

令和7年2月21日

令和7年度

基地糧食品標準規格表

航空自衛隊 高蔵寺分屯基地

目 次

	頁
総 則	1
1 穀 類 及 び 同 加 工 品	2 ~ 4
2 芋 類 及 び 同 加 工 品	5 ~ 6
3 糖 類 及 び 甘 味 類	7
4 油 脂 類	8
5 種 実 ・ 豆 類 及 び 同 加 工 品	9 ~ 1 0
6 魚 介 類 及 び 同 加 工 品	1 1 ~ 1 5
7 獸 鶏 肉 類 及 び 同 加 工 品	1 6 ~ 1 8
8 卵 ・ 牛 乳 類 及 び 同 加 工 品	1 9 ~ 2 0
9 野 菜 類 及 び 同 加 工 品	2 1 ~ 2 5
1 0 果 実 類	2 6 ~ 2 7
1 1 き の こ 類 及 び 同 加 工 品	2 8
1 2 海 藻 ・ 乾 物 類	2 9
1 3 嗜 好 品	3 0 ~ 3 1
1 4 調 味 料 類	3 2 ~ 3 6
1 5 漬 物 類	3 7
1 6 調 理 加 工 食 品	3 8 ~ 4 1

総則

1 適用範囲

この規格表は、航空自衛隊高蔵寺分屯基地における糧食購入要求書、糧食品発注書及び検査指令書の作成、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、賞味期限の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) 受領検査は、本規格表に基づき実施する。
 - ア 納品日は、購入要求書により指定した期日とする。
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、検収室において、野菜類は指定した容器に移しかえること。
 - エ 納入場所は、高蔵寺分屯基地（検収室）とする。
 - オ 納入時間
午前 09：00から12：30
午後 13：30から15：00
なお、野菜及び果物類に関しては、午前納品とする。

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16項で区分する。

2 規格の表示

- (1) 規格番号
- (2) 糧食の品名（名称）
- (3) 単位
糧食品の調達は、k g（又はg）、L（又はm l）、本（又はBT）、個（又はEA）、缶（又はCN）、袋等を使用する。
- (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
 - ア 同等品を可とする。
 - イ 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。
 - ウ 同等品は、規格表の規格以上の品質、数量であること。

1 穀類及び同加工品

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。
- (5) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	精白米	k g	(1) 農林水産省規格合格品 (2) 完全精米したもの。 (3) 年度は別に示す。 (4) 10 k g 入	
2	ビーフン	k g	(1) うるち米を原料とする。 (2) 長さ10 cm以上のもの。	
3	白玉粉	k g	(1) もち米を原料とした純白なもの。 (2) 1 k g 入	
4	もち米	k g	(1) 国内産水稻もち米 (2) 1 k g 入	
5	米粉	k g	(1) うるち米、もち米を原料とする。 (2) 1 k g 入	
6	新玄	袋	(1) ビタミン強化米 (2) 1 k g 入	
7	カルシウム強化米	袋	(1) カルシウム強化米 (2) 500 g 入	
8	幕の内弁当 A	個	主食（米飯250 g 程度）、主菜（ヒレカツ20 g 程度×2、白身フライ30 g 程度×1、千切りキャベツ10 g 程度、グリーンリーフ3 g 程度）、副菜（さわら塩焼き30 g 程度×1、卵焼き10 g 程度×1、かまぼこ7 g 程度×1、つくね串25 g 程度×1、佃煮5 g 程度、煮物50 g 程度）、漬物（小梅3 g 程度×1、桜漬5 g 程度）、小袋ソース×1、割り箸×1膳、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
9	幕の内弁当 B	個	主食（米飯250 g 程度）、主菜（エビカツ30 g 程度×2、鶏唐揚げ22.5 g 程度×2、千切りキャベツ15 g 程度、グリーンリーフ3 g 程度）、副菜（焼き鮭20 g 程度×1、卵焼き10 g 程度×1、かまぼこ7 g 程度×1、ポテトサラダ30 g 程度、煮物50 g 程度）、漬物（小梅3 g 程度×1、桜漬5 g 程度）、小袋ソース×1、割り箸×1膳、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
10	いなりずし	個	主食（稲荷寿司38 g 程度×6）、漬物（ガリ生姜2 g 程度）、バラン必要数、割り箸×1膳、発注分とは別に保存食分として1個納品する。	
11	食パン	個	(1) 賞味期限の表示があるもの。 (2) 1袋4枚入	

番号	品 名	単位	規 格	備考
1 2	ロールパン	袋	(1) 賞味期限の表示のあるもの。 (2) 1 袋 5 個入	
1 3	菓子・惣菜パン 共通規格	個	(1) 賞味期限の表示があるもの (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (3) 成分表を提出すること	
1 4	インスタントラーメン 共通規格	個	(1) 賞味期限 5 0 日以上のもの。 (2) 種類、内容量はその都度示す。	
1 5	冷凍うどん	玉	(1) 冷凍品 (2) 1 玉 2 5 0 g (3) 5 玉入	
1 6	手延そうめん	k g	(1) 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと。 (2) 折れがなく、色沢良好なもの。	
1 7	冷凍中華そば	玉	(1) 冷凍品 (2) 1 玉 2 5 0 g (3) 5 玉入	
1 8	スパゲティ (1.7mm)	k g	(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) 内容量、種類はその都度示す。	
1 9	マカロニ	k g	(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) カットマカロニ	
2 0	冷凍スパゲティ	玉	(1) 冷凍品 (2) 1 玉 2 5 0 g (3) 5 玉入	
2 1	冷凍そば	玉	(1) 冷凍品 (2) 1 玉 2 5 0 g (3) 5 玉入	
2 2	インスタントカップメ ン共通規格	個	(1) 賞味期限 5 0 日以上のもの。 (2) 種類、内容量はその都度示す。	
2 3	小麦粉	k g	(1) 1 k g 入 (2) 製造会社元詰品 (3) 薄力粉	
2 4	天ぷら粉	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
2 5	玉麴	袋	(1) 製造会社元詰品 (2) 100 g 入	
2 6	パン粉	k g	(1) 風味良好で微粉の少ないもの。 (2) 種類はその都度示す。 (3) 乾燥パン粉	
2 7	十六雑穀米	袋	(1) 炊込み用 (2) 5 0 0 g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
28	うす切りスライスもち	袋	(1) もち米を原料とする。 (2) 200g入	
29	食パン(8枚切)	個	(1) 賞味期限の表示があるもの。 (2) 1袋8枚入	
30	ロングライフパン 共通規格	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が40日以上あること (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。 (3) 成分表を提出すること。	
31	冷凍素麺	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉200g (3) 5玉入	
32	冷凍きしめん	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉250g (3) 5玉入	
33	冷凍チャンポン麺	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉250g (3) 5玉入	
34	冷凍つけ麺	玉	(1) 冷凍品 (2) 1玉100g (3) 10玉入	
35	天かす	kg	1kg入	
36	おやつカップ麺	個	1個35g	
37	スープパスタ	個	(1) 賞味期限の表示があるもの (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。	

