

糧食品標準規格書

航空自衛隊防府北基地

2019年4月1日

総 則

1 適用範囲

本規格書は、航空自衛隊防府北基地において調達する糧食品に適用し、糧食品ごとの規格については、「糧食品規格表（別冊）」（以下「本規格表」という）によるものとする。

2 一般事項

- (1) 本規格表に示されていないものについては、本規格表の中の食品分類別に記載の共通規格にあてはまるものとし、細部はその都度糧食購入要求書で示す。
- (2) 見本提出品については、その都度示す。見本により品質を吟味するものは、納入時の見本として保存するために、返納しない。
- (3) 消費期限又は賞味期限（以下「賞味期限等」という）については、製造後、十分な期間を有すること。ただし、特に指定されたものについては指定された期間以上の賞味期限等を有するものとする。
- (4) 受領検査は食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格した後、本規格表に基づき品質及び数量について実施する。

ア 納入場所

航空自衛隊防府北基地検収所

イ 納入時間（基準）

午前：8時15分から12時30分

午後：14時00分から15時30分

納入については、時間を厳守すると共に、入門手続き、車両の運行等基地内の行動については、基地の規則に従わなければならない。

行事等により時間を指定する場合にはそれに従うものとする。

ウ 受領検査時において変質又は不良品と認められた場合は、業者の責任において直ちに交換する。

エ 運搬用の段ボール、発泡スチロール、緩衝材、梱包用のPPバンド等は各業者持ち帰るものとする。

オ 運搬中の衛生管理は、各業者適切に行うものとする。

(5) 検食及び保存食

検食及び保存食用として要求する品目については、納入時に提出するものとする。

(6) その他

ア 本規格表及び購入要求書において「会社名（又は製品名）同等以上（他社の製品を含む）」と規定しているものは、当該会社製造のもの（又は製品）と同等以上のもの（他社の製品を含む）を可とし、入札前に見本及び成分表を提示又は提出するものとする。特に、初めて納品する糧食品については、事前に官側に確認を取るものとする。

イ 官側の指定するアレルギーを含む糧食品については、納品時に必ず申し出るものとする。

ウ 本規格表では完全に表現し難い事項等があるため、業者各位は信義、誠実を旨とし商習慣に従い良心的に納入するものとする。

エ 本規格表に疑義がある場合は、給食担当官と調整するものとする。

オ 本規格表は、2019年4月1日から適用する。

糧 食 品 規 格 表

目 次

	ページ
1 穀類及び同加工品	1
2 豆類及び同加工品	6
3 魚介類及び同加工品	9
4 獣鳥肉及び同加工品	17
5 卵及び乳・乳製品	21
6 野菜類及び芋類	24
7 果物類及び同加工品	31
8 漬物類	33
9 佃煮類	35
10 海藻及び乾物類	36
11 種実類	37
12 調味品類及び香辛料	38
13 缶詰、レトルト食品類	44
14 調理加工品、冷凍食品類	46
15 弁当類	49
16 嗜好品	52

凡 例

糧食品の規格の表示

- 1 番号：規格番号
- 2 品名：糧食の品名（名称）
- 3 単位：kg、L、本、個、缶、枚、袋等を使用する。

1 穀類及び同加工品

<共通規格>

- (1) 農水省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- (2) 乾燥十分（生ものを除く）で、カビ等を認めないこと。
- (3) 品揃い（粒揃い）で、異物等の混入、砕け及び未熟なものがないこと。
- (4) 固有の色沢、風味を有し、病虫害を認められないこと。
- (5) 粉、加工品等は製造後一ヶ月以内のもの。
- (6) 調理パン及び菓子パンについては、その都度品名等表示する。その際、規格に「共通規格適用」の文字は省略する。

番号	品名	単位	規格	備考
1	うるち精米	kg	1 農水省規格により、完全精米したもの（歩留まり91%） 2 県内産、コシヒカリ・晴るる・ひとめぼれ同等以上のもの 3 等級及び産年はその都度示す 4 納入時に精米品位検定成績書及び出荷証明書写しを添付	クラフト紙三重袋詰口縫とする
2	もち米	kg	1 国内産水稻もち米 2 国内産当年又は前年度産（米穀年度）	産年表示
3	もち	袋	1 国内産水稻もち米100%使用 2 小餅30g程度／1個、1kg程度入 3 冷凍可	
4	胚芽押し麦	kg	国内産大麦、1kg程度入	
5	十六雑穀米	袋	もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、発芽玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし（遺伝子組換えでないもの）など 500g程度入	国内産雑穀
6	国内産玄米	袋	2kg程度入	
7	黒米	袋	国内産、250g程度入	
8	白玉餅	kg	冷凍10g程度／1個	
9	パン粉	kg	ソフトパン粉、2kg程度入	
10	生パン粉	kg	粉末は荒く、白色であること	
11	茹うどん	kg	1 当日製造のもの 2 色沢、弾力性のあるもの 3 玉量、包装形態はその都度示す	衛生的容器使用 容器返納
12	茹日本そば	kg	1 当日製造のもの 2 色沢、弾力性のあるもの 3 玉量、包装形態はその都度示す	衛生的容器使用 容器返納
13	茹中華めん	kg	1 当日製造のもの 2 色沢、弾力性のあるもの 3 玉量、包装形態はその都度示す	衛生的容器使用 容器返納
14	茹ちゃんぽんめん	kg	1 当日製造のもの 2 色沢、弾力性のあるもの 3 玉量、包装形態はその都度示す	衛生的容器使用 容器返納

番号	品名	単位	規格	備考
15	乾うどん	kg	1 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと 2 折れがなく、色沢良好なもの 3 良質小麦を使用し折れないもの	銘柄、内容量表示
16	乾素麺	kg	1 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと 2 折れがなく、色沢良好なもの 3 良質小麦を使用し折れないもの 4 手延べ	銘柄、内容量表示
17	乾そば	kg	1 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと 2 折れがなく、色沢良好なもの 3 良質小麦を使用し折れないもの	銘柄、内容量表示
18	茶そば	kg	1 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと 2 折れがなく、色沢良好なもの 3 良質小麦を使用し折れないもの	銘柄、内容量表示
19	ひやむぎ	kg	1 乾燥良好で、異味、異臭、雑物が認められないこと 2 折れがなく、色沢良好なもの 3 良質小麦を使用し折れないもの	銘柄、内容量表示
20	冷凍うどん	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 200g 程度/個 テーブルマーク同等以上のもの (他社の製品を含む)	
21	冷凍日本そば	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 玉量、包装形態はその都度示す 3 国産	
22	冷凍茶そば	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 玉量、包装形態はその都度示す	
23	冷凍中華めん	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 200g 程度/個	
24	冷凍中華めん (冷麺用)	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 200g 程度/個 3 流水解凍	
25	冷凍中華めん (太麺)	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 230g 程度/個	
26	冷凍 ちゃんぽんめん	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 200g 程度/個 キルイ同等以上のもの (他社の製品を含む)	
27	冷凍きしめん	kg	1 色沢、弾力性のあるもの 2 250g 程度/個	

番号	品名	単位	規格	備考
28	生焼きそばめん	kg	1 当日製造のもの 2 玉量、包装形態はその都度示す 3 固めに蒸したもの 4 ソース焼きそば用、油が十分になじんだもの	
29	揚げめん	kg	1 皿うどん用揚げめん 2 十分に油切りしたもの 3 50g 程度/個	
30	スパゲッティ(A)	kg	1 ロング、デュラムセモリナ 100% 2 折れ、砕けのないもの 3 1.2 mmのもの	銘柄、内容量表示
31	スパゲッティ(B)	kg	1 ロング、デュラムセモリナ 100% 2 折れ、砕けのないもの 3 1.6 mmのもの	銘柄、内容量表示
32	カットマカロニ	kg	1 硬質小麦粉を原料とし色白く乾燥良好なもの 2 折れ、砕けのないもの	銘柄、内容表示
33	生角麩	kg	1 小麦粉グルテン使用	銘柄、内容量表示
34	生もみじ麩	kg	1 小麦粉グルテン使用	銘柄、内容量表示
35	庄内麩	kg	1 製造会社元詰品 2 乾燥良好なもの 3 板状	銘柄、内容表示
36	うずまき麩	kg	1 製造会社元詰品 2 乾燥良好なもの 3 うずまき状	銘柄、内容表示
37	玉麩	kg	1 製造会社元詰品 2 乾燥良好なもの 3 30g 袋入	銘柄、内容表示
38	花麩	kg	1 製造会社元詰品 2 乾燥良好なもの	銘柄、内容表示
39	車麩	kg	1 製造会社元詰品 2 乾燥良好なもの	銘柄、内容表示
40	小麦粉(A)	kg	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む) 3 薄力粉 1 kg程度入	銘柄、内容量表示
41	てんぷら粉	kg	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
42	からあげ粉	kg	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示

番号	品名	単位	規格	備考
43	コーンフレーク	kg	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
44	ビーフン	kg	17cm 程度にカットしたもの	銘柄表示
45	春巻きの皮	袋	19×19 cm程度 10 枚入	銘柄表示
46	餃子の皮	袋	直径 8.5 cm程度 40 枚入	銘柄表示
47	ワンタンの皮	袋	8×8 cm程度 40 枚入	銘柄表示
48	パイシート	袋	22×22 cm程度 5 枚入	銘柄表示
49	クルトン	kg	1 かび、異味、異臭、異色が認められないもの 2 乾燥良好なもの 3 サイコロ状 250g 程度入	銘柄、内容量表示
50	高きび	kg	1 10 kg入 2 乾燥良好なもの	
51	カップ麺 (カレーヌードル)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
52	カップ麺 (ナポリタン)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
53	カップ麺 (味噌ラーメン)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
54	カップ麺 (豚骨ラーメン)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
55	カップ麺 (醤油ラーメン)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
56	カップ麺 (塩ラーメン)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
57	カップ麺 (高菜ラーメン)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
58	カップ麺 (キムチ)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
59	カップ麺 (坦々麺)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示

番号	品名	単位	規格	備考
60	カップ麺 (きつねうどん)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
61	カップ麺 (天ぷらうどん)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
62	カップ麺 (肉うどん)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
63	カップ麺 (天ぷらそば)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
64	カップ麺 (雲呑麺)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
65	カップ麺 (Wソース焼きそば)	個	1 製造会社元詰品 2 銘柄：日清製粉同等以上のもの(他社の製品を含む)	銘柄、内容量表示
66	バターロール	袋	30g 程度×7 個入 山崎製パン同等以上 (他社の製品を含む)	
67	ナン	枚	50g 程度	
68	酵母 メロンパン	個	ロングライフパン	
69	酵母 クリームパン	個	ロングライフパン	
70	酵母 メープルデニッシュ	個	ロングライフパン	
71	酵母 チョコデニッシュ	個	ロングライフパン	
72	酵母 十勝バター デニッシュ	個	ロングライフパン	
73	酵母 イチゴジャムパン	個	ロングライフパン	

