

糧食品標準規格表

令和 2 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：2021. 3. 31

作成年度：2020年度
枚 数：51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～ 10 頁
4 獣鳥肉類及び同加工品	11 頁～ 15 頁
5 卵類、乳類及び乳製品類	16 頁
6 野菜類、芋類、きのこ類及び同加工品	17 頁～ 24 頁
7 果実類	25 頁
8 漬物類	26 頁～ 28 頁
9 佃煮類	29 頁～ 30 頁
10 海草及び乾物類	31 頁
11 種実類	32 頁
12 調味料	33 頁～ 38 頁
13 缶詰、瓶詰類	39 頁～ 42 頁
14 嗜好品	43 頁～ 44 頁
15 冷凍食品類	45 頁～ 48 頁
16 即席カップ麺類	49 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) 本規格表により明示（表現）しがたい規格については、その都度示す。
- (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、冷凍食品を示す。

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、部隊傭船の第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) 部隊傭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) 保冷を必要とする食品（特に、冷凍食品及び生鮮食品）は、受領検査を実施するまでの間、保冷能力を維持できる容器を使用して納品しなければならない。

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) 本規格表に疑義ある場合は、契約担当官及び給食担当官に申し出るとともに協議を図るものとする。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 本規格表は、令和元年5月1日から適用する。

1 穀類及び同加工品

共通規格

- (1) 異味、異臭、カビ等を認めず異物及び破損部等が混入していないこと。
- (2) 乾物は、乾燥十分で固有の光沢、風味等を有していること。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0101	精白米	kg	年産、類別、等級等は、その都度示す。 (玄米証明書を添付する。) 30kg袋入り	
0102	外国産米 A	kg	年産、類別、等級等は、その都度示す。 (玄米証明書を添付する。) 10kg袋入り	
0103	外国産米 B	kg		
0104	もち米	kg	国内産水稻もち米10kg袋入り	
0105	米ぬか	袋	乾燥品 500g入り	
0106	強化精麦	kg	ビタミンB1、B2強化麦 500g入り	
0107	強化米	kg	ビタミンB1、B2強化米 500g入り	
0108	小麦粉	kg	薄力粉 日清、昭和又は同等品 1kg入り	
0109	パン粉	kg	日清製粉、日本製粉、昭和製粉又は同等品 2kg入り	
0110	クルトン	kg	キューピー又は同等品 200g入り	
0111	白玉粉	kg	主原料もち米 500g入り	
0112	巻き庄内麴	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	花麴	kg		
0114	松茸麴	kg		
0115	マカロニ	kg	デュラム小麦100%使用 マー、オーマイ又は同等品 500g入り	
0116	シェルマカロニ	kg		
0117-01	スパゲティ	kg	デュラム小麦100%使用 Φ1.8mm マー、オーマイ又は同等品 500g入り	
0117-02	スパゲティ(カップリーニ)	kg	極細0.7mm	
0118	ビーフン	kg	ケンシ又は同等品 1kg入り	
0119	乾素麺	kg	乾燥、熟成良好なもの 揖保乃糸又は同等 品500g程度袋入り	
0120	冷麦	kg	乾燥、熟成良好なもの 揖保乃糸又は同等 品400g程度袋入り	
0121	切り麴	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	食パン	袋	ヤマザキ又は同等品 6枚切袋入り	
0123	食パン	袋	ヤマザキ又は同等品 8枚切袋入り	
0124	ミックスサンド	個	銘柄等は、その都度示す。袋入り	
0125	菓子パン	個	銘柄等は、その都度示す。袋入り	
0126	バターロール	袋	ヤマザキ又は同等品 5～8個袋入り	
0127	クロワッサン	袋	ヤマザキ又は同等品 5～8個袋入り	

番号	品名	単位	規格	備考
0128-01	ショートケーキ(ソフトチーズ)	個	75g程度、2個入り、密閉容器梱包	
0128-02	ショートケーキ(生ショート)	個	150g程度、密閉容器梱包	
0129	うどん	玉	茹で麺200g程度袋入り、銘柄等はその都度示す。	
0130	冷凍うどん	kg	1玉200g程度、銘柄等はその都度示す。	
0131	中華麺	kg	乾燥麺袋入り	
0132	茹中華麺	kg	1玉200g程度袋入り	
0133	冷凍中華麺	玉	ラーメン用1玉200g程度 味の素又は同等品	
0134	もずく麺	kg	小麦粉：もずく＝6：4 300g袋入り	
0135	生そば	kg	1玉200g程度袋入り	
0136	冷凍日本そば	玉	1玉200g程度袋入り 味の素又は同等品	
0137	チャンポン麺	kg	1玉200g程度袋入り	
0138	即席カップ麺	個	1 規格内容については48頁による 2 納品日から起算して、賞味期限が3ヶ月以上残っているもの	割り箸付きとする
0139	沖縄そば	玉	冷凍品1玉200g程度、サン食品又は同等品	
0140	皿うどん麺	袋	油揚げ麺50g×2入り、ヒガシマル又は同等品	
0141	冷し中華麺	kg	1玉200g、冷し中華用	
0142	(乾)五島うどん	袋	450g袋入り	
0143	ナン	袋	冷凍品60g×5枚入り	
0144	天かす	袋	スターフーズ又は同等品、1kg入り	
0145	(冷)エビヒラフ	袋	味の素又は同等品、400g入り	
0146	韓国風トク	kg	ユキ食品又は同等品、うるち米使用1kg入り	
0147	韓国風トホギ	kg	ユキ食品又は同等品、うるち米使用1kg入り	
0148	ベトナム風フォー	kg	平麺200g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	クルト(シーザー)	袋	200gフィルムパック入り	
0152	フェットチーネスパゲティ	袋	500g入り	
0153	汁用せんべい	袋	1袋10枚入り	
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	
0160	(乾)中華麺	kg	乾麺1袋250g入り、五木食品又は同等品	
0161	(乾)茶そば	袋	1袋200g程度	
0162	焼きそば麺	玉	1玉160g程度 蒸し麺又は茹で麺	

