

給食実施機関の長	給食担当官	栄養担当官

糧食品標準規格表

令和5年度

航空自衛隊
海栗島分屯基地

分類番号：B-20-053
保存期間：1年未満(2)
保存期間満了時期：2024.3.31

作成年度：2023年度
枚数：37枚
開示判断：開示

目 次

総 則	1 頁
1 穀類及び同加工品	2 頁～ 3 頁
2 豆類及び同加工品	4 頁
3 魚介類及び同加工品	5 頁～6 頁
4 獣鳥肉類及び同加工品	7 頁～9 頁
5 卵類、乳類及び乳製品類	10 頁
6 野菜類、芋類、きのこ類及び同加工品	11 頁～15 頁
7 果実類	16 頁
8 漬物類	17 頁～19 頁
9 佃煮類	20 頁～21 頁
10 海草及び乾物類	22 頁～23 頁
11 種実類	24 頁
12 調味料	25 頁～29 頁
13 缶詰、瓶詰類	30 頁
14 嗜好品	31 頁
15 冷凍食品類	32 頁～34 頁
16 即席カップ麺	35 頁

1 適用範囲

この規格表は、航空自衛隊海栗島分屯基地において調達する糧食品について適用する。

2 使用上の注意

- (1) 本規格表は、入札時の資料及び納入時における検収を的確に実施するために定めるものである。
- (2) 本規格表中の「番号」は、糧食購入・発注要求書及び検査指令書・契約済通知書の「規格欄の先頭番号」に該当するものである。
- (3) 本規格表を十分に理解し、納入指定日までに納入可能な品目のみ入札すること。規格を満たしていない食品については受領しない。
- (4) 物理的検査及び化学的（科学的）検査の必要が生じた場合は、双方協議の上、公共の検査機関に依頼するものとし、検査に必要な経費は、納入業者の負担とする。
- (5) 本規格表中、品名冒頭に「（冷）」を付すものは、冷凍品を示す。

3 見本提示

- (1) 見本提示を必要とする品目及びその他必要事項等は、その都度示す。
- (2) 提出された見本品は、納入時の検収（見本照合）のため返却しない。

4 納品

- (1) 納入日は、平日を基準とする。ただし、必要に応じ休日を指定する場合がある。
- (2) 納入時間は冷凍品については部隊備船の第2便（鰯浦発08時55分）、その他の食品については第3便（鰯浦発11時20分）を基準とする。ただし、必要に応じ前述以外の納入時間を指定する場合がある。
- (3) 納入日時は、厳守しなければならない。ただし、やむを得ず遅延が予想される場合は、速やかに契約担当官または、給食担当官まで連絡しなければならない。
- (4) 部隊備船欠航等により納入手段の確保が困難な場合は、契約担当官または、検査官の指示に従うものとする。
- (5) 冷凍・冷蔵品については受領検査までの間、次に示す方法で鰯浦ドッグまで運搬しなければならない。
 冷凍品 ー20℃以下の機械式冷凍車に積載 ※装置のない車両は不可。
 冷蔵品 保冷容器及び保冷剤で10℃以下を維持 ※特に乳及び卵製品。

5 受領検査

- (1) 受領検査は、品質及び数量について本規格表に基づき受領検査官が実施するとともに、食品衛生管理官の実施する衛生検査を併せて実施する。
- (2) 受領検査において変質または不良（本規格に合致しないものを含む。）と認められた食品及び衛生検査において不合格と認められた食品は、その内容に応じた適切な処置について、契約担当官または、検査官の指示に従わなければならない。

6 その他

- (1) 本規格表中にある「その都度示す。」とは、糧食購入要求書及び検査指令書・契約済通知書中の規格欄等により示すことをいう。
- (2) 検食用（給食実施機関の長、食品衛生管理官）並びに保存食用として提出を求める食品は、当該食品に併せて提出するものとする。
- (3) 本規格表欄に示す「程度」とは、直近前後10%の許容を示す。
- (4) 日本農林規格（JAS規格）を有するものは、該当する品質表示基準に適合した表示が明記されていること。
- (5) 食品添加物及び容器包装の取扱い並びに製造年月日、品質保持期限等の表示については、食品衛生法等の関連法規の基準を遵守する。
- (6) 本規格表に変更が生じた場合は、その都度、契約担当官に通知するとともに関係部署へ提出するものとする。
- (7) 本規格表は、令和5年4月1日から適用する。

1 穀類及び同加工品

番号	品名	単位	規格	備考
0101	精白米	kg	その米穀年度にて最も新しい年度産の1等米 (玄米証明書を添付する。) 30kg袋入り	
0104	もち米	kg	国内産水稲もち米10kg袋入り	
0105	米ぬか	袋	乾燥品 500g入り	
0106	強化精麦	袋	西田精麦 ビバアレー又は同等以上 1kg入り	
0107	強化米	袋	ハウス食品 新玄又は同等以上 2.5kg袋入り	
0108	小麦粉	kg	薄力粉日清、昭和又は同等以上 1kg入り	
0109	パン粉	kg	日清又は同等以上 2kg入り	
0112	巻き庄内麩	kg	良質小麦(強力粉)を主原料とした焼き上がり及び 色彩良好なもの。 1kg入り	
0113	花麩	kg		
0114	松茸麩	kg		
0115	マカロニ	kg	パリラ又は同等以上 500g紙箱入り	
0116	シェルマカロニ	kg		
0117	スパゲティ	kg	パリラNo.5(1.8mm)又は同等以上 1kg紙箱入り	
0118	ビーフン	kg	カンシ又は同等品 1kg入り	
0119	乾素麺	kg	機械延べ不可、手延べで1束50g程度のもの。1kg袋 入り	
0120	冷麦	kg		
0121	切り麩	kg	1切れ5g程度で良質小麦(強力粉)を主原料とし た焼き上がり良好なもの。 1kg入り	
0122	早茹で冷凍パスタ	袋	ロイヤル78秒パスタ又は同等以上 220g×5玉入り	
0123	冷凍ゆで生パスタ	袋	日本食研又は同等以上 1kg袋入り	
0126	冷凍ライ麦パン	箱	テーブルマーク又は同等以上品 28g×80個入り	
0127	冷凍ミニフランスパン	箱	テーブルマーク又は同等以上品 28g×80個入り	
0130	冷凍うどん	袋	シダヤ又は同等以上 1玉200g程度×5玉入り	
0131	冷凍日本そば			
0132	冷凍ちゃんぽん麺			
0133	冷凍中華麺			
0134	つけ麺用極太中華めん	箱	マルちゃん又は同等以上 冷凍品1玉230g程度 40玉入 り	
0135	冷凍フォー	箱	シダヤ又は同等以上 1玉200g程度×40玉入り	
0136	(冷)流水解凍中華麺	箱	東洋水産又は同等以上 1箱40玉入り	
0137	博多風生麺	袋	28番程度の低加水麺 1玉90g×5玉入り	
0138	対州そば	袋	対馬産の蕎麦粉を使用した蕎麦又は同等以上のもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
0139	(冷)稲庭風うどん	袋	1玉125g程度 10食入り	
0140	個包装皿うどん麺	袋	油揚麺60g入り 小川屋又は同等以上	
0141	調理済焼きそば	箱	日本食研又は同等品 1Kg×6袋入り	
0143	ㄗ	袋	冷凍品60g×5枚入り	
0149	から揚げ粉	袋	日清製粉又は同等品 200g入り	
0150	天ぷら粉	袋	日清製粉又は同等品 200g入り	
0151	おにぎり(ツマヨ)	個	抗菌包装 100g程度 ツマヨ	
0152	おにぎり(おかか)	個	抗菌包装 100g程度 おかか	
0153	おにぎり(かしわ飯)	個	抗菌包装 100g程度 かしわ飯	
0154	おにぎり(鮭)	個	抗菌包装 100g程度 鮭	
0155	おにぎり(昆布)	個	抗菌包装 100g程度 昆布	
0156	おにぎり(明太子)	個	抗菌包装 100g程度 明太子	
0157	おにぎり(梅)	個	抗菌包装 100g程度 梅	
0158	おにぎり(高菜)	個	抗菌包装 100g程度 高菜	
0159	切りもち	kg	1切れ20g程度	
0161	(乾)茶そば	袋	1袋200g程度	
0162	焼きそば麺	袋	1玉160g程度 蒸し麺又は茹で麺 1袋5玉入り	

