

---

# 糧食品規格表

---

令和 8 年度

航空自衛隊 背振山分屯基地

## 目次

総 則 .....	3
1 穀類及び同加工品.....	4
2 芋類及び澱粉類.....	7
3 獣鳥肉類及び同加工品.....	9
4 魚介類及び同加工品.....	13
5 卵類.....	18
6 乳製品.....	19
7 豆類、種実類及び同加工品.....	21
8 漬物類.....	24
9 野菜類、きのこ類.....	26
10 果実類.....	31
11 佃煮類.....	32
12 藻類、乾物類.....	33
13 冷凍食品.....	35
14 調味料類.....	38
15 嗜好飲料.....	45
16 缶詰、瓶詰.....	47
17 調理加工品.....	49
18 嗜好品.....	50

## 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（ ）日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。

# 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	規格内容
1	精白米	KG	1 完全精米したもの 2 10kg入 3 基本は、新年度産・1等級米とし、都合上変更の場合は示す
2	もち米	KG	1 完全精米したもの 2 国内産水稲もち米 3 1kg入 4 年産、等級はその都度示す
3	玄米	KG	1 国内産 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 2 ビタミンB1、B2を強化したもの
5	小麦粉	KG	薄力粉1kg入
6	天ぷら粉	KG	1kg入
7	赤飯早炊米	KG	日本食研または同等品
8	パン粉	KG	1 ソフトパン粉 2 1kg入
9	生パン粉	KG	1kg入
10	切麩（おつゆ麩） 花麩 巻麩 庄内麩 車麩	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	切り餅	KG	1個50g程度
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

番号	品名	単位	規格内容
<b>麺類共通規格</b>			1 等粉を使用し、色白く、こしのあるもの 衛生的な容器を使用のこと
15	冷凍うどん	KG	1 玉 2 5 0 g 程度
16	冷凍そば	KG	1 玉 2 0 0 g 程度
17	冷凍中華そば	KG	1 玉 2 0 0 g 程度
18	(冷)チャンポン	KG	1 玉 2 0 0 g 程度
19	冷凍スパゲティ	KG	1 玉 2 2 0 g 程度
20	(冷)沖縄そば	KG	1 玉 2 0 0 g 程度
21	冷凍中華そば (流水)	KG	1 玉 2 0 0 g 程度、流水解凍できるもの
22	(冷)沖縄そば	KG	1 玉 2 0 0 g 程度
23	生中華麺 (極細)	個	生麺、1 玉 1 0 0 g 程度、とんこつラーメン用
24	蒸中華麺	個	焼きそば用、1 玉 1 5 0 g 程度
25	きしめん	KG	乾燥もので水分 1 4 % 以下のもの
26	そうめん	KG	乾燥もので水分 1 4 % 以下のもの
27	揚げ中華麺	KG	1 食 5 0 g 程度
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 2 1 k g 入
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 2 詳細はその都度示す
30	ビーフン	KG	1 1 0 c m 程度にカットしたもの 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、5 0 0 g 入
32	ペンネ	KG	乾燥ショートパスタ、5 0 0 g 入
<b>パン類共通規格</b>			1 ふっくらとした感触があり、弾力性に富んでいること。 2 切り口に「つや」があり、気孔が細かく整っていること。 3 カビ、イースト、こげ臭が感じられないこと。 4 表皮に焼きむらなく、滑らかで、つやがあること。 5 皮膜は全体的に薄く、形が整っていること。

番号	品名	単位	規格内容
33	食パン	個	1 6枚切りとする 2 1袋360g程度 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 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

(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。

(冷凍芋類共通規格)

- 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	規格内容
1	じゃが芋	KG	1個100～200g
2	さつま芋	KG	1個200～300g
3	里芋	KG	子芋1個50～70g
4	長芋	KG	新鮮で折れ・変色等のないもの
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	こんにゃく	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	つきこんにゃく	KG	こんにゃくを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30g程度
16	刺身こんにゃく	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、砕けがなく水に浸して弾力性に富むもの
18	くず切り	KG	1 煮溶けがなく、春雨より太いもの 2 マロニー、ミツカン同等品以上

