

# 糧 食 品 規 格 表

令 和 4 年 度

航 空 自 衛 隊 網 走 分 屯 基 地

## 目 次

総 則	1
A 穀類及び穀類加工品類	2 ~ 4
B 芋類及び芋類加工品類	5 ~ 6
C 砂糖及び甘味料類	7
D 菓子類	8
E 油脂類	9
F 種実類	10
G 豆類及び豆類加工品類	11 ~ 13
H 魚介類及び魚介類加工品類	14 ~ 21
I 獣鳥肉及び獸鳥肉加工品類	22 ~ 25
J 卵類	26
K 乳類及び乳製品類	27 ~ 29
L 野菜類	30 ~ 36
M 果実類	37 ~ 39
N きのこ類	40
O 海藻及び海藻加工品類	41 ~ 43
P嗜好品類	44 ~ 45
Q 調味料及び香辛料類	46 ~ 52
R 潰物類	53 ~ 55
S 冷凍食品及び調理済加工食品類	56 ~ 59
T 即席麺類	60
U 缶詰類	61 ~ 63

## 総 費用

- 1 この規格表は、航空自衛隊網走分屯基地において調達する糧食について適用する。
- 2 本規格表に定められていない糧食については、必要な都度示す。
- 3 見本提示を必要とする場合は、その都度示す。
- 4 納入時における検収は、本規格表に基づき実施する。
- 5 銘柄を記載した食品については、同銘柄又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
- 6 規格の容量の数値は程度とし、その範囲は±10%以内とする。
- 7 納入時間は午前8時15分～午後2時までとする。
- 8 納入場所は、航空自衛隊網走分屯基地基地業務小隊厚生班給養係とする。

## △ 種類及び種類加工品類

### 共通規格

- (1) 乾燥十分にして、カビ等を認めないこと。
- (2) 異味、異臭、不純物の混入がなく、品ぞろい（粒ぞろい）で碎けたり、未熟なものないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと。

No.	品名	単位	規格	備考
1	精米	kg	1 品質 国内産水稻うるち米 2 年産・類別・等級 その都度示す。 3 包装 ポリエチレン袋10kg詰め。 4 表示 容器外装に、品名、正味重量、製造販売業者、精米年月日を明記するものとする 5 精米後5日以内のもの。	
2	もち米	kg	1 品質 国内産水稻もち米で農産物規格の1等級以上のものとする。 2 年産 その都度示す。 3 包装 ポリエチレン袋10kg詰め。 4 表示 容器外装に、品名、正味重量、製造販売業者、精米年月日を明記するものとする	
3	切りもち	kg	1 国内産水稻もち米を原料とし、製造したもの。 2 1個50g程度のもの。 3 個包装のもの。	

A 案内類及び案内類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
パン 共通規格			出来上がり品の品質は次の条件を満たす一般市販のものとする。 1 弹力性のある触感がありふくらとしたもの。 2 切り口に「つや」があり気孔が細かくそろっていること。 3 カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく、風味良好なもの。 4 表面に焼きむらがなく、色艶があること。 5 被膜は全体的に薄いこと。 6 形が整っているもの。	
4	ロングライパン	個	1 1個80g程度のもの。 2 賞味期限30日以上のもの。	
5	食パン	kg	1 1枚50 g 程度にスライスしたもの。 2 製造後24時間以内のもの。	
6	バターロール	kg	1 1個30g程度のもの。 2 製造後24時間以内のもの。	
7	冷凍麺うどん	kg	本場讃岐うどん(包丁切) 1個250g程度	
8	冷凍麺茶そば	kg	1個250g程度のもの。	
9	素 麺	kg	良質小麦粉を原料とし、折れがなく白色のもの。	
10	冷 麦	kg	No. 9に同じ。	
11	冷凍スパゲティ	kg	1個200g程度のもの。	
12	焼きそば麺	kg	1 1玉150g程度、ソース付きのもの。 2 固めに蒸しサラダ油をまぶしたもの。	

△ 案内類及び案内類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
13	スパゲティ	kg	1 硬質小麦粉を原料としたもの。 2 折れ、砕けのないもの。 3 JAS 合格品	
14	マカロニ	袋	1 硬質小麦粉を原料としたもの。 2 折れ、砕けのないもの。 3 JAS 合格品 4 形状については別示 5 1袋 200g程度	
15	小麦粉	kg	乾燥良好、かび等を認めないもの。	
16	てんぷら粉	袋	1 銘柄：日清、オーマイ、昭和 2 1袋700g入	
17	まめふ	袋	1 良質小麦粉(強力粉)を原料とし形状よく焼いたもの。 2 麺質100% 3 食品衛生法による食用着色料を使用 4 1袋40g	
18	パン粉	袋	1 乾燥良好、異物を混入せず、粉末は荒く白色であること。 2 ソフトパン粉 3 1袋230g程度入	
19	冷凍ラーメン	kg	1 個200g程度のもの。	
20	干そば	袋	小川味のそば150g×3束入又は同等品以上のもの。	
21	冷凍白玉	kg	ボイルタイプ	
22	天然酵母パン	個	1 1個80g程度のもの。 2 賞味期限50日以上のもの	
23	十五穀米	袋	1 1袋500g入 2 ハウス食品十五穀米又は。同等品以上のもの。	

B 芋類及び芋類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	馬 鈴 薯	kg	1 新鮮で外皮は黄白色、又は、淡紅色の もので、120g以上であること。 2 土、砂、病虫害がなく、発芽や緑変の ないもの。 3 種類：男爵、メーケイン、北あかり	
2	フ レ ン チ ポ テ ト	kg	馬鈴薯をカットし冷凍したもの。	
3	ナチュラル カットポテト	kg	皮付き馬鈴薯をカットし冷凍したもの。	
4	澱 粉	袋	1 馬鈴薯精製澱粉 2 北海道産馬鈴薯を使用したもの。 3 乾燥良好で、不純物の混入がないもの。 4 1kgに袋詰めしたもの。	
5	春 雨	袋	1 乾燥良好で、変質、折れ、不純物の混 入のないもの。 2 緑豆春雨80g入	
6	こ ん に や く	kg	1 弹力に富み気泡がないもの。 2 300g程度のもの。	
7	つ き こ ん に や く	kg	No. 6を5cm以内に切ったもの。	
8	白 滝	kg	No. 6を糸状に加工したもの。	
9	さ つ ま 芋	kg	1 新鮮で、甘みが強く貯蔵、保管に耐え られる程度に乾燥しているもの。 2 1個250g～300gのもの。	
10	里 芋 (冷凍)	kg	1 品質良好なもの 2 皮を除き、茹で冷凍したもの。 3 500g程度袋入	

B 芋類及び芋類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1 1	長 芋	kg	1 土及び根を除き折れや腐れのないもの 2 粘質に富み、1本500g程度で直系4cm 以上のもの。	

## C 砂糖及び甘味料類

No.	品名	単位	規格	備考
1	砂糖	kg	1 上白糖 2 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。	
2	中双糖	kg	淡黄色で光沢があり塊がなく、異味異臭を感じないもの。	
3	いちご&マーガリン	個	ディスペンパック 11g入	
4	ブルーベリー&マーガリン	個	ディスペンパック 11g入	
5	はちみつ	個	500 g 入	
6	水あめ	kg	北海道産麦芽水あめ	

D 菓子類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	プリン	個	1 1個70g程度のもの。 2 スプーン付き。	
2	コーヒーゼリー	個	1 1個70g程度のもの。 2 ミルク・スプーン付き。	
3	ティラミス	個	1 冷凍品 2 1個45g程度	
4	マンゴープリン (カットタイプ)	袋	1 冷凍品 2 1kg入	
5	アセロラゼリー	袋	1 冷凍品 2 1袋1kg入 3 ニチレイアセロラジュレ又は同等品以上とのもの。	
6	カステラ(カット)	個	1 1個50 g 程度の個包装 2 賞味期限75日以上のもの。	

## E 油脂類

### 共通規格

(1)原材料名、内容量、賞味期限、製造者名が表示されていること。

(2)雑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	食 油	缶	1 JAS合格品による大豆または菜種の白絞油で清澄なもの。 2 1缶16.5kg入	
2	サ ラ ダ 油	本	1 JAS 合格品による大豆または菜種の白絞油で清澄なもの。 2 1本1500g入	
3	胡 麻 油	本	1 JAS 合格品の純正胡麻油。 2 1本1650g入	
4	ラ 一 ド	個	1 脂肪分99%以上で純白色であること。 2 1個185g容器入	
5	マ - ガ リ ン	個	1 JAS 合格品による淡黄色で、むらのないもの。 2 硬化、油臭い、アルデヒド臭等の異味異臭がないこと。 3 200g程度	
6	チューブ入バター	個	1 北海道バター1/3と植物油2/3をブレンドしたもの。 2 180gチューブ入	
7	バ タ ー	個	1 JAS合格品による淡黄色で、むらがなく製造後2ヶ月以内のもの。 2 200g容器入	
8	エクストラバージン オリーブオイル	本	1リットル瓶入	

