

糧食品標準規格表

航空自衛隊 見島分屯基地

平成31年度

分類番号：B-20-053
保存期間：5年
保存期間満了時期：2024. 3. 31

作成年度：2018年度
枚数：31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	・・・	3
4 菓子類	・・・	4
5 油脂類	・・・	4, 5
6 堅果類及びその加工品	・・・	5
7 豆類及びその加工品	・・・	6, 7
8 魚介類及びその加工品	・・・	7, 8, 9, 10, 11
9 獣鳥肉類及びその加工品	・・・	12, 13, 14
10 卵及びその加工品	・・・	14
11 牛乳及びその加工品	・・・	14, 15
12 野菜類及びその加工品	・・・	15, 16, 17
13 果実類及びその加工品	・・・	18, 19
14 きのこと類及びその加工品	・・・	19
15 藻類	・・・	20
16 嗜好飲料	・・・	20, 21
17 調味料及び香辛料	・・・	21, 22, 23, 24
18 漬物類	・・・	24, 25
19 加工食品	・・・	25, 26, 27
20 即席めん類	・・・	28

総則

1 適用範囲

- (1) 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) 本規格表は、納入物品を適正に確保するために、一般市場における中級品程度を基準として示したものである。
- (3) 本規格表は、入札時の資料及び納入時における検収のために定めたものである。
- (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 納入時間

- (1) 島外の業者については、当日の定期船1便での納入を基準とする。
- (2) 島内の業者については、0830～1000を基準とする。
- (3) (1)、(2)の納入時間が適当でない物品についてはその都度納入時間を示す。
- (4) 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。
- (5) 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。

4 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「その都度」とは入札時を指す。
- (5) 規格欄に示す「発注時」とは入札後の変更連絡の時点を指す。
- (6) ○○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。
- (7) 規格等についての疑義は契約担当官に申し出る。
- (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。

1 穀類及びその加工品

- (1) 日本農林規格を有する食品は、同規格合格品であること。
 (2) 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。
 (3) 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。
 (4) 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、風味良好で製造後12時間以内のもの。 5 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 - 10	アラカルト	個	ロングライフパン 1個100g
1 - 20	いなり寿司(冷)	袋	冷凍食品 1個40g 1袋12個
1 - 30	うず巻麩	袋	乾燥品 500g
1 - 40	うどん(冷)	kg	冷凍食品 1食200g
1 - 41	うどん(乾)	kg	乾燥品 袋入
1 - 45	梅そば(冷)	kg	1玉180g 西山製麺同等以上
1 - 50	沖縄そば(冷)	kg	冷凍食品 1食200g
1 - 53	カラフルボール(冷)	kg	1個10g×500g入り
1 - 57	カルシウム強化米	kg	500kg袋入×10入 ハウス炊きたてカルシウム同等品
1 - 60	韓国冷麺(冷)	kg	冷凍食品 1食235g
1 - 70	きりもち	kg	1個50g
1 - 73	グラノーラ	袋	フルーツグラノーラ50g×6袋入り
1 - 75	クルトン	kg	スープ、サラダ用クルトン
1 - 80	クロワッサン	個	ロングライフパン 1個45g
1 - 85	コーンフレーク	箱	プレーン340g箱入
1 - 90	小麦粉	kg	薄力粉 1kg袋入
1 - 100	皿うどん	kg	1袋2食入 スープ付
1 - 105	十五穀パン(冷)	袋	1枚30g 30枚入
1 - 110	十八穀	袋	750g袋入 雑穀美人同等品以上
1 - 120	食パン	袋	1枚60g 6枚
1 - 121	食パン(冷)	袋	1斤(6枚入) 6枚切
1 - 130	白玉だんご(冷)	kg	冷凍食品 1個10g 1kg
1 - 140	ストレート麺(冷)	kg	冷凍食品 1食200g 九州ラーメン用細麺

番 号	品 名	単 位	規 格
1 - 150	スパゲティ	kg	1 kg袋入
1 - 160	スパゲティ(冷)	kg	冷凍食品 1食220g
1 - 170	そうめん	kg	乾燥品 袋入
1 - 180	そば(冷)	kg	1食200g
1 - 181	そば(乾)	kg	乾燥品 袋入
1 - 190	炒飯(冷)	kg	1kg ロイヤルシェフ同等品
1 - 200	茶そば(冷)	kg	1食200g
1 - 210	ちゃんぽん麺(冷)	kg	冷凍食品 1食200g
1 - 220	中華ちまき(冷)	kg	冷凍食品 1個100g 日本食研同等以上
1 - 230	デニッシュ	個	ロングライフパン 1個75g
1 - 240	内地米	kg	国内産水稻うるち米1類1等精米
1 - 250	ナン(冷)	kg	1個100g 日本食研同等以上
1 - 255	発芽玄米パンセット	個	種類はその都度指定する。
1 - 260	バラエティーロールミックス(冷)	箱	冷凍品 1個35g 1種類30個袋入 4種類120個入 UCCフーズ同等以上
1 - 262	パリジャンバゲット(冷)	袋	1本250g
1 - 265	春巻の皮	袋	11cm程度 1袋10枚入
1 - 270	パン粉	kg	500gまたは1kg袋入 業務用紙袋不可
1 - 275	ハンバーガーバンズ	kg	直径10cm (1個100g)
1 - 280	ビーフン	kg	500gまたは1kg袋入
1 - 285	ビタミン強化米	kg	2, 500g入り ハウス新玄同等品
1 - 290	太つけ麺(冷)	kg	冷凍食品 北海道産 1食200g 西山製麺同等以上
1 - 295	ベーコンピザトースト	袋	1枚90g 4枚入 丸大食品同等以上
1 - 297	細麺(生)	kg	九州ラーメン用細麺
1 - 300	北海道産ラーメン(冷)	kg	冷凍食品 北海道産 1食200g 西山製麺同等以上
1 - 305	北海道生パスタ(冷)	kg	冷凍食品 北海道産平打ち麺 1食200g 西山製麺同等以上
1 - 310	ホットドックロール	袋	1個50g 6本
1 - 311	ホットドックロール(冷)	袋	サイズ35mm×60mm×185mm 6本入
1 - 320	マカロニ	kg	1kg袋入
1 - 330	麦	kg	押し麦 1kg袋入
1 - 340	無洗米	kg	コシヒカリ同等品以上
1 - 350	もち米	kg	国内産水稻もち米
1 - 360	やきそば	kg	蒸し焼きそば3食入 ソース付
1 - 370	ワッフルA	個	LLパン メープル62g
1 - 371	ワッフルB	個	LLパン 苺ミルク62g
1 - 372	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、爽雑物等の混入が認められないもの。	
番号	品名	単位	規格
2 - 10	糸こんにゃく	kg	1kg袋入
2 - 20	ウェッジカットポテト(冷)	kg	フライ済冷凍食品 1kg入
2 - 25	グリルポテト(冷)	kg	スモールポテトグリル 1kg入
2 - 30	こんにゃく	kg	1kg袋入
2 - 35	蒟蒻ゼリーA	袋	1個20g程度 1袋12個入
2 - 40	さつまいも	kg	1個400g程度
2 - 50	さといも(冷)	kg	冷凍品 500gまたは1kg入
2 - 60	じゃがいも	kg	メイクイーンまたは男爵 1個200g程度(新じゃがは100g程度)
2 - 65	ストリングカットポテト(冷)	袋	細切り 800g入
2 - 70	つきこん	kg	1kg袋入
2 - 80	でんぷん	kg	じゃがいも澱粉 500gまたは1kg入
2 - 90	とろろいも(冷)	kg	冷凍食品 500gまたは1kg入 日本食研同等以上
2 - 100	長いも	kg	1本1kg程度
2 - 110	はるさめ	kg	1kg袋入
2 - 120	ピリ辛こんにゃく	袋	950g袋入 日本食研同等以上
2 - 130	フライドポテト(冷)	kg	冷凍食品 クリンクルカット 1kg袋入
2 - 140	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、製造年月日及び製造業者名が明示されていること。
 (2) 爽雑物等の混入なく、特有の香味を有するもの。

