

糧食品規格表

令和 5 年度

航空自衛隊襟裳分屯基地

文 書 管 理 情 報			
文 書 管 理 者：第36警戒隊長 一元的な管理に 責任を有する者：同上 分 類：B-20-053 作 成 年 月 日：2023. 11 取 得 年 月 日： 保 存 期 間：5年 保存期間満了日：2029. 3. 31 本 誌 含 め： 枚 配 布 先：2空団会計課1箇所		開 示	部分開示
	作成時	○	
	区分：	1	2 3 4 5 6
	理由：		

1 総則

- (1) 本規格表は、航空自衛隊襟裳分屯基地において調達する糧食品について規格を定め、入札時の資料及び納入時における検収業務を容易に実施するものである。
- (2) 本規格表に定めていないものについては、分類別の共通規格に準ずるものとし、細部はその都度購入要求書で示す。
- (3) 本規格表に定めているものにおいても、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) 各業者は、この規格表により入札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、又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）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検収場とする。
- (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。なお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。
午前：0815～1100
午後：1300～1500

3 検査

- (1) 品質及び数量を受領検査する。
- (2) 検査不合格の糧食品は返品とし、速やかに良品を納入するものとする。
- (3) 食品中の放射性物質については、厚生労働省の食品衛生法に基づいた基準値内のものとする。

4 統一事項

- (1) 規格における数値は程度とし、その範囲は±10%以内とする。
- (2) 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。
- (3) 異味、異臭及び破損等並びに異物の混入がないものとする。

5 その他

- (1) 包装等には、食品衛生に細心の注意を払うものとする。
- (2) この規格表の規格内容で不都合が生じた場合、その都度変更及び訂正し、訂正内容の細部は、その都度購入要求書で示す。
- (3) 市場の情勢、季節及び食品メーカーの規格変更により規格の変更及び訂正が生じた場合は、担当者に速やかに通知すること。
- (4) 原材料の食品細菌検査及び理化学検査は、必要に応じ写しを提出すること。

目 次

A	穀類及びその製品	1	~	2
B	芋類及びその製品	3		
C	砂糖及び甘味料	4		
D	菓子類	5		
E	油脂類及びその製品	6		
F	種実類	7		
G	豆類及びその製品	8		
H	魚介類及びその製品	9	~	11
I	獣鳥肉類及びその製品	12	~	13
J	卵類及びその製品	14		
K	乳類及びその製品	15		
L	野菜類	16	~	17
M	果実類及びその製品	18		
N	きのこ類	19		
O	海藻類	20		
P	嗜好飲料	21		
Q	調味料類	22	~	24
R	漬物及び佃煮類	25		
S	加工食品	26		
T	缶詰・瓶詰	27		
U	その他の食品・弁当類	28		

A 穀類及びその製品

穀類共通規格

- 1 乾燥十分でカビ等を認めないこと。
- 2 粒揃いで、異物の混入、折れ砕け及び未熟なものがないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害が認められないこと。
- 5 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上質品なものとする。

パン共通規格

- 1 カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの。
- 2 表面に焼きむらがなく、色つやがあること。
- 3 別示が無い限り個包装とし、消費期限を明記すること。

No.	品名	単位	規格	備考
1	うるち米	kg	国産、10kg袋入り、歩留り91% 年産、産地、銘柄、等級は別に示す	
2	もち米	kg	国内産水稻もち米 精米したもの	
3	十六穀米	袋	450g 国産	
4	強力粉	袋	無漂白 1kg袋入り	
5	小麦粉	袋	無漂白の薄力粉 1kg袋入り	
6	強化米	袋	2.5kg入り ハウスウェルネスフーズ	
7	切り餅	kg	1個50g個別包装 米粉を使用したものは不可	
8	冷凍チャーハン	kg	1kg袋入り テーブルマーク	
9	食パン	袋	1枚70g、5枚切り袋入り	
10	麴	袋	100g袋入り	
11	皿うどん	個	1個70g 袋入り	
12	ロールパン	袋	1個25g×4個袋入り	
13	パン粉	kg	中目 1kg入り 乾燥良好なもの	
14	素麺	袋	切刃28番 500g袋入り	
15	冷凍うどん	袋	1個 250g 5個袋入り 太麺	
16	冷凍ちゃんぽん麺	袋	200g×5個入り テーブルマーク	
17	冷凍そば	袋	1個 200g 5個袋入り	
18	冷凍中華麺	袋	1個 200g 5個袋入り	
19	冷凍中華細麺	袋	200g×5個入り ヤマヒロ	
20	冷凍スパゲティー	袋	1個 250g 5個袋入り	
21	冷凍フィットチーネ	袋	1個 180g 5個入り	
22	スパゲティー	kg	1.4mm 1kg詰め	
23	マカロニ	袋	200g袋入り	
24	調理ナポリタン(冷凍)	kg	調理済み ヤヨイサンフーズ	
25	カスタードパン	個	100g	
26	玉子サンド	個	100g	
27	ミルクパン	個	100g	
28	ジャムパン	個	120g いちごジャム入り	
29	カレーパン	個	100g	
30	クロワッサン	個	100g	
31	ウインナーパン	個	95g	
32	ベーコンマヨパン	個	130g	
33	ロングライフ紫いもパン(箱)	箱	80g×12個入り デイブラス	
34	ロングライフクリームパン(箱)	箱	90g×12個入り デイブラス	
35	ロングライフいちごジャムパン(箱)	箱	90g×12個入り デイブラス	
36	ロングライフチーズパン(箱)	箱	85g×12個入り デイブラス	
37	ロングライフ塩バターパン(箱)	箱	85g×12個入り デイブラス	

No.	品名	単位	規格	備考
38	ベジタブルプレートかぼちゃ(箱)	箱	85g×12個入り デイプラス	
39	ベジタブルプレートさつまいも(箱)	箱	85g×12個入り デイプラス	
40	クルトン	袋	250g袋入り	
41	カップラーメン(醤油)	個	まる旨中華そば(内容量57g)	
42	カップラーメン(味噌)	個	まる旨味噌ラーメン(内容量59g)	
43	カップラーメン(塩)	個	まる旨シーフード味(内容量60g)	
44	カップラーメン(豚骨)	個	まる旨豚骨ラーメン(内容量58g)	
45	カップ焼そば	個	109g入り 東洋水産	
46	カップ塩焼そば	個	109g入り 東洋水産	
47	ショコラレアパン	個	100g	
48	まるごとソーセージパン	個	100g	
49	冷凍ナン	個	1個100g 加熱済 要再加熱品可	
50	ハンバーガー用バンズ	個	1個65g 賞味期限が納品から2日以上	
51	ホットドック用パン	袋	1袋6本入 1個50g	
52	揚げ玉	袋	1袋50g	
53	天ぷら粉	袋	1袋1kg 日本食研	

B 芋類及びその製品

芋類共通規格

- 1 それぞれに特有の色、ツヤがあり、変色等のないものとする。
- 2 土、砂、病虫害がなく、発芽していないものとする。
- 3 日焼け、腐れ、冠水、奇形及び傷のないものとする。
- 4 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上質品なものとする。

No.	品名	単位	規格	備考
1	馬鈴薯	kg	北海道産Lサイズ	
2	皮付きポテトフライ	袋	1kg袋入り	
3	冷凍とろろ芋	袋	1kg袋入り	
4	澱粉	袋	1kg袋入り 馬鈴薯澱粉	
5	マッシュポテト	袋	500g袋入り	
6	春雨	袋	150g袋入り	
7	乾燥ビーフン	袋	300g入り 乾燥したもの	
8	冷凍皮むき里芋	袋	500g入り	
9	さつま芋	kg	1個150g	
10	長芋	kg	直径5cm以上1本500g以上 折れ、腐れのないもの	
11	こんにゃく	個	白こんにゃく1袋250g	
12	黒こんにゃく	個	袋入り250g	
13	糸こんにゃく	kg	こんにゃくを直径5mmに突き出したもの	
14	しらたき	kg	こんにゃくを直径2mmに突き出したもの	
15	冷凍里芋スライス	袋	1袋500g 富士通商	

