糧　食　品　規　格　表

令和６年４月１日

航空自衛隊府中基地

目　　次

章	分　　類	規格番号	ページ
第１章	総　　則		１
第２章	穀　　類	２００１～	２
第３章	芋　　類	３００１～	１３
第４章	砂糖及び菓子類	４００１～	１６
第５章	油　　脂　　類	５０１０～	１７
第６章	堅　　果　　類	６００１～	１８
第７章	豆　　類	７００１～	１９
第８章	魚　　介　　類	８００１～	２４
第９章	干物及び魚介類の調理加工品	９００１～	３１
第10章	魚介類（練り製品）	１０００１～	３５
第11章	獣　　鳥　　肉　　類	１１００１～	３８
第12章	卵　　類	１２００１～	４３
第13章	乳　　類	１３００１～	４６
第14章	野　　菜　　類	１４０１０～	５１
第15章	果　　実　　類	１５００１～	６２
第16章	き　の　こ　類	１６００１～	６９
第17章	海　　草　　類	１７００１～	７１
第18章	嗜　好　飲　料　類	１８００１～	７４
第19章	調味料及び香辛料	１９００１～	８０
第20章	漬　　物　　類	２０００１～	９７
第21章	調理加工品（レトルト・冷凍食品）	２１００１～	１０３
第22章	栄養機能食品	２２００１～	１１３

第１章　　総　　則

１　適用範囲

本規格表は、航空自衛隊府中基地において調達する糧食品について適用する。

２　見本提出

入札後、規格表または仕様書どおりのものか確認のため指定したもののみ見本提出するものとする。なお、提出された見本は原則として返品しない。

３　納品

（１）各業者はこの規格表により糧食品の規格について熟知し、規格に適合した糧食品を納入するものとする。

（２）納品場所

府中基地給養班検収所とする。

（３）納品時間

平　日

ア　０８：３０～１１：００

イ　１４：００～１５：００

ただし、パン及び弁当、その他特に指定したものは、上記納入時間にかかわらず指定した時間とする。

都合により納入時間までに納入出来ない場合は、給食担当官に速やかに連絡するものとする。

４　本規格表の使用要領

（１）本規格書の規定番号は「糧食購入要求書」の規格番号に使用する。

（２）この規格書に規格等を定めていない糧食品については、必要の都度別に示す。

（３）本規格表に疑義のある場合は、給食担当官と調整すること。

５　検査

（１）納入糧食品は、府中基地食品衛生管理官の行う衛生検査及び給養班検収所での品質検査に合格したものでなければならない。

（２）検査は、本規格表に基づき品質検査及び数量検査を実施する。

６　その他

（１）納入する冷蔵品及び冷凍品は保冷車等を利用し、また、糧食品を入れる容器や包装等には食品衛生に細心の注意を図るものとする。

（２）納入品が不合格となった場合には、直ちに良質品と交換するものとする。

７　本規格表は、令和６年４月１日から適用する。

第１章　穀　　類

内地米規格

１　前年もしくは当年の国内産１等米１００％　ブレンド不可

２　とう精作業（歩留まり８３～８５％）

（１）とう精工場は自社保有とし、「（財）日本穀物検定協会」の登録番号を保有するか、または「（社）日本精米工業会」の認定登録工場であることを原則とするが、正当な理由にて自社以外委託をする場合は、その委託工場が「ＩＳＯ９０００番台」の認証を得た工場である事を条件とする。この場合は入札前に届け出るとともに、とう精作業中は官側が立ち会いを求めた場合は応ずること。また、とう精作業時における一切の責任についても契約者が負うものとする。精米機付近には、残米やぬかの散乱がないこと。

（２）納入前日のとう精を基本とする。官側が受領検査の一環として立ち会う場合、玄米の確認、張り込みを含むとう精作業の立ち会いおよび袋詰めまでの確認を行うが、一連のとう精作業所要時間は、８時から１７時の９時間から、官用車による府中基地ととう精工場の間の移動所要時間を減じた時間を超えないことを原則とする。

（３）玄米は「農産物検査法」に基づく産地、品種、生産年月日が表示されててるものであること。

３　梱包及び表示要領

（１）１０ｋｇビニール袋詰めで穴や破れがないもの。

（２）また外袋にはＪＡＳ法に基づき産地、品種、年産、等級、とう精年月日、および販売社名（住所）を明記すること。（シール可）

４　玄米および精米の保管要領

（１）玄米は原則としてフレコン入りを不可とする。ただし産地に通常のクラフト紙袋入り玄米が無く入手不可能な場合は、入札前に当基地に連絡し許可を得ること。

（２）努めて低温保管するものとし、一時的であっても屋外に放置されたものや、鳥の糞など非衛生的な痕跡があるものは不可とする。

（３）品質低下を防ぐため必要に応じて低温倉庫に保管するが、結露等によるカビ発生の可能性も考慮し、米の保管場所についてはその都度最適な処置をとるものとする。

５　受領検査

精米受領時、部隊倉庫前にて受領検査官が無作為で計量および抽出検査を行うが、異物の混入が認められた場合は受領検査不可とする。また以下の書類等を合わせて提出されたい。

（１）「品質証明書」

落札業者が当該商品について品質を保証するもの。使用した玄米の「産地」「年産」「銘柄」「等級」のほか、数量、とう精日、出荷日等を記入の上、記名捺印したもの。

（２）とう精後の玄米袋×１袋

（３）とう精台帳のコピー（台帳の提示も可能であること）

（４）「玄米仕入れ伝票」

玄米を購入したときの集荷業者等が発行する「送り状」など。

「産地」「銘柄」「年産」「等級」「数量」「荷姿」「送り主」「送り先」「出荷日時」「到着日」「指図番号」等が記載されているもの。

（５）検査者名の入った「精米品位検査書」

白度、水分量、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種穀粒。なお品位基準は日本精米工業会の精米の品位基準を最低基準とする。検査はとう精直後の精米をその場で抽出して行うものとする。

６　その他

（１）とう精機や精米品位判定機などが急遽故障等により使用出来なくなった場合、作業が速やかに続行出来るよう代替手段を確保すること。

（２）玄米の重量は、玄米１袋の正味を３０ｋｇとし、歩留まり計算をすること。
（３）その他、疑問等がある場合は必ず入札前に給養班へ連絡すること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2001	内地米	ｋｇ	1　農林水産省水稲うるち玄米を精米した国産の自主流通米。 2　年産：前年もしくは当年	
2003	もち米	ｋｇ	1　農林水産省水稲うるち玄米を精米した国産米。 2　自主流通米（１等米） 3　単一原料米 4　年産：前年もしくは当年	
2004	精　麦	ｋｇ	1　国内産大麦を米粒状に加工したもの 2　賞味期限を明記したもの	
2005	強化米	ｋｇ	1　ビタミンB1強化食品（1.5mg強化/g） 2　銘柄：新玄または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位2.5kg４袋
2006	サプリ米 ビタミン･鉄	箱	1　ビタミン、鉄分の強化食品 2　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの他社の製品を含む） 3　内容量：2.5g×２袋	発注単位４０箱
2007	サプリ米 カルシウム	箱	1　カルシウム、ビタミンD強化食品 2　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：2.5g×２袋	発注単位４０箱
2008	十五穀米	袋	1　原材料：もち米・黒米･トウモロコシ･小豆･大麦・そば・はと麦・黒豆･黒ごま･白ごま･発芽玄米･ホワイトソルガム・もちあわ・アマランサス 2　内容量：５００ｇ 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2009	五穀米	ｋｇ	1　原材料：黒ゴマ・小豆・黒豆・大麦・うるちあわ 2　内容量：５００ｇ 3　銘柄：ハウス食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2010	やわらか焼餅	箱	１　もち米の杵つき餅をつきたて直後に直焼きして凍結したもの。 ２　内容量：３５ｇ２０個入り×１０袋 ３　銘柄：ニッスイまたは同等品以上のもの（他社製品を含む）	M
2025	チャーハンセット	個	チャーハンアルミレトルト３７５ｇ サーモンサラダ９０ｇＦ３ＥＯ缶	
2026	鶏飯セット	個	鶏飯レトルト３７５ｇ やきとり缶Ｐ４ＥＯ缶	
2030	スティックライスセット ビビンバ・コロッケ	個	１　軽量・コンパクトで片手で食べられるパック入りのもの ２　内容量：ビビンバ１８０ｇ 　　コロッケ１２０ｇ ３　銘柄：株式会社たかのまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） ４　品質保持期限または消費期限明記	
2031	スティックライスセット 五目ごはん・唐揚げ	個	１　軽量・コンパクトで片手で食べられるパック入りのもの ２　内容量：五目ごはん１８０ｇ 　　から揚げ１００ｇ ３　銘柄：株式会社たかのまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） ４　品質保持期限または消費期限明記	
2032	スティックライスセット ドライカレー	個	１　軽量・コンパクトで片手で食べられるパック入りのもの ２　内容量：ドライカレー１８０ｇ 　　ハンバーグ８０ｇ ３　銘柄：株式会社たかのまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） ４　品質保持期限または消費期限明記	
2045	ライスセット ハンバーグ	個	１　こしひかり入り白飯２８０ｇﾄﾚｰ入り ﾊﾔｼｿｰｽﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ １６０ｇ 割り箸付 ２　品質保持期限または消費期限明記	
2046	ライスセット カレー	個	１　こしひかり入り白飯２８０ｇﾄﾚｰ入り ビーフカレー中辛200g スプーン付き ２　品質保持期限または消費期限明記	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2047	ライスセット 親子丼	個	1　白飯３１０ｇ 親子丼の具２１０ｇ フォークスプーン付き 2　銘柄：江崎グリコまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） 3　品質保持期限または消費期限明記	
2048	ライスセット 牛丼	個	1　白飯３１０ｇ 牛丼の具１６０g フォークスプーン付き 2　銘柄：江崎グリコまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） 3　品質保持期限または消費期限明記	発注単位６０個
2049	ライスセット 中華丼	個	1　白飯３１０ｇ 中華丼の具２１０g フォークスプーン付き 2　銘柄：江崎グリコまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） 3　品質保持期限または消費期限明記	発注単位６０個
2050	ライスセット カレー南蛮丼	個	1　白飯３１０ｇ カレー南蛮丼の具　　１６５ｇ フォークスプーン付き 2　銘柄：江崎グリコまたは同等品以上のもの（他社製品を含む） 3　品質保持期限または消費期限明記	発注単位６０個
2070	おにぎり	個	1　１個１００ｇ以上 2　おいしく、衛生的な包装の施されたもの 3　内容品（芯）等はその都度示す。	梅 ツナ 昆布 鮭 おかか
2071	焼きおにぎり	袋	1　１個７０ｇ程度 2　冷凍品（１０個入りﾊﾟｯｸ） 3　銘柄：味の素（こんがり焼きおにぎり）または同等品以上のもの（他社の製品を含む）ボイリングパックは不可	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2100	食パン	斤	１　四角いアメリカ型 ２　弾力があること ３　カビ、異味、異物の混入がないもの ４　製造後、２４時間以内のもの ５　１枚６４ｇ程度　　６枚切り	
2130	フランスパン	個	１　製造後２４時間以内のもの ２　パリジャンタイプ ３　カビ、異味、異物の混入のないもの	ｿﾌﾄﾌﾗﾝｽ 30cm程度
2140	ｽﾗｲｽﾊﾞｰｶﾞｰ	袋	１　カビ、異味、異物の混入のないもの ２　バーガー用カット ３　１個５０g以上　１袋４個入り	
2145	ロールパン	袋	１　カビ、異味、異物の混入のないもの ２　１個３０ｇ程度５個入り ３　品質保持期限または消費期限明記	
2150	ナン	袋	１　冷凍品 ２　一枚一枚丁寧に手でのばした手作りのもので焼いてあるもの ３　１個５０ｇ、７０ｇ、１００ｇ個包装 ４　種類はその都度指定する ５　銘柄：ジェーシーコムサまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2165	クロワッサン	箱	１　冷凍品 ２　カビ、異味、異物の混入がないもの ３　１個２０ｇ程度１０個×８袋×２合 ４　銘柄：テーブルマークまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2166	ブール (湯種仕込)	袋	１　冷凍品 ２　外はパリッと中はもっちりした食感 ３　１個５９ｇ程度８個入り ４　銘柄：テーブルマークまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１８袋単位
2170	ノンフライ クルトン	袋	１　１００ｇ入り ２　ノンフライ製法で仕上げたトッピング　用の食材 ３　銘柄：キューピーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2180	朝食パン　Ａ	個	１　長期保存が可能なもの（５０日以上） ２　１個８０ｇ程度 ３　練り込みタイプ　メイプルキャラメル ４　銘柄：オリオンベーカリーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２個

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2181	朝食パン　B	個	1　長期保存が可能なもの（５０日以上） 2　個８５ｇ程度 3　練り込みタイプ　北海道クリーム 4　銘柄：デイプラスまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２個
2182	朝食パン　C	個	1　長期保存が可能なもの（５０日以上） 2　１個８０ｇ程度 3　コーヒー・ブルーベリー・メイプル 4　銘柄：神田五月堂または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２個 ３種混合
2184	朝食パン　E	個	1　長期保存が可能なもの（５０日以上） 2　１個８５ｇ程度 3　包みあんタイプ　いちごジャム 4　銘柄：オリオンベーカリーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２個
2185	朝食パン　F	個	1　長期保存が可能なもの（５０日以上） 2　１個個８５ｇ程度 3　包みタイプ　チョコクリーム 4　銘柄：デイプラスまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２個
2186	朝食パン　G	個	1　長期保存が可能なもの（５０日以上） 2　１個８５ｇ程度 3　りんご生地の小倉あんぱん・ミルク生地 4　銘柄：神田五月堂または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２個 ２種混合
2187	ＬＬパン	個	1　パネトーネ種を使用して製造した長期保存が可能なもの（５０日以上） 2　種類：デニッシュ、小町 3　納入の際は、各種２種以上を混合して納入するものとする 4　銘柄：ＣＯＭＯまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１８個 デニッシュ：チョコ･キャラメル・季節限定 小町：おぐら・クリーム・いちご・メロン
2190	ベルギー ワッフル	袋	1　１個５０ｇ程度 2　種類：プレーン･ココア･いちご 3　納入の際は、３種を混合して納入するものとする 4　銘柄：株式会社ローゼンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

1　生麺・ゆで麺共通規格

（1）１等粉を原料とし、麺独特の色沢を呈し粘り強いもの。

（2）冷凍麺については、冷凍焼けしていないもので、破損のないもの。

（3）風味良好で弾力性があり異臭のないもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2200	（冷）韓国風 冷麺	箱	1　冷凍品 2　１玉２３０ｇ 3　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　内容量：２30ｇ5玉入り×４袋	
2205	（冷）平麺 フォー	ｋｇ	1　冷凍品 2　１玉２００ｇ 3　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2210	かた焼きそば	箱	1　揚げ中華めん　長崎チャーメン 2　１個１００ｇ程度　５個×３０入り 3　銘柄：ヒガシマル同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2223	（冷）うどん	ｋｇ	1　冷凍品 2　１玉２５０ｇ 3　銘柄：シマダヤ「真打」同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2224	（冷）さぬき うどん	ｋｇ	1　冷凍品 2　１玉２５０ｇ 3　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2225	（冷）稲庭 うどん	ｋｇ	1　冷凍品 2　１玉２５０ｇ 3　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2230	（冷）ほうとう	箱	1　冷凍品 2　１玉２４０ｇ 3　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　内容量：２40ｇ5玉入り×４袋	
2241	（冷）中華めん	ｋｇ	1　冷凍品 2　不定形１玉２００ｇ 3　こしがしっかりしているもの 4　銘柄：シマダヤもみ打ちラーメン同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2242	（冷）平打ち ラーメ	ｋｇ	1　冷凍品 2　不定形１玉２００ｇ 3　こしが強いもの 4　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2243	（冷） チャンポンメン	ｋｇ	１　太さ１４番 ２　１玉２００ｇ程度 ３　人工着色料は不可 ４　茹で時間５分程度	
2245	（冷）翡翠めん	箱	１　冷凍品 ２　１玉２４０ｇ ３　銘柄：シマダヤ同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　内容量：２４０ｇ　5玉入り×４袋	
2250	蒸し中華めん	ｋｇ	１　太さ２０番 ２　人工着色料は不可	容器返却
2261	（冷）そば	ｋｇ	１　冷凍品 ２　１玉２００ｇ ３　銘柄：シマダヤ「真打」・テーブルマーク同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2263	（冷）茶そば	ｋｇ	１　冷凍食品 ２　風味とこしのしっかりしているもの ３　１玉２００ｇ真打茶そば宇治茶使用 ４　銘柄：シマダヤまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2270	（冷）きしめん	箱	１　冷凍食品 ２　幅広タイプ角４ ３　１玉２４０ｇ ４　銘柄：シマダヤまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ５　内容量：２４０ｇ5玉入り×４袋	
2280	そうめん	ｋｇ	１　ＪＡＳ適合品 ２　乾燥良好で、折れのないもの ３　異味、異臭、夾雑物の混入がないもの	
2281	（冷）そうめん	箱	１　冷凍食品 ２　風味とこしがしっかりしているもの ３　１玉２３０ｇ ４　銘柄：シマダヤまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ５　内容量：２３０ｇ5玉入り×４袋	

番号	品　名	単位	規　　格	備　考
2290	冷麦	ｋｇ	１　ＪＡＳ適合品 ２　乾燥良好で、折れのないもの ３　異味、異臭、夾雑物の混入がないもの	
2291	（冷）冷麦	箱	１　冷凍食品 ２　風味とこしがしっかりしているもの ３　１玉２３０ｇ　5玉入り×４袋 ４　銘柄：シマダヤまたは同等品以上のもの （他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2300	マカロニ	ｋｇ	1　ＪＡＳ適合品 2　折れ、ひび割れ、砕けがないもの 3　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 4　製造後、６ヶ月以内のもの 5　強力粉（ﾃﾞｭﾗﾑ小麦のｾﾓﾘﾅ100%） 6　種類はその都度示す 　種類：管状・シェル・ツイスト・ペンネ・フジリ・ホイール	
2311	（冷）ﾌｪｯﾄﾁｰﾈ	ｋｇ	1　冷凍食品 2　ゆであげ生幅広パスタ 3　１玉２００ｇ 4　銘柄：シマダヤまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2330	スパゲティ	ｋｇ	1　ＪＡＳ適合品 2　折れ、ひび割れ、砕けがないもの 3　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 4　製造後、６ヶ月以内のもの 5　強力粉（ﾃﾞｭﾗﾑ小麦のｾﾓﾘﾅ100%） 6　1.8㎜ 7　国産または輸入品（イタリア産）	
2350	ビーフン	ｋｇ	1　うるち米を原料としたもの 2　くず等の混入がないもの 3　一本一本離れていて、色が白くさえたもの 4　10㎜以上にカットしたもの	
2400	小麦粉	ｋｇ	1　市販中級品の薄力粉とする 2　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 3　日清、日東、日粉、昭和の元詰め品	１ｋｇ袋入り
2430	天ぷら粉	ｋｇ	1　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 2　銘柄：日清、日粉、昭和	１ｋｇ袋入り
2450	上新粉	ｋｇ	1　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 2　銘柄：小沢製粉または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ袋入り
2460	白玉粉	ｋｇ	1　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 2　国産もち米使用のもの	
2461	白玉だんご	ｋｇ	1　冷凍食品 2　１玉７～１０ｇ程度 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2470	ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	缶	１　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの ２　１００ｇ缶入り ３　銘柄：愛国産業または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2480	コーンフレーク	個	１　乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの ２　製造後３ヶ月以内のもの ３　ケロッグまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
2510	花麩	ｋｇ	共通規格 １　良質の小麦粉（強力粉）を原料とし、形状良く焼いたもの ２　麩質１００％ ３　食品衛生法に基づく食用着色料を使用したもの	
2511	庄内麩	ｋｇ		
2512	小町麩	ｋｇ		
2513	白玉麩	ｋｇ		
2514	松茸麩	ｋｇ		
2515	こまき麩	ｋｇ		
2550	パン粉	ｋｇ	１　乾燥良好で、きめの細かいもの ２　夾雑物の混入がないもの ３　フライスターまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	500g袋入り

第３章　芋　　類

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
3001	じゃがいも	ｋｇ	１　病害虫、発芽、土、緑化、奇形外傷のないもの ２　表面にしわがないもの ３　市場納入規格Ｍ（100ｇ程度） ４　品種：男爵またはメークイーン	
3003	フレンチポテト	ｋｇ	１　冷凍食品 ２　皮むきじゃがいもをカットしたもの 　ストレートカット１５ｍｍ程度	
3004	ｸﾘﾝｸﾙｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ	ｋｇ	１　冷凍食品 ２　皮むきじゃがいもを波形カットしたもの	
3005	フレンチポテト（皮つき）	ｋｇ	１　冷凍食品 ２　皮つきじゃがいもをくし形にカットしたもの	
3006	ﾊｯｼｭﾄﾞﾎﾟﾃﾄ	箱	１　冷凍食品 ２　じゃがいもを細かくし、小判型に整形したもの ３　１枚６５ｇ程度１０枚入り×２４袋 ４　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3008	ハーフポテト	ｋｇ	１　冷凍食品 ２　銘柄：ホクレンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3009	ホールポテト	ｋｇ	１　冷凍食品 ２　１ｋｇ（４０個程度入り） ３　銘柄：ホクレンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3020	さつまいも	ｋｇ	１　病虫害、発芽、土、緑化、奇形外傷のないもの ２　市場納入規格ＭまたはＬ ３　品種：金時、紅あずま、紅はるか	
3021	さつま芋乱切り	ｋｇ	１　規格はさつまいもの規格に準ずる ２ 皮付きで乱切りにしたもの真空パック詰めしたもの ３　１個３０～３５ｇ程度	
3022	さつま芋ｽﾗｲｽ	ｋｇ	１　規格はさつまいもの規格に準ずる ２　皮付きでスライスしたものを真空パック詰めしたもの ３　１枚当たりの重量はその都度指定	
3024	大学芋	ｋｇ	１　たれとごまで味付けしたもの ２　銘柄：大堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
3025	さつま芋 スティック	箱	1　さつま芋をスティック状にカットし冷凍したもの 2　銘柄：ライフフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3026	スティック 中華ポテト	ｋｇ	1　冷凍品　国産さつま芋使用 2　たれをからめてあり自然解凍で食べられる 3　銘柄：ニッスイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3040	里芋	ｋｇ	1　病害虫、青芋、親芋を除く 2　堅くしまって形の良いもの 3　市場納入規格Ｌ（５０ｇ以上） 4　根及び芽を除いた洗い芋とする	
3041	（冷）里芋M	ｋｇ	1　冷凍食品 2　皮むきのもの 3　国産または中国産 4　種類はその都度指定 5　銘柄：イズックスまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
3042	（冷）里芋Ｓ国産			
3043	（冷）里芋 スライス			
3044	（冷）里芋 1/8カット			
3062	（冷）とろろ	ｋｇ	1　冷凍食品　　大和芋１００％ 2　皮をむいてすりおろしたもの 3　銘柄：ヤマトフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
3064	（冷）とろろ 長芋	ｋｇ	1　冷凍食品　長芋１００％ 2　皮をむいてすりおろしたもの 3　銘柄：ヤマトフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
3065	（冷）千切り 山芋	ｋｇ	1　冷凍　皮をむいて長芋の千切りにしたもの 2　スライス幅５ｍｍ 3　銘柄：ヤマトフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	５００ｇ入り
3066	（冷）長芋 ダイスカット	ｋｇ	1　国産長芋を１ｃｍ角のさいころ状にカットしＩＱＦ凍結したもの 2　銘柄：ヤマトフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3070	澱粉	ｋｇ	1　ＪＡＳ適合品とする 2　馬鈴薯澱粉 3　純白で、きめの細かい、乾燥良好なもの 4　異味、異臭、夾雑物のないもの 5　国産のもの	１ｋｇ入り