番号	品名	単位	規格
3 - 10	グラニュー糖	kg	1kg袋入
3 - 20	上白糖	kg	1kg袋入
3 - 30	スティックシュガー	箱	1本4g 50本入
3 - 40	ハチミツ	本	500gチューブまたはボトル
3 - 50	水あめ	kg	1kg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 - 3	おはぎ(冷)	kg	1個50g、20個トレー入
4 - 5	杏仁豆腐ミックス	袋	500g入 日本食研同等以上
4 - 10	おはぎ(冷)	袋	1個100g 15個入 日本食研同等以上
4 - 15	おはぎ(きなこ)(冷)	袋	1個100g 15個入 日本食研同等以上
4 - 20	かしわもち(冷)	箱	1個60g 50個入 日本食研同等以上
4 - 25	かぼちゃプリンの素	袋	200gアルミパック入
4 - 30	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程度
4 - 50	ケーキバー	個	明治パーフェクトプラスしっとりケーキ同等以上
4 - 55	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 - 60	ごま団子	袋	1個30g 30個入 日本食研同等以上
4 - 70	さくらもち(冷)	個	1個75g 15個入 日本食研同等以上
4 - 75	ショコラムースミックス	袋	500gアルミパック入
4 - 80	チョコレートケーキ	個	1個60g程度
4 - 90	デリシャントロピカ	kg	1kgアルミパック
4 - 95	南部せんべい	袋	直径12cm程度 1袋12枚入
4 - 97	ババロアシュークリーム(冷)	包	1個50g、40個入り
4 - 100	プリン	個	1個80g程度 グリコ同等以上
4 - 110	プリンミックス	袋	500gアルミパック入
4 - 120	抹茶水ようかんの素	袋	500gアルミパック入
4 - 130	マンゴープリンの素	袋	200gアルミパック入
4 - 135	ミニエクレア(冷)	包	1個27g、40個入り
4 - 140	レアチーズムースミックス	袋	500gアルミパック入
4 - 150	わらび餅カットA(冷)	kg	きなこ 1kg入
4 - 160	わらび餅カットB(冷)	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) 爽雑物等の混入なく、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
5 - 20	ごま油	本	1.8ℓポリ容器入

番 号	品 名	単位	規 格
5 - 30	サラダ油	本	1. 80ポリ容器入 菜種油
5 - 40	食油	缶	バッグインボックス1.5kg 菜種油または大豆白絞油
5 - 50	白ごま油	本	1. 80ポリ容器入
5 - 60	バター	個	有塩バター 固形量200g
5 - 70	バター (小)	箱	1個15g 40個入 個別包装 学校給食用は不可
5 - 80	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 - 90	マーガリン	個	ポーションタイプ 1個8g 40個箱入
5 - 100	無塩バター	個	固形量200g
5 - 110	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、爽雑物等混入のないもの。	
6 - B	ごま	煎りごま乾燥良好で、爽雑物等混入及び変色のないもの。	
番 号	品 名	単位	規 格
6 - 5	銀杏缶	缶	7号缶
6 - 10	クコの実	袋	乾燥品 1.5g袋入
6 - 20	くり	kg	鬼皮付き生栗 その他は6-Aに準ずる。
6 - 25	栗甘露煮	kg	1kg入 日本食研同等以上
6 - 30	栗きんとん	kg	日本食研同等以上
6 - 40	黒ごま	kg	煎ごま1kg袋入
6 - 50	白ごま	kg	煎ごま1kg袋入
6 - 60	すりごま	kg	白ごまの煎ごま使用 1kg袋入
6 - 65	煮栗	kg	栗ごはん用 300g入 日本食研同等以上
6 - 70	ねりごま	缶	300g缶入
6 - 80	むきぐり	kg	1kg袋入 日本食研同等以上
6 - 90	むき栗 (冷)	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爽雑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 原則として納入日当日に製造したもの。 2 異味異臭、苦みなく風味のあり破損のないもの。 3 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。 4 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 - 10	赤みそ	kg	だし入りみそ 業務用 1 kg袋入
7 - 20	あずき	kg	共通規格7-Aのとおり。
7 - 30	厚揚げ	kg	1個120g程度
7 - 40	油揚げ	kg	1枚30g程度
7 - 50	うの花	kg	チルドうの花1kg 日本食研同等以上
7 - 55	枝豆(冷)	kg	冷凍食品 さやなし
7 - 60	きざみ油揚げ(冷)	kg	冷凍食品 1kg袋入
7 - 70	きなこ	kg	1kg袋入
7 - 75	金時豆煮豆	kg	チルド1kg袋入
7 - 80	黒豆煮豆	kg	1kg袋入
7 - 90	五目がんも(冷)	袋	冷凍食品 1個34g 50個袋入
7 - 100	白みそ	kg	だし入りみそ 業務用 1kg袋入
7 - 110	だいず	kg	7-Aのとおり。
7 - 113	大豆バーA、B、C、D、E	個	種類はその都度示す
7 - 118	丹波種黒豆煮豆	kg	チルド1kg袋入
7 - 120	つぶあん	kg	1kg袋入
7 - 123	豆乳飲料A、B、C、D	個	200gパック入 種類はその都度示す
7 - 125	豆乳A	個	無調整豆乳 200gパック入
7 - 130	とうふ	kg	1丁400g程度
7 - 140	とうふ1cm(冷)	kg	冷凍食品 1cmカット
7 - 150	とうふ3cm(冷)	kg	冷凍食品 3cmカット
7 - 160	納豆	kg	1食40g 個別容器 たれ付
7 - 170	八丁みそ	kg	1kg袋入
7 - 180	ビーンズミックス(冷)	kg	1kg カゴメ食品同等以上
7 - 190	ひきわり納豆	kg	500gトレイ入
7 - 195	豆サラダ(冷)	kg	500g入 日本食研同等以上

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 200	見島みそ	kg	1 kg袋入
7 - 210	もろみみそ	kg	1 kg袋入
7 - 220	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	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	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	1 石、砂、その他爽雑物を含まないこと。 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	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	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 - 10	赤魚西京焼(冷)	kg	冷凍食品 1切100g 8切入 日本食研同等以上
8 - 20	赤魚煮付パック(冷)	kg	冷凍食品 1切85g トレー入 長さ約14cm 大冷食品同等以上
8 - 30	赤かまぼこ	kg	1個100g程度
8 - 35	秋鮭塩焼	袋	1切25g 15切袋詰
8 - 40	あさり(冷)	kg	冷凍品 殻付きあさり Mサイズ 1kg袋入