2 芋類及び同加工品

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) 「ス入り」、「ヒビワレ」、「くされ」、「ハナ咲き」のないもの。
- (5) 水洗い、水切りが完全なもの。
- (6) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。
- (7) 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	じゃがいも	k g	(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 (4) 種類 ア 男爵いも イ メークイーン	
2	(冷)フレンチポテト	個	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
3	こんにゃく	k g	(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) 外国産は不可 (4) 唐辛子、黒ごま、青のり入	
4	糸こんにゃく（白）	k g	2 5 0 g 入	
5	(冷)里芋	袋	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
6	長芋	k g	(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 5 0 0 g 以上で直径 4 cm 以上のもの。	
7	(冷)長芋とろろ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
8	かたくり粉	袋	(1) じゃが芋精製でん粉 (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、1 kg 詰	
9	春雨	k g	(1) 乾燥良好で、折れ、砕け等が認められないこと。 (2) 1 k g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
10	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。	
11	カットさつまいも (角切り)	袋	(1) 冷凍品 (2) 1個1cm角程度 (3) 1kg入	
12	(冷)カットさつまいも (乱切り)	袋	(1) 冷凍品 (2) 1個20g程度 (3) 1kg入	
13	(冷)乱切りジャガイモ	袋	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
14	(冷)ダイスカットポテト	袋	(1) 冷凍品 (2) 1個1.5cm角程度 (3) 500g入	
15	(冷)ハッシュドポテト	個	(1) 冷凍品 (2) 1個50g (3) 10枚入	

3 糖類及び甘味類

共通規格

- (1) それぞれに不純物の混入を認めない、上品質のもの。
- (2) 容器等に傷、汚れ等のないもの。
- (3) 原材料、内容量、賞味期限、製造業者名が明記してあること。
- (4) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	上白糖	k g	(1) 異物異色が認められないこと。 (2) 1 k g 入	
2	はちみつ	k g	5 0 0 g 入	
3	桜もち 関西風 こしあん	個	1 個 1 5 g	
4	ひなあられ	個	(1) 小袋個装 (2) 1 個 4 g 入	
5	カスタードプリン	個	(1) スプーンをつけること。 (2) 1 個 6 5 g	
6	コーヒーゼリー	個	(1) スプーンをつけること。 (2) 1 個 8 0 g	
7	カルシウムウエハース	袋	内容量はその都度示す。	
8	バイクドチーズケーキ	個	(1) 冷凍フリーカットケーキ (2) バスクチーズ (3) 1 個 4 6 0 g	
9	(冷) 柏餅	個	(1) 個包装 (2) こしあん (3) 1 個 2 0 g	
1 0	ダブルベリーケーキ	個	(1) 冷凍フリーカットケーキ (2) いちご、ブルーベリー、ラズベリー使用 (3) 1 個 4 9 5 g	
1 1	チョコレートケーキ	個	(1) 冷凍フリーカットケーキ (2) オペラ (3) 1 個 4 6 0 g	
1 2	おはぎ	個	(1) 個包装 (2) 粒あん (3) 1 個 3 0 g	
1 3	クッキーバー (チョコ)	個	1 0 g 入	

4 油脂類

共通規格

- (1) 賞味期限は3か月以上を有し、良質な光沢があり、不純物等を認めないもの。
- (2) 缶に錆、ピンホール等を認めないもの。
- (3) 容器に傷、汚れ等を認めないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	オリーブ油	本	(1) ピュア (2) 1 L 入	
2	ごま油	本	(1) ごまの種子を搾って製した純正油 (2) 1,650 ml 入	
3	サラダ油	本	(1) 大豆白絞油を精製したもので、清澄なもの。 (2) 調合油脂名を明記すること。 (3) ポリ容器 1.5 L 入	
4	食油	缶	(1) 大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの。 (2) 調合油脂名を明記すること。 (3) 16.5 kg 入	
5	バター	個	(1) 淡黄色でむらなく、切断面も均質のもの。 (2) 200 g 入	
6	チューブバター	本	160 g 入	

