

糧食品標準規格書

航空自衛隊防府北基地

令和7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 天災地変等又は感染症等の事由により納品の履行が困難な場合は、官側と協議するものとする。

オ 納品時における従業員については、日本語で意思疎通ができる者とする。

また、現在及び過去において日本国憲法又はその下に成立した政府を暴力で破壊することを主張する政党、その他の団体を結成し又はこれに加入した者を除く。

カ 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。

キ 本規格表は、令和7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 | 1 8 |
| 5 卵及び乳・乳製品 | 2 2 |
| 6 野菜類及び芋類 | 2 5 |
| 7 果物類及び同加工品 | 3 4 |
| 8 漬物類 | 3 7 |
| 9 佃煮類 | 3 9 |
| 10 海藻及び乾物類 | 3 9 |
| 11 種実類 | 4 1 |
| 12 調味品類及び香辛料 | 4 2 |
| 13 缶詰、レトルト食品類 | 4 9 |
| 14 調理加工品、冷凍食品類 | 5 0 |
| 15 弁当類 | 5 4 |
| 16 嗜好品 | 5 7 |

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>

- (2) 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 国内産、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、又は口を縛る。 |
| 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、胚芽押し麦、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のないもの | 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のないもの 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のないもの | 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のないもの | 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のないもの | 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、アルミ蒸着フィルム包装 | |
| 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 1.2mmのもの 1kg入 | 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 1.6mmのもの 1kg入 | 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 1kg入 | 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1kg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 | 香草ミックス | 個 | 1 kg程度 日本食研同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 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 (担々麺) | 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 (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 | 25g 程度×6 個入 山崎製パン同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 67 | ナン | 枚 | 50g 程度 | |
| 68 | メロンパン | 個 | ロングライフパン 70g 程度 KOUBO 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 69 | クリームパン | 個 | ロングライフパン 70g 程度 KOUBO 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 70 | メープル デニッシュ | 個 | ロングライフパン 70g 程度 KOUBO 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 71 | チョコデニッシュ | 個 | ロングライフパン 70g 程度 KOUBO 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 72 | 十勝バター デニッシュ | 個 | ロングライフパン 70g 程度 KOUBO 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 73 | イチゴジャムパン | 個 | ロングライフパン 70g 程度 KOUBO 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 74 | デニッシュ メープルキャラメル | 個 | ロングライフパン 75g 程度 コモパン 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 75 | おぐら小町 | 個 | ロングライフパン 103g 程度 コモパン 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 76 | スイートポテト 小町 | 個 | ロングライフパン 103g 程度 コモパン 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 77 | フェットチーネ | 個 | 冷凍 180g 程度 東洋水産ラ・パスタ 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

2 豆類及び同加工品

<共通規格>

- (1) 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
- (2) 豆乳、調整豆乳、麦芽豆乳飲料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 | 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、又は冷凍のもの 2 型くずれ、異味、異臭がないこと 3 250g 程度／1 丁、又は 1 kg 程度／1 袋 | |
| 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|---------|----|---|--------------|
| 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 | |
| 9 | 厚揚げ | kg | 1 納入当日製造のもの、又は冷凍のもの 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、又は1 kg程度／1 袋 | |
| 10 | 油揚げ | kg | 1 納入当日製造のもの、又は冷凍のもの 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、又は1 kg程度／1 袋 | |
| 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 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|------------------|----|---|----------|
| 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 |
| 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 | |
| 31 | 調整豆乳 | 個 | 1 パック、ストロー付 2 200ml | |
| 32 | 麦芽豆乳飲料 | 個 | 1 パック、ストロー付 2 200ml マルサンアイ同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 33 | 調理加工品 豆腐ハンバーグ | 個 | 60g程度/個 味の素豆腐ハンバーグ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