2 豆類及び同加工品

共通規格

異味、異臭、カビ等を認めず、不純物及び破損部等を含まないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
0201	大豆	kg	粒が均一で乾燥が十分であり、それぞれ固有の光沢及び風味が良好であるもの。 1袋500g入り	
0202	小豆			
0203	いんげん豆			
0204	ささげ			
0205	黒豆			
0206	うずら豆			
0207	金時豆			
0208	豆腐	丁	1丁400g程度	
0209	絹ごし豆腐	丁	1丁400g程度	
0210	焼豆腐	丁	1丁400g程度	
0211	高野豆腐	kg	1個10g程度	
0213	油揚げ	枚	16g程度 1辺が8cm程度の正方形のもの。	
0214	袋豆腐	kg	1袋250g程度 真空パック入り	
0215	厚揚げ	丁	1丁300g程度	
0216	がんもどき	kg	丸形30g程度	
0217	卵の花	kg	特に鮮度良好なもの。	
0218	カップ納豆	組	タノフーズ又は同等以上 たれ付き1パック30g程度×3個で1組のもの。	
0225	大豆水煮	kg	1kg真空パック入	
0226	4種豆のミックス	袋	カノメ製品又は同等品 フィルムパック1kg入り	
0230	無調整豆乳	本	キッコーマン又は同等以上 1000ml紙パック入り	
0231	調整豆乳			
0232	豆乳飲料 フルーツミックス			

3 魚介類及び同加工品

番号	品名	単位	規格	備考
0300	サ-モン切身	箱	日本食研又は同等以上 60g×80切れ入り	
0301	サバ切身			
0302	サワラ切身			
0303	国産うなぎ白焼き	尾	国産養殖有頭うなぎを七分焼きにし、焼き上がり200g程度で骨と肝を添えたもの。真空パック包装冷凍品 ※要産地証明	
0304	あさり	kg	1 新鮮にして生きているもの。 2 殻付、中粒で粒揃いのもの。	
0305	あさり水煮パフ	袋	マルハ村松又は同等以上 850gパフ入り	
0306	しじみ	kg	殻つきで良く砂出ししたもの。	
0307	サト活メ黒瀬ぶりロイン	kg	黒瀬水産又は同等以上 フイルから加、皮、中骨を除き背身と腹身のみにしたもの。真空パック包装サト品 ※冷凍品は不可	特段の鮮度を要する
0310-02	(冷)いかそうめん	kg	生食用500g容器入り	
0314	(冷)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 1kg入り 冷凍品	
0315-02	かき(加熱用)	kg	1kg入り 冷凍品	
0316-02	カツオのたたき	kg	調理済真空パック包装	
0317	(冷)骨なし鰯切り身	袋	冷凍品80g×10切入り	
0318	かれい切り身	kg	冷凍品1切130g程度	
0319	きす	kg	1尾100g程度 冷凍品不可	
0320	開き鰻	kg	1 頭を除き開いたもの。 2 頭、肝、骨を別に添える。	
0322-01	鮭フィレ	kg	3枚おろしされたもの1kg程度 冷凍品可	
0327	冷凍さんま	袋	1匹150g以上 10尾入り 冷凍品	
0334	刺身用まぐろ	kg	1 500gに冊取りしたもの。 2 血合は除く。 3 冷凍品可	
0335	(冷)鮪袷とろ	kg	500g真空パック入り	
0338-01	ゆでたこ	kg	1尾1kg程度	
0338-02	刺身用たこ	kg	生食可能なもの(足のみ、冷凍品可)	
0339-01	(冷)サ-モンあぶり焼	kg	日本食研又は同等以上 6kg入り	
0344	塩くらげ	kg	くらげを塩漬けたもの。500g入り	
0345	ししゃも	kg	子持ち 10cm 15g程度	
0347	混合厚削り節	袋	フカ 鯉逸品混合削り又は同等以上 1kg袋入り	
0348	鱈開き	kg	背開き一夜干し(冷凍品可) 70g程度	
0354	辛子明太子	箱	源又は同等品 1kg入り ※切子、ばら子は不可	

番号	品名	単位	規格	備考
0355-01	数の子	kg	1房50g程度 冷凍品可	
0355-02	味付数の子	個	500g入り	
0358-02	かまぼこ(赤)	kg	紀文食品又は同等以上 1本120g程度	
0358-03	かまぼこ(白)			
0359	焼かまぼこ			
0360	冷凍焼きちくわ	箱	マルニチロ又は同等以上 70g程度50本入り	
0361	はんぺん	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの。紀文又は同等以上60g程度	
0362	鳴戸巻	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの。150g程度	
0363	てんぷら	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの。40g程度	
0364	牛蒡巻き	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの。50g程度	
0365	さつま揚	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの。30g程度	
0368	かかまぼこ	袋	ｽｷﾞヨ 香り箱又は同等以上 IQF凍結1kg入り	

4 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- (1) 屠殺法合格品であること。
- (2) 臭い：異臭を感じないこと。
- (3) 色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの
- (4) 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの
- (5) 外観：異常を認めないもの
- (6) 容器：衛生的容器を使用する。
- (7) 蛋白質分解酵素等の肉質軟化剤の使用は不可
- (8) 表示：食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの

4-1 牛肉

共通規格

- (1) 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。
- (2) 光沢があり、肉は赤かつ色、脂肪は淡黄白色であること。
- (3) 他の獣肉の混入のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
0400	牛肩ロース肉	kg	米国又は豪州産 筋除去済みで2kg程度の塊肉	
0401-01	牛肩ロース(ステーキカット)	kg	0400をステーキ用に半ポンドにカットしたもの。	
0401-03	牛ロース肉	kg	豪州又は米国産しゃぶしゃぶ用 極薄スライス	
0401-04	牛サーロイン(脂肪注入)	箱	UCC又は同等以上品 豪州産サーロインに脂肪注入したもの。個包装150g×50枚入り	
0401-05	牛サーロイン(S)	kg	国産 ステーキ用1枚150g程度カット	
0401-06	牛バラ薄切り肉	kg	極薄スライス しゃぶしゃぶ用	
0401-07	牛バラ肉	kg	2mmスライス	
0401-08	牛カルビ肉	kg	焼き肉用、オーストラリア産	
0402	牛もも肉	kg	1 外モモ肉、内モモ肉 2 脂肪分20%以下のもの。 3 5mmスライス	
0403	牛並肉	kg	1 四肢、筋等を含まないもの。 2 脂肪分20%程度のもの。 3 2mm程度にスライスしたもの。	
0404	牛角切肉	kg	1 3cmの角切り肉 2 脂肪分30%以下のもの。	
0405-1	牛挽肉	kg	0403を二度挽きしたもの。	
0405-2	合びき肉	kg	牛肉:豚肉=7:3	
0406	牛レバー	kg	1塊800g程度	
0407	牛上肉	kg	日本食肉格付協会の牛肉部門規格「上」等級	
0408	牛すじ	kg	米国又は豪州産 腱と肉のバランスの良いもの。	
0411	牛もつ	kg	米国産に限る。大腸を完全に洗浄したもの。	
0413	牛ももブロック肉	kg	ローストビーフ用塊肉2kg程度	

4-2 豚肉

共通規格

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

番号	品名	単位	規格	備考
0410-01	豚ロース肉	kg	脂肪分25%以下の背ロース	
0410-02	豚ロース薄切り肉	kg	0410-01をシャブシャブ用に極薄スライスしたもの。	
0410-03	豚ロース肉生姜焼き用	kg	0410-02を生姜焼き用に2mmスライスしたもの。	
0410-04	豚ロース肉トカツ用	kg	0410-01を150g(厚さ13mm)にカットしたもの。	
0410-05	豚肩ロース肉	kg	脂肪分25%以下の肩ロース	
0410-06	豚肩ロース薄切り肉	kg	0410-05をシャブシャブ用に極薄スライスしたもの。	
0410-07	豚肩ロース肉生姜焼き用	kg	0410-05を生姜焼き用に2mmスライスしたもの。	
0410-08	豚肩ロース肉トカツ用	kg	0410-05を150g(厚さ13mm)にカットしたもの。	
0411	豚もも肉	kg	1 脂肪分20%以下のもの。 2 3mmスライス 炒め物用	
0412	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。 3 1mmスライスしたもの。	
0413	豚角切肉	kg	脂肪分20%以下のもの。	
0414	豚挽肉	kg	0411を二度挽きしたもの。	
0415	豚レバー	kg	2mmスライス	
0416-01	豚ハラ肉	kg	脂肪分25%以下 2mmスライス	
0416-02	豚ハラ角切肉	kg	脂肪分25%以下 1切50g程度	
0416-03	豚ハラブロック肉	kg	脂肪分25%以下	
0416-04	豚ハラ薄切	kg	脂肪分25%以下 極薄スライス(シャブシャブ用)	
0417	豚骨	kg	背骨、肋骨、胸骨、脛骨等	
0418	棒ヒカツ	箱	110g×30本入り	

