

# 糧食品規格表

令和 6 年度

航空自衛隊 背振山分屯基地

## 総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊背振山分屯基地において、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 見本提出
  - (1) 見本提出は入札前に示す
  - (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
- 4 検査
  - (1) 本規格表による食品検査及び数量検査を実施する
  - (2) 物理又は科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査期間に依頼する  
ただし、検査に要する費用は、納入者の負担とする
- 5 その他
  - (1) 規格欄で示す「程度」とは、前後5%の許容を示すものである
  - (2) 製造後（ ）以内と記されているものは、製造年月日又は時間を表示すること
  - (3) 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
  - (4) 納入時は、衛生的な容器を使用すること

## 目 次

|                |    |
|----------------|----|
| 総則             | 1  |
| 1 穀類及び同加工品     | 2  |
| 2 芋類及び澱粉類      | 4  |
| 3 獣鳥肉類及び同加工品   | 5  |
| 4 魚介類及び同加工品    | 7  |
| 5 卵類           | 10 |
| 6 乳製品          | 11 |
| 7 豆類、種実類及び同加工品 | 12 |
| 8 漬物類          | 14 |
| 9 野菜類、きのこ類     | 15 |
| 10 果実類         | 17 |
| 11 佃煮類         | 18 |
| 12 藻類、乾物類      | 19 |
| 13 冷凍食品        | 20 |
| 14 調味料類        | 22 |
| 15 嗜好飲料        | 25 |
| 16 缶詰、瓶詰       | 26 |
| 17 調理加工品       | 27 |
| 18 し好品         | 28 |

# 1 穀類及び同加工品

(共通規格)

- 1 農林水産省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること
- 2 乾燥を十分にしてカビ等を認めないこと
- 3 異味、異臭、不純物の混入がなく、粒揃で碎け、折れ、未熟な物がないこと
- 4 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと

| 番号     | 品名                     | 単位 |                                                          |
|--------|------------------------|----|----------------------------------------------------------|
| 1      | 内地米                    | KG | 1 完全精米したもの<br>2 10kg入<br>3 年産、等級はその都度示す                  |
| 2      | もち米                    | KG | 1 完全精米したもの<br>2 国内産水稻もち米<br>3 1kg入<br>4 年産、等級はその都度示す     |
| 3      | 玄米                     | KG | 1 国内産<br>2 年産、等級はその都度示す                                  |
| 4      | 強化精麦                   | KG | 1 強化切断精麦<br>2 ビタミンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> を強化したもの |
| 5      | 小麦粉                    | KG | 1kg入                                                     |
| 6      | 天ぷら粉                   | KG | 1kg入                                                     |
| 7      | お好み焼き粉                 | KG | 500g入                                                    |
| 8      | パン粉                    | KG | 1 ソフトパン粉<br>2 1kg入                                       |
| 9      | 生パン粉                   | KG | 1kg入                                                     |
| 10     | 切麩<br>花麩<br>巻麩<br>おつゆ麩 | KG | 良質の材料を使用し、キメ細かく、焼き上がり良好なもの                               |
| 11     | 雑穀ミックス                 | KG | 500gパック入り                                                |
| 12     | (冷)やわらか焼き餅             | 袋  | 1個35g程度×20個入、「東洋水産」同等品                                   |
| 13     | (冷)白玉だんご               | KG | 1kg入、1個10g程度                                             |
| 14     | 天かす                    | 袋  | 100g程度入、自家製は厳禁                                           |
| 麺類共通規格 |                        |    | 1等粉を使用し、色白く、こしのあるもの<br>衛生的な容器を使用のこと                      |
| 15     | (冷)うどん                 | KG | 1玉250g程度                                                 |
| 16     | (冷)和そば                 | KG | 1玉200g程度                                                 |
| 17     | (冷)ラーメン                | KG | 1玉200g程度                                                 |
| 18     | (冷)チャンポン               | KG | 1玉200g程度                                                 |
| 19     | (冷)スパゲティ               | KG | 1玉220g程度                                                 |
| 20     | (冷)沖縄そば                | KG | 1玉200g程度                                                 |
| 21     | (冷)冷し中華麺               | KG | 1玉200g程度、流水解凍できるもの                                       |
| 22     | (冷)沖縄そば                | KG | 1玉200g程度                                                 |
| 23     | 生中華麺(極細)               | 個  | 生麺、1玉100g程度、とんこつラーメン用                                    |
| 24     | 蒸し中華麺                  | 個  | 焼きそば用、1玉150g程度                                           |
| 25     | 乾きしめん                  | KG | 水分14%以下のもの                                               |
| 26     | 乾そうめん                  | KG | 水分14%以下のもの                                               |
| 27     | 揚げ中華麺                  | KG | 1食50g                                                    |
| 28     | スパゲティ                  | KG | 1 硬質小麦粉を原料とし、市販上級品とする<br>2 1kg入                          |

| 番号 | 品名          | 単位 |                                                                                                                                          |
|----|-------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | マカロニ        | KG | 1 硬質小麦粉を原料とし、市販上級品とする<br>2 詳細はその都度示す                                                                                                     |
| 30 | ビーフン        | KG | 1 10cm程度にカットしたもの<br>2 水に浸して弾力性のあるもの                                                                                                      |
| 31 | フィットチーネ     | KG | 乾燥平麺スパゲティ、500g入                                                                                                                          |
| 32 | ペンネ         | KG | 乾燥ショートパスタ、500g入                                                                                                                          |
|    | パン類共通規格     |    | 1 ふっくらとした感触があり、弾力性に富んでいること<br>2 切り口に「つや」があり、気孔が細かく整っていること<br>3 カビ、イースト、こげ臭が感じられないこと<br>4 表皮に焼きむらなく、滑らかで、つやがあること<br>5 皮膜は全体的に薄く、形が整っていること |
| 33 | 食パン         | 個  | 1 6枚切りとする<br>2 1袋360g程度<br>3 種類はその都度示す                                                                                                   |
| 34 | ハンバーガーパン    | 個  | 1個55g程度で側面を切り込んだもの                                                                                                                       |
| 35 | ホットドックパン    | 個  | 1個55g程度で上面を切り込んだもの                                                                                                                       |
| 36 | イングリッシュマフィン | 個  | 1個60g程度で側面を切り込んだもの                                                                                                                       |
| 37 | (冷)バターロール   | 袋  | 1個30g程度、1袋10個入                                                                                                                           |
| 38 | (冷)クロワッサン   | 袋  | 1個20g程度、1袋10個入                                                                                                                           |
| 39 | (冷)ナン       | 袋  | 1個90g程度、1袋5個入                                                                                                                            |
| 40 | (冷)ホットケーキ   | 袋  | 2枚入、110g程度                                                                                                                               |
| 41 | フランスパン      | 本  | 1本250g程度                                                                                                                                 |
| 42 | クルトン        | 個  | 200g入                                                                                                                                    |
| 43 | 菓子パン        | 個  | 種類等は、その都度示す                                                                                                                              |
| 44 | 調理パン        | 個  | 種類等は、その都度示す                                                                                                                              |
| 45 | ブレッドセット     | 個  | 菓子パン・調理パン各50g程度、ジュース200ml                                                                                                                |
|    | インスタント麺共通規格 |    | 1 市販品<br>2 製造1ヶ月以内のものとする                                                                                                                 |
| 46 | カップ麺        | 個  | 種類等はその都度示す                                                                                                                               |
| 47 | 袋麺          | 個  | 種類等はその都度示す                                                                                                                               |

## 2 芋類及び澱粉類

冷凍食品は品名の前に（冷）を付すものとし、本文では省略する  
（冷凍芋類共通規

- 1 凍結及び包装状態が完全で切損、つぶれ、雑物のないもの
- 2 再解凍したものは不可
- 3 製造後1ヶ月以内のもの
- 4 農産物は固有の光沢を示し、乾燥による変質のないもの

| 番号 | 品名          | 単位 |                                                       |
|----|-------------|----|-------------------------------------------------------|
| 1  | じゃが芋        | KG | 1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形等のないもの<br>2 土、泥を除くこと<br>3 1個100～200g |
| 2  | さつま芋        | KG | 1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形等のないもの<br>2 土、泥を除くこと<br>3 1個200～300g |
| 3  | 里芋          | KG | 1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形等のないもの<br>2 土、泥を除くこと<br>3 子芋1個50～70g |
| 4  | 長芋          | KG | 新鮮で折れ、病虫害、奇形等のないもの                                    |
| 5  | (冷)グリルポテト   | KG | 1袋1Kg入 「カゴメハーフカット」同等品                                 |
| 6  | (冷)里芋       | KG | 1袋500g入、形状は球でMサイズ                                     |
| 7  | (冷)長芋とろろ    | KG | 1袋1Kg入 純白で適度な粘りがあるもの                                  |
| 8  | (冷)長芋千切     | KG | 1袋1Kg入 無添加のもの                                         |
| 9  | (冷)フレンチポテト  | KG | ストレートカット、1袋1Kg入                                       |
| 10 | (冷)皮付ポテトフライ | KG | 皮付きカット、1袋1Kg入                                         |
| 11 | (冷)ハッシュドポテト | KG | 1個60g程度10枚入                                           |
| 12 | こんにやく       | KG | 角形状で弾力性に富み、軽く圧してもちぎれないもの                              |
| 13 | つきこんにやく     | KG | こんにやくを5mm幅に細長くしたもの                                    |
| 14 | しらたき        | KG | 糸状、白色で弾力性に富み、軽く圧してもちぎれないもの                            |
| 15 | 結びしらたき      | KG | 1個40g程度 1Kg入                                          |
| 16 | 刺身こんにやく     | KG | 角形状、弾力性に富み、軽く圧してもちぎれないもの                              |
| 17 | 春雨          | KG | 原料に緑豆を使用し、乾燥良好で、変質、折れ、砕けがなく                           |
| 18 | くず切り        | KG | 1 煮溶けがなく、春雨より太いもの<br>2 マロニー、ミツカン同等品以上                 |
| 19 | 澱粉          | KG | 1 馬鈴薯製粉澱粉1等品<br>2 乾燥良好で、粒子が細かく、純白であること                |
| 20 | コーンスターチ     | 袋  | どうもろこしでんぷん、500g入                                      |
| 21 | ベーキングパウダー   | 缶  | 450g缶入                                                |

