

糧食品標準規格表

航空自衛隊 見島分屯基地

令和 3 年度

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	・ ・ ・	9～12
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	・ ・ ・	17～19
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	・ ・ ・	25～27
18 漬物類	・ ・ ・	28
19 加工食品	・ ・ ・	29・30
20 即席麺類	・ ・ ・	31

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) 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。
- (3) 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) 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。
- (5) 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3年4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日以上の製品のもの。 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程度 個別包装 種類はその都度示す
1 - 10	揚げ太麺	kg	1玉200g程度
1 - 15	(冷)いなり寿司	kg	1個40g程度
1 - 20	うず巻麩	kg	乾燥品 1個500g程度
1 - 25	(冷)うどん	kg	1玉200g程度
1 - 30	(乾)うどん	kg	乾燥品 1袋500g程度
1 - 35	(冷)梅そば	kg	1玉180g程度
1 - 40	(冷)沖縄そば	kg	1玉200g程度
1 - 45	(冷)カラフルボール	kg	1個10g程度
1 - 50	カルシウム強化米	kg	1個500kg程度
1 - 55	(冷)韓国冷麺	kg	1玉250g程度
1 - 60	きりもち	kg	1個50g程度
1 - 65	グラノーラ	kg	フルーツグラノーラ50g程度
1 - 70	クロワッサン	個	ロングライフパン 1個40g程度 個別包装 種類はその都度示す
1 - 75	コーンフレーク	kg	1個340g程度
1 - 80	小麦粉	kg	薄力粉 1kg袋入
1 - 85	皿うどん	kg	スープ付 1玉50g程度
1 - 90	(冷)十五穀パン	kg	1枚30g程度
1 - 95	十八穀	kg	1個750g程度
1 - 100	(冷)白玉だんご	kg	1個10g程度
1 - 105	(冷)ストレート麺	kg	1玉200g程度 九州ラーメン用細麺
1 - 110	(冷)スパゲティ	kg	1個220g程度
1 - 115	そうめん	kg	乾燥品 1袋500g程度
1 - 120	(冷)そば	kg	1玉200g程度
1 - 125	(乾)そば	kg	乾燥品 1袋500g程度
1 - 130	(冷)炒飯	kg	1kg
1 - 135	(冷)茶そば	kg	1玉200g程度

1 - 140	(冷)ちゃんぽん麺	kg	1 玉 2 0 0 g 程度
1 - 145	(冷)中華ちまき	kg	1 個 1 0 0 g 程度
1 - 150	デニッシュ	個	ロングライフパン 1 個 8 0 g 程度 個別包装 種類はその都度示す
1 - 155	(冷)ナン	kg	1 個 1 0 0 g 程度
1 - 160	(冷)パリジャンバゲット	kg	1 本 2 5 0 g 程度
1 - 165	春巻の皮	袋	1 1 cm 程度 1 袋 1 0 枚程度
1 - 170	パン粉	kg	5 0 0 g または 1 kg 袋入 業務用紙袋不可
1 - 175	ハンバーガーパンズ	kg	直径 1 0 cm (1 個 1 0 0 g 程度)
1 - 180	ビーフン	kg	5 0 0 g または 1 kg 袋入
1 - 185	ビタミン強化米	kg	1 個 5 0 0 g 程度
1 - 190	(冷)太つけ麺	kg	北海道産 1 玉 2 0 0 g 程度
1 - 195	細麺(生)	kg	九州ラーメン用細麺 1 玉 2 0 0 g 程度
1 - 200	(冷)北海道産ラーメン	kg	北海道産 1 玉 2 0 0 g 程度
1 - 205	(冷)北海道生パスタ	kg	北海道産平打ち麺 1 個 2 0 0 g 程度
			1 kg 袋入
			押し麦 1 kg 袋入
			国内産コシヒカリ 1 等
1 - 225	もち米	kg	国内産、当年または前年度産のもの
1 - 230	やきそば	kg	蒸し焼きそば ソース付
1 - 235	(冷)ロールパン	個	1 個 3 5 g 程度 種類はその都度示す
1 - 240	L L パン	個	ロングライフパン 1 個 1 0 0 g 程度 個別包装 種類はその都度示す
1 - 245	ワッフル	個	ロングライフパン 1 個 6 0 g 程度 個別包装 種類はその都度示す

