

糧 食 品 規 格 表
(令和8年度)

航空自衛隊
峯岡山分屯基地

糧食品規格表目次

総則

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	…	漬物類
規格 S	…	冷凍食品及び加工品

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階給養係検収場とする。
- 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 「程度」の範囲は示された重量又は数値の±10%以内とする。
- 9 食品衛生法に合わせ消費期限又は賞味期限を表示する。
- 10 その他疑問点は入間会計隊又は峯岡山分屯基地給養係に確認するものとする。
- 11 本規格表の適応は令和8年4月1日から翌年3月31日までとする。

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、未熟なものがないこと。
- 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 即席めんは日本工業規格(JAS)に準じたもの。
- 6 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規格
A-1	雑穀米	kg	① 500g程度袋入
			② 発芽玄米を含む15種以上の穀物配合
			③ 保存用ジッパー袋入
			④ ハウスウェルネス又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-2	カルシウム強化米	kg	① 500g程度袋入
			② 1g中カルシウム50mg以上配合
			③ ハウスウェルネス又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-3	新玄	kg	① 1kg程度袋入
			② 1g中ビタミンB ₁ 50mg以上配合
			③ 保存用ジッパー袋入
			④ ハウスウェルネス又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-4	もち米	kg	① 水稲もち米を精米したもの
			② 古米不可
A-5	切り餅	kg	① 1kg程度袋入
			② 1個50g程度
A-6	タコスミート丼セット	個	① タコスミート160g程度耐熱袋入
			② 白飯300g程度耐熱パック入
			③ 具と白飯をひとまとめに真空包装したもの
			④ スプーン付き
			⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること
A-7	カレーセット	個	① ビーフカレー250g程度耐熱袋入
			② 白飯300g程度耐熱パック入
			③ 具と白飯をひとまとめに真空包装したもの
			④ スプーン付き
			⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること
A-8	牛丼セット	個	① 牛丼の具180g程度耐熱袋入
			② 白飯300g程度耐熱パック入
			③ 具と白飯をひとまとめに真空包装したもの
			④ スプーン付き
			⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること

コード	品名	単位	規 格
A-9	親子丼セット	個	① 親子丼の具 210g程度耐熱袋入
			② 白飯 300g程度耐熱パック入
			③ 具と白飯をひとまとめに真空包装したもの
			④ スプーン付き
			⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること
A-10	おにぎり (冷) A	個	① 100g程度
			② 鮭
			③ 海苔で包まれているもの
			④ 個装
			⑤ 電子レンジ調理可能品
A-11	おにぎり (冷) B	個	① 100g程度
			② 梅
			③ 海苔で包まれているもの
			④ 個装
			⑤ 電子レンジ調理可能品
A-12	おにぎり (冷) C	個	① 100g程度
			② 昆布
			③ 海苔で包まれているもの
			④ 個装
			⑤ 電子レンジ調理可能品
A-13	精白米	kg	① 米穀年度都度指定する
			② 2等米以上
			③ 国産米
			④ 品質証明書提出
A-14	厚切食パン	袋	① 6枚入
			② 4枚切
			③ ヤマザキダブルソフト又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
A-15	バターロール	袋	① 6個入
			② 1個30g程度
			③ ヤマザキルヴァン又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
A-16	クロワッサン	袋	① 4個入
			② 1個40g程度
			③ ヤマザキ製パン又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
A-17	クルトン	袋	① 300g程度入
			② 1個1cm角程度
A-18	フランスパン	本	① 230g程度
			② ヤマザキパリジャン又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
A-19	ドッグパン	袋	① 5個入
			② 1個40g程度
			③ ヤマザキお手軽ホットロール又は同等品以上のもの (他社の製品含む)

コード	品名	単位	規格
A-20	パン粉	袋	① 180g程度入
			② 保存用ジッパー袋入
A-21	コッペパン	個	① 100g程度
			② プレーン
			③ 冷凍可
A-22	ナン	個	① 70g程度
			② 冷凍品
A-23	惣菜パンA	個	① 塩味のある惣菜パン
			② 100～150g程度
			③ 検体2個提出
			④ 惣菜パンB（A-24）及び惣菜パンC（A-25）と別種のもの
A-24	惣菜パンB	個	① 塩味のある惣菜パン
			② 100～150g程度
			③ 検体2個提出
			④ 惣菜パンA（A-23）及び惣菜パンC（A-25）と別種のもの
A-25	惣菜パンC	個	① 塩味のある惣菜パン
			② 100～150g程度
			③ 検体2個提出
			④ 惣菜パンA（A-23）及び惣菜パンB（A-24）と別種のもの
A-26	菓子パンA	個	① 甘味のある菓子パン
			② 100～150g程度
			③ 検体2個提出
			④ 菓子パンB（A-27）及び菓子パンC（A-28）と別種のもの
A-27	菓子パンB	個	① 甘味のある菓子パン
			② 100～150g程度
			③ 検体2個提出
			④ 菓子パンA（A-26）及び菓子パンC（A-28）と別種のもの
A-28	菓子パンC	個	① 甘味のある菓子パン
			② 100～150g程度
			③ 検体2個提出
			④ 菓子パンA（A-26）及び菓子パンB（A-27）と別種のもの
A-29	カップパンスープ	個	① 種類混合
			② ポッカじっくりコトコトこんがりパン又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
A-30	素麺	kg	① 乾麺
			② 長さ20cm程度
A-31	そば(乾)	kg	① 乾麺
			② 長さ20cm程度
A-32	マカロニ	kg	① 1kg程度袋入
			② 3cm程度にカットされているもの
			③ デュラムセモリナ小麦使用
			④ 乾燥品

A 穀類

コード	品名	単位	規格
A-33	スパゲティ	kg	① 1kg程度袋入
			② 長さ25cm程度
			③ 太さ1.6mm程度
			④ デュラムセモリナ小麦使用
			⑤ 乾燥品
A-34	蒸し中華そば	kg	① 1kg程度袋入
			② 焼きそば用蒸し麺
A-35	うどん(冷)	個	① 200g程度
			② 讃岐又は稲庭
			③ テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-36	そば(冷)	個	① 200g程度
			② テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-37	中華そば(冷)	個	① 200g程度
			② 中太麺
			③ テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-38	つけ麺用麺	kg	① 1玉130g程度
			② 極太麺
			③ 生麺
A-39	スパゲティ(冷)	個	① 200g程度
			② テーブルマーク、シマダヤ又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-40	ワンタン	kg	① 1個12g程度
			② 500g程度袋入
			③ 冷凍品
A-41	カップラーメンA	個	① 麺量50g程度
			② 醤油味
			③ 日清あっさりおいしいカップヌードル又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-42	カップラーメンB	個	① 麺量50g程度
			② シーフード味
			③ 日清あっさりおいしいカップヌードル又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-43	カップラーメンC	個	① 麺量50g程度
			② カレー味
			③ 日清あっさりおいしいカップヌードル又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-44	カップラーメンE	個	① 麺量50g程度
			② チリトマト味
			③ 日清あっさりおいしいカップヌードル又は同等以上のもの(他社の製品含む)
A-45	カップうどん	個	① 麺量60g程度
			② かつお出汁
			③ 日清どん兵衛肉だしうどん又は同等以上のもの(他社の製品含む)

コード	品名	単位	規格
A-46	カップラーメンD	個	① 麺量90g程度
			② 豚骨味
			③ マルちゃんごつ盛りコク豚骨又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-47	カップそば	個	① 麺量60g程度
			② かつお出汁
			③ 日清どん兵衛揚げ玉そば又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-48	カップ焼そばA	個	① 麺量130g程度
			② ソース味
			③ 日清デカうまWマヨソース焼きそば又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-49	カップ焼そばB	個	① 麺量130g程度
			② 塩味
			③ マルちゃんごつ盛り塩焼きそば又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-50	栄養補助食品A	個	① 40g程度
			② 2本入
			③ チョコ味
			④ ショートブレッドタイプ
			⑤ 大塚製薬カロリーメイト又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-51	栄養補助食品B	個	① 40g程度
			② 2本入
			③ チーズ味
			④ ショートブレッドタイプ
			⑤ 大塚製薬カロリーメイト又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-52	栄養補助食品C	個	① 40g程度
			② 2本入
			③ メープル味
			④ ショートブレッドタイプ
			⑤ 大塚製薬カロリーメイト又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-53	栄養補助食品D	個	① 40g程度
			② 2本入
			③ バニラ味
			④ ショートブレッドタイプ
			⑤ 大塚製薬カロリーメイト又は同等以上のもの（他社の製品含む）
A-54	小麦粉	kg	① 内容量1kg袋入
			② 薄力粉
A-55	ホットケーキミックス	kg	① 1kg袋入
			② 粉末状
A-56	豆麩	袋	① 50g程度入
			② 焼麩
			③ 1玉直径1cm程度

