

# 糧食品規格書

(令和8年度)

航空自衛隊百里基地

令和8年4月1日



## 1 適用範囲

- (1) 本糧食品規格表(以下「規格表」という。)は航空自衛隊百里基地において調達する糧食品について適用し、入札及び検収の資とするものとする。
- (2) 規格表に規格等を定めていない糧食品については、契約の都度別に示す。

## 2 納入要領

- (1) 納入時における検収は、食品衛生検査合格後、規格表に基づいて給養小隊検収場及び糧食庫において実施する。入札時には規格表熟読の上、誤りのないようにする事。
- (2) 重量検査は正味重量により実施する。但しk g 単位であって個数を指定するものは、指定重量(個数)以上を合格とする。
- (3) 通常の納品検査以外に、自衛隊側において微生物及び理化学試験が必要と判断した場合は、双方協議の上、公共の機関に試験を依頼するものとする。但し試験に要する費用は納入業者の負担とする。
- (4) 受領検査における変質、不良及び不足等が認められた場合は、その内容に応じた適切な処置について、契約担当官及び給食担当官並びに食品衛生管理官の指示に従わなければならない。
- (5) 原材料の微生物及び理化学試験結果を指定した場合提出すること。試験は公共の機関または食品メーカー検査部等で行われたものとする。
- (6) 納入時間は次のとおりとする。  
ア 08:15~15:00(13:00~14:00は除く。)  
イ 生鮮食料品で特に時間指定する場合は別に示す。
- (7) 納入時間厳守とするが、やむを得ない理由により時間の変更をしなければならぬ場合は給養小隊へ速やかに連絡し、許可を得なければならぬ。尚、許可なく遅れ、調理作業に支障をきたしたときは、当該品目を受け取らない場合がある。
- (8) 生鮮食料品で個数検査のものは、保存検査分を1個添付すること。

## 3 一般共通規格

- (1) 糧食品は所定の規格を満たすもので、一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (2) 糧食購入要求書規格欄に示す「同等品以上」については、「同等品又は同等品以上のもの(他社製品を含む)」とし、入札前に給食担当官の許可を得ること。
- (3) 食品表示法及び関係法(省)令の適用を受けるものについては、その定めるところに従い、製造表示されているものとする。
- (4) 在庫品は納入する箱等に内容物が識別できるように、品名ラベル、内容量、賞味期限、製造業者名等を明記すること。

## 4 消費期限及び品質保持期限(賞味期限)

- (1) 消費期限が記載されているものについては、消費期限を納品当日以上残して

いること。

- (2) 製造年月日または賞味期限を記載していること。
- (3) 賞味期限については、製造後最も新しい製品に留意し、賞味期間の3分の2以上を有していること。
- (4) 納入後、賞味期限内のものは、給養小隊側に保管上不備がなければその品質を保証し、不良品が発生した場合は速やかに交換する。
- (5) 食品規格で指定されているものについては、食品規格の期限を適用する。

## 5 その他

- (1) 輸送途中に品質が低下しやすい食材は、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。納入時に明らかに食材の劣化が見られるときは当該品目を受け取らない。
- (2) 規格表で完全に表現し得ない事項は、商習慣に従い、良心的に納入するものとする。
- (3) 規格表について疑義のある場合は、給食担当官と協議のうえ、契約担当官と調整するものとする。

1 穀類

番号	品名	規 格	備 考
1	内地米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 茨城県産米で生産履歴確認米。</li> <li>2 国内産の水稲うるち玄米で農産物検査法による検査の結果、各等級品位に格付けされたものからとう精された、完全精米。</li> <li>3 とう精度91%内容量30kgとし、玄米の入っていたクラフト紙に袋詰めしたもの</li> <li>4 1等米と同等品以上。</li> <li>5 11月より新年度産米。</li> </ol>	1 トンパック入りの場合には証明書を添付すること。
2	糯米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産水稲糯米とし、国内産1～2等玄米を精白したもので糯米の表示が明記してあるもの。</li> <li>2 11月より新年度産米。</li> </ol>	
3	無洗米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ぬかを取り除いたものとし、前年度産茨城コシヒカリ100%とし、無洗米の表示が明記してあるもの。</li> <li>2 11月より新年度産米。</li> </ol>	
4	もち(Z)	水稲糯米100%とし、切り餅とし、賞味期限が3か月以上。	
5	パック豚井弁当	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、豚井160g程度のポイリングバッグ。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
6	パックカレー弁当 A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、ステーキカレー又はウインナーカレー230g程度のポイリングバッグ。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
7	パック中華飯弁当	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、中華煮の具200g程度ポイリングバッグ。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
8	パックすきやき弁当	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、すき焼き180g程度のポイリングバッグ。</li> </ol>	

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
9	パックチキンステーキ弁当	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>		
10	白玉粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稲うるち米を原料とした、パック白飯300g以上とし、チキンステーキ200g程度のポイリングパック。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>		
11	(冷)白玉餅	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 糯米を原料とし、柔軟にして白色ねばり強いもの。</li> <li>2 乾燥よく異味異臭夾雑物の混入していないもの。</li> <li>3 賞味期限は1か月以上。</li> </ol>		
12	(冷)ほうとう	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産糯米を原料とし、柔軟にして白色ねばり強いもの。</li> <li>2 1個10g程度、1kg程度入り。</li> <li>3 賞味期限は1か月以上。</li> </ol>		
13	(冷)うどん	原料は小麦粉とし、1玉250g程度の冷凍麺で、賞味期限は1か月以上。		
14	細うどん	業務用冷凍麺とし、1玉250g程度で、賞味期限は1か月以上。		
15	五穀米	1等粉以上を原料とし、色白く粘り強い生うどんで賞味期限は1か月以上。		
16	乾素麺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 大麦、もちあわ、もちきび、アマランサス、胡麻入りとし、内容量1kg程度入りで、賞味期限は1か月以上。</li> <li>2 1等粉以上とし、乾燥良好、折れがなく異味無臭夾雑物のないもの。</li> <li>3 紙帯無しで、内容量1kg程度入り。</li> <li>3 賞味期限は3か月以上。</li> </ol>		
17	卵素麺	乾素麺（1-16）の規格に同じ。		
18	茶素麺	乾素麺（1-16）の規格に同じ。		
19	(冷)すいとん	原料は小麦粉とし、冷凍品で内容量1kg程度入り、賞味期限は1か月以上。		
20	(冷)きりたんぼ（カット）	1個15g程度の冷凍品とし、1袋40個程度入りで、賞味期限は1か月以上。		
21	発芽玄米	国内産米を原料にしたもととし、内容量1kg		

1 穀類

番号	品名	規 格	備 考
22	(冷)冷やし中華用 そば	程度入り、賞味期限は3か月以上。 1 1等粉以上のもとし、乾燥良好、折れのないもの。 2 異味無臭夾雑物のないもので、業務用とし、1玉200g程度の冷凍麺。 3 賞味期限は1か月以上。	
23	(冷)中華麺	(冷)冷やし中華用そば(1-22)の規格1、2に同じ。	
24	焼きそば	1 異味無臭夾雑物のないもので、1玉200g程度の業務用とし、中華麺を蒸し、サラダ油を蒸したのもの。 2 賞味期限は7日以上。	
25	(冷)焼きそば	1 豚肉野菜入りの味付き冷凍品とし、内容量1kg程度のもの。 2 賞味期限は1か月以上。	
27	スパゲッティ	1 強力粉を原料とし、折れ、砕けを含まないもの。 2 ロングスパゲッティとし、内容量4kg程度、太さ1.4mmのもの。 3 賞味期限は3か月以上。	
28	マカロニ	1 スパゲッティ(1-27)の規格の1に準じ、カットしてあること。 2 内容量4kg程度入り。 3 賞味期限は3か月以上。	
29	シェールマカロニ	マカロニの規格(1-28)に準ずる。	
30	生そば	1 等粉を使用し、そば粉、小麦粉の割合が4:6とし、粘り良さもの。	
31	小麦粉	1 乾燥良好、夾雑物の混入がなく、粒子が細かくカビ等の害がないもの。 2 内容量1kg程度入り。 3 賞味期限は3か月以上。	
32	焼麩	1 原料小麦粉は良質の強力粉を使用したものとし、おつゆ麩。 2 乾燥良好で割れのないもの。 3 賞味期限は3か月以上。	
33	花麩	1 焼麩(1-32)の規格に準じ、着色料	

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
		は食品衛生法によって許可された色素を使用したもの。 2 賞味期限は3か月以上。		
34	パン粉	1 乾燥良好で粉末少なく色白で夾雑物の混入なく、内容量1kg程度入り。 2 賞味期限は3か月以上。		
35	ビーフン	1 良質な米粉を原料とし、乾燥良好で変質折れのないもの。 2 内容量300g程度入りで、賞味期限は3か月以上。		
36	手巻きおにぎり(3)	手巻きとし、1個120g以上で、梅1個、鮭1個、昆布1個入りとする。		
37	手巻きおにぎり	1 個120g以上とし、中身の具についてはその都度示す。		
38	(冷)スパゲティナポリタン	1 冷凍品とし、内容量500g程度入り。 2 賞味期限は1か月以上。		
39	即席めんA	1 あっさりおいしいカップヌードル(日清食品株式会社)、至極の一杯醤油ラーメン(明星食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
40	即席めんB	1 あっさりおいしいカップヌードルシーフード(日清食品株式会社)、一杯満足シーフード味ヌードル(明星食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
41	即席めんC	1 あっさりおいしいカップヌードルカレー(日清食品株式会社)、濃厚カレーラーメン(大黒食品工業株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
42	即席めんD	1 一平ちゃん焼きそば(からしまヨネーズ付き)(明星食品株式会社)、ソース焼きそば(からしまヨネーズ付き)(日清食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
43	即席めんE	1 評判屋ソース焼きそば(明星食品株式会社)、ソース焼きそば(チキンスープ付き)(日清食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
44	即席めんF	1 一平ちゃん焼きそば(醤油バター明太子味)(明星食品株式会社)、焼きそば弁当からこ味バター風味(東洋水産株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
45	即席めんG	1 どん兵衛肉だしうどん(日清食品株式会社)、金ちゃん肉うどん(徳島製粉株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
46	即席めんH	1 どん兵衛揚げ玉そば(日清食品株式会社)鶏南蛮そば(明星食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
47	即席めんI	1 どん兵衛きつねうどん(日清食品株式会社)、赤いきつねうどん(東洋水産株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
48	即席めんJ	1 どん兵衛天ぷらそば(日清食品株式会社)緑のたぬきそば(東洋水産株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
49	即席めんK	1 焼きそばUFO(日清食品株式会社)、夜の焼きそばソース(明星食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
50	(冷)ナン	1 1個70g程度とし、冷凍品。 2 賞味期限は5日以上。		
51	南部せんべい	せんべい汁用の南部せんべいとし、内容量1kg程度入り。		
52	(冷)あんまん	中華あんまん、あん7割入りとし、1個90g以上の冷凍品。		

1 穀類

番号	品名	規 格	備 考
53	(冷)にくまん	中華にくまん、肉あん4.5割以上、1個90g以上の冷凍品。	
54	(冷)中華ちまき	1個100g以上とし、冷凍品。	
55	(冷)長崎ちゃんぽん麺	1食200g程度とし、冷凍品。	
56	パックチャーシュー一井	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、焼きチャーシュー200g程度のポイリングパック。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。	g数については、3%の範囲を基準とする。
57	1食用茹うどん	1食250g程度の茹でうどんとし、袋入りとし、ボイル対応品。	
58	(生)盛岡冷麺	強力粉と片栗粉を使用した押し出し麺とし、生麺とする。	
59	焼きそば(480)	内容量480g程度の中華麺とし、たれ付きとする。	
60	1食用茹中華麺	1食200g程度の茹で中華麺で、袋入りとし、ボイル対応品。	
61	1食用茹スパゲツテイ	1食200g程度の茹で麺で、袋入りとし、ボイル対応品。	
62	皿うどん	1食60g程度とし、揚げ中華麺。	
63	(冷)そば	日本そばの茹で冷凍麺とし、1玉200g程度。	
64	パック牛丼弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g程度とし、牛丼の具200g程度をポイリングパック。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。	g数については、3%の範囲を基準とする。
65	クロワッサン	1個40g以上のもの。	
66	バターロール	1個30g以上のもの。	
67	押し麦	1 原料は大麦で乾燥良好とし、異味異臭物の混入なきもの。 2 1kg程度入り。	
68	クルトン	1袋250g程度とし、乾燥品。	

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
69	レトルト栗ご飯	1 栗ご飯を300g程度の容器に真空パックしたとし、賞味期限2年以上のもの。 2 カッター、スプーン付き。		g数につき いては、 3%の範 囲を基準 とする。
70	レトルト炊き込ご 飯	1 五目炊き込ご飯を300g以上の容器に真空パックしたものとし、賞味期限2年以上のもの。 2 カッター、スプーン付き。		
71	レトルト北海飯	1 北海飯を300g以上の容器に真空パックしたものとし、賞味期限2年以上のもの。 2 カッター、スプーン付き。		
72	レトルトとり飯	1 とり飯を300g以上の容器に真空パックしたものとし、賞味期限2年以上のもの。 2 カッター、スプーン付き。		
73	レトルトカレーピ ラフ	1 カレーピラフを300g以上の容器に真空パックしたものとし、賞味期限2年以上のもの。 2 カッター、スプーン付き。		
74	レトルトちらし寿 司	1 ちらし寿司を300g以上の容器に真空パックしたものとし、賞味期限2年以上のもの。 2 カッター、スプーン付き。		
75	ロングライフパン (レモンミルク)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
76	ロングライフパン (白ぶどう)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
77	ロングライフパン (いちご)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
78	ロングライフパン (マンゴー)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
79	ロングライフパン (クリーム)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
80	ロングライフパン (メープル)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		

## 1 穀類

番号	品名	規	格	備考
81	ロングライフパン (コーヒー)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
82	ロングライフパン (メロン)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
83	ロングライフパン (チーズ)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期間が50日以上あるもの。	納入時	
84	ロングライフパン (バナナ)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期間が50日以上あるもの。	納入時	
85	ロングライフパン (ブルーベリー)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
86	ロングライフパン (豆乳クリーム)	天然酵母入りパンで90g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
87	ロングライフパン (小倉あん)	天然酵母入りパンで90g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
88	ロングライフパン (栗)	天然酵母入りパンで80g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
89	ロングライフパン (栗かぼちゃ)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
90	ロングライフパン (抹茶)	天然酵母入りパンで85g程度とし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	納入時	
91	ハンバーガー用バ ンズ	1個50g程度のスライスバンズとし、ゴマ付き。		
92	ホットドック用バ ン	1個50g程度とし、切り目入りのもの。		
93	フランスパン	1個320g程度とし、長さ50cm程度のバゲット。		
94	(冷)アメリカンド ック	1個80g程度とし、冷凍品。		
95	小麦粉(大)	小麦粉(1-31)の規格1、2に準じ25kg程度入り。		
96	仙台麩	1個3g程度とし、あぶら麩。		
97	白石温麺	干しめんとし、長さ10cm程度。		
98	カップスープ雑炊	1個70g程度とし、種類は混ぜて納品。		
99	アルミレトルトベ ーコン飯	ベーコン飯を375g程度のアルミ袋に詰め たものとし、賞味期限が24か月以上あるも ので、箸付きとする。		

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
100	アルミレトルトチヤーハン	1 チヤーハンを375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、賞味期限が24か月以上あるもの。 2 箸付き。		
101	アルミレトルトうなぎごはん	1 うなぎごはんを375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、賞味期限が24か月以上あるもの。 2 箸付き。		
102	アルミレトルト鯛めしごはん	1 鯛めしごはんを375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、賞味期限が24か月以上あるもの。 2 箸付き。		
103	即席めんL	1 ラ王背脂醬油ラーメン(日清食品株式会社)、正麵カップ芳醇こく醬油(東洋水産株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
104	即席めんM	1 ラ王濃厚味噌ラーメン(日清食品株式会社)、正麵カップ香味まろ味噌(東洋水産株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は3か月以上。		
105	(冷)マカロニグラタン	1 海老入り、1個270g程度の冷凍品。 2 アルミ製耐熱容器入り。		
106	デニッシュチョコぱん	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
107	デニッシュマロンぱん	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
108	デニッシュバターぱん	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
109	デニッシュミルクぱん	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
110	デニッシュクリームぱん	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		
111	デニッシュカマンベールぱん	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。		

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
112	デニッシュココヒーぱん	1	80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が50日以上あるもの。	
113	ドライフーズ(五目ごはん)	1	五目ごはん(株式会社サタケ)、五目ごはん(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
114	ドライフーズ(ドライカレー)	1	ドライカレー(株式会社サタケ)、ドライカレー(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
115	ドライフーズ(わかめごはん)	1	わかめごはん(株式会社サタケ)、わかめごはん(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
116	ドライフーズ(ピラフ)	1	野菜ピラフ(株式会社サタケ)、エビピラフ(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
117	ドライフーズ(梅飯)	1	梅じゃこご飯(株式会社サタケ)、梅がゆ(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
118	ドライフーズ(炒め飯)	1	チャーハン(株式会社サタケ)、チキンライス(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
119	ドライフーズ(混ぜ飯)	1	根菜飯(株式会社サタケ)、松茸ごはん(尾西食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
		2	賞味期限は2年6か月以上。	
120	(冷)ずんだ餅	1	25g程度とし、冷凍品。	
121	パック天津飯弁当	1	国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、天津飯丼240g程度のボーリングパック	
		2	カッター、スプーン付き。	
		3	賞味期限は9か月以上。	

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
122	パックさば味噌煮 弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、さば味噌煮140g程度のボーイングパック。 2 骨まで食べられるもの。 3 カッター、スプーン付き。 4 賞味期限は9か月以上。		
123	パックブルコギ風 丼弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、ブルコギ風丼140g程度のボーイングパック。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
124	だまっこ	1個18gで1袋30個程度とし、550g入り。		
125	レトルトわかめご 飯セット	1 わかめご飯を300g程度の容器に真空パックしたものと、アルミレトルトチキンハンバーグ160g程度をボーディングしたものとする。 2 カッター、箸付き。 3 賞味期限1年8か月以上のもの。		
126	レトルトガーリッ クライスセット	1 ガーリックライスを300g程度の容器に真空パックしたものとし、アルミレトルト鶏肉100g程度をボーディングしたものとする。 2 カッター、箸付き。 3 賞味期限1年8か月以上のもの。		
127	レトルトナポリタ ンピラフセット	1 ナポリタンピラフを300g程度の容器に真空パックしたものとし、アルミレトルトデミグドラオムレツ120g程度をボーディングしたものとする。 2 カッター、箸付き。 3 賞味期限1年8か月以上のもの。		
128	レトルトカレーピ ラフセット	1 カレーピラフを300g程度の容器に真空パックしたものとし、アルミレトルト豚角煮100g程度をボーディングしたものとする。 2 カッター、箸付き。 3 賞味期限1年8か月以上のもの。		

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
129	レトルト鮭わかめ ご飯セット	1 鮭わかめご飯を300g程度の容器に真空パックしたものとし、アルミレトルト豚角煮100g程度をボーディングしたものとする。 2 カッター、箸付き。 3 賞味期限1年8か月以上のもの。		
130	レトルトソーセイ ジピラフセット	1 ソーセイピラフを300g程度の容器に真空パックしたものとし、アルミレトルトチキン南蛮120g程度をボーディングしたものとする 2 カッター、箸付き。 3 賞味期限1年8か月以上		
131	アルミレトルト中華 風飯	1 中華風飯を375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、賞味期限が24か月以上あるもの。 2 箸付き。		
132	アルミレトルトき のこ飯	1 きのご飯を375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、賞味期限が24か月以上あるもの。 2 箸付き。		
133	アルミレトルト鶏 飯	1 鶏飯を375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、賞味期限が24か月以上あるもの。 2 箸付き。		
134	デニッシュレモン パン	1個90g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		
135	シュガーラスク	フランスパンをラスクにしたもので、1個60g程度とし、納入時の賞味期限が45日以上あるもの。		
136	チョコロール	1個70g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		
137	クロワッサン	1個70g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		
138	チョコクロワッサ ン	1個70g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		

1 穀類

番号	品名	備考
139	パックハッシュドビーフ弁当	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稻うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、ハッシュドビーフ150g程度のポイリングパック。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>
140	パックハムステーキ弁当	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稻うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、ハムステーキ110g程度のポイリングパック。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>
141	アルミレトルト五穀ご飯セット	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 五穀ご飯を375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、焼き鳥缶（プルトップ缶）をセットにしたもの。</li> <li>2 賞味期限が24か月以上あるもの。</li> </ol>
142	アルミレトルト中華五目飯セット	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 中華五目飯を375g程度のアルミ袋に詰めたものとし、赤貝味付缶（プルトップ缶）をセットにしたもの。</li> <li>2 賞味期限が24か月以上あるものとし、箸付き。</li> </ol>
143	塩だれ豚カルビビュッセル	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稻うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、塩だれ豚カルビ200g程度のポイリングパック。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>
144	厚切り牛丼セット	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産水稻うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、厚切り牛丼180g程度のポイリングパック。</li> <li>2 カッター、スプーン付き。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>
145	即席めんN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 麺NIPPON八王子玉葱醤油ラーメン（日清食品株式会社）、サッポロ一番喜多方醤油ラーメン（サンヨー食品株式会社）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）。</li> <li>2 賞味期限は3か月以上。</li> </ol>
146	即席めんO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 麺NIPPON横浜家系とんこつ醤油ラーメン（日清食品株式会社）、サッポロ一番横浜家系豚骨醤油ラーメン（サンヨー食品</li> </ol>

