

2020年度

糧 食 品 規 格 表

# 総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊土佐清水分屯基地において、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 納入場所  
航空自衛隊土佐清水分屯基地
- 4 見本提示
  - (1) 見本提出は、入札前に示す。規格を明示することが困難な食品については吟味、比較検討するものである。
  - (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。
- 5 検査
  - (1) 本規格表による品質検査及び数量検査を実施する。
  - (2) 物理または科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査機関に検査を依頼
- 6 納入時期  
土佐清水分屯基地:0800～1100(詳細は別途指示)  
上記の納入時間外に納入するものについては、その都度示す。  
尚、都合により納入時間に納入できない場合は事前に、総括班長又は給養係に連絡するものとする。
- 7 その他
  - (1) 規格表に示す「程度」とは、前後5%の許容を示すものである。
  - (2) 製造年月日または時間等を表示するものとする。
  - (3) 食品添加物の使用は、食品衛生法の基準を遵守する。
  - (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) 納入時は、衛生的な容器(包装)を使用すること。
  - (6) 単位  
KG・・・キログラム  
EA・・・個  
BT・・・ボトル  
LI・・・リットル  
CN・・・缶
  - (7) 規格内容の空白については、共通規格に準ずるものとする。
  - (8) 規格欄に示す「同等品可」については「同等品又は同等品以上のもの(他社製品含む)」とする。
  - (9) 要求書(発注書)の規格欄に示す規格番号は、次の例による。

## 1 穀類及び同加工品

番号	品 名	単位	
1	内地米	KG	.....1-1
2	もち米	KG	.....1-2

- (10) 冷凍食品を要求する場合は、要求書(発注書)の品名の前に(冷)を付けるものとし、本文では省略する。

# 1 穀類及び同加工品

## 共通規格

### (1) 穀類

- 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、不純物の混入が無く品揃(粒揃)で砕け、折れ、未熟なものが無いこと。
- エ 固有の光沢、風味を有し病虫害を認めない。

### (2) 麺類

- ア 1等粉を使用し、色白く、こしの強いもの。
- イ 衛生的な容器を使用すること。
- ウ カップ麺はJASマーク表示品であること。そして、製造3ヶ月以内のものとする。

### (3) パン

- ア 一般市販品で、製造24時間以内のものとする。
- イ すべて見本を提示する。

### (4) ボーディング類

- ア ボイル用白飯とレトルトパウチ済みの具材、1食用セットの真空パック仕様とする。
- イ 衛生面から使い捨て可能なスプーン付きとする。
- ウ 賞味期限は、1ヶ年以上のものとする。

番号	品名	単位	規格内容
1	内地米	KG	1 農林省規格の銘柄米に準ずる自主流通米。 2 完全精米した10kg入りのもの。(歩留91%)
2	もち米	KG	1 国内水産稲もち米。 2 その他は規格No. 1に同じ。
3	強化精麦	KG	1 強化切断精麦(圧べん) 2 ビタミンB1, B2を強化したもの。
4	十五穀米	KG	500g入。ハウス食品同等品可。
5	小麦粉	KG	1 銘柄は、日清・日本・昭和製粉同等品とする。 2 薄力粉1kg入りのもの。
6	パン粉	KG	粒子は細かく白色のソフトパン粉とする。
7	白玉粉	KG	色白く、きめの細かい、市販中級品以上とする。
8	巻麩・板麩	KG	良質の原料を使用し、きめ細かく焼き上がり良好なもの。
9	もち	KG	もち米100%のもので、1個40g程度とする。

番号	品名	単位	規格内容
10	ビーフン	KG	10cm程度にカットしたもの。
11	スパゲティ マカロニ	KG	1 硬質小麦粉を原料とし、市販上級品。 2 銘柄は、ママ・オーマイ同等品。
12	乾きしめん	KG	水分14%以下。
13	乾そうめん	KG	水分14%以下。
14	乾そば	KG	1袋200g程度入。
15	揚麺	個	1個60g程度。
16	茹焼そば	EA	1玉180g程度のもの。
17	熊本ラーメン	袋	1玉120g5玉入り。
18	ハンバーガーパン	EA	1個55g程度で側面を切り込んだもの。
19	食パン	EA	1 6枚スライスで、個別包装とする。 2 1袋160g入のもの。
20	調理パンB	EA	1個100g程度で、詳細はその都度示す。
21	調理パンC	EA	1個100g程度で、詳細はその都度示す。
22	カップラーメン カップ焼そば カップうどん カップそば	EA	詳細はその都度示す。
23	ボーディングアウト NO. 1	EA	加賀飯丸型320g+ビーフカレー270gスプーン付
24	ボーディングアウト NO. 2	EA	加賀飯丸型320g+サイコロステーキカレー230gスプーン付
25	ボーディングアウト NO. 4	EA	加賀飯丸型320g+味噌肉じゃが180gスプーン付
26	ボーディングアウト NO. 10	EA	加賀飯丸型320g+焼き鶏丼230gスプーン付
27	ボーディングアウト NO. 16	EA	加賀飯丸型320g+四川丼230gスプーン付
28	ボーディングアウト NO. 36	EA	加賀飯丸型320g+カルビ丼195gスプーン付
29	パックカレー	EA	レトルトパック200g程度。
30	フードバー	EA	ソイジョイ同等品(種類についてはその都度示す。)
31	ボーディングアウト NO. 3	EA	加賀飯丸型320g+牛丼200gスプーン付

## 2 芋類及び澱粉類

番号	品名	単位	規格内容
1	じゃが芋	KG	1 新鮮で害虫害・発芽・緑化・冠水・奇形等のないもの。 2 土、泥を除くこと。 3 1個150g～200g程度。
2	さつま芋	KG	1個200g～300g程度。他はNo. 1に同じ。
3	里芋	KG	1個30g程度。他はNo. 1に同じ。
4	長芋	KG	新鮮で腐敗、折れ、傷、病虫害・奇形のないもの。
5	こんにゃく	EA	1 角形状で弾力性に富み、軽く指で押してもちぎれないもの。 2 製造後2日以内のもの。
6	突こんにゃく	EA	No. 5を5mm幅に細長くしたもの。
7	糸こんにゃく	EA	No. 5を糸状にしたもの。
8	しらたき	EA	糸状(白色)である他はNo. 5に同じ。
9	刺身こんにゃく	EA	No. 5の青海苔入りのもの。
10	春雨	KG	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。
11	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。
12	澱粉	KG	1 馬鈴薯製粉製澱粉粉1等品。 2 乾燥良好で、粒子が細かく、純白であり、異味・異臭・不純物のないもの。

