

2020年度

糧 食 品 規 格 表

航空自衛隊 春日基地

目 次

	総 則	【 基地規格	1-10	～	1-140	】	．．．	3
1	穀類及びその加工品	【 基地規格	1-10	～	1-140	】	．．．	4
	〃	【 基地規格	1-150	～	1-360	】	．．．	5
	〃	【 基地規格	1-361	～	1-580	】	．．．	6
2	いも類及びその加工品	【 基地規格	2-10	～	2-140	】	．．．	7
	〃	【 基地規格	2-150	～	2-220	】	．．．	8
3	砂糖及び甘味料	【 基地規格	3-10	～	3-50	】	．．．	9
4	菓子類	【 基地規格	4-10	～	4-220	】	．．．	10
	〃	【 基地規格	4-230	～	4-480	】	．．．	11
	〃	【 基地規格	4-490	～	4-540	】	．．．	12
5	油脂類	【 基地規格	5-10	～	5-80	】	．．．	13
6	堅果類及びその加工品	【 基地規格	6-10	～	6-110	】	．．．	14
7	豆類及びその加工品	【 基地規格	7-10	～	7-160	】	．．．	15
	〃	【 基地規格	7-170	～	7-350	】	．．．	16
8	魚介類及びその加工品	【 基地規格	8-10	～	8-80	】	．．．	17
	〃	【 基地規格	8-90	～	8-360	】	．．．	18
	〃	【 基地規格	8-370	～	8-555	】	．．．	19
	〃	【 基地規格	8-570	～	8-850	】	．．．	20
	〃	【 基地規格	8-860	～	8-1180	】	．．．	21
	〃	【 基地規格	8-1190	～	8-1520	】	．．．	22
	〃	【 基地規格	1530	～	8-1740	】	．．．	23
9	獣鳥肉類及びその加工品	【 基地規格	9-10	～	9-160	】	．．．	24
	〃	【 基地規格	9-170	～	9-410	】	．．．	25
	〃	【 基地規格	9-420	～	9-660	】	．．．	26
	〃	【 基地規格	9-670	～	9-895	】	．．．	27
	〃	【 基地規格	9-900	～	9-960	】	．．．	28
10	卵及びその加工品	【 基地規格	10-10	～	10-170	】	．．．	29
	〃	【 基地規格	10-180	～	10-200	】	．．．	30
11	牛乳及びその加工品	【 基地規格	11-10	～	11-175	】	．．．	31
	〃	【 基地規格	11-180	～	11-350	】	．．．	32
12	野菜類及びその加工品	【 基地規格	12-10	～	12-200	】	．．．	33
	〃	【 基地規格	12-202	～	12-420	】	．．．	34
	〃	【 基地規格	12-430	～	12-710	】	．．．	35
	〃	【 基地規格	12-720	～	12-1020	】	．．．	36
	〃	【 基地規格	12-1030	～	12-1200	】	．．．	37
13	果実類及びその加工品	【 基地規格	13-20	～	13-240	】	．．．	38
	〃	【 基地規格	13-250	～	13-470	】	．．．	39
	〃	【 基地規格	13-480	～	13-630	】	．．．	40
14	きのこ類及びその加工品	【 基地規格	14-10	～	14-180	】	．．．	41
15	藻類	【 基地規格	15-10	～	15-260	】	．．．	42
16	嗜好飲料	【 基地規格	16-5	～	16-240	】	．．．	43
	〃	【 基地規格	16-250	～	16-460	】	．．．	44
	〃	【 基地規格	16-470	～	16-590	】	．．．	45
17	調味料及び香辛料	【 基地規格	17-10	～	17-210	】	．．．	46
	〃	【 基地規格	17-220	～	17-470	】	．．．	47
	〃	【 基地規格	17-480	～	17-710	】	．．．	48
	〃	【 基地規格	17-720	～	17-980	】	．．．	49
	〃	【 基地規格	17-990	～	17-1240	】	．．．	50
	〃	【 基地規格	17-1250	～	17-1350	】	．．．	51
18	漬物類	【 基地規格	18-10	～	18-290	】	．．．	52
	〃	【 基地規格	18-300	～	18-460	】	．．．	53
19	加工食品	【 基地規格	19-70	～	19-520	】	．．．	54
	〃	【 基地規格	19-530	～	19-950	】	．．．	55
	〃	【 基地規格	19-970	～	19-1320	】	．．．	56
	〃	【 基地規格	19-1330	～	19-1390	】	．．．	57
20	即席めん類	【 基地規格	20-10	～	20-60	】	．．．	58

## 総則

## 1 適用範囲

- (1) 本規格表は、航空自衛隊春日基地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格表は、納入物品を適正に確保するために、食品安全基本法に基づいて一般市場を基準として示したものである。
- (3) 本規格表は、入札時の資料及び納入時における検収のために定めたものである。
- (4) 本規格表に定められていない糧食品及び規格の変更についてはその都度示す。

## 2 検査

- (1) 本規格表により品質及び数量検査を実施する。
- (2) 物理検査及び科学検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の機関に検査を依頼するものとし、検査に必要な経費は納入業者の負担とする。
- (3) 日本農林規格(以下JAS規格品という)制定品目(参考1)については同規格品であること。

## 3 見本提出

- (1) 規格を明示することが困難な食品等については見本提出を依頼する。
- (2) 見本提出品は入札通知書等により「見本提出」をその都度示すので指定された日に提出すること。
- (3) 「見本提出」を示された食品については、品質・形状及びその他必要な事項を吟味し、合否を決定する。
- (4) 尚、見本不提出の場合はその物品について、入札の資格を失う。
- (5) 場合により提出した見本は納入時の見本として保有するため返納しない。

## 4 納入場所及び時間

- (1) 納入場所：航空自衛隊春日基地給養小隊
- (2) 納入時間：0815～1100を基準とする。
- (3) 上記の納入時間が適当でない物品についてはその都度納入時間を示す。
- (4) 上記の納入時間に納入不可能な場合は事前に契約担当官に連絡するものとし、必要な指示を受ける。
- (5) 納入時間を厳守し、基地立入については航空自衛隊春日基地規則に従い所要の手続きをするものとする。

## 5 その他

- (1) 食品添加物の使用は、食品衛生法の規準を遵守する。
- (2) 規格欄に示す「程度」とは、5%前後の許容を示すものである。
- (3) 製造年月日、賞味期限及びその他必要な項目を明示するものとする。
- (4) 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。
- (5) 容器(包装)は衛生的なものを使用すること。
- (6) 規格等についての疑義は給食担当官を通じ、契約担当官に申し出て調整を図る。
- (7) 本規格表と異なる物品は返品・交換するものとする。
- (8) 規格に改定(容量等)があった場合は、改定後の規格(容量等)を基準とする。
- (9) 規格欄に示す「同等品」については、「同等品又は同等以上のもの(他社製品を含む)」とする。又、入札前に見本等を提示して確認を受けるものとする。

## 単位

- KG : kg、キログラム  
EA : 個  
BT : 本、ボトル  
LI : L、リットル  
CN : 缶

## 本文中表示

- (冷) : 冷凍品  
(レ) : レトルト食品

## 1 穀類及びその加工品

- 1) 乾燥するものについては、乾燥十分または適度であり、カビ等を認めないこと
- 2) 異味、異臭、雑物、不純物の混入なく品揃い（粒揃い）で砕けたり、未熟なもののないこと
- 3) 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと

記号	共	通	規	格
A	パン		① 使用する小麦粉は、1等粉とし、製品のついでには次の条件を満たした一般市販品であること ② ふっくらとした食感があり、弾力性に富んでいること ③ 表面に焼きむらを認めないもの ④ 切り口は独自の光沢があり、気孔が細かく揃っていること ⑤ イースト臭、焦げ臭がなく、風味良好のもの ⑥ 皮膜は全体的に薄く、形が整っていること ⑦ すべて見本提出とする ⑧ 製造後12時間以内のものとする ⑨ 個別包装・品名・使用材料等表示が明確にされていること ⑩ 同等品については、同等品以上のものとする	
B	乾麺		① 良質の小麦粉を原料とする ② 折れがないもの	
C	ゆで麺		① 良質の原料を使用し、変色、変質のないもの ② 固めにゆであげたもの	

番号	品名	単位	規	格
10	揚麺	KG	1玉60 <sup>グラム</sup> 個別包装	
20	(冷)稲庭風うどん	KG	1玉250 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク」「シマダヤ」流し麺同等品	
30	(冷)うどん	KG	1玉250 <sup>グラム</sup> 「鹿野屋」同等品	
35	押し麦	KG	「はくばく」同等品	
40	菓子パン	EA	品名等詳細は都度示す その他は1-Aのとおり	
45	からあげ粉	KG	1kg入り 水溶き用 「日本製粉」同等品	
60	乾きしめん	KG	1kg入り その他は1-Bのとおり	
70	乾そうめん	KG	1kg入り その他は1-Bのとおり	
80	強化精麦	KG	強化切断製麦(圧べん) ビタミンB1、B2を強化したもの	
90	強力粉	KG	小麦粉強力粉1kg入り 「日清製粉」同等品	
100	切麩	KG	良質の小麦粉を原料とし、風味良好なもの きめ細かく焼きあがり良好なもの	
110	クルトン	EA	200 <sup>グラム</sup> 入り	
115	ロウカット玄米	KG	2kg入り 「東洋ライス」同等品	
120	シリアル	EA	500 <sup>グラム</sup> 入り 「ケロッグ:フルーツグラノーラ」同等品	
130	五穀米	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「キッコーマン」同等品	
140	小麦粉	KG	薄力粉1kg入り 「日清製粉」同等品	

番号	品名	単位	規格
150	十五穀米	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「ハウス食品」同等品
155	十八穀ごはんの素	KG	炊き込み用 200 <sup>グラム</sup> 入り 「S & B食品」同等品
160	食パン	EA	1枚60 <sup>グラム</sup> 6枚スライスで個別包装 その他は1-Aのとおり
170	白玉粉	KG	白色でキメの細かいもの 1kg入り
180	(冷)白玉だんご	KG	1kg入り 1個10 <sup>グラム</sup> 程度
190	(冷)すいとん	KG	1kg入り 「野口食品」同等品
200	スパゲティ	KG	1. 7mm 5kg入り 「バリラ」同等品
210	(冷)そば	KG	流し麺日本そば 冷し用 1玉200 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク、シマダヤ」同等品
220	玉麩	KG	直径1 <sup>センチ</sup> 程度 色付 100 <sup>グラム</sup> 入り 良質の小麦粉を原料とし、風味良好なもの きめ細かく焼きあがり良好なもの
225	タリアテッレ	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「バリラ」同等品
230	(冷)茶そば	KG	1玉200 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク、シマダヤ」同等品
240	(冷)中華冷麺	KG	1玉200 <sup>グラム</sup> 「KC流し麺冷凍ラーメン」同等品
245	(冷)チャンポン	KG	1玉200 <sup>グラム</sup> 切り麺 「鹿野屋、テーブルマーク」同等品
260	調理パン	EA	品名等詳細はその都度示す その他は1-Aのとおり
270	(レ)テキサス ピラフ	EA	アルミレトルト375 <sup>グラム</sup> 入り
280	天かす	KG	淡黄色で粒揃い 自家製は厳禁
290	天ぷら粉	KG	1kg入り 「日清製粉」同等品
300	内地米	KG	完全精米したもの 福岡県産米、2等 年度、銘柄等は都度示す 30kgクラフト紙入り
310	生中華めん	KG	1玉120 <sup>グラム</sup>
315	ナン	EA	1枚70 <sup>グラム</sup> 程度 5枚入り 「J C」同等品
320	(冷)煮込み餅	KG	1個10 <sup>グラム</sup> 程度 紅白混合 「タカ食品」同等品
330	(レ)パエリア	EA	アルミレトルト375 <sup>グラム</sup> 入り
340	胚芽精米	KG	麦芽残存率80%以上 5kg入り
350	バケット	EA	フランスパン 1本250 <sup>グラム</sup> 程度
351	パック五目飯	EA	160 <sup>グラム</sup> 入り 「東洋水産」同等品
360	パック白飯	EA	200 <sup>グラム</sup> 入り 「サトウ食品」同等品

番号	品名	単位	規格
361	パック白飯(大)	EA	320 $\frac{g}{\mu}$ 入り「加賀飯:丸容器」同等品
370	パック赤飯	EA	160 $\frac{g}{\mu}$ 入り 「東洋水産」同等品
371	カップライス	EA	230 $\frac{g}{\mu}$ 入り 種類混合 「丸美屋」同等品
380	春巻皮	EA	1枚10 $\frac{g}{\mu}$ 程度 10枚入
390	パン粉	KG	1kg入り ソフトパン粉 粒子は細かく白色であること
400	ビーフン	KG	10cmカット 水に浸して弾力性のあるもの 「ケンコー」同等品
410	フェットチーネ	KG	500 $\frac{g}{\mu}$ 入り 「バリラ」同等品
420	ペンネ	KG	500 $\frac{g}{\mu}$ 入り 「バリラ」同等品
430	マカロニ	KG	1kg入り 「ママー」「オーマイ」同等品
440	巻麩	KG	500 $\frac{g}{\mu}$ 入り 良質の小麦粉を原料とし、 きめ細かく焼きあがり良好なもの
450	もち	KG	もち米100% 1個40 $\frac{g}{\mu}$ 程度
460	もち米	KG	国内産水稻もち米を完全精米したもの 5kg袋入り
465	(冷)焼そばめん	KG	1玉200 $\frac{g}{\mu}$ 「武蔵野フーズ、テーブルマーク」同等品
470	ゆでうどん	KG	1玉220 $\frac{g}{\mu}$ 程度
480	ゆでざるそば	KG	1玉180 $\frac{g}{\mu}$ ざるそば用
490	ゆでチャンポン	KG	1玉180 $\frac{g}{\mu}$ 程度
500	ゆで中華そば	KG	1玉180 $\frac{g}{\mu}$ 程度
510	ゆで中華冷麺	KG	1玉180 $\frac{g}{\mu}$ 程度
520	ゆで冷麦	KG	1玉220 $\frac{g}{\mu}$ 程度
530	ゆで焼そば	KG	1玉180 $\frac{g}{\mu}$ 程度
535	茹やせうま	KG	1kg入り
540	ゆで和そば	KG	1玉180 $\frac{g}{\mu}$ 程度
550	(冷)ラーメン	KG	1玉200 $\frac{g}{\mu}$ a-ウェーブ 「テーブルマーク」 b-ストレート 「シマダヤ:極細」同等品
560	(冷)和そば	KG	1玉200 $\frac{g}{\mu}$ 「テーブルマーク、シマダヤ」同等品
570	(レ)和風ごはん	EA	アルミレトルト375 $\frac{g}{\mu}$ 入り
580	(冷)冷凍パン	EA	品名はその都度示す 10個入り「テーブルマーク」同等品

## 2 いも類及びその加工品

記号	共通規格	
A	いも類	① 新鮮で病害虫、発芽、緑化、冠水、奇形等を認めないこと ② 土、泥を除くこと ③ 国産品とする
B	こんにゃく類	① 弾力性に富み、気泡がなく指で軽く押さえてもちぎれないもの ② 計量時、水は除く ③ 缶詰不可 ④ 納品時は衛生的な容器を使用すること ⑤ 異物、爽雑物等の混入が認められないもの

番号	品名	単位	規格
10	洗いさといも	KG	50 <sup>g</sup> 程度 その他は2-Aのとおり
13	(レ)カットポテト	KG	チルド 1kg入り 「ケンコー:カット」 同等品
15	(冷)グリルポテト	KG	1kg入り 「カゴメ:ハーフカット」 同等品
20	コーンスターチ	KG	とうもろこしでんぷん 500 <sup>g</sup> 入り
30	こんにゃく	KG	2-Bのとおり 500 <sup>g</sup> 入り
40	刺身こんにゃく	KG	青のり入り その他は2-Bのとおり
50	さつまいも	KG	Mサイズ長 1個300 <sup>g</sup> 程度 その他は2-Aのとおり
60	(冷)さつまいも スライス	KG	「ニッスイ、ノースイ:Lサイズ」 同等品
70	(冷)さといも	KG	Mサイズ500 <sup>g</sup> 入り 球状
80	じゃがいも	KG	メーカーイン 1個150 <sup>g</sup> 程度 その他は2-Aのとおり
90	しらたき	KG	白色 糸状 その他は2-Bのとおり
95	(冷)千切り長いも	KG	長いも100%で無添加 1kg入り 「キューピー」 同等品
100	玉こんにゃく	KG	1個10 <sup>g</sup> 程度 球状 その他は2-Bのとおり
110	ちぢみこんにゃく	KG	1kg入り 「ハインツ」「中川食品」 同等品
115	(冷)中華ポテト	KG	1個20g程度 大学いも
120	突こんにゃく	KG	こんにゃく(本規格表2-30)を約5mm幅に突いたもの その他は2-Bのとおり
130	澱粉	KG	じゃがいもでんぷん1等品 1kg入り 純白で異味、異臭、不純物混入を認めないもの
140	(冷)とろろ	KG	長いも100%で無添加 1kg入り 純白で適度な粘りのあるもの 「スノーマン、やまと」 同等品

番号	品名	単位	規格
150	長いも	KG	折れないもの その他は2-Aのとおり
155	(冷)ハッシュド ポテト	EA	1個63 <sup>g</sup> 10枚入り 「ニチレイ」同等品
160	はるさめ	KG	乾燥良好で変質、折れがなく水に浸して弾力性に富むもの 「サナス」1kg入りストレート、20cm程度長さ同等品
170	(冷)フレンチ ポテト	KG	ナチュラルポテト 幅12mm程度、長さ6cm程度 a ナチュラルカット b クリンクルカット c ストレートカット 形状の揃っているもの
180	ベーキング パウダー	CN	450 <sup>g</sup> 缶入り
190	(冷)ベークド ポテト	KG	「ケンコー:皮付きカット」同等品
195	(レ)紅あずま甘露煮	KG	レトルト 1kg入り 「カクイチ」同等品
200	マッシュポテト	KG	業務用 1kg入り
205	結びしらたき	KG	1個40 <sup>g</sup> 程度 1Kg入り
210	くず切	KG	1kg入り 「ミツカン:マロニー」同等品
220	(レ)やまいも サラダ	KG	「エクシード」1kg 同等品

