

糧食品規格表

令和 3 年度

航空自衛隊背振山分屯基地

目 次

総則	1
1 穀類及び同加工品	2
2 芋類及び澱粉類	4
3 獣鳥肉類及び同加工品	5
4 魚介類及び同加工品	7
5 卵類	10
6 乳製品	11
7 豆類、種実類及び同加工品	12
8 漬物類	14
9 野菜類、きのこ類	15
10 果実類	17
11 佃煮類	18
12 藻類、乾物類	19
13 冷凍食品	20
14 調味料類	22
15 嗜好飲料	25
16 缶詰、瓶詰	26
17 調理加工品	27
18 し好品	28

総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊背振山分屯基地において、調達する糧食品について適用する
- 2 この規格表に定めていない糧食品については、必要の都度別に示す
- 3 見本提出
 - (1) 見本提出は入札前に示す
 - (2) 落札決定後は納入時の見本として保存するため返納しない
- 4 検査
 - (1) 本規格表による食品検査及び数量検査を実施する
 - (2) 物理又は科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査期間に依頼する
ただし、検査に要する費用は、納入者の負担とする
- 5 その他
 - (1) 規格欄で示す「程度」とは、前後5%の許容を示すものである
 - (2) 製造後（ ）以内と記されているものは、製造年月日又は時間を表示すること
 - (3) 食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること
 - (4) 納入時は、衛生的な容器を使用すること

1 穀類及び同加工品

(共通規格)

- 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こと
- 2 乾燥を十分にしておカビ等を認めないこと
- 3 異味、異臭、不純物の混入がなく、粒揃で砕け、折れ、未熟な物がないこと
- 4 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと

番号	品名	単位	
1	内地米	KG	1 完全精米したもの 2 10kg入 3 年産、等級はその都度示す
2	もち米	KG	1 完全精米したもの 2 国内産水稲もち米 3 10kg入
3	強化精麦	KG	1 強化切断精麦 2 ビタミンB ₁ 、B ₂ を強化したもの
4	小麦粉	KG	1 薄力粉 2 1kg入
5	パン粉	KG	1 ソフトパン粉 2 1kg入
6	切麩 花麩 巻麩	KG	良質の材料を使用し、キメ細かく、焼き上がり良好なもの
7	スパゲティ	KG	1 硬質小麦粉を原料とし、市販上級品とする 2 1kg入
8	マカロニ	KG	1 硬質小麦粉を原料とし、市販上級品とする 2 詳細はその都度示す
9	ビーフン	KG	1 10cm程度にカットしたもの 2 水に浸して弾力性のあるもの
10	切りもち	KG	1 もち米100%のもの 2 1個50g
11	雑穀ミックス	KG	500gパック入り
	麺類共通規格		1 等粉を使用し、色白く、こしのあるもの 衛生的な容器を使用のこと
12	(冷)茹でうどん	KG	1 玉250g程度
13	(冷)茹で和そば	KG	1 玉200g程度
14	生中華そば	KG	1 玉200g程度
15	生チャンポン	KG	1 玉200g程度
16	(冷)茹生パスタ	KG	1 玉220g程度
17	茹中華そば	KG	焼きそば用のもの1玉200g程度
18	乾きしめん	KG	水分14%以下のもの
19	乾そうめん	KG	水分14%以下のもの
20	(冷)沖縄そば	KG	1 玉200g程度
21	揚げ中華麺	KG	1 食50g
	パン類共通規格		1 ふっくらとした感触があり、弾力性に富んでいること 2 切り口に「つや」があり、気孔が細かく整っていること 3 カビ、イースト、こげ臭が感じられないこと 4 表皮に焼きむらなく、滑らかで、つやがあること 5 皮膜は全体的に薄く、形が整っていること

番号	品名	単位	
22	食パン	個	1 5枚切りとする 2 1袋360g程度 3 種類はその都度示す
23	ハンバーガーパン	個	1個55g程度で側面を切り込んだもの
24	ホットドックパン	個	1個55g程度で上面を切り込んだもの
25	菓子パン	個	種類等は、その都度示す
26	(冷)クロワッサン	袋	1個20g程度、1袋10個入
27	ブレッドセット	個	菓子パン・調理パン各50g程度、ジュース200ml
28	調理パン	個	種類等は、その都度示す
29	バターロール	袋	1個30g程度6個入り1袋180g程度
	インスタント麺共通規格		1 市販品 2 製造1ヶ月以内のものとする
30	カップ麺	個	種類等はその都度示す
31	袋麺	個	種類等はその都度示す
32	お好み焼き粉	KG	お好み焼き粉1袋500g

2 芋類及び澱粉類

番号	品名	単位	
1	じゃが芋	KG	1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形等のないもの 2 土、泥を除くこと 3 1個100～200g
2	さつま芋	KG	1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形等のないもの 2 土、泥を除くこと 3 1個200～300g
3	里芋	KG	1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形等のないもの 2 土、泥を除くこと 3 子芋1個50～70g
4	長芋	KG	新鮮で折れ、病虫害、奇形等のないもの
5	こんにやく	KG	角形状で弾力性に富み、軽く圧してもちぎれないもの
6	突きこんにやく	KG	こんにやくを5mm幅に細長くしたもの
7	しらたき	KG	糸状、白色で弾力性に富み、軽く圧してもちぎれないもの
8	刺身こんにやく	KG	角形状、弾力性に富み、軽く圧してもちぎれないもの
9	春雨	KG	原料に緑豆を使用し、乾燥良好で、変質、折れ、砕けがなく水に浸して弾力性に富むもの
10	くず切	KG	1 煮溶けがなく、春雨より太いもの 2 マロニー、ミツカン同等品以上
11	澱粉	KG	1 馬鈴薯製粉澱粉1等品 2 乾燥良好で、粒子が細かく、純白であること 3 1kgパック

3 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 臭気：臭気を感じないもの
- 3 色沢：固有の色沢を有し表面が湿潤しているもの
- 4 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの
- 5 外観：異常を認めないもの
- 6 容器：衛生的なもの

(牛肉共通規格)

- 1 脂肪が均一に分布しているもの
- 2 光沢があり肉は赤褐色
- 3 脂肪は白又はクリーム色で含有量20%程度のもの

(豚肉共通規格)

- 1 光沢があり肉は淡紅色
- 2 脂肪は白色で含有量20%程度のもの

(鶏肉共通規格)

- 1 食肉用若鶏とする
- 2 毛、頭、首、足を除き血抜きが完全なもの
- 3 脂肪は白色で含有量10%のもの

(加工肉共通規格)

