

# 糧食品規格表

令和 8 年度

航空自衛隊網走分屯基地

文書管理者：第 2 8 警戒隊長 作成年月日：2026. 2. 24 保存期間：1 年

保存期間満了日：2027. 3. 31 枚数：57 枚 配布先：第 2 航空団基地業務群会計隊

# 目次

総則	3
A 穀類及び穀類加工品類	4 ~ 6
B 芋類及び芋類加工品類	7
C 砂糖及び甘味料類	8
D 菓子類	9
E 油脂類	10
F 種実類	11
G 豆類及び豆類加工品類	12 ~ 14
H 魚介類及び魚介類加工品類	15 ~ 21
I 獣鳥肉類及び獣鳥肉類加工品類	22 ~ 25
J 卵類	26
K 乳類及び乳製品類	27 ~ 29
L 野菜類	30 ~ 35
M 果実類	36 ~ 37
N きのこと類	38
O 海藻及び海藻加工品類	39 ~ 40
P 嗜好品類	41 ~ 42
Q 調味料類及び香辛料類	43 ~ 48
R 漬物類	49 ~ 51
S 冷凍食品及び調理済み加工食品類	52 ~ 54
T 即席麺類	55
U 缶詰類	56 ~ 57

## 総 則

- 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品について適用する。
- 2 本規格表に定められていない糧食品については、必要の都度示す。
- 3 見本掲示を必要とする場合は、その都度示す。
- 4 納入時における品質検査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、同等銘柄又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）とする。
- 6 規格の要領の数値は程度とし、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時を基準とする。
- 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。

## A 穀類及び穀類加工品類

### 米類共通規格

- (1) 乾燥十分にして、カビ等を認めないもの。
- (2) 異味、異臭及び不純物の混入が無く、品揃い（粒揃い）で砕けたり、未熟なもののないもの。
- (3) 固有の光沢及び風味を有し、病虫害を認めないもの。

### パン類共通規格

品質は、次の条件を満たす一般市販のものとする。

- (1) 弾力性のある触感がありふっくらしたもの。
- (2) 切り口に「つや」があり気孔が細かく揃っているもの。
- (3) カビ臭、イースト臭及びこげ臭等がなく、風味良好なもの。
- (4) 表面に焼きムラがなく、色艶があるもの。
- (5) 被膜は全体的に薄いもの。
- (6) 形が整っているもの。

NO.	品 名	単 位	規 格	備 考
1	精米	k g	1 品質 国内産水稻うるち米 2 年度・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 販売業者及び精米年月日を明記する 5 精米後5日以内のもの	
2	もち米	k g	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 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 販売業者及び精米年月日を明記する	

## A 穀類及び穀類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
3	切りもち	k g	1 国内産水稻もち米を使用し、製造したもの 2 1個50g程度のもの 3 個包装のもの	
4	ロングライフパン	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	k g	1 1枚50g程度にスライスしたもの	
6	バターロール	k g	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	k g	1 本場讃岐うどん(包丁切) 2 1玉250g程度のもの	
8	冷凍麺茶そば	k g	1玉250g程度のもの	
9	素麺	k g	良質小麦粉を原料とし、折れがなく白色のもの	
10	冷麦	k g	No.9に同じ	
11	冷凍スパゲティ	k g	1玉200g程度のもの	
12	焼きそば麺	k g	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	
13	スパゲティ	k g	1 デュラム小麦のセモリナのみ使用したもの 2 折れ、砕けのないもの 3 JAS合格品	
14	マカロニ	袋	1 デュラム小麦のセモリナのみ使用したもの 2 折れ、砕けのないもの 3 JAS合格品 4 形状については別に示す 5 1袋200g程度入	
15	小麦粉	k g	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、オーマイ又は昭和 2 1袋700g入	

## A 穀類及び穀類加工品類

17	まめふ	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 良質小麦粉（強力粉）を原料とし、形状よく焼いたもの</li> <li>2 麩質100%</li> <li>3 食品衛生法に示す基準内の食用着色料を使用しているもの</li> <li>4 1袋40g程度入のもの</li> </ul>	
18	パン粉	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好、異物の混入がなく、粉末は荒く白色のもの</li> <li>2 ソフトパン粉</li> <li>3 1袋230g程度入</li> </ul>	
19	冷凍ラーメン	kg	1玉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	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個80g程度のもの</li> <li>2 賞味期限50日以上のもの</li> </ul>	
23	十五穀米	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1袋500g入</li> <li>2 ハウス食品十五穀米又は同等品以上のもの</li> </ul>	

## B 芋類及び芋類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	馬鈴薯	k g	1 新鮮で外皮は黄白色又は淡紅色のもので、1個120g以上のもの 2 土、砂、病害虫がなく、発芽や緑変のないもの 3 種類は男爵、メイクイン又は北あかりとする	
2	フレンチポテト	k g	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	k g	1 皮付き馬鈴薯をカットしたもの 2 冷凍品	
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 1袋1kg入	
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 3 1袋80g入	
6	こんにやく	k g	1 弾力に富み気泡がないもの 2 1個300g程度のもの	
7	つきこんにやく	k g	No.6を5cm以内に切ったもの	
8	白滝	k g	No.6を糸状に加工したもの	
9	さつま芋	k g	1 新鮮で甘みが強く、貯蔵及び保管に耐えられる程度に乾燥したもの 2 1個250g～300g程度のもの	
10	里芋（冷凍）	k g	1 品質良好なもの 2 皮を取り除き、冷凍したもの 3 1袋500g程度入	
11	長芋	k g	1 土及び根を取り除き折れや腐れのないもの 2 粘質に富み、1本500g程度で直径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	k g	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	k g	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	デイスペンパック 1個 11g 入	
4	ブルーベリー&マーガリン	個	デイスペンパック 1個 11g 入	
5	はちみつ	個	1個 500g 程度入	
6	水あめ	k g	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	
2	ヨーヒーゼリー	個	1 1個70g程度のもの 2 ミルク及びスプーン付	
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 1袋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のもの	
6	カステラ (カット)	個	1 1個50g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、賞味期限及び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合格品による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの 2 1缶16.5kg程度入	
2	サラダ油	本	1 JAS合格品による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの 2 1缶1,500g程度入	
3	胡麻油	本	1 JAS合格品の純正胡麻油 2 1本1,650g程度入	
4	ラード	個	1 脂肪分99%以上で純白色であるもの 2 1個185g程度入	
5	マーガリン	個	1 JAS合格品による淡黄色で均一なもの 2 硬化、油臭さ及びアルデヒド臭等の異味異臭がないもの 3 1個200g程度入	
6	チューブ入りバター	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 1個180gチューブ入	
7	バター	個	1 JAS合格品のもの 2 1個200g程度のもの	
8	エクストラバージンオイル	本	1本10程度入	