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 | 鯆のフィレ | kg | 120g 程度/ 1 枚 | |
| 7 | 鯆の開き | kg | 40g 程度/ 1 枚 | |
| 8 | 鯆の干物 | 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 | かれいの一夜干し | 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 | 500g程度入 味付真空パック | |
| 28 | いくら | kg | 500g程度入 サーモンドロップ | |
| 29 | スモークサーモン | kg | 500g程度入 スライス | |
| 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 | |
| 44 | たらの白子 | kg | 1kg入 | 銘柄表示 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|----------------|----|---|----|
| 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 | 辛子明太子 (バラコ) | 袋 | 500g程度入 ジェフダ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 47 | かずのこ | kg | 500g程度入 味付けのもの、一折 | |
| 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 ファイルを使用 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、均一に柵とりしたもの 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、均一に柵とりしたもの 2.5cm×5cm程度のブロック | |
| 53 | 鮪のたたき | 袋 | 生食用 500g程度入/袋 マルハニチロ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 54 | 鱒の切り身 | kg | 1 ファイルを使用 2 100g程度/1枚 | |
| 55 | 虹鱒 | kg | 10尾/1kg程度入 | |
| 56 | メルルーサの切り身 | kg | 1 ファイルを使用 2 100g程度/1枚 | |
| 57 | ほきの切り身 | kg | 1 ファイルを使用 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 活め、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 2 180 g 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（大きさの揃っているもの） 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 | 100g 程度入 厚手ささがいたもの | |
| 108 | 塩くらげ | kg | 1 kg 程度入 無漂白 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|-----------|----|---|----|
| 109 | 魚のすり身 | kg | 1 kg程度入 白身魚のすり身 | |
| 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 | 30g程度×8個入 紀文同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 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 | 450g程度/30本入 かに風味蒲鉾 | |
| 125 | 紅白結び蒲鉾 | kg | 13g程度×30個入 冷凍 | |
| 126 | 魚肉ソーセージ | 束 | 70g程度/1本×3本/1束 | |
| 127 | シーフードミックス | kg | 1 冷凍(エビ、イカ、あさり) 2 内容量(正味)1kg程度入 | |
| 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 | 45g程度入 フィレタイプのもの | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|-------------------|----|--|----|
| 132 | とび子 | 個 | 500g程度入 塩漬 | |
| 133 | ホワイトツナ油漬 | 袋 | 1kg程度入、レトルトパウチ ホテイフーズ同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 134 | ツナ缶 | 缶 | T 2 K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、活着しているもの 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 | ほっけ切り身 | 枚 | 60g程度/1枚 極洋縞ほっけ(骨なし)同等 以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 149 | 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。) | |
| 150 | 海老マヨソース セット | 袋 | 1.35kg程度入 極洋同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 151 | 調理加工品 あじフライ | 枚 | 60g程度/1枚 ジェフサ同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|------------------------------|----|--|----|
| 152 | 調理加工品 さわらの西京焼き (骨なし)20 | 袋 | 20g×10枚入り/1袋 極洋同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 153 | 調理加工品 子持ちししやも フライ | kg | 20g程度/1尾 1kg入 極洋同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 154 | 調理加工品 たこの唐揚げ | 袋 | 1kg程度入 極洋同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 155 | 調理加工品 はんぺんフライ | 個 | 20g程度/1個 ヤヨイ白はんぺんフライ同等 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。
- ク 産地指定の場合は、納入時に産地証明書を提出のこと