コード	品名	単位	規格
A-57	花麩	袋	① 40g程度入
			② 焼麩
A-58	ビーフン	kg	① 300g程度袋入
			② うるち精米を原料としたもの
A-59	天玉	kg	① 500g程度袋入
			② 天かす
			③ 乾燥品

B いも及び澱粉類

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 カビ等を認めないこと。
- 5 固有の光沢、風味を有していること。
- 6 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規格
B-1	馬鈴薯	kg	① 1個120g程度
			② 男爵又はメイクイーンで発芽のないもの
B-2	マッシュポテト	kg	① 1kg程度袋入
			② 乾燥品
B-3	フレンチポテト(冷)	kg	① 1kg程度袋入
			② ナチュラルカット
B-4	ハッシュドポテト(冷)	枚	① 60g程度
			② 小判型
B-5	春雨	kg	① 500g程度袋入
			② 緑豆澱粉を原料としたもの
B-6	澱粉	kg	① 1kg程度袋入
			② 馬鈴薯澱粉を原料としたもの
B-7	こんにゃく	kg	① 250g程度袋入
			② 板こんにゃく
B-8	白滝	kg	① 180g程度袋入
			② 幅1.5mm糸状
B-9	糸こんにゃく	kg	① 180g程度袋入
			② 幅5mm糸状
B-10	さつま芋	kg	① 1本300g程度
			② 発芽のないもの
B-11	里芋	kg	① 1個60g程度
			② 土及び根を除去したもの
B-12	里芋(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② Sサイズ
			③ 皮むきボイル済
B-13	とろろ芋(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② 長芋をおろしたもの
B-14	長芋	kg	① 1本500g以上
			② 土及び根を除去し折れのないもの
B-15	蒟蒻ゼリー	個	① 140g程度
			② スタンドタイプ
			③ オリヒロ又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
B-16	春雨(平太)	袋	① 300g程度入
			② 緑豆澱粉を原料としたもの

C 砂糖及び甘味類

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、未熟なものがないこと。
- 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 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規格
C-1	砂糖	kg	① 1kg程度袋入
			② 上白糖
C-2	はちみつ	個	1kg程度入

D 菓子類

共通事項

- 1 カビ等を認めないこと。
- 2 異物等の混入を認めないこと。
- 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 缶は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。

コード	品名	単位	規格
D-1	おはぎ	個	① 90g程度
			② 粒あん
			③ 冷凍可
D-2	桜餅	個	① 75g程度
			② こしあん
			③ 桜の葉付
			④ 冷凍可
D-3	白玉	kg	① 1kg程度
			② 冷凍品
D-4	アイスクリーム	個	① 110ml程度カップ入
			② バニラ味
			③ スプーン付
			④ ハーゲンダッツ又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-5	プリン	個	① 110g程度カップ入
			② スプーン付
			③ 雪印メグミルク又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-6	抹茶プリン	個	① 110g程度カップ入
			② スプーン付
			③ 雪印メグミルク又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-7	マンゴープリン	個	① 140g程度カップ入
			② スプーン付
			③ 雪印メグミルク又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-8	杏仁豆腐	個	① 140g程度カップ入
			② スプーン付
			③ 雪印メグミルク又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-9	コーヒーゼリー	個	① 110g程度カップ入
			② クリーム入又は付属
			③ スプーン付
			④ 雪印メグミルク又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-10	フルーツゼリー	個	① 160g程度カップ入
			② フルーツミックス味
			③ 果実入
			④ スプーン付
			⑤ たらみ又は同等以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規格
D-11	氷菓	箱	① 7本入
			② 1本60ml程度スティック状
			③ ソーダ味
			④ 赤城ガリガリ君ソーダ味又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-12	ショートケーキ（冷）	個	① 350g程度
			② イチゴ味
			③ フリーカットタイプ
D-13	シュークリーム	個	① 100g程度
			② カスタードクリーム使用
			③ 個装
			④ 冷凍可
D-14	ウエハースA	袋	① 36枚入
			② 1枚7g程度
			③ 1枚Ca340mg以上配合
			④ 個装
			⑤ ハマダコンフェクト又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-15	ウエハースB	個	① 1枚7g程度
			② 1枚鉄2.5mg以上配合
			③ 個装
			④ ハマダコンフェクト又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-16	紙パックプリン	個	① 1kg程度入
			② 業務スーパー製品又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-17	紙パック水ようかん	個	① 1kg程度入
			② 業務スーパー製品又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-18	紙パックレアチーズ	個	① 1kg程度入
			② 業務スーパー製品又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-19	紙パック杏仁豆腐	個	① 1kg程度入
			② 業務スーパー製品又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-20	紙パック抹茶プリン	個	① 1kg程度入
			② 業務スーパー製品又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-21	わらび餅A	個	① 1kg程度入
			② きな粉味
			③ 2cm程度さいの目状
			④ 冷凍品
D-22	わらび餅B	個	① 1kg程度入
			② 抹茶味
			③ 2cm程度さいの目状
			④ 冷凍品
D-23	チョコ菓子	個	① 20g程度
			② ユーラックブラックサンダー又は同等以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規格
D-24	グラノーラA	袋	① 26g程度入
			② プレーン味
			③ カルビーフルグラボール又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-25	グラノーラB	袋	① 26g程度入
			② チョコ味
			③ カルビーフルグラボール又は同等以上のもの（他社の製品含む）
D-26	グラノーラC	袋	① 26g程度入
			② キャラメル味
			③ カルビーフルグラボール又は同等以上のもの（他社の製品含む）

E 油脂類

共通事項

- 1 カビ等を認めないこと。
- 2 異物等の混入を認めないこと。
- 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 缶は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。
- 6 缶の外観及び形状は巻縮完全、外観良好で、きず、さび、汚染、変形を認めないもの。
- 7 缶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 8 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
E-1	食用油	缶	① 16.5kg程度入
			② 菜種油（キャノーラ）
			③ 内容重量、製造年月日、調合油脂名、製造者名を表示してあること
E-2	オリーブオイル	本	① 1L程度ポリ容器入
			② ピュアオリーブオイル
E-3	カレーホット	個	① 2.7g程度入
			② ハウス又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-4	サラダ油	本	① 1L程度ポリ容器入
			② 菜種油（キャノーラ）
E-5	胡麻油	本	① 1.6L程度ポリ容器入
			② 純正胡麻油
E-6	ラード	個	① 200g程度チューブ入
			② 固形状
E-7	バター	個	① 200g程度入
			② 生乳を原料としたもの
E-8	マーガリン	個	① 300g程度入
			② 乳製品を原料としたもの
E-9	ラー油	個	① 30g程度瓶入
			② エスビー又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-10	食べるラー油	個	① 180g程度瓶入
			② 麻辣湯用
E-11	マヨネーズ	個	① 1kg程度チューブ入
			② キューピー又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-12	タルタルソース	個	① 1kg程度チューブ入
			② キューピー又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-13	ドレッシング （青じそ）	本	① 1L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-14	ドレッシング （中華）	本	① 1L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-15	ドレッシング （サウザンアイランド）	本	① 1L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-16	ドレッシング （フレンチ白）	本	① 1L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規格
E-17	ドレッシング (焙煎胡麻)	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-18	ドレッシング (シーザー)	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-19	ドレッシング (イタリアン)	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-20	ドレッシング (和風)	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-21	ドレッシング (チョレギ)	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品含む）
E-22	背脂	袋	① 500g程度入
			② プレーン
			③ 創味食品又は同等以上のもの（他社の製品含む）

F 種実類

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、未熟なものがないこと。
- 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 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規	格
F-1	むき栗	kg	①	1 kg程度袋入
			②	1 粒2 0g程度
			③	栗をふかし、表皮を除去したもの
			④	冷凍品
F-2	白胡麻	袋	①	1 1 0g程度入
			②	焙り胡麻
F-3	黒胡麻	袋	①	1 1 0g程度入
			②	焙り胡麻
F-4	すり胡麻	袋	①	9 0g程度入
			②	焙り胡麻をすりつぶしたもの
F-5	ねり胡麻	個	①	1 kg程度ポリ容器入
			②	ペースト状
F-6	ミックスナッツ	個	①	2 7 0g程度入
			②	アーモンド、カシューナッツ、くるみ配合