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
147	ミルクパン	1個90g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が35日以上あるもの。 2 賞味期限は3か月以上。	株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)	
148	ブルーベリーパイ	1個80g程度のロングライフパンとし、納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		
149	デニッシュつぶあんパン	1個100g程度のロングライフパンとし納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		
150	デニッシュメロンパン	1個100g程度のロングライフパンとし納入時の賞味期限が35日以上あるもの。		
151	パックスラフティ丼弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、ラフティ丼160g程度のポイリングバッグ。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
152	パックスコロライス弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、タコスミート160g程度のポイリングバッグ。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
153	パックどてめし弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、どてめし丼160g程度のポイリングバッグ。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
154	パック煮込みハンバーグ弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、煮込みハンバーグ250g程度のポイリングバッグ。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
155	パック鶏肉トマト煮弁当	1 国産水稲うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、鶏肉トマト煮200g程度のポイリングバッグ。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		

1 穀類

番号	品名	規	格	備考
156	パックトマト煮込み弁当	1 国産水稻うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、沖繩ハムトマト煮180g程度のポイリングダック。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
157	パック粗挽きウインナーカレー弁当	1 国産水稻うるち米を原料としたパック白飯300g以上とし、粗挽きウインナーカレー200g程度のポイリングダック。 2 カッター、スプーン付き。 3 賞味期限は9か月以上。		
158	(冷)スパゲッティ	太さ1.5mm程度の業務用冷凍麺とし、1玉220g程度で、賞味期限は1か月以上。		
159	ビタミン強化米	1 1袋2.5kg程度入り。 2 ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、鉄分を、玄米と同程度に栄養成分を強化したものの。 3 米に混ぜて炊飯するタイプとする。		

2 芋及び澱粉類

番号	品名	規格	格	備考
1	馬鈴薯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 土を除き病虫害、傷、腐敗等の認められないもの。</li> <li>2 外皮が薄く、発芽や日焼けのないものでLサイズとし、「ス」の入っていないもの。</li> <li>3 4月～7月は、トウヤ、トヨシロ程度とし、8月～3月は男爵いもとする。</li> </ol>		
2	マッシュポテト(粉)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 男爵いも使用し、剥皮に薬品処理を行わないもの。</li> <li>2 <math>\alpha</math>化した澱粉が<math>\beta</math>化していないこと。(冷凍品は除く)</li> </ol>		
3	澱粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 馬鈴薯澱粉とし、乾燥良く、白色で夾雑物の混入のないもの。</li> <li>2 賞味期限は6か月以上。</li> <li>3 1 k g 詰めとする。</li> </ol>		
4	からあげの素	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 小麦粉、澱粉を主な原料としたものとし1 k g 程度。</li> <li>2 醤油味は不可とし塩味。</li> </ol>		
5	コーンスターチ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料はトウモロコシとし、乾燥良く、白色で雑混入のないもの。</li> <li>2 内容量1 k g 程度入り。</li> </ol>		
6	春雨	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 緑豆を原料にしたものとし、乾燥良好で変質や折れのないもの。</li> <li>2 9 c m ～ 1 5 c m 程度の長さのもの。</li> <li>3 水戻し時に弾力及び光沢のあるものとし内容量1 k g 程度入り。</li> <li>4 完全防湿のもの。</li> <li>5 賞味期限は6か月以上。</li> </ol>		
7	こんにやく	灰白色で光沢及び弾力があり、あく味や異味異臭のないもの。		
8	糸こんにやく	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 弾力性があり夾雑物の混入のないもの。</li> <li>2 あく味、その他異味異臭のないもの。</li> <li>3 精製粉を使用した、白滝。</li> </ol>		
9	玉こんにやく	こんにやく(2-7)の規格に準じ、1玉20～25 g 程度。		
10	刺し身こんにやく	こんにやく(2-7)の規格に準じ、鮮度良好な生食用。		

2 芋及び澱粉類

番号	品名	規格	備考
11	甘藷	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 病虫害なく、傷、腐敗、発芽、日焼け、冠水、奇型のないもの。</li> <li>2 繊維質少なく1本200g程度とする。</li> <li>3 Mサイズ。</li> <li>4 土を除いたもの。</li> </ol>	
12	里芋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮で病虫害なく、親芋を除き皮むきたもので、水洗いしたもの。</li> <li>2 乾いて赤い斑点のないもの。</li> <li>3 1玉40g程度の粒揃い。</li> </ol>	
13	長芋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮にして折れないもの。</li> <li>2 土及び根を除き病虫害のないもの。</li> <li>3 曲がりがないものとし、極端に細いものは除く。</li> <li>4 長さ30cm以上とし、根径5cm以上でLLサイズ。</li> </ol>	
14	(冷) フレンチポテト	良質の馬鈴薯をスティックにカットし、冷凍したものとし、内容量1kg程度入り。	
15	(冷) ジャーマンポテト	ベーコン、馬鈴薯入りの冷凍品とし、内容量1kg程度入り。	
16	(冷) 里芋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 里芋(2-12)の規格に準じ、急速冷凍したものとし、衛生的に包装したもの。</li> <li>2 内容量1kg程度入り。</li> </ol>	
17	コーンフレーク	原料はとうもろこしとし、内容量1kg程度入り。	
18	カット甘藷	新鮮なさつままいもを2cm角に切ったものとし、皮むき。	
19	(冷) とろろ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産長芋と大和芋をすりおろし、ミックスしたものとし、冷凍品。</li> <li>2 内容量1kg程度入り。</li> </ol>	
20	(冷) 皮付きフライドポテト	良質の馬鈴薯を、スティックにカットした皮付き冷凍品とし、内容量1kg程度入り。	
21	(冷) 野菜コロケ	1個80g程度の冷凍品とし、ミックスベジタブル15g入り。	
22	(冷) 野菜コロケ(60)	(冷) 野菜コロケ(2-21)の規格書に準じ、1個60g程度。	

2 芋及び澱粉類

番号	品名	規格	備考
23	むき馬鈴薯	1 国産の男爵いもの皮をむいたものとし、 変色のないもの。 2 Lサイズとし「ス」の入っていないもの。 3 冷凍品は不可とする。	

3 砂糖及び甘味類

番号	品名	規 格	備 考
1	砂糖	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 種類は上白。</li> <li>2 色沢は純白で光輝あるもの。</li> <li>3 外観はサラサラとした細粒状で、塊りなく異物を認めないこと。</li> <li>4 香味、異味なく、そう快甘味を有し成分はショ糖が96%以上。</li> <li>5 内容量30kg程度入り。</li> <li>6 賞味期限は6か月以上。</li> </ol>	
2	グラニュー糖	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 純白で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの。</li> <li>2 内容量1kg程度入り。</li> </ol>	
3	はちみつ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 純粋なはちみつとし、種類はれんげ。</li> <li>2 内容量1kg程度入り。</li> </ol>	
4	ペットシユガー	グラニュー糖（3-2）の規格に準じ、1本6g程度入り。	
5	水あめ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料はコーンスターチ、さつま芋デンプンとし、デキストリン35～45%ブドウ糖35～45%。</li> <li>2 無色透明で光をよく反射し、極めて粘稠なもの。</li> <li>3 内容量1kg程度入り。</li> </ol>	
6	いちごジャム	原料はいちごとし、1個14g程度のものとする。	
7	マーマレード	原料は夏ミカンとし、1個14g程度のものとする。	
8	ブルーベリージャム	原料はブルーベリーとし、1個14g程度のものとする。	

4 菓子類

番号	品名	規	格	備考
1	かしわ餅	1個50g程度。		
2	おはぎ	1個50g程度とし、粒あん。		
3	桜餅	1個50g程度。		
4	生シュークリーム	1個60g程度とし、生クリーム使用。		
5	いちごショートケーキ	1個85g程度で、生クリーム使用とし、冷凍品可とする。		
6	メロンショートケーキ	1個60g程度とし、生クリーム使用。		
7	チーズケーキ	1個65g程度とし、バイクドタイプ。		
8	クリスマスケーキ	1個100g程度とし、生クリーム箱入りいちご、柗飾り付き。		
9	レアショコラ	1個50g以上。		
10	モンブラン	1個60g以上。		
11	機能的食品D	1 カロリーメイト(大塚製薬株式会社)、パーフェクトプラスケーキ(明治株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
12	コーヒーゼリー	1個110g程度スプーン付とし、生クリームが上についたもの。		
13	機能的食品C	1 1本満足バー(アサヒフーズアドヘルスケア株式会社)、ソイジョイ(大塚製薬株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
14	チョコレート	1個95g程度とし、板チョコ。		
15	バレンタインチョコレート	1個の60g程度のチョコレートとし、ハート型。		
16	機能的食品B	1 クリーム系ブラン(アサヒフーズアドヘルスケア株式会社)、朝のバランス食(明治株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
17	機能的食品A	1 ザ・カルシウム(大塚製薬株式会社)、骨にカルシウムウェハース(ハマダコフエクト株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)		

## 4 菓子類

番号	品名	規	格	備考
		2	賞味期限は6か月以上。	
18	ティラミス	1個	50g以上とし、生クリーム使用。	
19	クリームコンフェ	1個	35g以上とし、生クリーム使用。	
20	プリン	1個	100g以上とし、スプーン付。	
21	ショートケーキ	1個	85g以上とし、いちごショート。	
22	(冷)ショコラズコ ット	1個	65g以上とし、冷凍品。	
23	(冷)ミルフィーユ	1個	70g以上とし、冷凍品。	
24	(冷)カスタードク リームコンフェ	1個	35g以上の冷凍品とし、個包装。	
25	レアチーズケー キ	1個	70g以上とし、冷凍品。	
26	チョコレート(小袋 )	1個	11g以上とし、1袋14個程度入り。	
27	メロンプリン	1個	90g以上とし、スプーン付き。	

## 5 油脂類

番号	品名	規	格	備考
1	食油	1 清澄で香味良好なもの。 2 煮沸して泡立たないもの。 3 沈殿物、異臭等のないもの。 4 大豆白絞油。 5 内容量16.5k g程度入り。 6 賞味期限は6か月以上。		
2	サラダグ油	1 原料は大豆、とうもろこし、綿実とし、精製したもの。 2 清澄で香味良く、酸化していないもの。 3 内容量1.5k g程度入り。 4 賞味期限は6か月以上。		
3	胡麻油	1 清澄で香味良好なもので、純正胡麻油とし、胡麻油100%。 2 他は、食油の規格1, 2, 3, 6に準ずる。 3 1.65k g程度入り。 4 賞味期限は6か月以上。		
4	ラード	1 固有の鮮明な色沢があり均質で、香味の良いもの。 2 異味異臭がなく独特の風味を有し異物の混入がないもの。 3 内容量250g程度入り。		
5	オリーブ油	1 原料はオリーブの果実(含油量40～60%)から圧搾法により採った油。 2 淡黄色、無臭、清澄、淡味なもの。 3 内容量0.9k g程度入り。		
6	バター	1 外観淡黄色でむらがなく、切断面も均質であること。 2 天然バターとし、香味良く、硬油臭がなく、異味異臭を認めず、塩分も適当であること。 3 内容量450g程度入り。		
7	マーガリン	外観淡黄色でむらがなく、切断面も均質なものとし、内容量225g程度入り。		
8	辛油	1 内容量33ml程度入り。 2 賞味期限は6か月以上。		

5 油脂類

番号	品名	規	格	備考
9	サラダ油(400)	1 原料は大豆、とうもろこし、綿実とし、精製したもの。 2 清澄で香味良く、酸化していないもの。 3 内容量400g程度入り。		
10	1 食用マーガリン	1 個8g程度入り。		
11	1 食用バター	1 外観淡黄色でむらがなく、切断面も均質であること。 2 天然バターとし、香味良く、硬油臭がなく、異味異臭を認めず、塩分も適当であること。 3 1個8g程度入り。		
12	無塩バター	バター(5-6)の規格1、2に準じ、内容量200g程度入り。		
13	スプレックッキングオイル	リオススプレックッキングオイルピュアタイプ(株式会社ユースシー)、セパレサラダ油(オリエンタル酵母工業株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)		

6 種実類

番号	品名	規	格	備考
1	むき栗	1 豊大で虫食いのないもの。 2 渋皮を除いたもので、1個20g程度のものとし、なまとする。		
2	栗きんとん	1 栗はLサイズとし、あんはさつま芋を使用。 2 良く煮詰め風味良好なもの。		
3	白胡麻	1 当年又は前年度産とする。 2 夾雑物を含まず熟成一斉なもの。 3 水洗いしたもので、乾燥良好なもので、皮むきタイプ。 4 人工着色したものは不可。		
4	黒胡麻	白胡麻（6-3）の規格の1に準じ、炒り胡麻。		
5	すり胡麻	白胡麻（6-3）の規格に準じ、直火焙煎。		
6	スライスアーモンド	アーモンドをスライスしたもので、乾燥品とし、内容量1kg程度入り。		
7	ピーナツ和えの素	落花生を原料とし、粉末にし、醤油味に調味したもので、異味異臭のないものとし、1kg程度入り。		
8	ピーナツみそ	落花生を主原料とし、味噌、砂糖で味付けしたもので、1個25g程度。		
9	練り白胡麻	1 白胡麻をペースト状にしたもの。 2 内容量1kg程度入り。		
10	蒸し栗	1 栗を良く煮ふくめ、カットしたものとしアルミレトルト真空パック入り。 2 内容量1kg程度入り。		
11	練り黒胡麻	1 黒胡麻をペースト状にし、醤油、味醂、だし、味噌などの調味料と混ぜあわせたもの。 2 内容量1kg程度入り。		
12	ローストピーナツ (八割れ)	八割れで、内容量1kg程度入り。		

## 7 豆類

番号	品名	規	格	備考
1	赤味噌	1 熟成十分で特有の香味があり、塩味適当で異味異臭、カビ、雑物混入のないもの。 2 色沢は鮮褐色とし、外観は細かく密にすってあり、一様な飴状を呈するもの。 3 内容量5kg程度入り。 4 賞味期限は6か月以上。		
2	白味噌	赤味噌（7-1）の規格に準じ、黄みを帯びた白色の白みそ。		
3	赤出し味噌	赤味噌（7-1）の規格に準じ、八丁味噌。		
4	カップ味噌汁	内容量23g程度凍結乾燥タイプ、カップ入りとし、中身の具についてはその都度示す。		
5	大豆	1 病虫害なく粒揃いで光沢あり、夾雑物の認められないもの。 2 乾燥良好なもの。		
6	大豆水煮	原料は大豆とし、水煮にしたもの。		
7	(冷)むき枝豆	冷凍品で薄皮なしの緑豆とし、茶豆種不可。		
8	福豆	節分豆とし、1個8g程度入り。		
9	京味噌	赤味噌（7-1）の規格に準じ、白味噌。		
10	グリーンピース	病虫害なく新鮮で弾力があり、実のみとし、粒揃いにて色よきもの。		
11	豆腐	1 大豆を原料とし外観純白で、にがりを使用した木綿豆腐とし、適当な固さを保つもの。 2 新鮮冷却完全で破損なく、異味異臭なく苦みのないもの。 3 重量は、水を含まないもの。 4 容器は衛生的なものを使用する。		
12	ミニ冷奴	1 1パック110g程度とし、充填式絹ごし豆腐。 2 その他豆腐（7-11）の規格と同じ。		
13	押豆腐	豆腐（7-11）の規格に準じ、水気を切つたもの。		
14	焼豆腐	1 規格通りの豆腐とし、30%程度水分を残し焼き上げたもの。 2 焼きが均一で破損なく、異味異臭の認められないものとし、食味よきもの。		

7 豆類

番号	品名	規 格	備 考
15	厚揚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮で1枚120～150g程度。</li> <li>2 良質植物油を使用し異味異臭ないものと し、揚げすぎないもの。</li> <li>3 容器は衛生的であり、厚さ1.5～2cm程度のももの。</li> </ol>	
16	角揚	厚揚（7-15）の規格に準じ、1個40g程度。	
17	凍豆腐	乾燥良好で、異味異臭なく、変色割れのないもの。	
18	がんもどき	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮で大きさは20g～30g程度。</li> <li>2 内容（人参、牛蒡、昆布、胡麻等）4種以上使用したもの。</li> <li>3 良質植物油を使用し異味異臭なく、揚げ過ぎないもの。</li> </ol>	
19	(冷)味付き高野豆腐	冷凍品とし、真空パック入り、1個60g程度。	
20	納豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豆のよく発酵した風味良好な糸引き納豆とし、鮮度よく異味異臭の認められないもの。</li> <li>2 遺伝子組み替えをしていない大豆で、完熟黄色大豆とし小粒。</li> <li>3 1個45g程度とし、たれ、辛子付き。</li> <li>4 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるもの。</li> </ol>	
21	ミニ引割納豆	納豆（7-20）の規格に準じ、1個30g程度。	
22	うの花	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮にして固く絞ったもの。</li> <li>2 納入当日製造したもの。</li> <li>3 容器は衛生的であること。</li> </ol>	
23	小豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産で粒揃いのもの。</li> <li>2 乾燥良好で光沢あり夾雑物の認められないもの。</li> <li>3 1年ごしものは不可。</li> </ol>	
24	大豆煮豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質の大豆を使用し、甘味に調味したもの。</li> <li>2 風味良好で、他の異物を含まないものと</li> </ol>	

## 7 豆類

番号	品名	規	格	備考
25	丹波黒豆	し、内容量1k g程度入り。 1 丹波産の黒豆を使用した風味良好なものとし、水あめ入りでよく煮含めたもの。 2 人工甘味料、人工着色料不可。		
26	金時豆(佃煮)	1 金時豆を原料にしたものとし、風味良好なもの。 2 人工甘味料使用不可。		
27	とら豆(佃煮)	1 とら豆を原料にしたものとし、風味良好なもの。 2 人工甘味料使用不可。		
28	うぐいす豆(佃煮)	1 えんどう豆を原料にしたものとし、風味良好なもの。 2 人工甘味料使用不可。		
29	白いんげん豆(佃煮)	1 白いんげん豆を原料にしたものとし、風味良好なもの。 2 人工甘味料使用不可。		
30	豆きんとん	白いんげん豆、甘藷使用とし、良く煮つめ、風味良好なもの。		
31	油揚	1 新鮮で、厚さ大きさは市販品程度とする。 2 良質植物油を使用し、異味異臭なく、揚げすぎないもの。		
32	(冷)五目(信田)	1個50 g程度とし、冷凍品。		
33	(冷)もちきんちゃく	1個20 g程度の冷凍品とし、餅の入ったもの。		
34	(冷)いんげん巻	1個35 g程度とし、冷凍品。		
35	パウチみそ汁	生味噌20 g程度、具3 g程度とし、小袋入りの味噌汁。(折りたたみ紙カップ付き)		
36	豆乳飲料	麦芽豆乳とし、内容量200 m l程度入り。		
37	豆乳ヨーグルト	1個110 g程度スプーン付きとし、豆乳70 %程度。		
38	(冷)揚げ豆腐	1個75 g程度の冷凍品とし、野菜入り。		
39	カップかに汁	内容量50 g程度のカップ味噌汁とし、生味噌タイプ。		
40	塩えんどう豆	生のえんどうを塩茹でしたものとし、内容量1 k g程度入り。		

## 7 豆類

番号	品名	規格	備考
41	揚げ玉	1袋50g程度とし、天かす。	
42	カップ生浅蛸汁	内容量60g程度生味噌とし、具は浅蛸。	
43	カップけんちん汁	内容量60g程度とし、生味噌タイプ。	
44	(冷)ミックスビー ンズ	3種以上の混合豆とし、内容量1kg程度の 冷凍品。	
45	味付油揚げ	油揚げを醤油、砂糖で味付けしたものとし、 1/2カットで240g程度入り。	
46	(冷)グリーンピース	グリーンピース(7-10)の規格に準じ冷凍 品とし、内容量1kg程度入り。	
47	豆乳(1L)	無調整豆乳とし、内容量1000ml程度 入り。	
48	つぶあん	小豆を原料としたもので、内容量1kg程 度入りとし、甘味のあるもの。	
49	うの花煮物	おから、こんにゃく、人参、椎茸、牛蒡、油 揚げを甘辛く味付けしたものと	
50	麦味噌	1 熟成十分で、特有のカビがあり、塩味適 当で、異味異臭、カビ、雑物混入のないも の。 2 麦麴を使用したもの。	
51	(冷)豆腐	木綿豆腐をダイスカットしたものとし、1kg 程度入り。	
52	カップ味噌汁(生 味噌タイプ)	内容量60g程度とし、生味噌タイプ。中身 の具についてはその都度示す。	
53	大豆ミートボール	1個10g程度、内容量1kg程度入りとし 水煮大豆、玉葱、おからを原料としたもの。	