### 3 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 臭気：臭気を感じないもの
- 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：衛生的なもの

(牛肉共通規格)

- 1 脂肪が均一に分布しているもの
- 2 光沢があり肉は赤褐色
- 3 脂肪は白又はクリーム色で含有量20%程度のもの
- 4 輸入と記載があるものはオーストラリア産またはアメリカ産のもの

(豚肉共通規格)

- 1 光沢があり肉は淡紅色
- 2 脂肪は白色で含有量20%程度のもの
- 3 国産のもの

(鶏肉共通規格)

- 1 食肉用若鶏とする
- 2 毛、頭、首、足を除き血抜きが完全なもの
- 3 脂肪は白色で含有量10%のもの
- 4 国産のもの

(加工肉共通規格)

- 1 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
- 2 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
- 3 国産のもの

| 番号 | 品名                                                         | 単位 |                                   |
|----|------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1  | 牛ロース                                                       | KG | 1 サーロインをステーキ用に切ったもの<br>2 1枚150g程度 |
| 2  | 牛バラコマ切れ<br>牛バラ焼肉用<br>牛バラ薄切り<br>牛バラ細切り<br>牛バラ角切り<br>牛バラスライス | KG | 1 かたバラ、ともバラ                       |
| 3  | 牛ももコマ切れ<br>牛もも焼肉用<br>牛もも薄切り<br>牛もも細切り<br>牛もも角切り<br>牛ももスライス | KG | 内もも、外もも                           |
| 4  | 牛中肉                                                        | KG | もも、バラ、ウデをすき焼き用にスライスしたもの           |
| 5  | 牛角切                                                        | KG | もも、バラ、ウデを2~3cmのサイコロ状に切ったもの        |
| 6  | 牛挽肉                                                        | KG | もも、バラ、ウデを1度挽きにしたもの                |
| 7  | 牛挽肉(粗挽)                                                    | KG | もも、バラ、ウデを粗挽きで1度挽きにしたもの            |

| 番号 | 品名                                                                    | 単位 |                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------|
| 8  | 牛すじ肉                                                                  | KG | 1 筋、アキレス腱等を含んだもの<br>2 1個30g程度               |
| 9  | 牛カルビ焼肉用                                                               | KG | 牛カルビ焼肉用1枚20g程度                              |
| 10 | 豚ロース<br>豚肩ロース                                                         | KG | 1 とんかつ用、ステーキ用などに切ったもの<br>2 1枚の重量はその都度示す     |
| 11 | 豚バラコマ切れ<br>豚バラ焼肉用<br>豚バラ薄切り<br>豚バラ細切り<br>豚バラ角切り<br>豚バラスライス<br>豚バラブロック | KG | かたバラ、ともバラ                                   |
| 12 | 豚ももコマ切れ<br>豚もも焼肉用<br>豚もも薄切り<br>豚もも細切り<br>豚もも角切り<br>豚ももスライス<br>豚ももブロック | KG | 内もも、外もも                                     |
| 13 | 豚中肉                                                                   | KG | もも、バラ、ウデをスライスしたもの                           |
| 14 | 豚角切                                                                   | KG | もも、バラ、ウデを2~3cmのサイコロ状に切ったもの                  |
| 15 | 豚挽肉                                                                   | KG | もも、バラ、ウデを1度挽きにしたもの                          |
| 16 | 豚肉味噌漬                                                                 | KG | 1 肩ロースを味噌床に漬け込んだもの<br>2 1枚120g程度            |
| 17 | 鶏胸肉                                                                   | KG | 1 骨・筋を除いたムネの肉<br>2 1枚の重量はその都度示す             |
| 18 | 鶏もも肉                                                                  | KG | 1 骨・筋を除いたももの肉<br>2 1枚の重量はその都度示す             |
| 19 | 鶏もも焼肉用                                                                | KG | 1 骨・筋を除いたももの肉<br>2 そぎ切り、1切れ20g程度            |
| 20 | 鶏切肉                                                                   | KG | ムネ、ももを小間切れにしたもの                             |
| 21 | 骨付鶏もも肉                                                                | KG | 1 腰骨と足先を除いたもの<br>2 250g程度                   |
| 22 | 鶏挽肉                                                                   | KG | ムネ、ももを1度挽きしたもの                              |
| 23 | 鶏ささ身                                                                  | KG | 1 50g程度<br>2 筋なしの表記がある場合は筋を取ったものとする         |
| 24 | 手羽元                                                                   | KG | 1 手羽の第一関節までの骨付肉<br>2 75g程度                  |
| 25 | 手羽先                                                                   | KG | 1 手羽から手羽元を除いたもの<br>2 50g程度                  |
| 26 | 鶏肉味噌漬                                                                 | KG | 1枚120g鶏肉を味噌床に漬け込んだもの                        |
| 27 | ロースハムスライス<br>ロースハム厚切り                                                 | KG | 明るい淡紅色で、肉と脂肪層がよく密着しているもの<br>厚切りは1cm程度の厚さとする |
| 28 | ベーコンスライス<br>ベーコン厚切り                                                   | KG | 塩味が均一で、十分かつ平均に燻煙されているもの<br>厚切りは1cm程度の厚さとする  |
| 29 | フランクフルトソーセージ                                                          | KG | 1 太さ3~3.5cm<br>2 肉の密着がよく弾力があるもの             |

| 番号 | 品名      | 単位 |                                            |
|----|---------|----|--------------------------------------------|
| 30 | 粗挽ウィンナー | KG | 1 太さ2~2.5cm<br>2 肉の密着がよく弾力があるもの            |
| 31 | 朝食ウィンナー | KG | 1袋1kg入、「日本ハムシャウエッセン」同等品                    |
| 32 | ソフトサラミ  | KG | 1 赤肉は透き通った鮮紅色、脂肪は不透明な白色のもの<br>2 15g程度のスライス |
| 33 | 煮豚スライス  | KG | 1枚20g程度                                    |
| 34 | 焼豚スライス  | KG | 1枚20g程度                                    |
| 35 | 厚切焼豚スライ | KG | 1枚40g程度                                    |

## 4 魚介類及び同加工品

### (鮮魚共通規格)

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの
- 2 眼球に張りがあり、角膜が透明であるもの
- 3 エラは、鮮紅色で、弾力性のあるもの
- 4 異臭のないもの
- 5 外観上に異常がなく、水に入れると沈むもの

### (冷凍魚共通規格)

- 1 十分凍結し、新鮮な光沢があり、角膜が混濁していないもの
- 2 異臭がなく、腹切れ、油焼けのないもの
- 3 急速冷凍とし、表示は当該品目に（冷）を付記する
- 4 甲殻類は、石、砂、雑物を含まないこと

### (塩干物共通規格)

- 1 鮮魚の規格品を加工貯蔵したもの
- 2 塩蔵品は、検量時に塩を除く
- 3 異臭がなく、腹切れ、油焼けのないもの

### (練り製品共通規格)

- 1 新鮮な白身魚、その他の原料に澱粉、調味料等を加え練りあげたもの
- 2 澱粉の混和は20%以下のもの
- 3 形が一樣で弾力性があり、異味、異臭及びネトを認めないこと
- 4 着色は食品衛生法により許可されたものを使用すること

### (処理区分)

- |    |       |                             |
|----|-------|-----------------------------|
| 1  | ラウンド  | うろこ、ぜいごを落としたもの              |
| 2  | セミドレス | ラウンドからエラ、内臓を除いたもの           |
| 3  | ドレス   | セミドレスから頭を落としたもの             |
| 4  | 筒切    | ドレスを直角又は斜めに切ったもの            |
| 5  | 開き    | ドレスを背開き又は腹開きにしたもの           |
| 6  | フィレ   | 三枚おろし                       |
| 7  | 切り身   | フィレを切ったもの                   |
| 8  | 味噌漬   | フィレ、または切り身を調味味噌に漬けたもの       |
| 9  | 粕漬    | フィレ、または切り身を調味粕に漬けたもの        |
| 10 | 西京漬   | フィレ、または切り身を調味西京味噌につけたもの     |
| 11 | みりん漬  | フィレ、または切り身を調味みりに漬けたもの       |
| 12 | みりん干  | フィレ、または切り身を調味みりに漬け、半乾燥させたもの |
| 13 | 素焼き   | 開きを軽く焼いたもの                  |
| 14 | 蒲焼き   | 開きにタレをつけて焼いたもの              |
| 15 | たたき   | 急速冷凍したもの                    |

| 番号 | 品名            | 単位 |             |
|----|---------------|----|-------------|
| 1  | 赤魚筒切          | KG | 100g程度      |
| 2  | 赤魚フィレ<br>赤魚粕漬 | KG | 100g程度      |
| 3  | あじセミドレス       | KG | 120g程度      |
| 4  | あじ切り身         | KG | 50g程度       |
| 5  | あじ開き          | KG | 100g程度、フライ用 |

