

2025年度
糧食品標準規格表

航空自衛隊浜松基地

目 次

1	総 則	-----	2
2	穀類及び同加工品	-----	4
3	豆類及び同加工品	-----	8
4	魚介類及び同加工品	-----	11
5	獣鳥肉類及び同加工品	-----	16
6	卵及び牛乳・乳製品	-----	20
7	野菜類及び芋類	-----	22
8	果 実 類	-----	28
9	漬 物 類	-----	30
10	佃 煮 類	-----	33
11	海藻及び乾物類	-----	34
12	種 実 類	-----	36
13	調 味 料	-----	37
14	缶詰、瓶詰及びレトルト類	-----	42
15	し 好 品	-----	44
16	調理加工食品	-----	46

1 総則

- (1) この規格表は、航空自衛隊浜松基地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 調達する糧食品については、原則として食品衛生法に基づくもの及び日本農林規格品とする。日本農林規格品として定めない糧食品及び本規格表に定めないものについては、必要の都度糧食購入要求書規格欄に示す。
- (3) 見本提出を必要とするものについては、糧食購入要求書にその都度示す。示された品目については入札日前までに南給食事務所に提出するものとする。提出された見本品については、返納しない。
- (4) 保存食の提出を必要とするものについては、糧食購入要求書にその都度示す。示された品目については、納品時に 50g 程度を南給食事務所に提出するものとする。
- (5) 本規格表及び糧食購入要求書に記載する「程度」とは、重量の前後 5% 許容とする。
- (6) 本規格表及び糧食購入要求書において、「同等品」と規定しているものは、同等以上の物（他社の製品を含む。）とし、入札前に成分表等を提示し確認を受けるものとする。
- (7) 受領検査は、南地区検収場において本規格表に基づき行うものとする。
- (8) 受領検査を受けた糧食品は、南地区及び北地区の検収場または糧食品倉庫等に搬入して引き渡し完了する。
- (9) 受領検査に合格しない糧食品については遅滞なくこれを交換し再検査を受けるものとする。

(10) 納入時間（基準）

ア 平日

午前 08:15～11:30（野菜類は午前11時までに納入のこと）

午後 02:00～03:00

イ 休養日（土日祝祭日）

午前 09:15～11:30

午後 02:00～03:00

また、上記時間に納入が困難な場合は、事前に連絡するものとする。

ただし、納入時間の指定がある場合は、この限りではない。

(11) 配送等

ア 前項の納入時間に合わせて自社便での配送を基準とする。

イ 納入時間と配送場所を厳守し、宅配便を使用する際には給食小隊に必ず一報すること。

ウ 分納は認めない。但し、やむを得ない場合は事前に給食小隊に必ず一報し、了承を得ること。

(12) その他不明な点、疑義を生じた場合は、給食小隊へ調整するものとする。

(13) 本規格表は、令和7年4月1日から適用する。

2 穀類及び同加工品

共通規格

- (1) 乾燥が十分であり、かび、腐食、虫食い等を認めないもの
- (2) 異味、異臭及び不純物、砕粒等の混入がない粒揃いで未熟なものがないこと
- (3) 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないもの

No.	品名	単位	規格
1	内地米	kg	(1) 国内産米 歩留91% (2) 新袋使用 10kg入り 無洗米 (3) 添付書類等 (コピー不可) ア 精米品位検定成績書 イ 検査証明書
2	もち米	kg	国内産、水稲もち米
3	強化精麦	袋	(1) 強化切断精麦 (圧ペン) 800g入り (2) ビタミンB ₁ 、B ₂ を強化したもの
4	小麦粉	kg	薄力粉 1kg入り
5	パン粉	kg	(1) 粉末は、粗く白色であること (2) ソフトパン粉 (3) 500gまたは1kg入り
6	庄内麩	kg	(1) 良質小麦粉を原料とし形状よく焼いたもの (2) 麩質 100%
7	マカロニ	kg	(1) 硬質小麦粉を原料としたもの (2) 折れ、砕けのないもの
8	乾素麺	kg	良質小麦粉を原料とし折れがなく白色のもの
9	クルトン	袋	250g入り スープ用
10	栄養食品 A	個	(1) メープル味 4本入り (2) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (3) 大塚製薬カロリーメイト 同等品
11	栄養食品 B	個	(1) チョコレート味 4本入り (2) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (3) 大塚製薬カロリーメイト 同等品
12	栄養食品 C	個	(1) バニラ味 4本入り (2) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (3) 大塚製薬カロリーメイト 同等品

No.	品名	単位	規格
13	栄養食品D	個	(1) 種類、重量はその都度示す (2) 賞味期限 納入日より5カ月以上のもの (3) ブルボンスローバー 同等品
14	玄米栄養食品A	個	(1) 種類、重量はその都度示す (2) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (3) アサヒ玄米ブラン 同等品
15	バランス栄養食品A	個	(1) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (2) バランスパワービッグ ナッツグラノーラ 同等品
16	バランス栄養食品B	個	(1) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (2) バランスパワービッグ チョコバナナ 同等品
17	バランス栄養食品C	個	(1) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (2) バランスパワービッグ 果実たっぷり 同等品
18	大豆栄養食品	個	(1) 種類、重量はその都度示す (2) 賞味期限 納入日より10カ月以上のもの (3) 大塚製菓ソイジョイ 同等品
19	強化米	Kg	(1) ビタミン・鉄分強化米 (2) 精白米に混ぜて炊飯し、外観及び味、香りに影響のないもの
20	十八穀米	袋	(1) 200g入り (2) SB 同等品

パン

共通規格

(1) でき上り品の性質は次の条件を満たす一般支販品とする。

- ア 弾力性のある触感があり、ふっくらしたもの
- イ 切り口に「つや」があり、気孔が細かく揃っているもの
- ウ カビ臭、イースト臭、こげ臭がなく風味良好なもの
- エ 表面に焼きむらがなく色つやがあるもの
- オ 被膜は、全体的に薄くでき上がったもの
- カ 全体の形が整っているもの

(2) 納入時、賞味期限2日以上のもの

No.	品名	単位	規格
21	L L パン	袋	(1) 賞味期限納入日より50日以上 (2) 常温保存可 70g程度
22	冷凍パン	袋	(1) 10個入り (2) 常温解凍可 (3) 種類はその都度示す。

外注弁当

No.	共通規格
23	(1) 納入する当日に製造したもの (2) 調整時間及び消費期限を明記 (3) 内容量は、その都度示す。 (4) 割り箸付

インスタントカップ麺

No.	共通規格
24	納入時、賞味期間100日以上のもの

レトルトパック飯

共通規格

- (1) レトルト白飯 300g～320g と、レトルトの具、スプーンをまとめて真空パック包装したもの
- (2) 納入時、賞味期限 5 か月以上のもの

No.	品名	単位	規格
25	あつあつレトルトセット	個	(1) 加熱袋と発熱剤付き 「協同（モーリアンヒートパック）60g」 同等品 (2) レトルトの具 180g 程度 (3) 種類はその都度示す。
26	カレーセット	個	ビーフカレー 200g 程度
27	タコスミックス丼セット	個	タコスミート 160g 程度
28	レトルトセット	個	具の量は 160g 程度 種類はその都度示す。
29	ハッシュドビーフセット	個	ハッシュドビーフ 210g 程度
30	レトルトパスタセット	個	(1) スパゲティ 300g ソース 280g 程度 (2) 箸、トレー付 (3) 種類その都度示す。

アルファ米

共通規格

- (1) アルファ米 100g、スプーン付 国産米使用
- (2) 納入時、賞味期限 4 年以上のもの

No.	品名	単位	規格
31	アルファ米（五目ごはん）	個	五目ごはん でき上がり量 260g 程度
32	アルファ米（ドライカレー）	個	ドライカレー でき上がり量 260g 程度
33	アルファ米（チキンライス）	個	チキンライス でき上がり量 260g 程度
34	LL おにぎり	個	味はその都度示す。でき上がり量 110g 程度

3 豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること
- (2) 遺伝子組み換えでないものを使用すること

No.	品名	単位	規格
1	大豆	kg	(1) 農林規格検査2等合格品以上のもの (2) 乾燥十分で病虫害なく、粒揃いのもの (3) 異物の混入のないもの
2	水煮大豆	kg	(1) No. 1 を水煮したもの (2) ふじっ子、イチビキ、マルサン 同等品
3	小豆	kg	(1) 農林規格検査2等合格品以上のもの (2) 乾燥十分で病虫害なく、粒揃いのもの (3) 異物の混入のないもの
4	豆腐	kg	(1) 市販品 絹ごし豆腐 (2) 納品する当日に製造したもの (3) 変色破損、異味、異臭のないもの (4) 清潔な容器を使用する
5	充てん豆腐	kg	(1) 市販品 150g 程度 (2) 納品する当日に製造したもの (3) 変色破損、異味、異臭のないもの (4) 清潔な容器を使用する
6	焼き豆腐	kg	(1) 木綿豆腐を使用し、30%水分を絞り焼きあげたもの (2) 品質が均一であり、型崩れ、異味異臭のないもの (3) 清潔な容器を使用する
7	絞り豆腐	kg	(1) 木綿豆腐を使用し、水分は、豆腐の50%程度のもの (2) 異味異臭のないもの (3) 清潔な容器を使用する
8	高野豆腐	kg	(1) 乾燥十分で、変色、異味異臭、カビ割れ等のない均一なもの (2) サイコロ切りのもの
9	揚げ油	kg	(1) 納入する当日に製造したもので新鮮なもの (2) 良質植物油を使用し、適度な色合いと香味を有し揚げ過ぎでないもの (3) 清潔な容器を使用する