番号	品名	単位	規格	備考
0420	鶏挽肉	kg	若鶏を二度挽きしたもの。	
0421-01	鶏もも肉	kg	骨抜き120g程度	
0421-02	鶏もも切肉(唐揚げ用)	kg	1切れ50g程度	
0421-03	鶏もも肉(細切れ)	kg	0421-01を炊き込み飯用に細切れにしたもの。	
0422	鶏手羽肉	kg	骨抜き120g程度	
0423-01	鶏手羽先	kg	1本50g程度	
0423-02	鶏手羽元肉	kg	1本60g程度 若鶏	
0424	鶏もも骨付肉	kg	1本250g程度(足先、腰骨は除く。)	
0425	鶏ぶつ切肉	kg	0424を1切れ50g程度にぶつ切りしたもの。	
0426	鶏ささ身	kg	1切れ60g程度	
0427	鶏骨	kg	背骨、肋骨、胸骨、脛骨等	
0428-01	鶏もつ	kg	鶏ハ、卵巣、冷凍品	
0428-02	鶏砂ぎも	kg	下処理済 1mmスライス	
0429-01	チキンフラワー	kg	手羽元をフラワー状にしたもの。1本30~40g程度	
0429-02	(冷)手羽ギョーザ	袋	ホイルパック 60g×20個入り	
0430	ラム	kg	1 羊肉で鮮赤色を呈し、繊維は細かくて柔らかく、特有の香味を有するもの。 2 脂肪分25%以下のもの。 3 切り方はその都度示す。	
0431	マトン			
0432	コースハム	kg	1 JAS規格合格品 2 日本ハム、丸大ハム又は同等品で1mm程度のスライスしたもの	
0433	プレスハム			
0434-01	ハムステーキ	kg	0432をステーキ用にカットしたもの	
0434-02	ホロニアベツハステーキ	kg	ホイルパック 110g×10枚入り	
0435	ホソレスハム	kg	1 JAS規格合格品 2 日本ハム、丸大ハム又は同等品で1mm程度にスライスしたもの	
0436-01	ベーコン			
0436-02	厚切りベーコン	kg	1cmスライス	
0437-01	ウィンナー	kg	1 JAS規格合格品、1kg入り 2 成分及び製造年月日品質保持期限	
0437-02	チーズinウィンナー	袋	冷凍品1本20g×25本入り	
0437-03	チョコリソー	袋	冷凍品1本20g×25本入り	
0437-04	ドイツソーセージ	袋	冷凍品1本20g×25本入り	
0438-01	フランクフルト	kg	1 JAS規格合格品 1kg入り 2 成分及び製造年月日品質保持期限	
0438-02	粗挽フランクフルト	kg	1本20g程度 1kg袋入り	
0438-03	ガーリックフランクフルト	袋	冷凍品1本50g×10本入り	
0445	スパアリブ	kg	一切れ50g程度	
0446	合鴨コースブロック	枚	ツガリ産で1枚280g程度 真空耐熱包装	
0447	ミートボール	袋	冷凍品1kg入り	
0448	肉だんご	kg	冷凍品1kg入り	
0449	コースハム(厚)	kg	ハムステーキ用1枚100g	
0450	ベツハータン	個	真空パック冷凍品400g入り	

5 卵類及び乳製品類

共通規格

品質保持期限が明記されていること。

番号	品名	単位	規 格	備 考
0501	鶏卵	kg	1 納入当日から2週間以内の収荷日で特に新鮮度を要する。 2 農水省規格Mサイズとする。	鶏卵専用ダンボール製梱包容器箱入り
0502-01	うずら卵	kg	1 新鮮で1個8～12g 2 プラスチック容器入り	
0502-02	(冷)錦糸卵	kg	1袋1kg入り	
0503	牛乳	個	1 成分、規格、製造元、保存方法等の基準が厚生省令の規格に適合しているもの。 2 品質保持期限が納入当日から2週間以内であること。	200ml
0504	牛乳(L)	本		1000ml
0505	コーヒー牛乳	個		200ml
0506	コーヒー牛乳(L)	本		1000ml
0507	スキムミルク	kg	1 規格番号0503～0506の1に同じ。 2 乾燥良好なもの。	1kg入り
0508	ヨーグルト	個	明治ブルガリアヨーグルト低糖又は同等以上品 180gカップ入り	
0508-01	のむヨーグルト	本	規格番号0503～0506の1に同じ。	1000ml
0509	苺ヨーグルト	個	明治ブルガリアヨーグルト味わい苺又は同等以上品 180gカップ入り	
0510	桃ヨーグルト	個	明治ブルガリアヨーグルト甘美白桃又は同等以上品 180gカップ入り	
0511	プリン	束	ガリョ プッチンプリン又は同等以上品 67g×3個	
0512	プレーンヨーグルト	個	明治ブルガリアヨーグルト又は同等以上品 400gカップ入り	
0513	乳酸菌飲料	個	ヤクルト400又は同等品 80ml入り	
0514	チーズ	個	プロセス200g程度	
0517	とろけるスライスチーズ	個	雪印又は同等品 1枚18g程度7枚入り	
0518	ピザチーズ	袋	クラフト又は同等品 500g入り	
0519	粉チーズ	本	クラフト又は同等品 50g入り	
0520-1	ソース入りヨーグルト(バナナ)	組	明治又は同等以上品 70g×2個シュリンクパック	
0520-2	ソース入りヨーグルト(洋梨)	組	明治又は同等以上品 70g×2個シュリンクパック	
0521	生クリーム	本	乳脂肪分35% キップ付きパック200ml入りのもの。	
0521-1	生クリーム(L)	本	乳脂肪分35% 紙パック1ℓ入りのもの。	
0522	カルシウム補強牛乳	個	内容量200ml	
0523	卵豆腐	個	120g容器入り	
0524	アロエヨーグルト	組	明治又は同等品 4個連結パック80g入り	
0525	クリームプリン	個	協同乳業なめらか絹プリン又は同等品	
0526	抹茶プリン	個	100g入り	
0527	牛乳プリン	組	78g×3パック	
0528	アイスクリーム	個	明治スーパーカップ又は同等品 200ml入り	
0529	茶碗蒸し(パック)	個	160g程度容器入り	
0530	クリームチーズ	個	1個200g程度	

6 野菜類、芋類、きのこ類及び同加工品

番号	品名	単位	規格	備考
0601	人參	kg	1 新鮮で病虫害傷、ヒビ割れがなく土、茎葉を取り除いたもの。 2 2Lサイズで、太さの揃ったもの。	
0602	ブロッコリー	kg	1 緑色が鮮明で茶褐色のしみがなくつぼみのしまったもの。 2 葉は除く。	
0603	南瓜	kg	1 新鮮にして病虫害や傷がなく、成熟が十分に甘味、風味良好なもの。 2 1個2kg程度の栗南瓜 3 硬度:果肉70、果肉30	
0604	こまつ菜	kg	1 新鮮にして、葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。	
0605	みず菜	kg	2 枯葉等なく、水洗いの後良く水切りしたもの。	
0606	芹	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 その他は規格番号0604に同じ。	
0607	春菊	kg	1 香りが強く緑色が鮮明であり、葉先や葉面に枯葉等のないもの 2 1束(茎共)160g程度 3 茎は5cm程度以内	
0608-01	パセリ	kg	1 病虫害や腐敗がなく、濃緑色が鮮明で新鮮なもの 2 Mサイズ(40g)以上 3 等級が優以上のもの。	
0608-02	乾燥パセリ	個	ハウス食品又は同等品 5g瓶入り	
0609-01	ピーマン	kg	1 病虫害や腐敗がなく、濃緑色が鮮明で新鮮なもの 2 Mサイズ(40g)以上 3 等級が優以上のもの。	
0609-02	赤ピーマン	kg	1個60g程度	
0609-03	黄ピーマン	kg		
0610	にら	kg	1 葉肉が厚く特有の香りを有し、艶のある新鮮なもの。 2 柔らかい伸び過ぎのない若芽(18cm程度)	
0611	三つ葉	kg	1 特有の香りを有し、茎の柔らかいもの。 2 その他は0604に同じ。	
0612	分葱	kg	枯葉、病虫害なく根部を除き水洗い後良く水切りした新鮮なもの	
0613	ほうれん草	kg	1 新鮮にして葉は濃緑色で、枯葉・病虫害のないもの。 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 4 秀・優の等級品とする。	
0614	枝豆	kg	実入りが良く、緑鮮やかで新鮮な粒揃いのもの。	
0615	うど	kg	1 新鮮で病虫害のないもの。 2 若うどで白色部分が35cm以内のもの。	
0616	かぶ	kg	1 新鮮で病虫害のないもの。	
0617	小かぶ	kg	2 茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
0618	胡瓜	kg	1 病虫害や傷、腐食がなく、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 太す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 Lサイズ	
0619	キャベツ	kg	1 不要な外皮をはぎ抱合完全で枯葉や病虫害、腐蝕のない新鮮なもの。 2 1玉1kg、直径20cm程度(早生もの、中生、晩生もの。)	
0620	紫キャベツ	kg	1 500g程度のもの。 2 その他は0619に同じ。	
0621	芽キャベツ	kg	濃緑色で1粒15g程度	
0622	いんげん	kg	1 病虫害なく新鮮なもの。 2 萎縮していないもの。 3 両筋とり	
0623	絹さや	kg	1 絹さや種、病虫害なく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。	
0624	牛蒡	kg	1 新鮮にして病虫害なく、ひげ、葉茎、泥等を取り除いたもの。 2 ビン割れがなく、「す」の入っていないもの。 3 肉質は柔らかく、サイズが揃っていること。 長さ：60cm程度 太さ：2cm程度 重さ：180g程度	
0625-01	さらし牛蒡	kg	1 0624を5～6cm程度に細切りにしてあくを除いたもの。 2 色白く赤みがかっていないもの。	
0625-02	ごぼうサダ	袋	QP焙煎胡麻ごぼうサダ又は同等以上品 1kg袋入り	
0626-01	生姜	kg	1 新鮮で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病虫害のない大粒のもの。	
0626-02	新生姜酢漬	袋	岩下食品又は同等以上品 200g袋入り	
0627-01	筍	kg	1 下部の固い根の部分を除いた新鮮なもの。 2 孟宗竹2kg以下 3 皮付きで生のもの。	
0627-02	筍(水煮)	kg	水煮トットパック500g入り	
0628	玉葱	kg	発芽しないもので根部を除き病虫害、腐りのない黄玉葱	
0629	赤玉葱	kg	1 色の新鮮なもの。 2 その他は0628に同じ。	
0630	にんにく	kg	1 発芽なきもの。 2 茎を除き、大粒で虫くいのないもの。	
0631	ししとう	kg	1 新鮮にして病虫害なく萎縮していないもの。 2 緑色又は濃緑色で、粒の揃ったもの。 3 1個5g～8g 4 高地物で優	

