

令和7年度

糧食品標準規格書

航空自衛隊芦屋基地

総則

- 1 航空自衛隊芦屋基地は、糧食品の調達（要求、検査、受領）に関して、特別な場合を除き、本規格書を適用する。
- 2 この規格書に定めていない糧食品については、その都度、糧食購入要求書規格欄に示す。糧食購入要求書規格欄に規格を明記する際、糧食品標準規格書を規格書と省略する。
- 3 納入場所
航空自衛隊芦屋基地「給食班」とする。（食品等を検査官の示した場所に置くまでとする）
- 4 見本提出
 - (1) 見本提出は入札前に示す。また、提出品目及び日時はその都度別に示す。
 - (2) 規格を明記することが困難な食品については、吟味比較検討するものとする。
 - (3) 見本品は納入時の見本として保存するため、特別な場合を除き返納しない。
- 5 検査
 - (1) 本規格書による食品検査および数量検査を実施する。
 - (2) 上記の検査に合格しない場合は、検査官と調整の上、速やかに交換品を納入するものとする。
 - (3) 物理的又は、科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査機関に依頼し、その後、試験成績表を添付するものとする。但し、検査に要する費用は納入業者の負担とする。
- 6 納入時間
 - (1) A : 0500～0530
 - (2) B : 0700～0800
 - (3) C : 0830～1130
(但し、野菜や果物類は0815～1000とする。)
 - (4) 業者の都合により、納入指定日以前に納める場合、以下の通り。
野菜、果物、その他生鮮類
使用日の前々日0830～1500（1130～1400は除く）
(但し、指定した時間までに納品を終えることとする。)

7 納入日

- (1) 原則として糧食購入要求書及び糧食品発注変更票に示したものとし、納入時間は「C」とする。それ以外の納入時間に関しては糧食購入要求書規格欄に示す。ただし、外注弁当の場合は、糧食購入要求書規格欄及び仕様書に示す。
- (2) 業者の都合により納入日に遅れる場合は、必ず事前に給食班に許可を得ること。
- (3) 魚介類、肉類等については納入日や時間を指定している場合がある。

8 配送等

- (1) 原則として返品交換が可能な自社便での配送とする。
- (2) 長期保存が可能であり、かつ本規格書で指定した品目については、宅配便でも可とする。納入時間は厳守とし、宅配便を使用することを給食班に一報すること。
- (3) 分納は認めない。但し、やむを得ない場合は、事前に給食班に一報し、了承を得ること。
- (4) 使用する納入配送車は、食品等を汚染しないよう衛生的に保ち、かつ納入食品においても温度管理を適正に保つこと。

9 保存検食について

保存食は発注数量とは別に納めること。

10 産地について

- (1) 規格において産地の明記がある場合は確認できる状態で納品すること。
但し、自社で作成されたものや、手書きは不可とする。
- (2) 産地証明の提出が明記されている場合、証明書を求める場合がある。

11 加工品について

- (1) 製造元（販売先）、消費期限（品質保持期限）が必ず確認できること。
- (2) 規格書規格欄に製造元が明記してある場合、同じ製造元（販売先）であっても、プライベートブランド（PB商品）は不可とする。
- (3) 消費期限（又は品質保持期限）は、納入指定日より、十分猶予のあるものとする。在庫保管品などの長期保存可能なもの（常温保存可能）は、納入時より1ヶ月以上猶予のあるものとする。賞味期限（品質保持期限）が更に長く必要なものは、その品名の規格欄に別に示す。また、一度に納めるものは賞味期限（品質保持期限）が同一のものとする。

(4) 調理済み加工品（冷凍食品を含む）は、バラ入りの場合は箱（ケース）袋入りの場合は袋（パック）などの最小単位で納入すること。

1.2 容器包装

それぞれの食材に適合した包装資材を使用し、包装状態が良好なもの。

1.3 その他

(1) 規格欄に示す「程度」とは、前後3%の許容を示すものであるが、切り身などの計量は示した重量で計算する。

(2) 食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること。

(3) 納入時は、衛生的な容器（包装）を使用し、食品検査後給食班の容器に移し替え、空き容器（包装）類は納入業者が回収するものとする。

(4) 品目及び規格、又は納入荷姿（包装単位）等に変更を生じた場合は別途示す。

(5) 規格欄に示す「同等以上」とは、「他社の製品も含む」ものとする。但し、他社の製品の場合、入札前に「同等品申請」を行うこと。

(6) 地産地消食材に関しては、その都度、糧食購入要求書規格欄に明記する。

1.4 その他不明な点、疑義を生じた場合は給食班へ調整するものとする。

記 号	分 類	ペ ー ジ
A 1	穀 類	7～9
A 2	麵 類	10～13
A 3	マ カ ロ ニ 類	14
A 4	パ ン 類	15～17
A 5	即 席 め ん 類	18～20
A 6	穀 類 そ の 他	21～23
B 1	で ん ぷ ん 類	24～25
B 2	芋 類	26～27
C	砂 糖 類	28
D	菓 子 類	29～33
E	油 脂 類	34～35
F	種 実 類	36
G 1	豆 類 及 び そ の 加 工 品	37～39
G 2	豆 類 (と う ぷ)	40～41
H 1	魚 介 類 (鮮 魚)	42～43
H 2	魚 介 類 (塩 魚 、 調 味 漬 魚)	44～46
H 3	魚 介 類 (そ の 他)	47～48
H 4	水 産 冷 凍 食 品 (魚 類)	49～52
H 5	水 産 冷 凍 食 品 (軟 体 、 甲 殻 、 貝 類)	53～55
H 6	水 産 冷 凍 食 品 (そ の 他)	56
H 7	水 産 練 り 製 品	57～58
I 1	肉 類 (牛 肉)	59～61
I 2 - 1	肉 類 (鶏 肉)	62～63

I 2-2	肉 類 (鶏 肉 そ の 他)	6 4 ~ 6 5
I 3	肉 類 (豚 肉)	6 6 ~ 6 8
I 4	肉 類 加 工 品 他	6 9 ~ 7 1
J	卵 類	7 2
K	乳 類	7 3 ~ 7 8
L 1	野 菜 類	7 9 ~ 8 8
L 2	野 菜 類 水 煮 等	8 9 ~ 9 0
L 3	野 菜 (冷 凍 等)	9 1 ~ 9 4
M	果 実 類	9 5 ~ 9 8
N	き の こ 類	9 9
O 1	藻 類	1 0 0 ~ 1 0 3
O 2	藻 類 (佃 煮 類)	1 0 4
P	嗜 好 飲 料 類	1 0 5 ~ 1 0 9
Q 1	調 味 料 及 び 香 辛 料	1 1 0 ~ 1 2 4
Q 2	ドレッシング及びジャム類	1 2 5 ~ 1 2 8
R	漬 物 類	1 2 9 ~ 1 3 2
S 1	調 理 冷 凍 品 A	1 3 3 ~ 1 3 7
S 2	調 理 冷 凍 品 B	1 3 8 ~ 1 4 4
S 3	調 理 チ ル ド 食 品	1 4 5 ~ 1 4 9
U	乾 物 、 ふ り か け 類 等	1 5 0 ~ 1 5 2
V	缶 詰 、 瓶 詰 め 類 (調 味 料 を 除 く)	1 5 3 ~ 1 5 7

A 1 穀類

品名 番号	品 名	単 位	宅配	規 格
1	うるち精米	k g	×	<p>(1) 産地 福岡県、大分県、熊本県、佐賀県、山口県</p> <p>(2) 銘柄、等級 ヒノヒカリ又はあきまさり2等以上</p> <p>(3) 内容量 1袋30kg</p> <p>(4) 年産等は別途示す。</p> <p>(5) 品質 水分14%以上とし、精米は納入予定日より5日以内とする。</p> <p>(6) 提出書類 <u>納品毎に食味分析測定結果</u>を提出とする。</p> <p>(7) 原料は農薬の残留基準に適合したもの。</p>
2	もち米	k g	×	<p>(1) 産地 福岡県、大分県、熊本県、佐賀県、山口県</p> <p>(2) 内容量 1袋1kg</p> <p>(3) 年産等は別途示す。</p>
3	ビタミン強化米	k g	○	<p>(1) 内容量 1袋1～2.5kg</p> <p>(2) B1. B2. B6. ナイアシン、葉酸、パントテン酸、鉄分がはいっているもの。</p> <p>(3) 精白米に混ぜて炊飯し、外観及び味香りの変化がないもの。</p> <p>(4) 1g中ビタミンB1が1.5mg強化できるもの。</p>

4	白餅（15）	k g	×	(1) 原料 国産もち米
5	赤餅（15）	k g	×	(2) 重量 1個15g程度 (3) 納入指定日の24時間以内に搗いたもの。
6	白餅（40）	k g	×	(1) 原料 国産もち米 (2) 重量 1個40g程度 (3) 納入指定日の24時間以内に搗いたもの。
7	ロウカット玄米	k g	×	(1) 内容量 1袋1kg～4kg (2) <u>ロウ層を均等除去した無洗玄米</u>
8	十五穀米	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) <u>そばの入っていないもの。</u> (3) 国産米
9	強化押麦	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 原料 国産大麦 (3) <u>ビタミンB群を強化したもの。</u>
10	もち黒米	k g	×	(1) 内容量 1袋250g～500g 納品単位3kg以下 (2) 国産米
11	小麦粉	k g	○	(1) 種類、等級 無漂白の薄力小麦粉、1等粉 (2) 内容量 1袋500g～1kg (3) 国産小麦100% (4) 製造（期限表示） 納入指定日より10ヶ月以上猶予のあるもの。

12	焼 麩	k g	○	(1) 原料 小麦粉 (2) 内容量 1袋500g～1kg (3) 製造(期限表示) 納入指定日より10ヶ月以上猶予のあるもの。 (4) 乾燥良好で、割れのないもの。 (5) 異味、異物の混入のないもの。 (6) 花麩は、着色料薄く、 <u>色の流れ</u> のないもの。
13	スライス車麩	k g	×	
14	花 麩	k g	×	
15	巻 麩	k g	×	
16	雑 穀 米	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 国産十穀以上の雑穀米を使用したもの。 (3) <u>そばの入っていないもの。</u>
17	南部せんべい	包	×	(1) 内容量 1袋80～120g (2) せんべい汁用
18	無 洗 米 (うるち精米)	k g	×	(1) 産地 福岡県、大分県、熊本県、佐賀県、山口県 (2) 銘柄、等級 ヒノヒカリ又はあきまさり2等以上 (3) 内容量 1袋30kg (4) 年産等は別途示す。 (5) 規格のうるち精米を無洗米に加工したもの。 (6) 提出書類 <u>納品毎に食味分析測定結果</u> を提出とする。 (7) 原料は農薬の残留基準に適合したの。

A 2 麺類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	冷 麦	k g	×	(1) 原材料 中力粉1等粉 (2) 形状、重量 <u>茹1玉200g程度</u> (3) 製造(期限表示) 納入指定日の12時間以内に製造 したもの。 (4) やや固めに茹であげたもの。
2	素 麵	k g	×	(1) 銘柄又は製造元 「揖保の糸」又は「島原そうめん」 同等以上 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予の あるもの。
3	(生) チャンポン麵	k g	×	(1) 原材料 パン用1等粉 強力粉 (2) 形状、重量 <u>茹1玉200g程度</u> (3) 製造(期限表示) 納入指定日の12時間以内に製造 したもの。
4	(冷) チャンポン麵	k g	×	(1) 重量 <u>茹1玉200g程度</u> (2) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予の あるもの。
5	(冷) うどん	k g	×	(1) 重量 <u>茹1玉250g程度</u> (2) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予の あるもの。 (3) コシのあるもの。(流水解凍麵)

6	(冷) そば	k g	×	<p>(1) 原材料 そば粉20%以上</p> <p>(2) 形状、重量 太さ14番～18番 <u>茹1玉200g程度(流水解凍麺)</u></p> <p>(3) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの。</p>
7	(冷) 中華麺	k g	×	<p>(1) 重量 <u>茹1玉200g程度</u></p> <p>(2) 銘柄又は製造元 味の素、テーブルマーク又はキンレイ同等以上</p> <p>(3) 流水で解凍後、そのまま食べられるもの。(流水解凍麺)</p> <p>(4) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
8	(冷) 茶そば	k g	×	<p>(1) 重量 <u>茹1玉200g程度</u></p> <p>(2) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
9	油揚げ中華麺	k g	×	<p>(1) 形態、重量 <u>揚げ細麺1玉60～70g程度</u></p> <p>(2) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p>
10	平打短麺	k g	×	<p>(1) 重量 <u>茹1玉250g程度</u></p> <p>(2) 長さ7.5cm程度にカットされたもの。</p> <p>(3) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>

11	蒸 麵 (ちゃんぽん用)	k g	×	(1) 重量、形状 <u>1玉150g程度</u> 、細麵 (2) 容器包装 10～20玉単位で包装。 (3) 銘柄又は製造元 洋食品又は田中製麵所同等以上
12	(冷) フェットチーネ A	k g	×	(1) 重量 <u>茹1玉180g程度</u> (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。
13	(冷) フェットチーネ B	k g	×	(1) 重量 <u>茹1玉170g程度</u> (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。 (3) ほうれん草を練り込んだもの。
14	(冷) スハ°ケ°ッテイ	k g	×	(1) 重量、形態 <u>茹1玉220g程度</u> アルデンテ (やや固め) に茹でたもの。 (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。
15	うどん (桜風味)	k g	×	(1) 重量 茹1玉200g程度 (2) 麺が薄いピンク色のもの。 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
16	(冷細) スハ°ケ°ッテイ	k g	×	(1) 重量 <u>茹1玉220g程度</u> (2) 形態 細さ1.4～1.6cm (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。

17	盛岡風冷麺	k g	×	(1) 重量 冷凍茹麺1玉220g程度 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
18	(冷) 中華ちぢれ茹麺	k g	×	(1) 重量 冷凍茹麺1玉200~220g (2) コシが強く、のびにくいウエーブ状の冷凍茹麺。 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
19	(冷) 流水パスタ	箱	×	(1) 重量 冷凍茹麺1玉200g 20玉入り (2) 流水で解凍後、そのまま食べられるもの。 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
20	(冷) 細めんうどん	k g	×	(1) 形状、重量 太さ2~2.5mm 冷凍茹麺1玉250g程度 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。

A3 マカロニ類

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
1	マカロニ	kg	×	(1) 内容量 500g～1kg (2) 色沢形状が良好でひびわれ、砕け、 変形のないもの。 (3) 特有の半透明、クリーム色、乾燥 良好なもの。 (4) <u>デュラム小麦</u> を使用したもの。 (5) 茹で時間が10分程度のもの。 (6) 製造（期限表示） 納入指定日より10ヶ月以上猶予 のあるもの。
2	ビーフン	kg	×	(1) 原材料 うるち米、澱粉 (2) 内容量 500g～1kg (3) 形状 棒状、径1mm程度 (4) 乾燥状態の良好なもの。 (5) 製造（期限表示） 納入指定日より10ヶ月以上猶予 のあるもの。
3	シェルマカロニ	kg	×	(1) 内容量 500g～4kg (2) 色沢形状が良好でひびわれ、砕け 変形のないもの。 (3) 特有の半透明、クリーム色、乾燥 良好なもの。 (4) 貝殻状のもの。 (5) 製造（期限表示） 納入指定日より10ヶ月以上猶予 のあるもの。

A4 パン類

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
1	パン粉	kg	×	(1) 原材料 良質のパン（国産、黄ばみ、酸化していないもの） (2) 種類 乾燥パン粉 (3) 内容量 500g～1kg (4) 製造（期限表示） 納入指定日より10ヶ月以上猶予のあるもの。
2	LLパンA	個	○	(1) 内容量 80～100g (2) 常温保存可能なもの。納入指定日より、4週間以上猶予のあるもの。 (3) 種類は抹茶、チョコ、クリーム、塩バター、いちごジャム、メープル、コーヒー、チーズ、こしあん、粒あん、カレー、クロワッサンとし、その他の種類においては別途示す。 (4) 容器包装 個包装
3	LLパンB	個	○	(1) 内容量 80～100g (2) 常温保存可能なもの。納入指定日より、4週間以上猶予のあるもの。 (3) 種類はメロン、ブルーベリー、メープル、粒あん、ツナマヨ、さつまいも、黒糖のいずれかとし、その他の種類においては別途示す。 (4) 容器包装 個包装
4	クルトン	袋	×	(1) 内容量 250g～300g (2) 5mm角

5	ロールパン	個	×	(1) 内容量 1個25～30g 2個入り (2) 冷凍品不可 (3) 容器包装 個包装
6	ホットドック用パン	個	×	(1) 重量 1個40～50g (2) 縦に切り目の入っているもの。 (3) 冷凍品不可 (4) 容器包装 個包装
7	バーンズパン	個	×	(1) 重量 1個100～110g (2) 形状 丸形(直径13cm程度)半割り (3) 冷凍品不可 (4) 容器包装 個包装又はバラ詰は別途示す。
8	フォカッチャ	個	×	(1) 内容量 60～80g (2) 冷凍品の場合、自然解凍後、そのまま食べられるもの。 (3) 容器包装 個包装
9	食パン (2枚)	包	×	(1) 形状 市販品4枚切り 2枚入り (2) 冷凍品不可 (3) 容器包装 個包装
10	ロールパン (背割)	包	×	(1) 重量 1個25～35g 3個入り (2) 冷凍品不可 (3) 形状 ロールサンド用に背に切り目を入れたもの。 (4) 容器包装 個包装

1 1	冷凍パン (A)	袋	×	<p>(1) 重量 クロワッサン 22 g 程度×10個入り</p> <p>(2) 自然解凍後、そのまま食べられるもの。</p> <p>(3) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
1 2	冷凍パン (B)	袋	×	<p>(1) 重量 雑穀類入りリュスティック 30 g 程度×8個入り</p> <p>(2) 自然解凍後、そのまま食べられるもの。</p> <p>(3) 製造 (期限表示) 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
1 3	冷凍パン (バーガーパンズ)	袋	×	<p>(1) 重量 1個66g程度×6個入り</p> <p>(2) 自然解凍後、そのまま食べられるもの。</p> <p>(3) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>

A5 即席めん類

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
	即席めん類 共通規格			(1) 銘柄又は製造元 日清、マルタイ、エースコック、マルちゃん、明星、東洋水産、ハウス食品、サッポロ一番、サンポー食品同等以上 (2) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。 (3) 総エネルギー（麺、スープ含む）が、 <u>600kcal以下</u> とし、即席焼きそばは、 <u>700kcal以下</u> とする。
1	即席ラーメン （しょうゆ）	個	○	(1) 種類 醤油味 (2) 内容量 麺55g以上（内容量65g以上）
2	即席ラーメン （カレー）	個	○	(1) 種類 カレー味 (2) 内容量 麺55g以上（内容量65g以上）
3	即席ラーメン （チキン）	個	○	(1) 種類 チキンスープ味 (2) 内容量 麺55g以上（内容量65g以上）
4	即席ラーメン （みそ）	個	○	(1) 種類 みそ味 (2) 内容量 麺55g以上（内容量65g以上）
5	即席ラーメン （高菜）	個	○	(1) 種類 豚骨だし、高菜入り (2) 内容量 麺55g以上（内容量65g以上）
6	即席ラーメン （とんこつ）	個	○	(1) 種類 豚骨だし (2) 内容量 麺55g以上（内容量65g以上）

7	即席うどん	個	○	(1) 種類 かつお、昆布だし (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
8	即席そば	個	○	(1) 種類 かつお、昆布だし (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
9	即席焼きそば	個	○	(1) 種類 ソース焼きそば(野菜入り) (2) 内容量 麺80g以上(内容量95g以上)
10	即席ちゃんぽん	個	○	(1) 種類 ちゃんぽん(野菜入り) (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
11	即席スパゲティ (カップ)	個	○	(1) 種類 生タイプスパゲティ (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
12	即席ラーメン (シーフード)	個	○	(1) 種類 シーフード、キャベツ、卵入り (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
13	即席ヌードル (春雨)	個	○	(1) 種類 別途指示する。 (2) 内容量 15g以上
14	即席ラーメン (ノンフライ)	個	○	(1) 種類 別途指示する。 (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
15	即席ラーメン (とんがらし)	個	○	(1) 種類 別途指示する。 (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)