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
3080	春雨	ｋｇ	1　乾燥良好で透明感と歯ごたえの良いもの 2　折れたり砕けたりしていないもの 3　国産	発注単位１０kg
3100	こんにゃく	ｋｇ	1　新鮮なもので、弾力性があり、夾雑物の混入してないもの 2　検収時、水等は検量外とする	
3101	糸こんにゃく	ｋｇ	1　新鮮なもので、弾力性があり、夾雑物の混入してないもの 2　検収時、水等は検量外とする 3　突きこんにゃく	
3102	玉こんにゃく	ｋｇ	1　新鮮なもので、弾力性があり、夾雑物の混入してないもの 2　検収時、水等は検量外とする	
3103	刺身こんにゃく	ｋｇ	1　新鮮なもので、弾力性があり、夾雑物の混入してないもの 2　検収時、水等は検量外とする 3　生食用とし、青のり入りのもの	
3111	ピリ辛 こんにゃく	ｋｇ	1　こんにゃくと唐辛子と醤油で味付けしたもの 2　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
3120	しらたき	ｋｇ	1　新鮮なもので、弾力性があり、夾雑物の混入してないもの 2　検収時、水等は検収外とする	
3125	結び白滝	個	1　しらたきを束ねて１回結びにしたもの 2　内容量：１９２ｇ１２個入り 3　銘柄：平安商店または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第４章　砂糖および菓子類

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
4001	砂糖	ｋｇ	１　上白糖（糖度97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下） ２　純白で光輝があり、しっとりした粒状のもので、塊がないもの	発注単位20kg
4002	グラニュー糖	ｋｇ	１　純白で光輝があり、細粒状のもの ２　粒度0.17～0.83㎜、糖度99.82	１kg入り
4003	三温糖	ｋｇ	１　淡黄色で塊のないもの ２　糖分95%以上、水分2.0%以下、転化糖　1.55以下	１kg入り
4004	ざらめ	ｋｇ	１　黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの ２　糖分95.7%以上、水分0.1%以下 ３　中ざら	１kg入り
4005	黒砂糖	ｋｇ	粗製の黒色塊状の砂糖で糖度80～86	
4020	はちみつ	個	１　５００ｇチューブ入り ２　銘柄：サクラ印または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
4021	水あめ	個	１　３１０ｇ入り ２　銘柄：明治屋または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
4030	ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑ	袋	１　５００ｇ入り ２　銘柄：ほしえぬまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
4031	ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｿｰｽ	缶	１　９００ｇ２号缶 ２　銘柄：ほしえぬまたは同等品	
4070	柏餅	袋	１　冷凍品 ２　１個５０ｇ４０個入り ３　銘柄：華桔梗または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
4090	桜もち	箱	１　冷凍品 ２　１個７０g程度　１５個×４ ３　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
4100	おはぎ	箱	１　冷凍品 ２　１個４０g程度 ３　種類等はその都度示す ４　銘柄：ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	こしあん 粒あん ごま きなこ

第５章　油　脂　類

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
5012	サラダ油 ペットボトル	本	１　ＪＡＳ適合品 ２　植物油を原料とし、脱臭精製した高級食用リノールサラダ油 ３　内容量：１５００ｇ ４　銘柄：日清または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１０本
5020	食油	缶	１　ＪＡＳ規格による大豆、なたね、綿実、とうもろこしの精製油で清澄なもの ２　銘柄：味の素、昭和または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	16.5kg缶入り
5021	食用調整油 １斗缶	缶	１　ＪＡＳ規格による大豆、なたねのブレンド油 ２　銘柄：月兎または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	16.5kg缶入り 桜ホワイト
5031	ごま油	本	１　ＪＡＳ規格による純胡麻油を主原料にした調合胡麻油 ２　銘柄：カドヤまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	200g程度
5040	オリーブ油	本	１　オリーブの果実から採油した淡黄色、無臭、清澄で淡泊の優良な食用油で酸度が１％以下のもの ２　銘柄：ギャバンまたは同等品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） ３　内容量：１ℓ 程度のビン入り	
5050	ラー油	個	１　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） ２　内容量：３０～３５ｇ程度ﾋﾞﾝ入り	
5081	マーガリン（中）	個	１　ＪＡＳ規格による淡黄色で切断面もむらなく均質で、硬化臭がなく香味、塩味　が良好なもの ２　銘柄：雪印または同等品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	４５０ｇ
5090	バター	個	１　ＪＡＳ規格による淡黄色で切断面もむらなく均質で、硬化臭がなく香味、塩味　良好なもの ２　乳脂肪分８％以上、水分１７％以下、製造３ヶ月以内のもの	４５０ｇ
5096	バターフレーバーオイル	本	１　バターの風味と香りを持つ液状オイル ２　内容量：１３５０g程度ボトル入り ３　銘柄：Ｊ-オイルミルズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
5100	ガラスープ パウチ	袋	１　豚骨、鶏骨、鶏肉ベースの濃縮スープ ２　１袋１ｋｇ入り ３　銘柄：エバラまたは同等品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２袋

第６章　堅 果 類

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
6010	ｱｰﾓﾝﾄﾞスライス	ｋｇ	１　スィートアーモンドを煎ってほどよく乾燥したもの ２　風味、歯ざわりが良く油やけしていないもの ３　賞味期限明記のこと	
6015	松の実	ｋｇ	１　乾燥良好で、歯ざわり、風味がよく油やけしてないもの ２　賞味期限明記のこと	
6020	カシューナッツ	ｋｇ	１　乾燥良好で、歯ざわり、風味がよく油やけしてないもの ２　賞味期限明記のこと	
6032	ﾋﾟｰﾅｯﾂ（ﾊﾞﾀｰ）	個	１　ｸﾘｰﾐｰタイプで、無塩、無糖のもの ２　賞味期限明記のこと	
6041	ぎんなん水煮缶	缶	１　殻および薄皮をむいて缶詰にしたもの ２　固形量１８０ｇ程度 ３　Ｌサイズ７５個未満	
6050	生栗	ｋｇ	１　国産の病害虫等のない粒ぞろいのもの ２　新鮮で完熟した色沢良好なもの ３　市場規格Ｌサイズ	
6052	生むき栗	ｋｇ	１　国産の病害虫等のない粒ぞろいのもの ２　カットはその都度指定	ホール １/２ １/４
6060	むきぐるみ	ｋｇ	１　つやのある褐色をして特有の芳香を有しているもの ２　殻をむいて異物混入のないもの	
6070	白ごま	ｋｇ	１　よく実の入った粒の揃ったもの ２　異物の混入のしていないもの ３　水洗い後、無着色で乾燥良好、適度に煎り上げたもの	
6080	黒ごま	ｋｇ	１　よく実の入った粒の揃ったもの ２　異物の混入のしていないもの ３　水洗い後、無着色で乾燥良好、適度に煎り上げたもの	
6090	すり白ごま	ｋｇ	１　白ごまをすりつぶし粉末にしたもの ２　乾燥良好で、異物の混入していないもの	
6100	すり黒ごま	ｋｇ	１　黒ごまをすりつぶし粉末にしたもの ２　乾燥良好で、異物の混入していないもの	

第７章　豆　　類

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
7001	味噌	ｋｇ	１　米味噌 ２　白味噌 ３　ＪＡＳ規格 ４　醸造成分 水　分50%以下　塩分10～12.5% 蛋白質12%以上　糖質16%以上 脂　肪5～6% ５　それぞれ特有な鮮明な色沢、芳香、香味をもつもの ６　銘柄：マルコメ、ハナマルキ、信州一	発注単位２０ｋｇ
7002	仙台みそ	ｋｇ	１　米味噌 ２　赤味噌系で米麹が大豆の1/2から同割ぐらいの配合 ３　塩分は12%～13% ４　特有の芳香、香味を持つもの	
7004	西京味噌	ｋｇ	１　米味噌 ２　麹の割合が高く、塩分少なく甘味のあるもの ３　塩分６％程度	
7005	八丁みそ	ｋｇ	１　豆味噌 ２　濃い褐色をし、大豆の旨味と独特の渋みがあるもの ３　塩分10～11%のもの	
7006	赤だしみそ	ｋｇ	１　八丁みそに信州みそ、うまみ調味料を加えて溶けやすく加工したもの ２　固有の色沢、風味を有するもの	
7010	カップ味噌汁	箱	１　生みそ、具入りのインスタント食品 ２　品質保持期限もしくは賞味期限明記 ３　種類はその都度指定　わかめ・長ねぎ ４　銘柄:ハナマルキまたは同等品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） ５　内容量：２０ｇ程度６個入り	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
7020	ささげ	ｋｇ	共通規格 1　農林規格検査２等合格以上のもの 2　粒ぞろいで乾燥良好で病害虫、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3　異物の混入がないもの 4　前年度産のもの	
7030	小豆	ｋｇ		
7040	大豆	ｋｇ		
7050	白いんげん	ｋｇ		
7060	金時豆	ｋｇ		
7070	黒豆	ｋｇ		
7080	うずら豆	ｋｇ		
7110	粒あん	ｋｇ	1　良質の小豆でつくった粒状のあん 2　真空パックのもの 3　賞味期限明記	
7111	こしあん	ｋｇ	1　良質の小豆をこし、良く練り上げたあん 2　真空パックのもの 3　賞味期限明記	
7120	４種豆の ミックス	ｋｇ	1　白いんげん豆、チェーチ、レッドキドニー、ボルロッティの４種類の豆をミックスしたもの 2　銘柄：カゴメまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
7121	ﾚｯﾄﾞｷﾄﾞﾆｰ ﾋﾞｰﾝｽﾞ 真空パック	ｋｇ	1　アメリカ産赤いんげん豆 2　銘柄：ほしえぬまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
7122	ガルバンゾ 真空パック	ｋｇ	1　メキシコ産ひよこ豆 2　銘柄：ほしえぬまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
7123	ｸﾞﾚｰﾄﾉｰｻﾞﾝ 真空パック	ｋｇ	1　アメリカ産白いんげん豆 2　銘柄：ほしえぬまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
7130	黄粉	ｋｇ	1　異味、異臭、夾雑物の混入なく乾燥（煎）度、良好なもの 2　着色または変色なく、特有の淡黄色を有するもの	
7140	（冷） むきそら豆	ｋｇ	1　冷凍食品 2　粒が良く揃っているもの 3　塩湯でしたそら豆の薄皮をむき冷凍したもの 4　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
7150	（冷）枝豆	ｋｇ	1　冷凍食品 2　粒が良く揃っていて、未熟のものがないもの、塩味枝豆 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
7160	茹で大豆	ｋｇ	1　ボイル済みの真空パックのもの 2　粒ぞろいで色沢のよいもの 3　銘柄：ほしえぬまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１ｋｇ入り
7170	金時豆（煮豆）	ｋｇ	1　金時豆を甘煮にしたもの（甘すぎない） 2　賞味期限明記 3　チルド	
7180	黒豆（煮豆）	ｋｇ	1　丹波産黒豆を使用し甘煮にしたもの 2　賞味期限明示 3　チルド	
7200	豆腐	ｋｇ	1　大豆を原料とし、色は白くきめ細かく形崩れのない適度の固さを保つもの 2　木綿豆腐で新鮮であり、出来上がり後１時間以上冷却したもので納入時、賞味期限が３日以上のもの 3　異味、異臭、苦みのないもの	衛生的容器使用 容器返却
7201	ごま入豆腐	ｋｇ	1　大豆を原料とし、色は白くきめ細かく形崩れのない適度の固さを保つもの 2　白ごまを豆腐を作る際に練りこんであ るもの 3　異味、異臭、苦みのないもの	同上
7220	押豆腐	ｋｇ	1　豆腐の規格に準ずる 2　水分３０％カットのもの	同上
7230	豆腐（個食用）	包	1　豆腐の規格に準ずる 2　１１０ｇ程度３個入り 3　銘柄：三和豆水庵または同等品以上のもの波乗りジョニーシリーズ（他社の製品を含む）	
7250	焼豆腐	ｋｇ	1　木綿豆腐を圧搾水切りした後、焼き上げたもの 2　焼き方が均一で、破損がないもの 3　納入時、賞味期限が３日以上のもの	衛生的容器使用 容器返却
7260	生揚	ｋｇ	1　豆腐を良質な食用油を使用し揚げたもので、適度な光沢と香味を有し、揚げすぎないもの 2　異味、異臭、崩れや破れのないもの 3　厚さ15～20㎜１枚170～200g程度 4　納入時、賞味期限が３日以上のもの	同上
7270	油揚	ｋｇ	1　7260の規格に準ずる 2　製造後、２４時間以内のもの 3　納入時、幅５ｍｍ程度に切ったもの	同上
7275	油揚　４０ｇ	ｋｇ	1　7270の 規格に準ずる 2　納入時、賞味期限が３日以上のもの 3　肉厚で１枚４０ｇ程度のもの 4　切らないで納入	衛生的容器使用 容器返却

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
7280	がんもどき	ｋｇ	１　ひじき、ごぼう、人参、昆布、ごま等の内３種類以上混入したもの ２　異味、異臭、くずれや破れのないもの ３　製造後、２４時間以内のもの ４　１個２５ｇ程度	同上
7282	ミニミニがんも	ｋｇ	１　がんもどきに準ずる ２　１個４ｇ程度 ３　銘柄：不二製油または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
7291	高野豆腐	袋	１　乾燥良好であって変色、異味異臭、ひび割れのない均一なもの ２　製造後２ヶ月以内のもの ３　種類はその都度指定 ４　銘柄：登喜和または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	四つ切り サイコロ 細切り
7300	おから	ｋｇ	１　異味、異臭、夾雑物の混入がないもの ２　かたく絞ったもの ３　納入時、賞味期限が３日以上のもの	
7310	豆腐野菜 ハンバーグ	箱	１　豆腐に野菜を入れふっくらと仕上げたもの ２　６０ｇ２５個入り×４袋入り ３　銘柄:ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
7315	豆腐ハンバーグ	箱	１　冷凍品　豆腐配合６０％程度 ２　１個６０ｇ１００個入り ３　銘柄：不二製油または同等品以上のもの（他社の製品を含む	
7320	国産揚げ出し 豆腐	箱	１　１個６５ｇ程度 ２　６５ｇ１０個入り×１６袋 ３　銘柄：マメックスまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
7360	カップ入納豆	箱	1　国産大豆、アメリカ産大豆使用の指定はその都度指定 2　良く発酵した糸引納豆で、粒ぞろいのもの 3　特有の香味を有し、異味、異臭、異物の混入していないもの 4　製造後３日以内のもの賞味期限明記 5　内容量：３０ｇ程度　４０個入り丸カップで、からし、たれ付 6　銘柄：おかめ納豆または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
7370	納豆 有機極小トレー	箱	1　納豆に準ずる 2　内容量：５０ｇ程度４０個入り 3　賞味期限明記 4　銘柄：アズマ納豆または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
7401	豆乳（無調整）	ｋｇ	1　無調整のものでパック入り 2　銘柄:キッコーマンソイフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　１リットル入り	
7402	豆乳飲料200ml	箱	1　２００ml紙パック18本入り 2　コーヒー・ココア・フルーツ味 3　銘柄:キッコーマンソイフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
7403	豆乳飲料125ml	箱	1　125ml紙パック２４個入り 2　ココア･イチゴ味 3　銘柄：マメピヨまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第８章　魚　介　類

1　鮮魚共通規格

うろこ	（１）光沢がある。 （２）うろこは魚体に密着している。
眼球	（１）眼球にハリがあり生き生きし、角膜が透明である。 （２）瞼が引き締まっている。
えら	（１）鮮紅色 （２）えらのひだが硬い。
魚体	（１）魚体が屈曲しない。 （２）尾が跳ね上がっている。
水中に入れると	沈む。
肉質	（１）かたく弾力がある。 （２）骨に密着している。
切り身	血抜き等の適切な処理をし、切り身にする過程においては丁寧にかつ衛生的に処理をする。

2　冷凍魚共通規格

（１）船内急速冷凍（－４０℃）とする。
（２）多量のグレーズを認めないもの。
（３）固有の生臭さはあるが、悪臭がないもの。
（４）腹切れ、身切れ、雑物を認めないこと。
（５）産地・品質保持期限及び加工年月日が明記され、加工後３ヶ月以内のもの。
（６）処理区分
セミドレス・・・・えらと内臓をとったもの
ドレス・・・・・・セミドレスから頭を取ったもの
フィーレ・・・・・三枚おろし腹骨を除いたもの
切り身・・・・・・三枚におろし腹骨、腹側の血合いを除いたもの。透明感があり色鮮やかで身と皮の差異化芽がはっきりし、指定の重量に切り、形状が同一で厚さが均一なもの（厚さ 1.5cm 以下は不可）
（７）油やけ、冷凍やけを除く。
（８）包装にくずれのないもの。
（９）納入検量時、付着氷分は除く。

3　納入

（１）切り身は、かま部分及び尾部分の納入は不可。
（２）納入の際、過多な汁や魚の血があるものは不可。また、鮮魚及び切り身魚は、チルドの状態で衛生検査及び品質検査を受けるものとする。
（３）鮮魚、切り身魚は衛生的な容器に入れ納入する。
（４）必要に応じて納品する魚の産地、証明書等及び見本の提出を求められた場合は速やかに提出するものとする。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8001	鰺	ｋｇ	１　真鰺（１尾１４０～１６０ｇ） ２　内臓、ぜいごを除く	チルド納入
8002	鰺開き	ｋｇ	１　8001の規格に準ずる ２　１枚５０ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8003	鰺フィーレ	ｋｇ	1　8001の規格に準ずる 2　１枚４０ｇ程度	チルド納入
8005	鮎	ｋｇ	1　特有の香りを有する鮮度良好なもの 2　国産養殖 3　１尾１２０ｇ程度	
8007	赤魚切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8012	いわし	ｋｇ	1　真いわし 2　１尾１２０ｇ程度	チルド納入
8013	いわし開き	ｋｇ	1　真いわしの頭を取り、開き中骨を取ったもの 2　１枚５０ｇ程度	チルド納入
8019	うなぎ白焼	ｋｇ	1　長焼き 2　冷凍品 3　国産もしくは台湾産で肉厚で形の整ったの	
8024	鰹切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8025	鰹のたたき	ｋｇ	1　一節ごとにたたきにして、真空パック詰めし冷凍したもの 2　銘柄：石原水産または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
8030	鰈切身	ｋｇ	1　頭、尾、内臓、うろこを除去したもの 2　一切れ１６０ｇ程度	チルド納入
8031	むき鰈	ｋｇ	1　からす鰈の皮を引いたもの 2　フィーレ 3　切り身の重量はその都度指定 4　身落ちしたものは不可	
8032	子持ち鰈	ｋｇ	1　頭、尾、うろこを除去したもの 2　１切れ２００ｇ程度にカットしたもの	チルド納入
8035	開きキス	ｋｇ	1　頭、骨、内臓を除去し開いたもの 2　１枚３７ｇ程度	
8037	銀鱈切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8041	生鮭切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　アトランティックサーモン 3　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8042	うす塩鮭切身	ｋｇ	1　二枚おろし 2　アトランティックサーモン 3　塩分過剰のものは不可	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8043	鮭筒切り	ｋｇ	1　生鮭を筒切りにしたもの 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8046	刺身サーモン	ｋｇ	1　アトランティックサーモン 2　刺身用半身	
8051	鯖筒切り	ｋｇ	1　頭、尾、内臓を除去したもの 2　切り身の重量はその都度指定 3　ノルウェー産	チルド納入
8052	鯖切り身	ｋｇ	1　ノルウェー産 2　鮮度がよく脂がのっているもの 3　フィーレ	チルド納入
8054	秋刀魚	ｋｇ	1　腹の切れていないもの 2　背色が青々とさえたもの 3　胴の太ったもの 4　１尾１４０ｇ程度 5　生で鮮度のよいもの	チルド納入
8065	鯛切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8067	太刀魚切身	ｋｇ	1　頭、尾、内臓を除去したもの（筒切り） 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8068	鰆切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定 3　本鰆	チルド納入
8071	鱈切身	ｋｇ	1　真鱈　　フィーレ 2　切り方及び切り身の重量はその都度指定	
8078	ぶり切身	ｋｇ	1　フィーレ 2　養殖で新鮮なもの 3　切り身の重量はその都度指定 4　分類：ブリ属	チルド納入
8079	ぶりかま	ｋｇ	1　規格8078のもので、かまの部分 2　１切れ１８０～２００ｇ	
8090	鮪	ｋｇ	1　めばち鮪（刺身用） 2　骨、皮、血合いを除き、幅6cm、長さ20cm程度の「さく」取りしたもの 3　赤身、脂身の部位が均一に混入されていて、筋が多いものは不可 4　納入は使用当日、半解凍の状態とする	
8091	鮪ぶつ	ｋｇ	1　規格は鮪に準ずる 2　1.5×1.5×1.5cm程度で、筋を除く赤身	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8092	鮪すき身	ｋｇ	1　鮪の赤身、トロ、卸分をあらびきのすり身にしたもの（ねぎとろ丼用）で、赤身の粒が認められるもの 2　冷凍品	
8095	かじき鮪	ｋｇ	1　めかじき　　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8105	銀むつ	ｋｇ	1　フィーレ 2　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8106	銀むつ西京 味噌漬	ｋｇ	1　三枚おろしの切り身漬け 2　切り身の重量はその都度指定 3　納入時味噌は５％以内とする	チルド納入
8108	メルルーサ切身	ｋｇ	1　フィーレ 3　切り身の重量はその都度指定	チルド納入
8110	シロサバフグ	ｋｇ	1　頭、内臓、皮を除いたもの 2　鍋用に筒切りにしたもの	
8120	わかさぎ	ｋｇ	1　大きさが揃っており、身のしっかりしているもの 2　市販規格Mサイズ以上	
8130	あなご開き	ｋｇ	1　頭と骨を取り開いたもの 2　１ｋｇ当たり８～１０枚	
8140	骨なし魚切り身	袋	1　冷凍品 2　骨をていねいに取り除いたもの 3　種類、銘柄及び重量はその都度指定 4　100g10入り、80g10入り （さんま･太刀魚）100g5枚入り （舌平目）60g　80枚入り（メヌケ）	赤魚・メヌケ 舌平目 さんま･太刀魚
8300	あさり	ｋｇ	1　生で殻付きのもので塩抜き済みのもの 2　大きさが揃っているもの（市販M以上） 3　納入は使用日当日で時間指定とする	
8301	あさりむき身	ｋｇ	1　新鮮で異味、異臭、夾雑物の混入のないもの 2　冷凍可	
8302	あさり水煮缶	缶	1　むき身の缶詰 2　内容量４００ｇ程度 3　銘柄：INABAまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	２号缶
8310	刺身いか	ｋｇ	1　種類：紋甲いか、ヤリイカ、アオリイカ 2　内臓、足、耳、皮を除いたもの 3　生食用スライス　１枚８～10g程度 4　納入は使用日当日で時間指定とする 5　納入時半解凍のもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8311	ロールイカ	ｋｇ	1　むらさきいか 2　船内冷凍品 3　脚、頭、内臓、軟骨を取り除き、皮をはいだもの	
8312	つぼ抜きいか	ｋｇ	1　いかの内臓及び足を除いた筒状のもの 2　１４０ｇ程度	
8313	つぼ抜きいか （輪切り）	ｋｇ	1　つぼ抜きいかを幅1.5cm程度に輪切りにしたもの 2　他の部位の混入のないもの	
8314	かのこいか	ｋｇ	1　ムラサキイカ 2　かのこ状に切り目が入っているもの 3　切り身の重量はその都度指定	
8315	短冊かのこいか	ｋｇ	1　かのこいかを短冊に切ったもの 2　サイズはその都度指定	2.5×5cm 1×4cm
8316	いかそうめん	ｋｇ	1　刺身いかを糸状に切ったもの 2　無塩または塩味の薄いもの 3　生食用で透明感のある鮮度良好のもの	
8317	花いか	ｋｇ	1　ムラサキイカ 2　花形の飾り切りの入ったもの 3　銘柄：大冷または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
8319	ほたるいか	ｋｇ	大きさが揃っていて、塩分の薄いもの	
8320	シーフード ミックス	ｋｇ	1　冷凍品 2　いか・えび・ベビー帆立のミックス 3　銘柄：大冷または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
8321	シーフード ミックスＡ	ｋｇ	1　冷凍品 2　えび・いか・あさりむき身のミックス 3　銘柄：ノースイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
8340	甘えび	ｋｇ	1　生食用で、頭、殻むきとする 2　１尾８ｇ以上	
8341	すしえび	箱	1　冷凍品 2　頭、殻むきで開いてボイルしてあるもの 3　銘柄：マルハまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１箱30尾入り サイズ　31/40
8343	むきえび （ブロック）	ｋｇ	1　冷凍品 2　１ポンド（453.6ｇ）31～40尾 3　ブラックタイガー	
8344	むきえび （ＩＱＦ）	ｋｇ	1　冷凍品 2　１ポンド（453.6ｇ）71～90尾	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8346	尾付のばしえび	ｋｇ	1　頭、殻むきで筋切り、伸ばしてあるもの 2　大きさ等はその都度指定	1kg/30尾　40尾 50尾
8370	ズワイガニ	ｋｇ	1　鍋物用にカットしてあるもの 2　部位は足、肩で足先は不可	
8374	かに足フレーク	ｋｇ	1　ズワイガニの足の身をフレーク状にしたもの 2　冷凍でブロック状	
8375	かに足フレーク 棒くずれ	ｋｇ	1　紅ずわい蟹棒肉のむき身で、むき身がくずれかかっているが、棒状とわかるもの 2　冷凍でブロック状	
8380	しじみ	ｋｇ	1　新鮮なもので、死貝、泥、砂、石、海草等が混入していないもの 2　砂を十分に吐かせたもの 3　粒が揃っているもの	
8390	いいだこ	ｋｇ	1　異味、異物の混入がないもの 2　大きさが揃っているもの	
8391	味付たこ	ｋｇ	茹でたこを食味良く味付けしたもので、肉質が柔らかく着色の濃いものは不可	
8392	酢だこ	ｋｇ	1　大型の真だこでほどよく酢が効き味付けのよいもの 2　着色の濃いものは不可	
8393	茹でだこ	ｋｇ	大型の真だこで色よく茹で揚げたもので、生食可能なもの	
8400	はまぐり	ｋｇ	1　殻付きで砂抜き済みで、納入時生きているもの 2　大きさの揃っているもの（5cm以上）	
8410	帆立貝柱	ｋｇ	1　生食用で冷凍品 2　１個４０ｇ程度	
8412	帆立貝	ｋｇ	1　殻ははずし、鮮度が良く、異味、異臭のないもの 2　大きさの揃っているもの	
8413	ボイル帆立	ｋｇ	1　帆立貝の規格に準ずる 2　サイズ：２Ｌ １個５５～６０ｇ程度で加熱処理済み １ｋｇに１６～２０玉入り	
8414	ベビー帆立	ｋｇ	1　帆立貝の規格に準ずる 2　Ｓサイズ	
8415	ベビー帆立貝柱	ｋｇ	1　生食用で鮮度良好の状態で冷凍してあるもの 2　異味・異臭のないもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
8420	帆立フレーク 水煮	袋	1　帆立貝柱をほぐして水煮にし、汁ごとパック詰めにしたもの 2　銘柄：ともやまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：１ｋｇ入り	