番号	品名	単位	規格内容
19	かたくり粉	KG	1 馬鈴薯製粉澱粉1等品 2 乾燥良好で、粒子が細かく、純白であること 3 1kgパック
20	コーンスターチ	袋	とうもろこしでんぷん、500g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、ネット、損傷がないもの
- 3 国産のもの

番号	品名	単位	規格内容
1	牛ステーキ肉 (サーロイン)	KG	1 サーロインをステーキ用に切ったもの 2 1枚150g程度

番号	品名	単位	規格内容
2	牛バラコマ切れ 牛バラ焼肉用 牛バラ薄切り 牛バラ細切り 牛バラ角切り 牛バラスライス	KG	かたバラ、ともバラ
3	牛ももコマ切れ 牛もも焼肉用 牛もも薄切り 牛もも細切り 牛もも角切り 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
8	牛すじ肉	KG	1 筋、アキレス腱等を含んだもの 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 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 2 1枚の重量はその都度示す
11	豚バラコマ切れ 豚バラ焼肉用 豚バラ薄切り 豚バラ細切り 豚バラ角切り 豚バラスライス 豚バラブロック	KG	かたバラ、ともバラ

番号	品名	単位	規格内容
12	豚ももコマ切れ 豚もも焼肉用 豚もも薄切り 豚もも細切り 豚もも角切り 豚ももスライス 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 2 1枚120g程度
17	鶏胸肉	KG	1 骨・筋を除いた胸の肉 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 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 2 そぎ切り、1切れ20g程度
20	鶏切肉	KG	胸・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 2 250g程度
22	鶏挽肉	KG	胸・ももを1度挽きしたもの
23	鶏ささ身	KG	1 50g程度 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 2 75g程度
25	手羽先	KG	1 手羽から手羽元を除いたもの 2 50g程度
26	鶏肉味噌漬け	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 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で、厚切りは1cm程度の厚さとする

番号	品名	単位	規格内容
28	ベーコンスライス 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 厚切りは8mm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 2 肉の密着がよく弾力があるもの
30	粗挽ウィンナー	KG	1 太さ2～2.5cm 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または同等品
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 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	焼豚スライス厚切り	KG	1枚40g程度
36	牛ホルモン	KG	もつ鍋用などに切ったもの
37	ローストビーフ	KG	日本食研または同等品

## 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、異臭及びネットを認めないこと
- 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)

- |         |                         |
|---------|-------------------------|
| A ラウンド  | うろこ、ぜいごを落としたもの          |
| B セミドレス | ラウンドからエラ、内臓を除いたもの       |
| C ドレス   | セミドレスから頭を落としたもの         |
| D 筒切    | ドレスを直角又は斜めに切ったもの        |
| E 開き    | ドレスを背開き又は腹開きにしたもの       |
| F フィレ   | 三枚おろし                   |
| G 切り身   | フィレを切ったもの               |
| H 味噌漬   | フィレ、または切り身を調味味噌に漬けたもの   |
| I 粕漬    | フィレ、または切り身を調味粕に漬けたもの    |
| J 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 |
| K みりん漬  | フィレ、または切り身を調味みりに漬けたもの   |

- L みりん干 ファイル、または切り身を調味みりに漬け、半乾燥させたもの  
M 素焼き 開きを軽く焼いたもの  
N 蒲焼き 開きにタレをつけて焼いたもの  
O たたき 急速冷凍したもの

番号	品名	単位	規格内容
1	赤魚筒切	KG	100g程度
2	赤魚ファイル 赤魚粕漬 赤魚みりん漬け	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 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 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	骨なしかれい切身	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 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を西京味噌に漬け込んだもの
20	塩鮭	KG	60gまたは100g程度
21	さば切り身	KG	100g程度
22	さばファイル さば味醂漬	KG	100g程度

番号	品名	単位	規格内容
23	鱈切り身 鱈味醂漬 鱈西京漬	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） 2 1本3kg程度
33	ぶり刺身用	KG	1 鮮魚（養殖可） 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	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 (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	(冷)殻付しじみ	KG	Mサイズ、殻付き、冷凍品
45	(冷)殻付あさり	KG	Mサイズ、殻付き、冷凍品
46	(冷)あさりむきみ	KG	Mサイズ、殻無し、冷凍品
47	あさり缶	缶	あさり水煮、2号缶
48	(冷)むきえび	KG	1kg、MまたはLサイズ、冷凍品
49	(冷)尾付のばし海老	KG	天ぷら用、1本15g程度、冷凍品

