

糧食品規格表

航空自衛隊
防府南基地

総則

1 適用範囲

本規格表は、航空自衛隊防府南基地において調達する糧食品に適用するものとする。

2 使用上の注意

- (1) 本規格表の「規格番号」は、『購入要求書』の「規格」欄に使用するものとする。
- (2) 本規格表では、表現し難いものがあるため業者各位は信義・誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納入を図るものとする。
- (3) 本規格表に疑義がある場合は、契約担当官または給食担当官と調整するものとする。
- (4) 本規格表に必要事項を規定しない食品については、必要の都度示すものとする。
- (5) 本規格表に消費期限または賞味期限を明示している食品はそれを厳守し、特に明示していない食品についても、十分な期間（その８割以上）を有するものとする。
- (6) 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 見本による規格の指定

- (1) 本規格表に明示できないもの及び同等以上としたものについては、見本の提示を求めるものとする。
- (2) 提出した見本は、返納しないものとする。
- (3) 見本の提出は、入札日前日（前日が土曜日、日曜日、祝日の場合はその前）とする。ただし、提出日を指定した品目についてはこの限りではない。

4 納品

- (1) 納入時間は、通常０８３０～１２００及び１４００～１５００とする。ただし、真にやむを得ない理由により納入時間を遅れる場合は、契約担当官または給食担当官まで速やかに連絡するものとする。
- (2) パン類(ロングライフ製品を除く)、おにぎり(アルファ米製品を除く)については、０８３０～１２００とし、弁当については、１５００～１５３０とする。ただし、別に納入時間を指定する場合は、契約担当官から通知するものとする。また、納入時間に対して遅配した場合については、受領しないものとする。
- (3) 前項の糧食品については、納入日の前日までに納品名、納入数量及び納入時間を糧食受領検査官まで確認するものとする。

5 納入場所

航空自衛隊 防府南基地 検収所

6 納入方法

- (1) 納品は、業者自ら納入するものとする。
- (2) 前項により難しい場合は、契約担当官または給食担当官と調整するものとする。
- (3) 納品のため入門から出門までの間、『防府南基地等における部外者の入門に関する達』（平成27年10月29日防府南基地達第5号）及び『防府南基地交通安全規則』（平成14年5月21日防府南基地達第5号）に従うものとする。

7 受領検査

- (1) 糧食受領検査は、食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格、または食品衛生上疑義がないと認められた糧食品に対し、本規格表に基づき品質及び数量について糧食受領検査官が、実施するものとする。
- (2) 検査を適正に実施するため、コに示す『食品品質表示表』を添付する。ただし、以下の内容を確認できる表示を有するものは省略することができる。

(3) 表示内容

ア 納入日

契約上の納入日を記入する。

イ 品名

契約上の品名を記入する。

ウ 産地または原産国

(ア) 農産物

原産地については、国産品は都道府県名（一般に知られている地名可）、輸入品にあつては、原産国名（一般に知られている地名可）を記入する。

(イ) 畜産物

原産地については、国産品は「国産」（主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名可）、輸入品にあつては、原産国名を記入する。

(ウ) 水産物

原産地については、国産品は水域名、地域名（養殖場の属する都道府県名）または、水揚げ港名を記入する。輸入品にあつては、原産国名（水域名の併記可）を記入する。

※ 解凍物及び養殖物にあつては、その旨の表示を必要とする。

(エ) 玄米及び精米

産地（輸入品にあつては原産国）、品種、産年、精米年月日及び内容量を記入する。

(オ) 加工品

国内産は産地、輸入品にあつては原産国を記入する。

エ 内容量

固形物に充填物を加える場合は、固形量等を記入する。

オ 規格

『本規格表』及び『糧食購入要求書』の「規格欄」に示した規格であることが証明できる内容であること。精肉については部位も記入する。

カ 保存方法

常温保存可能なものについては、省略することができる。

キ 加工日時

生鮮食品については、省略することができる。

ク 賞味期限（品質保持期限）

品質が急速に変化しやすい場合は、消費期限を記入する。

ケ 原材料名

食品添加物以外の原材料は、重量順に一般的な名称で記入する。食品添加物にあっては、重量順に食品衛生法に従い記入する。また、アレルギー物質（小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに）を含有するものについては、必ずその旨を記入する。

コ 食品品質表示表様式

食品品質表示表

納入日	品 名	産地または原産国
内 容 量	規 格 (精肉については部位も記入)	保存方法
加 工 日 時	賞味期限または消費期限	
原 材 料 名	会 社 名 代表者名	

8 検食及び保存食

検食及び保存食用として要求する品目については、納入時に提出するものとする。

9 本規格表は、令和7年4月1日から適用する。

目 次

A	穀類及び同加工品	1 ~ 4
B	芋類及び同加工品・でん粉類	5 ~ 6
C	砂糖及び甘味料	7
D	菓子類	8
E	油脂類	9
F	種実類	10
G	豆類及び同加工品	11 ~ 13
H	魚介類及び同加工品	14 ~ 22
I	獣鳥肉類及び同加工品	23 ~ 26
J	卵類及び同加工品	27 ~ 28
K	牛乳及び同加工品	29 ~ 30
L	野菜類及び同加工品	31 ~ 35
M	果実類及び同加工品	36 ~ 37
N	きのこ類及び同加工品	38
O	藻類及び同加工品	39
P	嗜好飲料類	40
Q	調味料及び香辛料	41 ~ 45
R	漬物類	46 ~ 47
S	調理加工食品類	48 ~ 51
U	その他	52

A 穀類及び同加工品

共通規格

- 1 固有の色彩を有し、形状均一で品質が一定し、外傷なく不純物の混入のないもの。
- 2 固有の香味を有し、かび臭さ、薬臭さ、異味異臭のないもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
A- 1	国内産うるち精米	kg	1 産地、品種は単一で、使用割合100%のもの。 2 等級は1等、産年はその都度示す。 3 とう精歩留まりは91%、精米品位検定成績書および出荷証明書のあるもの。 4 包装はクラフト紙三重袋詰口縫のもの。
A- 2	胚芽押麦	袋	国内産、800g～1kg入。
A- 3	もち米	kg	国内産、当年または前年度産（米穀年度）のもの。
A- 4	飯缶共通規格	缶	1 オーバル1号缶、375g入。 2 品名はその都度示す。 3 賞味期限まで2か年以上有するもの。
A- 5	弁当等共通規格	個	1 品名はその都度示す。 2 箸付のもの。 3 慶事用弁当には祝文字入りのし紙を付ける。 4 当日製造のもの。
A- 6	おにぎり詰合せ等共通規格	個	1 各種おにぎりとお漬物、副食等をパック詰めしたもの。 2 副食がある場合は箸付のもの。 3 品名はその都度示す。 4 製造後24時間以内のもの。ただし、納入後8時間以上の消費期限を有すること。
A- 7	手巻おにぎり等共通規格	個	1 フィルム包装したもの。 2 100～130g/1個、種類はその都度示す。 3 製造後24時間以内のもの。ただし、納入後8時間以上の消費期限を有すること。
A- 8	冷凍焼きおにぎり	袋	醤油味、70g×10個ボイリングパック入。
A- 9	無洗米	kg	1 産地、品種は単一で、使用割合100%のもの。 2 等級は1等、産年はその都度示す。 3 食品表示法に基づき、名称、原料玄米の産地、品種、産年、使用割合、内容量、精米年月日、販売者の明記があるもの。 4 5kg袋入
A- 10	いなり寿司	個	1 40g/1個 2 当日製造のもの。
A- 11	巻寿司	本	1 8カット/1本、穴子入。 2 当日製造のもの。
A- 12	中華ちまき	袋	冷凍 100g×10個/1袋入
A- 13	オムライス	袋	1 冷凍 250gボイリングパック入 2 種類はチキントマト味のもの。
A- 14	白玉餅	kg	1 自然解凍調理対応、冷凍 5.5～8.5g/1個。 2 解凍後の冷蔵中にもどりのないもの。
A- 15	ゆでうどん	kg	1 重量はその都度示す。 2 当日製造のもの。 3 包丁切風で、硬めにゆでたもの。
A- 16	冷凍麺うどん	kg	1 麺の番号：9～10番 2 200g/1玉
A- 17	ゆで日本そば	kg	1 200g/1玉 2 当日製造のもの。 3 硬めにゆでたもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
A- 18	冷凍麺日本そば	kg	1 麺の番手：18～20番 2 200g/1玉
A- 19	きねつき小餅	袋	1 もち米100%使用したもの。 2 丸形40～50g/1個 3 つきたて6～7個程度を真空包装したもの。
A- 20	ゆで茶そば	kg	1 200g/1玉 2 当日製造のもの。 3 硬めにゆでたもの、ただし「瓦そば用」と指定した場合は、食用油を表面に塗布したもの。
A- 21	冷凍麺茶そば	kg	1 麺の番手：18～20番 2 200g/1玉（割子タイプ可）
A- 22	ひやむぎ	kg	良質小麦粉を使用したもの。
A- 23	ゆで茶うどん	kg	1 細麺、200g/1玉。 2 当日製造のもの。 3 硬めにゆでたもの、ただし「瓦そば用」と指定した場合は、食用油を表面に塗布したもの。
A- 24	手延べそうめん	kg	揖保の糸、島原の糸同等以上。
A- 25	しそそうめん	kg	良質小麦粉、赤じそを使用したもの。
A- 26	油揚げ麺	個	長崎皿うどん用、50～60g/1玉。
A- 27	チャンポン麺	kg	1 ストレート丸太麺、200g/1玉。 2 当日製造のもの。 3 硬めにゆでたもの。
A- 28	焼そば麺	kg 袋	1 「バラ」と指定した場合は200g/1玉、「袋入」と指定した場合は150g/1玉とする。 2 当日製造のもの。 3 硬めに蒸し、食用油を表面塗布したもの。
A- 29	ラーメン麺	kg	1 ちぢれ麺、200g/1玉。 2 当日製造のもの。 3 硬めに蒸しまたはゆでたもの。
A- 30	冷凍ラーメン麺	kg	1 麺の番手：20番 2 200g/1玉 3 種類を指定する場合は、その都度示す。
A- 31	フェットチーネ	kg	1 幅 7mmの冷凍麺で、ほうれん草入のもの。 2 500gボイリングパック入
A- 32	即席麺共通規格	個	1 種類混合とし、品名、銘柄等はその都度示す。 2 賞味期限まで 2か月以上有するもの。
A- 33	スパゲティ(ロング)	kg	太さ1.5～1.6mm、4～5kg入。
A- 34	スパゲティ(カット)	kg	1 サラダ用、長さ4～5cmにカットしたもの。 2 2kg入
A- 35	マカロニ	kg	長さ3～4cmカット、1kgまたは4kg入。
A- 36	シェルマカロニ	kg	1kg入
A- 37	ビーフン	kg	1 長さ17cmにカットしたもの 2 1kg入
A- 38	クルトン	袋	約5mm立方体、250g(約1700粒)入。
A- 39	小麦粉	kg	1 薄力粉 2 銘柄：日清、日本または昭和製粉同等以上 3 1kg入
A- 40	天ぷら粉	kg	1kg入
A- 41	天かす	kg	1kg入、えびを使用したものは不可。
A- 42	冷凍白玉だんご	kg	加熱解凍調理対応、5.5～8.5g/1個。
A- 43	麩共通規格	kg	1 乾燥良好で、折れや割れのしないもの。 2 品名、内容量等はその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格
A- 44	パン共通規格	個	1 製造後 24時間以内のもの。 2 品名、重量等はその都度示す。
A- 45	パン粉	kg	1 乾燥良好できめ細かいもの。(ソフト) 2 1kg入
A- 46	香草ミックス	kg	スパイスを配合したパン粉焼の素、1kg入。
A- 47	パック飯共通規格	個	1 トレーパック、300g入、スプーンまたは箸付のもの。 2 国産米使用、品名はその都度示す。 3 セットの副食パックはその都度示す。 4 賞味期限まで 1か年以上有するもの。
A- 48	パック白飯	個	1 国産米を使用し、トレーパック、300～350g入、スプーンまたは箸、及び使い捨て容器付のもの。 2 賞味期限まで 10か月以上有するもの。
A- 49	生パン粉	kg	粒子はあらく、白色のもの。
A- 50	ゆで稲庭風うどん	kg	1 幅5mmのきしめん風、200g/1玉。 2 当日製造のもの。
A- 51	冷凍麺稲庭風うどん	kg	1 麺の番手：16～18番 2 包丁切風、200g/1玉。(割子タイプ可)
A- 52	冷凍チャンポン麺	kg	1 麺の番手：14番 2 ストレート丸太麺、200g/1玉。
A- 53	五穀ごはんの素	袋	大麦、押麦、ゴマ、玄米、キヌア等使用、1.2kg入。
A- 54	冷凍麺細うどん	袋	1 麺の番手：11～14番 2 包丁切風、230g/1玉×5食入。(割子タイプ可)
A- 55	流し麺冷凍うどん	袋	1 流水解凍調理対応、ハードタイプのもの。 2 250/1玉×5食入、他は、A-16に準ずる。
A- 56	流し麺冷凍日本そば	kg	1 流水解凍調理対応、ハードタイプのもの。 2 200g/1玉、他は、A-18に準ずる。
A- 57	流し麺冷凍茶そば	kg	1 流水解凍調理対応、ハードタイプのもの。 2 他は、A-56に準ずる。
A- 58	冷凍中華そば麺	kg	1 流水解凍調理対応、ハードタイプのもの。 2 他は、A-30に準ずる。
A- 59	冷凍きしめん	kg	1 麺の番手：4～5番 2 200g/1玉
A- 60	味付クルトン	袋	1 1～2cm程度サイコロ状カット、100～300g入。 2 種類はその都度示す。
A- 61	野菜サラダマカロニ	kg	1 形状クルル、1kg入。 2 トマト、ほうれん草、玉葱、人参4種類の野菜をブレンドしたカラフルなもの。
A- 62	雑穀米	袋	15～18種類の穀物(そばを除く)を使用、500g入。
A- 63	天然酵母パン	個	1 賞味期間60日以上ロングライフ製品のもの。 2 1個包装、種類混合。
A- 64	冷凍パン	個	1 1個包装、自然解凍対応のもの。 2 種類、重量等はその都度示す。
A- 65	シリアル食品共通規格	袋	300～500g入、品名はその都度示す。
A- 66	スパゲティナポリタン	kg	1 冷凍1kgボイリングパック入 2 具(野菜、ベーコン)入
A- 67	L L惣菜パン	個	1 賞味期間60日以上ロングライフ製品のもの。 2 1個包装、種類混合。
A- 68	L Lクロワッサン	個	1 賞味期間60日以上ロングライフ製品のもの。 2 チョコ等入のもので1個包装、種類混合。
A- 69	L Lバームクーヘン	個	1 賞味期間35日以上ロングライフ製品のもの。 2 1個包装、種類混合。

規格番号	品 名	単位	規 格
A- 70	携帯おにぎり	袋	1 42～45g/1個包装、アルファ米(100%国産米)使用。 2 5年保存可能品 3 鮭、五目おこわ、わかめ、昆布の4種類混合。
A- 71	冷凍極太ラーメン麺	袋	1 麺の番手：12番 2 230g/1玉×5食入
A- 72	ゆで沖縄そば	kg	沖縄県産、バラ包装1kg袋入。
A- 73	焼ビーフン	kg	冷凍 1kgボイリングパック、具(肉、野菜)入。
A- 74	東村山黒焼そば	kg	1 冷凍 1kgボイリングパック、具(肉、野菜)入。 2 イカ墨等を配合した黒ソース使用
A- 75	お好みソース焼そば	kg	1 冷凍 1kgボイリングパック、具(肉、野菜)入。 2 広島風または関西風のソース使用
A- 76	鶏だし塩焼そば	kg	1 冷凍 1kgボイリングパック、具(肉、野菜)入。
A- 77	焼うどん	袋	1 冷凍 1～1.2kgボイリングパック、具(肉、野菜)入。 2 味付け等の種類については、その都度示す。
A- 78	ソフト麺パスタセット	袋	1 麺160g×2袋とレトルトパスタソース260～285gを耐熱袋詰めしたもの。 2 簡易加熱剤、箸、トレイ付のもの。 3 パスタソースの種類混合(チーズボロネーゼ、ミートソース、ナポリタン、なすミート)
A- 79	流し麺冷凍稲庭うどん	kg	1 流水解凍調理対応、ハードタイプのもの。 2 250/1玉のもの、他は、A-51に準ずる。
A- 80	冷凍平打ち麺	袋	1 ほうとう風の幅広うどん、包丁切りタイプ。 2 240～250g/1玉×5食入
A- 81	冷凍盛岡温冷麺	袋	1 麺線幅1.9mm、弾力とコシが強いもの。 2 220g/1玉×5食入
A- 82	冷凍白冷麺	kg	1 麺の番手：18番 2 200g/1玉
A- 83	冷凍焼そば用中華麺	kg	味付けなし、1kgボイリングパック入。
A- 84	冷凍沖縄そば	袋	沖縄県産、180g/1玉×5食入。
A- 85	うまあじ塩焼そば	kg	1 冷凍 1kgボイリングパック、具(肉、野菜)入。 2 黒胡椒風味
A- 86	米粉	kg	国内産米使用 1kg袋入
A- 87	L Lパイ	個	1 賞味期間60日以上ロングライフ製品のもの。 2 ジャムやクリーム等入のもので1個包装、種類混合。

B 芋類及び同加工品・でん粉類

共通規格

生鮮品は、品種固有の形状、色沢を有し、腐敗、変形、傷のないもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
B- 1	馬鈴薯	kg	1 サイズはM～L 2 品種：男爵またはメークイン
B- 2	新馬鈴薯	kg	1 サイズは 2S 2 品種：男爵またはメークイン
B- 3	フレンチフライポテト	kg	1 ナチュラルカット(皮付、三日月カット) 2 冷凍 1kg入
B- 4	冷凍乱切りじゃが芋	kg	1 皮むき馬鈴薯を一口大にカットしたもの。 (三日月カットは不可) 2 ボイルポテト、1kg入。
B- 5	スパイシーポテト	kg	1 B-3をスパイシーな味付けにしたもの。 2 クランチウェッジポテト、冷凍 1kg入。
B- 6	ダイスポテト	kg	1 1.5cm程度サイコロ状カットのもの。 2 冷凍 1kg入
B- 7	冷凍乱切りさつま芋	kg	1 皮付き、約7～11g/切にカットしたもの。 2 500g入
B- 8	澱粉	kg	1 馬鈴薯精製した国産かたくり粉、1kg入。 2 食品添加物や加工でんぷんは不可。
B- 9	春雨	kg	1 緑豆澱粉 100%で、長さ9cm程度にカットしたもの。 2 500g入
B- 10	こんにゃく	kg	1 弾力性があり、不純物の混入がないもの。 2 検収時、水等は検量外とする。
B- 11	刺身こんにゃく	kg	1 青のり入で、スライスしたもの。 2 他は、B-10に準ずる。
B- 12	突きこんにゃく	kg	1 こんにゃくを 5mm幅に細長く切ったもの。 2 他は、B-10に準ずる。
B- 13	糸こんにゃく	kg	1 形状は、糸状黒色のもの。 2 他は、B-10に準ずる。
B- 14	白滝	kg	1 形状は、糸状白色のもの。 2 他は、B-10に準ずる。
B- 15	甘藷	kg	サイズはM～L
B- 16	大学芋	kg	黒ごまがまぶしてあり、1kg入のもの。
B- 17	スイートポテト	個	1 冷凍焼き菓子 2 40～45g/1個包装
B- 18	さつまいもの甘露煮	kg	皮付き乱切り甘藷の甘煮(惣菜)、500g入。
B- 19	きんとん	kg	1 甘藷を原料として、栗入のもの。 2 500g入
B- 20	里芋	kg	1 サイズはM～L 2 皮をむく場合は別に示す。 3 皮むきの場合は、あく抜きをし、検収時水等は検量外とする。
B- 21	冷凍里芋	kg	1 皮むきのもの。 2 サイズはSS
B- 22	長芋	kg	1 折れ、割れ、曲がりのないもの。 2 サイズはM～L
B- 23	大和芋	kg	B-22に準ずる。
B- 24	むかご水煮	本	2ポンド瓶(固形600g)入
B- 25	くずきり	kg	馬鈴薯澱粉 100%、500g入。
B- 26	中学芋	袋	黒ごま付きの角切り大学芋、800g(約100個)入。

