

令和4年度糧食品規格表

航空自衛隊峯岡山分屯基地

目次

総則	3
1	穀類及びその他製品 4
2	芋類及びその他製品 5
3	砂糖及び甘味料 6
4	味噌、豆類及びその他製品 7
5	堅果類及びその他製品 8
6	野菜類及びその他製品 9
7	果実類及びその他製品11
8	きのこ類及びその他製品13
9	藻類及びその他製品14
10	鮮魚介類及びその他製品15
11	肉類及びその他製品17
12	卵類及びその他製品19
13	乳類及びその他製品20
14	油脂類及びその他製品21
15	菓子類及びその他製品22
16	嗜好品及びその他製品23
17	調味料及び香辛料類24
18	漬物類26
19	冷凍食品及び加工品27

総則

- 1 本規格表は航空自衛隊峯岡山分屯基地において納入する糧食品について適用する。
- 2 本規格表に示す規格は標準規格であり、本規格表に表示のないものはその都度示す。
- 3 個数もので、1個の重量が定められていないものについてはその都度示す。
- 4 納入場所は基地庁舎1階検収場とする。
- 5 納入時間は原則として次の通りとする。
午前:0830~1130
午後:1430~1600
- 6 検査時に検査不合格と判断された場合は、速やかに規格に合致したものと交換する。
- 7 食品は本来持つ賞味期限の7割を下回ってはならない。
- 8 その他疑問点は会計係又は給養係に確認するものとする。
- 9 本規格表の適応は令和3年4月1日から翌年3月31までとする。

1 穀類及びその他製品

4

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 乾燥状態良好でカビ等認めないこと 2 異物及び未熟物の混入のないこと 3 病害虫を認めないこと 4 包装は密閉したもので破損のないこと 5 変色、異臭のないこと 6 固有の光沢、香味を有していること 7 賞味期限表示 8 砕け、折れ等破損のないこと 9 一般市販品同等品	
1	内地精米	k g	1 米穀年度は都度指定する（11月に米穀年度変更あり） 2 産地は千葉県産とする 3 銘柄：コシヒカリ、ひとめぼれ、ふさおとめ、粒すけ 4 七分づき米とする	
2	玄米	k g	内地精米1～3の玄米	
3	強化精麦	k g	ビタミンB1、B2強化されたもの	
4	雑穀米	k g	雑穀を15種類程度含んだもの	
5	餅米	k g	内地精米規格1～3の餅米	
6	切り餅	k g	1個50g程度 1kg程度袋入り	
7	焼きおにぎり	k g	冷凍品焼きおにぎり1個70g程度	
8	いなり寿司	k g	冷凍品いなり寿司1個40g程度	
9	食パン	個	1枚60g 6枚切り	
10	バターロール	個	1個40g程度	
11	クロワッサン	個	1個45g程度	
12	フランスパン	本	1本230g程度	
13	ドッグパン	個	1個50g程度 ホットドッグ用	
14	パン粉	個	ドライパン粉で220g程度袋入り	
15	素麺	k g	袋入り乾燥麺	
16	冷麦	k g	袋入り乾燥麺	
17	日本蕎麦	k g	袋入り乾燥麺	
18	乾燥うどん	k g	袋入り乾燥麺	
19	マカロニ（カット）	k g	1 3cm程度のショートマカロニ 2 原料にデュラムセモリナ小麦使用のもの 3 300g程度袋入り	
20	スパゲッティ	k g	1 太さ1.7mm程度400～500g袋入り 2 原料にデュラムセモリナ小麦使用のもの	
21	ゆでうどん	k g	ゆでうどんを1食分個包装したもの	
22	ゆで日本そば	k g	ゆで日本そばを個1食分包装したもの	
23	蒸し中華そば	k g	焼きそば用麺を1食分個包装したもの	
24	冷凍讃岐うどん	k g	1玉250g程度袋入り	
25	冷凍うどん	k g	1玉250g程度袋入り	
26	冷凍日本そば	k g	1玉250g程度袋入り	
27	冷凍中華そば	k g	1玉200g程度袋入り	
28	冷凍スパゲティ	k g	1玉220g程度袋入り	
29	ワンタン	k g	1個20g程度袋入り 冷凍	
30	小麦粉（薄）	k g	1kg程度袋入り	
31	麩（豆麩）	個	40g程度袋入り	
32	麩（花麩）	個	40g程度袋入り	
33	ビーフン	k g	うるち米を原料としたもの	
34	天玉	k g	揚げ玉乾燥品1kg入り	

2 芋類及びその他製品

5

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 乾燥状態良好でカビ等認めないこと 2 異物及び未熟物の混入のないこと 3 病虫害を認めないこと 4 包装は密閉したもので破損のないこと 5 鮮度良好で変色、異臭等のないこと 6 固有の光沢、香味を有していること 7 賞味期限表示(馬鈴薯、新じゃが、さつま芋、里芋、長芋除く) 8 砕け、折れ等破損のないこと 9 一般市販品同等品	
1	馬鈴薯	k g	男爵、メイクイーンで発芽の無いもの	
2	新じゃが	k g	新じゃがでS~SSサイズの小玉	
3	マッシュポテト	k g	乾燥状態 袋入	
4	フレンチポテト	k g	馬鈴薯をくし切りにし冷凍したもの	
5	春雨	k g	500g程度袋入り	
6	澱粉	k g	馬鈴薯澱粉 袋入り	
7	こんにやく	k g	板こんにやくで、製造後2日以内のもの 250g程度袋入り	
8	白滝	k g	こんにやくを幅1.5mm程度の糸状に突き出したもの 製造後2日以内のもので250g程度袋入り	
9	糸こんにやく	k g	こんにやくを幅5mm程度の糸状に突き出したもの 製造後2日以内のもので250g程度袋入り	
10	さつま芋	k g	共通事項に同じ	
11	里芋	k g	共通事項に同じ	
12	里芋(冷)	k g	皮を剥いた後ボイルし冷凍したもの 市販Sサイズで500g程度袋入り	
13	長芋	k g	共通事項に同じ	
14	とろろ芋(冷)	k g	皮を剥いた後ボイルし冷凍したもの 1kg程度袋入り	