|    |                      |    |                                       |
|----|----------------------|----|---------------------------------------|
| 6  | あなご素焼き<br>あなご蒲焼き     | KG | Mサイズ                                  |
| 7  | いわしラウンド              | KG | 100g程度                                |
| 8  | いわしドレス               | KG | 70g程度                                 |
| 9  | いわし開き<br>いわし味醂漬      | KG | 頭なし40g程度                              |
| 10 | うなぎ素焼き               | KG | Mサイズ                                  |
| 11 | うなぎ蒲焼き               | KG | Mサイズ                                  |
| 12 | かつおのたたき              | KG | 真空パック                                 |
| 13 | まながつお西京漬             | KG | 重量は品名の後にグラム数を記載する                     |
| 14 | (冷)骨なしかれ<br>い切身(80)  | KG | 1切れ80g程度                              |
| 15 | かれい筒切                | KG | 100g程度                                |
| 16 | きす開き                 | KG | 30g程度                                 |
| 17 | 銀だら切り身<br>銀だら味醂漬     | KG | 100g程度                                |
| 18 | さけ切り身                | KG | 80gまたは100g程度                          |
| 19 | さけ西京漬                | KG | 鮭80gを西京味噌に漬けたもの                       |
| 20 | 塩鮭                   | KG | 60gまたは100g程度                          |
| 21 | さば切り身                | KG | 100g程度                                |
| 22 | さばフィレ<br>さば味醂漬       | KG | 100g程度                                |
| 23 | 鯖切り身<br>鯖味醂漬<br>鯖西京漬 | KG | 100g程度                                |
| 24 | さんまラウンド              | KG | 150g程度                                |
| 25 | さんま開き                | KG | 60g程度                                 |
| 26 | さんま蒲焼                | KG | 頭なし40g程度                              |
| 27 | しいら切り身               | KG | 100g程度                                |
| 28 | ししゃも                 | KG | 15g程度、カペリンの子持ちのもの                     |
| 29 | すずき切り身               | KG | 100g程度                                |
| 30 | タチウオ筒切               | KG | 150g、10cm程度                           |
| 31 | たら切り身                | KG | 100g程度                                |
| 32 | はまち刺身用               | KG | 1 鮮魚(養殖可)<br>2 1本3kg程度                |
| 33 | ぶり刺身用                | KG | 1 鮮魚(養殖可)<br>2 1本6kg程度                |
| 34 | ぶり切り身                | KG | 100g程度                                |
| 35 | ほっけ                  | KG | 100g程度                                |
| 36 | (冷)まぐろ刺身用            | KG | 血合い下の赤身、さくになったもの                      |
| 37 | めざし                  | KG | 20g程度                                 |
| 38 | メルルーサ切り身             | KG | 100g程度                                |
| 39 | いか刺身用                | KG | みずいか、甲いか、真いかの皮、足、内臓を除いた生食のもの          |
| 40 | いかそうめん<br>(刺身用)      | KG | みずいか、甲いか、真いかの皮、足、内臓を除いた生食のものを千切りにしたもの |
| 41 | 輪切りいか                | KG | 足、内臓を除き輪切りにしたもの                       |
| 42 | むきいか                 | KG | 甲いかの皮、足、内臓を除いた1口サイズのもの                |
| 43 | げそ                   | KG | 赤いかの足                                 |
| 44 | しじみ貝                 | KG | Mサイズ、殻付き                              |

|    |               |    |                               |
|----|---------------|----|-------------------------------|
| 45 | あさり貝          | KG | Mサイズ、殻付き                      |
| 46 | むきあさり         | KG | Mサイズ、殻無し                      |
| 47 | あさり缶          | 缶  | あさり水煮、2号缶                     |
| 48 | むきえび          | KG | 1kg、MまたはLサイズ                  |
| 49 | 尾付のぼし海老       | KG | 天ぷら用、1本15g程度                  |
| 50 | シーフードミック      | KG | むきえび・いか・あさりなど4種以上使用のもの        |
| 51 | むきほたて貝        | KG | 40g程度                         |
| 52 | たこスライス生食用     | KG | 生食用にスライスされているもの               |
| 53 | いかの塩辛         | KG | 塩漬け、熟成させたもので赤づくり              |
| 54 | 明太子           | KG | 塩漬け、熟成させたもので特有の風味があるもの、切      |
| 55 | 辛子明太子         | KG | 明太子に唐辛子を加えて漬けたもの              |
| 56 | ほぐし明太子        | KG | ぼらし明太子、チューブ状                  |
| 57 | しらす干          | KG | 釜揚げし、干したもの                    |
| 58 | 削り節           | KG | さば、いわしの混合節                    |
| 59 | 花かつお          | 個  | かつお100%、100g入                 |
| 60 | かまぼこ          | 個  | 1 1本380g程度<br>2 表面は淡いピンク、中は白  |
| 61 | なると巻き         | KG | 1本100g程度                      |
| 62 | 笹かまぼこ         | KG | 1枚16g程度                       |
| 63 | 竹輪            | KG | 焼き竹輪、1本60g程度                  |
| 64 | 竹輪(生食用)       | KG | 冷蔵品、生食用焼き竹輪、1本20g程度           |
| 65 | 丸天            | KG | 1枚60g程度                       |
| 66 | ごぼう天          | KG | 1 1個30g程度<br>2 ごぼうは、20%程度とする  |
| 67 | はんぺん          | KG | 良質の白身魚すり身、山芋を使用               |
| 68 | さつまあげ         | KG | 60g程度                         |
| 69 | 白身魚すり身        | KG | 白身魚のみ使用                       |
| 70 | いわしすり身        | KG | いわしのみ使用                       |
| 71 | 魚肉ソーセージ       | 個  | 1 製造後1ヶ月以内のもの<br>2 個別包装       |
| 72 | かに風味          | KG | 3cm程度の細切とする                   |
| 73 | かに棒           | KG | 10cm程度の棒状とする                  |
| 74 | 魚肉ミンチテンプ      | 個  | 1個60g程度                       |
| 75 | えびつみれ         | 袋  | 1個20g程度、1袋1kg入り               |
| 76 | つみれ           | KG | 1個20g程度、1袋1kg入り               |
| 77 | ツナフレーク        | 袋  | 1 ライトミート、チャンク<br>2 レトルト、1kg   |
| 78 | ライトツナフレーク缶(小) | 缶  | 1 ライトミート、チャンク<br>2 缶、内容量70g程度 |

## 5 卵類

| 番号 | 品名    | 単位 |                                                                                                                                                   |
|----|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | パック鶏卵 | 個  | 1 殻がざらざらして光沢のないもの<br>2 電灯の光に透かして明るいもの<br>3 振って音のしないもの<br>4 割り落としたとき、卵白があまり広がらないもの<br>5 割り落としたとき、卵黄が盛り上がっているもの<br>6 産卵後2日以内のもの<br>7 Mサイズ×10個を1個とする |

## 6 乳製品

| 番号 | 品名             | 単位 |                                                                 |
|----|----------------|----|-----------------------------------------------------------------|
| 1  | パック牛乳          | 個  | 1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの<br>2 200ml紙パック入                          |
| 2  | ジャンボ牛乳         | 本  | 1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの<br>2 1L紙パック入                             |
| 3  | LL牛乳(ロングライフ牛乳) | 本  | 1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの<br>2 1L紙パック入                             |
| 4  | ジャンボ乳飲料        | 本  | 1 L紙パック入、種類等はその都度示す                                             |
| 5  | パック乳飲料         | 個  | 200ml紙パック入、種類等はその都度示す                                           |
| 6  | 生クリーム          | 個  | 1 植物性脂肪配合<br>2 200ml紙パック入                                       |
| 7  | 生クリーム(1L)      | 個  | 1 乳脂肪・植物性脂肪配合<br>2 1L紙パック入                                      |
| 8  | (冷)ホイップクリーム    | 本  | 1000mlパック                                                       |
| 9  | 乳酸菌飲料          | 個  | 1 製造後2日以内のもの<br>2 65mlポリ容器入                                     |
| 10 | 乳酸菌飲料2         | 個  | 1 製造後2日以内のもの<br>2 110mlポリ容器入<br>3 ヤクルトY1000または同等品               |
| 11 | 液体ヨーグルト        | 本  | 1 加糖飲むヨーグルト<br>2 900ml紙パック                                      |
| 12 | 無糖ヨーグルト        | 個  | 1 無糖<br>2 400mlパック入                                             |
| 13 | ヨーグルト          | 個  | 1 パック70g×3個                                                     |
| 14 | Ca強化ヨーグルト      | 個  | 1 Caが100g当たり325mg以上含まれているもの                                     |
| 15 | 果肉入りヨーグルト      | 個  | フルーツ入りヨーグルト、1パック80g×4個                                          |
| 16 | 飲むヨーグルト        | 本  | 1本125ml、ヤクルトジョアまたは同等品                                           |
| 17 | プロセスチーズ        | 個  | 1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの<br>2 製造後1ヶ月以内のもの<br>3 1個200g程度              |
| 18 | ベビーチーズ         | 個  | 1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの<br>2 製造後1ヶ月以内のもの<br>3 1個28g程度               |
| 19 | クリームチーズ        | 個  | 1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの<br>2 製造後1ヶ月以内のもの<br>3 1個200g程度              |
| 20 | スライスチーズ        | 枚  | 1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの<br>2 製造後1ヶ月以内のもの<br>3 1枚18g程度               |
| 21 | ピザ用チーズ         | KG | 1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの<br>2 製造後3ヶ月以内のもの<br>3 3cm程度の細切りで、とろけるチーズを使用 |
| 22 | 粉チーズ           | 個  | 1 風味良好で色調が均一のもの<br>2 製造後1ヶ月以内のもの<br>3 1本80g程度の紙ケース              |