C 砂糖及び甘味料

砂糖共通規格

純白で光沢があり、細粒状で塊がなく、異味異臭を感じないもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	上白糖	袋	1kg袋入り	
2	中双糖	袋	1kg袋入り	
3	はちみつ	本	250g入り	

D 菓子類

菓子類共通規格

- 1 原材料、内容量、品質保持期限、製造者が明記されていること。
- 2 カップ型のものはスプーンを、液状のものはストローを付けること。
- 3 異味異臭がなく、形状良好なもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	フリーカットケーキ キャラメル	個	510g入り フレック	
2	フリーカットケーキ ショコラ	個	325g入り フレック	
3	フリーカットケーキ ミルクレーフ	個	480g入り フレック	
4	フリーカットケーキミルクレーフ いちご	個	430g入り フレック	
5	栄養補助食品(エネルギー)	個	20g×2個入り種類混合 カロリーメイト	
6	栄養補助食品(ダイズ)	個	32g入り ソイジョイ	
7	玄米入り栄養機能食品	個	72g入り クリーム玄米ブラン	
8	ビスケット	個	40g入り 北海道産小麦使用	
9	こんにゃくゼリー	袋	130g 種類混合 オリヒロ	
10	プリン	袋	70g×10個入り 森永乳業	
11	フルーツゼリー1	個	70g×4個入り ぶどう&りんご味 森永乳業	
12	フルーツゼリー2	個	70g×4個入り オレンジ&桃味 森永乳業	
13	牛乳プリン	袋	85g×10個入り 森永乳業	
14	栄養補助食品 (フルーツグアラナ)	袋	1袋26g 1口大サイズ カルビー	
15	べこ餅(地)	個	えりも町で製造 木の葉型 個食包装 冷凍品可	
16	冷凍わらびもち	袋	1kg80個入り きなこ味 バラ冷凍 日本食研	
17	冷凍おはぎ90	袋	1個90g15個入り 自然解凍 日本食研	
18	冷凍大学芋	袋	1kg60個入り 自然解凍 バラ冷凍 日本食研	
19	冷凍蒟蒻餅(3色)14	袋	1680g120個入り 自然解凍 日本食研	
20	杏仁豆腐ミックス500	袋	500g入り 牛乳を加えて調理するもの 日本食研	
21	プリンミックス500	袋	500g入り 牛乳を加えて調理するもの 日本食研	
22	ゼリーミックス500	袋	500g入り 果汁を加えて調理するもの 日本食研	
23	抹茶水ようかんの素	袋	500g入り 熱湯を加えて調理するもの 日本食研	
24	黒糖葛餅の素	袋	500g入り 熱湯を加えて調理するもの 日本食研	
25	コーヒーゼリーミックス500	袋	500g入り 熱湯を加えて調理するもの 日本食研	

E 油脂類及びその製品

油脂類共通規格

- 1 清澄で香味良く、酸化していないもの。
- 2 日本農林規格(JAS)合格品とする。
- 3 原材料表示のあるものとする。
- 4 製造後1ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が5ヶ月以上あるもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	大豆白絞油	缶	16.5kg缶入り	
2	サラダ油	本	1.5kgボトル入り	
3	胡麻油	本	400g瓶入り	
4	ラー油	本	30g瓶入り	
5	オリーブ油	本	500ml瓶入り エキストラバージン	
6	タンドリーチキンオイル	袋	700g袋入り	
7	ガーリック焼きオイル	袋	700g袋入り	
8	レモンペッパー焼きオイル	袋	700g袋入り	
9	バジル焼きオイル	袋	700g袋入り	
10	バター	個	200g箱入り	
11	タルタルソース(1L)	個	1L入り ジェフサ	
12	胡麻醤油ドレッシング	本	1000mlボトル入り セハレートタイプ	
13	青じそドレッシング	本	380mlボトル入り 理研	
14	シーザーサラダドレッシング	本	1000mlボトル入り乳化 キューピー	
15	ごま香味野菜ドレッシング	本	1000mlボトル入り キューピー	
16	梅づくしドレッシング	本	1000mlボトル入り ノンオイル	
17	和風ドレッシング	本	1000mlボトル入り キューピー	
18	すりおろし野菜ドレッシング	本	1000mlボトル入り 日本食研	
19	ソテーオニオンドレッシング	本	1000mlボトル入り キューピー	
20	イタリアンドレッシング	本	1000mlボトル入り セハレートタイプ	
21	ごまドレッシング	本	1000mlボトル入り乳化 キューピー	
22	フレンチドレッシング(赤)	本	1000mlボトル入り乳化 キューピー	
23	コールスロートドレッシング	本	1000mlボトル入り ジェフサ	
24	コブサラダドレッシング	本	1000mlボトル入り乳化 キューピー	
25	マヨネーズ	本	1kg容器入り	

F 種実類

種実類共通規格

- 1 当年又は前年度産もの。
- 2 市販品とする。
- 3 雑物の混入なく、乾燥したものとする。

No.	品名	単位	規格	備考
1	炒り胡麻	個	白胡麻、40g袋入り	
2	練り胡麻	本	1kgボトル入り	
3	すり胡麻	個	白胡麻、40g袋入り	

G 豆類及びその製品

豆類共通規格

- 1 原材料、内容量、賞味期限及び製造者が明記されているもの。
- 2 豆腐は大豆を原料とし、型崩れのない、適度な固さを保つもの。
- 3 新鮮で破損なく、異味異臭のないものとする。
- 4 容器は衛生的であること。

No.	品名	単位	規格	備考
1	味噌	kg	白味噌であること	
2	大豆	kg	乾燥良好で傷が無いもの	
3	木綿豆腐	丁	400g容器入り	
4	絹ごし豆腐	丁	400g容器入り	
5	焼き豆腐	丁	200g容器入り	
6	凍り豆腐	袋	16.5g×5個袋入り	
7	生揚げ	個	1個250g	
8	油揚げ	枚	1枚100g	
9	小揚げ	枚	1枚20g	
10	納豆	袋	40g 3個パック入り たれ・辛子付	
11	調整豆乳	本	1L入り 紀文	
12	ミックスビーンズ	袋	水煮又はバラ冷凍品 豆類3種類以上のもの	
13	きざみ納豆(大)	袋	1袋1kg入り 生食用 冷凍品可	
14	冷凍サイコロ豆腐	kg	1cm角切り パラ冷凍品	

H 魚介類及びその製品

鮮魚共通規格

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、鱗が固着していること。
- 2 眼球に張りがあり、角膜が透明であること。
- 3 エラは鮮紅色であること。
- 4 身が締まっていて弾力性があり、骨に肉が密着していること。
- 5 身切れ腹切れがなく、一様に魚体が揃っていること。
- 6 固有の生臭みはあるが、悪臭の認められないこと。
- 7 容器は、特に指定しないが衛生的であること。

冷凍魚共通規格

- 1 新鮮な光沢があり、眼球が突出してなく、また混濁していないものとする。
- 2 冷凍後1年以内とし、冷凍焼けしたものは認めない。
- 3 解凍後は鮮魚と同様で、不良品は交換する。
- 4 固有の生臭みはあるが、悪臭の認められないこと。
- 5 身切れ腹切れがなく、過剰な水の混入が認められないこと。
- 6 容器は、特に指定しないが衛生的であること。

加工魚共通規格

鮮魚共通規格適合品を使用したもので、塩蔵品は適度な塩味、干し魚は生干しとし、油やけがなく大きさが均一であること。

加工品及び練り製品共通規格

- 1 鮮魚共通規格適合品を使用し、弾力、風味及び光沢があるもの。
- 2 原材料、内容量、賞味期限、製造者が明記されているもの。
- 3 異味異臭を認めず、「粘り」がないもの。

