

糧 食 品 規 格 表
(令和 6 年度)

自衛隊入間病院

総 則

- 1 この規格表は、航空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」がかかり、チェーン又はスタッドレス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	…	獸鳥肉類
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)で碎け、未熟ものないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないこと。

コード	品名	単位	規格
A-1	精白米	K G	<p>① JAS規格により、完全精米したもの(歩留まり90%程度)</p> <p>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)</p> <p>③ 年度及び内容量は発注時示す</p>
A-2	バターロール	個	<p>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)</p> <p>② 冷凍のもの</p> <p>③ 1個30g10個入包装のもの</p>
A-3	そうめん(乾)	K G	<p>① 良質の国産小麦粉を使用したもの</p> <p>② 乾麺で内容量等は発注時示す</p>
A-4	スパゲッティー	K G	<p>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)</p> <p>② デュラムセモリナ100%</p> <p>③ 太さ1.6~1.7mm</p> <p>④ 内容量等は発注時示す</p>
A-5	小麦粉	K G	<p>① 薄力粉</p> <p>② 粒子が細かく、かび、湿気による塊を認めないもの</p> <p>③ 1kg入りのもの</p>
A-6	麩	袋	<p>① 強力粉を使用したもの</p> <p>② うずまき状のもの</p> <p>③ 1袋45g入りのもの</p>
A-7	もち麦	K G	<p>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)</p> <p>② 内容量等は発注時示す</p>
A-8	うどん(乾)	K G	<p>① 良質の国産小麦粉を使用したもの</p> <p>② 内容量等は発注時示す</p>
A-9	パック白がゆ	個	<p>① レトルトパウチ</p> <p>② 200g程度のもの</p> <p>③ 賞味期限は、納品時から3年以上あるもの</p> <p>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。)</p>

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	K G	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)	K G	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)	K G	① 充分に洗浄後、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	でんぶん	K G	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	K G	① 原材料は綠豆でん粉不使用 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	K G	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	<p>① 冷凍品で冷凍食品の規格に準ずる。</p> <p>② スプーン付</p> <p>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。)</p> <p>④ 種類、内容量、強化する栄養成分等は発注時示す</p>

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 キヤノーラ油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

規格F 種実類

コード	品 名	単位	規 格
F-1	白胡麻	K G	① 炒ったもの ② 内容量は発注時示す
F-2	すり胡麻	K G	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 ④ 納品時、賞味期限5ヶ月以上のもの
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 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 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80g	K G	① 骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 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、真空包装 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、真空包装 ③ 80g×5切れ入り袋のもの
H-4	あじ切身80g	K G	① あじを使用、骨をのぞいたもの ② 冷凍品、真空包装 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50～60 g
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
H-8	魚肉ソーセージ	本	① 個包装 ② 1本50～70 g 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8g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120日以上あるもの

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。
- 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。
- 7 各種感染症等の発生している地域で飼育されていないもの。

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	K G	① 若鶏むね肉 ② 冷凍品、2kg袋詰めのもの
I-2	鶏挽肉	K G	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-3	豚肩ロース	K G	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 3mmスライス500g袋入り冷凍のもの ⑥ 80g以上の切り身は、筋切りすること
I-4	豚もも肉	K G	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	K G	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)	K G	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	K G	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、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-3	厚焼玉子	K G	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）	K G	① 「キューピー・全農・栗駒ポートリー・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、夾雜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	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">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

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	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 銀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

コード	品 名	単位	規 格
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 銀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 ③ 500g入りのもの
L-15	小松菜(冷凍)	K G	① 500g詰カット済
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
L-18	にんにくの芽(冷凍)	K G	① 500g入り
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 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
L-21	ホールコーン(冷凍)	K G	① 500g袋入詰
L-22	蓮根(冷凍)	K G	① 500g袋入り I Q F 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

コード	品 名	単位	規 格
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 蕎の軸が短く、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 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 花切大根 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
L-38	白菜	K G	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

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	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-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 莓のみ使用のもの
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
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 再乾椎茸 ② ホールMサイズ ③ 500g又は1kg袋入り ④ 丸晶、藤和乾物又は同等以上のもの（他社の商品を含む）

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、碎けや未熟ものないこと。
- 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。

コード	品 名	単位	規 格
0-1	味付のり	袋	<ul style="list-style-type: none">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
0-2	乾燥わかめ	K G	<ul style="list-style-type: none">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	K G	<ul style="list-style-type: none">① 苗ひじき② 人工着色料使用不可③ 内容量は発注時示す

規格P 嗜好飲料類

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 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 内容量等は発注時示す 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） ⑧ 食品表示法アレルゲン原因食物28品目不使用
P-3	りんごジュース	個	① 「ドール・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 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 食品表示法アレルゲン原因食物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A300μg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。）

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)	K G	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	K G	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	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 J A S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	本	① 200gびん詰
Q-8	みそ共通規格	K G	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

コード	品名	単位	規格
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	K G	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-13	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 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	K G	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-15	麵つゆの素	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 麵のつけつゆにおいて3倍希釀のもの(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	K G	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。)

コード	品 名	単位	規 格
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 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カ月以上のもの
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カ月以上のもの
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カ月以上のもの
Q-22	ハヤシルウ	K G	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 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-23	ホワイトソースの素	K G	① 1kg入り ② 粉末状 ③ 化学調味料無添加 ④ エスピ一 とろけるホワイトソースN、理研ビタミン ベシャメルソースの素又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
Q-24	卸し生姜	個	① チューブ入り ② 270g入り ③ エスピ一、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 エスピ一、テーオー食品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-26	1食コーンポタージュ (顆粒)	個	① 粉末状でつぶ及び固形物のないもの ② 1袋15g程度入り ③ 種類等は発注時示す ④ 味の素(株) クノールカップスープ又はハウス食品、 理研同等以上のもの（他社の製品を含む。） ⑤ 賞味期限が納品時8カ月以上あるもの
Q-27	トロミ調整食品	袋	① 粉末状 ② 賞味期限は納品時8カ月以上あるもの 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）
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

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 齒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	1食ねり梅（減塩）	個	<p>① 減塩タイプ ② 1個5g程度 ③ 三島食品、レナケア一又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>

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	<p>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。）</p>

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-3	パック親子丼	個	<ul style="list-style-type: none">① 約180g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 エスピードんぶり党の親子丼、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-4	パック牛丼	個	<ul style="list-style-type: none">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 エスピードんぶり党牛丼、吉野家牛丼並盛、又は同等以上のもの (他の製品を含む。)
R-5	パック野菜カレー	個	<ul style="list-style-type: none">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5年以上あるもの

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	K G	<ul style="list-style-type: none"> 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	K G	<ul style="list-style-type: none"> 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)

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、製造年月日を明示であること。
- 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	みかん缶	缶	<ul style="list-style-type: none">① 4号缶で固形量230g② ライトシロップ漬
T-2	白桃缶	缶	<ul style="list-style-type: none">① 4号缶で固形量250g② ライトシロップ漬③ 2つ割り
T-3	ツナフレーク	缶	<ul style="list-style-type: none">① 内容量70~75g② 使用食材まぐろのみ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 ノンオイル⑤ 国内製造⑥ 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)