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袋200g程度
2 - 25	さつまいも	kg	1個400g程度
2 - 30	さつまいも甘露煮	袋	1個20g程度 1袋50個入り 日本食研同等以上
2 - 35	(冷)さといも	kg	500gまたは1kg入
2 - 40	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 - 45	(冷)ストリングカットポテト	袋	細切り 800g程度袋入
2 - 50	つきこん	kg	1 kg袋入
2 - 55	でんぷん	kg	じゃがいも澱粉 500gまたは1kg入
2 - 60	(冷)とろろいも	kg	500gまたは1kg入
2 - 65	長いも	kg	1本1kg程度
2 - 70	はるさめ	kg	1 kg袋入
2 - 75	ピリ辛こんにゃく	袋	950g袋入 日本食研同等以上
2 - 80	(冷)フライドポテト	kg	1 kg袋入 クリンクルカット
2 - 85	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	ハチミツ	本	1 本 5 0 0 g 程度 チューブまたはボトル
3 - 20	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	5 0 0 g 袋入 日本食研同等以上
4 - 10	(冷)おはぎ	kg	1 個 5 0 g 程度
4 - 15	(冷)おはぎ(きなこ)	kg	1 個 2 5 g 程度
4 - 20	かんきつゼリー	個	1 個 8 0 g 程度 みかん、ゆず、はっさく等含む
4 - 25	(冷)かしわもち	kg	1 個 6 0 g 程度
4 - 30	かぼちゃプリンの素	袋	1 袋 2 0 0 g 程度 アルミパック入
4 - 35	クリスマスケーキ	個	ショートケーキ 2 0 0 g 程度 個別包装
4 - 40	ケーキ	個	1 個 6 0 g 程度 種類はその都度示す
4 - 45	ごま団子	袋	1 個 3 0 g 程度 日本食研同等以上
4 - 50	(冷)さくらもち	個	1 個 7 5 g 程度
4 - 55	ショコラムースミックス	袋	1 袋 5 0 0 g 程度 アルミパック入
4 - 60	チョコレートケーキ	個	1 個 6 0 g 程度
4 - 65	デリシャントロピカ	kg	1 kg アルミパック
4 - 70	南部せんべい	袋	直径 1 2 cm 程度 1 袋 1 2 枚程度
4 - 75	(冷)ババロアシュークリーム	kg	1 個 5 0 g 程度
4 - 80	プリン	個	1 個 8 0 g 程度 グリコ同等以上
4 - 85	プリンミックス	袋	1 袋 5 0 0 g 程度 アルミパック入
4 - 90	抹茶水ようかんの素	袋	1 袋 5 0 0 g 程度 アルミパック入
4 - 95	マンゴープリンの素	袋	1 袋 2 0 0 g 程度 アルミパック入
4 - 100	(冷)ミニエクレア	個	1 個 3 0 g 程度 個別包装
4 - 105	レアチーズムースミックス	袋	1 袋 5 0 0 g 程度 アルミパック入
4 - 110	(冷)わらび餅カット	kg	1 kg 入 日本食研同等以上

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	J A S 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程度
5 - 10	オリーブオイル	本	ピュアオリーブオイル1ℓ程度
5 - 15	コクだしラード	袋	札幌醤油ラーメン用ラード2kg程度
5 - 20	ごま油	本	1.7ℓ程度 ポリ容器入
5 - 25	サラダ油	本	1.5ℓ程度 ポリ容器入 菜種油
5 - 30	食油	缶	バッグインボックス15kg程度 菜種油または大豆白絞油
5 - 35	バター	個	有塩バター 固形量200g程度
5 - 40	北海ラード	袋	北海道みそラーメンラード2kg程度 西山製麺同等以上
5 - 45	マーガリン	個	ポーションタイプ 1個8g程度

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程度袋入
6 - 15	栗甘露煮	kg	1kg入 日本食研同等以上
6 - 20	栗きんとん	kg	250g程度 パック入 日本食研同等以上
6 - 25	黒ごま	kg	煎ごま1kg袋入
6 - 30	白ごま	kg	煎ごま1kg袋入
6 - 35	すりごま	kg	白ごまの煎ごま使用 1kg袋入
6 - 40	煮栗	kg	栗ごはん用 300g程度 日本食研同等以上
6 - 45	むきぐり	kg	1kg袋入 日本食研同等以上
6 - 50	(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	厚揚げ	kg	1 個 1 2 0 g 程度
7 - 15	油揚げ	kg	1 枚 3 0 g 程度
7 - 20	うの花	kg	チルド 1 kg 日本食研同等以上
7 - 25	(冷)枝豆	kg	5 0 0 g または 1 k g 入り さやなし
7 - 30	(冷)きざみ油揚げ	kg	1 kg袋入
7 - 35	きなこ	kg	1 kg袋入
7 - 40	金時豆煮豆	kg	チルド 1 kg袋入
7 - 45	黒豆煮豆	kg	1 kg袋入
7 - 50	(冷)五目がんも	kg	1 個 3 5 g 程度
7 - 55	白みそ	kg	業務用 1 kg袋入
7 - 60	大豆バー	個	大塚製薬ソイジョイまたは同等品 1 個 3 0 g 程度 種類はその都度示す
7 - 65	丹波種黒豆煮豆	kg	チルド 1 kg袋入
7 - 70	つぶあん	kg	1 kg袋入
7 - 75	豆乳飲料	個	2 0 0 g パック入 種類はその都度示す
7 - 80	豆乳	個	無調整豆乳 2 0 0 g パック入
7 - 85	とうふ	kg	1 丁 4 0 0 g 程度
7 - 90	(冷)とうふ 1 cm	kg	1 c m カット
7 - 95	(冷)とうふ 3 cm	kg	3 c m カット
7 - 100	納豆	kg	1 食 4 0 g 程度 個別容器 たれ付
7 - 105	八丁みそ	kg	1 kg袋入
7 - 110	(冷)ビーンズミックス	kg	1 kg
7 - 115	ひきわり納豆	kg	5 0 0 g トレイ入
7 - 120	(冷)豆サラダ	kg	5 0 0 g 入
7 - 125	見島みそ	kg	1 kg袋入 麦みそまたはこうじみそ同等品
7 - 130	焼とうふ	kg	1 個 1 2 0 g 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	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 - 5	(冷)赤魚西京焼	kg	1切100g程度
8 - 10	(冷)赤魚煮付パック	kg	1切85g程度 トレー入 長さ14cm程度
8 - 15	秋鮭塩焼	kg	1切25g程度
8 - 20	(冷)あさり	kg	殻付きあさり Mサイズ 1kg袋入
8 - 25	(冷)あじ切身	kg	1切80g程度
8 - 30	(冷)甘エビ	kg	生食用 1袋30尾程度 トレー入
8 - 35	(冷)いか刺身	kg	1kg 生食用 「アオリイカ」もしくは「ヤリイカ」
8 - 40	いか塩辛	kg	1kg袋入
8 - 45	(冷)いかソーメン	kg	1kg 生食用
8 - 50	いくら	kg	業務用1kg
8 - 55	板天	kg	1枚40g程度
8 - 60	鰯の香梅煮	袋	400gパック 日本食研同等以上
8 - 65	(冷)うなぎ蒲焼	kg	1枚200g程度
8 - 70	(冷)うなぎきも	kg	生 1kg

