

糧食品規格表

(一般食、加給食)

令和6年度

航空自衛隊岐阜基地

文書管理情報						
文書管理者：第2補給処業務部長 一元の管理に 責任を有する者：同上 分類番号：B-20-053 作成年月日：2024. 2. 取得年月日： 保存期間：5年 保存期間満了日：2029. 3. 31 本紙含め：126枚 配布先：		開示	部分開示	不開示		
	作成時	○				
	区分：	1	2	3	4	5
理由：						

総 則

1 適用範囲

この規格表は、岐阜基地における一般食、加給食の糧食購入要求書、糧食品発注変更書の作成、発行に使用する。

2 一般事項

- (1) この規格表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。
- (2) 賞味期限については、特に留意すること。
原則として長期保存食品については、賞味期間の3分の2以上が残っているものとし、その他の食品については、鮮度が新しいものとする。
なお、品名規格欄に指定した品目については、それに従うこと。
- (3) J A S規格に該当するものは、J A S規格適合品であること。
- (4) 食品に使用する添加物は、食品衛生法による基準及び規格に合わなければならない。
- (5) 外国産については、国内産に準ずる品質であること。
- (6) 糧食購入要求書において岐阜県産と特定しているものについては、岐阜県産品とする。
- (7) 受領検査は、本規格表に基づき実施する。

ア 納入日は、購入要求書の期日指定とし、納入品により早期納入及び時間を指定する場合は、別に示す。

イ 搬送中の衛生管理も確実に行うものとする。

ウ 納入時、検収記録簿(別紙様式)を提出すること。

エ 納入時、検収室において、野菜類は指定した容器に移しかえること。

オ 納入場所は、岐阜基地(給養班検収室)とし、事前に業務部衛生課において衛生検査を受けるものとする。ただし食品衛生管理上疑義がないと認められる常温で長期保存(6カ月以上基準)が可能な食品については、衛生検査を省略することができるものとする。

カ 納入時間

午前 08:30~12:00

午後 14:00~15:00

なお、野菜及びきのこ類に関しては、原則として午前中に納品すること。

本表の構成

1 分類

糧食品の登録は、状態、形状、保管方法、取扱方法及び栄養的分野から食品群に分類し、1項から22項で区分する。

2 規格の表示

(1) 規格番号

(2) 糧食品の品名(名称)

(3) 単位

糧食品の調達は、kg(又はg)、ℓ(又はml)、本、個、缶、袋、尾、枚、束、箱等を使用する。

(4) 規格

糧食品に関する規格は、本表のとおり規定する。

(5) 同等品確認申請書の提出

ア 糧食に「同等品以上のもの」と記載しているものについては官側が示す期限までに「同等品確認申請書」を提出するものとする。

イ 前号の可否については、官側から通知する「同等品確認結果通知書」をもって示し、判断可の場合は、納入可能とする。

1 穀類

〈共通規格〉

- (1) 品質良好でカビ等が認められないこと。
- (2) 品揃い(粒揃い)で、異物等の混入、砕け及び未熟なものがないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害が認められないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
1	精米	kg	(1) JAS規格により、完全精米したもの (歩留91%) (2) 岐阜県産ハツシモ、コシヒカリ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) (3) 2等級以上のもの (4) 年度は別に示す。 (5) 10kg詰	
2	もち米	kg袋	(1) 国内産水稲もち米 (2) 5kg詰	
3	煮込み用もち	kg	(1) 1個20g (2) 耐熱用もちで、100℃で6時間品質を保つこと	
4	レトルト味飯	個	(1) 無菌パック (2) 375g入 (3) 箸付 (4) 日東ベスト、グランデサービス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) (5) 味はその都度示す。	
5	レトルト味飯 (ハーフ)	個	(1) 無菌パックでスティックタイプのもの (2) 180g入 (3) 箸付 (4) 味はその都度示す。	
6	パン共通規格	kg個袋	(1) かび、異味、異臭、異色が認められないこと (2) 賞味期限の表示があるもの (3) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (4) 成分表を提出すること	
7	ロングライフ パン共通規格	kg個袋	(1) かび、異味、異臭、異色が認められないこと (2) 常温保存で、納品時、賞味期限が40日以上あること (3) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (4) 成分表を提出すること	
8	冷凍パン 共通規格	kg個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (3) 解凍して食せられること	
9	トルティーヤ	kg個袋	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 調理加工済 (3) 大きさはその都度示す。 (4) フラワートルティーヤ (5) 解凍して食せられること (6) 国産のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
10	ナシ	kg 個袋	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 調理加工済 (3) 大きさはその都度示す。 (4) 個包装のもの (5) 解凍して食せられること (6) 国産のもの	
11	ピタパン	kg 個袋	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 調理加工済 (3) 大きさはその都度示す。 (4) 個包装のもの (5) 解凍して食せられること (6) 国産のもの	
12	フォカッチャ	kg 個袋	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 調理加工済 (3) 大きさはその都度示す。 (4) 個包装のもの (5) 解凍して食せられること (6) 国産のもの	
13	コーンフレーク	kg 個袋	種類、容量はその都度示す。	
14	強化米	kg 袋	ビタミン等強化のもので、種類はその都度示す。	
15	押し麦	kg 袋	麦ごはん用	
16	マンナンライス	kg 袋	(1) 1 kg 詰 (2) こんにやく精粉を使用した米様の食材で、炊込み用	
17	天かす	kg 袋	1 kg 又は 500 g 詰	
18	皿うどん	kg 個袋	(1) 調理加工済 (2) 60 g 袋詰 (3) 細めん、太めん等の種類はその都度示す。	
19	冷凍めん 共通規格	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) めんの種類、1玉の重量等はその都度示す。	
20	冷凍ほうとう	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉240g、5玉パック	
21	冷凍うどん	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉250g、5玉パック (3) 讃岐うどん (4) シマダヤ、テーブルマーク、東洋水産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) (5) 麺の太さは、切刃の番手が9番のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
22	冷凍稲庭うどん	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g×5玉パック、200g×10玉 パック又は100g×10玉パック (3) シマダヤ、テーブルマーク、東洋水産又は同 等以上のもの(他社の製品を含む。)	
23	冷凍越前そば	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック	
24	冷凍日本そば	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) そば粉の割合が5割以上のもの (4) 麺の太さは、切刃の番手が18番のもの	
25	冷凍茶そば	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) 麺の太さは、切刃の番手が20番のもの (4) シマダヤ、テーブルマーク又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
26	冷凍ラーメン	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) 麺の太さは、切刃の番手が20番のもの (4) シマダヤ、テーブルマーク、東洋水産又は同 等以上のもの(他社の製品を含む。)	
27	冷凍太ラーメン	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) 麺の太さは、切刃の番手が18番のもの	
28	冷凍極太 ラーメン	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉240g、5玉パック (3) 麺の太さは、切刃の番手が14番のもの	
29	冷凍中華そば	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) 麺の太さは、切刃の番手が22番のもの (4) シマダヤ、テーブルマーク、東洋水産又は同 等以上のもの(他社の製品を含む。)	
30	冷凍しめ 用 ラーメン	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) 流水解凍可 (4) ハードタイプで、のびにくく、コシがあること (5) 麺の太さは、切刃の番手が20番のもの (6) シマダヤ、テーブルマーク又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
31	冷凍スパゲティ	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉220g、5玉パック (3) 1.7mm (4) シマダヤ、テーブルマーク又は同等品以上の もの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
32	冷凍太麺 スパゲティ	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉220g、5玉パック (3) 2.2mm	
33	冷凍ひやむぎ	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉230g、5玉パック (3) シマダヤ、東洋水産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
34	冷凍きしめん	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉240g、5玉パック	
35	冷凍ちゃんぽん	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1玉200g、5玉パック (3) シマダヤ、テーブルマーク、東洋水産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
36	焼そば	kg 個袋	(1) 固めに蒸したもの (2) ソース焼そば用で、油が十分になじんでいるもの	
37	カットマカロニ	kg 袋	(1) 硬質小麦粉を原料としたもの (2) 折れ、砕けのないもの (3) 1kg詰	
38	ツイスト マカロニ	kg 袋	(1) 硬質小麦粉を原料としたもの (2) 折れ、砕けのないもの (3) 1kg詰	
39	シェルマカロニ	kg 袋	(1) 硬質小麦粉を原料としたもの (2) 砕けのないもの (3) 3kg詰	
40	スパゲティ	kg 袋	(1) 1.7mm、ロング、デュラムセモリナ100% (2) 折れ、砕けのないもの (3) 500g詰	
41	パン粉	kg 袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 風味良好で微粉の少ないもの (3) 生パン粉で2kg詰	
42	インスタント めん	個	銘柄等はその都度示す。	
43	カップめん	個	銘柄等はその都度示す。	
44	薄力粉	kg 袋	製造会社元詰品で、1kg詰	
45	中力粉	kg 袋	製造会社元詰品で、1kg詰	
46	強力粉	kg 袋	製造会社元詰品で、1kg詰	

番号	品名	単位	規格	備考
47	天ぷら粉	kg袋	(1) 製造会社元詰品で、1kg詰、又は2kg詰 (2) 時間経過後も衣のへタリがなく、サクツとしていること。	
48	からあげ粉	kg袋	内容量、種類はその都度示す。	
49	玉 麩	kg袋	製造会社元詰品で200g入	
50	花 麩	kg袋	製造会社元詰品で500g詰	
51	クルトン	箱	250g入	
52	十五穀ごはんの素	kg個	(1) 500g入 (2) 炊込み用 (3) 原材料は、もち米、黒米、とうもろこし、小豆、大麦、そば、はと麦、黒豆、黒ごま、白ごま、発芽玄米、ホワイトソルガム、もちあわ、もちきび、アマランサスの15種であること	
53	パック白飯	個	(1) 加圧マイクロ波加熱製法のもの (2) 310g入 (3) スプーン付	
54	レトルト白飯	個	(1) 無菌パック(クリーンパック) (2) 320g入 (3) 賞味期限が1年間のもの (4) スプーン、カッター付 (5) 国内産うるち米を原材料とし、国内製造のもの	
55	パック味飯	個	(1) 加圧マイクロ波加熱製法のもの (2) 300g入 (3) 箸付 (4) 味は、その都度示す。	

2 いも類

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	男 爵 い も	kg	(1) 土を除き、病虫害、発芽等が認められないこと (2) サイズはM (3) 品質は、優、秀	
2	メ イ ク イ ー ン	kg	(1) 土を除き、病虫害、発芽等が認められないこと (2) サイズはMかLで、大きさをそろえること (3) 品質は、優、秀	
3	新 じ ゃ が い も	kg	(1) 土を除き、病虫害、発芽等が認められないこと (2) 1個40g以上	
4	で ん 粉	kg	(1) じゃがいも精製でん粉 (2) 純白色、乾燥良好で異物の混入が認められないこと (3) 製造会社元詰品で1kg詰	
5	カ ッ ト 春 雨	kg	(1) さつまいも、馬鈴薯でん粉を使用したもの (2) 5cmカットのもの	
6	マ ロ ニ ー	kg	(1) 乾燥良好で、折れ、砕け等が認められないこと (2) 5cmカット (3) 製造会社元詰品で1kg詰	
7	さ つ ま い も	kg	(1) 土を除き、病虫害、発芽等が認められないこと (2) サイズ等はその都度示す。	
8	里 い も	kg	(1) 病虫害、焼け、水畑等のないもの (2) 親いも、孫いもは除く。 (3) 白芽で、サイズM以上で120g以下のもの (4) 皮、根を除き、水洗いしたもの (5) 国産のもの	
9	長 い も	kg	(1) 新鮮にして腐り折れのないもの (2) 土及び根を除き、病虫害が認められないこと (3) 粘質に富み、1本500g以上で 直径4cm以上のもの	
10	角 こ ん に や く	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの	
11	ス ラ イ ス こ ん に や く	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) 汁用で1kgに約460個入	
12	角切こんにゃく 15mm	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) 1個約5gで1kgに約200個入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
13	三角こんにゃく	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) 1個が約16gで1kgに64個入	
14	ねじり糸こんにゃく	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) 1個が約16g	
15	つきこんにゃく	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) 約3cmのもの	
16	さしみこんにゃく	kg 個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) スライスしたもの (5) 青のり入り。	
17	コーンスターチ	kg 袋	(1) とうもろこし精製でん粉 (2) 純白色、乾燥良好、異物の混入が認められないこと (3) 製造業者元詰品で1kg詰	
18	冷凍じゃがいも (ダイスカット)	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 皮むきしたじゃがいもを約15mmにダイスカットしたもの	
19	冷凍じゃがいも (乱切り)	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 皮むきしたじゃがいもを約15gの乱切りにしたもの	
20	冷凍タピオカ	kg 袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 解凍して食せられること (3) 1粒10g程度のもの (4) 1kg又は500g詰	
21	冷凍里いも	kg 袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) サイズS	
22	冷凍とろろいも	kg 袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 500g詰又は1kg詰 (3) 国産原料、国内生産 (4) キューピー、ヤマトフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
23	長いもサラダ	kg 袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 国産の長いもを拍子木切りにしたもの (3) 1kg詰 (4) キューピー、ヤマトフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
24	ホールポテト	kg袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 焦げ目がついていないもの (3) ホクレン、メーカーイン又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
25	糸こんにゃく	kg個袋	(1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの (2) 検量時、水分を除く。 (3) 国産のもの (4) 10～15cmにカットしたもの (5) 色は、白と黒があり、その都度示す。	
26	フライドポテト	kg袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 種類はその都度示す。 (3) モリタン、ホクレン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
27	山芋からあげ	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 形状はその都度示す。	

3 砂糖類

〈共通規格〉

銘柄、容量、賞味期限が表示してあること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	白砂糖	kg袋	(1) 塊がなく、異物異色が認められないこと (2) 異味異臭を感じず、甘みを有するもの (3) 製造業者元詰品で1kg詰	
2	三温糖	kg袋	(1) 塊がなく、異物異色が認められないこと (2) 異味異臭を感じず、甘みを有するもの (3) 製造業者元詰品で1kg詰	
3	黄双砂糖	kg袋	(1) 塊がなく、異物異色が認められないこと (2) 異味異臭を感じず、甘みを有するもの (3) 製造業者元詰品で1kg詰	
4	パッパーク グラニュー糖	kg 個袋	(1) 塊がなく、異物異色が認められないこと (2) 異味異臭を感じず、甘みを有するもの (3) 個包装で3g入	
5	はちみつ	個箱	純度、容量についてはその都度示す。	
6	パックスシロップ	袋 個	(1) コーヒー、紅茶用等 (2) ポーションパック (3) 16g入	

4 菓子類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造者名が明記されていること。
- (2) 形態、内容量等はその都度示す。
- (3) カップ型のものはスプーンを、液状のものはストローを付けること。
- (4) 異味異臭がなく、形状良好なもの

番号	品名	単位	規格	備考
1	ダイスカッターゼリー	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 500gまたは1kg詰でダイスカット済のもの (3) 種類はその都度示す。	
2	ゆずゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 500g入でダイスカット済のもの (3) こんにゃく入り。	
3	甘夏ゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 300g入でダイスカット済のもの	
4	コーヒーゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 500g入でダイスカット済のもの	
5	抹茶ゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 500g入でダイスカット済のもの	
6	ほうじ茶ラテゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 300g入でダイスカット済のもの	
7	白桃ゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 300g入でダイスカット済のもの	
8	マンゴーゼリー	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 300g入でダイスカット済のもの	
9	ジュレ	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1kg入でクラッシュタイプのもの (3) 種類はその都度示す。	
10	タルト	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装 (3) 種類はその都度示す。	
11	クレープ	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装 (3) 種類はその都度示す。	
12	ミニケーキ	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装 (3) 種類はその都度示す。	
13	マンゴープリン	kg 個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1kg入でカット済のもの	
14	杏仁豆腐	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1kg入でカット済のもの (3) レアクリーム杏仁	

番号	品名	単位	規格	備考
15	プリン	個	(1) チルド (2) 種類、容量はその都度示す。	
16	カップゼリー	個	(1) チルド (2) 種類、容量はその都度示す。	
17	パックゼリー	個	(1) 1個20gで個包装のもの (2) こんにやくゼリー (3) 種類はその都度示す。	
18	ミニカップデザート	個	(1) 1個23g程度 (2) 抹茶、ティラミス、いちごミルク等の種類があり、その都度示す。 (3) スプーン付	
19	ムースケーキ	個	(1) 1個30g～40g程度 (2) チョコ、抹茶、いちご、栗、レアチーズ等の種類があり、その都度示す。 (3) スプーン付	
20	ワッフル	個	(1) 1個28gで個包装のもの (2) ココア、マロン、クリーム等の種類があり、その都度示す。	
21	ブッセ	個	(1) 1個21gで個包装のもの (2) ショコラ、クリーム等の種類があり、その都度示す。	
22	原宿ドッグ	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個40gで個包装のもの (3) ココアバナナ、メープルカスタード等の種類があり、その都度示す。	
23	おはぎ	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装で、大きさはその都度示す。 (3) 種類はその都度示す。	
24	かしわもち	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装で、大きさはその都度示す。 (3) 粒あん	
25	三色だんご	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装で、大きさはその都度示す。	
26	月見だんご	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 個包装で、大きさはその都度示す。	
27	スイートポテト	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個40gで個包装のもの (3) 解凍して食せられること	

番号	品名	単位	規格	備考
28	フルーツゼリー	個	(1) 1個280g(70g×4カップ) (2) 種類はその都度示す。 (3) スプーン付	
29	スポーツよかん	個箱	(1) 1個40g (2) あずき、カカオ等の種類があり、その都度示す。	
30	デザートベース	個	(1) 1kg入 (2) 同量の牛乳と混ぜることにより、食せられること。 (3) 果肉入り。 (4) 味の種類はその都度示す。	
31	クリームサンドクッキー	個	(1) 65g入 (2) クッキーにバニラクリームをサンドしたもの (3) オレオ ビッツサンド、ヤマザキ ノアールミニ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
32	カロリーバー	個	(1) たんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルをバランスよく配合したもの (2) ブロックタイプ 20g×4本入(1本100Kcal前後のもの) (3) 種類はその都度示す。	
33	カロリーバーハーフ	個	(1) たんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルをバランスよく配合したもの (2) ブロックタイプ 20g×2本入(1本100Kcal前後のもの) (3) 種類はその都度示す。	
34	大豆スナック	個	(1) 25g～30g程度 (2) 大豆の粉に、フルーツ、ナッツ等を加えて焼き上げたもの (3) 種類はその都度示す。	
35	バランスクッキー	個	(1) 72g(2枚×2袋)入 (2) 10種類のビタミン、カルシウム、鉄、食物繊維をバランスよく配合したもの (3) クリームをサンドしたクッキータイプ (4) クリームチーズ、ブルーベリー、カカオ、メープルナッツ、黒ごま等の種類があり、その都度示す。	
36	クッキーバー	個	(1) 40～41g (2) 1本のエネルギー量が190kcal前後であり、10種類のビタミン、約1/3日分のカルシウムと鉄、食物繊維が含まれていること。 (3) 種類はその都度示す。	
37	チョコレート	個	(1) 20g又は21g (2) 有楽製菓ブラックサンダー、やおきんボノボンビッグブロック又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
38	ミニチョコレート	個	(1) 19g又は20g (2) 有楽製菓クリスピーサンダー、スニッカーズミニ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
39	プロテインパウエラス	個	(1) 37g (2) たんぱく質10mg、ビタミンB群を配合したものの (3) 種類はその都度示す。	
40	栄養ゼリー	個	(1) 180gパウチ入 (2) 種類はその都度示す。	
41	プレッツェル	個	容量、種類はその都度示す。	
42	プチクッキー	個	(1) 容量、種類はその都度示す。 (2) 小ぶりのクッキーをトレイにのせ、袋に入ったもの (3) 賞味期限が6カ月以上あること	
43	プレッツェルチ	個	(1) 容量、種類はその都度示す。 (2) 小ぶりのプレッツェルをトレイにのせ、袋に入ったもの (3) 賞味期限が6カ月以上あること	
44	クリームサンドクラッカー	個	(1) 容量、種類はその都度示す。 (2) ミニサイズのクラッカーにクリームをサンドしたもの	

