糧　食　品　規　格　表

令　和　２年度　版

航空自衛隊千歳基地

1　適用範囲

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

（２）この規格表に示されていないものは、分類別の共通規格に準ずるものとし、細部はその都度購入要求書で示す。

（３）規格内容の上下幅５％とする。ただし、納品するものは極力示している「○○ｇ」であること。

2　食品群の分類と配列

糧食品の分類は、五訂日本食品分類表（医歯薬出版株式会社出版）の分類方法に準じる。他に漬物類を加えた２０食品群に分類する。

食品群の名称と配列は次のとおりである。

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

3　缶及びレトルト共通規格

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

（２）外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、サビ、汚染、変形がないもの。

（３）缶には下記の内容の表示を示したラベル等を貼り付けてあること。

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

4　検査

（１）品質及び数量を抽出又は全数検査する。

（２）検査不合格の糧食品は返品とし、速やかに良品を納入するものとする。

（３）食品中の放射性物質については、厚生労働省の食品衛生法に基づいた基準値内のものとする。

5　その他

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

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

（３）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、担当者に速やかに通知すること。

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

目　　次

分類	Ａ．穀類	１頁～　５頁
分類	Ｂ．いも及びでん粉類	６頁～　７頁
分類	Ｃ．砂糖及び甘味類	８頁
分類	Ｄ．菓子類	９頁
分類	Ｅ．油脂類	１０頁
分類	Ｆ．種実類	１１頁
分類	Ｇ．豆類	１２頁～１３頁
分類	Ｈ．魚介類	１４頁～２１頁
分類	Ｉ．肉類	２２頁～３０頁
分類	Ｊ．卵類	３１頁～３２頁
分類	Ｋ．乳類	３３頁～３４頁
分類	Ｌ．野菜類	３５頁～４４頁
分類	Ｍ．果実類	４５頁～５０頁
分類	Ｎ．きのこ類	５１頁～５２頁
分類	Ｏ．藻類	５３頁～５５頁
分類	Ｐ．し好飲料類	５６頁～５７頁
分類	Ｑ．調味料及び香辛料類	５８頁～６４頁
分類	Ｒ．漬物類	６５頁～６８頁
分類	Ｓ．調理加工食品類	６９頁～７３頁
分類	Ｕ．弁当類	７４頁

分類Ａ　穀類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
A00001	穀類 共通規格		1　乾燥十分でカビ等を認めないこと。 2　品揃い（粒揃い）で、異物の混入、砕け及び未熟なものがないこと。 3　固有の光沢、風味を有していること。 4　病虫害が認められないこと。 5　粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なものとする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A1006B	米粒麦	個	1　内容量８００ｇ詰め。 2　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1006D	発芽玄米	KG	1　内容量２ｋｇ詰め。 2　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1006F	ビタミン 強化米	個	1　精白米にビタミンＢ１、Ｂ２、Ｂ６、Ｅ等でコーティングしたもの。 2　内容量２．５ｋｇ詰め。 3　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1006K	十八穀米	KG	1　そばを除いた赤米以下１８種類の穀物をブレンドしたもの。 2　内容量２００ｇ詰め。 3　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1041D	精米	KG	1　原料は、国内産の水稲うるち米で日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とし、証明する書面を提出すること。 2　年産、等級、品種については、別示する。 3　内容量３０ｋｇ、３層クラフト紙（ビニールを間に挟む）袋詰め。 4　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1041I	もち米	KG	1　水稲もち米 2　国内産の水稲うるち玄米で日本農林規（ＪＡＳ）合格品 3　内容量１０ｋｇビニール紙詰め。 4　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1047B	やわらか 焼もち	袋	1　1個１８ｇ程度、３０個入り。 2　冷凍品とし、自然解凍できるもの。 3　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A1052A	白玉だんご	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、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。 3　その他穀類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ａ　穀類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
A10001	パック飯 共通規格	個	1　国内産米を使用し、内容量３７５ｇ、アルミレトルト詰め。 2　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A1142	パック白飯	個	1　国内産水稲うるち米を原料とし、無菌パックになっているものとする。 2　内容量３００ｇ、スプーン付き。 3　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。 4　その他、穀類共通規格、パック飯共通規格に同じ。	上記に同じ
A1242A	ｶﾚｰﾊﾟｯｸ弁当	個	1　パック白飯とレトルトカレーをボイリングパックにしたものとする。 2　内容量はパック白飯300g、カレー200gとする。 3　その他、パック白飯規格に同じ。	上記に同じ

分類Ａ　穀類

番号	品　名	単位	規　格	備考
A20001	パン共通規格		1　強力粉小麦粉２等以上を使用し、焼き上がり良好なもの。 2　カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの。 3　製造後１６時間以内、当日製造品であること。 4　別示が無い限り個包装とし消費期限を明記すること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A2013A	食パン	袋	1　焼き上がり１枚５０ｇ、２枚入り冷凍品 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2013B	クルトン	個	1　内容量３００ｇ詰め。 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2014C	クロワッサン（大袋）	袋	1　焼き上がり１個２０ｇ、１０個入り。 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2020B	バターロール	袋	1　焼き上がり１個２０ｇ、６個入り。 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2071	バターロール（冷）	個	1　冷凍生地１個２０ｇ 2　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ
A2071B	ﾍﾞｲｸﾄﾞｱｯﾌﾟｸﾛﾜｯｻﾝ（冷）	個	1　冷凍生地１個２５ｇ冷凍品 2　解凍後焼き上げるタイプ。 3　その他、パン共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ａ　穀類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
A3021C	冷凍うどん	KG	1　１個２５０ｇ 2　その他、穀類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A3021D	冷凍 讃岐うどん	KG	1　１個２００ｇ 2　細麺タイプ 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3023	干うどん	KG	1　良質の小麦粉を原料とし、折れ砕けのないものとする。 2　内容量１ｋｇ詰め。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3026C	冷凍 ラーメン	KG	1　１個２３０ｇ 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3027	焼そば用 蒸麺	KG	1　ラーメンを蒸し、サラダ油をまぶしたものとする。 2　その他、穀類共通規格と同じ。	上記に同じ
A3027A	蒸し ラーメン （ｽﾄﾚｰﾄ）	KG	1　１個２００ｇ 2　その他、穀類共通規格と同じ。	上記に同じ
A30001	カップ ラーメン 共通規格		1　内容量、種類はその都度示す。 2　製造後１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。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3034A	スパゲティ	KG	1　強力粉を原料とし、折れ、砕けを含まず、日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 2　内容量４ｋｇ詰め。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A3034B	マカロニ (エルボ)	KG	スパゲティ規格に同じ。	上記に同じ
A3034F	冷凍 スパゲティ	KG	1　１個２１０ｇ 2　その他、冷凍うどん規格に同じ。	上記に同じ
A3034G	シェル マカロニ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、スパゲティ規格に同じ。	上記に同じ
A3034K	クルル マカロニ	KG	1　内容量４ｋｇ詰め。 2　その他、スパゲティ規格に同じ。	上記に同じ
A3061C	冷凍そば	KG	1　１個２００ｇ 2　その他、冷凍うどん規格に同じ。	上記に同じ

分類Ａ　穀類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
A3062A	干そば	KG	1　そば粉４０%以上使用し、乾燥良好で折れ砕けのないものとする。 2　内容量１ｋｇ詰め。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
A3067A	フルーツグラノーラ	個	1　内容量８００ｇ程度 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4010B	小麦粉	KG	1　水分含量は、１４％以下 2　１等粉以上の薄力粉 3　内容量２５ｋｇクラフト紙袋詰め。 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4036D	麩	KG	1　原料小麦粉は、良質の強力粉を使用 2　乾燥良好で割れのないものとする。 3　水に浸して短時間に吸水するもの。 4　着色料は、食品衛生法によって許可されたものを使用 5　形状は、切り麩とする。 6　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4036E	庄内切麩	KG	麩規格に同じ。	上記に同じ
A4040	パン粉	KG	1　乾燥良好で粉末少なく色白で雑物の混入なく、風味良好なものとする。 2　内容量１３ｋｇクラフト紙袋詰め。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4055	ビーフン	KG	1　良質な米粉を原料とし、乾燥良好で変質折れのないものとする。 2　種類、長さはその都度示す。 3　内容量５００ｇ詰め。 4　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4074A	肉詰ワンタン	KG	1　１個５ｇ程度 2　内容量１ｋｇ詰め、冷凍品とする。 3　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ
A4075	揚げ玉	KG	1　当日製造品とする。 2　その他、穀類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｂ　いも及びでん粉類

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

分類Ｂ　いも及びでん粉類

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

分類C　砂糖及び甘味類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
C1004A	白砂糖	KG	1　上白糖、純白で特有の光沢と粉状を呈し、塊なく異物の混入のないもの。 2　異味異臭なく、そう快な甘みを有するものとする。 3　内容量１ｋｇ詰めで個包装され、クラフト紙袋詰め。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
C1005	グラニュー糖	KG	1　純白で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないものとする。 2　内容量１ｋｇ詰め。	上記に同じ
C1016	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。	上記に同じ

分類D　菓子類

番号	品　名	単	規　　格	備考
D10000	菓子類共通規格		1　原材料、内容量、品質保持期限、製造者名が明記されていること。 2　形態、内容量はその都度示す。 3　カップ型のものはスプーンを、液状の物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。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
D1017B	桜餅	個	1　１個５０ｇ程度 2　当日製造品であること。 3　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ
D1047A	フルーツゼリー	個	1　内容量１００ｇ程度、各種混合とする。 2　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ
D1047B	コーヒーゼリー	個	1　内容量１００ｇ程度、ミルク付き。 2　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ
D1052A	プリン	個	1　内容量８０ｇ程度 2　その他、菓子類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｅ　油脂類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
E10010	サラダ油	個	1　清澄で、香味良く、酸化してないもの。 2　内容量１．５ｋｇ、ポリ容器詰め。 3　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 4　市販優良メーカー品で銘柄表示のあるものとする。 5　製造後１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。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
E1001A	胡麻油	個	1　胡麻の種子（含有量４５～５５％）から圧搾法、または、圧抽法で得られたもの。 2　内容量２００ｇ、びん容器詰め。 3　その他、サラダ油規格１及び３～５に同じ。	上記に同じ
E1001B	大豆白絞油	個	1　内容量１６．５ｋｇ、缶詰め。 2　製造後１ヶ月以内のものとする。 3　その他、サラダ油規格１及び３～４に同じ。	上記に同じ
E1001C	オリーブオイル	個	1　内容量５００ｍｌ 2　その他、サラダ油規格１及び３～５に同じ。	上記に同じ
E10040	ラード	個	1　色調が鮮明で、香味の良いもの。 2　異味異臭がなく独特の風味を有し異物の混入がないもの。 3　内容量２５０ｇ、チューブ詰め。 4　その他、サラダ油規格１及び３～５に同じ。	上記に同じ
E1004A	背脂	個	1　内容量８００ｇ、こく粒 2　豚背脂をミンチにし、香味野菜をブレンドしたもの。	上記に同じ
E1028	バター	個	1　異味異臭が無く独特の風味を有し、異物の混入がないもの。 2　内容量２００ｇ 3　製造後１ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が６ヶ月以上あるものとする。 4　風味良好異味異臭がなく、カビ等の混入がないもの。	上記に同じ
E1028A	ミニバター	個	1　内容量１個８ｇ 2　その他、バター規格１及び３、４に同じ。	上記に同じ

分類F　種実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
F1008B	蒸し栗	個	1　皮むき 2　固形量１ｋｇ、アルミレトルト詰め。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
F1012B	白胡麻	KG	1　当年又は前年度産のもの。 2　市販同等品 3　雑物、不稔粒の混入なく乾燥良好なものとする。 4　内容量１ｋｇ完全防湿のこと。	上記に同じ
F1012C	すり白胡麻	KG	1　白胡麻を８分程度すりつぶしたものとする。 2　その他、白胡麻規格２～４に同じ。	上記に同じ
F1012D	黒胡麻	KG	1　内容量１００ｇ完全防湿のこと。 2　その他、白胡麻規格１～３に同じ。	上記に同じ
F1012E	ゴマふりかけ	個	1　白胡麻に味をつけたものとする。 2　内容量１１０ｇ詰め。 3　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。	上記に同じ
F1026A	胡麻和えの素	個	1　すり白胡麻に味をつけたものとする。 2　内容量５００ｇ詰め。	上記に同じ
F1026B	ピーナツ和えの素	個	1　すりつぶしたピーナツに味をつけたものとする。 2　内容量５００ｇ詰め。	上記に同じ

