

糧 食 品 規 格 表

令和7年度

航空自衛隊長沼分屯基地

1 総則

- (1) 本規格表は、長沼分屯基地において調達する糧食品について規格を定めるものである。
- (2) 本規格表に定めていない糧食品については、本規格表に準ずるものとする。
- (3) 本規格表に定めている糧食品においても、契約時に規格を別に示した場合は、この限りではない。

2 納入要領

- (1) 納入時には、本規格表により納入すべき糧食品の規格について熟知し規格に適合した糧食品を納入するものとする。
- (2) 納入場所は、基地業務小隊厚生班給養係とする。
- (3) 納入時間は次を基準とし、変更がある場合はその都度示す。ただし、やむを得ない事由により時間内に納入出来ない場合は、事前に連絡するものとする。
納入時間（基準） 0815～1200

3 検査

- (1) 品質及び数量検査を実施する。
- (2) 部隊側において物理的又は科学的検査が必要と判断した場合は、双方立ち会いの下、試料を採取し部隊側から公共の試験機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は契約業者の負担とする。

4 統一事項

- (1) 同等品も可とする。
- (2) 規格表において「程度」とは、 $\pm 5\%$ 以内の範囲とする。
- (3) 検量は原則として正味重量とし、規格において規定した数値の $\pm 5\%$ 以内を超えないものとする。
- (4) 食品添加物の使用は、食品衛生法で許可された範囲とする。
- (5) 異味、異臭、破損及び異物の混入等のないものとする。
- (6) 加工品は、製造業者、産地、内容量等を明記するものとする。

5 その他

- (1) 包装等の食品管理には細心の注意を払うものとする。
- (2) 納入時に不合格となった糧食品は、直ちに良質品と交換するものとする。
- (3) 食品の終売及び規格変更等が予期される場合は、速やかに連絡するものとする。
- (4) その他、不明な点は契約担当官(栄養担当官気付)に確認するものとする。

目 次

A	穀類及びその製品	1	～	5
B	芋類及びその製品	6	～	7
C	砂糖及び甘味料	8		
D	菓子類	9	～	11
E	油脂類	12		
F	堅果類	13		
G	豆類及びその製品	14	～	15
H	魚介類及びその製品	16	～	22
I	獣鳥肉類及びその製品	23	～	25
J	卵類及びその製品	26		
K	乳類及びその製品	27	～	29
L	野菜類	30	～	36
M	果物類	37	～	40
N	きのこ類	41		
O	海草類	42	～	43
P	嗜好飲料	44	～	46
Q	調味料類	47	～	58
R	漬物及び佃煮類	59	～	60
S	加工食品	61	～	65
T	缶詰及び瓶詰	66		
U	その他の食品	67	～	73

A 穀類及びその製品

No.	品名	単位	規格
1	うるち精米	kg	1 ななつぼし、ゆめぴりか、おぼろづき、きたくりんのいずれかの銘柄 2 国内産単一原料米、一等米 3 10kg包装品
2	雑穀米	袋	1 国産もち粟、もちきび等15種以上のブレンド品 2 500g袋入り
3	押し麦	袋	1 国産胚芽押し麦 2 800g袋入り
4	もち精米	kg	1 はくちょうもち、風の子もち、きたゆきもちのいずれかの銘柄 2 国内産単一原料米、一等米 3 精白済、1kg包装品
5	切りもち	袋	1 米粉使用品不可 2 50g個別包装、500g袋入り
6	五目炒飯	袋	1 急速冷凍加工品 2 1kg袋入り
7	いなりずし	袋	1 冷凍 2 40g、12個入り
8	パン粉	kg	1 ドライパン粉 2 粗目～中目
9	クルトン	個	1 スープ、サラダ用 2 5mm程度のさいの目 3 250～300g袋入り
10	ロールパン	袋	30g程度、10個袋入り
11	ビタミン強化米	袋	1 ビタミン(B1、B2、B6、E)、葉酸、鉄分補給用 2 2.5kg防湿包装
12	冷凍きねつき丸もち	袋	1 北海道産水稻もち米使用 2 ばら冷凍加工品 3 14～20g、50個袋入り
13	米粉	kg	1 国内産うるち米使用 2 米粉パウダー、ミドルタイプ
14	LL牛乳パン	個	1 北海道産小麦、牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限まで25日以上あるもの 3 100g程度、個別包装品
15	LLクリームパン	個	1 北海道産小麦、牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限まで25日以上あるもの 3 100g程度、個別包装品

No.	品名	単位	規格
16	LLあんパン	個	1 北海道産小麦、牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限まで25日以上あるもの 3 120g程度、個別包装品
17	LLチョコレートパン	個	1 北海道産小麦、牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限まで25日以上あるもの 3 80g程度、個別包装品
18	LLブルーベリーパン	個	1 北海道産小麦、牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限まで25日以上あるもの 3 80g程度、個別包装品
19	LLメロンパン	個	1 北海道産小麦、牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限まで25日以上あるもの 3 100g程度、個別包装品
20	スティックバウムクーヘン(チョコ)	個	1 個食用縦切りバウムクーヘン 2 ベルギー産チョコ16%使用 3 70g、個別包装品
21	スティックバウムクーヘン(ミルク)	個	1 個食用縦切りバウムクーヘン 2 北海道産牛乳使用 3 70g、個別包装品
22	スティックバウムクーヘン(キャラメル)	個	1 個食用縦切りバウムクーヘン 2 濃厚キャラメルソース使用 3 70g、個別包装品
23	スティックバウムクーヘン(バナナ)	個	1 個食用縦切りバウムクーヘン 2 完熟バナナペースト使用 3 70g、個別包装品
24	ハムサンド	個	155g程度、個別包装品
25	エッグサンド	個	1 ゆで卵使用、卵焼きサンドタイプ不可 2 170g程度、個別包装品
26	ミックスサンド	個	1 タマゴサンド、ハムサンド、野菜サンドセット 2 130g程度、個別包装品
27	レタサンド	個	130g程度、個別包装品
28	クルミパン	個	120g程度、個別包装品
29	チーズパン	個	1 ちぎりパンタイプ 2 140g程度、個別包装品
30	チーズむしパン	個	70g程度、個別包装品
31	ピロシキ	個	130g程度、個別包装品
32	豆パン	個	1 金時豆使用 2 70g程度、個別包装品
33	シュガーデニッシュ	個	1 グレー스가けデニッシュ 2 80g程度、個別包装品
34	あらびきソーセージパン	個	100g程度、個別包装品
35	焼きとりマヨパン	個	1 焼き鳥風照り焼き味フィリング使用 2 100g程度、個別包装品

No.	品名	単位	規格
36	メロンパン	個	1 さくさくメロンパン スケット皮使用 2 110g程度、個別包装品
37	チョコチップメロンパン	個	110g程度、個別包装品
38	ショコラむしケーキ	個	130g程度、個別包装品
39	あんパン	個	1 北海道小豆使用、こしあんタイプ 2 115g程度、個別包装品
40	あんドーナツ	個	1 北海道小豆使用、こしあんタイプ 2 70g程度、個別包装品
41	ポテトサラダパン	個	120g程度、個別包装品
42	ツナパン	個	130g程度、個別包装品
43	たまごパン	個	130g程度、個別包装品
44	ピザチーズパン	個	1 ちぎりパンタイプ 2 140g程度、個別包装品
45	レーズンパン	個	120g程度、個別包装品
46	クリームパン	個	1 なめらかなカスタードクリーム使用 2 85g程度、個別包装品
47	ハムチーズパン	個	1 パニーニ 2 100g程度、個別包装品
48	ウィンナークロワッサン	個	85g程度、個別包装品
49	チョコサントクロワッサン	個	1 チョコクリーム使用 2 105g程度、個別包装品
50	クリームチョコクロワッサン	個	1 ホイップチョコクリーム使用 2 100g程度、個別包装品
51	苺ジャムパン	個	1 粒々苺ジャム使用 2 85g程度、個別包装品
52	ホイップあんパン	個	1 こしあんタイプ 2 170g程度、個別包装品
53	豆マーガリンパン	個	1 マーガリンサント 2 95g程度、個別包装品
54	冷凍そば	袋	200g、5個袋入り
55	冷凍うどん	袋	1 讃岐風太麺 2 250g、5個袋入り
56	冷凍沖縄そば	袋	200g、5個袋入り
57	冷凍ちゃんぽん麺	袋	200g、5個袋入り
58	冷凍中華麺	袋	200g、5個袋入り
59	冷凍スパゲティ	袋	1 テュラムセリナ小麦100%使用 2 250g、5個袋入り
60	ひやむぎ	袋	1 切刃24番、乾麺 2 1kg袋入り
61	マカロニ	袋	1 茹で時間8分程度のもの 2 1kg袋入り
62	スパゲティ	袋	1 ロング(20cm程度)、1.6mm 2 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
63	ペンネマカロニ	kg	1 デュラムセリナ小麦100%使用 2 3cm程度のもの 3 茹で時間6分程度のもの
64	ツイストマカロニ	kg	1 デュラムセリナ小麦100%使用 2 螺旋状のカルマカロニ 3 茹で時間6分程度のもの
65	蒸し中華麺	袋	1 焼きそば用 2 1kg袋入り
66	乾燥ビーフン	kg	折れのない乾燥良好品
67	小麦粉	袋	1 無漂白薄力粉 2 1kg袋入り
68	天ぷら粉	袋	1kg袋入り
69	麩	個	1 豆麩または花麩 2 100g袋入り
70	車麩	個	1 汁用カット済 2 4g袋入り
71	あげ玉	kg	不活性ガス封入フレッシュパック包装品
72	キャラメルクワッツァン	個	1 キャラメルフラワーペースト使用 2 100g程度、個別包装品
73	稲庭風冷凍うどん	袋	1 稲庭風細麺 2 250g、5個袋入り
74	ホットドッグ用パン	袋	1 スリット入りコップパン 2 50g、6個袋入り
75	LLコーヒパン	個	1 低温ローストコーヒー使用ロングライフパン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品
76	LLいちごパン	個	1 いちごミルク風味ロングライフパン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品
77	LLメープルパン	個	1 メープルフラワーペースト使用ロングライフパン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品
78	LLクワッツァン	個	1 フレーン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品
79	LLチョコクワッツァン	個	1 チョコフラワーペースト使用ロングライフパン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品
80	LLミルクパン	個	1 低温殺菌牛乳使用ロングライフパン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品

No.	品名	単位	規格
81	LLブルーベリークワッサン	個	1 ブルーベリーフィリング使用ロングライフパン 2 消費期限20日以上保持 3 100g程度、個別包装品
82	ウィンナーマヨパン	個	1 ロングウィンナー使用 2 100g程度、個別包装品
83	ハムチーズクワッサン	個	1 プレスハム使用 2 100g程度、個別包装品
84	フルーツグラノーラ(プレーン)	個	1 玄米、オート麦、ドライフルーツ、南瓜の種 2 糖質60g/100g程度含有 3 750g包装品
85	フルーツグラノーラ(低糖質)	個	1 大豆たんぱく、オート麦、ドライフルーツ、ココナッツ、アーモンド、南瓜の種 2 はちみつ風味 3 糖質40g/100g程度含有 4 600g包装品
86	コーンフレーク(プレーン)	個	1 フロスト 2 ビタミンA、B1、B2、D添加 3 230g包装2個入り
87	コーンフレーク(ココア)	個	1 ミルクココア風味 2 230g包装2個入り
88	ミニフルーツグラノーラ(プレーン)	個	1 一口サイズ形成グラノーラ 2 オーツ麦、いちご、レーズン、ピスタチオ 3 26g袋入り
89	ミニフルーツグラノーラ(チョコ)	個	1 一口サイズ形成グラノーラ 2 オーツ麦、いちご、レーズン、カカオ 3 26g袋入り
90	鍋用南部せんべい	袋	1 固焼き汁用南部せんべい 2 ごま等が入っていない、煮崩れしにくいもの 3 80枚袋入り
91	もち麦	kg	1 炊き込み用もち性大麦 2 国産
92	冷凍炒飯	袋	1 五目炒飯 2 急速冷凍加工品 3 1kg袋入り
93	冷凍胚芽ロール	袋	24g程度、10個入り
94	冷凍胡麻ロール	袋	24g程度、10個入り
95	冷凍くるみロール	袋	22g程度、10個入り
96	冷凍コッペパン	個	70g程度、個別包装品
97	冷凍パスタ	袋	1 デュラムセモリナ小麦100%使用 2 210g、5個袋入り

B 芋類及びその製品

生鮮品共通規格

発芽、病虫害被害、折れ、キズ、変色のないもの。

No.	品名	単位	規格
1	馬鈴薯	kg	1 メークイン、レッドムーン、ホッカイクガネ、ニシユカ のいずれかの煮崩れしにくい品種 2 100g以上
2	さつまいも	kg	1 紅あずま、紅はるか、鳴門金時のい ずれか 2 200～400g
3	長芋	kg	1 土及び根を除いたもの 2 粘着質に富み、直径4cm以上のもの
4	フルトポテ	袋	1 ダイヤカット、ボイル済み、真空包装 2 国産(ただし、天候不良等の事情で国 産品の入手が困難な場合は輸入品でも 可とする) 3 1kg袋入り
5	冷凍里芋	袋	1 1個13～19g 2 500g袋入り
6	こんにやく	個	1 白色板こんにやく 2 弾力に富み、気泡がなく、雑物のな いもの 3 300g袋入り
7	糸こんにやく	kg	1 つきこんにやく 2 弾力に富み、気泡がなく、雑物のな いもの 3 直径5mm
8	しらたき	kg	1 弾力に富み、気泡がなく、雑物のな いもの 2 糸状で太さの揃ったもの 3 直径2mm
9	サラダ用こんにやく	袋	1 サラダ用カット、あく抜き済み 2 500g袋入り
10	春雨	kg	馬鈴薯及びさつまいも澱粉由来
11	澱粉	kg	1 北海道馬鈴薯澱粉 2 純白色 3 1kg包装品
12	マッシュポテ	袋	1 フレク 2 1kg袋入り
13	とろろ芋	袋	1 冷凍、真空包装品 2 外皮の混入不可 3 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
14	フレンチポテト(シュースtring)	袋	1 冷凍 2 1kg袋入り
15	フレンチポテト(クリンクル)	袋	1 冷凍 2 1kg袋入り
16	フレンチポテト(皮付き)	袋	1 チュールカット 2 冷凍 3 1kg袋入り
17	冷凍とろろ芋	袋	1 真空包装品 2 外皮の混入及び変色品不可 3 1kg袋入り
18	コンスターチ	kg	1kg包装品

C 砂糖及び甘味料

No.	品 名	単 位	規 格
1	上白糖	袋	1 さらさらの細粉状のもの 2 1kg袋入り
2	グラニュー糖	袋	1 さらさらの細粉状のもの 2 1kg袋入り
3	ざらめ	袋	1 中双糖 2 1kg袋入り
4	はちみつ	本	250g容器入り
5	水あめ	本	1 麦芽糖水あめ 2 250g容器入り

