

# 糧 食 品 規 格 表

令和8年度

航空自衛隊 海栗島分屯基地

## 糧食品規格表を活用するにあたっての注意事項

### 1 規格の分類について

(1) 種類ごとに分類しています。

(2) 素材を冷凍や水煮にした食材については、素材の種類を優先して分類しています。

例：(冷)スクランブルエッグ →規格10(卵類)

例：ゆでたけのこ(穂先) →規格12(野菜類)

(3) 素材を調味料に漬け込む等の加工を施したのものについては、素材の種類を優先して分類しています。

例：さわら山賊漬 →規格08(魚介類)

例：(冷)味付ジンギスカン →規格09(獣鳥肉類)

(4) 素材をレトルトパウチにする等の加工を施したのものについては、素材の種類を優先して分類しています。

例：栗甘煮(カット) →規格06(種実類)

### 2 品名について

(1) 特定の商品名を避ける名称を使用しています。

例：「大塚製薬」カロリーメイト →カロリーバー

例：「ヤクルト」ジョア →発酵乳飲料(J)

(2) 冷凍食品については、概ね(冷)のマークを付けて区分しています。

例：(冷)さやいんげん、(冷)ヒレカツ、(冷)南瓜天ぷら

(3) 乾燥野菜については、概ね(乾)のマークを付けて区分しています。

例：(乾)せんぎり人参、(乾)カットほうれん草

### 3 規格について

(1) 分類全般に共通する規格については、頁の初頭に共通規格として記載しています。

(2) メーカー名が記載されている一つ目の「 」の商品は、現存している認識ですが、

二つ目の「 」にあるメーカーの商品は類似品を持っている可能性があるという認識です。

例：「ニチレイ・大冷」又は同等品以上のもの →ニチレイと大冷の双方に商品がある。

例：「ヤヨイ」「カゴメ」又は同等品以上のもの →ヤヨイには商品があるが、カゴメは類似品を持っている可能性がある。

※メーカー名については、あくまでも参考として活用し、要求前に必ず取り扱いの有無をご確認ください。

※本規格表は、糧食品規格表の様式や記載事項を統一するものではありません。

1 適用範囲

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

2 使用上の注意

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

3 見本提示

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

4 納品

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

5 受領検査

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

6 その他

- (1) 検食用（給食実施機関の長、食品衛生管理官）並びに保存食用として提出を求める食品は、当該食品に併せて提出するものとする。
- (2) 本規格表欄に示す「程度」とは、直近前後10%の許容を示す。
- (3) 日本農林規格（JAS規格）を有するものは、該当する品質表示基準に適合した表示が明記されていること。
- (4) 食品添加物及び容器包装の取扱い並びに製造年月日、品質保持期限等の表示については、食品衛生法等の関連法規の基準を遵守する。
- (5) 本規格表に変更が生じた場合は、その都度、契約担当官に通知するとともに関係部署へ提出するものとする。
- (6) 本規格表は、令和8年4月1日から適用する。

# 糧食品規格表目次

総 則

|      |   |           |
|------|---|-----------|
| 規格01 | … | 穀類        |
| 規格02 | … | いも及びでん粉類  |
| 規格03 | … | 砂糖及び甘味類   |
| 規格04 | … | 菓子類       |
| 規格05 | … | 油脂類       |
| 規格06 | … | 種実類       |
| 規格07 | … | 豆類        |
| 規格08 | … | 魚介類       |
| 規格09 | … | 獣鳥肉類      |
| 規格10 | … | 卵類        |
| 規格11 | … | 乳類        |
| 規格12 | … | 野菜類       |
| 規格13 | … | 漬物・佃煮・惣菜類 |
| 規格14 | … | 果実類       |
| 規格15 | … | きのこ類      |
| 規格16 | … | 藻類        |
| 規格17 | … | 嗜好飲料類     |
| 規格18 | … | 調味料及び香辛料  |
| 規格19 | … | 缶詰・ビン詰類   |
| 規格20 | … | 調理加工品類    |
| 規格21 | … | 詰め合わせ食品類  |
| 規格22 | … | 即席めん類     |

# 規格01 穀 類

## 共通事項

- 1 乾燥を十分にして、カビ等を認めないこと。
- 2 異物等の混入なく、品揃(粒揃)で碎け、未熟なもののないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないこと。

| コード | 品 名        | 単位 | 規 格   |
|-----|------------|----|---|
| 11  | 精白米        | KG | ① その米穀年度にて最も新しい年度産の一等米<br>② 玄米証明書を添付すること<br>③ 30kg紙袋入りのもの   |
| 17  | 玄米         | KG | ① その米穀年度にて最も新しい年度産の一等米<br>② 30kg紙袋入りのもの   |
| 18  | 新玄         | KG | ① 「ハウスウェルネス・タケダ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ビタミン強化米<br>③ 2.5kg程度袋入りのもの   |
| 19  | カルシウム強化米   | 袋  | ① 「ハウスウェルネス(業務用炊きたてカルシウム)」「タケダ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 100g当たりカルシウム5000mgとビタミンDが添加されているもの<br>③ 1袋500g程度入りのもの |
| 29  | 丸餅         | KG | ① 「サトウ・越後製菓」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個30g程度のもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 30  | もち米        | KG | ① 国内産水稻もち米を精米したもの<br>② 古米は不可<br>③ 10kg袋入りのもの  |
| 31  | おにぎり(ツナマヨ) | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ ツナとマヨネーズを混ぜた具材を入れたもの   |
| 32  | おにぎり(おかか)  | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ 鰹節を醤油等で味つけた具材を入れたもの  |
| 33  | おにぎり(かしわ飯) | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ かしわ飯の炊き込みご飯  |
| 34  | おにぎり(鮭)    | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ 鮭のほぐし身を具材に入れたもの  |
| 35  | おにぎり(昆布)   | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ 昆布の佃煮を具材に入れたもの   |
| 36  | おにぎり(明太子)  | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ 皮を除いた辛子明太子を具材に入れたもの  |
| 37  | おにぎり(梅)    | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ 種を除いた梅干しの果肉又は練り梅を具材に入れたもの  |
| 38  | おにぎり(高菜)   | 個  | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ 高菜漬けを具材に入れたもの  |

| コード | 品名         | 単位  | 規 格   |
|-----|------------|-----|---|
| 39  | おにぎり(エビマヨ) | 個   | ① 抗菌包装<br>② 1個100g程度のもの<br>③ エビとマヨネーズを混ぜた具材を入れたもの   |
| 50  | 強化押麦       | K G | ① 強化切断精麦(圧ペン)<br>② ビタミンB1 1.5mg<br>ビタミンB2 0.7mgが強化してあるもの<br>③ 異物異臭のないもの                     |
| 55  | もち麦        | 袋   | ① 「西田精麦」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 国産の大麦を使用したもの<br>③ 1袋800g程度入りのもの                           |
| 63  | 十八穀ごはんの素   | 袋   | ① 1袋750g程度入りのもの<br>② 炊き込み用<br>③ 原材料にそばの使用は不可  |
| 70  | 小麦粉        | K G | ① 「日清・昭和産業」製粉<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 薄力粉<br>③ 粒子が細かく、かび、湿気による塊を認めないもの<br>④ 1kg程度袋入りのもの |
| 71  | 天ぷら粉       | 袋   | ① 「日清製粉」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋200g程度入りのもの  |
| 72  | 打ち粉ミックス    | K G | ① 「日本食研」「昭和」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 73  | 玉子たっぷりバター  | K G | ① 「日本食研」「昭和」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 74  | 米粉         | K G | ① 米粉パウダー ミドルタイプ<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 75  | から揚げ粉      | 袋   | ① 「日清製粉」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋200g程度入りのもの  |
| 81  | 冷凍うどん      | K G | ① 「テーブルマーク(讃岐うどん)」「秦食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 業務用に包装したもの<br>③ 1玉200g程度のもの             |
| 101 | もずくめん      | K G | ① 乾麺<br>② もずくと小麦粉の割合が4:6で作られたもの<br>③ 500g程度袋入りのもの   |
| 111 | そうめん       | K G | ① 「揖保の糸・三輪そうめん」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 乾麺  |
| 115 | 冷凍そうめん(流水) | K G | ① 「シマダヤ」「テーブルマーク」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 流水解凍麺   |
| 121 | ひやむぎ       | K G | ① 「揖保の糸・三輪そうめん」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 乾麺  |
| 131 | 冷凍そば       | K G | ① 「テーブルマーク」「シマダヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1玉200g程度のもの                                   |
| 132 | 冷凍そば(流水)   | K G | ① 「テーブルマーク(匠のこだわりそば ハード)」「シマダヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 流水解凍麺                           |
| 135 | 対州そば       | K G | ① 対馬産の蕎麦粉を使用したもの  |

| コード | 品名         | 単位 | 規 格  |
|-----|------------|----|--|
| 142 | 冷凍茶そば      | KG | ① 「シマダヤ(真打茶そば京都産宇治茶使用)」<br>「テーブルマーク」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1玉200g程度のもの                                     |
| 143 | 茶そば        | 袋  | ① 1袋200g程度入りのもの<br>② 乾麺  |
| 146 | 冷凍稲庭風うどん   | KG | ① 「テーブルマーク」「シマダヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1玉200g程度のもの  |
| 151 | 冷凍チャンポン用麺  | KG | ① 「テーブルマーク」「シマダヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1玉200g程度のもの  |
| 156 | 冷凍沖縄そば     | KG | ① 「サン食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1玉180g程度のもの   |
| 163 | 冷凍つけ麺用中華そば | 箱  | ① 「東洋水産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1箱に1玉230g程度が40玉程度入ったもの<br>③ 極太麺   |
| 167 | 焼きそば麺      | 袋  | ① 「東洋水産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に1玉150g程度が3玉程度入ったもの<br>③ 蒸し又は茹で麺  |
| 170 | 博多風生麺      | 袋  | ① 太さ28番程度の低加水麺<br>② 1袋に1玉100g程度が5玉程度入ったもの  |
| 171 | 冷凍中華そば     | KG | ① 「テーブルマーク」「シマダヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1玉200g程度のもの  |
| 172 | 冷凍中華そば(流水) | 箱  | ① 「東洋水産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 流水解凍麺<br>③ 1箱に1玉200g程度が40玉程度入ったもの   |
| 175 | 皿うどん麺      | 袋  | ① 「小川屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 揚げ麺<br>③ 1袋50g程度入りの個別包装  |
| 178 | 冷凍スパゲティ    | KG | ① 「ニッポン」「テーブルマーク」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 太さ1.7mm程度のもの<br>③ 1玉220g程度のもの                                  |
| 180 | スパゲティ      | KG | ① 「バリラ・ブイトーニ・アネージ・ラモリサーナ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ロング(20cm程度にカットしたもの)<br>③ 太さ1.8mm程度のもの<br>④ 1kg程度袋入りのもの |
| 200 | マカロニ       | KG | ① 「オーマイ」「バリラ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 茹で時間は、8分程度のもの<br>③ 500g程度袋入りのもの                                    |
| 230 | ペンネ        | KG | ① 「コロノ」「バリラ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 長さ3cm程度のもの  |
| 241 | 巻き庄内麩      | KG | ① 強力粉を原料としたもの<br>② 庄内麩を巻いてうず巻状にしたもの<br>③ 500g程度袋入りのもの  |
| 280 | パン粉        | KG | ① 「クラウン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ドライパン粉<br>③ 1kg程度袋入りのもの   |

