

糧 食 品 規 格 表  
(令和8年度)

自衛隊入間病院

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 この規格表にない糧食品の規格については、調達要求書または追加修正規格一覧で示す。
- 3 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の対象となる業者については、食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理の元で、適切な調理・加工・運搬を行うこと。
- 4 加工食品は原則、製造者が包装した状態で納品するものとする。
- 5 生鮮野菜・精白米・砂糖・塩以外の食品及び調味料は、賞味期限・消費期限・生産地が表記された状態で納品するものとする。印刷やシール等による表示が困難なものについては、糧食検査官が用意した入間病院食品納品時チェックシート（総則15）に必要事項を記載の上、納品すること。
- 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、品名及び規格内容等を記した『同等品確認申請書』と資料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 基地内に乗り入れる車両については基地内乗入許可証の交付を受け、車内ダッシュボード上に掲示する。基地内道路における車両の速度は30km/h以下とし、基地内においてドライブレコーダーによる録画を停止もしくはカメラ部分への覆い等の措置を講じるものとする。また、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。
- 8 発注数量の増減は、基地会計隊から発注変更書の送付（FAX）または電話連絡によるものとする。
- 9 大量調理施設衛生管理マニュアルで定められた原材料保存食については、納品された糧食品から採取するため、契約業者による検体の提出は要しない。
- 10 この総則に明記していない事項、または疑義が生じた場合は、必要に応じて栄養管理班と契約業者とで調整するものとする。
- 11 規格表において「程度」とは±10%以内の範囲とする。
- 12 令和7年度糧食品規格表から規格の追加及び修正のあった食品については、欄内を色付けして示す。
- 13 糧食品の納品要領について  
物品納入の際は、契約業者（返品対応が可能なもの）が立会うこととする。  
納品時は、「食品衛生検査官による食品衛生検査」と「糧食検査官による受領検査」を実施後、納品するものとする。

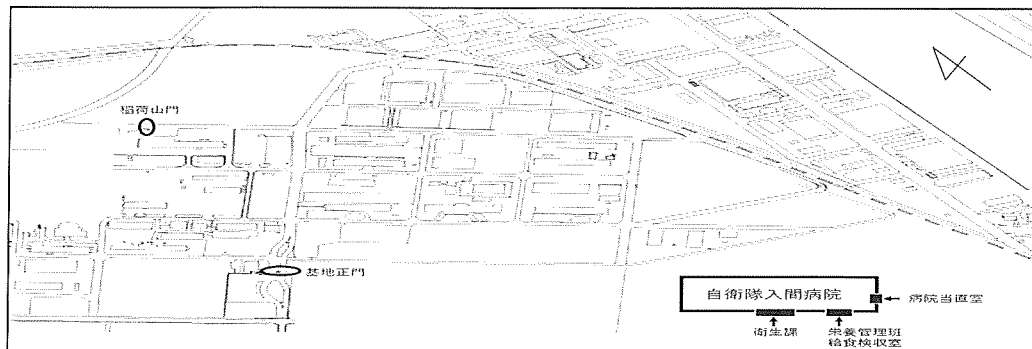
	内容	不合格・過納品時の対処
食品衛生検査	納品物の状態（害虫・異物の混入や腐敗・異臭等の有無）及び食材運搬状況を検査 ※納品物と納品書を衛生課窓口へ提出、量が多く窓口まで運べない場合は検査員が運搬車で検査	不合格品は良品に交換、過納品分は返品
検収(受領検査)	納品物の数量、規格、温度等を検査し、合格後受領	

