

令和2年度 糧食品標準規格表

第2高射群第8高射隊

分類番号：B－20－053

保存期間：5年

保存期間満了時期：2025. 3. 31

作成年度：2019年度

枚数：33枚

開示判断：開示

目

次

総則	-----	1 項
1 穀類及び同加工品	――(0010 ～ 0235 27品目)――	2 ～ 3 項
2 豆類及び同加工品	――(0240 ～ 0455 25品目)――	4 ～ 5 項
3 魚介類及び同加工品	――(0460 ～ 1000 62品目)――	6 ～ 8 項
4 獣鳥肉及び同加工品	――(1010 ～ 1320 40品目)――	9 ～ 10 項
5 卵及び乳、乳製品	――(1330 ～ 1450 15品目)――	11 項
6 野菜類及び芋類	――(1460 ～ 2100 74品目)――	12 ～ 16 項
7 果実類	――(3000 ～ 3210 22品目)――	17 項
8 漬物類	――(3220 ～ 3540 36品目)――	18 ～ 20 項
9 佃煮類	――(3550 ～ 3710 17品目)――	21 ～ 22 項
10 海藻及び乾物類	――(3720 ～ 3855 16品目)――	23 項
11 種実類	――(3860 ～ 3890 4品目)――	24 項
12 調味料	――(3900 ～ 4335 50品目)――	25 ～ 26 項
13 缶詰及び瓶詰	――(4340 ～ 4625 35品目)――	27 ～ 28 項
14 嗜好品	――(4630 ～ 4720 10品目)――	29 項
15 冷凍食品類	――(4810 ～ 5170 37品目)――	30 ～ 31 項

掲載総品目数 469品目

総則

- 1 この規格表は航空自衛隊高良台分屯基地において調達する糧食品について適用する。
- 2 本規格表に定めていない糧食品については、その都度示す。
- 3 見本提示を要する場合は、その都度示す。
- 4 受領検査は、本規格表に基づき実施する。

1 穀類及び同加工品

(1) 穀類共通規格

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 乾燥を十分にしておき、カビ等を認めないこと。

ウ 異味、異臭、不純物の混入なく品ぞろい(粒ぞろい)で砕け、未熟なもののないこと。

エ 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと。

(2) パン共通規格

ア 出来上がり品質は、次の条件を満たす一般市販品のものとする。

(ア) 弾力性がある触感があり、ふっくらしたもの。

(イ) 切り口に「つや」があり、気孔細かく揃っていること。

(ウ) カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく、風味良好なもの。

(エ) 表面に焼むらがなく、色艶があること。

(オ) 皮膜は全体的に薄いこと。

(カ) 形が整っていること。

イ 製造後24時間以内のもの。

(3) ゆで麺、生麺共通規格

ア 1等粉を原料とし、色白く、ねばり強いもの。

イ ゆであがり3時間以内のもので、固めにゆでたもの。

ウ 一玉の大きさ及びビニール包装については、その都度示す。

(4) 即席スナック麺共通規格

ア 農林規格検査に合格したもの。

イ 包装は防湿完全なものでケースに収めたもの。

ウ 納入指定日2ヵ月以内に製造したもの。

エ 内容等、銘柄等の指定は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
0010	内地米	Kg	農林省規格による	1袋30Kg
0020	もち米	Kg	1 国内産水稻もち米 2 その他、No.0010に同じ	1袋10Kg
0030	強化精麦	Kg	1 強化切断精麦(圧ペン) 2 ビタミンB1、B2を強化したもので強化量については別に示す	
0040	強化米	Kg	ビタミン強化のもの	
0050	小麦粉	Kg	銘柄：日清、日本、昭和程度 (A)：薄力粉 (B)：中力粉	
0060	パン粉	Kg	1 粉末は荒く白色であること 2 ソフトパン粉	1～2Kg袋入り
0070	白玉粉	Kg	もち米を原料として純白なもの	
0080	切麴 豆麴 庄内麴 花麴 焼麴	Kg	1 良質小麦粉(強力粉)を原料とし、形状良く焼いたもの 2 麴質100%のもの 3 食品衛生法による食用着色料を使用したもの	
0090	マカロニ	Kg	1 硬質小麦粉を原料としたもの 2 折れ、砕けないもの 3 銘柄：オーマイ、昭和程度	1袋4kg
0100	スパゲティー	Kg	No.0090に同じ	
0110	ビーフン	Kg	うるち米を原料とする	
0120	乾素麺	Kg	良質小麦粉を原料とし折れもなく白色のもの	
0130	冷し麦	Kg	No.0120に同じ	
0140	食パン	枚	スライス(80g)包装とする	

0150	ミックスサンド	個	サンドイッチ数種詰め合わせ	150g
0152	三角ミックスサンド	個	サンドイッチ数種詰め合わせ	150g
0154	和風バーガー	個	ハンバーグを和風タレでパンズパンに挟んだもの	
0160	菓子パン	個	内容量、銘柄等はその都度指定する	
0170	うどん	Kg	原粉100gを出来上がり220g程度とする	
0180	生中華そば (ラーメン)	Kg	1 原粉100gを出来上がり130g程度とする 2 人工着色料の使用不可	
0190	茹中華そば	Kg	No.0180をゆでたもの 一玉170g程度	
0195	焼きそば麺	Kg	No.0180を焼きそば用に茹でたもの	
0200	生日本そば	Kg	1等そば粉を30%程度混入したもの	
0210	茹日本そば	Kg	No.0200をゆでたもの	
0220	チャンポン	Kg	強力粉使用、一玉220g程度	
0230	即席スッカップ麺	個	内容量、銘柄等はその都度指定する	
0235	即席スッ袋麺	袋		

2 豆類及び同加工品

豆類共通規格

- (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) 乾燥十分にして、カビ等を認めないこと。
 (3) 異味、異臭、不純物の混入なく品ぞろい（粒ぞろい）で砕け、未熟なもののないこと。
 (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	規格	備考
0240	大豆	Kg	1 農林規格検査2等合格品以上のもの	
0250	小豆	Kg		
0260	いんげん豆	Kg	2 粒揃いであって乾燥良好で病虫害及び未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの	
0270	ささげ	Kg		
0280	黒豆	Kg		
0290	うずら豆	Kg	3 雑物の混入がないこと	
0300	金時豆	Kg		
0310	豆腐	Kg	1 大豆を原料とし、色は白くて、きめが細く、かつ形崩れのない適度の固さを保つもの、冷却完全で破損、異味異臭のないもの	衛生的容器使用
0315	木綿豆腐	Kg	2 大きさはその都度示す	
0320	絹ごし豆腐	Kg	1 No.0310に同じ 2 容量はその都度示す	
0330	焼き豆腐	Kg	1 No.0310を使用し、30%程度の水分を絞り、焼き上げたもの 2 品質均一で破損なく異味異臭のないもの 3 大きさはその都度示す	
0340	絞り豆腐	Kg	1 No.0310を使用し、50%程度の水分を絞ったもの 2 異味異臭のないもの	
0350	高野豆腐	Kg	1 乾燥良好であって変色、異味、異臭（特にアンモニア臭）、カビ割れ等のない均一なもの 2 JAS標示品で製造2ヶ月以内のもの	
0360	油揚げ	Kg	1 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し揚げ過ぎないもの 2 四角形40g～50g程度	
0365	いなり用油揚げ	Kg	1 正方形20から30g程度 2 その他はNo.0360に同じ	
0370	袋豆腐	Kg	1 No.0310に同じ 2 1袋250g程度	
0380	厚揚げ	Kg	1 厚さ1.5～2cm程度 2 その他はNo.0360に同じ	
0390	がんもどき	Kg	1 良質植物油使用の新鮮なもの 2 4種類以上（人参、胡麻、牛蒡、昆布等）を混入したもので円形を呈したもの 3 丸型1個30g程度	
0400	卵の花	Kg	1 納入当日製造のもの 2 固く絞ったもので、不純物等の認められないもの 3 丸型1個30g程度	