共通処理区分

- 1 ラウンド(丸)
処理しない魚体そのままのもの。
- 2 セミドレス(腹抜き)
内臓、エラ、血合い、鱗を除去したもの。
- 3 ドレス(頭取り、腹抜き)
セミドレスから頭、ヒレを除去したもの。
- 4 ファイル(3枚卸身)
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大きさに切ったもの。骨が付いている場合は、可能な限りセンターカット、
- 6 それ以外の場合は骨の付き方で可食部に差が出ないよう考慮してカットする。
開き
- 7 ドレスを背又は腹から開きにしたもの。
むき身
- 8 殻を取り除いたもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	真鰯	kg	ラウンドで200g	
2	真鰯	kg	ラウンドで200g	
3	かじか	kg	ラウンドで体長30cm	
4	かつお	kg	ラウンドで体長50cm そうだがつおは不可	
5	鰯	kg	ラウンドで体長25cm	
6	鯖	kg	ラウンドで1尾500g ごま鯖は不可	
7	秋刀魚	kg	ラウンドで140g	
8	にしん	kg	ラウンドで体長20cm	
9	はたはた	kg	ラウンドで体長15cm	
10	赤魚	kg	ドレスで250g	
11	鮭(雄)	kg	ラウンドで体長70cm以上 えりも産	
12	生すじこ	kg	1腹250g以上	
13	紅鰯	kg	ラウンドで体長70cm以上	
14	本鰯	kg	ラウンドで体長60cm以上	
15	鮭切身(骨なし)	kg	1枚100g入り 骨なし 冷凍品	
16	鮭切身	kg	1切れ100g	
17	鰯切身	kg	1切れ100g	
18	ぶり切り身	kg	1切れ100g	
19	サーモン切り身(骨なし)	kg	1切れ100g トラウトサーモン	
20	ホキ切身(骨なし)	kg	1枚100g入り 骨なし 冷凍品	

No.	品名	単位	規格	備考
21	秋刀魚フィレ	kg	1枚70g 骨なし	
22	鯖フィレ	kg	1枚120g	
23	鮭フィレ	kg	1枚1kg	
24	刺身用ぶり	kg	生食可で、冷凍されているもの	
25	刺身用サーモン	kg	トラウトサーモン 皮なしでトレットパック入り	
26	鮭フレーク	袋	鮭500g袋入り チルト	
27	あら	kg	鮭のあら 冷凍品	
28	銀鱈粕漬	kg	1切れ100g	
29	あさり	kg	中粒で殻付き 砂出し完全なもの	
30	しじみ	kg	中粒で殻付き 砂出し完全なもの	
31	灯台つぶ	kg	ボイルしたむき身 サイズ大	
32	つぶ抜きいか	kg	内臓、足を除いたもの	
33	ロールいか	kg	1枚200g	
34	かのこいか	袋	1kg袋入り	
35	むきえび	袋	冷凍で1kg袋入り	
36	冷凍むきえび	kg	頭、殻を除いたもの	
37	ボイルエビむき身	袋	冷凍で1kg袋入り 1尾10g	
38	つぶ鯛みそ漬	kg	1尾120g	
39	つぶ鯛切り身	kg	1切れ150g	
40	ネギトロ	袋	300g入り ペスカリッチ	
41	刺身用鮪	kg	冷凍 さく取りしたマハチ鮪	
42	冷凍かき	kg	1kg(20個程度)袋入り ボイル調理済み	
43	味付け数の子	kg	1腹150g	
44	刺身用ホタテ	kg	冷凍で1個50gの貝柱	
45	刺身用いか	kg	やりいかでそうめん状にしたもの 1パイづつトレイに並べたもの	
46	刺身用たこ足	kg	1足1.5kgで茹でたもの	
47	かつおたたき	袋	1本400g 5枚におろし真空パックしたもの	
48	ししゃも	kg	1尾30gの生干し 子持ちの国産品	
49	ぶり塩漬	kg	1枚100g	
50	白す干し	kg	白魚を生干しにしたもの	
51	アジの塩焼き(ボイル用)	kg	100g×10個入り 切り身で骨がなく、 冷凍保存されたもの	
52	鰯開き	kg	1枚200gの生干し	
53	ほっけ開き	kg	1枚220g	
54	にしん開き	kg	1枚250g	
55	秋刀魚開き	kg	1枚140g	
56	塩くらげ	kg	2mmの千切り 塩漬け	
57	銀鱈みりん干し	kg	1切れ100g	
58	銀鱈みりん漬	kg	1切れ100g 頭、尾を除いたもの	
59	秋刀魚みりん干し	kg	開きで1枚150g	
60	鯖みりん干し	kg	フィレで1枚180g	
61	鯖みりん漬	kg	フィレで1枚180g	
62	つぶ鯛みりん漬	kg	フィレで1枚150g	
63	ほっけみりん漬	kg	開きで1枚300g	
64	つぶ鯛西京漬	kg	フィレで1枚150g	
65	味付たこ	kg	茹でて醤油調味料に漬けたもの	
66	さんま三五八漬	kg	フィレで1枚100g	
67	鰯西京漬	kg	1切れ100g	
68	鯖西京漬	kg	フィレで1枚180g	
69	サーモンみそ漬	kg	1切れ100g	
70	サーモンゆかす醤油	kg	1切れ100g たれ付きトラウトサーモン	
71	赤魚粕漬	kg	フィレで1枚100g	
72	鱈粕漬	kg	1切れ100g	
73	たらこ	kg	すけそう鱈で1腹80g以上 卵形が完全で過度の着色は不可	
74	辛子明太子	kg	すけそう鱈で1腹80g以上 卵形が完全で過度の着色は不可	
75	辛子明太子2	個	500g入り冷凍 ばらこになっているもの	

No.	品名	単位	規格	備考
76	いくら醤油漬	袋	500g袋入り 良品で粒が柔らかいもの	
78	かまぼこ	kg	鮮度良好な白身魚を使用 板付き	
79	笹かまぼこ	kg	1枚30g	
80	かにかまぼこ	袋	10本袋入り	
81	はんぺん	kg	漂白不可 10%の山芋を使用したもの	
82	海鮮MIX	袋	1袋1kg入り えび、いか、あさりを混ぜたもの	
83	いわしつみれ	袋	1袋1kg 50個入り 冷凍	
84	さつま揚げ	kg	1枚25g	
85	焼き竹輪	kg	焼き目が一般的な物	
86	なると巻き	kg	渦巻き模様が鮮明なもの	
87	さんまの梅煮	kg	50g×20個入り 日東ベスト	
88	いわし梅煮	袋	鰯の香梅煮 1袋400g入り	
89	いわしのみぞれ煮	袋	29g×10個入り ヤヨイサンフーズ	
90	うなぎ蒲焼き	kg	330g入り 冷凍 マルハニチロ	
91	いか塩辛	袋	足、エンペラは3割以内 400g袋入り	
92	中華くらげ	袋	1kg袋入り	
93	松前漬	袋	1kg袋入り	
94	かつお節	個	500g袋入り 鯖節は不可	
95	混合削り節	個	500g袋入り 鯖、鰹を使用	
96	桜でんぶ	kg	鯛、鰯を使用 人口甘味料の使用は不可	
97	ツナフレーク	個	1kg入り レトルトパウチ包装品	
98	魚肉ソーセージ	本	1本70g 賞味期限90日以上 ニススイ	
99	冷凍ボイルホタテ(鍋用)	袋	1個40g 殻なし 加熱済み	
100	冷凍蒸しえび(生食用)	袋	1袋500g100尾入り 日本食研	
101	さんま生姜煮	袋	1袋1kg入り 1個50g	

I 獣鳥肉類及びその製品

獣鳥肉類共通規格

- 1 屠畜場法による合格品とする。
- 2 臭気：鼻をつく刺激性のものは不可とする。
- 3 味覚：肉独特のうま味を呈し、アンモニア臭を感じないもの。
- 4 色沢：固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- 5 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
- 6 外観：市場品を目安とし、毛羽、内臓、血管等を認めないもの。
- 7 容器：衛生的なもの。
- 8 添加物：すべて厚生労働省認可品に限る。
- 9 冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。

牛肉共通規格

- 1 固有の色沢で赤色、脂肪は淡黄色であるもの。
- 2 適度の硬さと弾力を有していること。
- 3 新鮮で牛肉特有の香気を持ち、異臭のないこと。
- 4 外観に異常がなく、他の獣肉を混入しないもの。
- 5 年齢3～6才までの肥育した牛とする。