Memo

## 3 砂糖及び甘味料

- 1) 原材料、内容、製造年月日及び製造業者名が明示されていること
- 2) 意味、異臭、爽雑物等の混入なく、特有の香味を有するもの

番号	品名	単位	規格
10	コーヒーシュガー	EA	グラニュー糖 3 <sub>g</sub> 紙袋入り 100本入り
20	砂糖	KG	上白糖 1kg入り 純白で特有の光沢があり、細粒状で塊を認めないもの 糖分97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下
30	水あめ	BT	310 <sub>g</sub> ガラス容器入り
40	グラニュー糖	KG	1 kg入り
50	はちみつ	EA	れんげはちみつ 500 <sub>g</sub> 入り

Memo

## 4 菓子類

☆ プリン、ゼリー等はスプーンをつけること

番号	品名	単位	規格
10	アップルパイ	EA	1個60 <sup>グラ</sup> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
20	味の三品セット	EA	ピーナツ、スルメ、コンブ108 <sup>グラ</sup>
30	杏仁豆腐	EA	1個75 <sup>グラ</sup> 「森永」同等品
40	あんまん	EA	1個60 <sup>グラ</sup> 「ヤマザキ」同等品
50	(冷)あんみつ	EA	1個130 <sup>グラ</sup> 入り 「ベスト」同等品
60	イタリアン デザート	EA	1個95 <sup>グラ</sup> 「雪印メグミルク:栗原さんち」同等品
70	いちご大福	EA	1個60 <sup>グラ</sup> 個別包装
80	苺ロングシュー	EA	1個60 <sup>グラ</sup> 個別包装
90	おはぎ	EA	1個60 <sup>グラ</sup> つぶあん
100	(冷) カクテルゼリー	KG	1kg入り 「ベスト」同等品
110	カップデザートA	EA	1個30 <sup>グラ</sup> 「テーブルマーク」同等品
120	カップデザートB	EA	1個45 <sup>グラ</sup> 「ニチレイ:レアチーズ」同等品
130	牛乳プリン	EA	1個78 <sup>グラ</sup> 「オハヨー」同等品
140	草もち	EA	1個60 <sup>グラ</sup> ビニール個別包装
150	串団子	EA	1個60 <sup>グラ</sup> 個別包装
160	クッキータルト カップ	EA	184個入 直径5cm程度 「リボン」同等品
170	クラッカー	EA	「ナビスコ:リッツ」1箱3パック入り 132 <sup>グラ</sup> 同等品
180	クリームプリン	EA	1個110 <sup>グラ</sup> 「雪印メグミルク」同等品
190	クリスマスケーキ	EA	1個80 <sup>グラ</sup> クリスマス装飾1個以上 見本提出該当品
200	(冷)クレープ	EA	1個40 <sup>グラ</sup> 「ベスト」同等品
210	(冷) クレープシート	EA	「日本リッチ」10枚入り同等品
220	コーヒーゼリー	EA	a- 1個110 <sup>グラ</sup> 「日本ミルク」 b- 1個70 <sup>グラ</sup> 「明治」 c- 1個75 <sup>グラ</sup> 「山口酪連」同等品

番号	品名	単位	規格
230	桜もち	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 個別包装
240	シュークリーム	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
250	スナック菓子	EA	「ナビスコ：チップスター」120 <sup>グラム</sup> 入り 同等品
260	ゼリーA	EA	1個80 <sup>グラム</sup> ヨーク同等品
270	ゼリーB	EA	1個100 <sup>グラム</sup> 「サンキスト」同等品
280	(冷)ゼリー	EA	1個50 <sup>グラム</sup> a-「ニチレイ：アセロラ」b-「ヤヨイ」同等品
285	大福	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 個別包装
290	七夕ゼリー	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 「ベスト」同等品
300	チーズケーキ	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 「ヤマザキ：スフレ」同等品
305	(冷)チーズケーキ	EA	1個40 <sup>グラム</sup> 「五洋食品：バークド」同等品
310	ちまき	EA	1個50 <sup>グラム</sup> 程度
320	チョコレートA	EA	「ネスレ：キットカット」大袋同等品
330	チョコレートB	EA	「ロッテ：クランキー」同等品
340	(冷)ティラミス	EA	1個500 <sup>グラム</sup> フリーカット 「フレイク」同等品
360	どら焼	EA	1個80 <sup>グラム</sup> 個別包装
370	ドリンク詰合せ	EA	ドリンク、菓子詰合せ
380	トルテケーキ	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
390	生シュークリーム	EA	1個100 <sup>グラム</sup> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
400	なめらかプリン	EA	1個78 <sup>グラム</sup> 「雪印メグミルク」同等品
410	肉まん	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 「ヤマザキ」同等品
420	バウムクーヘン	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
430	ひなあられ	EA	1袋20 <sup>グラム</sup> 個別包装
435	(冷)プチタルト	EA	1個35 <sup>グラム</sup> 「ベスト」同等品
440	フルーツゼリー	EA	1個155 <sup>グラム</sup> 「たらみ：種類混合」同等品
445	プリン	EA	1個70 <sup>グラム</sup> 「山口酪連」同等品
450	マーブルケーキ	EA	1個60 <sup>グラム</sup> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
470	ジュレ	EA	1個70 <sup>グラム</sup> 「オハヨー」同等品
480	(冷)ミニ肉まん	KG	1個40 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品

番号	品名	単位	規格
490	ミルク寒天	CN	1号缶 「ほしえぬ」同等品
500	ムースベース	KG	1kg入り 「ハウス:フルーチェ」同等品
505	蒸しようかん	EA	1個60 <sup>グラ</sup> <sub>ム</sub> 栗入り 個別包装
510	モンブラン	EA	1個60 <sup>グラ</sup> <sub>ム</sub> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
520	焼きプリン	EA	1個80 <sup>グラ</sup> <sub>ム</sub> 「三原酪農」同等品
530	レアチーズケーキ	EA	1個60 <sup>グラ</sup> <sub>ム</sub> 個別包装 「ヤマザキ」同等品
540	わらび餅	EA	1カップ <sup>45</sup> <sub>グラ</sub> 程度 黄粉付き

Memo

## 5 油脂類

- 1) 原材料名、内容量、製造業者名及び製造年月日を明示すること
- 2) 爽雑物等の混入なく、特有の香味を有するもの

記号	共通規格	
A	油脂類	JASマーク入り又は同等品で納入日より3ヶ月使用可能なもの

番号	品名	単位	規格
10	一食マーガリン	EA	8g 40個入り「マリーンフード」同等品
20	オリーブオイル	EA	687ml入り 「そらみつ:エアリアグリーン」同等品
30	ごま油	EA	調合:ごま油60% 1,500 <sup>g</sup> ペットボトル入り
40	サラダ油	EA	菜種油で清澄なもの 1,500 <sup>g</sup> ペットボトル入り
50	ショートニング	EA	250 <sup>g</sup> 入り
60	食油	KG	菜種油で清澄なもの 15kg入り バックインボックス
70	マーガリン	KG	1kg入り クッキング用
80	ラード	EA	250 <sup>g</sup> 入り

Memo

## 6 堅果類及びその加工品

記号	共通規格	
A	ナッツ等	① 粒揃いでカビ、虫食い、腐れ、爽雑物等混入のないもの ② 乾燥適度なもの
B	ごま	① 乾燥良好で、爽雑物等混入のないもの ② 変色のないもの ③ 煎ったもの

番号	品名	単位	規格
10	アーモンド	KG	a スライス (生) b ダイス (生) c 細切 (生) d 粉末 (生) e スライス (ロースト) f ダイス (ロースト) g 細切 (ロースト) h 粉末 (ロースト) その他は6-Aのとおり
20	甘栗	EA	青龍新物大粒 100 <sub>g</sub> 紙袋入り
30	ぎんなん	CN	60 <sub>g</sub> 入り
40	栗	KG	粉質品種 特有の艶があり粒が揃った充実感のあるもの 1粒20 <sub>g</sub> ~30 <sub>g</sub>
50	(レ)栗の水煮	KG	レトルトパック 1kg入り 「ほしえぬ」同等品
60	黒ごま	KG	1kg入り その他は6-Bのとおり
70	白ごま	KG	1kg入り その他は6-Bのとおり
80	白すりごま	KG	1kg入り その他は6-Bのとおり
90	ピーナッツ	KG	殻、渋皮を除いたもの 1kg入り その他は6-Aのとおり
95	ピーナッツバター	BT	360 <sub>g</sub> 瓶入り 「スキッピー」同等品
96	ミックスナッツ	KG	殻なし、無塩、3種(くるみ、カシュナッツ、アーモンド)混合
100	(冷)むき栗	KG	1kg入り Mサイズ 中国産可
110	(冷)わらい栗	KG	1kg入り われ栗

## 7 豆類及びその加工品

記号	共	通	規	格
A	豆類		① 輸入品に対しては農林省検査2等合格品以上のもの ② 病害虫や虫食いなく、粒揃いで他品種及び爽雑物の混入を認めないもの ③ 表皮に斑点を認めず、特有の光沢があり乾燥良好なもの ④ 未熟粒等及び不完全粒の混入がないこと	
B	みそ		① 熟成十分で、一様にあん状を呈し、カビを認めないもの ② 特有の芳香があるもの ③ 変色していないもの	
C	だいず加工品		① 原則として納入日当日に製造したもの ② 異味異臭、苦みなく風味のあるもの ③ 揚げ物については良質植物油を使用し、適度な光沢と香味を有し、揚げすぎでないもの（製造後12時間以内） ④ 破損のないもの ⑤ 衛生的な容器を使用すること ⑥ 不純物の認められないもの	

番号	品名	単位	規	格
10	赤だしみそ	KG	赤褐色の辛口みそ 4 kg入り その他は7-Bのとおり	「カクキュー」同等品
20	赤みそ	KG	赤褐色の甘口麦みそ 1kg入りすりみそ その他は7-Bのとおり	
21	味付すしあげ	EA	20枚入り 真空包装	
30	小豆	KG	北海道産 1 kg入り 他7-Aのとおり	
40	厚あげ	KG	1枚250 <sup>グラム</sup> 程度 その他は7-Cのとおり	
50	油あげ	KG	幅1 <sup>センチ</sup> 長さ3 <sup>センチ</sup> カットしたもの 冷凍品可	
60	合わせみそ	KG	合わせみそ 2kg入りすりみそ その他は7-Bのとおり	
70	一食たいみそ	EA	「三島食品：8 <sup>グラム</sup> 」同等品 その他は7-Bのとおり	
80	うぐいす豆	KG	うぐいす豆の煮豆 1 kg入り	
90	うずら豆	KG	7-Aのとおり	
100	おから	KG	絞ったもの 1kg入り その他は7-Cのとおり	
110	カップみそ汁	EA	10 <sup>グラム</sup> カップ入り 「マルコメ」同等品	
120	がんもどき	KG	4種類以上を混入したもの 1個20 <sup>グラム</sup> 程度□	
130	絹ごし豆腐	KG	1個400 <sup>グラム</sup> 程度 ソフト豆腐 その他は7-Cのとおり	
135	(冷) 絹厚揚	KG	1個40 <sup>グラム</sup> 「不二製油」同等品	
140	金時豆	KG	金時豆の煮豆 1kg入り	
150	栗きんとん	KG	1 kg入り 栗入り芋きんとん	
160	黒豆煮豆	KG	1 kg入り	

番号	品名	単位	規格
170	凍豆腐	KG	1/4カット 500 <sub>g</sub> 入り
180	昆布豆	KG	大豆、昆布混合つくだ煮 1kg入り
190	ささげ	KG	北海道産 1kg入り その他7-Aのとおり
200	絞豆腐	KG	本規格表「豆腐」の水分を50%程度搾ったもの 1丁350 <sub>g</sub> 程度 その他は7-Cのとおり
205	白あえベース	KG	チルド 500 <sub>g</sub> 入り 「堂本」同等品
210	白いんげん	KG	乾燥豆 その他7-Aのとおり
220	白みそ	KG	淡黄色の甘口米みそ 1kg入りすりみそ その他は7-Bのとおり
230	すくい豆腐	EA	150 <sub>g</sub> パック入り
240	すしあげ	KG	1枚10 <sub>g</sub> 程度 正方形 開きやすいもの その他は7-Cのとおり
250	節分豆	EA	20 <sub>g</sub> 程度個別包装
260	大豆	KG	7-Aのとおり
265	大豆ミートミンチ	EA	乾燥 100g入り「マルコメ」同等品
270	豆腐	KG	大豆を原料とし、外観は純白できめが細かい木綿豆腐 1丁400 <sub>g</sub> 冷却完全なもの その他は7-Cのとおり
275	(冷)カット豆腐	KG	ソフト 7 <sub>g</sub> カット 「不二製油」同等品
280	納豆	KG	糸引納豆 1個40 <sub>g</sub> 程度カップ入り 醗酵適度なもの その他は7-Cのとおり 「マルキン」同等品
285	南関あげ	EA	35 <sub>g</sub> 入り 「マルキン:カット」同等品
290	パック豆乳	EA	a 200mlパック入り (ストロー付) 「キッコーマン、マルサン」同等品 b 種類は都度示す
300	パック豆腐	KG	絹ごし豆腐 1個150 <sub>g</sub> 程度 その他は7-Cのとおり
310	ひきわり納豆	KG	糸引納豆ひきわり 1個40 <sub>g</sub> 程度カップ入り その他は7-Cのとおり
315	(レ) ミックス ビーンズ	KG	レトルト1kg入り 「キューピー:ドライ」同等品
320	もろみみそ	KG	1kg入り その他は7-Bのとおり
330	焼豆腐	KG	「豆腐」の水分を30%程度搾り均一に焼き上げたもの 1丁350 <sub>g</sub> 程度 その他は7-Cのとおり
340	ゆで小豆缶	CN	2号缶
350	(レ)レッド キドニー	EA	レトルト1kg入り 「ほしえぬ」同等品

## 8 魚介類及びその加工品

## 1) 処理区分 … 参考2

記号	共	通	規	格
A	鮮魚介類		表面は新鮮な光沢を有し、弾力性があり鱗が固着していること 角膜は透明で眼球に張りがあること えらは鮮紅色で腹切れがなく弾力性があること 大きさの揃ったもの 固有の鮮魚臭を有し悪臭のないもの 水に入れると沈むこと アンモニア含有率20%以下	
B	冷凍品		急速冷凍で十分凍結していること 眼球が張り出し角膜が混濁していないこと 新鮮な光沢があるもの 解凍後の状態は8-Aのとおり 冷凍焼け、油焼けのないもの 外装の崩れのないもの 冷凍1年以内のもの	
C	甲殻類		石、砂、その他爽雑物を含まないこと 新鮮で異味異臭のないもの 貝は粒揃いのもの 納品時は砂出しを十分にしているもの 生物は8-A、冷凍は8-Bに準ずる	
D	干し魚		新鮮な原料を使用し、乾燥適度なもの 新鮮な光沢を有し、油焼けのないもの 型の完全なもの 特有の香りと、適度な塩味があり、異味異臭のないもの 大きさの揃ったもの	
E	練り製品		新鮮な原料を使用し（8-Aに準ずる）肉質に弾力性に富み風味光沢共に良好で固有の形態、特有の香りを有するもの 異味異臭、異物、「ネット」を認めないもの 製造年月日、製造業者名明示すること	

番号	品名	単位	規	格
5	(冷)赤魚切身	KG	1切50 <sup>グラム</sup> 骨なし 「マルハニチロ：茶あらい」同等品	
10	(冷)赤魚筒切	KG	1切130 <sup>グラム</sup> その他は8-Bのとおり	
20	(冷)赤魚フィレ	KG	「大冷：骨なし80 <sup>グラム</sup> 」同等品 その他は8-Bのとおり	
30	赤貝味付缶	CN	65 <sup>グラム</sup> プルトップ缶	
40	赤かまぼこ	KG	チャンポン用 500 <sup>グラム</sup> その他は8-Eのとおり 真空包装	
50	あさり貝	KG	Mサイズ その他は8-Cのとおり	
60	(冷)あじ唐揚	KG	「テーブルマーク：13 <sup>グラム</sup> 粉付き」同等品 その他は8-Bのとおり	
70	(冷)あじ切身	KG	無頭100 <sup>グラム</sup> その他は8-Bのとおり	
80	あじセミドレス	KG	真鰯 150 <sup>グラム</sup> 程度	