0410	納豆	Kg	1 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする 2 豆が良く醗酵し、風味良好にして異味、異臭のない糸引納豆 3 30g容器入り	
0420	きな粉	Kg	1 農林省規格に合格した大豆を使用したもの 2 乾燥よく、特有の香味を有し、異味、異臭のないもの 3 不純物を含まないもの	
0430	生あん	Kg	1 使用小豆100%で水分50%以下 2 粒あん 3 納入当日製造したもの	
0440	練りあん	Kg	1 使用小豆100% 2 つぶし、こしはその都度示す	
0450	豆乳	Kg	農林規格品のもの種類、容量は、その都度示す	
0455	豆乳飲料	Kg	1 JAS規格、豆乳、調整及び豆乳飲料基準に格付けられたものに準ずる 2 6ヶ月以上の保存可能なもの 3 内容量、銘柄等はその都度示す	

3 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観：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。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と、えらは鮮紅色で弾力性があること。

イ 臭い：固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。

ウ 大きさはその都度示す。

エ その他：鮮度良好で水に入れると沈むもの。アンモニア20mg以下

(2) 冷凍魚共通規格

ア 外観：充分な凍結状態にある、眼球が張りだし、角膜が混濁してないこと。新鮮な光沢があること。

イ 解凍：鮮魚と同様になること。

ウ 臭い：固有の生臭はあるが悪臭がないこと。

エ 大洋、日冷、日水、日魯等の船内急速冷凍品（-40℃）とする。

オ 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

カ 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。

キ 処理区分：

セミドレス-----えらと内蔵を取ったもの。

ドレス-----セミドレスから頭を取ったもの。

フィレ-----三枚おろし

ク ドリップの溶出量の少ないもの。油やけ、冷凍やけを除く。

ケ 荷姿良く、外包の崩れの少ないもの。

コ 大きさはその都度示す。

(3) 塩、干し魚共通規格

ア 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて、鮮魚に準ずる品質のものとする。

イ 塩蔵品の検量は、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。

エ 特有の香りがあり、激性の味を認めないもの。

(4) 加工品共通規格

ア 鮮度良好なもので製造年月日及び製造業者名表示のもの。

イ 良質の魚肉を原料とし、肉質は弾力性に富み、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 澱粉の混和は20%以下

オ 「食品添加物」は食品衛生法に許可されたものを使用する。腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

カ 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの。

番号	品名	単位	規格	備考
0460	赤魚	Kg	うろこ、内蔵を除く1切れ約100g	
0470	赤魚粕漬け	Kg	1 漬かり良好なもの 2 鮮度良好な赤魚を使用したもの	
0480	鱒	Kg	ぜいご、内蔵を取ったもの	
0490	あさり	Kg	1 新鮮にして生きているもの 2 中粒で粒揃いのもの	
0500	あさりむき身	Kg	新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく雑物の混入なきもの	
0510	しじみ	Kg	殻つきで良く砂出ししたもの	
0520	味付けたこ	Kg	1 湯でたこを味付けしたもので、肉質柔らかく食味良好なもの 2 日冷、大洋又は同等品 3 1匹300g～600g程度	
0530	いか	Kg	種別はその都度示す	

0540	ロールイカ	Kg	1 日冷、大洋又は同等品 2 冷凍品	
0550	刺身いか	Kg	1 紋甲いか、やりいか 2 肉質厚く柔らかいもの 3 内蔵、足、皮をのぞいたもの	
0555	冷凍いかそうめん	Kg	1 No.0550を幅6ミリ、長さ6cm程度 に切ったもの 2 冷凍品	
0560	鰯	Kg	真鰯、うるめ鰯、かたくち鰯	
0565	鰯すり身	Kg	1 合成着色料を使用せず、鰯をすり 身にしたもの。 2 種類はNo.0560に同じ	
0569	有頭海老	Kg	1 尾に弾力性があり、殻に光沢が あること 2 ブラックタイガー 3 1尾約50g程度 4 冷凍可	
0570	無頭海老	Kg	1 殻を除き、尾を残したもの 2 1尾約20g程度	
0580	むき海老	Kg	1 石、砂、海草等雑物が付着して いないこと 2 着色していないもの 3 刺身用、冷凍可	
0590	かき	Kg	1 殻を除いたもの 2 生かき：弾力性に富んだもの 3 冷凍かき：1個ずつ冷凍したもの で冷結塊状態でないもの	
0600	鰹ブロック	Kg	1 5枚卸しにし、皮を取り除いた もの（刺身用）	
0610	かれい	Kg	種別はその都度示す	
0620	かれい切り身	Kg		
0630	きす	Kg	1 塩焼き用 2 1匹120g程度	
0640	鰻蒲焼	Kg	1 背割、素焼、味付けしてあり、 中骨のないもの 2 冷凍品可	
0650	鮭	Kg	種別はその都度示す	
0660	鮭切り身	Kg	種別、卸し方は別に示す	
0670	鯖	Kg	1匹400～500g程度	
0680	鯖切り身	Kg	No.0670を三枚に卸したもの	
0690	さわら	Kg	種別はその都度示す	
0700	さわら切り身	Kg	1 No.0690を使用したもの 2 さわらフィレ切り身約110g	
0710	秋刀魚	Kg	ひと塩ものでないもの	
0720	鯛	Kg	1 うろこ、内蔵を除く 2 種別は別に示す	
0730	たちうお	Kg	体長50cm以上のもの	
0735	たら切り身	Kg	あま塩たら ひと切れ約100g	
0740	はまち	Kg	体長40～60cm程度	
0750	帆立て貝	Kg	1 殻を除いた剥き身 2 冷凍品で1個30g～35g程度	
0760	開きキス	Kg	1 1枚20g程度 2 冷凍品	

0770	まぐろブロック	Kg	1 5枚卸しにし、血合肉を取り除いたもの（冷凍刺身用） 2 種別はその都度示す	
0780	ぶり	Kg	体長90cm以上（刺身用）	
0785	ぶり切り身	Kg	1切れ約110g程度	
0788	ぶりブロック	Kg	No.0780を使用し、5枚卸にしたもの（皮は残しておく）	
0790	メルルーサ切り身	Kg	1 3枚卸しで1枚ずつ分離したもの 2 冷凍品	
0800	わかさぎ	Kg	1 体長7～9cm程度 2 冷凍品可	
0810	酢だこ	Kg	茹でだこを酢でしめたもの	
0820	ゆでだこ	Kg	1 ゆであげたもの 2 冷凍品（生食可能なもの） 3 大きさはその都度示す	
0830	削り節	Kg	1 原料は鰹、鯖、室鰯とする 2 乾燥良好で新鮮なもの 3 粉末化したものは1割程度とする 4 薄手：幅広いもの 5 厚手：さがいたもの 6 原料品種等はその都度示す	
0840	花かつお	Kg	No.0830の上級品	
0850	塩くらげ	Kg	くらげを塩漬けしたもので、こしのあるもの	
0860	ししゃも	Kg	1 子持ちししゃも 2 甘塩、半乾 3 大きさはその都度示す	
0870	白す干し	Kg	1 市販、中程度 2 大きさはその都度示す 3 微乾燥品	
0880	塩鮭	Kg	一尾1kg程度	
0890	塩鯖	Kg	甘塩で大きさはその都度示す	
0900	塩マス	Kg		
0910	たらこ	Kg	1 食品衛生法で許可された色素を使用し、着色の少ないもの 2 中級以上、1切れ60～70g	
0920	明太子	Kg	No.0910に同じ	
0930	めざし	Kg	1 いわし丸生干し 2 油やけしていないもの	
0940	かまぼこ	Kg	1 白身魚のすり身を使用する	
0950	板かまぼこ	Kg	2 大きさはその都度示す	
0955	かにかまぼこ	Kg		
0960	竹輪	Kg		
0970	はんぺん	Kg		
0980	鳴門巻	Kg		
0990	角天	Kg		
1000	牛蒡天	Kg		