5 油脂類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造者名が明記されていること。
- (2) きょう雑物の混入、異臭がなく、特有の香味を有するもの
- (3) 形態、内容量はその都度示す。
- (4) 製造後 2 カ月以内のもの

番号	品名	単位	規格	備考
1	食用混合油	個箱	(1) コーン油、キャノーラ油、スーパーパーム オレインプラスをブレンドしたもの (2) 調合油脂名を明記すること (3) 15kg入 (4) バッグインボックス	
2	サラダ油	個箱本	(1) 調合油脂名を明記すること (2) 15kg入 (3) バッグインボックス (4) Jオイルミルズ レッド、日清オイリオ又は 同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
3	卓上サラダ油	本	(1) 調合油脂名を明記すること (2) 400g (3) Jオイルミルズ、日清オイリオ又は同等以上 のもの(他社の製品を含む。)	
4	ペット入植物油	本	(1) キャノーラ油 (2) 1500g入手付きポリ容器入	
5	ごま油	個本	(1) ごまの種子を搾って製した純正油 (2) 濃口 (3) 1.8ℓ入手付きポリ容器入	
6	オリーブ油	個本	(1) ピュア (2) 750ml入	
7	ラー油	個	(1) ごま油に香辛料が加わり、独特の芳香を有す るもの (2) 31g入	
8	バター	個箱	(1) 淡黄色でむらなく、切断面も均質のもの (2) 200g入	
9	無塩バター	個箱	(1) 淡黄色でむらなく、切断面も均質のもの (2) 200g入	
10	ミニバター	個箱	(1) 淡黄色でむらなく、切断面も均質のもの (2) 8g	
11	マーガリン	個箱	淡黄色でむらなく、切断面も均質のもの	
12	ピーナッツ バター	個	落花生を原料とし、クリーム状に練り上げ、他の混入 物がないもの	
13	バター ブレンド オイル	本	(1) 植物性油にバターの風味をつけたもの (2) 1350g入手付きポリ容器入	

番号	品名	単位	規格	備考
14	ガーリックオイル	本	(1) 植物性油に、にんにくの風味をつけたもの (2) 1000g手付きポリ容器入	
15	バジルオイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入 (4) 鶏肉用と魚用の種類があり、その都度示す。	
16	ねぎ塩焼オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
17	タンドリーチオイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
18	ガーリックペッパー焼オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
19	香味焼オイル 青じ	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
20	香味焼オイル 山椒	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
21	パセリバター グリンオイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
22	ハーブ焼オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約20～30%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
23	ごましょうゆ焼オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
24	レモンペッパー 焼オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	

番号	品名	単位	規格	備考
25	ガーリック チーズ オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
26	トンテキオイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
27	ムニエルオイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
28	トマトバジル オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
29	ケイジャン オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	
30	シャリアピ オイル	本	(1) 植物性油に調味料、香辛料などを混ぜたもの (2) 素材に対し、約10%の量をからめて焼くものとする。 (3) 700g入	

6 種実類

〈共通規格〉

- (1) きょう雑物の混入、異臭がなく、特有の香味を有するもの
- (2) 形態、内容量はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1	白ごま	kg 個袋	(1) 水洗いし、浮いた物を除く。実のよく入ったもの (2) 色白で変色がなく、乾燥良好で雑物の混入していないもの (3) 煎ったもの (4) 製造会社元詰品 (5) 防湿包装	
2	黒ごま	kg 個袋	(1) 着色したものは不可 (2) 乾燥良好で雑物の混入していないもの (3) 煎ったもの (4) 製造会社元詰品 (5) 防湿包装	
3	すりごま	kg	白ごまをよくすりつぶしたもの	
4	練りごま	個	(1) 白ごまをよく練ったもの (2) 100g入	
5	ごまふりかけ	個	(1) 120gポリ容器入 (2) 三幸産業ごま元気、グランデサービスごま元気 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
6	栗煮	袋	(1) 1kg詰レトルトで、固形量840g入のもの (2) 手切りタイプで、ダイスカットのものは不可 (3) 栗ごはん用	
7	ピーナッツ	kg 個	(1) 殻、渋皮を除いたもの (2) 風味よく、酸化していないもの (3) 形状等は、その都度示す。 (4) 防湿包装	
8	アーモンド	kg 個	(1) 殻、渋皮を除いたもの (2) 風味よく、酸化していないもの (3) 形状等は、その都度示す。 (4) 防湿包装	
9	くるみ	kg 個	(1) 殻、渋皮を除いたもの (2) 風味よく、酸化していないもの (3) 形状等は、その都度示す。 (4) 防湿包装	

7 豆類

〈共通規格〉

原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記されていること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	赤みそ	kg 個袋	(1) 豆みそ (2) 熟成十分にして、赤褐色のもの (3) 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと (4) 10kg箱詰 (5) マルサンアイ 業務用特選赤だしイチビキ 料亭赤だし又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
2	白みそ	kg 個袋	(1) 淡色系信州みそ (2) 熟成十分にして、淡黄色のもの (3) 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと (4) 製造会社元詰品で10kg箱詰	
3	ミックスみそ	kg 個袋	(1) 赤系信州みそ (2) 熟成十分なもの (3) 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと (4) 製造会社元詰品で10kg箱詰	
4	西京みそ	kg 個袋	(1) 醸造成分 ア 水分 53%以下 イ 蛋白質 15%以上 ウ 炭水化物 35%以上 エ 塩分 4~5% (2) 熟成十分にして、淡黄色のもの (3) 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと	
5	もろみみそ	kg	風味良好なもの	
6	水煮大豆	kg	(1) 病虫害、未熟、しわ等のない粒ぞろいのもを水煮したもの (2) 500g又は1kg詰め真空パック (3) 国産品	
7	豆腐	kg	(1) 形くずれ、異味異臭がないこと (2) 納入当日製造のもの (3) 木綿ごし (4) パック詰で1パック400~450g入	
8	充填豆腐	個	(1) 完全殺菌工程により製造したもの (2) 製造後、24時間以内のもの (3) 150g入 (4) 絹ごし	
9	焼豆腐	kg	(1) 豆腐を使用し、30%程度水分を絞り、焼きあげたもの (2) 品質均一で破損なく、異味異臭がないもの (3) 納入当日製造のもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
10	茹 ガル バンゾ	kg	(1) 1 kg詰パック (2) そのまま食せられること (3) ドライパック製法	
11	茹 白 いんげん豆	kg	(1) 1 kg詰パック (2) そのまま食せられること (3) ドライパック製法	
12	高 野 豆 腐	個	(1) 乾燥良好で、異味異臭（特にアンモニア臭）、 変色、カビ割れ等のない均一なもの (2) J A S規格品 (3) 製造後2カ月以内のもの (4) 形状、重量等はその都度示す。	
13	プ チ 豆 腐	kg 袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個3gでダイスカットのもの (3) 不二製油、マメックス、リード食品又は同等以上 のもの(他社の製品を含む。)	
14	冷 凍 厚 揚	kg 袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個10gのもの (3) 不二製油、羽二重豆腐又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
15	冷 凍 豆 腐	kg 袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個20g (3) 不二製油、マメックス又は同等以上のもの(他 社製品を含む。)	
16	冷 凍 焼 豆 腐	kg 袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個10g (3) 不二製油、マメックス又は同等以上のもの(他 社の製品を含む。)	
17	揚 げ だ し 豆 腐	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 不二製油、宝幸水産又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。)	
18	油	kg	(1) 良質の植物性油を使用し、異味異臭、くず れ、破れがないもの (2) 適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの (3) 納入当日製造の物で、新鮮なもの (4) 一枚20g程度のもの	
19	が ん も ど き	kg 個袋	(1) 良質の植物性油を使用した、新鮮なもの (2) 種類、重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
20	生揚	kg	(1) 良質の植物性油を使用し、異味異臭、くずれ、破れがないもの (2) 適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの (3) 納入当日製造の物で新鮮なもの (4) 厚さ2cm程度のもの	
21	茹ビ ミックスズ	kg	(1) 1kg詰パック (2) そのまま食せられること (3) ガルバンゾー、マローファッピース、レッドキドニーをミックスしたもの (4) ドライパック製法	
22	サ水 ラ煮 大豆	kg	(1) 1kg詰パック (2) そのまま食せられること (3) ドライパック製法	
23	水 煮 大 豆 (クラッシュタイプ)	kg 個	国産大豆を八つ切りにし、加熱したもの	
24	赤飯の素	個	(1) 1kg入 (2) 炊き込み用 (3) 米3～3.5kg用 (4) ささげを使用したもの	
25	一口がんも	kg 個袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個10gのもの (3) 不二製油、羽二重豆腐又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
26	冷凍がんも	kg 個袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 不二製油、羽二重豆腐又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
27	角揚	kg 袋	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個10gのもの (3) 人参、玉葱、ごまが入ったもの	
28	豆ごはんの素	個	(1) 250g入 (2) ドライタイプで炊き込み用 (3) 米3kg用	
29	小豆	kg 個袋	(1) 農林規格規定2等合格品以上のもの (2) 粒ぞろいで乾燥良好なもの (3) 煮えない物、病虫害、未熟な物、しわ等がなく、きょう雑物がないもの (4) 当年度産のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
30	納豆	個	<ul style="list-style-type: none"> (1) 豊熟した粒ぞろいの大豆を使用したもの (2) 豆がよく発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引納豆 (3) 1人用カップで、タレ、洋辛子を付けること (4) 30g入 (5) 防虫フィルムを使用していること 	
31	きなこ	kg 個袋	<ul style="list-style-type: none"> (1) 新鮮にして、特有の香味を有するもの (2) 乾燥良く、異味異臭、きょう雑物が認められず変色していないもの (3) 製造会社元詰品で、1kg詰 	
32	豆乳飲料	個 箱	<ul style="list-style-type: none"> (1) パックの場合はストローを付けること (2) 形状、容量、種類等はその都度示す。 	
33	豆乳飲料(小)	個	<ul style="list-style-type: none"> (1) 125ml入紙パック (2) ストロー付 (3) 味の種類が3種類以上あり、その都度示す。 	

8 魚類

〈共通規格〉 寄生虫等、衛生面には、特に留意すること。

(1) 鮮魚（加工品を含む）

- ア 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが密着しており、眼球に張りがあり、青黒く生き生きとしていて、角膜が透明であるもの。えらは鮮紅色で弾力性があること。
- イ 固有の魚臭を有し、悪臭がないこと。鮮度良好で水に入れると沈むもの。
- ウ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なもの。
- エ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- オ 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計量する。
- カ 魚介類の単位については、製法、形状により、その都度指定する。

(2) 冷凍魚介類（半解凍納品、解凍済納品のものも含む）

- ア 冷凍の状態で納品のものは、十分な凍結状態にあるもの。
- イ 眼球が張りだし角膜が混濁していないもの。新鮮な光沢があるもの。
- ウ 解凍した状態で、鮮魚と同様のもの。
- エ 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- オ 船内急速冷凍品とする。
- カ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの。
- キ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- ク ドリップの溶出量の少ないもの。油やけ、冷凍やけを除く。
- ケ 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計量する。
- コ 荷姿よく、外包の崩れがないこと。

(3) 塩干し魚

- ア (1)の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの。
- イ 乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわっていないもの。
- ウ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

(4) 練製品

- ア 鮮度良好で、賞味期限、製造業者名表示のこと。
- イ 魚肉を主原料とし、澱粉、調味料を加えて練りあげた良好なもの。
- ウ 澱粉質の混和は、20%以下とする。
- エ 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性があるもの。
- オ 食品衛生法により許可された「食品添加物」が使用されているもの。
- カ 異物、きょう雑物、異味、異臭、ネバリ等を認めず、漂白剤等を使用していないもの。
- キ 製法、販売方法とも衛生的なこと。

番号	品名	単位	規格	備考
1	あゆ	kg 尾	1尾100g程度	
2	いわし	kg 尾	(1) まいわし (2) 形状、重量はその都度示す。	
3	うなぎ白焼	kg	(1) うなぎを開いて素焼きにしたもの (2) 冷凍品 (3) 頭を除き、180g程度のもの (4) 別に示す場合は、指定した大きさにカットすること	
4	うなぎかば焼	kg	(1) うなぎを開いてタレをつけて焼いたもの (2) 焼き色良好で、特有の香りを有するもの (3) 焼き上がり重量はその都度示す。	
5	うなぎかば焼 (短冊)	kg	(1) 調理済冷凍パック (2) 500g又は1kg詰 (3) うなぎのかば焼を「ひつまぶし」用に短冊にカットしたもの	
6	さんま	kg 尾	(1) 新さんま (2) 生 (3) 一塩ものは不可 (4) 1尾160g程度	
7	さば	kg 尾	重量はその都度示す。	
8	魚切身	kg	(1) 三枚卸し (2) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (3) チルド (4) 重量はその都度示す。	
9	魚みそ漬	kg	(1) 魚切身をみそに付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) みそは除く。	
10	魚調味漬	kg	(1) 魚切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	

番号	品名	単位	規格	備考
11	あじ切身	kg	(1) 真あじ (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。	
12	あじ生姜漬	kg	(1) あじ切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
13	めかじき切身	kg	(1) 三枚卸し (2) チルド (3) 重量はその都度示す。	
14	かつお切身	kg	(1) 三枚卸し (2) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (3) チルド (4) 重量はその都度示す。	
15	かれい切身	kg	(1) カラスカレイ (2) 皮は省く (3) チルド (4) 重量はその都度示す。 (5) アブラガレイは不可	
16	銀だら切身	kg	(1) 三枚卸し (2) チルド (3) 重量はその都度示す。	
17	銀だらみそ漬	kg	(1) 銀だら切身をみそに付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) チルド (3) 重量はその都度示す。 (4) みそは除く。	
18	金目だい切身	kg	(1) 三枚卸し (2) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (3) チルド (4) 重量はその都度示す。	
19	鮭切身	kg	(1) トラウト (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
20	皮なし鮭切身	kg	(1) トラウト (2) 三枚卸し (3) 皮なし (4) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (5) チルド (6) 重量はその都度示す。	
21	鮭みそ漬	kg	(1) トラウト鮭切身をみそに付け込み味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) みそは除く。	
22	鮭生姜漬	kg	(1) トラウト鮭切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
23	鮭幽庵漬	kg	(1) トラウト鮭切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
24	鮭ほぐし身	kg	(1) そのまま食せられること (2) 500g又は1kg詰	
25	さば切身	kg	(1) 真さば (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。	
26	さばみそ漬	kg	(1) 真さば切身をみそに付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) みそは除く。	

番号	品名	単位	規格	備考
27	さば生姜漬	kg	(1) 真さば切身を調味液に付け込み味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
28	さば幽庵漬	kg	(1) 真さば切身を調味液に付け込み味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
29	さば明太漬	kg	(1) 真さば切身を調味液に付け込み味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
30	さわら切身	kg	(1) 三枚卸し (2) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (3) チルド (4) 重量はその都度示す。	
31	さわら西京漬	kg	(1) さわら切身をみそに付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) みそは除く。	
32	さわら生姜漬	kg	(1) さわら切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
33	さわら幽庵漬	kg	(1) さわら切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	

