糧　食　品　規　格　表

令　和　８　年　度　版

航空自衛隊千歳基地

分類番号：Ｂ－２０－０５３
保存期限：１年
保存期間満了時期：２０２７．３．３１

作成年度：２０２５年度
枚　　数：７８枚
開示判断：開示

1　適用範囲

（1）この規格表は、航空自衛隊千歳基地において調達する糧食品について適用する。

（2）この規格表に示されていないものは、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）この規格表の規格に示す重量は基準値であり、上限幅５％以内の誤差まで許容するものとし、納品者は基準値に近い重量で納品するよう努めるものとする。

2　食品群の分類と配列

糧食品の分類は、八訂日本食品分類表（医歯薬出版株式会社出版）の分類方法に準じる。他に漬物類を加えた２０食品群に分類する。

食品群の名称と配列は次のとおりである。

A．穀類　B．いも及びでん粉類　C．砂糖及び甘味類　D．菓子類　E．油脂類
F．種実類　G．豆類　H．魚介類　I．獣鳥肉類　J．卵類　K．乳類
L．野菜類　M．果実類　N．きのこ類　O．藻類　P．し好飲料類
Q．調味料及び香辛料類　R．漬物類　S．冷凍・調理加工食品類　U．弁当類

3　缶及びレトルト共通規格

（1）缶体のブリキは日本農林規格（ＪＡＳ）に定められた品質以上のもので、内面塗装缶を使用する。

（2）外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、サビ、汚染、変形がないもの。

（3）缶には下記の内容の表示を示したラベル等を貼り付けてあること。

ア　品名
イ　原材料名
ウ　形状
エ　内容、固形量
オ　製造年月日及び賞味期限
カ　製造又は輸入業者の名称、氏名、住所
キ　輸入品は原産国名

4　検査

（1）品質及び数量を抽出又は全数検査する。

（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。

5　その他

（1）商品紹介の際、「D．菓子類、P．し好飲料類、Q．調味料及び香辛料類、R．漬物類」の４品目には、新規登録用に栄養分析表を「S．冷凍・調理加工食品類」については、食品分析表を添付すること。

（2）この規格表の規格内容で不都合が生じた場合、その都度変更及び修正し、訂正内容の細部は、その都度購入要求書で示す。

（3）納品者は、やむを得ず納品物がこの規格表の規格外となることを予期した場合、千歳基地に速やかに通知すること。

（4）原材料の微生物及び理化学検査、店舗又は加工場などの衛生監視表、各種営業許可書等は必要に応じ写しを提出すること。

目　次

分類	A．穀類	４～７頁
分類	B．いも及びでん紛類	８～９頁
分類	C．砂糖及び甘味類	１０頁
分類	D．菓子類	１１頁
分類	E．油脂類	１２頁
分類	F．種実類	１３頁
分類	G．豆類	１４～１５頁
分類	H．魚介類	１６～２２頁
分類	I．肉類	２３～３２頁
分類	J．卵類	３３～３４頁
分類	K．乳類	３５～３６頁
分類	L．野菜類	３７～４８頁
分類	M．果実類	４９～５３頁
分類	N．きのこ類	５４～５５頁
分類	O．藻類	５６～５８頁
分類	P．し好飲料類	５９～６０頁
分類	Q．調味料及び香辛料類	６１～６７頁
分類	R．漬物類	６８～７１頁
分類	S．冷凍・調理加工食品類	７２～７６頁
分類	U．弁当類	７７～７８頁

分類Ａ　穀類

番号	品名	単位	規　格	備考
A00001	穀類 共通規格		1　乾燥十分でカビを認めないこと。 2　品揃い（粒揃い）で、異物の混入、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品質なものとする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A1006B	米粒麦	個	1　内容量８００ｇ詰め。 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1006D	発芽玄米	KG	1　内容量２ｋｇ詰め。 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1006F	ビタミン 強化米	個	1　内容量２．５ｋｇ詰め。 2　精白米にビタミンB_1、B_2、B_6、Ｅ等でコーティングしたもの。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1006K	十八穀米	KG	1　内容量２００ｇ詰め。 2　そばを除いた赤米以下１８種類の穀物をブレンドしたもの。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1041D	精米	KG	1　内容量３０ｋｇ、３層クラフト紙（ビニールを間に挟む）袋詰め。 2　原料は、北海道産の水稲うるち米で日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とし、証明する書面を提出すること。 3　年産、等級、品種については、別示する。 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1041I	もち米	KG	1　内容量１０ｋｇビニール詰め。 2　水稲もち米 3　北海道産の水稲うるち玄米で日本農林規格（ＪＡＳ）合格品 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1047B	やわらか 焼もち	袋	1　１個１８ｇ程度、３０個入り。 2　冷凍品とし、自然解凍できるもの。 3　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1052A	白玉だんご	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　冷凍品とし、解凍後、冷水に入れても芯が残らないもの。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ

A10001	パック飯 共通規格	個	1　国内産米を使用し、内容量３７５ｇ、アルミレトルト詰め。 2　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A1142	パック御飯	個	1　内容量３００ｇ、スプーン付き。 2　国内産水稲うるち米を原料とし、無菌パックになっているものとする。 3　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が５ケ月以上あるものとする。 4　その他、穀類共通規格、パック飯共通規格に同じ。	上記に同じ
A1242A	カレーパック弁当	個	1　内容量はパック白飯３００ｇ、カレー２００ｇとする。 2　パック白飯とレトルトカレーをボイリングパックしたものとする。 3　その他、穀類共通規格、パック飯共通規格に同じ。	上記に同じ
A20001	パン 共通規格		1　強力小麦粉２等以上を使用し、焼き上がり良好なもの。 2　カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの。 3　製造後１６時間以内、当日製造品であること。 4　別示が無い限り個包装とし、消費期限を明記すること。	上記に同じ
A2013A	食パン	袋	1　焼き上がり１枚５０ｇ、２枚入冷凍品 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2013B	クルトン	個	1　内容量３００ｇ詰め。 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2014C	クロワッサン （大袋）	袋	1　焼き上がり１個３０ｇ、４個入り 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2020B	バターロール	袋	1　焼き上がり１個２０ｇ、６個入 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2071	バターロール （冷）	個	1　焼き上がり１個２０ｇ、冷凍品 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2071B	ベイクドアップクロワッサン(冷)	個	1　焼き上がり１個２５ｇ、冷凍品 2　解凍後焼き上げるタイプ。 3　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A3021C	冷凍うどん	KG	1　１個２５０ｇ 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ

A3021D	冷凍 讃岐うどん	KG	1　１個２００ｇ 2　細麺タイプ 3　その他、穀類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A3023A	干うどん	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　良質の小麦粉を原料とし、折れ砕けのないものとする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3026C	冷凍 ラーメン	KG	1　１個２３０ｇ 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3027	焼そば用 蒸麺	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　ラーメンを蒸し、サラダ油をまぶしたものとする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A30001	カップ ラーメン 共通規格		1　内容量、種類はその都度示す。 2　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が５ケ月以上あるものとする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3034B	マカロニ （エルボ）	KG	1　内容量４ｋｇ詰め。 2　強力小麦粉を原料とし、折れ、砕けを含まず、日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3034F	冷凍 スパゲティ	KG	1　１個２１０ｇ 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3034G	シェル マカロニ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3034K	クルル マカロニ	KG	1　内容量４ｋｇ詰め。 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3061C	冷凍そば	KG	1　１個２００ｇ 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3067A	フルーツ グラノーラ	個	1　内容量８００ｇ程度 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4010B	小麦粉	KG	1　内容量２５ｋｇクラフト紙袋詰め。 2　水分含量は１４％ 3　１等粉以上の薄力粉 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4036D	麩	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　原料の小麦粉は、良質の強力粉を使用 3　乾燥良好で割れのないものとする。 4　水に浸して短時間に吸水するもの。 5　着色料は、食品衛生法によって許可されたものを使用 6　形状は、切り麩とする。 7　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ

A4036E	庄内切麸	KG	麸規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A4040	パン粉	KG	1　内容量２ｋｇ詰め。 2　乾燥良好で粉末少なく色白で雑物の混入なく、風味良好なものとする。 3　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が２ケ月以上あるものとする。 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4055	ビーフン	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　良好な米粉を原料とし、乾燥良好で変質折れのないものとする。 3　種類、長さはその都度示す。 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4074A	肉詰 ワンタン	KG	1　１個５ｇ程度 2　内容量１ｋｇ詰め、冷凍品とする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4075	揚げ玉	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　当日製造品とする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｂ　いも及びでん粉類

番号	品名	単位	規　格	備考
B10001	いも及び でん紛類 共通規格		1　それぞれに特有の色、ツヤがあり、変色等ないものとする。 2　粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なものとする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
B1011A	馬鈴薯	KG	1　北海道産のもので病害虫なく発芽していないものとする。 2　ふっくらとして重みがあり、皮が薄く、しわがなく、日焼け、奇型、緑化、斑点、冠水、傷及び凍結のないものとする。 3　Ｌサイズとする。 4　種類は男爵、メークイン、北あかりとし、形状は品質固有のものとする。 5　７～１０月は、新芋とする。 6　必要に応じ、種類の指定をすることがある。 7　その他、いも及びでん紛類共通規格に同じ。	上記に同じ
B1011B	皮むき馬鈴薯	KG	1　皮、芽取りしたもの。 2　その他、馬鈴薯規格に同じ。	上記に同じ
B1011E	冷凍ポテト（ハーフカット）	KG	1　１ｋｇ詰め。 2　その他、馬鈴薯規格に同じ。	上記に同じ
B1014G	澱粉	KG	1　内容量２５ｋｇクラフト紙袋詰め。 2　馬鈴薯澱粉、日本農林規格１等品 3　乾燥良く、白色で雑物混入のないもの。 4　その他、いも及びでん紛類共通規格に同じ。	上記に同じ
B1015B	春雨	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、長さ９ｃｍカットで完全防湿。 2　緑豆を原料にしたもの。 3　乾燥良好で変質、折れ等のないものとする。 4　水戻し時に弾力及び光沢のあるものとする。 5　その他、いも及びでん紛類共通規格に同じ。	上記に同じ

B2003A	こんにゃく	KG	1　灰白色で光沢及び弾力があり、水洗い十分であく味その他、異味異臭のないもの。 2　検収時、水の重量は除く。 3　容器は衛生的であるものとする。 4　その他、いも及びでん紛類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
B2003B	つき こんにゃく	KG	1　こんにゃくをところ天状にしたものとする。 2　その他、こんにゃく規格に同じ。	上記に同じ
B2004A	白滝	KG	1　品質良好、糸状で弾力の程度は、市販優良品とする。 2　その他、こんにゃく規格に同じ。	上記に同じ
B2008A	里芋	KG	1　内容量５００ｇ詰め、冷凍品。 2　品質良好、１個５０ｇ以上のもの。 3　皮むきで、変色、斑点なく、接着していないものとする。 4　その他、いも及びでん紛類共通規格に同じ。	上記に同じ
B2018C	長芋 すりおろし	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、冷凍品。 2　長芋をすりおろしたもの。 3　その他、いも及びでん紛類共通規格に同じ。	上記に同じ
B2018D	刻み長芋 ５ｍｍ幅	KG	1　長芋を５ｍｍ幅に千切りしたもの。 2　その他、長芋すりおろし規格１、３に同じ。	上記に同じ

分類Ｃ　砂糖及び甘味類

番号	品名	単位	規　格	備考
C1004A	白砂糖	KG	１　内容量１ｋｇ詰めで個包装され、クラフト紙袋詰め。 ２　上白糖、純白で特有の光沢と粉状を呈し、塊なく異物の混入のないもの。 ３　異味異臭がなく、そう快な甘みを有するものとする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
C1005	グラニュー糖	KG	１　内容量１ｋｇ詰め。 ２　純白で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないものとする。	上記に同じ
C1016	はちみつ	個	１　内容量２５０ｇ、プラスチック容器入り。 ２　純粋なはちみつとし、種類は「れんげ」とする。	上記に同じ

分類Ｄ　菓子類

番号	品名	単位	規　格	備考
D10000	菓子類 共通規格		1　原材料、内容量、品質保持期限、製造者名が明記されていること。 2　形態、内容量はその都度示す。 3　カップ型のものはスプーンを、液状のものはストローをつけること。 4　異味異臭がなく、形状良好なもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
D1017B	桜餅	個	1　１個１００ｇ程度 2　当日製造品であること。 3　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ
D1047A	フルーツ ゼリー	個	1　内容量７０ｇ程度、各種混合とする。 2　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ
D1047B	コーヒー ゼリー	個	1　内容量７０ｇ程度、ミルク付き。 2　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ
D1052A	プリン	個	1　内容量５５ｇ程度、各種混合とする。 2　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｅ　油脂類