4 獣鳥肉及び同加工品

(1) 獣鳥肉及び同加工品共通規格

- ア 屠殺法合格品であること。
 イ 臭気：異臭を感じないこと。
 ウ 色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
 エ 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
 オ 外観：異常を認めないもの。
 カ 容器：衛生的容器を使用する。
 キ 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。
 ク 標示：食品衛生法施行規則の定める標示のあるもの。

(2) 牛肉共通規格

- ア 概水分75%、脂肪分3～10%程度で脂肪が均一に分布しているもの。
 イ 光沢があり、肉は赤かつ色、脂肪は淡黄白色であること。
 ウ 他の獣肉の混入のないもの。

(3) 豚肉共通規格

- ア 概水分55%のもの。
 イ 光沢があり、肉に淡紅、脂肪は淡黄白色であること。
 ウ 他の獣肉の混入のないもの。

(4) 鶏肉共通規格

- ア 新鮮なもので、病鶏は除く。
 イ 毛、頭、首、足を除き、血抜き完全なもの。
 ウ 他の獣肉の混入のないもの。

(5) 羊肉及び加工品共通規格

- ア 新鮮なもの。
 イ 毛、頭、首、足を除き、血抜き完全なもの。
 ウ 内容等、銘柄等の指定はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1010	牛ステーキ肉	Kg	1 1～2等（ロース、ヒレ）を精肉したもの 2 ビーフステーキ用に適するもの 3 大きさはその都度示す	
1020	牛もも肉	Kg	1 外モモ肉、内モモ肉 2 脂肪分20%以下のもの	
1030	牛並肉	Kg	1 四肢、筋等を含まないもの 2 脂肪分25%程度のもの 3 スライスしたもの	
1040	牛角肉	Kg	1 牛もも肉を1～3cmの角切りにしたもの 2 脂肪分30%以下のもの	
1050	牛挽肉	Kg	No.1020を二度挽きしたもの	
1060	牛レバー（肝臓）	Kg	1 屠殺後24時間以内のもの 2 1切れ80g程度	
1070	牛上肉	Kg	日本食肉格付協会の牛部分内の規格でいう上の等級	
1075	牛リブローズ	Kg		
1079	牛すじ	Kg	適度の軟らかさと弾力を有するもの	
1080	豚カツ肉 背ローズ 肩ローズ	Kg	1 脂肪分25%以下の背ローズ又は肩ローズを精肉したもの 2 大きさはその都度示す	
1090	豚もも肉	Kg	脂肪分20%以下のもの	
1100	豚並肉	Kg	1 四肢、筋等を含まないもの 2 脂肪分25%程度のもの	
1110	豚丸肉	Kg	脂肪分20%以下のもの	

1120	豚挽肉	Kg	No.1100を二度挽きしたもの	
1130	豚レバー（肝臓）	Kg	1 屠殺後24時間以内のもの 2 大きさはその都度示す	
1140	豚骨	Kg	1 新鮮で異臭のないもの 2 衛生的に処理したもの	
1150	豚上肉	Kg	日本食肉格付協会の豚部分内の規格 でいう上の等級	
1155	スペアリブ	Kg		
1160	鶏肉	Kg	1 肉のきめが細かく、締まりがあり、肉質の柔らかいもの 2 小間切れ	
1165	鶏挽肉	Kg	No.1160を二度挽きしたもの	
1169	冷凍ブロイラー	Kg	1 もも肉 2 骨抜きしたもの 3 大きさはその都度示す	
1170	骨付鶏手羽肉	Kg	1 手羽先は除く 2 大きさはその都度示す	
1180	骨付もも肉	Kg	1 足先、腰骨は除く 2 1本200 g 程度	
1185	鶏ぶつ肉	Kg	1 首脛を除く 2 1個50 g	
1190	鶏ささ身	Kg	筋は除く	
1200	鶏骨	Kg	1 頭部及び足先は除く 2 スープ材に適するもの	
1210	鶏もつ	Kg	鶏の内蔵（砂肝、レバー卵巣等）	
1220	鶏チューリップ	Kg	1 手羽先をフラワーにしたもの 2 1本30～40g程度	
1230	ラム	Kg	1 羊肉で鮮赤色を呈しているもの 2 脂肪分25%以下のもの 3 切り方はその都度示す	
1240	マトン	Kg	1 JAS規格合格品 2 大きさ及びスライスについては、その都度示す	
1250	ロースハム	Kg		
1255	ハムステーキ	Kg		
1260	プレスハム	Kg		
1270	ボンレスハム	Kg		
1280	ベーコン	Kg		
1290	ウインナー	Kg		
1300	フランクフルソーセージ	Kg		
1305	あら挽きウインナー	Kg		
1310	サラミソーサー	Kg		
1320	焼豚	Kg	1 豚もも肉を使用し、醤油、味醂砂糖で味付け加工したもの 2 焼き上がり良好で無着色のもの 3 一塊0.7～1.2kg程度のもの	

5 卵及び乳、乳製品

(1) 卵類共通規格

ア 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていない粒揃いのもの。

イ 集荷日又は包装日が明記されていること。

ウ 容器：衛生的容器を使用する。

(2) 乳、乳製品共通規格

ア 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省令に合格したもの。

イ 製造年月日が明記されているもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1330	鶏卵	Kg	1 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていない粒揃いのもの 2 透視、振音に異常のないもの 3 割卵した時の卵黄の盛り上がりのよいもの 4 大きさはMまたはMS	
1340	うずら卵	Kg	1 新鮮で1個8～12g 2 その他はNo.1330に同じ	
1350	ボトル牛乳	本	製造後2日以内のもの	180ml
1360	ボトルコーヒー牛乳	本	1 コーヒー抽出液及び粉末量についてはその都度示す 2 その他はNo.1350に同じ	180ml
1370	パック牛乳	本	1 No.1350に同じ 2 1,000 ml入り	
1375	パック牛乳(小)	本	1 No.1350に同じ 2 200 ml入り	
1380	スキムミルク	Kg	乾燥良好なもの	
1390	プレーンヨーグルト	個	種類はその都度示す	500ml
1400	ドリンクヨーグルト	本		
1410	チーズ	個	1 風味良好、色調均一硬度均質なプロセスチーズ 2 雪印、森永、明治又は同等品 3 容量、包装についてはその都度示す	
1415	ピザ用チーズ	Kg	1 No.1410に同じ 2 溶けるタイプのもの	
1420	乳酸菌飲料A	本	1 1個65ml入り 2 ヤクルト同等品	
1430	ベビーチーズ	個	1 1個28g以上のもの 2 その他はNo.1410に同じ	
1440	スライスチーズ	個	No.1410に同じ	
1450	粉チーズ	本	1 硬質チーズを粉末にしたもの 2 その他はNo.1410に同じ	