番号	品名	単位	規格	備考
34	さわら明太漬	kg	(1) さわら切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) 調味液は除く。	
35	すずき切身	kg	(1) 三枚卸し (2) ナイルパーチは不可 (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。	
36	すずきみそ漬	kg	(1) すずき切身をみそに付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) ナイルパーチは不可 (4) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (5) チルド (6) 重量はその都度示す。 (7) みそは除く。	
37	すずき生姜漬	kg	(1) すずき切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) ナイルパーチは不可 (4) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (5) チルド (6) 重量はその都度示す。 (7) 調味液は除く。	
38	すずき明太漬	kg	(1) すずき切身を調味液に付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) ナイルパーチは不可 (4) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (5) チルド (6) 重量はその都度示す。 (7) 調味液は除く。	
39	たい切身	kg	(1) 三枚卸し (2) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (3) チルド (4) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
40	たいみそ漬	kg	(1) たい切身をみそに付け込み、味が内部までよく浸透したもの (2) 三枚卸し (3) 骨なしで、ピンボーンも除去したもの (4) チルド (5) 重量はその都度示す。 (6) みそは除く。	
41	ぶり切身	kg	(1) 生 (2) 三枚卸し (3) 重量はその都度示す。	
42	はまち切身	kg	(1) 生 (2) 三枚卸し (3) 重量はその都度示す。	
43	魚開き	kg 枚箱	(1) 頭、内臓、中骨を取り除き、腹開きにしたもの (2) 重量はその都度示す。	
44	刺身魚	kg	(1) 生食用 (2) 形状はその都度示す。 (3) 魚の種類等はその都度示す。	
45	かつおたたき	kg	(1) 節おろしにしたかつおを焼いたもの (2) 生食用 (3) 重量はその都度示す。	
46	たい刺身	kg	(1) 生食用 (2) つた状で、皮をひいたもの	
47	はまち刺身	kg	(1) 生食用 (2) つた状で、皮をひいたもの	
48	まぐろ刺身	kg	(1) 生食用 (2) かじきまぐろは不可 (3) つた状のもの	
49	鮭刺身	kg	(1) 生食用 (2) つた状で、皮をひいたもの	
50	まぐろたたき	kg	生食用	
51	ししゃも	kg 尾	(1) 一般市場に出回っている子持ちししゃも (2) 甘塩、半乾 (3) 重量はその都度示す。	
52	冷凍スチームかきむき身	kg	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 加熱済み(ノロウイルス失活済み) (3) 解凍後、そのまま食せられること。 (4) 1kg(61~80個)詰	
53	しらす干し	kg	(1) 乾燥十分で、形がくずれていないもの (2) 特有の香味があり、異味異臭がなく、雑物の混入がないこと (3) 大きさはその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
54	花かつお	kg	(1) かつおを原料としたもの (2) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの (3) 粉末化したものを含有していないこと (4) 薄手、幅広のもの (5) 製造業者元詰品で、100g詰	
55	かに	kg 個	種類、形状、大きさ等はその都度示す。	
56	いくら	kg 個	(1) 鮭の卵を卵巣からばらばらに搾りだして製したもの (2) 人造品は不可 (3) しょうゆ漬	
57	たらこ	kg	(1) 生食用 (2) 食品衛生法で許可された色素を使用し、着色が少ないもの (3) 大きさはその都度示す。	
58	辛子明太子	kg	(1) 調味液によく漬けてあるもの (2) 生食用 (3) 1個25g程度 (4) 国内加工 (5) かねふく、やまや、ふくいち又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
59	あさり	kg	(1) 新鮮で生きているもの (2) 中粒で粒揃いのもの (3) アンモニア20mg以下 (4) 石、砂、海藻等の異物が混入していないこと (5) よく砂をはかせてあること	
60	あさりむき身	kg	(1) 新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく、雑物の混入なきもの (2) アンモニア20mg以下 (3) 小さすぎるものは不可	
61	カットさつま揚	kg 個	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) さつま揚を5mm程度にスライスしたもの (3) バラ凍結品	
62	しじみ	kg	(1) 新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく、雑物の混入なきもの (2) アンモニア20mg以下 (3) 小さすぎるものは不可	
63	はまぐり	kg	(1) 新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく、雑物の混入なきもの (2) アンモニア20mg以下 (3) 小さすぎるものは不可	
64	ほたて貝	kg	1個30g程度のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
65	ほたて貝柱	kg	(1) 加熱用でひもなし。 (2) 大きさはその都度示す。	
66	ほたて貝柱刺身	kg	(1) 生食用 (2) 大きさはその都度示す。	
67	ほぐしほたて貝柱	kg	(1) 水煮 (2) 1 kg詰 (3) ともや又は同等品以上のもの	
68	ロールいか	kg	(1) もんごういか、むらさきいかでロールになったもの (2) 冷凍品で、肉厚なもの (3) 1～1.5 cm×4～5 cm程度の短冊にカットしたもの	
69	いか輪切り	kg	内臓及び足を抜いたものを輪切りにしたもの	
70	いかげそ	kg	もんごういか、むらさきいか、するめいかの足の部分	
71	甘えび刺身	kg	(1) 生食用 (2) 形状はその都度示す。	
72	いか刺身	kg	(1) 生食用 (2) 種類、形状はその都度示す。 (3) 肉質厚く柔らかいもの (4) 内臓、足、皮を除いたもの	
73	えび	kg 個箱	種類、サイズ、有頭、無頭、殻付の有無は、その都度示す。	
74	むきえび	kg	(1) バラ凍結、元詰品 (2) 着色していないもの (3) 背わたが多過ぎないこと (4) サイズ4 1/5 0 (5) 氷の部分は計量しない。	
75	冷凍むきえび 8 / 1 2	袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) サイズ8 / 1 2のブラックタイガーの殻をむき、背わたをとり、尾の一節を残して、すじきりをしたもの (3) 1匹30 gで10匹をパック詰にしたもの	
76	すしえび	kg 尾	(1) すし用 (2) ボイルしたものを開き、背わたを除去したもの (3) 大きさは、その都度示す。	
77	桜えび	袋	(1) 乾燥十分なもの (2) 無着色のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
78	茹でたこ	kg	(1) 刺身用真だことする。 (2) ボイル後の再冷凍は不可 (3) 大きさは、その都度示す。 大：2kg程度 中：0.6～1kg程度	
79	はんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
80	あられはんぺん	kg	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 500g詰 (3) 吸物用 (4) 山芋入りで、赤と白の2種類あり、その都度示す。	
81	手握りさつま串	kg	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 揚げ用 (3) いか、枝豆、、たこねぎ、ポテトチーズ、野菜等の種類があり、その都度示す。 (4) 重量はその都度示す。	
82	かまぼこ	kg	(1) 生食用 (2) 赤 (3) スライスしたもの (4) 真空パック入り	
83	さつま揚げ	kg 個	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
84	焼かまぼこ	kg 個	(1) 生食用 (2) 焼き色良好なもの (3) 形状等はその都度示す。	
85	笹かまぼこ	kg 個	(1) 生食用 (2) 素焼きにしたもの (3) 1個16g程度	
86	かにかま風味こぼ	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 解凍して、そのまま食せられること (3) 製造業者元詰品で、500g詰 (4) キョクヨーオーシャンキングミックスマイルド、スギヨ北の味サラダ又は同等以上のもの	
87	ほたて貝柱風味こぼ	kg	(1) そのまま食せられること (2) 製造業者元詰品で、固形量500g詰 (3) カット済で、ほぐしていないもの	

番号	品名	単位	規格	備考
88	手造りさつま	kg	(1) 冷凍品で、冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 重量はその都度示す。 (3) 揚げ用 (4) いか、ごぼう、生姜、野菜、たこねぎ等の種類があり、その都度示す。	
89	焼ちくわ	kg	(1) 生食用 (2) 冷凍は不可	
90	チーズちくわ	kg	(1) 生食用 (2) 冷凍は不可 (3) チーズを巻き込んであるもの (4) 1個17g程度	
91	生姜はんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
92	野菜はんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
93	お好みはんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
94	うずら卵はんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
95	揚げはんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
96	玉ねぎはんぺん	kg	(1) 生食用 (2) 重量はその都度示す。 (3) カネサダ、ヤマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
97	魚肉ソーセージ	個本	(1) 個包装 (2) 重量はその都度示す。 (3) マルちゃん、マルハニチロ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

9 獣鳥鯨肉類

〈共通規格〉 寄生虫等、衛生面には、特に留意すること。

(1) 全 般

- ア 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの
- イ 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常が認められないもの
- ウ 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの
- エ 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- オ スライス等の必要な場合は、重量、形状等について、その都度示す。
- カ 箱詰の場合は、外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示してあること。

(2) 牛 肉

- ア と畜場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの

(3) 鶏肉（かも肉等を含む。）

- ア 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（法第70号平成2年）による検査合格品とする。

イ 食肉用として飼育された若鶏であること。

ウ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの

(4) 豚 肉

- ア と畜場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 各切断片は、ポリエチレンシート等で包んだもの

(5) 肉加工品類

ア JAS表示及び包装に、品名、重量、賞味期限、製造業者名が表示されていること。

イ 良質な原料を衛生的に加工したもの

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	牛 ロース肉	kg	(1) ロース芯の脂肪交雑が十分で筋肉間脂肪が適度なもの (2) 皮下脂肪は均等に付着し、厚さが適度なもの (3) 肩ロース肉	
2	牛サーロインステーキ	kg	(1) ステーキ用で、厚みがあり、形がよいこと (2) ミドルグレイン (3) その他は牛ロース肉に同じ (4) すじ切りすること	
3	牛こま切れ	kg	(1) 四肢、すじ等を含まないもの (2) 脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」「しまり」がよいもの	
4	牛もも肉	kg	(1) 脂肪分20%以下のもの (2) 脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」「しまり」がよいもの	
5	牛ヒレ肉	kg	(1) ステーキ用で、厚みがあり、形がよいこと (2) 肉の「きめ」、「しまり」がよいもの	
6	牛ひき肉	kg	(1) 他の畜肉が混入していないこと (2) 赤身85%以上 (3) 製造後12時間以内のもの (4) 2度挽きしたもの	
7	牛レバー	kg	(1) 肝臓 (2) と殺後24時間以内に冷凍加工したもの	
8	鶏手羽肉	kg	(1) 骨抜きしたもの (2) 手羽先、首皮肉を除く。	
9	鶏むね肉	kg	部位：「手羽先」の正肉類を含む胸部の正肉類	
10	骨付鶏むね肉	kg 個	部位：「手羽元」の正肉類を含む胸部の正肉類を飾骨付に加工したもの	
11	鶏もも肉	kg	部位：ももの正肉類	
12	骨付鶏もも肉	kg 個	部位：大腿関節で分割し、あしを「けづめ」の直上で切断したもの ローストチキン用に切り込みをいれたもの	
13	鶏みそ漬	kg	(1) 鶏もも肉をみそ漬にしたもの。みそは除く。 (2) みそだれは、赤みそは不可で、にんにくを効かせること (3) 重量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
14	鶏 さ さ 身	kg	すじを除去したもの	
15	鶏 ひ き 肉	kg	(1) 他の畜肉が混入していないこと (2) 赤身85%以上 (3) 製造後12時間以内のもの (4) 2度挽きしたもの	
16	鶏 レ バ ー	kg	部位：心臓（血抜きし、上部を除去したもの）及び肝臓	
17	す な ぎ も	kg	腺胃及び内層を除去した筋胃	
18	鶏 チューリップ	kg	「手羽先」の部位をチューリップにしたもの	
19	豚 ロ ー ス 肉	kg	(1) ロース芯の脂肪交雑が十分で筋肉間脂肪が適度なもの (2) 指定したものは、すじ切りすること	
20	豚 み そ 漬	kg	(1) 豚ロース肉をみそ漬にしたもの。みそは除く。 (2) みそだれは、赤みそは不可で、にんにくを効かせること (3) 重量はその都度示し、すじ切りすること	
21	豚 も も 肉	kg	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」「しまり」がよいもの	
22	豚 バ ラ 肉	kg	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」「しまり」がよいもの	
23	豚 ヒ レ 肉	kg	(1) 厚みがあり、形がよいこと (2) 肉の「きめ」、「しまり」がよいもの	
24	豚 ひ き 肉	kg	(1) 他の畜肉が混入していないこと (2) 赤身85%以上 (3) 製造後12時間以内のもの (4) 2度挽きしたもの	
25	豚 レ バ ー	kg	(1) 肝臓 (2) と殺後24時間以内に冷凍加工したもの	
26	ラ ム	kg	羊肉で、赤褐色を呈し、繊維細かく柔らかで、特有の香味を有するもの	
27	焼 豚	kg	(1) 市販上級品 (2) 生食用 (3) 指定した大きさにカットしたもの (4) タレが必要な場合は、その都度示す。 (5) チャーシュータイプでハムタイプは不可。	

番号	品名	単位	規格	備考
28	ベーコン	kg	(1) スライスしたものを指定した大きさにカットしたもの (2) 真空パックまたはガス充填パック入り (3) 納入時、賞味期間が20日以上のもの	
29	ロースハム	kg 本個	(1) スライスしたもの (2) 真空パックまたはガス充填パック入り (3) 納入時、賞味期間が20日以上のもの	
30	ソフトサラミ	kg	スライスしたもの	
31	パストラミク ポスター	kg 個	スライスしたもの	
32	パストラミフ ビスター	kg 個	スライスしたもの	
33	粗びき ウインナー	kg 袋個	(1) 1本21g程度 (2) 日本ハム シャウエッセン、伊藤ハム アルトバイエルン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
34	ソーセージ	kg 個	種類、形状などはその都度示す。	
35	ソーセージ ステーキ	kg 個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) ポークソーセージをしょうゆ、砂糖などで和風に調理し、焼き上げたもの (3) 調理済真空ボイルパック (4) 500g(50g×10個)詰	
36	牛味付カルビ	kg	スライス肉をタレに付け込み、味付けしたもの	
37	あいがも肉	kg	(1) 肉の「きめ」、「しまり」がよいもの (2) 部位等はその都度示す。	
38	牛すじ肉	kg 個本	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 一口大にカットした牛すじ肉を食感がやわらかくなるまでボイルしたもの (3) 1kg又は500g詰	
39	ほぐし (粗め)鶏	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 鶏むね肉又はささみに薄味を付けて蒸し、手でほぐしてバラ凍結したもの (3) 1kg又は500g詰 (4) 日本食研、ニチレイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
40	牛もつカット	kg 個本	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 牛もつを食べやすい大きさにカットし、ボイルしたもの(下処理済) (3) 1kg詰	

番号	品名	単位	規格	備考
41	牛バラ肉の下煮	kg 個本	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) アメリカ、カナダ産の牛バラ肉を国内で柔らかく煮込んだもの (3) 500g(約23~27個入)詰	
42	豚バラ肉の下煮	kg 個本	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) フランス、カナダ産の豚バラ肉を国内で柔らかく煮込んだもの (3) 500g(約23~27個入)詰	
43	ほぐし鶏 (細かめ)	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 鶏むね肉又はささみに薄味を付けて蒸し、細かく手でほぐしたもの (3) 500g詰 (4) 第1ブロイラー、ニチレイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
44	スライス粗びき ウインナー	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 粗びきウインナーを約3mm厚さの斜めスライスにカットしたもの (3) 500gまたは1kg詰	
45	スライス ポロニアソーセージ	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) ポロニアソーセージを約4mm厚さの斜めスライスにカットしたもの (3) 500gまたは1kg詰	
46	豚肩ロース肉	kg	(1) 赤身の中に脂肪が網目状に広がったもの (2) 指定したものは、すじ切りすること	

10 卵類

番号	品名	単位	規格	備考
1	鶏卵	kg箱	<ul style="list-style-type: none"> (1) 新鮮で、卵殻に光沢なく、ザラザラした新鮮なもので、粒揃いのこと (2) 糞、土等で汚れているものや、奇形卵等は、含まないこと (3) 生食用 (4) 割卵した時の卵黄の盛り上がりのよいもの (5) サルモネラフリーで、ワクチン接種証明書を提示すること (6) サイズM～L (7) 10kg詰 (8) 中部飼料 朝どり一番、イラコファームめぐみ、美濃のいろどり又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 	
2	うずら卵	kg個	<ul style="list-style-type: none"> (1) 1個10g程度 (2) 新鮮で、卵殻に光沢なく、ザラザラした新鮮なもので、粒揃いであること (3) 糞、土等で汚れているものや、奇形卵等は含まないこと (4) 生食用 	
3	温泉玉子	kg個	<ul style="list-style-type: none"> (1) 1個55g程度 (2) 個包装のもの (3) 加熱殺菌してあり、卵白が半熟状で、卵黄は生に近い状態であること。 (4) 90個トレ入 	
4	むき玉子	kg個袋	<ul style="list-style-type: none"> (1) 1個46～52g程度 (2) 150個詰 (3) そのまま食せられること 	
5	味付玉子	kg個袋	<ul style="list-style-type: none"> (1) 1個50g程度 (2) 100個詰 (3) そのまま食せられること (4) 加熱殺菌したもの (5) 納品時、賞味期限が20日以上あること (6) 殻なしで、卵黄部が半熟状のもの 	
6	凍結全卵	kg個袋	<ul style="list-style-type: none"> (1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1kg詰ピロー包装 (3) 原材料は鶏卵のみであること (4) 殺菌済のこと (5) FSSC22000（食品安全管理システム認証）取得工場で製造されたもの 	

1 1 乳類

〈共通規格〉

原材料、内容量、賞味期限、製造者名が明記されていること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	L牛乳	ℓ	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 納品時、賞味期限が1週間以上あること (3) 1ℓ詰 (4) 成分表を提示すること	
2	パック牛乳	個	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 納品時、賞味期限が1週間以上あること (3) 200ml入でストロー付 (4) 成分表を提示すること	
3	ロングライフ パック牛乳	個	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 常温保存で、納品時、賞味期限が40日以上 あること (3) 200ml入でストロー付 (4) 成分表を提示すること	
4	乳飲料	個	(1) 製造後3日以内のもの (2) 容器、容量については、その都度示す。なお、 パックの場合はストローを付けること	
5	コーヒー牛乳	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上 あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 森永 ピクニック、明治 贅沢カフェプレミアム ブレンド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
6	カフェオーレ	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上 あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 森永 ピクニック、明治贅沢カフェラテ又は 同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
7	エスプレッソ	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上 あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ロングライフ紙パック	
8	ミルクティー	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上 あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ロングライフ紙パック	
9	ココア飲料	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上 あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 森永、明治 バンホーテン又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
10	フルーツ牛乳	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 森永 ピクニック、明治又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
11	いちご牛乳	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 森永 ピクニック、明治 贅沢ストロベリーラテ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12	スポーツ牛乳	個	(1) 430ml入でストロー付 (2) ミルクプロテイン15g配合のもの	
13	飲むヨーグルト	個	(1) 製造後3日以内のもの (2) 容器、容量については、その都度示す。なお、パックの場合はストローを付けること	
14	乳酸菌飲料 (紙パック)	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ヨーグルト風味のものは不可 (4) 森永 マミー、ヤクルト ミルージュ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15	生クリーム	個本	(1) 総脂肪分40%以上のもの (2) 1ℓ入り (3) 純植物性脂肪分	
16	フレッシュ ミルク	個	(1) コーヒー用 (2) 無菌充填包装 (3) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上あること (4) 純植物性脂肪 (5) 3ml又は5ml入りポーションパック	
17	プレーン ヨーグルト	個	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 製造後5日以内のもの (3) 容量はその都度示す。 (4) 森永、明治又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18	ヨーグルト	個	(1) 容器、容量については、その都度示す。 (2) スプーンを付けること (3) その他はプレーンヨーグルトに同じ。	
19	乳酸菌飲料	個	(1) 製造後5日以内のもの (2) 容器、容量については、その都度示す。なお、パックの場合はストローを付けること	
20	アイスクリーム	個	(1) カップの場合は、スプーンを付けること (2) 容量、種類は、その都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
21	コンデンス ミルク	個	(1) 乳等省令規格合格品 (2) 130g入チューブ	
22	ダイスチーズ	kg	(1) サラダ用プロセスチーズ (2) 5mm×5mm×5mm (3) 500g又は1kg詰	
23	シュレッズ チーズ	kg	(1) 3mm程度の短冊で、細かめのもの (2) 溶けやすく、加熱せずに食せられること (3) 500g又は1kg詰	
24	粉チーズ	kg	(1) パルメザンチーズ100%のもの (2) 500g又は1kg詰 (3) 雪印、明治、森永又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
25	卓上粉チーズ	個	(1) パルメザンチーズ100%のもの (2) 80g入 (3) 明治、森永又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)	
26	一口チーズ	個袋	(1) プロセスチーズ (2) 60g(15g×4個)入 (3) 味はその都度示す (4) 雪印、ロルフ又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)	
27	スライスチーズ	個	(1) 16g×10枚入 (2) QBB・雪印又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
28	カルシウム強化 パック牛乳	個	(1) 200ml入でストロー付 (2) 納品時、賞味期限が1週間以上あること (3) カルシウムが450mg以上含まれていること	
29	クリーム パウダー	個本	(1) コーヒー用 (2) 形状、容量は、その都度示す。	
30	乳酸菌飲料(小)	個	(1) 65ml入 (2) 特定保健用食品 (3) ヤクルト、日清ヨーク、ピルクル又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
31	メロン牛乳	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ロングライフ紙パック	

番号	品名	単位	規格	備考
32	バナナ牛乳	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ロングライフ紙パック	
33	飲むヨーグルト (小)	本個	(1) 125ml入でストロー付 (2) 種類はその都度示す。	

1 2 野菜類

〈共通規格〉

- (1) 鮮度良好で、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- (2) 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
- (3) 病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、きょう雑物の付着又は、混入のないもの
- (4) 「トウ立ち」、「ス入り」、「ヒビワレ」、「くされ」、「ハナ咲き」、「マタワレ」のないもの
- (5) 水洗い、水切りが完全なもの
- (6) 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計量する。

