

令和8年度

# 糧食品規格表

航空自衛隊府中基地

## 1 適用範囲

- (1) 本糧食品規格表(以下「規格表」という。)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し、入札及び検収の資とするものとする。
- (2) 糧食品規格表に規格等を定めていない糧食品については契約の都度別に示す。

## 2 納入要領

- (1) 納入時における検収は、食品衛生検査合格後、規格表に基づいて給養小隊検収場において実施する。入札時には規格表熟読の上、誤りのないようにすること。
- (2) 重量検査は正味重量により実施する。ただし、k g単位であって個数を指定するものは、指定重量(個数)以上を合格とする。
- (3) 通常の納品検査以外に、自衛隊側において微生物及び理化学試験が必要と判断した場合は、双方協議の上、公共の機関に試験を依頼するものとする。但し試験に要する費用は納入業者の負担とする。
- (4) 受領検査における変質、不良及び不足等が認められた場合は、その内容に応じた適切な処置について、契約担当官及び給食担当官並びに食品衛生管理官の指示に従わなければならない。
- (5) 原材料の微生物及び理化学試験結果を指定した場合は提出すること。試験は公共の機関または食品メーカー検査部等で行われたものとする。
- (6) 納入時間は次のとおりとする。
  - ア 08:30~10:00(生野菜等の下処理作業が必要なもの。)
  - イ 08:30~11:00(「ア」以外のもの。)
  - ウ 14:00~15:00(「ア」以外のもの。)
  - エ 生鮮食料品で特に時間指定する場合は別に示す。
- (7) 納入時間厳守とするが、やむを得ない理由により時間の変更をしなければならない場合は給養小隊へ速やかに連絡し、許可を得なければならない。尚、許可なく遅れ調理作業に支障をきたしたときは、当該品目を受け取らない場合がある。
- (8) 生鮮食料品で個数検査のものは保存検査分を1個添付すること。別に指定する場合はその個数を添付すること。

## 3 一般共通規格

- (1) 糧食品は所定の規格を満たすもので、一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (2) 糧食購入要求書規格欄に示す「同等品以上」については、「同等品又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)」とする。
- (3) 食品表示法及び関係法(省)令の適用を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示されているものとする。
- (4) 在庫品は納入する箱等に内容物が識別できるように、品名ラベル、内容量、賞味期限及び製造業者名等を明記すること。

## 4 消費期限及び品質保持期限(賞味期限)

- (1) 消費期限が記載されているものについては、消費期限を納品当日以上残していること。

- (2) 製造年月日または賞味期限を記載していること。
- (3) 賞味期限については、製造後最も新しい製品に留意し賞味期間の3分の2以上を有していること。
- (4) 納入後、賞味期限内のものは、給養小隊側に保管上不備がなければその品質を保証し、不良品が発生した場合は速やかに交換する。
- (5) 食品規格で指定されているものについては、食品規格の期限を適用する。

## 5 その他

- (1) 輸送途中に品質が低下しやすい食材は、包装容器、保冷車等輸送方法・温度管理を的確にし、品質保持に努める。納入時に明らかに食材の劣化が見られるときは当該品目を良質品と交換するものとする。
- (2) 規格表で完全に表現し得ない事項は商習慣に従い良心的に納入するものとする。
- (3) 規格表について疑義のある場合は、給食担当官と協議のうえ、契約担当官と調整するものとする。

6 食品規格（記号別区分）

A 穀類

A-a 穀類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
共通 1 乾燥十分でカビ等を認めないこと。 2 品揃い（粒揃い）で、異物等の混入、碎け、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 病害虫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。				
1	無洗米	k g	1 農林水産省が定める基準相当以上の精米 2 年産、品種は、その都度示す。 3 加工法については日本精米工業会、全国無洗米協会の品位基準に準ずる。 4 B G米を基準とする。 5 精米は玄米を精米後10日以内のものを納品する。 6 10kgポリ袋入りとし、精米日を表面に印字する。	防湿処理包装
2	米粉	k g	1 日本米粉協会に準ずる。 2 アミロース含有量20%未満料理用とする。 3 1kg袋入り	
3	新玄（ビタミン・鉄）	袋	1 ビタミンB1、B2、B6、パントテン酸、葉酸、パントテン酸鉄分配合 2 業務用50g	
4	新玄（カルシウム）	袋	1 カルシウム、ビタミンD配合 2 業務用50g	
5	ハーフスパゲティ	k g	1 デュラム小麦セモリナ粉100% 2 ツイストタイプ乾燥品 3 参考銘柄「はごろも」4kg袋入り	
6	マカロニ（ツイスト）	k g	1 デュラム小麦セモリナ粉100% 2 ツイストタイプ乾燥品 3 参考銘柄「はごろも」4kg袋入り	
7	小麦粉	k g	1 農産物規格二等品以上を使用 2 参考銘柄「ニッポンハート」1kg	
A-b パン類				
共通 1 メーカー標準の個包装袋入り 2 焼き上がり良好で、品種固有の形状を呈するもの 3 風味良好で、異味、異臭、異物、異色がみとめられないこと。 4 納品容器は衛生的な専用パンケース又は、衛生的なダンボール箱とする。				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	菓子パン以外のパン類 菓子パン 焼調理パン	個	種類、内容量はその都度示す。	共通規格参照
2	調理パン	個	1 保冷車等で温度管理を厳重に行って納入できるもの 2 種類、内容量はその都度示す。	
3	ロールパン	袋	1 バターロール約85g程度5個入り袋入り 2 参考銘柄「第一製パン」	ポリエチレン包装
4	クルトン	袋	1 スープのうきみ、サラダのトッピング用 2 参考銘柄「キューピー」フライドクルトン200g袋入り	防湿処理包装
5	手作りバターロール	個	1 府中市内福祉施設手作り品1個30g 2 地産地消品	共通規格参照
A-c 即席品類				
共通 1 容器、内容については日本農林規格の定める一食用カップ入りとする。 2 お湯を注ぐことにより食用に供するもの 3 納品は汚れ破損等のない指定ダンボール箱入りとする。				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	焼きそば	個	種類、内容量はその都度示す。	容器等個装の上 に外装としての 段ボール箱入り
2	カップうどん			
3	カップラーメン			
4	完全メシ	個	1 プラ先割れスプーン付 2 味の種類はその都度示す。賞味期限4か月以上 3 参考銘柄「日清食品」完全メシ1個110g～120g	
A-d レトルトご飯セット類				
共通 1 食品衛生法で認める「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」 2 出荷段階ボール箱入りで、内容物がわかるものであること。 3 商品に欠けやつぶれ、ピンホール等がなく、長期の保存に耐えうるものであること。 4 固有の光沢、風味を有していること。 5 病害虫が認められないこと。 6 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名（販売者名）が明示されていること。				

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	レトルトご飯セット	個	1 パック白飯300g以上 2 おかずレトルトの重量はその都度示す。 3 袋の中にスプーン付 4 全体が真空包装とし、ボイリング対応品 5 種類はその都度示す。	共通規格参照
A-e 調理済食品類				
共通	1 納入当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの 2 形、重量が同じもの 3 弁当については衛生的専用容器を使用し、箸、お手拭付とする。 4 おにぎりについては、1個100g程度とし、フィルム海苔スリットパック使用、銘柄ははっきり明記すること。 5 消費期限を明記すること。 6 納品は、衛生的なダンボール箱または衛生的な専用容器に入れ品質保持に努める。 7 納品時間は、その都度示す。 8 おにぎり、弁当については要求書規格欄又は仕様書によって、その都度示す。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	折詰弁当A	個	1 金芽米ごはん、おおか昆布、のり、ちくわ天ぷら（大）、白身フライ きんぴらごぼう、かつおたくあん、ソース小袋付 2 総重量400g以上 3 割り箸、おしぼり付	共通規格参照
2	折詰弁当B	個	1 金芽米ごはん、のり、ちくわ天ぷら、カルビ焼肉、ごま菜漬 しょうゆ小袋付 2 総重量400g以上 3 割り箸、おしぼり付	
3	折詰弁当C	個	1 金芽米ごはん、おおか昆布、のり、ちくわ天ぷら、丸型メンチ からあげ、きんぴらごぼう、かつおたくあん、ソース小袋付 2 総重量400g以上 3 割り箸、おしぼり付	
4	折詰弁当D	個	1 金芽米ごはん、のり、白身魚フライ、豚肉の生姜焼き かつおたくあん、ソース小袋付 2 総重量400g以上 3 割り箸、おしぼり付	
5	折詰弁当E	個	1 金芽米ごはん、おおか昆布、のり、ちくわ天ぷら、白身魚フライ からあげ、きんぴらごぼう、かつおたくあん、ソース小袋付 2 総重量400g以上 3 割り箸、おしぼり付	
A-f 冷凍品				
共通	1 急速凍結（-30℃以下）品 2 製品中心温度-18℃以下にて保管 3 個食凍結品 4 以下の項目を満たしていること。 (1) 衛生的に製造されたもの (2) 完全にバラ凍結されたもの（IQF凍結） (3) 氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、及び冷凍ヤケのないもの (4) 再凍結品は不可 (5) 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名（販売者名）が明示されていること。 (6) 保存方法、使用方法、加熱処理の必要性が明示されていること。 (7) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。 5 加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍中華そば	箱	参考銘柄「テーブルマーク」麺始め200g×5個×8袋入り	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	冷凍中華そば（太打ちちぢれ）	箱	参考銘柄「シマダヤ」200g×5個×4袋入り	
3	冷凍うどん	箱	1 10番手、讃岐うどん 2 参考銘柄「テーブルマーク」250g×5個×4袋入り	
4	冷凍そば	箱	1 日本そば200g×5個×8袋入り 2 参考銘柄「シマダヤ」太鼓判日本そば（ミニダブル）	
5	冷凍スパゲティ	箱	1 塩ゆで1.7mm 2 参考銘柄「シマダヤ」220g×5個×4袋入り	
6	（冷）蒸し麺1kg	袋	1 業務用素材麺 2 焼きそば用 3 参考銘柄「東洋水産」1kg袋	
7	（冷）クロワッサン（個包装）	箱	1 自然解凍対応冷凍品 40g×40個入り 2 参考銘柄「テーブルマーク」	
8	（冷）バターロール（個包装）	箱	1 自然解凍対応冷凍品 30g×40個入り 2 参考銘柄「テーブルマーク」	
9	（冷）ミルクパン（個包装）	箱	1 自然解凍対応冷凍品 30g×40個入り 2 参考銘柄「テーブルマーク」	