8 - 75	(冷)うなぎ白焼	kg	1 枚 2 0 0 g 程度
8 - 80	(冷)エビフライ	kg	3 L サイズ 1 本 3 0 g 程度
8 - 85	沖縄かまぼこ	kg	筒型揚げかまぼこ
8 - 90	(冷)海鮮シーフードミックス	kg	1 kg 袋入
8 - 95	(冷)海鮮巻ずしの芯	袋	1 本 1 0 0 g 程度 5 本袋詰 日本食研同等以上
8 - 100	(冷)かきフライ	kg	1 個 2 5 g 程度
8 - 105	(冷)カキ	kg	加熱用カキむき身 L サイズ 1 kg
8 - 110	かずのこ	kg	味付 1 kg
8 - 115	(冷)かつおたたき	kg	1 本 4 0 0 g 程度 真空パック 個別包装
8 - 120	かつおパック	袋	削り節 1 パック 2 . 5 g 程度
8 - 125	(冷)カットだこ	kg	ボイル済 1kg 入
8 - 130	かにかま磯辺天ぷら	kg	1 個 2 0 g 程度
8 - 135	(冷)カニかまつみれ	kg	1 個 2 0 g 程度
8 - 140	(冷)辛子明太子	kg	1 kg トレー入
8 - 145	(冷)辛子明太子チューブ	kg	5 0 0 g チューブ入
8 - 150	(冷)カラスカレイ切身	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 155	(冷)カレイから揚げ	kg	1 切 4 5 g 程度
8 - 160	(冷)魚肉コロッケ	kg	1 個 5 0 g 程度
8 - 165	魚肉ソーセージ	kg	1 本 1 0 0 g 程度
8 - 170	(冷)銀だら切身	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 175	削り節	kg	1 kg 袋入
8 - 180	こうなごつくだ煮	kg	1 kg 袋入
8 - 185	ごぼう巻	kg	1 個 2 5 0 g 程度
8 - 190	(冷)ごぼう巻	kg	1 個 2 5 g 程度
8 - 195	(冷)サーモン刺身	kg	生食用 1 個 4 0 0 g 程度 個別包装
8 - 200	さくらえび	袋	素干し 5 0 0 g 袋入
8 - 205	桜でんぶ	kg	業務用 5 0 0 g 入
8 - 210	(冷)さけフレーク	kg	5 0 0 g または 1 kg 袋入
8 - 215	サザエ	kg	M サイズ 共通規格 8 - C に準ずる
8 - 220	さば塩焼	kg	1 切 2 5 g 程度
8 - 225	さば照焼	kg	1 切 2 5 g 程度
8 - 230	(冷)さばフィレー	kg	1 枚 1 0 0 g 程度
8 - 235	(冷)さばみそ煮パック	kg	1 切 1 1 0 g 程度 個別包装
8 - 240	さわら西京焼	kg	1 切 2 0 g 程度
8 - 245	さわら塩焼	kg	1 切 2 0 g 程度
8 - 250	(冷)さわら白醤油焼	kg	1 切 1 2 0 g 程度 骨なし
8 - 255	(冷)さんま竜田	kg	1 kg
8 - 260	さんまフライ	kg	1 個 1 2 0 g 程度
8 - 265	(冷)さんま	kg	1 尾 1 5 0 g 程度 荷姿:木箱
8 - 270	さんま甘露煮	袋	1 切 2 5 g 3 0 切袋入り 日本食研同等以上
8 - 275	(冷)シーフードミックス	kg	1 kg 袋入
8 - 280	塩くらげ	kg	塩蔵品 1 kg 袋入
8 - 285	(冷)しじみ	kg	殻付しじみ 真空パック 1 k g 袋入