第９章　干物および魚介類の調理加工品

干物魚共通規格

１　鮮魚の規格のものを塩蔵貯蔵または乾燥したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。

２　特有の香りがあり、刺激臭の味を認めないもの。

３　油やけ、虫食い、カビ等が認められないもの。

４　大きさが一様に揃っているもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
9001	鰺干物	ｋｇ	１　異味、異臭のないもの ２　身は肉厚で１枚８０ｇ程度のもの	
9002	アジ塩焼 （ボイリング）	袋	１　３枚おろしにした鰺を塩焼きにし、パック詰めにし冷凍したもの ２　３０ｇ１０枚入り	
9003	アジ味噌焼 （ボイリング）	袋	１　３枚おろしにした鰺を味噌焼きにし、パック詰めにし冷凍したもの ２　３０ｇ１０枚入り	
9005	味付 きざみあなご	ｋｇ	１　焼きあなごに準ずる ２　幅５㎜程度に切ったもの ３　銘柄：ノースイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9010	丸干しいわし	ｋｇ	１　１尾４０ｇ程度 ２　適度の塩分を有するもの	
9011	めざし	ｋｇ	１　適度の塩分を有するもの ２　１尾１５ｇ程度のもの	
9012	しらす干し	ｋｇ	１　色白く光沢が良く、適度に乾燥したもの ２　異物の混入がないもの ３　大小の差がなく、形くずれのないもの	
9013	ちりめんじゃこ	ｋｇ	鰯やこうなごの稚魚を煮て干したもので、粒が揃っていて良く乾燥しているもの	
9015	鰹角煮	ｋｇ	１　鰹を角切りにし甘辛く煮付け、真空パック詰めにしたもの ２　銘柄：石原水産または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9020	かます干物	ｋｇ	１　有頭で背開きし、一塩もので透明感のあるもの ２　１枚１４０ｇ程度のもの	
9021	かれいの塩麹漬	ｋｇ	１　三枚おろしの切り身漬け ２　アメリカ産のあぶらかれいを塩麹漬けにしたもの	
9030	ししゃも	ｋｇ	１　子持ち ２　１尾２０ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
9035	ほっけ干物	ｋｇ	1　開きで、脂がのり肉厚のもの 2　脂焼け、異味、異臭のないもの 3　半身で１８０ｇ程度 4　適度な塩分のもの	
9036	縞ほっけねぎ塩味	袋	1　２枚卸にした縞ほっけをねぎ塩味で風味よく味付けしたもの 2　5枚入	
9039	金華サバの昆布醤油漬	袋	1　脂ののった金華さばを醤油と昆布で味付けしたもの 2　１２０ｇ５枚入	
9040	塩鯖	ｋｇ	1　ノルウェー産 2　脂がよくのっているもの 3　適度な塩分のもの	
9041	鯖塩焼 （ﾎﾞｲﾘﾝｸﾞ）	袋	1　１切れ５０ｇ程度のものを、焼いて真空パック詰めにし、冷凍したもの 2　銘柄：大冷または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１０枚入り
9042	鯖味噌煮 （ﾎﾞｲﾘﾝｸﾞﾊﾟｯｸ）	袋	1　１切れ１２０ｇ程度のものを、味噌煮にしたもの真空パック詰めにし冷凍したもの 2　銘柄：ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６枚入り
9043	鮭塩焼 （ﾎﾞｲﾘﾝｸﾞﾊﾟｯｸ）	袋	1　１切れ１５ｇ程度のものを、焼いて真空パック詰めにし、冷凍したもの 2　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：３００ｇ２０切れ入り	
9044	ｽﾗｲｽｻｰﾓﾝ	ｋｇ	1　冷凍品 2　紅鮭の薫製をスライスしたもの	
9045	鰆西京味噌漬	ｋｇ	1　フィーレ 2　西京味噌に風味よく漬けたもの 3　納入時味噌は５％以内とする	
9046	鮪西京味噌漬	ｋｇ	1　フィーレ 2　西京味噌に風味よく漬けたもの 3　納入時味噌は５％以内とする	
9050	干えび	ｋｇ	1　沖あみの干しえび風 2　着色の濃いものは不可	
9051	干桜エビ	ｋｇ	1　国産の純桜エビ 2　よく乾燥してあり、夾雑物の混入のなく、着色のしていないもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
9052	桜エビ	ｋｇ	1　国産純桜エビ 2　水揚げ後、ボイルしたもの 3　着色不可	
9060	削り節	ｋｇ	1　花がつお（鰹節のみを使用） 2　薄削（0.2mm以下）にしたもの 3　窒素充　パック	
9061	かつお節	ｋｇ	1　飾り用フレッシュパック 2　内容量：５００ｇ 3　銘柄：マルアイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9065	桜でんぶ	ｋｇ	1　甘口鱈そぼろを紅花色素で自然な色に仕上げたもの 2　良い香りと色を持ち、光沢のあるもの	
9066	おぼろ	ｋｇ	1　良質の白身魚を使用し，そぼろ状にしたもの 2　適度の甘味と淡い色のもの	
9070	たらこ	ｋｇ	1　適度の塩味を有するもので、塩辛いものは不可 2　異物が混入していないもの	
9075	辛子明太子	ｋｇ	1　新鮮な原料を使用し、唐辛子、酒等に漬け込んだもの 2　内部まで、良く味が浸透したもの 3　過度の着色は不可	
9076	ばらこ　明太子	ｋｇ	1　すけそうだらの卵をほぐし、唐辛子を加え風味良く味付けしたもの 2　500g入り 3　銘柄：ニッスイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9077	ばらこ　たらこ	ｋｇ	1　すけそうだらの卵をほぐし、塩味を加え風味良く味付けしたもの 2　500g入り 3　銘柄：マルハニチロまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9080	すじこ	ｋｇ	1　新鮮な鮭の卵巣を塩漬けにしたもので食塩含量が約７％程度 2　弾力性があり朱色で、卵粒がはっきりしているもの	
9085	いくら	ｋｇ	1　鮮度の良い鮭および鱒の成熟卵巣を原料とし、個々の卵粒にわけて塩蔵したもの 2　弾力性があり、卵粒がはっきりしているもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
9091	味付数の子	ｋｇ	1　数の子を醤油漬けしたもの 2　５００ｇ入り 3　銘柄：ＧＦＣまたは新冷同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9192	子持昆布	ｋｇ	1　醤油味で味付けしたもので、ダイスカットしたもの 2　５００ｇ入り 3　銘柄：ＧＦＣまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9095	あみ佃煮	ｋｇ	沖あみの佃煮	
9115	とびっこ	ｋｇ	1　トビウオの卵を風味よく味付けしたもの 2　銘柄：大栄フーズ・ﾏﾘﾝﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9120	鮭フレーク	個	1　衛生的に処理されたもの 2　過度の塩分・着色は不可 3　内容量：130g程度ビン入り粗ほぐし 4　銘柄：サンヨー堂または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9125	いか塩辛	ｋｇ	1　新鮮ないかを原料にしたもの 2　足、耳の混入は１割以内のもの 3　適度な塩味で、旨味の出ているもの	
9130	塩クラゲ	ｋｇ	1　クラゲを千切りにし、塩漬けしたもの 2　半透明の黄白色をしたもの 3　塩は含まない（粒状の塩）	
9140	いわし生姜煮	袋	1　生姜と酒、みりん、砂糖、醤油等でほど良く味付けしたもの 2　銘柄：大堀または同等品同以上のもの（他社の製品を含む）	800g70尾入り
9141	いわし梅煮	袋	1　調味料に梅干しを加え、さっぱりした味付けに仕上げたもの 2　１ｋｇ約６０個入り 3　銘柄：八戸協和水産または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9142	明太いわし煮	袋	1　加圧調理で骨までたべられ、明太風味の味付けのもの 2　内容量：８００ｇ（400g×2）70尾入り 3　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
9145	ツナ缶	缶	1　ライトミート 2　内容量１７５０ｇ 3　銘柄：ほにほまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１０章　魚介類（練り製品）

練り製品共通規格

1　新鮮な魚肉を原料に、澱粉、調味料を練り上げ、良好なもの（澱粉の混和は 20%以下）

2　大きさ、形態が整い均一で、香味、色等が良好で弾力性のあるもの。

3　製法は衛生的、完全放熱後、衛生的な容器または包装をしたもので、そのまま生食が可能の冷凍品。

4　異物、夾雑物、異味、ネト等が認められないもの。

5　食品添加物は、食品衛生法に基づくものを使用する。

6　製造業者名、内容量、消費期限の表示があるもの。

7　急速凍結品は、製造後３ヶ月以内とし、冷凍やけのないもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
10001	かまぼこ	ｋｇ	1　蒸しかまぼこ 2　弾力があり、切り口の色が白く光沢のあるもの 3　赤・白の区別はその都度示す 4　小板２５０ｇ程度 5　過度の着色は不可	
10005	笹蒲鉾	ｋｇ	1　製造後５日以内のもの 2　冷凍品は不可 3　１枚３０ｇ程度	
10007	かにかまフレーク	ｋｇ	かにエキス等をかまぼこに加え、細かくほぐしたもの	
10008	正月かまぼこ	ｋｇ	1　規格はかまぼこに準ずる 2　正月の絵柄が入っているもの 3　製造後、５日以内のもの 4　銘柄：鈴廣または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
10010	かに棒	ｋｇ	1　規格はかまぼこに準ずる 2　かにエキス等をかまぼこに加え、棒状に成形したもの 3　１個ずつ包装したものは不可	
10011	かにかま	ｋｇ	1　白身魚を原料とし、きめ細かい繊維質に仕上げ、かにエキス等を加え固有の食感に成形加工したもの 2　オーシャンキング１口サイズのもの	
10030	だて巻	ｋｇ	1　卵を原料とし、卵液にすり身２０％程度混ぜ風味良く焼いたもの 2　製造後、５日以内のもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
10040	はんぺん	ｋｇ	1　白身魚を原料とし、芋、澱粉等を混和したもの 2　粒子の小さいもの 3　製造後、５日以内のもの 4　１枚５０ｇ～６０ｇ程度	
10041	あられはんぺん	ｋｇ	1　紅白の混合 2　はんぺんを小さい一口大に成形したもの 3　製造後、５日以内のもの	
10050	焼き竹輪	ｋｇ	1　冷凍品 2　火の通りがよく、焼き色が良好なもの 3　１本１００ｇ程度	
10052	竹輪 ５本袋入り	袋	1　焼き竹輪の規格に準ずる 2　１本２０ｇ程度 3　生食用	
10060	つみれ	箱	1　冷凍品 2　魚のすり身を主とし、それぞれの原料を加えたもの 3　１個２０～２５ｇ程度５０個入り×４袋 4　種類はその都度示す 5　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	たこ いわし かにかま とりごぼう
10070	さつま揚	ｋｇ	1　野菜の混入は１０％程度とし、良質の油で揚げたもの 2　１枚６０ｇ程度	
10071	揚ボール	ｋｇ	1　白身魚を原料とし一口大に成形し、良質の油で揚げたもの 2　１個１５～２０ｇ程度	
10072	いか巻	ｋｇ	1　いかをすり身で包み、良質の食用油で揚げたもの 2　１本２５ｇ程度	
10074	ごぼう巻き	ｋｇ	1　ごぼうを魚のすり身で巻き、良質の食用油で揚げたもの 2　１本２５ｇ程度	
10085	うずら天	ｋｇ	1　すり身でゆでたうずら卵を包み、良質の油で揚げたもの 2　１個３０ｇ程度	
10090	ウィンナー巻	ｋｇ	1　ウィンナーをすり身で包み、良質の食用油で揚げたもの 2　１個３０ｇ程度	
10100	なると	ｋｇ	1　着色の濃いものは不可 2　１本１５０ｇ程度 3　製造後、５日以内	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
10101	寿なると	ｋｇ	1　なるとの規格に準ずる 2　芯に寿という字が入っているもの 3　製造後、５日以内	
10105	レンコン天	袋	1　魚のすり身を主としたさつま揚げにレンコンのスライスを表面に乗せ、良質の油で揚げたもの 2　内容量：６０ｇ×２０枚入り 3　銘柄：秋栄または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
10106	しそちりめん天	袋	1　魚のすり身を主としたものに、しそとちりめんじゃこを練り込み、良質の油で揚げたもの 2　内容量：６０ｇ×２０枚入り 3　銘柄：秋栄または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
10107	ニガウリ天	袋	1　魚のすり身を主としたものに、スライスしたニガウリを練り込み、良質の油で揚げたもの 2　内容量：６０ｇ×２０枚入り 3　銘柄：秋栄または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
10108	野菜天	袋	1　魚のすり身を主としたものに、刻んだ人参や玉葱などを練り込み、良質の油で揚げたもの 2　内容量：６０ｇ×２０枚入り 3　銘柄：秋栄または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
10109	生姜天	袋	1　魚のすり身を主としたものに、刻んだ紅生姜を練り込み良質の油で揚げたもの 2　内容量：６０ｇ×２０枚入り 3　銘柄：秋栄または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
10110	ごまごぼう さつま揚げ	袋	1　魚のすり身を主としたものに、ごまと刻んだごぼうを練り込み、良質の油で揚げたもの 2　内容量：６０ｇ×２０枚入り 3　銘柄：秋栄または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１１章　　獣鳥肉類

1　獣鳥肉類共通規格

（1）屠殺法合格品であること。

（2）臭気：異臭を感じないこと。

（3）色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。

（4）肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。

（5）外観：異常を認めないもの。

（6）容器：衛生的な容器を使用する。

（7）表示：食品衛生法施行規則に定める表示のあるもの。

（8）蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。

（9）切り方は発注変更時別紙にて示す。

(10) 納品の際、過多な肉汁のあるものは不可。また、精肉はチルドの状態で品質検査を受けるものとする。

(11) 必要に応じて納品する肉の産地･等級･日付･社名等の証明書および見本の提出を求められた場合は速やかに提出するものとする。

(12) 牛肉はオーストラリア産でショートグレン以上のもの。

(13) 鶏肉は国産もしくはブラジル産のもの。

(14) 豚肉は国産または、国産規格に準ずるアメリカ産、カナダ産のもの。

＊国産豚規格は肥育豚用に 1.4kg で生まれ、子豚より成豚に至る過程でそれに適した配合飼料で育てられ肉質、重量が標準化し生後７ヶ月月齢で 108kg 程度で出荷されたものをいう。

＊府中基地においては、冷凍された豚肉の納入は不可とする。

2　肉加工品共通規格

（1）ＪＡＳ規格上級以上のもの。

（2）良質で新鮮な原料を衛生的に加工したもの。

（3）消費期限が明記されたもので、製造後１０日以内のもの。

（4）着色および塩分過多のものは不可。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
11001	牛肩ロース	ｋｇ	1　肉質の等級は、脂肪交雑度１～２等級 2　カット等については、その都度示す	
11003	牛ロース肉	ｋｇ	1　リブロースからサーロインにかけての部分 2　肉質の等級は、脂肪交雑度１～２等級 3　部位の端部分のものの混入は不可	
11005	牛サーロイン	ｋｇ	1　肉質の等級は、脂肪交雑度１～２等級 2　部位の端部分を整形したものの混入は　不可 3　背脂肪は10㎜以下で､かためで粘りがあり光沢もかなりあるもの 4　ｵｰｽﾄﾗﾘｱ産の等級はグレン	グレン 穀物飼育日数 １００日

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
11015	牛もも肉	ｋｇ	１　内もも肉 ２　脂肪分２０％以下	
11020	牛ばら肉	ｋｇ	１　ともばら ２　脂肪と赤身肉が層になった三枚肉 ３　脂肪分２５％以下	
11021	牛肩ばら肉	ｋｇ	１　ネック側 ２　脂肪と赤身肉が交互に層をなす三枚肉 ３　脂肪分２５％以下	
11022	牛カルビ	ｋｇ	１　ともばら ２　脂肪分３０％程度	
11025	牛中肉	ｋｇ	１　肩、もも肉で脂肪２０％以下 ２　こま切れ肉の混入は不可 ３　切り方はその都度指定	スライス 2.5cm角 ３cm角
11030	牛挽肉	ｋｇ	１　ネック、そともも一部、すね肉等を２度挽きしたもの ２　脂肪２３％以下	
11035	牛筋肉	ｋｇ	筋、アキレス腱等を含むもの	
11050	サイコロ牛肉	ｋｇ	１　赤身肉と牛脂を加工し、サイコロ状に仕上げたもの ２　冷凍品可	
11055	牛タン	ｋｇ	１　肉質柔らかく上級品 ２　輸入品可	
11120	鶏もも肉	ｋｇ	１　若鶏 ２　肉に厚みがあり、弾力に富んだもの ３　肉と脂肪に透明感のあるもの	
11125	鶏むね肉	ｋｇ	１　若鶏 ２　肉に厚みがあるもの ３　きれいなピンク色のもの	
11130	鶏ささ身	ｋｇ	１　若鶏 ２　透明感のあるピンク色で、筋を除いたもの ３　１本60g程度	
11135	鶏挽肉	ｋｇ	１　若鶏のもも肉を二度挽きしたもの ２　過度の脂肪の混入は不可	
11152	蒸し鶏 （ほぐし身）	箱	１　鶏むね肉の身の部分だけを蒸し、手でほぐしたもの ２　内容量：５００ｇ１０袋入り ３　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
11165	冷凍ガラパック（チキン）	ｋｇ	１　新鮮な鶏骨100%を下処理し、パック詰めし冷凍したもの ２　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
11200	豚肩ロース	ｋｇ	１　淡いやや灰色ががったピンク色で、みずみずしい光沢のあるもの ２　筋間脂肪がおおまかに網状に広がっているもの ３　脂身１０％以下	
11201	豚ロース	ｋｇ	１　切り口は光沢があり、ピンク色のもの ２　肉質は柔らかく、風味のよいもの ３　形の揃っているもの ４　脂身１９％以下	
11205	豚ヒレ肉	ｋｇ	１　柔らかく、きめが細かく味の良好なもの ２　脂肪4.5%程度 ３　国産チルド ４　１本５００ｇ程度	
11215	豚もも肉	ｋｇ	光沢のあるピンク色のもので、赤身肉中心のもの	
11220	豚ばら肉	ｋｇ	１　赤身と脂肪が同じくらいの厚さで美しい層を作っているもの ２　赤身は淡いピンク色で粘りがあるもの ３　脂身１５％程度	
11225	豚中肉	ｋｇ	１　肩、背、もも等の肉 ２　脂肪２０％以下 ３　小間切れ肉の混入は不可 ４　切り方はその都度指定	
11230	豚挽肉	ｋｇ	１　ネック、そともものの一部、すね肉等を２度挽きしたもの ２　赤身肉８０％以上	
11235	豚もつ	ｋｇ	１　内臓３種類程度混合のもので、衛生的に処理したもので、２～３cmカット ２　一度茹で揚げしたもので、異臭等のないもの	
11245	豚スペアリブ	ｋｇ	１　肋骨のついた、豚バラ肉を厚切りしたもの ２　ハーフカット ３　１本１３０～１８０ｇ	
11250	合挽肉	ｋｇ	１　牛挽肉と豚挽肉を６：４の比率で混合したもの ２　脂肪２２％以下	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
11255	焼豚	ｋｇ	1　豚もも肉または、肩ロースを使用し、調味料で味付け加工したもので、無着色のもの 2　端部分の混入は不可 3　大きさおよび切り方はその都度指定	
11260	ﾁｬｰｼｭｰｽﾗｲｽ	袋	1　適度な味付けの焼き豚をｽﾗｲｽしたもの 2　１袋５００ｇ約４５枚入り 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
11270	冷凍ガラパック（ポーク）	ｋｇ	1　新鮮な豚骨と豚脂、調味料を配合しパック詰め冷凍したもの 2　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
11400	合がもロース	ｋｇ	1　冷凍品 2　１枚ずつ成形後、真空パックのもの 3　産地：フランスもしくはタイ産 4　サイズ：Ｌ以上	
11500	ベーコン	ｋｇ	1　豚のバラ肉のベーコン 2　赤肉と脂肪がきれいに重なっているもの 3　赤肉はバラ色で、脂肪は白色のもの 4　肉質のきめも細かく、適度な柔らかさを持っているもの 5　塩味が適度のもの 6　製造後２週間以内のもの	
11501	ショルダーベーコン	ｋｇ	1　豚の肩肉のベーコン 2　脂肪が少ないもの 3　ベーコンの規格に準ずる	
11510	フランクフルト	ｋｇ	1　製造後、１週間以内のもの 2　豚腸を使用したもの、製品の太さが２０ｍｍ以上３６ｍｍ未満のもの 3　１本８０ｇ程度、長さ１２㎝程度	
11520	ウィンナー	ｋｇ	1　製造後、１週間以内のもの 2　シャウエッセン１本１５ｇ程度 3　ＪＡＳ規格上級以上のもの	
11521	あらびきウィンナー	ｋｇ	1　オールポーク 2　ＪＡＳ規格上級以上のもの 3　製造後、１週間以内	
11522	ﾎﾟｰｸｳｨﾝﾅｰ（ロング）	ｋｇ	1　オールポーク 2　ＪＡＳ規格上級以上のもの 3　製造後、１週間以内 4　１本４０ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
11530	ロースハム	ｋｇ	共通規格 １　ＪＡＳ規格上級以上のもの ２　製造後、２週間以内 ３　品質保持期限または消費期限の明記されているもの ４　塩分の強くないもの	
11531	ボンレスハム			
11532	ショルダーハム			
11535	ハムステーキ ハーフ	箱	１　冷凍品　半円形 ２　鶏肉と豚肉の主原料にしっとり感があり風味のよいもの ３　品質保持期限または消費期限の明記されているもの ４　サイズ：厚さ８ｍｍ半径７５ｍｍ ５　内容量：１ｋｇ（５０個入り×１２袋） ６　銘柄：アスクフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
11550	ソフトサラミ	ｋｇ	１　製造後２週間以内 ２　品質保持期限または消費期限の明記されているもの ３　塩分の強くないもの ４　着色過度のものは不可	