| コード | 品名                  | 単位 | 規格  |
|-----|---------------------|----|---|
| 290 | ビーフン                | KG | ① 「ケンミン」「昭和」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 295 | 冷凍フォー               | 箱  | ① 「シマダヤ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1箱に1玉200g程度が40玉程度入ったもの   |
| 318 | 冷凍パン(ライ麦)           | 箱  | ① 「テーブルマーク」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個30g程度の10個程度入りを1袋として8袋程度入ったもの                                |
| 319 | 冷凍パン<br>(ミニフランスパン)  | 箱  | ① 「テーブルマーク」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個30g程度の10個程度入りを1袋として8袋程度入ったもの                                |
| 321 | コーンフレーク             | KG | ① 無糖<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 325 | フルーツグラノーラ           | 袋  | ① オーツ麦、ライ麦、ドライフルーツ、かぼちゃの種、玄米、小麦ふすまなどがミックスされたもの<br>② 1袋750g程度入りのもの                                 |
| 330 | クルトン                | 個  | ① 「ポッカサッポロ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個20g程度入りのもの  |
| 340 | (冷)ナン               | 個  | ① 1枚70g程度の個別包装  |
| 350 | 食パン                 | 袋  | ① 「山崎製パン(ロイヤルブレッド)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋400g程度のもの<br>③ 1袋の枚数については要求書で示す                 |
| 371 | 菓子パン<br>(LLクロワッサン)  | 個  | ① 「コモ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② プレーン又は黒糖<br>③ 1個35g程度のもの<br>④ 味については要求書で示す<br>⑤ 賞味期限まで30日以上あるもの    |
| 378 | 菓子パン(LLパイ)          | 個  | ① 「コモ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② あんバター又はアップル<br>③ 1個75g程度のもの<br>④ 味については要求書で示す<br>⑤ 賞味期限まで30日以上あるもの |
| 390 | 菓子パン<br>(LLデニッシュ)   | 個  | ① 「コモ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ミルク、チョコ、バター<br>③ 1個70g程度のもの<br>④ 味については要求書で示す<br>⑤ 賞味期限まで30日以上あるもの |
| 400 | 圧着サンド(たまご)          | 個  | ① 「山崎製パン(ランチパック)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの  |
| 401 | 圧着サンド<br>(ハム&マヨネーズ) | 個  | ① 「山崎製パン(ランチパック)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの  |
| 402 | 圧着サンド<br>(メンチカツ)    | 個  | ① 「山崎製パン(ランチパック)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの  |
| 403 | 圧着サンド<br>(ハム&エッグ)   | 個  | ① 「山崎製パン(ランチパック)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの  |
| 404 | 圧着サンド<br>(ツナマヨネーズ)  | 個  | ① 「山崎製パン(ランチパック)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの  |
| 405 | 圧着サンド<br>(ピーナッツ)    | 個  | ① 「山崎製パン(ランチパック)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの  |

| コード | 品名      | 単位 | 規格   |
|-----|---------|----|--|
| 410 | ソーセージパン | 個  | ① 「山崎製パン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの               |
| 411 | カレーパン   | 個  | ① 「山崎製パン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 120g程度袋入りのもの               |
| 415 | イチゴパン   | 個  | ① 「山崎製パン(イチゴスペシャル)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 125g程度袋入りのもの |
| 416 | ジャムパン   | 個  | ① 「山崎製パン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの               |
| 417 | アップルパイ  | 個  | ① 「山崎製パン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの               |
| 418 | クリームパン  | 個  | ① 「山崎製パン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの               |
| 419 | メロンパン   | 個  | ① 「山崎製パン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 110g程度袋入りのもの               |

## 規格02 いも及びでん粉類

### 共通事項

- 1 新鮮にして、採取後日時の経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 「とう」、変色、「す」の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 水洗いするものは、水切りを完全にすること。

| コード | 品名                | 単位 | 規格   |
|-----|-------------------|----|--|
| 11  | こんにやく             | KG | ① 弾力に富み、気泡がなく、雑物の認められないもの<br>② 個別包装  |
| 30  | 白滝                | KG | ① 弾力に富み、気泡がなく、雑物の認められないもの<br>② 糸状で太さの揃ったもの   |
| 31  | 結び白滝              | KG | ① 白滝(No. 30)を結んだもの<br>② 1個20g程度のもの   |
| 40  | さつま芋              | KG | ① 土を除き発芽等の認められないもの<br>② Lサイズのもの<br>③ 1本200g程度のもの   |
| 70  | (冷)里芋             | KG | ① 「ニチレイ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 6面カットのもの<br>③ 500g程度袋入りのもの  |
| 80  | じゃがいも             | KG | ① 土を除き発芽等の認められないもの<br>② 品種は男爵又はメークインとする<br>③ Mサイズのもの   |
| 95  | (冷)じゃがいも<br>(乱切り) | KG | ① 皮を除いたじゃがいもを乱切りにカットしたもの   |
| 100 | かたくり粉             | KG | ① 北海道産馬鈴薯澱粉<br>② 純白色<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 110 | 長芋                | KG | ① 土及び根を除き折れのないもの<br>② 粘質に富み1本500g以上で直径4cm以上のもの   |
| 120 | (冷)長芋とろろ          | KG | ① 「神戸物産・マルコーフーズ・JFDA」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)   |
| 142 | 春雨                | KG | ① 長さ20cm程度にカットしたもの<br>② 原材料は緑豆澱粉、又はえんどう澱粉を含んでいること<br>③ 1kg程度袋入りのもの                                     |
| 150 | 春雨(太)             | KG | ① 「マロニー」「森井食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 長さ9cm程度のもの<br>③ 原材料は、国産の澱粉(馬鈴薯澱粉・コーンスターチ)のもの<br>④ 500g程度袋入り |

## 規格03 砂糖及び甘味類

| コード | 品名     | 単位  | 規格   |
|-----|--------|-----|--|
| 10  | 上白糖    | K G | ① サラサラした細粉状でかたまりのないもの<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 15  | 三温糖    | K G | ① 糖液を煮詰めて結晶化したもの<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 35  | 黒砂糖    | 袋   | ① 粉状のもの<br>② 1袋300g程度入りのもの   |
| 40  | はちみつ   | 個   | ① 「クローバー・レンゲ・サクラ印」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個200g程度ポリ容器入りのもの                 |
| 60  | 水あめ    | 個   | ① 1個250g程度瓶入りのもの   |
| 70  | マーマレード | 個   | ① 「アヲハタ・明治屋・スドー」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② オレンジ又は夏ミカンを原料としたもの<br>③ 1個250g以上のもの |
| 80  | ジャム    | 個   | ① 「アヲハタ・明治屋・スドー」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② イチゴ味<br>③ 1個250g以上のもの               |

## 規格04 菓子類

| コード | 品名                | 単位 | 規 格  |
|-----|-------------------|----|--|
| 11  | プリン               | 組  | ① 「グリコ(プッチンプリン)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個67g程度が3個1組のもの   |
| 55  | カロリーバー            | 個  | ① 「大塚製薬(カロリーメイト)」 「アサヒグループ食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1箱に2本袋入りが1個入っているもの<br>③ 1箱40g程度のもの<br>④ 味は要求書で示す |
| 61  | 大豆バー              | 個  | ① 「大塚製薬(SOYJOY)」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個30g程度袋入りのもの<br>③ 味は要求書で示す                                      |
| 64  | 鉄ウェハース            | 個  | ① 「ハマダコンフェクト」 「アサヒグループ食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ココア味<br>③ 1個7g程度のもの                                  |
| 65  | カルシウムウェハース        | 個  | ① 「ハマダコンフェクト」 「アサヒグループ食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② バニラ味<br>③ 1個7g程度のもの                                  |
| 90  | 栄養調整食品(果実)        | 個  | ① 「グリコ(毎日果実)」 「アサヒグループ食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に3枚入りが2個入っているもの<br>③ 1袋45g程度のもの                    |
| 100 | 栄養調整食品(玄米)        | 個  | ① 「アサヒグループ食品(クリーム玄米ブラン)」 「大塚食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に2枚入りが2個入っているもの<br>③ 1個72g程度のもの              |
| 110 | 栄養調整食品<br>(グラノーラ) | 個  | ① 「森永(inバー プロテイングラノーラ)」 「アサヒグループ食品」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個30g程度のもの                                 |
| 160 | (冷) 柏餅            | 個  | ① 北海道産小豆の粒あんを使用したもの<br>② 自然解凍で使用できるもの<br>③ 1個40g程度のもの  |
| 161 | (冷) ぼた餅           | 個  | ① 自然解凍で使用できるもの<br>② 1個40g程度のもの   |
| 190 | とろけるゼリー           | 組  | ① 「森永」「メイトー」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② リンゴ、ブドウ、オレンジ、ピーチをミックスしたもの<br>③ 1個70g程度カップが4個1組のもの                    |
| 301 | (冷) チョコケーキ        | 個  | ① 「スジャータ」 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② フリーカット<br>③ 1個長辺330mm、短辺75mm、高さ40mm程度のもの                                |
| 400 | ペクチンデザート          | 袋  | ① 「ハウス(フルーチェ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度入りのもの<br>③ 味は要求書で示す                                      |

## 規格05 油脂類

| コード | 品名      | 単位 | 規格   |
|-----|---------|----|--|
| 10  | オリーブ油   | 本  | ① 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの<br>② ピュアオリーブオイル                                |
| 41  | 食油(ピロー) | 箱  | ① 大豆油又は菜種油<br>② 内容重量、製造年月日、調合油脂名を表示してあること<br>③ 1箱4kg程度ピローバックが3袋入りのもの |
| 50  | ごま油     | 本  | ① 「カドヤ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 純正ごま油<br>③ 1本1.8L程度ポリ容器入りのもの         |
| 60  | サラダ油    | 本  | ① 「日清・昭和産業」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1.8L程度ポリ容器入りのもの                |
| 70  | バター     | 個  | ① 日本農林規格品とする<br>② 無塩<br>③ 冷蔵品<br>④ 1個450g程度のもの                       |
| 76  | マーガリン   | 個  | ① 「雪印」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個300g程度入りのもの                         |
| 110 | ラード     | 本  | ① 「雪印(純正ラード)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本250g程度チューブ入りのもの          |

## 規格06 種実類

| コード | 品名      | 単位 | 規 格  |
|-----|---------|----|--|
| 62  | トッピング用栗 | 袋  | ① 鬼皮、渋皮を除いた生栗を砂糖等で薄く味付けしたもの<br>② 粒ぞろいのもの<br>③ 真空パック<br>④ 1袋200g程度入りのもの |
| 90  | 白ごま     | KG | ① 炒ったもの<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 110 | すりごま    | KG | ① 白ごま(06-0090)をすったもの<br>② 1kg程度袋入りのもの                                  |
| 120 | 練りごま    | 個  | ① 白<br>② 1個300g程度瓶入りのもの  |
| 145 | ピーナツバター | KG | ① 落花生を原料とし、クリーム状に練り上げ、他の混入物なく異味異臭の認めないもの                               |
| 151 | くるみ     | 袋  | ① ローストしたもの<br>② 1袋300g程度入りのもの  |