F 種実類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	栗 甘 露 煮	個	1 瓶詰め650g入	
2	いり胡麻(白)	袋	1 乾燥良好で、雑物の混入のないもの。 2 熟度均一で、未熟なものを含まないこと。 3 1袋45g入	
3	いり胡麻(黒)	袋	1 乾燥良好で、雑物の混入のないもの。 2 熟度均一で、未熟なものを含まないこと。 3 1袋45g入	
4	すり胡麻(白)	袋	1 No. 2をすりつぶしたもの。 2 1袋40g入	
5	すり胡麻(黒)	袋	1 No. 3をすりつぶしたもの。 2 1袋40g入	
6	ご ま し お	個	71g瓶入	
7	いり胡麻(白)1kg	袋	No. 2を1袋1kg入にしたもの。	

G 豆類及び豆類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	味 噌	kg	20kg程度入	
2	き な 粉	kg	1 新鮮で特有の香味を有しているもの。 2 乾燥良好で、不純物を含まないもの。	
3	豆 腐	kg	1 大豆を原料とし、色は白く、きめが細かく型崩れのない適度な固さを保つもの 2 納入当日製造のもので新鮮であり、冷却完全で、破損がないもの 3 1丁800g程度	
4	絹 ご し 豆 腐	kg	1 大豆を原料とし、色は白く、きめが細かく型崩れのない適度な固さを保つもの 2 納入当日製造のもので新鮮であり、冷却完全で、破損がないもの。 3 1丁150g程度カップ入	
5	焼 豆 腐	kg	1 No.3を使用し30%程度水分を絞り、焼き上げたもの。 2 品質が均一で破損がないもの。	
6	厚 揚	kg	1 納入当日製造のもので、新鮮なもの。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎていないもの。 3 1枚200g程度のもの。	

G 豆類及び豆類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
7	油 揚	kg	1 納入当日製造のもので、新鮮なもの。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎていないもの。 3 1枚75g程度のもの。	
8	小 揚	kg	1 納入当日製造のもので、新鮮なもの。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎていないもの。 3 寿司用1枚20g程度のもの。	
9	一口がんもどき	kg	1 納入当日製造のもので、新鮮なもの。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎていないもの。 3 人参、ひじき、胡麻等3種類以上混入したるもので円形を呈したもの。	
10	高野豆腐	袋	1 乾燥良好で、変色、異味異臭（特にアンモニア臭）、かび、割れ等のないもの 2 賞味期限が3ヶ月以上のもの。 3 1袋150g程度のもの。	
11	納 豆	kg	1 豊熟した、粒ぞろいの大粒を原料としたもの。 2 豆がよく発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸ひき納豆。	
12	ひきわり納豆	kg	1 No. 11をひいたもの。 2 40g～50gの容器入	
13	五目生揚	kg	1 納入当日製造したもの。 2 良質植物油を使用し、適度な香味を有し、揚げすぎていないもの。	

## G

## 豆類及び豆類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1 4	お か ら	kg	1 納入当日製造したもの。 2 固く絞ったもので、異味異臭、不純物等がないもの。	
1 5	ね り あ ん	kg	1 良質の小豆を使用し、固めに練り上げたもの。 2 1kg程度入 国内産	
1 6	煮 豆	kg	1 煮上がり良好で、豆が崩れていないもの。 2 1kg程度入	
1 7	黒 豆	kg	1 煮上がり良好で、豆が崩れていないもの。 2 黒大豆を使用。	
1 8	むきえだまめ	kg	1 成熟が適度で、粒が揃っているもの。 2 冷凍品	
1 9	豆乳	個	1 1リットル入 2 成分調整豆乳	

## H 魚介類及び魚介類加工品類

### 1 鮮魚共通規格

#### (1) 外観

- ア 表面は新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着していること。
- イ 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。
- ウ えらは鮮紅色で弾力性があること。

#### (2) におい

固有の鮮魚臭を有し、悪臭のこと。

#### (3) その他

鮮度良好で水に入れると沈むもの。

### 2 冷凍魚共通規格

#### (1) 外観

- ア 充分な凍結状態にあり、眼球が張り出し角膜が混濁していないこと。
- イ 新鮮な光沢があること。

#### (2) 解凍

鮮魚と同様になること。

#### (3) 臭い

固有の生臭さはあるが、悪臭のないもの。

#### (4) 船内急速冷凍品(-40℃)とする。

#### (5) 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの

#### (6) 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。

#### (7) ドリップの溶出量の少ないもの。脂やけ、冷凍やけのないもの。

#### (8) 荷姿良く、包装の崩れのないもの。

### 3 塩干魚共通規格

#### (1) 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にして鮮魚に準ずる品質のもの。

#### (2) 塩蔵品の検量は塩を除く。

#### (3) 固有の生臭さはあるが、悪臭のないもの。

### 4 処理区分(共通)

#### (1) ラウンドー何も処理をせず魚体そのままのもの。

#### (2) セミドレスー内臓、えら、血合い、うろこを除いたもの。

#### (3) ドレスーセミドレスから頭、ひれを除いたもの。

#### (4) フィレードレスを3枚におろしたもの。

#### (5) 開きードレスを背又は腹から切り開いたもの。

### 5 加工品共通規格

#### (1) 鮮度良好なもので製造年月日、賞味期限、製造業者名を表示しているもの。

- (2) 良質の魚肉を原料とし、肉質の弾力性に富み、風味、光沢ともに良好で、固有の形態をしたもの。
- (3) 異物、異味異臭を認めず、「ぬめり」等のないもの。
- (4) 濃粉の混和は、20%以下
- (5) 「食品添加物」は食品衛生法で許可されているものを使用する。
- (6) 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの。

## H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	うなぎ蒲焼き	kg	1 養殖うなぎを使用したもの。 2 頭を除き開いて焼き、味付けしたもの。 3 冷凍品	
2	かつおたたき	kg	1 フィレを血合い肉に沿って2つ割にし骨を取り除いたもの。 2 新鮮なものを加工したもの。 3 1本450g～550g程度の冷凍品	
3	鰯 切 身	kg	1 種類：真鰯、宗八鰯、浅羽鰯、黒頭 2 頭、尾、内臓を取り除いたもの。	
4	銀鰯味醡漬	kg	1 鮮度良好な銀鰯を使用し、味醡干しにしたもの。無着色で白醤油使用 2 1切120g程度	
5	銀鱈粕漬	kg	1 鮮度良好な銀鱈を使用し、粕漬にしたもの。 2 1切120g程度	
6	銀鱈西京漬	kg	1 鮮度良好な銀鱈を使用し、西京味噌で漬けたもの。 2 1切120g程度	
7	鮭	kg	1 銀鮭で1尾2kg～3kg程度のもの。 2 セミドレスにおろしたもの。	
8	鮭 フ ィ レ	kg	No. 7をフィレにしたもの。	
9	鮭 フ レ ー ク	個	180g程度の瓶入	

H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
10	塩 鮭	kg	1 銀鮭で1尾2kg～3kg程度のもの。 2 セミドレスにおろしたもの。 3 甘塩で変質していないもの。	
11	鮭 筋 子	kg	新鮮な筋子を塩で漬けたもの（甘塩）	
12	い く ら	kg	1 優以上のもの。 2 甘塩のもの。	
13	鯖	kg	1尾400g程度のもの。	
14	鯖 フ ィ レ	kg	No. 13をフィレにおろしたもの。	
15	鯖 味 酢 漬	kg	1 No. 14を味酢干しにしたもの。 2 1枚140g程度	
16	鯖 もろみ 漬	kg	1 No. 14をもろみ漬けにしたもの。 2 1枚140g程度	
17	し め 鯖	kg	1 生食用 2 1枚150g～200g程度のもので真空包装されているもの。	
18	塩 鯖	kg	1 No. 13に塩をしたもので甘塩のもの。 2 セミドレスにおろしたもの。	
19	鯖 味 噌 漬	kg	1 No. 14を味噌漬けにしたもの。 2 1枚140g程度	
20	秋 刀 魚	kg	1 1尾120g～130g程度のもの。 2 冷凍品の場合は船内急速冷凍のものとする。	
21	秋刀魚味酢漬	kg	No. 20を背開きにし味酢干しにしたもの。	
22	子持ししゃも	kg	1尾15g程度のもの。	
23	鯖 フ ィ レ	kg	1 真鯖 2 1尾1kg～2kg程度のものをフィレにしたもの。	