8 魚介類

番号	品名	規 格	備 考
	鮮魚共通規格	<p>鮮度外観</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 表面は新鮮な光輝光沢を有し、鱗が固着していること。</li> <li>2 眼球に張りがあり、角膜が透明で身がしまつて弾力性があり、骨に肉が密着していること。</li> <li>3 身切れ腸切れがなく、一様に魚体が揃っていること。</li> <li>4 g数については10%未満の範囲を基準とする。</li> </ol>	
	冷凍魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮な光沢があり、眼球突出し角膜が混濁していないこと。</li> <li>2 解凍後は鮮魚と同様になること。(冷凍焼けしていないこと。)</li> <li>3 固有の生臭みはあるが、悪臭・身切れ腸切れがなく、夾雑物の混入が認められないこと。</li> <li>4 重量には氷を含まない。</li> <li>5 g数については、10%未満の範囲を基準とする。</li> </ol>	
1	真鯛	鮮度良好なものとし、腹わた、鱗を除き1尾200g程度。	
2	赤魚粕漬	赤魚切り身を、粕漬けにしたものとし、140g程度で、酒粕30g程度、冷凍品不可。	
3	赤魚味噌漬	赤魚の切り身を味噌漬けにしたものとし、骨抜きで1切れ140g程度、冷凍品は不可。	
4	鯔	鮮度良好で、大きさが揃っている1尾中鯔とし、160g～180g程度。	
5	(冷)あんこう切り身	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 冷凍品であんこうの切り身で、皮は1割以内とし、ヒレを除いたもの。</li> <li>2 骨を除きカットしたもの。</li> </ol>	
6	しらす干し	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度よく、夾雑物の認められないもの。</li> <li>2 型くずれ、異味異臭の認められないものとし、色白く、光沢良く、適度に乾燥したものの。</li> </ol>	
7	小女子	しらす干し(8-6)の規格の1に準じ、ち	

## 8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
8	小女子佃煮	りめん小女子で、かちりとする。 1 原料は精選した大きさの揃ったもの。 2 良質の調味料を使用して、よく煮詰めた風味良好、異味異臭夾雑物の混じっていないもの。 3 着色不可、水飴使用。		
9	うなぎ蒲焼き	1 開いて焼いたものとし、頭と尾を除いた蒲焼き。 2 1串120g程度とし、中国産程度。		
10	かじき切り身	血合いを除いたメカジキの切り身とし、型揃いで1切れ100g程度、尾肉の端切れは除く。		
11	鰹	1 鮮度良好なものとし、刺身用。 2 1尾3kg程度。		
12	鰹切り身	鮮度良好なものとし、1切れ100g程度。		
13	鰹のたたき	節どりした鰹の表面を焼いたものとし、生食用で、1本ずつ真空包装した250g程度のもの。		
14	鰹切り身	鮮度良好なものとし、1切れ200g程度。		
15	赤次干物	鮮度良好なものとし、1切れ200g程度。		
16	鱧切り身	鮮度良好なもので、真鱧の切り身とし、1切れ150g程度。		
17	でんぶ	脂肪の少ない白身魚を用いてそぼろにしたものとし、調味液で煮詰めたもの。		
18	鱧子	1 鮮度良好で、適熟の助宗鱧の卵を塩蔵したもの。 2 固めで水っぽくなく、べたつかず、形が良く傷もなく、外観のきれいなもの。 3 低塩のものとし、1腹90～100g程度とし、生食用。		
19	辛子明太子	鱧子（8－18）の規格に準じ、本漬けとし生食用。		
20	紅鮭切り身	甘塩で鮮度良好とし、身は赤みを帯びたもので、1切れ100g程度。		
21	鮭切り身	鮮度良好なもので、1切れ100g程度としブナ鮭を除く。		

## 8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
22	新巻鮭切り身	甘塩とし、1切れ100g程度。		
23	キングサーモン切り身	鮮度良好なものとし、1切れ130g程度。		
24	鮭味噌漬	1 鮭の切り身の味噌漬けとし、1切れ130g程度。 2 冷凍品不可。		
25	(冷)鯖フライ	冷凍品とし、1枚120g程度。		
26	鯖筒切り	1 鮮度良好なものとし、筒切りにしたもの。 2 1切れ130g程度。		
27	鯖文化干し	鮮度良好なものとし、1切れ125g程度。		
28	鯖味噌漬け	1 鯖の切り身を味噌漬けにしたものとし、1切れ100g程度。 2 冷凍品不可。		
29	秋刀魚	1 鮮度良好とし、大きさが一様に揃い、1尾130g程度。 2 原則は冷凍品とし、9～10月までは新もの生秋刀魚。		
30	秋刀魚開き	秋刀魚を開き一夜干しにしたものとし、1尾100g程度。		
31	秋刀魚味噌干し	1 秋刀魚を調味液に漬けた後干したものとし、冷凍品不可。 2 特有の香りがあり、刺激臭を認めず、色沢、肉質共良好なもの。 3 胡麻又はケシをふったものとし、乾燥良好で1枚100g程度。		
32	秋刀魚甘露煮	秋刀魚を甘露煮にしたもので、1個30g程度とし、真空パック入り。		
33	ししゃも	1尾15g程度のものとし、子持ちししゃもで半干し。		
34	(冷)子持ちシシヤモフライ	原料は子持ちししゃもとし、1本30g程度の冷凍品。		
35	はまち	1 鮮度良好なものとし、刺身用。 2 1尾4kg程度。		
36	はまち刺身用	鮮度良好なもので刺身用とし、3枚卸しで納品。		
37	はまち切り身	鮮度良好なものとし、1切れ130g程度。		

8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
38	ほっけ干物	鮮度良好なものとし、1枚230g程度。		
39	ほっけ切り身	塩ほっけを2枚おろしにしたものとし、頭なし1枚150g程度。		
40	鯖刺身用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 骨、皮、内臓、血あいを除き、正味とし刺身用。</li> <li>2 メバチ鯖とし、柵取りしたものとし柵の大きさの揃ったもの。</li> </ol>		
41	鯖角切り	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鯖刺身用（8－40）の規格と同じ。</li> <li>2 角切りで大きさが揃い、ばらつきのないものとし、生食用。</li> </ol>		
42	鯖切り身	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好とし、1切れ100g程度。</li> <li>2 種類は定めない。</li> </ol>		
43	鯖たたき	鯖刺身用（8－40）の規格に準じ、たたきとし、粒状カット。		
44	鯖大角煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 風味良好なものとし、人工甘味料の使用なきもの。</li> <li>2 1個15g程度。</li> </ol>		
45	(冷)いかりングフライ	1個20g程度とし、冷凍品。		
46	塩鱒切り身	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘塩で油揚げ、肉の変質なく、固有の形態色沢があり、肉に軟らかみがあること。</li> <li>2 異味異臭、特に刺激臭が認められず、鮮度良好なものとし、1切れ120g程度の筒切り。</li> </ol>		
47	メルルーサ切り身	鮮度良好なものとし、1切れ120g程度。		
48	わかさぎ	鮮度良好なものとし、1尾35g程度。		
49	(冷)白身魚フライ	1枚120g程度の冷凍品とし、ほき60%衣40%で、骨抜き原料はほき程度。		
50	(冷)まぐろステーキカツ	1枚90g程度の冷凍品とし、鯖寄せ肉を圧縮し、鯖のカツにしたもの。		
51	浅蛸	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好で、石、砂、海草等の雑物を含まないこと。</li> <li>2 中粒で、粒揃いとし、良く砂だしたものの。</li> <li>3 アンモニア20mg以下。</li> </ol>		
52	(冷)浅蛸むき身	浅蛸（8－51）の規格のものをむき身冷凍		

## 8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
53	(冷)ムール貝	にしたもとし、内容量1k g程度入り。 2Mサイズのむき身をボイルして冷凍したものとし、内容量1k g程度入り。		
54	かき	1 鮮度良好な生牡蠣で、殻を除いたものとし、中粒、粒揃いのもの。 2 アンモニア臭のないもの。		
55	(冷)カキフライ	1個30g程度とし、冷凍品。		
56	いくら	1 大粒で艶があり、生食用。 2 内容量1k g程度入り。		
57	数の子	鮮度良好な塩数の子とし、ひと折れのもの。		
58	鰯魚醬干し	鰯の開きを魚醬につけて一夜干しにしたものとし、1枚140g程度。		
59	鮭角煮	風味良好で、人工甘味料未使用のもの。		
60	蜆	浅蜆(8-51)の規格に準じ国産品。		
61	しじみぐれ煮	1 原料は精選した大きさの揃っているものとし、良質の調味料を使用して良く煮詰めたもの。 2 内容量1k g程度入り。		
62	(冷)つぶ貝	1 真つぶ貝むき身をボイルし、冷凍したものの。 2 Sサイズとし、内容量1k g程度入り。		
63	(冷)帆立貝	1 Mサイズのボイル帆立貝とし、雑物の混入が認められないこと。 2 内容量1k g程度、冷凍品。		
64	(冷)ミニ帆立貝	1 (冷)帆立貝(8-63)の規格に準じSサイズで、150~200個入り。 2 内容量1k g程度の冷凍品とし、ウロトリ。		
65	(冷)帆立貝柱	1 生食用とし、刺身用むき身からうる、みみを除去したもの。 2 Sサイズとし、31~35個入り。 3 内容量1k g程度、冷凍品。		
66	帆立貝柱水煮	1 帆立貝柱を水煮にしたもの。 2 固形量700g程度、アルミレトルト詰め。 3 賞味期限は6か月以上。		

8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
67	あみ佃煮	1 生あみを原料にしたものとし、良く煮含めた風味の良いもの。 2 異味異臭夾雑物を認めないもの。		
68	いか甲のみ	1 鮮度良好にして、足、はらわたを除いたもの。 2 31/35サイズとし、1尾250g程度。		
69	いか輪切り	1 原料はいか甲のみとし、はらわたを除いたもの。 2 幅1cm程度の輪切りにしたもの。		
70	紋甲いか	1 鮮度良好にして刺身用とし、足、はらわた、皮をむいたもの。 2 1尾250～300g程度。		
71	いか短冊	1 原料は赤いか甲のみとし、2～3cmの短冊に切ったもの。 2 ボイルしたもの。		
72	松笠いか	1 原料は赤いかとし、1枚150g程度。 2 松笠状に切り目を入れたもの。		
73	いか刺身用	1 鮮度良好にして刺身用。 2 原料はするめいかとし、糸造りでパック入り。		
74	いか塩辛	1 風味良好にして異味異臭の認められないもの。 2 鮮度良好なもので、足の混入は3割程度とし、人工着色料使用不可。		
75	黄金いか	1 刺身用いかと魚卵を和えたもの。 2 内容量1kg程度入り。		
76	(冷)いか天ぷら	原料は赤いかとし、1枚60g程度の冷凍品。		
77	(冷)いかもろみ揚げ	1 赤いかをもろみに漬けたもの。 2 衣付きとし、1枚60g程度の冷凍品。		
78	(冷)かのこいか	1 赤いかの冷凍品を、鹿の子に切り目を入れ、一口大にカットしたもの。 2 内容量1kg程度入り。		
79	(冷)シーフードミックス	1 いか、むきえび、浅蛸を冷凍したものと する。 2 内容量1kg程度入り。		
80	中華いか山菜	1 原料はいか、山菜とし、中華風に味付け		

## 8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
		したもの。 2 内容量1 k g 程度入り。		
8 1	中華くらげ胡瓜	1 くらげ、胡瓜を中華風に味付けしたもの。 2 内容量1 k g 程度入り。		
8 2	切りいか	良く煮しめた風味良好なものとし、内容量1 k g 程度入り。		
8 3	いかあられ	原料はすゝめとし、足、耳を除いたもので、けしの実又は、胡麻をふったもの。		
8 4	(冷)有頭海老	1 鮮度良好なブラックタイガーとし、1尾40 g 程度の冷凍品。 2 1. 3 k g 程度入り。		
8 5	(冷)むき海老	1 1尾4 g 程度の冷凍品とし、1 k g 詰め で固形量800 g 程度入り。 2 Lサイズで形がくずれていないもの。		
8 6	(冷)海老	16/20 サイズ皮むき冷凍品。		
8 7	海老佃煮	小女子佃煮(8-8)の規格に準じ、内容量1 k g 程度入り。		
8 8	(冷)海老フライ	海老25 g 程度、衣25 g 程度の冷凍品とし 1尾50~55 g 程度とする。		
8 9	(冷)海老天ぷら	40 g 程度の海老に衣を付けたもので冷凍品 とし、総量60 g 程度、調理済み食品。		
9 0	(冷)殻付き海老	16/20サイズの冷凍品とし、無頭とする。		
9 1	甘海老	生食用殻むきとし、Lサイズ。		
9 2	(冷)ずわいガニ	LLサイズの片ブロックとし、冷凍品。		
9 3	くらげ	塩くらげとし、夾雑物の混入のないもの。		
9 4	真だこ	1 鮮度良好なものとし、頭を除いて茹でた もの。 2 内容量1 k g 程度入り、LLサイズ。		
9 5	酢だこ	鮮度良好で頭を除いた、水だことし、酢漬け したLサイズ。		
9 6	水だこ	真だこ(8-94)の規格に準じ刺身用。		
9 7	味付たこ	鮮度良好な真だことし、醤油ベースの味付き たこで、LLサイズ。		
9 8	(冷)真だこ唐揚げ	1 原料は真だことし、頭抜き、1個25 g 程度の冷凍品。		

## 8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
99	いわしの甘露煮	2 内容量1k g程度入り。		
100	かつお節	1 いわしを甘露煮にしたもので、1個30g程度とし、真空パック入り。 2 賞味期限は6か月以上。 1 原料は鰹。 2 固有の色沢、香味、乾燥、ハナ（薄片の形）の状態良く、小片、粉末、魚皮、鱗などの目立つものとし、カビ、異物のないもの。 3 糸状に細く削ったものとし、1k g程度入り、不活性ガス充填式。 4 賞味期限は6か月以上。		
101	厚削り鰹節	かつお節（8－100）の規格1，2に準じ厚削り。		
102	厚削り鯖節	原料は鯖とし、かつお節（8－100）の規格1，2に準じ、厚削り。		
103	鰹削りミニパック	1 かつお節（8－100）の規格に準じ、内容量1k g程度入り。 2 賞味期限は6か月以上。		
104	干し海老	乾燥良好で、夾雑物の入っていないものとし1k g程度入り。		
105	ごまめ	1 原料は、かたくちいわしの小さいものとし、風味良好なもので、異味異臭の認められないもの。 2 水飴、砂糖、醤油で煮含めたもの。		
106	さわら西京漬	さわら切り身の西京味噌漬けとし、120g程度、冷凍品不可。		
107	(冷)カニシューマイ	1 1個18g程度とし、カニ入り冷凍品。 2 耐熱トレイ入り。		
108	(冷)カニクリームコロッケ	カニ入りのクリームコロッケとし、1個35g程度の冷凍品。		
109	(冷)エビグラタン	1 1個150g程度の冷凍品とし、アルミ皿入り。 2 フイルムをはずした状態で箱詰め納品。		
110	(冷)カニ爪肉フライ	1個50g程度とし、冷凍品。		

## 8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
111	はまぐりむき身	ボイルしたものとし、内容量1kg程度入りMサイズ。		
112	ほきスタミナ漬け	ほきの切り身を、スタミナダレに漬けたものとし、1枚100g程度。		
113	(冷)わかさぎ唐揚げ	1kg140尾程度のものに澱粉を付けたものとし、冷凍品。		
114	(冷)鱈フライ	1枚100g程度とし、冷凍品。		
115	(冷)エビのチリソース煮(Z)	51-60サイズとし、ボーリングタイプ冷凍品内容量1kg程度。		
116	焼鮭ほぐし	骨皮を除き1kg程度入りとし、塩分4.7%程度とする。		
117	鯖の味噌煮	1個110g程度のレトルト食品とし、1個入り。		
118	帆立バター炒め缶(T2)	ベビーホタテをバターで炒めたものとし、内容量150個から200個程度入り。		
119	いか明太子	1 生いかを短冊に切ったものとし、明太子で和えたもの。 2 内容量1kg程度入り。		
120	(冷)焼ししゃも	1 1本10~12g程度のししゃもを焼いたものとし、冷凍品。 2 内容量1kg程度入り。		
121	鮭塩焼き(40)	鮭を焼いたもので、1枚40g程度とし、真空パックボーリングタイプ。		
122	鯖塩焼き	鯖を焼いたもので、1枚30g程度とし、真空パックボーリングタイプ。		
123	酒蒸帆立	殻なし帆立を酒蒸しにしたもので、Sサイズとし、内容量1kg程度入り。		
124	帆立味付	殻なし帆立を調味液で味付けしたもので、Sサイズとし、内容量1kg程度入り。		
125	刻みあなご	味付き穴子を1cm×3cm程度にカットしたもの。		
126	(冷)桜海老	釜ゆでしたもので生食用とし、冷凍品。		
127	中華くらげ	1 原料はくらげとし、中華風に味付けしたもの。 2 内容量1kg程度入り。		

8 魚介類

番号	品名	規	格	備考
128	ちりめん山椒佃煮	1	原料はしらすと山椒の実とし、佃煮にしたもの。 2 内容量1k g 程度入り。	
129	味付けかずのこ	かずのこを松前漬けにしたものとし、内容量1k g 程度入り。		
130	銀鱈西京味噌漬	銀鱈の切り身を、西京味噌に漬け込んだものとし、1枚150g 程度。		
131	サーモン刺身用	刺身に用い柵どりしたものとし、大きさの揃ったもの。		
132	(冷)太刀魚竜田揚	1個25g 程度の冷凍品とし、内容量1k g 程度入り。		
133	(冷)たこ焼き	1個20g 程度の冷凍品とし、内容量1k g 程度入り。		
134	鱈甘だれ漬	鱈の切り身を、甘だれに漬けたものとし、1枚150g 程度。		
135	たらこチューブ	1 鱈子(8-18)の規格に準じ、皮を除いたものでチューブ入り。 2 色の濃いものは不可。		
136	(冷)鯖切り身	1 鯖の骨を取り除いた、切り身とし、1個60g 程度の冷凍品。 2 大きさは4cm×5cm 程度。		
137	赤魚切り身	1 原料はアラスカメヌケとし、うろこを除いたものとする。 2 1枚170g 程度のフィレーとし、大きさの揃ったもの。		
138	梅ちりめん	1 刻んだ梅としその葉、しらす、野沢菜、ごま、生姜を食塩、酢、酒、砂糖で味付けしたものとし、水気のないもの。 2 内容量1k g 程度入り。		
139	ほっけ開き	ほっけを開き一夜干しにしたものとし、1尾230g 程度。		
140	(冷)浅蛸水煮	1 鮮度良好で、石、砂、海藻等の雑物を含まないこと。 2 中粒、粒揃いとし、良く砂だしたもの。 3 浅蛸のむき身の水煮で、冷凍品とし、内容量1k g 程度入り。		

## 8 魚介類

番号	品名	規格	備考
141	白身魚ほぐし身	原料はホキ・メルルーサとし、骨と皮を除いたもの。	
142	アンチョビーペースト	アンチョビーをペーストにしたものとし、60g程度入り。	
143	いわし梅煮	1 1枚25g程度でレトルト品とし、内容量1kg程度入り。 2 賞味期限は6か月以上。	
144	いわし生姜煮	1 1枚25g程度でレトルト品とし、内容量1kg程度入り。 2 賞味期限は6か月以上。	
145	(冷)かき	かき(8-54)の規格に準じ、内容量1kg程度入り。	
146	(冷)まんだい角切り	1 まんだいを3枚おろしにしたものとし、2.5cm程度の角切りにしたもの。 2 大きさが揃い、ばらつきのないものとし加熟用。	
147	びんちよう鮭	1 皮と血合いを除いたチャンクで納品とする。 2 冷凍品で刺身用とする。	