番号	品名	単位	規格
90	(冷)あじの竜田揚	EA	1個10 <sup>グラム</sup> 500 <sup>グラム</sup> 入り 「テーブルマーク」同等品
100	味の花	KG	1 kg入り 「イケシヨク」同等品
115	(冷)あじフライ	EA	1個80 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク、ニッスイ」同等品
110	あじ浜焼	KG	一枚5 <sup>グラム</sup> 程度
120	(冷)あじ開き	KG	無頭60 <sup>グラム</sup> 程度 その他は8-Bのとおり
130	味付いくら	KG	200 <sup>グラム</sup> パック入り 「ノースイ」同等品
140	味付数の子	KG	1 kg入り
150	あなご蒲焼	KG	Mサイズ たれ付
160	あなご素焼	KG	Mサイズ
170	(冷)あなごフィレ	KG	Mサイズ その他は8-Bのとおり
180	(冷)甘えび	KG	刺身用5 <sup>グラム</sup> 程度 その他は8-Bのとおり
190	(冷)いいだこ	KG	1 kgブロック その他は8-Bのとおり
200	(冷)いか切身	KG	1個30 <sup>グラム</sup> 天ぷら用 その他は8-Bのとおり
210	(冷)いか刺身用	KG	皮、足、内臓を除き刺身にしたもの
215	(冷)いかシューマイ	EA	30 <sup>グラム</sup> 15個入り 「牛津蒲鉾」同等品
220	(冷)いかそうめん	KG	皮、足、内臓を除いたものを細切りにしたもの
222	(冷)いか天	KG	1個50 <sup>グラム</sup> 「日水」同等品
224	(冷)いかフライ	KG	1個60 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク」同等品
226	(冷)イカリング 唐揚げ	EA	粉付き 1 kg入り 「大冷」同等品
228	(冷)いか リングフライ	KG	1個25 <sup>グラム</sup> でイカ50%以上 「ニチレイ」同等品
230	(冷)いか照焼	KG	1個40 <sup>グラム</sup> 「大冷」同等品
240	いかの塩辛	KG	赤づくり 500 <sup>グラム</sup> 入り
250	活いか	KG	刺身用 1杯1 kg程度
270	(冷)いとより鯛	KG	骨なし80 <sup>グラム</sup> 「大冷」同等品
280	いわし蒲焼缶	CN	角 プルトップ缶
290	いわし昆布巻缶	CN	T 2 K缶
300	いわしすり身	KG	いわし100%使用 でんぷんの混入不可 急速冷凍処理されたもの
310	いわしバーグ	EA	65g 10枚入り 「杉永蒲鉾」同等品
320	(冷)いわし天ぷら	KG	1枚 22 <sup>グラム</sup> 「大冷」同等品
330	いわしドレス	KG	無頭70 <sup>グラム</sup> 大羽
340	(レ)いわし梅煮	EA	1 kg入り「GFC」同等品
350	(冷)いわし開き	EA	10枚入り打粉付 670 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク」同等品
360	(冷)いわしフライ	KG	1尾80 <sup>グラム</sup> 「マルハ」 「大冷」同等品

番号	品名	単位	規格
370	(レ)いわし味噌煮	KG	レトルト1kg入り
380	いわしみりん漬	KG	1枚100 <sup>g</sup>
390	いわし明太	KG	大羽いわし 120 <sup>g</sup> 程度
400	(冷)うなぎ蒲焼	KG	1尾250 <sup>g</sup> たれ付
410	(冷)うなぎ素焼	KG	1尾250 <sup>g</sup>
411	(冷)えそすり身		1kg入り
412	(冷)えび揚 ギョーザ	EA	1個23 <sup>g</sup> 程度 20個入り 「テーブルマーク」同等品
413	(冷)えびカツ	KG	1個100 <sup>g</sup> 「ニチレイ、テーブルマーク」同等品
414	(レ) えびちりソース	KG	レトルト1kg入り 「小関食品」同等品
415	(冷)えびっこ		1kg入り 「ノースイ」同等品
416	(冷)えび天	KG	2L 1個32 <sup>g</sup> 「テーブルマーク」同等品
417	えび天ちりソース	EA	1.6kg入り ソース付きセット 「ノースイ、ニッスイ」同等品
420	(冷)有頭えびフライ	KG	1個55 <sup>g</sup> 程度 「テーブルマーク」同等品
425	(冷)えびフライ	KG	4L 1尾28 <sup>g</sup> 「ノースイ」同等品
426	(冷)えびフリッター	KG	1kg入り 「ニッスイ」同等品
430	(冷)沖あみ	KG	1kgブロック
435	(冷)おさかな ソーセージ	EA	70 <sup>g</sup> 10本入り 「日水:ハーフカット」同等品
436	お魚ミンチコロケ	EA	55 <sup>g</sup> 10枚入り 「野中蒲鉾」同等品
440	(冷)尾付むきえび	KG	のぼし 20 <sup>g</sup> 「ノースイ、ニッスイ、大冷」同等品
450	おでん用天ぷら	KG	1個40 <sup>g</sup> 種類はその都度示す
460	(冷)貝柱フライ	KG	1個20 <sup>g</sup>
470	(冷)かきフライ	KG	1個25 <sup>g</sup> 広島産 カキ50%以上
480	数の子	KG	1kg入り
490	肩身あじ	KG	無頭 塩干し 100 <sup>g</sup>
500	かつお角煮	KG	500 <sup>g</sup> 入り 「池田:まぐろちゃん」同等品
510	かつお切身	KG	4-Aに準ずる 大きさは、都度示す
520	(冷)かつおたたき	KG	真空パック 1本300 <sup>g</sup> 程度
530	(冷)かなとふぐ	KG	皮を剥いたもの 1個30 <sup>g</sup>
540	かに缶	CN	T2プルトップ缶
550	かに風味	KG	かに肉10%以上 形状は千切り
555	かにシュレッド	KG	1kg入り 「ニッスイ」同等品

番号	品名	単位	規格
570	かに棒	KG	1本15 <sup>g</sup> 程度 半分切
575	釜あげしらす	KG	豊後産500 <sup>g</sup> 入り サイズ大
580	かまぼこ	KG	板付き正味100 <sup>g</sup> 表面は淡桃色、中は白色とする 冷凍品不可
590	辛子明太子	KG	過度の着色は不可 笹切り、切れ子可
600	(冷)かれい唐揚	KG	60 <sup>g</sup> 骨なし打粉付 「大冷」同等品
610	(冷)かれい筒切	KG	オオバガレイ150 <sup>g</sup> その他は8-Bのとおり
615	かんぱち	KG	鮮魚(養殖可) 1尾4kg程度
616	活かんぱちフィレ	KG	3枚おろし1kg程度 刺身用「ニッスイ：鹿屋かんぱち」同等品
620	(冷)皮はぎドレス	KG	無頭150 <sup>g</sup> その他は8-Bのとおり
630	(冷)きす開き	KG	1枚30 <sup>g</sup>
640	きびなご	KG	Mサイズ
650	(冷)きびなご 唐揚	KG	Lサイズ 1尾10 <sup>g</sup> 程度 「マルハ」同等品
660	魚肉ソーセージ	EA	1本70 <sup>g</sup> 「マルハ、ニッスイ」同等品
670	(冷)銀だら切身	KG	冷凍品100 <sup>g</sup>
680	銀だらみりん漬	KG	1切100 <sup>g</sup>
690	くるみ小女子	KG	小女子佃煮くるみ入1kg
700	(冷)げそ	KG	甲いかの足
710	(冷)げそ唐揚	KG	1kg入り 粉付き 「テーブルマーク、ニッスイ」同等品
720	削り節	KG	ソフト削り 100 <sup>g</sup> パック入り 「マルトモ」同等品
730	(冷)小あじ唐揚	KG	1尾30 <sup>g</sup> 程度 粉付き
740	小女子	KG	小女子佃煮 1kg入り
750	このしろ酢漬	KG	1kg入り
760	ごぼう天	KG	1本50 <sup>g</sup> 長さ12 <sup>cm</sup> 程度 ごぼうは20%程度とする
770	(冷)サーモン 刺身用	KG	フィレ皮なし 「マルハ」同等品
780	(冷)さけ切身	KG	キングサーモン薄塩(紅色) 1切100 <sup>g</sup> 同等品
800	(レ)さけ塩焼	KG	レトルト30 <sup>g</sup>
805	(冷)さけドレス	KG	紅鮭3kg程度
810	(冷)さけフィレ	KG	紅鮭1kg程度 「ニッスイ：定塩」同等品
820	さけフレーク	KG	500 <sup>g</sup> 入り 「大冷」同等品
830	笹かまぼこ	KG	1個25 <sup>g</sup> 程度 素焼きにしたもの
840	さつま揚	KG	1枚60 <sup>g</sup> 角天 冷凍品不可
845	(冷)さば切身	KG	1切50 <sup>g</sup> 骨なし 「マルハニチロ：茶あらい」同等品
850	(レ)さば塩焼	KG	レトルト30 <sup>g</sup>

番号	品名	単位	規格
860	さば筒切	KG	1切130 <sub>g</sub>
870	(レ)さば照焼	KG	フィレ1切 100g
880	(冷)さばフィレ	KG	1切120 <sub>g</sub> 程度 「大冷」同等品
890	さば節	KG	100 <sub>g</sub> パック入り
900	さば味噌煮缶	CN	プルトップ6号缶 140 <sub>g</sub> 入り
910	さばみりん干	KG	1切100 <sub>g</sub>
915	さば明太	KG	1切125 <sub>g</sub> 「東洋冷蔵」同等品
920	サラダむきえび	KG	ボイル生食用 1kg 150尾程度 「ノースイ」同等品
930	(冷)さわら切身	KG	1切100 <sub>g</sub>
940	(レ)さわら照焼	KG	レトルト1切100 <sub>g</sub> 「ニチレイ」同等品
950	さわらみりん漬	KG	1切100 <sub>g</sub>
960	さんま蒲焼缶	CN	プルトップ角缶 100 <sub>g</sub> 入り
970	さんま昆布巻缶	CN	T2K缶
980	(レ)さんま塩焼	KG	レトルト600 <sub>g</sub> 「ベスト」同等品
990	(レ)さんま生姜煮	EA	レトルト750 <sub>g</sub> 「ベスト」同等品
1000	(冷)さんま開き	KG	50 <sub>g</sub> 程度 「大冷」同等品
1010	(レ)さんま蒲焼	EA	レトルト1kg入り 「カネハツ」同等品
1020	(冷)シーフード ミックス	KG	エビ・イカ・アサリ 1kg入り
1030	塩くらげ	KG	1kg入り
1040	塩紅さけ	KG	1切100 <sub>g</sub> 辛塩
1050	(冷)塩さば	KG	ノルウェー産 100 <sub>g</sub> 四つ切
1055	(冷)塩さんま	KG	1尾150 <sub>g</sub> 程度
1057	(冷)塩干ほっけ フィレ	KG	1切150 <sub>g</sub> 程度
1058	(冷)舌平目フィレ	KG	1切100 <sub>g</sub> 骨なし 「大冷」同等品
1060	塩マス	KG	1切50 <sub>g</sub> 薄塩
1070	しじみ貝	KG	Mサイズ その他は8-Cのとおり
1075	(レ)しじみ貝	KG	常温、真空 500 <sub>g</sub> 入り
1080	ししゃも	KG	子持ししゃも Mサイズ 1尾15 <sub>g</sub> 程度
1090	(冷)ジャコ天	KG	50 <sub>g</sub> 程度
1100	しめさば	KG	個別真空包装 100 <sub>g</sub> 程度
1110	しらす干	KG	かたくちいわし、白色小粒で形状が揃ったもの
1120	(冷)白身魚フライ	KG	1個60 <sub>g</sub> 魚60%以上 ニュージー産 「日水:笹形」同等品
1125	(冷)寿司いか	KG	1尾8 <sub>g</sub> やりいか
1130	(冷)寿司えび	KG	1尾10 <sub>g</sub>
1140	(冷)寿司たこ	KG	1枚8 <sub>g</sub> ボイル
1150	酢だこ	KG	ボイルして酢じめにしたもの
1160	スライスかまぼこ	EA	1個600 <sub>g</sub> 程度 真空
1165	すり身揚	KG	1個20 <sub>g</sub> 程度 「杉永蒲鉾」同等品
1170	鯛	KG	2kg程度
1180	(冷)タコ刺身用	KG	足のみをボイルしたもの 1匹1kg程度

番号	品名	単位	規格
1190	(冷)タチウオ筒切	KG	1切120 <sup>グラム</sup> 長さ10 <sup>センチ</sup> 程度
1200	田作り	KG	1kg入
1210	(冷)タラ切身	KG	1切100 <sup>グラム</sup>
1220	タラコ	KG	1kg入バラ
1230	(冷)タラバガニ	KG	ボイル1肩1kg程度
1240	竹輪	KG	1本40 <sup>グラム</sup> 程度 冷凍品不可
1250	チャンポン用 かまぼこ	KG	三色ミックス 1kg入り 真空包装
1260	中華くらげ	KG	1kg入り 「マルトモ」同等品
1280	ちりめんじゃこ	KG	白色小粒で形状が揃ったもの
1290	(レ)ツナパック	EA	レトルト1kg入り 「はごろも、マルハ」同等品
1300	つぼ鯛みりん漬	KG	100 <sup>グラム</sup> 程度
1310	(冷)ツボヌキイカ	KG	1匹150 <sup>グラム</sup> 程度 足、内臓を取り除いた筒状のもの
1320	(冷)トビウオ セミドレス	KG	8-Bのとおり
1340	生さんまラウンド	KG	1尾150 <sup>グラム</sup> 程度
1350	なると巻	KG	1本160 <sup>グラム</sup> 「大冷」同等品
1355	(冷)にしん甘酢漬	KG	1kg入り「極洋」同等品
1360	(冷)ねぎとろ用 まぐろ	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「ニッスイ、マルハ」同等品
1370	パックからし 明太子	KG	1個25 <sup>グラム</sup> パック入り
1380	(レ)パック さば味噌煮	EA	レトルト140 <sup>グラム</sup> 「大冷」同等品
1390	ハマチ	KG	鮮魚(養殖可) 1本3kg程度
1400	はんぺん	KG	良質の山芋を使用したもの 1枚60 <sup>グラム</sup> 程度
1405	(冷)開きえびフライ	KG	「テーブルマーク」同等品
1410	ブリ	KG	鮮魚(養殖可) 1本6kg程度
1420	ブリ切身	KG	1切100 <sup>グラム</sup>
1425	活ぶりフィレ	KG	3枚おろし2kg程度 刺身用「ニッスイ：黒瀬ぶり」同等品
1430	ブリみりん漬	KG	1切100 <sup>グラム</sup>
1440	(冷)ふんわり天	EA	1個40 <sup>グラム</sup> 20個入り 「ニチレイ」同等品
1450	(冷)紅鮭ルイベ	KG	1本500 <sup>グラム</sup> 程度 「ニッスイ：お刺身サーモン」同等品
1460	(冷)ベビーほたて	KG	Lサイズ 1個10 <sup>グラム</sup> 程度
1470	(冷)ホキ切身	KG	1個80 <sup>グラム</sup> 「大冷」同等品
1480	(冷)ホタテ貝柱	KG	Mサイズ 40 <sup>グラム</sup> 程度 1kg入り
1490	(冷)マグロ切身	KG	1本80 <sup>グラム</sup>
1500	(冷)マグロ刺身用	KG	メバチマグロ 血合下の鮮やかな赤身 さくどりしたもの
1510	ます	KG	薄塩
1520	まとう鯛味噌漬	KG	1切100 <sup>グラム</sup>

番号	品名	単位	規格
1530	豆竹輪	KG	良質竹輪 1個20 <sub>g</sub>
1540	丸天	KG	1枚40 <sub>g</sub> ごぼう入り 冷凍品不可
1550	ミニツナ缶	CN	G T 2 プルトップ缶
1560	(冷)むきあさり	KG	Mサイズ
1570	(冷)むきいか	KG	1 <sub>kg</sub> 幅の鹿の子短冊切にしたもの
1580	(冷)むきえび	KG	Lサイズ 1kg入 100尾～150尾入り
1590	(冷)むきかき	KG	Mサイズ
1600	(冷)むきほたて貝	KG	1個40 <sub>g</sub> 程度
1610	(冷)むきほつき貝 刺身用	KG	1枚10 <sub>g</sub>
1620	(冷)むきまつぶ貝	KG	Mサイズ
1630	(冷)無頭えび	KG	1尾30 <sub>g</sub> 程度
1640	めざし	KG	1匹20 <sub>g</sub> 程度
1650	(冷)メルルーサ 切身	KG	骨なし60 <sub>g</sub> 「大冷」同等品
1660	明太子	KG	過度の着色は不可
1665	明太バラ子	KG	500 <sub>g</sub> 入り
1670	焼たらこ	KG	1kg入り
1680	野菜天	EA	60 <sub>g</sub> 10枚入り 「牛津蒲鉾」同等品
1690	(冷)有頭えび	KG	ブラックタイガー 1尾40 <sub>g</sub>
1700	良質かまぼこ	KG	でんぷんの混和は10%以下とする 1本150 <sub>g</sub> 冷凍品不可
1710	(冷)連子鯛	KG	1尾150 <sub>g</sub> 程度
1720	(冷)わかさぎ ラウンド	KG	1尾10 <sub>g</sub> 程度
1730	(冷)ワタリガニ	KG	a 4つ切り b 1ぱい200 <sub>g</sub> 程度
1740	(冷)和風 ミートボール	KG	1kg入り 「M C C」同等品

Memo

## 9 獣鳥肉類及びその加工品

- 1) たんぱく質分解酵素等の肉軟化材及び発色剤の使用不可
- 2) 異味異臭を感じないもの
- 3) 指定部位以外及び他の獣肉の混入がないもの
- 4) 屠殺法合格品であること
- 5) 肉は弾力があり、固有の光沢を有し表面が湿潤しているもの
- 6) 容器は衛生的なものを使用すること
- 7) 肉類：納品時はチルドでドリップを認めないもの

記号	共通規格	
A	牛肉	肉の色：鮮紅色 脂肪の色：純白又は薄いクリーム色 保水性の高いもの
B	豚肉	肉の色：鮮紅色 脂肪の色：淡黄白色
C	鶏肉	生食用の若鶏(生後6ヶ月未満のもの)
D	肉加工品	大きさが一様で凹凸が少なく滑らかで張り艶のあるもの 切断面に気泡が少なく色むら、変色、損傷がないもの 風味良好で「ネット」を認めないもの