規格番号	品 名	単位	規 格
B- 27	大和芋冷凍とろろ	kg	1 B-23をなめらかにすりおろしたもの。 2 500g入
B- 28	長芋冷凍とろろ	kg	1 B-22をなめらかにすりおろしたもの。 2 500g入
B- 29	ポテトサラダベース	kg	1 馬鈴薯、調味料を主原料としたもの。(少量の人参や玉葱の使用は可) 2 1kg入(冷凍は不可)
B- 30	おじゃがもちボール	kg	1 じゃがいも、でん粉を原料としたお餅。 2 約10g/1個
B- 31	細切り長芋	kg	1 無味、500g入。(冷凍BQF可) 2 うす切りにした長芋を3～5mm幅に細長く切ったもの。
B- 32	ジャーマンポテト	kg	1 馬鈴薯の形が残り、ベーコンの入っているもの。 2 500gボイリングパック入
B- 33	冷凍乱切り里芋	kg	1 皮むき、1/4カットサイズのもの。 2 IQF(バラ凍結)、500g(約70個)入。
B- 34	千切りポテトサラダ	kg	シャキシャキ食感のもの、冷蔵惣菜 500g入。
B- 35	たらもサラダ	kg	冷蔵惣菜、1kg入。(千切りタイプは不可)
B- 36	さつま芋サラダ	kg	皮付きダイスカット甘藷使用、冷蔵惣菜 1kg入。
B- 37	たらこ入里芋サラダ	kg	ダイスカット里芋使用、冷蔵惣菜 1kg入。
B- 38	さつま芋レモン煮	kg	B-18のレモン味、ケンコー同等以上。

C 砂糖及び甘味類

規格番号	品 名	単位	規 格
C- 1	白砂糖	kg	1 上白糖 2 30kg入
C- 2	ざらめ砂糖	kg	1 黄褐色で光沢があり、さらさらした結晶粒で、塊のないもの。(中ざら糖) 2 1kg入
C- 3	グラニュー糖	kg	1kg入
C- 4	三温糖	kg	1kg入
C- 5	はちみつ	本	純粋はちみつ、250gポリ容器入。

D 菓子類

規格番号	品 名	単位	規 格
D- 1	アーモンドフィッシュ	袋	内容量 5～8g入
D- 2	ウエハース	袋	1 7g程度×20枚入、カルシウム強化のもの。 2 種類混合
D- 3	栄養調整食品共通規格	箱 袋	1 品名、内容量等はその都度示す。 2 種類混合
D- 4	ナタデココ	kg	1 1.5cmの角切のもの。 2 1kg入
D- 5	その他の菓子類共通規格	個 袋	1 品名、内容量等はその都度示す。 2 プリン、ゼリー等にはスプーンを付ける。 3 洋生菓子、和生菓子は個包装とし、製造後24時間以内のもの。

E 油脂類

規格番号	品 名	単位	規 格
E- 1	食油	缶	1 低融点タイプ、パーム油とコーン油及びキャノーラ油をブレンドしたもの。 2 16kg以上入 3 賞味期限まで1か年以上有するもの。
E- 2	サラダ油(大)	本	1 1.5kg以上ポリ容器入 2 賞味期限まで10か月以上有するもの。
E- 3	ゴマ油	L	1 純正で、1.8L(1.65kg)ポリ容器入のもの。 2 賞味期限まで10か月以上有するもの。
E- 4	オリーブ&ガーリックオイル	本	風味油、1kg入。
E- 5	マーガリン	kg	500g入
E- 6	パックマーガリン	個	8～10g小袋入
E- 7	マーガリン&ジャム	個	小袋またはディスペンパック入のもの。
E- 8	はちみつ&マーガリン	個	小袋またはディスペンパック入のもの。
E- 9	サラダ油(小)	本	400gポリ容器入
E- 10	バターフレーバーオイル	本	加熱調理用風味油、350gペットボトル入。
E- 11	ねぎ油	本	風味油、1kg入。
E- 12	和風香味油	袋	ラーメン用調味油、300g入。
E- 13	煮干香味油	袋	
E- 14	とんこつ香味油	袋	
E- 15	黒油	袋	ラーメン用調味油(マー油)、500～800g入。
E- 16	調味大粒豚背脂	袋	ラーメントッピング、1kg入

F 種実類

規格番号	品 名	単位	規 格
F- 1	黒ごま	kg	1 乾燥良好で不純物のないもの。 2 煎ったもので、500g入のもの。 3 賞味期限まで4か月以上有するもの。
F- 2	白ごま	kg	F- 1に準ずる。
F- 3	すりごま	kg	1 F- 2をすりつぶし、塊のない粉末状で、500g入のもの。 2 賞味期限まで4か月以上有するもの。
F- 4	ねりごま	袋	1 F- 2を、分離のないペースト状にしたもの。 2 300gスタンディングパック入
F- 5	栗	kg	1 新鮮で完熟し、色沢良好なもの。 2 サイズはM～L
F- 6	むきぐり	kg	1 F- 5の鬼皮、渋皮を除いたもの。 2 あく抜きをし、検収時、水等は検量外とする。
F- 7	冷凍むきぐり	kg	IQF(バラ凍結)、500g(約60～70個)入。
F- 8	銀杏缶	缶	1 水煮 2 7号缶、固形量 180g入。
F- 9	ピーナツバター	本	純正、450g瓶入。
F- 10	ダイスピーーナツ	kg	ピーナツを粗く砕いたもの。
F- 11	スライスアーモンド	kg	1 香ばしく煎ったアーモンドを原料とする。 2 薄切りタイプのもの。
F- 12	カシューナッツ	kg	無塩で、500g入のもの。
F- 13	ごま豆腐	個	1 完全殺菌工程により製造したもの。 2 型くずれのないもの。 3 50～85gカップ入
F- 14	ダイスアーモンド	kg	1 香ばしく煎ったアーモンドを原料とする。 2 皮を除き、粗く砕いたもの。
F- 15	粉末アーモンド	kg	1 香ばしく煎ったアーモンドを原料とする。 2 皮を除き、塊のない粉末状にしたもの。
F- 16	黒すりごま	kg	1 F- 1をすりつぶし、塊のない粉末状で、500g入のもの。 2 賞味期限まで4か月以上有するもの。
F- 17	栗煮(カット)	kg	糖度19%前後、ダイス状カット、1kg袋入。

G 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 良質の豆及び同豆を加工したもの。
- 2 新鮮で特有の風味、形状、色沢を有するもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
G- 1	赤味噌	kg	1 麦味噌 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、異臭のないもの。 3 20kg樽型ポリ容器入
G- 2	赤出し味噌	kg	1 米味噌 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、異臭のないもの。 3 20kg樽型ポリ容器入
G- 3	白味噌	kg	1 米味噌 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、異臭のないもの。 3 20kg樽型ポリ容器入
G- 4	中味噌	kg	1 麦味噌(田舎味噌) 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、異臭のないもの。 3 20kg樽型ポリ容器入
G- 5	からし酢みそ	袋	15～20g小袋入
G- 6	田楽みそ	袋	40g小袋入
		kg	1kg入
G- 7	一食調味みそ	袋	1 三島食品、ジャネフ 5～8g小袋入同等以上。 2 種類はその都度示す。
G- 8	豆腐	kg	1 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの。 2 型くずれ、異味、異臭のないもの。 3 木綿豆腐、400g/1丁。 4 検収時、水等は検量外とする。
G- 9	絹ごし豆腐	kg	1 形成後2度ゆでし、固さを強化したもの。 2 250～300g/1丁、他はG-8に準ずる。
G- 10	栄養豆腐	本	1 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの。 2 袋入り充填豆腐、220～280g/1本。
G- 11	焼豆腐	kg	1 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの。 2 型くずれ、異味、異臭のないもの。 3 200～250g/1丁
G- 12	厚揚げ	kg	1 木綿豆腐を良質植物油で揚げたもの。 2 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの。 3 200～250g/1枚
G- 13	絹厚揚げ	個	1 絹ごし豆腐を良質植物油で揚げたもの。 2 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの。 3 長方形、約70g×4切パック入。
G- 14	油揚げ	kg	1 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの、冷凍可。 2 良質な植物油を使用し、揚げすぎでないもの。 3 1×4cmに刻んだもの、1kg袋入。
G- 15	味付油揚げ	袋	8×13cm、20枚入。

規格番号	品 名	単位	規 格
G- 16	がんもどき	kg	1 ひじき、牛蒡、人参、昆布、ごま等の入ったもの。 2 大きさはその都度示す。 3 良質な植物油を使用し、揚げすぎでないもの。
G- 17	高野豆腐	kg	1 乾燥良好で変色、異味、異臭、かび、割れ等のない均一なもの。 2 クイックタイプで 1cm程度のサイコロ切りのもの。 3 賞味期限まで 4 か月以上有するもの。
G- 18	納豆	個	1 良く発酵した糸引納豆で、粒ぞろいのもの。 2 カップ入、辛子、タレ付のもの。 3 賞味期限まで 4 日以上有するもの。 4 銘柄、内容量はその都度示す。
G- 19	冷凍豆腐	kg	1.5cm程度のサイコロ切りのもの。
G- 20	うの花	kg	1 固く絞ったもので、異味、異臭、不純物のないもの。 2 納入当日または前日に製造したもの。
G- 21	節分豆	袋	1 味付大豆または乾燥大豆とあられ類をミックスし、小袋に詰めたもの。 2 内容量は10g以上のもの。
G- 22	小豆	kg	1 粒ぞろいであって、乾燥良好で未熟、しわ等がなく固有の光沢のあるもの。 2 雑穀の混入しないもの。
G- 23	練りあん	kg	1 小豆を原料とし、異味、異臭のないもの。 2 つぶあん、こしあんはその都度示す。
G- 24	昆布豆佃煮	kg	1 形が均一で煮崩れのないもの。 2 1kg真空パック入 3 賞味期限まで 2 か月以上有するもの。
G- 25	白金時豆佃煮		
G- 26	うずら豆佃煮		
G- 27	金時豆佃煮		
G- 28	うぐいす豆佃煮		
G- 29	黒豆佃煮		
G- 30	水煮大豆	kg	冷凍または真空パック、1kg入。
G- 31	ミックスビーンズ	kg	1 5種類のドライ豆を使用し、1kg袋入のもの。 2 賞味期限まで 9 か月以上有するもの。
G- 32	きな粉	kg	1 新鮮にして特有の香味を有し、異味、異臭のないもの。 2 乾燥良好で不純物のないもの。
G- 33	調整豆乳	個	1 プレーン 2 200mlパック入ストロー付
G- 34	麦芽豆乳	個	200mlパック入ストロー付
G- 35	抹茶豆乳		
G- 36	豆乳飲料	個	1 パナナ、イチゴ、ココア味等種類混合。 2 カルシウム等強化、125mlパック入ストロー付。
G- 37	黒豆(煮豆)	袋	国産、サイズL、固形量400g入。
G- 38	調味みそ	本	500～600gチューブ入、種類はその都度示す。
G- 39	しぼり豆腐	kg	堅木綿500g/1丁、他はG- 8に準ずる。
G- 40	五目生揚	kg	1 良質植物油で揚げたもの。 2 納入当日または前日に製造したもので、完全に冷却したもの。 3 野菜・海草入250g/3個のもの。
G- 41	一口厚揚	kg	1 G- 12に準ずる。 2 40g/1個
G- 42	ミニミニがんも	kg	4g/1個、1kg入。
G- 43	信田煮	袋	50g×10個のタレ付ボイリングパック入のもの。
G- 44	三角厚揚	kg	1 G- 12に準ずる。 2 80g/1個

規格番号	品 名	単位	規 格
G- 45	淡色米味噌	kg	1 信州味噌同等 2 熟成十分で固有の色沢を有し、かび、異臭のないもの。 3 20kgポリ容器入
G- 46	豆乳	L	1 成分無調整 2 1Lパックまたはポリ容器入 3 賞味期限まで 70日以上有するもの。
G- 47	味付餅いなり	袋	35～40g×10個のタレ付バイリングパック入のもの。
G- 48	京うの花	袋	1 冷凍惣菜、500g入。 2 人参、葱、油揚げを使用し、薄味で白色仕上げのもの。
G- 49	充填豆腐	個	1 完全殺菌工程により製造したもの。 2 型くずれのないもの。 3 120～150gカップ入
G- 50	ごまもろみ味噌	kg	1 山口県産麦を使用し、ごま、ごま油、ラー油を配合したもの。 2 1kg入
G- 51	大豆ボール	kg	1 国産大豆を使用した団子状のもの。 2 冷凍 約10g/1個
G- 52	テリヤキ大豆ボール	袋	1 G-51に照り焼きのたれをからめたもの。 2 冷凍 500g(30個)入
G- 53	豆腐野菜ハンバーグ	kg	1 冷凍 120g/1個 2 刻んだ玉葱、人参、枝豆等の入ったもの。
G- 54	大豆ミートの肉団子	袋	1 冷凍 700g(20個)入 2 5種の野菜(玉葱・人参・筍・いんげん・牛蒡)を使用し、醤油あんをからめたもの。
G- 55	おぼろ豆腐バーグ	kg	カルシウム配合、冷凍 120g/1個。
G- 56	粒状大豆たん白	kg	サイズMのミンチタイプ、1kg入。
G- 57	三色豆佃煮	kg	えんどう豆、うずら豆(金時豆)、白いんげん豆(白花豆)の甘煮、1kg入。
G- 58	うの花サラダ	kg	1 大豆マヨネーズ味、冷蔵惣菜 1kg入。 2 人参・さつま芋・グリーンピース・玉葱・コーン使用。
G- 59	きつねもち	袋	煮込み用、冷凍 40g×20個入。
G- 60	国産大豆のナゲットベース	kg	冷凍 1kg(20g×50個)袋入
G- 61	高野豆腐カツ	箱	衣付、冷凍 約30g×120個入。
G- 62	冷凍揚げだし豆腐	袋	衣付、60g×10個入。
G- 63	豆腐のそぼろあん包み	袋	冷凍 500g(10個)バイリングパック入
G- 64	豆腐の肉みそあん包み		
G- 65	冷凍油揚げ	袋	G-14の長方形、個包装20g/1枚入。