5 種実・豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 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。
- (2) 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。。
- (3) 病虫害、未熟、しわ、異物混入のないもの。
- (4) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	白ごま	k g	(1) 水洗いし、浮いたものを除いた、実の入ったもの。 (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) 炒り胡麻 (4) 1 k g 入	
2	すりごま	k g	(1) 胡麻をよくすりつぶしたもの。 (2) 種類 ア 白ごま イ 黒ごま	
3	白みそ	k g	(1) 醸造成分 水分 53%以下 蛋白質 9%以上 塩分 5～7% (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	赤みそ	k g	(1) 醸造成分 水分 53%以下 蛋白質 12%以上 塩分 10～12% (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。	
5	大豆水煮	k g	1 k g 入	
6	木綿豆腐	丁	(1) 形くずれ、異味異臭がないこと。 (2) 納入当日製造 (3) 1丁450 g	
7	絹ごし豆腐	丁	(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) 1丁300 g	
8	焼豆腐	丁	(1) 豆腐を使用し、30%程度水分を絞り、焼き上げたもの。 (2) 変色破損、異味、異臭のないもの。 (3) 1丁180 g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9	生揚げ	k g	(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 (4) 厚さ1.5～2cmのもの。	
10	油揚げ 生	k g	(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 (4) 重量はその都度示す。	
11	(冷) 刻み油揚げ	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
12	がんもどき	k g	(1) 良質の植物性油を使用したもの。 (2) 1個20g	
13	糸引き納豆	個	(1) 豊熟した粒ぞろい的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) 防虫フィルムを使用していること。 (5) 1個40g入	
14	調整豆乳	個	(1) 納品時、賞味期限が1週間以上あること。 (2) 1L入	
15	あずき ゆで 小豆缶詰	缶	225g入	
16	あずき つぶし練あん	k g	(1) 小豆を原料とし、異味異臭が認められないもの。 (2) つぶあん	
17	ミックスビーンズ	k g	(1) 3種類以上ミックスしたもの。 (2) 500g入	
18	(冷) 豆腐	袋	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
19	煎り大豆	k g	(1) 個包装 (2) 1個10g入	
20	味噌加工品	本	(1) 焙煎胡麻使用 (2) 300g入	

6 魚介類及び同加工品

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がないもの。

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。

キ 切身については、3枚おろし後に切り分けたもので、形状、重量等はその都度指定する。

ク 魚切身調味漬については、3枚おろし後に切り分けたもので、形状、重量はその都度指定する。

ケ 刺身については、生食用として柵取り等の処理されたもので、形状、重量はその都度指定する。

(2) 冷凍魚介類

ア 十分な凍結状態にあり、眼球が張り出し角膜が混濁していないもので、新鮮な光沢があるもの。

イ 解凍した時、鮮魚と同様になるもの。

ウ 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。

エ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの。

オ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

カ ドリップの溶出量の少ないもの。

キ 油やけ、冷凍やけしていないもの。

ク 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。

ケ 荷姿よく、外包の崩れがないこと。

(3) 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上げた良好のもの。

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。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	さばフィレ	k g	1 枚 1 2 0 g	
2	さわら西京漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
3	ぶり 生 切身	k g	1 枚 1 2 0 g	
4	メルルーサ切身	k g	1 枚 1 2 0 g	
5	あじみりん干し	k g	1 枚 1 5 0 g	
6	あじ干物	k g	1 枚 1 5 0 g	
7	白す干し	k g	(1) 乾燥充分で、形が崩れていないもの。 (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。	
8	うなぎ かば焼	k g	(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。	
9	花かつお	k g	(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 (6) 5 0 0 g 入	
1 0	さばみりん干し	k g	1 枚 1 2 0 g	
1 1	さんま	k g	重量はその都度示す。	
1 2	ししゃも	k g	(1) 子持ちししゃも (2) 甘塩、半乾	
1 3	ほっけ干物	k g	(1) 頭、内臓を取り除く。 (2) 1 切 1 0 0 g	
1 4	ホッケみりん	k g	(1) 頭、内臓を取り除く。 (2) 1 切 1 0 0 g	
1 5	ツナフレーク	袋	(1) レトルトパウチ (2) 1 k g 入	
1 6	かにかまぼこ	k g	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 解凍後、可食できるもの。 (3) 製造業者元詰品で 5 0 0 g 入	
1 7	紅かまぼこ	個	(1) 生食用 (2) 1 個 2 0 0 g	

番号	品名	単位	規格	備考
18	笹かまぼこ	k g	(1) 生食用 (2) 素焼きにしたもの。 (3) 1個20g～25g	
19	焼竹輪	k g	(1) 生食用 (2) 冷凍品は不可	
20	チーズちくわ	k g	(1) 冷凍品は不可 (2) 1個17g程度 (3) 4個入	
21	だて巻	本	(1) 生食用 (2) 1本320g	
22	つみれ	k g	(1) 生食用 (2) 1個20g	
23	なると	本	(1) 生食用 (2) 大きさはその都度示す。	
24	さつま揚げ	k g	(1) 生食用 (2) 1個65g	
25	ごぼう巻	k g	(1) 生食用 (2) 1個50g	
26	イクラ	k g	(1) 鮭の卵を卵巣からばらばらに絞り出したもの。 (2) 人造品は不可 (3) しょうゆ漬	
27	(冷)あさりむきみ	k g	(1) 冷凍品 (2) アンモニア20mg以下 (3) 小さすぎるものは不可	
28	まだこ ゆで	k g	(1) 刺身用真だことする。 (2) 冷凍は不可 (3) 大きさはその都度示す。	
29	(冷)シーフードミックス	k g	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
30	さけ切身	k g	重量はその都度示す。	
31	さけフレーク	k g	1kg入	
32	さば切身	k g	重量はその都度示す。	
33	さば煮付け	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 内容量はその都度示す。	
34	さばみそ漬	k g	1枚120g	
35	さば生姜漬	k g	1枚120g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
3 6	さば幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
3 7	さば塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
3 8	さけみそ漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
3 9	さけ生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 0	さけ幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 1	さけ塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 2	さわら味噌漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 3	さわら生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 4	さわら幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 5	さわら塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 6	たら味噌漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 7	たら生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 8	たら幽庵漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
4 9	たら塩麴漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 0	ぶり切身生姜漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 1	ぶり切身照漬	k g	1 枚 1 2 0 g	
5 2	ロールイカ	k g	(1) ロールになったもの。 (2) 冷凍品で、肉厚なもの。 (3) 短冊にカットしたもの。	
5 3	刺身用いか	k g	(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。	
5 4	(冷) むきえび	k g	1 k g 入	
5 5	辛子明太子	k g	(1) 調味液によく漬けてあるもの。 (2) 生食用 (3) 1 個 2 0 ～ 3 0 g 程度 (4) 国内加工品	

