

# 糧食品標準規格表

令和8年度

稚内分屯基地

## まえがき

## 1 適用範囲

この規格表は、航空自衛隊稚内分屯基地において調達する令和8年4月1日～令和9年3月31日までの糧食品の入札、納品及び検収について適用する。ただし、示されていないものの細部はその都度購入要求書で示す。

## 2 食品群の分類と配列

糧食品の分類は、五訂日本食品標準成分表（医歯薬出版株式会社出版）の分類方法に準じた他に漬物類を加え、20食品群に分類する。食品群の名称と配列は次のとおりである。

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

## 3 缶及びレトルト共通規格

- (1) 缶体のブリキは日本農林規格（JAS）に定められた品質以上のもので内面塗装缶を使用する。
- (2) 外観及び形状は巻締め完全、外観良好で傷、サビ、汚染、変形を認めない。
- (3) 缶には下記の内容の表示を示したレッテル等を貼り付けてあること。
  - ア 品名
  - イ 原材料名
  - ウ 形状
  - エ 内容、固形量
  - オ 製造年月日及び賞味期限
  - カ 製造又は輸入業者の名称、氏名、住所
  - キ 輸入品は原産国名

## 4 検査

- (1) 品質及び数量を抽出又は全数検査する。
- (2) 検査不合格の糧食品は返品とし、速やかに良品を納入するものとする。
- (3) 食品中の放射性物質については、厚生労働省の定めた基準値内のものとする。

## 5 その他

- (1) 商品紹介の際、D. 菓子類、P. し好飲料類、Q. 調味料及び香辛料類 R. 漬物類は、新規登録用に栄養分析表を、S. 調理加工食品類については食品分析表を添付すること。
- (2) この規格表の規格内容で不都合が生じた場合、その都度変更及び修正、訂正内容の細部は、その都度購入要求書で示す。
- (3) 市場の情勢、季節、メーカーの規格変更等により規格の変更及び修正が生じた場合は、速やかに通知すること。
- (4) 納入時間については、13時までとする。
- (5) 規格において程度とは、 $\pm 10\%$ 以内とする。
- (6) 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。

## 目 次

分類	A	穀類	5 - 9
分類	B	いも及びでん粉類	10 - 11
分類	C	砂糖および甘味類	12
分類	D	菓子類	13
分類	E	油脂類	14
分類	F	種実類	15
分類	G	豆類	16 - 17
分類	H	魚介類	18 - 24
分類	I	獣鳥肉類	25 - 29
分類	J	卵類	30
分類	K	乳類	31 - 32
分類	L	野菜類	33 - 41
分類	M	果実類	42 - 45
分類	N	きのこ類	46 - 47
分類	O	藻類	48 - 49
分類	P	嗜好飲料類	50
分類	Q	調味料及び香辛料類	51 - 57
分類	R	漬物類	58 - 59
分類	S	調理加工食品類	60 - 63
分類	T	弁当類	64

## 分類 A 穀類

番号	品名	単位	規格
A00001	穀類 共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥が十分でカビ等を認めないこと。</li> <li>2 品揃い（粒揃い）で、異物の混入、砕け及び未熟なものがないこと。</li> <li>3 固有の光沢、風味を有していること。</li> <li>4 病虫害が認められないこと。</li> <li>5 粉、加工品等は製造年月日が1ヶ月以内のものとする。</li> <li>6 パンについては、消費期限3日以内のものとし、種類はその都度示す。</li> </ol>
A30001	インスタント ラーメン 共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 固有の形で変質のないものでどんぶり型容器入り。</li> <li>2 製造後1ヶ月以内、賞味期限が5ヶ月以上あるもの。</li> </ol>
A1041A	内地精米	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料は、国内産の水稻うるち米で日本農林規格（JAS）合格品とし、証明する書面を提出すること。</li> <li>2 内容量10kgビニール袋詰め。（直近年度道内米とする。）</li> <li>3 その他、穀類共通規格に同じ。</li> </ol>
A1041E	無洗米	kg	内地精米の規格に同じ。
A1041I	もち米	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 水稻もち米</li> <li>2 国内産の水稻うるち玄米で日本農林規格（JAS）合格品</li> <li>3 内容量10kgビニール袋詰め。</li> </ol>
A4011A	小麦粉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1等粉以上の簿力粉で無漂白のもの。</li> <li>2 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。</li> </ol>
A2041A	パン粉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 市販中級品以上のソフトパン粉とする。</li> <li>2 乾燥良好で粉末は少なく、色白で雑物の混入しないもの。</li> </ol>
A4011B	天ぷら粉	kg	穀類共通規格に同じ。
A3035A	麩	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質の強力粉を原料とし花型に焼いたもの。</li> <li>2 着色は食品衛生法で許可されたもの。</li> <li>3 40g入り、割れ砕けのないもの。</li> </ol>

## 分類 A 穀類

番号	品名	単位	規格
A1041B	栄養強化米	kg	1 ビタミン強化米 2.5 kg 程度 2 炊き込み用。
A1041C	十八穀米	個	1 1個 200 g 程度、炊き込み用 2 原材料は、大麦、黒米、黒豆、小豆、とうもろこし、きび、あわ、赤米、大豆、発芽玄米、白ごま、黒ごま、はと麦、キヌア、たかきび、ホワイトソルガム、ひえ、アマランサス
A1041D	押麦	個	1 1個 800 g 程度、食物繊維 8.5 g/100 g 2 炊き込み用。
A3063A	干そうめん	kg	1 日本農林規格（JAS）合格品 2 良質の小麦粉を原料とし、折れ、砕けのないものとする。
A3024A	干ひやむぎ	kg	干そうめん規格に同じ。
A3021D	冷凍うどん	kg	1 本場讃岐で作ったコシの強いもの。 2 包丁切り、1個 250 g 程度
A3021E	冷凍稲庭風うどん	kg	冷凍うどん規格でハードタイプのもの。
A3026D	冷凍道産ラーメン	kg	道産小麦使用の冷凍麺、1個 200 g 程度
A3026A	生ラーメン	kg	1 1等品を原料とし、色良くねばり強いもの。 （人工着色料の使用不可） 2 製造は、当日とする。
A3026F	冷凍生麺	kg	道産小麦使用の太つけ麺用の生麺、1個 200 g 程度
A3062A	冷凍太そば	kg	1個 180 g 程度
A3062B	冷凍黒そば	kg	1個 180 g 程度
A3034C	冷凍スパゲティ	kg	1個 230 g 程度
A3027B	蒸し麺	kg	1 1等品を原料とし、色良くねばり強いもの。 （人工着色料の使用不可） 2 生ラーメンを固めに蒸し、1 kg に包装したもの。

## 分類 A 穀類

番号	品名	単位	規格
A3027A	焼そば	kg	1 1等品を原料とし、色良くねばり強いもの。 (人工着色料の使用不可) 2 生ラーメンを固めに蒸したもの、調味料付き。 3 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。
A3027D	焼うどん	kg	内容量1kg入り、ボイリングパック
A3027C	上海炒麺	個	内容量1kg入り、ボイリングパック
A3027F	香港炒麺	個	内容量1kg入り、ボイリングパック
A1051A	肉まん	個	冷凍品、1個85g×24個入り。
A1051B	あんまん	個	冷凍品、1個95g×24個入り。
A1051D	ピザまん	個	冷凍品、1個85g×24個入り。
A3034B	マカロニ	kg	小麦強力粉を原料とし、折れや砕けのないもの。
A3070B	揚げ玉	kg	粒ぞろいで、崩れのない物
A4011C	から揚げ粉	kg	穀類共通規格に同じで、しょうゆ味
A4011D	から揚げ粉	kg	穀類共通規格に同じで、塩味
A4013A	米粉	kg	市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。
A2039A	冷凍クロワッサン	個	テーブルマーク、1個19g×10個入り。
A2039B	冷凍バターロール	個	テーブルマーク、1個30g×10個入り。
A2039C	冷凍ホワイトブレッド	個	テーブルマーク、1個24g×10個入り。
A2039J	冷凍くるみブレッド	個	テーブルマーク、1個19g×10個入り。
A2039K	冷凍ミニメロンパン	個	テーブルマーク、1個19g×10個入り。
A2039L	冷凍ミニ食パン	個	テーブルマーク、1個19g×24個入り。
A2013A	食パン	個	寺江食品、1個60g程度の2個入り。
A2035W	バターロール	個	寺江食品、1個35g程度の4個入り。

## 分類 A 穀類

番号	品名	単位	規格
A2022A	メロンパン	個	寺江食品、1個100g程度
A2036C	マンハッタン	個	寺江食品、1個100g程度
A2021A	テーブルウインナー	個	寺江食品、1個45g程度の3個入り。
A2026A	フランク	個	寺江食品、1個75g程度の2個入り。
A20600	ピザトースト	個	寺江食品、1個130g程度の2個入り。
A2058A	ピロシキ	個	寺江食品、1個90g程度
A2061A	カレーソーセージ	個	寺江食品、1個80g程度
A20450	サンドイッチ (A)～(D)	個	日糧製パン、1個50g程度の2個入り。 (A) ツナ (B) ジューシータマゴ (C) 季節商品 (D) 焼そば&マヨ
A2042E	菓子パン (A)～(E)	個	日糧製パン、1個100g程度 (A) 蒸しパン (B) デニッシュ系 (C) チョコ (D) クリーム (E) チーズ蒸しパン
A2042F	調理パン (A)～(F)	個	日糧製パン、1個100g程度 (A) ハンバーグ入り (B) マヨネーズ味 (C) カレー味 (D) ピザ味 (E) チーズ味 (F) ソーセージ入り
A2013B	バーガーパン	個	寺江食品、直径13cm程度
A2057A	コッペパン	個	日糧製パン、1個20g程度×6個入りとする。
A2057B	バンズ	個	日糧製パン、1個40g程度×4個入りとする。
A2080A	ナン	個	J F S A、1個100g程度
A1047A	切り餅	kg	1 国内産もち米100%とする。 2 1個50g×20個入り。
A1047B	きねつき餅	kg	1 もち米を原料とする。 2 1個50g程度、15個入り。
A4014A	コーンフレーク (A)～(C)	個	(A) プレーン 400g程度 (B) チョコレート 味 300g程度 (C) フルーツ入りグラノーラ 400g程度
A1052B	白玉だんご	kg	1 もち米を原料とした白玉粉を使用したもので冷凍品のものとする。 2 解凍後、冷水に入れても芯が残らないもの。

## 分類 A 穀類

番号	品名	単位	規格
A3070A	かき揚	kg	1 小エビ入り、1個30g 2 製造後、24時間以内のもの。
A2039D	ロングライフパン(A)～(D)	個	賞味期限60日、出荷日より45日以上の確保。(A)クロワッサン (B)パンオショコラ (C)ミルク蒸しパン (D)あんパン (E)チーズ蒸しパン
A2039R	天然酵母パン(1)～(3)	個	賞味期限60日、出荷日より45日以上の確保。(1)塩バター (2)バナナチョコ (3)チーズ
A30001	インスタントラーメン(A)～(C)	個	内容量70g程度 (A)味噌 (B)塩 (C)醤油
A3040B	インスタントうどん	個	内容量90g程度
A3040C	インスタントそば	個	内容量90g程度
A3040E	インスタント焼そば	個	内容量90g程度
A3033E	カップ生麺	個	内容量120g程度
A3033G	カップライス	個	内容量100g程度
A32102	スープ春雨(A)～(B)	個	市販品 (A)22gワンタン (B)31g担々味

## 分類 B いも及びでん粉類

番号	品名	単位	規格
B10001	いも及びでん粉類 共通規格		1 それぞれに特有の色、ツヤがあり変色等ないものとする。 2 粉、加工品等は製造年月日が1ヶ月以内のものとする。
B1014G	澱粉	kg	1 馬鈴薯の製粉澱粉、農林省規格1等品 2 乾燥良好で、白色で雑物混入のないもの。
B1015B	春雨	kg	1 緑豆を原料にしたもの。 2 乾燥良好で変質、折れ等のないもの。 3 水戻し時に弾力及び光沢のあるものとする。
B2003A	板こんにやく	kg	1 弾力性があり、異味、異臭のないもの。 2 1枚300g程度、検収時水の重量は除く。
B2003B	糸こんにやく	kg	1 弾力性があり、異味、異臭のないもの。 2 検収時水の重量は除く。
B1011A	馬鈴薯	kg	1 北海道産のもので、病虫害なく発芽していないもの。 2 ふっくらとして重みがあり、皮が薄く、しわがなく、日焼け、奇形、緑化、斑点、冠水、傷及び凍結のないものとする。 3 種類は、男爵、北あかりとし1個200g程度のLサイズ 4 7～10月は新芋とする。
B2005A	さつま芋	kg	1 病虫害、発芽、腐れ、日焼け、冠水、奇形、傷のないものとする。 2 1個200g程度
B2018A	長芋	kg	1 土つきでなく、ひげ、根を除き、割れや折れのない新鮮なもの。 2 長さ30cm以上、太さ5cm程度、500g程度のもの。
B2008B	里芋	kg	1 病虫害、発芽、腐れ、日焼け、冠水、奇形、傷のないものとする。 2 品質良好で1個50g以上のもの。
B2008A	冷凍里芋	kg	1 芽、皮及び根を除き、水洗いした後、急速冷凍したもの。 2 霜のついていないもの。 3 Mの表示品