分類Ｇ　豆類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
G10000	豆類 共通規格		原材料、内容量、品質保持期限製造者名が明記されているもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
G2003A	こしあん	KG	1　内容量３５０ｇ詰め。 2　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G2020C	黒豆	KG	1　黒豆を佃煮風に煮たものとする。 2　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
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丁３００ｇ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。	上記に同じ
G2021E	ミニ豆腐	個	1　内容量１００ｇ 2　絹ごし豆腐 3　その他、豆腐規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
G2021F	プチ豆腐	KG	1　絹ごし豆腐を約１．５ｍｍのダイス状にカットし、冷凍したものとする。 2　内容量１ｋｇ詰め。 3　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G2021G	ミニ豆腐 (50g)	個	1　内容量５０ｇ 2　その他、ミニ豆腐規格２、３に同じ。	上記に同じ
G2023	焼豆腐	KG	1　豆腐規格のものを水分３０％程度に絞り焼き上げたもの。 2　その他、豆腐規格１～４に同じ。	上記に同じ
G2024A	生揚	KG	1　新鮮で厚さ、大きさは２００ｇ程度とする。 2　良質植物油を使用し、異味異臭なく揚げ過ぎないものとする。 3　容器は衛生的であること。 4　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ
G20250	油揚	KG	生揚規格に同じ。	上記に同じ
G2025B	刻み油揚	KG	1　油揚を細かく刻んだもの。 2　その他、生揚規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｇ　豆類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
G2025A	小揚	KG	1　１枚１５ｇ程度 2　その他、生揚規格と同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
G2027A	高野豆腐	個	1　１枚１６ｇ 2　乾燥良好、変色、異味異臭特にアンモニア臭、カビ、割れ等のないものとする。 3　品質は市販同等品とする。 4　その他、豆腐規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
G2029	納豆	個	1　内容量３０ｇ紙カップ詰め、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。 4　その他、豆腐規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
G2029A	引割納豆	個	1　内容量５０ｇ 2　その他、納豆規格２～４に同じ。	上記に同じ
G2039C	豆乳飲料	個	1　内容量２００ｍｌ 2　種類はその都度示す。 3　その他、豆類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類H　魚介類

番号	品　名	規　　格	備考
H00001	魚介類 共通規格	1　鮮魚・鮮度外観 （1）表面は、新鮮な光輝、光沢を有し鱗が固着していること。 （2）眼球に張りがあり、角膜が透明であること。 （3）エラは、鮮紅色で、さい裂口は固く閉じていること。 （4）身がしまっていて弾力性があり、骨に肉が密着していること。 （5）身切れ腹切れがなく一様に魚体が揃っていること。 （6）固有の生臭みはあるが悪臭の認められないこと。 （7）検収時は内容量のみとする。 （8）容器は、特に指定しないが衛生的であること。 2　冷凍魚 （1）外観：十分凍結し新鮮な光沢があり、眼球が突出し、混濁していないものとする。 （2）冷凍後1年以内とし冷凍焼けしたものは認めない。 （3）冷凍状態で納品の場合、解凍後の不良品は交換する。 （4）解凍：鮮魚と同様となること。 （5）固有の生臭みはあるが悪臭のないこと。 （6）身切れ腹切れがなく、雑物や過剰な水の混入が認められないこと。 （7）検収時水を除く。 （8）容器は、特に指定しないが衛生的であること。 3　処理区分 （1）ラウンド（丸）…処理しない魚体そのままのもの。 （2）セミドレス（腹抜き）…内臓、エラ、血液膜を除去したもの。 （3）ドレス（頭取り、腹抜き）…セミドレスから頭、ヒレを除去したもの。 （4）パンドレス（頭取り、腹抜き、ヒレ取り）…ドレスから尾ヒレを除去したもの。 （5）チャンク（輪切り）…ドレス、パンドレスを大きい幅に輪切りにしたもの。 （6）フィレ（3枚卸身）…ドレス、パンドレスを3枚卸身にしたもの。 （7）ステーキ（切り身）…適当な厚さに小さく切断したもの。 （8）開き…ドレスを背開きにしたもの。 （9）切身 … フィレをその都度指定した大きさに切ったもの。骨が付いている場合は、可能な限りセンターカット、それ以外の場合は骨の付き方で可食部に差が出ないよう考慮してカットする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
H1001C	赤魚味醂漬	KG	1　赤魚の切身を味醂漬けにしたもの。 2　1切れ100g程度 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H1004A	鰺	KG	1　フィレ、1枚100g程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1004D	あじ葱塩漬	KG	1　鰺の切身を葱塩漬けにしたもの。 2　1枚100g程度 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H10046	田作り	KG	1　内容量1kg詰め。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1011A	鮎	KG	1　1尾100～110g程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）生で納品のこと。
H10179	そい塩タレ漬	KG	1　そいの切身を塩タレ漬けにしたもの。 2　1枚100g程度 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H1041	うなぎ蒲焼	KG	1　長焼き（たれ付き。）。 2　1枚200g程度 3　たれは、1kg当たり、0．3L添付すること。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時冷凍のこと。
H1041A	刻みうなぎ蒲焼	KG	1　うなぎ蒲焼を5mm程度に刻んだもの。 2　ボイリングパック1kg詰め。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1062A	干銀かれい	KG	1　銀がれいドレスを干したもの。 2　1を横半分にカットしたもので1切れ130g程度 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1077B	鮭	KG	1　セミドレス 2　1尾2．5～3kg程度 3　別示ない限りオスとする。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時生のこと。

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
H1077C	生鮭切身	KG	1　1切れ100g程度 2　その他、鮭規格1及び3、4に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時生のこと。
H1077J	トラウトサーモン	KG	1　1切れ100g程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H1077M	石狩汁用鮭切身	KG	1　1切れ20g程度、角切りしたもの。 2　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ
H1078B	新巻鮭40g切身	KG	1　1切れ40g程度 2　その他、魚介類規格に同じ。	上記に同じ
H1181A	いくら	KG	1　鮮度良好で適熟した粒揃いのよいもの。 2　別示がない限り醤油漬けとする。 3　内容量500g詰め。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1084A	さば（フィレ）	KG	1　1枚100g程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）バラ凍結で納品のこと。
H1085B	塩さば40g切身	KG	1　1枚40g程度、背開きの鯖を塩漬けにしたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H1094C	さわら西京漬	KG	1　1切れ100gの鰆の切り身を西京味噌に漬けたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
H1095A	秋刀魚	KG	1　ラウンド、1尾130g程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H1102A	子持ちシシャモ一夜干	KG	1　Mサイズ 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1113A	真鱈切身	KG	1　真鱈を切り身にしたもの。 2　1切れ100g程度 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1118E	スティック明太子	個	1　鮮度良好で適熟の助走鱈の卵を塩蔵したもの。 2　固めで水っぽくなく、べたつかず、形が良くて傷もなく、外観のきれいなもの。 3　甘塩、低塩で無着色なもの。 4　内容量10g詰め。 5　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時冷凍のこと。
H1121A	とびっこ	KG	1　鮮度良好で小粒のトビウオ卵を調味液に漬けたもの。 2　内容量500g詰め。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1129D	味付かずのこ	KG	1　新鮮なかずのこを調味液に漬けたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1142E	ぶり切身	KG	1　ぶりを切り身にしたもの。 2　1切れ100g程度。 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H1156	塩ます	KG	1　鱗が甚だしく、脱落していたり皮の破傷が大きいもの、暗紫色に変色していないもの、肉色があせて艶のないもの、油焼け臭や、渋味、刺激味、その他不快臭がないもの。 2　鮮度がよく、塩味良好で、川にのぼったものは不可とする。 3　セミドレス、1尾700g以上 4　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
H1183A	冷凍しじみ	KG	1　1粒5g程度で、粒揃いのもの。 2　良く砂出しし、石、砂、海藻及び死貝の混入は不可 3　その他、魚介類共通規格による。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時冷凍のこと。
H1196F	帆立貝柱フレークB	KG	1　帆立（貝柱）規格をフレーク状にしたもの。 2　内容量1kg詰め。 3　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ
H1206E	いか（刺身用スライス）	KG	1　鮮度良好で生食用いかをいか刺身用にしスライスしたもの。 2　内容量500g詰め、冷凍品 3　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ
H1206G	かのこいか	KG	1　いかむき身にかのこ状に切れ目を入れ、短冊状にカットしたもの。 2　内容量1kg詰め。 3　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ
H1206H	シーフードミックス	KG	1　いか、あさりむき身、むきえび等を冷凍したもの。 2　内容量1kg詰め。 3　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ
H1207A	松前漬	KG	1　内容量1kg詰め。 2　その他魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1221B	冷凍ムキエビ	KG	1　2Lサイズ、固形量700g以上 2　その他、魚介類共通規格による。	上記に同じ
H1230C	カニフレーク	KG	1　ズワイがにをフレークにしたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1235A	中華くらげ	KG	1　くらげを白胡麻、たかの爪などと一緒に中華調味液に漬けたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H1238B	たこ	KG	1　生きたものをボイルしたもの。 2　刺身用で1本1～1..5kg程度を厚さ1mm程度にスライスしたもの。 3　まだこ 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
H1503A	かれい煮付（レ）	KG	1　真かれいを調味液で煮込みレトルトパック詰めしたもの。 2　１枚１００ｇ程度 3　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時冷凍こと。
H1505E	さばみそ煮（レ）	KG	1　１枚１００ｇ、６枚入、レトルトパック詰めしたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2005A	開鯵	KG	1　背開き、４分乾燥させたもの。 2　頭を除き、横２等分したもの。 3　１枚１５０ｇ程度 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H2032	しらす干	KG	1　鮮度の良い白魚を乾燥させたもの。 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H2054	削節	KG	1　原料は鰹とする。 2　固有の色沢、香味、乾燥、ハナ（薄片の形）の状態良く、油焼けした臭い、その他不快臭、小片、粉末、魚皮、鱗などの目立つもの、カビ、異物のないもの。 3　内容量２００ｇ、完全防湿のこと。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ
H2054A	小袋鰹節	個	1　削節規格を糸削りにしたもの。 2　内容量１ｇ詰め。	上記に同じ
H2146B	開ほっけ	KG	1　しまほっけを開いたもの。 2　１枚１５０ｇ程度 3　開いた状態で横に切ったもの。 4　その他、魚介類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）納品時解凍のこと。
H2259A	つぼ鯛	KG	1　背開き、１枚１５０ｇ程度 2　その他、魚介類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
H30000	魚肉練製品共通規格		1　鮮度良好なもの。 2　良質の魚を原料とし、固有の形態を有し、肉質に弾力があり、風味良好であるもの。 3　異味異臭を認めず「イト」をひいていないもの。 4　食品衛生法により、許可された色素を使用したもの。 5　完全放熟後、衛生的な容器で納品のこと。 6　形状市販同等品。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。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H3246A	かまぼこ	KG	1　鮮度良好な白身魚を使用し、半円筒状に整形して、蒸したもの。 2　板付きの場合は、検収時に板の重さは含まない。 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3246D	カニカマフレーク	KG	1　鮮度のよいたらすり身を使用したかに肉風味かまぼこ。 2　内容量５００ｇ詰め、冷凍品とする。 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3246F	ミニ笹蒲鉾	KG	1　１個１６ｇ程度 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3250	焼竹輪	KG	1　かまぼこと同質のものを棒状にして蒸したもの。 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3252	伊達巻き	KG	1　１本３４０ｇ程度 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3256	オランダ揚	KG	1　固有の形状を有し、品質はかまぼこと同質のもの。 2　揚油は、植物性のもので、火通が十分なもの。 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3256A	さつま揚	KG	1　野菜の混入１０％以下とし、良質の食用油で揚げたもの。 2　１個６０ｇ程度 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3256D	ミニさつま揚	KG	1　１個２０ｇ程度 2　その他、さつま揚規格１、３に同じ。	上記に同じ