## F 種実類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	栗甘露煮	個	1 瓶詰 2 1個650g程度入	
2	いり胡麻（白）	袋	1 乾燥良好で雑物の混入ないもの 2 熟度均一で未熟なものを含まないもの 3 1袋45g程度入	
3	いり胡麻（黒）	袋	1 乾燥良好で雑物の混入ないもの 2 熟度均一で未熟なものを含まないもの 3 1袋45g程度入	
4	すり胡麻（白）	袋	1 No.2をすり潰したもの 2 1袋40g程度入	
5	すり胡麻（黒）	袋	1 No.3をすり潰したもの 2 1袋40g程度入	
6	ごましお	個	1個71g程度入	
7	いりごま（白） 1kg	袋	No.2を1袋1kg程度入にしたもの	

## G 豆類及び豆類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	味噌	k g	1 米味噌 2 天然醸造味噌	
2	きな粉	k g	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	k g	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 一丁250g程度入	
4	絹ごし豆腐	k g	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 一丁150g程度カップ入	
5	焼豆腐	k g	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	k g	1 納入当日製造のもので新鮮なもの 2 良質食物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎでないもの 3 1枚200g程度のもの	
7	油揚	k g	1 納入当日製造のもので新鮮なもの 2 良質食物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎでないもの 3 1枚75g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
8	小揚	k g	1 納入当日製造のもので新鮮なもの 2 良質食物油を使用し、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	k g	1 納入当日製造のもので新鮮なもの 2 良質食物油を使用し、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）、かび及び割れ等のないもの 2 賞味期限が3か月以上のもの 3 1袋150g程度のもの	
11	納豆	k g	1 豊熟した、粒ぞろい的大豆を原料としたもの 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	k g	1 No.11をひいたもの 2 40g～50gの容器入	
13	五目生揚	k g	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	
14	おから	k g	1 納入当日製造したもの 2 固く絞ったもので異味異臭及び不純物等がないもの	
15	ねりあん	k g	1 良質の小豆を使用し、固めに練り上げたもの 2 1袋1kg程度入りで国産のもの	

## G 豆類及び豆類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
16	煮豆	k g	1 煮上がり良好で豆が崩れていないもの 2 1袋1k g程度入	
17	黒豆	k g	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	
18	むきえだまめ	k g	1 成熟が適度で粒が揃っているもの 2 冷凍品	
19	豆乳	個	1 1ℓ程度入 2 成分調整豆乳	
20	冷凍きざみ油揚げ	k g	1 5mm×40mm程度にカットしたもの 2 1袋1k g程度入	
21	つぶあん	k g	1 北海道産の良質の小豆を使用したもの 2 1袋1k g程度入	

## H 魚介類及び魚介類加工品類

### 共通規格

#### 1 鮮魚共通規格

##### (1) 外観

ア 表面は新鮮な光輝及び光沢を有し、うろこが固着しているもの。

イ 眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして、角膜が透明なもの。

ウ エラは鮮紅色で弾力性があるもの。

##### (2) 臭い

固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの。

##### (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 十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もの。

イ 新鮮な光沢があるもの。

##### (2) 解凍

鮮魚と同様になるもの。

##### (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か月以内のもの。

##### (7) ドリップ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 — 何も処理せず魚体そのままのもの。

(2) セミドレス — 内臓、えら、血合い及びうろこを除いたもの。

(3) ドレス — セミドレスから頭、ひれを除いたもの。

(4) ファイレ — ドレスを3枚におろしたもの。

(5) 開き — ドレスを背又は腹から切り開いたもの。

## H 魚介類及び魚介類加工品類

### 5 加工品共通規格

- (1) 鮮度良好なもので製造年月日、賞味期限及び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、風味及び光沢ともに良好で、固有の形態をしたもの。
- (3) 異物及び異味異質を認めず「ぬめり」等のないもの。
- (4) 澱粉の混和は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。

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	うなぎ蒲焼き	k g	1 養殖うなぎを使用したもの 2 頭を取り除き開いて焼き、味付けしたもの 3 冷凍品	
2	カツオたたき	k g	1 ファイルを血合い肉に沿って2つ割りにし、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	鰈切身	k g	1 種類は真鰈、宗八鰈、浅羽鰈又は黒頭を基準とする 2 頭、尾及び内臓を取り除いたもの	
4	銀鰈味醂漬	k g	1 鮮度良好な銀鰈を使用し、味醂干しにしたもの 2 無着色で白醤油使用 3 1切120g程度	
5	銀鱈粕漬	k g	1 鮮度良好な銀鱈を使用し、粕漬けにしたもの 2 1切120g程度	
6	銀鱈西京漬	k g	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	k g	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	k g	No.7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
9	鮭フレーク	個	1個180g程度入	
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	1 新鮮な国産筋子を塩で漬けたもの 2 甘塩のもの	
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	鯖味醂漬	kg	1 No.14を味醂干しにしたもの 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 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 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程度のもの	
20	秋刀魚	kg	1 1尾120g～130g程度のもの の 2 冷凍品の場合は船内急速冷凍のものとする	
21	秋刀魚味醂漬	kg	No.20を背開きにし、味醂干しにしたもの	
22	子持ちししゃも	kg	1尾15g程度のもの	
23	鱈フィレ	kg	1 真鱈 2 1尾1kg～2kg程度のもの	
24	鱈粕漬	kg	1 鱈フィレを100g程度の切り身にし、粕漬けにしたもの 2 冷凍品可	

## H 魚介類及び魚介類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
25	たらこ	k g	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 大きさは中等級で特級品のもの 3 うす塩のもの	
26	たらこ（ばらこ）	k g	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	k g	1 良質のたらこを唐辛子及び調味料で漬けたものでうす塩のもの 2 大きさは中程度で特級品のもの	
28	辛子明太子（ばらこ）	k g	1 良質のたらこを唐辛子及び調味料で漬けたものでうす塩のもの 2 ほぐしたもの	
29	とびっこ	k g	良質のとびうおの卵を調味料で漬けたもの	
30	鯧	k g	1尾500g～600g程度のもの	
31	味付け数の子	k g	良質の数の子を醤油等の調味液で味付けしたもの	
32	ちりめんじゃこ	k g	乾燥良好なもの	
33	はまち刺身	k g	1 体長40cm～60cmのものをフィレにおろしたもの 2 骨及び皮等を取り除いたもの 3 冷凍品不可	
34	ぶり	k g	1 冷凍品不可 2 フィレのもの	
35	ほっけ味醂漬	k g	1 フィレを醤油及び味醂等の調味液で味漬けたもの 2 1枚130g程度のもの	
36	ほっけ開き	k g	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	
37	鮪刺身	k g	1 1枚200g程度のもの 2 血合を取り除いたもの 3 冷凍品	
38	鱒	k g	1尾1.5kg程度のもの	