D 菓子類

No.	品名	単位	規格
1	チョコレート	袋	1 個装アーモンドチョコ 2 180g袋入り
2	生チョコレート	袋	1 ベルギー産チョコレート使用 2 冷凍品（冷蔵庫解凍使用品） 3 72粒入り
3	ジャムマーガリン	個	1 デイスペンパック 2 13g入り
4	チョコクリーム	個	1 デイスペンパック 2 11g入り
5	はちみつマーガリン	個	1 デイスペンパック 2 13g入り
6	大福アイス	箱	1 餅が冷凍状態で軟らかいもの 2 バニラ、いちご、抹茶 3 30ml、19個入り
7	冷凍ワッフル	袋	1 しっとりタイプのワッフルでカスタードクリームを包んだもの 2 自然解凍可能品 3 30g、4個入り
8	冷凍ロールケーキ	個	1 自然解凍可能品 2 直径5cm、長さ31.5cm 2 20カット
9	冷凍三桜餅	個	1 一口桜餅、葉なし 2 30g、20個専用トレイ入り
10	シュークリーム	個	1 冷凍品 2 北海道産生クリーム使用ミルク風味 3 60g、個別包装
11	個食用プリン	個	1 濃厚カスタード風味、カラメルソース入り 2 スpoon付き 3 75gカップ
12	こんにゃくゼリー	個	1 パウチタイプ 2 130g入り
13	小袋こんにゃくゼリー	個	1 一口包装タイプ 2 20g、6個袋入り
14	ゼリー(4連)	個	1 ぶどう、桃、りんご、オレンジ、カフェオレ 2 Spoon付き 3 70gカップ、4個入り
15	プリン(3連)	個	1 Spoon付き 2 70gカップ、3個入り

No.	品名	単位	規格
16	牛乳プリン(4連)	個	1 北海道産牛乳、練乳使用 2 スpoon付き 3 60gカップ、4個入り
17	杏仁豆腐(4連)	個	1 人工甘味料不使用 2 スpoon付き 3 60gカップ、4個入り
18	チョコナッツバー	個	1 チョコレート、ピーナッツ、ヌガー、キャラメル使用 2 20g
19	大豆バー	個	1 大豆粉、果物、ナッツ使用 2 30g
20	栄養調整バー	個	1 栄養調整食品ブロックタイプ 2 20g、2本入り
21	冷凍おはぎ	個	1 国産小豆使用 2 25g、20個専用トレイ入り
22	こんにゃく餅	袋	1 冷凍 2 14g、120個袋入り
23	かりんとうまんじゅう	袋	1 自然解凍可能品 2 30g、10個袋入り
24	デザートムースバー	袋	1 果肉入りデザートベース 2 牛乳と混合して使用するタイプ 3 1kg袋入り
25	スタック菓子(バーベキュー味)	袋	1 オイスラリー製法スタック菓子 2 和風バーベキュー味 3 25g程度
26	和風プリン	個	1 くず餅食感 2 カスタード、抹茶 3 Spoon付き 4 75gカップ
27	低糖質プリン(4連)	個	1 糖質含有量4g/個以下 2 カスタード、チーズケーキ、チョコレート、コーヒー 3 Spoon付き 4 60gカップ、4個入り
28	ミニ冷凍焼き菓子	袋	1 ファインシエ、マドレーヌ 2アーモンドペースト使用、メープル風味 3 25g個別包装
29	プロテインバー	個	1 焼きチョコタイプ 2 大豆及びソイタンパク質15g含有 3 ビタミンB群7種配合 4 44g

No.	品名	単位	規格
30	玄米クリームサンド ビスケット	個	1 小麦ﾌﾟﾗﾝ、玄米使用ビｽﾞｹｯﾄｸﾘｰﾑｻﾝﾄﾞ 2 ﾀﾝﾊﾟｸ質10g含有 3 ビﾀﾐﾝ10種、食物繊維、鉄分配合 4 ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ、ｶｶｵ、ｸﾘｰﾑﾁｰｽﾞ、ﾒｰﾌﾟﾙ 5 4枚、72g
31	ｼﾘｱﾙﾁｮｺﾊﾞｰ	個	1 ﾕｰﾝﾌﾞﾚｰｸ、小麦ﾊﾟﾌ、ﾅｯｯ、ﾄﾞﾗｲﾌﾙｰｯ 使用ﾁｮｺｺｰﾃｲﾝｸﾞﾊﾞｰ 2 ﾀﾝﾊﾟｸ質10g含有 3 鉄分、食物繊維配合 4 ﾌﾞﾗｯｸ、ﾐｸﾙ、ﾎｲｯ 5 37g
32	LLﾌﾟﾘﾝ(4連)	個	1 ｶｽﾀｰﾄﾞﾌﾟﾘﾝ 2 賞味期限30日以上保有 3 スﾌﾟｰﾝ付き 4 60gｶｯﾌﾟ、4個入り
33	おからケーキ(ﾁｮｺﾁｯﾌﾟ)	個	1 おから入りｼｮｰﾄﾞﾌﾞﾚｯﾄﾞ 2 おから30%以上使用、ﾁｮｺﾁｯﾌﾟ入り 3 22g2枚個別包装品
34	おからケーキ(ﾁｰｽﾞ)	個	1 おから入りｼｮｰﾄﾞﾌﾞﾚｯﾄﾞ 2 おから30%以上使用、ﾁｰｽﾞケーキ風味 3 22g2枚個別包装品
35	冷凍ワッフルサンド	個	1 ｼｯﾄとりﾀｲﾌﾟのワッフルでｶｽﾀｰﾄﾞｸﾘｰﾑ を包んだもの 2 自然解凍可能品 3 30g、4個入り

E 油脂類

No.	品 名	単 位	規 格
1	大豆白絞油	缶	16.5kg缶入り
2	サラダ油	本	1 調合油脂 2 配合した油脂名が明記されているもの 3 1.5kg容器入り
3	胡麻油	本	1 純正胡麻油 2 400g容器入り
4	オリーブ油	本	1 ピュアオリーブオイル 2 1L容器入り
5	豚背脂	袋	1 ラーメン用 2 800g袋入り
6	ラー油	個	30g容器入り
7	マヨネーズ	個	1 全卵使用 2 1kg容器入り
8	卓上マヨネーズ	個	1 全卵使用 2 350g容器入り
9	バター	個	1 加塩 2 バター風味マーガリン不可 3 200g箱入り
10	小袋マヨネーズ	個	1 全卵使用 2 10g40袋入り

F 堅果類

No.	品 名	単 位	規 格
1	スライスアーモンド	袋	1 ローストし、スライスしたもの 2 200g袋入り
2	煎り胡麻（白）	kg	防湿包装されているもの
3	煎り胡麻（黒）	kg	1 着色したものは不可 2 防湿包装されているもの
4	すり白胡麻	kg	1 白胡麻 2 防湿包装されているもの
5	練り白胡麻	個	300g容器入り
6	練り黒胡麻	個	300g容器入り
7	芝麻醬	個	800g容器入り
8	むき栗	kg	1 鬼皮、渋皮除去 2 乾燥、変色防止処置のしてあるもの
9	栗甘露煮	本	1 割れ、変色のないもの 2 固形量200g程度
10	すり白胡麻	kg	1 油臭さ、かびのないもの 2 防湿包装品

G 豆類及びその製品

No.	品名	単位	規格
1	白味噌	袋	1 白こしみそ 2 大豆、米、米麴使用 3 2kg袋入り
2	八丁味噌	袋	1kg袋入り
3	大豆水煮	袋	1 国産大豆使用 2 1kg袋入り
4	木綿豆腐	個	1 国産大豆使用 2 消泡剤を使用せず、塩化マグネシウムを凝固剤として使用したもの 3 10℃以下に冷却し、異味異臭のないもの 4 300g容器入り
5	焼豆腐	個	1 木綿豆腐の水気を抜き、焼き目をつけたもの 2 200g容器入り
6	絹ごし豆腐	個	1 国産大豆使用 2 消泡剤を使用せず、塩化マグネシウムを凝固剤として使用したもの 3 10℃以下に冷却し、異味異臭のないもの 4 300g容器入り
7	凍り豆腐	袋	1 高野豆腐 2 16g、5個袋入り
8	厚揚げ	個	1 絹ごし豆腐の水気を抜き、素揚げしたもの 2 200g
9	油揚げ	枚	1 黄金色で表面に光沢があるもの 2 50g
10	がんもどき	kg	50g
11	冷凍豆腐	袋	1 1cm角さいの目 2 1kg袋入り
12	おから	kg	1 納入当日製造品 2 十分な冷却処理済のもの
13	納豆	個	1 丸納豆、たれ付き 2 40～45g、3個入り
14	納豆(小)	個	1 丸納豆、たれ付き 2 20～25g、4個入り
15	ひき割納豆	個	40～45g、3個入り
16	大豆ミート(ブロックタイプ)	袋	1 から揚げ用ブロック状に成型したもの 2 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
17	大豆ミート(そばろタイプ)	袋	1 粗目挽き肉状に成型したもの 2 1kg袋入り
18	揚げだし豆腐	袋	1 冷凍 2 20g、30個袋入り
19	味付け油揚げ	袋	1 いなり寿司用 2 30枚入り
20	きつねうどん用あげ	袋	1 うどん、そば用 2 縦8cm、横13cm、40g 3 20枚袋入り
21	豆サラダ	袋	1 冷凍 2 枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ 豆混合 3 500g袋入り
22	きな粉	袋	1 北海道産大豆使用 2 200g程度袋入り
23	1L豆乳	本	1 無調整豆乳 2 1L容器入り
24	きな粉(大)	袋	1 長沼町産大豆使用 2 1kg袋入り
25	小豆	袋	1 乾燥豆 2 500g袋入り
26	ささげ	袋	1 乾燥豆 2 赤飯用 3 500g袋入り
27	つぶあん	袋	1kg袋入り
28	練りあん	袋	1 砂糖入りこしあん 2 1kg袋入り
29	黒豆煮豆	袋	1 甘煮 2 1kg袋入り
30	緑豆春雨	kg	緑豆由来
31	ミ豆腐	個	1 個食用充填ミ豆腐 2 50g
32	個食用豆乳飲料	個	1 調整豆乳 2 プレーン、コーヒー、バナナのいずれか 3 ストロ付き、200mlパック入り
33	大豆ミート(粗びきタイプ)	袋	1 長沼町産大豆使用 2 米型で水戻し後ひき肉状になるもの 3 もどし率3倍程度 4 1kg袋入り
34	冷凍大豆蒸し煮	袋	1 北海道産大豆使用 2 蒸し煮後急速冷凍したもの 3 1kg袋入り

H 魚介類及びその製品

魚介共通規格

- 1 大きさが均一で変色が無く特有の色、艶及び香りを有するもの。
- 2 魚は -20°C 以下で24時間以上冷凍し、寄生虫対策を実施したものの。

冷凍魚共通規格

- 1 魚介共通規格適合品を使用し、冷凍完全な状態で、眼球が張り出し混濁していないもの。
- 2 検量はグリスを除く固形量とする。

加工魚共通規格

- 1 魚介共通規格適合品を使用したもので、味は均一で塩蔵品は適度な塩味、干し魚は生干しのものとし、油焼けが無く大きさが揃っているもの。
- 2 検量は調味料を除く固形量とする。

加工品及び練り製品共通規格

- 1 魚介共通規格適合品を使用し、風味及び光沢があるもの。
- 2 製造年月日及び製造業者名を表示したものの。

共通処理区分

- 1 ラウンド
下処理していない原型そのままのもの。
- 2 セミドレス
腹部を開き内臓、えら、血合い、鱗を除去したもの。
- 3 ドレス
セミドレスの頭及びひれを除去したもの。
- 4 ファイル
ドレスを3枚におろしたもの。
- 5 切り身
ファイルを指定した重量に切り揃えたもの。
- 6 開き
ドレスまたはセミドレスを背または腹から切り開いたもの。
- 7 むき身
砂抜き後貝殻から取り除き、冷凍の場合は魚介をばらして急速冷凍（IQF加工）したもの。

No.	品名	単位	規格
1	真鯨	kg	1 ラウンド 2 15~20cm未満の小鯨
2	とろ鯨干物	kg	150g程度
3	赤魚	kg	1 ファイル 2 200g程度
4	赤魚粕漬	kg	100g程度

No.	品名	単位	規格
5	うなぎの蒲焼	枚	1 冷凍、頭部除去 2 330g程度
6	秋刀魚	kg	1 ラウト 2 110g程度
7	生秋刀魚	kg	1 ラウト 2 130g程度
8	さんま三五八漬	kg	1 糍漬け 2 160g程度
9	さんま開き	kg	1 骨抜き、頭部除去 2 90g程度
10	かつおタチ	kg	1 5枚おろし真空パック 2 400g程度
11	宗八鰯	kg	1 一夜干し 2 200g程度
12	切鰯	kg	1 厚さ1.5cm以上 2 130g程度
13	開き切身	枚	1 天ぷら用 2 背開き、頭部除去 3 30g程度
14	銀鱈粕漬	kg	100g程度
15	銀鱈みりん漬	kg	100g程度
16	鮭フィレ	kg	1 白鮭、銀鮭、紅鮭のいずれか 2 半身 3 1kg程度
17	鮭フィレ（骨抜き）	kg	1 白鮭、銀鮭、紅鮭のいずれか 2 半身、皮付き骨抜き処理済み 3 1kg程度
18	塩鮭フィレ	kg	1 塩分3%程度の甘口 2 800g以上
19	サーモンゆかす漬け	kg	1 ゆず、かぼす、すだち果汁使用のポン酢醤油漬け 2 100g程度
20	トラウトサーモン切り身	kg	1 無塩 2 100g程度
21	鮭切り身	kg	1 無塩生鮭 2 100g程度
22	鮭塩糍漬	kg	100g程度
23	トラウト西京漬	kg	100g程度
24	トラウト味噌漬	kg	100g程度
25	トラウト塩たれ漬	kg	100g程度

No.	品名	単位	規格
26	刺身用サーモン	kg	1 皮及び骨除去済み 2 冷凍 3 350g程度の刺身用にさく取りしてあるもの
27	鮭フレーク	個	120g容器入り
28	さば	kg	1 真さばラウンド 2 500g程度
29	さばフィレ	kg	1 ルウエーさば、真さば、ごまさば冷凍 2 170g程度
30	さば切り身	kg	1 ルウエーさば、真さば、ごまさば冷凍 2 100g程度
31	さば西京漬	kg	1 ルウエーさば、真さば、ごまさば使用 2 170g程度
32	さわら切り身	kg	100g程度
33	さわら西京漬	kg	100g程度
34	鱈切り身	kg	1 800g以上のフィレ使用 2 100g程度
35	鱈塩糀漬	kg	100g程度
36	鱈粕漬	kg	100g程度
37	つば鯛	kg	1 開き、一夜干し 2 150g程度
38	つば鯛みりん漬	kg	150g程度
39	ぶり切り身	kg	120g程度
40	ぶりみりん漬	kg	100g程度
41	ぶり塩たれ漬	kg	100g程度
42	ぶり粕漬	kg	100g程度
43	刺身用はまち	kg	1 活メ 2 5枚おろし、皮除去 3 200g程度のさく取り
44	刺身用鮪	kg	1 めばち鮪 2 切れ端等のかけら混入不可 3 200g程度のさく取り
45	ほっけ塩糀漬	kg	100g程度
46	ほっけ味噌漬	kg	100g程度
47	ほっけみりん漬	kg	150g程度
48	ほっけ開き	kg	300g程度
49	ほっけ葱塩焼	kg	100g程度
50	にしん開き	kg	250g程度
51	鮪油漬フレーク	袋	1 フレーク 2 500g袋入り
52	ちりめんじゃこ	kg	1 肌色～白色の乾燥状態良好品 2 2～3cm