3 砂糖及び甘味料

6

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 乾燥状態良好でカビ等認めないこと 2 異物及び未熟物の混入のないこと 3 病虫害を認めないこと 4 包装は密閉したもので破損のないこと 5 変色、異臭のないこと 6 固有の光沢、香味を有していること 7 賞味期限表示 8 一般市販品同等品	
1	砂糖	k g	1 糖度90%以上、水分2%以下、転化等4%以下 2 細粒状でかたまりのないもの 3 種類は上白糖で1kg程度袋入り	

4 味噌及び豆類、その他製品

7

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 乾燥状態良好でカビ等認めないこと 2 異物及び未熟物の混入のないこと 3 病虫害を認めないこと 4 包装は密閉したもので破損のないこと 5 変色、異臭のないこと 6 固有の光沢、香味を有していること 7 賞味期限表示 8 砕け、折れ等破損のないこと 9 一般市販品同等品	
1	味噌	k g	1 大豆、米等の良質の穀類を使用した白味噌又は合わせ味噌で十分に熟成されたもの 2 20k g程度箱入り	
2	赤だし味噌	k g	1 大豆、米等の良質の穀類を使用した赤味噌で十分に熟成されたもの 2 1k g袋入り	
3	納豆	個	30g程度 極小粒 たれ、辛子付	
4	納豆(大)	個	50g程度 たれ、辛子付	
5	茹で大豆	k g	1k g程度冷凍又は真空パック入り	
6	豆腐	k g	1丁固形量350g程度 製造後1日以内のもの	
7	豆腐(絹ごし)	k g	1丁固形量350g程度 製造後1日以内のもの	
8	焼き豆腐	k g	1丁固形量350g程度 製造後1日以内のもの	
9	高野豆腐	個	1枚17g程度 5個入り	
10	油揚げ	k g	製造後1日以内のもの 1枚20g程度のもの	
11	生揚げ	k g	製造後1日以内のもの 1丁固形量200g程度のもの	
12	がんもどき	k g	製造後1日以内のもの 1個80g程度のもの	
13	きな粉	k g	大豆を粉末にしたもの 袋入り	
14	小豆	k g	共通事項に同じ	
15	練あん	k g	袋入り つぶあん、こしあんは都度指定	
16	豆乳	本	紀文同等以上900ml程度のもの	

5 堅果類及びその他製品

8

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 乾燥状態良好でカビ等認めないこと 2 異物及び未熟物の混入のないこと 3 病虫害を認めないこと 4 包装は密閉したもので破損のないこと 5 変色、異臭のないこと 6 固有の光沢、香味を有していること 7 賞味期限表示 8 砕け、折れ等破損のないこと 9 一般市販品同等品	
1	白胡麻	個	焙煎した白ごま 80 g 程度袋入り	
2	黒胡麻	個	焙煎した黒ごま 80 g 程度袋入り	
3	すり胡麻	個	焙煎した白ごまをすりつぶしたもので 65 g 程度袋入り	
4	むき栗	k g	栗をふかし表皮を取り除いたもの 1粒 20 g 程度	

6 野菜類及びその他製品

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮にして、保管状態良好であること 2 収穫後、日時の経過が極めて少ないこと 3 成熟品で、未熟、過熟でないこと 4 肉厚で、すの入りがないこと 5 土、砂が取り除かれ、清潔であること 6 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 7 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 8 カビや腐敗、異臭がないこと 9 変色、変形がないこと 10 砕け、傷、折れがないこと 11 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 12 固有の色、光沢、弾力、香味を有すること 13 葉菜類については伸びすぎず、柔らかすぎず、葉肉厚く、筋がなく、根部を除いた水々しいものである 14 冷凍野菜については上記各号に適合した良質な素材を下茹でし、急速冷凍したもので、凍結充分で冷凍やけをみとめないこと 15 製品については賞味期限表示とし、製造出荷直後のものであること	
1	あさつき	k g	共通事項に同じ	
2	パセリ	k g	共通事項に同じ	
3	はじかみ	k g	共通事項に同じ	
4	ピーマン	k g	共通事項に同じ	
5	赤ピーマン	k g	共通事項に同じ	
6	黄ピーマン	k g	共通事項に同じ	
7	ブロッコリー	k g	共通事項に同じ	
8	ブロッコリー (冷)	k g	500 g 袋入り	
9	法蓮草	k g	共通事項に同じ	
10	法蓮草 (冷)	k g	1 k g 袋入り	
11	クレソン	k g	伸びすぎでない柔らかな新芽	
12	人参	k g	共通事項に同じ	
13	切人参	k g	厚さ2 mm程度 薄い短冊状に細切りにしたもの	
14	にら	k g	共通事項に同じ	
15	ししとう	k g	共通事項に同じ	
16	南瓜	k g	共通事項に同じ	
17	南瓜 (冷)	k g	500 g 袋入り	
18	小松菜	k g	共通事項に同じ	
19	せり	k g	共通事項に同じ	
20	春菊	k g	共通事項に同じ	
21	鷹の爪	袋	乾燥品10 g程度袋入り 小口切り	
22	グリーンアスパラガス	k g	共通事項に同じ	
23	グリーンアスパラガス (冷)	k g	共通事項に同じ	
24	さやいんげん	k g	共通事項に同じ	
25	さやいんげん (冷)	k g	500 g 袋入り	
26	さやえんどう	k g	共通事項に同じ	
27	さやえんどう (冷)	k g	500 g 袋入り	
28	オクラ	k g	共通事項に同じ	
29	三つ葉 (糸)	k g	共通事項に同じ	
30	サラダ菜	k g	共通事項に同じ	
31	青梗菜	k g	共通事項に同じ	
32	菜の花	k g	共通事項に同じ	
33	トマト	k g	共通事項に同じ	
34	ミニトマト	k g	共通事項に同じ	
37	水菜	k g	共通事項に同じ	

