

# 糧食品規格表

令和8年度

航空自衛隊根室分屯基地

文書管理者:第26警戒隊長  
保存期間満了日:2027.3.31

作成年月日:2026.3.3  
枚数:58枚

保存期間:1年  
配布先:第2航空団会計隊

## 1 総則

- (1) 本規格表は、航空自衛隊根室分屯基地において購入する糧食品の規格を定めたものである。
- (2) 本規格表に定めていない糧食品については契約の都度示す。
- (3) 本規格表に定めている糧食品において、契約時に規格を別に示した場合はその限りではない。

## 2 仕様

- (1) 規格に仕様と記されている弁当等については仕様の記載と合致した品を納入するものとする。
- (2) 仕様の容量は容器類を含まない。

## 3 納入要領

- (1) 各業者は、本規格表により入札すべき糧食品の規格について熟知し、規格に適合した糧食品を納入するものとする。
- (2) 納入場所は、根室分屯基地糧食検収室とする。
- (3) 納入時間は、通常示した日の08:30～12:00までとする。  
なお、弁当及びおにぎり等においては、変更の必要がある場合、その都度示す。
- (4) 入門手続き、車両の運行等の行動については基地内の規則に従わなければならない。

## 4 検査

- (1) 通常五感による製品検査並びに数量検査及び包装検査を実施する。
- (2) 官側において物理的または、化学検査が必要と判断した場合、双方立会いのもと資料を採取し、官側から公共の試験機関に試験を依頼する。ただし、試験に要する費用は、契約業者の負担とする。

## 5 統一規格

- (1) 規格において程度とは、±10%以内とする。
- (2) 異味異臭及び破損等並びに異物の混入がないものとする。
- (3) 品名で指定したもの、メーカー名を指定したものについては同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）とする。

## 6 その他

- (1) 包装等には食品衛生に細心の注意を払うものとする。
- (2) 納品時に納入品の包装、搬入等に使用のダンボール箱、発泡箱等は納入時または、納入品使用後不要になった際は引き取るものとする。
- (3) 納入品が不合格となった場合は、直ちに良品と交換するものとする。

## 7 備考欄の\*印は衛生検査省略の品目である。

| 目 | 次                           |
|---|-----------------------------|
| A | 穀類及び同加工品 ..... 4            |
| B | 芋類及び同加工品 ..... 1 0          |
| C | 豆類及び同加工品 ..... 1 2          |
| D | 魚介類及び同加工品 ..... 1 4         |
| E | 獣鳥肉類及び同加工品 ..... 2 2        |
| F | 卵、乳類、デザート類及び同加工品 ..... 2 6  |
| G | 野菜類及び同加工品 ..... 3 0         |
| H | 果実類 ..... 3 5               |
| I | 茸類、海藻類、佃煮及び同加工品 ..... 3 6   |
| J | 嗜好品、嗜好飲料類 ..... 3 8         |
| K | 砂糖類及び油脂類 ..... 4 0          |
| L | 調味料類及び種実類 ..... 4 1         |
| M | 漬物類 ..... 4 8               |
| N | 冷凍品類（野菜類・調理加工食品類） ..... 5 0 |
| O | 缶詰類 ..... 5 6               |
| P | 即席めん類 ..... 5 7             |
| Q | 弁当・おにぎり類 ..... 5 8          |

## A 穀類及び同加工品

## 穀類 共通規格

- 1 日本農林規格に定められた品目については、JASマーク入りとする。
- 2 JAS法に基づく食品品質表示があるもの。
- 3 乾物においては、乾燥良好、かび等を認めないもの。
- 4 異味、異臭、不純物の混入なく粒揃いであること。
- 5 生鮮品以外は、製造後6か月以内のもの。

## ゆで麺・生麺・冷凍麺 共通規格

- 1 2等粉以上を原料とし、色白く粘り強いもの。
- 2 1玉の大きさ及び包装については、別示する。

## パン 共通規格

- 1 出来上がり品の性質は、次の条件を満たす一般市販のものとする。
  - (1) 弾力性の触感がありふっくらとしたもの。
  - (2) カビ臭、イースト臭等がなく風味良好なもの。
  - (3) 表面に焼きむらがなく色艶があること。
  - (4) 形が整っているもの。
- 2 個包装とする。
- 3 常温保存可能な食品については賞味期限を納入日含め3日以上のものであるものとする。
- 4 要冷蔵の食品については賞味期限を納入日含め翌日までとする。
- 5 納品するものは製造後3時間以内のものとする。

| 番号 | 品名   | 単位  | 規 格   | 備 考 |
|----|------|-----|---|-----|
| 1  | 内地精米 | k g | 1 国内産水稻うるち米で農産物規格の1等級のものとする。<br>2 年産及び類別はその都度示す。<br>3 包装は1 k g 詰ポリエチレン袋入とする。                        | *   |
| 2  | 糯米   | k g | 1 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。<br>2 年産は当年産又は前年度産とする。<br>3 包装は1 k g 詰ポリエチレン袋入とする。                     | *   |
| 3  | 強化白麦 | k g | 1 大麦を精製加工しビタミンB1・B2を強化したもの。<br>2 容量等は別示する。  | *   |
| 4  | 十五穀米 | 袋   | 1 もち米、黒米、とうもろこし、小豆、大麦、そば、はと麦、黒豆、黒ごま、白ごま、発芽玄米、ホワイトソルガム、もちあわ、もちきび、アマランサス(原料の一部に大豆を含む。)<br>2 容量等は別示する。 | *   |
| 5  | 新玄   | 個   | 1 ビタミンB1・B2・B6・葉酸・パントテン酸・鉄分を強化したもの。<br>2 容量等は別示する。  | *   |
| 6  | 小麦粉  | k g | 1 1等級の無漂白のもの1 k g 袋入とする。<br>2 銘柄は日清、昭和他<br>3 種類は別示する。   | *   |
| 7  | 天ぷら粉 | 袋   | 銘柄・容量等は別示する。  | *   |
| 8  | パン粉  | 個   | 1 粉末は粗く、白色であること。<br>2 容量等は別示する。   | *   |
| 9  | 切り麩  | 個   | 1 良質小麦粉(強力粉)を原料として、形状良く焼きスライスしたもの。<br>2 麩質100%、20 g 程度袋入<br>3 着色料は、食品衛生法によるものを使用<br>4 乾燥良好で割れないもの。  | *   |

## A 穀類及び同加工品

5

| 番号 | 品名            | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|---------------|-----|---|----|
| 10 | 切り餅           | 袋   | 1 糯米を原料とする。<br>2 容量等はその都度示す。                      | *  |
| 11 | ビーフン          | k g | 1 うるち米を原料としたもの。<br>2 容量等は別示する。                    | *  |
| 12 | スパゲティ         | k g | 1 強力粉を使用し、特有の色及び艶のあるもので折れ、砕けのないもの。<br>2 1 k g 袋入  | *  |
| 13 | マカロニ          | 個   | 1 強力粉を使用し、特有の色及び艶のあるもので折れ、砕けのないもの。<br>2 容量等は別示する。 | *  |
| 14 | 素麺            | k g | 1 良質小麦粉を原料とし、折れのないもの。<br>2 白色のもの。<br>3 容量等は別示する。  | *  |
| 15 | 冷麦            | k g | 1 良質小麦粉を原料とし、折れのないもの。<br>2 白色のもの。<br>3 容量等は別示する。  | *  |
| 16 | 乾そば           | 袋   | 1 そば粉30%以上とし、折れのないもの。<br>2 容量等は別示する。              | *  |
| 17 | 蒸し中華麺         | 袋   | 1 玉150gで3玉入                                       |    |
| 18 | 塩焼きそば麺        | 袋   | 1 玉150gで3玉入                                       |    |
| 19 | 冷凍中華麺<br>(細麺) | 袋   | 1 1食200g<br>2 細麺タイプ                               |    |
| 20 | 焼きそば麺         | k g | 1 k g 袋入り   |    |
| 21 | 冷凍中華麺         | 箱   | 1 1食230g<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 22 | 冷凍うどん         | 袋   | 1 1食250g<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 23 | 冷凍そば          | k g | 1 1食200g<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 24 | 冷凍スパゲティ       | 袋   | 1 1食210g<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 25 | 冷凍ちゃんぽん麺      | 箱   | 1 1食200g<br>2 丸麺タイプ                               |    |
| 26 | スパゲティ細麺       | 箱   | 1 1.4mm乾麺<br>2 容量等は別示する。                          | *  |
| 27 | 天然酵母パン        | 個   | 1 常温保存可能品<br>2 賞味期限60日<br>3 容量等は別示する。             | *  |
| 28 | 食パン           | 枚   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 スライス包装<br>3 サイズ・枚数等は別示する。       |    |
| 29 | 食パン(冷凍)       | 枚   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 スライス包装<br>3 6枚切・1枚入             |    |
| 30 | 背割パン          | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 サンド用に背割りしたもの。<br>3 容量等は別示する。    |    |
| 31 | ハンバーガー用<br>パン | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 横に切り目を入れたもの。<br>3 容量等は別示する。     |    |

## A 穀類及び同加工品

6

| 番 号 | 品 名                 | 単 位 | 規 格                                  | 備 考 |
|-----|---------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| 32  | フランスパン              | 本   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 33  | クロワッサン<br>(冷凍)      | 箱   | 1 焼成冷凍パン<br>2 容量等は別示する。<br>3 テーブルマーク |     |
| 34  | クロワッサン<br>(チョコ)     | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 35  | クロワッサン<br>(ウインナー)   | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 36  | クロワッサン<br>(ハムチーズ)   | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 37  | バターロール<br>(冷凍)      | 袋   | 1 焼成冷凍パン<br>2 容量等は別示する。<br>3 テーブルマーク |     |
| 38  | バターロール              | 袋   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 39  | テーブルパン<br>(ミルク)     | 袋   | 1 焼成冷凍パン<br>2 容量等は別示する。<br>3 テーブルマーク |     |
| 40  | テーブルパン<br>(オリーブオイル) | 袋   | 1 焼成冷凍パン<br>2 容量等は別示する。<br>3 テーブルマーク |     |
| 41  | クリームパン              | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 42  | クリームドーナツ            | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 43  | アンパン                | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 アンの種類、容量等は別示する。    |     |
| 44  | アンドーナツ              | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 アンの種類、容量等は別示する。    |     |
| 45  | カレーパン<br>(焼き)       | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 46  | カレーパン<br>(揚げ)       | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 47  | メロンパン               | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 48  | メロンパン<br>(チョコチップ)   | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 49  | フレンチトースト            | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 50  | ちくわパン               | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 51  | くるみパン               | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 52  | チーズ蒸しパン             | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 53  | ピロシキ                | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |
| 54  | ピザパン<br>(サラミ)       | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。          |     |

## A 穀類及び同加工品

7

| 番 号 | 品 名                 | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------------------|-----|---|-----|
| 55  | ちぎりパン<br>(ピザチーズ)    | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 56  | ちぎりパン<br>(チーズフォンデュ) | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 57  | やきそばパン              | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 具の内容、容量等は別示する。  |     |
| 58  | ミックスサンド             | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 具の種類、容量等については別示する。  |     |
| 59  | カツサンド               | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 カツの種類、容量等については別示する。   |     |
| 60  | ウインナーパン<br>(マヨネーズ)  | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 61  | ウインナーパン<br>(あらびき)   | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 62  | ウインナーパン<br>(エッグ)    | 個   | 1 パン共通規格に同じ。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 63  | うぐいすもち              | 個   | 1 一般市販品とし風味良好なもの。<br>2 当日製品であること。<br>3 重量は別示する。                                   |     |
| 64  | 桜もち                 | 個   | 1 一般市販品とし風味良好なもの。<br>2 当日製品であること。<br>3 重量は別示する。                                   |     |
| 65  | べこもち                | 個   | 1 一般市販品とし風味良好なもの。<br>2 当日製品であること。<br>3 重量は別示する。                                   |     |
| 66  | かしわもち               | 個   | 1 一般市販品とし風味良好なもの。<br>2 当日製品であること。<br>3 重量は別示する。                                   |     |
| 67  | 串団子                 | 個   | 1 70g程度の団子を串に刺したもの。<br>2 当日製品であること。<br>3 種類については別示する。                             |     |
| 68  | おはぎ(手作り)            | 個   | 1 一般市販品とし風味良好なもの。<br>2 当日製品であること。<br>3 重量は別示する。                                   |     |
| 69  | いなり寿司               | 袋   | 1 ボイリングパック<br>2 1個40g、12個入<br>3 ミツカン  |     |
| 70  | 焼おにぎり               | 袋   | 1 ボイリングパック<br>2 1個70g、10個入<br>3 味の素   |     |
| 71  | スパゲティサラダ            | kg  | 1 レストランタイプ・チルド品<br>2 スパゲティ、玉葱、人参、とうもろこし、<br>マヨネーズ、調味料使用<br>3 容量等は別示する。<br>4 キューピー |     |
| 72  | マカロニサラダ             | kg  | 1 レストランタイプ・チルド品<br>2 マカロニ、玉葱、人参、とうもろこし、マ<br>ヨネーズ、調味料使用<br>3 容量等は別示する。<br>4 キューピー  |     |

## A 穀類及び同加工品

8

| 番号 | 品名                       | 単位 | 規格   | 備考 |
|----|--------------------------|----|--|----|
| 73 | クルトン                     | 袋  | 1 フライドクルトン、容量等は別示する。<br>2 キューピー                                    | *  |
| 74 | 唐揚げ粉                     | 袋  | 1 粉末製品、容量等は別示する。<br>2 リケン  | *  |
| 75 | 冷 麺                      | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 戸田久   |    |
| 76 | 冷凍もち                     | 袋  | 1 1個20g程度、50個入<br>2 冷凍品<br>3 日本食研                                  |    |
| 77 | たこ焼き                     | 袋  | 1 1個30g程度<br>2 容量等は別示する。<br>3 冷凍品                                  |    |
| 78 | ナン                       | 個  | 1 1枚100g程度、個包装<br>2 冷凍品  |    |
| 79 | 乾燥パスタ                    | 個  | 1 マジックパスタ<br>2 60g入<br>3 テイストは別示する。<br>4 サタケ                       | *  |
| 80 | 乾燥米飯A                    | 個  | 1 マジックライス<br>2 100g入<br>3 テイストは別示する。<br>4 サタケ                      | *  |
| 81 | 乾燥米飯B                    | 個  | 1 マジックライス<br>2 100g入<br>3 テイストは別示する。<br>4 サタケ                      | *  |
| 82 | パック<br>ダッカルビ風<br>弁当      | 個  | 1 レトルト白飯300g<br>2 ダッカルビ風丼の具140g<br>3 スプーン付                         | *  |
| 83 | パック<br>牛肉野菜カレー<br>弁当     | 個  | 1 レトルト白飯300g<br>2 カレーレトルト220g<br>3 スプーン付                           | *  |
| 84 | パック<br>マーボつくね丼           | 個  | 1 レトルト白飯300g<br>2 マーボ風つくね丼の具130g<br>3 スプーン付                        | *  |
| 85 | パック<br>和風オニオン<br>ハンバーグ弁当 | 個  | 1 レトルト白飯300g<br>2 和風オニオンハンバーグ170g<br>3 スプーン付                       | *  |
| 86 | レトルト<br>チャーハンセット         | 個  | 1 レトルトベーコン飯375g<br>2 副食(レトルト)は別示する。                                | *  |
| 87 | レトルト<br>鶏飯セット            | 個  | 1 レトルトベーコン飯375g<br>2 副食(レトルト)は別示する。                                | *  |
| 88 | レトルト<br>五目飯セット           | 個  | 1 レトルトベーコン飯375g<br>2 副食(レトルト)は別示する。                                | *  |
| 89 | 栄養補助食品A                  | 個  | 1 原材料：小麦粉・オールブラン他<br>2 テイスト、容量等は別示する。<br>3 クリーム玄米ブラン、アサヒグループ株式会社食品 | *  |

## A 穀類及び同加工品

9

| 番 号 | 品 名               | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-------------------|-----|---|-----|
| 90  | 栄養補助食品B           | 個   | 1 原材料：小麦粉・卵・アーモンド他<br>2 テイスト、容量等は別示する。<br>3 カロリーメイト、大塚製菓                | *   |
| 91  | 栄養補助食品C           | 個   | 1 原材料：大豆粉他<br>2 テイスト、容量等は別示する。<br>3 ソイジョイ、大塚製菓                          | *   |
| 92  | 栄養補助食品D           | 本   | 1 原材料：ショートニング、大豆たん白他<br>2 テイスト、容量等は別示する。<br>3 1本満足バー、アサヒグループ株式会社食品      | *   |
| 93  | ビスケット             | 個   | 1 原材料：小麦粉、砂糖、ショートニング、乳糖他<br>2 テイストは別示する。<br>3 1袋5枚入<br>4 ビスコミニパック、江崎グリコ | *   |
| 94  | ウエハース<br>(Ca)     | 袋   | 1 原材料：小麦粉(国内製造)、植物油脂、ブドウ糖他<br>2 1枚7.1g×36枚入<br>3 ヘルシークラブ                | *   |
| 95  | ウエハース<br>(鉄)      | 袋   | 1 原材料：小麦粉(国内製造)、植物油脂、ブドウ糖他<br>2 1枚7.1g×36枚入<br>3 ヘルシークラブ                | *   |
| 96  | レトルトパック<br>(ごはん)  | 個   | 1 スティック状ごはん<br>2 180g、テイストは別示する。<br>3 レトルトパウチ食品                         | *   |
| 97  | レトルトパック<br>(おかず)  | 個   | 1 スティック状おかず<br>2 80～120g、テイストは別示する。<br>3 レトルトパウチ食品                      | *   |
| 98  | フルーツ<br>グラノーラ     | 個   | 1 オーツ麦、ライ麦、ドライフルーツ、かぼちゃの種、玄米、小麦ふすまなどがミックスされたもの<br>2 容量等は別示する。<br>3 カルビー | *   |
| 99  | パック麺<br>(焼きそば)    | 個   | 1 チルド品、個包装<br>2 ピリ辛さんぎ焼きそば<br>3 容量は別示する。<br>4 セイコーフレッシュ                 | *   |
| 100 | パック麺<br>(焼うどん)    | 個   | 1 チルド品、個包装<br>2 和風豚焼うどん<br>3 容量は別示する。<br>4 セイコーフレッシュ                    | *   |
| 101 | パック麺<br>(カルボナーラ)  | 個   | 1 チルド品、個包装<br>2 クリーミーカルボナーラ<br>3 容量は別示する。<br>4 セイコーフレッシュ                | *   |
| 102 | パック麺<br>(ペペロンチーノ) | 個   | 1 チルド品、個包装<br>2 チキンたっぷりペペロンチーノ<br>3 容量は別示する。<br>4 セイコーフレッシュ             | *   |