H 魚介類及び同加工品

共通規格

1 鮮魚

- (1) 肉質に弾力性があるもの。
- (2) 大きさは一様に揃ったもの。
- (3) 水、氷は、検量外とする。

2 冷凍魚

- (1) 急速冷凍したもの。
- (2) 形が整い、損傷なく、脂やけ、冷凍やけ、乾燥しすぎ、悪臭のないもの。

- 3 重量を指定したものについては、その前後5%を許容する。ただし、大きさや形に極端なバラツキのないものとする。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 1	赤魚フィレー	kg	1 頭、うろこ、内臓を除き3枚に卸したもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 2	赤魚の切身	kg	1 H- 1をカットしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 3	穴子蒲焼	kg	1 活〆無頭のもの。 2 8～10枚/kg
H- 4	刻み穴子	kg	1 H- 3を 5mm幅に線切したもの。 2 500g入
H- 5	寿司穴子	袋	H- 3を 8g/1枚スライスにし、30枚入のもの。
H- 6	鰹	kg 匹	1 鮮魚、下処理のないもの。 2 大きさはその都度示す。 3 冷凍の場合は別に示す。
H- 7	骨なしとろあじ深味干	袋	350g(5枚)入
H- 8	鰹フィレー	kg	1 H- 6を 3枚に卸したもの。(冷凍可) 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 9	鰹の切身	kg	1 H- 8をカットしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 10	鰹の開き	kg	1 H- 6の頭、骨を除き腹開きにしたもの。 (冷凍可) 2 大きさはその都度示す。 3 一汐ものを除く。
H- 11	鰹みりん干	kg	1 H- 6の頭を除き腹開きにしたものを調味液に漬け込み、干したもので、特有の香りがあり肉質良好なもの。 2 ごまをふり乾燥良好なもの。 3 40g/1枚
H- 12	あじ一汐	kg	ごまをふり、フィレー120g/枚のもの。
H- 13	鮎	kg	活〆、10～12尾/1kg。
H- 14	あんこうの切身	kg	1 皮、内臓、頭、尾を除き、カットしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 15	鰯	kg	1 鮮魚、下処理のないもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 16	鰯の開き	kg	1 H-15の頭、骨を除き腹開きにしたもの。 (冷凍可) 2 大きさはその都度示す。 3 一汐ものを除く。
H- 17	いわし明太子	袋	1 ドレスの腹部に辛子明太子を詰めたもの。 2 約80g×5尾入
H- 18	田作り	kg	かたくちいわしを使用したもの。
H- 19	うなぎ蒲焼	kg	1 開いてタレをつけ焼いたもの。 2 大きさはその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 20	うなぎ白焼	kg	1 開いて素焼きにしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 21	えそミンチ	kg	鮮魚を使用したもの。
H- 22	おひょうの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 23	かつおの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 24	かつお刺身	kg	1 3枚に卸し、皮、中骨を除いたもの。(柵取り) 2 とろかつお、300～350g/1本。 3 冷凍の場合は、1本ずつ真空パックしたもの。
H- 25	かつおのたたき	kg	1 赤身が鮮紅色を呈し、柵取り、300～350g/1本。 2 冷凍の場合は、1本ずつ真空パックしたもの。
H- 26	子持かれいの切身	kg	1 筒切りにしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 27	カラスガレイの切身	kg	1 3枚に卸し、皮を除き、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 28	かれいの一夜干	kg	マコカレイ、150g/1枚。
H- 29	カジキの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 30	開ききす	kg	1 無頭でうろこ、内臓、中骨を除き腹開きにしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 31	鮭の切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、種類、大きさはその都度示す。
H- 32	紅鮭の角切	kg	H- 31を2cmの角切りにしたもの。
H- 33	紅鮭刺身	kg	柵取り、1本ずつ真空パックしたもの。(トラウト可)
H- 34	サーモンたたき	kg	柵取り、1本ずつ真空パックしたもの。
H- 35	キングサーモンステーキ	kg	うろこを除き、筒切 100g/1切のもの。
H- 36	鮭フレーク	kg	味付、真空パック入。
H- 37	いくら	kg	天然いくらで、塩蔵品でないもの。
H- 38	サーモンドロップ	本	醤油漬、340g瓶入。
H- 39	ねぎとろ用鮭	袋	さけトロ(サーモントラウト加工)、300g入。
H- 40	甘塩鮭の切身	kg	紅鮭、60g/1切。
H- 41	鯖	kg	1 鮮魚、下処理のないもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 42	鯖フィレー	kg	1 H-41を3枚に卸したもの。(冷凍可) 2 完全骨無、大きさはその都度示す。 3 冷凍の場合はノルウェー産とする。
H- 43	鯖の切身	kg	1 H-42をカットしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 冷凍の場合はノルウェー産とする。
H- 44	鯖みりん干	kg	1 特有の香りがあり肉質良好なもの。 2 ごまをふり乾燥良好なもの。 3 ノルウェー産または国産真さばを使用し、フィレー 120g/1枚のもの。
H- 45	塩鯖の切身	kg	1 ノルウェー産または国産真さばを使用したもの。 2 甘塩、60g/1切。
H- 46	鯖の切身	kg	1 本鯖を3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 47	鯖みりん漬	kg	1 特有の香りがあり肉質良好なもの。 2 H-46 100g/1切を使用したもの。
H- 48	鯖の味噌漬	kg	1 H-46を西京味噌漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、味噌は検量外とする。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 49	鯖の幽庵漬	kg	1 特有の香りがあり肉質良好なもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 50	秋刀魚	kg	1 鮮魚(一汐ものを除く)、冷凍可。 2 160～170g(サイズ45尾/7.5kg) のもの。
H- 51	ししやも	kg	生干し、子持、サイズは3L～4L(15～20g/1尾)。
H- 52	白すずきの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 53	すずきの味噌漬	kg	1 H-52を味噌漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、味噌は検量外とする。
H- 54	鯛	kg	1 鮮魚、真鯛 2 うろこ、内臓を除く。 3 大きさはその都度示す。
H- 55	太刀魚の切身	kg	1 頭、内臓、尾、骨を除いて簡切にしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 56	鱈の切身	kg	1 真鱈を 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 57	銀鱈の切身	kg	1 銀鱈を 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 58	たらこ	kg	1 生食できるもの。 2 適度の塩味を有し、辛すぎないもの。 3 着色が過度でないもの。 4 サイズは特S、切りでないもの。
H- 59	辛子明太子(バラコ)	kg	1 調理用、500g袋(チューブ)入。 2 魚卵率90%以上、着色が過度でないもの。
H- 60	辛子明太子	kg	H- 58に準ずる。
H- 61	数の子	kg	味付のもの。
H- 62	鰯	kg	鮮魚、本ぶり 4kg以上のもの。
H- 63	鰯の切身	kg	1 本ぶりを 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。 3 冷凍の場合は別に示す。
H- 64	はまち	kg	鮮魚、2～4kgのもの。
H- 65	はまち刺身	kg	3枚に卸し、皮、中骨を除いたもの。
H- 66	沖ぶりの切身	kg	1 沖ぶり(シルバー)を 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 67	湯引ハモ	kg	骨切したハモを1口大にカットしたもの。
H- 68	鮪の切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 69	鮪刺身	kg	1 形整い、均一に柵取りしたもの。 2 鮮紅色を呈するもの。
H- 70	ねぎとろ用鮪	kg	1 300g以上入 2 鮮紅色を呈するもの。
H- 71	クロメバルの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。(メヌケ可) 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 72	鱒の切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。 3 一汐ものを除く。
H- 73	虹鱒	kg	10尾/1kg入
H- 74	メルルーサの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 75	わかさぎ	kg	体長 7～ 9cmのもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 76	ふぐの切身	kg	1 カナトフグ、サバフグ、真フグ 2 皮、内臓、頭、尾を除きカットしたのもの。 3 大きさはその都度示す。
H- 77	ふぐの一夜干	箱	1 カナトフグ、サバフグ、真フグの開き 2 甘塩のもの。 3 60g/1尾×15枚入
H- 78	ふぐ刺	個	1 カナトフグ、サバフグ、真フグ 2 1人前パック入のもの。 3 皮・タレ・薬味付
H- 79	あさり	kg	1 殻付で活着しているもの。 2 国産、中粒で、良く砂出しをしたもの。 3 冷凍の場合は別に示す。
H- 80	浅利むき身	kg	1 ボイルしたもの(IQF)。 2 サイズはその都度示す。
H- 81	かき	kg	1 生食用、殻及び破片の混入なく、粒揃いのむき身のもの。 2 国産、サイズはM～L。
H- 82	冷凍かき	kg	サイズはL 36/45、むき身のもの(IQF)。
H- 83	しじみ	kg	1 殻付で活着しているもの。 2 天然国産、良く砂出しをしたもの。 3 冷凍の場合は別に示す。
H- 84	赤貝	袋	1 刺身用 2 250g入 3 サイズはその都度示す。
H- 85	帆立貝	kg	1 むき身でウロのないもの。 2 サイズはその都度示す。
H- 86	ベビー帆立貝	kg	1 国産、ボイルして冷凍したもの。 2 むき身でウロのないもの。 3 サイズは100/150
H- 87	殻付帆立貝	kg	1 スチームボイルで片殻付のもの。 2 10枚/1kg
H- 88	帆立貝柱	kg	生食用、サイズはその都度示す。
H- 89	ベビー帆立貝柱	kg	1 ボイルして冷凍したもの。 2 サイズは200/300
H- 90	ほたて風味かまぼこ	袋	1 ほたて貝柱風、670g(固形量500g)入。 2 ほぐし身(フレーク状)は不可。
H- 91	刺身いか	kg	1 ヤリイカ(アカイカ)の細切り、生食用1kg入。 2 姿造、バラの別はその都度示す。
H- 92	いかそうめん	kg	紋甲イカを使用、他はH-91に準ずる。
H- 93	つば抜きいか	kg	1 内蔵、足を除いたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 94	いか下足	kg	1 目、口を除いたもの。 2 種類はその都度示す。
H- 95	松笠いか	kg	種類は紋甲イカ、サイズはその都度示す。
H- 96	むきいか輪切	kg	ヤリイカ等を使用し、約100個/1kgのもの。
H- 97	いか輪切	kg	1 スルメイカまたはヤリイカの胴のみ(背骨除く)を幅1～1.5cmの筒切りにしたもの。 2 1kg(約80～120切)入
H- 98	むきいか短冊	kg	1×5cmにカットしたもの。
H- 99	花いか	kg	バラ凍結、1kg(約130～140個)入。
H- 100	花咲いか	kg	H-91またはH-92に赤色魚卵をまぶしたもの。
H- 101	黄金いか	kg	H-91またはH-92に黄色魚卵をまぶしたもの。
H- 102	短冊鹿の子いか	kg	1×4cmにカットしたもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 103	いか塩辛	kg	ワタのありなしはその都度示す。
H- 104	尾付殻むき海老	kg	1 伸しえびでないもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 105	有頭えび	kg	大きさはその都度示す。
H- 106	むきえび	kg	1 冷凍(IQF)の場合は正味量とし、保水の無いもの。 2 サイズは3L、種類はインドピンク(マルハニチロ同等以上)のもの。
H- 107	甘海老	袋	無頭、尾付殻むき、生食用、30尾入。
H- 108	有頭甘海老	袋	尾付殻むき、生食用、30尾入。
H- 109	寿司海老	袋	サイズは2L～3L、ボイル済み開き、20～30尾入。
H- 110	桜えび	kg	1 乾燥十分で無着色のもの。 2 国内産のもの。
H- 111	干えび	kg	1 乾燥十分で無着色のもの。 2 国内産のもの。
H- 112	えびチリソース	kg	1kgボイリングパック入
H- 113	カニ赤身	kg	紅ズワイくずれ身またはフレーク、冷凍 1kg入。
H- 114	ホンズワイ棒肉	箱	600g(約15本)入
H- 115	カニ精棒肉	kg	紅ズワイ、冷凍 1kg入。
H- 116	ゆでだこ	kg	500g～1kg/1匹
H- 117	味付たこ	kg	無着色、サイズMのもの。
H- 118	ほっけの切身	kg	1 甘塩、肉厚で脂焼けのないもの。 2 無頭、2枚卸で、片身 100gのもの。
H- 119	ほっけみりん干	kg	1 特有の香りがあり肉質良好なもの。 2 ごまをふり乾燥良好なもの。 3 無頭、2枚卸で、片身 100gのもの。
H- 120	骨なしホッケ深味干	袋	350g(5枚)入
H- 121	白す干し	kg	微乾燥品、1～1.5cmで型崩れのないもの。
H- 122	花かつお	kg	1 乾燥良好で、粉末化したものを含有していないもの。 2 100g/1袋入
H- 123	塩くらげ	kg	無漂白、1kg入。
H- 124	梅くらげ	kg	惣菜珍味 1kg入
H- 125	中華くらげ	kg	惣菜珍味 1kg入
H- 126	かまぼこ 赤		1 白身魚のすり身を使用し、板付のもの。 2 賞味期限まで 4日以上有するもの。
		本	山口県産、180～200g/1本、板は検量外とする。
		kg	80～100g/1本、板は検量外とする。
H- 127	かまぼこ 白	本 kg	H-126に準ずる。
H- 128	焼きかまぼこ	kg	1 表面に焼色の付いた、板付のもの。 2 80～100g/1本、板は検量外とする。
H- 129	とらふかまぼこ	本	1 180g/1本 2 木枠は検量外とする。 3 賞味期限まで 4日以上有するもの。
H- 130	ミニ笹かまぼこ	袋	1 冷凍16g×10枚入 2 自然解凍で食べられるもの。
H- 131	焼き竹輪	kg	1 焼き色良好で、50g/1本のもの。 2 賞味期限まで 4日以上有するもの。
H- 132	チーズイン豆ちくわ	袋	1 500g(40個)入 2 冷凍の場合、自然解凍で食べられるもの。
H- 133	だて巻	kg	300g/1本
H- 134	つみれ	kg	いわしを主原料とし、10～15g/1個のもの。
H- 135	スライスかまぼこ	本	1 生食用、赤半月、5mmスライスのもの。 2 300g(約25枚)真空パック入

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 136	なると巻	kg	良質の魚肉を使用し、肉質の弾力が富み、風味、光沢ともに良好なもの。
H- 137	はんぺん	kg	良質の魚肉を使用し、肉質の弾力が富み、風味、光沢ともに良好なもの。
H- 138	さつまあげ	kg	良質の魚肉を使用し、肉質の弾力が富み、風味、光沢ともに良好なもの。
H- 139	丸天	kg	生食用、野菜入、大きさはその都度示す。
H- 140	いか巻	kg	25g/1本
H- 141	ごぼう天	kg	ごぼう入丸天、大きさはその都度示す。
H- 142	牛蒡巻	kg	50g/1本
H- 143	魚ロッケ	kg	60g/1枚
H- 144	かに棒	袋	かに風味蒲鉾、フィルムあり、400g(20本)入のもの。
H- 145	かに蒲フレーク	kg	1kg入
H- 146	かに蒲カット	kg	一口大、1kg入。
H- 147	かに蒲(ホール)	袋	かに脚肉風、323g(21本)入。
H- 148	揚げかまぼこ	袋	沖縄県産、棒天大丸スライス 300g(50枚)入。
H- 149	魚麺	袋	1 白色の魚そうめん、500g入。 2 白身魚のすり身を使用したもの。
H- 150	シーフードミックス	kg	エビ・イカ・アサリ、冷凍 1kg袋入。
H- 151	冷凍星型かまぼこ	袋	星型さつま揚げ、約20g×約50個入。
H- 152	桜でんぶ	kg	1kg袋入
H- 153	ツナチャンク	kg	1kgレトルトパウチ入
H- 154	かつお油漬フレーク	kg	1kgレトルトパウチ入
H- 155	小女子佃煮	kg	1 魚体の破損なく、大きさの揃ったもの。 2 固すぎるものは不可。
H- 156	いわし甘露煮	kg	佃煮 1kg袋入
H- 157	明太いわし	kg	佃煮 1kg袋入
H- 158	棒だら甘露煮	kg	本だら使用のもの。
H- 159	切いか佃煮	kg	1kg袋入
H- 160	赤貝味付	kg	ソフト生姜煮、1kg袋入。
H- 161	山菜赤貝	kg	佃煮 1kg袋入
H- 162	山菜あさり	kg	佃煮 1kg袋入
H- 163	鯖みそ煮缶	缶	プルトップ缶、固形量 140g入。
H- 164	赤貝味付	缶	プルトップ缶、固形量 55g入。
H- 165	いわし味付	缶	プルトップ缶、固形量 70g入。
H- 166	さんま蒲焼缶	缶	プルトップ缶、固形量 80g入。
H- 167	赤魚の粕漬	kg	1 H- 2を粕漬にしたもの。 2 100g/1切を使用したもの。 3 検収時、粕は検量外とする。
H- 168	穴子の開き	kg	1 活穴子の頭、骨を除き腹開きにしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 169	あじの一夜干	kg	無頭、2枚卸で、片身 110gのもの。
H- 170	うなぎ蒲焼串	kg	30g/1本
H- 171	なまり節	kg	1 部位均等なもの。(背・腹部) 2 片身を真空パック詰めにしたもの。
H- 172	かれいの切身	kg	1 黄金がれいを筒切りにしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 173	かますの切身	kg	1 頭、内臓、尾、骨を除いたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 174	スライスサーモン	袋	刺身用、50枚(10g/1枚)入。
H- 175	サーモントラウトの切身	kg	1 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 176	鮭の味噌漬	kg	1 H-31を西京味噌漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、味噌は検量外とする。
H- 177	鯖の味噌漬	kg	1 H-43を西京味噌漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、味噌は検量外とする。
H- 178	鯖みりん干	kg	1 ごまをふり乾燥良好なもの。 2 他は、H-47に準ずる。
H- 179	秋刀魚の開き	kg	1 H-50の頭、骨を除き腹開きにしたもの。 (冷凍可) 2 大きさはその都度示す。 3 一汐ものを除く。
H- 180	白魚	kg	1 鮮魚を冷凍したもの。 2 サイズは小(4～6cm)
H- 181	すずきの白しょうゆ漬	kg	1 特有の香りがあり肉質良好なもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 182	鯛の刺身	kg	1 H-54を3枚に卸し、皮、中骨を除いたもの。 2 470～520g/1枚、真空パック入。
H- 183	鱈の味噌漬	kg	1 H-56を西京味噌漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、味噌は検量外とする。
H- 184	鱈の粕漬	kg	1 H-56を粕漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、粕は検量外とする。
H- 185	サーモンステーキ	kg	鱈を使用し、他はH-35に準ずる。
H- 186	ふぐの開き	kg	1 カナトフグ、サバフグ、真フグ 2 皮、内臓、頭、骨を除き腹開きにしたもの。 3 大きさはその都度示す。 4 一汐ものを除く。
H- 187	ふぐのたたき	個	H-78に準ずる
H- 188	小ふぐ身欠	kg	1 カナトフグ、サバフグ、真フグ 2 サイズは31/40
H- 189	ふぐ皮	kg	カナトフグ、サバフグ、真フグの皮を糸造りにしたもの。
H- 190	ホキの切身	kg	1 3枚に卸し、皮を除きカットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 191	ソフトはまぐり	kg	1 むき身、ボイルしたもの(IQF)。 2 サイズは80/120
H- 192	ほたるいか	kg	1 ボイルしたもの。(冷凍可) 2 約80匹/400g
H- 193	いか明太	kg	珍味、1kg入。
H- 194	わたりがにカット	kg	かに汁用に、1/4カット(サイズM～L)したもの。
H- 195	酢だこ	kg	H-117に準ずる。
H- 196	たこ明太	kg	珍味、飯蛸使用、500g入。
H- 197	たこスライス	kg	刺身用(ゆで)、10g/1枚。
H- 198	魚のすり身	kg	白身を使用し、1kg袋入。
H- 199	枝豆しんじょう	袋	冷凍 30g×25個 銀あん入
H- 200	鯛生つまれ	袋	国産鯛の落とし身を使用、360g(24個)トレー入。
H- 201	まぐろ味付フレーク	缶	T 2 k 缶、内容量 1.95kg入。
H- 202	さんま蒲焼	缶	T 2 k 缶、固形量 1.4kg入。
H- 203	さけ水煮(チャンク)	缶	T 2 k 缶、固形量 1.35kg入。(中骨可食)
H- 204	カジキの角切	kg	H- 29を2cmの角切りにしたもの。
H- 205	金目鯛フィレー	kg	1 頭、うろこ及び内臓を除き3枚に卸したもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 206	金目鯛の切身	kg	1 H-205をカットしたもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 207	すずきの粕漬	kg	1 H-52を粕漬にしたもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、粕は検量外とする。
H- 208	削り節	kg	1 かつおを原料としたもの。 2 乾燥良好で、碎片のもの。 3 100g/1袋入
H- 209	魚粉	kg	1 かつおを主原料としたもの。(さば節等の混合可) 2 乾燥良好できめ細かいもの、1kg袋入。
H- 210	いわし梅煮	kg	1kg(40枚)袋入、常温保存1年のもの。
H- 211	しじみ佃煮	袋	しぐれ煮、500g入。
H- 212	にしんみりん干	袋	1 フィレーをみりんダレに漬け込み、白ごまをまぶしたものの。 2 1.5kg(30枚)入
H- 213	ムニエル用舌びらめ	kg	1 頭、内臓、皮、骨を除いたもの。 2 100g/1枚、バラ梱包のもの。
H- 214	とろほっけの切身	kg	1 生のしまほっけを3枚に卸したもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 215	スルメイカMIX	kg	1 国産、下処理済みの胴・耳・下足を原料としたもの。 2 煮付け用にカットしたもの。
H- 216	さんま梅煮	kg	1kg(約65ケ)袋入、常温保存1年のもの。
H- 217	ふぐ皮入つまれ	kg	1 1kg(約70～85個)袋入 2 白身魚のすり身を使用し、刻んだふぐ皮入りのもの。
H- 218	チーまる	kg	1 チーズ入り丸形かまぼこ 2 1kg(約60～70個)入
H- 219	にぎり竹輪	kg	1 100g/1本、バラ梱包のもの。 2 他はH-131に準ずる。
H- 220	さんまのおかか煮	袋	国産さんま加圧処理、サイズM(10個)入。
H- 221	さんまかつお節煮	袋	さんま1/2カット、900g(20切)入。
H- 222	さんまの蒲焼	袋	揚げ煮風、サイズM約40gフィレー×10枚入。
H- 223	明太いわし煮	袋	800g(70尾)入、常温保存6か月のもの。
H- 224	いわし生姜煮	kg	1kg(40枚)袋入、常温保存1年のもの。
H- 225	塩鯖フィレー	kg	1 H-41を 3枚に卸し、低塩加工したもの。(冷凍可) 2 ノルウェー産または国産真さばを使用し、大きさはその都度示す。
H- 226	中華風花咲きいか	kg	IQF(バラ凍結)、2～2.5×3.5～4cm、約125個/kg。
H- 227	焼きサバほぐし身	袋	骨取り、味付け、500g入。
H- 228	にしん甘露煮	kg	1kg(30枚)袋入、常温保存1年のもの。
H- 229	さんまみぞれ煮	kg	1kg(約70ケ)袋入、常温保存1年のもの。
H- 230	黒瀬ぶりスキンレスロイン	kg	1 H-62を 3枚に卸し、皮を除き、柵取りしたもの。 2 生食用、背腹各2本1尾分真空パック入を箱詰めしたもの。(冷凍可)
H- 231	紋甲下足カット	kg	IQF(バラ凍結)、4～7g/切。
H- 232	魚肉ソーセージ	本	マルハニチロ、ニッスイ55～70g(個包装)同等以上。
H- 233	チーズかまぼこ	本	20g以上(個包装)
H- 234	ちりめんじゃこ	kg	半乾燥品、他はH-121に準ずる。
H- 235	いりこ	kg	1 乾燥適度な国産煮干しで、型崩れのないもの。 2 大きさはその都度示す。
H- 236	白糸鱈の切身	kg	1 真鱈を 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。
H- 237	助宗鱈の切身	kg	1 銀鱈を 3枚に卸し、カットしたもの。 2 完全骨無、大きさはその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格
H- 238	あじダイスカット(打粉付)	袋	骨無し、750g(50個)入。
H- 239	助宗だらダイスカット(打粉付)	袋	骨無し、750g(50個)入。
H- 240	赤魚ダイスカット(打粉付)		
H- 241	小魚佃煮(一食用)	袋	カタクチイワシ使用、6g個食パック入。
H- 242	おさかなそぼろ(一食用)	袋	カンパチ甘辛味付け、10g個食パック入。
H- 243	ちくわの磯辺揚げ	袋	冷凍 57g×25個入
H- 244	揚げたらの甘酢あん	袋	惣菜 500g(約25個)入
H- 245	チャンポン蒲鉾	袋	1 紅白、約5×5mm角の短冊切りにしたもの。 2 IQF(バラ凍結)、500g入。
H- 246	ちくわチーズの磯辺揚げ	袋	冷凍 52g×25個入
H- 247	ちくわ磯辺天ぷら	袋	ハーフカット、冷凍 420g(12本)入。
H- 248	かんぱちハンバーグ	袋	冷凍 900g(30g×30個)入
H- 249	5種の魚介ナゲット	kg	1 冷凍 1kg(50個)入 2 たちうお、いか、あじ、いわし、たらを使用し、 鉄分及びカルシウムを強化したもの。
H- 250	お魚と野菜のステーキ	kg	1 冷凍 1kg(20個)入 2 たらのみすり身に人参・コーン・枝豆を加えたもの。
H- 251	ころっと薩摩揚げ	kg	1 冷凍 1kg(40個)入 2 白身魚のみすり身に玉葱・人参・いか・くわい・蓮 根・筍を加えたもの。
H- 252	おさかなソーセージ	袋	1 H-232の縦ハーフカット 2 冷凍 700g(20本)入
H- 253	ボイルシーフードミックス	kg	生食用(エビ・イカ・タコ)、冷凍 500g袋入。
H- 254	さわら西京焼	袋	骨無、20g×10切ボイリングパック入。
H- 255	さんま塩焼		
H- 256	さば塩焼		
H- 257	さばみりん焼		
H- 258	さば照焼		
H- 259	あじ塩焼		
H- 260	秋鮭塩焼		
H- 261	ぶり照焼		
H- 262	さば味噌煮	袋	1 赤味噌ベース、骨ごと可食タイプ。 2 ボイリングパック入、大きさはその都度示す。
H- 263	さば生姜煮	袋	1 濃口醤油ベース、骨ごと可食タイプ。 2 ボイリングパック入、大きさはその都度示す。
H- 264	さば和風カレー煮	袋	骨ごと可食タイプ、700g(10切)ボイリングパック入。
H- 265	さば水煮缶	缶	筒切、T 2 k 缶、固形量 1.8kg入。
H- 266	さばのみぞれ煮	袋	1 大根おろし入り醤油タレ、骨ごと可食タイプ。 2 70g×8切 ボイリングパック入
H- 267	いわしのトマト煮	袋	骨ごと可食タイプ、400g(10個)袋入。
H- 268	ソフトたらっこ	袋	成形魚卵甘煮、惣菜 600g(約35個)入。
H- 269	おさかなミンチ	袋	1 冷凍 500g入 2 スケトウダラ100%のひき肉状のもの。
H- 270	短冊切り魚肉ソーセージ風味	袋	1 約5×5mm角の短冊切りにしたもの。 2 IQF(バラ凍結)、500g入。
H- 271	さば南蛮漬	袋	惣菜 500g(約30～40個)入
H- 272	サーモン塩焼	袋	骨無カラフトマス、20g×10切ボイリングパック入。
H- 273	ほっけ塩焼	袋	骨無、20g×10切ボイリングパック入。
H- 274	あじみりん焼		
H- 275	赤魚みりん焼		

