

糧 食 品 規 格 表

(一般食、加給食)

令 和 8 年 度

航 空 自 衛 隊 岐 阜 基 地

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) J A S規格により、完全精米したもの (歩留91%) (2) 短粒種 (3) 等級、年度は別に示す。 (4) 10kg詰	
2	も ち 米	kg 袋	(1) 国内産水稻もち米 (2) 1.4kg又は2.8kg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	
10	ナ 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	

番号	品名	単位	規格	備考
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) こんにゃ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 5 0 0 g 詰	
18	皿うどん	kg 個袋	(1) 調理加工済 (2) 6 0 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 2 4 0 g、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 2 5 0 g、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	
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 2 0 0 g×5 玉パック、2 0 0 g×1 0 玉パック又は 1 0 0 g×1 0 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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
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。)	
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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
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 袋め	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	
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、サクッとしていること。	
48	からあげ粉	kg 袋	内容量、種類はその都度示す。	
49	玉 麴	kg 袋	製造会社元詰品で200g入	
50	花 麴	kg 袋	製造会社元詰品で500g詰	

番号	品名	単位	規格	備考
51	ク ル ト ン	個	2 5 0 g入	
52	十五穀ごはんの素	kg 個	(1) 5 0 0 g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) 3 1 0 g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) 3 2 0 g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) 3 0 0 g入 (3) 箸付 (4) 味は、その都度示す。	
56	冷凍極細ラーメン	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26番のもの	
57	冷凍白玉だんご	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粒の大きさ、色はその都度示す。 (4) 1kg又は500g詰	

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 (6) 冷凍は不可	
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	
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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
14	ね じ り 糸 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) 1 個が約 1 6 g	
15	つき 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) 約 3 cmのもの	
16	さ し み 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) 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 1 kg 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 1 5 mm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 1 5 g 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 1 0 g 程度のもの (4) 1 kg 又は 5 0 0 g 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) 5 0 0 g 詰又は 1 kg 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) 1 kg 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。)	
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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
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。)	

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	パグラーニーク糖	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 個	(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	ブロックゼリー	kg 個	(1) 2kg入のもの (2) 種類はその都度示す。	
3	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	
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	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	
6	スナックバー	個	(1) 1個43g (2) たんぱく質16g配合 (3) ビタミンB群配合 (4) クランチチョコタイプのプロテインバー	
7	ミナ野菜ク	個	(1) 18g入 (2) 5種類の緑黄色野菜を使用したもの (3) あっさりサラダ味	
8	チョコレートもなか	個	(1) 16.5g (2) もなかの中にエアインチョコレートを入れたもの (3) カルシウム入 (4) 種類はその都度示す。	
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	カデッタープト	個	(1) チルド又は冷凍 (2) 種類、容量はその都度示す。	
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	

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) チルド又は冷凍 (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) こんにゃくゼリー (3) 種類はその都度示す。	
18	スティックゼリー	個	種類、容量はその都度示す。	
19	ムースケーキ	個	(1) 1個30g～40g程度 (2) チョコ、抹茶、いちご、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	ブリッセ	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	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
29	ス ポ ー ツ よ う か ん	個 箱	(1) 1 個 4 0 g (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) 1 kg 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) 6 5 g 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 2 0 g × 4 本入(1 本 1 0 0 Kcal 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 2 0 g × 2 本入(1 本 1 0 0 Kcal 前後のもの) (3) 種類はその都度示す。	
34	大 豆 ス ナ ッ ク	個	(1) 2 5 g ～ 3 0 g 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 ク ラ ン ス ー ク ッ キ ー	個	(1) 7 2 g (2 枚 × 2 袋) 入 (2) 1 0 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) 4 0 ～ 4 1 g (2) 1 本のエネルギー量が 1 9 0 kcal 前後であり、1 0 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) 2 0 g 又は 2 1 g (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。)	
38	ミ チ ョ コ レ ー ト	個	(1) 1 9 g 又は 2 0 g (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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
39	プロテイン ウエハース	個	(1) 37g (2) たんぱく質10mg、ビタミンB群を配合したもの (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 プレッツェル	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) 5g～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 ー 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 フ レ ー バ ー オ イ	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	
14	ガ ー リ ッ ク オ イ	本	(1) 植物性油に、にんにくの風味をつけたもの (2) 1000g入手付きポリ容器入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 キ 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 ク 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 そ	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 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	
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	
25	ガーリック チ オ ズ ク 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
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	オリーブ ガーリック ソテーオイル	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	ケイジャール 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	
30	シャリアピ 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	
31	チキテキオイル	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	