H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
24	鰯 粕 潬	kg	No. 23を粕漬けにしたもの。	
25	た ら こ	kg	1 食品衛生法で許可された色素を使用し 着色の少ないもの。 2 大きさは中程度で特級品のもの。 3 うす塩のもの。	
26	た ら こ (ばらこ)	kg	1 食品衛生法で許可された色素を使用し 着色の少ないもの。 2 うす塩のものでほぐしたもの。	
27	辛子明太子	kg	1 良質のたらこを辛子、調味料で漬けた もの。 2 大きさは中程度で特級品のもの。 3 うす塩のもの。	
28	辛子明太子 (ばらこ)	kg	1 良質のたらこを辛子、調味料で漬けた もの。 2 うす塩のものでほぐしたもの。	
29	とびっこ	kg	良質のとび卵を調味料で漬けたもの。	
30	鯉	kg	1尾500g～600g程度のもの。	
31	味付数の子	kg	良質の数の子を、醤油等で味付けしたもの	
32	ちりめんじやこ	kg	乾燥良好なもの	
33	はまち刺身用	kg	1 体長40cm～60cmのものを3枚におろし たもの。 2 骨、かわ等は取り除いたもの。 3 冷凍品不可	
34	ぶ り	kg	3枚におろしたもの。 冷凍品不可	

H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
3 5	ほっけ味醂漬	kg	1 3枚におろしたものを醤油、味醂で漬けたもの。 2 1枚130g程度のもの。	
3 6	ほっけ開き	kg	1 背開きし内臓を取り除き、生干しにしたもの。 2 大きさは中程度のもの。	
3 7	鮪 刺 身	kg	1 1枚200g 程度のもの。 2 血合は取り除いたもの。 3 冷凍品	
3 8	鯽	kg	1 1尾1.5kg程度のもの。	
3 9	塩 鯽	kg	1 甘塩のもの。 2 セミドレスにおろしたもの。	
4 0	トラウトサーモン (甘塩)	kg	1 1尾1.5kg～2kg程度のものをフィレにおろしたもの。	
4 1	サーモン刺身用	kg	鮮度良好なトラウトサーモンを刺身用におろしたもの。	
4 2	銀鱈 フィレ	kg	鮮度良好なものをフィレにおろしたもの。	
4 3	鯉開き干し	kg	Lサイズ(250g～290g)程度のもの。	
4 4	あ さ り	kg	1 新鮮なもの。 2 砂出し済みのもの。 3 中粒で粒ぞろいのもの。	
4 5	あさりむき身	kg	1 中粒で粒ぞろいのもの。 2 冷凍品	

H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
4 6	し じ み 貝	kg	1 砂出ししたもの。 2 石、砂、海藻等の雑物を含まないこと。 3 中粒で粒ぞろいのもの。	
4 7	ベビーホタテ	kg	1 冷凍品 2 うろは取り除いたもの	
4 8	帆 立 貝 柱	kg	1 刺身用として使用できるもの。 2 うろを除いた貝柱。 3 新鮮なむき身を使用したもの。 4 大きさはM以上のもの。	
4 9	ボイルホタテ	kg	1個30g程度のものをボイルしたもの。	
5 0	い か 短 冊 (鹿の子)	kg	1 冷凍品 2 1cm×3cm程度にカットしたもの。	
5 1	む き い か	kg	1 もんごういか、やりいか、あおりいかとする。 2 肉質厚く柔らかいもの。 3 鮮度良好で内臓及び足を除き、皮をむき冷凍したもの。	
5 2	刺 身 い か	kg	1 新鮮ないかを使用したもの。 2 肉質厚く軟らかいもの。 3 いかそうめん状に切ったもの。	
5 3	い か 塩 辛	個	1 新鮮ないかを使用したもの。 2 塩分が適度でうま味のでているもの。 3 230g瓶入	
5 4	むきえび	袋	1 バナメむきえび 2 背ワタ取りしたもの。 3 冷凍品	

H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
55	煮えび	kg	1 鮮度良好なえびをゆでたもの。 2 Mサイズ程度の北海しまえびとする。	
56	ほっけフィレ	kg	1 160~180g程度のもの。 2 骨取りしたもの。	
57	たこ刺身用	kg	1 鮮度良好なたこを茹でたもの。 2 たこ足とする。	
58	味付たこ	kg	鮮度良好なたこをゆで、味付けしたもので 肉質が柔らかく食味良好なもの。	
59	花かつお	袋	1 乾燥良好で、特有の香味を有し、異味 異臭、特に、刺激性の味、苦み、渋みの ない新鮮なもの。 2 1袋40g入 3 だし用は不可	
60	鮪(ねぎとろ用)	袋	1 冷凍品 2 300g袋入	
61	あじ開き干し	kg	1 背開きにしたもの。 2 100g程度のもの。	
62	銀鱈切身	kg	鮮度良好な銀鱈を80g程度に切ったもの。	
63	紅鮭フィレ	kg	1 1尾2kg~3kg程度のものをフィレにし たもの。 2 甘塩のもの。	

H 魚介類及び魚介類加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
6 4	板付かまぼこ	個	1 白身魚のすり身を使用しているもの。 2 1個220g程度のもの。	
6 5	フィッシュソーセージ	本	1 1本70g 2 東洋水産ソーセージ又は同等品以上の もの。 3 合成着色料、保存料、発色剤を使用し ていないもの。	
6 6	かに風味かまぼこ	袋	1 白身魚のすり身を使用し、かに風味に 加工したもの。 2 1袋270g(30本)入	
6 7	焼 竹 輪	kg	1 白身魚のすり身を使用したもの。 2 焼き上がり良好なもの。	
6 8	鳴 戸 卷	kg	白身魚のすり身を使用したもの。	
6 9	さ つ ま 揚	kg	1 白身魚のすり身を使用したもの。 2 野菜の混入は10%以下とし、良質の食 用油で揚げたもの。	
7 0	す り み	kg	1 いわし、ほっけ等をすり身にしたもの。 2 冷凍品可	
7 1	えびつまみ揚げ	袋	1 2Kg入 2 冷凍品	

# I 獣・鳥肉及び飼料用加工品類

## 共通規格

- (1) と殺法合格品であること。
- (2) 臭氣：異臭を感じないもの。
- (3) 光沢：固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- (4) 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
- (5) 外観：異常を認めないもの。
- (6) 容器：衛生的な容器を使用すること。
- (7) タンパク分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。
- (8) 表示：食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。

No.	品名	単位	規格	備考
牛	肉		1 水分75%脂肪分3%~10%程度で脂肪が均一に分布しているもの。 2 光沢があり、肉は赤褐色、脂肪は、淡黄白色であること。 3 他の獣肉の混入のないもの。	
共通規格				
1	牛角切肉	kg	1 牛もも肉を2cm~3cm程度の角切りにしたもの。 2 脂肪分30%以下のもの。	
2	牛もも薄切り肉	kg	しゃぶしゃぶ用程度の薄切り。	
3	牛カルビ一肉	kg	1 牛バラ肉60%、牛もも肉40% 2 スライスしたもの。	
4	牛ステーキ肉	kg	1 サーロイン 2 真空包装されているもの。	
5	牛ハラスライス肉	kg	1 すじ等を含まないもの。 2 1.5mm~2mm程度にスライスしたもの。	
6	牛ももスライス肉	kg	1 脂肪20%以下のもの。 2 膜質、じんたいを取り除き1.5mm~2mm程度にスライスしたもの。	
7	牛バラスライス肉 (薄切)	kg	しゃぶしゃぶ用程度の薄切り。	

I 獣鳥肉及び鶏肉加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
鶏 共 通 規 格	肉		1 新鮮なもので、病鶏は除く。 2 食肉用若鶏（生後1年未満）。 3 毛、頭、首、足を除き、血抜きが完全なもの。	
8	鶏むね肉	kg	1 骨を取り除いたもの。 2 1枚140g程度のもの。 3 国産品	
9	鶏もも肉	kg	1 骨を取り除いたもの。 2 脂肪分20%以下、皮20%以下のもの。	
10	鶏もも角切肉	袋	1 No.9を30~40g程度にカットしたもの。 2 2kg袋入	
11	鶏骨付もも肉	kg	1本200g~220g程度のもの。	
12	鶏ささみ	kg	筋を除いたもの。	
13	鶏もも挽肉	kg	No.9を挽いたもの。	
14	鶏ガラ	kg	1 頭部及び足先を除いたもの。 2 スープ材に適しているもの。	
豚 共 通 規 格	肉		1 水分55%程度のもの。 2 光沢があり、肉は赤褐色、脂肪は、淡黄白色であること。 3 他の獣肉の混入のないもの。	
15	豚肩ロース肉	kg	肩ロースを1枚100g~110g程度にスライシした もの。	
16	豚背ロース肉	kg	背ロースを1枚100g~110g程度にスライシした もの。	