I 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- 1 固有の色沢、適度の硬さと、弾力を有し異味異臭のないもの。
- 2 獣鳥肉類の部位は、日本食肉格付協会による取引規格のものであること。
- 3 輸入品の場合の獣鳥肉類の部位は、日本食肉格付協会による取引規格に準じたものであること。

規格番号	品 名	単位	規 格
I- 1	牛ロース肉	kg	1 穀物肥育のものをステーキ用に切って、筋切りしたもの。 2 脂肪分15%程度のもの。 3 大きさはその都度示す。
I- 2	牛肩ロース	kg	1 厚さ 2mmにスライスしたもの。 2 脂肪分15%程度のもの。
I- 3	牛ヒレ肉	kg	1 穀物肥育のものをステーキ用に切ったもの。 2 脂肪分5%以下のもの。 3 大きさはその都度示す。
I- 4	牛カルビー	kg	1 三角バラを焼肉用に厚さ 5～6mmにスライスし、カットしたもの。 2 脂肪分20%程度のもの。 3 包装形態を指定する場合は、別に示す。
I- 5	牛ハラミ	kg	牛ソフトを焼肉用に 厚さ 5～6mmにスライスしたもの。
I- 6	牛もも肉	kg	1 厚さ 2mmにスライスしたもの。 2 脂肪分10～15%程度のもの。 3 切り方、大きさ、包装形態を指定する場合は、別に示す。
I- 7	牛角肉	kg	I- 6を 2～3cmの角切りしたもの。
I- 8	牛挽肉	kg	I- 1またはI- 6を 2度挽きにしたもの。
I- 9	牛レバー	kg	1 と殺後 24時間以内もの。 2 大きさはその都度示す。
I- 10	牛筋肉	kg	部位はメンブレン、ボイルし2cm程度にカットしたもの。
I- 11	牛アキレス	kg	ボイルし2cm程度にカットしたもの。
I- 12	味付牛ホルモン	kg	こてっちゃん(野菜炒め用)同等以上
I- 13	鶏手羽先	kg	若鶏、50～60g/1本。
I- 14	鶏切肉	kg	I-17を 15～20gにコマ切れにしたもの。
I- 15	鶏チューリップ	kg	若鶏、40～45g/1本。
I- 16	鶏手羽中	kg	若鶏、ハーフカットしたもの。
I- 17	若鶏ムネ肉	kg	骨を抜いたもので、大きさはその都度示す。
I- 18	若鶏もも肉	kg	骨を抜いたもので、大きさはその都度示す。
I- 19	若鶏もも串	kg	焼鳥用、50g/1本。
I- 20	チキンカツ(チルド)	kg	1 I-17を 100～110g使用したもの。 2 出来上がり 120g
I- 21	若鶏串かつ(チルド)	kg	1 I-18を 50g、玉葱を 20g使用したもの。 2 出来上がり 80g
I- 22	ドラムスティック	kg	若鶏、100g/1本。
I- 23	骨つき鶏もも肉	kg	若鶏、大きさはその都度示す。
I- 24	骨つき鶏もも切肉	kg	I-23を 1/2カット(ドラム、サイ)したもの。
I- 25	鶏ぶつ切肉	kg	若鶏の首脛を除き、50g/1切のもの。
I- 25	鶏ぶつ切肉	kg	若鶏の首脛を除き、50g/1切のもの。
I- 26	鶏ささ身	kg	1 若鶏、筋を除いたもの。 2 45～55g/1枚
I- 27	鶏ささ身チャンク	kg	1kg入レトルトパウチのもの。
I- 28	鶏挽肉	kg	I-13またはI-18を 2度挽きしたもの。
I- 29	鶏そぼろ	kg	味付し、真空包装したもの。
I- 30	鶏レバー	kg	と殺後 24時間以内もの。

規格番号	品 名	単位	規 格
I- 31	鶏もつ	kg	1 鶏の内蔵(砂肝、レバー、卵巣等) 2 他はI-30と同じ。
I- 32	鶏骨	kg	1 頭部及び足先を除く。 2 スープ材に適するもの。
I- 33	合鴨もも肉	kg	鍋用に厚さ 3mmにスライスしたもの。
I- 34	合鴨ロース肉	kg	鍋用に厚さ 3mmにスライスしたもの。
I- 35	ラム	kg	1 鮮赤色を呈し、繊維細かく柔らかく特有の香味を有するもの。 2 焼肉用にスライスしたもので、味付及び包装形態を指定する場合は、その都度示す。
I- 36	マトン	kg	1 鮮赤色を呈し、繊維細かく柔らかく特有の香味を有するもの。 2 焼肉用にスライスしたもので、味付及び包装形態を指定する場合は、その都度示す。
I- 37	スペアリブ	kg	1 豚バラ肉骨付きのもの。 2 骨に添って切ったもので、大きさはその都度示す。
I- 38	豚バラ肉	kg	1 脂肪分 50%以下にとどめ、四肢、筋等を含まないもの。 2 厚さ3mmにスライスしたもの。
I- 39	豚背ロース肉	kg	1 筋切りしたもの。 2 脂肪分20%程度のもの。 3 切り方、大きさを指定する場合は、その都度示す。
I- 40	豚肩ロース肉	kg	1 筋切りしたもの。 2 脂肪分20%程度のもの。 3 切り方、大きさを指定する場合は、その都度示す。
I- 41	豚ロースみそ漬	kg	1 I-39を十分に漬け込んだもの。 2 大きさはその都度示す。 3 検収時、味噌は検量外とする。
I- 42	豚もも肉	kg	1 厚さ 2mmにスライスしたもの。 2 脂肪分10%程度のもの。 3 切り方、大きさを指定する場合は、その都度示す。
I- 43	豚角肉	kg	I-42を 2～3cmの角切りしたもの。
I- 44	豚挽肉	kg	I-40またはI-42を 2度挽きしたもの。
I- 45	豚レバー	kg	1 と殺後 24時間以内のもの。 2 大きさはその都度示す。
I- 46	豚ヒレ肉	kg	切り方、大きさを指定する場合は、その都度示す。
I- 47	豚カツ(チルド)	kg	1 I-39を100～110g使用したもの。 2 出来上がり 120g
I- 48	豚ヒレカツ(チルド)	kg	1 I-46を 30g使用したもの。 2 出来上がり 40g
I- 49	豚串カツ(チルド)	kg	1 I-42 50g、玉葱を 20g使用したもの。 2 出来上がり 80g
I- 50	合挽肉	kg	I- 8、I-44の混合で、比率は 牛7:豚3とする。
I- 51	焼豚	kg	I-42を使用し、1塊0.7kg～1.2kgのものを20g/1枚(径5～7cm、厚さ5mm程度)にスライスしたもの。(煮豚可)
I- 52	チャーシュー	kg	1 45枚程度/500gにスライスしたもの。 2 部位(ロース、バラ)の指定は、その都度示す。
I- 53	ベーコン	kg	厚さ 2mmにスライスしたもの。
I- 54	ロースハム	kg	15g/1枚にスライスしたもの。
I- 55	ハムステーキ	袋	1 60g/1枚あらびきタイプのもの。 2 ベスト(マイルドステーキ)10枚入同等以上
I- 56	プレスハム	kg	厚さ 2mmにスライスしたもの。
I- 57	ボンレスハム	kg	15g/1枚にスライスしたもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
I- 58	線切りプレスハム	kg	I-56を幅 3～4mmに細切りしたもの。
I- 59	粗挽ウインナー	kg	日本ハム シャウエッセン、伊藤ハム アルトバイエルン 同等以上。
I- 60	ジャンボフランク (ペッパー)	袋	1 ブラックペパー入のフランクフルトソーセージ。 2 800g(10本)入
I- 61	サラミソーセージ	kg	ビアソースライス 10g/1枚
I- 62	ウインナーソーセージ	kg	切り目入りで、皮の赤いもの。
I- 63	骨つきフランク	kg	100g/1本のもの。
I- 64	やきとり(タレ)缶	缶	プルトップ缶、固形量 55～60g入。
I- 65	鉄板焼肉	缶	プルトップ缶、固形量 45g入。
I- 66	牛肉たたき	kg	もも肉塊使用、真空包装したもの。
I- 67	ローストビーフ切落し	袋	もも肉使用、厚さ 2.5mmスライス、500g入。
I- 68	ピーマンの肉詰	kg	1 ハンバーグ種(牛挽肉、玉葱、卵、パン粉)を使用し たもの。 2 出来上がり 70g
I- 69	牛タン	kg	1 皮をむいて柔らかくしたもの。 2 厚さ 2mmにスライスしたもの。
I- 70	カルビー炒	kg	I- 4とニンニクの芽を合わせて味付けしたもの。
I- 71	鶏手羽元	kg	若鶏、50～60g/1本。
I- 72	若鶏もも味噌漬	kg	1 I-18を十分に漬け込んだもの。 2 150g/1枚を使用したもの。 3 検収時、味噌は検量外とする。
I- 73	若鶏ももねぎ間串	kg	1 I-18と白葱を使用したもの。 2 焼鳥用、50g/1本。
I- 74	蒸し鶏	kg	1 若鶏皮なしムネ肉を使用し、厚さ 3mm程度に スライスまたは細裂きしたもの。 2 500g真空パック入
I- 75	やきとり	缶	T 2 k 缶、固形量1.2kg。
I- 76	牛ランプ肉	kg	1 2～3cmの角切りしたもの。 2 脂肪分10～15%程度のもの。
I- 77	若鶏もも切肉	kg	I-18を 20～25gにコマ切れにしたもの。
I- 78	豚バラ角肉	kg	I-38を 2～3cmの角切りにしたもの。
I- 79	焼肉用若鶏もも肉	kg	1 I-18を 50gにカットしたもの。 2 「トレー入」と指定した場合は、1kg詰したもの。
I- 80	唐揚げ用若鶏もも肉	kg	I-18を 75gにカットしたもの。
I- 81	角煮用豚バラ肉	kg	I-38を 80gにカットしたもの。
I- 82	あらびきポークウインナー	kg	1 国内加工、JAS上級規格、天然羊腸詰めのもの。 2 約15g/1本、500g袋入。
I- 83	月見スコッチエッグ	袋	ハーフカット、60g×10個ボイリングパック入。
I- 84	あらびきハンバーグ	袋	1 牛・豚合挽肉を使用し、冷凍110～120g×10個 真空パック入のもの。 2 厚さ26～30mm程度、手作り感のあるもの。
I- 85	あぶり焼やきとり	袋	1 塩味、500g真空パック入。 2 常温保存2年のもの。
I- 86	ロングあらびきウインナー	袋	465g(12～13本)入
I- 87	厚切りロースハム	kg	70g/1枚にスライスしたもの。
I- 88	牛バラ肉	kg	1 アメリカ産ショートプレート、メキシコ産穀物肥育 (赤身率70%)、オーストラリア産ナーベル 2 切り方、大きさを指定する場合は、その都度示す。
I- 89	ステーキ用牛肉	kg	成型1枚肉、150g、バラ凍結のもの。
I- 90	長州鶏もも肉	kg	1 骨を抜いたもので、大きさはその都度示す。 2 山口県産、若鶏。
I- 91	唐揚げ長州鶏もも肉	kg	I-90を 75gにカットしたもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
I- 92	焼肉用長州鶏もも肉	kg	I-90を 50gにカットしたもの。
I- 93	長州鶏もも切肉	kg	I-90を 20～25gにコマ切れにしたもの。
I- 94	長州鶏ムネ肉	kg	1 骨を抜いたもので、大きさはその都度示す。 2 山口県産、若鶏。
I- 95	くじら角切肉	kg	赤肉生の冷凍を2～3cm角切りにしたもの。
I- 96	くじらベーコン	kg	1 うねす(部位)を使用したもの。 2 厚さ 2～3mmにスライスしたもの。(切落し可)
I- 97	味付軟骨ソーキ	kg	豚肉加工、1kg(20～23個)ボイリングパック入。
I- 98	味付三枚肉	kg	豚角煮風、1kg(20～21枚)ボイリングパック入。
I- 99	ハムソースステーキ	kg	半月切、1kg(50枚)入。
I- 100	チキン&ポークウインナー	kg	スモーク天然腸使用、1kg(約65本)入。
I- 101	ミニチキン(味噌だれ)	kg	冷凍、630g(30個)ボイリングパック入。
I- 102	ペッパーボロニアスライス	袋	ボロニアソーセージ、225g(15枚)入。
I- 103	リオナソーセージ	袋	カラフルスパイス使用、300g(15枚)入。
I- 104	ミニチキン(旨辛だれ)	袋	冷凍、630g(30個)ボイリングパック入。
I- 105	鹿もも肉	kg	長州ジビエ、厚さ2mmにスライスしたもの。
I- 106	鹿もも角切肉	kg	長州ジビエ、2～3cm角切りにしたもの。
I- 107	照焼チキン	袋	冷凍、400g(10個)ボイリングパック入。
I- 108	鹿挽肉	kg	長州ジビエ、細びき、部位はもも・ロース等混合可。
I- 109	イノシシ切り落とし肉	kg	1 長州ジビエ、部位はもも・バラ等混合可。 2 厚さ2mmにスライスしたもの
I- 110	イノシシ挽肉	kg	長州ジビエ、細びき、部位はもも・バラ等混合可。
I- 111	ミニチキン(甘酢だれ)	kg	冷凍、630g(30個)ボイリングパック入。
I- 112	牛サイコロステーキ	kg	1 牛肉と牛脂のみの成型肉 2 フーズアイ 冷凍1kg(約70個)袋入同等以上
I- 113	鶏肉ダイスカット(澱粉付き)	kg	1 山口県産鶏むね肉使用 2 冷凍1kg入、バラ凍結。

J 卵類及び同加工品

規格番号	品 名	単位	規 格
J- 1	うずら卵	kg	新鮮で 8～12g/1個のもの。
J- 2	うずら卵缶	缶	1号缶、固形量 1.62kg。
J- 3	鶏卵	kg	1 殻に汚れのついていないもの。(殺菌済) 2 透視、振音に異常のないもの。 3 サイズはM 4 集荷日または包装日が明記されたもの。
J- 4	液卵	kg	1 J-3を使用し、攪拌していないもの。 2 冷凍の場合は、調理用凍結全卵1kg袋入。 (添加物不使用)
J- 5	卵黄	kg	J-3を使用し、攪拌していないもの。
J- 6	鶏卵缶	缶	1号缶、固形量 1.62kg、40個入。
J- 7	温泉玉子(個食)	個	1食ずつカップ入で、タレ付のもの。
J- 8	ヘルシー炒り玉子	kg	1 カロリー控えめ(低油脂)で、粒子が大きいもの。 2 1kgパック入。(解凍のみで使用可)
J- 9	錦糸卵	kg	幅 2mmに細切りし、冷凍 500g袋入のもの。
J- 10	スクランブルエッグ	kg	1 1kgボイリングパック入 2 半熟(レア)タイプで、甘味を抑えたもの。
J- 11	玉子豆腐	個	100～120gカップ入で、味付きまたはタレ付のもの。
J- 12	温泉玉子(バラ)	kg	1 殻に汚れのついていないもの。 2 透視、振音に異常のないもの。 3 ヨード卵(赤玉)で、サイズはMSのもの。 4 バラ梱包、タレなし
J- 13	厚焼玉子	本	1 500g(1/10カット)ボイリングパック入 2 薄塩味で甘味を抑えたもの。
J- 14	だし巻玉子	本	300g(1/10カット)ボイリングパック入
J- 15	ふくさ焼	本	500g(1/10カット)ボイリングパック、具材入。
J- 16	五目厚焼玉子	本	500g(1/10カット)ボイリングパック、具材入。
J- 17	こだわりだし巻玉子	本	す巻き風、500g(1/10カット)ボイリングパック入。
J- 18	目玉焼風まるオムレツ	袋	半熟、35g×6個パック入。(解凍のみで使用可)
J- 19	サンド用まるオムレツ	箱	半熟、丸型、50g×60個入。
J- 20	チーズオムレツ	袋	1 チーズ包み、60g×10個ボイリングパック入。 2 半熟、舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 21	中華風玉子巻	本	す巻き風、400g(1/10カット)+タレ130gボイリングパック入。
J- 22	五色焼	袋	1 50g×12切ボイリングパック入 2 ほうれん草等5～6種類の野菜を使用したもの。
J- 23	厚巻卵ウインナー	袋	ケチャップ使用、50g×10個ボイリングパック入。
J- 24	ほうれん草オムレツ	袋	1 60g×10個ボイリングパック、刻みほうれん草入。 2 舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 25	鶏卵水煮	袋	1 チルド、10個入。 2 サイズはMS～M
J- 26	たまごシート	袋	1 円形(直径約18cm)の薄焼きたまご 2 50g×10枚入
J- 27	ハーフ味付たまご	袋	1 味付たまごをハーフカットしたもの。 2 17g×10個、ボイリングパック入。
J- 28	手巻和風玉子焼	袋	1 50g×10本ボイリングパック入 2 だし入の薄塩味で、甘味を抑えたもの。
J- 29	国産しらすオムレツ	袋	1 50g×25個パック、国産釜揚げしらす入。 2 舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 30	半熟風ハーフたまご	袋	1 半熟ゆでたまごをハーフカットしたもの。 2 20g×15個パック入。(解凍のみで使用可)