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) 豆みそにだしを加えたもの (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) 納品時、賞味期限が120日以上あること (5) 製造業者元詰品で、1kg詰 (6) イチビキ、サンジルシ同等以上のもの(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) 納品時、賞味期限が120日以上あること (5) 製造会社元詰品で10kg箱詰	
3	ミックスみそ	kg 個袋	(1) 豆みそと米みそをミックスしたもの (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) 納品時、賞味期限が120日以上あること (5) 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のを水煮したもの (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 3 g 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 1 0 g 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 2 0 g (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 1 0 g (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 2 0 g 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 び ミ ッ ク ス ビ ー ン ス	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 ラ ダ 用 水 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	
30	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) 30g入 (5) 防虫フィルムを使用していること	

番号	品名	単位	規 格	備 考
31	きなこ	kg 個袋	(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、1 kg詰	
32	豆乳飲料	個 箱	(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	(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。	
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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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) トラウトも可 (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。	
20	皮なし鮭切身	kg	(1) トラウトも可 (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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
21	鮭 み そ 漬	kg	(1) 鮭切身(トラウトも可)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) 鮭切身(トラウトも可)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。	
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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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。	
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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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。	
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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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。	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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) さつま揚げを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	
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) 1kg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) 1～1.5cm×4～5cm程度の短冊にカットし たもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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41／50 (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8／12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30g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	
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 ペ ン	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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
81	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。)	
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	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 1 6 g 程度	
86	か に 風 味 か ま ぼ こ	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、5 0 0 g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 か ま ぼ こ	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5 0 0 g詰 (3) カット済で、ほぐしていないもの	
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) チーズを巻き込んだものであるもの (4) 1 個 1 7 g 程度	
91	生 姜 は ん ペ ン	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 ペ ン	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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
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 ボール	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	えび団子	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個13g程度のもの (3) えび入りの魚のつみれ	
97	いか団子	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個13g程度のもの (3) いか入りの魚のつみれ	

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 J A S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。	
14	鶏 ささ身	kg	すじを除去したもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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。	
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 14 日以上のもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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14日以上のも	
30	ソフトサラミ	kg	スライスしたもの	
31	パストラミ ポーク	kg 個	スライスしたもの	
32	パストラミ ビーフ	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 シェウエッセン、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	あいごも肉	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	ほぐし鶏 (粗め)	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、 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	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 ボロニース	kg	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) ボ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	
47	豚こま切れ	kg	脂肪交雑が十分で、肉の「きめ」「しまり」がよいもの	

1 0 卵類

番号	品名	単位	規格	備考
1	鶏卵	kg箱	(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、美濃のいり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	(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	(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個トレイ入	
4	むき玉子	kg個袋	(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	(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	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1kg詰ビロー包装 (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	チ ョ コ レ ー ト 飲 料	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。)	
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。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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～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。	
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	

番号	品名	単位	規格	備考
23	シ ュ レ ッ ド 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	
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。	

番号	品名	単位	規格	備考
34	星型 ダイスチーズ	kg	(1) プロセスチーズを星形に加工したもの (2) 500 g 又は 1 kg 詰	

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	さいいんげん	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	さいえんどう	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 4 cm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 5 g 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 さ さ	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	
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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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) 1個10～15g程度のもの	
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) 茶褐色に変色していず、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	
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	

番号	品名	単位	規格	備考
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	
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	