I 獣・鳥肉及び畜・鳥肉加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
17	豚背ローススライス肉	kg	背ロースを1.5mm～2mm程度にスライスしたもの	
18	豚 並 肉	kg	肩肉、もも肉等を1.5mm～2mm程度にスライスしたもの。	
19	豚 角 切 肉	kg	もも肉を2cm程度の角切りにしたもの。	
20	豚ハラブロック肉	kg	1 骨は取り除いたもの。 2 脂肪分30%以下のもの。	
21	豚ももスライス肉	kg	1 脂肪分10%以下のもの。 2 内もも肉の膜質、じんたいを取り除き 1.5mm～2mm程度にスライスしたもの。	
22	豚ももブロック肉	kg	1 脂肪分10%以下のもの。 3 5kg程度のブロック肉とする。	
23	豚 ヒ レ 肉	kg	1本300g～400g程度のもの。	
24	豚 挽 肉	kg	豚もも肉を2度挽きにしたもの。	
25	豚背ロース しゃぶしゃぶ用	kg	背ロースをしゃぶしゃぶ用に1mm～1.5mm程度にスライスしたもの。	
26	豚 レ バ 一	kg	1 鮮度良好なもの。 2 すじ等は取り除いたもの。 3 冷凍品可	
肉 加 工 品		1 ソーセージ、ハム、ペーコンはJAS合格品 2 外観、光沢、香味、肉質等の良好なもの。 3 衛生的な包装がされているもの。		
共 通 規 格				

I 獣鳥肉及び獸鳥肉加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
27	豚ベーコン	kg	1 固く締まっていて弾力があり、切り口は薔薇色で、脂肪は白色のもの。 2 肉脂の比2:3程度の割合 3 煙煙が充分にされており、特有の風味があるもの。 4 品質良好で塩分が適度なもの。 5 スライスしたもの。	
28	ロースハム	kg	1 背ロースから製造したもの。 2 スライスしたもの。	
29	あらびきウインナー	kg	1kg程度入	
30	フランクフルト	kg	1本50g～60g程度のもの。	
31	串付きフランクフルト	kg	串付きで、切れ目入りのもの。	
32	ロースハムフロック	kg	背ロースから製造したもの。	
33	ウインナー	kg	赤色に着色していないもの。	
34	味付ラム	kg	1 子羊肉で鮮赤色を呈し、柔らかく特有の香味を有するもの。 2 スライスし、たれで味付けしたもの。 3 1kg程度入	
35	豚骨鶏がらパック	袋	1 2kg入 2 不織布入	

J

## 財物類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	鶏 卵	kg	1 新鮮で、卵殻に光沢がなく、砂、土等 で汚れていないもの。 2 透視、振音に異状のないもの。 3 卵割した時の卵黄の盛り上がりが良い もの。 4 大きさはLサイズとする。 5 賞味期限が明記されているもの。 6 鶏卵用ダンボール箱入とする。	
2	温 泉 た ま ご	個	1 50g程度×10個入 2 キューピータマゴとろーり半熟たまご 又は同等品以上のもの。	
3	う ず ら 卵	kg	1個9~10g程度のもの。	

K 乳類及び乳製品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	低脂肪牛乳	本	1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生労働省令に合格したもの。 2 品質保持期限まで6日以上あるもの。 3 1リットル紙パック入	
2	牛乳(1リットル)	本	1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生労働省令に合格したもの。 2 無脂乳固形分8.2%以上乳脂肪分3.4%以上 3 品質保持期限まで6日以上あるもの。 4 1リットル紙パック入	
3	L L 牛 乳	個	1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生労働省令に合格したもの。 2 ロングライフ牛乳 3 200ミリリットル紙パック入、ストロー付き。 4 賞味期限50日以上のもの。	
4	コーヒー乳飲料	本	1 無脂乳固形分4.0%以上 2 乳脂肪分0.6%以上 3 品質保持期限まで6日以上あるもの。 4 1リットル紙パック入 5 雪印コーヒー又は同等品以上のもの。	
5	生 ク リ ー ム	本	1 無脂乳固形分4.0%、乳脂肪分47.0%のもの。 2 1リットル紙パック入	
6	プ レ ン ヨ ー グ ル ト	個	1 厚生労働省令に合格したもの。 2 無脂乳固形分8%以上、乳脂肪分0.7%以上のもの。 3 400gパック入	
7	ヨーグルト(A)	個	ヤクルトソーフール又は同等品以上のもの スプーン付き。	
8	ナタデコヨーグルト	個	80g×4 スプーン付き。	

K 手し類及び乳製品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
9	ヨーグルト飲料	個	1 1個125ml入 2 ストロー付 3 ヤクルトジョア又は同等品以上のもの。	
10	ヨーグルト(白桃・マンゴーミックス)	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
11	乳酸菌飲料A	個	1 1個80ml入 2 ヤクルトヤクルトAce又は同等品以上のもの。	
12	乳酸菌飲料B	個	1 1個100ml入 2 ヤクルトミルミル又は同等品以のもの。	
13	シェレットチーズ	袋	1 1kg袋入 2 ピザ用チーズ。	
14	スライスチーズ	kg	1 風味良好、色調均一、硬度均質なもの。 2 賞味期限が明記されているもの。 3 1枚ずつ包装されているもの。	
15	ベビーチーズ	個	1 風味良好、色調均一、硬度均質なもの。 2 賞味期限が明記されているもの。 3 1個12g程度のもの。	
16	フロセスチーズ	個	1 風味良好、色調均一、硬度均質なもの。 2 賞味期限が明記されているもの。 3 1個200g程度のもの。	
17	粉チーズ	個	1 風味良好、色調均一、硬度均質なもの。 2 賞味期限が明記されているもの。 3 1個80g入程度のもの。	

K 季節及び季製品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
18	ヨーグルト葡萄	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
19	ヨーグルトアロエ	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
20	ヨーグルトストロベリー	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
21	ヨーグルトブルーベリー	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
22	ヨーグルト白桃	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
23	ヨーグルト(ブルーベリー・いちご)	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	
24	ヨーグルト(アロエ・ブルーン)	個	1 内容量はその都度示す。 2 スプーン付	

L 野菜類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	絹さや	袋	1 形状、色彩、成熟が適度で柔らかいもので筋を取り除いたもの。 2 冷凍品 3 500g入	
2	南瓜	kg	1 良く成熟したもので甘みが強いもので外皮がうすく、肉質の軟らかいもの。 2 うらなりを除いた「へた」のついたもの。 3 1個1kg～2kg程度のもの。	
3	フレンチフライ ハーフキン	kg	1 適度な大きさにカットされているもの 2 1kg袋入 3 冷凍品	
4	大葉(青しそ)	kg	1 しそ特有の風味と香味を有し、軟らかいもの。 2 病害虫、枯れ葉は除き、10枚ずつ輪ゴムで束ねているもの。	
5	春菊	kg	1 根部を除き、水洗い、水きりをしたもので伸びすぎていないもの。 2 とう立ちは除く。 3 20cm程度のもの。	
6	にら	kg	1 葉肉が柔らかく特有の香りを有し、艶があり伸びすぎていないもの(18cm程度) 2 病害虫、枯れ葉はなく、根部を除き、水洗いの後水きりしたもの。	
7	人参	kg	1 茎葉及び、ひげ根を除き水洗いしたもの。 2 「す」割れや、二股等になったものは認めない。 3 1本150g以上のもの。	

工 野菜類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
8	ニンニクの芽	kg	1 冷凍品 2 1kg袋入	
9	パセリ	kg	伸びすぎていない軟らかな若い葉とする。	
10	ブロッコリー (冷凍品)	kg	1 濃緑色で根部及び葉を除いたもの。 2 適度な大きさにカットされているもの。 3 1kg程度入	
11	ほうれんそう	kg	1 葉は濃緑色で根部を除いたもの。 2 茎の柔らかいもの。 3 変色した葉、トウ立ち、雑物等が混ざっていないもの。	
12	ほうれんそう(冷凍品)	kg	1 根、枯れ葉を除き、冷凍したもの。 2 1kg程度入	
13	みつば	kg	1 発育良好なもので、茎は白く葉は濃緑色で光沢のあるもの。 2 香りの良いもの。 3 変色した葉、枯れ葉等は除き、水洗いをし100g程度に束ねたもの。	
14	グリーンアスパラガス	kg	新鮮で表皮が柔らかく、15cm程度のもの。	
15	グリーンアスパラガス (冷凍品)	kg	1 No. 14を茹で、冷凍したもの。 2 1kg程度入	
16	さやいんげん (冷凍品)	袋	1 形状、色彩が良好で、新鮮で柔らかいもの。 2 500g程度入	