衛生検査・納入時間：平日8：15～12：00

上記時間によりがたい場合は栄養管理班（04-2955-7440：内線5120）に連絡されたい。

食品衛生検査場所：自衛隊入間病院 衛生課（衛生課が閉まっている場合は病院当直室）

検収場所：自衛隊入間病院 栄養管理班給食検収室



入間病院糧食納品書様式

枠内に記載してください

納入先	航空自衛隊入間基地		納品書・検査調書 (糧食用)				
契約業者 住所 会社名 代表者名	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">住所、会社名、代表者名</p> <p style="font-size: 0.8em;">※差し支えなければ提出担当者氏名と連絡先の記載もお願いします。 またそちらの記載があれば社印を省略することができます。</p> </div>			調達区分	基本食		
					加給食		
納品年月日	令和〇年〇月〇日		分任物品管理官命令	命令年月日(管理簿登記年月日)			
輸送方法	例) 自家用車、保冷トラック			証書番号			
納入時限	例) 12:00			同上付与年月日			
受領時間							
項目	品名	規格		単位	数量	単価	金額
1	〇〇	入間病院規格による	個	〇〇	〇〇	〇〇	
2		—以下余白—					
3							
4							
5							
6							
7							
8	計					〇〇	
検査種類	検査年月日	検査判定	検査所見	検査場所			
品質及び数量	※糧食検査官が記載します			自衛隊入間病院			
検査の結果合格・不合格と認める。 年 月 日 食品衛生管理官 所属 官職 氏名			検査結果及び分任物品管理官の受入命令により 受領した。 年 月 日				
上記のとおり検査結果を報告する。 年 月 日 糧食検査官 所属 官職 氏名			糧食出納主任 官職 氏名				

15 入間病院食品納品時チェックシート（総則5関連）

### 入間病院食品納品時チェックシート

納入業者( ) 納品日 令和 年 月 日( )

品名	
生産地	
賞味期限・消費期限 <small>※該当箇所には〇を付けてください</small>	年 月 日
備考 <small>(例)賞味期限は-20℃以下の保存を条件とする</small>	

納品業者は、生鮮野菜・精白米・砂糖・塩以外の食品及び調味料で賞味期限等の記載が無い場合は本紙の項目を記載してください。

## 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	…	嗜好飲料類
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 U	…	医療用食品類

# 規格A 穀類

## 共通事項

- 1 乾燥を十分にしておき、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。
- 5 製造者が包装した状態であること。
- 6 製造者が設定した賞味期限もしくは精米時期であることを確認できる状態であること。

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 国産米のもの ③ 年度及び内容量は発注時示す
A-2	バターロール	個	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程度のもの
A-3	そうめん(乾)	KG	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-4	スパゲッティ	KG	① 「オーマイ」「バリラ」「ラティーノ」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 ⑤ ロング(25cm前後にカットしたもの)
A-5	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-6	麩	袋	① 強力粉を使用したもの ② うずまき状のもの ③ 1袋約50g入りのもの
A-7	もち麦	KG	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 殻付き、紫もち麦は除く ③ 内容量等は発注時示す
A-8	うどん(乾)	KG	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
A-9	パック白がゆ	個	① レトルトパウチ ② 200g程度のもの ③ 賞味期限は、納品時から3年以上あるもの ④ 「尾西食品・味の素・アオハタ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
A-10	餃子の皮	袋	① 1袋20~22枚入り ② 直径8~9cmの丸形で大判タイプのもの
A-11	冷凍食パン	枚	① 冷凍品 ② 6枚切(1枚60g程度) ③ 1枚ずつ包装されたもの
A-12	アルファ化米(白飯)	個	① 国産うるち米のご飯を急速乾燥させたもの(アルファ米) ② 100g袋入りでスプーン付きのもの ③ 5年保存のもの(納入時に賞味期限まで4年10か月以上あるもの) ④ 白飯タイプ ⑤ アレルギー物質(特定原材料等)28品目を不使用のもの

## 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	でんぷん	KG	① 馬鈴薯澱粉 ② 純白色 ③ 500g又は1kg袋入りのもの
B-5	はるさめ	KG	① 原材料は馬鈴薯でん粉を使用しているもの ② 内容量等は発注時示す

## 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
D-1	冷凍菓子類共通規格	個	① 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。 ② スプーン付 ③ ニチレイ、ヤヨイ、日東ベスト、JFDA又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) ④ 種類、内容量、強化する栄養成分等は発注時示す
D-2	おはぎ(冷凍)	個	① 冷凍品 ② 1個40g程度のもの ③ こしあん ④ 自然解凍で使用できるもの

## 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 1個200gのもの
E-4	オリーブ油 （エキストラバージン）	本	① 1本200ml程度のもの ② 100%純粋オリーブを使用したもの

## 規格F 種実類

コード	品名	単位	規格
F-1	白胡麻	KG	① 炒ったもの ② 内容量は発注時示す
F-2	すり胡麻	KG	① 白胡麻(F-1)をすったもの ② 500g又は1kg袋入りのもの

## 規格G 豆類

コード	品名	単位	規格
G-1	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-2	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-3	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-4	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-5	高野豆腐	K G	① サイコロ状のもの ② 1袋500g入りのもの ③ 変色やひび割れのないもの
G-6	茹で大豆	K G	① 国産大豆を使用しているもの ② 冷凍品 バラ凍結 ③ 内容量1kg袋入りのもの