## 規格07 豆類

| コード | 品名        | 単位 | 規 格  |
|-----|-----------|----|--|
| 10  | 小豆        | KG | ① 北海道産<br>② 乾燥十分なもの<br>③ 普通小豆  |
| 11  | あずきこしあん   | KG | ① 砂糖入りこしあん<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 35  | 大豆たんぱく    | KG | ① 「ソヤファーム(まめプラスM ミンチ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 40  | 大豆水煮      | KG | ① レトルトパック又は冷凍品<br>② 1kg程度袋入りのもの<br>③ 国産品   |
| 41  | 4種豆のミックス  | KG | ① 「カゴメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの<br>③ 冷凍品   |
| 50  | 豆腐        | 丁  | ① 国産大豆を100%使用し、豆乳濃度7%以上で作られた木綿豆腐<br>② 1丁400g程度で、破損なく適度な硬さを保持したもの<br>③ 10℃以下に冷却し、異味、異臭のないもの<br>④ 消泡剤は使用せず、凝固材は塩化マグネシウムを使用したもの<br>⑤ 個別包装<br>⑥ ①～④の条件を満たした豆腐を押し、水分を15%除いたもの |
| 51  | 絹ごし豆腐     | 丁  | ① 豆腐(No. 50)に準じ水分を除かずそのまま固めたもの   |
| 60  | ミニパック豆腐   | 組  | ① 充填豆腐<br>② 1パック150g程度が3個1組のもの   |
| 70  | 焼豆腐       | 丁  | ① 豆腐(No. 50)に準じ水分を抜いて焼きあげたもの<br>② 1丁250g程度   |
| 82  | (冷)カット豆腐  | KG | ① 「マメックス・ソヤファーム・サンキサプライヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1.5cm程度の角切りのもの   |
| 93  | 厚揚げ       | 丁  | ① 1丁150g程度   |
| 103 | 油揚げ       | 枚  | ① 1枚16g程度<br>② 1辺が8cm程度の正方形のもの<br>③ チルド  |
| 140 | 一口がんも     | KG | ① 良質植物油使用の新鮮なもの<br>② 3種類以上の具材(人参、昆布、ゴマ等)使用のもの<br>③ 1個15～25g程度のもの<br>④ 冷凍品可   |
| 151 | 高野豆腐      | 個  | ① 「旭松食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 変色やひび割れのないもの<br>③ 1個165g程度入りのもの   |
| 163 | カップ納豆     | 組  | ① 「タカノフーズ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個45g程度のたれ付きのもの<br>③ 3個で1組  |
| 164 | 挽きわり納豆    | 組  | ① 「タカノフーズ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個45g程度のたれ付きのもの<br>③ 3個で1組  |
| 320 | (冷)揚げ出し豆腐 | KG | ① 「マメックス・ジェフダ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個40～60g程度のもの   |

## 規格08 魚介類

### 鮮魚共通事項

- 1 鮮度良好なもの。
- 2 表面は新鮮な光輝、光沢を有し鱗が固着していること。
- 3 眼球に張りがあり青黒く生き生きとして、角膜が透明であること。
- 4 エラは鮮紅色であり、弾力性があること。
- 5 固有の生臭さはあるが、異臭がないこと。
- 6 3枚におろした魚は腹骨を取ってから切り身とすること。

### 冷凍魚共通事項

- 1 鮮度良好なもの。
- 2 十分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球凸出し、角膜が混濁していないこと。
- 3 解凍後は鮮魚と同様になること。
- 4 固有の生臭さはあるが異臭がないこと。
- 5 加工品等は骨抜き、切り身、内臓を除き、形が整ったもの。
- 6 3枚におろした魚は腹骨を取ってから切り身とすること。

### その他

- 1 切り身は、厚さが揃っていること。
- 2 鮮魚については衛生的な容器を使用のこと。(ダンボール不可)

| コード | 品名      | 単位 | 規 格  |
|-----|---------|----|--|
| 15  | あじ切身    | KG | ① まあじを3枚卸しにしたもの<br>② 1枚60g程度のもの<br>③ 冷凍品可                          |
| 60  | うなぎ蒲焼   | KG | ① 頭と尾がついた状態で開いた鰻を蒲焼きにしたもの<br>② 冷凍品可<br>③ 形のそろったもの<br>④ 1尾330g程度のもの |
| 67  | 煮あなご    | KG | ① 皮付きで甘辛く煮上げたもの<br>② 2cm幅程度にカットしたもの<br>③ 冷凍品可                      |
| 110 | 刺身用まぐろ  | KG | ① めばちまぐろの中級品<br>② 血合いを除いて、500g程度に冊取りしたもの<br>③ 冷凍品可                 |
| 140 | ツナフレーク  | KG | ① ライトツナフレーク<br>② きはだまぐろ又はめばちまぐろを原料としたもの<br>③ 1kg程度レトルトパウチ入りのもの     |
| 160 | かつおたたき  | KG | ① 1本250g程度のかつおを「たたき」にし、真空パックしたもの<br>② 冷凍品可                         |
| 178 | 骨なし鰯切り身 | 袋  | ① カラスカレイ<br>② 皮、骨を除き1枚80g程度の切り身にしたもの<br>③ 10切れ入り<br>④ 冷凍品可         |
| 179 | かれい切身   | KG | ① カラスカレイ<br>② 1切れ130g程度<br>③ ぶつ切りにしたもの<br>④ 冷凍品可                   |
| 190 | キス開き    | KG | ① 無頭背開き<br>② 冷凍品可<br>③ 1枚35g程度のもの                                  |

| コード | 品名              | 単位  | 規 格   |
|-----|-----------------|-----|---|
| 205 | 鮭フィレ            | K G | ① 紅鮭<br>② 3枚おろしたものの1枚1kg程度<br>③ 真空パック 冷凍品可                              |
| 206 | トラウトサーモン<br>フィレ | K G | ① 鱒<br>② 3枚おろしたものの1枚1kg程度<br>③ 真空パック 冷凍品可                               |
| 211 | 鮭切身             | K G | ① 紅鮭<br>② 1尾3kg程度の鮭を3枚おろしにしてから腹骨を除き、切り身としたもの<br>③ 1切れ60g程度のもの<br>④ 冷凍品可 |
| 252 | スモークサーモン        | K G | ① スモークしたサーモンをスライスしたもの<br>② 500g程度入りのもの<br>③ 生食可能品                       |
| 269 | 味付数の子           | K G | ① 1つ50g程度で筋を取り除いたもの<br>② 醤油、だし汁等で味付けしたもの<br>③ 冷凍品可                      |
| 270 | イクラ醤油漬          | K G | ① 中粒で塩分が適当なイクラを醤油漬けたもの<br>② 冷凍品可  |
| 275 | とびっこ醤油漬         | K G | ① トビウオの卵を醤油漬けにしたもの<br>② 冷凍品可  |

<さばの共通規格>

「国産」または「ノルウェー産・イギリス産」のみとする

|     |          |     |  |
|-----|----------|-----|--|
| 300 | さばフィレ    | K G | ① 3枚に卸してから、腹骨を除いたもの<br>② 1切れ120g程度のもの<br>③ 塩ものでないこと<br>④ ごまさば不可<br>⑤ 冷凍品可        |
| 320 | さわら切身    | K G | ① 丸で1.2kg以上、半身300g以上の本さわらを3枚におろしてから腹骨を除いて切り身としたもの<br>② 1切れ60g程度のもの<br>③ 冷凍品可     |
| 338 | ギンヒラス西京漬 | K G | ① シルバーを可とするが、冬から初春に漁獲された脂ののったもの<br>② 1切れ60g程度で完全骨抜き(PB取り)の切身を西京漬けにしたもの<br>③ 冷凍品可 |
| 342 | 冷凍さんま    | 箱   | ① 1尾150g程度のもの<br>② 1箱40尾程度入り<br>③ 塩さんま   |
| 349 | シルバー切身   | K G | ① 3枚に卸してから腹骨を除き、切り身としたもの<br>② 切り身の大きさは要求書で示す<br>③ 冷凍品可                           |
| 370 | 赤魚切身     | K G | ① 3枚おろしで、鱗を除いたもの<br>② 1切れ160g程度のもの<br>③ 冷凍品可                                     |
| 391 | 太刀魚(骨なし) | K G | ① 3枚に卸したものを筒状に結着したもの<br>② 1切れ80g程度のもの<br>③ 冷凍品可                                  |
| 410 | ぶつ切たら    | K G | ① 1切れ30g程度のもの<br>② 冷凍品可  |
| 411 | たら切身     | K G | ① 1切れ60g程度のもの<br>② 骨なしのもの<br>③ 冷凍品可  |
| 431 | ぶり切身     | K G | ① 3枚におろしてから腹骨を除き、切り身としたもの<br>② 1切れ60g程度のもの<br>③ 冷凍品可                             |

規格08 魚介類

| コード | 品名               | 単位 | 規格  |
|-----|------------------|----|---|
| 432 | ぶりフィレ            | KG | ① 3枚におろしてから腹骨を除いたもの<br>② 真空パック<br>③ 1枚1.4kg程度のもの<br>④ 冷凍品不可で鮮度の良いもの   |
| 460 | メルルーサ切身          | KG | ① 3枚におろしてから腹骨を除き、切り身としたもの<br>② 1切れ60g程度のもの<br>③ 冷凍品可  |
| 475 | ししゃも             | KG | ① 子持ちからふとししゃも<br>② 1尾10cm程度で15g程度のもの<br>③ 冷凍品可<br>④ バラして納品のこと   |
| 481 | (冷)殻付あさり         | KG | ① 「マルハニチロ・ジェイシートレンド・マリンデリカ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1粒8~10g程度 Mサイズ<br>③ 加熱後に真空パック詰めしたもの<br>④ 500g程度袋入りのもの |
| 490 | (冷)あさりむきみ        | KG | ① 「神栄・ノースイ・マリンデリカ・ジェイシートレンド」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② Lサイズ 1kg程度袋入りのもの<br>③ ボイル済みのもの<br>④ バラ凍結 (IQF)       |
| 495 | (冷)シーフード<br>ミックス | KG | ① 「マルハニチロ」「極洋」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② えび・いか・ほたて等入ったもの<br>③ 解凍時の水分量が、25%未満のもの                             |
| 510 | (冷)殻付しじみ         | KG | ① 1kg程度袋入りのもの   |
| 521 | (冷)殻付はまぐり        | KG | ① 1個30g程度のもの<br>② 加熱後に真空パック詰めしたもの   |
| 561 | (冷)輪切りやりいか       | KG | ① 60g程度のやりいかを約1.5cm幅に切ったもの(皮なし)<br>② 1kgに250個程度入ったもの  |
| 570 | かのこいか            | KG | ① 1枚600g~800g程度のいかを3cm角程度に切ったもの<br>② ムラサキイカ、アカイカ<br>③ 厚みは1cm程度<br>④ 表面はかのこ状、裏面には線状に切り込みが入っていること<br>⑤ 冷凍品可     |
| 600 | いかそうめん           | KG | ① するめいかをそうめん状に細く刻んだもの<br>② 生食可能品<br>③ 冷凍品可  |
| 621 | (冷)むき海老          | KG | ① Mサイズ<br>② 1kg程度袋入りのもの<br>③ バラ凍結 (IQF)   |