## B 芋類及び同加工品

## 芋類 共通規格

- 1 新鮮で発芽、腐敗、傷及び割れ等のないもの。
- 2 形状は、均一で大きさのそろったもの。
- 3 土砂等の付着や病害虫のないもの。

| 番号 | 品名        | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|-----------|-----|---|----|
| 1  | 馬鈴薯       | k g | 1 1個80g以上のもの。<br>2 種類は別示する。   |    |
| 2  | 甘藷        | k g | 1 甘味強く貯蔵、保管に耐える程度に乾燥し、充実味あるもの。<br>2 1個200～300gのもの。                          |    |
| 3  | 長芋        | k g | 1 毛根を除き折れのないもの。<br>2 粘質に富み1本500g以上直径5cm以上のもの。                               |    |
| 4  | 里芋        | k g | 1 毛根、病害虫、紅斑等のない品質良好なもの。<br>2 1個50g以上のもの。<br>3 皮むきの場合は別示する。<br>4 1袋1kg入      |    |
| 5  | 澱粉        | k g | 1 北海道産馬鈴薯を使用<br>2 生成澱粉1級品<br>3 乾燥良く、白色で不純物混入のないもの。                          | *  |
| 6  | 春雨        | k g | 1 乾燥良好で色は白く折れがなく、戻した時に弾力性及び光沢のあるもの。<br>2 1袋200g入                            | *  |
| 7  | 緑豆春雨      | 袋   | 1 緑豆を原料にしたもの。<br>2 容量等は別示する。  | *  |
| 8  | マッシュポテト   | k g | 馬鈴薯をゆでた後に裏ごしをして乾燥させたもの。   | *  |
| 9  | こんにやく     | 個   | 1 弾力に富み気泡がなく、灰白色で光沢及び弾力があり異味異臭のないもの。<br>2 異物混入のないもの、1個600g程度                |    |
| 10 | つきこんにやく   | k g | 1 弾力に富み気泡がなく、灰白色で光沢及び弾力があり異味異臭のないもの。<br>2 こんにやくを帯状に加工したもの。<br>3 容量等は別示する。   |    |
| 11 | ダイスカットポテト | 袋   | 1 冷凍品<br>2 カットサイズ等は別示する。<br>3 1袋1kg入  |    |
| 12 | 白滝        | k g | 1 弾力に富み気泡がなく、灰白色で光沢及び弾力があり異味異臭のないもの。<br>2 糸状で、太さがそろっているもの。<br>3 容量等は別示する。   |    |
| 13 | じゃがいも(蒸し) | 袋   | 1 加熱済み真空パック、チルド品<br>2 1袋1kg入  |    |
| 14 | ポテトサラダ    | k g | 1 レストランタイプ・チルド品<br>2 馬鈴薯、玉葱、人参、とうもろこし、マヨネーズ、調味料使用<br>3 容量等は別示する。<br>4 キューピー |    |
| 15 | ダイスカットポテト | 袋   | 1 冷凍品<br>2 カットサイズ等は別示する。<br>3 1袋1kg入  |    |

## B 芋類及び同加工品

11

| 番 号 | 品 名              | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|------------------|-----|---|-----|
| 16  | 冷凍里芋             | k g | 1 冷凍品<br>2 1袋500g入                                |     |
| 17  | ナチュラルカット<br>ポテトA | k g | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg入                                 |     |
| 18  | シューストリング<br>ポテト  | 袋   | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg入                                 |     |
| 19  | 荒くだきポテト          | 袋   | 1 冷凍品<br>2 60g×12個入<br>3 北海道産じゃがいも加工品             |     |
| 20  | 冷凍長芋<br>ダイスカット   | k g | 1 冷凍品<br>2 1袋500g入                                |     |
| 21  | 大学芋              | 袋   | 1 冷凍品<br>2 1袋1kg入                                 |     |
| 22  | 緑豆春雨カット          | 袋   | 1 緑豆春雨をカットしたもの<br>2 1袋500g入                       | *   |
| 23  | ナチュラルカット<br>ポテトB | k g | 1 冷凍品<br>2 北海道産インカのめざめ<br>3 1袋1kg入<br>4 セイコーフレッシュ |     |

## C 豆類及び同加工品

## 豆類 共通規格

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。

| 番号 | 品名     | 単位  | 規 格   | 備 考 |
|----|--------|-----|---|-----|
| 1  | 小豆     | k g | 1 農林規格検査2等合格品以上のもの。<br>2 粒揃いであって乾燥良好で、病虫害、未成熟、しわ等がなく固有の光沢のあるもの。<br>3 雑物の混入がないこと。<br>4 容量等は別示する。   |     |
| 2  | 豆腐（木綿） | 個   | 1 大豆を原料とし、色は白くてきめが細かく形崩れのない適度の固さを保つ木綿豆腐<br>2 納入当日製造のもので冷却完全で破損、異味異臭のないもの。<br>3 大きさは1個400g程度       |     |
| 3  | 絹ごし豆腐  | 個   | 1 大豆を原料とし、色は白くてきめが細かく形崩れのない舌ざわりがなめらかでやわらかいもの。<br>2 納入当日製造のもので冷却完全で破損、異味異臭のないもの。<br>3 大きさは1個400g程度 |     |
| 4  | 焼き豆腐   | k g | 1 木綿豆腐を使用し30%程度水分を絞り焼きあげたもの。<br>2 品質が均一で破損、異味異臭のないもの。<br>3 容量等は別示する。                              |     |
| 5  | 絞り豆腐   | k g | 1 木綿豆腐を水分50%程度に絞ったもの。<br>2 異味異臭のないもの。<br>3 容量は別示する。   |     |
| 6  | 高野豆腐   | 袋   | 1 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。<br>2 形状は均一であること。<br>3 容量等は別示する。                              | *   |
| 7  | 油揚     | k g | 1 納入当日製造のもので新鮮なもの。<br>2 良質植物油を使用し適度な光沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの。<br>3 容量等は別示する。                             |     |
| 8  | 小揚     | 袋   | 1 油揚に同じで開きやすいもの。<br>2 1枚20g程度   |     |
| 9  | 厚揚     | k g | 1 豆腐（木綿）を厚めに切り油で揚げたもの。<br>2 良質植物油を使用し適度な光沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの。<br>3 大きさは1個400g程度                      |     |
| 10 | がんもどき  | 袋   | 1 味の素<br>2 長芋、人参、胡麻を使用したもの。<br>3 1個25g程度、1袋50個入   |     |
| 11 | おから    | k g | 1 納入当日製造のもので新鮮なもの。<br>2 固く絞ったもので異味異臭不純物の認められないもの。<br>3 容量等は別示する。                                  |     |
| 12 | うの花    | k g | 1 おからを使用し、人参、ごぼう、ひじき等を混ぜ醤油、調味料で味付してあるもの。<br>2 当日調理品（冷凍の場合を除く。）<br>3 藤六食品                          |     |

## C 豆類及び同加工品

13

| 番号 | 品名        | 単位 | 規格   | 備考 |
|----|-----------|----|--|----|
| 13 | 味付いなり     | 袋  | 1 小揚げを味付したもの。<br>2 真空パック入<br>3 容量等は別示する。   |    |
| 14 | 豆乳(無調整)   | 本  | 1 農林規格品<br>2 無調整豆乳<br>3 1000ml紙パック入  |    |
| 15 | 豆乳(調整)    | 本  | 1 農林規格品<br>2 調整豆乳<br>3 1000ml紙パック入   |    |
| 16 | 豆乳        | 本  | 1 農林規格品<br>2 テイストは別示する。<br>3 200ml紙パック入、ストロー付  |    |
| 17 | 納豆        | 個  | 1 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする。<br>2 豆が良く発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引き納豆とする。<br>3 容量等は別示する。               |    |
| 18 | ひきわり納豆    | 個  | 1 納豆を挽いたもの。<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 19 | 黄な粉       | 袋  | 1 農林省規格に合格した大豆を使用したもの。<br>2 新鮮にして特有の香味を有し異味異臭のないもの。<br>3 乾燥良く、不純物を含まないもの。<br>4 容量等は別示する。 |    |
| 20 | 赤味噌       | 袋  | 1 異味異臭、かび、雑物の混入がないもの。<br>2 一般市販品同等品以上のもの。<br>3 容量等は別示する。                                 | *  |
| 21 | 煮豆        | kg | 1 つゆ入りで、芯が残っていないもの。<br>2 豆の種類は別示する。  |    |
| 22 | 充填豆腐      | 個  | 1 冷やした豆乳に凝固剤を混ぜて包装容器に注入し加熱して固めたもの。<br>2 容量等は別示する。  |    |
| 23 | 味噌        | kg | 1 熟成充分で淡黄色の白味噌<br>2 異味異臭、かび、雑物の混入がないもの。<br>3 20kg入、製造後1か月以内のもの。<br>4 カネサ甘味噌              | *  |
| 24 | 冷凍豆腐      | kg | 1 ブチ豆腐、バラ凍結品<br>2 1kg入   |    |
| 25 | 餅入り巾着袋    | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 不二製油  |    |
| 26 | 大豆水煮      | kg | 1 国産大豆使用<br>2 真空パック入<br>3 容量等は別示する。  |    |
| 27 | 大豆ミート(粒状) | kg | 1 北海道産大豆<br>2 粒状<br>3 1kg入   |    |

**鮮魚 共通規格**

- 1 外観：表面は新鮮な光輝、光沢を有し鱗が固着して、眼球に張りがあり、角膜が透明であること。
- 2 臭い：固有の鮮魚臭を有し悪臭のないこと。
- 3 身切れがなく一様に魚体が揃っていること。

**冷凍魚 共通規格**

- 1 鮮魚共通規格適合品を使用したもので、凍結完全な状態にあり、眼球が張り出し角膜が混濁せず、解凍後には鮮魚と同等になるもの。
- 2 加工年月日が明記され、加工後6か月以内のものでドリップの容出量が少なく、冷凍焼けのないもの。

**塩、干し魚 共通規格**

- 1 鮮魚共通規格適合品を使用したもので、塩蔵品は塩味適度、干し魚は生干しのものとし油やけがなく大きさが揃っており、内部に異常の認めないもの。
- 2 塩蔵品の検量は塩を除く。

**練り製品 共通規格**

- 1 鮮魚共通規格適合品を原料とし、弾力性に富み、風味、光沢があり鮮度良好なもので製造した業者及び期日等を表示したもの。
- 2 澱粉の使用は、20%以下

**共通処理区分**

- 1 ラウンド（丸）とは処理しない魚体そのままのもの。
- 2 セミドレス（腹抜き）とは内臓、エラ、血合い、鱗を除去したもの。
- 3 ドレス（頭取り腹抜き）とはセミドレスから頭、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）とは、ドレスから尾ヒレを除去したもの。
- 5 チャンク（筒切り）とはドレス、パンドレスを大きい幅に筒切りにしたもの。
- 6 フィレ（三枚卸身）とはドレス、パンドレスを3枚卸身にしたもの。
- 7 切り身とは適当な厚さに小さく切断したもの。
- 8 開きとはドレスを背又は腹から切り開いたもの。
- 9 むき身とは、殻を取り除いたもの。

| 番号 | 品名             | 単位 | 規格                                    | 備考 |
|----|----------------|----|---------------------------------------|----|
| 1  | 鰯              | kg | 1 フィレ1枚120g程度<br>2 真鰯、ムロ鰯             |    |
| 2  | 開き鰯            | kg | 開き、生干しで1枚140g程度                       |    |
| 3  | 赤魚コクみそ漬        | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産             |    |
| 4  | 赤魚粕漬           | kg | 1 切り身を粕漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。          |    |
| 5  | 赤魚味噌漬          | kg | 1 切り身を味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。         |    |
| 6  | 赤魚開き           | kg | 開き、生干しで1枚250g程度                       |    |
| 7  | 赤魚粕漬           | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産             |    |
| 8  | いわし梅煮          | kg | 25尾入レトルト1kg                           |    |
| 9  | 辛子明太子入り<br>さんま | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品                  |    |
| 10 | かじか            | kg | 1 角切にしたもの。<br>2 肝臓も含む。<br>3 容量等は別示する。 |    |
| 11 | 鯉切り身           | kg | 切り身とし、1枚100g程度                        |    |

## D 魚介類及び同加工品

15

| 番 号 | 品 名      | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|----------|-----|---|-----|
| 12  | 干し鰯      | k g | 1 ドレスにして、生干したものの。<br>2 宗八または、真鰯で1枚150g程度              |     |
| 13  | 鰯(骨なし)   | 袋   | 1 中骨なし、容量等は別示する。<br>2 日本食研                            |     |
| 14  | 銀鰯切り身    | k g | 1 切り身にしたもの。<br>2 g数は別示する。                             |     |
| 15  | 銀鰯味醂漬    | k g | 1 切り身を調味液に浸漬したもの。<br>2 g数は別示する。                       |     |
| 16  | 銀鰯粕漬     | k g | 1 切り身を粕漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                          |     |
| 17  | 銀鰯西京漬    | k g | 1 切り身を西京味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                       |     |
| 18  | 生とき鮭     | k g | 1 ときしらずのフィレとする。<br>2 容量等は別示する。                        |     |
| 19  | 生とき鮭切り身  | k g | 1 ときしらずの切り身とする。<br>2 g数は別示する。                         |     |
| 20  | キングサーモン  | k g | 1 生のフィレとする。<br>2 容量等は別示する。                            |     |
| 21  | サーモン粕漬   | k g | 1 サーモンの切り身<br>2 1枚100g程度                              |     |
| 22  | トラウトサーモン | k g | 1 生のフィレとする。<br>2 容量等は別示する。                            |     |
| 23  | 塩鮭(紅鮭)   | k g | 1 フィレを真空パックしたもの。<br>2 塩味適度(甘塩)で鮮度良好なもの。<br>3 1箱8kg入   |     |
| 24  | 塩秋鮭      | k g | 1 秋鮭のフィレとする。<br>2 塩味適度(甘塩)で鮮度良好なもの。<br>3 容量等は別示する。    |     |
| 25  | 刺身用サーモン  | k g | 1 刺身用真空パック入、容量等は別示する。<br>2 カネヨシ                       |     |
| 26  | 鮭フレーク    | k g | 1 新鮮な鮭をフレーク状にし、調味加工した<br>もの。<br>2 容量等は別示する。<br>3 カネヒロ |     |
| 27  | 鯖        | k g | 生(冷凍可)でドレス、1尾700g程度                                   |     |
| 28  | 鯖フィレ     | k g | 1 生(冷凍可)の鯖を使用しフィレにしたも<br>の。<br>2 1枚140g程度             |     |
| 29  | 鯖西京漬     | k g | 1 切り身を西京味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                       |     |
| 30  | 鯖味醂漬     | k g | 1 切り身を調味液に浸漬したもの。<br>2 g数は別示する。                       |     |
| 31  | 鯖もろみ漬    | k g | 1 切り身をもろみ味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                      |     |
| 32  | しめ鯖      | k g | 1 フィレを塩、酢でしめ風味良好なもの。<br>2 生食用、真空パック入<br>3 容量等は別示する。   |     |
| 33  | さば生姜煮    | 袋   | 1 83g程度、入り数は別示する。<br>2 ヤヨイ                            |     |

## D 魚介類及び同加工品

16

| 番号 | 品名      | 単位 | 規格   | 備考 |
|----|---------|----|--|----|
| 34 | さば味噌煮   | 袋  | 1 83g程度、入り数は別示する。<br>2 ヤヨイ                       |    |
| 35 | 生秋刀魚    | kg | ラウンド、サイズ等は別示する。                                  |    |
| 36 | 塩秋刀魚    | kg | ラウンド、サイズ等は別示する。                                  |    |
| 37 | 開き秋刀魚   | kg | 1 背開きにし、頭、中骨を除いたもの。<br>2 1尾110g程度                |    |
| 38 | 秋刀魚味醂干  | 袋  | 1 開きにして、調味液に浸漬、干したもの。<br>2 容量等は別示する。             |    |
| 39 | 糠秋刀魚    | kg | 1 生秋刀魚を糠漬にしたもの。<br>2 サイズ、容量等は別示する。               |    |
| 40 | 子持ちししゃも | 個  | 1尾18g程度の子持ちで8尾入                                  |    |
| 41 | かすべ     | kg | 1 皮を剥ぎ切り身にしたもの。<br>2 g数は別示する。                    |    |
| 42 | たち      | kg | 1 真鱈またはスケトウダラの白子で異味異臭なく雑物の混入なきもの。<br>2 容量等は別示する。 |    |
| 43 | 鱈フィレ    | kg | 1 真鱈をフィレにしたもの。<br>2 容量等は別示する。                    |    |
| 44 | 鱈粕漬     | kg | 1 切り身を粕漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                     |    |
| 45 | 鱈味醂漬    | kg | 1 切り身を調味液に浸漬したもの。<br>2 g数は別示する。                  |    |
| 46 | 鱈味噌漬    | kg | 1 切り身を味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                    |    |
| 47 | 鱈西京漬    | kg | 1 切り身を西京味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                  |    |
| 48 | 鱈切り身    | kg | 1 切り身にしたもの。<br>2 g数は別示する。                        |    |
| 49 | 銀鱈切り身   | kg | 1 切り身にしたもの。<br>2 g数は別示する。                        |    |
| 50 | 銀鱈味醂漬   | kg | 1 切り身を調味液に浸漬したもの。<br>2 g数は別示する。                  |    |
| 51 | 銀鱈粕漬    | kg | 1 切り身を粕漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                     |    |
| 52 | 銀鱈西京漬   | kg | 1 切り身を西京味噌漬にしたもの。<br>2 g数は別示する。                  |    |
| 53 | こまい     | kg | 汁用筒切りにカットしたもの。                                   |    |
| 54 | 鯧       | kg | ラウンドで1尾15~20cm 1尾350g程度、冬鯧は不可                    |    |
| 55 | 開き鯧     | kg | 1 背開きにし、頭、中骨を除いたもの。<br>2 1尾250g程度                |    |
| 56 | 刺身用はまち  | kg | 1 刺身用に冊にしたもの。<br>2 生食用<br>3 容量等は別示する。            |    |
| 57 | ぶり切り身   | kg | 1 切り身にしたもの。<br>2 g数は別示する。                        |    |
| 58 | ぶり照り    | kg | 1 切り身に調味液をかけたもの。<br>2 g数は別示する。                   |    |