6 食品規格（記号別区分）

B いも及びでん粉類

B-a いも類				
共通	1	それぞれに特有の色、ツヤがあり、傷、変色等のないもの		
	2	生芋は土砂等をよく落とした形状良好のもので、病害虫や発芽等のないもの		
	3	粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なもの		
	4	冷凍品は、加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。		
	5	冷凍品は、加工即納品とする。		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	さつまいも	kg	200～350g程度、M、Lサイズまで	防湿処理包装
2	(冷)里芋	kg	1 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き指定カットしたもの 2 IQF凍結品で粒揃いのもの 3 参考銘柄「イズックス、京果食品、ノースイ」 4 500g入り又は1kg袋入り	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
3	(冷)里芋1/8カット	kg	1 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き指定カットしたもの 2 IQF凍結品で粒揃いのもの 3 参考銘柄「イズックス、京果食品、ノースイ」 4 500g入り又は1kg袋入り	
4	じゃがいも	kg	1 表面の色が均一で、しわがなくハリがあるもの 2 皮が薄く、表面がつるりとしていて重みがあるもの 3 メーカーイン、M、Lサイズ	専用容器又は段ボール箱入り
5	(冷)ダイスポテト3/8インチ	kg	1 IQF凍結品で粒揃いのもの。9.5mmカット 2 参考銘柄「ノースイ」1kg	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
6	(冷)ダイスポテト15mm	kg	1 IQF凍結品で粒揃いのもの 2 参考銘柄「イズックス」1kg	
7	(冷)ハーフポテトS	kg	1 IQF凍結品で粒揃いのもの。15～25gカット 2 参考銘柄「ノースイ」1kg	
8	長芋	kg	1 B品以上でMまたはL 2 身割れ、つぶれ等のないもの	専用容器又は段ボール箱入り
B-b いも加工品類				
共通	1	良質のこんにやく粉を使用したもの		
	2	鮮度良好で着色を施さないもの		
	3	特有の弾力に富み、夾雑物が混入していないもの		
	4	衛生的包装で内容量が明確に分かるように表示されていること。		
	5	検収時水を除く		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	こんにやく	kg	200～350g程度、M、Lサイズまで	共通規格参照
2	黒こんにやく	kg	1 市販優良品	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
3	つきこんにやく		2 1個の重量・包装単位はその都度示す。	
4	つき黒こんにやく			
5	白滝			
6	つき蒟蒻3cmカット	kg	1 長さ3cm角程度に加工 2 1kg袋入り	
7	白滝5cmカット	kg	1 形状は糸状とし、約5cmカット 2 水洗いのみで使用ができるもの 3 1kg袋入り	
8	こんにやく(ちぎり)	kg	1 大きさは、約20×20×20(mm)のもの 2 1kg袋入り(110～115個入目安)	
9	鹿の子入り三角(小)	kg	1 鹿の子は、約40×50×20(mm)のもの 2 1kg袋入り(約39個入目安)	
B-c でん粉類				
共通	1	乾燥良好、異物混入変質が認められないもの		
	2	防湿処理包装		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かたくり粉	kg	1 農産物規格の1等品 2 馬鈴薯澱粉で白色光沢があり、きめ細かい粉末のものとする。 3 1kg袋入り	共通規格参照
2	春雨	kg	1 緑豆を原料とする。 2 水に浸して弾力性のあるもの 3 1kg袋入り、5cmカット	

6 食品規格（記号別区分）

C 砂糖及び甘味類

C 砂糖及び甘味類				
共通 1 密封が完全でかつ外観が良好であること。 2 賞味期限については省略可とするが、保証期間は納入後1年間とする。				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	黒砂糖	k g	1 k g 入り	防湿処理包装 外装段ボール箱 又はクラフト袋 詰め
2	上白糖			
3	グラニュー糖			
4	中ざら糖			

D 豆類

D 豆類				
共通 1 特に指示する場合を除き、材料は遺伝子組み換え食品使用不可とする。 2 製造後適切な温度管理の上、納入すること。 3 規格に適合した包装資材を使用すること。 4 異味、異臭、異物なく鮮度良好なこと。 5 冷凍品は、加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	大豆水煮	k g	1 サラダなどにそのまま使用可能なもの 2 参考銘柄「マルサンアイ」国産大豆1 k g 袋入り	真空パック
2	豆腐	k g	1 木綿豆腐、1個400g程度、変色・破損・異味異臭のないもの 2 仕上がり後1時間以上冷却したもの	完全滅菌済衛生的容器入り
3	(冷)カット豆腐	k g	1 1 k g 袋入り 国産品 2 1個あたり約3.4g、15×15×15 (mm) カット済 3 参考銘柄「マメックス」	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
4	焼豆腐	k g	1 木綿豆腐を両面それぞれこんがり焼いて煮崩れしにくくしたもの 2 1個300g程度、変色・破損・異味異臭のないもの	
5	油揚げ	袋	1 豆腐規格に準ずる豆腐を原料とする。 2 良質の植物油で2度揚げの薄揚げ 3 参考銘柄「ヤシマ食品」5枚入り	
6	(冷)きざみ油揚げ	袋	1 豆腐規格に準ずる豆腐を原料とする。 2 5mm×4cmカット そのまま使用可能品 3 参考銘柄「オーケー食品、山一食品」500g袋入り	
7	一口サイズ高野豆腐	袋	1 さいの目1/4カット四角とする（1袋あたり115個程度） 2 500g袋入り	
8	味噌汁用高野豆腐	k g	1 高野豆腐を細切りにしたもの 2 500g袋入り	
9	(冷)カップ納豆	箱	1 完全に醗酵し、異物混入なく風味良好 2 たれ、辛子付40g～45g×40個入り	
10	レッドキドニー (真空パック)	k g	1 赤インゲン豆をそのまま食べれるサラダ用に加工したもの 2 参考銘柄「キュービー」ほしえぬ1 k g 袋入り	
11	サラダトッピング ベーコン風味500g	個	1 粒状に加工した大豆たん白にベーコン風味を加えたトッピング用食材 2 参考銘柄「キュービー」ほしえぬ500g	
12	味付きつねあげチルド	袋	1 きつねうどん専用厚みのある「おあげ」 2 18枚入（80～100mm/枚目安） 3 参考銘柄「日本食研」	
13	(冷)レンズ豆と大麦小麦の ミックス	箱	1 ボイルし、バラ凍結したレンズ豆と大麦スペルト小麦のミックス品 2 そのまま使用可能品 3 参考銘柄「カゴメ」1 k g × 6袋入り	

E 種実類

E 種実類				
共通 1 密封が完全でかつ外観が良好であること。 2 乾燥品は、乾燥剤を入れるなど防湿処理包装をしているもの 3 変色、油焼けのないもの				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	白ごま	個	1 いろごま150g 2 参考銘柄「みたけ食品」	共通規格参照 外装段ボール 防湿処理包装
2	すりごま	個	1 白 120g 2 参考銘柄「みたけ食品」	
3	ごまあえの素	個	1 500g 2 参考銘柄「三島食品」	

6 食品規格 (記号別区分)

