

糧食品標準規格表

航空自衛隊 見島分屯基地

令和2年度

分類番号：B-20-053
保存期間：5年
保存期間満了時期：2026.3.31

作成年度：2020年度
枚数：36枚
開示判断：開示

目 次

1 穀類及びその加工品	・・・	1, 2
2 いも類及びその加工品	・・・	3
3 砂糖及び甘味料	・・・	4
4 菓子類	・・・	5
5 油脂類	・・・	6
6 堅果類及びその加工品	・・・	7
7 豆類及びその加工品	・・・	8
8 魚介類及びその加工品	・・・	9, 10, 11, 12
9 獣鳥肉類及びその加工品	・・・	13, 14
10 卵及びその加工品	・・・	15
11 牛乳及びその加工品	・・・	16
12 野菜類及びその加工品	・・・	17, 18, 19
13 果実類及びその加工品	・・・	20, 21
14 きのこと類及びその加工品	・・・	22
15 藻類	・・・	23
16 嗜好飲料	・・・	24
17 調味料及び香辛料	・・・	25, 26, 27
18 漬物類	・・・	28
19 加工食品	・・・	29, 30, 31
20 即席めん類	・・・	32

総則

1 適用範囲

本規格表は、航空自衛隊見島分屯基地において調達する糧食品について適用する。

2 使用上の注意

- (1) 本規格表に明示されている食品は、消費期限または賞味期限について十分な期間（その8割以上）を有するものとする。
- (2) 本規格表において、「同等以上」と規定しているものは、他社の製品を含むものとする。
- (3) 本規格中、食品名の前に（冷）を冠するものは冷凍食品を示す。
- (4) 本規格表に定められていない糧食品及び規格の変更についてはその都度示す。

2 検査

- (1) 本規格表により品質及び数量検査を実施する。
- (2) 物理検査及び科学検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の機関に検査を依頼するものとし、検査に必要な経費は納入業者の負担とする。

3 見本

- (1) 見本提示を必要とする品目及びその他必要事項はその都度示す。
- (2) 提出された見本品は、検収時の照合のため返却しない。

4 納品

- (1) 納入時間は次の通りとする。
 - ア 島外の業者については、月曜日および木曜日の定期船1便での納入を基準とする。
 - イ 島内の業者については、月曜日および木曜日の0830～1000を基準とする。
 - ウ ただし必要に応じ前述以外の納入時間及び休日を指定する場合がある。
- (2) 納入場所は航空自衛隊見島分屯基地検収場とする。
- (3) 天候等により上記の納入時間に納入不可能な場合は事前に契約担当官に連絡するものとし、必要な指示を受ける。
- (6) 納入時間を厳守し、基地立入については航空自衛隊見島分屯基地規則に従い所要の手続きをするものとする。
- (7) 輸送途中に品質が低下しやすい食材（生鮮食品及び冷凍食品）は、包装容器、保冷車等輸送方法、温度管理を的確にし品質保持に努める。
- (8) 本規格表と異なる物品は原則として返品・交換するものとする。

5 その他

- (1) 食品添加物の使用は、食品衛生法の規準を遵守する。
- (2) 規格欄に食品製造会社名又は製品名が記してある場合は品質について同等品以上の製品を示すものであり、内容量等は含まない。
- (3) 規格欄に示す「程度」とは、10%前後の許容を示すものである。
- (4) 規格欄に示す「種類はその都度示す」とは入札時を指す。
- (5) ○○以内に製造と記されているものは、製造年月日等を明示するものとする。
- (6) 規格等についての疑義は契約担当官に申し出る。
- (7) 本規格表は令和2年5月1日から適用する。

1 穀類及びその加工品

- (1) 乾燥するものについては、乾燥十分であり、カビ等を認めないこと。
 (2) 異味、異臭、雑物、不純物の混入なく品揃い(粒揃い)で砕けたり、未熟なもののないこと。
 (3) 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと。

記号	共通規格	
1 - A	パン類	1 原材料に使用する小麦粉は、1等粉とする。 2 全体に平均した気孔及び弾力があり、圧縮して元の状態に戻るもの。 3 光沢があり乳白色であること。 4 イースト臭、焦げ臭がなく、風味良好のもの。 5 ロングライフパンは賞味期間35日以上のものであること。 6 ポリ袋入
1 - B	乾麺	良質の小麦粉を原料とし、折れがないもの。
1 - C	ゆで麺	良質の原料を使用し、変色、変質を認めず、固めにゆであげたもの。
1 - D	弁当類	1 四方を完全に覆い、内容の露出部のないこと。 2 製造日時又は消費期限を明記すること。

番号	品名	単位	規格
1 - 5	アラカルト	個	ロングライフパン 1個100g
1 - 10	揚げ太麺	kg	1玉200g程度
1 - 15	(冷)いなり寿司	袋	1個40g 1袋12個
1 - 20	うず巻麩	袋	乾燥品 500g
1 - 25	(冷)うどん	kg	1玉200g
1 - 30	(乾)うどん	kg	乾燥品 1玉200g袋入
1 - 35	(冷)梅そば	kg	1玉180g
1 - 40	(冷)沖縄そば	kg	1玉200g
1 - 45	(冷)カラフルボール	kg	1個10g×500g入り
1 - 50	カルシウム強化米	kg	500kg袋入×10入
1 - 55	(冷)韓国冷麺	kg	1玉235g
1 - 60	きりもち	kg	1個50g
1 - 65	グラノーラ	袋	フルーツグラノーラ50g×6袋入り
1 - 70	クロワッサン	個	ロングライフパン 1個45g
1 - 75	コーンフレーク	箱	プレーン340g箱入
1 - 80	小麦粉	kg	薄力粉 1kg袋入
1 - 85	皿うどん	kg	1袋2玉入 スープ付
1 - 90	(冷)十五穀パン	袋	1枚30g 30枚入
1 - 95	十八穀	袋	750g袋入
1 - 100	(冷)白玉だんご	kg	1個10g 1kg
1 - 105	(冷)ストレート麺	kg	1玉200g 九州ラーメン用細麺
1 - 110	(冷)スパゲティ	kg	1個220g
1 - 115	そうめん	kg	乾燥品 袋入
1 - 120	(冷)そば	kg	1玉200g
1 - 125	(乾)そば	kg	乾燥品 袋入
1 - 130	(冷)炒飯	kg	1kg

1 - 135	(冷)茶そば	kg	1玉200g
1 - 140	(冷)ちゃんぽん麺	kg	1玉200g
1 - 145	(冷)中華ちまき	kg	1個100g
1 - 150	デニッシュ	個	ロングライフパン 1個75g
1 - 155	(冷)ナン	kg	1個100g
1 - 160	(冷)バラエティーロールミックス	箱	1個35g 1種類30個袋入 4種類120個入
1 - 165	(冷)パリジャンバゲット	袋	1本250g
1 - 170	春巻の皮	袋	11cm程度 1袋10枚入
1 - 205	細麺(生)	kg	九州ラーメン用細麺 1玉200g
1 - 210	(冷)北海道産ラーメン	kg	北海道産 1玉200g
1 - 215	(冷)北海道生パスタ	kg	北海道産平打ち麺 1個200g
1 - 220	ホットドックロール	袋	1個50g 6本
1 - 225	(冷)ホットドックロール	袋	サイズ35mm×60mm×185mm 6本入
1 - 230	マカロニ	kg	1kg袋入
1 - 235	麦	kg	押し麦 1kg袋入
1 - 240	無洗米	kg	国内産コシヒカリ1等
1 - 245	もち米	kg	国内産、当年または前年度産のもの
1 - 250	やきそば	kg	蒸し焼きそば3個入 ソース付
1 - 255	ワッフルA	個	LLパン メープル62g
1 - 260	ワッフルB	個	LLパン 苺ミルク62g
1 - 265	ワッフルC	個	LLパン チョコレート61g

2 いも類及びその加工品

記号	共通規格		
2 - A	こんにゃく類	1 弾力性に富み、気泡がなく指で軽く押さえてもちぎれないもの。 2 計量時、水は除く。 3 缶詰製品は不可。 4 衛生的な容器を使用し、異物の混入が認められないもの。	
番号	品名	単位	規格
2 - 5	糸こんにゃく	kg	1 kg袋入
2 - 10	(冷)ウェッジカットポテト	kg	1 kg入 フライ済
2 - 15	(冷)グリルポテト	kg	スモールポテトグリル 1 kg入
2 - 20	こんにゃく	kg	1 kg袋入
2 - 25	さつまいも	kg	1個400g程度
2 - 30	(冷)さといも	kg	500gまたは1kg入
2 - 35	じゃがいも	kg	メークイーンまたは男爵 1個200g程度(新じゃがは100g程度)
2 - 40	(冷)ストリングカットポテト	袋	細切り 800g入
2 - 45	つきこん	kg	1 kg袋入
2 - 50	でんぷん	kg	じゃがいも澱粉 500gまたは1kg入
2 - 55	(冷)とろろいも	kg	500gまたは1kg入
2 - 60	長いも	kg	1本1kg程度
2 - 65	はるさめ	kg	1 kg袋入
2 - 70	ピリ辛こんにゃく	袋	950g袋入 日本食研同等以上
2 - 75	(冷)フライドポテト	kg	1 kg袋入 クリンクルカット
2 - 80	マロニー	kg	500gまたは1kg袋入