## 分類 B いも及びでん粉類

番号	品名	単位	規格
B2005B	スライス芋	kg	1 さつま芋規格と同じ。 2 1 cm 程度にスライスし、蒸かしたもので一定の大きさに真空パックされた冷凍品
B2005C	中華ポテト	kg	1 一定の大きさに揚げた冷凍品で、たれ、黒ごま付き。 2 さつま芋規格と同じ。
B2003C	刺身こんにゃく	kg	1 弾力性があり、異味、異臭のないもの。 2 1枚300g程度、検収時水の重量は除く。
B2004A	白滝	kg	糸こんにゃく規格に同じ。
B2004B	結び白滝	kg	糸こんにゃく規格に同じ。1個15g程度
B1011B	メークイーン	kg	1 北海道産のもので、病虫害なく発芽していないもの。 2 表面がつるつとして明るい色で、皮が薄く、しわがなく、日焼け、奇形、緑化、斑点、冠水、傷及び凍結のないものとする。 3 1個200g程度のLサイズ
B2005D	さつま金時	kg	内容量1kg
B2005F	さつまいも天ぷら	個	内容量800g、20個入り。
S1401A	フライドポテト	kg	1 内容量1kg詰め。 2 その他、冷凍食品共通規格に同じ。
S1400A	スパイシーポテト	kg	1 内容量1kg詰め。 2 その他、冷凍食品共通規格に同じ。
B2003D	ピリ辛こんにゃく	kg	一口大のこんにゃくを少し辛めに味付けしたもの。
B1015D	春雨中華サラダ	kg	春雨をナムル風に味付けしたもの。
B2018I	長芋と鶏つくねの磯辺巻き	kg	市販品、30g程度
B2018D	冷凍とろろ	kg	市販品、1kg

## 分類 C 砂糖及び甘味類

番号	品名	単位	規格
C1004A	上白糖	kg	1 純白で特有の光沢と粉状で、塊がなく異物の混入のないもの。 2 1 kg 入りで、異味異臭なく、そう快な甘みを有するもの。 3 市販のスズラン印同等品
C1004B	グラニュー糖	kg	1 純白で光沢があり、サラサラした結晶粒でかたまりのないもの。 2 1 kg 入り。
C1005A	はちみつ	個	1 純粋なはちみつとし、種類はれんげとする。 2 内容量500g、プラスチック容器入り。
C1005B	いちごジャム	個	市販品、130g 紙カップ入り。
C1005C	ブルーベリー ジャム	個	市販品、130g 紙カップ入り。

## 分類 D 菓子類

番号	品名	単位	規格
D10000	菓子類 共通規格		1 原材料、内容量、品質保持期限、製造者名が明記されていること。 2 形態、内容量はその都度示す。 3 カップ型のものにはスプーンを、液状のものにはストローを付けること。 4 異味異臭がなく、形状良好なもの。
D1006A	柏餅	個	1 1個50g程度 2 当日製造品であること。
D1006B	べこ餅	個	1 1個50g程度 2 当日製造品であること。
D1017A	さくら・うぐいす餅詰合せ	個	1 各々1つ30g×2つ入り。 2 当日製造品であること。
D1017B	おはぎ (A) (B)	個	1 1個20g程度 2 (A) つぶあん×6個入り。 (B) こしあん×6個入り。 3 当日製造品であること。
D1018A	大福もち	個	1個60g程度の冷凍品。
D1018B	みたらしだんご	個	1本50g程度の冷凍品
D1018C	草だんご	個	1本50g程度の冷凍品
D1077A	チョコレート	個	1袋180g程度入り。
D1052A	プリン	個	内容量80g程度
D1017B	フルーツゼリー	個	内容量100g程度、各種混合
D2209D	レアチーズケーキ	個	内容量100g程度、各種混合
D1046A	カット済ケーキ	個	1箱350～550g(49個入り)種類はその都度示す。
D1046C	ミニカットケーキ	個	1箱525g(48個入り)ミニクレープ
D1052B	栄養補助食品 (A)～(C)	個	(A) 固形栄養調整食品、40g2本入りとする。(B) 焼菓子、ビタミンE、B6、B2、B1 B12入り、41g (C) フルーツをサンドしたパン、プルーン&ブルーベリー
D1097A	ビスコミニパック	個	市販品、1パック21g程度5枚入り

## 分類 E 油脂類

番号	品名	単位	規 格
E1001F	油	個	1 清澄で、香味良く、酸化していないもの。 2 内容量1000g程度 3 市販優良メーカー品で銘柄表示のあるものとする。 4 製造後1か月以内のもので、残りの賞味期限が5か月以上あるものとする。
E1001B	ごま油	個	1 胡麻の種子（含有量45～55%）から圧搾法、又は圧抽法で得られたもの。 2 内容量200g程度ビン容器入り。
E1001C	ラー油	個	内容量30g程度ビン容器入り。
E1001D	食油	缶	内容量16kg程度容器入り。
E1001E	オリーブ油	個	内容量200g程度容器入り。
E1001H	少し辛いラー油	個	内容量110g程度ビン容器入り。
E1002A	ラード	個	豚脂（国内製造）内容量200g程度容器入り。
E1005A	マーガリン	個	1 成分は、水分1.5～3%、脂肪80～85%以上 2 市販の160g程度ケース入りのもの。
E1028B	バター	個	1 天然純良殺菌のもので、異味異臭がなく、独特の風味を有し異物の混入のないもの。 2 内容量150g程度
E1028C	チューブバター	個	1 天然純良殺菌のもので、異味異臭がなく、独特の風味を有し異物の混入のないもの。 2 内容量150g程度
E1005E	はちみつ&マーガリン	個	1 1g程度入りポーションタイプ、賞味期限1週間以上のもの。
E1005B	いちご&マーガリン	個	1 1g程度入りポーションタイプ、賞味期限1週間以上のもの。
E1005D	マーマレード&マーガリン	個	1 1g程度入りポーションタイプ、賞味期限1週間以上のもの。

## 分類 F 種実類

番号	品名	単位	規 格
F1012D	白ごま	個	1 当年又は前年度産のもの。 2 市販1kg完全防湿であること。 3 雑物、不稔粒の混入なく乾燥良好なものとする。
F1012E	すり白ごま	個	1 白ごまを8分程度すりつぶしたものとする。 2 市販1kg完全防湿であること。
F1012A	黒ごま	個	市販1袋45g入り。
F1025A	節分用豆	個	内容量50g 各種混合（豆好み、小粒みそ落花生、ぼんご豆）
F1008C	栗甘露煮	個	内容量500g、固形250g程度
F1026A	落花生	個	1袋300g程度
F1026B	ミックスナッツ	個	1袋200g程度、くるみ、アーモンド、カシューナッツ入り。
F1008D	栗きんとん	kg	内容量1kgで栗30粒混入。

## 分類 G 豆類

番号	品名	単位	規格
G10000	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。
G2001A	小豆	kg	1 北海道産大納言2等合格以上のもの。 2 粒が豊かで大きく、皮が薄くて色つやの鮮明なものとする。 3 病虫害なく粒揃いで雑物混入なく、乾燥良好なものとする。
G2003A	こしあん	kg	小豆を程良い甘さに仕上げた餡を漉したもの。
G2021A	豆腐	kg	1 大豆を原料とし外観純白できめ細かく型崩れのない、適度の固さを保つもの。 2 新鮮、冷却完全で破損なく異味異臭のないものとする。 3 1個400g程度とし、検収時水の重量は除く。 4 容器は衛生的であり、納入当日製造したものとする。
G2021B	絹豆腐	kg	1個300g程度
G2023A	焼豆腐	kg	1 豆腐規格のものを水分30%程度に絞り厚く切り、焼き上げたもの。 2 1個300g程度とし、検収時水の重量は除く。
G2025A	油揚	kg	1 良質植物油を使用し、適度な光沢と香味を有し、揚げすぎないこと。 2 納入当日製造のもので、新鮮なもの。 3 1枚40g程度
G2025C	カット油揚	個	市販品、1kg40×8×5mm
G2025B	小揚	kg	1枚20g程度で開きやすいもの
G2024A	厚揚	kg	1 豆腐規格のものを厚さ1.5～2cmに切り、油で揚げたもの。 2 1個200g程度
G2026B	冷凍まるがんも	kg	1 内容4種類以上使用(人参、ごぼう、昆布、ごま等) 2 1個10g程度

## 分類 G 豆類

番号	品名	単位	規 格
G2019A	きな粉	kg	乾燥良く不純物を含まないもの。
G2001B	甘納豆	kg	市販同等品
G2027B	うの花	kg	市販同等品
G2020C	黒豆煮豆	kg	1 煮上がりが良く、形のくずれていないもの。 2 人工甘味料の使用は不可。 3 市販同等品
G1032A	味噌	kg	1 品質表示基準に基づく表示 2 醸造成分水分53%以下、蛋白質9%以上塩分4~5%、糖質32%以上脂肪1.5~2% 3 20kgダンボール入り。
G1032C	赤味噌	kg	1 品質表示基準に基づく表示 2 20kgダンボール入り。
G2027A	高野豆腐	kg	1 1枚16g程度 2 乾燥良好、変色、異味異臭特にアンモニア臭カビ、割れ等のないもの。 3 市販同等品
G2029A	納豆	個	1 内容量30g程度の紙カップ入り、たれ、辛子付きとする。 2 特有の匂いがあり、表面に白色の粘質物がよく出ているものとする。 3 容器は衛生的であること。
G2020D	豆サラダ	kg	市販500g、5種類の豆を使用した冷凍品
G2030A	豆乳	本	市販、1ℓ紙パック
G2030D	無調整豆乳	本	市販、1ℓ紙パック
G2030C	豆乳コーンスープ	本	市販、1ℓ紙パック
G2020A	こんぶ豆	kg	小豆と切り昆布を煮たもの。
G2001C	ゆで大豆	kg	豆類共通規格にあった大豆を固過ぎないように茹でたもの。
G2022A	揚げ豆腐	kg	1個75g程度

## 分類 H 魚介類

番号	品	単位	規 格
H00001	魚介類 共通規格		<p>1 鮮魚類</p> <p>(1) 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着していること。</p> <p>(2) 眼球に張りがあり、角膜が透明であること。</p> <p>(3) エラが鮮紅色で、さい裂口は固く閉じていること。</p> <p>(4) 身がしまっていて弾力性があり骨に肉が密着していること。</p> <p>(5) 身切れ腹切れがなく一様に魚体が揃っていて内臓がしっかりしていること。</p> <p>(6) 悪臭のないもの。</p> <p>(7) 容器は、衛生的であること。</p> <p>2 冷凍魚</p> <p>(1) 外観は、十分凍結し新鮮な光沢があり眼球突出し、混濁していないものとする。</p> <p>(2) 急速冷凍品で冷凍後1年以内とし、冷凍焼けたものは認めない。</p> <p>(3) 冷凍状態で納品の場合、解凍後の不良品は交換する。</p> <p>(4) 解凍後は鮮魚と同様になること。</p> <p>(5) 悪臭のないもの。</p> <p>(6) 身切れ腹切れがなく、雑物や過剰な水の混入が認められないこと。</p> <p>(7) 検収時の水は除く。</p> <p>(8) 容器は、衛生的であること。</p> <p>3 塩干魚類</p> <p>(1) 鮮度良好な魚を使用し、塩味が適度なもの。</p> <p>(2) 乾燥適度、油焼けがなく、風味良好なもの。</p> <p>4 貝類</p> <p>(1) 鮮度良好で粒形が一定していること。</p> <p>(2) 固有の光沢を有し、むきみは透明感があること。</p> <p>5 練り製品</p> <p>(1) 鮮度良好な白身の魚を原料とし、固有の形態を有し弾力があり風味良好なもの。</p> <p>(2) 異味異臭がなく「イト」をひいてないもの。</p>

## 分類 H 魚介類

番号	品名	単位	規格
			(3) 完全放熱後、衛生的な容器で納品 (4) 形状は、市販同等品 (5) 添加物は、食品衛生法により許可されたもの。 (6) 製造年月日及び製造業者の表示のあるもの。
H30000	魚肉練り製品 共通規格		1 鮮度良好なもの。 2 良質な魚を原料とし、固有の形態を有し、肉質に弾力があり風味良好であるもの。 3 異味異臭を認めず「イト」をひいていないもの。 4 食品衛生法により、許可された色素を使用すること。 5 完全放熱後、衛生的な容器で納品すること。 6 形状市販同等品。銘柄指定の場合は別示する。 7 食品衛生法施行規則の定める標示のあるもの。 8 水産加工品は道条令による標示のあるもの。 9 澱粉の混和は20%以下とする。