## 塩干魚

- 1 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。
- 2 魚の干物については発砲スチロール入りを不可とする。

| コード | 品名      | 単位 | 規 格  |
|-----|---------|----|--|
| 720 | にぼし     | 袋  | ① カタクチイワシ等を水分量18%以下まで乾燥させたもの<br>② 1袋200g程度入りのもの  |
| 730 | 混合厚削り節  | KG | ① いわしやさば等を使用したもの<br>② 厚削り又は中厚削り程度に削られているもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                                |
| 753 | 花かつお    | 袋  | ① 薄削りのもの<br>② 1袋100g程度入りのもの  |
| 800 | からし明太子  | KG | ① 着色が薄いもの<br>② 1腹60g以上のもの<br>③ 冷凍品可  |
| 810 | ほっけ干物   | KG | ① 1枚200g程度のもの<br>② 有頭のもの 開き<br>③ 冷凍品可  |
| 830 | 白す干し    | KG | ① かたくちいわしの稚魚を釜ゆでし、軽く干したのもの<br>② 特有の香りがあり、異味異臭雑物を認めないもの<br>③ 大きさは3cm以下で、形が崩れていないもの<br>④ 中級品 |
| 831 | ちりめんじゃこ | KG | ① かたくちいわしの稚魚を釜ゆでし、じっくり干したのもの<br>② 大きさは1.5cm以下のもの<br>③ 特有の香りがあり、異味異臭雑物を認めないもの<br>④ 中級品      |

## 練り製品

- 1 色沢、風味、弾力が良好で『ネット』、『アセ』、異味異臭、異物混入のないもの。
- 2 容器及び包装が清潔で衛生上安全であるもの。

| コード | 品名                | 単位 | 規 格  |
|-----|-------------------|----|--|
| 840 | 紅かまぼこ             | KG | ① 生食用のもの<br>② 着色料は食品衛生法によるものを使用すること<br>③ 納入時、板は検量外とする<br>④ 1個80~200gのもの                |
| 880 | かにかまぼこ            | KG | ① 「スギヨ(シーサイドレッグス)」 「極洋」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度入りのもの                         |
| 881 | かにかまぼこ<br>(スティック) | 袋  | ① ロングスティックタイプ<br>② 1袋に1本60g程度が4本程度入ったもの  |
| 895 | チーズかまぼこ           | 袋  | ① 「杉永かまぼこ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本50g程度が1袋に3本程度入ったもの                                |
| 900 | 焼竹輪               | KG | ① 白身の魚を原料として、鮮度良好なもの<br>② 1個85~150g袋入りのもの  |
| 920 | 魚肉ソーセージ           | 個  | ① 「マルハ・ニッスイ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本90g程度が3本程度束になったもの<br>③ 1本あたりのカルシウム含有量220mg以上のもの |
| 940 | なると               | KG | ① 1個150g程度の袋入りのもの<br>② 食品衛生法によって許可された着色料を使用すること  |

| コード | 品名    | 単位 | 規格  |
|-----|-------|----|---|
| 950 | はんぺん  | KG | ① 白身の魚を原料として、澱粉質の混和20%以下のもの<br>② 弾力性があり、異味異臭を認めず『ネット』を引いていないもの<br>③ 鮮度良好なもの<br>④ 1枚60g程度のもの   |
| 970 | さつま揚げ | 袋  | ① 白身の魚を原料として、澱粉質の混和20%以下のもの<br>② 野菜の混入は10%以下とし、良質の食用油で揚げたもの<br>③ 弾力性があり、異味異臭を認めず『ネット』を引いていないもの<br>④ 鮮度良好なもの<br>⑤ 1袋に1個20g程度が6個程度入ったもの |

## 規格09 獣鳥肉類

### 共通事項

- 1 新鮮であること。
- 2 衛生的な容器を使用のこと。(ダンボール不可)
- 3 肉は当日か前日にスライス、又は挽いたものであること。
- 4 全ての牛肉は、国産品又は輸入品（U S又はオーストラリア）であること。
- 5 全ての鶏肉は、国産品又は輸入品（ブラジル、U S又はタイ）であること。
- 6 全ての豚肉は、国産品又は輸入品（U S、カナダ又はメキシコ）であること。

| コード | 品名                                    | 単位  | 規 格   |
|-----|---------------------------------------|-----|---|
| 15  | (冷)サーロインステーキ                          | K G | ① 適当な『さし』の入ったもの<br>② 切り身の大きさは要求書で示す   |
| 30  | 牛肩ロース                                 | K G | ① 四肢腹部内臓を含まないこと<br>② 適当な『さし』の入ったもの<br>③ 穀物飼育でありグラス飼育は不可<br>④ 切り身の大きさは発注時に示す<br>⑤ 冷凍品可   |
| 40  | 牛バラ肉                                  | K G | ① 牛肩ロース(09-0030)①～③に同じ<br>② 厚さ2mm程度のスライス<br>③ 冷凍品可  |
| 45  | 牛並肉                                   | K G | ① 四肢、筋等を含まないもの<br>② 脂肪の割合が20%程度のもの<br>③ 厚さ2mm程度のスライス<br>④ 冷凍品可  |
| 50  | 牛もも肉                                  | K G | ① 牛肩ロース(09-0030)①～③に同じ<br>② 厚さ2mm程度のスライス<br>③ 脂肪20%以下のもの<br>④ 「チンジャオロース用」は5mm×5mm×7cmカットとする<br>⑤ 要求書に大きさの指示がないものはスライスとする<br>⑥ 冷凍品可        |
| 60  | 牛角切肉                                  | K G | ① 牛もも肉(09-0050)を2cm角程度にカットしたもの<br>② 冷凍品可  |
| 70  | 牛挽肉                                   | K G | ① 牛赤身肉を二度挽きしたもの<br>② 冷凍品可<br>③ 脂肪10%以下のもの   |
| 80  | 牛すじ                                   | K G | ① 腱と肉のバランスの良いもの<br>② 冷凍品可<br>③ 切り方は発注時に示す<br>④ ひきすじ   |
| 85  | (冷)牛もつカット                             | K G | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 下処理済のもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの   |
| 90  | 合鴨肉                                   | K G | ① ロース<br>② 厚さ5mm程度にスライスしたもの   |
| 120 | 若鶏骨付きもも肉                              | K G | ① 骨付きもも肉の「もも」部分を切り開き、厚みを均一にし足の骨を残したもの<br>② 1枚220g程度のもの<br>③ 冷凍品可  |
| 130 | 若鶏骨なしもも肉<br>(チキンステーキ用)<br>(唐揚げ用)(細切り) | K G | ① もも肉の骨を除去したもの<br>② 切り方は要求書で示す<br>「チキンステーキ用」は1枚150g程度<br>「唐揚げ用」は1つ50g程度<br>「細切り」は煮物用に細切れにしたもの<br>③ 冷凍品可<br>④ 100g以上の切り身は、均等な厚さに切り開いて納品のこと |

| コード | 品名  | 単位  | 規 格  |
|-----|---|-----|--|
| 140 | 若鶏ムネ肉   | K G | ① 若鶏胸肉の皮を除いたもの<br>② 切り身の大きさは要求書で示す<br>③ 冷凍品可<br>④ 厚みの揃ったもの   |
| 145 | 若どり手羽もと   | K G | ① 1本60g程度のもの<br>② 皮つき<br>③ 冷凍品可  |
| 150 | 鶏骨  | K G | ① だし取り用<br>② 背骨、肋骨、胸骨、脛骨等  |
| 160 | 鶏ぶつ切肉   | K G | ① もも等の部位を骨付きのまま1切れ50g程度にぶつ切りにしたもの<br>② 冷凍品可  |
| 170 | 鶏ささみ  | K G | ① 筋を除く   |
| 182 | (冷)蒸し鶏ほぐし身  | K G | ① 「ニチレイ(蒸し鶏ささみほぐし身)・日本食研(ほぐし鶏)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② バラ凍結<br>③ 500g程度袋入りのもの   |
| 190 | 鶏挽肉   | K G | ① 若鶏上肉(09-0140)を挽いたもの<br>② 冷凍品可  |
| 226 | 豚並肉   | K G | ① 腿・背・肩等の肉にて四肢腹部内臓等を含まないこと<br>② 脂肪25%程度のもの<br>③ 冷凍品可<br>④ 厚さ2mm程度のスライス   |
| 240 | 豚肩ロース<br>(しゃぶしゃぶ用)<br>(トンカツ用)<br>(炒め用)<br>(生姜焼き用) | K G | ① 脂肪20%以下のもの<br>② 切り方は要求書で示す<br>「しゃぶしゃぶ用」は極薄スライス<br>「トンカツ用」は1枚150g程度<br>「炒め用」は厚さ2mm程度のスライス<br>「生姜焼き用」は1枚75g程度で厚さ5mm程度にスライス<br>③ 冷凍品可 |
| 250 | 豚角切肉  | K G | ① 豚バラ肉(09-0270)を2cm程度の角切にしたもの<br>② 冷凍品可  |
| 260 | 豚ロース<br>(しゃぶしゃぶ用)<br>(トンカツ用)<br>(炒め用)<br>(生姜焼き用)  | K G | ① 豚肩ロース(09-0240)と同じ<br>② 背の肉(リブロース不可)  |
| 270 | 豚バラ肉  | K G | ① 脂肪30%程度のもの<br>② 厚みの指定のないものは、2mm程度のスライス<br>③ 冷凍品可<br>④ 切り身の大きさは要求書で示す   |
| 280 | 豚もも肉  | K G | ① 脂肪15%程度のもの<br>② 冷凍品可<br>③ 厚さ2mm程度のスライス   |
| 290 | 豚挽肉   | K G | ① 豚肉の赤身(肩・モモ)を2度挽きしたもの<br>② 脂肪20%以下のもの<br>③ 冷凍品可   |
| 294 | (冷)豚ハラミ   | K G | ① 「栗山ノーサン(ジューシー豚ハラミ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1口大にカットし、塩胡椒等で下味を付けたもの   |
| 295 | とんちゃん   | K G | ① 豚肩ロース肉800g程度ととんちゃんのとれ200g程度を一緒に袋に入れ、真空パックにしたもの<br>② 冷凍品可   |
| 300 | 豚骨  | K G | ① だし取り用<br>② 背骨、肋骨、胸骨、脛骨等  |
| 305 | 豚背脂   | K G | ① 豚ロース上部の脂身部分を500g程度にカットしたもの<br>② 冷凍品可   |

| コード | 品名 | 単位 | 規 | 格 |
|-----|----|----|---|---|
|-----|----|----|---|---|

食肉加工品共通規格

- 1 切り口は新鮮なバラ色を呈し、光沢があり、弾力に富み肉が密着していること。
- 2 特有の燻煙臭をもち、異味異臭、異物混入のないこと。
- 3 外観上、汗をかいたりその他異常を認めないこと。

| コード | 品名                | 単位 | 規   | 格 |
|-----|-------------------|----|---|---|
| 340 | ロースハム             | KG | ① 「日本ハム・伊藤ハム・丸大ハム」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② JAS規格合格品<br>③ 1mm程度丸くスライスしたもの      |   |
| 355 | (冷)焼豚もも肉<br>スライス  | KG | ① 「日本食研」「ヤヨイサンフーズ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 厚さ2.5mm程度にスライスしたもの<br>③ 1枚10g程度のもの |   |
| 370 | ベーコン              | KG | ① 「日本ハム・伊藤ハム・丸大ハム」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② JAS規格合格品<br>③ 1cm程度にスライスしたもの(厚切り)  |   |
| 440 | フランクフルト           | KG | ① JAS規格合格品<br>② 1kg程度真空パック入りのもの<br>③ 1本50g程度のもの                                   |   |
| 465 | (冷)ソーセージ          | KG | ① 「日本食研(朝食用ソーセージ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本15g程度のもの<br>③ 500g程度袋入りのもの       |   |
| 475 | (冷)チーズin<br>ウィンナー | KG | ① 1本50g程度の10本入りのもの<br>② 500g程度真空パックのもの  |   |
| 480 | チョリソー             | KG | ① 「スターゼン(あらびきポークウィンナーピリ辛チョリソー)」<br>「日本ハム」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本20g程度のもの      |   |