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	
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 納入当日製造されたもの 2 1丁450g程度	納入の際は、冷却可能な衛生的容器を使用
0209	絹ごし豆腐	丁	1 納入当日製造されたもの 2 1丁450g程度	
0210	焼豆腐	丁	1 納入当日製造されたもの 2 1丁450g程度	
0211	高野豆腐	kg	1個10g程度	
0212	栄養豆腐	個	230g程度 パック入り	納入の際は、冷却可能な衛生的容器を使用
0213	油揚げ	枚	1 納入当日製造されたもの 2 25g程度 厚さ1cm程度	
0214	袋豆腐	kg	1袋250g程度 真空パック入り	
0215	厚揚げ	丁	1 納入当日製造されたもの 2 1丁300g程度	
0216	がんもどき	kg	1 納入当日製造されたもの 2 丸形30g程度	
0217	卵の花	kg	納入当日製造されたもので、特に鮮度良好なもの	
0218	納豆	個	30g程度 パック入り	
0219	黄な粉	kg	500g袋入り	
0220	生あん	kg	こしあん 500g袋入り	
0221	練りあん	kg	こし、粒の別は、その都度示す。 500g程度袋入り	
0222	豆乳	個	200ml入り	納入の際は、冷却可能な衛生的容器を使用
0223	豆乳飲料			
0224	豆菓子	袋	節分豆菓子60g程度袋入り	
0225	大豆水煮	kg	1kg真空パック入	
0226	4種豆のミックス	袋	カゴメ製品又は同等品、フィルムパック 1kg入り	
0227	丹波黒豆煮	個	特大粒800gパック入り	

3 魚介類及び同加工品

(1) 生鮮魚介類共通規格

- ア 外観：表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着していること。
 眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして、角膜が透明であることと、
 えらは鮮紅色で弾力性があること。
- イ 臭い：固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。
- ウ 大きさはその都度示す。
- エ その他：鮮度良好で水に入れると沈むもの、アンモニア20mg以下

(2) 冷凍魚介類共通規格

- ア 外観：十分な凍結状態にあること、眼球が張りだし角膜が混濁していないこと、新鮮な光沢があること。
- イ 解凍：鮮魚と同様になること。
- ウ 臭い：固有の生臭はあるが悪臭がないこと。
- エ 大洋、日冷、日水等の船内急速冷凍品（－40℃）とする。
- オ 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。
- カ 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの
- キ 処理区分
 ドレス・・・・・・えらと内臓を取ったもの
 セミドレス・・・・ドレスから頭をとったもの
 フィレ・・・・・・三枚おろし
- ク ドリップの溶出量の少ないもの、油やけ、冷凍やけを除く。
- ケ 荷姿良く、外包の崩れのないもの
- コ 大きさはその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
0301-01	赤魚	kg	うろこ、内臓を除いた切り身状 1切150g	
0301-02	骨なし赤魚切身	袋	冷凍品100g×10切入り	
0302	赤魚粕漬け	kg	1 漬かり良好なもの 2 鮮度良好な赤魚を使用した1切	
0303	鰯	kg	内臓を除いた1尾100g程度	
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	あさりむきみ	kg	新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく 雑物の混入なきもの	
0306	しじみ	kg	殻つきで良く砂出ししたもの	
0307	味付けたこ	kg	1 茹でだこを味付けしたもので肉質 柔らかく食味良好なもの 2 日冷、大洋又は同等品 3 1匹500g～600g	

番号	品名	単位	規格	備考
0308	いか	kg	種類はその都度示す。	
0309-01	つぼ抜きいか	kg	1 内臓及び足を除き筒状のもの 2 冷凍品可	
0309-02	開きいか	kg	冷凍品1尾500g程度	
0309-03	いかのこ	袋	500g程度、新鮮なもの	
0310-01	刺身用いか	kg	1 紋甲いか、やりいか、あおりいか 2 肉質厚く柔らかいもの 3 内臓、足、皮を除いたもの	
0310-02	(冷)いかそうめん	kg	生食用500g容器入り	
0311	鰯	kg	真鰯、うるめ鰯、かたくち鰯等	
0312	(冷)有頭海老	kg	1尾30g程度	
0313-01	(冷)無頭海老	kg	ブラックタイガー1尾30g程度	
0313-02	(冷)のぼし海老	箱	1尾25g程度×20尾入り	
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	
0315-01	かき	kg	殻を除いたもの 生かき・・・弾力性に富んだもの 冷凍かき・1個ずつ冷凍したもので冷 結塊状態でないもの 貝殻等の混入がないもの	
0315-02	かき(加熱用)	kg	1kg入り、冷凍品	
0316-01	かつお	kg	1尾2kg以上(内臓、エラ除く。)	
0316-02	かつおのたたき	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。	
0321	鮭	kg	セミドレス2kg程度、冷凍品可	
0322-01	鮭フィレ	kg	0321の3枚卸し1kg程度、冷凍品可	
0322-02	鮭切り身	kg	1切れ120g程度	
0323	鯖	kg	セミドレス500g程度、冷凍品可	
0324-01	鯖フィレ	kg	0321の3枚卸し150g程度、冷凍品可	
0324-02	骨なしトサハ	袋	冷凍品70g×10切入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0325	鯖	kg	1尾2kg程度	
0326	(冷)骨なし鯖切身	袋	100g×10切入り	
0327	秋刀魚	kg	甘塩、200g程度、冷凍品	
0328	開き秋刀魚	kg	無頭、100g程度、冷凍品	
0329	鯛	kg	真鯛2kg程度、ドレス	
0330-01	太刀魚切り身	kg	1切120g程度、冷凍品	
0330-02	骨なし好太	袋	冷凍品100g×10切入り	
0331	はまち	kg	1尾2kg、体長50cm程度	
0332-01	帆立て貝	kg	1 殻を除いた剥き身 2 1個30g～35g程度で冷凍品可	
0332-02	帆立貝柱	kg	Mサイズ1kg入り	
0333	開きキス	kg	1 1枚35g程度 背開き 2 冷凍品可	
0334-01	刺身用まぐろ	kg	1 節にしたもので血合肉は除く。 2 冷凍品可 3 種類はその都度示す。	
0334-02	(冷)鮪衾 ^ろ とろ	kg	500g真空パ ^ッ ク入り	
0335-01	ぶり	kg	1 生食用1尾5kg程度 2 養殖・冷凍品不可	
0335-02	(冷)ぶりフィレ	kg	1枚2kg程度	
0336	(冷)メルルーサ	kg	1 フィレ 2 冷凍品可	
0337	(冷)メロフィレ	kg	1枚1kg程度	
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)サーモンあぶり焼	kg	背身300g、腹身200g程度、真空パ ^ッ ク入り	
0339-02	スモークサーモン	kg	スライス200g入り	
0340	(冷)骨ナ ^ッ 助宗だら切身	袋	100g×10切入り	
0341	メカジキ切身	kg	1切150g程度、厚さ15mm程度	
0341-A	(冷)生うに	個	100gトレイ入り	
0341-B	鰯みりん干	kg	1枚100 g 程度(冷凍品可)	
0341-C	アジみりん干し	kg	開き1尾50 g 程度	
0341-D	酢だこ	kg	茹でだこを酢でしめたもの	
0341-F	にぼし	袋	1袋200 g 程度	
0341-G	桜でんぶ	袋	1袋50 g 程度	