6 野菜類及び芋類

野菜類及び芋類共通規格

- (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) 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと。
 (3) 新鮮なもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1460	人参	Kg	1 茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもので皮部に傷がないもの 2 しん、割れのないもの 3 170 ～300g程度 4 大きさは2L	
1470	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のしまったもの 2 葉は除く	
1480	南瓜	Kg	1 良く成熟したもので甘味、風味共良好なもの 2 1～1.5kg程度のもの 3 硬度：果皮70、果肉30	
1490	小松菜	Kg	1 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2 枯葉等なく、根部を除き水洗いの後良く水きりしたもの	
1500	春菊	Kg	1 特有の香りを有し、良く肥えて柔らかく、伸び過ぎていないもの 2 根は切る 3 その他はNo.1490に同じ	
1510	パセリ	Kg	1 香りが強く緑色が鮮明であり、葉先や葉面に淡褐色のしみのないもの 2 1束（茎共）160g程度 3 茎は5～10cm以内で小束に結んだもの	
1520	ピーマン	Kg	1 濃緑色にして、赤色部のない新鮮なもの 2 50g(L)以上70g以下 3 品質は秀または優	
1525	パプリカ	Kg	1 表面が老化により変色していない新鮮なもの 2 等級はAで200g程度のもの	
1530	ニラ	Kg	1 葉肉厚く特有の香りを有し、艶のあるもの 2 柔らかく、伸び過ぎない若芽とする（18cm程度） 3 枯葉等なく、根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの	
1540	ほうれん草	Kg	1 葉は濃緑色で、枯葉のないもの 2 根部を除き水洗いの後良く水切りしたもので「トウ」が立っていないもの 3 長さ20～25cm程度MまたはL 4で品質は秀又は優とする	
1550	三つ葉	Kg	1 特有の香りを有し、茎の柔らかいもの 2 種類はその都度示す	

			3 その他はNo.1490に同じ	
1560	分葱	Kg	枯葉等なく、根部を除き水洗い後、 良く水切りした新鮮なもの	
1570	枝豆	Kg	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 病虫害を除く	
1580	うど	Kg	若うどで白色部分35cm以内のもの	
1590	かぶ	Kg	茎、葉及びひげ根を除き水洗いした もの	
1600	胡瓜	Kg	1 濃緑色又は淡緑色で赤味、黄味 を帯びていない新鮮なもの 2 太過ぎて種子の多いものは不可 3 極端に曲がっていないもの 4 大きさはL、品質は秀以上とす る	
1610	紫キャベツ	Kg	1 500g程度のもの 2 その他はNo.1630に同じ	
1620	芽キャベツ	Kg	濃緑色で1粒15g程度	
1630	キャベツ	Kg	(早生もの) 1 新鮮にして外皮をはぎ抱合完全 で枯葉等のないもの 2 根部を除く (中生、晩生もの) 1 外皮をはぎ抱合完全で結球固く 枯葉等のないもの 2 根部を除く 3 大きさは1玉800g～1kgで、品 質は秀又は優とする	
1640	牛蒡	Kg	1 ひげ、根、茎等を除き水洗いし たもので皮部に傷がないもの 2 割れのないもの 3 肉質柔らかく「す」の入ってい ないもの 4 サイズはM以上 長さ：50～80cm程度 M（中）：180g1本程度	
1650	切り牛蒡	Kg	No.1640を5～6cm程度に細切りにして あくを除いたもの	
1655	ささがき牛蒡	Kg	No.1640をささがきにし、あくを除い たもの	
1660	いんげん	Kg	1 萎縮していないもの 2 両筋とり	
1670	さやえんどう	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 ないこと 2 緑色又は濃緑色の新鮮なもの	
1680	生姜	Kg	1 良く土を落としたもの 2 肉質柔軟で繊維少なく辛味の強 い大粒のもの 3 印度の大粒（M以上）	

1690	筍	Kg	1 下部の固い根の部分を除いた新鮮なもの 2 猛宗1本2kg以下 3 皮つき、皮なしはその都度示す	
1700	玉葱	Kg	1 発芽しないもので根部を除き、腐りのない黄玉葱 2 1個190g～300g程度（L～2L） 3 国内産 秀以上	
1710	レッドオニオン	Kg	1 色の新鮮なもの 2 その他はNo.1700に同じ	
1720	にんにく	Kg	1 発芽なきもの 2 茎を除き、大粒のもの	
1725	むきにんにく	Kg	No.1720の皮を取り除いたもの	
1730	大根	Kg	1 茎葉及びひげ根を除き水洗いしたもので皮部に傷のないもの 2 「す」のあるものを除く 3 大きさはL～2L 40～50cm程度／本 0.8～1kg程度／本 4 目立たない程度の湾曲については全数量の内5%までとする 5 品質は秀以上 （練馬、宮重、白より大蔵、三浦、晩生、聖護院、時なし亀戸、美濃早生、桜島、青首）	
1740	ししとう	Kg	1 緑色又は濃緑色で粒の揃ったもの 2 1個5g～8g	
1745	冬瓜	Kg	1 新鮮で濃緑色または淡緑色のもので、果肉は厚く多汁なもの 2 日本在来種、琉球種 3 1個2～3Kg	
1750	とうもろこし	Kg	1 収穫後1週間以内のもの 2 実が黒や紫色に変色していないもの 3 糖度3%	
1760	トマト	Kg	1 完熟度70%程度なもの 2 破損品は除く 3 大きさはL、等級は秀以上	
1770	茄子	Kg	1 長茄子で種子少なく色艶が良く皮柔らかく滑らかなもの 2 1個60g～120g程度（M～L） 3 皮に擦り傷のないもの 4 品質は秀以上	
1780	青葱	Kg	1 新鮮にして葉肉薄く枯葉等のないもの 2 根部を除き水洗いの後良く水切りをしたもので「トウ」が立っていないもの 3 品質は秀以上	
1785	あさつき	Kg	鮮度良好で、病虫害の被害及び葉先の枯れなく品質良好なもの	
1790	根深葱	Kg	1 白い部分が15cm以上で柔らかく	

			枯葉等のないもの 2 根部を除き水洗いの後良く水切りをしたもので「トウ」が立っていないもの 3 品質は秀以上	
1800	カリフラワー	Kg	1 病虫害なく新鮮にして乳白色であること。葉は除く。 2 つぼみの固いもの 3 1玉800g～1kg (8～10玉)	
1810	白菜	Kg	1 結球白菜 2 抱合完全で枯葉及び病虫害のないもの 3 緑葉少なく根部を除いたもの(1玉1.5kg以上) 4 品質は秀以上	
1820	サラダ菜	Kg	1 柔らかで新鮮なもの 2 根切り、葉ずれのないもの	
1825	チンゲン菜	Kg	No.1820 に同じ	
1830	ふき	Kg	1 赤ふきを葉切りにして筋をとりあく抜きをしてあるもの 2 柔らかで新鮮なもの	
1840	もやし	Kg	1 緑豆を原料として発芽7日以内で長さ5cm以下のもの 2 砂等雑物のない新鮮で変色のないもの 3 200g～250g小袋入り	
1850	大豆もやし	Kg	1 大豆を原料としたもの 2 その他はNo.1840に同じ	
1860	蓮根	Kg	1 ひげ根を除き水洗いしたもの 2 柔軟で新鮮なもの 3 中1節300g以上で3本つなぎのもの 4 表皮、肉質に変色のないもの	
1865	蓮根スライス	Kg	黒ずみ、傷がなく水煮したもの	1mmスライス
1870	オクラ	Kg	長さ8～10cm程度のもの	
1880	わらび	Kg	1 雑物なく新鮮で、肉質柔らかい色沢の良いもの 2 あく抜きしたもの	
1890	青じその葉	Kg	1 枯葉等なく新鮮で柔らかく香り高いもの 2 大きな葉を除き、葉部のみを水洗いし、良く水切りしたもの	
1900	木の芽	Kg	山椒の若芽、余分の枝、茎を除く	
1910	セロリー	Kg	1 身の締まった、繊維の柔らかい白色部分の多いもの 2 1株1kg以上	
1920	しめじ	Kg	1 長さ5～6cm程度で粒揃いのもの 2 むめり、かびのないもの 3 本しめじまたはブナしめじ	
1925	舞茸	Kg	1 傘はへら状、扇状で無数に分岐した菌柄を持ち、高さ10～20cmに及び、弾力ある肉質のもの 2 むめり、カビのないもの	