番号	品名	単位	規格
10	(レ)味付肉団子	EA	レトルト冷凍900 <sup>g</sup> 入り 「ベスト」同等品
20	(冷)あぶり焼 チキン	KG	45 <sup>g</sup> 程度 「ニチレイ」同等品
30	あらびき ウインナー	EA	シャウエッセン400 <sup>g</sup> 程度入り 「ニッポンハム」同等品
35	あらびきロング ウインナー	KG	アルトバイエルン1kg入り 「伊藤ハム」同等品
40	(冷)カットチキン	KG	1個40 <sup>g</sup> カット2kg入り 真空包装□
50	(冷)鴨肉	KG	ロース ブロック
60	(冷)鴨肉スライス	KG	もも3mmスライス
70	牛角切	KG	モモを3 <sup>センチ</sup> 程度のダイスカットにしたもの
80	牛カルビー	KG	5mm厚さスライス
90	(冷)牛バラスライス	KG	厚さ1.8mm 1kg入り 「ニッポンハム」同等品
100	牛サーロイン	KG	特に指定しない場合は、 1枚150 <sup>g</sup> 、厚さ1.5 <sup>センチ</sup> 脂身は1cm以内(輸入牛可)
110	牛サイコロ ステーキ	KG	3 <sup>センチ</sup> ダイスカット
115	(冷)牛ステーキ	KG	パック入り 牛脂注入 150 <sup>g</sup> 「エスフーズ」同等品
120	牛アキレス	KG	3 <sup>センチ</sup> 幅を申さしたものの 1本30 <sup>g</sup> 程度
130	牛中肉	KG	トモバラ、ウデをすき焼用に3mmスライスし、 5 <sup>センチ</sup> 幅にカットしたものの 脂肪分25%以下
140	牛挽肉	KG	もも肉を1度挽きしたものの
150	牛ヒレ	KG	1枚150 <sup>g</sup>
160	牛ホルモン	KG	生しま腸5 <sup>センチ</sup> 長さ

番号	品名	単位	規格
170	(レ)牛もつ味付け	KG	加熱済レトルト食品 1kg入り「エスフーズ」同等品
180	牛もも角切	KG	8センチダイスカット 150グラム ビーフシチュー用
190	牛もも肉	KG	ウチモモ、ソトモモを3mmスライスしたもの
200	牛レバー	KG	屠殺後48時間以内のもの 切り方、大きさはその都度示す
210	牛ロース	KG	リブロース 特に指定しない場合は 1枚150グラム、厚さ1.5センチ脂身は1センチ以内(輸入牛可)
230	コンビーフ缶	CN	ニューコンビーフ 100グラム缶入り
231	(レ) 新鮮レバー焼き	KG	レトルト1kg 「ニチレイ」同等品
235	(冷) スチームチキン	EA	1枚150g 10枚入り 「ニッポンハム」同等品
236	(レ)炭火焼鳥	KG	レトルト1kg入り「栗山ノーサン」同等品
240	ゼラチン	EA	粉末450グラム入り
250	ソフトサラミ	KG	赤肉は透き透った鮮紅色、脂肪は不透明な白色であること 切り方は都度示す 真空包装
255	(レ)チーズ ハンバーグ	EA	レトルト 130グラム 「ベスト:5種のチーズ」同等品
260	チキンナゲット	KG	1kg50個入り 「ニッポンハム」同等品
270	(冷)チキン竜田	KG	30グラム程度 「ニチレイ:和風しょうゆ」同等品
280	(冷) ポークウィンナー	KG	1本20g程度 500g入り
290	手羽先	KG	手羽から手羽元を除いたもの 60グラム程度
300	(冷)手羽先 ギョーザ	EA	10本入り 550グラム 「ニッチフーズ」同等品
310	手羽元	KG	手羽の第1関節までの骨付き肉 60グラム程度
320	(冷)テリヤキ チキンステーキ	KG	1kg 8枚入り 「ニッポンハム」同等品
330	ドライサラミ	KG	光沢のある濃褐色で表面全体に細かいシワがあるもの 脂肪は不透明な白色で、平均して分散し硬さは均一のもの
340	(冷)鶏甘酢たれづけ	KG	1kg入り「ニチレイ」同等品
350	鶏切肉	KG	ムネ肉、モモ肉 2センチ程度の小間切れにしたもの
370	鶏ささ身	KG	1切40グラム 筋を除いたもの
380	(レ)鶏そぼろ	KG	レトルトパック 1kg入り 「スノーマン」同等品
385	(冷)鶏天プリフライ	KG	1kg入り 「デリカフーズ大塚」同等品
390	(冷)鶏の香り揚	KG	1個100グラム 「ニチレイ」同等品
400	鶏挽肉	KG	ムネ肉、モモ肉を1度挽きしたもの
410	鶏ぶつ切	KG	特に指定がない場合は1切50グラム 骨付きで手羽先を除いたもの 骨は20%程度とする

番号	品名	単位	規格
420	鶏骨	KG	スープ用
430	鶏胸肉	KG	特に指定がない場合は1切120 <sup>g</sup> 骨を除いた白身のムネ肉
440	(レ)鶏もも照焼	EA	レトルト70 <sup>g</sup> 10枚入り 「味の素」同等品
450	鶏もも肉	KG	国産品で特に指定がない場合は1切40 <sup>g</sup> 骨を除いた赤身のモモ肉 真空包装
460	鶏レバー	KG	屠殺後48時間以内のもの
463	生ウインナー	KG	1個35 <sup>g</sup> 程度
467	(冷)生メンチカツ	KG	1個95 <sup>g</sup> 「ニチレイ」同等品
480	煮豚スライス	EA	500 <sup>g</sup> 袋入り
490	(レ)パック チキン南蛮	EA	レトルト140 <sup>g</sup> 「ニチレイ:井の具」同等品
500	(レ)パック チキン照焼	EA	レトルト130 <sup>g</sup> 「ベスト」同等品
510	(レ)パックビーフ ハンバーグ	EA	レトルト152 <sup>g</sup> 「ジョイグルメ」同等品
520	(レ)パック ハンバーグB	EA	野菜入り210 <sup>g</sup> 「ニッポンハム」同等品
530	ハムステーキ	EA	混合プレスハム 4枚入り 「ニッポンハム」同等品
535	(冷)ハムカツ	KG	1個100 <sup>g</sup> 「ヤヨイ」同等品
540	(冷)ハンバーグ	KG	1個120 <sup>g</sup> a-「ベスト:カントリー」 b-「ニチレイ:グリエ」同等品
550	(冷)ビーフカツ	KG	1個120 <sup>g</sup>
560	(冷)一口ヒレカツ	KG	1個40 <sup>g</sup> 「ベスト」同等品
570	豚角切	KG	モモ肉を3 <sup>センチ</sup> ダイスカットにしたもの
573	(レ)豚角煮	KG	レトルト1kg入り□
576	(冷)豚串カツ	KG	1本60 <sup>g</sup> 「味の素」同等品
580	豚肩ロース	KG	特に指定しない場合は、1枚120 <sup>g</sup> ミシン目入り トンカツ、ステーキ用にスライスしたもの
590	(冷)豚から揚げ	KG	粉付き 2~3 <sup>センチ</sup> 程度ダイスカット 酢豚用1kg入り
600	豚背ロース	KG	特に指定しない場合は、1枚120 <sup>g</sup> ミシン目入り トンカツ、ステーキ用にスライスしたもの
605	(冷)豚背ロース	EA	1枚90g 10枚入り 「ニッポンハム」同等品
610	豚中肉	KG	バラ、ウデを3mmスライスし5 <sup>センチ</sup> 幅にカットしたもの 脂肪分25%以下
620	豚肉味噌漬	KG	本規格表「豚背ロース」をみそ床に漬け込んだもの 1枚120 <sup>g</sup> 程度
630	豚バラスライス	KG	厚さ1 <sup>センチ</sup> 長さ30 <sup>センチ</sup> 程度のもの
640	豚挽肉	KG	モモ肉を1度挽きしたもの
650	豚骨	KG	スープの材料に適するもので衛生的に処理されたもの
660	豚ホルモン	KG	ボイル長さ5 <sup>センチ</sup> 程度にカットして味付けしたもの

番号	品名	単位	規格
670	(冷) 豚しょうが焼	KG	味付き 1Kg入り 「ベスト」同等品
680	豚もも肉	KG	ウチモモ、ソトモモ 3mmスライス 詳細はその都度示す
690	豚レバー	KG	屠殺後48時間以内のもの 切り方、大きさは都度示す
700	(冷)フライド チキン	KG	モモ唐揚 1 kg入り 30 <sup>g</sup> 程度 「ニチレイ」同等品
710	(冷)フライド チキン	KG	1本100 <sup>g</sup> 10本入り 「ニチレイ:ドラム&サイ」同等品
720	フラワーチキン	KG	「手羽先」を骨からはがしてボール状に丸めたもの 1本30 <sup>g</sup> 程度
730	フランクフルト ソーセージ	EA	1本80 <sup>g</sup> 10本入り 「ニッポソム」同等品
740	プレスハム	KG	真空包装 特に指定しない場合は3mmスライス
750	ベーコン	KG	3mmスライス 真空包装 脂肪30%以下
760	ベーコンブロック	EA	真空包装500 <sup>g</sup> 程度
765	ポーク ランチョンミート	CN	減塩 300 <sup>g</sup> 程度
770	骨付鶏もも肉	KG	1本250 <sup>g</sup> 程度 腰骨と足先を除いたもの
780	ボンレスハム	KG	1本1kg程度
790	(冷)ソーセージ ステーキ	EA	50 <sup>g</sup> 10枚入り 「ベスト」同等品
800	マトン	KG	生後20ヶ月以上の羊のモモ肉を ジンギスカン用にスライスしたもの
810	マトン焼肉	CN	内容60 <sup>g</sup> 「ニッスイ」同等品
815	ミートスティック	EA	1個20 <sup>g</sup> 程度袋入り 「ニッポソム」同等品
820	(冷)ミートボール	KG	1個10 <sup>g</sup> 食肉70%以上
830	(冷)みつせ鶏味付	KG	1kg入り 「ヨコオフーズ」同等品
835	ミニウィンナー	KG	1kg入り 「伊藤ハム:ウイニー」同等品
840	(冷)ミニ ハンバーグ	KG	1個60 <sup>g</sup> 「ニチレイ:グリエ」同等品
850	(冷)蒸し鶏	KG	ほぐし500 <sup>g</sup> 入り 「ニチレイ」同等品
860	(冷)メンチカツ	KG	1個100 <sup>g</sup> 「ヤヨイ:黄金」同等品
875	やきとり缶	CN	T2号缶 固形量1200g
880	焼肉スライス缶	CN	内容55 <sup>g</sup> 「トクスイ」同等品
890	焼豚	KG	スライス「ニッポソム」同等品
895	焼豚スライス	EA	1枚10 <sup>g</sup> 程度 500 <sup>g</sup> 入り 「日本食研」同等品

番号	品名	単位	規格
900	焼豚ブロック	EA	1個400 <sup>g</sup> 真空包装 「ニッポンハム」同等品
910	(レ)野菜肉団子	EA	1kg 30個入り「テーブルマーク」同等品
920	ラム	KG	生後12ヶ月以下の子羊の肉をジンギスカン用にスライスしたもの
930	ラムロール	KG	生後12ヶ月以下の子羊肉の骨を除き圧縮して巻いたもの 詳細は都度示す
940	(冷)ロースカツ	KG	1枚120 <sup>g</sup> 「ベスト:KR」同等品
950	ロースハム	KG	真空包装 特に指定しない場合は3mmスライス
960	ロースハム ブロック	EA	400 <sup>g</sup> ブロック 「ニッポンハム」同等品

Memo

## 10 卵及びその加工品

記号	共通規格	
A	生卵	<p>次の条件を満たす新鮮なもの</p> <p>① 殻がザラザラして光沢のない新鮮なもの</p> <p>② 電灯の明かりに透かして明るいもの</p> <p>③ 振って音のしないもの</p> <p>④ 薄い食塩水に入れると底に横になって沈むもの</p> <p>⑤ 割り落としたとき、卵白があまり広がらず、卵黄が盛り上がっているもの</p> <p>⑥ 納品時産卵後2日以内のもの、消費期限10日以上のもの</p> <p>⑦ 汚れ、破損のない大きさの揃ったもの</p> <p>⑧ 産卵場所が明示してあること</p>

番号	品名	単位	規格
5	味付半熟卵	EA	50 <sup>グラム</sup> 6個入り 「キューピー」同等品
10	(冷)厚焼卵	EA	1本500 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ：(特)カット」同等品
20	薄焼卵	EA	卵液100%で1枚20 <sup>グラム</sup> 程度 10枚入り
30	うずら卵	EA	1個10 <sup>グラム</sup> 程度×10を1単位とする パック入り
50	うずら卵水煮缶	CN	2号缶(50～55個入) 固形量430 <sup>グラム</sup>
60	温泉卵	KG	1個50 <sup>グラム</sup> 程度 「キューピー：3分卵」同等品
63	乾燥錦糸卵	EA	200 <sup>グラム</sup> 入り「スノーマン：細切り」同等品
65	錦糸卵	EA	500 <sup>グラム</sup> 入り「スノーマン」同等品
70	鶏卵	KG	Lサイズ その他は10-Aのとおり 賞味期限10日以上
80	鶏卵水煮缶	CN	1号缶(45～50個入) 固形量1,700 <sup>グラム</sup>
90	(レ)スクランブル エッグ	KG	「スノーマン：レトルトレア」同等品
95	(冷)具入り オムレツ	KG	1個50 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
100	出巻卵	EA	卵：だし＝4：1の割合で薄味に調味し、 均一に焼き上げたもの 着色、冷凍は不可 1本300 <sup>グラム</sup> 「スノーマン」同等品
110	(レ)卵そばろ	KG	レトルト1kg入り 「スノーマン」同等品
120	卵豆腐	KG	1個100 <sup>グラム</sup> たれ付□
130	茶わんむし	KG	1個150 <sup>グラム</sup> 「エイシヨク」同等品
140	地養卵	KG	赤Mサイズ その他は10-Aのとおり
145	(冷)プレーン オムレツ	KG	1個60 <sup>グラム</sup> 「スノーマン」同等品
160	(レ)ふわふわ エッグ	KG	レトルト食品 「スノーマン」同等品
170	(レ)ベーコン エッグ	KG	レトルト40 <sup>グラム</sup> 「ベスト」同等品

番号	品名	単位	規格
180	(レ)ミニレア オムレツ	KG	レトルト 1個60 <sup>グラム</sup> 「スノーマン」同等品
190	(冷)目玉焼	EA	1個35 <sup>グラム</sup> 6個入り 「スノーマン:まるオムレツ」同等品
200	(レ)レアオムレツ	KG	レトルト120 <sup>グラム</sup> 「スノーマン」同等品

Memo

## 1 1 牛乳及び乳製品

記号	共	通	規	格
A	牛乳	①	乳等省令（昭和26年厚生省令第52号）に合格したもの	
		②	加工乳	
		③	納品時製造後2日以内のもの	
B	チーズ等	①	色調及び硬度が均一なもの	
		②	特有の風味を有するもの	

番号	品名	単位	規	格
10	LL牛乳	EA	ロングライフ牛乳 200mlパック入り その他は11-Aのとおり	
20	アイスクリーム	EA	1個60 <sup>g</sup> 程度 a-「ロッテ」 b-「明治」 c-「森永」同等品	
30	一食練乳	EA	加糖練乳 1食用 1個12 <sup>g</sup> 程度	
40	液体ヨーグルト	EA	1個125ml 「ヤクルト:ジョア」同等品	
45	果実ヨーグルト	EA	1個70 <sup>g</sup> 果実入り 「オハヨー」同等品	
50	果肉入り ヨーグルト	EA	1個80 <sup>g</sup> 「ブルガリア」同等品	
60	カマンベール チーズ	EA	1個100 <sup>g</sup> 「明治」「雪印」同等品	
70	カルパワー	EA	1本200ml 「雪印メグミルク」同等品	
80	キャンディー チーズ	EA	100 <sup>g</sup> 「伊藤ハム:キリー」同等品	
90	クランチ ヨーグルト	EA	1個119 <sup>g</sup> 「オハヨー」同等品	
100	クリープ	BT	100 <sup>g</sup> 瓶入り「森永」同等品	
110	固形ヨーグルトA	EA	1個100 <sup>g</sup> 「ヤクルト:ソフル」同等品	
115	固形ヨーグルトB	EA	1個85 <sup>g</sup> a-「明治:十勝」 b-「山口酪連:そよ風」同等品	
116	さけるチーズ	EA	1個30 <sup>g</sup> 「雪印」同等品	
120	ジャンボ牛乳	EA	1,000mlパック入り その他は11-Aのとおり	
130	ジャンボ コーヒー牛乳	EA	1,000mlパック入り その他は11-Aに準ずる	
135	ジャンボ 生クリーム	EA	1,000mlパック入り 乳脂肪分35%以上	
140	シュレードチーズ	KG	「マリーンフード:レッドチェダー」同等品	
150	スキムミルク	EA	360 <sup>g</sup> 入り 「雪印」同等品	
160	スライスチーズ	EA	1枚18 <sup>g</sup> その他は11-Bのとおり	
170	ダイスチーズ	KG	プロセスチーズを5mm程度のダイスカットにしたもの その他は11-Bのとおり	
175	低脂肪牛乳	EA	200mlパック入り 乳脂肪分1%未満	