## 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 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 加工品等は骨抜き、切り身、内臓を除き、形が整ったもの。
- 6 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 魚の干物については発砲スチロール入りを不可とする。

### 練り製品類

- 1 色沢、風味、弾力が良好で「ネット」「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 切り身は、厚さが揃っていること。
- 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）に、切り身の平均値が規格の重量となること。  
また、1ケースに入れる切身の数は一定とし、その入数を表示してから納品すること。

コード	品名	単位	規 格
H-1	赤魚切身80g	K G	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、密封包装 ③ 80g×5切れ入り袋のもの
H-2	さわら切身80g	K G	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、密封包装 ③ 80g×5切れ入り袋のもの
H-3	鮭切身80g	K G	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、密封包装 ③ 80g×5切れ入り袋のもの
H-4	あじ切身80g	K G	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、密封包装 ③ 80g×5切れ入り袋のもの ④ 塩ものでないこと
H-5	竹輪（冷凍）	K G	① 加熱用焼ちくわ ② 1個50～60g
H-6	かに風味かまぼこ（冷凍）	K G	① 粗ほぐしタイプのもの ② 1袋500g入りのもの
H-7	削り節	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 1袋100g入りのもの

コード	品名	単位	規格
H-8	魚肉ソーセージ	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。)
H-9	フィッシュ&アーモンド	個	① 1個5g入り、個包装のもの ② 味付け小魚とアーモンド入りのもの ③ 賞味期限が納品時90日以上あるもの
H-10	はんぺん(冷凍)	個	① 1個50～60gのもの ② 白身の魚を原料として、澱粉質の混和20%以下のもの ③ 四角型のもの
H-11	むき海老	KG	① 冷凍品、2Lサイズのもの ② IQF処理したもの
H-12	めかじき切身80g	KG	① めかじき ② 骨をのぞいたもの ③ 冷凍品、密封包装 ④ 1切80g ⑤ 切身の厚さは1.5cm程度のもの

## 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。（ダンボール不可）
- 3 肉は当日か前日にスライス、又は挽いたものであること。
- 4 スライス、又は挽いた年月日が記入されていること。
- 5 全ての牛肉は、国産品又はチルドの輸入品（USのみ）、又は冷凍の輸入品（オーストラリアのみ）であること。
- 6 全ての鶏肉は、国産品又は輸入品（ブラジル、US又はタイ）であること。
- 7 全ての豚肉は、国産品又はチルドの輸入品（US、カナダまたはメキシコ）、又は冷凍の輸入品（納品時凍結不可）とする。
- 8 冷凍指定以外の肉類について、納入時は凍結不可とする。

### 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	鶏ムネ肉	KG	① 若鶏むね肉 ② 冷凍品、2kg袋詰めのもの
I-2	鶏挽肉	KG	① 若鶏むね肉を挽いたもの ② 500g袋入りの冷凍品
I-3	豚肩ロース	KG	① 脂肪20%以下のもの ② 厚さ3mm程度のスライス ③ 500g袋入りの冷凍品
I-4	豚もも肉	KG	① 脂肪15%程度のもの ② 3mmスライス500g袋入り冷凍のもの
I-5	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
I-6	ロースハム（冷凍）	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 「短冊切り」（幅1cm×長さ4cm×厚さ2mm程度のもの） ③ 1袋500g入り程度のもの

## 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	オムレツ	個	① 冷凍品 ② 1個60g程度、5個または10個入りのもの ③ 「ニチレイ」「スノーマン」「ミヤシタフーズ」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） ④ プレーン味
J-3	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）
J-4	液体全卵（冷凍）	KG	① 「キューピー・全農・栗駒ポーター・サンヨーエッグ」 又は同等以上のもの（他社の製品を含む） ② 1kg入りのもの

## 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	LL牛乳	個	① ロングライフ 無調整 ② 200mlパック入りのもの ③ 納品時、賞味期限2ヵ月以上のもの ④ 強化する栄養成分等は発注時示す	
K-2	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-3	乳酸菌飲料	個	① 65ml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	
K-4	プレーンヨーグルト(400g)	個	① 1個400g入り ② 原材料が生乳(国産)、乳製品でできているもの ③ 砂糖不使用のもの ④ 納入時、賞味期限5日以上のもの	
K-5	ラクトアイス(バニラ)	個	① 1個80ml程度のカップ入りのもの ② 1個当たりのエネルギーが150Kcal以上のもの	

