

糧食品標準規格表

令和 3 年度

航空自衛隊

福江島分屯基地

目 次

| | |
|-----------------|---------|
| 総 則 | 2項 |
| 【1】穀類及び同加工品 | 3項～6項 |
| 【2】芋類、澱粉類及び同加工品 | 7項 |
| 【3】砂糖類及び菓子類 | 8項 |
| 【4】油脂類 | 9項 |
| 【5】種実類 | 10項 |
| 【6】豆類及び同加工品 | 11項～12項 |
| 【7】魚介類及び同加工品 | 13項～18項 |
| 【8】獣鳥肉類及び同加工品 | 19項～21項 |
| 【9】卵類、乳類及び乳製品 | 22項～23項 |
| 【10】野菜類及び同加工品 | 24項～28項 |
| 【11】果実類及び同加工品 | 29項～30項 |
| 【12】きのこ類及び同加工品 | 31項 |
| 【13】海藻類 | 32項～33項 |
| 【14】嗜好飲料及び嗜好品類 | 34項～35項 |
| 【15】調味料類 | 36項～41項 |
| 【16】漬物類 | 42項～43項 |
| 【17】調理加工品 | 44項～45項 |
| 別表 | 46項 |

総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊福江島分屯基地において調達する糧食品について適用するものである。
- 2 食品衛生法及び関係法令等の規定による表示の基準が定められたものは、その基準に合う表示がなければならない。この表示がないもの、虚偽表示等については、不良品と同様に扱うものとする。
- 3 この規格表に記載のないもの、また、規格の内容を変更する場合は、その都度示す。
- 4 本規格表は、令和3年4月から適用する。
- 5 共通規格
 - (1) 缶詰類
 - ア 日本農林規格（以下JASという。）マークを冠する製品は、品名、形状、製造年月日、製造業者名又は販売業者名（輸入品によっては輸入業者）、内容総量、個形量等の当該表示規定による表示が適正に明示されたものとする。
 - イ 外観に錆、変形、膨張、ピンホール等を認めないものとする。
 - ウ 賞味（品質保持）期限は、納入後1年以上あるものとする。
 - (2) 冷凍食品
 - ア 冷凍及び包装状態が完全であり、切損、つぶれ、穴あき及びきょう雑物がないものとする。
 - イ JAS等の認定マーク付きのものとする。
 - ウ 過剰な氷付着や氷焼け、乾燥、冷凍焼けのないものとする。
 - エ 特に指定したもの以外は、製造後1年以内のものとする。
 - オ 急速冷凍であり、再冷凍品は不可とする。
 - カ 本規格表における冷凍品の表記は、食品名の前に（冷）を冠するものとする。
- 6 検査
 - (1) 本規格表により食品衛生検査及び数量検査を実施する。
 - (2) 前号の検査に合格しない場合は、速やかに交換品を納入するものとする。
 - (3) 物理的又は化学的検査を必要とする場合は納入業者と協議の上、公共の検査機関に依頼するものとし、検査に要する費用は納入業者の負担とする。
- 7 納入
 - (1) 納入場所
原則、航空自衛隊福江島分屯基地「給養班」検収場とする。ただし、これにより難しい場合は、給養班と調整した上、衛生的かつ適切な場所を臨時の検収場とする。
 - (2) 納入時間等
 - ア 納入時間は0815～1200を基準とし、衛生管理上特に必要な場合は別示する。
 - イ 都合により上記の納入時間に納品できない場合は、事前に給養班と調整するものとする。
 - ウ 基地への出入門に際しては、基地警衛所において所要の手続きを実施するものとする。
 - エ 納入時は衛生的な容器（包装）を使用するものとする。
 - オ 納入配送者は、納入食品の温度管理を適切に行うものとする。
- 8 その他
 - (1) 本規格表中の「その都度示す。」とある食品は、糧食購入要求書中の規格欄により示す。
 - (2) 検食用（給食実施機関の長、食品衛生管理官）及び保存食用として保健所への提出が必要と認められる食品は、当該食品に併せて提出するものとする。
 - (3) 本規格表欄に示す「程度」とは、直近前後10%の許容を示すものとする。
 - (4) 本規格表に疑義がある場合は、契約担当官及び給食担当官に申し出るものとする。

【1】穀類及び同加工品

共通規格

1 穀類及び同加工品

- (1) 農林水産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ものとする。
- (2) 乾燥十分にして、カビ等を認めないものとする。
- (3) 異味、異臭、きょう雑物の混入がなく品揃（粒揃）で碎け、折れ、未熟なものではないものとする。
- (4) 固有の光沢、風味を有し病虫害を認めないものとする。
- (5) 賞味期限の表示があるものとする。

2 パン共通規格

出来上がり、品質は次の条件を満たすものとする。

- (1) 一般市販品のものとする。
- (2) 弾力性があり、ふっくらしたものとする。
- (3) 気孔が細かく揃っているものとする。
- (4) カビ臭、イースト臭、焦げ臭等がなく、風味良好なものとする。
- (5) 表面に焼きむらがなく、色艶があるものとする。
- (6) 皮膜は全体的に薄いものとする。
- (7) 形が整っているものとする。
- (8) 賞味期限の表示があるものとする。
- (9) 衛生的な容器又は包装を施しているものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------|----|---|
| 1-1 | うるち精米 | kg | (1) 農産物検査表に定められたもの。 (2) 水稻うるち玄米を完全とう精したもの。 (歩留まり91%を基準) (3) 国産のもの。 (産年度、等級等はその都度示す。) (4) 30kgクラフト紙袋詰め。 |
| 1-2 | もち米 | kg | (1) 農産物検査表に定められたもの。 (2) 農林水産省規格に基づく水稻もち米をとう精したもの。 (3) 内容量については、その都度示す。 |
| 1-3 | 切りもち | 袋 | (1) 1個30g程度 (2) もち米を原料とする。 (3) サトウ食品又は同等品（他社製品を含む。） 以上のもの。 (4) 内容量についてはその都度示す。 |
| 1-4 | パック白飯 | 個 | (1) レトルト300g程度 (2) 真空パックされたもの。 (3) サトウ食品又は同等品（他社製品を含む。） 以上のもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|----------|----|---|
| 1-5 | 小麦粉 | 袋 | (1) 農産物検査表に定められたもの。 (2) 乾燥良好できめ細かく固塊がなく白色又は白色に近い淡黄色のもの。 (3) 1袋1kg入り。 |
| 1-6 | 天ぷら粉 | 袋 | (1) 1袋1kg入り。 (2) 日清製粉又は同等品。 |
| 1-7 | パン粉 | 袋 | (1) 1袋1kg入り。 (2) ソフトパン粉、風味良好なもの。 (3) 粉末荒いもの。 |
| 1-8 | 白玉粉 | 袋 | (1) 1袋当たり200g程度 (2) もち米を原料とする。 |
| 1-9 | マカロニ | kg | (1) 硬質小麦を原料としたもの。 (2) 色沢形状が良好でひび割れ、砕け変形のないもの。 (3) 乾物で、乾燥良好なもの。 (4) 内容量については、その都度示す。 |
| 1-10 | ツイストマカロニ | kg | 1-9に準じる。 |
| 1-11 | スパゲティ | kg | (1) 硬質小麦を原料としたもの。 (2) 折れがなく、色沢良好なもの。 (3) 特有の半透明、クリーム色とする。 (4) 乾物で、乾燥良好なもの。 (5) 直径は(太さ)は1.6~1.8mm程度 (6) 1袋500g入り。 |
| 1-12 | ビーフン | Kg | (1) うるち米を原料とする。 (2) 折れがなく、色沢良好なもの。 (3) 棒状、直径(太さ)1mm程度 (4) 乾物で、乾燥良好なもの。 (5) 1袋500g入り。 |
| 1-13 | 素麺 | kg | (1) 折れがなく、色沢良好なもの。 (2) 賞味期限3か月以上のもの。 (3) 乾物で、乾燥良好なもの。 (4) 内容量については、その都度示す。 |
| 1-14 | 日本そば | kg | 1-13に準じる。 |
| 1-15 | 五島うどん | kg | 1-13に準じる。 |
| 1-16 | ゆでうどん | kg | (1) 光沢、弾力性のあるもの。 (2) 当日納入で、賞味期限内のもの。 (3) 衛生的な容器を使用のこと。 |
| 1-17 | ゆでちゃんぽん | kg | 1-16に準じる。 |
| 1-18 | 生ラーメン | kg | (1) 光沢、弾力性のあるもの。 (2) 当日納入で、賞味期限内のもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------|----|--|
| 1-19 | (冷)うどん | kg | (1) 1玉220g程度 (2) 加ト吉冷凍讃岐うどん又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 1-20 | (冷)ラーメン | kg | 1玉200g程度 |
| 1-21 | カップラーメン | 個 | (1) 賞味期限は3か月以上とする。 (2) 割り箸を付けるものとする。 (3) 銘柄等は、その都度示す。 |
| 1-22 | 花麩 | 個 | (1) 良質小麦粉（強力粉）を原料とし形状よく焼いたもの。 (2) 乾燥良質で崩れのないもの。 (3) 防湿包装したもの。 (4) 食品衛生法の規定による着色料を使用したもの。 (5) 内容量についてはその都度示す。 |
| 1-23 | トルティーヤ | 個 | (1) タコス用直径18cm程度 (2) 1袋10枚程度 (3) 防湿包装したもの。 |
| 1-24 | ギョウザの皮 | 個 | (1) 直径15cm程度、30枚入り。 (2) 防湿包装したもの。 |
| 1-25 | 食パン | 個 | (1) 賞味期限3日以上とする。 (2) 防湿包装したもの。 (3) ヤマザキ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (4) 内容量については、その都度示す。 |
| 1-26 | バターロール | 個 | 1-25に準じる。 |
| 1-27 | クロワッサン | 個 | 1-25に準じる。 |
| 1-28 | フランスパン | 個 | 1-25に準じる。 |
| 1-29 | 調理パン | 袋 | (1) 銘柄等は、その都度示す。 (2) 賞味期限3日以上とする。 |
| 1-30 | 菓子パン | 袋 | 1-29に準じる。 |
| 1-31 | バンズ | 個 | (1) ハンバーガー用とする。 (2) 1個80g程度 (3) ヤマザキ又は同等品以上のもの。 |
| 1-32 | 皿うどん用生麺 | 個 | 1袋100g程度で、細麺とする。 |
| 1-33 | 皿うどん用パリパリ麺 | 個 | 揚げ麺50g程度×2個入り、粉末スープ付とする。 |
| 1-34 | いなり寿司 | 個 | (1) 1個40g程度 (2) 衛生的な容器を使用のこと。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------------|----|---|
| 1-35 | (冷) 緩慢冷凍沖縄そば | 個 | (1) 色沢形状が良好なもの。 (2) 1袋200g程度×5個入り。 |
| 1-36 | 十六雑穀米 | 個 | (1) 国産雑穀16種とする。 (2) 食物繊維100g当り10.5g程度 (3) 黒千石豆入り。 (4) 1袋500g程度 |
| 1-37 | サラダ用スパゲティ | 袋 | (1) 1-11に準じサラダ用に短くカットされたもの。 (2) 直径(太さ)は1.2mm程度。 (3) 内容量200g。 |
| 1-38 | 冷麦 | kg | 1-13に準じる。 |
| 1-39 | 茶そば | kg | 1-13に準じる。 |
| 1-40 | きしめん | kg | 1-13に準じる。 |
| 1-41 | 雑穀米 | 個 | (1) 国産雑穀8種類以上とする。 (2) 食物繊維100g当り10.5g程度 (3) 内容量については、その都度示す。 |
| 1-42 | パン粉ミックス | kg | (1) パン粉に香草とダイスカットチーズを混ぜたもの。 (2) 日本食研又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |

