

糧食品規格書

令和6年度版
航空自衛隊御前崎分屯基地

目 次

1	総則	1
2	穀物及びその加工品	2
3	小麦粉及びその加工品	5
4	豆類及びその加工品	1 3
5	芋類及びその加工品	1 6
6	獣鳥肉及びその加工品	1 7
7	魚介類	2 1
8	塩干魚介類及び魚介加工品	2 5
9	卵、乳類及びその加工品	2 8
10	果実類及び種実類	3 1
11	野菜類（葉菜類、根菜類及び結実葉類）	3 3
12	海藻、きのこ及びその他乾物類	3 8
13	油脂類及び調味料類	4 0
14	漬物及び佃煮類	5 3
15	缶詰、びん詰及びレトルト類	5 6
16	冷凍食品	6 2
17	嗜好食品及び食品添加物	7 1

1 総則

(1) この規格書は、航空自衛隊御前崎分屯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、品質を確保するため、食品衛生法に基づくものとする。

また、日本農林規格（JAS）該当品は、その認定を受けているものとする。

(3) 見本呈示を必要とするものについては、その都度示す。

(4) 受領検査に合格しない糧食については、遅滞なくこれを交換し、再検査を受けるものとする。

(5) 納入時間

0730～1200

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、この限りではない。

(6) この規格書についての質問等は、第22警戒隊基地業務小隊厚生班給養係へ問い合わせること。

(7) 問い合わせ連絡先

0548-63-2160（内線番号 283）

(8) 適用は、令和6年4月1日からとする。

2 穀類及びその加工品

品目 番号	品 名	単位	規 格
	共通規格 (乾物類)		1 乾燥が良好であり、かび、腐食、虫食い等を認めないもの。 2 異味、異臭、不純物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、風味を有していること。
1-1	内地米	kg	1 国内産1等米 2 年度は、最新の年度とする。 3 クラフト紙袋入とし、風袋には産地又は品種、産年を表示するものとする。 4 特別な理由がない限り、1袋30kg入とする。
1-2	もち米	kg	1 国内産水稻うるち米を精米したもの。 2 古米は不可 3 特別な理由がない限り、1袋5kg又は10kg入とする。
1-3	もち	kg	1 一切れ45g～50g程度に切ったもの。 2 国内産もち米100%のもの。 3 1個ずつ個包装になっているもの。
1-4	押麦	kg	1 国内産大麦を原料とする。 2 1kg入包装
1-5	強化米	kg	1 ビタミン類を強化したもの。 2 1kg入 3 ハウス新玄同等品又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む)。
1-6	十穀米	kg	1 十穀入 2 1kg入
1-7	赤飯	kg	1 早炊米 2 もち米、小豆入 3 1kg入
1-8	ビーフン	袋	1 乾燥のもの。 2 1kg入
1-9	焼肉弁当	個	1 内容、容量等は仕様書のとおりとする。 2 納入当日製造のもの。 3 箸付きで消費期限を記入すること。 4 納入時は、納入依頼数量とは別に、保存食と検食2食分を納入すること。
1-10	チキンカツ弁当	個	品目番号1-9の規格に同じ。
1-11	ハンバーグ弁当	個	品目番号1-9の規格に同じ。
1-12	鶏唐揚げ弁当	個	品目番号1-9の規格に同じ。

品目 番号	品 名	単位	規 格
1-13	のり弁当	個	品目番号1-9の規格に同じ。
1-14	助六寿司	個	品目番号1-9の規格に同じ。
1-15	おにぎり弁当	個	品目番号1-9の規格に同じ。
1-16	エビピラフ	kg	1 調理済で冷凍したもの 2 炒め又は蒸で対応可能なもの。 3 テーブルマーク同等品又は同等品以上のもの（ 他社の製品を含む）。
1-17	五目チャーハン	kg	品目番号1-16の規格に同じ。
1-18	ちらし寿司弁当	個	品目番号1-9の規格に同じ。
1-19	きりたんぼ	袋	1 常温 2 1本70g～90g 3 1袋に5本入っているもの。 4 ボイル可能なもの。 5 納品時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。 6 原材料は、うるち米を使用
1-20	恵方巻	個	1 当日調理したもの。 2 直径約6.5cm～7cm 3 長さ11cm～13cm 4 重さが240g～270g 5 具の量は御飯の量の35%～37%であること。 6 具の種類は、6種～7種含むこと。 7 刺身は不可とする。 8 個袋醤油付 9 蓋つきの容器に入ったもの。 10 箸をつけること。 11 消費期限の記載があるもの。
1-21	チキンライス	kg	品目番号1-16の規格に同じ。
1-22	スープご飯	個	1 内容量70g～80g 2 加圧し高温で炊いた押し麦入りごはんとスープが セットになったもの。 3 味の種類は、発注時に示す。 4 丸美屋スープでご飯同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。

品目 番号	品 名	単位	規 格
1-23	レトルト包装 米飯（五目）	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量150g～170g 2 国産米を使用し、昆布と椎茸のだしが効いた五目御飯であること。 3 気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧、加熱殺菌してあること。 4 電子レンジで加熱して食べるもの。 5 マルちゃんふっくら五目釜飯同等品又は同等品以上であること（他社の製品も含む）。
1-24	無洗米	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 国産1等米 2 年度は、要求する年に生産されている、最新年度とする。 3 30kg又は10kg入
1-25	米粉	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 500g～1kg入 2 国産
1-26	親子丼弁当	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 品目番号1-9の規格に同じ。
1-27	携帯用おにぎり	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 アルファ米使用 2 内容量42g～45g 3 onisi携帯おにぎり同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
1-28	カレー御飯	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量100g～120g 2 加工米飯 3 カレールウ付 4 日清カレーメシ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。
1-29	カップ茶漬け	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 無菌米飯120g～130g 2 お茶漬けの素6g～8g入 3 永谷園同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
1-30	いなり寿司	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個45g～50g 2 当日作ったもの。

3 小麦粉及びその加工品

品目 番号	品名	単位	規 格
	共通規格 (乾物類)		1 乾燥良好であり、かび、病虫害を認めないもの。 2 異味、異臭、不純物の混入がないこと。 3 納品時に、賞味期限が半年以上あるもの。
2-1	小麦粉	袋	1 薄力粉 2 1袋1kg入 3 粒子が細かく、湿気などによる塊を認めないもの。
2-2	パン粉	kg	1 粉末の荒いソフトパン粉 2 1袋1.8kg～2.2kg
2-3	麩	袋	1 良質小麦粉を原料とし、色白できめ細かく焼き上がり良好なもの。 2 小町麩50g～100g入
2-4	花麩	袋	1 使用色素は、食品衛生法による食品着色料を使用していること。 2 割れていないもの。 3 1袋20g～50g入
2-5	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。 3 シェル型 4 長さ約2cmのもの。
2-6	スパゲティーA	kg	1 折れ、砕けのないもの。 2 ロングデュラムセモリナ100%のもの。 3 1.5mm
2-7	スパゲティーB	kg	1 折れ、砕けのないもの。 2 ロングデュラムセモリナ100%のもの。 3 1.0mm
2-8	乾素麺	kg	良質小麦粉を原料とし、折れがなく白色のもの。
2-9	焼そば	袋	1 1袋200g～220gのもの。 2 納入時に賞味期限が4日以上あるもの。
2-10	ワンタン	個	1 1袋50g～55gのもの。 2 マルちゃん同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
2-11	カップラーメンA	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺60g以上 3 種類はその都度示す。
2-12	カップラーメンB	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺50g以上 3 種類はその都度示す。
2-13	カップ焼そばA	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺65g以上のもの。 3 種類はその都度示す。
2-14	カップ焼そばB	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺100g以上 3 種類はその都度示す。

品目 番号	品名	単位	規 格
2-15	カップうどんA	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺55g以上のもの。 3 種類はその都度示す。
2-16	カップうどんB	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 生麺タイプ 3 麺150g以上 4 日清ごんぶと又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
2-17	カップそば	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺55g以上のもの。 3 種類はその都度示す。
2-18	カップスパ	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 麺170g以上 3 日清スパ王又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
2-19	カップご飯A	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 内容量150g以上で、電子レンジで温めて調理できるもの。 3 チャーハンやピラフ、カレーなど味の選択が出来るもの。 4 ピアット、丸美屋同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
2-20	カップご飯B	個	1 納入時、賞味期限100日以上のもの。 2 内容量80g以上で、ライス量が50g以上のもの。 3 熱湯を入れて調理するもの。 4 五目飯やそば飯など、味の選択ができるもの。 5 日清食品同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
2-21	ペンネ	kg	1 デュラムセモリナを100%使用したもの。 2 折れ砕けのないもの。 3 長さ2.8cm～3.2cmのもの。
2-22	白玉団子	kg	1 1個8g～12g 2 冷凍品
2-23	香草野菜パン粉	個	1 魚や肉料理用 2 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。 3 1kg入
2-24	カレー風味パン粉	個	品目番号2-23の規格に同じ。

品目 番号	品 名	単位	規 格
	共通規格 (パン類)		出来上がり品の性質は次の条件を満たすもの。 1 弾力のある食感があり、ふっくらしたもの。 2 切り口につやがあるもの。 3 気孔が細かく揃っているもの。 4 カビ臭、イースト臭、こげ臭のないもの。 5 全体の形が整っていること。 6 衛生的に包装されていること。 7 賞味期限が2日以上あるもの。 8 賞味期限等の表示があるもの。
2-25	ソーセージパン	個	1 内容量120g～130gのもの。 2 粗挽きソーセージが丸ごと1本のっており、マヨネーズがかかっているもの。 3 ヤマザキ製パンまるごとソーセージ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分(計3個分)を納入すること。
2-26	焼そばパン	個	1 内容量100g以上 2 コッペパンにソース焼きそばを挟んでいるもの。 3 ヤマザキ製パン焼きそばロール同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分(計3個分)を納入すること。
2-27	いちごジャム パン	個	1 内容量100g以上 2 イチゴジャムを生地に包み焼き上げているもの。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分(計3個分)を納入すること。
2-28	シーチキンパ ン	袋	1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1袋と検食用2袋分(計3袋分)を納入すること。
2-29	たまごパン	袋	1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1袋と検食用2袋分(計3袋分)を納入すること。
2-30	コッペパン	個	1 ホットドッグ用 2 1個40g～50gのもの。 3 切れ目入りのもの。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分(計3個分)を納入すること。

品目 番号	品名	単位	規 格
2-31	サンドウィッチ	個	1 納入当日製造したもの。 2 ミックスサンド 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-32	食パン	袋	1 1斤を6枚にスライスしたもの。 2 ロイヤルブレンド同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食と検食分（1袋）を納入すること。
2-33	調理バンズ	個	1 バーガー用 2 1個60g～70gのもの。 3 切れ目入りのもの。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-34	ナン	個	1 冷凍 2 1個70g～75gのもの。
2-35	バームクーヘン	個	1 1個75g～80gのもの。 2 納入時賞味期限が30日以上あるもの。
2-36	ロールパン	個	1 1個30g～35gのもの。 2 ヤマザキ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-37	ロングライフパン	個	1 20日以上賞味期限があるもの。 2 1個80g～90gのもの。
2-38	ワッフル	個	1 1個40g～50gのもの。 2 納入時賞味期限が30日以上あるもの。
2-39	クルトン	袋	1袋250g～300g入
2-40	黒糖パン	個	1 1個35g～40gのもの。 2 ヤマザキ黒糖テーブルロール同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-41	ハンバーガー	個	1 バンズに、ハンバーグが挟んであるもの。 2 ヤマザキ、Pasco同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-42	ぶどうパン	個	1 1個30g～35gのもの。 2 レーズン入ロールパン 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。

品目 番号	品名	単位	規 格
2-43	イングリッシュ シユマフィン	個	1 1個55g～60gのもの。 2 パンに切れ目があるもの。 3 プレーン 4 Pasco同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 5 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-44	コーンフレーク	個	1 内容量350g～400g入 2 プレーン。
2-45	ミックスピザ	個	1 1個200g～210gのもの。 2 冷凍 3 デリカミックスピザ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
2-46	照焼きチキン ピザ	個	1 1個200g～210gのもの。 2 冷凍 3 デリカてりやきチキンピザ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
2-47	胚芽ロール	個	1 1個20g～30gのもの。 2 賞味期限が納入時に4ヶ月以上あるもの。 3 自然解凍可であるもの。 4 テーブルマーク同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
2-48	クロワッサン	個	1 1個18g～30gのもの。 2 賞味期限が納入時に4ヶ月以上あるもの。 3 自然解凍可であるもの。 4 テーブルマーク同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
2-49	ベーグル (プレーン)	個	1 個包装になっているもの。 2 プレーン味 3 パスコmyBagel同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-50	ベーグル (ショコラ)	個	1 個包装になっているもの。 2 ショコラ味 3 パスコmyBagel同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-51	ベーグル (チーズ)	個	1 個包装になっているもの。 2 チーズ味 3 パスコmyBagel同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納入すること。

品目 番号	品 名	単位	規 格
2-52	ベーグル (レーズン)	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 個包装になっているもの。 2 レーズン味 3 パスコmyBagel同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-53	ピーナッツバ ターパン	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 パンの中にピーナッツバターが入っているもの。 4 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 5 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-54	揚中華麺（細 麺）	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 麺40g～45g 2 中華麺を油で揚げたもの。 3 麺は割れて、細かくなっていないもの。 4 マルちゃんパリパリ無限キャベツのもと同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
2-55	デニッシュパ ン	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個70g～75g 2 薄く伸ばした生地にジャムやチョコレートなど、塗り込み何重にも重ね、巻き込んでつくったもの。 3 個包装になったもの。 4 賞味期限が納入時から30日以上あるもの。
2-56	カップスープ (ワンタン)	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量30g～50g 2 油で揚げたワンタンが25g～35g入っているもの。 3 味の種類は、発注時に示す。 4 マルちゃん食べるスープホットワンタン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
2-57	ジャム入コッ ペパン	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 コッペパンに切れ目を入れ、ジャムが入っているもの。 2 個包装になっているもの。 3 パスコサンドロール同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-58	ハムマヨネー ズパン	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1袋分と検食用2袋分（計3袋分）を納入すること。

品目 番号	品名	単位	規 格
2-59	カレーパン	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個130g～135g 2 個包装 3 Pasco銀座カリー同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1袋分と検食用2袋分（計3袋分）を納入すること。
2-60	チーズ蒸しパン	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 大きさ3.5cm～4cm×8.5cm～9cmの大きさで、厚みが1.5cm～2cmのもの。 2 ヤマザキ北海道チーズ蒸ケーキ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個分と検食用2個分（計3個分）を納品すること。
2-61	メンチカツパン	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納入依頼数量とは別に、保存食用1袋分と検食用2袋分（計3袋分）を納入すること。
2-62	パンセットA	袋	<p>以下の3点を1袋にまとめたもの。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ロングライフパン（1個70g～100g）味に味については、発注時に示す。 2 栄養機能食品（1個50g～70gであり、ハンダコンフェクトバランスパワー同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 パックジュース（1本180ml～220ml）味については、発注時に示す。
2-63	パンセットB	袋	<p>以下の3点を1袋にまとめたもの。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ロングライフパン（1個70g～100g）味に味については、発注時に示す。 2 栄養機能食品（1個30g～40gであり、グリコ毎日果実フルーツたっぷりケーキバー同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 パックジュース（1本180ml～220ml）味については、発注時に示す。
2-64	揚中華麺	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個60g～65g 2 中華麺を油で揚げたもの。 3 皿うどんに使用するもの。
2-65	カップまぜそば	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 納入時、賞味期限が100日以上のもの。 2 麺60g以上 3 種類は、その都度示す。
2-66	カップ担々麺	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 納入時、賞味期限が100日以上のもの。 2 麺60g以上 3 種類は、その都度示す。

