

令和 6 年度

糧 食 品 規 格 表

航空自衛隊

大滝根山分屯基地

「総則」

- 1 この規格表は、航空自衛隊大滝根山分屯基地において調達する糧食品に適用する。
- 2 本規格書に定めている糧食品は、「食品安全基本法」、「食品衛生法」、健康増進法」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に合致した食品であるとともに、次の項目を満たすものとする。
 - (1) 農薬は、食品別にそれぞれ残留農薬基準値以下であること。
 - (2) 遺伝子組換え食品及びその加工品でないこと。
 - (3) 健康保持増進効果の虚偽のないこと。
 - (4) 厚生労働省や農林水産省内を通じ安全性が管理された食品であること。
- 3 本規格表に変更を生じた場合は、その都度加除または訂正を行う。
- 4 本規格表に、定めていない糧食品については、必要の都度糧食購入要求書に規格を明示する。
- 5 見本提出を要する場合は、その都度示す。
- 6 納入場所は、別に示すほかは、大滝根山分屯基地とする。
- 7 検収、検査時において食品衛生管理官及び受領検査官による不良品と認められた場合は、返品または取替えを実施するものとする。
- 8 本規格書に明示する「程度」については重量の±3%～5%以内を基準とする。また、同等品（他社の製品を含む。）については、同じものまたはそれ以上のもの。
- 9 「その都度示す。」と規定しているものは、糧食購入要求書に規格を明示する。
- 10 納入日は週2回（火・金）を基準とする。尚、部隊の都合により変更する場合は、事前に連絡する。
- 11 糧食品納入にともなう立入についての入門手続き車両運行等大滝根山分屯基地（以下「基地」という。）、基地の規則に従うものとする。

目 次

総則	2 ページ
目次	3 ページ
1 穀類及び同加工品	4 ～ 10 ページ
2 芋類及び同加工品	11 ～ 12 ページ
3 砂糖及び甘味類	13 ～ 14 ページ
4 豆類及び同加工品	15 ～ 16 ページ
5 種実類及び同加工品	17 ～ 18 ページ
6 野菜類及び同加工品	19 ～ 26 ページ
7 果実類及び同加工品	27 ～ 30 ページ
8 きのこと類及び同加工品	31 ～ 32 ページ
9 藻類及び同加工品	33 ～ 34 ページ
10 魚介類及び同加工品	35 ～ 42 ページ
11 獣鳥肉類及び同加工品	43 ～ 47 ページ
12 卵類及び同加工品	48 ～ 49 ページ
13 乳類及び同加工品	50 ～ 51 ページ
14 油脂類及び同加工品	52 ページ
15 漬物類	53 ～ 56 ページ
16 嗜好飲料類	57 ～ 59 ページ
17 調味料及び香辛料	60 ～ 66 ページ
18 調理加工品類	67 ～ 71 ページ

1 穀類及び同加工品

(1) 共通規格

- (ア) 農林省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- (イ) 乾燥十分にして、カビ等を認めないこと。また、異味、異臭及び不純物の混入がなく品揃い（粒揃い）で砕け、未熟なもののないこと。
- (ウ) 固有の光沢、風味を有し病虫害を認めないこと。
- (エ) パン及び別示以外の賞味期限は、納入日から1年以上のもの。

(2) ゆで麺・生麺・蒸し麺・冷凍麺共通

- (ア) 等粉を原料とし、色白く、粘り強く、固めに茹でたもの。
- (イ) 賞味期限は納入日から5日以上のもの。（冷凍品については、6ヶ月以上のもの。）
- (ウ) 1玉の大きさ及び包装については、その都度示す。

(3) パン共通規格

- (ア) 弾力性のある触感があり、ふっくらとしたもの。
- (イ) 切り口に艶があり、気孔細かく揃っていること。
- (ウ) カビ臭、イースト臭、焦げ臭等なく、風味良好なもの。
- (エ) 表面に焼きむらがなく、色艶があること。
- (オ) 皮膜は、全体的に薄いこと。
- (カ) 形が整っていてプラスチック個装されたもの。
- (キ) 賞味期限は、袋に記入してあること。
- (ク) 食パンはスライス包装とする。
- (ケ) 新規納入製品は、入札前に見本提示するものとする。
- (コ) 製造後24時間以内のものとする。

番号	品名	単位	規格
1	内地米	k g	1 農林規格合格品、完全精米したもの。国内産1等級のもの 2 年産及び品種についてはその都度示す。 3 30kgクラフト2層紙袋入り。 4 とう精度は、88～90%のもの。
2	麦	k g	1 強化精麦 2 ビタバアレー、旭食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
3	強化米	k g	1 粳米にビタミン、鉄分Ca等を強化したもの。 2 武田薬品、ハウスウェルネス又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

番号	品名	単位	規格
4	もち米	k g	1 国内産水稲もち米 2 その他1-1に同じ。
5	五穀米	k g	もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、玄米、もち麦、黒大豆、もち黒米、もちきび、黄大豆、もち赤米、ハト麦、もちあわ、小豆、ひえ、とうもろこし等を材料とし、国内産を使用したもの。
6	薄力粉	袋	1 1 k g 程度ポリ袋入り。 2 製造日から常温6カ月保証のもの。 3 日清、日本、昭和又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	パン粉	k g	1 粉末は荒く白色、乾燥良好のもので1 k g 程度ポリ袋入り。 2 賞味期限は、納入日から5カ月以上のもの。 3 日清、日本、昭和又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
8	から揚げの素	k g	1 2 k g 入り 揚げ油汚れ軽減のもの。 2 製造日から常温6カ月保証のもの。 3 日清、日本食研、昭和又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
9	調理ソース焼きそば	k g	テーブルマーク(株)、マルハニチロ(株) 1 k g 入り又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	白玉粉	k g	もち米を原料としたもので純白なもの。
11	切麩(小)	袋	1 良質小麦粉(強化粉)を原料とし、形状良く焼いたもので麩質100%防湿包装のもの。 2 食品衛生法により、許可された着色料を使用したもの。 3 1袋50g程度入り
12	マカロニ	k g	1 硬質小麦粉を原料とし、折れ砕けがないもの。 2 種類については、その都度示す。 3 賞味期限は納入日から3年以上のもの。 4 日清、昭和又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
13	スパゲティー	k g	1 硬質小麦粉を原料とし、折れ砕けがないもの。 2 太さについては、その都度示す。 3 賞味期限は納入日から3年以上のもの。 4 日清、昭和又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
14	ビーフン	k g	粳米を原料とし、賞味期限は納入日から2年以上のもの。
15	もち	k g	1 もち米100%を原料とし、切り餅とする。 2 カネハツ食品、越後製菓又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
16	乾素麺	k g	折れなく白色のもので、手延べ素麺とする。
17	冷麦	k g	N o 1 - 1 6 に同じ。
18	日本そば	k g	1 等そば粉を30%程度混入したもの。
19	クルトン	k g	Q F 業務用フライドクルトン一袋200g入り又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）
20	袋入りインスタントラーメン	個	1 賞味期限は納入日から3か月以上のものでサッポロ一番、又はマルちゃん同等以上のもの。（他社の製品を含む。） 2 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。
21	カップラーメン	個	N o 1 - 2 0 に同じ。
22	ゆでうどん	k g	原料100g程度で出来上がり1袋250g程度とする。
23	ゆできしめん	k g	N o 1 - 2 2 に同じ。
24	焼きそば	k g	1 腰が強く、独特の風味色調があり、固めに蒸したもの。 2 人工着色料の使用しないもの。 3 1袋200g程度 4 粉ソース付き 5 シマダヤ、マルちゃん又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

番号	品名	単位	規格
25	生中華そば	kg	1 腰が強く、独特の風味色調があり、人工着色料の使用しないもの。 2 1袋150g程度 3 シマダヤ、マルちゃん又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
26	冷凍うどん	個	1 腰が強く、1玉250g程度 2 シマダヤ、カトキチ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
27	冷凍そば	個	1 とろろ入り手打ち風とし、1玉230g程度。 2 シマダヤ、カトキチ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
28	冷凍中華麺	個	1 腰が強く、1玉200g程度 2 シマダヤ、カトキチ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
29	冷凍ちゃんぽん麺	個	1 腰が強く、1玉250g程度 2 シマダヤ、カトキチ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
30	冷凍スパゲティ	個	1 デュラムセモリナ小麦粉100%の腰のある麺であり、1玉200g程度 2 シマダヤ、カトキチ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
31	冷凍きしめん	枚	No1-26に同じ。
32	食パン	袋	枚数は、その都度示す。
33	菓子パン	個	1 内容についてはその都度示す。 2 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。
34	ホットロール	個	1個50g程度
35	バウンス	個	1個120g程度
36	サンドイッチ	袋	1 6切れ入り。 2 個別包装 3 30℃で24時間保管できるもの。
37	ホットドック	個	1個120g程度
38	ハンバーガー	個	1個200g程度

番号	品名	単位	規格
39	フィッシュバーガー	個	1個200g程度
40	パン（ロール）	袋	1 1個30g程度 2 ロングライフパン不可 3 1袋6個入り
41	クロワッサン	個	1 1個40g程度 2 ロングライフパン不可
42	レーズン入りバターロール	個	1 1個50g程度 2 ロングライフパン不可
43	おにぎり（手巻）	個	1個120g程度
44	のり巻き（手巻）	個	1個120g程度
45	寿司（助六）	個	稲荷4個、太巻き3個程度でパック入り。
46	弁当（幕の内）	個	1 主食：御飯250g程度 2 副食：エビフライ30g程度、いかフライ20g程度、ハム巻きクリームコロッケ40g程度、竹輪煮付40g程度、金平30g程度、刻みきゃべつ10g程度、漬け物10g程度、昆布巻き10g程度ソース、醤油各9g程度 3 当日製造、箸付き。
47	弁当（ハンバーグカレー）	個	1 主食：御飯250g程度 2 副食：ハンバーグ120g程度、福神漬10g程度、カレールウー150g程度 3 当日製造、箸付き。
48	弁当（ヒレカツ）	個	1 主食：御飯250g程度 2 副食：ヒレカツ120g程度、竹輪煮付40g程度、刻みきゃべつ20g程度梅漬5g程度、金平30g程度 3 当日製造、箸付き、ソース及び醤油付き。
49	弁当（唐揚げ）	個	1 主食：御飯250g程度 2 副食：鶏唐揚げ120g程度、さつま揚げ煮40g程度、人参煮15g程度、うずら玉子煮10g程度、刻みきゃべつ20g程度、漬け物15g程度、ソース9g程度 3 当日製造、箸付き。