G 豆類

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、未熟なものがないこと。
- 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 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規	格
G-1	味噌	kg	① 20kg程度箱入	
			② 白みそ	
			③ 米、大豆を原料としたもの	
G-2	赤だし味噌	kg	① 1kg程度袋入	
			② 赤みそ	
			③ 米、大豆を原料としたもの	
G-3	豆腐	kg	① 固形量1丁400g程度	
			② 木綿豆腐	
G-4	豆腐(絹ごし)	kg	① 固形量1丁400g程度	
			② 絹ごし豆腐	
G-5	焼豆腐	kg	① 固形量1丁300g程度	
			② 木綿豆腐	
G-6	揚出し豆腐	袋	① 30個入	
			② 1個20g程度	
			③ 冷凍品	
G-7	高野豆腐	個	① 5枚入	
			② 1枚15g程度	
			③ 正方形状	
G-8	油揚げ	kg	① 1枚20g程度	
			② 長方形状	
			③ 植物油使用の新鮮なもの	
G-9	生揚げ	kg	① 1枚250g程度	
			② 植物油使用の新鮮なもの	
G-10	がんもどき	kg	① 1枚80g程度	
			② 植物油使用の新鮮なもの	
G-11	きな粉	kg	① 300g程度袋入	
			② 大豆を炒って粉末にしたもの	
G-12	茹大豆	kg	① 500g程度袋入	
			② 真空パック	

コード	品名	単位	規格
G-13	納豆	個	① 35g程度カップ入
			② 極小粒
			③ たれ、辛子付
G-14	練あん	kg	① 1kg程度袋入
			② こしあん又は粒あんについては都度示す
G-15	豆乳	本	① 1L程度紙パック入
			② 調整豆乳
			③ キッコーマン調整豆乳又は同等以上のもの（他社の製品含む）

H 魚介類

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 固有の光沢、風味を有していること。
- 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 切り身は、厚さが揃っていること。
- 7 衛生的な容器を使用すること。
- 8 カビ等を認めないこと。
- 9 異物等の混入を認めないこと。
- 10 病虫害を認めないこと。
- 11 一般市販品同等品であること。

練り製品

1. 色沢、風味、弾力が良好で『ネット』、『アセ』、異味異臭、異物混入のないもの。
2. 容器及び包装が清潔で衛生上安全であるもの。

コード	品名	単位	規 格
H-1	うなぎ蒲焼き	kg	① 1尾350程度
			② うなぎ開きを蒲焼きにしたもの
			③ 冷凍品
H-2	かつおたたき	kg	① 1本400g程度
			② 真空パック
			③ 冷凍品
H-3	カラス鰯切り身	kg	① 1切100g程度
			② 骨なし
			③ 冷凍可
H-4	鰯から揚げ(冷)	袋	① 12枚程度入
			② 1枚40g程度
			③ 日本食研又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
H-5	鮭切り身	kg	① 1切100g程度
			② 紅鮭
			③ 骨なし
			④ 冷凍可
H-6	鮭フレーク	個	① 1個160g程度瓶入
			② 紅鮭又は銀鮭を焼いたものをほぐしたもの
H-7	鯖フィーレ	kg	① 1枚120g程度
			② 骨なし
			③ 冷凍品
H-8	秋刀魚	kg	① 1尾120g程度
			② 冷凍可
H-9	秋刀魚みりん干し	kg	① 1尾100g程度
			② 頭、内臓を除去しみりん干しにしたもの
			③ 冷凍可

コード	品名	単位	規 格
H-10	秋刀魚竜田揚げ（冷）	袋	① 70枚程度入
			② 1枚15g程度
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
H-11	鱈切り身	kg	① 1切100g程度
			② 骨なし
			③ 冷凍可
H-12	はまち（刺身用）	kg	① 1冊800g以上
			② 冊状
			③ 冷凍可
H-13	鰯（刺身用）	kg	① 1冊800g以上
			② 冊状
			③ 冷凍可
H-14	鮪（刺身用）	kg	① 1冊300g以上
			② 冊状
			③ 冷凍可
H-15	ねぎとろ	kg	① 500g程度袋入
			② 鮪をたたきにしたもの
			③ 冷凍可
H-16	鰯切り身	kg	① 1切100g程度
			② 骨なし
			③ 冷凍可
H-17	メルルーサ	kg	① 1切120g程度
			② 切り身
			③ 骨なし
			④ 冷凍可
H-18	ロールいか	kg	① イカの内臓、骨、皮を除去しロール状にしたもの
			② 冷凍品
H-19	いか（刺身用）	kg	① するめいか
			② 冷凍可
H-20	無頭海老	kg	① 1.8kg程度箱入（氷分除く）
			② サイズ26-30
			③ ブラックタイガー
			④ ブロック凍結
			⑤ 冷凍品
H-21	むき海老	kg	① 1kg程度袋入（氷分除く）
			② サイズ31-40
			③ 頭、殻、尾を除去したもの
			④ バナメイ
			⑤ IQF
			⑥ 冷凍品

コード	品名	単位	規格
H-22	甘海老	kg	① 1尾7g程度
			② 刺身用
			③ 頭、殻を除去したもの
			④ 冷凍可
H-23	まだこ	kg	① 真たこ
			② カットされていないもの
H-24	煮だこ	kg	① まだこ（H-23）を茹でたもの
			② 冷凍可
H-25	あさり	kg	① 500g程度袋入
			② 殻付
			③ 冷凍品
H-26	あさりむき身	kg	① 1kg程度袋入
			② 殻を除去したむき身
			③ 冷凍品
H-27	しじみ	kg	① 500g程度袋入
			② 殻付
			③ 冷凍品
H-28	シーフードミックス	kg	① 1kg程度袋入（氷分除く）
			② むき海老、いか、あさりむき身入
			③ 冷凍品
H-29	いくら	kg	① 鮭卵
			② 人工いくら不可
			③ 冷凍可
H-30	サーモン（刺身用）	kg	① 1冊800g以上
			② 冊状
			③ 冷凍可
H-31	赤魚粕漬	kg	① 1切140g程度
			② 3枚おろしにした赤魚を粕漬にしたもの
			③ 冷凍可
H-32	赤魚フィーレ	kg	① 1枚100g程度
			② 骨なし
			③ 冷凍品
H-33	鮭フィーレ	kg	① 1枚1kg以上
			② 甘口
			③ 真空パック
			④ 冷凍可
H-34	だしの素	kg	① 1kg程度箱入
			② かつお風味
			③ 顆粒状

コード	品名	単位	規 格
H-35	花かつお	kg	① 500g程度袋入
			② かつお節100%
			③ 窒素充てん
			④ 保存用ジッパー袋入
H-36	干海老	kg	① 500g程度袋入
			② 乾燥品
H-37	鱈ほぐし身(冷)	袋	① 500g程度入
			② 焼鱈をほぐしたものの
H-38	ほっけ開き	kg	① 1枚150g程度
			② 頭、内臓を除去し開きにしたもの
			③ 冷凍可
H-39	塩くらげ	kg	① 1kg程度袋入
			② 越前くらげを塩漬にしたもの
			③ 線切状
H-40	ししゃも	kg	① 1尾25g程度
			② 子持ちししゃも
			③ 冷凍可
H-41	しらす干	kg	① かたくち鰯等の稚魚を塩茹で後干したもの
			② 微乾燥品
H-42	辛子明太子	kg	① 1腹50g程度
			② すけそう鱈の腹子使用
			③ 砕けのないもの
			④ 冷凍可
H-43	明太子バラコ	個	① 300g程度
			② 冷凍品
H-44	かまぼこ	kg	① 1個230g程度(かまぼこ板分除く)
			② 白身魚を原料としたもの
			③ 紅かまぼこ
H-45	かにかまぼこ	kg	① 20本袋入
			② 1本25g程度
			③ かに風味かまぼこ
			④ ビニール包装されたもの
H-46	竹輪	kg	① 1本100g程度
			② 白身魚を原料としたもの
			③ 焼目付
H-47	はんぺん	kg	① 1枚100g程度
			② 白身魚、山芋を原料とした白色蒸しのもの
H-48	なると巻	kg	① 1本150g程度
			② 白身魚を原料としたもの
			③ 冷凍可
H-49	さつま揚げ	kg	① 1枚60g程度
			② 白身魚を原料とした植物油で揚げたもの

コード	品名	単位	規格
H-50	つみれ	kg	① 1個15g程度
			② 鰯のすり身を団子状に成形し茹でたもの
			③ 冷凍品
H-51	ツナフレーク	個	① 1kg程度入
			② 鰯フレーク油漬
			③ 真空パック