番号	品名	単位	規格
180	とろけるチーズ	KG	1枚18 <sup>グラ</sup> その他は11-Bのとおり
190	ナチュラル ヨーグルト	EA	無糖450 <sup>グラ</sup> パック入り 「ブルガリア」同等品
195	プレーン ヨーグルト	EA	1LIパック入り 「森永:ヨーブ」同等品
200	生クリーム	EA	200mlパック入り 乳脂肪分35%以上
210	生粉末チーズ	KG	ナチュラルチーズ(パルメザンチーズ) チーズ70%以上
220	乳酸菌飲料A	EA	1本65ml入り 「ヤクルト」同等品
225	乳酸菌飲料B	EA	1本80ml入り 「カゴメ:ラブレ」同等品
230	のむヨーグルトA	EA	1本200ml入り 「ブルガリア」同等品
240	のむヨーグルトB	EA	1本190ml果汁入り 「オハヨー」同等品
245	L Lのむヨーグルト	EA	1本200ml入り a-「森永」 b-「ヨーグルッペ」 c-「明治」同等品
250	バター	EA	1個450 <sup>グラ</sup> 「雪印:有塩」同等品
260	パック牛乳	EA	200mlパック入り「らくのう」同等品 その他は11-Aのとおり
270	パックコーヒー	EA	200mlパック入り 無脂乳固形分4%以上 a-「雪印」 b-「らくのう」 c-「山口酪連」同等品 その他は11-Aに準ずる
275	L Lパックコーヒー	EA	1本200ml入り a-「森永」 b-「明治」 同等品
280	バニラヨーグルト	EA	1個90 <sup>グラ</sup> 入り 「関西ルナ」同等品
310	フルーツ オーレ	EA	1本200ml入り a-「森永」 b-「明治」 同等品
320	ベビーチーズ	EA	6ピース120 <sup>グラ</sup> a-「雪印」 b-「QBB:デザート」同等品
330	ミニ のむヨーグルト	EA	1本100ml入り 「明治」同等品
340	ラッシー	EA	1本180ml入り 「関西ルナ」同等品
350	ローファット牛乳	EA	ローファット1,000ml入り

Memo

## 1 2 野菜類及びその加工品

- 1) 生育または熟度が適当であり、新鮮で固有の光沢、形状及び香味を有するもの
- 2) 検量時、包装材料を除いた正味量とする
- 3) 表示したもの以外の輸入品は不可とする

記号	共	通	規	格
A	葉菜類		枯葉、病害虫、虫喰等がないもの 繊維の少ないもの	
B	根菜類		芯等少なく肉質の柔らかいもの 皮部については割れ、腐れ、病害虫、傷、斑点、虫喰除去痕のないもの 特に指定のない場合茎、葉、ひげ根を除いた粒揃いのもの 槌、砂等の付着のないもの	
C	果菜類		熟成十分で未過熟、表皮の傷、萎縮、病害虫、虫喰のないもの	
D	冷凍野菜		冷凍焼け、再冷凍のものは不可 原料（12-A、12-B、12-C）に準ずるもの使用し、解凍後 異味異臭を認めないもの 衛生的に処理されたもの 衛生的な容器を使用すること 完全冷凍食品	

番号	品名	単位	規	格
10	青じそ	EA	10枚束を1単位とする	
20	青ねぎ	KG	1本の重さ50 <sub>g</sub> 程度、長さ50 <sub>cm</sub> 程度のもの	
30	(冷)揚なす	KG	1kg入り 「八ちゃん堂:乱切。」同等品	
40	あさつき	KG	小ねぎ 100 <sub>g</sub> 束	
50	アスパラガス缶	CN	3号缶入り	
60	イタリアンパセリ	EA	生20 <sub>g</sub> パック入り	
70	うど	KG	白色部分35 <sub>cm</sub> 以内	
80	(レ)うらごし かぼちゃ	KG	レトルト1kg入り 「スノーマン」同等品	
90	(レ)うらごし ほうれん草	KG	レトルト1kg入り 「スノーマン」同等品	
100	エシャロット	KG	葉なし30 <sub>g</sub> 程度	
110	(冷)えだまめ	KG	1kg入り	
120	エンダイブ	KG	1玉300 <sub>g</sub> 程度	
130	大葉	EA	10枚束を1単位とする	
140	おくら	KG	長さ8 <sub>cm</sub> 以内10本入り	
141	(冷)おくら	KG	「ニチレイ:そのまま」同等品	
142	おくらごま和え	KG	レトルト1kg入り 「あけぼの」同等品	
145	(レ) オニオンアッセ	KG	レトルト1kg入り 「スノーマン、MCC」同等品	
150	かいわれ大根	KG	50g程度パック入り□	
160	かつお菜	KG	大きさは最盛期のMサイズとする	
170	(冷)カットコーン	KG	1インチカット 50個入り「ノースイ」同等品	
180	かぶ	KG	1個400 <sub>g</sub> 程度	
190	(冷)かぼちゃ	KG	1切40 <sub>g</sub> 程度	
200	かぼちゃ	KG	1個1,500 <sub>g</sub> 程度	

番号	品名	単位	規格
202	(レ) かぼちゃサラダ	KG	レトルト1kg入り 「エクシード」「ケンコー」同等品
204	(冷)かぼちゃ 天ぷら	KG	1個40 <sup>g</sup>
210	からし菜	KG	12-Aのとおり
220	カリフラワー	KG	外葉なし(花球保護葉は可)で可食部のみ 直径15 <sup>cm</sup> 程度
225	乾燥焼なす	EA	20 <sup>g</sup> 入り「八ちゃん堂」同等品
226	乾燥パセリ	EA	M缶「S&B:フレーク」同等品
230	かんぴょう	CN	白色又は淡黄色の形状揃い
240	(冷)きざみオクラ	KG	生食用500 <sup>g</sup> 入り 「ニチレイ:そのまま」同等品
250	(冷)絹さや	KG	若ざや(筋なし) ノーカット
260	木の芽	EA	山椒の葉のみ 30 <sup>g</sup> 程度木箱入り
270	キャベツ	KG	外葉は花球保護の一重とする 大きさは最盛期のMサイズとする
280	きやらぶき	KG	つくだ煮 1kg入り
290	きゅうり	KG	1本110 <sup>g</sup> 程度 曲がっていないもの(1 <sup>cm</sup> 程度は可)
300	京菜	KG	12-Aのとおり
310	切ごぼう	KG	本規格表「ごぼう」を5 <sup>cm</sup> ~6 <sup>cm</sup> の細切りにし、アク抜きしたもの
320	切干大根	KG	形状は千切り 褐変していないもの
330	(冷)グリーン アスパラ	KG	Mサイズ 「ノースイ」同等品
340	グリーンアスパラ	KG	15 <sup>cm</sup> 程度の揃ったもの 5~6本束
350	(冷)グリーン ピース	KG	粒揃い
360	クレソン	KG	12-Aのとおり
370	ごぼう	KG	特有の香りを有するもの 1本70 <sup>cm</sup> 程度 径3 <sup>cm</sup> 以内 輸入品不可
372	(冷)ごぼう唐揚げ	KG	600 <sup>g</sup> 入り 「ニチレイ」同等品
374	(レ)ごぼうサラダ	KG	レトルト 「エクシード、ケンコー」同等品
380	小松菜	KG	12-Aのとおり
385	(レ)小松菜炒め煮	KG	レトルト 「ノースイ」同等品
386	ささがきごぼう	KG	本規格表「ごぼう」を5 <sup>cm</sup> ~6 <sup>cm</sup> のささがきにして、アク抜きしたもの
390	サニーレタス	KG	外葉は花球保護の一重とする 大きさはMサイズとする
400	(冷)さやいんげん	KG	垂直カット500 <sup>g</sup> 入り 「ニチレイ:そのまま」同等品
410	さやいんげん	KG	サヤは柔らかく、折り曲げてプツンと折れるもの Sサイズ 筋を除去したもの
420	さやえんどう	KG	サヤは柔らかく、折り曲げてプツンと折れるもの Sサイズ 筋を除去したもの

番号	品名	単位	規格
430	サラダ菜	KG	外葉は花球保護の一重とする 大きさはMサイズとする
440	ししとうがらし	KG	長さ5センチ程度
450	(冷)シャトー人参	KG	シャトー1kg入り 「ノースイ」同等品
460	春菊	KG	葉20センチ程度
470	しょうが	KG	3塊以上のもの
480	食用小菊	EA	10センチ×15センチ箱入り
490	スイートコーン缶	CN	クリームスタイル 4号缶 固形量450グラム
500	ズッキーニ	KG	緑色150グラム20センチ長さ
505	スナックえんどう	KG	7センチ程度 大きさの揃ったもの サヤの柔らかいもの
506	(冷)スナック えんどう	KG	7センチ程度 500グラム入り 「ノースイ」同等品
510	スプラウト	EA	3種類混合 25グラムパック入り
520	せり	KG	12-Aのとおり
530	セロリ	KG	節間20センチ程度 1株1,500グラム程度
540	(冷)そらまめ	KG	塩ゆで500グラム入り 「ニチレイ」同等品
550	だいこん	KG	「ス」、「スジ」の入っていないもの 1本1kg～2kg、長さ40センチ程度
560	大根葉	KG	間引き葉とする
570	ダイストマト缶	CN	1号缶 2500グラム ダイスカット 「カゴメ」同等品
580	大豆もやし	KG	大豆を発芽させたもの 長さ15センチ程度 国産品
590	たけのこ	KG	孟宗竹2kg程度
595	(レ) たけのこ土佐煮	KG	レトルト 「三幸」同等品
600	たまねぎ	KG	乾燥適度で発芽のないもの 1個200グラム程度
610	チコリ	KG	外葉は花球保護の一重とする 大きさはMサイズとする
620	チンゲン菜	KG	12-Aのとおり
630	冬瓜	KG	30センチ程度
640	とうもろこし	KG	結実のが良好で変色のないもの 1本400グラム程度 (軸は2センチ以内)
650	トマト	KG	1個150グラム程度 熟度70%程度で果肉が多く、種子の少ないもの
655	トマト水煮缶	CN	1号缶 2500グラム ダイスカット 「カゴメ」同等品
660	トレビス	KG	1玉300グラム程度
670	なす	KG	長なす種とする 1個150グラム、25センチ以内
680	七草	KG	七草の束
690	菜の花	KG	15センチ程度に揃えて束にしたもの
691	(冷)菜の花	KG	「マルハ：IQF」同等品
700	にがうり	KG	1本200グラム、20センチ程度
710	ニラ	KG	長さ30センチ程度

番号	品名	単位	規格
720	にんじん	KG	1本150 <sup>グラム</sup> 程度
730	にんにく	KG	乾燥適度で発芽のないもの 結球が大きく鱗片の少ないもの（6片程度） 輸入品可
740	(冷)にんにくの芽	KG	若芽の形状揃い ロングノーカット
750	根深ねぎ	KG	全長40 <sup>センチ</sup> 、直径2 <sup>センチ</sup> で青葉は10 <sup>センチ</sup> 程度
760	白菜	KG	1株3kg程度
765	(レ)はすの油炒め	KG	レトルト 「三幸」同等品
770	パセリ	KG	葉の縮みが細かいもの 1束200 <sup>グラム</sup> 程度
780	葉ねぎ	KG	全長50 <sup>センチ</sup> 程度
790	パプリカピーマン	KG	赤、黄、橙を同比率で混合 輸入品可
800	針しょうが	EA	400 <sup>グラム</sup> 入り 「ティオー」同等品
810	ピーツ缶	CN	4号缶 スライス
820	ピーマン	KG	1個30 <sup>グラム</sup> ～40 <sup>グラム</sup>
830	ピクルス	BT	550 <sup>グラム</sup> 瓶詰 「S0」同等品
840	ふき	KG	茎のみで皮、筋なし あく抜き完全なもの
850	ふき水煮	KG	1kg入り カット
860	(冷)ブロッコリー	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「ニチレイ：そのまま」同等品
870	ブロッコリー	KG	外葉なし（花球保護葉は可）で可食部のみ直径15 <sup>センチ</sup> 程度
880	紅たで	EA	10×15 <sup>センチ</sup> 木箱入
890	(冷)ベビーキャロット	KG	1kg入り 「ノースイ」同等品
895	ベビーリーフ	EA	50 <sup>グラム</sup> パック入り 5種以上混合
900	(冷)ほうれん草	KG	崩れてないもの 「ニチレイ：そのまま」同等品
910	ほうれん草	KG	根が赤く葉茎20 <sup>センチ</sup> 程度のもの 「トウ」がたっていないもの
920	(冷)ホールコーン	KG	軸なしで粒揃い ハニーバンダム
930	ホールトマト缶	CN	1号缶 2500 <sup>グラム</sup> カット 「カゴメ」同等品
940	細切たけのこ	KG	長さ5 <sup>センチ</sup> レトルト1kg入り
950	水菜	KG	12-Aのとおり
960	(レ)水煮ぜんまい	KG	レトルト1kg入り
970	(レ)水煮れんこん	KG	レトルト1kg入り
980	(レ)水煮わらび	KG	レトルト1kg入り
985	(冷)ミックス ベジタブル	KG	人参角切：グリーンピース：ホールコーン＝4：3：3程 度に混合したもの
990	みつば	KG	葉柄20 <sup>センチ</sup> ～25 <sup>センチ</sup>
1000	ミニトマト	KG	1個15 <sup>グラム</sup> 程度 200 <sup>グラム</sup> パック入り
1010	みょうが	KG	1個20 <sup>グラム</sup> 程度のつぼみ
1015	(冷)むきえだまめ	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「ニチレイ」同等品
1020	むきえんどう	KG	1サヤの実入り 3個～4個のものを剥いたもの

番号	品名	単位	規格
1030	むきそらまめ	KG	納入前日以内に剥いたもの 豆爪が黒くないもの 皮の柔らかいもの
1040	紫キャベツ	KG	外葉は花球保護の一重とする 1個1kg程度
1050	紫玉葱	KG	乾燥適度で発芽のないもの 1個200 <sub>g</sub> 程度
1060	芽キャベツ	KG	1個15 <sub>g</sub> 程度
1070	めんま	KG	味付け 1kg入り
1080	もやし	KG	緑豆を発芽させたもの 太もやし 長さ5 <sub>cm</sub> 程度
1090	モロヘイヤ	KG	12-Aのとおり
1100	(冷)焼きなす カット	KG	1kg入カット 「百菜房」同等品
1110	ヤングコーン	EA	70 <sub>g</sub> ×6本トレー入り
1120	ヤングコーン缶	CN	4号缶
1130	(レ)ゆでたけのこ	KG	「孟宗竹」又は「ハチク」で根の部分を除く 1本1kg程度 レトルトパック
1140	ゆでたけのこ(生)	KG	「孟宗竹」又は「ハチク」で根の部分を除く ゆで上がり1本1kg程度
1150	ラディッシュ	KG	葉付きとする 1本15 <sub>g</sub> 程度
1160	リーキ	KG	1本200 <sub>g</sub> 程度
1170	レタス	KG	外葉は花球保護の一重とする 大きさはMサイズとする
1180	れんこん	KG	2～3節、60 <sub>cm</sub> 、1kg程度
1190	わけぎ	KG	肉質の柔らかいもの
1200	わらび	KG	長さをそろえたもの

Memo

## 1 3 果実類及びその加工品

- 1) 新鮮で風味光沢良好、豊熟で甘味が強く適度な酸味をともなったもの
- 2) 病害虫、腐れ、傷、除去痕及び斑点等がなく形のよいもの
- 3) ワックス等の使用過多は不可
- 4) 適度に熟し未可熟果実のないこと
- 5) 傷害、薬害及び凍結果実は不可

番号	品名	単位	規格
20	アボガド	KG	200 <sub>g</sub> 程度
25	(冷)アボガド	KG	500 <sub>g</sub> 入り「ノースイ:ダイスカット」同等品
30	甘夏みかん	KG	1個300 <sub>g</sub> 程度
40	アメリカン チェリー	KG	枝つき Mサイズ
50	いちご	KG	Lサイズ 1粒15 <sub>g</sub> 程度
60	一食ジャム	EA	「キューピー:デイスペン」同等品
70	いよかん	KG	1個250 <sub>g</sub> 程度
80	黄桃缶	CN	スライスカット 1号缶 1700 <sub>g</sub>
90	黄桃ダイスパック	EA	レトルト1.5kg入り 「はごろも」同等品
100	オレンジ	KG	1個200 <sub>g</sub> 程度 種類は都度示す a カリフォルニアオレンジ b ネーブルオレンジ
110	柿	KG	1個200 <sub>g</sub> 程度 甘柿で固いもの 種類は都度示す a 伊豆早生 b 銀次郎 c 松本早生 d 西村早生 e 富有柿
120	カットオレンジ	EA	ホール12個入り
130	カットキウイ	KG	真空パック1kg入り□
140	カットグレープ フルーツ	EA	a ホワイトホール12個入り b ルビーホール12個入り
150	カットパイナップル	KG	1kg入り 真空パック 「ドール」「デルモンテ」同等品
155	(冷)カットマンゴ	KG	500 <sub>g</sub> 入り「ノースイ、八ちゃん堂」同等品
160	カットメロン	KG	真空パック 1kg入り
170	かぼす	KG	Mサイズ
173	乾燥クランベリー	EA	75 <sub>g</sub> 入り 「くだもの屋さん」同等品
175	乾燥プルーン	EA	240 <sub>g</sub> 入り 「くだもの屋さん」同等品
180	乾燥ブルーベリー	EA	40 <sub>g</sub> 入り 「くだもの屋さん」同等品
185	乾燥リンゴ	EA	100 <sub>g</sub> 入り 「くだもの屋さん」同等品
190	キウイフルーツ	KG	1個120 <sub>g</sub> 程度
200	グレープフルーツ	KG	ルビー、ホワイト 1個400 <sub>g</sub> 程度
220	ゴールデンキウイ	KG	1個120 <sub>g</sub> 程度
230	さくらんぼ	KG	枝つき Mサイズ
240	西瓜	KG	棚落ちしていないもの 1玉8kg程度