16	即席ラーメン (担々麺)	個	○	(1) 種類 別途指示する。 (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
17	即席ラーメン (ワンタンメン)	個	○	(1) 種類 別途指示する。 (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)
18	即席焼きそば (塩)	個	○	(1) 種類 塩焼きそば(野菜入り) (2) 内容量 麺55g以上(内容量65g以上)

A 6 穀類その他

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	ボーディングアウト 牛 丼	個	○	(1) 主食 (飯量) <u>国産米使用</u> <u>炊き上がり飯320g</u> (2) 副食 (おかず量) <u>150~220g</u> (固形量) (3) 容器包装 湯煎用フィルム包装とし、 <u>スプーン</u> <u>付</u> とする。 (4) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予の あるもの。
2	ボーディングアウト 野菜カレー	個	○	
3	ボーディングアウト 親 子 丼	個	○	
4	ボーディングアウト プルコギ	個	○	
5	ボーディングアウト ハヤシ	個	○	
6	ボーディングアウト 中 華	個	○	
7	白飯真空 パ ッ ク	個	○	(1) 内容量、原材料 <u>炊き上がり320g</u> <u>国産米使用</u> (2) 容器包装 湯煎用フィルム包装とし、レンジ対 応可とする。 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予の あるもの。
8	コーンフレーク (砂糖掛け)	個	×	(1) 内容量 200~250g (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予の あるもの。
9	チョコフレーク	個	×	
10	コーンフレーク	個	×	(1) 内容量 180~240g (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予の あるもの。

1 1	ボーディングアウト 牛井（温）	個	○	<p>(1) 主食（飯量） <u>国産米使用</u> <u>炊き上がり飯320g</u></p> <p>(2) 副食（おかず量） <u>150～180g</u>（固形量）</p> <p>(3) 容器包装 湯煎用フィルム包装とし、<u>スプーン付</u>とする。</p> <p>(4) 火や電気を使わず、水を注ぐだけで加熱調理ができるヒートパック付きとする。 発熱材L 90mm×205mm 加熱袋M 230mm×280mm×65mm（底）とする。</p> <p>(5) 製造（期限表示） 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
1 2	ボーディングアウト 野菜カレー（温）	個	○	
1 3	ボーディングアウト ハヤシ（温）	個	○	
1 4	ボーディングアウト 親子（温）	個	○	
1 5	ボーディングアウト ナポリタン	個	○	<p>(1) 主食（飯量） <u>国産米使用</u> <u>炊き上がり飯320g</u></p> <p>(2) 副食（おかず量） <u>150～180g</u>（固形量）</p> <p>(3) 容器包装 湯煎用フィルム包装とし、<u>スプーン付</u>とする。</p> <p>(4) 製造（期限表示） 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
1 6	ボーディングアウト チキンガーリック	個	○	
1 7	レンチン飯 (A)	個	○	<p>(1) 内容量 150～170g</p> <p>(2) 電子レンジ対応可能</p> <p>(3) 箸付き</p> <p>(4) 和風味（種類は別途示す。）</p> <p>(5) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>

18	レンチン飯 (B)	個	○	<p>(1) 内容量 150～170g</p> <p>(2) 電子レンジ対応可能</p> <p>(3) 箸付き</p> <p>(4) 中華味 (種類は別途示す。)</p> <p>(5) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
19	レンチン飯 (C)	個	○	<p>(1) 内容量 150～170g</p> <p>(2) 電子レンジ対応可能</p> <p>(3) 箸付き</p> <p>(4) 洋風味 (種類は別途示す。)</p> <p>(5) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>

B 1 でんぷん類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	片 栗 粉	k g	○	(1) 種類、等級 馬鈴薯精製でん粉1等品 (2) 内容量 500g～1kg (3) 乾燥良好で変色、変質、異物混入 のないもの。 (4) 国内で生産されたもの。 (5) 製造(期限表示) 納入指定日より10ヶ月以上猶予 あるもの。
2	春 雨	k g	×	(1) 原材料 <u>緑豆でん粉</u> (2) 内容量 500g～1kg (3) 5cm程度カットしたもの。
3	こんにやく	k g	×	(1) 形態、重量 角形、1枚200g程度 (2) <u>国内で生産されたもの。</u>
4	金平こんにやく	k g	×	(1) 形状 金平用突きこんにやく (2) 内容量 500g～1kg (3) <u>国内で生産されたもの。</u>
5	糸こんにやく	k g	×	(1) 形態 糸状 長さ10cm以上 (2) 内容量 500g～1kg (3) <u>国内で生産されたもの。</u>
6	白 滝	k g	×	(1) 形態 糸状 (2) 内容量 500g～1kg (3) <u>国内で生産されたもの。</u>

7	こんにやく (さいの目)	袋	×	(1) 形態 2 cm程度角、両面鹿の子状 (2) 内容量 1. 2 k g 程度 (3) <u>国内で生産されたもの。</u>
8	こんにやく (1. 5)	袋	×	(1) 形態 1. 5 cm程度角 (2) 内容量 1. 2 k g 程度 (3) <u>国内で生産されたもの。</u>

B 2 芋類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	芋 類 共 通 規 格			(1) 品位 皮付きの場合、土砂をよく落とし、 形状良く、皮の色は一定なもの。 (2) 発芽、緑化、冠水、病虫害、奇形、 傷物等を含まない。 (3) 馬鈴薯、男爵芋に関しては、発芽防 止で照射する場合はコバルト60の γ線、吸収量150グレイ以下再照射 のないもの。
1	さ つ ま 芋	k g	×	等級、サイズ B以上 M(200~300g)
2	馬 鈴 薯	k g	×	(1) 等級、サイズ B以上 2L (2) 品種 メイクイン
3	馬 鈴 薯 (小)	k g	×	(1) 等級、サイズ B以上 2S又は3S (2) 品種 メイクイン
4	男 爵 芋	k g	×	等級、サイズ B以上 2L
5	里 芋 (皮むき)	k g	×	(1) 形態 里芋の皮を剥いたもの。 (2) 容器包装 真空フィルム包装
6	長 芋	k g	×	等級 優以上
7	いちょう芋	k g	×	等級 優以上
8	馬 鈴 薯 (皮むき)	k g	×	(1) 等級、サイズ B以上 2L (2) 品種 メイクイン (3) 芽を取ったもの。

9	さつまいも カット	k g	×	(1) 等級 B以上 (2) 形状 2 c m × 2 c m ダイス状 (3) 冷凍不可
---	--------------	-----	---	---

C 砂糖類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	砂 糖 類 共 通 規 格			(1) 製造 (期限表示) 納入指定日より10ヶ月以上猶予 のあるもの。 (2) 変色、変質、異物混入のないもの。
1	砂 糖	k g	○	(1) 種類 上白糖 (2) 内容量 500g～1kg
2	水 飴	個	×	(1) 原材料 デキストリン 麦芽糖 水分 (2) 内容量 1000～1200g
3	氷 砂 糖	k g	×	内容量 500g～1kg
4	蜂 蜜	個	×	(1) <u>純はちみつ</u> (2) 内容量 1kg
5	黒 砂 糖	k g	×	(1) 形状 粉末 (2) 内容量 300g～1kg
6	三 温 糖	k g	×	内容量 500～1kg
7	ハチミツ (1食用)	袋	×	内容量 15g×10個入り

D 菓子類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	高カカオ チョコレート	箱	×	(1) 内容量 70～80g (2) 種類 カカオ70～72% (3) 容器包装 個包装
2	プ リ ン	個	×	(1) 内容量 75～80g (2) スプーン付とする。
3	コーヒーゼリー	個	×	(1) 内容量 75～80g (2) ポーションパック付（ミルク） (3) スプーン付とする。
4	アセロラゼリー	箱	×	(1) 内容量 1個40g 1箱40個入り (2) 冷凍品可 (3) スプーン付とする。
5	ど ら や き	個	×	(1) 内容量 80～100g (2) 生菓子 (3) 容器包装 個包装 (4) 製造（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。
6	いちご大福	個	×	(1) 内容量 70～80g (2) 生菓子 (3) いちごが一粒入っているもの。 (4) 容器包装 個包装 (5) 製造（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。

7	みかんゼリー	個	×	(1) 内容量 40～50g (2) 国産の果汁を使用したもの。 (3) スプーン付とする。 (4) 冷凍品可
8	りんごゼリー	個	×	
9	ももゼリー	個	×	
10	ぶどうゼリー	個	×	
11	桜餅	個	×	(1) 内容量 40～60g (2) 冷凍品可 (3) 容器包装 個包装 (4) 製造(期限表示) 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。
12	フルーツ杏仁豆腐	箱	×	(1) 内容量 40～50g 40個入り (2) 杏仁プリンに白桃、黄桃とアプリコットソースをのせたもの。 (3) スプーン付とする。 (4) 冷凍品可
13	飴	袋	○	(1) 内容量 76～80g 10～20粒入り (2) BCAAを強化したもの。
14	バランスフード	包	○	(1) 内容量 40～50g (2) タンパク質、脂質、糖質、11種類のビタミン、6種類のミネラルを含む。1包で200キロカロリー摂取できるもの。 (3) 種類は別途指示する。
15	ウエハース	個	○	(1) 内容量 7～10g (2) 鉄分を強化したもの。 (3) 種類 バニラ味、ココア味(チョコレート) (4) 容器包装 個包装

16	ラクトアイス	個	×	<p>(1) 内容量 100～120ml</p> <p>(2) 種類 バニラ (バニラビーンズ入り)</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p> <p>(4) スプーン付とする。</p>
17	かしわもち (白)	個	×	<p>(1) 内容量 40～70g</p> <p>(2) 冷凍品可</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p> <p>(4) 製造 (期限表示) 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。</p>
18	かしわもち (よもぎ)	個	×	<p>(1) 内容量 40～70g</p> <p>(2) 冷凍品可</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p> <p>(4) 製造 (期限表示) 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。</p>
19	シュークリーム	個	×	<p>(1) 内容量 60～100g</p> <p>(2) カスタードクリーム入り</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p> <p>(4) 製造 (期限表示) 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。</p>
20	大豆バー	個	○	<p>(1) 内容量 25～30g</p> <p>(2) 乾燥フルーツ、ナッツ入り</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p> <p>(4) 種類は別途指示する。</p>

21	エクレア	個	×	(1) 内容量 40～50g (2) カスタードクリーム入り (3) 容器包装 個包装 (4) 冷凍可 (5) 製造品（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。
22	ミニエクレア	個	×	(1) 内容量 15～20g (2) カスタードクリーム入り (3) 容器包装 個包装 (4) 冷凍品可 (5) 製造（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。
23	シューアイス	個	×	(1) 内容量 40～60g (2) ババロアシューアイス（冷凍） (3) 容器包装 個包装 (4) 製造（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。
24	チーズデザート	箱	×	(1) 内容量 1個15g×6個 12個入り (2) 製造（期限表示） 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
25	杏仁豆腐	個	×	(1) 内容量 1個140～150g (2) スプーン付き (3) 製造（期限表示） 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。

26	小倉あん	kg	×	<p>(1) 内容量 500～1kg</p> <p>(2) 形態 粒あん</p> <p>(3) 国産小豆使用</p> <p>(4) 製造(期限表示) 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。</p>
27	ゼリー飲料	個	○	<p>(1) 内容量 180g</p> <p>(2) 13種類のビタミン入り</p> <p>(3) グレープフルーツ味</p>
28	こんにゃくゼリー	個	×	<p>(1) 内容量 250g</p> <p>(2) 納入単位12個以下</p> <p>(3) ぶどう、りんご、もも味</p>

E 油脂類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	食 油	缶	○	(1) 日本農林規格の規格に準じたもの。 (2) 内容量 16.5kg (3) 容器包装 缶(一斗缶) (4) 銘柄又は製造元 日清、味の素、日華、理研同等以上 (5) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。
2	サ ラ ダ 油	本	○	(1) 内容量 1.5~1.65kg (2) 銘柄又は製造元 日清、味の素、日華又は理研同等以上 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。
3	ラ ー ド	個	×	内容量 250~300g
4	ご ま 油	本	○	(1) 内容量 150~200g (2) 銘柄又は製造元 カドヤ又はマルホン同等以上 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。
5	バ タ ー	個	×	(1) 内容量 450g (無塩) (2) 冷凍品可
6	1 食 バ タ ー	箱	×	(1) 内容量 1個8~15g 1箱50個入り (2) 容器包装 個包装

7	ラー油	個	×	内容量 30～35g
8	オリーブオイル	本	○	(1) 内容量 1L (2) エキストラバージンオイル
9	グレープシードオイル	本	×	内容量 900g～1kg

F 種実類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	種 実 類 共 通 事 項			(1) 製造 (期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予の あるもの。 (2) 乾燥良好で光沢のあるもの。 (3) 貯蔵害虫のないもの。
1	白 ご ま	個	×	内容量 <u>60～100g</u>
2	黒 ご ま	個	×	
3	練 り ご ま	個	×	内容量 500～550g
4	す り ご ま	個	×	(1) 内容量 60～100g (2) 規格の白ごまをすりつぶしたもの。
5	八割ヒートナッツ	kg	×	納入単位1kg以下
6	くこの実	個	×	内容量 80～100g
7	カシューナッツ (無塩)	kg	×	(1) 納品単位1kg以下 (2) ロースト無塩タイプ
8	アーモンド (無塩)	個	×	(1) 内容量 80～100g (2) ロースト無塩タイプ
9	ミックスナッツ	袋	×	(1) 内容量 60～70g (2) ロースト無塩タイプ

G 1 豆類及びその加工品

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	豆 類 等 共 通 規 格			原材料 遺伝子組み換えでないものを使用すること。
1	国 産 大 豆	袋	×	(1) 内容量 500g (2) 被害粒、未熟粒（表皮にしわのあるもの）が目立たないもの。
2	国 産 小 豆	袋	×	(3) <u>内容量、会社名、その他、記載の確認できるもの。</u>
3	水 煮 大 豆	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 国産大豆使用したもの。 (3) 容器包装 真空包装
4	ビーンズミックス	袋	×	(1) 内容量 1kg (2) 材料名 ガルバンゾー・マローファットピース・レッドキドニー (3) サラダ、ソテー、スープ等に使用できるもの。 (4) 冷凍品も可とする。
5	刻 み 納 豆	個	×	(1) 内容量 30g タレ付き (2) 形状 ひき割り (3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。
6	納 豆 A	個	×	(1) 内容量 30g 青じそタレ付き (2) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。

7	納豆 B	個	×	<p>(1) 内容量 30～40g</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 「おかめ納豆うまかろ付」又「マルキン元気納豆減塩ろ付」同等以上</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>
8	味噌	kg	○	<p>(1) 種類 すり味噌（白みそ） <u>味噌かすが出ないもの。</u></p> <p>(2) 樽容器にビニールを敷くこと。</p> <p>(3) 内容量 1樽10kg～20kg</p> <p>(4) 銘柄及び製造元 フジジン、フンドーキン、サクラ味噌食品同等以上</p> <p>(5) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予があるもの。</p>
9	生合わせ味噌	kg	×	<p>(1) 内容量 1袋500g～1kg</p> <p>(2) 納入単位1kg以下</p>
10	赤出し味噌	kg	×	<p>(1) 原材料 大豆、米こうじ、食塩</p> <p>(2) 内容量 500g～1kg</p> <p>(3) 納入単位1kg以下</p>
11	八丁味噌	個	×	<p>(1) 内容量 300g</p> <p>(2) 納入単位1kg以下</p> <p>(3) 長期熟成させた豆味噌</p> <p>(4) 納入単位4個以下</p>
12	甘味噌	kg	×	<p>(1) 内容量 1袋500g～1kg</p> <p>(2) 納入単位1kg以下</p> <p>(3) 低塩味噌</p>

13	カット高野豆腐	kg	×	(1) 形態 1. 5cm角程度 (2) 乾燥良好で、特有の風味を有し変色、かび、割れなく均一なもの。
14	刻み高野豆腐	kg	×	(1) 形態、 細切り、サイズ1/150 (2) 乾燥良好で、特有の風味を有し変色、かび、割れなく均一なもの。
15	おから	kg	×	(1) 衛生的に処理され固く絞ったもの。 (2) 製造(期限表示) 納入指定日の当日に製造したもの。 (3) 特有の豆臭があり、異臭なきもの。 (4) 交雑物を含まないもの。
16	豆乳	本	×	(1) 内容量 1L (2) 成分を調整していないもの。
17	西京味噌	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) 白味噌、太白味噌 (3) 納入単位1kg以下
18	水煮大豆 (クラッシュ)	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) 国産大豆使用し、細かく刻んだもの。 (3) 容器包装 真空包装

G 2 豆類（豆腐及びその加工品）

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	豆 腐 類 共 通 規 格			(1) 原材料 普通大豆（遺伝子組み換えでないもの） (2) 納品温度 10℃以下（あげは除く） (3) 製造（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予があるもの。（あげは除く） (4) 異味、異臭、異物混入のないもの。 (5) 揚げ油は新鮮良質な植物性食用油を使用する。
1	豆 腐 A	個	×	(1) 重量 400～500g (2) 容器包装 個包装 (3) 木綿豆腐で水分88%以下のもの。
2	豆 腐 B	個	×	(1) 重量 80～90g (2) 容器包装 個包装 (3) 容器ごと湯煎可能なもの。
3	焼 き 豆 腐	k g	×	(1) 重量 1丁100～500g (2) 容器包装 個包装
4	油 揚 げ	k g	×	(1) 形態、重量 四角型三角型 8～20g程度 (2) 薄切りにした豆腐を油で揚げ、表面にむらなく気泡があるもの。
5	厚 揚 げ	k g	×	(1) 重量 1丁110～500g (2) 容器包装 個包装

6	あ	げ	袋	<p>×</p> <p>(1) 重量 35～50g</p> <p>(2) 刻みあげとする。</p> <p>(3) 水分を極力抜いて揚げているもの。</p> <p>(4) 製造（期限表示） 納入指定日より常温で2ヶ月以上 猶予があるもの。</p>
---	---	---	---	--

H1 魚介類（鮮魚）

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
	魚介類（鮮魚） 共通規格			<p>(1) 外観 表面は新鮮な光輝、光沢を有し、鱗が固着していること。眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして角膜が透明であること。</p> <p>(2) 固有の生臭さがあり、悪臭がないこと。</p> <p>(3) 大きさが揃っていて交雑物がないもの。</p>
1	(生) 秋刀魚	kg	×	<p>形態、重量 全魚1尾150～170g</p>
2	ぶり (丸)	kg	×	<p>(1) 重量 1尾4kg以上</p> <p>(2) 形態 丸（さばかない状態）で納入する。</p> <p>(3) 納入時間 <u>納入時間はその都度指示す。</u></p>
3	ぶりフィレ (刺身)	kg	×	<p>(1) 形態、重量 1尾4kg以上のものをフィレにしたもの。</p> <p>(2) 納入時間 <u>納入時間はその都度指示す。</u></p>
4	ふぐ刺盛	枚	×	<p>(1) 種類 本ふぐ</p> <p>(2) 重量 50g程度（本ふぐのみの重量）</p> <p>(3) 皮、小葱、紅葉おろし、ポン酢付とする。</p>
5	ふぐ刺盛 (小)	枚	×	<p>(1) 種類 本ふぐ</p> <p>(2) 重量 30g程度（本ふぐのみの重量）</p> <p>(3) 皮、小葱、紅葉おろし、ポン酢付とする。</p>

6	あさり貝	kg	×	(1) 中粒程度で、砂抜き済みのもの。 (2) <u>国産品</u> (3) 生きているもの。
7	生食用かき	kg	×	(1) 形態、サイズ むき身 一粒15～20g (2) アンモニア20mg以下 (3) 計量は汁分を除き、内容量で行う。