(2) 牛肉

- ア と畜場法（法第114号 昭和28年）による検査合格品とする。
- イ 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 と畜場法（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 J A S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。 | 銘柄、重量/1枚については、その都度示す |
| 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 リブロース 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 | 若鶏ももこまぎれ | kg | 「14」を1cm角程度にカットしたもの | |
| 17 | 若鶏もも切り肉(20) | kg | 「15」を半分にカットしたもの | |
| 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) | |
| 21 | 鶏皮 | kg | 適切な処理をしたもの | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|----|--------------|----|---|-----|
| 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 | |
| 40 | フランクフルトソーセージ | kg | 1 JAS規格合格品 2 ポーク50g程度/1本 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|----------------|----|--|----|
| 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 351g 程度/1 袋 | |
| 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 | しかもも肉(スライス) | kg | 冷凍 山口県ブランド「長州ジビエ」 2mm程度厚さにスライスしたもの | |
| 46 | しかもも肉(角切り) | kg | 冷凍 山口県ブランド「長州ジビエ」 2.5cm程度の角切りしたもの | |
| 47 | 鶏手羽先 | kg | 55g 程度/1 本 | |
| 48 | つくね | kg | 1 kg程度入 鶏肉使用 | |
| 49 | つくね焼 | kg | 30g 程度/1 本 鶏肉使用 | |
| 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 | 1 kg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 | |
| 59 | 県内産若鶏もも切り肉(30) | kg | 山口県産 30g 程度/1 切 | |
| 60 | 鹿野高原豚肩ロース(筋切) | kg | 山口県産鹿野高原豚 100g 程度/1 枚 | |
| 61 | 蒸し鶏ほぐし身 | 袋 | 500g程度/1袋 ニッスイ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

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) 乳製品飲料及び固形ヨーグルト等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 | 60g 程度/1個 冷凍 | |
| 5 | ホウレン草だし巻 | 本 | 300g 程度入 冷凍 | |
| 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 | 500g 程度/1袋 冷凍 | |
| 8 | ねぎたま焼き | kg | 300g 程度/1本 冷凍 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カットのもの | |
| 10 | スクランブルエッグ | kg | 1kg程度入 冷凍 レアタイプのもの | |
| 11 | 卵豆腐 | 袋 | 1 納入当日製造のもの 2 [120g 程度入/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程度紙パック入 | |
| 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 程度紙パック入(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 程度紙パック入(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程度パック入 | |
| 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程度紙パック入(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程度紙パック入 | |
| 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 75g程度入 | |
| 20 | ヤクルト | 本 | 65ml入 | |
| 21 | 生クリーム | L | 1ℓ程度パック入 純乳脂肪のもの | |
| 22 | アイスクリーム | 個 | 1 160ml程度入カップ(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 | チェダーチーズ | 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 | 1kg程度入 8mm程度の角切りしたもの | |
| 35 | バター(A) | 個 | 450g程度入 コンパウンドバター | |
| 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程度紙パック入 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|--------------------|----|--|----|
| 37 | 半熟風オムレツ | 個 | 120g程度入 | |
| 38 | アンサンブルエッグ | 袋 | 500g程度入(10カット) すぐる食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 39 | とろっとまるオムレツ | 袋 | 50g程度×10個入 スノーマン同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 40 | 6Pチーズ | 個 | 18g程度×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程度入(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。) | |
| 45 | とろけるシュレッドチーズミックス | 袋 | 1kg程度入 ジェフダ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 46 | 牛乳 200ml(Ca強化) | 本 | 毎日骨太1日分のカルシウム 200ml同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 47 | ヨーグルトドリンク | 本 | 恵ガセリ菌 SP株ヨーグルトドリンクタイプ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 48 | ヨーグルトドリンク(ベリーミックス) | 本 | 恵ガセリ菌 SP株ヨーグルトドリンクタイプベリーミックス同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 49 | ヨーグルトドリンク(Ca強化) | 本 | 毎日骨太1日分のカルシウムのむヨーグルト同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 50 | ヨーグルト(カップ) | 個 | 100g程度/1個 恵ガセリ菌 SP株入ヨーグルト同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 51 | 乳飲料 200ml(Ca・Fe強化) | 本 | グリコ カルシウムと鉄分の多いミルク同等以上のもの(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、きょう雑物の付着、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事前に官に確認し、官の返答を確認した後、納品する。又、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 | |
| 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 国内産 | 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 100g 程度/1 束 | |
| 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 4～5cm 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 3～4cm 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 | 1 肉質柔軟で繊維少なく辛味の強いもの 2 国内産 | |
| 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 国内産 | |
| 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 固くしまって重く、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 国内産 | 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 程度入/1 パック | |
| 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 100g 程度(6 枚程度入)/1 パック | |
| 97 | 冷凍椎茸 | kg | ホール、S サイズ | |
| 98 | しめじ | kg | 1 おなしめじ 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|------------|----|--|--------------|
| 107 | こんにゃく | 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。 3 板状のもの5枚/1kg程度入 国内産 | |
| 108 | こんにゃく(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 | |
| 109 | 玉こんにゃく | kg | 1 形状は丸いもの、10g/1個程度のもの 2 他はこんにゃくに準ずる。 | |
| 110 | 糸こんにゃく | kg | 1 形状は糸状黒色のもの 2 他はこんにゃくに準ずる。 3 国内産 | |
| 111 | 白滝 | kg | 1 形状は糸状白色のもの 2 他はこんにゃくに準ずる。 3 国内産 | |
| 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 | 1kg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 | 1kg程度入 | |
| 118 | ミックスベジタブル | kg | 冷凍1kg程度入 | |
| 119 | アスパラガス | 缶 | 4号缶 2Mサイズ | |
| 120 | 筍水煮 | kg | 1kg程度入 | |
| 121 | スイートコーン(A) | 缶 | 4号缶 ホールタイプ | |
| 122 | スイートコーン(B) | 缶 | 75オンス クリームタイプ | |
| 123 | トマトホール缶 | 缶 | 内容量 2550g程度入 | |
| 124 | つくしの水煮 | 本 | 1kg程度瓶入 | |
| 125 | わらびの水煮 | kg | 1kg程度袋入 | |
| 126 | 桜の花の塩漬 | 袋 | 1kg程度入 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|------------------|----|--|----|
| 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 スライスタイプ | |
| 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 | |
| 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 | 1 kg程度袋入(固形量 800g 程度) | |
| 139 | シューストリング ポテト | 袋 | フライドポテト 細切りタイプ 冷凍 1 kg程度入 | |
| 140 | 冷凍 煮物野菜ミックス | 袋 | 500g 程度入(蓮根・人参・椎茸・牛蒡・筍 など) 大冷同等以上のもの(他社の製品 を含む。) | |
| 141 | 洋風野菜ミックス | 袋 | 1kg程度入 ニチレイ同等以上のもの (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 | 1 kg程度入 | |
| 147 | 野菜ジュース (ミックス) | 個 | 200ml 程度紙パック入(ストロー付) 伊藤園充実野菜同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 148 | 冷凍 笹がきごぼう | 袋 | 1 kg程度入 大冷同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|---------------|----|---|----|
| 149 | 冷凍乱切り揚茄子 | 袋 | 1 kg程度入 ニチレイ揚げなす乱切り L 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 150 | 冷凍 乱切じゃがいも | 袋 | 500g程度入 大冷同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |

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 病虫害、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。
- オ 産地指定の場合は、納入時に産地証明書を提出のこと

(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および200ml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 | 1 kg程度入 アプリコット ドライタイプ | |
| 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 千切りされたもの 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 | 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 | |
| 17 | 梨 | kg | 300g 程度/ 1 個 | |
| 18 | パイナップル | kg | 1 kg程度/ 1 本 しん抜きされたもの | |
| 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 | |
| 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、ブロークンタイプ | |
| 38 | レッドチェリー | 缶 | 4 号缶 Mサイズ 枝つきのもの | |
| 39 | パイン缶 | 缶 | 1 号缶 チビットタイプ | |
| 40 | 黄桃缶 | 缶 | 1 号缶 スライスタイプ | |
| 41 | ホワイトピーチ缶 | 缶 | 2 号E O缶 固形量 115g 程度 | |
| 42 | オリーブ | 本 | 160g (固形量 90g)程度入 スタッフドオリーブ | |
| 43 | ゴールドンキウイ | 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 果汁 100% サンキスト同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 50 | 果実ジュース (アップル) | 個 | 200ml 程度入 果汁 100% サンキスト同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 51 | 果実ジュース (フルーツミックス) | 個 | 200ml 程度入 果汁 100% サンキスト同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|-----------|----|---------------------------------|----|
| 52 | ブルーベリーソース | 本 | 500g程度入 GSフード同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 53 | ストロベリーソース | 本 | 500g程度入 GSフード同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