番号	品名	単位	規格内容
50	(冷)シーフード ミックス	KG	むきえび・いか・あさりなど4種以上使用のもの、 冷凍品
51	(冷)ほたて貝	KG	1個40g程度、冷凍品
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、 切り
55	辛子明太子	KG	明太子に唐辛子を加えて漬けたもの、切り
56	ほぐし明太子	KG	冷凍ばらし明太子、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 かつお糸削り節	袋	かつお100%、100g入程度
60	かまぼこ	個	1 1本380g程度 2 表面は淡いピンク、中は白
61	なると	KG	1本160g程度
62	笹かまぼこ	KG	1枚16g程度
63	焼竹輪	KG	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	ごぼう巻	KG	1 1個30g程度 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	さつま揚げ	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 2 個別包装、65g程度×4本
72	かに風味	KG	3cm程度の細切とする
73	かにかまぼこ	KG	10cm程度の棒状とする
74	魚肉ミンチテンブラ	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

番号	品名	単位	規格内容
77	ツナフレーク	袋	1 ライトミート、チャンク 2 レトルト、1 k g
78	ライトツナフレーク 缶（小）	缶	1 ライトミート、チャンク 2 缶、内容量70g程度
79	(冷)骨なし からすかれい	KG	1切80g程度
80	だて巻	KG	1本300g程度
81	味付き数の子	KG	生食用
82	(冷)有頭えび焼	KG	日本食研または同等品

## 5 卵類

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

## 6 乳 製 品

番号	品名	単位	規格内容
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 2 200ml紙パック入
2	牛乳	本	1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの 2 1L紙パック入
3	LL牛乳	本	1 成分規格、製造基準、保存基準が適正なもの 2 1L紙パック入
4	乳飲料	本	1L紙パック入、種類等はその都度示す
5	パック乳飲料	本	LLタイプ200ml、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 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 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 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 2 110mlポリ容器入 3 ヤクルトY1000または同等品
11	のむヨーグルト	本	1 加糖飲むヨーグルト 2 900ml紙パック
12	無糖プレーン ヨーグルト	KG	1 無糖 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 2 1個80g
15	フルーツヨーグルト	個	フルーツ入りヨーグルト、1パック80g×4個
16	栄養強化 のむヨーグルト	本	1本125ml、ヤクルトジョアまたは同等品

番号	品名	単位	規格内容
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 2 製造後1ヶ月以内のもの 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 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 1個28g程度
19	クリームチーズ	KG	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後1ヶ月以内のもの 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 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 1枚18g程度
21	シュレッドチーズ	KG	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後3ヶ月以内のもの 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 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 1本80g程度の紙ケース
23	ナチュラル シュレッドチーズ	個	1 風味良好で色調及び硬度が均一のもの 2 製造後3ヶ月以内のもの 3 3cm程度の細切りで、生食用のもの
24	パックプロテイン ミルク	本	LLタイプ200ml、明治ザバスまたは同等品

## 7 豆類、種実類及び同加工品

番号	品名	単位	規格内容
1	大豆（乾）	KG	1 粒揃いであって乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないもの
2	大豆水煮	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（乾）	KG	1 粒揃いであって乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないもの
5	赤飯用小豆水煮缶	缶	1 赤飯用水煮 2 総量225g程度
6	ゆで小豆缶	缶	1 国内産 2 内容量850g程度
7	こしあん	KG	小豆90%以上
8	節分豆	個	1 大豆を煎ったもの 2 10gの個別包装
9	木綿豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 400g程度
10	絹ごし豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 400g程度