H2 魚介類（塩魚、調味漬魚）

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
	魚 介 類 (塩魚、調味漬魚) 共 通 規 格			(1) 塩蔵水産の日本農林規格の規格に 準じたもの。 (2) <u>個包装しない</u> 状態で納入すること。 (3) 大きさが揃い交雑物がないもの。 (4) 切り身は容器に丁寧に並べて納入 すること。
1	塩鮭切り身	k g	×	(1) 重量 1切れ100g程度 (2) 骨なし
2	塩鮭切り身 (小)	k g	×	(1) 重量 1切れ50g程度 (2) 骨なし
3	鱈の干物	k g	×	(1) 原材料 アジの開きノルウェー産又は国産 同等以上 (2) 重量 1切れ150～200g (3) 頭についていないもの。
4	ほっけ干物	k g	×	重量 1切れ140g程度
5	つば鯛味醂干し	k g	×	(1) 重量 1切れ100g程度
6	鯖味醂干し	k g	×	(2) 調味液につけ込み <u>干し上げたもの。</u> (3) 鯖は骨なし
7	秋刀魚味醂干し	k g	×	(1) 重量 1切れ70g程度 (2) 調味液につけ込み <u>干し上げたもの。</u>
8	いわし味醂干し	k g	×	(1) 重量 1切れ40g程度 (2) 調味液につけ込み <u>干し上げたもの。</u>
9	めぬけ味醂漬	k g	×	(1) 重量 1切れ140g程度 (2) 調味液に漬け込んだもの。

10	マトウ鯛味醂漬	k g	×	(1) 重量 1切れ100g程度
11	おきめだい味醂漬	k g	×	(2) 調味液に漬け込んだもの。
12	ほっけ味醂漬	k g	×	(1) 重量 1切れ140g程度 (2) 調味液に漬け込んだもの。
13	銀だら味醂漬	k g	×	(1) 重量 1切れ120g程度 (2) 調味液に漬け込んだもの。 (3) 骨なし
14	鯖味噌漬	k g	×	(1) 重量 1切れ100g程度
15	つぼ鯛味噌漬	k g	×	(味噌は10g程度)
16	めぬけ味噌漬	k g	×	(2) 調味味噌に漬け込んだもの。
17	マトウ鯛味噌漬	k g	×	(3) 総重量は切り身の重さで表示する。
18	鯖西京漬	k g	×	味噌などの重量分は単価に反映させること。
19	鮭の西京漬	k g	×	(4) 鯖の西京漬、鮭の西京漬は骨なし (5) 三枚おろし
20	銀びらゆず味噌漬	k g	×	(1) 重量 1切れ100g程度 (2) ゆず味噌は10g程度とし、総重量は切り身の重さで表示する。 (3) 味噌などの重量分は単価に反映させること。
21	銀だら味噌漬	k g	×	(1) 重量 1切れ120g程度 (2) 調味味噌に漬け込んだもの。 (3) 味噌は10g程度とし、総重量は切り身の重さで表示する。 (4) 味噌などの重量分は単価に反映させること。 (5) 骨なし
22	鯖味噌煮	k g	×	(1) 原材料 ノルウェー産又は国産同等以上 (2) 重量 1切れ100g程度 4切入り

				<p>(3) 味噌は10g程度とし、総重量は切り身の重さで表示し、味噌の量は単価に反映させること。</p> <p>(4) 湯煎後そのまま食べることができるもの。</p> <p>(5) 容器包装 湯煎用フィルム包装</p>
23	さんまピリ辛漬	kg	×	<p>(1) 重量 1枚70g程度</p> <p>(2) 北海道産さんまを唐辛子で漬け込み加工したもの。</p>
24	ホキバジルソース	kg	×	<p>(1) 重量 1切れ100g程度</p> <p>(2) バジルソースに漬け込んだもの。</p>
25	銀ヒラス豆板醬漬	kg	×	<p>(1) 重量 1切れ100g程度</p> <p>(2) 豆板醬入り調味味噌で漬け込んだもの。</p>

H3 魚介類（その他）

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	しらす干し	k g	×	(1) <u>よく乾燥し</u> 特有の色沢、香味を有するもの。 (2) サイズ 1尾1～1.5cm (3) 異物の混入のないもの。 (4) 塩辛くないもの。 (5) 冷凍品可
2	いわしのすり身	k g	×	(1) 合成着色料を使用しないこと。 (2) <u>いわしのみ</u> を使用したもの。 (3) 脂焼けしていないもの。
3	削り節	k g	×	(1) 薄切りで粉末化していないもの。 (2) 乾燥良好で香味を有するもの。 (3) <u>特バラ鯖鰯</u> を使用したもの。
4	削り節（上）	k g	×	(1) 薄切りで粉末化していないもの。 (2) 乾燥良好で特有の香味を有するもの。 (3) 色沢良好で削り方の形状が整っているもの。 (4) <u>チドリバラ（鯖、むろあじ）</u> を使用したもの。
5	いくら醤油漬	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) <u>国内で製造されたもの</u> (3) 鮭卵を醤油漬けにしたもの。
6	あご	k g	×	(1) 形態 干し焼きあご（出し取り用） (2) 鮮度良好な原料を使用し、よく乾燥させたもの。
7	細切り削り節	袋	×	(1) 内容量 100g程度 (2) 粉状になっていないもの。
8	花かつお	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 粉状になっていないもの。

9	さきいか	kg	×	(1) 内容量 1袋100g～1kg入り (2) よく乾燥されたもの。
10	魚粉	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg入り (2) かつお粉100% (3) 納入単位5kg以下
11	魚粉 (さわら)	袋	×	(1) 内容量 100g (2) さわら粉100%

H 4 水産冷凍食品（魚類）

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	水産冷凍食品 （魚類） 共 通 規 格			<p>(1) 日本冷凍食品協会の定める水産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合したもの。</p> <p>(2) 納品温度 －18℃以下</p> <p>(3) 容器包装 <u>個包装しない状態</u>で納入すること。</p> <p>(4) 切り身は容器に丁寧に並べて納入すること。</p> <p>(5) 加工日 納入指定日の12ヶ月以内に加工したもの。</p> <p>(6) 大きさが揃っていて交雑物がないもの。<u>筒切り以外は3枚おろしとし、その他は別途指示する。</u></p> <p>(7) 冷凍やけ、脂焼けのないものとし、解凍後、身くずれのないもの。</p> <p>(8) 納入時間 <u>11月～3月の間は、解凍時間を要するため、1000までに納入とする。</u></p> <p>(9) サイズ 切り身魚は<u>1切れ100g程度</u>とし、その他は別途示す。</p>
1	鯖切り身	kg	×	<p>原材料 ノルウェー産又は国産同等以上</p>
2	メルルーサ切り身 (100)	kg	×	<p>(1) 形態 尾から20cm程度除く。</p> <p>(2) 1切れ100g程度</p>
3	トラウト切り身	kg	×	<p>形態 フィレ骨なし</p>
4	からす鱈 (筒切り)	kg	×	<p>重量 1切れ120g程度</p>

5	からす鰈 (骨なし)	k g	×	水産冷凍食品(魚類) 共通規格に同じ
6	(冷) 秋刀魚	k g	×	形態、重量 全魚 1尾120~160g
7	鰯 切り身	k g	×	水産冷凍食品(魚類) 共通規格に同じ
8	めだい切り身	k g	×	
9	ホキ切り身 (骨なし)	k g	×	
10	つば鯛切り身	k g	×	
11	赤魚切り身	k g	×	
12	メルルーサ切り身 (120)	k g	×	重量 1切れ120g程度
13	開きキス	k g	×	重量 1枚40g程度
14	開きまいわし	k g	×	(1) 重量 1枚50~60g (2) 原材料 北米産、フェロー諸島産又は国産同等以上
15	鮪	k g	×	(1) 形態、重量 サクドリ 1本200g程度 (2) <u>欠けや、くずれのないもの。</u> (3) 種類 めばち
16	刺身サーモン	k g	×	(1) 銘柄又は製造元 ニッスイ「トリムE」、「ツルーサル、 ウニマルク、アグロスパ、アクアチ リ」、又は東洋冷蔵同等以上 (2) 骨、皮なし半身 (3) 解凍した際、身崩れのないもの。 (4) 自然解凍後そのまま食べることが できるもの。
17	スモークトラウトカット	k g	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) 形態

				厚さ2～3mm (3) 原材料 チリ産トラウトサーモン又は国産品同等以上 (4) 解凍した際、身崩れのないもの。 (5) 自然解凍後そのまま食べることができるもの。
18	子持ししゃも	kg	×	(1) 形態 丸干し (2) サイズ 1尾20～35g
19	鮭切り身	kg	×	原材料 チリ又はノルウェー産同等以上
20	鮭切り身(小)	kg	×	(1) 重量 1枚50g程度 (2) 原材料 チリ又はノルウェー産同等以上
21	鮭角切り	kg	×	(1) 形態 3cm角切り (2) 原材料 チリ又はノルウェー産同等以上
22	鯖切り身(小)	kg	×	(1) 重量 1枚50g程度 (2) 原材料 ノルウェー産又は国産同等以上
23	たたき鮪	kg	×	(1) 内容量 1袋250g～1kg (2) 品質 鮪赤身95%以上
24	うなぎ素焼き	kg	×	(1) 形態 背割りし、素焼きしてあるもの。 (2) サイズ 1匹 200～300g (3) <u>原材料は中国産を除く。</u>
25	黄金かれい切身(骨なし)	袋	×	(1) 重量 1切80g程度 5切れ入り (2) 真空包装

26	赤魚フィレ (60)	kg	×	(1) 重量 1切れ60g程度 (2) 骨のないもの。
27	ぶりかま	kg	×	重量 1切れ200g程度
28	赤魚フィレ (140)	kg	×	(1) 重量 1切れ140g程度 (2) 骨のないもの。
29	赤魚切り身 (120)	kg	×	(1) 重量 1切れ120g程度 (2) 骨のないもの。
30	アジ切り身 (60)	kg	×	(1) 重量 1切れ60g程度 (2) 骨のないもの。
31	鯖切り身 (40)	kg	×	(1) 重量 1切れ40g程度 (2) 骨のないもの。
32	鯖切り身 (60)	kg	×	(1) 重量 1切れ60g程度 (2) 骨のないもの。
33	トラウト切り身 (50)	kg	×	(1) 重量 1切れ50g程度 (2) 骨のないもの。
34	めかじき切り身	kg	×	(1) 重量 2.5cm角切り (2) 骨のないもの。
35	太刀魚 (骨なし)	袋	×	(1) 内容量 1切80g×5切入り (2) 真空包装

H5 水産冷凍食品（軟体、甲殻、貝類）

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
	水産冷凍食品 (軟体、甲殻、貝類) 共 通 規 格			(1) 日本冷凍食品協会の定める水産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合したもの又は、輸入品は同等品以上と認められるもの。 (2) 納品温度 －18℃以下 (3) 加工日 納入指定日の12ヶ月以内に加工したもの。 (4) 大きさが揃っていて交雑物がないもの。 (5) 冷凍やけ、脂焼けのないもの。
1	むきいか輪切り	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) サイズ 直径3～4cm 幅1～2cm (3) 銘柄又は製造元 マルハニチロ、辻野又は大冷同等以上
2	花 い か	k g	×	サイズ 1切れ7～10g
3	そうめんいか	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 種類 <u>あおりいか(糸切り)</u> (3) 銘柄又は製造元 徳元水産又はヤマカ食品同等以上
4	カ ッ ト い か	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 短冊状
5	有 頭 海 老	個	×	内容量 1. 3kg入り 1個20尾入り

6	尾付伸ばしえび	枚	×	サイズ 8-12 1枚10尾入り
7	大むきえび	個	×	サイズ 26-30 1.8kg入り
8	むきえび	個	×	サイズ 41-50 1.8kg入り
9	甘エビ	枚	×	内容量 1尾5~10g 1枚30尾入り
10	シーフードミックス	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) <u>あさりの入っていないもの。</u>
11	あさりむき身	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) 粒がそろっているもの。
12	ほたて貝柱	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) サイズ 3S
13	小柱	kg	×	(1) 重量 1kg程度 解凍時、800g程度 (2) サイズ 1個5~10g
14	ベビー帆立	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) サイズ 1粒5.5g程度
15	たこ (スライス)	kg	×	(1) 形態 <u>7分茹で</u> 刺身スライス(厚さ2mm程度) (2) 生でそのまま食べることができるもの。 (3) 冷凍品不可
16	塩くらげ	kg	×	(1) 内容量 1袋500g~1kg (2) <u>塩を振り落とした状態</u> で納入する。

17	たこ (カット)	kg	×	(1) 形態 7分茹でとし、足先3cmを除き、 2.5cm程度のぶつ切り。 (2) 生でそのまま食べることができるもの。
18	帆立	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態、サイズ 剥き帆立、2L
19	紅ずわい 棒くずれ	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 解凍後そのまま食べることができるもの。
20	いか輪切り	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 直径2cm程度 幅1～2cm程度
21	やりいかリング 皮付き	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 輪直径3～4cm程度 幅2.5～3cm程度
22	紋甲いか下足	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 IQF 2～3cmカット

H 6 水産冷凍食品（その他）

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	水産冷凍食品 （その他） 共 通 規 格			<p>(1) 日本冷凍食品協会の定める水産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの又は輸入品については同等品以上と認められるもの。</p> <p>(2) 納品温度 －18℃以下</p> <p>(3) 加工日 納入指定日の12ヶ月以内に加工したもの。</p> <p>(4) 大きさが揃っていて交雑物がないもの。</p> <p>(5) 冷凍やけ、油焼けのないもの。</p> <p>(6) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
1	辛子明太子	k g	○	<p>(1) 内容量 1袋500g～1kg</p> <p>(2) <u>国内で製造されたもの。</u></p> <p>(3) 着色料を使用していないもの。</p> <p>(4) <u>切れのないもの。</u></p>
2	明太子バラコ	k g	×	<p>(1) 内容量 1袋500g～1kg</p> <p>(2) 国内で製造されたもの。</p> <p>(3) 着色料を使用していないもの。</p> <p>(4) 塩気が強すぎないもの。</p>
3	ほたて中華	k g	×	<p>内容量 1袋500g～1kg</p>
4	中華くらげ	k g	×	<p>内容量 1袋500g～1kg</p>
5	辛子明太子 （切子）	k g	×	<p>(1) 内容量 1袋500～1kg</p> <p>(2) 国内で製造されたもの。</p> <p>(3) 着色料を使用していないもの。</p>

H7 水産練り製品

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	水産練り製品 共 通 規 格			<p>(1) 良質で新鮮な白身魚を原料として、練り上げ加工したもの。</p> <p>(2) 他は食品衛生法に許可された「食品添加物」を使用するものとする。</p> <p>(3) 形は一様で弾力性があり、異味、異臭及び「ねばり」を認めないもの。</p> <p>(4) 製造（期限表示） 納入指定日より2日以上猶予のあるもの。</p> <p>(5) 冷凍品は不可とする。但し、冷凍品でも構わない場合は別途示す。</p>
1	鱧入り竹輪	包	×	<p>重量 1本40～50g 3本入り</p>
2	小竹輪	kg	×	<p>(1) 重量 1本40～60g</p> <p>(2) 個包装していないもの。</p>
3	鳴戸	kg	×	<p>形態、重量 うずまき状、1本150g程度</p>
4	さつま揚げ	kg	×	<p>(1) 形態、重量 角天、1枚50～60g</p> <p>(2) 冷凍品可。ただし、解凍後そのまま食べることができるもの。</p>
5	すり身揚げ	個	×	<p>(1) 重量 50～60g</p> <p>(2) 銘柄 白謙又は鐘崎同等以上</p> <p>(3) 容器包装 個包装</p>
6	玉葱天	kg	×	<p>(1) 重量 1枚20～60g</p> <p>(2) 玉葱、他野菜の入っているもの。</p> <p>(3) 冷凍品可。ただし、解凍後そのまま食べることができるもの。</p>

7	野菜天	kg	×	(1) 重量 1枚60g程度 (2) 野菜の入っているもの。 (3) 冷凍品可。ただし、解凍後そのまま 食べることができるもの。
8	丸天	kg	×	(1) 形態、重量 丸形、1枚60g程度 (2) 製造(期限表示) <u>納入指定日の前日以内に製造した もの。</u>
9	ごぼう天	kg	×	(1) 形態、重量 棒状、1本40g程度 (2) 製造(期限表示) <u>納入指定日の前日以内に製造した もの。</u>
10	串天	kg	×	(1) 重量 1本75g程度 (2) 冷凍品可。 (3) 種類は別途示す。
11	笹かまぼこ	個	×	(1) 重量 40g程度 (2) 銘柄又は製造元 白謙又は阿部蒲鉾同等以上 (3) 容器包装 個包装

I1 肉類 (牛肉)

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	肉類 (牛肉) 共 通 規 格			<p>(1) 脂肪含有量は20%程度とし、ステーキ肉、バラ、リブロース、カルビ肉、小腸、ホルモンミックス、牛ひきすじは別途指示する。</p> <p>(2) 新鮮で特有の香りを持ち、異味、異臭が認められない衛生的なもの。</p> <p>(3) 冷凍肉に関しては、解凍した場合、生ものと同様であること。</p> <p>(4) <u>包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。</u>また、スライスした肉は丁寧に<u>並べた状態で納入する。</u></p> <p>(5) 大きさ、厚さ等の変更詳細は別途示す。</p> <p>(6) <u>産地証明の提出を求めた場合、速やかに提出すること。</u></p>
1	牛 上 肉 (スライス)	k g	×	<p>(1) 等級 上等級</p> <p>(2) 部位 肩ロース肉</p> <p>(3) 形態 厚さ3mm</p>
2	牛 も も 肉 (スライス)	k g	×	<p>(1) 等級 中等級</p> <p>(2) 部位 外もも(シルバーサイド)内もも(ラム、まる芯除くトップサイドシクフランク)</p> <p>(3) 形態 厚さ3mm</p>
3	牛 挽 肉	k g	×	<p>(1) 規格の牛もも肉スライスを一度挽きしたもの。</p> <p>(2) 内臓を含まないもの。</p> <p>(3) 異種肉の混入のないもの。</p>

4	牛カルビ (スライス)	k g	×	形態 焼き肉用 厚さ7mm
5	牛ステーキ肉	k g	×	(1) 形態 ステーキ用 1切れ170g程度 (2) <u>筋切りし、両端の部位を除く。</u>
6	牛ステーキ肉 (サイコロ用)	k g	×	(1) 形態 厚さ2.5cm 1切れ25g程度 (2) 両端の部位を除く。
7	リブローズ (しゃぶ用)	k g	×	形態 しゃぶしゃぶ用薄切り
8	牛肩肉 (3cm角)	k g	×	形態 厚さ3cm角切り
9	牛もも肉 (細切)	k g	×	形態 長さ6~7cm程度 厚さ5mm~7cm
10	牛もも肉 (2cm角)	k g	×	形態 2cm角切り
11	牛もも肉 (3cm角)	k g	×	形態 3cm角切り
12	小腸(牛)	k g	×	(1) 形態 長さ3cmカット (2) 国産牛
13	牛ひきすじ	k g	×	(1) 形態 長さ3cmカット (2) 国産牛 (3) 白すじ、赤すじの割合は50%ずつとする。
14	牛バラ肉 (スライス)	k g	×	形態 厚さ3mm
15	牛バラ凍結肉	k g	×	(1) 形態 規格の牛バラ肉スライスを、長さ5cm程度にカットしたもの。 (2) <u>1枚1枚バラバラに凍結させ、完全に凍結させた状態で納品すること。</u>
16	牛上肉スライス (2mm)	k g	×	(1) 等級 上等級