## H 魚介類及び魚介類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
39	塩鱒	k g	1 甘塩のもの 2 セミドレスにおろしたもの	
40	トラウトサーモン (甘塩)	k g	1尾1.5kg～2kg程度のものを フィレにおろしたもの	
41	サーモン刺身用	k g	鮮度良好なトラウトサーモンを刺身用 にフィレにおろし、皮を除いたもの	
42	銀鱈フィレ	k g	船頭良好なものをフィレにおろしたも の	
43	鯧開き干し	k g	Lサイズ(250g～290g)程度 のもの	
44	あさり	k g	1 新鮮で砂出し済みのもの 2 中粒で粒揃いのもの	
45	あさりむき身	k g	1 中粒で粒揃いのもの 2 冷凍品	
46	しじみ貝	k g	1 砂出ししたもので、石、砂及び海 藻等が含まれていないもの 2 中粒で粒揃いのもの	
47	ベビーホタテ	k g	1 冷凍品 2 うろを取り除いたもの	
48	帆立貝柱	k g	1 刺身用として使用できるもの 2 うろを取り除いた貝柱 3 新鮮なむき身を使用したもの 4 大きさは3S以上のもの	
49	ボイルホタテ	k g	1個30g程度のものをボイルしたも の	
50	いか短冊(鹿の 子)	k g	1 冷凍品 2 1cm×3cm程度にカットした もの	
51	むきいか	k g	1 種類はもんごういか、やりいか又 はあおりいかを基準とする 2 鮮度良好で内臓及び足を取り除 き、皮をむき冷凍したもの	
52	刺身いか	k g	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	

## H 魚介類及び魚介類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
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 1個230g程度入	
5 4	むきえび	袋	1 バナメイむきえび 2 背ワタ取りしたもの 3 冷凍品 4 1袋1kg入	
5 5	煮えび	kg	1 鮮度良好なえびを茹でたもの 2 Mサイズの北海しまえびとする	
5 6	ほっけフィレ	kg	1 160g～180g程度のもの 2 骨取りしたもの	
5 7	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	
5 8	味付たこ	kg	鮮度良好なたこを茹で、味付けしたもので肉質が軟らかく食味良好なもの	
5 9	花かつお	袋	1 乾燥良好で特有の香味を有し、刺激性の味、苦み及び渋みのない新鮮なもの 2 1袋80g程度入 3 だし用は不可	
6 0	鮪（ねぎとろ用）	袋	1 冷凍品 2 1袋300g程度入	
6 1	あじ開き干し	kg	1 背開きにしたもの 2 1枚100g程度のもの	
6 2	銀鱈切身	kg	鮮度良好な銀鱈を80g程度に切ったもの	
6 3	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	
6 4	味付けかまぼこ	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	

## H 魚介類及び魚介類加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
65	フィッシュソーセージ	本	1 1本70g程度のもの 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、保存料及び発色剤を使用していないもの	
66	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入	
67	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	
68	鳴門巻	kg	白身魚のすり身を使用したもの	
69	さつま揚げ	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	
70	すりみ	kg	1 いわし及びほっけ等をすり身にしたもの 2 冷凍品可	
71	えびつまみ揚げ	kg	1 1袋2kg程度入 2 冷凍品	
72	秋鮭フィレ	kg	1 北海道産秋鮭（白鮭） 2 冷凍品可 3 地産地消品 4 銀毛のもの	

# I 獣鳥肉類及び獣鳥肉加工品類

## 共通規格

### 1 共通規格

- (1) と殺法合格品であること。
- (2) 臭気：異臭を感じないこと。
- (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) タンパク質分解酵素の肉軟化剤の使用しているものは不可
- (8) 表示：食品衛生法の定める表示のあるもの。

### 2 牛肉共通規格

- (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もの。
- (3) 他の獣肉の混入のないもの。

### 3 鶏肉共通規格

- (1) 新鮮なもので病鶏は不可
- (2) 食肉用若鶏（生後1年未満）
- (3) 毛、頭、首および足を取り除き、血抜きが完全なもの。

### 4 豚肉共通規格

- (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もの。
- (3) 他の獣肉の混入のないもの。

### 5 肉加工品共通規格

- (1) ソーセージ、ハム及びベーコンはJAS合格品
- (2) 外観、光沢、香味及び肉質等の良好なもの。
- (3) 衛生的な包装がされているもの。

## I 獣鳥肉類及び獣鳥肉加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	牛角切肉	k g	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	k g	しゃぶしゃぶ用の薄切り	
3	牛カルビー肉	k g	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（冷凍）	k g	1 サーロイン 2 1枚200g程度のもの 3 真空包装されているもの	
5	牛バラスライス肉	k g	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	k g	1 脂肪20%以下のもの 2 膜質及び靭帯を取り除き、1.5mm～2mm程度にスライスしたもの	
7	牛バラスライス肉（薄切り）	k g	しゃぶしゃぶ用の薄切	
8	鶏むね肉	k g	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	k g	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 1個30g～40g程度にカットしたもの 2 1袋2kg程度入	
11	鶏骨付もも肉	k g	1本200g～220g程度のもの	
12	鶏ささみ	k g	筋を取り除いたもの	
13	鶏もも挽肉	k g	No.9を挽いたもの	
14	鶏むね肉（網走）	k g	1 網走産知床チキンブロイラー 2 骨を取り除いたもの 3 地産地消品	

## I 獣鳥肉類及び獣鳥肉加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
15	豚肩ロース肉	k g	肩ロースを1枚100g～110g程度にスライスしたもの	
16	豚背ロース肉	k g	背ロースを1枚100g～110g程度にスライスしたもの	
17	豚背ローススライス肉	k g	背ロースを1.5mm～2mm程度にスライスしたもの	
18	豚並肉	k g	肩肉又はもも肉等を1.5mm～2mm程度にスライスしたもの	
19	豚角切肉	k g	もも肉を2cm程度に角切りにしたもの	
20	豚バラブロック肉	k g	1 骨を取り除いたもの 2 脂肪分30%以下のもの	
21	豚ももスライス肉	k g	1 脂肪分10%以下のもの 2 内もも肉の膜質、靭帯を取り除き 1.5mm～2mm程度にスライスしたもの	
22	豚ももブロック肉	k g	1 脂肪分10%以下のもの 2 5kg程度のもの	
23	豚ヒレ肉	k g	1本300g～400g程度のもの	
24	豚挽肉	k g	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肉	k g	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	豚レバー	k g	1 鮮度良好で、筋等を取り除いたもの 2 冷凍品可	
27	豚ベーコン	k g	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肉質等の良好なもの 2 肉脂の比2：3程度の割合 3 燻煙が十分にされており、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	