## 規格10 卵類

| コード | 品名               | 単位 | 規格   |
|-----|------------------|----|--|
| 10  | 鶏卵               | KG | ① 集荷日又は包装日が明記された紙箱入りであること<br>② 割ったとき、拡散面積の小さいもの<br>③ Mサイズ<br>④ 1箱10kg入りのもの |
| 70  | ゆで卵              | 袋  | ① 鶏卵水煮<br>② 1個50g程度<br>③ 1袋に10個程度入ったもの                                     |
| 80  | (冷)厚焼きたまご        | KG | ① 「ニチレイ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度真空パックのもの                            |
| 90  | 卵豆腐              | 個  | ① 1個110g程度のもの  |
| 100 | 茶碗蒸し             | 個  | ① 海老入りでないもの<br>② 1個150g程度のもの   |
| 130 | (冷)スクランブル<br>エッグ | KG | ① 「スノーマン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの                              |
| 140 | (冷)錦糸卵           | KG | ① 薄焼き卵(2mm)を千切りにした冷凍品<br>② 500g程度袋入りのもの                                    |

## 規格11 乳類

### 共通事項

- 1 風味良好であること。
- 2 異味異臭のないもの。
- 3 賞味期限が明記されていること。

| コード | 品名                | 単位 | 規 格  |
|-----|-------------------|----|--|
| 10  | 牛乳                | 個  | ① 乳等省令で「牛乳」に種別されるもの<br>② 1個200ml程度パック入りのもの<br>③ 製造後2日以内のもの   |
| 20  | パック牛乳             | 本  | ① 牛乳(11-0010)に準ずる<br>② 1本1000ml程度パック入りのもの  |
| 35  | 鉄分カルシウム補強<br>低脂肪乳 | 本  | ① 乳脂肪0.5%以上1.5%以下のもの<br>② 鉄及びカルシウムが補強されたもの<br>③ 1本1000ml程度パック入りのもの   |
| 40  | LL牛乳              | 個  | ① ロングライフ 無調整<br>② 1個200ml程度パック入りのもの<br>③ 賞味期限まで2ヶ月以上あるもの   |
| 60  | コーヒー乳飲料           | 個  | ① 1個200ml程度パック入りのもの<br>② 生乳使用割合50%以上のもの  |
| 63  | パックコーヒー乳飲料        | 本  | ① コーヒー乳飲料(11-0060)に準ずる<br>② 1本1000ml程度パック入りのもの   |
| 70  | 生クリーム             | 個  | ① 乳脂肪35%のもの<br>② 1個200ml程度パック入りのもの   |
| 90  | のむヨーグルト           | 本  | ① 「九州乳業(くじゅうファーム)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本900ml程度パック入りのもの   |
| 101 | プレーンヨーグルト         | 個  | ① 「明治(ブルガリア)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個400g程度パック入りのもの   |
| 110 | アロエヨーグルト          | 組  | ① 「明治」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個70g程度カップ入りが4個1組のもの  |
| 120 | ハードタイプ<br>ヨーグルト   | 個  | ① 「ヤクルト(ソフール)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 味は要求書で示す<br>③ 1個100mlカップ入りのもの   |
| 130 | フルーツヨーグルト         | 組  | ① 「森永(ビヒダスBB536)・雪印メグミルク(ナチュレ恵)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② いちご、桃、いちじく、りんご、マンゴー、アロエ<br>ブルーベリー、パイン又はこれらをミックスしたもの<br>③ 低脂肪又は無脂肪<br>④ 1個70g程度カップ入りが4個1組のもの |
| 151 | ピザチーズ             | KG | ① ナチュラルチーズ<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 155 | シュレッドチーズ          | 袋  | ① 「明治(十勝3種の細切りチーズ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 生食可能品<br>③ 1袋300g程度入りのもの   |
| 166 | スライスチーズ           | 個  | ① 「雪印」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1枚18g程度が7枚程度入ったもの   |
| 190 | 粉チーズ              | 個  | ① ナチュラルチーズ<br>② 1個70g程度入りのもの   |

## 規格12 野菜類

### 共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 『とう』、『変色』、『す』の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 水洗いするものは、水切りを完全にすること。
- 5 指示のないものについては、国産品とする。

| コード | 品名          | 単位 | 規 格   |
|-----|-------------|----|---|
| 10  | グリーンアスパラ    | KG | ① 中太で軟らかいもの<br>② まっすぐで長さの揃ったもの<br>③ 国産品の時期については要求書で示す                         |
| 11  | (冷)グリーンアスパラ | KG | ① 「神栄」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの<br>③ Mサイズのもの                      |
| 30  | (冷)さやいんげん   | KG | ① 「ニチレイ・神戸物産」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの<br>③ 4～6cm程度にカットされたもの  |
| 60  | むきえんどう      | KG | ① 緑色で軟らかい粒揃いのもの<br>② 芽が出たものは不可  |
| 70  | (冷)さやえんどう   | KG | ① キヌサヤ種で筋を取り、ゆでて冷凍したもの<br>② 500g程度袋入りのもの<br>③ 上級品であること                        |
| 71  | 絹さや         | KG | ① ひげが残っていること<br>② 長さ7cm程度のもの<br>③ 豆が育ちすぎたものは不可                                |
| 72  | (冷)スナップえんどう | KG | ① 「神戸物産・神栄」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの                              |
| 73  | (冷)グリーンピース  | KG | ① 500g程度袋入りのもの  |
| 76  | スナップえんどう    | KG | ① 長さが7cm程度のもの<br>② 豆が育ち過ぎたものは不可<br>③ 4月及び5月は国産品とする                            |
| 80  | オクラ         | KG | ① 濃緑色で軟らかいもの<br>② 輸入品可<br>③ バラ入り不可でネット入りのもの                                   |
| 81  | (冷)オクラスライス  | KG | ① 「神栄・神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの                              |
| 90  | かぶ          | KG | ① 葉、ひげ根、茎を切り落とし、泥を除いたもの<br>② 1玉200～250g程度のもの                                  |
| 100 | (冷)南瓜       | KG | ① 1個20g程度のもの<br>② 500g程度袋入りのもの  |
| 105 | 南瓜          | KG | ① 西洋かぼちゃ<br>② 1個2kg程度のもの<br>③ 輸入品可  |
| 110 | カリフラワー      | KG | ① 乳白色で根部及び葉を除く<br>② 蕾が純白でつやがあり、蕾の内にすきまがなく、しまって厚みのあるもの<br>③ 花が開いたり、黄色がかかってないもの |

| コード | 品名                              | 単位  | 規 格  |
|-----|---------------------------------|-----|--|
| 112 | (冷)カリフラワー                       | K G | ① 「神栄・神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの<br>③ 1個6～8g程度のも   |
| 120 | かんぴょう                           | 袋   | ① 色白くしみのないもの<br>② 表皮の混入のないもの<br>③ 1袋40g程度入りのもの   |
| 130 | キャベツ                            | K G | ① 抱合完全で根部を除いたもの<br>② 葉脈の細かいもの<br>③ 1kg程度のも<br>④ 国産品  |
| 131 | 新キャベツ                           | K G | ① 春玉(春キャベツ)、味春(ミハル)<br>② 結球がふんわりとして巻きがゆるく、内部まで薄い緑色で、葉が通常のキャベツに比べて柔らかいもの<br>③ 600g～800g程度のも   |
| 140 | 紫キャベツ                           | K G | ① 抱合完全で、紫紅色にして根部を除いたもの<br>② 500g程度のも   |
| 158 | (乾)カットキャベツ                      | 袋   | ① 「吉良食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 乾燥野菜<br>③ 1袋200g程度袋入りのもの  |
| 160 | 胡瓜                              | K G | ① 濃緑色及び淡黄色で赤味帯びないもの<br>② 太すぎて種子の多いものは不可<br>③ 1本100g程度で長さ20cm程度のも<br>④ 極端に曲がったものは不可   |
| 161 | 水菜                              | K G | ① 葉が細く裂けているもの<br>② 土・砂を除いたもの   |
| 171 | ベビーリーフ                          | 袋   | ① レッドビート、ルッコラ、水菜、紹菜、ターサイ、レッドオーク<br>レッドアジアンマスタード、グリーンマスタード、ピノグリーン<br>コノレタス、グリーンリーフ、エンダイブなどの新芽が数種類<br>バランスよくミックスされたもの<br>② 1袋85g程度袋入りのもの |
| 180 | ごぼう                             | K G | ① 茎、葉、ひげ根を除き水洗いしたもの<br>② 肉質柔らかく、灰白色で、『す』『とう』のないもの<br>③ 長さ50cm以上で太さは中央部が直径2cm程度のも   |
| 190 | カットごぼう<br>(せんぎり)(ささがき)<br>(乱切り) | K G | ① 冷凍品可<br>② 衛生的に包装したもの<br>③ 無漂白のもの<br>④ あくを抜いたもの<br>⑤ 「せんぎり」は3mm角で長さ5cm程度のも<br>「ささがき」は厚さ3mmで長さ5cm程度のも<br>「乱切り」は1.5×1.5cm程度のも           |
| 200 | 小松菜                             | K G | ① 葉が濃緑色で鮮やかなもの<br>② 長さ20cm程度のも   |
| 210 | ししとう                            | K G | ① 濃緑色で軟らかいもの<br>② 1本7g程度のも   |
| 220 | しその葉                            | 束   | ① 濃緑色で葉の軟らかいもの<br>② 痛みのないもの<br>③ 1束10枚程度入りのもの  |
| 240 | 春菊                              | K G | ① 根部を除き軟らかく、伸びすぎていないもの   |
| 250 | 根生姜                             | K G | ① 土をおとし、肉質柔軟で繊維少なく、辛味の強い大粒のもの<br>② 輸入品可  |
| 255 | おろししょうが                         | K G | ① 生の生姜をすりおろしたもの<br>② 1kg程度ポリ容器入りのもの  |