F 野菜類

F-a 野菜類				
共通	1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの 2 等級は「A・B」までとし、「D及び外」のものは交換する。 3 流通期は「A・B」とそれに準ずる「C」も可とする。 4 生野菜類は、出荷段ボール箱入りで、銘柄、等級、産地を表示していること。 5 病虫害、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの 6 納入時、葉物の外葉や根菜の上葉は除き、梱包資材、容器、スポンジの水分、浸水等の重量を除いて計算し検収する。 7 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日又は当日に行うこと。 8 「トウ立ち」「ス入り」「ヒビ割れ」「ハナ咲き」「マタ割れ」「クサレ」「凍り」等のないもの検収時の抽出検査で発見した場合は、受け取らない。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	グリーンアスパラガス	kg	1 穂先の開いてないもの 2 長さ20cm、太さ1~1.5cm程度のもの	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り又は専用容器
2	トウモロコシ	kg	豆付き	
3	オクラ	kg	長さ8~10cm程度のもの	
4	かぶ	kg	直径6cm、葉部4cm程度のもの	
5	かぶの葉	kg	枯れてないこと	
6	カリフラワー	kg	1 花づぼみから下部を5cmに切り揃えたもの 2 花づぼみは白く、各粒が硬く引き締まり密集しているもの 3 1個100~150g程度のもの	
7	キャベツ	kg	1 鬼葉、斑点を除き根切りした抱合完全なもの 2 1玉1~3kg程度のもの	
8	春キャベツ	kg	1 生食用のやわらかいもの	
9	紫キャベツ	kg	1 1玉500g程度のもの	
10	胡瓜	kg	1 1本90~120g程度のもの 2 直径2.5cm、長さ20cmまでのもの	
11	ごぼう	kg	1 土付は不可、Lサイズまでのもの	
12	小松菜	kg	1 葉茎25~30cm程度のもの	
13	ししとう	kg	1 なり軸を切った青色のもの	
14	しょうが	kg	1 肉質良好で発芽のないもの 2 1個30g以上のもの	
15	ズッキーニ	kg	1 200g程度のもの 2 緑又は黄色はその都度示す	
16	貝割大根	kg	1 内容量は水分・スポンジを除き検量したもの 2 枯葉、斑点不可	専用容器入り
17	大根	kg	1 1本500g~1.5kg程度のもの 2 水洗いし、葉は5cm以下(ほぼついていないもの可)	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り又は専用容器
18	玉葱	kg	1 発芽していないもの 2 皮、根を取り除いたもの	
19	レッドオニオン	kg	1 発芽していないもの 2 1個150g程度のもの	
20	チンゲンサイ	kg	1 葉肉が熟く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの	
21	トマト	kg	1 1個160~200g程度のもの 2 全体に丸く、硬く縮まって割れない適熟なもの	
22	ミニトマト	kg	1 1個13g程度のもの 2 割れない適熟なもの	
23	茄子	kg	1 1本の長さは19cmまでのもの 2 曲がりの程度は2cm以内とする	
24	菜の花	kg	1 茎が柔らかく、つぼみのもの	
25	にら	kg	1 葉肉柔らかく根部を除き水洗いしたもの	
26	人参	kg	1 1本150g~250g程度で揃っているもの	
27	長葱	kg	1 草丈は58cm以上とし、曲がりは2cm以内とする 2 軟白部の長さは春夏25cm以上、秋冬は30cm以上 3 茎の直径は2cm以上とする	
28	白菜	kg	1 食用に適さない鬼葉、斑点を除き根きり緑色を残した生食用の軟らかいもの 2 1玉2~4kg	
29	パセリ	kg	1 縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの	
30	ピーマン	kg	1 1個30~40g程度のもの 2 濃緑色にして、赤く色付かないもの	
31	赤ピーマン	kg	1 1個50g程度のもの	
32	黄ピーマン		2 パプリカ種	
33	オレンジピーマン			

番号	品名	単位	規格	包装・その他
34	ブロッコリー	kg	1 つぼみから下の茎を5cmに切り揃えたもの 2 病虫害及び外傷等がなく、つぼみは濃緑色で、各粒が硬く引き締まり密集しているもの 4 1個100～150g	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り又は専用容器
35	ほうれん草	kg	1 葉肉が厚く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの 2 根部を除き、30cm程度	
36	みつ葉	kg	1 葉が淡緑色で、茎が白く15cm以上のもの	
37	もやし	kg	1 緑豆もやし 2 鮮度、発育良好なもの	
38	小粒大豆もやし	kg	1 小粒大豆 2 鮮度、発育良好なもの	
39	水菜	kg	1 葉が淡緑色で、茎が白く20cm以上のもの 2 枯葉等なく、根部を除き水洗いにしたもの	
40	レタス	kg	1 鬼葉、斑点を除き根切りしたもの 2 葉がふんわり巻いてあり、適度な弾力のあるもの 3 1玉300g程度のもの	
41	サラダ菜	kg	鬼葉、斑点を除き根切りしたもの	
42	リーフレタス			
43	サニーレタス			
44	れんこん	kg	1 根径5cm以上のもの 2 切り根を除去したもの	
45	万能ねぎ	kg	1 別名わけぎ 2 濃緑色で30cm以上のもの	
F-b 生加工野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	カットごぼう(せんぎり)	kg	1 ごぼうの皮を剥き、十分あく抜きをした後、縦割り千切りしたもの(長さ5～6cm) きんぴらごぼう用 2 チルド真空パック	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り又は専用容器
2	カット人参(せんぎり)	kg	1 人参の皮を剥いて、縦割り千切りしたもの(長さ5～6cm) 2 チルド真空パック納品 きんぴらごぼう用	
F-c 加工野菜類				
共通	1 鮮度良好で、酸味、異味異臭、夾雑物のないもの 2 食品衛生法による添加物使用 3 検収時、漬汁、粕、味噌等は計量から除く			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	紅生姜	kg	1 千切りのもの、Net1kg 2 参考銘柄「アサダ」	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り
2	きざみたくあん	袋	1 千切りのもの、Net1kg 2 参考銘柄「アサダ」	
3	福神漬	kg	1 必須材料(蓮根、大根、茄子)及びその他材料を適宜混入し味付けされたもの Net1kg 2 参考銘柄「アサダ」	
4	味付メンマ	袋	1 ラーメン用 2 参考銘柄「太堀」1kg	
5	白菜キムチ	kg	一般市販品「キムチ」とし、白菜を主原料とした程よい発酵のもの	
F-d 冷凍野菜類				
共通	1 品揃い(粒揃い)で、異物等の混入、砕け等がないこと。 2 固有の光沢、風味を有していること。 3 病虫害が認められないこと。 4 以下の項目を満たしていること。 (1) 衛生的に製造されたもの (2) 完全にバラ凍結されたもの(IQF凍結) (3) 認定証マーク付きとする。 (4) 剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、及び冷凍ヤケのないもの (5) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可 (6) 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名(販売者名)が明示されていること。 (7) 保存方法、使用方法、加熱処理の必要性が明示されていること。 (8) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。 5 加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)小松菜	kg	5cmカット	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
2	(冷)葉大根	袋	1 そのまま使えるもの 2 みじん切り 3 500g袋入り	
3	(冷)チンゲンサイ	袋	1 5cmカット 2 500g袋入り	

番号	品名	単位	規格	包装・その他	
4	(冷)にらカット	袋	1 4～5cmカット 2 500g袋入り	ポリエチレン袋 入り外装段ボール 箱入り	
5	(冷)花型人参	袋	1 梅花形にカットしたもの 2 500g袋入り(60～80個目安)		
6	(冷)千切人参	kg	1 4～5cmカット 2 500g又は1kg袋入り		
7	(冷)ミリ・ベジ人参	袋	1 ダイスカット 2 参考銘柄「ノースイ」500g		
8	(冷)人参いちょう切り	袋	1 500g(60～80g目安) 2 参考銘柄「神栄」		
9	(冷)人参乱切り	袋	1 1個6～9g乱切りカット 2 参考銘柄「神栄」500g		
10	(冷)パプリカ(スライス)	kg	1 三色ピーマンミックス 2 参考銘柄「イズックス」500g		
11	(冷)ミックスベジタブル	kg	1 人参40%、コーン30%、グリーンピース30% 2 参考銘柄「イズックス」		
12	(冷)さやいんげん斜め切り	kg	1 いんげんを斜めにカットしたもの(4cm程度カット) 2 参考銘柄「ノースイ」500g		
13	(冷)むき枝豆	袋	1 良質なえだ豆のむきみを加熱加工し、そのまま食べれるもの 2 500g		
14	(冷)きぬさや斜め ハーフカット	kg	1 きぬさを斜め1/2カットされたもの 2 そのまま食べれるもの		
15	(冷)カットキャベツ	袋	1 スープ、味噌汁用3cmカット 2 自然解凍後可食可能品 3 参考銘柄「ユニフーズ」500g		
16	(冷)乱切り大根	袋	1 500g(40個) 2 参考銘柄「神栄」500g		
17	(冷)大根いちょう切り	袋	1 500g 2 参考銘柄「神栄」500g		
18	(冷)千切り大根	袋	1 500g 2 参考銘柄「神栄」500g		
19	(冷)玉葱スライス	kg	1 5mm幅スライス		
20	(冷)玉葱みじん切り	袋	1 5mm程度みじん切り 500g 2 参考銘柄「大洋エアアンドエフ」500g		
21	(冷)揚げなす乱切り	kg	1 そのまま使用可能 1個10～15g 2 参考銘柄「ニチレイフーズ」1kg		
22	(冷)カット3mm白ねぎ スライス	袋	1 輪切りスライス そのまま使用可能 500g 2 参考銘柄「ユニフーズ」500g		
23	(冷)カット白菜	袋	1 そのまま使用可能 2 参考銘柄「ニチレイフーズ」500g		
24	(冷)イタリアンミックス 1.5cmカット	袋	1 ズッキーニ40%、揚げなす30%、赤パプリカ20%、黄パ プリカ10%、1.5×1.5cmダイスカット 3 参考銘柄「ユニフーズ」500g		
25	(冷)田舎風野菜ミックス スープ用	箱	1 グリル野菜(ズッキーニ、じゃがいも、たまねぎ、人参)セロリ 2 1kg×6袋入り 3 参考銘柄「カゴメ」		
26	(冷)野菜ミックスカレー用	kg	1 じゃがいも、人参、玉葱入り 2 1kg 3 参考銘柄「大洋エアアンドエフ」		
27	(冷)野菜ミックス豚汁用	袋	1 大根、里芋、たまねぎ、人参、ごぼう入り 2 参考銘柄「ニチレイフーズ」1050g		
28	(冷)ブロッコリーM	kg	1 そのまま使用できるもの 2 500g袋 3 参考銘柄「ニチレイ」		
29	(冷)ほうれん草	kg	1 そのまま使用できるもの 2 IQF1kg 3 参考銘柄「ニチレイ」		
F-e 乾燥野菜類					
共通	1 乾燥良好で、砕け、変色、油やけのないもの 2 カビ、病虫害がみとめられないこと。 3 固有の光沢、風味を有していること。				
番号	品名	単位	規格		包装・その他
1	切干大根	袋	1 大根の千切りを乾燥させたもの 2 参考銘柄「藤和乾物」500g	共通規格参照 防湿処理包装	
2	フライドガーリック	袋	1 ニンニクを油で揚げたもの 2 25g袋入り		