L 野菜類

No.	品名	単位	規格	備考
17	枝豆(冷凍品)	kg	1 成熟適度で柔らかいもの。 2 病虫害、空包のないもの。 3 1kg程度入	
18	カリフラワー (冷凍品)	kg	1 花らいは白く、締まっているもの。 2 適度な大きさにカットされているもの。 3 1kg程度入	
19	キャベツ	kg	1 結球きやべつ。 2 包合が完全で外葉、根部を除いたもの。 3 新鮮なもので1球1kg以上、早生もの で1球500g以上のもの。 4 葉は緑色、淡緑色をしているもの。 黄色や白色等に変色しているもの、枯れ 葉、黒い斑点ののないもの。 5 腐敗した部分を切り落とした様なもの は不可。 6 越冬ものは不可	
20	紫キャベツ	kg	1 特有の形状と色沢を有し、枯れ葉病虫 害を除いたもの。 2 根部を除き、葉の柔らかいもの。	
21	胡瓜	kg	1 濃緑色又は、淡黄色のもの。 2 1本80g~120g程度のもので、肉質の軟化 したもの、種子の多いものは除く。	
22	ごぼう	kg	1 新鮮で、茎、葉、ひげ根等を除き水洗 いしたもの。 2 「す」のないもの。 3 直径2cm、長さ50cm程度のもの。	
23	切りごぼう	kg	No.22のごぼうを長さ5cm程度の細切りにし あく抜きをしたもの。	

L 野菜類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
24	ささがきごぼう	kg	No. 22を、ささがきにして、よくあく抜きをしたものの。	
25	根 生 姜	kg	土、砂を落とし、肉質柔軟で繊維が少なく辛みの強い大粒のもの。	
26	おろし生姜	個	1 生生姜を使用したもの。 2 40gチューブ入	
27	セロリ	kg	肉質が厚く、茎が長く、淡緑色でしまっているもの。	
28	ぜんまい水煮	kg	1 水煮をして、よくあく抜きをしたもの 2 肉質の軟らかいもの。	
29	かいわれ大根	kg	1 長さ10cm程度のもの。 2 ひげ根がついたままのもの。 3 パック入	
30	大 根	kg	1 茎、葉、ひげ根を除き、水洗いしたもの。 2 「す」がなく、曲がっていないもの。 3 長さ30cm程度のもの。	
31	たけのこ水煮	kg	1 肉質が軟らかいもの。 2 1kg袋入 3 国産品	
32	支 那 竹	袋	1 固有の風味があり、軟らかいもの。 2 細切りにし塩漬けにしたもの。 3 2kg袋入	
33	玉 葱	kg	1 発芽していないもので病虫害、腐れ等のないもの。 2 1個190g程度(L玉) 3 二つ玉や、変形したものは不可 4 大きさが揃っているもの。	

I 野菜類

No.	品名	単位	規格	備考
34	サラダ菜	kg	濃緑色で葉が破れていたり、変色のしていないもの。	
35	レタス	kg	品質良好なもので明るい緑色をなし、柔らかく、傷のないもので、玉の揃っているもの。	
36	サニーレタス	kg	1 葉肉うすく軟らかいもの。 2 新鮮で枯れ葉のないもの。	
37	とうもろこし	kg	1 新鮮かつ成熟適度で、一様に揃っているもの。 2 1本の重量は250g～300g程度のもの。 3 品種についてはその都度示す。	
38	うらごし野菜 (コーン)	kg	1 冷凍品 2 2kg程度入	
39	トマト	kg	1 熟度80%程度で、形状良好なもの。 2 1個150g～200g程度のもの。 3 優以上のもの。	
40	プチトマト	kg	1 熟度80%程度で、形状良好なもの。 2 1個10g程度のもの。	
41	茄子	kg	1 淡黒色を有し、艶があり、皮が硬すぎないもの。はりのあるもの。 2 未熟なものや、過熟なものは不可。 3 1個50g～60g程度のもの。	
42	おろし生にんにく	個	1 新鮮で香りの良いもの。 2 40gチューブ入	

L 野菜類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
4 3	長 葱	kg	1 根深葱で、白色部分は全体の40%以上で軟らかいもの。 2 葉先が枯れていたり、傷の多いものは不可 3 根部を除き水洗いしたもの。	
4 4	白 菜	kg	1 結球白菜 2 葉は淡緑色をしており、枯れ葉、斑点芯腐れ等がないもの。 3 包合完全で根部を除いたもの。	
4 5	チ ン ゲ ン 菜	kg	新鮮で茎に張りがあるもの。	
4 6	れんこん水煮	kg	1 スライスしていないもの。 2 大きさは中程度のもの。 3 1kg程度入(水は重量に含めない)。	
4 7	ピ ー マ ン	kg	1 艶があり、濃緑色で、張りがあり、赤く変色していないもの。 2 1個30g程度のもの。	
4 8	赤 ピ ー マ ン	kg	艶、張りがあり、肉質が厚く重量感のあるもの。	
4 9	ふ き 水 煮	kg	1 葉は切り落とし、筋を取りゆでたもので、あく抜きをしたもの。 2 長さ太さの揃っているもの。	
5 0	も や し	kg	1 緑豆を発芽させたもので、5cm程度のもの。 2 変色していないもの。	
5 1	大 豆 も や し	kg	1 新鮮で、雑物の混入していないもの。 2 長さ12cm~13cm程度のもの。 3 変色していないもの。	

L 野菜類

No.	品名	単位	規格	備考
52	ミックスベジタブル	kg	1 冷凍品 2 グリーンピース、コーン、人参を1/3ずつ混入したもの。	
53	カリフォルニアミックス	kg	1 冷凍品 2 ブロッコリー、カリフラワー、人参を1/3程度ずつ混入したもの。	
54	小松菜	kg	1 濃緑色で、鮮度良好なもの。 2 変色や傷がないもの。	
55	かんぴょう	kg	1 乾燥良好なもの。 2 変色、変質、かび等のないもの。	
56	レッドオニオン	kg	発芽していないもので病虫害、腐れ等のないもの。	
57	黄ピーマン	kg	艶、はりがあり、肉質が厚く重量感のあるもの。	
58	こねぎ	kg	1 葉肉うすくやわらかいもの。 2 白色部分は全長の20%程度	
59	にんにく	kg	発芽していない大粒のもの。	
60	オクラ(冷凍品)	kg	1 1本5cm程度のもの。 2 1袋500g入	
61	水菜	kg	変色等がなく鮮度良好なもの。	
62	スナックエンドウ	袋	1 冷凍品 2 1袋500g入	

## M 果実類

### 共通規格

- (1) 品種固有の光沢を有し、かつ適度に着色し形状がよく、粒が概ねそろっていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟果実、過熟果実のないこと。
- (3) 鮮度、風味良好で、果汁が豊かなもの。
- (4) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、等の果実を含まないもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	いよかん	kg	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個200g～250g程度もの。	
2	みかん	kg	1 温州みかん 2 皮が薄いもの。 3 「優」以上で、大きさはMサイズ程度のもの。	
3	オレンジ	kg	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個170g程度のもの。	
4	クレーフフルーツ	kg	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個400g～450g程度のもの。	
5	スイーティー	kg	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個400g～450g程度のもの。	
6	サンフルーツ	kg	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個200g～250g程度のもの。	
7	甘夏柑	kg	1 皮が薄く酸味の少ないもの。 2 1個300g程度のもの。	
8	はっさく	kg	1 皮が薄く酸味の少ないもの。 2 1個300g程度のもの。	
9	レモン	kg	1 香味良好なもの。 2 1個100g程度のもの。	

M 果実類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
10	いちご	kg	1 採取日から3日以内のもの。 2 Mサイズ程度のもの。	
11	さくらんぼ	kg	1 果実が萎縮しておらず、新鮮なもの。 2 甘み、酸味が適度なもの。 3 1粒10g程度のもの。	
12	アメリカンチェリー	kg	1 果実が萎縮しておらず、新鮮なもの。 2 甘み、酸味が適度なもの。 3 1粒15g程度のもの。	
13	柿	kg	1 庄内柿、又は、おけさ柿 2 渋みのないもの。 3 1個150g程度のもの。	
14	キウイフルーツ	kg	1個100g程度のもの。	
15	すいか	kg	1 甘みの強いもので、変形や、「す」のないもの。 2 果汁の豊富なもの。 3 1玉5kg程度のもの。	
16	梨	kg	1 品種はその都度示す。 2 1個250g程度のもの。 3 果汁が豊富で、果肉に張りがあるもの。	
17	パイナップル	kg	葉、果皮、芯を取り除いたもの。	
18	バナナ	kg	1 フィリピン産。 2 1本160g程度のもの。	
19	ぶどう	kg	1 品種はその都度示す。 2 粒の大きさが適度で、房つきの良いもの。	