【2】芋類、澱粉類及び同加工品
共通規格

- (1) 腐敗、外傷、日焼け、冠水、発芽、変色、病虫害を認めないものとする。
(2) サイズは商習慣によるM～Lであるものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------------|----|---|
| 2-1 | 馬鈴薯 | kg | (1) 土砂をよく落とし形状、皮の色は一定で張りがあり、良好なもの。 (2) 男爵芋、メイクインとする。 |
| 2-2 | さつま芋 | kg | (1) つる、ひげ根のないもの。 (2) 甘味強く水洗いし、土を除いたもの。 |
| 2-3 | 長芋 | kg | (1) 新鮮で、粘膜に富み棒状であるもの。 (2) ひげ根、折れのないもの。 |
| 2-4 | 里芋 | kg | (1) 新鮮で、はだに赤筋がなく硬化していないもの。 (2) ひげ根のないもの。 |
| 2-5 | こんにやく | kg | (1) 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの。 (2) 外観のきめが細かく滑らかなもの。 (3) 衛生的な容器を使用したもの。 |
| 2-6 | 細目系こんにやく | kg | 2-5に準じる。 |
| 2-7 | (冷) フライドポテト | Kg | (1) 1袋1kg程度 (2) 内容については、その都度示す。 |
| 2-8 | (冷) 里芋 | Kg | (1) 2-4に準じ、粒が揃っているもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 2-9 | 春雨 | Kg | (1) 乾物で、乾燥良好なもの。 (2) 馬鈴薯粉を原料とする。 (3) 1袋500g |
| 2-10 | 澱粉 | Kg | (1) 馬鈴薯精製品とする。 (2) 1袋1kg (3) 乾燥良好色白く、きめ細かく雑物の混入のないもの。 |
| 2-11 | 葛きり | kg | (1) マロニータイプ。 (2) 1袋200g (3) 異物、碎け等のないもの。 (4) 乾物で、乾燥良好なもの。 |
| 2-12 | (冷) とろろ | kg | (1) 長芋100%使用とする。 (2) 1袋1kg (3) 変色等のないもの。 |
| 2-13 | しらたき | kg | 2-5に準じる。 |

【3】 砂糖類及び菓子類
共通規格

- (1) 銘柄、容量、賞味期限が表示してあるものとする。
- (2) 固まりがなく、異物、異色を認めないものとする。
- (3) 容器等に傷等ないものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|---------|----|---|
| 3-1 | 砂糖（上白糖） | kg | (1) 糖分97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下とする。 (2) 1袋1kg |
| 3-2 | 柏餅 | 個 | (1) 上新粉を使用した生地であんこを包み、柏の葉に込んだもの。 (2) つぶ餡、こし餡の別は、その都度示す。 (3) 1個80g程度 (4) 納入当日、賞味期限内のもの。 |
| 3-3 | おはぎ | 個 | (1) もち米を蒸し、丸めたものをあんこで包み込んだもの。 (2) つぶ餡、こし餡の別はその都度示す。 (3) 1個80g程度 (4) 当日納入で、賞味期限内のもの。 |
| 3-4 | シュークリーム | 個 | (1) 焼いたシュー生地の中にカスタードクリームが入ったもの。 (2) 1個100g程度 (3) ヤマザキ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 3-5 | ケーキ | 個 | (1) 五洋食品又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1個100g程度 |
| 3-6 | プリン | 個 | (1) グリコ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1個67g程度 |
| 3-7 | 水飴 | 個 | (1) 主成分は麦芽糖、もしくはデンプン由来のもの。 (2) 液状のもので、ほぼ透明とする。 (3) 内容量については、その都度示す。 |
| 3-8 | はちみつ | 個 | (1) 味、色、香りが良好なもの。 (2) 沈殿物のないもの。 (3) 内容量については、その都度示す。 |
| 3-9 | ゼリー | 個 | (1) 内容量75g (2) スプーン付き。 (3) 味については、その都度示す。 |

【4】油脂類

共通規格

きょう雑物の混入なく、特有の色沢及び香味を有し、異味、異臭のないもの。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|----------|----|--|
| 4-1 | 食油 | 缶 | (1) JAS規格による。 (2) 大豆または菜種の白絞油で精澄なもの。 (3) 1斗缶16.5kg程度 (4) リケン又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 4-2 | サラダ油 | 本 | (1) JAS規格による。 (2) 1本当り1,500g程度 (3) リケン又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 4-3 | ごま油 | 本 | (1) 100%胡麻純正品とする。 (2) 1本当り1,500g程度 (3) 日清又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 4-4 | オリーブオイル | 本 | (1) エクストラバージンオイルとする。 (2) 内容量については、その都度示す。 |
| 4-5 | バター | 個 | (1) 1個450g程度 (2) 雪印、明治、森永又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (3) 賞味期限6か月以上とする。 |
| 4-6 | ソフトマーガリン | 個 | 4-5に準じ、1個180g程度 |

【5】種実類

共通規格

農林水産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合格したものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|----------|----|--|
| 5-1 | 白ごま | 袋 | (1) 乾燥良好で雑物の混入、変色がなく、煎ったもの。 (2) 種実が揃い丸みをおび充実しているもの。 (3) 人工着色していないもの。 (4) 賞味期限3か月以上とする。 (5) 内容量100g |
| 5-2 | 黒ごま | 袋 | (1) 5-1に準じ、着色したものは不可とする。 (2) 内容量100g |
| 5-3 | ねりごま | 個 | (1) 良質なごまをよくすりつぶし、ペースト状にしたもの。 (2) 内容量180g |
| 5-4 | ピーナッツ | 袋 | (1) 乾燥良好で雑物の混入がなく、香ばしく煎ったもの。 (2) 外皮、薄皮を剥いたもの。 (3) 内容量等については、その都度示す。 |
| 5-5 | ピーナッツバター | 個 | (1) 5-4をよくすりつぶし、砂糖等を添加したもの。 (2) 内容量等については、その都度示す。 |
| 5-6 | むき栗 | kg | (1) 1個15g程度 (2) 鬼皮、渋皮を除いたもの。 |
| 5-7 | 栗きんとん | kg | (1) サツマイモを加工したもの(きんとん)の中に、栗の甘露煮が入ったもの。 (2) 栗1粒当たり20g程度 |
| 5-8 | 银杏缶 | 缶 | (1) 鬼皮、渋皮を取り除いたものを水煮し、加工したもの。 (2) 7号缶とする。 (3) 形状はホール状とする。 (4) 内容総量290g程度 (5) 固形量180g程度 |
| 5-9 | すりごま | 袋 | (1) 5-1に準じたごまをすって粗い粉状にしたもの。 (2) 内容量70g |

【6】豆類及び同加工品

共通規格

- (1) 病虫害なく粒ぞろいで、雑物の混入していないものとする。
- (2) 豆特有の光沢があり、乾燥良好なものとする。
- (3) 未熟粒、不完全粒の混入なきものとする。
- (4) 農林水産省規格を有するものは、それぞれ該当する規格に合格しているものとする。
- (5) 異味、異臭のないものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------|----|---|
| 6-1 | 大豆 | kg | 粒揃いで、しわ等がないもの。 |
| 6-2 | ゆで大豆 | kg | (1) しわ等のない粒ぞろいの大豆を茹でたもの。 (2) 真空パック、1袋1kg |
| 6-3 | 黄粉 | kg | (1) 新鮮にして特有の香味を有するもの。 (2) 乾燥よく、不純物を含まないもの。 (3) 1袋200g程度 |
| 6-4 | 木綿豆腐 | kg | (1) 納入日当日に製造したもので大豆を原料とし、色は白くてきめ細かく、適当な固さを保つもの。 (2) 冷却完全で破損、形くずれのないもの。 (3) 1丁400～500g程度 |
| 6-5 | 絹ごし豆腐 | kg | 6-4に準じる。 |
| 6-6 | 焼豆腐 | kg | (1) 納入当日に製造したもので、6-4を水分30%程度脱水し、均等に焼き上げたもの。 (2) 1丁300g程度 |
| 6-7 | 薄揚 | kg | (1) 良質な植物油を使用し、適度な光沢と香味を有し、適度な弾力性を有すること。 (2) 1個25g程度 (3) 賞味期限3日以上とする。 |
| 6-8 | 稻荷揚 | 個 | (1) 6-7に準じ、正方形とする。 (2) 1個15g程度 |
| 6-9 | 厚揚 | kg | (1) 6-7に準じる。 (2) 1個250g程度 |
| 6-10 | おでん厚揚 | kg | (1) 6-9に準じる。 (2) 1個50g程度 |
| 6-11 | がんもどき | kg | (1) 良質な植物油を使用した新鮮なもの。 (2) 内容は、ひじき、人参、ごま等を加えたもの。 (3) 円形で、1個20g程度 (4) 賞味期限3日以上とする。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------|----|--|
| 6-12 | 凍豆腐 | 個 | (1) 変色、異臭、カビ、割れ等のない均一なもの。 (2) 賞味期限3か月以上のもの。 (3) 1梱包165g程度 (4) 旭松又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 6-13 | 納豆 | 個 | (1) 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする。 (2) 豆とよく発酵し、風味良好にして新鮮な糸引納豆とする。 (3) 賞味期限4日以上とする。 (4) 1個40g程度 |
| 6-14 | おから | kg | (1) 納入日当日製造のもの。 (2) 固く絞ったもので不純物等がないもの。 (3) 冷凍品も可とする。 |
| 6-15 | もろみ味噌 | kg | (1) 香気、色度、熟成度、固さ、風味が良好なもの。 (2) カビを認めないもの。 (3) 賞味期限3か月以上とする。 (4) 1個当たり20kg程度 |
| 6-16 | 米合わせ味噌 | kg | (1) 塩分10%以上とする。 (2) その他は6-15に準じる。 |
| 6-17 | 赤味噌 | kg | (1) 1個当たり1kg程度 (2) その他は6-15に準じる。 |
| 6-18 | 白味噌 | kg | 6-17に準じる。 |
| 6-19 | 赤だし味噌 | kg | 6-17に準じ調合味噌とする。 |
| 6-20 | 小豆 | kg | (1) 粒揃いで乾燥良好なもの。 (2) しわ等がないもの。 |
| 6-21 | 練りあん | kg | (1) 小豆を原料とし、雑物のないもの。 (2) つぶあん、こしあんの別は、その都度示す。 (3) 砂糖を添加したもの。 |
| 6-22 | 黒豆煮豆 | kg | (1) 黒豆を砂糖等で甘煮にしたもの。 (2) 粒が揃い、煮崩れしていないもの。 (3) 照りがよく出ているもの。 |
| 6-23 | ひきわり納豆 | 個 | 6-13に準じ、ひきわりタイプとする。 |
| 6-24 | (冷)揚げ出し用豆腐 | 袋 | (1) 1個60g程度 (2) 1袋10個入り。 |
| 6-25 | (冷)豆腐サイコロ | kg | (1) 1cm角のサイコロカットにしたもの。 (2) 1袋1kg入り。 |