9 練り製品

番号	品名	規 格	備 考
	魚肉練り製品 共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好なもの。</li> <li>2 良質な魚を原料とし、固有の形態を有し肉質に弾力があり、風味良好であるもの。</li> <li>3 異味異臭のないもの。</li> <li>4 食品衛生法により、許可された着色料を使用していること。</li> <li>5 完全放熱後、衛生的な容器で納品。</li> <li>6 添加量（澱粉及び植物性蛋白質）は魚肉の8%以下。</li> <li>7 製造後2日以内のもの。</li> </ol>	
1	白蒲鉾	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好な白身魚を使用し、半円筒状に整形して、蒸したもの。</li> <li>2 その他、魚肉練り製品共通規格による。</li> </ol>	
2	赤蒲鉾	白蒲鉾（9－1）の規格に準じ赤。	
3	（冷）カニ風味蒲鉾	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度のよい鱈すり身を使用し、カニ肉の様な食感と風味に仕上がったほぐし身の蒲鉾。</li> <li>2 内容量1k g程度冷凍品。</li> </ol>	
4	笹蒲鉾	白蒲鉾（9－1）の規格に準じ、1枚ずつ真空パック入りとしたもの。	
5	竹輪	白蒲鉾（9－1）の規格に準じ、鮮度良好で焼き竹輪。	
6	上竹輪	竹輪（9－5）の規格に準じ生食用。	
7	チーズ竹輪	竹輪（9－5）の規格に準じ、ベビー竹輪にチーズを詰めたもので1個20g程度。	
8	伊達巻(Z)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料は白身魚と鶏卵とし、一様に焼け、色がよいもの。</li> <li>2 弾力性があり、異味異臭を認めず、ネトを認めないもの。</li> <li>3 その他、魚肉練り製品共通規格による。</li> </ol>	
9	つみれ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好な魚を使用し、外観はなめらかな光沢があり、刺激臭のないもの。</li> <li>2 夾雑物及び異物の混入なきもの。</li> </ol>	
10	はんぺん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好なすり身に5～10%のすった山芋と上新粉を加えて作ったものとし、漂白しないもの。</li> </ol>	

9 練り製品

番号	品名	規	格	備考
11	あらははんぺん	2	その他、魚肉練り製品共通規格による。 はんぺん（9-10）の規格に準じ、紅白の玉はんぺんとし、内容量1kg程度入り。	
12	さつま揚	1 2	1 野菜の混入10%以下とし、良質の食用油で揚げたもの。 2 その他魚肉練り製品共通規格による。	
13	きんぴら天		さつま揚（9-12）の規格に準じ、生食用とし、野菜は牛蒡人参入りで、1個30g程度。	
14	いか巻		さつま揚（9-12）の規格に準じ、いか入りで1個40g程度。	
15	牛蒡巻		さつま揚（9-12）の規格に準じ、牛蒡入りで1個33g程度。	
16	鳴戸巻	1 2	1 鮮度良好な白身魚を原料とし、外観はなめらかな光沢のあるもの。 2 その他魚肉練り製品共通規格による。	
17	魚肉ソーセージ	1	1本70g程度のチューブ入りとする。	

10 獣鳥肉類

番号	品名	規 格	備 考
	獣鳥肉類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 屠畜検査合格品。</li> <li>2 臭気：臭気が鼻をつく刺激性のものとは不可。</li> <li>3 味覚：肉特有のうま味を呈し、アンモニア臭を感じないもの。</li> <li>4 色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。</li> <li>5 肉質：弾力があり、指で押しても跡が直ちに消えるもの。</li> <li>6 外觀：一般市場品を目安とし、毛羽、内臓、血管、筋等を認めないもの。</li> <li>7 容器：衛生的なものであること。</li> <li>8 添加物：すべて厚生労働省の認可品に限る。</li> <li>9 標示：食品衛生法施行規則の定める標示のあるもの。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 0 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。</li> <li>1 1 納品は別示ない限り解凍品。</li> <li>1 2 遺伝子組み替え肉は除く。</li> </ol>	
	牛肉共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 脂肪分は10%程度で結核組織の少ないもので、脂肪が均一に分布しているもの。</li> <li>2 肉は褐色にて光沢を有し、脂肪は淡黄色であること。</li> <li>3 適度の固さと弾力を有し、筋肉を含まないこと。</li> <li>4 新鮮で牛肉特有の香りを持ち、異臭のないこと。</li> <li>5 屠畜検査合格品。</li> <li>6 年齢3～4才の肥育した牛又は、去勢牝牛の1等品。</li> <li>7 納品時、冷凍されているものは原則不可。</li> </ol>	
	豚肉共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 きめ細かく、肉部は淡紅色及び淡灰色で光沢があり、鮮明なもの。</li> <li>2 暗赤褐色又はそれに近いものは不可。</li> <li>3 脂肪は色が白くしまって粘りがあり、光沢のよいもの。水豚、黄豚は不可。放血十</li> </ol>	

10 獣鳥肉類

番号	品名	規 格	備 考
		<p>分であること。</p> <p>4 脂肪10%程度。</p> <p>5 適度の硬さと弾力を有し、新鮮で特有の肉臭、色沢を有し、異臭のないもの。</p> <p>6 疾病にかかり、もしくはその疑いがありまたはへい死した獣畜を含まず、年齢1才の肥育したメス又は去勢した牝肉は不可。</p> <p>7 屠畜検査合格品で、納品時に冷凍されているものは原則不可。</p>	
	鶏肉共通規格	<p>1 食用ひな鶏、若鶏(生後1年未満)。</p> <p>2 病鶏、老廃鶏、内出血したものは不可。</p> <p>3 毛、頭、骨、内臓、筋を除き、血抜き完全なもの。</p> <p>4 赤淡色、赤色で異味異臭のないもの。</p> <p>5 納品時、冷凍されているものは原則不可。</p>	
1	牛上肉	オーストラリア産背ロースとし、1枚200g程度、厚さ1.5cm基準。	
2	牛中肉	部位は外もともとし、脂肪は10%程度。	
3	牛もも肉	牛中肉(10-2)の規格に準じ、焼き肉用のスライス。	
4	牛挽肉	<p>1 牛もも肉をミンチしたものとし、脂肪分10%以下。</p> <p>2 納品時、冷凍されているものは原則不可。</p>	
5	ローストビーフ	牛もも肉を使用し、20g程度にスライスしたもの。	
6	牛カルビ肉	<p>1 カルビ焼き肉用にスライスしたものとし、チャックフラップ。</p> <p>2 厚さ3mm基準のスライス。</p> <p>3 脂肪分20%以下。</p>	
7	牛肉サイコロステーキ	牛寄せ肉とし、1.5cm角を基準に切ったもので、内容量1kg程度。	
8	牛リブロース肉	牛上肉(10-1)の規格に準じ厚さ1.5cm基準、200g程度のステーキ用とし、半解凍で納品。	
9	牛スペアリブ	骨付きとし、カルビ用。	
10	豚背ロース	部位は背ロースとし、ロースの大きさ程度で	

10 獣鳥肉類

番号	品名	規格	格	備考
		筋間脂肪の少ないすじ切りしたもので、1枚100g程度。		
11	豚もも肉	部位はもも肉、脂肪は10%以下とし、切り方についてはその都度示す。		
12	豚上肉	豚もも肉(10-11)の規格に準じ、焼き肉用スライス。		
13	豚ヒレ肉	部位はヒレ肉とし、脂肪分5%以内。		
14	豚赤身挽肉	1 豚もも肉をミンチしたものとし、脂肪含有量は10%以下。 2 納品時、冷凍されているものは不可。		
15	豚レバー	鮮度良好なスライスしたものとし、納品時に冷凍されているものは不可。		
16	豚白もつ	鮮度良好なポイルしたものとし、3cm程度にカットしたものの。		
17	味付きもつ	原料は豚もつとし、みそ味のものの。		
18	豚バラ肉	1 部位はバラ肉とし、皮下脂肪、内臓は含まぬこと。 2 脂肪は20%以下。 3 納品時、冷凍されているものは不可。		
19	豚スペアリブ	豚バラ肉(10-18)の規格に準じ、肋骨がついたものとし、1切れ150g程度。		
20	味付きスペアリブ	豚スペアリブ(10-19)の規格に準じ、たれに漬け込んだものとし、1切れ150g程度。		
21	焼豚	原料は豚もも肉とし、ラーメン用にスライスし、たれに漬け込んだもの。		
22	豚骨	鮮度良好な肉ばなし直後とし、げんこつのものである。		
23	牛もつ	オーストラリア産、シマチョウ。		
24	鶏手羽	1 若鶏(生後1年未満)とし鶏手羽正肉。 2 色白く風味があり、淡色で他鳥の混入なきもの。 3 骨、内臓、筋を除いたものとし、鮮度良好な異味異臭のなきもの。 4 1枚160g程度。		

1 0 獣鳥肉類

番号	品名	規 格	備 考
25	カット鶏手羽	1 鶏手羽（10-24）の規格に準じ、カットしたもの。 2 切り方については、その都度示す。	
26	鶏チュウリップ	部位は手羽元とし、チュウリップ状に開いたもので、1本45g程度。	
27	鶏手羽元	国産鶏の手羽元肉とし、1本45g程度。	
28	鶏もも正肉	1 若鶏とし、骨、筋を除いたもの。 2 1枚160g程度。	
29	若鶏もも	若鶏とし骨付きで、1本200g程度とし、切り目入り。	
30	鶏ささ身	鮮度良好なブロイラーのささ身とし、1本60g程度。	
31	鶏挽肉	若鶏肉をミンチにしたものとし、脂肪分20%以下。	
32	鶏レバー	血抜きし、ボイルしたもの。	
33	鶏ガラ	新鮮でスープ材に適した上ガラもの。	
34	(冷)ガラパック	鶏ガラ100%とし、冷凍品。	
35	たれ漬ラム肉	1 ジンギスカン用に、ラム肉をたれに漬けたもの。 2 肉7割たれ3割で、内容量1kg程度。	
36	ベーコン	1 原料は豚バラ肉とし、塩せき、乾燥燻煙したもの。 2 切り口はバラ色、脂肪白色で、厚みがあるもの。 3 燻煙臭があり、臭気なく塩味適度	
37	ロースハム	1 豚の背ロースより製造したものとし、切り口は新鮮なバラ色で光沢があり、弾力に富み、肉が密着しているもの。 2 肉はキメが細かく血斑や気孔がなく、脂肪層と肉が良く密着しているもの。 3 適度なしまりと粘りがあり、軽く押しても液がにじみ出ないもの。 4 外観上汗をかいいたり、異味異臭を認めないもの。	
38	ソフトサラミ	ロースハム（10-37）の規格に準ずる。	
39	ロース山賊焼き	1 豚ロース肉の山賊焼きとし、真空パック	

10 獣鳥肉類

番号	品名	規	格	備考
		1 枚60 g程度、10枚入り。 2 冷凍品で700 g程度入りとし、賞味期限10か月以上とする。		
40	ボンレスハム	豚もも肉を原料にしたものとし、他の規格はロースハム（10-37）の規格に準ずる。		
41	ウインナーソーセージ	1 畜肉90%程度とし、弾力性に富み、外觀がよく、異味異臭のないもの。 2 汗をかいたり、異常の認められないものとし、無着色でスキンスレス。		
42	フランクフルトソーセージ	ウインナーソーセージ（10-41）の規格に準じ、1本60 g程度。		
43	あらびきポークウインナー	香燻（プリマハム株式会社）、シャウエッセ（ニッポンハム株式会社）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）		
44	(冷)ハンバーグ	牛肉7割、豚肉3割の合挽肉を使用したものとし、1個200 g程度の冷凍品。ポイリンダタイプは不可。		
45	(冷)ミートボール	1 豚もも肉を原料とし、味付けしたもので1個40 g程度、真空パック冷凍品。 2 賞味期限は3か月以上。		
46	つくね串	1本36 g程度、内容量1 k g程度のたれ付きとし、レトルト真空パック。		
47	(冷)メンチカツ	1個60 g程度とし、冷凍品。		
48	(冷)手作り風コロツケ	1個90 g程度の冷凍品とし、野菜入り。		
49	(冷)チキンナゲット	1個20 g程度の冷凍品とし、内容量1 k g程度。		
50	(冷)手羽先餃子	1個60 g程度とし、冷凍品。		
51	(冷)ロールキヤベツペーコン巻	1個70 g程度とし、冷凍品。		
52	(冷)春巻 (55)	1個55 g程度とし、冷凍品。		
53	(冷)ピーマン肉詰	1個50 g程度とし、冷凍品。		
54	(冷)大餃子	1個38 g程度とし、冷凍品。		
55	(冷)焼き目餃子	1個25 g程度の焼き目付きとし、豚肉、鶏肉、野菜の具入り冷凍品。		

10 獣鳥肉類

番号	品名	規 格	備 考
56	(冷)ヒレカツ(40)	原料は豚ヒレ肉とし、1個40g程度の冷凍品、寄せ肉不可	
57	(冷)ヒレカツ(130)	1 原料は豚ヒレ肉とし、寄せ肉不可。 2 1個130g程度の冷凍品とし、衣は1割程度。	
58	(冷)ささ身フライ	1 ささみ1本をフライにしたものとし、1枚60g程度の冷凍品。 2 寄せ肉は不可とする。	
59	鶏照焼	原料はむね肉とし、味付けレトルト、真空ボイリングタイプ。	
60	(冷)フライドチキン	原料は鶏手羽元とし、1本40g程度の冷凍品。	
61	(冷)焼きとり	ネギ間とし、1本40g程度の冷凍品。	
62	(冷)豚角煮	豚バラ肉の味付とし、内容量500g程度、ボイリングタイプの冷凍品。	
63	(冷)ワントン	1個6g程度の肉入り冷凍品とし、内容量1kg程度。	
64	豚上ロース肉	2mmスライス基準とし、豚しゃぶ用肉。	
65	(冷)鶏ささ身チーズ巻	1個60g程度の冷凍品とし、中にチーズの挟み込みであるもので、内容量1kg程度。	
66	(冷)若鶏のごま照り焼き	たれ付き50g程度のボイルタイプとし、内容量1kg程度の冷凍品。	
67	(冷)肉だんご	冷凍品で1個25g程度とし、内容量1kg程度。	
68	(冷)豚しょうが焼	内容量1kg程度のボイリングタイプとし、冷凍品。	
69	スライス豚背ロース	豚背ロース(10-10)の規格に準じ、スライス。	
70	(冷)炭火焼風ハンバーグ	1個130g程度の冷凍品とし、ボイリングタイプの真空パック。	
71	チキン&ポークハンバーグ	原料は鶏肉と豚肉とし、1個60g程度、内容量750g程度のボイリングタイプで、たれ付き。	
72	キムチウインナー	1本20g程度、内容量600g程度入りとし、ボイル対応冷凍品。	

10 獣鳥肉類

番号	品名	規	格	備考
73	合鴨ローススモーク	合鴨のロースをスモークし、1枚7g基準にスライスしたもの。		
74	牛バラ肉	1 部位はバラ肉とし、皮下脂肪、内臓は含まないもの。 2 厚さ4～5mm基準。		
75	(冷)鶏もも竜田揚	1個35g程度の冷凍品とし、内容量1kg程度。		
76	(冷)唐揚	1個30g程度の冷凍品とし、内容量1kg程度。		
77	(冷)すぶた	冷凍品とし、内容量1kg程度、ボイリングタイプ。		
78	(冷)肉シューマイ	冷凍品で1個18g程度とし、穴あき耐熱トレー入り。		
79	ほぐし鶏	鶏肉をほぐし、細かく裂いたもので、真空パックとし、内容量1kg程度。		
80	(冷)ロースカツ(60)	原料は豚ロース肉とし、1個60g程度の冷凍品。		
81	豚背ロース	豚背ロース(10-10)の規格に準ずる。		
82	(冷)ポーク梅しそ巻	しそと梅肉を豚肉で包んだものとし、1個40g程度の冷凍品。		
83	(冷)手作り串カツ	1本70g程度の冷凍品とし、豚肉6割、長葱4割。		
84	(冷)チキンカツ	原料は鶏手羽肉とし、1個120g程度の冷凍品。		
85	豚バラチャーシュー	原料は豚バラ肉とし、タレに漬け込みスライスしたもの。		
86	ローストチキン	原料は鶏もも肉とし、タレに漬け込みローストした調理済みのもので、1本170g程度。		
87	(冷)ハンバーガー用ハンバーグ	1枚50g程度とし、割合はビーフ50%、ポーク50%の冷凍品。		
88	(冷)ホットドック用ソーセージ	1 1本40g程度とし、粗挽きホットドック用ロングタイプ。 2 冷凍品で、内容量1kg程度。		
89	(冷)常陸牛ハンバーグ	1 常陸牛50%以上のハンバーガー用ハンバーグ。 2 1枚80g程度とし、冷凍品。		

10 獣鳥肉類

番号	品名	規格	備考
90	ハッシュドボール	1 1個25g程度とし、ドミグラスソース味。 2 内容量1kg程度とし、ボイリングタイプ。	
91	豚ロースしゃぶしやぶ用肉	豚ロース肉を2mm程度の厚さにスライスしたもの。	

## 1 1 卵類

番号	品名	規 格	備 考
1	鶏卵	1 外觀、表面に光沢なくザラザラし、新鮮色を呈し、不潔品のないもの。 2 振って音のしないもの、光線の明るく透るもの。 3 割ったとき、卵黄完全で盛り上がった形をし、すぐに割れないもの。 4 Lサイズとする。	
2	(冷) 太巻き卵	冷凍品で1個50g程度カットの真空パック入りとし、内容量500g程度。	
3	卵豆腐	内容量90g程度のパック詰めとし、別添えでたれ付き。	
4	茶碗蒸し	内容量150g程度とし、ボイリングタイプ。	
5	焼プリン	内容量150g程度とし、スプーン付き。	
6	(冷) オムレツ	1 冷凍品とし、1個60g程度真空パック詰めとする。 2 ボイリングタイプ。	
7	うずら卵	1 殻は灰色の地に褐色の斑点模様のあるものとし、斑点のはっきりした、つやのあるもの。 2 1個8～10g程度の生食用。	
8	温泉卵	1個50g程度とし、新鮮なMSサイズのもの。	
9	(冷) スクランブルエッグ	冷凍レアタイプとし、内容量1kg程度。	
10	(冷) 錦糸卵	冷凍品とし、内容量1kg程度、自然解凍タイプ。	
11	(冷) 中華あんかけ玉子	冷凍品で1個50g程度、真空パックのボイリングタイプとし、内容量1kg程度。	
12	(冷) しらす入玉子焼	冷凍品で1個50g程度、真空パックのボイリングタイプとし、内容量1kg程度。	
13	(冷) 月見スコッチエッグ	冷凍品で1個50g程度、真空パックのボイリングタイプとし、内容量500g程度。	
14	(冷) チーズオムレツ	冷凍品で1個60g程度、真空パックのボイリングタイプとし、内容量600g程度。	
15	(冷) オムレツ(120)	冷凍品で1個120g程度、中身が半熟状態のものとし、ボイリングタイプ。	

1 1 卵類

番号	品名	規	格	備考
1 6	プリン	内容量80 g程度とし、	スプーン付き。	
1 7	(冷) オムライス 用卵	1 個250 g程度の冷凍品、中身が半熟状態に開くものとし、1 個ずつパック詰めにしたもの。		
1 8	半熟煮たまご	1 ラーメン用の煮卵とし、醤油味とする。 2 1 個50 g程度とし、内容量1 k g程度。		

1 2 乳類

番号	品名	規 格	備 考
1	牛乳(200)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 厚生省令規格、乳及び乳製品の成分規格に関する省令により、生乳100%、成分無調整殺菌したもの。</li> <li>2 脂肪分3.5%以上、無脂乳固形分8.3%以上。</li> <li>3 62°C～65°C間で、30分保持する低温保持殺菌法か、120～150°Cで1～3秒間の殺菌処理する、超高温短時間殺菌法で殺菌。</li> <li>4 新鮮で風味良好、異味異臭のないこと。</li> <li>5 賞味期限は12日以上とし、銘柄を表示したもの。</li> <li>6 内容量200ml程度とし、ワンウェイ容器ストロー付き。</li> </ol>	
2	コーヒー牛乳(200)	牛乳(12-1)の規格に準ずる。	
3	4. 2特濃牛乳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乳脂肪分4.2%以上とし、内容量250ml程度のLL牛乳。</li> <li>2 その他牛乳(12-1)の規格に準ずる。</li> </ol>	
4	乳酸菌飲料	ヤクルト(水戸ヤクルト販売株式会社)、ピルクル(日清ヨーク株式会社)又は、同等品以上のもの(他社製品を含む。)	
5	乳酸飲料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 香味よく新鮮であること。</li> <li>2 大腸菌群は陰性であること。</li> <li>3 人工甘味料使用不可。</li> <li>4 900ml程度紙パック入り。</li> <li>5 賞味期限7か月以上のももの。</li> <li>6 20～30倍程度の希釈用。</li> </ol>	
6	生クリーム	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乳脂肪率が40～50%のもの。</li> <li>2 牛乳規格3、4に同じ。</li> <li>3 内容量900ml程度。</li> </ol>	
7	プレーンヨーグルト	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 成分は厚生労働省令第52号による合格品。</li> <li>2 容器は衛生的であること。</li> <li>3 無脂乳固形分9.5%、乳脂肪分3%で無糖のもの。</li> <li>4 内容量500g程度。</li> </ol>	