## I 獣鳥肉類及び獣鳥肉加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
28	ロースハム	k g	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	k g	1袋1k g程度入	
30	フランクフルト	k g	1本50g～60g程度のもの	
31	串付きフランクフルト	k g	串付きで切れ目入のもの	
32	ロースハムブロック	k g	背ロースから製造したもの	
33	ウインナー	k g	赤色に着色していないもの	
34	味付きラム	k g	1 子羊肉で鮮赤色を呈し、軟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 1袋1k g程度入	
35	豚骨鶏がらパック	k g	1 1袋2k g程度入 2 不織布入	
36	ジンギスカン	k g	1 1袋1k g程度入 2 肉70%、たれ30% 3 冷凍品	
37	牛ロースダイス肉	k g	1 1袋1k g程度入冷凍品 2 脂肪・筋除去品	

## J 卵類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	鶏卵	k g	1 新鮮で卵殻に光沢がなく、砂及び土等で汚れていないもの 2 透視及び振音に異常のないもの 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Mサイズのもの 5 卵殻に賞味期限が直接印字されているもの 6 納品時に賞味期限が10日以上あるもの	
2	温泉たまご	個	1 50g程度のもの 2 10個入 3 キューピーたまごとろーり半熟たまご又は同等品以上のもの	
3	うずら卵	k g	1個9g～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、製造基準及び保存基準が厚生労働省令に合格したもの 2 品質保持期限が6日以上あるもの 3 1ℓ紙パック入	
2	牛乳（1ℓ）	本	1 成分規格、製造基準及び保存基準が厚生労働省令に合格したもの 2 無脂肪乳固形分8.2%以上で乳脂肪分3.4%以上のもの 3 品質保持期限が6日以上あるもの 4 1ℓ紙パック入	
3	LL牛乳	個	1 成分規格、製造基準及び保存基準が厚生労働省令に合格したもの 2 ロングライフ牛乳 3 200ml紙パック入、ストロー付 4 賞味期限が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 品質保持期限が6日以上あるもの 4 1ℓ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%で乳脂肪分47.0%以上のもの 2 1ℓ紙パック入	
6	プレーンヨーグルト	個	1 厚生労働省令に合格したもの 2 無脂乳固形分8%以上で乳脂肪分0.7%以上のもの 3 1個400gパック入	
7	ヨーグルト（A）	個	1 ヤクルトソフール又は同等品以上のもの 2 スプーン付	

## K 乳類及び乳製品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
8	ナタデココヨーグルト	個	1 1個(80g×4) 2 スプーン付き	
9	ヨーグルト飲料	個	1 1個125ml入 2 ストロー付き 3 ヤクルトジョア又は同等品以上のもの	
10	ヨーグルト(白桃ミックス)	個	1 内容量はその都度示す 2 スプーン付き	
11	乳酸菌飲料A	個	1 1個80ml入 2 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上のもの	
13	シュレッドチーズ	袋	1 1袋1kg入 2 ピザ用チーズ	
14	スライスチーズ	kg	1 風味良好、色調均一及び硬度均質なもの 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、色調均一及び硬度均質なもの 2 賞味期限が明記されているもの 3 1個10g程度のもの	
16	プロセスチーズ	個	1 風味良好、色調均一及び硬度均質なもの 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、色調均一及び硬度均質なもの 2 賞味期限が明記されているもの 3 1個80g程度入のもの	
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	

## K 乳類及び乳製品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
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 (いちご・ブルーベリー)	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・プルーン)	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、色彩及び成熟が適度で軟らかいもので筋を取り除いたもの 2 冷凍品 3 1袋500g程度入	
2	南瓜	k g	1 良く成熟し、甘みが強いもので外皮が薄く、肉質の軟らかいもの 2 1個1.5kg～2kg程度のもの	
3	フレンチフライパ ンプキン	k g	1 適度の大きさにカットされているもの 2 1袋1kg程度入 3 冷凍品	
4	大葉（青しそ）	k g	1 しそ特有の風味と香味を有し、軟らかいもの 2 病虫害及び枯れ葉は除き、10枚ずつ輪ゴムで束ねているもの	
5	春菊	k g	1 根部を除き、水洗い及び水切りしたもので伸びすぎしていないもの 2 とう立ちしていないもの	
6	にら	k g	1 葉肉が軟らかく、特有の香りを有し、艶があるもの 2 病虫害及び枯れ葉はなく、根部を取り除いたもの	
7	人参	k g	1 茎葉及びひげ根を取り除き水洗いしたもの 2 「す」割れや、二股等になっていないもの 3 1本150g以上のもの	
8	ニンニクの芽	k g	1 冷凍品 2 1袋1kg入	
9	パセリ	k g	伸びすぎしていない軟らかな若い葉のもの	

## L 野菜類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
10	ブロッコリー (冷凍品)	k g	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 1袋1k g程度入 4 冷凍品	
11	ほうれんそう	k g	1 葉は濃緑色で根部を除いたもの 2 茎の軟らかいもの 3 変色した葉、とう立ち及び雑物等が混ざっていないもの	
12	ほうれんそう (冷凍品)	k g	1 根及び枯れ葉を取り除いたもの 2 冷凍品 3 1袋1k g入	
13	みつば	k g	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 変色した枯れ葉等を取り除き、水洗い後100g程度で束ねたもの	
14	グリーンアスパラガス	k g	新鮮で表皮が軟らかく、長さ15cm程度のもの	
15	グリーンアスパラガス (冷凍品)	k g	1 No.14を茹で、冷凍したもの 2 1袋1k g程度入	
16	さやいんげん (冷凍品)	袋	1 形状及び色彩が良好で新鮮括軟らかいもの 2 1袋500g程度入り	
17	枝豆 (冷凍品)	k g	1 成熟適度で軟らかいもの 2 病虫及び空包のないもの 3 1袋1k g程度入	
18	カリフラワー (冷凍品)	k g	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 1袋1k g程度入	

## L 野菜類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
19	キャベツ	k g	1 結球キャベツ 2 包合が完全で外葉及び根部を除いたもの 3 新鮮なもので1球1k g以上、早生もので1球500g以上のもの 4 葉は緑色又は淡緑色をしているもの 5 黄色及び白色等に変色していないもので、枯れ葉や黒い斑点のないもの 6 越冬物は不可	
20	紫キャベツ	k g	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、葉の軟らかいもの	
21	胡瓜	k g	1 濃緑色又は淡黄色のもの 2 1本80g～120程度のもの 3 肉質の軟化したもの、種子の多いものは除く	
22	ごぼう	k g	1 新鮮で茎、葉及びひげ根等を取り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	k g	No.22を長さ5cm程度の細切りにし、あく抜きしたもの	
24	ささがきごぼう	k g	No.22をささがきにして、あく抜きしたもの	
25	根生姜	k g	土及び砂を落とし、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1k g	個	1 生生姜を使用したもの 2 1個1k g入	
27	セロリ	k g	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	k g	1 水煮 2 あく抜きしたもの 3 肉質の軟らかいもの	