【7】魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚類共通規格

- ア 新鮮な光沢を有し、鱗が密着し眼球は透明でふくらみ、鰓は鮮紅色で弾力性があるものとする。
- イ 特有の魚臭を有し、悪臭のないものとする。
- ウ 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、おおむね斉一なもの。大きさ、重量等はその都度示すものとする。
- エ 納入時、水分、氷等は除いて検量するものとする。
- オ 腹切れ、身切れ及び異物等の付着がないものとする。

(2) 冷凍魚共通規格

- ア 日本冷凍食品検査協会の定める基準に適合するものとする。
- イ 十分な凍結状態にあること、眼球が張り出したり角膜が混濁していないこと及び新鮮な光沢があるものとする。
- ウ 解凍後は鮮魚と同様になるものとする。
- エ 特有の魚臭を有し、悪臭のないものとする。
- オ 急速冷凍品で腹切れ、身切れ及び異物等の付着がないものとする。
- カ 納入時、水分、氷等は除いて検量するものとする。
- キ 処理区分
 - セミドレス：えらと内臓を取ったもの。
 - ドレス：セミドレスから頭を取ったもの。
 - フィレー：三枚卸しにしたもの。
 - 切り身：三枚卸しにしたものを指定する大きさに切ったもの。
- ク ドリップの溶出量の少ないもの、油焼け、冷凍やけしていないものとする。
- ケ 荷姿良く、外包の崩れのないものとする。
- コ 大きさ、重量等は、その都度示すものとする。

(3) 練り製品共通規格

- ア 良質の魚肉を原料とし、澱粉、調味料を加えて練り上げた良好なものとする。
- イ 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性のあるものとする。
- ウ 食品衛生法で認められた食品添加物及び、それぞれの添加物の範囲値で使用しているものとする。
- エ 異味、悪臭、粘り等を認めず、食品用漂白剤を使用していないものとする。
- オ 製法、販売方法とも衛生的なものとする。
- カ 納品後、再調理をせず食することができるものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------|----|---|
| 7-1 | 鰹 | kg | 1尾4～5kg程度。 |
| 7-2 | 鰹切り身 | kg | (1) 7-1に準じ、切り身にしたもの。 (2) 1切れ60g程度 |
| 7-3 | 平政 | kg | 7-1に準じる。 |
| 7-4 | 平政切り身 | kg | 7-3に準じ、切り身にしたもの。 |
| 7-5 | めじな | kg | 1尾800g程度 |
| 7-6 | 鯖切り身 | kg | 鮮魚類の共通規格に準じる。 |
| 7-7 | 鯛 | kg | (1) 1尾1.5kg～2kg程度 (2) 種類、生、冷凍の別は、その都度示す。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------|----|--|
| 7-8 | 鯨 | kg | (1) 1尾30g程度 (2) 生、冷凍の別は、その都度示す。 |
| 7-9 | 鯖 | kg | (1) 1尾600g程度 (2) 生、冷凍の別は、その都度示す。 |
| 7-10 | きびなご | kg | 1尾20g程度 |
| 7-11 | 鰹 | kg | 1尾2kg～3kg程度 |
| 7-12 | (冷) 鰹のたたき | kg | (1) 1本250g～300g程度 (2) 真空パックに入ったもの。 |
| 7-13 | (冷) 秋刀魚 | kg | 1尾160g程度 |
| 7-14 | (冷) いか | kg | (1) 足、内臓、皮等を除いた身の部分で刺身用のもの。 (2) 種類は、甲いか、アオリいか又はけんさきいかとする。 |
| 7-15 | いかの塩辛 | kg | 新鮮良好な材料を使用し、塩味適当で風味良好なもの。 |
| 7-16 | 蛸 | kg | 足のみを使用、完全煮沸したもの。 |
| 7-17 | (冷) 赤魚切り身 | kg | (1) 1切れ170g程度 (2) 魚の種類等は、その都度示す。 |
| 7-18 | 海老 | kg | (1) 1尾30g程度 (2) 有頭、無頭の別は、その都度示す。 (3) 生、冷凍の別は、その都度示す。 |
| 7-19 | あさり | kg | (1) 大きさが揃っているもの。 (2) 商習慣によるMサイズ程度とする。 (3) 塩抜きしているもの。 |
| 7-20 | しじみ | kg | (1) 大きさが揃っているもの。 (2) 商習慣によるMサイズ程度とする。 |
| 7-21 | かきむき身 | kg | (1) 1個20g程度 (2) 粒が揃っているもの。 (3) 生、冷凍の別は、その都度示す。 |
| 7-22 | (冷) 鱈開き | kg | (1) 頭、内臓、中骨を取り除き開きにしたもの。 (2) 1枚50g程度 |
| 7-23 | しらす干し | kg | かたくち鰯の稚魚を塩水で煮熟後、軽く乾燥したもの。 |
| 7-24 | 辛子明太子 | kg | (1) 生、冷凍の別は、その都度示す。 (2) 過度の着色は付加とし、中級品以上のものとする。 (3) 1個30g程度、パック容器入り。 |
| 7-25 | (冷) ほたて貝柱 | kg | 1kg程度 |
| 7-26 | (冷) ししゃも | kg | (1) 子持ちししゃもとする。 (2) 1匹15g程度 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|---------------|----|--|
| 7-27 | (冷) 鯖フィレー | kg | (1) 1切れ100g程度 (2) 7-9を三枚卸しにしたもの。 |
| 7-28 | (冷) 鰯筒切り | kg | (1) 1切れの大きさは、その都度示す。 (2) 重量は(大)110g程度、(小)50g程度 |
| 7-29 | (冷) 鮭切り身 | kg | (1) 1切れ110g程度 (2) 鮭を筒切りに切ったもの。 |
| 7-30 | (冷) 鰻素焼き | kg | (1) 新鮮な鰻を開き、素焼きにしたもの。 (2) 1切れ150g程度 |
| 7-31 | (冷) 海老むき身 | kg | 1袋600g程度 |
| 7-32 | (冷) あさりむき身 | kg | 1袋1kg程度 |
| 7-33 | (冷) ロールいか | kg | (1) 紋甲イカの身の部分を使用し、皮を剥いで筒状にし、冷凍にしたもの。 (2) 耳、足、内臓は含まない。 (3) 1枚500g程度 |
| 7-34 | (冷) シーフードミックス | kg | (1) 1袋1kg程度 (2) いか、あさりむき身、海老むき身等が入ったもの。 |
| 7-35 | (冷) サーモンフライ | 個 | 1個70g程度 |
| 7-36 | (冷) 白身魚フライ | 個 | 1個75g程度 |
| 7-37 | (冷) かきフライ | 個 | (1) 1個20g程度 (2) ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 7-38 | (冷) 鱈フライ | 枚 | 1枚60g程度 |
| 7-39 | (冷) 海老寄せフライ | 個 | 1個30g程度 |
| 7-40 | (冷) いかリングフライ | kg | 1袋1kg程度 |
| 7-41 | (冷) 海老フライ | 個 | 1個30g程度 |
| 7-42 | まぐろ油漬缶 | 缶 | (1) 内容総量1,700g程度 (2) チャンクタイプ、缶入り。 |
| 7-43 | 鯖味噌煮缶 | 缶 | (1) 6号缶(プルトップ缶)とする。 (2) 内容総量190g程度 (3) 固形量140g程度 (4) ニチロ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 7-44 | さんま蒲焼缶 | 缶 | (1) 角5A缶(プルトップ缶)とする。 (2) 内容総量100g程度 (3) 固形量80g程度 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|---------|----|---|
| 7-45 | 竹輪 | kg | (1) 1本40g程度 (2) 白身の魚を原料とし、澱粉質の混合は10%以下とする。 |
| 7-46 | かまぼこ | kg | (1) 板付、正味80g程度 (2) 白身の魚を原料とし、澱粉質の混合は10%以下とする。 (3) 賞味期限4日以上のもの。 |
| 7-47 | 大型かまぼこ | kg | (1) 原料は7-46に準じる。 (2) 正味150g程度 |
| 7-48 | 焼かまぼこ | kg | (1) 原料は7-46に準じる。 (2) 正味80g程度 (3) 表面の焼き加減良好なもの。 |
| 7-49 | 紅白かまぼこ | kg | (1) 原料は7-46に準じる。 (2) 正味100g程度 (3) 本体表面は赤色に呈したものと及び無色で、本体内部は白色をしているもの。 |
| 7-50 | 笹かまぼこ | kg | (1) 原料は7-46に準じる。 (2) 1枚20g程度 (3) 笹の葉の形状に似せたもの。 |
| 7-51 | かにかまぼこ | kg | (1) 原料は7-46に準じる。 (2) 1本20g程度 (3) かに足を似せたもの。 |
| 7-52 | ごぼう天 | kg | (1) 1本40g程度 (2) 魚のすり身を原料とし、ごぼうを芯にして良質な油で揚げたもの。 |
| 7-53 | 丸天 | kg | (1) 魚のすり身を使用し良質な油で揚げ、加工したものの。 (2) 1枚50g程度 |
| 7-54 | さつま揚げ | kg | 7-53に準じる。 |
| 7-55 | 鳴戸巻 | kg | (1) 1本100g程度、真空パックとする。 (2) 7-49に準じる。 |
| 7-56 | 魚肉ソーセージ | kg | (1) JAS合格品、1本70g程度 (2) 魚肉等の内容物がきめ細かいもの。 |
| 7-57 | 魚肉ハム | kg | (1) JAS合格品、1本80g程度 (2) マルハ又は同等品(他社製品を含む) 以上のもの、魚肉等の内容物が粗挽きのもの。 |
| 7-58 | 伊達巻 | kg | (1) 1本200g程度 (2) 賞味期限3日以上とする。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------------------|----|--|
| 7-59 | はんぺん | kg | (1) 白身のすり身を原料とし、5%程度の山芋と上新粉を加えたもの。 (2) 1枚60g程度 (3) 10cm角型、正方形とする。 (4) 紀文又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 7-60 | 数の子 | kg | (1) ニシンの卵黄を海水で洗い、血抜きし、水洗い後、醤油等の調味料で味付けし、加工したもの。 (2) 1腹35g程度 |
| 7-61 | 花かつお | kg | (1) かつおを三枚に卸し、煮熟、薫煙、乾燥加工し青カビでカビ付けしたものを削ったもの。 (2) 業務用1袋500g程度 |
| 7-62 | 塩くらげ | 袋 | (1) くらげを塩漬けにしたもの。 (2) 1袋40g程度 |
| 7-63 | すり身 | kg | 鰯の内臓、骨を取り除きすり身にしたもの。 |
| 7-64 | (冷) いかそうめん | kg | 7-14に準じ、そうめん状に切ったもの。 |
| 7-65 | 鰯みりん干し | kg | (1) 7-8に準じみりん干しにしたもの。 (2) 1枚60g程度 (3) 生、冷凍はその都度示す。 |
| 7-66 | 鮭フレーク | kg | 1袋1kg程度 |
| 7-67 | (冷) 太刀魚切り身 (骨なし加工) | kg | (1) 1切れ80g程度 (2) 冷凍真空パックとする。 |
| 7-68 | 鯛切り身 | kg | 7-7に準じ、切り身にしたもの。 |
| 7-69 | カニ風味かまぼこ | 袋 | (1) フレーク状にされたもの。 (2) 真空パック1袋500g |
| 7-70 | 魚肉ミンチ天 | 個 | (1) 魚肉をミンチにし、揚げたもの。 (2) 1袋55g程度、2枚入りとする |
| 7-71 | (冷) ほっけ開き | 枚 | 1枚130g程度 |
| 7-72 | (冷) まぐろたたき | kg | (1) 冷凍真空パックとする。 (2) 1袋1kg入り |
| 7-73 | (冷) 鮭切り身(大) | kg | (1) 銀鮭を切り身にしたもの。 (2) 1切れ100g程度 |
| 7-74 | (冷) 鮭切り身(小) | kg | (1) 7-74に準じる。 (2) 1切れ50g程度 |
| 7-75 | (冷) サーモントラウトフィレ | 枚 | (1) 皮あり、骨なしのもの。 (2) 1枚1kg程度、真空パック入り。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------------------|----|--|
| 7-76 | (冷) ぶり味噌漬 | 枚 | (1) ぶりの切り身を調味液に漬けたもの。 (2) 1切れ80g程度、真空パック入り。 |
| 7-77 | (冷) ぶり西京味噌漬 | 枚 | 7-76に準じる。 |
| 7-78 | (冷) 海老フライ (大) | 個 | (1) 3Lサイズ (2) 1尾15cm程度(尾を含む) |
| 7-79 | (冷) いくら醤油漬 | 個 | (1) いくらを調味液に漬けたもの。 (2) 1個500g入り。 |
| 7-80 | ツナ缶 | 缶 | (1) はごろもフーズ又は同等品 (2) 内容量70g |
| 7-81 | (冷) 鯖白醤油焼 | 枚 | (1) 鯖の半身を白醤油焼に仕上げたもの。 (2) 1枚120g程度 |
| 7-82 | (冷) マグロカツ | 個 | (1) キハダマグロに衣を付けて揚げたもの。 (2) 1個100g程度 |
| 7-83 | (冷) カラスガレイ 切り身 | 枚 | (1) カラスガレイを切り身にしたもの。 (2) 1枚100g程度 |
| 7-84 | (冷) カットいか | kg | アカイカを短冊状にカットしたもの。 |
| 7-85 | (冷) メルルーサ切 り身 | kg | (1) メルルーサを切り身にしたもの。 (2) 1切れ60g程度 |
| 7-86 | (冷) 鯖切り身 | kg | (1) 鯖を切り身にしたもの。 (2) 1切れ60g程度 |