## 分類 H 魚介類

番号	品名	単位	規格
H1050A	鯉たたき	kg	市販の刺身用真空パック
H1051A	あじ	kg	フィレー、1枚120g程度の骨なし。
H1051B	あじフライ	kg	1枚100g程度
H1051D	いわし竜田揚	kg	市販60g程度
H1061B	白身魚天ぷら	kg	1枚25g程度
H1060D	カレイ	個	頭、骨なしの切り身130g程度で6枚入り。
H1061A	きす	個	天ぷら素材25g×20入り
H1077C	鮭フィレー	kg	1 輸入のトラウトサーモン 2 体長60～80cmのもの。
H1077E	鮭ルイベ	kg	市販の刺身用真空パック
H1077I	秋鮭の塩焼	個	内容量400gで1切れ20g程度の調理済み、 20個入りの真空パック
H1077D	スモークサーモン	kg	市販品、切り落とし500g
H1084A	鯖	kg	1本700g程度
H1084B	鯖切身	kg	体長35～45cmで、約820g程度の鯖の切り 身で、1枚120g程度
H1084E	さば生姜煮	個	内容量680gで1切れ120g程度の調理済み が6個入りの真空パック
H1084D	さば味噌煮	個	内容量660gで1切れ110g程度の調理済み が6個入りの真空パック
H1085A	さば竜田揚	kg	1枚30g程度
H1086A	鰯鯖	kg	市販の刺身用真空パック
H1095D	八丁鯖味噌缶	缶	市販のT2K缶
H1084C	さば水煮缶	缶	市販200g程度のもの。
H1095A	秋刀魚	kg	体長30cm程度のもの。
H1095C	さんま蒲焼	個	市販同等の冷凍品、10枚入り1枚17g程度の もの。
H1095E	さんま蒲焼缶	缶	市販のT2K缶
H1095F	さんま竜田揚	kg	市販同等の冷凍品、1個60g程度のもの。

## 分類 H 魚介類

番号	品名	単位	規格
H1113A	鱈	kg	真鱈、1本4kg程度
H1113D	鱈切身	kg	1枚80g程度の骨なし。
H1113C	干し姫タラ	kg	1匹100g程度
H1113E	棒ダラ甘露煮	kg	市販同等品
H1117A	桜でんぶ	kg	市販同等品、1袋40g入り。
H1118A	たらこ	kg	1 卵が完全で新鮮な色及び香りを有するもの。 2 着色の強すぎるものは、不可とする。
H1118B	紅葉子	kg	1 卵が完全で新鮮な色及び香りを有するもの。 2 塩味適度で、着色の強すぎるものは、不可とする。
H1120B	まとうだい醤油漬	個	1切れ120g程度
H1120C	まとうだい麴みそ漬	個	1切れ120g程度
H1142C	ブリ	kg	市販の刺身用皮なしフィレーの真空パック
H1142B	天然ぶり照焼	個	内容量300gで1切れ20g程度の調理済み10枚入りの真空パック
H1125A	白身魚西京漬	kg	1 銀鱈の切り身を西京漬けにしたもの。 2 1切れ100g程度
H1125D	鱈西京漬	個	1切れ25g程度、調理済み10個入りの真空パック
H1147A	かじか	kg	1匹500g程度のもの。
H1154B	鱒フィレー	kg	1 カラフト鱒、さくら鱒、本鱒の品種であること。 2 体長40～60cm
H1146B	開ほっけ	kg	ドレスを背開きにしたもので、1枚180～250g
H1146F	ほっけフライ	kg	1切れ80g程度
H1146D	トロホッケ	kg	切り身、1枚120g程度
H1127B	鱈	kg	1匹180～220g
H1127A	開鱈	kg	ドレスを背開きにしたもので、1枚180～250g
H1126A	みがきにしん	kg	市販の油焼けしていないもの。
H1126B	にしん甘露煮	kg	1枚30g程度のレトルトパック

## 分類 H 魚介類

番号	品名	単位	規格
H1127C	ぬかにしん	kg	内臓なしの鰯1本をぬかに漬け、塩味良好であること。
H1150A	鮪	kg	1 本マグロ、かじき、きはだ、めばち同等品でサク取りしたもの。 2 厚さ4cm×6cm程度、長さ13cm程度のブロックとする。
H1142A	ハマチ	kg	市販の刺身用真空パック
H1170A	あか貝	kg	市販の刺身用真空パック
H1171A	あさり貝	kg	1 中粒で殻付き、良く砂出ししたもの。 2 石、砂、海藻、死貝の混入は不可とする。
H1171B	むきあさり	kg	生あさりを冷凍したもの。
H1171C	あさり飯の素	個	市販品、500g
H1183A	しじみ貝	kg	あさり貝規格に同じ。
H1183B	天塩産しじみ貝	kg	あさり貝規格に同じ。
H1186A	つぶ	kg	真つぶ又は同等品のむき身をボイルし、冷凍したもの。
H1186C	つぶスライス	kg	市販の刺身用真空パック
H1198A	ほっき	kg	生ほっきのむき身を冷凍したもの。
H1196A	帆立	kg	1 刺身用玉冷で砕けていないこと。 2 Lサイズ(1kg21~25粒)のもの。
H1196B	ベビーホタテ	kg	みみ付きの帆立をボイルして冷凍したもの。
H1206D	つぼ抜いか	kg	いかの内臓、足を除き、皮をむいてあるもの。
H1206C	花イカ	kg	1 いかのむき身を2×3cmの短冊にカットし、鹿の子模様をいれたもの。 2 内容量1kg冷凍品
H1196E	ホタテ貝柱水煮缶	缶	市販80g程度入り。
H4114A	ごろごろ海鮮	個	500g、エビ、イカ、アズマニシキガイ入り
H3246A	タラバガニ	kg	生タラバガニの足のみで、抜け殻でない、身のつままったものであること。
H1221B	むきえび	kg	市販の冷凍品、2Lサイズ(1kg120~145尾)のもの。

## 分類 H 魚介類

番号	品名	単位	規格
H1221C	えびボイル	kg	むきえび規格と同じでボイル済のもの。
H1221E	甘エビ	kg	市販の刺身用真空パック、殻むき済で3Lサイズ(1kg50尾)のもの。
H1235A	塩くらげ	kg	ビゼンクラゲを塩漬けにしたもの。
H1238A	たこ	kg	1 生きた真だこをボイルしたもので、足だけとする。 2 刺身用であること。
H1238C	味付たこ	kg	たこを酢漬けにしたもの。
H4103A	筋子	kg	1 卵が完全で新鮮な色及び香りを有するもの。 2 塩味適度で、着色の強すぎるものは、不可とする。
H4104A	いくら	kg	筋子規格に同じ。
H4105A	とびっこ	kg	筋子規格に同じ。
H41020	からし明太子	kg	筋子規格に同じ。
H4111A	味付け数の子	kg	1 調味液に漬けた数の子。 2 筋子規格に同じ。
H4114B	ホッキ貝サラダ	kg	ホッキをマヨネーズ等で味付けしたもの。
H42010	うなぎ長蒲焼	kg	1 味付けで1枚250g程度の市販品 2 真空パックは不可とする。
H4106A	いか塩辛	個	甘口で内容量190gビン入り。
H4107A	いか三升漬	個	内容量190gビン入り。
H4108A	つぶ塩辛	個	内容量190gビン入り。
H4110A	子持ちししゃも甘露煮	kg	市販同等品で魚体のくずれていないもの。
H4110C	子持ちししゃも天	kg	市販の衣つき20g程度で、魚体のくずれていないもの。
H4101A	小女子佃煮	kg	市販同等品で魚体のくずれていないもの。
H4100A	わかさぎ佃煮	kg	市販同等品で魚体のくずれていないもの。
H4001C	糸かつお	個	1 原料は、鰹とする。 2 糸削りで粉末は1割程度、1袋50g入り。
H4001B	厚削りかつお節	kg	1 原料は、鰹とする。 2 粉末は1割程度で、1袋1kg入り。

## 分類 H 魚介類

番号	品名	単位	規 格
H1238B	たこわさ	kg	市販同等品
H4003A	鮪油漬缶	缶	内容総量1,700g程度(フレーク)
H4112A	田作り	kg	市販同等品で魚体のくずれていないもの。
H1032A	しらす干し	kg	市販同等品で魚体のくずれていないもの。
H1146C	すり身	kg	澱粉質の混和10%以下
H3246B	板蒲鉾	kg	小板にすり身を半同筒状に盛りつけて、蒸したものの。
H3255A	半ぺん	kg	市販同等品でくずれていないもの。
H3256C	ちぎり揚	kg	1kg入り、きんぴら風味。
H3256D	魚河岸揚げ	個	内容量180gの4個入り。
H3246D	かに風味蒲鉾	kg	市販同等品で細かくほぐれているもの。
H3254A	ナルト	kg	市販同等品でくずれていないもの。
H3250A	豆竹輪	個	市販同等品10g×100個入り。
H3250B	ちくわ磯辺天	個	市販品、1500g、50個入り
H3252A	だて巻	kg	卵を原料とし、卵液にすり身20%程度を混ぜて焼いたもの。
H3256A	天ぷら蒲鉾	kg	市販同等品でくずれていないもの。
H3256B	手作りさつま揚	kg	たこ、長葱入り100g程度
H3256C	ごぼう天	kg	市販同等品でくずれていないもの。

## 分類 I 獣鳥肉類

番号	品名	単位	規格
I00001	肉類 共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 屠殺場法による合格品</li> <li>2 臭気：鼻をつく刺激性のものは不可</li> <li>3 味覚：肉独特のうま味を呈し、アンモニア臭を感じないもの。</li> <li>4 色沢：固有の光沢を有し表面が湿潤しているもの。</li> <li>5 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。</li> <li>6 外観：一般市場品を目安とし、羽毛、内蔵、血管筋等を認めないもの。</li> <li>7 容器：衛生的なもの。</li> <li>8 添加物：すべての厚生省認定品に限る。</li> <li>9 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可</li> <li>10 標示：食品衛生法施工規則の定める標示のあるもの。</li> <li>11 冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。</li> </ol>
I10002	牛肉共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 水分は、概ね75%、脂肪分は、3～10%程度で結合組織の少ないもので脂肪が均一に分布しているもの。</li> <li>2 固有の色沢で赤色、脂肪は淡黄色であるもの。</li> <li>3 適度の硬さと弾力を有し、筋肉を含まないこと。</li> <li>4 新鮮で牛肉特有の香気をもち異臭のないこと。</li> <li>5 外観に異常なく、他の獣肉の混入していないもの。</li> <li>6 年齢3～6才のもの、去勢したものは牡牛の1等品</li> <li>7 冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。</li> </ol>
I10003	鶏肉共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉用ひな鶏、若鶏（飼育日60日のもの）とする。</li> <li>2 病鶏、老廃鶏、内出血した物は不可</li> <li>3 冷凍肉以外はつぶし後48時間以内の新鮮なもの。</li> <li>4 毛、頭、内臓、筋を除き血抜きが完全なもの。</li> <li>5 淡黄色、赤色で異味異臭がないもの。</li> </ol>

## 分類 I 獣鳥肉類

番号	品名	単位	規格
			6 他の鳥の混入のないもの。 7 冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。
I10004	豚肉共通規格		1 きめ細かく肉部は淡紅色及び淡灰色で光沢があり新鮮なもの、暗赤褐色又はそれに近いものは不可とし、脂肪の色は白くしまつて粘りがあり光沢のよいもの。 2 水分55%、脂肪25%程度 3 適度の硬さと弾力を有し新鮮で特有の肉臭、色沢を有し異臭のないもの。 4 外観に異常がなく、他の獣肉を混入しないもの。 5 1才前後の肥育した牡、去勢した牡の一等品 6 冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。
I14000	食肉加工品 共通規格		1 鮮度良好なもの。 2 良質の食肉を原料とし、固有の形態を有し、肉質に弾力があり風味良好であるもの。 3 異味異臭を認めず「イト」をひていないもの。 4 食品衛生法により許可された色素を使用 5 衛生的な容器で納品 6 食品衛生法施行規則の定める標示のあるもの。