豚肉共通規格

- 1 きめが細かく、淡紅色及び淡灰色で光沢があり、新鮮なもの。
- 2 適度の弾力があり、新鮮で特有の肉臭を有し、異臭のないもの。
- 3 外観に異常がなく、他の獣肉を混入しないもの。
- 4 年齢6か月～1才までの肥育した豚とする。

鶏肉共通規格

- 1 若鶏(飼育日60日のもの)とする。
- 2 病鶏、老廃鶏、内出血した物は不可とする。
- 3 毛、頭、内臓、筋を除き、血抜き完全なもの。
- 4 淡黄色、赤色で異味異臭がないもの。
- 5 外観に異常がなく、他の獣肉を混入しないもの。

加工共通規格

上質の肉を使用し、肉の種類及び割合等を明記してあるもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	牛リブロース	kg	ステーキ用 1枚200g	
2	牛サーロイン	kg	ステーキ用 1枚200g	
3	牛肩ローススライス(5mm)	kg	5mmスライスされたもの	
4	牛肩ローススライス	kg	2mmスライス	
5	牛角切り	kg	牛もも肉 3cm角	
6	牛バラ極薄切りスライス	kg	しゃぶしゃぶ用	
7	牛挽肉	kg	牛もも肉で脂肪分30%以下	
8	牛ももスライス	kg	2mmスライス	
9	牛レバー	kg	屠殺後48時間以内のもの	
10	牛タンスライス	kg	15gスライス	
11	豚背ロースブロック	kg	脂肪部分を5mm以下に整形したもの	
12	豚背ロース	kg	とんかつ用 厚さ5mm以上、120gにスライス	
13	豚ヒレ肉	kg	1本500g	
14	豚バラスライス	kg	2mmスライス	
15	豚バラブロック	kg	17ブロック2kg	
16	豚バラスライス(5mm)	kg	5mmスライス	
17	豚背ローススライス	kg	2mmスライス	
18	豚ももスライス	kg	2mmスライス	
19	豚ももスライス(5mm)	kg	5mmスライス	
20	豚角切り	kg	豚もも肉 3cm角	
21	豚挽肉	kg	豚もも肉で脂肪分30%以下	
22	鶏胸肉	kg	1切れ100g	
23	鶏骨付きもも肉	kg	1本220g	
24	鶏ささ身	kg	1本30g	
25	鶏手羽先	kg	1本50g	
26	鶏手羽元	kg	1本50g	
27	鶏胸肉スライス	kg	2mmスライス	
28	鶏挽肉	kg	鶏胸肉を使用したもの	
29	鶏骨	kg	頭部、足を取り除いたもの	

No.	品名	単位	規格	備考
30	鶏もも肉	kg	1切れ120g	
31	カット鶏もも肉40	kg	1切れ40g	
32	カット鶏もも肉30	kg	1切れ30g	
33	生ラムスライス	kg	5mmスライス	
34	牛すじ肉(下処理済)	kg	1kg袋入り 日本食研	
35	冷凍ハンバーグ	個	1個100g素焼き	
36	炭火焼風ハンバーグ	袋	110g入り 真空パック 冷凍品	
37	チーズハンバーグ	袋	120g×5個入り 日本食研	
38	ミニハンバーグ	袋	60g×20個入り 日本食研	
39	ロースハム(1mm)	kg	豚背ロースを使用 1mmスライス	
40	ロースハム(2mm)	kg	豚背ロースを使用 2mmスライス	
41	ロースハム(10mm)	kg	豚背ロースを使用 10mmスライス	
42	豚ベーコン	kg	2mmスライス	
43	豚ベーコンブロック	kg	豚バラ肉を使用し塩味適度なもの	
44	ホットック用ウインナー	袋	1本12cm500g袋入り	
45	粗挽きウインナー	kg	1本20g、10cm	
46	チーズソーセージ	袋	1本15cm10本袋入り	
47	ミニウインナー	袋	1本10g16本袋入り	
48	ほぐし鶏	袋	500g入り 冷凍 日本食研	
49	ロースビーフ(冷)	kg	500g袋入り 真空パック	
50	あらびきフランク	袋	1個75g10個入り 日本ハム	
51	牛タンスライス(焼き肉用)	kg	厚さ5mm 焼き肉用に処理したもの	
52	エゾシカ背ロース肉(地)	kg	えりも町産 トリミング済み 冷凍品可	
53	エゾシカ内もも肉(地)	kg	えりも町産 トリミング済み 冷凍品可	
54	エゾシカ内もも肉スライス(地)	kg	えりも町産 トリミング済み 厚さ2mm 冷凍品可	
55	国産若鳥のジューシーロースト	個	調味済常温品 賞味期限2年以上 丸善	

J 卵類及びその製品

卵類共通規格

鮮度良好品で賞味期限が明記されているもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	鶏卵	kg	1個60g 生食用	
2	スクランブルエッグ	kg	冷凍品 日本食研	
3	冷凍半熟卵(和風)	袋	500g袋入り	
4	冷凍半熟卵(洋風)	袋	500g袋入り	
5	錦糸卵	袋	500g真空パック入り	
6	冷凍厚焼き卵	個	500g真空パック入り 10等分されているもの	
7	冷凍五目厚焼き卵	個	500g真空パック入り 10等分されているもの	
8	うずら卵	kg	1個10g	
9	茶碗蒸し	個	180gカップ入り	
10	オムレツ(チーズ)	袋	60g×10個入り キューピー	
11	オムレツ(ほうれん草)	袋	60g×10個入り キューピー	
12	オムレツ(トマト)	袋	60g×10個入り キューピー	
13	オムレツ(プレーン)	袋	60g×10個入り キューピー	

K 乳類及びその製品

乳類共通規格

- 1 風味良好で異味異臭のないもの。
- 2 カビ等の混入のないもの。
- 3 賞味期限が明記されていること。
- 4 カップ型のものはスプーンを、液状のものはストローを付ける。

No.	品名	単位	規格	備考
1	牛乳	個	無脂乳固形分8.2%以上、乳脂肪分3.4%以上 200mlパック入り ストロー付	
2	コーヒ牛乳	個	無脂乳固形分4.2%以上、乳脂肪分1.2%以上 200mlパック入り ストロー付	
3	1Lパック牛乳	本	無脂乳固形分8.2%以上、乳脂肪分3.4%以上 1Lパック入り	
4	1Lパックコーヒ牛乳	本	無脂乳固形分4.0%以上、乳脂肪分0.6%以上	
5	ナチュラルチーズ	袋	フレーク 1kg袋入り	
6	粉チーズ	個	1個50g ハルメサ`ンチーズ`で乾燥十分な物	
7	飲むヨーグルト	個	200mlパック入り ストロー付き	
8	プレーンヨーグルト	個	無脂乳固形分9.5%以上、乳脂肪分3.0%以上 1個500g無糖	
9	ヨーグルト	個	100ml入り スプーン付 ヤクルト	
10	ヨーグルト(低脂肪)	個	100ml入り スプーン付 ヤクルト	
11	ストロベリーヨーグルト	個	100ml入り スプーン付 ヤクルト	
12	フルーツヨーグルトA	個	75g×4個入り 白桃&黄桃味 スプーン付き 森永乳業	
13	フルーツヨーグルトB	個	75g×4個入り アロエ味 スプーン付き 森永乳業	
14	生クリーム	個	乳脂肪分50% 200ml容器入り	
15	カップアイス	箱	1個140ml×18個入り スプーン付き 森永乳業 種類問わず	
16	乳酸菌飲料(低カロリー)	本	1本80g ホリ容器	
17	乳酸菌飲料	本	1本80g ホリ容器	
18	ロングライフ乳酸菌飲料	個	200ml入り 北海道日高乳業	
19	ロングライフ牛乳	個	200ml入り 北海道日高乳業	
20	ロングライフミルクコーヒ	個	200ml入り 森永乳業	
21	シチューの素	袋	顆粒で1kg袋入り クリームシチュー用	
22	コンホーターシュの素	袋	1kg袋入り	
23	冷凍カルボナーラソースベース	kg	1kg袋入り キューピー	
24	ホワイトソースフレーク	kg	エスピー食品	
25	パンフキンホーターシュの素	袋	1kg袋入り	
26	焼きこみチーズソース	個	1個400g 常温で液状のもの 日本食研	