M 果実類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
20	巨 峰	kg	粒の大きさが適度で、房つきの良いもの。	
21	レット・グローブ	kg	粒の大きさが適度で、房つきの良いもの。	
22	フ・リンスメロン	kg	1 1個400g~450g程度のもの。 2 熟度が適度なもの。	
23	メ 口 シ	kg	1 1個800g程度のもの。 2 熟度が適度なもの。	
24	桃	kg	1 1個200g程度のもの。 2 熟度が適度なもの。	
25	り ん ご	kg	1 品種はその都度示す。 2 1個250g~300g程度のもの。 3 果汁が豊富で、果肉に艶と張りがあるもの。	
26	ラ イ チ	kg	冷凍品	

N きのこ類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	えのき茸	kg	1 淡黄色で、長さ10cm~12cm程度のもの。 2 変色、変質、かび、ぬめり等の認められないもの。	
2	きくらげ	kg	乾燥良好で、変色、変質、かび等の認められないもの。	
3	生椎茸	kg	「かさ」の直径5cm程度で、1個10g~12g程度のもの。	
4	干椎茸	kg	1 変色、変質、かび、碎け等のないもの。 2 乾燥良好、肉厚で大葉とする。	
5	本しめじ	kg	1 「かさ」の直径2cm程度のもので伸びすぎていないもの。 2 かび、ぬめり等のないもの。	
6	まいたけ	kg	1 ひだにシミが無く水分は少なめで、全体的に肉付きの良いもの。 2 特有の香りを有するもの。 3 かび、ぬめり等のないもの。	
7	エリンギ	kg	変色、かび、ぬめり等のないもの。	
8	ホワイトシメジ	kg	変色、かび、ぬめり等のないもの。	

○ 海藻および海藻加工品類

共通規格

- (1) 乾燥充分にして、カビ等を認めないもの。
- (2) 異物等の混入が無く、品(粒)揃いで、碎け、未熟物のないもの。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めない物

No.	品名	単位	規格	備考
1	青のり	袋	1 特有の芳香のあるもの。 2 1袋10g入	
2	焼もみのり	袋	1 色黒で、光沢のある焼きのりをもんだもの。 2 1袋25g入	
3	千切のり	kg	色黒で、光沢のある焼きのりを5cm程度の長さで、千切りにしたもの。	
4	味付のり	袋	1 色黒で光沢のあるもの。 2 1袋5枚入 3 味付け良好で、変色、変質のないもの。	
5	とろろ昆布	袋	1 2等品以上のものとする。 2 1袋40g入	
6	子持昆布	袋	1 5mm程度の細切り昆布にたらこをまぶし佃煮にしたもの。 2 1kg袋入	
7	辛子昆布	袋	1 5mm程度の細切り昆布を辛子風味の佃煮にしたもの。 2 1kg袋入	
8	ごま昆布	袋	1 5mm程度の細切り昆布の佃煮にごまを入れたもの。 2 1kg袋入	

○

**海藻及び海藻加工品類**

No.	品 名	単位	規 格	備 考
9	海藻サラダ	kg	1 乾燥良好なもので、変色や、かび等のないもの。 2 若布、赤とさか、白とさか等をミックスしたもの。 3 100g程度入	
10	ひじき	kg	1 芽ひじき 2 乾燥良く、粉末、碎けのないもの。 3 異物の混入がないもの。	
11	のり佃煮	個	1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等他の海藻類の混入のないもの。 2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの。 3 180g瓶入	
12	しいたけのり	個	1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等他の海藻類の混入のないもの。 2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの。 3 105g瓶入	
13	唐からしのり	個	1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等の海藻類の混入のないもの。 2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの。 3 105g瓶入	
14	ふのり	袋	1 乾燥ふのり。 2 異物の混入のないもの。 3 1袋100g入	
15	塩もずく	kg	1 冷凍品 2 雑物の混入のないもの。	

○ 海藻及び海藻加工品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
16	若 布	袋	1 乾燥良好で、雑物の混入のないもの。 2 もどした時に、溶けてしまうものや、 固いものは不可 3 1cm程度にカットしてあるもの。 4 200g袋入	
17	丸採りわかめ (カット)	袋	1 三陸産 2 冷凍品 3 500g袋入	

P 喫 好 品 類

共 通 規 格

- (1) 変質がなく香味豊かなもの。
- (2) 不純物の混入のないもの。
- (3) 包装は防湿完全なもの。

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	煎 茶	kg	1 2g程度のティーパック 2 乾燥、風味良好なもの。	
2	ウーロン茶	kg	1 2g程度のティーパック 2 乾燥、風味良好なもの。	
3	ウーロン茶缶	缶	340g～350g入	
4	コーヒー (ペットボトル)	本	1 900ml入 2 無糖	
5	麦 茶	kg	1 冷水用 2 パック入	
6	お茶 (A)	本	1 2リットル入 2 コカコーラからだ巡茶又は同等品以上のもの	
7	オレンジ ジュース (1リットル)	本	果汁100%	
8	グレープ フルーツ ジュース (1リットル)	本	果汁100%	
9	ウーロン茶 (ペットボトル)	本	2ℓ 入	
10	野菜ジュース	本	野菜100% 915g程度	
11	アップルジュース (1 リットル)	本	果汁100%	
12	スポーツ飲料 (A)	本	1 2ℓ 入ペットボトル 2 アクエリアス又は同等品以上のもの。	

P 嗜好品類

No.	品名	単位	規格	備考
13	粉末スポーツ飲料	袋	1 74g入 2 大塚ポカリスエット又は同等品以上のもの。	
14	栄養調整食品	個	1 2本(40g)入 2 チーズ・メープル・チョコ・フルーツ味 3 大塚カロリーメイトブロック又は同等品以上のもの。	
15	大豆バー	個	1 30g 2 大塚ソイジョイ又は同等品以上のもの。	
16	野菜ジュース (紙パック)	個	1 200ml 2 伊藤園1日分の野菜又は同等品以上のもの。	

Q 調味料及び香辛料類

共通規格

- (1) 原材料名、内容量、賞味期限、製造業者名が表示されているもの。
- (2) 夾雜物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	料 理 酒	本	1 アルコール分13.0度～14.5度程度のもの。 2 1.8ℓ入	
2	料理用ワイン (白)	本	1 アルコール分13.0度～14.5度程度のもの。 2 1.8ℓ入	
3	味 酢	本	1 本みりん、アルコール分13.5～14.5程度のもの。 2 1.8ℓ入	
4	コンソメスープ の素	kg	1 粉末状のもの。 2 500g程度入	
5	食 塩	kg	1 精製塩、塩化ナトリウム99%以上のもの。 2 5kg程度入	
6	卓 上 食 塩	個	1 精製塩、塩化ナトリウム99%以上のもの。 2 純白でサラサラとした結晶で、乾燥良好なもの。 3 100g容器入	
7	し ょ う ゆ	L	1 本醸造 2 9ℓ 容器入	
8	しょうゆ (1リットリ)	本	1 こいくちしょうゆ 2 1ℓ 入	

Q 調味料及び香辛料類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
9	食 醋	本	1 天然醸造酢 2 1.8ℓ入	
10	中濃ソース	本	1 JAS合格品 2 1.8ℓ入	
11	卓上中濃ソース	本	1 JAS合格品 2 300ml入	
12	トマトケチャップ	kg	1 JAS合格品 2 1kg程度入	
13	トマトヒューレ	缶	1 JAS合格品 2 1号缶	
14	ハヤシライスの素	kg	1 エバラハヤシルー湿潤又は同等品以上のもの。 2 1kg程度入	
15	ラーメンスープ	袋	1 味噌、醤油、塩等の種類はその都度指定する。 2 3kg入 3 ベル食品華味又は同等品以上のもの。	
16	中華スープの素	kg	1 1kg程度入 2 粉末のもの。	
17	冷し中華スープ	本	1本1.8ℓ入	
18	だしの素	kg	1 粉末タイプのもの。 2 1kg程度入	
19	白だし	本	1 1.8ℓのペットボトル入 2 ミツカン地鶏昆布白だし又は同等品以上のもの。	

Q 調味料及び香辛料類

No.	品名	単位	規格	備考
20	青じそドレッシング	本	1 ノンオイル 2 1ℓ入	
21	中華ごまドレッシング	本	1 ノンオイル 2 1ℓ入	
22	シーザーサラダドレッシング	本	1ℓ入	
23	塩ドレッシング	本	1 リケンうま塩ドレッシング又は同等品以上のもの。 2 1ℓ入	
24	トマトドレッシング (ソテーオニオン)	本	1ℓ入	
25	イタリアントドレッシング	本	1ℓ入	
26	焙煎ごまドレッシング	本	1ℓ入	
27	マヨネーズ	kg	1 JAS規格品 2 製造後1ヶ月以内のもの。 3 1kg入	
28	つゆの素	本	1 うどん、そば等麺類の濃縮たれ。 2 1.8ℓ入 3 3倍濃縮	
29	ねり洋辛子	個	1個40gチューブ入	
30	カレー粉	缶	1缶400g缶入	
31	ガラムマサラ	缶	1缶350g缶入	