## D 魚介類及び同加工品

17

| 番号 | 品名              | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|-----------------|-----|---|----|
| 59 | 開きほっけ           | k g | 1 背開きにし、頭、中骨を除いたもの。<br>2 1尾350g程度                                 |    |
| 60 | ほっけ味醂漬          | k g | 1 切り身を調味液に浸漬したもの。<br>2 g数は別示する。                                   |    |
| 61 | ほっけ醤油漬          | k g | 1 切り身を調味液に浸漬したもの。<br>2 g数は別示する。                                   |    |
| 62 | 刺身用鮪            | k g | 1 刺身用に冊にしたもの。<br>2 生食用<br>3 種類(本鮪・めばち鮪・きはだ鮪)は別示する。<br>4 容量等は別示する。 |    |
| 63 | 鮪たたき            | k g | 1 きはだ鮪7：バチ鮪3の割合<br>2 マルハ<br>3 容量等は別示する。                           |    |
| 64 | あさり貝            | k g | 1 中粒で殻付き、良く砂出ししたもの。<br>2 石、砂、海藻及び死貝の混入は不可<br>3 容量等は別示する。          |    |
| 65 | 冷凍あさり           | k g | 1 あさり貝のむき身をバラ凍結させたもの。<br>2 1kg入                                   |    |
| 66 | 蜆               | k g | 1 中粒で殻付き、良く砂出ししたもの。<br>2 石、砂及び死貝の混入は不可<br>3 容量等は別示する。             |    |
| 67 | 刺身用帆立           | k g | 1 生食用バラ凍結の冷凍貝柱<br>2 Lサイズ1kg入                                      |    |
| 68 | 帆立フレーク          | k g | 1 生食用冷凍貝柱<br>2 サイズ不揃い型くずれたもの、1kg入                                 |    |
| 69 | 帆立貝柱            | k g | 1 うろ、みみを除去した、生の刺身用で1粒<br>40g程度<br>2 厚岸産または、根室産のもの。                |    |
| 70 | ボイル帆立           | k g | 1 ボイル冷凍品<br>2 サイズ等は別示する。  |    |
| 71 | ボイルベビー帆立        | k g | 1 ボイルしたもの。<br>2 SSサイズ1kg入   |    |
| 72 | 帆立の子<br>(ボイル)   | k g | 粒の揃ったもの、1kg入  |    |
| 73 | 煮つぶ             | k g | 1 むき身でボイルのもの。<br>2 Mサイズ、冷凍可<br>3 容量等は別示する。                        |    |
| 74 | 冷凍シーフード<br>ミックス | k g | 1 いか、あさりむき身、むき海老等のバラ凍<br>結品<br>2 1kg入                             |    |
| 75 | 冷凍真いか           | k g | 1 ぱい250g程度の真いか  |    |
| 76 | 冷凍紫いか           | k g | 1 内臓、足、皮を除去したもの。<br>2 肉質厚く柔らかいもの。<br>3 容量等は別示する。                  |    |
| 77 | 冷凍紫かのこいか        | k g | 1 冷凍紫いかにかのこ状の切れ目を入れたもの。<br>2 5cm×5cmカット冷凍品<br>3 1kg入              |    |

## D 魚介類及び同加工品

18

| 番号 | 品名         | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|------------|-----|---|----|
| 78 | 刺身用いか      | k g | 1 生食用いかそうめん<br>2 冷凍品<br>3 容量等は別示する。                                   |    |
| 79 | いか塩辛       | 袋   | 1 新鮮ないかを原料とし塩味適度で熟成良好なもの、容量等は別示する。<br>2 スノメ                           |    |
| 80 | いか刺し松前     | k g | 1 いかと昆布、野菜で漬けてあるもの。<br>2 タケダ食品<br>3 容量等は別示する。                         |    |
| 81 | つぼ抜きいか     | 箱   | 1 真いかを使用し、内臓および足を除いた筒状のもの。<br>2 1箱7.5kg入                              |    |
| 82 | うなぎ蒲焼      | k g | 1 頭、背骨を除き開いて蒲焼きにしたもの。<br>2 1尾200g程度                                   |    |
| 83 | 無頭ブラックタイガー | 箱   | 1 無頭のブラックタイガー<br>2 1箱1.8kg入、1尾25g程度<br>3 完全冷凍品                        |    |
| 84 | 刺身用甘海老     | 枚   | 1 刺身用尾付きむき海老<br>2 1枚75尾入、375g程度                                       |    |
| 85 | 冷凍むきえび     | 袋   | 1 むき海老バラ凍結<br>2 固形量700g以上<br>3 サイズは別示する。                              |    |
| 86 | 伸ばしえび4L    | 箱   | 1 1尾30g程度、60尾入<br>2 浜庄  |    |
| 87 | 北海しまえび     | k g | 1 根室産または尾岱沼産<br>2 サイズ、容量等は別示する。                                       |    |
| 88 | 中華くらげ      | 箱   | 1 細切りで中華風調味液で味付したもの。<br>2 1箱2kg入                                      |    |
| 89 | 白す干し       | k g | 1 乾燥良好なもの。<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 90 | 蛸          | k g | 1 刺身用に茹でた真蛸の足とする。<br>2 容量等は別示する。                                      |    |
| 91 | 魚すり身       | k g | 1 新鮮な鱈を原料とし雑物の混入がないもの。<br>2 弾力があり、異味異臭のなく「ネット」を引かないもの。<br>3 容量等は別示する。 |    |
| 92 | カニ入すり身     | k g | 1 魚すり身にカニのむき身を混ぜたもの。<br>2 容量等は別示する。                                   |    |
| 93 | 板かまぼこ      | 本   | 1 艶、弾力性に富むもので1本400g程度<br>2 板の重さは検量外                                   |    |
| 94 | 松竹梅かまぼこ    | 袋   | 1 艶、弾力性に富むもので、松竹梅の柄入<br>2 板の重さは検量外、容量等は別示する。                          |    |
| 95 | さつま揚       | 袋   | 1 白身魚のすり身を使用する。<br>2 良質の油で揚げたもの。<br>3 容量等は別示する。                       |    |
| 96 | 焼竹輪        | 袋   | 1 白身魚のすり身を使用する。<br>2 焼き上がり良好なもの。<br>3 容量等は別示する。                       |    |

## D 魚介類及び同加工品

19

| 番 号 | 品 名            | 単 位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|----------------|-----|--|-----|
| 97  | 小焼竹輪           | 袋   | 1 白身魚のすり身を使用する。<br>2 焼き上がり良好なもの。<br>3 容量等は別示する。  |     |
| 98  | 笹かまぼこ          | k g | 1 白身魚のすり身を使用する。<br>2 1枚16g程度、1箱80枚入  |     |
| 99  | 鳴戸             | 本   | 1 白身魚のすり身を使用する。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 100 | 伊達巻            | 個   | 1 鶏卵を原料とし、すり身を20%程度混ぜて焼いたもの。<br>2 容量等は別示する。<br>3 紀文、堀川                                   |     |
| 101 | はんぺん揚げ         | 袋   | 1 はんぺんに豆腐を加えて揚げたもの。<br>2 プレーンタイプ・容量等は別示する。<br>3 紀文                                       |     |
| 102 | カニカマほぐし身       | 個   | 1 カニ風味かまぼこ<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 103 | 魚肉ソーセージ<br>(小) | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 マルちゃん   |     |
| 104 | チーズ入かまぼこ       | 本   | 1 1本40g程度<br>2 マルちゃん   |     |
| 105 | 魚肉ソーセージ        | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 マルちゃん   |     |
| 106 | 魚肉ソーセージ<br>(中) | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 マルちゃん   |     |
| 107 | 紅葉子            | k g | 1 鮮度良好なスケソウ鱈の卵を塩蔵したもの。<br>2 水っぽくなく、粒々感があり外観のきれいなもの。<br>3 低塩甘塩、無着色、特級品とする。<br>4 容量等は別示する。 |     |
| 108 | 辛子明太子          | k g | 1 新鮮な鱈の卵を使用し、調味料で漬けたもの。<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 109 | すじこ            | k g | 1 鮮度良好な鮭の卵の塩蔵品<br>2 中級以上のもの。<br>3 容量等は別示する。  |     |
| 110 | タラコこんにやく       | k g | 1 鮮度良好な鱈の子と糸こんにやくを和えて調味、味付したもの。<br>2 1kg入  |     |
| 111 | 味付数の子          | k g | 1 正油漬、特有の歯切れと形の良いもの。<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 112 | いくら (醤油漬)      | k g | 1 粒の大きいもので、正油漬にしたもの。<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 113 | ツナチャンク<br>ライト  | k g | 1 キハダ鮪の油漬のレトルト<br>2 1kg入   |     |
| 114 | 桜でんぶ           | 個   | 1 鯛、スケトウ鱈等を原料としたもので、食品衛生法で許可された色素を使用<br>2 容量等は別示する。                                      |     |
| 115 | ずわいがに<br>フレーク  | k g | 1 ずわいがにをフレークにしたもの。<br>2 1kg入   |     |

## D 魚介類及び同加工品

20

| 番 号 | 品 名               | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-------------------|-----|---|-----|
| 116 | タラバカニむき身          | k g | 1 たらば蟹のむき身<br>2 かたまり状のもの、フレークは不可<br>3 容量等は別示する。                 |     |
| 117 | 削節                | 袋   | 1 原料は鱈、鯖、鰹及び鰯の混合とする。<br>2 乾燥良好品、粉末化したものは1割程度とする。<br>3 容量等は別示する。 | *   |
| 118 | エビボール             | k g | 1 海老のすり身を使用しボール状に丸め冷凍したもの。<br>2 1 k g 入                         |     |
| 119 | 塩銀鮭               | k g | 1 銀鮭のフィレを真空パックしたもの。<br>2 塩味適度(甘塩)で鮮度良好なもの。<br>3 容量等は別示する。       |     |
| 120 | 生銀鮭               | k g | 1 銀鮭のフィレとする。<br>2 容量等は別示する。                                     |     |
| 121 | そいねぎ塩だれ漬          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 122 | 赤魚ごまだれ漬           | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 123 | 調理すり身             | k g | 1 新鮮な鱈を原料とし雑物の混入がないもの。<br>2 冷凍品、容量等は別示する。                       |     |
| 124 | 銀ひらす<br>はちみつ味噌漬   | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 125 | 銀鰯はちみつ<br>味噌漬     | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 126 | 銀鰯丸大豆<br>しょうゆ漬    | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 127 | 銀ひらす本粕漬           | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 128 | 銀ひらすなごみ<br>札幌漬    | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 129 | ほっけなごみ漬           | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 130 | そい昆布醤油漬           | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 131 | ほっけ梅香みそ漬          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 132 | ねぎ塩さんま            | 袋   | 1 2本入<br>2 冷凍品  |     |
| 133 | 塩麴さんま             | 袋   | 1 2本入<br>2 冷凍品  |     |
| 134 | 混ぜご飯のもと<br>(ちりめん) | 袋   | 1 ちりめん、野沢菜、オキアミ入<br>2 1袋300g入<br>3 日本食研                         |     |
| 135 | ぶり西京漬             | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |
| 136 | ほっけ麴みそ漬           | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産                                       |     |

## D 魚介類及び同加工品

21

| 番 号 | 品 名              | 単 位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|------------------|-----|--|-----|
| 137 | さけ塩焼             | 袋   | 1 15g程度、30個入<br>2 調理済み品<br>3 日本食研                                    |     |
| 138 | ぶり照焼             | 袋   | 1 30g程度、30個入<br>2 調理済み品<br>3 日本食研                                    |     |
| 139 | マリネ用スモーク<br>サーモン | 袋   | 1 スライス冷凍品<br>2 300g入<br>3 日本食研                                       |     |
| 140 | 海鮮ミックス<br>(生食用)  | kg  | 1 いか、えび、ほたて入、冷凍品<br>2 1kg入<br>3 日本食研                                 |     |
| 141 | 銀ひらす<br>黒胡椒漬け    | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産  |     |
| 142 | そいレモン<br>ペッパー風味  | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産  |     |
| 143 | ほっけ切り身<br>(塩水处理) | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産  |     |
| 144 | まとうだい<br>麴みそ漬け   | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産  |     |
| 145 | まとうだい<br>醤油漬け    | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産  |     |
| 146 | 鰹のたたき            | kg  | 1 節どりした新鮮な鰹に焼き霜をつけたもの。<br>2 真空パック<br>3 一般市販品同等品以上のもの。<br>4 容量等は別示する。 |     |
| 147 | 花咲ガニ (汁用)        | kg  | 1 根室管内産<br>2 汁用処理済み  |     |
| 148 | つみれ<br>(かに入り)    | 袋   | 1 1袋50個入<br>2 冷凍品<br>3 日本食研  |     |
| 149 | ほっけ西京漬<br>(北海道産) | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 冷凍品、丸加水産  |     |

## E 獣鳥肉類及び同加工品

## 獣鳥肉類 共通規格

- 1 屠殺法合格品であること。
- 2 臭気：異臭を感じないこと。
- 3 色沢：固有の色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 他の獣肉の混入のないもの。

## 牛肉 共通規格

- 1 概水分75%、脂肪分10～20%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、脂肪は淡白色であること。

## 豚肉 共通規格

- 1 概水分50%
- 2 光沢があり肉は淡紅色、脂肪は淡白色であること。

## 鶏肉 共通規格

- 1 食肉用若鶏またはブロイラーとする。
- 2 病鶏は不可
- 3 毛、頭、内臓、筋を除き血抜き完全なもの。
- 4 冷凍肉以外は、つぶし後48時間以内の新鮮なもの。

| 番号 | 品名                | 単位 | 規格   | 備考 |
|----|-------------------|----|--|----|
| 1  | 牛リブコース<br>(ステーキ用) | kg | 1 ステーキ用にカット精肉したもの。<br>2 厚さは1cm以上<br>3 産地、容量等は別示する。 |    |
| 2  | 牛ももブロック肉          | kg | 外もも肉または内もも肉で脂肪分15%以下でブロックのもの。                      |    |
| 3  | 牛もも角切り肉           | kg | 牛ももブロック肉を使用し、2cm程度の角切りにしたもの。                       |    |
| 4  | 牛バラ肉2mm           | kg | 1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。<br>2 2mm程度のスライス          |    |
| 5  | 牛バラ肉3mm           | kg | 1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。<br>2 3mm程度のスライス          |    |
| 6  | 牛中肉2mm            | kg | 1 脂肪分20%以下の背コース及び肩コース<br>2 2mm程度のスライス              |    |
| 7  | 牛バラ薄切り肉           | kg | 1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。<br>2 1mm程度のスライス          |    |
| 8  | 牛挽肉               | kg | 牛ももブロック肉を2回以上挽いたもの。                                |    |
| 9  | 牛サガリ肉             | kg | サガリ焼肉用で4mm程度のスライス                                  |    |
| 10 | 牛カルビ肉             | kg | カルビ焼肉用で5mm程度のスライス                                  |    |
| 11 | 牛バラ角切り肉           | kg | 1 四肢、すじ等を含まない脂肪分25%程度のもの。<br>2 3cm程度の角切りにしたもの。     |    |
| 12 | 牛サイコロ<br>ステーキ     | kg | 牛整形肉で3cm程度の角切りにしたもの。                               |    |
| 13 | 豚背コース<br>上肉100    | kg | 1 背コースをスライスしたもの。<br>2 厚さ1cm以上で1枚100g程度             |    |
| 14 | 豚背コース<br>上肉80     | kg | 1 背コースをスライスしたもの。<br>2 厚さ8mm程度で1枚80g程度              |    |
| 15 | 豚背コース<br>上肉50     | kg | 1 背コースをスライスしたもの。<br>2 厚さ5mm程度で1枚50g程度              |    |