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
3	フライドオニオン	袋	1 タマネギを油で揚げたもの 2 200g袋入り	共通規格参照 防湿処理包装
4	フライドレンコン	袋	1 レンコンを油で揚げたもの 2 100g袋入り	
5	フライドゴボウ	袋	1 ゴボウを油で揚げたもの 2 100g袋入り	
F-f 水煮野菜・レトルト野菜類				
共通	1 常温長期保存可能品 2 包装に損傷なく良好なもの 3 正味重量表示			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	レトルトスイートコーン (ホール)	個	1 1.2kgレトルトパウチ 2 参考銘柄「キューピー」ほしえぬ北海道コーン	長期保存対応可能包装、外装段ボール箱入り
2	たけのこ水煮細切	kg	1 5~6センチカット 青椒肉絲用 2 太堀1kg	
F-g 缶詰類				
共通	1 常温長期保存可能品 2 密封が完全でかつ外観が良好であること。 3 内容量表記			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	スイートコーン缶	缶	1 1号缶 2 2125g(固形量1850g)同等品	缶入りの上に段ボール箱外装
2	ダイストマト水煮缶	缶	1 1号缶 2 2500g(固形量1500g)同等品	
3	スイートコーンクリーム缶	缶	1 1号缶 2 2960g同等品	
4	筍水煮(短冊)	缶	1 麻竹(筍)スライスPA(短冊) 2 1号缶	

6 食品規格（記号別区分）

G 果実類

G-a 生果実類

共通	1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの。 2 等級は「秀」とする。 3 納入時に適熟であること。 4 生果実類は、出荷段ボール箱入りで、銘柄、等級、産地を表示していること。 5 病害虫、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの 6 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日又は当日に行うこと。 7 冷凍、冷蔵品は適正な温度管理のもと納品できること。
----	--

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	アボガド	kg	1個170g前後	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り又は専用容器
2	いちご	kg	1 地物は採取日より2日以内のもの 2 1粒20～25g	
3	柿	kg	1 160g～180g 2 種無し	
4	いよかん	kg	1個230～270g	
5	デコボン	kg	1個200～280g	
6	みかん	kg	1個80～100g	
7	ネーブルオレンジ	kg	1個150～180g	
8	マーコット	kg	1個100～150g	
9	グレープフルーツ	kg	1 1個380～450g 2 種類はその都度示す。	
10	ゆず	kg	1個100～120g	
11	レモン	kg	1個100g	
12	キウイフルーツ	kg	1個100～120g	
13	ゴールドンキウイ			
14	さくらんぼ	kg	1粒5g以上	
15	アメリカンチェリー	kg	1粒10g以上	
16	すいか	kg	1玉4.5～6.5kg	
17	プラム	kg	1個60～100g	
18	ブルーン	kg	1個20～30g	
19	梨	kg	1 1個250～350g 2 種類はその都度示す。	
20	ラフランス	kg	1個180～220g	
21	パイナップル	kg	1個1.5～2kg	
22	バナナ	kg	1 1本160～200g 2 種類はその都度示す。	
23	ぶどう	kg	1 採取日より2日以内 2 M、Lサイズとし種類はその都度示す。	
24	マンゴー	kg	1 1個150～200g 2 種類はその都度示す。	
25	ネットメロン	kg	1 1玉1～2kg 2 糖度14%以上 3 種類はその都度示す。	
26	もも	kg	1 1個200～260g 2 種類はその都度示す。	
27	りんご	kg	1 1個250～350g 2 種類はその都度示す。	

G-b 果実加工品類

共通	1 容器、包装は衛生的なもの 2 食品衛生法による添加物使用
----	-----------------------------------

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	梅干し	個	1 種抜き梅（赤）Lサイズ 2 450g（80粒） 3 参考銘柄「ミツオ」	容器等内装の上に段ボール箱外装
2	梅干個包装8g	袋	1 40個、個包装、塩分8%、南高梅使用 2 たねなし	ポリエチレン等の内装の上にボール箱入り
3	レモン果汁	本	1 保存料無添加 2 瓶又はプラスチック容器、種類はその都度示す。	
4	個食ジャム	袋	1 個食13g×50個 種類はその都度示す 2 参考銘柄「マービー」	

G - c 冷凍果実加工品類				
共通				
1 容器、包装は衛生的なもの				
2 過剰な氷の付着、冷凍ヤケ、再凍結は不可とする。				
3 完全にバラ凍結されたもの（IQF凍結）				
4 加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)カットバナナ	袋	1 歩留まり100% 2 ダイスカット 3 1kg袋入り	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り
2	(冷)ダイスアボカド	袋	1 15mmダイスカット 2 そのまま使用可能 3 500g袋入り	
G - d 長期保存果実加工品類				
共通				
1 出荷段ボール箱入りで、内容物がわかるものであること。				
2 商品に欠けやつぶれ、ピンホール等がなく、長期常温保存に耐えうるものであること。				
3 固有の光沢、風味を有していること。				
4 病害虫が認められないこと。				
5 食品表示基準に基づく表示がされていること。				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	みかん缶	缶	1 全果粒 2 1号缶 固形量1700g以上	缶入りの上に段ボール箱外装
2	パウチみかん	袋	1 酸素吸収機能パウチ、長期保存対応可能包装 2 全果粒シロップ漬 3 固形量1000g	外装段ボール箱入り
3	フルーツミックス缶	缶	1 固形量1700g以上 2 1号缶	缶入りの上に段ボール箱外装
G - e 果実飲料類				
共通				
1 出荷段ボール箱入りで、内容物がわかるものであること。				
2 商品に欠けやつぶれ、ピンホール等がなく、長期常温保存に耐えうるものであること。				
3 紙パック個食飲料類は、袋入りストローを張り付けたものでストレッチ包装				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	100%ジュース缶	缶	1 濃縮還元果汁100%のもの 2 190g	缶入りの上に段ボール箱外装
2	LL常温果実飲料	個	1 濃縮還元果汁100%のもの 2 賞味期限3か月以上あるもの 参考銘柄「サンキスト」同等品 200ml紙パック	シュリンクフィルム包装可

6 食品規格（記号別区分）

H きのご類

共通	1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの 2 等級は「優」以上とする。 3 生きのご類は、出荷段ボール箱入りで、銘柄、産地を表示していること。 4 ヤケ、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの			
H-a 生きのご類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	えのきたけ	k g	真空包装	ポリエチレン等の内装の上に段ボール箱入り又は専用容器
2	生しいたけ	k g	かさ 地物は採取日より2日以内のもの	
3	ぶなしめじ	k g	切り 160g～180g	
4	なめこ	k g	真空包装	
5	エリンギ	k g	長さ10～15cm程度のもので大きさの揃ったもの	
6	まいたけ	k g	カサの部分が肉厚のもので色が濃く光沢があるもの	
H-b 乾燥・加工きのご類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	きくらげ	袋	1 直径1.5～2.5cmの小型のもの	乾燥剤入りで防湿処理袋入り
			2 水洗い黒きくらげ3級200g	
2	なめ茸	k g	1 えのき茸を醤油風味で味付けしたもの	ポリエチレン袋入り
			2 参考銘柄「マニハ食品」1kg	
3	干椎茸(スライス)	k g	1 そのまま使用可能品	乾燥剤入りで防湿処理袋入り
			2 小粒細切り3mm厳守	
H-c 冷凍きのご類				
共通	1 品揃い(粒揃い)で、異物等の混入、砕け等がないこと。 2 固有の光沢、風味を有していること。 3 病害虫が認められないこと。 4 以下の項目を満たしていること。 (1) 衛生的に製造されたもの (2) 完全にバラ凍結されたもの(IQF凍結) (3) 認定証マーク付きとする。 (4) 剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、及び冷凍ヤケのないもの (5) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可 (6) 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名(販売者名)が明示されていること。 (7) 保存方法、使用方法、加熱処理の必要性が明示されていること。 (8) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。 5 加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)なめこ	k g	参考銘柄「平林産業」1kg	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
2	(冷)ちっちゃなかつしめじ	袋	参考銘柄「平林産業」500g	
3	(冷)しいたけスライス	k g	1 3～6mmスライス	
			2 参考銘柄「ライフフーズ」1kg	

I 藻類

共通	1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの 2 出荷段ボール箱入りで、銘柄、産地を表示していること。 3 乾燥が十分で、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの 4 冷凍品は、加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	きざみのり	個	1 1～2mmカット	乾燥剤入りで防湿処理袋入り
			2 参考銘柄「朝日海苔本舗」100g	
2	味付のり	個	1 1束12切5枚入り	
			2 1袋100束入り袋	
3	塩昆布	袋	1 昆布を細切りにし、程よく味つけたもの	
			2 参考銘柄「フジッコ」28g	
4	糸寒天	袋	1 スープ用糸寒天 100g袋	
			2 参考銘柄「伊那食品工業」機能性表示食品	
5	若布	袋	1 良質の若布を食べやすい大きさにカットして乾燥したもの	
			2 参考銘柄「理研ビタミン」200gチャック付袋	
6	ひじき	袋	1 米ひじき100g袋入り 乾燥品	
			2 参考銘柄「山忠」	