第１２章　卵　　類

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
12001	鶏卵	ｋｇ	1　農林省規格「Ｌ」 2　比重1.027の塩水（水１ﾘｯﾄﾙ：塩60g）の中で、横に沈むもの 3　新鮮で卵殻に光沢がなく、ザラザラして砂、土等で汚れていない粒ぞろいのもの 4　割卵したときの卵黄の盛り上がりのよいもの 5　波卵、奇形卵等のないもの 6　賞味期限明記のこと 7　納入する容器及びトレーはプラスチック製のものとする	容器･トレー返却
12015	水煮卵	箱	1　サイズ「M」１個５０ｇ程度 2　１ケース１００個入り 3　銘柄：あが野または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12025	茶碗蒸し（大）	個	1　真空パック 2　１個１５０ｇ程度 3　銘柄：マルツネまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12030	うずら卵	箱	1　新鮮で、洗浄、殺菌済みのもの 2　１個８～１２ｇ程度 3　日付入りのもの　１０個入り	
12035	うずら卵水煮缶（２号缶）	缶	1　ＪＡＳ規格品 2　１缶に５５～６５個程度 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12050	厚焼卵	ｋｇ	1　冷凍食品 2　１袋５００ｇ程度 3　製造後１ヶ月以内のもの	
12061	手焼き錦糸卵	ｋｇ	1　冷凍食品 2　手焼きのもの 3　製造後、１ヶ月以内のもの 4　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12070	錦玉子	本	1　１本１００ｇ程度 2　銘柄：ＧＦＣまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12180	卵豆腐	ｋｇ	1　１個１００ｇ程度 2　銘柄：紀文または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
12090	ｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ	ｋｇ	１　冷凍品ホテルスクランブルエッグ ２　なめらかで口溶けのよいもの ３　鶏卵５０％以上の使用のもの ４　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12100	ｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ とろっと	ｋｇ	１　とろっとたまご ２　冷凍品で加熱しても固まらないタイプ ３　５００ｇ入り、種類はその都度指定 ４　銘柄：スノーマンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	洋風 和風 プレーン
12130	オムレツ	箱	１　冷凍食品　ふっくらプレーンオムレツ ２　１個５０ｇ２５個入り×４袋 ３　銘柄：すぐるまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　製造後、１ヶ月以内のもの	
12131	チーズオムレツ	箱	１　冷凍食品　レアタイプ ２　１個６０ｇ５０個入り ３　銘柄：スノーマンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　製造後、１ヶ月以内のもの	
12132	ミート オムレツ	箱	１　冷凍食品 ２　具材に玉葱、人参、鶏肉を使用したもの ３　１個５０ｇ１００個入り ４　銘柄：スノーマンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12135	しらすオムレツ	箱	１　冷凍食品 ２　１個５０ｇ１００個入り ３　銘柄：すぐるまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　製造後、１ヶ月以内のもの	
12140	手巻き風ウィンナー玉子焼	箱	１　冷凍食品 ２　１個５０ｇ１０個入り×１０袋 ３　銘柄：すぐるまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　製造後、１ヶ月以内のもの	
12141	手巻ベーコン玉子焼	箱	１　冷凍食品 ２　１個６０ｇ１０個入り×１０袋 ３　銘柄：すぐるまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　製造後、１ヶ月以内のもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
12150	まるオムレツ	箱	1　冷凍品５０ｇ６０個入り 2　目玉焼き風で黄身が半熟状になっているもの 3　銘柄：スノーマンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
12155	プレーン オムレツ	箱	1　冷凍品　中心部が半熟状のもの 2　１個６０ｇ５０個入り×２合わせ 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
12170	Ｃａ入り オムレツ	箱	1　冷凍品 2　１個６０ｇ１００個 3　種類はその都度指定 4　銘柄：スノーマンまたは同等品以上の　もの(他社の製品を含む)	ほうれん草 トマトミート プレーン
12175	スペイン風オムレツ	袋	1　冷凍品 2　１枚６００g１０カット 3　じゃが芋、玉ねぎ、鶏肉、ほうれん草を使用した具だくさんのもの 4　銘柄:すぐるまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
12200	プリン	包	1　卵と牛乳で作った口当たりのなめらかなもの 2　プリン層とカラメル層がきちんと分かれているもの 3　内容量：７０ｇ程度３個入り 4　製造後１週間以内のもの	
12201	ｶｽﾀｰﾄﾞプリン	包	1　卵と牛乳をたっぷり使った濃厚なもの 2　内容量７０ｇ程度４個入り	
12202	焼きプリン （大）	個	1　プリンの表面を軽く焼いたもの 2　内容量：１４０ｇ程度 3　製造後１週間以内のもの	
12205	パンナコッタ	個	1　内容量：８５ｇソース５ｇ 2　銘柄:メグミルクまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	

第１３章　乳　　類

共通規格

１（旧）厚生省令第５２号（昭 26.12.27）「乳および乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品であること。

２　賞味期限が明記されており新しいもの。

３　一部のものを除き保冷状態で納入する。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
13001	牛乳（大）	本	１　種類別：牛乳　　成分無調整 ２　成分：乳脂肪分3.5%以上 無脂乳固形分8.3%以上 ３　製造後、３日以内のもの	
13010	牛乳（低脂肪）	本	１　種類別：加工乳 ２　成分：乳脂肪分1.0% 無脂乳固形分10.0% ３　製造後、３日以内のもの	
13015	牛乳大（骨太）	本	１　種類別：乳飲料　保健機能食品 ２　成分：乳脂肪分1.5%程度 無脂乳固形分9.5%程度 ３　製造後、３日以内のもの ４　カルシウム・ビタミンD配合	
13020	牛乳（小）	個	１　種類別：牛乳　　成分無調整 ２　成分：乳脂肪分3.5%以上 無脂乳固形分8.3%以上 ３　製造後、３日以内のもの ４　内容量：200ml	ストロー付き
13025	牛乳（小）ＬＬ	個	１　種類別：牛乳　　成分無調整 ２　成分：乳脂肪分3.7%以上 無脂乳固形分8.4%以上 ３　６０日間保存可能のもの ４　内容量：250ml	ストロー付き
13030	牛乳（小）ビン	本	１　規格は１３０２０に準ずる ２　ビンは返却 ３　製造後、３日以内のもの ４　内容量：180ml	
13040	コーヒー牛乳（大）	本	１　種類別：乳飲料 ２　成分：乳脂肪分0.8%程度 無脂乳固形分4.0%程度 ３　製造後、３日以内のもの ４　内容量：1000ml	
13045	コーヒー牛乳（小）	個	１　種類別：乳飲料 ２　成分：乳脂肪分0.8%程度 無脂乳固形分4.0%程度 ３　製造後、３日以内の ４　内容量：200ml	ストロー付き

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
13046	コーヒー牛乳 （小）ビン	本	1　規格１３０４５に準ずる 2　ビンは返却 3　製造後、３日以内のもの 4　内容量：180ml	
13047	いちご牛乳 ビン	本	1　種類別：乳飲料 2　成分：乳脂肪分0.8%程度 無脂乳固形分4.0%程度 3　製造後、３日以内のもの 4　内容量：180ml	
13060	フルーツ牛乳 ビン	本	1　規格は１３０５５に準ずる 2　ビンは 返却 3　製造後、３日以内のもの 4　内容量：180ml	
13070	カフェオレ	本	1　すっきりした味わいのコーヒー飲料 2　内容量：1000ml 3　銘柄：森永または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
13085	生クリーム （A）	個	1　成分：無脂乳固形分4%程度 植物性脂肪分40%程度 2　製造後、５日以内のもの 3　メグミルクまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む) 4　内容量：1000ml	
13090	コーヒーミルク	袋	1　ＬＬ保存のもので１個5ml程度 2　乳脂肪分６％程度 3　常温保存のもの 4　製造後、１ヶ月以内のもの 5　１袋４０個程度	
13200	ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ （大）	個	1　種類別：発酵乳 2　成分：無脂乳固形分８％以上 乳脂肪分３％以上 3　製造後、３日以内のもの 4　銘柄：明治ブルガリアヨーグルトまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む) 5　内容量：400g程度	
13201	ﾌﾟﾚｰﾝﾖｰｸﾞﾙﾄ １リットル	本	1　種類別：発酵乳 2　成分：無脂乳固形分８％以上 乳脂肪分３％以上 3　製造後、３日以内のもの 4　銘柄：愛知ヨークまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
13205	ヨーグルト	包	1　種類別：発酵乳 2　成分：無脂乳固形分8.0%程度 乳脂肪分2.0%程度 3　製造後、３日以内のもの 4　内容量：７０ｇ程度 5　銘柄：メグミルク牧場の朝のヨーグルトまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	スプーン付き 生乳仕立て いちご ぶどう
13215	ｱﾛｴﾖｰｸﾞﾙﾄ	包	1　種類別：発酵乳でカットしたアロエの身が入っているもの 2　成分：ヨーグルトに準ずる 3　内容量：８０ｇ２個入り 4　銘柄:森永または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	ｽﾌﾟｰﾝ付き
13220	フルーツ ヨーグルト	包	1　種類別：発酵乳 2　成分：ヨーグルトに準ずる 3　内容量：７０ｇ程度４個入り 4　銘柄：メグミルク、森永または同等品以上のもの(他社の製品を含む) 5　製造後、３日以内のもの	スプーン付き ミックス
13221	ヨーグルト ビフィズス	包	1　種類別：発酵乳 2　成分：ビフィズス菌ＰＳ株をカプセルに入れたもの 3　内容量：７０ｇ程度３個入り 4　銘柄：メグミルク、森永または同等品以上のもの(他社の製品を含む) 5　製造後、３日以内のもの	
13222	ヨーグルト ナタデココ	包	1　種類別：発酵乳 2　成分：ヨーグルトに準ずる 3　内容量：７５ｇ程度４個入り 4　銘柄:森永または同等品以上のもの(他社の製品を含む) 5　製造後、３日以内のもの	
13223	ヨーグルト Ｃａ Ｆｅ	箱	1　発酵乳 2　カルシウム･鉄分等を添加したもの 3　内容量：８０ｇ４０個入り 4　銘柄:愛知ヨークまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む) 5　納入の際種類は都度示す	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
13230	ドリンク ヨーグルト	個	1　種類別：発酵乳 2　成分：無脂乳固形分8.0%程度 乳脂肪分1.0%程度 3　内容量：１００ｇ 4　製造後、３日以内のもの 5　銘柄：メグミルク、森永または同等品上のもの（他社の製品を含む）	ガセリ菌 ビフィズス菌
13231	ﾄﾞﾘﾝｸﾖｰｸﾞﾙﾄ （大）	本	1　ドリンクヨーグルトに準ずる 2　内容量：１０００ml 3　製造後、３日以内のもの	
13300	カットチーズ	ｋｇ	1　種類別：プロセスチーズ 2　さいの目に切ったもので、衛生的に処理されたもの 3　内容量：１ｋｇ入り 4　製造後、１ヶ月以内 5　銘柄：雪印または同等品	
13315	スライスチーズ	個	1　種類別：プロセスチーズ 2　形状：１０枚入りで一枚包装になっているもの 4　製造後、１ヶ月以内のもの	
13335	溶けるチーズ	ｋｇ	1　種類別：ナチュラルチーズ 2　内容量：１ｋｇ入り 3　スノーシュレッド 4　銘柄：雪印または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
13345	粉チーズ	本	1　種類別：ナチュラルチーズ 2　パルメザンチーズ 3　内容量：８０ｇ程度 4　銘柄：クラフトまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 5　製造後、１ヶ月以内	
13350	粉チーズ（大）	ｋｇ	1　粉チーズに準ずる 2　内容量：５００ｇ入り 3　銘柄：雪印または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　製造後、１ヶ月以内	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
13400	ソフール	個	1　種類別：発酵乳 2　成分：無脂乳固形分9.1% 　　乳脂肪分1.8% 3　内容量：100ml程度 4　銘柄：ヤクルトまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む) 5　納入の種類は２種類その都度示す	プレーン ストロベリー LT
13410	ジョア	個	1　乳酸菌飲料 2　内容量：125ml 3　銘柄：ヤクルトまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む) 4　納入の種類は４種類 5　ストロー付き 6　製造後、３日以内	プレーン ストロベリー ブルーベリー マスカット
13415	乳酸菌飲料Ａ	本	1　ミルクカルシウム入りのもの 2　内容量：９００ｍｌ入り　マミー 3　銘柄：森永または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	

第１４章　野　菜　類

１　野菜類共通規格

（１）市場規格「Ｂ」以上

（２）鮮度良好で、大きさ重量がそろっているもの。

（３）病虫害、外傷なく土砂、異質物、夾雑物の付着、または混入がないもの。

（４）とう立ち、枯れ葉、「す」入り、ひび割れ等のないもの。

（５）検収時、縄、ひも、容器等の重量を除く。

（６）日本農林規格（JAS）に適合したもの。

２　冷凍野菜類共通規格

（１）日本農林規格（JAS）、日本冷凍食品協会「冷凍食品検査規定」に適合するもの。

（２）食品衛生法および日本冷凍協会で定める冷凍食品の衛生についての指導基準に適合するもの。

（３）気密性の高い包装材料を使用し、規格包装されたもので、「認定証」のマークが付いた製品であること。

（４）製品は納品指定の１ヶ月以内に製造されたもの。

（５）冷凍食品自主的取り扱い基準に従った取り扱いを受けた製品であること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14010	アスパラガス	ｋｇ	１　市販Mサイズ ２　根元の切り口がみずみずしく緑色がさえているもの	
14012	（冷）ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ ｶｯﾄ	ｋｇ	１　市販Mサイズ　５００ｇ入り ２　長さ４cm、太さ１０mm程度 ３　冷凍品	
14024	(冷) いんげん斜めカット	ｋｇ	１　冷凍品 ２　５００ｇ入り ３　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14030	きぬさや	ｋｇ	１　新鮮でサイズのそろっているもの ２　市販Mサイズ	
14031	さやえんどう	ｋｇ	１　冷凍品 ２　５００ｇ入り	
14032	きぬさや斜めﾊｰﾌ	ｋｇ	１　冷凍品 ２　一枚を斜めカットしたもの ３　銘柄：イズックスまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14033	きぬさやｽﾗｲｽ	ｋｇ	１　冷凍品 ２　２ｍｍ程度にスライスしたもの ３　銘柄：イズックスまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14034	ｽｲｰﾄえんどう	ｋｇ	１　冷凍品 ２　銘柄：マルハまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14040	オクラ	ｋｇ	1　特有の香りで大きさの揃っているもの 2　鮮やかな緑色で変色のないもの	
14041	（冷）きざみ オクラ	ｋｇ	1　小口切りにしバラ凍結したもの 2　銘柄：ニチレイまたは同等以上のもの(他社の製品を含む)	５００ｇ入り
14045	かぼちゃ	ｋｇ	1　新鮮で皮が硬くて、爪を立てても簡単に傷がつきにくく、ずっしりと重いもの 2　完熟し、甘味、風味供に良好なもの 3　西洋かぼちゃ	
14046	（冷）かぼちゃ	ｋｇ	1　冷凍品 2　栗かぼちゃ 3　５００ｇで１５個程度入っているもの	
14047	ｽﾗｲｽかぼちゃ	ｋｇ	1　規格はかぼちゃに準ずる 2　納入当日にスライスして真空パック詰めしたもので重量はその都度指定	
14048	かぼちゃﾍﾟｰｽﾄ	ｋｇ	1　厳選した原料を、風味をそこなわず均質なペースト状に裏ごししたもの 2　かぼちゃ１００％のもの 3　１ｋｇ入り 4　冷凍品	
14050	小松菜	ｋｇ	根部を除き、水洗い後良く水切りしたもの	
14051	（冷）小松菜	ｋｇ	1　冷凍品 2　ＩＱＦカットしたもの 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む)	
14055	青じそ	ｋｇ	1　新鮮で色鮮やかなもの 2　褐変しているものは不可 3　特有の風味を有する柔らかいもの 4　大きさの均一なもの	
14060	春菊	ｋｇ	1　特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく伸びすぎていないもの 2　根部を除いたもの	
14065	せり	ｋｇ	1　新鮮で色鮮やかで茎が生き生きしているもの 2　根部を除いたもの	
14070	サラダ菜	ｋｇ	共通規格 1　葉は新鮮で淡緑色で、柔らかく虫食い等のないもの 2　腐敗したものは除く 3　茎の切り口が緑色で新鮮なもので褐変したものは不可	
14071	サニーレタス	ｋｇ		
14072	エンダイブ	ｋｇ		
14073	ロメインサラダ	ｋｇ		
14074	リーフレタス	ｋｇ		
14075	サンチュ	ｋｇ		
14076	グリーンカール	ｋｇ		