No.	品名	単位	規格
53	海鮮ミックス (3種混合)	袋	1 解凍後そのまま食べることでできる生食用冷凍品 2 えび (ブラックタイガー)、ベビーほたて (アズマニシガイ)、いか輪切り (スルメイカ) を加熱処理し、IQF加工したもの 3 500g袋入り
54	シーフードミックス	袋	1 加熱調理用冷凍品 2 えび、いか、あさり 3 1kg袋入り
55	あさり	kg	1 国産中粒、殻付き 2 砂出し処理済み
56	冷凍あさりむき身	袋	1kg袋入り
57	しじみ	kg	1 国産中粒、殻付き 2 砂出し処理済み
58	ほたてむき身	kg	1 加熱調理用足つき 2 160g程度
59	刺身用ほたて	kg	1 生食用貝柱 2 60g程度
60	刺身用たこ足	kg	1 真だこ足、皮剥ぎ済 2 1kg程度
61	つば抜きいか	kg	1 焼き物、煮物用 2 30尾、7.5k規格 (1尾250g程度)
62	やりいか	kg	1 足つき 2 30cm、250g程度
63	刺身用いか	kg	1 やりいか 2 そうめん状処理済 3 トレー入り
64	ロールいか	kg	1 加熱調理用アカイ 2 冷凍 3 400g程度
65	冷凍むきえび	袋	1 加熱調理用 2 あかすえび 3 50~60尾、1kg袋入り
66	甘えび	箱	1 刺身用 2 頭部、殻除去 3 1kgトレイ入り
67	冷凍ボイルえび	袋	1 サラダ用 2 尾付き 3 10g、1kg袋入り
68	紅かまぼこ	kg	1 紅白板かまぼこ 2 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 3 食品衛生法で許可された着色料を使用したもの

No.	品名	単位	規格
69	焼き竹輪	袋	1 中央に焼き目のついた生竹輪 2 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 3 25g、4本袋入り
70	なると巻	kg	1 赤なると巻 2 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 3 食品衛生法で許可された着色料を使用したもの
71	はんぺん	kg	1 浮はんぺん 2 白身魚を使用し、鮮度良好なもの澱粉等の混和20%以下、漂白剤、着色剤使用品不可 3 四角、110程度
72	さつま揚げ	kg	1 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 野菜の比率10%以下 3 25g程度
73	だて巻き	本	1 鶏卵、白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 450g程度
74	ごぼう巻き	kg	1 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 ごぼうの比率20%以下 3 40g程度
75	笹かまぼこ	kg	1 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 30g程度
76	ほぐしかにかま	kg	1 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 かにほぐし身に模したもの
77	かにかま	袋	1 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 棒状、9g、10本袋入り
78	天ぷら用かにかま	袋	1 白身魚を使用し、鮮度良好なもの 2 棒状、55g、10本入り
79	大丸かまぼこ	個	1 大判さつま揚げ3mmスライス 2 350g包装品
80	魚肉ソーセージ	個	1 1本あたりのカルシウム含有量400mg以上のもの 2 70g程度
81	いわしつみれ	袋	1 冷凍 2 骨ごと使用 3 21～26g、50個袋入り
82	ヒツみれ	袋	1 冷凍 2 12g、1kg袋入り
83	かにつみれ	袋	1 冷凍 2 豆乳、紅ずわいがに使用 3 20g、1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
84	たこつみれ	袋	1 冷凍 2 豆乳使用 3 20g、1kg袋入り
85	たらこ	kg	1 すけそう鱈由来 2 無着色 3 1腹80g以上
86	辛子明太子	kg	1 すけそう鱈由来 2 本漬け 3 無着色 4 1腹80g以上
87	スモークサーモン	袋	1 トラウトサーモン使用 2 頭と尾部分を使用していないもの 3 50～60枚、500g袋入り
88	明太子ソース	個	1 すけそう鱈由来 2 和え物用明太ソース 3 500g袋入り
89	生いくら	個	1 人造品不可 2 プリプリとした食感の成熟卵 3 500g袋または専用容器入り
90	いくら醤油漬	個	1 人造品不可 2 プリプリとした食感の成熟卵使用品 3 500g袋または専用容器入り
91	とびっこ	個	1 だし醤油漬 2 500g袋または専用容器入り
92	数の子塩漬	袋	500g袋入り
93	数の子醤油漬	袋	1 白醤油漬 2 500g袋入り
94	いか塩辛	袋	400g袋入り
95	桜でんぶ	kg	1 鱈使用品 2 人工甘味料使用不可
96	さわら切り身 (60)	袋	1 冷凍 2 60g、10枚袋入り
97	さば梅味噌漬	kg	1 ルウエーさば、真さば、ごまさば使用 梅風味味噌漬け 2 170g程度
98	さば蒲たれ漬	kg	1 ルウエーさば、真さば、ごまさば使用 蒲焼のたれ漬け 2 170g程度
99	かじきまぐろ切り身	kg	100g程度
100	鮭粕漬	kg	100g程度
101	そい切り身	kg	100g程度

No.	品名	単位	規格
102	マリネ用サーモン	袋	1 トラウトサーモン使用 2 スライス済冷凍真空パック 3 500g
103	冷凍さば切り身	kg	1 ルウェーさば冷凍 2 100g程度
104	辛子明太子（ばらこ）	kg	1 皮を取り除き粒状にしたもの 2 油脂等を混ぜたソースタイプは不可 3 1kg袋入り
105	冷凍刺身用サーモン	kg	1 皮及び骨除去済み 2 冷凍 3 350g程度の刺身用にさく取りしてあるもの
106	冷凍刺身用鮭	kg	1 めばち鮭 2 切れ端等のかけら混入不可 3 200g程度のさく取り
107	冷凍さわら切り身	kg	1 焼き物用 2 100g程度

I 獣鳥肉類及びその製品

獣鳥肉共通規格

大きさが均一で、変色が無く特有の色、艶及び香りを有するもの。

牛肉共通規格

- 1 赤褐色で脂肪が白く4～6歳の雄牛
- 2 適度な「さし」の入ったもの
- 3 内臓肉（ホルモン）に分類される部位以外は腹部内臓を含まないよう処理されていること

豚肉共通規格

- 1 薄紅色でたいかん豚を除く。
- 2 適度な「さし」の入ったもの
- 3 内臓肉（ホルモン）に分類される部位以外は腹部内臓を含まないよう処理されていること

鶏肉共通規格

- 1 薄紅色で羽毛等を不可食部を取り除いたブロイラー
- 2 新鮮でつやがあり、適度な弾力と張りをほじしていること

加工品共通規格

上質の肉を使用し、肉の産地、種類及び割合等を明記してあるもの。

No.	品名	単位	規格
1	牛ももスライス	kg	2mmスライス
2	牛肩バラスライス	kg	2mmスライス
3	牛サーロイン	kg	1 ステーキ用スライス 2 加工肉は不可 3 180g程度
4	牛リブアイロール	kg	1 ステーキ用芯部スライス 2 加工肉は不可 3 180g程度
5	牛カルビ	kg	4mmスライスで焼き肉用にカットしたもの
6	牛肩バラ薄切り	kg	しゃぶしゃぶ用1mmスライス
7	牛ももブロック	kg	2kg程度のブロック
8	牛角切り肉	kg	1 もも肉 2 シチュー、煮物用3cm角カット
9	牛バラ角切り肉	kg	シチュー、煮物用3cm角カット
10	牛すじ煮込み	袋	1 味付き 2 1kg真空パック
11	牛すじポル	袋	1 下処理済み 2 1kg真空パック
12	牛挽肉	kg	もも肉細挽き
13	豚バラ角切り肉	kg	シチュー、煮物用3cm角カット
14	豚角切り肉	kg	1 もも肉 2 シチュー、煮物用3cm角カット
15	豚背ロース	kg	とんかつ用スライス厚さ1cm、100g程度
16	豚背ローススライス	kg	炒め物用2mmスライス

No.	品名	単位	規格
17	豚背ロスブロック	kg	2kg程度のブロック
18	豚ももスライス	kg	炒め物用2mmスライス
19	豚バラブロック	kg	2kg程度のブロック
20	豚バラスライス	kg	炒め物用2mmスライス
21	豚バラ厚切り	kg	豚丼、焼き肉用1cmスライス
22	豚背ロス厚切り	kg	豚丼用8mmスライス
23	豚背ロス薄切り	kg	1 四肢腹部内臓を含まないこと 2 適度な「さし」の入ったもの 3 しゃぶしゃぶ用1mmスライス
24	豚挽肉	kg	もも肉細挽き
25	豚ひれ肉	kg	500g程度のブロック
26	豚タン塩スライス	袋	1 サラダ用レモンたれ付き 2 500g袋入り
27	鶏むね肉	kg	正肉
28	鶏むね肉スライス	kg	皮付き2mmスライス
29	鶏むね肉スライス(1cm)	kg	皮付き1cmスライス
30	鶏ささ身	kg	50g程度
31	鶏手羽先	kg	60g程度
32	鶏手羽元	kg	65g程度
33	地鶏もも肉	袋	1 知床地鶏 2 2kg袋入り
34	骨付き鶏もも肉	kg	1 3型 2 240g程度
35	鶏もも肉	kg	正肉
36	鶏もも肉(焼き物用120g)	kg	皮付き120g程度カット
37	鶏もも肉スライス(1cm)	kg	皮付きスライス1cm
38	鶏挽肉	kg	むね肉細挽き
39	馬肉	kg	1 刺身、煮込み用 2 200g程度の真空パック
40	ラム肉スライス	kg	ロール肉3mmスライス
41	味付ラムジギスカン	袋	1 焼き肉用ラム使用 2 1kg真空パック
42	味付ジギスカン	袋	1 焼き肉用マトン使用 2 ロール肉不可 3 1kg真空パック
43	豚骨	kg	げんこつ二つ割
44	鶏骨	kg	1 あばら 2 もみじの混入不可
45	生ハム	個	1 ロース 2 サラダ用スライス 3 200g入り真空パック
46	ロースハム	kg	2mmスライス

No.	品名	単位	規格
47	豚ベーコン	kg	2mmスライス
48	豚ベーコン (5mm)	kg	5mmスライス
49	ブロックベーコン	kg	バラ肉使用ブロック
50	粗挽きウィンナー	袋	1 20g程度 2 500g袋入り
51	チーズ入りウィンナー	袋	1 ダイカットチーズ入り 2 50g、10本袋入り
52	フランクフルト	袋	1 荒挽き 2 切り目のないもの 3 棒付不可 4 75g、10本袋入り
53	鶏つみれ	袋	1 軟骨混合 2 20g、1kg袋入り
54	鶏むね肉 (焼き物用 120g)	kg	1 皮付きカット 2 120g程度
55	ベーコンチップ	個	1 サラダ用 2 500g容器入り
56	冷凍豚ロース(3mm)	個	1 3mmスライス 2 冷凍真空包装 3 20枚、500g袋入り
57	牛ハラミ	kg	1 程よく脂がのり弾力のあるもの 2 焼き肉用カット
58	ささみバー	個	1 国産ささみを加熱及び調味して密閉包装し常温保存可能にしたもの 2 保存料、発色剤、着色料不使用 3 プレーン、ブラックペッパー、タンドリーチキン、レモン風味 4 50g個別包装品
59	豚もつ	kg	1 白もつ、小腸、大腸等のおく抜き等の下処理をしたもの 2 味付けしていないもの 3 冷凍品可
60	豚もつ	kg	1 白もつ、小腸、大腸等のおく抜き等の下処理をしたもの 2 味付けしていないもの 3 冷凍品可

J 卵類及びその製品

No.	品名	単位	規格
1	鶏卵	kg	1個58g以上64g未満
2	温泉卵	kg	1 割ったときの拡散面積の小さいもの 2 1個58g以上64g未満
3	厚焼卵	袋	450g、2本入り
4	錦糸卵	袋	500g袋入り
5	茶碗蒸し	個	1 具入り個食用茶わん蒸し 2 130gカップ入り
6	卵豆腐	個	1 たれ付き 2 80g、3個入り
7	レアスクランブルエッグ	袋	1 半熟タイプ、冷凍 2 フレーン 3 500g袋入り
8	レアスクランブルエッグ（和風）	袋	1 半熟タイプ、冷凍 2 500g袋入り
9	炒り卵	袋	1 冷凍 2 フレーン 3 固形感のあるもの、半熟タイプ不可 4 1kg袋入り
10	うずら卵	個	1 生卵 2 割れ、ひびのないもの 3 10個入り
11	ミニ卵豆腐	個	1 個食用卵豆腐 2 たれなし 3 50g
12	冷凍厚焼卵	袋	500g、10カット
13	冷凍炒り卵	袋	1 軟らかい半熟タイプ不可 2 フレーン 3 1kg袋入り
14	冷凍卵焼き	袋	500g、10カット

K 乳類及びその製品

	品 名	単 位	規 格
1	牛乳	個	1 無脂乳固形分8.2%以上、乳脂肪分3.4%以上 2 200mlパック入り ストロー付き
2	1L牛乳飲料	本	無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分0.7%以上
3	1L普通牛乳	本	無脂乳固形分8.2%以上、乳脂肪分3.4%以上
4	コーヒー乳飲料	個	1 生乳使用50%及び無脂乳固形分3%以上 2 200mlパック入り ストロー付き
5	1Lコーヒー乳飲料	本	生乳使用50%及び無脂乳固形分3%以上
6	プレーンヨーグルト	個	500ml容器入り
7	ヨーグルト	個	1 個食用加糖ヨーグルト 2 乳酸菌B-3、BB-12、LA-5、R-1のいずれか使用 3 スプーン付き 4 80～100gカップ入り
8	ヨーグルト（3連）	個	1 個食用加糖ヨーグルト 2 スプーン付き 3 70gカップ、3個入り
9	ヨーグルト（4連）	個	1 個食用加糖ヨーグルト 2 スプーン付き 3 75gカップ、4個入り
10	ギリシャヨーグルト	個	1 無糖 2 280g容器入り
11	個食用ギリシャヨーグルト	個	1 無糖 2 ソースの添付については都度示す 3 スプーン付き 4 100gカップ入り
12	飲むヨーグルト	個	1 ストロー付き 2 200mlパック入り
13	LL乳酸菌飲料	個	1 常温保存品 2 ストロー付き 3 200mlパック入り
14	個食用乳酸菌飲料	個	1 乳酸菌シタ株使用 2 65ml容器入り
15	個食用飲むヨーグルト	個	1 乳酸菌シタ株使用 2 ストロー付き 3 125ml容器入り

