

糧 食 品 規 格 表
(令和4年度)

自 衛 隊 入 間 病 院

総 則

- 1 この規格表は、中部航空警戒管制団司令部自衛隊入間病院（仮称）準備室において、購入する糧食品について適用する。
- 2 物品納入の際は、原則として契約業者立会とする。
- 3 この規格表にない糧食品の規格については、調達要求書で示す。
- 4 獣鳥肉類、魚介類、その他特に鮮度及び品質保持が必要と思われる食品については、保冷車にて納品のこと。
- 5 規格表に製造、加工日が記載してあるものはそれを厳守し、できるだけ「製造年月日」および、「賞味期限」を明記すること。特に記載していない食品についても、「賞味期限」に近いものは避け、新鮮な食品の納入に努めること。
- 6 「同等品以上」とあるものについて同等と思われるものを納入したい場合は、公告にある期日までに、品名及び規格内容等を記した『同等品確認申請書』とカタログのコピー、サンプル品等を会計隊契約班に提示して了承を受けること。なお、合格品については「追加修正規格一覧」に記載するので確認されたい。
- 7 入間病院規格表にある食材の規格内容が変更になる、又は終売になった際には、事前に官側へ知らせること。場合によっては、メーカーからの証明書を求めるので承知されたい。
- 8 「切り方は発注時示す」とある食品が、発注変更の無い場合については、切り方を業者側から確認するものとするので承知されたい。
- 9 降雪及び積雪時は予告無く、入間基地の判断において「チェーン規制」がかかり、チェーン又はスタッドレスタイヤ装着車以外は基地内走行禁止となるので承知されたい。
- 10 納入要領は次の通りとする
納入場所：自衛隊入間病院給食検収室
納入時間：8：30～12：00（野菜・果物・きのこ類は08：30～10：00）
また、やむを得ず上記の時間外に納品する場合は、必ず事前に連絡のこと。
- 11 当方の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて行っており、検収時においては本マニュアル、または食品表示法に基づく生産地や期限等の表示を確認する。ただし、印刷やシール等による表示が困難なものについては、必要事項を記載した用紙を提出することで代用出来るものとする。その他の納品検収要領についても、本マニュアルに沿って行うので承知されたい。
- 12 購入要求書に示された○印は見本品審査を要する品目とし、該当の品目がある場合は、見本品審査の場に立ち会うものとする。

総 則

- 1 この規格表は、自衛隊入間病院において、購入する糧食品について適用する。
- 2 物品納入の際は、原則として契約業者立会とする。
- 3 この規格表にない糧食品の規格については、調達要求書で示す。
- 4 獣鳥肉類、魚介類、その他特に鮮度及び品質保持が必要と思われる食品については、保冷車にて納品のこと。
- 5 規格表に製造、加工日が記載してあるものはそれを厳守し、できるだけ「製造年月日」および、「賞味期限」を明記すること。特に記載していない食品についても、「賞味期限」に近いものは避け、新鮮な食品の納入に努めること。
- 6 「同等品以上」とあるものについて同等と思われるものを納入したい場合は、公告にある期日までに、品名及び規格内容等を記した『同等品確認申請書』とカタログのコピー、サンプル品等を会計隊契約班に提示して了承を受けること。なお、合格品については「追加修正規格一覧」に記載するので確認されたい。
- 7 入間病院規格表にある食材の規格内容が変更になる、又は終売になった際には、事前に官側へ知らせること。場合によっては、メーカーからの証明書を求めるので承知されたい。
- 8 「切り方は発注時示す」とある食品が、発注変更の無い場合については、切り方を業者側から確認するものとするので承知されたい。
- 9 降雪及び積雪時は予告無く、入間基地の判断において「チェーン規制」が掛かり、チェーン又はスタッドレスタイヤ装着車以外は基地内走行禁止となるので承知されたい。
- 10 納入要領は次の通りとする
納入場所：自衛隊入間病院給食検収室
納入時間：8：30～12：00（野菜・果物・きのこ類は08：30～10：00）
また、やむを得ず上記の時間外に納品する場合は、必ず事前に連絡のこと。
- 11 当方の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて行っており、検収時においては本マニュアル、または食品表示法に基づく生産地や期限等の表示を確認する。ただし、印刷やシール等による表示が困難なものについては、必要事項を記載した用紙を提出することで代用出来るものとする。その他の納品検収要領についても、本マニュアルに沿って行うので承知されたい。
- 12 購入要求書に示された○印は見本品審査を要する品目とし、該当の品目がある場合は、見本品審査の場に立ち会うものとする。

糧食品規格表目次

規格 A	…	穀類
規格 B	…	いも及びでん粉類
規格 C	…	砂糖及び甘味類
規格 D	…	菓子類
規格 E	…	油脂類
規格 F	…	種実類
規格 G	…	豆類
規格 H	…	魚介類
規格 I	…	獣鳥肉類
規格 J	…	卵類
規格 K	…	乳類
規格 L	…	野菜類
規格 M	…	果実類
規格 N	…	きのこ類
規格 O	…	藻類
規格 P	…	し好飲料類
規格 Q	…	調味料及び香辛料
規格 R	…	漬物・佃煮・惣菜類
規格 S	…	調理加工品類
規格 T	…	缶詰・ビン詰類

規格A 穀類

共通事項

- 1 乾燥を十分にして、カビ等を認めないこと。
- 2 異物等の混入なく、品揃(粒揃)で砕け、未熟ものがないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないこと。