- 1 大きさが一様で凹凸が少なく滑らかで張りつつやのあるもの
- 2 切断面に気泡が少なく色むら、変色、カビ、ネト、損傷がないもの

番号	品名	単位	
1	牛ロース	KG	1 サーロインをステーキ用に切ったもの
2	牛バラコマ切れ 牛バラ焼肉用 牛バラ薄切り 牛バラ細切り 牛バラ角切り 牛バラスライス	KG	1 かたバラ、ともバラ
3	牛ももコマ切れ 牛もも焼肉用 牛もも薄切り 牛もも細切り 牛もも角切り 牛ももスライス	KG	1 内もも、外もも
4	牛中肉	KG	もも、バラ、ウデをすき焼き用にスライスしたもの
5	牛角切	KG	もも、バラ、ウデを2～3cmのサイコロ状に切ったもの
6	牛挽肉	KG	もも、バラ、ウデを1度挽きにしたもの
7	牛すじ肉	KG	1 筋、アキレス腱等を含んだもの 2 30g程度
8	豚ロース 豚肩ロース	KG	1 豚カツ、ステーキ用に切ったもの

番号	品名	単位	
9	豚バラコマ切れ 豚バラ焼肉用 豚バラ薄切り 豚バラ細切り 豚バラ角切り 豚バラスライス 豚バラブロック	KG	1 かたバラ、ともバラ
10	豚ももコマ切れ 豚もも焼肉用 豚もも薄切り 豚もも細切り 豚もも角切り 豚ももスライス 豚ももブロック	KG	1 内もも、外もも
11	豚中肉	KG	もも、バラ、ウデをスライスしたもの
12	豚角切	KG	もも、バラ、ウデを2～3cmのサイコロ状に切ったもの
13	豚挽肉	KG	もも、バラ、ウデを1度挽きにしたもの
14	豚肉味噌漬	KG	1 肩ロースを味噌床に漬け込んだもの 2 1枚120g程度
15	鶏胸肉	KG	1 骨を除いたムネの肉 2 1枚120g程度
16	鶏もも肉	KG	1 骨を除いたももの肉 2 1枚120g程度
17	鶏切肉	KG	ムネ、ももを小間切れにしたもの
18	骨付鶏もも肉	KG	1 腰骨と足先を除いたもの 2 250g程度
19	鶏挽肉	KG	ムネ、ももを1度挽きしたもの
20	鶏ささ身	KG	40g程度
21	手羽元	KG	1 手羽の第一関節までの骨付肉 2 75g程度
22	手羽先	KG	1 手羽から手羽元を除いたもの 2 50g程度
23	ロースハムスライス ロースハム厚切り	KG	1 明るい淡紅色で、肉と脂肪層がよく密着しているもの
24	ベーコンスライス ベーコン厚切り	KG	塩味が均一で、十分かつ平均に燻煙されているもの
25	フランクフルトソーセージ	KG	1 太さ3～3.5cm 2 肉の密着がよく弾力があるもの
26	粗挽ウィンナー	KG	1 太さ2～2.5cm 2 肉の密着がよく弾力があるもの
27	ソフトサラミ	KG	1 赤肉は透き通った鮮紅色、脂肪は不透明な白色のもの 2 15g程度のスライス
28	焼豚スライス	KG	20g程度
29	鶏肉味噌漬	KG	1枚120g鶏肉を味噌床に漬け込んだもの
30	牛カルビ焼肉用	KG	牛カルビ焼肉用1枚20g程度
31	鶏もも肉(40)	KG	1 骨を除いたももの肉 2 1切れ40g程度
32	鶏もも肉(20)	KG	1 骨を除いたももの肉 2 1切れ20g程度

番号	品名	単位	
33	鶏もも肉(60)	KG	1 骨を除いたももの肉
			2 1切れ60g程度
34	豚もも焼肉用	KG	1切れ20g程度

4 魚介類及び同加工品

(鮮魚共通規格)

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの
- 2 眼球に張りがあり、角膜が透明であるもの
- 3 エラは、鮮紅色で、弾力性のあるもの
- 4 異臭のないもの
- 5 外観上に異常がなく、水に入れると沈むもの

(冷凍魚共通規格)

- 1 十分凍結し、新鮮な光沢があり、角膜が混濁していないもの
- 2 異臭がなく、腹切れ、油焼けのないもの
- 3 急速冷凍とし、表示は当該品目に(冷)を付記する
- 4 甲殻類は、石、砂、雑物を含まないこと

(塩干物共通規格)

- 1 鮮魚の規格品を加工貯蔵したもの
- 2 塩蔵品は、検量時に塩を除く
- 3 異臭がなく、腹切れ、油焼けのないもの

(練り製品共通規格)

- 1 新鮮な白身魚、その他の原料に澱粉、調味料等を加え練りあげたもの
- 2 澱粉の混和は20%以下のもの
- 3 形が一様で弾力性があり、異味、異臭及びネトを認めないこと
- 4 着色は食品衛生法により許可されたものを使用すること

(処理区分)

- | | | |
|----|-------|-----------------------------|
| 1 | ラウンド | うろこ、ぜいごを落としたもの |
| 2 | セミドレス | ラウンドからエラ、内臓を除いたもの |
| 3 | ドレス | セミドレスから頭を落としたもの |
| 4 | 筒切 | ドレスを直角又は斜めに切ったもの |
| 5 | 開き | ドレスを背開き又は腹開きにしたもの |
| 6 | フィレ | 三枚おろし |
| 7 | 切り身 | フィレを切ったもの |
| 8 | 味噌漬 | フィレ、または切り身を調味味噌に漬けたもの |
| 9 | 粕漬 | フィレ、または切り身を調味粕に漬けたもの |
| 10 | 西京漬 | フィレ、または切り身を調味西京味噌につけたもの |
| 11 | みりん漬 | フィレ、または切り身を調味みりに漬けたもの |
| 12 | みりん干 | フィレ、または切り身を調味みりに漬け、半乾燥させたもの |
| 13 | 素焼き | 開きを軽く焼いたもの |
| 14 | 蒲焼き | 開きにタレをつけて焼いたもの |
| 15 | たたき | 急速冷凍したもの |

番号	品名	単位	
1	あじセミドレス	KG	120g程度
2	あじ切り身	KG	50g程度
3	あじ開き	KG	100g程度
4	いわしラウンド	KG	100g程度
5	いわしドレス	KG	70g程度
6	いわし開き いわし味噌漬	KG	頭なし40g程度
7	さば切り身	KG	100g程度