## E 獣鳥肉類及び同加工品

23

| 番 号 | 品 名               | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-------------------|-----|---|-----|
| 16  | 豚肩ロース<br>上肉50     | k g | 1 肩ロースをスライスしたもの。<br>2 厚さ5mm程度で1枚50g程度   |     |
| 17  | 豚バラ肉2mm           | k g | 1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下<br>2 2mm程度のスライス  |     |
| 18  | 豚バラ薄切肉            | k g | 1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下<br>2 1mm程度のスライス  |     |
| 19  | 豚バラ肉3mm           | k g | 1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下<br>2 3mm程度のスライス  |     |
| 20  | 豚バラ角切り肉           | k g | 1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下<br>2 サイズについては別示する。                                       |     |
| 21  | 豚ももブロック肉          | k g | 脂肪分20%以下でブロックのもの。   |     |
| 22  | 豚もも肉6mm           | k g | 豚ももブロック肉を使用し6mm程度のスライス  |     |
| 23  | 豚もも肉2mm           | k g | 豚ももブロック肉を使用し2mm程度のスライス  |     |
| 24  | 豚挽肉               | k g | 豚ももブロック肉を2回以上挽いたもの。   |     |
| 25  | 合挽肉               | k g | 牛肉と豚肉を同量で2回以上挽いたもの。   |     |
| 26  | 豚レバー              | k g | 赤紫褐色で適度の固さと弾力性があり新鮮で特有の香りをもち異味異臭のないもの。  |     |
| 27  | 豚骨                | k g | 1 頭部、足先を除き鮮度の良いもの。<br>2 スープ材に適するもの。   |     |
| 28  | 豚バラ肉<br>(チャーシュー用) | k g | 豚バラ肉ブロックを幅4cm、厚さ4cmにカットしたもの。  |     |
| 29  | 鶏もも肉200           | k g | 1 若鶏もも肉で骨を除いたもの。<br>2 2kg詰、完全冷凍品<br>3 脂肪20%以内、皮20%以内とする。<br>4 サイズ200g程度、約10枚入 |     |
| 30  | 鶏もも角切り肉           | k g | 鶏もも肉を使用、3～4cm程度の角切りにしたもの。   |     |
| 31  | 鶏もも肉レッグ           | k g | 1 若鶏もも肉骨付き。<br>2 サイズは別示する。  |     |
| 32  | 鶏ももぶつ切り           | k g | 若鶏もも肉骨つきを1個50g程度に切ったもの。   |     |
| 33  | 若鶏チューリップ          | k g | 1 若鶏の手羽肉を使用しフラワーにしたもの。<br>2 1本30～40g程度  |     |
| 34  | 若鶏手羽元             | k g | サイズは別示する。   |     |
| 35  | 若鶏手羽中             | k g | サイズは別示する。   |     |
| 36  | 若鶏手羽先             | k g | サイズは別示する。   |     |
| 37  | 鶏ささ身              | k g | 1 筋を除いたもの。<br>2 2kg詰、完全冷凍品  |     |
| 38  | 蒸し鶏ほぐし身           | k g | 1 冷凍500g入<br>2 ニチレイ   |     |
| 39  | 鶏胸肉               | k g | 若鶏の胸肉の骨を除いたもの。  |     |
| 40  | 鶏胸肉5mm            | k g | 鶏胸肉を5mmにスライスしたもの。   |     |
| 41  | 鶏挽肉               | k g | 鶏胸肉を2回以上挽いたもの。  |     |
| 42  | 鶏骨                | k g | 1 新鮮な鶏がらでスープ材に適したもの。<br>2 1羽250～300g程度  |     |

## E 獣鳥肉類及び同加工品

24

| 番号 | 品名           | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|--------------|-----|---|----|
| 43 | 鶏レバー         | k g | 赤紫褐色で適度の固さと弾力性があり新鮮で特有の香りもち。異味異臭のないもの。  |    |
| 44 | 鶏肝しぐれ煮       | k g | 1 若鶏レバーを和風生姜味で煮込んだもの。<br>2 容量等は別示する<br>3 日本食研   |    |
| 45 | ロースハム        | k g | 1 豚ロース肉を原料としたもの。<br>2 肉質にしまりがあり、軽く押してもドリップがにじみ出ず、脂肪は白色のもの。<br>3 2mm程度のスライス<br>4 容量等は別示する。 |    |
| 46 | ロースハムブロック    | k g | ロースハムに同じでかたまり肉  |    |
| 47 | ベーコン         | k g | 1 風味良好な豚バラ肉の薫製<br>2 肋骨の跡が明瞭で黄褐色、厚みがあり、切り口薔薇色、脂肪白色のもの。<br>3 2mm程度のスライス<br>4 容量等は別示する。      |    |
| 48 | ハムステーキ       | 袋   | 1 豚ロース肉を原料としたものでステーキ用に整形スライスしたもの。<br>2 1枚60g程度、1袋10枚入                                     |    |
| 49 | バイキング用ソーセージ  | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 ベスト  |    |
| 50 | ウインナーソーセージ   | k g | 1 羊の腸を使用したもの。<br>2 あらびきタイプ<br>3 容量等は別示する。   |    |
| 51 | サラミソーセージ     | k g | 1 薫煙臭があり、異味異臭のないもの。<br>2 ドライソーセージ<br>3 容量等は別示する。  |    |
| 52 | フランクフルトソーセージ | 袋   | 1 スキンレスタイプ<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 53 | 黒胡椒ソースのハンバーグ | 袋   | 1 1個160g<br>2 加熱調理済み食品<br>3 日本食研  |    |
| 54 | 焼豚           | k g | 1 豚肉を調味液に浸け込み焼いたもの。<br>2 厚さ3mmスライス<br>3 容量等は別示する。   |    |
| 55 | 豚角煮          | k g | 1 豚肉の角切りを柔らかく煮つけたもの。<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 56 | 牛もも細切り肉      | k g | 1 牛ももブロック肉を使用する。<br>2 5mm程度の細切り肉、青椒肉絲用  |    |
| 57 | パック焼肉        | 箱   | 1 1個120g、容量等は別示する。<br>2 ザ・焼肉、ベスト  |    |
| 58 | 豚ヒレ肉         | k g | 1 1箱5kg入<br>2 真空パック冷凍品  |    |
| 59 | 豚バラ肉ブロック     | k g | 1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下でブロックのもの。<br>2 赤肉脂肪の割合に難のないもの。  |    |
| 60 | 豚バラ肉しゃぶしゃぶ用  | k g | 1 バラ肉等の上部位肉で脂肪分20%以下<br>2 しゃぶしゃぶ用薄切りスライス  |    |
| 61 | 牛すじカット       | 袋   | 1 1袋1kg入<br>2 日本食研  |    |

| 番号 | 品名               | 単位 | 規格  | 備考 |
|----|------------------|----|---|----|
| 62 | 羊肉 5mm           | kg | ラム肉の肩肉をロール状に整形し、5mm程度にスライスしたもの。                                 |    |
| 63 | 鹿スネ肉             | kg | 1 根室産の鹿スネ肉をスライスしたもの。<br>2 厚さは別示する。                              |    |
| 64 | 生豚ホルモン           | kg | 1 処理済カット品<br>2 容量等は別示する。  |    |
| 65 | 鶏手羽元             | kg | 1 2kg入<br>2 1個の重量、入り数は別示する。                                     |    |
| 66 | 豚スペアリブ           | kg | 1 豚肩骨付肉<br>2 厚取り、容量等は別示する。                                      |    |
| 67 | チルドギョーザ          | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 みよしの   |    |
| 68 | 豚バラ肉<br>(串焼き用)   | kg | 豚バラ肉ブロックを幅4cm、厚さ1cmにカットしたもの。                                    |    |
| 69 | 豚肩ロース肉<br>ブロック   | kg | 1 赤身の中に脂肪が粗い網状に入ったブロックのもの。<br>2 赤肉脂肪の割合に難のないもの。                 |    |
| 70 | 鶏もも肉 5mm         | kg | 1 鶏もも肉を使用、5mm程度にスライスしたもの。                                       |    |
| 71 | 豚もも肉<br>しゃぶしゃぶ用  | kg | 豚ももブロック肉を使用、しゃぶしゃぶ用に薄切りスライスしたもの。                                |    |
| 72 | ロングウインナー         | 袋  | 1 1本20cm、50g<br>2 20本入  |    |
| 73 | チーズ入り<br>ソーセージ   | 袋  | 1 4種類(カマンベール、ゴーダ、<br>チェダー、ゴシュレット)のチーズ入<br>2 500g、10本入<br>3 日本食研 |    |
| 74 | 豚バラ肉<br>1.5cm角棒状 | kg | 豚バラ肉ブロックを幅1.5cm、厚さ1.5cmにカットしたもの。                                |    |
| 75 | 鹿肩肉スライス          | kg | 1 根室産の鹿肩肉をスライスしたもの。<br>2 厚さは別示する。                               |    |
| 76 | 鹿肉ミンチ            | kg | 1 根室産<br>2 鹿肉を2回以上挽いたもの。  |    |
| 77 | 鹿モモ肉             | kg | 1 根室産<br>2 1切30g程度  |    |
| 78 | 鶏もも角切り肉<br>40g   | kg | 1 若鶏もも肉で骨を除いたもの。<br>2 脂肪20%以内、皮20%以内とする。<br>3 1切れ40gの角切りにしたもの。  |    |
| 79 | 鶏もも肉 150g        | kg | 1 若鶏もも肉で骨を除いたもの。<br>2 脂肪20%以内、皮20%以内とする。<br>3 1枚150gにカットしたステーキ用 |    |
| 80 | 鶏もも肉 75g         | kg | 1 若鶏もも肉で骨を除いたもの。<br>2 脂肪20%以内、皮20%以内とする。<br>3 1切れ75gにカットしたもの。   |    |

| 番号 | 品名        | 単位 | 規格  | 備考 |
|----|-----------|----|---|----|
| 1  | 鶏卵        | kg | 1 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていない粒揃いのもの。<br>2 透視、振音に異常のないもの。<br>3 割卵した時の卵黄の盛り上がりの良いもの。<br>4 サイズ、容量等は別示<br>5 鶏卵用ダンボール箱入<br>6 集荷日または包装日が明記されていること。 |    |
| 2  | 鶏卵水煮      | 缶  | 1 新鮮な鶏卵を使用し、殻、皮がきれいに処理された茹卵の水煮<br>2 1号缶、固形量1700g、40個程度  | *  |
| 3  | うずら卵      | 個  | 1 1個8～12g程度<br>2 F1に準ずる。  |    |
| 4  | うずら卵水煮缶   | 缶  | 1 新鮮な鶏卵を使用し、殻、皮がきれいに処理された茹うずら卵の水煮<br>2 1号缶、固形量1620g   | *  |
| 5  | 茶碗蒸し      | 個  | 1 容量等は別示する。<br>2 堀川   |    |
| 6  | 卵とうふ      | 個  | 1 パック詰、タレ付<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 7  | 凍結全卵      | kg | 1 鶏卵に準じ新鮮な卵を加工したもの。<br>2 1kg入、冷凍品<br>3 北海道産<br>4 キューピー  | *  |
| 8  | 錦糸卵細切り    | 袋  | 1 2mm幅、500gトレー入<br>2 冷凍品<br>3 ジェフサ  |    |
| 9  | 温泉卵       | 個  | 1 鶏卵に準じ新鮮な卵を加工したもの。<br>2 1個55g程度、3個入、タレ付  |    |
| 10 | 半熟たまご     | kg | 1 1kg入、冷凍品<br>2 キューピー   | *  |
| 11 | ミートインオムレツ | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 キューピー  |    |
| 12 | オムレツチーズ   | 袋  | 1 Caたっぷりオムレツ(チーズ)<br>2 1個60g、10個入<br>3 冷凍品<br>4 キューピー   |    |
| 13 | オムレツホウレン草 | 袋  | 1 Caたっぷりオムレツ(ほうれん草)<br>2 1個60g、10個入<br>3 冷凍品<br>4 キューピー   |    |
| 14 | 卵焼        | 袋  | 1 味わい玉子焼<br>2 容量等は別示する。<br>3 ボイリングタイプ   |    |
| 15 | タルタルソース   | kg | 1 1kg入<br>2 キューピー   |    |

| 番号 | 品名        | 単位 | 規格   | 備考 |
|----|-----------|----|--|----|
| 16 | 牛乳        | 個  | 1 成分規格、製造基準、保存基準が厚生省令に合格したもの。<br>2 無脂乳固形分8.4%以上、乳脂肪分3.5%以上の乳飲料とする。<br>3 1個200ml入<br>4 ストロー付、紙パック<br>5 品質保持期限表示 |    |
| 17 | コーヒー牛乳    | 個  | 1 無脂乳固形分4.3%以上、乳脂肪分1.2%以上の乳飲料とする。<br>2 1個200ml入<br>3 ストロー付、紙パック<br>4 品質保持期限表示                                  |    |
| 18 | 1Lパック牛乳   | 本  | 1 成分規格、製造基準、保存基準が厚生省令に合格したもの。<br>2 無脂乳固形分8.4%以上、脂肪分3.5%以上の乳飲料とする。<br>3 1000ml<br>4 品質保持期限表示                    |    |
| 19 | 1Lコーヒー牛乳  | 本  | 1 無脂乳固形分4.3%以上、脂肪分1.2%以上の乳飲料とする。<br>2 1000ml<br>3 品質保持期限表示   |    |
| 20 | 1Lパック低脂肪乳 | 本  | 1 無脂乳固形分8.6%以上、乳脂肪分2.0%の乳飲料とする。<br>2 1000ml<br>3 品質保持期限表示  |    |
| 21 | LL牛乳      | 個  | 1 ロングライフ<br>2 ストロー付、200ml紙パック入   |    |
| 22 | 1L乳酸菌飲料   | 本  | 1 メグミルク<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 23 | 生クリーム     | 個  | 1 乳脂肪分40%以上<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 24 | ホイップクリーム  | 個  | 1 1個1000mlパック<br>2 トーラク  |    |
| 25 | ヨーグルト     | 個  | 1 サツラク<br>2 容量等は別示する。  |    |
| 26 | プレーンヨーグルト | 個  | 1 無脂乳固形分9.0%以上、乳脂肪分0.7%以上の発酵乳<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 27 | ヨーグルトS    | 個  | 1 サツラク<br>2 容量等は別示する。  |    |
| 28 | チョコレートA   | 袋  | 1 砂糖、植物油脂、カカオマス、全粒乳他<br>2 容量等は別示する。<br>3 メルティーキッス、明治   |    |
| 29 | アイスクリーム   | 個  | 1 無脂乳固形分3%以上のラクトアイス<br>2 スプーン付き、容量等は別示する。  |    |
| 30 | ヨーグルトM    | 個  | 1 明治<br>2 容量等は別示する。  |    |

## F 卵、乳類、デザート類及び同加工品

28

| 番号 | 品名                     | 単位 | 規格   | 備考 |
|----|------------------------|----|--|----|
| 31 | のむヨーグルトY               | 本  | 1 ヤクルト<br>2 ストロー付、容量等は別示する。                          |    |
| 32 | カスタードプリン               | 個  | 1 メグミルク<br>2 容量等は別示する。                               |    |
| 33 | チョコレート                 | 個  | 1 ネスレ<br>2 容量等は別示する。                                 |    |
| 34 | ロールケーキ<br>(抹茶)         | 本  | 1 日東ベスト、冷凍品<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 35 | プリン                    | 個  | 1 サツラク<br>2 容量等は別示する。                                |    |
| 36 | 牛乳プリン                  | 個  | 1 サツラク<br>2 容量等は別示する。                                |    |
| 37 | クッキー                   | 袋  | 1 小麦粉、砂糖、植物油、還元水あめ他<br>2 容量等は別示する。<br>3 カントリーマアム、不二家 | *  |
| 38 | 即席デザート<br>ベース粉末        | 袋  | 1 杏仁豆腐ミックス、粉末タイプ<br>2 500g入<br>3 日本食研                | *  |
| 39 | 即席デザート<br>ベース          | kg | 1 果肉入りデザートの素<br>2 容量・テイストは別示する。<br>3 ハウス食品           | *  |
| 40 | 牛乳プリン<br>ミックス粉末        | 袋  | 1 粉末タイプ<br>2 500g入<br>3 日本食研                         | *  |
| 41 | 豆乳プリン                  | 個  | 1 ベスト<br>2 スプーン付、容量等は別示する。                           |    |
| 42 | ロールケーキ<br>(いちご)        | 本  | 1 日東ベスト、冷凍品<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 43 | ロールケーキ<br>(チョコ)        | 本  | 1 日東ベスト、冷凍品<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 44 | カットケーキ<br>(ビターショコラ)    | 箱  | 1 日本食研、冷凍品<br>2 容量等は別示する。                            |    |
| 45 | カットケーキ<br>(ラズベリーショコラ)  | 箱  | 1 日本食研、冷凍品<br>2 容量等は別示する。                            |    |
| 46 | LLいちごミルク               | 個  | 1 ロングライフ<br>2 ストロー付、200ml紙パック入<br>3 北海道日高            | *  |
| 47 | LLヨーグルト                | 個  | 1 ロングライフ<br>2 ストロー付、200ml紙パック入<br>3 北海道日高            | *  |
| 48 | ロールケーキ<br>(キャラメルアーモンド) | 本  | 1 日東ベスト、冷凍品<br>2 容量等は別示する。                           |    |
| 49 | プリンミックス<br>粉末          | 袋  | 1 500g入<br>2 日本食研                                    | *  |
| 50 | 焼プリンタルト                | 個  | 1 ベスト<br>2 容量等は別示する。                                 |    |
| 51 | ストロベリータルト              | 個  | 1 ベスト<br>2 容量等は別示する。                                 |    |
| 52 | レモンカスタード<br>タルト        | 個  | 1 ベスト<br>2 容量等は別示する。                                 |    |

| 番 号 | 品 名              | 単 位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|------------------|-----|--|-----|
| 53  | チーズソース           | 袋   | 1 日本食研<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 54  | チーズ              | 個   | 1 雪印プロセスチーズ<br>2 容量等は別示する。<br>3 製造後1か月以内のもので賞味期限が11か月以上あるもの。   |     |
| 55  | ベビーチーズ           | 個   | 1 プロセスチーズ<br>2 容量等は別示する。   |     |
| 56  | とろけるスライス<br>チーズ  | 袋   | 1 雪印<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 57  | ダイスチーズ           | k g | 1 プロセスチーズを5mm角にカットしたも<br>の。<br>2 1 k g 入   |     |
| 58  | ナチュラル<br>ミックスチーズ | k g | 1 ナチュラルチーズ、シュレッドタイプ<br>2 1 k g 入   |     |
| 59  | クリームチーズ          | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 Kiri  |     |
| 60  | スモークチーズ          | 袋   | 1 1個3.5g程度、20個入<br>2 全酪  |     |
| 61  | 6Pチーズ            | 個   | 1 6個入り<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 62  | 粉チーズ             | 本   | 1 パルメザンチーズを原料とした乾燥十分な<br>もの。<br>2 品質保持期限が8か月以上あるもの。<br>3 容量等は別示する。   |     |
| 63  | バター              | 個   | 1 JAS合格品<br>2 1個200g<br>3 雪印   |     |
| 64  | スキムミルク           | 袋   | 1 厚生省令による合格品<br>2 無脂乳固形分9.5%以上、水分5%以下<br>3 特有の香気があり、異味異臭なく雑物の混<br>入なく乾燥良好なもの。<br>4 容量等は別示する。<br>5 製造後1か月以内のもので賞味期限が11<br>か月以上あるもの。 | *   |
| 65  | モッツアレラ<br>チーズ    | k g | 1 ブロック状、冷凍品<br>2 容量等は別示する。   |     |