3 砂糖及び甘味料

(1) 原材料、内容、製造業者名が明示されていること。

(2) 異物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
3 - 5	グラニュー糖	kg	1 kg袋入
3 - 10	上白糖	kg	1 kg袋入
3 - 15	スティックシュガー	箱	1本4g 50本入
3 - 20	ハチミツ	本	500gチューブまたはボトル
3 - 25	水あめ	kg	1 kg容器入

4 菓子類

プリン、フルーツゼリー等はプラスチック等のスプーンをつけること。

番 号	品 名	単 位	規 格
4 - 5	杏仁豆腐ミックス	袋	500g入 日本食研同等以上
4 - 10	(冷)おはぎ	kg	1個50g 20個トレー入
4 - 15	(冷)おはぎ	袋	1個100g 15個入
4 - 20	(冷)おはぎ(きなこ)	袋	1個100g 15個入
4 - 25	(冷)かしわもち	箱	1個60g 50個入
4 - 30	かぼちゃプリンの素	袋	200gアルミパック入
4 - 35	クリスマスケーキ	箱	ショートケーキ200g 個別包装
4 - 40	ケーキ	個	1個60g
4 - 45	国産かんきつゼリー	個	内容量80g みかん、ゆず、はっさく入
4 - 50	ごま団子	袋	1個30g 30個入 日本食研同等以上
4 - 55	(冷)さくらもち	個	1個75g 15個入
4 - 60	ショコラムースミックス	袋	500gアルミパック入
4 - 65	チョコレートケーキ	個	1個60g
4 - 70	デリシャントロピカ	kg	1kgアルミパック
4 - 75	南部せんべい	袋	直径12cm程度 1袋12枚入
4 - 80	(冷)ババロアシュークリーム	包	1個50g、40個入り
4 - 85	プリン	個	1個80g程度 グリコ同等以上
4 - 90	プリンミックス	袋	500gアルミパック入
4 - 95	抹茶水ようかんの素	袋	500gアルミパック入
4 - 100	マンゴープリンの素	袋	200gアルミパック入
4 - 105	(冷)ミニエクレア	包	1個27g、40個入り
4 - 110	レアチーズムースミックス	袋	500gアルミパック入
4 - 115	(冷)わらび餅カットA	kg	きなこ 1kg入
4 - 120	(冷)わらび餅カットB	kg	抹茶 1kg入

5 油脂類

(1) 原材料名、内容量、製造業社名及び製造年月日を明示すること。

(2) 異物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

記号	共通規格		
A	油脂類	JASマーク入り又は同等品で納入日より3ヶ月以内の製造のもの。	
番号	品名	単位	規格
5 - 5	アーリオオイル	本	1本920g
5 - 10	オリーブオイル	本	ピュアオリーブオイル1ℓ
5 - 15	コクだしラード	袋	札幌醤油らーめん用ラード2kg入
5 - 20	ごま油	本	1.7ℓポリ容器入
5 - 25	サラダ油	本	1.5ℓポリ容器入 菜種油
5 - 30	食油	缶	バッグインボックス15kg 菜種油または大豆白絞油
5 - 35	白ごま油	本	1.8ℓポリ容器入
5 - 40	バター	個	有塩バター 固形量200g
5 - 45	バター(小)	箱	1個15g 40個入 個別包装 学校給食用は不可
5 - 50	北海ラード	袋	北海道みそラーメンラード2kg入 西山製麺同等以上
5 - 55	マーガリン	個	ポーションタイプ 1個8g 40個箱入
5 - 60	無塩バター	個	固形量200g
5 - 65	ラード	本	1本300g チューブ入

6 堅果類及びその加工品

記号	共通規格		
6 - A	ナッツ類	粒揃いでカビ、虫食い、腐れ、異物の混入のないもの。	
6 - B	ごま	煎りごま乾燥良好で、異物の混入及び変色のないもの。	
6 - 5	銀杏缶	缶	7号缶
6 - 10	クコの実	袋	乾燥品 15g袋入
6 - 15	くり	kg	鬼皮付き生栗 その他は6-Aに準ずる。
6 - 20	栗甘露煮	kg	1kg入 日本食研同等以上
6 - 25	栗きんとん	kg	250gパック 1パック12個 日本食研同等以上
6 - 30	黒ごま	kg	煎ごま1kg袋入
6 - 35	白ごま	kg	煎ごま1kg袋入
6 - 40	すりごま	kg	白ごまの煎ごま使用 1kg袋入
6 - 45	煮栗	kg	栗ごはん用 300g入 日本食研同等以上
6 - 50	ねりごま	缶	300g缶入
6 - 55	むきぐり	kg	1kg袋入 日本食研同等以上
6 - 60	(冷)むき栗	kg	1kg入

7 豆類及びその加工品

記 号	共 通 規 格		
7 - A	豆類	1 病虫害や虫食いなく、粒揃いで他品種及び異物の混入を認めないもの。 2 表皮に斑点を認めず、光沢があり乾燥良好なもの。 3 未熟粒等及び不完全粒の混入がないこと。	
7 - B	みそ	1 熟成十分で、一様にあん状を呈し、カビを認めないもの。 2 特有の芳香があり変色していないもの。	
7 - C	大豆加工品	1 異味異臭、苦みなく風味のあり破損のないもの。 2 揚げ物については良質植物油を使用し、適度な光沢と香味を有し、揚げすぎでないもの。 3 衛生的な容器を使用し、不純物の認められないもの。	
番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 5	赤みそ	kg	だし入りみそ 業務用 1 kg袋入
7 - 10	あずき	kg	共通規格7-Aのとおり。
7 - 15	厚揚げ	kg	1個120g程度
7 - 20	油揚げ	kg	1枚30g程度
7 - 25	うの花	kg	チルドうの花1kg 日本食研同等以上
7 - 30	(冷)きざみ油揚げ	kg	1kg袋入
7 - 35	きなこ	kg	1kg袋入
7 - 40	金時豆煮豆	kg	チルド1kg袋入
7 - 45	黒豆煮豆	kg	1kg袋入
7 - 50	(冷)五目がんも	袋	1個34g 50個袋入
7 - 55	白みそ	kg	だし入りみそ 業務用 1kg袋入
7 - 60	大豆パー	個	大塚製薬ソイジョイまたは同等品 1個30g 種類はその都度示す
7 - 65	丹波種黒豆煮豆	kg	チルド1kg袋入
7 - 70	つぶあん	kg	1kg袋入
7 - 75	豆乳飲料	個	200gパック入 種類はその都度示す
7 - 80	豆乳	個	無調整豆乳 200gパック入
7 - 85	とうふ	kg	1丁400g程度
7 - 90	(冷)とうふ1cm	kg	1cmカット
7 - 95	(冷)とうふ3cm	kg	3cmカット
7 - 100	納豆	kg	1食40g 個別容器 たれ付
7 - 105	八丁みそ	kg	1kg袋入
7 - 110	(冷)ビーンズミックス	kg	1kg
7 - 115	ひきわり納豆	kg	500gトレイ入
7 - 120	(冷)豆サラダ	kg	500g入
7 - 125	見島みそ	kg	1kg袋入
7 - 130	もろみみそ	kg	1kg袋入
7 - 135	焼とうふ	kg	1個120g程度