8	さばフィレ さば味醂漬	KG	100g程度
9	あなご素焼き あなご蒲焼き	KG	Mサイズ
10	いか刺身用	KG	みずいか、甲いか、真いかの皮、足、内臓を除いたもの
11	輪切いか	KG	足、内臓を除き輪切りにしたもの
12	むきいか	KG	甲いかの皮、足、内臓を除いたもの
13	げそ	KG	赤いかの足
14	かつおのたたき	KG	真空パック
15	まながつお西京漬	KG	重量は品名の後にグラム数を記載する
16	さんまラウンド	KG	150g程度
17	さんま開き	KG	60g程度
18	鱸切り身	KG	100g程度
19	肝付筒切	KG	150g、10cm程度
20	メルルーサ切り身	KG	100g程度
21	鯖切り身 鯖味醂漬 鯖西京漬	KG	100g程度
22	かれい筒切	KG	100g程度
23	赤魚筒切	KG	100g程度
24	赤魚フィレ 赤魚粕漬	KG	100g程度
25	さけ切り身	KG	100g程度
26	塩鮭	KG	100g程度
27	うなぎ素焼き	KG	Mサイズ
28	ぶり	KG	1 鮮魚 2 1本5kg程度
29	ぶり切り身	KG	100g程度
30	はまち	KG	1 鮮魚 2 1本3kg程度
31	まぐろ刺身用	KG	血合い下の赤身、さくになったもの
32	銀だら切り身 銀だら味醂漬	KG	100g程度
33	めざし	KG	20g程度
34	ししゃも	KG	15g程度、カペリンの子持ちのもの
35	たら切り身	KG	100g程度
36	きす開き	KG	30g程度
37	わかさぎラウンド	KG	20g程度
38	しじみ貝	KG	Mサイズ
39	あさり貝	KG	Mサイズ
40	むきあさり	KG	Mサイズ
41	むきえび	KG	1kg、Lサイズ
42	むきかき	KG	Mサイズ
43	むきまつぶ貝	KG	Mサイズ
44	むきほたて貝	KG	40g程度
45	たこ刺身用	KG	ボイルしたもの
46	いかの塩辛	KG	塩漬け、熟成させたもので赤づくり
47	明太子	KG	塩漬け、熟成させたもので特有の風味があるもの
48	辛子明太子	KG	明太子に唐辛子を加えて漬けたもの
49	しらす干	KG	釜揚げし、干したもの
50	削り節	KG	さば、いわしの混合節

51	花かつお	個	かつお100%、100g入
52	かまぼこ	個	1 1本380g程度 2 表面は淡いピンク、中は白
53	なるとまき	KG	100g程度
54	笹かまぼこ	KG	16g程度
55	竹輪	KG	焼き竹輪、60g程度
56	豆竹輪	KG	焼き竹輪、10g程度
57	丸天	KG	60g程度
58	ごぼう天	KG	1 60g程度 2 ごぼうは、20%程度とする
59	はんぺん	KG	良質の白身魚すり身、山芋を使用
60	さつまあげ	KG	60g程度
61	白身魚すり身	KG	白身魚のみ使用
62	いわしすり身	KG	いわしのみ使用
63	魚肉ソーセージ	個	1 製造後1ヶ月以内のもの 2 個別包装
64	チーズかまぼこ	個	1 製造後1ヶ月以内のもの 2 個別包装
65	かに風味	KG	3cm程度の細切とする
66	かに棒	KG	20cm程度の棒状とする
67	しいら切り身	KG	100g程度
68	ほっけ	KG	100g程度
69	さんま蒲焼	KG	頭なし40g程度
70	魚肉ミンチテンプレ	個	1個50g程度
71	(冷)えびつみれ	袋	1個20g程度、1袋1kg入り
72	(冷)さけ西京漬(80)	KG	鮭80gを西京味噌に漬けたもの
73	(冷)さけ切り身(80)	KG	1切れ80g程度
74	(冷)骨なしかれい切身(80)	KG	1切れ80g程度
75	(冷)むきえび2	KG	1kg入り
76	(冷)つみれ	KG	1個20g程度、1袋1kg入り
77	(冷)塩鮭(60)	KG	1切れ60g程度
78	(冷)すずき切り身(80)	個	1切れ80g程度
79	魚肉ミンチテンプレ	KG	1個50g
80	(冷)さわら切り身(80)	KG	1切80g

5 卵類

番号	品名	単位	
1	パック鶏卵	個	1 殻がざらざらして光沢のないもの 2 電灯の光に透かして明るいもの 3 振って音のしないもの 4 割り落としたとき、卵白があまり広がらないもの 5 割り落としたとき、卵黄が盛り上がっているもの 6 産卵後2日以内のもの 7 Mサイズ×10個を1パックとする

6 乳製品

番号	品名	単位	
1	パック牛乳	個	1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの 2 200ml紙パック入
2	ジャンボ牛乳	本	1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの 2 1L紙パック入
3	パック乳飲料	個	200ml紙パック入、種類等はその都度示す
4	ホイップクリーム	個	1 植物性脂肪配合 2 200ml紙パック入
5	乳酸菌飲料	個	1 製造後2日以内のもの 2 65mlポリ容器入
6	液体ヨーグルト	個	1000ml紙パック
7	ナチュラルヨーグルト	個	1 無糖 2 400mlパック入
8	固形ヨーグルト	個	種類、容量はその都度示す
9	プロセスチーズ	個	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 重量はその都度示す
10	ベビーチーズ	個	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 28g程度
11	スライスチーズ	個	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 20g程度
12	ピザ用チーズ	KG	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後3ヶ月以内のもの 3 3cm程度の細切りで、とろけるチーズを使用
13	粉末チーズ	個	1 風味良好で色調が均一のもの 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 80g程度の紙ケース
14	ジャンボ乳飲料	本	1L紙パック入、種類等はその都度示す
15	ヨーグルト	個	70gの3個パック
16	果肉入りヨーグル	個	80gの4個パック
17	飲むヨーグルト	本	1本125ml
18	Ca強化ヨーグルト	個	1 Caが100g当たり325mg以上含まれているもの 2 1個80g
19	Ca強化乳飲料	本	1 Caが100g当たり255mg以上含まれており、鉄も100g当たり1.3mg以上含まれているもの 2 1000mlパック