				(2) 部位 肩ロース肉 (3) 形態 厚さ 2 mm
--	--	--	--	--------------------------------------

I2-1 肉類（鶏肉）

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
	肉類（鶏肉） 共 通 規 格			(1) 食鶏小売規格による1級格付とする。 (2) <u>若鶏もも肉</u> （生後3ヶ月未満） (3) 部位 足関節下2cm程度で切断する。 (4) <u>包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。</u> (5) 肉のきめが細かく、締まりがあり肉質が柔らかいもの。 (6) 異味、異臭のないもの。 (7) 厚さ等の変更詳細は別途示す。
1	鶏 肉 (100)	kg	×	重量 1切れ100g程度
2	鶏 肉 (30)	kg	×	重量 1切れ30g程度
3	鶏 肉 (40)	kg	×	重量 1切れ40g程度
4	鶏 肉 (50)	kg	×	重量 1切れ50g程度
5	鶏 肉 (60)	kg	×	重量 1切れ60g程度
6	鶏 肉 (80)	kg	×	重量 1切れ80g程度
7	鶏 肉 (110)	kg	×	形態、重量 <u>開いたもの</u> 1切れ110g程度
8	鶏 肉 (150)	kg	×	形態、重量 <u>開いたもの</u> 1切れ150g程度
9	鶏 肉 (170)	kg	×	形態、重量 <u>開いたもの</u> 1切れ170g程度
10	鶏 肉 (180)	kg	×	形態、重量 <u>開いたもの</u> 1切れ180g程度
11	鶏 切 り 身 (1cm角)	kg	×	形態 1cm角切り

12	鶏切り身 (1.5cm角)	kg	×	形態 1.5cm角切り
13	鶏切り身 (2cm角)	kg	×	形態 2cm角切り
14	鶏切り身 (2.5cm角)	kg	×	形態 2.5cm角切り
15	鶏切り身 (3cm角)	kg	×	形態 3cm角切り
16	鶏切り身 (スライス)	kg	×	形態 厚さ4mmスライス 長さ5cm程度
17	鶏肉 (70)	kg	×	重量 1切れ70g程度

I2-2 肉類（鶏肉その他）

品名 番号	品名	単位	宅配	規格
	肉類 (鶏肉その他) 共通規格			(1) 食鶏小売規格による1級格付とする。 (2) <u>包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。</u> (3) 肉のきめが細かく、締まりがあり肉質が柔らかいもの。 (4) 異味、異臭のないもの。 (5) 大きさ、厚さ等の変更詳細は別途指示する。 (6) <u>産地証明の提出を求めた場合、速やかに提出すること。</u>
1	鶏骨付きもも肉	k g	×	重量 1本200g程度
2	鶏ぶつ切り	k g	×	形態 骨付き3cm角切り
3	鶏骨付ステーキ肉	k g	×	形態、重量 <u>鶏骨付きもも肉の中骨を除いたもの。</u> 1本200g程度
4	鶏挽肉	k g	×	(1) 部位 もも肉及び胸肉（鶏皮を除く）を使用したもの。 (2) 形態 1度挽きしたもの。
5	鶏皮	k g	×	(1) 部位 親鶏の皮を使用したもの。 (2) 形態 皮下脂肪除き3mm細切とし、ボイル済みのもの。
6	鶏ささみ	k g	×	部位 胸身（すじを除く）
7	手羽元	k g	×	重量 1本35～45g
8	手羽先	k g	×	重量 1本45～55g

9	手羽中	kg	×	重量 1本40～50g
10	チキンレバー	kg	×	(1) 新鮮な肉臭、色沢を有するもの。 (2) ハツとレバーを切り離れた状態で納入すること。
11	鶏ガラ	kg	×	新鮮でスープの材料として適したもの。
12	スライス砂肝	kg	×	形態 厚さ3mmスライス
13	種鶏肉 (スライス)	kg	×	(1) 部位 種鶏もも肉 (2) 形態 厚さ2mm 長さ5～8cm
14	種鶏肉 (1cm角)	kg	×	(1) 部位 種鶏もも肉 (2) 形態 1cm角切り
15	種鶏肉 (1.5cm角)	kg	×	(1) 部位 種鶏もも肉 (2) 形態 1.5cm角切り
16	鶏肉スープ用	kg	×	(1) 部位 胸身 (2) 形態 1.5cm角切り
17	鶏むね肉 (スライス)	kg	×	(1) 部位 胸身 (2) 形態 厚さ3mm程度 (3) サラダ用
18	鶏むね肉 (天ぷら用)	kg	×	(1) 部位 胸身 (2) 形態 そぎ切り 1切50g

I3 肉類（豚肉）

品名 番号	品名	単位	宅配	規格
	肉類（豚肉） 共通規格			<p>(1) 日本食肉格付協会の豚部分肉の規格でいう上等級。</p> <p>(2) 光沢があり、肉は淡紅色、脂肪は白色で含有量、20%程度とする。(バラ凍結肉、小腸は除く)</p> <p>(3) <u>包丁が入る程度の半解凍状態で納入する。</u>また、スライスした肉は丁寧に並べた状態で納入すること。</p> <p>(4) 大きさ、厚さ等の変更詳細は別途示す。</p> <p>(5) <u>産地証明の提出を求めた場合、速やかに提出すること。</u></p>
1	豚ロース肉 (スライス)	k g	×	形態 厚さ3mm
2	豚ロース肉 (60)	k g	×	<p>(1) 形態、重量 生姜焼き用 1切れ60g程度</p> <p>(2) <u>筋切りし、両端の部位を除く。</u></p>
3	豚ロース肉 (110)	k g	×	<p>(1) 形態、重量 トンカツ用 1切れ110g程度</p> <p>(2) <u>筋切りし、両端の部位を除く。</u></p>
4	豚バラ肉 (スライス)	k g	×	形態 厚さ3mm
5	豚もも肉 (スライス)	k g	×	形態 厚さ3mm
6	豚もも肉 (2cm角)	k g	×	形態 2cm角切り
7	豚挽肉	k g	×	<p>(1) 内臓を含まず、異種肉の混入のないもの。</p> <p>(2) 二度挽きしたもの。</p>
8	豚もも肉 (2mm)	k g	×	形態 厚さ2mm
9	豚もも肉 (3cm角)	k g	×	形態 3cm角切り

10	豚骨	kg	×	(1) スープの材料として適するもの。 (2) 異味、異臭のないもの。 (3) 部位 <u>「げんこつ」のみ</u> (4) 形態 <u>横割り</u>
11	豚肩ロース肉 (110)	kg	×	(1) 形態、重量 トンカツ用 1切れ110g程度 (2) <u>筋切りし、両端の部位を除く。</u> (3) 形状及び重量確認のため、納入指 定日の3日前にサンプルを提出する。
12	豚凍結肉 A	kg	×	(1) 規格の豚ロース肉を厚さ2mmスラ イスし、長さ5cm程度にカットしたも の。 (2) <u>1枚1枚バラバラに凍結させたも の。</u>
13	豚凍結肉 B	kg	×	(1) 規格の豚バラ肉を厚さ2mmスライ スし、長さ5cm程度にカットしたも の。 (2) <u>1枚1枚バラバラに凍結させたも の。</u>
14	バラ凍結肉C	kg	×	(1) 規格の豚もも肉を厚さ2mmスライ スし、長さ5cm程度にカットしたも の。 (2) <u>1枚1枚バラバラに凍結させたも の。</u>
15	豚バラ肉 (2mm)	kg	×	形態 厚さ2mm
16	豚もも肉 (細切り)	kg	×	(1) 形態 厚さ5～8mm 長さ6～7cm (2) 用途 チンジャオロース用
17	豚バラ角煮用	kg	×	形態 90g程度 長さ6～8cm 厚み1.5～2cm

18	豚肩ロース肉 (150)	kg	×	(1) 形態、重量 トンカツ用 1切れ150g程度 (2) <u>筋切りし、両端の部位を除く。</u> (3) 形状及び重量確認のため、納入指 定日の3日前にサンプルを提出する。
19	豚肩ロース肉 (スライス)	kg	×	形態 厚さ3mm
20	豚もも肉 (2.5cm角)	kg	×	形態 2.5cm角切り
21	小腸(豚)	kg	×	(1) 原料 国産 (2) 小腸をボイルし、3cm程度カット したもの。
22	豚骨(袋入り)	袋	×	(1) 豚骨を砕いたもの。 (2) 異味、異臭のないもの。 (3) 内容量 2kg

I4 肉類加工品他

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	肉類加工品 共通規格			(1) 日本食肉格付協会の豚部分肉の規格でいう中等級以上の肉を加工したもの。 (2) 納品温度 10℃以下 (3) 形態が良好で損傷、汚れがないもの。 (4) 結着状態が良好で弾力性に富み、気孔がないもの。 (5) 弾力性があり、異味、異臭及び「ねばり」を認めないもの。 (6) 異味、異臭を認めず、包装良好なもの。 (7) 大きさ、厚さ等の変更詳細は別途示す。 (8) 消費期限を表示すること。
1	焼 豚	k g	×	(1) 部位 ロース又はもも肉 (2) 形態 厚さ3mm (3) 崩れのないもの。
2	ロースハム (スライス)	k g	×	形態 厚さ2mm
3	プレスハム (細切り)	k g	×	(1) 形態 厚さ2～3mm 長さ5cm程度 (2) 茹でた後、色落ちが少ないもの。
4	フランクフルト	k g	×	(1) 重量 1本50g程度 (2) 銘柄又は製造元 日本ハム、福留ハム又は伊藤ハム同等以上
5	粗 挽 き ウ ィ ン ナ ー	k g	×	(1) 重量 1本20g～25g (2) 銘柄又は製造元

				日本ハム、福留ハム又は伊藤ハム同等以上
6	ホットドック用 フランクフルト	k g	×	重量 1本40～50g
7	ベーコン (スライス)	k g	×	(1) 肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 (2) 形態 厚さ3mm
8	生ハム	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 切り落とし (3) 冷凍品可とする。ただし、解凍後、そのまま食べることができるもの。
9	チョリソー	袋	×	(1) 内容量 600g程度 (2) 重量 1本30g程度
10	ベーコン (3mm)	k g	×	(1) 肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 (2) 形態 3mm
11	ベーコン (5mm)	k g	×	(1) 肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 (2) 形態 5mm
12	ロースハム (3mm)	k g	×	形態 3mm
13	ロースハム (細切り)	k g	×	形態 厚さ2～3mm 長さ5cm程度
14	きざみ 焼き豚	k g	×	(1) 部位 ロース又はもも肉 (2) 形態 1cm角切り
15	煮豚スライス	k g	×	銘柄又は製造元 UCCフーズ「贅たくさん煮豚スライス 1枚12～15g」又は日本食研「チャー

				シュースライス1枚12～15g」同等以上
16	味付ロース ジギスカン	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg 固形量は50%以上とする。 (2) 部位 ラム肉 (3) ヨシツネ食品、ベル食品、松尾ジギスカン、又は長沼ジギスカン同等以上
17	ベーコン (1cm)	kg	×	(1) 肉質が良好で液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の粘着が良好なもの。 (2) 形態 厚さ1cm
18	ビーフジャーキー	袋	×	(1) 内容量 40g程度 (2) 形態 厚切りタイプ
19	ボロニアソーセージ	包	×	(1) 内容量 1切30g程度 42枚程度入り (2) 形態 1cm厚切りハーフ (3) 解凍後そのまま食べることができるもの。

J 卵類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	鶏 卵	箱	×	<p>(1) サイズ L 1箱142～156個</p> <p>(2) 賞味期限 <u>使用日を含め10日以上猶予のあるもの。</u></p> <p>(3) 容器包装 トレーを使用し、<u>新箱又は同等品のケースに納めたもの。</u></p> <p>(4) 卵殻は光沢がなく、ザラザラした感じのもの。</p> <p>(5) 玉揃いで、卵殻が清浄なもの。</p> <p>(6) 卵の両端をもって耳の近くで軽く振って音がしないこと。</p> <p>(7) 納入温度 10℃以下</p>
2	(冷) 液卵	kg	×	<p>(1) 内容量 1袋500g～1kg</p> <p>(2) <u>国産原料卵を使用した「凍結全卵」</u></p> <p>(3) 味付けしていないもの。</p> <p>(4) 製造 (期限表示) 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
3	温泉たまご	箱	×	<p>(1) 内容量 <u>1個55g程度 90個入り</u></p> <p>(2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>
4	鶏卵水煮	袋	×	<p>(1) 内容量 10個入り</p> <p>(2) Mサイズ</p>

K 乳類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	乳 類 共 通 規 格			<p>(1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に適合したもの。</p> <p>(2) 殺菌方法 牛乳に関しては62℃～65℃で30分間加熱殺菌するか又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。</p> <p>(3) 包装が良好で汚損のないもの。</p> <p>(4) 異味、異臭、異物の混入のないもの。</p> <p>(5) 納品温度 10℃以下とし、常温保存可能なものは除く。</p>
1	Ca 強化牛乳	個	×	<p>(1) 内容量 180～200ml</p> <p>(2) カルシウムを強化したもの。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。</p>
2	特濃牛乳	個	×	<p>(1) 内容量 180～200ml</p> <p>(2) 乳脂肪分4.5%</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より10日以上猶予のあるもの。</p>
3	Ca 強化 コーヒール牛乳	個	×	<p>(1) 内容量 180～200ml</p> <p>(2) カルシウムを強化したもの。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
4	低脂肪牛乳	個	×	<p>(1) 内容量 180～200ml</p> <p>(2) 乳脂肪分が1.5%以上5%以下とする。</p>

				(3) 製造 (期限表示) 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。
5	ローファット牛乳	個	×	(1) 内容量 180～200ml (2) 乳糖を分解又はカットされたもの。 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。
6	牛乳 (1L)	本	×	(1) 内容量 1L (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。
7	LL牛乳	個	×	(1) 内容量 180～200ml (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。 (3) 常温保存可能なもの。
8	生クリーム	本	×	(1) 内容量 1L (2) <u>乳脂肪18%以上</u> (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より2週間以上猶予のあるもの。
9	チーズ	個	×	(1) 重量 18～30g 納品単位6個以下 (2) 銘柄又は製造元 QBB、雪印又は明治乳業同等以上 (3) 容器包装 個包装 (4) 製造 (期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。 (5) 納入単位6個以下

10	のむヨーグルト (アロエ)	個	×	(1) 内容量 100～180ml (2) 製造(期限表示) 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
11	型抜きチーズ	個	×	(1) 重量 15～20g (2) 形状 動物、乗り物などを象り、個包装されたもの。 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。 (4) 納入単位10個以下
12	サラダ用チーズ	kg	×	(1) 内容量、形状 1袋500g～1kg 8mm角 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。
13	ピザ用チーズ	kg	×	(1) 内容量 1袋180g～1kg (2) <u>加熱不要のもの。細切り</u> (3) 製造(期限表示) 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
14	パルメサンチーズ	個	×	(1) 内容量 70～90g (2) 製造(期限表示) 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。
15	スライスチーズ	枚	×	(1) 重量 18～20g (2) 容器包装 個包装 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。

16	無糖ヨーグルト	個	×	(1) 内容量 450～500g (2) 製造（期限表示） 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。 (3) 加糖されていないもの。
17	のむヨーグルト (F e)	個	×	(1) 内容量 190～200g (2) プルーン果汁入り (3) 低脂肪タイプ (4) 製造（期限表示） 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
18	のむヨーグルト (低脂肪)	個	×	(1) 内容量 190～200g (2) 低脂肪タイプ (3) 製造（期限表示） 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
19	豆乳飲料 A	個	×	(1) 内容量 125～150ml (2) ココア味 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。
20	豆乳飲料 B	個	×	(1) 内容量 125～150ml (2) バナナ味 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。
21	豆乳飲料 C	個	×	(1) 内容量 125～150ml (2) イチゴ味 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。

22	のむヨーグルト	個	×	(1) 内容量 100～110g (2) ビフィズス菌入り (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
23	パ°ルミシ°ヤ°ノ レシ°ヤ°ノ	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形状 粉状 (3) 程よく乾燥しており、固まりのないもの。
24	スモークチーズ	包	×	内容量 80～100g 8～20個入り
25	パルメザンチーズ (500)	袋	×	(1) 内容量 500g程度 (2) 程よく乾燥しており、固まりのないもの。 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。
26	牛乳	個	×	内容量 180～200ml
27	びん牛乳	本	×	内容量 180～200ml
28	びんコーヒ牛乳	本	×	内容量 180～200ml
29	コーヒ牛乳	個	×	内容量 180～200ml
30	ゴ°ダ°チ°ズ サ°ラ°ダ°用	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 8mm角 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。

3 1	クロレラ飲料	袋	×	(1) 内容量 65g×10本入り (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。
3 2	植物性乳酸菌飲料	個	×	(1) 内容量 80ml×3個 (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。
3 3	ヨーグルト (75)	個	×	(1) 内容量 70～75g入り×4個 (2) スプーン付き (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。
3 4	のむヨーグルト (ミニ)	袋	×	(1) 内容量 65g×7個 (2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。

L 1 野菜類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	野 菜 類 共 通 事 項			(1) 品種固有の色沢、形状が良好で病中 害の被害、損傷のないもの。 (2) 虫の混入のないもの。 (3) 食品衛生法による農薬の残留基準に 適合したもの。 (4) 中国産除く（基本は国産品とする）
1	人 参	k g	×	(1) サイズ、等級 1本170～300g C以上 (2) 葉落し、土洗い済みのもの。 (3) 形が整い、大小差のないもの。 (4) 腐敗、枝割、ひび割のないもの。 (5) <u>国産とする。</u>
2	玉葱皮むき	k g	×	(1) 品位 固有の形状色沢を有し、結球充実し 分球又は裂球してないものを使用。 (2) サイズ M～LL (3) <u>根、へた、芯をとり、皮むきとする。</u> (4) 加工日 納入指定日の前日以内に加工した もの。 (5) <u>4月～5月は新玉葱とする。</u> (6) <u>国産とする。</u>
3	玉葱皮付き	k g	×	(1) 品位 固有の形状色沢を有し、結球充実し 分球又は裂球してないものを使用。 (2) サイズ L～LL (3) <u>4月～5月は新玉葱とする。</u> (4) <u>国産とする。</u>
4	赤 玉 葱	k g	×	(1) 品位 固有の形状色沢を有し、結球充実し 分球又は裂球してないものを使用。 (2) サイズ

				L～LL (3) <u>4月～5月は新玉葱</u> とする。 (4) <u>国産</u> とする。
5	キャベツ	kg	×	(1) 品位 品種固有の色沢形状を有し、結球十分なもの。 (2) サイズ L (3) 早生は1玉700g以上とする。
6	紫キャベツ	kg	×	(1) 品位 品種固有の色沢形状を有し、結球十分なもの。 (2) サイズ L
7	小葱	kg	×	(1) サイズ S又はM (2) 根を1～1.5cmカットしたもの。 (3) 直径0.3～0.5cmのもの。
8	青葱	kg	×	(1) 根を1～1.5cm落としたもの。 (2) 直径0.7～1.2cmのもの。 (3) 全長70～80cm、 白根の長さ3～3.5cm (4) 水洗いの後、良く水切りしたもの。
9	わけぎ	kg	×	(1) サイズ M以上 (2) 根を1cm程度カットしたもの。 (3) 束ねたもの。 (4) 白葉部少なく、青葉部の長いもの。 (5) 球根部が長いもの。
10	白葱	kg	×	(1) サイズ M以上 全長 60cm以上 白根の長さ30cm以上 直径 1.5cm以上 (2) 等級 B以上(根深葱) (3) 根部を除き、水洗いの後水切りしたもの。

1 1	胡 瓜	k g	×	<p>(1) 品位曲がり程度は3 c m以内とし太さが均一で過ぎないもの。</p> <p>(2) サイズ M以上 1本の長さ 20～27 c m 1本の重量 100 g～150 g</p> <p>(3) 等級 B以上</p>
1 2	カット南瓜 (2×2)	k g	×	<p>(1) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。</p> <p>(2) 形態 長さ2 c m 幅2 c m</p> <p>(3) 用途 煮物用、汁物用</p>
1 3	カット南瓜 (3×3)	k g	×	<p>(1) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。</p> <p>(2) 形態 長さ3 c m 幅3 c m</p> <p>(3) 用途 煮物用</p>
1 4	カット南瓜 (3×2)	k g	×	<p>(1) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。</p> <p>(2) 形態 長さ3 c m 幅2 c m</p> <p>(3) 用途 煮物用</p>
1 5	カット南瓜 (2×1)	k g	×	<p>(1) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。</p> <p>(2) 形態 長さ2 c m 幅1 c m</p> <p>(3) 用途 汁物用</p>