2 豆類及び同加工品

< 共通規格 >

原材料（遺伝子組み換えでないもの）、内容量、賞味期限等、製造者名が明記されていること

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	赤だし味噌	kg	1 醸造成分 水分 53% 蛋白質 12% 塩分 10~12% 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、 異臭のないもの 3 20 kg入	ポリ容器入 容器返納
2	田舎すり味噌	kg	1 醸造成分 水分 53% 蛋白質 12% 塩分 10~12% 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、 異臭のないもの 3 20 kg入	ポリ容器入 容器返納
3	白味噌	kg	1 醸造成分 水分 53% 蛋白質 12% 塩分 10~12% 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、 異臭のないもの 3 1 kg程度入	
4	豆腐	kg	1 納入当日製造のもの 2 型くずれ、異味、異臭がないこと 3 もめんごし 4 国内産大豆を使用したもの 5 330g 程度 / 1 丁	
5	充填豆腐	kg	1 完全殺菌工程により製造したもの 2 製造後 1 日以内のもの 3 賞味期限等の表示があるもの 4 250g 程度 / 1 本	
6	絹ごし豆腐	kg	1 納入当日製造のもの 2 型くずれ、異味、異臭がないこと 3 250g 程度 / 1 丁	
7	絞り豆腐	kg	1 納入当日製造のもの 2 型くずれ、異味、異臭がないこと 3 もめんごし 4 国内産大豆を使用したもの 5 330g 程度 / 1 丁	
8	焼豆腐	kg	1 納入当日製造のもの 2 ソフト豆腐を使用し、30%程度水分を絞り、 焼上げたもの 3 品質均一で破損なく、異味異臭のない こと 4 250g 程度 / 1 丁	

番号	品名	単位	規格	備考
9	厚揚げ	kg	1 納入当日製造のもの 2 良質の植物油で揚げ異味異臭、くずれがないもの 3 適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの 4 250g 程度／1 丁	
10	油揚げ	kg	1 納入当日製造のもの 2 良質の植物油で揚げ異味異臭、くずれやぶれがないもの 3 適度な色沢と香味を有し、揚げ過ぎないもの 4 40g 程度／1 枚	
11	味付いなり揚げ	kg	寿司用、12.5g 程度×60 枚	
12	味付け油揚げ	kg	8×16 cm程度、50g 程度／1 枚	
13	がんもどき	kg	1 人参、牛蒡、昆布、胡麻等 4 種類以上入ったもの 2 重量はその都度示す	
14	凍豆腐	kg	1 乾燥良好で、変色異味(特にアンモニア臭)、辺照、カビ、割れ等のない均一なもの 2 重量等はその都度示す	
15	納豆	個	1 30g 程度/個、辛し、タレ、防虫フィルムを使用していること 2 賞味期限まで4日以上あるもの 3 国内産大豆を使用したもの	
16	卵の花	kg	1 納入当日製造したもの 2 固く絞ったもので、異味、異臭、不純物等の認められないもの	
17	節分豆	袋	1 炒り大豆 2 銘柄、形状、重量等はその都度示す	
18	練りあん	kg	1 小豆を原料とし、異味、異臭のないもの 2 国内産小豆を使用したもの	銘柄、内容量表示
19	ゆで小豆	袋	小豆 100%、国内産小豆	銘柄、表示
20	小豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量表示
21	いんげん豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量表示
22	金時豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量表示

番号	品名	単位	規格	備考
23	うずら豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、 しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量 表示
24	ささげ	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、 しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量 表示
25	大豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、 しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量 表示
26	黒豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、 しわ等がなく固有の色沢のあるもの 2 雑穀の混入がないもの 3 国内産のもの	銘柄、内容量 表示
27	黒豆佃煮	kg	1 形が均一で煮崩れのないもの 2 真空パック 1 kg程度入のもの 3 賞味期限まで2ヵ月を有するもの	銘柄、内容量 表示
28	きな粉	kg	1 特有の香味を有し異味、異臭のないもの 2 国内産大豆を使用	銘柄、内容量 表示
29	豆乳	個	1 J A S規格品 2 パック、ストロー付 3 200ml 無調整	
30	大豆（水煮）	kg	国産 レトルト 1 kg入	

3 魚介類及び同加工品

＜共通規格＞ 寄生虫、衛生面には特に留意すること。

(1) 鮮魚（加工品を含む）

- ア 表面は新鮮な光輝、色沢を有し、うろこが固着していること。眼球に張りがあり、角膜が透明であること。えらは、新紅色で弾力性があること。
- イ 固有の鮮度臭を有し、悪臭のないこと。
- ウ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。
- エ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- オ 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計算する。
- カ 魚介類の単位については、背法、形状により、その都度指定する。

(2) 冷凍魚介類

- ア 完全な凍結状態であるもの。眼球が張り出し、角膜が混濁していないもの。新鮮な色沢があるもの。
- イ 解凍したとき、鮮魚と同様になるもの。
- ウ 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- エ 船内急速冷凍品とする。
- オ 腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。
- カ 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。
- キ ドリップの溶出量の少ないもので、油やけ、冷凍やけしていないもの。
- ク 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて計算する。
- ケ 荷姿良く、外包の崩れのないもの。
- コ 大きさの示していないものは、その都度示す。

(3) 塩干し魚

- ア (1)の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの。
- イ 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの。
- ウ 乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわっていないもの。

(4) 練製品

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

番号	品名	単位	規格	備考
1	赤魚	kg	1 ドレス 2 350g 程度／1 尾	
2	赤魚の粕漬	kg	1 鮮度良好で漬かり良好なもの 2 100g 程度／1 枚	
3	赤魚フィレ	kg	1 うろこを除く 2 100g 程度／1 枚	
4	あなご	kg	1 Sサイズ、開き 2 2 kg程度入	
5	焼きあなご	kg	1 Sサイズ、開きを蒲焼にしたもの 2 70g 程度／1 尾	
6	鱈のフィレ	kg	120g 程度／1 枚	
7	鱈の開き	kg	40g 程度／1 枚	
8	鱈の干物	kg	1 一夜干し 2 80g 程度／1 枚	
9	鮎	kg	100g 程度／1 尾	
10	鰯の開き	kg	1 無頭でうろこ、中骨、腹わたを除いたもの 2 40g 程度／1 枚	
11	鰯明太	kg	1 ドレスの腹部に明太子を詰めたもの 2 80g 程度／1 尾	
12	田作り	kg	かたくちいわしを使用したもの	
13	鰻の白焼き	kg	1 種別はその都度示す 2 220g 程度／1 尾	
14	鰻の蒲焼き	kg	1 種別はその都度示す 2 35 尾程度入／10 kg	
15	鰻の肝	kg	肝だけきれいにしたもの	
16	おひょうの切り身	kg	1 フィレを使用 2 120g 程度／1 枚	
17	かつおのたたき	kg	1 生食用 2 焼色良好なもの 3 13～14 本／3 kg程度	
18	なまり節	kg	1 かつお節の製造過程で、ほい炉乾燥を1回したもの 2 部位均等なもの	
19	とろかつお	kg	1 生食用 2 220g 程度／1 本	
20	かれい	kg	150g 程度／1 尾	
21	かれいの切り身	kg	1 種別はその都度示す 2 125g 程度／1 枚	

番号	品名	単位	規格	備考
22	かれいの一晩干し	kg	1 マコカレイ 2 150g程度/1枚	
23	きす	kg	80g程度/1尾	
24	開ききす	kg	1 無頭でうろこ、中骨、腹わたを除いたもの 2 40g程度/1枚	
25	鮭	kg	1 種類は別に示す 2 3kg程度以上	
26	鮭の切り身	kg	1 紅鮭又は銀鮭のフィレを使用 2 100g程度/1枚	
27	鮭のフレーク	kg	味付真空パック 500g程度入	
28	いくら	kg	サーモンドロップ、500g程度入	
29	スモークサーモン	kg	スライス、500g程度入	
30	鯖	kg	600g程度/1尾	
31	鯖フィレ	kg	125g程度/1枚	
32	鯖の味醂干し	kg	1 特有の香りがあり肉質良好なもの 2 胡麻をふり乾燥良好なもの 3 120g程度/1枚	
33	さよりの笹漬	袋	12枚程度/200g	
34	さごしの切り身	kg	120g程度/1枚	
35	鯖の切り身	kg	1 本鯖フィレを使用 2 80g程度/1枚	
36	秋刀魚	kg	1 鮮魚(10月~11月)160g程度/1尾 一汐ものは除く 2 冷凍(12月~9月)160g程度/1尾	
37	ししやも	kg	1 子持ちししやも 2 甘塩、半乾 3 15g~17g程度/1尾	
38	鯛	kg	1 鮮魚、真鯛 2 大きさはその都度示す	
39	小鯛の笹漬	kg	500g程度入	
40	甘鯛のフィレ	kg	150g程度/1枚	
41	鯛の子	kg	1kg程度入	
42	たちうお	kg	1 頭部、内臓、尾を除いたもの 2 100g程度/1枚	
43	鱈の切身	kg	1 真鱈のフィレを使用 2 80g程度/1枚	

番号	品名	単位	規格	備考
44	たらの白子	kg	1 kg入	銘柄表示
45	辛子明太子	kg	Sサイズ 60g程度/1本、切子でないもの 丸みのあるもの、生食用 やまや同等以上のもの (他社の製品を含む)	
46	明太子	kg	Sサイズ 60g程度/1本、切子でないもの 丸みのあるもの、生食用	
47	かずのこ	kg	味付けのもの、一折の500g程度入	
48	ぶり	kg	1 刺身用 2 6kg程度以上のもの	
49	はまちの切り身	kg	100g程度/1枚	
50	おきぶり	kg	1 フィレを使用 2 100g程度/1枚	
51	鮪の刺身	kg	1 メバチマグロまたはキハダマグロ 2 形整い、均一に冊とりしたもの 2.5cm×5cm程度のブロック	
52	冷凍鮪刺身用	kg	1 メバチマグロまたはキハダマグロ 2 形整い、均一に冊とりしたもの 2.5cm×5cm程度のブロック	
53	ねぎとろ用鮪	kg	1 生食用 2 500g程度入	製造年月日、銘柄、 内容量、標示
54	鱒の切り身	kg	1 フィレを使用 2 100g程度/1枚	
55	虹鱒	kg	10尾/1kg程度入	
56	メルレーサの切り身	kg	1 フィレを使用 2 100g程度/1枚	
57	ほきの切り身	kg	1 フィレを使用 2 80g程度/1枚	
58	わかさぎ	kg	体長7~9cmのもの	
59	はもの湯引き	kg	1 活〆、骨切したもの 2 30g程度/1切	
60	ふぐ	kg	1 白サバフグまたはゴマフグ 2 皮を除いたもの 3 180g程度/1尾	
61	ふぐ刺し	個	1 種類はその都度示す 2 一人前、皮、タレ、薬味付 3 50g程度/1個	
62	ほっけの開き	kg	1 無頭で1尾1/2カットしたもの 2 100g程度/1枚(片身)	
63	あさり	kg	1 殻付で新鮮、活着しているもの 2 中粒以上で良く砂出ししたもの 3 冷凍は別に示す	

番号	品名	単位	規格	備考
64	あさりむき身	kg	1 ボイルしたもの 2 Lサイズ以上	
65	刺身あわび	枚	スライス、220g程度／1枚	
66	かき	kg	1 殻及び破片の混入なく粒揃いのもの 2 生かき、生食用 3 冷凍、1個ずつ凍結しているもので、冷結塊状態でないもの 4 Lサイズのもの	
67	刺身さざえ	kg	スライス、500g程度入	
68	しじみ	kg	1 殻付で新鮮、活着しているもの 2 中粒以上で良く砂出ししたもの 3 冷凍は別に示す	
69	秋刀魚の蒲焼	kg	1 開いたもの 2 60g程度／1枚	
70	帆立貝	kg	1 むき身でウロのないもの 2 Mサイズ	
71	帆立貝柱	kg	1 生食用 2 Mサイズ	
72	小柱	kg	1 ボイルして冷凍したもの 2 500g程度入	
73	いか	kg	1 するめいか、鮮度良好なもの 2 250g程度／1尾	
74	ロールイカ	kg	1 甲のみを開いて、皮を除いたもの 2 500g程度／1枚	
75	いかの切り身	kg	1 紋甲いか又は、むらさきいかを使用 2 鹿子切りを短冊切りにしたもの	
76	華いか	kg	紋甲いか又は、むらさきいかを1.5cm角にカットし縦横に切れ目を入れて花状にしたもの	
77	刺身用いか	kg	1 マリンフーズのいか姿造同等以上のもの (他社の製品を含む) 2 1人分ずつ切り分けてあるもの	
78	冷凍いか	kg	「76」を冷凍したもの	
79	つぼ抜きいか	kg	1 内臓、足を除いたもの 2 180g程度／1尾	
80	いかの足	kg	1 紋甲いかの足 2 目、口を除いたもの	
81	松笠いか	kg	1 紋甲いかを使用 2 40g程度／1枚	
82	ほたるいか	kg	1 冷凍処理し、沖漬したもの 2 500g程度入	製造年月日、 銘柄、内容量、 標示