1930	えのき茸	Kg	1 傘の開いていない根の揃った新鮮なもの 2 ぬめり、かびのないもの	
1940	松茸	Kg	香り良好で中開きのもの	
1950	生椎茸	Kg	径5cm程度で肉厚のもの	
1960	レタス	Kg	1 損傷のない新鮮なもので、葉が柔らかいもの 2 大きさはその都度示す	
1965	かいわれ大根	Kg	1 B以上の等級 2 1パック0.1Kg扱い	パック入り
1970	グリーンアスパラガス	Kg	1 根揃い良く新鮮なもので長さ10～15cm程度、肉厚で柔らかいもの 2 肉厚で柔らかいもの	
1980	むき空豆	Kg	1 納入前日又は当日むいたもの 2 豆の爪が黒くなく皮の柔らかいもの	
1990	むきえんどう	Kg	柔軟なもので実のみとする	
2000	薩摩芋	Kg	1 発芽等の認められないもので土を除いた、放射もの 2 種類：（早生）寿 （晩生）紅茎14号 3 大きさはL、品質は秀以上 4 種類はその都度示す	
2010	里芋	Kg	1 根をのぞいたもの 2 白芽でサイズL以上のもの	
2020	山芋	Kg	1 土、ひげを除き折れのないもの 2 粘質に富み1本500g(L)以上で直径4cm以上 3 品質は秀以上	
2030	馬鈴薯	Kg	1 土を除いた、発芽等の認められないもの 2 種類：男爵、農林1号、北海もの、メイクイン、紅丸 3 大きさはL～2L、品質は秀以上 4 種類はその都度示す	
2040	みょうが	Kg	1 特有の香気があり新鮮なもの 2 つぼみ、良く肥え特有の光沢のあるもの 3 良く水洗いしてあるもの	
2050	澱粉	Kg	馬鈴薯精製澱粉1級	
2060	こんにやく	Kg	弾力に富み気泡がなく、きょう雑物の混入していないもの	
2070	糸こんにやく	Kg	No.2060を5mm幅に細長く切ったもの	
2080	白滝	Kg	1 糸状で太さが揃っているもの 2 その他はNo.2060に同じ	
2090	春雨	Kg	馬鈴薯、甘藷又は緑豆澱粉を使用したもの	
2100	水菜	Kg	1 新鮮にして、葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2 枯葉等なく、根部を除き水洗いの後良く水きりしたもの	

7 果実類

果実類共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、かつ適度に着色し、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。
- (4) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、す上り果実を含まないもの。
- (5) 品種、サイズ、等級、糖度はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
3000	桃	Kg	新鮮で形状、熟度良好のもの	
3010	りんご	Kg	色沢、形状、香味良好のもの	
3020	梨	Kg	色沢、形状良好で豊潤なもの	
3030	みかん	Kg	1 皮が薄いもの 2 大きさはM、品質は秀以上	
3040	オレンジ	Kg	1 皮が薄く豊潤なもの 2 大きさはM (1箱88個のサイズ)	
3050	甘夏みかん	Kg	皮が薄く酸味の少ないもの	
3060	八朔	Kg	皮が薄いもの	
3070	グレープフルーツ	Kg	皮が薄く豊潤なもの	
3080	レモン	Kg	1 色沢、形状、果皮良好のもの 2 ドール又はサンキスト	
3090	伊予柑	Kg	皮が薄く豊潤なもの	
3100	ネーブル	Kg		
3110	柿	Kg	渋味のないもの	
3120	干し柿	Kg	渋、かび、変色、崩れのないもの	
3130	ぶどう	Kg	粒の大きさが適度で房つきの良いもの	
3140	苺	Kg	採取日より2日以内のもの	
3150	バナナ	Kg	1 適度に熟し、甘味あるもの 2 果皮に黒斑点、変色、キズのないもの	
3160	プリンスメロン	Kg	熟度適正、無傷で品質優秀のもの	
3170	マスクメロン	Kg		
3180	キウイフルーツ	Kg	粒揃いで形状、熟度良好のもの	
3190	レーズン	Kg	乾燥良好で塊のないもの	
3200	西瓜	Kg	鮮度、色沢、形状良好のもの	
3210	ゆず	Kg	外皮は厚く柔らかいもの	

8 漬物類

漬物類共通規格

- (1) 固有の色沢を有し大きさが揃っていること。
- (2) 漬かりが適度で固有の香味を有し、カビ臭、苦汁、異味異臭等のないこと。
- (3) 歯切れの良いもの、肉質の著しく劣るもの等の混入なきものとする。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づくものを使用する。(極端な着色は不可)
- (5) 異品種、雑物の混入なきもの。
- (6) 原料は、新鮮な市販中級品以上を使用すること。
- (7) 衛生的な容器を使用すること。
- (8) 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は重量に含めない。

番号	品名	単位	規格	備考
3220	沢庵漬	Kg	病虫害「す」の入らない大根で、塩分、色共適度のもの	
3230	らっきょう漬	Kg	1 薄皮及び根を良く取り除いた白色で粒揃いのもの 2 漬込み期間1ヶ月以上で硬さ適度にして歯切れの良いもの 3 人工甘味料の使用は不可	
3240	しば漬	Kg	胡瓜、茄子、根生姜、みょうが等をしそで漬けたもの	
3250	梅漬	Kg	1 病虫害、腐敗のない豊熟したもので1個10g程度(Mサイズ)の形の整っているものを使用する 2 着色はしその葉を使用し酸味良好なもの	
3260	梅干し	Kg	No.3250に準ずる	
3270	奈良漬	Kg	1 白瓜又は青瓜を二つ割りで使用し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ヶ月以上のもので歯切れのよいもの	
3280	紅生姜	Kg	1 新生姜を漬けたもので筋なく内部まで良く浸透したもの 2 特有の刺激性を有するもの 3 色沢鮮明 4 スライス等の場合はその都度示す	
3285	甘酢生姜漬	Kg	No.3280に準ずる	
3290	胡瓜漬	Kg	1 塩味程良く浸透し、変色なく一本漬で歯切れの良いもの 2 1本100～200gの範囲内で曲がりの少ないもの 3 熟しすぎて種の多い変色物は不可	
3300	胡瓜ぬか漬	Kg	1 ぬかで24～48時間程度漬込んだもの 2 その他はNo.3290に同じ	
3310	九ちゃん漬	Kg	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	
3320	茄子漬	Kg	1 形の揃った傷割れのない1個80g程度の柔らかい丸茄子を塩漬けたもの	