## 7 豆類、種実類及び同加工品

| 番号 | 品名          | 単位 |                                                                                                                      |
|----|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 大豆          | KG | 1 粒揃いであって乾燥良好なもの<br>2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの<br>3 雑物の混入がないもの                                                       |
| 2  | 茹で大豆        | KG | 大豆を茹でたもの                                                                                                             |
| 3  | きな粉         | KG | 大豆を原料としたもの                                                                                                           |
| 4  | 小豆          | KG | 1 粒揃いであって乾燥良好なもの<br>2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの<br>3 雑物の混入がないもの                                                       |
| 5  | 赤飯用小豆水煮缶    | 缶  | 1 赤飯用水煮<br>2 総量225g程度                                                                                                |
| 6  | ゆで小豆缶       | 缶  | 1 国内産<br>2 内容量850g程度                                                                                                 |
| 7  | こしあん        | KG | 小豆100%、こしあん                                                                                                          |
| 8  | 節分豆         | 個  | 1 大豆を煎ったもの<br>2 10gの個別包装                                                                                             |
| 9  | 豆腐          | KG | 1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの<br>2 適度の硬さを保つもの<br>3 納入当日製造のもので、新鮮なもの<br>4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの<br>5 400g程度               |
| 10 | 絹豆腐         | 丁  | 1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの<br>2 適度の硬さを保つもの<br>3 納入当日製造のもので、新鮮なもの<br>4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの<br>5 400g程度               |
| 11 | 袋豆腐         | KG | 1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの<br>2 適度の硬さを保つもの<br>3 納入当日製造のもので、新鮮なもの<br>4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの<br>5 250g程度               |
| 12 | 焼豆腐         | KG | 1 豆腐を30%程度絞り、均一に焼き上げたもの<br>2 300g程度                                                                                  |
| 13 | ミニパック充填豆腐   | 個  | 1個60g程度の4個パック                                                                                                        |
| 14 | ミニ充填豆腐      | 個  | 1個150g程度の3個パック                                                                                                       |
| 15 | 絞り豆腐        | KG | 1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの<br>2 適度の硬さを保つもの<br>3 納入当日製造のもので、新鮮なもの<br>4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの<br>5 豆腐を絞ったもの<br>6 250g程度 |
| 16 | (冷)きざみ油揚げ   | KG | 刻み、500gパック                                                                                                           |
| 17 | 油揚げ         | KG | 1 風味良好で、揚げすぎないもの<br>2 製造後24時間以内のもの<br>3 新鮮な植物油を使用したもの<br>4 1枚7×7cm程度、約15g                                            |
| 18 | 味付きあげ       | 枚  | いなり寿司用、1枚8×10cm程度、四角形                                                                                                |
| 19 | 味付きあげ(うどん用) | 枚  | うどん具用、1枚8×10cm程度、四角形                                                                                                 |

| 番号 | 品名       | 単位 |                                                                   |
|----|----------|----|-------------------------------------------------------------------|
| 20 | 厚揚げ      | KG | 1 風味良好で、揚げすぎないもの<br>2 製造後24時間以内のもの<br>3 新鮮な植物油を使用したもの<br>4 250g程度 |
| 21 | がんもどき    | KG | 1 人参、昆布、胡麻等を混入したもので、円形を呈したもの<br>2 10g程度                           |
| 22 | おから      | KG | 1 納入当日作って絞ったもの<br>2 変色、異味、異臭のないもの                                 |
| 23 | 凍豆腐      | KG | 1 乾燥良好なもの<br>2 製造後1ヶ月以内のもの                                        |
| 24 | カップ納豆    | 個  | 1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用<br>2 新鮮で特有の風味を有しよく発酵した糸引き納豆とする<br>3 30gカップ     |
| 25 | 業務用納豆    | KG | 1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用<br>2 新鮮で特有の風味を有しよく発酵した糸引き納豆とする<br>3 500gパック    |
| 26 | 豆乳       | 本  | 1Lパック、詳細はその都度示す                                                   |
| 27 | パック豆乳    | 個  | 200mlパック、詳細はその都度示す                                                |
| 28 | 白胡麻      | KG | 1 炒り胡麻とし、着色は不可<br>2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの                              |
| 29 | 白すり胡麻    | KG | 白胡麻を荒い粉状にしたもの                                                     |
| 30 | 黒胡麻      | 個  | 1 炒り胡麻とし、着色は不可<br>2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの<br>3 1個100g程度                |
| 31 | 黒すり胡麻    | 個  | 黒胡麻を荒い粉状にしたもの、1個100g程度                                            |
| 32 | 白胡麻ペースト  | 缶  | 白胡麻をペースト状にしたもの、1缶400g程度                                           |
| 33 | 黒胡麻ペースト  | 缶  | 黒胡麻をペースト状にしたもの、1缶400g程度                                           |
| 34 | ピーナッツ粉   | KG | ピーナッツを荒い粉状にしたもの                                                   |
| 35 | ピーナッツバター | 個  | ピーナッツをペースト状にしたもの、無糖、1個450g程度                                      |
| 36 | (冷)むぎ粟   | KG | 1 粒の揃った充実感のあるもの<br>2 粉質の品種で病虫害のないもの<br>3 15～30g程度                 |

## 8 漬物類

(共通規格)

- 1 良質で新鮮な材料を使用し、雑物の混入がないこと
- 2 漬かりが適当で固有の色沢、香味を有し、異味、異臭、強度の塩味のないもの
- 3 歯切れがよく、肉質良好なもの
- 4 添加物は、食品衛生法に基づいたものを使用し、強度の着色は不可
- 5 衛生的な容器を使用したもの
- 6 漬汁、漬粕、漬味噌は重量には含めない

| 番号 | 品名      | 単位                                |
|----|---------|-----------------------------------|
| 1  | 沢あん漬    | KG 「す」「芯」のないもの                    |
| 2  | べったら漬   | KG 「す」「芯」のないもの                    |
| 3  | 大根みそ漬   | KG 味噌が浸透し、風味良好なもの                 |
| 4  | 大根ぬか漬   | KG 糠で24～48時間程度漬け込んだもの             |
| 5  | はりはり漬   | KG 良質の材料を使用したもの                   |
| 6  | 山川漬     | KG 丸干し大根、胡麻等を使用                   |
| 7  | つぼ漬     | KG 丸干し大根を使用                       |
| 8  | かぶ塩漬    | KG 浅漬け、葉を含む                       |
| 9  | かぶぬか漬   | KG 糠で24～48時間程度漬け込んだもので、葉をのぞく      |
| 10 | 千枚漬     | KG 酸味適度なもの                        |
| 11 | 胡瓜塩漬    | KG 変色、種、曲がりの少ないもの                 |
| 12 | 胡瓜醤油漬   | KG 良質の材料を使用したもの、キュウリのキューちゃんまたは同等品 |
| 13 | 胡瓜みそ漬   | KG 味噌が浸透し、風味良好なもの                 |
| 14 | 胡瓜ぬか漬   | KG 糠で24～48時間程度漬け込んだもの             |
| 15 | 胡瓜奈良漬   | KG 酒粕の香味がよく浸透したもの                 |
| 16 | しば漬     | KG 茄子、胡瓜等をしそで漬けたもの                |
| 17 | 瓜塩漬     | KG 青瓜の種子を除き、塩漬けにしたもの              |
| 18 | 奈良漬     | KG 酒粕の香味がよく浸透したもの                 |
| 19 | 茄子塩漬    | KG 濃い紫色で、塩味風味良好なもの                |
| 20 | 茄子醤油漬   | KG 風味良好なもの                        |
| 21 | 野沢菜漬    | KG 清浄な野沢菜を塩漬けしたもの                 |
| 22 | 高菜漬     | KG 褐色に変色したものは不可                   |
| 23 | 白菜漬     | KG 塩味適度にして、酸味のないもの                |
| 24 | 青菜漬     | KG 清浄な青菜を塩漬けしたもの                  |
| 25 | キャベツ漬   | KG 新鮮なキャベツを塩漬けしたもの                |
| 26 | 山菜漬     | KG あくを抜いた山菜を使用                    |
| 27 | 楽京漬     | KG 粒の大きさは、Mサイズとする                 |
| 28 | 福神漬     | KG 材料は、5種類以上使用したもの                |
| 29 | にんにく味噌漬 | KG 味噌が浸透し、風味良好なもの                 |
| 30 | にんにく醤油漬 | KG 風味良好なもの                        |
| 31 | しその実漬   | KG しその実10%以上混入                    |
| 32 | ピーマン漬   | KG 良質の材料を刻み、漬け込んだもの               |
| 33 | 甘酢生姜    | KG 筋なく味が内部まで浸透したもの                |
| 34 | 紅生姜     | KG 筋なく味が内部まで浸透したもの                |
| 35 | 梅漬      | KG 粒の大きさは、Mサイズとする                 |
| 36 | 白菜キムチ   | KG 風味良好で、適度な酸味のもの                 |
| 37 | もやしキムチ  | KG 風味良好で、適度な酸味のもの                 |
| 38 | ミックスキムチ | KG 材料は大根、胡瓜、人参等を使用し風味良好なもの        |
| 39 | 昆布大根    | KG 良質の材料を使用したもの                   |

## 9 野菜類、きのこ類

(共通規格)

- 1 新鮮な成熟品で固有の光沢及び形状を有し、大きさ、重量が均一であること
- 2 腐敗、変色、病虫害、外傷、加熱（トウ、す立ち）品のないもの
- 3 納入時は、土、砂、泥、及び不純物を除くこと

冷凍食品は品名の前に（冷）を付すものとし、本文では省略する  
(草菜類共通規格)

- 1 凍結及び包装状態が完全で切損、つぶれ、雑物のないもの
- 2 再解凍したものは不可
- 3 製造後1ヶ月以内のもの
- 4 農産物は固有の光沢を示し、乾燥による変質のないもの

| 番号 | 品名                                | 単位 | 規格                                     |
|----|-----------------------------------|----|----------------------------------------|
| 1  | 人参                                | KG | 1 200g程度<br>2 葉を除いたもの                  |
| 2  | ブロッコリー                            | KG | 1 葉は花球保護の一重とし、軸は最短に切る<br>2 直径10～15cm程度 |
| 3  | 南瓜                                | KG | 1個1～1.5kg程度                            |
| 4  | 小松菜<br>みず菜<br>せり<br>クレソン<br>チンゲン菜 | KG | 根を除いたもの                                |
| 5  | 大根葉                               | KG | 間引き菜とする                                |
| 6  | 春菊                                | KG | 葉の長さ20cm程度                             |
| 7  | にら                                | KG | 1 葉の長さ30cm程度<br>2 根を除いたもの              |
| 8  | パセリ                               | KG | 葉の縮みが細かいもの                             |
| 9  | ほうれん草                             | KG | 葉茎20cm程度のもの                            |
| 10 | 三葉                                | KG | 1 葉柄20～25cm<br>2 スポンジは計量から除く           |
| 11 | わけぎ                               | KG | 肉質の柔らかいもの                              |
| 12 | あさつき                              | KG | わけぎより細かい小葱                             |
| 13 | 万能葱                               | KG | 長さ50cm程度                               |
| 14 | うど                                | KG | 白色部分35cm以内                             |
| 15 | オクラ                               | KG | 8～10g                                  |
| 16 | カリフラワー                            | KG | 1 葉は花球保護の一重とし、軸は最短に切る<br>2 直径10～15cm   |
| 17 | かぶ                                | KG | 1 350～500g<br>2 葉を除いたもの                |
| 18 | キャベツ                              | KG | 1 外葉は花球保護の一重とする<br>2 Mサイズ              |
| 19 | 紫キャベツ                             | KG | 1 外葉は花球保護の一重とする<br>2 Mサイズ              |
| 20 | 芽キャベツ                             | KG | 1 外葉は花球保護の一重とする<br>2 15g程度             |
| 21 | 胡瓜                                | KG | 1 曲がり1cm以内のもの<br>2 100～120g            |
| 22 | ごぼう                               | KG | 1 特有の香りが高く、ヒゲ根の少ないもの<br>2 50～70g       |