8 魚介類及びその加工品

記号	共通規格		
8 - A	鮮魚介類	<ol style="list-style-type: none"> 1 表面は新鮮な光沢を有し、かつ弾力性があり鱗が固着していること。 2 角膜は透明で眼球に張りがあること。 3 えらは鮮紅色で腹切れがなく弾力性があること。 4 大きさの揃ったもの。 5 固有の鮮魚臭を有し悪臭のないもの。 6 水に入れると沈むこと。 7 アンモニア含有率20%以下。 	
8 - B	冷凍品	<ol style="list-style-type: none"> 1 急速冷凍で十分凍結していること。 2 眼球が張り出し角膜が混濁していないこと。 3 新鮮な光沢があるもの。 4 解凍後の状態は8-Aのとおり。 5 冷凍焼け、油焼けのないもの。 6 外装の崩れのないもの。 7 冷凍後6ヶ月以内のもの。 	
8 - C	甲殻類	<ol style="list-style-type: none"> 1 石、砂、その他異物を含まないこと。 2 新鮮で異味異臭のないもの。 3 貝は粒揃いのもの。 4 生物は8-A、冷凍は8-Bに準ずる。 	
8 - D	干し魚	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮な原料を使用し、乾燥適度なもの。 2 新鮮な光沢を有し、油焼けのないもの。 3 型の完全で大きさの揃ったもの。 4 特有の香りと、適度な塩味があり、異味異臭のないもの。 	
8 - E	練り製品	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮な原料を使用し（8-Aに準ずる）肉質に弾力性に富み風味光沢共に良好で固有の形態、特有の香りを有するもの。 2 異味異臭、異物、「ネット」を認めないもの。 3 製造年月日、製造業者名明示すること。 	
番号	品名	単位	規格
8 - 5	(冷)赤魚西京焼	kg	1切100g 8切入
8 - 10	(冷)赤魚煮付パック	kg	1切85g トレー入 長さ約14cm
8 - 15	赤かまぼこ	kg	1個100g程度
8 - 20	秋鮭塩焼	袋	1切25g 15切袋詰
8 - 25	(冷)あさり	kg	殻付きあさり Mサイズ 1kg袋入
8 - 30	(冷)あじ切身	kg	1切80g
8 - 35	(冷)あなご天ぷら	kg	1kg袋入
8 - 40	(冷)甘エビ	kg	生食用 1袋30尾トレー入
8 - 45	あわび	kg	生食用 1個150g程度
8 - 50	(冷)いか刺身	kg	1kg 生食用 「アオリイカ」もしくは「ヤリイカ」
8 - 55	いか塩辛	kg	1kg袋入
8 - 60	(冷)いかソーメン	kg	1kg 生食用
8 - 65	(冷)いか短冊	kg	1kg袋入

8 - 70	(冷)いか天ぷら	kg	切身1個30g
8 - 75	いくら	kg	業務用1kg
8 - 80	板天	kg	1枚40g程度
8 - 85	鰯の香梅煮	袋	400gパック
8 - 90	(冷)うなぎ蒲焼	kg	1枚200g
8 - 95	(冷)うなぎきも	kg	生 冷凍 1kg
8 - 100	(冷)うなぎ白焼	kg	1枚200g
8 - 105	(冷)えび天ぷら	kg	1個50g程度
8 - 110	(冷)エビフライ	kg	3Lサイズ
8 - 115	沖縄かまぼこ	kg	筒型揚げかまぼこ
8 - 120	(冷)海鮮シーフードミックス	kg	1kg袋入
8 - 125	(冷)海鮮巻ずしの芯	袋	1本100g 5本袋詰
8 - 130	(冷)かきフライ	kg	1個25g
8 - 135	(冷)カキ	kg	加熱用カキむき身Lサイズ 1kg
8 - 140	かずのこ	kg	味付 1kg
8 - 145	(冷)かつおたたき	kg	1本400g程度 真空パック 個別包装
8 - 150	かつおパック	袋	削り節 1パック2.5g 5パック入
8 - 155	(冷)カットだこ	kg	ボイル済 1kg入
8 - 160	かにかま磯辺天ぷら	袋	1個20g 60入
8 - 165	(冷)カニかまつみれ	kg	1個20g 50個 1kg袋入
8 - 170	(冷)辛子明太子	kg	1kgトレー入
8 - 175	(冷)辛子明太子チューブ	kg	500gチューブ入
8 - 180	(冷)カラスカレイ切身	袋	1切60g 5切袋詰 茶あらい皮なし
8 - 185	(冷)カレイから揚げ	袋	1切45g 12個入
8 - 190	(冷)かれい切身	kg	LMサイズ
8 - 195	(冷)かれい煮付けパック	kg	1切90g 個別包装
8 - 200	(冷)きす天ぷら	kg	1切20g
8 - 205	(冷)きすひらき	kg	1kg入
8 - 210	キャビア	個	1個25g程度容器入
8 - 215	(冷)魚肉コロケ	個	1個50g 4個パック入
8 - 220	魚肉ソーセージ	kg	1本100g
8 - 225	(冷)銀だら切身	kg	1切60g
8 - 230	削り節	kg	1kg袋入
8 - 235	こうなごつくだ煮	kg	1kg袋入
8 - 240	ごぼう巻	kg	1個250g
8 - 245	(冷)ごぼう巻	kg	1個25g程度容器入
8 - 250	(冷)サーモン刺身	kg	生食用 1個400g程度 個別包装
8 - 255	さくらえび	袋	素干し 500g袋入
8 - 260	桜でんぶ	kg	業務用 500g入
8 - 265	(冷)さけフレーク	kg	500gまたは1kg袋入
8 - 270	サザエ	kg	Mサイズ 共通規格8-Cに準ずる
8 - 275	(冷)笹かまぼこ	kg	1個25g程度

8 - 280	さば塩焼	袋	1切25g 15切袋詰
8 - 285	さば照焼	袋	1切25g 15切袋詰
8 - 290	(冷)さばフィレー	kg	1枚100g
8 - 295	(冷)さばみそ煮パック	kg	1切110g 個別包装
8 - 300	さわら西京焼	袋	1切20g 15切袋詰
8 - 305	さわら塩焼	袋	1切20g 15切袋詰
8 - 310	(冷)さわら白醤油焼	袋	1切120g 8切トレー袋詰 骨なし
8 - 315	(冷)さんま竜田	kg	1kg
9 - 320	さんまフライ	kg	1個120g
8 - 325	(冷)さんま	kg	1尾150g程度 荷姿:木箱
8 - 330	(冷)シーフードミックス	kg	1kg袋入
8 - 335	塩くらげ	kg	塩蔵品 1kg袋入
8 - 340	(冷)しじみ	kg	殻付しじみ 真空パック 冷凍
8 - 345	ししゃも	kg	1kg入
8 - 350	(冷)ししゃもフライ	kg	1kg袋入
8 - 355	(冷)舌びらめ	kg	ムニエル用 1切100g
8 - 360	(冷)鮭フライ	kg	1個60g
8 - 365	松竹梅かまぼこ	個	1本100g 松竹梅3本セット
8 - 370	しらす干	kg	半乾燥品 100g袋入
8 - 375	(冷)しらす	kg	釜揚げしらす 1kg
8 - 380	白かまぼこ	kg	1個100g
8 - 385	(冷)白身魚フライ	kg	笹型 1個60g
8 - 390	すじこ	kg	甘塩
8 - 395	スモークサーモン	kg	100gパック入
8 - 400	(冷)スライスかまぼこ	本	3mmスライス 600g入
8 - 405	タイ	kg	鮮魚2.5kg程度
8 - 410	(冷)たこスライス	kg	ボイル済 1kg
8 - 415	(冷)たこわさび	kg	1kg
8 - 420	(冷)たちうお切身	kg	1切60g
8 - 425	だて巻	kg	共通規格8-Eのとおり。
8 - 430	(冷)たら切身	kg	1切130g程度
8 - 435	ちくわ	kg	1本50g
8 - 440	ちくわ磯辺天ぷら	袋	1個35g 12入
8 - 445	(冷)茶あらい赤魚塩焼	袋	1切30g 10切袋詰 骨なし
8 - 450	(冷)茶あらいカラスカレイ切身	袋	1切60g 5切袋詰 骨なし
8 - 455	(冷)茶あらい銀鮭塩焼	袋	1切30g 10切袋詰 骨なし
8 - 460	(冷)茶あらいさば照焼	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 465	(冷)茶あらいさわらみそ焼	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 470	(冷)茶あらい舌平目	袋	1切70g 10切袋詰 骨なし
8 - 475	(冷)茶あらいぶり照焼	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 480	(冷)茶あらい焼サーモン	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 485	中華くらげ	kg	1kg入