番号	品名	単位	規格
50	弁当（生姜焼）	個	<p>1 主食：御飯250g程度</p> <p>2 副食：生姜焼き120g程度、さつま揚げ煮30g程度、うずら玉子煮10g程度、人参煮15g程度、ポテトサラダ30g程度、漬け物20g程度、果物30g程度、ソース9g程度、しょう油9g程度</p> <p>3 当日製造、箸付き。</p>
51	弁当（中華）	個	<p>1 主食：炒飯250g程度</p> <p>2 副食：エビチリ120g程度、春巻き30g程度、シューマイ40g程度、中華風和え物50g程度、漬け物20g程度、果物30g程度、ソース9g程度、しょう油9g程度</p> <p>3 当日製造、箸付き。</p>
52	弁当（焼鮭）	個	<p>1 主食：御飯250g程度</p> <p>2 副食：焼鮭60g程度、肉じゃが80g程度、だし巻き卵30g、刻みキャベツ20g程度、漬け物20g程度、果物30g程度、ソース9g程度、しょう油9g程度</p> <p>3 当日製造、箸付き。</p>
53	弁当（焼肉）	個	<p>1 主食：御飯250g程度</p> <p>2 副食：焼肉120g程度、刻みキャベツ20g程度、酢の物30g程度、ポテトサラダ30g程度、漬け物20g程度、果物30g程度、ソース9g程度、しょう油9g程度</p> <p>3 当日製造、箸付き。</p>
54	弁当（のり）	個	<p>1 主食：御飯250g程度のり付き</p> <p>2 副食：白身焼魚60g程度、金平ごぼう50g程度、ちくわ天ぷら40g程度、漬け物20g程度、果物30g程度、ソース9g程度、しょう油9g程度</p> <p>3 当日製造、箸付き。</p>
55	弁当（サンドイッチ）	個	<p>1 主食：食パン120g程度</p> <p>2 具材：たまごサラダ20g程度、レタス10g程度、ツナ15g程度、トマト15g程度、胡瓜10g程度、スライスチーズ5g程度</p> <p>3 個包装</p>

番号	品名	単位	規格
56	弁当（カツ丼）	個	1 主食：御飯250g程度 2 副食：とんかつ80g程度を鶏卵30g程度、玉葱10g程度、長葱10g程度と調味したもの。漬け物20g程度 3 当日製造、箸付き。
57	弁当（焼鯖）	個	1 主食：御飯250g程度 2 副食：焼鯖80g程度、肉じゃが80g程度、だし巻き卵30g、刻みキャベツ20g程度、漬け物20g程度、果物30g程度、ソース9g程度、しょう油9g程度 3 当日製造、箸付き。

2 芋類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- (2) 日焼け、冠水、緑化、奇形のないもの。
- (3) 折れ、割れ、曲がりのないもの。
- (4) 発芽等なく鮮度が保たれているもの。
- (5) 雑物の混入ないもの。

番号	品名	単位	規格
1	馬鈴薯	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 「水分が少ない物」 男爵、農林1号等 2 「水分が多いもの。」 メイクイーン、紅丸等 3 馬鈴薯の種類についてはその都度示す。 4 Lサイズ。
2	マッシュポテト	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 業務用10kg程度袋入り。 2 賞味期限は納入日から18か月以上のもの。
3	ポテトチップス	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 カルビー、小池屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。) 2 1袋60g程度
4	澱粉	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 1kg入り。 2 馬鈴薯精製澱粉 3 賞味期限は納入日から6か月以上のもの。
5	春雨	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 甘藷澱粉及び馬鈴薯澱粉を使用したもの。 2 乾燥良好で、碎けなく、500g袋入り。 3 賞味期限は、納入日から4か月以上のもの。 4 長さは均一なもの。

番号	品名	単位	規格
6	くずきり	k g	1 乾燥良好で200g程度の袋入り。 2 賞味期限は、納入日から2年以上のもの。
7	こんにやく	k g	1 弾力に富んでいるもの。 2 1枚250g程度 3 賞味期限、納入日から4カ月以上のもの。
8	白滝	k g	1 糸状で太さが揃っているもの。 2 他No2-7に同じ。
9	さつま芋	k g	1 つる、ひげ根、発芽等がなく、土を除きLサイズ。 2 品種は、紅あずま、五老島金時又は同等以上のものとする。
10	里芋	k g	1 皮むき、水洗いしたもの。 2 Mサイズ以上のもの。
11	長芋	k g	1 ひげ根があり、太さがそろっているもの。 2 粘質に富み、おろした時、色の変色ないもの。
12	じねんじょ	k g	No2-11に同じ。
13	小芋	k g	1個40g程度
14	冷凍里芋	k g	大冷(株)、ジェフダ(株)1袋500g入り又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)
15	冷凍とろろ芋	k g	キューピー(株)、ヤマトフーズ1kg入り又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)

3 砂糖及び甘味類

共通規格

(1) 外装には品名、内容量、製造年月日、製造業者等を表示する。

(2) 甘味を有し、異物、異味、異色、異臭を認めないこと。

番号	品名	単位	規格
1	砂糖	k g	1 純白で、光沢があり細粒状で塊ないもの。 2 糖分97%以上で、水分1.2%以下 3 1kg程度入り。 4 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
2	三温糖	k g	1 淡黄色で、塊がないもの。 2 糖分96%以上で、水分1.2%以下 3 1kg程度入り。 4 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
3	グラニュー糖	袋	1 純白で、光沢があり細粒状で塊がないもの。 2 糖分99%以上で、水分1.2%以下 3 1kg程度入り。 4 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4	ざらめ糖	k g	1 「白ざらめ」又は「黄ざらめ」の区別についてはその都度示す。 2 1kg程度入り。 3 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	氷砂糖	k g	1 1kg程度袋入り。 2 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	水あめ	本	1 市販品「澱粉糖」 2 500g程度瓶又は入り。 3 日清製糖、大日本明治製糖又PBは同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
7	はちみつ	本	1 市販品「れんげ」程度の花を集めたもの。 2 500g程度の瓶又はPB入り。 3 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
8	メープルシロップ	本	1 市販品「かえで糖」 2 500g程度瓶入り。 3 日清製糖、大日本明治製糖又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

4 豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林規格に合格したもの。
- (2) 粒揃いで乾燥十分なもの。
- (3) 病害虫、未熟物、しわ、割れ等なく、固有の光沢のあるもの。
- (4) 乾燥良好で、雑物の混入がないもの。
- (5) 特有の風味があり、異味、異臭、カビがないもの。

番号	品名	単位	規格
1	あずき	k g	発芽等なく衛生なもので包装しているもの。
2	いんげん豆		
3	大豆		
4	えんどう豆		
5	きな粉	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 N o 4 - 3 を使用したもの。 2 着色していないもの。
6	こしあん	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 1 k g 程度袋入り。 2 ヤマザキ、井村屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	油揚	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮なもので1枚20g程度。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎないもの。
8	絹ごし豆腐	丁	<ol style="list-style-type: none"> 1 N o 4 - 3 を原料とし、色は白く、きめが細かく、型崩れなく、適度の固さを保つもの。 2 冷却完全で、破損がないもの。 3 1丁400g程度パック入り。
9	木綿豆腐	丁	N o 4 - 8 に同じ。
10	焼豆腐	丁	<ol style="list-style-type: none"> 1 N o 4 - 8 を約30%程度水分絞り、焼き上げたもの。 2 品質均一で、破損、異味、異臭がないもの。 3 1丁250g程度パック入り。
11	厚揚	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮なもので厚さ1.5~2cm程度で1枚120g程度 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎないもの。

番号	品名	単位	規格
1 2	がんもどき	k g	1 良質植物油を使用し、1個40g程度とする。 2 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し、揚げすぎないもの。
1 3	高野豆腐	k g	変色、異臭（特にアンモニア臭）なく均一なもの。
1 4	うの花	k g	1 豆腐の製造過程で出来るもので新鮮なもの。 2 固く絞り、異味、異臭、不純物等の認められないもの。
1 5	納豆	個	1 豊熟した粒揃いの国産大豆を原料とし、豆が良く発酵したもの。 2 糸引き納豆で1個30g程度 3 賞味期限は納入日から10日以上のもの。 4 タカノフーズ、丸美屋又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
1 6	湯葉	k g	食品衛生法による許可を得た色素を使用したもの。
1 7	豆乳	個	1 ストロー付き200ml程度入ったもの。 2 種類等については、その都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 紀文、マルサン又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
1 8	調整豆乳	個	No 4-17に準ずる1L程度入り。
1 9	調整豆乳（バナナ）	個	No 4-18に準ずるバナナ味のもの。
2 0	大豆水煮	k g	マルサン、ジェフダ1袋1kg入り又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
2 1	充填木綿豆腐	個	個食用1個3つセットのもの

5 種実類及び同加工品

共通規格

J A S法に基づく「品名」、「原材料名」、「内容量」、「賞味期限」、「保存方法」、「製造業者名」等の品質表示がされているもの。

番号	品名	単位	規格
1	スライスアーモンド	k g	1 乾燥良好で、スライスしたもの。 2 賞味期限は、納入日から6カ月以上のもの。
2	ぎんなん	缶	1 市販品7号缶 2 J F D A、S D F又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
3	栗	k g	1 新鮮で完熟し、色沢良好なもの。 2 病虫害及び腐れのないもの。 3 1個15g程度
4	むき栗(ダイスカット)	k g	1 市販品1袋1.2kgまで固計量900g入りの物 2 堂本食品、トッピング又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	栗甘露煮	本	1 1kg程度袋入りの物 2 瓶等容器入り。 3 三島食品、J F D A又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	くるみ	k g	1 乾燥良好で、雑物の混入のないもの。 2 賞味期限は納入日から1年以上のもの。
7	白ごま(小)	袋	1 乾燥良好で、雑物の混入なく、変色なく、煎ったもの。 2 一袋200g入り 3 賞味期限は納入日から6カ月以上のもの。
8	黒ごま(小)	袋	着色しないもので、他N o 5-7に同じ。
9	白すりごま(小)	袋	N o 5-7を粉末にしたもので他N o 5-7に同じ。
10	黒すりごま(小)	袋	N o 5-8を粉末にしたもので他N o 5-7に同じ。

番号	品名	単位	規格
1 1	芝麻醬	k g	1 白ごまをすって練り上げたもの。 2 賞味期限は納入日から6カ月以上のもの。 3 ユウキ食品、S & B食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

6 野菜類及び同加工品

共通規格

- (1) J A S規格合格品、農林規格合格品。
- (2) 新鮮で、全体に弾力があり、皮に張りがあるもの。切り口が乾燥、変色している物は避ける。
- (3) 「葉菜類」葉脈がはっきりしているもの。結球性のものは、良く締まっているもの。
- (4) 「茎菜類」くきのよく締まっており、上部を押して弾力性のあるもの。
- (5) 「花菜類」花蕾の間が締まっており、花の開いていないもの。
- (6) 「根菜類」つやがあり、まっすぐ伸びてすの入っていないもの。
- (7) 「果菜類」色の鮮やかなみずみずしいもの。へたの部分が新鮮なもの。
- (8) 洗浄された物で、泥、土、砂等の付着品がないもの。

番号	品名	単位	規格
1	あさつき	k g	1 日本産、中国産程度 2 別名「えぞねぎ」 3 枯れ葉及び損傷のないもの。
2	あしたば	k g	1 日本産、中国産程度 2 枯れ葉及び損傷のないもの。
3	アスパラガス	k g	1 新鮮で、緑鮮やかで太さが揃い1本25g程度 2 冷凍品は選別したものを急速冷凍し、衛生的に包装したもの。
4	アスパラガス缶	缶	1 市販品4号水煮缶 2 ホワイトアスパラガス。 3 マルハニチロ、サンヨー堂又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	さやいんげん	k g	委縮せず両筋とりのもの。
6	冷凍さやいんげん	k g	1 冷凍品500g程度袋入り。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
7	うど	k g	若うどで白色部分35cm程度以内のもの。
8	枝豆	k g	1 実入りが良く緑鮮やかで新鮮な粒揃いのもの。 2 葉、枝、柄その他不可食部分や、病害虫を除く。