### 3 獣鳥鯨肉類及び同加工品

#### 共通規格

- (1) 屠殺法合格品であり、蛋白質分解酵素等の肉軟化剤を使用していないもの。
- (2) 臭気: 異臭を感じないもの。  
色沢: 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。  
肉質: 弾力があり、指で押ししても跡が直ちに消えるもの。  
外観: 異常を認めないもの。  
容器: 衛生的なもの。  
表示: 食品衛生法施行規則に定める表示のあるもの。
- (3) 牛肉は、概水分75%、脂肪は均一に分布し、白又は薄クリーム色で含有量20%程度で、肉は光沢があり赤褐色のもの。
- (4) 豚肉は、概水分55%、脂肪は白色で含有量20%程度で、肉は光沢があり淡紅色のもの。
- (5) 鶏肉は、病鶏は除き、食肉用若鶏で、毛・頭・首・足・内臓を除き血抜きが完全であり、脂肪は白色で含有量10%以下のもの。
- (6) 羊肉は、鮮赤色で繊維が細かく柔らかく、脂肪は純白で含有量25%以下のもの。
- (7) 鯨肉は、船内急速冷凍し、赤色で特有の香りがあり、血抜きが良好であり、筋の多いもの及びよせ肉は不可とする。
- (8) 加工品  
ア JASマーク表示品であり、過度の着色は不可とする。  
イ 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。  
ウ 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	規格内容
1	牛ロース	KG	サーロインをステーキ用に切ったもので、1枚の大きさはその都度示す。
2	牛もも肉	KG	内外のもも肉で、切り方、大きさはその都度示す。
3	牛中肉	KG	トモバラ、ウデをスライスしたもの。
4	牛角肉	KG	クビ、チマキを2cm程度の角切りにしたもの。
5	牛挽肉	KG	もも肉を一度挽きしたもの。
6	牛レバー	KG	屠殺後24時間以内のもの。
7	牛カルビー	KG	骨なし、焼き肉用に切ったもの。

番号	品名	単位	規格内容
8	牛ヒレ	KG	ヒレをステーキ用に切ったもので、1枚の大きさはその都度示す。
9	牛すじ	KG	おでん用。
10	牛ホルモン	KG	新鮮なもので、5cm程度に切ったもの。
11	豚背ロース 肩ロース	KG	1 とんかつ・ステーキ用に切ったもの。 2 1枚の大きさはその都度示す。
12	豚もも肉	KG	内外のもも肉で、切り方、大きさはその都度示す。
13	豚中肉	KG	1 バラ、ウデをスライスしたもの。 2 ブロックの場合は別に示す。
14	豚角切	KG	もも肉を2cm程度に角切りしたもの。
15	豚挽肉	KG	もも肉を一度挽きしたもの。
16	豚骨	KG	スープの材料に適し、衛生的に処理したもの。
17	豚レバー	KG	屠殺後24時間以内のもの。
18	豚味噌ステーキ	KG	1 No. 11を味噌床に漬け込んだもの。 2 1枚の大きさはその都度示す。
19	豚ホルモン	KG	新鮮なもので、5cm程度に切ったもの。
20	豚バラ肉	KG	スライスしたもの。
21	若鶏むね肉	KG	骨なしの白身肉で、1切120g程度(冷凍可)
22	若鶏もも肉	KG	骨なしの赤身肉で、2Kg入。冷凍品。
23	鶏切肉	KG	むね、もも肉をこま切れにしたもの。
24	骨付鶏もも肉	KG	腰骨と足先を除き、一本200g程度。(冷凍可)
25	鶏ぶつ切	EA	骨付で手羽先を除き、骨は20%以内とする。70g程度。
26	鶏挽肉	KG	むね、もも肉を一度挽きしたもの。
27	鶏ささ身	KG	すじを除いたもの。(冷凍可)
28	手羽元	KG	1 手羽の第一関節までの骨付肉。 2 60g程度。

番号	品名	単位	規格内容
29	手羽先	KG	1 手羽から手羽元を除いたもの。 2 大きさはその都度示す。
30	フラワーチキン	KG	手羽先肉を骨からはずしてボール状にまるめたもの。(冷凍可)
31	鶏レバー	KG	屠殺後24時間以内のもの。
32	砂ずり	KG	No. 31に同じ。
33	マトン	KG	生後20か月以上の羊のもも肉をジンギスカン用にスライスしたもの。
34	マトン味付	KG	No. 33を焼肉用タレに漬け込んだもの。
35	鯨赤肉	KG	切り方、大きさはその都度示す。
36	尾羽	KG	ウネの皮をスライスしたもの。
37	ローズハム	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。 2 含有水分75%以下の標準ローズハム。 3 真空包装。
38	プレスハム	KG	1 つやのある鮮紅色で、脂肪、つなぎ肉が平均に分散しているもの。 2 畜肉85%以上の標準プレスハム。 3 真空包装。
39	ハムステーキ	KG	1 プレスハムの原料肉の他に、50%以下の植物蛋白を混ぜたプレススタイルのもの。 2 1枚100g程度のもの。 3 真空包装。
40	ベーコン	KG	1 塩味が均一で、十分かつ平均に燻煙され、赤肉層と脂肪層が交互に重なって脂肪30%以下のもの。 2 厚さ3mmのスライス。 3 真空包装。
41	フランクフルトソーセージ	KG	1袋22～23本入。長さ120mm。日本食研 500g冷凍。
42	腸詰ウィンナー あらびきウィンナー	EA	太さ1.5cm程度。シャウエッセン127g入。同等品可。
43	ソフトサラミ	KG	1 赤肉は透き通った鮮紅色、脂肪は不透明な明白であること。 2 3mm程度にスライスしたもの。 3 真空包装。