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 | せん切りしたもの | |
| 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 | 刻んだもの | |
| 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%以上のもの | |
| 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。) | |
| 20 | ザーサイの炒めもの | Kg | 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 味付き(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 カップ入 | |
| 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(チャック付) | 乾物 市販品(シール貼 付け不可) |
| 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 1 kg程度入 煎ったもの 2 賞味期限が納入日から3ヶ月以上を有するもの | |
| 3 | 白胡麻 | kg | 1 1 kg程度入 煎ったもの 2 賞味期限が納入日から3ヶ月以上を有するもの | |
| 4 | すり胡麻 | kg | 1 1 kg程度入 粉末状 2 賞味期限が納入日から3ヶ月以上を有するもの | |
| 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 kg程度入 3 賞味期限が納入日から6ヵ月以上有するもの 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 1 kg程度入(ポリ容器) 3 賞味期限が納入日から6ヵ月以上有するもの | |
| 3 | 胡麻油 | kg | 1 純正 1.65 kg 程度入(ポリ容器) 2 賞味期限が納入日から6ヵ月以上有するもの | |
| 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程度入(テトラパック) 3 賞味期限が納入日から6ヵ月以上有するもの | |
| 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 30 kg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 25 kg程度袋入 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|---------------|----|---|----|
| 18 | 食卓塩 | 本 | 100g 程度入 | |
| 19 | 焼きそばソース | 本 | 1.2 kg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 | 200程度ポリ容器入 | |
| 21 | 醤油 (B) | L | 1.80程度ポリ容器入 薄口タイプ | |
| 22 | 醤油 (C) | L | 1.80程度ポリ容器入 濃口タイプ | |
| 23 | ドレッシングソース (B) | 本 | 1 10程度入 青じそタイプ 2 リケン同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 賞味期限が納入日から2ヵ月以上有するもの | |
| 24 | 食酢 | L | 1 200程度入 穀物醸造酢 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程度入(ポリ容器) 2 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 賞味期限が納入日から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した個食用 | |
| 27 | 寿司酢 | 本 | 1 1.80程度入 穀物醸造酢 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 個食用 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 辛口タイプ デイナーカレー同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|------------------|----|---|----|
| 38 | ハヤシルウ | kg | 1 kg程度入 フレークタイプ 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 顆粒タイプ | |
| 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 甘口タイプ ハウスバーモンドカレー同等以上のもの(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。) | |
| 44 | ドレッシングソース (A) | 本 | 1 l程度入 焙煎胡麻ドレッシング 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 | 400g 程度入 ノンコレステロールタイプ | |
| 48 | マヨネーズ (D) | 本 | 400g 程度入 カロリーーフタイプ キューピー同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 49 | ドレッシングボトル (A) | 本 | 1 l程度入 フレンチタイプ 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 50 | ドレッシングボトル (B) | 本 | 1 l程度入 レモンタイプ 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 51 | ドレッシングボトル (C) | 本 | 1 l程度入 トマトタイプ 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 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 1.8l程度入 うどんつゆタイプ | |
| 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 1.8l程度入 冷そばつゆタイプ | |
| 54 | 麺つゆの素(C) | 本 | 1.8l程度入 シマヤつゆじまん同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 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 1.8l程度入 醤油味タイプ | |
| 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 1.8l程度入 胡麻風味タイプ | |
| 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タイプ | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|-------------|----|---|----|
| 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ของ素 | kg | 500g 程度入 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 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 1 kg程度入 とんこつ味タイプ | |
| 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 1 kg程度入 醤油味タイプ | |
| 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 1 kg程度入 味噌味タイプ | |
| 68 | 青じそドレッシング | 袋 | 10g程度入 個食用 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 パウダータイプ | |
| 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タイプ | |
| 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 パウダータイプ | |
| 78 | わさび粉 | kg | 300g 程度袋入 | |
| 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 七味タイプ | |
| 82 | 唐辛子粉 | kg | 300g 程度袋入 一味タイプ | |
| 83 | 粉山椒 | 缶 | 250g 程度缶入 パウダータイプ | |
| 84 | タバスコ | 本 | 60ml 程度入 ペPPERソースタイプ | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|----------------|----|--|----|
| 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 | 31g 程度瓶入 胡麻油 100%のもの | |
| 87 | グルタミン酸ソーダ | kg | 1 kg 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 程度入 個食用 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 | 1 kg 程度入 明治同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 92 | いりこだし | kg | 1 kg 程度入 顆粒タイプ 味の素ほんだし同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 93 | 胡麻和えの素 | kg | 500g 程度入 | |
| 94 | 蒲焼のたれ | 本 | 2200g 程度入(ポリ容器) 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程度入(ポリ容器) | |
| 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 粉末タイプ | |
| 98 | 中華調味ベース 麻婆 | 本 | 1 ℓ程度入 ストレートタイプ 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 | 1 ℓ程度入 ストレートタイプ 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 | 1 ℓ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 | 1 ℓ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 | 1 ℓ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 | 1 ℓ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 ℓ程度入 胡麻味タイプ 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|-------------------|----|---|----|
| 108 | トウジ | 本 | 200g 程度入 | |
| 109 | 豆板醬 | 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 ペーストタイプ | |
| 112 | 赤唐辛子 | 袋 | 5g 程度入 乾燥 輪切りタイプ | |
| 113 | 食紅 | 袋 | 50g 程度入 | |
| 114 | ソフトピーナッツ | 個 | 15g 程度入 個食用 ペーストタイプ | |
| 115 | 一食苺ジャム | 個 | 15g 程度入 個食用 | |
| 116 | チキンスープの素 | kg | 500 g 程度入 顆粒タイプ | |
| 117 | 韓国調味料 | kg | 1 kg程度入 顆粒タイプ ダシダ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 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 | 1 kg程度入 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 個食用 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 | レモンペッパー 焼きオイル | 袋 | 700g程度入 日本食研同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 125 | 和風 ドレッシング(大) | 本 | 10程度入 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 126 | マヨネーズ(小袋) | 袋 | 12g 程度入 個食用 味の素ピュアセレクトマヨネーズ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 127 | 担々麺用調味料 (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 程度入 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|------------------|----|--|-----|
| 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 | 担々麺用調味料 (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。) | |
| 137 | 白だし | 本 | 1.80程度紙パック入 リケン同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 138 | 沖縄そばだし | 本 | 1.80程度紙パック入 濃縮タイプ サン食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 139 | 青椒肉絲ソース | 本 | 1210 g 程度入 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 140 | ガパオライスの素 | 本 | 1180 g 程度入 リケン同等以上のもの(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ヵ月以上を基準とする。