L 野菜類

野菜類共通規格

- 1 外観:品種固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っており、異品種の混入のないもので、凍結のないもの。
- 2 香味:風味良好であり、異味異臭を認めないもの。
- 3 包装:新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰めとする。
- 4 被害:病虫害、腐敗、虫食い及び枯葉のないもの。
- 5 異物:石砂、虫及びその他雑物の混入のないもの。

菜葉類共通規格

枯葉及び根部を取り除いたもの。

根菜類共通規格

- 1 M及びLサイズで、芯、す及び割れ等がないもの。
- 2 茎葉及びひげ根を取り除いたもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	サラダ菜	kg	結球していなく柔らかいもの 根部と外葉は除く	
2	サニーレタス	kg	結球していなく柔らかいもの 根部と外葉は除く	
3	クレソン	kg	濃緑色でつやがあり茎が太くなく洗浄完全なもの	
4	リーフレタス	kg	Mサイズで結球していなく柔らかいもの 根部と外葉は除く	
5	冷凍小松菜	kg	1kg袋入り 冷凍品	
6	小松菜	kg	根をのぞき根部をそろえたもの 伸びすぎの物は不可	
7	春菊	kg	根をのぞき根部をそろえたもの 伸びすぎの物は不可	
8	ほうれん草	kg	根をのぞき根部をそろえたもの Lサイズで伸びすぎの物は不可	
9	水菜	kg	葉肉が薄く繊維が柔らかく洗浄完全なもの	
10	ハセリ	kg	艶があり葉の細かいもの 黄ばんだ物、堅い物は不可	
11	せり	kg	長さ20cmの若芽で葉の少ないもの	
12	大葉	個	柔らかい青しそ 1束1g×10枚	
13	貝割れ大根	個	1パック50g	
14	人参	kg	外皮がなめらかで割れ、ひびのないもの Lサイズで茎、ひげ根を除いたもの	
15	冷凍菜の花	kg	つぼみの開いてないもの	
16	さやえんどう	kg	濃緑色で形が均一なもの	
17	ピーマン	kg	濃緑色で果皮が柔らかいもの	
18	赤ピーマン	kg	果皮に艶があり柔らかいもの	
19	ししとう	kg	1個7g 濃緑色で艶があるもの	
20	カリフラワー	kg	しまりが良く茎の短いもの 1房150gで花が開いた物は不可	
21	冷凍ブロッコリー	袋	500g袋入り 小房に分けたもの	
22	南瓜	kg	成熟良好な1個1kgの栗南瓜	
23	あさつき	kg	枯れがなく肉質の柔らかいもの	
24	みつば	kg	葉が小さく茎は20～25cmで根切りしたもの	
25	にら	kg	白部2～3cmで全長30cmのもの	
26	アスパラガス	kg	濃緑色で表皮の柔らかいもの Mサイズで穂先をそろえたもの	
27	冷凍オクラ	袋	500g入り	
28	にがうり	kg	濃緑色で1本200g	
29	冷凍ほうれん草	袋	1kg入り カットされたもの	
30	冷凍きぬさや	袋	500g入り	
31	レタス	kg	結球適度で割れのないもの 1玉400g	
32	白菜	kg	結球適度で根部外葉を除いたもの Mサイズ	
33	キャベツ	kg	結球適度で葉肉が軟らかく外葉を除いたもの	
34	紫キャベツ	kg	結球適度で葉肉が軟らかく外葉を除いたもの	

No.	品名	単位	規格	備考
35	みょうが	kg	実が硬くぎっしりつまっているもの	
36	玉葱	kg	腐れ、傷のないもの 根部を除き皮をむいたMサイズ	
37	赤玉葱	kg	腐れ、傷、発芽のないもの 1玉200g	
38	小玉葱	kg	1個10gで発芽のないもの	
39	れんこん	kg	水洗い完全で変色のないもの穴に泥等の混入がないもの 1節300g以上	
40	大根	kg	根長25cm以上で葉部5cm以内のもの 水洗い完全な青首大根で「す」が入ったものは不可	
41	ごぼう	kg	肉質が柔らかく根長50cm以上 水洗い完全で「す」が入ったものは不可	
42	かぶ	kg	ひげ根を除き艶のあるもの	
43	ラディッシュ	kg	1個10gで赤色鮮やかなもの	
44	冷凍にんにくの芽	kg	1kg入り 冷凍品	
45	にんにく	kg	発芽していない大粒のもの	
46	根生姜	kg	肉質が柔らかく繊維の少ないもの 1個70g以上	
47	筍	kg	孟宗竹 1個1kg 米ぬか付	
48	切りごぼう	kg	長さ5cmで人参を20%混合したもの	
49	さがきごぼう	kg	厚さ1mm,長さ4cm	
50	おろしにんにく	個	1kg容器入り	
51	胡瓜	kg	濃緑色で曲がりがなく休みのとがったもの 1本130g以上でLサイズ	
52	なす	kg	1個80g 艶、弾力があり皮が固くないもの	
53	オクラ	kg	濃緑色で張りがあり肉が厚く肉質が柔らかいもの	
54	青梗菜	kg	1束250gで根を処理したもの	
55	さやいんげん	kg	濃緑色で張りがあり肉が厚く肉質が柔らかいもの 萎縮品は不可	
56	とうもろこし	kg	熟度が適度で外皮が緑色のもの Mサイズで300g	
57	トマト	kg	熟度80%で柔すぎないもの 1個200gのLサイズ	
58	プチトマト	kg	1個10g	
59	パプリカ(黄)	個	1玉200g	
60	根深葱	kg	白根部30cm以上で細根を除いた洗浄完全なもの 青葉は全長の1/3以下	
61	万能ねぎ	kg	濃緑色で肉質が柔らかく艶のあるもの	
62	セロリ	kg	茎が太く肉厚で艶のあるもの	
63	もやし	kg	緑豆を原料としたもので長さ5cm	
64	ふき	kg	葉、筋を除き茹でてあく抜きしたもの	
65	うど	kg	長さ50cm 柔らかく艶のあるもの	
66	クリームコーン	kg	1kg袋入り 冷凍 クレードル	
67	切り干し大根	個	乾燥良好で光沢のあるもの 1個35g	
68	冷凍さやいんげん	袋	500g袋入り	
69	ミックスベジタブル	袋	人参、グリーンピース、ホールコーンを混ぜたもの1袋1kg	
70	野菜ジュース	個	200mlパック入り 常温保存できるもの	
71	1Lパック野菜ジュース	本	野菜汁及び果汁入り 合計100%	
72	冷凍乱切れんこん	袋	1袋500g バラ冷凍 フェスティバル	
73	冷凍乱切にんじん	袋	1袋500g バラ冷凍 フェスティバル	
74	冷凍乱切ごぼう	kg	バラ冷凍 フェスティバル	
75	冷凍乱切たけのこ	袋	1袋500g バラ冷凍 フェスティバル	
76	冷凍きざみオクラ	袋	1袋500g バラ冷凍 富士通商	
77	味付メンマ	kg	塩抜き済み 甘辛く調味したもの	
78	冷凍カット揚げなす	袋	1袋500g バラ冷凍 1口大サイズ	
79	冷凍カリフラワー	袋	1袋500g バラ冷凍	
80	冷凍ねばねば野菜	袋	1袋500g モロヘイヤ、オクラを含む流水解凍品 日本食研	
81	冷凍中華野菜ミックス	袋	1袋500g バラ冷凍 富士通商	
82	冷凍和風野菜ミックス	袋	1袋500g バラ冷凍 富士通商	