分類H　魚介類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
H3258	魚肉 ソーセージ	個	1　１本９５ｇ程度 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
H3258	スライス魚肉ソーセージ	個	1　魚肉ソーセージを５ｍｍスライスしたもの。 2　内容量５００ｇ 3　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H3259	チーズ かまぼこ	個	1　１本２５ｇ４本入り。 2　その他、魚肉練製品共通規格に同じ。	上記に同じ
H4002A	シーチキンL	個	1　ツナをスープ煮にしてレトルトパウチ詰めしたもの。 2　内容量１ｋｇ詰め。 3　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとし、納入後の保証期間は１年６ヶ月間とする。 4　その他、魚介類共通規格、缶およびレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
H4003	ずわい蟹 鉄砲汁缶	個	1　ずわいがにを煮汁ごと缶につめたもの。 2　総量１８００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 3　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 4　その他、魚介類共通規格、缶およびレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
H4035	鯖味噌煮缶	個	1　鯖を味噌煮にしたもの。 2　固形量１４００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 3　その他、ずわい蟹鉄砲汁缶規格３～４に同じ。	上記に同じ
H4036	秋刀魚味付缶	個	1　秋刀魚を味付調味したもの。 2　内容量１２００ｇ、Ｔ２Ｋ缶入り。 3　その他、ずわい蟹鉄砲汁缶規格３～４に同じ。	上記に同じ
H4036A	和風さんま蒲焼缶	個	1　秋刀魚を四川風に味付調味したもの。 2　その他、ずわい蟹鉄砲汁缶規格２～４に同じ。	上記に同じ
H4075	秋刀魚蒲焼缶	個	1　秋刀魚を蒲焼にして調味したもの。 2　内容量１００ｇ、ＥＯ缶入り。 3　その他、ずわい蟹鉄砲汁缶規格３～４に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	規　　格	備　考
I00001	肉類 共通規格	1　屠殺場法による合格品とする。 2　臭気：鼻をつく刺激性のものは不可 3　味覚：肉特有のうま味を呈し、アンモニア臭を感じないもの。 4　色沢：固有の色沢を有し表面が湿潤しているもの。 5　肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。 6　外観：一般市場品を目安とし、毛羽、内臓、血管、筋等を認めないもの。 7　容器：衛生的なもの。 8　添加物：すべて厚生労働省認可品に限る。 9　蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可 10　標示：食品衛生法施工規則の定める標示のあるもの。 11　納品は別示ない限り解凍品とする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I10000	牛肉 共通規格	1　水分は、概ね７５％、脂肪分は、３～１０％程度で結稀組織の少ないもので脂肪が均一に分布しているもの。 2　固有の色沢で赤色、脂肪は淡黄色であるもの。 3　適度の硬さと弾力を有し、筋肉を含まないこと。 4　新鮮で牛肉特有の香気を持ち異臭のないこと。 5　外観に異常なく、他の獣肉の混入しないもの。 6　年齢３～６才のもの、去勢したものは牝牛の１等品とする。 7　冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。 8　オーストラリア産とし、認定書を添付とする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I11000	鶏肉 共通規格	1　食肉用ひな鶏、若鶏（飼育日６０日のもの）とする。 2　病鶏、老廃鶏、内出血した物は不可とする。 3　冷凍肉以外は、つぶし後４８時間以内の新鮮なもの。 4　毛、頭、内臓、筋を除き血抜き完全なもの。 5　黄淡色、赤色で異味異臭がなく軟味のあるもの。 6　他鳥の混入のないもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
I12000	豚肉共通規格		1　きめ細かく肉部は淡紅色及び淡灰色で光沢があり鮮明なもの、暗赤褐色又はそれに近いものは不可。脂肪は色が白くしまって粘りがあり光沢のよいもの、水　ぶた、黄ぶたは不可 2　水分５５％、脂肪２５％程度 3　適度の硬さと弾力を有し、新鮮で特有の肉臭、色沢を有し、異臭のないもの。 4　外観に異常がなく、他の獣肉を混入しないもの。 5　１才前後の肥育した牝、去勢した牡の一部とする。 6　冷凍の場合、解凍後の不良品は交換する。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1009D	牛上肉	KG	1　リブロースのバラ足が極力ないもの。 2　１枚の重量はその都度示す。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1011D	牛上肉（サーロイン）	KG	1　サーロインのバラ足が極力ないもの。 2　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1013A	牛肉カルビー	KG	1　牛バラ肉を厚さ4～６ｍｍ程度、長さ６～８ｃｍにカットしたもの。 2　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1013B	牛バラ肉（角切り）	KG	1　牛バラ肉を３ｃｍ角に切ったもの。 2　脂肪分３０％以下とする。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通通格に同じ。	上記に同じ
I1013D	牛バラスライス	KG	1　牛バラ肉を０．３ｃｍスライスしたもの。 2　脂肪分３０％以下とする。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1015D	牛肉（モモ）	KG	1　モモ肉の部位からそともを除いたもの。 2　２ｃｍ角切りしたもの。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1015E	牛肉（ﾓﾓｽﾗｲｽ）	KG	1　モモ肉の部位からそともを除いたもの。 2　厚さ０．３ｃｍスライス 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1022	牛挽肉	KG	1　牛モモ肉を２回以上ミンチしたもの。 2　脂肪分３０％以下とする。 3　その他、肉類共通規格、牛肉共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
I1136C	合がも肉	KG	1　合がも肉をロール形成したもの。 2　０．３ｃｍスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1146B	若鶏手羽元（骨付）	KG	1　国産鶏の手羽元肉とする。 2　１本５０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1146C	若鶏手羽先	KG	1　国産鶏の手羽先肉とする。 2　１本６０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1146D	若鶏手羽中	KG	若鶏手羽先規格の先をカットしたもの。	上記に同じ
I1147B	若鶏胸肉	KG	1　国産鶏の胸肉を１枚１００ｇ、厚さ１cmにカットしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1147C	若鶏胸肉(50g)	KG	1　国産鶏の胸肉を１枚５０ｇにカットしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1147D	若鶏胸肉（スライス）	KG	1　国産鶏の胸肉を厚さ６ｍｍにスライスしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149B	鶏骨付もも肉	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）のものとする。 2　１本２４０～２５０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149C	鶏ぶつ切り	KG	1　鶏骨付もも肉をぶつ切りにしたもの。 2　１個５０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149D	鶏モモ正肉	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）の骨、筋を除いたフレッシュ肉 2　１袋１１枚、２ｋｇ詰め。 3　１枚１８０ｇ程度とする。 4　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
I1149E	地鶏モモ肉	KG	1　７０日飼育された若鶏フレッシュ肉 2　ブロイラー不可 3　１袋１１枚以上２ｋｇ詰め。 4　１枚１８０ｇ程度 5　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1149F	鶏の山賊漬	KG	1　地鶏モモ肉規格を山賊漬液に漬けたもの。 2　１枚１８０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149K	鶏モモ正肉　１５０ｇ	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）の骨、筋を除いたフレッシュ肉 2　１枚１５０ｇカットしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149M	鶏モモ正肉（1cmｽﾗｲｽ）	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）の骨、筋を除いたフレッシュ肉 2　厚さ１ｃｍにスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149O	スチーム チキン ステーキ	KG	1　冷凍品、スチームしたもの。 2　１枚１５０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149Q	鶏モモ正肉（小間切り）	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）の骨、筋を除いたフレッシュ肉 2　２ｃｍ程度角に小間切りしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1149R	鶏モモ正肉６０ｇ	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）の骨、筋を除いたフレッシュ肉 2　１枚６０ｇにカットしたもの。 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1151B	鶏ささみ	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）のささみとする。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1152A	鶏挽肉	KG	1　若鶏（飼育日数６０日）のむね肉を２回以上ミンチしたもの。 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
I1152B	和風つくね	KG	1　鶏挽肉規格を調味加工したもの。 2　冷凍品 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1159A	鶏がら	KG	1　新鮮でスープ材に適した上ガラ 2　納品時解凍状態 3　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1159B	ガラポン鶏がら	個	1　鶏がらを２ｋｇの円形に固めて袋に詰めた冷凍品 2　その他、肉類共通規格、鶏肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265B	豚上肉（肩ロース）塊	KG	1　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がなく、赤肉脂肪の割合に難のないもの。 2　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265C	豚上肉（肩ﾛｰｽ ｽﾗｲｽ）	KG	1　豚上肉（肩ロース）塊規格を０．６ｃｍ、５０ｇにスライスしたもの。 2　フレッシュ肉で納品すること。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1265D	豚肉キムチ漬	KG	豚上肉（肩ローススライス）規格をキムチ漬けにしたもの。	上記に同じ
I1265E	豚肉（肩ﾛｰｽ）２ｃｍカット	KG	豚上肉（肩ロース）塊規格を２ｃｍの角切りにしたもの。	上記に同じ
I1267B	豚上肉（背ロース）	KG	1　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がなく、ロース芯の大きさ適度で筋間脂肪の少ないもの。 2　脂肪の厚さ１ｃｍ以内に整形したもの。 3　１枚１００ｇ程度、厚さ１ｃｍ程度にスライスし筋切りしたもの。 4　フレッシュ肉で納品すること。 5　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1269B	豚並肉（バラブロック）	KG	1　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がく、赤肉脂肪の割合に難のないもの。 2　脂肪の厚さを１５ｍｍ以内とし、表面脂肪を整形したもの。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単	規　　格	備　考
I1269C	豚並肉（バラスライス）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を厚さ０．３ｃｍにスライスしたもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1269D	豚スペアリブ	KG	１　豚並肉（バラブロック）規格に、肋骨が付いた状態のもの。 ２　１切れ１００ｇ、厚さ４ｃｍにカットしたもの。 ３　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1269E	豚並肉（バラ２ｃｍ角）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を２ｃｍ角にカットしたもの。	上記に同じ
I1269F	豚並肉（バラ５０ｇカット）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を１枚５０ｇ、厚さ２ｃｍにカットしたもの。	上記に同じ
I1269G	豚肉冷凍（ﾊﾞﾗｽﾗｲｽ）	KG	豚並肉（バラスライス）規格を冷凍にしたもの。	上記に同じ
I1269H	豚並肉（バラ３０ｇ）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を厚さ０．６ｃｍにスライスし、１枚３０ｇにカットしたもの。	上記に同じ
I1269I	豚スペアリブ山賊漬	KG	豚スペアリブ規格を山賊漬調味液に漬けたもの。	上記に同じ
I1269J	味付豚とろ	KG	１　豚とろを塩たれ調味液に漬けたもの。 ２　０．６ｃｍスライスにしたもの。 ３　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1269K	豚並肉（ﾊﾞﾗ10gｶｯﾄ）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を１０ｇにカットしたもの。	上記に同じ
I1269L	豚並肉（ﾊﾞﾗ20gｶｯﾄ）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を２０ｇにカットしたもの。	上記に同じ
I1269N	豚カルビー焼肉用	KG	豚並肉（バラブロック）規格を焼肉用にカットしたもの。	上記に同じ
I1269P	豚並肉（ﾊﾞﾗ5mmｶｯﾄ）	KG	豚並肉（バラブロック）規格を５ｍｍにカットしたもの。	上記に同じ
I1271B	豚上肉（モモ）	KG	１　厚さ、広さ、長さに大きな欠点がなく、赤肉脂肪の割合に難のないもの。 ２　小割り、整形したものですねはばきは除く。 ３　フレッシュ肉で納品すること。 ４　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　格	備　考
I1271C	豚上肉（モモスライス）	KG	豚上肉（モモ）規格を０．３cmにスライスしたもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1271D	豚上肉（モモ２cm角）	KG	豚上肉（モモ）規格を２ｃｍに角切りにしたもの。	上記に同じ
I1273C	ネット付豚モモ肉	KG	豚上肉（モモ）規格を焼豚用にネットをかけたもの。	上記に同じ
I1276	豚挽肉	KG	豚上肉（モモ）規格を２回以上ミンチしたもの。	上記に同じ
I1276A	豚粗挽肉	KG	豚上肉（モモ）規格を１度挽きしたもの。	上記に同じ
I1282B	豚塩ホルモン	KG	1　鮮度良好の直腸を適度にカットし、塩たれ調味液につけたもの。 2　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1282C	豚サガリ	KG	1　豚サガリを調味液で漬け込んだもの。 2　厚さ０．６ｃｍにスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1283A	豚骨	KG	1　鮮度良好な肉ばなし直後のもの。 2　げんこつ。 3　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1283B	ガラポン豚骨	個	1　豚骨を２ｋｇの円形に固めて袋詰めしたもの。 2　その他、肉類共通規格、豚肉共通規格に同じ。	上記に同じ
I1391D	羊肉（ラム）	KG	1　生後２０か月以下の子羊のロール肉 2　厚さ３ｍｍにスライスしたもの。 3　オーストラリア、ニュージーランド産とし、納入時認定書添付とする。 4　その他、肉類共通規格に同じ。	上記に同じ
I1392B	ラムロース	KG	1　子羊のフレッシュロース肉 2　厚さ０．６ｃｍにスライスしたもの。 3　その他、羊肉（ラム）規格２～４に同じ。	上記に同じ
I1392C	味付マトン	KG	1　めん羊肉のロース肉をタレに漬け込んだもの。 2　固形量７０％以上とする。 3　その他、羊肉（ラム）規格２～４に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
I14000	食肉加工品共通規格		1　鮮度良好なもの。 2　良質の食肉を原料とし、固有の形態を有し、肉質に弾力があり、風味良好であるもの。 3　異味異臭を認めず「イト」をひいていないもの。 4　食品衛生法により、許可された色素を使用 5　衛生的な容器で納品すること。 6　形状市販同等品。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。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1484	焼豚	KG	1　豚肉を調味液に付け込み焼いたもの。 2　厚さ０．３ｃｍスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I14842	焼豚小間	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　焼豚規格を小間切れにしたもの。	上記に同じ
I1485A	ベーコン	KG	1　豚バラ肉を塩せき、乾燥燻煙したもの。 2　肋骨の跡が明瞭で黄かっ色で、厚みがあり、切り口はバラ色、脂肪白色のもので日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 3　肉、脂の比６対４の割合で硬くしまっているもの。 4　くん煙臭はあるが臭気なく、塩味適度で鮮度良好なもの。 5　厚さ３ｍｍ程度にスライスしたもの。 6　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1485E	ベーコンビッツ	KG	1　ベーコン規格を風味良く、乾燥し細かく砕いたもの。 2　内容量２．２７ｋｇ 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1485F	ｻﾗﾀﾞﾄｯﾋﾟﾝｸﾞ(ﾍﾞｰｺﾝ)	KG	1　インスタントベーコンを細かくしたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1486C	ロースハム	KG	1　豚の背ロースより製造したもの。 2　適度なしまりと粘りがあって、軽く押しても液がにじみ出ないもの。 3　肉はキメが細かく血班や気孔がなく、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、脂肪はだいたい白色で透明感のないもの。 5　その他、ベーコン規格４～６に同じ。	上記に同じ