No.	品名	単位	規格
10	生揚	kg	(1) 納入する当日に製造したもので新鮮なもの (2) 良質植物油を使用し、適度な色合いと香味を有し揚げ過ぎでないもの (3) 清潔な容器を使用する (4) 厚さ 1.5 cm～2 cm程度
11	サイコロ生揚	kg	(1) 納入する当日に製造したもので新鮮なもの (2) 良質植物油を使用し、適度な色合いと香味を有し揚げ過ぎでないもの (3) 清潔な容器を使用する (4) 2cm角
12	がんもどき	kg	(1) 良質植物油使用の新鮮なもの (2) 4種類以上(人参・胡麻・牛蒡・昆布等)を混ぜ合わせた1口サイズのもの (3) 冷凍品も可
13	うの花	kg	(1) 納品する当日に製造したもの (2) 固く絞ったもの (3) 異味異臭がないもの (4) 不純物等が混入していないもの (5) 清潔な容器を使用する
14	納豆	個	(1) 豊熟した粒揃いの大豆を原料としたもの (2) 豆が良く発酵し、風味良好で異味異臭のない新鮮な糸ひき納豆 (3) 30 g～40 g (4) タレ、からし付、カップ入り バラ
15	きな粉	kg	(1) 農林省規格に合格した大豆を使用したもの (2) 新鮮で、特有の香味を有し、異味異臭のないもの (3) 乾燥十分で不純物を含まないもの
16	ひきわり納豆	kg	(1) NO. 14 の粒が挽き割れた状態のもの (2) 30 g～40 g (3) タレ、からし付、カップ入り バラ
17	生あん	kg	(1) 小豆 100%、水分 50%以下で製造したもの (2) こしあん (3) 納品する当日に製造したもの (4) 清潔な容器を使用する

No.	品名	単位	規格
18	豆乳	個	(1) 200ml ストロー付 豆乳飲料 (2) マルサン・紀文 同等品 (3) 種類はその都度示す。
19	プレーン豆乳	個	(1) 200ml ストロー付 (2) マルサン・紀文 同等品
20	プレーン豆乳	本	(1) 1000ml (2) 無調整豆乳 (3) マルサン・紀文 同等品
21	ミックスビーンズ	kg	(1) 1kg 入り (2) カゴメドライパック 同等品
22	レッドキドニー	kg	(1) 1kg (2) ホシエヌ 同等品
23	大豆飲料	本	(1) 200ml 入り (2) マルサン ひとつ上の豆乳 同等品 (3) 種類はその都度示す。

4 魚介類及び同加工品

共通規格

(1) 鮮魚

- ア 表面は、光沢を有し鱗は固着、眼球は張りがあり青黒く、角膜に濁りがなく透明であるもの
- イ 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの
- ウ 大きさは、その都度示す。
- 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、加工品の調味料は、計量外とする

(2) 冷凍魚

- ア 頭付きのものは、眼球が張りだし、角膜の混濁がなく新鮮な光沢があるもの
- イ 解凍状態が鮮魚と同様になるもの
- ウ 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの
- エ 船内急速冷凍されたもの
- オ 身割れ、身切れ、腹切れがなく雑物を認めないもの
- カ 加工年月日が明記され、加工後6か月以内のもの
- キ 荷姿良く、外包の崩れのないもの
- ク ドリップの溶出量が少なく、油焼け、冷凍焼けしていないもの
- ケ 氷は、計量外とする
- コ 再凍結不可

No.	品名	単位	規格
1	鮎	kg	1尾 125g程度のもの
2	切りいか	kg	(1) やりイカ、するめイカを使用したもの (2) 幅1cm・長さ5cm程度に切ったもの (3) 内臓、とおり骨を除いた胴
3	つぼ抜いか	kg	(1) やりイカ、するめイカを使用したもの (2) 内臓、とおり骨、足を除いた筒状のもの (3) 150g程度のもの
4	いか輪切り	kg	(1) やりイカ、するめイカを使用したもの (2) 内臓、とおり骨、足を除いたもの (3) 胴を幅1cm程度に切ったもの
5	鰯開き	kg	(1) 真いわし、うるめいわし、片口いわし (2) 頭、中骨を除いた1枚50g程度のもの (3) 塩ものは、不可

No.	品名	単位	規格
6	うなぎ白焼き	kg	(1) 開いて素焼きにしたもの 冷凍可 (2) 頭、尾を取り除いたもの (3) 130g 程度のもの
7	鯉切り身	kg	(1) まがつお、そうだかつお (2) 1切れ 120g 程度のもの (3) かま部分を除いたもの
8	鯉たたき	kg	(1) 血合肉部分を除いたもの (2) 生食用 (3) 1本 300g 程度のもの
9	鰈切り身	kg	(1) まがれい、いしがれい、あかがれいを使用したもの (2) 大きさは、その都度示す
10	きす開き	kg	(1) 白ぎす、本ぎすを使用したもの (2) 大きさは、その都度示す
11	生鮭卸し身	kg	(1) 銀鮭を三枚卸しにして切り身にしたもの (2) 大きさは、その都度示す (3) かま部分を除いたもの
12	刺身用サーモン	kg	刺身用にさくどりしたもの 生食用
13	鯖フィレ	kg	(1) 鯖を骨抜き、三枚卸しにしたもの (2) 1切れ 125g 程度のもの
14	さわら切り身	kg	(1) 本さわらを使用したもの (2) かま部分を除いたもの (3) 大きさは、その都度示す
15	秋刀魚	kg	(1) 塩ものは、不可 (2) 1尾 150g 程度のもの
16	骨抜太刀魚	袋	(1) 1切れの幅 7cm～8cm、長さ 12cm、60g 程度のもの (2) 300g 入りのもの
17	さごし卸し身	kg	(1) かま部分を除いたもの (2) 大きさは、その都度示す
18	鯖切り身	kg	(1) きはだ鯖、めばち鯖を使用したもの (2) 大きさは、その都度示す。
19	刺身用鯖	kg	(1) きはだ鯖、めばち鯖を使用したもの (2) 刺身用にさくどりしたもの 生食用 (3) うたれ（血線・シミ）がないもの

No.	品名	単位	規格
20	鰯切り身	kg	(1) 本ぶりで新鮮な色合いのもの (2) かまの部分を除いたもの (3) 120g 程度のもの
21	メルルーサ	kg	(1) 三枚卸しにしたもの (2) 大きさは、その都度示す
22	わかさぎ	kg	体長 7cm～9cm 程度のもの
23	ゆでだこ	kg	(1) たこを茹でたもの（ミズダコを除く） (2) 2kg 程度のもの (3) 生食用のもの
24	赤魚粕漬	kg	(1) 赤魚を使用し粕に漬けたもの (2) 120g 程度の切身を使用したもの
25	ほっけ干物	kg	(1) しまほっけを使用したもの (2) うす塩 (3) センターカット片身 130g 程度のもの
26	銀鱈粕漬	kg	(1) 銀鱈を使用し粕に漬けたもの (2) 150g 程度のもの
27	鰹糀漬	kg	(1) 鰹を使用し糀に漬けたもの (2) 120g 程度のもの (3) 3枚卸し 中骨と尾を除いたもの
28	鯖糀漬	kg	(1) No. 14 を使用し糀に漬けたもの (2) 60g 程度の切身を使用
29	銀鱈糀漬	kg	(1) 銀鱈を使用し糀に漬けたもの (2) 150g 程度の切身を使用したもの
30	さわらみそ漬	kg	(1) No. 15 を使用し味噌に漬けたもの (2) 120g 程度の切り身を使用したもの
31	花かつお	kg	(1) 鰹を原料とし、薄く削ったもの (2) 乾燥十分で新鮮なもの (3) 粉末化したものは、一割程度とする (4) 500g 入りのもの
32	削り節ミニパック	個	(1) 鰹を原料とし、薄く削ったもの (2) 乾燥十分で新鮮なもの (3) 粉末化したものは、一割程度とする (4) 1g 入りのもの

No.	品名	単位	規格
33	桜海老	kg	(1) 乾燥十分で新鮮なもの (2) 無着色のもの
34	生桜海老	kg	(1) 異物の混入のないもの (2) 冷凍可
35	秋刀魚みりん干	kg	乾燥十分で新鮮なもの、無頭で腹開き、100g 程度
36	塩くらげ	kg	くらげを塩漬けにしたもので、こしがあるもの
37	白す干し	kg	市販品同等、上物
38	塩鮭切り身	kg	(1) 銀鮭 1 級品を使用したもの (2) 甘塩 (3) かま部分を除いたもの (4) 大きさはその都度示す
39	塩鯖切り身	kg	(1) 鯖を使用し塩水に漬けたもの (1) 甘塩（塩分濃度 3 %未満） (2) 大きさは、その都度示す
40	塩鱒切り身	kg	(1) 虹鱒を使用したもの (2) かま部分を除いたもの (3) 大きさはその都度示す
41	たらこ	kg	着色が薄く、極小のもの 生食用 冷凍不可
42	辛子明太子	kg	着色が薄く、極小のもの 生食用
43	ねぎとろ	kg	バチマグロを使用したもの 冷凍
44	ボイル帆立	kg	ひも付 M サイズのもの 冷凍
45	ベビー帆立	kg	サイズは、その都度示す。冷凍
46	むき海老	個	サイズ 51/60 冷凍 1.8kg 入りのもの
47	あさりむき身	kg	砂出ししたもの
48	鱈切り身	kg	(1) まだらを使用し切り身にしたもの (2) 大きさは、その都度示す
49	トロカツオ	kg	(1) 戻り鰹を使用したもの (2) 血合、皮除いたもの (3) 1 節 300 g 程度のもの
50	めかじき切り身	kg	(1) めかじきを使用し切り身にしたもの (2) 1 切 100g 程度のもの (3) 厚みは均一にする