番号	品名	単位	規 格	備 考
0632	とうもろこし	kg	1 収穫後1週間以内のもの。 2 糖度3%程度	
0633	大根	kg	1 新鮮にして病虫害、「す」「ひげ根」がなく、よく水洗いされたもの 2 1本40cm 1kg程度 3 品種としては、練馬、宮重、白より大蔵、三浦、聖護院、時なし亀戸、美濃早生、青首、晩生、桜島又は同等品	
0634	トマト	kg	1 完熟で病虫害のない新鮮なもの。	
0635	プチトマト	kg	2 破損品は除く。	
0636	なす	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 3 皮に擦り傷のないもの。	
0637	葱	kg	1 新鮮にして葉肉薄く枯葉、病虫害のないもの。 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。	
0638	万能ねぎ	束	1 直径5mm以内の大きさが揃ったもの。 2 その他は0637に同じ。1束100g程度	
0639	根深葱	kg	白い部分が30cm以上で適度に柔らかく鮮度良好なもの	
0640	カブ	kg	1 病虫害なく新鮮にして乳白色であること。 2 葉を除き、蕾の固いもの。	
0641	白菜	kg	1 結球、抱合完全で枯葉及び病虫害のない新鮮なもの。 2 1株2kg程度	
0642	サラダ菜	kg	1 柔らかく新鮮なもの。	
0643	サニーレタス		2 根切り、葉ずれのないもの。	
0644	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。	
0645	大豆もやし	kg	1 大豆を原料としたもの。 2 その他は0644に同じ。	
0646	チンゲン菜	kg	1 柔らかく新鮮なもの。 2 根切り、葉ずれのないもの。	
0647	れんこん	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。	
0648	蓮根スライス	kg	黒ずみ、傷のないもの。1mmスライス	
0649	おくら	kg	病虫害なく、新鮮なもので長さが8～10cm程度のもの	
0650	大葉	束	1 枯葉、病虫害なく、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水切りしたもの。10枚入り	
0651	木の芽	kg	1 枯葉・病虫害のない新鮮なもの。 2 山椒の若芽で、余分な枝・茎を除く。	
0652	セリ	kg	1 枯葉・病虫害のない新鮮なもの。 2 1株1kg程度	

番号	品名	単位	規格	備考
0653	レタス	kg	1 病虫害、損傷のない新鮮なもので、葉が柔らかいもの。 2 1個500g程度のMサイズ	
0654	かいわれ大根	kg	1 B以上の等級 パック入り 2 1パック0.1kg扱い。	
0655	グリーンアスパラ	kg	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。	
0656	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 柔らかく新鮮なもの。	
0657	わらび	kg	1 雑物なく新鮮で、肉質が柔らかい色沢の良いもの。 2 あく抜きしたもの。	
0658	むき空豆	kg	納入前日又は当日むいたもの。	
0659	むきえんどう	kg	1 病虫害なく、柔軟なもので実のみ。 2 納入前日又は当日むいたもの。	
0660	みょうが	kg	1 芳香、鮮度、洗浄良好なもの。 2 つぼみ状であるもの。	
0661	グリーンリーフレタス	kg	1 柔らかく新鮮なもの。 2 根切り、葉ずれのないもの。	
0662	食用菜の花	kg	1束100g程度	
0663	冷凍菜の花	袋	ノスイ又は同等品 500g入り	
0664	ラディッシュ	kg	赤丸小形5g	
0665	にがうり	kg	未熟果200g	
0666	水煮蓮根	kg	1個100g程度 ホル真空パック入り	
0667	せんぎり筍	kg	水煮レトルトパック200g入り	
0668	冬瓜	kg	1個1kg程度	
0669	(冷)おくらスライス	kg	1袋500g程度	
0670	薩摩芋	kg	1 病虫害、発芽等の認められないもので水洗いし、土を除いたもの。 2 種類:(早生)寿 (晩生)農林もの紅茎14号 3 サイズL	
0671	里芋	kg	1 病虫害のない、根を除いたもの。 2 白芽でLサイズのもの。	
0672	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以上で、直径4cm以上のもの。	
0673	馬鈴薯	kg	1 土を除いた病虫害、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、メークイン、紅丸 3 サイズ及び品質:Mサイズ 等級が優、秀のもの。	
0674	澱粉	kg	馬鈴薯澱粉 500g入り	
0675	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。	
0678-01	白滝	kg	1 糸状で太さが揃っているもの。 2 その他は0670に同じ。	
0678-02	結び白滝	kg	おでん用 1個50g	
0679-01	春雨	kg	馬鈴薯、甘藷又は緑豆澱粉を使用したもの。1kg入り	

番号	品名	単位	規格	備考
0679-02	緑豆春雨	kg	緑豆100%、500g入り	
0680	ザーサイ	kg	スライス 1kg入り	
0681	青じそ	kg	1 枯葉、病虫害なく、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、水切りしたもの。	
0682	(冷)とろろ芋	kg	冷凍品 1kg入り	
0683	マロニー	kg	500g袋入り	
0684	ホトテラダ	kg	QPエドダホトテラダ又は同等以上品 1kg袋入り	
0690	松茸	kg	1 病虫害なく、新鮮なもの。 2 香り良好で中開きのもの。	
0691	しめじ	kg	1 病虫害なく新鮮なもので長さ5～6cm程度で粒揃いのもの。 2 ぬめり、かびのないもの。	
0692	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。	
0693	生椎茸	kg	1 病虫害なく、新鮮なもの。 2 径5cm程度で肉厚のもの。	
0694	エリンギ茸	kg	100gパック入り	
0695	まいたけ	kg	100gパック入り	
0697	なめこ	袋	100g程度 新鮮で真空パック入り	

7 果実類

共通規格

- (1) それぞれ品種固有の色沢、芳香等を有し、形状良好で粒揃いなもの。
- (2) 未熟、過熟でなく、適度に成熟した新鮮なもの。
- (3) 傷害、薬害、病虫害、腐食、凍結等のないもの。

番号	品名	単位	規格	備考
0700	パインアップル	kg	スイーティ種に限る。1玉1kg程度	
0701	桃	kg	白鳳 200g程度	
0702	りんご	kg	ふじ、むつ 350g程度	
0703	梨	kg	二十世紀 300g程度	
0704	みかん	kg	温州みかん Mサイズ 100g程度	
0705	オレンジ	kg	バレンシア、ネブル 200g程度	
0706	甘夏みかん	kg	皮は厚過ぎず酸味の少ないもの。300g程度	
0707	八朔			
0708	グレープフルーツ	kg	赤果肉、300g程度	
0709	伊予柑	kg	皮は厚過ぎず豊潤なもの。	200g程度
0710	スイーティ			300g程度
0711	柿	kg	渋味のないもの。250g程度	
0712	干し柿	kg	渋、かび、変色、崩れのないもの。20g程度	
0713	ぶどう	kg	ベリー-A 200g程度	
0714			テラウェア 150g程度	
0715			巨峰 300g程度	
0716	いちご	kg	極めて新鮮なあまおうに限る。耐衝撃梱包	
0717	バナナ	kg	カーベンティッシュ(フィリピン、台湾産) 150g程度	
0718	レーズン	kg	1袋100g	
0719	西瓜	kg	赤果肉 5kg程度	
0720	レモン	kg	直径5cm 100g程度	
0721	ゆず	kg	外皮、果汁を利用するため豊潤さ重視	130g程度
0722	だいたい			200g程度
0723	すだち			30g程度
0724	びわ	kg	直径3cm 50g程度	
0725	マンゴ	kg	プリンス 600g程度	
0726			マスク 800g程度	
0727	キウフルーツ	kg	直径5cm 80g程度	
0728	アボカド	kg	完熟品 200g程度	
0729	かぼす	kg	1玉30g早生	