(3) 塩魚、干し魚共通規格

- ア 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。
- イ 塩蔵品の検量は、塩を除く。
- ウ 完全な形で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの
- エ 特有の香りがあり、異味異臭を認めないもの

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0342	鰹節	kg	堅くて重みのあるもの 300 g 程度	
0343-01	削り節	kg	1 原料は鰹、鯖、室鰹及び鰯とする。 2 乾燥良好で新鮮なもの 3 粉末化したものは1割以下とする。 4 薄手、幅広のもの 5 厚手の場合は、その都度示す。 6 1 k g 袋入り	
0343-02	削り節 (パック)	袋	2.5gパック、5袋入り	
0344	塩くらげ	kg	くらげを塩漬けたもの 500 g 入り	
0345	ししゃも	kg	子持ち、甘塩、10cm、15g程度	
0346	しらす干し	kg	市販、中程度以上 100 g 入り	
0347	桜えび	kg	乾燥充分で無着色、国内産 500 g 入り	
0348	鰯開き	kg	背開き一夜干し (冷凍品可) 70 g 程度	
0349	さより	kg	背開き一夜干し (冷凍品可) 100 g 程度	
0350	塩鮭	kg	甘塩、セミドレスを筒切りしたもの、 100 g 程度、冷凍品可	
0351	塩鯖	kg	甘塩、セミドレスを筒切りしたもの、 80 g 程度、冷凍品可	
0352	塩鰯	kg	甘塩、セミドレスを筒切りしたもの、 80 g 程度、冷凍品可	
0353	たらこ	kg	1房50g程度、冷凍品可	
0354-01	辛子明太子	kg	特S切子500gパック入、冷凍品可	
0354-02	明太子	kg	1kgパック入り、くずし可	
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	
0356	めざし	kg	1 いわし丸生干し 2 冷凍 (油) 焼けていないもの	
0356-A	花かつお	袋	1袋100 g 入り	

(4) 魚介類加工品共通規格

- ア 鮮度良好なもので製造年月日及び製造業社名表示のもの
 イ 良質の魚肉を原料とし、肉質は弾力性に富み、風味、光沢が共に良好であるもの
 ウ 異物、異味、異臭を認めず「ネット」をひいていないもの
 エ 澱粉の混和は20%以下
 オ 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0357	白身魚すり身	kg	新鮮な魚を使用したもの、1kg入り	
0358-01	かまぼこ	kg	0357を使用したもの、50 g 程度	
0358-02	かまぼこ (赤)	kg	0358-01に準ずる	
0358-03	かまぼこ (白)	kg	0358-01に準ずる	
0359	焼かまぼこ	kg	0358を焼き、色良好なもの、50 g 程度	
0360-01	竹輪	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの、150 g 程度	
0360-02	チーズ竹輪	kg	紀文又は同等品、100g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、60 g 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、150 g 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、40 g 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、50 g 程度	
0365	さつま揚げ	kg	すけそうだら等の白身魚を使用したもの、30 g 程度	
0366-01	つみれ	kg	すり身を一口大に成形し、茹でたもの 真空パック、1kg入り	
0366-02	野菜天	kg	0357にゴボウ、人参、クラゲを2割入れて 揚げたもの、40 g 程度	
0367	伊達巻	kg	卵液に0357を20%程度混ぜて焼いた もの、250 g 程度	
0368	かまぼこ	袋	ヤマサ又は同等品、300g真空パック	
0369	鰯煮	kg	生姜煮 真空パック、1kg入り	
0370	魚肉ソーセージ	本	1本90g	
0371	魚肉ハム	本	1本200g	
0372	魚肉ミンチ天	袋	馬郡蒲鉾、魚ロッケ又は同等品、1袋2枚入り	
0373	カチーズ	個	真空パック20個入り	

番号	品名	単位	規格	備考
0374	(冷)いくら醤油漬	個	500gパック入り	
0375	あわび煮貝	個	真空パック殻付80g×12個入り	
0376	弥生巻	個	真空パック330g	
0377	笹かまぼこ	kg	1個30g程度	

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
0401-01	牛ステーキ肉	kg	オーストラリア産又は同等品 サーロイン カット150g(厚さ15mm)程度	
0401-02	牛サーロイン(Z)	kg	オーストラリア産又は同等品 カット150g(厚さ15mm)程度	
0401-03	牛ロース肉	kg	オーストラリア産又は同等品 シャブシャブ用 極薄スライス	
0401-04	牛ヒレ肉(ブロック)Z	kg	オーストラリア産 2kg塊肉 (筋除去)	
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、シャブシャブ用	
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 2～3cm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の 「上」の等級	

番号	品名	単位	規格	備考
0408	牛すじ	kg	適度の柔らかさと弾力を有するもの カットの指示は必要に応じ示す。	
0409-01	牛の塩焼（子牛）	袋	真空パック500g入り 塩味 2mmスライス	
0409-02	ローストビーフ	kg	真空パック500g入り 豚肉1mmスライス	
0410	豚もも細切肉	kg	5mmスティック状	
0411	牛もつ	kg	ボイル済み、鍋用にカットされたもの	
0412	豚もつ(ガツ)	kg	ボイル済み、鍋用にカットされたもの	
0413	牛ももブロック肉	kg	ローストビーフ用塊肉2kg程度	
0414	合鴨ロース	kg	真空パック500g程度(2mmスライス)	