	品名	単位	規格
16	個食用Ca強化乳酸菌飲料	個	1 カシウム、ビタミンD強化乳酸菌飲料 2 ストロー付き 3 125mlパック入り
17	個食用ヨーグルト風味飲料	個	1 オリゴ糖、ビフィズス菌BY株使用 2 ストロー付き 3 100mlパック入り
18	6Pチーズ	個	1 プロセスチーズ 2 17g、6個箱入り
19	スクエアチーズ	個	1 スクエアポーション 2 1個15g、4個箱入り
20	チーズボール	個	1 モッツアレラ60%以上使用 2 1個30g袋入り
21	スライスチーズ	個	1 プロセスチーズ 2 18g、7枚入り
22	粉チーズ	個	1 パルメザン 2 80g筒型容器入り
23	ピザ用チーズ	袋	1 ミックスシュレッドチーズ 2 500g袋入り
24	焼込みチーズソース	袋	1 焼成用 2 ゴーダチーズ等を使用したガーリック風味 3 400g袋入り
25	生クリーム	個	1 植物性脂肪混合クリーム 2 200ml容器入り
26	脱脂粉乳	袋	175g袋入り
27	パウチ入り飲むヨーグルト	個	1 加糖 2 タンパク質10g/個以上含有 3 190gパウチ入り
28	LLコーヒール飲料	個	1 常温保存可能品 2 コーヒー、カフェオレ、エスプレッソ、モカ等 3 ストロー付き 4 200mlパック入り
29	LLフルーツ乳飲料	個	1 常温保存可能品 2 いちご、バナナ、メロン、フルーツミックス等 3 ストロー付き 4 200mlパック入り
30	ダイスチーズ	kg	1 プロセスチーズ 2 8mm角カット
31	1L飲むヨーグルト	本	プレーン、いちご、ブルーベリーのいずれか
32	シールド乳酸菌ヨーグルト(4連)	個	1 シールド乳酸菌使用ヨーグルト 2 スプーン付き 3 75gカップ、4個入り

	品名	単位	規格
33	プロテイン強化乳飲料	個	1 タンパク質15g含有 2 ココア、カフェオレ風味 3 ストロー付き 4 200mlパック入り
34	プロテイン強化飲むヨーグルト	個	1 タンパク質12g含有 2 フレーン、ブルーベリー 3 ストロー付き 4 190g容器入り
35	1L低脂肪牛乳飲料	本	乳脂肪分1.5%以下

L 野菜類

野菜類共通規格

大きさが均一で、変色が無く特有の軟らかさ、色、艶及び香りを有するもの。

葉菜類共通規格

- 1 枯葉及び根部を取り除いたもの。
- 2 外葉は検量外とする。

根菜類共通規格

- 1 M及びLサイズで、すが入る、芯、割れ、傷、シミ、乾き等の無いもの。
- 2 茎及びひげ根を取り除いたもの。

No.	品名	単位	規格
1	トマト	kg	1 未熟果、過熟果、傷害果、空洞果は軽度のものに限る 2 1玉150～200g
2	ミニトマト	kg	1 裂果混入は不可 2 1個10g～15g
3	南瓜	kg	1 栗南瓜 2 完熟、風乾良好品 3 1玉1.5kg程度
4	小松菜	kg	1 抽たい品不可 2 1株草丈26～30cm
5	ほうれん草	kg	1 抽たい品不可 2 1株草丈26～30cm
6	チンゲン菜	kg	1 抽たい品不可 2 1株葉茎15～25cm、70g以上
7	春菊	kg	1 適熟、根切り済 2 1束15～20cm
8	大葉	束	1 12cm幅基準、極端に小さいもの、変色したもの不可 2 1束10枚
9	サラダ菜	kg	1 適熟、外葉は傷みを防ぐ程度 2 1株70g以上
10	サニーレタス	kg	1 抽たい品不可 2 外葉は傷みを防ぐ程度 3 1株200g以上
11	リーフレタス	kg	1 抽たい品不可 2 外葉は傷みを防ぐ程度 3 1株200g以上

No.	品名	単位	規格
12	レタス	kg	1 適熟 2 外葉は傷みを防ぐ程度 3 1玉外葉を含んで350g以上、外葉のないものは300g以上
13	キャベツ	kg	1 抽たい品不可 2 外葉は傷みを防ぐ程度、むき過ぎて白くなっているものは不可 3 1玉900g(春系は800g)~2kg
14	紫キャベツ	kg	1 抽たい品不可 2 外葉は傷みを防ぐ程度 3 1玉0.5kg~1.2kg
15	にら	kg	1 鮮度、葉色良好品 2 1束30~35cm、葉幅7mm以上
16	豆苗	個	1個250g(可食部80~90g)
17	貝割大根	個	1個40g(可食部10~15g)
18	みつ葉	束	1 系みつ葉 2 完全清浄、香気良好品 3 1束30~50g
19	水菜	kg	1 抽たい品不可 2 子葉、枯葉、根部除去 3 1株38cm以下
20	パセリ	束	1 葉の開いたものは不可 2 1束50g程度
21	セロリ	kg	1 茎が白色の内側に巻きのあるもの 2 萎凋しているものは不可 3 1株1.4~1.7kg
22	白菜	kg	1 裂球がない適度な結球のもの 2 抽たい品不可 3 1玉2~2.5kg
23	ピーマン	kg	1 赤果(過熟)、軟果不可 2 1個30~40g
24	パプリカ	kg	1 大玉系 2 赤、黄、橙 3 1個110~140g
25	ブロッコリー	kg	1 花らいのしまり及び色沢良好品 2 外葉を除く 3 1株花らい直径10~11cm、250g
26	カリフラワー	kg	1 花らいのしまり及び色沢良好品 2 外葉は8枚以内の荷ずれのないもの 3 1株花らい直径12cm、500g
27	グリーンアスパラ	kg	1 穂先の開きのないもの 2 1本21cm以上、13~20g

No.	品名	単位	規格
28	オクラ	kg	1 病虫害被害、奇形果不可 2 産毛のしっかりついたもの 3 1本7~11cm
29	にがうり	kg	1 曲りのひどくないもの 2 突起の変色のないもの 3 1本21~35cm、250g以上
30	みょうが	kg	1 紅色が鮮やかな艶のあるもの 2 先端がしっかり締り、花の咲きかけているものは不可 3 1個15~20g
31	根生姜	kg	1 老生姜 2 表面に傷がなく丸みがあり、硬く締まったもの
32	にんにく	kg	1 結球充実、裂球品不可 2 葉鞘及び根の切除が良好で、外皮の剥脱が少ないもの 3 1玉横径5~6cm
33	とうもろこし	kg	1 乳熟期で着粒がよく萎びのないもの 2 先端不稔3cm以内 3 果肉を覆う1枚を残し外皮を除くこと 4 1本15~18cm、300~400g
34	人参	kg	1 曲り、岐根、裂根がなく、肌荒れの甚だしくないもの 2 茎部緑化の著しいものは不可 3 1本180~250g
35	ごぼう	kg	1 洗浄済みの洗いごぼう 2 す入り、焼けのないもの 3 根元部直径1~2.5cm、50~60cm(うち直径1cm以上の部分が20cm以上)
36	切りごぼう	kg	長さ5cm、同サイズの人参10%混合
37	ささがきごぼう	kg	厚さ1mm、長さ4cm
38	大根	kg	1 葉切り、洗浄済青首大根 2 す入り、焼けのないもの 3 1本700~900g
39	かぶ	kg	1 葉付き小かぶ 2 皮に張り艶がある丸みのあるもの 3 茎と根のつなぎ目に変色のないもの 4 1株直径5~7cm

No.	品名	単位	規格
40	ラディッシュ	kg	1 葉付き二十日大根 2 葉が生き活きと新鮮で、根元に割れ目のあるものは不可 3 根部が鮮紅色で丸みのあるもの 4 1株直径3cm、15g～20g
41	玉葱	kg	1 裂球、分球がなく適度な結球のもの 2 抽たい品不可 3 葉鞘、皮、根部除去 4 1玉直径7～8cm
42	赤玉葱	kg	1 裂球、分球がなく適度な結球のもの 2 抽たい品不可 3 葉鞘、根部を除去した乾燥良好品 4 1玉直径5～6cm
43	なす	kg	1 千両なす 2 色づきの損なわれているものは除く 3 適期を過ぎたものは不可 4 1本13～19cm、80～90g
44	胡瓜	kg	1 濃緑色、黄色がかっているものは不可 2 肩落ち、尻太り、尻細り果は除く 3 適期を過ぎたものは不可 4 1本22～25cm、110～140g
45	ししとう	kg	1 白果、変形、病果、外傷果、赤果（過熟）、日焼け不可 2 1本5～7cm、5～8g
46	根深葱	kg	1 抽たい品不可萎 2 萎凋の兆候のあるものは除く 3 1本長さ30cm以上、軟白部の直径1.3～1.8cm
47	万能ねぎ	kg	1 萎凋がない鮮緑色 2 張りがある瑞々しいもの 3 1本45～50cm
48	もやし	kg	1 緑豆もやし 2 茎が全体的に白く、透明感のあるもの 3 軟らかく、水分の滲み出ているものは不可
49	大豆もやし	kg	1 茎が全体的に白く、透明感のあるもの 2 豆が開き、水分の滲み出ているものは不可

No.	品名	単位	規格
50	孟宗筍	kg	1 皮付きの生 2 穂先が黄色～薄黄緑色、根元のいぼが濃赤色で切り口の瑞々しいもの 3 皮に艶のあるもの 4 1本直径15～25cm、長さ25～30cm、米ぬか付き
51	ぜんまい水煮	袋	1 肉厚で軟らかいもの 2 防腐剤、漂白剤未使用品 3 1kg袋入り
52	ふき水煮	袋	1 青ふき 2 無着色 3 1kg袋入り
53	れんこん水煮	袋	1 ホール 2 1節直径5cm、300g 3 1kg袋入り
54	わらび水煮	袋	1 無着色 2 1kg袋入り
55	メンマ味付	袋	1 ラーメン用 2 1kg袋入り
56	天ぷら用オクラ	袋	1 下味付き 2 1本7～11cm、ホール 3 1.2kg袋入り
57	天ぷら用タラの芽	袋	1 下味付き 2 木質部、りん片を除いたもの 3 1個10～15g、固形量800g袋入り
58	天ぷら用姫竹	袋	1 下味付き 2 花咲の形状に加工したもの 3 1個15g程度、800g袋入り
59	冷凍南瓜（スライス）	袋	1 8mmスライス 2 1切30g、1kg袋入り
60	冷凍オクラ	袋	1 小口切りにしたもの 2 500g袋入り
61	冷凍ほうれん草	袋	500g袋入り
62	冷凍ブロッコリー	袋	500g袋入り
63	シャトーキャロット	袋	45個程度、1kg袋入り
64	冷凍さやいんげん	袋	1 5cmカット 2 500g袋入り
65	冷凍スナップエンドウ	袋	500g袋入り
66	冷凍絹さや	袋	500g袋入り
67	冷凍オクラ（ホール）	袋	500g袋入り
68	冷凍モロヘイヤ	袋	500g袋入り
69	冷凍カリフラワー	袋	500g袋入り

No.	品名	単位	規格
70	冷凍野菜ミックス	袋	1 パプリカ、ズッキーニ、さつまいも、れんこん、ヤングコーン混合 2 2cm程度の乱切り、加熱済み 3 500g袋入り
71	冷凍カット野菜ミックス	袋	1 馬鈴薯、なす、ズッキーニ、パプリカ 2 1cm程度の角切り、加熱済み 3 600g袋入り
72	ミックスベジタブル	袋	1 コーン、人参、グリーンピースまたはさやいんげん混合 2 1kg袋入り
73	ごぼうチップ	袋	1 冷凍短冊チップ 2 500g袋入り
74	冷凍ホールコーン	袋	1kg袋入り
75	れんこんチップ	袋	1 冷凍輪切りチップ 2 500g袋入り
76	にんにくの芽	kg	1 生 2 張りがあり濃緑色
77	乾燥ほうれん草	袋	1 国産 2 200g袋入り
78	乾燥野菜ミックス	袋	1 国産 2 キャベツ、人参、ごぼう、大根菜混合 3 500g袋入り
79	切干大根（大）	kg	1 無漂白 2 乾燥良好品で変色のないもの
80	かんぴょう	個	1 無漂白 2 200g袋入り
81	乾燥キャベツ	個	1 国産 2 200g袋入り
82	乾燥ごぼう	個	1 国産 2 200g袋入り
83	冷凍モロヘイヤクラミックス	袋	1 モロヘイヤあく抜き済み 2 カット済み混合品 3 500g袋入り
84	冷凍ニンニクの芽	袋	1 5cmカット 2 500g袋入り
85	山菜水煮	袋	1 わらび、細竹、きくらげ等5種類以上使用 2 味付けしたものは不可 3 1kg袋入り
86	冷凍南瓜	kg	1 冷凍栗南瓜 2 1切れ3～5cm角皮付きカット、25g程度
87	皮付き玉葱	kg	1 黄玉葱 2 Mサイズ 150～200g

No.	品名	単位	規格
88	冷凍きざみ玉葱	袋	1 5mm角ダイスカット 2 500g袋入り
89	冷凍粗みじん玉葱	袋	1 3mm角ダイスカット 2 500g袋入り
90	ミディトマト	kg	1 未熟果、過熟果、傷害果、空洞果は 軽度のものに限る 2 1玉60g程度の中玉
91	スッキーニ	kg	1本200g程度

M 果物類

果物類共通規格

- 1 大きさが均一で、変色が無く特有の色、艶及び香りを有するもの。新鮮で凍結が無く、熟度良好な秀品であること。
- 2 等級は、野菜標準全道統一規格に基づくものとする。ただし、道外出荷品において、各産地独自の規格を設けている場合は各都府県の標準出荷規格を用いる。

No.	品名	単位	規格
1	みかん	kg	1 温州みかん 2 皮が濃橙色で、縦に長い丸型ではなく平らな形のもの 3 Mサイズ 1個100～120g
2	オレンジ	kg	1 果皮にへこみがなく、鮮橙色で張り と艶のあるもの 2 均一な丸みで、重量感のあるもの 3 Mサイズ 1個200～250g
3	グレープフルーツ	kg	1 果皮にへこみがなく、張り と艶のあるもの 2 均一な丸みで、重量感のあるもの 3 1個350～400g
4	レモン	kg	1 国産 2 へたに枯れがなく果皮に弾力があり 色むらのないもの 3 直径5.6cm程度 4 Mサイズ 1個90g以上
5	いちご	kg	1 へたが鮮緑色で果実に色むらがなく 艶及び産毛のあるもの 2 萎凋の兆候のあるもの、未熟果、過 熟果、傷害果は不可 3 500gパック並べ置き 4 Lサイズ 1粒15～30g
6	柿	kg	1 へたが濃緑色で、先端が実と離れて いないもの 2 実が鮮橙色で色むらがなく、張り と艶があるもの 3 未熟果、過熟果、傷害果は不可 4 Mサイズ 1個190～220g
7	キウイフルーツ	kg	1 未熟果、過熟果、傷害果は不可 2 Mサイズ 1個100g～110g