## 分類 I 獣鳥肉類

番号	品名	単位	規格
I1009D	牛上肉	kg	1 脂身30%以下のリブローズ 2 肉は、赤褐色で光沢を有し、脂身は白色又は、淡黄色である。 3 屠殺後1週間以上経過したもの。 4 ステーキ用で1枚180g程度
I1015D	牛中肉	kg	1 牛もも肉をスライスしたもの。(2mm) 2 脂肪分20%以下
I1012A	牛うす切肉	kg	牛もも肉をしゃぶしゃぶ用に薄くスライスしたもの。
I1012B	牛小間切	kg	牛もも肉を小間切れにしたもの。
I1013B	牛角切	kg	1 牛バラ肉を2~3cmに角切りしたもの。 2 脂肪分30%以下
I1011D	宗谷黒牛ステーキ	kg	牛上肉規格に同じ。
I1014D	ショートプレート	kg	カルビ用スライス
I1014E	アウトサイドスカート	kg	サガリ用スライス
I1013J	牛すじ煮込み	kg	市販品、1kg入り。
I1013I	牛すじカット	kg	市販品の下処理済み、1kg入り。
I1013L	牛もつカット	kg	市販品の下処理済み、1kg入り。
I1136C	合挽肉	kg	牛挽肉と豚挽肉を混ぜ合わせたもので、1:1の割合とする。
I1265B	豚上肉 (A) (B)	kg	(A) 脂身20%以下で1枚120g程度のローズ (B) ローズの2mmスライス
I1269D	豚中肉	kg	1 豚もも肉をスライスしたもの。(2mm) 2 脂肪分20%以下
I1269A	豚小間切	kg	脂肪分25%程度のバラ肉
I1269C	豚角切	kg	豚上肉を2~3cmの角切りにしたもの。
I1269F	豚バラスライス	kg	豚バラブロック規格を厚さ3mmにスライスしたもの。
I1276A	豚挽肉	kg	豚上肉規格の挽き肉、脂肪分25%程度
I1283B	豚骨	個	スープ用に適したもので2kgのダシパック。

## 分類 I 獣鳥肉類

番号	品名	単位	規格
I1270C	とん角大根煮 缶	缶	1 豚肉と大根の煮物を缶詰にしたもの。 2 1,750g入り。 3 賞味期限1年以上
I1270D	とん汁水煮缶	缶	1 人参、大根、玉葱、豚肉 2 固形量、1,350g入り。 3 賞味期限1年以上
I1269B	豚バラブロック	kg	脂肪の厚さを15mm以内とし、表面脂肪を整形したもの。
I1269E	豚ももブロック	kg	脂肪の厚さを15mm以内とし、表面脂肪を整形したもの。
I1393C	ジンギスカン	kg	1 ラム肉をタレに漬け込んだもの。 2 固形量70%以上 3 市販優良メーカー品
I1269G	ホエー豚重の 具	個	おろし焼肉柚子風味1個110g程度
I1149B	鶏肉 (A) ~ (C)	kg	1 肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。 2 種類 (A) 国産の若鶏のもも肉の骨、筋を除いた新鮮なもの。1枚180g程度 (B) 国産の若鶏の骨付きもも肉。1本245g程度 (C) 国産の若鶏の骨付きもも肉のぶつ切り。
I1150B	鶏むね肉	kg	1 肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。 2 1枚180g程度
I1152A	鶏挽肉	kg	若鶏(飼育日数60日)のむね肉をミンチしたもの。
I1159B	鶏骨	個	スープ材に適したもので、2kgのダシパック。
I1151C	鶏手羽先	kg	1 国産鶏の手羽先肉とする。 2 1本60g程度
I1151D	鶏手羽中	kg	1 国産鶏の手羽中肉とする。 2 1本60g程度
I1150A	鶏つみれ	kg	軟骨配合量10%
I116E	照り焼き風チ キン缶	缶	1 鶏の照り焼きを缶詰にしたもの。 2 1kg入り。 3 賞味期限1年以上

## 分類 I 獣鳥肉類

番号	品名	単位	規格
I1285A	ベーコン	kg	1 豚バラ規格を塩析、乾燥燻製したもの。 2 肋骨の跡が明瞭で黄褐色で、厚みがあり切り口はバラ色で脂肪は白色のもの。日本農林規格（JAS）合格品であること。 3 肉、脂肪の比率は6：4で硬くしまっているもので、燻煙臭はあるが臭気なく塩味適度で鮮度良好なもの。 4 厚さ3mm程度スライス
I1285B	厚切りベーコン	kg	ベーコン規格で厚さ1cm程度のもの。
I1286E	生ハム	kg	1 豚ロース肉を塩析、燻煙、熟成させたもの。 2 日本農林規格（JAS）合格品であること。
I1401B	ウインナー	kg	1 豚100%のもの。 2 1本30～40g、長さ10cm程度
I1402B	あらびきフランク	kg	ウインナー規格に同じで1本60g程度のもの。
I1402C	チョリソー	kg	ウインナー規格に同じで1本25g程度のもの。
I1286C	ロースハム (A) (B)	kg	1 豚の背ロースを製造したもの。 2 適度なしまりと粘りがあって、軽く押ししても液がにじみ出ないもの。 3 肉はキメが細かく、血斑や気孔がなく脂肪層と肉も良く密着しているもの。 4 肉色はむらのない明るくつやのある淡紅色、脂肪は白色で透明感のないもの。 5 種類 (A) 2mm程度のスライス (B) 2mm程度の千切り。
I1149H	チキンロール	個	鶏肉でいんげん、人参、ごぼうを巻いて味付けし内容量850gの10本入り。
I1503A	ソーセージ	個	1 フィッシュソーセージ、1本30g程度 2 残り賞味期限が3か月以上あるものとする。
I1286AJ	豚バラチャーシュースライス	kg	1枚2mm500g入り。
I1286F	きざみチャーシュー	kg	市販品500g

## 分類 J 卵類

番号	品名	単位	規格
J0000I	卵類 共通規格		鮮度良好で賞味期限が明記されているもの。
J1005A	鶏卵	kg	1 新鮮で卵殻がザラザラしていて、清潔なもの。 2 銘柄標示のあるもの。 3 割り落とした時、卵白があまり広がらず、卵黄が盛り上がった形で安定しているもの。 4 1個60～65g 5 鶏卵用ダンボール箱入り。
J1006B	うずら卵	kg	1 薄い黄灰色の地に褐色の斑点がある、新鮮で清潔なもの。 2 直径3cm程度で重さ10～12g
J1004B	温泉卵	個	銘柄鶏卵規格を温泉卵にしたもの。
J1004A	鶏卵水煮	缶	1 銘柄鶏卵規格を水煮にし、缶詰にしたもの。 2 1号缶、固形量1,700g入り。
J1006A	うずら水煮	缶	1 銘柄うずら卵規格を水煮にし、缶詰にしたもの。 2 1号缶、固形量1,620g入り。
J1101D	茶碗蒸し	個	内容量180g程度の栗入り。
J1101B	玉子焼き	個	冷凍品で1本500g程度のものを25g×20個にカットしたもの。
J1101C	オムレツ	kg	冷凍品で1個50g程度のもの。
J1101E	スクランブル エッグ	kg	1 鶏卵を特殊加工してあり、加熱しても半熟状態が保てるもの。 2 ボイリングパック詰め。
J1101A	錦糸玉子	kg	冷凍品でうす焼き卵の極細切りしたもの。
J1005B	とろっと卵	個	和風、500g

## 分類 K 乳類

番号	品名	単位	規格
K0000I	乳類 共通規格		1 風味良好で異味異臭のないもの。 2 カビ、雑物等の混入のないもの。 3 消費期限が明記されていること。 4 カップ型のものにはスプーンを、液状のものにはストローを付けること。
K1002A	牛乳	個	1 低温又は高温殺菌によるもので成分は、厚生労働省令による合格品であること。 2 製造後2日以内のもの。 3 無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上 4 摂氏15℃において比重1.028以上、酸度(乳酸として)0.18以下、細菌数50,000以下/ml、大腸菌群が陰性であること。 5 1パック1ℓの紙パック
K1005A	コーヒー牛乳	個	牛乳規格に同じ。
K1002C	ロングライフ牛乳	個	賞味期限が通常の牛乳より長いもので、賞味期限2ヶ月以上のもの。
K1003C	ロングライフいちごミルク	個	ロングライフ牛乳規格に同じ。
K1004C	ロングライフヨーグルッペ	個	ロングライフ牛乳規格に同じ。
K1005C	ロングライフミルクコーヒー	個	ロングライフ牛乳規格に同じ。
K1009A	ヨーグルト	個	1 新鮮な牛乳に特殊な乳酸菌を培養したもの。 2 カップ500ml程度 3 市販優良メーカー品で成分は厚生省令で合格したもの。
K1009F	乳酸菌ヨーグルト (A) (B)	個	乳酸菌シロタ株カップ入り (A) 100ml程度 (B) 70g程度
K1009D	はっ酵乳飲料 (A)～(D)	個	乳酸菌シロタ株入り、(A) 125ml (B) 65ml (C) 80ml (D) 100ml

## 分類 K 乳類

番号	品名	単位	規格
K1012A	生クリーム	個	1 乳脂肪分45%以上 2 植物性脂肪とする。 3 200g程度の専用容器を使用。
K1022H	粉チーズ	個	1 市販1個50g程度入り。 2 市販優良メーカー同等品又はそれ以上のもの。
K1022A	スライスチーズ	個	1 プロセスチーズのスライス 2 8枚入り。
K1022B	ナチュラルチーズ	個	ピザ用チーズ300g程度入り。
K1022C	モッツァレラチーズ (1) (2)	個	(1) 1袋100g程度 (2) 1袋8g×12個
K1022E	とろけるスライスチーズ	個	ピザ用チーズ7枚入り。
K1012B	コンデンスミルク	個	130g程度チューブ入り。
K1011A	アイスクリーム (A) (B)	個	種類 (A) 200ml程度のカップ入りで、スプーン付き (B) 稚内牛乳使用で110ml程度のカップ入り。
K1006C	カップスープの素 (A) ~ (D)	個	市販1箱に3袋入り。(A) つぶコーンクリーム (B) ほうれん草ポタージュ (C) 栗かぼちゃ (D) じゃが芋ポタージュ
K1006D	ポタージュスープ (A) (B)	個	市販1kg入り。 種類 (A) コーン粒入り。(B) パンプキンクリーム

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L00001	野菜類 共通規格		<p>1 外観：品種固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っており異品種の混入のないもので、育ち過ぎ、凍結のないもの。</p> <p>2 香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。</p> <p>3 鮮度包装：新鮮な物を一様に結束又は包装、袋詰め等とし、姿は市場姿とする。</p> <p>4 被害：病虫害、腐敗、虫食い、枯葉等のないもの。</p> <p>5 異物：石砂、虫その他雑物の混入のないもの。</p> <p>6 その時期にあった規格であること。</p>
L1004A	グリーンアスパラガス	kg	<p>1 緑色又は濃緑色で均一、鮮やかで、表皮がやわらかく、穂先がよくしまり、ひらいていないもの。</p> <p>2 茎がまっすぐで持った時にピンと立ち、長さ21cm程度で根部を切り揃え、軟白の部分は切断面が正円形でみずみずしく、変色や、乾燥して繊維が目立っていないもの。</p> <p>3 北海道産</p>
L1005B	ゴーヤ	kg	色が濃く、太すぎず、成長しすぎていないもので未熟のものは認めない。
L1005A	ゴーヤチップス	kg	スライスの冷凍品
L1006C	いんげん	kg	<p>1 濃緑色で張りがあり、肉が厚く肉質がやわらかいもの。</p> <p>2 黄ばんだもの、種子の大きく盛り上がっていないもの。</p>
L1006D	冷凍いんげん	kg	いんげん規格の冷凍品500g詰め。
L1009C	きぬさや	kg	形が均一のもので、いんげん規格に同じ。
L1009D	冷凍きぬさや	kg	いんげん規格の冷凍品500g詰め。
L10080	冷凍枝豆 (A) (B)	kg	<p>1 流水解凍できるもの。</p> <p>2 (A)皮つき (B)豆のみ</p> <p>3 塩味つきで、内容量500g詰め。</p>
L1009A	スナップえんどう	kg	濃緑色で張りがあり、肉が厚く肉質がやわらかいもの。

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
I1009B	スナップエンドウ	kg	市販品、わさび風味500g
L1010A	オクラ	kg	育ちすぎていないもので、やわらかく、新鮮で病虫害のないもの。
L1010C	きざみオクラ	kg	オクラ規格を輪切りにした冷凍品
L1010D	オクラの肉詰め	kg	市販品、1個35g程度
L1010E	オクラのわさび風味	kg	市販品、1kg入り。
L1017A	南瓜	kg	1 水分が少なく果皮、果肉ともに硬いもの。 2 品種は特に指定しない限り、表皮が円滑な西洋系とする。 3 1個2kg程度
L1017E	冷凍南瓜	kg	南瓜規格を乱切りにし冷凍したもの。
L1017D	南瓜スライス	kg	南瓜規格を5mm程度にスライスした冷凍品
L2401C	パンプキンサラダ	kg	南瓜規格をマヨネーズで味付けしたもの。
L1017F	かぼちゃ天	個	内容量800g、20個入り
L1032A	小松菜	kg	1 濃い緑色の根切りしたもので、根部は、よく揃っているもの。 2 よく肥えたやわらかく、品質の良好なもの。
L1032B	冷凍小松菜	kg	小松菜を3cmにカットし冷凍したもの。
L1036A	青じそ	枚	柔らかい葉で変色等ないもの。
L1039A	春菊	kg	1 濃い緑色で葉先のよくちぢれたもの。 2 よく肥えた軟らかく、品質の良好なもの。
L1040A	菜の花	kg	葉はやわらかく、新鮮で病虫害のないもの。
L1045A	たらの芽	kg	育ちすぎていないもので、葉はやわらかく、新鮮で病虫害のないもの。
L1050A	水菜	kg	葉はやわらかく、新鮮で病虫害のないもの。
L1061A	ズッキーニ	kg	1 緑果種とし、色が濃いもの。 2 直径3～4cm、長さ20cm程度
L1074A	チンゲン菜	kg	小松菜規格に同じ。