			2 色沢は濃紫色 3 焼きみょうばんその他の化学薬品を若干使用しても良いが色粉は不可 4 塩分は10%程度とし漬かり良好なもの	
3330	茄子ぬか漬	Kg	1 ぬか漬けで24～48時間程度漬けたもの 2 その他はNo.3320に同じ	
3340	与一漬	Kg	一口茄子をもらみで漬け込んだもの	
3350	大根葉漬	Kg	柔軟な大根の葉を塩漬にしたもの	
3360	大根粕漬	Kg	二つ割にで内部まで味が浸透したもの	
3370	べったら漬	Kg	病虫害「す」の入らない大根を漬けたもの	
3380	大根浅漬	Kg	1本250g以上の大根と唐辛子を混ぜ2日以上塩漬にしたもの	
3390	山海漬	Kg	1 大根、数の子、胡瓜等3種類以上を調味し、酒粕に練り合せたもの 2 辛味強く風味良好なもの	
3400	辛子漬け	Kg	1 大根、茄子、胡瓜等の材料はその都度示す 2 辛子はあくを抜いたものを使用し米糠、水、塩、辛子で漬けたもの 3 内部まで良く浸透したもの	
3410	しその実漬	Kg	1 材料は、しその実、刻み大根を使用する 2 良質の調味料にて良く漬けたもの 3 しその実10%以上混入	
3420	はりはり漬	Kg	1 切り干し大根、人参、昆布、胡麻唐辛子、しその実等を使用する 2 上質調味料を使用し、漬け込み十分なもの	
3430	つぼ漬（山川漬）	Kg	1 丸干し大根、胡麻等を使用 2 薄く輪切りにしたもの	
3440	京菜漬	Kg	1 良質の京菜を塩漬にしたもの 2 漬かり過ぎ(褐色に変色したもの)は不可	
3450	白菜漬	Kg	1 完全結球でトウのないものを2～4つ割りにし使用する 2 病虫、枯葉、外葉を含まない 3 塩味適度にして酸味なく新鮮な風味と甘味を有するもの 4 塩漬後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの 5 汁は3%まで可	
3460	白菜朝鮮漬	Kg	白菜、にんにく、刻み昆布、七味唐辛子等で漬け込んだもの	
3470	高菜漬	Kg	1 良質の高菜を塩漬にしたもの 2 漬かり過ぎは不可	

3480	野沢菜漬	Kg	1 良質の野沢菜を塩漬けにしたもの 2 漬かり過ぎ変色したものは不可	
3490	青菜漬	Kg	良質の青菜を塩漬けにしたもの	
3500	千枚漬	Kg	1 大かぶの薄切りと昆布を漬け込んだもの 2 酸味適度で人工甘味料を使用しないもの	
3510	キャベツ漬	Kg	病虫害なく枯葉を含まないキャベツを塩漬けしたもの	
3520	もやし朝鮮漬	Kg	大豆もやしを香辛料で漬け込んだもの	
3530	山菜漬	Kg	わらび、ふきを3～4cmにきり、千切りにした生姜に混ぜ漬け込んだもの	
3532	安芸柴漬	Kg	広島菜・高菜・野沢菜を醤油で味付けしたもの	
3534	三菜味漬	Kg	広島菜をしそと醤油で味付けしたもの	
3540	福神漬	Kg	1 材料は蓮根、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5種類以上使用 2 固形物80%、汁液20%に出来上がったもの	

9 佃煮類

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、変質なく異物の混入がないこと。
- (3) 市販中級品で、風味、味付け共に良好なもの。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づくものを使用し、着色は適度なものと。
- (5) 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの。
- (6) 食品衛生法施行規則に定める規格のあるもの。
- (7) 水産加工品は都道府県条例による標示のあるもの。
- (8) 製造後1ヶ月以内のもの。
- (9) 衛生的容器を使用

番号	品名	単位	規格	備考
3550	塩昆布(塩吹昆布)	Kg	1 貯蔵のきくもの 2 1cm程度に角切りしたもので人工甘味料は使用しない	
3560	昆布佃煮A	Kg	1 細切り昆布の佃煮 2 その他はNo.3550に同じ	
3570	昆布佃煮B	Kg	1 角切り昆布の佃煮 2 その他はNo.3550に同じ	
3580	海苔佃煮	Kg	1 新鮮な生海苔を使用し、とろろ昆布等他の海草類の混入のないもの 2 水分が適度で人工甘味料を使用しないもの	
3590	若布佃煮	Kg	茎若布を細かく切り醤油で煮上げたもの	
3600	きゃらぶき	Kg	一旦塩倉した野ぶきを塩出しした後砂糖、醤油等を加えて煮つめたもの	
3610	五目豆	Kg	大豆70%、人参10%、牛蒡5%こんにゃく10%、蓮根5%で砂糖、醤油等で煮つめたもの	
3620	小女子佃煮	Kg	1 魚体の破損なく大きさの揃ったもの 2 固すぎるものは不可	
3630	いか塩辛	Kg	1 幅7cm以下で、漬かり良好なもの 2 人工着色料の使用は不可	
3640	松前漬	Kg	1 するめ、昆布、人参を千切りし砂糖、醤油、化学調味料で味付けしたもの 2 数の子入りの場合はその都度示す	
3650	味付メンマ	Kg	変質悪臭を認めない、味付け良好なもの	
3660	もろみ味噌	Kg	辛口で風味良好なもの	
3670	ピーナツ味噌	Kg	甘練り味噌に煎りピーナツを混入したもの	
3680	でんぶ	Kg	1 鯛、鰯、すけそう鰯等を使用 2 油の回っていないものを粉碎したもの 3 人工甘味料の使用は不可	
3690	うずら豆佃煮	Kg	1 煮上がり良く、形の崩れていな	

			いもの 2 人工甘味料の使用は不可	
3700	きんとん	Kg	栗、薩摩芋等を原料とし、砂糖を加え柔らかく甘く煮上げたもの	
3710	黒豆佃煮	Kg	粒が揃い、艶があり虫くいのない黒大豆を原料とし調味料で煮込んだもの	

10 海藻類及び乾物類

海藻類及び乾物類共通規格

- (1) 乾燥充分にして、カビ等を認めないこと。
 (2) きょう雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで砕け、未熟物のないこと。
 (3) 固有の光沢、風味を有していること。
 (4) 病虫害を認めないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
3720	出し昆布	Kg	北海道産の2等合格品又は同等品	
3730	ひじき	Kg	1 長ひじきにて、粉を含まないもの 2 人工着色料の使用は不可	
3740	味付海苔	袋	1 色黒く光沢のあるもの 2 1袋5枚入り 3 味付け良好で変色、変質なきもの	
3750	焼きのり	枚	1 すし用焼きのり 2 大きさは17cm×20cm程度 3 色黒く破れ、すきのないもの	
3755	手巻き寿司用海苔	枚	No.3750を1/2カットにし、袋詰めしたもの	1袋5枚入り
3760	きざみのり	Kg	焼きのりを5cm程度に細切りにしたもの	
3770	青のり粉	本	青のりにして特有の芳香のあるもの	
3780	とろろ昆布	Kg	2等品以上	
3790	干若布	Kg	1 黒又は黒褐色で、斑点のあるものを除いた、色素を使用していないもの 2 戻して湯に溶けるもの及び固いものを除く	
3800	干し椎茸	Kg	1 肉厚でかさの径5cm以上のもの 2 1kg入り	
3810	きくらげ	Kg	1 黒木耳とする 2 水に戻した場合、十分に弾力性があるもの	
3820	かんぴょう	Kg	1 色白くしみのないもの 2 表皮の混入のないもの	
3830	切干し大根	Kg	良質の大根を原料とし、淡黄色のもの	
3840	メンマ	Kg	1 柔らかいもの 2 塩蔵、水煮、味付け等はその都度示す	
3850	塩蔵若布	Kg	1 塩蔵若布の日本農林規格 2 納入指定日の12ヵ月以内に加工したもの	
3855	マッシュポテト	Kg	1 乾燥良好で雑物の混入のないもの 2 乾燥馬鈴薯を原料とし変色のないもの	