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14077	ベビーリーフ	ｋｇ	１　発芽後３～４週間ほど収穫した若い新鮮な葉 ２　雑草等の混入がないもの ３　３～４種類の混合	
14080	トマト	ｋｇ	１　へたが緑色で、大きさの割に重みがあるもの ２　成熟度８０％程度で、破損のないもの ３　１個２００～２５０ｇ程度 ４　品種：桃太郎	
14085	プチトマト	ｋｇ	１　変形品、破損品は不可 ２　１個１５ｇ程度 ３　大きさの揃っているもの	
14090	菜の花	ｋｇ	独特の香りがあり、食用に花の咲いていない葉先のみを摘んだもの	
14091	(冷)菜の花	箱	１　濃い緑色の菜の花をシャキシャキした食感に仕上がるよう茹であげたもの ２　内容量：１袋３００ｇ２０袋入り ３　銘柄：日本食研または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14095	にら	ｋｇ	みずみずしい葉で、淡緑色を呈し、葉質の柔軟なもの	
14100	人参	ｋｇ	１　短根 ２　赤橙色の鮮やかなもので、切ってみて芯まで赤く、みずみずしいもの ３　市場規格「L」１５０ｇ程度	
14101	千切り人参	ｋｇ	１　人参の皮を剥いて、縦割り千切りしたもの（長さ５～６㎝) ２　他は人参の規格に準ずる	
14104	人参ペースト	ｋｇ	１　厳選した原料を、風味をそこなわず均質なペースト状に裏ごししたもの ２　人参１００％のもの ３　冷凍品 ４　１ｋｇ入り	
14110	クレソン	ｋｇ	１　香りが強く、茎の太いもの ２　葉が大きくて、葉間のつまったもの ３　柔らかいもの	
14115	パセリ	ｋｇ	新鮮で鮮やかな緑色を呈し、汚れがなく、葉先が良く縮れたもの	
14120	バジル	ｋｇ	独特の香りを持ち、葉が柔らかく新鮮なもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14130	ピーマン	ｋｇ	1　鮮やかな緑色でつやがあり、皮に張りがあるもの 2　へたが新鮮で傷のないもの	
14131	赤ピーマン	ｋｇ	1　鮮やかな赤色でつやがあり、皮に張りがあるもの 2　へたが新鮮で傷のないもの	パプリカ
14135	ししとう	ｋｇ	1　緑色鮮やかで、大きさの揃っているもの 2　１本８ｇ以上	
14140	ブロッコリー	ｋｇ	1　濃緑色が鮮やかで、花蕾に褐色のしみがないしまったもの 2　サイズ「M」以上	
14141	（冷）ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ	ｋｇ	1　冷凍品 2　小分けしてあるもの 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	3cm～4cm
14145	ほうれん草	ｋｇ	1　葉は濃緑色で、草丈20～25cmの柔らかいもの 2　根部は除く	
14146	（冷）ほうれん草	ｋｇ	1　冷凍品　ＩＱＦ 2　５ｃｍカット済みで、根の混入がないもの 3　産地：インドネシア･ベトナム	
14150	みつば	ｋｇ	1　切り三つ葉および青三つ葉（糸みつば） 2　茎が柔らかく、傷みのないもの	
14155	つまみ菜	ｋｇ	1　大根の若葉 2　新鮮で、雑草が混入していないもの	
14156	（冷）大根の葉	ｋｇ	1　冷凍品 2　葉採り専用の品種を使用し、カットしてＩＱＦ凍結したもの 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14160	七草セット	ｋｇ	1　春の七草のミニセット 2　枯れ葉、腐れ等の混入してないもの	
14170	チンゲン菜	ｋｇ	1　葉につやがあり、緑色で柔らかくみずみずしいもの 2　成長不足のものは不可	
14175	水菜	ｋｇ	茎は白くみずみずしく葉は緑色がさえているもの	
14180	万能ねぎ	ｋｇ	軟白部は、弾力があり堅く締まっているもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14185	わけぎ	ｋｇ	1　みずみずしく、柔らかいもの 2　根部は除く	
14190	（冷）グリル 野菜ミックス	箱	1　ズッキーニ・赤ピーマン・黄ピーマン・なすをカットしグリルして冷凍したもの 2　銘柄：ノースイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６００ｇ入り
14195	(冷)彩野菜ミックス	箱	1　4種野菜ダイスカットしたもの 2　内容量：500g袋入り×10袋入り 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14197	(冷)イタリアン野菜ミックス ごろごろ	箱	1　ズッキーニ・黄ズッキーニ・赤ピーマンをざくっとごろごろにカットしノンオイルでグリルしたもの 2　内容量：1ｋg10袋入り 3　銘柄：カゴメ野菜生活または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14300	野菜ジュース （オレンジ）	本	1　２１種類の野菜と３種類のフルーツをバランスよくミックスした天然素材100% で甘さをおさえ、スッキリした味わいのもの 2　内容量：１０００ｍｌ 3　銘柄：カゴメ野菜生活または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14301	野菜ジュース （黄）	本	1　黄人参など１９種類の野菜と７種類の果実ををバランスよくブレンドしたもの 2　内容量：１０００ｍｌ 3　銘柄：カゴメ野菜生活または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14302	野菜ジュース （紫）	本	1　紫人参など１８種類の野菜と９種類の果実ををバランスよくブレンドし、ぶどう風味に仕上げているもの 2　内容量：１０００ｍｌ 3　銘柄：カゴメ野菜生活または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14303	野菜ジュース (小)	箱	1　規格表14300・14301・14302に準ずる 2　内容量：200ml24個入り 3　3種類を混合して納入の事	
14500	うど	ｋｇ	1　みずみずしく張りがあり、白くて茎の太い、香りが強いもの 2　元の方が緑がかっているものは不可 3　赤色斑点等、変色したものは不可 4　市場規格「Ｌ」	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14505	青豆	ｋｇ	1　新鮮で病害虫がなく粒揃いのもの 2　納入当日にさやからはずしたもの	
14506	グリンピース	ｋｇ	1　冷凍品 2　１ｋｇ入り	
14510	かぶ	ｋｇ	1　直径６cm程度のもの 2　皮は白く美しいもの 3　葉は茎を３cm程度残し切り取ったもの 4　品種：Ｆ１種「白鷹」	
14515	カリフラワー	ｋｇ	1　開花していない、かたまりのよく引き締まったもの 2　表面が生き生きとしたクリーム色のもの 3　市場規格「Ｌ」以上	
14516	（冷）ｶﾘﾌﾗﾜｰ	ｋｇ	1　冷凍品 2　５００ｇで小分けしたもの 3　１袋３５個程度入り	
14525	キャベツ	ｋｇ	1　持ってみてずっしりと重く、葉がきれいに巻いてあるもの 2　市場規格「M」以上 1.1kg以上 3　新キャベツの場合は700g以上	
14526	紫キャベツ	ｋｇ	1　結球は角ばらず豊円で、よくしまっているもの 2　葉肉があまり厚くなく、葉脈もあまり大きく発達していないもの	
14527	（冷）芽ｷｬﾍﾞﾂ	ｋｇ	1　冷凍品 2　粒がそろっているもの	
14530	胡瓜	ｋｇ	1　新鮮で肌が張り、中部があまりくびれず太さも均一のもの 2　品種固有の色沢を現し、身の熟していないもので、曲がりは1.5cm以内 3　市場規格 （1）品質区分「A」 （2）サイズ「M」100g程度	
14535	ごぼう	ｋｇ	1　根身の老化・肌荒れがなく、肉質の柔らかいもの 2　皮を洗ったもの 3　市場規格「Ｌ」（長さ50cm以上）	
14536	千切りごぼう	ｋｇ	ごぼうの皮を除き、十分あく抜きした後、縦割り千切りにし、白くさらし、水切りしたもの（長さ５～６cm）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14537	（冷）ささがきごぼう	ｋｇ	１　冷凍品 ２　規格１４５３５に準じたもので、ささがきにしたもの	
14540	セロリ	ｋｇ	１　１株の重量は1.7kg以上 ２　葉柄はすじ張らず、す入りや空洞がなく、肉厚で第１関節が20cm以上のもの ３　葉は鮮明な緑色のもの	
14545	ぜんまい水煮	ｋｇ	１　適当にカットして水煮にしたもの ２　１袋正味２００ｇ程度	
14550	大根	ｋｇ	１　岐根、裂根、曲がりがなく、ひげ根除いたもので、皮に傷のないもの ２　肌は固く張って、色白のもの ３　肉質は多汁緻密であるもの ４　葉が１０cm以下ついているもの ５　市場規格「Ｌ」以上	
14551	切干大根	ｋｇ	１　よく乾燥したもの ２　特有の香味を有し、異臭のないもの	
14552	貝割れ大根	ｋｇ	１　衛生管理が行き届き、細菌検査済みの表示が明記されていること ２　葉茎柔軟で、伸びすぎていなく、みずみずしさを呈しているもの	
14555	竹の子	ｋｇ	１　新鮮で関節が短く根部を除いたもの ２　納入当日に茹でて皮をむいたもの ３　孟宗竹	
14556	筍水煮缶	缶	１　冬筍または春筍（麻竹は不可） ２　サイズ：冬筍はＳ、春筍はM ３　固形量：1800g程度	
14557	千切り筍水煮缶	缶	１　麻竹を千切りにしたもの ２　１号缶	
14560	玉葱	ｋｇ	１　肉質はかたく締まっているもの ２　形は平らなものよりも球状のもの ３　発芽していないもの ４　市場規格「Ｌ」（300g程度）	
14561	玉葱（皮むき）	ｋｇ	玉葱の規格に準ずるもので玉葱の皮を剥いたもの	
14563	レッドオニオン	ｋｇ	１　玉葱の規格に準ずる ２　甘味が強く、辛味や刺激臭の弱いもの	
14565	冬瓜	ｋｇ	１　形が整っていて、表面に傷がないもの ２　１個４kg以上	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14570	とうもろこし	ｋｇ	1　品種：未来 2　新鮮で病害虫がなく、実入り８分以上 3　収穫後、３日以内のもの 4　納入当日に皮を剥いて、１本３００ｇ以上	
14572	コーン(缶)	缶	1　アメリカンスイートコーンスーパー 2　１号缶固形量１８２０ｇ程度 3　アメリカで栽培されたスーパースイート種をバキュームパックしたもの 4　銘柄：はごろもフーズまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14573	半割ｶｯﾄｺｰﾝ	袋	1　冷凍食品 2　１個２５ｇ程度にカットしたもの 3　１袋５００ｇ２０個入り 4　銘柄：東亜商事または同等品または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14574	ヤングコーン	缶	1　とうもろこしの幼果で、水煮缶 2　３号缶（内容量２７０g程度） 　２５本～３０本入り 3　銘柄：はごろもフーズまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14575	ｺｰﾝｸﾘｰﾑ缶	缶	1　スーパースイートコーンを使用したものでクリーム状に仕上げたもの 2　１号缶固形量２９２０ｇ程度 3　銘柄：はごろもフーズまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14580	ズッキーニ	ｋｇ	1　新鮮で濃い緑色でつやがあるもの 2　形が整い重みもあるもの 3　市場規格「Ｌ」	
14581	（冷）ｽﾞｯｷｰﾆ	ｋｇ	1　ズッキーニをカットして冷凍したもの 2　カットの形状はその都度指定	さいの目 コインカット
14585	長葱	ｋｇ	1　根深ねぎ 2　白色部分がまっすぐしていて、出来るだけ長く、かたく巻いているもの 3　軟白部は長さ25cm以上のもの 4　青菜は軟白部の長さの1/3以下とし、茎の太さ1.5cm以上とする	
14590	にがうり	ｋｇ	1　淡緑色の新鮮なもの 2　市場規格「Ｌ」	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14595	茄子	ｋｇ	1　紫黒色でつやがあり、皮に張りがあるもの 2　へたが新鮮で、傷のないもの 3　品種：千両なす	
14596	長なす	ｋｇ	1　茄子の規格に準ずる 2　長さ17cm程度のもの	
14597	（冷）焼なす	袋	1　茄子を焼いてへたの部分のみ残して皮を剥き冷凍したもの 2　１袋５本入り　１本４０ｇ程度 3　銘柄：東映フーズまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
14600	白菜	ｋｇ	1　色白で葉の巻きがしっかりとし、きれいに縮れ、太く、重く、丸みのあるもの 2　結球タイプで、葉の先端がしっかりと重なった抱被型 3　市場規格「M」以上（1.5kg以上）	
14605	ふき	ｋｇ	1　新鮮で特有の香りを有し、肉質柔らかく色沢のよいもの 2　根部は太くしっかりしているもの	
14610	もやし	ｋｇ	1　グリーンマッペまたはブラックマッペを原料とし、発芽７日以内、長さ5cm以下のもの 2　夾雑物の混入、変色のないもの	
14611	子大豆もやし	ｋｇ	1　大豆を発芽させたもの 2　歯ざわりがしゃきしゃきし、豆の部分は独特のうま味があるもの	
14615	レタス	ｋｇ	1　むき玉 2　さわると弾力を感じる程度の硬さを持ち、みずみずしいもの 3　市場規格「L」以上のもの （400g以上）	
14620	れんこん	ｋｇ	1　関節が無傷で完全であり、ふくれ上がって重いもの 2　肌の色が白く、肉質は柔らかで，孔が小さく泥等で汚れていないもの 3　市場規格「M」１節１８０ｇ以上	
14625	ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ	ｋｇ	1　冷凍食品 2　人参・コーン・グリンピースの混合品	
14640	トレビス	ｋｇ	1　新鮮でみずみずしく、結球しているもの 2　市場規格「L」	
14645	黄ピーマン	ｋｇ	1　大果種 2　甘味が強く、新鮮なもの	パプリカ
14646	橙ピーマン	ｋｇ	黄ピーマンに準ずる	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14650	みょうが	ｋｇ	1　花みょうが 2　つつみが短く開いていないもの 3　花弁がつつみより短いもの	
14655	にんにく	ｋｇ	1　先端部から、芽が出でないもの 2　球が堅く締まり、りん片と茎が密着しているもの 3　大粒の６片種で国産のもの	
14659	みじん切り にんにく	ｋｇ	1　生にんにくをみじん切りにしたもの 2　銘柄：テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　１ｋｇ入り	
14660	おろしにんにく	ｋｇ	1　生にんにくをすりおろしたもの 2　銘柄：テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　１ｋｇ入り	
14661	おろし 生にんにく	本	1　生にんにくをすりおろしチューブ容器に詰めた込んだもの 2　内容量：２９０ｇ無着色 3　銘柄：Ｓ＆Ｂ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
14662	ﾌﾗｲﾄﾞｶﾞｰﾘｯｸ	袋	1　にんにくスライスを揚げたもの 2　銘柄：キューピーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：２５ｇ入り	
14663	ﾛｰｽﾄｶﾞｰﾘｯｸ	袋	1　にんにくスライスを焼いたもの 2　銘柄：テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：２００ｇ入り	
14670	生姜	ｋｇ	1　国産の根生姜 2　淡黄褐色鮮やかで、肉付きが良く太っていて、すじ張っていないもの。 3　発芽または皮にしわがないもの 4　１片７０ｇ以上	
14671	おろし 生しょうが	本	1　なま生姜をすりおろしたもの 2　銘柄：Ｓ＆Ｂ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：２７０ｇ程度	
14672	みじん切り生姜	個	1　なま生姜をみじん切りにしたもの 2　銘柄：テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　９５０ｇ	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14673	おろし生姜	ｋｇ	1　なま生姜をすりおろしたもの 2　銘柄：テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　１ｋｇ入り	
14680	わらび水煮	ｋｇ	1　わらびを水煮にしたもの 2　着色料の使用したものは不可 3　銘柄：マニハまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１５章　果 実 類

１　果実類共通規格

（１）等級は市場規格の「秀」であること。

（２）適度に熟し、品種特有の芳香、形状、色、光沢を有し、粒が一様に揃っているもの。

（３）未熟、過熟、傷、病虫害、腐れ、荷傷等がないもの。

（４）外装に、品名、内容量、個数、規格、産地等を表示したもの。

（５）日本農林規格に適合したもの。

２　果物類の糖度規格

種　　類	糖　　度（単位：度）
柑橘類	１０～１４
いちご	８～１０
柿	１６～１８
さくらんぼ	２０
すいか	１１
梨	１２
パイナップル	１５～２０
バナナ	１５～１８
ぶどう類	１７
メロン類	１４～１８
桃	１３
りんご	１３～１７

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15001	伊予柑	ｋｇ	１　果汁が多くて甘く、果肉はオレンジの濃いもので新鮮なもの ２　１個２００～２５０ｇ	
15005	みかん	ｋｇ	１　品種：温州みかん ２　果汁が多くて甘く、果肉はオレンジの濃いもので新鮮なもの ３　１個１００ｇ以上のもの　市販M	
15006	みかん缶	缶	１　全果粒 ２　サイズ：M ３　固形量1.7kg以上　１号缶	
15007	（冷）みかん	個	１　規格はみかんに準ずる ２　丸ごと急速冷凍したもの ３　１個１００ｇ程度	
15010	オレンジ	ｋｇ	１　品種：ネーブルまたはバレンシア ２　果汁が多くて甘く、果肉はオレンジの濃いもので新鮮なもの ３　１個２２０ｇ程度	
15015	グレープフルーツ	ｋｇ	１　アメリカ、南アフリカ、イスラエル産等 ２　品種：ホワイト・ピンク種 ３　１個４００ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15020	スィーティ	ｋｇ	１　輸入品　イスラエル産、ｶﾘﾌｫﾙﾆｱ産 ２　１個４００ｇ程度	
15025	デコポン	ｋｇ	１　国産 ２　１個２００ｇ程度 ３　市販Ｌサイズ	
15030	八朔	ｋｇ	１　果汁が多く、サクサクした歯ごたえとさわやかな味のもの ２　１個３５０ｇ程度	
15035	レモン	ｋｇ	１　輸入品もしくは国産 ２　香りが高く、皮の薄いもので新鮮なもの ３　１個１３０ｇ程度	
15036	レモン果汁	本	１　濃縮還元したレモン果汁１００％ ２　銘柄：サンキストまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む) ３　内容量：その都度指定	500ml 1000ml
15050	ゆず	ｋｇ	１　黄ゆず ２　１個８０ｇ程度	
15060	甘夏みかん缶	缶	１　ホールシロップ漬け ２　固形量1550g ３　銘柄：ストー缶詰ＫＫまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15501	アボカド	ｋｇ	1　輸入品 2　品種：ハス種 3　市場規格「M」サイズ	
15505	いちご	ｋｇ	1　中粒品種の赤いちご　１粒１５ｇ以上 2　採取日より２日以内のもの 3　種類：とちおとめ、ゆめのか、さちのか、紅ほっぺ、あまおう等	
15510	いちじく	ｋｇ	1　よく熟したもの 2　市場規格「M」	
15515	さくらんぼ	ｋｇ	1　国産 2　甘酸味が適当であるもの 3　光沢があり、枝の新しいもの 4　１個１０ｇ以上 5　種類：佐藤錦等	
15516	ｱﾒﾘｶﾝチェリー	ｋｇ	1　甘酸味が適当であるもの 2　光沢があり、枝の新しいもの 3　１個１０ｇ以上	
15517	チェリー缶	缶	1　４号缶　M：４７～６８個 2　枝付き 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15520	柿	ｋｇ	1　渋みのない甘柿 2　品種：平核無柿（ひらたねなし） 3　１個２００ｇ程度	
15525	キウイフルーツ	ｋｇ	1　品種：ヘイワード種 2　国産もしくは輸入品 3　未熟、過熟は不可 4　１個１００ｇ程度	
15526	キウイフルーツ 1/2	箱	1　規格１５５２５に準ずる 2　衛生管理された工場で横1/2にカットし個包装したもの 3　1箱４０個入り 4　銘柄：フルーツライフまたは同等品以上のもの（他社製品を含む）	
15530	西瓜	ｋｇ	1　品種：縞王、天竜２号、都３号等 2　１個７ｋｇ程度	
15535	プラム	ｋｇ	1　市場規格「L」１個１００ｇ程度 2　品種：太陽 3　甘味があり、多汁のもの	
15540	ソルダム	ｋｇ	1　果皮は赤緑色で粉がふき、果肉は鮮紅色でほどよい酸味があり多汁のもの 2　市場規格「L」	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15545	梨	ｋｇ	1　皮は張りがあり、果肉はみずみずしく甘く、歯ざわりのよいもの 2　品種：新水、幸水、豊水、南水等 3　１個３００ｇ程度	
15555	二十世紀梨	ｋｇ	1　皮は張りがあり、果肉はみずみずしく甘く、歯ざわりのよいもの 2　品種：二十世紀・サンセーキ 3　１個３００ｇ程度	
15560	洋梨スライス（缶）	缶	1　洋梨ハーフを1/3カットし、スライスしたもの 2　内容量：固形量1650g程度　１号缶 3　銘柄：アルドモナまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15561	洋梨ダイス（缶）	缶	1　ダイスカット 2　内容量：固形量1650g程度　１号缶 3　銘柄：アルドモナまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15565	りんご	ｋｇ	1　甘味、芳香とも強く多汁のもの 2　１個３００ｇ程度 3　種類はその都度示す	ふじ デリシャス系 津軽
15566	ﾘﾝｺﾞｼﾛｯﾌﾟ漬	個	1　リンゴをスライスしてｼﾛｯﾌﾟ煮にしたもの 2　内容量：２ｋｇ入り 3　銘柄：森食品または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15570	バナナ	ｋｇ	1　産地：フィリピン産、南米産 2　大型で細長く、皮も果肉も淡い黄色で味は濃厚で甘みのあるもの 3　１本１６０ｇ以上	
15575	びわ	個	1　品種：茂木びわまたは田中びわ 2　皮の色はオレンジ色で果皮に粉がふいているもの 3　１個５０～６０ｇ程度	
15579	シャイン　マスカット	ｋｇ	1　果皮は黄緑色でみずみずしく完熟したもの 2　１房６００ｇ程度	
15580	デラウェア	ｋｇ	1　種なしで、果皮は深みを帯びた赤紫色 2　１房１００～１２０ｇ	
15581	輸入ぶどう	ｋｇ	1　産地：アメリカ・チリ 2　品種：レッドグローブ・レッドシードレス・グリーンシードレス 3　混合で納品のこと	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15582	巨峰	ｋｇ	1　１粒１２～１５ｇで、果皮は紫黒の黒々したもの 2　１房５００ｇ程度	
15584	クイーンルージュ	ｋｇ	1　大粒でほどよい酸味と甘味のあるもので、良く熟しているもの 2　１房６００ｇ程度	
15587	レーズン	ｋｇ	良質なぶどうを使用した、乾燥良好なもので粒が揃い、夾雑物の混入のないもの	
15590	パイナップル	ｋｇ	1　品種：スムーズカイエン種 2　下ぶくれでよく熟し、特有の香りがするもの 3　市場規格「Ｌ」	
15591	芯ぬきパイン	ｋｇ	1　品種：スムーズカイエン種 2　皮、芯を抜いたもの 3　衛生的に処理し、真空パック詰めのもの 4　色はやや透明がかった黄色	
15592	パイン缶 （チビット）	缶	1　シロップ漬けで、スライスの1/6～1/8カットのもの 2　銘柄：正栄食品または同等品以上のもの(他社の製品を含む) 3　１号缶 固形量1800ｇ程度	
15593	（冷）フルーツ	箱	1　冷凍品　１個４０ｇ程度　４０個入り 2　皮、芯を除き、くし形にカットし衛生的に処理され１個包装されたもの 3　木村食品または同等品以上のもの(他社の製品を含む)	白桃 黄桃 洋なし りんご パイン
15595	アムスメロン	ｋｇ	1　果肉は淡緑色で甘味の強いもの 2　納入時適度に熟し、香り高いもの 3　市場規格 （1）品質区分「優」 （2）サイズ「Ｌ」１個８００ｇ程度	
15596	アンデスメロン	ｋｇ	アムスメロンの規格に準ずる	
15598	レッドメロン	ｋｇ	1　果肉は赤みを帯びたオレンジ色でねっとりして甘味の強いもの 2　納入時適度に熟しているもの 3　市場規格 （1）品質区分「優」 （2）サイズ「ＬＡ」１個９００ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15600	マスクメロン	ｋｇ	1　品種：アールスフェボリット 2　果肉は淡緑色 3　形が正しく、ネットが果面に平均に細かく現れ、果面から高く明瞭なもの 4　１個1.5ｋｇ程度	
15605	桃	ｋｇ	1　品種：白鳳系 2　形が整っていて、皮に傷がないもの 3　納入時適度に熟し甘味の強いもの 4　１個２５０ｇ程度	
15607	白桃缶(ｽﾗｲｽ)	缶	1　白桃のシロップ漬け 2　スライス 3　内容量：固形量1800ｇ１号缶	
15608	白桃缶（ダイス）	缶	1　白桃のシロップ漬け 2　ダイスカット 3　内容量：固形量1800ｇ１号缶	
15610	黄桃缶 （スライス）	缶	1　黄桃のシロップ漬け 2　スライスカット 3　内容量：固形量1815g程度　　１号缶 4　銘柄：ｱﾙﾄﾞﾓﾅまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15611	黄桃缶（ダイス）	缶	1　黄桃のシロップ漬け 2　ダイスカット２×２cm程度 3　内容量：固形量1750g程度　　１号缶 4　銘柄：ｱﾙﾄﾞﾓﾅまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15615	ブルーベリー	ｋｇ	1　国産、輸入品 2　大粒で甘く完熟のもので、新鮮なもの	
15616	（冷）ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ	箱	1　冷凍品ホール 2　規格はﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰに準ずる 3　内容量：１ｋｇまたは５００ｇ入り 4　銘柄：ＧＦＣまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15635	（冷）ライチ	箱	1　冷凍品 2　内容量：２個包装４０袋入り 3　銘柄：ＧＦＣまたは同等品以上のもの(他社の製品を含む)	
15645	（冷）ﾏﾝｺﾞｰｶｯﾄ	ｋｇ	1　冷凍品 2　皮、種をとりカットしたもの 3　内容量：５００ｇ入り	
15650	マンゴー	個	1　メキシコマンゴー 2　よく熟しており芳香のあるもの 3　市販Ｌサイズ	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15655	ﾏﾝｺﾞｰｽﾗｲｽ缶	缶	1　タイ産マンゴーをスライスしてシロップ漬けにしたもの 2　内容量：固形量1840g程度　１号缶 3　銘柄：はごろもまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15700	フルーツ カクテル	缶	1　黄桃・洋梨・ぶどう・パイナップル・さくらんぼをさいの目カットしたもの 2　内容量：固形量1850g程度　１号缶 3　銘柄：ゴールドリーフまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15710	ミックスド フルーツ	缶	1　パイナップル・みかん・黄桃・白桃を 一口大にカットしたもの 2　内容量：固形量1880g程度　１号缶 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15720	フルーツみつ豆	缶	1　寒天・みかん・白桃・チェリー・レッドピースなどが入ったもの 2　内容量：固形量1950g程度　１号缶 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15730	杏仁寒天	缶	1　杏仁風味をきかせた寒天を菱形に切ったもの 2　内容量：固形量2000g　１号缶 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15740	杏仁フルーツ	缶	1　杏仁寒天・パイナップル・みかん・黄桃等が入ったもの 2　内容量：固形量1950g　１号缶 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
15750	ナタデココ	袋	1　一口大のシロップ漬け 2　内容量：固形１kg入りの袋詰め 3　銘柄：はごろもまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１６章　きのこ類