【8】 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- (1) 新鮮良好で外観に異常を認められないもので、それぞれに特有の臭気、色沢及び肉質を示し、脂肪交雑が十分で、すじのないものとする。
- (2) 容器は衛生的なものを使用し、食品全体を包装したものとする。
- (3) スライスが必要なものは、重量、形状についてその都度示すものとする。
- (4) 屠蓄場法による検査合格品で、肉軟化剤を使用していないものとする。
- (5) カット指定品は、肉繊維に直角にカットしたものとする。また、枚数を示したものについては、包装された状態で規格等を確認できるものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------------|----|--|
| 8-1 | 牛ロース肉 | kg | (1) 産地は国内産 (2) 1枚150g厚さ1.5cm程度でステーキ用に適したもの。 (3) 脂肪は均一に分布し、含有量15%程度(脂身5%以内)のもの。 |
| 8-2 | 牛もも肉 | kg | 内もも、外もも肉とし、脂肪分5%以下のもの。 |
| 8-3 | 牛もも肉スライス | kg | (1) 8-2をスライスしたもの。 (2) しゅぶしゃぶ用とする。 |
| 8-4 | 牛バラ肉 | kg | 脂肪含有量25%以下のもの。 |
| 8-5 | 牛挽肉 | kg | (1) すね、もも、肩肉等を使用し、2度挽きしたもの。 (2) 他の獣肉を含まないもの。 |
| 8-6 | 牛角肉 | kg | (1) 8-2を2.5cm程度の角切りに切ったもの。 (2) 1個15g程度 |
| 8-7 | 牛筋肉 | kg | (1) 1個10g程度の小間切れにしたもの。 (2) 串刺しの場合は、別に示す。 |
| 8-8 | 牛カルビ肉 | kg | (1) 脂肪は均一に分布し、含有量15%程度のものとする。 (2) 焼肉用(1枚20g、厚さ5mm程度)にスライスしたもの。 |
| 8-9 | 豚上肉(肩ロースカツ用) | 枚 | (1) 豚背ロース肉、豚肩ロース肉を使用し、脂肪は含有量15%程度もの。 (2) 1枚120g、厚さ1cm程度 |
| 8-10 | 豚並肉 | kg | (1) 内もも、外もも肉をスライスしたもの。 (2) 1枚20g、厚さ2mm程度 |
| 8-11 | 豚バラ肉 | kg | (1) 脂肪分15%以下のもの。 (2) 1枚30g、厚さ3mm程度 |
| 8-12 | 豚角肉 | kg | (1) 8-10を2.5cm程度の角切りに切ったもの。 (2) 1個15g程度 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------------|----|--|
| 8-13 | 豚挽肉 | kg | すね、もも、肩肉等を使用し、2度挽きしたもの。 |
| 8-14 | 豚レバー | kg | (1) 異臭を認めないもの。 (2) 1個30g程度に切ったもの。 |
| 8-15 | 豚ヒレ肉 | kg | (1) 重量、厚さについては、その都度示す。 (2) 脂肪分が極めて少なく、柔らかいもの。 |
| 8-16 | 豚上肉スライス | kg | (1) 8-9をスライスしたもの。 (2) 1枚2~3mmの厚さに切ったもの。 |
| 8-17 | 合挽肉 | kg | (1) 牛肉50%と豚肉50%を合わせ、2度挽きしたもの。 (2) 他の獣肉を含まないもの。 |
| 8-18 | ベーコン | kg | (1) JAS規格合格品とする。 (2) 1枚20g、厚さ2~3mm程度にスライスしたもの。 |
| 8-19 | 焼豚 | kg | (1) 豚もも肉を使用し、醤油、味醂、砂糖等で味付けし、煮たもの。 (2) 厚さ3mm程度にスライスしたもの。 |
| 8-20 | 鶏もも肉 | kg | (1) 四ツ身肉、1切150g程度 (2) 若鶏を使用し、骨を除いた赤身で小間切れにしないもの。 |
| 8-21 | 鶏むね肉 | kg | 8-20の胸肉(白身)とする。 |
| 8-22 | 鶏骨付もも肉 | kg | (1) 腰骨、足先を除いたもの。 (2) 1本170g程度 |
| 8-23 | 鶏ぶつ切 | kg | (1) 骨付の手羽先を除いたもので、骨は15%以内とする。 (2) 1切30g程度 |
| 8-24 | 鶏切肉 | kg | 8-20を2.5cm程度の角切りに切ったもの(1個15g程度) |
| 8-25 | 鶏ささ身 | kg | (1) すじを取り除いたもの。 (2) 1本50g程度 |
| 8-26 | 鶏挽肉 | kg | 8-20を2度挽きしたもの。 |
| 8-27 | ロースハム | kg | (1) JAS規格合格品とする。 (2) 包装良好、汚れのないもの。 (3) 1枚15g程度 |
| 8-28 | プレスハム | kg | 8-27に準じる。 |
| 8-29 | 粗挽きボム ステーキハム | kg | (1) 8-27に準じる。 (2) 1枚100g程度 (3) 真空パックで1袋5枚入り。 |
| 8-30 | ポロニア ソーセージ | kg | (1) 8-27に準じる。 (2) 賞味期限2週間以上とする。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------------------|----|--|
| 8-31 | 腸詰ウィンナー | kg | (1) JAS規格合格品とする。 (2) 1本15g程度 (3) 賞味期限2週間以上とする。 (4) 粗挽き、バイエルンタイプとする。 |
| 8-32 | フランクフルトソーセージ | kg | (1) JAS規格合格品とする。 (2) 1本30g程度 (3) 賞味期限2週間以上とする。 |
| 8-33 | 豚骨 | kg | 頭部を除く。 |
| 8-34 | 鶏骨 | kg | 頭部を除く。 |
| 8-35 | 豚こま切れ肉 | kg | (1) 8-10を切り落としたもの。 (2) 切り方についてはその都度示す。 |
| 8-36 | 鶏軟骨 | kg | 鶏の手羽、足の部分の軟骨を切り分け、細かく砕いたもの。 |
| 8-37 | 粗挽きウィンナー | kg | (1) 8-31に準じる。 (2) 食感、味、風味良好なもの。 |
| 8-38 | チョリソ | kg | (1) 8-31に準じる。 (2) チリソース、スパイス等で味付けしたもの。 (3) 内容量は、その都度示す。 |
| 8-39 | 牛リブロース肉 | kg | (1) 8-1に準じ風味よくきめが細かいもの。 (2) 1枚120g程度 |
| 8-40 | 牛サーロイン肉 | kg | (1) 8-1に準じ風味よく柔らかさがあるもの。 (2) 1枚150g程度 |
| 8-41 | 牛ヒレ肉 | kg | (1) 8-1に準じ肉質が柔らかいもの。 (2) 1枚120g程度 |
| 8-42 | 鶏もも肉 (カット) | kg | 8-20に準じ唐揚げ用にカットされたもの。 |
| 8-43 | (冷) チーズ入りソーセージ | kg | (1) 8-31に準じチーズを加えたもの。 (2) 1本50g程度 |
| 8-44 | 豚上肉 (肩ロースしゃぶしゃぶ用) | kg | 8-9に準じしゃぶしゃぶ用にスライスされたもの。厚さ0.5mm程度 |
| 8-45 | 豚上肉 (肩ロースチャーシュー用) | kg | 8-9に準じ1kg程度のブロックにカットされたもの。 |
| 8-46 | (冷) ほぐし鶏 | 袋 | (1) 蒸し鶏を細かくほぐしたもの。 (2) 1袋500g入り。 |
| 8-47 | 牛バラ肉スライス | kg | 8-4に準じ、厚さ1.5mm程度にスライスしたもの。 |
| 8-48 | 牛肉大和煮缶 | 缶 | (1) T2K缶 (2) 内容量1800g、固形量1200g |