38	七草	k g	春の七草をそれぞれ揃えたもの 100 g程度パック入り	
39	にんにくの芽	k g	共通事項に同じ	
40	にんにくの芽 (冷)	k g	500 g袋入り	
41	にがうり	k g	共通事項に同じ	
42	とうもろこし	k g	共通事項に同じ	
43	スイートコーン (冷)	k g	500 g袋入り	
44	ホールコーン (冷)	k g	500 g袋入り	
45	クリームコーン	缶	1缶400 g入り	
46	玉葱	k g	共通事項に同じ	
47	レッドオニオン	k g	共通事項に同じ	
48	キャベツ	k g	共通事項に同じ	
49	紫キャベツ	k g	共通事項に同じ	
50	長葱	k g	共通事項に同じ	
51	わけぎ	k g	共通事項に同じ	
52	胡瓜	k g	共通事項に同じ	
53	もやし	k g	共通事項に同じ	
54	大豆もやし	k g	共通事項に同じ	
55	白菜	k g	共通事項に同じ	
56	蓮根	k g	共通事項に同じ	
57	蓮根スライス (冷)	k g	500 g袋入り	
58	ラデッシュ	k g	共通事項に同じ	
59	みょうが	k g	共通事項に同じ	
60	レタス	k g	共通事項に同じ	
61	サニーレタス	k g	共通事項に同じ	
62	セロリ	k g	共通事項に同じ	
63	かぶ	k g	共通事項に同じ	
64	カリフラワー	k g	共通事項に同じ	
65	カリフラワー (冷)	k g	500 g袋入り	
66	牛蒡	k g	共通事項に同じ	
67	切牛蒡	k g	厚さ2 mm程度 薄い短冊状に細切りにしたもの	
68	大根	k g	共通事項に同じ	
69	貝割大根	k g	共通事項に同じ	
70	切干大根	k g	共通事項に同じ	
71	茄子	k g	共通事項に同じ	
72	筍	k g	共通事項に同じ	
73	冬瓜	k g	共通事項に同じ	
74	山菜水煮	k g	わらび、細竹、きくらげを含む水煮 1 k g袋入り	
75	メンマ水煮	k g	孟宗筍を水煮し短冊状にカットしたもの 1 k g入り	
76	味付けメンマ	k g	孟宗筍を水煮し短冊状にカットしたもの 味付き1 k g入り	
77	にんにく	k g	共通事項に同じ	
78	おろしにんにく	k g	にんにくをすりおろしたもの 1 k gボトル入り	
79	生姜	k g	共通事項に同じ	
80	おろし生姜	k g	生姜をすりおろしたもの 1 k gボトル入り	
81	グリーンピース (冷)	k g	1 k g袋入り	
82	シャトーキャロット	k g	人参をシャトー剥きに加工したもの 1個15 g程度	
83	大根おろし (冷)	袋	大根をおろして冷凍したもの 1袋500 g	
84	オクラ (冷)	k g	500 g袋入り	

7 果実類及びその他製品

11

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮にして、保管状態良好であること 2 収穫後、日時の経過が極めて少ないこと 3 成熟品で、未熟、過熟でないこと 4 肉厚で、すの入りがないこと 5 土、砂が取り除かれ、清潔であること 6 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 7 不純物、異物、病虫害の混入がないこと 8 カビや腐敗、異臭がないこと 9 変色、変形がないこと 10 砕け、傷、折れがないこと 11 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 12 固有の色、光沢、弾力、香味を有すること 13 製品については賞味期限表示とし、製造出荷直後のものであること	
1	甘夏みかん	k g	1個350g程度	
2	みかん	k g	1個100g程度	
3	みかん缶	缶	2号缶 固形量480g程度	
4	八朔	k g	1個250g程度	
5	オレンジ	k g	1個200g程度 バレンシアオレンジ	
6	グレープフルーツ	k g	1個400g程度	
7	伊予柑	k g	1個250g程度	
8	柚子	k g	共通事項に同じ	
9	すだち	k g	共通事項に同じ	
10	レモン	k g	1個100g程度	
11	レモン果汁	個	果汁100% 200ml程度ボトル入り	
12	苺	k g	1粒20g程度	
13	ミックスベリー	k g	ブルーベリー、ラズベリー等 500g程度袋入り 冷凍品	
14	西瓜	k g	1玉6kg程度	
15	パイナップル	k g	1個1.5kg程度	
16	パイナップル缶	缶	3号缶 輪切り	
17	バナナ	k g	1本150g程度	
18	マスクメロン	k g	1玉1.2kg程度	
19	アンデスメロン	k g	1玉1.2kg程度	
20	プリンスメロン	k g	1玉700g程度	
21	マンゴー	k g	1個450g程度	
22	さくらんぼ	k g	1粒5g程度	
23	アメリカンチェリー	k g	1粒15g程度	
24	アボカド	k g	1個250g程度	
25	キウイフルーツ	k g	1個100g程度	
26	びわ	k g	1個60g程度	
27	柿	k g	1個170g程度	
28	ぶどう	k g	1房120g程度 デラウェア	
29	桃	k g	1個200g程度	
30	プラム	k g	1個100g程度	
31	梨	k g	1個300g程度	
32	りんご	k g	1個250g程度	
33	ナチュラルカクテル	缶	1号缶 固形量1800g程度	
34	杏仁フルーツ	缶	1号缶 固形量1900g程度	
35	レーズン	k g	共通事項に同じ。	
36	マーマレード	個	1食用25g程度袋入り	
37	イチゴジャム	個	1食用25g程度袋入り	
38	ブルーベリージャム	個	1食用25g程度袋入り	
39	オレンジジュース(200ml)	本	内容量200ml ストロー付	
40	グレープフルーツジュース(1L)	本	内容量1000ml 濃縮還元	