M 果実類及びその製品

果実類共通規格

- 1 品種固有の色沢、形状を有し、ある程度均一であるもの。
- 2 適熟で未熟果、過熟果がないこと。
- 3 傷害、薬害、病害、荷傷、凍結等がなく、鮮度良好なもの。
- 4 品種特有の芳香を有し、風味良好なもの。
- 5 加工品は品種固有の風味を損なわず、特有の香味を有するもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	みかん	kg	熟度適当で皮が薄いもの 1個100g	
2	オレンジ	kg	1玉200g	
3	ネーブル	kg	1玉200g	
4	グレープフルーツ	kg	1玉350g	
5	レモン	kg	1個80g	
6	オレンジジュース	個	200mlパック入り 常温保存できるもの	
7	リンゴジュース	個	200mlパック入り 常温保存できるもの	
8	グレープジュース	個	200mlパック入り 常温保存できるもの	
9	グレープフルーツジュース	個	200mlパック入り 常温保存できるもの	
10	ブルーベリージュース	個	200ml入り 伊藤園	
11	1Lパックリンゴジュース	本	果汁100%	
12	1Lパックオレンジジュース	本	果汁100%	
13	1Lパックグレープジュース	本	果汁100%	
14	りんご	kg	1玉350g	
15	梨	kg	1玉300g	
16	桃	kg	秀品の白桃で1個200g	
17	ネクタリン	kg	赤みが均一で黒ずんでいないもの 1個150g	
18	巨峰	kg	秀品で1房400g	
19	ぶどう	kg	秀品で1房150g	
20	プリンスメロン	kg	1玉400g	
21	マスクメロン	kg	1玉1.5kg	
22	アンデスメロン	kg	1玉800g	
23	いちご	kg	熟度適当で1個30g	
24	柿	kg	熟度適当で渋柿は不可 1個200g	
25	パイナップル	kg	熟度適当で1個500g	
26	バナナ	kg	熟度適当で1本150g	
27	キウイフルーツ	kg	熟度適当で1個100g	
28	びわ	kg	熟度適当で1個50g	
29	すいか	kg	秀品で「す」のないもの 1玉5kg	
30	オレンジジュース(常温)	個	100ml入り 常温保存できるもの カゴメ	
31	グレープジュース(常温)	個	100ml入り 常温保存できるもの カゴメ	
32	ザクロジュース(個食)	本	1本200ml 賞味期限240日以上 伊藤園	

N きのこと類

きのこ類共通規格

- 1 外観: 品種固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っており、異品質の混入なく、凍結のないもの。
- 2 香味: 風味良好であり、異味異臭を認めないもの。
- 3 包装: 新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰めとする。
- 4 被害: 病虫害、腐敗、虫食い、枯葉等のないもの。
- 5 異物: 石砂、虫その他雑物の混入のないもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	生椎茸	kg	肉が厚く肉質が柔らかいもの直径6cm	
2	えのき茸	kg	変色がないもの	
3	しめじ	kg	かさの直径が15mm以内で柄が太い物	
4	マッシュルーム	kg	かさの開いていないもの	
5	木耳	袋	乾燥良好な黒きくらげ100g袋入り	
6	干し椎茸	袋	スライスしび、砕けがないもの 100g袋入り	
7	まいたけ	kg	しみがなく肉厚なもの	
8	なめ茸茶漬	本	395g瓶入り	
9	エリンギ	kg	柄が太くかが肉厚なもの	
10	舞茸ときのこのマリネ	kg	1kg袋入り 日本食研	

○ 海藻類

海藻類共通規格

- 1 乾燥十分で、品質固有の光沢、風味を有するもの。
- 2 異物、雑物等の混入や病虫害、カビ等のないもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	干し昆布	袋	日高産の2等品200g袋入り	
2	とろろ昆布	袋	黒とろろ昆布の2等品で100g袋入り	
3	丸とろろ昆布	袋	アルミ小袋で1g×100個入り	
4	塩昆布(細切り)	袋	200g入り JFSA	
5	昆布茶	個	500g日高昆布入り	
6	昆布だし	個	500g入り 理研	
7	焼きのり	袋	1g×10枚入りで防湿完全なもの	
8	きざみのり	袋	焼き海苔を幅2mm,長さ3cmにスライスしたもの 1袋10gの防湿完全なもの	
9	干しふのり	袋	1袋40gで防湿完全なもの	
10	ひじき	個	芽ひじきで45g袋入り	
11	おにぎりの素(若布)	袋	1袋300g入り	
12	青のり	個	15g袋入り	
13	冷凍めかぶ	袋	1kg袋入り	
14	もずく	kg	塩漬け	
15	海藻ミックス	袋	100g袋入り	
16	乾燥若布	袋	100g袋入り	
17	味付けのり	袋	0.5g×5枚袋入りで防湿完全なもの	
18	磯じまん	個	1本13gで30本ケース入り	

P 嗜好飲料

嗜好飲料共通規格

- 1 原材料、内容量、品質保持期限、製造者が明記されているもの。
- 2 特有の香味を有すること。

No.	品名	単位	規格	備考
1	煎茶ティーパック	袋	1個2gで1kg袋入り	
2	麦茶	個	1袋10gで51袋入り	
3	クエン酸Cコンク	本	1本900ml D-リボース、GABA入り	
4	緑茶缶	缶	185ml入り プルトップ缶	
5	コーヒー缶	缶	185g入り 種類混合 ウエシマ	
6	エナジードリンク	缶	190ml入り リアルゴールド	
7	スポーツウォーター	本	500ml入り	
8	粉末スポーツドリンク	個	1L用 ホカリスエット	
9	乳酸菌飲料(希釈用)	個	470ml入り アサヒ	
10	ブレンドコーヒー	袋	200g袋入り	
11	インスタントコーヒー	本	90gビン入り	
12	みかんジュース	缶	190g入り賞味期限9か月以上 えひめ飲料	
13	乳酸菌飲料I	個	199ml パック入り マミー	
14	免疫ケアドリンク(ペット)	本	500ml入り キリン	

Q 調味料類

調味料類共通規格

- 1 原材料、内容量、品質保持期限、製造者が明記されているもの。
- 2 異物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	ウスターソース	本	300ml容器入り	
2	とんかつソース	本	300ml容器入り	
3	中濃ソース	本	300ml容器入り	
4	ステーキソース(オニオン)	本	1L入り エバラ	
5	ステーキソース(ジャリアヒン)	本	1L入り エバラ	
6	ステーキソース(和風)	本	1L入り エバラ	
7	生姜焼きのたれ	本	1.6Lボトル入り	
8	山賊焼きのたれ	本	2kg入り 日本食研	
9	練りわさび	個	1個40gチューブ入り	
10	おろし生姜	本	1kg容器入り	
11	練り辛子	個	43g入り エスピー食品	
12	粗挽きマスタード	本	100g瓶入り	
13	ハニーマスタードソース	本	1L入り 日本食研	
14	食卓塩	本	100g瓶入り	
15	ナツメグ	本	20g瓶入り	
16	卓上こしょう	本	20g瓶入り	
17	山椒	缶	1缶250g入り	
18	一味唐辛子	本	18g瓶入り	
19	卓上パセリ	本	4g瓶入り	
20	パプリカ	缶	みじん切りで1缶250g入り	
21	ブラックペッパー	本	粗挽きで16g瓶入り	
22	粗挽き黒こしょう	缶	210g缶入り エスピー食品	
23	粉末パプリカ	個	12g入り エスピー食品	
24	ガラムマサラ	缶	1缶350g入り	
25	クミン	缶	1缶350g入り	
26	ターメリック	缶	1缶360g入り	
27	カインペッパー	缶	1缶300g入り	
28	チリパウダー	本	220g容器入り	
29	香草ミックス	Kg	1kg入り 日本食研	
30	黒胡麻塩	本	35g瓶入り	
31	味付け塩こしょう	本	250g容器入り	
32	塩麹	袋	200g袋入り	
33	お肉やわらかの素	個	500g入り 味の素	
34	パスタ用ソース(ペペロンチーノ)	個	870g入り カゴメ	
35	から揚げの素	個	2kg入り 日本食研	
36	食卓レモン	本	120ml瓶入り	
37	ポン酢	本	360ml瓶入り ミツカン味ポン	
38	タバスコ	本	60g瓶入り	
39	ゆずこしょう	個	1個40gチューブ入り	
40	ガーリックフライドフレーク	缶	1缶250g入り	
41	ガーリックパウダー	個	400g入り エスピー食品	
42	ちりめん彩りごはんの素	袋	300g入り冷凍 日本食研	
43	麻婆味	本	1.5kgボトル入り	
44	うなぎのたれ	本	1.8L ボトル入り 三栄フーズ	
45	焼き肉のたれ	本	1.5kg ボトル入り	
46	焼きそばのたれ	本	1.6L ボトル入り	
47	豚丼のたれ	本	1本1.8L ボトル入り	
48	冷やし中華スープの素	本	1580g入り エバラ	
49	中華うま煮ソース	本	1.5kgボトル入り	
50	チンジャオロースのたれ	本	1490ml入り エバラ	
51	回鍋肉の素	本	1.5kg 容器入り	
52	冷し坦々麺スープ	本	1.8L ボトル入り	