Q

## 調味料及び辛料類

No.	品名	単位	規格	備考
32	黒酢酢豚用	個	1 中華合わせ調味料 10入 2 鎮江香醋使用	
33	卓上胡椒	個	1 微粉末の白胡椒 2 1個50g程度瓶入	
34	粗挽きブラックペッパー	缶	1 あらびきとする。 2 1缶420g程度入 3 丸L缶タイプ。	
35	ホワイトペッパー	缶	1 微粉末 2 1缶420g程度入 3 丸L缶タイプ。	
36	ねりわさび	個	1個40gチューブ入	
37	一味唐辛子	袋	1袋300g入	
38	オイスターソース	缶	1 オイスターソース極上 2 1缶520g入	
39	ラー油	個	31g程度瓶入	
40	複合調味料	kg	1 いの一番又は同等品以上のもの。 2 1kg程度入	
41	麻婆豆腐の素	本	1 中華調味ベース 2 10入	
42	回鍋肉の素	本	1 中華調味ベース 2 10入	
43	スープ・ストック	袋	1 粉末のもの。 2 1kg程度入	

Q

## 調味料及び香辛料類

No.	品名	単位	規格	備考
44	粉末ガラスープ	kg	1 中華料理用で顆粒状のもの。 2 1kg程度入	
45	赤飯の素	袋	1 炊き込み用 2 小豆の含まれているもの。 3 1kg程度入	
46	シチューの素	kg	1 クリームシチューの素 2 顆粒状のもの。 3 1kg程度入	
47	ポタージュスープの素	kg	1 粉末状のもの。 2 クリームポタージュ 3 1kg程度入	
48	チリソースの素	本	1 中華調味ベース 2 1ℓボトル入	
49	コチュン	kg	1kg程度入	
50	あらびきマスター	個	50gチューブ入	
51	バジル	個	6g瓶入	
52	キムチの素	本	800g瓶入	
53	豆板醤	個	1 四川豆板醤 2 130g瓶入	
54	デミグラスソース缶	缶	2号缶	
55	丼のたれ	本	1600g ハンディボトル入	

Q

## 調味料及び香辛料類

No.	品名	単位	規格	備考
56	ホワイトソース缶	缶	1号缶	
57	ぽん酢	本	1 360g瓶入 2 ミツカン味ぽん又は同等品以上のもの。	
58	ヘ・ヘ・ロンチーノ	缶	M缶 200g	
59	パシリコシーズニング	缶	M缶 180g	
60	浅漬けの素 (キムチ)	本	1 エバラ本格キムチ又は同等品以上のもの。 2 900g入	
61	浅漬けの素 (レギュラー)	本	1 レギュラータイプ 2 1480g入	
62	焼肉のたれ(塩味)	本	1 ボトル入	
63	焼肉のたれ (中辛)	本	1 1550g入 2 エバラ黄金の味又は同等品以上のもの。	
64	すき焼わりした	本	1.8 ℥入	
65	ステーキソース	本	1 500g入 2 キッコーマンステーキしょうゆ又は同等品以上のもの。	
66	みりん風調味料	本	1.8 ℥入	
67	かつおみりんふりかけ	袋	500g入	
69	ごまふりかけ	個	120g入	
70	海苔ふりかけ	袋	1 500g入 2 三島海苔香味ふりかけ又は同等品以上のもの。	

Q

## 調味料及び香辛料類

No.	品名	単位	規格	備考
7 1	わかめごはんの素	袋	1 480g入 2 リケンかむわかめご飯の素又は同等品以上のもの。	
7 2	しょうゆ麹	kg	1 ペーストタイプのもの。 2 1Kgパック入	
7 3	カルビィー焼のタレ	本	2090gボトル入	
7 4	豚背脂	袋	1 800gレトルトパウチ入 2 無塩中華調味料 3 エバラ豚背脂こく粒又は同等品以上のもの。	
7 5	デザートベースA	袋	1 1Kg入 2 ハウスフルーチェ又は同等品以上のもの。	
7 6	デザートベースB	本	1 1リットル入 2 ヤマキ杏仁ベース又は同等品以上のもの。	
7 7	カレールウ(A)	kg	1 1kg入 2 エバラマドラスカレーリッチ&スパイシ又は同等品以上とのもの。	
7 8	カレールウ(B)	kg	1 1kg入 2 エスピード食品とろけるカレーフレーク 中辛又は同等品以上のもの。	
7 9	カレールウ(C)	kg	1 1kg入 2 ハウス食品欧風カレーフレーク又は同等品以上のもの。	
8 0	カレールウ(D)	kg	1 1kg入 2 ハウス食品バーモントカレーフレーク又は同等品以上のもの。	

## R 潰物類

### 共通規格

- (1) 固有の色沢を有し大きさが揃っていること。
- (2) 潰かり具合が適度で固有の香味を有し、かび臭、苦み、酸味、異味異臭の無いこと。
- (3) 齒切れのよくないもの、肉質の著しく劣るもの等の混入がないものとする。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものとする。(極端な着色は不可)
- (5) 異品種、雑物の混入の無いものとする。
- (6) 原料には新鮮な市販品中級品以上を使用すること。
- (7) 衛生的な容器を使用すること。
- (8) 潰汁、漬粕等は重量に含めないものとする。

No.	品名	単位	規格	備考
1	松前漬	kg	1 するめ、昆布、人参を千切りにし、砂糖 しょうゆ、調味料で味付けしたもの。 2 数の子入	
2	なめ茸茶漬	個	1 2cm～3cm程度に切ったえのき茸をしょ うゆ等で味付けしたもの。 2 400g瓶入	
3	紅しょうが	袋	1 新生姜を漬けた物で筋がなく内部まで よく浸透したもの。 2 千切りにしたもの。 3 1kg入	
4	南高梅	個	1 1kgつぼ入 2 紀州産 Lサイズ	
5	新漬	kg	1 鮮度、品質良好な、キャベツ、胡瓜、 人参（千切り）等を使用したもの。 2 塩分が適度で一夜漬け程度のもの。	
6	胡瓜漬	kg	1 塩分が程良く浸透し、変色がなく、歯 切れの良いもの。 2 熟れすぎて種の多い変色ものは不可	

R 潰物類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
7	きゅうりしょうゆ漬け	袋	1 胡瓜、生姜をしょうゆ等の調味料で漬け込んだもの。 2 1袋2kg入	
8	紅 生 姜	個	1 新生姜を漬けた物で筋がなく内部までよく浸透したもの。 2 特有の刺激性を有するもの。 3 色沢鮮明なもの。 4 千切りにしたもの。 5 100g容器入	
9	なたわり	kg	1 大根の乱切り、人参等を入れた糀漬 2 鮭、鯛等を入れたもの。	
10	沢庵漬	kg	病虫害「す」の入らない大根を使用し、塩分、色ともに、適度なもの。	
11	つぼ漬	kg	丸干し大根を薄く、輪切りにし漬け込んだもの。	
12	かつお一本漬	kg	沢庵にかつお節を混ぜ、漬け込んだもの。	
13	べったら漬	kg	病虫害「す」の入らない大根をこうじ漬けにしたもの。	
14	福神漬	kg	1 材料は蓮根、干大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5種類以上使用したもの。 2 固形物が80%以上に出来上がったもの。	
15	茄子漬	kg	1 軟らかい茄子を丸漬けにしたもの。 2 黒紫色を呈し、茶褐色煮変色したものや酸味のあるものは認めない。	

R 潰物類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
16	野沢菜漬	kg	1 良質の野沢菜を適度に塩漬けしたもの。 2 漬かり過ぎ、変色したものは不可	
17	白菜漬	kg	1 完全結球でトウのないものを2~4つ割にし使用する。 2 病虫害、枯れ葉、外葉を含まないもの。 3 塩分が適度で、酸味がなく新鮮な風味と甘味を有するもの。 4 塩漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。 5 汁は3%まで可。	
18	白菜キムチ漬	kg	鮮度良好な白菜を唐辛子、調味料等で漬け込んだもの。	
19	みつばなめこ	袋	1 セリ、なめこをゆでてしょうゆ、味醂等で味付けしたもの。 2 1kg程度入	
20	らっきょう甘酢漬	kg	1 2年生中花又は上花で、薄皮及び根をよく取り除いた白色で粒揃いのもの。 2 硬さが適度で歯切れの良いもの。 3 人工甘味料の使用は不可	
21	生姜甘酢漬	kg	薄切りにした新生姜を甘酢に漬けたもの。	