7 豆類、種実類及び同加工品

番号	品名	単位	
1	大豆	KG	1 粒揃いであって乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないもの
2	茹で大豆	KG	大豆を茹でたもの
3	黄粉	KG	大豆を原料としたもの
4	小豆	KG	1 粒揃いであって乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないもの
5	あん	KG	小豆100%、粒あん
6	節分豆	個	1 大豆を煎ったもの 2 10gの個別包装
7	豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 400g程度
8	袋豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 250g程度
9	焼豆腐	KG	1 豆腐を30%程度絞り、均一に焼き上げたもの 2 300g程度
10	油揚	KG	刻み、500gパック
11	厚揚	KG	1 風味良好で、揚げすぎないもの 2 製造後24時間以内のもの 3 新鮮な植物油を使用したもの 4 250g程度
12	がんもどき	KG	1 人参、昆布、胡麻等を混入したもので、円形を呈したもの 2 10g程度
13	おから	KG	1 納入当日作って絞ったもの 2 変色、異味、異臭のないもの
14	凍豆腐	KG	1 乾燥良好なもの 2 製造後1ヶ月以内のもの
15	カップ納豆	個	1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用 2 新鮮で特有の風味を有しよく発酵した糸引き納豆とする 3 30gカップ
16	業務用納豆	KG	1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用 2 新鮮で特有の風味を有しよく発酵した糸引き納豆とする 3 500gパック
17	パック豆乳	個	詳細はその都度示す
18	白胡麻	KG	1 炒り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの
19	白すり胡麻	KG	白胡麻を荒い粉状にしたもの
20	黒胡麻	KG	1 炒り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの
21	栗	KG	1 つやがあり、粒の揃った充実感のあるもの 2 粉質の品種で病虫害のないもの 3 20～30g程度

番号	品名	単位	
22	栗の水煮	KG	栗の皮をむき、水煮にしたもの
23	ミニ充填豆腐	個	1個80g程度の3個パック
24	味つきあげ	枚	1枚8×10cm 四角形
25	絞り豆腐	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 豆腐を絞ったもの 6 250g程度

8 漬物類

(共通規格)

- 1 良質で新鮮な材料を使用し、雑物の混入がないこと
- 2 漬かりが適当で固有の色沢、香味を有し、異味、異臭、強度の塩味の無いもの
- 3 歯切れがよく、肉質良好なもの
- 4 添加物は、食品衛生法に基づいたものを使用し、強度の着色は不可
- 5 衛生的な容器を使用したもの
- 6 漬汁、漬粕、漬味噌は重量には含めない

番号	品名	単位	
1	沢あん漬	KG	「す」「芯」のないもの
2	べったら漬	KG	「す」「芯」のないもの
3	大根みそ漬	KG	味噌が浸透し、風味良好なもの
4	大根ぬか漬	KG	糠で24～48時間程度漬け込んだもの
5	はりはり漬	KG	良質の材料を使用したもの
6	山川漬	KG	丸干し大根、胡麻等を使用
7	つぼ漬	KG	丸干し大根を使用
8	かぶ塩漬	KG	浅漬け、葉を含む
9	かぶぬか漬	KG	糠で24～48時間程度漬け込んだもので、葉をのぞく
10	千枚漬	KG	酸味適度なもの
11	胡瓜塩漬	KG	変色、種、曲がりの少ないもの
12	胡瓜みそ漬	KG	味噌が浸透し、風味良好なもの
13	胡瓜ぬか漬	KG	糠で24～48時間程度漬け込んだもの
14	胡瓜奈良漬	KG	酒粕の香味がよく浸透したもの
15	しば漬	KG	茄子、胡瓜等をしそで漬けたもの
16	瓜塩漬	KG	青瓜の種子を除き、塩漬けにしたもの
17	奈良漬	KG	酒粕の香味がよく浸透したもの
18	茄子塩漬	KG	濃い紫色で、塩味風味良好なもの
19	茄子醤油漬	KG	風味良好なもの
20	野沢菜漬	KG	清浄な野沢菜を塩漬けしたもの
21	高菜漬	KG	褐色に変色したものは不可
22	白菜漬	KG	塩味適度にして、酸味のないもの
23	青菜漬	KG	清浄な青菜を塩漬けしたもの
24	キャベツ漬	KG	新鮮なキャベツを塩漬けしたもの
25	山菜漬	KG	あくを抜いた山菜を使用
26	楽京漬	KG	粒の大きさは、Mサイズとする
27	福神漬	KG	材料は、5種類以上使用したもの
28	にんにく味噌漬	KG	味噌が浸透し、風味良好なもの
29	にんにく醤油漬	KG	風味良好なもの
30	しその実漬	KG	しその実10%以上混入
31	ピーマン漬	KG	良質の材料を刻み、漬け込んだもの
32	甘酢生姜	KG	筋なく味が内部まで浸透したもの
33	紅生姜	KG	筋なく味が内部まで浸透したもの
34	梅漬	KG	粒の大きさは、Mサイズとする
35	白菜キムチ	KG	風味良好で、適度な酸味のもの
36	もやしキムチ	KG	風味良好で、適度な酸味のもの
37	ミックスキムチ	KG	材料は大根、胡瓜、人参等を使用し風味良好なもの
38	昆布大根	KG	良質の材料を使用したもの

9 野菜類、きのこ類

(共通規格)

- 1 新鮮な成熟品で固有の光沢及び形状を有し、大きさ、重量が均一であること
- 2 腐敗、変色、病虫害、外傷、加熱（トウ、す立ち）品のないもの
- 3 納入時は、土、砂、泥、及び不純物を除くこと

番号	品名	単位	
1	人参	KG	1 200g程度 2 葉を除いたもの
2	ブロッコリー	KG	1 葉は花球保護の一重とし、軸は最短に切る 2 直径10～15cm
3	南瓜	KG	1～1.5kg
4	小松菜 みず菜 せり クレソン チンゲン菜	KG	根を除いたもの
5	大根葉	KG	間引き菜とする
6	春菊	KG	葉の長さ20cm程度
7	にら	KG	1 葉の長さ30cm程度 2 根を除いたもの
8	パセリ	KG	葉の縮みが細かいもの
9	ほうれん草	KG	葉茎20cm程度のもの
10	三葉	KG	1 葉柄20～25cm 2 スポンジは計量から除く
11	わけぎ	KG	肉質の柔らかいもの
12	あさつき	KG	わけぎより細かい小葱
13	万能葱	KG	長さ50cm程度
14	うど	KG	白色部分35cm以内
15	オクラ	KG	8～10g
16	カリフラワー	KG	1 葉は花球保護の一重とし、軸は最短に切る 2 直径10～15cm
17	かぶ	KG	1 350～500g 2 葉を除いたもの
18	キャベツ	KG	1 外葉は花球保護の一重とする 2 Mサイズ
19	紫キャベツ	KG	1 外葉は花球保護の一重とする 2 Mサイズ
20	芽キャベツ	KG	1 外葉は花球保護の一重とする 2 15g程度
21	胡瓜	KG	1 曲がり1cm以内のもの 2 100～120g
22	ごぼう	KG	1 特有の香りが高く、ヒゲ根の少ないもの 2 50～70g
23	切りごぼう	KG	ごぼうを5～6cmの細切りにし、あく抜きしたもの
24	さやいんげん	KG	1 サヤが柔らかく、折り曲げてプツンと切れるもの 2 筋なし、又は筋を除いたもの 3 Sサイズ
25	絹さや	KG	1 サヤが柔らかく、折り曲げてプツンと切れるもの 2 筋を除いたもの 3 Sサイズ
26	ししとうがらし	KG	10g程度
27	生姜	KG	3塊以上のもの
28	セロリー	KG	節間20cm程度