番号	品名	単位	規格内容
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 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 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 2 300g程度
13	ミニ充てん豆腐	個	1個150g程度の3個パック
14	充てん豆腐	KG	1個400g程度のパック
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 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 豆腐を絞ったもの 6 250g程度
16	(冷)刻み油揚	KG	500gのパック
17	油揚げ	KG	1 風味良好で、揚げすぎないもの 2 製造後24時間以内のもの 3 新鮮な植物油を使用したもの 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
20	生揚げ	KG	1 風味良好で、揚げすぎないもの 2 製造後24時間以内のもの 3 新鮮な植物油を使用したもの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 2 10g程度
22	おから生	KG	1 納入当日作って絞ったもの 2 変色、異味、異臭のないもの

番号	品名	単位	規格内容
23	凍り豆腐	KG	1 乾燥良好なもの 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 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 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 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 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	白ごま	KG	1 炒り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの
29	すりごま	KG	白胡麻を荒い粉状にしたもの
30	黒ごま	個	1 炒り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの 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	胡麻ペースト（白）	缶	白胡麻をペースト状にしたもの、1缶400g程度
33	胡麻ペースト（黒）	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）むき栗	KG	1 粒の揃った充実感のあるもの 2 粉質の品種で病虫害のないもの 3 15～30g程度
37	（冷）カット豆腐	KG	1 味噌汁用 2 変色、異味、異臭のないもの
38	（冷）カット豆腐 麻婆豆腐用	KG	1 麻婆豆腐用 2 変色、異味、異臭のないもの

## 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、味噌は重量には含めない

番号	品名	単位	規格内容
1	たくあん漬	KG	「す」「芯」のないもの スライスまたは千切り等は都度示す
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

番号	品名	単位	規格内容
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	生姜甘酢漬	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
40	ピクルス	個	良質の材料を使用したもの 固形量500g程度
41	ピクルスリフレッシュ	個	良質の材料を使用したもの 固形量500g程度

## 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

### (冷凍野菜類共通規格)

- 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	規格内容
1	人参	KG	1 200g程度 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 2 直径10～15cm程度
3	南瓜	KG	1個1～1.5kg程度
4	小松菜 水菜 せり クレソン 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 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	みつ葉	KG	1 葉柄20～25cm 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	万能ねぎ	KG	長さ50cm程度
14	うど	KG	白色部分35cm以内

番号	品名	単位	規格内容
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 2 直径10～15cm
17	かぶ	KG	1 350～500g 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 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 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 2 15g程度
21	胡瓜	KG	1 曲がりとは1cm以内のもの 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 2 50～70g
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 2 筋なし、又は筋を除いたもの 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 2 筋を除いたもの 3 Sサイズ
25	ししとう	KG	10g程度
26	根生姜	KG	3塊以上のもの
27	セロリー	KG	節間20cm程度
28	大根	KG	ヒゲ根、筋のないもの
29	ラディッシュ	KG	葉付とし、10～20g
30	ゆでたけのこ	KG	下部の硬い根の部分を除いた孟宗を茹でたもの
31	ゆでたけのこ(細切) (短冊)	KG	茹でたけのこを細切りまたは短冊にしたもの
32	玉葱	KG	1 乾燥良好で、発芽のないもの 2 150～250g
33	レッドオニオン	KG	1 乾燥良好で、発芽のないもの 2 150～250g

番号	品名	単位	規格内容
34	レタス サニーレタス サラダ菜	KG	外葉は一重とする
35	冬瓜	KG	2～4kg
36	とうもろこし	KG	1 実の入りがよく、変色のないもの 2 300g程度
37	トマト	KG	1 完熟で果肉多く、種子の少ないもの 2 150g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 2 15g程度
39	茄子	KG	1 長茄子とする 2 150g程度
40	にんにく	KG	乾燥良好で、発芽のないもの
41	長葱	KG	長さ40cm×直径2cm程度、青葉は10cm程度のもの
42	白菜	KG	1個2～3kg程度
43	ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン	KG	ピーマン：1個30～40g程度 赤黄ピーマン：1個100～150g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 豆もやし	KG	緑豆または大豆を発芽させたもので、長さ5cm程度の新鮮なもの
46	れんこん	KG	2～3節で、重さ1kg程度、長さ60cm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	しその葉	個	1個10枚束とする
50	貝割大根 豆苗	KG	水耕栽培の衛生基準に基づいて栽培し、新鮮なもの
51	木の芽	個	山椒の葉のみ
52	グリーンアスパラ	KG	15～20cm程度の束にしたもの
53	菜の花	KG	15cm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