番号	品名	単位	規格
9	冷凍枝豆	k g	1 市販品500g程度袋入り。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	さやえんどう	k g	絹さや種で、柄及び先の部分より筋を除き委縮していないもの。
11	冷凍さやえんどう	k g	1 冷凍品500g程度袋入り。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
12	グリーンピース	k g	1 冷凍品1Kg程度袋入り。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
13	オクラ	k g	1 鮮度良く、長さ5cm程度で筋のないもの。 2 冷凍品は、選別したものを急速冷凍し、衛生的に包装したもの。
14	かぶ	k g	茎、葉、ひげ根を除いたもの。
15	南瓜	k g	1 良く成熟し、甘味、風味共に良好なもの。 2 果皮：果肉＝7：3
16	からしな	k g	1 新鮮にして葉肉が薄く、繊維が柔らかいもの。 2 枯れ葉等がなく根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの。
17	カリフラワー	k g	乳白色で根部及び葉を除く
18	かんぴょう	k g	白色又は淡黄色を呈し、表皮が混入していないこと。
19	きく	k g	1 別名「食用きく」 2 黄菊、白菊、紫菊の種類はその都度示す。
20	キャベツ	k g	1 早生：新鮮にして外皮をはぎ、抱合完全で、枯れ葉及び病虫害なく、根部を除きLサイズとする。 2 中生・晩生：新鮮にして抱合完全で、結球固く、枯れ葉、病虫害なく根部を除きLサイズとする。

番号	品名	単位	規格
2 1	紫キャベツ	k g	別名「レッドキャベツ」で他N o 6 - 2 0に同じ。
2 2	芽キャベツ	k g	1 濃緑色、1粒15g程度で他N o 6 - 2 0に同じ。
2 3	胡瓜	k g	1 病中害なく、濃緑色又は淡緑色で赤み黄みを帯びていないもの。 2 極端に曲がらず、太すぎず、種子が少ないもの。 3 Lサイズ。
2 4	水菜	k g	1 新鮮で病中害、枯れ葉等なく、根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの。 2 関東では「京菜」
2 5	キンサイ	k g	別名「中国セロリ」、「せりな」、「チンツァイ」
2 6	クレソン	k g	葉が濃緑色で光沢のあるもの。
2 7	くわい	k g	関西の「吹田くわい」等。
2 8	牛蒡	k g	1 ひげ、根、茎等を除き、皮部に傷がないもの。 2 割れがなく肉質柔らかく「す」の入っていないもの。
2 9	小松菜	k g	1 新鮮にして葉肉が薄く、繊維が柔らかいもの。 2 枯れ葉等がなく根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの。
3 0	山東菜	k g	新鮮で病中害、枯れ葉等なく、根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの。
3 1	ししとう	k g	1 粒揃いで委縮していないもの。 2 1個5～8g程度で、緑色又は濃緑色のもの。
3 2	大葉	k g	1 香り高く柔らかく大きな葉を除く。 2 別名「青じそ」
3 3	赤じそ	k g	葉が紫色で香り高く、柔らかく大きな葉を除く。
3 4	穂じそ	k g	実がしっかり付いているもの。

番号	品名	単位	規格
35	春菊	k g	1 特有の香りを有し、柔らかく、伸びすぎないもの。 2 枯れ葉等がなく根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの。
36	根生姜	k g	1 肉質柔軟で、繊維少なく、辛味が強いもの。 2 大粒のもの。
37	しろうり	k g	1 別名「あさうり」 2 Mサイズ
38	ずいき	k g	1 別名「芋がら」 2 乾燥したもの。
39	せり	k g	1 特有の香りを有し、柔らかく、伸びすぎないもの。 2 枯れ葉等がなく根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの。
40	セロリ	k g	1 枯れ葉、病中害のない新鮮なもの。 2 身がしまり、繊維が柔らかく白色部分の多いもので1株1k g程度以上のもの。
41	ぜんまい水煮	k g	干しぜんまいを湯戻し、あくを取り除いたもの。
42	そら豆	k g	1 納入前日又は当日に皮を除いたもの。 2 豆の爪が黒くなく、皮の柔らかいもの。
43	大根	k g	1 茎葉及びひげ根を除き、皮部に傷がないもの。 2 「す」が入らず、大きさが揃っているもの。
44	貝割大根	k g	葉部は、黄ばみを帯びず、軟白部は、柔らかいもの。
45	切干大根	k g	1 カビ等なく、乾燥したもの。 2 1袋1k g程度入り。

番号	品名	単位	規格
46	たけのこ水煮	k g	1 若竹「孟宗竹」で1本2kg程度以下のもの。 2 下部の固い根の部分を除き、柔らかいもの。 3 水煮したもの。
47	はちく	k g	型がそろっているもの。
48	玉葱	k g	1 発芽しないもので根部を除き病虫害、腐りのないものとする。 2 L大で、4月後半より新玉葱とする。
49	赤玉葱	k g	1 1個200g程度 2 別名「レッドオニオン」 3 発芽しないもので根部を除き病虫害、腐りのないものとする。
50	たらのめ	k g	2Lサイズで1本10～12g程度のもの。
51	チンゲンサイ	k g	繊維が少なく、柔らかく芯のかたくないもの。
52	つるむらさき	k g	1 枯れ葉、病中害のない新鮮なもの。 2 根部を除き、水洗いの後、良く水切りしたもの。
53	冬瓜	k g	形が揃っていて大きさは、2kg程度
54	とうもろこし	k g	1 収穫後1週間以内のもの。 2 実が揃い黒や紫色に変色していないもの。
55	冷凍ホールコーン	k g	1 冷凍品500g程度袋入り。 2 ニチレイフーズ、味の素又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
56	トマト	k g	1 完熟度70%程度 2 Mサイズで破損品は除く。
57	プチトマト	k g	1個8～13g程度で破損品は除く。
58	茄子	k g	1 長茄子で種子少なく、色艶が良く、皮及び肉質の柔らかなもの。 2 1個60g～80g程度で、皮に擦り傷のないもの。

番号	品名	単位	規格
59	米茄子	k g	1 別名「洋茄子」 2 傷がなく、濃い紫色で肉質の柔らかいもの。
60	なずな	k g	1 別名「ぺんぺんぐさ」 2 開花してないもの。
61	なばな	k g	1 花が咲きすぎているもので、15cm程度に揃えて束ねたもの。 2 「かき菜」「おいしい菜」など類似品は不可
62	にがうり	k g	1 1本300～400g程度のもの 2 緑色の濃いもの。
63	にら	k g	1 葉肉厚く、特有の香りを有し、艶のあるもの。 2 柔らかく、伸びすぎている若芽。
64	人参	k g	1 土、茎、葉及びひげ根を除き、皮部に傷がないもの。 2 しん、割れのない5寸程度の人参でLサイズ。
65	にんにく	k g	茎を除き、大粒で虫食いなく芽が出ていないもの。
66	にんにく芽	k g	濃緑色で特有の香りを有し、柔らかいもの。
67	長葱	k g	1 白い部分が15cm程度以上で柔らかいもの。 2 根部を除き「トウ」がたっていないもの。
68	万能葱	k g	1 枯れ葉及び損傷のないもの。 2 ひげ根を除く。
69	白菜	k g	1 抱合完全で、一球1.5kg程度以上のもの。 2 緑葉少なく、根部を除いたもの。
70	パセリ	k g	花が開いてないもの。
71	ピーマン	k g	1 病虫害なく、濃緑色で、赤色部のない新鮮なもの。 2 1個35g程度で揃ったもの。

番号	品名	単位	規格
72	ふき	k g	1 葉を除き、皮をむき、あく抜きしたもの。 2 柔らかく新鮮なもの。
73	ふき水煮	k g	市販品で着色がないもの。
74	ふきのとう	k g	花が開いていないもの。
75	ブロッコリー	k g	濃緑色で蕾がしまったもの。
76	冷凍ブロッコリー	k g	1 冷凍品でカットしたもの。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)
77	ほうれん草	k g	1 葉は濃緑色で、根の部分は除く。 2 「トウ」がたっていないもので、長さ 20～25cm程度
78	冷凍ほうれん草	k g	1 冷凍品でカットしたもの。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
79	糸みつば	k g	1 特有の香りを有し茎が柔らかいもの。 2 枯れ葉、病中害のない新鮮なもの。
80	みょうが	k g	1 新鮮で、特有の香りがあり、肥えたもの。 2 特有の光沢があり、良く水洗いしたもの。
81	もやし	k g	1 緑豆を原料とし、発芽7日以内で長さ 5cm程度以下 2 砂等雑物なく、新鮮で変色のないもの。
82	大豆もやし	k g	1 大豆を原料としたもの。 2 砂等雑物なく、新鮮で変色のないもの。
83	モロヘイヤ	k g	根、茎を取り除き葉のみとする。
84	落花生	k g	別名「なんきんまめ」
85	エシャロット	k g	1 特有の香りを有し、艶のあるもの。 2 柔らかく、伸びすぎしていない若芽
86	レタス	k g	損傷なく、葉が柔らかく、1球400g程度
87	サラダ菜	k g	根を切り、葉ずれがなく、株の葉元のしまったもの。
88	サニーレタス	k g	葉の上部が赤茶食で損傷ないもの。

番号	品名	単位	規格
89	プリーツレタス	k g	葉全体が黄緑色で損傷のないもの。
90	蓮根	k g	1 ひげ根を除き水洗いし、柔軟で新鮮なもの。 2 中一節300g程度以上のもの。 3 表皮、肉質に変色のないもの。
91	わけぎ	k g	葉肉が薄く丈が長く、柔らかいもの。
92	わらび	k g	1 雑物なく新鮮で、肉質柔らかく、色沢の良いもの。 2 あく抜きしたもの。「水煮」
93	七草がゆセット	個	市販品「1パック200g程度入り」
94	切牛蒡	k g	1 No6-28に同じ。 2 「ささがけ」又は「棒状」、カットの別はその都度示す。
95	ラディッシュ	k g	粒ぞろい、ひげ根は除く。
96	細切たけのこ	k g	茹でたけのこ、着色がないもの。 ベストシェフ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
97	鷹の爪	個	輪切りされたもの。
98	パプリカ	k g	1 病虫害なく新鮮なもの。 2 肉質で色鮮やかなもの。 3 赤・黄半々とする。
99	ミックスベジタブル	k g	冷凍品、さいの目切りしたもの。
100	バジル	k g	葉が柔らかく、緑色が鮮やかなもの。
101	豆苗	k g	1 えんどう豆を原料としたもの。 2 砂等雑物なく、新鮮に変色のないもの。
102	水煮蓮根スライス	k g	2～3mm程度薄切りスライス
103	冷凍牛蒡	k g	1 1袋500g入り 2 神栄株式会社、ジェフサ又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)

7 果実類及び同加工品

共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、形状が良く、粒が概ね揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟果実、過熟果実のないこと。
- (3) 鮮度、風味良好なもので、等級は、「秀」を基準とする。
- (4) 障害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結果実を含まないもの。