| コード | 品名           | 単位  | 規 格   |
|-----|--------------|-----|---|
| 270 | せり           | K G | ① 長さ30cm以下の軟らかいもの<br>② 葉は濃い鮮緑色であること   |
| 280 | セロリー         | K G | ① 葉は濃い鮮緑色であること<br>② 肉質厚く茎の丈長く淡黄色で、身のしまっているもの<br>③ みずみずしくつやのあるもの                       |
| 295 | 山菜水煮         | K G | ① わらび、ふき、細竹、木耳、せり等が入ったもの<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 300 | 大根           | K G | ① 葉の部分5～10cm程度残してカットし、水洗いしたもの<br>② 1kg程度のもの<br>③ 亀裂がなく『す』のはいていないもの                    |
| 305 | (冷)大根おろし     | K G | ① 国産品<br>② 500g程度袋入りのもの   |
| 320 | 貝割大根         | K G | ① 長さ10cm程度のもの<br>② 100g程度パック入りのもの   |
| 330 | 切干大根         | K G | ① 淡黄色で光沢があること<br>② 乾燥品  |
| 334 | ゆでたけのこ       | K G | ① 茹でた筍<br>② 輸入品可<br>③ 1kg程度袋入りのもの   |
| 341 | たけのこ         | K G | ① 堅い根の部分を除いた孟宗竹<br>② あくぬきをし、皮を取ったもの<br>③ 肉質柔らかく、茹で上がり800g以下のもの<br>④ 国産品の時期については要求書で示す |
| 359 | 新たまねぎ        | K G | ① 国産の新もの<br>② Lサイズ以上で、皮むきのもの<br>③ サラダオニオン   |
| 360 | 玉葱           | K G | ① 発芽していない黄玉ねぎ<br>② L玉以上で、皮むきのもの<br>③ 茎根部は、皮を残さずに除いたもの<br>④ 輸入品可                       |
| 362 | フライドオニオン     | K G | ① 500g程度袋入りのもの  |
| 370 | レッドオニオン      | K G | ① 色の鮮明なもの<br>② 3月分については輸入品を可とする   |
| 380 | (冷)ソテーオニオン50 | K G | ① 「カゴメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 国産玉葱を使い50%ソテーしたもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                    |
| 390 | サラダ菜         | K G | ① 濃緑色で葉の破れていないもの  |
| 400 | レタス          | K G | ① 株の部分が赤くないもの<br>② 結球よく弾力のあるしまり方をした軟らかいもの<br>③ Mサイズ以上のもの                              |
| 410 | サニーレタス       | K G | ① 軟らかく、葉の破れていないもの   |
| 420 | リーフレタス       | K G | ① 濃緑色で軟らかく、葉の破れていないもの   |
| 430 | チンゲン菜        | K G | ① 繊維が少なく、柔らかく芯の固くないもの   |
| 431 | (冷)チンゲン菜     | K G | ① ホール<br>② 500g程度袋入りのもの   |
| 440 | 冬瓜           | K G | ① 1個4～6kg程度のもの  |
| 441 | (冷)ホールコーン    | K G | ① 500g程度袋入りのもの  |
| 445 | (冷)カットコーン    | K G | ① 「クラレイ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 穂軸付きのまま5cm程度の輪切りにしたもの                                |
| 450 | トマト          | K G | ① 熟度のよく、皮の破損ないもの<br>② Lサイズ 1個200～250g程度の粒ぞろいのもの                                       |

| コード | 品名                              | 単位 | 規 格   |
|-----|---------------------------------|----|---|
| 460 | ミニトマト                           | KG | ① 熟度のよいもの<br>② 特有の光沢を有し、肉質のしまったもの<br>③ 1個10～15g程度のもの  |
| 470 | 茄子                              | KG | ① 傷がなく、濃い紫色で肉質の軟らかいもの   |
| 471 | (冷)揚げなす                         | KG | ① 「ニチレイ・神栄・日本食研・神戸物産」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 乱切り<br>③ 500g程度袋入りのもの<br>④ 1個10g程度のもの                         |
| 480 | なばな                             | KG | ① 1束100g程度  |
| 481 | (冷)なばな                          | KG | ① 「ノースイ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 自然解凍で使用出来るもの   |
| 485 | にがうり                            | KG | ① 1本300～400g程度のもの<br>② 緑色の濃いもの  |
| 490 | にら                              | KG | ① 葉肉がやわらかく根部を除いたもの<br>② 緑色の濃いもの   |
| 500 | 人参                              | KG | ① 茎、葉、ひげ根と泥を除いたもの<br>② 『股割れ』『しん』『す』がないもの<br>③ 乾燥しすぎていないもの<br>④ 切った時、芯部まで赤色の多いもの<br>⑤ 大きさが揃い1本90g以上のもの<br>⑥ 輸入品可 |
| 506 | (冷)シャトー人参                       | KG | ① 「神栄」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 長さ5cm程度のもの   |
| 520 | にんにく                            | KG | ① 発芽していないもの<br>② 茎を除き、大粒で虫食いのないもの   |
| 528 | おろしにんにく                         | KG | ① 生にんにくをすりおろしたもの<br>② 1kg程度ポリ容器入りのもの  |
| 530 | スライスにんにく                        | KG | ① 乾燥品   |
| 535 | フライドガーリック                       | KG | ① 「S B」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 薄くスライスしたにんにくを揚げたもの<br>③ 100g程度袋入りのもの  |
| 541 | (冷)にんにくの芽                       | KG | ① 「神栄・富士通商」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ロングタイプ<br>③ 500g程度袋入りのもの  |
| 550 | 長葱                              | KG | ① 白色部、緑葉部の割合は7:3とし、葉の軟らかいもの<br>② 根部と泥を除いたもの<br>③ 中太で、身がしまっているもの<br>④ 輸入品可                                       |
| 570 | わけぎ                             | KG | ① 根部と泥を除いたもの  |
| 580 | 万能ねぎ                            | KG | ① 30cm程度の軟らかいもの   |
| 585 | カット万能ねぎ<br>(きざみ)                | KG | ① 冷凍品<br>② 500g程度袋入りのもの<br>③ 「きざみ」は2mm幅程度のわざり   |
| 590 | 白菜                              | KG | ① 結球白菜<br>② 葉部に亀裂なく、巻きがしっかりしているもの<br>③ 葉部に『ごま』『しみ』のないもの<br>④ 1玉が1.5kg以上のもの                                      |
| 600 | れんこん                            | KG | ① 肉質柔軟で、ひげ根を除き水洗いしたもの<br>② 一節300g以上で、3本つなぎのもの   |
| 611 | れんこん水煮<br>(乱切り) (スライス)<br>(ホール) | KG | ① 切り方は要求書で示す<br>② 「スライス」は厚さ3mm程度のもの   |

| コード | 品名                | 単位  | 規   | 格 |
|-----|-------------------|-----|---|---|
| 620 | パセリ               | K G | ① 伸びすぎていない軟らかい若芽とする<br>② 葉の縮みのよいもの  |   |
| 630 | ピーマン              | K G | ① 濃緑色にして赤く色のつかないもの<br>② 1個20g以上の揃ったもの<br>③ 肉質厚く、光沢良好のもの                               |   |
| 640 | 赤ピーマン             | K G | ① パプリカ<br>② 色の鮮明なもの<br>③ 肉質厚く、光沢良好のもの<br>④ 輸入品可                                       |   |
| 650 | 黄ピーマン             | K G | ① 赤ピーマン(12-0640)に同じ   |   |
| 655 | ゆでふき              | K G | ① 肉質の軟らかい赤蔕の筋を取り、茹でたもの<br>② 5cm程度にカットされたもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                           |   |
| 660 | ブロッコリー            | K G | ① 濃緑色で根部及び葉を除く<br>② 蕾は軸が短く、締まったもの<br>③ 11月から2月の期間は国産品とする                              |   |
| 661 | (冷)ブロッコリー         | K G | ① Mサイズ<br>② 500g程度袋入りのもの  |   |
| 670 | ほうれん草             | K G | ① 葉は濃緑色が鮮やかで、つやのあるもの<br>② 長さ20cm程度のもの   |   |
| 675 | (冷)ほうれん草          | K G | ① バラ凍結のもの<br>② 5cm程度にカットしたもの<br>③ 500g程度袋入りのもの  |   |
| 680 | みつ葉               | K G | ① 糸みつば<br>② 根つきの軟らかいもの  |   |
| 690 | みょうが              | K G | ① 1個10g程度のもの<br>② つぼみ状で芳香、鮮度、洗浄が良好なもの   |   |
| 700 | 豆もやし              | K G | ① 大豆の発芽したもの   |   |
| 710 | もやし               | K G | ① 緑豆の発芽したもので5cm程度のもの  |   |
| 721 | 木の芽(地芽)           | K G | ① 濃緑色で葉の柔らかいもの<br>② 袋入りのもの  |   |
| 730 | 豆苗                | K G | ① 長さ18cm程度のもの<br>② 検量時、水分を除くこと  |   |
| 740 | ラディッシュ            | K G | ① 赤色鮮明なもの<br>② 1個10g程度で葉付のもの  |   |
| 770 | (冷)むき枝豆           | K G | ① 「イズックス・神栄」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② さやを除いた豆を茹でて冷凍にしたもの<br>③ 500g程度袋入りのもの             |   |
| 780 | (冷)ミックス<br>ベジタブル  | K G | ① グリーンピース、コーン、人参が1/3ずつ混入したもの<br>② 500g程度袋入りのもの  |   |
| 783 | (冷)豚汁野菜ミックス       | K G | ① 「ニチレイ」「大冷」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 大根・里芋・玉葱・人参・ごぼう入りのもの                             |   |
| 786 | (冷)彩り野菜ミックス       | K G | ① 「日本食研・カゴメ(彩り野菜ミックス)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ズッキーニ、赤・黄ピーマン、玉葱、人参を5mm角程度にカットしたもの |   |
| 788 | (冷)ごろごろ野菜<br>ミックス | K G | ① 「日本食研・カゴメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ズッキーニ、さつまいも、赤パプリカ、レンコン、ヤングコーン等を3cm程度の角切りにしたもの    |   |
| 789 | 春の七草セット           | 束   | ① 春の七草100g程度がセットになったもの  |   |

## 規格13 漬物・佃煮・惣菜類

### 漬物共通事項

- 1 漬かりが適度で、固有の香味を有し、かび、苦汁、異臭等のないもの。
- 2 着色料は、食品衛生法に基づくものを使用のこと。
- 3 漬みそ及び漬粕、付汁は検量時差し引くこと。
- 4 原料は新鮮な野菜を使用のこと。

| コード | 品名      | 単位 | 規 格   |
|-----|---------|----|---|
| 30  | 胡瓜醤油漬   | 袋  | ① 「東海漬物(きゅうりのキューちゃん)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋90g程度入りのもの                                  |
| 52  | 白菜漬     | KG | ① 完全結球でトウのないものを2~4つ割りにし使用したもの<br>② 塩漬け後、少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの<br>③ 塩分10%、汁気3%程度のも                   |
| 70  | 楽京漬     | KG | ① 薄皮及び根を良く取り除いた白色で小粒揃いのもの<br>② 漬込み期間1か月以上で硬さ適度にして歯切れの良いもの<br>③ 人工甘味料の使用は不可<br>④ 1kg程度袋入りのもの     |
| 80  | 福神漬     | KG | ① 大根、胡瓜、茄子、蓮根、しそ、生姜等を使用したもの<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 81  | 福神漬(小袋) | 袋  | ① 大根、胡瓜、茄子、蓮根、しそ、生姜等を使用したもの<br>② 1袋180g程度入りのもの  |
| 91  | 梅かつお    | KG | ① 梅漬にかつお節の旨味を入れたもの<br>② 1kg程度ポリ容器入りのもの<br>③ 塩分10%程度   |
| 92  | ねり梅     | KG | ① 梅干しの種を除いて実をつぶし、減塩味付けしたもの<br>② 無着色のもの  |
| 110 | 生姜甘酢漬   | KG | ① 薄切りにした新生姜を甘酢に漬けたもの ガリ<br>② 無着色のもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 130 | つぼ漬     | KG | ① 丸干大根、胡麻等を使用し、スライスしたもの   |
| 161 | 高菜漬     | KG | ① 良質の高菜を塩漬けにしたもの<br>② 漬かり過ぎは不可<br>③ 1kg程度袋入りのもの   |
| 270 | 白菜キムチ   | 個  | ① 「東海漬物(こくうま)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 白菜に人参、大根、ニラ、玉葱等を刻んで、香辛料と共に漬け込んだもの<br>③ 1個300g程度入りのもの |
| 280 | ビビンバ    | KG | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 大豆もやし、人参、きくらげ等をビビンバ用の味付けにしたもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                 |
| 340 | しば漬     | KG | ① 胡瓜、茄子、根生姜、みょうが等をしそで漬け込んだもの<br>② 細かく刻んでいないもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                                  |
| 350 | かつば漬    | KG | ① 胡瓜、生姜等を醤油その他の調味液で2日以上漬込んだ風味良好なもの<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 440 | ザー菜     | KG | ① スライスしてあるもの<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 450 | べったら漬   | KG | ① 国産大根を麴に漬け込んだもの  |