8 - 290	ししゃも	kg	1 kg入
8 - 295	(冷)鮭フライ	kg	1個60g程度
8 - 300	松竹梅かまぼこ	個	1本100g程度 松竹梅3本セット
8 - 305	(冷)しらす	kg	釜揚げしらす 1kg
8 - 310	白かまぼこ	kg	1個500g程度
8 - 315	(冷)白身魚フライ	kg	笹型 1個60g程度
8 - 320	(冷)スライスかまぼこ	本	3mmスライス 1本600g程度
8 - 325	タイ	kg	鮮魚または柵 2, 5kg程度 状態は入札時に示す
8 - 330	(冷)たこスライス	kg	ボイル済 1kg
8 - 335	(冷)たこわさび	kg	1kg
8 - 340	(冷)たちうお切身	kg	1切60g程度
8 - 345	だて巻	kg	共通規格8-Eのとおり。
8 - 350	ちくわ	kg	1本50g程度
8 - 355	ちくわ磯辺天ぷら	kg	1個35g程度
8 - 360	(冷)茶あらい赤魚塩焼	kg	1切30g程度 骨なし
8 - 365	(冷)茶あらいカラスカレイ切身	kg	1切60g程度 骨なし
8 - 370	(冷)茶あらい銀鮭塩焼	kg	1切30g程度 骨なし
8 - 375	(冷)茶あらいさば照焼	kg	1切20g程度 骨なし
8 - 380	(冷)茶あらいさわらみそ焼	kg	1切20g程度 骨なし
8 - 385	(冷)茶あらい舌平目	kg	1切70g程度 骨なし
8 - 390	(冷)茶あらいぶり照焼	kg	1切20g程度 骨なし
8 - 395	(冷)茶あらい焼サーモン	kg	1切20g程度 骨なし
8 - 400	中華くらげ	kg	1kg入
8 - 405	ちりめんじゃこ	kg	半乾燥品 1kg
8 - 410	ツナ缶	缶	ライトまたはホワイト T2K缶
8 - 415	粒うに	本	ウニ塩蔵品 60g程度瓶入
8 - 420	(冷)つみれ	kg	だんご状 1kg
8 - 425	天然ぶり照焼	kg	1切20g程度
8 - 430	(冷)生あさりむき身	kg	Mサイズ 1kg袋入
8 - 435	(冷)なると	kg	1本100g程度
8 - 440	にしん煮付	kg	1切25g程度
8 - 445	(冷)ねぎとろ用まぐろ	kg	まぐろたたき肉 生食用
8 - 450	(冷)伸ばしえび	個	1トレイ10尾程度
8 - 455	(冷)パーナ貝	kg	1kg箱入 殻付片貝
8 - 460	(冷)花いか	kg	1kg袋入
8 - 465	花かつお	袋	100g程度袋入
8 - 470	(冷)はんぺん	kg	1個60g程度
8 - 475	(冷)フグむき身	kg	1切20g程度
8 - 480	ブリ	kg	鮮魚または柵 1尾6kg以上 状態は入札時に示す
8 - 485	(冷)紅ざけ切身	kg	1枚1kg真空パック
8 - 490	棒天	kg	1個40g程度
8 - 495	(冷)ほたて貝柱	kg	生食刺身用 1kg
8 - 500	(冷)ボタンエビ	kg	生食用 Mサイズ

8 - 505	(冷)ほっけ切身	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 510	骨なし赤魚(生)酒粕焼	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 515	骨なし秋さけ(生)塩焼	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 520	骨なしさわら(生)西京焼	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 525	骨なし白糸だら(生)酒粕焼	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 530	骨なし日本さば(生)塩焼	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 535	骨なしぶり(生)照焼	kg	1 切 7 0 g 程度
8 - 540	(冷)本ざわら切身	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 545	(冷)本ぶり切身	kg	1 切 8 0 g 程度
8 - 550	(冷)まぐろ刺身	kg	1 5 cm × 5 cm × 2 cm 程度 ブロック生食用
8 - 555	(冷)むきいか輪切	kg	1 kg 入
8 - 560	(冷)むきえびM	kg	M サイズ
8 - 565	(冷)むきえび 2 L	kg	2 L サイズ
8 - 570	(冷)むきえび 4 L	kg	4 L サイズ
8 - 575	(冷)むきえび L	kg	L サイズ
8 - 580	(冷)むきカレイ切身	kg	1 切 1 0 0 g 程度
8 - 585	(冷)無頭えび 3 L	kg	3 L サイズ
8 - 590	(冷)無頭えび	箱	ブラックタイガー 1 . 8 kg 6 0 尾程度
8 - 595	(冷)メルルーサ切身	kg	1 切 6 0 g 程度
8 - 600	明太子ソース	袋	明太うどん用ソース 7 0 0 g 程度
8 - 605	(冷)ワタリガニ	kg	爪部分 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	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程度
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 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)牛レバー	kg	塊状
9 - 90	(冷)きんぴら肉団子	袋	900g程度袋入
9 - 95	(冷)串カツ	kg	1本30g程度
9 - 100	(冷)グリルハンバーグ	kg	牛肉100% 1個80g程度 個別包装
9 - 105	コンビーフ缶	缶	1缶100g程度
9 - 110	(冷)酢豚用から揚げ	kg	1kg入
9 - 115	(冷)スモークチキンマリネ	kg	500g入
9 - 120	(冷)ソーキ肉	kg	共通規格9-Bのとおり
9 - 125	ソフトサラミ	kg	2mmスライス
9 - 130	(冷)チーズインハンバーグ	kg	1個140g程度
9 - 135	(冷)チーズフランク	kg	1本50g程度