番号	品名	単位	規格
1	アセロラ	k g	1 「生」 2 粒ぞろいのもの。
2	アボカド	k g	1 「生」 2 粒ぞろいのもの。
3	あんず	k g	1 生又は乾果はその都度示す。 2 Mサイズ。
4	いちご	k g	1 新鮮で風味良好なもの。 2 痛み、汚れがないもの。 3 Lサイズで粒揃いのもの。
5	ジャム	個	1 130g程度入り。 2 種類については、その都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 キューピー、マービー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	いちじく	k g	1 「生」 2 粒ぞろいのもの。
7	いよかん	k g	1 風味良好で色つやがよく、甘みの多い物。 2 1個220g程度のもの。
8	みかん	k g	1 温州みかん。 2 1個100g程度の粒揃いのもの。
9	フルーツゼリー	個	1 1個70g程度入り。 2 たらみ、サンキスト又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	みかん缶	缶	1 4号缶 2 サンヨー食品、マルハニチロ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
1 1	果実飲料	個	1 「ストレート」又は濃縮還元ジュース。 2 種類、内容量等はその都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 酪王乳業、キリンビバレッジ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
1 2	オリーブ	k g	1 「生」 2 粒ぞろいのもの。
1 3	ネーブル	k g	1 「生」 Mサイズ。 2 粒ぞろいのもの。
1 4	オレンジ	k g	1 「生」 Mサイズ。 2 粒ぞろいのもの。
1 5	マーマレード	箱	1 市販品 1 4 g 程度× 4 0 個入り。 2 キューピー、マービー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
1 6	柿	k g	1 富有がき程度 2 Lサイズ。
1 7	干柿	k g	1 つるし柿、あんぽ柿 2 Mサイズ。
1 8	かぼす	k g	Mサイズ。
1 9	キウイフルーツ	k g	Mサイズ。
2 0	きんかん	k g	Mサイズ。
2 1	グァバ	k g	Mサイズ。
2 2	グレープフルーツ	k g	Mサイズ。
2 3	ココナッツ	k g	1 ココナッツミルク 4 号缶 2 ユウキ食品、FOCO又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
2 4	さくらんぼ	k g	1 病虫害なく痛みの認められないもの。 2 国産「佐藤錦程度」
2 5	アメリカンチェリー	k g	1 病虫害なく痛みの認められないもの。 2 L-Mサイズ。 3 輸入品可

番号	品名	単位	規格
26	チェリー缶	缶	1 4号缶 2 サンヨー食品、はごろも食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
27	西瓜	k g	1 新鮮で風味良好なもの。 2 1個4k g以上6k g以下のもの。
28	すだち	k g	1 果皮がきれいな薄緑色であり、厚みは薄く、張りがあること。 2 Lサイズ
29	すもも	k g	Mサイズ。
30	プルーン	k g	「生」又は「乾」の区別はその都度示す。
31	だいたい	k g	Mサイズ。
32	梨	k g	1 青梨の「二十世紀」 2 赤梨の「長十郎」「幸水」「豊水」等 3 種類等についてはその都度示す。
33	洋梨	k g	「ラ・フランス」「バートレット」の区別についてはその都度示す。
34	夏みかん	k g	Mサイズ。
35	パイナップル	k g	1 Lサイズ。 2 「生」葉の部分は除く。
36	パイ缶	缶	1 4号缶 2 サンヨー食品、はごろも食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
37	はっさく	k g	1 風味良好で、色つやよく、甘酸味が適当なもの。 2 1個260g程度(Lサイズ)のもの。
38	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。
39	びわ	k g	Mサイズ。
40	ぶどう	k g	小粒の「デラウェア」大粒の「マスカット」「巨峰」等、種類についてはその都度示す。
41	ブルーベリー	k g	Mサイズ。
42	ブルーベリージャム	箱	1 14g程度×40個入り。 2 キューピー、マービー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
43	ぶんたん	k g	1 別名「ざぼん」、「ぼんたん」 2 Mサイズ。
44	マンゴー	k g	Mサイズ。
45	マンゴスチン	k g	Mサイズ。
46	メロン	k g	1 網目のメロン「マスクメロン」「夕張メロン」等 2 網なしメロン「プリンスメロン」等 3 Mサイズ。 4 種類についてはその都度示す。
47	桃	k g	1 病虫害なく腐りの認められない、風味良好なもの。 2 1個230g程度(22~23玉) 3 熟度よいもの。
48	白桃缶	缶	1 4号缶 2 サンヨー食品、はごろも食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
49	黄桃缶	缶	1 4号缶 2 サンヨー食品、はごろも食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
50	ネクタリン	k g	Mサイズ。
51	ゆず	k g	Mサイズ。
52	ライチ	k g	1 1個16g程度 2 「冷凍」、「生」はその都度示す。
53	ライム	k g	Mサイズ。
54	ラズベリー	k g	Mサイズ「レッド」「ブラック」の種類についてはその都度示す。
55	りんご	k g	1 甘み及び酸味あるもの。 2 Mサイズ。
56	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。
57	冷凍ゆず皮	袋	1 1袋100g程度入り 2 千切り
58	レモン果汁	本	1 ポッカレモン同等品以上のもの(他社製品含む) 2 1本70ml入り

8 きの子類及び同加工品

共通規格

(1) 肉質が厚く、傘の亀裂がなく、芳香良好なもの。

(2) 新鮮で、カビ、変質がないもの。

番号	品名	単位	規格
1	えのき茸	k g	1 傘の開いていない根の揃ったもの。 2 ぬめりのないもの。
2	木くらげ	k g	1 「業務用」1 k g入り。 2 S & B食品、ユウキ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
3	白木くらげ	袋	1 「業務用」1 k g入り。 2 S & B食品、ユウキ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4	おおひらたけ	k g	1 別名「くろあわびだけ」 2 「生」
5	生椎茸	k g	直径5 c m程度のもの。
6	干椎茸	k g	1 「業務用」1 k g入り。 2 スライスされているもの。 3 王将椎茸、(株)及川商店又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	しめじ	k g	ぬめりのないもの。
8	なめこ	k g	つぼみのもの。
9	なめこ缶	缶	1 4号缶 2 ベストシェフ、天狗缶詰又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	うすひらたけ	k g	1 パックされた物を使用 2 ぬめり、カビのないもの。
11	エリンギ	k g	1 パックされた物を使用 2 ぬめりのないもの。
12	ひらたけ	k g	1 パックされた物を使用 2 ぬめりのないもの。
13	舞茸	k g	1 パックされた物を使用 2 ぬめりのないもの。
14	マッシュルーム	k g	1 パックされた物を使用 2 ぬめりのないもの。

番号	品名	単位	規格
15	マッシュルーム缶	缶	1 4号缶 2 ベストシェフ、明治屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
16	なめたけ	本	1 1本400g程度入り 2 信濃産業、須坂食品工業又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

9 藻類及び同加工品

共通規格

- (1) 特有の香味を有し、異味、異臭、カビのないもの。
- (2) 市販中級品以上のもの。
- (3) 雑物の混入のないもの。

番号	品名	単位	規格
1	青のり	袋	1 1袋8g程度 2 ヤマナカフーズ、向井珍味堂又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
2	焼きのり	袋	金原海苔、大森屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
3	刻みのり	袋	1 1袋8g程度 2 宇治園のり、井口食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4	味付のり	個	1 1パック8切8枚入り。 2 サンエイ海苔、永井海苔又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	出し昆布	kg	1 「利尻昆布」「ま昆布」程度 2 肉厚なもの。 3 マルヤわかめ、日高食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	切昆布	kg	1 1パック50g程度 2 大元昆布海産、キッセイ薬品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	とろろ昆布	kg	1 別名「削り昆布」 1パック120g入り。 2 ヤマナカフーズ、日高食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
8	塩昆布	kg	フジッコ株式会社、くらこん又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
9	のり佃煮	本	スティック状1個あたり5g×40本入り程度 程 度のもの。

番号	品名	単位	規格
1 0	てんぐさ	k g	1 別名「寒天」 2 地紙世商店、マツキ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
1 1	ところてん	個	1 1個200g程度、たれ付 2 マツキ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
1 2	赤トサカ	k g	1 塩蔵品で柔らかいもの。 2 1袋500g入り。
1 3	青トサカ	k g	1 塩蔵品で柔らかいもの。 2 1袋500g入り。
1 4	ひじき	k g	1 粉を含まず、人工着色料の使用しないもの。 2 北海道、三陸産のもので鮮度良好なもの。
1 5	もずく	個	1 絹もずこ、磯もずこ、ももずこなど、新鮮なもの。 2 1個50g程度で味付け。
1 6	生若布	k g	1 熱湯で溶けないもの。 2 塩蔵品で柔らかいもの。 3 1袋500g入り。
1 7	乾燥わかめ	k g	1 1袋100g入り。 2 ジーエスフード、及川商店又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
1 8	めかぶ	k g	千切り(1~2mm幅)にし、乾燥したもの。
1 9	韓国風のり	k g	1 味付け塩焼きのり。 2 金原海苔店、大同株式会社又は同等以上のもの。(他社の製品含む。)
2 0	海藻クリスタル	k g	1 海藻原料で作成された麺状のもの。 2 日本業務食品株式会社、カネリョウ海藻株式会社又は同等以上のもの。(他社の製品含む。)
2 1	冷凍あおさのり	k g	ひとえぐさを冷凍したもの。

10 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観

- (ア) 表面は新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着していること。
- (イ) 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。
- (ウ) エラは鮮紅色で弾力性があること。

イ 臭い

固有の生臭さがあるが異臭がないこと。

ウ その他

- (ア) 大きさは一様に揃っていて、水に入れると沈むこと。
- (イ) アンモニア 20mg 以下

(2) 冷凍共通規格

ア 外観

- (ア) 十分な凍結状態にある事、その他は鮮魚に準ずる。
- (イ) 油やけして、冷凍やけしていないもの。

イ 大洋、日冷、日水、日魯等の船内急速冷凍品（ -40°C ）とする。

ウ 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

エ 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。

オ 処理区分

- (ア) セミドレス ——— えらと内蔵を取ったもの。
- (イ) ドレス ——— セミドレスから頭を取ったもの。
- (ウ) フィレ ——— 三枚おろし

カ ドリップの溶出量の少ないもの。

キ 衛生的な容器を使用

(3) 塩干し魚共通規格

ア 加塩貯蔵したもので、品質良好なもの。

イ 塩蔵品の検量にあたっては、塩を除く。

ウ 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの。

(4) 加工品共通規格

ア 鮮度良好なもので製造年月日、製造業者名表示のもの。

イ 良質の魚肉を原料とし、肉質に弾力性が富み、風味、光沢共に良好で固有の形態をしたもの。

ウ 異物、異味、異臭を認めず、「ネット」をひいていないもの。

エ 「食品添加物」は食品衛生法に許可されたものを使用する。

オ 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたものを使用する。

番号	品名	単位	規格
1	赤魚	k g	1 ファイル 2 1切150g程度
2	赤魚粕漬	k g	1 新鮮な魚を二枚おろしにして粕で漬けたもの。 2 1切150g程度 3 粕は計量外
3	かじき	k g	1 ファイル 2 1切120g程度
4	あさり	k g	1 中粒の粒ぞろいで生きているもの。 2 石、砂、海草のきょう雑物の混入していないもの。
5	鱈	k g	1 匹200g程度
6	あさり剥き身	k g	1 中粒で形が揃ってくずれのないもの。 2 冷凍品
7	はまぐり	k g	1 中粒の粒ぞろいで生きているもの。 2 石、砂、海草のきょう雑物の混入していないもの。
8	しじみ	k g	1 中粒の粒ぞろいで生きているもの。 2 石、砂、海草のきょう雑物の混入していないもの。
9	鱈ファイル	k g	1 切120g程度
10	味付たこ	k g	1 茹でたたこを味付けしたもの。 2 1kg程度
11	いか	k g	1 するめ、やりいか同等品 2 1パイ300g程度
12	切りいか	k g	1 いかの足、内臓を除く。 2 幅1cm、長さ5cm程度に切ったもの。
13	刺身用いか	k g	1 もんごいか、やりいかあおりいか程度 2 内臓、足、皮を除いたもの。 3 冷凍品
14	つば抜きいか	k g	1 もんごいか、やりいか程度 2 内臓、足を除いた筒状のもの。 3 冷凍150g程度