【9】卵類、乳類及び乳製品

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------------|----|---|
| 9-1 | 鶏卵 | kg | (1) 卵専用ダンボール箱入り、又は10個パック入り。 (2) 表面は、光沢なくザラザラした新鮮なもの。 (3) 奇形卵、汚卵、薄皮卵、砂卵等を含まないもの。 (4) 1個60g程度 (Mサイズ) |
| 9-2 | うずら卵 | kg | (1) 殻につやがあるもの。 (2) 1個10g程度 |
| 9-3 | うずら卵缶 | 缶 | (1) 2号缶、JAS規格品 (2) 殻を剥いたもので、ボイルしているもの。 (3) 内容個数55～65個程度 (4) 固形量430g程度 |
| 9-4 | 卵豆腐 | 個 | 1個100g程度、だし汁付 |
| 9-5 | (冷)厚焼卵 | 個 | (1) 1個200g程度 (2) 卵液に砂糖、味醂等調味料を加え加工したもの。 |
| 9-6 | 牛乳 | 個 | (1) 成分規格、製造基準、保存基準等が乳等省令の規定に合格したもの。 (2) 200mlパック入り。 (3) 賞味期限4日以上のもの。 |
| 9-7 | 牛乳(1L) | 個 | (1) 9-7に準じる。 (2) 1,000mlパック入り。 |
| 9-8 | コーヒー牛乳 | 個 | (1) 200mlパック入り。 (2) 賞味期限4日以上のもの。 |
| 9-9 | コーヒー牛乳(1L) | 個 | 9-8に準じる。 |
| 9-10 | 乳酸菌飲料 (ヤクルト) | 個 | (1) 65ml程度 (2) 賞味期限4日以上のもの。 |
| 9-11 | 乳酸菌飲料 (ジョア) | 個 | (1) 125ml程度 (2) ヤクルトジョア又は同等品。 (3) 味はその都度示す。 |
| 9-12 | プレーン ヨーグルト | 個 | (1) 無糖、賞味期限4日以上のもの。 (2) 内容量450g (3) 明治ブルガリアヨーグルト又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 9-13 | 生クリーム | 個 | (1) 200ml程度 (2) 動物性、乳脂肪分18%以上とする。 (3) 賞味期限4日以上のもの。 (4) 雪印又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 9-14 | 練乳 | 個 | (1) 加糖(コンデンスミルク)とする。 (2) 1個140g程度、チューブ入り。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------|----|--|
| 9-15 | アイスクリーム | 個 | (1) 乳脂肪8%、植物性脂肪6%以上のバニラアイスクリームとする。 (2) 容量等は、その都度示す。 |
| 9-16 | チーズ | 個 | (1) 1個225g程度 (2) 雪印又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 9-17 | 粉チーズ | 個 | (1) パルメザンチーズ100%とする。 (2) 賞味期限3か月以上のもの。 (3) 1個50g程度、雪印又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 9-18 | スライスチーズ | 個 | (1) 1個7枚入り、190g程度 (2) 雪印又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 9-19 | ヨーグルト | 個 | (1) 1個90g程度 (2) 賞味期限4日以上のもの。 |
| 9-20 | 飲むヨーグルト | 本 | (1) 1本900g入り。 (2) 賞味期限4日以上のもの。 (3) 明治ブルガリア又は同等品 (4) 味はその都度示す。 |
| 9-21 | ピザチーズ | 袋 | (1) 1袋1kg入り。 (2) 雪印又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 9-22 | (冷) レアオムレツ | 袋 | (1) 1袋5個入り。 (2) 1個60g程度 |
| 9-23 | (冷) 錦糸卵 | 袋 | (1) 1袋500g入り。 (2) カット幅3mm程度 |
| 9-24 | (冷) オムレツ | kg | (1) 1個60g程度 (2) 大商食品又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |

【10】野菜類及び同加工品

共通規格

- (1) 鮮度良好で品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量、つや、香りが揃っているものとする。
- (2) 病虫害、変色、しみが無いものとする。
- (3) 「す入り」、「ひび割れ」、「腐れ」、「花咲き」「また割れ」、「加熱品」、「未熟品」、「異臭」等のないものとする。
- (4) 納入時、容器等の重量は除いて計量するものとする。
- (5) 等級は中級品位以上であり、商習慣によるM及びLサイズのものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|---------|----|---|
| 10-1 | ほうれんそう | kg | (1) 葉は濃緑色であること。 (2) 長さ20cm以上のもの。 |
| 10-2 | 白菜 | kg | (1) 結球白菜で根部を除いたもの。 (2) 抱合良好なもの。 (3) 1球1.5kg以上のもの。 |
| 10-3 | キャベツ | kg | (1) 抱合良好なもの。 (2) 枯葉及び病虫害のないもの。 |
| 10-4 | 紫キャベツ | kg | (1) 色鮮やかで葉肉の厚いもの。 (2) 抱合良好なもの。 |
| 10-5 | 小松菜 | kg | (1) 葉柄細かく抱合していないもの。 (2) 葉長を揃えて、束ねたもの。 |
| 10-6 | 青しそ | kg | 新鮮で色鮮やかなもの。 |
| 10-7 | ピーマン | kg | (1) 濃緑色で赤色のつかないもの。 (2) 1個20g程度で、形が揃っているもの。 |
| 10-8 | セロリ | kg | 新鮮で肉質厚く軟白部の丈の長いもので汚れた外葉は除く。 |
| 10-9 | みつ葉 | kg | 特有の香りを有し、茎は柔らかく、葉は濃緑色で光沢のあるもの。 |
| 10-10 | 貝割大根 | kg | 葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしさを有するもの。 |
| 10-11 | おくら | kg | (1) 濃緑色で細毛が密生し筋がはっきりし、先のとがったもの。 (2) 長さ10cm程度で、形が揃っているもの。 |
| 10-12 | パセリ | kg | (1) 香りが強く葉先がよく縮れているもの。 (2) 小束に詰んだもの。 |
| 10-13 | レタス | kg | (1) 抱合良好なもの。 (2) 葉くずれがなく、締まっているもの。 |
| 10-14 | サニーレタス | kg | 葉の上部が赤茶色のさえたもの。 |
| 10-15 | プリーツレタス | kg | 葉の上部は緑色にさえたもの。 |
| 10-16 | サラダ菜 | kg | 葉くずれなく、株葉元のよく締まったもの。 |
| 10-17 | なす | kg | 新鮮で淡黒色で肉質の柔らかいもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|------------|----|---|
| 10-18 | 春菊 | kg | (1) 特有の香りを有し、葉は柔らかく伸びすぎているもの。 (2) 長さ20cm以上のもの。 |
| 10-19 | にら | kg | 葉肉が厚く、特有の香りを有するもの。 |
| 10-20 | 生姜 | kg | (1) 新鮮で肉質柔軟、繊維少なく辛味の強いもの。 (2) 土を落とし、水洗いしたもの。 (3) 商習慣によるLサイズのもの。 |
| 10-21 | にんにく | kg | 発芽していないもの。 |
| 10-22 | 深葱 | kg | (1) 茎皮肉が薄く、長く充実した柔らかいもので、葉先切りとする。 (2) 葉部の青色部分は白色部分の3分の1程度とする。 |
| 10-23 | わけぎ | kg | 茎皮肉が薄く、丈が長く充実した柔らかいもの。 |
| 10-24 | 玉葱 | kg | (1) 発芽していないもので、根部を除いた黄玉とする。 (2) 1個150g程度 |
| 10-25 | 赤玉葱 | kg | (1) 新鮮で紫紅色の玉葱とする。 (2) 1個150g程度 |
| 10-26 | みょうが | kg | 特有の香りを有し、身が締まっているもの。 |
| 10-27 | ごぼう | kg | 1本50~70cm程度、直径2cm程度のもの。 |
| 10-28 | 千切りごぼう | kg | ごぼうの皮を除き、十分アク抜きし、長さ5~6cm程度に千切りにしたもの。 |
| 10-29 | もやし | kg | 緑豆を発芽させたもので長さ5cm程度 |
| 10-30 | 大豆もやし | kg | 大豆を発芽させたもので長さ15cm程度 |
| 10-31 | アルファルファもやし | kg | (1) 10-30に準じる。 (2) 長さ2cm、直径3mm程度で全体が縮れているもの。 |
| 10-32 | 胡瓜 | kg | (1) 濃緑色又は淡緑色で赤みを帯びていない新鮮なもの。 (2) 種子が少なく、曲がりの少ないもの。 |
| 10-33 | さやいんげん | kg | (1) 萎縮していないもの。 (2) 新鮮で濃緑色及び緑色のもの。 |
| 10-34 | 絹さや | kg | (1) 絹さや種、柄及び先の部分より筋を除き萎縮したものが認められないもの。 (2) 新鮮で濃緑色及び緑色のもの。 |
| 10-35 | れんこん水煮 | kg | (1) 皮を剥ぎ、十分アク抜きした後白くさらした(漂白不可)ものとする。 (2) 酸味の強いものでないこと。 (3) 真空パック入り。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------|----|---|
| 10-36 | ふき | kg | (1) 葉を落とし、皮を剥ぎ筋を取ったもの。 (2) 新鮮で濃緑色及び緑色のもの。 |
| 10-37 | ふき水煮 | kg | 葉を落とし、皮を剥ぎ筋を取り、アク抜きし、茹でたもの。 |
| 10-38 | つわ水煮 | kg | 10-37に準じる。 |
| 10-39 | うど | kg | (1) 若うどで、白色部分が35cm程度のもの。 (2) 漂白等していないもの。 |
| 10-40 | かぶ | kg | (1) 新鮮で肉質は大根より柔らかく、甘味があるもの。 (2) 葉を除く1個150g程度 |
| 10-41 | 大根 | kg | (1) ひげ根がなく、葉を除いたもの。 (2) 曲がりの少ないもの。 (3) 1本30cm以上のもの。 |
| 10-42 | 南瓜 | kg | (1) よく成熟したもので甘味、風味良好なもの。 (2) 1個1kg~1.5kg程度 |
| 10-43 | 冬瓜 | kg | (1) 果肉が厚く多汁なもの。 (2) 日本在来種、琉球種とする。 (3) 1個2~3kg程度 |
| 10-44 | トマト | kg | (1) 熟度80%程度で堅く締まったもの。 (2) 果肉多く、種子が少ないもの。 (3) 1個150~200g程度 |
| 10-45 | プチトマト | kg | (1) 熟度80%程度で堅く締まったもので粒が揃っているもの。 (2) 甘味が強く、色沢良好なもの。1個10g程度 |
| 10-46 | 人参 | kg | 茎、葉及びひげ根を除き、皮部に傷がなく大きさが揃ったもの。 |
| 10-47 | グリーンアスパラ | kg | 根揃い良く新鮮なもので、長さ20~25cm程度 |
| 10-48 | 生筍 | kg | (1) 猛宗竹は、1本2kg程度 (2) 根部の堅い部分を除いた新鮮なもの。 (3) 皮を除いたもの。 |
| 10-49 | 筍水煮 | kg | (1) 1個300g程度 (2) 皮が剥いてありアク抜きしているもの。 (3) 真空パック入り。 |
| 10-50 | ししとうがらし | kg | (1) 濃緑色及び緑色で、粒の揃ったもの。 (2) 1個5~8g程度 |
| 10-51 | 七草 | kg | 春の七草を100g程度、パックに詰めたもの。 |
| 10-52 | ブロッコリー | kg | (1) 濃緑色が鮮明で褐色のしみがなく、つぼみが締まったもの。 (2) 葉は除く。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-------------------|----|--|
| 10-53 | カリフラワー | kg | (1) 新鮮で乳白色のもの。 (2) つぼみは堅く締まったもの。 (3) 葉は除く。 |
| 10-54 | とうもろこし | kg | (1) 新鮮なもので実が黒や紫色に変色していないもの。 (2) 糖度3%程度のもの。 |
| 10-55 | ラディッシュ | kg | 色鮮やかで、粒が揃っているもの。 |
| 10-56 | チンゲン菜 | kg | 緑色部分の肉質が柔らかく、元の締まったもの。 |
| 10-57 | にがうり (ゴーヤ) | kg | (1) 表面のいぼがしっかりしていて、実が堅く締まっているもの。 (2) 1個150~200g程度 |
| 10-58 | (冷) ほうれんそう | kg | (1) 1袋1kg程度、カットされているもの。 (2) 繊維の柔らかいもの。 |
| 10-59 | (冷) さやいんげん | kg | (1) 色沢良好ですじのないもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 10-60 | (冷) 絹さや | kg | 10-59に準じる。 |
| 10-61 | (冷) ミックス ベジタブル | kg | (1) グリーンピース、人参、とうもろこし等を混合したもの。 (2) 1袋1kg程度 |
| 10-62 | (冷) ブロッコリー | kg | (1) 緑色が鮮明で褐色のしみがなくつぼみが締まり、カットされたもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 10-63 | (冷) にんにくの芽 | kg | (1) 緑色が鮮やかでカットされたもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 10-64 | (冷) 枝豆 | kg | (1) さや付で、茹でたもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 10-65 | (冷) アスパラガス | kg | 1袋500g程度 |
| 10-66 | ホールコーン缶 | 缶 | (1) 4号缶、ホール状のもの。 (2) 内容量420g程度 |
| 10-67 | クリームコーン缶 | 缶 | 10-66に準じる。 |
| 10-68 | グリーンピース缶 | 缶 | (1) 4号缶とする。 (2) 内容総量450g程度 (3) 固形量285g程度 |
| 10-69 | ホールトマト缶 (大) | 缶 | (1) 1号缶とする。 (2) 内容総量2,550g程度 (3) 固形量1.5kg程度 |
| 10-70 | メンマ | 袋 | (1) 1袋1kg入り。 (2) 味付きのもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|---------------|----|--|
| 10-71 | おろし生姜 | 個 | (1) 1本40g程度、チューブ入り。 (2) 生の生姜をすり卸したもの。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 10-72 | おろしにんにく | 個 | (1) 1本40g程度、チューブ入り。又は生1kg程度とし、容量の別は、その都度示す。 (2) 生のにんにくをすり卸したもの。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 10-73 | はじかみ生姜 | 袋 | (1) 軟化生姜（筆生姜）を酢漬けにし、紅色に着色したもの。 (2) 1袋当たり13～15本程度 |
| 10-74 | 五島三菜 | 袋 | (1) 雑物の混入のないもので、切干大根、ひじき、人参（千切）が入って乾燥良好なもの。 (2) 1袋50g程度 |
| 10-75 | スライスにんにく | 袋 | (1) 1袋70g程度 (2) 乾燥良好でにんにくを輪切りにスライスしたもの。 |
| 10-76 | 干びょう | kg | (1) 白色でしみのないもの。 (2) 表皮の混入がないもの。 |
| 10-77 | (冷) ホールコーン | 個 | 1袋300g程度 |
| 10-78 | (冷) シャトーキヤロット | kg | (1) シャトータイプとする。 (2) 1袋500g程度 |
| 10-79 | (冷) グリーンピース | kg | 1袋1kg程度 |
| 10-80 | (冷) 和風ミックス | kg | (1) 里芋50%、蓮根20%、人参15%、筍10%、牛蒡5%をカットし、ミックスしたもの。 (2) ノースイ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 10-81 | (冷) カボチャ | kg | (1) 1切40g程度にカットしたもの。 (2) 1袋500g程度 (3) ノースイ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 10-82 | 無塩おろし生姜 | 個 | (1) 1本当たり1kg程度 (2) 合成保存料、着色料を使用していないもの。 |
| 10-83 | (冷) 千切ごぼう | kg | (1) 10-28を冷凍したもの。 (2) 1袋1kg程度 |
| 10-84 | ホールトマト缶(小) | 缶 | (1) 2号缶とする。 (2) 内容総量850g程度 |
| 10-85 | (冷) きざみおくら | 袋 | (1) 1袋500g入り。 (2) 刻んだおくらを冷凍したもの。 |