1 2 乳類

番号	品名	規 格	備 考
8	ヨーグルト	1 脱脂加糖タイプとし、内容量100g程度、スプーン付き。 2 プレーンヨーグルト（12-7）1～3の規格と同じ。	
9	のむヨーグルト	1 無脂乳固形分11%、乳脂肪分0.7%程度。 2 内容量125ml程度。	
10	アイスクリーム	乳脂肪8%程度とし、内容量90ml程度、スプーン付き。	
11	インスタントクリーム	1 無脂乳固形分69%、乳脂肪分27%程度。 2 内容量280g程度。	
12	スキムミルク	1 無脂乳固形分9.5%以上、水分5%以下。 2 特有の香りがあり、異味異臭なく、雑物の混入なく乾燥良好なもの。 3 内容量450g程度。	
13	コンデンスミルク	加糖練乳とし、主要混合物はしよ糖で、内容量130g程度。	
14	チーズ	1 香味よく異味異臭を認めず、塩味も適当であること。 2 プロセスチーズ。 3 新鮮で切断面均質であること。 4 内容量225g程度。 5 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるもの。	
15	カッテージチーズ	チーズ（12-14）の規格に準じ、クリーム入り。	
16	メルティチーズ	1 チーズ（12-14）の規格に準じ、生食可で、とろけるタイプのもの。 2 内容量500g程度。	
17	カットチーズ	1 チーズ（12-14）の規格に準じ、8mmのサイコロにカットしたもの。 2 内容量1kg程度。	
18	粉チーズ	1 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるもの。	

## 1 2 乳類

番号	品名	規 格	備 考
		2 異味異臭なく、雑物混入のない物。 3 内容量1k g程度。	
19	パルメザンチーズ	1 ナチュラルチーズとし、種類はパルメザンチーズ。 2 内容量80 g程度。 3 その他、粉チーズ（12-18）1-2の規格と同じ。	
20	ベビーチーズ	チーズ（12-14）の規格に準じ、1個15-18 g程度。	
21	クリームチーズ	チーズ（12-14）の規格に準じ、内容量225 g程度。	
22	スライスチーズ	チーズ（12-14）の規格に準じ、1枚25 g程度、内容量256 g程度のもの。	
23	ブルーベリーヨーグルト	1個120 g程度のブルーベリー入りとし、スプーン付き。	g数については、5%の範囲を基準とする。
24	ヨーグルト(180)	1個180 g程度のプレーン加糖タイプとしスプーン付き。	同上
25	アロエヨーグルト	1個130 g程度のアロエ入りとし、スプーン付き。	同上
26	LL牛乳(250)	常温保存可能で250 m l程度とし、賞味期限が35日以上のもの。	
27	クラッシュゼリー	コーヒゼリーを砕いたものとし、1個200 g程度。	
28	LL牛乳(200)	常温保存可能で200 m l程度とし、賞味期限が35日以上のもの。	
29	LLコーヒー(250)	常温保存可能で250 m l程度とし、賞味期限が35日以上のもの。	
30	LLフルーツ(250)	常温保存可能で250 m l程度とし、賞味期限が35日以上のもの。	
31	のむヨーグルトいちご	のむヨーグルト（12-9）の規格に準じ、いちご味とし、内容量200 m l程度。	
32	いちごヨーグルト	1個125 g程度で、いちご入りとし、スプーン付き。	g数については、

12 乳類

番号	品名	規格	備考
33	ミックスベリーヨーグルト	1個115g程度で、ミックスベリー入りとし、スプーン付き。	5%の範囲を基準とする。
34	スライスチーズ(40)	1枚15g程度の波形に切ったチーズとし、内容量600g程度。	同上

1.3 野菜類

番号	品名	規格	格	備考
	野菜類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 外観：品種固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っており、異品種の混入のないもの。</li> <li>2 とう立ち、凍結のないもの。</li> <li>3 香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。</li> <li>4 鮮度包装：新鮮なものを一様に結束又は包装、袋詰等したもの。</li> <li>5 被害：病虫害、腐敗、虫食い、枯葉等のないもの。</li> <li>6 異物：石砂、その他雑物の混入のないもの。</li> </ol>		
1	春の七草セット	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮にして病中害のないものとし、春の七草入り。</li> <li>2 根切りしたものとし、パック入り。</li> </ol>		
2	グリーンアスパラガス	緑色又は濃緑色で表皮の柔らかいものとし、Lサイズ。		
3	はじかみ	1本4.6g程度50本入りとし、内容量230g程度。		
4	(冷) さやいんげん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 金時又は16ささげとし、病虫害なく新鮮なもの。</li> <li>2 柄又は先の部分より筋を除いたものとし、実の入りすぎや曲がりものは不可。</li> <li>3 急速冷凍したものとし、衛生的に包装したもの。</li> </ol>		
5	うど	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮で病虫害のないものとし、つやのあるもの。</li> <li>2 若うどとし、Lサイズ。</li> </ol>		
6	(冷) さやえんどう	(冷) さやいんげん(13-4)の規格に準ずる。		
7	木の芽	鮮度良好でつやがあるものとし、内容量20g程度。		
8	オクラ	外皮は柔らかく、あまり大きく伸び過ぎないものとし、長さ5cm程度。		
9	かぶ	1 新鮮にして病中害なく、「ス」の入らない、割れのないもの。		

13 野菜類

番号	品名	規 格	備 考
10	南瓜	<p>2 小かぶで、1個30～50g程度のものとし、かぶ玉のみ。</p> <p>3 水洗いしたものとし、枯葉、ひげ根を除いたもの。</p> <p>1 良く熟したものとし、甘味が強く、外皮の薄いもの。</p> <p>2 うらなりを除き病虫害のないものとし、品種は西洋南瓜。</p> <p>3 1個2kg程度のもの。</p>	
11	(冷) 南瓜	<p>南瓜(13-10)の規格に準じ3～4cm角にカットした冷凍品とし、栗南瓜。</p>	
12	カリフラワー	<p>1 生鮮野菜 新鮮にしてよく肥え、病虫害なく柔らかい汚れないものとし、茎の長さは10cm以内のもの。</p> <p>2 冷凍品 1の規格を急速冷凍し、衛生的に包装したもの。</p>	
13	干瓢	<p>1 乾燥良好で、色沢は白色ないし淡黄色とし、かつ色を呈さないこと。</p> <p>2 しめり気の少ないものとし、表皮の混入のないもので、国産品とする。</p>	
14	野菜かき揚げ	<p>1個80g程度とし、調理済みのもの。</p>	
15	キャベツ	<p>結球完全で巻かたく、枯葉及び病虫害のないものとし、葉質が柔らかく、甘味に富んでいるもの。</p>	
16	レッドキャベツ	<p>キャベツ(13-15)の規格に準ずる。</p>	
17	芽キャベツ	<p>キャベツ(13-15)の規格に準じ、1個25g程度のもの。</p>	
18	胡瓜	<p>1 濃緑色でつやがあり、皮が薄く形がおおむね真っ直ぐなもの。</p> <p>2 病虫害なく、太すぎや種子の多いもの、苦味のあるもの、赤味を帯びたものは不可。</p> <p>3 A等級Mサイズとし、1本100～150g程度。</p>	
19	牛蒡	<p>1 鮮度良好で、根元と先が一線になった全</p>	

1 3 野菜類

番号	品名	規 格	備 考
		<p>体の太さが一定のもの。</p> <p>2 茎、葉を除き「股」「ス」のあるもの、又乾燥したものは不可。</p> <p>3 きめ細かく、皮が薄く、直径2.5cm位のもので、長さ1m程度。</p>	
20	切牛蒡	<p>1 機械又は手切りとし、牛蒡70%、人参30%混合。</p> <p>2 長さ5cm、太さ5mm角基準を拍子切りしたもの。</p>	
21	(冷) ささがき牛蒡	牛蒡(13-19)の規格に準じ、ささがきにして冷凍したものとし、内容量1kg程度。	
22	小松菜	<p>1 大きさは20cm程度とし、伸び過ぎないもの。</p> <p>2 根部を揃え、根は除いたもの。</p>	
23	しし唐辛子	<p>緑色又は濃緑色、粒の揃っているものとし、1個5～8g程度のもの。</p>	
24	青しその葉	<p>1 鮮度良好な、柔らかい葉のもの。</p> <p>2 葉部を揃え、茎は除いたもの。</p>	
25	春菊	<p>1 新鮮で良く肥え、柔らかいもの。</p> <p>2 根切り品で、長さ20cm位にのびたもの。</p> <p>3 不純物混入及び「トウ」がたっていないもの。</p>	
26	根生姜	<p>1 新鮮にして繊維が少なく、肉質の柔軟な国産品とする。</p> <p>2 辛みの強いもの。</p> <p>3 土を落とし病虫害のないもの。</p>	
27	卸し生姜	<p>1 根生姜をすりおろしたもの。</p> <p>2 内容量1kg程度。</p>	
28	せり	新鮮で雑物なく、葉、茎につやのあるもの。	
29	セロリ	<p>1 新鮮で軸が太く、肉厚でみずみずしく、つやのあるもの。</p> <p>2 白食部が多く身のしまっているもの。</p> <p>3 可食部20cm以上。</p>	
30	そらまめ	品種は一寸そらまめとし、緑色で肉厚新鮮な皮むきのもの。	

1 3 野菜類

番号	品名	規 格	備 考
3 1	大根	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 肌が白く固くキメ細かいツヤのあるもので、葉、莖、ひげを除き水洗いしたもの。</li> <li>2 皮部に大傷のないもの、股のあるものは除く。</li> <li>3 わん曲したり「ス」入りのものは除く。</li> <li>4 肉質柔らかく、黒点腐敗のないもの。</li> <li>5 大きさが揃っていて、A品で2 Lサイズ。</li> </ol>	
3 2	竹の子	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 短く太く先端の黄色いもの。</li> <li>2 表面の切り口がみずみずしく、肉質の柔らかいもの。</li> <li>3 孟宗竹とし、1本1 k 程度のもの。</li> <li>4 皮をむいて納品。</li> </ol>	
3 3	玉葱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産品とし、外皮薄く赤味があり、乾燥良好な硬いもの。</li> <li>2 結球が充実し、腐り、発芽のない根部を除いたもの。</li> <li>3 L Lサイズとし、7月より新玉葱を納品。</li> </ol>	
3 4	レッドオニオン	玉葱（1 3 - 3 3）の規格に準じ、赤玉。	
3 5	葉玉葱	新鮮で葉肉薄く、枯葉病虫害のないもの。	
3 6	サラダ菜	結球しないで、色つやがよく柔らかいもの。	
3 7	レタス	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 玉レタスとし、結球が適度で裂球のないもの。</li> <li>2 その他野菜類共通規格による。</li> </ol>	
3 8	サニーレタス	病中害無く、つやがよい柔らかいものとし、結球しないもの。	
3 9	青梗菜	小松菜（1 3 - 2 2）の規格に準ずる。	
4 0	とうもろこし	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 実の粒にツヤがあり、指で押してみても少へこむもの。</li> <li>2 種類は、ハニーバンタム、ピーターコーン。</li> <li>3 1本250 g 程度、皮をむいたものとし莖は含まない。</li> </ol>	
4 1	(冷) ミックスベジタブル	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 人参はさいの目切りにし、グリーンピース、スイートコーンを混ぜたもの。</li> <li>2 内容量1 k g 程度の冷凍品。</li> </ol>	
4 2	トマト	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮でやや扁平で丸く傷のないものとし</li> </ol>	

13 野菜類

番号	品名	規 格	備 考
		<p>へタの部分が青く色鮮やかで、硬くしまったもの。</p> <p>2 1個200g程度とし、Mサイズ。</p> <p>3 熟成度70%程度のももの。</p>	
43	プチトマト	<p>1 トマト(13-42)の規格に準ずる。</p> <p>2 1個10~15g程度で、Mサイズ。</p>	
44	茄子	<p>1 特有の光沢があり、皮に傷のないもの。</p> <p>2 種子少なく、皮の柔らかい病虫害のないもの。</p> <p>3 A等級Mサイズとし、1個50~80g程度。</p>	
45	米茄子	茄子(13-44)の規格に準じ、1個200g程度とし、Mサイズ。	
46	菜の花	<p>1 鮮度良好なもので淡緑色とし、花はつぼみで開いていないもの。</p> <p>2 黄色がかっているものは不可。</p>	
47	にら	<p>1 品種は新鮮な大葉にら。</p> <p>2 根切とし、15~20cm程度に揃えてあるもの。</p>	
48	人参	<p>1 新鮮で色彩鮮明にして葉、茎、ひげ根を除き水洗いしたもの。</p> <p>2 皮部に大傷のないものとし、股のあるものは除く。</p> <p>3 肉質柔らかく腐敗、「ス」のないもの。</p> <p>4 1本150g以上とし、Lサイズ。</p>	
49	にんにく	発芽しないで茎部を除き、病虫害、腐れのないものとし、乾燥十分なもの。	
50	卸しにんにく	生にんにくをすりおろしたものとし、内容量1kg程度。	
51	(冷)にんにくの芽	冷凍品とし、4cm程度にカットしたもの。	
52	乾燥にんにく	生にんにくをスライスして乾燥させたものとし、内容量1kg程度。	
53	長葱	<p>1 国産品とし、新鮮で枯葉病虫害、腐敗なきもの。</p> <p>2 中細にして白色部が多く、身がしまった</p>	

13 野菜類

番号	品名	規格	備考
		根切りしたもの。 3 5～9月は夏葱を納品。 4 「トウ」のたっていないもの。	
54	万能葱	国産品とし、新鮮で枯葉病虫害のない、太さ5～7mm程度のもの。	
55	白菜	1 抱き合わせ完全なものとし、枯葉及び病虫害のないもの。 2 緑葉が少して白身部柔らかく、色沢がよいもの。 3 1球1～2kg程度のもの。	
56	蓮根	1 新鮮で肉質柔軟にして水洗いしたもの。 2 色白く孔小さく3節位のもの。 3 ひげ根を除いた、病虫害のないもの。 4 黄色又ははっかっ色、黒色等のあるものは不可。 5 太さは中心直径4～6cm程度、250g以上のものとし、Lサイズ。	
57	パセリ	1 濃緑色で葉が細かく縮れているもの。 2 新鮮で病虫害のない枝切り品とし、束ねてあるもの。	
58	ピーマン	鮮度良好で肉質厚く身の柔らかいものとし、1個25～35g程度。	
59	クイーンベル	鮮度良好で肉質厚く、身の柔らかいものとし、1個140～150g程度。	
60	キングベル	クイーンベル(13-59)の規格に準ずる。	
61	ブロッコリー	1 生鮮野菜 新鮮にして濃緑色で、枯葉、病虫害、蒸れのないものとし、「トウ」のたっていない、よくしまり、余分な葉、茎は切り落したもので、軸は10cm以内のもの。 2 冷凍品 1 の規格を急速冷凍し、衛生的に包装したもの。	
62	ほうれん草	1 生鮮野菜 新鮮にして濃緑色で、枯葉、病虫害、蒸れのないものとし、根部は除き「トウ」の	

1.3 野菜類

番号	品名	規 格	備 考
		<p>たっていないもので、20～25cm程度。</p> <p>2 冷凍品 1の規格を急速冷凍し、衛生的に包装したものの。</p>	
63	ラヂッシュ	<p>1 赤い丸形の二十日大根。</p> <p>2 丸みがあり、ひげ根がピンとしているもので葉色が濃く、赤みにむらのないもの。</p>	
64	みつば	<p>葉が小さく茎はつやのあるものとし、病虫害のないもので、根切りした、長さ20～30cm程度のもの。</p>	
65	みょうが	<p>1 新鮮でよく肥え、特有の光沢のある、よく水洗いしてあるもの。</p> <p>2 1個20g程度のもの。</p>	
66	もやし	<p>1 緑豆又は小豆もやしとし、砂、夾雑物のない新鮮なもの。</p> <p>2 根が褐色に変色したもの、折れたり、ちぎれたものは不可。</p>	
67	切干大根	<p>1 良質大根を原料とし、細切りしたもので乾燥良好なもの。</p> <p>2 淡黄色で光沢のあるもの。</p> <p>3 特有の香気があり、異臭のないもの。</p>	
68	つま用大根	<p>1 大根(13-31)の規格のものを機械又は手切りしたもの。</p> <p>2 太さ1mm基準とし、水切りしたもので長さは15cm程度。</p>	
69	ズッキーニ	<p>新鮮で病虫害のないものとし、1本200g程度。</p>	
70	ごぼうから揚げ	<p>1本10g程度の冷凍品とし、味付きのものとする。</p>	
71	黄菊	<p>鮮度良好な食用菊。</p>	
72	(冷) ゴーヤスライス	<p>冷凍品とし、スライスしたもので、内容量1kg程度。</p>	
73	クレソン	<p>新鮮で病虫害なく、葉は濃緑色で大きく、葉間の詰まったもの。</p>	
74	貝割大根	<p>新鮮で病虫害なく、茎丈は6～10cm程度とし、双葉に変色傷のないもの。</p>	

1 3 野菜類

番号	品名	規 格	備 考
7 5	蓮根水煮	蓮根（1 3－5 6）の規格1，2，3に準じ水煮とし、1 c m基準の輪切りで、内容量1 k g程度。	
7 6	乱切蓮根	1 蓮根（1 3－5 6）の規格に準じ水煮とし、乱切り。 2 内容量1 k g程度。	
7 7	(冷)枝豆	実入りがよく新鮮で青いもの、粒揃いであること、葉、枝、柄を除き、病中害品を除いたものを急速冷凍し、内容量1 k g程度。	
7 8	ぜんまい水煮	水煮とし、カットしたもので、内容量1 k g程度。	
7 9	山菜水煮	山菜ミックスとし、内容量1 k g程度。	
8 0	山東菜	1 新鮮にして濃緑色で、枯葉、病虫害、蒸れのないもの。 2 根部は除き「トウ」のたっていないもの。	
8 1	じゅんさい	1袋0. 8 k g程度入りとし、あく抜きしたもの。	
8 2	(冷)アボガド	ダイスカットで冷凍とし、内容量1 k g程度。	
8 3	バジル	新鮮にして緑色で枯葉、病虫害のないもの。	
8 4	白髪葱	長葱白色部を4 c m基準に繊切りしたもの。	
8 5	生姜みじん切り	生姜をみじん切りにしたものとし、内容量9 5 0 g程度。	
8 6	(冷)刻みオクラ	オクラ（1 3－8）の規格に準じ、冷凍品とし、輪切りにカットしたもの。	
8 7	水煮ふきカット	ふきを水煮にしたものとし、4 c m程度にカットしたもの。	
8 8	味付きビビンバ	大豆もやし他5種類の野菜入りとし、韓国風に味つけたもの。	
8 9	ポロ葱	新鮮で、病虫害のないもの。	
9 0	オクラ胡麻和え	茹でたオクラを胡麻和えにしたものとし、内容量1 k g程度。	
9 1	とんぶり	1個8 0 g程度とし、真空パック。	
9 2	(冷)モロヘイヤ	1 新鮮にして濃緑色で、枯葉、病虫害蒸れのないもの。 2 急速冷凍し、衛生的に包装したもの。	

13 野菜類

番号	品名	規	格	備考
93	極太メンマ	1 ラーメン用味付けメンマとし、棒状にカットしたもの。 2 内容量1kg程度。		
94	野菜チップス	サツマイモ、人参、南瓜、インゲン、里芋、紫芋を、乾燥良好のサラダ用チップスとしたものとし、1袋250g程度入り。		
95	セルフイーユ	新鮮にして緑色で、枯葉、病虫害のないもの。		
96	エシヤロット	若採りしたらつきようとし、鱗茎2～4cm程度のももの。		
97	むき玉葱	1 国産品とし、発芽していないもの。 2 根部、皮を取り除き、ポリ袋入り		

1 4 果実類

番号	品名	規格	格	備考
	果実類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 外観：品種固有の色沢、形状を有し粒の大小が少なく、概ね揃っているもの。</li> <li>2 成熟度：適度に成熟し、未熟果、過熟果のないこと。</li> <li>3 鮮度：良好なもの。</li> <li>4 被害果：薬害、病虫害、荷傷、凍結等の被害果混入のないもの。</li> <li>5 香味：品種特有の芳香を有し、風味良好なこと。</li> </ol>		
1	いちご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 色が赤く鮮やかなもので、果面のブツブツが判然としているもの。</li> <li>2 とよのか、女峰、とちおとめ。</li> <li>3 1粒15～20g程度のものとし、Lサイズ。</li> </ol>		
2	伊予柑	皮は赤身の濃いオレンジ色で、ツヤがあり柔らかく、大きさの割に重いものとし、Lサイズ。		
3	みかん	皮が薄くツヤがあり、甘みの強いものとし、Lサイズ。		
4	オレンジ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 皮のキメの細かいものとし、カリフォルニア産、普通系オレンジとし、へそのないもの。</li> <li>2 1個250g程度とし、Lサイズ。</li> </ol>		
5	ネーブル	オレンジ（14-4）の規格に準じ、へそのあるもの。		
6	柿	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 果皮は薄く柔らかいものとし、橙紅色で甘いもの。</li> <li>2 1個180～200g程度とし、Lサイズ。</li> <li>3 西村または富有柿。</li> </ol>		
7	かぼす	色鮮やかな緑果で、1個60～80g程度。		
8	キウイフルーツ	長さ6～8cm、長円形のものとし、1個100g程度Lサイズ。		
9	グレープフルーツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 果皮はキメの細かいものとし、フロリダ、カリフォルニア産で、淡黄色。</li> <li>2 1個400g程度とし、Lサイズ。</li> </ol>		