6 食品規格（記号別区分）

J 魚介類

共通	1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの			
	2 多量のグレースがなく、鮮度保存材を使用していないもの			
	3 ビニールシート等で内装し外装はダンボール等箱入りとし、衛生的包装であること。			
	4 冷凍品は指定のない限り製造後6カ月以内のものとし、-18℃以下で保存された冷凍ヤケしていないもので指定しない限りIQF（個別急速冷凍）とする。			
	5 魚処理要領			
	処理名称	処理要領	細部	
	ラウンド	丸のままのもの	処理していない魚体そのまま	
	セミドレス	腹抜き	内臓・鰓・血液膜を除去したもの	
	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	
	バンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾びれを除去したもの	
	チャンク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはバンドレスを指定重量の大きさ同じ幅に輪切りにしたもの	
	フィーレ	3枚おろし	ドレスまたはバンドレスを3枚おろしにしたもの	
	さくどり	刺身用さく	フィーレまたは開きの骨を取り除き断面3×5cm長さ15cmに切り分けたもの	
	鍋用カット	角切り	バンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの	
	開き		背または腹を開いて頭・内臓を除去したもののフィーレを指定重量の大きさに切り分けたもの	
切身				
【鮮魚】				
1 鮮度良好で腐敗等のないもの				
(1) 表面：新鮮な光沢を有し、鱗が密着し粘液を被っていないもの				
(2) 眼球：眼球は突出し、眼けんが緊張し張りがあり角膜が透明なもの				
(3) エラ：鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、裂口が硬く閉じているもの				
(4) 肉質：身が張り弾力があって、外傷、内臓の露出及び腹切れ等のないもの				
(5) 固有の生臭さはあるが、異臭及び悪臭のないもの				
2 鮮度を保持するため納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したもの（砕氷は量目外）				
3 納入容器は特に指定するもののほか、発砲スチロール箱（後日回収）等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋で産地名表示とする。				
【加工魚介類】				
1 干し魚は、大きさが一様に揃ったものを背開きにして頭及び内臓を除去し、生干し3分程度に乾燥させたもの				
2 漬け込みの切り身は、大きさが一様に揃い、均一に味が染み込みIQF凍結のこととし、風味良好なものとする。				
3 塩魚は全て塩分濃度3%に味付けされたもの				
4 切り身は、カマ・ヒレを除く。				
5 アルミレトルトパウチ加工のものは、骨抜きまたは、骨まで可食可能なものとする。				
6 ボイリングパックの味付魚は高温高压処理で骨まで可食可能なものとする。				
7 産地名、製造業者名、製造場所及び消費期限を表示する。				
【練り製品類】				
1 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料等で味付けしているもの				
2 鮮度良好、異味、異臭及びネトのないもの				
3 形状は市販品同等品とし、銘柄等指定の場合はその都度示す。				
4 揚げ物については、植物油を使用し完全放熱後衛生的に包装されたもの				
5 着色料は食品衛生法許可品のみ使用のこと。				
6 専用包装で衛生的ダンボール箱入りとする。				
7 検収時包装・板の重量を除く。				
【冷凍魚介類】				
1 冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、-40℃以下の急速凍結装置により凍結させ、中心温度-18℃以下の凍結状態を保持し、包装したもの				
2 冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。				
3 防水性の内装を使用した段ボール箱を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。品名、梱包、単位等はその都度指定する。				
4 グレースは量目外とする。				
5 解凍後、鮮魚と同等になること。				
6 産地名表示とする。				
J-a 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	キングサーモン切身	kg	1 調理加工する前のもの 2 切身重量はその都度示す。	完全滅菌済 衛生的容器入り ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	鯖切身	kg	1 5kg 40枚基準 2 ノルウェー産	
3	かじき鯖切身(100)	kg	1 調理加工する前のもの 2 切身重量はその都度示す。	
4	太刀魚(骨なし80)	袋	1 調理加工する前のもの 2 参考銘柄「オカフーズ」80g×5枚入り	

番号	品名	単位	規格	包装・その他
5	ししゃも	k g	1 調理加工する前のもの 2 子持ち1尾20g程度	完全滅菌済 衛生的容器入り ポリエチレン包装 ボール箱入り
6	ほっけ干物	枚	1 調理加工する前のもの 2 しまほっけ開き180g	完全滅菌済 衛生的容器入り ポリエチレン包装 ボール箱入り
J-b 練製品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)かにかまサラダ素材	袋	1 ブロックタイプで一口サイズのカニカマ(1個約5g) 2 参考銘柄「一正」1kg袋入り	ポリエチレン包装 のうえ外装段 ボール箱入り
2	(冷)スライスかまぼこ	個	1 250g 2.5mm60枚 2 参考銘柄「マリン・プロフーズ」	
3	(冷)半月スライス竹輪	個	1 焼きちくわを半月3mmスライス 2 参考銘柄「マリン・プロフーズ」1kg袋入り	
4	(冷)きざみなると	袋	1 粗め角切り、非加熱摂取対応品 2 参考銘柄「マリン・プロフーズ」800g袋入り	
5	(冷)ミニさつま揚げスライス	袋	1 プレーンタイプのさつま揚げを5mmスライス 2 参考銘柄「マリン・プロフーズ」500g袋入り	
6	(冷)プチ白身魚揚げ	袋	1 豆乳使用の一口サイズの揚げ物 2 参考銘柄「一正」16g×30個袋入り	
7	玉ねぎ揚	個	1 玉葱の素材感を生かしているさつま揚げ 2 参考銘柄「一正」40g×4枚入り	
8	白身魚揚げ	個	1 豆腐入りの一口サイズ玉葱、人参、ひじき入り 2 参考銘柄「一正」19g×8個袋入り	
J-c その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ツナフレーク	個	1 水煮フレーク、無添加のもの 2 レトルトパウチ、NET1kg 3 参考銘柄「TRIOシーチキンL液切り不要」	ポリエチレン包装 のうえ外装段 ボール箱入り
2	ほぐし明太子	k g	1 皮を除いたもの 冷凍可 2 500g又は1kg入り	
3	(冷)中華くらげ	k g	1 細切りにしたクラゲを中華風の味付けにしたもの 2 参考銘柄「太堀」1kg	
4	花かつお	個	参考銘柄「はごろもフーズ」500g葵印	

6 食品規格（記号別区分）

K 肉類

共通	1 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。 2 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したものとす。 3 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。 4 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。 5 冷凍品についてはいずれも規定どおり包装されたものを各メーカー元で-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げ急速凍結したものとし、本項で定める規格に基づくこととする。 6 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は、複合品、耐水加工紙等で食品添加物規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰又は専用の衛生的な容器詰めとする。ただし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。 7 納品時産地を必ず明記すること。 8 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度示す。			
K-a	牛肉類			
共通	1 肉質は鮮紅色で、きめ細かく締まりのよいもの 2 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く、特有の香りを有し、異味異臭、乾燥、氷焼け及び異物混入を認めないもの 3 日本食肉格付協会が定める牛枝肉取引規格「歩留等級」「肉質等級」「B3」以上のもの 4 必要に応じて証明書を出すこと。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	牛角切肉	kg	バラ肉2.5cm角切り	共通規格
2	牛肩ロース	kg	厚さ、大きさはその都度示す	
3	牛バラ肉	kg		
4	牛もも肉	kg		
5	牛挽肉	kg		
6	(冷)牛ステーキ肉(サーロイン)	枚	ホクビーレギュラーサーロインVP200g個別真空包装	
K-b	豚肉類			
共通	1 淡灰紅色で、きめが細かく締まりが良いもの脂肪は白色で光沢が良く粘りがあり、特有の香りを有す。 2 脂肪は白色で光沢良く粘りがあり、特有の香りを有し、異味異臭、乾燥、氷焼け及び異物混入を認めないもの 3 フケ豚（豚ストレス症候群（PSS））、水豚等は除くこと。 4 日本食肉格付協会が定める豚枝肉取引規格肉質等級「中」以上のもの 5 必要に応じて証明書を出すこと。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	豚肩ロース	kg	厚さ、大きさはその都度示す	共通規格
2	豚バラ肉	kg		
3	豚もも肉	kg		
4	豚角切肉	kg	肩ロース2.5cm角切り	
5	豚挽肉	kg	豚もも肉を1回挽きにしたもの	
6	豚ロース	kg	肩ロース、重さはその都度示す	
K-c	鳥肉類			
共通	1 全て食鶏専用種とし食鶏取引規格品で食用用肥育3か月以内の若鶏で毛、内臓、頭、スジ及び余分な脂肪を取り除いたA級のものとする。 2 冷凍品は急速冷凍で、冷凍による乾燥及び変質のないもの 3 必要に応じて証明書を出すこと。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)若鶏もも肉 220-240gサイズ	袋	2kg袋入り（1枚220g～240gのもの）	共通規格
2	(冷)若鶏もも肉 25-30gカット	袋	2kg袋入り（1切れ25g～35gのもの）	
3	(冷)若鶏もも肉 30-40gカット	袋	2kg袋入り（1切れ30g～40gのもの）	
4	鶏挽肉	kg	鶏むね肉を1回挽きにしたもの	
K-d	肉加工品類			
共通	1 固有の色沢、香味を持ち、形状肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。 2 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。 3 外装には内容品名、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者（販売者）名が表示してあること。 4 加工（スライスカット）した製品は、必ず製造メーカー名の入った成分表示及び重量を明記すること。 5 冷凍品については、冷凍食品規格に準じ、IQF凍結品とする。 6 基本メーカー包装のままとし、開封はしないこと。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ロースハム ロースハム(短冊) ロースハム(せんぎり)	kg	1 JAS上級規格のもの 2 塩分控えめのもの 3 「ロースハム」1枚20g程度の厚さ 4 「短冊」幅1cm×長さ4cm×厚さ2mm程度のもの 5 「せんぎり」幅3mm×長さ6cm×厚さ2mm程度のもの	共通規格