番号	品名	単位	規格	備考
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 個	(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。	
81	野菜ジュース缶	個	(1) 190g入 (2) 国内製造 (3) 野菜350gを濃縮して使用した、野菜汁100%のもの (4) カゴメ 野菜一日これ一本、伊藤園 1日分の野菜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
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	
15	バナナ	kg	(1) 未熟の青バナナは不可 (2) 1個120g～180g程度	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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。)	
28	グレープフルーツ	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
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	スイカ	kg	(1) 1玉7kg程度のもの (2) 甘みが強いもの	
34	L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	
36	ピーチジュース	個	(1) 常温保存で、納品時、賞味期限が80日以上あること (2) りんご、もも、パイナップル等の果汁を使用し、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	

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。

14 きのご類

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、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サイズのものとは不可	
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	

15 藻類

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 (3) あおさ粉も可	
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) 味付けしていないもの (4) 沖縄県産 (5) 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	
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	角切りさみのり	kg	焼きのりを5mm程度に角切りにしたもの	

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 ー 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) 2 g (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 ー	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) 納品時、賞味期限が５年以上あるもの	
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 飲 料	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 飲 料	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 ツ 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 ン ジ ョ ー ド	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 パーフェクトビタミン 1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) 180～190ml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	グリーン 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) 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(1ℓ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	アイス クッキー	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	オレンジ ドリンク	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	
33	粉末 スポーツ 食	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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
34	ア セ ロ ン ラ 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) 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 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	