【11】果実類及び同加工品

共通規格

- (1) 等級「秀」印であるものとする。
- (2) 鮮度良好で品種固有の色沢を有し、大きさ、重量が揃っているものとする。
- (3) 病虫害、外傷、変色、しみのないものとする。
- (4) 品種は、その都度示すものとする。
- (5) 等級は中級品以上であり、商習慣によるMサイズのものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------|----|---|
| 11-1 | みかん | kg | 皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの。 |
| 11-2 | 甘夏 | kg | (1) 酸味の少ないもの。 (2) 表皮の色むらや、青みがかったもの不可とする。 |
| 11-3 | 伊予かん | kg | 11-2に準じる。 |
| 11-4 | 夏みかん | kg | 11-2に準じる。 |
| 11-5 | ネーブル | kg | 11-2に準じる。 |
| 11-6 | グレープフルーツ | kg | 1個300~400g程度 |
| 11-7 | ゆず | kg | (1) 特有の香りがあり、酸味のあるもの。 (2) 1個60g程度 |
| 11-8 | レモン | kg | (1) 皮が薄く肌のキメが細かいもの。 (2) 1個100g程度 |
| 11-9 | いちご | kg | 1個15g程度 |
| 11-10 | さくらんぼ | kg | (1) 皮が薄く柔らかいもの。 (2) 1粒10g程度 (3) 国産、外国産は、その都度示す。 |
| 11-11 | 柿 | kg | (1) 渋みのないもの。 (2) 1個200g程度 |
| 11-12 | キウイフルーツ | kg | 1個100g程度 |
| 11-13 | 西瓜 | kg | 1個5kg程度 |
| 11-14 | 梨 | kg | 1個250g程度 |
| 11-15 | パイナップル | kg | (1) 形は下ぶくれ型で葉が縮まり、緑色が多いもの。 (2) 1個2kg程度 |
| 11-16 | バナナ | kg | 1本160g程度 |
| 11-17 | ぶどう | kg | (1) 果軸が緑色で太いもの。 (2) 房のしっかりしているもの。 |
| 11-18 | メロン | kg | 特有の芳香が有り、甘味の強いもの。 |
| 11-19 | 桃 | kg | 1個200g程度 |
| 11-20 | りんご | kg | 1個250g程度 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-----------|----|--|
| 11-21 | ペーストチャツネ | 個 | (1) りんご及びもも等の果実類をペースト状にしたもの。 (2) 1個450g程度 (3) S&B又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 11-22 | みかん缶 | 缶 | (1) 4号缶、ホール状とする。 (2) 内容総量425g程度 (3) 固形量234g程度 |
| 11-23 | パイ缶 | 缶 | (1) 3号缶とする。 (2) スライスにし、輪切りにしたもの。 (3) 内容総量565g程度 (4) 固形量340g程度 |
| 11-24 | 白桃缶 | 缶 | (1) 4号缶、2つ割り。 (2) 内容総量425g程度 (3) 固形量250g程度 |
| 11-25 | 黄桃缶 | 缶 | 11-24に準じる。 |
| 11-26 | チェリー缶 | 缶 | 11-22に準じる。 |
| 11-27 | レーズン | 個 | (1) 適度に乾燥し、発カビ異物の混入のないもの。 (2) 1袋140g程度 |
| 11-28 | アボカド | kg | (1) 押してわずかに柔らかさを感じる完熟しているものもの。 (2) 1個80g程度 |
| 11-29 | イチゴジャム | 個 | (1) プレザーブスタイルとする。 (2) 内容量、銘柄は、その都度示す。 |
| 11-30 | マーマレード | 個 | (1) オレンジの皮を使用したもの。 (2) 内容量、銘柄は、その都度示す。 |
| 11-31 | ブルーベリージャム | 個 | 11-29に準じる。 |
| 11-32 | ナチュラルカクテル | 缶 | (1) 1号缶、内容量1950g (2) ライトシロップ |

【12】きのこ類及び同加工品

共通規格

- (1) それぞれ特有の色、香りを有し新鮮なものとする。
- (2) 病虫害がなく、変色、土、砂等のないものとする。
- (3) 加工品等については、砕け、カビ、ぬめり、ピンホール等のないものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|---------------|----|--|
| 12-1 | 生椎茸 | kg | (1) 肉質のあるもので香りが良好なもの。 (2) 傘の開きは7分程度とする。 |
| 12-2 | えのき茸 | kg | 傘の開いていない根の揃ったもの。 |
| 12-3 | しめじ | kg | 長さ5～6cm程度で粒揃いのもの。 |
| 12-4 | 舞茸 | kg | 傘はへら状、扇状で無数に分岐した菌柄を持ち、弾力ある肉質のもの。 |
| 12-5 | マッシュルーム | kg | 傘は薄茶色、肉厚で茎が白く短いもの。 |
| 12-6 | 松茸 | kg | (1) 香り良好で中開きのもの。 (2) 輸入産地は、その都度示す。 |
| 12-7 | 干椎茸 | kg | (1) 乾燥良好で変色がなく、特有の香りがあるもの。 (2) 肉厚で傘の径5cm以上とする。 (3) 防湿包装、1袋100g程度 |
| 12-8 | 木くらげ | kg | (1) 乾燥良好で、くず等のないもの。 (2) 黒木くらげとする。 |
| 12-9 | なめこ缶 | 缶 | (1) 4号缶、ホール状とする。 (2) 内容総量400g程度 (3) 固形量200g程度 |
| 12-10 | マッシュルーム缶 | 缶 | (1) 2号缶とする。 (2) 12-5をスライスし、加工したもの。 (3) 内容総量850g程度 (4) 固形量450g程度 |
| 12-11 | なめたけ ミニパック | kg | (1) 20g程度、レトルトパック入り。 (2) 小林農園又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 12-12 | 干し椎茸スライス | kg | (1) 12-7に準じ、スライスされたもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 12-13 | エリンギ茸 | kg | (1) 1本40g程度 (2) 色、香り良好なもの。 |

【13】海藻類

共通規格

- (1) 砂、その他きょう雑物が混入していないものとする。
- (2) 乾燥良好で特有の芳香があるものとする。
- (3) 固有の光沢、風味を有しているものとする。
- (4) 病虫害を認めないものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-------|----|---|
| 13-1 | 塩若布 | kg | (1) 生わかめを塩漬したもの。 (2) 1袋500g程度 |
| 13-2 | 焼海苔 | kg | (1) すし用焼のり。 (2) 大きさ17cm×20cm程度 (3) 色黒く、光沢があり破れ、すきのないもの。 |
| 13-3 | 刻海苔 | kg | 焼海苔を長さ5cm程度に細切りにしたもので1袋100g程度 |
| 13-4 | 味付海苔 | 束 | (1) 色黒く、光沢のあるもの。 (2) 1束5枚入り。 (3) 大きさ9cm×3cm程度 (4) 変色、変質のなきもので、形くずれ、破れ等の認められないもの。 |
| 13-5 | 昆布 | kg | (1) 白い粉が付着しているもの。 (2) マコンブ、出汁用とする。 |
| 13-6 | 塩昆布 | 個 | 昆布を細切りに刻み、塩漬けしているもので、1袋72g程度 |
| 13-7 | ひじき | kg | (1) 黒褐色で光沢を有し、白い粉を含まないもの。 (2) 人工着色料を使用しているもの。 |
| 13-8 | 海苔佃煮 | 個 | (1) 新鮮な青海苔を使用し、他の海草類の混入のないもの。 (2) 内容量10g程度、小袋入りのもの。 (3) 三島食品又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 13-9 | もずく | kg | 細い糸状で黒褐色を呈し、粘滑質で柔軟であるもの。 |
| 13-10 | とろろ昆布 | kg | (1) 異味、異臭のないもの。 (2) 内容量は、その都度示す。 |
| 13-11 | ふりかけ | 本 | (1) 風味良好なもの。 (2) 内容量、種類は、その都度示す。 (3) 三島食品又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 13-12 | 生めかぶ | kg | 生で刻んでないもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|--------|----|--|
| 13-13 | お茶漬けの素 | 袋 | (1) もみのり、あられ等が混合し、加工したもの。 (2) 内容量、種類は、その都度示す。 (3) 永谷園又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 13-14 | 若布 | kg | カット乾燥ワカメで、1袋50グラム程度 |
| 13-15 | ところてん | kg | 固形量200g程度 |
| 13-16 | 海草サラダ | kg | (1) 1袋100g程度 (2) ジーエス、創味食品又は同等品（社製品を含む。）以上のもの。 |
| 13-17 | 青のり粉 | 個 | 1袋5g程度 |
| 13-18 | 味付きめかぶ | 個 | 1パック50g程度 |