番号	品名	単位	規格	備考
1	グリーン アスパラガス	kg	(1) 色が鮮明で、穂先の開いていないもの (2) 長さ15cm程度 (3) 太さが揃っていること。太すぎるもの、細すぎるものは除く	
2	さやいんげん	kg	(1) 濃緑色で柔らかく、黄色化していないもの (2) へた、すじをとること	
3	うど	kg	(1) 光沢のよい白色で、香り強く、茎の太いもの (2) 赤い斑点、変色不可	
4	枝豆	kg	(1) 実入りがよく、緑鮮やかで新鮮な粒揃いのもの (2) 葉、枝、柄その他不可食部分を除く。	
5	さやえんどう	kg	(1) 絹さや (2) 濃緑色で柔らかく、黄色化していないもの (3) へた、すじをとること	
6	むきえんどう	kg	(1) 粒がそろい、黄色化していないもの (2) 皮むきの生 (3) 発芽のないもの	
7	オクラ	kg	(1) 濃緑色で、細毛が密生し筋がはっきりし、先がとがったもの (2) 大きさがそろっているもの (3) かたいものは不可。	
8	かぶ	kg	葉、茎、ひげ根を除き、水洗いしたもの	
9	かぼちゃ	kg	(1) 形状、色沢の良好な完熟品で、甘み、風味ともに良好なもの (2) 1kg程度のもの	
10	カリフラワー	kg	(1) 葉を除く。 (2) つぼみの固いもの (3) 茎の部分が著しく過ぎないこと	
11	キャベツ	kg	(1) 抱合完全で、外部の緑葉除く。 (2) 根部を除く1.5kg以上のもの (3) 新キャベツの場合は700g以上	
12	紫キャベツ	kg	(1) 抱合完全で、外部の緑葉除く。 (2) 根部を除く500g以上のもの	
13	芽キャベツ	kg	(1) 1粒15g程度 (2) 抱合完全なもの	
14	きゅうり	kg	(1) 濃緑色で、赤みをおびない新鮮なもの (2) 種子の多いもの、大き過ぎるもの曲がったものは不可	
15	ごぼう	kg	(1) ひげ、根、茎等を除き、水洗いをしたもので、皮部に傷がないもの (2) 割れのないもの (3) 肉質柔らかく、「す」の入っていないもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
16	千切ごぼう	kg	(1) ごぼうの皮を除き、十分アク抜きした後、カットし、白くさらし水切りしたもの (2) 国産のもの	
17	ささがきごぼう	kg	(1) ごぼうの皮を除き、十分アク抜きした後、カットし、白くさらし水切りしたもの (2) 手切り風カット (3) 国産のもの	
18	乱切ごぼう	kg	(1) ごぼうの皮を除き、十分アク抜きした後、カットし、白くさらし水切りしたもの (2) 国産のもの	
19	こまつ菜	kg	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) 根部を除いたもの (3) 優以上	
20	ほうれん草	kg	(1) 根部を除いたもの (2) 優以上	
21	ちんげん菜	kg	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) 根部を除いたもの (3) 優以上	
22	水菜	kg	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) 根部を除いたもの (3) 生食用 (4) 優以上	
23	春菊	kg	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) 根部を除いたもの (3) 優以上	
24	菜の花	kg	若い菜の花のつぼみに4cm程度の青葉がついたもの	
25	ししとうがらし	kg	(1) 色鮮やかでつやがあり、萎縮していないこと (2) 1個5g程度で粒が揃っていること	
26	青じその葉	kg	(1) 柔らかく、香り高いもの (2) 大きさが均一なもの	
27	じゅうろくげ じさき	kg	(1) 濃緑色で柔らかく、黄色化していないもの (2) へた、すじをとること	
28	生姜	kg	(1) 水洗いしたもので、発芽の少ないもの (2) 肉質柔軟で、繊維少なく、辛味が強い大粒のもの (3) 国産のもの	
29	セロリー	kg	(1) 身がしまった、繊維が柔らかい淡緑白色のもの (2) 一株もの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
30	野菜水煮	kg袋個	(1) 新鮮な品を茹でて、アク抜きしたもの (2) 特有の風味を持ち、固いものは不可 (3) 種類、形状等は、その都度示す。	
31	れんこん水煮	kg	(1) 2mmスライスを4つ割にしたもの (2) 国内加工品	
32	むき豆	kg	(1) 納入前日又は当日むいたもの (2) 種類、形状は、その都度示す。	
33	大根	kg	(1) 葉、ひげ及び根部を除き、水洗いしたもの (2) 大きさ、サイズが揃っていること 長さ：35cm程度 重量：1kg程度 (3) 目立たない程度の湾曲については、全数量の内5%までとする。 (4) 品種はその都度示す。 (5) 国産のもの (6) 切大根は不可	
34	大根つま	kg	白髪大根で、細かくついたもの	
35	貝割れ大根	kg	(1) 適度の長さに発芽したもの (2) 葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしいもの	
36	切干大根	kg袋	(1) 乾燥良好で色白のもの (2) 国産のもの	
37	たけのこ	kg	(1) 孟宗竹で、太く短く、先端の黄色いもの (2) 根部の固い部分は除く。 (3) 1本1kg以下 (4) 皮なし (5) 1回につき5kg程度の米糠をつけること	
38	玉葱	kg	(1) 固くしまって重く、発芽のないもの (2) 黄玉で、むき玉葱、頭、根をおとす。 (3) 1個200g程度のもの (4) 国産のもの	
39	レッドオニオン	kg	(1) 固くしまって重く、発芽のないもの (2) 色が鮮明なもの (3) 1個200g程度のもの (4) 国産のもの	
40	サラダ菜	kg	(1) 柔らかかで、根切り、葉ずれのないもの (2) 優以上	
41	玉レタス	kg	(1) 結球良好で、葉が柔らかいもの (2) 球がよく揃っていること (3) 優以上	
42	サニーレタス	kg	(1) 葉の上部が赤茶色のさえたもの (2) 優以上	

番号	品名	単位	規 格	備 考
43	赤とうがらし	kg	光沢があり、変色のない、よく乾燥したもの	
44	う り 類	kg	(1) 熟度適当なもの (2) 種類、大きさは、その都度示す。	
45	に が う り	kg	熟度適当なもの	
46	とうもろこし	kg	(1) 粒着完全で粒が揃ったもの (2) 実が黒や茶色に変色していないもの (3) 皮を除き1本200g程度のもの	
47	ト マ ト	kg	(1) 熟度80%で、堅くしまったもの (2) サイズ及び種類はその都度示す。	
48	プ チ ト マ ト	kg	(1) 完熟で割れがなく、大きさが揃っていること (2) サイズM～L	
49	な す	kg	(1) 長なすで種子が少なく、色艶が良く皮が柔らかく、成熟していないもの (2) 皮割れ、黒色、茶色の斑点のないもの (3) 1個60～120g程度のもの	
50	に ら	kg	(1) 葉肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの (2) 柔らかく伸びすぎでない若芽とする。 (3) 根部を除く。	
51	人 参	kg	(1) 葉及び茎、ひげ、根を除き水洗いしたもの (2) しん、割れのないもの (3) 大きさが揃い、1本150g～400gのもの (4) 国産のもの	
52	に ん に く	kg	(1) 大粒で、よく乾燥したもの (2) 発芽不可	
53	白 葱	kg	(1) 白色部分は光沢があり、弾力性があるもの (2) 青葉は、軟白部の1/3以下とする。 (3) サイズM～L (4) 国産のもの	
54	万 能 ね ぎ	kg	国産のもの	
55	わ け ぎ	kg	(1) 葉肉はうすく、柔らかいもの (2) 根部は除く。	
56	白 菜	kg	(1) 結球白菜で、根部を除いたもの (2) 抱合完全なもの (3) 1球1.5kg以上5kg未満のもの (4) 国産のもの	
57	れ ん こ ん	kg	(1) ひげ根を除き水洗いしたもの (2) 茶褐色で変色せず、穴の中に青黒いアクがまわっていないもの (3) 中一節300g以上のもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
58	パセリ	kg	(1) 香りが強く、緑色が鮮明なもの (2) 葉先が良くちぢれ、汚れ、しみがないもの (3) 根部は除く。	
59	ラディッシュ	kg 束	(1) 菜つづきで水洗いしたもの (2) 一粒10g程度	
60	ピーマン	kg	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの (2) 濃緑色を呈し、赤いものは不可 (色ピーマンの場合は除く) (3) 1個20g以上で揃ったもの	
61	ブロッコリー	kg	(1) 緑色が鮮明で褐色のしみがなく、つぼみがしまったもの (2) 茎の部分は、分かれ目の部分から2cm程度のもの (3) 廃棄率40%以下のもの (4) 国産又は北米、南米産のもの	
62	三つ葉	kg	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの	
63	もやし	kg 袋	(1) 緑豆を原料とし、発芽7日以内で長さ5cm以下のもの (2) 太もやし	
64	大豆もやし	kg	大豆を原料とし、発芽7日以内で長さ5cm以下のもの	
65	みょうが	kg	穂先のいたみがなく、開いていないもの	
66	パプリカン	kg	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの (2) 赤と黄色をとりまぜる。 (3) 1個100g以上で揃ったもの	
67	グリーンリーフ	kg	(1) 緑鮮やかでみずみずしいもの (2) 優以上	
68	クレソン	kg	葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかくみずみずしいもの	
69	豆苗	kg 個袋	(1) 適度の長さに発芽したもの (2) 葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしいもの	
70	木の芽	個箱	葉のみで、枝、茎を除く。	
71	青菜	kg	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) 根部を除いたもの (3) 優以上	

番号	品名	単位	規格	備考
72	野菜ジュース	個本	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が180日以上あること (2) 野菜汁+果汁100% (3) 195~200ml紙パック入、ストローをつけること (4) 味の種類はその都度示す。	
73	にんにくチップ	袋個	(1) 500g入 (2) スライスしたもの (3) フライドガーリック	
74	野菜チップ	袋個	(1) スライスした野菜を加工したもの (2) 種類などはその都度示す。	
75	スプラウト類	kg	(1) 適度の長さに発芽したもの (2) 葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしいもの	
76	野菜乾物	kg袋	(1) 風味よく酸化していないもの (2) 種類、形状等は、その都度示す。	
77	たけのこ水煮	kg袋個	(1) 新鮮な品を茹でて、アク抜きしたもの (2) 特有の風味を持ち、固いものは不可 (3) トップホール (4) 国産原料、国内製造 (5) 固形量1.7kg入 (6) 納入時、賞味期限が10ヶ月以上あること	
78	ぜんまい水煮	kg袋個	(1) 新鮮な品を茹でて、アク抜きしたもの (2) 特有の風味を持ち、茎が細く、軟らかいもの (3) 2~4cmにカットしたもの	
79	味付山菜煮	袋	(1) あくぬきした、芋づる、たれのこ、きくらげ、わらび、ぜんまい等の5種類以上の山菜を味付けしたもの (2) 1kg(固形量800g以上)入 (3) 国内製造品	
80	カット野菜	kg袋	(1) 洗浄、皮むきなどの処置をした野菜を指定した形状、大きさにカットしたもの (2) 冷凍可の場合はその都度示す。	

1 3 果実類

〈共通規格〉

- (1) 等級は市場規格の「優」以上であること。
- (2) 新鮮で品質固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一様に揃っていること。
- (3) 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの
- (4) 品種、サイズはその都度示す。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	いちご	kg	(1) 赤い色が濃く、つやがよく、「へた」が濃い 緑色のもの (2) みずみずしいもの (3) 甘みが強いもの (4) サイズL	
2	いよかん	kg	(1) 皮がうすく、甘みが強いもの (2) 表皮の色むらや、青みがかったものは不可	
3	みかん	kg	(1) 皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの (2) 甘みが強いもの (3) 1個100g程度のもの	
4	さくらんぼ	kg	(1) 甘みがあるもの (2) アメリカンチェリー	
5	オレンジ	kg	(1) 皮がうすく、甘みが強いもの (2) 表皮の色むらや、青みがかったものは不可	
6	ネーブル	kg	(1) 皮がうすく、甘みが強いもの (2) 表皮の色むらや、青みがかったものは不可	
7	柿	kg	色鮮やかで渋みがないもの	
8	キウイフルーツ	kg	(1) 特有の芳香があること (2) 1個100g程度	
9	グレープ フルーツ	kg	1個400g程度	
10	なし	kg	みずみずしいもの	
11	カットパイナップル	kg 個袋	(1) 甘みが強いゴールデンパイナップルの皮、しんをと り、1個50g程度にカットしたもの (2) 個包装すること	
12	カットりんご	kg 個袋	(1) 1個300g程度のふじ、サンふじを1/6 にカットしたもの (2) 色止めしたもの (3) 個包装すること	
13	カットフルーツ	kg 個袋	(1) 旬の果物を食べやすい状態にカットしたもの (2) 果物の種類、大きさはその都度示す。 (3) 個包装すること	
14	マスケット ジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上 あること (2) マスカット果汁+りんご果汁100%(濃縮 還元可) (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること	

番号	品名	単位	規格	備考
15	バナナ	kg	(1) 未熟の青バナナは不可 (2) 1個120g～180g程度	
16	巨峰	kg	(1) 果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの (2) 房のしっかりしているもの (3) 甘みが強いもの (4) 1粒20g程度	
17	デラウェア	kg	(1) 果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの (2) 房のしっかりしているもの (3) 甘みが強いもの	
18	レーズン	kg	乾燥良好で塊がないもの	
19	メロン	kg	特有の芳香があり、甘みが強いもの	
20	ゆず	kg	皮に損傷なく、特有の香味酸味があるもの	
21	りんご	kg	(1) ふじ、もしくはサンふじ (2) 秀 (3) 1個250g程度	
22	レモン	kg	(1) 形と色つきがよく、皮が薄く、肌のキメ細かなもの (2) 1個100g程度	
23	レモン汁	個	(1) 果汁100%(濃縮還元可) (2) 容量は、その都度示す。	
24	すだち	kg	皮に損傷なく、特有の香味酸味があるもの	
25	アボガド	kg 個	芳香があり、適度な弾力があること	
26	果物ジュース	個 缶 本	(1) 原材料、内容量、品質保持期限(賞味期限) 製造者名が明記されていること (2) 果汁100%(濃縮還元可) (3) 果物の種類、割合、容量等は、その都度示す。 (4) パックの場合はストローを付けること	
27	オレンジジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 果汁100%(濃縮還元可) (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること (4) 森永 サンキスト、明治 ミニッツメイド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
28	グレープジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 果汁100%(濃縮還元可) (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること (4) 森永 サンキスト、明治 ミニッツメイド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
29	グレープジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 果汁100%(濃縮還元可) (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること (4) 森永 サンキスト、明治 ミニッツメイド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
30	アップルジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 果汁100%(濃縮還元可) (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること (4) 森永 サンキスト、明治 ミニッツメイド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
31	フルーツジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) ぶどう、パイナップル、オレンジ、ももの果汁を使用し、果汁100%(濃縮還元可)であること (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること	
32	ジャム	個缶	(1) 原材料、内容量、品質保持期限(賞味期限)製造者名が明記されていること (2) 果物の種類、割合、容量等は、その都度示す。	
33	すいか	kg	(1) 1玉7kg程度のもの (2) 甘みが強いもの	
34	アップルジュース	本	(1) 納品時、賞味期限が1週間以上あること (2) 果汁100%(濃縮還元可) (3) 1ℓ紙パック入 (4) 森永 サンキスト、明治 ミニッツメイド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
35	パイナップルジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) パイナップル果汁100%(濃縮還元可) (3) 200ml紙パック入、ストローをつけること	

番号	品名	単位	規格	備考
1	えのき茸	kg	(1) カサが小さく揃い、白く、いたみがないもの (2) 200g詰	
2	きくらげ	kg袋	(1) うら白きくらげ (2) カットしたもの (3) 水でもどした場合は、十分に弾力性があるもの	
3	生しいたけ	kg	(1) カサの開きは7分程度のもの (2) 肉付きがよく水気の少ない白色状の茶褐色を呈したもので「カビ」「虫」の付いていないもの (3) 国産のもの	
4	干しいたけ	kg袋	(1) 中カサのもので虫くいなく、芳香高く乾燥十分でカビ、変色の認められないもの (2) 「かけら」の混入が少ないもの (3) 柄を除いたもの (4) 生3mmスライス (5) 500g詰真空パック	
5	しめじ	kg	(1) 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの (2) ぬめり、カビがないもの (3) ブナしめじ (4) 下の株の部分を除く。バラのもの (5) 2S、2Lサイズのもの不可	
6	なめこ	kg袋	カビ、くされのないもの	
7	まつたけ	kg	(1) 特有の芳香があり、虫くいがいないもの (2) 中開きなもの (3) 産地はその都度示す。	
8	まいたけ	kg	(1) 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの (2) ぬめり、カビがないもの (3) 下の株の部分を除く。バラ	
9	マッシュルーム	kg個袋	肉付きがよく水気の少ない白色状でカビ、虫の付いていないもの	
10	西洋きのこ	kg個袋	(1) 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの (2) ぬめり、カビがないもの (3) 種類は、その都度示す。	
11	エリンギ	kg個袋	(1) 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの (2) ぬめり、カビがないもの	

番号	品名	単位	規格	備考
1	青のり粉	kg 個袋	(1) 青のりの切りくず粉 (2) 粉末状のものは不可	
2	のり	kg 個袋	(1) 焼きのり (2) 色黒く、破れ、すきのないもの (3) 大きさ、形状、等級等はその都度示す。	
3	きざみのり	kg	焼きのりを5cm程度に細切りにしたもの	
4	味付のり	袋	(1) 形状等はその都度示す。 (2) 味付け良好で、変色変質等のないこと (3) 国産のり使用 (4) 4～5枚入り (5) 太平洋海苔、伊藤のり 味付けのりA又は同等品以上のもの	
5	冷凍もずく	kg 袋	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 塩抜き・洗浄が不要で解凍してそのまま使用できるもの (3) 沖縄県産 (4) 500g詰	
6	海藻サラダ	kg 個袋	(1) わかめ、赤とさか、白とさか、ふのり等の海藻が混合されているもの (2) 製造会社元詰品で100g詰 (3) わかめの割合が7割以下のもの	
7	ひじきサラダ	kg 個	(1) ひじき、茎わかめ、昆布を混合したもの (2) 製造会社元詰品で100g詰 (3) 加熱調理に対応し、熱に強いもの	
8	出し昆布	kg	(1) 特有の香味を有し、異味異臭、かびを認めないもの (2) 2等合格品以上	
9	カット昆布	kg	出し昆布を1cm程度の角切りにしたもの	
10	とろろ昆布	kg 袋	かびの発生を認めないもの	
11	おぼろ昆布	kg 袋	かびの発生を認めないもの	
12	糸昆布	kg	かびの発生を認めないもの	
13	寒天	個 袋箱	種類、形状等はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
14	煮込用かんてん	個	(1) 100g入 (2) 耐熱性があり、加熱調理が可能なもの	
15	ひじき	kg	(1) 黒褐色で光沢を有し、粉末状のものの混入は不可 (2) 製造会社元詰品で100g詰 (3) 米ひじき	
16	生わかめ	kg	(1) 塩蔵品 (2) 市販上級品	
17	料理用わかめ	kg袋	(1) 生わかめを加工し、水洗い、カットし、乾燥したもの (2) 膨潤率10倍以上のもの (3) もどして湯に溶けるもの、固いものは不可 (4) 製造会社元詰品で200g詰 (5) 国産のもの	
18	冷凍生わかめ	kg	(1) 国産の生わかめを湯通しした後、カットし、急速凍結したもの (2) もどして湯に溶けるもの、固いものは不可 (3) 製造会社元詰品で500g詰 (4) 国内製造	
19	角切きざみのり	kg	焼きのりを5mm程度に角切りにしたもの	
20	あおさ粉	kg個袋	乾燥したもの	