加工品（練製品等）

共通規格

- (1) 消費期限、製造業者名の表示のあるもの
- (2) 鮮度良好で、異味異臭がなく、「ネット」をひいていないもの
- (3) 澱粉の使用は20%～30%以下とする
- (4) 食品衛生法で許可された食品添加物を使用したもの
- (5) 完全放熱の後、衛生的な容器にいれたもの
- (6) 冷凍不可

No.	品 名	単位	規 格
51	か ま ぼ こ	kg	(1) 白身魚のすり身で製造したもの (2) 板なし
52	焼 き か ま ぼ こ	kg	(1) 白身魚のすり身で製造したもの (2) 板なし (3) 焼き色良好なもの
53	笹 か ま ぼ こ	kg	(1) 白身魚のすり身で製造したもの (2) 素焼きにしたものをバラ詰
54	焼 き 竹 輪	kg	(1) 白身魚のすり身で製造したもの (2) 焼き色良好なもの
55	は ん ペ ん	kg	(1) 白身魚のすり身で製造したもの (2) 白色のもの
56	な る と 巻 き	kg	白身魚のすり身で製造したもの
57	さ つ ま 揚 げ	kg	(1) 白身魚のすり身で製造したもの (2) 野菜の混入は10%以下、良質の食用油で揚げたもの
58	鯛 つ み れ	袋	(1) 1つ15g程度 360g入り (2) 大冷 生つみれ 同等品
59	いわしつみれ	kg	(1) 1つ14g程度 70個程度1kg入り (2) 大冷 同等品
60	う な ぎ の 骨	kg	素揚げし味付してないもの

5 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- (1) 屠殺法の合格品であること
- (2) 蛋白質分解酵素の肉軟化剤を使用していないもの
- (3) 外観：異常を認めないもの
- (4) 肉質：弾力があり、指圧しても復元力のあるもの
- (5) 光沢：固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの
- (6) 臭気：異臭を認めないもの
- (7) 容器：衛生的な容器を使用
- (8) 大きさ、切り方は都度示す
- (9) 原則解凍したものを納品し、冷凍品を納品する場合は再凍結したものは認めない

牛肉

共通規格

- (1) 全体的に見て脂肪の割合が 25%以下で赤身の多いもの
- (2) 光沢があり、肉は赤褐色、脂肪は淡黄白色であるもの
- (3) 牛肉以外の混入を認めないもの

No.	品名	単位	規格
1	牛本ロース	kg	牛本ロース肉の 1~2 等級を精肉にしたもの
2	牛肩ロース	kg	牛肩ロース肉の 1~2 等級を精肉にしたもの
3	牛もも肉	kg	(1) 牛の外もも、内もも肉を精肉にしたもの (2) 脂肪分 20%以下のもの
4	牛バラ肉	kg	(1) 牛バラ肉を精肉にしたもの (2) 四肢、すじ等を含まないもの
5	牛挽肉	kg	No. 3 を二度挽きしたもの
6	牛ステーキ肉	kg	(1) 牛リブロース、牛サーロイン肉を精肉にしたもの (2) 大きさはその都度示す (3) ショートグレーン以上 チルド、ジャガード

豚肉

共通規格

- (1) 全体的に見て脂肪の割合が 25%以下で赤身の多いもの
- (2) 光沢があり、肉は淡紅色、脂肪は淡黄白色であるもの
- (3) 豚肉以外の混入を認めないもの

No.	品 名	単位	規 格
7	豚 本 ロ ー ス	kg	(1) 豚本ロースを精肉にしたもの (2) 脂肪の割合が 20%以下のもの (3) 切身については、スジ切り、ジャガード
8	豚 肩 ロ ー ス	kg	(1) 豚本ロースを精肉にしたもの (2) 脂肪の割合が 20%以下のもの (3) 切身については、スジ切り、ジャガード
9	豚 も も 肉	kg	(1) 豚もも肉を精肉にしたもの (2) 脂肪の割合が 20%以下のもの
10	豚 バ ラ 肉	kg	(1) 豚バラ肉を精肉にしたもの (2) 四肢、すじ等を含まないもの
11	豚 肩 肉	kg	(1) 豚肩肉を精肉にしたもの (2) 脂肪の割合が 20%以下のもの
12	豚 挽 肉	kg	No. 9 を二度挽きしたもの
13	豚 ヒ レ 肉	kg	(1) 豚ヒレ肉を精肉にしたもの (2) 筋を除いたもの
14	豚 カ ツ 用 肉	kg	No. 8 を筋切り加工したもの
15	もち豚バラ肉	kg	(1) もち豚のバラ肉を精肉にしたもの (2) 静岡、愛知県産 (3) 幅 3 cm厚さ 5mm カット
16	味付豚レバー	kg	(1) 豚レバーを味付けしたもの (2) 1kg 入り (3) マルマツ食品 同等品

鶏肉

共通規格

- (1) 新鮮なもので、病鶏を除く
- (2) 血抜き完全なもので、頭、首、毛、足を除く

No.	品名	単位	規格
17	若鶏もも肉	kg	(1) 若鶏のもも肉を精肉にしたもの (2) 骨抜きしたもの
18	若鶏むね肉	kg	(1) 若鶏のむね肉を精肉にしたもの (2) 骨抜きしたもの (3) 皮なし
19	鶏挽肉	kg	No. 17 を二度挽きしたもの
20	鶏ささみ	kg	(1) 若鶏のささみを精肉にしたもの (2) 筋を除いたもの

その他の肉

No.	品名	単位	規格
21	ラムもも肉	kg	(1) 子羊肉で鮮赤色を有し、繊維が細かく柔らかなもの (2) 特有の香味を有するもの (3) 脂肪の割合が 25%以下のもの

肉加工品

No.	品名	単位	規格
22	ロースハム	kg	(1) 豚のロース肉を使用したもの (2) 薄くスライスしたもの (3) 光沢、風味良好なもの
23	ソフトサラミ	kg	(1) 豚のバラ肉を使用したもの (2) 光沢、風味良好なもの (3) 切り方、大きさはその都度示す
24	ベーコン	kg	(1) 豚のバラ肉、肩肉を使用したもの (2) 光沢、風味良好なもの (3) 切り方、大きさはその都度示す
25	ウィンナーソーセージ	kg	(1) 鳥獣類の挽肉を使用したもの (2) 切り離したもの

No.	品名	単位	規格
26	ポークウィンナー	kg	豚肉を100%使用したもの
27	ピリ辛ウィンナー	kg	(1) 豚肉を100%使用したもの (2) 唐辛子入り
28	フランクフルトソーセージ	kg	(1) 豚肉を使用したもの (2) 切り離したもの (3) 60g程度のもの (4) 棒なし
29	あらびきハムステーキ	kg	(1) 1枚52g程度のもの (2) 日本ハム グルメイドステーキ 同等品
30	焼豚	kg	(1) 豚ももを醤油、味醂、砂糖で味付け加工したもの (2) 無着色で焼き上げたもの (3) 切り方、大きさはその都度示す
31	若鶏みそ漬	kg	(1) No. 17 を使用し味噌漬けにしたもの (2) 60g程度のもの (3) 冷凍不可

6 卵及び牛乳・乳製品

卵

共通規格

- (1) 品名、内容量、賞味期限が表示されているもの
- (2) 食品衛生法施行規則に基づき適切に保管されているもの

No.	品名	単位	規格
1	鶏卵	kg	(1) 生食用殻付卵 (2) 新鮮で殻に光沢がないもの (3) 洗浄完全なもの (4) 透視、振音に異常のないもの (5) Mサイズ (6) プラスチック容器を使用したもの
2	凍結全卵	kg	1kg入り 鶏卵100%のもの
3	温泉卵	kg	(1) No.1を使用したもの (2) 1個60g程度のもの

牛乳・乳製品

共通規格

- (1) 乳等省令に基づくもの
- (2) 品名、内容量、賞味期限が表示されているもの
- (3) 納入時、賞味期限が4日以上のもの
- (4) アルコール添加されていないもの

No.	品名	単位	規格
4	牛乳	本	乳脂肪分3%以上 1000ml入り
5	低脂肪牛乳	本	乳脂肪分1%以下 1000ml入り
6	牛乳	個	200ml入り ストロー付 乳脂肪分3%以上
7	コーヒー牛乳	個	200ml入り ストロー付 乳脂肪分3%以上
8	フルーツ牛乳	個	200ml入り ストロー付
9	乳酸菌飲料	本	65ml入り
10	コーヒーミルク	本	ボトル入り 内容量はその都度示す
11	粉末チーズ	kg	硬質チーズを粉末にしたもの