11 種実類

種実類共通規格

(1) 乾燥充分にして、カビ等を認めないこと。

(2) きょう雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで碎け、未熟物のないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
3860	白胡麻	Kg	1 乾燥良好で雑物の混入していないもの 2 変色のないもの 3 煎ったもの	200g
3870	黒胡麻	Kg	1 着色したものは不可 2 その他はNo.3860に同じ	200g
3880	栗	Kg	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	
3890	むき栗	Kg	No.3880の鬼皮、渋皮を除いたもの	冷凍品可

12 調味料

調味料共通規格

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日、製造業者名が標示されていること。
 (2) きょう雑物の混入なく特有の香味を有するもの。
 (3) 内容量はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
3900	サラダ油A	缶	日本農林規格による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの	16.5Kg
3910	サラダ油B	本	No.3900に同じ	1500g
3920	胡麻油	本	1 日本農林規格による純胡麻を主原料にした調合胡麻油 2 含有率はその都度示す	1500g
3930	ラード	Kg	脂肪分99%以上で純白色	
3940	マーガリン	Kg	1 日本農林規格による淡黄色で、むらなく切断面も均質であること 2 硬化、油臭い、アルデヒド臭等異味異臭がないこと 3 業務用4kg缶入り	
3945	卓上マーガリン	個	日本農林規格で製造後3ヶ月以内のもの	1個400g
3950	卓上バター	個	No.3945に準ずる	1個250g
3960	ピーナツバター	Kg	落花生を原料とし、他の混入物を認めないもの	
3970	砂糖（上白）	Kg	1 純白で光沢があり、細粒状で塊なく、異味異臭を感じない甘味を有するもの 2 糖分97%以上、水分0.7%以下 転化糖1.5%以下	
3980	砂糖（三温）	Kg	1 淡黄色で塊なく、異味異臭を感じない甘味を有するもの 2 糖分95%以上、水分2.0%以下 転化糖2.2%以下	
3990	砂糖（中双）	Kg	1 黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊なく異味異臭を感じない甘味を有するもの 2 糖分99.7%以上水分0.1%以下 転化糖0.1%以下	
4000	濃口醤油	L	1 日本農林規格標準品で「新式醸造」のもの 2 成分表添付のこと	
4010	淡口醤油	L	No.4000に同じ	
4020	さしみ醤油	L	日本農林規格標準品	
4030	減塩醤油	L	本醸造醤油、塩分9%	
4040	パック醤油	本	1 濃口醤油 2 銘柄はその都度示す	500ml
4050	とんかつソース	本	1 日本農林規格標準品 2 成分表添付のこと	300ml
4060	パックソース	本	種別、銘柄はその都度示す	300ml
4070	食塩	Kg	精製塩、塩化ナトリウム 99%以上	
4080	味塩	本	塩化ナトリウム10%、L-グルタミン酸ナトリウム10%で成分の標示されたもの	60g
4090	赤味噌	Kg	1 熟成十分にして赤褐色のもの	5Kg

			2 成分表添付 3 銘柄はその都度示す	
4100	白味噌	Kg	1 熟成十分にして淡黄色のもの 2 その他はNo.4090に同じ	5Kg
4110	マヨネーズ	Kg	1 日本農林規格標準品 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 銘柄はその都度示す	業務用1Kg入り
4125	卓上マヨネーズ	本	1 キューピー又は同等品 2 No.4110に同じ	
4130	一食マーガリン	袋	小袋入り8g	
4140	ドレッシングソース	本	1 種別、銘柄はその都度示す 2 製造後1ヶ月以内のもの	
4150	食酢	L	1 天然醸造酢 2 銘柄はその都度示す	1.8L
4160	ポン酢	本	1 果汁と醸造酢を使用 2 銘柄はその都度示す	瓶入り
4165	味ぽん酢	本	ミツカン又は同等品	瓶入り
4170	酒粕	袋	1 新鮮な白色の板粕で酸味少なく 変色していないもの 2 アルコール分5%程度	1袋300g
4180	コンソメスープの素	Kg	銘柄はその都度示す	500g袋入り
4190	シチューの素	個	ハウス又は同等品	
4200	中華味	Kg	味の素又は同等品	1Kg
4210	インドカレールー	個	1 脂肪分30%以上 2 銘柄はその都度示す	
4220	だしの素	Kg	銘柄はその都度示す	
4230	卸しニンニク	Kg	銘柄はその都度示す	
4240	チャツネ	本	果実、ビネガー、香料等で作ったペースト状のもの	450g
4250	配合調味料	Kg	1 L-グルタミン酸ナトリウム92% 2 銘柄はその都度示す	
4260	グルタミン酸ソーダ	Kg	L-グルタミン酸ナトリウム99%	
4270	胡椒	Kg	1 微粉末の白胡椒 2 銘柄、容器はその都度示す	300g袋入り
4280	洋辛子粉	Kg	1 微粉末、乾燥良好、塊のないもの 2 銘柄、容器はその都度示す	300g袋入り
4290	わさび粉	Kg	No.4280に同じ	300g袋入り
4300	卓上胡椒	本	銘柄はその都度示す	20g
4310	卓上唐辛子	本	銘柄はその都度示す	17g
4320	一食苺ジャム	袋	1 全糖で品質良好なもの 2 小袋入り15g	
4322	チリパウダー	缶	内容量225g入り	
4325	チリソース	本	理研又は同等品	
4327	焼肉のたれ	本	エバラ又は同等品中辛500g入り	
4330	蒲焼のたれ	本	ミツカン又は同等品2200ml入り	
4335	ピザソース	個	カゴメ又は同等品300g入り	

13 缶詰及び瓶詰

缶詰及び瓶詰共通規格

- (1) 原材料は、新鮮な物を使用する。
- (2) 内容、固形物は固有の色沢、香味をもち、形態肉質で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- (4) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用する。
- (5) 原則としてJAS規格に定められた品質としその他の場合は事前に見本を提出する。
- (6) 缶体のブリキはJIS規格に定められた品質のもので内面塗装缶であること。
- (7) 外観及び形状は缶締完全、傷、錆、汚染、変形を認めないこと。
- (8) 缶及び瓶には品名、内容量、製造業者名、製造年月日が明記されていること。
- (9) 製品は原則として製造後1年以内のもので、保証期間は納入後1年とする。
- (10) 梱包はダンボール詰めとする。
- (11) 形状、銘柄等の指定の場合は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
4340	赤飯	缶	1 オーバル1号缶375g缶切付 2 銘柄はその都度示す	
4350	鶏飯	缶	No.4340に同じ	
4360	五目飯	缶	No.4340に同じ	
4370	牛 飯	缶	No.4340に同じ	
4380	秋刀魚蒲焼	缶	1 D5A缶100g 2 銘柄はその都度示す	
4390	鯖味噌煮	缶	1 6号缶150g 2 銘柄はその都度示す	
4400	シーチキンカツオ	缶	1 T2号缶165g 2 銘柄はその都度示す	
4410	か に 缶	缶	1 ツナ2号缶125g 2 銘柄はその都度示す	
4420	マトン焼肉	缶	1 F3号缶60g 2 銘柄はその都度示す	
4430	ヤキトリ	缶	1 ポケット4号缶75g 2 銘柄はその都度示す	
4440	アスパラガス	缶	1 4号缶2285g 2 銘柄はその都度示す	
4450	かつおなめ茸	缶	1 特1号缶3kg 2 銘柄はその都度示す	
4460	グリーンピース	缶	1 4号缶285g 2 銘柄はその都度示す	
4470	山菜味好み	缶	1 特1号缶3kg 2 銘柄はその都度示す	
4480	スイートコーン	缶	1 4号缶450g 2 銘柄はその都度示す	クリームタイプ
4490	筍 缶	缶	1 1号缶1.8kg 2 銘柄はその都度示す	
4495	ホー乱マト缶	缶	1 特1号缶3kg 2 銘柄はその都度示す	
4496	ダイストマト缶	缶	1 2号缶2520g 2 銘柄はその都度示す	
4500	なめこ缶	缶	1 4号缶200g 2 銘柄はその都度示す	
4510	マッシュルーム	缶	1 2号缶454g 2 銘柄はその都度示す	