16 し好飲料類

<共通規格>

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記してあること。
- (2) 特有の香味を有するもの
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1	パック煎茶	個	(1) 一人用ティーパック入り (2) 市販1級品で、防湿包装にて納入 (3) 粉及び雑物の混入がないこと (4) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの (5) 国産のもの	
2	パック玄米茶	個	(1) 一人用ティーパック入り (2) 市販1級品で、防湿包装にて納入 (3) 粉及び雑物の混入がないこと (4) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの (5) 国産のもの	
3	パウロン茶	個	(1) 一人用ティーパック入り (2) 市販1級品で、防湿包装にて納入 (3) 粉及び雑物の混入がないこと (4) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの	
4	パック紅茶	個箱	(1) 一人用ティーパック (2) 2g (3) リプトン イエローラベル又はUCC 霧の紅茶又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
5	麦茶	kg	冷水用ティーパック	
6	お茶缶	個	(1) 340ml入 (2) ウーロン茶と緑茶があり、種類はその都度示す。 (3) 国内製造のもの (4) サンガリア、サントリー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
7	ココア	個袋	純ココア	
8	インスタントコーヒ	個	フリーズドライ	
9	抹茶	個	(1) 雑物の混入がないこと (2) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの	
10	水	個箱	(1) 500mlペットボトル入 (2) 国産品 (3) 賞味期限が18か月以上あるもの	
11	飲料	個	(1) かび、異物の混入がないこと (2) 容器の変形等が認められないこと (3) 種類はその都度示す。	
12	レモンティー	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) プリズマパック	

番号	品名	単位	規格	備考
13	粉末レモンティ	個	(1) 紅茶に糖分とレモン果汁を加えたインスタントレモンティ (2) 500gチャック付袋入	
14	スポーツドリンク	個	(1) 500ml入ペットボトル (2) ゴールドパック、サンガリア ポストニックウォーター又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15	スポーツドリンク レモ	個	(1) 500ml入ペットボトル (2) コカコーラ アクエリアスビタミンガード、サンガリア ポストニックウォーターレモン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
16	スポーツ飲料	個	(1) 300ml入チアパック(キャップ付) (2) 種類についてはその都度示す。	
17	グレープ フルー ドリン ク	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 食物繊維5.3g、L-カルニチン40mgを含んでいるもの	
18	オレジン ドリンク	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ナトリウム、カリウム、カルシウム、バリン、ロイシン、イソロイシンを含んでいること	
19	缶コーヒー	個	(1) 190ml入 (2) 微糖、ミルク入 (3) 国内製造 (4) UCC、神戸居留地又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
20	濃縮スポーツ飲料	個	(1) 900ml入 (2) 30倍希釈のもの (3) 濃縮クエン酸で糖質ゼロのもの	
21	粉末スポーツ飲料	個箱	(1) 48g又は74g入(10用) (2) 大塚製薬 ポカリスエット、コカコーラ アクエリアス又は同等品以上のもの	
22	ビタミン飲料	個	(1) 140ml又は155ml入 (2) ハウスウェルネス C1000ビタミンレモン、ポッカサッポロ キレートレモン又は同等品以上のもの	
23	高ビタミン飲料	個	(1) 120ml又は250ml入 (2) ハウスウェルネス C1000一日分のビタミン、レッドブル又は同等品以上のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
24	お茶缶(小)	個	(1) 190ml入 (2) ウーロン茶と緑茶があり、種類はその都度示す。 (3) 国内製造のもの (4) サンガリア、サントリー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
25	ミルク	個	(1) パック牛乳用の液体タイプ (2) 12.5g (3) 種類はその都度示す。	
26	ビタミン飲料(パック入)	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が6か月以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) フルーツがミックスされた野菜ジュースに、1日分の12種類のビタミンが配合されているもの	
27	グレープドリンク	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 鉄分が6.8mg含まれるもの	
28	レモンドリンク	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) ストロー付 (3) 種類、容量等はその都度示す。	
29	ペット入アミノ酸飲料	個	(1) 500ml又は555ml入ペットボトル (2) 大塚製薬 アミノバリュー、キリン アミノサプリC又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
30	粉末アミノ酸飲料	個袋	(1) 48g入(10用) (2) アミノ酸(バリン、ロイシン、イソロイシン)を8000mg配合していること	
31	パインスタンクコーヒ	個箱	(1) 2g入 (2) フリーズドライ (3) ブラック (4) 納品時、賞味期限が1年以上あるもの	
32	オレングジードリンク缶	個	(1) 185g入 (2) ビタミンC入 (3) 果汁10%未満のもの (4) 国内製造のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
33	粉末スポーツ食品	個箱	(1) 4.4g入 (2) 必須アミノ酸（BCAA+グルタミン、アルギニンなど）を3800mgと、8種類のビタミンを配合したもの	
34	アセロラク	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) ビタミンC100mg、コラーゲン2000mgを含んでいるもの	
35	ビタミン飲料 (パック入)	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が6か月以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) フルーツがミックスされた野菜ジュースに、1日分の12種類のビタミンが配合されているもの	
36	グレープ	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が60日以上あること (2) 200ml入でストロー付 (3) 鉄分が6.8mg含まれるもの	

1 7 調味料及び香辛料類

〈共通規格〉

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記してあること。
- (2) きょう雑物の混入なく、特有の香味を有するもの
- (3) 種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1	清酒	本	(1) 料理用 (2) 不可飲処置済のもの (3) 1. 8ℓ入	
2	みりん	本	(1) 料理用 (2) 不可飲処置済のもの (3) 1. 8ℓ入	
3	赤ワイン	本個	(1) 料理用 (2) 不可飲処置済のもの (3) 1. 8ℓ入	
4	白ワイン	本個	(1) 料理用 (2) 不可飲処置済のもの (3) 1. 8ℓ入	
5	果実酒	本	種類等は、その都度示す。	
6	食塩	袋	(1) 精製塩（塩化ナトリウム99.5%以上） (2) 製造会社元詰品で、25kg入	
7	食卓塩	個	(1) 精製塩（塩化ナトリウム99.5%以上） (2) 100g入瓶	
8	天然塩	kg 個袋	ミネラル等を含む。	
9	コンソメの素	kg 個	(1) チキンコンソメ (2) 粉末 (3) 製造業者元詰品で、500g詰	
10	トマトコンソメの素	個	(1) チキンコンソメにトマトを加えたもの (2) 粉末 (3) 製造業者元詰品で、800g入	
11	スープストック	kg 個	(1) 粉末 (2) 製造業者元詰品で、1kg詰 (3) 理研ビタミン、マギー又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
12	中華スープの素	kg 個	(1) 粉末 (2) 製造業者元詰品で、1kg詰 (3) 理研ビタミン、味の素又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
13	中華調味料	kg	(1) 顆粒 (2) 製造業者元詰品で、500g又は1kg詰 (3) 創味 中華粒、味の素 中華味又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
14	中華味の素	kg 個	(1) 半練状 (2) 1kg缶入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
15	鶏 ガラ スープ	kg 個	(1) チキン100%で、化学調味料の使用は不可 (2) 希釈倍率20～30倍 (3) 製造業者元詰品で、1kgパック詰 (4) エバラ、アリアケ、理研ビタミン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
16	ガ ラ ス ー プ ポ ー ク	kg 個	(1) チキンとポーク混合で、化学調味料の使用は不可 (2) 希釈倍率20～30倍 (3) 製造業者元詰品で、1kgパック詰 (4) エバラ、アリアケ、理研ビタミン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
17	ス ー プ の 素	kg 個	種類、形状は、その都度示す。	
18	白湯スープの素	本	(1) 寄せ鍋用で鶏白湯仕立てのもの (2) 濃縮タイプ(1.1倍～1.3倍希釈) (3) 1ℓ入	
19	唐 辛 子 ス ー プ の 素	個	(1) 1kg入 (2) 濃縮タイプ	
20	チ ゲ 鍋 の 素	本	(1) 1kg入 (2) 濃縮タイプ(3倍～5倍希釈)	
21	し ょ う ゆ	箱	(1) 本醸造 (2) JAS規格特級品 (3) 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で特有の粘り気があること (4) 10ℓ箱入	
22	う す 口 し ょ う ゆ	箱	(1) 本醸造 (2) JAS規格特級品 (3) 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で特有の粘り気があること (4) 10ℓ箱入	
23	刺 身 し ょ う ゆ	本	(1) 本醸造 (2) JAS規格特級品 (3) 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で特有の粘り気があること (4) 1.8ℓ入	
24	白 し ょ う ゆ	本	(1) 本醸造 (2) JAS規格特級品 (3) 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で特有の粘り気があること (4) 1.8ℓ入	

番号	品名	単位	規格	備考
25	卓上しょうゆ	個	(1) 本醸造 丸大豆生しょうゆ (2) JAS規格特級品 (3) 食塩分25%カット (4) 200ml入スクイズ式二重構造ボトル	
26	食酢	個本	(1) 穀物酢 (2) 酸度4.2% (3) 1.8ℓ入ペットボトル	
27	ポン酢しょうゆ	本	(1) かんきつ果汁をベースにしたポン酢と本醸造しょうゆを混ぜたもの (2) 1.8ℓ入ペットボトル	
28	パックポン酢しょうゆ	個	(1) かんきつ果汁をベースにしたポン酢と本醸造しょうゆを混ぜたもの (2) 7ml入パック	
29	やさしいお酢	本	(1) ツンとくる酸味を抑えたもの (2) 1ℓ入ペットボトル	
30	ウスターソース	本	(1) JAS規格特級品 (2) 1.8ℓ入ペットボトル (3) カゴメ 醸熟、コーミ ゴールド又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
31	卓上ソース	本	(1) JAS規格特級品 (2) ウスターソース (3) 160ml入 (4) カゴメ、コーミ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
32	卓上とんかつソース	本	(1) JAS規格特級品 (2) 160ml入 (3) カゴメ、コーミ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
33	デミグラスソース	袋	(1) 固有の風味を有するもの (2) 1kgパック入	
34	デミグラスソース(かけ用)	個	(1) 固有の風味を有するもの (2) 1.8kg紙パック入	
35	トマトップケチャップ	個	(1) JAS規格標準品 (2) 3kgパック	
36	卓上トマトップケチャップ	個	(1) JAS規格特級品 (2) 300g入 (3) カゴメ、デルモンテ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
37	パックストマトケチャップ	個	(1) JAS規格特級品 (2) 8g又は10g入 (3) カゴメ、ハインツ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
38	トマトピューレ	個	3kg入パック	
39	トマトソース	個	(1) トマト、玉ねぎ、にんにくを使用したもの (2) 3kg入パック	
40	だしの素	kg袋	(1) かつおだし (2) 顆粒状 (3) 1kg詰 (4) 味の素 ほんだし、理研ビタミン 海宝だし又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
41	ミートソース	個	3kg入パック	
42	卓上グルタミン酸	個	(1) グルタミン酸ナトリウム92%以上 (2) 100g瓶入	
43	ドレッシング	個本	種類等は、その都度示す。	
44	青じそドレッシング	本	(1) ノンオイル (2) 1ℓ入り (3) 理研ビタミン、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
45	パックス青じそドレッシング	個	(1) ノンオイル (2) 10ml (3) 理研ビタミン、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
46	ごまドレッシング	本	(1) 1ℓ入 (2) キューピー 焙煎ごま、ケンコー 粗挽き金ごまドレッシング又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
47	パックスごまドレッシング	個	(1) 15ml入 (2) キューピー 焙煎ごま、ケンコー 粗挽き金ごまドレッシング又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
48	イタリアンドレッシング	本	(1) ノンオイルは不可 (2) 1ℓ入 (3) キューピー、理研ビタミン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
49	パッ ク イ タ リ ア ン グ ド レ ッ シ ン グ	個	(1) ノンオイルは不可 (2) 10mlもしくは15ml入 (3) キューピー、理研ビタミン又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
50	ア イ ラ ン ド ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。)	
51	パッ ク ア イ ラ ン ド ド レ ッ シ ン グ	個	(1) 15ml入 (2) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。)	
52	コ ー ル ス ロ ー ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) ほどよい甘みとレモンの酸味のもの	
53	フ レ ン チ ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 白タイプ (2) 10入 (3) キューピー、味の素 コールスロードレッシング 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
54	ス パ イ ス ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) 味のバリエーションが、粗挽き黒胡椒、マス タード&オニオンの2種類あり、その都度示す。 (3) スパイスの香りを活かしたクリーミータイプ	
55	セ パ レ ー ト ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) 酢と油を主としたプレーンタイプのもの	
56	マ リ ネ ド レ ッ シ ン グ	本	(1) レモン味 (2) 10入 (3) セパレートタイプのもの	
57	シーザーサラダ ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) ライトタイプのもは不可 (3) キューピー、味の素 トスドレ又は同等以上の もの(他社の製品を含む。)	
58	パッ ク シ ー ザ ー ド レ ッ シ ン グ	個	(1) 15ml入 (2) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。)	
59	コ ブ サ ラ ダ ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) ナッツ、スパイス等を組み合わせスパイシーで クリーミーなもの	
60	パッ ク コ ブ サ ラ ダ ド レ ッ シ ン グ	個	(1) 15ml入 (2) ナッツ、スパイス等を組み合わせスパイシーで クリーミーなもの	

番号	品名	単位	規格	備考
61	オニオン ドレッシング	本	(1) 10入 (2) すりおろした玉葱に、練りごまと炒めたにんにくの風味が効いたもの	
62	パック オニオン ドレッシング	個	(1) 15ml入 (2) すりおろした玉葱に、練りごまと炒めたにんにくの風味が効いたもの	
63	おろし野菜 ドレッシング	本	(1) 10入 (2) 玉葱や人参等のすりおろした野菜と、りんごやパンナップルなどの果物を配合したもの	
64	具沢山 ドレッシング	個	(1) 10入 (2) 刻んだ玉葱等の野菜がたっぷり入ったセパレートタイプのもの (3) 種類はその都度示す。	
65	和風 ドレッシング	本	(1) 10入 (2) キューピー 和風ドレッシングごましょうゆ、味の素 セミセパごましょうゆ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
66	パック 和風 ドレッシング	個	(1) 15ml入 (2) キューピー 和風ドレッシングごましょうゆ、味の素 セミセパごましょうゆ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
67	あら塩 ドレッシング	本	(1) 10入 (2) キューピー、エバラ チョレギサラダ あっさり塩味、理研 胡麻づくし うま塩又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
68	和風クリーミー ドレッシング	本	(1) 10入 (2) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
69	生姜 ドレッシング	本	(1) 10入 (2) 生姜の風味を活かした、クリーミータイプの和風ドレッシング	
70	レモン ドレッシング	本	(1) 10入 (2) レモンの風味を活かした、クリーミータイプのもの (3) キューピー、ケンコー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
71	中華 ドレッシング	本	(1) ノンオイルは不可でセパレートタイプのもの (2) 10入 (3) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
72	パ ッ ク 中 華 ド レ ッ シ ン グ	個	(1) ノンオイルは不可でセパレートタイプのもの (2) 15ml入 (3) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
73	わ さ び ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) 西洋わさびの辛みにのりが香る、しょうゆベースのドレッシング (3) ノンオイルは不可	
74	か ん き つ ド レ ッ シ ン グ	本	(1) ノンオイルは不可でセパレートタイプのもの (2) 10入 (3) グレープフルーツ、アロエ、オレンジ、ゆずの粒が入ったもの	
75	明 太 子 ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10入 (2) 明太子のピリッとした香りが特徴クリーミータイプのドレッシング	
76	パ ッ ク 明 太 子 ド レ ッ シ ン グ	個	(1) 15ml入 (2) 明太子のピリッとした香りが特徴のクリーミータイプのもの	
77	バ ン バ ン ジ ー ド レ ッ シ ン グ	本	(1) ノンオイルは不可 (2) 10入 (3) キューピー、味の素 クックドゥ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
78	パ ッ ク バ ン バ ン ジ ー ド レ ッ シ ン グ	個	(1) ノンオイルは不可 (2) 15ml入 (3) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
79	香 味 ゆ ず ド レ ッ シ ン グ	本	(1) ノンオイル (2) 10入 (3) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
80	パ ッ ク 香 味 ゆ ず ド レ ッ シ ン グ	個	(1) ノンオイル (2) 15ml入 (3) キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
81	香 味 和 風 ド レ ッ シ ン グ	本	(1) ノンオイル (2) 10入 (3) しょうゆベースに、ごま、生姜、みょうが等の香味を効かせたもの	
82	パ ッ ク 香 味 和 風 ド レ ッ シ ン グ	個	(1) ノンオイル (2) 15ml入 (3) しょうゆベースに、ごま、生姜、みょうが等の香味を効かせたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
83	梅ドレッシング	本	(1) ノンオイル (2) 1ℓ入 (3) 梅肉と梅酢を使用した果肉感のあるドレッシング	
84	ナッツクリーミードレッシング	本	(1) 1ℓ入 (2) 焙煎した3種類のナッツ（ピーナッツ、アーモンド、ピスタチオ）を使用したクリームタイプのもの	
85	焼そばソース	本	(1) JAS規格特級品 (2) 1.8ℓ入ペットボトル	
86	たこ焼ソース	本	(1) JAS規格特級品 (2) 1.8ℓ入ペットボトル	
87	白だし	本	(1) 1.8ℓ入ペットボトル (2) 鰹、昆布等の魚介系のだしを使用したもの	
88	マヨネーズ	kg	(1) 1kg詰 (2) 味の素、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
89	パックマヨネーズ	個	(1) 10ml入 (2) カロリーハーフ (3) 味の素、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
90	つゆの素	本	(1) 風味良好品 (2) ストレート、濃縮等は、その都度示す。	
91	うどんつゆの素	本	(1) 濃縮タイプ (2) 1.8ℓ入 (3) 創味 そばつゆ、ヒゲタ 味名人そばつゆ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
92	うどんつゆの素 薄口	本	(1) 濃縮タイプ (2) 1.8ℓ入 (3) 関西風 (4) 創味 和風だし淡口、ヒガシマル 割烹関西白だしつゆ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
93	冷しうどんつゆの素	本	(1) 濃縮タイプ(倍率5倍) (2) 1.8ℓ紙パック入 (3) 関西風 (4) 吟味した削り節(さば、あじ、かつお)、にぼし、昆布でとった一番だしを使用したもの	