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 50	あじ切身(冷)	kg	冷凍品 1切80g 日本食研同等以上
8 - 60	あなご天ぷら(冷)	kg	冷凍食品 1kg袋入 日本食研同等以上
8 - 70	甘エビ(冷)	kg	冷凍品 生食用 1袋30尾トレー入
8 - 80	あわび	kg	生食用 1個150g程度
8 - 90	アンチョビ	缶	K5号缶
8 - 100	いか刺身(冷)	kg	冷凍食品1kg 生食用 「アオリイカ」もしくは「ヤリイカ」
8 - 110	いか塩辛	kg	1kg袋入
8 - 120	いかソーメン(冷)	kg	冷凍品1kg 生食用
8 - 130	いか短冊(冷)	kg	冷凍品 1kg袋入
8 - 140	いか天ぷら(冷)	kg	冷凍食品 切身1個30g
8 - 150	いくら	kg	業務用1kg
8 - 160	板天	kg	1枚40g程度
8 - 170	鰯の香梅煮	袋	400gパック 日本食研同等以上
8 - 180	うなぎ蒲焼(冷)	kg	冷凍食品 1枚200g 日本食研同等以上
8 - 185	うなぎきも(冷)	kg	生 冷凍 1kg
8 - 190	うなぎ白焼(冷)	kg	冷凍品 1枚200g
8 - 200	えび天ぷら(冷)	kg	冷凍食品 1個50g程度
8 - 210	エビフライ(冷)	kg	冷凍食品 3Lサイズ 日本食研同等以上
8 - 220	オイルサーディーン	缶	K5号館
8 - 230	沖縄かまぼこ	kg	筒型揚げかまぼこ
8 - 240	海鮮シーフードミックス(冷)	kg	冷凍品 1kg袋入
8 - 245	海鮮巻ずしの芯(冷)	袋	1本100g 5本袋詰
8 - 250	かきフライ(冷)	kg	冷凍食品 1個25g
8 - 260	カキ(冷)	kg	加熱用カキむき身Lサイズ 1kg
8 - 270	かずのこ	kg	味付 1kg
8 - 280	かつおたたき(冷)	kg	1本400g程度 真空パック 個別包装
8 - 290	かつおパック	袋	削り節 1パック2.5g 5パック入
8 - 300	カットだこ(冷)	kg	ボイル済 1kg入 網中水産同等以上
8 - 305	かにかま磯辺天ぷら	袋	1個20g 60入
8 - 310	カニかまつみれ(冷)	kg	1個20g 50個 1kg袋入
8 - 320	かに缶	缶	固形量55g イージーオープン缶 はごろもフーズ同等以上
8 - 330	辛子明太子	kg	冷凍品 1kgトレー入
8 - 340	辛子明太子チューブ(冷)	kg	冷凍品 500gチューブ入
8 - 343	カラスカレイ切身(冷)	袋	1切60g 5切袋詰 茶あらい皮なし
8 - 347	カレイから揚げ(冷)	袋	1切45g 12個入
8 - 350	かれい切身(冷)	kg	冷凍品 LMサイズ
8 - 360	かれい煮付けパック(冷)	kg	冷凍食品 1切90g 個別包装 日本食研同等以上
8 - 370	きす天ぷら(冷)	kg	冷凍食品 1切20g

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 380	きすひらき(冷)	kg	冷凍品 1kg入
8 - 390	キャビア	個	1個25g程度容器入
8 - 400	魚肉コロッケ	個	1個50g 4個パック入
8 - 410	魚肉ソーセージ	kg	1本100g
8 - 420	銀だら切身(冷)	kg	冷凍品 1切60g 大冷食品同等以上
8 - 430	グベ	kg	粒揃いのもの 冷凍可
8 - 440	削り節	kg	1kg袋入
8 - 450	こうなごつくだ煮	kg	1kg袋入
8 - 460	ごぼう巻	kg	1個250g
8 - 470	ごぼう巻(冷)	kg	冷凍食品 1個25g程度容器入
8 - 480	サーモン刺身(冷)	kg	冷凍品 生食用 1個400g程度 個別包装
8 - 485	さくらえび	袋	素干し 500g袋入
8 - 490	桜でんぶ	kg	業務用 500g入
8 - 500	さけフレーク(冷)	kg	500gまたは1kg袋入
8 - 510	サザエ	kg	Mサイズ 共通規格8-Cに準ずる
8 - 520	笹かまぼこ(冷)	kg	冷凍食品 1個25g程度
8 - 525	さば塩焼	袋	1切25g 15切袋詰
8 - 526	さば照焼	袋	1切25g 15切袋詰
8 - 530	さばフィレー(冷)	kg	冷凍品 1枚100g
8 - 540	さばみそ煮パック(冷)	kg	1切110g 個別包装 大冷食品同等以上
8 - 543	さわら西京焼	袋	1切20g 15切袋詰
8 - 544	さわら塩焼	袋	1切20g 15切袋詰
8 - 545	さわら白醤油焼(冷)	袋	1切120g 8切トレー袋詰 骨なし 日本食研同等以上
8 - 550	さんま竜田(冷)	kg	1kg 日本食研同等以上
9 - 560	さんまフライ	kg	1個120g 日本食研同等以上
8 - 565	さんま(冷)	kg	1尾150g程度 荷姿:木箱 事代漁業同等以上
8 - 570	シーフードミックス(冷)	kg	冷凍品 1kg袋入
8 - 580	塩くらげ	kg	塩蔵品 1kg袋入
8 - 590	しじみ(冷)	kg	殻付しじみ 真空パック 冷凍
8 - 600	ししゃも	kg	1kg入
8 - 610	ししゃもフライ(冷)	kg	冷凍食品 1kg袋入 日本食研同等以上
8 - 620	舌びらめ(冷)	kg	冷凍品 ムニエル用 1切100g
8 - 630	鮭フライ(冷)	kg	1個60g 日本食研同等以上
8 - 640	松竹梅かまぼこ	個	1本100g 松竹梅3本セット
8 - 650	しらす干	kg	半乾燥品 100g袋入
8 - 655	しらす(冷)	kg	釜揚げしらす 冷凍品1kg
8 - 660	白かまぼこ	kg	1個100g
8 - 670	白身魚フライ(冷)	kg	笹型 1個60g

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 680	すじこ	kg	甘塩
8 - 690	寿司ネタセット(冷)	kg	仕様書のとおり。
8 - 700	スモークサーモン	kg	100gパック入
8 - 710	スライスかまぼこ(冷)	本	3mmスライス 600g入
8 - 715	タイ	kg	鮮魚2.5kg程度
8 - 720	たこスライス(冷)	kg	ボイル済 1kg 網中水産同等以上
8 - 730	たこわさび	kg	冷凍品 1kg
8 - 740	たちうお切身(冷)	kg	冷凍品 1切60g 神栄同等以上
8 - 750	だて巻	kg	共通規格8-Eのとおり。
8 - 760	たら切身(冷)	kg	冷凍品 1切130g程度
8 - 770	ちくわ	kg	1本50g
8 - 771	ちくわ磯辺天ぷら	袋	1個35g 12入
8 - 772	茶あらい赤魚塩焼	袋	1切30g 10切袋詰 骨なし
8 - 773	茶あらいカラスカレイ切身(冷)	袋	1切60g 5切袋詰 骨なし
8 - 774	茶あらい銀鮭塩焼	袋	1切30g 10切袋詰 骨なし
8 - 775	茶あらいさば照焼	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 776	茶あらいさわらみそ焼	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 777	茶あらい舌平目(冷)	袋	1切70g 10切袋詰 骨なし
8 - 778	茶あらいぶり照焼	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 779	茶あらい焼サーモン	袋	1切20g 10切袋詰 骨なし
8 - 780	中華くらげ	kg	1kg入
8 - 785	ちりめんじゃこ	kg	半乾燥品1kg
8 - 790	ツナ缶	缶	ライトまたはホワイト T2K缶 ※ダーク不可
8 - 800	粒うに	本	ウニ塩蔵品 60g瓶入
8 - 810	つみれ(冷)	kg	冷凍食品 だんご状 1kg
8 - 815	天然ぶり照焼	袋	1切20g 15切袋詰
8 - 820	生あさりむき身(冷)	kg	冷凍品 Mサイズ 1kg袋入
8 - 825	生うに(冷)	個	生食用 100gトレー入
8 - 830	なると(冷)	kg	冷凍品 1本100g
8 - 840	ねぎとろ用まぐろ(冷)	kg	まぐろたたき肉 生食用
8 - 845	伸ばしえび(冷)	個	1トレー10尾 日本食研(21-25サイズ)同等以上
8 - 850	パーナ貝(冷)	kg	冷凍品 1kg箱入 殻付片貝
8 - 860	花いか(冷)	kg	冷凍品 1kg袋入
8 - 865	花かつお	袋	100g袋入
8 - 870	はまぐり	kg	冷凍品 1kg入真空パック
8 - 880	はんぺん(冷)	kg	冷凍食品 1個60g
8 - 890	フグむき身(冷)	kg	冷凍品 1切20g程度 1kg袋入
8 - 900	ブリ	kg	鮮魚 1尾6kg以上