## L 野菜類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
29	かいわれ大根	k g	1 長さ10cm程度のもの 2 ひげ根が付いたままのもの 3 パック入	
30	大根	k g	1 茎、葉及びひげ根を取り除き、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	k g	1 肉質が軟らかいもの 2 1袋1kg入	
32	支那竹	k g	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 1袋2kg入	
33	玉葱	k g	1 発芽していないもので病虫害及び腐れ等のないもの 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	
34	サラダ菜	k g	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	k g	品質良好なもので明るい緑色をなし、軟らかく、傷のないもので玉の揃っているもの	
36	サニーレタス	k g	1 葉肉が薄く軟らかいもの 2 新鮮で枯れ葉のないもの	
37	とうもろこし	k g	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)	k g	1 冷凍品 2 1袋1kg入	

## L 野菜類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
39	トマト	k g	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	k g	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	k g	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程度～60g程度のもの	
42	おろし生にんにく 1k g	個	1 新鮮で香りの良いもの 2 1個1kg入	
43	長葱	k g	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 根部を取り除き、水洗いしたもの	
44	白菜	k g	1 結球白菜 2 葉は淡緑色をしており、枯れ葉、斑点及び芯腐れ等がないもの 3 包合完全で根部を取り除いたもの	
45	チンゲン菜	k g	新鮮で茎に張りがあるもの	
46	れんこん水煮	k g	1 スライスしていないもの 2 大きさは中程度のもの 3 1袋1kg程度入（水は重量に含めない）	
47	ピーマン	k g	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	
48	赤ピーマン	k g	艶、張りがあり、肉質が厚く重量感のあるもの	

## L 野菜類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
49	ふき水煮	k g	1 葉は切り落とし、筋を取り茹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	
50	もやし	k g	1 緑豆を発芽させたもので、長さ5cm程度のもの 2 変色してないもの	
51	大豆もやし	k g	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	
52	ミックスベジタブル	k g	1 冷凍品 2 グリーンピース、コーン及び人参が均等に入っているもの	
53	カリフォルニアミックス	k g	1 冷凍品 2 ブロッコリー、カリフラワー及び人参が均等に入っているもの	
54	小松菜	k g	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	k g	1 乾燥良好なもの 2 変色、変質及びかび等のないもの	
56	レッドオニオン	k g	発芽していないもので病虫害及び腐れ等のないもの	
57	黄ピーマン	k g	艶、はりがあり、肉質が厚く重量感のあるもの	
58	こねぎ	k g	1 葉肉が薄く軟らかいもの 2 白色部分は全長の20%程度	
59	にんにく	k g	発芽していない大粒のもの	
60	オクラ（冷凍品）	k g	1 1本5cm程度のもの 2 1袋500g程度入	
61	水菜	k g	変色等がなく鮮度良好なもの	
62	スナックエンドウ	k g	1 冷凍品 2 1袋500g程度入	
63	味付メンマ	k g	細切りにし、しょうゆ等の調味料で味付けしたもの	

## M 果実類

NO.	品名	単位	規格	備考
1	いよかん	k g	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個200g～250g程度のもの	
2	みかん	k g	1 温州ミカン 2 「優」以上で大きさはMサイズ程度のもの	
3	オレンジ	k g	1 皮が薄く豊潤なもの 2 1個170g程度のもの	
4	グレープフルーツ	k g	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	k g	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	k g	1 皮が薄く豊潤なもの。 2 1個200g～250g程度のもの	
7	甘夏柑	k g	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	k g	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	k g	1 香味良好なもの 2 1個100g程度のもの	
10	いちご	k g	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	k g	1 果実が萎縮しておらず、新鮮なもの 2 甘みや及び酸味が適度なもの 3 1粒10g程度のもの	
12	アメリカンチェリー	k g	1 果実が萎縮しておらず、新鮮なもの 2 甘み及び酸味が適度なもの 3 1粒15g程度のもの	
13	柿	k g	1 庄内柿又はおさけ柿 2 渋みのないもの 3 1個150g程度のもの	

## M 果実類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
14	キウイフルーツ	k g	1個100g程度のもの	
15	すいか	k g	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	k g	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	k g	葉、果皮及び芯を取り除いたもの	
18	バナナ	k g	1 フィリピン産 2 1本160g程度のもの	
19	ぶどう	k g	1 品種はその都度示す。 2 粒の大きさが適度で房付きの良いもの	
20	巨峰	k g	粒の大きさが適度で房付きの良いもの	
21	レッドグローブ	k g	粒の大きさが適度で房付きの良いもの	
22	プリンセスメロン	k g	1 1個400g程度～450g程度のもの 2 熟度が適度なもの	
23	メロン	k g	1 1個800g程度のもの 2 熟度が適度なもの	
24	桃	k g	1 1個200g程度のもの 2 熟度が適度なもの	
25	りんご	k g	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	

## N きのご類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	えのき茸	k g	1 淡黄色で長さ10cm～12cm程度のもの 2 変色、変質、かび又はぬめり等の認められないもの	
2	きくらげ	k g	乾燥良好で変色、変質及びかび等の認められないもの	
3	生椎茸	k g	「かさ」の直径5cm程度で1個10g～12g程度のもの	
4	干椎茸	k g	1 変色、変質、かび及び砕けのないもの 2 乾燥良好、肉厚のもの	
5	本しめじ	k g	1 「かさ」の直径2cm程度のもの で伸びすぎていないもの 2 かび及びぬめり等のないもの	
6	まいたけ	k g	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 かび及びぬめり等のないもの	
7	エリンギ	k g	変色、かび及びぬめり等のないもの	
8	ホワイトシメジ	k g	変色、かび及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）揃いで砕け、未熟物のないもの。
- (3) 固有の光沢及び風味を有しているもの。
- (4) 病虫害を認めないもの。

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程度入	
2	焼もみのり	袋	1 色黒で光沢のあるのりをもんだもの 2 1袋25g程度入	
3	千切のり	k g	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 味付け良好で変色及び変質のないもの	
5	とろろ昆布	袋	1袋40g程度入	
6	子持昆布	袋	1 5mm程度の細切昆布にたらこをまぶし佃煮にしたもの 2 1袋1kg程度入	
7	辛子昆布	袋	1 5mm程度の細切昆布を辛子風味の佃煮にしたもの 2 1袋1kg程度入	
8	ごま昆布	袋	1 5mm程度の細切昆布の佃煮にごまを入れたもの 2 1袋1kg程度入	
9	海藻サラダ	k g	1 乾燥良好なもので変色やかび等のないもの 2 若布、赤とさか及び白とさか等をミックスしたもの 3 1袋100g程度入	
10	ひじき	k g	1 芽ひじき 2 乾燥良く、粉末及び砕けのないもの 3 異物の混入がないもの	