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L1085A	トマト	kg	1 成熟や着色が一様で、果肉が多く肉質やわらかすぎず、種子の少ないもの。 2 ヘタの部分が青くてみずみずしく、色ツヤ、形のよいもの。 3 果実全体に着色があり熟度80%程度で、キズ等がないもの。 4 1個200g程度、Lサイズ
L1085B	ミニトマト	kg	1個10g程度で裂果がないもの。
L1085C	トマト水煮缶	kg	1 新鮮なトマトを水煮にしたもの。 2 無塩の1号缶で、製造後、1か月以内のもの。
L1085D	トマトピューレ	個	1 新鮮なトマトを原料として食塩添加したもの。 2 200gで無塩可溶性固形分10%程度 3 製造後6か月以内のもので残りの賞味期限が1年以上あるものとする。
L2144C	ミネストローネスープ	個	内容量500gフィルムパック入り。
L1093A	にら	kg	1 葉先が肉厚で、ピンとし緑色濃くみずみずしく、繊維質が柔らかいもの。 2 軟白部の長さ1.5～3cmとし全長が20cm以内のもの。 3 根部は揃え切り口が乾いてないもの。
L1094A	人参	kg	1 茎跡が細く、オレンジ色が中心部まで広がり、まっすぐなもの。 2 外皮がなめらかで、裂根や「すじ」のないもの。 3 茎、葉、ひげ、根を除いたものでLサイズ
L1094B	切人参	kg	人参規格を長さ5cm、幅5mm程度に切ったもの。
L1094C	ささがき人参	kg	人参をささがき状にスライスしたもの。
L1095A	にんにく	kg	1 くきを除いた粒揃いのもの。 2 特有の香りの強いもの。
L1095B	おろし生にんにく	個	生にんにくをすりつぶしたもので270g程度チューブ入り。
L1095C	きざみにんにく	個	内容量230g

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L1096A	長葱	kg	1 葉の緑色濃く鮮やかで、葉までの白い部分が、長くて柔らかいもの。 2 青葉は、軟白部の長さの1/3以下とする。
L1002A	小口ネギ	kg	1 濃緑色で肉質が充実し、茎のよくしまったつやのあるもの。 2 表皮が乾燥して変色のないもの。
L1096C	乾燥ねぎ	個	輪切り、1kg入り
L1108A	ピーマン	kg	1 色が均一な濃緑色でツヤがあり、肉質厚く果皮がやわらかいもの。 2 軸の切り口が新しく、茶色く変色したり干からびたりしていないLサイズのもの。
L1108D	冷凍ピーマン	kg	3色のピーマンを千切りにカットしたもの。
L1108C	黄ピーマン	kg	ピーマン規格に同じで、鮮やかな黄色であるもの。
L1108B	赤ピーマン	kg	ピーマン規格に同じで、鮮やかな赤色であるもの。
L1114A	ブロッコリー	kg	1 濃緑色でつやがあり変色や退色、傷み、縮れがないもの。 2 小花蕾が密で揃っていて、形がドーム型で凹凸がないもの。 3 軸が長く(5cm以上)、花が開いたもの、黄色くなったものは、認めない。
L1114B	冷凍ブロッコリー	kg	ブロッコリーをカットし冷凍したもの。
L1117A	ほうれん草	kg	1 葉色は、適度に濃く鮮やかで、葉と葉柄のバランス良く葉先までがピンとし、手で持つとしっかり立つもの。 2 切り口は変色しておらず、根部は揃えたもの。 3 25～28cmのLサイズ
L1117B	カットほうれん草	kg	ほうれん草を3cmにカットし冷凍したもの。
L1123A	三ッ葉	kg	1 葉は、淡緑色で縮れや葉の傷みがないもの。 2 ピンとして茎は白く20～25cmで根切りしたもの。
L2020A	カリフラワー	kg	1 蕾が密で揃っていて、白くてよくしまっているもので、成長しすぎず、変化し始める前のもの。また、葉は除く。 2 茎につやがあり太くて丸みのあるもの。

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L2020B	冷凍ロマネスコカリフラワー	kg	葉や茎を除いたロマネスコカリフラワーを子房にカットして冷凍したもの。
L2024A	キャベツ	kg	1 外葉の緑色が濃くつやがあり、結球充分で玉割れのないもの。 2 鮮度低下による変色がなく、芯の高さが全体の半分程度以下のもの。 3 茎、鬼葉は除く。
L2024B	ロールキャベツ	個	市販品で1個40g程度が20個入りのもの。
L2025A	胡瓜	kg	1 表皮が薄く、まっすぐなもので完熟、ひねり等ないもの。 2 内部はみずみずしく、果肉が充実しているもの。
L2031A	ごぼう	kg	1 太さが均一で曲がりがなく、「す」、「枝」裂根がない肉質が軟らかいもの。 2 葉の付け根部分が割れていないもので、長さ40～60cm程度、太さ1.5～3cm程度
L2031B	切ごぼう	kg	ごぼう規格を長さ5cm、幅5mm程度に切ったもの。
L2031E	ささがきごぼう	kg	ごぼうをささがき状にスライスしたもの。
L2402A	ごぼうサラダ	kg	ごぼうをマヨネーズ、ごま等で調理したもの。
L2031C	ごぼうの鶏つくね巻き	kg	市販品、1個35g程度
L2031D	笹がきごぼうの甘辛煮	kg	ごぼうを醤油、砂糖、唐辛子等で調理したもの。
L2041A	根生姜	kg	1 発芽、かび、腐敗のないもの。 2 肉質は柔らかく、繊維の少ない辛みの強いもの。
L2041B	おろし生姜	個	根生姜規格をすりおろしたもので、270g程度チューブ入り。
L2045A	ミョウガ	kg	発芽、かび、腐敗のないもの。
L2041C	きざみ生姜	個	内容量205g
L2050A	セロリ	kg	1 濃い鮮色で軸が太く、肉厚でみずみずしく、ツヤのあるもの。 2 可食部20mm以上

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L2056A	大根	kg	1 皮に張りがあり肌が白く、黒点はなく、硬くキメ細かく、虫食い、傷、凍結等がないもの。 2 わん曲したり、「す」入りのものは除く。 3 ひげ根は除き、跡が直線上に並びその穴が小さいもの。 4 根長25cm以上、根茎5cm以上、葉部は5cm以内で水洗いしたもの。越冬大根は除く。
L2057B	切干大根	kg	良質大根を原料として乾燥させ、1cm幅に切つてあるもの。
L2057A	切干大根炒め煮	kg	1 良質大根を原料とした切り干し大根を味良く調理したもの。 2 内容量1kg入り。
L2016A	かぶ	kg	1 皮に張りがあり肌が白く、黒点はなく、硬くキメ細かく、虫食い、傷、凍結等ないもの。 2 ひげ根は除き、跡が直線上に並びその穴が小さいもの。
L2056B	ラディッシュ	kg	葉付きで、均等な大きさであること。
L2067D	筍水煮	kg	1 孟宗竹を水煮にし、皮の混入してないもの。 2 肉質がやわらかいもの。
L2067A	ささ竹水煮	個	1 ささ竹を水煮にし、皮の混入してないもの。 400g入り。 2 肉質がやわらかいもの。
L2067B	筍水煮缶	缶	1号缶、固形量1.8kg以上のもの。
L2067C	筍	個	筍水煮の真空パック10枚入り、内容量220g
L2070A	玉葱	kg	1 表面の茶色い皮がしっかりと乾燥していて、ツヤがあり傷などがなくないこと。 2 黄玉葱、又は新玉葱とし、細根を除去し発芽なくすつしりと重いもの。 3 結球が充実し裂根のないもの。 4 北海道産Lサイズで1個190～300g程度。
L2070C	紫玉葱	kg	北海道産Lサイズで1個150～250g程度
L2070D	新玉葱	kg	北海道産Lサイズで1個150～250g程度
L2070B	オニオンリング	kg	玉葱規格を輪切りにして、衣をつけた冷凍品

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L2073A	玉レタス	kg	1 適度に結球していて玉割れなく、葉がみずみずしくツヤがあり左右対称で形が整い、葉助がでこぼこしていないもの。 2 根部及び外葉を除いたもの。 3 「M」サイズで400g以上のもの。
L2073B	サニーレタス	kg	玉レタス規格に同じ。
L2073C	リーフレタス	kg	玉レタス規格に同じ。
L1072A	サラダ菜	kg	玉レタス規格に同じ。
L1072B	サンチュ	kg	玉レタス規格に同じ。
L2083B	とうもろこし	kg	1 皮が新鮮でしなびていなく、毛が多くてよく乾燥し、黒や濃い褐色をしていないもの。 2 粒の並びがまっすぐでボリューム感があり、先端まで粒が充実し、触った感覚がやわらかく、かつ粒にしわが寄っておらず品質固有の色をしているもの。 3 甘味が多く、未熟および過熟したものは除く。 4 納入時、根部と外葉部を除いた朝もぎのもので虫食いは除く。遺伝子組み換えしていないもの。 5 1本400～450g程度
L2083A	スイートコーン缶	缶	1 とうもろこし規格のバキュームパック、ホールコーンとする。 2 1号缶、固形量1.8kg以上 3 製造後6か月以内のもので、賞味期限が1年6か月以上あるもの。
L2083C	ヤングコーン	kg	市販のヤングコーンを水煮にしたもの。
L2111B	ふき	kg	葉、根、筋を取り、アク抜きし水洗いした後、水煮にしたもので、肉質がやわらかく、スジ取りしてあるもの。
L2404B	ふき煮	kg	ふきを味良く炒め煮したもの。

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規格
L2087A	茄子	kg	1 へたは新鮮で張りがあり、鮮やかな黒紫色で着生している「トゲ」が鋭く、触ると痛いぐらいのもの。 2 果実全体の着色が均一で光沢があり、傷なく、曲がり少ない長茄子で形が整っているもの。 3 完熟、割れ「す」等ないもので、軸を切り揃えたもの。 4 Lサイズ、1個75g以上
L2087B	茄子の肉挟み	kg	市販品、1個40g程度
L2101A	白菜	kg	1 茎がみずみずしく、巻が強く、持った感じが重たく、葉の結合がしっかりし、特に葉先が変色している部分の少ないもの。 2 根部は変色や盛り上がりがないものとし、納品時は外葉を除く。 3 Mサイズで、1個2.5kg程度
L2103B	れんこん	kg	1 ひげ、根を除き水洗いしたもの。 2 色白で変色せず、穴の中に青黒いアクがまわっていないもの。 3 大きさは、中で1節300g以上のもの。
L2103G	れんこん水煮	kg	輪切りタイプ、固形量1kg
L2103A	冷凍れんこん	kg	輪切りタイプの冷凍品
L2103C	ピリ辛れんこん	kg	れんこん規格を辛めのきんぴらにしたもの。
L2103D	れんこんチップ	kg	れんこん規格をスライスし衣をつけたもの。
L2103E	金平れんこん	kg	れんこん規格を程良い味加減できんぴらにしたもの。
L2401J	れんこんサラダ	kg	れんこん規格をマヨネーズで味付けしたもの。
L2127A	もやし	kg	1 緑豆又は大豆を原料としたもので、長さは根を除き5cm程度の良く肥えたもので黒い斑点のないもの。 2 根の極力短いもの。
L2144A	ミックスペジ ダブル	kg	人参は、さいの目切りにし、グリーンピース、スイートコーンを混ぜた冷凍品