番号	品名	単位	規格内容
44	ドライサラミ	KG	1 明るい光沢のある濃褐色で表面全体に一様に細かいしわがあるもの。 2 脂肪は平均に分散し、かたさも均一であること。 3 赤肉は透き通った鮮紅色、脂肪は不透明な白色であること。
45	焼豚	KG	1 もも肉のみを使用したもの。 2 3mm程度にスライスしたもの。

## 4 魚介類及び同加工品

### 共通規格

#### (1) 鮮魚

ア 表面は新鮮な光輝・光沢を有し、鱗が固着しているもの。また、眼球は青黒く、生き生きと  
していて、エラは鮮紅色のもの。

イ 固有の生臭みはあるが、異臭はないもの。

ウ 外観上異常なく、水に入れると沈むもの。

#### (2) 冷凍魚介

ア 十分凍結し、新鮮な光沢があり、異臭・腹切れ・身欠き・油焼けのないもの。

イ 甲殻類は、石・砂・きょう雑物を含まないこと。

ウ 検量の際は、水を除く。

#### (3) 塩干魚

ア 鮮魚の規格品を加塩貯蔵したもので、塩味程度で鮮魚に準ずる品質のもの。

イ 塩蔵品は検査量事に塩を除く。

ウ 干魚は乾燥程度で油焼け・腹部破裂のないもの。

#### (4) 練成品

ア 新鮮な白身魚、その他の原料に澱粉、調味料等を加え練り上げたもの。

イ 澱粉質の混和は20%以下のもの。

ウ 形が一様で弾力性があり、異味・異臭・ねとを認めないこと。

エ 着色は食品衛生法により許可されたものを仕様すること。

オ 納入前日以内に製造されたもの。

#### (5) その他

ア アンモニアの含有量は、20mg以下であること。

イ 強度の着色は不可とする。

ウ 処理区分

ラウンド……鱗(せいご)を落としたもの。

セミドレス……ラウンドからエラ・内臓を除いたもの。

ドレス……セミドレスから頭を除いたもの。

筒切……ドレスを直角・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。

フィレ……三枚おろしにしたもの。

切身……フィレを切ったもの。

味噌漬……切身を調理味噌に漬けたもの。

粕漬……切身を調理粕に漬けたもの。

西京漬……切身を調理西京味噌に漬けたもの。

みりん漬……切身を調理みりに漬けたもの。

みりん干……フィレ調理みりに漬け、半乾燥したもの。

素焼……開きを軽く焼いたもの。

蒲焼……開きをタレをつけて焼いたもの。

たたき……たたきにして、急速冷凍したもの。

エ 調理加工するものは、切身自体の重さとする。

オ 大きさの記入のないものは、その都度示す。

番号	品名	単位	規格内容
1	鰹 あじラウンド あじセミドレス あじの開き	KG	鮮鰹。 一夜干しの1枚70g程度。
2	いわしラウンド いわしドレス いわし開き いわしみりん干	KG	1切100g程度。
3	さば筒切 さばフィレ さばみりん干 塩さば しめさば	KG	フィレの身のみのももの。 1切100g程度。
4	あなご素焼 あなご蒲焼	KG	(M) (M)たれ付き
5	うなぎ素焼 うなぎ蒲焼	KG	(M) 250g程度。 (M) 250g程度。たれ付き
6	いか刺身用	KG	足・内臓・皮を除いたもの。(冷凍品不可)
7	ツボヌキイカ	KG	足・内臓を除いた筒状のもの。
8	むきいか 開きいか	KG	(冷凍品可)
9	げそ	KG	(冷凍品可)
10	いか塩辛	KG	市販中級品以上のももの。300g入。
11	かつおのたたき	KG	フィレの身のみのももの。 1切300g程度。冷凍品可。
12	さんまラウンド さんま開き	KG	1匹200g程度のももの。
13	太刀魚筒切	KG	1切140g程度のももの。
14	メルルーサ切身	KG	1切140g程度のももの。他の白身魚代替可。

番号	品名	単位	規格内容
15	さわら切身 さわらみりん漬	袋	1切80g程度。10枚入り。
16	鯛 連子鯛	EA	1匹200g程度。
17	つぼ鯛切身 つぼ鯛みりん漬 つぼ鯛味噌漬	KG	1切100g程度。
18	かれい筒切	袋	1切80g程度。10枚入り。
19	めばるセミドレス	KG	1切100g程度。
20	ます	KG	1切100g程度。
21	さけ切身 塩さけ	KG	1切80g程度。10枚入り。
22	ぶり はまち	KG	フィレの身のみのももの。
23	ぶり切身 ぶりみりん漬	KG	1切100g程度。
24	まぐろ刺身用	KG	血合したの赤身。柵切り。
25	まぐろ切身用	KG	ネギトロ用。500g程度。
26	鱈切身 鱈みりん漬	KG	1切100g程度。
27	めざし	KG	1匹10g程度。
28	ししゃも	KG	1匹15g程度で子持ちのもの。
29	かなとふぐ	KG	ドレスから皮を剥いた、1匹40g程度。
30	きす きす開き	KG	1匹20g程度。(天麩羅用)
31	わかさぎラウンド	KG	1匹20g程度。
32	きびなご	KG	1匹20g程度。

番号	品名	単位	規格内容
33	しじみ貝	KG	Mサイズ。
34	あさり貝	KG	Mサイズ。
35	むきあさり	KG	Mサイズ。
36	有頭えび	KG	1尾40g程度。
37	無頭えび	KG	1尾30g程度。
38	尾付むきえび	KG	1尾20g程度。
39	むきえび	KG	Mサイズ。
40	むきかき	KG	Mサイズ。
41	むきまつぶ貝	KG	Mサイズ。
42	むきほたて貝	KG	一個20g程度。
43	たこ刺身用	KG	足のみのももの。
44	酢だこ	KG	No. 44をボイルして、酢じめにしたもの。
45	中華くらげ	KG	中華風に味付けした、500g～1kg入。冷凍品。
46	中華ほたて	KG	中華風に味付けした、2kg入。
47	数の子 味付数の子	KG	市販品中級以上のももの。
48	辛子明太子	KG	市販品中級以上のももの。
49	しらす干	KG	市販品中級以上のももの。500g入。冷凍品。
50	削り節	KG	ソフト削りの1袋100g入。
51	花かつお	KG	一袋100g入のももの。
52	かつおパック	EA	一袋3g入のももの。
53	シーフードミックス	KG	えび・いか・貝の1kg入。冷凍品。
54	ずわいがに	KG	フレーク、500gレトルトパック入。冷凍品。