番号	品名	単位	規格	備考
94	ごまめんつゆの素	本	(1) 2倍濃縮タイプ (2) 1ℓ入 (3) ごまダレタイプ	
95	梅かつおつゆの素	本	(1) 2倍濃縮タイプ (2) 1ℓ入 (3) 鶏ガラスープにかつお節、そうだ節、昆布だしを合わせ、梅の香りと味をきかせたもの	
96	ラーメンスープの素	個本	種類、容量等は、その都度示す。	
97	しょうゆラーメンスープの素	個本	(1) 1kg入 (2) 濃縮タイプ (3) 創味 屋台のしょうゆ、富士食品 拉麺だれ 芳醇しょうゆ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
98	白ラーメンスープの素	個本	(1) 1.8ℓ紙パック入 (2) 濃縮タイプ(倍率10倍) (3) 豚骨、鶏骨スープが入ったもの	
99	みラーメンスープの素	個本	(1) 2kg入 (2) 濃縮タイプ (3) 創味 北の味噌、富士食品 拉麺だれ 濃厚味噌又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
100	塩ラーメンスープの素	個本	(1) 1kg入 (2) 濃縮タイプ (3) 創味 北の塩、富士食品 拉麺だれ 極み汐又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
101	坦々めん素	個本	(1) 1kg入 (2) 濃縮タイプ (3) 味の素 妃醬、エバラ 深煎り坦々麺スープ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
102	ざるラーメンの素	個本	(1) 1580g入 (2) 濃縮タイプ(倍率2倍) (3) 本醸造しょうゆにかつおと昆布のうま味を加えたもの	
103	ちゃんぽんの素	個本	(1) 1.8ℓ入 (2) 濃縮タイプ(倍率12倍)	
104	冷し中華の素	本	(1) 1.8ℓ入 (2) 2倍希釈タイプ (3) しょうゆ味とごま味の種類があり、その都度示す。 (4) 味の素、エバラ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
105	冷し坦々めん素	本	(1) 1450g入ラミコンボトル(手付きのもの) (2) 2倍希釈タイプ (3) 練りごま、アーモンドを使用しているもの	
106	まぜそばの素	本	(1) 1470g入 (2) しょうゆベースにチャーシューやポークの旨味を加え、きざみにんにく、フライドガーリック、ガーリックオイルを使用して仕上げたもの	
107	つけ麺の素	個	(1) 1kg入 (2) こくだしタイプ (3) 理研ビタミン、創味又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) (4) 味の種類は、しょうゆ味又は魚豚骨味のいずれかを示す。	
108	甜麺醬	kg	1kg詰	
109	たれ	本	(1) 風味良好な完成品 (2) 種類は、その都度示す。	
110	焼肉のたれ	本	(1) 1550g入 (2) 中辛 (3) エバラ 黄金の味、創味 デラックス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
111	焼とりのたれ	本	(1) 1.8ℓ入 (2) エバラ、キッコーマン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
112	うなぎ蒲焼のたれ	本	(1) 1.8ℓ入 (2) キッコーナ、日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
113	麻婆豆腐の素	個	(1) 1ℓ入 (2) 味の素 クックドゥ、富士食品ザ・メニュー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
114	回鍋肉の素	個	(1) 1ℓ入 (2) 味の素 クックドゥ、富士食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
115	チリソース	本	(1) 2kg入紙パック (2) トマトケチャップをベースに、にんにく、玉葱、生姜等の香味野菜を配合したもの。	
116	スイートチリソース	個	(1) 500g入 (2) 具だくさんタイプ(玉ねぎ入) (3) 玉ねぎの比率が38%以上のもの	
117	ナムルの素	本	(1) 1ℓ入 (2) 理研ビタミン 韓国ナムル、ユウキ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
118	キムチソース	本	(1) 1ℓ入 (2) エバラ 浅漬けの素、ユウキ食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
119	オイスターソース	個本	250g入	
120	マヨネーズ	個	(1) 1kg入 (2) エビマヨ用 (3) 創味、ミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
121	ピリ辛コチュジャンダレ	本	(1) 1150g入 (2) かけだれ (3) 魚介の旨味とにんにくが効いたコチュジャンベースのたれ	
122	うま塩ダレ	本	(1) 1kg入 (2) 味の素 かけだれ工房、理研ラクック 香り塩ダレ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
123	スパイシーソース	本	(1) 1.16kg入 (2) 青唐辛子の辛味とにんにくの風味が効いたもの	
124	だしソース	本	(1) 1ℓ入 (2) ひきたてかつお一番だしを20%配合したもの (3) 味のバリエーションが、香味玉葱、和かんきつ、ゆずこしょうの3種類あり、種類はその都度示す。	
125	にんにくバター醤油ダレ	本	(1) 1ℓ入 (2) かけだれ (3) ハーブにんにく、しょうゆをベースにバター風味を加えたもの	
126	梅ダレ	本	(1) 1kg入 (2) かけだれ (3) 紀州梅をベースに、エシャロット等の香味野菜をブレンドしたもの	
127	おろしポン酢ダレ	個	(1) 500g入 (2) 具だくさんタイプ (3) 大根卸しの比率が55%以上のもの	
128	ケイジャンソース	本	(1) 550g入 (2) パプリカ、クミンなどの香辛料を配合したスパイシーなソース	
129	和風オニオンソース	本	(1) 1ℓ入 (2) 玉葱を50%以上配合したもの (3) しょうゆベース (4) 加熱しないで食せられること。	

番号	品名	単位	規格	備考
130	にんにくみそ ダレ	個	(1) 2kg入紙パック入 (2) おろしたての生にんにく、生玉ねぎを使用したもの	
131	にんにく しょうゆダレ	個	(1) 2kg入紙パック入 (2) おろしたての生にんにく、生玉ねぎを使用したもの	
132	カレー炒め の素	個	(1) 1ℓ入 (2) 味の素 クックドゥ、エバラ 咖喱だれ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
133	油淋鶏ソース	本	(1) 1ℓ入 (2) しょうゆベースにごま油、香味食用油、生姜を効かせた本格的なもの	
134	サクサク ガーリック オイクル	個	(1) 500g入 (2) フライドガーリック、フライドオニオン、コーンフレークを使用し、唐辛子などでピリ辛に味付けしたもの	
135	かつおふりかけ	個	(1) 500g入 (2) かつお削り節にごまを合わせたもの	
136	ホワイトカレーの 素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰	
137	ハニスタード ソース	個	1ℓ入	
138	照焼ダレ	本	(1) 1ℓ入 (2) ストレートタイプ	
139	甘辛揚のタレ	本	(1) 1ℓ入 (2) 名古屋風手羽先甘唐揚のタレ	
140	ソースカツ井 のタレ	個	1ℓ入り	
141	あえものの素	個	種類、形状は、その都度示す。	
142	ごま和えの素	個	500g入	
143	ゆかり	個	(1) 150g入 (2) 国産赤しそを使用したもの	
144	かおり	個	(1) 200g入 (2) 青じそを使用したもの	
145	落花生和えの素	個	500g入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
146	冷しカレー うどんの素	本	(1) 3倍濃縮タイプ (2) 10入 (3) 鶏ガラスープとかつお節に、スパイシーなカレーの風味をかかせたもの	
147	冷し麻辣麺の タレ	個	(1) 1560g入 (2) 濃縮タイプ(倍率2倍) (3) 花山椒と唐辛子の辛みに、コチュジャン、甜麺醬を加えたもの	
148	チャーハンの素	本	(1) 10入(精米6kg用) (2) 炊き込み用 (3) 液体タイプ	
149	香辛料カレーの素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰 (3) クミン、カルダモン、ブラックペッパーなどのスパイスを効かせたもの	
150	ガパオ シーズニング	缶	220g缶入り	
151	粉末チキン ライスの素	個	500g入	
152	人参ピラフの素	個	(1) 1.1kg入(精米3~3.5kg用) (2) 炊き込み用 (3) 人参、コーン、鶏肉、パプリカピーマンを使用したもの	
153	サフランライスの 素	個	(1) 500g入 (2) 粉末	
154	ドライカレー の素	個	(1) 500g入 (2) 粉末	
155	鮭わかめごはん の素	個	(1) 300g入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 良質のわかめとアラスカ産の紅鮭を合わせたもの	
156	わかめごはん の素	個	(1) 200g入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 良質のわかめを使用したもの	
157	いりこ菜めし の素	個	(1) 250g入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 三島食品、理研ビタミン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
158	わさびごはん の素	個	(1) 200g入(精米3.5kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) わさび菜、京菜、ごまを使用したもの	

番号	品名	単位	規格	備考
159	うめちりごはん素	個	(1) 280g入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 上質のしらすに、ごま、梅、青じそを加えたもの	
160	梅の菜めし素	個	(1) 240g入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 梅、広島菜、京菜、大根菜、ごまをブレンドしたものの	
161	菜のめし素	個	(1) 250gチャック付袋入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 大根の若菜に青じそを加えたもの	
162	赤かぶ青菜素	個	(1) 250g入(精米7kg用) (2) 混ぜ込み用 (3) 大根の若菜に梅酢漬の赤かぶをミックスしたもの	
163	ビビンバの素	本	(1) 1ℓ入 (2) ミツカン、エバラ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
164	タコライスの素	本	(1) 1ℓ入 (2) トマトベースにクミン、オレガノ、コリアンダー等のハーブと沖縄の黒糖を加えたスパイシーなソース	
165	五目ごはんの素	個	(1) 1kg入(精米3～3.5kg用) (2) 炊き込み用 (3) 三島食品、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
166	きのこごはん素	個	(1) 1kg又は1.2kg入(精米3～3.5kg用) (2) 炊き込み用 (3) 三島食品、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
167	鶏ごはん素	個	(1) 1kg入(精米3～3.5kg用) (2) 炊き込み用 (3) 三島食品、ミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
168	ふりかけ	個袋箱	種類、形状は、その都度示す。	
169	パツク 鮭ふりかけ	個	(1) 2.3g入 (2) 永谷園 おとなのふりかけ、白子のり又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
170	パツク かつおふりかけ	個	(1) 2.5g入 (2) 永谷園 おとなのふりかけ、白子のり又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
171	パッ ク わさびふりかけ	個	(1) 2.7g入 (2) 永谷園 おとなのふりかけ、白子のり又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
172	パッ ク しそふりかけ	個	(1) 1.7g入 (2) 国産赤しそのゆかり	
173	パッ ク 明太子ふりかけ	個	2.5g入	
174	パッ クお茶漬	個	(1) 4.7g入 (2) 永谷園、白子のり又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
175	ちりめん彩り ごはんの素	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 300g入 (3) 混ぜ込み用 (4) ちりめん、野沢菜、オキアミを使用した塩味タイプのもの (5) 炊いたごはんの10%の量を使用するもの	
176	洋 辛 子 粉	個	(1) 乾燥良好で香り高く、水どきした時、色沢良好なもの (2) 製造業者元詰品で、300g入	
177	粒 マ ス タ ー ド	本	(1) 鼻腔を刺激する辛味を有し、色沢良好なもの (2) 300gチューブ入	
178	わ さ び 粉	個袋	(1) 乾燥良好で香り高く、水どきした時、色沢良好なもの (2) 製造業者元詰品で、300g入	
179	生 わ さ び	本	(1) 独特の香りと辛味を有するもの (2) 300gチューブ入	
180	カ レ ー 粉	缶	(1) 400g缶入 (2) エスピー、ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
181	こ し ょ う	個	(1) こしょう100% (2) 微粉で特有の辛味を有するもの (3) 製造業者元詰品で、300g入	
182	卓 上 こ し ょ う	個	(1) こしょう100% (2) 微粉で特有の辛味を有するもの (3) 20g入 (4) 容器が5つ穴のもの	
183	ブ ラ ッ ク ペ ッ パ ー	缶	(1) 210gM缶入 (2) グラインド (3) エスピー、ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
184	ビネガーソース	本	(1) 1ℓ入 (2) 調味酢をベースとしたソース (3) 種類はその都度示す。	
185	ちらしずしの素	個	(1) 1200g入(精米3kg用) (2) 具材入り	
186	ごまポン酢	本	1ℓ入	
187	スタミナ焼のレタ	個	(1) 1ℓ入 (2) 合わせ味噌をベースに、にんにく、生姜等の旨味を加えたもの	
188	サムジャン	本	(1) 2kg入 (2) 味噌をベースにコチジャン、唐辛子、ごま油等を配合した甘辛味噌タイプの味付け調味料	
189	粉末ピラフの素	個	500g入	
190	焼あご塩だしスープの素	本	(1) 1160g入 (2) 焼あごをベースに、煮干しやむろあじ節、ホタテで味を整えた塩味ベースのもの	
191	鶏昆布白だし	本	(1) 1.8ℓ入 (2) 鰹・昆布等の魚介系の旨みに、地鶏の鶏がらの旨みを加えたもの	
192	粉山椒	個	12g瓶入	
193	一味唐辛子粉	個	(1) 唐辛子100% (2) 300g入	
194	卓上一味	個	(1) 唐辛子100% (2) 15g入	
195	七味唐辛子粉	個	(1) 唐辛子、黒ごま、麻の実、みかんの皮、青のり、しそ、けしの実等を混合したもの (2) 300g入	
196	卓上七味	個	(1) 唐辛子、黒ごま、麻の実、みかんの皮、青のり、しそ、けしの実等を混合したもの (2) 15g入	
197	豆板醤	個	(1) 風味良好で辛味、辛味の強いもの (2) 1kg入	
198	コチュジャン	個	内容量は、その都度示す。	
199	タバスコ	本	(1) 独特の香りと辛味を有するもの (2) 60ml入	

番号	品名	単位	規格	備考
200	カレーの素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰 (3) ハウス スペシャル又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
201	カレースライス	個	(1) 3ml (2) 食用菜種油にカレー風味の辛みを加えたもの	
202	カレーソース	個	(1) 3kg入レトルト (2) 種類はその都度示す。	
203	炒め玉葱 カレーの素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰 (3) フォンドボーをベースに、餡色玉葱をたっぷり 溶け込ませたもの	
204	カレールー	kg 個	形状等は、その都度示す。	
205	シチューの素	kg	(1) 1kg詰 (2) ハウス 北海道シチュー、エスビー生クリーム と炒め香味野菜のクリームシチューフレーク又は 同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
206	ホワイトソース	kg	(1) レトルトタイプ (2) 1kg詰 (3) ハウス、理研ビタミン又は同等以上のもの(他 社の製品を含む。)	
207	甘口カレーの素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰 (3) ハウス バーモンド、エスビー とろけるカ レー(甘口)又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。)	
208	ビーフシチュー の素	kg	(1) 1kg詰 (2) ハウス、エスビー デイナービーフシチューフ レーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
209	完熟トマトの ハヤシライス ソース	kg	(1) 1kg詰 (2) チキンベースに完熟トマトの甘さと柔らかな酸 味をかかせたもの	
210	焙煎 ハッシュド ビーフフレーク	kg	(1) 1kg詰 (2) ハウス 香味焙煎ハッシュドビーフフレーク、 エスビー チキンブイヨンとラードで作ったディ ナーハヤシフレーク又は同等以上のもの(他社の 製品を含む。)	

番号	品名	単位	規格	備考
211	欧風カレーの素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰 (3) ハウス 欧風カレーフレーク、エスビー とろける欧風カレーフレーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
212	コーンクリーム スープ	kg 袋	(1) 1kg詰 (2) 粉末状 (3) 味の素 クノール、ネスレ マギー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
213	クリーン ポタージュ の ム素	kg 袋	(1) 1kg詰 (2) 粉末状 (3) 味の素 クノール、ネスレ マギー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
214	パン プ キ ン 素	kg 袋	(1) 1kg詰 (2) 粉末状 (3) 味の素 クノール、ネスレ マギー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
215	スパイスカレー の 素	kg	(1) フレーク (2) 1kg詰 (3) スパイスの配合量が多く、辛味の強いもの (4) ハウス ザ・カリーフレーク、エスビー 直火焙煎香辛料ディナーカレーフレーク又は同等以上のもの(他社の製品含む。)	
216	スパイス 共通規格	kg 個 缶	(1) 独特の香りを有するもの (2) 種類、形状等は、その都度示す。	
217	卸しにんにく	kg	製造業者元詰品で、1kg詰	
218	卸し生姜	本	280gチューブ入	
219	粉末澄汁	個	(1) 1杯用(2.3g入) (2) 具入(わかめ・麩・ねぎ)	
220	風味調味料	kg 個 本	種類等は、その都度示す。	
221	ゆずこしょう	個	280gチューブ入	
222	ベーキング パウダー	個	(1) 缶入 (2) 100g入 (3) 乾燥良好品	
223	スターアニス	缶	(1) パウダータイプ (2) 60g缶入り	
224	もみじおろし	個	270gチューブ入	

番号	品名	単位	規格	備考
225	酒粕	kg	種類、形状等は、その都度示す。	
226	トンテキのたれ	本	(1) 960g入 (2) 四日市風トンテキ風味 (3) あえるタイプのもの	
227	すだちうどんの素	本	(1) 1095g入 (2) 醤油ベースでかつおだしと、すだち、ゆず等の柑橘果汁を加えたもの	
228	辛味噌	個	(1) 500g入 (2) にんにく辛味噌	
229	黒胡椒ダレ	本	(1) 1ℓ入 (2) しょうゆベースに、にんにくや生姜などの香味野菜を合わせ、豆鼓、豆板醤を加えた黒胡椒ダレ	
230	ごま豆乳鍋の素	本	(1) 豆乳に鶏だし、昆布だしを合わせ、すりごまと練りごま、米みそを加えたもの (2) 濃縮タイプ(6倍希釈) (3) 1ℓ入	
231	ゆずしょうゆ	本	(1) かつお節と鶏・豚の旨味を効かせたもの (2) 濃縮タイプ(約10倍希釈) (3) 500ml入	
232	もつ鍋の素	本	(1) 魚介と鶏ガラの旨味を合わせ、魚醬とにんにくを隠し味に加えた、しょうゆ味のもの (2) 濃縮タイプ(5～6倍希釈) (3) 1ℓ入	
233	塩こうじみそ鍋の素	本	(1) 米みそと赤みそを合わせ、塩麴で風味を加えたもの (2) 濃縮タイプ(5倍希釈) (3) 1ℓ入	
234	刻みにんにく	kg	製造業者元詰品で、1kg詰	
235	鶏塩鍋の素	本	(1) 鶏のエキスとかつおだしを配合したもの (2) 濃縮タイプ(約10～12倍希釈) (3) 1.2kg入	

1 8 漬物類

〈共通規格〉

- (1) 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬込み調味料の味を有するもの
- (2) 漬かりが適度で異味異臭等がなく、大きさが揃っていること。
- (3) 歯切れよく、肉質の著しく劣るもの等の混入がないこと。
- (4) 食品衛生法により許可された着色料、保存料のみを使用したもの
- (5) 納入時、漬汁、糠、酒かす、味噌等の重量を除いて計量する。
- (6) 衛生的な容器を使用し、原則としてメーカー元詰め品とする。

番号	品名	単位	規格	備考
1	梅干	個	(1) 梅を塩、有機酸、調味料、しその葉で漬けて天日で干したもの (2) うす塩のもの (3) 1粒7g程度 (4) 500g入り卓上品 (5) 井口食品、中田食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
2	梅肉	kg	(1) 梅干しの果肉をうらごししたもの (2) 製造業者元詰品で、1kg詰	
3	紅生姜	kg	新生姜を漬けたもので、筋がなく味が内部まで浸透したものを千切りにしたもの	
4	らっきょう漬	kg 個	(1) らっきょうを酢、砂糖、蜂蜜で漬けたもの (2) はぎれのよいもの (3) 粒は中粒程度	
5	福神漬	kg 個	(1) 大根、なす、きゅうり、れんこん、生姜等を漬込み、味漬けたもの (2) 人口着色料は不可 (3) 国産原料、国内製造のもの	
6	たくあん漬	kg	(1) 北海地方の青首大根を調味料、砂糖等で漬けたもの (2) 白色のもの (3) 低塩タイプ	
7	胡瓜浅漬	kg	(1) 品質良好な原料を塩、調味料等で12時間から24時間漬けたもの (2) 1cm～1.5cmカットしたもの	
8	白菜漬	kg	(1) 良質な白菜を2～4つ割にし、塩漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの (2) 昆布入り (3) カットしたもの	
9	五色漬	kg	(1) 野菜を5種類浅塩漬けにしたもの (2) カットしたもの	
10	白菜朝鮮漬	kg	(1) 品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、にんにく等で漬けたもの (2) カットしたもの (3) 1kg袋詰	
11	各務原キムチ	kg	(1) 品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、にんにく等で漬けたもの (2) カットしたもの (3) 本格タイプ (4) 松の実は、固形で入っていること	