品目 番号	品名	単位	規 格
2-67	ハムカツパン	袋	1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1袋と検食用2袋分（計3袋分）を納入すること。
2-68	ナポリタンパン	袋	1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1袋と検食用2袋分（計3袋分）を納入すること。
2-69	ミートソースパン	袋	1 1個45g以上 2 1袋に2個入 3 ヤマザキ製パンランチパック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1袋と検食用2袋分（計3袋分）を納入すること。
2-70	ロングクリームパン	個	1 1個の長さが、20cm以上あるもの。 2 練乳クリームがサンドしているもの。 3 ヤマザキ製パンナイススティック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 4 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-71	メロンパン	個	1 メロンパンにカスタードクリームが入っているもの。 2 神戸屋カスタードメロン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食用1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。
2-72	コーヒーパン	個	1 コーヒークリームがサンドしてあるもの。 2 ヤマザキコーヒーサンドモカ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。 3 納品時は、納品依頼数量とは別に、保存食1個と検食用2個分（計3個分）を納入すること。

4 豆類及びその加工品

品目 番号	品名	単位	規格
3-1	小豆	kg	1 乾燥十分で病虫害なく、粒揃いのもの。 2 異物の混入がないもの。 3 国内産 4 普通小豆
3-2	大豆水煮	kg	1 国産で遺伝子組み換え品でないもの。 2 病虫害なく、粒揃いのもの。 3 異物の混入のないもの。 4 レトルトパック又は冷凍品 5 1kg入
3-3	納豆	個	1 糸引納豆で豆をよく発酵し、風味良好で異味異臭のないもの。 2 1個50g～55gの1食用 3 たれ、辛子付 4 賞味期限が記載されていること。
3-4	節分豆	袋	1袋7g～8g入
3-5	豆腐	個	1 国産大豆を使用して作られた木綿豆腐。 2 賞味期限が3日以上あるもの。 3 1パック400g～450gのもの。 4 破損なく適切な硬さを保持したもの。 5 異味、異臭のないもの。
3-6	凍豆腐	袋	1 乾燥良好で変色、異味、異臭、ひび割れがなく大きさが均一なもの。 2 1袋500g入
3-7	焼豆腐	個	1 1パック400g～450g 2 焼き上がりが良好で破損、異味又は異臭のないもの。 3 賞味期限が3日以上あるもの。
3-8	うの花	kg	1 納入当日製造したもの。 2 異味異臭のないもの。 3 硬く絞ったもの。
3-9	厚揚	個	1 良質の食用油を使用し異味、異臭がなく揚げすぎないもの。 2 1個50g～60g 3 賞味期限が、納入時に3日以上あるもの。
3-10	油揚	袋	1 1袋100g～110g 2 良質の食用油を使用し異味、異臭がなく揚げすぎないもの。 3 賞味期限が3日以上あるもの。 4 5枚入

品目 番号	品名	単位	規 格
3-11	がんもどき	kg	1 良質の食用油を使用し異味、異臭がなく揚げすぎないもの。 2 人参、牛蒡、昆布、胡麻を入れたもの。 3 1個30g～40gのもの。 4 賞味期限が記載されていること。
3-12	もろみそ	kg	1 かび、異味異臭のないもの。 2 賞味期限が記載されていること。
3-13	黄粉	袋	1 乾燥良好で異味異臭がなく夾雑物の混入していないもの。 2 1袋100g入～200g
3-14	粒あん	kg	1 1袋500g～1kg入 2 国産
3-15	大豆栄養食品	個	1 1個30g～35g 2 小麦粉を使用せず、大豆100%生地になっているもの。 3 ドライフルーツを練り込んでいるもの。 4 大塚製薬ソイジョイ同等品又はそれ以上のもの（他社の製品も含む）。
3-16	豆乳飲料 (ココア)	本	1 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、青臭みのないもの。 2 1パックにCa90mg以上含むもの。 3 125ml入 4 ココア味 5 マルサンまめびよ同等品又はそれ以上のもの（他社の製品を含む）。
3-17	豆乳飲料 (ミルク)	本	1 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、青臭みのないもの。 2 1パックにCa230mg以上含むもの。 3 ミルクのような優しい味わいのもの。 4 200ml入 5 ミルク味 6 大塚チルド食品ミルクのようにやさしいダイズ同等品又はそれ以上のもの（他社の製品を含む）。
3-18	豆乳飲料 (いちご)	本	1 遺伝子組み換えでない大豆を使用し、青臭みのないもの。 2 1パックにCa230mg以上含むもの。 3 200ml入 4 いちご味 5 マルサンまめびよ同等品又はそれ以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品名	単位	規格
3-19	大豆食品	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋27g～30g入 2 1袋あたり130kcal以下のもの。 3 遺伝子組換えでない大豆粉を使用し、油で揚げていないもの。 4 大豆約50個分使用しているもの。 5 大塚製薬ソイカラ同等品又はそれ以上のもの（他社の製品を含む）。
3-20	味付がんも	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個20g～25g 2 1袋20個～25個入 3 加熱調理済で味が十分にしみているもの。 4 冷凍 5 味付ひろうす同等品又はそれ以上のもの（他社の製品を含む）。
3-21	ひよこ豆	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 冷凍又はドライパック 2 1度火を通してあり、そのまま使用できるもの。
3-22	調整豆乳	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 1ℓ～1.5ℓ入 2 紙パック入 3 使用している大豆は遺伝子組み換えでないこと。
3-23	納豆（しそ）	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 糸引納豆で豆をよく発酵し、風味良好で異味異臭のないもの。 2 1個50g～55gの1食用 3 賞味期限が記載されていること。 4 しそ風味のたれがついていること。 5 タカノフーズしそ海苔風味納豆同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
3-24	納豆 （たまご醬油）	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 糸引納豆で豆をよく発酵し、風味良好で異味異臭のないもの。 2 1個50g～55gの1食用 3 賞味期限が記載されていること。 4 たまごの醬油たれがついていること。 5 ミツカン金のつぶたまご醬油たれ納豆同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

5 芋類及びその加工品

品目 番号	品名	単位	規格
	共通規格		腐敗、外傷、日焼け、発芽、病虫害、土のついていないもの。
4-1	さつま芋	kg	1 土を除き、病虫害、発芽のないもの。 2 1個200g以上のもの。
4-2	里芋	kg	1 病虫害なく親芋を除くもの。 2 土ひげ根を除き、1個50g以上のもので、形が揃っているもの。
4-3	馬鈴薯	kg	1 土を除き、病虫害、発芽のないもの。 2 Lサイズのマークイン。 3 中身が黒くなっていないもの。
4-4	長芋	kg	1 土ひげ根を除き病虫害、折れ、腐りのないもの。 2 M～Lサイズのもの。
4-5	澱粉	袋	1 馬鈴薯を原料としたもの。 2 乾燥良好、色は白く、きめ細かく夾雑物の混入していないもの。 3 1袋1kg入
4-6	春雨	kg	1 緑豆澱粉を原料としたもの。 2 乾燥良好で折れがなく水に浸して弾力性があり半透明なもの。 3 1kg入
4-7	糸こんにゃく	袋	1 弾力に富み、気泡がなく異物の混入していないもの。 2 1袋200g～250g入
4-8	こんにゃく	袋	1 弾力に富み、気泡がなく異物の混入していないもの。 2 1袋200g～250g入
4-9	さしみこんにゃく	kg	弾力に富み、気泡がなく異物の混入していないもの。
4-10	しらたき	個	1 弾力に富み、気泡がなく異物の混入していないもの。 2 束になって結ばれているもの。 3 1パック6粒入
4-11	カップ春雨	個	1 内容量40g～60gのもの。 2 1食ごとカップに入っているもの。 3 エースコックヌードル春雨同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
4-12	冷凍とろろ	kg	1 長芋を皮を剥いてすりおろしたもの。 2 冷凍 3 長芋の中に、皮が混ざっていないもの。

6 獣鳥肉及びその加工品

品目 番号	品名	単位	規格
	共通規格 (豚肉)		<ol style="list-style-type: none"> 1 光沢があり、肉は淡紅色、脂肪は淡黄白色であるもの。 2 豚肉以外の混入を認めないもの。 3 異臭を認めないもの。 4 大きさ、グラム数は全て均等にする事。 5 生肉は、当日か前日にカット又は挽いたものであること。
5-1	豚上肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 脂肪分20%以下の背ロース。 2 切り方、大きさは発注時に示す。
5-2	豚中肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 脂肪分25%以下の肩ロース。 2 切り方、大きさは発注時に示す。 3 筋切りしたもの。
5-3	豚角切	kg	豚もも肉を2cm角にカットしたもの。
5-4	豚並肉	kg	脂肪分30%以下のもの。
5-5	豚挽肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 豚並肉を2度挽きしたもの。 2 他の獣肉を含まないこと。
5-6	豚バラ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 赤身と脂肪が交互に三層になっているもの。 2 切り方、大きさは発注時に示す。
5-7	豚ヒレ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 すじを除いた冷凍のもの。 2 大きさは発注時に示す。
5-8	焼豚	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 豚もも肉を使用したもの。 2 脂肪分10%以下のもの。 3 焼き上がりが良好で無着色のもの。
5-9	豚もつ	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 異臭を認めないもの。 2 茹でたもの。
5-10	豚脂身	kg	異臭を認めないもの。
5-11	豚骨	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 スープのだし用に適するもの。 2 冷凍
5-12	背脂	kg	異臭を認めないもの。
5-13	豚骨スープの素	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1kg入 2 清潔な豚ガラをあく抜きし、さらにミンチして袋に詰めてあるもの。 3 袋に入り、凍ったまま、水又は沸騰した湯に加えて強火で加熱してスープがとれるもの。 4 異臭のしないもの。
5-14	チャーシュー用豚肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 脂肪分25%以下の肩ロース。 2 タコ糸で結んだもの。 3 ブロック
5-15	豚レバー(冷凍)	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 レバニラ炒用 2 油通ししているもの。 3 日本食研同食研仕込みレバニラ用豚レバー同等品又は同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。

品目 番号	品 名	単位	規 格
	共通規格 (鶏肉)		1 食肉用として飼育された若鶏であること。 2 冷凍による乾燥、変質のないもの。 3 異臭を認めないもの。
5-16	若鶏むね肉	kg	1 骨抜きのもの。 2 皮なしのもの。 3 1枚200g～250gカットの切り身 4 ひらいたもの。
5-17	若鶏骨付きも も肉	本	1本220g～240g
5-18	若鶏もも肉	kg	1 1枚のグラム数は発注時に示す。 2 骨抜きしたもの。
5-19	鶏並肉	kg	若鶏のむね肉をこま切りにしたもの。
5-20	鶏挽肉	kg	1 品目番号5-18の肉を2度挽きしたもの。 2 他の獣肉を含まないこと。
5-21	鶏ささ身	kg	1 生後1年未満のもの。 2 すじは除く。
5-22	鶏もつ	kg	食肉用でレバー以外のもの。
5-23	若鶏手羽先	本	1本50g～55g程度
5-24	鶏骨	kg	1 スープのだし用に適するもの。 2 頭部、足先を除く。 3 冷凍
5-25	若鶏骨付きも もぶつ切	kg	ぶつ切りにしたもの。
5-26	鶏ウィング	本	1本50g～55g
5-27	ささみフレーク	kg	1 品目番号5-21をさいたもの。 2 水煮の冷凍 3 味付けされていないもの。
5-28	鶏ガラスープ の素	袋	1 1kg入 2 清潔な鶏ガラをあく抜きし、さらにミンチして袋に詰めてあるもの。 3 袋に入り、凍ったまま、水又は沸騰した湯に加えて強火で加熱してスープがとれるもの。 4 異臭のしないもの。
	共通規格 (牛肉)		1 光沢があり、肉は赤褐色、脂肪は淡黄白色であるもの。 2 牛肉以外の混入を認めないもの。 3 異臭を認めないもの。
5-29	牛上肉	kg	1 サーロイン 2 筋を取り、柔らかいもの。 3 アメリカ産 4 1枚のグラム数は発注時に示す。

品目 番号	品名	単位	規格
5-30	牛並肉	kg	脂肪分25%以下のもの。
5-31	牛挽肉	kg	1 牛肉を2度挽きしたもの。 2 他の獣肉を含まないこと。
5-32	牛バラ角切	kg	牛バラ肉を2cm角にカットしたもの。
5-33	牛すじ肉	kg	1 新鮮な肉臭、色沢を有するもの。 2 15g~20gにカットしたもの。
5-34	合挽肉	kg	1 豚並肉50%牛並肉50%を2度挽をきし、合わせたもの。 2 他の獣肉を含まないこと。
5-35	牛バラ肉	kg	1 四肢、すじ等を含まないもの。 2 スライスにカットしたもの。 3 脂肪分20%以下のもの。 4 国産品 5 味がついていないもの。 6 切り方、大きさは発注時に示す。
5-36	牛のすじ肉	kg	1 新鮮な肉臭、色沢を有するもの。 2 15g~20gにカットしたもの。 3 静岡産
	共通規格 (肉加工品)		1 食品衛生法に基づく、表示の基準を満たしているもの。 2 特殊な場合は、その都度示す。
5-37	プレスハム	kg	1 光沢があり弾力に富み、肉が密着しているもの。 2 特有の煙臭があり、異味、異臭を感じないもの。 3 真空パックされたもの。
5-38	ロースハム	kg	1 豚ロース肉を使用したもの。 2 品目番号5-37の規格に同じ。 3 真空パックされたもの。
5-39	ベーコン	kg	1 赤身と脂肪が交互に層になっているもの。 2 品目番号5-37の規格に同じ。 3 真空パックされたもの。
5-40	ウインナー ソーセージ	kg	1 異味異臭がないもの。 2 着色していないもの。 3 1本30g~35g
5-41	ウインナー ソーセージ (大)	kg	1 異味異臭がないもの。 2 着色していないもの。 3 1本40g~45g 4 ホットドック用
5-42	サラミハム	kg	1 異味異臭がないもの。 2 真空パックされたもの。
5-43	ポークビッツ	kg	1 異味異臭がないもの。 2 着色していないもの。 3 色沢風味良好なもの。

品目 番号	品名	単位	規格
5-44	ポークウィンナー	kg	1 ポーク100% 2 異味異臭がないもの。 3 着色していないもの。 4 御殿場高原あらびきポークウィンナー又は、シャウエッセン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
5-45	ロールキャベツ	個	1 豚肉55%以上、野菜40%、その他5%未満のもの。 2 ベーコン付きで1個100g～110gのもの。
5-46	味付牛カルビ	個	1 100g入 2 調理済でレトルト加工されているもの。 3 冷凍 4 日本食研同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
5-47	味付鶏そぼろ	kg	1 500g入 2 調理済のもの。
5-48	ハムステーキ	kg	1 一枚45g～55g。 2 厚さ0.8cm～1cm 3 プリマハム同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
5-49	厚切りベーコン	kg	1 赤身と脂肪が交互になっているもの。 2 品目番号5-39の規格に同じ。 3 真空パックされたもの。 4 縦0.8cm～1cm×横0.8cm～1cm×長さ2.5～3cmのもの。
5-50	牛ホルモン	kg	1 部位は小腸であること。 2 下処理が丁寧に行われていること。 3 2cm～3cmにカットしているもの。 4 脂が付いているもの。
5-51	辛口ウィンナーソーセージ	kg	1 異味異臭がないもの。 2 胡椒や唐辛子など香辛料を効かせたもの。 3 1本20g～30g

7 魚介類

品目 番号	品名	単位	規格
	共通規格 (魚介類)		<p>1 鮮魚介類</p> <p>(1) 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。</p> <p>(2) 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの。</p> <p>(3) 大きさは、その都度示す。</p> <p>(4) 氷は、計量外とする。</p> <p>(5) 鮮度良好なもの。</p> <p>(6) 固有の生臭さはあるが、悪臭がないこと。</p> <p>2 冷凍魚介類</p> <p>(1) 船内で急速冷凍されたもの。</p> <p>(2) 十分凍結し、新鮮な光沢が保たれてること。</p> <p>(3) 解凍状態が鮮魚と同様になるもの。</p> <p>(4) 身割れ、身切れ、腹切れがなく夾雑物や過剰の水の混入がないこと。</p> <p>(5) 油焼け、冷凍焼けしていないもの。</p> <p>(6) 氷は計量外とする。</p> <p>(7) 鮮度良好なもの。</p> <p>(8) 固有の生臭さはあるが、悪臭がないこと。</p> <p>(9) 凍結後、6か月以内のもの。</p>
6-1	あゆ	kg	<p>1 1匹60g～70g</p> <p>2 養殖又は天然のもの。</p> <p>3 生のもの。</p> <p>4 納入時、内臓付で丸のままであること。</p>
6-2	鰯のフィレー A	kg	<p>1 1枚25g～30g</p> <p>2 納入当日三枚に卸したもの。</p> <p>3 生のもの。</p> <p>4 身がしっかりしているもの。</p>
6-3	鰯のフィレー B	kg	<p>1 1枚110g～120g</p> <p>2 三枚に卸したもの。</p> <p>3 生又は冷凍のもの。</p> <p>4 身がしっかりしているもの。</p>
6-4	赤魚	kg	<p>1 1切150g～160g</p> <p>2 冷凍のもの。</p> <p>3 うろこを取り除いたもの。</p>
6-5	鰹の切身	kg	<p>1 1切100g～110g</p> <p>2 生又は冷凍のもの。</p>
6-6	鰹刺身	kg	<p>1 納入当日、節に卸したもの。</p> <p>2 生食用</p> <p>3 皮と血合いを除いたもの。</p>