番号	品名	単位	規格内容
55	かまぼこ	EA	1 板付、正味100g程度のもの。 2 表面は淡いピンク、中は白とする。
56	かに棒	EA	5本入り。
57	笹かまぼこ	EA	素焼きにした、1個20g程度。
58	竹輪	EA	焼き竹輪の1本40g程度。
59	豆竹輪	EA	焼き竹輪の1本10g程度。
60	丸天	EA	1枚50g程度。
61	ごぼう天	EA	1本40g程度のもの。ごぼう20%程度。
62	はんぺん	EA	良質の山芋を使用したもの。
63	さつま揚げ	EA	1個50g程度。
64	いわし天	EA	1袋300g入程度。
65	じゃこ天	EA	1袋200g(4枚)入程度。
66	魚すり身	KG	白身魚のみで、澱粉の混入は不可とする。
67	いわしすり身	KG	いわしのみで、澱粉の混入は不可とする。
68	かに風味	EA	かに肉10%以上、1本20g程度のもの。
69	魚肉ソーセージ	EA	1 JAS合格品で、1本75gのもの。 2 個別包装であること。
70	ほっけの開き	KG	1切120g程度のもの。頭、尾付き。

## 5 卵類

番号	品名	単位	規格内容
1	鶏卵	EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 殻がザラザラして光沢がないもの。</li> <li>2 電灯の光にすかして明るいもの。</li> <li>3 振って音がしないもの。</li> <li>4 薄い食塩水に入れると底に横になって沈むもの。</li> <li>5 割り落とした時、卵白があまり広がらず、卵黄が盛り上がっているもの。</li> <li>6 産卵後二日以内のもの。</li> <li>7 汚れ・損傷のない大きさ(L)の揃ったもの。</li> <li>8 10個パック入。</li> </ol>
2	うずら卵	EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 殻につやがあり、一個10g程度のもの。</li> <li>2 その他はNo. 1に同じ。</li> </ol>
3	出巻卵	EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 着色不可、冷凍可</li> <li>2 1個60gカット。</li> <li>3 種類(かにかま、ベーコン、のり)はその都度示す。</li> </ol>
4	薄焼卵	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 卵100%、1袋10枚入り。15g程度のもの。冷凍品可。</li> <li>2 その他はNo. 3に同じ。</li> </ol>
5	卵豆腐	EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 製造後24時間以内のもの。</li> <li>2 着色不可、冷凍不可</li> <li>3 一個90g程度のもの。</li> </ol>
6	茶わんむし	EA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 種類(マツタケ、カニ、エビ)</li> <li>2 着色不可、冷凍不可</li> <li>3 一個150g程度のもの。</li> </ol>
7	温泉卵	KG	1個50g程度。

## 6 乳製品

番号	品名	単位	規格内容
1	牛乳	EA	1 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。 2 加工乳200ml、瓶入。 3 製造後二日以内のもの。
2	パック牛乳	EA	1 加工乳180ml、パック入(ストロー付)。 2 その他はNo. 1に同じ。
3	ジャンボ牛乳	EA	1, 000ml入の他は、No. 1に同じ。
4	パックコーヒー	EA	NO.2に同じ。
5	ジャンボコーヒー牛乳	EA	NO.4の1, 000ml入。
6	生クリーム	EA	乳脂肪分20%以上の200mlパック入り。
7	乳酸菌飲料 液体ヨーグルト 固形ヨーグルト 果肉入りヨーグルト	EA	1 厚生省令による合格品 2 一般市販食品(ジョア、ヤクルト) 3 製造後2日以内のもの。
8	ナチュラルヨーグルト	EA	無糖200mlパック入り。
9	アイスクリーム	EA	60～100gカップ入り。(スプーン付) 品名等その都度示す。
10	スキムミルク	KG	厚生省令による合格品で粉末タイプ。
11	クリープ	BT	森永食品同等品可で、容量等はその都度示す。
12	バター	EA	150g入。 CGC同等品可。
13	スライスチーズ とろけるチーズ	EA	1枚20g入。
14	粉末チーズ	EA	雪印食品同等品可。50g入。



## 7 豆類、種実類及び加工品

番号	品名	単位	規格内容
1	大豆 小豆	KG	1 輸入品に対し農林省検査二等合格品以上のもの。 2 粒揃いであって乾燥良好で病虫害・未熟物・しわ等がなく固有の光沢のあるもの。 3 雑物の混入のないもの。
2	節分豆	EA	20g程度個別包装。
3	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400g程度。
4	パック豆腐	EA	絹ごし豆腐、1個150g程度。
5	焼豆腐	KG	「豆腐」の水分を30%程度絞り均一に焼き上げたもの。1丁300g程度。
6	油揚 すし揚	EA	1 風味良好で揚げすぎでないもの。 2 10g程度。
7	厚揚	EA	1枚250g程度。
8	がんもどき	KG	4種類以上を混入したもの、1個20g程度。
9	(レ)おから	KG	絞ったもの「マメックス」真空包装 レトルト1Kg入 同等品可。
10	凍豆腐	KG	ダイスカット 製造後2ヶ月以内のもの。
11	パック納豆	EA	糸引納豆 1個30g程度カップ入。発酵適度なもの。
12	絹ごし豆腐	KG	1個400g程度、ソフト豆腐。
13	パック豆乳	EA	200mlパック入り。(ストロー付き)
14	白胡麻	KG	乾燥良好で、雑物等の混入のないもの。
15	白すり胡麻	KG	NO14を荒くすり潰したもの。
16	黒胡麻	KG	乾燥良好で、雑物等の混入のないもの。
17	(レ)栗の水煮	KG	レトルトパック入1Kg 「ほしえぬ」 同等品可

番号	品名	単位	規格内容
18	赤味噌	KG	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 変色してないもの。
19	白味噌	KG	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 変色してないもの。
20	合わせ味噌	KG	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 変色してないもの。
21	赤だし味噌	KG	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。辛口味噌。 3 変色してないもの。
22	カップ味噌汁	EA	18.1gカップ入。「永谷園」同等品可。