コード	品名	単位	規格
A-1	精白米	KG	① JAS規格により、完全精米したもの(歩留まり90%程度) ② 埼玉県産こしひかり、彩のかがやき 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ③ 1袋10kg入り、1等級以上のもの ④ 年度は別に示す
A-2	パン粉	KG 袋	① 風味良好で微粉の少ないもの ② ドライパン粉で内容量等は発注時示す
A-3	バターロール	KG 個 箱	① 「テーブルマーク」「オリエンタルベーカリー (NEGロール) 」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 冷凍のもの ③ 1個30g程度の個別包装
A-4	冷凍うどん	KG	① 「テーブルマーク(讃岐うどん)」「シマダヤ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1玉250g程度のもので5玉入りのもの
A-5	そうめん(乾)	KG 袋	① 良質の国産小麦粉を使用したもの ② 乾麺で内容量等は発注時示す
A-6	そば(乾)	KG 袋	① そば粉30%以上、小麦粉70%以内の良質の原料を使用したもの ② 乾麺で内容量等は発注時示す
A-7	スパゲティー	KG 袋	① 「オーマイ」「ボルカノ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② デュラムセモリナ100% ③ 太さ1.6~1.7mm ④ 内容量等は発注時示す
A-8	小麦粉	KG	① 薄力粉 ② 粒子が細かく、かび、湿気による塊を認めないもの ③ 1kg入りのもの
A-9	麴	KG 袋	① 強力粉を使用したもの ② 2~3cmにカット、500g入りのもの ③ 種類等は発注時示す
A-10	もち麦	KG 袋	① 「イーゼン(もち麦膳 押はだか麦)・はくばく」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 内容量等は発注時示す
A-11	うどん(乾)	KG 袋	① 良質の国産小麦粉を使用したもの ② 内容量等は発注時示す

規格B いも及びでん粉類

共通事項

- 1 新鮮にして、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 「とう」、変色、「す」の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 水洗いするものは、水切りを完全にすること。

コード	品名	単位	規 格
B-1	じゃがいも	KG	① 発芽していないもの ② 1個150g程度、メークイン
B-2	じゃがいも(冷凍)	KG	① 乱切りにカットされた冷凍品 ② 品種は男爵又はメークインとする ③ 500g又は1kg袋入りのもの
B-3	里芋(冷凍)	KG	① 十分に洗浄後、皮を剥き、IQF処理したもの ② Mサイズ ③ 500g袋入りのもの
B-4	ながいも	KG	① 土及び根を除き折れないもの ② 粘質に富み、直径4cm以上のもの
B-5	ながいもとろろ(冷凍)	KG	① 国産長芋100%使用 ② 500g袋入りのもの
B-6	さつまいも	KG	① 発芽していないもの ② L又は2Lサイズのもの
B-7	でんぷん	KG	① 馬鈴薯澱粉 ② 純白色 ③ 内容量等は発注時示す
B-8	はるさめ	KG 袋	① 原材料は緑豆でん粉不使用 ② 内容量等は発注時示す
B-9	板こんにゃく	KG 袋	① 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの ② 1枚200～400g袋入りのもの
B-10	しらたき	KG 袋	① 白色で弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの ② 検収時は水分を除く

規格C 砂糖及び甘味類

コード	品名	単位	規格
C-1	上白糖	KG	① サラサラした細粉状でかたまりのないもの ② 1kg袋入りのもの

規格D 菓子類

共通事項

カップに入ったデザート類については、スプーンを付けて納品のこと。

コード	品名	単位	規格

規格E 油脂類

コード	品名	単位	規 格
E-1	ごま油	本	① 純正ごま油 ② 1本200g入りのもの
E-2	なたね油	本	① キャノーラ油100% ② 1kg程度ポリ容器入りのもの
E-3	バター（食塩不使用）	個	① 淡黄色むらなく、切断面も均質のもの ② 内容量は発注時示す
E-4	マーガリン（有塩）	個	① 乳又は乳製品を主原料とする食品 ② 原料油脂中の乳脂肪は50% ③ 内容量は発注時示す

規格F 種実類

コード	品名	単位	規格
F-1	白胡麻	KG 袋	① 炒ったもの ② 内容量は発注時示す
F-2	すり胡麻	KG 袋	① 白胡麻(F-1)をすったもの ② 内容量は発注時示す

規格G 豆類

コード	品名	単位	規格
G-1	焼き豆腐(冷凍)	K G	① 「不二製油」「キッコーマン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1kg袋入りのもの ③ 1個10~20g程度のもの
G-2	カット豆腐(冷凍)	K G	① 「JFDA」「マメックス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1kg袋入りのもの ③ サイコロ状にカットされたもの
G-3	ソフト豆腐(冷凍)	K G 袋	① 「JFDA」「マメックス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1kg袋入りのもの ③ 1個約20gにカットされたもの
G-4	きざみ油揚(冷凍)	K G	① 「ヤグチ」「JFDA」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 500g入りのもの
G-5	がんもどき(冷凍)	K G	① 「羽二重豆腐」「不二製油」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 冷凍品 ③ 原則的にアレルギー物質は大豆のみ ④ 1kg袋入りのもの
G-6	納豆(冷凍)	個	① 1個30g程度のもの ② 冷凍品、たれ・からし付きのもの
G-7	焼き豆腐	K G	① 豆腐(G-8)の水分を抜いて焼きあげたもの
G-8	豆腐	K G	① 精選大豆を使用し割れ及び砕け等のないもの ② もめん豆腐 ③ 1丁300~400g ④ 納品後、3日以上消費期限を有するもの
G-9	豆腐(絹ごし)	K G	① 精選大豆を使用し割れ及び砕け等のないもの ② 絹ごし豆腐 ③ 納品後、3日以上消費期限を有するもの
G-10	油揚げ	K G	① 大豆60kgにつき歩留まり2000枚で、10℃以下に冷却されたもの ② 良質な植物油を使用し、揚げすぎず、異味異臭のないもの
G-11	高野豆腐	個 袋	① 板状のもの ② 1個15~20g程度のもの ③ 変色やひび割れのないもの
G-12	茹で大豆	K G 袋	① 国産大豆を使用しているもの ② 真空包装で、開封してすぐ食べることのできるもの ③ 内容量はその都度示す。

規格H 魚介類

鮮魚共通事項

- 1 鮮度良好なもの。
- 2 表面は新鮮な光輝、光沢を有し鱗が固着していること。
- 3 眼球に張りがあり青黒く生き生きとして、角膜が透明であること。
- 4 エラは鮮紅色であり、弾力性があること。
- 5 固有の生臭さはあるが、異臭がないこと。
- 6 一様に揃って外観上異常なく、水に入れると沈むこと。
- 7 アンモニア 20mg以下のもの。
- 8 3枚におろした魚は腹骨を取ってから切り身とすること。