番号	品名	単位	規格	備考
12	野沢菜キムチ	kg	(1) カットしたもの (2) 1kg袋詰 (3) アクト、みつゐ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
13	生 姜 風 味 漬	kg	(1) 1kg詰 (2) 野菜と生姜を浅漬にしカットしたもの (3) アクト、みつゐ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
14	茄子ミックス漬	kg	(1) 1kg詰 (2) カットした茄子、胡瓜、大根等の野菜を浅漬にしたもの (3) ダイニチ、みつゐ、東海漬物又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15	生 姜 酢 漬	kg個	薄切りにした生姜を甘酢で漬けたもの	
16	べ っ た ら 漬	kg個	大根をこうじ、砂糖等で漬けたもの	
17	は り は り 漬	kg個	大根、人参、昆布、ごま、生姜の甘酢で漬けたもの	
18	つ ぼ 漬	kg個	丸干し大根を薄切りにしたものを漬けたもの	
19	さ く ら 漬	kg個	大根を薄切りにしたものをしその葉で風味よく漬けたもの	
20	筆 生 姜	kg個	筆生姜を梅酢で漬けたもの	
21	千 枚 漬	kg個	聖護院かぶと昆布を酢、砂糖、調味料で漬けたもの	
22	ゆ ず 大 根	kg	カットした大根を柚子風味の調味料で漬けたもの	
23	野 沢 菜 漬	kg個	(1) 野沢菜をしょうゆ、調味料で漬けたもの (2) カットしたもの	
24	高 菜 漬	kg個	高菜をしょうゆ調味料で漬けたもの	
25	な す 辛 子 漬	kg個	なす、小なすを辛子粉、調味料で漬けたもの	
26	し ば 漬	kg個	きゅうり、なす、生姜、みょうがを加えて梅酢で漬けたもの	
27	奈 良 漬	kg個	きゅうりを酒かす、砂糖等で調味したもの。歯切れのよいもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
28	にんにく漬	個	(1) 中粒で粒揃いのにんにくを原料にしたもの (2) 500g入 (3) みそ漬のもの	
29	ピクルス	kg個	きゅうりを原料とし、甘味、酸味ともに適度なもの	
30	赤かぶ漬	kg個	カットしたもの	
31	糠漬	kg個	(1) 品質良好な原料を米ぬか、調味料で漬け込んだもの (2) 酸っぱく変化したものは不可 (3) 種類は、その都度示す。	
32	浅漬	kg個	(1) 品質良好な原料を塩、調味料等で12時間から24時間漬けたもの (2) 種類は、その都度示す。	
33	朝鮮漬	kg個	(1) 品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、にんにく等で漬けたもの (2) 種類は、その都度示す。	
34	しょうゆ漬	kg個	種類、形状等は、その都度示す。	
35	みそ漬	kg個	種類、形状等は、その都度示す。	
36	かす漬	kg個	種類、形状等は、その都度示す。	
37	風味漬	kg個	種類、形状等は、その都度示す。	
38	刻み紅生姜	kg	新生姜を漬けたもので、筋がなく味が内部まで浸透したものをみじん切りにしたもの	

1 9 佃煮類

〈共通規格〉

- (1) 新鮮で良質の材料を使用し、風味、味付けともに良好なもの
- (2) 異味異臭、異物の混入等なく、衛生的に製造されたもの
- (3) 食品衛生法により許可された着色料、保存料を使用したもの
- (4) 衛生的な容器を使用し、原則としてメーカー元詰め品とする。

番号	品名	単位	規格	備考
1	角切塩吹昆布	kg	(1) 貯蔵がきくもの (2) 特有の粉が吹いているもの	
2	細切塩吹昆布	kg	(1) 貯蔵がきくもの (2) 特有の粉が吹いているもの	
3	角切昆布佃煮	kg	(1) 貯蔵がきくもの (2) 異味異臭を認めず、風味良好なもの	
4	細切昆布佃煮	kg	(1) 貯蔵がきくもの (2) 異味異臭を認めず、風味良好なもの	
5	しそ昆布	kg	細切り昆布佃煮に、しその実を混ぜたもの	
6	しぐれ昆布	kg	細切り昆布佃煮80%、あさり佃煮 20%程度のもの	
7	のり佃煮	個箱	(1) あまのりを調味料で十分煮詰めたもの (2) 8g入1食用個パック (3) 減塩のもの (4) 1パックのナトリウム量が112mgのこと	
8	なめ茸	kg	(1) えのき茸を2~3cmに切ったものを調味したもの (2) 固形分50%以上 (3) 1kgパック詰 (4) 国産のものを国内加工したもの	
9	きゃらぶき	kg	山ぶきを調味液で煮詰め、適度に柔らかく煮くずれのないもの	
10	いか塩辛	kg	胴部と内臓を漬け込んだ赤造り	
11	いかかずのこ	kg	いかの胴部を使用し、かずのこ10%以上混入	
12	あさり時雨	kg	粒が均一で、十分煮詰めたもの	
13	たいでんぷ	kg袋	たいの身を原料とし、強度の着色をしていないもの	
14	でんぷ	kg袋	油のまわっていないさば、いわし、たらを原料としたもの	
15	めかぶ佃煮	kg個袋	(1) めかぶを調味料で十分煮詰めたもの (2) 形状、内容量等はその都度示す。	

20 缶詰、レトルト食品類

〈共通規格〉

- (1) 内容は、固有の色沢、香味をもち、形態肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (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) 缶詰の外観及び形状は、巻絞完全、外観良好で、傷、さび、汚染、変形等を認めないこと。
また、レトルト食品についても包装不良品がないこと。
- (4) 品名、内容量、賞味期限が明記してあること。
- (5) 缶型、形状、銘柄等はその都度示す。
- (6) 外装には内容品名、内容量、賞味期限、製造業者名を表示してあること。

番号	品名	単位	規格	備考
1	クリーン缶	缶	(1) 1号缶で内容量2.9kg入 (2) アメリカ、タイ産 (3) マルハ、はごろも又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
2	ホーン缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.8kg入 (2) タイ産 (3) ホールカーネル (4) 粒状のもの (5) マルハ、はごろも又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
3	カットトマト缶	缶	(1) 2500g入 (2) ダイスカット	
4	鮪油漬缶	缶	(1) T2K缶で固形量1.6~1.7kg入 (2) ライトミートチャンク	
5	レトルトツナ	個	(1) アルミパウチで固形量1kg入 (2) ライトツナフレーク (3) 納入時、賞味期限が20ヶ月以上あること	
6	パイナップル缶	缶	(1) 1号缶 (2) シロップ漬 (3) チビット	
7	うずら卵水煮缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.6~1.7kg入 (2) 国産の原料を国内加工したもの	
8	山菜珍味缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.7kg入 (2) わらび・ぜんまい・せり・細竹・山うど・こごみ・きくらげ・なめこ・しいたけ・えのき茸の中から7~9種類、薄味のしょうゆ漬にしたもの (3) 国内製造	
9	たけのこ水煮缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.6~1.7kg入 (2) トップホール (3) 国内加工したもの	
10	味付支那竹缶	缶	(1) 1号缶で固形量2kg入 (2) 国内製造	
11	なめこ缶	缶	(1) 4号缶で固形量200g入 (2) 水煮、つぼみ (3) 国産の原料を国内加工したもの	
12	マッシュルーム缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.6~1.7kg入 (2) 水煮スライス (3) 国産の原料を国内加工したもの	

番号	品名	単位	規格	備考
13	フルーツ サラダ缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.6~1.7kg入 (2) フルーツ5種類をダイスカットしシロップ漬にしたもの	
14	ナチュラル フルーツ缶	缶	(1) 1号缶で固形量1.95kg入 (2) 白桃、黄桃、りんご、みかん、パイナップル、さくらんぼをスライスカットし、果汁に漬けたもの (3) 砂糖不使用	
15	みかん缶	缶	(1) 1号缶 (2) シロップ漬	
16	夏みかん缶	缶	(1) 1号缶 (2) シロップ漬 (3) 形がそろっているもの	
17	白桃缶	缶	(1) 1号缶 (2) シロップ漬、ダイスカット	
18	洋なし缶	缶	(1) 1号缶 (2) シロップ漬、ダイスカット	
19	ぶどう缶	缶	(1) 1号缶 (2) シロップ漬、ホール	
20	ビーフカレー缶	缶	(1) 1号缶で3kg入 (2) フォンドボーソースベースに玉葱、果実、サワークリームなどで風味をつけ調理したもの (3) 具入り	
21	焼とり缶	缶	(1) 固形量60g入プルトップ缶 (2) タレ・塩等の種類があり、その都度示す。	
22	パック チャーシュー	個	(1) 200g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 究極のあぶり焼	
23	レトルト味付肉	個	(1) 100g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 牛肉を甘辛く味付けしたもの	
24	レトルト焼とり	個	(1) 固形量500g入レトルト (2) あぶり焼やきとり	
25	レトルト 味付き(みそ)	個	(1) 固形量60g入 (2) スタンディングパウチ (3) 化粧箱に入っていないもの (4) 国内で水揚げされた鯖を味噌と砂糖で味付けしたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
26	レトルト味付さんま	個	(1) 固形量60g入 (2) スタンディングパウチ (3) 化粧箱に入っていないもの (4) 国内で水揚げされたさんまを梅しそ風味に味付けしたもの	
27	レトルト味付さば(しょうゆ)	個	(1) 固形量60g入 (2) スタンディングパウチ (3) 化粧箱に入っていないもの (4) 国内で水揚げされたさばをしょうゆベースの梅しそ風味に味付けしたもの	
28	パックポークカレー	個	(1) 210g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) ポークカレー (4) エスピー 特性ポークカレー又は同等以上のもの(他の製品を含む。)	
29	パビーフカレー	個	(1) 200g~210g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 具材は、玉ねぎと牛肉のみとする。 (4) エスピー 特性ビーフカレー、高級ビーフカレー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
30	パハビッシュドフ	個	(1) 200g~210g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) エスピー レストランディナー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
31	パック中華丼	個	(1) 165gレトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの	
32	パック親子丼	個	(1) 180gレトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの	
33	パック牛丼	個	(1) 200g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの (4) ハチ食品、グランデサービス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
34	パックステーキ	個	(1) 200g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) チキンステーキ (4) 賞味期限が1年以上あるもの	
35	パック麻婆丼	個	(1) 210g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの	

番号	品名	単位	規格	備考
36	パック塩豚 カルビ井	個	(1) 180g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの	
37	個食用レトルト おでん	個	(1) 380gレトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの (4) そのまま食せられること。	
38	個食用レトルト 豚と大根の煮物	個	(1) 200gレトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの (4) そのまま食せられること。	
39	個食用レトルト 肉じゃが	個	(1) 220gレトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) 賞味期限が1年以上あるもの (4) そのまま食せられること。	
40	パックカレー(大)	個	(1) 3kg入レトルト (2) 具入り (3) 賞味期限が2年以上のもの (4) 種類はその都度示す。	
41	カレーソース	個	(1) レトルト (2) 容量、種類はその都度示す。	

2 1 調理加工食品、冷凍食品類

〈共通規格〉

- (1) 衛生的に製造されたもの
- (2) 品名、原材料名、内容量、賞味期限、製造業者が明示されていること。
- (3) 保存方法、使用方法、加熱調理の必要性が明示されていること。
- (4) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (5) 冷凍食品については、H A C C P、日本冷凍食品協会又は日本冷凍めん協会の認定証マーク付のもの
- (6) 形状、状態等は、その都度指示する。
- (7) 完全に凍結したもの
- (8) 過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの
- (9) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	ポテトベース	kg	(1) 調理済真空パック (2) ポテトサラダのベースとなるものであり、原料は、馬鈴薯と少量の野菜と調味料(マヨネーズ)のみであること (3) 1kg詰	
2	ポテトサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ジェフダ、ケンコー、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
3	マカロニサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ジェフダ、ケンコー、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
4	スパサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 種類はその都度示す。 (4) ジェフダ、ケンコー、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
5	タラモサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ジェフダ、ケンコー、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
6	細切りポテトサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 細切りにカットしたじゃがいもをマスタードで味付けしたもの	
7	ベーコンポテトサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 角切りポテトとベーコンをマヨネーズとマスタードで和えたサラダ	
8	ツナポテトサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 配合は、ツナチャンク43%、馬鈴薯25%、玉ねぎ12%、残りは調味料などとする。	
9	かに風味サラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) かに風味かまぼこをからしが効いたドレッシングで和えたもの調味液の割合は50%以下とする。	
10	ツナサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 配合は、ツナチャンク64%、玉ねぎ12%、残りは調味料などとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
11	たまごマカロニ サラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 配合は、鶏卵35%、マカロニ32%、残りは調味料などとする。	
12	たまごサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 大きめにカットしたゆで卵をマヨネーズで和えたもの。卵の割合は、75%以上とする。	
13	ごぼうサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ケンコー金ごまごぼうサラダ、キューピー焙煎ごまごぼうサラダ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
14	かぼちゃサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ケンコー、キューピー、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15	15種類の サラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) じゃがいも、ごぼう等の15種類の素材をサラダにしたもの	
16	ナムルサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ケンコー、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
17	中華サラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 中華春雨サラダ (4) ケンコー、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18	根菜のサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) れんこん、ごぼう等をサラダにしたもの	
19	ブロッコリーと 豆のサラダ	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
20	パスタサラダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 種類はその都度示す。	
21	揚げなすと いんげんの 和風あんかけ	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800g詰 (3) 解凍して食せられること	
22	揚げなすと ドライトマトの オリーブ油和え	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800g詰 (3) 解凍して食せられること	

番号	品名	単位	規 格	備 考
23	青じそ春雨ダサ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 春雨に国産の切昆布をあわせて、しそ風味のドレッシングであえたもの	
24	きのこづくし	kg	(1) 調理済真空パック (2) なめこ、平茸、ひらたけしめじ、木耳を豆板醬で味付けをし、しょうゆで煮込んだもの (3) 1kg詰	
25	切干大根煮物	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
26	金平ごぼう	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
27	筑前煮	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
28	ピリ辛こんにゃく	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
29	こんにゃくごぼ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
30	肉じゃが	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
31	筍のやわらか煮	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
32	れんこん甘辛煮	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
33	ベジタブルビーンズサラダ	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
34	鶏ごぼう煮物	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) ごぼう、鶏肉、人参、こんにゃくを風味よく炒めたもの	
35	山菜あさり	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 大堀、マニハ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
36	なめこ山くらげ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) マニハ、ミクロ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
37	中華山くらげ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) マニハ、大堀又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
38	山芋オクラ	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 500g詰 (3) 解凍して食せられること (4) キューピー、ヤマダイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
39	オクラとツナの 和え物	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
40	小松菜と油揚げ 煮物	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 500g詰 (3) 解凍して食せられること	
41	菜の花の ごま和え	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
42	ソース焼そば	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 肉、野菜入 (3) 1kg詰 (4) マルちゃん、マルハニチロ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
43	塩焼そば	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 肉、野菜入 (3) 1kg詰 (4) マルちゃん、マルハニチロ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
44	スパナポリ	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 具が入っていること (3) 1kg詰	
45	焼うどん	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 肉、野菜入 (3) 1kg詰 (4) シマダヤ、マルハニチロ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
46	焼ビーフン	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 肉、野菜入 (3) 500g詰	
47	焼じゃがバター	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g詰 (3) じゃがいも94.9%、バター4.9%、食塩0.2%のもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
48	ジ ャ ー マ ント ポ テ	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g 又は 1kg 詰 (3) テーブルマーク、すぐる又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
49	鮭 塩 焼	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個30g程度×10個パック	
50	鮭 み そ 焼	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個30g程度×10個パック	
51	さ ば 塩 焼	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個30g程度×10個パック	
52	さ ば み そ 煮	kg 袋	(1) 冷凍ボイルパック (2) 375g (5枚入) (3) 骨なし (4) 楽々調味製法	
53	さ ば み そ 焼	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個30g程度×10個パック	
54	さ ば て り 焼	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個95g程度×5個又は10個パック	
55	さ ば お か か 煮	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個70g程度×10個パック又は1個70g 程度×8個パック	
56	さ ば 生 姜 煮	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個70g程度×10個パック又は1個70g 程度×8個パック	
57	さ ば お ろ し 煮	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個70g程度×10個パック又は1個70g 程度×8個パック	
58	ぶ り 照 焼	kg 袋	(1) 冷凍ボイルパック (2) 328g (5枚入) (3) 骨なし (4) 楽々調味製法	
59	さ わ ら 西 京 焼	kg 袋	(1) 冷凍ボイルパック (2) 285g (5枚入) (3) 骨なし (4) 楽々調味製法	
60	さ わ ら 西 京 焼 (小)	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個30g程度×10個パック	
61	い わ し 煮 付	kg 袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個40g程度×10個パック	

番号	品名	単位	規 格	備 考
62	いわし梅煮	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個50g程度×10個パック	
63	さんま煮付	kg袋	(1) 冷凍ボイルパック (2) 360g(10枚入) (3) 骨なし (4) 楽々調味製法	
64	ぶり煮付	kg袋	(1) 冷凍ボイルパック (2) 360g(5枚入) (3) 骨なし (4) 楽々調味製法	
65	豚角煮	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 800g(12個入)詰又は1kg(14個入)のもの (3) ベスト、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
66	ハンバーグ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個120gで、4又は5個詰のもの (3) ベスト デリッシュハンバーグ、ヤヨイ あらびき極旨ハンバーグ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
67	ハンバーグ(小)	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 大きさはその都度示す。 (3) 10個詰のもの (4) ベスト デリッシュハンバーグ、テーブルマーク ガストロハンバーグ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
68	照焼ソースハンバーグ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1kg(25g×25個入り+タレ)詰 (3) 鶏肉、豚肉、牛肉ベースのプチハンバーグに照焼ソースをからめたもの	
69	チーズハンバーグ	kg袋	(1) 調理済で冷凍品(バラ凍結のもの) (2) チーズinタイプ (3) 大きさはその都度示す。	
70	焼き用ハンバーグ	kg	(1) 調理済で冷凍品(バラ凍結のもの) (2) 牛肉、豚肉の合挽肉を使用したもの (3) 大きさはその都度示す。	
71	タレ付肉だんご	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 900g(30g×25個入+タレ) 詰 (3) 鶏肉、豚肉、牛肉ベースの肉だんごに甘酢ダレを絡めたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
72	チーズ肉だんご	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 900g(25g×25個入+タレ)詰 (3) 鶏肉ベースの肉だんごに、チーズを練りこんでタレを絡めたもの	
73	ケチャップ肉だんご	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1kg(30g×25個入+タレ)詰 (3) 肉だんごにケチャップを絡めたもの	
74	味なし焼鶏	kg袋	(1) カットした鶏肉を焼いたもの (2) 焼目付で、味付けがしていないもの (3) 1kg詰(45～55個入)バラ凍結のもの (4) 自然解凍で食せられること	
75	鶏の塩ダレ焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 780g(20個入)詰 (3) 炭火で焼き上げた鶏もも肉をねぎ塩ダレにからめたもの	
76	鶏だんご	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 1個13g (3) みつせ鶏を使用したもの (4) ふわふわ食感のもの	
77	若鶏の煮込み	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1kg詰 (3) 味が3種類あり、その都度示す。	
78	鶏の照焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(10個入)詰	
79	れんこんと挽肉のてり焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) (30g×20個入)詰 (3) 日給連、ヤヨイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
80	豆腐ハンバーグ	kg	(1) 調理済で冷凍品(バラ凍結のもの) (2) 大きさはその都度示す。	
81	焼きつくね	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 300g(30g×10個入)詰 (3) 炭火で焼いたもの (4) タレ付	
82	鶏ごぼう巻	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 660g(60個入)詰 (3) ごぼうを鶏ささみで巻き、鶏皮で結んで焼いたものをスライスしたもの。味付き。	