## ○ 海藻および海藻加工品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1 1	のり佃煮	個	1 新鮮な生ののりを使用し、とろろ昆布等他の海藻類が混入のないもの 2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの 3 1個180g程度入	
1 2	しいたけのり	個	1 新鮮な生ののりを使用し、とろろ昆布等他の海藻類が混入のないもの 2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの 3 1個105g程度入	
1 3	唐からしのり	個	1 新鮮な生ののりを使用し、とろろ昆布等他の海藻類が混入のないもの 2 水分が適度で、人工甘味料を使用していないもの 3 1個105g程度入	
1 4	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程度入	
1 5	塩もずく	k g	1 冷凍品 2 雑物の混入のないもの	
1 6	若布	袋	1 乾燥良好で雑物の混入のないもの 2 水戻し時に溶けてしまうものや硬いものは不可 3 1cm程度カットしてあるもの 4 1袋200g程度入	
1 7	丸採りわかめ（カット）	袋	1 三陸産 2 冷凍品 3 1袋500g程度入	

## P 嗜好品類

### 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	k g	1 2 g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	k g	1 2 g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	1 缶340g～350g程度入	
4	コーヒー（ペットボトル）	本	1 1本900ml程度入 2 無糖	
5	麦茶	k g	1 冷水用 2 パック入	
6	お茶（A）	本	1 1本20程度入 2 コカ・コーラからだ巡り茶又は同等品以上のもの	
7	オレンジジュース（1ℓ）	本	果汁100%	
8	グレープフルーツジュース（1ℓ）	本	果汁100%	
9	ウーロン茶（ペットボトル）	本	1本20程度入	
10	野菜ジュース	本	野菜100% 1本915ml程度入	
11	アップルジュース（1ℓ）	本	果汁100%	
12	スポーツ飲料（A）	本	1 1本20程度入ペットボトル 2 コカ・コーラアクエリアス又は同等品以上のもの	
13	粉末スポーツ飲料	袋	1 1袋74g程度入 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 1個40g程度入 2 チーズ、メープル、チョコ、フルーツ又はバニラ味 3 大塚カロリーメイトブロック又は同等品以上のもの	

## P 嗜好品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
15	大豆バー	個	1 1個30g程度入 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 1個200ml程度入 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、賞味期限及び製造業者名が表示されているもの。  
 (2) 夾雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

NO.	品名	単位	規格	備考
1	料理酒	本	1 アルコール分13.0～14.5 度程度のもの 2 1本1.8ℓ程度入	
2	料理用ワイン (白)	本	1 アルコール分13.0～14.5 度程度のもの 2 1本1.8ℓ程度入	
3	味醂	本	1 本みりん 2 アルコール分13.5～14.5 度程度のもの 3 1本1.8ℓ程度入	
4	コンソメスープの 素	kg	1 粉末状のもの 2 1袋500g程度入	
5	食塩	kg	1 精製塩 2 塩化ナトリウム99%以上のもの 3 1袋5kg程度入	
6	卓上食塩	個	1 精製塩 2 塩化ナトリウム99%以上のもの 3 純白でサラサラした結晶で乾燥良 好なもの 4 1個100g程度入	
7	しょうゆ	L	1 本醸造 2 1個9ℓ程度入り	
8	しょうゆ(1ℓ)	本	1 濃口しょうゆ 2 1本1ℓ程度入	
9	食酢	本	1 天然醸造酢 2 1本1.8ℓ程度入	
10	中濃ソース	本	1 JAS合格品 2 1本1.8ℓ程度入	
11	卓上中濃ソース	本	1 JAS合格品 2 1本300ml程度入	
12	トマトケチャップ	kg	1 JAS合格品 2 1本1kg程度入	

## Q 調味料及び香辛料類

NO.	品名	単位	規格	備考
13	トマトピューレ	袋	1 JAS合格品 2 1本3kg程度入	
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 1本3kg程度入	
15	ラーメンスープ	袋	1 味噌、しょうゆ及び塩等の種類はその都度指定する 2 1袋1kg程度入 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 1袋1kg程度入 2 粉末のもの	
17	冷やし中華スープ	本	1本1.8ℓ程度入	
18	だしの素	kg	1 粉末タイプのもの 2 1袋1kg程度入	
19	白だし	本	1 1本1.8ℓ程度入 2 ミツカン地鶏昆布白だし又は同等品以上のもの	
20	青じそドレッシング	本	1 ノンオイル 2 1本1ℓ程度入	
21	中華ドレッシング	本	1 ノンオイル 2 1本1ℓ程度入	
22	シーザードレッシング	本	1本1ℓ程度入	
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 1本1ℓ程度入	
24	ドレッシング(ソテーオニオン)	本	1本1ℓ程度入	
25	イタリアンドレッシング	本	1本1ℓ程度入	
26	焙煎ごまドレッシング	本	1本1ℓ程度入	
27	マヨネーズ	kg	1 JAS合格品 2 製造後1か月以内のもの 3 1個1kg程度入	

## Q 調味料及び香辛料類

NO.	品名	単位	規格	備考
28	つゆの素	本	1 うどん及びそば等麺類の濃縮たれ 2 1本1.8ℓ程度入 3 3倍濃縮	
29	ねり洋辛子	個	1個40g程度チューブ入	
30	カレー粉	缶	1缶400g程度入	
31	ガラムマサラ	缶	1缶350g程度入	
32	黒酢酢豚用	本	1 中華合わせ調味料 2 鎮江香醋使用 3 1本1ℓ程度入	
33	卓上胡椒	個	1 微粉末の白胡椒 2 1個50g程度入	
34	粗挽きブラックペッパー	缶	1 粗びきにしたもの 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400g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程度入	
38	オイスターソース	缶	1 エバラオイスターソース極上又は同等品以上のもの 2 1缶520g程度入	
39	ラー油	個	1個31g程度入	
40	複合調味料	kg	1 いの1番又は同等品以上のもの 2 1袋1kg程度入	
41	麻婆豆腐の素	本	1 中華調味ベース 2 1本1ℓ程度入	
42	回鍋肉の素	本	1 中華調味ベース 2 1本1ℓ程度入	
43	スープストック	袋	1 粉末のもの。 2 1袋1kg程度入	
44	鶏がらスープの素	kg	1 中華料理用で粉末状のもの 2 1袋1kg程度入	