冷凍魚共通事項

- 1 鮮度良好なもの。
- 2 十分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球凸出し、角膜が混濁していないこと。
- 3 解凍後は鮮魚と同様になること。
- 4 固有の生臭さはあるが異臭がないこと。
- 5 「大洋・日冷・日水・日魯」の船内急速冷凍品とする。
- 6 腹切り、見切りもの、雑物を認めないこと。
- 7 加工品等は骨抜き、切り身、内臓を除き、形が整ったもの。
- 8 凍結後6か月以内のもの。
- 9 3枚におろした魚は腹骨を取ってから切り身とすること。

塩干魚類

- 1 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。
- 2 乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわっていないもの。
- 3 要求に応じる形状、大きさ、重量でおおむね均一なもの。

練り製品類

- 1 色沢、風味、弾力が良好で「ネト」「アセ」、異味異臭、異物混入がないもの。
- 2 容器及び包装が清潔で衛生上安全であるもの。

その他

- 1 切り身及び加工品を除く魚（丸・ドレス）については、解凍したものを指定日の08:30までに納品すること。
- 2 厚さのそろったもの。
- 3 衛生的な容器を使用のこと。（ダンボール不可）
- 4 解凍済みの指定があるものは、解凍後（納品時）の切り身の平均値が規格のグラム数となること。

コード	品名	単位	規格
H-1	赤魚切身	KG	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す
H-2	さわら切身	KG	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す
H-3	さば切身	KG	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す ④ 塩ものでないこと ⑤ ごまさば不可

コード	品名	単位	規 格
H-4	鮭切り身	KG	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す
H-5	カレイ切身	KG	① カラスカレイを使用、骨と皮をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す
H-6	鱈切身	KG	① 真鱈を使用、骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す ④ 塩ものでないこと
H-7	あじ切身	KG	① あじを使用、骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す ④ 塩ものでないこと
H-8	シルバー切身	KG	① シルバーを使用、骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す ④ 塩ものでないこと
H-9	ほき切身	KG	① ほきを使用、骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 ③ 重量等は発注時示す ④ 塩ものでないこと
H-10	骨なしさんま	KG 袋 尾	① 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる ② 頭、内臓、骨なし、ドレス ③ 5尾袋詰 IQF ④ 重量等は発注時示す ⑤ 大冷 楽々骨なしさんま、ティ・エフ・ピー 又は同等以上のものもの（他社の製品を含む。）
H-11	骨なしぶり切身	KG 袋 個	① 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 ② 頭、内臓、骨なし、3枚卸 ③ 5切袋詰 IQF ④ 重量等は発注時示す。 ⑤ 大冷 楽々骨なしぶり切身、ティ・エフ・ピー 又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
H-12	むき海老	KG	① 冷凍品、2Lサイズのもの ② 1kg袋詰めでIQF処理したもの ③ 背わたが多過ぎないこと ④ 氷の部分は計量しない
H-13	かのこいか	KG	① 1枚600g～800g程度のいかを3cm角程度に切ったもの ② ムラサキイカ、アカイカ ③ バラ凍結品（IQF）で内容量等は発注時示す ④ 表面はかのこ状に切れ目の入っていること
H-14	かのこいか80g	KG	① 1枚80g ② ムラサキイカ、アカイカ ③ 表面はかのこ状に切れ目の入っていること ④ バラ凍結品（IQF）
H-15	あさりむき身	KG	① 新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく、雑物の混入なきもの ② アンモニア20mg以下 ③ 小さすぎるものは不可
H-16	ほたて貝柱	KG	① 加熱用でひもなし ② ブロークン不可 ③ 1個30g程度

コード	品名	単位	規格
H-17	竹輪（冷凍）	KG 個	① 加熱用焼ちくわ ② 1個50～60g
H-18	かに風味かまぼこ（冷凍）	KG	① 粗ほぐしタイプのもの ② 重量等は発注時示す
H-19	花かつお	KG 袋	① かつお100%使用したもの ② 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの ③ 重量等は発注時示す
H-20	削り節	KG 袋	① かつお100%を原料としたもの ② 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のない新鮮なもの ③ 粉末化したものを含有していないもの ④ 薄手、幅広のもの ⑤ 窒素充てんしたもの ⑥ 内容量等は発注時に示す
H-21	魚肉ソーセージ	個 本	① 個包装 ② 1本50～70g ③ アレルギー物質甲殻類不使用及びコンタミネーション（混合）不可 ④ カルシウム、DHA強化 ⑤ マルちゃん、マルハニチロ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）

規格I 獣鳥肉類

共通事項

- 1 新鮮であること。
- 2 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- 3 スライス等の必要な場合は、重量、形状等についてその都度示す。
- 4 牛肉はと畜場法(法第114号昭和28年)による検査合格品とする。
また各切断片はポリエチレンシート等で包んだものとする。
- 5 鶏肉は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(法第70号平成2年)による検査合格品とする。また食肉用として飼育された若鶏であること。
- 6 豚肉はと畜場法(法第114号昭和28年)による検査合格品とする。
また各切断片はポリエチレンシート等で包んだものとする。

食肉加工品共通規格

- 1 切り口は新鮮なバラ色を呈し、光沢があり、弾力に富み肉が密着していること。
- 2 特有の燻煙臭をもち、異味異臭、異物混入のないこと。
- 3 外観上、汗をかいたりその他異常を認めないこと。

コード	品名	単位	規 格
I-1	牛肩ロース	KG	① 四肢腹部内臓を含まないこと ② 適当な『さし』の入ったもの ③ 穀物飼育でありグラス飼育は不可 ④ 納品時冷凍
I-2	牛もも肉	KG	① 牛肩ロース(I-1)①～③に同じ ② 納品時冷凍
I-3	合挽肉	KG	① 牛肩ロースと豚肩ロースが半々であること ② 納品時冷凍 ③ 脂肪20%以下のもの
I-4	鶏もも肉	KG	① 若鶏もも肉の骨を除去したもの ② 冷凍品、2kg袋詰めのもの
I-5	鶏ムネ肉	KG	① 若鶏むね肉 ② 冷凍品、2kg袋詰めのもの
I-6	鶏ささみ	KG	① 筋をのぞいたもの ② 冷凍品、1個40g程度のもの
I-7	鶏挽肉	KG	① 「大冷(楽らく匠味鶏むね挽肉)」 「川口フーズ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 500g袋入りの冷凍品(IQF)
I-8	豚肩ロース	KG	① 国産品の生、又はチルドの輸入品(USまたはカナダ) ② リブロース不可 ③ 背の肉であること ④ 脂肪20%以下のもの ⑤ 形状等は発注時示す ⑥ 80g以上の切り身は、筋切りすること
I-9	豚もも肉	KG	① 脂肪15%程度のもの ② 切り身の大きさは発注時示す
I-10	豚ヒレ肉	KG	① 筋のないもの ② 切り身の大きさは発注時示す
I-11	豚挽肉	KG	① 「川口フーズ」「大冷」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 500g袋入りの冷凍品
I-12	ベーコン	KG	① 成形したものは不可 ② 形及び燻製の状態が良好なもの ③ 1枚20g程度、厚さ2mmにスライスしたもの
I-13	ロースハム	KG	① 豚ロース肉を成形し水飴、食塩等を使用し加熱処理されているもの ② 1枚20g程度、厚さ1mm程度にスライスしたもの