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	豚ロース肉トンカツ用	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	豚肩ロース肉トンカツ用	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	四肢、筋等を含まないもの 脂肪分25%程度のもの 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	豚バラ肉	kg	脂肪分25%以下、2mmスライス	
0416-02	豚バラ角切肉	kg	脂肪分25%以下、1切50g程度	
0416-03	豚バラブロック肉	kg	脂肪分25%以下	
0416-04	豚バラ薄切	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	棒ヒレカツ	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120 g 程度	
0421-02	鶏もも切肉	kg	0421-1を3cm程度にカットしたもの	
0422	鶏手羽肉	kg	骨抜き120 g 程度	
0423-01	鶏手羽先	kg	1本50 g 程度	
0423-02	鶏手羽元肉	kg	1本60 g 程度、若鶏	
0424	鶏もも骨付肉	kg	1本250 g 程度（足先、腰骨は除く。）	
0425	鶏ぶつ切肉	kg	0424を1切れ50 g 程度にぶつ切りしたもの	
0426	鶏ささ身	kg	1切れ60 g 程度	
0427	鶏骨	kg	背骨、肋骨、胸骨、脛骨等	
0428-01	鶏もつ	kg	鶏レバー、卵巣、冷凍品	
0428-02	鶏砂ぎも	kg	下処理済、1 mm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30～40 g 程度	
0429-02	(冷)手羽ギョーザ	袋	ボイリングパック 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	
0431	マトン		2 脂肪分25%以下のもの 3 切り方はその都度示す。	
0432	ロースハム	kg	1 J A S 規格合格品	
0433	プレスハム		2 日本ハム、丸大ハム又は同等品で 1 mm程度のスライスしたもの	
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	ボロニアベツハースステーキ	kg	ボイリングパック 110g×10枚入り	
0435	ボンレスハム	kg	1 J A S 規格合格品	
0436-01	ベーコン		2 日本ハム、丸大ハム又は同等品で 1 mm程度にスライスしたもの	
0436-02	厚切りベーコン	kg	1cmスライス	
0437-01	ウィンナー	kg	1 J A S 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 ウィナー	袋	冷凍品1本20g×25本入り	
0437-03	チョリソー	袋	冷凍品1本20g×25本入り	
0437-04	トイツソーセージ	袋	冷凍品1本20g×25本入り	
0438-01	フランクフルト	kg	1 J A S 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20 g 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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0439-01	ドライサミ	kg	J A S規格合格品200 g	
0439-02	ソフトサミ	袋	J A S規格合格品0.5mmスライス500g入り	
0440	焼豚	kg	1 豚もも肉を使用し、醤油、みりん 砂糖で味付け加工したもの。 2 日本ハム、丸大ハム又は同等品 3 一塊1 k g 程度で無着色のもの	
0441	鶏山賊焼	袋	ボイリングパック 140g×5個入り	
0442	(冷)ハーブチキン スライス	袋	マリネ仕立 400gレトルトパック入り	
0443	チキンステーキ	箱	デリシャスチキンステーキ又は同等品 レトルトパウチ、1個200g、1箱50個入り	
0444	(冷) スモークチキン	袋	マリネ・レッシング仕上げ、500 g 入り	
0445	スパアリブ	kg	一切れ50g程度	
0446	合鴨もも肉	kg	真空パック500g、2mmスライス	
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	ロースハム(厚)	kg	ハムステーキ用1枚100g	
0450	ペッパータン	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 出荷場検査印及び検査日時が明記されたもの。 3 1個60g程度のもの。	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8～12 g 2 プラスチック容器入り	
0502-02	(冷) 錦糸卵	袋	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。	200m l
0504	牛乳 (L)	本		1000m l
0505	コーヒー牛乳	個		200m l
0506	コーヒー牛乳 (L)	本	2 品質保持期限が納入当日から2週間以内であること。	1000m l
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		103 g
0509	のむヨーグルト	本	1 規格番号0503～0506の1に同じ	1000m l
0510	苺ヨーグルト	個		150 g
0511	プリン	個	2 品質保持期限が納入当日から1週間以内のもの。	78 g
0512	プレーンヨーグルト	個		500 g
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	プレス200 g 程度	
0515	ベビーチーズ	個	プレス28 g 程度	
0516	スライスチーズ	個	雪印又は同等品、1枚18g程度7枚入り	
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	本	クラフト又は同等品、500 g 入り	
0519	粉チーズ	本	クラフト又は同等品、50 g 入り	
0520	粉チーズ (袋)	本	クラフト又は同等品、1kg入り	
0521	生クリーム	本	乳脂肪40%200ml	
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	専用使い捨てスプーン付
0525	絹プリン	個	協同乳業なめらか絹プリン又は同等品	専用使い捨てスプーン付
0526	抹茶プリン	個	100 g 入り	専用使い捨てスプーン付
0527	牛乳プリン	組	78g×3パック	専用使い捨てスプーン付
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	専用使い捨てスプーン付
0529	茶碗蒸し (パック)	個	160g程度容器入り	専用使い捨てスプーン付
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	人参	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 Lサイズ程度（150g～200g）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 十分で甘味、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 2 枯葉等なく、水洗いの後良く水切りし たもの	
0605	みず菜	kg		
0606	芹	kg		
0607	春菊	kg	1 特有の香りを有し、良く肥えて柔らか く、伸び過ぎていないもの 2 その他は規格番号0604に同じ	
0608-01	パセリ	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	
0608-02	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	

番号	品名	単位	規格	備考
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		2 茎、葉及びひげ根を除き水洗いをしたもの	
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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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 ヒビ割れがなく、「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	ごぼうサラダ	袋	1袋1kg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	生姜甘酢漬け	kg	スライス1kg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 皮なし	
0627-02	筍（水煮）	kg	水煮1ℓ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	
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	