番号	品名	単位	規格内容
55	むきそらまめ	KG	1 前日又は当日剥いたもの 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 エリンギ 舞茸	KG	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
61	(冷)ほうれん草 (冷)小松菜 (冷)チンゲン菜 (冷)春菊 (冷)菜の花 (冷)モロヘイヤ	KG	肉質が厚く柔らかいもの
62	(冷)うらごし 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)うらごし南瓜	KG	南瓜をペースト状にしたもの
65	(冷)ブロッコリー (冷)カリフラワー	KG	粒揃いで、芯のない柔らかいもの
66	(冷)カットアスパラ	KG	筋なし、5～6 cm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、5 cm程度の長さにカットしているもの
68	(冷)さやえんどう	KG	筋なしの若ざや、ノーカット
69	(冷)スナップえんどう	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)オクラスライス	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3 cm程度
73	(冷)揚げなす	KG	乱切り状の揚げ茄子、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 2 日本食研または同等品

番号	品名	単位	規格内容
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2 c m以 内にカットされているもの 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)うらごし 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)スイートコーン	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 2 形状揃いで変色などないもの
84	(冷)カット青葱	KG	1 3 m m程度のカット 2 1袋5 0 0 g程度
85	(冷)ごぼうささがき	KG	形状揃いで変色のないもの
86	刻みにんにく	KG	冷蔵品
87	(冷)和風煮野菜 ミックス	KG	大根・人参・里芋などの冷凍ミックス野菜
88	(冷)けんちん野菜 ミックス	KG	大根・人参・里芋などの冷凍ミックス野菜
89	山菜ミックス	KG	水煮・レトルトパック1 k g

## 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	規格内容
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	ゴールデンパインアップル、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
19	(冷)柚子	袋	皮を刻んだもの、1袋100g程度
20	(冷)カットマンゴー	KG	角切りしたもの、生食用
21	(冷)ダイスアボガド	KG	角切りしたもの、日本食研または同等品

## 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	規格内容
1	昆布佃煮	KG	種類等は、その都度示す
2	あみ佃煮	KG	風味良好なもの
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	ザー菜	KG	風味良好で、塩出し、味付けしてあるもの
14	味付メンマ	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、さつま芋を原料とし、砂糖を加え柔らかく煮揚げしたもの
17	一口昆布巻き	KG	風味良好なもの

## 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	規格内容
1	カットワカメ乾	KG	1 形状は刻みとする 2 湯又は、水にもどすと20倍程度に膨らむもの 3 1袋200g程度
2	焼きのり	袋	1 素のりを使用した板のり 2 100枚入
3	きざみのり	KG	1 素のりを使用 2 4cm程度の千切り
4	味付のり	袋	袋量12切5枚
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 パック
7	とろろ昆布	KG	風味良好、1袋200g程度
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
10	だし昆布	KG	よく乾燥し、つやのあるもの
11	ひじき	KG	芽ひじき
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 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 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 2 カビが無く変色していないもの
21	きくらげ	KG	Mサイズ、粒揃い
22	切干大根	KG	1 形状は千切り 2 変色していないもの
23	でんぶ	袋	1 桜でんぶ 2 強度の着色は不可 3 1袋20g程度
24	のり佃煮	KG	色・風味良好なもの
25	のり佃煮(小袋)	個	1個5g程度
26	小袋ふりかけ	袋	CaとMg強化したもの、2.5g×50個/袋
29	わかめご飯の素	個	40g程度入
30	ゆかり	袋	200g程度
31	ごま塩	袋	40g程度
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
35	海草サラダ	袋	1袋100g程度、ワカメ・白きくらげ・寒天等のミックス

## 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	規格内容
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、ロース使用
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

番号	品名	単位	規格内容
25	(冷)ギョーザ	KG	1個15g程度
26	(冷)ギョーザ 焼き目入	袋	焼き目入り、日本食研または同等品
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)チキンボール	KG	鶏肉使用、1個15g程度、1kgパック
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