番号	品名	単位	規　格	備考
E10010	サラダ油	個	１　内容量１．５ｋｇ、ポリ容器詰め。 ２　清澄で、香味良く、酸化していないもの。 ３　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 ４　市販優良メーカー品で銘柄表示のあるものとする。 ５　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が５ケ月以上あるものとする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
E1001A	胡麻油	個	１　内容量２００ｇ、びん容器詰め。 ２　胡麻の種子（含有量４５～５５％）から圧搾法、又は圧抽法で得られたもの。 ３　その他、サラダ油規格２～５に同じ。	上記に同じ
E1001B	大豆白絞油	個	１　内容量１６．５ｋｇ、缶詰め。 ２　その他、サラダ油規格２～５に同じ。	上記に同じ
E1001C	オリーブオイル	個	１　内容量５００ｇ。 ２　その他、サラダ油規格２～５に同じ。	上記に同じ
E10040	ラード	個	１　内容量２５０ｇ、チューブ詰め。 ２　色調が鮮明で、香味の良いもの。 ３　異味異臭がなく、独特の風味を有し、異物の混入がないもの。 ４　その他、サラダ油規格２～５に同じ。	上記に同じ
E1004A	背脂	個	１　内容量８００ｇ、こく粒。 ２　豚背脂をミンチにし、香味野菜をブレンドしたもの。	上記に同じ
E1028	バター	個	１　内容量２００ｇ ２　風味良好異味異臭がなく、カビや異物の混入がないもの。 ３　その他、サラダ油規格３、５に同じ。	上記に同じ
E1028A	ミニバター	個	１　１個８ｇ ２　その他、バター規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類Ｆ　種実類

番号	品名	単位	規　格	備考
F1008B	蒸し栗	個	１　固形量１ｋｇ、アルミレトルト詰め。 ２　皮むき。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
F1012B	白胡麻	KG	１　内容量１ｋｇ詰め、完全防湿のこと。 ２　雑物、不稔粒の混入なく乾燥良好なものとし、当年又は前年度産、市販同等品	上記に同じ
F1012C	すり白胡麻	KG	１　白胡麻を８分程度すりつぶしたものとする。 ２　その他、白胡麻規格１、２に同じ。	上記に同じ
F1012D	黒胡麻	KG	１　内容量１００ｇ、完全防湿のこと。 ２　その他、白胡麻規格２に同じ。	上記に同じ
F1012E	ゴマふりかけ	個	１　内容量１１０ｇ詰め。 ２　白胡麻に味をつけたものとする。 ３　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が５ケ月以上あるものとする。	上記に同じ
F1026A	胡麻和えの素	個	１　内容量５００ｇ詰め。 ２　すり白胡麻に味をつけたものとする。	上記に同じ
F1012E	ピーナッツ和えの素	個	１　内容量５００ｇ詰め。 ２　すりつぶしたピーナッツに味をつけたものとする。	上記に同じ
F1130A	アーモンドミルク	個	１　内容量２００ｍｌ詰め、紙パック詰め、ストロー付き。 ２　凍結粉砕アーモンドを使用し、アーモンドオイル、ペーストを配合し、砂糖不使用のもの。	上記に同じ

分類Ｇ　豆類

番号	品名	単位	規　格	備考
G10000	豆類 共通規格	個	原材料、内容量、品質保持期限、製造者名が明記されているもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
G2003A	こしあん	KG	１　内容量３５０ｇ詰め。 ２　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G2020C	黒豆	KG	１　内容量１ｋｇ詰め。 ２　黒豆を佃煮風に煮たものとする。 ３　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G2021A	豆腐	KG	１　１丁３００ｇ程度とし、検収時水の重量は除く。 ２　大豆を原料とし外観純白できめ細かく型崩れない適度の固さを保つもの。 ３　新鮮、冷却完全で破損なく異味異臭ないものとする。 ４　容器は衛生的であり、納入当日製造したものとする。	上記に同じ
G2021E	ミニ豆腐	個	１　内容量１００ｇ詰め。 ２　絹ごし豆腐。 ３　その他、豆腐規格２～４に同じ。	上記に同じ
G2021F	プチ豆腐	KG	１　内容量１ｋｇ詰め。 ２　絹ごし豆腐を約１．５ｃｍのダイス状にカットし、冷凍したものとする。 ３　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G2021J	強化豆腐	KG	１　国産大豆使用。 ２　カルシウム、鉄分を強化したもの。 ３　その他、プチ豆腐１～３規格に同じ。	上記に同じ
G2021G	ミニ豆腐 （５０ｇ）	個	１　内容量５０ｇ ２　その他、ミニ豆腐規格２、３に同じ。	上記に同じ
G2023	焼豆腐	KG	１　豆腐規格のものを水分３０％程度に絞り焼き上げたもの。 ２　その他、豆腐規格に同じ。	上記に同じ
G2024A	生揚	KG	１　１枚２００ｇ程度とする。 ２　良質植物油を使用し、異味異臭なく揚げ過ぎないものとする。 ３　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G20250	油揚	KG	生揚規格に同じ。	上記に同じ
G2025A	小揚	KG	１　１枚１５ｇ程度。 ２　その他、生揚規格２、３に同じ。	上記に同じ
G2025B	刻み油揚	KG	１　油揚を細かく刻んだもの。 ２　その他、生揚規格２、３に同じ。	上記に同じ

G2027A	高野豆腐	個	１　１枚１６ｇ ２　乾燥良好、変色、異味異臭特にアンモニア臭、カビ、割れ等のないものとする。 ３　品質は市販同等品とする。 ４　その他、豆腐規格２～４に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
G2029	納豆	個	１　内容量５０ｇ、たれ、辛子付とする。 ２　特有の匂いがあり、表面に白色の粘着物がよく出ているものとする。 ３　容器は衛生的であること。 ４　その他、豆腐規格２～４に同じ。	上記に同じ
G2029A	引割納豆	個	１　内容量５０ｇ ２　その他、納豆規格２～４に同じ。	上記に同じ
G2039C	豆乳飲料	個	１　内容量２００ｍｌ ２　種類はその都度示す。 ３　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｈ　魚介類

番号	品名	単位	規　格	備考
H00001	魚介類 共通規格		１　鮮魚・鮮度外観 （１）表面は、新鮮な光輝、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、さい裂口は固く閉じていること。 （４）身がし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）検収時は内容量のみとする。 （８）容器は特に指定しないが衛生的であること。 ２　冷凍魚 （１）外観：十分凍結し新鮮な光沢があり、眼球が突出し、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）冷凍状態で納品の場合、解凍後の不良品は交換する。 （４）解凍：鮮魚と同様となること。 （５）固有の生臭みはあるが悪臭のないこと。 （６）身切れ腹切れがなく、雑物や過剰な水の混入が認められないこと。 （７）検収時水を除く。 （８）容器は、特に指定しないが、衛生的であること。 ３　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、血液膜を除去したもの。 （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）パンドレス（頭取り、腹抜き、ヒレ取り）…ドレスから尾ヒレを除去したもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）

			（５）チャンク（輪切り）…ドレス、パンドレスを大きい幅に輪切りしたもの。 （６）フィレ（３枚卸身）…ドレス、パンドレスを３枚卸身にしたもの。 （７）ステーキ（切り身）…適当な厚さに小さく切断したもの。 （８）開き…ドレスを背開きにしたもの。 （９）切身…フィレをその都度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、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。	
H1001C	赤魚味醂漬	KG	１　１切れ１００ｇ程度 ２　赤魚の切身を味醂漬けにしたもの。 ３　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H1004A	鯵	KG	１　フィレ、１枚１００ｇ程度 ２　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1004D	あじ葱塩漬	KG	１　１枚１００ｇ程度 ２　鯵の切身を葱塩漬けにしたもの。 ３　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H10046	田作り	KG	１　内容量１ｋｇ詰め。 ２　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H10179	そい塩たれ漬	KG	１　１枚１００ｇ程度 ２　そいの切身を塩タレ漬けにしたもの。 ３　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1041	うなぎ蒲焼	KG	１　１枚２００ｇ程度 ２　長焼き（たれ付き） ３　たれは、１ｋｇ当たり０．３Ｌ添付すること。 ４　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1041A	刻み うなぎ蒲焼	KG	１　ボイリングパック１ｋｇ詰め。 ２　うなぎ蒲焼を５ｍｍ程度に刻んだもの。 ３　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1062A	干銀かれい	KG	１　１枚１３０ｇ程度 ２　銀がれいドレスを干し、横半分にカットしたもの。 ３　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1077B	鮭	KG	１　１尾２．５～３ｋｇ程度 ２　セミドレス ３　別示ない限りオスとする。 ４　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

H1077C	生鮭切身	KG	1　１切れ１００ｇ程度 2　その他、鮭規格１及び３、４に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H1077J	トラウトサーモン	KG	1　１切れ１００ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1077M	石狩汁用鮭切身	KG	1　１切れ２０ｇ程度、角切りしたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1078B	新巻鮭４０ｇ切身	KG	1　１切れ４０ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1084A	さば（フィレ）	KG	1　１枚１００ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1085B	塩さば４０ｇ切身	KG	1　１枚４０ｇ程度、背開きのさばを塩漬けにしたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1094C	さわら西京漬	KG	1　１枚１００ｇ程度 2　さわらの切身を西京味噌に漬けたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1095A	秋刀魚	KG	1　ラウンド、１尾１００ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1102A	子持ちシシャモ一夜干し	KG	1　Mサイズ 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1113A	真鱈切身	KG	1　１切れ１００ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1118E	スティック明太子	個	1　内容量１０ｇ詰め。 2　鮮度良好な適熟の助宗鱈の卵を塩蔵したもの。 3　固めで水っぽくなく、べたつかず、形が良くて傷もなく、外観がきれいなもの。 4　甘塩、低塩で無着色なもの。 5　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1121A	とびっこ	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　鮮度良好な小粒のとびうお卵を調味液に漬けたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1129D	味付かずのこ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　鮮度良好な適熟のにしんの卵を調味液に漬けたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1142E	ぶり切身	KG	1　１切れ１００ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

H1156	塩ます	KG	1　セミドレス、１尾７００ｇ以上 2　鱗の甚だしい脱落、著しい皮の破傷、暗紫色への変色のないもの。 3　油焼け臭、渋味、刺激味、その他不快臭のないもの。 4　鮮度良く、塩味良好で、川にのぼったものは不可とする。 5　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H1181A	さけいくら醤油漬	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　さけの卵、鮮度良好で適熟した粒揃いのよいもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1181D	ますいくら醤油漬	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　ますの卵、鮮度良好で適熟した粒揃いのよいもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1183A	冷凍しじみ	KG	1　１粒５ｇ程度で、粒揃いのもの。 2　石、砂、海藻及び死貝の混入のないもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1196F	帆立貝柱フレークＢ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、冷凍品。 2　鮮度良好な生食用帆立を貝から外し、石、砂、海藻等の異物を取り除いたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1206D	いか（つぼ抜）	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　いかむき身にし、つぼ抜きしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1206E	いか(刺身用スライス)	KG	1　内容量５００ｇ詰め、冷凍品。 2　鮮度良好な生食用いかを刺身用にスライスしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1206G	かのこいか	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　いかむき身にかのこ状に切り目を入れ、短冊状にカットしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1206H	シーフードミックス	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　いか、あさりむき身、むきえび等を冷凍したもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1221B	冷凍ムキエビ	KG	1　２Ｌサイズ、固形量７００ｇ以上 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1230C	カニフレーク	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　ズワイがにをフレークにしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

H1235A	中華くらげ	KG	1　くらげを白胡麻、たかの爪等と一緒に中華調味液に漬けたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H1238B	たこ	KG	1　生きたものをボイルしたもの。 2　刺身用で１本１～１．５ｋｇ程度を厚さ１ｍｍ程度にスライスしたもの。 3　まだこ 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1503A	かれい 煮付（レ）	KG	1　１枚１００ｇ程度 2　真かれいを調味液で煮込みレトルトパック詰めしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1505E	さば みそ煮（レ）	KG	1　１枚１１０ｇ、６枚入 2　さばをみそ味の調味液で煮込みレトルトパック詰めしたもの。 3　骨まで柔らかく煮たもの。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1505G	さば 生姜煮（レ）	KG	1　１枚１１０ｇ、６枚入 2　さばを調味液で煮込みレトルトパック詰めしたもの。 3　骨まで柔らかく煮たもの。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2005A	開鯵	KG	1　１枚１５０ｇ程度 2　開きにして、乾燥させたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2032	しらす干	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　鮮度良好な白魚を乾燥させたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2054	削節	KG	1　内容量２００ｇ詰め、完全防湿のこと。 2　原料は鰹とする。 3　固有の色沢、香味、乾燥、ハナ（薄片の形）の状沢良く、油焼けした臭い、その他不快臭、小片、粉末、魚皮、鱗などの目立つもの、カビ、異物のないもの。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2054A	小袋鰹節	個	1　内容量１ｇ詰め。 2　削節規格を糸削りにしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2259A	つぼ鯛	KG	1　１枚１５０ｇ程度 2　開きにしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2146B	開ほっけ	KG	1　１枚１５０ｇ程度 2　しまほっけを開きにしたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