## 8 漬物

### 共通規格

- (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) 浸かりが適当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	規格内容
1	沢庵漬	KG	しそ味 かつお味 「ス」「芯」のないもの。
2	べったら漬	KG	糖しぼり 「ス」「芯」のないもの。
3	はりはり漬	KG	500g～1Kg程度入。
4	山川漬	KG	500g～1Kg程度入。
5	かつぱ漬	KG	500g～1Kg程度入。
6	しば漬	KG	500g～1Kg程度入。
7	高菜漬	KG	古漬け 国産品
8	キムチ漬(胡瓜)	KG	胡瓜キムチ
9	キムチ漬(大根)	KG	大根カクテキ
10	キムチ漬(白菜)	KG	白菜キムチ 国産品
11	白菜漬	KG	500g～1Kg程度入。

番号	品名	単位	規格内容
12	らっきょう漬	KG	「ス」「芯」のないもの。
13	福神漬	KG	材料を5種類以上使用したもの。500g～1Kg程度。
14	紅生姜	KG	せん切りにしたもの。500～1Kg程度入。
15	甘酢生姜	KG	スライスしたもの。500g～1Kg程度。
16	なめ茸	個	180g入。瓶入。
17	味ごぼう	KG	500g～1Kg程度入。
18	にんにく醤油漬	EA	500g程度入。
19	もやしキムチ	KG	500g～1Kg程度入。
20	梅干漬	KG	Mサイズ 1Kg入 中国産可。
21	かつお梅	KG	Mサイズ 1Kg入 中国産可。

## 9 野菜、きのこ類

### 共通規格

- (1)新鮮な成熟品で固有の色沢及び形状を有し、重量が均一であること。  
 (2)腐敗・変色・病虫害・外傷・過熱等のないもの。

番号	品名	単位	規格内容
1	人参	KG	1本100～200g程度。葉を除いたもの。
2	ブロッコリー カリフラワー	KG	外葉なしの可食部のみのもの。
3	小松菜 京菜 かつな菜 セリ クレソン チンゲン菜 からし菜	KG	根を除いたもの。
4	大根菜	KG	間引菜
5	春菊	KG	葉20cm程度。
6	南瓜	KG	1個1～1.5Kg程度。
7	にら	KG	葉30cm程度のもので1束100g程度。
8	パセリ	KG	葉の縮みが細かく、1束200g程度。
9	ほうれん草	KG	根の赤い葉茎20cm程度。
10	三葉	KG	葉柄20～25cm程度。
11	わけぎ	KG	肉質の柔らかいもの。
12	あさつき	KG	1 わけぎよりも細かい小葱。 2 1束100g程度。
13	葉葱 青ねぎ	KG	1本50g程度、長さ50cm程度。

番号	品名	単位	規格内容
14	根深葱	KG	直径2cm程度、長さ40cm以上で、青葉は10cm程度。
15	オクラ	KG	長さ8cm以内。
16	かぶ	KG	1個350～500gで葉を除いたもの。
17	キャベツ 紫キャベツ レタス サニーレタス サラダ菜 白菜	KG	1 外葉は花球保護の一重とする。 2 Mサイズ(最盛期)。
18	芽キャベツ	KG	1個15g程度。
19	胡瓜	KG	1本100～120g程度の曲がりの少ないもの。
20	ごぼう	KG	1本50～70cm程度で葉を除き、ひげ根のすくないもの。
21	さやいんげん さやえんどう	KG	筋なしのMサイズ。
22	ししとうがらし	KG	長さ5cm程度。
23	生姜	KG	葉茎を除いたもの。
24	セロリ	KG	筋間20cm程度。
25	大根	KG	ひげ根・す・筋のないもの、葉を除く。
26	リーフレタス	KG	1玉200g程度。
27	玉葱 紫玉葱	KG	1 乾燥良好で発芽のないもの。 2 1個150～200g程度。
28	冬瓜	KG	30cm程度。
29	とうもろこし	EA	実入りが良く変色のない、1本300g程度。

番号	品名	単位	規格内容
30	トマト	KG	熟度70%程度で果肉が多く、種子の少ないもの。150g程度。
31	ミニトマト	EA	1パック130g程度。
32	茄子	KG	長茄子種で、150g程度、25cm以内。
33	にんにく	KG	乾燥良好で発芽のないもの。
34	ふき	KG	葉・皮・筋・を除きあく抜きしたもの。
35	もやし	EA	緑豆を発芽させたもの。長さ5cm程度。
36	青じそ	EA	10枚束。
37	貝割大根	EA	可食部100g程度。根付き、パック入り。
38	木の芽	KG	山椒の葉のみ。パック入り。
39	グリーンアスパラ	KG	20cm程度で太さが均一。
40	菜の花	KG	10cm程度に揃えて束にしたもの。
41	ピーマン	EA	1袋150g程度入り。
42	みょうが	KG	1個15g程度。
43	七草	KG	春の七草を束にしたもの。
44	えのき茸	KG	1袋100g程度。
45	生椎茸	KG	実入りが良く変色のない、1本300g程度。
46	エリンギ	KG	100gパック入り。
47	しめじ	EA	200gパック入り。

## 10 果実類

### 共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、形状が良く粒が揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟・過熟のないもの。
- (3) 傷害・薬害・病虫害・荷傷・腐敗・凍結のないもの。
- (4) 柑橘類の皮は薄いものとする。

番号	品名	単位	規格内容
1	甘夏みかん	EA	1個300g程度。
2	伊予かん はっさく	EA	1個250g程度。
3	オレンジ だいたい ネーブル	EA	1個200g程度。
4	グレープフルーツ	EA	1個400g程度。
5	ぼんかん みかん レモン	EA	1個130g程度。
6	ゆず	EA	1個60g程度。
7	柿	EA	1個200g程度。
8	いちご	EA	1パック300g入り程度。
9	キウイ	EA	1個100g程度。
10	さくらんぼ	KG	M粒、枝付き。
11	西瓜	EA	1玉2Kg程度。
12	梨	EA	1個200g程度。
13	バナナ	KG	1本150g程度。



番号	品名	単位	規格内容
14	びわ	KG	1個40g程度。
15	ぶどう	EA	巨峰。パック入り。
16	メロン	EA	1個400g程度。
17	桃	EA	1個200g程度。
18	りんご	EA	1個250g程度。