I 獣鳥肉類

共通事項

- 1 新鮮であること。
- 2 衛生的な容器を使用のこと。
- 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 カビ等を認めないこと。
- 5 異物等の混入を認めないこと。
- 6 固有の光沢、風味を有していること。
- 7 病虫害を認めないこと。
- 8 缶は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。
- 9 缶の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。
- 10 缶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 11 一般市販品同等品であること。

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 外観上異常を認めないこと。

コード	品名	単位	規 格
I-1	牛サーロイン肉	kg	① 1枚180g程度
			② 厚さ15mm程度
			③ ステーキ用
I-2	牛もも肉（ブロック）	kg	① 500g程度ブロック状
			② ローストビーフ用
I-3	牛もも肉（スライス）	kg	① 1枚15g程度
			② 厚さ2mm程度
I-4	牛バラ肉（スライス）	kg	① 1枚15g程度
			② 厚さ2mm程度
I-5	牛角肉	kg	① 3cm程度サイコロ状
			② 牛もも肉使用
			③ カレー用
I-6	牛挽肉	kg	① 牛もも肉使用
			② 2度挽きしたもの
I-7	牛すじ肉	kg	① 筋膜部位
			② 下処理済
I-8	牛すじ肉カット	袋	① 1kg程度袋入（調味液分除く）
			② 牛すじ肉（I-7）を3cm程度にカットしたもの
			③ 加熱下処理済
			④ 冷凍可
I-9	牛丸腸	kg	① 焼肉用
			② 下処理済
I-10	ローストビーフ（冷）	kg	① 500g程度
			② 牛もも肉使用
			③ 真空パック入

コード	品名	単位	規格
I-11	豚ロース肉（スライス）	kg	① 1枚20g程度
			② 厚さ2mm程度
			③ 脂肪分20%以下
I-12	豚ロース肉	kg	① 1枚140g程度
			② 厚さ2cm程度
			③ 背ロース肉
			④ 脂肪分20%以下
			⑤ ソテー用
I-13	豚ヒレ肉	kg	① 1枚40g程度
			② 筋のないもの
			③ ヒレカツ用
I-14	豚もも肉（スライス）	kg	① 1枚20g程度
			② 厚さ2mm程度
			③ 脂肪分15%程度
I-15	豚バラ肉（ブロック）	kg	① ブロック状
			② 脂肪分30%程度
			③ 角煮、焼豚用
I-16	豚バラ肉（スライス）	kg	① 1枚20g程度
			② 厚さ2mm程度
			③ 脂肪分30%程度
I-17	豚角肉	kg	① 3cm程度サイコロ状
			② 豚もも肉使用
			③ 脂肪分15%程度
			④ カレー用
I-18	豚挽肉	kg	① 豚もも肉使用
			② 2度挽きしたもの
			③ 脂肪分15%程度
I-19	豚もつ	kg	① 豚白もつ
			② 下処理済
I-20	合挽肉	kg	① 牛挽肉（I-6）と豚挽肉（I-18）を合わせたもの
			② 牛豚割合1：1
I-21	豚角煮（冷）	kg	① 1kg程度袋入
			② 1切25g程度
I-22	鶏もも肉（冷）	kg	① 2kg程度袋入
			② サイズ220/240
			③ 若鶏もも肉
I-23	鶏つみれ	袋	① 1個20g程度50個入
			② 冷凍品
I-24	鶏挽肉	kg	① 鶏胸肉（I-28）使用
			② 2度挽きしたもの

I 獣鳥肉類

コード	品名	単位	規格
I-25	やきとり缶	缶	① 固形量1.2kg程度
			② T2K缶
			③ たれ味
I-26	スモークチキンスライス	kg	① 800g程度袋入
			② 鶏胸肉使用
			③ 業務用スーパー製品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
I-27	合鴨肉	kg	① 200g程度袋入
			② ロース肉使用
			③ 冷凍可
I-28	鶏胸肉	kg	① 1枚180g程度
			② 皮なし
			③ 冷凍可
I-29	ロースハム	kg	① 1枚15g程度
			② 直径9cm程度
			③ 厚さ2mm程度
			④ スライス状
I-30	プレスハム	kg	① 1枚15g程度
			② 1辺7cm程度
			③ 厚さ2mm程度
			④ スライス状
I-31	ベーコン	kg	① 1枚20g程度
			② 厚さ2mm程度
			③ バラベーコン
			④ スライス状
I-32	ウインナーソーセージ	袋	① 500g程度入
			② 1本20g程度
			③ 粗挽き
			④ 羊腸使用
			⑤ 冷凍可
I-33	ロングソーセージ	袋	① 20本入
			② 1本50g程度
			③ 長さ15cm程度
			④ 粗挽き
			⑤ ホットドッグ用
			⑥ 冷凍可
			⑦ 業務用スーパー製品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
I-34	サラミソーセージ	kg	① 1枚10g程度
			② セミドライ
I-35	ハムステーキ	枚	① 30g程度
			② 直径7cm程度円形
			③ 冷凍品

I 獣鳥肉類

コード	品名	単位	規格
I-36	スパム	缶	① 340g程度入
			② 減塩
I-37	鶏ささ身スティック	本	① 50g程度袋入
			② 真空パック
			③ 燻製品

J 卵類

共通事項

- 1 乾燥を十分にして、カビ等を認めないこと。
- 2 異物等の混入を認めないこと。
- 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 缶は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。
- 6 缶の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。
- 7 缶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 8 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規格
J-1	鶏卵	kg	① 1個60g程度
			② 市販規格Mサイズ
			③ 全卵
			④ 集荷日又は包装日が記載されているもの
J-2	うずら卵	kg	① 1個10g程度
			② 全卵
			③ 集荷日又は包装日が記載されているもの
J-3	うずら卵缶	缶	① 固形量430g程度入
			② 1個8g程度
			③ 50～60個入
			④ 2号缶
			⑤ 水煮
J-4	温泉卵	kg	① 1個60g程度
			② 市販規格Mサイズ
			③ タレ付
J-5	茶碗蒸し	個	① 130g程度カップ入
			② スプーン付
			③ 具材は都度示す
J-6	厚焼玉子	kg	① 1枚500g程度
			② かつお出汁使用
			③ 冷凍可
J-7	錦糸卵	kg	① 1包装500g程度
			② 薄焼き卵を千切にしたもの
			③ 冷凍可
J-8	チキンオムレツ	kg	① 1個40g程度
			② 鶏肉を具材にしたオムレツ
			③ 冷凍品

K 乳類

共通事項

- 1 カビ等を認めないこと。
- 2 異物等の混入を認めないこと。
- 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 牛乳は適正な殺菌処理をされたもの
- 6 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
K-1	牛乳 (200ml)	本	① 200ml程度紙パック入
			② 成分無調整
			③ ストロー付
			④ 製造後2日以内のもの
			⑤ 乳等省令で「牛乳」に種別されるもの
K-2	牛乳 (1L)	本	① 1L程度紙パック入
			② 成分無調整
			③ 製造後2日以内のもの
			④ 乳等省令で「牛乳」に種別されるもの
K-3	カルシウム補強牛乳	本	① 900ml程度紙パック入
			② カルシウム1530mg以上配合
			③ 雪印メグミルク毎日骨太又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
K-4	コーヒー牛乳 (1L)	本	① 1L程度紙パック入
			② 雪印メグミルク又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
K-5	コーヒー牛乳 (200ml)	本	① 200ml程度紙パック入
			② ストロー付
			③ 雪印メグミルク又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
K-6	ヨーグルトA	個	① 70ml程度カップ入
			② プレーン味
			③ カルシウム100mg程度配合
			④ スプーン付
			⑤ ヤクルトソフル元気又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
K-7	ヨーグルトB	個	① 400ml程度入
			② 無糖
K-8	ヨーグルトC	個	① 100ml程度カップ入
			② プレーン味
			③ スプーン付
			④ ヤクルトソフル又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
K-9	飲むヨーグルト	本	① 900ml程度紙パック入
			② はっ酵乳
			③ 日清十勝飲むヨーグルト又は同等品以上のもの (他社の製品含む)

コード	品名	単位	規格
K-10	乳酸菌飲料	本	① 100ml程度ポリ容器入
			② 機能性表示食品
			③ ヤクルト1000又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
K-11	はっ酵乳	本	① 125ml程度ポリ容器入
			② ストロー付
			③ ヤクルトジョア又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
K-12	プロセスチーズ	個	① 450mg程度入
			② 個装
K-13	スライスチーズ	個	① 7枚入
			② 1枚16g程度
			③ 雪印メグミルクとろけるスライス又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
K-14	ピザ用チーズ	kg	① 1kg程度袋入
			② 拍子状にカットされているもの
			③ ナチュラルチーズ
K-15	粉チーズ	本	① 80g程度ポリ容器入
			② 粉末状
			③ パルメザンチーズ
K-16	ホイップクリーム	個	① 500ml程度入
			② 冷凍品
K-17	生クリーム	本	① 200ml程度紙パック入
			② 植物性脂肪40%程度