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	牛 だ し の 素	kg 個	(1) 粉末又は顆粒 (2) 製造業者元詰品で、1kg詰 (3) 牛肉スープを濃縮したもの	
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(１１倍～１３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) 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) １０ℓ箱入	
22	う す 口 し ょ う ゆ	箱	(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) １０ℓ箱入	
23	刺 身 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) １．８ℓ入	
24	白 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) １．８ℓ入	
25	卓 上 し ょ う ゆ	個	(1) 本醸造 丸大豆生しょうゆ (2) J A S 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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 ケ チ ャ ッ プ	個	(1) JAS規格標準品 (2) 3kgパック	
36	卓 上 ト マ ト 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。)	
37	パ ッ ク 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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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) 3 kg入パック	
40	だ し の 素	kg袋	(1) かつおだし (2) 顆粒状 (3) 1 kg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	3 kg入パック	
42	卓 グ ル タ ミ ン 上 酸	個	(1) グルタミン酸ナトリウム92%以上 (2) 100 g 瓶入	
43	ド レ ッ シ ン グ	個本	種類等は、その都度示す。	
44	青 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 青 ド レ ッ シ ン グ	個	(1) ノンオイル (2) 10ml～15ml (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 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 ご 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。)	
49	パ ッ ク イ タ リ ア ン 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) 1ℓ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。)	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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) ライトタイプのものは不可 (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	
61	す り お ろ し 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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
64	具 沢 山 ド レ ッ シ ン グ	個	(1) 1ℓ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) 1ℓ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 風 和 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) 1ℓ入 (2) キューピー、エバラ チョレギサラダ あっさ り塩味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) 1ℓ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 ド レ ッ シ ン 姜 グ	本	(1) 1ℓ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) 1ℓ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 ド レ ッ シ ン 華 グ	本	(1) ノンオイルは不可でセパレートタイプのもの (2) 1ℓ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。)	
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) 1ℓ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) 1ℓ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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 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	
83	梅 ドレッシング	本	(1) ノンオイル (2) 10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 ミ ー ド レ ッ シ ン グ	本	(1) 10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) J A S 規格特級品 (2) 1. 80入ペットボトル	
86	た こ 焼 ソ ー ス	本	(1) J A S 規格特級品 (2) 1. 80入ペットボトル	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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) 1 kg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	昆布だしの素	kg袋	(1) 昆布だし (2) 顆粒状 (3) 500g 詰	
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	
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) 1 kg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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
99	み ら ー メ ン ス ー プ の 素	個 本	(1) 2 kg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) 1 kg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 の 素	個 本	(1) 1 kg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 ス ー プ の 素	個 本	(1) 1 5 8 0 g 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 . 8 l 入 (2) 濃縮タイプ(倍率1 2 倍)	
104	冷 し 中 華 の 素	本	(1) 1 . 8 l 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。)	
105	冷 し 坦 々 め ん の 素	本	(1) 1 4 5 0 g 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) 1 4 7 0 g 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) 1 kg 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	1 kg 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) 1 5 5 0 g 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。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 た 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。)	
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 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) 1ℓプラボトル入 (2) 味の素 かけだれ工房、理研 くせになるうま塩又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
123	ス パ イ シ ー 醤 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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 醬 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	塩 タ レ	本	(1) 2kg紙パック入 (2) 塩をベースに荒挽き胡椒、ごま油等を配合した調味だれ	
127	お ろ し ポ ン 酢 ダ レ	個	(1) 500g入 (2) 具たくさんタイプ (3) 大根卸しの比率が55%以上のもの	
128	ケ イ ジ ャ ンス 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 ハ ン バ ー グ 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。	
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 伽哩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 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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
137	ハ ニ ー マ ス タ ー ソ ー ド 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げのタレ	
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	
146	冷 し カ レ ー う ど ん の 素	本	(1) 3倍濃縮タイプ (2) 1ℓ入 (3) 鶏ガラスープとかつお節に、スパイシーなカ レーの風味をきかせたもの	
147	冷 し 麻 辣 麵 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) 1ℓ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 ラ イ ス の 素	本	(1) 1ℓ入 (2) 魚醤、オイスター、バジルが効いたもの	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	
159	うめちりごはんの素	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	
161	菜めし素	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	赤かぶ青菜ごはんの素	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。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
166	きのこごはん素	個	(1) 1 kg又は1. 2 kg入(精米3～3. 5 kg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。)	
167	鶏ごはん素	個	(1) 1 kg入(精米3～3. 5 kg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	パッく 鮭ふりかけ	個	(1) 2. 3 g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	パッく かつおふりかけ	個	(1) 2. 5 g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。)	
171	パッく わさびふりかけ	個	(1) 2. 7 g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	パッく しそふりかけ	個	(1) 1. 7 g入 (2) 国産赤しそのゆかり	
173	パッく 明太子ふりかけ	個	2. 5 g入	
174	パックお茶漬	個	(1) 4. 7 g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 ごはん素	個	(1) 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 300 g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、300 g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) 300 g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、300 g入	
179	生わさび	本	(1) 独特の香りと辛味を有するもの (2) 300 gチューブ入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
180	カ レ ー 粉	缶	(1) 400g缶入 (2) エスビー、ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
181	こ し よ 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 よ 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) エスビー、ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
184	カ ン タ ン 酢	本	(1) 1ℓ入 (2) 食酢に砂糖、食塩、だし等を合わせた調味酢	
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 タ レ	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	8g～10g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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	
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 パ 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、飴色玉葱をたっぷり 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 北海道シチューフレーク クリーム、 エスビーとろける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) レトルトタイプ又は冷凍のもの (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。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
209	完 熟 ト マ ト の ハ ヤ シ ラ イ ス ソ ー ス	kg	(1) 1 kg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きかせたもの	
210	焙 煎 ハ ッ シ ュ ド ビーフフレーク	kg	(1) 1 kg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。)	
211	欧 風 カ レ ー の 素	kg	(1) フレーク (2) 1 kg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) 1 kg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 ム ポ タ ー ジ の ム 素	kg 袋	(1) 1 kg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 ス ー プ の 素	kg 袋	(1) 1 kg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) 1 kg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、1 kg詰	
218	卸 し 生 姜	本	280 g チューブ入	
219	粉 末 澄 汁	個	(1) 1 杯用(2.3 g 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	280 g チューブ入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	
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	カルシウム ごはんの素	本	(1) 1000ml入 (2) たまご由来のカルシウム (3) 100g当たり4860mgのカルシウムを含 むもの	
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	梅ごはんの素	kg	(1) 500g詰 (2) 国産のカリカリ梅が入っているもの (3) 精米7kgに1kgを使用するもの (4) 混ぜ込み用	
234	刻みにんにく	kg	製造業者元詰品で、1kg詰	
235	たけのこごはん の素	個	(1) 1kg入(精米3～3.5kg用) (2) 炊き込み用 (3) 三島食品、ミツカン又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。)	