番 号	品 名	単位	規 格
8 - 910	紅ざけ切身(冷)	kg	1枚1kg真空パック 個別包装
8 - 920	棒天	kg	1個40g
8 - 930	ほたて貝柱(冷)	kg	冷凍品 生食刺身用 1kg
8 - 935	ボタンエビ(冷)	kg	生食用 Mサイズ
8 - 940	ほっけ切身(冷)	kg	冷凍品 1切60g 5切袋詰 大冷食品同等以上
8 - 942	骨なし赤魚(生)酒粕焼	袋	1切55g 5切袋入 大冷食品同等以上
8 - 943	骨なし秋さけ(生)塩焼	袋	1切57g 5切袋入 大冷食品同等以上
8 - 944	骨なしさわら(生)西京焼	袋	1切57g 5切袋入 大冷食品同等以上
8 - 945	骨なし白糸だら(生)酒粕焼	袋	1切57g 5切袋入 大冷食品同等以上
8 - 946	骨なし日本さば(生)塩焼	袋	1切57g 5切袋入 大冷食品同等以上
8 - 947	骨なしぶり(生)照焼	袋	1切65.5g 5切袋入 大冷食品同等以上
8 - 950	本ざわら切身(冷)	kg	冷凍品 1切60g 5切袋詰 大冷食品同等以上
8 - 960	本ぶり切身(冷)	kg	冷凍品 1切80g 5切袋詰 大冷食品同等以上
8 - 970	まぐろ刺身(冷)	kg	冷凍品 15cm×5cm×2cm程度 ブロック生食用
8 - 980	むきいか輪切(冷)	kg	冷凍品 1kg入
8 - 990	むきえびM(冷)	kg	冷凍品 Mサイズ
8 - 1000	むきえび(冷)2L	kg	冷凍品 2Lサイズ
8 - 1010	むきえび(冷)4L	kg	冷凍品 4Lサイズ
8 - 1020	むきえび(冷)L	kg	冷凍品 Lサイズ
8 - 1030	むきカレイ切身(冷)	kg	冷凍品 1切100g
8 - 1040	無頭えび(冷)3L	kg	冷凍品 3Lサイズ
8 - 1050	無頭えび(冷)	箱	冷凍品 ブラックタイガー1.8kg 60尾程度
8 - 1060	めざし	kg	1尾50g程度
8 - 1070	メルルーサ切身(冷)	kg	冷凍品 1切60g 大冷食品同等以上
8 - 1075	明太子ソース	袋	明太うどん用ソース 700g入
8 - 1080	有頭えびフライ(冷)	kg	冷凍食品 1尾60g
8 - 1090	ゆでだこ(冷)	kg	真だこ加工品 網中水産同等以上
8 - 1100	ワタリガニ(冷)	kg	爪部分 2Lサイズ 1kg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	JASマーク入り。
		2	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	合鴨肉スライス	kg	2mmスライス
9 - 10	厚切りベーコン	kg	6mmスライス
9 - 20	網目入りハンバーグ(冷)	kg	冷凍食品 1個80g ジェフサ同等以上
9 - 30	あらびきウインナー	kg	1kg入
9 - 40	ウインナー	kg	赤ウインナー 1kg入
9 - 50	牛角切肉	kg	2cm角切
9 - 60	牛カルビ肉	kg	3mmスライス
9 - 65	牛カルビ肉スライス	kg	5mmスライス
9 - 70	牛切肉	kg	2mmスライス
9 - 80	牛サーロイン	kg	220gスライス
9 - 90	牛すじ(冷)	kg	冷凍食品 1kg ボイル済 一口大カット 日本食研同等以上
9 - 100	牛タン	kg	1本1kg程度 皮剥処理済
9 - 110	牛バラ肉	kg	3mmスライス
9 - 120	牛ひき肉	kg	粗挽き 1kg
9 - 130	牛ヒレ	kg	ステーキ用 200gスライス
9 - 140	牛もも肉	kg	青椒肉絲用 5mm棒状
9 - 150	きんぴら肉団子(冷)	袋	冷凍食品 900g袋入 ベスト食品同等以上
9 - 160	串カツ(冷)	kg	冷凍食品 1本30g 日本食研同等以上
9 - 163	グリルハンバーグ(冷)	kg	牛肉100% 1個80g 個別包装
9 - 165	酢豚用から揚げ(冷)	kg	1kg入 日本食研同等以上
9 - 165	スモークチキンマリネ(冷)	kg	500g入 日本食研同等以上
9 - 168	ソーキ肉	kg	共通規格9-Bのとおり

番 号	品 名	単 位	規 格
9 - 170	ソフトサラミ	kg	2mmスライス
9 - 175	タンドリーチキン(冷)	kg	自然解凍可能品
9 - 180	チーズインハンバーグ(冷)	kg	冷凍食品 1個140g 日本食研同等以上
9 - 185	チーズフランク	kg	1本50g 10本入 日本食研同等以上
9 - 190	チキンカツ(冷)	kg	冷凍食品 1個200g 日本食研同等品以上
9 - 200	チキンナゲット(冷)	kg	冷凍食品 1kg入 ロイヤルシェフ同等以上
9 - 210	手作りメンチ60(冷)	kg	冷凍食品 1個60g 味の素同等以上
9 - 220	手羽先	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 225	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 - 230	手羽元	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 240	鶏ガラ	kg	スープ用 1kg
9 - 250	鶏ささみ	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 260	鶏正肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 270	鶏肉唐揚げ(冷)	kg	1kg 1袋30個程度
9 - 280	鶏ひき肉	kg	粗挽き 1kg
9 - 290	鶏むね肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 300	鶏もも切肉	kg	3cm角切
9 - 310	鶏もも肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 320	鶏もも肉骨付	kg	1本250g程度
9 - 330	鶏レバー	kg	2kg入
9 - 340	豚骨	kg	スープ用 1kg
9 - 350	生ハム	kg	100g袋入
9 - 360	軟骨ソーキ	kg	ソーキそば用味付 チルド 1個50g 20個入
9 - 370	煮豚スライス	袋	1袋500g 30枚程度 日本食研同等以上
9 - 380	ヒレカツ(冷)	kg	冷凍食品 1枚80g 日本食研同等以上
9 - 390	豚角切肉	kg	2cm角切
9 - 395	豚角煮(冷)	kg	1kg入 日本食研同等以上
9 - 397	豚肩ロース	kg	150gスライス
9 - 400	豚切肉	kg	2mmスライス
9 - 410	豚バラあぶり焼き(冷)	kg	冷凍食品 1袋500g程度 日本食研同等以上
9 - 420	豚ひき肉	kg	粗挽き 1kg入
9 - 430	豚もも肉	kg	共通規格9-Bのとおり。 2mmスライス
9 - 440	豚レバー	kg	塊状
9 - 445	豚ロースA	kg	共通規格9-Bのとおり。 4mmスライス
9 - 450	豚ロースB	kg	共通規格9-Bのとおり。 150gスライス
9 - 460	フライドチキンA(冷)	kg	冷凍食品 ドラム ロイヤルシェフ同等以上
9 - 470	フライドチキンB(冷)	kg	冷凍食品 サイ ロイヤルシェフ同等以上
9 - 480	プレスハム	kg	共通規格9-Dのとおり。 2mmスライス