# 11 佃煮類

## 共通規格

- (1) 異品種、雑物混入不可。
- (2) 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの。
- (3) 市販中級品で、良質な調味料を使用し味付け良好なもの。
- (4) 食品衛生法による許可薬品以外のものを使用せず着色の過ぎないもの。
- (5) 食品衛生法施行規則の定める規格にあるもの。
- (6) 水産加工品は県条例による表示のあるもの。
- (7) 製造後1ヶ月以内で包装状態の良いもの。

番号	品名	単位	規格内容
1	角切昆布	KG	その都度示す。
2	しそ昆布	KG	その都度示す。
3	子持昆布	KG	その都度示す。
4	昆布豆	KG	その都度示す。
5	一食のり佃煮	EA	1袋13g入。40個入。
6	若布佃煮	KG	茎若布を細かく切り、醤油で味付けしたもの。
7	金時豆	KG	その都度示す。
8	うぐいす豆	KG	その都度示す。
9	黒豆	KG	その都度示す。
10	小女子	KG	その都度示す。
11	かつお角煮	KG	その都度示す。

番号	品名	単位	規格内容
12	ザーサイ	KG	その都度示す。
13	めんま	KG	その都度示す。
14	田作り	KG	その都度示す。
15	きんとん	KG	その都度示す。
16	うにくらげ	KG	その都度示す。

## 12 藻類、乾物類

### 共通規格

- (1) 新鮮で固有の色沢・風味を有しカビ等のないもの。
- (2) 不純物・異物・虫等の混入のないもの。
- (3) 市販中級品以上のもので着色料の使用は可とする。
- (4) 乾物については、乾燥が完全であり製造から1ヶ月以内のもので賞味期限が半年以上のもの。

番号	品名	単位	規格内容
1	若布	KG	カット乾燥若布。1袋200g入。
2	刻みのり	EA	1袋100g程度入。
3	焼きのり	EA	1枚2g程度。
4	味付けのり	EA	1袋5枚入。 100枚入。
5	青のり粉	EA	10g入。
6	おぼろ昆布	KG	市販中級品以上。
7	とろろ昆布	KG	市販中級品以上。
8	刻み昆布	KG	市販中級品以上。
9	出昆布	KG	市販中級品以上。
10	塩吹昆布	KG	市販中級品以上。
11	ひじき	KG	1Kg入。
12	もずく	KG	市販中級品以上。
13	ところてん	KG	1 適度の弾力があるもの。 2 素材:水 1:25

番号	品名	単位	規格内容
14	おきゅうと	KG	適度の粘りがあり、苦みのないもの。
15	木くらげ	KG	Mサイズ。形状揃いのもの。500g～1Kg入。
16	切り干し大根	KG	干し切り状で赤く変色していないもの。
17	かんぴょう	KG	市販中級品以上で、白又は淡黄色の形状揃いのもの。
18	でんぶ	KG	桜でんぶ。
19	卓上ふりかけ	EA	1個100g程度。種類は、その都度示す。
20	ゆかり飯の素	KG	しそきざみ。
21	お茶漬け	EA	6袋入。永谷園同等品可。種類はその都度示す。
22	海草サラダ	KG	1袋100g程度。
23	干しやせうま	KG	1袋250g程度。
24	干椎茸	KG	1袋500g～1Kg程度。
25	ちりめん彩りごはんの素	KG	1袋300g 日本食研同等品可。

## 13 冷凍品・冷蔵品及び加工食品

### 共通規格

- (1) 凍結及び包装状態が完全で欠損・つぶれ・雑物のないもの。
- (2)  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で納品し、再解凍したものは不可とする。
- (3) 製造後1ヶ月以内のもの。
- (4) 農産物は固有の色沢を有し、乾燥による変色がないもの。
- (5) 調理加工品でJAS合格品又は、日本冷凍品協会の認定証マークが表示されていること。

番号	品名	単位	規格内容
1	うどん	EA	1玉250g程度。
2	中華麺 チャンポン麺	EA	1玉200g程度。
3	茶そば	EA	1玉200g程度。
4	白玉だんご	KG	1個10g程度。
5	里芋	KG	Mサイズ。500g入。
6	ウエッジカットポテト	KG	1KG入。
7	さつま芋スライス	KG	1cm程度スライスカット。
8	ほうれん草	KG	5cm程度にカット。1Kg入。
9	ブロッコリー	KG	粒揃いで芯のないもの。
10	南瓜	KG	1切40g程度。スライスカット。
11	さやいんげん	KG	筋なしの若さやでノーカット。500g入。
12	グリーンピース	KG	粒揃いのもの。1Kg入。

番号	品名	単位	規格内容
13	ホールコーン	KG	粒揃いのもの。1Kg入。
14	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4:3:3程度に合わせたもの。1Kg入。
15	にんにくの芽	KG	ロングノーカット。500g入。
16	ベビーキャロット	KG	シャトーにカットしたもの。1Kg入。
17	きのこミックス	KG	500g入。味の素。同等品可。
18	カレーコロッケ	袋	1400g。20個入。ニチレイ同等品可。
19	ハムエッグフライ	袋	1個80g程度。15枚入。日本食研同等品可。
20	カニ爪クリームコロッケ	袋	1個50g程度。10個入。日本食研同等品可。
21	コーンクリームコロッケ	EA	1個60g程度。
22	かき揚げ	袋	1個85g程度。6個入。日本食研同等品可。
23	ミートコロッケ	袋	1400g。20個入。ニチレイ同等品可。
24	えびフライ	EA	285g。10尾入。マルハニチロ同等品可。
25	かきフライ	袋	1個25g程度。20個入。
26	白身魚フライ	EA	1個60g程度。
27	貝柱フライ	EA	1個20g程度。
28	いかリングフライ	袋	1Kg入。日本食研同等品可。
29	いかフライ	袋	1個80g程度。8枚入り。日本食研同等品可。