番号	品名	単位	規格
250	スティックパイン	EA	「ドール」 「デルモンテ」 真空パック 6つ切り同等品
260	(冷)ストロベリー ピューレ	KG	1kg入り 「ノースイ」 同等品
265	(冷)ミックスベリー	KG	500 <sub>g</sub> 入り「ノースイ」 同等品
270	チェリー缶	CN	4号缶 230 <sub>g</sub> レッド枝付きLサイズ
275	デコポン	KG	1個200 <sub>g</sub> 程度
280	特みかん缶	CN	1号缶 固形量1700 <sub>g</sub> 「ドール」 同等品
290	トロピカル フルーツ缶	CN	4号缶 「明治屋」 同等品
295	ドライフルーツ	EA	「くだもの屋さん」 同等品 種類混合
300	梨	KG	種類は都度示す a 豊水：1個250 <sub>g</sub> 程度 b 幸水：1個250 <sub>g</sub> 程度 c 新高：1個500 <sub>g</sub> 程度 d 新興：1個500 <sub>g</sub> 程度 e 新世紀：1個250 <sub>g</sub> 程度
310	パイナップル	KG	1個2kg程度
320	パイン缶	CN	3号缶 固形量340 <sub>g</sub> スライス10枚入り 「ドール」 同等品
330	パインチビット パック	EA	レトルト1.5kg入り 「はごろも」 同等品
340	ハウスみかん	KG	1個80 <sub>g</sub> 程度
350	白桃缶	CN	4号缶 固形量250 <sub>g</sub> 二つ割り
360	パックフルーツ	EA	3種パック入120 <sub>g</sub>
370	はっさく	KG	1個250 <sub>g</sub> 程度
380	バナナ	KG	1個160 <sub>g</sub> 程度 「ハイランドハニー」 「スイーティオ」 「甘熟王」等のプレミアムバナナ
390	びわ	KG	1個40 <sub>g</sub> 程度
400	ぶどう	KG	種類は都度示す a キャンベルスアーリー      b 巨峰 c ネオマスカット              d レッドグローブ e デラウェア                    f ベリーA g エンペラー
405	粒ぶどう	KG	「デルモンテ:レッドグローブ」 500 <sub>g</sub> 入り同等品
410	ブラックオリーブ	CN	ホール4号缶
420	プラム	KG	1個50 <sub>g</sub> 程度
430	プリンスメロン		1個400 <sub>g</sub> 程度
440	フルーツ カクテル缶	CN	2号缶 「ドール」 同等品
450	フルーツ ミックスパック	EA	レトルト1.5kg入り 「はごろも」 同等品
460	(冷)ブルーベリー	EA	250 <sub>g</sub> 入り 「ノースイ」 同等品
470	ホールパイン	KG	皮なしダルマ 1個500 <sub>g</sub> 程度 「ドール」 「デルモンテ」 同等品

番号	品名	単位	規格
480	干柿	KG	渋味、カビ、変色くずれのないもの 1個40 <sub>g</sub> 程度
490	干ぶどう	EA	粒が揃ったもの 500 <sub>g</sub> 入り
500	ぼんかん	KG	1個100 <sub>g</sub> 程度
510	マーマレード	BT	835 <sub>g</sub> 瓶入り「ほしえぬ」同等品
520	マンゴー缶	CN	1号缶 固形量1700 <sub>g</sub> 「ドール」同等品
530	みかん	KG	1個150 <sub>g</sub> 程度 熊本産Lサイズ
540	みかんパック	EA	レトルト1.5kg入り 「はごろも」同等品
550	みつ豆缶	CN	E O缶プルトップ
555	ミニフルーツ缶	CN	プルトップ缶 固形量130 <sub>g</sub> 「ドール」同等品 種類
560	メロン	KG	1個1kg程度 種類は都度示す a アールスメロン b アンデス c ハネデューメロン d 肥後グリーン
570	桃	KG	白桃 1個250 <sub>g</sub> 程度
580	ゆず	KG	1個60 <sub>g</sub> 程度
585	乾燥ゆず	CN	15 <sub>g</sub> 入り 「エスピー: S缶」同等品□
590	(冷)ライチ	KG	冷凍果実 中国産Mサイズ
600	ライム	KG	1個100 <sub>g</sub> 程度
610	りんご	KG	1個250 <sub>g</sub> 程度 種類は都度示す a 王林 b 津軽 c 富士 d 陽光 e 陸奥 f 秋映
620	レモン	KG	1個150 <sub>g</sub> 程度
630	フルーツセット	EA	200程度詰合せ 季節のもの りんご、バナナ、みかん、キウイ、いちごなど

Memo

## 14 きのこと類及びその加工品

記号	共通規格	
A	きのこ類	変色、変質及びカビ等の認められないもの

番号	品名	単位	規格
10	えのき茸	KG	根の揃った傘の開いていない新鮮なもの
20	エリンギ	KG	100 <sub>グラム</sub> パック入り
30	木くらげ	KG	形状の揃ったもの Mサイズ 輸入品可
40	(冷)きのこ ミックス	KG	500 <sub>グラム</sub> 入り 「味の素」同等品
50	しめじ	KG	ひらたけ 粒揃いで長さ5 <sub>センチ</sub> ～6 <sub>センチ</sub>
60	生椎茸	KG	直径5 <sub>センチ</sub> 程度 肉厚なもの 輸入品可
70	なめこ缶	CN	4号缶(つぼみS) 固形量200 <sub>グラム</sub>
80	本しめじ		ほんしめじ 粒揃いで長さ5 <sub>センチ</sub> ～6 <sub>センチ</sub>
90	ホール マッシュルーム	CN	2号缶 固形量500 <sub>グラム</sub>
100	干椎茸	KG	粒揃いで直径5 <sub>センチ</sub> ～8 <sub>センチ</sub> 石づきなし 輸入品可
110	舞茸	KG	100 <sub>グラム</sub> パック入り
1200	(冷)まいたけ 天ぷら	KG	500 <sub>グラム</sub> 入り 「大冷」同等品
120	マッシュルーム缶	CN	2号缶(スライスM) 固形量450 <sub>グラム</sub>
130	マッシュルーム パック	EA	レトルト1000 <sub>グラム</sub> 入り□
140	松茸	KG	中国産B級品
150	水煮しめじ	KG	レトルト500 <sub>グラム</sub> 入り
160	ほぐしえのき茸	KG	JGAP 真空1kg入り 福岡県産「きのこ工房」同等品
170	ほぐししめじ	KG	JGAP 真空1kg入り 福岡県産「きのこ工房」同等品
180	カットエリンギ	KG	JGAP 真空1kg入り 福岡県産「きのこ工房」同等品

Memo

## 15 藻類

- 1) 乾燥品については乾燥良十分でありカビ等を認めないもの
- 2) 異味異臭、雑物、不純物の混入なく品揃いで破れたり未熟なもののないこと
- 3) 固有の光沢及び風味を有し病虫害を認めないこと

番号	品名	単位	規格
10	あおさ	KG	100 <sup>グラム</sup> パック入り
20	青のり粉	KG	100 <sup>グラム</sup> パック入り（青のり100%）
30	赤とさか	KG	塩漬け赤色鮮明なもの
40	味付のり	EA	1袋5枚入り 100袋入り
50	一食のり佃煮	EA	1袋8 <sup>グラム</sup> 入り 「三島」同等品
55	おかかこんぶ	KG	2kg入り 「ヤマト食品」同等品
60	おきゅうと	KG	適度の粘りがあり苦味のないもの 水分25%以下のもの 納入時、製造後24時間以内のもの
70	海草サラダ	KG	100 <sup>グラム</sup> 入り 3種類以上混合したもの
80	角切昆布	KG	市販上級品とする
90	カットとろろ	EA	200個入り 「フジイチ」同等品
100	カップもずく	EA	30 <sup>グラム</sup> カップ入り 「マリンフーズ」同等品
110	寒天	EA	粉末 4 <sup>グラム</sup> 20本入り
120	刻み昆布	KG	幅3 <sup>ミリ</sup> せん切 煮物用 1kg入り
130	刻みのり	KG	素のりを使用したもの 幅2 <sup>ミリ</sup> 程度、長さ4 <sup>センチ</sup> 程度のせん切 100 <sup>グラム</sup> 入り
135	(冷)くきわかめ	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「理研」同等品
140	昆布巻	KG	つくだ煮 1kg入り 昆布をかんぴょうで巻いたもの
150	子持昆布	KG	子持ち昆布つくだ煮 1kg入り
160	塩吹昆布	KG	形状はせん切
170	塩若布	KG	1kg入り
180	しそ昆布	KG	昆布しそ風味つくだ煮 1kg入り
190	だし昆布	KG	だし用昆布
200	ところてん	KG	適度の弾力があるもの 水分25%以下のもの
210	とろろ昆布	KG	糸けずり 100 <sup>グラム</sup> 入り
220	ひじき	KG	長ひじきで粉末を含まないもの 1kg入り
230	カップめかぶ	EA	30 <sup>グラム</sup> カップ入り 「マリンフーズ」同等品
240	もずく	KG	水を含まないもの 1kg入り
250	焼のり	EA	1パック半切5枚入り 手巻き用
260	わかめ	KG	カットわかめ 1袋200 <sup>グラム</sup> パック入り

## 1 6 嗜好飲料類

- 1) 容器等は J I S 規格に定められた品質のものであること
- 2) 外観及び形状は傷、錆、汚染及び変形を認めないこと
- 3) 品名、内容、製造業者名及び製造年月日が明記されていること

番号	品名	単位	規格
5	青汁飲料	EA	80ml入り 「ブレットサンフーズ」同等品
10	赤ワイン	BT	1.8 <sup>リットル</sup> 瓶入り 「サントネージュ」同等品
30	ビタミン ウォーター	EA	500mlペットボトル 「キリン:サプリレモン」同等品
40	アセロラドリンク	CN	190ml缶入り 「ニチレイ」同等品
50	アップルドリンク	CN	160ml入り「カゴメ」同等品
60	一食 アイスコーヒー	EA	加糖ポーションタイプ20 <sup>グラム</sup> 「ネスレ」「ブレンディ」同等品
70	一食 コーヒーセット	EA	ゴールドブレンド1本2 <sup>グラム</sup> 及びブライト1本2.5 <sup>グラム</sup> 「ネスレ」同等品
90	ウーロン茶	EA	2 <sup>グラム</sup> ティーバッグ入り
100	パックウーロン茶	EA	200mlパック入り 「サントリー」同等品
110	ウーロン茶ペット	EA	500ml入り
120	ウーロン茶缶	CN	340 <sup>グラム</sup> 缶
130	お茶ペット	EA	280mlペットボトル
150	オレンジジュース	EA	ミニツメイド350ml ペットボトル 「コカコーラ」同等品
160	オレンジドリンク	CN	160ml入り 「カゴメ」同等品
170	果汁飲料	EA	Co o 500mlペットボトル 「コカコーラ」同等品
180	カルピス	EA	500ml紙パック入り
190	乳酸菌ウォーター	EA	250ml入り「カルピス」同等品
200	キャロット ジュース	CN	160ml缶入り フルーツ入り 「カゴメ」同等品
210	グレープドリンク	CN	280ml缶入り 「コカコーラ:白ぶどう」同等品
220	黒酢飲料A	EA	125ml入り はちみつ入り a-「明治」 b-「ヤクルト」同等品
230	黒酢飲料B	EA	200mlパック入り 「ヨーグルトン」同等品
235	クエン酸飲料	EA	900mlペット入り濃縮 「メダリスト」同等品
240	野菜ジュース	EA	200mlパック入り 種類混合 a-「明治:野菜と果実」 b-「カゴメ:季節品」同等品

番号	品名	単位	規格
250	玄米茶	EA	2 <sub>g</sub> ティーバッグ入り
260	コーヒー	BT	インスタントコーヒー（ネスレ：ゴールドブレンド） 90 <sub>g</sub> 瓶入り 「ネスレ」同等品
270	コーヒー飲料	CN	185 <sub>g</sub> 缶入り 「ジョージア」同等品
280	炭酸飲料	EA	500ml ペット入り 種類は都度示す
290	粉茶	EA	2 <sub>g</sub> ティーバッグ入り 500個単位密封包装 納品時、製造後1ヵ月以内のもの
300	ジャンボジュース	BT	果汁100% 1 <sub>ℓ</sub> 入り 「ウエルチ」同等品
310	白ワイン	BT	1.8 <sub>ℓ</sub> 瓶入り 「サントネージュ」同等品
320	スポーツ ドリンクA	EA	アクエリアス 300 <sub>g</sub> チアパック入り 「コカコーラ」同等品
330	スポーツ ドリンクB	EA	アミノバリュー500mlペットボトル 「大塚製薬：アミノ酸4000mg」同等品
340	スポーツ ドリンクC	CN	C. C. L e m o n 350ml缶 「サントリー」同等品
350	スポーツ ドリンクD	EA	500mlペットボトル 「コカコーラ：アクエリ、キリン：スポーツ」同等品
360	清酒	BT	1級酒ワンカップ（180ml瓶入り） 銘柄はその都度示す
370	栄養ドリンク	BT	110ml瓶入り 「ヤクルト：タフマン」同等品
380	ジャスミン茶	EA	500ml ペットボトル 「伊藤園」同等品
390	スムージー	EA	1本360mlペットボトル 「ドール」同等品 種類混合
400	パック紅茶飲料	EA	1本200ml入り 2種混合 a-「明治」 紅茶レモンティー b-「リプトン」 紅茶ミルクティー同等品
410	パック コーヒー飲料	EA	200ml入り 常温品 a-「明治」 b-「キリン」同等品
420	パックココア飲料	EA	1本200ml入り 「明治：バンホーテンココア」同等品
430	パックジュースB	EA	200ml入り a-「エルビー」 b-「森永」同等品
440	パックジュースA	EA	果汁100% 200ml入り 3種類以上混合 a-「ドール」 b-「ミニッツメイド」 c-「アサヒ」同等品
450	ミニ パックジュース	EA	1本100ml入り 種類混合 「カゴメ」同等品
451	ミニ パックジュースB	EA	1本125ml入り 種類混合 「ヤクルト」同等品
460	ビタミンドリンク	CN	120mlボトル缶入り 「ハウス」同等品

番号	品名	単位	規格
470	粉末アルカリ飲料	EA	粉末ポカリスエット74 <sup>グラム</sup> 「大塚製薬」同等品
475	粉末スポーツ飲料	EA	アクエリアス粉末48 <sup>グラム</sup> 「コカコーラ」同等品
480	ホット粉末飲料	EA	ホットポ一11 <sup>グラム</sup> 「大塚製薬」同等品
490	マディラ酒	BT	720ml瓶入り
500	ミニ トマトジュース	CN	160ml入り（果汁100%） 「カゴメ」同等品 納品時、製造後3ヵ月以内のもの
510	みりん	BT	本みりん 1.8 <sup>リットル</sup> 入り
520	麦茶	EA	10 <sup>グラム</sup> ティーバッグ入り 水出し用 50個単位包装
525	濃縮麦茶	EA	1000ml入り 50倍希釈 「三井農林」同等品
530	野菜ジュース	EA	果汁100% 種類混合 200ml入り 「カゴメ：野菜生活」同等品
540	ミニ野菜ジュース	EA	100ml入り 3種混合 「カゴメ：野菜生活」同等品
560	料理酒	BT	1.8 <sup>リットル</sup> 入り 料理用
570	緑茶パック	EA	200mlパック入り ロングタイプ
590	レギュラーコーヒー	EA	200 <sup>グラム</sup> 入り 「KEYコーヒー」同等品

Memo

## 17 調味料及び香辛料

番号	品名	単位	規格
10	赤とうがらし	EA	乾燥鷹の爪輪切り 100g入り
20	味付ぼん酢	BT	1,800ml 「ミツカン:味ぼん」同等品
25	甘辛ソース	EA	1LIペット入り 「ダイショー:手羽唐のたれ」同等品
30	あらびき マスタード	EA	260 <sup>g</sup> チューブ入り 「S & B食品」同等品
40	合せ酢	BT	寿司酢 1,800ml入り 「ミツカン」同等品
50	イタリアン ドレッシング	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「キューピー」同等品
60	一食カレーホット	EA	1食2.7 <sup>g</sup> 100食入りを単位とする 「ハウス:カレーホット」同等品
65	一食ウスターソース	EA	1食10 <sup>g</sup> 程度 ウスターソース 「ブルドック、イカリ、キッコーマン」同等品
70	一食トマト マスタード	EA	トマト&あらびきマスタード(ディスペンパック) 「キューピー」同等品
80	一食 ドレッシングA	EA	a タルタルソース(ディスペンパック) 「キューピー」同等品 b タルタル&レモン風味(ディスペンパック) 「キューピー」同等品
90	一食 ドレッシングB	EA	フレンチ・白(ディスペンパック) 「キューピー」同等品
100	一食 ドレッシングC	EA	青じそ(ディスペンパック) 「キューピー」同等品
110	一食 ドレッシングD	EA	ごま(ディスペンパック) 「キューピー」同等品
120	一食マヨネーズ	EA	マヨネーズ(ディスペンパック) 「キューピー」同等品
130	淡口醤油	LI	新式醸造淡口醤油 18 <sup>リットル</sup> ポリ容器入り
140	うどんだし	EA	かけつゆ用(鰹、昆布) 1,800ml入り 「創味:和風だし」同等品
150	うめちり ごはんの素	EA	350 <sup>g</sup> 入り 「三島食品」同等品
160	液体だし	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「ニビシ:白だし」同等品
170	オイスターソース	BT	140 <sup>g</sup> 瓶入り 「S & B食品」同等品
175	お好みソース	EA	500 <sup>g</sup> 入り「オタフク」同等品
180	おでんの素	KG	1kg入り「S & B食品」同等品
190	オレガノ	EA	100 <sup>g</sup> 入り 「S & B食品」同等品
200	おろし生姜	EA	生姜100%で変色等認めないもの 270 <sup>g</sup> チューブ入り 「S & B食品」同等品
210	おろしにんにく	EA	にんにく100%で変色等認めないもの 290 <sup>g</sup> チューブ入り 「S & B食品」同等品