## 野菜類 共通規格

病害虫がなく新鮮で特有の色、形、艶及び香りを有し、傷のない大きさの揃った新鮮なもの。

## 葉菜類共通規格

枯れ葉及び根部を取り除いたもの。

## 根菜類共通規格

M及びLサイズとし、しん及び割れ等がなく不要な葉、茎、ひげ根を除き水洗いされたもの。

| 番 号 | 品 名   | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|-------|-----|---|-----|
| 1   | あさつき  | k g | 1 長さ30cm程度で葉のつぶれていないもの。<br>2 1束30g程度                                |     |
| 2   | 南瓜    | k g | 1 良く成熟し甘味、風味共に良好なもの。<br>2 外皮が薄く、肉質の柔らかいもの。<br>3 1個1kg～2kg程度         |     |
| 3   | みず菜   | k g | 1 葉肉、茎に張りがあり、折れのないもの。<br>2 1束200g程度                                 |     |
| 4   | 小松菜   | k g | 1 葉肉が薄く繊維が軟らかく折れのないもの。<br>2 1束300g程度                                |     |
| 5   | サラダ菜  | k g | 1 葉肉が薄く繊維が軟らかいもの。<br>2 1束100g程度                                     |     |
| 6   | チンゲン菜 | k g | 1 葉肉、茎に張りがあり、折れのないもの。<br>2 1株100g程度                                 |     |
| 7   | 青しそ   | 束   | 1 葉が柔らかく、香りが強いもの。<br>2 1束10枚入                                       |     |
| 8   | 春菊    | k g | 1 濃緑色で良く肥え、柔らかく伸び過ぎていないもの。<br>2 1株200g程度                            |     |
| 9   | にら    | k g | 1 長さ30cm以内で葉肉が厚く軟らかいもの。<br>2 1束100g程度                               |     |
| 10  | 人参    | k g | 1 1本150g以上300g程度<br>2 奇形や「す」割れのないもの。                                |     |
| 11  | パセリ   | k g | 1 香りが強く、緑色が鮮明で縮みの細かいもの。<br>2 黄化のないもの。<br>3 茎は15cm以内で100g程度の小束にしたもの。 |     |
| 12  | ピーマン  | k g | 1 1個20g程度で果肉が厚く軟らかいもの。<br>2 濃緑色で艶があり、赤く色のつかないもの。                    |     |
| 13  | 赤ピーマン | k g | 1 果肉が厚く軟らかくて甘みのあるもの。<br>2 1個200g程度                                  |     |
| 14  | 黄ピーマン | k g | 1 果肉が厚く軟らかくて甘みのあるもの。<br>2 1個200g程度                                  |     |
| 15  | 法蓮草   | k g | 1 長さ20～25cm程度で濃緑色、「とう」がたっていないもの。<br>2 1束300g程度                      |     |

| 番号 | 品名      | 単位 | 規格  | 備考 |
|----|---------|----|---|----|
| 16 | かいわれ菜   | 個  | 1 長さ10cm程度、ひげ根の付いたもの。<br>2 70g程度のパック入                                       |    |
| 17 | みつ葉     | kg | 1 長さ20cm程度<br>2 葉は濃緑色で茎は白く柔らかいもの。<br>3 1束30g程度                              |    |
| 18 | さやいんげん  | kg | 1 肉質が軟らかい10cm、10g程度<br>2 両筋を取り除いたもので、萎縮品は不可                                 |    |
| 19 | さやえんどう  | kg | 1 絹さや種<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 20 | かぶ      | kg | 1 肌がなめらかで、艶があるもの。<br>2 葉が黄化していないもの。<br>3 1個80g程度                            |    |
| 21 | ラディッシュ  | kg | 1 鮮赤色で1個10g程度<br>2 葉が付いたもの。   |    |
| 22 | カリフラワー  | kg | 1 乳白色で結球が硬くしまったもの。<br>2 1個500g程度、外葉は検量外                                     |    |
| 23 | キャベツ    | kg | 1 結球適度で葉脈の細かい柔らかいもの。<br>2 越冬キャベツは不可<br>3 1球1kg以上、早生もので1球500g以上のもの。          |    |
| 24 | 紫キャベツ   | kg | 1個500g程度で結球適度で葉脈の細かい柔らかいもの。   |    |
| 25 | 胡瓜      | kg | 1 1本150g程度の鮮緑色で曲がりのないもの。<br>2 未熟、果熟、種子の多いものは不可<br>3 大きさが揃っているもの。            |    |
| 26 | ごぼう     | kg | 1 茎、葉、ひげ、皮を除いたもので肉質柔らかく、「す」のないもの。<br>2 水洗いしたもので、1本50cm以上、太さは中央が直径2cm、150g程度 |    |
| 27 | 切ごぼう    | kg | 1 ごぼうと人参を長さ5cm程度の細切りにしてあくを抜いたもの。<br>2 ごぼうと人参の割合は8：2程度とする。<br>3 容量等は別示する。    |    |
| 28 | ごぼうサラダ  | kg | 1 千切りごぼうをドレッシングで和えたもの。<br>2 1kg入  |    |
| 29 | レタス     | kg | 1 結球が適度で薄緑色、葉が柔らかく傷がないもの。<br>2 300g程度で球が揃っているもの。<br>3 個別に包装してあるもの。          |    |
| 30 | サニーレタス  | kg | 1 結球しないもので、葉先が鮮紫色なもの。<br>2 1個300g程度   |    |
| 31 | リーフレタス  | kg | 1 結球しないもので、葉先が鮮緑色なもの。<br>2 1個300g程度   |    |
| 32 | ししとう    | kg | 1個7g程度で濃緑色のもの。  |    |
| 33 | 赤しそふりかけ | 袋  | 三島食品、容量等は別示する。  |    |
| 34 | 青じそふりかけ | 袋  | 三島食品、容量等は別示する。  |    |

| 番号 | 品名        | 単位  | 規格   | 備考 |
|----|-----------|-----|--|----|
| 35 | 大根        | k g | 1 肌が白く、艶のあるもので「す」のあるものや奇形のは除く。<br>2 葉は5 cm以内で落してあるもの。<br>3 1本25 cm以上、重さ500 g以上のもの。 |    |
| 36 | 切干大根      | k g | 1 乾燥良好で淡黄色、雑物の混入ないもの。<br>2 1袋100 g入  |    |
| 37 | 玉葱        | k g | 1 黄玉または白色早生とし、1玉150～300 g程度<br>2 発芽、腐敗のないもの。                                       |    |
| 38 | とうもろこし    | k g | 1 収穫後2日以内の粒揃いで実入りの良いもの。<br>2 1本300 g程度<br>3 ピーターコーンとする。                            |    |
| 39 | トマト       | k g | 1 完熟度80%程度のもの。<br>2 1個200 g程度で大きさの揃っているもの。   |    |
| 40 | ミニトマト     | k g | 1 個10 g程度で割れのないもの。   |    |
| 41 | 茄子        | k g | 1 紫黒色で艶、弾力があり、表面が凸凹していないもの。<br>2 1個70 g程度  |    |
| 42 | にんにく      | k g | 1 発芽していない大粒のもの。<br>2 乾燥良好で、茎は元から3 cm程度で切り除いたもの。<br>3 1個50 g程度                      |    |
| 43 | みじん切りにんにく | k g | 1 にんにくをみじん切りにしたもの。<br>2 テーオー<br>3 1 k g入   |    |
| 44 | 長葱        | k g | 1 太さ2 cm程度の根深葱とし、緑色部分に褐色の斑点がないもの。<br>2 青葉は軟白部の長さの1/3程度とする。<br>3 1本100 g程度          |    |
| 45 | 万能葱       | k g | 1 新鮮な若葱で根部の直径が5 mm以内の細いものとする。<br>2 1束30 g程度  |    |
| 46 | 白菜        | k g | 1 包合完全で根部を除いたもの。<br>2 1玉2 k g程度で緑葉少ないもの。   |    |
| 47 | 根生姜       | k g | 1 肉質柔軟で繊維が少なく辛味の強い大粒なもの。<br>2 1個100 g程度  |    |
| 48 | ふき水煮      | k g | 1 葉及び筋を取り除き、ゆでてアク抜きをしたもの。<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 49 | みょうが      | k g | 1 香り高く繊維の少ない軟らかいもの。<br>2 1個10 g程度  |    |
| 50 | 萌         | k g | 1 緑豆または大豆を原料としたもの。<br>2 長さ5 cm程度のもの。<br>3 くずが混入していないもの。<br>4 容量等は別示する。             |    |

| 番号 | 品名             | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|----------------|-----|---|----|
| 51 | れんこん水煮         | k g | 1 肉質が軟らかく孔の小さなもので、変色等のないもの。<br>2 容量等は別示する。          |    |
| 52 | れんこんスライス       | 袋   | 1 れんこんをスライスし、水煮にしたもの。<br>2 容量等は別示する。                |    |
| 53 | れんこんサラダ        | k g | 1 スライスしたれんこんをドレッシングで和えたもの。<br>2 1 k g 入<br>3 ケンコー製品 |    |
| 54 | むきえんどう         | k g | 1 緑色で粒が揃い雑物の混入がないもの。<br>2 粒はLまたはMサイズ<br>3 容量等は別示する。 |    |
| 55 | ぜんまい水煮         | k g | 1 ぜんまいを水煮にしたもの。<br>2 1 k g 入                        |    |
| 56 | 山菜水煮           | k g | 1 わらび、細竹、ゼンマイ等の水煮製品<br>2 容量等は別示する。                  |    |
| 57 | セロリ            | k g | 1 茎が太く丸みがあり、筋がはっきりしているもの。<br>2 茎1本100g程度、葉は検量外      |    |
| 58 | グリーン<br>アスパラガス | k g | 1 穂先の良くしまり表皮の柔らかいもの。<br>2 長さ約15cm、1本30g程度           |    |
| 59 | 干びょう           | k g | 1 乾燥良好なもの。<br>2 色白く、かび、変色のないもの。<br>3 容量等は別示する。      |    |
| 60 | 姫竹水煮           | k g | 1 姫竹を水煮にしたもの。<br>2 700g入                            |    |
| 61 | ブロッコリー         | k g | 1 濃緑色で良くしまったもの。<br>2 開花したもの、黄化したものは不可<br>3 1個300g程度 |    |
| 62 | 塩漬しな竹          | 袋   | 1 しな竹の塩漬<br>2 1 k g 入                               |    |
| 63 | みじん切生姜         | k g | 1 生姜をみじん切りにしたもの。<br>2 1 k g 入<br>3 テーオー             |    |
| 64 | 水煮細切筍          | k g | 1 筍の細く裁断し水煮にしたもの。<br>2 容量等は別示する。<br>3 太堀            |    |
| 65 | バジル            | k g | 1 生<br>2 容量等は別示する。                                  |    |
| 66 | 乾燥バジル          | 袋   | 1 チップ状、乾燥製品<br>2 容量等は別示する。<br>3 S B 製品              | *  |
| 67 | 姫竹土佐煮          | k g | 1 姫竹を鰹節で調理したもの。<br>2 容量等は別示する。<br>3 枝園食品            |    |
| 68 | 紫玉葱            | k g | 1 赤色種の赤玉ねぎ<br>2 1玉150~200g程度<br>3 発芽、腐敗のないもの。       |    |

## G 野菜類及び同加工品

34

| 番 号 | 品 名      | 単 位 | 規 格                                   | 備 考 |
|-----|----------|-----|---------------------------------------|-----|
| 69  | 乾燥パセリ    | 缶   | 1 チップ状、乾燥製品<br>2 容量等は別示する。<br>3 S B製品 | *   |
| 70  | 鶏ごぼう炒め   | 袋   | 1 チルド品<br>2 容量等は別示する。<br>3 日本食研       |     |
| 71  | かぼちゃサラダ  | k g | 1 チルド品<br>2 1 k g 入<br>3 日本食研         |     |
| 72  | 切干大根 (大) | k g | 1 乾燥良好で淡黄色、雑物の混入ないもの。<br>2 1袋1 k g 入  |     |

## H 果実類

## 果実類 共通規格

- 1 鮮度及び風味良好で、過熟及び未熟でなく果汁が適度であり、粒が揃っているもの。  
 2 傷、病害虫、腐れ及び凍結等がなく、固有の光沢を有し、形状が良く粒がおおむね揃っているもの。

| 番 号 | 品 名      | 単 位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|----------|-----|--|-----|
| 1   | 甘夏柑      | k g | 1 皮が薄く酸味の少ないもの。<br>2 1個250g程度                          |     |
| 2   | 伊予柑      | k g | 1 皮が薄く、芳潤なもの。<br>2 1個250g程度                            |     |
| 3   | はっさく     | k g | 1 皮が薄く酸味の少ないもの。<br>2 1個300g程度                          |     |
| 4   | オレンジ     | k g | 1 皮が薄く、芳潤なもの。<br>2 1個200g程度<br>3 ネーブルまたはバレンシア          |     |
| 5   | グレープフルーツ | k g | 1 皮が薄く、芳潤なもの。<br>2 1個400g程度<br>3 普通種またはルビー種            |     |
| 6   | スイーティー   | k g | 1 皮が薄く、芳潤なもの。<br>2 1個400g程度                            |     |
| 7   | みかん      | k g | 1 皮が薄いもの。<br>2 Mサイズの温州みかん                              |     |
| 8   | 黄桃       | k g | 種類は別示する。   |     |
| 9   | レモン      | k g | 1個100g程度   |     |
| 10  | キウイフルーツ  | k g | 1個100g程度   |     |
| 11  | 西瓜       | k g | 1玉5kg程度で「す」が入っていないもの。                                  |     |
| 12  | 梨        | k g | 1個200g程度の幸水、豊水   |     |
| 13  | 洋梨       | k g | 1個200g程度のパートレット  |     |
| 14  | 水蜜桃      | k g | 1個200g程度で斑点等がないもの。                                     |     |
| 15  | パイナップル   | k g | 1 1個1kg程度<br>2 果肉がしまり葉は青くはりのあるもの。                      |     |
| 16  | バナナ      | k g | 1 1本150g程度<br>2 フィリピン産同等品以上のもの。                        |     |
| 17  | ぶどう      | k g | 1 1房300g程度で粒の密集したもの。<br>2 種類は別示する。                     |     |
| 18  | 巨峰       | k g | 1房300g程度で粒の密集したもの。                                     |     |
| 19  | マスカット    | k g | 1房300g程度で粒の密集したもの。                                     |     |
| 20  | プリンスメロン  | k g | 1個300～350g程度   |     |
| 21  | メロン      | k g | 1 1個800g程度<br>2 銘柄は別示する。                               |     |
| 22  | マスクメロン   | k g | 1個1kg程度でネット模様が細かく浮かび上がったもの。                            |     |
| 23  | プラム      | k g | 1個30g程度の大石プラム  |     |
| 24  | りんご      | k g | 1 1個200g程度<br>2 種類はその時期の盛りのもの。                         |     |
| 25  | 苺        | k g | 1 採取日から3日以内のもの。<br>2 傷みのないもので種類は時期で盛りのもの。<br>3 1個20g程度 |     |
| 26  | 柿        | k g | 1 庄内柿<br>2 1個200g程度で渋味のないもの。                           |     |

## 茸類 共通規格

- 1 病害虫がなく、かびやぬめりのない新鮮なもの。
- 2 十分に乾燥し、異物の混入のないもの。

## 海藻類・同加工品 共通規格

- 1 乾燥十分でかび等を認めないもの。
- 2 異物等の混入がなく、粒揃いで砕け等のないもの。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病害虫を認めないこと。

| 番号 | 品名            | 単位  | 規 格  | 備 考 |
|----|---------------|-----|--|-----|
| 1  | えのき茸          | k g | 1 傘の開いていないもの。<br>2 黄褐色に変色していないもの。<br>3 容量等は別示する。             |     |
| 2  | きくらげ          | k g | 1 乾燥良好なもの。<br>2 容量等は別示する。                                    | *   |
| 3  | 生椎茸           | k g | 1 傘が厚く8割程度開いた直径5 cm以上の<br>もので、肉が厚く、肉質の柔らかいもの。<br>2 容量等は別示する。 |     |
| 4  | 干椎茸           | k g | 1 乾燥良好で肉厚の足切り大葉とする。<br>2 ひびや割れのないもの。<br>3 1袋500 g入           | *   |
| 5  | しめじ           | k g | 1 長さ5～6 cmで傘は小さく黒褐色で柄は<br>太く短い、変色のないもの。<br>2 容量等は別示する。       |     |
| 6  | 舞茸            | k g | 1 ひだにシミがなく水分は少なめで全体に<br>肉付きが良く、変色のないもの。<br>2 容量等は別示する。       |     |
| 7  | なめ茸           | 個   | 1 新鮮なえのき茸を味付けしたもの。<br>2 180 g瓶入                              |     |
| 8  | きのこミックス<br>水煮 | k g | 1 ひらたけ、なめこ、しめじ、なら茸、あわ<br>び茸、きくらげ入<br>2 容量等は別示する。             |     |
| 9  | エリンギ          | k g | 1 長さ10 cm以上で柄の太いもの。<br>2 容量等は別示する。                           |     |
| 10 | スライス干椎茸       | k g | 1 干椎茸をスライスしたもの。<br>2 幅2～3 mm、長さ30 mm以下サイズ<br>3 容量等は別示する。     | *   |
| 11 | 浅草海苔          | 袋   | 1 焼き海苔、1袋10枚入<br>2 白子海苔 ランクは「黒」                              | *   |
| 12 | 味付海苔          | 枚   | 1 色黒く光沢のあるもの。<br>2 変質、吸湿等のないもの。<br>3 1袋5枚入<br>4 個包装のもの。      | *   |
| 13 | 切海苔           | 袋   | 1 焼き海苔を細切りにしたもの。<br>2 1袋10 g入                                | *   |
| 14 | 海苔佃煮<br>ミニパック | 本   | 1 ひとえぐさを主原料とした海苔佃煮<br>2 1本13 g入                              | *   |
| 15 | 青海苔           | 袋   | 1 香りの高いもの。<br>2 容量等は別示する。                                    | *   |
| 16 | だし昆布          | 袋   | 1 歯舞だし昆布<br>2 1袋80 g入  | *   |