No.	品名	単位	規格
12	とろけるチーズ	kg	(1) 加熱不要のもの (2) 内容量 500g 又は 1kg
13	生クリーム	個	(1) 乳脂肪分 20%～40%以上 (2) 1000cc 紙パック入り
14	ホイップクリーム	kg	植物性脂肪 1kg 入り ホイップ済みのもの
15	ヨーグルト	個	(1) 加糖 (2) 80 g 以上 スプーン付 (3) 切り離したもの
16	ヨーグルト	本	(1) プレーン (2) 450 g 程度
17	オレンジヨーグルト	個	(1) 80 g 入り スプーン付 (2) 切り離したもの
18	プリン	個	(1) 100g 入り スプーン付 (2) 切り離したもの
19	乳酸菌飲料 A	本	(1) 100ml (2) ヤクルト ミルミル 同等品
20	ヨーグルト飲料	本	(1) 125ml ストロー付 (2) ヤクルト ジョア 同等品
21	乳製品乳酸菌飲料	本	(1) 65ml (2) ヤクルト 同等品
22	カフェオレ	個	200ml 入り ストロー付
23	低脂肪牛乳	個	(1) 200ml ストロー付 (2) 明治おいしい低脂肪乳 同等品
24	サイコロチーズ	kg	(1) 1kg 入り (2) 宝幸水産 同等品
25	牛乳プリン	個	(1) 90g スプーン付 (2) 中央製乳 同等品
26	L L 牛乳	個	(1) 常温保存可能 ロングライフ牛乳 (2) 200ml 紙パック、ストロー付
27	スキムミルク	kg	脱脂粉乳 1 kg 入り

7 野菜類及び芋類

共通規格

- (1) 新鮮で病虫害のないもの
- (2) 傷み、割れ、腐れ、カビ及び汚れや異物を除いた状態での納品を基準とする
- (3) 国産を原則とし、秀品または同等品
- (4) 国産品においては生産地、外国産品においては原産国を確認できる梱包状態で納入すること。但し、自社で作成されたものや手書きの表示は不可とする
- (5) 検査後、給食小隊の容器に移し替え、空き容器類は納入業者が回収するものとする

No.	品名	単位	規格
1	人参	kg	(1) 土、茎、葉、ひげ根を除き水洗いしたもの (2) 表面に傷がなく、芯、ひびのないもの (3) Lサイズで、大きさが揃ったもの
2	切り人参	kg	No. 1 を 5cm～6cm の細切りにしたもの
3	切り南瓜	kg	(1) 熟成したもので、甘み、風味とも良好なもの (2) 3cm 程度の乱切したもの
4	サラダ水菜	kg	(1) 枯れたもの、及び根部を除いたもの (2) 水洗いを十分にし、水きりをしたもの
5	春菊	kg	(1) 枯れたもの、及び根部を除いたもの (2) 水洗いを十分にし、水きりをしたもの (3) 特有の香りを有し、葉が柔らかく伸び過ぎていないもの
6	パセリ	kg	(1) 緑色が鮮明で、特有の香りを持ち、葉先、葉面が枯れていないもの (2) 葉が開いていないもの (3) 小束にしたもの
7	ピーマン	kg	(1) 濃緑色で過熟してないもの (2) 一個 20g 以上で粒の揃ったもの
8	レッドパプリカ	kg	(1) 等級B以上 輸入品可 (2) 果肉が柔らかく厚いもの
9	イエローパプリカ	kg	(1) 等級B以上 輸入品可 (2) 果肉が柔らかく厚いもの
10	にら	kg	(1) 濃緑色 (2) 葉肉が厚く、つやがあり特有の香りを有するもの (3) 柔らかく伸び過ぎていない若芽のもの

No.	品名	単位	規格
11	ほうれん草	kg	(1) 濃緑色 (2) 「トウ」がたっていないもの (3) 水洗いを十分にし、水きりをしたもの
12	みつば	kg	(1) つやがあり特有の香りを有するもの (2) 根三つ葉
13	わけぎ	kg	(1) 白い部分がみずみずしく太っているもの (2) 根部を取り除き水洗いを十分にし、水きりをしたもの
14	かぶ	kg	(1) 大きさが揃った 2L サイズのもの (2) 茎、葉、ひげ根を取り除いたもの
15	きゃべつ	kg	(1) 抱合完全で結球がしっかりしているもの (2) 枯葉、根部を取り除いたもの (3) Mサイズ程度 (1kg～1.3kg)
16	紫きゃべつ	kg	(1) 抱合完全で結球がしっかりしているもの (2) 枯葉、根部を取り除いたもの (3) Mサイズ程度 (1kg～1.3kg)
17	胡瓜	kg	(1) 濃緑色又は淡緑色で赤色、黄色を帯びていないもの (2) 太すぎ、極端な曲がりのないもの (3) 表面に傷がないもの
18	牛蒡	kg	(1) ひげ、根等を除き水洗いしたもの (2) 表面に傷、割れがないもの (3) 肉質が柔らかく「す」の入っていないもの
19	切り牛蒡	kg	(1) No. 18 を 5cm～6cm 程度に細切りにしたもの (2) あく抜きを完全にしたもの
20	ささがき牛蒡	kg	(1) No. 18 をささがきにしたもの (2) あく抜きを完全にしたもの
21	きぬさや	kg	(1) 緑色又は濃緑色 (2) 萎縮、しわのないもの (3) 両筋とりをしたもの
22	生姜	kg	(1) 水洗いしたもの (2) 肉質柔軟で繊維が少なく辛味の強い大粒以上のもの
23	冬瓜	kg	(1) 1個 2kg 以上のもの (2) 新鮮で形の揃ったもの
24	切り冬瓜	kg	(1) No. 23 を使用し納入する当日に加工したもの (2) 皮、種を除き 3cm 程度の乱切りにしたもの

No.	品名	単位	規格
25	大根	kg	(1) 長さ 40cm~50cm 程度、重さ 2kg 程度のもの (2) 葉、ひげ根を除き水洗いしたもの (3) 表面に傷がないもの (4) 「す」があるものを除く
26	生筍	kg	(1) 孟宗竹 1 本 2kg 以上のもの (2) 下部の堅い部分を除いたもの (3) 皮つき、皮なしは、その都度示す (4) 新物
27	新玉葱	kg	(1) 早取り玉葱 (2) M サイズ程度 (3) 皮むき、茎部・根部を切り落としたもの
28	玉葱	kg	(1) 発芽していないもの (2) 黄玉葱 1 個 200g~300g 程度のもの
29	むき玉葱	kg	(1) No. 28 使用 (2) 皮むき、茎部、根部を切り落としたもの
30	レッドオニオン	kg	(1) 皮むき、茎部・根部を切り落としたもの (2) 色の鮮明なもの
31	しし唐辛子	kg	(1) 濃緑色、緑色で萎縮してないもの (2) 1 個 5g~8g 程度で粒の揃ったもの
32	トマト	kg	(1) 完熟 70%以上 (2) ひび割れ、熟れすぎ、青いものを除く (3) 形の整ったもの M サイズ
33	ミニトマト	kg	(1) 完熟 70%以上 S サイズ (2) ひび割れ、熟れすぎ、青いものを除く (3) 1 個 15g 程度で粒の揃ったもの
34	茄子	kg	(1) 1 個 80g~120g 程度の長茄子 (2) 色つやが良く滑らかなもの (3) 皮が柔らかく擦り傷のないもの
35	葉葱	kg	(1) 枯葉、根部を取り除き水洗いして水きりしたもの (2) 「トウ」のたっていないもの (3) 葉先の枯れていないもの
36	白葱	kg	(1) 枯葉、根部を取り除き水洗いして水きりしたもの (2) 「トウ」のたっていないもの (3) 根元の白い部分が 40cm 以上で柔らかいもの

No.	品名	単位	規格
37	白菜	kg	(1) 抱合完全な結球白菜 (2) 枯葉、根部を取り除いたもの (3) 「トウ」のたっていないもの (4) 2kg 程度のもの
38	カリフラワー	kg	(1) 乳白色で、蕾の固いもの (2) 葉、不要な茎を除く
39	ふき	kg	(1) 赤ふきを葉切りにして筋をとり、アク抜きをしたもの (2) 水煮にしたもの
40	もやし	kg	(1) 緑豆を原料とした発芽1週間、長さ5cm以内のもの (2) 異物の混入、変色のないもの (3) 新鮮で「ムレ」ていないもの
41	れんこん	kg	(1) ひげを取り除き水洗いしたもの (2) 表皮、肉質に傷、変色のないもので一節300g以上
42	わらび	kg	(1) 肉質が柔らかく蕾が開いていないもの (2) 「アク」抜きをし、水煮にしたもの
43	小松菜	kg	(1) 変色や傷みのないもの (2) 「トウ」のたっていないもの
44	貝割大根	kg	根揃い完全なもの
45	白髪大根	kg	(1) No. 25 を納品する当日に加工したもの (2) 異物の混入、変色のないもの
46	青しその葉	kg	(1) 枯葉のない香りの高いもの 1束10枚入り (2) 良く水洗いをして水きりしたもの
47	木の芽	kg	(1) 枯葉のない香りの高いもの (2) 山椒の若芽で枝、茎を除く
48	セロリー	kg	(1) 実が締り、繊維の柔らかなもの (2) 1株1kg以上で白色部分の多いもの (3) すり傷、ひび割れのないもの
49	しめじ	kg	(1) ぬめり、カビのないもの (2) 長さ5cm～6cm程度で粒揃いのもの
50	えのき茸	kg	(1) 傘のひらいていない、根の揃ったもの (2) ぬめり、カビ及び変色のないもの
51	松茸	kg	香りのよい中開きのもの
52	生椎茸	kg	径5cm程度で肉厚のもの