番号	品名	単位	規格	備考
83	ヒレカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 日本ハム、ベスト、味の素又は同等以上のもの(他社の製品をむ。)	
84	ロースカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ベスト、テーブルマーク、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
85	串カツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ホニホ、キョクヨー、テーブルマーク、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
86	メンチカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさは、その都度示す。 (3) ヤヨイ 本格合挽メンチカツ、ベスト 黒毛和牛入りメンチカツ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
87	キャベツメンチカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 豚肉と牛肉に国産キャベツを加えたもの (4) ニチレイ、ヤヨイ、ニチロサンフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
88	チメンチカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
89	変わりメンチカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。	
90	鶏から揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。	
91	フライドチキン	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 骨なし (4) 肉の部位はその都度示す。 (5) ニチレイ、テーブルマーク、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
92	チキンナゲット	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g (3) 日本ハム、ニチレイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
93	鶏巻	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個27g (3) 梅肉をささみとしそで巻いて竜田揚げにしたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
94	鶏しそチーズ揚巻	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個27g (3) チーズを鶏胸肉としそで巻いて竜田揚げにしたもの	
95	チキンカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 国産の鶏むね肉を使用したもの (4) 国内製造	
96	チキンチーズカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ヤヨイ、キョクヨー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
97	チキンチーズカツ(大)	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個100g (3) 鶏ササミ肉にカマンベールチーズ入りのチーズをのせて衣をつけたもの	
98	卵とハムのロールカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
99	鶏の変わりカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。	
100	鶏の香り揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。 (3) ニチレイ、テーブルマーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
101	鶏の変わり揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。	
102	グリルチキン	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。 (3) 焼き、揚げの調理法に対応できるもの	
103	鶏の天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 鶏むね肉を使用したもの	
104	鶏のしそ天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニチレイ、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
105	鶏のフリッター	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個65g (3) 鶏ささみを使用したもの	

番号	品名	単位	規格	備考
106	うす切ポークカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個90g (3) 味にチーズと大葉のバリエーションがあり、味はその都度示す。 (4) 薄切り豚もも肉を重ね、チーズ又は大葉を挟み込み、フライにしたもの	
107	ハムカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ベスト、テーブルマーク、キョクヨー、ニチロサンフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
108	ハムカツ(大)	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個150g (3) 味の素、ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
109	ハムチーズカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ベスト、テーブルマーク、キョクヨー、ニチロサンフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
110	卵とハムのカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ベスト、大冷、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
111	シーフードソーセージフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 魚肉ソーセージ風のパテをフライにしたもの	
112	スコッチエッグ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) (50g×10個)詰 (3) 豚肉、牛肉を使用したもの (4) キューピー、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
113	厚焼玉子	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(1/10カット)詰 (3) キューピー、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
114	ねぎ玉子焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 300g(1/6カット)詰	
115	だし巻玉子	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(50g×10個)詰 (3) 1個ずつ、手巻きで巻いたもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
116	かに入玉子焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 300g(30g×10個)詰 (3) かにのほぐし身が入ったもの	
117	ウィンナー焼玉子	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(50g×10個)詰又は250g(50g×5個)詰 (3) ベスト、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
118	ベーコンエッグ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(50g×10個)詰 (3) 厚焼玉子をベーコンで巻いたもの	
119	レアオムレツ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(60g×10個)詰 (3) キューピー、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
120	ほうれん草オムレツ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(60g×10個)詰 (3) キューピー、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
121	トマトオムレツ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(60g×10個)詰 (3) キューピー、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
122	チーズオムレツ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(60g×10個)詰 (3) キューピー、すぐる又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
123	ツナオムレツ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(60g×10個)詰 (3) オムレツの中にツナマヨネーズが入ったもの	
124	スペイン風オムレツ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(1/12カット)詰 (3) 具にじゃがいも、玉葱、鶏肉、ほうれん草を入れて焼き上げたもの	
125	うずら卵フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 串付きで、大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
126	明太子入玉子焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 300g(1/12カット)詰 (3) 辛子明太子が中心に入ったもの	

番号	品名	単位	規格	備考
127	タレ付 フーヨーハイ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 550g(35g×10個+タレ)詰 (3) かに玉にタレをからめたもの	
128	スクランブル エッグ	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1kg詰 (3) スノーマン スクランブルエッグR、ケンコー ニューホテルスクランブルエッグ又は同等以上の もの(他社の製品を含む。)	
129	錦糸玉子	kg	(1) 調理済冷凍パック (2) 500g又は1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
130	とろっとたまご	kg	(1) 調理済冷凍パック (2) 500g詰又は1kg詰 (3) 解凍して食せられること (4) 和風、洋風、プレーン等の種類があり、その都 度示す。 (5) 加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食 感を有すること	
131	野菜ミックス (小さめカット)	kg個	ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、玉葱、なす、 人参のうち、4~5種類をを1.5cm程度のダイスカッ トにし、冷凍したもの	
132	冷凍かぼちゃ	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) 国産のもの (3) 栗かぼちゃ (4) 煮物用にカットしたもの	
133	冷凍 ブロccoli	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) 国産のもの (3) カットしたもの	
134	冷凍 ほうれん草	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) 国産のもの (3) カットしたもの	
135	冷凍 さいいんげん	kg	500g又は1kg詰	
136	冷凍 さいえんど	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) 絹さや	
137	冷凍 グリピー	kg	500g又は1kg詰	
138	ミックス ベジタブル	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) 冷凍品	
139	冷凍 えんどう	kg	500g又は1kg詰	

番号	品名	単位	規 格	備 考
140	冷凍きざみら オク	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) スライスしたもの (3) 解凍して食せられること	
141	春野菜のえ はんなり	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
142	冬野菜のえ はんなり	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
143	夏野菜と昆布の 和え物	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800g詰 (3) 解凍して食せられること	
144	小松菜のナムル	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
145	小松菜と根菜の ごま生姜和え	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800g詰 (3) 解凍して食せられること	
146	さつま芋煮物	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) 国内加工品 (4) チルド又は常温保存品	
147	小松菜ときのお の浸し	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
148	あさりと菜の花 のうま塩 にんにく和え	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	
149	丸ごとオクラの うま塩ダレ	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800g詰 (3) 解凍して食せられること	
150	ごろっと 野菜ミックス	kg 個	(1) ズッキーニ、赤パプリカ、れんこん、皮付さつ まいも、ヤングコーンを大きめにカットしたもの (2) 中心まで加熱済、バラ凍結品	
151	冷凍むき枝豆	kg	(1) 500g又は1kg詰 (2) 国産のもの (3) 解凍して食せられること	
152	揚なす	kg	(1) カットしたなすを揚げて、冷凍にしたもの (2) 500g又は1kg詰 (3) ニチレイ、ノースイ又は同等以上のもの（他社 の製品を含む。）	
153	野菜ミックス	kg 個	カットしたズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、な すをグリルして冷凍したもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
154	オニオンソテー	kg	(1) 冷凍品 (2) スライスした玉ねぎを重量で30%まで炒めたもの (3) 500g又は1kg詰	
155	豆腐のそぼろあん包み	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(10個入)詰 (3) 豆腐と豆乳をベースに、人参、枝豆等を加えた生地で、鶏肉のそぼろあんを包んだもの	
156	豆乳がんも煮付	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 360g(20個入)詰 (3) 豆乳ベースの生地に、くわい、きくらげ、人参を加えたがんもを味付けしたもの	
157	オクラの浅漬	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰	
158	さつま芋のら天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個40g	
159	じゃがもちら天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさは、その都度示す。 (3) ポテトもちを天玉で包んだもの	
160	ウインナー揚げドッグ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 粗挽きのウインナーをパン生地で巻き込み、串を刺したもの	
161	焼きとり	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 500g(20個入)詰 (3) 鶏もも肉を使用し、炭火で焼いたもの (4) タレ付	
162	ウインナー串揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
163	えびの湯葉巻	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 450g(10個)詰 (3) えびといとよりのすり身を湯葉で包み、味付けしたもの	
164	鶏と里芋の湯葉巻	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 440g(20個+タレ)詰 (3) 味付け里芋と鶏肉の生地を湯葉で包んで味付けしたもの	
165	鯖ごま衣焼	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個40g程度×10個パック	
166	ベーコンチーズサンドフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個80g	

番号	品名	単位	規格	備考
167	豆腐の磯辺揚げ	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ケイエス、はぶたえ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
168	豆腐の揚げ物	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。	
169	牛肉コロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニチレイ 衣がサクサクのコロッケ、大栄 黒毛和牛コロッケ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
170	飛騨牛コロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 北海道の馬鈴薯と飛騨牛をコロッケにしたもの	
171	野菜コロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニチレイ 衣がサクサクのコロッケ、モリタン サックリほくほく道産牛コロッケ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
172	カレーコロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニチレイ 衣がサクサクのコロッケ、モリタン 道産コロッケ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
173	えびマヨコロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個50g	
174	コーンコロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
175	バターコーンコロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 馬鈴薯とコーンにバターを加えてコロッケにしたもの	
176	肉じゃがコロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニチレイ、ベスト、ヤヨイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
177	うずら卵串 ウインナー 串フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
178	ト マ ト コ ロ ッ ケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個28g (3) 完熟トマトをベースに、バジルやチキンを加えてコロッケにしたもの	
179	え び ク リ ー ム コ ロ ッ ケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニッスイ、ニチレイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
180	か に ク リ ー ム コ ロ ッ ケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニッスイ、ニチレイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
181	コ ロ ッ ケ	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。 (3) ニチレイ、味の素、テーブルマーク、ヤヨイ、モリタン、ケイエス、大栄食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
182	ク リ ー ム コ ロ ッ ケ	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。 (3) ニッスイ、ニチレイ、ヤヨイ、テーブルマーク、キョクヨー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
183	南 瓜 と 挽 肉 の サ ン ド フ ラ イ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 国産南瓜と豚挽肉をフライにしたもの	
184	南 瓜 の は さ み 揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個25g (3) 南瓜に豚肉を挟み、味付けしたもの	
185	れ ん こ ん の は さ み 揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個28g (3) 豚挽肉にみじん切りにしたれんこんと人参を混ぜ合わせ、れんこんではさみ揚げにしたもの	
186	椎 茸 の 肉 詰 フ ラ イ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個30g (3) 椎茸に豚肉詰めてフライにしたもの	
187	山 芋 短 冊 揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個17g (3) 山芋を短冊状に切り、のりで巻いて薄衣をつけたもの	
188	山 芋 し そ 巻 揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g (3) 山芋に、白ごま入りの梅肉を挟んで青じそを巻き、薄衣をつけたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
189	枝豆のふっくら揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g (3) 山芋が入ったすり身に枝豆を混ぜて揚げたもの	
190	鶏竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。	
191	じゃがもち	kg	(1) 冷凍品 (2) 種類、大きさはその都度示す。 (3) エバラ、すぐる、ホニホ、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
192	チーズ じゃがもち	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) モリタン、ヤヨイ、ホニホ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
193	たまごフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、種類はその都度示す。	
194	ポテトフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、種類はその都度示す。	
195	かぼちゃの チーズ包み揚	kg	(1) 冷凍品 (2) チーズフィリングを南瓜生地で包んだコロッケ (3) 大きさはその都度示す。	
196	えびフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個75g (3) えびの割合が49%以上のもの	
197	えびフライ(小)	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ホニホ Jえびフライ、ニッスイ 新海鮮工房 えびフライ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
198	えびカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク RKCえびカツ マルハニチ ロ レストランえびカツR又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
199	えび天ぷら	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 1個43g (3) えびの割合が3割以上のこと (4) サクサクの花衣のもの	
200	シーフード ミックス	kg	(1) 食べやすく処理された、えび、いか、ベビー ホタテを冷凍したもの (2) 解凍して食せられること	

番号	品名	単位	規 格	備 考
201	えびフリッター	kg	(1) 冷凍品 (2) バナメイえび(サイズ41/50)を使用したもの (3) から揚げ用の衣をつけたもの (4) 衣率45%のもの	
202	白身魚フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー、ホニホ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
203	白身魚天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニッスイ、キョクヨー、ホニホ又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)	
204	鮭フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) モリタン、キョクヨー、ホニホ、大冷、マルハニチロ、味の素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
205	鮭チーズフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) モリタン、キョクヨー、ホニホ、大冷又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
206	あじフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー、ホニホ、ニッスイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
207	変わりあじフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、風味はその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー、ホニホ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
208	いわしフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー、ホニホ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
209	ししゃもフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー、ホニホ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
210	あじのからあげ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個21g	
211	鯖フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
212	いかフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、キョクヨー、ホニホ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
213	いかカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) テーブルマーク、ヤヨイ、ホニホ、大栄食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
214	いかリングフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g (3) ニッスイ、大冷、ホニホ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
215	いか天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ニッスイ、キョクヨー、サンビゴー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
216	いか竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ヤヨイ、マルハニチロ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
217	まぐろカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ヤヨイ、マルハニチロ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
218	まぐろカツ(小)	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
219	ツナマヨフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
220	まぐろ竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 腰長まぐろをにんにく、生姜の香りを効かせた醤油味の香り揚げにしたもの	
221	まぐろ竜田揚(小)	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 腰長まぐろをにんにく、生姜の香りを効かせた醤油味の香り揚げにしたもの	
222	かじきまぐろの竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) かじきまぐろに野菜スープで下味を漬け、竜田衣をつけたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
223	南瓜天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個40g	
224	さんまフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ホニホ、ヤヨイ、キョクヨー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
225	さんま竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ホニホ、ヤヨイ、キョクヨー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
226	はんぺんフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ヤヨイ、大冷、ケイエス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
227	ホタテ貝柱風味フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) キョクヨー、テーブルマーク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
228	かき揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 種類、大きさはその都度示す。	
229	ちくわの磯辺揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 種類、大きさはその都度示す。 (3) ホニホ、ケイエス、大冷又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
230	きすの天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g	
231	まいたけ天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個23g	
232	かにかまのら天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g (3) かにかまにのりを巻き、フリッターにしたもの	
233	たこの天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個20g	
234	コーンフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 甘味の強いスーパースイートコーンを100%使用したもの	
235	えびチリソース	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1kg詰	

番号	品名	単位	規格	備考
236	春巻	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個35g (3) 調理後、皮がパリパリした状態が続くもの	
237	ポテト春巻	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさは、その都度示す。 (3) ニチレイ、テーブルマーク又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)	
238	たこキャベツ フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 具材の半分以上がたこであるもの	
239	シューマイ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) トレー入 (4) えび、椎茸、豚を具材にしたもの	
240	豆腐シューマイ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) トレー入 (4) 豆腐や魚のすり身など13種類の原料に「天然にがり」を加えたもの	
241	肉シューマイ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個27g (3) トレー入 (4) 黒豚を20%以上配合したもの	
242	えびシューマイ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) トレー入 (4) 味の素 えびたっぷりシューマイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。)	
243	アメリカン ドッグ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す (3) ケイエス、大冷、ホニホ又は同等品以上のもの	
244	ホッケフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
245	焼なす	袋	(1) 新鮮ななすを焼いて皮をむき、急速凍結したもの (2) 280g(6個)入 (3) 解凍して食せられること (4) 国内加工	

番号	品名	単位	規格	備考
246	錦糸五目焼売	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 1個20g (3) トレー入 (4) 鶏肉、豆腐に玉葱、筍、いんげん、人参、椎茸等の野菜を加えた具材に錦糸卵をまぶしたもの	
247	ギョーザ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、種類等はその都度示す	
248	チヂミ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個50g (3) イカをたっぷりを使い、いんげん、玉葱、ニラ、人参を入れたもの	
249	鮭ソフトフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
250	いか下足唐揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 冷めてもやわらかいもの	
251	わさび菜のしお浸	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1kg詰 (3) わさび菜、細竹、人参をカットし、味付けしたもの	
252	冷凍ポテトベース	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 北海道産のじゃがいもを使用したもの (3) 1kg詰	
253	さわら煮付	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1個90g程度×10個パック又は1個70g程度×8個パック	
254	山芋と海老の湯葉包み	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個35g (3) 揚げ物用	
255	たら煮付	kg袋	(1) 冷凍ボイルパック (2) 360g(5枚入) (3) 骨なし白糸たら (4) 楽々調味製法	
256	鶏そぼろ信田煮	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(1個50g×10個+タレ)詰 (3) 鶏挽肉、豆腐、人参を合わせて油揚げで包み、薄味のしょうゆベースで味付けしたもの	
257	きつねもち煮付	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 600g(1個40g×10個+タレ)詰 (3) 油揚の中にもちを入れ、味付けしたもの	
258	かれい竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個50g	

番号	品名	単位	規格	備考
259	か れ い 煮 付	kg 袋	(1) 冷凍ポイルパック (2) 360g(5枚入) (3) 骨なし (4) 楽々調味製法	
260	タ レ 付 ハンバーグ(小)	kg 袋	(1) 調理済冷凍ポイルパック (2) 750g(60g×10個入り+タレ)詰 (3) 国産の鶏肉、豚肉ベースのハンバーグにソースをからめたもの	
261	ま ぐ ろ マ ス タ ー ド カ ツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個100g (3) まぐろにマスタードソースをのせ、衣をつけたもの	
262	グラタンフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさ、種類等はその都度示す	
263	鶏 の 甘 酢 煮	袋	(1) 調理済冷凍ポイルパック (2) 630g(30個)入 (3) 鶏もも肉を揚げたものに甘酢ダレをからめたもの	
264	鶏 の み そ 煮	袋	(1) 調理済冷凍ポイルパック (2) 630g(30個)入 (3) 鶏もも肉を揚げたものにみそダレをからめたもの	
265	鶏 の 旨 辛 煮	袋	(1) 調理済冷凍ポイルパック (2) 630g(30個)入 (3) 鶏もも肉を揚げたものに旨辛ダレをからめたもの	
266	白身魚竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
267	オニオンソテー (ラ イ ト)	kg	(1) 冷凍品 (2) ダイスカットした玉ねぎを重量で70%まで炒めたもの (3) 500g又は1kg詰	
268	鶏 の ピ カ タ	kg	(1) 調理済冷凍ポイルパック (2) 500g(10個)詰 (3) 鶏むね肉に卵をからませて焼き上げたもの	
269	冷 凍 パ ス タ サ ラ ダ	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1kg詰 (3) 解凍して食せられること	

2 2 弁当類

〈共通規格〉

- (1) 衛生的に製造されたもの
- (2) 納入時間を厳守すること。また、納入の際に弁当の製造時間を提示すること。
- (3) 弁当の内容等は、糧食購入要求書の付紙仕様書により、その都度指示する。
- (4) 成分表を提示すること。