No.	品名	単位	規格
8	さくらんぼ	kg	1 軸が緑色で果皮に光沢と張りがあり黒ずみ及び褐色斑点のないもの 2 未熟果、過熟果、傷害果は不可 3 Mサイズ 直径19mm以上、7~10g
9	アメリカンチェリー	kg	1 軸が緑色で濃紅色で、果皮に光沢と張りのあるもの 2 未熟果、過熟果、傷害果は不可 3 Lサイズ 1粒11.5R~10.5Rサイズ、8~12g
10	西瓜	kg	1 縞模様がはっきりしていて、蔓が緑色で盛り上がっているもの 2 1玉5~6kg
11	プラム	kg	1 果皮の赤い大石早生、菅野中生、紅りょうせん、サタローザ等 2 果皮に傷や色むらがなく、張りと弾力のあるもの 2 1玉60~90g
12	桃	kg	1 白桃 2 表面の縫合線を中心として左右対称で、丸みのあるもの 3 果皮が満遍なく桃色または黄色で、へたの部分が適度に白色のもの 4 産毛の様な薄く軟らかい毛がしっかり生えているもの 5 未熟果、過熟果、傷害果は不可 6 Mサイズ 優以上、1玉220~270g
13	梨	kg	1 日本梨 2 軸の欠損がなく、左右対称のもの 3 青梨は黄色みを帯びた緑色の虎熟れ状、赤梨は赤色みがかかった茶色 4 果皮に色むらがなく、ざらざら感が取れた表面のつるりとしたもの 5 未熟果、過熟果、傷害果は不可 6 Mサイズ 優以上、1玉215~310g
14	りんご	kg	1 異品種果不可 2 軸の欠損がなく、左右対称のもの 3 品種固有の熟色が優良なもので、上半球着色割合が80%、お尻の部分が黄色から濃橙色のもの 4 果皮に光沢があるもの 5 未熟果、過熟果、傷害果は不可 6 Mサイズ 優以上、250~320g

No.	品名	単位	規格
15	パインアップル	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉が濃緑色で、艶のあるもの 2 全体に丸みがあり、下半球が黄色、上部に若干の青みのあるもの 3 下膨れの形状で、お尻の部分にかびのないもの 4 適度な熟度で、特有の芳香を有するもの 5 1玉全長36～40cm（うち葉長20～25cm）、1～1.8kg（実重量700～1.5kg）
16	皮むきパインアップル	個	<ul style="list-style-type: none"> 1 皮を除き真空包装したもの 2 シロップ漬不可 3 500g程度
17	バナナ	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 房の付け根がしっかりとしている、茎の太いもの 2 未熟果、過熟果、傷害果は不可 3 1本15cm程度、130～150g
18	小粒ぶどう	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 デラウェア、ベリー-A、キングデラ等 2 熟度が整一で粒ぞろいの良好なもの 3 未熟果、病虫害果、傷害果は不可 4 1房70g以上
19	中粒ぶどう	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 スチューベン、ピオーネ、キャンベル・アーリー等 2 熟度が整一で粒ぞろいの良好なもの 3 未熟果、病虫害果、傷害果は不可 3 1房170g以上
20	ネットメロン	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 ハネデュー、ホームラン 2 果皮に張りがあり傷やひび割れがなく、蔓の部分が茶色く変色していないもの 3 優以上、1玉1kg以上
21	赤肉メロン	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 夕張、サンセット、クインシー、スイートルビー 2 網目の細かく、蔓が太く周りの肩の部分が盛り上がっているもの 3 優以上、1玉1kg以上
22	青肉メロン	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 ネット系 2 アムス、アルス、タミ、アンデス、オメ 3 網目の細かく、蔓が緑色で張りのあるもの 4 優以上、1玉1kg以上
23	アボカド	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 卵型で、黒みがかった濃緑色で、表面にしわがなく張り艶のあるもの 2 追熟が十分で、やや弾力のあるもの 3 ヘタの取れていないもの 4 1個160～200g

No.	品名	単位	規格
24	冷凍いちご	袋	1 スライス済み 2 シロップ、フルーツ入入り不可 3 500g
25	冷凍ブルーベリー	袋	1 ホール 2 シロップ、フルーツ入入り不可 3 200g
26	ブロン	kg	1 生食用、乾燥品不可 2 1玉60~70g

N きのこと類

No.	品名	単位	規格
1	えのき茸	kg	1 乳白色で艶があり、背丈の揃っているもの、黄色みがかかったものは不可 2 柄のゆるみがなく、笠の開ききっていないもの
2	エリンギ	kg	1 軸が白く弾力があるもの 2 笠が内側に丸まわって開ききっていないもの
3	本しめじ	kg	1 笠の色が濃く弾力があり、軸が太く白いもの、退色したものは不可 2 1株から出て揃っているもの、寄せ集めは不可
4	生椎茸	kg	1 笠が肉厚で開き具合が6~8割、軸の太いもの 2 ひだが綺麗な白色のもの 3 直径5~6cm
5	スライス干椎茸	kg	1 乾燥良好品 2 割れ、砕けの多いものは不可
6	ホール干椎茸	kg	1 笠のしわが少ない、乾燥良好品 2 ひだが綺麗な淡黄色 3 直径6~7cm
7	まいたけ	kg	1 笠が濃茶色で、余分な水分の付着がない肉厚のもの 2 軸が綺麗な白色で、弾力のあるもの 3 1株から出て揃っているもの、寄せ集めは不可
8	乾燥きくらげ	kg	1 黒きくらげ、ホール 2 乾燥両行品で、割れ、砕けのあるものは不可
9	きのこ水煮	袋	1 5種以上混合 2 1kg袋入り
10	バラ冷凍しめじ	袋	1 ぶなしめじ冷凍 2 液体窒素急速バラ凍結製法品 3 500g袋入り

○ 海草類

No.	品名	単位	規格
1	焼きのり	袋	1 黒褐色で艶のあるもの、退色しているものは不可 2 大判（全形）10枚袋入り
2	味付けのり	袋	1 防湿処理の適切なもの 2 5枚包装、小袋100袋入り
3	あおさのり	袋	1 防湿処理が適切で、退色のないもの 2 100g袋入り
4	きざみのり	袋	1 防湿処理が適切で、退色のないもの 2 2mm×3cmカット、100g袋入り
5	青のり粉	個	1 防湿処理が適切で、退色のないもの 2 20g容器入り
6	だし昆布	kg	1 だし用昆布（日高、利尻） 2 2等級品以上
7	乾燥切り昆布	袋	1 すき昆布、きざみ昆布 2 煮物、炒め物用 3 100g袋入り
8	丸とろろ昆布	袋	1 防湿処理が適切で、退色のないもの 2 1.3gを個食用に丸く成型したもの 3 100個袋入り
9	のり佃煮	個	180g容器入り
10	カップ 味付けめかぶ	個	1 かつおだし醤油 2 50g3連
11	カップ 味付けもずく	個	1 三杯酢または黒酢 2 70g3連
12	ひじき	kg	芽ひじき
13	乾燥若布	袋	1 防湿処理が適切で、退色のないもの 2 200g袋入り
14	海藻サラダ	袋	1 乾燥タイプ 2 わかめ、白きくらげ、赤つのまた、茎わかめ、ふのり、昆布等5種類以上混合したもの 3 100g袋入り
15	干ふのり	袋	1 防湿処理が適切で、退色のないもの 2 100g袋入り
16	もずく	袋	1 味付けのされていない冷凍生もずく 2 塩蔵品不可 3 300g袋入り
17	ところ天	個	1 外、辛子付き 2 200g容器入り

No.	品名	単位	規格
18	小袋のり佃煮	箱	1 個食用スティックのり佃煮 2 8g40袋入り

P 嗜好飲料

No.	品名	単位	規格
1	黒酢ドリンク	個	1 純米熟成黒酢、紀州南高梅果汁使用 2 ストロ-付き 3 125mlパック入り
2	1L野菜ジュ-ス	本	1 トマトベ-ス、20種以上の野菜使用品 2 1L紙パック入り
3	1L野菜果物ジュ-ス	本	1 果汁40~50%使用ミックスジュ-ス 2 1L紙パック入り
4	個食用野菜ジュ-ス	個	1 トマトベ-ス、20種以上の野菜使用品 2 ストロ-付き 3 200ml紙パック入り
5	個食用野菜果物ジュ-ス	個	1 果汁20~30%使用ミックスジュ-ス 2 ストロ-付き 3 125ml紙パック入り
6	オレンジジュ-ス	個	1 オレンジ果汁と温州みかん果汁ブレンド 果汁100%品 2 ストロ-付き 3 えひめ飲料または同等品 4 200ml紙パック入り
7	個食用みかんジュ-ス	個	1 温州みかん果汁使用乳酸菌発酵果汁 飲料 2 ストロ-付き 3 125ml紙パック入り
8	個装煎茶パック	個	1 個別包装緑茶ティーパック 2 2g100個入り
9	緑茶パック	袋	1個2g、500個袋入り
10	ウ-ロン茶パック	袋	1 水出し、湯出し用 2 1個5g、54個袋入り
11	ミネラルウォーター	本	1 軟水 2 550mlペットボトル入り
12	ミニ缶緑茶	缶	185g缶入り
13	ミニ缶ウ-ロン茶	缶	185g缶入り
14	缶ブラックコ-ヒー	缶	1 無糖 2 185g缶入り
15	缶コ-ヒー	缶	1 加糖 2 185g缶入り
16	缶甘酒	缶	185g缶入り
17	缶コーンポ-タージュ	缶	1 粒コーン入り 2 190g缶入り

No.	品名	単位	規格
18	スポーツ飲料（粉末）	袋	1 体液に近いイオン濃度溶液になるもの 2 大塚製薬「ポカリスエット」、コカ・コーラ「アクエリアス」または同等品以上 3 74g袋入り
19	スポーツ飲料（1.5L）	本	1 体液に近いイオン濃度溶液 2 大塚製薬「ポカリスエット」、コカ・コーラ「アクエリアス」または同等品以上 3 1.5L容器入り
20	スポーツ飲料（550ml）	本	1 体液に近いイオン濃度溶液 2 キリン「アミノサプリ」、大塚製薬「イオンウォーター」または同等品以上 3 550ml容器入り
21	クエン酸飲料	本	1 はちみつ、ローヤルゼリー配合 2 30倍希釈タイプ 3 900ml容器入り
22	機能性飲料（500ml）	本	1 機能性スポーツ飲料 2 オリゴノール配合 3 500ml容器入り
23	ビタミンゼリー飲料	本	1 ビタミン11種類配合 2 グレープフルーツ味 3 180gパック入り
24	ファイバーゼリー飲料	本	1 食物繊維2.8g以上含有 2 ぶどう味 3 180gパック入り
25	機能性ゼリー飲料	本	1 オリゴノール配合 2 180gパック入り
26	エネルギーゼリー飲料	本	1 160kcal以上 2 マスカット味 3 180gパック入り
27	緑茶	本	2L容器入り
28	ウーロン茶	本	2L容器入り
29	インスタントコーヒー	個	1 詰め替え用不可 2 80g容器入り
30	ミネラルアミノ酸飲料	個	1 オレンジ等の柑橘果汁10%使用、ほんのり塩味風味 2 ストロー付き 3 200ml紙パック入り
31	個食用フルーツジュース	個	1 果汁100% 2 りんご、オレンジ、マスカット 3 ストロー付き 4 200mlパック入り

No.	品名	単位	規格
32	アーモンドミルク	個	1 アーモンドオイル、アーモンドペースト使用品 2 プレーン、無糖、ナッツ、コーヒー、カカオ 3 ストロ付き 4 200mlパック入り
33	個食用スムージー(乳製品)	個	1 発酵乳(ヨーグルト等)をベースに果汁(バナナ、ぶどう等)、野菜汁(ケール、人参、ほうれん草等)を混合したもの 2 果物及び野菜汁100%で、砂糖、甘味料、増粘剤無添加 3 330ml容器入り
34	個食用スムージー(ビタミン)	個	1 果汁(キウイフルーツ、りんご、ぶどう、オレンジ、桃等)、野菜汁(ケール、人参、ほうれん草等)を混合したもの 2 果物及び野菜汁100%で、砂糖、甘味料、増粘剤無添加 3 330ml容器入り
35	個食用紫系野菜ジュース	個	1 果汁(りんご、ぶどう、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー等)、野菜汁(ケール、紫芋、紫シャベツ、赤じそ、赤ピーマン、ほうれん草等)を混合したもの 2 果物及び野菜汁100%で、砂糖、甘味料、増粘剤無添加 3 200ml容器入り
36	個食用黄系野菜ジュース	個	1 果汁(りんご、レモン、パッションフルーツ、アセロラ、マンゴー等)、野菜汁(ケール、ビート、南瓜、とうもろこし、ほうれん草等)を混合したもの 2 果物及び野菜汁100%で、砂糖、甘味料、増粘剤無添加 3 200ml容器入り
37	個装お茶パック	個	1 個別包装ティーパック 2 緑茶、玄米茶、番茶、ウーロン茶のいずれか 3 2g100袋入り

Q 調味料類

No.	品名	単位	規格
1	食塩	袋	1 精製塩 2 1kg袋入り
2	卓上塩	個	1 精製塩 2 100g容器入り
3	ミネラル食塩	袋	1 海水天然塩 2 500g袋入り
4	醤油 (1.8L)	本	1 濃口醤油 2 1.8L容器入り
5	みりんタイプ調味料	本	1 水あめ、米糲等添加醸造調味料 2 酸味料使用不可、加塩 3 アルコール度数8%以上9%未満 4 1.8L容器入り
6	減塩卓上醤油	本	1 丸大豆、北海道産昆布だし使用 2 醤油100gあたり塩分12g未満含有 3 450mlやわらか密封容器入り
7	ナンプラー	本	700ml容器入り
8	だしパック	袋	1 かつお、昆布混合 2 50g2パック、20個袋入り
9	けずり節	袋	1 かつお、そうだかつお、さば使用 2 500g袋入り
10	だしの素	箱	1 かつお風味顆粒だし 2 1kg箱入り
11	昆布だしの素	箱	1kg箱入り
12	おでんの素	箱	1 日高昆布使用粉末だし 2 20g小袋、4個箱入り
13	白だし	本	1 3倍希釈 2 1.8L容器入り
14	めんつゆ	本	1 3倍希釈 2 1.8L容器入り
15	コンソメの素	袋	1 チキンベース 2 500g袋入り
16	ビーフコンソメ	個	1kg容器入り
17	鶏がらスープの素	個	1 中華用丸鶏ガラベース粉末スープ 2 味の素「丸鶏がらスープ」、ユキ食品「化学調味料無添加のガラスープ」または同等品以上 3 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
18	中華スープの素	袋	1 粉末中華スープストック 2 キンバース、野菜エキス入り 3 ポークエキス入り不可 4 理研「新スープストック中華用」、東洋スープ「中華ストック」または同等品以上 5 1kg袋入り
19	中華用粉末スープ	袋	1 中華用粉末スープストック 2 キンバース、ポークエキス入り不可 3 理研「中華スープゴールド」、東洋スープ「スープストック」または同等品以上 4 1kg袋入り
20	液体がらすスープ	袋	1 豚骨、鶏がら、鶏肉混合濃縮だし 2 30～60H倍希釈 3 1kg袋入り
21	粉末中華がらすスープ	個	1 粉末がらすスープ 2 清湯スープに香辛野菜、スパイス等を20種配合 3 創味「創味シャンタン」、ユキ食品「がらすスープ」または同等品以上 5 500g容器入り
22	塩こしょう	個	1 粉末黒こしょう使用 2 250g容器入り、詰め替え用袋不可
23	卓上黒こしょう	個	1 粗挽き 2 100g容器入り
24	卓上こしょう	個	1 粉末 2 黒こしょう、白こしょう混合 3 20g容器入り
25	こしょう	缶	1 粉末白こしょう 2 210g缶入り
26	複合調味料	袋	1 グルタミン酸ナトリウム混合調味料 2 1kg袋入り
27	おろし生姜	個	1kg容器入り
28	おろしにんにく	個	1kg容器入り
29	ガーリックスライス	個	1 フライドフレーク 2 250g容器入り
30	ガーリックパウダー	個	90g容器入り
31	卓上一味唐辛子	個	18g容器入り
32	たかの爪	個	1 小口切り、種除去 2 10g袋入り
33	卓上山椒	個	12g容器入り
34	タバスコ	個	60ml容器入り
35	練りわさび	個	40g容器入り
36	練り辛子	個	40g容器入り