【14】嗜好飲料及び嗜好品類

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|------------------|----|---|
| 14-1 | オレンジジュース | 個 | (1) 果汁100%、パック入り。 (2) 銘柄、内容量は、その都度示す。 |
| 14-2 | リンゴジュース | 個 | 14-1に準じる。 |
| 14-3 | グレープフルーツ ジュース | 個 | 14-1に準じる。 |
| 14-4 | 清涼飲料水 | 缶 | (1) 銘柄、内容量は、その都度示す。 (2) 賞味期限3か月以上とする。 (3) 缶入り。 |
| 14-5 | 清涼飲料水 | 個 | (1) 銘柄、内容量は、その都度示す。 (2) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 14-6 | ウーロン茶缶 | 缶 | (1) 1缶340g (2) サンガリア又は同等品（他社製品を含む。） 以上のもの。 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 14-7 | 緑茶缶 | 缶 | 14-6に準じる。 |
| 14-8 | コーヒー缶 | 缶 | (1) 1缶190g程度 (2) 銘柄は、その都度示す。 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 14-9 | スポーツドリンク | 個 | (1) ポカリスエット又は同等品（粉末状。） (2) 1袋74g程度 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 14-10 | インスタント コーヒー | 個 | (1) ネスレ又は同等品（他社製品を含む。）上 とする。 (2) 内容量等は、その都度示す。 |
| 14-11 | 麦茶パック | 袋 | (1) 大麦をほどよく煎ったもの。 (2) 1バッグ8g程度のティーバッグ、54バツ グ入り。 (3) 水、煮出し共に可能なもの。 (4) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 14-12 | 玄米茶パック | 袋 | (1) 1個2g程度ティーバッグとする。 (2) 入り数500個程度で包装されたもの。 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 14-13 | 野菜ジュース | 個 | (1) カゴメ野菜生活、小岩井無添加野菜果実ブ レンド又は同等品（他社製品を含む。）以上の もの。 (2) 内容量、色については、その都度示す。 |
| 14-14 | デザートのア 素 | 個 | (1) ハウス食品フルーチェ又は同等品（果肉入 り。） (2) レトルト1kg入り。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------|----|--|
| 14-15 | クエン酸Cコンク | 本 | 液体900ml、30倍希釈 |
| 14-16 | カロリーメイト | 個 | (1) 大塚製薬カロリーメイト又は同等品 (2) 1個2本入り。 (3) 味はその都度示す。 |
| 14-17 | ソイジョイ | 個 | (1) 大塚製薬ソイジョイ又は同等品 (2) 味はその都度示す。 |
| 14-18 | 栄養補給ゼリー | 個 | (1) 森永ウィダーインゼリー又は同等品 (2) 味はその都度示す。 |
| 14-19 | 栄養ドリンク | 本 | (1) チェリオライフガード又は同等品 (2) 内容量250ml |

【15】調味料類

共通規格

- (1) 原材料名、内容量、賞味期限、製造者名が表示されているものとする。
 (2) 雑物の混入がなく、特有の色沢及び香味を有し、異味、異臭のないものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------|----|---|
| 15-1 | 濃口醤油 | 本 | (1) 固有の色を呈し、香味良好で特有の粘り気があるもの。 (2) 1本1,800ml程度 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 15-2 | 薄口醤油 | 本 | 15-1に準じる。 |
| 15-3 | ウスターソース | 本 | (1) JAS規格品とする。 (2) 賞味期限3か月以上とする。 (3) 1本500ml程度 |
| 15-4 | とんかつソース | 本 | 15-3に準じる。 |
| 15-5 | 食酢 | 本 | (1) 独特の酸味、甘味、香味を有するもの。 (2) 醸造酢100%であること。 (3) 1本1,800ml程度 |
| 15-6 | 味ポン | 本 | (1) 独特の酸味、甘味、香味を有するもの。 (2) 醸造酢100%であること。 (3) 1本360ml程度 (4) ミツカン又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-7 | 食塩 | kg | (1) 精製塩、塩化ナトリウム99%以上とする。 (2) 1袋1kg程度 |
| 15-8 | 卓上食塩 | 個 | (1) 内容量60g程度 (2) 食塩90%、グルタミン酸ナトリウム10%とする。 (3) 味塩又は同等品以上のもの。 |
| 15-9 | トマトケチャップ | 個 | (1) JAS規格品とする。 (2) カゴメ、デルモンテ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (3) 1本1kg程度 |
| 15-10 | トマトピューレ | 本 | 15-9に準じ、1本200g程度とする。 |
| 15-11 | マヨネーズ | 本 | (1) JAS規格品とする。 (2) 1本1kg程度 (3) 賞味期限3か月以上とする。 (4) キューピー、味の素又は同等品以上のもの。 |
| 15-12 | 味醂 | 本 | (1) 味醂風味調味料とする。 (2) 1本1,800ml程度ペットボトル入りとする。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|------------|----|---|
| 15-13 | 料理酒 | 本 | (1) 調理用とする。 (2) 1本1,800ml程度ペットボトル入りとする。 |
| 15-14 | カレー粉 | 缶 | (1) 独特な芳香を持つ純カレーとする。 (2) 1缶400g程度 (3) S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-15 | カレールウ | 個 | (1) 防湿包装品、1個1kg程度 (2) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-16 | カレーフレーク | kg | 15-15に準じる。 |
| 15-17 | ホワイトシチュールウ | 個 | (1) 防湿包装品1個190g程度 (2) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-18 | ビーフシチュールウ | 個 | 15-17に準じる。 |
| 15-19 | ハヤシフレーク | 個 | 15-15に準じる。 |
| 15-20 | 焼肉のたれ | 本 | (1) エバラ「黄金の味」又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1本400g程度 (3) 中辛とする。 |
| 15-21 | コンソメの素 | kg | (1) 防湿包装、1袋当たり500g程度 (2) 味の素、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (3) 粉末状のもの。 |
| 15-22 | 中華あじ | kg | (1) 防湿包装、1kg程度 (2) 粉末のもの。 (3) 味の素又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-23 | 和風出汁の素 | 個 | (1) 防湿包装、1個1kg程度 (2) 顆粒のもの。 (3) キリン協和フーズ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-24 | タバスコソース | 本 | (1) 独特の香りと辛味を有するもの。 (2) 1本60ml程度 |
| 15-25 | 卓上こしょう | 個 | (1) 1個20g程度 (2) 微粉で特有の辛味を有するもの。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------|----|---|
| 15-26 | ねりがらし | 個 | (1) 1個43g程度、チューブ入り。 (2) 特有の辛味、風味を有するもの。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-27 | 粗挽きマスタード | 個 | (1) 粒マスタードを挽いてペースト状にしたもので、特有の辛味、風味があるもの。 (2) 1個100g程度 (3) キューピー又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-28 | わさび粉 | 個 | (1) 特有の辛味、風味を有するもの。 (2) 防湿包装、1袋300g程度 (3) ハウス又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-29 | ねりわさび | 個 | (1) 本わさびをすりおろしたもの。 (2) 特有の辛味、風味を有するもの。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (4) 1個43g程度、チューブ入りとする。 |
| 15-30 | 粉さんしょう | 個 | (1) さんしょうの実を粉にしたもの。 (2) 特有の辛味、風味を有するもの。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (4) 1個14g程度 |
| 15-31 | 卓上一味唐辛子 | 個 | (1) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1個18g程度 |
| 15-32 | 卓上七味唐辛子 | 個 | 15-31に準じる。 |
| 15-33 | ガーリック | 個 | (1) 独特の風味を持ち、粉末のもの。 (2) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (3) 1個20g程度 |
| 15-34 | 味の素 | kg | L-グルタミン酸ナトリウム9.9%以上、1袋1kg程度とする。 |
| 15-35 | 旨味調味料 | kg | 15-34に準じる。 |
| 15-36 | おでんの素 | 個 | (1) 粉末、1袋30g程度 (2) 明治HD又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 15-37 | 麻婆豆腐の素 | 個 | (1) 内容量950g (2) リケン、丸美屋又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-------------------------|----|--|
| 15-38 | オイスターソース | 本 | (1) 1本120g程度瓶入り。 (2) 牡蠣肉エキス入り、特有の風味があるもの。 (3) キッコーマン又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-39 | ラーメンスープ | 本 | (1) 1本1,000ml程度 (2) 種類(味)は、その都度示す。 (3) 創味食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-40 | ステーキソース (洋風) (和風) | 本 | (1) 1本210g程度 (2) 洋風は、赤ワイン、黒胡椒入り。 (3) 和風は、おろし入り。 (4) 日本食研又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-41 | デミグラスソース | 缶 | 1缶当たり850g程度 |
| 15-42 | ラーメンスープの素 | 缶 | (1) 1号缶、内容量3kg程度 (2) 種類(味)は、その都度示す。 (3) 協和製品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-43 | ドレッシング | 本 | (1) 内容量等は別表のとおり。 (2) ミツカン又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 (3) 種類は品名の()内に示す。 (4) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 15-44 | ポタージュスープの素 | kg | (1) 粉末状で、1袋当たり500g程度 (2) 味の素又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-45 | 冷し中華の素 | 本 | (1) 1本1,800ml程度 (2) 創味食品、ミツカン又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-46 | 白湯 | 缶 | (1) 内容量400g程度 (2) 中華スープの素(液状)とする。 |
| 15-47 | 豆板醤 | 個 | (1) 1個1kg程度 (2) 味の素又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-48 | ラー油 | 個 | (1) ごま油に香辛料が加わって、独特の芳香を有するもの。 (2) 1本33ml程度 (3) ハウス、S&B又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-49 | ゆかりの素 | 個 | (1) 味付け乾燥品、1袋26g程度 (2) 三島食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------------|----|--|
| 15-50 | めんつゆ | 本 | (1) 1本1,800ml入り、濃縮タイプ (2) 液体和風出汁(うすくち)とする。 (3) 創味食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-51 | キムチの素 | 本 | (1) 1個190g程度 (2) エバラ及び桃屋又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-52 | ブラックペッパー | 個 | (1) 15g程度、粗挽きとする。 (2) S&B、ハウス又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-53 | こしょう | 缶 | (1) 200g程度、缶入りとする。 (2) S&B、ハウス又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-54 | ホワイトペッパー | 缶 | 15-53に準じる。 |
| 15-55 | 和風ソース | 缶 | (1) 2号缶850g程度 (2) ハイノツ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 15-57 | ミートソース缶 | 缶 | 15-55に準じる。 |
| 15-58 | あご出汁 スープの素 | 個 | (1) 飛魚を乾燥し、加工したもの。 (2) 1個100g程度 |
| 15-59 | 赤ワイン風調味料 | 本 | (1) ミツカンクッキングワイン又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 (2) 内容量は1,800ml |
| 15-60 | 白ワイン風調味料 | 本 | 15-59に準じる。 |
| 15-61 | ハッシュドビーフ ルー | 個 | (1) ハウス食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 (2) 1個160g |
| 15-62 | コチュジャン | 個 | (1) YUKI食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 (2) 1個130g |
| 15-63 | テンメンジャン | 個 | (1) YUKI食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 (2) 1個130g |
| 15-64 | 中華スープの素 | 缶 | (1) ウェーパー又は同等品 (2) 1缶500g |
| 15-65 | ゆず胡椒 | 個 | 1個60g |
| 15-66 | 鮭ワカメ味の素 | 個 | 混ぜ込み用、1個200g |
| 15-67 | 味付塩こしょう | 個 | (1) S&B又は同等品(粉末タイプ。) (2) 1個250g入り。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|----------------|----|---|
| 15-68 | 鶏ガラスープの素 | 個 | (1) 味の素又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1個1kg入り。 |
| 15-69 | てりやきソース | 個 | (2) ハイソックス又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 肉料理、照り焼き用調味料 (3) 1個1kg入り。 |
| 15-70 | カレー用辛味調味料 | 本 | (1) ハウスカレーホット又は同等品 (2) 1本270ml |
| 15-71 | マキシマム | 個 | 1個140g |
| 15-72 | 赤唐辛子 | 個 | (1) 乾燥輪切りにしたもの。 (2) 1個15g程度 |
| 15-73 | ガーリックバターソース | 本 | (1) ケンコーマヨネーズ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1本500g入り。 |
| 15-74 | 魚味付け用調味料（バジル） | 袋 | (1) 日本食研又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1袋700g入り。 |
| 15-75 | 魚味付け用調味料（ムニエル） | 袋 | (1) 日本食研又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1袋700g入り。 |
| 15-76 | 塩こうじ漬用調味料 | 袋 | (1) 日本食研又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1袋1kg入り。 |
| 15-77 | 焼物用調味料（レモン） | 袋 | (1) 日本食研又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 (2) 1袋1kg入り。 |