8 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、かび臭、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
0800	短冊ムマ(塩漬)	袋	丸松物産又は同等以上 2kg袋入り	
0801	沢庵漬	kg	1 病虫害「す」の入らない大根で、塩分色共適度のもの。 2 1本もの。	
0802-01	らっきょう漬	kg	1 2年生中花又は上花で薄皮及び根を良く取り除いた白色で小粒揃いのもの。 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 人口甘味料の使用は不可。 4 1kg入り	
0802-02	甘らっきょう	kg	しんしん又は同等品 1kg入り	
0803	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。1kg入り	
0804	奈良漬	kg	陰干した新鮮な白瓜又は青瓜を2つ割りで使用し、3ヶ月以上漬け込んだもの。	
0805	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 千切りにしたもの。1kg入り	
0806	胡瓜漬	kg	1 塩味程良く浸透し、変色なく1本漬150g程度で歯切れの良いもの。 2 熟しすぎて種の多い変色物は不可。	
0807	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0806に同じ。	
0808	かっぱ漬	kg	胡瓜、生姜等を醤油その他の調味料で2日以上漬け込んだ風味良好なもの。	
0809	茄子漬	kg	1 80g程度の柔らかい丸茄子を塩漬した濃紫色のもの。 2 塩分10%程度	
0810	茄子ぬか漬	kg	1 80g程度の柔らかい丸茄子を塩漬した濃紫色のもの。 2 塩分10%程度	

番号	品名	単位	規格	備考
0811	茄子与一漬	kg	一口茄子をもろみで漬込んだもの。	
0812	大根葉漬	kg	柔軟な大根の葉を塩漬けにしたもの。	
0813	大根粕漬	kg	2つ又は4つ割りで内部まで味が浸透しているもの。	
0814	べったら漬	kg	病虫害及び「す」の入らない大根を漬けたもの。	
0815	大根浅漬	kg	1本250g以上の大根と唐辛子を混ぜ、2日以上塩漬けにしたもの。	
0816	山海漬	kg	1 大根、数の子、胡瓜等3種類以上を使用し、酒粕に練り合わせたもの。 2 辛味強く、風味良好なもの。	
0817	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%程度	
0818	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。	
0819	京菜漬	kg	1 良質の京菜を塩漬けしたもの。 2 漬かり過ぎ(褐色に変色したものは不可)	
0820	高菜漬	kg	1 良質の高菜を塩漬けにしたもの。 2 漬かり過ぎは不可	
0821	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	
0822	青菜漬	kg	良質の青菜を塩漬けにしたもの。	
0823	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 塩漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。 3 塩分10%、汁気3%程度	
0824	千枚漬	kg	1 大かぶの薄切りと昆布を漬け込んだもの。 2 酸味適度で人口甘味料を使用していないもの。	
0825	山菜漬	kg	わらび、ふきを3~4cmに切り、千切り生姜と混ぜ漬け込んだもの。	
0826	明太高菜	kg	1kg入り	
0827	大根味噌漬	kg	1 色は赤褐色にて、内部まで良く味が浸透したもの。 2 人口甘味料の使用は不可	

番号	品名	単位	規格	備考
0828	五目もやしキムチ	kg	大豆もやしを香味料で漬け込んだもの。	
0829	福神漬	kg	1 切り干し大根、蓮根、茄子、炒豆、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。業務用 1kg入り	
0830	白菜キムチ	個	エバラ「おいしいキムチ」又は同等品 300g入り	
0831	大根キムチ	kg	大根を使用、その他0830に同じ。	
0832	胡瓜キムチ	kg	胡瓜を使用、その他0830に同じ。	
0833	はじかみ	kg	内容量120g 瓶詰め15本入り	
0834-01	梅漬	kg	1 病虫害、腐敗のない豊熟したもので1個10g程度(明治)の粒揃。 2 着色はしその葉を使用し酸味良好なもの。	
0834-02	梅かつお	kg	1kg容器入り	
0835	スタシー一番漬	kg	エネ茸調味漬け 1kg容器入り	
0836	にんにく漬	個	小松食品、にんにくたまりづけ又は同等品 400g入り	
0837	つぼ漬	kg	1 丸干し大根、胡麻等を使用。 2 薄く輪切りにしたもの。	
0838	キャベツ浅漬	kg	病虫害なく枯葉を含まないキャベツを浅塩漬けしたもの。	
0839	奈良漬	kg	新進又は同等品	
0840	にんにく漬	個	1個500g入り	
0841	はりはり漬	kg	新進又は同等品	
0842	にんにく漬	個	1個500g入り	
0843	大根味噌漬	kg	新進又は同等品	
0844	なめ茸茶漬	本	1kg瓶入り	
0845	塩昆布	袋	1袋60g入り	
0846	国産白菜キムチ	個	東海漬物 こくうまキムチ又は同等以上 320gパック入り	
0847	紀ノ川梅	個	ハチミツ漬800g入り	
0848	のり佃煮(小袋)	袋	1袋8g程度	

9 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、変色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、食品添加物の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) 食品衛生法に定める表示が明示されていること。
- (7) 水産加工品は都道府県条例による表示のあるもの。
- (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
0901	塩昆布	kg	1 塩吹昆布 貯蔵のきくもの。 2 1cm程度に角切りしたもので人口甘味料は使用しない。	
0902	昆布佃煮	kg	1 細切り昆布の佃煮 2 その他は0901に同じ。	
0903	角切り佃煮	kg	1 角切り昆布の佃煮 2 その他は0901に同じ。	
0904	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 水分が適度で人口甘味料を使用しないもの。	
0905	若布佃煮	kg	茎若布を細かく切り醤油等の調味料で煮上げたもの。	
0906	きやらぶき	kg	一旦塩蔵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。	
0907	五目豆	kg	大豆70%、人参10%、牛蒡5%、こんにゃく10%、蓮根5%を使用し砂糖醤油等で煮つめたもの。	
0908	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	
0909	いか塩辛	kg	1 幅7cm以下で、漬かり良好なもの。 2 塩分4%以下 3 人口着色料の使用は不可	
0910	松前漬	kg	するめ、昆布、人参を千切りし、砂糖、醤油科学調味料で味付けしたもの	
0911	味付ムナ	kg	変質悪臭を認めない、乾燥ムナ使用のもの。	
0912	もろみ味噌	kg	辛口で風味良好なもの。	
0913	ピーナッツ味噌	kg	甘練り味噌に煎りピーナッツを混入したもの。	
0914	でんぶ	kg	1 鯛、鱈、すけそう鱈等を使用。 2 油の回っていないものを粉砕したもの。 3 人口甘味料の使用は不可	

番号	品名	単位	規格	備考
0915	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 人口甘味料の使用は不可	
0916	栗きんとん	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。冷凍品100g7ℓ カップ入り	
0917	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。	
0918	昆布巻	kg	にしん等を良質昆布で巻き、砂糖、醤油等の調味料で柔らかく煮たもの。	
0919	田作り	kg	片口鰯を使用したもの。	
0920	マグロ昆布佃煮	個	パック入り 200g程度	

10 海草及び乾物類

共通規格

- (1) 乾燥充分にして、カビ等を認めないもの。
- (2) きょう雑物、異物等の混入なく、均一で砕け、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
1001	真昆布	kg	7か ^ハ 真昆布又は同等以上品 1kg袋入り	
1002	乾燥長ひじき	袋	神戸物産又は同等品 200g袋入り	
1003	味付のり	袋	小袋5枚入り	
1004	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。	
1005	きざみのり	kg	焼きのりを5cm程度に細切りしたもの。	
1006	もみのり	kg	1004を揉み崩したもの。	
1007	青のり	袋	青のり特有の芳香あるもの。10g入り	
1008	とろろ昆布	kg	2等品以上のもの。	
1009	カット若布	kg	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乾燥が十分なもの。200g入り	
1010	とさかのり	kg	塩蔵品にて新鮮で柔らかいもの。	
1011	干し椎茸	kg	肉厚でかさの径5cm以上のもの。1kg入り	
1012	きくらげ	kg	1 黒きくらげとする。 2 水に戻した場合、十分に弾力性のあるもの。	
1013	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。	
1014	切り干し大根	kg	良質の大根を原料とし、淡黄色のもの。500g入り	
1015	しな竹	kg	柔らかいもの。	
1016	塩蔵若布	kg	1 塩分が20～30%の塩蔵品 2 納入指定日の12カ月以内に加工したもの。	
1017	ところ天	kg	1 適度な弾力があるもの。 2 素材1に対し、水25以上のもの。	
1018	かじめ	kg	乾燥良好なもの。	
1019	もずく	個	酢漬け 20g程度入り	
1020	めかぶ	個	ポン酢漬け 20g程度入り	
1021	あおさ	袋	100g袋入り	
1022	味噌汁の具(料理草)	袋	乾燥品(わか、フ、料理草) 100g入り	