## I 茸類、海藻類、佃煮及び同加工品

37

| 番号 | 品名                | 単位 | 規格  | 備考 |
|----|-------------------|----|---|----|
| 17 | めかぶ(冷凍)           | 袋  | 1 冷凍せん切り<br>2 200g入<br>3 理研   |    |
| 18 | 煮昆布               | kg | 1 北海道産2等合格品、歯舞産早煮昆布<br>2 1個200g入  | *  |
| 19 | とろろ昆布             | 袋  | 1 乾燥風味良好な物<br>2 容量等は別示する。   | *  |
| 20 | 子持昆布              | kg | 1 細切り昆布とタラコの佃煮<br>2 1kg入  | *  |
| 21 | 一口昆布巻             | kg | 1 1個5g程度の佃煮<br>2 1kg入   | *  |
| 22 | 乾燥若布              | kg | 1 黒または黒褐色で斑点のないもの。<br>2 カット製品<br>3 水戻した時に溶けず、硬くないもの。<br>4 1袋200g入、ジッパー付 | *  |
| 23 | 丸とろろ昆布            | 袋  | 1 とろろ昆布をコイン型にしたもの。<br>2 1個1.3g<br>3 容量等は別示する。                           | *  |
| 24 | 結び生昆布             | kg | 1 柔らかく煮た結び昆布の佃煮<br>2 1kg入   | *  |
| 25 | 塩もずく              | kg | 1 薄い食塩水入<br>2 容量等は別示する。   |    |
| 26 | スライス昆布            | 袋  | 1 歯舞漁協<br>2 1袋100g入   | *  |
| 27 | 海藻ミックス            | kg | 1 若布、トサカノリ等の乾燥品<br>2 1袋100g入  | *  |
| 28 | 乾燥ふのり             | kg | 1 不純物のない物<br>2 1袋100g入  | *  |
| 29 | ところ天              | 個  | 1 1個200g入<br>2 練り辛子、タレ付とする。   |    |
| 30 | ひじき               | 個  | 1 黒褐色の艶を有し、粉を含まないもの。<br>2 容量等は別示する。                                     | *  |
| 31 | なめ茸<br>(青唐味噌)     | 袋  | 1 国内産えのき<br>2 容量等は別示する。<br>3 スタンドパック入                                   |    |
| 32 | 胡麻昆布              | kg | 1 胡麻入り佃煮<br>2 1袋1kg入  | *  |
| 33 | 混ぜごはんのもと<br>(わかめ) | 袋  | 1 容量等は別示する。<br>2 炊き上がり混ぜ込みタイプ   |    |
| 34 | 梅ひじき              | 袋  | 1 1袋500g入<br>2 日本食研   |    |
| 35 | めかぶ               | 個  | 1 細切りめかぶ<br>2 容量等は別示する。<br>3 カネリョウ                                      |    |
| 36 | 味付けもずく            | 個  | 1 沖縄もずく三杯酢<br>2 容量等は別示する。<br>3 カネリョウ                                    |    |

J 嗜好品・嗜好飲料類

嗜好品・嗜好飲料 共通規格

- 1 乾燥良好で変質なく香味良好なもの。
- 2 異物の混入なきもの。
- 3 包装は防湿完全なもの。
- 4 内容量、銘柄の指定はその都度示す。
- 5 液体飲料については賞味期限6か月以上有効のものとする。

ふりかけ及び茶漬け 共通規格

- 1 乾燥良好品で屑粉の少ないもの。
- 2 内容量については別示する。
- 3 賞味期限は最低6か月以上有効のものであること。

| 番号 | 品名                    | 単位  | 規 格   | 備 考 |
|----|-----------------------|-----|---|-----|
| 1  | 煎茶                    | k g | 1 香りが芳潤であること。<br>2 ティーパック仕様1個2g程度<br>3 1袋1kg入     |     |
| 2  | ウーロン茶                 | k g | 1 香りが芳潤であること。<br>2 ティーパック仕様1個2g程度<br>3 1袋1kg入     |     |
| 3  | 玄米茶                   | k g | 1 香りが芳潤であること。<br>2 ティーパック仕様1個2g程度<br>3 1袋1kg入     |     |
| 4  | 缶コーヒー                 | 缶   | 1 無糖<br>2 容量等は別示する。                               | *   |
| 5  | インスタント<br>コーヒー        | 本   | 1 ゴールドブレンド<br>2 100g入                             | *   |
| 6  | 100%オレンジ<br>ジュース(パック) | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 容量等は別示する。<br>3 エルビー              | *   |
| 7  | 100%リンゴ<br>ジュース(パック)  | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 容量等は別示する。<br>3 エルビー              | *   |
| 8  | 粉末スポーツ飲料<br>A         | 袋   | 1 1袋1L用74g<br>2 大塚製薬                              | *   |
| 9  | エナジードリンクA             | 本   | 1 500mlペットボトル入<br>2 エナジードリンク、セイコーマート              | *   |
| 10 | 麦茶                    | 袋   | 1 香りが芳潤であること。<br>2 ティーパック仕様1個10g程度<br>3 容量等は別示する。 |     |
| 11 | ウーロン茶缶                | 缶   | 容量等は別示する。   | *   |
| 12 | 野菜汁100%<br>ジュース       | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 容量等は別示する。<br>3 伊藤園               | *   |
| 13 | エナジードリンクB             | 缶   | 1 250ml缶入<br>2 バース、セイコーマート                        | *   |
| 14 | レモンジュース               | 本   | 1 140ml瓶入<br>2 C1000、タケダ                          | *   |
| 15 | 缶コーヒーF                | 缶   | 1 加糖<br>2 銘柄、容量等は別示する。                            | *   |
| 16 | 緑茶缶                   | 缶   | 容量等は別示する。   | *   |
| 17 | 1L果汁100%<br>グレープジュース  | 本   | 1 1L紙パック入<br>2 濃縮還元                               | *   |

## J 嗜好品・嗜好飲料類

39

| 番 号 | 品 名                  | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|----------------------|-----|---|-----|
| 18  | グレープフルーツ<br>ジュース     | 本   | 1 紙パック入、容量等は別示する。<br>2 果汁100%、濃縮還元                      | *   |
| 19  | 1L果汁100%<br>アップルジュース | 本   | 1 1L紙パック入<br>2 濃縮還元                                     | *   |
| 20  | 1L果汁100%<br>オレンジジュース | 本   | 1 1L紙パック入<br>2 濃縮還元                                     | *   |
| 21  | ミネラルウォーター            | 本   | 500mlペットボトル入  | *   |
| 22  | ミネラルウォーター<br>(2L)    | 本   | 2000mlペットボトル入   | *   |
| 23  | 果汁100%ジュース           | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 テイスト、容量等は別示する。<br>3 グリコ                | *   |
| 24  | 果汁100%<br>オレンジジュース   | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入                                 | *   |
| 25  | 果汁100%<br>アップルジュース   | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入                                 | *   |
| 26  | 果汁100%<br>グレープジュース   | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入                                 | *   |
| 27  | 果汁100%<br>パインジュース    | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入                                 | *   |
| 28  | ビタミンジュース             | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入<br>3 富永貿易                       | *   |
| 29  | カルシウム<br>ジュース        | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入<br>3 富永貿易                       | *   |
| 30  | のむヨーグルト              | 本   | 1 紙パックストロー付<br>2 200ml入<br>3 エルビー                       | *   |
| 31  | たまご<br>(ふりかけ小袋)      | 袋   | 1 1g×50個入<br>2 ジェフサ                                     | *   |
| 32  | おかか<br>(ふりかけ小袋)      | 袋   | 1 1g×50個入<br>2 ジェフサ                                     | *   |
| 33  | 鮭<br>(ふりかけ小袋)        | 袋   | 1 1g×50個入<br>2 ジェフサ                                     | *   |
| 34  | やさい<br>(ふりかけ小袋)      | 袋   | 1 1g×50個入<br>2 ジェフサ                                     | *   |
| 35  | お茶漬け海苔               | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 永谷園                                    | *   |
| 36  | ゼリー飲料<br>(こんにやく)     | 個   | 1 スタンディングタイプ<br>2 150g入<br>3 テイストは別示する。<br>4 タラミ        | *   |
| 37  | 缶コーヒー(微糖)            | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 サントリー                                  | *   |
| 38  | ゼリー飲料                | 個   | 1 スタンディングタイプ<br>2 180g入<br>3 テイストは別示する。<br>4 セイウフーズ株式会社 | *   |

## K 砂糖類及び油脂類

40

| 番 号 | 品 名     | 単 位 | 規 格   | 備 考 |
|-----|---------|-----|---|-----|
| 1   | 砂糖      | k g | 1 上白糖純白で光沢があり、細粒状で塊がないもの。<br>2 1袋1kg入                     | *   |
| 2   | 中双糖     | k g | 1 黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの。<br>2 1袋1kg入                  | *   |
| 3   | グラニュー糖  | k g | 1 純白で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの。<br>2 1袋1kg入                  | *   |
| 4   | 水飴      | k g | 1 麦芽水飴<br>2 1kg容器入  | *   |
| 5   | 三温糖     | k g | 1 入糖液を煮詰めて結晶化したもの<br>2 1袋1kg入                             | *   |
| 6   | 食油缶     | 缶   | 1 JAS規格品<br>2 菜種油、大豆白絞油混合品<br>3 16.5kg缶入                  | *   |
| 7   | サラダ油    | 本   | 1 JAS規格品<br>2 菜種油、大豆白絞油混合品<br>3 プラスチックボトル入<br>4 容量等は別示する。 | *   |
| 8   | 胡麻油     | 本   | 1 JAS規格品<br>2 調合胡麻油<br>3 容量等は別示する。                        | *   |
| 9   | オリーブオイル | 本   | 1 エキストラヴァージンオイル<br>2 容量等は別示する。                            | *   |
| 10  | ラード     | 本   | 1 脂肪分99%以上で純白色<br>2 1本250g容器入                             | *   |
| 11  | マーガリン   | k g | 1 JAS規格品<br>2 180g容器入<br>3 銘柄は別示する。                       | *   |
| 12  | はちみつ    | 本   | 1 不純物のない透明なもの。<br>2 容量等は別示する。                             | *   |
| 13  | マヨネーズ   | k g | 1 JAS規格品<br>2 製造後1か月以内のもの。<br>3 1kg容器入<br>4 味の素           | *   |
| 14  | 卓上マヨネーズ | 本   | 1 JAS規格品<br>2 製造後1か月以内のもの。<br>3 500g容器入<br>4 味の素          | *   |

| 番号 | 品名              | 単位  | 規 格   | 備 考 |
|----|-----------------|-----|---|-----|
| 1  | コンソメの素          | k g | 1 粉末または顆粒状<br>2 1袋500g入                       | *   |
| 2  | ビーフコンソメ         | k g | 1 ネスレ、顆粒状<br>2 容量等は別示する。                      | *   |
| 3  | 食塩              | k g | 1 精製塩で塩化ナトリウム99%以上<br>2 1袋1kg入                | *   |
| 4  | 味塩              | k g | 1 グルタミン酸が10%程度のもの。<br>2 1本110g瓶入              | *   |
| 5  | 天日塩             | k g | にがり入りあら塩、1kg入                                 | *   |
| 6  | 醤油              | 箱   | 1 JAS規格品<br>2 濃口醤油<br>3 10Lパック入               | *   |
| 7  | 卓上醤油            | 本   | 1 差し口付き容器入、容量等は別示する。<br>2 キッコーマン              | *   |
| 8  | バーベキューソース       | 本   | 1 1.2kg容器入<br>2 日本食研                          | *   |
| 9  | 焼肉のタレ<br>(スタミナ) | 本   | 1 スタミナ源たれ<br>2 容量等は別示する。<br>3 上北農産加工株式会社      | *   |
| 10 | 薄口醤油            | 本   | 1本1.8L容器入                                     | *   |
| 11 | ぼん酢             | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 ミツカン                         | *   |
| 12 | 食酢              | 本   | 1 醸造酢<br>2 1本1.8L容器入                          | *   |
| 13 | ウスターソース         | 本   | 1 JAS規格品<br>2 1本1.8L容器入                       | *   |
| 14 | 卓上ウスターソース       | 本   | 1 JAS規格品<br>2 1本300ml容器入                      | *   |
| 15 | 中濃ソース           | 本   | 1 JAS規格品<br>2 1本1.8L容器入                       | *   |
| 16 | 卓上中濃ソース         | 本   | 1 JAS規格品<br>2 1本500ml容器入                      | *   |
| 17 | ジンギスカンのタレ       | 本   | 1 一般市販品同等品以上のもの。<br>2 容量等は別示する。<br>3 ベルまたはソラチ | *   |
| 18 | 黒胡椒だれ           | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                          | *   |
| 19 | 焼肉のタレ           | 本   | 1 黄金の味、中辛<br>2 1550g容器入                       | *   |
| 20 | 塩だれ             | 本   | 1 リケン<br>2 容量等は別示する。                          | *   |
| 21 | 丸鶏ガラスープ         | 個   | 1 500g袋入<br>2 味の素                             | *   |
| 22 | トマトケチャップ        | k g | 1 JAS規格品<br>2 カゴメ、デルモンテ<br>3 1kg容器入           | *   |
| 23 | 豚丼のたれ           | 本   | 1 2.3kg容器入<br>2 ソラチ                           | *   |
| 24 | トマトピューレ         | 袋   | 1 JAS規格品<br>2 カゴメ、デルモンテ<br>3 フィルムパック3kg入      | *   |

## L 調味料類及び種実類

42

| 番号 | 品名               | 単位 | 規格  | 備考 |
|----|------------------|----|---|----|
| 25 | カットトマト缶          | 缶  | 内容量 2.5 kg                                | *  |
| 26 | ホールトマト缶          | 缶  | 内容量 2.5 kg                                | *  |
| 27 | タコライスソース         | 本  | 1 タコライス用ソース 1 L 容器<br>2 エバラ               | *  |
| 28 | サルサ              | kg | 1 スパイシーソース<br>2 1 kg 入                    | *  |
| 29 | デミグラスソース         | 缶  | 1 2号缶<br>2 ハイイツ                           | *  |
| 30 | ビーフシチューの素        | kg | 1 JAS規格品<br>2 1 kg 入、顆粒状または粉末状<br>3 ハウス   | *  |
| 31 | シチューの素<br>クリーム   | kg | 1 JAS規格品<br>2 1 kg 入、顆粒状<br>3 ハウス         | *  |
| 32 | ハヤシフレーク          | kg | 1 容量等は別示する。<br>2 完熟トマト、ハウス                | *  |
| 33 | うどんスープの素         | kg | 1 牛肉入スープ、レトルト入<br>2 1袋 1 kg 入             | *  |
| 34 | ラーメンのタレ<br>醤油    | 缶  | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                      | *  |
| 35 | ラーメンのタレ<br>味噌    | 缶  | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                      | *  |
| 36 | ラーメンのタレ塩         | 缶  | 1 1号缶<br>2 ベル                             | *  |
| 37 | ラーメンのタレ<br>豚骨    | 袋  | 1 アルミパウチ<br>2 容量等は別示する。<br>3 エバラ          | *  |
| 38 | ガラスープ<br>(冷凍)    | 袋  | 1 ガラポン豚鶏<br>2 2 kg 入<br>3 丸善食品            | *  |
| 39 | だしの素             | kg | 1 和風だし<br>2 1 kg 入<br>3 マルトモ              | *  |
| 40 | 複合調味料            | kg | 1 1 kg 袋入<br>2 ミタス・いの一箱等                  | *  |
| 41 | 和風ドレッシング         | 本  | 1 和風醤油ごま<br>2 容量等は別示する。<br>3 キューピー        | *  |
| 42 | 濃縮がらスープ<br>(無塩)  | kg | 1 豚骨・鶏骨・鶏肉主体の濃縮スープ<br>2 容量は別示する。<br>3 エバラ | *  |
| 43 | 青じそ<br>ドレッシング    | 本  | 1 ノンオイルドレッシング<br>2 容量等は別示する。<br>3 リケン     | *  |
| 44 | 豚骨ラーメン<br>スープ    | 本  | 1 1.8 L 容器入<br>2 エバラ                      | *  |
| 45 | ノンオイル<br>ドレッシングA | 本  | 1 ごま香味野菜<br>2 容量等は別示する。<br>3 キューピー        | *  |