No.	品名	単位	規格
37	柚子こしょう	個	80g容器入り
38	粗挽きマスタード	個	1 粒マスタード 2 530g容器入り
39	ナツメグ	個	1 粉末 2 20g容器入り
40	ローリエ	個	1 ホール 2 4g入り
41	粉末ローレル	個	65g缶入り
42	乾燥バジル	個	1 粉末 2 60g容器入り
43	乾燥パセリ	個	16g容器入り
44	ガラムマサラ	個	1 粉末 2 330g缶入り
45	卓上七味唐辛子	個	17g容器入り
46	オールスパイス	個	1 粉末 2 65g缶入り
47	クミン	個	1 粉末 2 65g缶入り
48	カイエンペッパー	個	1 粉末 2 300g缶入り
49	コリアンダー	個	1 粉末 2 350g缶入り
50	ターメリック	個	1 粉末 2 80g缶入り
51	コチュジャン	個	1kg容器入り
52	甜面醬(大)	個	1kg容器入り
53	オイスターソース	個	120g容器入り
54	豆板醬	個	110g容器入り
55	お好み焼きソース	個	1 野菜、果物に香辛料を加えた専用ソース 2 500g容器入り
56	ウスターソース	本	500ml容器入り
57	中濃ソース	本	500ml容器入り
58	ケチャップ	本	1kg容器入り
59	トマトピューレ	本	650ml容器入り
60	トマトピューレ(大)	袋	3kgフィルム袋入り
61	食酢(1.8L)	本	1 穀物酢 2 1.8L容器入り
62	レモン果汁	本	500ml容器入り
63	ポン酢醤油	本	1.8L容器入り
64	ポン酢	本	1 柑橘混合果汁 2 1.8L容器入り
65	土佐酢	本	150ml容器入り
66	バルサミコ酢	本	250ml容器入り

No.	品名	単位	規格
67	醤油糀	個	1 米糀を醤油に付け込んだ発酵調味料 2 800g容器入り
68	料理酒	個	1 塩分2%程度含有の加塩料理酒 2 アルコール度数11~12% 3 1.8L容器入り
69	料理用赤ワイン	本	1 調理用成分調整ワイン 2 アルコール度数9%以下、加塩 3 1.8L容器入り
70	料理用白ワイン	本	1 調理用成分調整ワイン 2 アルコール度数9%以下、加塩 3 1.8L容器入り
71	タルタルソース	袋	1 生玉葱、ピクルス、レモン果汁、ワイン使用 2 500gパック入り
72	シーザードレッシング	個	170ml容器入り
73	1000アイランドレッシング	個	170ml容器入り
74	ごまドレッシング	個	1 深煎り乳化タイプ 2 190ml容器入り
75	中華ごまドレッシング	個	1 ハンオイルタイプ 2 190ml容器入り
76	青しそドレッシング	個	1 ハンオイルタイプ 2 190ml容器入り
77	和風ドレッシング	個	190ml容器入り
78	フレンチドレッシング	個	1 乳化、白タイプ 2 190ml容器入り
79	おろしドレッシング	個	1 大根おろし入り 2 190ml容器入り
80	イタリアンドレッシング	個	210ml容器入り
81	オニオンドレッシング	個	1 すりおろし玉葱入り 2 190ml容器入り
82	中華ごまドレッシング (1L)	本	1 ハンオイルタイプ 2 1L容器入り
83	青しそドレッシング (1L)	本	1 ハンオイルタイプ 2 1L容器入り
84	ごまドレッシング (1L)	本	1 深煎り乳化タイプ 2 1L容器入り
85	フレンチドレッシング (1L)	本	1 乳化、白タイプ 2 1L容器入り
86	マリネドレッシング (1L)	本	1 レモン果汁使用 2 1L容器入り
87	焼きそばのたれ	本	1 ソース焼きそば用 2 1.6kg容器入り

No.	品名	単位	規格
88	塩焼きそばのたれ	個	1 ポーク白湯とシーフードの旨味のバランスのよいもの 2 1.6kg容器入り
89	焼肉のたれ	本	1 醤油ベース、甘口 2 1.6kg容器入り
90	焼肉のたれ（辛口）	本	1 黒こしょう、胡麻、にんにくを使用した韓国風たれ 2 2kg容器入り
91	山賊焼のたれ	本	1 細挽き、中挽き、荒挽きのこしょうをブレンドしたもの 2 2kg容器入り
92	丼のたれ	本	1 かつお風味の本醸造醤油、発酵調味料使用たれ 2 1.6kg容器入り
93	鰻のたれ	本	1 醤油、みりんベースのうなぎ用てりたれ 2 1.6kg容器入り
94	ごましゃぶのたれ	本	1 しゃぶしゃぶ用ごまだれ 2 1L容器入り
95	坦々ごま鍋の素	本	1 鶏がらベースで練り胡麻、豆板醤、唐辛子を加えたもの 2 3倍希釈 3 1L容器入り
96	甘辛揚げのたれ	個	1 甘辛醤油濃厚あんかけだれ 2 黒こしょう、白こしょうブレンド 3 1L容器入り
97	テリヤキソース	本	2kg容器入り
98	棒々鶏ソース	本	1 和え物、緬のつけだれ用 2 1L容器入り
99	和風おろしソース	本	1 醤油ベースでわさびの風味を加えたもの 2 1L容器入り
100	ガーリックオニオンソース	本	1 醤油ベースで玉葱とにんにくの風味を加えたもの 2 1L容器入り
101	シャリアピソース	本	1 醤油ベースで玉葱のみじん切りと赤ワインの風味を効かせたもの 2 1L容器入り
102	牡蠣鍋の素	本	1 あさり、ほたて、柱アミ、鰹等の旨味の効いたもの 2 3~5倍希釈 3 1L容器入り

No.	品名	単位	規格
103	幟子の素	本	1 一味唐辛子と粗挽き唐辛子併用 2 450g容器入り
104	四川風麻婆豆腐の素	本	1 四川風 2 花椒、豆鼓、郫県豆板醬入り 3 日本食研「食研中華麻婆豆腐の素」、 イバラ「四川風麻婆豆腐」または同等品以上 4 1L容器入り
105	回鍋肉の素	本	1 味噌ベースで、豆鼓、豆板醬を加えた もの 2 1.5kg容器入り
106	チリソースの素	袋	1 チリソース用粉末中華合わせ調味料 2 5倍希釈タイプ 3 1kg袋入り
107	台湾ラーメンスープ	本	1 醤油ベース 2 粗挽き唐辛子、輪切り唐辛子入り 3 5倍希釈 4 500ml容器入り
108	あんかけ甘酢の素	本	1 黒酢、はちみつ使用 2 たれ落ちしにくいタイプ 3 2kg容器入り
109	麻婆豆腐の素	個	1 甘口 2 ひき肉入り 3 丸美屋「麻婆豆腐の素甘口」、テ-オー食 品「麻婆豆腐の素」または同等品以上 4 1kg容器入り
110	唐揚げの素	袋	1 粉末サギの素 2 1kg袋入り
111	塩糀漬の素	個	1 塩糀に味噌等を加えた漬け込み用調 味料 2 1kg袋入り
112	ハニーマスタードソース	本	1 上掛け、和え物、ディップ用 2 粒マスタードを使用した洋風ソース 3 1L容器入り
113	醤油ラーメンスープ	袋	1 がらスープと野菜の旨味をベースに鰹、 椎茸、昆布の旨味を加えたもの 2 11倍希釈 3 1kg袋入り
114	豚骨醤油ラーメンスープ	袋	1 豚骨の旨味ににんにくと生姜の風味 の効いたもの 2 8倍希釈 3 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
115	豚骨味噌ラーメンスープ	袋	1 豚骨ベースで田舎味噌、糀味噌をブレンドしたもの 2 8倍希釈 3 1kg袋入り
116	豚骨ラーメンスープ	袋	1 博多風 2 10倍希釈 3 1kg袋入り
117	塩ラーメンスープ	袋	1 がらスープの旨味に野菜の甘味を加えたもの 2 11倍希釈 3 1kg袋入り
118	味噌ラーメンスープ	袋	1 がらベースで味噌を数種ブレンドして加えているもの 2 8倍希釈 3 2kg袋入り
119	担々麺スープ	本	1 五香粉入り 2 1.1kg容器入り
120	ちゃんぽんスープ	本	1 ちゃんぽん、皿うどん用 2 8倍希釈 3 1kg容器入り
121	冷やしラーメンスープ	本	1 ざるラーメンスープ 2 26～33人用、1.5kg容器入り
122	冷やし中華スープ	本	1 りんご果汁、ごま油を使用した醤油ベースだれ 2 33～36人用、1.5kg容器入り
123	冷やし担々麺スープ	本	1 練り胡麻ベースでアーモンドを使用した辛味の効いたたれ 2 2倍希釈 3 1.5kg容器入り
124	冷やし中華スープ（胡麻）	本	1 すり胡麻、練り胡麻、ごま油を使用した風味の豊かなもの 2 30～35人用、1.5kg容器入り
125	カレー用辛味調味料	袋	1 カレー用辛味調整オイル 2 3g小袋、100個袋入り
126	カレー粉	缶	400g缶入り
127	チャツネ	個	1 カレー用フルーツペースト 2 450g容器入り
128	カレーフレーク（スパイス）	個	1 野菜、果実、20種以上のスパイス配合した辛口タイプ 2 エバラ食品「マトラスカレーリッチ&スパイス」、ハチ食品「スパイスマサラカレーフレーク辛口」または同等品以上 3 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
129	カレー粉（辛口）	個	1 カレーパウダー、 Onionパウダーの香味の効いた辛口タイプ 2 ハウス食品「ジャワカレー」、S&B「とろけるカレー粉辛口」または同等品以上 3 1kg袋入り
130	カレー粉（中辛）	個	1 炒め玉葱と生クリームのもろやかさのある中辛タイプ 2 ハウス食品「こくまるカレー粉中辛」、S&B「デイナーカレー粉」または同等品以上 3 1kg袋入り
131	カレー粉（甘口）	箱	1 国産りんごペーストとはちみつの風味の効いた甘口タイプ 2 ハウス食品「バニラカレー粉」、S&B「とろけるカレー粉甘口」または同等品以上 3 1kg袋入り
132	ハッシュカレー	袋	1 完熟トマトを使用したもの 2 ハウス食品「完熟トマトのハッシュカレー」、S&B「ハッシュカレーS」または同等品以上 3 1kg袋入り
133	ホワイトシチューの素	袋	1 顆粒またはフレーク状のクリームシチューミックス 2 ブイヨン感のあるもので、ホワイトソース用は不可 3 ハウス食品「シチューミックスクリーム」、S&B「とろけるシチューカレー」または同等品以上 4 1kg袋入り
134	コンソメの素	袋	1 粉末 2 ネスレ日本「Maggieコンソメ」、日本食研「コンソメの素」または同等品以上 3 500g袋入り
135	ビーフシチューの素	袋	1 顆粒またはフレーク状のビーフシチューミックス 2 ハウス食品「シチューミックスビーフ用」、S&B「デイナーシチューカレー」または同等品以上 3 1kg袋入り
136	デミグラスソース	袋	1kg袋入り
137	豆乳鍋の素	袋	1 加熱による膜が張りにくいタイプ 2 7倍希釈 3 1L容器入り
138	寄せ鍋つゆ	本	1 焼あご出汁醤油味 2 11倍希釈タイプ 3 1L容器入り
139	味噌寄せ鍋の素	本	1 鶏、えび出汁味噌味 2 5倍希釈 3 1L容器入り

No.	品名	単位	規格
140	塩ちゃんこ鍋の素	本	1 丸鶏出汁塩味 2 11倍希釈 3 1L容器入り
141	トマトチーズパン粉ミックス	袋	1 トマト、チーズ風味のミックスパン粉 2 1kg袋入り
142	ガーリックパン粉焼ミックス	袋	1 香味野菜を使用したにんにく風味ミックスパン粉 2 1kg袋入り
143	ムニエルミックス	袋	1 玉葱、バター風味のミックスパン粉 2 1kg袋入り
144	カレーパン粉焼ミックス	袋	1 ほうれん草、人参を使用したカレー風味ミックスパン粉 2 1kg袋入り
145	香味野菜焼ミックス	袋	1 葱、人参、にんにくを使用した醤油風味ミックスパン粉 3 1kg袋入り
146	パン粉焼ミックス	袋	1 オニオンソメ風味のミックスパン粉 2 1kg袋入り
147	バジル焼きオイル	袋	1 バジル、パセリ、レッドベル、ローズマリー、セージ、オレガノ、タイム、ナツメグをブレンドしたソテー用調味料 2 700g袋入り
148	ガーリック焼きオイル	袋	1 フライドガーリック、ガーリックパウダーを使用したオリーブオイルベース調味料 2 700g袋入り
149	レモンペッパー焼きオイル	袋	1 レモンピール、大小2種のこしょうを使用したソテー用調味料 2 700g袋入り
150	野菜炒めオイル	袋	1 高温短時間調理用オイル 2 鶏がら醤油味 3 700g袋入り
151	タコライスソース	本	1 トマトベース 2 沖縄産黒糖使用 3 1L容器入り
152	シフォン	個	1 粉末 2 300g入り
153	乾燥ローズマリー	個	1 粉末 2 250g入り
154	梅だれ	本	1 果肉入り 2 700ml容器入り