品目 番号	品名	単位	規 格
6-7	鰹の刺身	kg	1 節に卸したもの。 2 とろ鰹 3 冷凍のもの。 4 皮と血合いを除いたもの。
6-8	鰹の土佐造り	kg	1 品目番号6-6をたたき用に焼いたもの。 2 生食用
6-9	銀鱈の切身	kg	1 1切90g～100g 2 生又は冷凍のもの。
6-10	鯖の切身	kg	1 本鯖 2 1切50g～120gの範囲内で、カットの調整が可能であること。 3 生又は冷凍のもの。
6-11	鯖の切身	kg	1 1切100g～110g 2 三枚に卸して、腹骨を取ったもの。 3 国産又はノルウェー産とする。 4 身が崩れないもの。 5 冷凍可とする。
6-12	さごしの切身	kg	1 1切50g～120gの範囲内で、カットの調整が可能であること。 2 生又は冷凍のもの。
6-13	秋刀魚	kg	1 1匹130g～140gのもの。 2 生又は冷凍のもの。
6-14	秋刀魚(開き)	kg	1 枚50g～60gのもの。
6-15	生鮭	kg	1 1切100g～110g 2 チリ産 3 生又は冷凍のもの。
6-16	鮭の刺身	kg	1 キングサーモン 2 冷凍 3 3枚卸し。
6-17	太刀魚	kg	1 1切100g～110g 2 生又は冷凍のもの。
6-18	鰯の切身	kg	1 養殖もの 2 3枚卸にして、腹骨をとったもの。 3 生食用 4 生又は冷凍のもの。
6-19	真鰯	kg	1 頭、内臓を取り除いたもの。 2 1匹60g～70g
6-20	鮪刺身	kg	1 きはだ鮪または、めばち鮪をさくに切ったもの。 2 生食用 3 冷凍のもの。
6-21	鮪の切身	kg	納入当日1切100g～110g程度にしたもの。
6-22	無頭鰹	kg	1 1切150g～160g 2 うろこを取り除いたもの。
6-23	わかさぎ	kg	1 1匹6cm～8cmのもの。 2 冷凍のもの。

品目 番号	品名	単位	規格
6-24	つぼぬきいか	kg	1 1杯130g～150gのもの。 2 するめいかの内臓、足を取り除いた筒状のもの。 3 冷凍のもの。
6-25	甲いか刺身	kg	1 紋甲いか。 2 冷凍のもの。
6-26	いかそうめん	kg	1 品目番号6-25を糸切りしたもの。 2 生又は冷凍のもの。
6-27	たこ	kg	1 真だこを完全煮沸したもの。 2 冷凍又は生のもの。
6-28	むきえび	kg	1 むき身にして1匹3g～4gのもの。 2 冷凍のもの。
6-29	むきえび(大)	kg	1 むき身にして1匹6g～8gのもの。 2 冷凍のもの。
6-30	かきむき身	kg	1 殻を除いた中粒、粒揃いのもの。 2 1匹20g～30gのもの。 3 冷凍のもの。
6-31	わたりがに	kg	1 不可食部分を除き半分に切ったもの。 2 冷凍のもの。
6-32	あさり	kg	1 中粒の粒揃いで生きたもの。 2 石、砂、海藻等の夾雑物を含まないもの。
6-33	しじみ	kg	1 中粒の粒揃いで生きたもの。 2 石、砂、海藻等の夾雑物を含まないもの。
6-34	浅利むき身	kg	1 Lサイズ 2 冷凍のもの。
6-35	ベビーホタテ	kg	1 殻をとったむき身 2 1粒8g～13g 3 日本国内で捕れたもの。
6-36	ほたて貝柱	kg	1 サイズはその都度示す。 2 冷凍のもの。
6-37	とろたたき	kg	1 赤身の鮪を細かくたたいたもの。 2 生又は冷凍のもの。
6-38	シーフード ミックス	kg	1 冷凍1kg入 2 いか、えび、ほたて入 3 冷凍のもの。
6-39	無頭えび	kg	1 21-25サイズ。 2 殻なし。
6-40	鱈の切身	kg	1 真鱈 2 1切100g～110g程度 3 冷凍又は生のもの。
6-41	骨なし無頭鰈	kg	1 1切80g～90g 2 身体に害のある薬品を使用していないこと。 3 冷凍のもの。

品目 番号	品名	単位	規格
6-42	骨なし太刀魚	kg	1 1切60g～80g 2 身体に害のある薬品を使用していないこと。 3 冷凍のもの。
6-43	骨なし鮭	kg	1 1切60g～80g 2 身体に害のある薬品を使用していないこと。 3 冷凍のもの。
6-44	メルルーサの 切身	kg	1 1切120g～130g 2 身がぼろぼろに崩れていなく、弾力があるもの。 3 冷凍のもの。
6-45	鱈のたたき	kg	1 鱈の身を細かくたたいたもの。 2 骨を取り除いたもの。 3 葉葱が混ざっていないこと。
6-46	飛び魚	kg	1 匹150g～180g
6-47	骨なし赤魚	kg	1 60g～80g 2 身体に害のある薬品を使用していないこと。 3 冷凍のもの。
6-48	鱈の切身B	kg	1 本鱈 2 1切60g～70g
6-49	鯖の切身B	kg	1 1切50g～60g 2 生の場合は、納入当日に三枚卸にして、腹骨を取ったもの。 3 国産またはノルウェー産とする。 4 身が崩れていないもの。 5 冷凍可とする。
6-50	真鯛	kg	1 1匹700g～1kg 2 養殖のもの。 3 生食用 4 ウロコと内臓を取り、ウロコと内臓は数量には含まない。 5 冷凍可とする。
6-51	いか（輪切り）	kg	1 輪切り 2 直径2.5cm～3.5cm 3 冷凍のもの。
6-52	鱈の切身B	kg	1 真鱈 2 1切100g～110g程度 3 皮と骨を取り除いたもの。 4 冷凍又は生のもの。
6-53	鱈の切身	kg	1 1切100g～110gのもの。 2 生食又は冷凍のもの。
6-54	骨なし鰯	kg	1 1切60g～80g 2 身体に害のある薬品を使用していないこと。 3 冷凍のもの。

8 塩干魚類及び魚介加工品

品目 番号	品名	単位	規 格
7-1	赤魚の粕漬	kg	1 三枚卸しにし、粕漬けにしたもの。 2 うす塩で、150g～160gの切り身を使用 3 粕の重量は除く。
7-2	鯆の干物	kg	1 塩味良好で油焼け等による変質が認められないもの。 2 異味、異臭のない新鮮なもの。 3 1枚90g～120g
7-3	うなぎの蒲焼	kg	1 1匹80g～110g 2 串が刺さっていないもの。
7-4	銀鱈の粕漬	kg	1 三枚卸しにし、粕漬にしたもの。 2 うす塩で、80g～100gの切り身を使用 3 粕の重量は除く。
7-5	鯖の糶漬	kg	1 三枚卸しにし、糶漬にしたもの。 2 うす塩で、90g～110gの切り身を使用 3 糶の重量は除く。 4 ノルウェー産
7-6	秋刀魚の味酥干	kg	1 魚を開き、頭、内臓を除き、調味液に漬け込み一夜干にしたもの。 2 異味、異臭のないもの。 3 1枚90g～100g
7-7	しめ鯖	個	1 1個130g～150gのもの。 2 変色、異味、異臭のないもの。
7-8	塩鱈	kg	1 塩味良好で油焼け等による変質が認められないもの。 2 異味、異臭のないもの。 3 三枚卸しで大きさはその都度示す。
7-9	塩鮭	kg	1 塩味良好で油焼け等による変質が認められないもの。 2 異味、異臭のないもの。 3 1切100g～110g 4 皮は綺麗な銀色であり、身の色は鮮やかなオレンジ色又は赤色のもの。
7-10	白身魚の西京漬	kg	1 白身魚100g～110gを西京味噌に漬けたもの。 2 種類はその都度示す。
7-11	ほっけの干物	kg	1 塩味良好で油焼け等による変質が認められないもの。 2 異味、異臭のない新鮮なもの。 3 1枚80g～100g

品目 番号	品名	単位	規 格
7-12	辛子明太子	kg	1 着色が薄いもの。 2 1腹90g～100gのもの。 3 生又は冷凍のもの。
7-13	糸けずり	袋	1 鰹を原料としたもの。 2 乾燥良好で、特有の香味を有し異味異臭のないもの。 3 糸状で100g入
7-14	けずり粉	袋	1 鯖、鰯を原料とし粉にしたもの。 2 乾燥良好で、特有の香味を有し異味異臭のないもの。 3 1袋100g入
7-15	しらす干し	kg	1 乾燥良好で身切れ、腹切れ等認められないもの。 2 変色、異味、異臭のない新鮮なもの。 3 大きさ1.5cm～2cmのもの。
7-16	ししゃも	kg	1 形が完全で、大きさが揃っており表皮は青銀色、 光沢があり、内部に異常を認めないもの。 2 子持ちで甘塩、半乾きのもの。 3 1匹18g～24gのもの。
7-17	干桜えび	袋	1 乾燥十分で変色異味異臭のないもの。 2 形が完全で大きさが揃って着色していないもの。 3 1袋100g入
7-18	いかの塩辛	kg	新鮮良好な材料を使用して、塩味適当で風味良好なもの。
7-19	塩くらげ	kg	1 千切りにしたくらげを塩蔵にしたもの。 2 塩は重量15%以内
7-20	いくら	kg	醤油漬、冷凍可
7-21	味付たこ	kg	1 茹でたこを味付けしたもので肉質柔らかく食味の よいもの。 2 Mサイズ
7-22	いわしのすりみ	kg	1 いわしをすり身にしたもの 2 つみれ用 3 生又は冷凍のもの。
7-23	鯖の味醂干し	kg	1 魚を三枚卸に切り、頭、内臓を除き、調味液に漬 け込み一夜干にしたもの。 2 異味、異臭のないもの。 3 1切100g～110g
7-24	いかの糍漬	kg	新鮮良好な材料を使用して、塩味適当で風味良好なもの。
7-25	なまり節	本	1 280g～300g 2 真空パック

品目 番号	品名	単位	規 格
	共通規格 (練製品)		1 賞味期限、製造業者の表示のあるもの。 2 異味異臭、異物及びねばり等を認めず弾力のあるもの。 3 食品衛生法で許可された食品添加物を使用したもの。 4 衛生的で適度な加熱をして、そのまま食することができるもの。 5 澱粉の含有量は、10%～20%以下とする。 6 納入時に賞味期限が4日以上あるもの。
7-26	かまぼこ	個	1 白身魚のすり身で製造したもの。 2 1個250g～300g 3 生食用のもの。 4 鮮度良好なもの。 5 着色料は食品衛生法によるものを使用すること。
7-27	黒はんぺん	kg	1 いわしを原料としたもの。 2 1枚12g～15gのもの。
7-28	牛蒡巻	個	1 すり身を牛蒡に巻き、良質の油で揚げたもの。 2 牛蒡比率20%以上で30g～35g
7-29	笹かまぼこ	個	1 白身魚のすり身で製造したもの。 2 1個30g～40g
7-30	さつま揚げ	袋	1 1枚25g～40gのもので、油で揚げたもの。 2 1袋6枚入
7-31	竹輪(小)	袋	1 1本20g～30g 2 1袋4本入 3 冷凍可
7-32	焼かまぼこ	個	1 白身魚のすり身で製造したもの。 2 1個250g～300g 3 焼色良好なもの。
7-33	鳴門巻	個	1 150g～160gで冷凍可 2 真空パック。
7-34	鯛のつみれ団子	個	1 鯛をすり身にして団子にしたもの。 2 冷凍
7-35	竹輪の天ぷら	個	1 1個20g～25g 2 あおさが衣に混ざっている、磯天ぷらであること。 3 自然解凍又は、揚げ調理が可能であること。
7-36	魚肉ソーセージ	本	1 カルシウム強化されたもの。 2 1本50g～80g 3 マルちゃんフィッシュソーセージ、ニッスイおさかなソーセージ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。

9 卵、乳類及びその加工品

品目 番号	品名	単位	規格
8-1	温泉卵	個	1 1個50g～60g 2 加熱してあり、黄身は半熟であるもの。 3 納品時に、賞味期限が5日以上の表示がされているもの。
8-2	うずら卵水煮	缶	1 1個8g～12gで粒揃いのもの。 2 内容量550g～650g 3 賞味期限が記載されていること。
8-3	鶏卵	個	1 Lサイズ 2 プラスチック容器に10個入りのもの。 3 納入時に賞味期限が10日以上あるもの。 4 表面は、光沢なくザラザラしたもの。 5 洗浄完全なもの。
8-4	卵豆腐	個	1 1個65g～70g 2 スープ付
	共通規格 (乳類及び乳 製品)		1 厚生労働省令に基づくもの。 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7日以上のもの。 4 異味異臭のないもの。 5 カビの混入がないもの。
8-5	牛乳	個	1 200mlパック入ストロー付 2 乳脂肪分3%以上のもの。 3 ロングライフでないもの。
8-6	パック入牛乳	本	1 1000mlパック 2 乳脂肪分3%以上のもの。
8-7	乳飲料コーヒー	個	1 200mlパック入ストロー付 2 無脂乳固形分3%以上 3 キシリトールが含まれていないもの。
8-8	乳酸菌飲料 (小)	個	1 65～70ml入 2 乳酸菌シロタ株1本あたり200億個含むもの。 3 特定保健用食品 4 乳製品乳酸菌飲料
8-9	乳酸菌飲料 (大)	個	1 125ml～130ml入 2 1本あたりCa220mg以上含むもの。 3 乳酸菌シロタ株入 4 特定保健用食品
8-10	乳飲料フルー ツ	個	1 200ml入 2 ストロー付
8-11	ヨーグルト	個	1 80g以上プレーン加糖カップ入 2 スプーン付 3 Ca1個あたり260mg以上含むもの。 4 鉄分2.5mg含むもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
8-12	プレーンヨー グルト	個	1 400ml～500ml 2 プレーン 3 無糖 4 明治ブルガリア、森永ビヒダス同等品又は同等品 以上のもの（他社の製品を含む）。
8-13	プリン	個	1 70g～80gカップ入 2 スプーン付
8-14	バター	個	200g箱入
8-15	バターブレンド	個	1 バター50%、マーガリン50% 2 450g～500g
8-16	ソフトマーガ リン	個	1 白色または淡黄色を有し、異味異臭のないもの。 2 内容量180g～200g 3 容器入
8-17	生クリーム	個	1 乳脂肪18%以上のもの。 2 180ml～200ml 3 パック入
8-18	サワークリーム	個	90ml～100ml
8-19	プロセスチーズ	個	1 内容量120g～130g 2 7枚入
8-20	粉チーズ	個	1 硬質チーズを粉末にしたもの。 2 内容量80g～90gパルメザン。
8-21	ナチュラル チーズ	袋	1 ささがきタイプのとろけるチーズ。 2 製造から1か月以内のもので変質、変色のないも の。 3 1kg入
8-22	ヨーグルト (アロエ)	個	1 75g～90g以上プレーン加糖カップ入 2 スプーン付 3 アロエの果肉が入っているもの。
8-23	ヨーグルト (りんご)	個	1 75g～90g以上プレーン加糖カップ入 2 スプーン付
8-24	飲むヨーグルト	本	1 180g～200g 2 鉄10.5g以上含むもの。 3 L-55乳酸菌を含むもの。 4 プレーン味 5 OHAYO同等品又は同等品以上のもの。（他社 の製品を含む）
8-25	カルシウム強 化牛乳	個	1 200ml～220ml 2 カルシウムが500mg以上含むもの。