## L 調味料類及び種実類

43

| 番号 | 品名                 | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|--------------------|-----|---|----|
| 46 | テイスティ<br>ドレッシング    | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 キューピー                        | *  |
| 47 | 焙煎胡麻<br>ドレッシング     | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 ジェフサ                           | *  |
| 48 | 和風大根おろし<br>ドレッシング  | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 KENKO                          | *  |
| 49 | ノンオイル<br>おろしドレッシング | 本   | 1 1本190ml容器入<br>2 リケン                         | *  |
| 50 | 和風玉葱<br>ドレッシング     | 本   | 1 ノンオイルタイプ<br>2 1 L 容器入<br>3 野菜いっぱいドレッシング、リケン | *  |
| 51 | 香味和風<br>ドレッシング     | 本   | 1 ノンオイルタイプ<br>2 1 L 容器入<br>3 キューピー            | *  |
| 52 | フレンチ<br>ドレッシング赤    | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 キューピー                          | *  |
| 53 | フレンチ<br>ドレッシング白    | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 キューピー                          | *  |
| 54 | シーザーサラダ<br>ドレッシング  | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 キューピー                          | *  |
| 55 | マリネ調味液白            | 本   | 1 白ワインタイプ<br>2 1 L 容器入<br>3 ミツカン              | *  |
| 56 | 味醂                 | 本   | 1 本味醂<br>2 1.8 L 容器入                          | *  |
| 57 | 料理用酒               | 本   | 1 料理酒<br>2 1.8 L 容器入                          | *  |
| 58 | ベシヤメルソース           | k g | 1 ホワイトソース<br>2 形状、容量等は別示する。                   | *  |
| 59 | 荒挽マスタード            | 本   | 1 チューブ入、容量等は別示する。<br>2 テーオー                   | *  |
| 60 | ねり辛子               | 個   | 1 チューブ入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B                | *  |
| 61 | 練わさび               | 本   | 1 チューブ入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B                | *  |
| 62 | 生おろしわさび            | 本   | 1 300 g 容器入<br>2 テーオー                         | *  |
| 63 | 胡椒缶                | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B                      | *  |
| 64 | 卓上胡椒               | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B                      | *  |
| 65 | ブラックペッパー<br>グラインド  | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B                          | *  |
| 66 | 山椒                 | 個   | 1 容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B                      | *  |
| 67 | カレー粉               | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B                      | *  |
| 68 | カレールー湿潤            | k g | 1 1 k g 袋入<br>2 マドラスカレー、エバラ                   | *  |

## L 調味料類及び種実類

44

| 番号 | 品名            | 単位  | 規格                                   | 備考 |
|----|---------------|-----|--------------------------------------|----|
| 69 | ガラムマサラ        | 個   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B、G A B A N       | *  |
| 70 | クミン           | 個   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B、G A B A N       | *  |
| 71 | 一味唐辛子         | 本   | 1 瓶入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B          | *  |
| 72 | 七味唐辛子         | 本   | 1 瓶入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B          | *  |
| 73 | たかの爪輪切        | 個   | 輪切り、容量等は別示する。                        | *  |
| 74 | 昆布粉末          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 歯舞漁協                | *  |
| 75 | オールスパイス       | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B                 | *  |
| 76 | ガーリック<br>パウダー | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B                 | *  |
| 77 | 麵つゆの素         | 本   | 1 1.8 L 容器入<br>2 ヤマサ                 | *  |
| 78 | 調理用酒白ワイン      | 本   | 1 紙パック入り、容量等は別示する。<br>2 サントリー        | *  |
| 79 | 調理用酒赤ワイン      | 本   | 1 紙パック入り、容量等は別示する。<br>2 サントリー        | *  |
| 80 | 白ワインビネガー      | 本   | 1 1本900ml瓶入、醸造酢<br>2 ミツカン            | *  |
| 81 | 赤ワインビネガー      | 本   | 1 1本900ml瓶入、醸造酢<br>2 ミツカン            | *  |
| 82 | 冷し中華の素        | 本   | 1 1.8 L 容器入<br>2 エバラ                 | *  |
| 83 | 麻婆豆腐の素        | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 リケン                   | *  |
| 84 | チリソース         | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 リケン                 | *  |
| 85 | 回鍋肉ソース        | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 リケン                 | *  |
| 86 | 青椒肉絲ソース       | 個   | 1 容量等は別示する。<br>2 リケン                 | *  |
| 87 | 冷やし担々麵<br>スープ | 本   | 1 1480g 容器入<br>2 エバラ                 | *  |
| 88 | お好みソース        | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 おたふく                | *  |
| 89 | 中華スープ<br>ストック | k g | 1 1k g 袋入<br>2 理研                    | *  |
| 90 | 酒粕            | k g | 1 新鮮で酸味が少なく変質していないもの。<br>2 容量等は別示する。 | *  |
| 91 | 中華スープの素       | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 創味                  | *  |
| 92 | 山菜ちらしの素       | 袋   | 1 1200g 入、アルミパック<br>2 三島食品           | *  |
| 93 | ちらしずしの素       | 袋   | 1 1200g 入、アルミパック<br>2 三島食品           | *  |

## L 調味料類及び種実類

45

| 番 号 | 品 名               | 単 位 | 規 格                                     | 備 考 |
|-----|-------------------|-----|---|-----|
| 94  | 卸にんにく             | 個   | 1 チューブ入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B          | *   |
| 95  | 卸生姜               | 本   | 1 チューブ入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B          | *   |
| 96  | 豆板醤               | k g | 1 1 k g 容器入<br>2 テーオー                   | *   |
| 97  | 甜麵醬               | k g | 1 1 k g 容器入<br>2 テーオー                   | *   |
| 98  | コチュジャン            | k g | 1 1 k g 容器入<br>2 テーオー                   | *   |
| 99  | 酢豚用ソース            | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 エバラ                      | *   |
| 100 | シャリアピンス<br>テーキソース | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                    | *   |
| 101 | 和風ステーキ<br>ソース     | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                    | *   |
| 102 | 発酵調味料             | 本   | 1 1.8 L 容器入<br>2 日本食研                   | *   |
| 103 | 棒々鶏ソース            | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 テーオー                   | *   |
| 104 | トマトソース            | k g | 1 1 k g 入パック<br>2 カゴメ                   | *   |
| 105 | 浅漬の素              | 本   | 1 1 4 8 0 g 容器入<br>2 エバラ                | *   |
| 106 | キムチの素             | 個   | 1 4 5 0 g 瓶入<br>2 桃屋                    | *   |
| 107 | カレールー固形 3         | k g | 1 中辛<br>2 1 k g 入<br>3 S B              | *   |
| 108 | 深煎り担々麵<br>スープ     | k g | 1 1 k g 入<br>2 エバラ                      | *   |
| 109 | ナンプラー             | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 ユウキ食品                  | *   |
| 110 | コーンクリーム<br>スープ    | k g | 1 粉末<br>2 容量等は別示する。<br>3 リケン            | *   |
| 111 | ローレル              | 袋   | 1 ホール<br>2 容量等は別示する。<br>3 S B           | *   |
| 112 | ブーケガルニ            | 袋   | 1 1 袋、2 g × 4 入<br>2 S B                | *   |
| 113 | レモン汁              | 本   | 1 レモン果汁 1 0 0 %<br>2 容量等は別示する。<br>3 ポッカ | *   |
| 114 | グレイビーソース          | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                    | *   |
| 115 | 昆布だしつゆ            | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 歯舞漁協                   | *   |
| 116 | テリヤキ用たれ           | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ、理研                 | *   |

## L 調味料類及び種実類

46

| 番 号 | 品 名               | 単 位 | 規 格                              | 備 考 |
|-----|-------------------|-----|----------------------------------|-----|
| 117 | パンプキン<br>ポタージュ    | k g | 1 1 k g 袋入<br>2 コーエキ             | *   |
| 118 | 白すり胡麻             | 個   | 1 防湿包装されているもの<br>2 容量等は別示する。     | *   |
| 119 | 白いり胡麻             | 個   | 1 防湿包装されているもの<br>2 容量等は別示する。     | *   |
| 120 | 黒すり胡麻             | 個   | 1 防湿包装されているもの<br>2 容量等は別示する。     | *   |
| 121 | 黒いり胡麻             | 個   | 1 防湿包装されているもの<br>2 容量等は別示する。     | *   |
| 122 | 白ねりごま             | 個   | 1 風味がよく密閉されているもの。<br>2 容量等は別示する。 | *   |
| 123 | 落花生               | 袋   | 1 乾燥良好で殻の破損のないこと。<br>2 500 g 袋入  |     |
| 124 | ピーナツ              | k g | 1 殻、渋皮を除いたもの。<br>2 容量等は別示する。     |     |
| 125 | アーモンド<br>フィッシュ    | 袋   | 1 魚介乾燥品・アーモンド<br>2 7 g程度10袋入     | *   |
| 126 | カシューナツ            | k g | 1 殻、渋皮を除いたもの。<br>2 容量等は別示する。     |     |
| 127 | ターメリック            | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B             | *   |
| 128 | コリアンダー<br>シードパウダー | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B             | *   |
| 129 | カルダモン<br>パウダー     | 缶   | 1 容量等は別示する。<br>2 S B             | *   |
| 130 | クールスロー<br>ドレッシング  | 本   | 1 1 L 容器入<br>2 ケンコー              | *   |
| 131 | ホホワイト<br>カレールー    | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 ハウス             | *   |
| 132 | カルビー焼き肉<br>のたれ    | 本   | 1 1.8 L 容器入<br>2 ソラチ             | *   |
| 133 | カレールー固形 1         | k g | 1 甘口<br>2 1 k g 入<br>3 ハウス       | *   |
| 134 | カレールー固形 2         | k g | 1 中辛<br>2 1 k g 入<br>3 ハウス       | *   |
| 135 | 唐揚げ粉              | k g | 1 テイスト、容量等は別示する。<br>2 リケン        | *   |
| 136 | 柚子こしょう            | 個   | 1 容量等は別示する。<br>2 ギャバン            | *   |
| 137 | タコス<br>シーズニング     | 個   | 1 容量等は別示する。<br>2 ユウキ食品           | *   |
| 138 | オイスターソース          | 缶   | 1 4号缶<br>2 エバラ                   | *   |
| 139 | スープカレー<br>スープ     | k g | 1 1 k g 入<br>2 テイストは別示する。        | *   |
| 140 | ねりうめ              | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 テーオー            | *   |

## L 調味料類及び種実類

47

| 番 号 | 品 名                      | 単 位 | 規 格                                     | 備 考 |
|-----|--------------------------|-----|---|-----|
| 141 | ちゃんぽんスープ                 | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                    | *   |
| 142 | ハニーマスタードソース              | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 日本食研                   | *   |
| 143 | スンドゥブチゲの素                | 本   | 1 容量等は別示する。<br>2 エバラ                    | *   |
| 144 | 料理用ワイン赤                  | 本   | 1 食塩添加あり<br>2 1.8 L 容器入                 | *   |
| 145 | 料理用ワイン白                  | 本   | 1 食塩添加あり<br>2 1.8 L 容器入                 | *   |
| 146 | カレー<br>(レトルト)            | 袋   | 1 加熱調理済、アルミパック<br>2 容量等は別示する。<br>3 日本食研 | *   |
| 147 | 和風ドレッシング<br>(小袋)         | 袋   | 1 小袋入、容量等は別示する。<br>2 理研ビタミン             | *   |
| 148 | イタリアン<br>ドレッシング<br>(小袋)  | 袋   | 1 小袋入、容量等は別示する。<br>2 理研ビタミン             | *   |
| 149 | 野菜いっぱい<br>ドレッシング<br>(小袋) | 袋   | 1 小袋入、容量等は別示する。<br>2 理研ビタミン             | *   |
| 150 | 香ごま<br>ドレッシング<br>(小袋)    | 袋   | 1 小袋入、容量等は別示する。<br>2 理研ビタミン             | *   |
| 151 | かんきつ<br>ドレッシング<br>(小袋)   | 袋   | 1 小袋入、容量等は別示する。<br>2 理研ビタミン             | *   |
| 152 | クリーミー<br>ドレッシング<br>(小袋)  | 袋   | 1 小袋入、容量等は別示する。<br>2 理研ビタミン             | *   |
| 153 | 一味唐辛子<br>(大袋)            | 袋   | 1 袋入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B             | *   |
| 154 | 七味唐辛子<br>(大袋)            | 袋   | 1 袋入、容量等は別示する。<br>2 ハウス、S B             | *   |
| 155 | ラー油                      | 本   | 瓶入、容量等は別示する。                            | *   |

M 漬物類

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 浸かり具合が適度で固有の香味を有し、かび臭、異味異臭のないこと。
- 3 歯切れの良いもの、肉質の著しく劣るもの、異品種や雑物等の混入がないこと。
- 4 原料は野菜共通規格適合品を使用したもの。
- 5 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は検量に含めない。
- 6 添加物は全て食品衛生法による許可品を使用すること。
- 7 銘柄を指定する場合は別示する。

| 番号 | 品名     | 単位  | 規格   | 備考 |
|----|--------|-----|--|----|
| 1  | 沢庵漬    | 袋   | 1 「す」の入らない大根で塩分及び色が適度な<br>もの。<br>2 容量等は別示する。 |    |
| 2  | べったら漬  | 袋   | 1 丸大根を使用し着色のないもの。<br>2 容量等は別示する。             |    |
| 3  | つぼ漬    | 袋   | 1 大根を十分に乾燥させて漬けたもの。<br>2 容量等は別示する。           |    |
| 4  | 生干し大根  | k g | 1 適度に干した大根を漬けたもの。<br>2 容量等は別示する。             |    |
| 5  | 松前漬    | k g | 1 いか・昆布細切り・ししゃも卵を味付けした<br>もの。<br>2 容量等は別示する。 |    |
| 6  | 朝鮮漬    | k g | 1 白菜の朝鮮漬<br>2 容量等は別示する。                      |    |
| 7  | 浅漬胡瓜   | k g | 1 新漬胡瓜の一本漬<br>2 容量等は別示する。                    |    |
| 8  | モロキュー  | k g | 1 もろみ味噌を使用した胡瓜漬<br>2 容量等は別示する。               |    |
| 9  | 胡瓜切漬   | k g | 1 乱切りにした胡瓜の新漬<br>2 容量等は別示する。                 |    |
| 10 | 茄子切漬   | k g | 1 乱切りにした茄子の新漬<br>2 容量等は別示する。                 |    |
| 11 | 切漬     | k g | 1 刻みキャベツ、胡瓜、人参、生姜の新漬<br>2 容量等は別示する。          |    |
| 12 | 小茄子辛子漬 | 袋   | 1 小茄子の辛子漬<br>2 容量等は別示する。                     |    |
| 13 | かつお味沢庵 | 袋   | 1 ヤマキ食品、かつお風味<br>2 450g程度                    |    |
| 14 | キムチ    | 個   | 1 東海漬物<br>2 300g入                            |    |
| 15 | 野沢菜漬   | k g | 1 野沢菜の塩漬<br>2 容量等は別示する。                      |    |
| 16 | しば漬    | 袋   | 容量等は別示する。                                    |    |
| 17 | 生姜甘酢漬  | 袋   | 容量等は別示する。                                    |    |
| 18 | 青しその実漬 | 袋   | 容量等は別示する。                                    |    |
| 19 | 桜漬     | 袋   | 容量等は別示する。                                    |    |
| 20 | 高菜風味   | 袋   | 1 高菜を細かく刻んで漬たもの。<br>2 容量等は別示する。              |    |

## M 漬物類

49

| 番 号 | 品 名     | 単 位 | 規 格                                | 備 考 |
|-----|---------|-----|------------------------------------|-----|
| 21  | しそ味たくあん | 袋   | 1 たくあんをしそ風味に仕上げたもの。<br>2 容量等は別示する。 |     |
| 22  | 福神漬     | k g | 1 大根、茄子等を浸けたもの<br>2 1袋1 k g 入      |     |
| 23  | 楽京漬     | k g | 1 らっきょうを甘酢に浸けたもの<br>2 1袋1 k g 入    |     |
| 24  | 奈良漬     | 袋   | 1 瓜を使用したもの。<br>2 容量等は別示する。         |     |
| 25  | きざみ高菜   | 袋   | 1 大根、数の子を使用したもの。<br>2 容量等は別示する。    |     |
| 26  | 紅生姜     | k g | 1 千切生姜<br>2 1袋1 k g 入              |     |
| 27  | 千切しょうが  | 袋   | 容量等は別示する。                          |     |
| 28  | 梅干      | 個   | 1 はちみつ入り、減塩のもの。<br>2 容量等は別示する。     |     |
| 29  | はじかみ    | 個   | 1 甘酢漬<br>2 容量等は別示する。               |     |
| 30  | にんにく正油漬 | 個   | 1 にんにくを醤油風味で漬けたもの。<br>2 容量等は別示する。  |     |
| 31  | はちみつ梅   | 個   | 1 はちみつ入り<br>2 容量等は別示する。            |     |

## 冷凍食品 共通規格

- 1 ブランチング及び殺菌が完全で急速に冷凍された後に、 $-25^{\circ}\text{C}$ 程度で保存したものの。
- 2 再凍結したものと及び凍結不完全なものは不可
- 3 その他生鮮品の規格に同じで鮮度良好な完全冷凍品
- 4 解凍時、異臭を感じないもの。
- 5 油焼け、冷凍焼けのないもの。

| 番号 | 品名              | 単位  | 規格                                  | 備考 |
|----|-----------------|-----|-------------------------------------|----|
| 1  | 冷凍五目炒飯          | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 2  | 冷凍エビピラフ         | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 3  | 冷凍山菜ピラフ         | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 4  | 冷凍高菜ピラフ         | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC                |    |
| 5  | 冷凍チキンライス        | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 6  | 冷凍ドライカレー        | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 7  | そばめし            | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 マルハニチロ             |    |
| 8  | 冷凍エビフライ         | 箱   | 1 1尾40g、80尾入<br>2 ジェフサ              |    |
| 9  | えびチリソース         | k g | 1 1kg入<br>2 ボイリングパック<br>3 味の素       |    |
| 10 | えびチリ春巻          | 袋   | 1 1個50g<br>2 味の素                    |    |
| 11 | エビクリーム<br>コロッケA | 袋   | 1 1個60g、容量等は別示する。<br>2 味の素          |    |
| 12 | えび入り焼売          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 13 | かに入り焼売          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 14 | 冷凍ジャンボ<br>ぎょうぎ  | 袋   | 1 ジャンボニラ餃子<br>2 15個入<br>3 イートアンドフーズ |    |
| 15 | 冷凍春巻            | k g | 1個50g、容量等は別示する。                     |    |
| 16 | 冷凍ぎょうぎ          | 袋   | 容量等は別示する。                           |    |
| 17 | 焼きギョーザ          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 18 | 餃子<br>(焼き目入り)   | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 日本食研               |    |
| 19 | 水餃子             | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |
| 20 | 韮饅頭             | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                |    |