分類Ｉ　肉類

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
I1486D	ロースハム（ステーキ）	KG	ロースハム規格を１ｃｍスライスにしたもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
I1486E	ロースハム（0.6cm ｽﾗｲｽ）	KG	ロースハム規格を０．６ｃｍにスライスしたもの。	上記に同じ
I1486H	超うすぎりハム	KG	1　ロースハム規格のものを０．１５ｃｍにスライスしたもの。 2　内容量１ｋｇ、滅菌パック詰め。	上記に同じ
I1486I	生ハム	KG	1　豚ロース肉を塩せき、くん煙、熟成させたもの。 2　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品のもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487A	サラミソーセージ	KG	1　サラミソーセージを０．５ｃｍにスライスしたもの。 2　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487B	ドライソーセージ	KG	1　シガレーソーセージを０．５ｃｍにスライスしたもの。 2　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487D	スライスあらびきウィンナー	個	1　豚肉１００％のもの。 2　３ｍｍ程度にスライスしたもの。 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487E	あらびきウィンナー	KG	1　豚肉１００％のもの。 2　１本１５～２０ｇ、長さ１０ｃｍ程度 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487J	骨付ウィンナー	KG	1　あらびきウィンナーを骨に付け、その上からケーシングしたもの。 2　１本５０ｇ程度 3　その他、肉類共通規格、食肉加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
I1487N	ウィンナー	KG	1　１本１５ｇ　程度 2　その他、あらびきウィンナー規格１、３に同じ。	上記に同じ
I1502B	蒸し鶏	KG	1　鶏の胸肉を蒸して細くｶｯﾄしてあるもの。 2　その他、肉類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類J　卵類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
J00001	卵類 共通規格		鮮度良好品で賞味期限が明記されているもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
J1004	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　長径３cm、短径２～３cm程度で重さ10～12g程度	上記に同じ
J1005B	銘柄鶏卵	KG	1　生食用、卵殻がザラザラした新鮮で洗浄が完全なもの。 2　銘柄表示のあるもの。 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程度 5　鶏卵専用クリーンケース詰め。 6　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1005C	ゆでたまご（塩味））	KG	銘柄鶏卵規格を塩味付きゆで卵にしたもの。	上記に同じ
J1005D	温泉卵	KG	銘柄鶏卵規格を温泉卵にしたもの。	上記に同じ
J1005E	半熟茹卵のサラダ	KG	1　鶏卵を特殊加工して半熟状態のゆで卵をマヨネーズ等で和えたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1104A	うずら卵水煮レトルト	個	1　うずら卵規格のものを水煮にし、レトルトパック詰めしたもの。 2　内容量８３０ｇ詰め、１００個入り。 3　その他、うずら卵規格に同じ。	上記に同じ
J1215A	厚焼卵	KG	1　冷凍品、１本５００ｇ 2　スライスしてあるもの。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ納品時冷凍のこと
J1216F	半熟卵（和風）	個	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を和風に調味してあるもの。 2　内容量５００ｇ、ボイリングパック詰め。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1216G	半熟卵（洋風）	個	1　洋風に調味してあるもの。 2　その他、半熟卵（和風）規格に同じ。	上記に同じ

分類J　卵類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
J1314	卵豆腐	個	1　内容量１００ｇ程度 2　別添でタレ、スプーン付きのこと。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
J1317	茶碗蒸し	個	1　内容量１００ｇ程度 2　ボイリングタイプのもの。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ
J1408A	乾燥金糸卵	KG	1　内容量５００ｇ詰め。 2　製造後１ヶ月以内のもので賞味期限が１１ヶ月以上あるものとする。 3　その他、卵類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類K　乳類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
K00001	乳類 共通規格		1　風味良好で異味異臭のない物 2　カビ、夾雑物等の混入のないもの。 3　消費期限が明記されていること。カップ型のものは、スプーンを液状のものは、ストローを付けること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
K1002	牛乳	個	1　低温又は高温殺菌によるもので成分は、厚生労働省令による合格品とする。 2　無脂乳固形分8.2%以上で、乳脂肪分3.4%以上とする。 3　１５℃における比重1.028～1.034酸度（乳酸として）０．１８以下、細菌数（培養法１cc当たり）０～３０以下とする。 4　製造後２日以内のもの。 5　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め。 6　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1002A	牛乳 （1000ml）	個	1　内容量１０００ｍｌ 2　その他、牛乳規格１～４及び６に同じ。	上記に同じ
K1002C	低脂肪牛乳	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 2　乳脂肪分のみを調整した牛乳のうち、0.5%以上1.5%以下 3　その他、牛乳規格３～６に同じ。	上記に同じ
K1005A	乳飲料	個	牛乳規格４～６に同じ。	上記に同じ
K1005D	ビタミン入缶牛乳	個	1　内容量１９０ｍｌ、プルトップ缶 2　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 3　その他、乳類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
K1006B	生クリーム	個	1　乳脂肪率４０～５０％のもの。 2　内容量１０００ｍｌ、紙パック詰め。 3　その他乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K10091	のむ ヨーグルト	個	1　無脂乳固形分８％、乳脂肪分０．５％程度 2　内容量１８０～２００ｍｌ程度 3　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1009A	プレーン ヨーグルト	個	1　成分は厚生労働省令による合格品とする。 2　容器は、衛生的であること。 3　無脂乳固形分９．５％、乳脂肪分３．０％で無糖のもの。 4　内容量５ｋｇ詰め。 5　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類K　乳類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
K1009B	ヨーグルト １８０ｇ	個	1　内容量１８０ｇ程度 2　その他、プレーンヨーグルト規格１～３及び５に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
K1009C	ヨーグルト	個	1　内容量９０～１００ｇ程度 2　その他、プレーンヨーグルト規格１～３及び５に同じ。	上記に同じ
K1009S	脂肪０ ヨーグルト	個	1　内容量８０ｇ程度 2　種類混合 3　その他、プレーンヨーグルト規格１～３及び５に同じ。	上記に同じ
K1010A	低カロリー 乳酸菌飲料	個	1　無脂乳固形分１．７％ 2　内容量６５ｍｌ～７０ｍｌ 3　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1013A	ラクト アイス	個	1　無脂乳固形分３％以上のラクトアイス 2　その他、低カロリー乳酸菌飲料規格１、３に同じ。	上記に同じ
K1016A	粉末 クリーム	個	1　無脂乳固形分６９％、乳脂肪分２７％ 2　内容量２８０ｇ 3　その他、乳類共通規格及びビタミン入缶牛乳規格２、３に同じ。	上記に同じ
K1017A	スキムミルク	個	1　無脂乳固形分９．５％以上、水分５％以下 2　特有の香気があり、異味異臭なく雑物の混入なく乾燥良好なもの。 3　内容量５００ｇ詰め。 4　その他、粉末クリーム規格３に同じ。	上記に同じ
K1022H	粉チーズ	KG	スキムミルク規格２～４に同じ。	上記に同じ
K1023	ピザ用 チーズ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1023A	スライス チーズ	個	1　１個１０ｇ程度 2　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ
K1023F	ストリング チーズ	個	1　さけるタイプのプロセスチーズ 2　内容量１個３０ｇ 3　その他、乳類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類L　野菜類

番号	品名	単位	規格	備考
L00001	野菜類 共通規格		1　外観：品種固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っており異品種の混入のないもの、とう立ち、凍結のないもの。 2　香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。 3　鮮度包装：新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰等とし、姿は市場姿とする。 4　被害：病虫害、腐敗、虫食い、枯葉等のないもの。 5　異物：石砂、虫その他雑物の混入のないもの。 6　その時期にあった規格を別示する。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1004A	グリーンアスパラガス	KG	1　緑色又は濃緑色で均一で鮮やかで、表皮の柔らかく、穂先がよく締まりひらいていないもの。 2　茎がまっすぐで持ったときにピンとたち、長さ２１ｃｍ程度で根部を切り揃え、軟白の部分は切断し、切断面が正円形でみずみずしく、変色したり、乾燥して繊維が目立ってないもの。 3　北海道産 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1004C	冷凍グリーンアスパラガス	KG	1　グリーンアスパラガス規格を冷凍したもの。 2　５ｃｍ程度にカットしたもの。	上記に同じ
L1006C	さやいんげん	KG	1　濃緑色で張りがあり、肉が厚く肉質が柔らかいもの。 2　柄及び筋を除き、黄ばんだもの、種子の大きく盛り上がっていないもの。 3　冷凍品５００ｇ詰め。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1008A	枝豆	KG	1　冷凍品とし流水解凍できるもの。 2　塩味付き、内容量５００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1009A	トウミョウ	KG	1　濃緑色で、水耕栽培したもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1009C	さやえんどう	KG	1　濃緑色で形が均一のもの。 2　さやいんげん規格２～４に同じ。	上記に同じ
L1009D	スナップえんどう	KG	さやえんどう規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｌ　野菜類

番号	品　名	単位	規　格	備考
L1027A	水菜	KG	1　葉が小さく茎は白くツヤがあり、生食出来るもの。 2　あまり大きく伸び過ぎてないこと。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1032A	小松菜	KG	1　葉色が濃緑色でみずみずしく縮れなく弾力があり、黄色に枯れ始めた物は不可とする。 2　葉は小さめで柔らかく、あまり大きくないもの。 3　根部を揃え、根は除く。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1032D	冷凍小松菜カット	KG	1　内容量１ｋｇ詰め、５ｃｍにカット。IQFのこと。 2　その他、小松菜規格に同じ。	上記に同じ
L1036	しその葉	KG	1　やわらかい葉で変色等無いもの。 2　青しそ。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1039A	春菊	KG	1　葉の色が濃緑色でみずみずしく葉先が黄色くなっていたり黒ずんでいないもの。 2　茎が細く、葉が下からついているもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1049C	春の七草セット	個	1　せり、ごぎょう、すずしろ、はこべら、ほとけのざ、すずな、なずなを１セットにしたもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1072A	サラダ菜	KG	1　結球しないもので、色ツヤがよく、柔らかいもの。 2　納入時、根部と外葉部を除く。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1074A	青梗菜	KG	小松菜規格に同じ。	上記に同じ
L1080C	乾燥刻み唐辛子	個	1　乾燥唐辛子を０．３ｃｍ程度に刻んだもの。 2　内容量１００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1085	トマト	KG	1　成熟や着色が一様で、果肉が多く肉質が柔らかすぎず種子の少ないもの。 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％程度で肩部分が赤道部と同様の着色で緑色や白っぽくなっていないもの。 4　１個２００ｇ程度、Ｌサイズ 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｌ　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L1085A	プチトマト	KG	1　１個１０ｇ程度で裂果がないもの。 2　その他、トマト規格１～３に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1093A	にら	KG	1　葉先が肉厚で、ピンとし、緑色濃く瑞々しく、繊維質が柔らかい１回目収穫したもの。 2　軟白部の長さ1.5～3.0cmとし全長20cm以内のもの。 3　根部は揃え、切り口が乾いていないもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1094A	人参	KG	1　茎跡が細く、品質固有の形をしてまっすぐなもの。 2　芯と肉部の着色が均一で濃色で色ツヤがよく、外皮がなめらかで裂根のないもの。 3　茎葉及びひげ根を除いたもの。 4　Ｌサイズ 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1104	パセリ	KG	1　ツヤのある緑色で、縮みの細かいもの。 2　黄ばんだもの、開いたもの、固くないもの。 3　水洗いし結束したもの。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1104A	乾燥パセリ	個	1　内容量８０ｇ、アルミ缶詰め。 2　パセリ規格１、２に同じ。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1108A	ピーマン	KG	1　濃緑色でツヤがあり、肉質厚く果皮が柔らかくないもの。 2　なり軸を短く切ったもの。 3　Ｌサイズ 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1108B	カラーピーマン	KG	1　色が濃く肉質熱く果皮が柔らかいもの。 2　黄色、赤の２色混合とする。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1114A	ブロッコリー	KG	1　濃緑色濃くつやがあり、変色黒辺や退色、傷み、縮れがないもの。 2　小花蕾が密で、揃い。花蕾の形がドーム型で凹凸がないもの。 3　房の軸の短いもの。 4　花が開いたものや黄色かかっていないもの。 5　１房約１５０ｇ程度 6　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｌ　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L1114C	ブロッコリー（冷）	KG	1　ブロッコリー規格をバラして冷凍したもの。 2　内容量５００ｇ詰め。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1117A	ほうれん草	KG	1　葉色は、適度に濃く鮮やかで、品質固有の形をし、葉と葉柄のバランスがよく葉先までピンとし手で持つとしっかり立つもの。 2　切り口変色しておらす、根部は揃えたもの。 3　Ｌサイズ、２５～２８ｃｍ 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1117B	冷凍ほうれん草	KG	1　１ｋｇ詰め、５ｃｍにカット。IQFのこと。 2　ほうれん草規格１、４に同じ。	上記に同じ
L1120	みずがらし（クレソン）	KG	1　濃緑色でツヤがあり、茎があまり太くなく、良く洗ったもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1123A	みつば	KG	1　葉は淡緑色で縮れや葉の傷みがないもの。 2　全体的にピンとし茎は白く２０～２５ｃｍで根切りしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1139C	万能ねぎ	KG	1　濃緑色肉質が充実し、茎のよくしまったつやのあるもの。 2　表皮が乾燥して変色のないもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L1140A	ﾌﾚｯｼｭﾌﾛｰｽﾞﾝﾊﾞｼﾞﾙ	個	1　スィートバジルをみじん切りにして冷凍したもの。 2　内容量２５０ｇ詰め。 3　その他、野菜共通規格に同じ。	上記に同じ
L1386C	ホールトマト	個	1　トマトを水煮にしたもの。 2　１号缶、無塩 3　製造後１ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が２年１１ヶ月以上あるものとする。 4　その他、缶及びレトルト、野菜共通規格に同じ。	上記に同じ
L1386D	トマトピューレ	個	1　トマトを原料とし、食塩添加したもの。 2　１号缶で、可溶性固形分１０％程度 3　その他、ホールトマト規格３、４に同じ。	上記に同じ
L1486F	野菜と果物のジュース	個	1　野菜汁と果物汁が５０％ずつの混合タイプ 2　種類はその都度別示する。 3　内容量２００ｍｌ紙パック詰め。 4　賞味期限明記のこと。	上記に同じ