9 - 140	(冷)チキンカツ	kg	1個200g程度
9 - 145	(冷)チキンナゲット	kg	1kg入
9 - 150	(冷)手作りメンチ60	kg	1個60g程度
9 - 155	(冷)手羽先	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 160	(冷)鶏ガラ	kg	スープ用 1kg
9 - 165	(冷)鶏肝しぐれ煮	kg	1kg入り
9 - 170	(冷)鶏ささみ	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 175	(冷)鶏肉唐揚げ	kg	1kg 1袋30個程度
9 - 180	(冷)鶏ひき肉	kg	粗挽き 1kg
9 - 185	(冷)鶏むね肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 190	(冷)鶏もも切肉	kg	3cm角切
9 - 195	(冷)鶏もも肉	kg	共通規格9-Cのとおり。
9 - 200	(冷)鶏もも肉骨付	kg	1本250g程度
9 - 205	(冷)鶏レバー	kg	2kg入
9 - 210	(冷)豚骨	kg	スープ用 1kg
9 - 215	軟骨ソーキ	kg	ソーキそば用味付 チルド 1個50g程度
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200g程度
9 - 230	(冷)ヒレカツ	kg	1枚80g程度
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程度
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入
9 - 310	(冷)まいたけハンバーグ	kg	1個160g程度
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900g程度 30個入り 日本食研同等以上
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程度
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 1パック10個入
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	ちゃんむし	kg	150g程度 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程度
10 - 45	(冷)レアオムレツ	kg	1個120g程度
10 - 50	(冷)レアスクランブルエッグ	kg	1kg入

1 1 牛乳及び乳製品

番 号	品 名	単位	規 格
11 - 5	LLパック牛乳	個	ロングライフ飲料 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程度
11 - 20	コンデンスミルク	個	280g程度チューブ
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程度
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程度 ヤクルト同等以上
11 - 60	ヨーグルト	個	100g程度 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、病虫害、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、病虫害、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、病虫害、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 - 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・黄等
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	切干大根	kg	チルド1kg袋入
12 - 110	きんぴらごぼう	kg	チルド1kg袋入
12 - 115	(冷)グリーンピース	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 120	クレソン	kg	共通規格12-Aのとおり。
12 - 125	ゴーヤ	kg	1本25cm程度 共通規格12-Cのとおり。
12 - 130	(冷)ゴーヤ	kg	共通規格12-Dのとおり。
12 - 135	ごぼう	kg	1本300g程度 共通規格12-Bのとおり。

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

12 - 355	ホールコーン缶	缶	4号缶
12 - 360	ホールトマト缶	缶	4号缶
12 - 365	水菜	kg	共通規格 12-Aのとおり。
12 - 370	(冷)ミックスベジタブル	kg	共通規格 12-Dのとおり。
12 - 375	みつば	kg	共通規格 12-Aのとおり。
12 - 380	みょうが	kg	共通規格 12-Cのとおり。
12 - 385	紫たまねぎ	kg	共通規格 12-Bのとおり。
12 - 390	もやし	kg	緑豆もやし 共通規格 12-Bに準ずる。
12 - 395	(冷)焼きなす	kg	共通規格 12-Dのとおり。1本100g程度
12 - 400	山ぶきとなめこの油炒め	kg	チルド1kg袋入
12 - 405	ラーメン用メンマ	kg	1kg袋入
12 - 410	(冷)冷なす揚げ	kg	共通規格 12-Dのとおり。揚げなす 2～3cmカット
12 - 415	レタス	kg	共通規格 12-Aのとおり。
12 - 420	レッドキャベツ	kg	共通規格 12-Aのとおり。
12 - 425	れんこんきんぴら	kg	チルド1kg袋入
12 - 430	れんこん水煮	kg	煮物用スライス 1kg袋入
12 - 435	(冷)和風野菜ミックス	kg	共通規格 12-Dのとおり。
12 - 440	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 - 5	L Lアップル	個	ロングライフ飲料 200mlパック ストロー付
13 - 10	L Lオレンジ	個	ロングライフ飲料 200mlパック ストロー付
13 - 15	L Lグレープ	個	ロングライフ飲料 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)	kg	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程度 ポーションタイプ
13 - 45	一食ジャムB	箱	ブルーベリー 1個15g程度 ポーションタイプ
13 - 50	一食マーマレード	箱	オレンジ 1個15g程度 ポーションタイプ
13 - 55	オレンジ	kg	1個250g程度
13 - 60	オレンジジャム	個	1個250g程度
13 - 65	柿	kg	甘柿で固いもの 1個200g程度 松本早生同等以上
13 - 70	キウイフルーツ	kg	1個100g程度
13 - 75	グレープフルーツ	kg	1個400g程度
13 - 80	すいか	kg	1玉4kg程度
13 - 85	すだち	kg	1個40g程度
13 - 90	梨	kg	1個200g程度 二十世紀同等以上
13 - 95	夏みかん	kg	1個350g程度
13 - 100	夏みかんマーマレード	缶	1缶350g程度
13 - 105	パイン缶	缶	3号缶
13 - 110	白桃缶	缶	2つ割り 4号缶
13 - 115	バナナ	kg	1本200g程度
13 - 120	ぶどう	kg	巨峰同等以上
13 - 125	ブラックオリーブ	缶	4号缶 塩水漬
13 - 130	フルーツカクテル	缶	1号缶 ナタデココ入
13 - 135	フルーツソースA	本	イチゴ 500gチューブ
13 - 140	フルーツソースB	本	ブルーベリー 500gチューブ入
13 - 145	フルーツソースC	本	マンゴー 500gチューブ入
13 - 150	フルーツソースD	本	キウイ 500gチューブ入
13 - 155	フルーツミックス	缶	1号缶 みかん、桃、パイン等
13 - 160	(冷)ブルーベリー	kg	冷凍果実 ホール 500g
13 - 165	(冷)マンゴー	kg	冷凍果実 チャンク 500g
13 - 170	みかん	kg	温州みかん Mサイズ
13 - 175	みかん缶	缶	4号缶
13 - 180	メロン	kg	マスクメロン 1個1kg程度