| 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 | レトルトセット (A) ~ (F) | 個 | 1 トレーパック主食用 (320g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 (320g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 | 内容等については、その都度示す。 |

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 | 60g 程度/1 個 俵型タイプ 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。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|----------------|----|--|----|
| 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。) | |
| 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 | 冷凍チキンステーキ | 袋 | 1 枚(160g程度)×5 枚/800g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 | 切干大根のごまあえ | 袋 | 1 kg程度入 大堀「切干ごまあえ」同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 28 | 大根葉の炒めもの | 袋 | 900g 程度入 大堀「大根ばたけ」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 | 抱卵焼きししゃも | 袋 | アルミレトルト 20 本入 | |
| 33 | 筍と菜の花のおひたし | 袋 | 1 kg程度入 大堀「やわらか筍と菜の花のおひたし」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 | 菜の花のおひたし | 袋 | 1 kg程度入 大堀「味菜の花」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。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|---------------------|----|--------------------------------------|----|
| 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。) | |
| 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 ロースカツ | 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 | 個 | 80g 程度/1 個ヤヨイ同等以上のもの(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 (大) | kg | 1 kg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 ニッスイ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 53 | 海老の天麩羅 | kg | 30g 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 | |
| 59 | 冷凍 かぼちゃコロケ | 個 | 65g程度/1 個 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 60 | 子持ちこんにゃく | 袋 | 1 kg程度入 大堀同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|--------------------|----|--|----|
| 61 | 調理加工品 キャベツメンチカツ | 個 | 85g程度/個 ニチレイ同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 62 | 調理加工品 ハムカツ | 枚 | 105g程度/枚 日東ベスト同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 63 | 調理加工品 ビビンバ | 袋 | 1 kg程度入 日本食研同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 64 | 子持ち木耳(生姜味) | 袋 | 1 kg程度入 大堀同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 65 | 茎わかめの マヨネーズ和え | kg | 1 kg程度入 大堀わかめマヨサラダ同等 以上のもの(他社の製品を含む。) | |