16	カット南瓜 (くし型)	kg	×	(1) 加工日 納入指定日の前日以内に加工した もの。 (2) 形態 1枚20g程度 (3) 用途 天ぷら用
17	小松菜	kg	×	(1) 葉は緑色が濃く、鮮やかでみずみず しく、根は切除又は洗浄を行っている もの。 (2) 等級、サイズ B以上、M又はL
18	西瓜	kg	×	(1) 等級、サイズ 秀 <u>1玉3L~4L</u> (2) 新鮮で光沢があり、つるの切り口が 枯れていないもの。 (3) 果肉は過度にしまつて、多汁質で熟 度95%以上、過熟していないもの。 (4) 繊維質でなく、空洞、裂果してい ないもの。 (5) 納入時、表皮に亀裂、打痕等のな いもの。
19	ブロッコリー スプラウト	kg	×	(1) 内容量 20g程度 (2) 乾燥していないもの。
20	大根けん (つま)	kg	×	(1) 線切り又は白髪状にしたもの。 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より2日以上猶予のあ るもの。
21	大根	kg	×	(1) 品位 形状良好で曲がりの少ないもの。 (2) 等級 C以上 (3) 葉を落としたもの。 根元から10cm程度 (4) 緑化、とう立ち、す、岐根、凍害の ないもの。

22	ほうれん草	kg	×	<p>(1) 等級、サイズ B以上 M</p> <p>(2) 形状 草丈20～30cm根切りしたもの。</p> <p>(3) 葉は濃緑色で茎部は赤く、大きさが揃ったもの。</p>
23	白菜	kg	×	<p>(1) 品位 新鮮で結球十分なもの。</p> <p>(2) 重量 1玉1.5～2kg程度</p> <p>(3) 新鮮で抱合が完全に固く巻き、内外葉の除去が適切で、とう立ち、病虫害(黒斑点)、霜害のないもの。</p> <p>(4) 異物混入のないもの。</p>
24	大葉春菊	kg	×	<p>(1) 等級、サイズ B以上 M以上</p> <p>(2) 葉が丸く、ギザギザがなく、肉厚なもの。</p>
25	青菜	kg	×	<p>(1) 等級、サイズ B以上 M以上</p> <p>(2) 根は切除又は洗浄を行っているもの。</p>
26	みつば	kg	×	<p>(1) 品位 生鮮で固有の形状を有し、葉は濃緑色、光沢があり、香気の高いもの。</p> <p>(2) 等級 B以上</p>
27	にら	kg	×	
28	パセリ	kg	×	<p>品位 生鮮で固有の色沢、香りを有し、葉先が良く、ちぢれたもの。</p>
29	ピーマン	kg	×	<p>(1) 等級、サイズ B以上 1個40g程度</p> <p>(2) 濃緑色で果肉が柔らかく厚いもの。</p> <p>(3) 過熟(表皮が老化赤茶色)していないもの。</p>

30	パプリカ (赤)	k g	×	(1) 等級 B以上 (2) 果肉が柔らかく、厚いもの。
31	パプリカ (黄)	k g	×	(1) 等級 B以上 (2) 果肉が柔らかく、厚いもの。
32	青 じ そ	包	×	(1) 形態 1枚0.5g程度 <u>100枚入り</u> (2) 大きさが揃っているもの。
33	レ タ ス	k g	×	(1) 品位 生鮮で固有の色沢を有し適度に結球しているもの。 (2) サイズ L以上 納品時に <u>1玉300g以上</u> あること。 (3) 淡緑色で頭部内部の白くないもの。 (4) 巻きは葉と葉の間が適度に離れており、適度な弾力を感じるもの。
34	セ ロ リ ー	k g	×	(1) 品位 芯伸びよく品質良好なもの。 (2) 等級、重量 B以上 1株1.3~1.5kg (3) 新鮮で茎につやがあり立株の本数が多く大きくて節のないもの。
35	牛 蒡	k g	×	(1) 品位 形状良好で、空洞がなく、肉質の柔らかいもの。 (2) 等級、サイズ B以上 M 直径2cm、長さ60cm以上 (3) 葉柄は2cm程度残し切断する。
36	切 り 牛 蒡	k g	×	(1) 規格の牛蒡を使用したもの。 (2) サイズ 長さ4~6cm 幅2~3mm (3) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。

37	サラダほうれん草	k g	×	(1) 品位 生鮮で固有の形状を有し、発育の良好なもので、葉は濃緑色にして光沢のあるもの。 (2) 等級 B以上
38	サニーレタス	k g	×	(1) 品位 生鮮で固有の形状を有し、発育の良好なもので、葉は紅色から紅褐色がかり光沢のあるもの。 (2) 等級 B以上
39	萌	k g	×	(1) 新鮮で根が短く、茎部は太くみずみずしく艶のあるもの。 (2) 褐色、折れのないもの。
40	太 萌	k g	×	
41	たけのこ	k g	×	(1) 種類 猛宗、真竹、八竹 (2) 形態、サイズ 全形（外皮を剥いだもの） 1本500g～1kg (3) 節間が短く、太い円錐形のもの。 (4) 肉質が厚く柔らかいもの。 (5) <u>硬く食べられない部分は除く。</u> (6) <u>ぬか付き</u> で納品する。
42	生 姜	k g	×	(1) 品位 形状、色沢良好なもの。 (2) 等級、サイズ C以上 1塊30g以上 (3) 肉質柔軟で繊維少なく、香辛味の強いもの。 (4) 凍傷、腐敗のないもの。 (5) <u>国産品（産地表示）</u>
43	にんにく	k g	×	(1) 品位 香味良好で、芽の出していないもの。 (2) 乾燥良好で空包状態でないもの。 (3) 納品単位1kg以下
44	にんにく皮むき	k g	×	

45	大豆もやし	kg	×	(1) 新鮮で根が短く、茎部は太くみずみずしく艶のあるもの。 (2) 褐色、折れのないもの。 (3) 大豆付きとし、ひげ根を除き、長さは20cm程度とする。 (4) 長さをそろえて納品すること。
46	なす	kg	×	等級、サイズ B以上 1本100g以上
47	トマト	kg	×	(1) 等級、サイズ B以上 M~L (2) 熟度 30~80% (3) 特有の色沢を有し玉揃いのもの。
48	ミニトマト	kg	×	(1) 等級、サイズ B以上 M~L (2) 熟度 30~80% (3) 特有の色沢を有し玉揃いのもの。
49	うど	kg	×	(1) 品位 新鮮で色白又は淡黄色のもの。 (2) 特有の香気、歯触りのよいもの。
50	アスパラガス	kg	×	(1) 品位 新鮮で茎部が真直で緑色良好で張りがあり、 <u>繊維が柔らかいもの。</u> (2) サイズ 長さ24~30cm、1把5本程度
51	かぶ	kg	×	(1) 等級、サイズ B以上 根の直径9cm以上 (2) 形が揃っているもの。
52	かいわれ菜	kg	×	(1) 品位 新鮮にして長さも揃い、枯れ葉なく、鮮緑色で、未成熟でないもの。 (2) 根より、長さ12cm以上あるもの。
53	つわ	kg	×	(1) 等級、サイズ 優以上 M以上 (2) 葉を切り落とし、皮をはいだもの。 (3) <u>ぬか付きで納品する。</u> (4) 病虫害なく、肉質の柔らかいもの。

54	むきえんどう	k g	×	(1) 等級、サイズ 優以上、M以上 (2) 緑色で粒そろい、交雑物の混入していないもの。 (3) 水洗いして浮くものを含まない。
55	オクラ	k g	×	(1) サイズ M 1本10～15g 8～9.5cm (2) 粒揃いで、奇形果を除き、変色のないもの。
56	ししとう	袋	×	(1) 内容量 100g程度 (2) 等級、サイズ B以上、M以上 長さ5～7cm
57	水菜	k g	×	(1) 品位 葉はみずみずしい鮮緑色、茎は白、 コントラストのはっきりしたもの。 (2) <u>土を除き、虫の混入のないもの。</u>
58	グリーンリーフ	k g	×	(1) 品位 新鮮にして長さも揃い、枯れ葉、病 害なく鮮緑色のもの。 (2) 形状 草丈20～30cm
59	菜の花	k g	×	(1) 等級、サイズ B以上、L (2) 開花前、つぼみのもの。
60	スナップエンドウ	k g	×	(1) 品位 鮮緑色で肉質の柔らかいもの、大き さ、実入りの少ないもの。 (2) サイズ 長さが5cm程度 (3) <u>すじを除いたもの。</u>
61	チンゲン菜	k g	×	(1) 根部の切除又は洗浄を行っている もの。 (2) 等級 B以上

62	みょうが	個	×	(1) 等級 B以上 (2) 内容量 45g程度 (3) 丸々と太り、葉が閉じているもの。
63	にがうり	kg	×	(1) 等級 B以上 (2) 太過ぎず、色濃く鮮やかで表面に艶があるもの。
64	モロヘイヤ	kg	×	(1) 等級 B以上 (2) 葉先がピンとしてハリがあり、変色していないもの。
65	木の芽	箱	×	(1) 内容量 100g程度 (2) 容器包装 木箱
66	とんぶり	袋	×	(1) 内容量 70g程度 (2) <u>国産品</u>
67	笹がきごぼう	kg	×	(1) 規格の牛蒡を使用したもの。 (2) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。
68	豆苗	袋	×	(1) 内容量 200～300g (2) 葉の色が濃い緑で、みずみずしく独特の苦みを有するもの。
69	冬瓜	kg	×	(1) サイズ 5kg程度 (2) 皮の緑色が濃く、艶があるもの。
70	ごぼう (乱切)	kg	×	(1) 国産ごぼうを使用したもの。 (2) サイズ、形状 長さが1.5～2cm、乱切 (3) 加工日 納入指定日の前日以内に加工したもの。

L 2 野菜類水煮等

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	野菜類水煮等 共 通 事 項			製造（期限表示） 納入指定日より6ヶ月以上猶予のある もの。
1	蓮 根 水 煮 （ 乱 切 ）	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 1cm～1.5cm乱切 (3) 国産の蓮根を使用し、漂白してい ないもの。冷凍品不可
2	たけのこ水煮	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 <u>ホール</u> (3) 国産たけのこを使用したもの。 (4) 銘柄又は製造元 エリエ有限会社又はクローバー同 等以上
3	千切たけのこ 水 煮	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) サイズ 長さ4～5cm 幅2～4mm
4	蓮 根 水 煮	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 ホール (3) 国産れんこんを使用したもの。
5	蓮 根 水 煮 （天ぷら用）	k g	×	(1) 形態、重量 天ぷら用輪切り、1切れ30g程度 (2) 生の蓮根を使用したもの。
6	蓮 根 水 煮 （金平用）	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 金平用スライス (3) 国産の蓮根を使用したもの。

7	支那竹	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 製造(期限表示) 納入指定日より賞味期限が1ヶ月以上猶予のあるもの。
8	山菜水煮	k g	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 アサダ、クローバー食品、丸松物産 同等以上 (3) 納品単位15kg以下
9	ぜんまい水煮	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 長さ5cm程度にカットしたもの。
10	なめこ水煮	k g	×	(1) 固形量 1kg (2) 国産水煮なめこ
11	千切たけのこ 水煮(短冊)	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) サイズ 短冊切り (3) 中国産を除く。

L3 野菜（冷凍等）

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	冷 凍 野 菜 共 通 規 格			<p>(1) 日本冷凍食品協会の定める農産冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの。</p> <p>(2) 納品温度 －18度以下</p> <p>(3) 内容量 500g～1kg (該当しない場合は別途指示する。)</p> <p>(4) 形が良好で切損、つぶれ、その他損傷がないもの。</p> <p>(5) 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色がないもの。</p> <p>(6) 加工（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(7) 原料は食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。</p> <p>(8) <u>国産品の指定がない場合は、マルハニチロ、ノースイ、ニチレイ、京果、スノーマン、カゴメ、イズックス、キューピー、フレッシュグルメ同等以上</u></p>
1	(冷) カット ほうれん草	kg	×	<p>(1) 形態 長さ4～5cm IQFバラ凍結</p> <p>(2) 中国産を除く。</p>
2	(冷) カット いんげん	kg	×	<p>形態 長さ4～5cm</p>
3	(冷) 里芋	kg	×	<p>(1) 形態 皮むき 丸</p> <p>(2) 中国産を除く。</p>
4	(冷)むきそら豆	kg	×	<p>形態 塩ゆでしたそら豆の薄皮の剥いで冷凍したもの。</p>

5	(冷) カット アスパラガス	k g	×	(1) 形態 長さ3～5 c m (2) 中国産を除く。
6	(冷) 刻みオクラ	k g	×	形態 <u>厚さ5mm程度のスライス</u>
7	(冷) 長芋	k g	×	(1) 形態 とろろ状 (おろし) (2) 中国産を除く。
8	(冷) 大和芋	k g	×	
9	(冷) 枝豆	k g	×	(1) <u>茶豆を使用。中国産を除く。</u> (2) 解凍後そのまま食べることができる もの。
10	人参ピューレ	k g	×	形態 粒がなく、ペースト状のもの。
11	裏ごし南瓜	k g	×	
12	裏ごし グリーンピース	k g	×	
13	(冷) イタリアン ミックス野菜	k g	×	(1) サイズ 1. 5～2 c m程度乱切り (2) 原材料 ズッキーニ、赤、黄ピーマン、ナス グリン野菜ミックス (3) 中国産を除く。
14	(冷) ブロッコリー	k g	×	(1) サイズ S又はSS (2) 中国産を除く。
15	(冷) スナップエンドウ	k g	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
16	(冷) キヌサヤ	k g	×	
17	(冷) ホールコーン	k g	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
18	(冷) ミックスビーツ	k g	×	
19	(冷) 揚げなす	k g	×	
20	(冷) くり	k g	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
21	(冷) グリンピース	k g	×	中国産を除く。

22	(冷) 菜の花	k g	×	冷凍野菜共通事項に同じ。
23	(冷) カットモロヘイヤ	k g	×	(1) 中国産を除く。 (2) 納品単位10kg以下
24	(冷) オクラ	k g	×	冷凍野菜共通規格に同じ。
25	(冷) むき枝豆	k g	×	(1) 解凍後そのまま食べることができるもの。 (2) 中国産を除く。
26	(冷) カリフラワー	k g	×	中国産を除く。
27	(冷) 黒豆枝豆	k g	×	解凍後すぐ食べることができるもの。
28	(冷) 松茸スライス	k g	×	サイズ 厚さ2mm程度 長さ7cm程度
29	シャトーキャロット	k g	×	サイズ 長さ5cm程度 幅1cm程度 長方形
30	(冷) カット小松菜	k g	×	(1) 形態 長さ5cm IQFバラ凍結 (2) 中国産を除く。
31	(冷) カットエノキの芽	k g	×	サイズ 長さ4cm～5cm程度
32	(冷) 洋風野菜ミックス	k g	×	サイズ ブロッコリーは幅2～3cm カリフラワーは幅2～3cm 人参は直径2～3cmの輪切り
33	(冷) 和風カット野菜	k g	×	(1) 原材料 里芋、蓮根、人参、筍、牛蒡 (2) 煮しめ用 (3) 中国産除く。
34	(冷) ダイスカットポテト	k g	×	サイズ 3/8
35	(冷) ミックスピーマン ダイスカット	袋	×	(1) 内容量 500g程度 (2) サイズ 1cm程度角切り
36	裏ごし ほうれん草	k g	×	粒がなく、ペースト状のもの。

37	(冷) 里芋ハーフ	k g	×	形態 皮むき 1/2カット
38	(冷) カットほうれん草 (自然解凍)	k g	×	(1) 国産品とする。 (2) 自然解凍後そのまま食べることができる。
39	(冷) 里芋スライス	k g	×	形態 2～3mmスライス

M 果実類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	果 実 類 共 通 事 項			(1) 品位 新鮮で色沢、形状、香味良好なもの。 (2) 傷みがほとんど果肉に及んでおらず、つぶれ、腐敗のないもの。 (3) 過熟、未熟、病虫害のないもの。 (4) 食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。 (5) 玉揃い、粒揃いで形が良いもの。 (6) <u>納品時に、適度に熟しており、十分に甘さを感じるもの。(レモン、ゆず、かぼす、刻みゆずは除く。)</u>
1	り ん ご	k g	×	(1) 品種 使用時期に適したもの。(別途指示する。) (2) 等級、サイズ 優以上 1個250g程度
2	み か ん	k g	×	(1) 品種 温州 (2) 等級、サイズ 優以上、1個90～120g程度 (3) 皮が薄く甘みの多いもの。
3	い よ か ん	k g	×	等級、サイズ 優以上 Lサイズ
4	オ レ ン ジ	k g	×	等級、サイズ 優以上 1個170g程度
5	ぽ ん か ん	k g	×	等級、サイズ 優以上 1個130g程度
6	デ コ ポ ン	k g	×	等級、サイズ 優以上 1個180g程度
7	バ ナ ナ	k g	×	(1) 重量 <u>1本170～180g</u> (2) 適度に熟し、甘みがあり、果皮に黒斑点、変色及び傷のないもの。 (3) 納入単位1kg以下

8	なし	kg	×	(1) 品種 使用時期に適したもの。 (2) 等級、サイズ 優以上、1個250g程度
9	柿	kg	×	(1) 品種 富有柿又は近似の甘柿とする。 (2) 等級、サイズ 優以上、1個200g程度 (3) 果肉は硬く、熟し過ぎてないもの。
10	レモン	kg	×	等級、サイズ 優以上 M
11	ゆず	kg	×	等級、サイズ 優以上 M
12	かぼす	kg	×	(1) 等級、サイズ 優以上 M (2) 緑色のもの。
13	桃	kg	×	(1) 品種 別途指示する。 (2) 等級、サイズ 優以上 M 1玉200g程度
14	白桃	kg	×	(1) 品種 白鳳 (2) 重量 1個350g程度
15	グレープフルーツ	kg	×	(1) 品種 <u>ルビー</u> (2) 等級、サイズ 優以上 L
16	いちご	kg	×	(1) 等級、サイズ B以上 L以上 (2) 採取日 納入指定日の前々日以内に採取したもの。 (3) 品種 さちのか、あまおうとし、それ以外のものその都度指示する。

17	刻みゆず	個	×	(1) 内容量 100g入り (2) 形態 細く刻んだもの。
18	キウイフルーツ	kg	×	等級、サイズ 優以上 1個120g程度
19	ゴールドエンキウイ	kg	×	
20	メロン	kg	×	(1) 品種 別途指示する。 (2) 等級、サイズ 秀以上 「肥後グリーン」の場合は1玉 1.6kg程度とする。
21	巨峰	kg	×	等級、サイズ 優以上 M
22	デラウェア	kg	×	
23	ベリーA	kg	×	
24	びわ	kg	×	
25	アメリカンチェリー	kg	×	(1) 等級 優以上 (2) 色、艶、張りの良いもの。
26	さくらんぼ	kg	×	
27	ブルーベリー	包	×	内容量 120g程度
28	生カット パイナップル	kg	×	(1) 内容量 1袋500～1kg (2) 生パイナップルを衛生的に処理し、 真空包装したもの。 (3) 形態 厚さ2～3cm 長さ3～5cm (4) 製造(期限表示) 納入指定日より2日以上猶予のある もの。
29	いちじく	kg	×	(1) サイズ Mサイズ (2) 割れの少ないもの。

30	ピオーネ	kg	×	(1) 等級、サイズ 優以上 M (2) 粒が房から外れていないもの。
----	------	----	---	---

N きのこ類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	きのこ類 共通事項			(1) 品位 新鮮で色沢、形状、香り良好なもの。 変形、損傷、病虫害のないもの。 軸は白く太くふくらみがり、水っぽくないもの。 変色せずはりのあるもの。 気中菌糸の発生のないもの。 (2) <u>国産品</u>
1	生 椎 茸	k g	×	(1) サイズ 一葉15～20g (2) 形態 笠が開いていないもの。
2	ほぐししめじ	k g	×	(1) 内容量 200g～2kg (2) 形態 <u>大小ばらつきが少なく、石づきを取り、ほぐしたもの。冷凍品不可。</u>
3	カットえのき茸	k g	×	(1) 形状 ハーフカットにしたもの。 (2) 真空包装 (3) 冷凍品不可
4	舞 茸	k g	×	(1) 内容量 100～200g (2) カサの部分が肉厚で、色濃く、光沢があり、軸が白く、弾力のあるもの。
5	エ リ ン ギ	k g	×	(1) 内容量 100～200g (2) 軸が適度に硬く弾力があるもの。