No.	品名	単位	規格
155	ジンギスカンのたれ	本	1 醤油ベースで酸味、香辛野菜、スパイスのバランスのよいもの 2 ソラチ「特撰成吉思汗たれ」、ベル食品「成吉思汗たれ」、上北農産「スタミ源たれ」「ジンギスカンたれ」または同等品以上 3 1.8L容器入り
156	粉末すし酢	袋	1 粉末醸造酢、砂糖、食塩等を使用した調味酢 2 11~13合用150g袋入り
157	ローストビーフソース	本	1 醤油ベース 2 玉葱30%使用品 3 1.1kg容器入り
158	酢豚の素	本	1 黒酢、はちみつ、デーツ果汁、りんご使用 2 2kg容器入り
159	コールスロートレッシング (1L)	本	1 レモン、パイナップル果汁使用 2 1L容器入り
160	四川風担々麺スープ	本	1 五香粉使用四川風スープ 2 深煎りごまの風味のあるもの 3 1.1kg容器入り
161	ホースラディッシュ	個	1 西洋わさび 2 40g容器入り
162	ホワイトカレーウ	個	1 北海道野菜及び生クリーム使用品 2 ハウス食品「北海道ホワイトカレー」、テオ「ホワイトカレーウ」または同等品以上 3 1kg袋入り
163	鶏そばスープ	本	1 鶏だしベースで、煮干し、さば節、かつお節の魚介だしを加えたもの 2 5倍希釈 3 1L容器入り
164	バジルフレーク	個	1 乾燥バジルチップ、粉末不可 2 100g袋入り
165	辛味噌焼のたれ	本	1 豆味噌使用旨辛たれ 2 唐辛子、黒こしょうブレンド 3 2kg容器入り
166	酵素入肉用調味料	袋	1 タバコ質酵素入り肉用軟化調味料 2 食塩、白こしょう、酵母エキス、デキストリン等使用 3 500g袋入り
167	塩だれ	本	1 刻み葱、柑橘果皮使用 2 1.8kg容器入り

No.	品名	単位	規格
168	西京漬の素	本	1 米味噌ベース 2 甘酒、魚醤ブレンド 3 1kg容器入り
169	パセリバター焼オイル	袋	1 パセリ入り焦がしバター風味調味料 2 700g袋入り
170	酒粕	袋	1 料理用 2 250g袋入り
171	みそかつだれ	本	1 ハ丁味噌ベース 2 甘口 3 2L容器入り
172	具入りガーリックオイル	袋	1 コーンフレーク、揚げ玉葱、揚げにんにく 入りラー油 2 500g
173	チョレギサラダドレッシング (1L)	本	1 にんにくの旨味の塩味ドレッシング 2 ごま油、煎り胡麻、のり入り 3 1L容器入り
174	魚介塩ラーメンスープ	袋	1 鯛、あさり出汁ベース 2 11倍希釈 3 1.1kg袋入り
175	タンドリーチキンオイル	袋	1 カレー粉等10種類のスパイスを配合した 漬け込み用調味オイル 2 700g袋入り
176	バーベキューソース	本	1 肉料理用調味ソース 2 トマトベース、はちみつ使用 3 1.2kg容器入り
177	冷凍豚がら	袋	1 煮出し用簡易冷凍豚骨 2 衛生的に鶏がらをあく抜きして、シ チ状にし、煮出し用袋に詰め冷凍した もの 3 2kg入り
178	冷凍鶏がら	袋	1 煮出し用簡易冷凍鶏がら 2 衛生的に鶏がらをあく抜きして、シ チ状にし、煮出し用袋に詰め冷凍した もの 3 2kg入り
179	ラーメン用冷凍豚白 湯	袋	1 豚頭骨、ゲンコツ、コマカウを煮出した濃 厚ポーク白湯 2 5倍希釈 3 2kg入り
180	ラーメン用冷凍鶏白 湯	袋	1 鶏骨を煮出した濃厚鶏白湯 2 5倍希釈 3 2kg入り

No.	品名	単位	規格
181	粗びき黒こしょう	缶	1 粗びき黒こしょう 2 370g缶入り
182	小袋青しそドレッシング	個	1 ハンオイルタイプ 2 10ml40袋入り
183	小袋フレンドドレッシング	個	1 乳化タイプ、白色 2 15ml40袋入り
184	小袋和風ごまドレッシング	個	1 醤油風味 2 15g40袋入り
185	小袋ごまドレッシング	個	1 深煎り乳化タイプ 2 15g40袋入り
186	小袋イタリアンドレッシング	個	10ml40袋入り
187	小袋アイランドドレッシング	個	1 1000アイランドドレッシング 2 15g40袋入り
188	小袋和風ドレッシング	個	1 ハンオイルタイプ 2 10ml40袋入り
189	油そばたれ	本	1 混ぜそば用たれ 2 1,470g容器入り
190	沖縄そばだし	本	1 16~17倍希釈 2 1,800g容器入り

R 漬物及び佃煮類

漬物共通規格

- 1 塩分量が適当なもの。
- 2 変色、酸味及び凍結等のないもの。
- 3 検量は固形量とする。

No.	品名	単位	規格
1	もやし	袋	1 漬かり過ぎによる酸味過多は不可 2 1kg袋入り
2	沢庵漬	kg	スライスしていないもの
3	白菜漬	kg	浅漬タイプ
4	かぶ漬	kg	1 白かぶ、胡瓜混合 2 浅漬タイプ 3 スライス済
5	胡瓜漬	kg	1 浅漬タイプ 2 スライス済
6	なす漬	kg	1 小なす使用 2 浅漬タイプ
7	野沢菜漬	kg	1 浅漬タイプ 2 カット済
8	白菜もやし漬	kg	1 着色料使用不可 2 漬かり過ぎによる酸味過多は不可 3 カット済
9	胡瓜もやし漬	kg	1 着色料使用不可 2 漬かり過ぎによる酸味過多は不可 3 乱切りまたはスライス済
10	キャベツ漬	kg	1 浅漬タイプ 2 胡瓜、人参混合 3 カット済
11	柴漬	袋	1 刻みタイプ 2 1kg袋入り
12	福神漬	袋	1kg袋入り
13	楽京漬	袋	1kg袋入り
14	きざみ紅生姜	袋	1kg袋入り
15	甘酢生姜	袋	1 寿司用がり 2 スライス済 3 1kg袋入り
16	つぼ漬	袋	1kg袋入り
17	味付ザーサイ	袋	1 スライス済 2 1kg袋入り
18	山形だし	袋	1 胡瓜、なす、香味野菜、昆布使用 2 500g袋入り

No.	品名	単位	規格
19	なめ茸	個	1 固形量70%以上 2 480g容器入り
20	梅漬	個	1 蜂蜜入り紀州南高梅 2 1kg容器入り
21	大根漬	kg	1 半割漬 2 1kg容器入り
22	七口漬	kg	1 浅漬 2 1kg容器入り

S 加工食品

冷凍品共通規格

- 1 凍結完全で再凍結、霜の付着がないもの。
- 2 製造後1ヶ月以内のもの。

No.	品名	単位	規格
1	エビカツ	kg	1 えびすり身使用 2 1個100g
2	いか唐揚げ	kg	1 リング、ミミ、ゲソ混合 2 1kg袋入り
3	エビしゅうまい	袋	1個30g程度、15個袋入り
4	かしゅうまい	袋	1個30g程度、15個袋入り
5	さんま竜田揚げ	袋	1枚20g程度、50個袋入り
6	さば竜田揚げ	袋	1枚25g程度、30個袋入り
7	冷凍かれい	袋	1 コブチイ 2 頭部、内臓、中骨除去 3 1枚130g程度、6枚袋入り
8	冷凍かれいから揚げ	袋	1 中骨除去 2 1個40g程度、12個袋入り
9	ジャンボかき揚げ	袋	1 手揚げ 2 1枚120g程度、4個袋入り
10	かき揚げ	袋	1 手揚げ 2 1枚85g程度、6個袋入り
11	えび天ぷら	袋	1 ブラックタイガ-使用 2 1尾35g程度、10本トレイ入り
12	いか天ぷら	kg	1枚50g程度
13	たこ唐揚げ	袋	1 真だこ使用 2 1kg袋入り
14	れんこん挟み揚げ	袋	1個35g程度、1kg袋入り
15	チンかつ	袋	1 むね肉使用 2 1枚200g程度、5枚袋入り
16	ミニチンかつ	袋	1 むね肉使用 2 1個35g程度、30枚袋入り
17	とんかつ	kg	1 ロース肉使用 2 1枚120g程度
18	冷凍ロースかつ	kg	1 ロース肉使用 2 1枚120g程度
19	えびフライ	袋	1 ブラックタイガ-使用 2 1尾70g程度、10本トレイ入り
20	白身魚フライ	kg	1枚60g程度
21	有頭えびフライ	袋	1 ブラックタイガ-有頭35尾サイズ使用 2 1尾18cm程度、10尾トレイ入り
22	いかリングフライ	袋	1個20g程度、1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
23	かきフライ（大）	袋	1 大粒国産かき使用 2 1個33g程度、20個袋入り
24	あじフライ	kg	1枚60g程度
25	あじフライ（大）	袋	1 粗目パン粉使用 2 1枚100g程度、6枚袋入り
26	サーモンフライ	kg	1 生パン粉または半生パン粉使用 2 1枚60g程度、10枚袋入り
27	チキンチーズフライ	袋	1 鶏肉大葉チーズ巻 2 チェダー、ゴーダ、サムソ3種のチーズ使用 3 1個55g程度、20個袋入り
28	串かつ	袋	1 玉葱不使用、豚ロース肉100%使用 2 1本40g程度、10本袋入り
29	ハムカツ	kg	1 厚切りハム使用 2 1枚80g程度
30	ハムエッグフライ	袋	1 半熟風加工卵使用 2 1枚80g程度、15枚袋入り
31	鮭串かつ	袋	1 ダイカット鮭使用、鮭メンチ串かつ 2 1本25g程度、15本袋入り
32	椎茸肉詰めフライ	袋	1個30g程度、30個袋入り
33	オニオンリングフライ	袋	500g袋入り
34	メンチカツ	kg	1個100g程度
35	カニクリームコロッケ	袋	1個70g程度、8個袋入り
36	コーンクリームコロッケ	kg	1個30g程度
37	牛肉コロッケ	kg	1個70g程度
38	野菜コロッケ	kg	1 人参、玉葱、コーン、グリーンピース入り 2 1個60g程度
39	南瓜コロッケ	kg	1個70g程度
40	肉じゃがコロッケ	kg	1個70g程度
41	コーンコロッケ	kg	1個70g程度
42	玉子サラダコロッケ	kg	1個70g程度
43	カレーコロッケ	kg	1個70g程度
44	ツナサラダコロッケ	kg	1個70g程度
45	チキンゲット	袋	1個50個程度、1kg袋入り
46	から揚げ用もも肉衣漬	袋	1 生もも肉ドロ漬 2 1kg袋入り（710g、から揚げバター290g）
47	冷凍鶏もも竜田揚	kg	1 もも肉使用 2 粉吹き加工 3 1個30g程度、1kg袋入り
48	冷凍フライドチキン	袋	1 骨なし 2 1枚120g程度、10枚袋入り
49	チキン竜田南蛮用	袋	1 チキン南蛮用 2 1枚140g程度、10枚袋入り

No.	品名	単位	規格
50	冷凍キんレグフライ	袋	1 手羽元付おね肉使用 2 サクサク衣 3 1本12~13cm、5個袋入り
51	豚唐揚げ	袋	1 酢豚用 2 1kg袋入り
52	白身魚フリッター	袋	1個70g程度、1kg袋入り
53	えびフリッター	袋	1尾25g程度、1kg袋入り
54	春巻	袋	1本50g程度、20本袋入り
55	ごぼうからあげ	袋	1 国産ごぼう使用 2 スティック状 3 1kg袋入り
56	冷凍オムレツ	袋	1 フレーン 2 1枚60g程度、10枚袋入り
57	冷凍ミートオムレツ	袋	1 トマト挽き肉ソース 2 1枚60g程度、10枚袋入り
58	ロールキャベツ巻	袋	1個40g程度、24個袋入り
59	冷凍餃子	袋	1 焼き目入り 2 23g、40個袋入り
60	ハンバーグ	袋	1 個包装ポイリングパック 2 1個120g程度、10個袋入り
61	荒挽きハンバーグ	kg	1 味付けなし 2 1個120g程度
62	小型ハンバーグ	kg	1 味付けなし 2 1個60g程度
63	ミニハンバーグ	袋	1 デミグラスソース風味 2 1個19g程度、30個袋入り
64	ミートボール	袋	1 味付けなし 2 15g、1kg袋入り
65	湯葉巻き	袋	1 1トコ鯛すり身、えび使用 2 1個45g程度、10本袋入り
66	冷凍ワンタン	袋	1個10g程度、50個袋入り
67	鶏ごぼういなり	袋	1 ごぼう、人参、小松菜入り 2 1個25g程度、三角カット、50個入り
68	鶏そぼろ信田	袋	1 味付き 2 1個50g程度、10個袋入り
69	野菜信田	個	1 味付けしていないもの 2 1個50g程度
70	信田もち	袋	1 おでん用もち巾着 2 1個20g程度、50個袋入り
71	冷凍豚ハニ	袋	1 ハニ用味付き 2 500g袋入り
72	豚あぶり焼	箱	1 味付き真空パック冷凍 2 1本400g程度、15本入り

No.	品名	単位	規格
73	ソーキ豚角煮	袋	1 冷凍 2 1枚30g程度、1kg袋入り
74	味付3枚肉	袋	1 冷凍 2 1枚20g程度、1kg袋入り
75	牛肉ごぼう巻	袋	1本105g程度、5本袋入り
76	八幡巻	袋	1 鴨八幡巻 2 1本30cm、550g程度袋入り
77	炭火焼チキン	袋	1 鶏もも肉炭火焼 2 加熱済み、焼き目付き 3 バラ凍結45～55個1kg袋入り
78	チキン三色巻	袋	1 人参、いんげん、ごぼう 2 1本17cm、280g程度袋入り
79	ロースチキン(レグ)	袋	1 スライスした効いた醤油だれ漬け 2 加熱済み、焼き目付き 3 1本200g程度、5本入り真空包装
80	ロースビーフ	袋	1 低温長時間加熱製法品 2 スライスしていないもの 3 500g入り真空包装
81	ロースポーク	袋	1 低温長時間加熱製法品 2 スライス済真空パック 3 1本250g程度袋入り
82	やきそば	袋	1 具入り調理済冷凍やきそば 2 1kg袋入り
83	太巻きの芯	袋	1 卵焼き、かんぴょう、かにかま、錦糸卵 2 110g10本トレイ入り
84	海鮮巻きの芯	袋	1 とびっこ、いか、トラウトサーモン、えび、数の子、卵焼き 2 1本100g程度、5本トレイ入り
85	かじ巻きの芯	袋	1 味付き牛かじ 2 1本75g程度、10本トレイ入り
86	冷凍お好み焼	袋	1 山芋粉使用のふわふわ食感 2 直径13～15cm、厚さ2.5～3.5cm 3 1枚270g程度袋入り
87	冷凍たこ焼	袋	1個30g程度、24個袋入り
88	チキンステーキ	袋	1 あぶり焼き風 2 1枚160g程度、10枚袋入り
89	手羽元黒こしょう焼	袋	1 切り目を入れて開いた形状のもの 2 バラ凍結加工 3 1個60g程度、17個袋入り
90	冷凍チキン竜田南蛮用	袋	1 チキン南蛮用 2 1枚140g程度、10枚袋入り

No.	品名	単位	規格
91	冷凍ハンバーグ	袋	1 味付けなし 2 1個120g程度、10個入り
92	冷しゃぶサラダ	袋	1 豚バラスライス使用 2 ボイルポーク胡麻だれ漬け冷凍 3 500g程度袋入り
93	キッシュ	袋	1 調理済み、冷凍 2 ベーコン、ほうれん草入り 3 直径18cmホール
94	チーズ入りハンバーグ	袋	1 チュールチーズを包んだもの 2 冷凍品 3 1個140g程度、5個袋入り
95	タンドリーチキン	袋	1 一口大サイズの鶏もも肉を専用スパイスに漬込み焼いて冷凍処理したもの 2 真空包装 3 1kg袋入り
96	鶏肝-しぐれ煮	袋	1 国産鶏肝使用 2 真空包装 3 1kg袋入り
97	冷凍キンゲット	袋	1個50個程度、1kg袋入り
98	鶏肉三色巻	袋	1 人参、いんげん、ごぼう 2 1本17cm、280g程度袋入り