8 - 490	ちりめんじゃこ	kg	半乾燥品 1 kg
8 - 495	ツナ缶	缶	ライトまたはホワイト T 2 K缶
8 - 500	粒うに	本	ウニ塩蔵品 60 g 瓶入
8 - 505	(冷)つみれ	kg	だんご状 1 kg
8 - 510	天然ぶり照焼	袋	1切20 g 15切袋詰
8 - 515	(冷)生あさりむき身	kg	Mサイズ 1 kg袋入
8 - 520	(冷)なると	kg	1本100 g
8 - 525	(冷)ねぎとろ用まぐろ	kg	まぐろたたき肉 生食用
8 - 530	(冷)伸ばしえび	個	1トレー10尾
8 - 535	(冷)パーナ貝	kg	1 kg箱入 殻付片貝
8 - 540	(冷)花いか	kg	1 kg袋入
8 - 545	花かつお	袋	100 g 袋入
8 - 550	(冷)はまぐり	kg	1 kg入真空パック
8 - 555	(冷)はんぺん	kg	1個60 g
8 - 560	(冷)フグむき身	kg	1切20 g程度 1 kg袋入
8 - 565	ブリ	kg	鮮魚 1尾6 kg以上
8 - 570	(冷)紅ぎけ切身	kg	1枚1 kg真空パック 個別包装
8 - 575	棒天	kg	1個40 g
8 - 580	(冷)ほたて貝柱	kg	生食刺身用 1 kg
8 - 585	(冷)ボタンエビ	kg	生食用 Mサイズ
8 - 590	(冷)ほっけ切身	kg	1切60 g 5切袋詰
8 - 595	骨なし赤魚(生)酒粕焼	袋	1切55 g 5切袋入
8 - 600	骨なし秋さけ(生)塩焼	袋	1切57 g 5切袋入
8 - 605	骨なしさわら(生)西京焼	袋	1切57 g 5切袋入
8 - 610	骨なし白糸だら(生)酒粕焼	袋	1切57 g 5切袋入
8 - 615	骨なし日本さば(生)塩焼	袋	1切57 g 5切袋入
8 - 620	骨なしぶり(生)照焼	袋	1切65.5 g 5切袋入
8 - 625	(冷)本ざわら切身	kg	1切60 g 5切袋詰
8 - 630	(冷)本ぶり切身	kg	1切80 g 5切袋詰
8 - 635	(冷)まぐろ刺身	kg	15 cm×5 cm×2 cm程度 ブロック生食用
8 - 640	(冷)むきいか輪切	kg	1 kg入
8 - 645	(冷)むきえびM	kg	Mサイズ
8 - 650	(冷)むきえび2L	kg	2 Lサイズ
8 - 655	(冷)むきえび4L	kg	4 Lサイズ
8 - 660	(冷)むきえびL	kg	Lサイズ
8 - 665	(冷)むきカレイ切身	kg	1切100 g
8 - 670	(冷)無頭えび3L	kg	3 Lサイズ
8 - 675	(冷)無頭えび	箱	ブラックタイガー1.8 kg 60尾程度
8 - 580	めざし	kg	1尾50 g程度
8 - 685	(冷)メルルーサ切身	kg	1切60 g
8 - 690	明太子ソース	袋	明太うどん用ソース 700 g入
8 - 695	(冷)有頭えびフライ	kg	1尾60 g
8 - 700	(冷)ワタリガニ	kg	爪部分 ₁₆ 2 Lサイズ 1 kg入

9 獣鳥肉類及びその加工品

- (1) たんぱく質分解酵素等の肉軟化材及び発色剤の使用不可
- (2) 異味異臭を感じないもの。
- (3) 指定部位以外及び他の獣肉の混入がないもの。
- (4) 屠殺法合格品であること。
- (5) 肉は弾力があり、固有の光沢を有し表面が湿潤しているもの。
- (6) 容器は衛生的なものを使用すること。

記号	共通規格		
9 - A	牛肉	1 肉の色：鮮紅色 2 脂肪の色：純白又は薄いクリーム色 3 保水性の高いもの。	
9 - B	豚肉	1 肉の色：鮮紅色 2 脂肪の色：淡黄白色	
9 - C	鶏肉	生食用の若鶏（生後1年未満）。	
9 - D	肉加工品	1 風味良好で「ネット」を認めないもの。	
番号	品名	単位	規格
9 - 5	(冷)合鴨肉スライス	kg	2mmスライス
9 - 10	(冷)厚切りベーコン	kg	6mmスライス
9 - 15	(冷)網目入りハンバーグ	kg	1個80g
9 - 20	(冷)あらびきウインナー	kg	1kg入
9 - 25	(冷)ウインナー	kg	赤ウインナー 1kg入
9 - 30	(冷)牛角切肉	kg	2cm角切
9 - 35	(冷)牛カルビ肉	kg	3mmスライス
9 - 40	(冷)牛カルビ肉スライス	kg	5mmスライス
9 - 45	(冷)牛切肉	kg	2mmスライス
9 - 50	(冷)牛サーロイン	kg	220gスライス
9 - 55	(冷)牛すじ	kg	1kg ボイル済 一口大カット
9 - 60	(冷)牛タン	kg	1本1kg程度 皮剥処理済
9 - 65	(冷)牛バラ肉	kg	3mmスライス
9 - 70	(冷)牛ひき肉	kg	粗挽き 1kg
9 - 75	(冷)牛ヒレ	kg	ステーキ用 200gスライス
9 - 80	(冷)牛もも肉	kg	青椒肉絲用5mm棒状
9 - 85	(冷)きんぴら肉団子	袋	900g袋入
9 - 90	(冷)串カツ	kg	1本30g
9 - 95	(冷)グリルハンバーグ	kg	牛肉100% 1個80g 個別包装
9 - 100	(冷)酢豚用から揚げ	kg	1kg入
9 - 105	(冷)スモークチキンマリネ	kg	500g入
9 - 110	(冷)ソーキ肉	kg	共通規格9-Bのとおり
9 - 115	ソフトサラミ	kg	2mmスライス
9 - 120	(冷)チーズインハンバーグ	kg	1個140g
9 - 125	(冷)チーズフランク	kg	1本50g 10本入
9 - 130	(冷)チキンカツ	kg	1個200g

9 - 135	(冷)チキンナゲット	kg	1 kg入
9 - 140	(冷)手作りメンチ60	kg	1個60g
9 - 145	(冷)手羽先	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 150	(冷)手羽先フライドチキン	kg	1袋20本入 日本食研同等以上
9 - 155	(冷)鶏ガラ	kg	スープ用 1kg
9 - 160	(冷)鶏ささみ	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 165	(冷)鶏正肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 170	(冷)鶏肉唐揚げ	kg	1kg 1袋30個程度
9 - 175	(冷)鶏ひき肉	kg	粗挽き 1kg
9 - 180	(冷)鶏むね肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 185	(冷)鶏もも切肉	kg	3cm角切
9 - 190	(冷)鶏もも肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 195	(冷)鶏もも肉骨付	kg	1本250g程度
9 - 200	(冷)鶏レバー	kg	2kg入
9 - 205	(冷)豚骨	kg	スープ用 1kg
9 - 210	生ハム	kg	100g袋入
9 - 215	軟骨ソーキ	kg	ソーキそば用味付 チルド 1個50g 20個入
9 - 220	煮豚スライス	袋	1袋500g 30枚程度 日本食研同等以上
9 - 225	(冷)煮込みハンバーグ	袋	1袋約200g
9 - 230	(冷)ヒレカツ	kg	1枚80g
9 - 235	(冷)豚角切肉	kg	2cm角切
9 - 240	(冷)豚角煮	kg	1kg入
9 - 245	(冷)豚肩ロース	kg	150gスライス
9 - 250	(冷)豚切肉	kg	2mmスライス
9 - 255	(冷)豚バラあぶり焼き	kg	1袋500g程度
9 - 260	(冷)豚ひき肉	kg	粗挽き 1kg入
9 - 265	(冷)豚もも肉	kg	共通規格9-Bのとおり。 2mmスライス
9 - 270	(冷)豚レバー	kg	塊状
9 - 275	(冷)豚ロースA	kg	共通規格9-Bのとおり。 4mmスライス
9 - 280	(冷)豚ロースB	kg	共通規格9-Bのとおり。 150gスライス
9 - 285	(冷)フライドチキン	kg	1個130g
9 - 290	プレスハム	kg	共通規格9-Dのとおり。 2mmスライス
9 - 295	ベーコン	kg	共通規格9-Dのとおり。 2mmスライス
9 - 300	ポークランチョンミート	缶	1缶350g程度 減塩タイプ
9 - 305	(冷)ほぐし鶏	kg	500g
9 - 310	(冷)まいたけハンバーグ	kg	1個160g
9 - 315	(冷)ミートボール	kg	タレなし。 1kg入
9 - 320	(冷)やわらかミニハンバーグ デミ	袋	1袋約900g30個入り
9 - 325	(冷)焼豚	kg	共通規格9-Dのとおり。
9 - 330	(冷)ラム	kg	ステーキ用ロース
9 - 335	(冷)冷しゃぶサラダ	kg	500g入
9 - 340	(冷)ロースカツ	kg	1枚120g
9 - 345	ロースハム	kg	2mmスライス

10 卵及びその加工品

番 号	品 名	単 位	規 格
10 - 5	(冷)厚焼卵	kg	500g入
10 - 10	うずら卵	個	1個12g程度 10個パック入
10 - 15	うずら卵缶	缶	水煮2号缶
10 - 20	温泉卵	kg	温泉卵 たれなし
10 - 25	(冷)錦糸卵	kg	500g入
10 - 30	鶏卵	kg	Lサイズ
10 - 35	ちやわんむし	kg	150gカップ入 加熱調理済のもの。
10 - 40	(冷)ツナオムレツ	kg	1個50g
10 - 45	(冷)レアオムレツ	kg	1個120g
10 - 50	(冷)レアスクランブルエッグ	kg	1kg入