番号	品名	単位	規格	包装・その他
2	ベーコン(スライス) ベーコン(角切) ベーコン(きざみ) 厚切りベーコン	k g	1 豚バラ肉のベーコン 2 塩分控えめのもの 3 「スライス」厚さ1.5～2.0mm 4 「角切」2cm角切り 5 「きざみ」厚さ2mm×1.5cm幅 6 「厚切りベーコン」厚さ1cm 重さはその都度示す。	共通規格
3	ポークウインナー	k g	1 JAS上級規格 2 1袋500g(32～33本入) 3 冷凍品 4 参考銘柄「プリマハム香薫」	
4	(冷)焼豚バラ肉スライス	k g	1 豚バラ肉を醤油、砂糖、調味料等で味付け加工したもの 2 定数入りの真空パックのこと 3 1枚の重量はその都度示す。 4 両端は除き、脂肪の多いところは不可とする。	
5	焼豚(1cm角切)	k g	1 豚肩ロース焼豚 2 1cm角切り	
6	(冷)蒸し鶏ほぐし身	個	1 鶏のむね肉を蒸してほぐしたもの 2 サラダ、パンパンジー用 3 参考銘柄「ニチレイ」500g	

6 食品規格（記号別区分）

L 卵類

共通	1 衛生的であり、鮮度良好なもの 2 生食用は、国産品、血卵、ヒビ汚れなく、割ったとき、卵黄が盛り上がっているもの 3 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名（生産者名）が明記されていること。 4 規格に適合した新品の包装資材を使用すること。			
L-a 卵類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	うずら卵	kg	1 洗卵殺菌から3日以内のもの 2 大きさは10g程度、専用ケース入り	卵専用段ボール入り
2	鶏卵	kg	1 洗卵殺菌から3日以内のもの 2 規格重量区分Mサイズのもの	
L-b 卵加工品				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	半熟玉子	包	1 卵白は半熟状、卵黄は生に近い流動性がある殺菌処理したもの 2 参考銘柄「キュービー」55g×10個パック入り	卵専用段ボール入り
2	鶏卵水煮M缶詰	缶	1 殻をむいたもの 1号缶 2 参考銘柄「天狗缶詰」	段ボール箱入り
3	うずら卵缶	缶	1 うずら卵のやわらかさを保ちつつ、殻をむいたもの 2 内容量についてはその都度示す。	
4	(冷)凍結全卵	個	1 殺菌加工凍結卵500g 2 参考銘柄「キュービー」	ポリエチレン袋入り外装段ボール箱入り
5	味付玉子(半熟)	袋	1 半熟玉子を醤油ベースたれに漬け込んだもの 2 参考銘柄「YMフーズ」10粒袋入り	

M 乳類

共通	1 衛生的であり、鮮度良好なもの 2 乳及び乳製品の成分規格に関する省令（乳等省令）、日本農林規格（JAS規格）により定められているもの 3 規格に適合した新品の包装資材を使用すること。 4 個食の飲物類はストロー付き、カップ類はスプーン別添のこと。			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	パック牛乳	本	1 1リットル紙パック入り 2 種別「牛乳」無脂乳固形分8%以上、乳脂肪分3%以上	共通規格参照 シュリンクフィルム包装可
2	牛乳	個	1 200ml紙パック 2 本規格表1L牛乳に準ずる。	
3	LL牛乳(200ml)	個	1 200ml紙パック 常温長期保存可能品 2 賞味期限2カ月以上あるもの	
4	LL常温飲料		1 200ml紙パック 常温長期保存可能品 2 賞味期限3カ月以上あるもの 3 参考銘柄「森永」ピクニック同等品	
5	生クリーム	個	1 無脂乳固形分：3.5% 植物性脂肪分：40% 200ml 2 参考銘柄：雪印メグミルク純植物性脂肪200ml	
6	サラダチーズ	個	1 5mm角にカットされたサラダ用プロセスチーズ 1kg 2 参考銘柄「QBB」	ポリプロピレン袋入り
7	LL栄養ミルク	個	1 高たんぱく、高カルシウム、シールド乳酸菌、鉄、食物繊維、ビタミン配合 2 常温長期保存可能品、賞味期限60日以上 125ml紙パック 3 参考銘柄「森永乳業」	シュリンクフィルム包装可

N 油脂類

共通	JASに定める「食用植物油脂」とし、JAS合格品を標準とする。			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	オリーブ油	本	1 EXバージン 1リットル 2 遮光容器	共通規格参照 長期保存対応可能包装、外装段ボール箱入り
2	ごま油	本	1 ごま油特有の香りと色沢を有するもの 170g 2 参考銘柄「九鬼産業」純正	
3	食油	缶	1 Jオイルミルズキャノーラ油 2 16.5kg缶入り	
4	サラダ油	本	1 1350g缶入り 2 持ち手つきエコボトル入り	
5	バター	個	1 180g以上一般市販品（有塩）	外装段ボール箱又はクラフト箱詰め
6	個食バター8g	箱	1 8g×50個ホテルバター 2 参考銘柄「マリンフード」	

6 食品規格（記号別区分）

○ 菓子・デザート類（飲料含）

共通	1 納品時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な容器とする。 2 冷凍品は、急速冷凍品で納入時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの 3 個食の飲物類はストロー付き、カップ類はスプーン別添のこと 4 冷凍品は、加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。			
○-a 冷凍菓子類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍タルト類	個	種類・内容についてはその都度示す。	長期保存対応可能包装、外装段ボール箱入り
2	冷凍プリン類			
3	冷凍ムース類			
4	冷凍ゼリー類			
5	冷凍パイ類			
○-b 焼菓子類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ロングライフ(LL)パン類	個	1 常温保存可能品 2 賞味期限30日以上 3 種類、内容量はその都度示す。	長期保存対応可能包装、外装段ボール箱入り
2	ロングライフ菓子パン類			
3	ロングライフケーキ類			
4	ロングライフドーナツ類			
○-c デザート類（飲料含）				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	牛乳プリン	個	1 60g以上品 2 一般流通チルドデザート品	段ボール箱入り又は専用容器
2	カスタードプリン	個		
3	杏仁豆腐	個	1 60g以上品 2 一般流通チルドデザート品	
4	フルーツゼリー	個	1 70g以上品 2 一般流通チルドデザート品	
5	ソフール	個	1 100g 種類はその都度示す。 2 参考銘柄「ヤクルト」	
6	ヨーグルト	個	1 70g以上品 2 一般流通チルドデザート品	
7	ミルミルS	本	1 100ml 2 参考銘柄「ヤクルト」	
8	ジョア	本	1 125ml 種類はその都度示す。 2 参考銘柄「ヤクルト」	
9	きになる野菜125ml	個	1 1 種類はその都度示す。 2 2 参考銘柄「ヤクルト」	
10	ビタミンゼリー	個	1 1日に必要な7種類以上のビタミンを補えるもの 2 60g 賞味期限9カ月以上確保 3 種類はその都度示す。 4 参考銘柄「ハウス食品」おいしくビタミン	
11	ゼリー飲料	本	1 180g スバウトパウチ 2 賞味期限8カ月以上確保 3 種類はその都度示す。 4 参考銘柄「明治」即攻元気ゼリー	
○-d 保健機能食品類				
共通	1 納品時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な容器とする。 2 それぞれの栄養素を満たしているもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	バランス栄養食品類	個	1 5大栄養素を手軽に補給できるもの 2 種類はその都度示す。 3 防湿加工個包装（ピロー包装）	長期保存対応可能包装、外装段ボール箱入り

6 食品規格（記号別区分）

P し好飲料類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
共通	1 JAS合格品を標準とする。 2 缶コーヒーは「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」区分による。 3 個食紙パック飲料は袋入りストローを貼り付けたストレッチ包装			
1	煎茶ティーパック	袋	1 2g×500個 2 紙包装ティーパックのもの	乾燥剤入りで防湿処理袋入り 段ボール箱入り
2	給茶機用煎茶	袋	1 インスタント煎茶粉末茶パウダー 2 200g 粉末アルミ包装	
3	冷水用麦茶	箱	1 水出し、煮出し両用タイプ 2 8g×56袋入り	
4	緑茶缶	缶	種類はその都度示す。 190g 缶入り	
5	コーヒー缶			
6	コーヒー飲料缶			
7	スポーツ飲料	本	1 種類はその都度示す（栄養機能性ドリンク含む）。 2 内容量についてもその都度示す。	
8	炭酸飲料	本	1 種類はその都度示す（栄養機能性ドリンク含む）。 2 内容量についてもその都度示す。	
9	清涼飲料	本	1 種類はその都度示す（栄養機能性ドリンク含む）。 2 内容量についてもその都度示す。	
10	粉末清涼飲料	袋	1 種類はその都度示す（栄養機能性ドリンク含む）。 2 内容量についてもその都度示す。	
P－b 野菜・果物・栄養強化飲料・ゼリー類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	LL飲む野菜と果実	本	1 食物繊維、カルシウム、ビタミンを配合したもの 2 100ml 賞味期限6カ月以上確保 3 種類はその都度示す。 4 参考銘柄「カゴメ」	長期保存対応可能包装、外装段ボール箱入り
2	野菜生活100スムージー 330ml	本	1 砂糖不使用 常温保存可能品 2 330ml 賞味期限6カ月以上確保 3 種類はその都度示す。 4 参考銘柄「カゴメ」	
3	LL満足果実	本	1 ビタミン、ミネラル、オリゴ糖配合 2 125ml 賞味期限5カ月以上確保 3 種類はその都度示す。 4 参考銘柄「森永乳業クリニコ」	