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 カビ等を認めないこと。
- 5 固有の光沢、風味を有していること。
- 6 缶は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。
- 7 缶の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。
- 8 缶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 9 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
L-1	万能ねぎ	kg	① 長さ30cm程度
			② 土が除去されているもの
L-2	小松菜	kg	① 1株40g程度
			② 葉が濃緑色で鮮やかなもの
L-3	大葉	枚	① 1g程度
			② 葉が濃緑色で鮮やかなもの
L-4	春菊	kg	① 1本20g程度
			② 根部を除き軟らかく、伸びすぎでないもの
L-5	にら	kg	① 1束100g程度に束ねられているもの
			② 根が除去されているもの
L-6	ほうれん草	kg	① 1株30g程度
			② 葉が濃緑色で鮮やかなもの
L-7	ほうれん草(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② IQF
			③ 5cm程度にカットしたもの
L-8	三つ葉	kg	① 糸三つ葉
			② 根つきの軟らかいもの
			③ 50g程度束上
L-9	人参	kg	① 1本200g程度
			② 茎、葉、ひげ根と泥が除去されているもの
			③ 「股割れ」、「しん」、「す」がないもの
L-10	切人参	kg	① 厚さ2mm程度
			② 短冊状に細切にしたもの
			③ 変色がないもの
L-11	シャトーキャロット	kg	① 500g程度袋入
			② 1個15g程度
			③ 冷凍品
L-12	にんにくの芽(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② 1本4cm程度カット済みのもの

コード	品名	単位	規	格
L-13	さやえんどう (冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	1枚3g程度
			③	I Q F
L-14	スナップえんどう (冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	1本10g程度
			③	I Q F
L-15	南瓜	kg	①	西洋南瓜
			②	表皮が固すぎないもの
L-16	南瓜 (冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	1個20g程度
			③	乱切
			④	I Q F
L-17	ブロッコリー	kg	①	濃緑色で根部及び葉が除去されているもの
			②	蕾は軸が短く、締まったもの
L-18	ブロッコリー (冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	1個20g程度
			③	I Q F
L-19	サラダ菜	kg	①	1株100g程度
			②	葉の破れていないもの
L-20	サニーレタス	kg	①	1株300g程度
			②	葉の破れていないもの
L-21	貝割大根	kg	①	長さ12cm程度のもの
			②	バック包装されているもの
L-22	青梗菜	kg	①	1株100g程度
			②	葉の破れていないもの
L-23	青梗菜 (冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	I Q F
			③	3cm程度にカットしたもの
L-24	菜の花	kg	①	蕾、花茎、若葉のもの
			②	蕾は硬く、開く前のもの
			③	冷凍不可
L-25	七草	kg	①	100g程度ポリ容器入
			②	春の七草
			③	乾燥してないもの
L-26	ビタミン飲料	本	①	200ml程度紙パック入
			②	ビタミンC900mg以上含有
			③	ストロー付
			④	伊藤園ビタミン野菜又は同等品以上のもの (他社の製品含む)

L 野菜類

コード	品名	単位	規 格
L-27	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
L-28	水菜	kg	① 1束100g程度に束ねられているもの
			② フィルム包装
			③ 土・砂が除去されているもの
L-29	長葱	kg	① 1本100g程度
			② 根深葱
L-30	白菜	kg	① 結球白菜
			② 葉部に亀裂がなく、巻きがしっかりしているもの
L-31	みょうが	kg	① 1個10g程度のもの
			② ハウス栽培品
L-32	かぶ	kg	① 1玉200g程度のもの
			② 葉、ひげ根、茎を切り落とし、泥を除いたもの
L-33	牛蒡	kg	① 太さは中央部が直径2cm程度のもの
			② 長さ50cm以上のもの
			③ 肉質柔らかく、灰白色で、「す」「とう」のないもの
L-34	切牛蒡	kg	① 厚さ2mm程度
			② 短冊状に細切にしたもの
			③ あく抜き済
			④ 変色防止の処置がされているもの
L-35	生姜	kg	① 根生姜
			② 土をおとし、肉質柔軟で繊維少なく、辛味の強い大粒のもの
L-36	おろし生姜	kg	① 1kg程度ポリ容器入
			② 生の生姜をすりおろしたもの
L-37	大根	kg	① 1本1kg程度
			② 亀裂がなく「す」のはいっていないもの
L-38	切干大根	kg	① 1kg程度袋入
			② 乾燥品
L-39	大根おろし(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② 大根をおろしたもの
L-40	玉葱	kg	① 1玉200g程度
			② 黄玉葱
			③ 発芽していないもの
L-41	レッドオニオン	kg	① 1玉120g程度
			② 発芽していないもの
L-42	にんにく	kg	① 1玉80g程度
			② ホワイト6片
			③ 欠損していないもの

L 野菜類

コード	品名	単位	規	格
L-43	おろしにんにく	kg	①	1 kg程度ポリ容器入
			②	生のにんにくをすりおろしたもの
L-44	乾燥にんにくスライス	袋	①	150g程度入
			②	保存用ジッパー袋入
L-45	刻みにんにく	kg	①	1 kg程度ポリ容器入
			②	生のにんにくを刻んだもの
L-46	蓮根	kg	①	1節180g程度
			②	ひげ根と泥が除去されているもの
L-47	蓮根スライス(冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	I Q F
			③	厚さ3mm程度
L-48	さやいんげん(冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	I Q F
			③	4cm程度にカットしたもの
L-49	グリーンピース(冷)	kg	①	1 kg程度袋入
			②	I Q F
L-50	むき枝豆(冷)	kg	①	500g程度袋入
			②	I Q F
L-51	胡瓜	kg	①	1本100g程度
			②	濃緑色及び淡黄色で赤味を帯びないもの
L-52	ししとう	kg	①	1本7g程度
			②	濃緑色で軟らかいもの
L-53	ヤングコーン缶	缶	①	1本15g程度
			②	3号缶
L-54	ホールコーン(冷)	kg	①	ホールタイプ
			②	I Q F
L-55	クリームコーン缶	缶	①	クリームタイプ
			②	3号缶
L-56	トマト	kg	①	1個170g程度
			②	熟度がよく、表皮の破損がないもの
L-57	ミニトマト	kg	①	1個10g程度
			②	熟度がよく、表皮の破損がないもの
L-58	トマトピューレ	袋	①	1 kg程度袋入
			②	フィルムパック
			③	カゴメトマトピューレ又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
L-59	トマトジュース	本	①	1L程度紙パック入
			②	カゴメトマトジュース又は同等品以上のもの(他社の製品含む)

L 野菜類

コード	品名	単位	規 格
L-60	ホールトマト缶	缶	① 固形量1.5kg程度入
			② 1号缶
			③ ダイス状
L-61	茄子	kg	① 1個80g程度
			② 傷がなく、濃い紫色で肉質の軟らかいもの
L-62	揚げ茄子（冷）	kg	① 500g程度袋入
			② 乱切状
			③ IQF
L-63	オクラ	kg	① 1本10g程度
			② 濃緑色で軟らかいもの
L-64	オクラ（冷）	kg	① 500g程度袋入
			② 1本10g程度
			③ IQF
L-65	グリーンアスパラガス（冷）	kg	① 500g程度袋入
			② Sサイズ
			③ IQF
L-66	カリフラワー（冷）	kg	① 500g程度袋入
			② 1個20g程度
			③ IQF
L-67	セロリ	kg	① 1本130g程度
			② 濃い鮮緑色の葉であるもの
			③ 肉質厚く茎の丈長く淡黄色で、身のしまっているもの
L-68	レタス	kg	① 1玉400g程度
			② 株の部分が赤くないもの
			③ 結球よく弾力のあるしまり方をした軟らかいもの
L-69	ピーマン	kg	① 1個35g程度
			② 濃緑色にして赤く色のつかないもの
L-70	赤ピーマン	kg	① 1個140g程度
			② パプリカ
			③ 色の鮮明なもの
L-71	黄ピーマン	kg	① 1個140g程度
			② パプリカ
			③ 色の鮮明なもの
L-72	筍	kg	① 水煮
			② 真空パック入
L-73	もやし	kg	① 長さ5cm程度
			② 緑豆もやし