H30000	魚肉練製品 共通規格		1　鮮度良好なもの。 2　良質な魚を原料とし、固有の形態を有し、肉質に弾力があり、風味良好であるもの。 3　異味異臭を認めず「イト」をひいていないもの。 4　食品衛生法により、許可された色素を使用したもの。 5　完全放熟後、衛生的な容器で納品のこと。 6　形状は市販同等品とする。 7　食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。 8　水産加工品は道条例による表示のあるもの。 9　澱粉の混和は２０％以下とする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H3246A	かまぼこ	KG	1　鮮度良好な白身魚を使用し、半円筒状に成型して、蒸したもの。 2　３mm程度にスライスしたもの。 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3246D	カニカマ フレーク	KG	1　内容量５００ｇ詰め、冷凍品とする。 2　鮮度良好なたらすり身を使用したかに肉風味かまぼこをフレーク状にしたもの。 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3246F	ミニ笹蒲鉾	KG	1　１個１６ｇ程度 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3250	焼竹輪	KG	1　かまぼこと同質のものを棒状にして蒸したもの。 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3252	伊達巻	KG	1　１本３４０ｇ程度 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3256	オランダ揚	KG	1　１個５０ｇ程度鮮度良好なもの。 2　固有の形状を有し、品質はかまぼこと同質のもの。 3　揚げ油は、植物性のもので、火通りが十分なもの。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H3256A	さつま揚	KG	1　１個６０ｇ程度鮮度良好なもの。 2　野菜の混入１０％以下とし、良質の食用油で揚げたもの。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H3256D	ミニ さつま揚	KG	1　１個２０ｇ程度鮮度良好なもの。 2　その他、さつま揚規格２、３に同じ。	上記に同じ

H3258	魚肉 ソーセージ	個	1　１本４５ｇ 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H3259	チーズ かまぼこ	個	1　１本２５ｇ、４本入り。 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H4002A	ライトツナ 油漬	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　ツナをスープ煮にして、レトルトパウチ詰めしたもの。 3　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとし、納入後の保証期間は１年６ケ月とする。 4　その他、魚介類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
H4003	ずわい蟹 鉄砲汁缶	個	1　総量１８００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 2　ずわい蟹を煮汁ごと缶に詰めたもの。 3　その他、シーチキンＬ規格３、４に同じ。	上記に同じ
H4035	鯖味噌煮缶	個	1　固形量１４００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 2　鯖をチャンクカットし、味噌煮したもの。 3　その他、シーチキンＬ規格３、４に同じ。	上記に同じ
H4036	秋刀魚味付缶	個	1　内容量１２００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 2　秋刀魚をチャンクカットし、調味したもの。 3　その他、シーチキンＬ規格３、４に同じ。	上記に同じ
H4036A	和風 さんま蒲焼缶	個	1　内容量１４００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 2　秋刀魚をチャンクカットし、四川風に調味したもの。 3　その他、シーチキンＬ規格３、４に同じ。	上記に同じ
H4075	秋刀魚蒲焼缶	個	1　内容量１００ｇ、ＥＯ缶 2　秋刀魚を蒲焼にして調味したもの。 3　その他、シーチキンＬ規格３、４に同じ。	上記に同じ
H4077A	いわし蒲焼缶	個	1　内容量９０ｇ、ＥＯ缶 2　いわしを蒲焼にして調味したもの。 3　その他、シーチキンＬ規格３、４に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品名	単位	規　格	備考
I00001	肉類 共通規格		1　屠殺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 3　味覚：肉特有のうま味を呈し、アンモニア臭を感じないもの。 4　色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。 5　肉質：弾力があり、指で押しても跡が直ちに消えるもの。 6　外観：一般市場品を目安とし、毛羽、内臓、血管、筋等を認めないもの。 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　蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可 10　表示：食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。 11　納品は別示ない限り解凍品とする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I10000	牛肉 共通規格		1　水分は、概ね７５％、脂肪分は３～１０％程度で結稀組織の少ないもので脂肪が均一に分布していること。 2　固有の色沢で赤色、脂肪は淡黄色であるもの。 3　適度の固さと弾力を有し、筋肉を含まないこと。 4　新鮮で牛肉特有の香気を持ち異臭のないこと。 5　外観に異常なく、他の獣肉の混入しないもの。 6　年齢３～６歳のもの、去勢したものは牝牛の１等品とする。 7　冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。 8　オーストラリア産とし、認定書を添付とする。	上記に同じ

I11000	鶏肉 共通規格		1　食肉用ひな鶏、若鶏（飼育日６０日のもの）とする。 2　病鶏、老廃鶏、内出血したものは不可とする。 3　冷凍肉以外は、つぶし後４８時間以内の新鮮なもの。 4　毛、頭、内臓、筋を除き血抜き完全なもの。 5　黄淡色、赤色で異味異臭なく軟味のあるもの。 6　他鳥の混入のないもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I12000	豚肉 共通規格		1　きめ細かく肉部は淡紅色及び淡灰色で光沢があり、鮮明なもの、暗赤褐色又はそれに近いものは不可。脂肪は色が白くしまって粘りがあり、光沢のよいもの、水ぶた、黄ぶたは不可 2　水分５５％、脂肪２５％程度 3　適度の硬さと弾力を有し、新鮮で特有の肉臭、色沢を有し、異臭のないもの。 4　外観に異常がなく、他の獣肉を混入しないもの。 5　１歳前後の肥育した牝、去勢した牡の一部とする。 6　冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。	上記に同じ
I1009D	牛上肉	KG	1　１枚の重量は、その都度示す。 2　リブロースのバラ足が極力ないもの。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1013A	牛肉カルビ	KG	1　牛バラ肉を厚さ４～６ｍｍ程度、長さ６～８ｃｍにカットしたもの。 2　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1013B	牛バラ肉 （角切り）	KG	1　牛バラ肉を３ｃｍ角に切ったもの。 2　脂肪分３０％以下とする。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1013D	牛バラ スライス	KG	1　牛バラ肉を厚さ０．３ｃｍにスライスしたもの。 2　脂肪分３０％以下とする。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ

I1015D	牛肉（モモ）	KG	1　モモ肉の部位からそとももを除いたもの。 2　２ｃｍに角切りしたもの。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1015E	牛肉（モモスライス）	KG	1　モモ肉の部位からそとももを除いたもの。 2　厚さ０．３ｍｍにスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1022	牛挽肉	KG	1　牛肉（モモ）を２回以上ミンチしたもの。 2　脂肪分３０％以下とする。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1136C	合がも肉	KG	1　合がも肉をロール形成したもの。 2　厚さ０．３ｃｍにスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1146B	若鶏手羽元（骨付）	KG	1　１本６０ｇ程度 2　国産鶏の手羽元肉とする。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1146C	若鶏手羽先	KG	1　１本５０ｇ程度 2　国産鶏の手羽先肉とする。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1146D	若鶏手羽中	KG	若鶏手羽先規格の先をカットしたもの。	上記に同じ
I1147B	若鶏胸肉	KG	1　国産鶏の胸肉を１枚１００ｇ、厚さ１ｃｍにカットしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1147C	若鶏胸肉（５０ｇ）	KG	1　国産鶏の胸肉を１枚５０ｇにカットしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1147D	若鶏胸肉（スライス）	KG	1　国産鶏の胸肉を厚さ６ｍｍにスライスしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149B	鶏骨付モモ肉	KG	1　１本２４０～２５０ｇ程度 2　若鶏（飼育日数６０日）のものとする。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ

I1149C	鶏ぶつ切り	KG	1　１個５０ｇ程度 2　鶏骨付モモ肉をぶつ切りにしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1149D	鶏モモ正肉	KG	1　１袋１１枚、２ｋｇ詰め。 2　国内産若鶏（飼育日数６０日）の骨、筋を除いたフレッシュ肉 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149E	地鶏モモ肉	KG	1　１枚１８０ｇ程度、１袋１１枚以上、２ｋｇ詰め。 2　７０日飼育された国内産若鶏フレッシュ肉 3　ブロイラー不可 4　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149K	鶏モモ正肉 １５０ｇ	KG	鶏モモ正肉規格を１５０ｇにカットし、真空パック包装したもの。	上記に同じ
I1149M	鶏モモ正肉 （１ｃｍスライス）	KG	鶏モモ正肉規格を幅１ｃｍにスライスしたもの。	上記に同じ
I1149O	スチーム チキン ステーキ	KG	1　１枚１５０ｇ程度 2　鶏肉をスチームしたもの、冷凍品 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149Q	鶏モモ正肉 （小間切り）	KG	鶏モモ正肉規格を２ｃｍ程度の角に小間切りしたもの。	上記に同じ
I1149S	鶏モモ正肉 ５０ｇ	KG	鶏モモ正肉規格を１枚５０ｇにカットしたもの。	上記に同じ
I1151B	鶏ささみ	KG	1　国内産若鶏（飼育日数６０日）のささみとする。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1152A	鶏挽肉	KG	1　国内産若鶏（飼育日数６０日）のむね肉を２回以上ミンチしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ

I1159A	鶏がら	KG	1　新鮮でスープ材に適した上ガラ。 2　納品時解凍状態 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1159B	ガラポン 鶏がら	個	1　鶏がらを２ｋｇの円形に固めて袋に詰めたもの、冷凍品 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265B	豚上肉 （肩ロース） 塊	KG	1　厚さ、広さ、長さに大きな欠点なく赤肉脂肪の割合に難のないもの。 2　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265C	豚上肉 （肩ロース スライス）	KG	1　豚上肉（肩ロース）塊を厚さ０．６ｃｍ、５０ｇにスライスしたもの。 2　フレッシュ肉で納品すること。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265E	豚上肉 （肩ロース） ２ｃｍカット	KG	1　豚上肉（肩ロース）塊を２ｃｍの角切りにしたもの。 2　フレッシュ肉で納品すること。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265F	豚上肉 （肩ロース） １ｃｍスライス	KG	1　豚上肉（肩ロース）塊を厚さ１ｃｍ、１００ｇにスライスしたもの。 2　フレッシュ肉で納品すること。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1267B	豚上肉 （背ロース）	KG	1　１枚１００ｇ程度、厚さ１ｃｍ程度にスライスし、筋切りしたもの。 2　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がなく、ロース芯の大きさが適度で、筋間脂肪の少ないもの。 3　脂肪の厚さ１ｃｍ以内 4　フレッシュ肉で納品すること。 5　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1269B	豚並肉（バラブロック）	KG	1　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がなく、赤肉脂肪の割合に難のないもの。 2　脂肪の厚さを１５ｍｍ以内とし、表面脂肪を整形したもの。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ

I1269C	豚並肉 (バラ スライス)	KG	豚並肉（バラブロック）規格を厚さ０．３ｃｍにスライスしたもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1269D	豚スペアリブ	KG	１　１切れ１００ｇ、厚さ４ｃｍにカットしたもの。 ２　豚並肉（バラブロック）規格に肋骨が付いた状態のもの。 ３　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1269E	豚並肉（バラ２ｃｍ角）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を２ｃｍ角にカットしたもの。	上記に同じ
I1269F	豚並肉（バラ５０ｇカット）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を１枚５０ｇ、厚さ２ｃｍにカットしたもの。	上記に同じ
I1269H	豚並肉（バラ３０ｇカット）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を１枚３０ｇ、厚さ０．６ｃｍにカットしたもの。	上記に同じ
I1269K	豚並肉（バラ１０ｇカット）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を１０ｇにカットしたもの。	上記に同じ
I1269L	豚並肉（バラ２０ｇカット）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を２０ｇにカットしたもの。	上記に同じ
I1269N	豚カルビー 焼肉用	KG	豚並肉（バラブロック）規格を厚さ０．４ｃｍ、長さ６ｃｍ、焼肉用にカットしたもの。	上記に同じ
I1269P	豚並肉（バラ５ｍｍカット）	KG	豚並肉（バラスライス）規格を幅５ｍｍにカットしたもの。	上記に同じ
I1271B	豚上肉（モモ）	KG	１　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がなく、赤肉脂肪の割合に難のないもの。 ２　小割り、整形したもので、すねはばきは除く。 ３　フレッシュ肉で納品すること。 ４　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1271C	豚上肉（モモスライス）	KG	豚上肉（モモ）規格を０．３ｃｍにスライスしたもの。	上記に同じ

I1271D	豚上肉（モモ２ｃｍ角）	KG	豚上肉（モモ）規格を２ｃｍに角切りしたもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1273C	ネット付豚モモ肉	KG	豚上肉（モモ）規格を焼豚用にネットをかけたもの。	上記に同じ
I1276	豚挽肉	KG	豚上肉（モモ）規格を２回以上ミンチしたもの。	上記に同じ
I1276A	豚粗挽肉	KG	豚上肉（モモ）規格を１度挽きしたもの。	上記に同じ
I1282B	豚塩ホルモン	KG	１　鮮度良好の直腸を適度にカットし、塩タレ調味液に漬けたもの。 ２　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1283A	豚骨	KG	１　鮮度良好な肉ばなし直後のもの。 ２　げんこつ ３　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1283B	ガラポン豚骨	個	１　豚骨を２ｋｇの円形に固めて袋詰めしたもの。 ２　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1391D	羊肉（ラム）	KG	１　生後２０ケ月以下の子羊のロール肉 ２　厚さ３ｍｍにスライスしたもの。 ３　オーストラリア、ニュージーランド産とし、納入時認定書添付とする。 ４　その他、肉類共通規格に同じ。	上記に同じ
I1392B	ラムロース	KG	１　子羊のフレッシュロース肉 ２　厚さ０．６ｃｍにスライスしたもの。 ３　その他、羊肉（ラム）規格３、４に同じ。	上記に同じ
I1392C	味付マトン	KG	１　めん羊肉のロース肉をタレに漬け込んだもの。 ２　固形量７０％以上とする。 ３　その他、羊肉（ラム）規格３、４に同じ。	上記に同じ