6 食品規格（記号別区分）

Q 調味料及び香辛料類

共通	1	JAS合格品を標準とする。		
	2	密封が完全でかつ外観が良好であること。		
Q-a ソース類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ソース	本	1 種類はその都度示す。	段ボール箱入り
2	中濃ソース		2 内容量についてもその都度示す。	
3	とんかつソース			
4	ソース小袋	箱	1 マジックカット（8g×300個）×4袋 2 参考銘柄「アミュード」	ポリプロピレン袋の上に段ボール箱入り
5	ごまとんかつソース小袋	箱	1 マジックカット（20g×60個）×10袋 2 参考銘柄「ブルドックソース」	
Q-b 辛味調味料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	卓上ラー油	個	参考銘柄「S&B」31g	ポリプロピレン袋の上に段ボール箱入り
2	カレーホット	袋	1 2.7g×100個入り袋 2 参考銘柄「ハウス食品」	
Q-c しょうゆ類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	しょうゆ	本	1 濃口上級本醸造 2 内容量についてはその都度示す。	段ボール箱入り
2	うすくち醤油		1 薄口上級本醸造 2 内容量についてはその都度示す。	
3	しろ醤油	本	1 種類はその都度示す 2 内容量についてはその都度示す。	
4	だし醤油			
5	しょうゆ小袋	箱	1 マジックカット（5g×300個）×8袋入り 2 参考銘柄「アミュード」	ポリプロピレン袋の上に段ボール箱入り
Q-d 食塩類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	食塩	k g	1 塩化ナトリウム99%以上のもの 2 1kg袋入り	防湿包装
Q-e 食酢類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	黒酢	本	1 国産玄米使用 2 種類、内容量についてはその都度示す。	段ボール箱入り
2	食酢		1 穀物酢 2 種類、内容量についてはその都度示す。	
3	米酢	1 米を原料としたもの 2 種類、内容量についてはその都度示す。		
4	リンゴ酢	1 リンゴを原料としたもの 2 種類、内容量についてはその都度示す。		
5	カンタン酢	1 果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩、レモン果汁、昆布だし等で味付した酢 2 1リットルペットボトル 3 参考銘柄「ミツカン」		
6	ボン酢醤油	1 柑橘果汁に醸造酢と醤油を加えた風味豊かなもの 2 種類、内容量についてはその都度示す。		
7	味ぼん小袋	袋	1 7ml×100個入り袋入り 2 参考銘柄「ミツカン」	
Q-f だし類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	だしの素	k g	1 かつお節を使用した香り豊かなかつお風味調味料 2 顆粒1kg袋入り 3 参考銘柄「味の素」ほんだし1kg袋	段ボール箱入り 防湿アルミ包装
2	和風液体だし	本	1 本造り和風だし昆布あわせ 1.8リットルペットボトル 2 参考銘柄「味の素」	段ボール箱入り
3	鶏がらスープの素	袋	1 鶏肉とがらから煮出したスープの素 2 顆粒500g袋入り 3 参考銘柄「味の素」丸鶏がらスープ	段ボール箱入り 防湿アルミ包装
4	顆粒中華だし		1 豚・鶏のガラスープ、各種スパイス等を配合 2 粉末500g袋入り 3 参考銘柄「創味食品」創味シャンタン	
5	白だしつゆ	本	1 液体だしでかつお節・昆布を使用した白だし 2 1.8リットル 3 参考銘柄「ミツカン」「創味食品」	段ボール箱入り

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
6	コンソメ	個	1 500g袋入り 2 参考銘柄「味の素」J	段ボール箱入り 防湿アルミ包装
7	スープストック	kg	1 1kg袋入り 2 参考銘柄「理研ビタミン」	
Q-g 調味ソース類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ステーキソース	本	1 ストレート使用のもの 2 参考銘柄「日本食研」1. 8リットルボトル	段ボール箱入り
2	トマト煮込みソース	本	1 ストレート使用のもの 2 参考銘柄「日本食研」2kgボトル	
3	タイランドグリーンカレーソ	袋	1 ストレートレトルトパウチ品 2 参考銘柄「MCC」1kg	
4	デミグラスソース	本	1 ストレート使用のもの 2 参考銘柄「日本食研」1. 1kgペットボトル	
5	コチジャン	個	1 甘辛い唐辛子味噌 2 参考銘柄「ユウキ食品」130g瓶詰	
6	冷し中華の素	本	1 2倍希釈品 2 参考銘柄「味の素」「ミツカン」1. 8リットルペットボトル	
7	タンドリーチキン風オイル	個	1 食材を漬け込んで使用するオイル 2 700g口栓付スタンディングパウチ	
8	レモンペッパー焼オイル ソース		3 参考銘柄「創味食品」	
9	焼肉のたれ	個	1 1600g紙パック 2 3 参考銘柄「創味食品」	
10	大根おろしソース	本	1 1 ストレート使用のもの 2 2 参考銘柄「日本食研」2kgボトル	
11	回鍋肉の素	本	1 ストレート使用のもの	
12	青椒肉絲の素		2 1リットルペットボトル	
13	麻婆豆腐の素		3 参考銘柄「Cook Do」	
14	酢豚用		※麻婆豆腐の素はその都度示す。	
15	八宝菜の素			
16	汁なし担々麺の素☆			
17	レバニラ炒めソース	本	1 ストレート使用のもの 2 参考銘柄「日本食研」1リットルペットボトル	
18	油淋鶏ソース	本	1 ストレート使用のもの 2 参考銘柄「日本食研」2kgボトル	
19	もつ煮込みのたれ	本	1 チルド1kg	
20	牛すじ煮込みのたれ	2	参考銘柄「日本食研」食研酒場用	
21	パンバンジードレッシング	本	1 ストレート使用のもの	
22	胡麻ドレッシング		2 1リットルペットボトル	
23	コールスロードレッシング		3 参考銘柄「キューピー」	
24	みそラーメンの素	袋	1 創味食品「北の味噌」 2 参考銘柄「創味食品」2kgスタンディングパウチ	
25	焼きそば粉末ソース	個	1 そのまま使用するもの 2 参考銘柄「東洋水産」1kg	
26	すき焼きのたれ	本	1 1670gボトル 2 参考銘柄「エバラ」マイルド	
27	(冷)明太クリームソース ベース	箱	1 500g×10袋入り 2 参考銘柄「キューピー」スノーマン	
Q-h トマト加工品類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ケチャップ	個	1 1kg標準チューブ 2 参考銘柄「カゴメ」	ポリエチレン袋 内装の上に段 ボール箱入り
2	ケチャップ小袋	箱	1 1食用個食形態 (8g×40個)×15袋入り 2 参考銘柄「カゴメ」	
Q-i ドレッシング類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	マヨネーズ	kg	1 全卵タイプ業務用マヨネーズ1kgチューブタイプ 2 参考銘柄「キューピー」	ポリエチレン袋 内装の上に段 ボール箱入り
2	マヨネーズ小袋	箱	1 個食タイプ (8g×40個)×15袋 2 参考銘柄「SSK」「キューピー」	
3	タルタルソース	個	1 ゆで卵とピクルス入りの一般市販品 2 内容量はその都度示す。	
4	ボトルドレッシング	本	1 一般市販品 2 種類、内容量についてはその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	包装・その他
5	ドレッシング小袋	箱	1 個食タイプ (10ml×40個)×10袋 2 種類はその都度示す。 3 参考銘柄「SSK」「理研ビタミン」「キュービー」	ポリエチレン袋 内装の上に段ボール箱入り
Q-j みそ類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	味噌	kg	1 鯉節と昆布のだし入り味噌 2 10kg詰 白味噌 3 参考銘柄「ハナマルキ」料理店だし入り白	ポリエチレン袋 内装の上に段ボール箱入り
Q-k ルウ類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	カレールウ	kg	1 種類はその都度示す。 2 内容量についてもその都度示す。	防湿処理包装 段ボール箱入り
2	ハヤシルウ	kg		
3	シチューフレーク	kg		
4	ビーフシチューミクス1kg	kg		
Q-l その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	料理酒	本	1 料理に特化した醸造調味料 2 1.8リットルペットボトル	段ボール箱入り
2	みりん風調味料	本	1 発酵みりんタイプ 2 1.8リットルペットボトル	
3	液体塩こうじ	本	1 500mlペットボトル 2 参考銘柄「ハナマルキ」	
4	小袋ふりかけ	袋	1 種類はその都度示す。 2 内容量についてもその都度示す。 3 包装形態：ピロー包装防湿処理	ポリエチレン袋 内装の上に段ボール箱入り
5	コーンポタージュ	袋	1 種類はその都度示す。 2 内容量についてもその都度示す。	防湿処理包装
Q-m 香辛料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	からし粉	袋	1 マスタード300g 2 参考銘柄「S&B」マルコポーロ	防湿処理包装
2	カレー粉	個	1 84g 赤缶 2 参考銘柄「S&B」	
3	ターメリック(パウダー)	本	1 うこん粉末 2 参考銘柄「S&B」14g	
4	胡椒	個	1 白コショウ パウダー 300g 2 参考銘柄「S&B」	
5	唐辛子粉	袋	1 一味唐辛子300g袋 2 参考銘柄「S&B」マルコポーロ	
6	おろししょうが	個	1 280g 要冷蔵 賞味期限120日確保 2 参考銘柄「テーオー」	ボトルタイプ 段ボール箱入り
7	おろしにんにく	個	1 290g 要冷蔵 賞味期限120日確保 2 参考銘柄「テーオー」	防湿処理包装
8	乾燥パセリ	缶	3 パセリ乾燥みじん切り 80g 参考銘柄「ギャバン」	
9	わさび粉	袋	1 粉わさび300g 2 参考銘柄「S&B」マルコポーロ	
10	味付あらびき塩こしょう	本	1 180g以上容器入り 2 参考銘柄「S&B」「ダイショー」	
11	味付塩こしょう500g	袋	1 500g 2 参考銘柄「S&B」マルコポーロ	
12	卓上胡椒(あらびき)	個	1 あらびき黒胡椒卓上用12g以上 2 参考銘柄「S&B」「ハウス食品」	防湿処理包装
13	卓上七味唐辛子	個	1 卓上用15g以上 2 参考銘柄「S&B」「ハウス食品」	