番号	品名	単位	規格	備考
56	スパゲティー用明太子	袋	1袋500g入	

7 獣鳥肉類及び同加工品

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 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

- 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	牛角切肉	k g	牛バラ肉を2～3cm程度の角に切ったもの。	
2	牛ステーキ肉 (サーロイン)	k g	(1) ステーキ用で、厚みがあり、形がよいこと。 (2) 重量はその都度示す。 (3) すじ切りすること。 (4) 添加物を加えていないもの。	
3	牛バラ肉 (2mm) 5×7cm	k g	(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。 (3) 2mmスライスで5cm×7cmにカットしたもの。	
4	牛もも肉 (3×4cm)	k g	No. 5を2mmスライスで3cm×4cmにカットしたもの。	
5	牛もも肉	k g	(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。	

番号	品名	単位	規格	備考
6	牛挽肉	k g	(1) No. 5 をミンチにしたもの。 (2) 他の家畜が混入していないこと。	
7	豚角切肉	k g	(1) 豚バラ肉を使用 (2) 2 ～ 3 c m 程度に切ったもの。	
8	豚ロース	k g	(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) すじ切りすること。	
9	豚バラ肉	k g	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。	
1 0	豚バラ肉 (3 × 4 cm)	k g	No. 9 を 2 mm スライスで 3 cm × 4 cm にカットしたもの。	
1 1	豚もも肉	k g	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」、「しまり」がよいもの。	
1 2	豚もも肉 (3 × 4 cm)	k g	No. 1 1 を 2 mm スライスで 3 cm × 4 cm にカットしたもの。	
1 3	豚挽肉	k g	(1) No. 9 を使用 (2) 他の家畜肉が混入していないこと。	
1 4	ぶたレバー	k g	(1) 肝臓 (2) と殺後 2 4 時間以内に冷凍加工したもの。	
1 5	ぶた 小腸 ゆで	k g	(1) 豚白モツ (2) 1 カット 1 5 g	
1 6	ロースハム (スライス)	k g	(1) 2 mm にスライスしたもの。 (2) 大きさについてはその都度示す。	
1 7	ロースハム (短冊)	k g	(1) 2 mm スライス (2) 3 c m × 5 mm カット	
1 8	ロースハム (せんぎり)	k g	(1) 2 mm スライス (2) せん切り 冷やし中華用	
1 9	ロースハム (角切)	k g	(1) 2 mm スライス (2) 3 c m × 5 mm カット	
2 0	ベーコン (スライス)	k g	(1) 2 mm スライス (2) 3 c m × 4 c m カット	
2 1	ベーコン (角切)	k g	(1) ブロックカット シチュー用 (2) 1 個 1 5 g 程度	
2 2	粗挽ウインナー	k g	大きさ及びスライスはその都度示す。	
2 3	焼豚	k g	大きさ及びスライスはその都度示す。	
2 4	ラム肉 (ロース)	k g	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。	
2 5	鶏ささみ	k g	すじを除去したもの。	
2 6	若どり手羽 皮つき生	k g	部位：手羽先	

番号	品名	単位	規格	備考
27	若鶏骨なしもも肉	k g	大きさはその都度示す。	
28	若鶏骨付き鶏もも肉	k g	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。	
29	鶏挽肉	k g	(1) No. 26 をミンチにしたもの。 (2) 他の家畜が混入していないこと。	
30	(冷)蒸し鶏ほぐしみ	k g	(1) 冷凍品 (2) 500 g 入	
31	味付き豚レバー	k g	(1) しょうゆ味 (2) 500 g 入	
32	合挽肉	k g	牛バラ肉50%、豚バラ肉50%を合わせてミンチにしたもの。	

8 卵・牛乳類及び同加工品

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	うずら卵缶	缶	1号缶	
2	鶏卵	k g	(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) サイズM～L	
3	温泉卵	k g	1個50g程度	
4	卵豆腐	個	70g3個入	
5	茶碗蒸し	個	種類、内容量はその都度示す。	
6	(冷) オムレツ	k g	(1) 1個30g (2) 種類はその都度示す。	
7	だし巻きたまご	k g	(1) 500g入 (2) ボイリングパック	
8	(冷) スクランブル エッグ	個	(1) 1kg入 (2) 種類はその都度示す。	
9	(冷) 錦糸卵	k g	500g入	
10	煮卵	袋	1袋6個入	
11	パック牛乳	本	(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入 (4) 成分表を提示すること。	
12	コーヒー乳飲料	本	(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入 (4) 成分表を提示すること。	
13	生クリーム	個	(1) 乳脂肪18%以上のもの。 (2) 200ml入	
14	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) 1kg入	
15	ヨーグルト	個	(1) 70g入 (2) スプーンをつけること。	
16	のむヨーグルト	本	(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入	

番号	品名	単位	規格	備考
17	シュレッドチーズ	kg	(1) ナチュラルチーズを短冊状にしたもの。 (2) 1kg入	
18	粉チーズ	個	(1) パルメザンチーズ100%のもの。 (2) 80g入	
19	ベビーチーズ	個	内容量はその都度示す。	
20	アイスクリーム	個	(1) カップの場合は、スプーンをつけること。 (2) 内容、種類は、その都度示す。	
21	フルーツベース	個	種類、内容量はその都度示す。	
22	ホイップクリーム	個	(1) 植物性脂肪40～30% (2) 200ml入	
23	スライスチーズ	個	(1) プロセスチーズ (2) 126g7枚入	