No.	品名	単位	規格
53	レタス	kg	(1) 傷、腐れのないもの (2) Mサイズ以上のもの
54	サニーレタス	kg	(1) 傷、腐れのないもの (2) Mサイズ以上のもの
55	グリーンリーフ	kg	(1) 傷、腐れのないもの (2) Mサイズ以上のもの
56	菜の花	kg	(1) 蕾のもの (2) 葉の部分は除く
57	オクラ	kg	擦り傷のないもの
58	みょうが	kg	(1) 特有な香りと光沢があり、蕾が太ったもの (2) 水洗い完全なもの
59	むきえんどう	kg	実だけのもの
60	さつま芋	kg	(1) 発芽がなく土を除いたもの (2) Mサイズ以上のもの
61	里芋	kg	白芽でMサイズ以上のもの
62	洗芋	kg	No. 61 をきれいに水洗いし皮むきしたもの
63	長芋	kg	(1) 土、根を除き折れていないもの (2) 粘質に富み、1本500g以上で径4cm以上のもの
64	馬鈴薯	kg	(1) 発芽を認めないもの (2) 土を取り除いたもの (3) 1個60g～90g
65	新馬鈴薯	kg	(1) 発芽を認めないもの (2) 土を取り除いたもの (3) 1個50g以上のもの
66	こんにゃく	kg	弾性に富み、気泡がなく異物の混入していないもの
67	糸こんにゃく	kg	弾性に富み、気泡がなく異物の混入していないもの
68	さしみこんにゃく	kg	(1) 弾性に富み、気泡がなく異物の混入していないもの (2) 種類と切り方は、その都度示す
69	卸し生姜	kg	(1) 生姜の可食部をすりおろしにしたもの (2) 1kg入りのもの
70	卸しにんにく	kg	(1) にんにくの可食部をすりおろしにしたもの (2) 1kg入りのもの

No.	品名	単位	規格
71	突こんにゃく	kg	弾性に富み、気泡がなく異物の混入していないもの
72	乱切り牛蒡	kg	(1) No. 18 を 2cm～3cm の大きさに乱切りにしたもの (2) あく抜きを完全にしたもの
73	カットインゲン	Kg	(1) 冷凍 (2) 幅 4cm 程度

8 果実類

共通規格

- (1) 品質固有の色、光沢を有し、形状が良く粒が揃っているもの
- (2) 等級は市場規格の「秀」とする
- (3) 適度に成熟し、未熟、過熟を含まないもの
- (4) 病虫害、薬害のない新鮮なもの
- (5) すり傷、腐れ、凍結、「す」の入ったものを除く
- (6) 国産品においては生産地、外国産品においては原産国を確認できる梱包状態で納入すること。但し、自社で作成されたものや手書きは不可とする
- (7) 品種は必要に応じて都度示す

No.	品名	単位	規格
1	りんご	kg	歯触りがよく酸味の少ないもの 250g程度 国産
2	梨	kg	甘みがあり水分を含んだもの 250g程度 国産
3	みかん	kg	皮が薄く甘みのあるもの Mサイズ 国産
4	オレンジ	kg	皮が薄く豊潤なもの 250g程度
5	ネーブル	kg	皮が薄く豊潤なもの 300g程度
6	甘夏みかん	kg	皮が薄く酸味の少ないもの 300g程度 国産
7	八朔	kg	皮が薄く酸味の少ないもの 300g程度 国産
8	サンフルーツ	kg	皮が薄く酸味の少ないもの 300g程度 国産
9	グレープフルーツ	kg	皮が薄く豊潤なもの 360g程度
10	伊予柑	kg	皮が薄く豊潤なもの 270g程度
11	レモン	kg	皮が薄く豊潤なもの 100g程度
12	柿	kg	渋みのないもの 250g程度 国産
13	デラウェア	kg	(1) 房つきがよく、粒の揃ったもの (2) 1房90g以上 (3) デラウェア 種なし 国産
14	巨峰	kg	(1) 房つきがよく、粒の揃ったもの (2) 1粒10g以上 種なし 国産
15	マスカット	kg	(1) 房つきがよく、粒の揃ったもの (2) 1粒10g以上 種なし

No.	品名	単位	規格
16	苺	kg	(1) 納入日前日又は当日に採取したもの (2) Lサイズ 国産
17	バナナ	kg	完熟処理をした1本170g程度のもの
18	アンデスメロン	kg	(1) 納入時、適度に熟れたもの (2) 1kg程度
19	マスクメロン	kg	(1) 納入時、適度に熟れたもの (2) 1kg程度
20	プリンスメロン	kg	(1) 納入時、適度に熟れたもの (2) 800g程度
21	ハネデューメロン	kg	(1) 納入時、適度に熟れたもの (2) 2kg程度
22	キウイフルーツ	kg	適度に熟れたもの 100g程度
23	パイナップル	kg	適度に熟れたもの 2kg程度
24	袋入りパイン	kg	(1) No.24をカットし、串に刺したもの (2) 80g程度 完熟パイン使用
25	西瓜	kg	(1) 棚落ちのものを除く (2) 4kg～5kg程度 国産
26	ゆず	kg	外皮が厚く、柔らかなもの
27	レーズン	kg	(1) 独特の風味があるもの (2) 乾燥良好で塊のないもの

9 漬物類

共通規格

- (1) 食品衛生法の基準に基づく添加物を使用したもの
- (2) 原料は、新鮮なものを使用したもの
- (3) 一夜漬け以外のものは賞味期限を明記する
- (4) 固有の香味をもち、塩分を控えた漬かりの良いもの
- (5) 異味、異臭がなく漬かり過ぎ、カビ、腐れのないもの
- (6) 葉物を原料とするものは、枯葉を除いたもの
- (7) 異物、雑物の混入がないもの
- (8) 漬汁、漬粕、漬味噌等は、重量から除く

No.	品名	単位	規格
1	沢庵漬	kg	病虫害がなく、「す」の入っていない大根を漬けた黄色で甘口のもの
2	新漬	kg	(1) 病虫害がなく、「す」の入っていない大根を漬けた白色で甘口のもの ひげ根除く (2) 人工甘味料を使用しないもの
3	つぼ漬	kg	病虫害がなく、「す」の入っていない大根を薄く切って漬けたもの
4	桜大根	kg	(1) 病虫害がなく、「す」の入っていない大根を薄切りにして、しその葉で漬けたもの (2) 風味、歯ざわりの良いもの
5	はりはり漬	kg	切干大根、人参、昆布、胡麻、唐辛子、しその実等を調味料で漬けたもの
6	楽京漬	kg	(1) 人工甘味料を使用しないもの (2) 2年生中花又は、上花で薄皮及び根を取り除き、白色で粒揃いのもの (3) 漬込1カ月以上で、適度な固さと歯切れの良いもの
7	福神漬	kg	(1) 蓮根、切干大根、茄子、しそ、生姜、胡麻等5種類以上を原料としたもの (2) 固形物80%、水分20%にでき上がったもの (3) 着色の薄いもの
8	梅干	kg	病虫害、腐敗のない豊熟した1個10g程度のものを干して漬けたもの

No.	品名	単位	規格
9	奈良漬	kg	(1) 白瓜又は青瓜の二つ割を原料としたもの (2) 2回～3回、酒粕で漬け替えしたもので、内部まで香味が浸透したもの (3) 3カ月以上漬け込んだ歯切れの良いもの
10	紅生姜	kg	(1) 筋のない新生姜を漬けたもの (2) 特有の刺激があり光沢の良いもの (3) せん切り
11	酢漬生姜	kg	(1) 新生姜の皮をむき、薄切りにしたものを甘酢に漬けたもの (2) 歯触りがよく、無着色のもの
12	はじかみ生姜	袋	(1) 色素の薄いもの 紅白 (2) 50本入り Mサイズ
13	胡瓜漬	kg	(1) 7(野菜類及び芋類) No. 17をぬか漬けにしたもの (2) 薄味に漬け歯切れの良いもの
14	かっぱ漬	kg	(1) 胡瓜、生姜を醤油、その他の調味料で漬けたもの (2) 風味、歯ざわりの良いもの
15	キムチ	kg	乱切りにした胡瓜をキムチ漬けにしたもの
16	味付茄子	kg	皮が薄く、すり傷のないものを味付けしたもの
17	しば漬	kg	胡瓜、茄子、根生姜、みょうが等をしそで漬けたもの
18	わさび漬	kg	(1) わさび、酒粕を使用したもの (2) 風味の良いもの
19	白菜漬	kg	(1) 病虫害、枯葉のない新鮮な結球で「トウ」のたっていないものを二つ割～四つ割にしたもの (2) 薄味に漬け、風味、歯ざわりの良いもの
20	白菜キムチ	kg	(1) 漬かり過ぎていない風味の良いもの (2) ペチュキムチ(サンホーム、大日)同等品
21	野沢菜漬	kg	(1) 病虫害、枯葉のない新鮮なものを漬けたもの (2) 薄味に漬け、風味、歯ざわりの良いもの (3) 緑色のものに限る カットしたもの
22	かぶ漬	kg	(1) スライスしたもの (2) 塩分控え目
23	三色漬	kg	白菜、胡瓜、人参を塩漬けしたもの

No.	品名	単位	規格
24	にんにくたまり漬	本	(1) 粒揃い、傷のないもの (2) 固形量 360g 瓶入り 越後物産 同等品
25	山菜風味	kg	せり、姫筍、わらび、きくらげ、ぜんまい、茎なめこ等を醤油漬けにしたもの
26	京菜漬	kg	東海物産 同等品

10 佃煮類

共通規格

- (1) 食品衛生法の基準に基づく添加物を使用し、着色は適度なもの
- (2) 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの
- (3) 賞味期限を明記したもの
- (4) 異味異臭、変質なく異物の混入がないこと
- (5) 風味、味付けともに良好なもの
- (6) 良質の調味料を使用し、良く煮詰めたもの
- (7) 衛生的な容器を使用する