12

41	りんごジュース (1 L)	本	内容量 1 0 0 0 m l	濃縮還元	
42	ぶどうジュース (1 L)	本	内容量 1 0 0 0 m l	濃縮還元	

8 きのこと類及びその他製品

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮にして、保管状態良好であること 2 収穫後、日時の経過が極めて少ないこと 3 成熟品で、未熟、過熟でないこと 4 肉厚で、すの入りがないこと 5 土、砂が取り除かれ、清潔であること 6 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 7 不純物、異物、病虫害の混入がないこと 8 カビや腐敗、異臭がないこと 9 変色、変形がないこと 10 砕け、傷、折れがないこと 11 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 12 固有の色、光沢、弾力、香味を有すること 13 製品については賞味期限表示とし、製造出荷直後のものであること	
1	生椎茸	k g	共通事項に同じ	
2	干椎茸	k g	共通事項に同じ	
3	えのき茸	k g	共通事項に同じ	
4	しめじ	k g	共通事項に同じ	
5	松茸	k g	共通事項に同じ	
6	なめこ水煮	缶	なめこ水煮の缶詰 4号缶固形量200g程度	
7	まいたけ	k g	共通事項に同じ	
8	マッシュルーム	k g	共通事項に同じ	
9	マッシュルーム缶	缶	マッシュルーム水煮の缶詰 2号缶固形量450g程度	
10	木くらげ	k g	共通事項に同じ 乾燥	
11	ひらたけ	k g	共通事項に同じ	
12	エリンギ	k g	共通事項に同じ	

9 藻類及びその他製品

14

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 色彩良好で乾燥状態の良いもの 2 土、砂が取り除かれ、清潔であること 3 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 4 不純物、異物、病虫害の混入がないこと 5 カビや腐敗、異臭がないこと 6 変色、変形がないこと 7 砕け、傷、折れがないこと 8 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 9 固有の色、光沢、弾力、香味を有すること 10 製品については賞味期限表示とし、製造出荷直後のものであること	
1	青のり粉	個	100g程度袋入り	
2	焼きのり	袋	1袋10枚入り全形のもの	
3	刻みのり	袋	100g程度袋入り	
4	味付のり	袋	1個12切5枚入2g程度	
5	だし昆布	kg	共通事項に同じ	
6	結び昆布	kg	おでん用	
7	とろろ昆布	個	1個100g程度袋入り	
8	刻み昆布	kg	共通事項に同じ	
9	あおさ	kg	共通事項に同じ 50g程度袋入り	
10	若布(乾)	kg	共通事項に同じ	
11	ひじき	kg	共通事項に同じ	
12	もずく	kg	共通事項に同じ	
13	海藻サラダ	kg	100g袋入り 若布、すぎのり、つのまた等を含むもの	
14	ところてん	kg	200g程度パック入り たれ、辛子付 加工済製品	
15	昆布佃煮	kg	刻み昆布の佃煮 500g程度袋入り	
16	海苔佃煮	kg	生海苔の佃煮 1kg程度チューブ入り	
17	韓国海苔	袋	1袋8切り8枚入り	

10 鮮魚介類及びその他製品

15

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮にして、保管状態良好であること 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 砕け、傷、折れがないこと 7 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 8 固有の色、光沢、弾力、香味を有すること 9 鮮魚類については特に鱗が固着し、眼球が透明で張りがあり、エラは鮮紅色で、表面に新鮮な光沢を有し、個体に張りがあること 10 冷凍品については充分凍結し、冷凍焼けがないもの 11 製品については、賞味期限表示 12 一般市販品 冷凍品可	
1	赤魚粕漬	k g	赤魚の3枚おろしを粕漬けにしたもので1枚150g程度	
2	鯔	k g	ぜいご、内臓を除いた150g程度の丸のもの	
3	鮎	k g	冷凍1尾100g程度	
4	鰯	k g	まいわしで1匹140g程度のもの	
5	鰹のたたき	k g	冷凍品	
6	鰯切り身	k g	切り身120g程度	
7	カラス鰯切り身	k g	切り身120g程度	
8	銀鰯	k g	切り身120g程度	
9	鮭切り身	k g	切り身120g程度	
10	鮭フィーレ	k g	鮭を3枚おろしにしたもの	
11	鮭フレーク	k g	鮭の身をほぐしたもの	
12	トラウトサーモン	k g	切り身120g程度	
12	鮭西京漬	k g	切り身120g程度 鮭の切り身を西京漬にしたもの	
13	塩鱒	k g	切り身120g程度 鱒の切り身を塩漬にしたもの	
14	鯖	k g	800g程度の丸のもの 冷凍可	
15	鯖フィーレ	k g	鯖を3枚おろしにしたもの	
16	秋刀魚	k g	塩秋刀魚180g程度丸のもの 生秋刀魚の場合は指定あり	
17	秋刀魚開き	k g	秋刀魚を開き干しにしたもの 130g程度	
18	秋刀魚みりん干し	k g	秋刀魚を開きみりん干しにしたもの 内臓、頭除去済100g程度	
19	鰯切り身	k g	切り身120g程度	
20	はまち	k g	養殖3kg程度の丸のもの 刺身用	
21	はまち(さく)	k g	はまちをさくどりしたもの 刺身用	
22	鯖西京漬	k g	120g程度 鯖の切り身を西京漬にしたもの	
23	鯔干物	k g	背開き又は腹開きにした干物 1枚60g程度	
24	ほっけ開き	k g	背開き又は腹開きにした干物 内臓、頭除去済1枚150g程度	
25	ぶり	k g	5kg程度の丸のもの 刺身用	
26	ぶり切り身	k g	切り身120g程度	
27	鯖(さく)	k g	きはだ、めばち、本まぐろを200g程度の柵状にしたもの	
28	かじき切り身	k g	切り身120g程度	
29	ねぎとろ	k g	中落ち、とろをたたいたもので500g程度袋入り	
30	メルルーサ	k g	切り身120g程度	
31	ロールいか	k g	いかをロール状に巻き、急速冷凍したもの	
32	刺身いか	k g	幅2mm程度の短冊に切り揃えたもの 種類はするめいか、やりいかを基準 冷凍品	
33	いか下足	k g	するめいか、またはやりいかの足の部分を急速冷凍したもの	
34	むき海老	k g	南蛮海老の頭、殻、尾を除去し、急速冷凍したもの	
35	甘海老	k g	刺身用で頭、殻を除去したもの 1尾10g程度	
36	無頭海老	k g	ブラックタイガー 1尾30g程度	