番号	品名	単位	規格	備考
83	いか塩辛	kg	1 わたあり 2 身のみ使用したもの	製造年月日、 銘柄、内容量、 標示
84	生うに	個	地物、40g 程度入	
85	粒うに	本	80g 程度入	
86	練りうに	kg	500g 程度入	製造年月日、 銘柄、内容量、 標示
87	有頭海老	kg	2 kg / 10 尾程度	
88	尾付殻むき海老(A)	kg	1 22g 程度 / 1 尾 2 天麩羅用カットの入ったもの	
89	尾付殻むき海老(B)	kg	26g 程度 / 1 尾	
90	車海老	kg	50g 程度 / 1 尾	
91	むき海老	kg	Mサイズ	
92	冷凍むき海老	kg	1 2 L 程度 (大ききの揃っているもの) 2 内容量 (正味) 1 kg 程度入	銘柄、内容量、 標示
93	甘海老	個	1 生食用、30 尾程度入 2 尾付、殻むきのもの	銘柄、内容量、 標示
94	甘海老の唐揚げ	kg	1 kg 程度入	
95	えびおぼろ	kg	360g 程度入	
96	桜えび	kg	1 乾燥十分で無着色のもの 2 国内産のもの	
97	寿司海老	kg	10g 程度	
98	ゆでがに	kg	ずわいがに、半肩	
99	かに	kg	赤身バラ、1 kg 程度入	
100	かにみそ	kg	500g 程度入	
101	ゆでだこ	kg	800g 程度 / 1 尾	
102	めざし	kg	1 鰯丸干し 2 脂やけしていないもの 3 30 g 程度 / 1 尾	
103	煮干し	袋	100g 程度入	
104	白す干し	kg	乾燥適度で型崩れのないもの	
105	ちりめんじゃこ	kg	乾燥適度で型崩れのないもの	
106	花かつお	kg	100g 程度入	
107	削りぶし	kg	厚手ささがいたもの、100g 程度入	
108	塩くらげ	kg	無漂白、1 kg 程度入	

番号	品名	単位	規格	備考
109	魚のすり身	kg	白身魚のすり身、1kg程度入	
110	焼きかまぼこ	kg	1 白身魚のすり身を使用し、板付のもの 2 賞味期限まで4日以上有するもの 3 焼き色良好なもの	
111	かまぼこ 赤	kg	1 白身魚のすり身を使用し、板付のもの 2 賞味期限まで4日以上有するもの	
112	笹かまぼこ	kg	1 賞味期限まで4日以上有するもの 2 25g程度/1個	
113	焼き竹輪	kg	1 焼き色良好なもの 2 賞味期限まで4日以上有するもの	
114	焼き竹輪 豆	kg	1 焼き色良好なもの 2 賞味期限まで4日以上有するもの 3 豆竹輪：15g程度/1本	
115	チーズ竹輪	袋	紀文同等以上のもの(他社の製品を含む) 30g程度×8個入	
116	だて巻	kg	300g程度/1本	
117	鳴門巻	kg	1 賞味期限まで4日以上有するもの 2 300g程度/1本	
118	はんぺん	kg	100g程度/1枚	
119	さつまあげ	kg	60g程度/1枚	
120	ごぼう巻	kg	1 ごぼうの比率20%以上のもの 2 60g程度/1個	
121	魚ロッケ	kg	60g程度/1枚	
122	ちぎり天	kg	1 野菜入 2 20g程度/1個	
123	野菜天	kg	1 野菜入 2 80g程度/1枚	
124	かに棒	kg	かに風味蒲鉾、450g程度/30本入	
125	紅白結び蒲鉾	kg	冷凍、13g程度×30個入	
126	魚肉ソーセージ	束	95g程度/1本、3本/1束	
127	シーフードミックス	kg	1 冷凍 1kg程度入(エビ、イカ、あさり) 2 内容量(正味) 1kg程度	
128	小女子佃煮	kg	1 魚体の破損なく、大きさの揃ったもの 2 固すぎるものは不可 3 1kg程度入、カクイチ同等以上のもの (他社の製品を含む)	
129	キャビア	缶	1 オンス(28g)程度入	
130	オイルサーディン	缶	T 2 K缶	
131	アンチョビ缶詰	缶	フィレ、45g程度入	
132	とび子	個	500g程度入 塩漬	

番号	品名	単位	規格	備考
133	ホワイトツナ油漬	袋	ホテイフーズ同等以上のもの(他社の製品を含む)、1kg程度入、レトルトパウチ	
134	ツナ缶	缶	T2K缶、フレーク	
135	かに缶	缶	135g程度入、ずわいフレーク	
136	帆立貝柱缶	缶	固形量100g程度入、プルトップ缶	
137	はまぐり	kg	1 殻付で新鮮、活きているもの 2 良く砂出ししたもの 3 30g程度/1個	
138	さつま揚(チーズ)	kg	1 チーズ入 2 45g程度/1個	
139	さつま揚 (れんこん)	kg	1 れんこん入 2 45g程度/1個	
140	骨なしさんま	枚	1 頭・尾を除いたもの 2 80g程度/1枚 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
141	骨なし皮なし 舌平目	枚	100g程度/1枚 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
142	骨なし皮なし 切身がれい	枚	70g程度/1枚 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
143	骨なしホッケ 深味干	枚	70g程度/1枚 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
144	かじきメンチ	個	100g程度/1個 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
145	たら竜田	個	60g程度/1個 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
146	骨なしとろあじ 深味干	枚	70g程度/1枚 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
147	骨なしとろホッケ 西京深味漬	枚	70g程度/1枚 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
148	サーモンチーズ フライ	個	70g程度/1個 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
149	秋さけ塩焼(国産)	袋	400g程度/1袋 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
150	鯛ごはんの素	袋	1kg程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
151	骨なし赤魚塩焼	袋	300g(10切)程度/1袋 茶あらい マルハニチロ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
152	海老マヨソース セット	袋	1.35kg程度/1袋 極洋同等以上のもの(他社の製品を含む)	

4 獣鳥肉及び同加工品

<共通規格> 寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

(1) 全 般

- ア 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの。
- イ 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常を認めないもの。
- ウ 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- エ 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- オ スライス等の重量、形状等についてはその都度示す。
- カ 箱詰めの場合は、外装箱の側面に部位名、重量、製造者名、賞味期限等を表示してあること。
- キ 指定した場合を除き、納入時はチルド、解凍した状態で納入する。

(2) 牛 肉

- ア と蓄場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 納入時に原産地表示のこと。
- ウ 各切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(3) 豚 肉

- ア と蓄場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 納入時に原産地表示のこと。
- ウ 各切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(4) 鶏 肉

- ア 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（法第70号平成2年）による検査合格品とする。
- イ 食肉用として飼育された若鶏であること。
- ウ 各切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

(5) 肉加工品

- ア JAS表示及び包装に、品名、重量、賞味期限等、製造業者名が表示されていること。
- イ 良質な原料を衛生的に加工したもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	牛ロース肉	kg	1 サーロイン、ロース芯の脂肪交雑が十分で筋肉間脂肪が適度なもの 2 脂身は20%以下とする	
2	牛ヒレ肉	kg	1 テンダーロイン、ステーキ用で筋は除く 2 肉の「きめ」「しまり」がよいもの	
3	牛バラ肉	kg	1 脂身は25%以下とする 2 2mm程度スライス	
4	牛上肉	kg	1 リブローズ 2 脂身は20%以下とする	
5	牛もも肉	kg	1 もも部で脂身は20%以下とする 2 2mm程度にスライス、細切れでないもの	
6	牛角肉	kg	1 もも部で脂身は20%以下とする 2 2.5cm程度角切り	
7	牛挽肉	kg	1 他の畜肉が混入していないこと 2 赤身85%以上 3 製造後12時間以内のもの 4 2度挽きしたもの	
8	牛レバー	kg	1 アメリカ産カットレバー 2 1cm程度スライス	
9	牛筋肉	kg	1 筋、アキレスを含む 2 2cm程度に切りボイルしたもの	
10	牛タン	kg	1 焼肉用に適切な処理をしたもの 2 3mm程度スライス	
11	若鶏手羽肉	kg	1 骨抜きしたもの 2 120g程度/1枚	
12	鶏チューリップ	kg	30g~40g程度/1本	
13	鶏手羽中	kg	1 「手羽先」手指部分を除去したもの 2 ハーフカット	
14	若鶏もも肉	kg	160g程度/1枚	
15	若鶏もも 切り肉	kg	40g程度/1切	
16	骨つき鶏もも	kg	250g程度/1本	
17	鶏ぶつ切肉	kg	1 首脛を除いたもの 2 50g程度/1切	
18	鶏ささ身	kg	1 筋を除いたもの 2 60g程度/1本	
19	鶏挽肉	kg	2度挽きしたもの	
20	鶏レバー	kg	1 屠殺後、24時間以内のもの 2 長州鶏（冷凍も可）	