番号	品名	単位	規格
220	ガーリック	CN	M缶 「S & B 食品」同等品
230	がらスープの素	KG	500 <sup>グラム</sup> 入り 「味の素」同等品
240	カラフルトッピング スパイス	EA	300 <sup>グラム</sup> 入り 「ダイショー」同等品
250	辛味醬	EA	380 <sup>グラム</sup> 入り 「エバラ」同等品
260	カレー粉	CN	400 <sup>グラム</sup> 入り 「S & B 食品」同等品
270	カレーソース	EA	レトルト 3 kg 入り 「S & B 食品: ティスティ」同等品
280	カレーの素	KG	フレーク状 1 kg 入り 「S & B 食品: ゴールデンディナー」同等品
290	カレーホット	EA	カレーホット 300ml 入り 「ハウス」同等品
300	カレー ラーメンの素	KG	レトルト 1 kg 入り 「MCC」同等品
310	カレールウ	KG	1 kg 入り 「甘利: エクストラ」同等品
320	キムチの素	EA	1 本 1 <sup>リットル</sup> 入り 「エバラ」同等品
321	茎入りわさび	EA	300 <sup>グラム</sup> チューブ入り 「S & B 食品: 食べるわさび」同等品
325	(レ) 具だくさんソース	EA	300 <sup>グラム</sup> 入り 「キューピー: トマト」同等品
330	クリーム シチューの素	KG	フレーク 1 kg 入り 「S & B 食品」同等品
340	グルタミンS	KG	L-グルタミン酸ナトリウム99%以上 1 kg 入り 「味の素」同等品
350	氷	EA	1 角 3.75kg
360	コチジャン	EA	320 <sup>グラム</sup> チューブ入り 「S & B 食品」同等品
370	粉山椒	CN	粉末 S 缶 「S & B 食品」同等品
380	ごまつゆ	EA	1 <sup>リットル</sup> 入り 「ミツカン: しゃぶしゃぶ用」同等品
390	五目ごはんの素	KG	炊き込み用 レトルト 1 kg 入り 「三島食品」同等品
400	コンソメの素	KG	1 kg 入り 「味の素: チキン」同等品
410	桜寿司の素	KG	レトルト 1 kg 入り 「三島食品」同等品
420	酒粕	KG	新鮮な白色板粕で酸味が少なく変質を認めないもの アルコール5%程度
430	さけわか ごはんの素	EA	300 <sup>グラム</sup> 入り 「三島食品」同等品
440	刺身醤油	BT	1.8 <sup>リットル</sup> ペットボトル入り
450	皿うどんの素	KG	粉末 1 kg 入り
460	サラダソース	LI	乳化タイプ a- 「味の素」 b- 「キューピー」 同等品
470	サルサソース	CN	1 号缶 「ハインツ」同等品

番号	品名	単位	規格
480	シーザー ドレッシング	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「キューピー」同等品
490	ジェノバペースト	EA	200 <sup>グラム</sup> 入り 「S & B食品」同等品
495	塩ラーメンの素	EA	1 kg入り 「味の素」同等品
500	生姜焼のたれ	EA	2. 2kg入り 「創味」同等品
510	しょうゆ	LI	新式醸造醤油 18 <sup>リットル</sup> ポリ容器入り
520	醤油ラーメンの素	EA	1 kg入り 「味の素」同等品
530	食塩	KG	海塩精製塩 塩化ナトリウム99%以上 1 kg入り
540	食酢	BT	醸造酢100% 1800mlポリ容器入り 「ミツカン」同等品
550	食卓塩	BT	海塩精製塩 塩化ナトリウム99%以上 100 <sup>グラム</sup> 瓶入り
560	ステーキソース	EA	和風おろし1. 11kg入り 「ハインツ」同等品
570	ソース	BT	ウスターソース 1, 800ml入り 「カゴメ」「キッコーマン」「イカリ」同等品
580	ターメリック	CN	S缶 「S & B食品」同等品
590	タイム	EA	生10 <sup>グラム</sup> パック入り
600	卓上味付ぽん酢	BT	360ml入り 「ミツカン:マイルド」同等品
610	卓上ケチャップ	EA	500 <sup>グラム</sup> 入り 「カゴメ」同等品
620	卓上醤油	EA	新式醸造醤油 a-500mlポリ容器入り b-120ml瓶入り
630	卓上ウスター ソース	EA	300mlポリ容器入り 開栓後常温可能なもの 「カゴメ」「キッコーマン」同等品
640	卓上中濃ソース	EA	300mlポリ容器入り 開栓後常温可能なもの 「カゴメ」「キッコーマン」同等品
650	卓上唐辛子粉	BT	一味とうがらし 28 <sup>グラム</sup> 瓶入り 「S & B食品」同等品
660	卓上ドレッシング	BT	「理研:青じそ200ml」同等品
670	卓上豚カツソース	EA	濃厚ソース 300mlポリ容器入り 開栓後常温可能なもの 「カゴメ」「キッコーマン」同等品
680	卓上ポン酢	BT	醸造酢 150ml入り 「ミツカン」同等品
690	卓上マヨネーズ	EA	500 <sup>グラム</sup> 入り 「キューピー」同等品
700	卓上洋胡椒	BT	20 <sup>グラム</sup> 瓶入り 「S & B食品」同等品
710	卓上ラー油	BT	卓上用31 <sup>グラム</sup> 瓶入り 「S & B食品:四川風ラー油」同等品

番号	品名	単位	規格
720	だしの素	KG	かつお風味 「味の素:ほんだし」同等品
730	タバスコ	BT	60ml瓶入り 「タバスコペッパーソース」同等品
740	タルタルソース	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「キューピー」同等品
750	担々麺スープ	EA	1kg入り 「味の素:担々麺スープ」同等品
760	チキンライスの素	KG	レトルト 「カゴメ」同等品
780	チャーハンの素	KG	レトルト 1 kg 「三島食品」同等品
800	中華白スープ	EA	1.2Kg入り 「出島号」同等品
810	中華ドレッシング	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「キューピー:ノンオイル」同等品
820	中華の素	KG	顆粒状 1 kg入り 「味の素:ポーク、チキンエキス」同等品
830	チリソース	EA	2 kg入り 「創味」同等品
840	唐辛子粉	KG	一味とうがらし 300 <sup>グラム</sup> 入り 「S & B食品」同等品
850	豆板ジャン	EA	300 <sup>グラム</sup> チューブ入り 「S & B食品」同等品
860	トマトケチャップ	CN	特級品 1号缶 「カゴメ:青缶」「デルモンテ」「ナガノ」同等品
870	トマトジュース	CN	1,400ml入り 「カゴメ」「デルモンテ」同等品
880	トマトピューレ	CN	1号缶 「カゴメ」「デルモンテ」「ナガノ」同等品
890	ドミグラスソース	EA	フレーク 1 kg入り 「S & B食品」同等品
900	チャンポンスープ	EA	1 kg入り 「味の素:白湯」同等品
910	ナツメグ	CN	S缶 「S & B食品」同等品
920	菜めしの素	EA	250 <sup>グラム</sup> 入り 「三島食品:香ばしい醤油」同等品
930	ねぎ塩たれ	KG	1 kg入り 「ダイショー」同等品
940	ねりわさび	EA	300 <sup>グラム</sup> チューブ入り 「S & B食品」同等品
950	焙煎ごま ドレッシング	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「キューピー」同等品
960	バジル	EA	生10 <sup>グラム</sup> パック入り
970	ハッシュド ビーフの素	KG	フレーク 1 kg入り 「S & B食品」同等品
975	バーニャ カウダーソース	EA	500ml入り 「キューピー」同等品
980	パプリカ	CN	S缶 「S & B食品」同等品

番号	品名	単位	規格
990	ハヤシライスの素	KG	フレーク状 1 kg入り 「S & B 食品」同等品
1000	バルサミコ	BT	500ml 「ミツカン」同等品
1010	バレンシアの素	KG	レトルト 1 kg 「三島食品」同等品
1020	バンバンジー ソース	EA	1 <sup>リットル</sup> 入り 「味の素」同等品
1030	ビーフ シチューの素	KG	フレーク状 1 kg入り 「S & B 食品：ゴールドデン」同等品
1040	ビーフブイヨン	KG	1 kg入り 「味の素：スペシャル」同等品
1050	ピエトロ ドレッシング	EA	オリジナル600ml
1060	冷やし中華つゆ	EA	1.8 <sup>リットル</sup> 「ミツカン」同等品
1070	冷やしラーメン のたれ	LI	1 <sup>リットル</sup> 「味の素：醤油」同等品
1080	フィッシュ ブイヨン	KG	1 kg入り 「味の素：スペシャル」同等品
1090	複合調味料	KG	L-グルタミン酸ナトリウム92%以上 1 kg入り 「味の素：ハイミー」「タケダ：いの一の番」同等品
1100	フライ用ソース	KG	1 kg入り 「キューピー」同等品
1110	ブラックペッパー	CN	M缶 「S & B 食品：あらびき」同等品
1120	フレンチソース	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り 「味の素：セミセパ」同等品
1130	回鍋肉ベース	KG	1 <sup>リットル</sup> 入り 「味の素」同等品
1140	ポタージュの素	KG	1 kg入り 「味の素：クノール」同等品
1150	ポン酢	BT	果実酢入り醸造酢 1,800ml入り「ミツカン」同等品
1160	麻婆豆腐ベース	KG	1 <sup>リットル</sup> 入り 「味の素」同等品
1170	松茸ごはんの素	KG	レトルト 1 kg入り 「三島食品」同等品
1180	マヨネーズ	KG	1 kg入り 「キューピー：黄キャップ」同等品
1190	マリネベース	KG	レトルト 1 kg入り 「エクシード」同等品
1200	味噌ラーメンの素	EA	1Kg入り 「味の素」同等品
1210	めんつゆ	EA	めんつゆ 2倍濃縮 1.8 <sup>リットル</sup> 紙パック入り 「ヤマキ」同等品
1220	もつ鍋スープ	EA	600 <sup>グラム</sup> 入り 「ダイショー」同等品
1225	もみじおろしの素	EA	300 <sup>グラム</sup> チューブ入り 「S & B 食品」同等品
1230	焼そばソース	EA	1.2 <sup>リットル</sup> 紙パック 「オタフク」同等品
1240	焼肉のたれ	EA	1 <sup>リットル</sup> 入り 「エバラ」同等品

番号	品名	単位	規格
1250	ゆかり飯の素	EA	しそきざみ 200 <sup>グラム</sup> 入り 「三島食品」同等品
1255	柚子こしょう	EA	280 <sup>グラム</sup> チューブ入り 「S & B食品」同等品
1260	洋辛子粉	CN	200 <sup>グラム</sup> 缶入り 「S & B食品:黄色缶」同等品
1270	洋胡椒	CN	粉末400 <sup>グラム</sup> 缶入り 「S & B食品」同等品
1280	ラー油	BT	1,650 <sup>グラム</sup> 入り
1290	冷麺の素	LI	濃縮1,800ml入り 「ミツカン」同等品
1300	ローズマリー	CN	S缶 「S & B食品」同等品
1310	ローレル	CN	S缶 粉末 「S & B食品」同等品
1320	ワインビネガー	BT	900ml 「ミツカン」同等品
1330	わさび粉	CN	洋わさび200 <sup>グラム</sup> 缶入り 「S & B食品」同等品
1340	和風ソース	CN	2号缶 850 <sup>グラム</sup> 「ハインツ」同等品
1350	和風ドレッシング	LI	1 <sup>リットル</sup> 入り a-「理研」 b-「キューピー」同等品

Memo

## 1 8 漬物類

- 1) 異品種、雑物混入不可
- 2) 強度の塩分残存を認めないもの
- 3) 酸味適度なもの
- 4) 市販品又は同等品に類するものとする
- 5) 浸かりが適度で固有の色沢及び香味を有しカビ臭、苦み、異味異臭のないこと
- 6) 添加物は食品衛生法に基づくこと
- 7) 良質で新鮮な材料を使用した国産品とする

番号	品名	単位	規格
10	青菜漬	KG	「青高菜」「からし菜」の浅漬け 1 kg入り
20	赤かぶ酢漬	KG	スライス 1 kg入り
30	味ごぼう	KG	1 kg入り
40	甘酢生姜	KG	1 kg入り
60	梅干漬	KG	Mサイズ 1 kg入り 中国産可
65	刻みカリカリ梅	KG	1kg入り 赤色
70	かす漬	KG	野菜入り
80	かつお梅	KG	1 kg入り 中国産可
90	からし高菜	KG	刻み 1 kg入り 国産品□
100	からし漬	KG	切なすからし漬
110	吉四六漬	KG	種類は都度示す
120	菊花漬	KG	かぶ
130	キムチ漬(胡瓜)	KG	胡瓜キムチ
140	キムチ漬(大根)	KG	大根カクテキ
150	キムチ漬(白菜)	KG	白菜キムチ 国産品
155	(冷)キムチ漬	KG	500 <sup>g</sup> 入り 「エバラ：白菜」同等品
160	キャベツ漬	KG	1 kg入り
170	九ちゃん漬	KG	緑色 1 kg入り
180	胡瓜漬	KG	浅漬け 変色、種、曲がりの少ないもの
190	胡瓜ぬか漬	KG	変色していねいもの 種、曲がりの少ないもの
200	山菜漬	KG	1 kg入り 3種類以上混合
210	しその実漬	KG	橙色 1 kg入り
220	しば漬	KG	無着色
230	千枚漬	KG	1 kg入り
240	大根漬	KG	「田舎っぺ」同等品
250	大根ぬか漬	KG	1本物 500 <sup>g</sup> 程度
260	大根味噌漬	KG	「ス」「芯」のないもの
265	高菜炒め	KG	1 k g 入り 国産品
270	高菜漬	KG	古漬け 国産品
280	沢庵漬	KG	しそ味 かつお味 「ス」「芯」のないもの
290	茄子漬	KG	茄子一夜漬 2本入り

番号	品名	単位	規格
300	生酢	KG	1 kg入り 「アサダ」同等品
310	なめ茸缶	CN	1号缶
320	奈良漬	KG	長さ20センチ程度
330	にんにくたまり漬	BT	醤油漬500g瓶入り
340	野沢菜漬	KG	冷凍「アサダ」2～3cmカット同等品
350	白菜漬	KG	1 kg入り 国産品
360	はじかみ	BT	内容120g瓶詰15本入り
370	パック梅干	EA	うす塩 500gパック入り
380	はりはり漬	KG	1 kg入り
390	福神漬	KG	材料を5種類以上使用したもの 「アサダ:無着色」同等品
400	べったら漬	KG	糖しぼり 「ス」「芯」のないもの
410	紅生姜	KG	せん切り
415	めんたい高菜	KG	1 kg入り 国産品
420	もやしキムチ	KG	1 kg入り
430	山川漬	KG	1 kg入り
440	与一漬	KG	なす与一漬
450	楽京漬	KG	「ス」「芯」のないもの 「アサダ」同等品
460	割干漬	KG	3センチ程度長さ

Memo

## 19 加工食品

番号	品名	単位	規格
70	一食茶漬	EA	6 <sup>グラム</sup> 袋入り 「永谷園」同等品
77	一食ふりかけA	EA	一食ふりかけ2 <sup>グラム</sup> 程度 種類は都度示す
78	一食ふりかけB	EA	一食ふりかけ2 <sup>グラム</sup> 程度 種類は都度示す
79	一食ふりかけC	EA	一食ふりかけ2 <sup>グラム</sup> 程度 種類は都度示す
80	ゼリー飲料	EA	チアパック180 <sup>グラム</sup> 「森永：ウイダー」同等品
170	(冷)えびピラフ	KG	1kg入り「ニチレイ」同等品
220	(冷)お好み焼	EA	1枚270 <sup>グラム</sup> 「テーブルマーク」同等品
230	おせち詰合せ	EA	3品100 <sup>グラム</sup> 入り
240	(冷)オム焼そば	KG	1個250 <sup>グラム</sup> 「ニッスイ」同等品
250	(冷)オムライス	KG	1個250 <sup>グラム</sup> 「ニッスイ」同等品
280	(冷)かき揚げ	KG	甘えび100 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
300	(冷)かにクリーム コロッケ	KG	1個70 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
310	(冷)かに甲羅 グラタン	KG	1個75 <sup>グラム</sup> 「味の素」同等品
315	(冷)かにシューマイ	KG	1個30 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
320	(冷)かに玉中華 あんかけ	KG	1個130 <sup>グラム</sup> 具入りたれ 「ニチレイ」同等品
340	(冷)かに爪フライ	KG	1個40 <sup>グラム</sup> 「マルハ」同等品
350	(冷)かぼちゃ コロッケ	KG	1個70 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
380	(冷)南瓜挽肉 サンドフライ	KG	1個60 <sup>グラム</sup> 「ヤヨイ」同等品
390	(冷)洋風野菜 ミックス	KG	人参、カリフラワー、ブロッコリーミックス
410	(冷)カレー コロッケ	KG	1個70 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
420	バランス固形フード	EA	2本入り40 <sup>グラム</sup> 種類混合 「大塚製菓：カロリーメイト」製品
450	(冷)牛肉コロッケ	KG	1個100 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
460	(冷)ギョーザ	KG	1個20 <sup>グラム</sup> 程度
470	(冷)ミニグラタン	KG	1個60 <sup>グラム</sup> 「ベスト」同等品
480	(冷)グラタン	KG	1個200 <sup>グラム</sup> 「ヤヨイ」同等品
490	(冷)コーンクリーム コロッケ	KG	1個75 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
520	(レ)コーン クリームスープ	KG	レトルト1kg 濃縮タイプ 「ニチレイ」同等品