16

37	浅利むき身	k g	殻を除いた剥き身の冷凍品 1 k g 程度袋入り
38	しじみ	k g	1粒5 g 程度 生きしじみ
39	ツナフレーク	個	マグロフレーク油漬け 1 k g 程度缶詰又は真空パック入り
40	しらす干し	k g	かたくちいわし等の稚魚を塩茹でしたもの
41	ちりめんじゃこ	k g	かたくちいわし等の稚魚を塩茹でし乾燥させたもの
42	うなぎ白焼き	k g	うなぎを開きを白焼きにしたもの 冷凍品
43	うなぎ蒲焼き	k g	うなぎの開きを蒲焼きにしたもの 冷凍品
44	しししゃも	k g	子持ちしししゃも 1尾25 g 程度
45	シーフードミックス	k g	いか、あさり、芝海老を5 g 程度の大きさに揃えたもの□ 1 k g 程度袋入り 冷凍品
46	いくら	k g	塩蔵いくら 冷凍品
47	サーモン(刺身用)	k g	サーモンを厚さ2 mm 程度に薄くスライスしたもの
48	はまぐり	k g	1個30 g 程度 生きはまぐり
49	塩くらげ	k g	越前くらげを塩漬けにしたもの 1 k g 程度袋入り
50	花かつお	k g	500 g 入り
51	干し海老	k g	500 g 入り
52	煮干し	k g	かたくちいわしを塩茹でし乾燥させたもの 500 g 入り
53	田作り	k g	煮干しを佃煮にしたもの
54	鱈子	k g	すけそう鱈の腹子の塩漬けで、砕けのないもの 1腹70 g 程度。
55	辛子明太子	k g	すけそう鱈の腹子の唐辛子漬けで、砕けのないもの 1腹70 g 程度。
56	数のこ	k g	数のこの塩漬け 1片30 g 程度
57	かまぼこ	k g	1 主に鱈等の白身魚を原料としたもので、澱粉の混合率が 20%以下の蒸しかまぼこ 1個250 g 程度 2 紅白色 3 製造後2日以内のもの。
58	笹かまぼこ	k g	1 主に鱈等の白身魚を原料としたもので、澱粉の混合率が 20%以下のもの 2 焼き上がりが均一で、弾力性に富んだもの 3 製造後2日以内のもの 4 1個60 g 程度
59	かにかまぼこ	k g	かに風味かまぼこ ビニールパック入り
60	竹輪	k g	白身魚を原料としたものに焼き目をつけたもの 1本100 g 程度
61	半片	k g	1 白身魚と山芋を原料とした蒸しはんぺん 2 白色のもの 3 1枚100 g 程度
62	鳴門巻	k g	鱈を原料としたもの 1本110 g 程度
63	伊達巻	k g	1 鱈のすり身に出汁、卵等を合わせて焼き、ロール状に巻 き固めたもの 2 1個300 g 程度
64	さつま揚げ	k g	1 白身魚を原料とし、植物油で揚げたもの 2 色、形が均一なもの 3 1枚60 g 程度 冷凍品可
65	つみれ	k g	1 鰯のすり身を団子状に形状し茹でたもの 2 1個20 g 程度
66	牛蒡巻	k g	白身魚を原料とし、中心に牛蒡を使用したもの 1個60 g 程度
67	魚肉ソーセージ	k g	魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が50%以上のもの 1本70 g 程度
68	塩辛	k g	いかをいかわたと一緒に塩漬けしたもの 一般市販品
69	秋刀魚蒲焼き缶	缶	秋刀魚の蒲焼きを缶詰にしたもの 固形量1800 g 程度T2K缶
70	牡蠣	k g	1 殻を除いた剥き身の加熱用 2 1 k g 程度袋入り 冷凍品可

1 1 肉類及びその他製品

17

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮にして、保管状態良好であること 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 砕け、傷、折れがないこと 7 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 8 固有の色、光沢、弾力、香味を有すること 9 肉は赤褐色及び薄紅色で、脂身は白色であること 10 製品については、賞味期限表示 11 冷凍品については充分凍結し、冷凍焼けがないもの 12 と殺後充分に熟成されていること 13 一般市販品	
1	牛もも肉 (スライス)	k g	厚さ2mm程度のスライス	
2	牛もも肉 (ブロック)	k g	500g程度のかたまり ローストビーフ用	
3	牛バラ肉 (スライス)	k g	厚さ2mm程度のスライス 脂身付き	
4	牛カルビ肉	k g	厚さ1mm程度のもの 焼肉用	
5	牛角肉	k g	もも肉を1辺2cm程度のサイコロカットにしたもの	
6	牛挽肉	k g	もも肉を2度挽きしたもの	
7	牛筋肉	k g	筋膜の部分を下処理したもの	
8	豚ロース肉	k g	1枚140g程度 厚さ1cm程度 背ロース肉	
9	豚ロース肉 (スライス)	k g	厚さ2mm程度のスライス 背ロース肉	
10	豚ヒレ肉	k g	ブロック1枚60g程度	
11	豚もも肉 (スライス)	k g	厚さ2mm程度のスライス	
12	豚バラ肉 (スライス)	k g	厚さ2mm程度のスライス 脂身付き	
13	豚バラ肉 (ブロック)	k g	背ロース肉でブロック形状のもの	
14	豚角煮用三枚肉	k g	豚角煮用1個50g程度	
15	豚角肉	k g	もも肉を1辺2cm程度のサイコロカットにしたもの	
16	豚挽肉	k g	もも肉を2度挽きしたもの	
17	豚レバー	k g	肝臓部分を下処理しスライスしたもの	
18	豚もつ	k g	豚白もつを下処理したもの	
19	豚骨	k g	げんこつ部位で半分に切断して骨髓を出やすくしたもの	
20	合挽肉	k g	牛挽肉と豚挽肉を合わせたもの 割合1:1	
21	若鶏手羽肉	k g	手羽先肉 1本50g程度	
22	若鶏むね肉	k g	骨、筋を除去したもの	
23	若鶏もも肉	k g	骨、筋を除去したもの 1枚150g程度	
24	骨付き鶏もも肉	k g	骨付きのもも肉 1本200g程度	
25	若鶏もも角肉	k g	骨、筋を除去したもの 1辺2cm程度角切り	
26	若鶏もも角肉 (中)	k g	骨、筋を除去したもの 1辺3cm程度角切り	
27	鶏挽肉	k g	若鶏の肉を2度挽きしたもの	
28	鶏ささ身	k g	筋を除去したもの	
29	鶏骨	k g	鶏肉の首や肋骨部の骨	
30	鶏もつ	k g	鶏レバー、ハツ、皮等のミックスホルモン	
31	鶏むね肉	k g	骨、筋を除去したもの	
32	鶏チューリップ	k g	手羽先肉をチューリップ状に加工したもの 1本50g程度	
33	合鴨肉	k g	皮付きロース肉 200g程度パック入り	
34	マトン	k g	生後12カ月以上のめんようもも肉を1cm程度にスライスしたもの	
35	ラム	k g	生後12カ月以下のめんようもも肉を1cm程度にスライスしたもの	
36	ロースハム	k g	直径9cm程度 厚さ2mm程度 スライス状	
37	プレスハム	k g	1辺7cm程度 厚さ2mm程度 スライス状	
38	ベーコン	k g	バラベーコン 1枚2mm程度 スライス状	
39	ウィンナーソーセージ	k g	粗挽きした挽肉を腸づめにしたもの 1本20g程度 JAS規格標準を基準としたもの 無着色	
40	ハムステーキ	袋	1枚直径9cm程度 厚さ1cm程度 1袋5枚入り	