番号	品名	単位	規格	備考
0633	大根	kg	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 1本40cm、1kg程度 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 完熟度70%程度で病虫害のない新鮮なもの 2 破損品は除く。	
0635	プチトマト	kg		
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	あさつき	kg	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。	
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	カリフラワー	kg	1 病虫害なく新鮮にして乳白色であること 2 葉を除き、蕾の固いもの	
0641	白菜	kg	結球、抱合完全で枯葉及び病虫害のない新鮮なもの 1株2kg程度	
0642	サラダ菜	kg	1 柔らかく新鮮なもの 2 根切り、葉ずれのないもの	
0643	サニーレタス			
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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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	セロリ	kg	1 枯葉・病虫害のない新鮮なもの 2 1株1kg程度	
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	B以上の等級、パック入り 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 柔らかで新鮮なもの	
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 柔らかで新鮮なもの 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	ノースイ又は同等品、500g入り	

番号	品名	単位	規格	備考
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100 g 程度のホール真空パック入り	
0667	せんぎり筍	kg	水煮レトルトパック200 g 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	

番号	品 名	単位	規 格		備 考
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 25kg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	400g	
0676	糸こんにやく	kg		1kg入り	
0677	つきだしこんにやく	kg			
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、1kg入り		
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		
0679-02	緑豆春雨	kg	緑豆100%、500 g 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	200g入り		
0684	ポテサラダ	kg	業務用、1kg入り		

番号	品名	単位	規格	備考
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	
0696	ミックスきのこ	袋	きのこトリオ又は同等品、1kg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
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、ネーブル、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			デラウェア、150g程度		
0715			巨峰、300g程度		
0716	いちご	kg	とよのか、女峰、30g程度		
0717	バナナ	kg	カーベンディッシュ(フィリピン、台湾産) 150g程度		
0718	レーズン	kg	1袋100 g		
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	メロン	kg	プリンス、600g程度		
0726			マスク、800g程度		
0727	キウイフルーツ	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
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150 g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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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	
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つまたは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	

番号	品名	単位	規格	備考
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	
0828	五目もやしｷﾏﾁ	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、ﾀﾞ豆、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	白菜ｷﾏﾁ	個	エバラ「おいしいｷﾏﾁ」又は同等品 300g入り	
0831	大根ｷﾏﾁ	kg	大根を使用、その他0830に同じ	
0832	胡瓜ｷﾏﾁ	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（Mサイズ）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	ｽｷﾞｰ一番漬	kg	エノｷ茸調味漬け 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	ｷｬﾍﾞｯｼｬ漬	kg	病虫害なく枯葉を含まないｷｬﾍﾞｯｼｬを浅塩 漬けしたもの	
0839	奈良漬	kg	新進または同等品	
0840	にんにく漬	個	1個500g入り	
0841	はりはり漬	kg	新進または同等品	
0842	にんにく漬	個	1個502g入り	
0843	大根味噌漬	kg	新進または同等品	
0844	なめ茸茶漬	本	1kg瓶入り	
0845	塩昆布	袋	1袋60g入り	
0846	大根ｷﾑﾁ	kg	新進または同等品	
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	きゃらぶき	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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0911	味付メンマ	kg	変質悪臭を認めない、乾燥メンマ使用のもの	
0912	もろみ味噌	kg	辛口で風味良好なもの	
0913	ピーナツ味噌	kg	甘練り味噌に煎りピーナツを混入したもの	
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碎したもの 3 人口甘味料の使用は不可	
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100gアルミカップ 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、200 g 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	出汁昆布	kg	北海道産の2等合格品	
1002	長ひじき	kg	茎ひじき	
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	
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か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2.5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（ホレン草）	袋	乾燥品（ワケ、フ、ホレン草）100g入り	
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	乾燥良好で雑物の混入していないもの 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	着色したものは不可、1kg入り 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、 も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	缶	大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの、16.5kg	
1202	サラダ油	本	ペットボトル容器、1.8リットル入り	
1203-01	胡麻油	本	ペットボトル容器、1.8リットル入り	
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	
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	製造後3か月以内のもの、200g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	
1210-01	中双糖	kg	1 黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊がなく、異味異臭を感じない甘みを有するもの、1kg入り 2 糖 分：99.7%以下 水 分：0.1%以下 転化糖：1%	
1210-02	ザラメ	kg	1kg入り	
1211	醤油	本	「新式濃口」「ペットボトル1.8リットル入り」	
1212	淡口醤油	本	「新式醸造」「ペットボトル1.8リットル入り」	
1213	さしみ醤油	本	J A S 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	
1216	とんかつソース	本	J A S 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	J A S 規格品、500ml	

番号	品名	単位	規格		備考
1220	オイスターソース	本	ペットボトル容器1リットル入り		
1221	食塩	kg	精製塩、塩化ナトリウム99%以上、5kg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		
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か月以内のもの	300g入	
1229	ミニマヨネーズ			10kg入	
1230	ケチャップ	本	カゴメ、ハインツ又は同等品、1kg入り		
1231	トマトピューレ	本	カゴメ製品又は同等品、650g瓶入り		
1232	ハッシュトビーフフレーク	個	エスビー製品又は同等品、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か月以内のもの		
1234	食酢	本	1 天然醸造酢 ペットボトル容器1.8リットル入り 2 ミツカン又は同等品		
1235	ボン酢	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	味ボン	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	カレーウ	kg	1 脂肪分30%以上 2 内容量1kg、銘柄はその都度示す		
1242	シーフードカレーウ	個	エスビー製品又は同等品、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	タケダ製品又は同等品、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		