番号	品名	単位	規格
15	いか味噌漬	k g	つぼ抜きいかを使用し味噌で風味良く味付けしたもの。
16	鰯	k g	1 真鰯、うるめ鰯、片口鰯程度 2 1匹100g程度
17	鰻	k g	1匹150g程度
18	おひょう切り身	k g	1切120g程度
19	鰻白焼き	k g	1 開いて素焼きにしたもの。 2 1切150g程度
20	鰻蒲焼	k g	1 市販中級品以上 2 1切150g程度 3 たれ付き。
21	海老	k g	1 大正海老、車海老程度 2 1匹50g程度、無頭 3 冷凍品
22	甘海老	k g	1 大正海老、車海老程度 2 刺身用に適した新鮮なもの。 3 1匹30g程度
23	むき海老	k g	1 市販冷凍品「業務用」2Lサイズ。 2 ニッスイ、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
24	かき	k g	1 中粒で粒ぞろいのもので殻は除く。 2 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 3 A：生かき。 4 B：冷凍かき。 5 C：パック入り。
25	目光	k g	1尾10g程度
26	鰹切り身	k g	1 頭、内臓、骨、尾を除く。 2 1切当たりのg数についてはその都度示す。
27	鰹刺身	k g	1 刺身用にさくどりしたもの。 2 頭、内臓、骨、尾は除く。
28	いわし生姜煮	k g	1 1kg40枚入り程度のもの。 2 レトルト加工。
29	かれい切身	k g	1切150g程
30	きす	k g	1匹100g程度

番号	品名	単位	規格
3 1	鯉	k g	1 生きているもの。 2 1 k g 程度
3 2	魚すり身	k g	1 市販同等品 2 種類はその都度示す。
3 3	鮭	k g	1 1 匹 2 k g 程度 2 種類はその都度示す。
3 4	鮭切身	k g	1 1 切 1 2 0 g 程度 2 種類はその都度示す。
3 5	キングサーモン刺身用	k g	刺身用にさく取りされたもの。
3 6	スモークサーモン	k g	1 ソフトくん製されたもの。 2 生食用
3 7	鯖切身	k g	1 切 1 2 0 g 程度
3 8	鯖ドレス	k g	1 匹 5 0 0 g 程度
3 9	鯖筒切り	k g	1 番号 3 8 を筒切りしたもの。 2 1 切 1 5 0 g 程度
4 0	さわら	k g	1 匹 2 0 0 g 程度
4 1	さわら切り身	k g	1 切 1 2 0 g 程度
4 2	秋刀魚	k g	1 匹 1 5 0 g 程度
4 3	しいら	k g	1 ファイル。 2 1 切 1 2 0 g 程度
4 4	すずきファイル	k g	1 切 1 2 0 g 程度
4 5	鯛	k g	1 セミドレス。 2 れんこ、桜、真鯛程度
4 6	鯛粕漬	k g	1 番号 4 5 を使用 2 1 切 1 2 0 g 程度
4 7	鯛の刺身	k g	刺身用にさく取りしたもの。
4 8	鯛の姿焼	k g	1 番号 4 5 を使用 2 1 匹 1 5 0 g 程度 3 当日焼いたもの。
4 9	たちうお	k g	体長 5 0 c m 程度
5 0	たら	k g	1 匹 2 k g 程度
5 1	たら切身	k g	1 切 1 2 0 g 程度
5 2	とびうお	k g	1 匹 1 5 0 g 程度
5 3	虹鱒	k g	1 匹 2 k g 程度
5 4	鯧	k g	1 匹 1 5 0 g 程度

番号	品名	単位	規格
55	鰯風味漬	k g	1 切100g程度
56	はまち	k g	体長50cm程度
57	はまち刺身	k g	刺身用にさく取りしたもの。
58	塩辛(いか)	k g	1 市販中級品以上のもの。 2 いかのわた使用
59	帆立貝柱	k g	1 冷凍品 2 1個20~30g 3 殻は除く。
60	帆立貝	k g	1 冷凍品 2 1個30~40g 3 殻は除く。
61	開ききす	k g	1 枚30g程度
62	ひらめ	k g	刺身用にさく取りしたもの。
63	鮪西京漬	k g	1 切120g程度
64	鮪刺身	k g	刺身用にさく取りしたもの。
65	鱒	k g	1 匹2kg程度
66	鱒切身	k g	1 切120g程度
67	鰯刺身	k g	刺身用にさく取りしたもの。
68	鰯切り身	k g	1 切120g程度
69	むつ	k g	1 匹2kg程度
70	むつ切り身	k g	1 切120g程度
71	鯖フィレ	k g	1 切120g程度
72	メルルーサ	k g	1 切120g程度
73	わかさぎ	k g	1 冷凍品 2 体長7~9cm程度
74	開きいか	k g	1 番号11を使用 2 足、内臓を除く。
75	剥きいか	k g	1 足、内臓を除く。 2 冷凍ロールイカ。
76	酢だこ	k g	1 kg程度
77	茹でだこ	k g	1 kg程度
78	平目切り身	k g	1 切120g程度
79	鮎	k g	1 匹120g程度
80	鰹たたき	k g	1 1本600g程度 2 冷凍品 3 真空パック入り。

番号	品名	単位	規格
8 1	削り節	k g	1 原料は鰹、鯖、室鰹及び鰯とする。 2 乾燥良好なもの。 3 粉末化したものは、1割程度とし、薄く削ったものは、幅広で、厚く削ったものは、ささがきにしたもの。 4 原料品種及び形態はその都度示す。
8 2	花鰹	k g	1 鰹節を原料100g程度袋入り。 2 ヤマキ、かね七商店又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
8 3	桜えび	k g	乾燥十分で無着色で、体長10mm程度
8 4	鰹干し物	k g	1匹120g程度
8 5	秋刀魚桜干し	k g	1 けし又は胡麻をふったもの。 2 100g程度
8 6	干し秋刀魚	k g	1匹100g程度
8 7	塩くらげ	k g	1 クラゲを塩漬けにしたもので、こしのあるもの。 2 500g袋入り。
8 8	ししゃも	k g	甘塩、半乾きで1尾20g程度
8 9	白す干し	k g	100g詰め程度のLサイズ。
9 0	塩鮭	k g	甘塩、1枚120g程度
9 1	塩鯖	k g	甘塩、1枚120g程度
9 2	塩鱒	k g	甘塩、1匹1kg程度
9 3	塩ほっけ	k g	甘塩、1切150g程度
9 4	たらこ	k g	1 食品衛生法で許可された色素を使用し、着色が少なく甘塩で大きさは、Lサイズのもの。 2 賞味期限は、冷蔵品は納入日から7日以内、冷凍品は、6カ月あるもの。
9 5	身欠き鰯	k g	1 肉が厚く、肉食は茶褐色で、うろこの脱落が少なく、形が整ったもの。 2 生干品は、赤褐色で光沢があり、肉の締りの良いもの。 3 1匹100g程度
9 6	めざし	k g	1 鰯の丸生干しで、油やけしていないもの。 2 1匹20g程度

番号	品名	単位	規格
97	辛子明太子	k g	N o 1 0 - 9 4 に唐辛子を混ぜ、適度な辛さに漬けたもの。
98	蒲鉾	k g	白身魚のすり身を使用したもの。
99	焼き蒲鉾	k g	焼き色良好で、その他N o 1 0 - 9 8 に同じ。
100	笹蒲鉾	k g	素焼きにしたもので、その他N o 1 0 - 9 8 に同じ。
101	昆布巻き蒲鉾	k g	昆布巻きにしたもので、その他N o 1 0 - 9 8 に同じ。
102	焼き竹輪	k g	焼き色良好で、その他N o 1 0 - 9 8 に同じ。
103	はんぺん	k g	1 すり身と山芋を混ぜて茹でたもの。 2 他N o 1 0 - 9 8 に同じ。
104	でんぶ	袋	1 市販品 2 1袋30g程度
105	チーズ入り蒲鉾	本	1 1本50g程度 2 丸大食品、ニッスイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
106	牛蒡入り蒲鉾	k g	1 N o 1 0 - 9 8 に牛蒡を練り込んで油で揚げたもの。 2 良質の食用油で揚げたもの。
107	鳴戸巻	k g	白身魚のすり身を使用したもの。
108	伊達巻	k g	1 卵液にすり身20%程度を混ぜて焼いたもの。 2 N o 1 0 - 9 8 に同じ。
109	さつま揚げ	k g	1 良質の食用油で揚げたもの。 2 N o 1 0 - 9 8 に同じ。
110	つみれ	k g	1 白身魚のすり身を一口大に形成し、茹でたもの。 2 N o 1 0 - 9 8 に同じ。
111	牛蒡巻	k g	1 すり身を牛蒡に巻き良質の食用油で揚げたもの。 2 N o 1 0 - 9 8 に同じ。
112	いか巻き	k g	1 すり身をいかに巻き良質の食用油で揚げたもの。 2 N o 1 0 - 9 8 に同じ。

番号	品名	単位	規格
113	ウインナー巻き	k g	1 すり身をウインナーに巻き良質の食用油で揚げたもの。 2 No 10-98に同じ。
114	揚げボール	k g	1 白身魚のすり身をボール状に形成し、良質の食用油で揚げたもの。 2 No 10-98に同じ。
115	ツナ缶	缶	1 マグロ油漬 2 1缶165g入りのもの。
116	カニカマ	k g	1 カニ身状のかまぼこ。 2 他No 10-98に同じ。
117	さざ波ちらし	k g	1 カニ身状のかまぼこを裂いたもの。 2 他No 10-98に同じ。
118	魚肉ソーセージ	本	1 1本75g程度 2 丸大食品、ニッスイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
119	いくら	k g	1 中級品程度のもの 2 しょう油漬 3 500g程度入り

1 1 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- (1) 屠殺法合格品であること。
- (2) 産地：国産を基準とし、J A S 合格品、品質表示基準による標示。
- (3) 牛肉：肉色は鮮紅色できめが細かく締まって弾力のあるもの。霜降りは細かく入っているものが上質
- (4) 豚肉：肉色は淡いピンクできめが細かく、締まって粘りがあり、光沢のあるもの。
- (5) 鶏肉：肉色はピンクでみずみずしいもの。皮と脂肪に透明感があるもの。骨付きの場合には骨が細く、皮が薄く脂肪の多すぎないもの。
- (6) その他：基本的に冷凍にしていない物で納入。衛生的な容器で包装した物で納入すること。

番号	品名	単位	規格
1	牛かたロース肉	k g	1 脂身つき。 2 皮下脂肪なし。 3 赤肉 4 切り方はその都度示す。
2	牛リブロース肉	k g	1 脂身つき。 2 皮下脂肪なし。 3 赤肉 4 切り方はその都度示す。
3	牛カルビ肉	k g	1 「さし」が均等に入っているもの。 2 1切れ40g程度で、幅が6cm程度のもの。
4	サーロイン	k g	1 適当な「さし」が入ったもの。 2 1枚150g程度、ステーキ用 3 等級はA3以上又は同等のもの。
5	牛角肉	k g	1 そともも肉を使用 2 2～3cm角程度にカットしたもの。
6	牛ばら肉	k g	1 脂身と筋をとったもの。 2 切り方はその都度示す。
7	牛もも肉	k g	1 うちもも。 2 炒めもの用にスライス。
8	牛ヒレ肉	k g	赤肉で塊