規格番号	品 名	単位	規 格
J- 31	ねぎ入り厚焼玉子	本	500g(1/10カット)ボイリングパック、刻み青葱入。
J- 32	鶏そぼろと大豆の玉子焼	本	500g(1/10カット)ボイリングパック、具材入。
J- 33	彩り野菜の玉子焼	本	1 500g(1/10カット)ボイリングパック入 2 豚肉・人参・玉葱・ほうれん草等を使用
J- 34	トマトミートオムレツ	袋	1 挽肉トマトソース包み、60g×10個ボイリングパック入。 2 舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 35	レアオムレツ	袋	1 プレーン、60g×5個ボイリングパック入。 2 半熟、舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 36	ウインナードームオムレツ	袋	1 ドーム型、30g×10個ボイリングパック入。 2 ソーセージ・ミックスベジタブルを使用
J- 37	とろっとたまごプレーン	袋	加熱凝固しない半熟卵(玉子とじ風)、500g入。
J- 38	ジャンボオムレツ	kg	1 豚肉・鶏肉・野菜を使用、120g/1個。 2 舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 39	スペイン風オムレツ	袋	1 600g(1/12カット)ボイリングパック入 2 じゃがいも・玉葱・鶏肉・ほうれん草を使用
J- 40	パンプキンアンサンブルエッグ	袋	1 500g(1/12カット)ボイリングパック入 2 かぼちゃ・鶏肉そぼろを使用
J- 41	コンビネーションオムレツ	袋	1 40g×10個ボイリングパック入 2 ミートソース・サラミ風味蒲鉾・ピーマンを使用
J- 42	ひじき入厚焼玉子	本	500g(1/10カット)ボイリングパック、ひじき等具材入。
J- 43	めんたい厚焼玉子	本	500g(1/10カット)ボイリングパック、明太子入。
J- 44	厚巻卵カニ風味	袋	かに風味蒲鉾使用、50～60g×10個ボイリングパック入。
J- 45	厚巻卵ほうれん草	袋	50g×10個ボイリングパック入。
J- 46	カニ玉	箱	2640g(24個)、具入醤油タレ320g×6袋付。
J- 47	かに玉甘酢タレ	箱	2550g(30個)、具入甘酢醤油タレ240g×5袋付。
J- 48	肉じゃが茶巾	袋	40g×25個入
J- 49	じゃがバタ茶巾		
J- 50	おから茶巾		
J- 51	カップ茶わんむし	袋	110g×4個、具材入。
J- 52	たまご風味ソース	袋	たまごかけご飯風味用、10g入。
J- 53	プレーンオムレツ	袋	1 カルシウム強化、60g×10個ボイリングパック入。 2 舟形ドーム状の手作りタイプのもの。
J- 54	ベーコンエッグ	袋	ベーコン厚巻卵 400g(10個)ボイリングパック入

K 牛乳及び同加工品

規格番号	品 名	単位	規 格
K- 1	牛乳	個	1 成分無調整、200～250mlパック入ストロー付。 2 賞味期限まで 5日以上有するもの。
K- 2	L L 牛乳(大)	個	1 成分無調整、1Lパック入。 2 常温保存可能なもの。 3 賞味期限まで 60日以上有するもの。
K- 3	コーヒー乳飲料	個	1 乳飲料、200～250mlパック入ストロー付。 (コーヒー入り清涼飲料は不可) 2 賞味期限まで 5日以上有するもの。
K- 4	L L 牛乳(小)	個	1 200～250mlパック入ストロー付 2 他はK-2に準ずる。
K- 5	ヨーグルト	個	1 加糖、無果汁のもの。 2 70g以上カップ入スプーン付 3 種類を指定しない場合は、種類混合とする。
K- 6	無糖プレーンヨーグルト	個	400gパック入
K- 7	低脂肪牛乳	個	1 乳脂肪分 1.5%以下のもの。(加工乳可) 2 200～250mlパック入ストロー付
K- 8	フルーツ乳飲料	個	果汁入乳飲料、200～250mlパック入ストロー付。
K- 9	乳酸菌飲料	個	1 200～250mlパック入ストロー付 2 賞味期限まで 5日以上有するもの。
K- 10	のむヨーグルト	個	1 180～200mlパック入ストロー付 2 種類を指定しない場合は、種類混合とする。
K- 11	生クリーム	本	純乳脂肪、1Lパック入
K- 12	ベビーチーズ	個	プロセスチーズ、固形量 15～20g。
K- 13	切れてるチーズ	個	プロセスチーズをスライスし、170g程度(22枚)入のもの。
K- 14	スライスチーズ	袋	18～20g/1枚、7～10枚入。
K- 15	ピザ用チーズ	kg	シュレッドチーズ、1kg袋入のもの。
K- 16	サラダチーズ	kg	プロセスチーズを 7～8mmさいの目切にしたもの。
K- 17	粉チーズ(大)	kg	パルメザンパウダー、500g袋入。
K- 18	バター	個	固形量 225g
K- 19	無塩バター	個	1 固形量 450g、植物性脂肪50%ブレンド可。 2 賞味期限まで 90日以上有するもの。
K- 20	アイスクリーム	個	品名、内容量はその都度示す。スプーン付、種類混合。
K- 21	アイスマルク	個	品名、内容量はその都度示す。スプーン付、種類混合。
K- 22	ラクトアイス	個	品名、内容量はその都度示す。スプーン付、種類混合。
K- 23	フルーツヨーグルト	個	1 加糖、果肉または果汁入のもの。 2 70g以上カップ入スプーン付 3 種類を指定しない場合は、種類混合とする。
K- 24	粉チーズ(小)	本	種類別：ナチュラルチーズ、70g以上入。
K- 25	牛乳プリン	個	ミルクプリン、70g以上カップ入スプーン付。
K- 26	ドリンクタイプヨーグルト	個	1 125ml入ストロー付のもの、種類混合(4種類以上)。 2 乳酸菌、カルシウム220mg、ビタミンD配合のもの。
K- 27	L L コーヒー乳飲料	個	1 乳飲料、200～250mlパック入ストロー付。 (コーヒー入り清涼飲料は不可) 2 常温保存可能なもの。 3 賞味期限まで 60日以上有するもの。
K- 28	アロエヨーグルト	個	1 加糖、果肉入のもの。 2 70～80g×4連パック、スプーン付。
K- 29	果実ヨーグルト	個	1 加糖、果肉入のもの。 2 70～80g×4連パック、スプーン付。 3 種類を指定しない場合は、種類混合とする。

規格番号	品 名	単位	規 格
K- 30	カル鉄乳飲料	個	1 乳飲料、カルシウム及び鉄分が強化されたもの。 2 180mlパック入ストロー付、森永同等以上。
K- 31	キャンディーチーズ	袋	プロセスチーズ、80g(約20粒)入。
K- 32	乳製品乳酸菌飲料	本	1 110ml入ストロー付 2 カルシウム及び鉄分が強化されたもの
K- 33	ミルクバニラ乳飲料	個	1 牛乳86%使用、バニラ風味の乳飲料。 2 200～250mlパック入ストロー付 3 常温保存可能なもの。
K- 34	細切りチーズ	袋	ナチュラルチーズ、120g入。(生食可能品)

L 野菜類及び同加工品

共通規格

1 生野菜

- (1) 固有の色沢、形状を有し、大きさが一様に揃い、極端な変形のないもの。
- (2) 土砂の付着がなく、不純物の混入のないもの。
- (3) 山口県青果物標準集荷規格の品位規格に示す A のもの。
県外産および輸入野菜についても同等の品位規格のものとする。

2 冷凍野菜

- (1) 冷凍状況が良好で、冷凍やけや、乾燥のないもの。
- (2) 等量袋詰めされたもの。

3 缶詰類

- 日本缶詰協会規格品であること。
輸入品についても同等の品位規格のものとする。

規格番号	品 名	単位	規 格
L- 1	冷凍グリーンアスパラ	kg	500g袋入、サイズはM～L。
L- 2	冷凍さやいんげん	kg	筋無しホール、500g袋入。
L- 3	冷凍カットいんげん	kg	3～5cmカット、500g袋入。
L- 4	冷凍オクラ	kg	へた無しホール、自然解凍使用可能、500g袋入。
L- 5	南瓜	kg	生鮮、えびす種、サイズM～L。
L- 6	冷凍南瓜	kg	えびす種、500g袋入。
L- 7	からし菜	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 8	みず菜	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 9	小松菜	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 10	サラダ菜	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 11	青じその葉	束	良く水洗いし、10枚/1束のもの。
L- 12	春菊	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 13	貝割菜	個	内容量 80gパック入
L- 14	豆苗	kg	1 えんどう豆の若芽、水耕栽培品。 2 内容量200g包装
L- 15	冷凍菜の花	kg	IQF(バラ凍結)、500g袋入。
L- 16	チンゲン菜	kg	生鮮、緑色部分の肉質が柔らで、株元のしまったもの。
L- 17	冷凍チンゲン菜	kg	IQF(バラ凍結)、4～5cmカット、500g袋入。
L- 18	トマト	kg	サイズはM
L- 19	ミニトマト	kg	サイズはM
L- 20	にら	kg	葉肉厚く特有の香りを有し、つやがあり、柔らかなもの。
L- 21	人参	kg	1 岐根、裂根無いもの。 2 サイズはM～L、国内産。
L- 22	コインキャロット	kg	クリンクルカット、冷凍 1kg袋入。
L- 23	シャトーキャロット	kg	冷凍IQF(バラ凍結) 約40～60個/500g袋入
L- 24	金時人参	kg	岐根、裂根ないもの。
L- 25	にんじんピューレ	kg	1kg袋入
L- 26	パセリ	kg	香りが強く、緑色が鮮明でしみのなく、一定量を茎部で束ねたもの。
L- 27	クレソン	kg	香りが強く茎の太いもの、葉間がつまり枝分かれの少ないもの。
L- 28	ピーマン	kg	サイズはM～L
L- 29	赤ピーマン	kg	サイズはM～L
L- 30	冷凍ブロッコリー	kg	1 花蕾部中心で、茎部の短いもの。 2 IQF(バラ凍結)、500g袋入。
L- 31	冷凍ほうれん草	kg	4～5cmカット、500g袋入。
L- 32	三つ葉	kg	特有の香りを有し柔らかいもの。
L- 33	わけぎ	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 34	小葱	kg	あさつき、根を除き、良く水洗いしたもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
L- 35	葉葱	kg	中葱(青葱)、根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 36	ホワイトアスパラ	缶	4号缶、固形量285g入、スパアー、サイズはMのもの。
L- 37	冷凍枝豆	kg	1 枝なし、塩味付、自然解凍使用可能なもの。 2 500g袋入
L- 38	冷凍絹さや	kg	500g袋入
L- 39	冷凍スナップえんどう	kg	スナックえんどう、500g袋入。
L- 40	むきえんどう	kg	生鮮グリーンピース、発芽なく粒のそろったもの。
L- 41	冷凍グリーンピース	kg	1kg袋入
L- 42	グリーンピース缶(大)	缶	1号缶、固形量 2kg入。
L- 43	グリーンピース缶(小)	缶	4号缶、固形量 285g入。
L- 44	グリーンピースピューレ	kg	1kg袋入
L- 45	かぶ	kg	葉及びひげ根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 46	冷凍カリフラワー	kg	1 花蕾部中心で、茎部の短いもの。 2 500g袋入
L- 47	キャベツ	kg	1 結球完全で、外葉を除いたもの。 2 サイズはM～L
L- 48	紫キャベツ	kg	1 結球完全で、外葉を除いたもの。 2 サイズはM～L
L- 49	胡瓜	kg	種子少なく、サイズはM～Lのもの。
L- 50	牛蒡	kg	肉質柔らかく「す」の入っていないもの。
L- 51	冷凍乱切牛蒡	kg	500g袋入
L- 52	切牛蒡	kg	1 L-50を長さ 4～5cmに細い線切りにしたもの。 2 あくぬきしたもの。(水煮不可、無漂白) 3 検収時、水等は検量外とする。
L- 53	たたき牛蒡	kg	惣菜、白ごま入のもの。
L- 54	さがき牛蒡	kg	1 L-50を使用し、長さ 3～4cm程度のもの。 2 あくぬきしたもの。(水煮不可、無漂白) 3 検収時、水等は検量外とする。
L- 55	ししとう	kg	サイズはM
L- 56	生姜	kg	肉質柔軟で繊維少なく辛味の強いもの。
L- 57	セロリー	kg	繊維の柔らかく茎の長いもの。
L- 58	冷凍むきそらまめ	kg	500g袋入、内皮むき、サイズはM。
L- 59	大根	kg	1 「す」の入っていないもので、葉及びひげ根を除き、 良く水洗いしたもの。 2 サイズはM～L
L- 60	切干大根	kg	1 乾燥十分にして、1kg袋入のもの。 2 賞味期限まで6か月以上有するもの。
L- 61	ラディッシュ	kg	球根に破損がなく、色沢のあるもの。
L- 62	筍缶(小)	缶	1号缶、固形量 1.8kg入、孟宗竹筒、サイズはM～L。
L- 63	筍缶(大)	缶	固形量 11kg入、孟宗竹筒、サイズはL。
L- 64	支那竹	kg	柔らかいもの、塩蔵、味付の別はその都度示す。
L- 65	玉葱	kg	発芽していないもので、サイズはM～Lのもの。
L- 66	皮むき玉葱	kg	L-65の皮を剥き、底盤部(芯)及び頭部を除いたもの。
L- 67	レッドオニオン	kg	L-66に準ずる。
L- 68	冬瓜	kg	2～5kg/1個
L- 69	サニーレタス	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 70	グリーンリーフレタス	kg	根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 71	レタス	kg	巻が良く、サイズはM～2Lのもの。
L- 72	カットコーン	袋	北海道産、冷凍320g(8個)入、長さ2.5cmカットのもの。
L- 73	ホールコーン	kg	冷凍、1kg袋入。
L- 74	ヤングコーン	缶	3号缶、固形量 270g入、全形、サイズはSのもの。
L- 75	スイートコーン缶(大)	缶	1号缶、固形量 1.8kg以上入、ホールのもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
L- 76	クリームコーン缶	缶	1号缶、内容量 2.9kg以上入。
L- 77	トマトホール缶	缶	1号缶、内容量 1.7kg以上入、ジュースづけのもの。
L- 78	茄子	kg	種子少なく、サイズはM～Lのもの。
L- 79	にんにく	kg	茎を除き大粒のもの。
L- 80	冷凍カットにんにくの芽	kg	3～5cmカット、500g袋入。
L- 81	白葱	kg	1 ひげ根を除き、軟白部の汚れのないもの。 2 サイズはM～L、軟白部の太さが、直径 1.5～2cmのもの、国内産。
L- 82	白菜	kg	1 結球完全で外葉を除去したもの。 2 サイズはM～Lのもの。
L- 83	蓮根	kg	1 良く水洗いしたもの。 2 サイズはM～Lのもの。
L- 84	冷凍乱切蓮根	kg	500g袋入
L- 85	冷凍スライス蓮根	kg	500g袋入、サイズはその都度示す。
L- 86	ちらしれんこん	kg	薄切甘酢漬
L- 87	ふき水煮	kg	1 サイズはM、1kg袋入。 2 正味固形量とし、水等は検量外とする。
L- 88	きゃぶき	kg	いも茎浅炊き惣菜、1kg袋入。
L- 89	ふき味付	缶	1号缶、固形量 2kg以上入、サイズはM。
L- 90	みょうが	kg	つぼみ良く肥え特有の光沢のあるもの。
L- 91	冷凍芽キャベツ	kg	サイズはM
L- 92	もやし	kg	新鮮で変色のないもの。
L- 93	大豆もやし	kg	1 新鮮で変色なく、根を除き、袋詰めしたもの。 2 小大豆もやしも可とする。
L- 94	サリナスもやし	kg	太もやし、他はL-93に準ずる。
L- 95	わらび水煮	kg	1 1kg袋入 2 正味固形量とし、水等は検量外とする。
L- 96	ぜんまい水煮	kg	1 1kg袋入 2 正味固形量とし、水等は検量外とする。
L- 97	山菜ミックス	kg	1 薄味付、1kg袋入。 2 正味固形量とし、調味液等は検量外とする。
L- 98	山菜水煮	kg	1 1kg袋入 2 正味固形量とし、水等は検量外とする。
L- 99	山菜ビビンバ	kg	惣菜 1kg袋入
L- 100	木の芽	箱	さんしょうの若芽で余分な茎、枝を除き 30枚入のもの。
L- 101	七草	kg	100g程度のパック詰め
L- 102	ミックスベジタブル	kg	冷凍、1kg袋入。
L- 103	マカロニサラダミックス	kg	1 冷凍、1kg袋入。 2 じゃがいも・コーン・グリーンピース・人参・シェルマカロニを混合したもの。
L- 104	カリフォルニアミックス	kg	1 冷凍 洋風野菜ミックス、500gまたは1kg袋入。 2 ブロッコリー・カリフラワー・コインキャロットの3種を混合したもの。
L- 105	冷凍モロヘイヤ	kg	1 500g袋入 2 IQF(バラ凍結)、4cm幅カット。
L- 106	中華野菜ミックス	kg	冷凍 500g袋入、筍・人参・くわい・ヤングコーン・きくらげ・マッシュルーム・いんげん等を混合したもの。
L- 107	和風野菜ミックス	kg	冷凍 500g袋入、里芋・蓮根・牛蒡・人参・筍・椎茸等の煮物用野菜類(6～7種類)を混合したもの。
L- 108	冷凍むき枝豆	kg	500g袋入
L- 109	グリーンアスパラ	kg	生鮮、太さ12～15mmのもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
L- 110	天ぷら用南瓜	kg	スライス、冷凍 500g袋入。
L- 111	花形人参	kg	梅型、冷凍 500g袋入。
L- 112	サラダほうれん草	kg	生食用、根を除き、良く水洗いしたもの。
L- 113	にがうり	kg	肉厚で柔らかく、150g程度/本のもの。
L- 114	にんにくの芽	kg	生鮮、肉質が柔らかく、定量を束ねてあるもの。
L- 115	たらの芽水煮	kg	1 500g袋入 2 正味固形量とし、水等は検量外とする。 3 サイズは(小)長さ4～6cm
L- 116	つくし水煮	本	2ポンド瓶(固形450g)入
L- 117	じゅんさい	本	1.8L瓶入
L- 118	新玉葱	kg	1 葉、皮(保護葉)を除いたもの。 2 サイズはM～L
L- 119	はなっこりー	kg	1 ブロッコリーとサイシン(中国野菜)の交配種 2 開花のないもの。
L- 120	冷凍小松菜	kg	1 500g袋入 2 IQF(バラ凍結)、4～5cmカット。
L- 121	冷凍ミニブロッコリー	kg	サイズはSS(径2～3cm)、他はL-30に準ずる。
L- 122	カリフラワー	kg	1 茎部が乳白色で、根部及び葉を除いたもの。 2 花蕾部は純白でしまりがあり、花が開いたり黄色が かかっていないもの。
L- 123	ホワイトセロリー	kg	特有の香りを有し柔らかいもの。
L- 124	ブロッコリースプラウト	kg	1 ブロッコリーの若芽、水耕栽培品 2 内容量100gパック入
L- 125	そばの芽	kg	1 そばの実の若芽、水耕栽培品 2 内容量200g包装
L- 126	冷凍焼なす	kg	皮むき、50g/1本以上で、250g以上袋入。
L- 127	冷凍揚げなす	kg	1 500g袋入 2 IQF(バラ凍結)、乱切、素揚げのもの。
L- 128	冷凍斜めカットいんげん	kg	2～3cmカット、500g袋入。
L- 129	冷凍カットオクラ	kg	L-4を長さ約5cmに斜め切りしたもの。
L- 130	冷凍葉だいこん	kg	1 500g袋入 2 みじん切、IQF(バラ凍結)。
L- 131	菜園風グリル野菜のミックス	袋	1 600gフィルムパック入 2 ズッキーニ・赤ピーマン・黄ピーマン・ナスの4種 類のグリルした野菜をミックスしたもの。
L- 132	彩り野菜ミックス	kg	1 1kgフィルムパック入 2 ズッキーニ・赤ピーマン・黄ピーマン・玉葱・人参 の5種の野菜をキューブ状にカットし、弱めにグリル してミックスしたもの。
L- 133	せん切り筍	kg	1 麻竹水煮をマッチ棒状にカットしたもの。 2 検収時、水等は検量外とする。
L- 134	冷凍ダイス南瓜	kg	皮付1.5～2cm角切、500g袋入。
L- 135	冷凍きざみオクラ	kg	L-4を厚さ3～6mm幅にスライスカットしたもの。
L- 136	スイートコーン缶(小)	缶	4号缶、固形量250g以上入、ホールのもの。
L- 137	太青葱	kg	直径1～1.5cmの青葱、根を除き、よく水洗いしたもの。
L- 138	乾燥野菜ミックス共通規格	袋	1 乾燥十分にして、200g袋入のもの。 2 3～4種類の野菜をミックスしたもの。 3 賞味期限まで5か月以上有するもの。
L- 139	冷凍カット春菊	kg	IQF(バラ凍結)、長さ3～4cmカット、500g袋入。
L- 140	冷凍かぶ	kg	乱切り、1kg袋入。
L- 141	冷凍ミニカリフラワー	kg	サイズはSS(径2～3cm)、他はL-46に準ずる。
L- 142	斜めカット牛蒡	kg	L-50を厚さ3mm程度にスライスしたもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
L- 143	かんぴょう	kg	乾燥十分にして、1kg袋入のもの。
L- 144	冷凍ミニカット冬瓜	kg	2～3cm角切り、500g袋入。
L- 145	冷凍ゴーヤスライス	kg	1 幅3～5mmの半月切りにしたもの。 2 IQF(バラ凍結)、500g入。
L- 146	水煮蓮根スライス	kg	1 直径3～5cm、厚さ2～3mmに薄く輪切りにしたもの。 2 きんぴら用、1kg入。
L- 147	水煮蓮根ホール	kg	直径5～6cm、1kg(約5本)入。
L- 148	黄ピーマン	kg	サイズはM～L
L- 149	冷凍スライスミックスピーマン	kg	1 赤・黄・緑の混合、500 g 入。 2 長さ3cm以上、幅4～6mmの千切り。
L- 150	冷凍ニラ	kg	IQF(バラ凍結)、長さ4～5cmカット、500g袋入。
L- 151	豚汁用野菜ミックス	袋	冷凍 1050g入、大根・里芋・玉葱・人参・牛蒡をカットし混合したもの。
L- 152	冷凍カットグリーンアスパラ	kg	3～5cmカット、500g袋入。