9 野菜類及び同加工品

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) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。
- (7) 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	オクラ	k g	(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。	
2	(冷) オクラスライス	k g	(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。 (3) 大きさがそろっているもの。	
3	南瓜	k g	(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) 1～1.5 k g 程度のもの。	
4	(冷) 南瓜	袋	(1) 冷凍品 (2) 500 g 入	
5	水菜	k g	(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) 品質が優以上	
6	小松菜	k g	(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) 品質が優以上	
7	しその葉	枚	(1) 柔らかく、香り高いもの。 (2) 大きさが均一なもの。	
8	春菊	k g	(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) 品質が優以上	
9	貝割大根	k g	(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。	
10	チンゲン菜	k g	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。 (2) 根部を除いたもの。	
11	トマト	k g	(1) 熟度80%で、堅くしまったもの。 (2) サイズ及びファーストトマトの場合は、そ の都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
12	ミニトマト	k g	(1) 完熟で割れがなく、大きさが揃っていること。 (2) サイズは、その都度示す。	
13	トマト水煮缶	缶	(1) カットトマト (2) 400 g 入	
14	にら	k g	(1) 葉肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの。 (2) 柔らかく伸びすぎていない若芽とする。 (3) 根部を除く。	
15	人参	k g	(1) 葉及び茎、ひげ、根を除き水洗いしたもの。 (2) しん、割れの無いもの。 (3) 大きさが揃っているもの。	
16	にんにくの芽	袋	500 g 入	
17	万能ねぎ	k g	長さが揃っているもの。	
18	ピーマン	k g	(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20 g 以上で揃ったもの。	
19	ブロッコリー	k g	(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) 茎の部分が著しく多過ぎないこと。 (3) 廃棄率40%以下のもの。	
20	(冷) ブロッコリーM	k g	(1) 冷凍品 (2) 500 g 入	
21	ほうれん草	k g	(1) 根部を除いたもの。 (2) 品質が優以上	
22	みつ葉	k g	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの。	
23	サラダ菜	k g	柔らかで、根切り、葉ずれのないもの。	
24	サニーレタス	k g	(1) 葉の上部が赤茶色のさえたもの。 (2) 品質が優以上	
25	豆苗	k g	(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。	
26	(冷) ほうれん草	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
27	(冷) ミックスベジ ダブル	袋	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
28	グリーンアスパラ	k g	(1) 色が鮮明で、穂先の開いていないもの。 (2) 長さ15～20cm程度 (3) 太さが揃っており、太すぎるもの、細すぎるものは除く。	
29	(冷) カットアスパラ	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
30	さやいんげん	k g	(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。	
31	(冷) さやいんげん	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
32	(冷) むき枝豆	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
33	(冷) さやえんどう	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
34	(冷) グリンピース	k g	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
35	かぶ	k g	葉、茎、ひげ根を除き、水洗いしたもの。	
36	カリフラワー	k g	(1) 葉を除く。 (2) つぼみの固いもの。 (3) 茎の部分が著しく多過ぎないこと。	
37	(冷) カリフラワー	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
38	キャベツ	k g	(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	
39	紫キャベツ	k g	(1) 400～500g (2) その他はNo. 37に同じ。	
40	胡瓜	k g	(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、大きく曲がったものは不可	
41	カットごぼう (せんぎり)	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
42	カットごぼう (さがき)	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
43	カットごぼう (乱切り)	k g	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
44	パプリカ	k g	適度に熟し皮が柔らかいもの。	
45	セロリー	k g	(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
46	大根	k g	(1) 葉、ひげ及び根部を除き、水洗いしたもの。 (2) 大きさが揃っていること。 (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。	
47	切干大根	袋	(1) 乾燥良好で色白のもの。 (2) 1 k g 入	
48	筍水煮（短冊）	k g	(1) 筍を細切りにして茹でたもの。 (2) 袋入りにしたもの。	
49	玉葱	k g	(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190～300 g	
50	レッドオニオン	k g	(1) 色の鮮明なもの。 (2) その他はNo. 49に同じ。	
51	クリームコーン缶	缶	4号缶	
52	ヤングコーン缶	缶	4号缶	
53	茄子	k g	(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60～120 g	
54	（冷）にがうり	k g	(1) 冷凍品 (2) 3～5 mm程度にスライスされたもの。 (2) 500 g 入	
55	長葱	k g	(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。	
56	白菜	k g	(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1.5 kg以上5 kg未満	
57	みょうが	k g	穂先のいたみがなく、開いていないもの。	
58	もやし	k g	緑豆を原料とし、発芽7日以内で長さ5 cm以下のもの。	
59	レタス	k g	(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。	
60	れんこん水煮 （スライス）	k g	(1) 水煮したもの。 (2) 1 k g 入	
61	おろししょうが	個	1 k g 入	
62	スイートコーン 冷凍 ゆで	袋	1 k g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
6 3	(冷) 大根卸し	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
6 4	(冷) もやし	k g	(1) 冷凍品 (2) 自然解凍で食べられるもの。 (3) 5 0 0 g 入	
6 5	(冷) サボテン	k g	(1) 冷凍品 (2) 愛知県産ウチワサボテン (3) 1 k g 入	