番号	品名	単位	規格	備考
1023	海藻ミックス	袋	乾燥品100g入り	
1024	韓国のり(小袋)	個	4~6枚入り	

1 1 種実類

番号	品名	単位	規格	備考
1101	白胡麻	kg	1 乾燥良好で雑物の混入していないもの。 2 変色がなく、煎ったもの。1kg入り	
1102	すり胡麻	kg	規格番号1101をすり潰したもの。1kg入り	
1103	黒胡麻	kg	1 着色したものは不可 1kg入り 2 その他は1101に同じ。	
1104	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	
1105	むき栗	kg	1 規格番号1104の鬼皮、渋皮を除いたもの。 2 Mサイズ 500g入り	
1106	ピーナッツ	kg	乾燥良好で雑物の混入していないもの粒、若しくはスライスで選択はその都度示す。	

1.2 調味料

共通規格

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日、製造業社名が表示されていること。
- (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
1201	食用油(ピロー)	箱	大豆油又は菜種油 4kgピロー×3袋入り	
1202	サラダ油	本	ペットボトル容器 1.8ℓ入り	
1203-01	胡麻油	本	ペットボトル容器 1.8ℓ入り	
1203-02	オリーブオイル	本	ペットボトル容器 1000ml入り	
1204	ラード	kg	脂肪分99%以上で純白色 250g入り	
1205	マーガリン	個	1 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、アルデヒド臭等の異味異臭がないこと。225g程度	
1206	バター	個	冷蔵品で食塩不使用のもの。1個450g程度	
1207	ピーナッツバター	kg	落花生を原料として、他の混入物を認めないもの。	
1208	砂糖	kg	上白糖。純白で光沢があり、最粒状で塊がなく、異味異臭を感じず最適な甘味を有するもの。1kg入り	
1209	三温糖	kg	1 淡黄色で塊がなく、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20%以下、転化糖2.2%以下 1kg入り	
1210-02	ガラメ	kg	1kg入り	
1211	醤油	本	九州醤油うまうち1.8ℓペットボトル入り	
1212	淡口醤油	本	九州醤油うすくち1.8ℓペットボトル入り	
1213	さしみ醤油	本	JAS規格標準品 360ml	
1214	減塩醤油	本	本醸造醤油 塩分9% 500ml	
1215	卓上醤油	本	規格番号1211に同じ。500ml	
1215-1	生しょうゆ	本	キョーマン又は同等以上品 450ml鮮度保持ボトル入り	
1216	とんかつソース	本	JAS規格品 300ml	
1217	焼そばソース	本		
1218	ウスターソース	本		
1219	卓上ソース	本	JAS規格品 500ml	
1220	オイスターソース	本	ペットボトル容器1ℓ入り	
1221	食塩	kg	精製塩、塩化ナトリウム99%以上、1kg入り	
1222	味塩	本	塩化ナトリウム90% L-グルタミン酸 ナトリウム10%成分が表示されたもの。60g瓶入り	
1223	胡麻塩	本	JAS規格品 35g入り	
1224	赤味噌	kg	熟成十分にして赤褐色なもの。1kg入り	
1225	白味噌	kg	熟成十分にして淡黄色なもの。1kg入り	
1226	赤出汁味噌	kg	熟成十分なもの。1kg入り	

番号	品名	単位	規格	備考
1227	マヨネーズ	kg	1 JAS規格品	1kg
1228	卓上マヨネーズ	個	2 製造後1カ月以内のもの。	300g入
1229	ミニマヨネーズ			10kg入
1230	ケチャップ	本	かごめ、ハイツ又は同等品 1kg入り	
1231	トマトピューレ	本	かごめ製品又は同等品 650g瓶入り	
1232	ハッシュドビーフフレーク	個	エスピー-製品又は同等品 1kg	
1233	ドレッシング	本	1 種別、銘柄はその都度示す。 2 製造後1カ月以内のもの。	
1234	食酢	本	1 天然醸造酢 ペットボトル容器1.8ℓ入り 2 ミツカン又は同等品	
1235	ポン酢	本	1 果汁と醸造酢を使用 360ml瓶入り 2 ミツカン製品又は同等品	
1236	味ポン	本	ミツカン製品又は同等品 360ml入り	
1237	酒粕	kg	1 新鮮な白色の板粕で酸味少なく変色していないもの。内容量500g程度 2 アルコール分5%程度	
1238	コンソメの素	kg	味の素製品又は同等品 1kg袋入り	
1239	ポタージュの素	kg	味の素製品又は同等品 500g袋入り	
1240	中華スープの素	kg	味の素製品又は同等品 1kg箱入り	
1241	カレー粉	kg	1 脂肪分30%以上 2 内容量1kg 銘柄はその都度示す。	
1242	シーフードカレー粉	個	エスピー-製品又は同等品 125g入り	
1243-01	だしの素	kg	マルトモ、シマヤ、味の素又は同等品 内容量500g入り	
1243-02	こんぶだし	箱		
1244-01	卸しニンニク	kg	密封容器 1kg入り	
1244-02	卸し生姜	kg		
1245	チャツネ	個	果実、ビネガー、香料等で作ったペースト状のもの。450g瓶入り	
1246	複合調味料	kg	タダダ製品又は同等品 1kg入り	
1247	グルタミン酸ソーダ	kg	L-グルタミン酸ナトリウム 1kg入り	
1248	洋胡椒	袋	1 微粉末、乾燥良好、塊のないもの。	
1249-01	洋辛子粉	袋	2 エスピー-製品又は同等品 300g入り	
1249-02	練り辛子	個	ハウス食品又は同等品 チューブ 43g入り	
1250-01	わさび粉	袋	1 微粉末、乾燥良好、塊のないもの。 2 エスピー-製品又は同等品 300g入り	
1250-02	練りわさび	個	ハウス食品又は同等品 チューブ 43g入り	
1251	赤唐辛子	kg	乾燥良好なもの。200g入り	
1251-1	韓国産唐辛子粉	袋	韓国産で細かい粉末のもの。100g袋入り	
1251-2	新潟産唐辛子粉	袋	神戸物産又は同等品 250g袋入り	
1252	胡椒	本	エスピー-、ハウス、ギヤパン又は同等品	20g
1253	一味唐辛子	本		18g
1254	七味唐辛子	本		18g
1255	黒胡椒	本		18g
1255-1	黒胡椒(グラウンド)	缶		400g
1256	粉山椒	本		12g
1257	ラー油	本		33ml

番号	品名	単位	規 格		備 考
1258	清酒	本	ワカッパ° 180ml瓶入り		
1259	料理酒	本	料理用 20紙パック入り		
1260	ワイン(赤)	本	料理用 720mlﾌﾟﾗｽﾄｯｸ入り		
1261	ワイン(白)	本			
1262	本みりん	本	ｸﾞﾗｽ製品又は同等品 1.80ﾊﾟｯﾄﾞﾊﾞｯﾄﾙ容器入り		
1263	麵つゆ	本	濃縮出汁醤油 1.80ﾊﾟｯﾄﾞﾊﾞｯﾄﾙ容器入り		
1263-1	あごだしつゆ	本	久原醤油又は同等以上品 500ml紙パック		
1264	カレー粉	缶	エスピー、ハウス又は同等品 内容量400g入り		
1265	デミグラスソース	缶	ハイツ又は同等品 840g入り		
1266	ビーフシチューのゆ	kg	エスピー、ハウス又は同等品 1kg入り		
1267	クリームシチューのゆ	kg			
1268	おでんの素	kg	業務用 顆粒状 1kg入り		
1269	豆板醤	個	500g密封容器入り		
1270	カハスコ	本	内容量60ml 2.2oz瓶入り		
1273	ゴマ和えの素	kg	三島食品又は同等品	500g	
1274	醤油ラーメンたれ	個	妃醬又は同等品		1kg
1275	とんこつラーメンたれ	袋	妃醬又は同等品		1kg
1276	醤油トコヅメラーメンたれ	個	妃醬又は同等品		1kg
1277	味噌ラーメンたれ	個	妃醬又は同等品		1kg
1278	塩ラーメンたれ	個	妃醬又は同等品		1kg
1279	冷たい塩ラーメンたれ	個	妃醬又は同等品		1kg
1280	坦々麺のたれ	個	妃醬又は同等品		1kg
1281	沖縄そばガシ	本	液状	1.8ﾘｯﾄﾙ	
1282-01	カレーフレークA	袋	ハウス「欧風カレー」又は同等品		1kg
1282-02	カレーフレークB	袋	ハウス「ジャワカレー(辛口)」又は同等品		1kg
1282-03	カレーフレークC	個	ハウス「こくまる」又は同等品		1kg
1282-04	カレーフレークD	個	ハウス「ザ・カレー」又は同等品		1kg
1283	粗挽き味噌塩胡椒	個	エスピー又は同等品 ｶﾞﾗｽ容器入り		180ml
1284-01	ドレッシング(和風醤油)	本	ピエトロ又は同等品		600ml
1284-02	ドレッシング 1L(青じそ)	本	ノンオイルQP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-03	ドレッシング 1L(パセリ)	本	カルパチョ風味QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-04	ドレッシング 1L(シーザー)	本	シーザーサラダ用QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-05	ドレッシング 1L(焙煎ごま)	本	QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-06	ドレッシング 1L(イタリアン)	本	刻み具入QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-07	ドレッシング 1L(おろし)	本	大根おろし入QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-08	ドレッシング 1L(ユズ)	本	柚子コショウ入QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-09	ドレッシング 1L(ゆず)	本	柚子果汁入QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-10	ドレッシング 1L(中華)	本	ノンオイルQP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-11	ドレッシング 1L(オリーブ)	本	刻みピクルス入QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-12	ドレッシング 1L(あら塩)	本	岩塩、ブラックペッパー入QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ
1284-13	ドレッシング 1L(和風クリーム)	本	卵黄、魚介エキス、ユズ果汁、トレハロース入		1ﾘｯﾄﾙ
1284-14	ドレッシング 1L(明太子)	本	QP又は同等品		1ﾘｯﾄﾙ