規格 J 卵類

コード	品名	単位	規 格
J-1	鶏卵	KG	① 表面に光沢なく、ザラザラした新鮮なもの ② 汚卵、奇形卵、破損等のないもの ③ Mサイズ ④ 集荷日、包装日表示
J-2	たまご豆腐	個	① 1個120g程度のもの ② スプーン付きのもの
J-3	オムレツ	KG 個	① 冷凍品 ② 1個60g、5個または10個入りのもの ③ 「ニチレイ」「スノーマン」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） ④ プレーン味 ⑤ 強化する栄養成分は、その都度示す。
J-4	厚焼玉子	KG	① 冷凍品 ② 1本500g程度のもの ③ 「ニチレイ」「スノーマン」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）

規格K 乳類

共通事項

- 1 風味良好であること。
- 2 異味異臭のないもの。
- 3 カビ、夾雑物等の混入のないもの。
- 4 賞味期限が明記されていること。
- 5 3連パック等のものは、その包装を除きバラにすること。
- 6 カップに入ったデザート類についてはスプーンを付けて納品のこと。

コード	品名	単位	規 格
K-1	牛乳	個 本 L	① 乳等省令で「牛乳」に種別されるもの ② 200mlパック又は1L入パック入り ③ 製造後2日以内のもの ④ 強化する栄養成分等は発注時示す
K-2	L L牛乳	個	① ロングライフ 無調整 ② 200mlパック入りのもの ③ 賞味期限まで2ヶ月以上あるもの ④ 強化する栄養成分等は発注時示す
K-3	ヨーグルト	個	① 「西武酪農」「森永」「ヤクルト」又は同等以上のもの (他社の製品を含む) ② 1個70～80gカップ入りのもの ③ プレーン味 ④ 強化する栄養成分等は発注時示す。
K-4	プレーンヨーグルト(400ml)	個	① 「森永」「雪印」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1個400mlパック入りのもの
K-5	ヨーグルト飲料	個	① 125ml入ストロー付 ② 種類等は発注時示す。 ③ 納品時、賞味期限14日以上のもの ④ カゼイシロタ株含有商品
K-6	乳酸菌飲料	個	① 65ml 1入 ② 種類等は発注時示す。 ③ 納品時、賞味期限14日以上のもの ④ カゼイシロタ株含有商品

規格L 野菜類

共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 『とう』、『変色』、『す』の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 水洗いするものは、水切りを完全にすること。
- 5 指示のないものについては、国産品とする。

コード	品名	単位	規	格
L-1	ほうれん草(冷凍)	K G	① 冷凍品、IQF処理したもの ② 500g袋入りのもの ③ 4~6cmにカットしたもの ④ 自然解凍して使えるもの	
L-2	さやいんげん(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 500g袋入りのもの ③ 6cm以上のもの	
L-3	さやえんどう(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 500g袋入りのもの ③ 4~8cmのもの	
L-4	ブロッコリー(冷凍)	K G	① 冷凍品、IQF処理したもの ② 500g袋入りのもの	
L-5	オクラ(冷凍)	K G	① 冷凍品、IQF処理したもの ② 小口切りにしたもの ③ 500g袋入りのもの	
L-6	南瓜(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 栗南瓜を使用、乱切りか角切りにカットしたもの ③ 500g袋入りのもの	
L-7	カリフラワー(冷凍)	K G	① 冷凍品、IQF処理したもの ② 1個6~8g程度のもの ③ 500g以上袋入りのもの	
L-8	キャベツ(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 3cm角切りにカットされたもの ③ 500g袋入りのもの	
L-9	白菜(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 5cm程度にカットされたもの ③ 500g袋入りのもの	
L-10	青梗菜(冷凍)	K G	① 冷凍品、IQF処理されたもの ② 5cm程度にカットされたもの ③ 500g袋入りのもの ④ 極端に曲がったものは不可	
L-11	グリーンアスパラガス(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② カットされていないもの ③ 500g袋入りのもの	
L-12	ピーマン(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② スライス幅5~7mmのもの ③ 500g袋入りのもの	
L-13	大根(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 銀杏切りにカットしたもの ③ 500g袋入りのもの	
L-14	玉葱(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 7~9mmにスライスしたもの ③ 500g袋入りのもの	