品目 番号	品名	単位	規格
8-26	高たんぱく ヨーグルト	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 90g～110g 2 たんぱく質が7g～12g含まれるもの。 3 森永パルテロ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
8-27	カルシウム強 化牛乳（大）	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量1ℓ～1.3ℓ 2 カルシウムと鉄分が強化されているもの。 3 グリコカルシウムと鉄分の多いミルク又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
8-28	ホイップク リーム	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 ホイップ済のもの。 2 そのまま絞って使用できるもの。 3 内容量250g～300gのもの。 4 明治同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

10 果実類及び種実類

品目 番号	品名	単位	規 格
	共通規格		1 等級は秀以上であることを基準とする。 2 鮮度風味が良く、未熟、過熟のないもの。 3 品種は必要があればその都度示す。 4 病虫害、枯葉、泥土等不純物を含まないもの。 5 産地について、各規格に示していないもの以外は国産品とする。
9-1	甘夏みかん	kg	1 皮が薄く酸味の少ないもの。 2 1個290g～300g
9-2	いよかん	kg	1 皮が薄く、甘みがあり、多汁で芳香有するもの。 2 1個250g～260g
9-3	オレンジ	kg	1 品目番号9-1に同じ。 2 輸入品可
9-4	グレープフルーツ	kg	1 皮が薄く甘みのあるもの。 2 1個290g～300g 3 輸入品可
9-5	ネーブル	kg	1 皮が薄く甘みのあるもの。 2 1個190g～200g 3 輸入品可
9-6	はっさく	kg	品目番号9-2に同じ。
9-7	ぽんかん	kg	皮が薄く、甘みあり、多汁で芳香を有するもの。
9-8	みかん	kg	1 皮が薄く甘みのあるもの。 2 1個90g～120g
9-9	レモン	kg	1 皮が薄く、酸味、芳香良好なもの。 2 1個90g～100g
9-10	いちご	kg	1 新鮮で熟度、風味良好なもの。 2 腐食、つぶれのないもの。 3 Lサイズ1個15g程度のもの。
9-11	柿	kg	1 渋みのないもの。 2 1個190g～200g
9-12	キウイフルーツ	kg	1 1個90g～100g 2 輸入品可
9-13	栗	kg	Lサイズ
9-14	むき栗	kg	1 品目番号9-13を渋皮までむいたもの。 2 漂白していないもの。
9-15	茹むき栗	kg	品目番号9-14を茹でたもの（冷凍可）
9-16	西瓜	kg	1 甘みが強く、肉質が柔らかい皮の薄いもので、たな落ちは不可 2 1個4kg以上のもの。
9-17	梨	kg	1個240g～250g
9-18	パイナップル	kg	1 完熟のもの。 2 1個2kg以上のもの。 3 輸入品可

品目 番号	品名	単位	規格
9-19	バナナ	kg	1 フィリピン産、タイ産 2 1本180g～190g
9-20	ぶどうA	kg	1 房つきが良く、粒の揃ったもの。 2 デラウェア
9-21	プラム	kg	1個60g～70g
9-22	桃	kg	1 新鮮で熟度、風味良好なもの。 2 腐食、つぶれの無いもの。 3 1個190g～200g
9-23	メロン	kg	納入時、適度に熟れたもの。
9-24	レーズン	kg	粒揃いの乾燥の良好なもの。
9-25	りんご	kg	1 歯触りが良く、酸味の少ないもの。 2 1個240g～250g
9-26	白胡麻	kg	1 新鮮で風味良好にして粒揃いのもの。 2 病虫害がなく、砂、その他、夾雑物が混入していないもの。
9-27	黒胡麻	kg	品目番号9-26の規格に同じ。
9-28	すり胡麻	kg	品目番号9-26の胡麻をすったもの。
9-29	レモン果汁	個	1 果汁100% 2 90g～120g
9-30	さくらんぼ	kg	1 粒の大きさが均一であること。 2 1個8g～13gのもの。
9-31	胡麻豆腐	kg	1 1個45g～60gのもの。 2 冷凍 3 納入時に賞味期限が1ヶ月以上あるもの。 4 本葛と豆乳を使用したもの。
9-32	ぶどうB	kg	1 房つきが良く、粒の揃ったもの。 2 巨峰
9-33	ぶどうC	kg	1 房つきが良く、粒の揃ったもの。 2 房の大きさが300g～380g 3 シヤインマスカット
9-34	アボガド(冷凍)	kg	1 皮を剥き、種を取り除いたもの。 2 1個10mm～15mmのダイスカット 3 冷凍で自然解凍可能なもの。 4 身が崩れていないこと。

11 野菜類（葉類、根菜類及び結実葉類）

品目 番号	品名	単位	規格
	共通規格		1 品種固有の色沢を有し、大きさ、重量が揃っているもの。 2 とうだち、す入り、ひびわれ、腐れ、はな咲、またわれ、病虫害のないもの。 3 特に示す以外は水洗いし、水切りの完全なもの。 4 納入時、容器等の重量は除く。
10-1	青菜	kg	1 繊維の柔らかいもの。 2 束ねたもの。
10-2	青じそ	個	1 特有の香味及び濃緑色を有し、葉形の完全なもの。 2 1個の容器に90枚から110枚入ったもの。
10-3	かいわれ大根	kg	葉部は鮮やかで、茎は柔らかく瑞々しさのあるもの。
10-4	カリフラワー	kg	1 新鮮で茎が柔らかく、開花なし。 2 余分な葉、茎を除いたもの。
10-5	ブロッコリー	kg	品目番号10-4の規格に同じ。
10-6	キャベツ	kg	1 抱合良好なもの。 2 直径20cm以上のもの。 3 色鮮やかで葉肉の厚いもの。
10-7	レッドキャベツ	kg	1 抱合良好なもの。 2 色鮮やかで葉肉の厚いもの。
10-8	芽キャベツ	kg	1 抱合良好なもの。 2 直径1.5cm~2cmのもの。
10-9	小松菜	kg	品目番号10-1の規格に同じ。
10-10	サニーレタス	kg	葉の上部が赤茶色のさえたもの。
10-11	春菊	kg	特有の香りを有し、葉は柔らかく伸びすぎしていないもの。
10-12	白菜	kg	1 結球白菜で根部を除いたもの。 2 Mサイズ~Lサイズのもの。
10-13	せり	kg	とう立ちがなく、特有の香味を有し繊維の柔らかいもの。
10-14	セロリー	kg	1 繊維の柔らかいもの。 2 1株1kg以上の白色部分の多いもので、すり傷ひび割れのないもの。
10-15	青梗菜	kg	緑色の部分が柔らかく、株元のしまったもの。
10-16	長葱	kg	1 白い部分が薄く長く柔らかいもの。 2 とうのたっていないもの。
10-17	葉葱	kg	1 緑葉部分が柔らかく葉肉の薄いもの。 2 枯葉ひげ根を除いたもの。

品目 番号	品名	単位	規格
10-18	菜の花	kg	1 蕾のもの。 2 葉の部分は除く。
10-19	にら	kg	特有の香味を有し、葉肉が厚いもの。
10-20	パセリ	kg	濃緑色で、葉先は細かく縮んだもの。
10-21	ほうれん草	kg	1 葉は濃緑色であること。 2 長さ20cm以上のもので束ねたもの。
10-22	みず菜	kg	1 枯れたもの及び根部を除いたもの。 2 サラダ用
10-23	三ツ葉	kg	葉柄が細かく、特有の香味を有するもの。
10-24	もやし	kg	1 緑豆を原料とし、発芽させたもので長さは、5cm以下のもの。 2 変色、水気のないもの。 3 異物の混入、変色のないもの。
10-25	レタス	kg	1 抱合良好なもの。 2 直径15cm以上のもの。
10-26	わけぎ	kg	品目番号10-17に同じ。
10-27	かぶ	kg	1 白く甘みがあるもの。 2 葉が2cm程度ついているもの。
10-28	牛蒡	kg	1 長さ40cm以上のもの。 2 土及び汚れを取り除いたもの
10-29	さらし牛蒡 (線)	kg	1 品目番号10-28を長さ5cm～6cmの線切りにし、あくぬきしたもの。 2 漂白不可
10-30	さらし牛蒡 (ささがき)	kg	1 品目番号10-28をささがきにし、さらしたもの。 2 漂白不可
10-31	新生姜	kg	1 特有の香味のあるもの。 2 茎を有し、6cm～7cmのもの。
10-32	根生姜	kg	1 繊維少なく、肉質柔軟で辛味の強いもの。 2 土落としした国内産
10-33	大根	kg	1 肉質が柔らかく、ひげ根及び土、汚れを取り除いたもの。 2 長さ30cm～40cmで曲がりのないもの。
10-34	玉葱	kg	1 発芽していない黄玉葱 2 国内産で1個200g以上のもの。
10-35	生筍	kg	1 孟宗竹で1本1kg以上の国産品 2 下部の堅い部分を除いたもの。 3 皮付

品目 番号	品名	単位	規格
10-36	人参	kg	1 色彩が鮮明であり、表面に傷がなく、芯のないもの。 2 葉、ひげ根を除きよく水洗いしたもの。 3 M～Lサイズのもの。
10-37	にんにく	kg	粒が揃っていて、発芽していないもの。
10-38	にんにくの芽	kg	1 特有の香味のあるもの。 2 緑色を有し、黄色の部分は除く。
10-39	れんこん	kg	1 肉質が柔らかく、土を落としたもの。 2 中節200g以上
10-40	オクラ	kg	1 すり傷のないもの。 2 1個7cm～10cmのもの。
10-41	南瓜	kg	1 1個2kg～3kgの栗南瓜 2 完熟品
10-42	絹さやえんどう	kg	1 緑色または、緑色を有する新鮮なもの。 2 熟し過ぎているものは不可
10-43	胡瓜	kg	1 濃緑または淡緑色で、黄色を帯びていないもの。 2 種が少なく曲がりのないもの。 3 表面に傷のないもの。
10-44	グリーンアスパラ	kg	1 緑色を有するもの。 2 Mサイズのもの。
10-45	ズッキーニ	kg	1 濃緑色を有するもの。 2 曲がりのないもの。
10-46	冬瓜	kg	1 1個2kg以上のもの。 2 形の揃ったもの。
10-47	トマト	kg	1 完熟のもの。 2 1個150g～180gの形の整ったもの。 3 ひびわれ、青いものは除く。
10-48	ミニトマト	kg	1 色沢良好なもの。 2 Lサイズ。
10-49	なす	kg	1 色つやが良いもの。 2 肉質の柔らかいもの。 3 1個100g～110gのもの。
10-50	苦瓜	kg	濃緑色を有するもの。
10-51	パプリカ (赤)	kg	1 肉厚で、色鮮やかなもの。 2 1個100g～110g
10-52	パプリカ (黄)	kg	品目番号10-51の規格に同じ。
10-53	ピーマン	kg	1 濃緑色にして赤色のつかないもの。 2 1個20g～25gのもの。

品目 番号	品名	単位	規格
10-54	むきえんどう	kg	1 粒揃いのしわの少ない、実だけのもの。 2 夾雑物、死豆の混入していないもの。
10-55	グリーンリーフ	kg	傷みがなく葉の色が鮮やかなもの。
10-56	サラダ菜	kg	品目番号10-55の規格に同じ。
10-57	サンチュ	kg	品目番号10-55の規格に同じ。
10-58	レッドオニオン	kg	1 発芽していないもの。 2 1個200g以上のもの。
10-59	クレソン	kg	1束90g～110g
10-60	蓮根（水煮）	kg	1 500g袋入 2 2mmスライス
10-61	グリーンピース （冷凍）	kg	1 粒のサイズが揃っており、緑色が鮮やかなもの。 2 冷凍焼けしていないもの。 3 納入時点で1年以内に製造したもので、賞味期限が1年以上あるもの。 4 500gまたは1kg入 5 冷凍
10-62	豆苗	袋	1 苗付き260g～270g 2 葉は緑色であり、黄色い葉が混ざっていないこと。 3 茎はまっすぐ伸びていること。 4 根は白く、弾力があること。
10-63	ほうれん草 （冷凍）	kg	1 バラ凍結のもの。 2 4cm～5cmにカットされているもの。
10-64	グリーンアスパラ （冷凍）	kg	1 500g入 2 穂先が付いているもの。 3 1本16g～20gのもの。
10-65	刻みオクラ （冷凍）	kg	1 スライス 2 自然解凍後に使用可能なもの。
10-66	ふきの水煮	kg	1 筋をとり、加熱済のもの。 2 3cm～5cmにカットされているもの。
10-67	新玉葱	kg	1 1個120g以上 2 国内産 3 葉を除いた数量で納品すること。
10-68	ブロッコリー （冷）	kg	1 自然解凍後に使用可能なもの。 2 1個15g～20gのもの。
10-69	焼き茄子 （冷凍）	袋	1 1個55g～60gが5本入っているもの。 2 加熱済であり、自然解凍又は流水解凍可のもの。 3 実が崩れていないもの。 4 八ちゃん堂同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品名	単位	規格
10-70	菜の花 (冷凍)	kg	1 300g～500g 袋入 2 鮮やかな緑色で、花が咲いていないもの。
10-71	にんにくの芽 (冷凍)	kg	1 500g 袋入 2 鮮やかな緑色で、1本3cm～5cmにカットしてあるもの。
10-72	春キャベツ	kg	1 鮮やかな緑色のもの。 2 葉が柔らかいもの。
10-73	山菜の水煮	kg	1 中国産可 2 あく抜きをした山菜を水煮にしたもの。 3 4種類～5種類が入っているもの。
10-74	そら豆 (冷凍)	kg	1 粒7g～10gのもの。
10-75	フライドガーリック	袋	1 500g～1kg入 2 ギャバン同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
10-76	みょうが	kg	1 色鮮やかで変色していないもの。 2 水が抜けていないもの。
10-77	蓮根チップス	kg	1 蓮根がスライスされ、揚げ油用に加工されているもの。 2 味の素同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
10-78	新玉葱	kg	1 1個100g～150g 2 葉の部分はとること。
10-79	とうもろこし	本	1 1個300g～370gのもの。 2 ひげ根は乾燥していなく、新鮮なもの。 3 皮つき。

12 海藻、きのこ及びその他乾物類

品目 番号	品名	単位	規格
	共通規格		1 乾物類は、乾燥良好で特有の芳香があるもの。 2 光沢があり、変質、変色、カビのないもの。 3 異物の混入、砕けのないもの。 4 病虫害の認めないもの。
11-1	あおさ粉	kg	青のりにして特有の芳香があるもの。
11-2	浅草のり	個	1 わら砂、その他夾雑物の混入なし。 2 10枚入
11-3	味付のり	袋	1 色黒く破れのないもの。 2 1袋5枚入 3 味付け良好なもの。
11-4	オゴのり	kg	1 夾雑物の混入していないもの。 2 塩は最小限とする。
11-5	お茶漬けのり	個	1 5g～6g入 2 あられや海苔が入ったもの。 3 永谷園のお茶漬け海苔同等品又はそれ以上のもの（他社の製品を含む）。
11-6	きざみのり	袋	1 品目番号11-2を細かく千切りにしたもの。 2 1袋100g入
11-7	青切昆布	kg	細かく刻んだもの。
11-8	木くらげ	袋	1 くず等のない黒のみ。 2 夾雑物を含まない乾燥良好なもの。 3 1袋100g入
11-9	昆布巻	kg	良質昆布を原料としたもの。
11-10	塩若布	kg	1 国内産 2 塩は最小限とする。
11-11	だし昆布	袋	1 内容量70g～100g 2 国産
11-12	とろろ昆布	kg	品目番号11-11を幅広く切ったもの。
11-13	ひじき	kg	1 乾燥品 2 黒褐色で光沢を有し、芽ひじきとする。
11-14	もずく	kg	細かい糸状で黒褐色をしており、粘滑質で柔軟であること。
11-15	茹布	kg	1 荒布の茹でたものを素干しにしたもの。 2 千切りは不可
11-16	えのき茸	kg	1 傘の開いていない、根の揃ったもの。 2 ぬめりのないもの。
11-17	エリンギ	kg	肉質のあるもので香りが良好なもの。
11-18	かんぴょう	kg	1 色白く、染みのないもの。 2 表皮の混入のないもの。
11-19	切干大根	kg	1 良質大根を原料とし、淡黄色のもの。 2 国産品