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、味漬けしたもの (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 き ざ み	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	(1) 高菜をしょうゆ調味料で漬けたもの (2) カットしたもの	
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と	
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 ム コ 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 コ 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) 国内加工したもの	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
14	ホ ー ル ト マ ト 缶	缶	2 5 0 0 g 入	
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 3 kg 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 6 0 g 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) 2 0 0 g 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) 1 0 0 g 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 5 0 0 g 入レトルト (2) あぶり焼やきとり	
25	レ ト ル ト 味付さば(みそ)	個	(1) 固形量 6 0 g 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	
26	レ ト ル ト 味付さんま	個	(1) 固形量 6 0 g 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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	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) エスビー 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 ッ ク ビ ー フ カ レ	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) エスビー 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 ッ ク ハ ッ シ ュ ビ ー	個	(1) 200g～210g入レトルト (2) 化粧箱に入っていないもの (3) エスビー 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	
36	パ ッ ク 塩 豚 カ ル ビ 丼	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 ハ ヤ シ ハ ン バ ー グ	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。	

番号	品名	単位	規格	備考
38	個食用レトルト肉じゃが	個	(1) 180gレトルト (2) みそ肉じゃが (3) 化粧箱に入っていないもの (4) 賞味期限が1年以上あるもの (5) そのまま食せられること。	
39	カレーソース	個	(1) レトルト (2) 容量、種類はその都度示す。	
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。	

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、原材料は、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) 1 kg詰	
2	ポ テ ト サ ラ ダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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。	
11	たまごマカロニ サ ラ ダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1 kg詰 (3) 配合は、鶏卵35%、マカロニ32%、残りは調味料などとする。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
12	た ま ご サ ラ ダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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	オクラと蒸し鶏の ゆ ず 胡 椒 和 え	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800 g 詰 (3) 解凍して食せられること	
16	ナ ム ル サ ラ ダ	kg	(1) 調理済真空パック (2) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg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) 1 kg詰 (3) 種類はその都度示す。	
21	揚 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) 800 g 詰 (3) 解凍して食せられること	
22	揚 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) 800 g 詰 (3) 解凍して食せられること	
23	牛 井 の 具	kg	(1) 調理済冷凍ボイルパック (2) 1 kg詰 (3) 牛バラ肉に玉葱とタレを合わせたもの	
24	鶏 そ ぼ ろ	kg	(1) 調理済真空ボイルパック (2) 500 g又は1 kg詰	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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 り 辛 こ ん に や く	kg	(1) 調理済真空パック (2) 500g又は1kg詰	
29	こ ん に や く ご ぼ う	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。)	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
40	小松菜と油揚げの煮物	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	たこ焼	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
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) 大きさはその都度示す。	
50	鮭みそ焼	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。	
51	さば塩焼	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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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) 大きさはその都度示す。	
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) 大きさはその都度示す。	
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	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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) 870g(23g×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	
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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	タ レ な し 肉 だ ん ご	kg 袋	(1) バラ凍結品 (2) 大きさはその都度示す。	
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。	
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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
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	チー メンチカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
89	変 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 のうめし 巻 そ揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 梅肉をささみとしそで巻いて竜田揚げにしたもの	
94	鶏 しそ チーズ 巻 揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (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 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	い キャベツ カツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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 6 5 g (3) 鶏ささみを使用したもの	
106	う す 切 ポ ー ク ツ カ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1 個 9 0 g (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	明 太 ポ テ ト 揚	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
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。)	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	
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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
123	目玉焼風 オムレツ	kg 個	(1) 冷凍食品の規格に準ずる。 (2) 1個23g (3) 半熟タイプのもの (4) 解凍して、食せられること (5) 殺菌済のこと (6) 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	
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	
127	タレ付 フヨーハイ	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) カットの大きさは、その都度示す。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
133	冷凍 ブロッコリー	kg	(1) 500 g 又は 1 kg 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) 500 g 又は 1 kg 詰 (2) 国産のもの (3) カットしたもの	
135	冷凍 さやいんげん	kg	500 g 又は 1 kg 詰	
136	冷凍 さやえんどう	kg	(1) 500 g 又は 1 kg 詰 (2) 絹さや	
137	冷凍 グリンピース	kg	500 g 又は 1 kg 詰	
138	ミックスベジタブル	kg	(1) 500 g 又は 1 kg 詰 (2) 冷凍品	
139	冷凍 スナックえんどう	kg	500 g 又は 1 kg 詰	
140	冷凍 きざみオクラ	kg	(1) 500 g 又は 1 kg 詰 (2) スライスしたもの (3) 解凍して食せられること	
141	春野菜の冷凍真空パック はんなり和え	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1 kg 詰 (3) 解凍して食せられること	
142	冬野菜の冷凍真空パック はんなり和え	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1 kg 詰 (3) 解凍して食せられること	
143	夏野菜と昆布の冷凍真空パック 和え	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800 g 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) 1 kg 詰 (3) 解凍して食せられること	
145	小松菜と根菜の冷凍真空パック ごま生姜和え	個	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 800 g 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) 1 kg 詰 (3) 国内加工品 (4) チルド又は常温保存品	
147	小松菜ときのこの冷凍真空パック のお浸し	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1 kg 詰 (3) 解凍して食せられること	
148	あさりと菜の花の冷凍真空パック のうま塩にんにく和え	kg	(1) 調理済冷凍真空パック (2) 1 kg 詰 (3) 解凍して食せられること	