13 - 185	もも	kg	1 個 2 5 0 g 程度
13 - 190	ゆず	kg	1 個 1 5 0 g 程度
13 - 195	(冷)ラズベリー	kg	冷凍果実 ホール 5 0 0 g
13 - 200	りんご	kg	1 個 3 5 0 g 程度 ふじ同等以上
13 - 205	レモン	kg	1 個 8 0 g 程度
13 - 210	レモン果汁	本	果汁 1 0 0 % 1 0 程度

14 きのか類及びその加工品

記 号	共 通 規 格		
14 - A	きのか類	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 1 kg
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	500 g 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	200 g 瓶入
14 - 45	干しいたけ	kg	スライス乾燥品 100 g 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	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	味付のり	個	1枚9cm程度 5枚入
15 - 15	海藻サラダの素	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 20	カットわかめ	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 25	きざみのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 30	子持こんぶ	kg	500gまたは1kg入
15 - 35	こんぶ	kg	乾燥品 利尻または日高昆布同等以上
15 - 40	しそこんぶ	kg	500gまたは1kg入
15 - 45	しそわかめ	kg	1kg袋入 萩井上商店同等以上
15 - 50	手巻き用海苔	個	乾燥品 半切 個食 1パック5枚入
15 - 55	ところてん	kg	1kg容器入
15 - 60	とろろ昆布	袋	1食カット 1個15g程度
15 - 65	のりつくだ煮	袋	1袋10g程度
15 - 70	ひじき	kg	乾燥品 1kg袋入
15 - 75	ふのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 80	もみのり	袋	乾燥品 100g袋入
15 - 85	焼きのり	袋	乾燥品 20枚程度袋入

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程度 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程度 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 程度 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 種類はその都度示す
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 A	個	防湿包 玄米茶 1パック2g 程度
16 - 95	ティーパック B	個	防湿包 緑茶 1パック2g 程度
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	袋	業務用麦茶 冷水用 1袋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	野菜ジュース (LL)	本	ロングライフ飲料 200mlパック 種類はその都度指定する。
16 - 135	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	箱	1袋10g程度 1箱400袋入
17 - 10	青じそドレッシング	本	190ml リケン同等以上
17 - 15	赤とうがらし	袋	10g程度 袋入 ホール
17 - 20	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 - 25	アジシオ	本	110g瓶入
17 - 30	味の素	kg	業務用 1kg袋入
17 - 35	味ぽん	本	360ml瓶入 ミツカン同等以上
17 - 40	あら塩	kg	天然ミネラル塩 1kg
17 - 45	イタリアンドレッシング	本	150ml キューピー同等以上
17 - 50	糸とうがらし	袋	100g袋入
17 - 55	いの一番	kg	業務用 1kg袋入
17 - 60	五香粉	個	1個12g程度
17 - 65	うすくちしょうゆ	本	1.8ℓペットボトル
17 - 70	ウスターソース	本	500ml イカリ同等以上
17 - 75	うなぎのたれ	本	2kg 日本食研うなぎのたれスペシャル同等以上
17 - 80	オイスターソース	本	120g程度
17 - 85	沖縄そばだし	本	1.8ℓパック サン食品同等以上
17 - 90	お好み焼きソース	本	2.1kg おたふくソース同等以上
17 - 95	オニオンパウダー	個	10g瓶入
17 - 100	オレガノ	個	3g瓶入
17 - 105	おろし本わさび	本	300gチューブ S&B同等以上
17 - 110	ガーリックパウダー	個	9g瓶入
17 - 115	かつお風味	kg	和風だしの素 1kg
17 - 120	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 - 125	カレー粉	缶	37g S&B同等以上
17 - 130	カレーホット	袋	1袋100個入
17 - 135	韓国冷麺スープ	本	1.8ℓ ゆうき食品同等以上
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	ごまドレッシング	本	1ℓ 日本食研食べるごまドレッシング同等以上
17 - 190	ごまドレッシング	箱	1袋10g程度 1箱400袋入
17 - 195	コールスロウドレッシング	箱	1袋10g程度 1箱400袋入
17 - 200	コンソメスープの素	kg	500g 味の素、リケン同等以上
17 - 205	1000アイランドドレッシング	本	150ml キューピー同等以上