番 号	品 名	単位	規 格
9 - 490	ベーコン	kg	共通規格9-Dのとおり。 2mmスライス
9 - 500	ポークランチョンミート	缶	1缶350g程度 減塩タイプ
9 - 510	ほぐし鶏(冷)	kg	500g 日本食研同等以上
9 - 520	まいたけハンバーグ(冷)	kg	冷凍食品 1個160g シェフデイ同等以上
9 - 530	ミートボール(冷)	kg	タレなし。 1kg入
9 - 540	焼豚	kg	共通規格9-Dのとおり。
9 - 543	ラム	kg	ステーキ用ロース
9 - 545	冷しゃぶサラダ(冷)	kg	500g入 日本食研同等以上
9 - 550	ロースカツ(冷)	kg	冷凍食品 1枚120g 日本食研同等以上
9 - 560	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 - 10	厚焼卵(冷)	kg	冷凍食品 ロイヤルシェフ同等以上
10 - 20	うずら卵	個	1個12g程度 10個パック入
10 - 30	うずら卵缶	缶	水煮2号缶
10 - 40	温泉卵	kg	温泉卵 たれなし。
10 - 50	錦糸卵(冷)	kg	凍結乾燥品不可 ロイヤルシェフ同等以上
10 - 60	鶏卵	kg	Lサイズ
10 - 70	ちやわんむし	kg	150gカップ入 加熱調理済のもの。
10 - 80	ツナオムレツ(冷)	kg	冷凍食品 1個50g
10 - 90	レアオムレツ(冷)	kg	1個120g スノーマン同等以上
10 - 100	レアスクランブルエッグ(冷)	kg	冷凍品 1kg入 ロイヤルシェフ同等以上

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	インスタントクリーム	本	種類は都度指定する。
11 - 20	牛乳	本	10パック
11 - 30	粉チーズ	本	パルメザンチーズ 70g
11 - 40	コンデンスミルク	個	280gチューブ
11 - 45	サラダ用細切チーズ	kg	日本食研同等以上
11 - 50	シュレットチーズ	kg	業務用1kg入
11 - 60	チーズ	個	プロセスチーズ225g
11 - 70	生クリーム	個	100mlパック
11 - 80	パック牛乳	個	200mlパック ストロー付
11 - 90	パックコーヒー乳飲料	個	200mlパック ストロー付

番 号	品 名	単 位	規 格
11 - 100	プレーンヨーグルト	個	450gカップ入
11 - 105	モッツァレラチーズ	kg	ナチュラルチーズ
11 - 110	乳酸菌飲料	個	80ml ヤクルト同等以上
11 - 120	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 - 10	アスパラガス(冷)	kg	冷凍品 Mサイズ 共通規格12-Cのとおり。
12 - 15	アボカドカット(冷)	kg	袋入 日本食研同等以上
12 - 20	イタリアンパセリ	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 25	彩り野菜ミックス(冷)	kg	ズッキーニ、ナス、パプリカ赤・黄 日本食研同等以上
12 - 30	いんげん(冷)	kg	冷凍品 SSサイズ 共通規格12-Cのとおり。
12 - 40	えだまめ(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 50	大葉	個	1束10枚 10束パック 共通規格12-Aのとおり。
12 - 60	オクラ(冷)	kg	冷凍品共通規格12-Dのとおり。
12 - 70	おろししょうが	本	290gチューブ S&B同等以上
12 - 80	おろしにんにく	kg	290gチューブ S&B同等以上
12 - 90	ガーリックチップ	kg	スライス乾燥品 1kg入
12 - 100	かいわれ大根	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 110	かぶ	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 120	かぼちゃ	kg	1個1kg程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 130	かぼちゃ(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 140	カレー野菜ミックス(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 145	きざみオクラ(冷)	kg	冷凍品共通規格12-Dのとおり。5mmカット
12 - 150	きぬさや(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。

番 号	品 名	単 位	規 格
12 - 160	木の芽	個	30g程度木箱入 共通規格12-Aのとおり。
12 - 170	キャベツ	kg	1個1kg程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 180	きゅうり	kg	1本100g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 190	切干だいこん	kg	500gまたは1kg入
12 - 193	切干大根	kg	チルド1kg袋入
12 - 197	きんぴらごぼう	kg	チルド1kg袋入
12 - 200	グリーンピース(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 210	クレソン	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 220	ゴーヤ	kg	1本25cm程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 230	ゴーヤ(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 240	コーンクリーム缶	缶	3号缶
12 - 250	ごぼう	kg	1本300g程度 共通規格12-Bのとおり。
12 - 255	ごぼうの鶏そぼろ和え	袋	チルド500g袋入
12 - 260	小松菜	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 270	サニーレタス	kg	1株200g程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 280	サラダ菜	kg	1株100g程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 290	ししとう	kg	1本10g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 300	シャトーキャロット(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 310	春菊	kg	茎長10cm程度 共通規格12-Aのとおり。
12 - 320	しょうが	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 325	ズッキーニ	kg	共通規格12-Cのとおり
12 - 330	スナップエンドウ	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 340	セロリー	kg	1株1kg 共通規格12-Aのとおり。
12 - 350	千切りごぼう(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 355	ぜんまいの煮物	kg	チルド1kg袋入
12 - 360	だいこん	kg	1本1kg程度 共通規格12-Bのとおり。
12 - 370	大根イリチー	kg	チルド1kg
12 - 380	たけのこ	kg	孟宗竹 共通規格12-Bのとおり。
12 - 390	たけのこ缶A	缶	1号缶 スライス
12 - 391	たけのこ缶B	缶	1号缶 ホール
12 - 392	たけのこ缶C	缶	1号缶 ストリップ
12 - 395	筍土佐煮(だし)	kg	チルド1.2kg袋入
12 - 400	たまねぎ	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 410	中華野菜ミックス(冷)	kg	冷凍品 共通規格12-Dのとおり。
12 - 420	チンゲンサイ	kg	共通規格12-Bのとおり。
12 - 425	冬瓜	kg	共通規格12-Cのとおり。
12 - 430	トマト	kg	1個100g程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 440	長ねぎ	kg	1本100g程度 共通規格12-Aのとおり。

番 号	品 名	単 位	規 格
12 - 450	なす	kg	共通規格 12-C のとおり。
12 - 460	にら	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 470	にんじん	kg	1本250g程度 共通規格 12-C のとおり。
12 - 475	にんにく	kg	共通規格 12-B のとおり。 生
12 - 480	にんにくの芽(冷)	kg	冷凍品 共通規格 12-D のとおり。
12 - 485	野沢菜の煮物	kg	チルド1kg袋入
12 - 490	はくさい	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 500	パセリ	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 510	パプリカ(赤)	kg	共通規格 12-C のとおり。
12 - 520	パプリカ(黄)	kg	共通規格 12-C のとおり。
12 - 530	パプリカ(橙)	kg	共通規格 12-C のとおり。
12 - 540	針しょうが(冷)	kg	冷凍品 NET 1kg
12 - 550	万能ねぎ	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 560	ピーマン	kg	共通規格 12-C のとおり。
12 - 570	プチトマト	kg	1個15g程度 共通規格 12-C のとおり。
12 - 580	ブロッコリー(冷)	kg	冷凍品 共通規格 12-D のとおり。
12 - 585	ベビーリーフミックス	kg	サラダ用ベビーリーフ
12 - 590	ほうれん草	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 600	ほうれん草(冷)	kg	冷凍品 共通規格 12-D のとおり。
12 - 610	ホールコーン缶	缶	4号缶
12 - 620	ホールトマト缶	缶	4号缶
12 - 630	水菜	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 640	ミックスベジタブル(冷)	kg	冷凍品 共通規格 12-D のとおり
12 - 650	みつば	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 660	みょうが	kg	共通規格 12-C のとおり。
12 - 670	紫たまねぎ	kg	共通規格 12-B のとおり。
12 - 680	もやし	kg	緑豆もやし 共通規格 12-B に準ずる。
12 - 690	焼きなす(冷)	kg	冷凍品 共通規格 12-D のとおり。 日本食研同等以上
12 - 695	山ぶきとなめこの油炒め	kg	チルド1kg袋入
12 - 700	ラーメン用メンマ	kg	1kg袋入
12 - 710	冷なすフライド(冷)	kg	冷凍品 共通規格 12-D のとおり。
12 - 720	レタス	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 730	レッドキャベツ	kg	共通規格 12-A のとおり。
12 - 735	れんこんきんぴら	kg	チルド1kg袋入
12 - 736	れんこん水煮	kg	煮物用スライス 1kg袋入
12 - 740	和風野菜ミックス(冷)	kg	共通規格 12-D のとおり。
12 - 750	わらび水煮	kg	500gまたは1kg