番号	品名	単位	規格内容
30	あじフライ	EA	1枚60g程度。
31	サーモンフライ	袋	1枚60g程度。600g。10枚入。マルハニチロ同等品可。
32	チキン竜田	袋	1枚140g程度。10枚入。南蛮用。日本食研同等品可。
33	フライドチキン	EA	1個100g程度。500g入。5個入。ニチレイ同等品可。
34	ビーフカツ	EA	1枚120g程度。
35	ロースカツ	EA	1枚120g程度。
36	ハンバーグ	袋	1個120g程度。10個入。ロイヤルシェフ同等品可。
37	肉シューマイ	袋	10個入。300g。ニッスイ同等品可。
38	ギョーザ	袋	1個20g程度。880g入。40個入。日本食研同等品可。
39	春巻	袋	20本入。日本食研同等品可。
40	ミートボール	KG	1Kg入。グルメ惣菜 渋谷商事同等品可。
41	和風ミートボール	KG	つみれ(いわし)。1個22g程度。50ヶ入。日本食研同等品可。
42	エビチリソース	KG	1Kg入。レトルトパック。
43	メンチカツ	EA	1個80g程度。
44	チキンカツ	袋	1個200g程度。5枚入。日本食研同等品可。
45	ヒレカツ	袋	1個80g程度。60ヶ入。日本食研同等品可。
46	エビ天	袋	8本入。日本食研同等品可。
47	てり焼きチキン	袋	1個140g程度。5枚入。日本食研同等品可。



番号	品名	単位	規格内容
48	豆腐ハンバーグ	袋	1個100g程度。10個入。日本食研同等品可。
49	肉だんご(照焼風)	袋	肉団子900g。(30g×30ヶ) たれ250g日本食研同等品可。
50	プレーンオムレツ	EA	1個60g程度。
51	沖縄そば	EA	1個200g程度。5個入。サン食品同等品可。
52	味付軟骨ソーキ	袋	1Kg入。(20~23枚入)
53	かぼちゃサラダ ホッキサラダ	KG	チルド1kg入。日本食研同等品可。
54	いなり寿司	袋	1個30g~45g程度。12ヶ入り。
55	かれい唐揚	袋	1個30g~45g程度。30ヶ入り。日本食研同等品可。
56	赤魚西京焼	袋	100g8枚入り。
57	ゴーヤスライス	KG	国産1kg入り。キュウレイ同等品可。
58	グラタンコロッケ	袋	80g 6個入り。日本食研同等品可。
59	牛もつカット	KG	下処理済み。日本食研同等品可。
60	チャーハン	KG	270g入り。ロイヤルシェフ同等品可。
61	絹さや	KG	500g入り。
62	チキンナゲット	KG	1Kg入り。日本食研同等品可。
63	チキンチーズ大葉巻	KG	20個入り。日本食研同等品可。
64	ハンバーグ	袋	80g入り。10個入り。日本食研同等品可。

## 14 調味料類

### 共通規格

- (1) 原材料名・内容量・製造年月日・製造者名が表示されているもの。
- (2) 不純物・異物・虫等の混入のないもの。
- (3) 製造後1ヶ月以内のもので賞味期限が半年以上のもの。

番号	品名	単位	規格内容
1	砂糖	KG	1 純白で光沢があり、細粒状でかたまりがなく、異味・異臭を感じない甘みを有するもの。 2 糖分97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5以下のもの。 3 1kg入。
2	サラダ油	KG	JAS合格品。1.5Kg入。
3	卓上胡麻油	EA	180g入。容器入。
4	卓上ラー油	BT	33ml入。瓶入。
5	マーガリン	EA	JAS合格品。450g入。
6	一食マーガリン	EA	JAS合格品。8g入。
7	醤油	LI	JAS合格品。濃口。1L入。
8	淡口醤油	LI	JAS合格品。淡口。1L入。
9	刺身醤油	EA	JAS合格品。200ml入。瓶入。
10	料理酒	LI	1.8L入。料理用。
11	卓上ウスターソース	EA	300ML入。イカリ同等品可。
12	卓上豚カツソース	EA	300ML入。イカリ同等品可。
13	オイスターソース	BT	120g入。キッコーマン同等品可。

番号	品名	単位	規格内容
14	食酢	LI	醸造酢100%。1. 8L入。
15	合わせ酢	LI	寿司酢。1. 8L入。
16	卓上ポン 味ポン	BT	360ml入。ミツカン同等品可。
17	食塩	KG	1 塩化ナトリウム99%以上の官製上質塩。 2 1Kg入。
18	食卓塩	BT	100g。瓶入。
19	みりん	LI	1L入。
20	トマトケチャップ	EA	JAS合格品。500g入。
21	マヨネーズ	EA	JAS合格品。1Kg入。キューピー同等品可。
22	ごまドレッシング	LI	1L入。日本食研同等品可。
23	フレンチソース	LI	1 1L入。 2 ユーシーシーフーズ同等品可。白、赤 その都度示す。
24	和風ドレッシング	LI	1L入。日本食研同等品可。
25	シーザードレッシング	LI	1L入。日本食研同等品可。
26	卓上ドレッシング	EA	1 JAS合格品。 2 キューピー同等品可。 3 種類はその都度示す。
27	だしの素	KG	JAS合格品。粉末タイプ。1Kg入。
28	複合調味料	KG	1 L-グルタミン酸ナトリウム92%以上のもの。 2 味の素同等品可。
29	めんつゆ	BT	1 濃縮タイプ1L入。 2 ニビシ同等品可。
30	コンソメの素	KG	1 JAS合格品。粉末タイプ 2 味の素同等品可。500g入。
31	中華の素	KG	1 ポーク、チキンエキス微粒状。 2 味の素同等品可。1Kg入。