18

41	焼き鳥缶	缶	固形量1200g程度 たれ味 T2K缶	
42	豚トロ肉	kg	首1枚30g程度	
43	豚角煮(冷)	kg	1kg袋入り	
44	焼豚	kg	1枚30g程度	

12 卵類及びその他製品

19

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 表面がザラザラした新鮮卵で保管状態良好であること 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 7 固有の色、光沢、硬さ、香味を有すること 8 製品については、賞味期限表示とし出荷直後であること 9 冷凍品については充分凍結し、冷凍焼けがないもの 10 一般市販品	
1	鶏卵	k g	市販規格Mサイズ 1個60g程度	
2	うずら卵	k g	1個10g程度	
3	うずら卵缶	缶	固形量430g程度 2号缶	
4	温泉卵	k g	Mサイズ タレ付き	
5	卵豆腐	個	1個100g程度 プラスチックスプーン付	
6	茶碗蒸し	個	1個150g程度 プラスチックスプーン付	
7	厚焼卵	k g	1本500g程度 8等分にカットしたもの 冷凍品	
8	錦糸卵	k g	薄焼きの卵を錦糸状にカットしたもの 冷凍品	
9	チキンオムレツ	k g	鶏肉を具としたチキンオムレツ 1個50g程度	

13 乳類及びその他製品

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮乳で保管状態良好のもの 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 牛乳は超高温短時間殺菌処理をされたもの 7 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 8 固有の色、光沢、硬さ、香味を有すること 9 製品については、賞味期限表示で出荷直後であること 10 冷凍品については充分凍結し、冷凍焼けがないもの 11 一般市販品	
1	牛乳（200ml）	本	200mlパック入り 成分無調整 ストロー付	
2	牛乳（1L）	本	1Lパック入り 成分無調整	
3	カルシウム補強牛乳	本	1Lパック入り 生乳を加工しカルシウムを強化したもの	
4	コーヒ牛乳（200ml）	本	生乳にコーヒー抽出液、砂糖等を添加したもの 200mlパック入り ストロー付	
5	コーヒ牛乳（1L）	本	生乳にコーヒー抽出液、砂糖等を添加したもの 1Lパック入り ストロー付	
6	ヨーグルト（100ml）	個	糖類、香料等で調味されたもの 100mlパック入り スプーン付	
7	ヨーグルト（400ml）	個	無糖ヨーグルト パック入り	
8	ヨーグルト4P	個	70ml程度のヨーグルトが4つ連結されたもの スプーン付	
9	飲むヨーグルト	本	900mlパック入り	
10	乳酸菌飲料	本	80mlパック入り	
11	発酵乳	本	125ml程度パック入り	
12	生クリーム	本	200ml程度パック入り 植物性油脂タイプ	
13	粉チーズ（パルメザン）	個	1個80g程度 粉末状	
14	プロセスチーズ	個	1個40g程度 個包装されたもの	
15	スライスチーズ	個	1枚18g程度 10枚入り とろけるチーズ	

1.4 油脂類及びその他製品

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 J A S マーク付、賞味期限表示 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 7 固有の色、光沢、硬さ、香味を有すること 8 一般市販品	
1	食用油	缶	大豆、菜種、綿花、とうもろこし等の精製油 1.6.5kg程度缶入り	
2	サラダ油	本	大豆、菜種、綿花、とうもろこし等の精製油 1kg程度ボトル入り	
3	オリーブ油	本	原料オリーブのピュアオイル 750ml程度ボトル入り	
4	胡麻油	本	ごまを使用した精製油 1.6kg程度ボトル入り	
5	バター	個	200g程度箱入り	
6	マーガリン	個	300g程度箱入り	

15 菓子類及びその他製品

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 乾燥状態良好でカビ等認めないこと 2 異物及び未熟物の混入のないこと 3 病虫害を認めないこと 4 包装は密閉したもので破損のないこと 5 鮮度良好で変色、異臭等のないこと 6 固有の光沢、香味を有していること 7 賞味期限表示 8 砕け、折れ等破損のないこと 9 一般市販品同等品	
1	白玉	k g	冷凍品 1 k g 入り	
2	プリン	個	カップ入り 70～100 g 程度 スプーン付	
3	コーヒージェリー	個	カップ入り 70～100 g 程度 スプーン、ミルク付	
4	フルーツゼリー	個	カップ入り 70～100 g 程度 スプーン付	
5	杏仁豆腐	個	カップ入り 70～100 g 程度 スプーン付	