番号	品名	単位	
29	大根	KG	ヒゲ根、筋のないもの
30	ラディシュ	KG	葉付とし、10~20g
31	茹たけのこ	KG	下部の硬い根の部分を除いた孟宗を茹でたもの
32	玉葱	KG	1 乾燥良好で、発芽のないもの 2 150~250g
33	紫玉葱	KG	1 乾燥良好で、発芽のないもの 2 150~250g
34	レタス サニーレタス サラダ菜	KG	外葉は一重とする
35	冬瓜	KG	2~4kg
36	とうもろこし	KG	1 実の入りがよく、変色のないもの 2 300g程度
37	トマト	KG	1 完熟で果肉多く、種子の少ないもの 2 150g程度
38	ミニトマト	KG	1 完熟で果肉多く、種子の少ないもの 2 15g程度
39	茄子	KG	1 長茄子とする 2 150g程度
40	にんにく	KG	乾燥良好で、発芽のないもの
41	根深葱	KG	長さ40cm、直径2cm程度で、青葉は10cm程度のもの
42	白菜	KG	2~3kg
43	ピーマン	KG	30~40g
44	ふき	KG	葉切りして、皮をはぎ、筋をとってあく抜きしたもの
45	もやし	KG	緑豆を発芽させたもので、長さ5cm程度のもの
46	れんこん	KG	2~3節で、重さ1kg程度、長さ60cm程度のもの
47	薄切りれんこん水煮	KG	れんこんを薄く輪切りにして、水煮にしたもの
48	青じそ	個	10枚束とする
49	貝割大根	KG	1 水耕栽培の衛生基準に基づいて栽培したもの 2 10~12cm、100g程度のプラ容器入
50	木の芽	個	山椒の葉のみ
51	グリーンアスパラ	KG	15~20cm
52	菜の花	KG	15cm程度に揃えて束にしたもの
53	むきえんどう	KG	サヤの実入り3~4粒のものを剥いたもの
54	むきそらまめ	KG	1 前日又は当日剥いたもの 2 豆爪が黒くないもの
55	みょうが	KG	20g程度のつぼみとする
56	えのき茸	KG	根の揃った傘の開いていない新鮮なもの
57	しめじ	KG	粒揃いで、長さ5~6cm
58	生椎茸	KG	直径5cm程度の肉厚なもの
59	細切りたけのこ	KG	茹でたけのこを細切りしたもの
60	にがうり	KG	こぶが大きいもの

10 果実類

(共通規格)

- 1 品質固有の色沢、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、過熟果のないこと
- 3 鮮度良好なこと
- 4 傷害、薬害、病虫害、腐れのないこと
- 5 品種は、必要に応じてその都度示す
- 6 柑橘類の皮は薄いものとする

番号	品名	単位	
1	甘夏みかん	KG	甘味と酸味のバランスの良いもの、300g程度
2	伊予かん	KG	甘味と酸味のバランスの良いもの、250g程度
3	オレンジ	KG	種類はバレンシア、ネーブル、200g程度
4	グレープフルーツ	KG	適度の酸味と苦みがあり、果肉は、黄、ピンクまたは赤とし、400g程度
5	はっさく	KG	甘味と酸味のバランスの良いもの、250g程度
6	みかん	KG	温州みかん、100g程度
7	レモン	KG	100g程度
8	いちご	KG	地物は採取日より2日以内、Mサイズ
9	柿	KG	渋気のないもの、200g程度
10	キウイ	KG	種類等はその都度示す、120g程度
11	西瓜	KG	1たな落ちしていないもの、5kg程度
12	梨	KG	ざらざらとした特有の歯触りが有り、多汁のもの、250g程度
13	パイナップル	KG	ゴールデンパイナップル、2kg程度
14	バナナ	KG	果皮に黒ずみのないもの、160g程度
15	ぶどう	KG	種類等はその都度示す
16	すもも	KG	種類等はその都度示す
17	メロン	KG	種類等はその都度示す
18	りんご	KG	サンふじ1玉300g程度

1 1 佃煮類

(共通規格)

- 1 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの
- 2 異味、異臭、変質なく雑物の混入がないもの
- 3 市販中級品で風味、味付良好なもの
- 4 着色の度が過ぎないもの
- 5 製造後1ヶ月以内のもの

番号	品名	単位	
1	昆布佃煮	KG	種類等は、その都度示す
2	のり佃煮	個	500gチューブ入
3	若布佃煮	KG	種類等は、その都度示す
4	昆布豆	KG	豆は大豆を使用
5	金時豆	KG	煮上がりが良く、形の崩れのないもの
6	うぐいす豆	KG	無着色
7	黒豆	KG	粒が揃い、ツヤのある黒大豆使用
8	小女子	KG	硬すぎず、風味良好なもの
9	かつお角煮	KG	風味良好なもの
10	きゃらぶき	KG	風味良好なもの
11	味ごぼう	KG	長さ5cm程度で、白胡麻入
12	味きくらげ	KG	しば漬入
13	ザーサイ	KG	風味良好で、塩出し、味付けしてあるもの
14	めんま	KG	風味良好で、塩出し、味付けしてあるもの
15	田作り	KG	かたくちいわしを使用
16	きんとん	KG	栗、さつま芋を原料とし、砂糖を加え柔らかく煮揚げしたもの

12 藻類、乾物類

(共通規格)

- 1 新鮮で固有の光沢、風味を有し、カビ等のないもの
- 2 不純物、異物、雑物の混入のないもの
- 3 市販中級品以上のもの
- 4 着色料使用は不可
- 5 乾物については、乾燥が完全であり、製造後1ヶ月以内のもの