No.	品 名	単位	規 格
1	塩 吹 昆 布	kg	細切り昆布を味付し煮詰め塩をまぶしたもの
2	昆 布 佃 煮	kg	細切り昆布を甘辛く煮たもの
3	海 苔 佃 煮	kg	新鮮な生海苔を使用し、とろろ昆布等ほかの海藻類の混入のないもの
4	五 目 豆	kg	大豆、人参、牛蒡、こんにゃく、蓮根を使用したもの
5	野 菜 煮 豆	kg	大豆、牛蒡、蓮根を使用したもの
6	し そ 若 布	kg	緑色の茎ワカメ、しその実を使用したもの
7	ごぼうコンニャク	kg	ごぼう、こんにゃくを使用したもの
8	れんこんきんぴら	kg	蓮根、唐辛子を使用したもの
9	で ん ぶ	kg	桜色のもの
10	た ら こ 煮	kg	(1) 2cm カット 1kg 入り (2) GFC 同等品
11	あわび茸時雨煮	kg	(1) 1kg 入り (2) 太堀 同等品
12	ごぼう甘辛煮	kg	ごぼう、牛肉、こんにゃく使用 500g 入り
13	ピリ辛コンニャク	袋	(1) 950g 入り (2) 日本食研 同等品
14	野 菜 う ま 煮	kg	筍、牛蒡、人参、椎茸等を炊いたもの 1kg 入り
15	切 干 炒 り 煮	kg	切干大根、人参を使用 1kg 入り
16	金 平 ご ぼ う	kg	切り牛蒡、人参を使用 1kg 入り
17	しば漬ワカメ	kg	茎わかめ しば漬 大堀 同等品

11 海藻及び乾物類

共通規格

- (1) 乾燥良好で、かび等を認めないこと
- (2) 雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで、砕け、未熟物のないこと
- (3) 固有の光沢、風味を有していること
- (4) 病虫害を認めないもの

No.	品名	単位	規格
1	だし昆布	kg	(1) 北海道産 (2) 人工着色料の使用は不可
2	ひじき	kg	(1) 米ひじき 乾燥品 (2) 砂を含まないもの (3) 人工着色料の使用は不可
3	味付のり	束	(1) 色黒く光沢のあるもの (2) 一袋5枚入り (3) 味付け良好で、変質変色のないもの (4) 乾燥剤入り
4	きざみのり	kg	焼のりを細切りにしたもの
5	青のり粉	袋	青のりにして特有の芳香のあるもの 100g入り
6	おぼろ昆布	kg	幅広く切ったもの
7	若布	kg	(1) 黒または黒褐色で、斑点のあるものを除いたもの (2) 戻して湯に溶けるもの及び、固いものは除く (3) 人工着色料の使用は不可 (4) 乾燥剤入り (5) カットのもの
8	干し椎茸	kg	(1) 肉厚でかさの径が5cm以上のもので、石づきを取ったもの 3mmスライス (2) 1kg入り (3) 乾燥剤入り
9	黒木茸	kg	(1) 黒木茸 (2) 水に戻した場合、十分に弾力性があるもの
10	干びょう	kg	(1) 色白く、しみのないもの (2) 表皮の混入のないもの
11	切干し大根	kg	良質大根を原料とし、淡黄色のもの 国産

No.	品名	単位	規格
12	あらめ	kg	(1) 素干し (2) 2～3cm四方程度にカットしたもの
13	海藻サラダ	袋	(1) 100g入り (2) リケン、サンホーム 同等品
14	味付けもずく	個	(1) 冷凍 個食パック 20g入り (2) 東亜食品 同等品
15	味付けめかぶ	個	(1) 冷凍 個食パック 20g入り (2) 大冷 同等品
16	乾燥小松菜	袋	(1) 200g入り (2) 納入時賞味期限5か月以上 (3) 吉良食品 同等品
17	乾燥きゃべつ	袋	(1) 200g入り (2) 納入時賞味期限5か月以上 (3) 吉良食品 同等品

12 種実類

共通規格

- (1) 乾燥良好で、かび等を認めないこと
- (2) 雑物、異物の混入なく、品（粒）揃いで、砕け、未熟物のないこと

No.	品名	単位	規格
1	白胡麻	kg	(1) 炒ったもの (2) 変色のないもの、人工着色料の使用は不可
2	黒胡麻	kg	(1) 炒ったもの (2) 変色のないもの、人工着色料の使用は不可
3	すり胡麻	kg	No. 1 をすりつぶし、粉末にしたもの
4	栗	kg	(1) 新鮮で完熟した、光沢良好なもの (2) 病虫害及び腐れのないもの (3) 1個 15g 程度
5	むき栗	kg	No. 4 の鬼皮、渋皮を除いたもの
6	粉末ピーナッツ	kg	和え物用 味付けのないもの

13 調味料

共通規格

- (1) 原材料名、内容量、賞味期限、製造者名が表示されていること
- (2) 雑物の混入なく特有の香味を有するもの
- (3) 納入時、賞味期限5カ月以上のもの

No.	品 名	単位	規 格
1	大豆サラダ油	缶	16.5kg 入り
2	卓上サラダ油	本	ポリボトル入り 400ml
3	胡 麻 油	本	150 g 入り
4	ラ ー ド	本	脂肪分 99%以上で純白色 250 g 入り
5	マ ー ガ リ ン	個	(1) 白色又は淡黄色を有し、異味異臭のないもの (2) 450 g 入り
6	バ タ ー	個	200 g 入り
7	上 白 糖	kg	(1) 純白で光沢があり、細粒状で塊なく、異味異臭を感じない甘みを有するもの 1kg 入り (2) 糖分 97%以上 水分 0.7%以下のもの
8	醬 油	ℓ	濃口 塩分 15%
9	た ま り 醬 油	本	1.8ℓ入り
10	卓 上 醬 油	本	減塩醤油 200ml 入り 常温保存可能品
11	ソ ー ス	本	ウスターソース 1.8ℓ入り
12	卓上ウスターソース	本	300ml 入りボトルタイプ
13	卓上中濃ソース	本	300ml 入りボトルタイプ
14	薄 口 醬 油	本	(1) 淡口 塩分 18%程度 (2) 1.8ℓ入り
15	焼 肉 の た れ	個	(1) 固有の色沢及び香味を有し異味異臭を認めないもの (2) 5kg 入り
16	焼肉のたれ塩だれ	本	(1) 1.8 k g 入り (2) 日本食品 同等品
17	ご ま 塩	袋	(1) 1g 40 袋入り (2) 三島 同等品

No.	品名	単位	規格
18	食塩	kg	精製塩 塩化ナトリウム 99%以上 5kg
19	食卓塩	本	(1) 精製塩 塩化ナトリウム 99%以上 (2) 純白でサラサラした結晶、乾燥良いもの (3) 100g 瓶入り
20	味の素	本	味の素 110g 瓶入り 同等品
21	赤味噌	kg	(1) 赤褐色のもの だし入り 20kg 入り (2) 塩分 10%~12%
22	白味噌	kg	(1) 淡黄色のもの だし入り 20kg 入り (2) 塩分 10%~12%
23	赤だし味噌	kg	塩分 9%~11% 1kg 袋入り
24	マヨネーズ	kg	(1) 納入時、賞味期間 3 カ月以上のもの (2) チューブ 1kg 入り
25	タルタルソース	kg	1kg 入り
26	中華ドレッシング	本	(1) 1kg 入り (2) ケンコー、キューピー 同等品
27	フレンチドレッシング	本	白濁色 1kg 入り
28	トマトケチャップ	個	フィルムパック 3kg 入り
29	食酢	本	天然醸造酢 1.8ℓ入り
30	ポン酢	本	(1) 果汁と醸造酢を使用 190g 入り 細口ボトル (2) ミツカン 味ぼん 同等品
31	味醂	本	(1) 本味醂、アルコール分 13.5 度以上 14.5 度未満 (2) 1.8ℓ入り 国産
32	清酒	本	(1) 普通酒、アルコール分 14 度以上 15 度未満 (2) 1.8ℓ入り 国産 (3) 紙パック
33	酒粕	kg	(1) 白色の板粕で、酸味少なく変質していないもの (2) アルコール分 5%程度
34	ハヤシルウ	kg	(1) 1kg 入り フレーク (2) SB、ハウス 同等品
35	カレールウ J	kg	(1) 1kg 入り フレーク (2) ハウスジャワカレー 同等品

No.	品名	単位	規格
36	カレールウ H	kg	(1) 1kg 入り フレーク (2) ハウスバーモンド 同等品
37	カレールウ S	kg	(1) 1kg 入り フレーク (2) SB フォンドヴォーディナーカレー 同等品
38	カレールウ Z	kg	(1) 1kg 入り フレーク (2) SB 直火焼き 同等品
39	コンソメスープの素	kg	(1) 1kg 入り 食塩相当量 50 g /100 g 以下 (2) 理研、味の素 同等品
40	ポタージュスープの素	kg	(1) 1kg 入り 粉末 (2) 理研、味の素 同等品
41	ホワイトソース	kg	(1) 1kg 入り 粉末 (2) 理研、味の素 同等品
42	中華スープの素	kg	(1) 1kg 入り 食塩相当量 50 g /100 g 以下 (2) 味の素 丸鶏使用ガラスープ 同等品
43	だしの素	kg	(1) 1kg 入り 食塩相当量 50 g /100 g 以下 (2) アスクフーズ、マルハチ村松、マルトモ、味の素、 理研 同等品
44	麺つゆの素	本	5倍～6倍希釈のもの 1.8ℓ入り
45	チャツネ	kg	1kg 入り
46	複合調味料	kg	(1) 1kg 入り (2) 味の素、タケダ、いの一番ハイミー 同等品
47	胡椒	袋	微粉末の白胡椒 300 g 入り
48	卓上胡椒	本	(1) 20g 瓶入り (2) ハウス、SB
49	洋辛子粉	袋	微粉末で乾燥良好な塊のないもの 300 g 入り
50	唐辛子粉	袋	乾燥良好で塊のないもの 300 g 入り
51	卓上一味唐辛子	本	15 g 瓶入り
52	わさび粉	袋	微粉末で乾燥良好な塊のないもの 300 g 入り
53	粉山椒	本	ワンタッチ 12 g 瓶入り
54	カレー粉	缶	(1) 400g 入り (2) SB 同等品