I14000	食肉加工品 共通規格		1　鮮度良好なもの。 2　良質の食肉を原料とし、固有の形態を有し、肉質に弾力があり、風味良好であるもの。 3　異味異臭を認めず「イト」をひいていないもの。 4　食品衛生法により、許可された色素を使用 5　衛生的な容器で納品すること。 6　形状は市販同等品とする。 7　食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1484	焼豚	KG	1　豚肉を調味液に漬け込み焼いたもの。 2　厚さ０．３ｃｍにスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I14842	焼豚小間	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　焼豚規格を小間切れにしたもの。	上記に同じ
I1485A	ベーコン	KG	1　豚バラ肉を塩せき、乾燥燻煙したもの。 2　肋骨の跡が明瞭で黄かっ色で、厚みがあり、切り口はバラ色、脂肪白色のもので、日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 3　肉と脂の比が６対４の割合で、硬くしまっているもの。 4　くん煙臭はあるが、臭気なく、塩味適度で鮮度良好なもの。 5　厚さ３ｍｍ程度にスライスしたもの。 6　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1485E	ベーコン ビッツ	KG	1　内容量２．２７ｋｇ詰め。 2　ベーコン規格を風味良く、乾燥し細かく砕いたもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ

I1485F	サラダ トッピング (ベーコン)	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　インスタントベーコンを細かくしたもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1486C	ロースハム	KG	1　豚の背ロースより製造したもの。 2　適度なしまりと粘りがあって、軽く押しても液がにじみ出ないもの。 3　肉はキメが細かく血斑や気孔がなく、脂肪層と肉も良く密着してるもの。 4　肉色はむらのない明るくつやのある、淡紅色、脂肪はだいたい白色で透明感のないもの。 5　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1486D	ロースハム （ステーキ）	KG	ロースハム規格を１ｃｍにスライスしたもの。	上記に同じ
I1486E	ロースハム （０．６ｃｍ）	KG	ロースハム規格を０．６ｃｍにスライスしたもの。	上記に同じ
I1486H	超うすぎり ハム	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、滅菌パック詰め。 2　ロースハム規格を０．１５ｃｍにスライスしたもの。	上記に同じ
I1486I	生ハム	KG	1　豚ロース肉を塩せき、くん煙、熟成させたもの。 2　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品のもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487A	サラミ ソーセージ	KG	1　サラミソーセージを０．５ｃｍにスライスしたもの。 2　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487D	スライス あらびき ウィンナー	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　豚肉１００％のもの。 3　３mm程度にスライスしたもの。 4　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ

I1487E	あらびき ウィンナー	KG	１　内容量１ｋｇ詰め。 ２　豚肉１００％のもの。 ３　１本１５～２０ｇ、長さ１０ｃｍ程度 ４　天然ケーシング使用したもの。 ５　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1487N	ウィンナー	KG	１　１本１５ｇ程度 ２　ＪＡＳ規格上級、国内加工品 ３　その他、あらびきウィンナー規格２、４に同じ。	上記に同じ
I1502B	蒸し鶏	KG	１　鶏の胸肉を蒸して細かくカットしてあるもの。 ２　その他、肉類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｊ　卵類

番号	品名	単位	規　格	備考
J00001	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。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
J1005B	銘柄鶏卵	KG	1　１個６０～６５ｇ程度 2　生食用、卵殻がザラザラした新鮮で洗浄が完全なもの。 3　銘柄表示のあるもの。 4　割り落した時に卵白があまり広がらず、卵黄が盛り上がった形で安定しているもの。 5　鶏卵専用クリーンケース詰め。 6　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1005C	ゆでたまご（塩味）	KG	銘柄鶏卵規格を味付きゆでたまごにしたもの。	上記に同じ
J1005D	温泉卵	KG	銘柄鶏卵規格を温泉卵にしたもの。	上記に同じ
J1005E	半熟茹卵のサラダ	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　鶏卵を特殊加工して半熟状態のゆで卵をマヨネーズ等で和えたもの。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1104A	うずら卵水煮レトルト	個	1　薄い黄灰色の地に褐色の斑点がある新鮮で清潔なもの。 2　長径３ｃｍ、短径２～３ｃｍ程度で、重さ１０～１２ｇ程度 3　内容量８３０ｇ詰め、１００個入り。 2　うずら卵を水煮し、レトルトパック詰めしたもの。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1215A	厚焼卵	KG	1　１本５００ｇ、冷凍品 2　スライスしてあるもの。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ

J1216F	半熟卵（和風）	個	1　内容量５００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　鶏卵を特殊加工してあり、加熱しても半熟状態が保てるものを和風に調味してあるもの。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
J1216G	半熟卵（洋風）	個	1　洋風に調味してあるもの。 2　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1408A	乾燥金糸卵	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　製造後１ケ月以内のもので、賞味期限が１１ケ月以上あるものとする。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｋ　乳類

番号	品名	単位	規　格	備考
K00001	乳類 共通規格		１　風味良好で異味異臭のない物鶏卵を特殊加工してあり、加熱しても半熟状態が保てるものを和風に調味してあるもの。 ２　カビ、夾雑物等の混入のないもの。 ３　消費期限が明記されていること。カップ型のものはスプーン、液状のものはストローを付けること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
K1002	牛乳	個	１　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め。 ２　低温又は高温殺菌によるもので成分は、厚生労働省令による合格品とする。 ３　無脂乳固形分８．２％以上で、乳脂肪分３．４％以上とする。 ４　１５℃における比重１．０２８～１．０３４酸度（乳酸として）０．１８以下、細菌数（培養法１ｃｃあたり）０～３０以下とする。 ５　製造後２日以内のもの。 ６　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1002A	牛乳 （１０００ｍｌ）	個	１　内容量１０００ｍｌ ２　その他、牛乳規格２～６に同じ。	上記に同じ
K1002C	低脂肪牛乳	個	１　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め。 ２　低温又は高温殺菌によるもので成分は、厚生労働省令による合格品 ３　乳脂肪分のみを調整した牛乳のうち０．５％以上１．５％以下 ４　その他、牛乳規格５～６に同じ。	上記に同じ
K1005A	乳飲料	個	牛乳規格１、５、６に同じ。	上記に同じ
K1006B	生クリーム	個	１　内容量１０００ｍｌ、紙パック詰め。 ２　乳脂肪率４０～５０％のもの。 ３　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K00091	のむ ヨーグルト	個	１　内容量１８０～２００ｍｌ程度 ２　無脂乳固形分８％、乳脂肪分０．５％程度 ３　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ

K1009A	プレーン ヨーグルト	個	1　内容量８００ｇ詰め。 2　成分は厚生労働省令による合格品とする。 3　容器は、衛生的であること。 4　無脂乳固形分９．５％、乳脂肪分３．０％で無糖のもの。 5　その他、乳類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む
K1009B	ヨーグルト １８０ｇ	個	1　内容量１８０ｇ程度 2　その他、プレーンヨーグルト規格２～５に同じ。	上記に同じ
K1009C	ヨーグルト	個	1　内容量９０～１００ｇ程度 2　種類混合 3　その他、プレーンヨーグルト規格２～５に同じ。	上記に同じ
K1009S	脂肪０ ヨーグルト	個	1　内容量８０ｇ程度 2　種類混合 3　その他、プレーンヨーグルト規格２～５に同じ。	上記に同じ
K1010A	低カロリー 乳酸菌飲料	個	1　内容量６５～７０ｍｌ 2　無脂乳固形分１．７％ 3　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1013A	ラクト アイス	個	1　内容量１００~~０~~ｍｌ、紙パック詰め。 2　無脂乳固形分３％以上のもの。 3　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1022H	粉チーズ	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　脱脂粉乳の入っていないもの 3　その他、スキムミルク規格３、４に同じ。	上記に同じ
K1023	ピザ用チーズ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1023A	スライス チーズ	個	1　１個１０ｇ程度 2　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1023F	ストリング チーズ	個	1　内容量５０ｇ（２本入） 2　さけるタイプのプロセスチーズ 3　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｌ　野菜類

番号	品名	単位	規　格	備考
L00001	野菜類 共通規格		1　外観：品種固有の色沢形成を有し、大きさが一様に揃っており異品種の混入なく、とう立ち、凍結がないもの。 2　香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。 3　鮮度包装：新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰め等とし、姿は市場姿とする。 4　被害：病害虫、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。 6　等級：秀または、Ａ以上とし、等級のないものについては秀またはＡに準ずるもの。 7　その時期にあった規格を別示する。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1004A	グリーン アスパラガス	KG	1　緑色又は濃緑色で均一で鮮やかで、表皮の柔らかく、穂先がよく締まりひらいていないもの。 2　茎がまっすぐで持ったときにピンと立ち、長さ２１ｃｍ程度で根部を切り揃え、軟白の部分は切断し、切断面が正円形でみずみずしく、変色、乾燥して繊維が目立ってないもの。 3　北海道産 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1004C	冷凍グリーン アスパラガス	KG	グリーンアスパラガス規格１、２を５ｃｍ程度にカットしたもの。	上記に同じ
L1006C	さやいんげん	KG	1　内容量５００ｇ詰め、冷凍品。 2　濃緑色で張りがあり、肉が厚く肉質が柔らかいもの。 3　柄及び筋を除き、黄ばんだもの、種子の大きく盛り上がっていないもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L1008A	枝豆	KG	1　塩味付き、内容量５００ｇ詰め。 2　冷凍品とし、流水解凍できるもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1009A	トウミョウ	KG	1　濃緑色で水耕栽培したもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1009C	さやえんどう	KG	1　濃緑色で形が均一のもの。 2　さやいんげん規格２～４に同じ。	上記に同じ
L1009D	スナップえんどう	KG	さやいんげん規格に同じ。	上記に同じ
L1027A	水菜	KG	1　葉が小さく茎は白くツヤがあり、生食できるもの。 2　あまり大きく伸びすぎていないこと。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1032A	小松菜	KG	1　葉色が濃緑色で瑞々しく、縮れなく弾力があり、黄色に枯れ始めたものは不可とする。 2　葉は小さめで柔らかく、あまり大きくないもの。 3　根部を揃え、根は除く。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1032D	冷凍小松菜カット	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、５ｃｍにカットし、ＩＱＦであること。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1036	しその葉	KG	1　やわらかい葉で変色等無いもの。 2　青しそ 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1039A	春菊	KG	1　葉の色が濃緑色で瑞々しく葉先が黄色、黒ずんでいないもの。 2　茎が細く、葉が下からついているもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1049C	春の七草セット	個	1　せり、ごぎょう、すずしろ、はこべら、ほとけのざ、すずな、なずなを１セットにしたもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1072A	サラダ菜	KG	1　結球しないもので、色ツヤがよく、柔らかいもの。 2　納入時、根部と外葉部を除く。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L1074A	青梗菜	KG	小松菜規格１、２及び４に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1080C	乾燥刻み唐辛子	個	１　内容量１００ｇ詰め。 ２　乾燥唐辛子を０．３ｃｍ程度に刻んだもの。 ３　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1085	トマト	KG	１　１個２００ｇ程度、Ｌサイズ ２　成熟や着色が一様で、果肉が多く肉質が柔らかすぎず、種子の少ないもの。 ３　ヘタの部分が青くてみずみずしく、色ツヤ、形の良いもの。 ４　果実全体に着色があり、熟度８０％程度で形部分が赤道部と同様の着色で、緑色は白っぽくなっていないもの。 ５　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1085A	プチトマト	KG	１　１個１０ｇ程度で裂果がないもの。 ２　その他、トマト規格２～５に同じ。	上記に同じ
L1093A	にら	KG	１　葉先が肉厚で、ピンとし、濃緑色で瑞々しく、繊維質が柔らかく１回目収穫したもの。 ２　軟白部の長さ１．５～３．０ｃｍとし、全長２０ｃｍ以内のもの。 ３　根部は揃え、切り口が乾いていないもの。 ４　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1094A	人参	KG	１　茎跡が細く、品質固有の形をして、まっすぐなもの。 ２　芯と肉部の着色が均一で濃色で色ツヤが良く、外皮がなめらかで裂根のないもの。 ３　茎葉及び、ひげ根を除いたもの。 ４　Ｌサイズ ５　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L1104	パセリ	KG	1　ツヤのある緑色で、縮みの細かいもの。 2　黄ばんだもの、開いたもの、硬くないもの。 3　水洗いし、結束したもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1104A	乾燥パセリ	個	1　内容量８０ｇ、アルミ缶詰め。 2　パセリ規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
L1108A	ピーマン	KG	1　濃緑色でツヤがあり、肉質厚く果皮が柔らかくないもの。 2　なり軸を短く切ったもの。 3　Ｌサイズ 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1108B	カラーピーマン	KG	1　色が濃く肉質厚く果皮が柔らかくないもの。 2　黄色、赤色の２色混合とする。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1114A	ブロッコリー	KG	1　１房１５０ｇ程度 2　濃緑色でツヤがあり、変色黒変や退色、傷み、縮れがないもの。 3　小花蕾が密で、揃い、花蕾の形がドーム型で凹凸がないもの。 4　房の軸の短いもの。 5　花が開いたものや黄色かかっていないもの。 6　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1114C	ブロッコリー（冷）	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　ブロッコリー規格をバラして冷凍したもの。	上記に同じ
L1117A	ほうれん草	KG	1　葉色は適度に濃く鮮やかで、品質固定の形をし、葉と葉柄のバランスが良く、葉先までピンとし、手で持つとしっかり立つもの。 2　切り口変色しておらず、根部は揃えたもの。 3　Ｌサイズ、長さ２５～２８ｃｍ 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L1117B	冷凍 ほうれん草	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、５ｃｍにカット、ＩＱＦであること。 2　ほうれん草規格１、４に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1123A	みつば	KG	1　葉は淡緑色で縮れや葉の傷みがないもの。 2　全体的にピンとし、茎は白く長さ２０～２５ｃｍで根切りしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1139C	万能ねぎ	KG	1　濃緑色肉質が充実し、茎のよくしまったツヤのあるもの。 2　表皮が乾燥して変色のないもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1140A	フレッシュ フローズン バジル	個	1　内容量２５０ｇ詰め。 2　スィートバジルをみじん切りにして、冷凍したもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1386C	ホールトマト	個	1　１号缶、無塩 2　トマトを水煮したもの。 3　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が２年１１ケ月以上あるもの。 4　その他、野菜類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
L1386D	トマト ピューレ	個	1　１号缶で可溶性固形分１０％程度 2　トマトを原料とし、食塩添加したもの。 3　その他、ホールトマト規格３、４に同じ。	上記に同じ
L1486F	野菜と果物の ジュース	個	1　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 2　野菜汁と果物汁が５０％ずつの混合タイプ 3　種類はその都度別示する。 4　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L1486G	野菜 ジュース	個	1　野菜汁１００％ 2　その他、野菜と果物のジュース規格２～４に同じ。	上記に同じ
L1486H	野菜と果物の ジュース （１２５ｍｌ）	個	1　内容量１２５ｍｌ、紙パック詰め。 2　その他、野菜と果物のジュース規格２～４に同じ。	上記に同じ