共通規格
1　市場規格「Ｂ」以上
2　度良好で、大きさ重量がそろっているもの。
3　病虫害、外傷なく土砂、異質物、夾雑物の付着、または混入がないもの。
4　かび、枯れ葉、ひび割れ等のないもの。
5　検収時、縄、ひも、容器等の重量を除く。
6　日本農林規格に適合したもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
16001	きくらげ	ｋｇ	1　乾燥良好で、カビ、変質、夾雑物の混入のないもの 2　くずれ等の混入がなく大きさの揃っているもの	
16005	生椎茸	ｋｇ	1　傘が７分程度開いたもの 2　肉厚で、傘裏の色が白く、軸が太いもの 3　傘の大きさ４～６㎝程度	
16006	（冷）椎茸	ｋｇ	1　ホール 2　内容量：５００ｇ入り 3　銘柄：ライフフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
16010	干し椎茸	ｋｇ	1　肉厚の椎茸を干したもので、カビ、変質等のないもの 2　サイズ２ｍｍ程度のもの 3　銘柄：三幸または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
16020	なめこ	ｋｇ	1　傘から軸にけて全体を包むようにぬめりがある、新鮮なもの 2　袋詰めのもの、小粒は不可	
16030	まつたけ	ｋｇ	1　輸入品（韓国・中国・カナダ産） 2　病害虫、腐敗等のない新鮮なもの 3　香り高く、傘の開いていないもの	
16035	まいたけ	ｋｇ	1　大株で、香りが良く新鮮なもの 2　病害虫、腐敗等のないもの 3　国産	
16040	エリンギ	ｋｇ	1　茎が白く、しっかりしているもの 2　カビのない新鮮なもの	
16750	マッシュルーム	ｋｇ	1　肉は厚く色白で病害虫、腐敗等のない新鮮なもの 2　大きさのそろったもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
16055	ﾏｯｼｭﾙｰﾑｽﾗｲｽ 国産	箱	1　国産のものを生のまま加圧加熱処理したもの 2　内容量：固形量５００ｇ８袋入り 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
16056	マッシュルーム 缶	缶	1　スライス 2　内容量：1930g程度　１号缶 3　銘柄：天狗缶詰または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
16060	えのき茸	ｋｇ	1　細くて小さな傘をもつもの 2　色が白く汚れ等のないもの	
16061	（冷）カット えのき茸	袋	1　国産　カットバラ凍結 2　内容量：５００ｇ 3　銘柄：柿の木冷温フーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
16075	しめじ	ｋｇ	1　品種：ぶなしめじ　国産 2　茎が白く、しっかりしているもの 3　ぬめり、カビのない新鮮なもの	
16075	しめじ水煮	ｋｇ	1　しめじを水煮にしたもの 2　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
16081	和風きのこ ミックス	袋	1　国産のまいたけ、エリンギ、ぶなしめじの混合 2　内容量：1300g 3　銘柄：ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１７章　海　草　類

共通規格

１　生および塩蔵品を除き乾燥充分にしてカビ等を認めないこと。

２　病虫害を認めないこと。

３　夾雑物、異物等の混入がなく品揃いで、砕けおよび未熟物のないもの

４　固有の光沢、風味を有していること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17001	青のり	ｋｇ	１　乾燥良好で、変色変質のないもの ２　夾雑物の混入のないもの ３　特有の芳香のあるもの	
17005	刻みのり	ｋｇ	１　乾燥良好で変色、変質のないもの ２　夾雑物の混入のないもの ３　幅３㎜ 程度に刻んだもの	
17010	味付けのり	個	１　味付け良好なもので、変色、変質のないもの ２　色黒く、光沢のあるもの ３　１袋５枚入り	
17015	ラーメン用 焼きのり	袋	１　乾燥良好で変色、変質のないもの ２　黒光り、風味のよいもの ３　１／８カット ４　１枚0.4g程度　１袋800枚入り ５　銘柄：山海または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
17016	焼きのり（大）	袋	１　乾燥良好で変色、変質のないもの ２　黒光り、風味のよいもの ３　１袋１０帖入り	
17017	手巻きのり	袋	１　焼きのりの規格に準ずる ２　手巻き用にハーフカットしたもの ３　１袋５枚入り	
17020	のり佃煮	ｋｇ	１　新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等の海草類の混入のないもの ２　風味良好で、水分・塩分とも適度なもの	
17025	昆布	ｋｇ	１　品種：三石昆布 ２　乾燥良好で、特有の香味を有し、異味、異臭、カビを認めないもの ３　北海道産 ４　人工着色料使用品は不可	
17026	結び昆布	袋	１　乾燥品とし、人工着色料使用品は不可 ２　１個３～５ｇ程度とする ３　国産　１袋200g入り ４　銘柄：都平昆布海藻または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17030	とろろ昆布	箱	1　乾燥良好で、きめの細かい、特有の香味を有するもの 2　カビ、砂を含まないもの 3　内容量：100g６パック入り 4　銘柄：フタバまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	とろ～り昆布
17031	一口とろろ昆布	ｋｇ	1　とろろ昆布の規格に準ずる 2　１個1ｇ程度	
17035	昆布佃煮	ｋｇ	1　昆布を角切りにした佃煮 2　甘口	
17036	甘口昆布	ｋｇ	1　千切り昆布の佃煮 2　種類：その都度指定 3　銘柄：内田食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　内容量：２ｋｇ入り	しそ 葉唐辛子 たらこ ごま 椎茸
17037	昆布結び	ｋｇ	1　昆布を結んで含め煮にしたもの 2　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
17040	ところてん	ｋｇ	1　水っぽくなく、適度なこしがあるもの 2　業務用パック入り 3　賞味期限明記のもの	
17042	地のりあおさ　ミックス	ｋｇ	1　乾燥良好で変色、変質のないもの 2　風味の良いもの 3　銘柄：（株）片山または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
17045	ひじき	ｋｇ	1　光沢のある黒色で、パリパリよく乾燥したもの 2　色にむらのないもの 3　変色、変質等の認められないもの 4　夾雑物の混入のないもの	
17046	しそひじき	ｋｇ	1　ひじきを甘口に炊きあげ、しその風味を加えたもの 2　内容量：１ｋｇ入り 3　銘柄：堂本食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
17051	味付けもずく	ｋｇ	1　新鮮な細もずくを甘酢で調味したもの 2　３個パック	
17056	若布	ｋｇ	1　上質の生若布を原料としたもの 2　そのまま使用できるように、水洗い、切断、乾燥させたもの（カット若布） 3　戻して、湯に溶けるもの、かたいものを除く	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17057	炊き込みわかめ	個	1　磯の風味豊かなわかめごはんの素 2　内容量：３００ｇ 3　銘柄：三島食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
17075	海藻サラダ	個	1　乾燥良好なもの 2　わかめ（50%）、茎若布、昆布・寒天、赤杉のり、白杉のり、赤桜草、などを混合したもの 3　銘柄：ｹﾝｺｳﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	１００ｇ入り
17080	千切芽かぶ	箱	1　乾燥良好なもの 2　賞味期限明記 3　内容量：１００ｇ１０袋入り 4　銘柄：理研ビタミンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	国産 中国産
17085	味付け芽かぶ	包	1　３個パック 2　薄味仕立て	
17105	卓上ふりかけ ゴマ	本	1　乾燥良好なもの 2　品質保持期限もしくは消費期限明記 3　内容量：１２０ｇ 4　白ごま使用	
17106	卓上ふりかけ	本	1　乾燥良好なもの 2　品質保持期限もしくは消費期限明記 3　内容量：１００ｇ 4　銘柄：大盛食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 5　納入の種類は４種その都度示す	のりたま・明太子･鮭･わさび･梅･都風味･焼き肉･ひじき･たらこ･瀬戸風味
17110	お茶漬	個	1　乾燥良好なもの 2　品質保持期限もしくは消費期限明記 3　銘柄：永谷園同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　４．７ｇ程度	
17115	ゆかり	袋	1　赤じそを使用した混ぜ込みごはんの素 2　内容量：２００ｇ 3　銘柄：三島食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１８章　嗜好飲料類

共通規格

１　乾燥良好で変質なく香味良好なもの。
２　夾雑物の混入なきもの。
３　包装は防湿完全なもの
４　原材料名、、内容量、製造年月日、製造業者が表示されていること。
５　納入時、製造後１ヶ月以内のもの。
６　細部についてはその都度示す。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18001	濃縮茶	ｋｇ	１　煎茶 ２　風味良好で、人工着色料の使用は不可 ３　１袋1.5g（ﾃｨｰﾊﾟｯｸひもなし） ４　内容量：１ｋｇ入り　防湿包装	
18005	玄米茶	ｋｇ	１　玄米茶 ２　風味良好で、人工着色料の使用は不可 ３　１袋1.5g（ﾃｨｰﾊﾟｯｸひもなし） ４　内容量：１ｋｇ入り　防湿包装	
18010	煎茶	ｋｇ	１　煎茶　国産茶葉使用 ２　風味良好で、人工着色料の使用は不可 ３　給茶器専用茶 ４　内容量：２００ｇ	
18020	濃縮緑茶	箱	１　内容量：１８ｇ３０個入り×６袋液体 ２　銘柄：三井農林株式会社または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18021	濃縮むぎ茶	箱	１　内容量：１９ｇ３０個入り×６袋液体 ２　銘柄：三井農林株式会社または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18022	濃縮 ウーロン茶	箱	１　内容量：２０ｇ３０個入り×６袋液体 ２　銘柄：三井農林株式会社または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18100	料理酒	本	１　佳選 ２　アルコール分　１５％程度 ３　内容量：720ml	発注単位１２本
18101	醸造調味料 料理酒	本	１　不可飲処置してあるもの　醸造調味料 ２　内容量：1.8リットル ３　銘柄：福泉または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18105	白ワイン	本	１　果実酒 ２　アルコール分３％以上１４％未満 ３　調理用ワイン ４　内容量：1.8リットル入り	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18106	発酵調味料 白ワイン	本	1　アルコール1%未満 2　不可飲処置してあるもの 3　内容量：1.8リットル入り	
18110	赤ワイン	本	白ワインに準ずる	
18111	発酵調味料 赤ワイン	本	1　アルコール1%未満 2　不可飲処置してあるもの 3　内容量：1.8リットル入り	
18115	ワインビネガー 白ワイン	本	1　ぶどう果汁を主原料とし、アルコール発酵させた後、酢酸発酵させたもの 2　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り	
18120	みりん	本	1　本みりん 2　アルコール分13.5～14.5% 3　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ入り	発注単位６本
18121	みりん風調味料	本	1　アルコール1%未満 2　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ入り 3　福泉または同等品以上のもの	
18215	ミルクティー （大）	本	1　セイロン紅茶にミルクをを加えたもの 2　内容量：1000ml 3　銘柄：森永または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18216	レモンティー （大）	本	1　セイロン紅茶に天然レモン果汁を加えたの 2　内容量：1000ml 3　銘柄：メグミルクまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18218	ピーチティー （大）	本	1　セイロン茶葉にピーチ果汁を加えたもの 2　内容量：1000ml 3　銘柄：森永・メグミルクまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18230	100%ジュース （大）	本	1　天然果汁１００％ 2　内容量：1000ml 3　銘柄：名糖・森永･農協または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　納入時、２種混合のこと。種類はその都度示す	アップル オレンジ ぶどう ｸﾞﾚｰﾌﾟ ﾌﾙｰﾂﾐｯｸｽ ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ
18231	100%ジュース （小）	本	1　規格表１８２３０に準ずる 2　納入時、３種類混合のこと。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18234	食物繊維飲料	包	1　内容量：100mlビン１０本入り 2　銘柄：大塚製薬または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　種類はその都度指定	ファイブミニ ﾌｧｲﾌﾞ ﾐﾆﾌﾟﾗｽ
18235	炭酸	本	1　炭酸ガス含有水 2　内容量：500ml 3　銘柄：サントリーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18236	ﾐﾈﾗﾙｳｫｰﾀｰ 500ml	本	1　賞味期限１０カ月以上保証 2　内容量：500mlペットボトル 3　銘柄：富永貿易または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位２４本
18237	ﾐﾈﾗﾙｳｫｰﾀｰ ２リットル	本	1　賞味期限１０カ月以上保証 2　内容量：２リットルペットボトル	
18240	アイスコーヒー	本	1　微糖タイプ 2　内容量：９００ml 3　銘柄：ネスカフェ・ブレンディまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18245	コーヒー缶	缶	1　内容量：185g程度 2　銘柄：富永貿易または同等品以上のもの　（他社の製品を含む） 3　混合して納入のこと	微糖 炭焼き 発注単位３０缶
18250	栄養ドリンク	本	1　内容量：120ml 2　ロイヤルゼリー、プロポリス、はちみつ、ビタミン類を含む栄養炭酸水 3　銘柄：大塚食品オロナミンＣロイヤルポリスまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位３０本
18251	栄養ドリンクＡ	本	1　栄養機能食品 2　清涼飲料水　タフマン 3　内容量：110ml　　ビン入り 4　銘柄：ヤクルトまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18252	栄養ドリンクＢ	本	1　乳酸菌飲料　ミルージュ 2　内容量：280ml　ボトル入り 3　銘柄：ヤクルトまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18253	栄養ドリンクＣ	包	1　鉄分含有飲料　プラッシー1000 2　内容量：140ml　ビン入り 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６本入り
18254	栄養ドリンクＤ	本	1　ポチプラス 2　内容量：125ml 3　銘柄：クリニコまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	オレンジ ｱｯﾌﾟﾙ&ｷｬﾛｯﾄ ｸﾞﾚｰﾌﾟ&ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ
18259	ﾋﾞﾀﾐﾝﾄﾞﾘﾝｸ	本	1　Ｃ1000ﾋﾞﾀﾐﾝﾚﾓﾝ 2　内容量：140ml 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　混合して納入のこと	レモン クエン酸 オレンジ 発注単位30本
18261	ﾋﾞﾀﾐﾝﾄﾞﾘﾝｸＢ	箱	1　MATCH 2　内容量：500mlペットボトル 3　銘柄：大塚製薬または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	２４本入り
18262	ﾋﾞﾀﾐﾝﾄﾞﾘﾝｸＣ	包	1　１日分のビタミン　オレンジ 2　内容量：１９０ｇ　ＴＥＣ缶 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６本入り
18263	ﾋﾞﾀﾐﾝﾄﾞﾘﾝｸＤ	包	1　１日分のビタミン　グレープフルーツ 2　内容量：１９０ｇ　ＴＥＣ缶 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６本入り
18264	ﾋﾞﾀﾐﾝﾄﾞﾘﾝｸＥ	箱	1　特定保健用食品　ビタミンパーラー 2　内容量：350ml　ペットボトル 3　銘柄：富永食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	２４本入り
18270	カルシウム飲料Ａ	本	1　特定保健用食品　カルアップ 2　内容量：200ml 3　銘柄：アサヒまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18271	カルシウム飲料Ｂ	箱	1　特定保健用食品　カルシウムパーラー 2　内容量：350ml　ペットボトル 3　銘柄：富永食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	２４本入り

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18280	ｽﾎﾟｰﾂﾄﾞﾘﾝｸ粉末Ａ	個	１　粉末タイプ　ポカリスエット ２　内容量：１袋７４ｇ ３　銘柄：大塚食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18281	ｽﾎﾟｰﾂﾄﾞﾘﾝｸ粉末Ｂ	個	１　粉末タイプ　エネルゲン ２　内容量：１袋６４ｇ ３　銘柄：大塚食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18285	ｽﾎﾟｰﾂﾄﾞﾘﾝｸＡ	本	１　ポカリスエット ２　内容量：500mlペットボトル ３　銘柄：大塚食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18286	ｽﾎﾟｰﾂﾄﾞﾘﾝｸＢ	本	１　アクエリアス ２　内容量：500mlペットボトル ３　銘柄：コカコーラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18287	ｽﾎﾟｰﾂﾄﾞﾘﾝｸＣ	本	１　アミノバリュー ２　内容量：500mlペットボトル ３　大塚製薬または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18290	ゼリードリンクＡ	個	１　カロリーメイトゼリー ２　内容量：180g程度 ３　銘柄：大塚食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　混合して納入のこと	アップル味 ライム＆グレープフルーツ 発注単位２４
18291	ゼリードリンクＢ	個	１　即攻元気ゼリー　エネルギー＆ビタミン ２　内容量：180g程度 ３　明治または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	３６個単位
18292	ゼリードリンクＣ	個	１　即攻元気ゼリー　クエン酸＆ビタミン ２　内容量：180g程度 ３　明治または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	３６個単位
18293	ゼリードリンクＤ	包	１　Ｃ1000ビタミンレモンゼリー ２　内容量：180g程度 ３　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６個入り

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18294	ゼリードリンク E	包	1　１日分のビタミンゼリー　グレープフルーツ 2　内容量：189g程度 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６個入り
18295	ゼリードリンク F	包	1　１日分のビタミンゼリー　マスカット 2　内容量：189g程度 3　銘柄：ﾊｳｽｳｪﾙﾈｽﾌｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６個入り
18296	ゼリードリンク G	個	1　ヴァームゼリー 2　内容量：180g程度 3　銘柄：明治または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位２４個
18300	ドリンクＡ	本	1　特定保健用食品　緑茶 2　内容量：５００mlペットボトル 3　銘柄：サントリー・アサヒ・花王	
18301	ドリンクＢ	本	1　スポーツドリンク　アクティーブ 2　内容量：５００mlペットボトル 3　銘柄：富永貿易または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18302	ドリンクＣ	本	1　ウーロン茶 2　内容量：５００mlペットボトル 3　銘柄：神戸ビバレッジまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18303	ドリンクＤ	本	1　緑茶 2　内容量：５００mlペットボトル 3　銘柄：神戸ビバレッジまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第１９章　調味料および香辛料

共通規格
１　原材料名、内容量、製造年月日、製造業者が表示されていること。
２　夾雑物の混入がなく特有の香味を有するもの。
３　納入の製品は、製造後１ヶ月以内のもの。
４　細部についてはその都度示す。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19001	塩	ｋｇ	１　食塩（Nacl99%以上） （粒度149～530u80%以上） ２　内容量：１ｋｇ	
19003	卓上塩	個	１　塩化ナトリウム　　99%以上 炭酸マグネシウム　0.4% ２　内容量：100gビン入り	
19010	醤油	本	１　濃い口醤油（食塩含有量17.7%程度） ２　ＪＡＳ適合品 ３　等級：「上級」 ４　本醸造品 ５　色調透明で、固有の赤紫色を呈し、香味があり、異味、異物、異臭がなくカビの生えていないもの ６　銘柄、製造業者、容量を表示したもの ７　内容量：１ﾘｯﾄﾙ	発注単位１５本
19015	薄口醤油	本	１　ＪＡＳ適合品 ２　等級:キッコーマンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） ４　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ	
19020	食酢	本	１　穀物酢 ２　ＪＡＳ適合品 ３　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙﾋﾞﾝ入り ４　酸度：４．２％程度 ５　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19021	すし酢	本	１　穀物酢・糖類・食塩・調味料を合わせたもの ２　ＪＡＳ適合品 ３　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙﾋﾞﾝ入り ４　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19024	黒酢	本	１　国産玄米を使用して作ったもの ２　内容量：１リットル入り ３　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19025	味ぽん	本	1　柑橘果汁をベースにしたぽん酢と本醸造醤油を調整したもの 2　内容量：１リットル入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19028	ぽん酢醤油	本	1　柑橘果汁をベースに，ぽん酢、だし、本醸造醤油で調整した調味料 2　内容量：1リットル程度 3　銘柄：ヤマサまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	ゆず
19029	ごまぽん	本	1　柚子果汁を使用した味付けぽん酢に、焙煎した香りの良いすりごまと練りごまをたっぷりと合わせたもの 2　内容量：１ℓ 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19040	マヨネーズ	ｋｇ	1　ＪＡＳ適合品 2　製造後、１ヶ月以内のもの 3　内容量：１ｋｇチューブ入り 4　銘柄：キューピーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１０本
19042	卓上マヨネーズ	個	1　ＪＡＳ適合品 2　製造後、２ヶ月以内のもの 3　内容量：３００ｇチューブ入り 4　銘柄：キューピーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 5　種類はその都度指定	ｶﾛﾘｰﾊｰﾌ ﾉﾝｺﾚｽﾃﾛｰﾙ
19060	トマト ケチャップ	ｋｇ	1　ＪＡＳ適合品 2　色沢鮮明で、固有の香味を有し、異味、異臭、へた等の夾雑物の混入のないもの 3　内容量：３ｋｇフィルムパック 4　銘柄：カゴメまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位４袋
19065	トマトピューレ	ｋｇ	1　ＪＡＳ適合品 2　色沢鮮明で、固有の香味を有し、異味、異臭、へた等の夾雑物の混入のないもの 3　内容量：１ｋｇフィルムパック 4　銘柄：カゴメまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２kg

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19086	トマト水煮缶 （ダイス）	缶	1　トマトをサイコロカットしたもの 2　内容量：１号缶 固形量2550g程度 3　銘柄：カゴメまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19100	ウスターソース	本	1　ＪＡＳ適合品 2　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ 3　銘柄：カゴメ・ブルドックまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19101	卓上中濃ソース	個	1　ＪＡＳ規格特級 2　内容量：３００ml入り 3　銘柄：カゴメ・ブルドックまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１０本
19111	デミグラス ソースパウチ	袋	1　レトルトパウチ 2　内容量：３ｋｇ　レギュラー 3　銘柄：ハインツまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19112	デミグラス ソース ワイン	袋	1　ワイン香るレトルトパウチ 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄：ハインツまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）ハウス食品同等品以上のもの	
19115	ミートソース	缶	1　牛肉、豚肉、トマトを主原料とし、各種調味料、香辛料を使用したもの 2　内容量：１号缶　3kg入り 3　銘柄：カゴメ・ハインツまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19120	ピザソース	缶	1　トマト、玉葱等を主原料とし、香味野菜、香辛料で調味したもの 2　内容量：１号缶　3kg 3　銘柄：ハインツ・カゴメまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19135	ハンバーグｿｰｽ	缶	1　厳選した原材料を使用して、各品目の特徴を生かした風味良好なソース 2　内容量：２号缶 3　銘柄：カゴメまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	キノコ イタリアン 和風 照り焼き
19140	ステーキ醤油	本	1　本醸造醤油をベースに各食材を加え、風味豊かなソース 2　内容量：ペットボトル入り　1205g程度 3　銘柄：キッコーマン同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	和風おろし にんにく風味