分類L　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L1486G	野菜 ジュース	個	1　野菜汁１００％ 2　その他、野菜と果物ジュース規格３、４に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L1486H	野菜と果物のジュース(125)	個	1　内容量１２５ｍｌ、紙パック詰め。 2　その他、野菜と果物ジュース規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
L1486I	野菜と果物のゼリー	個	1　内容量５０ｇ、紙カップ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L1536	ゆかり	個	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L1555	青菜御飯の素	個	1　内容量２５０ｇ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L1555A	ちりめん青菜	個	青菜御飯の素規格に同じ。	上記に同じ
L1555B	高菜茎わかめごはん	個	1　内容量３５０ｇ詰め。 2　賞味期限明記のこと。	上記に同じ
L2007A	うど	KG	1　肌が白く光って柔らかくツヤのあるもの。 2　全体に同じ太さで、白根３０ｃｍ以上、長さ８０ｃｍ程度 3　葉柄が短く、頭の部分がしまっているもの。 4　山うどは不可とする。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2011C	グリンピース（冷）	KG	1　緑色で粒が揃っているもの。 2　粒は、Ｍ程度 3　冷凍品、内容量５００g詰め。 4　製造後１ヶ月以内のもの。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2013	れんこん	KG	1　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ないもの。 3　中、１節３００g以上のもの。 4　その他、野菜共通規格に同じ。	上記に同じ
L2013A	れんこん水煮	KG	1　固形量１ｋｇ 2　乱切りタイプ。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｌ　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L2013B	スライス れんこん 水煮	KG	1　固形量１ｋｇ 2　薄切り０．２ｃｍのスライスタイプ。 3　その他、野菜共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2021A	かんぴょう	KG	1　色白くしみのないもので乾燥良好で変色してないもの。 2　内容量１ｋｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2024A	キャベツ	KG	1　外葉の緑色が濃くつやがあり巻きがしっかりし、葉の結合がしっかりしているもの。 2　茎が白く鮮度低下による変色がなく、芯の高さが全体の半分程度以下のもの。 3　茎、鬼葉は除く。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2024C	紫キャベツ	KG	1　１個５００ｇ程度 2　キャベツ規格１、３、４に同じ。	上記に同じ
L2025A	胡瓜	KG	1　果実全体の着色が均一で光沢があり、肩部分に適度な丸みがあり、触ると痛く感じる程度にいぼがしっかりしているもの。 2　内部がみずみずしく、果肉が充実しているもの。 3　１本１３０ｇ以上、Ｌサイズ 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031A	牛蒡	KG	1　太さが均一で曲がりが無く、肌のきめが細かくなめらかで、す入り、枝根、裂根を除き、肉質のやわらかいもの。 2　土、葉を落とし頭根径３ｃｍ、長さが５０ｃｍ程度でＬＬサイズとする。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031C	切牛蒡	KG	1　機械又は手切りとし牛蒡８０％、人参２０％の混合割合とする。 2　太さ５ｍｍ、長さ５ｃｍ程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031D	線牛蒡	KG	1　牛蒡規格のものを機械又は手切りのもの。 2　太さ１～３ｍｍ 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031E	フライド ゴボウ	個	1　生の牛蒡を細切りにカットして、油調させたもの。 2　内容量１００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2031F	笹がき牛蒡	KG	1　牛蒡を笹がきにカットしたもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類L　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L2041A	根生姜	KG	1　発芽のないもの。 2　肉質、柔軟で繊維少なく、かつ味が強いもの。 3　凹凸が少なく1個70g以上とする。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2041C	チューブ卸し生姜	個	1　根生姜規格をすりおろしたもの。 2　内容量270g詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2041D	小袋卸し生姜	個	1　内容量1g詰め。 2　チューブ入生姜規格1、3に同じ。	上記に同じ
L2050	セロリー	KG	1　濃い鮮緑で軸が太く、肉厚で瑞々しく、ツヤのあるもの。 2　可食部20cm以上 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2054A	貝割菜	KG	1　水耕栽培したもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2056A	大根	KG	1　葉の切り口にすが入らず、緑色が新鮮で切り口がみずみずしく花茎がでていないもの。 2　全体的に光沢があり、皮に張りがあり、肌が白く、固くキメ細かく、ひげ根は除き跡が直線上に並びその穴が小さいもの。 2　わん曲したり、す入りのものは除く。 3　根長25cm以上、根茎5cm以上、葉部は5cm以内で水洗いしたもの。 4　黒点のないもので越冬大根は不可とする。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2057	切干大根	KG	1　良質大根を原料とし乾燥良好なもの。 2　淡黄色で光沢のあるもの。 3　内容量200g詰め、完全防湿のこと。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2057D	白髪大根	KG	1　大根規格のものを機械又は手切りしたもの。 2　太さ1mm程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2057E	刻み白髪大根	KG	1　白髪大根規格のものを長さ5cmにカットしたもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2068C	細筍水煮	KG	1　固形量1kg 2　スライスしたもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2069	味付メンマ	KG	1　風味良く味付けされ、柔らかいもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類L　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L2070A	玉葱	KG	1　黄玉又は白色早生とし、乾燥選別良好で、細根を除去し、発芽なく２つ玉のないもの。 2　結球が充実し、裂根のないもの。 3　Mサイズとし、径６～７ｃｍとする。 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2070B	皮むき玉葱	KG	1　玉葱規格を皮むきし、へたと根部を切り落としたもの。 2　表面の乾燥していないもの。	上記に同じ
L2070C	フライドオニオン	個	1　生の玉葱をスライスして、油調したもの。 2　内容量２００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2070D	紫玉葱	KG	玉葱規格に同じ。	
L2073	レタス	KG	1　葉が巻きすぎず押すと適度な弾力があるもので、葉がみずみずしく、つやがあり左右対称で形が整い、葉肋がでこぼこしていないもの。 2　茎は小さめで褐変していなく、白いもの。 3　納入時根部と外葉部を除く。 4　Mサイズで、４００ｇ以上とする。 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2073A	サニーレタス	KG	1　結球しないもので、色ツヤがよく柔らかいもの。 2　その他、レタス規格３及び５に同じ。	上記に同じ
L2073B	プリーツレタス	KG	1　水根栽培されたもの。 2　その他、サニーレタス規格に同じ	上記に同じ
L2073C	フリルレタス	KG	サニーレタス規格に同じ。	上記に同じ
L2083A	とうもろこし	KG	1　皮が新鮮で、しなびていなく毛が多く、よく乾燥し黒や濃い褐色をしているもの。 2　粒のなら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、触った感覚が度に柔らかく、かつ粒にしわがよっておらず品質固有の色をしているもの。 3　Mサイズ、皮付きで３３０ｇ程度 4　種類はハニーバンタム、ピーターコーンとし、当日もぎのもの。 5　遺伝子組み換えしていないもの。 6　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類L　野菜類