L1536	ゆかり	個	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L15550	青菜御飯の素	個	1　内容量２５０ｇ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L1555A	ちりめん青菜	個	青菜御飯の素規格に同じ。	上記に同じ
L1555B	高菜茎わかめ	個	1　内容量３５０ｇ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L2011C	グリンピース（冷）	KG	1　冷凍品、内容量５００ｇ詰め。 2　緑色で粒が揃っているもの。 3　粒はMサイズ程度 4　製造後１ケ月以内のもの。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2013	れんこん	KG	1　中、１節３００ｇ以上のもの。 2　ひげ根を除き水洗いしたもの。 3　色白で変色せず、穴の中に青黒いアクがまわってないもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2013A	れんこん水煮	KG	1　固形量１ｋｇ 2　乱切りタイプ 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2013B	スライス れんこん水煮	KG	1　固形量１ｋｇ 2　厚さ０．２ｃｍにスライス 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2021A	かんぴょう	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　色白くシミのないもので、乾燥良好で変色していないもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2024A	キャベツ	KG	1　外葉の緑色が濃く、ツヤがあり、巻がしっかりし、葉の結合がしっかりしているもの。 2　茎が白く鮮度低下による変色がなく、芯の高さが全体の半分程度以下のもの。 3　茎、鬼葉は除く。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2024C	紫キャベツ	KG	1　１個５００ｇ程度 2　キャベツ規格１、及び３～４に同じ。	上記に同じ

L2025A	胡瓜	KG	1　１本１３０ｇ以上、Ｌサイズ 2　果実全体の着色が均一で、光沢があり、肩部分に適度な丸みがあり、触ると痛く感じる程度にイボがしっかりしているもの。 3　内部が瑞々しく果肉が充実しているもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2031A	牛蒡	KG	1　大きさが均一で曲がりがなく、肌のきめが細かくなめらかで、す入り、枝根、裂根を除いた肉質の柔らかいもの。 2　土、葉を落とし頭根径３ｃｍ、長さ５０ｃｍ程度でＬＬサイズとする。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031C	切牛蒡	KG	1　機械又は手切りとし、牛蒡８０％、人参２０％の混合割合とする。 2　太さ５ｍｍ、長さ５ｃｍ程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031D	線牛蒡	KG	1　機械又は手切りとし、牛蒡８０％、人参２０％の混合割合とする。 2　太さ１～３ｍｍ、長さ５ｃｍ程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031E	フライドゴボウ	個	1　内容量１００ｇ詰め。 2　生の牛蒡を細切りにカットして、油調させ乾燥させたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031F	笹がき牛蒡	KG	1　牛蒡規格のものを笹がきにカットしたもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2041A	根生姜	KG	1　凹凸が少なく１個７０ｇ以上とする。 2　発芽のないもの。 3　肉質、柔軟で繊維少なく、かつ味が強いもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2041C	チューブ卸し生姜	個	1　内容量２７０ｇ詰め。 2　根生姜規格をすりおろしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2041D	小袋卸し生姜	個	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　チューブ卸し生姜規格２、３に同じ。	上記に同じ

L2050	セロリ	KG	1　濃い鮮緑で軸が太く、肉厚で瑞々しく、ツヤのあるもの。 2　可食部２０ｃｍ以上 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2054A	貝割菜	KG	1　水耕栽培したもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2056A	大根	KG	1　葉の切り口にすが入らず、緑色の新鮮で切り口が瑞々しく花茎が出ていないもの。 2　全体的に光沢があり、皮に張りがあり、肌が白く、固くキメ細かく、ひげ根は除き跡が直線上に並びその穴が小さいもの。 3　わん曲したり、す入りのものは除く。 4　根長２５ｃｍ以上、根茎５ｃｍ以上、葉部は５ｃｍ以内で水洗いしたもの。 5　黒点のないもので、越冬大根は不可とする。 6　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2057	切干大根	KG	1　内容量２００ｇ詰め、完全防湿のこと。 2　良質大根を原料とし、乾燥良好なもの。 3　淡黄色で光沢のあるもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2057E	刻み白髪大根	KG	1　大根規格のものを機械又は手切りしたもの。 2　長さ５ｃｍにカットしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2068C	細筍水煮	KG	1　固形量１ｋｇ 2　スライスしたもの 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2069	味付メンマ	KG	1　風味良く味付けされ柔らかいもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L2070A	玉葱	KG	1　黄玉又は白色早生とし、乾燥選別良好で、細根を除去し、発芽なく２つ玉のないもの。 2　結球が充実し、裂根のないもの。 3　Mサイズ、直径６～７ｃｍとする。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2070B	皮むき玉葱	KG	1　玉葱規格を皮むきし、へたと根部を切り落としたもの。 2　表面の乾燥していないもの。	上記に同じ
L2070C	フライドオニオン	個	1　内容量２００ｇ詰め。 2　生の玉葱をスライスして、油調し、乾燥させたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2070D	紫玉葱	KG	玉葱規格に同じ。	上記に同じ
L2073	レタス	KG	1　Mサイズで、４００ｇ以上とする。 2　葉が巻きすぎず、押すと適度な弾力があるもので、葉が瑞々しく、ツヤがあり左右対称で形が整い、葉肋がでこぼこしていないもの。 3　茎は小さめで褐変していなく、白いもの。 4　納入時根部と外葉部を除く。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2073A	サニーレタス	KG	1　結球しないもので、色ツヤが良く柔らかいもの。 2　その他、レタス規格４、５に同じ。	上記に同じ
L2073C	フリルレタス	KG	プリーツレタス規格に同じ。	上記に同じ
L2083A	とうもろこし	KG	1　Mサイズ、皮つきで３３０ｇ程度 2　皮が新鮮で、しなびていなく毛が多く、良く乾燥し、黒や濃い褐色をしているもの。 3　粒の並びがまっすぐで、ボリューム感があり、先端まで粒が充実し、触った感覚が柔らかく、かつ粒にシワが寄っておらず、品質固有の色をしているもの。 4　種類はハニーバンタム、ピーターコーンとし、当日もぎのもの。 5　遺伝子組み換えしていないもの。 6　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L2087A	茄子	KG	1　Ｌサイズ、１個７５ｇ以上 2　へたは新鮮で張りがあり、色も鮮やかで着生しているトゲが鋭く、触ると痛いぐらいのもの。 3　果実全体の着色が均一で光沢があり、傷なく、曲がり少なく形が整っているもので、持った感じが軽すぎないもの。 4　なり軸を切り揃えたもの。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2095A	にんにくの茎	KG	1　５ｃｍ程度にカットしたもの、冷凍品 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095B	卸にんにく	個	1　内容量２７０ｇ、チューブ容器入り。 2　生にんにくをすりつぶしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095C	乾燥にんにく	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　にんにくを薄くスライスして乾燥させたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095D	本生 にんにく みじん切り	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　生にんにくをみじん切にして冷凍させたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095E	フライド ガーリック	個	1　内容量２００ｇ詰め。 2　にんにくを薄くスライスして、油調し、乾燥させたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2096	長葱	KG	1　葉の緑色濃く、鮮やかで病気の跡がないもので、緑色と白色の境目が明瞭で締まりがよく、まっすぐで艶やかな葉の巻がしっかりしたもの。 2　青葉は軟白部の長さの１／３以下とする。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

L2101A	白菜	KG	1　Mサイズで、1株春夏出しで1．5ｋｇ程度、秋出しもので2．5ｋｇ程度 2　茎が瑞々しく巻が強く、葉の結合がしっかりし、特に葉先が変色している部分が少ないもの。 3　根部は変色や盛り上がりがないものとし、納品時は外葉を除く。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2111B	ふき水煮	KG	1　肉質が柔らかく、スジとりしてあるもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2127A	もやし	KG	1　緑豆又は大豆を原料にしたもので、長さは根を除き５ｃｍ程度の良く肥え太ったもので、黒い斑点のないもの。 2　根の極力短いもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2144A	ミックスベジタブル	KG	1　内容量５００ｇ詰め、冷凍品 2　人参は、さいの目切りにし、グリンピース、スィートコーンを混ぜたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2145A	ズッキーニ	KG	1　緑果種とし、色が濃いもの。 2　直径３～４ｃｍ、長さ２０ｃｍ程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L23139	小袋生わさび	個	1　内容量２ｇ程度 2　生わさびをすりおろし、小袋詰めしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2367B	筍水煮	個	1　固形量１ｋｇ詰め。 2　肉質が柔らかいもの。 3　アルミレトルトパック詰め。 4　国産品、Ｌサイズ、ホール 5　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとする。 6　その他、野菜類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ

L2384A	クリーム スタイル コーン缶	個	1　１号缶、固形量１．８ｋｇ以上 2　とうもろこし規格をクリームスタイルにしたもの。 3　筍水煮規格５、６に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2384B	スイート コーン缶	個	1　バキュームパック、ホールコーン 2　その他、クリームスタイルコーン缶規格１、３に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品名	単位	規　格	備考
M00001	果実類 共通規格		1　外観：品種固有の色沢、形状を有し、粒の大小が少なく概ね揃っているもの。 2　成熟度：適度で、未熟果、過熟果がないこと。 3　鮮度：良好なもの。 4　被害果：傷害、薬害、病虫害、荷傷、凍結等の被害果混入のないもの。 5　香味：品種特有の芳香を有し、風味良好なこと。 6　加工品：品質固有の風味を損なわず、特有の香味を有するものとする。 7　等級：秀または、A以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずるもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M1011	伊予柑	KG	1　１個２００ｇ程度、等級は秀以上のもの。 2　皮は赤身の濃いオレンジ色で、ツヤがあり、柔らかく大きさの割に重いもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1014	梅干し	個	1　内容量２００ｇつぼ容器入り。 2　１個１０ｇ程度	上記に同じ
M1018B	みかん	KG	1　１個１００ｇ程度 2　皮が薄くツヤがあり、着色よく扁平なもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1024B	オレンジ	KG	1　１個１３０ｇ程度 2　皮のキメの細かいもの。 3　着色がよく、ツヤがあり、柔らかく大きさの割に重いもの。 4　皮は厚くなく外側から押して張りのあるもの。 5　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1037	グレープ フルーツ	KG	1　１個４００ｇ程度 2　その他、オレンジ規格２～５に同じ。	上記に同じ