コード	品名	単位	規 格
L-15	牛蒡(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 500g袋入りのもの ③ 種類等は発注時に示す
L-16	人参(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 銀杏切りにカットしたもの ③ 500g袋入りのもの
L-17	根深ねぎ(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 3mmにスライスしたもの ③ 200g袋入りのもの
L-18	小松菜(冷凍)	K G	① 500g詰カット済
L-19	葉大根(冷凍)	K G	① 500g袋入り 刻み
L-20	ミックス豆苗	K G	① 500g又は1kg袋入り ② 冷凍品
L-21	にんにく四芽(冷凍)	K G	① 500g入り
L-22	パプリカ四マン(冷凍)	K G	① 500g又は1kg袋入り 千切 ② 色等その都度示す。
L-23	むき枝豆(冷凍)	K G	① 500g又は1kg袋入り
L-24	困ールコーン(冷凍)	K G	① 500g袋入り詰
L-25	蓮根(冷凍)	K G	① 500g袋入り乱切 I Q F
L-26	小松菜	K G	① 葉が濃緑色で鮮やかなもの ② 長さ20cm程度のもの
L-27	ししとう	K G	① 濃緑色で軟らかいもの ② 1本7g程度のもの
L-28	しその葉	K G	① 濃緑色で葉の軟らかいもの ② 痛みのないもの ③ 1枚を1gとして換算すること
L-29	みょうが	K G	① 1個10g程度のもの ② ハウス栽培(露地もの不可)
L-30	春菊	K G	① 根部を除き軟らかく、伸びすぎていないもの
L-31		K G	① 長さ15cm程度のもの ② 検量時、水分を除くこと
L-32	チンゲンサイ	K G	① 繊維が少なく、軟らかく芯の固くないもの
L-33	トマト	K G	① 熟度のよく、皮の破損ないもの ② Lサイズ 1個200～250g程度の粒ぞろいのもの
L-34	ミニトマト	K G	① 熟度のよいもの ② 特有の光沢を有し、肉質のしまったもの ③ 1個10～15gのもの
L-35	にら	K G	① 葉肉がやわらかく根部を除いたもの ② 緑色の濃いもの
L-36	人参	K G	① 茎、葉、ひげ根と泥を除いたもの ② 『股割れ』『しん』『す』がないもの ③ 乾燥しすぎていないもの ④ 切った時、芯部まで赤色の多いもの ⑤ 大きさが揃い1本90g以上のもの ⑥ 輸入品可
L-37	根深ねぎ	K G	① 白色部、緑葉部の割合は7:3とし、葉の軟らかいもの ② 根部と泥を除いたもの ③ 中太で、身がしまっているもの ④ 輸入品可
L-38	万能ねぎ	K G	① 30cm程度の軟らかいもの

コード	品名	単位	規	格
L-39	ピーマン	KG	① 濃緑色にして赤く色のつかないもの ② 1個20g以上の揃ったもの ③ 肉質厚く、光沢良好のもの	
L-40	赤ピーマン	KG	① パプリカ ② 色の鮮明なもの ③ 肉質厚く、光沢良好のもの ④ 輸入品可	
L-41	黄ピーマン	KG	① 赤ピーマン(L-41)に同じ	
L-42	ブロッコリー	KG	① 濃緑色で根部及び葉を除く ② 蕾がよくしまったもの ③ 蕾の軸が短く、花の開いていないもの ④ 11月から2月の期間は国産品とする	
L-43	ほうれん草	KG	① 葉は濃緑色が鮮やかで、つやのあるもの ② 長さ20cm程度のもの	
L-44	糸みつば	KG	① 根つきの軟らかいもの	
L-45	サラダ菜	KG	① 濃緑色で葉の破れていないもの	
L-46	かぶ	KG	① 葉、ひげ根と泥を除いたもの ② 1玉200～250g程度のもの	
L-47	キャベツ	KG	① 抱合完全で根部を除いたもの ② 葉脈の細かいもの ③ 1kg以上のもの ④ 国産品	
L-48	胡瓜	KG	① 濃緑色及び淡黄色で赤味帯びないもの ② 太すぎて種子の多いものは不可 ③ 1本100g以上で長さ20cm程度のもの ④ 極端に曲がったものは不可	
L-49	水菜	KG	① 葉が細く裂けているもの ② 土・砂を除いたもの	
L-50	牛蒡	KG	① 茎、葉、ひげ根を除き水洗いしたもの ② 肉質軟らかく、灰白色で「す」「とう」のないもの ③ 長さ50cm以上で太さは中央部が直径2cm程度のもの	
L-51	セロリ	KG	① 葉は濃い鮮緑色であること ② 肉質厚く茎の丈長く淡黄色で、身のしまっているもの ③ みずみずしくつやのあるもの	
L-52	大根	KG	① 葉の部分を5～10cm程度残してカットし、水洗いしたもの ② 2Lサイズ以上のもの ③ 亀裂がなく「す」のはいついていないもの	
L-53	切干大根	KG 袋	① 淡黄色で光沢があるもの ② 長さ又は大きさが揃っていること ③ 花切大根 ④ 内容量等は発注時示す	
L-54	筍水煮	KG	① 新鮮な品を茹でて、アク抜きしたもの ② 孟宗竹、ホールタイプ	
L-55	玉葱(冷凍)	KG	① 発芽しないもので、茎根部を除いた黄玉ねぎ ② Lサイズのもの ③ 国産のもの	
L-56	なす	KG	① 傷がなく、濃い紫色で肉質の軟らかいもの	
L-57	白菜	KG	① 結球白菜 ② 葉部に亀裂なく、巻きがしっかりしているもの ③ 葉部に「ごま」「しみ」のないもの ④ 1玉が1.5kg以上のもの	
L-58	緑豆もやし	KG	① 緑豆の発芽したもので5cm程度のもの ② 1袋250～300g入りのもの	
L-59	レタス	KG	① 株の部分が赤くないもの ② 結球よく弾力のあるしまり方をした軟らかいもの ③ Mサイズ以上のもの	
L-60	サニーレタス	KG	① 軟らかく、葉の破れていないもの	

規格L 野菜類

規格M 果実類

共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 『とう』『変色』『す』の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 水洗いするものは、水切りを完全にすること。
- 5 指示のないものについては、国産品とする。

コード	品名	単位	規 格
M-1	苺	K G	① 傷み、汚れがないもの ② L Lサイズで粒揃いのもの
M-2	みかん	K G	① 温州みかん ② 1個100g程度の粒揃いのもの 『優』
M-3	オレンジ(ネーブル)	K G	① 色つやがよく重量感があって、甘み、酸味がほどよくあるもの ② 1個210g程度のもの ③ 輸入品可
M-4	柿	K G	① 甘柿 ② 1個200g程度のもの ③ 種無しのもの
M-5	キウイフルーツ	K G	① 熟度が適当で過熟していないもの ② 1個100g程度のもの ③ 輸入品可
M-6	グレープフルーツ	K G	① ルビー又はイエロー ② 1個350g程度のもの ③ 輸入品可
M-7	西瓜	K G	① 熟度適当で甘みの強いもの ② 1個4kg以上6kg以下のもの
M-8	梨	K G	① 果汁が多く甘みの強いもの ② 『幸水・豊水・あきづき・新高・新興』の中から、該当月に旬となる品種 ③ 1個270g程度のもの
M-9	バナナ	K G	① 熟度適当、病虫害、腐りのないもの ② 1本150g程度のもの ③ 輸入品可
M-10	ぶどう	K G	① 色沢よく、粒揃いのもので、甘味強く、新鮮なもの ② 品種は要求書で示す ③ デラウエアは、1房110g程度のもの ④ 巨峰は、1房420g程度のもの
M-11	りんご	K G	① 『つがる、千秋、ジョナゴールド、ふじ、サンふじ、シナノスイート、秋映』の中から、該当月に最も旬となる品種 ② 甘み及び酸味あり、歯ごたえの良いもの ③ 9月以降は新りんごとする ④ 1個230g程度のもの 『優』
M-12	レモン	K G	① 形、色がよく皮の薄いもの ② 1個80g以上のもの ③ 輸入品可