## N 冷凍品類（野菜類・調理加工食品類）

51

| 番 号 | 品 名             | 単 位 | 規 格                                  | 備 考 |
|-----|-----------------|-----|--------------------------------------|-----|
| 21  | さんま竜田揚げ         | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 ジェフサ                |     |
| 22  | いかフライ           | k g | 1 1個60g程度、容量等は別示する。<br>2 テーブルマーク     |     |
| 23  | マヨたまサラダ<br>ロール  | k g | 1 1個75g、容量等は別示する。<br>2 ベスト           |     |
| 24  | 冷凍イカリング<br>フライ  | k g | 1個25g程度、容量等は別示する。                    |     |
| 25  | 冷凍カキフライ         | k g | 1個23g程度、容量等は別示する。                    |     |
| 26  | ヒレかつ<br>(どんぶり用) | 箱   | 1 1個30g×100入<br>2 ジェフサ               |     |
| 27  | あじフライ           | k g | 1 鱈を開きフライにしたもの。<br>2 サイズ、容量等は別示する。   |     |
| 28  | 冷凍白身魚フライ        | 箱   | 1個60g程度、容量等は別示する。                    |     |
| 29  | クリーミーコロッケ       | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                 |     |
| 30  | カニクリーム<br>コロッケA | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                 |     |
| 31  | 冷凍帆立味フライ        | 袋   | 1個20g程度、容量等は別示する。                    |     |
| 32  | 牛肉コロッケ          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                 |     |
| 33  | クリーミー<br>コーンフライ | k g | 1 1個65g程度、容量等は別示する。<br>2 ヤヨイ         |     |
| 34  | さつまいも天ぷら        | k g | 1 1個63g程度、容量等は別示する。<br>2 宝幸          |     |
| 35  | かぼちゃ天ぷら         | k g | 1 1個40g程度、容量等は別示する。<br>2 宝幸          |     |
| 36  | 冷凍メンチカツ         | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                 |     |
| 37  | チーズはんぺん<br>フライ  | k g | 1 1kg入<br>2 ヤヨイ                      |     |
| 38  | 冷凍ミートボール        | k g | 1個20g程度、容量等は別示する。                    |     |
| 39  | 骨なし<br>フライドチキン  | 袋   | 1 1本100g以上、1袋10本入<br>2 日本食研          |     |
| 40  | 蓮根の挟み揚げ         | 袋   | 1 1袋30g、30個入<br>2 味の素                |     |
| 41  | チキンナゲット         | k g | 1 1kg、約50個入<br>2 ヤヨイ、日本食研            |     |
| 42  | 手羽先ギョーザ         | k g | 1 1個50g、1袋20個入<br>2 加ト吉              |     |
| 43  | フライドチキン         | 袋   | 1 骨付1本110g以上、容量等は別示す<br>る。<br>2 日本食研 |     |
| 44  | ハムチーズサンド<br>フライ | k g | 1 1個60g、容量等は別示する。<br>2 ベスト           |     |
| 45  | ハンバーグB          | 袋   | 1 1個120g、容量等は別示する。<br>2 ベスト          |     |
| 46  | ハンバーグC          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 ベスト                 |     |

## N 冷凍品類（野菜類・調理加工食品類）

52

| 番 号 | 品 名             | 単 位 | 規 格  | 備 考 |
|-----|-----------------|-----|--|-----|
| 47  | ロース豚かつ<br>(冷凍)  | 箱   | 1 1枚120g、30枚入<br>2 ジェフサ  |     |
| 48  | チーズイン<br>ハンバーグ  | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 とろける5種類のチーズ入<br>3 ベスト                         |     |
| 49  | ロースカツ           | 袋   | 1 熟成手造り、1個140g<br>2 ベスト  |     |
| 50  | 豆腐ハンバーグ         | 袋   | 1 1個90g、容量等は別示する。<br>2 日本食研                                    |     |
| 51  | 豆腐ハンバーグ<br>(ミニ) | 袋   | 1 1個45g、容量等は別示する。<br>2 日本食研                                    |     |
| 52  | ロールキャベツ         | 袋   | 1 かんぴょうでしっかり結んで解けないもの。<br>2 容量等は別示する。                          |     |
| 53  | かぼちゃコロッケ        | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素   |     |
| 54  | 冷凍南瓜            | kg  | 1袋1kg入   |     |
| 55  | 裏ごし南瓜           | kg  | 1 1袋2kg入<br>2 パイオニア  |     |
| 56  | かぼちゃ挟み揚げ        | 袋   | 1 1個25g、容量等は別示する。<br>2 味の素                                     |     |
| 57  | ソース入り<br>ハンバーグB | 箱   | 1 和風ソース入りレトルトハンバーグ<br>2 容量等は別示する。<br>3 MCC                     |     |
| 58  | ミニチキン<br>旨辛だれ   | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素   |     |
| 59  | デミソース<br>ハンバーグ  | 箱   | 1 デミソース入りレトルトハンバーグ<br>2 容量等は別示する。<br>3 MCC                     |     |
| 60  | チキン黒胡椒風味        | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素   |     |
| 61  | チキン醤油風味         | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素   |     |
| 62  | ソース入り<br>ハンバーグE | 箱   | 1 トマトソース入りレトルトハンバーグ<br>2 容量等は別示する。<br>3 MCC                    |     |
| 63  | ひとくち春巻          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素   |     |
| 64  | 焼鳥串(タレ)         | 袋   | 1 40g×10本入<br>2 日本食研   |     |
| 65  | つくね串            | 袋   | 1 40g×10本入<br>2 日本食研   |     |
| 66  | さんまの生姜煮         | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 ヤヨイ   |     |
| 67  | チーズ入いももち        | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素   |     |
| 68  | チーズハムカツ         | 箱   | 1 5種のチーズ(チェダー・カマンベール・マスカルポネ・<br>クリーム・ゴーダ)入り、容量等は別示する。<br>2 ベスト |     |

| 番号 | 品名              | 単位  | 規格  | 備考 |
|----|-----------------|-----|---|----|
| 69 | 冷凍ブロッコリー        | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 70 | 冷凍中華野菜<br>ミックス  | k g | 1 1袋500g入<br>2 きくらげ、くわい、ヤングコーン、人参、<br>筍、いんげん入 |    |
| 71 | 冷凍法蓮草           | k g | 1袋1kg入  |    |
| 72 | 冷凍ミックス<br>ベジタブル | k g | 1 1袋1kg入<br>2 コーン、グリーンピース、人参 同量               |    |
| 73 | 冷凍さやいんげん<br>カット | k g | 1 1袋1kg入<br>2 カット製品                           |    |
| 74 | 冷凍さやえんどう        | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 75 | 冷凍オクラ           | k g | 1袋1kg入  |    |
| 76 | 冷凍菜の花           | k g | 1袋1kg入  |    |
| 77 | シャトー<br>キャロット   | k g | 1 シャトー切りの人参<br>2 1袋1kg入                       |    |
| 78 | ニンニクの芽          | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 79 | 冷凍枝豆            | k g | 1袋1kg入  |    |
| 80 | アスパラ<br>ベーコン巻   | 袋   | 1個30g、1袋8個入                                   |    |
| 81 | カットコーン          | 袋   | 1カット5cm程度、1袋20個入                              |    |
| 82 | カーネルコーン         | k g | 1 ホールコーン<br>2 1kg入                            |    |
| 83 | 冷凍れんこん          | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 84 | 肉包ワンタン          | 袋   | 容量等は別示する。                                     |    |
| 85 | 冷凍モロヘイヤ         | k g | 1 1袋500g入<br>2 葉のみ                            |    |
| 86 | 冷凍グリーン<br>アスパラ  | k g | 1 1袋1kg入<br>2 Mサイズ                            |    |
| 87 | 冷凍小松菜           | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 88 | 冷凍カリフラワー        | k g | 1袋1kg入  |    |
| 89 | 冷凍グリーンピース       | k g | 1袋1kg入  |    |
| 90 | 冷凍むき枝豆          | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 91 | スイートエンドウ        | k g | 1袋500g入                                       |    |
| 92 | 冷凍さざみオクラ        | 袋   | 1 冷凍オクラを小口スライスしたもの<br>2 1袋500g入               |    |
| 93 | カリフォルニア<br>ミックス | k g | 1 1袋1kg入<br>2 人参、カリフラワー、ブロッコリー入               |    |
| 94 | えびのせかき揚げ        | 箱   | 1 野菜入かき揚げに、えびをのせているもの。<br>2 テーブルマーク           |    |
| 95 | 冷凍きのこ<br>ミックス   | k g | 1 1袋500g入<br>2 マッシュルーム、平茸、ふくろ茸、椎茸入            |    |
| 96 | 手羽元黒胡椒          | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 日本食研                         |    |
| 97 | ちくわ磯辺揚げ         | 箱   | 1 カマンベールチーズ入り<br>2 容量等は別示する。<br>3 宝幸          |    |
| 98 | ひとくち<br>えびチリ春巻  | 袋   | 1 1個25g、50個入<br>2 味の素                         |    |

| 番号  | 品名                      | 単位  | 規格                                      | 備考 |
|-----|-------------------------|-----|---|----|
| 99  | れんこんチップス                | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                    |    |
| 100 | ごぼうチップス                 | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                    |    |
| 101 | カレーコロッケA                | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                    |    |
| 102 | 鮭フライ                    | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 マルデン                   |    |
| 103 | ミックスビーンズ                | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 ライフ                    |    |
| 104 | アボカド<br>(ダイスカット)        | 袋   | 1 1 c m角カット<br>2 1袋5 0 0 g入             |    |
| 105 | ジャーマンポテト                | k g | 1 容量等は別示する。<br>2 J Tフーズ                 |    |
| 106 | ミニチキン<br>南蛮             | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 味の素                    |    |
| 107 | えび天                     | 袋   | 1 容量等は別示する。<br>2 日本食研                   |    |
| 108 | カニかま                    | 袋   | 1 棒状、長さ1 3 c m、容量等は別示する。<br>2 日本食研      |    |
| 109 | モロヘイヤと<br>オクラ           | 袋   | 1 1袋5 0 0 g入<br>2 日本食研                  |    |
| 110 | チキン<br>(焼目付き)           | 袋   | 1 1個2 0 g程度、1 k g入<br>2 加熱調理済<br>3 日本食研 |    |
| 111 | ジャンボ肉焼売                 | 袋   | 1個4 0 g程度、容量等は別示する。                     |    |
| 112 | 味付肉団子                   | 袋   | 1 1個2 5 g程度、2 5個入<br>2 日東ベスト            |    |
| 113 | ダイスカット人参                | 袋   | 1 カットサイズ等は別示する。<br>2 1袋1 k g入           |    |
| 114 | えびフライ冷凍                 | 袋   | 1 2 0 g程度、2 0尾入<br>2 日本食研               |    |
| 115 | ベーコンと<br>ほうれん草の<br>キッシュ | 枚   | 1 1枚4 0 0 g程度<br>2 加熱調理済、冷凍品<br>3 日本食研  |    |
| 116 | チーズ<br>グラタンカツ           | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 ベスト                    |    |
| 117 | パスタソース<br>サーモンクリーム      | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 M C C                  | *  |
| 118 | パスタソース<br>カルボナーラ        | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 M C C                  | *  |
| 119 | パスタソース<br>きのこのクリーム      | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 M C C                  | *  |
| 120 | パスタソース<br>ペペロンチーノ       | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 M C C                  | *  |
| 121 | パスタソース<br>ボンゴレビアンコ      | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 M C C                  | *  |
| 122 | パスタソース<br>ジェノベーゼ        | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 M C C                  | *  |

## N 冷凍品類（野菜類・調理加工食品類）

55

| 番 号 | 品 名                      | 単 位 | 規 格                  | 備 考 |
|-----|--------------------------|-----|----------------------|-----|
| 123 | パスタソース<br>カニの<br>トマトクリーム | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC | *   |
| 124 | パスタソース<br>和風明太子          | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC | *   |
| 125 | パスタソース<br>ボロネーゼ          | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC | *   |
| 126 | パスタソース<br>うにのクリーム<br>ソース | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC | *   |
| 127 | パスタソース<br>ボンゴレロッソ        | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC | *   |
| 128 | パスタソース<br>ドライトマトの<br>ソース | 箱   | 1 容量等は別示する。<br>2 MCC | *   |

## 缶詰類 共通規格

- 1 原材料は生鮮品の規格に同じで新鮮なものを使用すること。
- 2 内容固形量は固有の色沢、香味をもち、形態肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないもの。
- 3 食品添加物は食品衛生法に規定されたものに限る。
- 4 外観および形状は巻締完全で傷、錆、汚染変形等を認めないもの。
- 5 缶には、品名、内容量、製造業社名、製造年月日または賞味期限が明記されていること。
- 6 製造後6か月以内のものとする。
- 7 果実缶はシロップ漬とする。

| 番号 | 品名               | 単位 | 規 格                            | 備 考 |
|----|------------------|----|--------------------------------|-----|
| 1  | 豚肉大根煮缶           | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1750g入           | *   |
| 2  | てっぼう汁缶           | 缶  | 1 4号缶<br>2 内容量425g入、花咲ガニ       | *   |
| 3  | 紅鮭昆布巻缶           | 缶  | 1 T2K缶<br>2 固形量1600g入、1個40g程度  | *   |
| 4  | 紅鮭味噌煮缶           | 缶  | 1 T2K缶<br>2 固形量1200g入          | *   |
| 5  | 照り焼き風<br>チキン缶    | 缶  | 1 1号缶<br>2 1切れ約60~70g、約17個入    | *   |
| 6  | 秋刀魚蒲焼缶           | 缶  | 1 T2K缶<br>2 固形量1400g入          | *   |
| 7  | 秋刀魚昆布巻           | 缶  | 1 T2K缶<br>2 固形量1600g入、60個程度    | *   |
| 8  | 帆立バター炒め缶         | 缶  | 1 T2K缶<br>2 固形量1000g入          | *   |
| 9  | さば味噌煮缶           | 缶  | 1 T2K缶<br>2 固形量1400g入          | *   |
| 10 | ホワイトアスパラ<br>缶    | 缶  | 1 2号缶カット製品<br>2 固形量500g入       | *   |
| 11 | 筍缶               | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1800g入           | *   |
| 12 | なめこ水煮            | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1350g入、つぼみ       | *   |
| 13 | マッシュルーム缶         | 缶  | 1 4号缶<br>2 固形量454g入、スライス製品     | *   |
| 14 | スイートコーン<br>クリーム缶 | 缶  | 1 4号缶<br>2 内容量425g入、クリーム状      | *   |
| 15 | パイン缶             | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1700g、スライス       | *   |
| 16 | みかん缶             | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1800g            | *   |
| 17 | 白桃缶              | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1750g、2つ割り       | *   |
| 18 | 洋なし缶             | 缶  | 1 1号缶<br>2 固形量1817g、ハーフ30~40個入 | *   |

P 即席めん類

即席めん類 共通規格

- 1 製造後 1 か月以内で賞味期限が最低 3 か月以上あるもの。
- 2 食品衛生法に規定された食品添加物を使用しているもの。
- 3 梱包はダンボール詰めとする。
- 4 外観及び形状に異常のないもの。

| 番 号 | 品 名                | 単 位 | 規 格                                | 備 考 |
|-----|--------------------|-----|------------------------------------|-----|
| 1   | カップラーメン<br>(醤油)    | 個   | 1 内容量 60 g 程度<br>2 東洋水産いつもの一杯ワンタン麺 | *   |
| 2   | カップラーメン<br>(味噌)    | 個   | 1 内容量 80 g 程度<br>2 東洋水産ごつ盛り        | *   |
| 3   | カップラーメン<br>(塩)     | 個   | 1 内容量 80 g 程度<br>2 東洋水産ごつ盛り        | *   |
| 4   | カレーヌードル            | 個   | 1 内容量 60 g 程度<br>2 セイコーマート         | *   |
| 5   | しょうゆヌードル           | 個   | 1 内容量 70 g 程度<br>2 東洋水産ホットヌードル     | *   |
| 6   | カップそば<br>(カレー南蛮)   | 個   | 1 内容量 76 g 程度<br>2 セイコーマート         | *   |
| 7   | カップうどん             | 個   | 1 内容量 60 g 程度<br>2 東洋水産和み庵         | *   |
| 8   | カップそば              | 個   | 1 内容量 60 g 程度<br>2 東洋水産和み庵         | *   |
| 9   | カップ焼きそば            | 個   | 1 内容量 100 g 程度<br>2 東洋水産ごつ盛り       | *   |
| 10  | カップラーメン<br>(黒醤油)   | 個   | 1 内容量 63 g 程度<br>2 セイコーマート         | *   |
| 11  | カップラーメン<br>(山わさび塩) | 個   | 1 内容量 64 g 程度<br>2 セイコーマート         | *   |
| 12  | カップラーメン<br>(辛みそ)   | 個   | 1 内容量 64 g 程度<br>2 セイコーマート         | *   |
| 13  | カップラーメン<br>(ビッグ)   | 個   | 1 内容量 100 g 程度<br>2 ダイコク食品         | *   |
| 14  | カップラーメン<br>(ミニ)    | 個   | 1 内容量 40 g 程度<br>2 日清              | *   |
| 15  | カップラーメン<br>(コク豚骨)  | 個   | 1 内容量 115 g 程度<br>2 東洋水産ごつ盛り       | *   |
| 16  | カップラーメン<br>(醤油豚骨)  | 個   | 1 内容量 115 g 程度<br>2 東洋水産ごつ盛り       | *   |

**Q 弁当・おにぎり類****弁当・おにぎり共通規格**

- 1 食材は新鮮で、生野菜等はいた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。消費期限を明記すること。
- 4 その他、細部は仕様に示す。