k g	(1)マロニー同等品以上 (2)1 0 0 g、5 0 0 g 入り程度 (3)消費期限が納入日から4日以上あるもの	
19	粉寒天	k g	(1)乾燥品 (2)納入日から1か月以上賞味期限があるもの (3)不純物を除いたもの	

1 6 嗜好飲料類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造業者名が明記してあること。
- (2) 特有の香味を有するもの。
- (3) 特に定める他は、賞味期限が納入日から2か月以上あること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	煎茶	k g	(1)茶葉を1 k gに包装したもの(ティーバックでないもの) (2)粉茶や雑物の混入がなく、変色のないもの (3)防湿包装されたもの	
2	ウーロン茶缶	缶	(1)3 5 0 m l 入り程度 (2)製造業者名が明記されているもの (3)納入日から3 か月以上賞味期限があるもの	
3	ジャスミン茶 (ティーバッグ)	袋	(1)2 0 0 g 入り程度 (2)粉茶や雑物の混入がなく、変色のないもの (3)防湿包装されたもの	
4	濃縮麦茶	本	(1)1 L 入り (2)濃縮液体麦茶 (3)希釈用 (4)常温保存できるもの	
5	イオン飲料(A)	袋	(1)大塚製薬ポカリスエット同等品以上 (2)希釈時1 L 用 (3)粉末清涼飲料	
6	イオン飲料(B)	袋	(1)大塚製薬エネルゲン同等品以上 (2)希釈時1 L 用 (3)粉末清涼飲料	
7	清涼飲料水 (希釈用)	本	(1)アリスト同等品以上 (2)濃縮クエン酸飲料 (3)9 0 0 m l 入り	

17 調味料・香辛料類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限又は消費期限、製造業者名が明記してあること。
- (2) きょう雑物の混入なく、特有の香味を有するもの。
- (3) 特に定めるほかは、賞味期限が納入日から3か月以上あること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	ウスターソース	本	(1)イカリソース同等品以上 (2)500ml入り	
2	お好み焼きソース	本	(1)オタフクソース同等品以上 (2)500ml入り	
3	中濃ソース	本	(1)イカリソース同等品以上 (2)500ml入り	
4	タバスコ	本	(1)正田醤油同等品以上 (2)60ml入り	
5	ラー油	本	(1)エスビー同等品以上 (2)31g入り	
6	醤油	本	(1)濃口しょう油 (2)1.8L入り	
7	卓上減塩しょうゆ	本	(1)キッコーマン同等品以上 (2)200ml入りのもの	
8	しょつつる	本	(1)諸井醸造同等品以上 (2)1L入り	
9	焼き肉のたれ	本	(1)エバラ同等品以上 (2)1.6L入り	
10	ジンギスカンたれ	本	(1)ベル同等品以上 (2)1.8L入り	
11	トウバンジャン	本	(1)四川風唐辛子みそ (2)500g入り	
12	コチジャン	kg	(1)韓国風唐辛子みそ (2)1kg入り	
13	食塩	kg	(1)伯方の塩 (2)1kg入り	
14	食卓塩	本	(1)塩事業センター同等品以上 (2)100g入り	
15	胡麻塩	本	(1)エスビー同等品以上 (2)35g入り	
16	食酢	本	(1)ミツカン同等品以上 (2)1.8L入り (3)穀物酢	
17	味ぽん酢	本	(1)ミツカン同等品以上 (2)600ml入りのもの	

番号	品名	単位	規格	備考
18	鶏ガラスープ	k g	(1)粉末状のもの (2)1 k g 入り	
19	中華スープの素	k g	(1)リケン同等品以上 (2)1 k g 入り	
20	コンソメの素	k g	(1)リケン同等品以上 (2)500 g 入り	
21	ほんだし	k g	(1)味の素同等品以上 (2)1 k g 入り	
22	ほんだし(いりこだし)	k g	(1)味の素同等品以上 (2)1 k g 入り	
23	旨み調味料	k g	(1)味の素同等品以上 (2)1 k g 入り	
24	麺つゆの素	本	(1)にんべん同等品以上 (2)1.8 L 入り	
25	白だし	本	(1)東北醤油同等品以上 (2)1.8 L 入り	
26	オイスターソース	本	(1)かき油 (2)500 g 入り	
27	麻婆豆腐の素	k g	(1)丸美屋同等品以上 (2)1 k g 入り	
28	回鍋肉の素	本	(1)エバラ同等品以上 (2)1 L 入り	
29	チンジャオロースーの素	本	(1)エバラ同等品以上 (2)1 L 入り	
30	チリソースの素	本	(1)エバラ同等品以上 (2)1 L 入り	
31	キムチ鍋の素	本	(1)エバラ同等品以上 (2)1 L 入り	
32	キムチの素	k g	(1)エバラ同等品以上 (2)1 k g ボトル入り	
33	ミートソース缶	缶	(1)ハインツ、天狗同等品以上 (2)1 号缶	
34	トマトピューレ	本	(1)カゴメ同等品以上 (2)650 g 入り	
35	トマトケチャップ	本	(1)ハインツ、デルモンテ同等品以上 (2)1 k g 入り	
36	デミグラスソース	缶	(1)ハインツ同等品以上 (2)1 号缶	