## 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 生鮮野菜で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	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-2	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-3	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-4	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-5	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-6	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-7	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-8	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-9	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-10	大根(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 银杏切りにカットしたもの ③ 500g袋入りのもの
L-11	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
L-12	牛蒡(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 500g袋入りのもの ③ ささがきのもの
L-13	人参(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 银杏切りにカットしたもの ③ 500g袋入りのもの
L-14	根深ねぎ(冷凍)	K G	① 冷凍品 ② 3mmにスライスしたもの
L-15	小松菜(冷凍)	K G	① 500g詰カット済 ② 冷凍品
L-16	葉大根(冷凍)	K G	① 500g袋入り 刻み
L-17	ミックスベジタブル	K G	① 500g又は1kg袋入り ② 冷凍品

コード	品名	単位	規 格
L-18	にんにくの芽(冷凍)	K G	① 500g入り ② 冷凍品
L-19	パプリカピーマン(冷凍)	K G	① 500g又は1kg袋入り 千切 ② 冷凍品 ③ 色等その都度示す。
L-20	むき枝豆(冷凍)	K G	① 500g又は1kg袋入り ② 冷凍品
L-21	ホールコーン(冷凍)	K G	① 500g又は1kg袋入り ② 冷凍品
L-22	蓮根(冷凍)	K G	① 500g袋入り 冷凍品 ② 厚さ1cm程度で輪切りのもの
L-23	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-24	青梗菜	K G	① 繊維が少なく、軟らかく芯の固くないもの
L-25	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-26	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-27	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-28	ピーマン	K G	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-29	赤ピーマン	K G	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-30	黄ピーマン	K G	① 赤ピーマン(L-29)に同じ
L-31	ブロッコリー	K G	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-32	キャベツ	K G	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-33	胡瓜	K G	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-34	牛蒡	K G	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-35	大根	K G	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」のはいっていないもの
L-36	切干大根	K G	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 千切大根 ④ 内容量等は発注時示す
L-37	玉葱	K G	① 発芽しないもので、茎根部を除いた黄玉ねぎ ② M～Lサイズのもの ③ 皮付きのもの ④ 輸入品可

コード	品名	単位	規 格
L-38	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-39	もやし	KG	① 緑豆の発芽したもので5cm程度のもの ② 検量時、水分を除くこと ③ 1袋200～300g程度のもの
L-40	ミニトマト	KG	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-41	焼きなす（冷凍）	KG	① 冷凍品、IQF処理したもの ② 長なす使用、皮なし ③ カット不可 ④ 自然解凍で使用できるもの

## 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 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	りんご	KG	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-2	レモン果汁	本	① 果汁100% ② 賞味期限が納品時150日以上あるもの ③ 「ポッカ」「ハウス」又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
M-3	いちごジャム	個	① 1個15gのもの ② 1袋40個入りのもの ③ 賞味期限が納品時120日以上あるもの ④ 苺のみ使用のもの
M-4	りんごジャム	個	① 1個15gのもの ② 1袋40個入りのもの ③ 賞味期限が納品時120日以上あるもの ④ りんごのみ使用のもの

## 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)	K G	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	生椎茸	K G	① 直径5cm程度で肉厚なもの ② 輸入品可
N-3	きくらげ	K G	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
N-4	干椎茸	K G	① 再乾燥茸 ② ホールMサイズ又はスライスのもの ③ 500g又は1kg袋入り
N-5	ぶなしめじ	K G	① ぶなしめじ ② いしづき付き ③ 200g程度の袋入り ④ 鮮度良好で損傷がないもの

## 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 1袋12切5枚入り 国産品 ③ バラ
0-2	乾燥わかめ	KG	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
0-3	ひじき	KG	① 芽ひじき ② 人工着色料使用不可