M1062A	はっさく	KG	1　１個３００ｇ程度 2　その他、オレンジ規格２～５に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M1092A	レモン	KG	1　１個８０ｇ程度、無農薬、ノーワックスのもの。 2　その他、オレンジ規格２～５に同じ。	上記に同じ
M1119A	みかん ジュース （１２５ｍｌ）	個	1　内容量１２５ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 2　濃縮還元果汁１００％ 3　賞味期限を明記のこと。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1124C	１００％ ジュース	個	1　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 2　濃縮還元果汁１００％ 3　果物の種類混合とする。 4　その他、みかんジュース（１２５ｍｌ）規格３、４に同じ。	上記に同じ
M1192B	レモン果汁	個	1　内容量７２０ｍｌ 2　濃縮還元果汁１００％ 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1192C	レモン果汁 （４ｇ）	個	レモン果汁規格を４ｇ小袋パック詰めにしたもの。	上記に同じ
M1255	甘夏缶	個	1　１号缶、固形量１７００ｇ以上とする。 2　全果粒、Mサイズ 3　果肉がブロークンタイプのものをシロップ漬けにしたもの。 4　糖度１４％以上１８％未満とする。 5　種子、スジ、病害虫、腐敗、雑物がないもの。 6　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 7　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとする。 8　その他、果実類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ

M2006	いちご	KG	1　色が均一に着色しており、光沢があるもので全体に張りがあり、傷みなく形が整いヘタは緑色濃く鮮やかで萎れたり、黄色等に変色していないもの。 2　Mサイズ 3　種類はその都度示す。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2021A	さくらんぼ	KG	1　品種特有の形状をし、着色がよいもので熟度が適熟でうるみがなく、軸が緑色で生き生きしているもの。 2　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2021B	アメリカンチェリー	KG	1　果実の萎縮やわれがないもの。 2　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2026A	柿	KG	1　１個１５０～２００ｇ程度、粒揃いの良いもの。 2　十分に着色した固さにゆるみがないもの。 3　熟度９０％程度 4　種類はその都度示す。 5　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2031	キウイフルーツ	KG	1　１個１００ｇ程度 2　実がしっかりして、えぐみのないもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2045	西瓜	KG	1　１玉４～５ｋｇ程度 2　形が整い、表面全体が鮮やかで、縞模様が太くはっきり見えるもの。 3　つるの切り口があまり枯れ上がっていなく、打音が澄んで叩いた時に弾力を感じるもの。 4　断面は空洞や裂け目がなく種子が黒く稔実し、黄帯が太くないもの。 5　別示がない限り赤果肉とする。 6　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ

M2052A	梨	KG	1　１個２００～２５０ｇ程度 2　赤梨系（長十郎等）は、果色の濃いもの。 3　青梨系（二十世紀・幸水等）は、透明感のあるもの。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2058	パイン アップル	KG	1　下から三つ目位までが、黄色く色づいているもの。 2　皮に果汁がにじんでいるもの又、押して果汁が出ないもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2058C	芯抜きパイン	KG	パインアップル規格の皮と芯を取り除き真空パック詰めしたもの。	上記に同じ
M2058D	冷凍 カットパイン	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　パインアップル規格の皮と芯を取り除き、スティック状にカットしたもの。	上記に同じ
M2064	バナナ	KG	1　１本１８０ｇ程度 2　黄色の地肌に褐色の斑点が出ているもの。 3　フィリピン、中南米、台湾産 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2070	ぶどう	KG	1　１房２００ｇ程度 2　果皮のツヤ、粒揃い良く、軸が緑色で生き生きとしたもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2070A	ぶどう (デラウェア)	KG	1　１房１００ｇ程度 2　その他、ぶどう規格２、３に同じ。	上記に同じ
M2178B	冷凍 カット マンゴー	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　完熟したマンゴーをカットしたもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2080B	メロン	KG	1　１玉１～１．５ｋｇ程度 2　ネットが均一で、しっかり出て、地色が均一に着色し、底が小さくまとまりよくコルク化し、つるはあまり枯れ上がっておらず、全体に張りがあり、果肉が厚く、発酵、崩れていないもの。 3　赤肉とする。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ

M2081A	水蜜桃	KG	1　１個２００～２２０ｇ程度 2　皮に赤みがさし、糖度が十分高いもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2088	りんご	KG	1　１個２００～２５０ｇ程度 2　叩くと金属音がし、黒ずむくらい赤く色づいたもので、傷ものは不可とする。 3　種類は別示がない限り、ふじとする。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2181C	ネクター	個	1　果肉を４０％以上含むもの。 2　その他、１００％ジュース規格１、４に同じ。	上記に同じ
M2193A	アセロラドリンク	個	1　果汁１０％ 2　その他、１００％ジュース規格１、４に同じ。	上記に同じ
M2260	みかん缶	個	甘夏缶規格１、２及び４～８に同じ。	上記に同じ
M2283B	白桃缶（ダイスカット）	個	1　果肉は固さが適当で、肌荒れがない糖度１８％以上の白桃をダイスカットしシロップ漬にしたもの。 2　その他、甘夏缶規格１、５～８に同じ。	上記に同じ
M2293	ミックスフルーツ缶	個	1　白桃、黄桃、各種類の果物の果肉がしたものをシロップ漬けにしたもの。 2　その他、甘夏缶規格１、５～８に同じ。	上記に同じ
M2353B	ラ・フランス缶	個	1　１号缶で４５切れ入り。 2　２つ割り、ライトシロップ漬け。 3　その他、甘夏缶規格１、５～８に同じ。	上記に同じ
M2360A	いちごジャム	個	1　内容量１４ｇ詰め。 2　賞味期限明記 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2360B	イチゴ＆クリーム	個	1　内容量１４ｇディスペンスパック詰め。 2　その他、いちごジャム規格２、３に同じ。	上記に同じ
M2372A	ブルーベリージャム	個	いちごジャム規格に同じ。	上記に同じ

分類N　きのこ類

番号	品名	単位	規　格	備考
N00001	きのこ類 共通規格		1　外観：品質固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っていて異品の混入なく、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　鮮度包装：新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰め等とし、姿は市場姿とする。 4　被害：病害虫、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。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
N1001A	えのき茸	KG	1　カサは直径１ｃｍ前後で周縁が内部に巻き込んでいるもの。 2　軸の長さは１０ｃｍ程度で、１本１本が丸くて太く、色はできるだけ白いもの。 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1006A	生椎茸	KG	1　カサの直径は６ｃｍ前後で１個１０～１５ｇのもの。 2　肉が厚く、固く実が締まり、カサの裏側のひだが白色で褐色の斑点がないもの。 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1010A	しめじ	KG	1　カサの直径が１５ｍｍ以内のつぼみ状で柄が太く根本に気中菌糸がないもの。 2　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1010B	しめじ水煮	KG	1　固形量１ｋｇ詰め。 2　その他、しめじ規格に同じ。	上記に同じ
N1103A	木耳	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　乾燥良好で市販同等品 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1103B	スライス木耳	KG	木耳規格をスライスしたもの。	上記に同じ

N1107A	椎茸	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　カサの直径は６ｃｍ前後とする。 3　乾燥良好で肉厚く柄短く大葉とし、市販中級品以上のもの。 4　その他、きのこ類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
N1107B	スライス椎茸	KG	椎茸規格をスライスしたもの。	上記に同じ
N1211B	なめこ水煮缶	個	1　１号缶、固形量１．３ｋｇ以上 2　Mサイズ 3　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとする。 4　その他、きのこ類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
N1223A	ぼりぼり水煮缶	個	なめこ水煮缶規格２～４に同じ。	上記に同じ
N1224A	たもぎ茸水煮	個	1　固形量１ｋｇ、アルミレトルトパック 2　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ケ月以上あるものとする。 3　その他、きのこ類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
N1225A	エリンギ	KG	1　柄が太く、カサが肉厚で、根腐れ、ぬめり、カビのないもの。 2　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1302	なめ茸缶	個	1　１号缶、固形分８０％以上 2　カットしたえのき茸を醤油漬けにしたもの。 3　その他、なめこ水煮缶規格３、４に同じ。	上記に同じ
N1302B	スティックなめ茸	個	なめ茸規格２を内容量１０ｇアルミレトルト詰めにしたもの。	上記に同じ

分類Ｏ　藻類

番号	品名	単位	規　格	備考
000001	藻類 共通規格		1　乾燥を十分にして、カビ等を認めないこと。 2　異物、雑物等の混入がなく、品質固有の光沢、風味を有していること。 3　病虫害を認めない。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
01004	焼のり	枚	1　完全防湿、１０枚ポリ袋入り。 2　乾燥風味良好で、変色、変質、穴開きがなく、黒く、ツヤ良好の焼のりで形態は全型とする。 3　市販上級品 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01004A	きざみのり	KG	1　完全防湿２００ｇ詰め。 2　乾燥風味良好な焼のりを幅２～３ｍｍに機械切断したもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01005	味付のり	個	1　４～６枚、ポリセロ袋又は和紙袋入り。 2　焼のり規格２を味付けし、切ったもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01015	根昆布	KG	1　完全防湿で２００ｇ詰め。 2　道内産２等級以上のもので、長さ２０ｃｍ以内とする。 3　色沢は黒又は黒褐色で、色は一様であり、斑点のないもの。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01018C	しお昆布	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　昆布を細切りにし、塩漬けしたもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01018D	けずり節昆布	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　細切り昆布、削節を風味良く味付けし、白胡麻をまぶしたもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01019	とろろ昆布	KG	1　２等級品以上 2　１個０．６ｇの正方形にカットしてあるもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ

01021	昆布佃煮	KG	1　昆布を細切りにして佃煮にしたもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
01022	昆布巻	KG	1　良質な昆布で、ニシン等の魚を巻き風味良く煮たもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01025A	ところ天（パック）	個	1　内容量２００ｇ、タレ付き。 2　製造年月日明記のこと。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01026A	カット寒天	KG	1　良質なてんぐさを使用し、乾燥させ２～３ｃｍにカットしたもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01026B	糸寒天	KG	1　内容量１００ｇ詰め。 2　良質なてんぐさを使用し、乾燥させ、長さ２～３ｃｍ、幅３ｍｍ程度にカットしたもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01027C	海藻サラダ	KG	1　完全防湿、内容量２００ｇ詰め。 2　若布、赤つのまた、寒天等数種類の海藻を混ぜたもの。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01028	ひじき	KG	1　完全防湿、内容量２００ｇ詰め。 2　長ひじき、粉末のないもの。 3　特有の香味があり、異味異臭のないもの。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01030A	スティックのり佃煮	個	1　内容量８ｇ程度 2　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。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01031A	ふのり	KG	1　完全防湿、内容量２００ｇ詰め。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01033B	ミニカップ味付もずく	個	味付もずくをカップに２０ｇ詰めしたもの。	上記に同じ
01035A	若布	KG	1　色素の使用は不可とする。 2　カットしたもの。 3　その他、根昆布通規格１、３、４に同じ。	上記に同じ

01035D	若布御飯の素	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　混ぜ込みタイプ 3　その他、藻類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
01037D	冷凍細切り茎若布	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01038	乾燥めかぶ	個	1　内容量１００ｇ詰め。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01041	のり茶漬	個	1　内容量５ｇ程度 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｐ　し好飲料類

番号	品名	単位	規　格	備考
P00001	し好飲料 共通規格		1　原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。 2　特有の香味を有すること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
P1003A	ぶどう酒（白）	個	1　内容量７２０ｍｌスクリューキャップ 2　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとする。 3　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1003B	ぶどう酒（赤）	個	ぶどう酒（白）規格に同じ。	上記に同じ
P1003C	ワイン風味調味料（赤）	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　製造後６ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ケ月以上あるものとする。 3　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1017A	料理用酒	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　加塩タイプ（塩分２％）。 3　その他、ぶどう酒（白）規格２、３に同じ。	上記に同じ
P1017B	みりん風調味料	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　色が白く、濃厚な香りがあり、芳醇な味のするもの。 3　アルコール分０．９％ 4　塩分０．０３ｇ 5　その他、ぶどう酒（白）規格２、３に同じ。	上記に同じ
P1017C	料理用清酒	個	1　合成酒は不可とする。 2　その他、料理用酒規格１、３に同じ。	上記に同じ
P1021A	茶	KG	1　完全防湿、１ｋｇ詰め。 2　１袋１．５ｇ程度のティーパック 3　乾燥良好で変色なく特有の香味があること。 4　煎茶 5　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ケ月以上あるものとする。 6　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ

P1021B	緑茶パック ２５０ｍｌ	個	１　内容量２５０ｍｌ、紙パック、ストロー付き。 ２　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が３ケ月以上あるものとする。 ３　その他、し好飲料共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
P1021D	緑茶 ペットボトル	個	１　内容量５００ｍｌ、ペットボトル詰め。 ２　その他、茶規格５、６に同じ。	上記に同じ
P1021F	緑茶缶（小）	個	１　内容量１８５ｍｌ程度、プルトップ缶 ２　その他、茶規格５、６に同じ。	上記に同じ
P1026B	ウーロン茶缶 （小）	個	緑茶缶（小）規格に同じ。	上記に同じ
P1030C	インスタント コーヒー	個	１　内容量１１５ｇ、ビン詰め。 ２　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1031A	缶コーヒー （微糖）	個	緑茶缶（小）規格に同じ。	上記に同じ
P1031B	缶コーヒー	個	緑茶缶（小）規格に同じ。	上記に同じ
P1034C	顆粒麦茶	個	１　完全防湿、内容量５００ｇ詰め。 ２　乾燥、粉末タイプ ３　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1037A	ゼリー飲料 （ビタミン）	個	１　内容量１８０ｇ、チアパック詰め。 ２　その他、茶規格５、６に同じ。	上記に同じ