17 - 210	サフラン	個	3 g 瓶入
17 - 215	山椒	個	1 3 g S & B、ハウス同等以上
17 - 220	シーザーサラダドレッシング	箱	1 袋 1 0 g 程度 1 箱 4 0 0 袋入
17 - 225	シーザードレッシング	本	1 0
17 - 230	塩こしょう	個	味塩こしょう 2 5 0 g
17 - 235	しょうがだれ	本	2 kg 日本食研同等以上
17 - 240	しょうゆ	本	濃口醤油 1 . 8 0
17 - 245	食塩	kg	精製塩 1 kg 袋入
17 - 250	食酢	本	1 . 8 0 ペットボトル
17 - 255	食卓塩	個	1 0 0 g 瓶入
17 - 260	すし酢	本	1 . 8 0 ペットボトル
17 - 265	ステーキソース和風おろし	本	1 0 ペットボトル エバラ同等以上
17 - 270	酢豚ソース	本	2 kg 日本食研同等以上
17 - 275	セージ	個	3 g 瓶入
17 - 280	だいたい酢	本	2 0 0 m l または 1 升瓶
17 - 285	タイム	個	パウダー 1 6 g 瓶入 ハウス食品同等以上
17 - 290	卓上こしょう	個	2 0 g ハウス同等以上
17 - 295	卓上しょうゆ	本	濃口醤油 5 0 0 m l
17 - 300	卓上とうがらし A	個	一味唐辛子 1 7 g 瓶入
17 - 305	卓上とうがらし B	個	七味唐辛子 1 7 g 瓶入
17 - 310	タバスコ	本	6 0 g 瓶入
17 - 315	ダブル焙煎ごまクリーム	本	1 0 味の素同等以上
17 - 320	タルタルソース	本	1 kg チューブ キューピー同等以上
17 - 325	タンドリーチキンオイル	袋	7 0 0 g 入 日本食研同等以上
17 - 330	中華ドレッシング A	本	1 5 0 m l キューピー同等以上
17 - 335	中華ドレッシング B	本	1 0
17 - 340	チリパウダー	個	1 0 g 袋入 ホール
17 - 345	青椒肉絲タレ	本	1 0 味の素同等以上
17 - 350	粒入マスタード	本	5 0 0 g 程度 瓶入
17 - 355	ディスペンスパック	箱	トマト&あらびきマスタード 1 箱 2 0 個程度 キューピー同等以上
17 - 360	デミグラスソース	缶	2 号缶
17 - 365	デミグラス煮込ソース	本	2 kg ボトル入
17 - 370	豆板醤	本	5 0 0 g
17 - 375	トマトケチャップ	kg	1 kg チューブ カゴメ同等以上
17 - 380	トマトピューレ	本	2 0 0 g カゴメ同等以上
17 - 385	トンカツソース	本	3 0 0 g イカリ食品同等以上
17 - 390	ナツメグ	個	1 0 g
17 - 395	ぬったれ	本	2 kg 日本食研同等以上
17 - 400	ノンオイルゆずしょうゆ	本	1 0 味の素同等以上
17 - 405	白湯スープの素	kg	1 . 8 0 味の素：中華味・妃湯 同等以上
17 - 410	白味湯	kg	九州ラーメン用豚骨スープ 1 kg
17 - 415	バジル	個	パウダー 2 g 瓶入 ハウス食品同等以上
17 - 420	バジル焼きオイル A	袋	サワラ用 7 0 0 g 日本食研同等以上

17 - 425	バジル焼きオイルB	袋	チキン用700g 日本食研同等以上
17 - 430	パプリカ	個	10g 瓶入
17 - 435	バルサミコ酢	本	500ml 瓶入
17 - 440	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 - 445	ピエトロドレッシング	本	600ml
17 - 450	花椒	個	12g パウダータイプ
17 - 455	袋マヨネーズ	袋	1袋15g程度 40袋入
17 - 460	豚みそ	kg	1kg 日本食研同等以上
17 - 465	ブラックペッパーA	缶	あらびき 400g 缶入
17 - 470	ブラックペッパーB	個	あらびきタイプ 10g
17 - 475	ブリのてり焼たれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 480	フレッシュタイム	kg	枝付
17 - 485	回鍋肉タレ	本	1ℓ 味の素同等以上
17 - 490	本からし	本	330g チューブ S&B同等以上
17 - 495	マジヨラム	個	4g 瓶入
17 - 500	マスタードソース	kg	あらびきマスタードソース 200g
17 - 505	マヨネーズ	kg	1kg チューブ キューピー同等以上
17 - 510	みそあんかけのたれ	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 515	めんつゆ	本	1.8ℓ ヤマキかけつゆ7倍希釈同等以上
17 - 520	もみじおろし	本	160g チューブ S&B同等以上
17 - 525	焼肉のたれ	本	220g 日本ハム同等以上
17 - 530	焼肉みそたれ	本	1.8ℓ プレービー同等以上
17 - 535	油淋鶏ソース	本	2kg 日本食研同等以上
17 - 540	柚子胡椒	本	60g程度 瓶入
17 - 545	ゆずぽん	本	360ml ミツカン同等以上
17 - 550	ラー油	個	31g ハウス同等以上
17 - 555	ねぎ塩焼オイル	袋	700g入
17 - 560	レモンペッパー焼オイル	袋	700g入 日本食研同等以上
17 - 565	和風クリーミードレッシング	箱	1袋10g程度 1箱400袋入
17 - 570	和風ゆずしょうゆドレッシング	箱	1袋10g程度 1箱400袋入