規格N きのこと類

共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していないこと。
- 2 病虫害、不純物を含まないもの。
- 3 『とう』『変色』の入っていないもの。

コード	品名	単位	規格
N-1	椎茸(冷凍)	KG	① 「ノースイ」「ユニフーズ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 厚さ約5mmにスライスカットし、IQF処理したもの ③ 500g袋入りのもの
N-2	きのこミックス(冷凍)	KG	① 「大令」「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② しめじ、しいたけ、ひらたけ等がブレンドされたもの ③ 500g袋入りのもの
N-3	㊦ッシュルーム(冷凍)	KG 袋	① 500g又は1kg詰 ② スライスしたもの
N-4	えのき茸	KG	① 鮮度良好で変色がなく、カットされていないもの
N-5	ぶなしめじ	KG	① かさが開いておらず、カットされていないもの ② 鮮度良好で損傷がないもの
N-6	生椎茸	KG	① 直径5cm程度で肉厚なもの
N-7	エリンギ	KG	① 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの ② ぬめり、カビがないもの
N-8	まいたけ	KG	① 柄が太く、笠柄とも肉質であり根腐れのないもの ② ぬめり、カビがないもの
N-9	なめこ水煮	KG 袋	① つぼみがSサイズのもの ② 国産品 ③ 内容量等は発注時示す
N-10	きくらげ	KG	① 乾燥良好品であること ② 変色、変質、かび等が認められないもの

規格〇 藻類

共通事項

- 1 乾燥充分にして、カビ等を認めないこと。
- 2 雑物、異物等の混入がなく、品揃い(粒揃い)で、砕けや未熟ものがないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないもの。

コード	品名	単位	規 格
0-1	味付のり	袋	① 色黒く、光沢良く、香り良く、すきのないもの ② 一束12切5枚入り 国産品
0-2	青のり粉	KG 袋 個	① 青色にして特有の芳香のあるもの ② 青のりの切りくず粉 ③ 内容量は発注時示す
0-3	乾燥わかめ	KG 袋 個	① カットされたもので、良くカールしているもの ② もどした時に湯に溶けてしまうもの、及び固いものを除く ③ 人工着色料使用不可 ④ 乾燥品 ⑤ 内容量は発注時示す
0-4	ひじき	KG 袋 個	① 芽ひじき ② 人工着色料使用不可 ③ 内容量は発注時示す
0-5	焼のり	個 袋	① 3cm×9cm角 ② 5枚袋詰 ③ 味付不可

規格P し好飲料類

コード	品名	単位	規 格
P-1	パック煎茶	個	① ティーバッグ、1個2g程度のもの ② 粉煎茶で香りが豊じゅんであること ③ 防湿包装のもの
P-2	ウーロン茶	缶	① 185～195gで缶入りのもの
P-3	野菜ジュース	個	① 原材料、内容量、品質保持期限（賞味期限）、製造者名が明記されていること ② 常温保存で、納品時賞味期限が90日以上あること ③ 野菜汁のみ100% ④ 160～200g ⑤ 紙パック入の場合、ストローをつけること ⑥ 食塩不使用 ⑦ カゴメ 野菜一日これ一本又は伊藤園 又は同等以上のもの（他の商品を含む。）
P-4	オレンジジュース	個	① 「サンキスト・エルビー・カゴメ」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） ② 200ml紙パック入り又は缶入りのもの ③ 果汁100%のもの
P-5	りんごジュース	個	① 「サンキスト・ミニッツメイド・エルビー・カゴメ」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） ② 200ml紙パック入り又は缶入りのもの ③ 果汁100%のもの
P-6	ぶどうジュース	個	① 「サンキスト・ミニッツメイド・エルビー・カゴメ」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） ② 200ml紙パック入り又は缶入りのもの ③ 果汁100%のもの
P-7	水	個 箱 本	① 500mlペットボトル入り ② 国産品 軟水 ③ 賞味期限が18か月以上あるもの ④ 種類等は発注時示す。
P-8	パック栄養補助ゼリー	個 箱	① 1個当たりのエネルギーが100kcal以上で消化吸収が良いもの ② 食品表示法アレルギー物資28品目を含む原材料使用不可 ③ 120gチアパック入り（キャップ付） バランス（株）カロビタンゼリー 森永製菓（株） 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）