番号	品名	単位	規格	備考
37	ふりかけ(たまご)	本	(1)丸美屋同等品以上 (2)100g入り程度 (3)瓶又はプラスチックボトル入りのもの	
38	ふりかけ(ごま)	本	(1)砂糖不使用のもの (2)100g入り程度 (3)瓶又はプラスチックボトル入りのもの	
39	ふりかけ(わさび)	本	(1)丸美屋同等品以上 (2)100g入り程度 (3)瓶又はプラスチックボトル入りのもの	
40	ドレッシング共通規格	本	(1)キューピー、ジェフサ同等品以上 (2)1L入り	
41	マヨネーズ	本	(1)キューピー、ジェフサ同等品以上 (2)1kg入り程度	
42	マヨネーズ(小袋)	袋	(1)キューピー同等品以上 (2)10g入り 40袋入り程度のもの	
43	カレーフレーク中辛	kg	(1)ジャワカレー同等品以上 (2)1kg入り	
44	カレールウ中辛			
45	カレーフレーク甘口	kg	(1)バーモンド、こくまる同等品以上 (2)1kg入り	
46	カレールウ甘口			
47	ハヤシルウ	kg	(1)ハウス同等品以上 (2)1kg入り	
48	ビーフシチューの素	kg	(1)ハウス同等品以上 (2)1kg入り	
49	クリームシチューの素	kg	(1)ハウス同等品以上 (2)1kg入り	
50	塩麴	kg	(1)マルコメ同等品以上 (2)1kg又は500g入り	
51	料理酒	本	(1)飲用不可のもので、アルコール12%未満 (2)1.8L入り	
52	味醂	本	(1)味醂風調味料で、アルコール1%未満 (2)1.8L入り	
53	洋辛子粉	袋	(1)エスビー同等品以上 (2)300g入り	
54	粒マスタード	個	(1)エスビー同等品以上 (2)260g程度入り (3)チューブ又は瓶	
55	カレー粉	缶	(1)エスビー同等品以上 (2)500g入り	
56	タルタルソース	本	(1)日本食研、キューピー同等品以上 (2)500g入り	
57	胡椒	袋	(1)エスビー同等品以上 (2)300g入り	
58	卓上胡椒	本	(1)エスビー同等品以上 (2)20g入り	

番号	品名	単位	規格	備考
59	粗挽き塩こしょう	本	(1) 日本食研、キューピー同等品以上 (2) 180 g 入り	
60	卓上山椒	本	(1) エスビー同等品以上 (2) 12 g 入り	
61	卸し生姜	k g	(1) ジェフダプラス同等品以上 (2) 1 k g 入り	
62	唐辛子粉	袋	(1) エスビー同等品以上 (2) 300 g 入り	
63	卓上一味唐辛子	本	(1) エスビー同等品以上 (2) 28 g 入り	
64	卓上七味唐辛子	本	(1) エスビー同等品以上 (2) 28 g 入り	
65	卸にんにく	k g	(1) ジェフダプラス同等品以上 (2) 1 k g 入り	
66	わさび粉	袋	(1) エスビー同等品以上 (2) 300 g 入り	
67	サラダの素チョレギ	本	(1) エバラ同等品以上 (2) 1 L 入り	
68	博多とんこつ ラーメンスープ	k g	(1) エバラ同等品以上 (2) 1 k g 入り	
69	沖縄そばだし	本	(1) サン食品同等品以上 (2) 1.8 L 入り	
70	ラーメンスープ味噌味	k g	(1) エバラ同等品以上 (2) 1 k g 入り	
71	ラーメンスープ醤油味	k g	(1) エバラ同等品以上 (2) 1 k g 入り	
72	ラーメンスープ塩味	k g	(1) エバラ同等品以上 (2) 1 k g 入り	
73	天井のたれ	本	(1) 日本食同等品以上 (2) 600 m l 入り程度	