No.	品 名	単位	規 格
55	澱 粉	kg	(1) 国内産 1kg 入り (2) 馬鈴薯精製澱粉一級のもの
56	春 雨	kg	緑豆澱粉または馬鈴薯澱粉使用 1kg 入り
57	ラ ー 油	本	31g 瓶入り
58	赤ワイン風調味料	本	(1) 1.8ℓ入り (2) クッキングワイン 塩分2%程度
59	正 油 糀	個	(1) 500 g 入り (2) イチビキ 同等品
60	塩 糀	本	(1) 900 g 入り (2) ケーオー 同等品
61	棒々鶏ソース	本	(1) 1kg 入り (2) 味の素 cookDo 同等品
62	豆 板 醤	kg	(1) 1 kg 入り (2) ユウキ 同等品
63	土 佐 酢	本	(1) 1.8ℓ入り (2) ミツカン 同等品
64	キャノーラ油	缶	16.5kg 入り
65	スパイスオイル	袋	(1) ハウス カレーホット 同等品 (2) 2.7 g 100 ケ入り
66	ハーフマヨネーズ	袋	(1) 10g 入りカロリー50%オフ (2) 納入時賞味期限 60 日以上 (3) キューピー 同等品
67	和風ドレッシング	袋	(1) 20ml 入り (2) 納入時賞味期限 60 日以上 (3) SSK 深煎りゴマドレッシング 同等品
68	ドレッシング	袋	(1) 15ml～20ml 程度 (2) 納入時賞味期限 60 日以上 (3) 種類はその都度示す
69	ノンオイルドレッシング	袋	(1) 15ml (2) キューピー青じそ 同等品 (3) 納入時賞味期限 60 日以上
70	タ バ ス コ	本	(1) 60ml (2) 納入時賞味期限 60 日以上

No.	品 名	単位	規 格
71	トマトケチャップ	袋	(1) 10g 入り (2) アルミパック (3) 納入時賞味期限 6 か月以上
72	シーザードレッシング	袋	(1) 10ml (2) 納入時賞味期限 60 日以上 (3) キューピー 同等品
73	白ワイン風調味料	本	1.8ℓ入り クッキングワイン
74	黒 酢	本	1 ℓ入り
75	オ リ ー ブ 油	個	1 ℓ入り EX バージン
76	コ チ ュ ジ ャ ン	kg	(1) 1 kg 入り (2) ユウキ 同等品
77	料 理 酒 風 調 味 料	本	(1) アルコール分 14 度以上 15 度未満 (2) 塩分 2%程度 (3) 1.8ℓ入り 国産
78	味 醃 風 調 味 料	本	(1) 塩分 2%程度 (2) 1.8ℓ入り 国産
79	八 丁 味 噌	k g	(1) 濃赤褐色のもの 1 k g 入り (2) カクキュー 同等品
80	ブ ラ ッ ク ペ ッ パ ー	本	(1) 粗挽き 15 g 入り (2) SB 同等品
81	レ モ ン 果 汁	本	720m l ポッカレモン 同等品

14 缶詰、瓶詰及びレトルト類

共通規格

- (1) 原材料は、新鮮なものを使用すること
- (2) 内容、固形物は固有の色沢、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もの
- (3) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること
- (4) 缶体のブリキは JIS 規格に定められた品質のもので、内面塗装缶であること
- (5) 外観及び形状は、巻締完全、傷、錆、汚染、変形を認めないもの
- (6) 品名、内容量、賞味期限又は製造年月日、製造者名が表示されていること
- (7) 納入時、製造年月日表示のものは、賞味期限が納入年月日から1年以上のもの。また、賞味期限表示のものは、納入年月日より1年以上のもの
- (8) 形状、缶詰、銘柄等指定する場合はその都度示す

No.	品 名	単位	規 格
1	み かん 1 号 缶	缶	M
2	み かん 4 号 缶	缶	M
3	パ イ ン 1 号 缶	缶	チビット
4	パ イ ン 3 号 缶	缶	スライス
5	黄 桃 4 号 缶	缶	2つ割
6	ガ ラ ス ー プ	袋	(1) 3kg 入り (2) ポークブイヨンストレート (3) アルミパック
7	マ ッ シ ュ ル ー ム 缶	缶	1号缶 スライス
8	う ず ら 卵 缶	缶	1号缶 200個~300個入り
9	ミ ー ト ソ ー ス	袋	3kg 入り
10	な め 茸 茶 漬	缶	1号缶 固形分 60%
11	メ ン マ	缶	1号缶 軟らかく、味付けしたもの
12	筍	缶	1斗缶
13	ス イ ー ト コ ー ン 缶	缶	4号缶 クリームスタイル
14	オ イ ス タ ー ソ ー ス	本	580g 入りボトル 同等品
15	な め こ 缶	缶	4号缶 ブロークン

No.	品名	単位	規格
16	鮭油漬缶	缶	2kg 缶ライトミート フレーク
17	鮭味付フレーク	袋	(1) レトルト 1kg 入り (2) はごろもフーズ 同等品
18	カレーフィリング	袋	(1) 3kg 入りレトルトパウチ (2) ビーフ
19	焼鳥 2kg 缶	缶	2kg 缶 味付 バラ詰
20	牛肉大和煮缶	缶	2kg 缶 味付 30 枚～40 枚入り
21	ヤングコーン	缶	S1 号缶
22	あら挽マスタード	本	530g 瓶入り

15 し好品

共通規格

- (1) 乾燥良好で、変質なく香味良好、雑物混入なきもので、包装は防湿完全なもの
- (2) 内容量、銘柄、等級等指定する場合はその都度示す
- (3) 品名、内容量、賞味期限又は製造年月日、製造者名が表示されていること
- (4) 乾物、缶詰、瓶詰については、納入時、賞味期限5カ月以上のもの。その他のものは納入時、賞味期限4日以上のもの

No.	品名	単位	規格
1	麦 茶	kg	粉末 水出し用 500g 又は 1kg 入り
2	テ ィ ー パ ッ ク	kg	紐なし 3 番茶 2g 程度
3	玄 米 茶 パ ッ ク	kg	紐なし 2g 程度
4	ウ ー ロ ン 茶	缶	プルトップ 340g
5	緑 茶 缶	缶	プルトップ 340g
6	三ヶ日みかんジュース	k g	三ヶ日みかん果汁 1 0 0 %使用
7	野 菜 飲 料	本	(1) 常温保存可能 (2) スムージー 330ml 入り (3) カゴメ 同等品
8	粉 末 ス ポ ー ツ 飲 料	袋	顆粒状 水溶タイプ
9	イ オ ン 飲 料 A	本	(1) 300ml 入り (2) 大塚製薬イオンウォーター 同等品
10	ペ ッ ト ボ ト ル 飲 料	個	ペットボトル 500ml 種類はその都度示す
11	ア ル カ リ イ オ ン 水	本	(1) 500ml 賞味期限 2 年以上 (2) pH8.8~9.2 程度
12	果 実 飲 料	個	ブリックパック 200ml 種類はその都度示す
13	野 菜 ジ ュ ー ス 缶	缶	190 g 入り
14	コ ー ヒ ー ゼ リ ー	個	フレッシュ スプーン付 バラ詰 100ml
15	鮭 ふ り か け	本	(1) 100g 程度 賞味期限 1 年以上 (2) 小麦胚芽、胡麻、のり、鮭他
16	か つ お ふ り か け	本	(1) 100g 程度 賞味期限 1 年以上 (2) 鰹節、胡麻、小麦胚芽、のり他

No.	品名	単位	規格
17	しそふりかけ	本	(1) 100g程度 賞味期限1年以上 (2) 梅、海苔、しそ粉末、削り節、卵黄他
18	のりたまふりかけ	本	(1) 100g程度 賞味期限1年以上 (2) ごま、鶏卵、海苔、削り節他
19	山葵ふりかけ	本	(1) 100g程度 賞味期限1年以上 (2) わさび、鰹節、海苔他
20	ごまふりかけ	本	(1) 110g程度 賞味期限1年以上 (2) 胡麻、にんにく、香辛料他
21	オレンジドリンク	缶	(1) オレンジード果汁10% 190ml (2) 神戸居留地 同等品
22	アセロラドリンク	缶	(1) 果汁10%以上 190ml (2) 神戸居留地 同等品
23	はちみつレモン	缶	(1) 190ml (2) 神戸居留地 同等品
24	アップルジュース	缶	(1) アップルード果汁10% 190ml (2) 神戸居留地 同等品
25	ミニスポーツドリンク	本	(1) ペットボトル 300ml (2) 大塚製薬 ポカリスエット 同等品
26	ロイヤルゼリー	個	(1) 180g (2) 明治即効元気ゼリー 同等品
27	チョコレートA	個	M&M's ミルクチョコレートシングル 40g 同等品
28	カルシウム強化食品	個	(1) カルシウム強化ウエハース (2) 1枚7g程度 カルシウム含有量340mg程度
29	ディスペンパック	袋	(1) ジャム&マーガリン (2) 11g20個入り (3) 種類はその都度示す
30	ミニ野菜ジュース	個	(1) 100ml (2) カゴメ 同等品 (3) 種類はその都度示す
31	スポーツウォーター	缶	(1) 340ml (2) 神戸居留地 アクティープ 同等品