L 野菜類

コード	品名	単位	規格
L-74	大豆もやし	kg	① 長さ5cm程度
			② 大豆もやし
L-75	メンマ水煮	kg	① 1kg程度袋入
			② 短冊状にカットされているもの
			③ 麻笥使用
L-76	味付メンマ	kg	① 1kg程度袋入
			② 短冊状にカットされているもの
			③ 麻笥使用
			④ 醤油等で調味されたもの
L-78	山菜水煮	kg	① 1kg程度袋入
			② 水煮

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 カビ等を認めないこと。
- 5 固有の光沢、風味を有していること。
- 6 缶は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。
- 7 缶の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。
- 8 缶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 9 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
M-1	みかん	kg	① 1個100g程度
			② 温州みかん
			③ 熟度が適当で過熟していないもの
M-2	みかん缶	缶	① 固形量480g程度入
			② 2号缶
			③ シラップ漬け
M-3	オレンジ	kg	① 1個200g程度
			② バレンシアオレンジ又はネーブル
			③ 熟度が適当で過熟していないもの
M-4	ぶどうジュース (200ml)	本	① 200ml程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
			④ ストロー付
M-5	オレンジジュース (200ml)	本	① 200ml程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
			④ ストロー付
M-6	りんごジュース (200ml)	本	① 200ml程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
			④ ストロー付
M-7	グレープフルーツジュース (200ml)	本	① 200ml程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
			④ ストロー付
M-8	オレンジジュース (1L)	本	① 1L程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元

コード	品名	単位	規 格
M-9	グレープフルーツジュース (1 L)	本	① 1 L程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
M-10	りんごジュース (1 L)	本	① 1 L程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
M-11	野菜ジュースA (1 L)	本	① 1 L程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 果実ミックスジュース
			④ 農協野菜&フルーツ100%又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
M-12	ぶどうジュース (1 L)	本	① 1 L程度紙パック入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
M-13	グレープフルーツ	kg	① 1個400g程度
			② ルビー又はイエロー
			③ 熟度が適当で過熟していないもの
M-14	柚子	kg	① 1個100g程度
			② 熟度が適当で過熟していないもの
M-15	レモン	kg	① 1個100g程度
			② 熟度が適当で過熟していないもの
M-16	レモン果汁	個	① 70ml程度ポリ容器入
			② 果汁100%
			③ 濃縮還元
			④ ポッカレモン100又は同等品以上のもの (他社の製品含む)
M-17	莓	kg	① 1粒30g程度
			② 粒がそろっているもの
			③ 熟度が適当で過熟していないもの
M-18	柿	kg	① 1個170g程度
			② 甘柿
			③ 熟度が適当で過熟していないもの
M-19	キウイフルーツ	kg	① 1個100g程度
			② 熟度が適当で過熟していないもの
M-20	西瓜	kg	① 1玉4kg以上6kg以下のもの
			② 熟度適当で甘みの強いもの
M-21	梨	kg	① 1個300g程度
			② 日本なし
			③ 果汁が多く甘みの強いもの

M 果実類

コード	品名	単位	規格
M-22	パイナップル缶	缶	① 固形量340g程度入
			② 3号缶
			③ 輪切10入
			④ シラップ漬け
M-23	バナナ	kg	① 1本150g程度
			② 熟度が適当で過熟していないもの
M-24	アボカド(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② 1個20g程度
			③ スライス状
			④ IQF
M-25	マスクメロン	kg	① 1玉1.2kg程度
			② 熟度適当で甘みの強いもの
M-26	アンデスメロン	kg	① 1玉1.2kg程度
			② 熟度適当で甘みの強いもの
M-27	桃	kg	① 1個200g程度
			② 白肉腫
			③ 熟度適当で甘みの強いもの
M-28	白桃缶	缶	① 固形量250g程度入
			② 4号缶
			③ 2つ割
			④ シラップ漬け
M-29	りんご	kg	① 1個250g程度
			② 甘み及び酸味あり、歯ごたえの良いもの
M-30	ナチュラルカクテル	缶	① 固形量1800g程度入
			② 1号缶
			③ 黄桃、梨、パイナップル、ぶどう、チェリー入
			④ シラップ漬け
M-31	杏仁フルーツ	缶	① 固形量1950g程度入
			② 1号缶
			③ 黄桃、みかん、パイナップル
			④ シラップ漬け

N きのご類

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。
- 4 固有の光沢、風味を有していること。
- 5 缶は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。
- 6 缶の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。
- 7 缶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 8 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
N-1	えのき茸	kg	1包装100g程度
N-2	きくらげ	kg	① 500g程度袋入
			② 1個1g程度
			③ 黒きくらげ
			④ 乾燥
N-3	白きくらげ	袋	① 20g程度入
			② 乾燥品
N-4	生椎茸	kg	① 1個15g程度
			② 直径5cm程度で肉厚なもの
N-5	干椎茸	kg	① 500g程度袋入
			② 1個4g程度
			③ 保存用ジッパー袋入
N-6	しめじ	kg	① 1包装120g程度
			② 本しめじ
N-7	なめこ水煮	缶	① 固形量200g程度入
			② 4号缶
N-8	マッシュルーム	kg	1個10g程度
N-9	マッシュルーム缶	缶	① 固形量450g程度入
			② 2号缶
			③ スライス状
			④ 水煮
N-10	エリンギ	kg	① 1包装90g程度
			② 1本45g程度
N-11	舞茸	kg	1包装100g程度

○ 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、砕けのないこと。
- 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。
- 5 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
O-1	焼きのり	袋	① 10枚入
			② 全形
			③ 板のり
			④ 保存用ジッパー袋入
O-2	刻みのり	袋	① 100g程度入
			② 板のり 3cm×2mm程度の大きさに細切したもの
			③ 保存用ジッパー袋入
O-3	味付のり	袋	① 5枚入
			② 12切
			③ 焼きのりを醤油、砂糖等で調味したもの
			④ 個装
O-4	韓国のり	袋	① 10枚入
			② 9切
			③ 焼きのりを塩、ごま油等で調味したもの
			④ 個装
O-5	海苔佃煮	kg	① 500g程度チューブ入
			② あま海苔佃煮
O-6	だし昆布	kg	① 1kg程度袋入
			② 長さ50cm程度
			③ 北海道産2等合格品以上
O-7	とろろ昆布	袋	① 100g程度袋入
			② 黒とろろ昆布
O-8	昆布佃煮	kg	① 100g程度袋入
			② ごま昆布
O-9	ひじき	kg	① 1kg程度袋入
			② 芽ひじき
O-10	若布(乾)	kg	① 1kg程度袋入
			② 保存用ジッパー袋入
O-11	海藻サラダ	kg	① 100g程度袋入
			② ドライ(水戻し後の重量が約10倍となるもの)
			③ 若布、とさかのり、赤とさかのり、寒天入

P し好飲料類

共通事項

- 1 カビ等を認めないこと。
- 2 雑物、異物等の混入がないこと。
- 3 固有の色沢、光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないもの。
- 5 缶は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。
- 6 缶の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。
- 7 缶及び瓶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 8 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
P-1	料理酒	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② 醸造調味料
			③ 調理用
			④ 酒税法によらないもの
P-2	味醂	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② 味醂風調味料
			③ 調理用
			④ 酒税法によらないもの
P-3	赤ワイン	本	① 720ml程度瓶入
			② 調理用
			③ 酒税法によらないもの
P-4	白ワイン	本	① 720ml程度瓶入
			② 調理用
			③ 酒税法によらないもの
P-5	煎茶	kg	① 1個2g程度
			② パック入
P-6	お茶(缶)	本	① 190ml程度入
			② 緑茶
P-7	お茶(ペット)	本	① 500ml程度入
			② 緑茶
P-8	麦茶	個	① 10g程度パック18袋入
			② 冷温水用
			③ 六条大麦使用
P-9	烏龍茶(缶)	本	① 190ml程度入
			② 烏龍茶
P-10	カップコーヒー	個	① 紙コップタイプ
			② クリーム、砂糖、マドラー付
P-11	無糖コーヒー	本	① 1 L程度入
			② 紙パック又はペットボトル入

コード	品名	単位	規 格
P-12	インスタントコーヒー	個	① 90g程度瓶入 ② UCCザ・ブレンド117又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
P-13	ミネラルウォーター	本	① 500ml程度ペットボトル入 ② 5年以上保存タイプ ③ 備蓄、災害用
P-14	クエン酸	本	① 900ml程度ペットボトル入 ② 20～30倍希釈用
P-15	黒酢ドリンク	本	① 200ml程度紙パック入 ② 果汁19%以上 ③ ストロー付 ④ 伊藤園黒酢ドリンク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
P-16	ビタミンゼリー	本	① 180ml程度入 ② ゼリータイプ ③ チアパック ④ マルチビタミンフルーツ
P-17	機能性表示食品A	本	① 500ml程度ペットボトル入 ② ヨーグルト味 ③ キリンイミュー又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
P-18	機能性表示食品B	本	① 555ml程度ペットボトル入 ② アセロラ味 ③ キリンアミノサプリ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
P-19	クエン酸飲料	本	① 165ml程度入 ② ゼリータイプ ③ チアパック ④ クエン酸2000mg以上含有 ⑤ ポッカキレートレモン又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
P-20	黒烏龍茶	本	① 500ml程度ペットボトル入 ② 神戸居留地又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