品目 番号	品名	単位	規格
11-20	しめじ	kg	1 むめりのないもの。 2 本しめじ。
11-21	生椎茸	kg	1 風味良好なもの。 2 直径5cm～8cmのもので、病虫害のない国産品
11-22	干しいたけ	kg	1 割れ等がないもの。 2 防湿包装したもの。
11-23	海草サラダ	袋	1 若布、白木くらげ、赤ずきのりが入っていること。 2 乾燥 3 1袋100g入
11-24	乾燥若布	袋	1 カットされたものでカールしているもの。 2 戻したときに湯に溶けてしまうもの及び、固いものを除く。 3 人口着色料使用不可 4 乾燥品 5 1袋200g入
11-25	味付もずく	kg	1 細かい糸状で黒褐色をしており、粘滑質で柔軟であること。 2 酢の酸味を効かせて、味付けしたもの。 3 500g袋入 4 冷凍
11-26	パリパリ海藻麺	kg	1 海藻のぬめり成分で作られており、食感がパリパリしているもの。 2 1袋500g入 3 洗って使用できるもの。
11-27	株なめこ	kg	1 肉厚で、身が固くしまったもの。 2 個包装
11-28	舞茸	kg	1 カサの部分が肉厚で、色が濃く、光沢があるもの。 2 表面に水分が出てきてないもの。

13 油脂類及び調味料類

品目 番号	品 名	単位	規 格
	共通規格 (油脂類)		1 原材料、内容量、賞味期限、製造者名が表示されていること。 2 雑物の混入がなく特有の香味を有するもの。 3 納入時、賞味期限5ヵ月以上のもの。
12-1	食 油	缶	1 キヤノーラ油 2 16.5kg～17kg缶入
12-2	サラダ油	本	1 大豆サラダ油使用の混合油 2 1.8kg～2.5kg入 3 ポリ容器入
12-3	ごま油	本	1 1.6kg～1.8kg入 2 ポリ容器入
12-4	ラード	個	1 脂肪分99%以上で純白色 2 200g～250g入 3 チューブ入
12-5	香味食用油	個	1 250g～300g入 2 ポリ容器入
12-6	オリーブオイル	個	1 200g～300g入 2 瓶入 3 ギャバン、BIOCA同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-7	ピーナッツク リーム	個	1 風味豊かで、特有の香ばしさがあるもの。 2 130g～140g入
12-8	バジルオイル	個	1 600g～700g入 2 肉、魚味付け用オイル。
12-9	レモンペッ パーオイル	個	品目番号12-8の規格に同じ。
	共通規格 (調味料類)		1 原材料、内容量、賞味期限、製造者名が表示されていること。 2 雑物の混入がなく特有の香味を有するもの。 3 納入時、賞味期限5ヵ月以上のもの。
12-10	いちごジャム	個	1 350g～400g入 2 瓶に入っているもの。
12-11	マーマレード ジャム	個	品目番号12-10の規格に同じ。
12-12	ブルーベリー ジャム	個	品目番号12-10の規格に同じ。
12-13	冷中華の素 (醤油)	本	1 濃縮した業務用のもの。 2 液状で1.8ℓ～2ℓの容器入 3 ヒゲタ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-14	冷中華の素 (胡麻)	本	1 濃縮した業務用のもの。 2 液状で1.8ℓ~2ℓの容器入 3 ヒゲタ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
12-15	醤油ラーメン スープの素	本	1 濃縮した業務用のもの。 2 液状で1.8ℓ~2.0ℓの容器入 3 創味同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
12-16	豚骨ラーメン スープの素	本	品目番号12-15の規格に同じ。
12-17	味噌ラーメン スープの素	本	品目番号12-15の規格に同じ。
12-18	チャンポン麺 スープの素	本	品目番号12-15の規格に同じ。
12-19	坦々麺スープ の素	個	1 濃縮タイプで5倍~7倍に希釈して使用する業務用 2 1kg~1.5kg入 3 味の素妃醬四川坦々麺のたれ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
12-20	冷し坦々麺 スープの素	本	1 濃縮した業務用のもの。 2 1ℓ~2ℓ入
12-21	醤油	本	1 濃口醤油 2 1.8ℓ~2ℓ入 3 ポリ容器入
12-22	淡口醤油	個	1ℓポリ容器入
12-23	パック入醤油	個	1 濃口醤油 2 800ml~1ℓ入 3 ポリ容器入
12-24	刺身醤油	個	1 200ml~250ml入 2 二重構造ボトルに入っているもの。 3 ヤマサ、イチビキ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
12-25	トマトケ チャップ	個	1 1kgチューブ入 2 完熟トマト使用 3 着色料、保存料を使用していないもの。 4 カゴメ同等品又はそれ以上のもの(他社の製品を含む)。
12-26	食酢	本	1 醸造酢であること。 2 1.8ℓ~2ℓ入 3 ポリ容器入
12-27	白ワインビネ ガー	本	500ml入

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-28	白味噌	kg	1 淡黄色を有するもので、適当な甘みを持つもの。 2 特有の芳香と、色沢があり、塩分13%以下で異臭夾雑物の混入していないもの。 3 防腐剤等は食品衛生法に合致するもの。 4 20kg～30kg箱入 5 マルコメ、イチビキ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-29	赤味噌	kg	1 特有の芳香と、色沢があり、塩分13%以下で異臭夾雑物の混入していないもの。 2 防腐剤等は食品衛生法に合致するもの。 3 熟成十分にして、赤褐色のもの。 4 500g又は1kg袋入 5 マルサン赤だし又はイチビキ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-30	食塩	kg	1 精製塩 2 塩化ナトリウム99%以上のもの。 3 5kg入 3 クラフト紙入
12-31	食卓塩	個	1 純白であり、さらさらした結晶、乾燥良好であるもの。 2 塩化ナトリウム99%以上のもの。 3 80g～120g入 4 卓上用瓶入
12-32	胡麻塩	個	1 黒胡麻塩 2 30g～40g入 3 ワンタッチキャップ付き瓶に入っているもの。
12-33	ブラックペッパー	個	1 80g～85g入 2 缶入 3 S&B又はGABAN同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
12-34	塩胡椒	個	1 200g～250g入 2 ダイショー、S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-35	胡椒（卓上）	個	1 20g～25g。 2 ワンタッチキャップ付き瓶に入っているもの。
12-36	バジル（乾燥）	個	1 4g～5g入 2 S&B、GABAN同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。
12-37	ローリエ（葉）	袋	1 100g～110g入 2 ホール 3 S&B、GABAN同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-38	洋辛子	本	1 無着色 2 40g～45g入 3 チューブ入
12-39	ワサビ	本	1 本わさび100%使用 2 無着色 3 40g～45g入 4 チューブ入
12-40	ラー油	個	1 30ml～40ml入 2 瓶入
12-41	一味唐辛子	袋	1 内容量0.2g～0.4g 2 袋入
12-42	七味唐辛子	個	1 15g～20g 2 瓶入
12-43	粉山椒	個	1 10g～15g瓶入 2 瓶入
12-44	カレー粉	缶	1 400g～500g入 2 缶入 3 S&B、GABAN同等品又は同等品以上のもの (他社の製品も含む)。
12-45	マヨネーズ (大)	個	1 納入時、賞味期限3ヶ月以上のもの。 2 1kg～1.5kg入 3 チューブ入 4 キューピー同等品又は同等品以上のもの(他社の 製品を含む)。
12-46	マヨネーズ (小)	個	1 納入時、賞味期限3ヶ月以上のもの。 2 400g～500g入 3 チューブ入 4 キューピー同等品又は同等品以上のもの(他社の 製品を含む)。
12-47	マヨネーズ (袋)	袋	1 納入時、賞味期限3ヶ月以上のもの。 2 10g～13g入 3 袋入 4 キューピー同等品又は同等品以上のもの(他社の 製品を含む)。
12-48	中華だしの素	袋	1 防湿包装入 2 1g～1.5kg入 3 顆粒 4 味の素中華味同等品又は同等品以上のもの(他社 の製品を含む)。
12-49	酒粕	kg	1 アルコール5度程度のもの。 2 白色板状ので変色していないもの。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-50	みりんタイプ 調味料	本	1 アルコール分8.5%以上9.5%未満 2 塩分1.6%以上 3 酒税対象外のもの。 4 1.8ℓ~2ℓポリ容器入 5 国産米100%使用
12-51	カレーの素	袋	1 即席品、1袋1kg防湿包装 2 フレーク状 3 ゴールデンディナー同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-53	シチューの素	個	1 内容量170g以上、10皿用 2 ハウス北海道クリームシチュー、グリコクレアお ばさんのシチュー同等品又は同等品以上のもの(他 社の製品を含む)。
12-54	ビーフシ チューの素	個	1 内容量170g以上、10皿用 2 ハウス北海道シチュー(ビーフ)同等品又は同等 品以上のもの(他社の製品を含む)。
12-55	コンソメスー プの素	袋	1 1袋500g入 2 防湿包装入 3 顆粒
12-56	コンソメスー プの素	袋	1 即席品、防湿包装入 2 1袋1kg入 3 顆粒状 4 マルハチ村松、味の素同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-57	ポタージュ スープの素	袋	品目番号12-56に同じ。
12-58	キムチの素	kg	濃縮液体1kg入
12-59	麻婆豆腐の素	本	1 1ℓポリ容器入 2 クックドゥー、丸美屋同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-60	ゴマ和えの素	袋	1 防湿包装500g入 2 すり胡麻を使用した、胡麻和えの素 3 三島のごまあえの素同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-61	ピーナッツ和 えの素	袋	1 防湿包装500g入 2 ピーナッツを使用した、ピーナッツ和えの素 3 三島のごまあえの素同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-62	ちらし寿司の素	袋	1 米3kg炊き用 2 混ぜ込み用 3 リケン、マルハチ村松、永谷園同等品又は同等品 以上のもの(他社の製品を含む)。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-63	サフランライ スの素	袋	1 粉末 2 80人用 3 調理法は、炒めや炊き込み対応可能なもの。 4 味の素Rice Cook同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-64	浅漬の素	個	1 1.3kg～1.5kg入 2 ポリ容器入 3 塩味 4 エバラ浅漬けの素同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-65	中華スープの素	袋	1 1kg入 2 顆粒タイプ 3 チキンエキスとポークエキスを含むもの。 4 味の素中華用調味料中華味同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-66	うめちりの素	個	1 350g～400g入 2 梅、しらす入 3 米7.5kg～8.7kgに混ぜ込んで使用するもの。
12-67	麺つゆの素	本	1 希釈して使用するもの。 2 液状1.8ℓ～2ℓの容器入 3 創味同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-68	白砂糖	kg	1 上白砂糖でサラサラしたもの。 2 1kg入
12-69	グルタミン酸 ソーダA	袋	1 1袋1kg入 2 タケダ、味の素同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-70	グルタミン酸 ソーダB	個	1 30g～35g入 2 ワンタッチキャップ付き瓶に入っているもの。
12-71	イノシン酸	袋	1袋1kg入
12-72	だしの素	袋	1 鰹を原料とした顆粒状の乾燥良好なもの。 2 防湿包装 3 1袋500g入 4 1gで鉄分0.5g以上、カルシウム30g以上摂れるもの。 5 マルハチ村松同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-73	ドレッシング ソース	個	1 1ℓ入 2 ポリ容器入 3 種類はその都度示す。 4 キューピー、SSK同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-74	ポン酢	本	1 300ml~400ml入 2 ヤマサ、ミツカン同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-75	焼肉のたれ	本	1 2kg~2.5kg入 2 パック入 3 創味、エバラ同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-76	ホイコーロウ のたれ	本	1 800ml~1.2ℓ入 2 ポリ容器入 3 クックドゥー、エバラ同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-77	ゴマだれ	本	1 800ml~1.2ℓ入 2 ポリ容器入 3 ミツカン、日本食研同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-78	あんかけ甘酢 のたれ	本	1 1.8kg~2.2kg入 2 ポリ容器入 3 日本食研同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-79	焼鳥のたれ	本	1.8kg~2kg入
12-80	ソースカツ丼 のたれ	本	1 1.8kg~2.2kg入 2 ポリ容器入 3 日本食研同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-81	西京漬のたれ	kg	1 0.8kg~1.2kg入 2 日本食研同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-82	バター醤油焼 きのたれ	本	1 1.8kg~2.2kg入 2 日本食研又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-83	大学芋のたれ	kg	1 500g~1kg入 2 日本食研又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-84	唐揚粉	袋	1 500g~1kg入 2 昭和産業、日本食研同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-85	タルタルソース	個	1 1kg入 2 チューブ入 3 キューピー、味の素同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-86	オイスター ソース	本	1 1.5ℓ~2ℓ入 2 ポリ容器入
12-87	チリソース	本	1 1ℓ~1.5ℓ入 2 ポリ容器入
12-88	棒々鶏ソース	本	1 1ℓ~1.5ℓ 2 ポリ容器入 3 クックドゥ、SSK同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-89	大根おろし ソース	本	1 1.8kg~2.2kg入 2 大根卸し入 3 日本食研同等品又は同等品以上のもの(他社の製 品を含む)。
12-90	チャツネ	袋	1 400g~500g入 2 袋入
12-91	豆板醤	個	1 100g~130g入 2 瓶入 3 有紀食品、味の素同等品又は同等品以上のもの(他 社の製品を含む)。
12-92	タバスコ	個	1 60g~70g入 2 瓶入
12-93	粒マスタード	個	1 90g~100g入 2 瓶入
12-94	おろしにんにく	個	1 900g~1kg入 2 ポリ容器入 3 GABAN、ユウキ同等品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む)。
12-95	おろし生姜	個	1 900g~1kg入 2 ポリ容器入 3 日本食研、ユウキ同等品又は同等品以上のもの(他 社の製品を含む)。
12-96	こんぶだし	個	1 500g~1kg入 2 防湿包装 3 顆粒状 4 北海道産昆布使用 5 マルハチ村松同等品又は同等品以上のもの(他社 の製品も含む)。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-97	コチジャン	個	1 500g～1kg入 2 ポリ容器入 3 テーオー、ユウキ同等品又は同等品以上のもの (他社の製品も含む)。
12-98	鰹の素	個	1 500g～1kg入 2 防湿包装入 3 うま味調味料無添加の調味料 4 鰹とまぐろのエキスを添加しているもの。 5 チャックがついているもの。 6 マルハチ村松同等品又は同等品以上のもの (他社 の製品も含む)。
12-99	ねりごま	個	1 500g～1kg 2 ポリ容器入
12-100	カレース ティック	袋	1 25g～35g入 2 レトルト 3 個食用 4 グリコちょい食べカレー同等品又は同等品以上の もの (他社の製品を含む)。
12-101	とんかつソー ス	個	200ml～300ml入
12-102	ウスターソー ス	個	200ml～300ml入
12-103	生姜焼きのた れ	本	1 1.8kg～2.2kg 2 ポリ容器入 3 日本食研同等品又は同等品以上のもの (他社の製 品を含む)。
12-104	油淋鶏ソース	本	1 1kg～1.5kg 2 ポリ容器入 3 ミツカン同等品又は同等品以上のもの (他社の製 品を含む)。
12-105	エビマヨソー ス	袋	1 300g～400g袋入 2 日本食研、キューピー同等品又は同等品以上のも の (他社の製品を含む)。
12-106	薄口醤油	本	1 1.5ℓ～2ℓ 2 ポリ容器入り
12-107	塩麴	個	1 300g～400g入 2 生塩糀 3 イチビキ同等品又は同等品以上のもの又は (他社 の製品を含む)。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-108	カイエンペッ パー	缶	1 80g～90g入 2 赤唐辛子のパウダータイプ 3 S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品 を含む）。
12-109	白だし	本	1 1.8ℓから2ℓ入 2 創味、マルハチ村松同等品又は同等品以上のもの （他社の製品を含む）。
12-110	カルボナーラ ソース	袋	1 1kg～1.5kg入 2 キューピー同等品又は同等品以上のもの（他社の 製品を含む）。
12-111	鶏ガラスープ の素（顆粒）	個	1 500g～600g 2 エバラ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品 を含む）。
12-112	トマトソース	個	1 800g～900g入 2 日本食研、カゴメ同等品又は同等品以上のもの（ 他社の製品を含む）。
12-113	食卓醤油	個	1 200ml～250ml入 2 二重構造ボトルに入っているもの。 3 加熱調理していない、絞りたての生醤油を使用
12-114	スープストック	袋	1 800g～1kg入 2 化学調味料無添加のもの。 3 特定アレルゲン物質由来原料を使用していないも の。
12-115	乾燥パセリ	本	1 パセリの葉をみじん切りして、乾燥したもの。 2 15g～20g缶入 3 ギャバン、S&B同等品又は同等品以上のもの（ 他社の製品を含む）。
12-116	ガーリックパウ ダー	本	1 80g～100g缶入 2 パウダータイプ 3 ギャバン、S&B同等品又は同等品以上のもの（ 他社の製品を含む）。
12-117	冷麺スープの 素	本	1 1.8ℓ～2ℓ入 2 希釈タイプ
12-118	柚子胡椒	個	1 40g～50g入 2 チューブ入 3 S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品 を含む）。
12-119	塩鍋の素	袋	1 700g～1kg入 2 ヤマキ地鶏だし鍋つゆ同等品又は同等品以上のも の（他社の製品を含む）。