1 4 果実類

番号	品名	規	格	備考
1 0	さくらんぼ	3 品種はその都度示す。 1 果皮に光沢があり、果柄が新しいもので国産品。 2 褐色の斑点があるものは不可。		
1 1	アメリカンチェリー	さくらんぼ(14-10)の規格に準じ、品種はランバード、レイニア。		
1 2	西瓜	1 丸くて肩がはり、色ツヤがよく、縞の太いくっきりしたもの。 2 Lサイズとし「ス」のたっていないもの。		
1 3	梨	1 赤梨系で果色の濃いものとし、品種は幸水、豊水程度。 2 Lサイズとし、つむじ曲がり、落ちたものの、傷のついたものは不可。 3 品種はその都度示す。		
1 4	甘夏みかん	皮が薄く、ツヤのよいものとし、Lサイズ。		
1 5	八朔	甘夏みかん(14-14)の規格に準じ、Lサイズ。		
1 6	バナナ	1 色は黄色とし、過度に熟していないもの。 2 1本180g程度。		
1 7	デラウエア	1 果粒の良く揃った軸の新鮮なものとし、Lサイズ。 2 果皮の艶、粒揃いの良いもの。		
1 8	巨峰	デラウエア(14-17)の規格に準ずる。		
1 9	レーズン	カリフォルニア産とし、乾燥良好なもの。		
2 0	レモン果汁(100%)	1 120ml程度とし、果汁100%濃縮還元タイプ。 2 保存料無添加とし、賞味期限が4か月以上あるもの。		
2 1	アンデスメロン	果皮は黄緑色で、網目の整った2Lサイズとし、1kg程度のもの。		
2 2	グリーンメロン	果皮は濃緑色で、網目の整ったLサイズとし、2kg程度のもの。		
2 3	アールスメロン	1 果皮はなめらかなものとし、果肉のシャキッとしたもの。 2 1個1.5kg程度。		

## 14 果実類

番号	品名	規	格	備考
24	ホームランスター	果皮はなめらかで薄黄色とし、2Lサイズ。		
25	メロンボール (グリーン)	メロンを1.5cm程度の球状にカットしたものと、種類はハネジュウメロン、内容量1kg程度。		
26	(冷) カットマンゴー	新鮮なマンゴーを、サイコロ状にカットしたものと、内容量500g程度の冷凍品。		
27	桃	1 果皮は乳白色に桃色を帯びたものとし、肉質の柔らかいもの。 2 1個200g程度とし、Lサイズ。 3 種類は白桃、水蜜桃。 4 虫食い、傷のあるものは不可。		
28	プラム	橙黄色でよくしまり、甘味の強い熟したものと、Lサイズ。		
29	ソルダム	プラム(14-28)の規格と同じ。		
30	柚子	果皮は均一に色が回って、傷がなく、光沢のあるもの。		
31	りんご	種類は問わず新鮮なもので、傷ものは除く。		
32	富士	1 薄紅色のもので艶があり、果肉のしまったもの。 2 1個280g程度とし、10kg箱。 3 その他りんご(14-31)の規格に同じ。		
33	津軽	富士(14-32)の規格に同じ。		
34	王林	1 果皮は黄緑色で、果肉のしまったもの。 2 富士(14-32)の規格に同じ。		
35	レモン	皮はツヤがあり、1個80g程度とし、ノーワックスのもの。		
36	びわ	果皮の黄橙色の柔らかく、傷のないものとし、1個50g程度。		
37	オレンジジュース(1L)	1L程度の紙パックとし、果汁100%のもの。		
38	グレープフルーツジュース(1L)	1L程度の紙パックとし、果汁100%のもの。		
39	ブルーベリージュース	果汁100%とし、無糖で内容量50ml程度のもの。		

14 果実類

番号	品名	規 格	備 考
40	フルーツミックスゼリー	1個230g程度とし、フルーツ入りゼリーで、スプーン付き。	
41	フレッシュパイ	1 皮むきしたパイを、1枚100g程度の輪切りスライスにし、芯を除いたもの。 2 賞味期限2日以上。	

15 きのご類

番号	品名	規格	備考
	きのご類共通規格	<p>1 外観：品質固有の色沢形状を有し、大きさが一様に揃っており、異品質の混入のないもの。</p> <p>2 香味：風味良好であり、異味異臭を認めないもの。</p> <p>3 被害：病虫害、腐敗、カビ、枯葉、虫食い等のないもの。</p> <p>4 異物：砂、土、その他雑物の混入のないもの。</p>	
1	えのき茸	<p>1 淡黄色のものとし、5分開きぐらいのもの。</p> <p>2 軸の長さは11～15cm程度。</p>	
2	生椎茸	<p>1 肉が厚く肉質の柔らかいもの。</p> <p>2 かさの直径は5～6cm程度。</p>	
3	干し椎茸	<p>1 乾燥良好でカビ、変色、変質の認められないもの。</p> <p>2 笠の表面黄茶色で、含水量8%程度とし開笠5～6分のもの。</p> <p>3 形状は高さ3～5mm程度、直径5cm程度、軸は太からず笠の反転しないもの。</p> <p>4 新鮮固有の香気あり、異臭のないこと。</p>	
4	干椎茸スライス	干し椎茸（15～3）の規格に準じ、乾燥良好で、3mm幅程度に薄くスライスしたものとし、内容量500g程度。	
5	木くらげ	乾燥良好で、カビ、変色、変質、割れの認められないものとし、2mm程度スライス。	
6	しめじ	笠の直径が15mm程度のものとし、柄の太いしっかりしたホワイトぶなしめじ。	
7	本しめじ	しめじ（15～6）の規格に準じ、ぶなしめじとする。	
8	ひらたけ	しめじ（15～6）の規格に準ずる。	
9	舞茸	笠は淡黄褐色か灰色としたものとし、表面の色濃いもの。	
10	きのごの煮物	原料はしめじ、ひらたけ、干し椎茸とし、味付きのレトルトパウチ入りで、内容量1kg程度。	

15 きのご類

番号	品名	規	格	備考
11	松茸	鮮度良好なものとし、笠の開いていないしサイズのもの。		
12	山菜水煮	原料はわらび、ぜんまい、ヒメタケとし、水煮で内容量1k g程度。		
13	そばの実なめこ	なめこ、そばの実を砂糖醤油で味付けしたものとし、内容量1k g程度。		
14	エリンギ	鮮度良好なものとし、1本30～40 g程度。		
15	わらび水煮	原料はわらびの水煮とし、2cm程度にカットした、茎は太めのもの。		
16	味付け菜の花きのこ	原料は菜の花としめじとし、薄口醤油味で、内容量1k g程度。		

## 16 藻類

番号	品名	規格	格	備考
	藻類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>乾燥十分にして、かび等を認めないこと。</li> <li>異物、雑物の混入がなく、品質固有の光沢、風味を有していること。</li> <li>病虫害を認めないこと。</li> <li>国産品とする。</li> </ol>		
1	板のり	<ol style="list-style-type: none"> <li>乾燥良好で特有の香味があり、変色、変質、穴あきのないもの。</li> <li>黒くツヤがあり、形態は全型のもの。</li> <li>完全防湿とし、1枚2g程度。</li> <li>1束10枚包装とし、ビニール又はポリ袋入り。</li> </ol>		
2	手巻き用のり	板のり（16-1）の規格に準じ、半分に切ったもの、5枚入り。		
3	刻みのり	板のり（16-1）の規格に準じ、3mm程度に刻んだもの。		
4	付のり	<ol style="list-style-type: none"> <li>乾燥良好とし、黒くツヤ良好の味付き焼きのりを切ったもの。</li> <li>全形10切5枚入り。</li> </ol>		
5	お茶漬のり	<ol style="list-style-type: none"> <li>鮭茶漬けとし、1袋6g程度。</li> <li>賞味期限10か月以上。</li> </ol>		
6	青のり粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>粉末乾燥良好で変色、変質の認められないもの。</li> <li>香り良く、夾雑物の認められないもの。</li> </ol>		
7	出し昆布	<ol style="list-style-type: none"> <li>北海道産の2級合格品。</li> <li>色沢は黒または褐色で色は一様であり、斑点のないもの。</li> <li>乾燥良好、特有の香味を有し異味異臭、かびのないもの。</li> <li>内容量1kg程度。</li> </ol>		
8	結び昆布	出し昆布（16-7）の規格に準じ、結んであるもの。		
9	とろろ昆布	<ol style="list-style-type: none"> <li>乾燥良好な白とろろ昆布。</li> <li>3等品以上で特有の香味あり、異味異臭なきもの。</li> <li>内容量500g程度。</li> </ol>		
10	切り昆布	出し昆布（16-7）の規格に準じ、糸切り		

## 16 藻類

番号	品名	規	格	備考
11	青切り昆布	昆布とし、細切昆布は不可。 鮮度良好で夾雑物を認められないものとし、刻んだもの。		
12	塩昆布	1 上質な昆布を刻み、味付けしたものとし 良く乾燥したもの。 2 内容量1k g程度。		
13	昆布巻き	良質の昆布で鰯を巻き煮込んだもの。		
14	一口昆布巻	良質の昆布を干瓢で一口サイズに巻いたもの とし、1個8～10 g程度。		
15	昆布椎茸	昆布の角切りと椎茸を良く煮含めた、風味の 良いもの。		
16	あさり昆布	1 浅刺と昆布を良く煮含めた風味の良いも のとし、異味異臭を認めないもの。 2 内容量1k g程度。		
17	甘口昆布	1 良質の昆布を水飴入りでよく煮含めたも のとし、風味良好なもの。 2 内容量1k g程度。		
18	しそ昆布	甘口昆布(16-17)の規格に準じ細切り で、しそ入り。		
19	海藻ミックス	原料は若布35%程度とし、スギフノリ、赤 ツノマタ、青ツノマタ、スギノリ入り、乾燥 品で、内容量100 g程度。		
20	赤とさか	1 鮮度良好な塩蔵品。 2 水分の出たもの、アンモニア臭のあるも の不可。		
21	青とさか	赤とさか(16-20)の規格と同じ。		
22	生ひじき	1 長ひじきで生とし、特有の香味があり、 異味異臭夾雑物の混入のないものとし、国 産品とする。 2 人工着色料不可。		
23	うご	赤とさか(16-20)の規格に準ずる。		
24	もずく	塩水漬けのもので、水気を切って納品とし、 内容量1k g程度。		
25	カット若布	色沢は黒又は黒褐色で色は一様であり、斑点 のない乾燥良好なものとし、500 g程度。		
26	焼若布	原料は若布とし、8切4枚程度。		

## 16 藻類

番号	品名	規	格	備考
27	焼きのり	板のり（16-1）の規格に準じ、8切4枚程度。		
28	1食用のり佃煮	1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等の海藻類の混入のない佃煮。 2 1個11g程度。		
29	若布御飯の素	炊いた御飯に混ぜるタイプのものとし、内容量300g程度。		
30	茎しば漬	茎若布を柴漬け味にしたものとし、内容量1kg程度。		
31	めかぶ（たれ漬）	原料はめかぶとし、醤油たれにつけ込んだもの。		
32	健康煮	1 原料は茎若布とし、良く煮含めたもの。 2 人工着色料不可。		
33	ところろ天	内容量200g程度入りとし、辛子たれ付き。		
34	ミルク寒天	杏仁風味とし、内容量1kg程度。		
35	味付もずく	もずくを三杯酢で味付けしたものとし、内容量1kg程度。		
36	若めかぶとろろ	生めかぶを湯通ししたもので、3～4mm程度の繊切りとし、生食用。		
37	韓国味付けのり	規格書16-1の1に準じ1袋200g程度入りとし、刻んだものとする。		
38	カット糸寒天	5cm程度に糸寒天をカットしたものとし、内容量100g程度。		

17 し好飲料類

番号	品名	規	格	備考
1	白ワイン	内容量720ml程度とし、料理由。		
2	赤ワイン	内容量720ml程度とし、料理由。		
3	清酒	1 原料は米、米こうじとし、アルコール分13度以上14度未満の純米酒とし、内容量1.8ℓ程度佳撰。 2 賞味期限は4か月以上。		
4	味醂	1 本味醂とし、アルコール分13.5度以上14.5度未満。 2 内容量1.8ℓ程度入り、市販優良メーカーとし、銘柄表示のあるもの。 3 賞味期限は4か月以上。		
5	ティーパック(玄米茶)	1 緑茶とし、乾燥良好にして変色なく特有の香りがあるもの。 2 雑物の混入が認められないもの。 3 完全防湿とし、1kg程度。 4 1個2g程度とし、紐付き玄米茶。 5 賞味期限は10か月以上。		
6	麦茶	1 風味良く乾燥良好で、異味異臭夾雑物のないもの。 2 水だし用とし、1個50g程度。 3 賞味期限は10か月以上。		
7	紅茶	1 紅茶は良く乾燥し風味良好なもの。 2 市販優良メーカー品とし、銘柄表示があり、1個1.5g程度。 3 賞味期限は10か月以上。		
8	コーヒー	市販優良メーカー品で銘柄表示のあるものとし、内容量360g程度、中細挽。		
9	インスタントコーヒー	1 風味良く乾燥良好で、異味異臭なく、雑物の混入なきもの。 2 内容量150g程度。		
10	野菜ジュース	200ml程度とし、野菜汁100%。		
11	コーラ(1500)	1本1.5ℓ程度とし、ペットボトル入り。		
12	炭酸飲料C	1 デカビタC(サントリーフーズ株式会社)ドデカミンストロング(アサヒ飲料株式会社)又は同等以上のも(他社製品を含む)。 2 賞味期限は6か月以上。		

## 17 し好飲料類

番号	品名	規	格	備考
13	炭酸飲料B	1 C-1000(ハウスウエルネスフーズ)ファイブミニ(大塚製薬株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
14	炭酸飲料A	1 オロナミンC(大塚化学薬品株式会社)、アリナミン7(武田薬品)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
15	お茶缶	1 緑茶とし、190g程度の缶入り。 2 賞味期限12か月以上。		
16	ミルクココア	内容量300g程度とし、賞味期限10か月以上。		
17	清涼飲料水D	1 ポカリスエット500ml(大塚製薬株式会社)、アクエリアス500ml(日本コカコーラ)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
18	(紙)お茶	250ml程度とし、紙パック入り。		
19	ゼリー飲料E	1 リポビタンゼリー(大正製薬株式会社)、ウイダーインゼリー(森永製菓株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
20	(紙)ウーロン茶	250ml程度とし、紙パック入り。		
21	水	食用水とし、夾雑物の混ざっていないもので1本45kg程度。		
22	ティーパック(上)	粉茶5gをパックにしたものとし、50袋入り、250g程度。		
23	清涼飲料水A	1 1日分のビタミン(ハウスウエルネスフーズ)、アセロラドリンク(ニチレイ株式会社)又は富永食品株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
24	清涼飲料水C	1 アミノバイタルゴールド(味の素株式会社)、アミノバリュー(大塚製薬株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		

17 し好飲料類

番号	品名	規	格	備考
25	ゼリー飲料A	1 1日分のビタミンゼリー(ハウスウエルネスフーズ)、アクエリアスゼリー(コカコーラスタママーケティング)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
26	ゼリー飲料B	1 アミノバイタルゼリー(味の素株式会社)即攻チャージゼリー(明治株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
27	ゼリー飲料C	1 ヴァームゼリー(明治株式会社)、生ローヤルゼリー500(大塚製薬株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
28	ゼリー飲料D	1 ファイブミニゼリー(大塚製薬株式会社)C-1000ビタミンレモンゼリー(ハウスウエルネスフーズ)又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
29	麦茶(P)	500ml程度のペットボトル入りとし、賞味期限9か月以上。		
30	ウーロン茶缶	350ml程度の缶入りとし、賞味期限9か月以上。		
31	お茶(P)	500ml程度のペットボトル入りとし、賞味期限9か月以上。		
32	ウーロン茶(P)	500ml程度のペットボトル入りとし、賞味期限9か月以上。		
33	果物ジュース	200ml程度とし、果汁100%。		
34	りんごジュース(1L)	1ℓ程度とし、果汁100%。		
35	果物野菜ジュース	1ℓ程度とし、果汁50%、野菜汁50%。		
36	清涼飲料水B	1 アクエリアスビタミンガード(コカコーラスタママーケティング)、アミノサブアップラス(キリンビバレッジ株式会社)又は同等品以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		

17 し好飲料類

番号	品名	規	格	備考
37	栄養ドリンクA	1 リポビタミンD(大塚製薬株式会社)、エス カップ(エスエス製薬)又は同等以上のもの (他社製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
38	栄養ドリンクB	1 チオピタドリンク(大鵬薬品)、ピタシー (常磐薬品工業)又は同等以上のもの(他社 製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
39	粉末清涼飲料	1 ポカリスエット(大塚製薬株式会社)、ア クエリアス(日本コカコーラ)又は同等以上 のものとし、1ℓ用とする。(他社製品を 含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
40	野菜濃縮ジュース	1 野菜をミックスした濃縮ジュースとし、 食塩、砂糖無添加。 2 B-カーロチン6500~25000ug 入り。 3 1本280g程度とし、野菜汁100%。		
41	希釈用清涼飲料水	1 20~30倍希釈用、900ml入りと し、クエン酸108000mg程度、ギヤ バ360mg程度、保存料無添加。 2 賞味期限は6か月以上。		
42	清涼飲料水E	1 ヴァーム(明治株式会社)、アスパラドリ ンク(田辺製薬)又は同等以上のもの(他社 製品を含む。) 2 賞味期限は6か月以上。		
43	ティーパック(煎 茶)	1 緑茶とし、乾燥良好にして変色なく、特 有の香味があるもの。 2 雑物の混入が認められないもの。 3 完全防湿とし、1kg程度入り。 4 1個2g程度の紐付き煎茶。 5 賞味期限は10か月以上。		
44	ブドウジュース(1L)	1 ℓ程度入りとし、果汁100%。		
45	ティーパック(ほう じ茶)	1 ほうじ茶とし、乾燥良好にして変色なく 特有の香味があるもの。		

17 し好飲料類

番号	品名	規	格	備考
		<p>2 雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 完全防湿とし、1kg程度入り。</p> <p>4 1個2g程度の紐付き。</p> <p>5 賞味期限は10か月以上。</p>		
46	コーラ (P)	<p>1 ペプシネックスキングオブゼロ(サントリーフーズ株式会社)、コカ・コーラゼロ(日本コカ・コーラ株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p> <p>2 1本500ml程度とし、ペットボトル入り。</p>		
47	アイスコーヒー (P)	<p>500ml程度のペットボトル入りとし、ブリック又は微糖。</p>		
48	果汁入り飲料	<p>1 カシス、グレープ入りとし、果汁30%以上。</p> <p>2 1本350ml程度入り。</p> <p>3 賞味期限は3か月以上。</p>		
49	(紙) むぎ茶	<p>紙パック250ml程度入り。</p>		
50	ゼリー飲料F	<p>1 1日分のビタミンゼリーマスカット味(ハウスウェルネスフーズ)、エナジーメーカーゼリー(明治株式会社)又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p> <p>2 賞味期限は6か月以上</p>		
51	ミネラルウォーター	<p>軟水で500ml程度のペットボトル入りとし、賞味期限4年半以上。</p>		
52	ミルクココア缶	<p>市販優良メーカー一品で、内容量190g程度とし、賞味期限10か月以上。</p>		

## 18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
1	コンソメの素	1 微粉末にて香味、調味良好なもので異味異臭を認めないもの。 2 内容量500g程度。 3 賞味期限は9か月以上。		
2	食塩	1 純白で異物の混入のないもの。 2 光沢があり、結晶が細かくサラサラしたものとする。 3 25kg程度とし、クラフト紙袋入り。 4 賞味期限は9か月以上。		
3	食卓塩	1 食塩(18-2)1、2の規格に同じとし、内容量100g程度。 2 賞味期限は9か月以上。		
4	胡麻塩	1 胡麻と塩の混ざったものとし、内容量35g程度。 2 賞味期限は9か月以上。		
5	醤油	1 本醸造とし、濃口醤油。 2 内容量200程度ポリタンク入り。 3 賞味期限は10か月以上。		
6	刺身醤油	1 醤油(18-5)の規格に準じ、内容量200ml程度。 2 賞味期限は1年以上。		
7	減塩醤油	1 醤油(18-5)1の規格に準じ、1袋5ml程度、40袋入り。 2 賞味期限は5か月以上。		
8	食酢	1 穀物酢とし独特の香味を有し、異味異臭のないもの。 2 酸度4.2%とし、市販優良メーカー品で銘柄表示のあるもの。 3 合成酢酸、合成甘味料、合成着色料、合成保存料の使用不可。 4 内容量200程度。 5 賞味期限は1年6か月以上。		
9	すし酢	1 調味酢とし、すし用合わせ酢で、内容量1.8程度。 2 賞味期間は9か月以上。		
10	チャブチェ用たれ	内容量2kg程度とし、液体のもの。		