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 - 3	LLアップル	個	200mlパック ストロー付
13 - 4	LLオレンジ	個	200mlパック ストロー付
13 - 5	LLグレープ	個	200mlパック ストロー付
13 - 10	アメリカンチェリー	kg	1粒12g程度
13 - 20	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 - 40	いちご(冷)	袋	冷凍果実 ホール 500g
13 - 50	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 - 60	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 - 70	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 - 80	黄桃缶	缶	2つ割り 4号缶
13 - 90	オレンジ	kg	1個250g程度
13 - 95	オレンジジャム	個	1個250g程度
13 - 100	柿	kg	甘柿で固いもの 1個200g程度 松本早生同等以上
13 - 110	キウイフルーツ	kg	1個100g程度
13 - 120	グレープフルーツ	kg	1個400g程度
13 - 130	スイーティー	kg	1個350g程度
13 - 140	すいか	kg	1玉4kg程度
13 - 150	すだち	kg	1個40g程度
13 - 160	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 - 170	梨	kg	1個200g程度 二十世紀同等以上
13 - 180	パイナップル	kg	1個1kg程度
13 - 190	パイ缶	缶	3号缶
13 - 200	白桃缶	缶	2つ割り。 4号缶
13 - 210	バナナ	kg	1本200g程度
13 - 220	ぶどう	kg	巨峰同等以上
13 - 223	ブラックオリーブ	缶	4号缶 塩水漬
13 - 227	フルーツカクテル	缶	1号缶 ナタデココ入
13 - 230	フルーツソースA	本	イチゴ 500gチューブ
13 - 240	フルーツソースB	本	ブルーベリー 500gチューブ入
13 - 250	フルーツソースC	本	マンゴー 500gチューブ入
13 - 260	フルーツソースD	本	キウイ 500gチューブ入

番 号	品 名	単 位	規 格
13 - 265	フルーツミックス	缶	1号缶 みかん、桃、パイナップル
13 - 270	ブルーベリー(冷)	袋	冷凍果実 ホール 500g
13 - 280	マンゴー(冷)	袋	冷凍果実 チャンク 500g
13 - 290	みかん	kg	温州みかん Mサイズ
13 - 295	みかん缶	缶	4号缶
13 - 300	メロン	kg	マスクメロン 1個1kg程度
13 - 310	もも	kg	1個250g程度
13 - 320	ゆず	kg	1個50g程度
13 - 330	ライチ(冷)	個	冷凍果実 500g入
13 - 340	ラズベリー(冷)	袋	冷凍果実 ホール 500g
13 - 350	りんご	kg	1個350g程度 富士同等以上
13 - 360	レーズン	袋	100g程度
13 - 370	レモン	kg	1個80g程度
13 - 371	レモン果汁	本	果汁100% 120ml瓶入

14 きのご類及びその加工品

記 号	共 通 規 格		
14 - A	きのご類	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 - 10	えのき茸	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 20	エリンギ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 30	きくらげ	kg	千切りタイプ 乾燥品 1kg
14 - 40	きのごミックス(冷)	kg	冷凍品
14 - 50	しいたけ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 60	しいたけ(冷)	kg	冷凍品 ホール
14 - 70	しめじ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 80	なめこ(缶)	缶	4号缶
14 - 90	なめ茸	本	200g瓶入
14 - 100	干しいたけ	kg	スライス乾燥品100g 袋入
14 - 110	まいたけ	kg	共通規格14-Aのとおり。
14 - 120	マッシュルームスライス	缶	2号缶
14 - 130	マッシュルームホール	缶	3号缶
14 - 140	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 - 10	青のり	kg	乾燥品
15 - 20	赤とさか	kg	とさかのり塩蔵品 1kg袋入
15 - 30	味付のり	個	5枚入
15 - 40	海藻サラダの素	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 50	カットわかめ	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 60	きざみのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 70	子持こんぶ	kg	500gまたは1kg入
15 - 80	こんぶ	kg	乾燥品 利尻または日高昆布同等以上
15 - 90	しそこんぶ	kg	500gまたは1kg入
15 - 100	しそわかめ	kg	1kg袋入 萩井上商店同等以上
15 - 110	白とさか	kg	とさかのり塩蔵品 1kg袋入
15 - 120	手巻き用海苔	個	乾燥品 半切 個食 1パック5枚入
15 - 130	ところてん	kg	1kg容器入
15 - 140	とろろ昆布	袋	1食カット 1個15g 200個袋入
15 - 150	のりつくだ煮	箱	1袋10g 40袋箱入
15 - 160	ひじき	kg	乾燥品 1kg袋入
15 - 165	ふのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 170	もみのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 180	焼きのり	袋	乾燥品 20枚袋入

16 嗜好飲料類

- (1) 容器等はJIS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 - 10	赤ワイン	本	料理用 720ml
16 - 20	アップルジュース	本	10パック
16 - 25	甘酒	本	米麴甘酒 1.80紙パック
16 - 30	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 - 40	お茶缶	缶	ウーロン茶 350ml
16 - 50	オレンジジュース	本	10パック
16 - 60	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 - 70	クエン酸Cコンク	本	900ml ペットボトル

番 号	品 名	単 位	規 格
16 - 80	黒酢ドリンク	個	125mlパック ヤクルト同等以上
16 - 90	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 - 100	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 - 110	コーヒー(粉)	個	70gパック モカブレンドUCC同等以上
16 - 120	コーンスープ缶	缶	190g 缶入
16 - 130	白ワイン	本	料理用 720ml
16 - 140	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 - 150	清涼飲料	缶	種類はその都度指定する。
16 - 155	炭酸飲料	缶	350ml缶入 コカ・コーラ同等以上
16 - 160	お茶ペットボトル	本	緑茶 500mlペットボトル
16 - 170	ティーパック	個	防湿包、緑茶、1パック2g
16 - 190	トマトジュース	缶	トマトジュース 190g缶 カゴメ食品同等品以上
16 - 200	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 - 210	ミックスフルーツジュース	本	10パック
16 - 220	みりん	本	1.80ペットボトル
16 - 230	麦茶A	箱	業務用麦茶 冷水用 20パック程度
16 - 240	麦茶B	kg	粉末タイプ 1kg アルミパック入
16 - 250	野菜ジュース	本	200mlパック 種類はその都度指定する。
16 - 260	料理酒	本	料理用 1.80ペットボトル

17 調味料及び香辛料

番 号	品 名	単 位	規 格
17 - 10	青じそドレッシング	本	190ml リケン同等以上
17 - 20	赤とうがらし	袋	10g袋入 ホール
17 - 30	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 - 40	アジシオ	本	110g瓶入
17 - 50	味の素	kg	業務用 1kg袋入
17 - 60	味ぽん	本	360ml瓶入 ミツカン同等以上
17 - 70	あら塩	kg	天然ミネラル塩 1kg
17 - 80	イタリアンドレッシング	本	150ml キューピー同等以上
17 - 90	糸とうがらし	袋	100g袋入
17 - 100	いの一	kg	業務用 1kg袋入
17 - 105	五香粉	個	12g 瓶入
17 - 110	うすくちしょうゆ	本	1.80ペットボトル
17 - 120	ウスターソース	本	500ml イカリ同等以上
17 - 130	うなぎのたれ	本	2kgボトル 日本食研同等以上
17 - 140	オイスターソース	本	120g
番 号	品 名	単 位	規 格