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19141	ステーキソース	本	1　本醸造醤油に野菜、香辛料、ワインを加えたもの 2　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：キノエネまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19145	大根おろしソース	本	1　大根おろしとりんご･レモン・ゆず・だいだいの果汁と醤油ベースの調味料を加えさっぱりした味に仕上げたもの 2　内容量：２ｋｇ 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19146	バジル焼オイル	個	1　バジルとオイルに調味液を加えたもの 2　内容量：７００ｇ　　さわら用 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19150	南蛮あんかけ	本	1　米酢をベースにほどよい酸味と甘みと唐辛子の辛みをピリッと効かせたもの 2　内容量：2150ｇ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19155	和風あんかけ	本	1　醤油のうま味に鰹風味をいかしたもの 2　内容量：2160ｇ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19160	甘酢あんかけ	本	1　米酢を使いほどよい酸味ととろみを効かせたもの 2　内容量：2150ｇ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19300	カレールー	ｋｇ	1　各種香辛料、調味料および小麦粉等をほどよく調和させた風味良好なもの 2　内容量：１ｋｇ袋入り 3　銘柄：Ｓ＆Ｂ（ディナーフレーク）同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位20kg
19301	カレールー 中辛	ｋｇ	1　各種香辛料、調味料および小麦粉等をほどよく調和させた風味良好なもの 2　フレーク 3　内容量：１ｋｇ袋入り 4　銘柄：ハウス食品（こくまろ）同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位20kg
19305	カレーソース	ｋｇ	1　粘度が高めで辛すぎず、甘すぎない味付けのもの 2　内容量：３ｋｇレトルト 3　銘柄：ハウス食品同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19310	ホワイトルー	ｋｇ	1　北海道産生乳100%の生クリームとナチュラルチーズで仕上げ、クリーミーでまろやかな味わいのもの 2　内容量：1kg入りフレーク 3　北海道シチューフレーク 4　銘柄：ハウスまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位20kg
19315	ハヤシルー	ｋｇ	1　小麦粉・各種調味料・香辛料等をほどよく調和させた風味良好なもの 2　内容量：１ｋｇ入り 3　銘柄：ハウス食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位20kg
19400	ほんだし	ｋｇ	1　厳選した鰹節を主原料に各種調味料を加え、旨味とこくを調和させた風味調味料 2　顆粒状 3　内容量：１ｋｇ入り 4　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２kg
19403	液体だし（鰹）	本	1　厳選した上質の鰹節を主体に昆布エキス、各種調味料を天然だしに近似させて調　合した液体和風だし 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19404	液体だし（昆布）	本	1　厳選した上質の昆布より抽出し、各種調味料を調合した液体和風だし 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19410	中華だし	ｋｇ	1　ポーク･チキンの旨みと生姜やにんにくなどの風味を調合した顆粒調味料 2　内容量：１ｋｇ入り 3　銘柄：理研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１０kg
19415	鶏ガラスープ 顆粒	個	1　上質の豚、鶏、野菜エキス等と旨味成分を調合した顆粒調味 2　内容量：500g入り 3　銘柄：有紀食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19421	チキンコンソメ	ｋｇ	1　野菜とチキンの風味と旨味が効いた顆粒調味料 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄：マギー　または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１２kg
19422	ビーフコンソメ	ｋｇ	1　煮出した牛肉と野菜の風味と旨味が効 いた顆粒調味料 2　内容量：１ｋｇ入り 3　銘柄：味の素・マギーまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19500	そばつゆ	本	1　本醸造の醤油に、天然素材の旨味と風味を加えたもの。 2　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：創味または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位６本
19506	ごまだれ （うどん）	本	1　厚削りした鰹節と昆布のだしが良く効いたつゆに、ごまの香ばしい風味とコクを合わせたもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：ヤマサまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19507	讃岐 うどんつゆ	本	1　いりこだしをベースにかつお節と昆布の旨味を薄口醤油で仕上げたもの 2　内容量：1.8リットル 3　銘柄：ヒガシマルまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19510	鶏がら仕立て 醤油味	袋	1　じっくりと炊き出した鶏がらスープをベースとしたすっきりした後味の澄んだ醤油ラーメンスープ 2　内容量：２ｋｇ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19512	鶏がら仕立て 塩味	袋	1　じっくりと炊き出した鶏がらスープをベースにねぎ油、鶏油をほどよくきかせたもの 2　内容量：２ｋｇ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19515	味噌ラーメン （赤）	袋	1　豚骨白湯にコクのある味噌を加え、にんにくと生姜の辛みを効かせた味わい深い赤味噌で作ったもの 2　内容量：２ｋｇ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19516	豚がら仕立て 味噌味	袋	1　炒め野菜の旨味をきかせたマイルドな味で合わせ味噌を使用し、豚がらスープを加えてコクのあるもの 2　内容量：２ｋｇ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19520	冷し中華スープ	本	1　上質の調味料等を使用した風味良好なもの 2　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：創味・ヒゲタまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19521	ざるラーメン スープ	本	1　本醸造醤油をベースに鰹・昆布などの風味原料をブレンドしたもの 2　内容量：1580g程度 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19522	チャンポン スープ	本	1　豚骨スープを主体に、各種調味料・香辛料等で調和させた風味良好なもの 2　内容量：1.8ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：創味または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	長崎ﾁｬﾝﾎﾟﾝｽｰﾌﾟ

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19523	とんこつ ラーメンスープ	ｋｇ	1　豚骨独特のコクと旨味がよく効き、香味野菜の香りをブレンドさせた濃厚な味のもの 2　内容量：１ｋｇパウチ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	博多風 味噌 醤油
19525	冷やし担々麺 スープ	本	1　練りごまを使用し、隠し味にアーモンドを加えたこくのあるもの 2　内容量：1450g入り 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19526	担々麺スープ	袋	1　深煎りごまを使用しポークの旨味を加え、味わい深く仕上げたもの 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19530	中華調味料 （背脂）	個	1　豚の背脂を主体に調味料・香辛料等で調和させた風味良好なもの 2　内容量：500g入り 3　銘柄：創味または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19540	焼きそばソース	本	1　野菜、果実、醸造酢、糖類、食塩、香辛料、ポークエキス、鰹節等を原料としたもの 2　内容量：1.2kg紙パック 3　銘柄：オタフクまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19600	焼き肉のたれ	本	1　醤油、発酵調味料・ごま油をベースに生にんにく、白ごま唐辛子などをブレンドしたもの 2　内容量：1600ｇ程度　ﾎﾞﾄﾙ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	醤油 甘口 黄金の味中辛

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19602	生姜焼きのたれ	本	1　本醸造の醤油に生姜をほどよく効かせたもの 2　内容量：２kg程度　ﾎﾞﾄﾙ 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19603	かば焼きのたれ	本	1　醤油と本みりんを使用しまろやかでこくがあるもの 2　内容量：２Kg程度 3　銘柄：日本食研は同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19604	どんぶりのたれ	本	1　本醸造の醤油をベースに鰹だし等の風味を生かしたコクのあるもの 2　内容量：1600g程度　ﾎﾞﾄﾙ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19606	焼きとりのたれ	本	1　本醸造の醤油の旨味と調味料を調和させたもので、高粘度タイプのもの 2　内容量：２Kg程度 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19607	照り焼きのたれ	本	1　醤油の旨味にこくのある甘さを生かしたまろやかなもの 2　内容量：1640g程度 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19608	すき焼きのたれ	本	1　本醸造の醤油に、昆布出しを加え、コクのあるもの 2　内容量：1.2kg程度　ﾎﾞﾄﾙ 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19611	ごましゃぶ	本	1　本醸造醤油とごまの風味が調和されたもの 2　内容量：１.8ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19620	チリソースの素	本	1　トマトケチャップをベースに、にんにく、玉ねぎ、生姜などの香辛野菜をたっぷりと配合し、甘み、酸味、辛みをバランスよく整えたもの 2　中華調味料 3　内容量：２kg入り 4　銘柄：創味または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６本単位

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19625	ﾁﾝｼﾞｬｵﾛｰｽの素	本	1　中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2　中華調味料 3　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：エバラ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19630	麻婆豆腐の素	本	1　中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2　中華調味料 3　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19635	酢豚の素	本	1　中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2　中華調味料 3　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：エバラ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19645	回鍋肉の素	本	1　中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2　中華調味料 3　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19650	棒々鶏の素	本	1　中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2　中華調味料 3　内容量：1520g入り 4　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19655	八宝菜の素	本	1　中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2　中華調味料 3　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19670	ｵｲｽﾀｰｿｰｽ ペットボトル	本	1　良質のかき油を主原料にした中華調味料 2　内容量：１リットル程度 3　銘柄：有紀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19676	豆板醤	個	1　唐辛子、そら豆、食塩、味噌、調味料を材料とした中華調味料 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄:テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19680	コチュジャン	個	1　韓国風唐辛子味噌 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄:テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19685	花椒辣醤 （ｶｼｮｳﾗｰｼﾞｬﾝ）	本	1　花椒の痺れる辛味と辛味、唐辛子の辛味が特徴のソース 2　内容量：２９０ｇ 3　銘柄:テーオー食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19696	ＸＯ醤	個	1　帆立貝柱、えび、鯛、えびの卵、にんにく唐辛子等で作った調味料 2　内容量：１ｋｇ程度 3　銘柄：有紀食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19697	キムチの素	本	1　唐辛子、にんにくを主にﾄﾞﾗｲｽﾗｲｽオニオンを隠し味に加えて旨味をだし、各種調味料、香辛料で作ったもの 2　内容量：1ﾘｯﾄﾙ　ﾎﾞﾄﾙ 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19698	塩麹	個	1　風味、塩加減とも良好なもの 2　内容量：200g入り 3　銘柄：アサダまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19699	液体塩麹	箱	1　減塩タイプでこくと旨味のあるもの 2　内容量：500g８本入り 3　銘柄：ハナマルキまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19700	ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ （和風）	本	1　醤油ベースの和風ノンオイルタイプの調味料 2　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19701	ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ （和風）小袋	袋	1　規格表どおり19700に準ずる 2　内容量：小袋15ｍｌ程度４０個入り	２４袋単位

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19702	ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ （青じそ）	本	1　青じそ風味のノンオイルタイプの調味料 2　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズ または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19703	ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ （ゆず）	本	1　ゆずの風味を生かした、ノンオイルタイプの調味料 2　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19704	ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ （玉葱）	本	1　玉葱の風味を生かした、ノンオイルタイプの調味料 2　内容量：1ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズ または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19705	醤油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ （ゆず）	本	1　醤油とゆずの風味を生かした和風ドレッシング 2　内容量：１リットル入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19710	フレンチ ドレッシング （白）	本	1　乳化油状ドレッシング 2　ＪＡＳ適合品 3　内容量：１リットル入り 4　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズ または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
19711	フレンチ ドレッシング （赤）	本	1　乳化油状ドレッシング 2　ＪＡＳ適合品 3　内容量：１リットル入り 4　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズ または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
19714	クリーミー ドレッシング (サウザン)小袋	袋	1　規格表どおり19715に準ずる 2　内容量：15ｍｌ程度４０個入り	２４袋単位
19715	クリーミー ドレッシング (サウザン)	本	1　ピクルス、玉葱、各種調味料、香辛料等を加えたクリーミーなもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズ または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19716	クリーミー ドレッシング （ごま）	本	1　すりたての煎りごま、各種調味料、香辛料等を加えたクリーミーなもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19717	クリーミー ドレッシング （シーザー）	本	1　クリーミーなチーズと各種調味料、香辛料等を加えたもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19718	クリーミー ドレッシング （ナッツ）	本	1　ピーナッツ・アーモンド・カシューナッツ・マカダミアナッツ･ヘーゼルナッツの５種類のナッツの香ばしい風味と粗く砕いたつぶつぶの食感と各種調味料、香辛料等を加えたクリーミーなもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄:ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19720	中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	本	1　分離液状ドレッシングでごま油と各種調味料を風味良く混合したもの 2　種類はその都度示す 3　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：理研･キューピー・ケンコーマヨネーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	中華 棒々鶏
19721	中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 小袋	袋	1　規格表どおり19725に準ずる 2　内容量：15ｍｌ程度４０個入り	２０袋単位
19726	和風野菜 カロリー４０	本	1　鰹だし、生姜、にんにく、すりごまを入れただし感と野菜の具材感が特徴の低カロリーノンオイルドレッシングです。 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19727	和風おろし カロリー４０	本	1　鰹だし、醤油、大根おろし、にんにくを加えたおろしの味わいが特徴の低カロリーノンオイルドレッシングです。 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19728	野菜いっぱい ドレッシング	本	1　食用植物油脂を使用せず、玉葱･にんにく･赤ピーマン・しいたけをたっぷり使用し、コク･旨味のあるもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19735	カルパッチョ ソース	本	1　オリーブ油、醸造酢ピクルス、香辛料、ハーブ等で作ったもの 2　種類はその都度示す 3　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 4　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	バジリコ ﾄﾏﾄ&ｶﾞｰﾘｯｸ ﾛｰｽﾄｵﾆｵﾝ ｵﾘｰﾌﾞ&ﾊﾞﾙｻﾐｺ
19740	マリネレモン ドレッシング	本	1　白ワイン･レモンの旨みをミックスさせて作ったもの 2　内容量：１ﾘｯﾄﾙ入り 3　銘柄：ミツカンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19755	韓国サラダの素	本	1　内容量：１リットル 2　種類はその都度示す 3　銘柄：エバラまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	チョレギ センチェ あっさり塩
19760	タバスコ	個	1　完熟した赤唐辛子と岩塩を数年間熟成させ、蒸留酢の中に溶かして製造したもの 2　内容量：６０mlビン入り 3　銘柄：Mcllhenny　Company(USA)または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19765	カレーホット	袋	1　植物油脂、香辛料抽出物、パプリカ色 2　内容量：3ml　小袋 3　銘柄：ハウス食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位10袋
19770	カレーホット （大）	本	1　規格19765に準ずる 2　内容量：225～300mlビン入り 3　銘柄：ハウス食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19803	ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ	袋	1　あらびき粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 2　内容量：１００ｇ袋タイプ（Ｓ＆Ｂ）または同タイプのもの 3　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19809	サフラン	袋	1　あやめ科のクロッカスの雌しべ 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１０ｇ程度袋入り 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19813	ターメリック	袋	1　ショウガ科の植物の根 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋タイプ（Ｓ＆Ｂ）または同タイプのもの 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19815	ナツメグ	袋	1　にくずく科で、雌雄異体の常緑樹の種子 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋タイプ（Ｓ＆Ｂ）または同タイプのもの 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19817	パプリカ	袋	1　辛くない唐辛子を乾燥したもの 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋タイプ（Ｓ＆Ｂ）または同タイプのもの 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19821	ブラックﾍﾟｯﾊﾟｰ あらびき	袋	1　胡椒科のツル性植物の実で、未熟の実を乾燥させた、外皮の黒い胡椒 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１ｋｇ入りパウダー 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19825	こしょう	袋	1　ブラックペッパーと同じ植物のみで完熟した実を水でふやかして外皮を取り去った白い胡椒 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋入り 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19826	卓上こしょう	個	1　こしょうの規格に準ずる 2　内容量：２０ｇ程度 3　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19835	ローレル	袋	1　月桂樹の葉　（ホール） 2　独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１０ｇ程度 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19837	ガラムマサラ	袋	1　カレー粉に近い香りと辛味がある混合スパイス 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋タイプ（Ｓ＆Ｂ）または同タイプのもの 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19838	チリパウダー	袋	1　ｶｲｴﾝﾍﾟｯﾊﾟｰ、オレガノ、クミン、ガーリック、塩等を混合したもの 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋タイプ（Ｓ＆Ｂ）または同タイプのもの 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19860	カレー粉	ｋｇ	1　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 2　内容量：２ｋｇ缶入り 3　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19900	唐辛子粉	袋	1　一味 2　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：３５０ｇ袋入り 4　銘柄：月兎ソースまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19901	七味唐辛子	袋	1　胡麻、青のり、唐辛子、陳皮、けしの実、麻の実、山椒の混合スパイス 2　独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１００ｇ袋入り 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19902	卓上唐辛子	個	1　七味唐辛子 2　独特の風味があり、乾燥良好なもの 3　内容量：１５ｇ程度 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19903	赤とうがらし 輪切り	袋	1　色鮮やかで辛味の強い唐辛子を輪切りにしたもの 2　乾燥良好なもの 3　内容量：２００g袋入り 4　銘柄：ユウキ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19905	洋辛子粉	袋	1　微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 2　内容量：３５０ｇ袋入り 3　銘柄：月兎ソースまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19906	マスタード	個	1　辛子種の種皮を除いて挽いたもの 2　内容量：６８０ｇ程度 3　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19907	粒マスタード	個	1　辛子種の実も皮も一緒に粗挽きしたもの 2　内容量：５００ｇ程度 3　銘柄：ギャバンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
18910	わさび粉	袋	1　微粉末、風味、乾燥良好なもの 2　内容量：３５０ｇ入り 3　銘柄：月兎ソースまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19915	粉山椒	個	1　みかん科の落葉低木の実で独特の芳香と辛味のあるもの 2　微粉末 3　内容量：１２ｇ程度ビン入り 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19950	八角	袋	1　モクレン科の常緑樹の実で八角状をしており、独特の香りと苦みがある 2　ホール 3　内容量：１００ｇ程度袋入り 4　銘柄：Ｓ＆Ｂまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
19970	フルーツ チャツネ	個	1　マンゴ、パパイヤ、パイナップル等のフルーツをスパイス等で煮込んだもの 2　内容量：４５０ｇ 3　銘柄：ギャバンまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第２０章　漬物類

共通規格

1　原材料は新鮮な市販中級品以上とする。
2　漬かりが適度で漬床特有の風味を有し、カビ臭、苦汁等の異味異臭のないこと。
3　固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
4　歯切れの悪いもの、肉質の著しく劣るものの混入がないもの。
5　異品種、夾雑物の混入のないもの。
6　食品衛生法に基づく添加物を使用したもの。（極端な着色は不可）
7　衛生的な容器を使用すること。
8　検収時、汁、酒粕、味噌等は検量外とする。
9　品質保持期限があるものについては期限以内のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
20001	かぶ漬	ｋｇ	良質の葉付きかぶを浅漬けしたもので、２ミリ程度の輪切りもしくは半月切りにしたもの	
20002	ゆずかぶ	ｋｇ	かぶ漬けとゆずの皮をみじん切りにし、風味良く浅漬けしたもの	
20003	一夜漬	ｋｇ	２ミリ程度に輪切りしたかぶと胡瓜を一夜漬けしたもの	
20005	赤かぶ	ｋｇ	１　赤かぶの浅漬け ２　銘柄：新高屋または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20010	キャベツ漬	ｋｇ	結球したキャベツを２～４割したものを浅漬けにしたもの	
20011	三色一夜漬	ｋｇ	キャベツ、胡瓜、人参（千切り）を主原料とした一夜漬け	
20015	胡瓜浅漬	ｋｇ	緑色鮮やかで、歯切れの良い一本漬け	
20016	胡瓜キムチ	ｋｇ	乱切りした胡瓜を朝鮮漬けしたもの	
20017	ピクルス	個	１　小さくて細い胡瓜の酢漬け ２　内容量：４５０ｇビン入り	
20018	ちびきゅうり	ｋｇ	小さくて細い胡瓜を風味良く漬けたもので、歯切れのよいもの	
20019	きゅうり鉄砲漬	ｋｇ	きゅうりを風味豊かな醤油と調味料に漬け込んだもの	
20025	京菜漬	ｋｇ	新鮮な京菜を塩漬けしたもの	
20035	奈良漬	ｋｇ	酒粕が内部まで浸透した歯切れのよいもの	
20040	沢庵漬	ｋｇ	１　病虫害、「す」土割れの入らない良質大根を使用したもの ２　塩分、色沢良好なもの ３　国産 ４　種類はその都度示す	かつお風味 ろばた漬け 寒漬け