11 牛乳及び乳製品

番 号	品 名	単 位	規 格
11 - 5	LLパック牛乳	個	ロングライフ 200mlパック ストロー付
11 - 10	牛乳	本	1ℓパック
11 - 15	粉チーズ	本	パルメザンチーズ 70g
11 - 20	コンデンスミルク	個	280gチューブ
11 - 25	シュレッドチーズ	kg	業務用1kg入
11 - 30	チーズ	個	プロセスチーズ225g
11 - 35	生クリーム	個	100mlパック
11 - 40	パック牛乳	個	200mlパック ストロー付
11 - 45	パックコーヒー乳飲料	個	200mlパック ストロー付
11 - 50	プレーンヨーグルト	個	450gカップ入
11 - 55	乳酸菌飲料	個	80ml ヤクルト同等以上
11 - 60	ヨーグルト	個	100gカップ入

12 野菜類及びその加工品

- (1) 生育または熟度が適当であり、新鮮で固有の光沢、形状及び香味を有するもの。
 (2) 検量時、包装材料を除いた正味量とする。

記号	共通規格		
12 - A	葉菜類	1 枯葉、病害虫、虫喰等がないもの。 2 繊維の少ないもの。	
12 - B	根菜類	1 芯等少なく肉質の柔らかいもの。 2 皮部については割れ、腐れ、病害虫、傷、斑点及び虫喰除去痕のないもの。 3 茎、葉、ひげ根を除いた粒揃いで土、砂等の付着のないもの。	
12 - C	果菜類	熟成十分で未過熟、表皮の傷、萎縮、病害虫、虫喰のない元取り。	
12 - D	冷凍野菜	1 完全冷凍食品で冷凍焼け、再冷凍のものは不可 2 原料（12-A、12-B、12-C）に準ずるものを使用し、解凍後異味異臭を認めず、衛生的に処理されたもの。 3 衛生的な容器を使用すること。	
番号	品名	単位	規格
12 - 5	(冷)アスパラガス	kg	Mサイズ 共通規格12-Cのとおり。
12 - 10	イタリアンパセリ	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 15	(冷)彩り野菜ミックス	kg	ズッキーニ、ナス、パプリカ赤・黄
12 - 20	(冷)いんげん	kg	SSサイズ 共通規格12-Cのとおり。
12 - 25	(冷)えだまめ	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 30	大葉	個	1束10枚 10束パック 共通規格12-Aのとおり。
12 - 35	(冷)オクラ	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 40	おろししょうが	本	290gチューブ S&B同等以上
12 - 45	おろしにんにく	本	290gチューブ S&B同等以上
12 - 50	ガーリックチップ	kg	スライス乾燥品 1kg入
12 - 55	かいわれ大根	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 60	かぶ	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 65	かぼちゃ	kg	1個1kg程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 70	(冷)かぼちゃ	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 75	(冷)カレー野菜ミックス	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 80	(冷)きざみオクラ	kg	共通規格12-Dのとおり。5mmカット
12 - 85	(冷)きぬさや	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 90	木の芽	個	30g程度木箱入 共通規格12-Aのとおり。
12 - 95	キャベツ	kg	1個1kg程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 100	きゅうり	kg	1本100g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 105	切干だいこん	kg	500gまたは1kg入
12 - 110	切干大根	kg	チルド1kg袋入
12 - 115	きんぴらごぼう	kg	チルド1kg袋入
12 - 120	(冷)グリーンピース	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 125	クレソン	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 130	ゴーヤ	kg	1本25cm程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 135	(冷)ゴーヤ	kg	共通規格12-Dのとおり。

12 - 140	コーンクリーム缶	缶	3号缶
12 - 145	ごぼう	kg	1本300g程度 共通規格12-Bのとおり。
12 - 150	ごぼうの鶏そぼろ和え	袋	チルド500g袋入
12 - 155	小松菜	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 160	サニーレタス	kg	1株200g程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 165	サラダ菜	kg	1株100g程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 170	ししとう	kg	1本10g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 175	(冷)シャトーキャロット	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 180	春菊	kg	茎長10cm程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 185	しょうが	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 190	ズッキーニ	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 195	スナップエンドウ	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 200	セロリー	kg	1株1kg 共通規格12-Aのとおり。
12 - 205	(冷)千切りごぼう	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 210	ぜんまいの煮物	kg	チルド1kg袋入
12 - 215	だいこん	kg	1本1kg程度 共通規格12-Bのとおり。
12 - 220	大根イリチー	kg	チルド1kg
12 - 225	たけのこ	kg	孟宗竹 共通規格12-Bのとおり。
12 - 230	たけのこ缶A	缶	1号缶 スライス
12 - 235	たけのこ缶B	缶	1号缶 ホール
12 - 240	たけのこ缶C	缶	1号缶 ストリップ
12 - 245	筍土佐煮(だし)	kg	チルド1.2kg袋入
12 - 250	たまねぎ	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 255	(冷)中華野菜ミックス	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 260	チンゲンサイ	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 265	冬瓜	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 270	トマト	kg	1個100g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 275	長ねぎ	kg	1本100g程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 280	なす	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 285	にら	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 290	にんじん	kg	1本250g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 295	にんにく	kg	共通規格12-Bのとおり。 生
12 - 300	(冷)にんにくの芽	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 305	野沢菜の煮物	kg	チルド1kg袋入
12 - 310	はくさい	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 315	パセリ	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 320	パプリカ(赤)	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 325	パプリカ(黄)	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 330	パプリカ(橙)	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 335	(冷)針しょうが	kg	NET 1kg
12 - 340	万能ねぎ	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 345	ピーマン	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 350	プチトマト	kg	1個15g程度 共通規格12-Cのとおり。

12 - 355	(冷)ブロッコリー	kg	共通規格 1 2 - D のとおり。
12 - 360	ベビーリーフミックス	kg	サラダ用ベビーリーフ
12 - 365	ほうれん草	kg	共通規格 1 2 - A のとおり。
12 - 370	(冷)ほうれん草	kg	共通規格 1 2 - D のとおり。
12 - 375	ホールコーン缶	缶	4号缶
12 - 380	ホールトマト缶	缶	4号缶
12 - 385	水菜	kg	共通規格 1 2 - A のとおり。
12 - 390	(冷)ミックスベジタブル	kg	共通規格 1 2 - D のとおり。
12 - 395	みつば	kg	共通規格 1 2 - A のとおり。
12 - 400	みょうが	kg	共通規格 1 2 - C のとおり。
12 - 405	紫たまねぎ	kg	共通規格 1 2 - B のとおり。
12 - 410	もやし	kg	緑豆もやし 共通規格 1 2 - B に準ずる。
12 - 415	(冷)焼きなす	kg	共通規格 1 2 - D のとおり。
12 - 420	山ぶきとなめこの油炒め	kg	チルド 1 kg 袋入
12 - 425	ラーメン用メンマ	kg	1 kg 袋入
12 - 430	(冷)冷なすフライド	kg	共通規格 1 2 - D のとおり。
12 - 435	レタス	kg	共通規格 1 2 - A のとおり。
12 - 440	レッドキャベツ	kg	共通規格 1 2 - A のとおり。
12 - 445	れんこんきんぴら	kg	チルド 1 kg 袋入
12 - 450	れんこん水煮	kg	煮物用スライス 1 kg 袋入
12 - 455	(冷)和風野菜ミックス	kg	共通規格 1 2 - D のとおり。
12 - 460	わらび水煮	kg	500g または 1 kg

13 果実類及びその加工品

- (1) 新鮮で風味光沢良好、豊熟で甘味が強く適度な酸味をともなったもの。
- (2) 病虫害、腐れ、傷、除去痕及び斑点等がなく形のよいもの。
- (3) ワックス等の使用過多は不可
- (4) 適度に熟し未可熟果実のないこと。
- (5) 傷、薬害及び凍結果実は不可