16 嗜好品及びその他製品

23

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 JASマーク付、賞味期限表示 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病虫害の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 製品については、出荷直後であること 7 一般市販品	
1	煎茶	k g	1個2g入り 煎茶パック	
2	玄米茶	個	1個2g入り 玄米茶パック	
3	麦茶	個	1パック10g程度 18パック入り 箱入り	
4	お茶	缶	190ml缶入り 緑茶	
5	お茶 (ペット)	本	500mlペットボトル入り 緑茶	
6	ウーロン茶	缶	190ml缶入り	
7	ウーロン茶 (ペット)	本	500mlペットボトル入り	
8	コーヒー	缶	190ml缶入り 無糖	
9	コーヒー (ペット)	本	900mlペットボトル入り 無糖	
10	スポーツドリンク	個	1個100g入り 粉末タイプ	
11	クエン酸	本	900mlペットボトル入り 20~30倍希釈用	
12	カップコーヒー	個	紙コップタイプ クリーム、砂糖、マドラー付	
13	トマトジュース	本	900mlペットボトル入り	
14	野菜ジュース1L	本	1L紙パック又はペットボトル入り	

17 調味料及び香辛料類

24

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮な材料を使用し保管状態良好のもの 2 密閉された容器で包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 製造出荷後日時の経過が少ないこと 7 固有の色、光沢、香味を有すること 8 賞味期限表示 9 一般市販品	
1	醤油	本	内容量1800ml	
2	淡口醤油	本	内容量1800ml	
3	減塩醤油	本	内容量500ml	
4	卓上醤油	本	内容量500ml	
5	ウスターソース	本	内容量300ml	
6	中農ソース	本	内容量300ml	
7	オイスターソース	本	内容量150ml程度 瓶入り	
8	食塩	kg	内容量1kg 袋入り 精製塩	
9	食卓塩	個	内容量100g程度瓶入り	
10	ハーブソルト	個	内容量110g程度 乾燥ハーブミックスに岩塩を混ぜたもの	
11	食酢	本	内容量900ml	
12	味醂	本	内容量1000ml	
13	料理酒	本	内容量1000ml	
14	赤ワイン	本	内容量720ml	
15	白ワイン	本	内容量720ml	
16	ポン酢	本	内容量300ml程度 柑橘類のしぼり汁	
17	ポン酢(味付け)	本	内容量300ml程度 柑橘類のしぼり汁に調味液を加えたもの	
18	トマトケチャップ	本	内容量500g程度 チューブ入り	
19	トマトピューレ	個	内容量1kg程度入り トマトの水煮を裏ごししたもの	
20	ポタージュスープ	kg	内容量500g程度袋入り	
21	コンソメスープ	kg	内容量500g程度袋入り	
22	中華スープ	kg	内容量1kg程度箱入り チキン、ポークエキスを粉末にしたもの	
23	丸鶏ガラスープ	kg	内容量1kg程度箱入り 鶏、鶏ガラのエキスを粉末にしたもの	
24	だしの素	kg	内容量1kg程度箱入り 鰹を原料にしたもの	
25	カレールーA	kg	内容量1kg 甘口 業務用	
26	カレールーB	kg	内容量1kg 辛口 業務用	
27	カレー粉	kg	内容量400g程度 缶入り	
28	カレーホット	個	内容量5g程度袋入り カレー用辛さ調整料	
29	ハヤシルー	kg	内容量1kg 業務用	
30	シチュールー(ホワイト)	kg	内容量1kg 業務用	
31	シチュールー(ビーフ)	kg	内容量1kg 業務用	
32	デミグラスソース	缶	内容量800g 2号缶	
33	ミートソース	缶	内容量3000g 1号缶	
34	麺つゆの素	本	内容量1800ml 和風ベース	
35	冷し中華の素	本	内容量1800ml 希釈タイプ	
36	焼そばソース	本	内容量1800ml ウスタータイプ	
37	ステーキソース	本	1 内容量1000ml程度 2 味はその都度指定	
38	焼肉のタレ	本	内容量1000ml程度 醤油風味	
39	蒲焼きのタレ	本	内容量1800ml	
40	麻婆豆腐の素	缶	内容量950g程度とろみ粉付き 中辛 2号缶	

41	キムチの素	個	内容量 190 g 程度瓶入り	
42	複合調味料	k g	内容量 1 k g 程度袋入り	
43	胡椒 (ホワイト)	個	内容量 420 g 程度缶入り	
44	胡椒 (ブラック)	個	内容量 420 g 程度缶入り	
45	卓上胡椒	個	内容量 20 g 程度瓶入り	
46	練辛子	個	内容量 40 g 程度チューブ入り	
47	練わさび	個	内容量 40 g 程度チューブ入り	
48	粉山椒	個	内容量 12 g 程度瓶入り	
49	一味唐辛子	個	内容量 17 g 程度瓶入り	
50	七味唐辛子	個	内容量 17 g 程度瓶入り	
51	粒マスタード	個	内容量 100 g 程度瓶入り	
52	純パセリ	本	内容量 16 g 程度	
53	タバスコ	個	内容量 60 ml 程度瓶入り	
54	胡麻和えの素	k g	内容量 500 g 程度袋入り	
55	ピーナツ和えの素	k g	内容量 500 g 程度袋入り	
56	ラー油	個	内容量 30 g 程度瓶入り	
57	マヨネーズ	個	内容量 1 k g 程度チューブ入り	
58	ドレッシング (青じそ)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り ノンオイル	
59	ドレッシング (中華)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り	
60	ドレッシング (サウザン)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り	
61	ドレッシング (フレンチ白)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り	
62	ドレッシング (焙煎ゴマ)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り	
63	ドレッシング (シーザー)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り	
64	ドレッシング (イタリアン)	本	内容量 1000 ml 程度ボトル入り	
65	豚骨ラーメンの素	個	内容量 1 k g 豚骨ラーメン用スープ	
66	醤油ラーメンの素	個	内容量 1 k g 醤油ラーメン用スープ	
67	味噌ラーメンの素	個	内容量 1 k g 味噌ラーメン用スープ	
68	塩ラーメンの素	個	内容量 1 k g 塩ラーメン用スープ	
69	おでんの素	個	内容量 80 g 程度 鰹昆布合わせだし使用 顆粒タイプ	
70	ふりかけ (鮭)	個	内容量 100 g 程度 瓶又はプラスチック容器入り	
71	ふりかけ (ゆかり)	個	内容量 100 g 程度 瓶又はプラスチック容器入り	
72	ふりかけ (ごま)	個	内容量 100 g 程度 瓶又はプラスチック容器入り	
73	ふりかけ (のり玉)	個	内容量 100 g 程度 瓶又はプラスチック容器入り	