6 食品規格（記号別区分）

R 調理済み流通食品類

共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 品揃い（粒揃い）で、異物等の混入、砕け等がないこと。</li> <li>2 固有の光沢、風味を有していること。</li> <li>3 病害虫が認められないこと。</li> <li>4 以下の項目を満たしていること。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 衛生的に製造されたもの</li> <li>(2) 完全にバラ凍結されたもの（IQF凍結）</li> <li>(3) 認定証マーク付きとする。</li> <li>(4) 剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、及び冷凍ヤケのないもの</li> <li>(5) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可</li> <li>(6) 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名（販売者名）が明示されていること。</li> <li>(7) 保存方法、使用方法、加熱処理の必要性が明示されていること。</li> <li>(8) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。</li> </ol> </li> <li>5 加工後－18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。</li> </ol>
----	--

R-a 穀類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)肉巻きおにぎり	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 御飯を豚肉に巻いて味付けしたもの</li> <li>2 湯煎用 40g×12個入り</li> <li>3 参考銘柄「ポストごはんの里」</li> </ol>	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	揚玉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 おたふくイカ天入り天かす</li> <li>2 1kg袋入り</li> </ol>	

R-b 魚介類

共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 完全滅菌済包装</li> <li>2 納品時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な容器とする。</li> <li>3 冷凍品は、加工後－18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。</li> </ol>			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)骨なしたら竜田60	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 60g×50個入り</li> <li>2 参考銘柄「大冷」3000g</li> </ol>	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	(冷)あじフライ100g	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 100g×60枚入り</li> <li>2 参考銘柄「マルハニチロ」</li> </ol>	
3	(冷)いわしフライ 60g	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 60g×50個入り</li> <li>2 参考銘柄「大冷」3000g</li> </ol>	
4	(冷)チーズはんぺんフライ 40g	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 40g×10個入袋</li> <li>2 参考銘柄「ヤヨイ」</li> </ol>	
5	(冷)エビフライ	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 360g（10尾入り）3L</li> <li>2 参考銘柄「マルハニチロ」</li> </ol>	
6	(冷)かにクリームコロッケ	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 60g×10個入袋</li> <li>2 参考銘柄「味の素」</li> </ol>	

R-c 肉類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)ヒレカツ	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 600g袋入り（40g×15個入り）</li> <li>2 参考銘柄「四国日清」</li> </ol>	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	(冷)チキンステーキ炙り焼き	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1550g（10枚）袋入り</li> <li>2 参考銘柄「日本食研」</li> </ol>	
3	(冷)チキンカツ	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 800g（8枚）袋入り</li> <li>2 参考銘柄「日本食研」</li> </ol>	
4	(冷)ロースカツ120g	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 三元豚120g×30枚入り</li> <li>2 参考銘柄「四国日清」</li> </ol>	
5	(冷)ギョーザ	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 850g（50個）×8袋入</li> <li>2 参考銘柄「味の素」</li> </ol>	
6	(冷)肉入ワンタン	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 500g（70～80個入り）</li> <li>2 参考銘柄「東洋水産」</li> </ol>	
7	(冷)パリッと7種の具材の春巻50	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 50g×20個袋入り</li> <li>2 参考銘柄「ニッスイ」</li> </ol>	
8	(冷)袋入り大焼売	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 26g×15個袋入り</li> <li>2 参考銘柄「味の素」</li> </ol>	
9	炭火若鶏きじ焼（塩）	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 720g（6枚入）×8袋</li> <li>2 参考銘柄「味の素」</li> </ol>	
10	(冷)鶏ももから揚げ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1kg詰（1個30g程度）</li> <li>2 参考銘柄「テーブルマーク」「ニチレイ」「味の素」</li> </ol>	
11	(冷)サクサリのメンチカツ120	箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 120g×30個入</li> <li>2 参考銘柄「ニチレイ」</li> </ol>	
12	(冷)鶏ももから揚げ（45）	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1kg（22個）プリフライ</li> <li>2 参考銘柄「日本食研」</li> </ol>	

番号	品名	単位	規格	包装・その他
13	(冷)牛すじカット	袋	1 原材料は牛肉(すじ付き)でメンブレン(横隔膜)不使用 下処理済みそのまま使用が可能 2 参考銘柄「日本食研」1kg袋	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
14	(冷)豚竜田揚げ	袋	1 下処理済み1kg(60~70個) 2 参考銘柄「日本食研」	
15	(冷)豚レバー(レバニラ用)	袋	1 国産豚レバーを使用、油通し処理まで品 2 参考銘柄「日本食研」500g	
16	(冷)豚もつカット	袋	1 国産豚もつ(小腸、大腸)使用、下処理済みそのまま使用可能 2 参考銘柄「日本食研」	
17	(冷)ごろごろチキン1kg	袋	1 炭火で焼成し香ばしく柔らか食感、自然解凍可能品 2 1kg45~55個 3 参考銘柄「日本食研」	
18	(冷)グリエハンバーグ(30g)	箱	1 750g(25個入)×4袋 2 参考銘柄「ニチレイ」	
19	(冷)ハンバーグ120	袋	1 120g×10個入袋 2 参考銘柄「ニチレイ」プロスハンバーグ	
20	(冷)牛丼の具	袋	1 1kg調理済み湯煎対応品 2 参考銘柄「日東ベスト」	
21	(冷)肉うどんの具	袋	1 500g調理済み湯煎対応品 2 参考銘柄「日本食研」	

R-d 卵類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)厚焼きたまご	個	1 500g10カット真空包装湯煎対応品 2 参考銘柄「ケンコーマヨネーズ」	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	(冷)とろっとレア・オムレツ	袋	1 60g×5個入り真空包装湯煎対応品 2 参考銘柄「キューピー」スノーマン	
3	(冷)目玉焼風まるオムレツ	箱	1 35g×100個入 2 参考銘柄「キューピー」スノーマン	
4	(冷)スクランブルエッグ	kg	1 マーガリンとミルクの風味を生かしたもの。 2 参考銘柄「キューピー」スノーマンR 1kg	
5	(冷)錦糸卵	kg	1 解凍後そのまま使用可能品 500g細切り 2 参考銘柄「キューピー」	
6	(冷)ふんわり炒りたまごH	kg	1 解凍後そのまま使用可能品 1kg 2 参考銘柄「キューピー」スノーマン	
7	(冷)とろっとたまご和風	個	1 解凍後そのまま使用可能品 500g 2 参考銘柄「キューピー」スノーマン	
8	(冷)いり玉子	個	1 500g 2 参考銘柄「すぐる食品」	

R-e その他

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	(冷)ポテトカップグラタン50	箱	1 50g×40個入り 2 参考銘柄「テーブルマーク」	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	(冷)豆腐野菜ハンバーグ60	袋	1 60g×25個袋入り 2 参考銘柄「ヤヨイ」	
3	(冷)野菜かき揚げ80	袋	1 400g(5枚入) 2 参考銘柄「ヤヨイ」	
4	(冷)三色ハムマヨロールカツ70	箱	1 3500g(50個入) 2 参考銘柄「大冷」	
5	(冷)フレンチフライドポテト	kg	1 ウエッジカット 2 1kg	

R-f 総菜類

共通	1 完全滅菌済包装 2 納品時の包装・その他は衛生面を考慮したもの。 3 冷凍品は、加工後-18℃以下で保存されたものを適正な温度管理のもと納品する。 4 種類、内容量等はその都度示す。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	たまごサラダ	個	1 1kg 2 参考銘柄「ケンコーマヨネーズ」「キューピー」「味の素」	ポリエチレン包装のうえ外装段ボール箱入り
2	ポテトサラダ	個	1 1kg 2 参考銘柄「ケンコーマヨネーズ」「キューピー」「味の素」	
3	ビビンバ風山菜	袋	1 1kg 韓国ビビンバ風仕上げ 2 参考銘柄「太堀」	
4	ザーサイ油炒	袋	1 1kg 2 参考銘柄「太堀」	
5	明太子ポテトサラダ	個	1 1kg 2 参考銘柄「ケンコーマヨネーズ」「キューピー」「味の素」	