番号	品名	単位	規 格	備 考
1285	エビの素	本	味の素CookDo又は同等品 1Lホ トリ入り	1 <small>パック</small>
1286	棒々鶏の素	本		1 <small>パック</small>
1287	青椒肉絲の素	本		1 <small>パック</small>
1288	キムチの素	本	エハラ食品又は同等品	300ml
1289-01	ステーキソース 和風	本	日本食研晚餐館、又は同等品	210 g
1289-02	ステーキソース 洋風	本		210 g
1290	コーレグーナー	本	120ml瓶入	
1291	液体塩こうじ	本	ハマaki又は同等品	500ml
1292	シャブシャブの粉	本	エハラ食品又は同等品 練りコマ	500ml
1293	ナツメグ小瓶	本	ギヤパン又は同等以上 15g入り	
1294	麻婆豆腐の素	袋	ハウス食品又は同等品 トルトパッパ	1kg
1295	ガラスープの素	個	味の素又は同等品 丸鶏ガラスープ	1kg
1296	黒酢	本	ミツカン又は同等品 純玄米黒酢	500ml
1297	すし酢	本	ミツカン又は同等品 1.8ℓ入り	
1298	柚子胡椒	本	練り物50g容器入り	
1298-1	液体柚子胡椒	本	高橋商店 ユースト又は同等以上品 75g瓶入り	
1299	ピザソース	本	カゴメ又は同等品 200g入り	
1300	バルサミコ酢	本	協同食品又は同等品 500ml瓶入り	
1301	ふりかけA	個	瀬戸風味ふりかけ又は同等品 小袋2.5g入 り	
1302	ふりかけB	個	10種野菜のふりかけ又は同等品 小袋2.0g 入り	
1303	グリーンピースの素	袋	500g入り	
1304	ゆずポン	本	360ml入り	
1305	チリソース	本	業務用2kg入り	
1306	フカヒレスープの素	袋	業務用500g入り	
1307	コチュジャン	個	500g容器入り	
1308	芝麻醬	個	400gボトル入り	
1309	豆板醬	個	500g容器入り	
1310	ハラ焼きのたれ	本	上北農産加工又は同等品 1.8ℓ入り	
1311	お茶漬けA	個	永谷園又は同等品 のり茶漬け9g	
1312	お茶漬けB	個	永谷園又は同等品 鮭茶漬け9g	
1313	お茶漬けC	個	永谷園又は同等品 ワビ茶漬け9g	
1314	冷し中華の素	本	1.8ℓ容器入り	
1315	(冷)バジルソース	袋	キューピー又は同等品 500g入り	
1316	チャンポンスープの素	袋	松原食品又は同等品 1kg入り	
1317	そら豆のグリーンスープ	袋	カゴメ又は同等品 500gフィルムパッ ク入り	
1318	ガーリックパウダー	本	エスピー食品又は同等品 220g容器入り	
1319	サフラン	袋	30g容器入り	
1320	はちみつ	個	200g容器入り	
1321	チャリアピソース	本	ハイツは又は同等品 1ℓボトル入り	
1322	レモン果汁	本	ポッカレモン100又は同等品 450ml入り	
1323	うにクリームソース	本	500g容器入り	
1324	焼き肉のたれ(塩ダレ)	本	日本食研又は同等品 2ℓ容器入り	
1325	味塩胡椒	本	250gボトル容器入り	
1326	練り生姜	個	ハウス食品又は同等品 40gチューブ入 り	

番号	品名	単位	規格	備考
1327	カルボナーソース	袋	ハウス食品又は同等品 1kg入り	
1328	ベーカールー	個	20g容器入り	
1329	水あめ	個	250g容器入り	
1330	ちらし寿司の素	袋	三島食品又は同等品 1.2kg入り	
1331	藻塩	袋	1袋1kg入り	
1332	かつおだし	袋	75g×5袋入り	
1333	輪切唐がらし	袋	1袋100g入り	
1334	糸切り唐がらし	袋	1袋100g入り	
1335	粉山椒	本	12g容器入り	
1336	ラー油	本	33ml容器入り	
1337	デミグラスソース	袋	ハウス セレクトバリュ-1kg	
1338	回鍋肉の素	本	味の素又は同等品 1kg入り	
1339	五香粉	本	ハウス食品又は同等品 粉末25g入り	

13 缶詰、瓶詰類

番号	品名	単位	規格	備考
1340	赤飯	缶	ホパ [®] #1号缶缶切り付き 375g入り	
1341	北海飯			
1342	ドライカレー			
1343	とりにやき飯			
1344	筍飯			
1345	チャーハン			
1346	チキン [®] ラフ			
1347	あなご飯			
1348	秋刀魚蒲焼	缶	ブルツッ [®] 缶	80g
1349	さば味噌煮			150g
1350	サイコロステーキ			65g
1351	焼き鳥缶			95g
1352	いわし蒲焼			80g
1353	鉄板焼き肉缶			65g
1354	かに缶	缶	ずわいがに水煮 135g入り	
1355	アスパラ缶	缶	4号缶	
1356	なめ茸茶漬	本	1kg入り	
1357	グリーンピース缶	缶	水煮 4号缶	
1362	マッシュルーム缶	缶	2号缶 ホール	
1363			2号缶 スライス	
1364	パン缶	缶	固形量340g	
1365	チェリー缶	缶	固形量230g	
1366	ヤングコーン缶	缶	固形量230g	
1367	みかん缶	缶	4号缶 ホール	
1368	うずら卵水煮	缶	2号缶	
1369	杏仁フルーツ	缶	特1号缶	
1370	フルーツ蜜豆	缶	4号缶	
1371	フルーツカゲル	缶	特1号缶	
1372	白桃缶	缶	4号缶 2つ割り	
1373	イチゴジャム	本	ブレンド [®] スタイル	170g
1374	マーマレード	本	ブレンド [®] スタイル	170g
1375	シリアピソース	本	エハラ製品又は同等品	10
1376	焼き肉のたれ	本	エハラ製品又は同等品	400g
1378	にんにく醤油漬	本	瓶入り	500g
1379	あっさりコンク	kg	700ml真空パック入り	1kg
1380	しめじ味漬	本	瓶入り	1kg
1381-01	ツナフレーク	kg	700ml真空パック入り	1kg
1382-02	さけフレーク	袋	真空パック入り	500g
1383	リンゴシロップ	個	700ml真空パック入り	2kg
1384	鮭若布飯の素	kg	ジップ [®] 付き袋入り	250g
1385	しそ飯の素	kg	ジップ [®] 付き袋入り	250g
1386-01	トマトホール缶	缶	1号缶	
1386-02	トマト水煮缶	缶	カット又は同等品 ホール固形量1760g	
1387	五目めしの素	缶	三島食品又は同等品 1kg入り	
1388	ピーズ缶詰(スライス)	缶	4号缶425g入り スライス固形量200g	
1389	さば味噌煮缶	缶	T2K缶 固形量1.4kg	
1390	さんま蒲焼	缶	T2K缶 固形量1.4kg	
1391	焼鳥	缶	T2K缶 固形量1.2kg	
1392	フルーツミックス	缶	1号缶 果実5種類以上	
1398	ストックライセット	個	1 永岡商事 ストックライセット又は同等品 2 耐熱フォークスプーン付き	