○ 1 藻類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	藻 類 共 通 事 項			(1) 加工 (期限表示) 乾物に関しては納入日より3ヶ月以上猶予のあるもの。 (2) 変色、変質の混入がないもの。 (3) 土砂、雑海藻など (付着した水垢) 等交雑物の混入のないもの。 (4) 特有の香味があるもの。
1	塩 若 布	k g	×	(1) 塩20～30%で塩蔵したもの。 (2) 形態 茎部を除いたもの。
2	味 付 の り	袋	○	(1) 乾燥良好で特有の香味があり、暗紫色で変色、変質しておらず、破れのないもの。 (2) 形態 1把5枚入り 1袋100把入り (3) 銘柄又は製造元 浦島のり又はマルハ (梅) 同等以上
3	おぼろ昆布 (1食用)	袋	×	(1) 内容量 1食用1g×20個入り (2) 国産品とし、くずになっていないもの。
4	出 し 昆 布	k g	×	(1) 内容量 1袋50g～500g (2) <u>国産品</u> とし、乾燥良好で葉元揃い香味良好なもの。
5	おぼろ昆布	k g	×	(1) 乾燥良好で特有の風味及び香味があり、均一であるもの。(とろろ昆布可) (2) 国産品とし、くずになっていないもの。 (3) 納入単位500g以下
6	も ず く	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 国産品とし洗いもずくとする。 (3) 冷凍品可

7	切りのり	k g	×	(1) <u>国産干しのり</u> を原料とし細切りしたもの。 (2) サイズ 幅0.5cm程度、長さ5cm程度
8	ところてん	k g	×	(1) 原材料 てんぐさ (2) 突きだしたもの。 (3) 納品時の計量は固形量で行うものとする。
9	乾燥あおさ	k g	×	(1) 内容量 1袋15～20g (2) 粉末でないものとし、 <u>洗わずにそのまま使用できるもの。</u> (3) 国産のあおさのりを乾燥させたもの。
10	乾燥カットわかめ	k g	○	(1) 内容量 1袋100g～200g (2) 等級 中級品 (3) 原材料 湯通し塩蔵わかめ
11	海藻サラダの素	k g	×	(1) 内容量 1袋50～100g (2) 銘柄 高木海藻店又は海宝 I S 同等以上 湯戻し5分程度とする。
12	こんにゃく寒天	袋	×	(1) 内容量 100g程度 (2) 原料 寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類 (3) 保温しても溶けず、熱湯で戻せるもの。
13	糸寒天	袋	×	(1) 内容量 100g程度 (2) スープ用糸寒天とし、長さ2～3cm程度にカットしたもの。 (3) 保温しても溶けないもの。

14	韓 国 の り	包	×	形態、内容量 5枚入り 3～4g入り
15	乾 燥 ひ じ き	k g	×	(1) 内容量 1 k g 以下 (2) 乾燥良好な国産芽ひじき。
16	(冷) 細 ぎ り こ ん ぶ	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1k g (2) 形状 千切り状
17	(冷) 千 切 め か ぶ	k g	×	(1) 内容量 1袋200g～1k g (2) 販売元 理研又は日東食品同等以上
18	生 の り	k g	×	(1) 内容量 1袋10～20g (2) 形状 フリーズドライ
19	1食味付めかぶ	個	×	(1) 内容量 50g程度 (2) 国産めかぶ (3) 冷凍品可
20	1食味付もずく	個	×	(1) 内容量 30g程度 (2) 固形量 20g以上 (3) 国産もずくを使用し、三杯酢で味 付けされたもの。 (4) 冷凍品可
21	わ さ び も ず く	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1k g (2) 沖縄もずくに国産のわさび茎を加 えて辛みを付けたもの。
22	サ ラ ダ 乾 燥 細 切 り 昆 布	袋	×	(1) 内容量 80g～100g (2) 国産湯通し塩蔵昆布とし、30～ 50倍に戻るもの。

23	細切り茎若布	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 長さ4～5cmの細切り (3) 冷凍品可 (4) 納品単位5kg以下
24	あかもく	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 粘りの強いもの。 (3) 冷凍品可とするが、解凍後すぐ食べることができるもの。
25	海藻めん	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 原材料 海藻の成分を抽出したもの。 (3) 透明で無着色、シャキシャキとした歯ごたえがあり透明感のあるもの。
26	青のり	個	×	(1) 内容量 20～50g程度 (2) 乾燥良好で風味、光沢良好なもの。 粉状になっていないもの。
27	もみのり	k g	×	(1) 内容量 500～1kg入り (2) 味付けのりを使用したもの。
28	おきゅうと	k g	×	(1) 内容量 500～1kg入り (2) スライス済みのもの。
29	塩昆布	k g	×	(1) 内容量 20～100g (2) 塩吹き昆布可

○ 2 藻類（佃煮類）

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
1	のりの佃煮	個	×	(1) 内容量 5～10g (2) 原材料 生海苔 (3) <u>減塩タイプ</u> (4) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予の あるもの。
2	しそ昆布	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 国産昆布を佃煮にしたもの。 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予の あるもの。

P 嗜好飲料類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	嗜好飲料類 共通事項			(1) 常温保存が可能なもの。 (2) 製造（期限表示） 納入指定日より4ヶ月以上猶予のあるもの。但し、それ以外のものは別途指示する。
1	料理酒	本	○	(1) 内容量 1. 8 L程度 (2) 容器包装 紙パック又はポリ容器 (3) <u>加塩発酵調味料</u> (4) 軽減税率適応のもの。
2	みりん風調味料	本	○	(1) 内容量 1. 8 L程度 (2) 容器包装 紙パック又はポリ容器 (3) 軽減税率適応のもの。
3	インスタント コーヒー	個	○	(1) 形態 粉末 (2) 内容量 30 g程度 (3) 銘柄又は製造元 ネスカフェ「ゴールドブレンド」又はAGF「ブレンディ」同等以上
4	緑茶パック	袋	○	(1) 内容量 1食用2～3g 1袋1kg入り (2) 容器包装 高度紙ティーパック アルミ包装
5	玄米茶パック	袋	○	(3) 特有の香りを有するもの。
6	氷	kg	×	(1) 食品衛生法の氷雪の成分規格基準による。 (2) 容器包装 ビニール袋、発泡スチロール (3) 重量、形態 1塊4kg～7.5kg 角型

7	赤ワイン	本	×	(1) 内容量 1. 8 L
8	白ワイン	本	×	(2) 発酵調味料 (3) 軽減税率適応のもの。
9	オレンジジュース	個	×	(1) 内容量 125ml～200ml
10	りんごジュース	個	×	(2) 形態 果汁100%
11	ももジュース	個	×	
12	クエン酸ドリンク (濃縮)	本	○	(1) 内容量 900ml程度 (2) 形態 30倍希釈 (3) 蜂蜜ローヤルゼリー入り
13	清涼飲料粉末A	個	○	(1) 内容量 29g～74g (2) 銘柄又は製造元 赤穂化成「熱中症対策水パウダーグ レープフルーツ味」又は大塚製薬「ポ カリスエット」同等以上
14	清涼飲料粉末B	個	○	(1) 内容量 41g～51g (2) ビタミンC2000mg入りとし無 果汁のもの。一日分のマルチビタミン が摂取できるもの。 (3) 1個で1L用(レモン味)
15	清涼飲料粉末C	個	○	(1) 内容量 41g～64g (2) 持久運動時のエネルギー補給を目的 とし、体脂肪の燃焼に着目したもの。 (3) 1個で1L用
16	黒烏龍茶	個	×	(1) 内容量 350ml程度 (2) ウーロン茶重合ポリフェノールが 70mg以上含んでいるもの。

17	胡麻麦茶	個	×	(1) 内容量 350ml程度 (2) ゴマペプチドを0.16mg以上含んでいるもの。
18	烏龍茶缶	缶	○	(1) 内容量 190g～340g (2) 福建省産茶葉を使用したもの。
19	缶コーヒー	缶	○	(1) 内容量 190ml程度、微糖 (2) 銘柄又は製造元 ジョージア「テイスティ」又はサントリー「BOSS」同等以上
20	ドリンクA	缶	○	(1) 内容量 340～350g (2) アミノ酸を配合し、甘さ控えめでカロリーオフのもの。
21	ドリンクB	缶	○	(1) 内容量 185～200g (2) 7種類のアミノ酸、ビタミン、ローヤルゼリー、ハチミツが入っているもの。
22	ドリンクC	缶	○	(1) 内容量 160～185ml (2) 銘柄又は製造元 ジョージア、UCC又はサントリー同等以上 (3) 種類は下記より別途指示する。 (無糖、微糖等)
23	繊維ドリンク	個	○	(1) 内容量 100～120ml (2) 1本当たり食物繊維が6g程度、50キロカロリー以下。
24	果物酢ドリンク	本	○	(1) 内容量 1L程度 (2) 形態

				<p>6倍濃縮タイプ</p> <p>(3) 種類は下記より別途指示する。 (まるやかりんご、はちみつ黒酢、ヨーグルト黒酢、グレープフルーツ、りんご酢マンゴー、黒酢ぶどうベリーミックス、りんご酢白ぶどう)</p>
25	健康ドリンク	個	○	<p>(1) 内容量 100～150ml</p> <p>(2) タウリン1000mg以上、ビタミンB1、B2を配合したもの。</p> <p>(3) 1本当たり58キロカロリー以下のもの。</p>
26	炭酸ドリンク	個	○	<p>(1) 内容量 120ml～160ml</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 大塚製薬「オロナミンC」又はコカコーラ「リアルゴールド」同等以上</p>
27	紹興酒	本	×	<p>(1) 内容量 600～700ml</p> <p>(2) 中華人民共和国で製造される代表的な黄酒と言われるもの。</p>
28	野菜果物ジュース	個	○	<p>(1) 内容量 100～125ml</p> <p>(2) 形態 野菜汁+果汁で100%のもの。</p>
29	国産麦茶パック	袋	○	<p>(1) 内容量 1個8～10g 50～60個入り</p> <p>(2) 製造(期限表示) 納入指定日より1年以上猶予のあるもの。</p>
30	飲料水 (500)	本	○	<p>(1) 内容量 500ml程度</p> <p>(2) 製造(期限表示) 納入指定日より4年6ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(3) 指定した場所に置くこと。</p>

31	オレンジジュース (100)	本	×	(1) 内容量 100ml (2) 形態 果汁100% (3) 製造(期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予のあるもの。
32	りんごジュース (100)	本	×	
33	ぶどうジュース (100)	本	×	
34	スポーツ飲料	個	○	(1) 内容量 500ml (2) 銘柄又は製造元 コカ・コーラ「アクエリアス」または大塚製薬「ポカリスエット」同等以上
35	ビタミンウォーター	個	×	(1) 内容量 500ml (2) ビタミン入り
36	ウコンドリンク	個	×	(1) 内容量 100ml (2) アルミ容器入り
37	ブラックコーヒー	個	×	(1) 内容量 400ml (2) アルミ容器入り
38	お茶(特保)	個	×	(1) 内容量 500ml (2) 特定保健用食品
39	あまさけ	本	×	(1) 内容量 118g (2) 精米歩合60%
40	炭酸水	本	×	(1) 内容量 500~600ml (2) ペットボトル入り
41	炭酸水 (レモン)	本	×	(1) 内容量 500~600ml (2) ペットボトル入り (3) 有機レモン果汁入り

Q 1 調味料及び香辛料

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	調味料及び 香 辛 料 共 通 事 項			製造（期限表示） 納入指定日より6ヶ月以上猶予のある もの。（該当しないものについては別途指 示する。）
1	醬 油	本	○	(1) 日本農林規格のしょう油の基準に 格付けされたもの。 (2) 内容量 1. 8 L (3) 容器包装 紙パック又はポリ容器
2	薄 口 醬 油	本	○	(4) 製造元 <u>九州産甘口醤油同等以上</u>
3	液体かつおの素	本	×	(1) 内容量 1 L (2) 鰹節エキス、煮干しエキス、昆布エ キスを使った旨味調味料無添加のも の。 (3) 50倍程度濃縮タイプ
4	食 塩	k g	○	(1) 内容量 500g～1kg (2) 精製塩ではなく、自然塩、天日塩と 呼ばれるもの。
5	食 酢	本	○	(1) 醸造酢100% (2) 使用しない食品添加物 合成甘味料、合成保存料 (3) 内容量 1. 8 L (4) 容器包装 紙パック又はポリ容器
6	果 実 酢	本	○	(1) 内容量 500ml (2) 果汁を主原料にしたもの。

7	ステーキソース (卸 し)	本	×	(1) 内容量 1～1・2 L (2) 銘柄又は製造元 ハインツ、キッコーマン又はエバラ 同等以上
8	ステーキソース (オニオン)	本	×	(1) 内容量 1 L (2) 銘柄又は製造元 ハインツ又はエバラ同等以上
9	クリームチユ-の素	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形状 顆粒又はフレーク (3) 銘柄又は製造元 ハウス食品又はS&B同等以上
10	カレーの素	k g	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 S&B又はハウス食品同等以上 (3) 形状 辛口 固形ルウ (4) 「ミルポア」入り
11	ハヤシの素	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 ハウス食品又はS&B同等以上
12	ホワイ ト カレーの素	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形状 顆粒 (3) 北海道産の生クリームを使用
13	カレー粉	缶	×	内容量 35～50g
14	カレーパ ^o ウター	個	×	内容量 80～100g
15	卓上洋胡椒	個	○	内容量 18～20g

16	カレーペースト	個	×	<p>(1) 内容量 450～500g</p> <p>(2) 粗切のスパイスをブレンドしたカレーペースト。</p> <p>(3) タンドリーチキン漬け込み調味料に適したもの。</p> <p>(4) 納入単位12本以下</p>
17	中濃ソース	本	×	<p>(1) 内容量 1.8L</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 カゴメ、ブルドック、イカリ印同等以上</p> <p>(3) 納品単位6本以下</p>
18	マヨネーズ	kg	○	<p>(1) 内容量 1本500g～1kg</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 キューピー又は味の素同等以上</p> <p>(3) 容器包装 ポリ容器</p> <p>(4) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
19	1食マヨネーズ	個	×	<p>(1) 内容量 12～15g</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 通常のマヨネーズに比べ、カロリーが50%カットされているもの。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
20	1食 辛子マヨネーズ	個	×	<p>(1) 内容量 12～15g</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 キューピー又は味の素同等以上</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p>

21	からし粉	個	×	内容量 25～30g
22	1食 タルタルソース	箱	×	(1) 内容量 1個12～15g 1箱400個入り (2) 銘柄又は製造元 キューピー又は味の素同等以上 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
23	さしみ醤油	本	×	(1) 内容量 1.8L (2) 銘柄又は製造元 キッコーマン、ニビシ又はフジジン同等以上
24	カルダモン	個	×	内容量 13～20g
25	卓上ソース	個	○	(1) 内容量 300～360ml (2) 銘柄又は製造元 カゴメ、イカリ印、ブルドック又はキッコーマン同等以上 (3) 納品単位10本以下
26	1食 トンカツソース	個	×	(1) 内容量 10～15g (2) 銘柄又は製造元 カゴメ、イカリ印、キッコーマン又はブルドック同等以上 (3) 納入単位200個以下
27	トンカツソース	本	×	(1) 内容量 300～360g (2) 銘柄又は製造元 カゴメ、イカリ印、キッコーマン又はブルドック同等以上 (3) 納入単位10本以下
28	和辛子チューブ	個	×	内容量 40～45g

29	粗挽き マスタード	個	×	(1) 内容量 320～530g (2) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予の あるもの。
30	わさび粉	個	×	内容量 200～300g
31	卓上唐辛子粉	個	○	内容量 17～20g
32	ワインビネガー	本	×	内容量 500～600ml
33	赤ワインビネガー	本	×	
34	タバスコ	個	×	内容量 50～60g
35	コンソメスープの素	kg	○	(1) 内容量 1袋500～1kg (2) 原材料 食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、しよ ゆ、チキンエキス、酵母エキス、香辛 料、野菜エキス (3) 18g程度で1Lのコンソメスープ が作れるもの。
36	チャーハンの素	個	×	(1) 内容量 500g (2) 銘柄又は製造元 味の素又は日本食研同等以上
37	ピラフの素	箱	×	(1) 内容量 500g×12袋入り (2) チキン、ホタテエキスをベースとし たもの。 (3) 銘柄又は製造元 味の素又は日本食研同等以上
38	粉山椒	個	×	内容量 12～16g
39	粗挽きブラックペパー	個	○	内容量 18～20g

40	中華スープの素	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 理研ビタミン又は味の素同等以上 (3) 形態 粉末
41	すし酢	本	×	(1) 内容量 1.8L (2) 銘柄又は製造元 ミツカン又はマルカン同等以上
42	ハルサミコ酢	本	×	(1) 内容量 1L (2) 納入単位9本以下
43	ぼん酢醤油	本	×	(1) 内容量 1.8L (2) 銘柄又は製造元 ミツカン又はキッコーマン同等以上
44	冷やし中華スープ	本	×	(1) 内容量 1.8L (2) 形態 ストレートタイプ(醤油ベース) (3) 納入単位6本以下
45	ローレル	個	×	(1) 内容量 30～50g (2) 形状 葉(ホール)
46	白湯	本	×	(1) 内容量 1.8～2L (2) 原材料 畜肉エキス、食塩、植物油脂、砂糖 (3) 九州風ラーメンスープの素
47	鶏油	缶	×	(1) 内容量 700～800g (2) 鶏油に葱と生姜の風味を加えた中華香味油。 (3) 納入単位12缶以下

48	トマトケチャップ°	本	○	(1) 内容量 900g～1kg (2) 銘柄又は製造元 カゴメ又はデルモンテ同等以上
49	鶏ガラスープの素	kg	○	(1) 内容量 1kg (2) 形状 顆粒 (3) 銘柄又は製造元 味の素「丸鶏がらスープ」又はリケン同等以上
50	1食 トマトケチャップ°	個	×	(1) 内容量 8～10g (2) 銘柄又は製造元 カゴメ又はデルモンテ同等以上 (3) 納入単位200個以下
51	ケチャップ&マスタード	個	×	(1) 内容量 6～8g (2) 容器包装 ディスペンパック
52	サルサソース (500)	個	×	(1) 内容量 500g (2) 原材料 トマト、大豆油、オリーブオイル (3) 納入単位6袋以下
53	コーンクリーム ポタージュの素	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形状 粉末状 (3) スイートコーン使用。1kgで約10L分つくれるもの。
54	複合調味料	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 原材料 グルタミン酸ナトリウム (3) 銘柄又は製造元 「ミック」「味の素」同等以上

55	だしの素	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 粉末又は顆粒 (3) 銘柄又は製造元 味の素、ヤマサ、ヤマキ又は理研ビ タミン同等以上
56	トミグラスソース	袋	×	内容量 3～3.5kg
57	回鍋肉の素	本	×	(1) 内容量 1～1.2kg (2) 銘柄又は製造元 味の素、ユウキ食品、ミツカン、テ ーオー又は理研同等以上 (3) 納入単位6本以下 (4) 麻婆豆腐は甘口とする。
58	麻婆豆腐の素	本	×	
59	酢豚の素	本	×	
60	八宝菜の素	本	×	
61	チンジャオロースの素	本	×	
62	干焼蝦仁の素	本	×	内容量 1L
63	ラーメンスープの素	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 粉末 (3) 豚骨ラーメンスープの素
64	みそラーメンスープ	個	×	(1) 内容量 1kg (2) 銘柄又は製造元 味の素「本仕込み」又は理研「香煌 味噌ラーメンスープの素」同等以上
65	出し醤油	本	×	(1) 内容量 1L (2) 薄口醤油に、焼きあご、かつお、昆 布だし加えただし入り醤油。
66	ベーキングパウダー	個	×	内容量 40～50g
67	輪切り唐辛子	個	×	内容量 5～10g