## 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	野菜ジュース	個	① カゴメ・伊藤園又は同等以上のもの（他の商品を含む） ② 砂糖、食塩不使用 ③ 常温保存で、納品時賞味期限が90日以上あること ④ 100ml紙パック入りのもの
P-3	りんごジュース	個	① 「ドール・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 果汁100%のもの ③ 125ml紙パック入りのもの
P-4	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紙パック入りのもの ③ 果汁100%のもの
P-5	栄養補助ゼリー	個	① 1個当たりのエネルギーが約180kcal ② 主にビタミン配合 ③ 消化吸収の良いもの ④ 食品表示法アレルギー原因食物28品目不使用 ⑤ 180gチアパック（キャップ付） ⑥ 種類等は発注時示す ⑦ 森永製菓(株) ENERGY IN エネルギー (株)バランス カロビタンゼリー、 大塚製薬、明治乳業又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
P-6	カロリーゼリー	個	① 1個当たりの主な各栄養成分について、エネルギーが160kcal、 タンパク質7g、カルシウム160mg、ビタミンA300 $\mu$ gを上回るもの ② 消化吸収の良いもの ③ チアパック（キャップ付） ④ 大塚製薬カロリーメイトゼリー、明治乳業メイバランス又は同等以上 のもの（他社の製品を含む。）
P-7	ミネラルウォーター	本	① 軟水 ② 500～550mlペットボトル入りのもの ③ 納品時、賞味期限5年以上のもの
P-8	栄養パウダー（たんぱく質）	個	① 1個12g程度で分包タイプのもの ② 粉末タイプ ③ たんぱく質、鉄、亜鉛、カルシウム配合 ④ 納品時、賞味期限20ヶ月以上のもの
P-9	麦茶ティーバッグ	袋	① ノンカフェイン ② 煮出し・水出し可能 ③ 1袋50～60個入りのもの ④ ティーバッグ1個7～8gのもの

## 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 食品表示法アレルギー物質乳成分を含む原材料使用不可 ② 500g袋入り ③ 理研ビタミン(株) コンソメ(粉末)、味の素(株) 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
Q-2	食塩	KG	① 塩化ナトリウム99%以上のもの 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	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-5	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-6	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-7	トマトピューレ	個	① レトルトパウチ入 ② 1個150~200g入りのもの
Q-8	みそ共通規格	KG	① 種類、内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-9	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 400gポリチューブ入り キャップ付きのもの
Q-10	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
Q-11	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-12	カレー粉	KG	① 「ハウス・SB・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-13	こしょう(白)	個	① 「SB」「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 納品時、賞味期限が20ヶ月以上あるもの
Q-14	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 JAS規格のもの

コード	品名	単位	規格
Q-15	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-16	オイスターソース	本	① びん入り又ははペットボトル入り ② 350~400ml入りのもの ③ 富士食品、ヒカリ、李錦記、リケン又は同等以上のもの (他社の製品を含む)
Q-17	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 約1,500mlポリ容器入りのもの
Q-18	カレールウ	KG	① フレーク ② 1kg詰 ③ S&B又はハウス食品同等以上のもの(他社の製品を含む。)
Q-19	減塩ドレッシング(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 減塩タイプで食塩相当量が100gあたり4.0g以下のもの ③ ノンオイルのもの ④ 1000mlポリ容器入りのもの ⑤ 消費または賞味期限が納入日から3か月以上のもの
Q-20	減塩ドレッシング (フレンチ)	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 ④ 消費または賞味期限が納入日から3か月以上のもの
Q-21	ドレッシング(減塩)	個	① ノンオイル ② 10ml中食塩相当量0.3g以下 ③ 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 ④ ジャネフ、理研又は同等以上のもの(他社の製品を含む) ⑤ 種類、内容量等は発注時示す。 ⑥ 消費または賞味期限が納入日から3か月以上のもの
Q-22	ハヤシルウ	KG	① 1kg入り ② フレーク状 ③ S&B、ハウス、テーオー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
Q-23	ホワイトソースの素	KG	① 1kg入り ② フレーク状 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 化学調味料無添加
Q-24	卸し生姜	個	① チューブ入り ② 270g入り ③ エスビー、テーオー食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
Q-25	卸しにんにく	個	① チューブ入り ② 290g入り ③ エスビー、テーオー食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
Q-26	1食ポタージュ(顆粒)	箱	① コーンポタージュ ② 粉末状でつぶ及び固形物のないもの ③ 1袋15g程度入り ④ 1箱8個入りのもの ⑤ ポッカサッポロ食品又は同等以上のもの ⑥ 賞味期限が納品時240日以上あるもの
Q-27	トロミ調整食品	袋	① 粉末状 ② 賞味期限は納品時8か月以上あるもの ③ 食品表示法アレルギー物質28品目を含む原材料使用不可 ④ 1袋770g入りのもの ⑤ ヘルシーフード(株) キッセイ薬品工業(株)又は同等以上のもの (他社の製品を含む)