番号	品名	単位	規格	備考
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) ブッキーニ、赤パプリカ、れんこん、皮付きつ 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	揚げなす	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	カットしたブッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、な すをグリルして冷凍したもの	
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 天ぷら	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個40g	
159	じゃがもち 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 串ドッグ	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。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
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	冷凍パスタ	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	
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	グラタンコロッケ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
174	コーンコロッケ	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
175	バターコーン コロツケ	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ツケにしたもの	
176	肉じゃが コロツケ	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 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。	
178	ベーコンチーズ サンドフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 1個80g	
179	かつおフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ヤヨイサンフーズ、キョクヨー、大冷又は同等 以上のもの（他社の製品を含む。）	
180	かじきカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) ヤヨイサンフーズ、キョクヨー、大冷又は同等 以上のもの（他社の製品を含む。）	
181	コロツケ	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 コロツケ	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	オニオンリング フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
185	れんこんの はきみ揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
186	カキフライ	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
187	山芋短冊揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (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	山芋しそ巻揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (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	
189	枝豆のふっくら揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 山芋が入ったすり身に枝豆を混ぜて揚げたもの	
190	鶏竜田揚げ	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。	
192	チーズじゃがもち	kg	(1) 冷凍品 (2) 種類、大きさはその都度示す。	
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げ	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。	
199	えび天ぷら	kg袋	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。 (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	

番号	品名	単位	規格	備考
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	
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、大冷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。	
205	鮭チーズフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
206	あじフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
207	変わりあじフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
208	いわしフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
209	ししゃもフライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
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。	
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。）	

番号	品名	単位	規格	備考
213	いかカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
214	いりंगा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	いか竜田揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
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	サーモニマヨフライ	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	まぐろ竜田揚げ	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	いか下足メンチカツ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
222	かじきまぐろの竜田揚げ	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	
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。)	

番号	品名	単位	規格	備考
225	さんま竜田揚げ	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) 種類、大きさはその都度示す。	
227	ホタテ貝柱風味フライ	kg	(1) 冷凍品 (2) 種類、大きさはその都度示す。	
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	
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	

番号	品名	単位	規格	備考
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) 大きさはその都度示す。 (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	
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	いか下足唐揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 冷めてもやわらかいもの	

番号	品名	単位	規格	備考
251	肉詰いなり	kg	(1) バラ凍結品 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 豚挽肉、鶏挽肉に人参や玉葱を加えて味付けし、油揚げに詰めたもの	
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) 油揚げの中にもちを入れ、味付けしたもの	
258	かれい竜田揚げ	kg	(1) 冷凍品 (2) 大きさはその都度示す。	
259	かれい煮付	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	
260	タレ付ハンバーグ(小)	kg袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (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	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	

番号	品名	単位	規 格	備 考
263	鶏 の 甘 酢 煮	袋	(1) 調理済冷凍ボイルパック (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) 調理済冷凍ボイルパック (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) 調理済冷凍ボイルパック (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) 調理済冷凍ボイルパック (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	

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。