## Q 調味料及び香辛料類

NO.	品名	単位	規格	備考
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 1袋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 1袋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 1袋1kg程度入	
48	チリソースの素	本	1 中華調味ベース 2 1本10程度入	
49	コチュジャン	kg	1個1kg程度入	
50	あらびきマスタード	個	1個50g程度入	
51	バジル	個	1個6g程度入	
52	キムチの素	本	1本800g程度入	
53	豆板醤	個	1 四川豆板醤 2 1本130g程度入	
54	デミグラスソース 缶	缶	2号缶	
55	丼のたれ	本	1本1600g程度入	
56	ホワイトソース缶	缶	1号缶	
57	ぽん酢	本	1 1本360g程度入 2 ミツカン味ぽん又は同等品以上のもの	
58	ペペロンチーノ	缶	M缶200g程度入	
59	バジリコシーズニング	缶	M缶180g程度入	
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 1本900g程度入	
61	浅漬けの素（レギュラー）	本	1 レギュラータイプ 2 1本1480g程度入	
62	焼き肉のたれ（塩味）	本	1本1リットル程度入	

## Q 調味料及び香辛料類

NO.	品名	単位	規格	備考
63	焼き肉のたれ(中辛)	本	1 1本1550g程度入 2 エバラ黄金の味又は同等品以上のもの	
64	すき焼きわりした	本	1本1.80程度入	
65	ステーキソース	本	1 1本1205g程度入 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	みりん調味料	本	1本1.80程度入	
67	かつおみりんふりかけ	袋	1袋500g程度入	
68	ごまふりかけ	個	1個120g程度入	
69	海苔ふりかけ	袋	1 1袋500g程度入 2 三島海苔香味ふりかけ又は同等品以上のもの	
70	塩こうじ	kg	1 ペーストタイプのもの 2 1パック1kg程度入	
71	わかめごはんの素	袋	1 1袋480g程度入 2 リケンかむわかめご飯の素又は同等品以上のもの	
72	しょうゆ麴	kg	1 ペーストタイプのもの 2 1パック1kg程度入	
73	カルビー焼きのタレ	本	1本2090g程度入	
74	豚背脂	袋	1 1袋800g程度レトルトパウチ入 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	
75	デザートベースA	袋	1 1袋1kg程度入 2 ハウスフルーチェ又は同等品以上のもの	
76	デザートベースB	本	1 1に本10程度入 2 ヤマキ杏仁ベース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
77	カレールウ (A)	k g	1 1袋1k g程度入 2 エバラマドラスカレーリッチ&スパイス又は同等品以上のもの	
78	カレールウ (B)	k g	1 1袋1k g程度入 2 エスビー食品とろけるカラーフ레이크中辛又は同等品以上のもの	
79	カレールウ (C)	k g	1 1袋1k g程度入 2 ハウス食品欧風カレーフ레이크又は同等品以上のもの	
80	カレールウ (D)	k g	1 1袋1k g程度入 2 ハウス食品バーモントカレーフ레이크又は同等品以上のもの	
81	スパイス&ハーブ 岩塩	個	1 マジックソルト又は同等品以上のもの 2 200g程度入	
82	韓国風サラダの素	本	1本10程度入	

## R 漬物類

### 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) 漬かり具合が適度で固有の香味を有し、かび臭、苦み、酸味及び異味異臭の無いもの。
- (3) 歯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。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくもの。(極端な着色は不可)
- (5) 異品種及び雑物の混入の無いもの。
- (6) 原料には新鮮な市販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) 漬汁及び漬粕等は重量に含めない。

NO.	品名	単位	規格	備考
1	松前漬	k g	1 するめ、昆布及び人参を千切りにし、砂糖及びしょうゆ等の調味料で味付けしたもの 2 数の子入	
2	なめ茸茶漬	個	1 2 c m～3 c m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 1個400g程度入	
3	紅しょうが	袋	1 新生姜を漬けたもので筋がなく、内部までよく浸透したもの 2 千切りにしたもの 3 1袋1k g程度入	
4	南高梅	個	1 1個1k g程度のつぼ入 2 紀州産 3 Lサイズ程度	
5	新漬	k g	1 鮮度及び品質良好なキャベツ、胡瓜及び人参(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	k g	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したものは不可	
7	きゅうりしょうゆ漬	袋	1 胡瓜及び生姜をしょうゆ等の調味料で漬け込んだもの 2 1袋2k g程度入	

## R 漬物類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
8	紅生姜（100g）	個	1 新生姜を漬けたもので筋がなく、内部までよく浸透したもの 2 千切りにしたもの 3 1個100g程度入	
9	なたわり	k g	1 大根の乱切り、人参の入れた糍漬 2 鮭又は鯿等を入れたもの	
10	沢庵漬	k g	病虫害「す」の入らない大根を使用し、塩分及び色ともに適度なもの	
11	つぼ漬	k g	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	k g	沢庵にかつお節を混ぜ、漬け込んだもの	
13	べったら漬	k g	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	k g	1 材料は蓮根、干大根、茄子、なた豆、しそ及び生姜等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	k g	1 軟らかい茄子を丸漬けにしたもの 2 黒紫色を呈し、茶褐色に変色したものや、酸味のあるものは不可	
16	野沢菜漬	k g	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	k g	1 完全結球で「トウ」のないものは2～4つ割りにし使用したもの 2 病虫害、枯れ葉及び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	
18	白菜キムチ漬	k g	鮮度良好な白菜を唐辛子及び調味料で漬け込んだもの	

## R 漬物類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
19	みつばなめこ	袋	1 セリ及びなめこを茹でてしょうゆ、味醂等で味付けしたもの 2 1袋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着けたもの	