## 分類 L 野菜類

番号	品名	単位	規 格
L2369A	支那竹	kg	塩蔵のもの。
L2369B	メンマ	kg	風味良く味付けされ、やわらかいもの。
L2403A	ちよい辛ごぼ う	kg	乱切りごぼうを辛めに味噌炒めしたもの。
L2021A	かんぴょう	個	市販品、30g入り。
L1011A	グリーンピース 缶	缶	4号缶、固形量285g入り。
L2402B	ポテトサラダ	kg	市販品、調理済み1kg程度
L2402C	マカロニサラ ダ	kg	市販品、調理済み1kg程度
L2402D	タマゴサラダ	kg	市販品、調理済み1kg程度
L1001D	野菜ジュース	個	内容量800ml程度、20種類の野菜で砂糖、食塩、甘味料不使用の物
L1001C	野菜飲料	個	1個200ml程度の紙パック、賞味期限3ヶ月以上であること。
L2386B	トマトジュ ース	個	内容量1ℓ程度
L2144B	カレー野菜ミ ックス	kg	国産の玉葱、人参、馬鈴薯の皮むきで、一口大にカット、下茹で済みの冷凍品
L2144D	ごろごろ野菜 ミックス	kg	ズッキーニ、さつまいも、赤パプリカ、れんこん、ヤングコーンのカット、下茹で済みの冷凍品
L2401D	サツマイモサ ラダ	kg	さつまいも規格をマヨネーズで味付けしたもの。
L1104B	パセリ缶	缶	市販品、丸S缶16g入り
L1010G	みそ汁の具	個	乾燥オクラ、200g入り

## 分類 M 果実類

番号	品名	単位	規格
M00001	果実類 共通規格		1 外観：品種固有の色沢、形状を有し粒の大小が少なく概ね揃っているもの。 2 成熟度：適熟で未熟果、過熟果がないこと。 3 鮮度：良好なもの。 4 被害果：薬害、病虫害、荷傷、凍結等の被害果実の混入がないこと。 5 香味：品質特有の芳香を有し、風味良好なもの。 6 加工品：品質固有の風味を損なわず特有の香味を有するものとする。
M1011A	伊予柑	kg	1 皮は赤身の濃いオレンジ色でツヤがあり、柔らかく大ききの割に重いもの。 2 1個200g程度、等級は「秀」以上のもの。
M1017A	みかん	kg	1 皮が薄くツヤがあり、濃いオレンジ色で扁平なもの。 2 1個100g程度
M1017D	みかん缶	缶	1号缶、固形量1,700g程度
M1024B	オレンジ	kg	1 皮のキメの細かいもの。 2 着色が良く、ツヤがあり柔らかく大ききの割に重いもの。 3 皮は厚くなく、外側から押して張りのあるもの。 4 1個130g程度
M1037A	グレープフルーツ	kg	1 1個400g程度 2 その他、オレンジ規格に同じ。
M1054C	甘夏柑	kg	1 1個300g程度 2 その他、オレンジ規格に同じ。
M1054B	甘夏缶	缶	1号缶、固形量1,700g程度
M1062A	はっさく	kg	1 1個300g程度 2 その他、オレンジ規格に同じ。
M1054A	デコポン	kg	1 1個250g程度 2 その他、オレンジ規格に同じ。

## 分類 M 果実類

番号	品名	単位	規格
M1092A	レモン	kg	1 1個80g程度、無農薬、ノーワックスのもの。 2 その他、オレンジ規格に同じ。
M1092B	レモン果汁	個	1 濃縮還元果汁100% 2 内容量120ml程度
M2005A	いちご	kg	1 色が均一に着色しており、光沢のあるもので全体に張りがあり、傷みなく形が整い、ヘタは緑色濃く鮮やかで、縮れや黄色等に変色していないもの。 2 大きさはLサイズ(1粒15~20g、1パック20粒)
M2026A	柿	kg	1 十分着色し、硬さに緩みのないもの。 2 熟度90% 3 1個150~200g粒揃いの良いもの。
M2031A	キウイ	kg	1 実がしっかりして、えぐみのないもの。 2 1個100g程度
M2031B	ゴールドンキウイ	kg	1 実がしっかりして、えぐみのないもの。 2 1個130g程度
M2041B	アメリカンチェリー	缶	1 果実の萎縮や割れのないもの。 2 風味良好で粒揃いで腐敗のないもの。
M2041A	さくらんぼ	kg	1 品種特有の形状をし、着色の良いもので熟度が適度でうるみがなく、軸が緑色で生き生きしているもの。 2 風味良好で粒揃いで病虫害や破損、腐敗のないもの。
M2045A	西瓜	kg	1 形が整い、持った感じが重く表面全体が鮮やかで縞模様が太くはっきり見えるもの。 2 つるの切り口があまり枯れてなく、打音が澄んで、たたいたときに弾力を感じるもの。 3 断面は空洞や裂け目がなく種子が黒く稔実し、黄帯が太くないもの。 4 等級は「赤秀」以上とする。 5 1玉4~5kg
M2047A	プラム	kg	1 果皮は鮮紅色で、未熟、完熟は除く。 2 1個40g程度

## 分類 M 果実類

番号	品名	単位	規 格
M2052A	梨	kg	1 青梨系は透明感のあるもの。 2 赤梨系は果色の濃いもの。 3 種類はその都度記入し、1個200～250g
M2052C	洋梨	kg	実がやわらかく、特有の香味を有しているもの。
M2058A	パイナップル	kg	1 下から三つ目ぐらいまでが黄色く色づいているもの。 2 皮に果汁がにじんでいるもの、押して果汁がでないもの。
M2202A	パイナップル缶	缶	1号缶、固形量1,700g
M2064A	バナナ	kg	1 皮は、黄色でやわらかみのあるもの。 2 品種は、フィリピン、中南米、台湾産で1本150～180g 3 全体に黒い斑点や青すぎるものは除く。
M2070A	ぶどう	kg	1 果粒の良く揃った軸の生々とした新鮮なもので、果皮のツヤ、粒揃いの良いもの。 2 種類はその都度記入し、等級は「秀」以上のもの。
M2075A	冷凍マンゴー	個	カット済み、内容量500g
M2006A	冷凍アボカド	kg	皮、種無しカットの冷凍品
M2080A	メロン	kg	1 ネットが均一でしっかり出て地色が均一に着色し、底が小さくまとまりよくコルク化し、ツルはあまり枯れておらず、全体に張りがあるもの。 2 果肉が厚く発酵しすぎず、くずれてないもの。 3 1玉1～1.5kg、等級は「秀」とする。
M2081A	桃	kg	1 皮に赤身がさし、糖度が十分高いもの。 2 1個200～220g、等級は「秀」以上のもの。
M2088A	りんご	kg	1 風味良好で病虫害なく、たたくと金属音がし黒ずむくらい赤く色づいた新鮮なもので傷ものは不可とする。 2 1個200～250g、等級は「秀」以上のもの。 3 種類は、その都度記入する。 4 その他、果実類共通規格に同じ。

## 分類 M 果実類

番号	品名	単位	規 格
M2204A	アップルジュース	個	ストレート果汁100%、内容量1ℓ程度入り。
M1017B	みかんジュース	個	果汁100%で、200ml程度の紙パック、賞味期限3ヶ月以上のもの。
M2206A	デザートベース	kg	フルーツヨーグルト用のいちご味、1kgレトルトパック
M2203A	フルーツサラダ缶	缶	1号缶、固形量1,700g
M1038A	フルーツゼリー	個	40g程度×40個入り、種類はその都度示す。
M1168A	スムージー	個	市販品、330ml ビタミンスムージー
L1001A	スムージー (A) (B)	本	1本1000ml程度 (A)グリーン (B)ベリー&ヨーグルト
M2203C	ビタミンパーラー	個	市販品、200ml
M2203D	カルシウムパーラー	個	市販品、200ml

## 分類 N きのこと類

番号	品名	単位	規格
N00001	きのこ類 共通規格		<p>1 外観：品質固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っていて異品質の混入のなく、凍結のないもの。</p> <p>2 香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。</p> <p>3 鮮度、包装：新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰め等とし、姿は市場姿とする。</p> <p>4 被害：病虫害、腐敗、虫食い、枯葉等のないもの。</p> <p>5 異物：石砂、虫、その他雑物の混入のないもの。</p>
N1001A	えのき茸	kg	<p>1 傘は直径1cm前後で周縁が内部に巻き込んでいるもの。</p> <p>2 軸の長さは13～14cmのもので、1本1本が丸くて太く、色はできるだけ白いもの。</p>
N1001B	たもぎ茸	kg	傘の直径が2cm前後、つぼみ状で枝が太いもの。
N1003A	きくらげ	kg	乾燥良好で市販同等品
N1003B	きくらげスライス	kg	きくらげ規格を千切スライスし、乾燥したもの。
N1006A	生椎茸	kg	<p>1 肉が厚く硬く身が締まり、傘の裏側のひだが白色で褐色の斑点がないもの。</p> <p>2 傘の直径が6cm前後で1個10～15gのもの。</p>
N1007A	干椎茸	kg	<p>1 乾燥良好で肉厚く、柄短く大葉とし市販同等品とする。</p> <p>2 傘の直径は、6cm前後とする。</p>
N1007B	椎茸スライス	kg	椎茸規格をスライスし、乾燥したもの。
N1010A	しめじ	kg	傘の直径が15mm以内のつぼみ状で柄が太いもの。
N1010B	まいたけ	kg	風味良く、傘がよく開いていて柄が太く、根崩れのないもの。
N1010C	エリンギ	kg	<p>1 柄が太く、傘が肉厚のもので根崩れのないもの。</p> <p>2 ぬめり、カビのないもの。</p>
N1011C	なめこ水煮	個	<p>1 内容総量1,400g、固形量1,000g</p> <p>2 国産(新潟)品、賞味期限が半年以上あるもの。</p>

## 分類 N きのこと類

番号	品名	単位	規 格
N1021A	マッシュルーム缶	缶	1 スライスしたもの。 2 1号缶、固形量1,700g程度で、製造後6ヶ月以内のもので残りの賞味期限が1年以上あるもの。
N1021B	松茸トッピング	個	スライスした松茸をレトルトにしたもので、30枚入り。
N1012A	山菜ミックス	個	3種類以上のきのこ類を風味良く調理したもので内容量1kg入り。
N1011E	卓上なめ茸	個	1 新鮮ななめ茸を醤油漬けにしたもの。 2 固形分80%以上、1ビン120g程度入り。
N1011D	きのこラー油	個	市販品1kgで、4種類のきのこ入り。
N1011B	みつばなめこ	kg	新鮮な三つ葉の茎となめこを風味良く調理したもの。
N1006B	香り椎茸スライス	個	市販品、1kg入り。
N1012B	山菜ごはんの素	個	市販品、1升用500g

## 分類 O 藻類

番号	品名	単位	規格
000001	藻類 共通規格		1 乾燥十分にしてカビ等を認めないこと。 2 異物、雑物等の混入がなく、品質固有の光沢、風味を有していること。 3 病虫害を認めない。
01001A	青のり	個	乾燥良好な青のりをみじん切りにしたもので、1個12gビン入り。
01004A	きざみのり	個	1 乾燥良好な焼のりを機械切断したもの。 2 幅2～3mmスライス 3 完全防湿10g程度
01004C	焼のり	個	1 乾燥良好で、変色、変質、穴あきのないもの。 2 黒く、ツヤ良好の海苔を焼いたもので形態は全型とする。 3 完全防湿、10枚袋入り。
01005A	味付のり	個	1 乾燥風味良好なもの。 2 黒く、ツヤ良好の味付き焼きのりを切ったもの。 3 4～6枚ポリセロ袋又は和紙袋入り。
01018A	だし昆布	kg	1 道内産2等級以上のもの。 2 色沢は黒、又は褐色で斑点のないもの。 3 完全防湿で500g入り。
01018E	利尻昆布	個	1 道内産2等級以上のもの。 2 色沢は黒、又は褐色で斑点のないもの。 3 完全防湿で100g入り。
01018B	丸とろろ昆布	個	1 新鮮にして荒れてない乾燥良き黒とろろ昆布 2 2等級以上で特有の香りがあり、異味異臭、カビ、雑物のないもの。 3 1個0.6g程度、丸又は正方形にカットしてあるもの。
Q1019B	とろろ昆布	個	1 種類は利尻昆布で特有の香りがあり、異味異臭、カビ、雑物のないもの。 2 内容量55g程度
01018C	塩昆布	個	昆布を細く切り塩蔵したもので1袋25g程度入り。
01018D	おにぎりの素	個	昆布を角切りにして佃煮にしたもの。
01030A	のり佃煮 (A) (B)	個	新鮮な生ののりを佃煮にしたものでビン入り。 (A) 唐辛子のり105g (B) 梅干しのり105g