番号	品名	単位	規 格		備 考
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 エスビー製品又は同等品、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 エスビー製品又は同等品、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		
1252	胡椒	本	エスビー、ハウス又は、その同等品	20 g	
1253	一味唐辛子	本		18 g	
1254	七味唐辛子	本		18 g	
1255	黒胡椒	本		18 g	
1256	粉山椒	本		12 g	
1257	ラー油	本		33ml	
1258	清酒	本	ワンカップ、180ml瓶入り		
1259	酒	本	料理用、900ml紙パック容器入り		
1260	赤ワイン	本	料理用、720ml瓶入り		
1261	白ワイン	本			
1262	みりん	本	タカラ製品又は同等品、1.8Lペットボトル容器入り		
1263	麺つゆ	本	濃縮出汁醤油、1.8Lペットボトル容器入り		
1264	カレー粉	缶	エスビー、ハウス又は同等品 内容量400g入り		
1265	デミグラスソース	缶	ハインツ又は同等品、840g入り		
1266	ビーフ汁のゆ	kg	エスビー、ハウス又は同等品		
1267	クリーム汁のゆ	kg		1 k g 入り	
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	タバスコ	本	内容量60ml 2オンス瓶入り		
1271	頂好白味	本	業務用、1Lペットボトル入り		
1272	頂好回鍋	缶	業務用特号缶	3.3kg	
1273	ゴマ和えの素	kg	三島食品又は同等品	500 g	
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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1281	沖縄そばダシ	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「こくまろ」又は同等品	1kg
1282-04	カレーフレーク D	個	ハウス「ザカリー」又は同等品	1kg
1283	粗挽き味塩胡椒	個	エスビー又は同等品 ボトル容器入	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Q P 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Q P 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Q P 又は同等品	1 リットル
1284-05	ドレッシング 1L(焙煎ごま)	本	Q P 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Q P 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Q P 又は同等品	1 リットル
1284-08	ドレッシング 1L(ユズコショウ)	本	柚子コショウ入Q P 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Q P 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Q P 又は同等品	1 リットル
1284-11	ドレッシング 1L(サウザン)	本	刻みピクルス入Q P 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Q P 又は同等品	1 リットル
1284-13	ドレッシング 1L 和風クリーミィ	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	Q P 又は同等品	1 リットル
1285	エビチリの素	本	味の素CookDo又は同等品、 1 L ボトル入り	1 リットル
1286	棒々鶏の素	本		1 リットル
1287	青椒肉絲の素	本		1 リットル
1288	キムチの素	本		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	コーレグーサー	本	120ml瓶入	
1291	液体塩こうじ	本	ハナマルキ又は同等品	500ml
1292	ジャブジャブのタレ	本	エバラ食品又は同等品、練りゴマ	500ml
1293	ナツメク	本	粉末15g容器入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1294	麻婆豆腐の素	袋	ハウス食品又は同等品、レトルトパウチ 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	
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	グリーンシーズニングハーブ	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	バラ焼きのたれ	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、ワサビ茶漬け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	エスビー食品又は同等品、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	シャリアピンソース	本	ハインツは又は同等品、1Lペットボトル入り	
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	
1327	カルパネラソース	袋	ハウス食品又は同等品、1kg入り	
1328	ブーケガルニ	個	20g容器入り	
1329	水あめ	個	250g容器入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
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1k g 入り	
1332	かつおだし	袋	75 g ×5袋入り	
1333	輪切唐がらし	袋	1袋100 g 入り	
1334	糸切り唐がらし	袋	1袋100 g 入り	
1335	粉山椒	本	12 g 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 セレクトバリュー1kg	
1338	回鍋肉の素	本	味の素又は同等品、1kg入り	
1339	五香粉	本	ユウキ食品又は同等品、粉末25g入り	

1 3 缶詰、瓶詰類

共通規格

- (1) 原材料は新鮮なものを使用していること。
- (2) 原則としてこの項の適用品はJAS規格適合品とし、当該規格外品目については事前の見本提示を必要とする。
- (3) 形状、銘柄、内容量について特に指定する場合はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1340	赤飯	缶	オーバル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	プルトップ缶	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	
1358	山菜味好み	本	1kg瓶入り	
1359-01	スイートコーン缶	缶	4号缶 ホール	
1359-02	クリームコーン缶	缶	1号缶、内容量2.9kg	
1360	筍缶	缶	水煮 特1号缶	
1361	なめこ缶	缶	4号缶 つぼみ	
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	パイン缶	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	フルーツカクテル	缶	特1号缶	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1372	白桃缶	缶	4号缶 2つ割り	
1373	イチゴシyam	本	プレザーブスタイル	170g
1374	マーマレード	本	プレザーブスタイル	170g
1375	シャリアピソース	本	エバラ製品又は同等品	1 リットル
1376	焼き肉のたれ	本	エバラ製品又は同等品	400g
1377	麻婆豆腐の素	缶	2号缶 丸美屋、味の素又は同等品	950g
1378	にんにく醤油漬	本	瓶入り	500g
1379	あっさりニンニク	kg	アルミ真空パック入り	1kg
1380	しめじ味漬	本	瓶入り	1kg
1381-01	ツナフレーク	kg	アルミレトルトパック入り	1kg
1382-02	さけフレーク	袋	真空パッk入り	500g
1383	リンゴシopp	個	アルミレトルトパック入り	2kg
1384	鮭若布飯の素	kg	ジッパー付き袋入り	250g
1385	しそ飯の素	kg	ジッパー付き袋入り	250g
1386-01	トマトホール缶	缶	1号缶	
1386-02	トマト水煮缶	缶	カメ又は同等品、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	ピーツ缶詰 (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	T 2 K缶固形量1.4kg	
1390	さんま蒲焼	缶	T 2 K缶固形量1.4kg	
1391	焼鳥	缶	T 2 K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	
1393	レトルトパッkA	個	永岡商事、マイクロレボライス(炊き込み)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限1年以上	
1394	レトルトパッkB	個	永岡商事、マイクロレボライス(とり飯)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限1年以上	
1395	レトルトパッkC	個	永岡商事、マイクロレボライス(栗ご飯)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限1年以上	
1396	レトルトパッkD	個	永岡商事、マイクロレボライス(北海飯)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限1年以上	
1397	レトルトパッkE	個	永岡商事、マイクロレボライス(カレーパフ)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限1年以上	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1398	レボ [®] セットA	個	永岡商事、レボライス(テキサスピラフ、角切りソーセージセット)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1399	レボ [®] セットB	個	永岡商事、レボライス(鮭わかめごはん、豚角煮セット)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1400	レボ [®] セットC	個	永岡商事、レボライス(ソーセージピラフ、ミルポワハンバーグセット)又は同等品 内容量460g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1401	レボ [®] セットD	個	永岡商事、レボライス(ナポリタンピラフ、ブラウンエッグセット)又は同等品 内容量420g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1402	レボ [®] セットE	個	永岡商事、レボライス(スタミナご飯、味付け鶏肉セット)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1403	レボ [®] セットF	個	永岡商事、レボライス(炊き込みご飯、チキン南蛮ステーキセット)又は同等品 内容量350g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1404	レボ [®] セットG	個	永岡商事、レボライス(わかめご飯、牛しぐれ煮セット)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1405	レボ [®] セットH	個	永岡商事、レボライス(カレーピラフ、ミルポワハンバーグセット)又は同等品 内容量360g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1406	レボ [®] セットI	個	永岡商事、レボライス(とり飯、ブラウンエッグセット)又は同等品 内容量320g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1407	レボ [®] セットJ	個	永岡商事、レボライス(北海飯、牛角煮セット)又は同等品 内容量400g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1408	レボ [®] セットK	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、あらびきビビンバセット)又は同等品 内容量480g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1409	レボ [®] セットL	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、春雨ビビンバ井セット)又は同等品 内容量520g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1410	レボ [®] セットM	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、春雨麻婆井セット)又は同等品 内容量500g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1411	レボ [®] セットN	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、チキン南蛮ステーキセット)又は同等品 内容量470g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1412	レボ [®] セットO	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、ブラウンエッグセット)又は同等品 内容量440g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1413	レボ [®] セットP	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、ミルポワハンバーグセット)又は同等品 内容量480g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1414	レボ [®] セットQ	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、ビーフ&マッシュルームカレーセット)又は同等品 内容量600g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1415	レボ [®] セットR	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、特選厚切り豚ロース丼セット)又は同等品 内容量520g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1416	レボ [®] セットS	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、特選厚切り牛丼セット)又は同等品 内容量520g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1417	レボ [®] セットT	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、デリシャスビーフステーキセット)又は同等品 内容量490g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1418	レボ [®] セットU	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、塩だれ豚カルビセット)又は同等品 内容量505g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1419	レボ [®] セットV	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、デリシャスチキンスステーキセット)又は同等品 内容量520g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1420	レボ [®] セットW	個	永岡商事、レボライス(白ご飯、ボムステーキセット)又は同等品 内容量430g入り、賞味期限2年、耐熱 フォークスプーン付き	
1421	イカスミソース	缶	7号缶入り	
1422	ポテトツナサラダ缶	缶	イージーオープン缶105g程度	
1423	スイートコーン缶	缶	個形量440g程度	
1424-A	囲炉裏鍋ストック11	缶	11種類の汁用具材入り1号缶、内容量2900g程度	
1424-B	いわし蒲焼	缶	80g(個形量60g)プルトップ缶	