番 号	品 名	単 位	規 格
13 - 5	LLアップル	個	200mlパック ストロー付
13 - 10	LLオレンジ	個	200mlパック ストロー付
13 - 15	LLグレープ	個	200mlパック ストロー付
13 - 20	アメリカンチェリー	kg	1粒12g程度
13 - 25	いちご	kg	女峰 1個50g程度
13 - 30	いちごジャム	個	1個250g程度
13 - 35	いちご(冷)	袋	冷凍果実 ホール 500g
13 - 40	一食ジャムA	箱	ストロベリー 1個15g ポーションタイプ 40個入
13 - 45	一食ジャムB	箱	ブルーベリー 1個15g ポーションタイプ 40個入
13 - 50	一食マーマレード	個	オレンジ 1個15g ポーションタイプ 40個入
13 - 55	黄桃缶	缶	2つ割り 4号缶
13 - 60	オレンジ	kg	1個250g程度
13 - 65	オレンジジャム	個	1個250g程度
13 - 70	柿	kg	甘柿で固いもの 1個200g程度 松本早生同等以上
13 - 75	キウイフルーツ	kg	1個100g程度
13 - 80	グレープフルーツ	kg	1個400g程度
13 - 85	スイーティー	kg	1個350g程度
13 - 90	すいか	kg	1玉4kg程度
13 - 95	すだち	kg	1個40g程度
13 - 100	チェリー缶	缶	レッドチェリー枝付 イージーオープン缶 K缶
13 - 105	梨	kg	1個200g程度 二十世紀同等以上
13 - 110	夏みかん	kg	1個350g程度
13 - 115	夏みかんマーマレード	缶	1缶350g程度
13 - 120	パイン缶	缶	3号缶
13 - 125	白桃缶	缶	2つ割り 4号缶
13 - 130	バナナ	kg	1本200g程度
13 - 135	ぶどう	kg	巨峰同等以上
13 - 140	ブラックオリーブ	缶	4号缶 塩水漬
13 - 145	フルーツカクテル	缶	1号缶 ナタデココ入
13 - 150	フルーツソースA	本	イチゴ 500gチューブ
13 - 155	フルーツソースB	本	ブルーベリー 500gチューブ入
13 - 160	フルーツソースC	本	マンゴー 500gチューブ入
13 - 165	フルーツソースD	本	キウイ 500gチューブ入
13 - 170	フルーツミックス	缶	1号缶 みかん、桃、パイン
13 - 175	(冷)ブルーベリー	袋	冷凍果実 ホール 500g

13 - 180	(冷)マンゴー	袋	冷凍果実 チャンク 500g
13 - 185	みかん	kg	温州みかん Mサイズ
13 - 190	みかん缶	缶	4号缶
13 - 195	メロン	kg	マスクメロン 1個1kg程度
13 - 200	もも	kg	1個250g程度
13 - 205	ゆず	kg	1個50g程度
13 - 210	(冷)ライチ	個	冷凍果実 500g入
13 - 215	(冷)ラズベリー	袋	冷凍果実 ホール 500g
13 - 220	りんご	kg	1個350g程度 ふじ同等以上
13 - 225	レーズン	袋	100g程度
13 - 230	レモン	kg	1個80g程度
13 - 235	レモン果汁	本	果汁100% 120ml瓶入

14 きのこと類及びその加工品

記号	共通規格		
14 - A	きのこ類	変色、変質及びカビ等の認められないもの。	
番号	品名	単位	規格
14 - 5	えのき茸	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 10	エリンギ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 15	きくらげ	kg	千切りタイプ 乾燥品 1kg
14 - 20	しいたけ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 25	(冷)しいたけ	kg	500g袋入
14 - 30	しめじ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 35	なめこ(缶)	缶	4号缶
14 - 40	なめ茸	本	200g瓶入
14 - 45	干しいたけ	kg	スライス乾燥品100g袋入
14 - 50	まいたけ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 55	マッシュルームスライス	缶	2号缶
14 - 60	マッシュルームホール	缶	3号缶
14 - 65	まつたけ	kg	共通規格14-Aのとおり。

15 藻類

- (1) 乾燥品については乾燥良十分でありカビ等を認めないもの。
- (2) 異味異臭、雑物、不純物の混入なく品揃いで破れたり未熟なもののないこと。
- (3) 固有の光沢及び風味を有し病虫害を認めないこと。

番 号	品 名	単 位	規 格
15 - 5	青のり	kg	乾燥品 500gまたは1kg入
15 - 10	赤とさか	kg	とさかのり塩蔵品 1kg袋入
15 - 15	味付のり	個	1枚9cm程度 5枚入
15 - 20	海藻サラダの素	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 25	カットわかめ	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 30	きざみのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 35	子持こんぶ	kg	500gまたは1kg入
15 - 40	こんぶ	kg	乾燥品 利尻または日高昆布同等以上
15 - 45	しそこんぶ	kg	500gまたは1kg入
15 - 50	しそわかめ	kg	1kg袋入 萩井上商店同等以上
15 - 55	白とさか	kg	とさかのり塩蔵品 1kg袋入
15 - 60	手巻き用海苔	個	乾燥品 半切 個食 1パック5枚入
15 - 65	ところてん	kg	1kg容器入
15 - 70	とろろ昆布	袋	1食カット 1個15g 200個袋入
15 - 75	のりつくだ煮	箱	1袋10g 40袋箱入
15 - 80	ひじき	kg	乾燥品 1kg袋入
15 - 85	ふのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 90	もみのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 95	焼きのり	袋	乾燥品 20枚袋入

16 嗜好飲料類

- (1) 容器等はJ I S規格に定められた品質のものであること。
- (2) 外観及び形状は傷、錆、汚染及び変形を認めないこと。
- (3) 品名、内容、製造業者名及び製造年月日が明記されていること。
- (4) 製品は製造後3ヶ月未満のものとする。

番 号	品 名	単 位	規 格
16 - 5	赤ワイン	本	料理用 720ml
16 - 10	アップルジュース	本	1ℓパック
16 - 15	甘酒	本	米麴甘酒 1.8ℓ紙パック
16 - 20	インスタントコーヒー	本	130g瓶 ネスカフェエクセラ同等以上
16 - 25	お茶缶	缶	ウーロン茶 350ml
16 - 30	オレンジジュース	本	1ℓパック
16 - 35	カップコーヒー	個	一食カップインスタントコーヒー2個セット(砂糖・ミルクセット付) UCC同等以上
16 - 40	クエン酸Cコンク	本	900ml ペットボトル
16 - 45	黒酢ドリンク	個	125mlパック ヤクルト同等以上
16 - 50	紅茶	箱	ティーパック 1個2g 20パック程度 リプトン同等品
16 - 55	コーヒー缶	缶	190g 缶入 ネッスル、ジョージア、ボス同等以上
16 - 60	コーヒー(粉)	個	70gパック モカブレンドUCC同等以上
16 - 65	コーンスープ缶	缶	190g 缶入
16 - 70	白ワイン	本	料理用 720ml
16 - 75	スポーツ飲料	本	500mlペットボトル アクエリアス同等以上
16 - 80	炭酸飲料	缶	350ml缶入 コカ・コーラ同等以上
16 - 85	お茶ペットボトル	本	緑茶 500mlペットボトル
16 - 90	ティーパック	個	防湿包、緑茶、1パック2g
16 - 95	トマトジュース	缶	トマトジュース 190g缶 カゴメ食品同等以上
16 - 100	粉末飲料	袋	1袋74g 粉末 大塚製薬スポーツ飲料同等以上
16 - 105	ミックスフルーツジュース	本	1ℓパック
16 - 110	みりん	本	1.8ℓペットボトル
16 - 115	麦茶A	箱	業務用麦茶 冷水用 20パック程度
16 - 120	麦茶B	kg	粉末タイプ 1kg アルミパック入
16 - 125	野菜ジュース	本	200mlパック 種類はその都度指定する。
16 - 130	料理酒	本	料理用 1.8ℓペットボトル

17 調味料及び香辛料

番 号	品 名	単 位	規 格
17 - 5	青じそドレッシング	本	190ml リケン同等以上
17 - 10	赤とうがらし	袋	10g袋入 ホール
17 - 15	赤マー油	袋	北海道塩ラーメン用 900g袋入 西山製麺同等以上
17 - 20	アジシオ	本	110g瓶入
17 - 25	味の素	kg	業務用 1kg袋入
17 - 30	味ぼん	本	360ml瓶入 ミツカン同等以上
17 - 35	あら塩	kg	天然ミネラル塩 1kg
17 - 40	イタリアンドレッシング	本	150ml キューピー同等以上
17 - 45	糸とうがらし	袋	100g袋入
17 - 50	いの一番	kg	業務用 1kg袋入
17 - 55	五香粉	個	12g瓶入
17 - 60	うすくちしょうゆ	本	1.8ℓペットボトル
17 - 65	ウスターソース	本	500ml イカリ同等以上
17 - 70	うなぎのたれスペシャル	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 75	オイスターソース	本	120g
17 - 80	沖縄そばだし	本	1.8ℓパック サン食品同等以上
17 - 85	お好み焼きソース	本	2.1kg おたふくソース同等以上
17 - 90	オニオンパウダー	個	10g瓶入
17 - 95	オレガノ	個	3g瓶入
17 - 100	おろし本わさび	本	300gチューブ S&B同等以上
17 - 105	ガーリックパウダー	個	9g瓶入
17 - 110	かつお風味	kg	和風だしの素 1kg
17 - 115	ガラスープ	kg	味の素丸鶏がらスープ業務用1kg同等以上
17 - 120	カレー粉	缶	84g S&B同等以上
17 - 125	カレーホット	袋	1袋100個入
17 - 130	韓国冷麺スープ	本	1.8ℓ ゆうき食品同等以上
17 - 135	干焼蝦仁タレ	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 140	キムチの素	本	620g 桃屋同等以上
17 - 145	クレイジーソルト	本	ハーブ塩 113g
17 - 150	黒酢	本	500ml瓶入
17 - 155	コーレーグース	本	150ml瓶入
17 - 160	こしょう	個	300g袋入
17 - 165	コチュジャン	本	170g
17 - 170	ごましゃぶ	本	250ml ミツカン同等以上
17 - 175	ごましょうゆドレッシング	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 180	ごまドレッシング	本	150ml
17 - 185	コンソメスープの素	kg	500g 味の素、リケン同等以上
17 - 190	1000アイランドドレッシング	本	150ml キューピー同等以上
17 - 195	サフラン	個	3g 瓶入
17 - 200	山椒	個	13g S&B、ハウス同等以上
17 - 205	シーザードレッシング	本	1ℓ