Q 調味料及び香辛料類

共通事項

- 1 カビ等を認めないこと。
- 2 雑物、異物等の混入がないこと。
- 3 固有の色沢、光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないもの。
- 5 缶は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。
- 6 缶の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。
- 7 缶及び瓶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 8 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
Q-1	濃口醤油	本	① 1.8L程度ポリ容器入
			② 特級
Q-2	淡口醤油	本	① 1.8L程度ポリ容器入
			② 上級
Q-3	卓上醤油	本	① 500ml程度ポリ容器入
			② 濃口
Q-4	刺身醤油	本	① 200ml程度ポリ容器入
			② 超特選
Q-5	ウスターソース	本	① 300ml程度ポリ容器入
			② ブルドッグ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-6	中濃ソース	本	① 300ml程度ポリ容器入
			② ブルドッグ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-7	お好み焼ソース	本	① 500ml程度チューブ入
			② オタフク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-8	食塩	kg	① 1kg程度袋入
			② 国産塩
Q-9	食卓塩	個	① 100g程度瓶入
			② 天日塩
Q-10	ハーブソルト	個	① 100g程度ポリ容器入
			② クレイジーソルト
Q-11	塩麹	本	① 500ml程度入
			② 液状
Q-12	食酢	本	① 800ml程度入
			② 穀物酢
			③ ミツカン穀物酢又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-13	黒酢	本	① 1L程度入
			② ミツカン黒酢又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-14	ぽん酢	本	① 300ml程度ポリ容器入
			② 味付
Q-15	トマトケチャップ	本	① 500g程度チューブ入
			② イカリ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-16	ポタージュスープ	kg	① 500g程度袋入
			② 味の素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規 格
Q-17	コンソメスープ	kg	① 500g程度袋入
			② 味の素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-18	中華スープ	kg	① 1kg程度袋入
			② 顆粒
			③ 中華用調味料
			④ 味の素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-19	丸鶏ガラスープ	kg	① 1kg程度袋入
			② 顆粒
			③ 味の素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-20	鶏白湯スープ	本	① 1L程度ポリ容器入
			② 濃縮タイプ
Q-21	デミグラスソース	缶	① 840g程度入
			② 2号缶
			③ ハイイツデミグラスソース又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-22	カレールーA	kg	① 1kg程度箱入
			② 辛口
			③ 固形状
			④ ハウスジャワカレー又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-23	カレールーB	kg	① 1kg程度袋入
			② 中辛
			③ フレーク状
			④ S&B ゴールデンカレー又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-24	カレールーC	kg	① 1kg程度袋入
			② 甘口
			③ フレーク状
			④ ハウスバーモントカレー又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-25	ハヤシルー	kg	① 1kg程度袋入
			② パウダー状
			③ 交易食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-26	クリームシチュールー	kg	① 1kg程度箱入
			② 顆粒状
			③ ハウスシチューミックスクリーム又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-27	ビーフシチュールー	kg	① 1kg程度箱入
			② 顆粒状
			③ ハウスシチューミックスビーフ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-28	白だし	本	① 1.8L程度ポリ容器入
			② かつお出汁
Q-29	麵つゆの素	本	① 1.8L程度ポリ容器入
			② かつお出汁
			③ 3倍濃縮
			④ ミツカン追いがつおつゆの素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規 格
Q-30	冷やし中華の素A	本	① 1.6 L程度ポリ容器入
			② 醤油味
			③ 希釈タイプ
			④ エバラ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-31	冷やし中華の素B	本	① 1.6 L程度ポリ容器入
			② 胡麻だれ味
			③ 希釈タイプ
			④ エバラ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-32	焼きそばソース	本	① 2 L程度ポリ容器入 ② ウスター
Q-33	醤油ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② ベル食品、日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-34	味噌ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② ベル食品、日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-35	塩ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② 創味食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-36	煮干醤油ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② 国産煮干出汁
			③ あみ印食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-37	坦々麺スープ	個	① 1 kg程度袋入
			② 四川風
			③ ベル食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-38	黒醤油ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② 創味食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-39	魚介塩ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② 鯛風味
			③ 創味食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-40	豚骨ラーメンスープ	個	① 1 kg程度袋入
			② ベル食品、日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-41	ミートソース	缶	① 3 kg程度入
			② 1号缶
			③ 豚挽肉入
			④ ハインススパゲティソース又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-42	チリソース	本	① 450ml程度瓶入
			② 大栄貿易公司又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-43	ステーキソース	本	① 1 L程度ポリ容器入
			② 和風おろしソース
Q-44	サルサソース	本	① 900ml程度チューブ入
			② カゴメサルサ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-45	レモンペッパーオイル	個	① 700ml程度入
			② スタンディングパウチ
			③ 日本食研、創味食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規 格
Q-46	バジルオイル	個	① 700ml程度入
			② スタンディングパウチ
			③ 日本食研、創味食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-47	トンテキオイル	個	① 700ml程度入
			② スタンディングパウチ
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-48	えびチリソース	個	① 1L程度ポリ容器又は袋入
			② 日本食研、味の素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-49	ハニーマスタードソース	本	① 1L程度ポリ容器入
			② 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-50	焼肉のたれ	本	① 1.6L程度ポリ容器入
			② 中辛
			③ エバラ黄金の味又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-51	山賊焼きのたれ	本	① 2L程度ポリ容器入
			② 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-52	蒲焼きのたれ	本	① 1.8L程度ポリ容器入
			② 濃口
			③ 鈴勝又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-53	四川風麻婆豆腐の素	本	① 1L程度ポリ容器入
			② 味の素クックドゥ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-54	麻婆豆腐の素	個	① 1kg程度ポリ容器入
			② 中辛
			③ 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-55	油淋鶏ソース	本	① 1L程度ポリ容器入
			② エバラ油淋鶏のたれ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-56	豆板醤	個	① 130g程度瓶入
			② ユウキ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-57	甜麵醬	個	① 130g程度瓶入
			② ユウキ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-58	キムチの素	個	① 190g程度瓶入
			② 桃屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-59	コチュジャン	個	① 100g程度チューブ入
			② S&B又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-60	スープカレーの素	個	① 600g程度入
			② 中辛
			③ 濃縮ペーストタイプ
			④ ベル食品同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-61	複合調味料	kg	① 1kg程度袋入
			② ハイミー
Q-62	オイスターソース	本	① 130ml程度瓶入
			② ユウキ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-63	ナンプラー	本	① 70ml程度瓶入
			② ユウキ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規 格
Q-64	胡椒	缶	① 420g程度缶入
			② 粉末状
			③ ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-65	黒胡椒	缶	① 420g程度缶入
			② 粉末状
			③ ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-66	卓上胡椒	個	① 20g程度瓶入
			② 粉末状
			③ S&B又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-67	ゆず胡椒	個	① 50g程度瓶入
			② ユウキ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-68	練辛子	本	① 43g程度チューブ入
			② S&B又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-69	粒マスタード	個	① 260g程度チューブ入
			② S&B又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-70	一味	本	① 17g程度瓶入
			② 赤唐辛子
			③ ハチ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-71	七味	本	① 15g程度瓶入
			② 赤唐辛子、陳皮、黒胡麻、山椒、けしの実、青さ、麻の実配合
			③ ハチ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-72	鷹の爪	袋	① 5g程度入
			② 幅2mm程度輪切
			③ 保存用ジッパー袋入
Q-73	練わさび	本	① 43g程度チューブ入
			② 本わさび
			③ S&B又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-74	カレー粉	kg	① 400g程度缶入
			② 粉末状
			③ ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-75	粉山椒	本	① 15g程度瓶入
			② ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-76	タバスコ	本	① 60ml程度瓶入
			② ペパーソース
Q-77	胡麻和えの素	kg	① 240g程度袋入
			② 三島胡麻和えの素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-78	ピーナッツ和えの素	kg	① 240g程度袋入
			② 三島ピーナッツ和えの素又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-79	純パセリ	本	① 16g程度缶入
			② 乾燥パセリをみじん切にしたもの
			③ ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-80	顆粒貝だし	個	① 100g程度入
			② 業務スーパー製品又は同等以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規 格
Q-81	ガラムマサラ	本	① 17g程度瓶入
			② 粉末状
			③ ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-82	花椒	本	① 18g程度瓶入
			② 粉末状
			③ ハウスGABAN又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-83	五香粉	本	① 25g程度瓶入
			② 粉末状
			③ ユウキ食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-84	横浜家系ラーメンスープ	個	① 1kg程度袋入
			② エバラ又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-85	ふりかけ（鮭）	個	① 100g程度瓶入
			② 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-86	ふりかけ（のり玉）	個	① 100g程度瓶入
			② 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-87	ふりかけ（わさび）	個	① 100g程度瓶入
			② 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-88	ふりかけ（ゆかり）	個	① 100g程度瓶入
			② 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-89	ふりかけ（ごま）	個	① 120g程度瓶入
			② 三幸産業ごま元気又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-90	ふりかけ（明太子）	個	① 100g程度瓶入
			② 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-91	ふりかけ（おかか）	個	① 100g程度瓶入
			② 丸美屋又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
Q-92	お茶づけの素	個	① 50袋入
			② 1袋4.7g程度
			③ 永谷園業務用お茶づけ海苔又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