10 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。
- (5) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	みかん	k g	(1) 皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの。 (2) 温室みかんの場合はその都度示す。	
2	オレンジ	k g	(1) 皮がうすく、甘みがあるもの。 (2) 表皮の色むらや、青みがかつたものは不可	
3	(冷) 柚子	袋	(1) 冷凍品 (2) 刻んだもの。 (3) 500 g 入	
4	レモン	k g	(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100～110 g	
5	レモン果汁	本	(1) 瓶入 (2) 300 ml	
6	グレープフルーツ	k g	(1) 1個400～450 g (2) ルビー	
7	(冷) ダイスアボカド	k g	(1) 冷凍品 (2) 500 g 入	
8	いちご	k g	(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) 糖度が高いもの。 (4) サイズL	
9	いちごジャム 低糖度	個	1個400 g	
10	梅干し	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) 容量等は、その都度示す。	
11	ねり梅	本	300 g 入	
12	柿	k g	色鮮やかで渋みがないもの。	
13	キウイフルーツ	個	(1) カットされ個装のもの。 (2) 1個40 g	
14	さくらんぼ	k g	甘みがあるもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
15	西瓜	k g	色つやがよく、しまがくつきりしたもの。	
16	梨	k g	みずみずしいもの。	
17	パイン缶	缶	(1) 全糖Mサイズ (2) 3号缶	
18	フルーツ缶	缶	(1) 果実3種以上混合 (2) 1号缶 固形量1800g	
19	バナナ	k g	(1) 未熟な青バナナは不可 (2) 1本140～160g程度	
20	レーズン	k g	(1) 乾燥良好で塊がないもの。 (2) 粒が揃っているもの。	
21	ブルーベリー ジャム	個	1個400g	
22	桃	k g	皮に傷がないもの。	
23	りんご	k g	皮のきれいなもの。	
24	ぶどう (巨峰)	k g	(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。	
25	果物ジュース共通規格	本	(1) 果汁100% (2) 1L (3) 種類はその都度示す。	
26	(冷) パイン	個	(1) 冷凍品 (2) 個包装 (3) 1個40g	

1 1 きのこと類及び同加工品

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) 冷凍品類は、保存及び使用方法、加熱調理の必要性が明示され、冷凍ヤケがなく再冷凍品でないもの。
- (5) 品種、サイズはその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	えのき茸	k g	(1) カサが小さく揃い、白く、いたみがないもの。 (2) 200 g 入	
2	きくらげ 乾	k g	(1) 黒きくらげとする。 (2) こわれが少なく、大きさが揃っていること。 (3) 水でもどした場合、十分に弾力性があるもの。	
3	しめじ	k g	(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。	
4	なめこ水煮	缶	(1) Mサイズ (つぼみ) (2) 4号缶	
5	エリンギ 生	k g	(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。	
6	(冷) きのことミックス	k g	(1) 冷凍品 (3) 3種類以上混合 (2) 1 k g 入	
7	舞茸	k g	柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのなもの	
8	マッシュルーム缶	缶	(1) 2号缶 (2) スライス	
9	生椎茸	k g	(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。	
10	干椎茸スライス	袋	(1) 乾燥させた椎茸を薄くスライスしたもの。 (2) 1 k g 入	

1 2 海藻・乾物類

共通規格

- (1) 乾燥良好で、かび等を認めないものとする。
- (2) 食品衛生法に適合した色素、人工甘味料及び保存添加物等を使用したものとする。
- (3) 食品の異味、異臭及び異物を認めないもの、また身崩れがないものとする。
- (4) 原材料は新鮮なものを使用とし、腐敗及び変色は認めないものとする。
- (5) 衛生的な容器を使用とする。

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	きざみのり	袋	(1) 焼きのりを5 cm程度に細切りにしたもの。 (2) 100 g入	
2	刻み昆布	k g	かびの発生を認めないもの。	
3	とろろ昆布	k g	かびの発生を認めないもの。	
4	塩昆布	k g	(1) 貯蔵がきくもの。 (2) 特有の粉が吹いているもの。 (3) 細切り	
5	若布	k g	(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) 500 g入	
6	海草サラダ	k g	(1) わかめ、赤とさか、白とさか、ふのり等の海草が混合されているもの。 (2) 製造会社元詰品 (3) 100 g詰	
7	ひじき	k g	(1) 黒褐色で光沢を有し、粉末状のものの混入は不可 (2) 米ひじき	

1 3 嗜好品

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	料理用ワイン（白）	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1. 8 L入	
2	料理用ワイン（赤）	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1. 8 L入	
3	パック緑茶	k g	(1) 一人用ティーパック入 (2) 粉及び雑物の混入がないこと。 (3) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの。 (4) 1個2 g入	
4	パックウーロン茶	k g	(1) 一人用ティーパック入 (2) 粉及び雑物の混入がないこと。 (3) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの。 (4) 1個2 g入	
5	インスタントコーヒー	本	1 5 0 g瓶入	
6	缶コーヒー	本	(1) 微糖 (2) 1 8 5 g	
7	コーラ	本	(1) ペットボトル (2) 5 0 0 m l	
8	クエン酸ドリンク	本	(1) 3 0 倍希釈 (2) 1 L	
9	粉末清涼飲料	個	1 個 7 4 g	
1 0	長期保存水	本	(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) 500m l (4) 保存期限が5年以上のもの。	
1 1	緑茶（ペットボトル）	本	5 0 0 m l	
1 2	パック玄米茶	k g	(1) 一人用ティーパック入 (2) 粉及び雑物の混入がないこと。 (3) 乾燥良好、変色なく香りがよいもの。 (4) 1個2 g入	
1 3	麦茶	袋	(1) 1 個 8 g (2) 5 4 個入	
1 4	果物野菜ジュース	本	2 0 0 m l 入	

番号	品名	単位	規格	備考
15	みかんゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1個70g	
16	ぶどうゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1個70g	
17	やさいゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1個70g	
18	ももゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1個70g	
19	りんごゼリー	個	(1) スプーンを付けること。 (2) 1個70g	
20	塩分タブレット	袋	1袋90g入	
21	チョコレートバー	個	(1) 個包装 (2) 1個20g	
22	クッキーバー (チョコ)	個	10g入	