16 調理加工食品

共通規格

- (1) 衛生的に製造されたもの
- (2) 乾燥、油焼け及び冷凍焼けがなく、食品に霜が極端に付いていないもの
- (3) 食品の型崩れ及び破損が無く、包装のしっかりしているもの
- (4) 原材料、内容量、製造者又は販売者名、賞味期限の表示のあるもの
- (5) 納入時、賞味期限が1か月以上のもの
- (6) 冷凍品については冷凍状態を維持されたものを納入する。再凍結したものは認めない

No.	品名	単位	規格
1	いかそうめん	kg	(1) あおりいか使用 姿配列 (2) ニチレイ 同等品
2	イカフライ	kg	むらさきいか、あかいか使用 パン粉付 60g 程度
3	海老フライ	kg	原材料の大きさ及び規格はその都度示す パン粉付
4	鯰フライ	kg	パン粉付 骨なしのもの 100g 程度
5	一口アジフライ	袋	(1) 50個 900g 入り (2) ノースイ 同等品
6	白身魚フライ	kg	(1) ホキまたはタラ使用 皮なし パン粉付 80g 程度 (2) ちぬや 同等品
7	えび串団子	袋	(1) 50g3個串 500g 入り (2) ニチレイ 同等品
8	サーモンフライ	kg	パン粉付 80g 程度 骨なしのもの
9	きゃべつ入りメンチカツ	kg	(1) 85g (2) ニチレイ 同等品
10	コロツケ	kg	(1) 70g (2) ニチレイ 牛肉十勝サクサクコロツケ 同等品
11	チキンカツ	kg	(1) 100g (2) カト吉 同等品
12	かき揚げ	kg	海老、野菜入り 調理済み 100g 程度
13	イカフリッター	kg	(1) むらさきいか使用 (2) ニッスイ 柴田鮮魚 同等品
14	かにかまぼこ	kg	フィルムなしのもの

No.	品名	単位	規格
15	シーフードミックス	kg	イカ、海老、アサリ 1kg 入り
16	鮭 そぼろ	kg	(1) 500g 又は 1kg 入り (2) アリアケジャパン 鮭フレーク 同等品
17	鯖 味噌煮	個	個食パック 140 g 程度
18	えび焼売	袋	(1) 14g 700g 入り (2) 味の素 同等品
19	ポークシューマイ	袋	(1) 18g 50 個入り 900g 入り (2) 味の素 同等品
20	春 巻	kg	(1) 50g (2) 味の素、テーブルマーク、ニッスイ 同等品
21	ミートボール	kg	(1) 鶏肉 25%以上、豚肉 15%以上、植物性蛋白 10%程度のもの (2) 1kg 入り
22	味付肉団子	袋	(1) 900g 入り 25 個入り 真空パック (2) ベスト 同等品
23	ハンバーグ (60)	袋	(1) 60 g 20 個入り (2) ヤヨイ 鶏肉と豚肉のハンバーグ 同等品
24	スコッチエッグ	袋	(1) 50g 10 個パック入り (2) スノーマン 同等品
25	ワンタン	kg	5g~7g バラ凍結のもの
26	プレーンオムレツ	袋	(1) 60g 5 個入り (2) スノーマン 同等品
27	錦糸卵	kg	(1) 1kg 入り 3mm カット (2) ケンコー味わい錦糸卵 同等品
28	厚焼卵	kg	(1) 1 切 50g 真空パック入り (2) サンセイ、スノーマン 同等品
29	京風たまご	袋	(1) 300g 入り スライスパック (2) スノーマン 野菜入り 同等品
30	ベーコンエッグ	袋	(1) 400g 入り 40g10 個入り (2) ベスト 同等品
31	クラッシュエッグ	kg	(1) 1kg 入り (2) ケンコー 同等品

No.	品 名	単位	規 格
32	スクランブルエッグ	kg	1kg 入り
33	豆腐ハンバーグ	kg	(1) 120g (2) 不二製油 同等品
34	レアオムレツ	袋	(1) 60g5 個入り 300g 入り (2) すぐる食品 同等品
35	味付がんもどき	袋	(1) 420g 入り (2) ケイエス 同等品
36	そばろ玉子焼	袋	(1) スライス 500g 入り (2) スノーマン 同等品
37	スパゲティナポリタン	kg	1kg 入り ボイリングパック
38	シェルマカロニサラダ	kg	1kg 入り
39	ジャーマンポテト	kg	1kg 入り ボイリングパック
40	揚げなす	kg	(1) 1kg 入り (2) 乱切り 1 切れ 12g 程度 (3) 仙波 サンホーム 同等品
41	ポテトサラダベース	kg	(1) 1kg 入り (2) ニチレイ同等品
42	冷凍菜の花	kg	500 g または 1 kg 入り
43	冷凍ほうれん草	kg	国内産 1kg 入り カット
44	冷凍とろろ	kg	大和芋 100% 1kg 入り
45	さいいんげん	kg	500g 入り 幅 4cm カット
46	ホールコーン	kg	ホールカーネル 1kg 入り
47	ミックスベジタブル	kg	(1) 人参 40%、グリーンピース 30%、スイートコーン 30% のもの (2) 1kg 入り
48	シャトーキャロット	kg	1kg 入り
49	さやえんどう	kg	500g 入り
50	ブロッコリー	kg	(1) 冷凍 500g 入り サイズ 35 mm 程度 (2) ノースイセレクト、ざぶーる 同等品
51	冷凍里芋	kg	S 500g 入り
52	冷凍れんこん	kg	乱切り 500g 入り

No.	品名	単位	規格
53	冷凍ごぼう	kg	乱切り 500g入り
54	グリーンピース	kg	1kg入り
55	にんにくの芽	kg	500g入り
56	小松菜	kg	(1) 1kg又は500g入り (2) カットしたもの
57	じゃがバター	袋	(1) 500g入り ボイリングパック (2) ホクレン 同等品
58	大学芋	kg	(1) 1kg又は500g入り (2) たれがからめてあるもの
59	白玉団子	kg	1kg入り
60	むき枝豆	kg	1kg又は500g入り
61	フレンチポテト	kg	クリンクルカット 1kg入り
62	冷凍中華麺	袋	(1) 1玉 200g 1kg入り (2) シマダヤ 同等品
63	冷凍日本そば	袋	(1) 1玉 230g 1.15kg入り (2) シマダヤ 同等品
64	冷凍うどん	袋	(1) 1玉 250g 1.25kg入り (2) サンホーム、テーブルマーク、東洋水産 同等品
65	冷凍きしめん	袋	(1) 1玉 240g 1.2kg入り (2) シマダヤ、東洋水産 同等品
66	冷凍茶そば	kg	1玉 200g 1kg入り
67	冷凍スパゲティ	袋	(1) 1.7mm 1玉 220g 1.1kg入り (2) テーブルマーク、サンホーム 同等品
68	鮭塩焼	袋	20g10 個入り ボイリングパック
69	さわらの西京焼	袋	20g20 個入り 400g入りボイリングパック
70	メンチカツ	袋	(1) 90g10 個入り (2) ヤヨイ ごちそうメンチ 同等品
71	イカリングフライ	kg	(1) 20g50 個入り (2) ニッスイ 同等品
72	マッシュルーム	kg	スライスしたもの
73	チーズオムレツ	袋	(1) 60g10 個入り 600g入り (2) カルシウム強化品 (3) スノーマン 同等品

No.	品名	単位	規格
74	ミートオムレツ	袋	(1) 40g10個入り 400g入り (2) カルシウム強化品 (3) スノーマン トマトミート 同等品
75	ねぎたま焼	袋	(1) 6切 300g入り (2) すぐる食品 同等品
76	かに卵巻	袋	(1) 50g10本入り 500g入り (2) ケイエス 同等品
77	味付たまご	袋	(1) ハーフ 10個 170g入り (2) すぐる食品 同等品
78	玉子焼	袋	(1) オムライス用 10枚 400g入り (2) すぐる食品 同等品
79	中華風玉子焼	袋	(1) 10カット 530g入り (2) すぐる食品 同等品
80	鯖照焼	袋	(1) 20g10切 200g入り (2) 東亜商事 同等品
81	チキンロール	袋	(1) 60枚 660g入り 鶏肉三色巻スライス (2) ケイエス 同等品
82	ソース焼そば	kg	(1) 1kg入り 具材入り (2) ベスト 町のソース焼きそば 同等品
83	上海焼きそば	kg	(1) 1kg入り 具材入り (2) シマダヤ同等品
84	豚の角煮	kg	(1) 1kg入り (2) 一切れ 40g 固形量 800g程度
85	炒飯	kg	(1) 冷凍五目炒飯 1kg入り (2) 味の素 同等品
86	塩きんぴら	kg	ふき、れんこん、筍、人参を使用 1kg入り
87	ほっけ塩焼き	袋	(1) 20g10切 200g入り (2) キョクヨー オカフーズ 同等品
88	ビビンバ	kg	大豆もやし、木耳、人参使用 1kg入り
89	ハンバーグG	袋	(1) 120g10個入り (2) ニチレイ グレイビーハンバーグ 同等品
90	合挽ハンバーグ	袋	(1) 120g10個入り (2) 日東ベスト ハンバーグロティール 同等品