M 果実類及び同加工品

共通規格

1 生果

- (1) 固有の色沢、形状を有し、大きさが一様に揃い、変形のないもの。
- (2) 過熟、未成熟のないもの。
- (3) 品位規格 Aまたは(秀)のもの。

2 冷凍果実

冷凍状況が良好で、冷凍やけや、乾燥のないもの。

3 缶詰類

日本缶詰協会規格品であること。

輸入品についても同等の品位規格のものとする。

規格番号	品 名	単位	規 格
M- 1	伊予柑	kg	サイズはL (200g/1個)
M- 2	いよかん缶	缶	1号缶、ホール、固形量 1.55kg入。
M- 3	みかん	kg	サイズはM
M- 4	ハウスみかん	kg	サイズはM
M- 5	冷凍みかん	個	サイズはS～M
M- 6	オレンジジュース	個	果汁 100%、200～300mlパック入、ストロー付。
M- 7	みかん缶	缶	1号缶、ホール、固形量 1.7kg入。
M- 8	ネーブル	kg	200g/1個
M- 9	オレンジ	kg	200g/1個
M- 10	グレープフルーツ	kg	350～400g/1個、果肉色ルビーのもの。
M- 11	グレープフルーツジュース	個	果汁 100%、200～300mlパック入、ストロー付。
M- 12	甘夏みかん缶	缶	1 1号缶、ホール、固形量 1.55kg入。 2 胡柚(中国夏みかん)でも可
M- 13	ゆず	kg	100g/1個
M- 14	レモン	kg	100g/1個
M- 15	レモン果汁	本	濃縮還元 100%、720ml入。
M- 16	いちご	kg	新鮮で傷なく、サイズはLのもの。
M- 17	チェリー缶	缶	4号缶、固形量 230g入、枝付、レッド、サイズはM。
M- 18	アメリカンチェリー	kg	15～20g/1個
M- 19	プラム	kg	大石早生、50g/1個。
M- 20	ネクタリン	kg	150g/1個
M- 21	黄桃缶	缶	1 1号缶、固形量 1.8kg以上入。 2 切り方(ハーフまたはスライス)はその都度示す。
M- 22	柿	kg	品種：富有柿または次郎柿、200～250g/1個。
M- 23	キウイフルーツ	kg	サイズはM(30～33玉/3.6kg)
M- 24	西瓜	kg	サイズはM(5kg/1玉)
M- 25	梨	kg	1 サイズは 2L (32玉/10kg) 2 品種：二十世紀、豊水または幸水
M- 26	洋なし缶	缶	1号缶、固形量1.95kg以上、ハーフ 30/35。
M- 27	パイ缶	缶	1 1号缶、固形量1.7kg以上。 2 ゴールデンパイ使用 3 切り方(チビットまたはスライス)はその都度示す。
M- 28	ベビーパイナップル缶	缶	1号缶、固形量1.79kg以上入、スライス。
M- 29	パイナップルジュース	個	果汁 100%、200～250mlパック入、ストロー付。
M- 30	バナナ	kg	房がしっかりし、未熟の青バナナは不可とする。
M- 31	びわ	kg	50g/1個
M- 32	びわ缶	缶	1号缶、固形量 1.22kg入、ホール、種を取除いたもの。
M- 33	ぶどう	kg	種なし巨峰またはピオーネ
M- 34	ぶどうジュース	個	果汁 100%、200～300mlパック入、ストロー付。
M- 35	レーズン	kg	乾燥十分で塊のないもの。
M- 36	乾燥ブルーベリー	kg	種なしドライフルーツ

規格番号	品 名	単位	規 格
M- 37	ライチ	袋	冷凍 2粒を個包装したもの。
M- 38	マンゴスチン	kg	冷凍 100～120g/1個
M- 39	マスクメロン	kg	1.2～1.4kg/1玉
M- 40	アールスメロン	kg	サイズ L (1.3～1.5kg/1玉)
M- 41	アンデスメロン	kg	サイズ 2L (1.0～1.2kg/1玉)
M- 42	赤肉メロン	kg	1.2～1.4kg/1玉
M- 43	りんご	kg	1 品種：ふじまたはサンふじ（端境期にはサンつがる、 ジョナゴールドでも可） 2 サイズは36～40玉/10kg
M- 44	アップルジュース	個	果汁 100%、200～300mlパック入、ストロー付のもの。
M- 45	グレープフルーツ缶	缶	1号缶、固形量 1.65kg入。
M- 46	ミックスドフルーツ	缶	1 1号缶、固形量 1.88kg以上入。 2 パイン・黄桃・白桃・みかん使用
M- 47	トロピカルフルーツ缶	缶	1 1号缶、固形量 1.8kg入。 2 パパイヤ(赤、黄)・パイン・グアバ・さくらんぼ・ ナタデココ使用
M- 48	フルーツカクテル	缶	1 1号缶、固形量 1.85kg入。 2 黄桃・洋梨・ぶどう・パイン・さくらんぼ使用
M- 49	フルーツミックス缶	缶	1 プルトップ缶、固形量100g入。 2 みかん・パイン・黄桃使用
M- 50	ぼんかん	kg	サイズはM(120～150g)
M- 51	かぼす	kg	サイズはL (13/15)
M- 52	すだち	kg	30～40g/1個
M- 53	きんかん	kg	10～15g/1個
M- 54	白桃缶	缶	1号缶、固形量 1.75kg以上入、ハーフカット。
M- 55	あたご柿	kg	1 脱渋が完全なもの。 2 200～250g/1個で、個包装のないもの。
M- 56	ブルーン	kg	生果、50～80g/1個。
M- 57	青りんご	kg	1 品種：王林（端境期にはシナノゴールド、トキ、黄 王でも可） 2 サイズは36～40玉/10kg
M- 58	りんご缶	缶	1号缶、固形量 1.75kg以上入、ダイスカット。
M- 59	あんず缶	缶	1号缶、固形量 1.8kg以上入、ハーフカット。
M- 60	フルーツミックスジュース	個	果汁 100%(2種類以上の果実混合)、200～300mlパック入、 ストロー付。
M- 61	若桃甘露煮	袋	1 1.1kg、固形量 700g、約80個入。 2 無着色
M- 62	ミネオラオレンジ	kg	150～170g/1個
M- 63	マンゴダイス缶	缶	1号缶、固形量 1.79kg以上入、1～2cm角切のもの。
M- 64	小玉西瓜	kg	サイズは3L (3～3.5kg程度/1玉)
M- 65	冷凍パイン	個	生果のむき実40～50g/1切を個包装したもの。
M- 66	フルーツジュース	個	1 ドール、サンキスト、エルビー果汁 100%、200mlパ ック入、ストロー付同等以上。 2 種類混合(4種類以上)
M- 67	種無し柿	kg	品種：平核無(ひらたねなし)または刀根早生(とねわ せ)、200～250g/1個。
M- 68	ゴールドキウイフルーツ	kg	サイズはM(30～33玉/3.6kg)
M- 69	冷凍アボカド	袋	15mmダイスカット、500g入。
M- 70	冷凍カットアップルマンゴー	袋	2cmダイスカット、500g入。
M- 71	冷凍カットパイン	袋	2～3cm一口大チャンク、500g(65～75個)入。
M- 72	冷凍ミックスベリー	袋	1 500g入 2 ダイスイチゴ・ブルーベリー・ラズベリー・クラン ベリー等を3～4種類配合。

N きのか類及び同加工品

規格番号	品 名	単位	規 格
N- 1	えのき茸	kg	傘の開いていない、根のそろった新鮮なもの。
N- 2	きくらげ	kg	乾燥、ホール、500g袋入。
N- 3	しばきくらげ	kg	惣菜佃煮 1kg袋入
N- 4	きのかミックス	kg	1 冷凍 500g入 2 マッシュルーム、ひらたけ、しいたけ、エリンギ等 4～5種類のきのかを使用したもの。
N- 5	生椎茸	kg	直径 5cmで肉厚のもの。
N- 6	冷凍椎茸	kg	ホール、サイズはS。
N- 7	味付椎茸	kg	惣菜、スライス 1kg入。
N- 8	干椎茸	kg	スライス(直径3～4cm)、500g入。
N- 9	しめじ	kg	1 品種：本しめじまたはぶなしめじ 2 ぬめり、カビのないもの。
N- 10	なめこ缶	缶	1 4号缶、固形量200g。 2 つぼみ、サイズはSまたはM。
N- 11	まいたけ水煮	kg	スライス、1kg袋入。
N- 12	松茸	kg	香り良好で、中開きのもの。
N- 13	マッシュルーム缶(大)	缶	1 1号缶、固形量 1.7kg入。 2 スライス、ホールの別はその都度示す。
N- 14	なめ茸ミニパック	袋	なめたけ茶漬20g 1食用パウチ入
N- 15	エリンギ	kg	新鮮で、軸が太くしっかりしたもの。
N- 16	舞茸	kg	変色やくずれのない新鮮なもの。
N- 17	マッシュルーム	kg	1 変色のない新鮮なもの。 2 品種(ブラウン、ホワイト)はその都度示す。 3 8～10g/1個
N- 18	なめたけ茶漬	kg	固形量60%以上、1kg袋入。
N- 19	マッシュルーム缶(小)	缶	2号缶、固形量454g以上入、スライスのもの。
N- 20	梅なめたけ	kg	1 梅肉、かつお節を使用した味付えのき茸。 2 国産、1kg袋入。
N- 21	ホワイトしめじ	kg	1 品種：本しめじまたはぶなしめじ(ブナピー) 2 ぬめり、カビのないもの。
N- 22	松茸水煮	袋	スライスカット、400g(固形量300g)入。
N- 23	冷凍ほぐしエノキ	kg	国産、約3cmカット、IQF(バラ凍結)、500g袋入。
N- 24	冷凍ほぐししめじ	kg	国産、石づきカット、IQF(バラ凍結)、500g袋入。

○ 藻類及び同加工品

規格番号	品 名	単位	規 格
0- 1	青のり粉	kg	乾燥充分で、100g以上袋入のもの。(青さのり可)
0- 2	刻みのり	kg	長さ 3～4cm、幅 2mmの細切、100g袋入。
0- 3	手巻寿司用のり	袋	焼のり、4つ切、3枚入のもの。
0- 4	味付のり	袋	1 瀬戸内産、10～12切5枚/1束 ちぎり40束入のもの。 2 乾燥剤入で密封されたもの。
0- 5	とろろ昆布	袋	削り乾燥昆布、200g入。
0- 6	出し昆布	kg	乾燥充分で、1kg袋入のもの。
0- 7	刻み昆布	kg	乾燥充分で、100g以上袋入のもの。
0- 8	辛子昆布	kg	佃煮 500g袋入
0- 9	グリーンしそわかめ		
0- 10	子持昆布		
0- 11	子持わかめ	袋	佃煮 2kg入
0- 12	昆布巻	kg	1 佃煮 1kg袋入 2 昆布のみ、かんぴょう結び、約100個/1kg。
0- 13	しそ昆布	kg	佃煮 500gまたは1kg袋入
0- 14	ゆず昆布		
0- 15	ごま昆布		
0- 16	しばわかめ		
0- 17	椎茸昆布		
0- 18	しそひじき	kg	1 しそ風味のひじきのソフト佃煮 2 500g袋入
0- 19	まぐろ昆布	kg	佃煮 500g袋入
0- 20	するめ昆布		
0- 21	ごま若布	袋	佃煮 2kg入
0- 22	しめじ若布	kg	佃煮 500g袋入
0- 23	にしん昆布巻	kg	1 惣菜佃煮、1kg入。 2 薄味、かんぴょう結び、約100個/1kg。
0- 24	しらす昆布	kg	佃煮 500g袋入
0- 25	のり佃煮	個	5～8g小袋入、減塩(塩分5%未満)のもの。(あまのり可)
0- 26	ところてん	kg	突いたもの(タレなし)、1kg以上入。
0- 27	味付もずく	kg	1 1kg入 2 味付の種類は、その都度示す。
0- 28	ひじき	kg	芽ひじき、乾燥充分で、1kg入のもの。
0- 29	花若布	kg	500g袋入、カット乾燥のもの。
0- 30	海草サラダ	kg	1 乾燥充分で、100g袋入のもの。 2 形が均一で、彩りよい5～6種類の素材を混合したもの。
0- 31	冷凍くきワカメ	袋	塩抜き、長さ4cm程度カット、IQF(バラ凍結)500g入。
0- 32	中華わかめ	kg	惣菜 1kg入
0- 33	三色寒天缶	缶	1号缶、固形量 2kg入、ダイスカット。
0- 34	花見昆布	kg	1 削り節、昆布、ごまを使用した佃煮。 2 華昆布、500g袋入。
0- 35	洗いもずく	kg	無味、1kg入。
0- 36	ラーメン用焼のり	袋	8つ切、2枚入。
0- 37	しそ昆布(一食用)	袋	0-13の10g小袋入
0- 38	昆布佃煮(一食用)	袋	8g小袋入(ごま不使用)
0- 39	塩昆布	袋	千切り乾燥塩ふき昆布、200g入。
0- 40	糸寒天	袋	スープ用、乾燥充分で、100g入のもの。
0- 41	芽株佃煮	個	5g小袋入

P し好飲料類

規格番号	品 名	単位	規 格
P- 1	清酒	本	料理用(食塩無添加)、1.8L入。
P- 2	ぶどう酒(赤)	本	720ml入
P- 3	ぶどう酒(白)	本	720ml入
P- 4	みりん	L	本みりん、1.8L入。
P- 5	煎茶パック	個	1 粉茶、2g。 2 500個袋詰め
P- 6	玄米茶パック	個	1 粉茶(玄米入)、2g。 2 500個袋詰め
P- 7	アーモンド飲料	個	加糖、200ml以上パック入ストロー付のもの、種類混合。
P- 8	麦茶	袋	1 水出し用、10～15gパック入。 2 40～60パック袋詰め
P- 9	ほうじ茶	袋	1 番茶、水出し用、5gパック入のもの。 2 20パック袋詰めのもの。
P- 10	緑茶缶	缶	内容量 190g以上入
P- 11	ウーロン茶缶	缶	内容量 190g以上入
P- 12	清涼飲料水		品名、銘柄はその都度示す。
		本	500ml以上ペットボトル入
		缶	250g以上入
		個	200ml以上パック入ストロー付
P- 13	清涼飲料水(粉)	袋	品名、銘柄、内容量はその都度示す。
P- 14	煎茶	kg	200g真空パック入、給茶機用のもの。
P- 15	野菜ミックスジュース		1 野菜汁と果汁の混合で100%のもの。 2 種類混合、品名、銘柄はその都度示す。
		本	280ml以上ペットボトル入
		缶	190g以上入
		個	100ml以上パック入ストロー付
P- 16	緑茶ボトル	本	500mlペットボトル入
P- 17	ウーロン茶ボトル	本	500mlペットボトル入
P- 18	パック緑茶	個	200ml以上パック入ストロー付
P- 19	パックウーロン茶	個	200ml以上パック入ストロー付
P- 20	野菜果実ミックス飲料	個	1 野菜汁と果汁の混合で30%以上のもの。 2 カルシウム強化、種類混合。 3 100ml以上パック入ストロー付
P- 21	LLカフェオレ	個	1 200ml以上パック入ストロー付 2 常温保存可能なもの。 3 賞味期限まで60日以上有するもの。
P- 22	野菜ジュース	個	1 野菜汁100%で、1日分の野菜摂取量を満たすもの。 2 200ml以上パック入ストロー付
P- 23	ビタミン野菜果実飲料	個	1 野菜汁と果汁の混合で100%のもの 2 12種類のビタミンが1日分補給可能な栄養機能食品 3 200ml以上パック入ストロー付
P- 24	ビタミンフルーツ飲料	個	1 50%混合果汁 2 12種類のビタミンが1日分補給可能な栄養機能食品 3 200ml以上パック入ストロー付
P- 25	カル鉄果汁飲料	個	1 3%果汁、ピーチ・マスカット・りんご等種類混合。 2 カルシウム・鉄分強化、栄養機能食品。 3 200ml以上パック入ストロー付
P- 26	カルアップドリンク	個	1 ヨーグルト風味、カルシウム250mg配合。 2 200ml以上パック入ストロー付
P- 27	スムージー	個	330ml以上パック入ストロー付、カゴメ同等以上。

Q 調味料及び香辛料

規格番号	品 名	単位	規 格
Q- 1	食塩	kg	1 塩化ナトリウム 99%以上のもの。 2 25kg袋入
Q- 2	味塩(卓上)	本	60g以上瓶入
Q- 3	黒ごま塩	缶	100g入
Q- 4	醤油	L	山口県産、20Lタンク型ポリ容器入。
Q- 5	淡口醤油	L	山口県産、20Lタンク型ポリ容器入。
Q- 6	パック醤油	本	減塩(食塩分40～50%カット)、200ml密封ボトル入。
Q- 7	食酢	L	穀物醸造酢 20L入
Q- 8	柑橘味付けぼん酢	本	果汁と昆布だし使用、1.8Lボトル入、ミツカン同等以上。
Q- 9	ステーキ&ハンバーグソース	本	玉葱、ピクルス、粒マスタード配合、1080g入。
Q- 10	パックソース	本	ウスターソース、500ml入。
Q- 11	卓上ソース	本	ウスターソース、300ml入。
Q- 12	とんかつソース	本	300ml入
Q- 13	焼きそばソース(大)	本	1.2kg入
Q- 14	ステーキしょうゆ	本	ストレートタイプ、種類、重量等はその都度示す。
Q- 15	卓上トマトケチャップ	本	1 つぶ野菜入のもの。 2 285～295gチューブ入
Q- 16	トマトケチャップ(大)	袋	JAS特級グレード品、3kg入。
Q- 17	トマトケチャップ(小)	kg	JAS特級グレード品、1kg袋入。
Q- 18	トマトソース	kg	1kg袋入
Q- 19	ホワイトルー	kg	塩分7.4%以下、フレーク 1kg入。
Q- 20	ハヤシルー	kg	ブラウンソース系、フレーク 1kg入。
Q- 21	ビーフシチューの素	kg	顆粒またはフレーク1kg入
Q- 22	クリームシチューの素	kg	顆粒またはフレーク1kg入
Q- 23	カレールー(中辛)	kg	ハウスこくまるカレーフレーク、JFSAカレーフレーク 1kg入同等以上。
Q- 24	カレー粉	kg	1kg入
Q- 25	玉子とうふのたれ	袋	5～10ml小袋入
Q- 26	天重のたれ	本	600g 細口ノズル付ボトル入
Q- 27	まぜそばのたれ	本	濃厚魚介醤油、1146gボトル入。
Q- 28	デイスペンパックマヨネーズ	箱	10g×400個入、QPパキッテ同等以上。
Q- 29	マヨネーズ(大)	kg	1 1kg袋入 2 賞味期限まで 2か月以上有するもの。
Q- 30	マヨネーズ(小)	本	1 300～400gチューブ入、細穴キャップ付。 2 賞味期限まで 2か月以上有するもの。
Q- 31	タルタルソース(小)	袋	12～15g小袋入
Q- 32	タルタルソース(大)	kg	1kg入
Q- 33	からしマヨネーズ	袋	12～15g小袋入
Q- 34	コールスロードレッシング	本	1L入
Q- 35	アイランドレッシング	本	1L入
Q- 36	ノンオイルレッシング	本	1L入、種類についてはその都度示す。
Q- 37	マリネレモンドレッシング	本	セパレート(分離)タイプ、1L入。
Q- 38	ペイザンヌサラダレッシング	本	卵・ハーブ使用、1L入。
Q- 39	ピーナツ和えの素	kg	500g入
Q- 40	鶏白湯ラーメンスープ	袋	1 液状またはペースト状の濃縮タイプ、1～1.1kgスタンディングパウチ入。 2 銘柄、種類等を指定する場合は、その都度示す。
Q- 41	醤油ラーメンスープ		
Q- 42	担々麺スープ		
Q- 43	塩ラーメンスープ		
Q- 44	豚骨ラーメンスープ		
Q- 45	味噌ラーメンスープ		
Q- 46	チャンポンスープ	本	12倍濃縮タイプ、1.8Lパック入。