1 4 調味料類

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	卓上ミニウスターソース	本	3 0 0 m l 入	
2	卓上ミニ中濃ソース	本	3 0 0 m l 入	
3	豆板醤	個	1 k g 入	
4	タバスコ	本	6 0 m l 入	
5	ラー油	本	(1) ごま油に香辛料が加わり、独特の芳香を有するもの。 (2) 3 1 g 入	
6	こいくちしょうゆ	本	(1) 本醸造 (2) J A S 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 . 8 L 入	
7	卓上しょう油 (小)	本	(1) 2 0 0 m l 入 (2) 密封ボトル (3) 減塩	
8	食塩	k g	(1) 精製塩 (塩化ナトリウム 9 9 . 5 % 以上) (2) 1 k g 入	
9	食酢	本	(1) J A S 表示品 (2) 醸造酢 (3) 特有の香りを有するもの。 (4) 1 . 8 L 入	
1 0	だしの素	k g	(1) 顆粒タイプ (2) 製造会社元詰品 (3) 和風だし (4) 1 k g 入	
1 1	めんつゆ 三倍濃縮	本	(1) 濃縮タイプ (2) 1 . 8 L 入	
1 2	オイスターソース	本	1 . 2 L 入	
1 3	麻婆豆腐の素	個	1 . 2 k g ペット入	
1 4	ミートソース	個	1 k g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
15	ケチャップ	本	(1) J A S表示品 (2) 1 k g 入	
16	マヨネーズ	本	(1) J A S表示品 (2) 1 k g 入	
17	カレールウ	k g	(1) S Bディナーフレーク 同等品可 (2) 1 k g 入	
18	ハヤシルウ	k g	1 k g 入	
19	みりん風調味料	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1.8 L ペット入	
20	ミニからし	本	(1) チューブ入 (2) 300 g	
21	カレー粉	缶	(1) 独特の芳香を持つ純カレー (2) 400 g 缶入	
22	あらびき胡椒	本	(1) 黒胡椒 (2) 210 g 缶入	
23	胡椒	本	(1) こしょう100% (2) 微粉で特有の辛味を有するもの。 (3) 20 g 入	
24	一味唐辛子	本	(1) 赤唐辛子、焙煎赤唐辛子の2つを混合したもの。 (2) 15 g 入	
25	七味唐辛子	本	(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) 15 g 入	
26	おろしにんにく	個	1 k g 入	
27	乾燥バジル	本	27 g 缶入	
28	ガラムマサラ	本	80 g 缶入	
29	乾燥パセリ	本	16 g 缶入	
30	生おろしわさび	本	(1) チューブ入 (2) 280 g 入	
31	顆粒中華だし	個	(1) 製造業者元詰品 (2) 1 k g 入	
32	鶏がらスープの素	k g	(1) 粉末又は顆粒 (2) 1 k g 入	
33	デミグラソース	本	2 k g 入	
34	コチジャン	個	1 k g 入	

番号	品 名	単位	規 格	備考
3 5	冷し中華の素	本	(1) 濃縮タイプ (2) 1.8 L 入	
3 6	バジルソテーオイル	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700ml 入	
3 7	タンドリーオイル	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700ml 入	
3 8	焼き肉のたれ	本	1.8 L ペット入	
3 9	回鍋肉の素	本	1 L 入	
4 0	青椒肉絲の素	本	1 L 入	
4 1	ステーキソース	本	1 L 入	
4 2	ゆずこしょう	本	280 g 入	
4 3	小袋ふりかけA	袋	(1) 大人のふりかけ 同等品可 (2) 20 個入	
4 4	料理酒	本	(1) 醸造調味料不可飲処置済 (2) 1.8 L ペット入	
4 5	ラーメンスープの素 共通品	袋	(1) 濃縮タイプ (2) 1 k g 入 (3) 種類はその都度示す。	
4 6	ドレッシング共通品	本	(1) J A S 表示品 (2) 1 L ペット入	
4 7	食卓塩	本	(1) 精製塩 (塩化ナトリウム99.5%以上) (2) 内容量はその都度示す。	
4 8	味しおこしょう	個	250 g 入	
4 9	卓上粉山椒	本	(1) 独特の香りを有するもの。 (2) 12 g	
5 0	コンソメ	k g	(1) 粉末 (2) 製造業者元詰品 (3) 500 g 入	
5 1	旨味調味料	個	1 k g 入	
5 2	ポン酢	本	1 L 入	
5 3	粗挽マスタード	個	(1) チューブ入 (2) 260 g	
5 4	炊き込みご飯の素共通 規格	袋	(1) 製造会社元詰品 (2) 内容量はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
55	チキンライスの素	個	600g入	
56	豆ごはんの素	個	500g入	
57	ジャージャー麺の素	個	500g入	
58	八宝菜の素	本	1L入	
59	シチューの素	個	(1) 顆粒 (2) 1kg入	
60	ポタージュスープの素	袋	1kg入	
61	パンプキンポタージュの素	袋	1kg入	
62	トマトスープの素	袋	1kg入	
63	ビーフシチューの素	個	(1) 顆粒 (2) 1kg入	
64	キムチの素	本	1L入	
65	ごまあえの素	袋	500g入	
66	からしあえの素	袋	500g入	
67	香味焼オイル青しそ	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700ml入	
68	香味焼オイル山椒	本	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700ml入	
69	レモンペッパー焼きオイル	個	(1) 植物性油に風味をつけたもの。 (2) 700g入	
70	山賊焼のたれ	本	2kgペット入	
71	ブリのてり焼たれ	本	2kgペット入	
72	生姜焼きのたれ	本	1L入	
73	ピザソース	本	(1) チューブ入 (2) 280g	
74	サルサソース	本	(1) チューブ入 (2) 925g	
75	タルタルソース	袋	500g入	

番号	品名	単位	規格	備考
76	ガーリックパスタソース	本	(1) 製造会社元詰品 (2) 赤唐辛子使用 (3) 150ml入	
77	िकासミパスタソース	本	(1) 製造会社元詰品 (2) 120g入	
78	冷しゃぶドレッシング	本	220ml入	