番号	品名	単位	規格	備考
21	鶏皮	kg	適切な処理をしたもの	
22	鶏骨	kg	1 頭部及び足先を除いたもの 2 スープ用鶏がら	
23	豚バラ肉	kg	1 あばら骨周囲の肉で、皮、赤身と脂身が 3層になっている三枚肉 2 2mm程度スライス	
24	豚ロース肉（A）	kg	1 背ロース、脂身20%以下 2 筋切りしたもの 3 100g程度／1枚	
25	豚ロース肉（B）	kg	1 肩ロース、脂身20%以下 2 筋切りしたもの 3 100g程度／1枚	
26	豚ロース肉（C）	kg	1 背ロース、脂身20%以下 2 筋切りしたもの 3 50g程度／1枚	
27	豚並肉	kg	3mm程度スライス、細切れでないもの	
28	豚角肉	kg	1 もも部で脂身は20%以下とする 2 2.5cm程度角切り	
29	豚もも肉	kg	1 もも部で脂身は20%以下とする 2 2mm程度スライス、細切れでないもの	
30	豚挽肉	kg	2度挽きしたもの	
31	豚レバー	kg	1 屠殺後、24時間以内のもの 2 1cm程度スライス	
32	豚ヒレ肉	kg	1本の大きさの揃ったもの	
33	合挽肉	kg	1 牛挽肉と豚挽肉を合わせたもの 2 比率は7：3とする	
34	焼豚	kg	1 JAS規格合格品 2 2mm程度厚さにスライスしたもの	
35	ベーコン	kg	1 JAS規格合格品 2 2mm程度厚さにスライスしたもの	
36	ロースハム	kg	1 JAS規格合格品 2 2mm程度厚さにスライスしたもの 3 切り方、大きさを指定する場合は、別に示す。	
37	ハムステーキ	kg	60g程度の荒挽きタイプのもの	
38	プレスハム	kg	1 JAS規格合格品 2 2mm程度厚さにスライスしたもの	
39	ボンレスハム	kg	1 JAS規格合格品 2 2mm程度厚さにスライスしたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
40	フランクフルトソーセージ	kg	1 J A S規格合格品 2 ポーク 50g程度 / 1本	
41	ウインナーソーセージ	kg	1 日本ハムのシャウエッセン同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 381g程度入	
42	ソフトサラミ	kg	1 J A S規格合格品 2 2mm程度厚さにスライスしたもの	
43	荒挽きウインナー	kg	1 J A S規格合格品 2 20g程度 / 1本	
44	ラム	kg	1 鮮赤色を呈し、繊維細かく柔らかく特有の香味を有するもの 2 焼肉用にスライスしたもので、味付け及び包装形態を指定する場合は、その都度示す	
45	コンビーフ缶詰	缶	ノザキニューコンミート 100g程度缶同等以上のもの(他社の製品を含む)	
46	あいがも	kg	ロースをスライスしたもの	
47	鶏手羽先	kg	55g程度 / 1本	
48	つくね	kg	鶏肉使用、1kg程度入	
49	つくね焼	kg	鶏肉使用、30g程度 / 1本	
50	スペアリブ	kg	5cm程度にカットしたもの	
51	焼豚(肩ロース)	袋	スライス 500g程度入	
52	味付牛肉	kg	1kg程度入 ヤヨイ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
53	焼豚(豚バラ)	袋	500g程度入 ベスト同等以上のもの(他社の製品を含む)	
54	県内産 若鶏もも肉	kg	山口県産 160g程度 / 1枚	
55	県内産 若鶏もも 切り肉	kg	山口県産 40g程度 / 1切	
56	県内産 骨つき鶏もも	kg	山口県産 250g程度 / 1本	
57	県内産 若鶏手羽先	kg	山口県産 55~60g程度 / 1本	
58	若鶏手羽元	kg	55g程度 / 1本	

5 卵及び乳・乳製品

<共通規格>

- (1) 原材料、内容量、賞味期限等、製造者名が明記されていること。
- (2) 牛乳(B)、牛乳(C)、コーヒー乳飲料、牛乳LL(A)、牛乳LL(B)、
コーヒー乳飲料(B)の紙パックの使用後の空容器については、業者引き取りとする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	うずら卵	kg	1 国産品 2 集荷日又は包装日が明記されていること 3 8～12g程度／1個	
2	うずら水煮	缶	2号缶、国産品	
3	鶏卵	kg	1 国産品 2 殻に汚れの付いていないもの 3 生食用 4 Mサイズ	
4	ベーコン焼卵	kg	冷凍、60g程度／1個	
5	ハウレン草だし巻	本	冷凍、300g程度入	
6	温泉卵	kg	1 国産品 2 包装日が明記されていること 3 MSサイズ	
7	錦糸卵	kg	冷凍、500g程度／1袋	
8	ねぎたま焼き	kg	冷凍、300g程度／1本、すぐる食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
9	厚焼卵	kg	冷凍、手作り厚焼卵10カット	
10	スクランブルエッグ	kg	冷凍、レア、1kg入	
11	卵豆腐	袋	1 納入当日製造のもの 2 [120g／個×9個]／袋 たれ付	
12	牛乳(B)	本	1 成分規格、製造基準、保存基準等が、厚生労働省令に合格したもの 2 成分表提示 3 賞味期限6日以上のもの 4 1ℓ入、紙パック	
13	牛乳(C)	個	1 成分規格、製造基準、保存基準等が、厚生労働省令に合格したもの 2 成分表提示 3 賞味期限6日以上のもの 4 200ml、パック入、ストロー付き	
14	スキムミルク	kg	500g入	
15	コーヒー乳飲料	個	1 成分規格、製造基準、保存基準等が、厚生労働省令に合格したもの 2 成分表提示 3 賞味期限6日以上のもの 4 200ml、パック入、ストロー付き 5 ロングライフを除く	

番号	品名	単位	規格	備考
16	プレーンヨーグルト	個	1 成分表提示 2 賞味期限7日以上のもの 3 450g程度パック	
17	牛乳LL(A)	個	1 成分表提示 2 常温保存可能なもの 3 賞味期限を2ヵ月以上有するもの 4 200ml、パック入、ストロー付き	
18	牛乳LL(B)	本	1 成分表提示 2 常温保存可能なもの 3 賞味期限を2ヵ月以上有するもの 4 1ℓ入、紙パック	
19	ヨーグルト	個	1 成分表提示 2 賞味期限7日以上のもの 3 味についてはその都度示す 4 70g程度入、紙カップ	
20	ヤクルト	本	65ml入	
21	生クリーム	L	純乳脂肪、1ℓパック入	
22	アイスクリーム	個	1 160ml程度入、スプーン付き 2 味についてはその都度示す	
23	ベビーチーズ	個	1個25g程度のもの	
24	スライスチーズ	個	1 とろけるチーズ 2 20g程度/1枚、10枚入	
25	モッツアレラチーズ	個	100g程度入	
26	ストリングチーズ	kg	さけるチーズ	
27	粉チーズ	本	1 ナチュラルチーズ 2 80g程度入	
28	ピザ用チーズ	kg	1kg程度入	
29	味付卵	袋	10個入	
30	切れてるチーズ	個	148g程度/18切れ 森永乳業同等以上のもの (他社の製品を含む)	
31	カッテージチーズ	個	150g程度入	
32	CHEDDARチーズ	個	257g程度入	
33	クリームチーズ	個	200g程度入	
34	サラダチーズ	kg	8mm角、1kg程度入	
35	バター(A)	個	コンパウンドバター、450g入	
36	コーヒー乳飲料(B)	本	1 成分規格、製造基準、保存基準が、厚生 労働省令に合格したもの 2 成分表提示 3 賞味期限6日以上のもの 4 1ℓ入、紙パック	
37	半熟風オムレツ	個	120g程度入	

番号	品名	単位	規 格	備 考
38	アンサンブルエッグ	袋	10カット 500g入 すぐる食品同等以上のもの (他社の製品を含む)	
39	丸目玉焼き	袋	40g×10個入 すぐる食品同等以上のもの (他社の製品を含む)	
40	6Pチーズ	個	18g×6個入 雪印メグミルク同等以上のもの (他社の製品を含む)	
41	だし巻き玉子	kg	500g程度/10カット すぐる食品同等以上のもの (他社の製品を含む)	
42	オムレツ (B)	kg	50g程度/1個	
43	手巻ベーコン玉子焼	kg	500g程度/1個 すぐる食品同等以上のもの (他社の製品を含む)	
44	天津飯の具	個	180g (具 80g+たれ 100g) 程度入 すぐる食品 同等以上のもの(他社の製品を含む)	

6 野菜類及び芋類

<共通規格>

(1) 生野菜共通規格

- ア 品位規格は共同選果Aのもの、“地物”については、共同選果Aに準ずるもの。
- イ 鮮度良好で、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- ウ 品質固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が揃っていること。
- エ 病害虫、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの。
- オ 「トウ立ち」「ス入」「ヒビワレ」「くされ」「ハナ咲き」「マタワレ」のないもの。
- カ 水洗い、水切りが完全なもの
- キ 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計算する。
- ク 原則国産品とし、生産地を明記する。ただし、外国産品を可とする場合は原産国を明記するものとする。

(2) 冷凍野菜共通規格

- ア 冷凍状態が良好で、冷凍やけなく、乾燥のないもの。
- イ 等量袋詰めされたもの、銘柄、内容量標示のあるもの。
- ウ 外国産品を可とする場合は原産国を明記するものとする。

(3) 缶詰類共通規格

- ア 日本缶詰協会規格品であること。
- イ トマトジュースの1ℓ入紙パックの使用後の空容器については、業者引き取りとする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	あさつき	kg	根を除いたもの	
2	南瓜	kg	えびす種、M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
3	からし菜	kg	1 葉肉が薄く繊維の柔らかいもの 2 根を除いたもの	
4	みず菜	kg	1 葉肉が薄く繊維の柔らかいもの 2 根を除いたもの	
5	こまつ菜	kg	1 葉肉が薄く繊維の柔らかいもの 2 根を除いたもの	
6	冷凍こまつ菜	袋	500g 程度入 カットしているもの	
7	青じその葉	束	10 枚入	
8	しその実	個	新鮮な穂じそ実 100g 程度入	
9	春菊	kg	1 伸びすぎていないもの 2 根を除いたもの	
10	貝割菜	個	内容量 80g 程度入	
11	冷凍菜の花	kg	500g 程度袋入	
12	菜の花	kg	蕾（つぼみ）のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
13	チンゲン菜	kg	1 葉肉が柔らかで、根元のしまったもの 2 伸びすぎていないもの	
14	冷凍チンゲン菜	kg	500g 程度袋入	
15	にら	kg	100g 程度 / 1 束	
16	人参	kg	1 岐根、裂根無いもの 2 M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
17	シャトー人参	kg	冷凍、80～85 個 / 1 kg 程度入	
18	コインキャロット	kg	冷凍、クインクルカット、1 kg 程度袋入	
19	パセリ	kg	100g 程度 / 1 束、茎は 5～10cm 以内	
20	クレソン	kg	1 水耕栽培 2 100g 程度 / 1 束	
21	ブロッコリー	kg	1 花蕾部中心で、茎部の短いもの 2 葉は除く 3 冷凍 500g 程度袋入	
22	法蓮草	kg	1 長さ 20cm～25cm 程度 2 葉肉が薄く繊維の柔らかいもの	
23	冷凍法蓮草	kg	冷凍 1 kg 程度袋入、カットしているもの	
24	三つ葉	kg	1 水耕栽培 2 100g 程度 / 1 束	
25	分葱	kg	根を除いたもの	
26	小葱	kg	根を除いたもの	
27	グリーン アスパラガス	kg	長さ 10～15cm 程度のもの	
28	いんげん	kg	萎縮していないもの	
29	さやいんげん	kg	冷凍、500g 程度入	
30	うど	kg	白色部分 35cm 以内のもの	
31	枝豆	kg	実入りの良いもの、葉、枝、柄を除く	
32	むき枝豆	kg	冷凍、500g 程度袋入	
33	さやえんどう	kg	1 冷凍、500g 袋入 2 生鮮、スナップえんどうは別に示す	
34	むきえんどう	kg	発芽なく粒の揃ったもの	
35	グリーンピース	kg	冷凍、1 kg 程度袋入	
36	むきそら豆	kg	1 納入前日、又は当日むいたもの 2 皮の柔らかいもの	
37	オクラ	kg	1 本 20g 程度、しみのないもの	
38	かぶ	kg	茎が 10cm 程度ついたもの	