番号	品名	単位	規格	備考
L2087A	茄子	KG	1　へたは新鮮で張りがあり、色も鮮やかで、着生しているとげが鋭く、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、傷無く、曲がり少なく形が整っているもので、持った感じが軽すぎないもの。 3　なり軸を切り揃えたもの。 4　Ｌサイズ１個７５ｇ以上 5　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2095A	にんにくの茎	KG	1　冷凍品でカットしたもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095B	卸にんにく	個	1　生にんにくをすりつぶしたもの。 2　内容量２７０ｇ、チューブ容器入り。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095C	乾燥にんにく	KG	1　にんにくを薄くスライスして乾燥させたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095D	本生ニンニクみじん切り	個	1　生にんにくをみじん切りにして冷凍させたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2095E	フライドガーリック	個	1　生にんにくを油調して粗挽きにしたもの。 2　内容量２００ｇ詰め。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2096	長葱	KG	1　葉の緑色濃く、鮮やかで病気の跡がないもので緑色と白色の境目が明瞭で締まりがよくまっすぐでつややかで、葉の巻がしっかりしたもの。 2　青葉は、軟白部の長さの1/3 以下とする。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2096A	軟白長葱	KG	1　白根部を長く軟白化したもの。 2　その他、長葱規格に同じ。	上記に同じ
L2101A	白菜	KG	1　茎がみずみずしく、巻が強く持った感じが予想よりも重たく、葉の結合がしっかりし、特に葉先が変色している部分が少ないもの。 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株春夏出しで１．５kg程度、秋出しもので２．５kg程度 4　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2111B	ふき水煮	KG	1　肉質が柔らかく、スジとりしてあるもの。 2　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類L　野菜類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
L2127A	もやし	KG	1　緑豆又は大豆を原料にしたもので、長さは根を除き５ｃｍ程度の良く肥え太ったもので黒い斑点のないもの。 2　根の極力短いもの。 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
L2144A	ミックスベジタブル	KG	1　人参は、さいの目切りにし、グリーンピース、スィートコーンを混ぜたもの。 2　冷凍品 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2145A	ズッキーニ	KG	1　緑果種とし、色が濃いもの。 2　直径３～４ｃｍ、長さ２０ｃｍ程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L23139	小袋生わさび	個	1　生わさびをすりおろし、小袋詰したもの。 2　内容量２g程度 3　その他、野菜類共通規格に同じ。	上記に同じ
L2367B	筍水煮	個	1　肉質がやわらかいもの。 2　全形でアルミレトルトパック詰め。 3　国産品、Ｌサイズ、ホール 4　固形量１ｋｇ詰め。 5　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 6　その他、野菜類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
L2384A	ｸﾘｰﾑｽﾀｲﾙコーン缶	個	1　とうもろこし規格をクリームスタイルにしたもの。 2　１号缶、固形量１．８ｋｇ以上 3　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 4　その他、野菜類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
L2384B	スィートコーン缶	個	1　バキュームパック、ホールコーン 2　その他、クリームスタイルコーン缶規格２～４に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
M00001	果実類 共通規格		1　外観：品種固有の色沢、形状を有し、粒の大小が少なく概ね揃っているもの。 2　成熟度：適熟で、未熟果、過熟果がないこと。 3　鮮度：良好なもの。 4　被害果：傷害、薬害、病虫害、荷傷、凍結等の被害果混入のないもの。 5　香味：品種特有の芳香を有し、風味良好なこと。 6　加工品：品質固有の風味をそこなわず特有の香味を有するものとする。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M1011	伊予柑	KG	1　皮は赤身の濃いオレンジ色でツヤがあり、柔らかく大きさの割に重いもの。 2　１個２００ｇ程度、等級は秀以上のもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1014	梅干し	個	1　１個１０ｇ程度。 2　塩分１０％りんご酢、はちみつ入り、天然色のもの。 3　２５０ｇホームサイズボトル入り。	上記に同じ
M1018B	みかん	KG	1　皮が薄くツヤがあり、着色よく扁平なもの。 2　１個１００ｇ程度 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1024B	オレンジ	KG	1　皮のキメの細かいもの。 2　着色がよく、ツヤがあり、柔らかく大きさの割に重いもの。 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 5　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M1037	グレープフルーツ	KG	1　１個４００ｇ程度 2　その他、オレンジ規格１～３及び５に同じ。	上記に同じ
M1062A	はっさく	KG	1　１個３００ｇ程度 2　その他、オレンジ規格１～３及び５に同じ。	上記に同じ
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１～３及び５に同じ。	上記に同じ
M1119A	みかんジュース（１２５）	個	1　濃縮還元果汁１００％ 2　内容量１２５ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 3　賞味期限を明記 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
M1124C	１００％ジュース	個	1　ストレート果汁１００％ 2　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 3　各種類の混合とする。 4　その他、みかんジュース(１２５)規格３、４に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M1148A	プルーン１００	個	1　濃縮還元果汁１００％ 2　賞味期限を明記 3　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 4　その他、みかんジュース(１２５)規格３、４に同じ。	上記に同じ
M1192B	レモン果汁	個	1　濃縮還元果汁１００％ 2　内容量７２０ｍｌ 3　その他、みかんジュース(１２５)規格３、４に同じ。	上記に同じ
M1192C	レモン果汁(4g)	個	レモン果汁規格を４ｇ詰めにしたもの。	上記に同じ
M1255	甘夏缶	個	1　果肉がブロークンタイプのものをシロップ漬にしたもの。 2　種子、筋、病虫害、腐敗その他交雑物がないもの。 3　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 4　糖度１４％以上１８％未満とする。 5　全果粒、Ｍサイズ 6　１号缶、固形量１７００ｇ以上とする。 7　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 8　その他、果物類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
M2006	いちご	KG	1　色が均一に着色しており、光沢があるもので全体に張りがあり、傷みなく形が整い・ヘタは緑色濃く鮮やかで萎れたり黄色等に変色していないもの。 2　大きさはMサイズ 3　種類はその都度示す。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2021A	さくらんぼ	KG	1　品種特有の形状をし、着色がよいもので熟度が適熟でうるみが無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。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2021B	アメリカンチェリー	KG	1　果実の萎縮やわれがないもの。 2　風味良好で粒揃いで破損のないもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2026A	柿	KG	1　十分着色しかたさにゆるみがないもの。 2　熟度９０％程度 3　１個１５０ｇ～２００ｇ粒揃いの良いもの。 4　種類はその都度示す。 5　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2031	キウイフルーツ	KG	1　実がしっかりして、えぐみのないもの。 2　１個１００ｇ程度 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2045	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上がっていなく、打音が澄んでたたいたときに弾力をかんじるもの。 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程度 6　別示がない限り赤果肉とする。 7　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2052A	梨	KG	1　赤梨系（長十郎等）は、果色の濃いもの。 2　青梨系（二十世紀・幸水等）は、透明感のあるもの。 3　１個２００～２５０ｇ程度 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2052B	梨（ﾗ･ﾌﾗﾝｽ）	KG	1　実が柔らかく、特有の香味を有しているもの。 2　１個２５０～３００g程度 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
M2058	パイン アップル	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また、押して果汁が出ないもの。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2058C	芯抜き パイン	KG	1　パインアップル規格の皮と芯を取りのぞき、真空パックに詰めたもの。 2　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2058D	冷凍 カット パイン	個	1　パインアップル規格の皮と芯を取りのぞき、カットしたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2064	バナナ	KG	1　黄色の地肌に、かっ色の斑点が出ているもの。 2　フィリピン、中南米、台湾産 3　１本１８０ｇ程度 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2070	ぶどう（キャンベル）	KG	1　果粒の良く揃った軸の生々した新鮮なもの。 2　果皮の艶、粒揃いの良いもの。 3　１房２００ｇ程度、等級は秀以上とする。 4　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2070A	ぶどう（デラウエア）	KG	1　１房１００ｇ程度、等級は秀以上とする。 2　その他、ぶどう（キャンベル）規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
M2070B	ぶどう（ﾊﾞｯﾌｧﾛｰ）	KG	1　１房２００ｇ程度、等級は秀以上とする。 2　その他、ぶどう（キャンベル）規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
M2070C	ぶどう（ﾚｯﾄﾞｸﾞﾛｰﾌﾞ）	KG	1　１房２５０ｇ程度、等級は秀以上とする。 2　その他、ぶどう（キャンベル）規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
M2070D	ぶどう（ﾎﾟｰﾄﾗﾝﾄﾞ）	KG	1　１房２００ｇ程度、等級は秀以上とする。 2　その他、ぶどう（キャンベル）規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
M2070E	ぶどう（ピオーネ）	KG	1　等級が秀以上とする。 2　その他、ぶどう（キャンベル）規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ
M2070F	ぶどう（ナイヤガラ）	KG	1　１房２５０ｇ程度、等級は秀以上とする。 2　その他、ぶどう（キャンベル）規格１、２及び４に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
M2178B	冷凍 カット マンゴー	個	1　完熟したマンゴーをカットしたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2080B	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、つるはあまり枯れ上がっておらず、全体に張りがあり、果肉が厚く発酵、果肉崩れていないもの。 2　種類は赤肉とし、等級は秀以上とする。 3　１玉１～１．５ｋｇ程度 4　その他、果物類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2081A	水蜜桃	KG	1　皮に赤みがさし、糖度が十分高いもの。 2　１個２０８～２２０ｇで等級は秀以上とする。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2181C	ネクター	個	1　果肉を４０％以上含むもの。 2　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 3　その他、みかんジュース（１２５）規格に３、４同じ。	上記に同じ
M2088	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　等級は秀以上とし、１個２００～２５０ｇ程度、種類は別示が無い限りふじとする。 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2193A	アセロラ ドリンク	個	1　果汁１０％ 2　内容量２００ｍｌ、紙パック詰め、ストロー付き。 3　その他、みかんジュース（１２５）規格３、４に同じ。	上記に同じ
M2222	チェリー缶	個	1　全形枝付き。 2　４号缶、固形量２５０ｇ 3　その他、甘夏缶規格２～５、７、８に同じ。	上記に同じ
M2260	みかん缶	個	1　国産みかん使用 2　その他、甘夏缶規格２～８に同じ。	上記に同じ

分類M　果実類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
M2283	白桃缶	個	1　粒が揃い、果肉は硬さが適当で液が澄んでいるもの。 2　病虫害、斑点、肌荒れ、崩れがなく、雑物がないもの。 3　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品とする。 4　糖度１８％以上、２つ割り。 5　１号缶でサイズはＭ、固形量は１７００ｇ以上とする。 6　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 7　その他、果物類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M2283B	白桃缶 (ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	個	白桃缶規格をダイスカットしたもの。	上記に同じ
M2293	ミックス フルーツ缶	個	1　白桃、黄桃、各種類の果物の果肉がしっかりしていて液が澄んでいるもの。 2　その他、甘夏缶規格２～８に同じ。	上記に同じ
M2253B	ラ・フランス缶	個	1　２つ割り、ライトシロップ漬け。 2　１号缶で４５切れ入り。 3　その他、白桃缶規格２～７に同じ。	上記に同じ
M2360A	いちご ジャム	個	1　内容量１４ｇ 2　賞味期限明記 3　その他、果実類共通規格に同じ。	上記に同じ
M2360B	ｲﾁｺﾞ&ｸﾘｰﾑ	個	1　内容量１４ｇディスペンスパック詰め。 2　その他、いちごジャム規格２、３に同じ。	上記に同じ
M2372A	ブルーベリージャム	個	1　内容量１４ｇ 2　その他、いちごジャム規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類N　きのこ類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
N00001	きのこ類共通規格		1　外観：品質固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っていて異品質の混入のなく、凍結のないもの。 2　香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。 3　鮮度包装：新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰等とし、姿は市場姿とする。 4　被害：病虫害、腐敗、虫食い、枯葉等のないもの。 5　異物：石砂、虫、その他雑物の混入のないもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
N1001A	えのき茸	KG	1　傘は直径１ｃｍ前後で周縁が内部に巻き込んでいるもの。 2　軸の長さは、１３～１４ｃｍのもので１本１本が丸くて太く、色はできるでか白いもの。 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1006A	生椎茸	KG	1　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。 2　かさの直径は６cm前後で１個１０～１５ｇのもの。 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1010A	しめじ	KG	1　カサの直径が１５ｍｍ以内のつぼみ状で柄が太く根本に気中菌糸がないもの。 2　その他、えのき茸規格２、３に同じ。	上記に同じ
N1010B	しめじ水煮	KG	1　しめじ規格を水煮にしたもの。 2　内容量固形１ｋｇ 3　その他、きのこ類共通規格、缶およびレトルト共通規格による。	上記に同じ
N1103A	木耳	KG	1　乾燥良好で市販同等品 2　内容量５００ｇ詰 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1103B	スライス木耳	KG	木耳規格をスライスしたもの。	上記に同じ
N1107A	椎茸	KG	1　乾燥良好で肉厚く柄短く大葉とし市販中級品以上のもの。 2　カサの直径は、６ｃｍ前後とする。 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1107B	スライス椎茸	KG	椎茸規格をスライスしたもの。	上記に同じ

分類N　きのこ類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
N1201B	えぞ雪の下	個	1　えぞ雪の下を水煮にしたもの。 2　固形量５００ｇレトルトパック 3　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。 4　その他、きのこ類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
N1211B	なめこ水煮缶	個	1　Ｍサイズ 2　１号缶、固形量１．３ｋｇ以上 3　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 4　その他、きのこ類共通規格、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
N1219	マッシュルーム缶	個	1　スライスしたもの。 2　１号缶、固形量、１．６ｋｇ以上とする。 3　その他、なめこ水煮缶規格３、４に同じ。	上記に同じ
N1221	松茸水煮	KG	1　スライスした松茸をレトルトにしたもの。 2　内容量固形１ｋｇ程度 3　その他、えぞ雪の下規格３、４に同じ。	上記に同じ
N1223A	ぼりぼり水煮缶	個	なめこ水煮缶規格２～４に同じ。	上記に同じ
N1224A	たもぎ茸水煮	個	1　固形量１ｋｇアルミレトルトパック 2　製造後１ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ヶ月以上あるものとする。 3　その他、きのこ類共通規格，缶およびレトルト共通規格による。	上記に同じ
N1225A	エリンギ	KG	1　柄が太く、カサが肉厚のもので根腐れのないもの。 2　ぬめり、カビのないもの。 3　その他、きのこ類共通規格に同じ。	上記に同じ
N1302	なめ茸缶	個	1　新鮮ななめ茸を醤油漬にしたもの。 2　固形分８０％以上とする。 3　その他、なめこ水煮缶規格３、４に同じ。	上記に同じ
N1302B	ｽﾃｨｯｸなめ茸	個	なめ茸規格を内容量１０ｇアルミレトルト詰めにしたもの。	上記に同じ