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	ガリ生姜	kg	1kg袋入
18 - 15	キムチ	kg	白菜キムチ 1kg
18 - 20	キューちゃん漬	kg	1kg袋入
18 - 25	昆布キュー漬	kg	昆布きゅうり浅漬け 1kg 袋入
18 - 30	昆布大根漬	kg	大根、昆布浅漬け 1kg 袋入
18 - 35	ザーサイ	個	320g 瓶入
18 - 40	しば漬	kg	1kg袋入
18 - 45	大根キムチ	kg	1kg袋入
18 - 50	高菜油炒め	kg	1kg袋入
18 - 55	たくあん漬	kg	1kg袋入
18 - 60	つぼ漬	kg	1kg袋入
18 - 65	にんにくたまり漬	本	500g 越後物産同等以上
18 - 70	野沢菜漬	kg	1kg袋入
18 - 75	ハイカラ漬	kg	大根、胡瓜、人参 浅漬け等 1kg袋入
18 - 80	白菜茶漬	kg	白菜、青菜、人参 浅漬け等 1kg袋入
18 - 85	はくさい漬	kg	1kg袋入
18 - 90	はじかみ生姜紅白	袋	1袋50本入
18 - 95	ピクルス	個	120g程度 瓶詰
18 - 100	福神漬	kg	カレー福神漬 茶色 1kg
18 - 105	紅しょうが	kg	1kg袋入
18 - 110	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程度
19 - 10	(冷)インゲンごま和え	kg	500gまたは1kg
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程度
19 - 30	(冷)えび餃子	kg	1個20g程度
19 - 35	(冷)えびチリセット	袋	ソース付950g程度
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 等
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程度
19 - 70	(冷)カニクリームコロッケ	袋	1袋600g程度 1個75g程度
19 - 75	(冷)カニ風味サラダ	kg	1kg
19 - 80	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 - 85	カレールウB	kg	ハウスジャワカレー1kg同等以上
19 - 90	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 - 95	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 - 100	(冷)牛コロッケ	kg	1個60g程度
19 - 105	(冷)牛肉ごぼう巻	kg	1本100g程度
19 - 110	(冷)餃子	kg	1個15g程度
19 - 115	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 - 120	(冷)コーンコロッケ	kg	1個60g程度
19 - 125	コーンポタージュ	袋	500g袋入
19 - 130	ごぼうサラダ	kg	1kg 日本食研同等以上
19 - 135	ごま和えの素	袋	500g アルミパック 三島食品同等以上
19 - 140	五目ごはんの素	kg	1kg 日本食研同等以上
19 - 145	(冷)しいたけ肉詰め	袋	1個30g程度 薄力粉付
19 - 150	シチューの素	kg	1kg ハウス同等以上
19 - 155	(冷)シューマイ	kg	1個20g程度
19 - 160	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 - 165	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 - 170	(冷)白和え	kg	ほうれん草入 500g
19 - 175	知床どりガラスープ	袋	2kgアルミパック
19 - 180	(冷)スモークサーモンマリネ	袋	360g程度袋入
19 - 185	節分豆	袋	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. 2kg ニビシ同等以上

19 - 205	(冷)手羽先餃子	kg	1 個 5 5 g 程度
19 - 210	(冷)手羽先チーズ	kg	1 個 5 0 g 程度
19 - 215	(冷)手羽先明太	kg	1 個 5 5 g 程度
19 - 220	豆腐野菜ハンバーグ	kg	1 個 8 0 g 程度
19 - 225	(冷)豆腐ハンバーグ (ミニ)	袋	1 袋 2 0 個入り 日本食研同等以上
19 - 230	鶏塩ラーメンたれ	袋	2 kg入 西山製麺同等以上
19 - 235	とんこつスープ	袋	旨味噌とんこつラーメン用 2 kg入
19 - 240	(冷)なすの肉はさみ	kg	1 個 3 0 g 程度 薄力粉付
19 - 245	ナムルサラダ	kg	1 kg袋入
19 - 250	(冷)肉入りワンタン	kg	1 個 7 g 程度
19 - 255	濃厚塩たれ	袋	塩ラーメンスープ 1 袋 2 kg入
19 - 260	バジルソース	kg	パスタ用ソース チーズ入
19 - 265	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 - 270	春雨サラダ	kg	チルド 1 kg 日本食研同等以上
19 - 275	パンプキンサラダ	kg	1 kg
19 - 280	パンプキンスープ	本	9 0 0 ml程度 アルミ紙パック 2 倍希釈
19 - 285	ピーナツ和えの素	袋	5 0 0 g 三島食品同等以上
19 - 290	ビーフシチューの素	kg	業務用 1 kg ハウス同等以上
19 - 295	ひじき煮	kg	1 kg袋入り 日本食研同等以上
19 - 300	ビビンバ	kg	チルド 1 kg 日本食研同等以上
19 - 305	冷し中華スープ	本	1 . 8 0 味の素同等以上
19 - 310	ふりかけ	本	1 本 1 0 0 g 程度 種類はその都度示す
19 - 315	(冷)ほうれん草のごま和え	kg	1 kg
19 - 320	(冷)ホッキサラダ	kg	1 kg袋入
19 - 325	ポテトサラダ	kg	チルド 1 kg袋入
19 - 330	ホワイトソース	kg	業務用 1 kg ハウス食品同等以上
19 - 335	マーボ豆腐の素	kg	1 kg ハウス同等以上
19 - 340	マカロニサラダ	kg	1 kg袋入
19 - 345	マカロニ卵サラダ	kg	チルド 1 kg袋入
19 - 350	松茸ごはんの素	袋	1 升炊用 6 0 0 g 日本食研同等以上
19 - 355	みそラーメンスープ	袋	北海道みそラーメンスープ 2 kg 西山製麺同等以上
19 - 360	(冷)ミニ春巻	kg	1 個 2 0 g 程度
19 - 365	ミネストローネ	缶	2 号缶 2 倍濃縮タイプ
19 - 370	(冷)野菜かきあげ	kg	1 個 6 0 g 程度
19 - 375	レトルトセット	袋	白飯 3 2 0 g 程度 種類はその都度示す 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 - 380	(冷)れんこんの肉はさみ	kg	1 個 3 0 g 程度 薄力粉付
19 - 385	(冷)ロールキャベツ	kg	1 個 6 0 g 程度

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 割り箸またはフォークをつけること
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	