番号	品名	単位	規格内容
53	(冷)コンビネーション オムレツ	KG	大冷1個40g程度または同等品
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
60	(冷)サーモンフライ	KG	1個55g程度、日本食研または同等品
61	(冷)ヒレカツ	KG	1個45g程度
62	(冷)鶏しんじょう	KG	日本食研または同等品
63	(冷)キッシュ	枚	日本食研ベーコンとほうれん草のキッシュまたは同等品
64	(冷)味付鶏つくね	KG	味の素炭火焼焼つくねまたは同等品
65	(冷)アメリカン ソーセージ	KG	スターゼンまたは同等品

## 1 4 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	規格内容
1	上白糖	KG	1 上白糖 2 1 k g 入
2	グラニュー糖	KG	1 ざらめ糖を加工したもの 2 1 k g 入
3	はちみつ	本	1 k g 入
4	食油	缶	キャノーラサラダ油、1 斗缶
5	サラダ油	本	1. 6 5 k g ペットボトル
6	ごま油	本	1 調合胡麻油 2 1. 6 5 k g ペットボトル
7	オリーブ油	本	1 L ペットボトル
8	バター	個	1 個 2 0 0 g、紙箱
9	無塩バター	個	1 個 4 5 0 g 程度
10	バター (個包装)	袋	1 個 1 0 g 程度×2 0 個入り
11	マーガリン	個	1 個 5 0 0 g 程度、紙入
12	卓上マーガリン	個	1 6 0 g カップ入り
13	しょう油	本	1 濃口、新式製造 2 1. 8 L ペットボトル入
14	卓上しょう油	本	1 濃口、新式製造 2 キッコーマン密封ボトル 2 0 0 m l 同等品
15	うす口しょう油	本	1 淡口、新式製造 2 1. 8 L ペットボトル入
16	ウスターソース	本	1. 8 L ペットボトル入
17	中濃ソース	本	1. 8 L 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 2 3 0 0 m l プラ容器入り

番号	品名	単位	規格内容
19	卓上とんかつソース	本	1 濃厚ソース 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% 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 2 1.8L ペットボトル
25	ほん酢しょうゆ	本	1 醤油、果汁、醸造酢を使用 2 360ml 瓶
26	食塩	KG	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kg パック
27	食卓塩	本	1 アジシオまたは同等品 2 卓上瓶
28	赤みそ	KG	1 赤褐色の甘味噌で、一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 1kg パック
29	白みそ	KG	1 淡黄色の味噌で一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 10kg 箱
30	赤だし味噌	KG	1 赤褐色の辛味噌で一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 1kg パック
31	みりん風調味料	本	1800ml ペットボトル
32	料理酒	本	1800ml ペットボトル
33	料理用ワイン（赤）	本	1800ml ペットボトル
34	料理用ワイン（白）	本	1800ml ペットボトル
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 2 アルコール5%程度
36	トマトケチャップ	本	1kg チューブ

番号	品名	単位	規格内容
37	マヨネーズ	本	1 ライトカロリーのもの 2 1 k g 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 2 1 0 g パック
39	胡麻ドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
40	ノンオイル中華 ドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
41	シーザー ドレッシング	本	1 乳化タイプの1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
42	イタリアン ドレッシング	本	1 オイル入りの1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
43	青じそドレッシング	本	1 ノンオイルタイプの1 L ペットボトル 2 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、3 倍濃縮だし 2 1. 8 L ペットボトル
45	白だしつゆ	本	1 かつお節配合、濃縮だし 2 1. 8 L 入
46	だしの素	KG	1 かつお、昆布風味 2 粉末1 k g パック
47	顆粒コンソメ	KG	粉末、5 0 0 g パック
48	顆粒ブイヨン	KG	顆粒、1 k g 入
49	中華スープの素	缶	練り、5 0 0 g 缶
50	ガラスープの素	KG	顆粒、5 0 0 g パック
51	カレー粉	KG	4 0 0 g 缶
52	カレールウ	KG	1 袋1 k g パック、ハウスこくまろカレーフレーク (中辛) または同等品
53	カレールウ 2	KG	1 袋1 k g パック、S&B デイナーカレーフレーク (中辛) または同等品
54	カレールウ (甘口)	KG	1 袋1 k g 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1 k g 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