1 4 嗜好品

共通規格

- (1) 乾燥良好で変質なく香味良好なもの。
- (2) きょう雑物等の混入がないもの。
- (3) 包装は防湿完全なもの。
- (4) 内容量、銘柄、等級の指定の場合はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1425	煎茶	kg	1 香りが芳香であること	50g
1426	ティーパック	個	2 製造1年以内のもの	3g
1427	玄米茶	kg	1 玄米混入率はその都度示す	50g
1428	玄米茶パック	個	2 製造1年以内のもの	3g
1429	麦茶	kg	1 大麦をほどよく煎ったもの	50g
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	モカ、缶入り	400g
1433	インスタントコーヒー	本	ネスル製品又は同等品	250g
1434	クリームパウダー	本	森永製品又は同等品	250g
1435	カルピス	本	5倍希釈	250g
1436	赤まむし	本	瓶入り	100ml
1437	オレンジジュース	本	果汁100%紙パック入り	1 リットル
1438	グレープジュース	本		1 リットル
1439	アップルジュース	本		1 リットル
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
1444	缶コーヒー	缶	J T、コカコーラ、ポッカ又は同等品 190g微糖	
1445	野菜ジュース	本	カゴメ野菜生活100又は同等品 1L紙パック入り	1 リットル
1446	セリー飲料	個	森永製菓ウイターinセリー又は同等品、180g入り	
1447	緑茶缶	缶	190ml缶入り	
1448-01	デザートベースA	袋	ハウス食品、フルチェ(イチゴ)又は同等品、 業務用1kgレトルトパック入り	
1449-02	デザートベースB	袋	ハウス食品、フルチェ(ミックスオレンジ)又は同等品、 業務用1kgレトルトパック入り	
1450	コーヒーセリー	個	95g入り	
1451	かしわ餅	個	50g入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1452	シュークリーム	個	1個90g程度	
1453	エクレア	個	ヤマザキ製パン、大きなエクレア又は同等品	
1454	ひなあられ	袋	100g袋入り	
1455-01	健康補助食品A	個	大塚製薬カロ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	
1456	インスタントカフェオレ	箱	フレンディスティックカフェオレ、カロリー-half又は同等品 スティックタイプ 7.5g×30本入り	
1457	健康飲料B	本	クエン酸CコンクZERO濃縮又は同等品、900ml入り	
1458	清涼飲料水A	本	大塚製薬ポカリスエット又は同等品、ペットボトル 250ml入り	
1459	みたらし団子	個	1本55g程度、5～6本入り	
1460	食べるラー油	本	100 g 瓶入、桃屋又は同等品	
1461	オロナミンC	本	1本120ml、大塚製薬	
1462	黒酢バーモンド	個	紙パック200ml入り	
1463	ミネラルウォーター	本	ペットボトル500ml入り	
1464	ウーロン茶缶	缶	1 缶190 g 程度	
1465	甘酒	本	米麹使用 1本350ml	
1466	板チョコレート	個	森永、ロッテ、ガーナ又は同等品 60 g 程度	
1467	たらこふりかけ	個	小袋2.8 g 程度	
1468	お魚ふりかけ	個	小袋2.8 g 程度	
1469	海苔香味ふりかけ	個	小袋2.8 g 程度	