| コード | 品名       | 単位 | 規 格  |
|-----|----------|----|--|
| 500 | 紅生姜      | KG | ① 生姜を梅酢に漬けたもの<br>② せんぎり<br>③ 1kg程度袋入りのもの                       |
| 551 | にんにくたまり漬 | 個  | ① にんにくをたまり漬けにしたもの<br>② 無臭<br>③ 総量400g程度瓶入りのもの                  |
| 580 | 味付メンマ    | KG | ① 味付け済みのもの<br>② 1kg程度袋入りのもの                                    |
| 590 | なめ茸      | 本  | ① えのき茸を醤油で味付けしたもの<br>② きくらげ入り不可<br>③ 総量370g程度の瓶入りで、固形量80%程度のもの |

### 佃煮共通事項

- 1 良質の材料を使用し新鮮であること。
- 2 食品衛生法による許可薬品以外を使用せず、着色度のすぎないものであること。
- 3 容器は衛生的で、清潔なものを使用すること。

| コード | 品名       | 単位 | 規 格   |
|-----|----------|----|---|
| 690 | 昆布佃煮     | KG | ① 良質昆布、良質醤油を使用して、十分に煮詰め貯蔵のきくもの<br>② 細切り状のもので、「ごま」又は「しそ」         |
| 740 | のり佃煮(小袋) | 個  | ① 「三島食品(あまのり佃煮)」「ふじっ子」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 低塩5g程度袋入りのもの |
| 780 | うずら豆佃煮   | KG | ① 煮上がり良く形の崩れていないもの<br>② 人工甘味料を使用していないもの                         |
| 840 | いか塩辛     | KG | ① いかの大きさが均一で漬かりのよいもの<br>② 人工着色不可                                |
| 881 | 昆布巻      | KG | ① にしん等を良質昆布で巻き、砂糖、醤油等の調味液で柔らかく煮たもの                              |
| 910 | 黒豆佃煮     | KG | ① 北海道産 大粒黒豆   |
| 940 | 桜でんぶ     | 袋  | ① 1袋30g程度入りのもの  |
| 950 | にしん甘露煮   | KG | ① 「八丸堀内水産・八戸協和水産」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1切れ45g程度のもの       |
| 960 | きやらぶき    | KG | ① しょうゆの香りが豊かな市販品(中級品)   |

### 惣菜共通事項

- 1 良質の材料を使用し新鮮であること。
- 2 食品衛生法で許可された薬品以外を使用しないこと。
- 3 着色の度合いの過ぎないものであること。

| コード  | 品名        | 単位 | 規 格  |
|------|-----------|----|--|
| 1050 | 紅あずま甘露煮   | KG | ① 「堂本食品」「マニハ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの                  |
| 1100 | ポテトサラダ    | KG | ① 「キューピー(エリデルポテトサラダ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの(チルド) |
| 1122 | ゴボウサラダ    | KG | ① 「キューピー(国産ごぼうサラダ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの(チルド)   |
| 1127 | (冷)ホッキサラダ | KG | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの                       |

## 規格14 果実類

### 共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 『とう』『変色』『す』の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 指示のないものについては、国産品とする。

| コード | 品名        | 単位 | 規 格   |
|-----|-----------|----|---|
| 10  | いちご       | KG | ① 傷み、汚れがないもの<br>② Lサイズで粒揃いのもの   |
| 20  | 伊予かん      | KG | ① 風味良好で色つやがよく、甘みの多いもの<br>② 1個220g程度のもので『優』  |
| 30  | みかん       | KG | ① 温州みかん<br>② 1個100g程度の粒揃いのもので『優』  |
| 40  | オレンジ      | KG | ① 色つやがよく重量感があって、甘み、酸味がほどよくあるもの<br>② 1個210g程度のもので<br>③ 輸入品可                                |
| 50  | 柿         | KG | ① 甘柿<br>② 1個200g程度のもので<br>③ 種無しのもので   |
| 60  | キウイフルーツ   | KG | ① 熟度が適当で過熟していないもの<br>② 1個100g程度のもので<br>③ 輸入品可   |
| 70  | ゴールデンキウイ  | KG | ① 熟度が適当で過熟していないもの<br>② 1個100g程度のもので<br>③ 輸入品可   |
| 80  | グレープフルーツ  | KG | ① ルビー又はイエロー<br>② 1個300g程度のもので<br>③ 輸入品可   |
| 110 | アメリカンチェリー | KG | ① L-Mサイズ<br>② 輸入品可  |
| 130 | 西瓜        | KG | ① 熟度適当で甘みの強いもの<br>② 1玉4kg以上6kg以下のもの   |
| 135 | すだち       | KG | ① 果皮がきれいな薄緑色であり、厚みは薄く、張りがあること<br>② Lサイズ   |
| 160 | 梨         | KG | ① 果汁が多く甘みの強いもの<br>② 『幸水・豊水・あきづき・新高・新興』の中から、該当月に旬となる品種<br>③ 1個270g程度のもので                   |
| 200 | はっさく      | KG | ① 色つやよく、甘酸味が適当なもの<br>② 1個260g程度(Lサイズ)のもので『優』  |
| 210 | バナナ       | KG | ① 熟度適当、病虫害、腐りのないもの<br>② 1本150g程度のもので<br>③ 輸入品可  |
| 230 | ぶどう       | KG | ① 色沢よく、粒揃いのもので、甘味強く、新鮮なもの<br>② 品種は要求書で示す<br>③ 「デラウェア」は、1房110g程度のもので<br>「巨峰」は、1房300g程度のもので |
| 240 | レーズン      | KG | ① カルフォルニア産粒揃いなもので<br>② 乾燥良好なもので   |

| コード | 品名         | 単位 | 規格  |
|-----|------------|----|---|
| 250 | (冷)ブルーベリー  | KG | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの   |
| 260 | メロン        | KG | ① 熟度のよいもの<br>② 色の系統については要求書に示す<br>③ 青肉系『アンデスメロン、たかみメロン、肥後グリーンメロン』<br>赤肉系『クインシーメロン、ルピアレッド、肥後レッド』<br>の中から、該当月に最も旬となる品種<br>④ 1玉1kg程度のもの  |
| 280 | 桃          | KG | ① 病虫害なく腐りの認められない、風味良好なもの<br>② 1個200g程度 熟度よいもの<br>③ 白鳳・白桃(入手不能時期は『川中島・あかつき・夏っ子』も可)   |
| 300 | りんご        | KG | ① 『つがる、千秋、ジョナゴールド、ふじ、サンふじ、つがる<br>王林、シナノスイート、秋映』などの中から、該当月に最も<br>旬となる品種<br>② 甘み及び酸味あり、歯ごたえの良いもの<br>③ 9月以降は新りんごとする<br>④ 1個230g程度のもの 『優』 |
| 310 | レモン        | KG | ① 形、色がよく皮の薄いもの<br>② 1個80g以上のもの<br>③ 輸入品可  |
| 330 | (冷)カットマンゴー | KG | ① 1個40g程度にカットしたもの<br>② 500g程度袋入りのもの   |
| 350 | (冷)ダイスアボガド | KG | ① ダイス状(10~20mm角)にカットしたもの<br>② 500g程度袋入りのもの  |

## 規格15 きのこと類

### 共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していないこと。
- 2 病虫害、不純物を含まないもの。
- 3 『とう』『変色』の入っていないもの。

| コード | 品名         | 単位 | 規格  |
|-----|------------|----|---|
| 11  | えのき茸       | KG | ① 傘の開いていない根の揃った新鮮なもの<br>② ぬめり、かびのないもの                                   |
| 20  | きくらげ       | KG | ① 大きさは5cm以下の黒きくらげ<br>② 乾燥品<br>③ 布袋不可                                    |
| 30  | 生椎茸        | KG | ① 直径5cm程度で肉厚なもの<br>② 輸入品可   |
| 40  | 干椎茸        | KG | ① 再乾椎茸<br>② 幅5mm×長さ4cm程度で形がそろったもの                                       |
| 51  | しめじ        | KG | ① 病虫害なく新鮮なもので長さ5～6cm程度で粒揃いのもの<br>② ぬめり、かびのないもの                          |
| 66  | なめこ        | 袋  | ① 「雲仙きのこ本舗」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋100g程度入りのもの<br>③ 新鮮な生のもので真空パック入り |
| 80  | 舞茸         | KG | ① 鮮度のよいもの<br>② 100g程度パック入りのもの   |
| 121 | エリンギ茸      | KG | ① 鮮度のよいもの<br>② 100g程度パック入りのもの   |
| 130 | (冷)きのこミックス | KG | ① 椎茸、ヒラタケ、マッシュルーム、しめじ等が入ったもの<br>② 500g程度袋入りのもの                          |

## 規格16 藻類

### 共通事項

- 1 乾燥充分にして、カビ等を認めないこと。
- 2 雑物、異物等の混入がなく、品揃い(粒揃い)で、砕けや未熟ものがないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないもの。

| コード | 品名         | 単位 | 規 格   |
|-----|------------|----|---|
| 5   | あおさ        | 袋  | ① 対馬産のもの<br>② 乾燥品<br>③ 1袋20g程度入りのもの   |
| 10  | 青のり粉       | 袋  | ① 青色にして特有の芳香のあるもの<br>② 1袋8g程度入りのもの  |
| 20  | 味付のり       | 袋  | ① 色黒く、光沢良く、香り良く、すきのないもの<br>② 8ッ切り5枚入り 国産品   |
| 25  | 韓国海苔       | 袋  | ① 海苔の表面に胡麻油と塩で味付けしたもの<br>② 1食が、8ッ切り4枚入りのもの<br>③ 1袋40食程度入りのもの                                      |
| 42  | 焼のり        | 枚  | ① すし用の焼きのり<br>② 17cm×20cm程度の大きさのもの<br>③ 色黒く破れ、すきのないもの   |
| 50  | きざみのり      | 袋  | ① 焼のり(16-0042)を5cm程度に細切りしたもの<br>② 1袋10g程度入りのもの  |
| 51  | もみのり       | KG | ① 焼のり(16-0042)を揉み崩したもの  |
| 60  | だし昆布       | KG | ① 北海道産で2等合格品のもの   |
| 85  | 塩昆布        | 袋  | ① 「くらこん」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 細切りにした昆布を甘辛く煮詰め、塩をまぶして乾燥させたもの<br>③ 1袋47g程度入りのもの                  |
| 90  | とろろ昆布      | KG | ① 黒とろろ昆布で2等品以上  |
| 121 | 乾燥長ひじき     | 袋  | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋200g程度入りのもの  |
| 140 | 若布         | KG | ① カットされたもので、良くカールしているもの<br>② もどした時に湯に溶けてしまうもの、及び固いものを除く<br>③ 人工着色料使用不可<br>④ 乾燥品<br>⑤ 200g程度袋入りのもの |
| 150 | 海草サラダ      | 袋  | ① 「高木海草」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ドライ(水戻し後の重量が約10倍となるもの)<br>③ 1袋100g程度入りのもの                        |
| 173 | (冷)もずく     | KG | ① 沖縄県産のもずくを使用したもの<br>② 塩抜きをしたもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 180 | 味付めかぶ(カップ) | 組  | ① 1個40g程度が3個1組のもの   |