番号	品名	単位	規格内容
58	ハヤシルウ	KG	1袋1kgパック、完熟トマトのハヤシライスの素 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	回鍋肉の素	本	1Lペットボトル
62	青椒肉絲の素	本	1Lペットボトル
63	麻婆豆腐の素	本	1Lペットボトル 通常または四川風を都度示す
64	チリソースの素	本	1.8Lペットボトル
65	洋胡椒	KG	1袋100g程度
66	卓上胡椒	本	1本20g程度、瓶
67	あらびき胡椒	缶	1缶100g程度
68	味付き塩胡椒	個	250g程度、プラ容器
69	おろししょうが	本	1本160g程度、チューブ容器
70	おろしにんにく	本	1本160g程度、チューブ容器
71	練りからし	本	1本40g程度、チューブ容器
72	おろしわさび	本	1本40g程度、チューブ容器
73	練り梅	本	1本40g程度、チューブ容器
74	柚子胡椒	本	1本40g程度、チューブ容器
75	つぶマスタード	本	1本260g程度、チューブ容器
76	輪切唐辛子	袋	1袋100g程度
77	七味唐辛子	袋	1袋100g程度
78	一味唐辛子	袋	1袋100g程度
79	卓上七味唐辛子	本	1本15g程度、瓶
80	卓上一味唐辛子	本	1本15g程度、瓶
81	粉さんしょう	本	1本15g程度、瓶
82	焼肉のタレ	本	1L程度のペットボトル
83	和風ステーキソース	本	1本1L程度
84	ステーキソース (ガーリック)	本	1本1L程度
85	かば焼きのタレ	本	1本1L程度、ストレートタイプ
86	生姜焼きのタレ	本	1本1L程度、ストレートタイプ
87	塩ダレ	本	1本1L程度、ストレートタイプ
88	チゲ鍋の素	本	1本1L程度、ストレートタイプ

番号	品名	単位	規格内容
89	ごま鍋の素	本	1本1L程度、ストレートタイプ
90	キムチの素	本	1本190g程度、濃縮タイプ
91	オイスターソース	本	1本660ml程度
92	豆板醤	KG	1本1kg程度
93	甜麺醤	KG	1本1kg程度
94	コチジャン	KG	1本1kg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） 2 1000ml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） 2 1000ml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） 2 1800ml入り
98	とんこつラーメン スープ	本	1 9倍濃縮スープ 2 1800ml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） 2 1000ml入り
100	チャンポンスープ	本	1 9倍濃縮スープ 2 1800ml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） 2 1000ml入り
102	冷やし中華のつゆ	本	1 1.8Lペットボトル 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） 2 1800ml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1kg程度、レトルトパック
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	塩こうじ	個	1個1kg程度
111	トマトピューレ	本	1本200g程度
112	うま味調味料	KG	味の素または同等品

番号	品名	単位	規格内容
113	ホワイトソース缶	缶	1号缶
114	九州醤油	本	1 甘口さしみ醤油 2 300ml ペットボトル
115	コーンスープ	KG	クノールコーンスープまたは同等品
116	ナンプラー	本	1本750ml 程度
117	具たくさん タルタルソース	袋	1袋500g 程度、日本食研または同等品
118	バニラエッセンス	本	1本28ml 程度
119	黒蜜	本	1本1kg 程度
120	ラード	本	1本250g 程度
121	練りみそ	KG	ふろふき大根用調味味噌
122	ゼラチン粉	袋	1袋5g 程度
123	フライドオニオン	KG	1個100g 程度
124	レモン果汁	本	ポッカレモン300ml または同等品
125	うま塩ドレッシング チョコレギ ドレッシング サウザン ドレッシング バンバンジー ドレッシング コブサラダ ドレッシング	本	1 1L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
126	ごまぼん酢	本	1 1L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
127	大根おろしソース	本	エバラおろしのたれまたは同等品
128	ローストビーフ ソース	本	日本食研または同等品
129	グリーンカレー ペースト	個	1個400g 程度、ユウキ食品または同等品
130	レッドカレー ペースト	個	1個400g 程度、ユウキ食品または同等品
131	イエローカレー ペースト	個	1個400g 程度、ユウキ食品または同等品