1 5 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、酒かす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	福神漬	k g	大根、なす、生姜、しその実、れんこん、なた豆、ごまを原料とし、そのうち5種類以上を漬込み、味漬けしたもの。	
2	楽京漬	k g	(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	
3	紅生姜	k g	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	朝鮮漬	k g	野菜をキムチで漬け込んだもの。	
5	高菜漬	k g	高菜を塩、砂糖で漬け込んだもの。	
6	もやし朝鮮漬	k g	もやしをキムチで漬け込んだもの。	
7	山菜漬	k g	山菜を塩、醤油、砂糖で漬け込んだもの。	
8	ザーサイ	k g	スライス味付	

1 6 調理加工食品

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

ア 冷食認定証マーク付のもの。

イ 形状、状態等は、その都度指示する。

ウ 完全に凍結したもの。

エ 過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの。

オ 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可

番号	品 名	単位	規 格	備考
1	ギョウザ	袋	(1) 1袋50個入 (2) 1個18g	
2	(冷)いかリングフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
3	(冷) エビフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1尾30g	
4	(冷) 白身魚フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個	
5	しゅうまい	袋	1袋10～15個入	
6	(冷) ミートボール	kg	(1) 冷凍品 (2) ボイリングパック (3) 50個入タレ付き (4) 1個20g	
7	メンチカツ	kg	1個120g	
8	(冷) いんげんの ごま和え	個	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
9	きんぴらごほう	kg	1kg入	
10	ひじき大豆	袋	(1) 大豆入りひじき煮 (2) 500g入	
11	(冷) ハンバーグ 120	袋	(1) 冷凍品 (2) 1袋6個入 (3) 1個120g	
12	豆腐ハンバーグ	kg	(1) 10個入 (2) 1個100g	
13	(冷) 焼きうどん	kg	(1) 冷凍品 (2) 野菜、肉が入ったもの。 (3) ソース味	

番号	品 名	単位	規 格	備考
1 4	(冷)もち入きんちゃく	個	(1) 冷凍品 (2) 1個20g	
1 5	ポテトサラダ	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 1kg入	
1 6	マカロニサラダ	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 1kg入	
1 7	(冷) チャーハン	個	(1) 冷凍品 (2) 250g入	
1 8	(冷) 焼きそば	個	(1) 冷凍品 (2) 肉、野菜が入ったもの。 (3) 1kg入	
1 9	焼きビーフン	kg	(1) 製造会社元詰品 (2) 500g入	
2 0	(冷) あじフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個100g	
2 1	マグロメンチ串カツ	袋	(1) 15本入 (2) 1本25g	
2 2	(冷) エビカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 10個入 (3) 1個90g	
2 3	エビチリ	kg	(1) ボイリングパック (2) 1kg入	
2 4	(冷) トンカツ	個	(1) 冷凍生肉 (2) 1個160g	
2 5	(冷) 鶏もも竜田揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 1kg入	
2 6	豚角煮	袋	(1) 1kg (2) 25個入	
2 7	(冷) チキンカツ	個	(1) 冷凍生肉 (2) 1個200g	
2 8	グリルチキン	kg	(1) 10個入 (2) 1個120g	
2 9	ガーリックチキン	袋	(1) 5個入 (2) 1個120g	
3 0	フライドチキン	袋	(1) 10個入 (2) 1個80g	
3 1	(冷) 骨付き フライドチキン	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個110g	
3 2	(冷) 手羽餃子	kg	(1) 冷凍品 (2) 500g入	
3 3	串カツ	袋	(1) 豚肉、玉葱を含むもの。 (2) 10本入 (3) 1本40g	

番号	品 名	単位	規 格	備考
3 4	ハムカツ	個	1 個 8 0 g	
3 5	ハムステーキ	袋	(1) 1 袋 5 個入 (2) 1 個 1 0 0 g	
3 6	コロッケ	k g	(1) 種類はその都度示す。 (2) 1 個 8 0 g	
3 7	粗挽きポークフランク	k g	種類、内容量はその都度示す。	
3 8	骨付きフランク	袋	種類、内容量はその都度示す。	
3 9	(冷) 肉だんご	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
4 0	ミニハンバーグ	袋	(1) 3 0 個入 (2) 1 個 2 0 g	
4 1	(冷) 牛すじ煮込み	個	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
4 2	スコッチエッグ	袋	(1) 1 0 個入 (2) 1 個 7 0 g	
4 3	春巻	袋	(1) 1 袋 2 0 個入 (2) 1 個 6 0 g	
4 4	(冷) ロールキャベツ	k g	(1) 冷凍品 (2) 1 k g 入	
4 5	湯葉と木耳の炒め物	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
4 6	ビビンバの素	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
4 7	天津丼の素	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 2 0 0 g 入	
4 8	(冷) 白和え	k g	(1) 冷凍品 (2) 5 0 0 g 入	
4 9	菜の花ごまあえ	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 0	おくらごまあえ	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 1	小松菜のおひたし	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 2	ごぼうのそぼろ煮	袋	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 3	里芋の鶏そぼろ煮	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 4	ひじき煮	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	

番号	品名	単位	規格	備考
5 5	鶏そぼろ	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 6	鶏五目豆	個	(1) 製造会社元詰品 (2) 5 0 0 g 入	
5 7	スパゲティサラダ	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
5 8	ごぼうサラダ	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
5 9	春雨サラダ	k g	(1) 製造会社元詰品 (2) 1 k g 入	
6 0	豆腐のそぼろあん包み	k g	(1) 5 0 0 g 入 (2) 1 個 5 0 g 程度	
6 1	味付メンマ	k g	筍を細く刻んで、調味液につけ込んだもの。	
6 2	黒豆佃煮	k g	黒豆を醤油、砂糖、味醂で煮しめたもの。	
6 3	田作り	k g	鰯の幼魚をからいりし、醤油、みりん、砂糖で漬けたもの。	
6 4	レトルトパウチセット	個	(1) 無菌パック (2) 種類はその都度示す。	