番号	品名	単位	規格	備考
39	小かぶ	kg	茎が 10cm 程度ついたもの	
40	サラダ菜	kg	葉ずれのない、葉肉が薄く繊維の柔らかいもの	
41	カリフラワー	kg	1 花蕾部中心で、茎部の短いもの 2 葉を除く 3 冷凍、500g 程度入	
42	干びょう	kg	1 色白く、しみのないもの 2 乾燥良好でかび、黄変、異臭のないもの 3 1kg 程度入	
43	黄菊	kg	乾燥、板状のもの	
44	キャベツ	kg	1 結球完全で、外葉を除いたもの 2 Mサイズ「秀」	
45	紫キャベツ	kg	1 結球完全で、外葉を除いたもの 2 Mサイズ「秀」	
46	胡瓜	kg	種子少なく、M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
47	もろきゅう	kg	10cm 程度のもの	
48	ピクルス	本	内容量 480g 程度瓶詰のもの	
49	牛蒡	kg	肉質柔らかく「す」の入っていないもの	
50	切り牛蒡	kg	1 長さ 4～5 cm 程度に細切りにしたもの 2 あくぬきしたもの（無漂白） 3 水量は検収外とする	
51	ささがき牛蒡	kg	1 長さ 3～4 cm 程度にささがきしたもの 2 あくぬきしたもの（無漂白） 3 水量は検収外とする	
52	しし唐辛子	kg	1 5～8g 程度／1本 2 高地ものとする	
53	生姜	kg	肉質柔軟で繊維少なく辛味の強いもの	
54	しろうり	kg	大きさの揃ったもの、Mサイズ	
55	セロリ	kg	繊維の柔らかい茎の長いもの	
56	ぜんまい	kg	1 新鮮な素材を茹でてアク抜きしたもの 2 特有の風味を持ち、固いものは不可 3 1kg 程度入	品名、内容量表示
57	大根	kg	1 「す」の入っていないもの 2 茎の 5cm 程度ついたもの 3 M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
58	切干し大根	kg	1 乾燥良好にして、1kg 程度袋入	
59	ラディッシュ	kg	1 球根に破損がなく、色沢のあるもの 2 葉ずれ、枯葉、病虫害の葉は除く	

番号	品名	単位	規格	備考
60	筍	kg	1 孟宗（もうそう） 2 6～7本/10kg	
61	支那竹	kg	柔らかいもの	
62	玉葱	kg	1 固くしまつて重く、発芽のないもの 2 220～250g程度/1個	
63	レッドオニオン	kg	1 色の鮮明なもの 2 220～250g程度/1個	
64	皮むき玉葱	kg	1 黄玉でむき玉葱、頭、根部除き汚れのないもの 2 220～250g程度/1個	
65	たらの芽	kg	1 4cm程度、変色していないもの 2 水煮可	
66	サニーレタス	kg	葉ずれなく、葉肉が薄く繊維の柔らかいもの	
67	レタス	kg	1 繊維の柔らかい結球のもの 2 M～2Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
68	とうもろこし	kg	粒が揃っていて艶があり、乾燥していないもの	
69	冷凍ホールコーン	kg	1kg程度袋入	
70	ヤングコーン	缶	3号缶、ホール、Sサイズ	
71	カットコーン	kg	冷凍、長さ5cmカットのもの	
72	トマト	kg	Mサイズ、「秀」	
73	ミニトマト	kg	Mサイズ	
74	完熟トマト	kg	完熟、60g程度/1個	
75	茄子	kg	種少なく、M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
76	米茄子	kg	300g程度/1本	
77	にがうり	kg	1 濃緑色で新鮮なもの 2 150g程度/1本	
78	にんにく	kg	茎を除き大粒のもの	
79	冷凍ニンニクの芽	kg	500g袋入	
80	白葱	kg	1 根深葱、柔らかいもの 2 M～Lサイズのもので、軟白部の太さが、直径1.5～2cm程度のもの	納入時のサイズの混合不可
81	青ねぎ	kg	やわらかく葉肉の薄いもの	
82	白菜	kg	1 結球完全で外葉を除いたもの 2 M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
83	蓮根	kg	1 中1節250g程度 2 表皮、肉質に変色のないもの	

番号	品名	単位	規格	備考
84	蓮根スライス	kg	冷凍、500g 程度袋入	
85	ピーマン	kg	30g 程度／1 個	
86	赤ピーマン	kg	色が濃く肉厚で表面に艶と張りがあるもの 150g 程度／1 個	
87	黄ピーマン	kg	色が濃く肉厚で表面に艶と張りがあるもの 150g 程度／1 個	
88	ふき	kg	柔らかで新鮮なもの、検収時、葉は除く	
89	みょうが	kg	特有の香があり、新鮮なつぼみとする	
90	芽キャベツ	kg	15g 程度／1 個	
91	もやし	kg	新鮮で変色のないもの	
92	サリナスもやし	kg	新鮮で変色がなく、根を除き、真空包装したもの	
93	木の芽	箱	山椒の若芽で余分な茎、枝を除き 30 枚／1 箱にしたもの	
94	七草	個	200g 程度／1 パック入	
95	えのき茸	kg	傘の開いていない、ぬめり、かびのないもの	
96	生椎茸	kg	1 国内産 2 6 枚／1 パック入	
97	冷凍椎茸	kg	ホール、S サイズ	
98	しめじ	kg	1 ぶなしめじ 2 ぬめり、かびのないもの	
99	まいたけ	kg	ぬめり、かびのないもの	
100	松茸	kg	輸入品可、つぼみ又は、あまりカサの開いていないもの	
101	馬鈴薯	kg	1 品種：男爵又はメイクイーン 2 L サイズ	
102	フライドポテト	kg	1 皮付、三日月カット大きさの揃ったもの 2 冷凍 1 kg 程度袋入	
103	マッシュポテト	kg	1 kg 程度入	
104	澱粉	kg	国内産、馬鈴薯精製澱粉、1 kg 程度袋入	
105	春雨	kg	馬鈴薯澱粉 100%、100g 程度袋入	
106	くずきり	kg	500g 程度袋入	
107	こんにやく	kg	1 弾力性があり、不純物の混入のないもの 2 水量は検収外とする	
108	こんにやく（刺身）	kg	1 弾力性があり、不純物の混入のないもの 2 水量は検収外とする 3 刺身用	

番号	品名	単位	規格	備考
109	ちぎりこんにやく	kg	1 形状は一口大程度にちぎれているもの 2 他はこんにやくに準ずる	
110	糸こんにやく	kg	1 形状は糸状黒色のもの 2 他はこんにやくに準ずる	
111	白滝	kg	1 形状は糸状白色のもの 2 他はこんにやくに準ずる	
112	甘薯	kg	M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
113	大学芋	kg	1 kg程度入 カネトク同等以上のもの(他社の製品を含む)	
114	洗い芋	kg	1 M～Lサイズ 2 あく抜きをし、水量は検収外とする	納入時のサイズの混合不可
115	冷凍里芋	kg	1 皮むきのもの 2 Mサイズ	
116	長芋	kg	1 折れ、割れ、曲がりのないもの 2 M～Lサイズ	納入時のサイズの混合不可
117	山芋冷凍とろろ	袋	1 kg程度入	
118	ミックスベジタブル	kg	冷凍 1 kg程度入	
119	アスパラガス	缶	4号缶、2Mサイズ	
120	筍水煮	kg	1 kg程度入	
121	スイートコーン(A)	缶	4号缶、ホール	
122	スイートコーン(B)	缶	75オンス、クリーム	
123	トマトホール缶	缶	内容量 2550g程度入	
124	つくしの水煮	本	1 kg程度瓶入	
125	わらびの水煮	kg	1 kg程度袋入	
126	桜の花の塩漬	袋	1 kg程度入	
127	とんぶり	本	280g程度瓶入	
128	なめこ缶	缶	4号缶、つぼみ、Sサイズ	
129	マッシュルーム缶	缶	2号缶、スライス	
130	赤芽[紅たで]	枚	50g程度入、新鮮なもの	
131	はなっこりー	kg	Mサイズ、新鮮なもの	
132	冷凍グリーンアスパラガス	kg	1 kg程度入	
133	おかひじき	kg	新鮮なもの、市販品	

番号	品名	単位	規格	備考
134	ズッキーニ	kg	1 形状、色沢の良好な完熟品で、甘み、 風味ともに良好なもの 2 径3cm、長さ20cm程度	
135	とうがん	kg	大きさの揃ったもの	
136	モロヘイヤ	kg	葉先の変形していないもの	
137	エリンギ	kg	ぬめり、かびのないもの	
138	味付け山菜	kg	1kg程度袋入(固形量800g程度)	
139	シューストリング ポテト	袋	細切りタイプフライドポテト 冷凍1kg程度入	
140	和風野菜ミックス	袋	里芋・人参・蓮根・牛蒡 500g程度入 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
141	カリフォルニア ブレンド	袋	カリフラワー・ブロッコリー・コインキ ャロット 500g程度入 大冷同等以上の もの(他社の製品を含む)	
142	冷凍オクラ	袋	500g程度入 大冷同等以上のもの(他社の 製品を含む)	
143	冷凍かぼちゃ	袋	500g程度入 大冷同等以上のもの(他社の 製品を含む)	
144	トマトジュース	本	1ℓ程度入、カゴメ同等以上のもの(他社の 製品を含む)	
145	野菜ジュース	缶	190g程度入、カゴメ同等以上のもの(他社 の製品を含む)	
146	味付け支那竹	袋	1kg程度入	

7 果物類及び同加工品

(1) 生果共通規格

- ア 品位規格は、共同選果A（市場規格の「秀」）のもの。
- イ 新鮮で品質固有の色沢、形状、香を有し、粒が一様に揃っていること。
- ウ 病害虫、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの。
- エ 品種、サイズはその都度示す。

(2) 冷凍果実共通規格

- 冷凍状況が良好で、冷凍やけや乾燥のないもの。

(3) 缶詰類共通規格

- ア 日本缶詰協会規格品であること。
- イ りんごジュース、オレンジジュースの1ℓ入紙パックの使用後の空容器については、業者引き取りとする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	あんず	kg	乾燥、アプリコット、1 kg程度入	
2	伊予柑	kg	250g 程度／1 個	
3	みかん	kg	120g 程度／1 個	
4	きんかん	kg	15g 程度／1 個	
5	ネーブル	kg	200g 程度／1 個	
6	オレンジ	kg	250g 程度／1 個	
7	グレープフルーツ	kg	400g 程度／1 個	
8	八朔	kg	300g 程度／1 個	
9	ゆず	kg	1 外皮の厚いもの 2 冷凍、千切り、国産	
10	すだち	kg	30g 程度／1 個	
11	レモン	kg	70～100g 程度／1 個	
12	いちご	kg	Lサイズ、15g 程度／1 個	
13	甘がき	kg	250g 程度／1 個	
14	干し柿	kg	50g 程度／1 個	
15	キウイフルーツ	kg	100g 程度／1 個	
16	西瓜	kg	5 kg程度／1 個、Mサイズ	
17	梨	kg	300g 程度／1 個	
18	パイナップル	kg	しん抜き、1 kg程度／1 本	
19	バナナ	kg	5 房／1 箱入	
20	ぶどう	kg	大粒のものは、500g 程度／1 房 小粒のものは、100g 程度／1 房	
21	レーズン	kg	乾燥十分で塊の無いもの	
22	赤肉メロン	kg	1.2 kg程度／1 個	