No.	品名	単位	規格	備考
53	チリソース	本	1.1kgボトル入り 味の素	
54	油淋鶏ソース	本	2kg ボトル入り	
55	タコライスソース	本	1L ボトル入り	
56	オイスターソース	本	120ml 瓶入り	
57	棒々鶏ソース	本	1本1.5kg ボトル入り	
58	オイスターソース(大)	本	750g入り	
59	炭火焼のたれ	本	545g入り エバ'ラ	
60	ブルコギのたれ	本	1L入り エバ'ラ	
61	デミグラスソース缶	缶	2号缶	
62	めんつゆ	本	1.8L ボトル入り	
63	みりん風調味料	本	1.8L 入り 軽減税率対象食品のもの	
64	食酢	本	醸造酢で1.8ml ボトル入り	
65	トマトケチャップ	本	500g入り カゴメ	
66	ピザソース	本	160g容器入り	
67	しょうゆ(ボトル)	本	1.8L 入りボトルトモエ	
68	マトラスカレー湿潤	袋	フレックで1kg 袋入り	
69	カレーウ	箱	固形で1kg 箱入り	
70	カレーウ2	袋	フレックで1kg 袋入り	
71	ハヤシルウ	袋	フレックで1kg 袋入り	
72	坦々麺スープ	個	1kg ボトル入り	
73	醤油ラーメンの素	個	1kg 袋入り	
74	ラーメンスープ塩味	個	1kg 袋入り	
75	味噌ラーメンの素	個	1kg 袋入り	
76	博多豚骨ラーメンの素	個	1kg 袋入り	
77	ビーフシチューの素	個	顆粒で1kg 袋入り	
78	鍋の素	本	1本1.0L ボトル入り 塩味	
79	担々ごま鍋の素	本	1L ボトル入り	
80	もつ鍋の素	本	1本1.0L ボトル入り 醤油味	
81	豆乳鍋の素	本	1L入り 日本食研	
82	がらスープの素	個	1kg入り 顆粒になっているもの 味の素	
83	白だし	本	1本1.8L パック入り	
84	うまみ調味料	個	1kg袋入り 味の素	
85	だしの素	個	鰹だしで1kg箱入り	
86	おでんの素	箱	20g×4個入り	
87	冷凍中華スープの素		冷凍2kg入り 丸善食品 鶏と豚の骨が入ったもの	
88	中華スープの素	袋	1kg入り 顆粒になっているもの 味の素	
89	コンソメスープの素	個	1kg容器入り チキン味	
90	ビーフコンソメ	個	1kg容器入り	
91	カレー粉	個	400g容器入り 辛口 エスピー食品	
92	粉わさび	袋	300g袋入り	
93	洋からし粉	袋	300g袋入り	
94	こしょう	個	400g容器入り	
95	食塩	袋	精製塩で1kg袋入り	
96	揚げねぎ醬	個	330g瓶入り	
97	揚げにんにく油	個	330g瓶入り	
98	フレッシュダイス	袋	500g袋入り	
99	豆板醬	個	1kg容器入り	
100	芝麻醬	個	1kg容器入り	
101	甜麵醬	個	1kg容器入り	
102	コチュジャン	個	450g容器入り	
103	焼肉のたれ(塩味)	本	1Lボトル入り	
104	シナモン	缶	1缶300g入り	
105	XO醬	個	330g瓶入り	
106	ゆずぼん	本	1本350ml	
107	みりん	本	本みりんで1.8Lボトル入り	
108	ローリエ	個	14g瓶入り	
109	ナンフレー	本	500ml瓶入り	

No.	品名	単位	規格	備考
110	純粋蜂蜜	個	1kg容器入り	
111	輪切り唐辛子	個	50g入り 藤和乾物	
112	味噌ラーメンスープの素	個	3kg入り ベル食品	
113	粗挽き黒こしょう2	個	15g瓶入り エスピー食品	
114	西京漬けの素	kg	1kg入り 日本食研	
115	料理酒	本	1.8L入り 軽減税率対象食品のもの	
116	カレーホット	個	270g入り ハウス食品	
117	台湾拉麺の素	本	500ml入り エバラ	
118	冷やしタンメンスープの素	本	500ml入り 5倍濃縮品 エバラ	
119	麻辣麺スープの素	本	1560ml入り 2倍濃縮品 エバラ	
120	スープカレーラーメンスープ	袋	1kg入り エバラ	
121	チューブきざみ山わさび	個	38g入り ホーステディッシュを刻んだもの	
122	大阪風甘辛ビーフカレースープ	箱	1箱4袋 1袋3kg入り 原液調理 S&B	
123	金沢カツカレー用ソース	箱	1箱4袋 1袋3kg入り 原液調理 S&B	

R 漬物及び佃煮類

漬物共通規格

- 1 品質良好なもの。
- 2 色沢:固有の色沢を有し、着色及び浸透が均一であること。
- 3 香味:漬かりが適度で良好な香味を有し、酸味、かび臭、苦味、異味異臭がないもの。
- 4 肉質:腐敗、変質、歯切れ不良、肉質の劣るものが混入しないこと。
- 5 異物:異物、雑物を含まないもの。
- 6 添加物:すべて食品衛生法による許可品を使用
(着色料、甘味料、防腐剤、香料、保存料、殺菌剤等)
- 7 包装:ポリ袋詰め、樽詰め等衛生的な容器を使用すること。
- 8 検量:汁分、粕分は計量に含まない。

No.	品名	単位	規格	備考
1	白菜漬	kg	250g袋入り 塩漬け	
2	白菜キムチ漬	kg	250g袋入り 白菜、人参、昆布等をキムチの外で漬けたもの	
3	キャベツ漬	kg	塩漬け	
4	キムチの素	本	450g容器入り	
5	かぶ漬	kg	塩漬け	
6	きざみ紅生姜	袋	1kg袋入り	
7	梅干し	個	180g容器入り	
8	きざみ高菜	袋	250g袋入り	
9	なす漬	kg	250g袋入り 小なすを塩で丸漬けしたもの	
10	べったら漬	kg	250g袋入り 大根を原料にした1本漬	
11	胡瓜漬	kg	250g袋入り 塩漬け	
12	野沢菜漬	kg	250g袋入り 塩漬け	
13	生姜甘酢漬	袋	1kg袋入り	
14	楽京漬	袋	1kg袋入り	
15	福神漬	袋	1kg袋入り	
16	ハリハリ漬	kg	250g袋入り 大根を原料としたもの	
17	ザーサイ	袋	1kg袋入り	
18	胡瓜キムチ漬	kg	胡瓜をキムチの外で漬けたもの	
19	千枚漬	kg	赤カブを原料としたもの	
20	沢庵漬	kg	500g 袋入り1本漬けにしたもの	
21	奈良漬	kg	白瓜を原料としたもの	

S 加工食品

加工食品共通規格

- 1 急速冷凍品で、納入時冷凍完全なもの。
- 2 主原料を用途に応じて適切に加工したもの。
- 3 1個の形、重量が均一なもの。
- 4 製造後3か月以内のもので、冷凍焼けをしていないこと。