番号	品名	単位	規格
9	牛挽肉	k g	1 すね、ばら肉 2 かた、もも肉 3 使用する部位はその都度示す。
10	牛もつ肉	k g	1 小腸「ひも」 2 大腸「しまちょう」 3 茹でたもの。
11	牛レバー	k g	1 屠殺後36時間以内のもの。 2 適度な硬さと弾力を有し異味異臭のないもの。
12	牛タン	k g	舌
13	牛みの肉	k g	第1胃「ゆで」
14	牛はちのす肉	k g	第2胃「ゆで」
15	牛せんまい肉	k g	第3胃「生」
16	牛腱肉	k g	すじ肉「ゆで」
17	ローストビーフ	k g	うす切りしたもの。
18	パストラミビーフ	個	1 うす切りしたもの。 2 120g程度パック入り。
19	コンビーフ缶	缶	1 1缶157g程度缶入り。 2 (株)明治屋、(株)川商フーズ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
20	牛肉大和煮缶	k g	1 1缶210g程度缶入り。 2 (株)明治屋、(株)川商フーズ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
21	豚かたロース肉	k g	1 脂身つき。 2 皮下脂肪なし。 3 赤肉 4 切り方等はその都度示す。
22	豚ロース肉	k g	1 脂身つき。 2 皮下脂肪なし。 3 赤肉 4 切り方等はその都度示す。
23	豚上肉	k g	1 1枚120g程度 2 切り方等はその都度示す。
24	豚上肉スライス	k g	炒め物用にスライスしたもの。
25	豚角肉	k g	1 そともも肉を使用 2 2～3cm角程度にカットしたもの。

番号	品名	単位	規格
26	豚ばら肉	k g	腹部の肉「三枚肉」
27	豚もも肉	k g	1 脂身つき。 2 皮下脂肪なし。 3 赤肉 4 焼き肉、炒め物用にスライスしたもの。
28	豚ヒレ肉	k g	1 ロースの内側の細長い部分 2 使用する部位はその都度示す。
29	豚挽肉	k g	1 すね、ばら。 2 かた、もも。 3 使用する部位はその都度示す。
30	豚もつ肉	k g	1 小腸「ひも」 2 大腸「しまちょう」 3 茹でたもの。
31	豚足	k g	皮付き「ゆで」
32	豚レバー	k g	1 赤紫色で適度の硬さと弾力のあるもの。 2 特に新鮮で特有の香りを持ち、異味異臭を認めないもの。
33	豚タン	k g	舌
34	豚がつ肉	k g	胃「ゆで」
35	豚ひも肉	k g	小腸「ゆで」
36	焼豚	k g	1 豚バラ肉を醤油、味醂等で茹でたもの。 2 品質保持期限明記
37	ボンレスハム	k g	1 品質保持期限明記 2 丸大ハム、伊藤ハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
38	ロースハム	k g	1 品質保持期限明記 2 丸大ハム、伊藤ハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
39	プレスハム	k g	1 品質保持期限明記 2 丸大ハム、伊藤ハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
40	ソフトサラミ	k g	1 セミドライ 品質保持期限明記 2 丸大ハム、伊藤ハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
4 1	サラミ	k g	1 1本60g程度 ドライ。 2 品質保持期限明記 3 丸大ハム、ニッポンハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4 2	フランクフルト	k g	1 1本90g程度 品質保持期限明記 2 丸大ハム、ニッポンハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4 3	あら挽きウインナー	袋	1 品質保持期限明記 2 丸大ハム、ニッポンハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。) 3 1袋10本入りのもの。
4 4	ベーコン	k g	1 品質保持期限明記 2 (株)鈴畜、ニッポンハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4 5	マトンロース肉	k g	1 背中の部分 脂身つき。 2 生後1年以上のもの。
4 6	マトンもも肉	k g	1 ももの部分 脂身つき。 2 生後1年以上のもの。
4 7	ラムかた肉	k g	1 肩の部分 脂身つき。 2 生後1年未満のもの。
4 8	ラムロース肉	k g	1 背中の部分 脂身つき。 2 生後1年未満のもの。
4 9	ラムもも肉	k g	1 ももの部分 脂身つき。 2 生後1年未満のもの。
5 0	鶏手羽肉	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 「皮付き」
5 1	鶏手羽先	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 「皮付き」 3 1本50～60g程度
5 2	鶏手羽元	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 「皮付き」
5 3	チューリップ	k g	1 1本50～60g程度
5 4	鶏むね肉	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 「皮付き」か「皮なし」はその都度示す。

番号	品名	単位	規格
55	鶏もも肉	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 「皮付き」か「皮なし」はその都度示す。
56	鶏骨付きもも肉	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 1本200g程度
57	鶏ささ身	k g	1 成鶏、若鶏の区別はその都度示す。 2 手羽の内側
58	鶏挽肉	k g	むね、もも肉等を使用。
59	鶏レバー	k g	1 赤紫色で適度の硬さと弾力のあるもの。 2 特に新鮮で特有の香りを持ち、異味異臭を認めないもの。
60	鶏心臓	k g	1 適度の硬さと弾力のあるもの。 2 異味異臭を認めないもの。
61	鶏砂肝	k g	1 適度の硬さと弾力のあるもの。 2 異味異臭を認めないもの。
62	鶏軟骨	k g	鶏の胸肉の突起部分
63	鶏ガラ	k g	1 頭、足を除いたもの1羽分 2 新鮮でスープ材として適したもの。
64	かも肉	k g	1 品質保持期限明記 2 登馬商事、カルナ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
65	焼つくね	k g	1 つくねを焼いたもの。 2 たれ等味付けしていないもの。
66	蒸し鶏ほぐし身	k g	ニチレイ、ジャパンフーズ1袋500g入り又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)

1 2 卵類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林規格合格品（J A S）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 専用パックを使用
- (4) サイズ規格
 - ・ S S （ 4 0 g ～ 4 5 g 程度）
 - ・ S （ 4 6 g ～ 5 1 g 程度）
 - ・ M S （ 5 2 g ～ 5 7 g 程度）
 - ・ M （ 5 8 g ～ 6 3 g 程度）
 - ・ L （ 6 4 g ～ 6 9 g 程度）
 - ・ L L （ 7 0 g ～ 7 5 g 程度）

番号	品名	単位	規格
1	鶏卵	k g	1 新鮮で、卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていないもの。 2 割卵時、卵黄の盛り上がりの良いもの。 3 Lサイズ。
2	温泉卵	個	N o 1 2 - 1 を使用したもので、完熟ではないもの。
3	うずら卵	k g	1 新鮮で、卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていないもの。 2 割卵時、卵黄の盛り上がりの良いもの。 3 1個8～12g程度で10個詰め。
4	うずら卵水煮缶	缶	1 缶の大きさについてはその都度示す。 2 ベストシェフ、(株)天狗缶詰又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	卵豆腐	個	1 1個100g程度 2 紀文、太陽食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	茶碗蒸し	個	1 1個200g程度 2 ミヤケ食品、しのぶ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	オムレット	k g	1 業務用冷凍品 1個30g程度 2 ニチレイ、フュージョン又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
8	錦糸卵	k g	1 業務用冷凍品 1個500g程度 2 スノー、(株)ジェフダ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
9	厚焼きたまご	k g	1 業務用冷凍品 1本500g程度 2 みやげ食品、(株)すぐる食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	冷凍半熟卵	k g	ジェフダ(株)、スノー(株)1kg入り 同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)

1 3 乳類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林規格合格品（J A S）
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 普通牛乳、乳脂肪「3. 0%以上」

番号	品名	単位	規格
1	粉ミルク	本	1 1本175g程度瓶入り。 2 ネスレ、味の素又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
2	牛乳	本	1 1本1000ml入り。 2 農協、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
3	パック牛乳	個	1 1個200ml程度入り。 2 農協、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
4	加工乳	本	1 1本1000ml入り。 2 濃厚乳とする。 3 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
5	発酵乳	本	1 1本1000ml入り。 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
6	コーヒー牛乳	本	1 脱脂乳、コーヒー、糖類入り。 2 1本1000ml入り。 3 農協、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
7	パックコーヒー牛乳	個	1 脱脂乳、コーヒー、糖類入り。 2 1個200ml程度入り。 3 農協、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
8	フルーツ牛乳	本	容量、果汁の種類については、その都度示す。
9	コンデンスミルク	本	1 市販「加糖練乳」 1本140g程度入り。 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
10	ホイップクリーム	個	1 1個200ml程度入り。 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
11	アイスクリーム	個	1 1個100g程度 2 種類についてはその都度示す。 3 品質保持期限を記入
12	プレーンヨーグルト	個	1 1個500g程度入り。 2 森永、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
13	ヨーグルト	個	1 1個100g程度 乳酸菌入り。 2 ヤクルト、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
14	乳酸菌飲料	本	1 100ml程度入り。 2 ヤクルト、明治又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
15	クリームチーズ	個	1 1個150g程度 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
16	プロセスチーズ	個	1 1個225g程度 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
17	粉チーズ	個	1 1個50g程度 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
18	スライスチーズ	袋	1 1袋110g程度 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
19	ピザ用チーズ	個	1 1個120g程度 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
20	生クリームヨーグルト	個	1 1個80g程度 2 明治、雪印メグミルク又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
21	飲むヨーグルト	本	1 1000ml程度入り。 2 ヤクルト、明治又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

1 4 油脂類及び同加工品

共通規格

- (1) 農林規格合格品（J A S）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 特定の容器を使用

番号	品名	単位	規格
1	サラダ油	本	1 1本1, 650g程度入り。 2 味の素、日清又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
2	食油	缶	1 「大豆油」又は「菜種油」1缶16.5kg缶入り。 2 味の素、日清又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
3	胡麻油	本	1 1本1, 650g程度入り。 2 味の素、日清又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
4	ラード	kg	脂肪分99%以上で純白色のもの。
5	バター	個	1 1個200g程度 2 雪印メグミルク、明治又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	ファットスプレット	個	1 1個300g程度容器入り。 2 雪印メグミルク、明治又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	オリーブ油	本	100%純粋オリーブ使用し、1本225g程度入りのもの。
8	香味食用油(カレー)	本	ハウス食品、S&B1本270g同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)
9	マーガリン	個	J-オイルミルズ、雪印食品1個300g入り同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)

1 5 漬物類

共通規格

- (1) 農林規格合格品（J A S）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 特定の容器を使用

番号	品名	単位	規格
1	五目もやしキムチ	k g	1 ビニール袋入り。 2 豆もやしのキムチ調味漬にしたもの。
2	白菜漬	k g	1 完全結球で「トウ」のないものを2～4つ割に使用し、汁は3%まで可とし、病中、枯れ葉、外葉を含まないもの。 2 塩味適度にして、賞味期限は納入日から4日以上のもの。 3 塩漬後、少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。
3	白菜キムチ漬	k g	N o 1 5 - 2 をキムチ漬けにしたもの。
4	梅干	k g	1 病虫害、腐敗のない豊熟したもので、1個10g程度の整ったものを使用する。 2 着色は、しその葉を使用し、酸味良好なもの。 3 賞味期限は、納入日から半年以上のもの。
5	楽京漬	k g	1 2年生中花又は上花で、薄皮及び根を良く取り除き、白色でつぶぞろいのもの。 2 漬け込み期間は、1カ月以上で、硬さ適度にして歯切れの良いもので、人工甘味料の使用は不可とする。
6	山海漬	k g	1 大根、数の子、胡瓜等3種類以上を調味し、酒粕に練り合わせたもの。 2 辛味強く、味良好なもの。
7	かつぱ漬	k g	胡瓜、生姜を醤油その他の調味料で48時間以上漬け込んだ風味良好なもの。