R 漬物類

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 原料は新鮮な野菜を使用のこと。
- 4 雑物、異物等の混入がないこと。
- 5 固有の色沢、光沢、風味を有していること。
- 6 病虫害を認めないもの。
- 7 瓶には、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 8 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規	格
R-1	胡瓜漬	kg	①	1本100g程度
			②	浅漬にしたもの
R-2	ザーサイ	kg	①	1kg程度袋入
			②	刻み
R-3	沢庵漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	厚さ3mm程度スライス状
R-4	べったら漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	大根を麴に漬け込んだもの
R-5	福神漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	大根、茄子、胡瓜使用
R-6	高菜漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	醤油漬
R-7	しば漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	胡瓜、茄子、しそ、生姜使用
			③	刻み不可
R-8	野沢菜漬	kg	①	塩漬
			②	変色していないもの
R-9	白菜漬	kg	①	塩漬
			②	白菜、人参、柚子使用
R-10	楽京漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	甘酢漬
R-11	梅干	個	①	180g程度ポリ容器入
			②	1粒20g程度
			③	塩分8%程度
R-12	かっぱ漬	kg	①	1kg程度袋入
			②	胡瓜、生姜使用
			③	刻み不可
R-13	紅生姜	kg	①	1kg程度袋入
			②	千切

コード	品名	単位	規格
R-14	キムチ	kg	① 白菜、人参使用
			② 唐辛子、にんにく、玉葱等で調味されたもの
R-15	大根カクテキ	kg	① 大根、人参使用
			② 唐辛子、にんにく、玉葱等で調味されたもの
R-16	なめ茸茶漬	個	① 400g程度瓶入
			② 固形分70%程度

S 冷凍食品及び加工品

冷凍食品共通事項

- 1 下ごしらえ(前処理)をほどこしたものの。
- 2 急速凍結(-35~-75℃の設備で冷凍)したものの。
- 3 衛生的な包材で包装したものの。
- 4 -18℃以下で保存してあるものの。
- 5 食品衛生法(1948年1月施行)の基準に合致するものの。
- 6 カビ等を認めないこと。
- 7 異物等の混入を認めないこと。
- 8 病虫害を認めないこと。
- 9 一般市販品同等品であること。

コード	品名	単位	規 格
S-1	ミックスベジタブル(冷)	kg	① 1kg袋入
			② グリーンピース、人参、トウモロコシ入
S-2	和風野菜ミックス(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② 里芋、蓮根、人参、ごぼう入
			③ IQF
			④ 大冷又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
S-3	中華野菜ミックス(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② 筍、いんげん、人参、ヤングコーン、マッシュルーム、水くわい、きくらげ入
			③ IQF
			④ 大冷又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
S-4	洋風風野菜ミックス(冷)	kg	① 500g程度袋入
			② ブロッコリー、人参、カリフラワー入
			③ IQF
			④ 大冷又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
S-5	牛蒡サラダ	kg	① 1kg程度袋入
			② マヨネーズで調味されたもの
S-6	ポテトサラダ	kg	① 1kg程度袋入
			② マヨネーズで調味されたもの
S-7	金平ごぼう	kg	① 1kg程度袋入
			② 線切状
S-8	スパゲティサラダ	kg	① 1kg程度袋入
			② マヨネーズで調味されたもの
S-9	ナポリタン(冷)	kg	① 1kg程度袋入
			② マルハニチロ又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
S-10	カップスープ	個	① 種類混合
			② クノールスープDELL又は同等品以上のもの(他社の製品含む)
S-11	野菜コロッケ	個	① 50g程度
			② 冷凍品
S-12	クリームコロッケ	個	① 75g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの(他社の製品含む)

コード	品名	単位	規 格
S-13	チキンチーズ大葉巻	個	① 55g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-14	海老かつ	個	① 85g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-15	チキンナゲット	kg	① 1kg袋入
			② 1個20g程度
			③ 冷凍品
S-16	蒸鶏（ほぐし）	kg	① 500g袋入
			② 冷凍品
			③ 日本食研、大冷又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-17	串かつ	個	① 40g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-18	若鶏八幡巻	kg	① 1本250g程度
			② 冷凍可
S-19	ハンバーグ	個	① 120g程度
			② 冷凍品
			③ 焼目入
S-20	豆腐野菜ハンバーグ	個	① 50g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-21	味付肉団子	kg	① 1kg袋入
			② 固形量600g程度
			③ たれ入
			④ 冷凍品
S-22	焼売	袋	① 20個入
			② 1個45g程度
			③ 冷凍品
			④ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-23	餃子	袋	① 40個入
			② 1個25g程度
			③ 冷凍品
			④ 焼目入
			⑤ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-24	春巻	本	① 40g程度
			② 冷凍品
S-25	海老フリッター	袋	① 40尾程度入
			② 1尾10程度
			③ 冷凍品
			④ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-26	海老天ぶら	個	① 30g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規 格
S-27	キス天ぷら	個	① 15g程度
			② 冷凍品
S-28	野菜かき揚げ	個	① 85g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-29	いか天ぷら	個	① 40g程度
			② 冷凍品
S-30	鱈フライ	個	① 30g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-31	海老フライ	個	① 50g程度
			② 無頭
			③ 冷凍品
			④ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-32	いかフライ	個	① 50g程度
			② 冷凍品
S-33	白身魚フライ	個	① 30g程度
			② ホキ
			③ 冷凍品
			④ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-34	カキフライ	個	① 25g程度
			② 冷凍品
			③ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-35	焼きそば（冷）A	kg	① 1kg袋入
			② ソース味
S-36	お好み焼（冷）	kg	① 1個30g程度
			② 直径5cm程度円形状
S-37	焼きそば（冷）B	kg	① 1kg袋入
			② 塩味
S-38	ロールキャベツ（冷）	kg	① 1個40g程度
			② 干瓢で巻かれたもの
S-39	ピザ（冷）	枚	① 230g程度
			② ミックスピザ
			③ 冷凍品
			④ MCC食品又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-40	キッシュ（冷）	枚	① 直径15cm程度
			② ベーコン、ほうれん草入
			③ 冷凍品
			④ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-41	湯葉巻（冷）	本	① 40g程度
			② イトヨリ鯛のすり身、海老等を湯葉で巻いたもの
			③ 冷凍品
			④ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）

コード	品名	単位	規格
S-42	炒飯（冷）	kg	① 1kg又は500g程度袋入
			② 味の素、テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-43	ジャンバラヤ（冷）	kg	① 1kg又は500g程度袋入
			② 味の素、テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-44	チキンライス（冷）	kg	① 1kg又は500g程度袋入
			② 味の素、テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-45	ドライカレー（冷）	kg	① 1kg又は500g程度袋入
			② 味の素、テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-46	海老ピラフ（冷）	kg	① 1kg又は500g程度袋入
			② 味の素、テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-47	鮭塩焼（冷）	袋	① 20枚入
			② 1枚15g程度
			③ ピンクサーモン使用
			④ 骨なし加工
			⑤ 焼目入
			⑥ 耐熱真空パック入
			⑦ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-48	鯖塩焼（冷）	袋	① 20枚入
			② 1枚15g程度
			③ 大西洋鯖使用
			④ 骨なし加工
			⑤ 焼目入
			⑥ 耐熱真空パック入
			⑦ 日本食研又は同等品以上のもの（他社の製品含む）
S-49	鶏レバー煮込	kg	① 1kg程度袋入
			② 冷凍品
S-50	デミグラスハンバーグ	個	① 180g程度
			② 固形量120g程度
			③ 冷凍品