分類Ｑ　調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規　格	備考
Q00001	調味料及び香辛料共通規格		１　原材料、内容量、品質保持期限、製造者が明記してあること。 ２　夾雑物の混入がなく特有の香味を有するもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1001	コンソメスープの素	KG	１　内容量１ｋｇ詰め。 ２　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ケ月以上あるものとする。 ３　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1001C	減塩コンソメスープの素	KG	１　塩分３０％カット以上のもの。 ２　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1001D	減塩丸鶏ガラスープの素	KG	１　塩分３５％カット以上のもの。 ２　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1002A	食塩	KG	１　内容量２５ｋｇ詰め。 ２　純白で異物混入のないもの。 ３　光沢があり、結晶が細かくサラサラしたもの。 ４　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1002C	食卓塩	個	１　内容量１００ｇ、ビン詰め。 ２　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1003B	醤油（１．８Ｌ）	個	１　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 ２　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品 ３　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1003F	卓上醤油	個	１　内容量４５０ｍｌ、ペットボトル詰め。 ２　減塩タイプ、塩分量４２ｇ。 ３　その他、醤油（１．８Ｌ）規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1004A	食酢	個	１　醸造酢で独特の香味を有し、異味異臭のないもので、合成酢酸、合成甘味料、合成着色料、合成保存料の使用不可 ２　その他、醤油（１．８Ｌ）規格に同じ。	上記に同じ

Q1004B	ぽん酢 (味付)	個	1　内容量１Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、醤油（１．８Ｌ）規格２、３に同じ。	又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
Q1005A	ソース	個	1　独特の色を呈し、芳香美味なもの、配合原料や香辛料、調味料などの味がバラバラに感じられず異味異臭のないもの。 2　ウスターソース 3　その他、醤油（１．８Ｌ）規格に同じ。	上記に同じ
Q1005D	焼そばソース	個	ソース規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1005F	卓上ソース 中濃	個	1　内容量５００ｍｌ、ペットボトル詰め。 2　ソース規格１に同じ。	上記に同じ
Q1006B	ケチャップ＆ マスタード	個	1　内容量８ｇ、ディスペンスパック詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1006G	チューブ入 ケチャップ	個	1　内容量１ｋｇ詰め、チューブ容器詰め。 2　色、香りが良く異味異臭のないもの。 3　適度に粘ちょう性があり、原料の風味が調和しているもの。 4　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1007	ハヤシライスの素	KG	コンソメスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1008B	複合調味料	KG	1　グルタミン酸ソーダに次の核酸系調味料を一種以上混合させたもの。 （1）イノシン酸ナトリウム （2）グアニル酸ナトリウム （3）リボタイド （4）クエン酸ソーダ 2　国産品、市販優良メーカー品 3　特有の旨味があり、異味異臭のないもの。 4　サラサラして揃った顆粒状の結晶で着色しないもの。 5　その他、コンソメスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1008E	本だし	KG	コンソメスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1008G	割烹の味	個	1　１個５０ｇ、１パック１０個入り。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ

Q10091	中華ごま ドレッシング	個	１　内容量１Ｌ、ペットボトル詰め。 ２　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1009A	青しそ ドレッシング	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009B	フレンチ ドレッシング	個	１　ライトタイプのもの。 ２　その他、中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009C	サウザンアイランドドレッシング	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009L	シーザーサラダドレッシング	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009P	焙煎胡麻 ドレッシング	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009W	小袋 ドレッシング	個	１　内容量８ｍｌ、パック詰め。 ２　種類混合、ノンオイルタイプ ３　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ	上記に同じ
Q1010A	マヨネーズ	KG	１　内容量５ｋｇ詰め、真空ポリ袋詰め。 ２　色が鮮明で香味と乳化の状態が良く適度の粘ちょう性があるもの。 ３　異味異臭がなく独特の風味を有し、異物の混入がないもの。 ４　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 ５　市販優良メーカー品で、銘柄表示のあるもの。 ６　製造後１ケ月以内のもので、残りの賞味期限が５ケ月以上あるものとする。 ７　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1010B	卓上 マヨネーズ	個	１　内容量５００ｇ、チューブ容器詰め。 ２　その他、マヨネーズ規格２～７に同じ。	上記に同じ
Q1010C	小袋マヨネーズ	個	１　内容量１０ｇ、パック詰め。 ２　カロリーハーフタイプ ３　その他、マヨネーズ規格２～７に同じ。	上記に同じ

Q1010D	小袋タルタルソース	個	1　内容量１５ｇ、パック詰め。 2　その他、マヨネーズ規格２～７に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1011	めんつゆ	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　醤油、鰹節、昆布、砂糖、みりん、食塩、化学調味料を原料としたもの。 3　使用目的に合わせた希釈タイプ 4　１００ｇあたり食塩相当量８．５ｇ、減塩タイプ。 5　その他、マヨネーズ規格５～７に同じ。	上記に同じ
Q1011A	寄せ鍋の素	個	1　内容量１Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、めんつゆ規格２～４に同じ。	上記に同じ
Q1011B	白だし	個	1　白醤油、鰹節、昆布、砂糖、みりん、食塩、化学調味料を原料としたもの。 2　その他、めんつゆ規格１、３、４に同じ。	上記に同じ
Q1014H	ハニーマスタードソース	個	1　内容量７００ｍｌ 2　その他、中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1015A	ガーリックパウダー	KG	コンソメスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1016A	カレー粉	個	1　内容量４００ｇ、アルミ缶詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1016B	カレーライスの素	KG	1　香味、調味、伸びの良いもの。フレーク状で即席品とする。 2　異味異臭がなく独特の風味を有し、異物の混入がないもの。 3　その他、コンソメスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1018A	胡椒（黒）	個	1　内容量３７０ｇ、アルミ缶詰め。 2　あらびきタイプ 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1018B	胡椒（白）	個	1　内容量３７０ｇ、アルミ缶詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ

Q1018D	卓上胡椒	個	1　内容量２０ｇ、ビン詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1025B	卓上一味唐辛子	個	1　内容量１５ｇ、ビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1029A	タバスコ	個	1　内容量６０ｍｌ、ビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1033A	板粕	個	1　新鮮で酸味が少なく、特有の色を呈し変色、変質のないもの。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1034	冷しラーメンのたれ	個	1　醤油、砂糖、醸造酢、果実酒、レモン果汁、食塩を原料としたもの。 2　希釈用 3　その他、醤油（１．８Ｌ）規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1035A	醤油ラーメンのたれ	個	1　内容量１ｋｇ、スタンディングパック詰め。 2　ガラ味 3　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1035B	味噌ラーメンのたれ	個	醤油ラーメンのたれ規格に同じ。	上記に同じ
Q1035C	塩ラーメンのたれ	個	醤油ラーメンのたれ規格に同じ。	上記に同じ
Q1035I	長浜ラーメンのたれ	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1036A	焼肉のたれ	個	1　内容量１Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1036B	ジンギスカンのたれ	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1036F	ステーキソース（小袋）	個	1　内容量１６ｇ、アルミパック詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ

Q1036H	スパイス焼肉のたれ	個	1　内容量２Ｌ、プラスチック容器詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1038A	ポタージュスープの素	KG	1　粉末状 2　その他、カレーライスの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1038B	ホワイトソース	KG	ポタージュスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1038C	クリームシチューの素	KG	ポタージュスープの素規格に同じ。	上記に同じ
Q1039A	デミグラスソース	個	内容量３ｋｇ、アルミレトルトパウチ詰め。	上記に同じ
Q1040A	ふりかけ	個	1　内容量５０～１００ｇ程度 2　乾燥風味良好で異物の混入のないもの。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1040B	小袋ふりかけ	個	1　内容量２．５ｇ詰め。 2　鮭等種類混合 3　ふりかけ規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1041	かき油	個	1　内容量８００ｇ、ペットボトル詰め。 2　かき汁、魚醤、酵母エキス等の調味料を使用した無添加のもの。 3　その他、調味料及び香辛料、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1042	豆板醤	個	1　内容量３３０ｇ、チューブ容器詰め。 2　その他、調味料及び香辛料、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1042B	テンメン醤	個	豆板醤規格に同じ。	上記に同じ
Q1042C	ナンプラー	個	1　内容量７０ｍｌ、ビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1043A	塩麹	個	1　内容量５００ｇ、パウチ容器詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1112A	スパゲティミートソース	個	1　内容量１ｋｇ、アルミレトルト詰め。 2　その他、調味料及び香辛料、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ

Q1132A	みそ	KG	1　納入区分として発注数の７５％が、内容量２０ｋｇダンボール箱詰め、残り２５％が２ｋｇ袋詰め。 2　熟成十分で特有の香味があり、塩味適当で異味異臭、カビ、雑物混入のないものとする。 3　別示がない限り白味噌とする。 4　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1133A	カップ味噌汁	個	1　内容量９ｇ、顆粒 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｒ　漬物類

番号	品名	単位	規　格	備考
R00001	漬物共通規格		1　一般：鮮度、品質良好なもの。 2　色沢：固有の色沢を有すること、着色及び浸透が均一かつ適度であって、異なった色を呈するもの。光沢はなく、濃淡過ぎず、色沢不明なものの混入のないもの。 3　香味：漬かりが適度で、良好な香味を有し、酸味、カビ臭、苦味、その他異味異臭のないもの。 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：すべての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、殺菌料など） 7　容器・包装：ポリ袋詰め等、衛生的な容器を使用したものとする。 8　検量時：汁分、粕分は計量に含まない。 9　その他：細部はその都度示す。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1001	紅生姜	KG	1　筋がなく内部まで味が良く浸透し、特有の刺激性と風味を要するもの。 2　色沢鮮明、食品衛生法による色素を適度に使用 3　せん切り 4　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1001A	甘酢生姜	KG	1　良質な白根生姜を皮むきとし、２mm程度にスライスして甘酢に漬けたもの。 2　変色、着色の濃すぎないこと。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1002	楽京漬	KG	1　甘味、酸味は適度であること。 2　色白粒揃いで硬軟度、歯切れの良いもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

R1003	福神漬	KG	1　材料は、干大根、れんこん、茄子、なた豆、生姜等５種類以上を使用、香辛料は適度に使用しているもの。 2　無着色 3　その他、漬物共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1005	たくあん漬	KG	1　品質良好な大根を天日乾燥の後、予備漬、塩、甘味料を適度に混入し、本漬したもの。 2　特有の香味があり、酸味のないもの。 3　着色の有無は別示、着色の場合は濃すぎないこと。 4　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005D	つぼ漬	KG	1　丸干し大根を薄切りにしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005E	さくら漬	KG	1　大根を薄切りにし、しその葉で風味良く漬け込んだもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005I	大根梅酢漬	KG	1　大根をスライスして梅酢に漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005J	スライスたくあん	KG	1　たくあん漬を２ｍｍスライスしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005L	大根レモン	KG	1　大根をスライスしてレモン酢に漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1006	べったら漬	KG	1　大根を糀漬けしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1006A	積丹漬	KG	1　大根を乱切りにし、人参、昆布を加え塩、糀で漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1007	カクテキ	KG	1　大根を２ｃｍ角切りにし、キムチ液に漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

R1008	新漬	KG	1　キャベツ、胡瓜、人参（せん切り）等を使用し、消毒、水洗いを完全にし、塩味適度、唐辛子を少量加え一夜以上漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R10110	セロリ漬	KG	1　セロリを斜め切りし、調味液に漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1012	白菜漬	KG	1　よく結球し、トウ立ちのない白菜で、二つ割り又は四つ割りにし完全に水洗いし、塩漬後少量の唐辛子を加えて本漬にしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1013	白菜キムチ	KG	1　白菜、人参、生姜をキムチ液に漬け込んだもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1014	胡瓜漬	KG	1　品質良好な皮の柔らかい熟し過ぎない胡瓜を一本漬にしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1015B	しば漬	KG	1　胡瓜、生姜等をしそ等で漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1015C	スィート ピクルス	個	1　内容量２１０ｇ、ビン詰め。 2　胡瓜を酢漬けにしたもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1018	かぶ漬	KG	1　品質良好な白かぶをスライスして、薄塩に漬け込んだ風味良好なもの。 2　かぶと葉の比率は８：２のもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1021	茄子漬	KG	1　品質良好な柔らかい茄子を丸漬けにしたもの。 2　茄子特有の色沢を出すため焼みょうばん、その他の化学薬品を若干用いることを認めるが、色粉の使用は認めない。 3　内部まで適度に味が浸透していること。 4　変色、虫食い等、混入がないもので中粒揃いのもの。 5　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