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 | のせ弁当 | 個 | ごはん 200g 程度 味付けおかか 10g 程度 焼きのり 1g 程度 煮物 55g 程度 卵焼き 10g 程度 ウインナー 10g 程度 コロッケ 30g 程度 かまぼこ 5g 程度 魚の塩焼き 30g 程度 鶏唐揚げ 25g 程度 煮豆 20g 程度 漬物 10g 程度 (内容量 406g 程度) | |
| 2 | のり弁当 | 個 | ごはん 200g 程度 味付けおかか 5g 程度 焼のり 1g 程度 白身魚フライ 30g 程度 ちくわの磯部揚げ 30g 程度 卵焼き 30g 程度 サラダ 15g 程度 コロッケ 30g 程度 煮物 38g 程度 漬物 5g 程度 (内容量 394.5g 程度) | |
| 3 | 唐揚げ弁当 | 個 | ごはん 200g 程度 卵焼き 20g 程度 かまぼこ 20g 程度 煮物・和え物 15g 程度 鶏唐揚げ 30g 程度×3個 サラダ 15g 程度 スパゲティ 30g 程度 漬物 5g 程度 (内容量 443g 程度) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|----|-------------|----|---|-----|
| 4 | とりそばろ弁当 | 個 | ごはん 200g 程度 とりそばろ 30g 程度 錦糸卵 20g 程度 煮物 20g 程度 和え物 20g 程度 鶏唐揚げ 30g 程度 コロッケ 30g 程度 スパゲティ 20g 程度 ミートボール 20g 程度 ウィンナー 5g 程度 漬物 5g 程度 (内容量 473g 程度) | |
| 5 | チキン南蛮弁当 | 個 | ごはん 250g 程度 スパゲティ 15g 程度 ごま菜 10g 程度 サラダ 15g 程度 チキン南蛮 150g 程度 甘酢ソース 8g 程度 南蛮ソース 21g 程度 (内容量 469g 程度) | |
| 6 | 高菜弁当 | 個 | ごはん 250g 程度 小松菜 10g 程度 きんぴらごぼう 15g 程度 高菜 30g 程度 錦糸玉子 15g 程度 白身フライ 70~80g 程度 ソース小袋 5g 程度 (内容量 400g 程度) | |
| 7 | のり弁当(唐揚げ付き) | 個 | ごはん 270g 程度 のり 1g 程度 おかか昆布 10g 程度 かつおたくあん 10g 程度 きんぴらごぼう 15g 程度 メンチカツ 45~55g 程度 白身フライ 70~80g 程度 鶏唐揚げ 25~35g 程度 ソース小袋 5g 程度 (内容量 466g 程度) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|----|-----------|----|---|-----|
| 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) | |
| 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) | |