68	スイートチリソース	本	×	内容量 750～800ml
69	コチュジャン	本	×	(1) 内容量 1～1.2kg (2) 銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
70	焼き肉のたれ	本	×	(1) 内容量 1～1.2L (2) 銘柄又は製造元 エバラ又はダイショー、日本食研同等「中辛」以上
71	しゃぶダレ(ごま)	本	×	(1) 内容量 250～300ml (2) しゃぶしゃぶ用つけごまだれ
72	しゃぶダレ(ポン酢)	本	×	(1) 内容量 250～300ml (2) しゃぶしゃぶ用ポン酢だれ
73	甜 麵 醬	本	×	(1) 内容量 900g～1.2kg
74	豆 板 醬	本	×	(2) 銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
75	キムチの素	本	×	(1) 内容量 1kg～2kg (2) 銘柄又は製造元 桃屋、又はユウキ食品同等以上
76	オイスターソース	本	×	(1) 内容量 310～330g (2) 銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
77	お好みソース	本	×	(1) 内容量 2～2.1kg (2) 銘柄又は製造元 おたふく又はイカリ同等以上
78	チリソース	本	×	(1) 内容量 340～400ml (2) 銘柄又は製造元 協同食品、カゴメ、マギー同等以上

79	ガラムマサラ	缶	×	内容量 80～90g
80	パプリカ	缶	×	内容量 220～250g
81	バジル (みじん)	缶	×	内容量 150～160g
82	チリパウダー	個	×	内容量 90～100g
83	辛みスパイス	缶	×	(1) 内容量 80～90g (2) 銘柄又は製造元 S&B又はギャバン同等以上
84	オレガノ	個	×	内容量 100g
85	ターメリック	缶	×	内容量 220～250g
86	マジックソルト	個	×	内容量 200～220g
87	ホワイトソース	個	×	(1) 内容量 1kg程度 (2) 銘柄又は製造元 キューピー又はハウス食品同等上
88	レモン果汁	本	×	(1) 内容量 500ml程度 (2) 100%レモン果汁保存料無添加
89	柚子胡椒	個	×	(1) 内容量 500～600g (2) 無添加のもの。 (3) 納入単位10個以下
90	黒胡麻塩	個	×	内容量 35～40g
91	ナンプラー	本	×	内容量 500g～1.2kg
92	沖縄そばだし	本	×	(1) 内容量 1L程度 (2) <u>濃縮タイプ</u>

93	島唐辛子	個	×	(1) 内容量 180～200ml (2) 泡盛を原料とした調味料。「コーレーグース」と言われるもの。
94	クレイジーソルト	個	×	(1) 内容量 113～120g (2) 岩塩をベースとしたハーブ調味料
95	出し割り醤油	本	×	(1) 内容量 360～380ml (2) 本醸造醤油に鰹、昆布、椎茸の混合だしを効かせ、濃い口醤油に比べ塩分が60%未満のもの。
96	バジルペースト	個	×	内容量 820～850g
97	おろしにんにく	kg	×	(1) 内容量 500g又は1kg (2) 納入日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
98	おろし生姜	kg	×	(1) 内容量 500g又は1kg (2) 納入日より3ヶ月以上猶予のあるもの。 (3) 有塩可
99	fondobon	個	×	(1) 内容量 800g～1kg (2) 子牛の肉や骨で取った出汁
100	乾燥パセリ	缶	×	(1) 内容量 80～100g (2) 銘柄又は製造元 ギャバン又はS&B同等以上
101	フライドガーリックチップ	kg	×	(1) 内容量 200g～1kg (2) 形状 粗挽き (3) 生にんにくを使用し、油で揚げ、乾燥良好なもの。

102	天かす	個	×	(1) 内容量 1 k g (2) 冷凍品不可 (3) 容器包装 真空包装
103	1食練りわさび	個	×	(1) 内容量 2～5 g (2) 製造(期限表示) 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。 (3) <u>生わさびを使用したものとし、冷蔵品。(辛味がしっかり効いたもの)</u> (4) 納入単位300個以下
104	1食練り洋辛子	個	×	(1) 内容量 2～10 g (2) 製造(期限表示) 納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるもの。 (3) 納入単位300個以下
105	1食レモン果汁	個	×	
106	1食マスタード	個	×	
107	1食コチュジャン	個	×	
108	金華ハムスープ ^o	個	×	内容量 140～150 g
109	1食ぼん酢	個	×	(1) 内容量 10～15 g (2) 常温保存可能なもの(開封後除く) (3) 納入単位500個以下
110	あごだし	k g	○	(1) 内容量 1袋500 g～1 k g (2) 形状 顆粒 (3) 「トビウオ」を乾燥させてとるだし (4) 納入単位10 k g以下
111	ビーフシチューの素	k g	×	(1) 内容量 1袋500 g～1 k g (2) 銘柄又は製造元 ハウス又はS&B同等以上 (3) 形状 顆粒

112	焼きそばソース	本	×	(1) 内容量 1. 8～2 L (2) 銘柄又は製造元 おたふく又はイカリ、ブルドック同等以上
113	たまごかけ ごはん 醤油	本	×	(1) 内容量 150～160 ml (2) かつおだし入り
114	卓上 醤油	個	○	(1) 内容量 200～250 ml (2) 容器包装 ポリ容器 (液だれ防止付き) (3) 本醸造生醤油 減塩タイプ (4) 銘柄又は製造元 キッコーマン、ニビシ、マルエ同等以上
115	1食冷中華スープ (レモン)	個	×	(1) 内容量 50～60 ml (2) ストレートタイプ (3) 納入単位200個以下
116	1食冷中華スープ (ゴマダレ)	個	×	(1) 内容量 50～60 ml (2) ストレートタイプ (3) 納入単位200個以下
117	すだち 酢	本	×	(1) 内容量 720～800 ml (2) 天然すだち果汁100% (3) 納入単位8本以下
118	トウチ 醬	本	×	(1) 内容量 120～130 g (2) 銘柄又は製造元 テーオー又はユウキ食品同等以上
119	クミンパウダー	缶	×	(1) 内容量 60～80 g (2) 銘柄又は製造元 ギャバン又はS&B同等以上

120	ガーリック パウダー	缶	×	内容量 200g～230g
121	塩天井のタレ	本	×	内容量 570～600g
122	韓国唐辛子粉	kg	×	内容量 200g～1kg入り
123	ウスターソース	個	×	内容量 170～180ml
124	からし酢味噌	個	×	(1) 内容量 900g～1kg (2) 白みそをベースとしたもの。
125	しょうゆ ラーメンスープ	箱	×	(1) 内容量 1袋1.8L程度 6本入り (2) 銘柄又は製造元 味の素又は理研同等以上 (3) 濃縮タイプ
126	麺つゆ	本	×	(1) 内容量 1.8～2L (2) 2倍希釈 (3) 納入単位6本以下
127	ミートソース	個	○	(1) 内容量 3kg程度 (2) 容器包装 レトルトパウチ (3) 賞味期限 納入日より1年6ヶ月以上猶予の あるもの。
128	カレーソース	個	○	(1) 内容量 3kg程度 ビーフカレー (2) 容器包装 レトルトパウチ (3) 賞味期限 納入日より1年6ヶ月以上猶予の あるもの。 (4) 銘柄又は製造元 S&B又はハウス同等以上

129	ハヤシソース	箱	×	(1) 内容量 1袋3kg程度 4袋入り (2) 容器包装 レトルトパウチ (3) 銘柄又は製造元 ハッシュドビーフ (具入り) S&B又はハウス同等以上
130	スープカレーの素	kg	×	(1) 内容量、形状 1kg程度 粉状 辛口 (2) 納入単位10kg以下
131	デザートベース	袋	×	(1) 内容量、形状 1kg程度 果肉なし ピーチ味 (2) 牛乳を混ぜて作るデザートの素
132	セロリパウダー	缶	×	内容量 65g
133	フルーツチャツネ	個	×	内容量 450g
134	塩 麴	本	×	内容量 1.2L
135	カレーホット	袋	×	内容量 2.7g×100個入り
136	コリアンダーパウダー	缶	×	内容量 75g
137	ウーシャンフェン (五香粉)	個	×	内容量 65g
138	LLカレー (小)	個	○	(1) 内容量 200g程度 (2) 賞味期限5年以上あるもの。 (3) 温めずにそのまま食べることができるもの。 (4) 納入単位30個以下
139	つ ゆ	本	×	(1) 内容量 1L (2) 2倍希釈 (3) 和風つゆ

Q2 ドレッシング及びジャム類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	ドレッシング 及びジャム類 共 通 事 項			製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のある もの。（該当しないものについては別途示 す。）
1	ごまドレッシング	本	×	(1) 内容量 1～1.2L (2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン又は味の素同等 以上 (3) 乳化状のもの。 (4) ノンオイルでないもの。
2	中華風ドレッシング	本	×	(1) 内容量 1～1.2L (2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン又は味の素同等 以上
3	青じそドレッシング	本	×	
4	ゆずドレッシング	本	×	
5	おろしドレッシング	本	×	
6	(白) フレンチドレッシング	本	×	
7	明太子ドレッシング	本	×	
8	コブサラダ ドレッシング	本	×	
9	すり卸し オニオンドレッシング	本	×	
10	コールスロー ドレッシング	本	×	
11	1食サウサン アイランドドレ	箱	×	

12	1食シーザーサラダドレ	箱	×	(1) 内容量 1個10～20ml 1箱400個入 (2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 (3) 乳化状のもの。
13	1食すりおろしオニオンドレ	箱	×	(1) 内容量 10～20ml 1箱400個入 (2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 (3) ノンオイルでないもの。
14	1食焙煎ごまドレ	箱	×	(1) 内容量 1個10～20ml 1箱400個入 (2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 (3) 乳化状のもの。 (4) ノンオイルでないもの。
15	1食青じそドレ	箱	×	(1) 内容量 1個10～20ml 1箱400個入
16	1食和風香味ドレ	箱	×	(2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨネーズ又は味の素同等以上 (3) ノンオイル
17	1食玉葱ノンオイルドレ	箱	×	(1) 内容量 1個15～20ml 1箱400個入 (2) 砂糖不使用
18	マーマレード	個	×	(1) 日本農林規格、ジャム類に格付けされたもの。 (2) 内容量

				360～400g
19	1食ハチミツ アントマーガリン	箱	×	(1) 内容量 1個10～15g 1箱400個入
20	1食イチゴ アントマーガリン	箱	×	(2) 容器包装 ディスペンパック
21	1食明太子ドレ	箱	×	(1) 内容量 1個10～20ml 1箱400個入 (2) 銘柄又は製造元 キューピー、リケン、ケンコーマヨ ネーズ又は味の素同等以上 (3) 乳化状のもの。
22	ワサビドレ	箱	×	(1) 内容量 1本170～180ml 1箱30本入 (2) 本わさび入り
23	和風しょうゆ ドレッシング	本	×	(1) 内容量 600ml (2) コレステロール0 オリーブ入り
24	1食コブサラダドレ	箱	×	(1) 内容量 1個10～20ml 1箱400個入 (2) ナッツスパイス入り
25	青じそみぞれおろし ドレッシング	本	×	(1) 内容量 900ml～1L (2) ノンオイルタイプ 大根おろし入り
26	1食マーマレードジャム	箱	×	(1) 内容量 1個10～15g 1箱400個入 (2) 容器包装 ディスペンパック
27	1食ブルーベリージャム	箱	×	(1) 内容量 1個10～15g 1箱400個入 (2) 容器包装 ディスペンパック

28	1食チョコ&ピーナッツ	箱	×	(1) 内容量 1個10～15g 1箱400個入 (2) 容器包装 ディスペンパック
----	-------------	---	---	--

R 漬物類

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	漬 物 類 共 通 規 格			(1) 検量は漬糠、漬粕、汁物を除く。 (2) 原材料は鮮度良好なものを使用。 (3) 添加物 食品衛生法により許可されたもの。
1	沢 庵 漬	k g	×	(1) ほどよく乾燥され、歯ごたえのあるもの。 (2) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。 (3) 原料原産地は国産であること。
2	んにくしょうゆ漬	個	×	(1) 内容量 400～500g (2) 無臭ニンニクを醤油漬したもの。 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。
3	つ ぼ 漬	k g	×	(1) 固形物の割合は75%以上であること。 (2) ほどよく乾燥され、歯ごたえのあるもの。 (3) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。 (4) 原料原産地は国産であること。
4	高 菜 漬	k g	×	(1) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。 (2) 漬かりすぎていないもの。 (3) 刻み高菜
5	辛子高菜漬	k g	×	(1) 製造（期限表示） 納入指定日より7日以上猶予のあるもの。
6	阿蘇高菜漬	k g	×	(2) しっかりと歯ごたえがあり、浸かりすぎていないもの。

7	白菜漬	kg	×	<p>(1) 色沢、香味良好で適度の漬かりのもの。</p> <p>(2) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p> <p>(3) 原料原産地は国産であること。</p> <p>(4) 冷凍品可（解凍後そのまま食べることができるものに限る。）</p>
8	キムチ	kg	×	<p>(1) 内容量 400g～1kg</p> <p>(2) 魚醤入り白菜キムチ</p> <p>(3) 容器に蓋がついたもの。</p>
9	大根キムチ	kg	×	<p>(1) 塩漬された野菜に、薬味を混合、低温で生成を通し醗酵させたもの。</p> <p>(2) 特有の風味、香味を有し漬かりが適度なもの。</p> <p>(3) 固形物の割合は75%以上であること。</p>
10	胡瓜キムチ	kg	×	<p>(4) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>
11	楽京漬	kg	×	<p>(1) 2年生の中粒で揃ったものを、薄皮を剥ぎ、尚かつ、歯切れの良いもの。</p> <p>(2) 固形物の割合は75%以上であること。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
12	福神漬	kg	×	<p>(1) 合成甘味料、合成着色料、保存料不使用のもの。</p> <p>(2) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(3) 原料原産地は国産であること。ただし、2品目以下であればその限りではない。</p>

13	梅漬け	kg	○	<p>(1) 内容量 500g～1kg</p> <p>(2) 合成着色料不使用のもの。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(4) 原料原産地は国産であること。</p>
14	生姜甘酢漬	kg	×	<p>(1) 固形物の割合は75%以上であること。</p> <p>(2) 製造（期限表示） 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
15	紅生姜	kg	×	<p>(1) 色沢、ゆずの香味良好で適度の漬かりのもの。</p> <p>(2) 固形物の割合は75%以上であること。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>
16	柚子大根漬	kg	×	<p>(1) 大根の麴漬の一種。</p> <p>(2) 原料原産地は国産であること。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>
17	べったら漬	kg	×	<p>(1) 固形物の割合は75%以上であること。</p> <p>(2) 製造（期限表示） 納入指定日より10ヶ月以上猶予のあるもの。</p>
18	菜の花きのこ	kg	○	<p>(1) 塩漬された野菜に、薬味を混合、低温で生成を通し醗酵させたもの。</p> <p>(2) 特有の風味、香味を有し漬かりが適度なものとし、固形物の割合は75%以上であること。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>
19	白菜キムチ	kg	×	<p>(1) 塩漬された野菜に、薬味を混合、低温で生成を通し醗酵させたもの。</p> <p>(2) 特有の風味、香味を有し漬かりが適度なものとし、固形物の割合は75%以上であること。</p> <p>(3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>

20	胡瓜漬	kg	×	<p>(1) 糠漬け</p> <p>(2) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p> <p>(3) 漬かりすぎていないもの。</p>
21	細切り沢庵漬	kg	×	<p>(1) 内容量 500g～1kg</p> <p>(2) ほどよく乾燥され、歯ごたえのあるもの。</p> <p>(3) 製造 (期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。</p>

S 1 調理冷凍品A

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	調理冷凍品 共通規格			<p>(1) 日本冷凍食品協会の定める調理冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの。</p> <p>(2) 使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム1%以下</p> <p>(3) 納品温度 -18度以下</p> <p>(4) 原料は食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。</p> <p>(5) 凍結状態が良く、切折、つぶれがなく、再凍結でないもの。</p> <p>(6) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(7) 栄養成分表を添付すること。</p> <p>(8) 銘柄又は製造元 <u>味の素、ニチレイ、テーブルマーク、ニッスイ、日東ベスト、アクリフーズ、すぐる、ニチロ、タカノブ食品、MCC、八洋食品、日本食研、キューピー、極洋同等以上とする。</u></p>
1	ミートコロッケ	kg	×	重量 1個65～75g程度
2	野菜コロッケ	kg	×	重量 1個60～75g程度
3	ミートオムレツ	kg	×	(1) 重量 1個50～60g程度 (2) 納品単位50個以下
4	えびフライ	袋	×	サイズ、重量 1尾30～35g 1袋10尾入り
5	南瓜コロッケ	kg	×	(1) 重量 1個65～70g程度 (2) 国産南瓜を使用したもの。
6	カキフライ	kg	×	(1) 重量

				1個25g程度 (2) 広島県産牡蠣を使用したもの。
7	オムライス	袋	×	(1) 重量 1袋250～300g (2) 容器包装 湯煎用フィルム包装
8	ワンタン	kg	×	(1) 重量 1個8～10g程度 (2) 形態 厚めの皮を使用し、加熱した後、破れのないもの。
9	パックハンバーグ	袋	×	(1) 重量 1個120g程度 1袋10個入 (2) 容器包装 湯煎用フィルム <u>個包装</u>
10	ハンバーグ	kg	×	(1) 重量 1個120～150g (2) 原材料 牛肉、豚肉 (3) 焼き時間は180℃で20分以内のもの。
11	甘酢ミートボール	袋	×	(1) 内容量 1個30g程度 1袋25～30個入り (2) タレ付き肉団子
12	三色いなり	kg	×	(1) 重量 1個40g程度 (2) 人参、南瓜、ワカメ入り
13	アジフライ	kg	×	(1) 重量 1尾55～60g (2) 真アジを使用したもの。
14	ロールキャベツ	袋	×	(1) 重量 1個60～70g 10個入り (2) 原材料名 キャベツ、玉葱、生姜、豚肉、他 (3) ヤマガタ食品可

15	大 学 芋	k g	×	(1) 内容量 1袋500g又は1kg (2) 形態 乱切り (3) 解凍してそのまま食べることができるもの。 (4) 中国産除く。
16	フライト ^ホ テト	k g	×	(1) 内容量 納品単位5ポンド以下 (2) 形状 ナチュラルカット
17	豆 腐 焼 売	k g	×	(1) 重量 1個43～45g (2) 原材料名 豆腐、魚のすり身、他
18	レ バ ー 煮	k g	×	(1) 内容量 500g～1kg (2) 若鶏のレバーをう 、醤油ベースで味付けしたもの。
19	パックハンバーグ (チーズ ^ス)	袋	×	(1) 重量 1個130g (デミソース入り) (2) 形態 個包装 湯煎用フィルム包装
20	鶏のレモン バジル焼き	袋	×	内容量 1個24g程度 30個入り
21	メンチカツ	k g	×	重量 1個60～80g
22	中華ごまだんご	k g	×	(1) 内容量 1個30g程度 (2) 油で揚げた後、柔らかく形くずれ のしにくいもの。
23	肉じゃがコロッケ	k g	×	内容量 1個70～80g
24	シ ^ャ ーマン ^ホ テト	k g	×	内容量 1袋500g～1kg

25	ナポリタン	箱	×	(1) 内容量 1袋1kg 1箱6kg入り (2) 形態 湯煎フィルム包装
26	ポテトサラダベース	kg	×	内容量 1袋500g～1kg
27	和風ハンバーグ	kg	×	(1) 内容量 1個120g程度 (2) 塩麴で味付けしているもの。
28	フヨウハイ	袋	×	(1) 内容量 1個60～70g 10個入り (2) たれが付いているもの。 (3) 湯煎用フィルム包装
29	ささみ竜田揚げ	袋	×	(1) 内容量 1個27～30g 1袋30個入り (2) 梅しそ味
30	金平海苔巻き揚げ	kg	×	内容量 1個20～25g程度
31	野菜寄せ揚げ	kg	×	(1) 内容量 1個25～30g程度 (2) 4種類以上の野菜の入ったもの。
32	目玉焼き (ボイル)	袋	×	(1) 内容量 1個40～50g 1袋10個入り (2) 容器包装 湯煎用フィルム包装
33	白身フライ	kg	×	(1) 重量 1尾60g程度 (2) ホキ又はメルルーサを使用したもの。
34	さといも唐揚げ	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 小粒の里芋を味付けし、唐揚げにしたもの。
35	ミニ春巻き	kg	×	重量 1本35～40g