| 番号 | 品名                    | 単位 |                                                       |
|----|-----------------------|----|-------------------------------------------------------|
| 23 | さやいんげん                | KG | 1 サヤが柔らかく、折り曲げてプツンと切れるもの<br>2 筋なし、又は筋を除いたもの<br>3 Sサイズ |
| 24 | 絹さや                   | KG | 1 サヤが柔らかく、折り曲げてプツンと切れるもの<br>2 筋を除いたもの<br>3 Sサイズ       |
| 25 | ししとうがらし               | KG | 10 g 程度                                               |
| 26 | 生姜                    | KG | 3塊以上のもの                                               |
| 27 | セロリー                  | KG | 節間20 cm程度                                             |
| 28 | 大根                    | KG | ヒゲ根、筋のないもの                                            |
| 29 | ラディシュ                 | KG | 葉付とし、10~20 g                                          |
| 30 | たけのこ水煮                | KG | 下部の硬い根の部分を除いた孟宗を茹でたもの                                 |
| 31 | たけのこ水煮(細切)            | KG | 茹でたけのこを細切りしたもの                                        |
| 32 | 玉葱                    | KG | 1 乾燥良好で、発芽のないもの<br>2 150~250 g                        |
| 33 | 紫玉葱                   | KG | 1 乾燥良好で、発芽のないもの<br>2 150~250 g                        |
| 34 | レタス<br>サニーレタス<br>サラダ菜 | KG | 外葉は一重とする                                              |
| 35 | 冬瓜                    | KG | 2~4 kg                                                |
| 36 | とうもろこし                | KG | 1 実の入りがよく、変色のないもの<br>2 300 g 程度                       |
| 37 | トマト                   | KG | 1 完熟で果肉多く、種子の少ないもの<br>2 150 g 程度                      |
| 38 | ミニトマト                 | KG | 1 完熟で果肉多く、種子の少ないもの<br>2 15 g 程度                       |
| 39 | 茄子                    | KG | 1 長茄子とする<br>2 150 g 程度                                |
| 40 | にんにく                  | KG | 乾燥良好で、発芽のないもの                                         |
| 41 | 根深葱                   | KG | 長さ40 cm×直径2 cm程度、青葉は10 cm程度<br>のもの                    |
| 42 | 白菜                    | KG | 1個2~3 kg 程度                                           |
| 43 | ピーマン                  | KG | 1個30~40 g 程度                                          |
| 44 | ふき                    | KG | 葉切りして、皮をはぎ、筋をとってあく抜きしたもの                              |
| 45 | もやし                   | KG | 緑豆を発芽させたもので、長さ5 cm程度のもの                               |
| 46 | れんこん                  | KG | 2~3節で、重さ1 kg 程度、長さ60 cm程度のもの                          |
| 47 | れんこん水煮(薄切)            | KG | れんこんを薄く輪切りにして、水煮にしたもの                                 |
| 48 | れんこん水煮(乱切)            | KG | れんこんを薄く輪切りにして、水煮にしたもの                                 |
| 49 | 青じそ                   | 個  | 1個10枚束とする                                             |
| 50 | 貝割大根                  | KG | 1 水耕栽培の衛生基準に基づいて栽培したもの<br>2 10~12 cm、100 g 程度のプラ容器入   |
| 51 | 木の芽                   | 個  | 山椒の葉のみ                                                |
| 52 | グリーンアスパラ              | KG | 15~20 cm程度の束にしたもの                                     |
| 53 | 菜の花                   | KG | 15 cm程度に揃えて束にしたもの                                     |
| 54 | むきえんどうまめ              | KG | サヤの実入り3~4粒のものを剥いたもの                                   |
| 55 | むきそらまめ                | KG | 1 前日又は当日剥いたもの<br>2 豆爪が黒くないもの                          |
| 56 | みょうが                  | KG | 20 g 程度のつぼみとする                                        |
| 57 | えのき茸                  | KG | 根の揃った傘の開いていない新鮮なもの                                    |
| 58 | しめじ                   | KG | 粒揃いで、長さ5~6 cm                                         |
| 59 | 生椎茸                   | KG | 直径5 cm程度の肉厚なもの                                        |
| 60 | にがうり                  | KG | こぶが大きいもの                                              |

| 番号 | 品名                                                            | 単位 |                                                        |
|----|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------|
| 61 | (冷)ほうれん草<br>(冷)小松菜<br>(冷)チンゲン菜<br>(冷)春菊<br>(冷)菜の花<br>(冷)モロヘイヤ | KG | 肉質が厚く柔らかいもの                                            |
| 62 | (冷)裏ごしほうれん草                                                   | KG | ほうれん草をペースト状にしたもの                                       |
| 63 | (冷)南瓜                                                         | KG | 形状揃いで変色などないもの                                          |
| 64 | (冷)裏ごし南瓜                                                      | KG | 南瓜をペースト状にしたもの                                          |
| 65 | (冷)ブロッコリー<br>(冷)カリフラワー                                        | KG | 粒揃いで、芯のない柔らかいもの                                        |
| 66 | (冷)アスパラガス                                                     | KG | 筋なし、5～6cm程度の長さにカットしているもの                               |
| 67 | (冷)さやいんげん                                                     | KG | 筋なしの若ざや、5cm程度の長さにカットしているもの                             |
| 68 | (冷)絹さや                                                        | KG | 筋なしの若ざや、ノーカット                                          |
| 69 | (冷)スナップエンドウ                                                   | KG | 筋なしの若ざや、ノーカット                                          |
| 70 | (冷)オクラ                                                        | KG | 形状揃いでノーカット                                             |
| 71 | (冷)刻みオクラ                                                      | KG | オクラをスライスしたもの                                           |
| 72 | (冷)にんにくの芽                                                     | KG | 若芽の形状揃い、長さ3cm程度                                        |
| 73 | (冷)茄子                                                         | KG | 乱切り状の揚げ茄子、形状揃いで変色などないもの                                |
| 74 | (冷)カット青葱                                                      | KG | 形状揃いで変色などないもの                                          |
| 75 | (冷)洋風野菜ミックス                                                   | KG | 1 形状揃いで変色などないもの<br>2 日本食研同等品                           |
| 76 | (冷)イタリアンミックス                                                  | KG | 1 赤黄ピーマン、茄子・ズッキーニなど2cm以内にカットされているもの<br>2 形状揃いで変色などないもの |
| 77 | (冷)グリーンピース                                                    | KG | 粒揃い                                                    |
| 78 | (冷)裏ごしグリーンピース                                                 | KG | グリーンピースをペースト状にしたもの                                     |
| 79 | (冷)ホールコーン                                                     | KG | 軸なしで粒揃いの甘くて柔らかいもの                                      |
| 80 | (冷)ミックスベジタブル                                                  | KG | 人参角切り、グリーンピース、ホールコーンを4:3:3程度に合わせたもの                    |
| 81 | (冷)むき枝豆                                                       | KG | 粒揃い                                                    |
| 82 | (冷)むきそら豆                                                      | KG | 粒揃い                                                    |
| 83 | (冷)きのこミックス                                                    | KG | 1 椎茸スライス、しめじ、マッシュルームなど<br>2 形状揃いで変色などないもの              |

## 10 果実類

(共通規格)

- 1 品質固有の色沢、形状が良く、粒が概ね揃っていること
- 2 適度に成熟し、未熟、過熟果のないこと
- 3 鮮度良好なこと
- 4 傷害、薬害、病虫害、腐れのないこと
- 5 品種は、必要に応じてその都度示す
- 6 柑橘類の皮は薄いものとする

| 番号 | 品名       | 単位 |                                    |
|----|----------|----|------------------------------------|
| 1  | 甘夏みかん    | KG | 甘味と酸味のバランスの良いもの、300g程度             |
| 2  | 伊予かん     | KG | 甘味と酸味のバランスの良いもの、250g程度             |
| 3  | オレンジ     | KG | 種類はバレンシア、ネーブル、200g程度               |
| 4  | グレープフルーツ | KG | 適度の酸味と苦みがあり、果肉は、黄、ピンクまたは赤とし、400g程度 |
| 5  | はっさく     | KG | 甘味と酸味のバランスの良いもの、250g程度             |
| 6  | みかん      | KG | 温州みかん、100g程度                       |
| 7  | レモン      | KG | 100g程度                             |
| 8  | いちご      | KG | 地物は採取日より2日以内、Mサイズ                  |
| 9  | 柿        | KG | 渋気のないもの、200g程度                     |
| 10 | キウイ      | KG | 種類等はその都度示す、120g程度                  |
| 11 | 西瓜       | KG | 1たな落ちしていないもの、5kg程度                 |
| 12 | 梨        | KG | ざらざらとした特有の歯触りが有り、多汁のもの、250g程度      |
| 13 | パインアップル  | KG | ゴールドパインアップル、2kg程度                  |
| 14 | バナナ      | KG | 果皮に黒ずみのないもの、160g程度                 |
| 15 | ぶどう      | KG | 種類等はその都度示す                         |
| 16 | すもも      | KG | 種類等はその都度示す                         |
| 17 | メロン      | KG | 種類等はその都度示す                         |
| 18 | りんご      | KG | サンふじ1玉300g程度                       |

## 1 1 佃煮類

(共通規格)