## S 冷凍食品及び調理済加工食品類

### 冷凍食品共通規格

(1) 急速冷凍後-25°C以下で保存してあるもので、再凍結品及び凍結不完全なものは不可

(2) 賞味期限等が明記されているもの。

### 調理済加工食品共通規格

(1) 衛生的な容器、袋等で包装されているもの。

(2) 賞味期限が明記されているもの。

No.	品名	単位	規格	備考
1	いかてんぷら	kg	1個50g程度のもの。	
2	いかフライ	kg	1個60g程度のもの。	
3	いかリンクフライ	kg	1 1個25g程度のもの。 2 1kg程度入	
4	大豆ポール (テリヤキタレ入)	袋	冷凍品 500g入	
5	えびてんぷら	kg	Mサイズ程度のもの。	
6	えびフライ	kg	1 衣の少ないもの。 2 Lサイズ程度のもの。	
7	有頭エビフライ	kg	1尾52g程度のもの。	
8	えびシューマイ	kg	1個50g程度のもの。	
9	かきあげ	kg	1 割れ、砕けのないもの。 2 1個60g程度の冷凍品	
10	カキフライ	kg	1個25g程度のもの。	
11	冷凍ハンバーグ	kg	1 1枚130g程度のもの。 2 日東ハンバーグヴィアンド又は同等品以上のもの。	

S 冷凍食品及び調理済加工食品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1 2	えび海鮮餃子	袋	1個18g程度12個入トレイ袋	
1 3	手羽元フライドチキン	kg	1 Mサイズ程度のもの。 2 1kg程度入	
1 4	チキンナゲット	kg	1 ホワイトミート100%のもの。 2 1kg程度入	
1 5	からあげ	kg	1kg程度入	
1 6	餃 子	kg	1 焼き調理済冷凍品のもの。 2 1個25g程度のもの。	
1 7	上海小籠餃子	kg	1 まんじゅう餃子 2 1個35g程度のもの。	
1 8	春 卷	kg	1個50g程度のもの。	
1 9	肉シューまい	kg	1個30g程度のもの。	
2 0	ワンタン	kg	1個20g程度のもの。	
2 1	串かつ	kg	1本40g程度のもの。	
2 2	生メンチカツ	kg	1個95g程度のもの。	
2 3	ミートボール	kg	1 煮込・揚げ用でタルの付いていないもの。 2 1kg程度入	
2 4	えびカツ	kg	1 1個40g程度のもの。 2 ニチレイえび屋さんのエビカツ又は同等品以上ものの。	
2 5	厚 焼 卵	kg	1個500g程度のもの。	

S 冷凍食品及び調理済加工食品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
26	かれい唐揚げ	袋	1 冷凍品 2 90g×10入	
27	オムレツ	kg	1個50g程度のもの。	
28	芙蓉蟹	kg	1個90g程度 甘酢タレ付	
29	うま煮	袋	1kg袋入	
30	金平牛蒡	袋	1kg袋入	
31	筑前煮	袋	1kg袋入	
32	ひじき煮	袋	1kg袋入	
33	ふき煮	袋	1kg袋入	
34	肉じゃがコロッケ	kg	1個75g程度のもの。	
35	クリームコロッケ(エビ)	kg	1個60g程度のもの。	
36	アジフライ	kg	Mサイズ程度のもの。	
37	ホテトコロッケ	kg	1個60g程度のもの。	
38	コーンコロッケ	kg	1個80g程度のもの。	
39	野菜コロッケ	kg	1個80g程度のもの。	
40	牛肉コロッケ	kg	1個80g程度のもの。	
41	かぼちゃコロッケ	kg	1個80g程度のもの。	

S 冷凍食品及び調理済加工食品類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
4 2	冷凍錦糸卵	袋	細切りタイプ	
4 3	チーズオムレツ	kg	1個50g 冷凍品	
4 4	カレー セット	個	1 こしひかり米20% 白飯310g トレー入 2 牛肉と野菜カレー220g アルミトート入 3 スプーン付 4 賞味期限7ヶ月以上のもの。 5 北の牛野菜カレー又は同等品以上のもの。	
4 5	チャーハンセット	個	1 チャーハンレトルト375g 2 やきとり缶(たれ味) F4EO缶 3 賞味期限24ヶ月以上のもの。	
4 6	きのこ飯セット	個	1 きのこ飯レトルト375g 2 さんま生姜味缶 F3EO缶 3 賞味期限24ヶ月以上のもの。	
4 7	豆腐しゅうまい	袋	1 1個45g 2 20個入トレイ袋	
4 8	ベーコン飯	個	1 レトルト375g 2 賞味期限20ヶ月以上のもの。	

## 即 席 麵 食 類

### 即 席 麵 共 通 規 格

- (1) 形態、色沢、香味が良好で損傷や異味異臭がなく、沸騰水中に3分間入れて湯戻し後の食味が良いこと。
- (2) 賞味期限が3ヶ月以上のものとする。
- (3) 包装が完全で破れていったり、変形をしていないもの。
- (4) JAS 合格品

No.	品 名	単位	規 格	備 考
1	カップうどん	個	商品名についてはその都度示す。	
2	カップそば	個	商品名についてはその都度示す。	
3	カップ やきそば	個	マルちゃん焼きそば弁当又は同等品以上のもの。	
4	カップ ラーメン(味噌)	個	商品名についてはその都度示す。	
5	カップ ラーメン(塩)	個	商品名についてはその都度示す。	
6	カップ ラーメン(醤油)	個	商品名についてはその都度示す。	
7	カップ ラーメンA	個	日清カップヌードル又は同等品以上のもの。	
8	カップ ラーメンB	個	日清カレヌードル又は同等品以上のもの。	
9	カップ ラーメンC	個	日清シーフードヌードル又は同等品以上のもの。	
10	カップ ラーメンD	個	日清あっさりおいしいカップヌードル又は同等品以上のもの。	
11	カップ ラーメンE	個	日清あっさりおいしいカップヌードルカレー又は同等品以上のもの。	
12	カップ ラーメンF	個	日清あっさりおいしいカップヌードルシーフード又は同等品以上のもの。	

## 七 缶詰類

### 共通規格

- (1) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (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) 外観及び形状は巻締完全、傷、鏽、汚染、変形、膨張を認めないもの。
- (8) 缶には品名、内容量、製造業者名、賞味期限が明記されていること。
- (9) 製品は原則として、製造後 1 年以内のもの、または、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	ずわいがにてっぽう缶	缶	T2K缶 内容総量1800g	
2	鮪チャソク油漬	缶	1 ライトチャソク 2 T2K缶 内容総量1705g	
3	鯖水煮缶	缶	T2K缶 固形量1400g	
4	鯖味噌煮缶	缶	T2K缶 内容総量1800g	
5	秋刀魚蒲焼缶	缶	T2K缶 内容総量1800g	
6	網焼おで味付缶詰	缶	T2K缶 固形量1000g	
7	海鮮ミックス水煮缶	缶	T2K缶 固形量900g	
8	うずら卵缶	缶	1 水煮 Mサイズ程度のもの。 2 固形量430g	

U 行語類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
9	クリンヒース缶	缶	4号缶 固形量285g	
10	スイートコーン缶	缶	1 4号缶 固形量270g 2 ホールコーン缶	
11	みかん缶	缶	1 シロップ漬 2 1号缶 固形量1700g	
12	白桃缶	缶	1 2つ割のもの。 2 1号缶 固形量1740g	
13	黄桃缶	缶	1 2つ割のもの。 2 1号缶 固形量1700g	
14	フルーツミックス缶	缶	1 黄桃、みかん、パイン等のシロップ漬 2 カットしてあるもの。 3 1号缶 固形量1700g	
15	杏仁フルーツ缶	缶	1号缶 固形量1750g	
16	きのこそばの素	缶	1 えのき茸、なめこ、きくらげ入とする。 2 1号缶 内容総量3000g	
17	なめこ缶	缶	1 Mサイズ程度のもので、開きすぎていないもの。 2 4号缶 固形量200g	
18	マッシュルーム缶	缶	1 スライスしたもの。 2 2号缶 固形量450g	
19	紅鮭昆布巻	缶	1 T2K缶 固形量1600g 2 40本入	

U

## 台言吉類

No.	品 名	単位	規 格	備 考
20	ホワイトアスパラ缶	缶	4号缶 固形量280g程度のもの。	
21	甘夏柑缶	缶	1号缶 ブローケン	
22	ラフランス缶	缶	1 1号缶 2 国産品 ハーフカット	
23	ツナフレーク油漬	缶	T2K缶 内容総量1700g	