## 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℃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) 衛生的な容器又は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	k g	1個50g程度のもの	
2	いかフライ	k g	1個60g程度のもの	
3	いかリングフライ	k g	1個25g程度のもの	
4	大豆ボール(テリヤキタレ入)	袋	1 冷凍品 2 1個500g程度入	
5	えびてんぷら	k g	Mサイズ程度のもの	
6	えびフライ	k g	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	k g	1尾52g程度のもの	
8	えびシューマイ	k g	1個50g程度のもの	
9	かきあげ	k g	1 割れ及び砕けのないもの 2 1個50g程度のもの 3 冷凍品	
10	カキフライ	k g	1個25g程度のもの	
11	冷凍ハンバーグ	k g	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	
12	えび海鮮餃子	袋	1個18g程度12個入	
13	手羽元フライドチキン	k g	1 Mサイズ程度のもの 2 1袋1kg程度入	
14	チキンナゲット	k g	1 ホワイトミート100%のもの 2 1袋1kg程度入	
15	からあげ	k g	1袋1kg程度入	
16	餃子	k g	1 焼き調理済冷凍品のもの 2 1個25程度のもの	
17	上海小籠餃子	k g	1 まんじゅう餃子 2 1個35g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
18	春巻	k g	1個50g程度のもの	
19	肉シューマイ	k g	1個30g程度のもの	
20	ワンタン	k g	1個20g程度のもの	
21	串カツ	k g	1個40g程度のもの	
22	生メンチカツ	k g	1個95g程度のもの	
23	ミートボール	k g	1 煮込及び揚げ用でタレのないもの 2 1袋1kg程度入	
24	えびカツ	k g	1 1個40g程度入 2 ニチレイえび屋さんのえびカツ又は同等品以上のもの	
25	厚焼卵	k g	1個500g程度のもの	
26	冷凍ハンバーグ1 20g	個	1 1個120g程度のもの 2 日東ベストハンバーグロッシュ又は同等品以上のもの	
27	オムレツ	k g	1個50g程度のもの	
28	芙蓉蟹	k g	1個90g程度、甘酢タレ付き	
29	うま煮	袋	1袋1kg程度入	
30	金平牛蒡	袋	1袋1kg程度入	
31	筑前煮	袋	1袋1kg程度入	
32	ひじき煮	袋	1袋1kg程度入	
33	ふき煮	k g	1袋1kg程度入	
34	肉じゃがコロッケ	k g	1個75g程度のもの	
35	クリームコロッケ (エビ)	k g	1個60g程度のもの	
36	アジフライ	k g	Mサイズ程度のもの	
37	ポテトコロッケ	k g	1個60g程度のもの	
38	コーンコロッケ	k g	1個80g程度のもの	
39	野菜コロッケ	k g	1個80g程度のもの	
40	牛肉コロッケ	k g	1個80g程度のもの	
41	かぼちゃコロッケ	k g	1個80g程度のもの	
42	冷凍錦糸卵	袋	細切りタイプ	
43	チーズオムレツ	k g	1 1個50g程度のもの 2 冷凍品	

## S 冷凍食品及び調理済加工食品類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
44	カレーセット	個	1 こしひかり米20%、白飯300g程度入 2 牛肉と野菜カレー220g程度入 3 スプーン付 4 賞味期限7か月以上のもの 5 北の野菜カレー又は同等品以上のもの	
45	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)F4E0缶 3 賞味期限24か月以上のもの	
46	きのこ飯セット	個	1 キノコ飯レトルト375g 2 さんま生姜煮缶F3E0缶 3 賞味期限24か月以上のもの	
47	豆腐しゅうまい	袋	1 1個45g程度入 2 1袋20個程度入	
48	ベーコン飯	個	1 レトルト375g 2 賞味期限20か月以上のもの	
49	パスタ入りカップスープ	個	クノールカップスープ又は同等品以上のもの	
50	パン入りカップスープ	個	クノールカップスープ又は同等品以上のもの	
51	即席カップライス	個	日清カレーメシ又は同等品以上のもの	
52	冷凍ハンバーグ (ソース入)	個	1 1枚130g程度のもの 2 デミグラスソース50g程度のもの	
53	中華丼の具	袋	1 冷凍品 2 1袋1kg程度入	
54	鶏飯レトルト	個	1 レトルト375g 2 賞味期限20か月以上のもの	
55	クリーミーコロツケ(かに)	袋	1 1個30g程度 2 20個入	
56	海鮮大焼売	袋	1 1個26g程度15個入 2 味の素乾き知らず点心又は同等品以上のもの	

## T 即席麺類

### 共通規格

- (1) 形態、色沢及び香味が良好で損傷や異味異臭がなく、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たり、変形していないもの。
- (4) J A S合格品

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
1	カップうどん	個	エースコックまる旨きつねうどん又は同等品以上のもの	
2	カップそば	個	エースコック小えび天そば又は同等品以上のもの	
3	カップやきそば	個	明星評判屋ソース焼きそば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 (しょうゆ)	個	商品名についてはその都度示す	
6	カップラーメン (塩)	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	日清カレー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	

## U 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) 内容及び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 J A S 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 J A S 規格に定められた品質のもの。
- (7) 外観及び形状は巻締完全、傷、錆、汚染、変形及び膨張のないもの。
- (8) 缶には品名、内容量、製造業者名及び賞味期限が明記されているもの。
- (9) 製品は原則として、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。

NO.	品名	単位	規格	備考
1	ずわいがにてっぼ う汁	缶	T 2 K 缶、内容総量 1 8 0 0 g 程度入	
2	鮭チャンク油漬け	缶	1 ライトチャンク 2 T 2 K 缶、内容総量 1 7 0 5 g 程度入	
3	鯖水煮缶	缶	T 2 K 缶、固形量 1 4 0 0 g 程度入	
4	鯖味噌煮缶	缶	T 2 K 缶、内容総量 1 8 0 0 g 程度入	
5	秋刀魚蒲焼缶	缶	T 2 K 缶、内容総量 1 8 0 0 g 程度入	
6	網焼ホタテ味付缶 詰	缶	T 2 K 缶、固形量 1 0 0 0 g 程度入	
7	海鮮ミックス水煮 缶	缶	T 2 K 缶、固形量 9 0 0 g 程度入	
8	うずら卵缶	缶	1 水煮 2 M サイズ程度のもの 3 固形量 4 3 0 g 程度のもの	
9	グリーンピース缶	缶	4 号缶、固形量 2 8 5 g 程度入	
1 0	スイートコーン缶	缶	1 4 号缶、固形量 2 7 0 g 程度入 2 ホールコーン缶	
1 1	みかん缶	缶	1 号缶、固形量 1 7 0 0 g 程度入	
1 2	白桃缶	缶	1 2 つ割りのもの 2 1 号缶、固形量 1 7 4 0 g 程度入	
1 3	黄桃缶	缶	1 2 つ割りのもの 2 1 号缶、固形量 1 7 0 0 g 程度入	

## U 缶詰類

NO.	品 名	単位	規 格	備 考
14	フルーツミックス 缶	缶	1 黄桃、みかん及びパイナップル等のシロップ漬 2 1号缶、固形量1700g程度入	
15	杏仁フルーツ缶	缶	1号缶、固形量1750g程度入	
16	きのこそばの素	缶	1 えのき茸、なめこ及びきくらげ入 2 1号缶、固形量3000g程度入	
17	なめこ缶	缶	1 Mサイズ程度のものので開きすぎているもの 2 4号缶、固形量200g程度入	
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程度入	
19	紅鮭昆布巻	缶	1 T2K缶、固形量1600g程度入 2 1缶40本入	
20	ホワイトアスパラガス缶	缶	4号缶、固形量280g程度入	
22	甘夏柑缶	缶	1号缶、ブローケン	
23	ラフランス缶	缶	1 1号缶 2 国産品、ハーフカット	
24	ツナフレーク油漬	缶	T2K缶、内容総量1700g程度入	