- 1 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの
- 2 異味、異臭、変質なく雑物の混入がないもの
- 3 市販中級品で風味、味付良好なもの
- 4 着色の度が過ぎないもの
- 5 製造後1ヶ月以内のもの

| 番号 | 品名    | 単位 |                               |
|----|-------|----|-------------------------------|
| 1  | 昆布佃煮  | KG | 種類等は、その都度示す                   |
| 2  | のり佃煮  | 個  | 500gチューブ入                     |
| 3  | 若布佃煮  | KG | 種類等は、その都度示す                   |
| 4  | 昆布豆   | KG | 豆は大豆を使用                       |
| 5  | 金時豆   | KG | 煮上がりが良く、形の崩れのないもの             |
| 6  | うぐいす豆 | KG | 無着色                           |
| 7  | 黒豆    | KG | 粒が揃い、ツヤのある黒大豆使用               |
| 8  | 小女子   | KG | 硬すぎず、風味良好なもの                  |
| 9  | かつお角煮 | KG | 風味良好なもの                       |
| 10 | きゃらぶき | KG | 風味良好なもの                       |
| 11 | 味ごぼう  | KG | 長さ5cm程度で、白胡麻入                 |
| 12 | 味きくらげ | KG | しば漬入                          |
| 13 | ザーサイ  | KG | 風味良好で、塩出し、味付けしてあるもの           |
| 14 | めんま   | KG | 風味良好で、塩出し、味付けしてあるもの           |
| 15 | 田作り   | KG | かたくちいわしを使用                    |
| 16 | きんとん  | KG | 栗、さつまいもを原料とし、砂糖を加え柔らかく煮揚げしたもの |

## 12 藻類、乾物類

(共通規格)

- 1 新鮮で固有の光沢、風味を有し、カビ等のないもの
- 2 不純物、異物、雑物の混入のないもの
- 3 市販中級品以上のもの
- 4 着色料使用は不可
- 5 乾物については、乾燥が完全であり、製造後1ヶ月以内のもの

| 番号 | 品名        | 単位 |                                                    |
|----|-----------|----|----------------------------------------------------|
| 1  | 料理若布      | KG | 1 形状は刻みとする<br>2 湯又は、水にもどすと20倍程度に膨らむもの<br>3 200gパック |
| 2  | のり        | 袋  | 1 素のりを使用した板のり<br>2 100枚入                           |
| 3  | 刻みのり      | KG | 1 素のりを使用<br>2 4cm程度の千切り                            |
| 4  | 味付のり      | 袋  | 袋量12切5枚が100個入                                      |
| 5  | あおさ       | KG | 素干しした味噌汁用                                          |
| 6  | 青のり粉      | KG | 乾燥良好、特有の風味を有するもの、100g程度                            |
| 7  | とろろ昆布     | KG | 風味良好、200gパック                                       |
| 8  | 一食とろろ昆布   | 袋  | 1食1g、200個入り                                        |
| 9  | 刻み昆布      | KG | 5cm程度の千切り、100gパック                                  |
| 10 | 出し昆布      | KG | よく乾燥し、つやのあるもの                                      |
| 11 | ひじき       | 袋  | 芽ひじき、1袋500g                                        |
| 12 | もずく       | KG | 太もずくを洗ったもの                                         |
| 13 | カップもずく酢   | 個  | 三杯酢、1個70gカップ                                       |
| 14 | 味付きめかぶ    | 個  | 1個50gカップ                                           |
| 15 | ところてん     | KG | 1 適度の弾力があるもの<br>2 素材1に対して水25以下とする                  |
| 16 | おきゅうと     | KG | 1 適度の粘りがあり、苦味のないもの<br>2 素材1に対して水25以下とする            |
| 17 | 赤とさか      | KG | 塩漬け、赤色鮮明                                           |
| 18 | 青おごのり     | KG | 塩漬け、青色鮮明                                           |
| 19 | 干椎茸       | KG | 直径5～8cmの粒揃い                                        |
| 20 | 干椎茸(スライス) | KG | 1 形状は3ミリ程度のスライス<br>2 カビが無く変色していないもの                |
| 21 | 木くらげ      | KG | Mサイズ、粒揃い                                           |
| 22 | 切干大根      | KG | 1 形状は千切り<br>2 変色していないもの                            |
| 23 | でんぶ       | 袋  | 1 桜でんぶ<br>2 強度の着色は不可<br>3 1袋80g程度                  |
| 24 | のり佃煮      | 個  | 1個520g程度入り                                         |
| 25 | 1食のり佃煮    | 個  | 1個5g程度                                             |
| 26 | 卓上ふりかけ    | 個  | 玉子 1個100g程度                                        |
| 27 | 卓上ふりかけ1   | 個  | 鮭 1個100g程度                                         |
| 28 | 卓上ふりかけ2   | 個  | かつお 1個100g程度                                       |
| 29 | わかめご飯の素   | 個  | 40g程度入                                             |

|    |         |   |              |
|----|---------|---|--------------|
| 30 | ゆかりご飯の素 | 袋 | 150g入        |
| 31 | ごま塩     | 袋 | 40g入         |
| 32 | 一食茶漬    | 個 | 種類等は、その都度示す  |
| 33 | カップ味噌汁  | 個 | 生味噌タイプ、25g程度 |
| 34 | 粉末スープ   | 個 | 1個12g程度      |

### 13 冷凍食品

(調理加工品共通規格)

- 1 凍結及び包装状態が完全で切損、つぶれ、雑物のないもの
- 2 再解凍したものは不可
- 3 製造後1ヶ月以内のもの
- 4 種類、重量等は、必要に応じてその都度示す

| 番号 | 品名            | 単位 |                         |
|----|---------------|----|-------------------------|
| 1  | (冷)肉じゃがコロッケ   | KG | 1個70g程度                 |
| 2  | (冷)牛肉コロッケ     | KG | 1個70g程度                 |
| 3  | (冷)カレーコロッケ    | KG | 1個70g程度                 |
| 4  | (冷)かにクリームコロッケ | KG | 1個60g程度                 |
| 5  | (冷)エビフライ      | KG | 1個30g程度、エビ50%以上         |
| 6  | (冷)カキフライ      | KG | 1個25g程度、カキ50%以上         |
| 7  | (冷)イカフライ      | KG | 1個60g程度、イカ50%以上         |
| 8  | (冷)白身魚フライ     | KG | 1個60g程度                 |
| 9  | (冷)アジフライ      | KG | 1個60g程度                 |
| 10 | (冷)海老カツ       | KG | 1個80g程度、むき海老使用          |
| 11 | (冷)海老天        | KG | 1個80g程度、エビ50%以上         |
| 12 | (冷)イカ天        | KG | 1個60g程度、イカ50%以上         |
| 13 | (冷)キス天        | KG | 1個20g程度、キス50%以上         |
| 14 | (冷)鶏天ぷら       | KG | 1個30g程度、マルハニチロ1kgまたは同等品 |
| 15 | (冷)とんかつ       | KG | 1個120g程度、ローズ使用          |
| 16 | (冷)ミニとんかつ     | KG | 1個60g程度                 |
| 17 | (冷)チキンカツ      | KG | 1個120g程度                |
| 18 | (冷)ささみカツ      | KG | 1個50g程度                 |
| 19 | (冷)メンチカツ      | KG | 1個60g程度                 |
| 20 | (冷)豚角煮        | KG | 1kg入りパック、日本食研または同等品     |
| 21 | (冷)煮豚スライス     | KG | 500g入りパック、3mm程度厚さ       |
| 22 | (冷)シューマイ      | KG | 1個15g程度                 |
| 23 | (冷)ビッグシューマイ   | KG | 1個50g程度                 |
| 24 | (冷)海鮮シューマイ    | KG | 1個27g程度                 |
| 25 | (冷)ギョーザ       | KG | 1個15g程度                 |
| 26 | (冷)ギョーザ(焼き目入) | KG | 1個15g程度、焼き目入り           |
| 27 | (冷)巻きギョーザ     | KG | 1個40g程度                 |
| 28 | (冷)スープ入り饅頭    | KG | 小龍包、1個30g程度             |
| 29 | (冷)中華ワンタン     | KG | 1個8g程度                  |
| 30 | (冷)にら饅頭       | KG | 1個35g程度                 |
| 31 | (冷)春巻き        | KG | 1個80g程度                 |
| 32 | (冷)ミニ春巻き      | KG | 1個35g程度                 |
| 33 | (冷)鶏から揚げ      | KG | 1個40g程度、1kgパック          |
| 34 | (冷)手羽明太       | KG | 1個55g程度                 |
| 35 | (冷)手羽ギョーザ     | KG | 1個56g程度                 |
| 36 | (冷)鶏の照り焼き     | KG | 1個120g程度、個包装のボイリングパック   |
| 37 | (冷)チキンハーブソテー  | KG | 1個120g程度                |
| 38 | (冷)蒸し鶏のほぐし身   | KG | 1袋500g程度                |
| 39 | (冷)ハンバーグ      | KG | 1個130g程度、個包装のボイリングパック   |
| 40 | (冷)ロールキャベツ    | KG | 1個70g程度                 |

|    |              |    |                       |
|----|--------------|----|-----------------------|
| 41 | (冷)味付けミートボール | KG | 1袋1kg程度、ボイリングパック      |
| 42 | (冷)ミートボール    | KG | 1個15g程度、1kgパック        |
| 43 | (冷)和風ミートボール  | KG | ゆず風味、1個20g程度          |
| 44 | (冷)厚焼き玉子     | KG | 1袋500g程度、カットの有無は都度示す  |
| 45 | (冷)だし巻き玉子    | KG | 1袋280g程度              |
| 46 | (冷)明太入り玉子焼き  | KG | 1袋280g程度              |
| 47 | (冷)ひじき入り玉子焼き | KG | 1袋500g程度              |
| 48 | (冷)オムレツ      | KG | 1個60g程度               |
| 49 | (冷)レアオムレツ    | 個  | 1個120g程度、オムライス用半熟オムレツ |
| 50 | (冷)スクランブルエッグ | KG | 1袋1kg入り、レアスクランブルエッグ   |
| 51 | (冷)錦糸卵       | KG | 1袋500g程度、卵液95%以上      |
| 52 | (冷)卵そぼろ      | KG | 1袋500g程度、卵液95%以上      |
| 53 | (冷)ベーコンエッグ   | KG | 1個50g程度               |
| 54 | (冷)海老チリ      | KG | 1袋1kg入り、ボイリングパック      |
| 55 | (冷)豆腐の肉味噌あん  | KG | 1個50g程度               |
| 56 | (冷)豆腐ハンバーグ   | KG | 1個100g程度              |
| 57 | (冷)揚げ出し豆腐    | KG | 1個65g程度               |
| 58 | (冷)蓮根はさみ揚げ   | KG | 1個30g程度               |
| 59 | (冷)さば味噌煮     | KG | 1個100g程度、ボイリングパック     |