番号	品名	単位	規格	備考
23	プリンスメロン	kg	400g 程度／1 個	
24	マスクメロン	kg	1.5 kg程度／1 個	
25	桃	kg	200g 程度／1 個	
26	りんご	kg	250g 程度／1 個	
27	日向みかん	kg	200g 程度／1 個	
28	ポンカン	kg	200g 程度／1 個	
29	洋梨	kg	250g 程度／1 個	
30	びわ	kg	50g 程度／1 個	
31	マンゴー	kg	250g 程度／1 個	
32	パパイヤ	kg	250g 程度／1 個	
33	ネクタリン	kg	80g 程度／1 個	
34	さくらんぼ	kg	10g 程度／1 個	
35	プルーン	kg	50g 程度／1 個	
36	みかん缶	缶	1 号缶	
37	甘夏みかん缶	缶	1 号缶、ブローケン	
38	レッドチェリー	缶	4 号缶、枝付き、Mサイズ	
39	パイン缶	缶	1 号缶、チビット	
40	黄桃缶	缶	1 号缶、スライス	
41	ホワイトピーチ缶	缶	M、2 号EO缶、固形量 115g	
42	オリーブ	本	スタッフドオリーブ、160g (固形量 90g)程度入	
43	ゴールデンキウイ	kg	120g程度／1個	
44	杏仁フルーツ缶	缶	1号缶、はごろも同等以上のもの(他社の製品を含む)	
45	オレンジドリンク	缶	190g 程度入、果汁 100%	
46	フルーツミックスジュース	缶	190g 程度入、果汁 100%	
47	りんごジュース	本	1ℓ程度入、果汁 100%	
48	オレンジジュース	本	1ℓ程度入、果汁 100%	
49	果実ジュース (オレンジ)	個	200ml 程度入、サンキスト同等以上のもの(他社の製品を含む) 果汁 100%	
50	果実ジュース (アップル)	個	200ml 程度入、サンキスト同等以上のもの(他社の製品を含む) 果汁 100%	
51	果実ジュース (フルーツミックス)	個	200ml 程度入、サンキスト同等以上のもの(他社の製品を含む) 果汁 100%	

8 漬物類

<共通規格>

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

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	沢庵漬	kg	スライスしたもの	
2	福神漬	kg	無着色	
3	らっきょう漬	kg		
4	柴漬	kg		
5	梅肉	本	300g 程度入	
6	練り梅	本	1.1 kg程度入	
7	梅干し	個	150g 程度入	
8	奈良漬	kg		
9	紅生姜	kg		
10	生姜酢漬	kg		
11	昆布キュー漬	kg		
12	胡瓜南蛮漬	kg		
13	胡瓜ぬか漬	kg		
14	なす漬	kg		
15	茄子ぬか漬	kg		
16	与一漬	kg		
17	大根葉漬	kg		
18	べったら漬	kg		
19	かぼす三昧	kg		
20	さくら大根	kg		
21	山海漬	kg		
22	辛子漬	kg		
23	しその実漬	kg		
24	はりはり漬	kg		
25	つぼ漬	kg		
26	京菜漬	kg		

番号	品名	単位	規格	備考
27	白菜漬	kg	刻んでいないもの	
28	朝鮮漬	kg	500g 程度入、冷凍	
29	高菜漬	kg	刻んでいないもの	
30	高菜油炒め	kg		
31	高菜醤油漬	kg		
32	野沢菜漬	kg	刻んでいないもの	
33	青菜漬	kg		
34	千枚漬	kg		
35	キャベツ漬	kg		
36	もやしの朝鮮漬	kg		
37	ニンニク漬	kg		
38	わさび漬	kg	葉わさび醤油漬	
39	広島菜漬	kg		
40	大根ゆず風味	kg		
41	にんにくたまり漬	本	500g 程度、瓶入	
42	はじかみ	袋	50 本程度入	
43	酢れんこん	kg		
44	九ちゃん漬	kg		

9 佃煮類

<共通規格>

- (1) 食品衛生法により許可された着色料、保存料を使用したもの。
- (2) 新鮮で良質な材料を使用し、風味、味付けともに良好で、衛生的に製造されたもの。
- (3) 銘柄、品名、内容量、賞味期限等の表示のあるもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1	なめ茸ミニパック	個	15g程度／1食用、固形量60%以上	
2	山海ぶし	個	ミニパック30本入	
3	肉みそ	個	ミニパック100個入	
4	山菜味好み	kg	1kg程度入	
5	山菜の煮物	kg	1kg程度入	
6	刻み昆布の煮物	kg	1kg程度入	
7	まぐろ昆布	kg	1kg程度入	
8	五目ひじき	kg	1kg程度入	
9	グリーンしそわかめ	kg	1kg程度入	
10	こんにゃくの甘辛煮	kg	1kg程度入	
11	椎茸味付け	kg	1kg程度入、レトルトパウチ	
12	明太いわし	kg	1kg程度入、レトルトパウチ	
13	金平牛蒡	kg	1kg程度入	
14	田舎煮	kg	1kg程度入	
15	金平れんこん	kg	1kg程度入	
16	ザーサイ	kg	1kg程度入 油炒め	
17	高菜風味	kg	1kg程度入、レトルトパウチ	
18	味付干瓢	kg	1kg程度入、レトルトパウチ	
19	磯わかめ	袋	1kg程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	

10 海藻及び乾物類

<共通規格>

- (1) 乾物については、乾燥十分にして、カビ等を認めないこと。
- (2) 雑物、異物等の混入がなく品揃い（粒揃い）で、砕け、未熟でないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
1	青のり粉	袋	500g 程度袋入	乾物
2	きざみのり	kg	1 長さ3～4cm、幅2mmの細切りのもの 2 100g 程度袋入	乾物
3	のり	束	寿司用、10枚入	乾物
4	味付海苔	袋	1 漁連「松」同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 5枚入	乾物
5	出し昆布	kg	1 kg 程度袋入	乾物
6	切り昆布	kg	1 kg 程度袋入、青切り昆布	乾物
7	煮〆昆布	kg	1 kg 程度袋入	乾物
8	ところてん	kg	1 kg 程度袋入、たれ付き	
9	もずく	kg	1 kg 程度袋入、ゆず味	
10	洗いもずく	kg	味のついていないもの	
11	味付もずく	個	60g 程度／1個	
12	ひじき	kg	1 kg 程度袋入、長ひじき	乾物
13	塩蔵若布	kg	1 kg 程度袋入	
14	生若布	kg	1 kg 程度袋入	
15	若布	kg	1 国内産、カット乾燥のもの 2 200g 程度袋入	乾物
16	海草サラダ	kg	100g 程度袋入	乾物
17	海苔佃煮	個	8g 程度入	
18	干し椎茸	kg	1 kg 程度袋入	乾物
19	きくらげ	kg	1 kg 程度袋入	乾物
20	とろろ昆布	kg	200g 程度入	乾物
21	塩昆布	kg	200g 程度入	乾物
22	わかめごはんの素	袋	250g 程度入	乾物
23	しそわかめ	袋	1 kg 程度入	

11 種実類

< 共通規格 >

- (1) 乾燥十分（生もの及び水煮を除く）にして、カビ等を認めないこと。
- (2) 雑物、異物等の混入がなく品揃い（粒揃い）で、砕け、未熟でないこと。
- (3) 固有の色沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
1	麻の実	袋	500g 程度入	
2	黒胡麻	kg	1 kg 程度入、煎ったもの	
3	白胡麻	kg	1 kg 程度入、煎ったもの	
4	すり胡麻	kg	1 kg 程度入、粉末状	
5	練り胡麻	本	300g 程度入、ペースト状	
6	くり	kg	1 新鮮で完熟し、色沢良好なもの 2 M～Lサイズ	
7	むきぐり	kg	1 鬼皮、渋皮を除いたもの 2 あく抜きをしたもの、水等は検量外とする	
8	焼栗煮	kg	1 kg 程度入、遠赤焼	
9	甘くり	kg	新栗使用	
10	ぎんなん水煮	缶	7号缶	
11	くるみ	袋	1kg 程度入、生のもの	
12	松の実	kg	小粒種、煎ったもの	
13	スライスアーモンド	kg	香ばしく煎ったアーモンドをスライスしたもの	
14	カシューナッツ	袋	1kg 程度入、生のもの	

12 調味品類及び香辛料

<共通規格>

- (1) 原材料、内容量、賞味期限、製造者名等が表示されていること。
- (2) 種類、形状、内容量等は、その都度示す。
- (3) 銘柄指定の場合は、その都度示す。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	食用油	kg	1 キャノーラ油 コレステロール0表記のもの 2 16.5程度kg入 3 賞味期限を1年以上有するもの 4 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
2	サラダ油	kg	1 キャノーラ油 コレステロール0表記のもの 2 1kg程度ポリ容器入 3 賞味期限を1年以上有するもの	
3	胡麻油	kg	1 純正1.65kg程度ポリ容器入 2 賞味期限を1年以上有するもの	
4	オリーブ油	本	1 エクストラバージンオリーブオイル 2 1ℓテトラパック入 3 賞味期限を1年以上有するもの	
5	マーガリン	個	450g程度入	
6	ピーナッツバター	本	500g程度入	
7	砂糖(上白)	kg	1 上白糖 2 30kg程度袋入	
8	砂糖	個	6g×100本程度袋入	
9	水あめ	個	255g程度入	
10	料理用酒	L	1.8ℓ程度入、料理用	
11	清酒	本	1.8ℓ程度パック入	
12	ワイン 赤	本	1.8ℓ程度ポリ容器入、料理用	
13	ワイン 白	本	1.8ℓ程度ポリ容器入、料理用	
14	ワインビネガー	本	1ℓ程度入、白ワインビネガー	
15	味醂	L	1.8ℓ程度入、味醂風	
16	塩 胡椒	本	250g程度入	
17	食塩	kg	1 塩化ナトリウム99%以上のもの 2 25kg程度袋入	
18	食卓塩	本	100g程度入	
19	焼きそばソース	本	1.2kg程度入、オタフクソース同等以上のもの (他社の製品を含む)	
20	醤油(A)	L	200ℓ程度ポリ容器入	
21	醤油(B)	L	1.8ℓ程度ポリ容器入、薄口醤油	
22	醤油(C)	L	1.8ℓ程度ポリ容器入、濃口醤油	