17 - 150	沖縄そばだし	本	1. 80パック サン食品同等以上
17 - 160	お好み焼きソース	本	2. 1kg おたふくソース同等以上
17 - 163	オニオンパウダー	個	10g 瓶入
17 - 167	オレガノ	個	3g 瓶入
17 - 170	おろし本わさび	本	300gチューブ S&B同等以上
17 - 175	ガーリックパウダー	個	9g 瓶入
17 - 180	かつお風味	kg	和風だしの素 1kg
17 - 190	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 - 200	カレー粉	缶	84g S&B同等以上
17 - 210	カレーホット	袋	1袋100入
17 - 220	韓国冷麺スープ	本	1. 80 ゆうき食品同等以上
17 - 230	干焼蝦仁タレ	本	10 味の素同等以上
17 - 240	キムチの素	本	620g 桃屋同等以上
17 - 250	クレイジーソルト	本	ハーブ塩 113g
17 - 255	黒酢	本	500ml 瓶入
17 - 260	コーレーグース	本	150ml 瓶入
17 - 270	こしょう	個	300g袋入
17 - 280	コチュジャン	本	170g
17 - 290	ごましゃぶ	本	250ml ミツカン同等以上
17 - 300	ごましょうゆドレッシング	本	10 味の素同等以上
17 - 310	ごまドレッシング	本	150ml
17 - 320	コンソメスープの素	kg	500g 味の素、リケン同等以上
17 - 330	1000アイランドドレッシング	本	150ml キューピー同等以上
17 - 335	サフラン	個	3g 瓶入
17 - 340	山椒	個	13g S&B、ハウス同等以上
17 - 350	シーザーサラダドレッシング	本	150ml キューピー同等以上
17 - 360	シーザードレッシング	本	10
17 - 370	塩こしょう	個	味塩こしょう250g
17 - 375	しょうがだれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 380	しょうゆ	本	濃口醤油 1. 80
17 - 390	食塩	kg	精製塩 1kg袋入
17 - 400	食酢	本	1. 80ペットボトル
17 - 410	食卓塩	個	100g瓶入
17 - 420	すし酢	本	1. 80ペットボトル
17 - 430	ステーキソース和風おろし	本	10ペットボトル エバラ同等以上
17 - 435	酢豚ソース	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 437	セージ	個	3g 瓶入
17 - 439	だいだい酢	本	1升瓶
番号	品名	単位	規格

17 - 440	タイム	個	パウダー 16g瓶入 ハウス食品同等以上
17 - 450	卓上こしょう	個	20g ハウス同等以上
17 - 460	卓上しょうゆ	本	濃口醤油 500ml
17 - 470	卓上とうがらしA	個	一味唐辛子 17g瓶入
17 - 471	卓上とうがらしB	個	七味唐辛子 17g瓶入
17 - 480	タバスコ	本	60g瓶入
17 - 490	ダブル焙煎ごまクリーム	本	10 味の素同等以上
17 - 495	タルタルソースA	kg	500gアルミレトルト 日本食研同等以上
17 - 500	タルタルソースB	kg	1kgチューブ キューピー同等以上
17 - 505	タンドリーチキンオイル	袋	700g入 日本食研同等以上
17 - 510	中華味	kg	味の素 業務用 1kg入
17 - 520	中華ドレッシングA	本	150ml キューピー同等以上
17 - 530	中華ドレッシングB	本	10
17 - 540	チリソース	本	220g瓶入 カゴメ同等以上
17 - 550	チリパウダー	個	10g袋入 ホール
17 - 560	青椒肉絲タレ	本	10 味の素同等以上
17 - 570	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 - 575	粒入マスタード	本	500g 瓶入
17 - 580	デミグラスソース	缶	2号缶
17 - 585	デミグラス煮込ソース	本	2kg ボトル入
17 - 590	豆板醬	本	500g
17 - 600	トマトケチャップ	kg	1kgチューブ カゴメ同等以上
17 - 610	トマトピューレ	本	200g カゴメ同等以上
17 - 620	トンカツソース	本	300g イカリ食品同等以上
17 - 630	ナツメグ	個	10g
17 - 640	ぬったれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 650	ノンオイルゆずしょうゆ	本	10 味の素同等以上
17 - 660	白湯スープの素	kg	1.80 味の素：中華味・妃湯 同等以上
17 - 665	白味湯	kg	九州ラーメン用豚骨スープ1kg
17 - 670	バジル	個	パウダー 2g 瓶入 ハウス食品同等以上
17 - 680	バジル焼きオイルA	袋	サワラ用700g 日本食研同等以上
17 - 690	バジル焼きオイルB	袋	チキン用700g 日本食研同等以上
17 - 693	パプリカ	個	10g 瓶入
17 - 697	バルサミコ酢	本	500ml 瓶入
17 - 700	ピエトロドレッシング	本	600ml
17 - 710	花椒	個	12g パウダータイプ
17 - 720	袋マヨネーズ	袋	1食15g 40袋入
17 - 723	豚みそ	kg	1kg 日本食研同等以上
番号	品名	単位	規格

17 - 725	ブラックペッパーA	缶	あらびき 400 g 缶入
17 - 730	ブラックペッパーB	個	あらびきタイプ 10 g
17 - 740	フレッシュタイム	kg	枝付
17 - 750	回鍋肉タレ	本	10 味の素同等以上
17 - 760	本からし	本	330 g チューブ S&B同等以上
17 - 765	マジヨラム	個	4 g 瓶入
17 - 770	マスタードソース	袋	あらびきマスタードソース 200 g
17 - 780	マヨネーズ	kg	1 kg チューブ キューピー同等以上
17 - 790	みそあんかけのたれ	本	2 kg 日本食研同等以上
17 - 800	めんつゆ	本	1. 80 ヤマキかけつゆ7倍希釈同等以上
17 - 810	もみじおろし	本	160 g チューブ S&B同等以上
17 - 820	焼肉のたれ	本	220 g 日本ハム同等以上
17 - 830	焼肉みそたれ	本	1. 80 ブレービー同等以上
17 - 835	油淋鶏ソース	本	2 kg 日本食研同等以上
17 - 837	柚子胡椒	本	60 g 瓶入
17 - 840	ゆずぼん	本	360 ml ミツカン同等以上
17 - 850	ラー油	個	31 g ハウス同等以上
17 - 855	ねぎ塩焼オイル	袋	700 g 入
17 - 860	ローリエ	個	パウダー 16 g 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 - 10	梅漬	個	250 g 程度 プラ容器
18 - 20	オリーブ(黒)	本	100 g 程度瓶入
18 - 30	ガリ生姜	kg	1 kg 袋入
18 - 40	キムチ	kg	白菜キムチ 1 kg
18 - 50	キューちゃん漬	kg	1 kg 袋入
18 - 60	ケッパー	本	100 g 程度瓶入
18 - 70	昆布キュー漬	kg	昆布きゅうり浅漬け 1 kg 袋入
18 - 80	昆布大根漬	kg	大根、昆布浅漬け 1 kg 袋入
18 - 90	ザーサイ	個	320 g 瓶入
18 - 100	しその実漬	袋	1 kg 袋入
18 - 110	しば漬	kg	1 kg 袋入
18 - 120	スタッフドオリーブ	本	100 g 程度瓶入
番号	品名	単位	規格

18 - 130	千枚漬	kg	1 kg袋入
18 - 140	大根キムチ	kg	1 kg袋入
18 - 150	高菜油炒め	kg	1 kg袋入
18 - 160	たくあん漬	kg	1 kg袋入
18 - 170	つぼ漬	kg	1 kg袋入
18 - 180	にんにくたまり漬	本	500g 越後物産同等以上
18 - 190	野沢菜漬	kg	1 kg袋入
18 - 200	ハイカラ漬	kg	大根、胡瓜、人参 浅漬け 1 kg袋入
18 - 210	白菜茶漬	kg	白菜、青菜、人参 浅漬け 1 kg袋入
18 - 220	はくさい漬	kg	1 kg袋入
18 - 230	はじかみしょうが	本	65g 瓶入
18 - 235	はじかみ生姜紅白	袋	1袋50本入
18 - 240	はりはり漬	袋	1 kg袋入
18 - 250	ピクルス	個	120g 瓶詰
18 - 260	福神漬	kg	カレー福神漬 茶色 1 kg
18 - 270	べったら漬	kg	1 kg袋入
18 - 280	紅しょうが	kg	1 kg袋入
18 - 285	見島たくあん	kg	萩市見島産
18 - 290	らっきょう漬	kg	1 kg袋入