36	鶏の天ぷら (梅しそ)	k g	×	(1) 内容量 1個34～40g (2) 鶏むね又はささみを使用したもの。 (3) 梅肉、大葉入り
37	ボイル焼売	袋	×	(1) 内容量 1袋1個30～35g 20個入り (2) 湯煎フィルム包装
38	ボイルハンバーグ (80)	箱	×	(1) 内容量 1袋1個80g×10個 1箱6袋入り (2) 国産豚肉、鶏肉入り (3) 個包装 湯煎用フィルム個包装
39	チキンスライス焼 (黒胡椒)	袋	×	(1) 内容量 1袋1個24g程度 30個入り (2) 170℃で揚げ時間2～3分のもの。

S 2 調理冷凍品B

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	調理冷凍品 共通規格			<p>(1) 日本冷凍食品協会の定める調理冷凍食品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの。</p> <p>(2) 使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム1%以下</p> <p>(3) 納品温度 -18度以下</p> <p>(4) 原料は食品衛生法による農薬の残留基準に適合したもの。</p> <p>(5) 凍結状態が良く、切折、つぶれがなく、再凍結でないもの。</p> <p>(6) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。</p> <p>(7) <u>栄養成分表を添付すること。</u></p>
1	厚焼き卵	個	×	<p>(1) 重量 1個300～400g</p> <p>(2) 解凍後そのまま食べることができるもの。</p> <p>(3) チルド可</p>
2	厚焼き卵 (葱)	個	×	<p>(1) 重量 1個200～300g</p> <p>(2) 解凍後そのまま食べることができるもの。</p> <p>(3) チルド可</p>
3	スクランブルエッグ	kg	×	<p>(1) 内容量 1袋500g～1kg</p> <p>(2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ「ニューホテルスクランブル」又はスノーマン「シェフズスクランブルH」「レアスクランブル」ロイヤルシェフ同等以上</p>
4	野菜春巻き	kg	×	<p>内容量 1個50～60g程度（もやし入り）</p>

5	冷凍白玉	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 上新粉を練って団子にしたもの。 (3) 自然解凍後そのまま食べることができるもの。
6	錦糸卵	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 大商食品、富士食品同等以上
7	カット油揚げ	袋	×	(1) 内容量 500g程度 (2) 味噌汁用にカットされたもの。 (3) 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。
8	角切豆腐	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。 (3) 形状 サイコロ状
9	赤蒲鉾	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 蒲鉾を短冊型に細切りにしたもの。
10	しそ巻棒餃子	kg	×	(1) 重量 1個23～25g (2) 原材料 キャベツ、玉葱、大葉、ニラ、他
11	鮭骨なし チーズフライ	kg	×	(1) 重量 1個60～70g (2) 国産の鮭を使用し、チーズを挟んだもの。
12	焼きビーフン	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱10kg入 (2) 調理済み焼きビーフンとする。 (3) 湯煎解凍後そのまま食べることができるもの。

13	イカチーズバーグ	k g	×	重量 1個50～60g
14	焼きなす	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 形状 3～4cm程度カット (3) 原料は長なすを使用したもの。 (4) 解凍後そのまま食べることができるもの。
15	衣付き豆腐	袋	×	(1) 内容量 1個60g程度 1袋10個入 (2) 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。
16	白和えの素	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) カルシウムを強化しているもの。 (3) 解凍後、具材を加えるだけでよいもの。味付け済みのもの。
17	いか煮付	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形態 湯煎用フィルム包装
18	小松菜焼き 椎茸あえ	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 解凍後そのまま食べることができるもの。
19	杓ひわり胡麻和え	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 解凍後そのまま食べることができるもの。
20	蓮根甘辛和え	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 湯煎又は解凍後そのまま食べることができるもの。 (3) チルド可

2 1	インゲン 舞茸ゴマ和え	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 湯煎又は解凍後そのまま食べることができるもの。
2 2	黒胡麻ごぼうサラダ	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 解凍後、そのまま食べることができるもの。 (3) チルド可
2 3	角切豆腐 (大)	k g	×	(1) 重量 1個25g程度 (2) 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、加工したもの。
2 4	チキンバー	k g	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造 ヨコオフーズ又はニチレイフーズ 同等以上
2 5	さんまの味噌カツ	k g	×	(1) 重量 1尾85g程度 (2) 赤味噌入り
2 6	スペイン風 オムレツ	個	×	(1) 重量 1個600g程度 (2) 形状 12等分にカットされているもの。 (3) 容器包装 湯煎用フィルム包装
2 7	パンプキンオムレツ	個	×	(1) 重量 1個500～550g (2) 8等分にカットされているもの。 (3) 容器包装 湯煎用フィルム包装
2 8	鶏つくね 軟骨肉団子	k g	×	(1) 重量 1個20～30g (2) 軟骨が入っているもの。

29	お好み焼き	袋	×	(1) 重量 1枚150g程度 1袋5枚入り (2) 原材料 キャベツ、全卵、小麦粉 (3) 豚玉 (ソースなし)
30	じゃが芋もち	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1個10g程度 (2) 汁物に使用できるもの。
31	じゃが芋もち (南瓜)	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1個10g程度 (2) 汁物に使用できるもの。
32	メンチカツ (チーズ)	kg	×	(1) 重量 1個75～80g (2) チーズを包み込んだもの。
33	塩焼きそば	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 野菜入り (3) 形態 湯煎用フィルム包装
34	ピザ	袋	×	(1) 重量 1枚170～180g 1袋5枚入り (2) 種類 ミラノ風ミックスピッツア
35	1食長芋	個	×	(1) 内容量 50～60g (2) 解凍後そのまま食べることができるもの。
36	エビ串団子	箱	×	(1) 内容量 1本50g程度 1箱90本入り (2) エビ団子が3コ串に刺さったもの。 (3) チルド可
37	冷凍液卵黄	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 砂糖のついていないもの。

38	焼き餃子	袋	×	(1) 内容量 1個22～25g 1袋24個入り (2) 形態 湯煎用フィルム包装
39	焼きそば	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 野菜入り (3) 形態 湯煎用フィルム包装
40	焼きうどん	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1050g (2) 野菜入り (3) 形態 湯煎用フィルム包装
41	がんもどき	kg	×	重量、形状 1個10～20g 丸型
42	水餃子	袋	×	内容量 1個20～25g 1袋15個入り
43	菜の花 粒胡麻和え	kg	×	(1) 内容量 500g～1kg (2) 解凍後そのまま食べることができるもの。
44	野菜クリーム煮	箱	×	(1) 内容量 1箱5～6kg (2) 青菜と蕪が入っているもの。 (3) 納入単位2箱以下
45	ボイルハンバーグ (130)	箱	×	(1) 重量 1個130g程度 1箱20個入り (2) 形態 湯煎用フィルム包装 (3) 湯煎時間は17分程度のもの。
46	ホーレン草コーン バター炒め	kg	×	(1) 内容量 500g (2) 野菜の繊維が硬すぎないもの。

47	メンチカツ (60)	kg	×	(1) 重量 1個60g (2) 国産キャベツを使用したもの。
48	がんも煮	箱	×	内容量 1個20g×32個×10袋
49	いわしの梅煮	袋	×	内容量 1尾60g程度 1袋15切入り
50	(冷) 絹厚揚げ	箱	×	(1) 内容量 1切れ10g 10kg入り (2) 国産大豆使用
51	(冷) 焼き豆腐	kg	×	(1) 内容量 1切れ10g (2) 遺伝子組み換え食品でないもの。

S 3 調理チルド食品

品名 番号	品 名	単位	宅配	規 格
	調理チルド 食 品 共 通 規 格			(1) 納品温度 10℃以下 (2) 形が良好で切損、損傷がないもの。 (3) 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色がないもの。 (4) 食品添加物等の規格、残留農薬等日本で定められた基準に合うもの。 (5) 品質保持期限は、使用日を含め十分に猶予のあるもの。 (6) 栄養成分表を添付すること。
1	ポテトサラダ	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
2	スパゲティサラダ	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上
3	コホウサラダ	kg	×	(3) 製造（期限表示） 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
4	カボチャサラダ	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入
5	マカロニサラダ	箱	×	(2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上

				(3) 製造 (期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
6	金平ごぼう	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
7	切干大根煮	kg	×	
8	ごまれんこん	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
9	筑前煮	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造 (期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
10	穂先竹の子土佐煮	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) かぼちゃ煮はそばろ入り可 (4) 製造 (期限表示)
11	細切り昆布煮	箱	×	
12	ひじき大豆	箱	×	
13	かぼちゃ煮	箱	×	

				納入指定日より4週間以上猶予あるもの。
14	がんも煮	箱	×	(1) 内容量 1個10～15g 100個入り (2) 製造(期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
15	れんこんサラダ	kg	×	(1) 内容量 1袋500～1kg (2) 製造(期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
16	ピリ辛みそ牛蒡	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
17	さつまいもサラダ	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。
18	春雨サラダ(甘酢風)	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 銘柄又は製造元 ケンコーマヨネーズ、太堀又は堂本食品同等以上 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より4週間以上猶予のあるもの。

19	コーンコールスロー	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) キャベツ、コーン、玉葱、人参入り (3) 製造（期限表示） 納入指定日より1ヶ月以上猶予があるもの。
20	トマトペンネサラダ	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 製造（期限表示） 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。
21	チンゲン菜 信田煮	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 製造（期限表示） 納入指定日より1ヶ月以上猶予があるもの。
22	茶碗蒸し	個	×	(1) 内容量 130～160g (2) スプーン付とする。 (3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。 (4) 湯煎が可能なもの
23	卵豆腐	個	×	(1) 原材料 鶏卵 (2) 内容量 80～100g <u>1食タレ付き</u> (3) 製造（期限表示） 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。
24	パスタサラダ (カルボナーラ)	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 製造（期限表示） 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。

25	パスタサラダ (バジルチーズ)	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より1週間以上猶予のあるもの。
26	ピリ辛こんにゃく	kg	×	(1) 内容量 1袋500～1kg (2) 製造(期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予があるもの。 (3) 納入単位15kg以下
27	大根そぼろあんかけ	箱	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg 1箱6kg入 (2) 納入単位15kg以下 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より1ヶ月以上猶予があるもの。
28	冷やし 茶わん蒸し	個	×	(1) 内容量 100～150g (2) スプーン付とする。 (3) 製造(期限表示) 納入指定日より3日以上猶予のあるもの。

U 乾物、ふりかけ類等

品名 番号	品名	単位	宅配	規 格
	乾物 ふりかけ類等 共通規格			(1) 色沢、形状、乾燥良好なもの。 (2) 製造(期限表示) 納入指定日より6ヶ月以上猶予のあるもの。(該当しないものについては別途指示する。)
1	椎茸	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) サイズ <u>小葉(直径2～3cm程度)</u> (3) 軸のないもの。大きさが揃っており、割れや崩れの混入のないもの。
2	スライス椎茸	kg	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) サイズ 直径3～5cm (3) 大きさが揃っており、割れや崩れの混入のないもの。
3	かんぴょう	kg	×	(1) 内容量 1袋100g～1kg (2) 色は白色又は淡黄色で大きさが揃っているもの。
4	干し大根	kg	×	(1) 内容量 1袋500～1kg (2) 形状 細切り (3) <u>国産品</u>
5	しそ茎わかめ	個	×	(1) 内容量 360～400g 精白米約3kg用 (2) 原材料 くきわかめ、ごま、しその実、青じそ、還元水飴、食塩 (3) 形態 混ぜ込み用生タイプ(チルド)

6	きくらげ	k g	○	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 形状 厚さ1～2mm 千切り状
7	山菜釜飯の素	袋	×	(1) 内容量 1kg程度 (2) 銘柄又は製造元 三島食品又は理研同等以上
8	松茸飯の素	袋	×	(3) 炊き込み用 (4) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
9	うめしらす	個	×	(1) 内容量 360～400g 精白米約3kg用 (2) 原材料 梅、ごま、しらす、赤しそ (3) 形態 混ぜ込み用生タイプ(チルド)
10	ひじきわかめ	個	×	(1) 内容量 360～400g 精白米約3kg用 (2) 原材料 ひじき、わかめ、ごま (3) 形態 混ぜ込み用生タイプ(チルド)
11	桜ちらしの素	k g	×	(1) 内容量 1～1.5kg 精白米約3kg用 (2) 原材料 たけのこ、人参、かんぴょう、桜の花、等 (3) 形態 混ぜ込み用 (4) 製造(期限表示) 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。

12	乾燥マッシュポテト	kg	×	(1) 内容量 1袋500g～1kg (2) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。
13	お茶漬け	個	×	(1) 内容量 4.7～6g (2) のり、あられ入り (3) 個包装 (4) 納入単位100個以下
14	ふりかけA	個	○	(1) 内容量 2～5g (2) 種類は別途指示する。 (3) 個包装 (4) 納入単位100個以下
15	ふりかけB	個	○	(1) 内容量 2～5g (2) 種類は別途指示する。 (3) 個包装 (4) 納入単位100個以下
16	ふりかけC	個	○	(1) 内容量 2～5g (2) 種類は別途指示する。 (3) 個包装 (4) 納入単位100個以下
17	ゆかり	個	×	(1) 内容量 200～300g (2) 乾燥タイプの混ぜご飯の素
18	山菜釜飯の素	袋	×	(1) 内容量 1kg程度 (2) 銘柄又は製造元 三島食品又は理研同等以上 (3) 炊き込み用 (4) 製造（期限表示） 納入指定日より3ヶ月以上猶予のあるもの。

V 缶詰、瓶詰め類（調味料を除く）

品名 番号	品名	単位	宅配	規格
	缶詰、瓶詰め 類 共通規格			<p>(1) 日本農林規格の果実、野菜、トマト加工品、水産物の缶詰及び、びん詰に格付けされたもの。その他(上記以外)の缶詰、びん詰は、特殊缶詰の基準に格付けされたもの。</p> <p>(2) 輸入品にあつては日本農林規格に格付けされたものと同等品と認められるもの。</p> <p>(3) 内容品名、内容数量、製造業者名を表示すること。</p> <p>(4) 製造(期限表示) 納入指定日より1年以上猶予のあるもの。</p> <p>(5) 梱包及び缶詰、びん詰の外観良好なもの。</p> <p>(6) 変形、膨張していないもの。</p>
1	ミックスフルーツ [°] ウチ	個	○	<p>(1) 内容量(固形量) 1袋1.5kg程度(1kg入)</p> <p>(2) 納入単位6個以下</p> <p>(3) 桃、みかん、パインのシロップ漬が入ったもの。</p>
2	マッシュルーム缶	缶	×	<p>(1) サイズ 2号缶</p> <p>(2) 内容総量(固形量) 800g(450g)</p> <p>(3) 形状 スライス又はピース</p>
3	トマト [°] ー [°] スト缶	缶	×	<p>(1) サイズ 2号缶</p> <p>(2) 総内容量 800~900g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 デルモンテ又はモンテベッロ同等以上</p>

4	うずら水煮缶	缶	×	<p>(1) サイズ 1号缶</p> <p>(2) 総内容量 1600～1700g 200～300個入</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 天狗缶詰又は谷尾食料同等以上</p> <p>(4) 納入単位6缶以下</p>
5	トマトダイス缶	缶	×	<p>(1) サイズ 1号缶</p> <p>(2) 固形量 1560～1600g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 カゴメ、デルモンテ又は日欧商事同等以上。</p> <p>(4) 形状 ダイスカット</p> <p>(5) 納入単位6缶以下</p>
6	鮪油漬け缶	缶	○	<p>(1) サイズ T2K缶</p> <p>(2) 総内容量 1700～1750g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、宝幸、はごろも又は極洋同等以上</p> <p>(4) 形態 ライトミートフレーク</p> <p>(5) 納入単位6缶以下</p>
7	さんま蒲焼缶 (大)	缶	○	<p>(1) サイズ T2K缶</p> <p>(2) 総内容量 1800～1850g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、宝幸、はごろも又は極洋同等以上</p> <p>(4) 納入単位6缶以下</p>

8	さんま蒲焼缶	缶	○	<p>(1) サイズ 角5A</p> <p>(2) 内容量 90～100g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、宝幸、はごろも、極洋又は同等以上</p> <p>(4) プルトップ</p> <p>(5) 納入単位24缶以下</p>
9	焼鳥缶 (大)	缶	○	<p>(1) サイズ T2K缶</p> <p>(2) 総内容量 1750～1800g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、極洋又ははごろも同等以上</p> <p>(4) 味付けはタレ味</p> <p>(5) 納入単位6缶以下</p>
10	焼鳥缶	缶	○	<p>(1) サイズ 丸形</p> <p>(2) 内容量 70g～80g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、極洋はごろも同等以上</p> <p>(4) 味付けはタレ味</p> <p>(5) プルトップ</p>
11	鯖味噌煮缶	缶	○	<p>(1) サイズ 丸形</p> <p>(2) 内容量 160g～180g</p> <p>(3) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、極洋はごろも同等以上</p> <p>(4) 形状 サバを筒切りにしたもの。</p> <p>(5) プルトップ</p>

12	赤飯缶	缶	○	(1) 内容量 350～380g (2) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、極洋 はごろも、日本冷蔵、同等以上 (3) プルトップ又は缶切り付きとする。 (4) 納入単位24缶以下
13	鶏めし缶	缶	○	(1) 内容量 350～380g (2) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、極洋 はごろも、日本冷蔵、同等以上 (3) プルトップ又は缶切り付きとする。 (4) 納入単位24缶以下
14	牛飯缶	缶	○	(1) 内容量 330～350g (2) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、極洋、 はごろも、日本冷蔵同等以上 (3) プルトップ又は缶切り付きとする。 (4) 納入単位24缶以下
15	スイートコーン缶	缶	○	(1) サイズ 1号缶 2120～2200g (2) 銘柄又は製造元 アオハタ又は天狗缶詰同等以上 (3) 納入単位6缶以下
16	コーンクリーム缶	缶	×	(1) サイズ 1号缶 2900～3000g (2) 銘柄又は製造元 アオハタ又は天狗缶詰同等以上 (3) 納入単位6缶以下
17	三色寒天缶	缶	×	(1) サイズ 1号缶 2800～3000g (2) 納入単位6缶以下
18	杏仁豆腐缶	缶	×	(1) サイズ 1号缶 2800～3000g (2) 納入単位6缶以下

19	ぎんなん水煮	缶	×	(1) サイズ 固形量 7号缶 180g程度 (2) 80~100粒入っているもの。 (3) 納入単位12缶以下
20	缶 パ ン	缶	○	(1) 内容量 100~110g (2) 品質保持期限 2年以上 (3) プルトップ (4) 銘柄又は製造元 別途示す。
21	ヤングユーン缶	箱	×	(1) サイズ 1号缶 2900~3000g 6缶入り (2) 銘柄又は製造元 ほしえぬ又は日本糧食同等以上
22	ヤングユーン缶 (カット)	缶	×	(1) サイズ 1号缶 2900~3000g (2) 長さ2cm程度の乱切 (3) 銘柄又は製造元 ほしえぬ又は日本糧食同等以上 (4) 納入単位6缶以下
23	赤貝味付け缶	缶	○	(1) 内容量 80g~90g (2) 銘柄又は製造元 日水、ほてい、SSK、宝幸、はごろも同等以上 (3) プルトップ (4) 納入単位24缶以下
24	トマトホール缶	缶	×	(1) サイズ、固形量 1号缶 1550~1600g (2) 銘柄又は製造元 カゴメ、デルモンテ又は日欧商事同等以上。 (3) 納入単位6缶以下