17 - 210	塩こしょう	個	味塩こしょう 250g
17 - 215	しょうがだれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 220	しょうゆ	本	濃口醤油 1.8ℓ
17 - 225	食塩	kg	精製塩 1kg袋入
17 - 230	食酢	本	1.8ℓペットボトル
17 - 235	食卓塩	個	100g瓶入
17 - 240	すし酢	本	1.8ℓペットボトル
17 - 245	ステーキソース和風おろし	本	1ℓペットボトル エバラ同等以上
17 - 250	酢豚ソース	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 255	セージ	個	3g瓶入
17 - 260	だいたい酢	本	1升瓶
17 - 265	タイム	個	パウダー 16g瓶入 ハウス食品同等以上
17 - 270	卓上こしょう	個	20g ハウス同等以上
17 - 275	卓上しょうゆ	本	濃口醤油 500ml
17 - 280	卓上とうがらしA	個	一味唐辛子 17g瓶入
17 - 285	卓上とうがらしB	個	七味唐辛子 17g瓶入
17 - 290	タバスコ	本	60g瓶入
17 - 295	ダブル焙煎ごまクリーム	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 300	タルタルソース	本	1kgチューブ キューピー同等以上
17 - 305	タンドリーチキンオイル	袋	700g入 日本食研同等以上
17 - 310	中華味	kg	味の素 業務用 1kg入
17 - 315	中華ドレッシングA	本	150ml キューピー同等以上
17 - 320	中華ドレッシングB	本	1ℓ
17 - 325	チリソース	本	220g瓶入 カゴメ同等以上
17 - 330	チリパウダー	個	10g袋入 ホール
17 - 335	青椒肉絲タレ	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 340	つぶ入りマスタード	本	業務用 260gチューブ入 S&B同等以上
17 - 345	粒入マスタード	本	500g 瓶入
17 - 350	デミグラスソース	缶	2号缶
17 - 355	デミグラス煮込ソース	本	2kg ボトル入
17 - 360	豆板醤	本	500g
17 - 365	トマトケチャップ	kg	1kgチューブ カゴメ同等以上
17 - 370	トマトピューレ	本	200g カゴメ同等以上
17 - 375	トンカツソース	本	300g イカリ食品同等以上
17 - 380	ナツメグ	個	10g
17 - 385	ぬったれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 390	ノンオイルゆずしょうゆ	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 395	白湯スープの素	kg	1.8ℓ 味の素：中華味・妃湯 同等以上
17 - 400	白味湯	kg	九州ラーメン用豚骨スープ 1kg
17 - 405	バジル	個	パウダー 2g 瓶入 ハウス食品同等以上
17 - 410	バジル焼きオイルA	袋	サワラ用 700g 日本食研同等以上
17 - 415	バジル焼きオイルB	袋	チキン用 700g 日本食研同等以上
17 - 420	パプリカ	個	10g ₃₀ 瓶入

17 - 425	バルサミコ酢	本	500ml 瓶入
17 - 430	ハンバーグソースドミグラスソース	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 435	ピエトロドレッシング	本	600ml
17 - 440	花椒	個	12g パウダータイプ
17 - 445	袋マヨネーズ	袋	1食15g 40袋入
17 - 450	豚みそ	kg	1kg 日本食研同等以上
17 - 455	ブラックペッパーA	缶	あらびき 400g 缶入
17 - 460	ブラックペッパーB	個	あらびきタイプ 10g
17 - 465	ブリのてり焼たれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 470	フレッシュタイム	kg	枝付
17 - 475	回鍋肉タレ	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 480	本からし	本	330g チューブ S&B同等以上
17 - 485	マジヨラム	個	4g 瓶入
17 - 490	マスタードソース	袋	あらびきマスタードソース 200g
17 - 495	マヨネーズ	kg	1kg チューブ キューピー同等以上
17 - 500	みそあんかけのたれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 505	めんつゆ	本	1.8ℓ ヤマキかけつゆ7倍希釈同等以上
17 - 510	もみじおろし	本	160g チューブ S&B同等以上
17 - 515	焼肉のたれ	本	220g 日本ハム同等以上
17 - 520	焼肉みそたれ	本	1.8ℓ プレービー同等以上
17 - 525	油淋鶏ソース	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 530	柚子胡椒	本	60g 瓶入
17 - 535	ゆずぼん	本	360ml ミツカン同等以上
17 - 540	ラー油	個	31g ハウス同等以上
17 - 545	ねぎ塩焼オイル	袋	700g 入
17 - 550	レモンペッパー焼オイル	袋	700g 入 日本食研同等以上
17 - 555	ローリエ	個	パウダー 16g 瓶入 ハウス食品同等品

18 漬物類

- (1) 浸かりが適度で固有の香味を有しカビ臭、苦み、異味異臭のないこと。
- (2) 異品種、雑物混入不可
- (3) 市販品又は同等品に類するものとし、自家製は不可とする。
- (4) 酸味適度なもの。

番 号	品 名	単位	規 格
18 - 5	梅漬	個	250g程度 プラ容器
18 - 10	オリーブ(黒)	本	100g程度瓶入
18 - 15	ガリ生姜	kg	1kg袋入
18 - 20	キムチ	kg	白菜キムチ 1kg
18 - 25	キューちゃん漬	kg	1kg袋入
18 - 30	ケッパー	本	100g程度瓶入
18 - 35	昆布キュー漬	kg	昆布きゅうり浅漬け 1kg 袋入
18 - 40	昆布大根漬	kg	大根、昆布浅漬け 1kg 袋入
18 - 45	ザーサイ	個	320g 瓶入
18 - 50	しその実漬	袋	1kg袋入
18 - 55	しば漬	kg	1kg袋入
18 - 60	スタッフドオリーブ	本	100g程度瓶入
18 - 65	千枚漬	kg	1kg袋入
18 - 70	大根キムチ	kg	1kg袋入
18 - 75	高菜油炒め	kg	1kg袋入
18 - 80	たくあん漬	kg	1kg袋入
18 - 85	つぼ漬	kg	1kg袋入
18 - 90	にんにくたまり漬	本	500g 越後物産同等以上
18 - 95	野沢菜漬	kg	1kg袋入
18 - 100	ハイカラ漬	kg	大根、胡瓜、人参 浅漬け 1kg袋入
18 - 105	白菜茶漬	kg	白菜、青菜、人参 浅漬け 1kg袋入
18 - 110	はくさい漬	kg	1kg袋入
18 - 115	はじかみしょうが	本	65g瓶入
18 - 120	はじかみ生姜紅白	袋	1袋50本入
18 - 125	はりはり漬	袋	1kg袋入
18 - 130	ピクルス	個	120g瓶詰
18 - 135	福神漬	kg	カレー福神漬 茶色 1kg
18 - 140	べったら漬	kg	1kg袋入
18 - 145	紅しょうが	kg	1kg袋入
18 - 150	見島たくあん	kg	萩市見島産
18 - 155	らっきょう漬	kg	1kg袋入