番号	品名	単位	規格
530	(冷)コーン コロッケ	KG	1個70 <sup>g</sup> 「ニチレイ」同等品
540	(レ)コーンスープ	EA	レトルト500 <sup>g</sup> ストレート 「ハインツ」同等品
580	(レ) 里芋のふくめ煮	KG	500 <sup>g</sup> 入り 「ニチレイ」同等品
610	(冷)ジャンボ ギョーザ	KG	1個50 <sup>g</sup> 「テーブルマーク:ラビオリ」同等品
630	(レ)ショーロンポー	EA	レトルト1個30 <sup>g</sup> 20個入り 「テーブルマーク」同等品
670	(冷)水ギョーザ	KG	1個20 <sup>g</sup> 「八洋食品」同等品
680	スープ缶	CN	2号缶 850 <sup>g</sup> 「ほしえぬ:ミネストローネ」同等品
690	(レ)スコッチエッグ	EA	レトルト1個50 <sup>g</sup> 10個入り 「スノーマン」同等品
700	(レ) スパゲティサラダ	KG	レトルト1kg入り 「エクシード:レストラン用」同等品
710	(レ) スパゲティソース	EA	レトルト140 <sup>g</sup> 「カゴメ」同等品
720	バランスバー	EA	1本30 <sup>g</sup> 種類混合 「大塚製菓:ソイジョイ」同等品
721	ソイフード	EA	1袋27 <sup>g</sup> 種類混合 「大塚製菓:ソイカラ」同等品
730	(冷)そばめし	KG	1kg入り 「あけぼの」同等品
740	(冷)高菜 チャーハン	KG	1kg入り 「ニチレイ」同等品
750	卓上茶漬	CN	「三島食品」同等品
760	卓上ふりかけA	CN	卓上ふりかけ 種類は都度示す
770	卓上ふりかけB	CN	卓上ふりかけ 種類は都度示す
780	卓上ふりかけC	CN	卓上ふりかけ 種類は都度示す
800	(冷)たこ焼	KG	1個20 <sup>g</sup> 程度
810	(冷)卵コロッケ	KG	1個80 <sup>g</sup> 「ベスト」同等品
830	(冷)チキン クリームコロッケ	KG	1個75 <sup>g</sup> 「ニチレイ」同等品
850	(冷)チキンライス	KG	1kg入り 「ニチレイ」同等品
860	(冷)ちぢみ	KG	1枚50 <sup>g</sup> 程度 「テーブルマーク、ニチレイ」同等品
870	(冷)チャーハン	KG	直火炒め1kg入り 「ニチレイ」同等品
880	(冷)調理焼そば	KG	1kg入り 「ベスト」同等品
900	(冷)包み焼ピザ	KG	1個95 <sup>g</sup> 「MCC」同等品
910	(冷)ドライカレー	KG	1kg入り 「味の素」同等品
950	(冷)なすの肉詰め	EA	12個入り520 <sup>g</sup> 「ニチレイ」同等品

番号	品名	単位	規格
970	(冷)肉じゃが コロッケ	KG	1個100 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
980	(冷)肉シューマイ	KG	1個30 <sup>グラム</sup> トレー入り 「ニチレイ」同等品
990	(冷)ニラ焼まん	EA	30 <sup>グラム</sup> 20個入り 「テーブルマーク」同等品
1010	(レ)パック親子丼	EA	レトルト180 <sup>グラム</sup> 程度 「ニチレイ」同等品
2020	(レ)パックカレー	EA	レトルト200 <sup>グラム</sup> 程度 「S & B 食品:ディナー」同等品
1030	(レ)パック牛丼	EA	レトルト200 <sup>グラム</sup> 程度 「ジョイグルメ」同等品
1031	(レ)パック中華丼	EA	レトルト200 <sup>グラム</sup> 程度 「ニチレイ」同等品
1035	(レ)パック麻婆丼	EA	レトルト200 <sup>グラム</sup> 程度 「ジョイグルメ」同等品
1040	(レ) パックビビンバ	EA	レトルト150 <sup>グラム</sup> 程度 「ジョイグルメ」同等品
1045	(レ)パックハヤシ	EA	レトルト200 <sup>グラム</sup> 程度 「S & B 食品:ディナー」同等品
1050	(冷)ハムエッグ フライ	KG	1個80 <sup>グラム</sup> 「すぐる食品」同等品
1060	(冷)春巻	KG	1個55 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ:パリッと」同等品
1080	ビーフシチュー缶	CN	6号缶 「MCC」同等品
1100	(冷)広島風 お好み焼	EA	1枚230 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
1150	(冷)ベーコン エッグ	KG	レトルト1個40 <sup>グラム</sup> 「ベスト」同等品
1160	(冷)棒ギョーザ	EA	8本入り 「八洋食品」同等品
1170	(冷)星のコロッケ	KG	1個50 <sup>グラム</sup> 「ヤヨイ」同等品
1180	(レ)ポテトサラダ	KG	レトルト1kg入り 「エクシード:レストラン用」同等品
1190	(レ) マカロニサラダ	KG	レトルト1kg入り 「エクシード:レストラン用」同等品
1220	マッシュルーム スープ	CN	2号缶 「ハインツ」同等品
1240	(冷)ミート コロッケ	KG	1個70 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
1260	ミートソース缶	CN	1号缶 「MCC」同等品
1290	(冷)ミニ春巻	KG	1個35 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
1300	(冷)もち入あげ	KG	1個40 <sup>グラム</sup> 程度 「ベスト」同等品
1310	(冷)焼おにぎり	KG	1個125 <sup>グラム</sup> 「ニチレイ」同等品
1320	(冷)焼ギョーザ	KG	1個25 <sup>グラム</sup> 「八洋食品:生」同等品

番号	品名	単位	規格
1330	(冷)野菜コロッケ	KG	1個70 <sup>g</sup> 「ニチレイ」同等品
1340	(冷)れんこん はさみ揚	EA	1個30 <sup>g</sup> 30個入り 「テーブルマーク」同等品
1350	(冷)ロール キャベツ	KG	1個60 <sup>g</sup> 「味の素」同等品
1360	カップ春雨スープ	EA	20 <sup>g</sup> 程度 「日清」同等品 種類混合
1370	カップポタージュ スープ	EA	30 <sup>g</sup> 程度 「ポッカ」同等品 種類混合
1380	朝用チアパック	EA	180 <sup>g</sup> 程度 「ハウスウェルネス：1日のビタミン」同等品
1390	玄米ブラン クリーム入り	EA	72 <sup>g</sup> 程度 「アサヒ」同等品 種類混合

Memo

## 20 即席めん類

☆ 2ヶ月以内に製造され、3カ月以上の賞味期限のもの

番号	品名	単位	規格
10	カップうどん	EA	種類についてはその都度示す
20	カップそば	EA	
30	カップチャンポン	EA	
40	カップ焼そば	EA	
50	カップラーメン	EA	
60	袋ラーメン	EA	

Memo



## 折詰弁当規格書（仕様書）

区分	品名	使用材料等	単位	使用数量	備考
1 主食	ちらし寿司		g	110	
			g	30	
				適量	
2 主菜	①鶏肉唐揚	①若鶏もも肉	g	80	40g×2
		②しょうゆ		適量	調味料
		③みりん		適量	調味料
		④澱粉		適量	衣
	②エビフライ	①えび	g	60	30g
		②卵		適量	衣
		③小麦粉		適量	衣
		④パン粉		適量	衣
		⑤塩、こしょう		適量	調味料
③えび塩焼き	①えび	g	50	有頭えび	
	②塩		適量	調味料	
3 副食	①かまぼこ	紅白かまぼこ	g	30	15g×2（白×1、紅×1）
	②糸こんに煮	①糸こんにやく	g	40	
		②にんじん	g	20	千切
		③砂糖、しょうゆ		適量	調味料
	③れんこん煮物	①れんこん	g	50	25g×2
		②砂糖、しょうゆ		適量	調味料
		③一味唐辛子		適量	調味料
	④たこの煮物	①たこ	g	40	スライス
		②きゅうり	g	20	
		③白ごま		適量	
		④砂糖、酢		適量	調味料
	⑤かぼちゃ天ぷら	①かぼちゃ	g	40	20g×2
②卵			適量	衣	
③小麦粉			適量	衣	
⑥やきとり（串）	①若鶏もも肉	g	70	35g×2本	
	②砂糖、しょうゆ		適量	調味料	
4 添物	①えだまめ	えだまめ	g	40	塩ゆで
	②みかん	みかん	g	適量	1/2個輪切
	③野菜	①レタス	g	適量	
		②ブロッコリー	g	70	
	③パセリ		適量		
5 漬物	①しょうが酢漬		g	20	甘酢
	②しその実漬		g	20	
	③梅漬		g	15	
区分	品名	単位	数量	備考	
1 調味料		①1食しょうゆ	個	1	20cc
		②1食ソース	個	1	20cc
		③1食ドレッシング	個	1	20cc
2 はし		割箸	膳	1	
3 弁当箱		プラスチック容器	個	1	23×15×4（cm）
4 おてふき		1回用紙おてふき	個	1	
1 グラム数は基準とする 2 納入当日に製造されたもの 3 衛生的に調理加工されていること 4 食品及び容器等の取り扱いについては、食品衛生法遵守					

## 唐揚弁当規格書（仕様書）

区分	品名	使用材料等	単位	使用数量	備考
1 主食	ごはん	うるち米	g	110	
2 主菜	鶏肉唐揚	①若鶏もも ②澱粉 ③しょうゆ ④みりん ⑤砂糖 ⑥塩 ⑦こしょう	g	200 適量 適量 適量 適量 適量 適量	衣 調味料 調味料 調味料 調味料 調味料
3 副菜	ポテサラ <sup>ダ</sup>	①じゃがいも ②マヨネーズ ③きゅうり ④にんじん ⑤スイートコーン ⑥塩 ⑦こしょう	g g g g g g	60 15 15 15 20 適量 適量	輪切、塩もみ 千切、ポイ 調味料 調味料
4 添物	①野菜	①レタス ②ブロッコリー	g g	30 30	
	②つくだ煮	かつお角煮	g	20	
5 漬物	①梅漬		g	10	
	②つぼ漬		g	20	10g×2
区分	品名	単位	数量	備考	
1 調味料	①1食しょうゆ ②1食ソース ③1食ドレッシング	個 個 個	1 1 1	20cc 20cc 20cc	
2 はし	割箸	膳	1		
3 弁当箱	プラスチック容器	個	1	23×15×4 (cm)	
4 おてふき	1回用紙おてふき	個	1		
<p>1 グラム数は基準とする  2 納入当日に製造されたもの  3 衛生的に調理加工されていること  4 食品及び容器等の取り扱いについては、食品衛生法遵守</p>					

## まきずし規格書（仕様書）

区分	品名	使用材料等	単位	使用数量	備考
主食	まきずし	①ごはん	g	200	
		②-①干しいたけ	g	20	甘辛煮
		②-②にんじん	g	20	甘辛煮
		②-③砂糖		適量	調味料
		②-④しょうゆ		適量	調味料
		③-①卵	g	30	だし巻
		③-②塩	g	適量	調味料
		③-③だし		適量	調味料
		④-①かんぴょう	g	20	甘辛煮
		④-②砂糖		適量	調味料
		④-③しょうゆ		適量	調味料
		⑤きゅうり	g	30	5mm程度角切
区分	品名	単位	数量	備考	
1	調味料				
		1食しょうゆ	個	1	20cc
2	おてふき				
		1回用紙おてふき	個	1	
3	容器				
		特に指定しない			
<p>1 グラム数は基準とする</p> <p>2 納入当日に製造されたもの</p> <p>3 衛生的に調理加工されていること</p> <p>4 食品及び容器等の取り扱いについては、食品衛生法遵守</p>					

## 幕内弁当規格書（仕様書）

区 分	品 名	使用材料等	単位	使用数量	備 考
1 主食	ごはん	うるち米	g	110	
2 主菜	鶏肉唐揚	①若鶏もも肉 ②澱粉 ③しょうゆ ④みりん ⑤砂糖	g	60 適量 適量 適量 適量	30g×2 衣 調味料 調味料 調味料
3 副菜	ハンバーグ	①ハンバーグ	g	110	加工食品可
4 添物	①マカロニサラダ	①マカロニ ②にんじん ③きゅうり ④塩 ⑤こしょう ⑥マヨネーズ	g g g g g g	20 10 20 適量 適量 15	千切、ボール 輪切、塩もみ 調味料 調味料
	②フルーツ	りんご	g	60	
5 漬物	①子持こんぶ		g	20	
	②梅漬		g	15	
区 分	品 名	単位	数 量	備 考	
1 調味料	①1食しょうゆ ②1食ソース ③1食ドレッシング	個 個 個	1 1 1	20cc 20cc 20cc	
2 はし	割箸	膳	1		
3 弁当箱	プラスチック容器	個	1	23×15×4 (cm)	
1 グラム数は基準とする 2 納入当日に製造されたもの 3 衛生的に調理加工されていること 4 食品及び容器等の取り扱いについては、食品衛生法遵守					

## 焼肉弁当規格書（仕様書）

区分	品名	使用材料等	単位	使用数量	備考
1 主食	ごはん	うるち米	g	110	
2 主菜	牛カルビ焼肉	①牛カルビ肉	g	110	
		②たまねぎ	g	30	
		③にんじん	g	30	
		④焼肉のたれ	g	30	調味料
		⑤塩		適量	調味料
		⑥こしょう		適量	調味料
3 副菜	ごぼうサラダ	①ごぼう	g	40	
		②にんじん	g	20	
		③マヨネーズ	g	15	
		④白ごま	g	1	
		⑤青のり粉	g	1	
		⑥塩		適量	調味料
		⑦こしょう		適量	調味料
4 添物	①野菜	①レタス	g	30	
		②きゅうり	g	20	スライス 10g×2
	②つくだ煮	しそこんぶ	g	15	
5 漬物	①梅漬		g	10	
	②たくあん漬		g	20	10g×2
区分	品名	単位	数量	備考	
1 調味料	①1食しょうゆ	個	1	20cc	
	②1食ソース	個	1	20cc	
	③1食ドレッシング	個	1	20cc	
2 はし	割箸	膳	1		
3 弁当箱	プラスチック容器	個	1	23×15×4 (cm)	
<p>1 グラム数は基準とする  2 納入当日に製造されたもの  3 衛生的に調理加工されていること  4 食品及び容器等の取り扱いについては、食品衛生法遵守</p>					

## 福袋規格書（仕様書）

区 分	品 名	使用材料等	単位	使用数量	備 考
嗜好品	福袋	①清涼飲料	缶	1	350ml缶
		②炭酸飲料	缶	1	350ml缶
		③コーヒー飲料	缶	1	250ml缶
		④スナック菓子	袋	2	1袋120g程度
<p>1 上記の品を袋詰にしたものを1単位とする</p> <p>2 グラム数は基準とする</p> <p>4 食品及び容器等の取り扱いについては、食品衛生法遵守</p>					

即席麺類(月(半期)別・品名別納入区分)

規格番	半期 月	1/4			2/4			3/4			4/4		
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
22-10	カップうどん(加)	カチちゃん 赤いきつね(92g)			日清 どん兵衛きつね(97g)			カチちゃん 赤いきつね(92g)			日清 どん兵衛 肉うどん(89g)		
22-20	カップそば(加)	日清 どん兵衛 天そば(96g)			カチちゃん 緑のたぬき(101g)			日清 どん兵衛 天そば(96g)			カチちゃん 緑のたぬき(101g)		
22-30	カップちゃんぽん(加)	長崎ちゃんぽん(100g) カタイ											
22-40	カップノートWA(加)	日清 カップノートW(77g)											
22-50	カップノートWB(加)	日清 ショートノートW(75g)											
22-70	カップ焼そば(加)	日清 焼そばUF0(128g)		明星 一平ちゃん 夜店の焼きそば(135g)		日清 焼そばUF0(128g)		明星 一平ちゃん 夜店の焼きそば(135g)		明星 一平ちゃん 夜店の焼きそば(135g)			
22-80	カップラーメンA(加)	カネボー ホームラン軒(しょうゆ)(70g)			カネボー ホームラン軒(とんしお)(70g)			カネボー ホームラン軒(みそ)(70g)			明星 チャルメラ高菜ラーメン(99g)		
22-90	カップラーメンB(加)	明星 一平ちゃん こってり味噌味(95g)			明星 一平ちゃん こく醤油味(91g)			明星 一平ちゃん こってりとんこつ味(95g)			カチちゃん 麺づくりわかめラーメン(87g)		
22-100	カップラーメンC(加)	日清 カップラーメンC(加)											

参考1 … JAS規格制定品目

飲食料及び油脂【39品目169規格】（平成18年9月現在）

即席めん類  
生タイプ即席めん  
乾麺類  
マカロニ類  
植物性たん白  
しょうゆ  
ウスターソース類  
風味調味料  
ドレッシング  
醸造酢  
トマト加工品  
ニンジンジュース及びニンジンミックスジュース  
乾燥スープ  
マーガリン類  
ショートニング  
精製ラード  
食用精製加工油脂  
食用植物油脂  
ぶどう糖  
異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖  
ジャム類  
果実飲料  
炭酸飲料  
豆乳類  
農産物缶詰及び農産物瓶詰  
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰  
水産物缶詰及び水産物瓶詰  
調理冷凍食品  
農産物漬物  
ハム類  
プレスハム  
ソーセージ  
混合ソーセージ  
ベーコン類  
ハンバーガーパティ  
チルドハンバーグステーキ  
チルドミートボール  
削りぶし  
煮干魚類

## 参考2 … 魚の処理区分

ラウンド	・・・	ウロコ（ゼイゴ）を落としたもの
ドレス	・・・	ウロコ（ゼイゴ）を落とし、頭、内臓を除いたもの
セミドレス	・・・	ウロコ（ゼイゴ）を落とし、エラ、内臓を除いたもの
フィレ	・・・	3枚卸し
切身	・・・	フィレを切ったもの
筒切	・・・	ドレスを直角又は斜めに切ったもの
開き	・・・	ドレスを背開き又は腹開きにしたもの
素焼	・・・	開きを焼いたもの
蒲焼	・・・	開きにたれを漬けて焼いたもの
粕漬	・・・	切身を調味粕に漬けたもの
西京漬	・・・	切身、筒切等を調味西京みそに漬けたもの
みそ漬	・・・	切身を調味みそに漬けたもの
みりん漬	・・・	切身を調味みりに漬け、半乾燥させたもの