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-120	チリパウダー	缶	1 90g～95g入 2 缶入 3 パウダータイプ 4 ギャバン、S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-121	パプリカパウダー	缶	品目番号12-120の規格に同じ
12-122	オールスパイス	缶	1 65g～70g入 2 缶入 3 ギャバン、S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-123	クミン	缶	1 65g～70g入 2 缶入 3 ギャバン、S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-124	ごまポン酢	本	1 350ml～400ml入 2 ヤマサ、ミツカン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-125	ベイリーブス (粉末)	缶	品目番号12-122の規格に同じ
12-126	コリアンダー (粉末)	缶	1 75g～80g入 2 缶入 3 ギャバン、S&B同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-127	菜飯の素	個	1 250g～300g入 2 塩蔵青菜が入った、混ぜご飯の素 3 三島食品同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。
12-128	ゆかり飯の素	個	1 200g～250g入 2 赤しそが入った混ぜご飯の素 3 三島食品同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。
12-129	たこ焼きソース	個	1 内容量250g～400g入 2 鰹だしが効いたもの。 3 オタフクたこ焼きソース同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-130	ホワイトペッパー	個	1 80g～85g缶入 2 S&B又はGABAN同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-131	明太マヨネーズ	本	1 明太子入りのマヨネーズ 2 内容量180g～500g入

品目 番号	品 名	単位	規 格
12-132	はちみつ	個	1 チューブタイプのもの。 2 内容量200g～300g
12-133	ハヤシライスの素	個	1 内容量170g以上、10皿用 2 ハウス完熟トマトのハヤシライスソース同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-134	柚子味噌	個	1 内容量500g～600g 2 白味噌と柚子を使用した甘口の味噌。 3 三島食品三島のゆずみそ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-135	ババロアの素 (バニラ味)	袋	1 1袋に対し熱湯と牛乳2ℓを使用して作るもの。 2 出来上がり量は、カップ50人～55人のもの。 3 内容量750g～800g 4 バニラ味 5 伊那食品ババロアの素750g同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-136	若布ご飯の素	個	1 250g～300g入 2 若布が入った混ぜご飯の素。 3 三島食品炊き込みわかめ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-137	グラニュー糖	kg	1 色は白くサラサラしているもの。 2 袋入
12-138	塩ラーメンスープの素	本	1 1本1.8ℓ～2ℓ 2 創味塩ラーメン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-139	牛だしの素	本	1 800g～1kg 2 顆粒 3 C J ダシダ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-140	きのこ御飯の素	個	1 きのこ類を使用した炊き込み御飯の素 2 1.5kgの米に対し、1袋使用するもの。
12-141	ポン酢（大）	本	1 800ℓ～1ℓのもの。 2 ポリ容器入
12-142	甜麺醬	個	1 80g～100g入 2 エスビー李綿記同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-143	胡麻ドレッシング（袋）	個	1 内容量15ml～20ml 2 袋入 3 胡麻ドレッシング
12-144	ドライイースト	個	1 内容量50g～60g 2 日清製粉ウェルナスーパーカメライースト、ニッポンふっくらパンドライイースト同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
12-145	バニラエッセンス	個	1 内容量5ml～10ml 2 瓶入

12-146	シュガーパウダー	袋	1 内容量290g～310g 2 粉糖
12-147	ゼラチン	個	1 内容量30g～50g入 2 製菓用粉ゼラチン

14 漬物及び佃煮類

品目 番号	品名	単位	規 格
	共通規格 (漬物)		1 新鮮な野菜等を原料とし、風味良好で漬物の場合は、漬かり具合が適当でカビのないもの。 2 夾雑物の混入していないもの。 3 自然色のもの又は、着色の場合は食品衛生法により、許可されたものを使用し、濃厚着色していないもの。 4 銘柄、品名、内容量、賞味期限等の表示のあるもの。
13-1	赤漬	kg	しその葉で色付けしたもの。
13-2	あきむらさき	kg	広島菜、しそ入
13-3	油炒ザーサイ	kg	香味の良好なもの。
13-4	かつお梅	kg	1 病虫害なく、酸味、香味の良好なもの。 2 中粒揃いのもの。 3 おかか入で甘塩のもの。
13-5	かぶ漬	kg	香味の良好なもの。
13-6	ねり梅	個	1 350g入 2 梅以外のものが入っていないもの。 3 うま味調味料無添加で、国内産の梅を使用したもの。 4 塩分約8% 5 マルハチ村松同等品又は同等品以上のもの（他社の製品も含む）
13-7	胡瓜漬	kg	1 病虫害、可熟していない材料を用いてぬか漬にしたもの。 2 計量時ぬかを除く。
13-8	五目もやしキムチ	kg	豆もやし、人参、きくらげ入
13-9	山菜漬	kg	わらび、筍、ぜんまい入
13-10	山菜ビビンバ	kg	山菜、豆もやし、人参入
13-11	しば漬	kg	香味良好なもの。
13-12	しば漬ワカメ	kg	香味良好なもの
13-13	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 歯触りのよいもの。
13-14	沢庵漬	kg	特有の香味、甘味を有し、苦味酸味のないもの。
13-15	高菜漬	kg	刻んであるもの。
13-16	中華山くらげ	kg	香味の良好なもの。
13-17	朝鮮漬	kg	品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子七味、にんにくで漬けたもの。
13-18	つぼ漬	kg	鬆の入っていない大根を薄く輪切りにして漬けたもの。

品目 番号	品名	単位	規格
13-19	なす漬	kg	1 病虫害、可熟していない材料を用いてぬか漬にしたもの。 2 計量時ぬかを除く。
13-20	なめ茸	個	1 380g～400g入 2 瓶入
13-21	野沢菜漬	kg	緑色で酸味のないもの。
13-22	梅香ザーサイ	kg	梅肉、かつお節入
13-23	白菜漬	kg	1 病虫害、枯葉のない新鮮な結球を2つ～4つ割にしたもの。 2 薄味に漬けこみ、風味、歯ざわりが良く、漬かり過ぎていないもの。
13-24	福神漬	kg	1 大根、茄子、生姜、しその実、蓮根、胡麻を原料としたもの。 2 着色の薄いもの。
13-25	べったら漬	kg	特有の香味、甘味を有し、苦味酸味のないもの。
13-26	紅生姜	kg	1 筋のない新生姜をつけたもの。 2 香味、辛味、酸味の良好なもの。 3 千切り。
13-27	らっきょう漬	kg	1 白色で漬込期間1ヵ月以上のもの。 2 特有の香味、酸味、甘味を有し、異臭なく新鮮な味覚をもち歯切れのよいもの。
13-28	わさび漬	kg	1 わさび、酒粕を使用したもの。 2 風味のよいもの。
	共通規格 (佃煮)		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 衛生的な容器を使用する。
13-29	あきひじき	kg	ひじきのしそ味のもの。
13-30	ゴボウサラダ	kg	牛蒡、人参、マヨネーズ入
13-31	ゴマキンピラ	kg	牛蒡、人参、胡麻入
13-32	こんにゃく牛蒡	kg	こんにゃく、牛蒡入
13-33	昆布佃煮	kg	昆布を細切りにして佃煮にしたもの
13-34	昆布豆佃煮	kg	大豆、昆布を原料としたもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
13-35	三色豆	kg	うぐいす、お多福、うずら豆入
13-36	塩昆布	袋	1 1袋50g～55g入 2 千切り。
13-37	支那竹	kg	味付けされたもの。
13-38	のり佃煮	個	12g～15g袋入
13-39	ひじき炒煮	kg	1 ひじき、人参、鶏肉入 2 調理済みでボイルして提供ができるもの。
13-40	れんこん金平	kg	蓮根、胡麻入

15 缶詰、びん詰及びレトルト類

品目 番号	品名	単位	規格
	共通規格		1 原材料は、新鮮なものを使用する。 2 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 外観は、さび、変形、膨張、ピンホール等の異常がないこと。 5 納入時点で1年以内に製造され、納入後1年以上の賞味期限があること。 6 品名、形状、大きさ、内容量、製造業者、製造年月日等が表示されていること（日本農林規格）
14-1	チェリー缶	缶	1 4号缶入（固形量230g、46粒～65粒） 2 枝付き 3 Mサイズ
14-2	パイ缶	缶	1 3号缶入（固形量340g、10枚入） 2 輪切りスライス
14-3	白桃缶	缶	1 4号缶入（固形量250g、4粒～6粒入） 2 Mサイズ（2つ割）
14-4	フルーツサラダ	缶	1 1号缶入 2 ノンシュガー。 3 ナタデココ入
14-5	みかん缶	缶	1 1号缶入（固形量1700g） 2 全顆粒
14-6	グリーンピース	缶	4号缶入（固形量285g）
14-7	スイートコーン	缶	1 ホールカーネル（粒状） 2 遺伝子組み換えでない、とうもろこしを原材料としているもの。 3 砂糖不使用のもの。 4 固形量250g～300g
14-8	スライス松茸	袋	1袋30枚～35枚入
14-9	なめこ缶	缶	1 4号缶入（固形量200g） 2 Mサイズのつぼみ
14-10	筍の水煮	kg	1 国産 2 真空パック
14-11	マッシュルーム缶	缶	1 4号缶入（固形量230g） 2 スライス
14-12	ヤングコーン	缶	1 1号缶入（固形量1500g） 2 Mサイズ 3 ホール
14-13	あさりの水煮	袋	1 レトルト 2 400g～500g入
14-14	鮭フレーク	kg	1 800g～1.5kg入 2 食塩が添加されているもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
14-15	ずわいがにフ レーク	kg	1 レトルト 2 400g～500g入
14-16	ツナフレーク	kg	1 ツナフレーク 2 レトルト 3 1kg入
14-17	ビーフカレー	個	1 レトルト 2 3kg入
14-18	カレーセット	個	1 レトルト白飯250g～300g入 2 スプーン付 3 レトルトカレー200g～250g入 4 まとめて真空パック包装したもの。
14-19	ビーフシ チューセット	個	1 レトルト白飯250g～300g入 2 スプーン付 3 レトルトビーフシチュー200g～250g入 4 まとめて真空パック包装したもの。
14-20	デミグラス ソース	缶	1 2号缶入（内容量840g） 2 ハイイツ、ハウス同等品又は同等品以上のもの （他社の製品を含む）。
14-21	ダイストマト缶	缶	1 4号缶入（固形量480g、内容量800g） 2 イタリア産であるもの
14-22	ミートソース缶	缶	1 2号缶入（内容量820g） 2 食品添加物を使用していないこと。
14-23	ミートソース	個	1 レトルト 2 3kg入 2 食品添加物を使用していないこと。
14-24	ホワイトソー ス缶	缶	1 2号缶 2 ハイイツ、ハウス同等品又は同等品以上のもの （他社の製品を含む）。
14-25	炊き込みご飯 セット	個	1 国産うるち米使用 2 保存料、pH調整剤不使用 3 レボライス炊き込み御飯250g～300g入 4 スプーン付 5 チキン南蛮ステーキ内容量130g～150g付 6 全てが1つの袋に入って、そのままボイルがで きるもの。

品目 番号	品 名	単位	規 格
14-26	北海道飯セット	個	1 国産うるち米使用 2 保存料、pH調整剤不使用 3 レボライス北海道飯250g～300g入 4 スプーン付 5 レトルト角切ソーセージ内容量80g～100g付 6 全てが1つの袋に入って、そのままボイルができるもの。
14-27	カレーピラフ	個	1 国産うるち米使用 2 保存料、pH調整剤不使用 3 レボライスカレーピラフ250g～300g入 4 スプーン付 5 レトルト牛角煮内容量100g入 6 全てが1つの袋に入って、そのままボイルができるもの。
14-28	ハッシュド ビーフセット	個	1 レトルト白飯250g～300g入 2 スプーン付 3 まとめて真空パック包装したもの。 4 レトルトハッシュドビーフ200g～250g入
14-29	いわしの磯風 味 缶	缶	1 内容量50g～60g 2 プルトップ缶入 3 味付
14-30	秋刀魚磯風味缶	缶	品目番号14-29に同じ。
14-31	ランチョン ミート	缶	1 プルトップ缶 2 内容量300g～350g
14-32	にしんの甘露 煮	kg	1 1枚35g～40gで30枚入 2 調理済みでレトルト加工されているもの。
14-33	秋刀魚の金平 巻	kg	1 1個50g～55g 2 秋刀魚に金平牛蒡が挟まれているもの。 3 調理済みでレトルト加工されているもの。
14-34	鯖の味噌煮	kg	1 1切40g～50g 2 調理済みでレトルト加工されているもの。
14-35	鰯の柚子味噌 煮	kg	品目番号14-34の規格に同じ。
14-36	鰯の梅煮	kg	品目番号14-34の規格に同じ。
14-37	まぐろフレー ク	kg	1 鮪フレークをおかか風味に味付けしたもの。 2 450g～500g入
14-38	トマトピュー レ	個	1 650g～700g入 2 完熟トマトを使用していること。