規格番号	品 名	単位	規 格
Q- 47	冷し中華の素	本	1 2倍濃縮タイプ、1.8Lポリ容器入。 2 銘柄、種類等を指定する場合は、その都度示す。
Q- 48	洋辛子粉	kg	300g袋入
Q- 49	粒入マスタード	本	あらびき、300～350gチューブ入。
Q- 50	卸にんにく	kg	1kg入
Q- 51	スライスにんにく	袋	100g入、良く乾燥したもの。
Q- 52	ガーリック	kg	粉末、1kg入。
Q- 53	コンソメの素	kg	チキン・野菜エキス(微細顆粒) 500g入
Q- 54	こしょう(大)	缶	粉末、380～420g入。 (ブラックペッパーとホワイトペッパーのブレンド)
Q- 55	こしょう(小)	本	粉末、20g瓶入。
Q- 56	あらびきこしょう	缶	あらびき(ブラックペッパー粒)、 370～420g入。
Q- 57	グリルシーズニングレッド	缶	彩り良い混合スパイス 500g入のもの。
Q- 58	パプリカ	缶	粉末、90g入。
Q- 59	ナツメグ	缶	粉末、100g入。
Q- 60	バジル	袋	チップ 100g入
Q- 61	わさび粉	kg	300g袋入
Q- 62	卓上七味唐辛子	本	28g瓶入
Q- 63	唐辛子粉	kg	300g袋入、種類(一味、七味)はその都度示す。
Q- 64	卓上粉山椒	缶	65g入
Q- 65	ピザソース	缶	2号缶、内容量840g入。
Q- 66	卓上うま味調味料	本	グルタミン酸97.5%、70g以上瓶入。
Q- 67	だしの素	kg	うま味調味料(グルタミン酸92%)、 1kg入。
Q- 68	酒粕	kg	清酒粕、酸味少なく、変質していないもの。
Q- 69	和風だしの素	kg	味の素(ほんだし)、リケン(黒潮だし)、シマヤ(本調味かつおだし) 顆粒 1kg入同等以上。
Q- 70	おでんの素	kg	顆粒または粉末、500gまたは 1kg入。
Q- 71	デミグラスソース	kg	1 ストレート使用タイプ、1kg袋入。 2 低粘度、濃厚ブラウン色、赤ワイン香の強いもの。
Q- 72	中華風だしの素	kg	チキン・ボークエキス(顆粒) 1kg入
Q- 73	ふかひれスープ	kg	3倍濃縮タイプ、1kgレトルトパウチ入。
Q- 74	ボーンストック	袋	豚骨エキス 850g入
Q- 75	麻婆豆腐の素	本	味の素、JFSA、李錦記 ストレート 1L入同等以上。
Q- 76	回鍋肉の素		
Q- 77	チリソース		
Q- 78	オイスターソース	本	1L入
Q- 79	焼肉のたれ(大)	本	1 1L入 2 甘口～中辛。
Q- 80	青椒肉絲の素	本	味の素、JFSA、李錦記 ストレート 1L入同等以上。
Q- 81	黒酢豚の素	本	味の素、ミツカン ストレート 1L入同等以上。
Q- 82	餃子のたれ	袋	5～10g小袋、ラー油入のもの。
Q- 83	棒々鶏ソース	本	1kg入
Q- 84	油淋鶏ソース	本	ストレート 1110g入
Q- 85	コチュジャン	kg	1kg瓶(ポリ容器)入
Q- 86	豆板醤		
Q- 87	甜麵醬		
Q- 88	フルーツチャツネ	kg	1kg入
Q- 89	赤唐辛子	kg	乾燥、輪切。
Q- 90	めんつゆ	本	希釈タイプ、1.8L入。
Q- 91	お好みソース	本	広島風お好み焼き用、2.1kg入。
Q- 92	酢豚の素	本	味の素、JFSA、李錦記 ストレート 1L入同等以上。
Q- 93	鍋用スープの素	本	濃縮タイプ1～1.3kg入、種類はその都度示す。
Q- 94	デザートベース	kg	1 牛乳を加えて混ぜる果肉入りデザートの素。 2 1kg袋入、種類はその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格
Q- 95	スパゲティソース	kg	1 具入、1kgレトルトパウチ。 2 種類はその都度示す。
Q- 96	ペペロンチーノシーズニング	袋	100g入
Q- 97	バックカレー	袋	1 中辛 2 270g以上レトルトパウチ入
Q- 98	卓上醤油	本	Q-6 の450ml入
Q- 99	トマトピューレ	缶	1号缶、内容量3kg入。
Q- 100	ダイストマト	缶	食塩不使用、1号缶、内容量2.5kg以上入。
Q- 101	和風ドレッシング小袋	袋	1 10～30ml入、種類はその都度示す。 2 賞味期限まで 3か月以上有するもの。
Q- 102	マヨネーズ小袋	袋	1 カロリーハーフ、8～10g入。 2 賞味期限まで 3か月以上有するもの。
Q- 103	洋風ドレッシング小袋	袋	1 10～30ml入、種類はその都度示す。 2 賞味期限まで 3か月以上有するもの。
Q- 104	ノンオイルドレッシング小袋	袋	1 種類混合(ごま、和風、青じそ)、10ml入。 2 賞味期限まで 3か月以上有するもの。
Q- 105	トマトケチャップ小袋	袋	JAS特級グレード品、8～12gミニパック入。
Q- 106	わさびクリーミードレッシング	本	1L入
Q- 107	青じそクリーミードレッシング	本	1L入
Q- 108	中華ドレッシング	本	1L、ゴマ油及びごま入。
Q- 109	ごまつゆ	本	1 ねりごま仕立ての麺つゆ。 2 2倍濃縮タイプ、1.8Lポリ容器入。
Q- 110	ねり辛子	袋	2～2.5g小袋入
Q- 111	パンブキンスープ	kg	ストレート、1kgアセプティックパウチ入。
Q- 112	コーンクリームスープ	kg	ストレート、1kgアセプティックパウチ入。
Q- 113	ねりわさび	袋	生わさび、1.5～2.5g小袋入。
Q- 114	卓上一味唐辛子	本	28g瓶入
Q- 115	五香粉	袋	ウーシャンフェン 100g入
Q- 116	粒山椒	本	有馬山椒200g程度瓶入
Q- 117	ゆず皮	袋	刻み生ゆず(千切り)、100g入。
Q- 118	ラー油	本	920gボトル入
Q- 119	辛味アップオイル	袋	カレー用、3ml(2.7g)小袋×100個入。
Q- 120	いりこだし	kg	国内製造いりこ粉末100%使用、顆粒 1kg入。
Q- 121	牛井の素	袋	丸美屋、グリコ 180g以上レトルトパウチ入同等以上。 (箱の個包装は不可)
Q- 122	親子井の素	袋	S&B、マルハニチロ、丸美屋、グリコ 180g以上レトルトパウチ入同等以上。(箱の個包装は不可)
Q- 123	中華井の素	袋	S&B、丸美屋、グリコ 165g以上レトルトパウチ入同等以上。(箱の個包装は不可)
Q- 124	焼きそばソース(小)	本	約300gチューブ入のもの。
Q- 125	タバスコ	本	ペッパーソース、60ml瓶入。
Q- 126	カレールー(甘口)	kg	ハウスバーモントカレーフレーク1kg入同等以上
Q- 127	ごまドレッシング	本	クリーミータイプ 1L入
Q- 128	イタリアンドレッシング	本	具だくさんタイプ、リケン、ケンコー 1L入同等以上。
Q- 129	本からし	本	無着色本生 310gチューブ入
Q- 130	本わさび	本	無着色本生 300gチューブ入
Q- 131	すきやき井の素	袋	固形量60%以上、220gレトルトパウチ入。
Q- 132	鶏ねぎ塩井の素	袋	じゃが芋・玉葱・人参使用、200gレトルトパウチ入。
Q- 133	炭火焼き風とり井の素	袋	丸美屋 200gレトルトパウチ入同等以上
Q- 134	味付ぼん酢	袋	10～20g小袋入
Q- 135	パッチョドレッシング	本	1L入、種類はその都度示す。
Q- 136	レモンクリーミードレッシング	本	1L入
Q- 137	ベジタブルスープ	袋	ミネストローネ風、5倍濃縮タイプ、750g入。

規格番号	品 名	単位	規 格
Q- 138	丸鶏使用がらスープ	kg	微細顆粒 1kg入
Q- 139	チリソース(香味野菜入)	本	にんにく・玉葱・生姜等使用、甘口 2kgパック入。
Q- 140	混ぜ込み用ごはんの素	kg 袋	1 米3kg以上対応のもの。 2 品名、銘柄、内容量はその都度示す。
Q- 141	炊き込み用ごはんの素	kg 袋	Q-140に準ずる
Q- 142	Ca・Mgふりかけ	袋	種類混合、ミネラル強化タイプ 2～3g入。
Q- 143	栄養バランスふりかけ	袋	種類混合、栄養機能食品 2～3g入。
Q- 144	トマト&あらびきマスタード	個	8gディスペンパック入
Q- 145	味付塩コショウ	本	200～300gポリ容器入
Q- 146	ビーフ&ベジタブルカレー	袋	大きくカットした野菜配合、3kgレトルトパウチ入。
Q- 147	ガラムマサラ	缶	粉末、80g入。
Q- 148	一食ふりかけ	袋	種類混合、丸美屋、田中食品 2.5g入同等以上。
Q- 149	パックハッシュドビーフ	袋	250gレトルトパウチ入
Q- 150	食卓塩	本	Q-1の塩化ナトリウムを約50%低減し、100g程度瓶入のもの。(減塩タイプ)
Q- 151	カレールー(辛口)	kg	S&Bとろけるカレーフレーク1kg入同等以上
Q- 152	パック甘口醤油	本	砂糖や甘味料使用(混合醸造)、500ml入、差し口付のもの。
Q- 153	フライドガーリック	袋	ガーリックチップ、スライス 300g入。
Q- 154	カレールー(濃甘口)	kg	S&Bとろけるカレーフレーク1kg入同等以上
Q- 155	完熟トマトのハヤシフレーク	kg	トマトパウダーとペースト使用、1kg入。
Q- 156	北海道ホワイトカレーフレーク	kg	中辛、1kg入。
Q- 157	シーザーサラダドレッシング	本	1L入
Q- 158	ねぎ塩ドレッシング	本	具沢山タイプ、1L入。
Q- 159	梅ドレッシング	本	減塩、ノンオイル、1L入。
Q- 160	トマトドレッシング	本	具沢山タイプ、1L入。
Q- 161	豚骨醤油ラーメンスープ	袋	こってり濃縮タイプ、1.8Lパウチ入。
Q- 162	白湯	袋	ポークエキス、白濁タイプ濃縮ガラスープの素、1kg入。
Q- 163	煮干しラーメンスープ	袋	醤油ベース6倍濃縮タイプ、1kgパウチ入。
Q- 164	オニオンスープ	袋	5倍濃縮タイプ、750g入。
Q- 165	きのこポタージュスープの素	袋	乾燥粉末タイプ、360g入。
Q- 166	パンプキンクリームスープの素	袋	乾燥粉末タイプ、460g入。
Q- 167	豆乳かぼちゃスープ	箱	ストレート、1Lアセプティックパウチ×6パック入。
Q- 168	豆乳コーンスープ		
Q- 169	豆乳じゃがいもスープ		
Q- 170	沖縄そばだし	本	沖縄県産、濃縮タイプ、1.8Lパック入。
Q- 171	酸辣湯の素	袋	11倍濃縮タイプ、1kgパウチ入。
Q- 172	白だし	本	濃縮タイプ、1.8L入。
Q- 173	コショウ	缶	粉末、80～90g入。 (ブラックペッパーとホワイトペッパーのブレンド)
Q- 174	バターソース	本	溶かしバター風、505g入。
Q- 175	レモンペッパー焼オイルソース	袋	700g入
Q- 176	塩麴	本	1.2kgボトル入
Q- 177	抹茶塩	袋	1～3g小袋入
Q- 178	柚子こしょう	個	国産、500gスタンドパック入。
Q- 179	島唐辛子泡盛漬け	本	沖縄県産、110g瓶入。
Q- 180	ハニーマスタードソース	本	ストレートタイプ、1150gボトル入。
Q- 181	スイートチリソース	本	ストレートタイプ、1170～1200gボトル入。
Q- 182	南蛮あんかけのたれ	本	ストレートタイプ、2.1～2.2kgボトル入。
Q- 183	ビタミンミックス	袋	調理用、顆粒50g入。
Q- 184	のり茶漬け	袋	4g以上入、個食バラ包装。

規格番号	品 名	単位	規 格
Q- 185	サフランライス用調味料	袋	1 粉末、500g入。 2 炊き込み及び炒め用の米飯調味料
Q- 186	チャーハン用調味料		
Q- 187	ドライカレー用調味料		
Q- 188	ピラフ用調味料		
Q- 189	チキンライス用調味料		
Q- 190	料理酒	本	発酵調味料、1.8L入。
Q- 191	みりん風調味料	本	1 甘み調味料、1.8L入。 2 加塩が無く、アルコール分1%未満のもの。
Q- 192	ワイン風調味料(赤)	本	1 成分調整料理用赤ワイン、1.8L入。 2 アルコール分1%未満のもの。
Q- 193	ワイン風調味料(白)	本	1 成分調整料理用白ワイン、1.8L入。 2 アルコール分1%未満のもの。
Q- 194	ヤンニョムチキンのたれ	袋	ストレートタイプ、500g入。
Q- 195	ごま豆乳たれ	本	ストレートタイプ、1010gボトル入。
Q- 196	塩たれ	本	ストレートタイプ、2kgパック入。
Q- 197	しじみだし	本	16倍濃縮タイプ、1Lパック入。
Q- 198	焼きあごだし	本	8倍濃縮タイプ、1.8Lパック入。
Q- 199	具沢山和風ドレッシング	本	玉葱・ごま・長ねぎ・生姜等の薬味具材使用、1L入。
Q- 200	鯛だし	本	昆布やホタテエキス使用、1.8Lパック入。
Q- 201	天井のたれ	本	甘口濃縮タイプ、2270gボトル入。
Q- 202	ケイジャンオイルソース	袋	700g入
Q- 203	ガーリックペッパー焼オイルソース		
Q- 204	チリパウダー	缶	90g入
Q- 205	ひとくちカレー	袋	30gレトルトパウチ×10本入
Q- 206	香味ジンジャーレモンドレッシング	本	1L入
Q- 207	コクとうま味のおろし野菜ドレッシング	本	卵黄油使用、1L入。
Q- 208	豚塩カルビ井の素	袋	丸美屋 180g以上レトルトパウチ入同等以上。
Q- 209	麻婆井の素	袋	丸美屋 210g以上レトルトパウチ入同等以上。
Q- 210	豆乳だし	袋	濃縮タイプ1.15kg入、創味同等以上。
Q- 211	レトルトブラックカレー	袋	1 中辛、黒カレー。 2 300gレトルトパウチ入
Q- 212	ねぎ塩焼オイルソース	袋	700g入
Q- 213	焼肉オイルソース		
Q- 214	ごま醤油焼オイルソース		
Q- 215	ステーキソース和風おろし	本	和風醤油ベース、大根おろし配合、1155gボトル入。

R 漬物類

共通規格

- 1 漬かり、塩分が適度で、異味、異臭のないもの。
- 2 極端な着色は不可。
- 3 原材料は新鮮なものを使用し、不純物の混入なく、形状均一なもの。
- 4 漬汁、粕、味噌、ぬか等は検量外とする。

規格番号	品 名	単位	規 格
R- 1	沢庵漬	kg	新漬、甘口。
		袋	甘口、青首大根使用、ノンボイル、200g程度入。
R- 2	大根味噌漬	kg	甘口
R- 3	しそ沢庵漬	kg	甘口
R- 4	奈良漬	kg	青瓜または白瓜の二つ割を使用、歯切れのよいもの。
R- 5	紅生姜	kg	千切
R- 6	生姜酢漬	kg	スライス甘酢漬(すし生姜)
R- 7	胡瓜漬	kg	薄塩浅漬
R- 8	胡瓜ぬか漬	kg	薄塩浅漬
R- 9	胡瓜奈良漬	kg	甘口
R- 10	胡瓜南蛮漬	kg	胡瓜・人参・大根使用、調味浅漬。
R- 11	胡瓜風味	kg	醤油漬
R- 12	青胡瓜漬	kg	かっぱ(青)漬
R- 13	なす漬	kg	薄醤油浅漬
R- 14	しば小茄子漬	kg	1kg入
R- 15	小茄子辛子風味漬	kg	薄醤油浅漬
R- 16	切茄子辛子漬	kg	ねりがらし使用、1kg入。
R- 17	大根葉漬	kg	薄塩浅漬
R- 18	べったら漬	kg	白色～乳白色のもの、甘口。
R- 19	大根浅漬	kg	薄塩漬
R- 20	さくらかつおつぼ漬	kg	かつお節配合の大根桜漬、1kg入。
R- 21	かちわり漬	kg	乱切り大根とかつお節の甘口醤油漬、1kg入。
R- 22	はりはり漬	kg	甘口1kg入
R- 23	辛子漬	kg	刻みなす、胡瓜使用。
R- 24	わさび漬	kg	わさび、酒粕を使用したもの。
R- 25	つぼ漬	kg	甘口1kg入
R- 26	京菜漬	kg	薄塩浅漬
R- 27	白菜漬	kg	薄塩浅漬
R- 28	朝鮮漬(赤)	kg	白菜使用、カット。
R- 29	朝鮮漬(白)	kg	白菜使用、カット、調味浅漬。
R- 30	高菜漬	kg	古高菜
R- 31	高菜油炒め	kg	惣菜風1kg入、堂本食品高菜風味・太堀同等以上。
R- 32	野沢菜漬	kg	薄塩浅味
R- 33	野沢菜油炒め	kg	惣菜風1kg入
R- 34	きゃべつ漬	kg	薄塩浅漬
R- 35	青菜ミックス漬	kg	キャベツ・野沢菜・胡瓜・人参等使用、調味浅漬。
R- 36	千枚漬	kg	薄切りかぶの甘酢漬
R- 37	にんにく味噌漬	kg	1kg入
R- 38	にんにくしそ漬	kg	1kg入
R- 39	ザーサイ	kg	スライス、調味油炒め。
R- 40	広島菜漬	kg	薄塩浅漬
R- 41	朝鮮もやし漬	kg	大豆(小大豆)もやし使用
R- 42	ゆず大根漬	kg	拍子木切の大根・人参、ゆず皮使用調味浅漬。
R- 43	福神漬	kg	1 甘口、1～2kg入、新進(赤印)・東海漬物同等以上。
			2 大根・なす・胡瓜等7種類の野菜を使用したもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
R- 44	良京漬	kg	中粒(5～7g/粒)、甘口。
R- 45	しば漬	kg	胡瓜・なす・生姜等使用（胡瓜のみは不可）
R- 46	胡瓜粕漬	kg	浅漬
R- 47	梅肉	本	うめびしお 460gボトル入(減塩タイプ可)
R- 48	梅干(小)	個	無着色または天然着色100gツボ型ポリ容器入、塩分6%以下(黒酢、はちみつ使用のもの可)のもの。
R- 49	悟空漬	kg	にんにくの茎醤油漬、1kg入。
R- 50	しその実漬	kg	(青)、みじん切タイプ。
R- 51	梅酢沢庵漬	kg	かつお風味(かつお節入)
R- 52	ゆず入白菜漬	kg	ゆず皮使用調味浅漬
R- 53	刻みなす漬	kg	輪切なす調味浅漬
R- 54	梅ごぼう	kg	惣菜風1kg入
R- 55	青瓜漬	kg	薄塩浅漬
R- 56	割干漬	kg	甘口(昆布入)、1kg入
R- 57	葉わさび漬	kg	茎入醤油漬
R- 58	本格キムチ	kg	白菜使用、韓国産。
R- 59	青高菜漬	kg	薄塩浅漬
R- 60	赤かぶ田舎漬	kg	スライス、甘酢漬。
R- 61	大根キムチ	kg	カクテキキムチ漬、大根・人参・胡瓜使用。
R- 62	ちょい干し大根漬	kg	R-19(葉付)使用、調味浅漬。
R- 63	三色粕漬	kg	胡瓜・人参・大根使用、浅漬。
R- 64	にんにくたまり漬	kg	醤油漬
		本	400～500g瓶入
R- 65	パック漬物(つぼ漬)	袋	10g入(個食)
R- 66	パック漬物(沢庵)	袋	スライス、他はR-65に準ずる。
R- 67	パック漬物(福神)	袋	R-65に準ずる。
R- 68	浅漬ミックス(白菜)	kg	白菜・人参・胡瓜使用、調味浅漬。
R- 69	梅干(大)	個	はちみつ風味、500gツボ入、塩分8%以下のもの。
R- 70	かつお梅	kg	かつお節入しそ漬、140～170粒/kg
R- 71	減塩うめびしお	個	6g入(個食)
R- 72	無着色福神漬	kg	1 国産、甘口、1kg入、新進・アサダ同等以上。
			2 大根・なす・胡瓜等7種類の野菜を使用したもの。
R- 73	桜漬	kg	大根梅酢漬、1kg入。
R- 74	刻み青高菜漬	袋	R-59の2～3cmカット、冷凍 500g入。
R- 75	刻み野沢菜漬	袋	R-32の2～3cmカット、冷凍 500g入。
R- 76	かつお風味つぼ漬	袋	かつお節使用、国産500g入。