【16】漬物類

共通規格

- (1) 新鮮な野菜等を原料とし、固有な色沢、香味を有するものとする。
- (2) 異種品、きょう雑物の混入がなく異味、異臭のないものものとする。
- (3) 食品衛生法により、許可された着色料、保存料を使用したものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|---------|----|--|
| 16-1 | 梅漬 | 個 | (1) 1個160g程度パック入りとする。 (2) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 16-2 | 胡瓜ぬか漬 | kg | (1) むかで24～48時間程度着け込んだもの。 (2) 塩味程良く、1本100g程度の曲がりの少ないもの。 |
| 16-3 | キュートップ | kg | (1) 漬け汁に胡瓜を漬け込んだもの。 (2) 5mm厚程度にスライスしたもの。 |
| 16-4 | しその実漬 | kg | 漬汁に、しその実を漬け込んだもの。 |
| 16-5 | つぼ漬 | kg | 丸干し大根を使用し、輪切りにしたもの。 |
| 16-6 | キムチ | kg | 白菜、にんにく、刻み昆布、唐辛子等で漬け込んだもの。 |
| 16-7 | 紅生姜 | kg | (1) 新生姜を漬けていたものでスジなく内部まで良く浸透したもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 (3) 色沢鮮明で千切りにしたもの。 (4) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 16-8 | 沢庵漬 | kg | (1) 病虫害、「す」の入らない大根で、塩分、色共適度なもの。 (2) 1本もの。 |
| 16-9 | はりはり漬 | kg | 千切大根、人参、昆布等を使用し、調味料で漬け込んだもの。 |
| 16-10 | 奈良漬 | kg | 白瓜又は青瓜を使用し、酒粕で漬け込み、香味が内部まで浸透したもの。 |
| 16-11 | べったら漬 | kg | (1) 大根を酒粕で漬け込んだもの。 (2) 1本もの。 |
| 16-12 | 福神漬 | kg | レンコン、切干大根等を使用し、固形物80%、液汁20%に出来上がったもの。 |
| 16-13 | 楽京漬 | kg | (1) 薄皮を除き中粒のもの。 (2) 白色粒揃いなもの。 |
| 16-14 | 高菜漬 | kg | (1) 良質な高菜を塩漬けしたもの。 (2) 過度に漬け込んだ塩辛いものは不可とする。 |
| 16-15 | 高菜しょうゆ漬 | Kg | (1) 高菜を加工したもの。 (2) 1袋1kg程度 |
| 16-16 | キムチメンマ | Kg | (1) メンマを漬け汁に漬け込んだもの。 (2) 1袋1kg程度 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|------------|----|--|
| 16-17 | 茄子ぬか漬 | kg | (1) ぬか漬けで24～48時間程度漬けたもの。 塩分濃度は10%程度 (2) 形の揃った傷のない丸茄子を使用し、色沢は濃紫色とする。 |
| 16-18 | 柴漬 | kg | (1) 茄子を、刻んだ赤紫蘇の葉で塩漬けにしたもの。 (2) 1袋1kg程度 |
| 16-19 | 野沢菜漬 | kg | 新鮮な野沢菜を塩漬けにしたもの。 |
| 16-20 | しそ昆布 | kg | (1) 1袋2kg程度 (2) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 16-21 | 白菜漬 | kg | 新鮮な白菜を塩漬けにしたもの。 |
| 16-22 | 山菜漬 | kg | (1) 豆もやし、わらび等使用する。 (2) 1袋1kg程度 |
| 16-23 | 山菜水煮缶 | 缶 | (1) わらび、たけのこ、舞茸、しめじ、使用する。 (2) 内容量等は、その都度示す。 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 16-24 | スイートピクルス | 個 | (1) 醸造酢、砂糖、香辛料等の調味液に胡瓜を漬け込んだもの。 (2) 内容量等は、その都度示す。 (3) 賞味期限3か月以上とする。 |
| 16-25 | ザーサイ | kg | (1) 1袋1kg程度 (2) ザーサイをスライスし、風味良く味付けして、加工したもの。 |
| 16-26 | ねり梅 | 個 | (1) 梅干の種を取り除き、ペースト状にしたもの。 (2) 1本40g程度、チューブ入り。 (3) ハウス、S&B又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 16-27 | 皇帝菜 | kg | (1) ゴマ唐辛子醤油風味とする。 (2) 1袋1kg程度 (3) カクイチ又は同等品（他社製品を含む。）以上のもの。 |
| 16-28 | 辛子明太高菜 | kg | (1) 高菜を加工したもの。 (2) 1袋1kg入り。 |
| 16-29 | 無臭にんにくピリ辛漬 | 個 | (1) にんにくを加工したもの。 (2) 1個500g入り。 |
| 16-30 | スタミナ一番漬 | 個 | (1) えのき茸を味付けしたもの。 (2) 1個1kg入り。 |

【17】調理加工品

共通規格

製品名、内容量、製造年月日、製造者業者名が表示してあるものとする。

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|------------------|----|---|
| 17-1 | (冷) ミートボール | kg | (1) 1個20g程度で、1袋当たり1kg入り。 (2) 日本食品又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-2 | (冷) クリーム コロッケ | 個 | (1) ベシヤメルソースをコロッケにしたもの。 (2) 1個35g程度 (3) 味の素又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-3 | (冷) 野菜コロッケ | 個 | (1) 馬鈴薯、玉葱、人参等コロッケに加工したもの。 (2) 1個60g程度 (3) 味の素又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-4 | (冷) 牛肉コロッケ | 個 | (1) 牛肉、馬鈴薯、玉葱、人参等をコロッケに加工したもの。 (2) 1個60g程度 (3) 味の素又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-5 | (冷) カレーコロッケ | 個 | 17-3に準じ、カレー味に味付けしたもの。 |
| 17-6 | (冷) メンチカツ | 個 | (1) 1個80g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ、又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-7 | (冷) シューマイ | 個 | (1) 1個16~18g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-8 | (冷) 春巻 | 個 | (1) 1個35g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-9 | (冷) ギョウザ | 個 | (1) 1個14~18g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-10 | (冷) ロールキャベツ | 個 | (1) 1個60~70g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |

| 規格番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|------------------|----|--|
| 17-11 | (冷) ハンバーグ | 個 | (1) 1個120g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-12 | ハンバーグステーキ | 個 | (1) 合挽肉を手で捏ねて、玉葱等を入れて小判型に形作ったもの。 (2) 1個120g程度 |
| 17-14 | (冷) たこ焼き | kg | (1) 1袋1kg程度、50個入り、1個当たり20g程度 (2) ニチレイ、ニッスイ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-15 | さんまの昆布巻缶 | 個 | (1) 固形量1.6kg程度 (2) T2K缶とする。 |
| 17-16 | ミネストローネ | 缶 | (1) 内容量830g程度、2号缶入り。 (2) ほしえぬ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-17 | パンプキン クリームスープ | 缶 | 17-16に準じる。 |
| 17-18 | ごぼうサラダ | kg | (1) レトルト1kg程度 (2) エクシード又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-19 | レトルト牛丼 | 個 | (1) 牛丼の具180g程度パック入り。 (2) グリコ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-20 | レトルト中華丼 | 個 | (1) 中華丼の具210g程度パック入り。 (2) グリコ又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-21 | (冷) 牛丼の具 | 個 | (1) 業務用1.5kg程度 (2) 吉野家牛丼又は同等品(他社製品を含む。)以上のもの。 |
| 17-22 | ソイエース | 個 | (1) 1個120g程度 (2) 豆腐と挽肉を合わせて作ったもの。 |
| 17-23 | (冷) フライドチキン | 個 | (1) 1個100g程度 (2) 骨なしのもの。 |
| 17-24 | 炊き込みご飯(セット) | 個 | (1) 炊き込みご飯300g とおかず100gのセット (2) 真空パック入り。 |
| 17-25 | 鮭ご飯(セット) | 個 | 17-24に準じる。 |
| 17-26 | とり飯(セット) | 個 | 17-24に準じる。 |
| 17-27 | カレーピラフ(セット) | 個 | 17-24に準じる。 |

別表

| 規格番号 | 品名 | 銘柄 | 内容量 |
|-------|----------------|-------------------|-------|
| 15-43 | ドレッシング (青しそ) | 青しそドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (中華) | 中華ドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (イタリアン) | イタリアンドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (パッチョ) | トマト&ガーリックドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (シーザー) | シーザードレッシング | 1L |
| | ドレッシング (香味和風) | 香味和風ドレッシング 他 | 1L |
| | ドレッシング (和風) | 和風ドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (ゴマ) | ゴマドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (オニオン) | すり下ろしオニオンドレッシング | 1L |
| | ドレッシング (和風醤油) | ピエトロドレッシング 和風しょうゆ | 600ml |