品目 番号	品名	単位	規 格
14-39	エリンギの塩 ねぎ和え	袋	1 900g～1kg入 2 エリンギを厚切にしてスライスし、にんにく醬油で味付けしたもの。 3 大堀塩ねぎエリンギ同等品又は、同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
14-40	山菜の水煮	kg	1 山菜の種類が5種類以上含まれているもの。 2 あく抜きなどの下処理が行われており、そのまま使用できるもの。
14-41	春雨サラダ	kg	1 春雨と2種類以上の野菜や海藻類が入っているもの。 2 中華風に味付けしているもの。
14-42	秋刀魚のみぞ れ煮	kg	1 1切40g～50g 2 調理済みでレトルト加工されているもの。 3 秋刀魚を、大根卸を使用したたれで、秋刀魚を骨まで柔らかく煮たもの。 4 マルハチ村松秋刀魚のみぞれ煮同等品又は同等品以上のもの。（他社の製品を含む）。
14-43	ソフト麺セッ ト（ミート ソース）	個	1 ソフト麺300g～350g 2 ミートソース280g～290g 3 割りばし、先割れスプーン又はフォーク付 4 ソフト麺とミートソースは、それぞれ個包装になったもの。 5 トレー付 6 1つの袋に入っており、そのままボイルできるもの。
14-44	豚ハラミス テーキ丼セッ ト	個	1 レトルト白飯310g～320g入 2 スプーン付 3 豚ハラミと野菜を、醬油と砂糖等で味付けされた丼の素付。 4 内容量200g～210g 5 1～4が1つの袋に入っているもの。
14-45	なます	kg	1 大根と人参を使用しているもの。 2 紅白なます。
14-46	味付メンマ	個	1 800g～1kg 2 太堀イケメン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
14-47	焼鳥缶	缶	1 固形量1200g入 2 たれ味 3 ホテイ焼鳥同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品名	単位	規 格
14-48	秋刀魚のおか か煮	kg	1 1切40g～45g 2 秋刀魚と鰹節を、醤油を含んだ調味料で味付けされたもの。 3 マルハニチロ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
14-49	ふきの煮物	kg	1 蓴を使用し、調味料で味付けされているもの。 2 太堀同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
14-50	あつあつビー フシチュー セット	個	1 レトルト白飯250g～300g入 2 スプーン付 3 加熱袋と加熱剤付 4 レトルトビーフシチュー200g～250g入 5 まとめて真空パック包装したもの。
14-51	生姜の甘辛煮	kg	1 スライスした生姜を、砂糖と醤油で煮たもの。 2 大堀同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
14-52	秋刀魚の蒲焼 缶	個	1 固形量60g～80g 2 プルトップ缶で缶切り不要なもの。
14-53	鯖の味噌煮缶	個	1 固形量80g～140g 2 プルトップ缶で缶切り不要なもの。
14-54	あつあつ中華 丼セット	個	1 レトルト白飯300g～320g入 2 スプーン付 3 加熱袋と加熱剤付 4 レトルト中華丼150g～170g
14-55	タコライス セット	個	1 レトルト白飯300g～320g入 2 スプーン付 3 ボイリングパック 4 レトルト沖縄タコスミート160g～180g入
14-56	ホールトマト 缶	缶	1 形状は全型であること。 2 固形量240g～250g 3 トマトジュース漬け
14-57	小松菜のお浸 し	kg	1 小松菜と油揚げを使用したもの。 2 岩谷産業小松菜のおひたし同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
14-58	ピクルス	個	1 内容量370mg～400mg 2 胡瓜を酢漬けにしたもの。
14-59	あつあつハッ シュドビーフ シチューセッ ト	個	1 レトルト白飯300g～320g入 2 スプーン付 3 加熱袋と加熱剤付 4 レトルトハッシュドビーフシチュー200g～250g入 5 まとめて真空パック包装したもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
14-60	牛丼セット	個	1 レトルト白飯300g～320g入 2 スプーン付 3 加熱袋と加熱剤付 4 レトルト牛丼200g～250g入
14-61	ハヤシハン バーグセット	個	1 レトルト御飯300g～320g 2 スプーン付き 3 レトルトハヤシハンバーグ200g～220g 付
14-62	あんかけパス タセット	個	1 レトルトパスタ300g～320g 2 割り箸付き 3 レトルトあんかけパスタソース200g～220 0

16 冷凍食品

品目 番号	品名	単位	規 格
	共通規格		1 完全に凍結したもので、乾燥及び油焼けがないもの。 2 原材料、内容量、製造者または販売名賞味期限の表示のあるもの。 3 納入時点で1年以内に製造され、納入後1年以上の賞味期限があること。 4 -18℃以下で保存してあるもの。
15-1	枝豆	kg	1 実入りよく、さやつきのもの。 2 流水解凍後、食べることができるもの 3 500g袋入りのもの。
15-2	南瓜（冷凍）	kg	1 1切れ40g～50gにカットしたもの。 2 栗かぼちゃ 3 北海道産 4 500g袋入りのもの。
15-3	絹さやえんどう（冷凍）	kg	1 筋をとり、茹でて冷凍にしたもの。 2 500g袋入りのもの。
15-4	里芋（冷凍）	kg	1 Sサイズのもの。 2 500g袋入りのもの。
15-5	さやいんげん（冷凍）	kg	1 自然解凍して使えるもの。 2 500g袋入りのもの。
15-6	冷凍コーン	kg	1 自然解凍後、食べることができるもの 2 1kg袋入りのもの。
15-7	カットコーン	個	1 どうもろこしを、軸付きでカットしたもの。 2 幅約4cm～5cmのもの。
15-8	ミックスベジダブル	kg	1 グリンピース、コーン、人参が同じ割合で入っているもの。 2 1kg袋入りのもの。
15-9	むき枝豆	kg	1 実は青く粒揃いであるもの。 2 さやを除いた豆を茹でて冷凍したもの。 3 500g袋入りのもの。
15-10	おぐらのゴマ和え	kg	1 1kg入 2 オクラがゴマ和えされているもの。
15-11	いんげんのゴマ和え	kg	1 1kg入 2 人参といんげんがゴマ和えされているもの。
15-12	菜の花のからし和え	kg	1 冷凍菜の花1kg入 2 からし和えの素がセットで入っているもの。 3 菜の花は、花が開いていないこと。
15-13	いかフリッター	kg	1 いかに天ぷら粉をつけて揚げたもの。 2 1個50g～55g

品目 番号	品名	単位	規 格
15-14	わかさぎフリッター	kg	1 kg 入
15-15	えび天麩羅	kg	1 えびに天ぷら粉をつけて揚げたもの。 2 1個25g～35g
15-16	子持ちししゃもフライ	kg	1 子持ちししゃもを、フライにしたもの。 2 1匹25g～30gのもの。
15-17	ビッグえびシューマイ	kg	1個45g～50gのもの。
15-18	シュウマイ	個	1 1個25g～30gのもの。 2 蒸し、揚げ調理が可能なもの。
15-19	エビチリ	kg	1 kg 入
15-20	鱈フライ	kg	1個75g～80gのもの。
15-21	いかリングフライ	kg	1 1個20g～30gのもの。 2 パン粉がしっかりついているもの。
15-22	エビフライ	kg	2 パン粉が剥がれていないもの。
15-23	うずら串フライ	kg	1 1本30g～40gのもの。 2 うずらの卵を3個使用しているもの。
15-24	カキフライ	kg	1 1個25g～30gのもの。 2 1kg 入
15-25	かに爪フライ	kg	1個30g～40gのもの。
15-26	グラタンフライ	kg	1個60g～70gのもの。
15-27	鮭のタルタルフライ	kg	1 1個80g～90gのもの。 2 鮭とタルタルソースと一緒にパン粉でまぶしているもの。
15-28	白身魚フライ	kg	1 1個60g～70gのもの。 2 鱈をパン粉でまぶしているもの。
15-29	チキンフライ	kg	1 1個90g～100gのもの。 2 鶏肉にパン粉を付けて揚げたもの。
15-30	ミニオムレツA	個	1 加熱調理済みのもの。 2 1個55g～60gのもの。 3 チーズ入 4 ボイルして使用できるもの。
15-31	ミニオムレツB	個	1 加熱調理済みのもの。 2 1個55g～60gのもの。 3 ミートソース入 4 ボイルして使用できるもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
15-32	ミニオムレツC	個	1 加熱調理済みのもの。 2 1個55g～60gのもの。 3 ほうれん草入 4 ボイルして使用できるもの。
15-33	ハムフライ	kg	1 1個80g～90gのもの。 2 スライス状にカットしたハムに、パン粉をまぶしているもの。
15-34	ピーマンの肉 詰フライ	kg	1 1個30g～35gのもの。 2 肉詰めされたピーマンにパン粉をまぶしているもの。
15-35	有頭エビフライ	kg	1 1尾35g～60gのもの。 2 頭付であること。
15-36	いかカツ	kg	1 1個50g～55gのもの。 2 ミンチされたイカを成形し、パン粉をまぶしているもの。
15-37	えびカツ	kg	1 1個90g～100gのもの。 2 ミンチしたエビを成形し、パン粉をまぶしているもの。
15-38	エビステーキ カツ	kg	1 1個110g～120gのもの。 2 ミンチしたエビを成形し、パン粉をまぶしているもの。
15-39	串カツ	本	1 1本40g～50g 2 パン粉が付いた豚ロースが串に刺さっており、揚げ調理可能であるもの。
15-40	チーズハムカツ	kg	1 1個90g～100gのもの。 2 品目番号15-32のハムフライにチーズが入っているもの。
15-41	ビックチキン カツ	kg	1 1個100g～120gのもの。 2 チキンにパン粉をまぶしているもの。
15-42	鯖カツ	kg	1個90g～100gのもの。
15-43	フレンチポテト	kg	クリンクルカット
15-44	ぎょうざ	個	1 1個25g～30gのもの。 2 蒸し、揚げ調理が可能なもの。
15-45	春巻	kg	1 1個50g～60gのもの。 2 四川風春巻
15-46	ミニ春巻	kg	1 1個35g～40gのもの。 2 ニチレイパリッと春巻同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)
15-47	短冊いか	kg	国産のいかを短冊にカットしたもの。
15-48	ちまき	kg	1個110g～120gのもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
15-49	肉じゃがコ ロケ	kg	1 個 70 g ~ 75 g のもの。
15-50	カレーコロ ケ	kg	1 個 70 g ~ 75 g のもの。
15-51	メンチカツ (キャベツ)	kg	1 1 個 90 g ~ 95 g のもの。 2 キャベツが入っているもの。
15-52	メンチカツ	kg	1 1 個 95 g ~ 100 g のもの。 2 ヤヨイサンフーズ新本格合挽メンチカツ同等品 又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-53	ミルフィーユ カツ（大葉）	kg	1 1 個 90 g ~ 95 g のもの。 2 スライス状にカットされた豚肉が、大葉と層に なり、パン粉をまぶしているもの。
15-54	ミルフィーユ カツ（チーズ）	kg	1 1 個 90 g ~ 95 g のもの。 2 スライス状にカットされた豚肉が、チーズと層 になり、パン粉をまぶしているもの。
15-55	カツサンド	個	1 1 個 50 g ~ 55 g のもの。 2 3 個入 3 自然解凍できるもの。 4 納入時賞味期限 20 日以上のもの。
15-56	ハンバーグ	kg	1 バーガー用 2 1 個 60 g ~ 65 g のもの。
15-57	ハンバーグ (大)	kg	1 1 個 115 g ~ 120 g のもの。
15-58	ミニハンバー グ	袋	1 固形量 550 g ~ 600 g 2 1 個 18 g ~ 25 g のもの。 3 デミグラスソース入 4 ボイル調理が可能なもの。 5 ケイエスミニハンバーグ同等品又は同等品以上 のもの（他社の製品を含む）。
15-59	豆腐ハンバー グ	kg	1 1 個 90 g ~ 120 g のもの。 2 豆腐が含まれているもの。
15-60	野菜のふんわり ハンバーグ	kg	1 1 個 25 g ~ 30 g のもの。 2 崩した豆腐と鶏肉に、人参と玉葱、枝豆とひじ きをよく合わせたもの。
15-61	豆腐（冷凍）	kg	1 1 kg 入 2 サイコロ状にカット
15-62	揚げ出し豆腐	kg	1 1 個 60 g ~ 65 g のもの。 2 油で揚げて使用するもの。
15-63	天津オムレツ	個	1 200 g ~ 220 g のもの。 2 円盤状に成形されており、たれがかかっている もの。 3 熱湯で解凍して、そのまま使用可能なもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
15-64	肉入オムレツ	kg	1 個 55 g ~ 60 g のもの。
15-65	スクランブル エッグ	kg	1 1 kg 袋入 2 硬さは緩くなく、形がはっきりしているもの。
15-66	錦糸卵	kg	500 g 袋入
15-67	卵巻	kg	1 1 個 50 g ~ 60 g のもの。 2 かにかまぼこが中心に入っているもの。
15-68	洋風たまご	kg	1 1 kg 入 2 洋風だし使用
15-69	厚焼卵	kg	1 500 g 2 切れ目があるものを可とするが、1 切あたりの g 数は均等であること。
15-70	肉詰いなり	kg	1 1 個 50 g ~ 55 g のもの。 2 油揚げに肉が詰まっているもの。
15-71	チキンボール	kg	1 個 15 g ~ 20 g のもの。
15-72	チキンのハー ブ焼	kg	1 1 個 110 g ~ 120 g のもの。 2 チキンにハーブがかかっているもの。
15-73	フライドチキ ン	kg	1 1 個 80 g ~ 100 g のもの。 2 骨なし。
15-74	鶏もも唐揚	kg	1 1 kg 入 2 1 個 30 g ~ 35 g のもの。
15-75	若鶏の梅肉包 み揚	kg	1 1 個 70 g ~ 75 g のもの。 2 ねり梅と大葉が鶏胸肉に包まれており、パン粉をまぶしているもの。
15-76	和風たまご	kg	1 1 kg 入 2 和風だし使用
15-77	ささみチーズ カツ	kg	1 1 個 80 g ~ 120 g のもの。 2 チーズを鶏胸肉で包み、パン粉をまぶしているもの。
15-78	チキンステー キ	kg	1 個 115 g ~ 120 g のもの。
15-79	肉団子チリ ソース	kg	1 1 個 18 g ~ 20 g のもの。 2 チリソース入
15-80	肉だんご	kg	1 たれ付 2 1 袋 50 個 ~ 55 個入
15-81	豚角煮	袋	1 1 袋に 20 個 ~ 30 個入っているもの。 2 500 g 入
15-82	牛井	袋	1 1 袋 1.3 kg ~ 1.5 kg 入 2 吉野家牛井同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）

品目 番号	品名	単位	規 格
15-83	玉うどん (冷凍)	袋	1 1玉250g～300gのもの。 2 5玉入
15-84	ラーメン (冷凍)	袋	1 1玉200g～250gのもの。 2 5玉入
15-85	そば(冷凍)	袋	1 1玉200g～250gのもの。 2 5玉入
15-86	きしめん (冷凍)	袋	1 1玉240g～300gのもの。 2 5玉入
15-87	茶そば(冷凍)	袋	1 1玉200g～250gのもの。 2 5玉入
15-88	チャンポン麺 (冷凍)	袋	1 1玉200g～250gのもの。 2 5玉入
15-89	海苔付おにぎり	袋	1 1個100g～110gのもの。 2 1袋に2個入 3 自然解凍後、加熱せず食べられるもの。 4 具はその都度示す 5 納入時賞味期限20日以上のもの。
15-90	ポテトサラダ	kg	1 kg入
15-91	冷麺(冷凍)	袋	1 1玉230g～250gのもの。 2 5玉入
15-92	かに風味サラ ダ	袋	1 かに蒲鉾をマヨネーズで和えたもの。 2 1kg入
15-93	南瓜ピューレ	袋	1 1kg入 2 蒸かした南瓜をペースト状にしたもの。 3 味付けされていないもの。
15-94	スパゲティ (冷凍)	袋	1 1玉220g～250gのもの。 2 5玉入
15-95	味付がんも	個	1 1個25g～30gのもの。 2 調理済みで、ボイルして使用するもの。
15-96	チキンロール	本	1 1本220g～280gのもの。 2 鶏もも肉の中心に、いんげんや人参等が入っているもの。 3 加熱調理済であるもの。
15-97	南瓜サラダ	kg	1 マッシュした南瓜をマヨネーズで和えたもの。 2 味の素栗南瓜サラダ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
15-98	黒はんぺんフ ライ	個	1 1個60g～65gのもの。 2 黒はんぺんにパン粉をまぶしているもの。
15-99	チキン南蛮	個	1 1枚100g～150gのもの。 2 たれ付
15-100	海鮮かきあげ	個	1 1個95g～100gのもの。 2 形が整っているもの