規格Q 調味料及び香辛料類

共通事項

- 1 カビ、異味異臭がなく異物の混入のないもの。
- 2 色沢、香味が良好であること。

コード	品名	単位	規 格
Q-1	コンソメスープ(顆粒)	KG	① 「クノール(チキンコンソメ)」1kg缶入り 「マルハチ村松(コンソメチキン味)」500g以上袋入りのもの 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
Q-2	食塩	KG	① 「伯方塩業(伯方の塩)」 「丸美屋」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1kg袋入りのもの
Q-3	こいくちしょうゆ	本	① こいくちしょうゆ(本醸造) ② 「JAS特級」 ③ 1800mlポリ容器入りのもの
Q-4	1食減塩醤油	個	① 「ジャネフ(だし割りしょうゆ)」 「キッコーマン」 □ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 5ml小袋入り ③ 5mlあたり食塩0.5g以下の減塩タイプ
Q-5	食酢	本	① 「ミツカン・マルカン・タマノイ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 穀物酢(米酢) ③ 1800mlポリ容器入りのもの ④ 小麦不使用
Q-6	中濃ソース	本	① 「キッコーマン・カゴメ・ブルドック・イカリソース」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 500mlポリ容器入りのもの
Q-7	1食ソース	個	① 「三和・七星ソース・ブルドックソース」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 5~10cc小袋入りのもの
Q-8	トマトケチャップ	個	① 「カゴメ・デルモンテ・ヤマヤ・コーミ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② JAS規格のもの ③ 500gチューブ入りのもの
Q-9	トマトピューレ	本	① 200gびん詰
Q-10	みそ共通規格	KG 袋 個	① 種類、容量等はその都度示す。 ② 熟成十分なもの ③ 特有の芳香があり、塩味適当で、かび、異味異臭が認められないこと ④ 製造会社元詰品
Q-11	マヨネーズ(低カロリー)	本	① 「キューピー・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) □ ② 450gポリチューブ入り キャップ付きのもの
Q-12	1食マヨネーズ (低カロリー)	個	① 「キューピー・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) □ ② カロリーーフタイプのもの ③ 10g小袋入りのもの
Q-13	料理酒	本	① 「富永貿易・キッコーマン・アスクフーズ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) □ ② 発酵調味料 料理酒タイプ ③ 1800mlポリ容器入りのもの

コード	品名	単位	規 格
Q-14	みりん風調味料	本	① 「富永貿易・キッコーマン・アスクフーズ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) □ ② 発酵調味料 みりんタイプ ③ 1800mlポリ容器入りのもの
Q-15	カレー粉	KG 個 缶	① 「ハウス・S B・交易食品」又は同等以上のもの (他社の製品を含む) ② 内容量等は発注時示す
Q-16	こしょう(白)	個	① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② ホワイトペッパー ③ 20g程度瓶入りのもの ④ 賞味期限が20ヶ月以上あるもの
Q-17	ラー油	個	① 「かどや」「桃屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) □ ② 45g程度瓶入り
Q-18	一味唐辛子	本	① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 唐辛子を粉末状にしたもの(一味) ③ 15g程度瓶入りのもの ④ 賞味期限が20ヶ月以上あるもの
Q-19	顆粒和風だし	KG	① 「タケダ・味の素・理研・マルハチ・マルトモ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② かつお風味のもの ③ 500g又は1kg入りで顆粒状のもの ④ J A S規格のもの
Q-20	中華スープ(顆粒)	KG	① 「味の素・リケン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 丸鶏をベースとしたもの ③ 500g以上袋入りのもの
Q-21	ポタージュスープ(顆粒)	KG	① 「味の素・ハウス食品・クノール」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 微粉末
Q-22	麺つゆの素	本	① 「ミツカン(追いがつおつゆ)・キッコーマン(本つゆ)」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 麺のつけつゆにおいて3倍希釈のもの(つゆ:水=1:2) ③ 1800mlポリ容器入りのもの
Q-23	麻婆豆腐の素	個	① 「味の素(クックドゥー)」「丸美屋」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 中辛、挽肉入りのもの ③ 1個160g程度のもの
Q-24	オイスターソース	本	① 「リケン」「李錦記」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 約100g入りのもの
Q-25	1食ポン酢	個	① 「ミツカン」「ヤマサ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む) □ ② 7ml小袋入りのもの
Q-26	浅漬の素	本	① 「エバラ(レギュラー)」「リケン」 □ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ② 1000mlポリ容器入りのもの
Q-27	ゆかり粉	袋	① 「三島食品」「堂本食品」又は同等以上のもの (他社の製品を含む) □ ② グルタミン酸ソーダ無添加のもの ③ 150g袋入りのもの
Q-28	カレールウ	KG 個	① フレーク ② 1kg詰 ③ 脂質20%以下のもの ④ S B 直火焼き又はハウス食品同等以上のもの (他社の製品を含む。)

規格Q 調味料及び香辛料類

コード	品名	単位	規 格
Q-29	ドレッシング(青じそ)	本	① 「リケン」「キューピー」又は同等以上のもの□ (他社の製品を含む) ② ノンオイルのもの ③ 1000mlポリ容器入りのもの
Q-30	ドレッシング(焙煎ゴマ)	本	① 「リケン」「キューピー」又は同等以上のもの (他社の製品を含む) □ ② ノンオイルのもの ③ 1000mlポリ容器入りのもの
Q-31	1 食和風ドレッシング	個	① 「リケン」「キューピー」又は同等以上のもの (他社の製品を含む) ② 10g小袋入りのもの
Q-32	ドレッシング(減塩)	個	① ノンオイル ② パック10ml入り又は200mlボトル詰 ③ 10ml中食塩相当量0.3g以下 ④ 食品表示法アレルギー物質28品目を含む原料中、小麦、大豆以外 不使用 ⑤ ジャネフ、理研又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ⑥ 種類等は発注時示す。
Q-33	野菜ブイヨン	K G	① 食品表示法アレルギー物質 2 8 品目を含む原料使用不可 ② 顆粒状 ③ 500g袋入り ④ 理研ビタミン ヘルシーファーム、味の素又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)
Q-34	だしの素(無添加)	K G	① かつお・こんぶだし ② 顆粒状 ③ 500g袋入り ④ 理研ビタミン素材力又はシマヤ同等以上のもの (他社の製品を含む。)
Q-35	凸ヤシルウ	K G 袋	① 1kg入り ② 粉末状 ③ 食品表示法アレルギー物質28品目を含む原料使用不可 ④ 理研ビタミン ヘルシーファーム ハヤシベース又は同等以上の もの(他社の製品を含む。)
Q-36	コーンクリーム凸ープ	K G 袋	① 1kg入り ② 粉末状 ③ 食品表示法アレルギー物質28品目を含む原料使用不可 ④ 理研ビタミン ヘルシーファーム コーンシチューベース又は 同等以上のもの(他社の製品を含む。)
Q-37	パンプキン凸ープの素□	K G 袋	① 1kg入り ② 粉末状 ③ 理研ビタミン ヘルシーファーム、味の素の 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
Q-38	ホワイトソースの素	K G 袋	① 1kg入り ② 粉末状 ③ 理研ビタミン ベンチャメルソースの素、味の素 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
Q-39	パック凸りかけ	個	① 3g袋入り ② フードケア、大島食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ③ 強化する栄養成分、種類等は発注時示す
Q-40	卸し生姜	個 本	① チューブ入り ② 内容量等は発注時示す
Q-41	卸しにんにく	個 本	① チューブ入り ② 内容量等は発注時示す
Q-42	練辛子	個	① チューブ入り