19 加工食品

番 号	品 名	単 位	規 格
19 - 5	(冷)甘エビかき揚げ	kg	1個60g
19 - 10	(冷)インゲンごま和え	kg	500g
19 - 15	うに飯の素	箱	3合用 レトルトパック入
19 - 20	旨味噌たれ	袋	旨味噌とんこつラーメン用 2kg入
19 - 25	(冷)海老カツ	kg	1個70g
19 - 30	(冷)えび餃子	kg	1個20g
19 - 35	(冷)えびチリセット	袋	ソース付950g
19 - 40	おくら胡麻和え	kg	500gまたは1kg 日本食研同等以上
19 - 45	お茶漬け	個	1袋6g 4袋入 永谷園同等以上
19 - 50	おでん	袋	個食パック湯煎用袋詰め。 内容：ゆで卵60g、大根70g、こんにゃく60g、ごぼう巻60g、結び昆布10g、さつま揚げ60g、ちくわ30g
19 - 55	おでんの素	kg	1kg シマヤ同等以上
19 - 60	カップみそ汁	個	マルコメカップ味噌汁同等以上
19 - 65	(冷)カニグラタン	kg	焼き目入 1個100g
19 - 65	(冷)カニクリームコロッケ	袋	1袋600g程度 8個入
19 - 70	(冷)カニ風味サラダ	kg	1kg
19 - 75	カレールウA	kg	S&Bディナーカレーフレーク1kg同等以上
19 - 80	カレールウB	kg	ハウスジャワカレー1kg同等以上
19 - 85	カレールウC	kg	ハウスバーモントカレー甘口同等以上
19 - 90	カロリーメイト	箱	大塚製薬カロリーメイト 1箱2本入 種類はその都度示す。
19 - 95	(冷)牛コロッケ	kg	1個60g
19 - 100	(冷)牛肉ごぼう巻	袋	1本80g 5本袋入
19 - 105	(冷)餃子	kg	1個15g程度
19 - 110	クリームシチューの素	箱	168g S&B濃いシチュー同等以上
19 - 115	(冷)コーンコロッケ	kg	1個60g
19 - 120	コーンポタージュ	本	10紙箱入 2倍希釈
19 - 125	ごぼうサラダ	kg	1kg 日本食研同等以上
19 - 130	ごま和えの素	袋	500g アルミパック 三島食品同等以上
19 - 135	五目ごはんの素	kg	1kg 日本食研同等以上
19 - 140	(冷)しいたけ肉詰め	袋	1個28g 30個入 薄力粉付
19 - 145	シチューの素	kg	1kg ハウス同等以上
19 - 150	(冷)シューマイ	kg	1個20g程度
19 - 155	しょうゆつけ麺タレ	袋	北海道しょうゆラーメンスープ2kg 西山製麺同等以上
19 - 160	醤油ラーメンスープ	袋	北海道醤油ラーメンスープ 2kg 西山製麺同等以上
19 - 165	(冷)白和え	kg	ほうれん草入 500g
19 - 170	知床どりガラスープ	袋	2kgアルミパック
19 - 175	白みそスープ	kg	1kg 熊本ラーメン用スープ
19 - 180	(冷)スモークサーモンマリネ	袋	360g入
19 - 185	節分豆	袋	節分豆 小袋入り(10g程度)味付・あられ入り
19 - 190	ゼリー飲料	個	180g 森永チアパックゼリー同等品
19 - 195	チキンライスの素	袋	600g 日本食研同等以上

19 - 200	チャンポンスープ	本	1. 2 kg ニビシ同等以上
19 - 205	鉄鍋餃子	kg	1個28g マルハニチロ同等以上
19 - 210	(冷)手羽先餃子	袋	1個55g 10個入
19 - 215	(冷)手羽先チーズ	袋	1個50g 10個入
19 - 220	(冷)手羽先明太	袋	1個55g 10個入
19 - 225	豆腐野菜ハンバーグ	kg	1個80g
19 - 230	ドライミックスカレー	袋	840g袋入 アルファー食品同等以上
19 - 235	ドライミックスコーンS	袋	700g袋入 アルファー食品同等以上
19 - 240	鶏塩ラーメンたれ	袋	2kg入 西山製麺同等以上
19 - 245	とんこつスープ	袋	旨味噌とんこつラーメン用 2kg入
19 - 250	(冷)なすの肉はさみ	袋	1個30g 30個入 薄力粉付
19 - 255	ナムルサラダ	kg	1kg袋入
19 - 260	(冷)肉入りワンタン	kg	1個7g程度
19 - 265	濃厚塩たれ	袋	塩ラーメンスープ 1袋2kg入
19 - 270	バジルソース	kg	パスタ用ソース チーズ入
19 - 275	ハヤシルウ	kg	1kg テーオー食品ハヤシフレーク同等以上
19 - 280	春雨サラダ	kg	チルド 1kg 日本食研同等以上
19 - 285	パンプキンサラダ	kg	1kg
19 - 290	パンプキンスープ	本	900mlアルミ紙パック 2倍希釈
19 - 295	ピーナツ和えの素	袋	500g 三島食品同等以上
19 - 300	ビーフシチューの素	kg	業務用1kg ハウス同等以上
19 - 305	ひじき煮	袋	1kg袋入り 日本食研同等以上
19 - 310	ビビンバ	kg	チルド1kg 日本食研同等以上
19 - 315	冷し中華スープ	本	1. 8ℓ 味の素同等以上
19 - 320	ふりかけA	本	1本100g 種類はその都度示す
19 - 325	ふりかけB	本	1本100g 種類はその都度示す
19 - 330	(冷)ほうれん草のごま和え	kg	1kg
19 - 335	(冷)ホッキサラダ	kg	1kg袋入
19 - 340	ポテトサラダ	kg	チルド 1kg袋入
19 - 345	ホワイトソース	kg	業務用1kg ハウス食品同等以上
19 - 350	マーボ豆腐の素	kg	1kg ハウス同等以上
19 - 355	マカロニサラダ	kg	1kg袋入
19 - 360	マカロニ卵サラダ	kg	チルド 1kg袋入
19 - 365	松茸ごはんの素	袋	1升炊用 600g 日本食研同等以上
19 - 370	みそラーメンスープ	袋	北海道みそラーメンスープ 2kg 西山製麺同等以上
19 - 375	(冷)ミニ春巻	kg	1個20g程度
19 - 380	ミネストローネ	缶	2号缶 2倍濃縮タイプ
19 - 385	(冷)野菜かきあげ	kg	1個60g
19 - 390	レトルトセットA	袋	白飯320g程度 ビーフシチュー240g程度 トレーパック、スプーンまたは箸付のもの 賞味期限まで1年以上有するもの
19 - 395	レトルトセットB	袋	白飯320g程度 四川丼200g程度 トレーパック、スプーンまたは箸付のもの 賞味期限まで1年以上有するもの

19 - 400	レトルトセットC	袋	白飯320g程度 サイコロカレー230g程度 トレーパック、スプーンまたは箸付のもの 賞味期限まで1年以上有するもの
19 - 405	レトルトセットD	袋	白飯320g程度 春雨ビビンバ丼200g程度 トレーパック、スプーンまたは箸付のもの 賞味期限まで1年以上有するもの
19 - 410	レトルトセットE	袋	白飯320g程度 ミルボアハンバーグ160g程度 トレーパック、スプーンまたは箸付のもの 賞味期限まで1年以上有するもの
19 - 415	(冷)れんこんの肉はさみ	袋	1個28g 30個入 薄力粉付
19 - 420	(冷)ロールキャベツ	kg	1個60g

20 即席麺類

2ヶ月以内に製造されたもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
20 - 5	カップうどん	個	日清、東洋水産、エースコック、サンヨー食品同等以上 種類はその都度示す
20 - 10	カップそば	個	
20 - 15	カップチャンポン	個	
20 - 20	カップヌードルA	個	
20 - 25	カップヌードルB	個	
20 - 30	カップヌードルC	個	
20 - 35	カップ焼そば	個	
20 - 40	カップラーメンA	個	
20 - 45	カップラーメンB	個	
20 - 50	カップラーメンC	個	
21 - 55	スープパスタカップA	個	
22 - 60	スープパスタカップB	個	サーモンとほうれん草
23 - 65	スープパスタカップC	個	えびのクリーミーチャウダー
24 - 70	スープパスタカップD	個	ポルチーニ香るきのこ
25 - 75	スープパスタカップE	個	エビのトマトクリーム
26 - 80	カップフォーA	個	あっさり鶏だし
27 - 85	カップフォーB	個	ピリ辛牛だし
28 - 90	カップ生うどんA	個	きつねうどん227g
29 - 95	カップ生うどんB	個	天ぷらうどん219g
30 - 100	カップ生うどんC	個	特濃かれーうどん232g
31 - 105	カップ生うどんD	個	贅沢肉うどん232g
32 - 110	カップ生ラー麺A	個	背油コク醤油115g
33 - 115	カップ生ラー麺B	個	香熟コク味噌122g
34 - 120	カップ生ラー麺C	個	淡麗鶏だし塩105g
35 - 125	カップ生ラー麺D	個	濃熟とろ豚骨113g
36 - 130	カップ生ラー麺E	個	魚介豚骨醤油120g
37 - 135	カップ生麺スパA	個	醤油バターたらこ186g
38 - 140	カップ生麺スパB	個	ペペロンチーノ189g

令和2年度新規登録品

番 号	品 名	単 位	規 格
19 - 65	(冷)カニクリームコロッケ	袋	1袋600g程度 8個入