分類O　藻類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
000001	藻類 共通規格		1　乾燥十分にしてかび等を認めないこと。 2　異物、雑物等の混入がなく、品質固有の光沢、風味を有していること。 3　病虫害を認めない。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
01004	焼のり	枚	1　乾燥良好で、変色、変質、穴開きないもの。 2　黒く、ツヤ良好のやきのりで形態は全型とする。 3　完全防湿、１０枚ポリ袋入り。 4　市販最上級品 5　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01004A	きざみのり	KG	1　乾燥良好な焼のりを機械切断したもの。 2　幅、２ｍｍ～３ｍｍスライス 3　完全防湿２００ｇ詰め。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01005	味付のり	個	1　乾燥風味良好のもの。 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。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01015	根昆布	KG	1　道内産２等級以上のもので、長さ２０cm以内とする。 2　色沢は黒又は黒かっ色で、色は一様であり、　斑点の無いもの。 3　完全防湿で２００ｇ詰め。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01018A	ふえる昆布	KG	1　内容量１００ｇ、細切り乾燥品とする。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01018C	しお昆布	個	1　昆布を細切りにして塩漬けしたもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01018D	けずり節昆布	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01019	とろろ昆布	KG	1　新鮮にして荒れてない。乾燥が良い黒とろろ昆布 2　２等品以上で、特有の香味あり異味異臭、カビ雑物のないもの。 3　１個０．６gの正方形にｶｯﾄしてあるもの。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01021	昆布佃煮	KG	1　昆布を細切にして佃煮にしたもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類O　藻類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
01022	昆布巻	KG	1　良質の昆布でニシン等の魚を巻き、煮たもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
01025A	ところ天	KG	1　良質なてんぐさ等を使用して作ったもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01025A	ところ天（パック）	個	1　内容量１００ｇ、タレ付き。 2　製造年月日明記のこと。 3　その他、ところ天規格に同じ。	上記に同じ
01026A	カット寒天	KG	1　良質の天草を使用し、乾燥させ、約２～３ｃｍにカットしたもの。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01026B	糸寒天	KG	1　内容量１００ｇ詰め。 2　その他、カット寒天規格に同じ。	上記に同じ
01027C	海藻サラダ	KG	1　乾燥良好でかび変質のないもの。 2　完全防湿、２００ｇ詰め。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01028	ひじき	KG	1　長ひじきで乾燥良好、粉末のないもの。 2　特有の香味があり、異味異臭のないもの。 3　完全防湿、２００ｇ詰め。 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01030A	スティックのり佃煮	個	1　新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等の海藻類の混入のないもの。 2　風味良好にして、水分が適度であること。 3　内容量８ｇ程度 4　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01031A	ふのり	KG	1　乾燥良好で、変質、変色、雑物混入のないもの。 2　完全防湿、２００ｇ詰め。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01033B	ミニカップ味付もずく	個	味付もずくをカップに２０g詰めしたもの。	上記に同じ
01035A	若布	KG	1　色素の使用は不可とする。 2　カットしたもの。 3　色沢は黒又は黒かっ色で、色は一様であり、斑点の無いもの。 4　完全防湿、２００ｇ詰め。 5　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01035D	若布御飯の素	KG	1　炊いた御飯に混ぜ込むタイプのもの。 2　内容量５００ｇ詰め。 3　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類O　藻類

番号	品名	単位	規格	備考
01037D	冷凍細切り茎若布	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
01038	乾燥めかぶ	個	1　内容量１００ｇ詰め。 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ
01041	のり茶漬	個	1　内容量５ｇ程度 2　その他、藻類共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｐ　し好飲料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
P00001	し好飲料共通規格		1　原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。 2　特有の香味を有すること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
P1003A	ぶどう酒（白）	個	1　内容量７２０ｍｌスクリューキャップ 2　製造後６ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１年６ヶ月以上あるものとする。 3　その他、し好飲料類共通規格に同じ。	上記に同じ
P1003B	ぶどう酒（赤）	個	ぶどう酒（白）規格に同じ。	上記に同じ
P1010	梅酒	個	1　内容量１．８Ｌ、紙パック詰め。 2　その他、ぶどう酒(白)規格２、３に同じ。	上記に同じ
P1017A	みりん	個	1　色が白く、濃厚な香りがあり、芳醇な味のするもの。 2　本みりんで、アルコール分１３．５度以上１４．５度未満 3　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 4　その他、ぶどう酒(白)規格２、３に同じ。	上記に同じ
P1017C	料理用清酒	個	1　合成酒は不可とする。 2　内容量１．８Ｌ、紙パック詰め。 3　その他、ぶどう酒(白)規格２、３に同じ。	上記に同じ
P1021A	茶	KG	1　乾燥良好で変色なく特有の香味があること。 2　１袋、１．５ｇ程度のティーパック 3　完全防湿、１ｋｇ詰め。 4　煎茶 5　製造後１ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ヶ月以上あるものとする。 6　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1021B	緑茶缶	個	1　内容量３４０ｍｌ程度、プルトップ缶 2　その他、ぶどう酒(白)規格２、３、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
P1021C	緑茶パック	個	1　内容量２５０ｍｌ、紙パック詰め。 2　ストロー付き。 3　製造後半月以内のもので、残りの賞味期限が２ヶ月以上あるものとする。 4　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1021D	緑茶ペットボトル	個	1　内容量５００ｍｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、緑茶缶規格２に同じ。	上記に同じ

分類Ｐ　し好飲料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
P1021F	緑茶缶（小）	個	1　内容量１８５ｇ程度、プルトップ缶 2　その他、緑茶缶規格２に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
P1026B	ウーロン茶缶（小）	個	緑茶缶（小）規格に同じ。	上記に同じ
P1030C	インスタントコーヒー	個	1　内容量２２０ｇ、ビン詰め。 2　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1031A	缶コーヒー（微糖）	個	1　内容量１８５ｇ程度、プルトップ缶、微糖 2　その他、緑茶缶規格２に同じ。	上記に同じ
P1031B	缶コーヒー	個	1　内容量１８５ｇ程度、プルトップ缶、ブラック 2　その他、緑茶缶規格２に同じ。	上記に同じ
P1034C	顆粒麦茶	個	1　内容量５００ｇ詰め。 2　その他、し好飲料共通規格に同じ。	上記に同じ
P1037A	ゼリー飲料(ﾋﾞﾀﾐﾝ)	個	1　内容量１８０ｇ、チアパック詰め。 2　その他、茶規格５～６に同じ。	上記に同じ
P1038A	栄養ドリンク	個	1　内容量１００ｍｌ、ビン詰め。 2　その他、緑茶缶規格２に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q00001	調味料及び香辛料共通規格		1　原材料、内容量、品質保持期限、製造業者が明記してあること。 2　夾雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1001	コンソメスープの素	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　製造後１ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ヶ月以上あるものとする。 3　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1002A	食塩	KG	1　純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　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1002C	食卓塩	個	1　内容量１００ｇビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1003B	醤油（１．８Ｌ）	個	1　日本農林規格（ＪＡＳ）合格品 2　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1003F	卓上醤油	個	1　内容量５００ｍｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、醤油（1.8L）規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1003G	小袋醤油	個	1　内容量５ｍｌパック詰め。 2　その他、醤油（1.8L）規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1004A	食　酢	個	1　醸造酢で、独特の香味を有し異味異臭のないもので、合成酢酸、合成甘味料、合成着色料、合成保存料の使用不可 2　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1004B	ぽん酢（味付）	個	1　内容量１Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q1005A	ソース	個	1　独特の色を呈し、芳香美味なもの、配合原料や香辛料、調味料などの味がバラバラに感じられず異味異臭のないもの。 2　ウスターソース 3　その他、醤油(1.8L)規格１～３に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1005D	焼そばソース	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、ソース規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1005F	卓上ソース中濃	個	1　内容量５００ｍｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、ソース規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1006B	ケチャップ&マスタード	個	1　内容量８g、ディスペンスパック詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1006G	チューブ入ケチャップ	個	1　色、香りが良く異味異臭のないもの。 2　適度に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、チューブ容器詰め。 4　その他、醤油（1.8L）規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1007	ハヤシライスの素	個	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1008B	複合調味料	KG	1　グルタミン酸ソーダに次の核酸系調味料を一種以上混合させたもの。 （１）イノシン酸ナトリウム （２）グアニル酸ナトリウム （３）リポタイド （４）クエン酸ソーダ 2　内容量１ｋｇ詰め。 3　国産品で市販優良メーカー品 4　特有の旨味があり、異味異臭のないもの。 5　サラサラして揃った顆粒状の結晶で着色しないもの。 6　製造後１ヶ月以内のもので、残りの賞味期限が１１ヶ月以上あるものとする。 7　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1008E	本だし	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q1008G	割烹の味	個	1　1個50g、1パック10個入り。 2　その他、コンソメスープの素規格2、3に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q10091	中華ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	個	1　内容量1L、ペットボトル詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q10099	ｿﾃｰｵﾆｵﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009A	青しそドレッシング	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009B	フレンチドレッシング	個	1　ライトタイプのもの。 2　その他、中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009C	ｻｳｻﾞﾝｱｲﾗﾝﾄﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009L	ｼｰｻﾞｰｻﾗﾀﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009P	焙煎胡麻ドレッシング	個	中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1009W	小袋ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	個	1　内容量8mlパック詰め。 3　種類混合 3　中華ごまドレッシング規格に同じ。	上記に同じ
Q1010A	マヨネーズ	KG	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がないもの。 3　日本農林規格（JAS）合格品とする。 4　市販優良メーカー品で、銘柄表示のあるもの。 5　内容量5kg、真空ポリ袋詰め。 6　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。 7　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1010B	卓上マヨネーズ	個	1　内容量500g、チューブ容器詰め。 2　その他、マヨネーズ規格に同じ。	上記に同じ
Q1010C	小袋マヨネーズ(カロリーハーフ)	個	1　内容量10g 2　その他、マヨネーズ規格に同じ。	上記に同じ
Q1010D	小袋タルタルソース	個	1　内容量15g 2　その他、マヨネーズ規格に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q1011	めんつゆ	個	1　醤油、鰹節、昆布、砂糖、みりん、食塩、化学調味料を原料としたもの。 2　使用目的に合わせた希釈タイプ 3　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 4　市販優良メーカー品で、銘柄表示のあるもの。 5　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。 6　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1011A	寄せ鍋の素	個	1　内容量１Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、めんつゆ規格１、２、４～６に同じ。	上記に同じ
Q1011B	白だし	個	1　白醤油、鰹節、昆布、砂糖、みりん、食塩、化学調味料を原料としたもの。 2　その他、めんつゆ規格２～６に同じ。	上記に同じ
Q1014A	洋辛子	個	1　内容量３００ｇ、袋詰め。 2　調味、乾燥良好な微粉末のもの。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1014H	ハニーマスタードソース	個	1　内容量７００ｍｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1015A	ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀｰ	KG	1　内容量１ｋｇ袋詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1016A	カレー粉	個	1　内容量４００ｇ、アルミ缶詰め。 2　その他、洋辛子規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1016B	カレーライスの素	KG	1　新鮮で香味、調味、伸びのよいもの。フレーク状で即席品とする。 2　異味異臭がなく独特の風味を有し異物の混入がないもの。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1018A	胡椒（黒）	個	1　内容量４２０ｇ、アルミ缶詰め。 2　あらびきタイプ 3　その他、洋辛子規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1018B	胡椒（白）	個	1　内容量３７０ｇ、アルミ缶詰め。 2　その他、洋辛子規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1018D	卓上胡椒	個	1　内容量２０ｇビン詰め。 2　その他、洋辛子規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q1020	粉山椒	個	1　内容量１２ｇビン詰め。 2　その他、洋辛子規格２、３に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1020A	小袋山椒	個	粉山椒規格のものを0.4gパック詰めしたもの。	上記に同じ
Q1025B	卓上一味唐辛子	個	1　内容量１５ｇビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1029A	タバスコ	個	1　内容量６０ｍｌビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1030	ラー油	個	1　内容量３３ｍｌ、ビン詰め。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1033A	板粕	KG	1　新鮮で酸味少なく、特有の色を呈し変色、変質のないもの。 2　内容量３００ｇ袋詰め。 3　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1034	冷しラーメンのたれ	個	1　醤油、砂糖、醸造酢、果実酢、レモン果汁、食塩を原料としたもの。 2　希釈用 3　その他、醤油(1.8L)規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1035A	醤油ラーメンのたれ	個	1　ガラ味 2　内容量３kg、スタンディングパック詰め。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1035I	長浜ラーメンのたれ	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1036A	焼肉のたれ	個	1　内容量１Ｌペットボトル詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1036B	ジンギスカンのたれ	個	1　内容量１．８Ｌ、ペットボトル詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q1036F	ステーキソース（小袋）	個	1　内容量１６ｇ程度 2　その他、調味及び香辛料共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1036H	ｽﾊﾟｲｽ焼肉のたれ	個	1　内容量２Ｌ、プラスチック容器詰め。 2　その他、調味及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1038A	ポタージュスープの素	KG	1　粉末状で既製品 2　異味異臭なく独特の風味を有し異物の混入がないもの。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1038B	ホワイトソース	KG	ポタージュスープの素の規格に同じ。	上記に同じ
Q1038C	クリームシチューの素	KG	ポタージュスープの素の規格に同じ。	上記に同じ
Q1039A	ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ	個	1　内容量３ｋｇ、１号缶 2　その他、醤油（1.8L）規格１、３に同じ。	上記に同じ
Q1040A	ふりかけ	個	1　乾燥良好で風味良好で異物の混入のないもの。 2　内容量５０ｇ～１００ｇ程度 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1041	かき油	個	1　かき汁、魚醤、酵母エキス等の調味料を使用した無添加のもの。 2　内容量４５０ｇ、４号缶 3　その他、調味及び香辛料、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
Q10411	オイスターソース	個	1　魚介エキス、砂糖、かき等の調味料を使用したもの。 2　内容量６００ｇ、ペットボトル容器詰め。 3　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1042	豆板醤	個	1　内容量３３０ｇ、チューブ容器詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ
Q1042B	テンメン醤	個	豆板醤規格に同じ。	上記に同じ
Q1042C	ナンプラー	個	1　内容量７０ｍｌ、ビン詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	上記に同じ