4520	パイン缶	缶	1 3号缶340g 2 銘柄はその都度示す	
4525	黄桃缶	缶	1 2号缶340g 2 銘柄はその都度示す	
4530	レッドチェリー	缶	1 4号缶230g 2 銘柄はその都度示す	
4540	みかん缶	缶	1 4号缶250g 2 銘柄はその都度示す	
4550	うずら水煮	缶	1 2号缶430g 2 銘柄はその都度示す	
4560	カレー粉	缶	銘柄はその都度示す	37g
4570	デミグラスソース	缶	1 2号缶840g 2 銘柄はその都度示す	
4580	トマトケチャップ	缶	1 1号缶3.3kg 2 銘柄はその都度示す	
4590	麻婆豆腐の素	缶	1 2号缶950g 2 マルミヤ又は同等品	別添トロミ粉付
4600	味 醃	本	本味醃アルコール13.5度以上14.5度未満	1.8L
4610	めんつゆ	本	1 冷麦、冷しそうめん、冷しうどん用(4~5倍希釈) 2 銘柄はその都度示す	
4612	料理用ワイン(白)	本	1 アルコール14%未満 2 サントネージュワイン同等品	
4614	料理用ワイン(赤)	本	No.4612に同じ	
4620	清酒	本	1 アルコール14%未満 2 銘柄はその都度示す	
4625	料理用酒	本	1 業務用調理酒、アルコール14%未満 2 銘柄はその都度示す	

14 嗜好品

嗜好品共通規格

- (1) 乾燥良好で、変質なく香味良好なもの。
 (2) きょう雑物混入なきもの。
 (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	規格	備考
4630	煎茶パック	袋	1 香りが芳醇であること 2 製造1年以内のもの	1g小袋入
4640	玄米茶パック	袋	1 玄米混入率はその都度示す 2 製造1年以内のもの	
4650	麦茶	袋	1 大麦をほどよく煎ったもの 2 製造1年以内のもの	冷水用 5×7cm
4660	ウーロン茶	袋	1 香りが芳醇であること 2 製造1年以内のもの	
4670	コーヒー	本	1 インスタントコーヒー 2 250g瓶入り	
4680	カルピス	本	1 550ml瓶入り 2 銘柄はその都度示す	
4690	赤まむし	本	1 100ml瓶入り 2 銘柄はその都度示す	
4700	オレンジドリンク	缶	1 果汁20%以上200g 2 銘柄はその都度示す	
4710	オレンジジュース	本	1 果汁100%濃縮還元 2 1000mlパック入り	
4720	アップルジュース	本	1 果汁100%濃縮還元 2 1000mlパック入り	

15 冷凍食品類

冷凍食品類共通規格

- (1) 固くカチカチに凍っていること。
- (2) 包装が完全で破れや穴のないこと。
- (3) 形が整っていて、色がよく、不要部分の破片やきょう雑物のないこと。
- (4) 袋の内側に霜ができるだけついていないこと。
- (5) 認定書マークがついていること。
- (6) 製品には品名、処理形態、内容量、製造年月日、保存温度、使用方法、製造者の住所、氏名（名称）、添加物を使用した場合は、その名称などわかり易く標示してあること。
- (7) 魚類フライは、形が良好で、割れ、つぶれ等の損傷がなく、衣やパン粉が均一に適量に付着し、色沢が良好で変色や液汁によるパン粉の汚染油焼け臭やその他の異臭のないこと。
- (8) 大きさが揃っていて、骨、皮、ウロコその他のきょう雑物がなく、

番号	品名	単位	規格	備考
4810	冷凍エビフライ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1尾30gで風味良好なもの	
4820	冷凍鰯フライ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1匹60gで風味良好なもの	
4830	冷凍カキフライ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個20～25gで風味良好なもの	
4840	冷凍白身フライ	Kg	1 ヤマガタ又は同等品 2 1個60gで風味良好なもの	
4850	冷凍チキンメンチカツ	Kg	1 ヤマガタ又は同等品 2 1個60gで風味良好なもの	
4860	冷凍ハンバーグ	Kg	1 カト吉、雪印又は同等品 2 1個50gで風味良好なもの	
4870	冷凍野菜コロッケ	Kg	1 カト吉、日冷、雪印又は同等品 2 1個60gで風味良好なもの	
4880	冷凍ロールキャベツ	Kg	1 大洋漁業又は同等品 2 1個70gで風味良好なもの	
4890	冷凍シューマイ	Kg	1 形が良好で割れ、つぶれその他の損傷がなく、色沢が良く、大きさが揃っているもの 2 きょう雑物のないこと 3 蒸煮又は油揚げ後の香味が良く、皮の硬軟が適当であることが必要 4 カト吉、雪印又は同等品 5 1個15～18g程度で風味良好なもの	
4900	冷凍ぎょうざ	Kg	1 カト吉、日冷、雪印又は同等品 2 1個18～20g程度で風味良好なもの	
4910	冷凍春巻	Kg	1 大洋漁業又は同等品 2 1個60gで風味良好なもの	
4920	冷凍ミックスペジタブル	Kg	1 日冷又は同等品 2 人参、コーン、グリーンピースを混合したもの 3 業務用1kg入り	
4930	冷凍ホールコーン	Kg	1 日冷又は同等品 2 粒状のコーンのみのもの	

4940	冷凍ポテトフライ	Kg	1 日冷又は同等品 2 皮を除き、形を揃え揚げる状態にしたもの 3 業務用1kg入り	
4950	冷凍インゲン	Kg	1 日冷又は同等品 2 1袋500g入り	
4955	冷凍にんにくの芽	Kg	1 日冷又は同等品 2 1袋500g入り	
4960	冷凍肉だんご (ミートボール)	Kg	1 雪印、カト吉又は同等品 2 チキンは不可 3 1個10g	
4970	冷凍肉まん (あんまん)	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個70g	
4980	冷凍いかリングフライ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個20g	
4990	冷凍鯨串かつ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1串50g	
5000	冷凍オムレツ	Kg	1 日清フード又は同等品 2 1個60g	
5010	冷凍カレーコロッケ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個60g	
5020	サンバーク	Kg	1 旭化成又は同等品 2 JAS規格品 3 1個80g	
5030	冷凍まつぶ貝	Kg	1 あけぼの印又は同等品 2 業務用1kg入り	
5040	冷凍ビッグシューマイ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個35g	
5050	冷凍ほうれん草	Kg	1 日冷又は同等品 2 業務用1kg入り	
5060	冷凍エビ寄せフライ	Kg	1 味の素又は同等品 2 1個30g	
5070	冷凍開きいか	Kg	1 日水又は同等品 2 400g袋入り	
5080	冷凍むきえび	Kg	1 あけぼの印又は同等品 2 1袋1kg入り	
5090	冷凍里芋	Kg	業務用500g入り	
5110	冷凍かクリームコロッケ	Kg	1 日水又は同等品 2 1個35g	
5120	冷凍えびコロッケ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個40g	
5130	冷凍肉コロッケ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個60g	
5140	冷凍いか天	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個60g	
5150	冷凍和風かき揚げ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個60g	
5160	えびかつ	Kg	1 カト吉又は同等品 2 1個100g	
5170	冷凍もち入り巾着	Kg	1 大冷又は同等品 2 1個22g	