No.	品名	単位	規格	備考
1	カレイ唐揚げ	袋	40g×12枚入り	
2	えびカツ	kg	1個100g	
3	手作りえびフライ	kg	1本40g	
4	えびフライ	kg	1本40g	
5	秋刀魚フライ	kg	1個130g	
6	アジフライ	袋	60g×10個入り	
7	アジフライ(大)	kg	100g×10個入り 日本食研	
8	かきフライ	袋	1個25g 500g袋入り	
9	サーモンフライ	kg	100g×10個入り 大冷	
10	いかリングフライ	袋	1個20g 1kg袋入り	
11	白身魚フライ	kg	鱈を使用したもので1個60g	
12	コーンコロッケ	kg	1個60g	
13	カレーコロッケ	kg	70g×20個入り	
14	肉じゃがコロッケ	kg	1個60g	
15	カニクリームコロッケ	袋	8個袋入り 1個70g	
16	チキンカツ	kg	100g×10個入り JFSA	
17	チキンケツ	kg	1kg袋入り 1個20g程度 日本食研	
18	野菜かき揚げ(えび入り)	個	1個120g テーブルマーク	
19	しゅうまい	kg	1個15g	
20	焼きギョーザ	袋	22g×10個入り 味の素	
21	冷凍無地ギョーザ	袋	西山製麺冷凍無地餃子 1袋48個入り	
22	春巻き	kg	1個60g	
23	甘酢肉団子	袋	1kg袋入り	
24	若鶏団子	kg	20g×50個入り 味付け無しのもの	
25	肉団子	袋	20g×50個入り 味付け無しのもの	
26	ミートボール	kg	20g×50個 醤油味付けのもの	
27	ロールキャベツ	kg	1個70g	
28	ロールキャベツ(小)	袋	37g×20個入り 冷凍品	
29	おくらの胡麻和え	袋	500g袋入り マルハニチロ	
30	おくらのおかか和え	袋	500g袋入り マルハニチロ	
31	湯葉と昆布の和え物	袋	500g袋入り マルハニチロ	
32	いんげんのごま和え	袋	500g袋入り マルハニチロ	
33	スモークサーモンのマリネ	袋	360g入り 日本食研	
34	ごぼうサラダ	kg	1kg袋入り JFSA	
35	うの花	kg	1kg袋入り 日本食研	
36	エビチリ(具入り)	kg	1kg入り 味の素	
37	鶏レバーしぐれ煮	kg	1kg袋入り 日本食研	
38	湯葉巻き	袋	45g×10個入り	
39	パンプキンサラダ	kg	1kg袋入り ケンコーマヨネーズ	
40	ポテトサラダ	kg	1kg袋入り JFSA	
41	ジャーマンポテト	kg	1kg袋入り JFSA	
42	ハッシュポテト	袋	64g×10個入り 大冷	
43	スモークチキンマリネ	袋	500g入り 日本食研	
44	冷凍牛カルビ丼の素	個	味付個食包装 ボイル調理 日本食研	
45	ジャンボエビフライ	袋	10本入り 1本50g	
46	メンチカツ	袋	10個入り 1個60g JFSA	
47	骨なしフライドチキン	袋	10個入り 1個90g 味の素	
48	とんかつ	kg	1個120g JFSA	
49	ハムカツ	袋	10個入り 1個150g 味の素	
50	つみれ(いわし)	kg	50個入り 1個20g 日本食研	
51	みそソースの肉団子	kg	1袋1kg アルミトレット 惣菜開発	

T 缶詰・瓶詰

缶詰・瓶詰類共通規格

- 1 原材料は、新鮮なものが使用されていること。
- 2 内容、固形物は固有の色沢、香味をもち、形態、肉質ともに良好で異物の混入や腐敗が認められないもの。
- 3 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- 4 食品添加物を使用する場合は、食品衛生法に規定されたものに限る。
- 5 原則として、JAS規格に定められた品質とし、その他の場合は事前に見本を提示すること。
- 6 缶はJAS規格に定められた品質のものであること。
- 7 外観、形状は巻締完全、傷、錆、汚染、変形、膨張を認めないもの。
- 8 品名、原材料、内容量、賞味期限、製造者が明記されていること。
- 9 製品は製造後1年以内のもの、又は、賞味期限が2年以上あるものとする。

No.	品名	単位	規格	備考
1	ニューホークステーキ生姜味缶	缶	T2K缶	
2	八丁鯖味噌煮缶	缶	T2K缶	
3	やきとり缶	缶	1750g入り ホテイ	
4	フルーツサラダ	缶	1号缶	
5	とん角大根煮缶	缶	1号缶	
6	鯖味噌煮缶	缶	T2K缶	
7	焼鯖四川風缶	缶	T2K缶	
8	毛蟹鉄砲汁	缶	1号缶	
9	うずら卵水煮缶	缶	2号缶	
10	たけのこ水煮缶	缶	1号缶	
11	ダイストマト缶	缶	1号缶	
12	味付けメンマ	缶	1号缶	
13	ホールコーン缶	缶	1号缶	
14	クリームコーン缶	缶	4号缶	
15	アスパラガス缶	缶	4号缶 Mサイズ [*] のホワイトアスパラ	
16	ホルトマト缶	缶	1号缶	
17	トマトピューレ	缶	1号缶	
18	みかん缶	缶	1号缶	
19	白桃缶	缶	1号缶	
20	パイナップル缶	缶	1号缶 スライス40枚入り	
21	チェリー缶	缶	4号缶 Mサイズ [*] 枝付き	
22	マッシュルーム缶	缶	2号缶 2mmスライス	
23	なめこ缶	缶	4号缶 Mサイズ [*]	
24	紅鯖四川風缶	缶	T2K缶 1切60g	

U その他食品・弁当類

レトルト品共通規格

- 1 密封状態が完全なもの。
- 2 主原料を用途に応じて適切に加工したもの。
- 3 品種は一般市場品と同等とする。
- 4 品質保持期限、製造者が明記されていること。

弁当類共通規格

- 1 内容については、仕様書のとおりとする。
- 2 食材は新鮮で、生野菜、果物は傷みがないものとする。
- 3 加熱調理は、中心温度85℃以上に達していることを確認し、加熱調理後の冷却は衛生的に実施すること。
- 4 彩り、見栄え良く盛りつけられ、調理品は食中毒予防に努め、衛生的に処理されたもの。
- 5 消費期限や保存方法を明記すること。
- 6 その他、細部はその都度示す。

No.	品名	単位	規格	備考
1	プルコギ弁当	個	白飯300g プルコギの素140g スプーン付 日東ベスト	
2	ハンバーグ弁当	個	白飯310g ハンバーグ170g スプーン付 日東ベスト	
3	カレー弁当	個	白飯310g カレー220g スプーン付 日東ベスト	
4	マーボつくね弁当	個	白飯310g マーボつくね130g スプーン付 日東ベスト	
5	チキンガーリックバター弁当	個	白飯300g チキンガーリックバター130g スプーン付 日東ベスト	
6	タッカルビ弁当	個	白飯310g タッカルビの具140g スプーン付 日東ベスト	
7	ごはんセット(親子丼)	個	白飯160g 具材125g 丸美屋ごはん付きシリーズ	
8	ごはんセット(とり丼)	個	白飯160g 具材89g 丸美屋ごはん付きシリーズ	
9	ごはんセット(チキンパエリア)	個	白飯160g 具材63g 丸美屋ごはん付きシリーズ	
10	カルシウムごはんの素	袋	1000ml入り キューピー	
11	ゆかり	袋	200g袋入り	
12	さけ茶漬	個	1個約6g入り	
13	うめ茶漬	個	1個約6g入り	
14	ごまふりかけ	個	120g瓶入り	
15	ふりかけ(小袋)	袋	1袋3g 4種類混合	
16	ごはんセット(ヒビンバご飯)	個	白飯160g 具材94g 丸美屋ごはん付きシリーズ	