1.5 冷凍食品類

共通規格

- (1) 急速冷凍されたもの。
- (2) 包装が完全で破れや穴のないこと。
- (3) 形が整っていて、色がよく、不要部分の破片やきょう雑物のないこと。
- (4) 袋の内側に霜ができるだけついていないこと。
- (5) 認定書マークがついていること。
- (6) 製品には品名、処理形態、内容量、製造年月日、保存温度、使用方法、製造者の住所、氏名（名称）、使用添加物等が明示されていること。
- (7) 魚類フライは、形が良好で、割れ、つぶれ等の損傷がなく、衣やパン粉が均一に適量に付着し、色沢が良好で変色や液汁によるパン粉の汚染油やけ臭やその他の異臭のないこと。
- (8) 大きさが揃っていて、骨、皮、ウロコ、その他のきょう雑物がないこと。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1544	(冷)海老フライ	袋	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 LL10尾入り	
1502	鰻フライ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60～80 g 程度	
1503	鯉フライ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個20～25 g	
1504	白身魚フライ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1匹60 g で風味良好なもの	
1505	ハンバーグ	箱	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 冷凍品60g×100個入り	
1506	ハンバーグ	袋	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個120 g で1袋10個入り	
1507	野菜コロッケ	kg	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60 g で風味良好なもの	
1508	ロールキャベツ	袋	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 冷凍品70g×10個入り	
1509	シュウマイ	箱	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個15 g 程度、1箱100個入り	
1510	焼餃子	箱	1 味の素、デリカ焼餃子又は同等品 2 冷凍品25g×160個入り	
1511	春巻	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60 g 程度	
1512	ミックスベジタブル	kg	1 ニチレイ、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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1513	冷凍ホールコーン	kg	1 ニチレイ、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 ニチレイ、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、皮付き楕形500g入り	
1515	冷凍いんげん	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、500g入り	
1516	肉だんご	kg	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個10g程度で1kg入り	
1517	肉まん	kg	1 井村屋、ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個70g	
1518	あんまん	kg		
1519	冷凍にんにくの芽	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、500g入り	
1520	厚焼卵	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、200g入り	
1521	いかリングフライ	kg	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個15g程度	
1522	鯨串かつ	kg	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1串50g	
1523	オムレツ	kg	1 ニチレイ、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 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60g	
1525	クリームコロッケ	箱	ニチレイ、味の素製品又は同等品 60g×60個入り	
1526	つぶ貝	kg	1 あけ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 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個35g	
1528	冷凍ほうれん草	kg	1 ニチレイ、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 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個30g	
1530	冷凍開きいか	kg	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 400g袋入り	
1531	(冷)フライドチキン	袋	モスチキン又は同等品 下味、衣付1切100～120g程度、5本1袋入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1532	冷凍里芋	kg	ニチレイ又は同等品、業務用500 g 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330 g 程度、タレ焼済み	
1534	貝柱フライ	個	1 ニチレイ、大洋漁業製品又は同等 品 2 1個15 g 程度	
1535	蟹爪肉フライ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個30 g	
1536	クリームコロッケ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個35 g	
1537	えびコロッケ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個40 g	
1538	コロッケ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60 g	
1539	いかフライ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60 g	
1540	和風かき揚げ	kg	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60 g	
1541	冷凍絹さや	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、 500 g 入り	
1542	冷凍グリーンピース	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、 500 g 入り	
1543	鰯フライ	個	1 ニチレイ、味の素製品又は同等品 2 1個60 g	
1544	シーフードミックス	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、 1 k g 入り	
1545	冷凍グリーンアスパラ	kg	ニチレイ、大洋漁業製品又は同等品、 1 k g 入り	
1546	(冷)牛丼の具(業務用)	袋	吉野家ボイリングパック又は同等品 1350 g 入り	
1547	(冷)オムレツ	袋	アクティブ同等品、冷凍品40g×10入り	
1548	中華野菜ミックス	袋	冷凍品500 g 入り	
1549	彩り野菜ミックス	袋	かめ又は同等品、冷凍品500gパッ 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	有頭えびデメルミール	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	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1554	(冷)かきフライ	袋	冷凍品25g×20個入り	
1555	(冷)骨なしトロアジ	袋	80 g ×10切入れ	
1556	焼きなす	箱	ニチレイ50 g ×20袋入り	
1557	タコの唐揚げ	袋	冷凍品1kg入り	
1558	(冷)骨拔手羽ギョーザ	袋	ボーリングパック60×10本入り	
1559	鶏つくね	袋	冷凍品25g×40個入り	
1560	にら饅頭	箱	冷凍品30 g ×180個入り	
1561	(冷)ハンバーグ	袋	グリルハンバーグ120 g ×10個入り	
1562	(冷)エビ天ぷら	個	調理済加工品、1 個50 g 程度	
1563	(冷)イカ天ぷら	個	調理済加工品、1 個50 g 程度	
1564	(冷)あなご天ぷら	個	調理済加工品、1 個140 g 程度	
1565	中華野菜ミックス	袋	1袋1 k g 入り	

1 6 即席カップ麺類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
0138-01	即席カップ麺 A	個	日清どん兵衛赤いキツネうどん又は同等品	割り箸付きとする
0138-02	即席カップ麺 B	個	日清どん兵衛緑のタヌキソバ又は同等品	割り箸付きとする
0138-03	即席カップ麺 C	個	日清カップヌードル又は同等品	割り箸付きとする
0138-04	即席カップ麺 D	個	日清焼きうが UFO大盛り又は同等品	割り箸付きとする
0138-05	即席カップ麺 E	個	日清焼きうが UFO塩味又は同等品	割り箸付きとする
0138-06	即席カップ麺 F	個	日清焼きうが UFO明太味又は同等品	割り箸付きとする
0138-07	即席カップ麺 G	個	日清麺職人トコツ又は同等品	割り箸付きとする
0138-08	即席カップ麺 H	個	日清麺職人醤油又は同等品	割り箸付きとする
0138-09	即席カップ麺 I	個	サントリー食品サッポロ一番醤油どんぶり又は同等品	割り箸付きとする
0138-10	即席カップ麺 J	個	サントリー食品サッポロ一番味噌どんぶり又は同等品	割り箸付きとする
0138-11	即席カップ麺 K	個	サントリー食品サッポロ一番塩どんぶり又は同等品	割り箸付きとする
0138-12	即席カップ麺 L	個	サントリー食品サッポロ一番とんこつどんぶり又は同等品	割り箸付きとする
0138-13	即席カップ麺 M	個	日清スパ王ミート又は同等品	割り箸付きとする
0138-14	即席カップ麺 N	個	スパ王明太子又は同等品	割り箸付きとする