S 調理加工食品類

共通規格

- 1 衛生的に製造されたもの。
- 2 冷凍食品については、冷凍やけや乾燥がなく、食品に霜が極端に付いていないもの。
冷凍状態が良好で、再凍結のないもの。
- 3 食品の型崩れや破損がなく、包装のしっかりしているもの。
- 4 原材料、内容量、製造者または販売者名、賞味期限の表示のあるもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
S- 1	甘えびのせかき揚げ	kg	玉葱・人参・いんげん使用、冷凍 100g/1枚。
S- 2	えびいかかき揚げ	kg	玉葱・人参・ごぼう・春菊使用、冷凍 100g/1枚。
S- 3	手造り風えびかき揚げ	袋	えび3尾のせ、厚さ30mm程度、冷凍 100g×5枚入。
S- 4	手作り野菜かき揚げ	kg	玉葱・人参・小松菜使用、冷凍 100g/1枚。
S- 5	ホキ天ぷら	kg	衣付、冷凍 1kg(50枚)入。
S- 6	きす天ぷら	kg	衣付、冷凍 1kg(50枚)入。
S- 7	いか天ぷら	kg	衣付、冷凍 50g/1枚。
S- 8	えび天ぷら	袋	衣付、冷凍、トレー入、大きさや入数はその都度示す。
S- 9	子持ちししゃも天ぷら	kg	衣付、冷凍 1kg(50尾)入。
S- 10	天ぷらセット	箱	衣付、冷凍、えび・いか・かぼちゃ・れんこん・いんげん各10個×3袋入。
S- 11	あじフライ	kg	尾付き開きの衣付(衣率50%以下)、冷凍 100g/1枚。
S- 12	いかフライ	kg	衣付、冷凍、重量はその都度示す。
S- 13	いかリングフライ	kg	衣付、冷凍 1kg(45～52個)入。
S- 14	いわしフライ	袋	国産、尾付き開きの衣付、冷凍 800g(10個)入。
S- 15	いわし梅しそフライ	袋	梅ペースト・シソ巻の衣付、冷凍 700g(10尾)入。
S- 16	えびフライ	袋	衣付、冷凍、トレー入、大きさや入数はその都度示す。
S- 17	有頭まるごとえびフライ	袋	衣付、冷凍、トレー入、大きさや入数はその都度示す。
S- 18	カキフライ	kg	国産、衣付、冷凍 25g/1個。
S- 19	3種のシーフードカツ	袋	イカ・エビ・ホタテ使用、衣付、冷凍 60g×10個入。
S- 20	かつおフライ	kg	国産、衣付、冷凍、重量はその都度示す。
S- 21	くじらメンチカツ	kg	衣付、冷凍 50g/1個。
S- 22	鮭チーズフライ	kg	衣付、骨なし、冷凍 60g/1枚。
S- 23	海老のせかき揚げ	袋	玉葱・人参・春菊・コーン使用、冷凍 120g×6枚入。
S- 24	帆立風味フライ	袋	貝柱風、衣付、冷凍 20g×25個入。
S- 25	白身魚フライ	kg	笹形、衣付、冷凍、原材料や重量はその都度示す。
S- 26	たらカツ	kg	衣付、冷凍、形状や重量はその都度示す。
S- 27	国産天然ぶりフライ	kg	衣付、冷凍 50g/1枚。
S- 28	さんまフライ	kg	尾付き開きの衣付、冷凍 120g/1枚。
S- 29	えびカツ	袋	エビとエビのすり身使用、衣付、冷凍 100g×5個入。
S- 30	かじきメンチ	kg	衣付、冷凍 100g/1個。
S- 31	カジキマグロのステーキカツ	袋	衣付、冷凍 500g(5枚)入。
S- 32	キハダまぐろのカツレツ	袋	衣付、冷凍 450g(5枚)入。
S- 33	マグロのマスタードカツ	袋	衣付、冷凍 500g(5枚)入。
S- 34	鯨竜田揚	kg	鯨肉100%、衣付、冷凍 1kg(約80枚)入。
S- 35	チキン二色巻(スライス)	袋	いんげん・人参使用、冷凍 220g(20切)入。
S- 36	フライドチキン	袋	骨付き衣付、冷凍 500g(5個)入。部位はその都度示す。
S- 37	大分風とり天	kg	ささみ使用、衣付、冷凍 1kg(約37個)入。
S- 38	やわらかチキンカツ	袋	衣付、冷凍 130g×10枚入。
S- 39	チーズ包みメンチカツ	袋	5種のチーズソース使用、冷凍 900g(10個)入。
S- 40	5種の野菜のメンチカツ	袋	大豆ミート使用、冷凍 900g(10個)入。
S- 41	わかさぎ天ぷら	kg	衣付、冷凍 1kg(100尾)入。
S- 42	月見メンチカツ	袋	卵黄風ソース包み、冷凍 900g(10個)入。
S- 43	豚ロースカツ	袋	1 衣付、冷凍、重量や入数等はその都度示す。 kg 2 三元豚、熟成肉または1枚肉を使用したもの。

規格番号	品 名	単位	規 格
S- 44	豚肉野菜巻フライ	袋	人参・いんげん使用、衣付、冷凍 40g×25個入。
S- 45	豚ヒレカツ	kg	衣付、冷凍、形状や重量等はその都度示す。
S- 46	真空ショーロンボー	袋	600g(20個)ボイリングパック入
S- 47	ハンバーグロティール	袋	1 冷凍、重量や入数等はその都度示す。 2 牛肉と豚肉を使用し、厚さ33mmのもの。
S- 48	チーズハンバーグ	袋	チーズソース包み、冷凍 120g×10個入。
S- 49	肉団子	kg	鶏肉と豚肉を使用、タレ無し、冷凍 10～12g/1個。
S- 50	ジャンボ肉団子タレ付	kg	1kg(25個)ボイリングパック入
S- 51	鶏レバー野菜肉団子	kg	1kg(約30個)ボイリングパック入
S- 52	くわいとひじきの肉団子	kg	1kg(約30個)ボイリングパック入
S- 53	蓮根と挽肉の照焼	袋	600g(20個)ボイリングパック入
S- 54	野菜入り鶏つくね	袋	30g×25個タレ入ボイリングパック
S- 55	プチロールキャベツ	kg	干瓢結び、冷凍 20g/1個。
S- 56	さつまいも天ぷら	kg	衣付、冷凍 40g/1枚。
S- 57	まいたけ天ぷら	kg	衣付、冷凍 500g(約19～27個)入。
S- 58	ごぼう唐揚げ	袋	皮付約6cmスティック状の衣付、冷凍 600g入。
S- 59	ごぼうチップス	袋	揚げ調理用、ガーリック風味、冷凍 500g入。
S- 60	れんこんチップス	袋	揚げ調理用、塩味薄衣付、冷凍 500g入。
S- 61	チーズソースのかぼちゃ包み揚げ	袋	冷凍2層コロッケ 85g×12個入
S- 62	海老かき揚げ	箱	玉葱・人参・春菊使用、冷凍 3420g(36枚)入。
S- 63	チーズ包みコロッケ	袋	冷凍 800g(10個)入
S- 64	ローストビーフポテトの包み揚げ	袋	冷凍2層コロッケ 100g×5個入
S- 65	牛すき焼き風包み揚げ	袋	卵黄ソース入の冷凍2層コロッケ 80g×12個入
S- 66	黒カレー包み揚げ	袋	チーズソース入の冷凍2層コロッケ 80g×12個入
S- 67	明太高菜とチーズソースの包み揚げ	袋	冷凍2層コロッケ85g×12個入
S- 68	ハムカツ	袋	1 ポーク100%、衣付、冷凍 120g×10個入。 2 厚さ26mm以上のもの。
S- 69	冷凍焼ギョーザ	袋	焼調理済、23g×10個トレー入、タレ(小袋)付。
S- 70	ラビオリ型ギョーザ	袋	冷凍 500g(10個)入
S- 71	パリツォーネ	袋	1 冷凍 400g(10個)入 2 ミートソース味カルツォーネ型フライ
S- 72	水餃子	袋	冷凍 600g(60個)入
S- 73	青じそ餃子	kg	冷凍 1kg(約50個)袋入
S- 74	ワンタン	袋	肉使用、冷凍 約8g×30個入
S- 75	真空肉焼売	袋	国産、減塩対応、600g(20個)ボイリングパック入。
S- 76	コーン焼売	袋	600g(20個)真空ボイリングパック入
S- 77	春巻	袋	肉・野菜等具沢山タイプ、冷凍 350g(10個)入。
S- 78	ベーコンポテトバーグ	袋	冷凍 1260g(36個)入
S- 79	えびチリ卵春巻	袋	冷凍 700g(20個)入
S- 80	イカと野菜のチヂミ	kg	韓国風お好み焼き、冷凍 1kg(20個)袋入
S- 81	蒸し鶏ザーサイ	kg	グリーンザーサイ使用の塩ダレ味、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 82	わさび菜おひたし	kg	菊菜・人参使用、惣菜 1kg袋入。
S- 83	ほうれん草のバターソテー	袋	ベーコン使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 84	キャベツの彩り酢物	kg	野沢菜・人参使用、冷蔵惣菜 1kg入。
S- 85	インゲンときのこのつぶ胡麻和え	袋	4種きのこ・人参使用、冷凍惣菜 800g入。
S- 86	根菜マリネ	kg	蓮根・牛蒡・人参使用、レモン風味、惣菜 1kg袋入。
S- 87	筑前煮	kg	惣菜 1kg袋入
S- 88	青菜のごま和え	kg	野沢菜・人参使用、惣菜 1kg袋入。
S- 89	青菜のおひたし	kg	野沢菜・人参使用、惣菜 1kg袋入。
S- 90	ほうれん草とコーンのバター炒め	袋	冷凍惣菜 500g入
S- 91	あわび茸黒胡椒炒め	袋	姫竹・人参等使用、ネギ油風味、惣菜 1kg袋入。
S- 92	ふきと筍の塩きんぴら	袋	冷蔵惣菜 500g入
S- 93	小松菜と根菜の胡麻生姜和え	袋	牛蒡・人参使用、冷凍惣菜 800g袋入。

規格番号	品 名	単位	規 格
S- 94	15種ヘルシーサラダ	kg	1 醤油入りマヨネーズ仕立て、冷蔵惣菜 1kg袋入。 2 ジャがいも・牛蒡・人参・くわい・大豆・蓮根・ごま・ひじき・椎茸・わらび・たけのこ・こんにゃく・ひら茸・わさび(茎)・ぜんまいを使用
S- 95	塩麹金平	kg	牛蒡・人参・昆布使用、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 96	小松菜焼き椎茸和え	袋	冷凍惣菜 500g入
S- 97	れんこん昆布煮	kg	冷蔵惣菜 1kg袋入
S- 98	3種のきのこマリネ	袋	平茸・エリンギ・舞茸使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 99	和風ナムル	袋	蒸し鶏・大豆もやし・人参等使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 100	湯葉と木クラゲの炒め物	袋	人参・いんげん使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 101	彩り野菜と油揚げのおひたし	袋	小松菜・切干大根・人参使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 102	怪味ソースサラダ	袋	大根・人参・蒸し鶏・ひじき等使用、冷蔵惣菜 900g入。
S- 103	小松菜ときのこの和風煮浸し	kg	ひら茸・人参使用、冷凍惣菜 1kg袋入。
S- 104	春野菜のおひたし	袋	菜の花・キャベツ・人参・絹さや・筍使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 105	菜の花と山菜のごま和え	袋	冷蔵惣菜 900g入
S- 106	山菜と湯葉の煮物	kg	惣菜 1kg袋入
S- 107	皮付きんぴらごぼう	kg	人参使用、低塩タイプ、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 108	キャベツとさつま揚げの白だし仕立て	袋	キャベツ・さつま揚げ・卵を使用した白だし和風煮。冷凍総菜 500g入。
S- 109	かぼちゃの煮物	袋	冷蔵惣菜 700g(30~34個)入
S- 110	ふきの煮びたし	kg	冷蔵惣菜 1kg袋入
S- 111	蒟と筍のごま和え	袋	冷蔵惣菜 900g入
S- 112	湯葉と昆布の彩り和え	袋	オクラ使用、冷凍惣菜 500g入
S- 113	小松菜のお浸し	kg	ひら茸・人参・油揚げ使用、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 114	ごぼうとナッツのサラダ	kg	ささ切り牛蒡・人参・ごま・アーモンド使用、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 115	明太ごぼうサラダ	kg	冷蔵惣菜 1kg袋入
S- 116	青梗菜と油揚げの煮びたし	袋	冷凍惣菜 500g入
S- 117	大根サラダ	kg	国産野菜(大根・大根葉・人参)使用、惣菜 1kg袋入。
S- 118	くわいサラダ	kg	ひじき・人参使用、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 119	かぼちゃサラダ	kg	冷蔵惣菜 1kg袋入
S- 120	こんにゃくサラダ	kg	せり・人参使用、惣菜 1kg袋入。
S- 121	れんこんサラダ	kg	人参使用、マヨネーズ風味、惣菜 1kg袋入。
S- 122	コールスローサラダ	kg	キャベツ・人参・コーン等をコールスロードレッシングで和えたもの、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 123	豆と根菜の胡麻だれサラダ	袋	7種類の豆と野菜をごまダレマヨソースで和えたもの、冷凍惣菜 500g入。
S- 124	夏野菜と昆布の和え物	袋	枝豆・オクラ・赤黄ピーマン等を使用、冷凍惣菜 800g入。
S- 125	ミックスナムル	kg	大豆もやし・人参・わらび・ぜんまい等を使用、冷蔵惣菜 1kg袋入。
S- 126	菜の花ゆば和え	袋	冷凍惣菜 500g入
S- 127	青菜鶏そぼろ煮	袋	ほうれん草・白菜・人参を使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 128	豚肉と昆布のうま煮	kg	冷蔵惣菜 1kg袋入
S- 129	なすの甘辛煮	袋	和風トロミあん仕立て、冷凍惣菜 1.1kg入。
S- 130	彩りコーン春雨サラダ	kg	冷蔵惣菜 1kg袋入
S- 131	きのこバターソテー	袋	冷凍洋風惣菜 500g入
S- 132	照焼ソースハンバーグ	kg	1kg(25個)ボイリングパック入
S- 133	甘酢ソース肉団子	kg	1kg(50個)ボイリングパック入
S- 134	根菜入り鶏つくねバーグ	袋	冷凍 1.6kg(20個)入
S- 135	玉ねぎたっぷりの国産4種野菜かき揚げ	袋	玉葱・人参・馬鈴薯・水菜使用、冷凍 3.06kg(36枚)入。
S- 136	蓮根の挟み揚げ	袋	鶏肉使用、衣付、冷凍 約28g×30個入。

規格番号	品 名	単位	規 格
S- 137	さんま竜田揚	kg	国産、尾付き開きの衣付、冷凍 60g/1枚。
S- 138	完熟トマトとチーズソースの包み揚げ	kg	冷凍2層コロケ85g×12個入
S- 139	ピーマン肉詰めフライ	袋	鶏肉使用、衣付、冷凍 35g×30個入。
S- 140	四角いビーフカツ	箱	牛ハラミ使用、衣付、冷凍 2400g(24個)入。
S- 141	国産鶏のササミカツ	箱	衣付、冷凍 2.4kg(30個)入。
S- 142	キャベツのコンソメ煮	袋	赤黄ピーマン使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 143	いんげんときくらげの炒め煮	袋	筍・人参使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 144	揚げ茄子の味噌和え	袋	冷凍惣菜 500g入
S- 145	海鮮風ワンタン	袋	野菜すり身使用、冷凍 約10g×30個入
S- 146	旨辛ニラ和え	袋	九州産ニラ使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 147	いわし天ぷら	kg	衣付、冷凍 1kg(70～90尾)入。
S- 148	冬野菜のはんなり和え	kg	小松菜・蓮根・ブロッコリー・人参・椎茸を使用、かつおだしとゆず風味の冷凍惣菜 1kg入。
S- 149	かぼちゃ天ぷら	kg	衣付、冷凍 40g/1枚。
S- 150	鮭マスタードカツ	袋	衣付、冷凍 500g(5枚)入。
S- 151	鶏肉野菜巻フライ	箱	人参・いんげん使用、衣付、冷凍 50g×60個入。
S- 152	味付肉だんご(照焼風)	kg	甘辛醤油味、冷凍 1kg(50個)ボイリングパック入。
S- 153	トマトチキンビーンズ	袋	冷凍洋風惣菜 500g入
S- 154	ほうれん草のおひたし	袋	人参・油揚げを使用、冷凍惣菜 500g入。
S- 155	ブロッコリーの彩りサラダ	袋	ベーコン・枝豆・レッドキドニー・パスタを使用、バジル風味マヨソースで和えた冷凍惣菜 500g入。
S- 156	イカメンチカツ	袋	玉葱・人参・青葱使用、衣付、冷凍 60g×10個入。

U その他

規格番号	品 名	単位	規 格
U- 1	氷	kg	食用、15kgに切ったもの。
U- 2	杏仁フルーツサラダ	缶	1号缶、固形量1.95kg以上入。
U- 3	フルーツみつ豆	缶	1号缶、固形量1.95kg以上入。
U- 4	デザートアロエ	缶	1号缶、固形量1.8kg以上入(約300～400個/1缶)。
U- 5	ミネラルウォーター(大)	本	1 2Lペットボトル入 2 5年程度保存可能なもの。
U- 6	ミネラルウォーター(小)	本	1 500mlペットボトル入 2 5年程度保存可能なもの。
U- 7	カップみそ汁(即席)	個	生みそタイプ、個食、種類混合。
U- 8	カクテルゼリー	kg	1 ダイス状カット(約3～4g/1切)、冷凍 1kg入。 2 ぶどう・もも・りんご・豆乳等の4種類(4色)のもの。