1 8 漬物類

〈共通規格〉

- (1) 新鮮な野菜を原料とし、固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの。
- (2) 漬かりが適度で異味異臭等がなく、大きさがそろっていること。
- (3) 歯切れ良く、質の著しく劣るものの混入がないこと。
- (4) 食品衛生法により許可された着色料、保存料のみを使用したもの。
- (5) 納品時、漬け汁、糠、酒かす、みそ等の重量を除いて計量する。
- (6) 衛生的な容器を使用すること。
- (7) 特に定めるほかは、納入日から 30 日以上賞味期限があること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	梅漬け	k g	(1) 一粒 30 g 程度 (2) 1 k g 入り	
2	ザーサイ	k g	(1) 1 k g 入り (2) 塩漬けでなく味付けのしてあるもの	
3	紅生姜	k g	(1) 神戸物産同等品以上 (2) 1 k g 入り	
4	沢庵漬	k g	一本漬けのもの	
5	いぶりがっこ	本	(1) 桜食品同等品以上 (2) 一本 250 g 程度	
6	福神漬	k g	(1) 大根、なす、生姜、瓜、しその実、れんこん なた豆、ごまのうち 5 種類以上を漬け込んだもの (2) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの	
7	しな竹味付け	k g	(1) 加工済み、ラーメン用 (2) 塩漬けは不可 (3) 1 k g 入り	
8	楽京漬	k g	(1) 甘酢漬け (2) 賞味期限が納入日から 2 か月以上あるもの (3) 中粒程度	
9	にんにく味噌漬	k g	(1) アサダ同等品以上 (2) 500 g 入り	
10	にんにく醤油漬	k g	(1) アサダ同等品以上 (2) 500 g 入り	
11	白菜朝鮮漬	k g	一口サイズにカットされてあるもの	

1 9 調理加工品・冷凍食品類

〈共通規格〉

- (1) 国内産冷凍食品は、日本冷凍食品協会の認定書マーク入りのものとする。
- (2) 特に定めるほかは、賞味期限が納入日から3か月以上あること。
- (3) 品名、原材料名、内容量、製造年月日又は消費期限、製造業者及び住所、販売者が明記されていること。
- (4) 保存方法、加熱調理の有無等の使用方法が明記されていること。
- (5) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (6) 形状、重量等はその都度示す。
- (7) 過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの。
- (8) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可。

番号	品名	単位	規格	備考
1	餃子	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)揚げ調理、焼き調理可能なもの	
2	えび餃子	袋	(1)日本食研同等品以上 (2)1個20g程度の50個入り	
3	たっぷり肉ワンタン	袋	(1)ニチレイ同等品以上 (2)一袋50個入り	
4	ミニグラタン	袋	(1)オープン調理可能品 (2)1個100g程度	
5	ポタージュスープ	k g	(1)リケン同等品以上 (2)コーンポタージュスープの素	
6	クリームコロッケ	個	(1)1個30g程度 (2)甲殻類を使用したものについてはアレルギー表示のあるもの	
7	ミンチカツ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
8	野菜コロッケ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
9	カレーコロッケ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
10	かぼちゃコロッケ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
11	手ごねマルチコロッケ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
12	かぼちゃコロッケ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
13	えび天ぷら	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)Lまたは2Lサイズ	
14	きす天ぷら	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
15	いか天ぷら	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	

番号	品名	単位	規格	備考
16	冷凍ロールキャベツ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
17	野菜かきあげ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
18	エビフライ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)L又は2Lサイズ	
19	いかリングフライ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
20	いかフライ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
21	かきフライ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
22	白身魚フライ	k g	(1)大冷、マルハニチロ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
23	鰯フライ	k g	(1)大冷、マルハニチロ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
24	鮭フライ	k g	(1)大冷、マルハニチロ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
25	シューマイ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
26	シューマイ 4 5	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
27	春巻	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
28	冷凍ハンバーグ	k g	(1)大冷、ジェフサ同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	
29	冷凍オムライス	k g	(1)味の素同等品以上 (2)個包装でボイル調理可能なもの (3)1個250g程度	
30	冷凍えびピラフ	k g	(1)味の素同等品以上 (2)1袋1kg入り	
31	冷凍チャーハン	k g	(1)味の素五目チャーハン同等品以上 (2)1袋1kg入り	
32	ミートボール	k g	(1)大冷同等品以上 (2)1袋1kg入り	
33	ミートボールたれ付き	k g	(1)テーブルマーク同等品以上 (2)1袋1kg入り	
34	厚切りハムカツ150	k g	(1)味の素同等品以上 (2)見本品提示品	
35	ロースカツ	k g	(1)味の素同等品以上 (2)形状、重量等はその都度示す	

番号	品名	単位	規格	備考
36	スパゲッティサラダ	k g	(1) キューピー同等品以上 (2) 1袋1 k g 入り	
37	マカロニサラダ	k g	(1) キューピー同等品以上 (2) 1袋1 k g 入り	
38	ポテトサラダ	k g	(1) キューピー同等品以上 (2) 1袋1 k g 入り	
39	ゴボウサラダ	k g	(1) キューピー同等品以上 (2) 1袋1 k g 入り	
40	冷凍小松菜のおひたし	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
41	冷凍インゲンごま和え	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
42	冷凍肉じゃが	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
43	冷凍小松菜のごま和え	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
44	ダイズとコンブのうま煮	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
45	オクラとゆばのおひたし	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
46	冷凍筑前煮	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
47	さといも鶏そぼろ煮	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
48	オクラとオカカのあえ物	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	
49	冷凍オクラのごま和え	k g	(1) 味の素同等品以上 (2) 1袋5 0 0 g 入り	