番号	品名	単位	
1	料理若布	KG	1 形状は刻みとする 2 湯又は、水にもどすと20倍程度に膨らむもの 3 200gパック
2	刻みのり	KG	1 素のりを使用 2 4cm程度の千切り
3	味付のり	個	袋量12切5枚入
4	青のり粉	KG	乾燥良好、特有の風味を有するもの、200gパック
5	とろろ昆布	KG	風味良好、200gパック
6	刻み昆布	KG	5cm程度の千切り、100gパック
7	出し昆布	KG	よく乾燥し、つやのあるもの
8	ひじき	袋	芽ひじき1袋500g
9	もずく	KG	太もずくを洗ったもの
10	ところてん	KG	1 適度の弾力があるもの 2 素材1に対して水25以下とする
11	おきゅうと	KG	1 適度の粘りがあり、苦味のないもの 2 素材1に対して水25以下とする
12	赤とさか	KG	塩漬け、赤色鮮明
13	青おごのり	KG	塩漬け、青色鮮明
14	干椎茸	KG	直径5~8cmの粒揃い
15	木くらげ	KG	Mサイズ、粒揃い
16	切干大根	KG	1 形状は千切り 2 変色していないもの
17	でんぶ	KG	1 桜でんぶ 2 強度の着色は不可
18	天かす	KG	淡黄食で粒揃い
19	卓上ふりかけ	個	のり玉 1個100g程度
20	磯飯の素	個	40g程度入
21	ゆかり飯の素	個	40g程度入
22	一食茶漬	個	種類等は、その都度示す
23	カップ味噌汁	個	生味噌タイプ、25g程度
24	卓上ふりかけ1	個	鮭ふりかけ 1個100g程度
25	卓上ふりかけ2	個	ごまにんにく 1個100g程度
26	粉末スープ	個	1個12g程度
27	輪切唐辛子	KG	100gパック
28	卓上七味	袋	300g袋入
29	卓上一味	袋	300g袋入
30	あおさ	KG	素干しした味噌汁用
31	おつゆ麩	KG	小型の切り麩
32	ごま塩	袋	50g入り
33	一食とろろ昆布	袋	1食1g200個入り
34	味付きめかぶ	個	1個50gカップ
35	わかめ御飯の素	袋	26g入り
36	のり佃煮	個	520gチューブ入り
37	1食のり佃煮	個	1食5g
38	ゆかりご飯の素	袋	1袋150g入り

13 冷凍食品

冷凍食品は品名の前に（冷）を付すものとし、本文では省略する

（草菜類共通規格）

- 1 凍結及び包装状態が完全で切損、つぶれ、雑物のないもの
- 2 再解凍したものは不可
- 3 製造後1ヶ月以内のもの
- 4 農産物は固有の光沢を示し、乾燥による変質のないもの

（調理加工品共通規格）

- 1 凍結及び包装状態が完全で切損、つぶれ、雑物のないもの
- 2 再解凍したものは不可
- 3 製造後1ヶ月以内のもの
- 4 種類、重量等は、必要に応じてその都度示す

番号	品名	単位	
1	ほうれん草 小松菜	KG	肉質が厚く柔らかいもの
2	ブロッコリー	KG	粒揃いで、芯のない柔らかいもの
3	とろろ	KG	長芋100%
4	さやいんげん	KG	筋なしの若ざやでノーカット
5	絹さや	KG	筋なしの若ざやでノーカット
6	グリーンピース	KG	粒揃い
7	ホールコーン	KG	軸なしで粒揃いの甘くて柔らかいもの
8	ミックスベジタブル	KG	人参角切り、グリーンピース、ホールコーンを4：3：3程度に合わせたもの
9	にんにくの芽	KG	若芽の形状揃い、ロングノーカット
10	里芋	KG	形状は球でMサイズ
11	フレンチポテト	KG	カット、タイプの別は、その都度示す
12	肉じゃがコロッケ	KG	70g程度
13	牛肉コロッケ	KG	70g程度
14	かにクリームコロッケ	KG	60g程度
15	エビフライ	KG	30g程度、エビ50%以上
16	カキフライ	KG	25g程度、カキ50%以上
17	イカフライ	KG	60g程度、イカ50%以上
18	白身魚フライ	KG	60g程度
19	とんかつ	KG	120g程度、ロース使用
20	チキンカツ	KG	120g程度
21	シューマイ	KG	15g程度
22	ビッグシューマイ	KG	50g程度
23	ギョーザ	KG	15g程度
24	巻きギョーザ	KG	40g程度
25	春巻き	KG	35g程度
26	厚焼き卵	KG	200g程度
27	オムレツ	KG	60g、10個入のボイリングパック
28	錦糸卵	KG	卵液95以上
29	卵そぼろ	KG	卵液95以上
30	ハンバーグ	KG	130g程度、個別包装のボイリングパック
31	ミートボール	KG	15g程度
32	和風ミートボール	KG	ゆず風味、20g程度
33	イカ天	KG	60g程度、イカ50%以上
34	キス天	KG	20g程度、キス50%以上
35	ロールキャベツ	KG	65g程度
36	(冷)エビチリソース	KG	ボイリンパック1kg
37	(冷)刻みオクラ	KG	オクラをスライスしたもの

38	(冷)豆腐の肉味噌あん	KG	1個50g程度
39	(冷)サラダチキン	KG	チキンと玉ねぎをドレッシング和えしたもの
40	(冷)カレーコロケ	KG	1個70g程度
41	(冷)豆腐ハンバーグ	KG	1個100g程度
42	(冷)肉詰め稲荷	KG	1個50g程度
43	(冷)海鮮シューマイ	KG	1個27g程度
44	(冷)ミニとんかつ	KG	1個60g程度
45	(冷)ベーコンエッグ	KG	1個50g程度
46	(冷)長芋	KG	1袋500g程度
47	(冷)ささみカツ	KG	1個50g程度
48	(冷)スクランブル	KG	レアスクランブル1kg入
49	(冷)味付けミートボール	KG	ボイリンパック1kg入
50	(冷)チキンハーブソテー	KG	1個120g程度
51	(冷)エビステークカツ	KG	むき海老使用1個120g程度
52	(冷)ひじきと野菜の豆腐	KG	1個40g、1袋30個入
53	(冷)蓮根はさみ揚げ	KG	1個30g程度
54	(冷)ごぼうから揚げ	KG	1袋1kg
55	(冷)目玉焼き	KG	1個30g程度、ボイリンパック
56	(冷)とりから揚げ	KG	1個40g程度
57	(冷)1食長芋とろろ	袋	1食40g、1袋20個入
58	(冷)洋風野菜ミックス	KG	グリル野菜ミックス1kg
59	(冷)揚げ出し豆腐	KG	1個65g、1袋10個入り
60	(冷)手羽明太	KG	1個55g
61	(冷)手羽ギョーザ	KG	1個56g
62	(冷)スープ入り饅頭	KG	小龍包、1個30g
63	(冷)ひじき入り玉子焼	KG	500gパック
64	(冷)中華ワンタン	KG	1個8g
65	煮豚スライス	KG	500gパック
66	(冷)メンチカツ	KG	1個60g
67	(冷)アジフライ	KG	1個60g
68	(冷)レアオムレツ	KG	ボイリンパック1個120g
69	にら饅頭	KG	1個35g