## 14 調味料類

(共通規格)

- 1 原料名、内容量、製造月日、製造者名が表示されていること
- 2 雑物の混入なく、特有の光沢及び香味を有し、異味、異臭のないもの
- 3 製造後3ヶ月以内のもの
- 4 種類等は、必要に応じてその都度示す

| 番号 | 品名        | 単位 |                                                           |
|----|-----------|----|-----------------------------------------------------------|
| 1  | 砂糖        | KG | 1 上白糖<br>2 1kg入                                           |
| 2  | グラニュー糖    | KG | 1 ざらめ糖を加工したもの<br>2 1kg入                                   |
| 3  | はちみつ      | 本  | 1kg入                                                      |
| 4  | 食油        | 缶  | キャノーラサラダ油、1斗缶                                             |
| 5  | サラダ油      | 本  | 1. 65kgペットボトル                                             |
| 6  | 胡麻油       | 本  | 1 調合胡麻油<br>2 1.65kgペットボトル                                 |
| 7  | オリーブ油     | 本  | 1Lペットボトル                                                  |
| 8  | バター       | 個  | 1個200g、紙箱                                                 |
| 9  | 無塩バター     | 個  | 1個450g程度                                                  |
| 10 | バター(個包装)  | 袋  | 1個10g程度×20個入り                                             |
| 11 | マーガリン     | 個  | 1個500g程度、紙入                                               |
| 12 | 卓上マーガリン   | 個  | 160gカップ入り                                                 |
| 13 | 醤油        | 本  | 1 濃口、新式製造<br>2 1.8Lペットボトル入                                |
| 14 | 卓上醤油      | 本  | 1 濃口、新式製造<br>2 キッコーマン密封ボトル200ml同等品                        |
| 15 | 淡口醤油      | 本  | 1 淡口、新式製造<br>2 1.8Lペットボトル入                                |
| 16 | ウスターソース   | 本  | 1.8Lペットボトル入                                               |
| 17 | 中濃ソース     | 本  | 1.8Lペットボトル入                                               |
| 18 | 卓上ウスターソース | 本  | 1 ウスターソース<br>2 300mlプラ容器入り                                |
| 19 | 卓上とんかつソース | 本  | 1 濃厚ソース<br>2 300mlプラ容器入り                                  |
| 20 | お好み焼きソース  | 本  | 500ml程度                                                   |
| 21 | たこ焼きソース   | 本  | 500ml程度                                                   |
| 22 | 食酢        | 本  | 1 醸造酢100%<br>2 1.8Lペットボトル                                 |
| 23 | 黒酢        | 本  | 国産玄米100%使用、1本500ml                                        |
| 24 | すし酢       | 本  | 1 合わせ酢<br>2 1.8Lペットボトル                                    |
| 25 | 卓上ポン酢醤油   | 本  | 1 醤油、果汁、醸造酢を使用<br>2 360ml瓶                                |
| 26 | 食塩        | KG | 1 塩化ナトリウム99%以上<br>2 1kgパック                                |
| 27 | 食卓塩       | 本  | 1 調味塩<br>2 卓上瓶                                            |
| 28 | 赤味噌       | KG | 1 赤褐色の甘味噌で、一様なあん状を呈しているもの<br>2 熟成十分でカビを認めないもの<br>3 1kgパック |

| 番号 | 品名             | 単位 |                                                          |
|----|----------------|----|----------------------------------------------------------|
| 29 | 白味噌            | KG | 1 淡黄色の味噌で一樣なあん状を呈しているもの<br>2 熟成十分でカビを認めないもの<br>3 10kg箱   |
| 30 | 赤だし味噌          | KG | 1 赤褐色の辛味噌で一樣なあん状を呈しているもの<br>2 熟成十分でカビを認めないもの<br>3 1kgパック |
| 31 | みりん風           | 本  | 発酵調味料、1800mlペットボトル                                       |
| 32 | 料理酒            | 本  | 1800mlボトル                                                |
| 33 | 赤ワイン風          | 本  | 発酵調味料、1800mlボトル                                          |
| 34 | 白ワイン風          | 本  | 発酵調味料、1800mlボトル                                          |
| 35 | 酒粕             | kg | 1 新鮮な白色板粕で酸味少なく変質していないもの<br>2 アルコール5%程度                  |
| 36 | トマトケチャップ       | 本  | 1kgチューブ                                                  |
| 37 | マヨネーズ          | 本  | 1 ライトカロリーのもの<br>2 1kgチューブ                                |
| 38 | ポーションマヨネーズ     | 個  | 1 ライトカロリーのもの<br>2 10gパック                                 |
| 39 | 和風ドレッシング       | 本  | 1 胡麻ドレッシング<br>2 1Lペットボトル<br>3 賞味期限は納品日より半年以上のもの          |
| 40 | 中華ドレッシング       | 本  | 1 1Lペットボトル<br>2 賞味期限は納品日より半年以上のもの                        |
| 41 | クリーミードレッシング    | 本  | 1 1Lペットボトル<br>2 賞味期限は納品日より半年以上のもの                        |
| 42 | セパレートドレッシング    | 本  | 1 1Lペットボトル<br>2 賞味期限は納品日より半年以上のもの                        |
| 43 | ノンオイルドレッシング    | 本  | 1 青じそドレッシング<br>2 1Lペットボトル<br>3 賞味期限は納品日より半年以上のもの         |
| 44 | めんつゆ           | 本  | 1 かつお、昆布エキス配合、濃縮だし<br>2 1.8Lペットボトル                       |
| 45 | しらだし           | 本  | 1 かつお節配合、濃縮だし<br>2 1.8L入                                 |
| 46 | だしの素           | KG | 1 かつお、昆布風味<br>2 粉末1kgパック                                 |
| 47 | コンソメの素         | KG | 粉末、500gパック                                               |
| 48 | 顆粒ブイヨン         | KG | 顆粒、1kg入                                                  |
| 49 | 中華スープの素        | 缶  | 練り、500g缶                                                 |
| 50 | ガラスープの素        | KG | 顆粒、500gパック                                               |
| 51 | カレー粉           | KG | 400g缶                                                    |
| 52 | カレールウ          | KG | 1袋1kgパック、ハウスこくまろカレーフレーク<br>(中辛)または同等品                    |
| 53 | カレーの素          | KG | 1袋1kgパック、S&Bディナーカレーフレーク (中辛)または同等品                       |
| 54 | 甘口カレールウ        | KG | 1袋1kgパック、カレーフレーク甘口                                       |
| 55 | ビーフシチューの素      | KG | 1袋1kgパック、顆粒タイプ                                           |
| 56 | デミグラスソース缶      | 缶  | 1号缶                                                      |
| 57 | デミグラスソース缶(2号缶) | 缶  | 2号缶                                                      |
| 58 | ハヤシライスの素1      | KG | 1袋1kgパック、完熟トマトのハヤシライスの素<br>または同等品                        |
| 59 | ハヤシライスの素2      | KG | 1袋1kgパック、フレークタイプ                                         |
| 60 | クリームシチューの素     | KG | 1袋1kgパック、顆粒タイプ                                           |
| 61 | ホイコーローベース      | 本  | 1Lペットボトル                                                 |

| 番号  | 品名             | 単位 |                                     |
|-----|----------------|----|-------------------------------------|
| 62  | チンジャオロースーベース   | 本  | 1 L ペットボトル                          |
| 63  | マーボーベース        | 本  | 1 L ペットボトル                          |
| 64  | チリソースベース       | 本  | 1.8 L ペットボトル                        |
| 65  | 洋胡椒            | KG | 1袋 100 g 程度                         |
| 66  | 卓上洋胡椒          | 本  | 1本 20 g 程度、瓶                        |
| 67  | ブラックペッパー       | 缶  | 1 荒挽き<br>2 M缶                       |
| 68  | 味付き塩胡椒         | 個  | 250 g 程度、プラ容器                       |
| 69  | おろししょうが        | 本  | 1本 40 g 程度、チューブ容器                   |
| 70  | おろしにんにく        | 個  | 1本 40 g 程度、チューブ容器                   |
| 71  | 練り辛子           | 本  | 1本 40 g 程度、チューブ容器                   |
| 72  | 練りわさび          | 本  | 1本 40 g 程度、チューブ容器                   |
| 73  | 練り梅            | 本  | 1本 40 g 程度、チューブ容器                   |
| 74  | 柚子胡椒           | 本  | 1本 40 g 程度、チューブ容器                   |
| 75  | 粒入マスタード        | 本  | 1本 260 g 程度、チューブ容器                  |
| 76  | 輪切唐辛子          | 袋  | 1袋 100 g 程度                         |
| 77  | 七味唐辛子          | 袋  | 1袋 100 g 程度                         |
| 78  | 一味唐辛子          | 袋  | 1袋 100 g 程度                         |
| 79  | 卓上七味唐辛子        | 本  | 1本 15 g 程度、瓶                        |
| 80  | 卓上一味唐辛子        | 本  | 1本 15 g 程度、瓶                        |
| 81  | 卓上粉山椒          | 本  | 1本 15 g 程度、瓶                        |
| 82  | 焼肉のタレ          | 本  | 1.55 L 程度のペットボトル                    |
| 83  | 和風ステーキソース      | 本  | 1本 1 L 程度                           |
| 84  | ステーキソース(ガーリック) | 本  | 1本 1 L 程度                           |
| 85  | かば焼きのタレ        | 本  | 1本 1 L 程度、ストレートタイプ                  |
| 86  | 生姜焼きのタレ        | 本  | 1本 1 L 程度、ストレートタイプ                  |
| 87  | 塩だれ            | 本  | 1本 1 L 程度、ストレートタイプ                  |
| 88  | チゲ鍋の素          | 本  | 1本 1 L 程度、ストレートタイプ                  |
| 89  | ごま鍋の素          | 本  | 1本 1 L 程度、ストレートタイプ                  |
| 90  | キムチの素          | 本  | 1本 190 g 程度、濃縮タイプ                   |
| 91  | オイスターソース       | 本  | 1本 660 ml 程度                        |
| 92  | 豆板醤            | KG | 1本 1 L 程度                           |
| 93  | テンメンジャン        | KG | 1本 1 L 程度                           |
| 94  | コチュジャン         | KG | 1本 1 L 程度                           |
| 95  | 醤油ラーメンスープ      | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1000 ml 入り |
| 96  | 味噌ラーメンスープ      | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1000 ml 入り |
| 97  | 塩ラーメンスープ       | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1800 ml 入り |
| 98  | とんこつラーメンスープ    | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1800 ml 入り |
| 99  | 坦々麺スープ         | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1000 ml 入り |
| 100 | チャンポンスープ       | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1800 ml 入り |
| 101 | つけ麺スープ         | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1000 ml 入り |
| 102 | 冷やし中華のつゆ       | 本  | 1 1.8 L ペットボトル<br>2 種類等は、その都度示す     |
| 103 | 沖縄そばだし         | 本  | 1 濃縮スープ (希釈濃度は都度示す)<br>2 1800 ml 入り |
| 104 | ミートソース缶        | 缶  | 1号缶                                 |
| 105 | ミートソース缶 (2号缶)  | 缶  | 2号缶                                 |
| 106 | カルボナーラベース      | KG | 1袋 1 kg 程度、レトルトパック                  |