## 分類〇 藻類

番号	品名	単位	規格
01022A	一口こぶ巻	kg	良質の昆布でニシンを巻き煮たもので、1個10g程度のもの。
01025B	銀菜草	個	1 稚内近郊で採れ、冷凍したもので18g袋入り。 2 変質、変色のなく、異物の混入のないもの。
01025A	ところてん	kg	1 弾力があり、光沢良く、異物の混入のないもの。 2 製造年月日をはっきりわかるもので、水は計量外とする。
01028A	ひじき	個	1 長ひじきで乾燥良好、粉末のないもの。 2 特有の香味あり、異味異臭のないもの。 3 完全防湿200g袋入り。
01028B	大豆おぼろひじき煮	kg	ひじき規格を大豆と一緒に炒め煮にしたもの。
01028C	梅ひじき	個	500g入り、ひじきを梅とゴマで調理したもの。
01031B	ふのり	個	1 乾燥良好、粉末のない200g袋入り。 2 変質、変色のないもので完全防湿であるもの。
01033A	塩もずく	kg	良質の宗谷産もずくを塩蔵したもので、異物、小貝の混入していないもの。
01035A	若布	kg	1 色素の使用は不可とし、カットしてあるもの。 2 色沢は黒、又は褐色で斑点のないもの。 3 完全防湿200g袋入り。
01035D	塩蔵わかめ	kg	生わかめを湯通しし、塩で保存したもの。賞味期限は冷蔵6ヶ月以内のもの。
01035B	海藻ミックス	kg	乾燥良好、粉末のない完全防湿、200g袋入り。
01036B	芽かぶ	個	乾燥良好、粉末のない完全防湿、千切りの200g袋入り。
01023A	蒟蒻ゼリー (1)～(4)	個	市販品、120g(20g×6個入り)(1)グレープ (2)みかん (3)マスカット (4)ピーチ
01023F	サブリチャー ジ	個	市販品、180g

## 分類P し好飲料類

番号	品名	単位	規格
P00001	し好飲料類 共通規格		1 原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者 名が明記してあるもの。 2 特有の香味を有するもの。
P1002A	甘酒	個	市販1000ml、アルコール0%で国産米100 %使用したもの。
P1003A	白ぶどう酒	本	1 内容量720mlスクリューキャップ 2 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。
P1003B	赤ぶどう酒	本	白ぶどう酒共通規格に同じ。
P1025A	緑茶ティーバ ッグ	個	1 乾燥良好で特有の香味があり、不織布1袋 2g×200個入り。 2 完全防湿、製造後1ヶ月以内のもので残りの 賞味期限が11ヶ月以上あるもの。
P1028A	こんぶ茶	個	市販105g入り。
P1028B	麦茶	個	1 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。 2 ティーバッグ54個入り。
P1028E	コーラ (A) (B)	缶	市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。 (A) 350ml缶 (B) 350ml缶ゼロカロリー
P1034B	緑茶	缶	内容量185g程度、銘柄標示のあるもの。
P1041A	乳酸菌飲料	本	1ℓ程度の紙パック入り。
P1040E	スポーツ粉末 飲料	個	1 1袋1ℓ用 2 製造後1ヶ月以内のもので残りの賞味期限が 11ヶ月以上あるもの。

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規格
Q00001	調味料及び香辛料類 共通規格		1 原材料、内容量、品質保持期限、製造業者が明記してあること。 2 雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。 3 賞味期限3ヶ月以上のものとする。
Q1001A	コンソメの素	kg	市販優良メーカー品の顆粒状のもので内容量500g詰め。
Q1033E	中華スープの素	個	コンソメ規格に同じ、内容量500g入り。
Q1033F	中華万能調味料	缶	中華スープの素をペースト状にしたもので、内容量1kg入り。
Q1002A	食塩	kg	1 白で異物混入のないもの。 2 光沢があり、結晶が細かくサラサラしたもの。 3 市販優良メーカー品で塩化ナトリウム99%以上のもの。 4 1袋1kgりの精製塩であること。
Q1002B	食卓塩	個	1 内容量100gビン入り。 2 食塩規格に同じ。
Q1002C	黒ごま塩	個	1 高級な香りと味をもった黒ごまにほど良い塩味に調味された食塩顆粒を混合したもの。 2 内容量50g程度ボトル入り。
Q1003A	醤油	本	1 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。 2 日本農林規格(JAS)合格品であること。 3 内容量1.8ℓペットボトル入り。
Q1003B	卓上醤油	本	醤油規格の内容量450ml程度、ペットボトル入り。
Q1003C	減塩醤油	本	1 醤油規格で、食塩分25%カット 2 450ml程度、ペットボトル入り。
Q1005B	ステーキしょうゆ	個	あらびき黒こしょう、150mlビン入り。
Q1004A	食酢	本	1 醸造酢で、独特の香味を有し異味異臭のないもので、合成酢酸、合成甘味料、合成着色料、合成保存料の使用不可とする。 2 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。 3 内容量1.8ℓビン入り。
Q1004B	ぽん酢	個	しょうゆ味付き、150ml程度のビン入り。
Q1004C	昆布ぽん酢	個	350ml程度ビン入り。

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規格
Q1004F	南蛮漬調味液	本	1.8ℓペットボトル入り。
Q1004G	あんかけのたれ	本	ピリ辛味で2,170g入り。
Q1004H	甘酢あんかけのたれ	本	内容量1,200g入り。
Q1005D	ウスターソース	個	1 独特の色を呈し、芳香美味なもの、配合原料や香辛料、調味料等の味がバラバラに感じられず異味異臭のないもの。 2 内容量300mlペットボトル入り。
Q1005A	焼そばのたれ	本	1 内容量1.8ℓペットボトル入り。 2 その他、醤油規格に同じ。
Q1005C	中濃ソース	個	ウスターソース規格に同じ。
Q1005I	とんかつソース	個	ウスターソース規格に同じ。
Q1005E	オイスターソース	個	内容量250g入り。
Q1005G	坦々焼そばのたれ	本	内容量1,470g入り。
Q1006A	ケチャップ	本	1 色、香りが良く異味異臭のないもの。 2 適度に粘ちょう性があり、原料の風味が調和しているもの。 3 内容量1kg入り。
Q1006B	卓上ケチャップ	個	ケチャップの内容量300g入り。
Q1006F	ピザソース	個	内容量160g入り。
Q1006C	キムチ鍋の素	個	内容量1ℓ入り、エバラ食品同等品以上のもの。
Q1006G	坦々ごま鍋の素	個	内容量1ℓ入り、エバラ食品同等品以上のもの。
Q1006U	鶏白湯の素	本	内容量1,110ml入り、ミツカン同等品以上のもの。
Q1006R	もつ鍋の素	個	内容量750g入り、日本食研同等品以上のもの。
Q1006T	ちゃんこ鍋の素	個	内容量750ml入り、エバラ食品同等品以上のもの。
Q1006J	チゲ鍋の素	個	内容量1,270g入り、ミツカン同等品以上のもの。

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規格
Q1006Q	ごま豆乳鍋の素	個	内容量1,150g入り、ミツカン同等品以上のもの。
Q1006V	スンドゥブの素	個	内容量1,270g入り、エバラ食品同等品以上のもの。
Q10060	中華ソース (1)～(6)	本	内容量1ℓ程度ペットボトル入り。 (1)四川風麻婆味 (2)八宝菜 (3)青椒肉絲 (4)酢豚 (5)エビマヨ (6)回鍋肉
Q1006P	麻婆豆腐の素	個	食研中華、内容量1ℓペットボトル入り。
Q1008A	だしの素	kg	1 本だしで顆粒状の鰹風味であること。 2 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。 3 味の素同等品。
Q1011G	白だし	本	かつお出汁1,800ml入り。
Q1011A	めんつゆ	本	内容量1.8ℓ程度のペットボトル又は紙パック入り。
Q1011F	うどんだし	本	市販品、1ℓ入り。
Q1011I	ざるラーメンのたれ	本	市販品、1,560g入り。
Q1009A	ドレッシング (1)～(6)	個	卓上用で市販優良メーカー品の銘柄標示のあるもの。 (1)和風 210ml程度 (2)すりおろしオニオン 180ml程度 (3)イタリアン 210ml程度 (4)深煎りごま 180ml程度 (5)黒酢たまねぎ 210ml程度 (6)オリーブオイル&オニオン 180ml程度
Q1009B	ドレッシング (1)～(10)	本	内容量1,000ml程度で市販優良メーカー品の銘柄標示のあるもの。 (1)焙煎胡麻 (2)チョコレギ (3)具沢山和風 (4)ノンオイルうま塩 (5)具沢山オニオン (6)サウザン (7)シーザーサラダ (8)すりおろし野菜 (9)青じそ (10)ナッツ
Q1054A	みりん風調味料	本	アルコール度数1%未満で、糖類、米、うまみ調味料、香料で調合され、塩分が含まれたもので、内容量1000mlペットボトル入り。
Q1054B	加塩料理酒	本	アルコール14%前後の日本酒や清酒に塩を加えたもので、内容量1000mlペットボトル入り。

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規格
Q1010A	マヨネーズ (A) (B)	個	1 色が鮮明で香味と乳化の状態が良く、適度の粘ちょう性があるもの。 2 異味異臭がなく、独特の風味を有し異物の混入のないもの。 3 日本農林規格（J A S）合格品 4 市販優良メーカー品で銘柄標示のあるもの。 (A) 内容量1 kg (B) 内容量200 g程度
Q1010C	タルタルソース	個	マヨネーズ規格に同じ。150 g程度
Q1011B	冷しラーメンのたれ	本	1 醤油、砂糖、醸造酢、果実酢、レモン果汁、食塩を原料としたもの。 2 ストレートタイプ、内容量300 ml程度卓上用のもの。 3 その他、調味料及び香辛料類共通規格に同じ。
Q1012A	蒲焼のたれ	個	1 1袋10 ml程度の小袋入り。 2 単位が「本」の場合は、1.8 lペットボトルとする。
Q1012B	天井のたれ	本	内容量2.3 kg ペットボトル入り。
Q1014B	粒マスタード	個	内容量40 g程度
Q1015A	ローリエ	kg	内容量4 g程度
Q1015B	ターメリック	個	内容量7.7 g程度
Q1016A	カレー粉	缶	内容量84 g程度の缶入り。
Q1016B	カレーの素 (A)～(D)	個	1 新鮮で香味、調味、伸びの良いもの。 2 箱入りの固形のもの。(A) 甘口、230 g程度 (B) 中辛、35種のスパイスとハーブ入り198 g程度 (C) 中辛、ココナッツミルクパウダー入り185 g程度 (D) 辛口、230 g
Q1016H	カレーホット	個	内容量270 g入り。
Q1016I	スープカレーの素	kg	スーパーマイルド味で、1 kg レトルトパック入り。
Q1016J	カレーうどんフレーク	kg	1 kg 入り。
Q1017A	ハヤシフレーク	個	1 kg 入り。

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規格
Q1016F	カレーフレーク (A)～(C)	個	1 kg 入り。(A) ゴールデン(B) ジャワ(C) こくまろ
Q1018A	胡椒	個	卓上用の白こしょうで内容量20g程度ビン入り。
Q1018B	ブラックペッパー	個	卓上用の黒こしょうで内容量20g程度ビン入り。
Q1018D	粗挽きブラックペッパー	個	粗挽きした黒こしょうで丸M缶220g入り。
Q1018C	味塩胡椒	個	1 高級な香りもった胡椒に、ほど良い塩味に調味された食塩顆粒を混合したもの。 2 内容量150g程度入り。
Q1014A	練辛子	個	内容量40g程度チューブ入り。
Q1018E	柚こしょう	個	内容量80g程度
Q1019A	練わさび	個	内容量40g程度チューブ入り。
Q1021A	粉山椒	個	卓上用で、内容量20g程度入り。
Q1025A	豆板醬	個	内容量330g程度
Q1025G	甜麵醬	個	内容量500g程度
Q1025F	コチュ醬	個	内容量340g程度
Q1033G	チョレギサラダの素	個	市販品、100g入り。
Q1025B	一味唐辛子	個	卓上用で、内容量18g程度入り。
Q1025C	七味唐辛子	個	卓上用で、内容量18g程度入り。
Q1029C	赤とうがらし	個	内容量100g入り。
Q1029A	タバスコ	個	内容量60mlビン入り。
Q1007A	スイートチリソース	個	内容量1160gビン入り。
Q1029B	青唐辛子みそ	個	内容量550g程度
Q1033A	おでんの素	個	1 kg 入り。
Q1034A	味の素	個	1 L-グルタミン酸ナトリウム97.5%、リボヌクレオタイドナトリウム2.5% 2 卓上用で内容量35gビン入り。
Q1002F	熊笹パウダー	個	北海道産、内容量50g入り。
Q1037E	宗谷の塩	個	市販品、250g

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規 格
Q1002D	ホタテジオ	個	市販品、28g
Q1035E	塩ラーメンのたれ	個	市販のレトルト2kgとする。
Q1035F	味噌ラーメンのたれ	個	市販のレトルト2kgとする。
Q1035H	醤油ラーメンのたれ	個	市販のレトルト2kgとする。
Q1035D	豚骨ラーメンのたれ	個	内容量1kg入り。
Q1035G	中華そばのたれ	個	札幌中華そば用、内容量2kg入り。
Q1035J	台湾拉麺の素	個	内容量500mlペットボトル入り。
Q1011E	冷し担々麺スープ	個	内容量1,450ml入り。
Q1036B	ジンギスカンのたれ	本	内容量360mlビン入り。
Q1036G	きざみオニオンソース	個	内容量700mlペットボトル入り。
Q1036K	サルサソース	個	内容量500g入り。
Q1011H	つけ麺スープ	個	市販品、つけ麺用の魚介とんこつスープで2kgパック
Q1011J	まぜそばのたれ	個	市販品、濃厚魚介醤油1,146g
Q1038A	シチューの素 (A)～(C)	個	1 粉末状で香味、調味、伸びの良いもの。 2 1箱200～250g (A)クリーム(B)ビーフ(C)コーン
Q1038E	ホワイトソース	kg	1 異味異臭なく独特の風味があり、異物の混入のないもの。 2 市販1kg詰めのもの。
Q1041A	ニューデミソース缶	缶	1号缶で製造後1か月以内のもの。
Q1010D	チキン南蛮用タルタル	個	市販品、500g入り。
Q1020A	スパイスミックス	個	日本食研同等品、500g入り。