14 調味料類

(共通規格)

- 1 原料名、内容量、製造月日、製造者名が表示されていること
- 2 雑物の混入なく、特有の光沢及び香味を有し、異味、異臭のないもの
- 3 製造後3ヶ月以内のもの
- 4 種類等は、必要に応じてその都度示す

番号	品名	単位	
1	砂糖	KG	1 上白糖 2 1kg入
2	グラニュー糖	KG	1 ざらめ糖を加工したもの 2 1kg入
3	食油	KG	バッグインボックス
4	サラダ油	本	1. 65kgペットボトル
5	胡麻油	本	1 調合胡麻油 2 1.65kgペットボトル
6	オリーブ油	本	1Lペットボトル
7	バター	個	200g、紙箱
8	マーガリン	KG	500g、紙入
9	醤油	本	1 濃口、新式製造 2 1.8Lペットボトル入
10	淡口醤油	本	1 淡口、新式製造 2 1.8Lペットボトル入
11	ソース	本	1 ウスターソース 2 1.8Lペットボトル入
12	中濃ソース	本	1.8Lペットボトル入
13	卓上ソース	本	1 ウスターソース 2 300ml
14	卓上とんかつソース	本	1 濃厚ソース 2 300ml
15	食酢	本	1 醸造酢100% 2 1.8Lペットボトル
16	すし酢	本	1 合わせ酢 2 1.8Lペットボトル
17	卓上ポン酢醤油	本	1 醤油、果汁、醸造酢を使用 2 360ml瓶
18	業務用食塩	KG	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kgパック
19	食卓塩	本	1 調味塩 2 卓上瓶
20	赤味噌	KG	1 赤褐色の甘味噌で、一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 1kgパック
21	白味噌	KG	1 淡黄色の味噌で一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 10kg箱
22	赤だし味噌	KG	1 赤褐色の辛味噌で一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 1kgパック
23	みりん	本	発酵調味料1.8Lペットボトル

番号	品名	単位	
24	酒粕	k g	1 新鮮な白色板粕で酸味少なく変質していないもの 2 アルコール5%程度
25	トマトケチャップ	袋	3. 3 k g デリカパック
26	卓上ケチャップ	個	3 0 0 g チューブ
27	マヨネーズ	KG	1 ライトカロリーのもの 2 1 k g チューブ
28	ポーションマヨネーズ	個	1 ライトカロリーのもの 2 1 0 g パック
29	和風ドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 胡麻クリーミードレッシング
30	中華ドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 種類はその都度示す
31	クリーミードレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 シーザードレッシング
32	セパレートドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 種類はその都度示す
33	だしの素	KG	1 かつお、昆布風味 2 粉末1 k g パック
34	液体だし	本	1 かつお節配合、濃縮だし 2 1. 8 L 入
35	めんつゆ	本	1 かつお、昆布エキス配合、濃縮だし 2 1. 8 L ペットボトル
36	コンソメの素	KG	粉末、5 0 0 g パック
37	中華スープの素	缶	練り、5 0 0 g 缶
38	ガラスープの素	KG	顆粒、5 0 0 g パック
39	カレー粉	KG	4 0 0 g 缶
40	カレーの素	KG	フレーク、1 k g パック
41	カレールウ	KG	フレーク、1 k g パック
42	ビーフシチューの素	KG	フレーク、1 k g パック
43	ドミグラスソースの素	KG	フレーク、1 k g パック
44	クリームシチューの素	KG	顆粒、1 k g パック
45	チャンポンスープの素	本	1 濃縮スープ 2 1. 8 L 入
46	冷やし中華のつゆ	本	1 1. 8 L ペットボトル 2 種類等は、その都度示す
47	ホイコーローベース	本	1 L ペットボトル
48	チンジャオロースーベース	本	1 L ペットボトル
49	マーボーベース	本	1 L ペットボトル
50	チリソースベース	本	1. 8 L ペットボトル
51	コチュジャン	KG	1 k g ポリ容器入
52	おろしにんにく	個	4 0 g 程度のチューブ
53	洋胡椒	KG	1 0 0 g パック
54	卓上洋胡椒	本	2 0 g 程度の瓶
55	ブラックペッパー	缶	1 荒挽き 2 M 缶
56	塩胡椒	個	2 5 0 g プラ容器
57	練り辛子粉	本	4 0 g 程度のチューブ
58	卓上唐辛子粉	本	1 5 g 程度の瓶
59	卓上一味唐辛子粉	本	1 5 g 程度の瓶
60	練りわさび	本	4 0 g 程度のチューブ
61	焼肉のタレ	本	1. 5 5 L 程度のペットボトル
62	卓上粉山椒	本	1 2 g 程度の瓶
63	ハヤシライスの素	KG	フレーク1 k g
64	かば焼きのタレ	本	1 本1000m l
65	生姜焼きのタレ	L	ストレート1 0 0 0 m l 程度

番号	品名	単位	
66	チゲ鍋の素	本	1 L程度
67	ごましゃぶ	本	1 L程度
68	料理酒	本	1 8 0 0mlボトル
69	豆板醤	KG	1 k g入
70	とんこつラーメンスープ	本	1本1. 8 L
71	塩だれ	本	2 0 0 0m l
72	アーリオオイル	本	1 0 0 0m l
73	キムチの素	本	1 9 0 g程度
74	練り梅	本	1本4 0 g程度
75	オイスターソース	個	1本6 6 0m l程度
76	すりおろしオニオンドレッシング(DIS)	個	1個1 5m l程度
77	和風ゴマドレッシング(DIS)	個	1個1 5m l程度
78	和風ステーキソース	本	1本1 0 0 0m l
79	沖縄そばだし	本	1本1. 8 L
80	フルーツチャツネ	個	4 5 0 g程度
81	和風ドレッシング1	本	6 0 0m lペットボトル
82	お好み焼きソース	本	1本5 0 0m lペットボトル
83	ノンオイルドレッシング	本	1本1 0 0 0m l、青じそドレッシング
84	レトルトミートソース	袋	3 k gレトルトパック
85	カレーホット	個	1本2 7 0 gプラスチックボトル
86	粒入マスタード	本	1本2 6 0 g
87	テンメンジャン	KG	1 k g入り
88	坦々麺スープの素	本	1 5倍希釈用 2 1 0 0 0m l入り
89	柚子胡椒	個	2 8 0 gチューブ
90	おろししょうが	本	4 0 gチューブ
91	卓上マーガリン	個	1 6 0 gカップ入り
92	赤ワイン	本	7 5 0m l瓶
93	塩麴	KG	1袋5 0 0m l
94	粉末すし酢	袋	1袋1 5 0 g
95	カルボナーラベース	KG	レトルト1 k gパック
96	塩ラーメン	本	1 0倍希釈、1本1 0 0 0ml
97	黒酢	本	国産玄米1 0 0 %使用、1本5 0 0m l