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
20041	べったら漬	ｋｇ	１　良質の大根を原料としたもの ２　米麹漬けしたもので内部まで浸透したもの	
20042	大根味噌漬	ｋｇ	色沢は赤褐色で内部まで良く味が浸透してあり、薄くスライスしてあるもの	
20043	桜大根漬	ｋｇ	良質の大根を拍子切りにし、梅風味漬けしたもの	
20044	ゆず大根	ｋｇ	良質の大根を短冊切りにし、みじん切りしたとゆずと合わせ浅漬けにしたもの	
20050	福神漬	ｋｇ	１　大根、生姜、なす、れんこん、しその実等を原料とし、風味良く漬け込んだもの ２　過度の着色は不可 ３　銘柄：新進または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20055	味なす	ｋｇ	茄子を塩漬けし、薄くスライスしてあるもの	
20056	茄子一夜漬	ｋｇ	１　良質の小茄子を丸のまま一夜漬けしたもの ２　塩味適度なもの	
20060	小なすからし	ｋｇ	小茄子を風味良く辛子で漬け込んだもの	
20061	さわやか茄子	ｋｇ	１　茄子の浅漬け ２　４つ割にしたもの	
20062	仙台長茄子	ｋｇ	仙台名産の長なす（小指程度の大きさ）を国産丸大豆醤油とうす塩で味付けしたもの	
20063	ちょい辛なす	ｋｇ	１　なすの浅漬けで、わさび風味を効かせたもの ２　銘柄：おばねやまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20070	しば漬	ｋｇ	１　胡瓜、茄子、根生姜等をしそで風味良く漬け込んだもの ２　内容量：１ｋｇ ３　銘柄：新進または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20075	高菜漬	ｋｇ	１　刻み ２　高菜を風味良く漬けたもの	
20080	野沢菜漬	ｋｇ	塩漬けとし、緑色鮮やかなロングのもの	
20090	白菜漬	ｋｇ	１　良く結球し「とう」のない白菜を２～４割にし、完全に水洗いし、塩漬け後、少量の唐辛子、昆布、ゆずを加えて本漬けしたもの ２　塩分は適度で、酸味のないもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
20091	味付白菜	ｋｇ	1　白菜、昆布、人参を合わせ風味良く塩漬けしたもの 2　銘柄：中川食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20092	白菜朝鮮漬	ｋｇ	1　良質の白菜を朝鮮漬けにしたもので、適度に馴染んでいて、風味のよいもの 2　本格キムチ	
20100	生姜味噌漬	ｋｇ	1　薄切りにした新生姜を使用し、味噌で風味良く漬け込んだもの 2　歯切れの良いもの	
20101	紅生姜	ｋｇ	1　新生姜を漬けたもので、内部まで良く味が浸透し、特有の刺激性を有するもの 2　食品衛生法に基づく食用着色料を使用したもの 3　形状：千切り	
20103	甘酢生姜	ｋｇ	1　新生姜を甘酢に漬けたもので、淡いピンク色で歯ざわりの良いもの 2　形状：スライス	
20110	梅干し	ｋｇ	1　原料は紀州産南高梅 2　干しあげ、漬かり具合、風味良好で形くずれがなくふっくらと仕上がり、塩分の強くないもの 3　１粒１０～１５ｇ程度 4　銘柄：大谷または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20111	梅漬	ｋｇ	1　１粒７ｇ程度の梅を風味良く漬け込んだもの 2　種類はその都度示す	しそ かつお
20112	赤小梅	ｋｇ	1　小梅を風味良く漬け込んだもの 2　食品衛生法に基づく食用着色料を使用したもの	
20113	ねりうめ	ｋｇ	1　良質の梅干しの梅肉を裏ごしたもの 2　銘柄：アサダまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	赤しそ入り
20114	梅干し 減塩はちみつ	ｋｇ	1　紀州産南高梅 2　塩分8%はちみつ入り2L～3L33個入り （１個３０ｇ程度） 3　銘柄：大谷または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20116	かっぱ漬け　青	ｋｇ	1　胡瓜、生姜等を醤油その他の調味料で風味良く漬け込んだもの 2　銘柄：新進または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
20120	楽京漬	ｋｇ	１　粒の揃ったものを使用し、甘酢漬けしたもので、歯切れの良いもの ２　１粒１０ｇ程度	
20121	たまり楽京	ｋｇ	１　粒の揃ったものを使用し、醤油漬けしたもの ２　銘柄：岩下または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20125	しその実	ｋｇ	１　しその実、大根を良質の調味料で風味良く漬け込んだもの ２　種類はその都度示す	赤 青
20140	つぼ漬	ｋｇ	国産大根を干し、風味豊かな醤油に漬け込んだもの	
20145	きざみ漬	ｋｇ	キャベツ、野沢菜、海草を主原料とし塩漬けでわさび風味があるもの	
20150	おみ漬	ｋｇ	青菜、大根（千切り）を主原料とした塩漬け	
20505	山菜なめこ	ｋｇ	１　わらび、なめこを薄口醤油で味付けしたもの ２　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20510	尾瀬	ｋｇ	１　菜の花、細竹、なめこ、こんにゃく、人参、山ごぼう、せり、えのき茸、しその実、きくらげを風味良く味付けしたもの ２　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20515	山菜漬	ｋｇ	１　ぜんまい、わらび、細竹、えのき茸、ふき、きくらげ等を風味良く味付けしたもの ２　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20525	ザーサイ	ｋｇ	１　ザーサイを風味良く味付けし、スライスしたもの ２　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20155	山ごぼう	ｋｇ	細ごぼうを風味良く醤油で漬け込んだもの	
20156	たたきごぼう	ｋｇ	１　良質のごぼうを茹でてたたいて味をしみ込ませやすくし、甘酢と白ごまで和えたもの ２　銘柄：内田食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20160	からし菜漬	ｋｇ	新鮮なからし菜を塩漬けしたもので、歯切れの良いもの	
20165	メロン浅漬	ｋｇ	未熟の小さいメロンを塩漬けしたもので、歯切れの良いもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
20175	生酢	ｋｇ	1　極千切りの大根と人参の甘酢漬け 2　歯ざわりよく、適度の甘味と酸味があるもの	
20180	酢れんこん	ｋｇ	1　新鮮なれんこんをスライスし、甘酢に漬けたもの（薄切り） 2　破損混入不可	
20200	カクテキ	ｋｇ	大根を塩漬けした後、にんにく、唐辛子、調味料等で風味よく漬け込んだもの	
20205	割干キムチ	ｋｇ	拍子切りにして干した大根をキムチで和えたもの	
20500	わらび漬	ｋｇ	1　わらびを薄口醤油で味付けしたもの 2　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20526	キムチザーサイ	袋	1　ザーサイをキムチ風味にほどよく漬けたもの 2　内容量：500g入り 3　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20575	味付もやし	ｋｇ	1　大豆もやしを使用し、風味良く味付けしたもの 2　銘柄：ささまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20576	ビビンバ用野菜	ｋｇ	1　大豆もやし、人参、きくらげ、山クラゲなど５種類の野菜を特性調味料で風味良く味付けしたもの 2　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20580	山くらげ	ｋｇ	1　コリコリとした山くらげをごま油で中華風につけ込んだもの 2　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20640	にんにく たまり漬	ｋｇ	1　粒ぞろいのにんにくを風味よく漬け込んだもの。無臭 2　内容量：500g入りビン入り 3　銘柄：越後物産または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20650	ひじきオクラ	袋	1　スライスしたオクラ、ひじき、人参、まいたけの和え物 2　内容量：1.1kg 3　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
20600	味付メンマ	ｋｇ	１　良質のメンマを風味良く味付けしたもの ２　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20620	白和え	ｋｇ	良質の豆腐と糸こんにゃくと人参を甘味を効かせて味付けしたもの	
20625	山海漬	ｋｇ	１　大根、数の子、きゅうり等を調味し、酒粕に練り合わせたもの ２　辛味強く風味良好なもの	
20630	梅なじみ	ｋｇ	えのき茸、梅肉、鰹節を風味良く味付けしたもの	
20635	なめ茸	ｋｇ	１　えのき茸の味付け ２　風味良好で、味付けの濃くないもの	
20660	塩だれナムル	箱	１　大豆もやし、わさび菜、人参、ぜんまいを塩だれで味付けしたもの ２　内容量：1kg入り×15袋入り ３　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20662	ほうれん草の おひたし和え	袋	１　ほうれん草、平茸、油揚げの和え物 ２　内容量：８１０ｇ ３　銘柄：太堀または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
20665	塩ねぎエリンギ	箱	１　エリンギ、青唐辛子、黒こしょう、赤唐辛子を使用しピリッとした辛さが引き立つ味付けにしたもの ２　内容量：９００ｇ×１５袋入り ３　銘柄：マニハ食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

第２１章　調理加工食品（レトルト・冷凍食品）

1　レトルト食品共通規格

（1）原材料は、新鮮なものを使用すること。

（2）内容、固形物は固有の色沢および香味を持ち、形態肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。

（3）固有の調理がなされ、食味良好なこと。

（4）食品衛生法に基づく食品添加物を使用すること。

（5）気密性容器を使用し、密封した後殺菌処理がなされていること。

（6）容器には品名原材料名、内容量、製造業者が明記されていること。

（7）品質保持期限または賞味期限が明記されていること。

（8）納入製品は製造後、品質保持期限の８０％以上のものであること。

（9）ピンホール、荷崩れ等により腐敗および破損した製品は交換すること。

2　冷凍食品共通規格

（1）調理冷凍食品で日本農林規格に定められている食品にあってはその規格に適合したもの、その他の食品にあっては、日本冷凍食品協会「冷凍食品検査規定」に適合するもの。

（2）食品衛生法で定める冷凍食品の成分規格および日本冷凍食品協会で定める調理冷凍食品の衛生についての指導基準に適合するもの。

（3）特に指定したもの以外は、製造後２ヶ月以内に製造したもの。

（4）国産品は、日本冷凍食品協会の認める認定証マーク付きとする。

（5）中国産は残留農薬が検査され基準に適合するもの。

（6）凍結状態が良く、冷凍やけ、破損、つぶれ等がなく再冷凍でないもの。

（7）包装には、内容量、製造年月日、製造業者を表示のこと。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21001	ちらしずしの素	袋	1　れんこん、竹の子、椎茸、きくらげ等の具が入り砂糖、醤油、酢、調味料で味付けしたもの 2　レトルトパック 3　内容量：1.2ｋｇ入り 4　銘柄：三島、理研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21005	松茸御飯の素	袋	1　松茸、竹の子、鶏肉、油揚げ等を醤油、だしで味付けしたもの 2　内容量：１ｋｇ入り 3　銘柄：マニハ食品、理研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21030	デザートベース	袋	1　牛乳と混ぜるだけの果肉入りデザートベース 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄：ハウス食品フルーチェまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度指定	いちご ピーチ ミックスベリー ミックスオレンジ バナナ

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21050	ポテトサラダ	ｋｇ	1　じゃが芋（65%以上）、人参、玉葱をマヨネーズで味付けしたもの 2　製造１ヶ月以内のもの	
21060	ごぼうとナッツのサラダ	ｋｇ	1　ささがきごぼうに和風マヨネーズと炒りごまの香ばしさを合わせたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21065	ごぼうサラダ	ｋｇ	1　千切りごぼうをベースに各調味料で味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21070	ツナサラダ	ｋｇ	1　マグロ加工品(43%)、玉葱（12%）、じゃが芋（25%）をマヨネーズで味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21075	春雨サラダ	ｋｇ	1　２種類の春雨を混ぜあわせることでつるっとした食感があり、赤・黄・緑の彩の良いもの 2　内容量：１kg入り 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21076	ひじきサラダ	袋	1　シャキッとした食感のひじきに８種類の具材を和え、さっぱりとした味わいの和風ドレッシングで味付けしたもの 2　内容量：５００g入りチルド 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21080	豆と豆乳のサラダ	ｋｇ	1　大豆・枝豆・レッドキドニー・こんにゃく・コーン・人参・赤ピーマンを豆乳入りのドレッシングで和えたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21085	豆のごま和えサラダ	ｋｇ	1　４種類の豆とコーン、人参を金ごまドレッシングで和えたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21090	れんこんサラダ	ｋｇ	1　スライスしたれんこんと白ごまをドレッシングで味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21100	マカロニサラダ	ｋｇ	1　マカロニ(55%)、玉葱、人参をマヨネーズで味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21105	タマゴ マカロニサラダ	ｋｇ	1　シェルマカロニ(50%)、鶏卵、玉葱、人参をマヨネーズで味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21120	スパゲティ サラダ	ｋｇ	1　スパゲティ(50%以上)と野菜を調味料で味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21135	パンプキン サラダ	ｋｇ	1　かぼちゃ(70%以上)をマヨネーズで味付けしたもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21140	１０品目入り 根菜サラダ	ｋｇ	1　根菜や豆など１０種類の素材を使用したもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　銘柄：ｹﾝｺｰﾏﾖﾈｰｽﾞまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21170	とん汁水煮缶	缶	1　豚肉と野菜５種類以上入ったもの 2　内容量：１号缶　固形量1350g	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21200	鰈唐揚	箱	1　新鮮な鰈を切り身にし、澱粉で衣を付けてあるもの 2　内容量：２Ｌ　1.3kg10枚×５袋 3　銘柄：宝幸または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21201	丸ごとカレイ	箱	1　中骨を丁寧に除去し、尾、ヒレは残し丸ごと食べられるように仕上げたもの 2　内容量：１枚120g程度６枚入り×８袋 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21205	アジフライ	箱	1　身を開いて、小骨を取りパン粉等の衣をつけたもの 2　内容量：１００枚入り 3　銘柄：宝幸、マルハニチロまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	６０g ８０g １００g １２０g
21215	白身魚フライ	箱	1　良質の白身魚の切り身に、パン粉等の衣を付けたもの 2　内容量：６０ｇ５０個入り×２合 3　銘柄：ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21220	サーモンフライ	箱	1　良質の生鮭の切り身に、パン粉等の衣を付けたもの 2　１切れ６０ｇ１００個入り 3　銘柄：大冷または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
21221	サーモンチーズ フライ	箱	1　生鮭の切り身にチーズをのせパン粉等を付けたもの 2　１枚７０ｇ程度 3　銘柄：宝幸または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21222	サーモンマスタードカツ	箱	1　ほぐした鮭の生地にマスタードソースを乗せ衣をつけたもの 2　１枚１１０g５０個×２ 3　銘柄：ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21230	エビフライ	箱	1　鮮度の良いブラックタイガーに、パン粉等の衣をつけたもの 2　衣４５％以下のもの 3　１０尾入り１０パック種類はその都度指定 4　銘柄：ノースイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	５Ｌ55g程度 ４Ｌ50g程度 ３Ｌ45g 程度 ２L32g程度 M24g程度

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21240	イカフライ	箱	1　新鮮な柔らかいイカを使用し、パン粉等の衣をつけたもの 2　内容量：１個８０ｇ　５０個入り 3　銘柄：宝幸または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
21245	いか リングフライ	箱	1　新鮮な柔らかいイカを胴の部分のみ輪切りにし、衣を付けたもの 2　内容量：１ｋｇ　５０個程度×５袋入 3　銘柄：宝幸または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
21250	いか天ぷら	箱	1　柔らかいイカを使用し、薄い天ぷら衣をつけたもの 2　１枚５０ｇ程度 3　銘柄：ニッスイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21251	大粒カキフライ	箱	1　国産かき使用 2　衣４０％以下 3　内容量：１個４０ｇ程度１２０粒入り 4　マルハニチロまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21252	カキフライ	箱	1　国産かき使用 2　衣４０％以下 3　内容量：１個２５ｇ程度２０個×１０入り 4　ニッスイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21255	白身魚天ぷら	箱	1　薄い天ぷら衣をつけたもの 2　内容量：１枚４０ｇ５０枚入り 3　銘柄：宝幸または同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
21260	ジャンボたら カツ	箱	1　たらの切り身に衣をつけたもの 2　内容量：１枚１７０ｇ４８枚入り 3　銘柄：ニッスイまたは同等品以上のもの （他社の製品を含む）	
21261	まぐろの カツレツ	袋	1　キハダマグロの魚の肉厚感と手作り感にこだわつたもの 2　1　内容量：１枚１００ｇ５枚入り 3　銘柄：マルハニチロまたは同等品以上のもの （他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21300	ロースカツ	箱	1　豚ロースの１枚肉を使用し、パン粉等をつけたもの 2　内容量：120g　32個入り 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21305	ヒレカツ	箱	1　豚ヒレ肉を１口サイズにカットし、パン粉等を付けたもの 2　内容量：１個４０ｇ６０枚入り 3　銘柄：ヤマガタまたは同等以上のもの（他社の製品を含む）	
21306	ミルフィーユ　カツ	箱	1　豚薄切り肉を重ね具材を挟み衣をつけたもの 2　内容量：１２０ｇ４０個×２合 3　銘柄:ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類は都度示す	チーズ 大葉
21307	豚肉野菜フライ	袋	1　野菜を薄切り豚肉で巻いて衣をつけたもの 2　内容量：４０ｇ２５個入り 3　銘柄：ヤマガタ同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21320	骨なしビッグ　チキン	袋	1　鶏もも肉に、スパイシ ーなパウダーをまぶしたもの 2　内容量：１個100ｇ程度　10個入り 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21335	ミートボール	ｋｇ	1　鶏肉と豚肉を使ったミートボール 2　１個約２０ｇNEWミートボール 3　銘柄:テーブルマークまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21340	鶏つみれ冷凍	箱	1　軟骨を加えた鶏つみれを、炭火で香ばしく焼いたもの 2　内容量：１ｋｇ（５０個入り６袋） 3　銘柄：日本食研または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21345	味付　ミートボール	ｋｇ	1　鶏肉、玉葱を主とし、照り焼きソースをからめたもの（たれは４０％未満） 2　１個１５ｇ～１８ｇ	たれ ごま味噌
21355	ｸﾞﾘｴﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	袋	1　牛肉を主体とした合い挽き肉ハンバーグ 2　種類はその都度指定 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	60g25個入り 80g20個入り 120g10個入り

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21356	根菜入り 鶏ﾂｸﾈﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	袋	1　大きくカットした人参・ごぼう・レンコンを加えた鶏肉ベースのハンバーグ 2　内容量：６０ｇ２５個入り 3　銘柄:ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21360	牛丼の具 （ボイリング）	ｋｇ	1　ニュージーランド産牛肉を使用したもの 2　内容量：１ｋｇ 3　銘柄:ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21365	サックリ メンチカツ	箱	1　鶏肉１６％玉葱１１％豚脂６％程度、衣２８％以下のもので歯ざわりの良いもの 2　１個８０ｇ程度３０個入り 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21370	生メンチカツ	箱	1　鶏肉、牛肉、豚肉をバランス良く合わせた挽肉に玉葱を加えたもの 2　内容量：１１０ｇ３０個入り 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21375	ハムエッグ フライ	箱	1　新鮮な鶏卵を使用したハムエッグに衣を付けたもの（鶏卵６０％ハム１１％パン粉１７％程度） 2　１個８０ｇ程度４０個入り 3　銘柄:すぐるまたは同等品同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21340	スコッチエッグ	袋	1　ゆで卵をオールポークミンチで包んだもの 2　内容量：１個６０ｇ　１０個入り 3　銘柄：すぐるまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21385	ロールキャベツ	箱	1　一つずつ丁寧にキャベツで巻いたもの 2　銘柄：味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む） 3　種類はその都度指定	37g120個入り 65g60個入り
21390	コーンハムロール	箱	1　それぞれの具材をスライスハムで巻き、衣をつけたもの 2　内容量：７５ｇ１０個×６袋入り 3　銘柄：日東ベストまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21391	ポテトサラダロール			
21392	野菜カレーロール			
21393	かぼちゃハムグラタンハムロール			

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21400	コロッケ	箱	1　北海道産のじゃが芋を１００％使用したもの（衣がサクサクのコロッケ） 2　衣は３８％以下 3　内容量：１個80g程度　６０個入り 4　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 5　種類はその都度指定	牛肉 野菜
21401	コロッケ １００ｇ	箱	1　どっしりとした厚みとボリュームがあるもの 2　内容量：１個１００ｇ　９０個入り 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	ほっかりコロッケ 牛肉 野菜
21405	かぼちゃ コロッケ	箱	1　北海道産の栗かぼちゃを使用したもの 2　内容量：１個７０ｇ２０個×４袋入り 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21410	クリーム コロッケ	箱	1　宮城県蔵王産のミルク、ソテー玉葱を加えなめらかなソースに仕上げたもの 2　内容量：１個７０ｇ１０個入り×３袋 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	カニ 甘えび
21415	カニクリーム コロッケ	箱	1　クリームコロッケの規格に準ずる 2　内容量：１個８０ｇ２０個入り×３袋 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21420	エビカツ	箱	1　えびの旨味がたっぷりのもの 2　内容量：９０ｇ１０個入り×４×２合 ５５ｇ１０個入り×８×２合 3　銘柄:ヤヨイサンフーズまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度示す	
21500	えびシューマイ	箱	1　えびのプリプリした食感が活きているもの 2　内容量：１個１４ｇ５０個入り×６袋 3　銘柄:味の素または同等品以上のもの他社の製品を含む）	
21505	かにシューマイ	箱	1　かにの風味が感じられなめらかなもの 2　内容量：１個１４ｇ５０個入り×６袋 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21510	ポーク シューマイ	箱	1　豚肉の食感と風味があるもの 2　内容量：４５ｇ２０個入り×５袋×２ 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21511	焼売	箱	1　皮がしっかりしていて肉の風味豊かなもの 2　内容量：１個２６ｇ１００個入り 3　銘柄：富強食品または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21512	シューマイ　35g	袋	1　豚肉１４％豚脂１４％鶏むね肉１４％キャベツ１４％玉ねぎ１４％皮１０％程度の割合で作ったもの 2　内容量：１個３５ｇ５０個入り	
21515	水ギョーザ	箱	1　水ギョーザやスープ煮しても煮崩れしないよう工夫されているもの 2　内容量：１個１６ｇ５０個入り×６袋 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21520	ワンタン	箱	1　皮がなめらかな食感のもの 2　内容量：１個８ｇ程度３０個×２０袋 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21530	春巻	箱	1　豊富な具入りで、揚げて冷めてもパリッとした食感があるもの 2　内容量：１本５０ｇ　１００個入り 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む） 4　種類はその都度指定	パリッと春巻 えびチリ 黒豚
21531	野菜春巻	箱	1　春雨と野菜をオイスターソースで味付けした中具をサクッとした食感の皮で包んだもの 2　内容量：５０ｇ１００個入り 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21532	ミニ春巻	箱	1　春巻の規格に準ずる 2　内容量：１本２５ｇ５０本入り×４袋 3　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21540	中華ごま団子	箱	1　小豆あんを餅皮で包み、表面に白ごまをまぶしたもの 2　内容量：１個２５ｇ程度１５個入り×１２袋 3　銘柄:テーブルマークまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21545	かに玉	箱	1　鶏卵３１％程度、竹の子、人参、かにを主原料としたもの（具入りたれつき） 2　１個８５ｇ３０個入り×５袋 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21551	エビチリソース	箱	1　えびをプリプリ食感に仕上げたもの 2　ボイリングパック 3　１ｋｇ入り 4　銘柄：味の素または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21550	あげ玉	ｋｇ	良質の小麦粉、コーンスターチ、えびを主原料とし、食油で揚げてあり、新鮮なもの	
21555	野菜かき揚げ　８０ｇ	箱	1　玉葱、人参、春菊を彩りよく立体感のあるかき揚げに仕上げたもの 2　内容量：６０個入り 3　銘柄：東洋水産または同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21560	ごぼう唐揚げ	箱	1　新鮮なごぼうを棒状にカットし、衣を付けたもの 2　内容量：６００ｇ入り６袋 3　銘柄：ニチレイまたは同等品以上のもの（他社の製品を含む）	
21565	れんこん　はさみ揚げ	箱	1　しゃきしゃき食感のれんこんに豚挽き肉を挟み、薄く衣を付けたもの 2　内容量：１個３０ｇ３０個入り×６袋 3　銘柄：味の素または同等品	
21570	しいたけ肉詰め　フライ	箱	1　椎茸に豚挽肉をつけてパン粉をつけたもの 2　内容量：３０ｇ３０個入り×２袋 3　銘柄：味の素または同等以上のもの（他社の製品を含む）	

第２２章　栄養機能食品

共通規格
１　規格包装されたもので、包装の箱および袋等に破れ等のないもの
２　栄養表示がされているもの
３　賞味期限は納入日より１０ヶ月以上のもの

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
22001	バランス栄養食	個	１　カロリーメイト ２　内容量：４０ｇ２本入り ３　銘柄：大塚製薬または同等以上のもの（他社の製品を含む） ４　納入の際は混合して納入する	チョコレート チーズ メイプル ポテト
22002	バランス栄養食Ａ	個	１　カロリーメイト　チョコレート ２　内容量：８０ｇ４本入り ３　銘柄：大塚製薬または同等以上のもの（他社の製品を含む）	
22004	バランス栄養食Ｃ	個	１　カロリーメイト　メイプル ２　内容量：８０ｇ４本入り ３　銘柄：大塚製薬または同等以上のもの（他社の製品を含む）	
22010	栄養調整食品	個	１　クリーム玄米ブラン ２　内容量：７２ｇ　１袋２枚入り×２ ３　銘柄：アサヒフードまたは同等以上のもの（他社の製品を含む） ４　納入の際は混合して納入する	カカオ クリームチーズ メイプル
22011	栄養調整食品Ａ	個	１　クリーム玄米ブラン　ブルーベリー ２　内容量：７２ｇ　１袋２枚入り×２ ３　銘柄：アサヒフードまたは同等以上のもの（他社の製品を含む）	
22012	栄養調整食品Ｂ	個	１　クリーム玄米ブラン　ブラウニー ２　内容量：７０ｇ　１袋２枚入り×２ ３　銘柄：アサヒフードまたは同等以上のもの（他社の製品を含む） ４　種類はその都度指定	抹茶 チーズ 塩キャラメル 季節限定
22013	栄養調整食品Ｃ	個	１　クリーム玄米ブラン　メイプル ２　内容量：７２ｇ　１袋２枚入り×２ ３　銘柄：アサヒフードまたは同等以上のもの（他社の製品を含む）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
22020	栄養補助食品	個	1　１本満足バー 2　内容量：３８ｇ 3　銘柄：アサヒフードまたは同等以上のもの（他社の製品を含む） 4　混合して納品のこと	ナッツ フルーツ チョコ ホワイト 発注単位７２本
22022	栄養補助食品Ｂ	個	1　カルシウム強化食品　ザ・カルシウム 2　内容量：10.5g～11.2g 3　銘柄：大塚製薬または同等以上のもの（他社の製品を含む） 4　混合して納入のこと	バニラ チョコ ストロベリー 発注単位２０個
22023	栄養補助食品Ｃ	個	1　毎日果実 2　内容量：５０ｇ 3　銘柄：グリコまたは同等以上のもの（他社の製品を含む）	発注単位１０個
22031	大豆ｽﾃｨｯｸﾊﾞｰＡ	箱	1　ソイジョイ 2　内容量：３０ｇ１２本入り 3　銘柄：大塚製薬または同等以上のもの（他社の製品を含む）	ストロベリー ブルーベリー
22032	大豆ｽﾃｨｯｸﾊﾞｰＢ	個	1　ソイジョイ 2　内容量：２５g～３０ｇ 3　銘柄：大塚製薬または同等以上のもの（他社の製品を含む） 4　混合して納入のこと	２種のアップル アーモンドチョコレート ホワイト＆レモン 発注単位４８