品目 番号	品名	単位	規格
15-101	野菜かき揚げ	個	1 1個95g～100g 2 形が整っているもの。 3 味のちぬや同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-102	餅巾着	個	1 1個20g～30gのもの。 2 おでん用
15-103	筑前煮	kg	1 里芋、人参、牛蒡、蓮根、鶏肉入 2 具材が崩れていないもの。 3 500g入
15-104	肉じゃが	kg	1 馬鈴薯と玉葱、人参、豚肉が入っているもの。 2 具材が崩れていないもの。 3 500g入
15-105	ミニチキンカツ（甘酢醤油）	袋	1 1個20g～25gのもの。 2 チキンカツに甘酢醤油のたれを絡めたもの。 3 1袋30個～35個入 4 味の素同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-106	カニクリームコロッケ	個	1 1個35g～40g 2 コーン入可
15-107	すき焼きコロッケ	kg	1 1個65g～75g 2 マッシュしたポテトに、すき焼き風に味付けした具材を混ぜたコロッケであること。
15-108	そぼろあん入豆腐	個	1 1個50g～55g 2 豆腐と豆乳をベースに人参、枝豆を使用した生地 で、鶏肉のそぼろあんを包んだもの。 3 テーブルマーク同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-109	ミニチキンカツ（甘酢だれ）	袋	1 1個20g～25gのものが、30個～35個入っているもの。 2 鶏肉に、パン粉をまぶして揚げたチキンカツに、醤油ベースで作った、甘酢だれを絡めて味付けされたもの。 3 味の素同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-110	ヒレカツ（冷凍）	kg	1 1個30g～35gのもの。 2 豚肉のヒレ肉にパン粉がついたもの。
15-111	ひじきと野菜の卵焼き	kg	1 内容量480g～520g入 2 10個～12個にカットされたもの。 3 卵焼きの中に、ひじきと人参が入っているもの。 4 真空パックになっているもの。 5 加熱調理済であり、解凍したら、そのまま食べられるもの。

品目 番号	品名	単位	規 格
15-112	たこ焼き	個	1 1個20g～30gのもの。 2 テーブルマーク同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-113	きのこ卵焼き	個	1 1個35g～45g 2 大冷同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）
15-114	冷凍焼きそば (ソース)	kg	1 調理済みのもの。 2 ソース味 3 マルハニチロ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-115	水餃子	個	1 1個13g～20gのもの。 2 加熱済であること。 3 味の素同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-116	大学芋（冷凍）	kg	1 さつま芋に、甘い蜜を絡めているもの。 2 解凍後、加熱せず食べれるもの。 3 ニッスイ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-117	サンマフライ	個	1 1個90g～110g 2 パン粉を塗してあるもの。 3 マルハニチロさんまフライ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-118	スイートポテト	個	1 1個40g～45g 2 個包装になっているもの。 3 冷凍
15-119	そうめん（冷）	袋	1 1玉220g～240g 2 5玉入 3 シマダヤ真打そうめん同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-120	冷凍目玉焼き	個	1 加熱調理済のもの。 2 冷凍しているものであり、解凍して使用できるもの。 3 1個35g～38gのもの。
15-121	鯖の照焼	個	1 1切20g～25g 2 調理済みのもの。 3 自然解凍できるもの。 4 極洋だんどり上手サバ照焼同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-122	鮭の塩焼	個	1 1切20g～25g 2 調理済みのもの。 3 自然解凍できるもの。 4 極洋だんどり上手秋鮭塩焼骨なし同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品名	単位	規格
15-123	鯉のから揚げ	個	1 1個35g～50g 2 丁寧にから揚げ用の粉が付いてあり、揚げ調理可能であるもの。 3 日本食研カレイから揚げ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-124	たまご入肉団子	個	1 50g～55g 2 茹卵を鶏と豚の挽肉で包んでおり、ボイル調理が可能なもの。 3 すぐる月見スコッチエッグ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
15-125	フィットチーネ（冷凍）	袋	1 1玉200g～230gのもの。 2 5玉入
15-126	（冷）海鮮ワンタン	袋	1 1袋300g～400g 2 1袋25個～30個入 3 味の素海鮮風ワンタン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

17 嗜好食品及び食品添加物

品目 番号	品 名	単 位	規 格
	共通規格		1 乾燥良好で、変質なく香味良好なもの。 2 雑物混入なしで、包装は防湿完全 3 品名、内容量、賞味期限、または製造年月日、 製造業者が表示されていること。 4 乾物、缶詰、瓶詰については、納入時に賞味期 限が6か月以上のもの、その他のものは納入時賞 味期限4日以上のもの。
16-1	パック入ティー	個	1 ひもなし2g～3g 2 緑茶
16-2	粉末麦茶	個	1 40g～50g入 2 1袋で約50杯分のもの。 3 水で溶けるもの。
16-3	パック緑茶	個	1 1本200ml 2 ストロー付
16-4	パックコーヒー	個	1 1本200ml 2 ストロー付
16-5	烏龍茶	本	1 1本350ml 2 ペットボトル入 3 サントリー黒烏龍茶同等品又は同等品以上のも の（他社の製品を含む）。
16-6	緑茶缶	缶	プルトップ190g缶入
16-7	ウーロン茶缶	缶	プルトップ190g缶入
16-8	料理酒	本	1 アルコール分12.5%以上13.5%未満 2 塩分2%以上 3 1.8ℓパック入 4 酒税対象外のもの。
16-9	赤ワイントイ プ発酵調味料	本	1 発酵調味料赤ワイントイ プ 2 1.5ℓ～1.8ℓ 3 食塩が含まれているもの。 4 酒税対象外のもの。
16-10	白ワイントイ プ発酵調味料	本	1 発酵調味料白ワイントイ プ 2 1.5ℓ～1.8ℓ 3 食塩が含まれているもの。 4 酒税対象外のもの。
16-11	コーヒーゼ リー	個	1 1個内容量60g～65g 2 フレッシュ付 3 竹屋3連コーヒーゼリー同等品又は同等品以上 のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品 名	単位	規 格
16-12	チューブゼリー	個	1 プラスチックキャップで密封包装 2 内容量180g～200g程度 3 ウイダーinゼリー同等品又は同等品以上のもの。（他社の製品を含む）。
16-13	フルーツゼリー	個	1 内容量220g～240g 2 果肉入り 3 たらみどっさりミックス、マルハニチロくだものミックス同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-14	ゼラチン	個	30g～40g箱入
16-15	おはぎ	個	1 1個50g～55gのもの。 2 納入当日作成したもの又は冷凍
16-16	桜餅	個	品目番号16-15の規格に同じ。
16-17	串だんご	個	1 1本15g～20gのもの。 2 冷凍
16-18	ケーキ	個	1 1個60g～100gのもの。 2 底に紙シート付 3 種類はその都度示す。
16-19	粉末スポーツ ドリンクA	個	1 粉末のもので、水に溶かして使用可能なもの。 2 できあがり1ℓ用 3 アクエリアス、ポカリスエット同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-20	スポーツドリ ンク	本	1 500mlペットボトル入 2 エネルゲン、ポストニック同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-21	パックジュ ースA	個	1 1本200ml 2 ストロー付 3 アップル果汁100%
16-22	パックジュ ースB	個	1 1本200ml 2 ストロー付 3 オレンジ果汁100%
16-23	パックジュ ースC	個	1 1本125ml 2 ストロー付 3 キャロットとアップルが入っているもの。 4 カルシウム250mg以上、ビタミンC50mg以上含まれているもの。
16-24	パックジュ ースD	個	1 1本125ml 2 ストロー付 3 ぶどう 4 カルシウム250mg以上、ビタミンC50mg以上含まれているもの。

品目 番号	品 名	単位	規 格
16-25	パックジュースE	個	1 1本200ml 2 ストロー付 3 野菜、果汁100% 4 カゴメ野菜生活同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-26	ふりかけ (鮭)	個	1袋2g～5g入
16-27	ふりかけ (野菜)	個	品目番号16-26の規格に同じ。
16-28	ふりかけ (のりたま)	個	品目番号16-26の規格に同じ。
16-29	ふりかけ (かつお)	個	品目番号16-26の規格に同じ。
16-30	缶コーヒー	缶	1 プルトップ缶190g入 2 BOSS、ダイドー同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-31	野菜ジュース	缶	1 野菜、果汁100% 2 190g缶入
16-32	オレンジ ジュース	缶	1 野菜、果汁100% 2 190g缶入
16-33	アップル ジュース	缶	品目番号16-32の規格に同じ。
16-34	乳酸飲料	個	1 1本200ml 2 カルシウムとビタミンDを強化した乳性飲料
16-35	クエン酸ドリ ンク	個	1 1本900ml入 2 クエン酸1400ml 3 ロイヤルゼリー、はちみつ入
16-36	粉末スポーツ ドリンクB	個	1 粉末のもので水に溶かして使用可能なもの。 2 できあがり500ml 3 内容量10g～20g入 4 クエン酸3ml以上含まれているもの。 5 ミネラルウォーター付
16-37	栄養機能食品	個	1 1個10g以上のもの。 2 栄養機能食品、特定保健用食品又は栄養調整食品と表示されていること。 3 種類はその都度示す。
16-38	バランス栄養 食品（4本入）	個	1 1本15g～20gのもの。 2 4本入 3 1本あたり、カルシウムが100g以上含まれているもの。 4 ハマダコンフェクトバランスパワービック同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品名	単位	規格
16-39	バランス栄養 食品（2本入）	個	1 1本20gが2本入 2 蛋白質、脂質、糖質、11種類のビタミンがバ ランス良く含まれているもの。 3 1本100kcal～150kcalのもの。
16-40	チョコレート	個	1 個包装になっているもの。 2 1個20g以上 3 種類はその都度示す。
16-41	フルーツム ース	個	1 1kgレトルト入 2 ムースベースで、ピーチペーストパイ ン 3 果肉入
16-42	パウチ飲料	個	1 1個280g～320g入 2 果汁10%～20%含むもの。 3 キリンソルティライチパウチ同等品又は同等以 上のもの（他社の製品を含む）。
16-43	シューアイス	個	1 1個30g～60g 2 個包装になっているもの。
16-44	ぶどうゼリー	個	1 1個内容量60g～65g 2 竹屋3連グレープゼリー同等品又は同等品以上 のもの（他社の製品を含む）。
16-45	りんごゼリー	個	1 1個内容量60g～65g 2 竹屋3連りんごゼリー同等品又は同等品以上 のもの（他社の製品を含む）。
16-46	スティック コーヒー	個	1 1個6g～15g 2 ポーションタイプのもの。 3 ネスカフェ、Blendy同等品又は同等品以上のも の（他社の製品を含む）。
16-47	アイスコー ヒーの素	個	1 1個18g～20g 2 水に溶かして使用できるもの。
16-48	エクレア	個	1 1個30g～35g 2 個包装になっているもの。 3 冷凍
16-49	カップ味噌汁	個	1 内容量15g以上 2 カップ入生味噌タイプ 3 永谷園同等品又は同等品以上のもの（他社の製 品を含む）。
16-50	カップ入ス ープ（パスタ 入）	個	1 内容量35g～45g 2 らせん状パスタ入 3 カップ入 4 味の素クノールスープデリ同等品又は同等品以 上のもの（他社の製品を含む）。
16-51	バニラアイス	個	1 内容量35g以上 2 カップ入

品目 番号	品名	単位	規格
16-52	チョコアイス	個	1 内容量35g以上 2 カップ入
16-53	抹茶アイス	個	1 内容量35g以上 2 カップ入
16-54	ヨーグルトアイス	個	1 内容量35g以上 2 カップ入
16-55	ミニチョコレート	袋	1 チョコレートが1個5g～10gのもの。 2 1つ1つが個包装になったもの。 3 40個～60個入 4 チョコレートの種類は問わず、様々な味が入っていても可能とする。
16-56	三色杏仁ゼリー	袋	1 内容量が2kgであり、個形量1.2kg含むもの。 2 ひし形の赤色と白色、緑色をしたゼリーを使用したもの。 3 杏仁風味
16-57	即席デザートベース	袋	1 100g～120g 2 森永PURECOCOA同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-58	栄養機能ドリンク	本	1 1本120g～150g 2 1日分のビタミンが含まれているもの。 3 ハウス1日分のビタミン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-59	ミックスジュース	本	1 1本200ml 2 パック入 3 数種類のフルーツ成分が含まれているもの。
16-60	柏餅	個	1 1個50g～70g 2 納入当日作成したもの又は冷凍 3 葉は、傷みや変色、腐敗していないものを使用していること。
16-61	シリアルチョコバー	個	1 1本35g～40g 2 食物繊維と5種のビタミンが含まれているもの。 3 個包装になっており、チョコレートが溶けていないもの。 4 アサヒ1本満足バー同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。 5 味の種類は、発注時に示す。
16-62	杏仁プリン	個	1 内容量60g～70g 2 カップ入 3 スプーン付 4 人工甘味料不使用で、豆乳を使用しているもの。 5 森永乳業同等品又は同等品以上のもの。（他社の製品を含む）。

品目 番号	品 名	単位	規 格
16-63	マンゴープリン	個	1 内容量60g～70g 2 カップ入 3 スプーン付 4 人工甘味料不使用で、マンゴー果汁を使用しているもの。 5 森永乳業同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-64	カップスープ	袋	1 内容量30g～35g 2 5食入 3 フリーズドライ 4 クノールふんわり卵スープ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-65	ういろう	個	1 1個60g～65g 2 個包装 3 松尾食品同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-66	パックジュースF	個	1 1本300ml～350ml 2 キリントロピカーナエッセンシャルズ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-67	炭酸ジュース	本	1 1ℓ～1.5ℓ入 2 水に二酸化炭素を圧入したもの。 3 2に果汁や甘味料を加えたもの。 4 アサヒ飲料三ツ矢サイダー、スプライト又はコカ・コーラファンタグレープ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-68	フローズンアイス	個	1 1本40ml～50mlの物が8本から10本箱に入っているもの。 2 江崎グリコパピコ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-69	パックジュースG	個	1 200ml～250ml 2 果汁100% 3 キリントロピカーナ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-70	たんぱく強化ドリンク	本	1 1本200ml～210ml 2 常温保存可能品であるもの。 3 高たんぱくであるもの。 4 明治ザバス同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-71	カップムース（栗）	個	1 内容量40g～45g 2 蓋付きのカップに入っているもの。 3 大冷栗のムース同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。

品目 番号	品名	単位	規格
16-72	ワッフル (栗)	個	1 1個28g～30g 2 個包装のもの。 3 栗を使用したクリームを生地で挟んでいるもの。 4 テーブルマークマロンクリームワッフル同等品 又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
16-73	シリアルチョコ カバー(たんぱく)	個	1 1個35g～40g 2 たんぱく強化したもの。 3 個包装になっており、チョコレートが溶けていないもの。 4 アサヒ1本満足バーP R T E I N同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。 5 味の種類は、発注時に示す。
16-74	栄養機能ドリ ンク(ビタミン)	本	1 1本180ml～200ml 2 ビタミンB2を1.4mg含むもの。 3 伊藤園1日分のビタミン野菜同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
16-75	スポーツドリ ンク(缶)	缶	1 1缶340ml～380ml 2 神戸居留地アクティープ同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
16-76	たらこふりかけ	個	1 内容量90g～130g 2 たらこ味 3 業務用
16-77	ごまにんにく ふりかけ	個	1 内容量90g～130g 2 ごまにんにく味 3 業務用
16-78	わさびふりか け	個	1 内容量90g～130g 2 わさび味 3 業務用
16-79	フルーツゼ リーB	個	1 内容量150g～180g 2 果肉入 3 常温保存可能なもの。 4 たらみ果物屋さん同等品又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。
16-80	スイートチョコ レート	kg	1 製菓用チョコレート 2 袋入
16-81	ココアパウ ダー	個	1 製菓用 2 内容量40g～50g入
16-82	ミネラル ウォーター	本	1 国産品 2 500ml～550ml 3 ペットボトル入 4 賞味期限まで1年10ヶ月以上あるもの。

16-83	オレンジゼリー	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個内容量60g～65g 2 竹屋3連オレンジゼリー同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-84	フルーツソース入アイス	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 内容量90ml～95mlのもの。 2 1食ごとカップに入っているもの。 3 アイスの中に果実ソースが入っているもの。 4 江崎グリコパナッパ同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-85	Ca強化ウエハース	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1枚あたりにカルシウムが340mg、ビタミンDが340mg配合しているもの。 2 ハマダコンフェクト骨にカルシウムプラス同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-86	ビタミン強化ウエハース	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 10種類のビタミンが配合しているもの。 2 ハマダコンフェクトマルチビタミン同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-87	ロールケーキ（いちご）	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 1本直径4.5cm～5.5cm 2 長さ30cm～35cm 3 テーブルマークロールケーキいちご同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。
16-88	甘酒	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 1L紙パック入 2 ストレートタイプ 3 アルコールを含まないもの。 4 マルサン甘酒同等品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）。