番号	品名	単位	規格内容
32	ポタージュの素	KG	1 JAS合格品。粉末タイプ 2 味の素同等品可。500g入。
33	カレーの素	EA	1 250g箱入固形のもの。 2 ハウス食品同等品可。
34	ハヤシライスの素	EA	1 250g箱入固形のもの。 2 ハウス食品同等品可。
35	ビーフシチューの素	EA	1 250g箱入固形のもの。 2 エスビー食品同等品可。
36	クリームシチューの素	EA	1 250g箱入固形のもの。 2 ハウス食品同等品可。
37	醤油ラーメンの素 味噌ラーメンの素 とんこつ醤油味	EA	1 1L入。濃縮タイプ。 2 日本食研同等品可。
38	おでんの素	EA	1箱80g(20g×4袋) エスビー同等品可。
39	回鍋肉の素	EA	液体調味料2～3人前 味の素同等品可。
40	豆板醤	BT	110g入。キッコーマン同等品可。
41	麻婆豆腐の素	EA	155gレトルトパック。丸美屋同等品可。
42	おろしにんにく おろし生姜 ねりわさび ねりからし 柚子胡椒	EA	43gチューブ入。ハウス食品同等品可。
43	マスタード	EA	100g入。エスビー食品同等品可。
44	カレー粉	KG	400g入。エスビー食品同等品可。
45	卓上洋胡椒	BT	20g入。ハウス食品同等品可。
46	卓上唐辛子粉(一味)	BT	18g入。ハウス食品同等品可。
47	粉山椒	BT	12g入。ハウス食品同等品可。
48	ブラックペッパー(粗挽き)	BT	18g入。ハウス食品同等品可。
49	からあげ粉	EA	120g入。日清食品同等品可。

番号	品名	単位	規格内容
50	焼肉のたれ	BT	590g瓶入。エバラ同等品可。
51	タバスコ	BT	60ml瓶入。
52	ステーキソース	BT	210g入。日本食研同等品可。
53	和風ソース	BT	270g瓶入。エバラ同等品可。
54	ガーリック	CN	225g (M) 缶入。エスビー食品同等品可。
55	焼きそばソース	EA	500g入。オタフク同等品可。
56	冷やし中華の素	BT	150ml瓶入。ミツカン同等品可。
57	ガラスープの素	KG	500g入。味の素同等品可。
58	チャンポンスープ	BT	1. 2Kg入ボトル入。ニビシ同等品可。
59	沖縄そばだし	LI	1. 8LI入ボトル入。サン食品同等品可。
60	もつ鍋スープ	LI	1LI入ボトル入。日本食研同等品可。
61	中華ドレッシング	LI	1LI入ボトル入。
62	キムチの素	LI	1LI入ボトル入。日本食研同等品可。
63	卓上ふりかけ	EA	45～70g入り。田中食品同等品可。

## 15 菓子類及び嗜好飲料

番号	品名	単位	規格内容
1	粉茶	EA	1 1袋2g程度。100個入。
2	麦茶	EA	紙パック。54個入。伊藤園同等品可。
3	コーヒー缶	CN	1 GEORGIA185g缶コーヒー。同等品可。 2 微糖・無糖その都度示す。
4	オレンジドリンク アップルドリンク	EA	250ml入。(果汁20%)
5	赤まむしドリンク	BT	100ml瓶入。
6	野菜ジュース	EA	200ml入。カゴメ同等品可。
7	パックジュース	EA	1 無菌パック90日保存可能。 2 果汁100%。
8	スポーツドリンク	BT	500ml入。ペットボトル。種類はその都度示す。
9	粉末アルカリ飲料	EA	74g(1L用)。大塚製薬同等品可。
10	ウーロン茶缶 緑茶缶	CN	340ml缶入。
11	プリン ゼリー 牛乳プリン	EA	80g程度。製造後24時間以内のもの。(スプーン付)
12	クリスマスケーキ	EA	1 生クリーム使用で1個100g程度。 2 製造後24時間以内のもの。
13	チーズケーキ	EA	1個100g程度で製造後12時間以内のもの。
14	シュークリーム	EA	1個100g程度で製造後12時間以内のもの。
15	バームクーヘン	EA	1個80g程度で製造後12時間以内のもの。
16	かしわもち 草もち おはぎ	EA	1 1個60g程度。製造後12時間以内のもの。 2 個別にビニール包装したもの。
17	お茶漬け	EA	永谷園同等品可

## 16 缶及び瓶詰め製品

### 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、内面塗装缶を使用したもの。
- (3) 外観及び形状は、巻締が完全で外観良好、きず、錆、変形を認めないもの。
- (4) 内容、固形物は固有の色沢・香味を有し、形態・内質ともに良好で異物の混入を認めないもの。
- (5) 製品は、内容品名・内容数量・製造業者名・製造年月日が明記され納入時1年以内に製造されたもので保証期限が1年以上あるものとする。

番号	品名	単位	規格内容
1	赤貝味付け缶	CN	65g入。プルトップ缶。
2	いわし蒲焼き缶	CN	80g入。マルハニチロ同等品可。
3	さば味噌煮缶	CN	150g入。マルハニチロ同等品可。
4	さんま蒲焼き缶	CN	100g入。マルハニチロ同等品可。
5	かに缶	CN	135g入。T2号缶。(づわいがに)
6	ミニツナ缶	CN	165g入。T2号缶。(油漬)
7	コーンビーフ	CN	T2号缶。
8	ミートソース缶	CN	840g入。2号缶。
9	うずら卵水煮缶	CN	100g入。
10	ヤングコーン缶	CN	320g入。3号缶。
11	スイートコーン缶	CN	450g入。4号缶。
12	チェリー缶	CN	6号缶。

番号	品名	単位	規格内容
13	パイ缶	CN	340g入。3号缶。(スライス8枚入)
14	白桃缶	CN	250g入。2号缶。(二つ割)
15	黄桃缶	CN	500g入。2号缶。(二つ割)
16	フルーツカクテル缶	CN	500g入。2号缶。
17	みかん缶	CN	250g入。4号缶。(ホール状)
18	マッシュルーム缶	CN	80g入。7号缶。
19	なめこ缶	CN	200g入。4号缶。(つぼみS)
20	茹たけのこ	KG	水煮パック。1Kg入。
21	れんこん水煮	KG	水煮パック。1Kg入。
22	水煮わらび	KG	水煮パック。1Kg入。
23	細切りたけのこ	KG	水煮パック。300g入。
24	鰯の香梅煮	袋	400g入り。 日本食研同等品可。



## 17 弁当

番号	品名	単位	規格内容
1	幕の内弁当	EA	米 260g 副食13品 総重量450g
2	御祝弁当	EA	米 260g 副食13品。
3	唐揚げ弁当	EA	米 260g 副食4品 総重量400g
4	ハンバーグ弁当	EA	米 260g 副食6品 総重量500g
5	のり弁当	EA	米 260g 副食6品 総重量450g
6	チキン南蛮弁当	EA	米 260g 副食4品 総重量400g





















































































たも