番号	品名	単位	規格内容
132	ベーキングパウダー	缶	1 缶 4 5 0 g 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	規格内容
1	粉末緑茶	袋	1袋72g程度
2	粉末麦茶	袋	1袋67g程度
3	粉末玄米茶	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	オレンジジュース	本	1 濃縮還元ジュース 2 1000mlパック
11	りんごジュース	本	1 濃縮還元ジュース 2 1000mlパック
12	野菜ジュース	本	1 砂糖、食塩無添加 2 1000mlパック
13	トマトジュース	本	1 砂糖、食塩無添加 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	パックりんご 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

番号	品名	単位	規格内容
17	パック野菜ジュース	個	1 砂糖、食塩無添加 2 200mlパック
18	パケットマト ジュース	個	1 砂糖、食塩無添加 2 200mlパック
19	ミネラルウォーター	本	1 5年保存水 2 500mlペットボトル
20	サイダー	本	1 加糖サイダー 2 1,5Lペットボトル
21	パック野菜ジュース (ビタミン)	本	1 砂糖・食塩無添加、ビタミン強化 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もの
- 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	規格内容
1	パインアップル缶	缶	1 チビット 1/6 2 2号缶、固形量 340 g
2	黄桃缶 白桃缶	缶	1 1/2カット 2 2号缶、固形量 480 g
3	みかん缶	缶	2号缶、固形量 480 g
4	甘夏缶	缶	2号缶、固形量 480 g
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 230 g
6	杏仁豆腐缶	缶	1号缶、固形量 2000 g
7	ふき水煮缶	缶	2号缶、固形量 530 g
8	カットトマト水煮缶	缶	4号缶、内容量 400 g
9	なめこ水煮缶	缶	4号缶、固形量 200 g
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 450 g
11	ホールコーン缶	缶	1 ホール 2 4号缶、固形量 350 g
12	クリームコーン缶	缶	1 クリーム 2 4号缶、内容量 400 g
13	ヤングコーン缶	缶	4号缶、固形量 270 g
14	ココナッツミルク	缶	4号缶、内容量 400 g 程度
15	鶏卵水煮缶	缶	1 45～50個入り 2 1号缶、固形量 1700 g

番号	品名	単位	規格内容
16	うずら卵缶	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	瓶詰、内容量120g程度
20	コンビーフ	個	1個100g程度
21	ナチュラルカクテル 缶	缶	1号缶、固形量2000g程度

## 1 7 調理加工品

番号	品名	単位	規格内容
1	ポテトサラダ	KG	レトルトパック 1 k g 入
2	マカロニサラダ	KG	レトルトパック 1 k g 入
3	スパゲティサラダ	KG	レトルトパック 1 k g 入
4	かぼちゃサラダ	KG	レトルトパック 1 k g 入
5	春雨サラダ	KG	レトルトパック 1 k g 入
6	ピリ辛こんにゃく	KG	レトルトパック 0.95 k g 入
7	ひとくちカレー	袋	常温保存品、15 g × 100 個 / 袋
8	ごぼうサラダ	KG	レトルトパック 1 k g 入
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、ひじき煮、切干大根煮など 2 1 k g パック
12	ごぼうの鶏そぼろ	KG	常温保存品、500 g パック
13	鰯の香梅煮	袋	1 袋 400 g 程度、日本食研または同等品

## 1 8 嗜好品

番号	品名	単位	規格内容
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	ムースベース	KG	ハウスフルーチェまたは同等品、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 (ココアバナナ)	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	コーヒーゼリー	個	1個80g×3個パック
8	ぶどうゼリー	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、伊那食品または同等品
11	ババロアの素	袋	1袋500g程度、伊那食品または同等品
12	抹茶プリンの素	袋	1袋625g程度、伊那食品または同等品
13	マンゴープリンの素	袋	1袋200g程度、日本食研または同等品
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 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3	個	アミノバイタルゼリーマルチエネルギー180gまたは同等品
24	栄養調整食品4	個	アサヒ食品一本満足バー、1個37g
25	栄養調整食品5	個	ブルボンスローバー、1個40g
26	杏仁豆腐	個	1個140g程度