番号	品名	単位	規格	備考
23	ドレッシングソース (B)	本	1 青じそ、10程度入 2 リケン同等以上のもの(他社の製品を含む) 3 賞味期限を2ヵ月以上有するもの	
24	食酢	L	1 穀物醸造酢、200程度入 2 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
25	味ポン酢 (C)	本	1 1.80程度ポリ容器入 2 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む) 3 賞味期限を2ヵ月以上有するもの	
26	味ポン酢 (B)	個	10g 程度入、果汁と醸造酢を使用	
27	寿司酢	本	1 穀物醸造酢、1.80程度入 2 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
28	レモン果汁	本	10程度パック入、果汁 100%	
29	ウスターソース	本	500ml 程度入、イカリソース同等以上のもの(他社の製品を含む)	
30	とんかつソース	本	500ml 程度入、キッコーマン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
31	ステーキソース	本	10程度入	
32	ホワイトソース	kg	1 kg 程度入	
33	トマトケチャップ (A)	袋	3 kg 程度袋入、カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
34	トマトケチャップ (B)	個	12g 程度袋入、カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
35	トマトピューレ	缶	3 kg 程度入	
36	トマトソース	kg	1 kg 程度入、レトルトパック、ハウス同等以上のもの(他社の製品を含む)	
37	カレールウ (C)	kg	1 kg 程度入、辛口、ディナーカレー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
38	ハヤシルウ	kg	1 kg 程度入、フレーク、エバラ湿潤同等以上のもの(他社の製品を含む)	
39	ビーフシチューの素	kg	1 kg 程度入	
40	シチューの素 ホワイト	kg	1 kg 程度入、顆粒	
41	カレールウ (A)	kg	1 kg 程度入、ハウスインドカレー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
42	カレールウ (B)	kg	1 kg 程度入、ハウスパーモントカレー甘口同等以上のもの(他社の製品を含む)	
43	カレー粉	kg	400g 程度缶入、ハウス同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
44	ドレッシングソース (A)	本	1 焙煎胡麻ドレッシング 1ℓ程度入 2 キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
45	マヨネーズ (A)	kg	1 kg程度入 キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
46	マヨネーズ (B)	本	500g程度入	
47	マヨネーズ (C)	本	ノンコレステロール、400g程度入	
48	マヨネーズ (D)	本	1 キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 カロリーハーフ、400g程度入	
49	ドレッシングボトル (A)	本	1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)、1ℓ程度入 2 フレンチタイプ	
50	ドレッシングボトル (B)	本	1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)、1ℓ程度入 2 レモンタイプ	
51	ドレッシングボトル (C)	本	1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)、1ℓ程度入 2 トマトタイプ	
52	麺つゆの素(A)	本	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 うどんつゆ、1.8ℓ程度入	
53	麺つゆの素(B)	本	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 冷そばつゆ、1.8ℓ程度入	
54	麺つゆの素(C)	本	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 つゆじまん、1.8ℓ程度入	
55	冷やし中華の素 (A)	本	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 醤油味、1.8ℓ程度入	
56	冷やし中華の素 (B)	本	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 胡麻風味味、1.8ℓ程度入	
57	洋辛子粉	kg	1 kg程度入	
58	粒マスタード	本	530g程度入、あらびきマスタード	
59	卸しにんにく	本	40g程度入	
60	スライスにんにく	kg	1 kg程度入、良く乾燥したもの	
61	コンソメスープの素	kg	500g程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
62	ポタージュスープの 素	kg	500g程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
63	パンプキンスープ	kg	500g程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
64	コーンクリーム の素	kg	500g程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
65	中華スープの素 (A)	kg	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 とんこつ味、1 kg程度入	
66	中華スープの素 (B)	kg	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 醤油味、1 kg程度入	
67	中華スープの素 (C)	kg	1 銘柄を指定する場合はその都度示す 2 味噌味、1 kg入	
68	青じそドレッシング	袋	10g程度、リケンノンオイル同等以上のもの (他社の製品を含む)	
69	ポークガラスープ	缶	2号缶、810g程度入、リケン同等以上のもの (他社の製品を含む)	
70	卓上胡椒	本	17g程度瓶入	
71	胡椒	kg	420g程度缶入	
72	ナツメグ	kg	400g程度缶入	
73	ターメリック	缶	80g程度缶入、パウダー	
74	パプリカ	缶	90g程度缶入	
75	ローリエ	缶	250g程度缶入、ベイリーブスパウダー	
76	粗びき黒胡椒	缶	420g程度缶入	
77	ガーリックパウダー	缶	400g程度缶入、パウダー	
78	わさび粉	kg	360g程度缶入、または、350g程度袋入り	
79	わさび	個	2.5g程度袋入、刺身用生わさび	
80	カレーホット	個	2.7g程度袋入	
81	卓上唐辛子	本	15g程度瓶入、七味	
82	唐辛子粉	kg	300g程度袋入、一味	
83	粉山椒	缶	250g程度缶入、パウダー	
84	タバスコ	本	60ml程度入、ペッパーソース	
85	ピザソース	本	160g程度入、カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
86	ラー油	本	1瓶31g程度、胡麻油100%	
87	グルタミン酸ソーダ	kg	1kg入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
88	卓上グルタミン	本	30g程度瓶入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
89	香り胡麻ドレッシング	袋	10ml、リケン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
90	酒粕	kg	清酒粕、酸味少なく、変質していないもの	
91	おでんの素	kg	1kg入、明治同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
92	いりこだし	kg	1 kg入、味の素ほんだし同等以上のもの(他社の製品を含む)、顆粒	
93	胡麻和えの素	kg	500g 入	
94	蒲焼のたれ	本	2200g 程度入ポリ容器入、ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
95	丼のたれ	本	1.8ℓ程度ポリ容器入、種類は別に示す。	
96	デミグラスソース	kg	1 kg 程度入、レストラン用、ハウス同等以上のもの(他社の製品を含む)	
97	中華味	kg	1 kg程度入、粉末	
98	中華調味ベース麻婆	本	1ℓ程度入、ストレート、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
99	中華調味ベース回鍋肉	本	1ℓ程度入、ストレート、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
100	オイスターソース	本	630g 程度入	
101	焼肉のたれ(中辛)	本	1550g 程度入	
102	中華あわせ 旨煮味	本	1ℓ程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
103	中華あわせ 甘酢味	本	1ℓ程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
104	チリソースの素	本	1ℓ程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
105	棒々鶏ソース	本	1ℓ程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
106	冷シャブドレッシング	本	1 胡麻味 1ℓ程度入 2 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む)、	
107	コチュジャン	本	1 kg程度入	
108	トウジ	本	200g 程度入	
109	豆板醤	本	130g 程度入	
110	テンメンジャン	本	130g 程度入	
111	チャツネ	個	500g 程度入、ペースト状のもの	
112	赤唐辛子	袋	5 g 程度入、乾燥、輪切りのもの	
113	食紅	袋	50g 程度入	
114	ソフトピーナッツ	個	15g 程度入	
115	一食苺ジャム	個	15g 程度入	
116	チキンスープの素	kg	500 g 程度入、顆粒	
117	韓国調味料	kg	1 kg程度入、顆粒、ダシダ同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
118	南蛮あんかけのたれ	本	2170g 程度入、ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
119	柚子こしょう	本	60g 程度入	
120	みそ加工品	kg	業務用、ナカモつけてみそかけてみそ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
121	油淋鶏ソース	本	1110g 程度入、ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
122	和風ドレッシング	袋	10ml 程度入、リケン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
123	サルサソース	kg	1 kg 程度入、キューピーサルサポモドーロ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
124	イチゴ&マーガリン	個	11g 程度入、ディスプレイパック入り	
125	和風ドレッシング(大)	本	1 l 程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
126	ピュアセレクトマヨネーズ	袋	12g 程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
127	坦々麺用調味料(冷麺)	袋	1 kg 程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
128	トマトケチャップ(500)	本	500g 程度 / 1本 カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
129	泡盛	L	25 度以上 紙パック入	
130	コリアンダー(パウダー)	本	12 g 程度入	
131	カルボナーラソースベース	袋	1 kg 入 キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
132	甘酒塩麴	kg	500g 程度入 オタフク同等以上のもの(他社の製品を含む)	
133	カレールウ(ホワイト)	kg	1 kg 入 フレーク ハウス同等以上のもの(他社の製品を含む)	
134	坦々麺用調味料(温麺)	袋	1 kg 程度入、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
135	純粋はちみつ	個	500g 程度入 サクラ印同等以上のもの(他社の製品を含む)	
136	焼鳥のたれ	本	2 kg 程度入 日本食研同等以上のもの(他社の製品を含む)	

13 缶詰、レトルト食品類

<共通規格>

- (1) J A S 表示品又は缶詰協会の合格品
- (2) 内容は、固有の色沢、香味をもち、形態肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (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) 缶詰（レトルト食品）の外観及び形状は、巻絞完全、外観良好で、傷、さび、汚染、変形等を認めないこと。
- (5) 品名、内容量、賞味期限が明記してあること。
- (6) 缶型、形状、銘柄等はその都度示す。
- (7) 外装には、品名、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者（販売者）名が表示してあること。
- (8) 製品は原則として、納入6ヵ月以内に製造されたもので、賞味期限は、納入後1年6ヵ月以上とする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	やきとり（大）	缶	T2K 缶	
2	牛肉大和煮（大）	缶	1号缶 内容総量3kg程度	
3	秋刀魚蒲焼（小）	缶	1 プルトップ缶 内容総量100g程度 2 マルハニチロ同等以上(他社の製品を含む)	
4	焼とり缶	缶	1 プルトップ缶 内容総量60g程度 2 マルハニチロ同等以上(他社の製品を含む)	
5	緑茶缶	缶	プルトップ缶 190g程度入	
6	ウーロン茶	缶	プルトップ缶 190g程度入	
7	わかめご飯セット	個	1 トレーパック主食用（300g程度）と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可）したもの 2 耐熱フォークスプーン付き 3 トレーパック主食用（300g程度）と副食用レトルトとも外装から賞味期限等が確認できる包装とする 4 納入時に賞味期限等が10ヵ月以上あるもの	
8	スタミナご飯セット	個	1 トレーパック主食用（300g程度）と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可）したもの 2 耐熱フォークスプーン付き 3 トレーパック主食用（300g程度）と副食用レトルトとも外装から賞味期限等が確認できる包装とする 4 納入時に賞味期限等が10ヵ月以上あるもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
9	テキサスピラフセット	個	1 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可）したもの 2 耐熱フォークスプーン付き 3 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトとも外装から賞味期限等が確認できる包装とする 4 納入時に賞味期限等が 10 ヶ月以上あるもの	
10	炊き込みご飯セット	個	1 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可）したもの 2 耐熱フォークスプーン付き 3 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトとも外装から賞味期限等が確認できる包装とする 4 納入時に賞味期限等が 10 ヶ月以上あるもの	
11	鮭わかめごはんセット	個	1 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可）したもの 2 耐熱フォークスプーン付き 3 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトとも外装から賞味期限等が確認できる包装とする 4 納入時に賞味期限等が 10 ヶ月以上あるもの	
12	ソーセージピラフセット	個	1 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可）したもの 2 耐熱フォークスプーン付き 3 トレーパック主食用（300g 程度）と副食用レトルトとも外装から賞味期限等が確認できる包装とする 4 納入時に賞味期限等が 10 ヶ月以上あるもの	