規格Q 調味料及び香辛料類

コード	品名	単位	規格
		本	② 内容量等は発注時示す
Q-43	わさび（練り）	個	① チューブ入り
		本	② 内容量等は発注時示す

規格R 漬物・佃煮・惣菜類

漬物共通事項

- 1 漬かりが適度で、固有の香味を有し、かび、苦汁、異臭等のないもの。
- 2 歯切れのよくないもの、肉質の著しく劣るもの等の混入を避ける。
- 3 着色料は、食品衛生法に基づくものを使用のこと。
- 4 漬みそ及び漬粕、付汁は検量時差し引くこと。
- 5 原料は新鮮な野菜を使用のこと。

コード	品名	単位	規 格
R-1	生姜酢漬	KG 袋	① 薄切りにした生姜を甘酢で漬けたもの ② 低塩のもの
R-2	紅生姜	KG 個 袋	① 新生姜を漬けたもので、筋がなく味が内部まで浸透したものを千切りにしたもの ② 着色が濃くないもの ③ 50g袋詰
R-3	福神漬	KG 個 袋	① 大根、なす、きゅうり、れんこん、生姜等を漬け込み、味漬けしたもの ② 人口着色料は不可 ③ 国産原料、国内製造のもの ④ 低塩のもの ⑤ 約100g袋詰
R-4	らっきょう漬	KG 個 袋	① らっきょうを酢、砂糖、蜂蜜で漬けたもの ② はぎれのよいもの ③ 粒は小粒程度 ④ 保存料 着色料不使用 ⑤ 約100g袋詰
R-5	梅肉	KG 個 袋	① 梅干しの果肉をうらごししたもの ② 製造業者元詰品 ③ 内容量等はその都度示す。 ④ 三島食品、レナケアー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
R-6	1食ねり梅（減塩）	個	① 減塩タイプ ② 1個6g程度 ③ 三島食品、レナケアー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）

佃煮共通事項

- 1 良質の材料を使用し新鮮であること。
- 2 食品衛生法による許可薬品以外を使用せず、着色度のすぎないものであること。
- 3 容器は衛生的で、清潔なものを使用すること。

コード	品名	単位	規 格
R-7	1食のり佃煮	個 袋 箱	① 8g入1食用 ② 8g中 食塩相当量0.3g以下、カリウム2mg以下、リン2mg以下 ③ ホリカフーズ、三島食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）

惣菜共通事項

- 1 良質の材料を使用し新鮮であること。
- 2 食品衛生法で許可された薬品以外を使用しないこと。
- 3 着色の度合いの過ぎないものであること。

コード	品名	単位	規 格
R-8	パック親子丼	個	① 180g g 入レトルト ② 化粧箱に入っていないもの ③ エスビー どんぶり党の親子丼、マルハニチロ 金のどんぶり 又は同等以上のもの（他の製品を含む。）
R-9	パック牛丼	個	① 200g入レトルト ② 化粧箱に入っていないもの ③ ハチ食品、グランデサービス又は同等以上のもの （他の製品を含む。）
R-10	パック野菜カレー	個 袋 箱	① 200g入レトルト ② 加熱不要（ヒートレス） ③ 野菜類80g以上使用 ④ 食品表示法アレルギー物資28品目を含む原料使用不可 ⑤ 賞味期限5年以上

規格S 調理加工品類

コード	品名	単位	規 格
S-1	豆腐ハンバーグ	KG 袋 個	① 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 ② 調理済バラ凍結 ③ 1個60g ④ 焼き目をつけたもの。 ⑤ 鶏卵及びタレ不使用。 ⑥ ヤヨイ 国産豆腐のハンバーグ、テーブルマーク、不二製油 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
S-2	肉だんご	KG 袋	① 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 ② 1kg入り ③ 1個約15g ④ 鶏卵、小麦、乳不使用 ⑤ 日東ベスト肉団子、味の素、テーブルマーク 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)

規格T 缶詰・ビン詰類

共通事項

1 原材料

- (1) 原料は新鮮なものを使用すること。
- (2) 缶体のブリキはJAS規格に定められた品質以上のもので、内面塗装缶を使用すること。

2 品質

- (1) 外観及び形状は巻締完全、外観良好で、きず、さび、汚染、変形を認めないもの。
- (2) 内容、固形物は、固有の色沢、香味をもち、肉質とも良好で異物の混入を認めないこと。
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- (4) 食品衛生法規定の食品添加物を使用したもの。

3 缶及びビンには、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。

4 製品は原則として製造後1年(輸入品2年)以内のもので、保証期間は納入後1年以上あるものとする。

5 梱包は、ダンボール詰めとし、紙紐締めとする。

コード	品名	単位	規 格
T-1	さば缶	缶	① 固形量190g入 ② 使用食材さばのみ ③ 他のアレルギー物質について、コンタミネーション(混合) 不可 ④ 種類等は発注時示す ⑤ マルハニチロ、日水又は同等以上のもの
T-2	みかん缶	缶	① 4号缶で固形量230g ② ライトシロップ漬
T-3	白桃缶	缶	① 4号缶で固形量250g ② ライトシロップ漬 ③ 2つ割り
T-4	パイナップル缶	缶	① 4号缶で固形量250g ② ライトシロップ漬 ③ ブロークン不可
T-5	ツナフレーク	缶	① 平2号缶 ② 内容量70~75g ③ 使用食材まぐろのみ ④ 他のアレルギー物質について、コンタミネーション(混合) 不可 ⑤ ノンオイル ⑥ 天然水使用 ⑦ 国内製造 ⑧ 食塩不使用 ⑨ はごろもシーチキン純、いなばライトツナ又は同等以上のもの(他の製品を含む)
T-6	スイートコーン缶	缶	① 4号缶 ② ホールタイプ
T-7	マッシュルーム缶	缶	① 2号缶 ② スライスのもの
T-8	カットトマト缶	缶	① 固形量240g入 ② ダイスカット
T-9	うずら卵缶	缶	① 2号缶で固形量430g程度のもの