1 8 調味料及び香辛料類

番号	品名	規 格	備 考
1 1	ウスターソース	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 醸造成分エキス分20%以上、糖分8%以上、窒素化合物2%以上。</li> <li>2 色沢は醤油に似た、やや黒褐色を帯び、白い皿に盛った時は赤味を帯びて、分離沈殿物のないもの。</li> <li>3 酢、香辛料、砂糖の香味が認められ、その味が調和したもので、やたらな刺激臭なく、異味異臭を感じないもの。</li> <li>4 食品衛生法規に認められたもの以外使用しない。</li> <li>5 賞味期限は9か月以上。</li> <li>6 内容量1. 80 程度。</li> </ol>	
1 2	卓上ぽん酢	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 内容量150ml 程度。</li> <li>2 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
1 3	卓上酢	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食酢（18－8）1、2、3の規格と同じ。</li> <li>2 内容量500ml 程度とし、賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
1 4	味ぽん酢	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 味付きぽん酢とし、内容量1. 80 程度。</li> <li>2 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
1 5	卓上味ぽん酢	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 味付きぽん酢とし、内容量360ml 程度、ペットボトルタイプとする。</li> <li>2 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>	
1 6	卓上とんかつソース	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 濃厚ソースとし、内容量500ml 程度。</li> <li>2 プルリング付き、常温保存可能。</li> <li>3 賞味期限は12か月以上。</li> </ol>	
1 7	卓上ウスターソース	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ウスターソースの規格（18－11）に準じ、内容量300ml 程度とする。</li> <li>2 プルリング付き、常温保存可能とする。</li> <li>3 賞味期限は12か月以上。</li> </ol>	
1 8	焼き肉のたれ	内容量1. 5kg 程度の液体とし、中辛味のもの。	
1 9	焼きそばソース	内容量1. 6kg 程度とし、液体のもの。	
2 0	コチュジャン	内容量1kg 程度。	
2 1	棒々鶏ソース	内容量10 程度とし、液体のもの。	
2 2	カルビ焼のたれ	内容量2kg 程度とし、液体のもの。	

1 8 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
2 3	焼きうどんソース	内容量2 k g程度とし、液体のもの。		
2 4	ソースかつ丼のたれ	内容量2 k g程度とし、液体のもの。		
2 5	焼肉のたれ塩だれ	内容量1. 8 k g程度とし、液体のもの。		
2 6	あんかけ甘酢のたれ	内容量2 k g程度とし、液体のもの。		
2 7	南蛮酢	内容量1. 8 l 程度とし液体のもの。		
2 8	トマトソース	レトルト1 k g程度。		
2 9	チンジャオオロースの素	内容量1 l 程度とし、液体のもの。		
3 0	だしの素	1 ほんだし (味の素株式会社)、鰹の素ゴールド印 (株式会社マルハチ村松) 又は同等品以上のもの (他社製品含む。) 2 賞味期限が9か月以上。		
3 1	総合化学調味料	1 グルタミン酸ソーダの味と比べ、約5～6倍の強さのうま味を出したのもの。 2 グルタミン酸ソーダ92%、5-リボヌクレオダイドナトリウム8%とする。 3 サラサラして揃った顆粒状の結晶で、着色しないもの。 4 内容量1 k g程度。 5 賞味期限は9か月以上。		
3 2	グルタミン酸ソーダ	1 グルタミン酸ナトリウム99%、5-リボヌクレオダイドナトリウム1%のもの。 2 賞味期限は9か月以上。		
3 3	卓上化学調味料	1 グルタミン酸ソーダ (1 8 - 3 2) の規格に同じ。 2 内容量75 g程度、ワンタッチ瓶。 3 賞味期限は9か月以上。		
3 4	豆板醤	原料は塩漬け唐辛子、乾燥唐辛子、米酒、そら豆味噌等で、四川豆板醤とし、内容量1 k g程度。		
3 5	中華風粉末調味料	1 業務用顆粒とし、内容量1 k g程度。 2 賞味期限は9か月以上。		
3 6	めんつゆ	1 醤油、鰹節、昆布、砂糖、味淋、食塩、化学調味料を原料としたもの。		

18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
		2	3倍濃縮タイプで、内容量1.8程度。 3 賞味期限は8か月以上。	
37	正油ドレッシングソース	内容量10程度とし、賞味期限は4か月以上。		
38	フレンチドレッシングソース	内容量10程度とし、賞味期限は4か月以上。		
39	ワサビクリミー ドレッシングソー ス	フレンチドレッシングソース（18-38） の規格に同じ。		
40	柚子正油	正油ドレッシングソース（18-37）の規 格に同じ。		
41	青じそドレッシ ングソース	正油ドレッシングソース（18-37）の規 格に同じ。		
42	中華ドレッシ ングソース	正油ドレッシングソース（18-37）の規 格に同じ。		
43	卓上正油ドレシ ング	内容量200ml程度とし、賞味期限は4か 月以上。		
44	ハヤシの素	1	内容量1kg程度で、賞味期限は7か月 以上。 2 フレークタイプ。	
45	卓上イタリアンド レッシング	卓上正油ドレッシング（18-43）の規格 に同じ。		
46	卓上サウザンドレ ッシング	卓上正油ドレッシング（18-43）の規格 に同じ。		
47	卓上胡麻ドレッシ ング	内容量250ml程度とし、賞味期限は4か 月以上。		
48	卓上中華ドレッシ ング	卓上正油ドレッシング（18-43）の規格 に同じ。		
49	1食用野菜ドレツ シング	1袋25ml程度とし、賞味期限は4か月以 上。		
50	1食用オニオンド レッシング	1袋15ml程度とし、賞味期限は4か月以 上。		
51	チャーハンの素	顆粒で、内容量500g程度とし、チャーハ ン用。		
52	1食用レモン果汁	内容量10g程度の小袋入りとし、賞味期限 は4か月以上。		

1 8 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
5 3	マヨネーズ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 キュピー株式会社、味の素株式会社、又は同等以上のももの（他社製品を含む。）</li> <li>2 異味異臭がなく、独特の風味を有し、異物の混入のないもの。</li> <li>3 内容量1 k g程度。</li> <li>4 マイルドマヨネーズは除く。</li> <li>5 賞味期限は8か月以上。</li> </ol>		
5 4	卓上マヨネーズ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 マヨネーズ(1 8 - 5 3)の1、2、4、5規格に同じ。</li> <li>2 内容量4 5 0 g程度。</li> </ol>		g数については、4%の範囲を基準とする。
5 5	ガーリック	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 微粉末で乾燥良好、異物の認められない防湿完全なもの。</li> <li>2 内容量9 0 g程度。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>		
5 6	和辛子粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 調味、乾燥良好なもので塊なく、異味異臭、夾雑物の認められないものとし、微粉末で、内容量4 0 0 g程度。</li> <li>2 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>		
5 7	カレー粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 微粉末で乾燥良好、異物の認められない防湿完全なもの。</li> <li>2 2 k g程度缶入り。</li> <li>3 賞味期限は9か月以上。</li> </ol>		
5 8	カレーの素	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 とろけるカレールウ甘口(エスビー食品株式会社)、バーモントカレー(ハウス食品株式会社)又は同等品以上のもの。(他社製品を含む。)</li> <li>2 固形で内容量1 k g程度。</li> <li>3 賞味期限は1 2か月以上。</li> </ol>		
5 9	ピラフの素	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 顆粒とし、内容量5 0 0 g程度、ピラフ用。</li> </ol>		
6 0	ビーフシチューの素	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮で香味、調味、伸びのよいものとし、顆粒で1 k g程度。</li> </ol>		
6 1	タルタルソース(1 k g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 内容量1 k g程度とし、チューブ入り。</li> <li>2 賞味期限は4か月以上。</li> </ol>		
6 2	胡椒	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 調味度良好なもので塊なく、異味異臭、</li> </ol>		

1 8 調味料及び香辛料類

番号	品名	規 格	備 考
		<p>夾雑物の認められないもの。</p> <p>2 微粉末にて乾燥良好なもの。</p> <p>3 市販優良メーカー製で、銘柄表示のあるもの。</p> <p>4 防湿完全で、内容量300g程度。</p> <p>5 賞味期限は9か月以上。</p>	
6 3	卓上胡椒	<p>1 胡椒(18-62)の規格に準じ、内容量20g程度。</p> <p>2 賞味期限は9か月以上。</p>	
6 4	あらびき胡椒	<p>1 胡椒(18-62)の規格に準じ、粗挽き、内容量15g程度。</p> <p>2 賞味期限は9か月以上。</p>	
6 5	わさび粉	<p>1 調度度良好なもので良く利き、異味異臭の認められないもの。</p> <p>2 微粉末にて乾燥良好なものとし、内容量300g程度。</p> <p>3 市販優良メーカー一品で、銘柄表示のあるもの。</p> <p>4 賞味期限は9か月以上。</p>	
6 6	香草ミックス	乾燥良好なものとし、内容量1kg程度。	
6 7	粉山椒	<p>1 乾燥良好なものとし、内容量150g程度。</p> <p>2 賞味期限は9か月以上。</p>	
6 8	七味唐辛子粉	<p>1 唐辛子粉、胡麻、みかんの皮、麻の実、粉山椒、青のり又ははしそ、けしの実の、7種類が混合されたもの。</p> <p>2 内容量300g程度。</p> <p>3 賞味期限は9か月以上。</p>	
6 9	卓上七味唐辛子粉	七味唐辛子粉(18-68)の規格に準じ、内容量15g程度。	
7 0	パプリカ	内容量15g程度入りとする。	
7 1	タバスコ	内容量60g程度とし、賞味期限は9か月以上。	
7 2	チリソース	液体で内容量2kg程度とし、チリソースの素。	
7 3	ホイコーローの素	内容量10g程度とし、ホイコーローの素。	

18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
74	赤しそふりかけ	内容量200g程度とし、赤しそ入りふりかけ。		
75	餃子のたれ	内容量11g程度の小袋とし、辣油、酢醤油入り。		
76	麻婆豆腐の素	1 内容量1kg程度とし、液体。 2 市販優良メーカー品で、銘柄表示のあるものとし、中辛口。		
77	ステーキソース (和風)	内容量1ℓ程度とし、和風味とする。		
78	冷し中華スープの素 (醤油)	内容量60ml程度の小袋とし、レモン果汁入り。		
79	桜寿司の素	内容量1kg程度入りとし、炊き上がったご飯に、混ぜ込むタイプのもの。		
80	松茸御飯の素	内容量1kg程度入りとし、炊き込み御飯用。		
81	あさり御飯の素	内容量1kg程度入りとし、炊き込み御飯用。		
82	五目御飯の素	内容量1kg程度入りとし、炊き込み御飯用。		
83	かに釜めし	内容量1kg程度入りとし、炊き込み御飯用。		
84	ポタージェュの素	1 粉末状で異味異臭なく、独特の風味を有し、異物の混入のないもの。 2 内容量500g程度。 3 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるもの。 4 賞味期限は9か月以上。		
85	シチューの素	カレーの素(18-58)の規格に同じ。		
86	ムニエルの素	ムニエル用調味粉で、内容量1kg程度。		
87	シナモン	内容量10g程度。		
88	1食用トマト&あらびきマスタートード	内容量8g程度、外折れタイプとし、ケチャップとあらびきマスタートードが半々のもの。		
89	洋辛子粉	1 調味度良好なもので塊なく、異味異臭その他夾雑物のないもの。 2 微粉末にて乾燥良好なもの。 3 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるもの。 4 賞味期限は9か月以上。		
90	粒マスタートード	内容量300g程度チューブ入り。		

18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
91	たかの爪	乾燥良好な赤唐辛子を刻んだものとし、内容量100g程度で袋入り。		
92	蒲焼きのたれ	液体で内容量1.6g程度入り。		
93	ドライカレーの素	1 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるもの。 2 粉末とし、内容量1kg程度。		
94	おでんの素	1 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあるものとする。 2 粉末とし、内容量1kg程度。		
95	トマトケチャップ	1 色、香りがよく、異味異臭のないもの。 2 適度に粘りがあり、原料の風味が調和しているもの。 3 特1号缶とし、内容量3300g程度とし、賞味期限は1年6か月以上。		
96	ミニトマトケチャップ	内容量15g程度とし、賞味期限は9か月以上。		
97	カキ油	1 カキ汁、魚醬、酵母エキス等の調味料を使用した無添加のものとし、4号缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
98	練り中華調味料	原料は食塩、ポーク・チキンの肉エキス、野菜エキス、動植物油脂等とし、半練りタイプで内容量500g程度缶入り。		
99	食紅	内容量6g程度。		
100	大根おろしソース	液体で、内容量2kg程度とし、和風味。		
101	タコソース	内容量200g程度、マイルドタイプとし、メキシコ料理用ソース。		
102	キムチ鍋の素	液体で、内容量10g程度。		
103	井のたれ	液体で、内容量2kg程度とし、和風味。		
104	チャンポンの素	液体で、内容量10g程度とし、チャンポン麺用。		
105	ラーメンスープ醬油味	液体で、内容量20g程度とし、鶏ガラ仕立ての醬油味。		
106	ラーメンスープ胡椒味噌味	液体で、内容量20g程度とし、豚骨仕立ての胡椒味噌味。		
107	ラーメンスープ塩味	液体で、内容量20g程度とし、鶏ガラ仕立ての塩味。		

## 18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
108	冷麺用スープの素	液体で、内容量1800ml程度とし、盛岡冷麺用、5倍希釈タイプ。		
109	ラーメンスープ味噌味	液体で、内容量200程度とし、鶏ガラ仕立ての味噌味。		
110	ラーメンスープ豚骨味	白濁液体で、内容量100程度、豚骨ラーメン用とし、豚骨醤油は不可。		
111	冷しラーメンスープ	液体で、内容量200程度とし、鶏ガラ仕立てで醤油味。		
112	鰹節だしめんつゆ	1 創味のつゆ10 (株式会社創味食品)、丸亀製麺うどんだしつゆ300ml (株式会社トリドール)又は、同等品以上のもの(他社製品を含む。) 2 賞味期限が9か月以上。		
113	チキンライスの素	液体で、500g程度とし、3倍濃縮。		
114	カイエンペッパー	パウダーで、内容量300g程度、缶入り。		
115	五目釜飯の素	炊き込み、混ぜ込み可、醤油味とし、内容量1kg程度。		
116	冷やし中華スープの素 (ゴマ)	冷やし中華用ごまだれとし、内容量1.40程度。		
117	キムチ焼きのたれ	液体で、2kg程度とし、焼き肉用。		
118	麻婆ソース	液体で、2kg程度とし、合い挽き肉入り。		
119	ふかひれスープ	液状レトルトで、内容量1kg程度とし、2倍濃縮タイプ。		
120	ハンバーグソース ドミグラス	液体で、内容量2kg程度とし、ハンバーグ用。		
121	コリアンコチュジャン	内容量650g程度とし、酸味の少ないタイプ。		
122	カップ春雨スープ	内容量30g程度とし、種類は混ぜて納品。		
123	カルボナーラ	内容量1kgとし、スパゲッティカルボナーラのソース。		
124	コーンクリーム スープの素	1 粉末とし、内容量1kg程度。 2 賞味期限は9か月以上。		
125	パンプキンクリーム スープの素	1 粉末とし、内容量1kg程度。 2 賞味期限は9か月以上。		
126	鮭茶漬け	内容量125g程度とし、賞味期限は6か月以上。		

1 8 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
1 2 7	キムチ味ゴマふりかけ	内容量110g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 2 8	のり玉子ふりかけ	内容量105g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 2 9	かつおふりかけ	内容量100g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 3 0	めんたいこふりかけ	内容量100g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 3 1	ジャージャー麺の素	内容量500g程度とし、レトルトパウチ入り。		
1 3 2	(冷) 茄子の麻婆ソース	麻婆茄子用の素で冷凍品とし、内容量1kg程度。		
1 3 3	コリアンダー	パウダーで内容量350g程度。		
1 3 4	ちらし寿司の素	1 人参、椎茸、牛蒡、干瓢等を煮たものとし、ちらし寿司用。 2 内容量1kg程度とし、アルミレトルト入り。		
1 3 5	油淋鶏ソース	液体で、内容量1kg程度とし、油淋鶏の素。		
1 3 6	鶏がらスープの素	鶏だし味顆粒とし、1kg程度。		
1 3 7	バルサミコブレイズ	バルサミコ酢を煮詰めたものとし、内容量380ml程度。		
1 3 8	菜めしの素	菜飯御飯の素とし、後混ぜタイプで、内容量1kg程度。		
1 3 9	松茸ふりかけ	内容量100g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 4 0	かにふりかけ	内容量100g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 4 1	野菜ふりかけ	内容量100g程度とし、賞味期限は6か月以上。		
1 4 2	ハンバーグソース ドミグラス	1 ハンバーグステーキ用のソースとし、ドミグラスソース味。 2 液体で、内容量2kg程度。		
1 4 3	和風おろしドレッシング	ノンオイルで、内容量100g程度とし、賞味期限は3か月以上。		
1 4 4	梅ドレッシング ソース	ノンオイルで、内容量100g程度とし、賞味期限は3か月以上。		

18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
145	胡麻フレンチドレッシングソース	内容量10	程度とし、賞味期限は4か月以上。	
146	サウザンアイランドドレッシングソース	内容量10	程度とし、賞味期限は4か月以上。	
147	シーザードレッシングソース	内容量10	程度とし、賞味期限は4か月以上。	
148	胡麻ドレッシング	内容量10	程度とし、賞味期限は4か月以上。理研、キューピー又は同等以上のもの。	
149	1食用梅ドレッシング	内容量10	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
150	1食用しそうめドレッシング	内容量15	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
151	1食用フレンチドレッシング	内容量15	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
152	1食用青しそドレッシング	内容量15	ml程度でノンオイルとし、賞味期限は4か月以上。	
153	1食用和風ドレッシング	内容量10	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
154	1食用イタリアンドレッシング	内容量10	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
155	1食用サウザンドレッシング	内容量15	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
156	1食用カルパッチョドレッシング	内容量15	ml程度とし、賞味期限は4か月以上。	
157	冷やしカレーうどんソース	液体で、内容量1.20	程度とし、冷やしうどん用。	
158	ステーキソース(シヤリアピン)	内容量10	程度とし、シヤリアピン味。	
159	卓上醤油	醤油(18-5)の規格に準じ、内容量500	ml程度とし、開栓後は常温保存可能品。	
160	ごましゃぶ用たれ	液体とし、内容量10	程度。	
161	白ワインビネガー	1	ブドウを原料としたもので、独特の香味を有し、異味異臭のないもの。 2 内容量10	
162	柚子胡椒	1	柚子風味の唐辛子ペーストとし、柚子の	

## 18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
		皮と塩を熟成させたもの。 2 内容量130g程度とし、瓶入り。		
163	ハバネロ粉末	1 原料はハバネロ（唐辛子の粉末）とし、 内容量100g程度。 2 最終加工地は日本。		
164	ナンプラー	1 タイ産のナンプラー。 2 内容量70ml程度。		
165	(乾)バジル	乾燥良好なもので、内容量100g程度。		
166	1食用ノンオイル 和風ドレッシング	内容量10ml程度とし、賞味期限は4か月 以上。		
167	ラーメンスープ担 担麺味	液体で、内容量10程度とし、濃縮タイプの 担担麺用スープ。		
168	ターメリック	パウダーで、内容量360g程度とし、缶入 り。		
169	ローリエ	乾燥良好なもので、内容量30g程度とし、 ホールタイプ。		
170	マスタード	内容量330g程度とし、チューブ入り。		
171	コールスロールドレ ッシング	内容量10程度とし、賞味期限は4か月以上。		
172	テリヤキソース	液体とし、内容量1230g程度。		
173	お好みソース	1 お好みソース(オリバーソース株式会社) お好みソース(オタフクソース株式会社)又 は同等品以上のもの(他社製品を含む。) 2 内容量1150g程度。		
174	バラ焼きのたれ	液体で、にんにくと生姜を合わせた甘辛だれ とし、内容量1.8L程度。		
175	やきとりのたれ	炭火風味とし、内容量1L程度。		
176	チョレギサラダ用 ドレッシング	塩胡麻味で、内容量10程度とし、賞味期限 は6か月以上。		
177	竹炭パウダー	1 孟宗竹を炭化し、粉砕、微粉末パウダー にしたもので、食用とする。 2 粒度1~8 $\mu$ m(平均粒子径5 $\mu$ 以下)と し、内容量1kg程度。		
178	ケーパー	酢漬けタイプで、内容量550g程度。		
179	グリーンカレーペ ースト	原料はココナツミルク、パーム油、魚醤程度 とし、内容量500g程度。		

18 調味料及び香辛料類

番号	品名	規	格	備考
180	ココナッツミルク	果肉（胚乳）に水を加えて絞ったもので、4号缶400ml入り。		
181	酒粕	内容量1kg程度とする。		
182	塩こうじ	生の塩麴とし、500g程度。		
183	トンテキのたれ	1 液体で澱粉入りのオイルソースとし、漬 け込み可能な濃縮タイプとする。 2 内容量700g程度のチューブ入り。		
184	カレールー	1 ジャワカレー（ハウス食品株式会社）、湿 潤（エバラ食品株式会社）又は同等以上のもの （他社製品を含む。）。 2 賞味期限が12か月以上あるもの。		
185	青唐辛子粉末	乾燥良好な青唐辛子を粉末にしたものとし、 内容量100g程度。		