番号	品名	単位	規格
8	胡瓜漬	k g	1 塩味程良く浸透し、変色なく1本漬けで歯切りの良いもの。 2 1本100～150g程度で、曲がり少なく熟し過ぎによる種が多くないもの。 3 賞味期限は納入日から4日以上のもの。
9	胡瓜朝鮮漬	k g	1 胡瓜をにんにく七味唐辛子等で漬け込んだもの。 2 賞味期限は納入日から4日以上のもの。
10	ザーサイ	k g	太堀・マニハ 又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
11	山菜入りザーサイ	k g	山菜を使用しザーサイと一緒に漬けたもの。
12	しその実漬	k g	材料はしその実、刻み大根を使用し、良質の調味料で漬け、しその実10%以上混入したもの。
13	酢生姜	k g	皮をむき薄切りにした新生姜を甘酢に漬けたもの。
14	紅生姜	k g	1 新生姜をつけ、筋なく内部まで良く浸透したもの。 2 特有の刺激性を有し、色沢鮮明で千切りにしたもの。
15	桜大根漬	k g	大根を薄切りにし、しその葉で風味良く漬けたもの。
16	沢庵漬	k g	1 病中害や「す」のない大根で、塩分、色ともに適度のもの。 2 12月より「新漬」とし、賞味期限は、納入日から3カ月以上のもの。
17	キムチ沢庵漬	k g	No15-16をキムチ漬けにしたもの。
18	奈良漬	k g	1 白瓜又は青瓜を2つ割で使用し、2～3回酒粕で漬け替え酒粕の香味が内部まで良く浸透したもの。 2 漬込期間3カ月以上で、歯切れの良いもの。

番号	品名	単位	規格
19	べったら漬	kg	1 病中害なく、「す」の入らない大根を漬けたもの。 2 賞味期限は、納入日から7日以上のも の。
20	福神漬	kg	1 蓮根、切干大根、しそ、生姜等を使用 したもの。 2 固形：汁＝8：2
21	高菜風味漬	kg	1 良質の高菜を塩漬けにし、漬かり過ぎ (褐色)ないもの。 2 賞味期限は、納入日から3カ月以上の もの。
22	味付メンマ	kg	変質悪臭を認めない、味付け良好なもの。
23	松前漬	kg	スルメ、昆布、人参を千切りにし、砂糖、 醤油、化学調味料で味付けし、数の子入り のもの。
24	なす漬	kg	1 形が揃い、傷割れのない1個80g程 度の柔らかい丸茄子を塩漬けにしたも の。 2 色沢は濃紫色で、塩味適度とし、漬か り良好なもの。 3 焼きみょうばんは、若干使用可だが、 色粉は不可とする。 4 賞味期限は、納入日から7日以上のも の。
25	なす辛子漬	kg	No15-24を辛子で漬け良く浸透させ たもの。
26	柴漬	kg	胡瓜、茄子、根生姜、茗荷等をしそで漬 けたもの。
27	にんにく正油漬	本	1 市販品 500g程度瓶入。 2 越後物産、大森屋又は同等以上のも の。(他社の製品を含む。)
28	野沢菜漬	kg	1 良質の野沢菜を適度に塩漬けし、漬か り過ぎ変色していないもの。 2 賞味期限は納入日から14日以上のも の。

番号	品名	単位	規格
29	山菜風味	kg	1 わらび、水ぶき、姫竹、木耳、榎茸等の醤油漬 2 賞味期限は納入日から3か月以上のもの。
30	もやしキムチ	kg	豆もやしをキムチ調味料で和えたもの。
31	いか人参漬	kg	するめいかと人参を調味料で和えたもの。

1 6 嗜好飲料類

共通規格

- (1) 外装には、品名、内容量、製造年月日、賞味期限、製造業者名を表示する。
- (2) 異味、異臭、異物を認めないこと。
- (3) 品名が重複する時は、アルファベットで示す。

番号	品名	単位	規格
1	清酒	本	1 醇良料理酒 1 本 1, 8 0 0 m l 入りのもの。 2 タカラ、キッコーマン又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
2	味醂	本	1 1 本 1, 8 0 0 m l 程度入りのもの。 2 タカラ、てりまる又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
3	白ワイン	本	1 ノンアルコールのもの。 2 1 本 7 5 0 m l 程度入り。 3 ヴィンテンス、アルプスヴァンフリー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
4	赤ワイン	本	1 ノンアルコールのもの。 2 1 本 7 5 0 m l 程度入り。 3 ヴィンテンス、アルプスヴァンフリー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	煎茶パック	k g	1 香りが芳醇で 2 g 程度入ったもの。 2 賞味期限は納入日から 6 カ月以上のもの。
6	玄米茶パック	k g	1 2 g 程度入ったもので、玄米混入率は、その都度示す。 2 賞味期限は納入日から 6 カ月以上のもの。
7	ウーロン茶パック	k g	1 香りが芳醇で 2 g 程度入ったもの。 2 賞味期限は納入日から 6 カ月以上のもの。
8	レモンティー	個	1 8 0 0 g 程度缶入り。 2 名糖産業、リプトン又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
9	麦茶	k g	1 大麦をほどよく煎ったもの。 2 1パック10g程度入ったもの。 3 伊藤園、三井農林又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	濃縮麦茶	袋	1 1袋30個入り程度液体希釈用濃縮麦茶 2 三井農林、日東紅茶又は同等以上のもの。
11	レギュラーコーヒー	個	1 形状(粉末、顆粒、荒挽)、内容量等についてはその都度示す。 2 缶入り。 3 ネスレ、味の素又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
12	インスタントコーヒー	個	1 形状(粉末、荒挽)、内容量等についてはその都度示す。 2 瓶入り。 3 ネスレ、味の素又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
13	緑茶紙パック	本	1 1本200ml程度入り。 2 デーリィ、エルビー又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)
14	烏龍茶紙パック	本	1 1本200ml程度入り。 2 森永乳業、エルビー又は同等品以上のもの。(他社の製品を含む。)
15	缶コーヒー(加)	缶	1 1本190ml程度入り。 2 アサヒ、サントリー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
16	粉末飲料	袋	1 粉末74g程度入り。 2 大塚製薬、日本コカ・コーラ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
17	清涼飲料水	本	1 500ml程度入り。 2 大塚製薬 ポカリスエットを基準とする。又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
18	缶ジュース	缶	1 190ml程度入り。 2 種類についてはその都度示す。 3 神戸ビバレッジ オレンジジュースを基準とする。又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
19	トマトジュース	本	1 190ml程度入り。 2 カゴメ、デルモンテ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
20	フルーツジュース	個	1 1,000ml程度入り。 2 カゴメ、サントリー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。) 3 味は品名にて示す。
21	果実混合飲料	個	1 200ml程度パック入り。 2 カゴメ 野菜ジュースを基準とする。又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
22	滋養強壮飲料	本	1 100ml程度瓶入り。 2 大鵬薬品 チオビタドリンクを基準とする。又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
23	コーンスープ	缶	1 190ml程度缶入り。 2 ダイドー、日本コカ・コーラ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
24	飲料水(500ml)	本	1 500ml程度PB入り。 2 アイリスオーヤマ、キリン又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。) 3 賞味期限1年程度のもの
25	炭酸飲料	本	1 200ml程度缶入り。 2 きりん、ミツヤサイダーを基準とする。又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
26	粉茶	袋	1 業務用粉末緑茶パウダー1袋150g程度入り。 2 お茶の丸幸、日本食研又は同等品以上のもの(他社の製品含む)

1 7 調味料及び香辛料

共通規格

(1) 農林規格合格品 (J A S) に適合したもの。

(2) 品質表示基準による表示

番号	品名	単位	規格
1	ソース (ウスター)	本	1 1本300ml程度入り。 2 イカリソース、ブルドッグソース又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
2	ソース (中濃)	本	1 7-1に準ずる中農ソース
3	ソース (トンカツ)	本	1 7-1に準ずるとんかつソース
4	トウバンジャン	本	1 1本130g程度入り。 2 S & B 食品 豆板醬又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
5	タバスコ	本	1 1本60ml入り。 2 ペPPERソース タバスコ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
6	ラー油	本	1 1本45g程度入り。 2 S & B 食品、桃屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
7	濃口正油	L I	1 1本1,000ml入り 2 キッコーマン、正田醤油又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
8	薄口正油	本	1 1本500ml程度入り。 2 キッコーマン、正田醤油又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
9	食塩	k g	1 塩化ナトリウム 99%以上もの。 2 業務用1袋1kg入り。
10	食卓塩	本	1 1本100g程度瓶入り。 2 J Tフーズ、日本食研又は同等以上のもの。(社の製品を含む。)
11	胡麻塩	本	1 1本35g程度瓶入り。 2 丸美屋、マコト又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
12	食酢	本	1 1本1,800ml程度入り。 2 ミツカン、タマノイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
13	いりこだし	kg	1 1袋1kg入り。 2 味の素、ヤマキ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
14	塩こうじ	kg	米、米麴、塩を8:5:3の割合で混ぜたもの
15	グルタミン酸NA	kg	1袋1kg入り
16	コンソメ	kg	1 1袋500g程度入り。 2 味の素、高瀬物産又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
17	ガラスープ(鶏)	kg	1 1袋1kg入り。 2 味の素、富士食品又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
18	スープ(ガラ)	kg	1 1袋1kg入り。 2 味の素、富士食品又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
19	ソース(オイスター)	本	1 1本140g程度入り。 2 S&B食品、キッコーマン又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
20	ソース(チリ)	本	1 1本130g程度入り。 2 S&B食品、MCフード又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
21	ソース(ドミグラス)	缶	1 2号缶 2 カゴメ、キューピー又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
22	ソース(ミート缶)	缶	1 2号缶 2 天狗缶詰、日清フーズ又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
23	麻婆豆腐の素	個	1 1個1,000g程度入り。 2 ハウス食品、丸美屋又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
24	めんつゆ	本	1 市販品 500ml程度入り。 2 濃縮タイプ。 3 ヤマキ、ミツカン又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)
25	洋辛子(粉)	kg	1 1袋300g入り。 2 S&B食品、高瀬物産又は同等以上のもの。 (他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
26	辛子（練りタイプ）	本	1 1本43g程度入り。 2 S&B食品、テーオー食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
27	マスタード（荒挽）	本	1 1本300g程度入り。 2 S&B食品、テーオー食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
28	胡椒	kg	1 1袋300g程度入り。 2 高瀬物産、S&B食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
29	胡椒（卓上用）	本	1 1本20g程度入り。 2 S&B食品、ハチ食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
30	わさび（粉）	kg	1 1袋350g程度入り。 2 金印わさび、テーオー食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
31	わさび（練りタイプ）	本	1 1本43g程度入り。 2 S&B食品、テーオー食品又は同等以上のもの。（他社の製品含む。）
32	山椒（卓上用）	本	1 1本12g程度入り。 2 S&B食品、ハチ食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
33	唐辛子（粉）	kg	1 1袋300g程度入り。 2 黒岩食品、S&B食品は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
34	唐辛子（卓上用）	本	1 1本16g程度入り。 2 ハチ食品、S&B食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
35	ガラムマサラ	本	1 1本80g程度入り。 2 ハウス食品、GABAN又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
36	ぽん酢	本	1 360ml程度瓶入り。 2 ミツカン 味ぽん又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