16 嗜好品

<共通規格>

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 | クリーミング 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 程度×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 程度×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 | 100ml 程度入 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 | 74g×5 袋程度入 粉末 ポカリスエット同 等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 18 | スポーツドリンク(C) | 本 | 1.5ℓ程度入 ポカリスエット同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |
| 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 | 110g 程度入 健膳ごまにんにく同等以上のもの (他社の製品を含む。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|-------------|----|--|----|
| 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 | |
| 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 | 200g 程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 28 | 菜めしの素 | 袋 | 250g 程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 29 | 京菜ごはんの素 | 袋 | 200g 程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 30 | 飛梅 | 袋 | 250g 程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 31 | プリン (A) | 個 | 125g 程度入 焼きプリンタイプ | |
| 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 | 80g 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 | 500ml 程度入 ポカリスエット同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 38 | 清涼飲料水(B) | 本 | 500ml 程度入 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。) | |
| 39 | 清涼飲料水(C) | 本 | 500ml 程度入 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。) | |
| 40 | 清涼飲料水(D) | 本 | 500ml 程度入 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。) | |
| 41 | ゼリー飲料(C) | 個 | 190g 程度入 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。) | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|-----------------------|----|--|----|
| 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。) | |
| 48 | 栄養補助食品 (ブルーベリー) | 個 | 72g 程度入 アサヒクリーム玄米ブラン同等以上のもの(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 | インスタント わかめスープ | 袋 | 3.9g程度×30 個/袋 リケン同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 51 | インスタント お吸い物 | 袋 | 3.7g程度×100 個/袋 リケン同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 52 | 栄養補助食品 (ココナッツミルク) | 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。) | |
| 53 | 炭酸飲料水 (ビタミン) | 本 | 140ml 程度瓶入 ハウス C1000 ビタミンレモン同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 54 | 栄養補助飲料 | 個 | 1 紙パック、ストロー付 2 200ml 程度 伊藤園ビタミン野菜同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 55 | 栄養補助食品 (ブロック) | 箱 | 40g 程度入 大塚カロリーメイトブロックタイプ(2本)同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 56 | 栄養補助食品 (大豆バー) | 本 | 30g 程度入 大塚ソイジョイ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 57 | ちらしずしの素 (混ぜ込みタイプ) | 袋 | 1.2 kg程度入 三島食品同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 58 | 桜ずしの素 (混ぜ込みタイプ) | 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。) | |
| 59 | 栄養補助食品 (チョコチップ) | 個 | 44g程度入 江崎グリコおからだから(チョコチップ)同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 60 | 栄養補助飲料(B) | 本 | 500ml 程度入 サントリービタミンウォーター同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 61 | 栄養補助飲料(C) | 本 | 500ml 程度入 サントリーデカビタ C 同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 62 | イチゴ& マーガリン | 個 | 11g程度入 個食用 ディスペンスパック | |
| 63 | りんご& マーガリン | 個 | 11g程度入 個食用 ディスペンスパック | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|----|---------------------|----|--|----|
| 64 | 果汁飲料 (マルチビタミン) | 本 | 330ml程度/本 キリントロピカーナ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 65 | 果汁飲料 (マルチミネラル) | 本 | 330ml程度/本 キリントロピカーナ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 66 | 果汁飲料 (乳酸菌スムージー) | 本 | 330ml程度/本 キリントロピカーナ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 67 | 果汁飲料 (ビタミンスムージー) | 本 | 330ml程度/本 キリントロピカーナ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 68 | 栄養補助食品 (ブロック4) | 箱 | 80g程度/箱 大塚カロリーメイトブロックタイプ4本入同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 69 | 栄養補助食品 (ケーキバー) | 個 | 45g程度/個 グリコ毎日果実6枚入同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 70 | 栄養補助飲料 (ゼリー)A | 個 | 180g程度/個 森永 inゼリーマルチビタミンカロリーゼロ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 71 | 栄養補助飲料 (ゼリー)B | 個 | 180g程度/個 ミニッツメイドゼリー(朝リンゴ)同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 72 | 栄養補助食品 (チーズ) | 個 | 25g程度/個 グリコバランスオンmini ケーキ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 73 | パンナコッタ | 袋 | 70g程度×4/袋 らくのう濃厚パンナコッタ同等以上のもの(他社の製品を含む。) | |
| 74 | プリン(カップ) | 個 | 70g程度入 | |