19 漬物類

番号	品名	規	格	備考
	漬物類共通規格	<p>1 一般：品質良好なもの。</p> <p>2 色 沢：固有の色沢を有すること、着色及び浸透が斉一、かつ適度であって、異なった色を呈するもの、光沢のないもの、濃淡が過ぎるもの、色沢不明なものとの混入がないこと。</p> <p>3 香 味：漬かりが適度で、良好な香味を有し、酸味、カビ臭、苦味、その他異味異臭のないもの。</p> <p>4 異 物：異物、雑物を含まない。</p> <p>5 添加物：食品衛生法による許可品を使用すること。（着色料、甘味料、防腐剤、保存料、殺菌料など。）</p> <p>6 検収時：調味液分、粕分、漬け汁は計量に含まない。</p>		
1	梅干し	<p>1 紀州南高梅とし、Mサイズ、1個20g程度、内容量700g程度。</p> <p>2 白干しで天然色とし、塩分10%以内で賞味期限が5か月以上あるもの。</p>		
2	赤小梅	カリカリ梅とし、1個5g程度。		
3	梅びしお	梅肉をペースト状にしたものとし、内容量500g程度。		
4	かぶ漬	品質良好なかぶを5～6mm程度にスライスし、うす塩で漬込んだ浅漬。		
5	辛子菜漬	<p>1 良質の辛子菜を適度に塩漬。</p> <p>2 漬かり過ぎ、変色していないもの</p>		
6	キャベツ漬	固く巻いたものを二つ割りとし、緑葉、枯葉を含まないものを、醤油味の調味液に漬け込んだ松前漬とする。		
7	胡瓜漬	細めで種子の小さい胡瓜を原料とし、漬け込んだもので浅漬。		
8	ごま高菜	高菜漬（19-32）の規格に準じ、胡麻入り。		
9	古漬	胡瓜漬（19-7）の規格に準じ本漬で、1		
10	胡瓜生姜漬	古漬（19-9）の規格に準じ、刻み生姜入		

1 9 漬物類

番号	品名	規	格	備考
1 1	沢庵漬	りで、小口切り。 1 良好な大根を原料とし、塩分適度な柚子 沢庵。 2 特有の香味があり、酸味のあるものは不 可。		
1 2	味噌漬沢庵	1 良質の大根を原料とし、味噌で本漬にし たもの。 2 スライスしたもの。 3 内容量1 k g程度とし、真空包装。		
1 3	つぼ漬	沢庵漬(1 9-1 1)の規格に準じ、丸干し 大根を薄く輪切りにしたもの。		
1 4	割干こんぶ	割干し大根と昆布を、醤油味で漬け込んだも の。		
1 5	べったら漬	大根を、こうじ漬にしたもの。		
1 6	大根浅漬	1 大根を1本漬にしたもので、調味液に漬 け込んだ浅漬。 2 良く漬かっており、風味良好なもの。		
1 7	カクテキ	切り大根を、キムチ液に漬け込んだもの。		
1 8	さくら漬	大根を薄切りにし、しその葉で風味良く漬け 込んだもの。		
1 9	三色漬	大根、人参、胡瓜を調味液に漬け込んだもの で浅漬けとし、風味良好なもの。		
2 0	しそ風味蓮根の芽	蓮根の芽を調味酢に漬けたものとし、内容量 1 k g程度。		
2 1	味付ザーサイ	ザーサイを調味液に付けたもので、スライス したもの、塩ザーサイは不可。		
2 2	即席漬	キャベツ、胡瓜を塩分適度に漬けたもので浅 漬かり、漬かり過ぎは不可。		
2 3	紅生姜	1 筋なく、内部まで味がよく浸透し、特有 の刺激性と風味のあるもの。 2 色沢鮮明、風味、食味良好なもの。 3 食品衛生法による色素を適度に使用した もの。 4 織切りに刻んだもの。		
2 4	生姜甘酢漬	1 良質の白根生姜の皮むきとし、2 m m基 準にスライスして、甘酢に漬けたもの。		

19 漬物類

番号	品名	規	格	備考
		2 変色しているもの、着色の濃すぎるものは不可。		
25	新生姜漬	新生姜を丸のまま調味液に漬けたもの。		
26	山海漬	1 大根、数の子、胡瓜等、山海の品3種以上混入したもの。 2 異味異臭なく、風味良好なもの。		
27	福神漬	原料は切り干し大根、蓮根、茄子、なた豆、生姜等、4種以上を使用し、風味良好で、異味異臭、夾雑物を認めないもの。		
28	楽京漬	1 甘味、酸味が適度で、風味良さもの。 2 異味異臭なく粒揃いで、人工甘味料を使用しないもの。 3 色白で硬軟度、歯切れの良いもの。		
29	白菜漬	1 白菜を二つ割にして漬け込んだもの。 2 風味良好なものとし、塩分適当な本漬け。		
30	朝鮮漬	1 白菜、人蔘、昆布、海老、にんにく、唐辛子等を使用し、漬け込んだもの。 2 汁を除いたもので、味がよく浸み、風味良好なもの。 3 韓国風キムチとする。		
31	しそ若布	1 原料は莖若布とし、スライスしたもの。 2 内容量1kg程度。		
32	高菜漬	1 枯葉、トウ立ち、夾雑物を除き、葉の姿のまま漬け込んだもの。 2 漬かりよく、香味良好で酸味がなく、塩分適当であること。		
33	味高菜	高菜漬（19-32）の規格に準じ、胡麻等を入れ、胡麻油で調味したもの。		
34	たまり楽京漬	楽京漬（19-28）の規格に準じ、たまり醤油に漬けたもの。		
35	茄子漬	長茄子を原料とし、適度に漬けてあるもので、茄子紺色の鮮やかな風味、食味とも良さもの。		
36	味なす	茄子漬（19-35）の規格に準じ、刻んだものとし、本漬け。		
37	しば漬	胡瓜、みょうが、生姜を、しそ等で漬け込んだもの。		

1 9 漬物類

番号	品名	規 格	備 考
3 8	野沢菜漬	病虫害枯葉を含まないものとし、良質の野沢菜を適度に塩漬けたもの。	
3 9	野沢菜昆布	野沢菜漬（1 9－3 8）の規格に準じ、昆布と一緒に漬けて込んだもの。	
4 0	味付大豆もやし	大豆もやしを調味液に漬けたもの。	
4 1	うり漬	良質な瓜を適度に塩漬けし、浅漬けたもの。	
4 2	にんにくたくまり漬	1 無臭のにんにくを、調味液に漬けたもの。 2 内容量5 0 0 g 程度。	
4 3	奈良漬	1 2～3 回酒粕で漬けて替えて、酒粕の香り強く、内部まで浸透して、香味良好なもの。 2 漬けて込み期間3 か月以上。	
4 4	鉄砲漬	原料は瓜とし、唐辛子、しその葉を詰めた古漬。	
4 5	するめ白菜漬	原料は白菜、人参、するめ昆布を調味液に漬けたもの。	
4 6	わかめの磯漬	原料は荖若布とし、甘辛く味付けしたもの。	
4 7	ピクルス	1 浅漬で細めの種子が小さい胡瓜を原料とし、漬けたもの。 2 スイートとし、内容量1 k g 程度。	
4 8	刻みピクルス	1 浅漬で細めの種子が小さい胡瓜を原料とし、漬けたもの。 2 スイートとし、みじん切りで、内容量3 7 0 g 程度。	
4 9	刻み梅	カリカリ梅を5 mm程度に刻んだものとし、内容量3 0 0 g 程度。	

20 缶詰類

番号	品名	規格	備考
	缶詰共通規格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 日本缶詰協会規格品とし、蓋及び底面が内方にくぼみ、全体がはなはだしく変形していないもの。</li> <li>2 缶マークの他、品名、製造業者名、内容量、添加物等を表示したもの。</li> <li>3 漏出の痕跡なく、発錆のないものとする。</li> </ol>	
1	あなご飯缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 オーバル1号缶とし、国内産米を使用したもの。</li> <li>2 内容量375g程度とし、缶切り、箸付きとする。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
2	海老チャーハン缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
3	貝飯缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
4	五目飯缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
5	チキンピラフ缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
6	鶏やきめし缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
7	北海飯缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
8	筍飯缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
9	ざんなん茸飯缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
10	赤飯缶	あなご飯缶（20-1）の規格に同じ。	
11	タラバガニ鉄砲汁	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 タラバガニを煮汁ごと缶につめたもの。</li> <li>2 内容量3000g程度とし、固形量1200g程度で、特1号缶入り。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
12	カニ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 紅ズワイガニ身をほぐしたもの。</li> <li>2 内容量135g程度。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> <li>4 その他、缶詰共通規格に同じ。</li> </ol>	
13	ざんなん水煮缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ざんなんを水煮にしたもの。</li> <li>2 7号缶とし、内容量290g程度、固形量180g程度。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
14	鮭フレーク味付	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮭ほぐし身をフレーク状にしたもの。</li> <li>2 内容量1000g程度とする。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	

20 缶詰類

番号	品名	規 格	備 考
15	さんま蒲焼き缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 秋刀魚を調味したもので、プルトップ缶とし、内容量100g程度、固形量80g程度。</li> <li>2 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
16	いか味付缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 いかを醤油で調味したもので、プルトップ缶とし、内容量70g程度、固形量45g程度。</li> <li>2 その他さんま蒲焼き缶（20-15）の規格に同じ。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
17	鯖油漬	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鯖をサラダ油、食塩で調味したもので、チャック。</li> <li>2 内容量1880g程度、固形量1360g程度でT2k缶入り。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
18	赤貝味付缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 赤貝（さるぼう貝）を調味したもので、プルトップ缶とし、内容量65g程度、固形量45g程度。</li> <li>2 その他さんま蒲焼き缶（20-15）の規格に同じ。</li> </ol>	
19	鯖鉄板焼ステーキ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鯖味付けとし、内容量1800g程度、固形量1450g程度で、T2k缶入り。</li> <li>2 市販優良メーカー一品で、銘柄表示のあるもの。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
20	いか野菜姿煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 いかに人参、牛蒡を詰め調味したもの。</li> <li>2 内容量1800g程度、固形量1200g程度とし、特1号缶入り。</li> <li>3 市販優良メーカー一品で、銘柄表示のあるもの。</li> <li>4 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
21	牛肉大和煮	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 牛肉を大和煮に調味したもの。</li> <li>2 内容量3000g程度、固形量2000g程度とし、特1号缶入り。</li> <li>3 製造後6か月以内のもので、賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	

20 缶詰類

番号	品名	規格	備考
22	肉じゃが缶	1 内容量125g程度、固形量90g程度とし、プルトップ缶。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
23	牛肉すきやき缶	1 内容量70g程度、固形量50g程度とし、プルトップ缶。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
24	うずら卵缶	1 うずら卵(11-7) 1、2の規格を水煮にしたもの。 2 固形量1620g程度とし、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。	
25	鶏卵水煮缶	1 Mサイズとし、鶏卵を水煮にしたもの。 2 固形量1700g程度とし、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。	
26	煮込み卵	1 茹卵を調味液に漬けたもの。 2 固形量1800g程度とし、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。	
27	アスパラ缶	1 ホワイトで、皮むきしたもの。 2 4号缶Mサイズとし、内容量425g程度、固形量285g程度。 3 賞味期限は1年6か月以上。	
28	グリーンピース缶	1 特1号缶Mサイズとし、内容量3150g程度、固形量2000g程度。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
29	味付きメンマ	1 風味よく味付けされたもので、柔らかいもの。 2 内容量3000g程度とし、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。	
30	筍水煮缶	1 肉質の柔らかいものとし、Aつつ大で原則として国産品。ただし国産品が入手可能な場合は、外国産とする。内容量1100g程度。 2 賞味期限は1年6か月以上。	

20 缶詰類

番号	品名	規	格	備考
31	ホールコーン	1 スイートコーンとし、ホールカーネル、バキュームパック。 2 内容量2100g程度、固形量1800g程度とし、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。		
32	クリームコーン	1 スイートコーンとし、クリームスタイルで内容量3000g程度、特1号缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
33	ヤングコーン	1 ヤングコーンを水煮にし、斜めカットしたものとし、形状はホールSサイズ。 2 内容量2900g程度とし、固形量1500g程度、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。		
34	ホールトマト	1 トマトの皮をむき、トマトジュース漬けにしたもの。 2 形状はホールで、内容量2550g程度とし、特1号缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。		
35	トマトジュース	1 有塩タイプとし、国産トマト使用、果汁100%。 2 内容量190g程度とし、賞味期限は8か月以上。		
36	みかん缶 (特1)	1 原料品良好粒揃い、みかんシラップ漬けとし、全糖、糖度17%以上のもの。 2 内容量3000g程度とし、固形量1700g程度。 3 特1号缶、Mサイズとする。 4 賞味期限は1年6か月以上。		
37	みかん缶 (4号)	みかん缶 (特1) (20-36) の規格に準じ、4号缶入り。		
38	オレンジジュース缶	1 果汁100%とし、内容量190g程度。 2 賞味期限は8か月以上。		
39	夏みかん缶	みかん缶 (特1) (20-36) の規格に準じ国産品で、内容量3000g程度とし、固形量1550g程度。		
40	チェリー缶	1 全形枝付きで、固形量250g程度とし		

20 缶詰類

番号	品名	規	格	備考
41	フルーツカクテル	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 プルトップ缶とし、内容量195g程度。</li> <li>2 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
42	パイ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料は熟した品質良好なものを使用し、風味良好で苦味、異味異臭のないもの。</li> <li>2 全糖とし糖度17%以上、パイニアップルをシラップ漬けにしたもの。</li> <li>3 3号缶とし、輪切りで10枚入り。</li> <li>4 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
43	ミックスフルーツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 特1号缶とし、白桃、黄桃、みかん、パイニアップル、さくらんぼ等、フルーツミックスタイプで、シラップづけ（ヘビー）したもの。</li> <li>2 内容量3120g程度とし、固形量1950g程度。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
44	黄桃缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 プルトップ缶とし、固形量100g程度。</li> <li>2 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
45	杏仁フルーツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 プルトップ缶とし、固形量100g程度で、甘みの濃くないもの。</li> <li>2 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
46	りんごジュース缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 果汁100%とし、内容量190g程度。</li> <li>2 賞味期限は8か月以上。</li> </ol>		
47	白桃缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料は熟した品質良好なものを使用し、病虫害のないもの。</li> <li>2 身くずれや白濁のないもの。</li> <li>3 シラップづけ（ヘビー）、2つ割とし4号缶Lサイズ。</li> <li>4 内容量425g程度とし、国産品。</li> <li>5 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
48	なめ茸	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好なえのき茸を醤油漬けにしたもの。</li> <li>2 固形分60%以上とし、特1号缶入り。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>		
49	なめこ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮ななめことし、特1号缶Mサイズで</li> </ol>		

## 20 缶詰類

番号	品名	規	格	備考
		足きりしたもの。 2 賞味期限は9か月以上。		
50	マッシュルーム缶	1 スライスしたもので、特1号缶入りとし 内容量2900g程度、固形量1700g 程度。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
51	ポークカレー缶	1 内容量9kg程度とし、缶入り。 2 市販優良メーカー品とし、銘柄表示のあ るもの。 3 賞味期限は9か月以上。		
52	プーケガルニ缶	パウダーで、内容量100g程度。		
53	帆立卵缶	1 内容量90g程度とし、プルトップ缶入 り。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
54	ドミグラスソース	1 特1号缶とし、内容量3000g程度。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
55	ミートソース	ドミグラスソース(20-54)の規格に同 じ。		
56	グレープフルーツ ジュース缶	果汁30%程度とし、内容量250g程度の 缶入り。		
57	紅鮭昆布巻	1 昆布、紅鮭、干瓢を、醤油、砂糖、味淋 で調味したもの。 2 固形量1600g程度。 3 T2k缶入り。 4 製造後12か月以内のもの。		
58	紅鮭味噌煮缶	1 紅鮭を味噌煮にしたものとし、T2k缶 入り。 2 固形量1200g程度。 3 賞味期限は1年6か月以上。		
59	焼き鳥(たれ)	1 鶏肉を焼き鳥にしたものとし、T2k缶 入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
61	厚切りパイ缶	1 内容量195g程度とし、プルトップ缶。 2 賞味期限は1年6か月以上。		
62	フルーツとナタデ ココ	1 特1号缶とし、フルーツ入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。		

20 缶詰類

番号	品名	規格	格	備考
63	オレンジ&パイ	1 内容量115g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 内容量115g程度とし、プルトップ缶	
64	フルーツミックス缶	1 内容量230g程度とし、プルトップ缶入り。 2 カロリー1/2タイプのもの。 3 賞味期限は1年6か月以上。	1 内容量230g程度とし、プルトップ缶	
65	寒天とフルーツ缶	1 内容量195g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 内容量195g程度とし、プルトップ缶	
66	黄桃缶(特1)	1 特1号缶とし、スライスしたもの 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 特1号缶とし、スライスしたもの 2 賞味期限は1年6か月以上。	
67	杏仁フルーツ(特1)	1 特1号缶とし、フルーツ入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 特1号缶とし、フルーツ入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
68	白桃薄切缶	1 白桃缶(20-47)の規格に準じ、内容量230g程度、カロリー1/2、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 白桃缶(20-47)の規格に準じ、内容量230g程度、カロリー1/2、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
69	みつ豆缶(黒みつ)	1 内容量310g程度でプルトップ缶入りとし、中ざら缶のもの。 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 内容量310g程度でプルトップ缶入りとし、中ざら缶のもの。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
70	きのこそばの素	1 固形量1kg程度。 2 賞味期限は9か月以上。	1 固形量1kg程度。 2 賞味期限は9か月以上。	
71	缶コーヒー	1 90ml程度の缶入りとし、ブラック、微糖以外のもの。 粉末で420g程度とし、プルトップ缶入り。	1 90ml程度の缶入りとし、ブラック、微糖以外のもの。 粉末で420g程度とし、プルトップ缶入り。	
72	ミルクティー	特1号缶入り。	特1号缶入り。	
73	ピザソース	ホルトマト(20-34)の規格に準じ、ダイスカットしたもの。	ホルトマト(20-34)の規格に準じ、ダイスカットしたもの。	
74	ダイストマト			
75	金平牛蒡缶	1 内容量40g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	1 内容量40g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	
76	ポーク缶	1 豚肉を原料とし、食塩、砂糖、澱粉で加工したもの。 2 内容量1800g程度とし、缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。	1 豚肉を原料とし、食塩、砂糖、澱粉で加工したもの。 2 内容量1800g程度とし、缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。	

## 20 缶詰類

番号	品名	規	格	備考
77	鮭味付缶	1 固形量40g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	プルトップ缶入	
78	いわし味付缶	1 固形量40g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	プルトップ缶入	
79	サーモンサラダ風味缶	1 内容量90g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	プルトップ缶入	
80	浅蜷のキムチ味缶	1 内容量90g程度とし、プルトップ缶入り。 2 賞味期限は1年6か月以上。	プルトップ缶入	
81	コーンポタージュ缶	1 内容量190g程度とし、市販優良メーカー品。 2 賞味期限は10か月以上。		
82	ビーツ水煮缶	4号缶とし、赤かぶをスライスしたもの。		
83	アンチョビ缶	ファイレーとし、内容量48g程度。		
84	オリーブ缶	ライブオリーブをスライスしたもので4缶とし、内容総量184g程度。		
85	ブラックオリーブ缶	1 オリーブを水煮にしたものでホールとし4号缶で種なしとする。 2 内容総量170g程度とする。		
86	鶏手羽元揚げ煮缶(T2)	1 鶏手羽元を揚げてから煮たものとする。 2 内容量1900g程度とし、T2k缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。		
87	焼き鳥ガリック味缶(T2)	1 焼き鶏をガリック味に仕上げたものとする。 2 内容量1750g程度とし、T2k缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。		
88	帆立バター炒め缶(T2)	1 ベビー帆立をバターで炒めて味付けしたものとし、150～200個程度とする。 2 内容量1000g程度とし、T2k缶入り。 3 賞味期限は1年6か月以上。		

20 缶詰類

番号	品名	規 格	備 考
89	ポークステーキ缶 (T2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豚肉をステーキ風仕上げで生姜味とし、1個30g程度40切入りとする。</li> <li>2 固形量1200g程度とし、T2k缶入り。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
90	とん汁水煮缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豚肉、人参、大根、玉葱を水煮にしたものとする。</li> <li>2 固形量1350g程度とし、特1号缶入り。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	
91	キウイフルーツ缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産キウイフルーツを、ダイスカットしたものとする。</li> <li>2 固形量470g程度とし、2号缶入り。</li> <li>3 賞味期限は1年6か月以上。</li> </ol>	

21 その他

番号	品名	規格	備考
		<p>規格書以外の食品については、その都度、糧食購入要求書に記載する。</p>	