番号	品名	単位	規格
37	卓上ドレッシング	本	<p>1 1本180ml程度入り。</p> <p>2 品名が重複する時は品名の語尾にて示す。</p> <p>3 賞味期限は、納入日から3カ月以上のもの。</p>
38	パックドレッシング	袋	<p>1 1袋15ml×40個程度入り。</p> <p>2 品名が重複する時は品名の語尾にて示す。</p> <p>3 賞味期限は、納入日から3カ月以上のもの。</p>
39	マヨネーズ	本	<p>1 卵黄、サラダ油、香辛料で作ったもの。</p> <p>2 1本1kg程度入り。</p> <p>3 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。)</p> <p>4 カロリーハーフ等の種類については、その都度示す。</p>
40	タルタルソース	本	<p>1 1本150g程度入り。</p> <p>2 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。)</p>
41	ガーリック	本	<p>1 1本50g程度入り。</p> <p>2 S&B食品、ハチ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)</p>
42	カレー粉	缶	<p>1 1缶400g入りのもの。</p> <p>2 GABAN、S&B同等品以上のもの(他社製品含む)</p>
43	カレールウ	kg	<p>1 1箱1kg程度入り。</p> <p>2 中辛のもの</p> <p>2 ハウス食品、グリコ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)</p>
44	おろしにんにく	kg	<p>1 1本1kg程度入り。</p> <p>2 テーオー食品、ジェフサ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)</p>
45	おろし生姜	kg	<p>1 1本「業務用」1kg程度入り。</p> <p>2 テーオー食品、ジェフサ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)</p>
46	酒粕	kg	新鮮な白色の板粕で、酸味少なく、変質なく、アルコール分5%程度のもの。

番号	品名	単位	規格
47	ソース（ホワイト）	缶	1 2号缶 2 ハイソツ日本、日本食研又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
48	ソース（カルボナーラ）	kg	1 1袋1kg程度入り。 2 キューピー、ハウス食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
49	焼肉用のたれ	本	1 1本1.6kg程度入り。 2 エバラ 焼肉のたれ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
50	生姜焼用のたれ	本	1 1本1.6kg程度入り。 2 エバラ 生姜焼のたれ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
51	ルー（シチュー）	kg	1 1箱1kg程度入り。 2 ハウス食品、S&B食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
52	ルー（ビーフ）	kg	1 1箱1kg程度入り。 2 ハウス食品、S&B食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
53	ルー（ハッシュドビーフ）	個	1 1箱1kg程度入り。 2 ハウス食品、S&B食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
54	酢豚用の素	箱	1 1箱90g程度入り。 2 タマノイ、ミツカン又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
55	スープ（パイタン）	缶	1 1缶1.8L程度入り。 2 創味食品、エバラ食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
56	スープ（ラーメン）	缶	1 1缶1.8L程度入り。 2 種類についてはその都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 創味食品、アリアケジャパン又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
57	スープ（ポタージュ）	kg	1 1袋500g程度入り。 2 味の素、テーオー食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

番号	品名	単位	規格
58	中華用顆粒	kg	1 1袋1kg入り。 2 味の素、S&B食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
59	八宝菜用の素	箱	1 1箱52g程度入り。 2 タマノイ、テーオー食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
60	おでん用の素	箱	1 1箱77g程度入り。 2 S&B食品、ハウス食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
61	回鍋肉用の素	本	1 1本1kg程度入り。 2 味の素、エバラ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
62	青椒肉絲用の素	本	1 1本1kg程度入り。 2 味の素、エバラ食品同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
63	棒々鶏用ソース	本	1 1本1kg程度入り。 2 味の素、キューピー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
64	ケチャップ(トマト)	本	1 1本500g程度入り。 2 カゴメ、デルモンテ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
65	ホールトマト	缶	1 4号缶 2 カゴメ、天狗缶詰又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
66	ピューレ(トマト)	缶	1 1号缶 2 カゴメ、天狗缶詰又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
67	冷やし中華用のたれ	本	1 1本1.8L程度入り。 2 創味食品、テーオー食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
68	漬物用の素	本	1 1本300ml程度入り。 2 種類はその都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 味の素、エバラ食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
69	ソルト（ハーブ入り）	本	1 1本270g程度入り。 2 S&B食品、味の素又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
70	味噌	kg	1 1袋1kg程度入り。 2 赤、白の種別については、その都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 マルコメ、会津天寶醸造又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
71	ソース（塩だれ）	本	1 1本2kg程度入り。 2 創味食品、理研ビタミン株式会社又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
72	ゆずこしょう（練りタイプ）	本	1 1本43g程度入り。 2 S&B食品、テーオー食品又は同等以上のもの。（他社の製品含む。）
73	ソース（グレービー）	本	1 1本1kg程度入り。 2 エバラ食品工業、ハインツ日本株式会社又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
74	白だし	本	1 1本1L入り 2 ヤマキ、にんべん又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
75	カレーフレーク	kg	1 1袋1kg程度入り。 2 甘口のもの 3 ハウス食品、グリコ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
76	香草パン粉ミックス	個	1 1袋100g程度入り。 2 GABAN、S&B食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

1 8 調理加工食品類

共通規格

- (1) 農林規格合格品（J A S）に適合したものの。
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 特定の容器を使用
- (4) 前処理（下ごしらえ）を行っている。
- (5) 急速凍結してあるもの。
- (6) -18°C 以下で保存してあること。
- (7) 食品衛生法の基準に合致すること。

番号	品名	単位	規格
1	フライ（海老）	k g	1 1尾 30 g 程度 2 ニッスイ、ニチレイ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
2	グラタン（海老）	k g	1 1皿 100 g 程度 2 ニッスイ、ニチレイ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
3	チキン（タンドリー風）	k g	1 1袋 1 k g 程度入り。 2 味の素、ニチレイ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
4	フライ（鮭）	k g	1 1尾 80 g 程度 2 マルハニチロ、キョーワ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
5	牛丼	k g	1 1袋 1.35 k g 程度入り。 2 吉野家、すき家又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
6	ギョーザ	k g	1 1個 30 g 程度。焼きギョーザ又は蒸しギョーザ等の区分についてはその都度示す。 2 ケンチャンギョウザ、高瀬物産又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
7	シューマイ	k g	1 1個 15 g 程度 2 ニチレイ、高瀬物産又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
8	春巻	k g	1 1個 25 g 程度 2 ニッスイ、ニチレイ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

番号	品名	単位	規格
9	チキン唐揚	k g	1 1個20g程度1kg程度袋入り。 2 ニチレイ、日本ハム又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
10	フライ(たら)	k g	1 1尾80g程度 2 カセイ食品、三島食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
11	コロッケ(カニクリーム)	k g	1 1個40g程度 2 大栄食品、味の素又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
12	コロッケ	k g	1 1個60g程度 2 種類については、その都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 サンヨー食品、大栄食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
13	カツ(ミンチ)	k g	1 1個60g程度 2 マルハニチロ、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
14	フライ(かき)	k g	1 1個60g程度 2 サンヨー食品、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
15	フライ(あじ)	k g	1 1個60g程度 2 カセイ食品、三島食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
16	フライ(イカリング)	k g	1 1個30g程度 2 ニチレイ、コクヨー又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
17	フライ(いわし)	k g	1 1個60g程度 2 富士通商、三島食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
18	カツ(ハム)	k g	1 1個60g程度 2 マルハニチロ、ニチレイ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
19	フライ(白身魚)	k g	1 1個60g程度 2 富士通商、三島食品又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)

番号	品名	単位	規格
20	天ぷら（いか）	k g	1 1個50g程度 2 マルハニチロ、コスモ食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
21	天ぷら（野菜）	k g	1 1個60g程度 2 共栄食品、マルハニチロ又は同等以上のもの。他社の製品を含む。）
22	天ぷら（海老）	k g	1 1個60g程度 2 共栄食品、マルハニチロ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
23	天ぷら（キス）	k g	1 1個60g程度 2 マルハニチロ、極洋又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
24	ソースハンバーグ	個	1 1個145g程度 2 ニチレイ、マルハニチロ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
25	冷凍ハンバーグ	個	1 1個120g程度 2 ヤヨイサンフーズ、マルハニチロ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
26	ポテトフライ（皮つき）	k g	1 1袋1kg程度入り。 2 Y Tフーズ、カルナ食品又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
27	アメリカンドック	k g	1 1本80g程度 2 マルハニチロ、Y Tフーズ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
28	肉だんご	k g	1 1袋1kg程度入り。 2 マルハニチロ、ヤヨイサンフーズ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
29	巾着（餅入り）	k g	1 1個20g程度 2 紀文、水野水産又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
30	ロールキャベツ	k g	1 1個70g程度 2 高瀬物産、味の素又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
31	レトルト（カレー）	個	1 1個200g程度袋入り。 2 ハウス食品、グリコ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）

番号	品名	単位	規格
32	味噌汁（カップタイプ）	個	<p>1 1個30g程度のもの</p> <p>2 種類については、その都度示す。</p> <p>3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。</p> <p>4 マルコメ、永谷園又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>
33	スティックタイプ（スープ）	個	<p>1 1袋40g程度×4個入り。</p> <p>2 種類については、その都度示す。</p> <p>3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。</p> <p>4 味の素カップスープを基準とする。又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>
34	ご飯の素（松茸）	袋	<p>1 1袋1kg袋詰</p> <p>2 浅田屋、三島物産又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>
35	釜めし用の素	箱	<p>1 1個120g袋詰</p> <p>2 種類については、その都度示す。</p> <p>3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。</p> <p>4 丸美屋、ヤマモリ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>
36	ちらし寿し用の素	個	<p>1 1個70g程度</p> <p>2 永谷園、ミツカン又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>
37	栄養補充食品	個	<p>1 ソイジョイ、カロリーメイト又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p> <p>2 1箱80g程度のもの。</p> <p>3 1箱に2本袋入りが2個入っているもの。</p>
38	ミックスフルーツ缶	缶	<p>1 1号缶</p> <p>2 永岡商事、宝幸又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>
39	カップ入りスープ（コーン）	個	<p>1 1個20g程度カップ入り。</p> <p>2 クノール、ポッカ又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>

番号	品名	単位	規格
40	レトルトフード	個	1 主菜、御飯付き。 2 種類等は別に示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 グランデサービス、マルハニチロ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
41	ふりかけ	袋	1 1個15g程度 2 明太子味 3 三島食品、大森屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
42	パックふりかけ	袋	1 1袋2.5g×40個程度入り。 2 種類についてはその都度示す。 3 品名が重複する時はアルファベットをもって示す。 4 グランデサービス、丸美屋又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
43	味付き肉団子	袋	1 1袋50個入り程度のもの。 2 ケイエス、大冷又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
44	焼きつくね	kg	1 1袋1kg入り 2 ヤヨイサンフーズ、ジャフダ又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)
45	ポテトサラダ(レトルト)	kg	1 1袋1kg入り 2 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。)
46	マカロニサラダ(レトルト)	kg	1 8-45に準ずるマカロニサラダ
47	スパゲティサラダ(レトルト)	kg	1 8-45に準ずるスパゲティサラダ