19 加工食品

番 号	品 名	単 位	規 格
19 - 10	甘エビかき揚げ(冷)	kg	冷凍食品 1個60g
19 - 13	うに飯の素	箱	3合用 レトルトパック入
19 - 17	旨味噌たれ	袋	旨味噌とんこつラーメン用 2kg入
19 - 20	海老カツ(冷)	kg	冷凍食品 1個70g
19 - 23	えび餃子(冷)	kg	1個20g 日本食研同等以上
19 - 25	えびチリセット(冷)	袋	ソース付950g 日本食研同等以上
19 - 30	おくら胡麻和え	kg	500gまたは1kg 日本食研同等以上
19 - 40	お茶漬けA	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 - 60	おでんの素	kg	1kg シマヤ同等以上
19 - 70	カップみそ汁	個	マルコメカップ味噌汁同等以上
19 - 75	カニグラタン(冷)	kg	焼き目入 1個100g 日本食研同等以上
19 - 80	カニ風味サラダ(冷)	kg	冷凍食品 1kg 日本食研同等以上
19 - 90	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
番 号	品 名	単 位	規 格

19 - 100	カレールウB	kg	ハウスジャワカレー1kg同等以上
19 - 101	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 - 110	カロリーメイト	箱	種類はその都度示す。
19 - 120	牛コロッケ(冷)	kg	冷凍食品 1個60g
19 - 125	牛肉ごぼう巻(冷)	袋	冷凍食品 1本80g 5本袋入
19 - 130	餃子(冷)	kg	冷凍食品 1個15g程度
19 - 140	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 - 150	コーンコロッケ(冷)	kg	冷凍食品 1個60g
19 - 160	コーンポタージュ	本	10紙箱入 2倍希釈
19 - 170	ごぼうサラダ	kg	1kg 日本食研同等以上
19 - 180	ごま和えの素	袋	500gアルミパック 三島食品同等以上
19 - 190	五目ごはんの素	kg	1kg 日本食研同等以上
19 - 195	しいたけ肉詰め(冷)	袋	冷凍食品 1個28g 30個入 薄力粉付
19 - 200	シチューの素	kg	1kg ハウス同等以上
19 - 210	シューマイ(冷)	kg	冷凍食品 1個20g程度
19 - 220	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 - 230	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 - 240	白和え(冷)	kg	冷凍食品 ほうれん草入 500g
19 - 250	知床どりガラスープ	袋	2kgアルミパック
19 - 260	白みそスープ	kg	1kg 熊本ラーメン用スープ
19 - 265	スモークサーモンマリネ(冷)	袋	360g入 日本食研同等以上
19 - 270	ゼリー飲料	個	180g 森永チアパックゼリー同等品
19 - 275	タンドリーチキン(冷)	kg	自然解凍可能品
19 - 280	チキンライスの素	袋	600g 日本食研同等以上
19 - 290	チャンポンスープ	本	1.2kg ニビシ同等以上
19 - 300	鉄鍋餃子	kg	1個28g マルハニチロ同等以上
19 - 303	手羽先餃子(冷)	袋	冷凍食品 1個55g 10個入
19 - 304	手羽先チーズ(冷)	袋	冷凍食品 1個50g 10個入
19 - 305	手羽先明太(冷)	袋	冷凍食品 1個55g 10個入
19 - 310	豆腐野菜ハンバーグ	kg	1個80g
19 - 320	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 - 330	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 - 335	鶏塩ラーメンたれ	袋	2kg入 西山製麺同等以上
19 - 337	とんこつスープ	袋	旨味噌とんこつラーメン用 2kg入
19 - 339	なすの肉はさみ(冷)	袋	冷凍食品 1個30g 30個入 薄力粉付
19 - 340	ナムルサラダ	kg	1kg袋入
19 - 350	肉入りワンタン(冷)	kg	冷凍食品 1個7g程度
19 - 355	濃厚塩たれ	袋	塩ラーメンスープ 1袋2kg入
番号	品名	単位	規格

19 - 358	バジルソース	kg	パスタ用ソース チーズ入
19 - 360	ハヤシルウ	kg	1 kg テーオー食品ハヤシフレーク同等以上
19 - 370	春雨サラダ	kg	チルド 1 kg 日本食研同等以上
19 - 380	パンプキンサラダ	kg	1 kg
19 - 385	パンプキンスープ	本	900mlアルミ紙パック 2倍希釈
19 - 390	ヒートパックセットA	袋	種類はその都度示す
19 - 400	ヒートパックセットB	袋	種類はその都度示す
19 - 410	ヒートパックセットC	袋	種類はその都度示す
19 - 420	ピーナツ和えの素	袋	500g 三島食品同等以上
19 - 430	ビーフシチューの素	kg	業務用1kg ハウス同等以上
19 - 440	ビビンバ	kg	チルド1kg 日本食研同等以上
19 - 450	冷し中華スープ	本	1.8ℓ 味の素同等以上
19 - 460	ふりかけA	本	種類はその都度示す
19 - 470	ふりかけB	本	種類はその都度示す
19 - 475	ボーディングA	袋	種類はその都度示す
19 - 476	ボーディングB	袋	種類はその都度示す
19 - 480	ホッキサラダ	kg	冷凍食品 1kg袋入
19 - 490	ポテトサラダ	kg	チルド 1kg袋入
19 - 500	ホワイトソース	kg	業務用1kg ハウス食品同等以上
19 - 510	マーボ豆腐の素	kg	1kg ハウス同等以上
19 - 520	マカロニサラダ	kg	1kg袋入
19 - 530	マカロニ卵サラダ	kg	チルド 1kg袋入
19 - 540	松茸ごはんの素	袋	1升炊用 600g 日本食研同等以上
19 - 550	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 - 560	ミニ春巻(冷)	kg	冷凍食品 1個20g程度
19 - 570	ミネストローネ	缶	2号缶 2倍濃縮タイプ
19 - 580	野菜かきあげ(冷)	kg	冷凍食品 1個60g
19 - 590	レトルトセットA	袋	種類はその都度示す
19 - 600	レトルトセットB	袋	種類はその都度示す
19 - 610	レトルトセットC	袋	種類はその都度示す
19 - 615	れんこんの肉はさみ(冷)	袋	冷凍食品 1個28g 30個入 薄力粉付
19 - 620	ロールキャベツ(冷)	kg	冷凍食品 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 - 10	カップうどん	個	日清、東洋水産、エスコック、サンヨー食品同等以上
20 - 20	カップそば	個	
20 - 30	カップチャンポン	個	
20 - 40	カップヌードルA	個	
20 - 50	カップヌードルB	個	
20 - 60	カップヌードルC	個	
20 - 70	カップ焼そば	個	
20 - 80	カップラーメンA	個	
20 - 90	カップラーメンB	個	
20 - 100	カップラーメンC	個	
21 - 110	スープパスタカップA	個	たらこクリーム
22 - 111	スープパスタカップB	個	サーモンとほうれん草
23 - 112	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 - 113	スープパスタカップD	個	ポルチーニ香るきのこ
25 - 114	スープパスタカップE	個	エビのトマトクリーム
26 - 120	カップフォーA	個	あっさり鶏だし
27 - 121	カップフォーB	個	ピリ辛牛だし
28 - 130	カップ生うどんA	個	きつねうどん227g
29 - 131	カップ生うどんB	個	天ぷらうどん219g
30 - 132	カップ生うどんC	個	特濃かれーうどん232g
31 - 133	カップ生うどんD	個	贅沢肉うどん232g
32 - 140	カップ生ラーメンA	個	背油コク醤油115g
33 - 141	カップ生ラーメンB	個	香熟コク味噌122g
34 - 142	カップ生ラーメンC	個	淡麗鶏だし塩105g
35 - 143	カップ生ラーメンD	個	濃熟とろ豚骨113g
36 - 144	カップ生ラーメンE	個	魚介豚骨醤油120g
37 - 150	カップ生麺スパA	個	醤油バターたらこ186g
38 - 151	カップ生麺スパB	個	ペペロンチーノ189g