R1024	刻み 野沢菜漬	KG	1　良質の野沢菜を適度に塩漬けし、４ｃｍ程度に切ったもの。 2　漬かりすぎ、変色していないもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1026B	スライス ザーサイ	KG	1　ザーサイを２ｍｍ程度に切り、調味液に漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1030	味付山くらげ	KG	1　内容量１ｋｇ真空パック詰め。 2　山くらげを４ｃｍ程度に切り、調味液に漬けたもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1031	ビビンバ	KG	1　内容量１ｋｇ真空パック詰め。 2　大豆もやし、人参、木耳等、調味液に漬けたもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　冷凍・調理加工食品類

番号	品名	単位	規　格	備考
S10000	冷凍・調理加工食品 共通規格		1　急速冷凍で、納品時冷凍完全なもの。 2　製造後３ケ月以内の冷凍焼けをしていないこと。 3　主原料を用途に応じて適切に加工したもの。 4　品種は一般市場品と同等とする。 5　１個の形、重量が均一なもの。 6　品質保持期限、製造者名を明記すること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1001	コロッケ	KG	1　１個１００ｇ程度 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10011	ナチュラル カットポテト	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10015	じゃがバター	KG	1　内容量５００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1002	カニクリーム コロッケ	KG	1　１個６０ｇ程度 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1003	豚カツ	KG	1　１個１３０ｇ程度 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1003A	ヒレカツ	KG	1　１個３０ｇ程度 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1003H	チルド ヒレカツ	KG	1　衣を付けない状態で１個３０ｇ程度 2　チルド状態で納品のこと。 3　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1004	メンチカツ	KG	1　黒豚を使用とする。 2　その他、コロッケ規格に同じ。	上記に同じ

S10041	チルド 味付南瓜	個	１　国産品南瓜を使用し味付けしたもの。 ２　チルド状態で納品のこと。 ３　その他、じゃがバター規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1005H	チキン ナゲット	KG	１　１個２０ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1005J	鶏竜田揚	KG	１　１個９０ｇ程度 ２　むね肉使用 ３　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1005R	若鶏もも竜田揚	KG	１　内容量１ｋｇ詰め、２５～３０個入り。 ２　モモ肉使用、粉ふきタイプ ３　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006	えびフライ	KG	１　バナナスタイル ２　その他、ヒレカツ規格に同じ。	上記に同じ
S10061	いか天ぷら	KG	１　１個５０ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10067	いも天ぷら	KG	カニクリームコロッケ規格に同じ。	上記に同じ
S10068	南瓜天ぷら	KG	いか天ぷら規格に同じ。	上記に同じ
S1006A	白身魚フライ	KG	コロッケ規格に同じ。	上記に同じ
S1006H	いかリング フライ	KG	ナチュラルカットポテト規格に同じ。	上記に同じ
S1006I	たこ唐揚げ	KG	ナチュラルカットポテト規格に同じ。	上記に同じ
S1006K	いか唐揚げ	KG	ナチュラルカットポテト規格に同じ。	上記に同じ
S1006L	チーズ入 ちくわ揚げ	個	１　１個４０ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006M	ちくわ 磯辺揚げ	KG	ヒレカツ規格に同じ。	上記に同じ
S1006Q	チーズ入ミニ ちくわ揚げ	KG	１　１個１３ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1008	えび チリソース	KG	１　内容量１ｋｇ、ボイリングパック詰め。 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ

S1008R	白身魚フライ （助宗だら）	KG	１　１個９０ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1009C	あじフライ	KG	カニクリームコロッケ規格に同じ。	上記に同じ
S1101	ギョーザ	KG	チキンナゲット規格に同じ。	上記に同じ
S1101B	ギョーザ （水用）	KG	チキンナゲット規格に同じ。	上記に同じ
S1101F	おつまみ ギョーザ	KG	１　１個１０ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1103	手巻中華春巻	KG	いか天ぷら規格に同じ。	上記に同じ
S1201A	パック入 ハンバーグ	袋	１　１個１２０ｇ程度、５個入、ボイリングパック詰め。 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S12013	ミニ ハンバーグ	KG	１　ボイリングパック詰め。 ２　その他、チキンナゲット規格に同じ。	上記に同じ
S1202	ミートボール	KG	１　１個１５ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S12021	味付肉団子	個	１　内容量９００ｇ程度、ボイリングパック詰め。 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1203	ロール キャベツ	KG	１　１個５０ｇ程度 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1206	ミニロール キャベツ	KG	おつまみギョーザ規格に同じ。	上記に同じ
S1401	エビピラフ	KG	ナチュラルカットポテト規格に同じ。	上記に同じ
S1401A	五目チャーハン	KG	ナチュラルカットポテト規格に同じ。	上記に同じ
S16013	冷凍 中華丼の具	KG	１　内容量１ｋｇ、ボイリングパック詰め。 ２　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S16019	冷凍肉じゃが	KG	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601C	冷凍筑前煮	KG	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601E	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ	個	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ

S1601I	調理焼ビーフン	個	1　内容量５００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S16010	焼そば	KG	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601V	焼うどん	個	1　内容量２００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601W	スパゲティペペロンチーノ	個	1　内容量３００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601Y	スパゲティナポリタン	個	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1602B	焼ちゃんぽん	個	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1804	豚汁用野菜ミックス	KG	1　内容量２００ｇ詰め。 2　その他、冷凍・調理加工食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601K	おでん	個	1　固形量４２０ｇ、ボイリングパック詰め。 2　常温で保管可能なもの。 3　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	上記に同じ
S1601M	金平牛蒡	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、ボイリングパック詰め。 2　常温で保管可能なもの。 3　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	上記に同じ
S1602E	肉じゃが	個	1　内容量１ｋｇ詰め、アルミレトルトパック詰め。 2　チルドタイプ。 3　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	上記に同じ
S16022	油調済なす	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　乱切りされたもの。 3　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	上記に同じ

S1701A	ポテトサラダ	個	1　内容量１ｋｇ詰め、パック詰め。 2　チルドタイプ 3　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	上記に同じ
S1803	散らし寿司の具	個	1　内容量１ｋｇ詰め、アルミレトルトパック詰め。 2　混ぜ込みタイプ 3　常温で保管可能なもの。 4　その他、冷凍・調理加工食品共通規格３～６に同じ。	上記に同じ

分類U　弁当類

<table>
<tr><th>番号</th><th>品名</th><th>規　格</th><th>備考</th></tr>
<tr><td>U10000</td><td>弁当共通規格</td><td>1　食材は新鮮で、生野菜・果物等は傷みがないものとする。
2　加熱調理は中心温度７５℃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。
3　彩り、見栄えよく盛り付けされ、調理品は食中毒防止に努め衛生的に処理されたもの。
4　納品日に製造し、当日中の消費期限が確実にあるものとする。
5　消費期限や保存方法を明記すること。
6　割り箸付きとする。
7　その他、細部はその都度示す。</td><td>又は同等以上のもの（他社の製品を含む）</td></tr>
<tr><td>U10051</td><td>お弁当A</td><td>1　内容は以下の基準を満たすこと。
<table>
<tr><th></th><th>品名</th><th>重量</th></tr>
<tr><td>1</td><td>梅しそご飯</td><td>１５０ｇ</td></tr>
<tr><td>2</td><td>コロッケ</td><td>1個（１５ｇ）</td></tr>
<tr><td>3</td><td>玉子焼き</td><td>1切（１５ｇ）</td></tr>
<tr><td>4</td><td>シューマイ</td><td>1個（１５ｇ）</td></tr>
<tr><td>5</td><td>煮物</td><td>３０ｇ</td></tr>
<tr><td>6</td><td>炒めパスタ</td><td>１５ｇ</td></tr>
</table>
2　納品時間は、６時とする。
3　その他、弁当共通規格に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
<tr><td>U10052</td><td>お弁当B</td><td>1　内容は以下の基準を満たすこと。
<table>
<tr><th></th><th>品名</th><th>重量</th></tr>
<tr><td>1</td><td>白飯、焼きのり</td><td>１２０ｇ</td></tr>
<tr><td>2</td><td>メンチカツ</td><td>1個（２０ｇ）</td></tr>
<tr><td>3</td><td>コロッケ</td><td>1/2個（３０ｇ）</td></tr>
<tr><td>4</td><td>えびフライ</td><td>1本（２０ｇ）</td></tr>
<tr><td>5</td><td>野菜かき揚げ</td><td>２０ｇ</td></tr>
<tr><td>6</td><td>白スパゲティ</td><td>５ｇ</td></tr>
<tr><td>7</td><td>玉子焼き</td><td>1切（５ｇ）</td></tr>
</table>
2　その他、お弁当A規格２、３に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
<tr><td>U10053</td><td>お弁当C</td><td>1　内容は、以下の基準を満たすこと。
<table>
<tr><th></th><th>品名</th><th>重量</th></tr>
<tr><td>1</td><td>白飯</td><td>１７０ｇ</td></tr>
<tr><td>2</td><td>チキンフライ</td><td>4切れ（９５ｇ）</td></tr>
<tr><td>3</td><td>白身魚フライ</td><td>1個（５０ｇ）</td></tr>
<tr><td>4</td><td>スパゲティ</td><td>５ｇ</td></tr>
<tr><td>5</td><td>しば漬け</td><td>５ｇ</td></tr>
</table>
2　その他、お弁当A規格２、３に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>U10054</td><td>お弁当Ｄ</td><td>１　内容は、以下の基準を満たすこと。
<table><tr><td></td><td>品名</td><td>重量</td></tr><tr><td>1</td><td>白飯</td><td>１６０ｇ</td></tr><tr><td>2</td><td>チキンカツ</td><td>6切（１２５ｇ）</td></tr><tr><td>3</td><td>スパゲティ</td><td>５ｇ</td></tr><tr><td>4</td><td>しば漬け</td><td>５ｇ</td></tr></table>２　その他、お弁当Ａ規格２、３に同じ。</td><td>又は同等以上のもの（他社の製品を含む）</td></tr>
<tr><td>U1001S</td><td>のり弁当</td><td>１　内容は、以下の基準を満たすこと。
<table><tr><td></td><td>品名</td><td>重量</td></tr><tr><td>1</td><td>麦入りご飯</td><td>１３０ｇ</td></tr><tr><td>2</td><td>鰹おかか</td><td>５ｇ</td></tr><tr><td>3</td><td>焼きのり</td><td>０．７ｇ</td></tr><tr><td>4</td><td>白身魚フライ</td><td>1枚（５０ｇ）</td></tr><tr><td>5</td><td>タルタルソース</td><td>５ｇ</td></tr><tr><td>6</td><td>磯辺ちくわ</td><td>２３ｇ</td></tr><tr><td>7</td><td>丼のたれ</td><td>５ｇ</td></tr><tr><td>8</td><td>刻み大根</td><td>５ｇ</td></tr><tr><td>9</td><td>金平牛蒡</td><td>８ｇ</td></tr></table>２　その他、お弁当Ａ規格２、３に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
<tr><td>U1001U</td><td>から揚げ弁当</td><td>１　内容は、以下の基準を満たすこと。
<table><tr><td></td><td>品名</td><td>重量</td></tr><tr><td>1</td><td>白飯</td><td>１５０ｇ</td></tr><tr><td>2</td><td>鶏唐揚</td><td>5個（７５ｇ）</td></tr><tr><td>3</td><td>甘口醤油たれ</td><td>１０ｇ</td></tr><tr><td>4</td><td>マヨネーズ</td><td>８ｇ</td></tr></table>２　その他、のり弁当規格２、３に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
<tr><td>U10006</td><td>幕の内弁当</td><td>１　内容は、以下の基準を満たすこと。
<table><tr><td></td><td>品名</td><td>重量</td></tr><tr><td>1</td><td>白飯</td><td>１５０ｇ</td></tr><tr><td>2</td><td>炒めパスタ</td><td>１５ｇ</td></tr><tr><td>3</td><td>紅生姜かき揚げ</td><td>1個（１５ｇ）</td></tr><tr><td>4</td><td>厚焼き玉子</td><td>1切（９ｇ）</td></tr><tr><td>5</td><td>紅鮭焼</td><td>1個（２４ｇ）</td></tr><tr><td>6</td><td>れんこん煮</td><td>３０ｇ</td></tr><tr><td>7</td><td>肉シューマイ</td><td>1個（１５ｇ）</td></tr></table>２　その他、のり弁当規格２、３に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
<tr><td>U1002A</td><td>オムライス弁当</td><td>１　内容は、以下の基準を満たすこと。
<table><tr><td></td><td>品名</td><td>重量</td></tr><tr><td>1</td><td>チキンライス</td><td>１８０ｇ</td></tr><tr><td>2</td><td>デミソース</td><td>５０ｇ</td></tr><tr><td>3</td><td>玉子シート</td><td>２３ｇ</td></tr><tr><td>4</td><td>とろっと玉子</td><td>１５ｇ</td></tr></table>２　先割れスプーン付き。
３　その他、のり弁当規格２、３に同じ。</td><td>上記に同じ</td></tr>
</table>