## 分類Q 調味料及び香辛料類

番号	品名	単位	規 格
Q10360	焼肉のたれ (1)～(5)	本	市販品、(1)スタミナ焼き味噌1ℓ (2)中辛1ℓ (3)山賊焼2kg (4)韓国風1ℓ (5)彩2kg
Q1036L	バジルソテー オイル	個	市販品、700g入り。
Q1040A	ふりかけ (A)～(C)	個	1 内容量500g入り。 2 製造後1ヶ月以内のもので残りの賞味期限が 5ヶ月以上あるものとする。 (A)瀬戸風味(B)かつおみりん(C)海苔香味
Q1040B	のり玉ふりか け	個	1 内容量100g入り。 2 製造後1ヶ月以内のもので残りの賞味期限が 5ヶ月以上あるものとする。
Q1040I	お茶づけのり	個	市販品、6g×8袋
Q1040J	さけ茶づけ	個	市販品、5.8g×6袋
Q1040K	たらこ茶づけ	個	市販品、6.5g×6袋
Q1040L	梅干茶づけ	個	市販品、5.6g×6袋
Q1040M	わさび茶づけ	個	市販品、5.3g×6袋
Q1043D	まいたけごは んの素	個	1升用500g
Q1043A	松茸ごはんの 素	個	1升用500g
Q1043C	きのこごは んの素	個	1升用500g
Q1034H	筍ごはんの素	個	1升用500g
Q1043I	ちりめん彩り ごはんの素	個	冷凍300g、ちりめん、野沢菜、オキアミ使用
Q1006H	チキンライ スの素	個	市販品、600g
Q1043F	ちらし寿司の 素	個	市販品、1.15kg
Q1002H	塩麴	個	市販250g
Q1002E	しょうゆ麴	個	市販200g
Q1005F	デミグラスソ ース	個	市販500g

## 分類R 漬物類

番号	品名	単位	規格
R00001	漬物 共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 一般：品質良好なもの。</li> <li>2 色沢：固有の色沢を有すること、着色及び浸透が均一であること。</li> <li>3 香味：漬かりが適度で良好な香味を有し、酸味、かび臭、苦み、その他、異味異臭がないもの。</li> <li>4 肉質：腐敗、変質、歯切れ不良、肉質の劣るものが混入しないこと。</li> <li>5 異物：異物、雑物を含まないもの。</li> <li>6 添加物：すべての食品衛生法による許可品を使用（着色料、甘味料、防腐剤、香料、保存料、殺菌剤等）</li> <li>7 容器、包装：ポリ袋詰内装、樽詰（容器返納）等、衛生的な容器を使用すること。</li> <li>8 検量：汁分、粕分は、計量に含まない。</li> <li>9 その他：細部はその都度示す。</li> </ol>
R1002A	福神漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料は、干大根、れんこん、茄子、なた豆、生姜等4種類以上を使用、香辛料は適度に使用しているもの。</li> <li>2 良く漬かっており風味良好、異味異臭、雑物混入がないもの。</li> </ol>
R1003A	楽京漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘味、酸味は適度であること。</li> <li>2 異味異臭なく風味良好なもの。</li> <li>3 色は白く、粒揃いで歯切れの良いもの。</li> </ol>
R1004A	南高梅	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1個10g程度</li> <li>2 塩分8%りんご酢、蜂蜜入り、天然色のもの。</li> <li>3 卓上用210g程度のもの。</li> </ol>
R1005A	沢庵漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 品質良好な大根を天日乾燥の後、予備漬、塩、人工甘味料を適度に混入し、本漬したもの。</li> <li>2 特有の香味があり、酸味のないもの。</li> <li>3 着色の有無は別示、着色の場合は食品衛生法による許可品を使用する。</li> </ol>
R1010B	ピクルス	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 胡瓜を酢漬けにしたもの。</li> <li>2 内容量400gビン入り。</li> </ol>
R1014A	中華くらげ	kg	くらげを中華風に味付けしたもの。

## 分類R 漬物類

番号	品名	単位	規格
R1015B	朝鮮漬	個	1 白菜、人参、生姜をキムチのタレに漬け込んだもの。 2 内容量320g入り。
R1006C	大根カクテキ	個	刻んだ冷凍品、500g入りで漬物共通規格に同じ。
R1024A	高菜風味	kg	1 高菜を適度に塩漬けし、刻んだもの。 2 漬かりすぎ、変色していないもの。
R1029A	紅生姜	kg	1 スジがなく内部まで味が良く浸透し、特有の刺激性と風味がするもの。 2 食品衛生法による色素を適度に使用した、鮮明なもの。 3 千切りしてあるもの。
R1029C	生姜甘酢漬	kg	1 白根、生姜を皮むきし、2mm程度にスライスして甘酢に漬けたもの。 2 変色、着色の濃すぎないこと。
R1029D	はじかみ生姜	個	内容量300g入り。
R1101A	にんにくピリカラ漬	個	1 無臭にんにくを味噌鯉と調味液に漬け込んだもの。 2 内容総量500gビン入り。
R1024B	ザーサイ	kg	1kg入り。
R1004C	カリカリ梅	個	固い梅干を細かく刻んだもので500g入り。
R1004C	長ナス浅漬	個	500g入り。
R1001C	浅漬けの素	本	市販900gペットボトル入りでキムチ味とする。
R1004B	練り梅	個	内容量290g程度チューブ入り。

## 分類S 調理加工食品類

番号	品名	単位	規格
S10000	冷凍食品類 共通規格		1 急速冷凍品で、納入時冷凍完全なもの。 2 主原料は用途に応じて適切に加工したもの。 3 品種は、一般市場品と同等とする。 4 形、重量が均一なもの。 5 製造後3ヶ月以内の冷凍焼けをしていないこと。
S1001A	エビフライ	kg	1 1個40g程度で、エビが50%以上のもの。 2 ブラックタイガー使用
S1102A	ポテトコロッケ	kg	1個70g程度。北海道産じゃが芋と牛肉を使用したもの。
S1102A	カニクリーム コロッケ	kg	1個70g程度。カニの身9%
S1003B	いかリングフ ライ	kg	1個20g程度
S1004C	カキフライ	kg	1個30g程度、1ケース15個入り。
S1006D	まぐろカツ	kg	1個100g程度
S1001B	ホタテ風味フ ライ	kg	1個20g程度
S1005B	海鮮かき揚げ	kg	1個100g程度
S1008B	ひじきと野菜 の豆腐揚	kg	1個40g程度
S1010D	湯葉巻	kg	1個45g程度
S1009A	甘えびから揚 げ	kg	1個7g程度
S1010A	えび天ぷら	kg	1個40g程度
S1011A	いか天ぷら	kg	1個50g程度
S1011D	椎茸肉詰めフ ライ	kg	1個30g程度
S1013B	茄子の肉挟み	kg	1個30g程度
S1014B	れんこん挟み 揚げ	kg	1個30g程度
S1010E	枝豆入りとり 天	kg	1個25g程度
S1301B	鶏皮ギョーザ	個	1個25g×20個入り。

## 分類S 調理加工食品類

番号	品名	単位	規格
S1015A	イカリング唐揚	kg	1個20g程度
S1015B	たこから揚げ	kg	1個20g程度
S1016B	エビの水晶包み	kg	1個25g程度
S1017A	きつねもち	kg	1個40g程度
S1018A	天津飯の素	kg	1枚200g程度で、あんかけ用のあん付きのもの。
S11010	ロースカツ	kg	1個200g程度
S1201B	骨なしビッグチキン	kg	1個100g程度
S1201C	骨なしフライドチキン	kg	1個130g程度
S1201J	ささみスティック (1) (2)	kg	1kg入り。 (1) 塩胡椒味 (2) 旨辛味
S1201I	鶏ごぼう焼	個	1個25gで500g入り。
S1201E	ミニチキン (1) (2)	個	720g入り、(1) 味噌だれ (2) 旨辛だれ
S1101B	マヨたまハムカツ	kg	1個90g程度
S1101A	ミルフィーユカツ (1) (2)	kg	1個120g程度(1)大葉(2)チーズソース
S1202A	一口ヒレカツ	kg	1個35g程度
S12030	ボイル用ミニハンバーグ	個	1個20g程度の800gボイリングパック
S12031	チーズインハンバーグ	個	1個10g程度の600gボイリングパック
S1203A	宗谷黒牛生ハンバーグ	kg	宗谷黒牛肉で形成され、未加熱のもので、1個160g程度
S1203D	豆腐ハンバーグ	kg	1個100g程度
S1203E	ハンバーグ (1) ~ (8)	個	1個190g程度でソース入りのボイリングパック (1) シャリアピン風オニオン (2) デミグラスソース (3) トマトソース (4) 和風 (5) ガーリックソース (6) 味噌 (7) 炭火焼き風テリヤキ (8) ナポリタンソース

## 分類S 調理加工食品類

番号	品名	単位	規 格
S1204B	あらびき包み メンチカツ	kg	1個100g程度
S1204C	チーズ包みメ ンチカツ	kg	1個100g程度
S1205B	珍珠丸子	kg	1個25g程度
S1205C	ミートボール	kg	1個15g程度でタレのついていないもの。
S1205A	あらびき肉だ んご	kg	1個15g程度で甘辛しょうゆ味
S1300A	焼ギョーザ	kg	1個25g程度
S1300B	ひとくち水餃 子	kg	1個10g程度
S1301A	にら焼餅	kg	1個30g程度
S1302A	黒豚大焼売	kg	1個30g程度
S1302B	小籠包	kg	1個25g程度
S1303B	春巻	kg	1個50g程度
S1304A	ワンタン	kg	1個5g程度
S1305A	えびチリセッ ト	個	えびフリッター1,000g、えびチリ用ソース500g入り。
S1305C	エビフリッタ ー	kg	1個30g程度
S1402A	フレンチフラ イパンプキン	kg	内容量1kg入り。
S1014A	ごぼう香ばし 揚げ	kg	1個30g程度
S1006C	さんま梅肉大 葉フライ	kg	1枚20g程度
S1014F	豚肉巻きフラ イ	kg	人参、いんげんを豚肉で巻いたもの。1個50g程度
S1404A	餅入り巾着袋	kg	1 小揚に餅を入れて干びょうで形良く、結んだもの。 2 1個25g程度の冷凍品
S1501B	いなり寿司	kg	1個40g程度
S1500A	巻き寿司の芯 (A) (B)	個	(A) スタンダード110g×10本 (B) 牛カルビ110g×10本

## 分類S 調理加工食品類

番号	品名	単位	規格
S1205D	新生姜入り肉 団子	kg	市販品、13g程度450g入り
S1201A	チキンチーズ 大葉巻	個	市販品、55g程度で20個入り。
S1204E	いかメンチ	kg	市販品、40g程度
S1501H	冷凍カレー うどん	個	市販品、450g程度
S1501I	冷凍あんかけ 焼きそば	個	市販品、355g程度

## 分類U 弁当類

番号	品名	単位	規格
U10000	弁当共通規格		1 内容については、仕様書のとおりとする。 2 食材は新鮮で、生野菜、果物等は傷みがないものとする。 3 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。 4 彩り、見栄え良く盛りつけされ、調理品は食中毒防止に努め、衛生的に処理されたもの。 5 消費期限や保存方法を明記すること。 6 その他、細部はその都度示す。
U1040A	ご飯セット (A)～(G)	個	レトルトご飯 370g 程度、おかず缶付で、賞味期限 30ヶ月以上であること。 (A) 中華五目飯、やきとり(塩)缶 (B) チャーハン、やきとり(たれ)缶 (C) 和風五穀ご飯、やきとり(塩味)缶 (D) きのこと飯、さんま味付缶 (E) 鶏飯、やきとり(塩味)缶 (F) ベーコンライス、やきとり(塩味)缶 (G) 五目飯セット、やきとり(たれ)缶
U10500	携行食セット (A)～(H)	個	トレー入り白飯 300g 程度、スプーン付き、アルミレトルトおかず付で、賞味期限 9ヶ月以上であること。(A) 牛丼 180g (B) 親子丼 210g (C) 麻婆丼 210g (D) 中華丼 210g (E) ハッシュドビーフ 250g (F) ハヤシ 180g (G) カレー 180g (H) カルビ丼 200g