分類Q　調味料及び香辛料類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
Q1043A	塩麹	個	1　内容量５００ｇ、パウチ詰め。 2　その他、コンソメスープの素規格２、３に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
Q1111G	油淋鶏ソース		1　内容量１１１０ｇ、ペットボトル詰め。 2　その他、中華ごまドレッシング規格２に同じ。	
Q1112B	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ ﾐｰﾄｿｰｽ２kg	個	1　内容量２ｋｇ、アルミレトルト詰め。 2　その他、缶及びレトルト共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1132A	みそ	KG	1　熟成十分で特有の香味があり、塩味適当で異味異臭、カビ、雑物混入のないものとする。 2　別示がない限り白味噌とする。 3　納入区分として発注数の７５％が、内容量２０ｋｇダンボール箱詰、残り２５％が２ｋｇ袋詰め。 4　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。 5　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1133A	カップ味噌汁	個	1　内容量９ｇ、顆粒。 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ
Q1133B	パック味噌汁	個	1　内容量１４ｇ程度 2　その他、調味料及び香辛料共通規格に同じ。	上記に同じ

分類R　漬物類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
R00001	漬物共通規格		1　一般：品質良好なもの。 2　色沢：固有の色沢を有すること、着色及び浸透が斉一、かつ、適度であって異なった色を呈するもの、光沢のないもの、濃淡に過ぎるもの、色沢不明なもので混入がないこと。 3　香味：漬かりが適度で、良好な香味を有し、酸味、かび臭、苦味、その他異味異臭のないもの。 4　肉質：腐敗、変質、歯切れ不良、肉質の劣るものが混入しないこと。 5　異物：異物、雑物を含まないもの。 6　添加物：すべて食品衛生法による許可品を使用（着色料、甘味料、防腐剤、香料、保存料、殺菌料など） 7　容器・包装：ポリ袋詰内装、樽詰（容器返納）等、衛生的な容器を使用したものとする。 8　検量事：汁分、粕分は、計量に含まない。 9　その他：細部はその都度示す。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1001	紅生姜	KG	1　筋がなく内部まで味が良く浸透し、特有の刺激性と風味を要するもの。 2　色沢鮮明、食品衛生法による色素を適度に使用 3　線切り。 4　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1001A	甘酢生姜	KG	1　良質の白根生姜を皮むきとし、２ｍｍ程度にスライスして甘酢に漬けたもの。 2　変色、着色の濃すぎないこと。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1001B	はじかみ	KG	1　１５本入り、ビン詰め。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1002	楽京漬	KG	1　甘味、酸味は適度であること。 2　異味異臭なく風味良好なもの。 3　色白粒揃いで硬軟度、歯切れの良いもの。 4　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1003	福神漬	KG	1　材料は、干大根、れんこん、茄子、なた豆、生姜等５種類以上を使用、香辛料は適度に使用しているもの。 2　良く漬かっており風味良好、異味異臭雑物の混入がなく、無着色のもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

分類R　漬物類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
R1005	たくあん漬	KG	1　品質良好な大根を天日乾燥の後、予備漬、塩、人口甘味料を適度に混入し、本漬したもの。 2　特有の香味があり、酸味のないもの。 3　着色の有無は別示、着色の場合は、食品衛生法による許可品を使用する。 4　その他、漬物共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1005D	つぼ漬	KG	1　丸干し大根を薄く輪切りにしたもの。 2　漬かり良好のもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005E	さくら漬	KG	1　大根を薄切りにし、しその葉で風味良く付け込んだもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005I	大根梅酢漬	KG	1　大根をスライスして梅酢につけたもの。 2　検収時は梅酢液を含まないものとする。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005J	スライスたくあん	KG	1　たくあん漬けを２ｍｍスライスしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1005L	大根レモン	KG	1　大根をスライスしてレモン酢につけたもの。 2　検収時は梅酢液を含まないものとする。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1006	べったら漬	KG	1　大根を糀漬けしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1006A	積丹漬	KG	1　大根を乱切りにし、人参、昆布を加え塩、糀で漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1007	カクテキ	KG	1　２ｃｍ角切り大根をキムチ液に漬けたもの。 2　検収時は液を含まないものとする。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1008	新漬	KG	1　キャベツ、胡瓜、人参（千切り）等を使用し、消毒、水洗いを完全にし塩味適度、唐辛子を少量加え一夜以上漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R10110	セロリー漬	KG	1　セロリーを斜めにスライスし、調味液に漬けたもの 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

分類R　漬物類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
R1012	白菜漬	KG	1　良く結球し、トウ立ちのない白菜で二つ割り又は四つ割りにし完全に水洗いし、塩漬後少量の唐辛子を加えて本漬にしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1013	白菜キムチ	KG	1　白菜、人参、生姜をキムチのタレに漬け込んだもの。 2　検収時は液を含まないものとする。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1014	胡瓜漬	KG	1　品質良好な皮の柔らかい熟し過ぎない胡瓜を一本漬にしたもの。 2　固有の色沢を有し香味良好なもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1015B	しば漬	KG	1　胡瓜、生姜等をしそ等で漬けたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1015C	ｽｨｰﾄﾋﾟｸﾙｽ	個	1　胡瓜を酢漬けにしたもの。 2　内容量２１０ｇ、ビン詰め。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1018	かぶ漬	KG	1　品質良好な白かぶをスライスして薄塩で漬込んだ風味良好なもの。 2　かぶと葉の比率は８：２のもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1018A	千枚漬	KG	1　品質良好な白かぶをスライスして甘酢で漬込んだ風味良好なもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1021	茄子漬	KG	1　品質良好な柔らかい茄子を丸漬けにしたもの。 2　茄子特有の色沢を出すため、焼みょうばん、その他の化学薬品を若干用いることを認める。 3　内部まで適度に味が浸透していること。 4　色粉の使用は認めない。 5　変色、虫くい等、混入がないもので中粒揃いのもの。 6　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1024	刻み 野沢菜漬	KG	1　良質の野沢菜を適度に塩漬し、４ｃｍ程度にカットしたもの。 2　漬り過ぎ、変色していないもの。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ
R1026B	スライス ザーサイ	KG	1　ザーサイを調味液に漬け、２ｍｍ程度にスライスしたもの。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

分類R　漬物類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
R1030	味付山くらげ	KG	1　山くらげを調味液に漬けたもの。 2　内容量1kg、真空パック詰め。 3　その他、漬物共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
R1031	ビビンバ	KG	1　内容量1kg、真空パック詰め。 2　その他、漬物共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　調理加工食品類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
S10000	冷凍食品 共通規格		1　急速冷凍品で、納入時冷凍完全なもの。 2　主原料を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　１個の形、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こと。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1001	コロッケ	KG	1　１個１００ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10011	ﾅﾁｭﾗﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10015	じゃがバター	KG	1　内容量５００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1002	ｶﾆｸﾘｰﾑｺﾛｯｹ	KG	1　１個６０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1003	豚カツ	KG	1　１個１３０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1003A	ヒレカツ	KG	1　１個３０ｇ程度 2　その他冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1003H	チルド ヒレカツ	KG	1　衣を付けない状態で１個３０ｇ程度 2　チルド状態で納品のこと。	上記に同じ
S1004	メンチカツ	KG	1　１個１００ｇ程度、黒豚使用とする。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10041	チルド 味付南瓜	個	1　国産えびす南瓜使用とする。 2　内容量５００ｇボイリングパック詰め。	上記に同じ
S1005	鶏空揚	KG	1　１個３０～４０ｇ程度 2　モモ肉使用、プリフライタイプ 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1005H	チキン ナゲット	KG	1　１個２０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1005J	鶏竜田揚	KG	1　１個９０ｇ程度 2　むね肉使用 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　調理加工食品類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
S1005R	若鶏もも竜田揚	KG	1　１個３０～４０ｇ程度 2　モモ肉使用、粉ふきタイプ 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1006	えびフライ	KG	1　１個３０ｇ程度 2　バナナスタイル 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10061	いか天ぷら	KG	1　１個５０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10067	いも天ぷら	KG	1　１個６０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S10068	南瓜天ぷら	KG	1　１個５０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006A	白身魚フライ	KG	1　１個１００ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006H	いかリング フライ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006I	たこ唐揚げ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006K	いか唐揚げ	KG	たこ唐揚げ規格に同じ。	上記に同じ
S1006L	チーズ入竹輪揚げ	KG	1　１個４０ｇ程度チーズ入り。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006M	ちくわ 磯辺揚げ	KG	1　１個３０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1006Q	チーズ入ミニ竹輪揚げ	KG	1　１個１２．５ｇ程度チーズ入り。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1008	えび チリソース	KG	1　内容量１ｋｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1009C	白身魚フライ （助宗だら）	KG	1　１個９０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　調理加工食品類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
S1009C	あじフライ	KG	1　1個６０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1101	ギョーザ	KG	1　１個２０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1101B	ギョーザ（水用）	KG	1　１個２０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1101F	おつまみギョーザ	KG	1　１個１０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1101I	皮モチモチジューシーギョーザ	袋	1　１個２９ｇ程度、１０個入 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1102	かにシューマイ	KG	1　１個３０ｇ程度 2　ボイリングパック 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S11021	ボイルエビシューマイ	袋	1　１個１８ｇ程度、３０個入 2　ボイリングパック 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1103	手巻中華春巻	KG	1　１個５０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1106W	かきフライ	KG	1　１個２５ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1201A	パック入ハンバーグ	袋	1　１個１２０ｇ程度、ボイリングパック詰め。 2　１袋５個入り。 3　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S12013	ミニハンバーグ	KG	1　１個２０ｇ程度、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1202	ミートボール	KG	1　１個１５ｇ程度、ボイリングパック詰め 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S12021	味付肉団子	KG	1　内容量９００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　調理加工食品類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
S1203	ロール キャベツ	KG	1　１個６５ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1206	ミニロール キャベツ	KG	1　１個１０ｇ程度 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1401	エビピラフ	KG	1　内容量１ｋｇ詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　調理加工食品類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
S16000	調理加工品 共通規格		1　主原料を用途に応じて適切に加工したもの。 2　品種は一般市場品と同等とする。 3　１個の形、重量が均一なもの。 4　品質保持期限、製造者名を明記すること。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S16013	冷凍中華丼の具	KG	1　内容量１ｋｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、調理加工品及び冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S16019	冷凍肉じゃが	KG	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601C	冷凍筑前煮	KG	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601E	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ	個	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601I	調理焼ビーフン	個	1　内容量５００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、調理加工品及び冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601K	おでん	個	1　固形量３４０ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、調理加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601M	金平牛蒡	KG	1　内容量１ｋｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、調理加工品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601O	焼そば	KG	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1601T	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾅﾎﾟﾘﾀﾝ（レト）	個	1　内容量２５０ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601V	焼うどん（２００）	個	1　内容量２００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601W	スパゲティペペロンチーノ	個	1　内容量３００ｇ、ボイリングパック詰め。 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ
S1601Y	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾅﾎﾟﾘﾀﾝ１ｋｇ	個	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S16010	焼ちゃんぽん(レ)	個	冷凍中華丼の具規格に同じ。	上記に同じ
S1602E	レトルト肉じゃが	個	1　内容量１ｋｇ、アルミレトルトパック詰め。 2　その他、調理加工品共通規規格に同じ。	上記に同じ

分類Ｓ　調理加工食品類

番号	品　名	単位	規　　格	備考
S1701A	ポテトサラダ	個	1　内容量１ｋｇ、パック詰め。　　。 2　チルドタイプ 3　その他、調理加工品共通規規格に同じ。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
S1803	散らし寿司の具	個	1　内容量１ｋｇ、アルミレトルトパック詰め。 2　混ぜ込み込みタイプ 3　その他、調理加工品共通規規格に同じ。	上記に同じ
S1804	豚汁用 野菜ミックス	KG	1　内容量２００ｇ 2　その他、冷凍食品共通規格に同じ。	上記に同じ

分類U　弁当共通規格

番号	品　名	規　　格	備考
U10000	弁当共通規格	1　食材は新鮮で、生野菜・果物等はいたみがないものとする。 2　加熱調理は中心温度７５℃以上に達している事を確認し、加熱調理後の冷却は衛生的に実施すること。 3　彩り、見栄えよく盛りつけされ、調理品は食中毒防止に努め衛生的に処理されたもの。消費期限や保存方法を明記すること。 4　その他、細部は、その都度示す。	又は同等以上のもの（他社の製品を含む）