14 調理加工品、冷凍食品類

<共通規格>

- (1) 衛生的に製造されたもの。
- (2) 冷凍食品においては、完全に凍結されたものとし、冷凍車で輸送すること。
また、チルド食品においては、凍結していないもので、0℃～10℃で管理された保冷車にて輸送すること。
- (3) 認定証マーク付きとする。
- (4) 過剰の氷の付着、氷やけ、油やけ、乾燥、冷凍やけのないもの。
- (5) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- (6) 品名、原材料名、内容量、賞味期限等、製造者名（販売者名）が明示されていること。
- (7) 保存方法、使用方法、加熱調理の必要性が明示されていること。
- (8) 食品衛生法に規定された食品添加物以外は使用しないこと。
- (9) 品名、形状、状態等はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1	冷凍白身フライ	kg	60g 程度／1 個 原材料ホキ使用	
2	えびカツ	kg	100g 程度／1 個 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
3	わんたん	kg	10g 程度／1 個	
4	冷凍ビッグシューマイ	kg	50g 程度／1 個	
5	肉餃子	kg	18g 程度／1 個	
6	焼目入り餃子	kg	24g 程度／1 個 一品香同等以上のもの(他社の製品を含む)	
7	春巻	kg	50g 程度／1 本 肉春巻 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
8	ミニハンバーグ	袋	25g×25 個程度入り	
9	チキンナゲット	kg	20g 程度／1 個	
10	かにクリームコロッケ	kg	俵型 60g 程度／1 個 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
11	牛肉コロッケ	kg	60g 程度／1 個 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
12	ほうれん草とコーンのバター炒め	袋	500g 程度入 マルハニチロ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
13	山菜と湯葉の煮物	袋	1 kg程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
14	きのこ湯葉の煮物	袋	1 kg程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
15	調理加工品ハンバーグ	個	120g 程度／1 個 日東ベスト同等以上のもの(他社の製品を含む)	
16	調理加工品メンチカツ	個	110g 程度／1 個 日東ベスト同等以上のもの(他社の製品を含む)	
17	豆と野菜の彩り煮	袋	500g 程度入 マルハニチロ同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
18	ひじきと野菜の彩り煮	袋	500g 程度入 マルハニチロ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
19	あわび茸の黒胡椒炒め	袋	1 kg 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
20	ポテトサラダ	kg	1 kg 程度入、つぶしタイプ、味の素同等以上のもの(他社の製品を含む)	
21	穂先竹の子の土佐煮	kg	1 kg 程度入 カクイチ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
22	木耳酢物(山くらげ入)	kg	1 kg 程度入 カクイチ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
23	浅炊きキャラ味	袋	1 kg 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
24	彩り小松菜	袋	1 kg 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
25	チキンステーキ	kg	アルミレトルト 500g/4 個程度入	
26	冷凍やわらか豚角煮	袋	内容量 1 kg 程度入真空パック、きちぜん家同等以上のもの(他社の製品を含む)	
27	切干ごまあえ	袋	1 kg 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
28	大根ばたけ	袋	900g 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
29	豚角煮	kg	1 kg/20 個程度入 冷凍	
30	豚しょうが焼	袋	500g 程度入 冷凍	
31	にしん甘露煮	kg	500g/20 枚程度入 レトルト加工	
32	抱卵焼きししやも	袋	アルミレトルト 20 本入	
33	柔らか筍と菜の花のおひたし	袋	1 kg 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
34	冷凍肉だんご	kg	1 kg 程度入	
35	さんまの蒲焼	袋	400g/10 個程度入 ヤヨイ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
36	照焼ソースハンバーグ	袋	1 kg/25 個程度入 ヤヨイ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
37	味 菜の花	袋	1 kg 程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
38	明太いわし煮	袋	800g(400g×2)程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む)	
39	たけのこ若布	kg	1 kg 程度入 真空パック カネハツ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
40	ジャーマンポテトサラダ	kg	1 kg 程度入 真空パック カネハツ同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
41	ごぼうサラダ	kg	1 kg程度入 真空パック カネハツ同等以上のもの(他社の製品を含む)	
42	調理加工品 ローズカツ	個	100g 程度／1 個 日東ベスト同等以上のもの(他社の製品を含む)	
43	調理加工品 チーズインハンバーグ	袋	600g 程度／1 袋 日東ベスト同等以上のもの(他社の製品を含む)	
44	きのこきんぴら	袋	1 kg程度入 堂本食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
45	ちくわと昆布の煮物	袋	250g 程度入 堂本食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
46	昆布と豚肉のうま煮	袋	1 kg程度入 堂本食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
47	細切り昆布の煮物	袋	1 kg程度入 堂本食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
48	春雨中華サラダ	袋	1 kg程度入 堂本食品同等以上のもの(他社の製品を含む)	
49	マカロニサラダ	kg	1 kg程度入 キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
50	パンプキンサラダ	kg	1 kg程度入 キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
51	えびフライ	kg	30g 程度／1 尾	
52	冷凍かきフライ	kg	25g 程度／1 個 ニッスイ旬同等以上のもの(他社の製品を含む)	
53	海老の天麩羅	kg	22g 程度／1 尾	
54	鶏もも竜田揚	袋	1 kg程度入 大冷同等以上のもの(他社の製品を含む)	
55	鯨メンチカツ	kg	50g 程度／1 個	
56	きんとん	kg	1 kg程度入	
57	あげ玉	kg	1 kg程度入	
58	鶏ハラミ炭火焼き	袋	500g 程度入	

15 弁当類

<共通規格>

- (1) 弁当及びそうざいの衛生規範について（昭和54年6月29日 環食161号）に基づいて製造されたもの。
 (2) 納入時間を厳守すること。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	むすび弁当	個	むすび 270g 程度 (90g×3) 鶏唐揚げ 54g 程度 (4個) 沢庵漬 10g 程度 キャベツ 10g 程度 だし巻卵 10g 程度 ウインナーソーセージ 25g 程度 スパゲティーイタリアン 30g 程度 (内容量 409g 程度)	見本提出
2	のり弁当	個	ごはん 300g 程度 味付けおかか 5g 程度 焼のり 0.5g 程度 白身魚フライ 30g 程度 ちくわの磯部揚げ 55g 程度 卵焼き 15g 程度 サラダ 15g 程度 コロッケ 25g 程度 煮物 35g 程度 漬物 5g 程度 (内容量 485.5g 程度)	見本提出
3	唐揚げ弁当	個	ごはん 250g 程度 卵焼き 15g 程度 和え物 20g 程度 鶏唐揚げ 25g 程度×5個 サラダ 20g 程度 スパゲティ 15g 程度 漬物 5g 程度 (内容量 450g 程度)	見本提出
4	とりそばろ弁当	個	ごはん 250g 程度 とりそばろ 30g 程度 錦糸卵 20g 程度 煮物 25g 程度 鶏唐揚げ 25g 程度 コロッケ 25g 程度 スパゲティ 20g 程度 漬物 5g 程度 (内容量 400g 程度)	見本提出

番号	品名	単位	規 格	備 考
5	わかめごはん弁当	個	わかめごはん 250g 程度 天ぷら 15g 程度 煮豆 15g 程度 コロッケ 25g 程度 サラダ 15g 程度 焼き魚 30g 程度 スパゲティ 20g 程度 オムレツ 15g 程度 鶏唐揚げ 25g 程度 (内容量 410g 程度)	見本提出
6	助六弁当	個	巻きずし 120g 程度 いなりずし 80g 程度 煮物 50g 程度 コロッケ 25g 程度 サラダ 20g 程度 卵焼き 15g 程度 揚げ物 25g 程度 (内容量 335g 程度)	見本提出
7	おかず満載弁当	個	ごはん 250g 程度 魚の塩焼き 30g 程度 鶏の唐揚げ 25g 程度 コロッケ 25g 程度 根菜の煮物 80g 程度 卵焼き 15g 程度 煮豆 10g 程度 (内容量 435g 程度)	見本提出
8	弁当 (デラックス)	個	巻きずし 45g 程度 錦糸巻きずし 45g 程度 えび押しずし 30g 程度 いなりずし 40g 程度 ささげごはん 80g 程度 魚照焼 30g 程度 桜餅 50g 程度 煮物 100g 程度 天ぷら 50g 程度 サラダ 20g 程度 卵焼き 15g 程度 揚げ物 25g 程度 くだもの 20g 程度 (内容量 550g 程度)	見本提出

番号	品名	単位	規 格	備 考
9	幕の内弁当 (A)	個	寿司しゃり 200g 程度 錦糸卵 15g 程度 ちらし用トッピング 20g 程度 サラダ 20g 程度 煮物 40g 程度 スパゲティ 20g 程度 ハンバーグ 25g 程度 魚の塩焼き 30g 程度 卵焼き 15g 程度 揚げ物 30g 程度 茹で野菜 15g 程度 酢もの 20g 程度 (内容量 450g 程度)	見本提出

16 嗜好品

＜共通規格＞

(1) 銘柄指定、内容量変更の場合はその都度示す。

番号	品名	単位	規 格	備 考
1	昆布茶	缶	80g 程度入	
2	インスタントコーヒー	本	150g 程度入	
3	クリームパウダー	本	280g 程度入	
4	缶コーヒー	缶	190g 程度入 「ブラック」以外	
5	ゼリー4P (ぶどう+りんご)	個	70g×4 森永同等以上のもの(他社の製品を含む) スプーン付	
6	ゼリー4P (オレンジ+ピーチ)	個	70g×4 森永同等以上のもの(他社の製品を含む) スプーン付	
7	煎茶パック	個	5g×20 袋程度入	
8	玄米茶パック	個	1 袋 2g 程度入	
9	麦茶	kg	1 大麦をほどよく煎ったもの 2 1kg程度入	
10	麦茶	袋	冷水用 12.5g 程度×50 袋入	
11	カップ味噌汁	個	即席味噌汁、10g 程度入	
12	炭酸飲料水	本	オロナミンC同等以上のもの(他社の製品を含む)	
13	乳酸菌飲料	本	550ml 程度入、白 希釈タイプ カルピス同等以上のもの(他社の製品を含む)	
14	栄養補助飲料	缶	190g 程度入、果汁 10% カルシウムパーラー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
15	ミネラルウォーター	本	500ml 程度入	
16	スポーツドリンク(A)	本	1ℓ程度入 希釈タイプ クエン酸コンク同等以上のもの(他社の製品を含む)	
17	スポーツドリンク(B)	箱	ポカリスエット同等以上のもの(他社の製品を含む)、粉末、74g×5 袋程度入	
18	スポーツドリンク(C)	本	ポカリスエット同等以上のもの(他社の製品を含む)、1.5ℓ程度入	
19	グレープゼリー	個	95g 程度入 サンキストゼリー同等以上のもの(他社の製品を含む) スプーン付	
20	オレンジゼリー	個	95g 程度入 サンキストゼリー同等以上のもの(他社の製品を含む) スプーン付	
21	ごまにんにく	本	健膳ごまにんにく同等以上のもの(他社の製品を含む) 110g 程度入	
22	鰹みりん焼	個	2.5g 程度入 ふりかけ	
23	海苔香味	袋	500g 程度入	

番号	品名	単位	規格	備考
24	のりたまご	個	2.5g 程度入 ふりかけ	
25	さけ	個	2.5g 程度入 ふりかけ	
26	ごまふりかけ	本	黒ごまふりかけ、150g 程度入	
27	ゆかりごはんの素	袋	三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)、200g 程度入	
28	菜めしの素	袋	三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)、250g 程度入	
29	京菜ごはんの素	袋	三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)、200g 程度入	
30	飛梅	袋	三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む)、250g 程度入	
31	プリン (A)	個	焼きプリン、125g 程度入	
32	プリン (B)	個	75g 程度×3 個入	
33	桜もち	個	60g 程度	
34	みたらし団子	個	3 本入、トレーパック	
35	ショートケーキ(苺)	個	120g 程度	
36	杏仁豆腐	個	80 g 程度×3 個 なめらか杏仁豆腐同等以上のもの(他社の製品を含む)	
37	スポーツドリンク(D)	本	ポカリスエット同等以上のもの(他社の製品を含む)、500ml 程度入	
38	清涼飲料水(B)	本	すっきりとはちみつレモン サンガリア同等以上のもの(他社の製品を含む)、500ml 程度入	
39	清涼飲料水(C)	本	すっきりとオレンジ サンガリア同等以上のもの(他社の製品を含む)、500ml 程度入	
40	清涼飲料水(D)	本	すっきりと白ぶどう サンガリア同等以上のもの(他社の製品を含む)、500ml 程度入	
41	ゼリー飲料(C)	個	メダリストゼリー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
42	のり茶漬	袋	6g 程度入	
43	アミノ酸系ドリンク	本	500ml 程度入	
44	栄養補助食品 (カカオ)	個	72g 程度入 クリーム玄米ブラン同等以上のもの(他社の製品を含む)	
45	栄養補助食品 (チョコバナナ)	個	41g 程度入 ブルボンスローバー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
46	栄養補助食品 (シリアルホワイト)	個	38g 程度入 アサヒ一本満足バー同等以上のもの(他社の製品を含む)	
47	バームクーヘン (プレーン)	個	80g 程度入 タイヨーフーズ同等以上のもの(他社の製品を含む)	

番号	品名	単位	規格	備考
48	ワッフル(チョコ)	個	70g 程度入 タイヨーフーズ同等以上のもの (他社の製品を含む)	
49	チョコレート	個	25g 程度入 チョコレートボックス	
50	生ケーキ イチゴ &マロン(4)	個	4 切入 山崎製パン同等以上のもの(他社の 製品を含む)	
51	生ケーキ イチゴ &チョコ(4)	個	4 切入 山崎製パン同等以上のもの(他社の 製品を含む)	