コード	品名	単位	規格
Q-28	のりたまごふりかけ	個	① 1個2.5g程度のもの ② のりとたまごが入っているもの ③ 賞味期限が納品時120日以上あるもの
Q-29	やさいふりかけ	個	① 1個2.5g程度のもの ② 野菜が含まれているもの ③ Caが強化されているもの ④ 賞味期限が納品時120日以上あるもの
Q-30	中華だし(顆粒)	KG	① 丸鶏をベースとしたもの ② 袋入り粉末状のもの ③ 味の素、リケン、ジェフダ又は同等以上のもの(他社製品含む)
Q-31	乾燥パセリ	個	① 1個2~3g入りのもの

## 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 着色料は、食品衛生法に基づくものを使用のこと。
- 3 漬みそ及び漬粕、付汁は検量時差し引くこと。
- 4 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	1食ねり梅（減塩）	個	① 減塩タイプ ② 1個5g程度 ③ 三島食品、レナケアー、ジャネフ又は同等以上のもの（他社製品含む）	

### 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-2	1食のり佃煮（減塩）	個	① 1個5g程度 ② 5g中食塩相当量0.2g以下 ③ 三島食品、ジャネフ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。

## 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	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 タレ不使用 ⑤ 鶏肉、豆腐、野菜をベースにしたもの ⑥ ヤヨイサンフーズ、不二製油、ジェフダ又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
S-2	肉だんご	KG	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 J F D A、テーブルマーク、日東ベスト又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
S-3	パック親子丼	個	① 約180g入レトルト ② 賞味期限は納品時1年以上あるもの 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。)
S-4	パック牛丼	個	① 約120g入レトルト ② 化粧箱に入っていないもの ③ 賞味期限は納品時1年以上あるもの ④ エスビー どんぶり党牛丼、吉野家牛丼並盛、又は同等以上のもの(他の製品を含む。)
S-5	パック野菜カレー	個	① 約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質28品目を含む原料使用不可 ⑤ 賞味期限は納入時4年以上あるもの

## 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 J A S 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。

コード	品名	単位	規格
T-1	みかん缶	缶	① 4号缶で固形量230 g ② ライトシロップ漬
T-2	白桃缶	缶	① 4号缶で固形量250 g ② ライトシロップ漬 ③ 2つ割り
T-3	ツナフレーク	缶	① 内容量70～75g ② 使用食材まぐろのみ ③ オイル不使用のもの ④ はごろもフーズ、いなば又は同等以上のもの(他の製品を含む)

## 規格U 医療用食品類

コード	品名	単位	規格
U-1	濃厚流動食品(DM等用)	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 「ネスレ アイソカルサポート1.5Bag」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)</li> <li>② チューブがそのまま使用できるバッグタイプ(RTHタイプ)</li> <li>③ 内容物が流動的であり、ゼリー状でないもの</li> <li>④ 1個あたりの容量とKcalについては発注時示す</li> <li>⑤ 1mlあたり1.5Kcalのもの</li> <li>⑥ 水溶性食物繊維(グァーガム分解物)高配合のもの</li> </ul>
U-2	濃厚流動食品(CKD等用)	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 「明治 リーナレンMP Zパック」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)</li> <li>② チューブがそのまま使用できるバッグタイプ(RTHタイプ)</li> <li>③ 内容物が流動的であり、ゼリー状でないもの</li> <li>④ 1個あたりの容量とKcalについては発注時示す</li> <li>⑤ 1mlあたり1.6Kcalのもの</li> <li>⑥ 糖質・蛋白質が調整されており、蛋白質が3.5g/100Kcalのもの</li> <li>⑦ 低P、低K、低Naのもの</li> </ul>
U-3	濃厚流動食品(PEG用)	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 「ニュートリー PGソフトエースA」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)</li> <li>② 半固形流動食であり、形状がゼリー状のもの</li> <li>③ 1個あたりの容量とKcalについては発注時示す</li> <li>④ 1gあたり0.75Kcalであり、水分量110g/100Kcalのもの</li> <li>⑤ カルニチン、EPA、DHA配合のもの</li> <li>⑥ 食物繊維1.4g/100Kcal(グァーガム分解物)配合のもの</li> </ul>
U-4	粘度調整食品	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 「ニュートリー REF-P1イージージョイント」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)</li> <li>② コネクタが新規格のもの</li> <li>③ 1個あたり90g入り</li> <li>④ ゲル化剤(ペクチン)、ph調整剤</li> <li>⑤ カルシウム配合量の多い液状食品(濃厚流動食)をゲル化させる目的のもの</li> <li>⑥ 1個(90g)あたり、1.4gの水溶性食物繊維を含むもの</li> </ul>