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮な材料を使用し保管状態良好のもの 2 容器や包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 形が整い、大きさ、太さが揃っていること 7 固有の色、光沢、硬さ、香味を有すること 8 製品については、賞味期限表示で出荷直後であること 9 一般市販品	
1	かぶ浅漬	k g	3mm程度にスライスした浅漬 容器入り	
2	キャベツ浅漬	k g	ひとくちサイズにカットした浅漬 容器入り	
3	胡瓜浅漬	k g	曲がりのすくない1本漬のもの 容器入り	
4	白菜漬	k g	ひとくちサイズにカットした浅漬 容器入り	
5	キムチ	k g	白菜を唐辛子調味料等で味付けしたもの 容器入り	
6	オイキムチ	k g	胡瓜を唐辛子、調味料等で味付けしたもの 容器入り	
7	大根カクテキ	k g	大根を1~2cm程度の角切りにし唐辛子、調味料等で味付けしたもの 容器入り	
8	沢庵漬	k g	干した大根を漬けこんだもの 容器入り	
9	つぼ漬	k g	干した大根を漬けこんだもの 容器入り	
10	しば漬	k g	茄子や胡瓜をしそ風味の梅酢で漬けこんだもの 袋入り	
11	かっぱ漬	k g	胡瓜をスライスしたものを調味液に漬け込んだもの 袋入り	
12	べったら漬	k g	干し大根を麴に漬け込んだもの 容器入り	
13	高菜漬	k g	高菜をつけ込んだもの 容器入り	
14	野沢菜漬	k g	野沢菜を調味液に漬け込んだもの 容器入り	
15	茄子漬	k g	茄子を調味液に漬け込んだもの 容器入り	
16	梅干	個	味梅 1個240g程度ポリ容器入り	
17	紅生姜	k g	生姜を千切りにし調味液に漬け込んだもの 袋入り	
18	生姜酢漬	k g	生姜を薄切りにし調味液、甘酢に漬け込んだもの 袋入り	
19	なめ茸茶漬け	個	内容量400g程度 瓶入り	
20	福神漬	k g	大根、ナタマメ、レンコン、胡瓜、しその実等を調味液で漬けこんだもの 袋入り	
21	楽京漬	k g	中粒の甘酢漬け 袋入り	
22	ザーサイ	k g	1kg 袋入り	
23	塩麴	k g	1kg 袋入り	

番号	品名	単位	規格	備考
	共通事項		1 新鮮な材料を使用し保管状態良好のもの 2 密閉された容器で包装に錆、傷、破損がないこと 3 不純物、異物、病害虫の混入がないこと 4 カビや腐敗、異臭がないこと 5 変色、変形がないこと 6 製造出荷後日時の経過が少ないこと 7 固有の色、光沢、香味を有すること 8 賞味期限表示 9 衣付商品については衣率50%以下とする 10 冷凍状態が良好で溶け、冷凍焼けのないもの 11 一般市販品	
1	ミックスベジタブル	k g	人参、コーン、グリーンピースを配合させたもの 1 k g 程度袋入り	
2	野菜ミックス (冷) 和風	k g	煮物用に下処理したもの 里芋、蓮根、人参、牛蒡、 椎茸、筍入り 冷凍500 g 入り	
3	野菜ミックス (冷) 洋風	k g	ブラunching処理したカリフラワー、ブロッコリー、 コインキャロット入り 冷凍500 g 入り	
4	フレンチポテト	k g	馬鈴薯をくし切り又はシューストリングにカットし揚 げたものを冷凍したもの 1 k g 程度袋入り	
5	野菜コロッケ	k g	1個90 g 程度	
6	クリームコロッケ	k g	ベシヤメルソースを使用したコロッケ 1個60 g 程度	
7	コーンクリームコロッケ	k g	ベシヤメルソース、コーンを使用したコロッケ 1個60 g 程度	
8	ヒレカツ	k g	1個40 g 程度	
9	メンチカツ	k g	1個100 g 程度 合挽肉使用	
10	冷凍ハンバーグ	k g	1個120 g 程度	
11	豆腐野菜ハンバーグ	k g	1個60 g 程度	
12	味付き肉団子	k g	1 k g 袋入り 甘酢あん	
13	ロールキャベツ	k g	1個40 g 程度	
14	若鶏八幡巻	k g	1本250 g 程度 牛蒡を若鶏で巻いたもの	
15	鱈フライ	k g	1個80 g 程度	
16	秋刀魚フライ	k g	1個120 g 程度	
17	海老フライ	k g	1個40 g 程度	
18	いかフライ	k g	1個60 g 程度	
19	白身魚フライ	k g	1個60 g 程度	
20	かきフライ	k g	1個25 g 程度	
21	海老カツレツ	k g	1個90 g 程度	
22	いか下足から揚げ	k g	1 k g 袋入り	
23	たこから揚げ	k g	1 k g 袋入り	
24	鰯竜田揚げ	k g	1個60 g 程度	
25	春巻	k g	1個50 g 程度	
26	焼売	k g	1個35 g 程度	
27	餃子	k g	1個20 g 程度	
28	いか天ぷら	k g	1個50 g 程度 紋甲いか使用	
29	海老天ぷら	k g	1個50 g 程度	
30	野菜かき揚げ	k g	1個60 g 程度	
31	牛丼の素	k g	1 k g 袋入り	
32	五目炒飯	k g	1 k g 袋入り	
33	海老ピラフ	k g	1 k g 袋入り	
34	ポテトサラダ	k g	1 k g 袋入り	
35	牛蒡サラダ	k g	1 k g 袋入り	
36	鶏レバー煮込み	k g	1 k g 袋入り	
37	やきそば (冷)	k g	調理済み1 k g 袋入り	