14 嗜好品

番号	品名	単位	規格	備考
1426	ティーパック	個	製造1年以内のもの。	3g
1428	玄米茶パック	個	製造1年以内のもの。	3g
1430	麦茶パック	袋	小袋10g×50個入り	500g
1431	ウーロン茶	個	規格番号1401に同じ。	50g
1432	コーヒー豆	缶	缶 缶入り	400g
1440	スポーツドリンク	缶	大塚製薬ポカリスエット又は同等品	350ml
1441	粉末スポーツドリンク	袋		粉末74g
1442	パックジュース	個	果汁50%以上	180ml
1443	カップ 味噌汁	個	即席味噌汁	10g
1445	野菜飲料A	本	カゴメ野菜生活100オリジナル又は同等以上品 10紙パック入り	
1445-1	野菜飲料B	本	カゴメ野菜生活100ベリーサラダ又は同等以上品 10紙パック入り	
1445-2	野菜飲料C	本	カゴメ野菜生活100マンゴーサラダ又は同等以上品 10紙パック入り	
1445-3	野菜飲料D	本	カゴメ野菜生活100アップルサラダ又は同等以上品 10紙パック入り	
1446	ゼリー飲料	個	森永製菓ウィダーinゼリー又は同等品 180g入り	
1447	緑茶缶	缶	190ml缶入り	
1448-01	ペクチンデザートA	袋	1 ハウス食品 フルーチェ(イチゴ)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-02	ペクチンデザートB	袋	1 ハウス食品 フルーチェ(ピーチ)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-03	ペクチンデザートC	袋	1 ハウス食品 フルーチェ(ミックスベリー)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-04	ペクチンデザートD	袋	1 ハウス食品 フルーチェ(ミックスオレンジ)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-05	ペクチンデザートE	袋	1 ハウス食品 フルーチェ(バナナ)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-06	ペクチンデザートF	袋	1 ハウス食品 フルーチェデザート(りんご)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-07	ペクチンデザートG	袋	1 ハウス食品 フルーチェデザート(メロン)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1448-08	ペクチンデザートH	袋	1 ハウス食品 フルーチェデザート(ぶどう)又は同等品 2 業務用1kgレトルトパック入り	
1450	コーヒーゼリー	個	95g入り	
1455-01	健康補助食品A	個	大塚製薬加リーメイト又は同等品 30g×2本入り	
1455-02	健康補助食品B	個	大塚製薬ソイジョイ又は同等品 30g	
1466-1	高カカオチョコレート	個	1 明治チョコレート効果又は同等品 2 カカオ分72%程度 75g箱入り	
1466-2	ケーベルチユールチョコレート	袋	カカオ分60%程度の製菓用のもの。1kg程度	

15 冷凍食品類

番号	品名	単位	規 格	備 考
1501	(冷)えびフライ	箱	1 日本食研又は同等以上 2 36g×10本×10トレ	
1502	(冷)アジフライ	袋	1 日本食研又は同等以上 2 10枚入り	
1503	かきフライ	個	1 日本食研又は同等以上 2 1個20～25g	
1504	白身魚フライ	個	1 日本食研又は同等以上 2 1匹60gで、風味良好なもの。	
1505	メンチカツ	箱	1 日本食研又は同等以上 2 冷凍品60g×100個入り	
1506	ハンバーグ	袋	1 日本食研又は同等以上 2 1個120g、1袋10個入り	
1507	野菜コロッケ	kg	1 日本食研又は同等以上 2 1個60g、風味良好なもの。	
1508	ロールキャベツ	袋	1 日本食研又は同等以上 2 冷凍品70g×10個入り	
1509	シューマイ	箱	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個15g程度、1箱100個入り	
1510	焼餃子	箱	1 日本食研又は同等以上 2 冷凍品25g×160個入り	
1511	春巻	袋	1 日本食研又は同等以上 2 50g×20本 袋入り	
1512	ミックスベジタブル	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 人参、コーン、グリーンピースの3種類を混合したもの。1kg入り	
1513	冷凍ホールコーン	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 粒状コーンのみ 1kg入り	
1514-01	フレンチポテト	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 皮を除き、形を揃え揚げる状態にしたもの。1kg入り	
1514-02	フライドポテト	kg	冷凍品 皮付き楕円形500g入り	
1515	冷凍いんげん	kg	ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 500g入り	
1516	肉だんご	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個10g程度 1kg入り	
1517	肉まん	kg	1 井村屋、ニレイ、味の素製品又は同等品	
1518	あんまん	kg	2 1個70g	
1519	冷凍にんにくの芽	kg	1 ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 500g入り	
1520	厚焼卵	kg	1 ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 200g入り	
1521	いかリングフライ	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個15g程度	
1522	鯨串かつ	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1串50g	

番号	品名	単位	規格	備考
1523	オムレツ	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g 3 味付挽肉8g程度入り	
1524	カレーコロッケ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1525	クリームコロッケ	箱	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 60g×60個入り	
1526	つぶ貝	kg	1 あげぼの製品又は同等品 2 業務用1kg入り	
1527	ビッグシューマイ	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個35g	
1528	冷凍ほうれん草	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 業務用1kg入り	
1529	エビ寄せフライ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個30g	
1530	冷凍開きいか	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 400g袋入り	
1531	(冷)フライトチキン	袋	1 モスチン又は同等品 2 下味、衣付1切100～120g程度 5本1袋入り	
1532	冷凍さといも	kg	1 ニチレイ又は同等品 2 業務用500g 袋入り	
1533-01	冷凍鰻白焼	kg	開き鰻を素焼きにしたもの	
1533-02	鰻かば焼き	kg	1尾330g程度、外焼済み。	
1534	貝柱フライ	個	1 ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 1個15g程度	
1535	蟹爪肉フライ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個30g	
1536	クリームコロッケ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1537	えびコロッケ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個40g	
1538	コロッケ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1539	いかフライ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1540	和風かき揚げ	kg	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1541	冷凍絹さや	kg	1 ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 500g入り	
1542	冷凍グリーンピース	kg	1 ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 500g入り	
1543	鱈フライ	個	1 ニレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1544	シーフードミックス	kg	1 ニレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 1kg入り	

番号	品名	単位	規格	備考
1545	冷凍グリーンアスパラ	kg	1 ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品 2 1kg入り	
1546	(冷)牛丼の具(業務用)	袋	1 吉野家ホイルパック又は同等品 2 1350g入り	
1547	(冷)オムレツ	袋	アケイブ 同等品 冷凍品40g×10入り	
1548	中華野菜ミックス	袋	冷凍品500g入り	
1549	彩り野菜ミックス	袋	カゴメ又は同等品 冷凍品500gパック入り	
1550	えびカツ	袋	冷凍品60g×10個入り	
1551	ミルフィーユカツ	袋	冷凍品120g×20枚入り	
1552	有頭えびテール	箱	冷凍品200g×8尾入り	
1553	カレー用野菜ミックス	袋	大冷又は同等品 冷凍品500g入り	
1554	(冷)骨なしトロアジ	袋	60g×10切入れ	
1555	焼きなす	袋	ニチレイ又は同等品 50g×5個入り	

1.6 即席カップ麺

共通規格

(1) 賞味期限が納品日から起算して4カ月以上のもの。

(2) カップ麺は割りばし付きとする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
0138-01	即席カップ麺 A	個	日清食品 カップヌードル又は同等以上品	
0138-02	即席カップ麺 B	個	日清食品 シーフードヌードル又は同等以上品	
0138-03	即席カップ麺 C	個	日清食品 カレーヌードル又は同等以上品	
0138-04	即席カップ麺 D	個	日清食品 チリマトヌードル又は同等以上品	
0138-05	即席カップ麺 E	個	日清食品 カップヌードルしお又は同等以上品	
0138-06	即席カップ麺 F	個	日清食品 カップヌードルみそ又は同等以上品	
0138-07	即席カップ麺 G	個	日清食品 カップヌードル旨辛豚骨又は同等以上品	
0138-08	即席カップ麺 H	個	日清食品 どん兵衛きつねうどん又は同等以上品	
0138-09	即席カップ麺 I	個	日清食品 どん兵衛天ぷらそば又は同等以上品	
0138-10	即席カップ麺 J	個	日清食品 どん兵衛鴨だしそば又は同等以上品	
0138-11	即席カップ麺 K	個	日清食品 どん兵衛肉うどん又は同等以上品	
0138-12	即席カップ麺 L	個	日清食品 どん兵衛かき揚げてんぷらうどん又は同等以上品	
0138-13	即席カップ麺 M	個	日清食品 麺職人醤油又は同等以上品	
0138-14	即席カップ麺 N	個	日清食品 麺職人みそ又は同等以上品	
0138-15	即席カップ麺 L	個	日清食品 麺職人柚子しお又は同等以上品	
0138-16	即席カップ麺 O	個	日清食品 麺職人担々麺又は同等以上品	
0138-17	即席カップ麺 P	個	日清食品 麺職人とんこつ又は同等以上品	
0138-18	即席カップ麺 Q	個	日清食品 チキンラーメンどんぶり又は同等以上品	
0138-19	即席カップ麺 R	個	日清食品 焼きそばU.F.O.又は同等以上品	