15 嗜好飲料

(共通規格)

- 1 変質なく香味良好なもの
- 2 夾雑物の混入なきもの
- 3 包装は、防湿完全なもの
- 4 内容量、銘柄、等級等の指定の場合は、その都度示す

番号	品名	単位	
1	玄米茶	個	1 3g紙パック 2 製造1ヶ月以内のもの
2	麦茶	個	1 10g紙パック 2 製造1ヶ月以内のもの
3	ほうじ茶飲料缶	缶	190ml
4	緑茶飲料缶	缶	190ml
5	ウーロン茶飲料	缶	190ml
6	粉末麦茶パック	袋	67g程度
7	粉末玄米茶パック	袋	67g程度
8	スポーツドリンク	個	1本500ml
9	清涼飲料	個	1本500ml
10	豆乳	L	1本1L
11	缶コーヒー	缶	1缶160ml
12	滋養強壯ドリンク	個	100ml
13	パックオレンジ ジュース	個	100%ジュース、1個200ml
14	パックリンゴ ジュース	個	100%ジュース、1個200ml
15	粉茶	個	1個2g程度
16	ジャンボオレンジ ジュース	本	1 濃縮還元ジュース 2 1000mlパック
17	ジャンボリンゴ ジュース	本	1 濃縮還元ジュース 2 1000mlパック
18	ジャンボトマト ジュース	本	1 砂糖、食塩無添加 2 1000mlパック
19	パックトマト ジュース	本	1 砂糖、食塩無添加 2 200mlパック
20	ジャンボ野菜 ジュース	本	1 砂糖、食塩無添加 2 1000mlパック
21	パック野菜ジュ ース	本	1 砂糖、食塩無添加 2 200mlパック

16 缶詰、瓶詰

(共通規格)

- 1 新鮮な原料を使用したもの
- 2 缶体のブリキはJIS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
- 3 外観及び形状は巻締完全、外観良好で、傷、錆び、汚染、変形を認めないもの
- 4 内容、固形物は固有の光沢、香味を有し、形態内質とともに良質であること
- 5 味付、食味が良好なもの
- 6 缶及び瓶には、内容品名、内容数量、製造業者名、製造年月日が明記されている
- 7 製品は納入前1ヶ年以内に製造したもので保証期限は納入後1ヵ年以上とする

番号	品名	単位	
1	パインアップル缶	缶	1 スライス8枚切り 2 3号缶、固形量340g
2	黄桃缶 白桃缶	缶	1 1/2カット 2 4号缶、固形量250g
3	甘夏缶	缶	1 2号缶、固形量470g
4	チェリー缶	缶	1 レッドチェリー枝付Mサイズ 2 4号缶、固形量230g
5	杏仁豆腐缶	缶	1号缶、固形量2000g
6	ふき水煮缶	缶	2号缶、固形量530g
7	カットトマト水煮缶	缶	4号缶
8	なめこ缶	缶	4号缶、固形量200g
9	なめ茸茶漬缶	缶	1号缶、固形量3200g
10	マッシュルーム缶	缶	1 スライスMサイズ 2 2号缶、固形量450g
11	スイートコーン缶	缶	1 ホール 2 4号缶、固形量450g
12	ヤングコーン缶	缶	3号缶、固形量270g
13	鶏卵水煮缶	缶	1 45～50個入り 2 1号缶、固形量1700g
14	うずら卵水煮缶	缶	1 50～55個入り 2 2号缶、固形量430g
15	ツナ缶	缶	1 ライトミート、チャンク 2 T2K缶、固形量1706g
16	いわし和風味缶	缶	プルトップE0缶、固形量130g
17	さんま蒲焼き缶	缶	プルトップE0缶、固形量80g
18	さんま昆布巻缶	缶	T2K缶、固形量1600g
19	さば味噌煮缶	缶	プルトップE0缶、固形量140g
20	焼肉缶	缶	プルトップE0缶、固形量45g

17 調理加工品

番号	品名	単位	
1	マカロニサラダ	KG	レトルトパック1kg入
2	南瓜サラダ	KG	レトルトパック1kg入
3	春雨サラダ	KG	レトルトパック1kg入
4	ピリ辛こんにゃく	KG	レトルトパック0.95kg入
5	ビビンパの具	KG	レトルトパック1kg入
6	(冷)チャーハン	KG	五目チャーハン1kgパック
7	ちよい食べカレー	袋	1本30g 1袋4本入
8	卵豆腐	個	1個80g
9	和風惣菜	KG	1 金平ごぼう 2 1kgパック
10	さば味噌煮	KG	100gボイリンパック
11	ごぼうの鶏そぼろ	KG	ロングライフ500gパック
12	カップもずく酢	個	三杯酢もずく1個70g

18 し好品

番号	品名	単位	
1	袋チョコレート	袋	1個21g程度 1袋あたり20個入
2	ポテトチップス	個	1袋65g程度
3	(加給)ようかん	個	ミニ羊羹58g程度
4	カフェゼリー	個	80g3個パック
5	(冷)ケーキ	個	ショコラケーキ6号
6	(冷)ケーキ2	個	チーズケーキ6号
7	ムースベース	KG	1袋1kg
8	(冷)エクレア	個	1個30g程度
9	プリン	個	67gの3個パック
10	いちご&マーガリ	箱	1食11g程度 1箱あたり20個入
11	ブルーベリー& ガリン	箱	1食11g程度 1箱あたり20個入
12	ひなあられ	袋	1袋あたり60g程度
13	栄養調整食品1	個	カロリーメイト1個40g
14	栄養調整食品2	個	ソイジョイ1個30g
15	ブドウゼリー	個	1個85g程度
16	みかんゼリー	個	1個85g程度
17	栄養補助食品①	個	1 人工甘味料不使用、13種ビタミン入り 2 180gスパウト口付ガセットパウチ
18	いちごジャム	個	1個590g程度で瓶入り