| 番号  | 品名       | 単位 |                    |
|-----|----------|----|--------------------|
| 107 | レトルトカレー  | 袋  | 1袋3kg レトルトパック      |
| 108 | フルーツチャツネ | 個  | 1個450g程度           |
| 109 | カレーホット   | 個  | 1本270g程度、プラスチックボトル |
| 110 | 塩麹       | 個  | 1個1kg程度            |

## 15 嗜好飲料

(共通規格)

- 1 変質なく香味良好なもの
- 2 夾雑物の混入なきもの
- 3 包装は、防湿完全なもの
- 4 内容量、銘柄、等級等の指定の場合は、その都度示す

| 番号 | 品名           | 単位 |                           |
|----|--------------|----|---------------------------|
| 1  | 粉茶           | 個  | 1個 2g程度                   |
| 2  | 粉末麦茶パック      | 袋  | 1袋 67g程度                  |
| 3  | 粉末玄米茶パック     | 袋  | 1袋 67g程度                  |
| 4  | 緑茶飲料缶        | 缶  | 1缶 190ml                  |
| 5  | 緑茶飲料ペットボトル   | 本  | 1本 500ml                  |
| 6  | スポーツドリンク     | 本  | 1本 500ml                  |
| 7  | 清涼飲料         | 本  | 1本 500ml、種類は都度示す          |
| 8  | 缶コーヒー        | 缶  | 1缶 160ml                  |
| 9  | 滋養強壮ドリンク     | 本  | 100ml                     |
| 10 | ジャンボオレンジジュース | 本  | 1 濃縮還元ジュース<br>2 1000mlパック |
| 11 | ジャンボリンゴジュース  | 本  | 1 濃縮還元ジュース<br>2 1000mlパック |
| 12 | ジャンボ野菜ジュース   | 本  | 1 砂糖、食塩無添加<br>2 1000mlパック |
| 13 | ジャンボトマトジュース  | 本  | 1 砂糖、食塩無添加<br>2 1000mlパック |
| 14 | パックオレンジジュース  | 個  | 100%ジュース、1個 200ml         |
| 15 | パックリンゴジュース   | 個  | 100%ジュース、1個 200ml         |
| 16 | パックグレープジュース  | 個  | 100%ジュース、1個 200ml         |
| 17 | パック野菜ジュース    | 個  | 1 砂糖、食塩無添加<br>2 200mlパック  |
| 18 | パックトマトジュース   | 個  | 1 砂糖、食塩無添加<br>2 200mlパック  |

## 16 缶詰、瓶詰

(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すること
- 3 外観及び形状は巻締完全、外観良好で、傷、錆び、汚染、変形を認めないもの
- 4 内容、固形物は固有の光沢、香味を有し、形態内質とともに良質であること
- 5 味付、食味が良好なもの
- 6 缶及び瓶には、内容品名、内容数量、製造業者名、製造年月日が明記されていること
- 7 製品は納入前1ヶ年以内に製造したもので保証期限は納入後1ヶ年以上とする

| 番号 | 品名         | 単位 |                 |
|----|------------|----|-----------------|
| 1  | パインアップル缶   | 缶  | 1 チビット1/6       |
|    |            |    | 2 2号缶、固形量340g   |
| 2  | 黄桃缶<br>白桃缶 | 缶  | 1 1/2カット        |
|    |            |    | 2 2号缶、固形量480g   |
| 3  | みかん缶       | 缶  | 2号缶、固形量480g     |
| 4  | 甘夏缶        | 缶  | 2号缶、固形量480g     |
| 5  | チェリー缶      | 缶  | 1 レッドチェリー枝付Mサイズ |
|    |            |    | 2 4号缶、固形量230g   |
| 6  | 杏仁豆腐缶      | 缶  | 1号缶、固形量2000g    |
| 7  | ふき水煮缶      | 缶  | 2号缶、固形量530g     |
| 8  | カットトマト水煮缶  | 缶  | 4号缶、内容量400g     |
| 9  | なめこ缶       | 缶  | 4号缶、固形量200g     |
| 10 | マッシュルーム缶   | 缶  | 1 スライスMサイズ      |
|    |            |    | 2 2号缶、固形量450g   |
| 11 | スイートコーン缶   | 缶  | 1 ホール           |
|    |            |    | 2 4号缶、固形量350g   |
| 12 | クリームコーン缶   | 缶  | 1 クリーム          |
|    |            |    | 2 4号缶、内容量400g   |
| 13 | ヤングコーン缶    | 缶  | 4号缶、固形量270g     |
| 14 | ココナッツミルク   | 缶  | 4号缶、内容量400g程度   |
| 15 | 鶏卵水煮缶      | 缶  | 1 45～50個入り      |
|    |            |    | 2 1号缶、固形量1700g  |
| 16 | うずら卵水煮缶    | 缶  | 1 50～55個入り      |
|    |            |    | 2 2号缶、固形量430g   |
| 17 | 焼鳥缶        | 缶  | T2K缶、固形量1200g   |
| 18 | さんま蒲焼き缶    | 缶  | T2K缶、固形量1400g   |
| 19 | なめたけ茶漬     | 個  | 1 瓶詰            |
|    |            |    | 2 内容量120g程度     |

## 1 7 調理加工品

| 番号 | 品名       | 単位 |                           |
|----|----------|----|---------------------------|
| 1  | ポテトサラダ   | KG | レトルトパック1k g入              |
| 2  | マカロニサラダ  | KG | レトルトパック1k g入              |
| 3  | スパゲティサラダ | KG | レトルトパック1k g入              |
| 4  | 南瓜サラダ    | KG | レトルトパック1k g入              |
| 5  | 春雨サラダ    | KG | レトルトパック1k g入              |
| 6  | ピリ辛こんにゃく | KG | レトルトパック0.95k g入           |
| 7  | ひとくちカレー  | 袋  | 1本30 g×5本入、ちよい食ベカレーまたは同等品 |
| 9  | 卵豆腐      | 個  | 1個80 g程度                  |
| 10 | 茶碗蒸し     | 個  | 1個110 g程度                 |
| 11 | 和風惣菜     | KG | 1 金平ごぼう<br>2 1k gパック      |
| 12 | ごぼうの鶏そぼろ | KG | 常温保存品、500 gパック            |

## 18 嗜好品

| 番号 | 品名                    | 単位 |                                             |
|----|-----------------------|----|---------------------------------------------|
| 1  | (加給)ようかん              | 個  | ミニ羊羹58g程度、「えいようかん」または同等品                    |
| 2  | ブルーチェ                 | 袋  | 1kgパック、都度種類は示す                              |
| 3  | (冷)エクレア               | 個  | 1個30g程度                                     |
| 4  | (冷)原宿ドックFe<br>(ココアバナ) | 個  | 1個40g、個包装                                   |
| 5  | プリン                   | 個  | 1個67g×3個パック                                 |
| 6  | 焼きプリン                 | 個  | 1個100g程度                                    |
| 7  | カフェゼリー                | 個  | 1個80g×3個パック                                 |
| 8  | ブドウゼリー                | 個  | 1個85g程度                                     |
| 9  | みかんゼリー                | 個  | 1個85g程度                                     |
| 10 | 杏仁豆腐の素                | 袋  | 1袋300g程度、「伊那食品」同等品                          |
| 11 | ババロアの素                | 袋  | 1袋500g程度、オレンジソース付き、「伊那食品」同等品                |
| 12 | 抹茶ババロアの素              | 袋  | 1袋625g程度、小豆ソース付き、「伊那食品」同等品                  |
| 13 | マンゴープリンの素             | 袋  | 1袋750g程度、「伊那食品」同等品                          |
| 14 | 柏餅                    | 個  | 1個50g程度                                     |
| 15 | ポテトチップス               | 個  | 1個65g程度、都度種類は示す                             |
| 16 | ひなあられ                 | 袋  | 1袋40g程度                                     |
| 17 | いちごジャム                | 個  | 1個590g程度、瓶入り                                |
| 18 | マーマレード                | 個  | 1個590g程度、瓶入り                                |
| 19 | ブルーベリージャム             | 個  | 1個590g程度、瓶入り                                |
| 20 | 栄養補助食品①               | 個  | 1 人工甘味料不使用、13種ビタミン入り<br>2 180gスパウト口付ガセットパウチ |
| 21 | 栄養調整食品1               | 個  | カロリーメイト、1個40g                               |
| 22 | 栄養調整食品2               | 個  | ソイジョイ、1個30g                                 |
| 23 | 栄養調整食品4               | 個  | アサヒ食品一本満足バー、1個37g                           |
| 24 | 栄養調整食品5               | 個  | ブルボンスローバー、1個40g                             |