T 缶詰及び瓶詰

缶詰、瓶詰類共通規格

- 1 缶の形状及び仕様等、日本産業規格に定めるもの。
- 2 錆、汚れ及び変形等が無く密封状態が完全なもの。
- 3 製造後1ヶ月以内のもの。

No.	品 名	単 位	規 格
1	さば味噌煮缶	缶	1 50g28切れ程度(固形量1,400g) 2 T2K缶
2	帆立バター炒め缶	缶	1 ベビ-ほたて使用個食用缶詰 2 P4E0缶、総量90g
3	赤貝味付缶	缶	T2K缶
4	焼鶏缶	缶	1 醤油味 2 T2K缶
5	とん角大根煮缶	缶	1 豚角切り肉65個、大根乱切り80個 2 醤油味 3 1号缶
6	おでん缶	缶	1 がんも、大根、ごぼう巻、こんにゃく 2 10人前入り 3 1号缶
7	うずら卵缶	缶	2号缶
8	カットトマト缶	缶	2,500g号缶
9	トマトホール缶	缶	2,500g号缶
10	たけのこ缶	缶	1号缶
11	ヤングコーン缶	缶	3号缶
12	コーンクリーム缶	缶	1 すりつぶしクリーム状に加工したもの 2 4号缶
13	みかん缶	缶	2号缶
14	カットフルーツ缶	缶	1 4種類以上のカットフルーツミックス缶詰 2 1号缶
15	フルーツサラダ缶	缶	1号缶
16	マッシュルーム缶	缶	2mmスライス、2号缶
17	なめこ水煮缶	缶	Mサイズ、4号缶
18	さば水煮缶	缶	1 食塩のみ使用の化学調味料不使用品 2 固形量150g
19	個食用焼鳥缶	缶	1 国産鶏もも肉使用、たれ味 2 65g(調味液含む)程度、P4E0缶

U その他の食品

即席麺類共通規格

- 1 日本農林規格またはそれに相当する規格に合格しているもの。
- 2 製造後1ヶ月以内のもの。

レトルト品共通規格

- 1 密封状態が完全なもの。
- 2 製造後1ヶ月以内のもの。

No.	品名	単位	規格
1	肉うどん	個	1 内容量90g、麺量70g程度 2 日清「おだしがおいしいカップ麺®トル肉だしうどん」、東洋水産「マルちゃん和庵肉うどん」または同等品以上
2	カレーうどん	個	1 内容量65g、麺量50g程度 2 エスコック「まる旨カレーうどん」、サヨー食品「カップスターカレーうどん」または同等品以上
3	天ぷらそば	個	1 内容量65g、麺量55g程度 2 本枯節、煮干し使用 小海老天入り 2 セイコーマート「小海老天そば」、東洋水産「マルちゃんうまいつゆ天ぷらそば」または同等品以上
4	きつねうどん	個	1 内容量66g、麺量55g程度 2 北海道産だし昆布使用 味付刻み油揚げ入り 2 セイコーマート「道産昆布だしうどん」、東洋水産「マルちゃん赤いきつね」または同等品以上
5	ソース焼きそば	個	1 内容量130g、麺量100g程度 2 日清「ソース焼きそば」、東洋水産「マルちゃんごつ盛り」または同等品以上
6	塩焼きそば	個	1 内容量130g、麺量100g程度 2 日清「UF0塩カルビ焼きそば」、東洋水産「俺の塩」または同等品以上
7	醤油麺®トル	個	1 内容量63g、麺量55g程度 2 鶏・豚スープに魚醤の風味を加えたものえび入り 3 セイコーマート「しょうゆ麺®トル」、東洋水産「ホット麺®トルNE0醤油」または同等品以上

No.	品名	単位	規格
8	塩ヌードル	個	1 内容量65g、麺量55g程度 2 かにかま入りシーフード風味または鶏塩 3 セイマート「シーフード風味ヌードル」、東洋水産「ホットヌードルはま塩」または同等品以上
9	カレーヌードル	個	1 内容量67g、麺量55g程度 2 カレまたは坦々麺 3 セイマート「Secomaカレーヌードル」、日清「あっさり少なめカップヌードルカレー」または同等品以上
10	味噌ヌードル	個	1 内容量80g、麺量60g程度 2 日清「カップヌードル味噌」、東洋水産「マルちゃんホットヌードルNE0味噌」または同等品以上
11	豚骨ラーメン	個	1 内容量58g、麺量45g程度 2 エスコック「マル旨豚骨ラーメン」、サンヨー食品「カップスター豚骨」または同等品以上
12	味噌ラーメン	個	1 内容量130g、麺量100g程度 2 エスコック「スーパーカップ熟成味噌」、東洋水産「マルちゃんごつ盛りコーン味噌」または同等品以上
13	醤油ラーメン	個	1 内容量120g、麺量100g程度 2 エスコック「スーパーカップ鶏がら醤油」、東洋水産「マルちゃんごつ盛りワンタン醤油」または同等品以上
14	鶏がら醤油ラーメン	個	1 内容量85g、麺量80g程度 2 かき玉入り 3 日清「チキンラーメンどんぶり」、明星「チャルメラカップしょうゆ」または同等品以上
15	ピリ辛ラーメン	個	1 内容量76g、麺量60g程度 2 豚キムチまたは担々麺 3 東洋水産「マルちゃんQTTA豚キムチ味」、日清「日清の担々麺」、東洋水産「マルちゃんホットヌードルNE0担々麺」、または同等品以上
16	ちゃんぽん	個	1 内容量115g、麺量90g程度 2 エスコック「リングーハット長崎ちゃんぽん」、東洋水産「ごつ盛りちゃんぽん」または同等品以上
17	中華くらげ	袋	1 中華風味付き 2 1kg袋入り
18	鯖味噌煮	袋	10切、600g袋入り
19	鯖味噌煮(大)	袋	10切、850g袋入り

No.	品名	単位	規格
20	いわし梅煮	袋	1kg袋入り
21	にしん煮付	袋	1 醤油ベース 2 18個、450g袋入り
22	秋刀魚甘露煮	袋	30切、700g袋入り
23	さつま芋甘煮	袋	1 甘さ控えめレモン風味煮 2 乱切り 3 1kg袋入り
24	スモークチキンマリネ	袋	1 桜チップ薫製チキンマリネ 2 スライス済 3 500g程度袋入り
25	中華風肉団子	袋	1 甘酢たれ入りポイリングパック 2 30g、15個袋入り
26	ミートボール(甘酢)	袋	1 甘酢たれ入りポイリングパック 2 15g、1kg袋入り
27	ミートボール(てりやき)	袋	1 照焼きたれ入りポイリングパック 2 15g、1kg袋入り
28	オクラごま和え	袋	1 ホール 2 500g袋入り
29	ツナオクラ	袋	1 刻みオクラ使用 2 1kg袋入り
30	菜の花辛子和え	袋	1 あえ衣別包装 2 500g袋入り
31	ビビンバ	袋	1 味付きビビンバの具 2 1kg袋入り
32	きのこラー油漬	袋	1 えのき茸、エリンギ、なめこ、きくらげラー油だれ漬 2 1kg袋入り
33	きのこミックス	袋	1 舞茸、エリンギ、しめじ、なめこ、えのき茸 2 加熱処理済 3 1kg袋入り
34	わさびふりかけ	個	1 わさび粉、削り節、ごま等をバランスよくブレンドしたもの 2 60g容器入り
35	焼肉ふりかけ	個	1 焼肉風味フレーク、ごま等をバランスよくブレンドしたもの 2 100g容器入り
36	鮭ふりかけ	個	1 鮭風味フレーク、のり、ごま等をバランスよくブレンドしたもの 2 100g容器入り
37	ゆかり	袋	1 混ぜ込み用赤じそふりかけ 2 200g袋入り

No.	品名	単位	規格
38	ごまふりかけ	個	1 白または金ごま使用、醤油風味 2 120g容器入り
39	お茶漬け	袋	5g小袋、50個入り
40	ごまにんにくふりかけ	個	1 白または金ごま使用、にんにく醤油風味 2 110g容器入り
41	のりたまふりかけ	個	1 卵フレク、のり、ごま等をバランスよくブレンドしたもの 2 100g容器入り
42	昆布巻き	袋	1 一口サイズ 2 1kg袋入り
43	酢豚の具	袋	1 たけのこ、人参、しいたけ 2 1kg袋入り
44	春雨炒めの素	袋	1 炒め物用 2 春雨、山くらげ、鷹の爪使用 3 1kg袋入り
45	筑前煮	袋	1 たけのこ、人参、れんこん、鶏肉、こんにゃく、椎茸 2 1kg袋入り
46	ふき青煮	袋	1.2kg袋入り
47	牛肉じゃが	袋	1 馬鈴薯、人参、牛肉、したらき 2 肉比率10%以上 3 1kg袋入り
48	ピリ辛こんにゃく	袋	1 細いこんにゃくを束ね、味を浸み込みやすくしているもの 2 形の揃っているもの 3 950g袋入り
49	大豆野菜煮	袋	1 大豆、人参、せりを使用したもの 2 さいの目切り 3 1kg袋入り
50	南瓜サラダ	袋	1kg袋入り
51	ひじきサラダ	袋	1 ひじき等8種類混合 2 和風ドレッシング風味 3 500g袋入り
52	柑橘果汁入り春雨サラダ	袋	1 形状の異なる春雨2種、パプリカ、きくらげ、山くらげ、人参、唐辛子入り 2 スイティー、シークワー果汁入り 3 1kg袋入り
53	ポテトサラダ	袋	1 国産じゃが芋使用 2 人参、玉葱等の具入り 3 1kg袋入り
54	マカロニ玉子サラダ	袋	1 ツイストマカロニ使用 2 1kg袋入り

No.	品名	単位	規格
55	フルドポトサラダ	袋	1 国産じゃが芋使用調味済惣菜 2 人参、玉葱等の具入り 3 1kg袋入り
56	白和え	袋	1 ほうれん草、人参、こんにゃく入り 2 500g袋入り
57	いんげんごま和え	袋	1 人参入り 2 500g袋入り
58	うの花	袋	1 油揚げ、こんにゃく、人参、椎茸、 ごぼうを使用した五目うの花 2 1kg袋入り
59	れんこん梅肉和え	袋	1 れんこんスライス、山くらげ梅肉和え 2 1kg袋入り
60	れんこんしそ酢和え	袋	1 れんこんスライス、人参、こんにゃくの しそ風味和え 2 1kg袋入り
61	野沢菜煮物	袋	1 刻み野沢菜、えのき茸使用 2 醤油ベース 3 1kg袋入り
62	ひじき煮	袋	1 大豆、人参、こんにゃく、油揚げ使 用の五目ひじき煮 2 1kg袋入り
63	比び判	袋	1 ソース別包装 2 おきえび天ぷら650g(60個)、液 体判ソース300g
64	ほぐし鶏	袋	1 冷凍 2 500g袋入り
65	カレーセット	個	白飯310g、北海道産野菜使用カレー170g
66	個食用パックとり飯	個	1 ベーコン、人参使用トマト風味炊き込みご 飯 2 375gアルミパック入り
67	個食用パックチャーハン	個	1 炊き込みチャーハン 2 375gアルミパック入り
68	個食用パックベーコン飯	個	1 鶏肉、ごぼう使用炊き込みご飯 2 375gアルミパック入り
69	個食用パック鯛飯	個	1 鯛、ひじき、わかめ入り炊き込みご 飯 2 375gアルミパック入り
70	個食用パック白飯	個	1 国内産米使用 2 320g無菌パック製法専用トレイ入り
71	個食用パック五目飯	個	1 たけのこ、油揚げ、人参、ごぼう、 椎茸使用炊き込みご飯 2 375gアルミパック入り
72	麻婆つくね丼セット	個	白飯320g、麻婆つくね130g

No.	品名	単位	規格
73	ハヤライスセット	個	白飯300g、しめじ入りハッシュドビーフ150g
74	わかめご飯の素	袋	1 混ぜ込み用わかめふりかけ 2 300g袋入り
75	菜飯の素	袋	1 混ぜ込み用広島菜ふりかけ 2 250g袋入り
76	大根なます	袋	1 大根、人参、切り昆布、柚子果皮を混合した酢漬 2 真空包装品、手作り品不可 3 1kg（固形量750g）袋入り
77	牛かじり丼の具	袋	1 2.5～3mmスライス肉を使用 2 醤油ベース 3 冷凍品 4 100g（固形量75g）袋入り
78	ほたて味付け	袋	1 ベビーほたて醤油甘辛煮 2 1kg袋入り
79	肉じゃが	袋	1 馬鈴薯、人参、牛肉または豚肉、したらき 2 1kg袋入り
80	レトルカレー	袋	1 玉葱30%、牛だし20%、スパイス(30種類)をブレンドした具なしカレーソース 2 炒める時間の短い餡色と長いキャラメル色の2種類の炒め玉葱を使用した風味豊かなもの 3 1kgパウチ入り
81	春雨サラダ	袋	1 緑豆春雨使用、中華胡麻醤油風味 2 たけのこ、人参、わかめ、木耳入り 3 1kg袋入り
82	うま煮	袋	1 たけのこ、ごぼう、こんにゃく、人参、れんこん、いんげん使用 2 かつおだし使用 3 1kg袋入り
83	韓国風春雨	袋	1 春雨、粒状大豆蛋白、たけのこ、人参、きくらげ使用 2 コチュジャン、ごま油のピリ辛風味 3 1kg袋入り
84	個食用パスタソース（明太子）	袋	1 明太クリーム 2 140gレトルパウチ入り
85	個食用パスタソース（カルボナーラ）	個	1 ベーコン、玉葱使用 2 140gレトルパウチ入り
86	個食用パスタソース（ボロネーゼ）	個	1 餡色に炒めた玉葱、トマトペースト使用 2 140gレトルパウチ入り

No.	品名	単位	規格
87	明太子ふりかけ	個	1 乾燥明太子、のり、削り節等バランスよくブレンドしたもの 2 120g容器入り
88	冷凍中華丼の具	袋	1 うずら卵、白菜、えび等8種以上の具を使用したもの 2 白湯ベース 3 200gポイリングパウチ入り
89	ちらし寿司の素	袋	1 五目ちらし寿司の素 2 混ぜ込み、1升用 3 総量1kg（固形量700g）袋入り
90	小袋たまごふりかけ	個	1 のり卵 2 2g以上40袋入り
91	小袋さけふりかけ	個	2g以上40袋入り
92	小袋おかかふりかけ	個	2g以上40袋入り
93	小袋野菜ふりかけ	個	2g以上40袋入り
94	小袋わさびふりかけ	個	2g以上40袋入り
95	小袋ふりかけ	個	1 のり卵、おかか、さけ、たらこ、わさび、野菜から3種類以上混合したもの 2 1.2g以上100袋入り