## 規格17 し好飲料類

| コード | 品名                               | 単位  | 規 格  |
|-----|----------------------------------|-----|--|
| 40  | 緑茶缶                              | 缶   | ① 185～195g程度で缶入りのもの  |
| 50  | ティーバッグ                           | K G | ① 2g程度<br>② 粉煎茶で香りが豊じゅんであること<br>③ 防湿包装のもの  |
| 95  | ミネラルウォーター                        | 本   | ① 国産品<br>② 1本500～600ml程度ペットボトル入りのもの<br>③ 賞味期限まで、5年以上あるもの<br>④ シュリンク包装不可                  |
| 130 | インスタントコーヒー                       | 本   | ① 「ネスレ日本(ゴールドブレンド)」「UCC」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本115g程度瓶入りのもの                      |
| 161 | 麦茶パック                            | 袋   | ① 「伊藤園」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に小袋7g程度が50個程度入ったもの<br>③ 水、お湯出し両用のもの                    |
| 185 | 豆乳(無調整)                          | 個   | ① 「キッコーマン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個1000ml程度紙パック入りのもの                                   |
| 189 | 豆乳飲料<br>(麦芽) (バナナ)<br>(フルーツミックス) | 個   | ① 「キッコーマン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 味は要求書で示す<br>③ 1個1000ml程度紙パック入りのもの                     |
| 220 | オレンジジュース                         | 個   | ① 「サンキスト・エルビー・カゴメ・ヤクルト」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個200ml程度紙パック入りのもの<br>③ 果汁100%のもの    |
| 225 | 日向夏ジュース                          | 個   | ① 「サンA」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 200ml程度紙パック入りのもの<br>③ 果汁20%以上のもの                         |
| 290 | 野菜ジュース                           | 個   | ① 「伊藤園(充実野菜)・カゴメ(野菜生活)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個200ml程度紙パック入りのもの                   |
| 293 | 野菜飲料A                            | 本   | ① 「カゴメ(野菜生活100オリジナル)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本900ml程度紙パック入りのもの                     |
| 297 | 野菜飲料B                            | 本   | ① 「カゴメ(野菜生活100ベリーサラダ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本900ml程度紙パック入りのもの                    |
| 298 | 野菜飲料C                            | 本   | ① 「カゴメ(野菜生活100マンゴーサラダ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本900ml程度紙パック入りのもの                   |
| 299 | 野菜飲料D                            | 本   | ① 「カゴメ(トマト野菜ジュース)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本900ml程度紙パック入りのもの                        |
| 310 | りんごジュース                          | 個   | ① 「サンキスト・ミニッツメイド・エルビー・カゴメ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個200ml程度紙パック入りのもの<br>③ 果汁100%のもの |
| 328 | イオンウォーター                         | 本   | ① 「大塚製薬・コカコーラ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本300ml程度ペットボトル入りのもの                          |

| コード | 品名                          | 単位 | 規 格  |
|-----|-----------------------------|----|--|
| 330 | 袋入りイオン<br>ウォーター             | 袋  | ① 「大塚食品(袋入ポカリスエット)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1L用粉末<br>③ 1袋74g程度アルミパック入りのもの                        |
| 420 | カップとん汁                      | 個  | ① 「マルコメ」「永谷園」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 内容量61g程度のもの  |
| 430 | カップ味噌汁<br>(とうふ)<br>(ホーレンソウ) | 個  | ① 「マルコメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 味は要求書で示す<br>③ 内容量23g程度のもの   |
| 440 | ゼリー飲料<br>(マルチビタミン)          | 個  | ① 「森永(ウィダーinゼリー)」「コカ・コーラ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個180g程度チアパック入りのもの<br>③ マルチビタミン                |
| 442 | ゼリー飲料<br>(エネルギー)            | 個  | ① 「森永(ウィダーinゼリー)・味の素(アミノバイタル<br>マルチエネルギー)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個180g程度チアパック入りのもの<br>③ エネルギー |
| 490 | ビタミンゼリー(C1000)              | 個  | ① 「ハウスウェルネスフーズ(1日分のビタミン)」「森永」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② マスカット味又はグレープフルーツ味<br>③ 1個180g程度アルミパウチ入りのもの |

## 規格18 調味料及び香辛料類

### 共通事項

- 1 カビ、異味異臭がなく異物の混入のないもの。
- 2 色沢、香味が良好であること。

| コード | 品名              | 単位 | 規 格   |
|-----|-----------------|----|---|
| 10  | チキンコンソメ         | 缶  | ① 「クノール(チキンコンソメ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度缶入りのもの   |
| 20  | ビーフコンソメ         | 缶  | ① 「クノール(ビーフコンソメ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度缶入りのもの   |
| 40  | 食塩              | KG | ① 塩化ナトリウム 99%以上のもの<br>② 1kg程度袋入りのもの<br>③ 乾燥良好で色沢純白、サラサラして異物を認めないこと                                  |
| 50  | 食卓塩             | 個  | ① 「味の素(アジシオ)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 塩化ナトリウム90%、L-グルタミン酸ナトリウム10%程度<br>③ 1個60g程度瓶入りのもの              |
| 66  | ハーブソルト          | 個  | ① 「クレイジーソルト」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 塩をベースにハーブやスパイスを配合したもの<br>③ 1個100g程度入りのもの                       |
| 68  | 液体塩こうじ          | 本  | ① 「ハナマルキ」「キッコーマン」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本500ml程度ポリ容器入りのもの                                    |
| 70  | しょう油            | 本  | ① 「富士甚醤油(うまうち)・ニビシ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② こいくちしょうゆ<br>③ 九州しょう油(混合醤油)<br>④ 1本1800ml程度ポリ容器入りのもの |
| 80  | うす口しょう油         | 本  | ① 「富士甚醤油」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1500ml程度ポリ容器入りのもの   |
| 90  | 卓上しょう油          | 本  | ① 「キッコーマン(いつでも新鮮絞りたて生醤油)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 真空加工のポリ容器入り<br>③ 1本450ml程度ポリ容器入りのもの           |
| 100 | さしみしょう油         | 本  | ① 「ニビシ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本360ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 111 | たまごにかける<br>しょう油 | 本  | ① 「伊賀越」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本200ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 120 | 食酢              | 本  | ① 穀物酢<br>② 1本1800ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 125 | 黒酢              | 本  | ① 「ミツカン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本500ml程度瓶入りのもの  |
| 131 | すし酢             | 本  | ① 「ミツカン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1800ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 135 | りんご酢            | 本  | ① 「ミツカン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ストレート<br>③ 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                                     |
| 180 | ウスターソース         | 本  | ① 「イカリソース・カゴメ・ブルドック・キッコーマン」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本300ml程度ポリ容器入りのもの                          |

| コード | 品名       | 単位  | 規格  |
|-----|----------|-----|---|
| 185 | とんかつソース  | 本   | ① 「イカリソース・カゴメ・ブルドック・キッコーマン」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本300ml程度ポリ容器入りのもの                                |
| 210 | ケチャップ    | 本   | ① 「カゴメ・ハインツ・デルモンテ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② J A S 規格のもの<br>③ 1本1kg程度チューブ入りのもの                          |
| 220 | トマトピューレ  | 袋   | ① 「カゴメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② J A S 規格のもの<br>③ 1袋1kg程度入りのもの   |
| 230 | チャツネ     | 個   | ① ブドウ、りんご、レーズン、デーツなどにスパイスを加えたもの<br>② 1個450g程度入りのもの  |
| 240 | チリソース    | 本   | ① 「味の素(Cook Do 千焼蝦仁用)」「カゴメ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                               |
| 245 | サルサソース   | 袋   | ① 「カゴメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋3kg程度入りのもの  |
| 250 | ハヤシルウ    | K G | ① 「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② フレークタイプ<br>③ 1kg程度入りのもの   |
| 255 | デミグラスソース | K G | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの   |
| 260 | 赤みそ      | K G | ① 「マルコメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麹は、米を使用のこと<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 270 | 白みそ      | K G | ① 「マルコメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麹は、米を使用のこと<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 280 | 赤だしみそ    | K G | ① 「マルコメ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 信州味噌<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 297 | もろみそ     | 個   | ① ひしほ味噌(辛口)<br>② 1個300g程度入りのもの  |
| 300 | マヨネーズ    | K G | ① 「キューピー・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度チューブ入りのもの  |
| 305 | ハーフマヨネーズ | 本   | ① 「キューピー(キューピーハーフ)」「味の素」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② マヨネーズ(18-0300)のカロリーが50%カットのもの<br>③ 1本300g程度チューブ入りのもの |
| 321 | 小袋マヨネーズ  | 袋   | ① 「キューピー・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個12g程度が1袋に40個程度入ったもの   |
| 327 | 料理酒      | 本   | ① 発酵調味料 料理酒タイプ<br>② 1本1800~2000ml程度容器入りのもの  |
| 330 | みりん      | 本   | ① 発酵調味料 みりんタイプ<br>② 1本1800~2000ml程度容器入りのもの  |
| 335 | 料理用ワイン   | 本   | ① 「ミツカン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 発酵調味料 ワインタイプ<br>③ 色については要求書で示す<br>④ 1本1800ml程度ポリ容器入りのもの                  |
| 341 | 練り辛子     | 個   | ① 「ハウス・S B」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個43g程度チューブ入りのもの  |

| コード | 品名                | 単位 | 規格  |
|-----|-------------------|----|---|
| 351 | ガーリックパウダー         | 缶  | ① 「S B」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1缶220g程度入りのもの   |
| 360 | カレー粉              | 缶  | ① 「ハウス・S B」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1缶400g程度入りのもの   |
| 371 | ブラックペッパー<br>グラウンド | 缶  | ① 「ギャバン・ハウス・S B」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1缶420g程度入りのもの                                    |
| 392 | 卓上胡椒              | 個  | ① 「ハチ・ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個20g程度瓶入りのもの<br>③ 賞味期限が20ヶ月以上あるもの                         |
| 395 | 味付塩胡椒             | 個  | ① 塩と胡椒をブレンドした調合調味料<br>② 1個250g程度ポリ容器入りのもの   |
| 397 | スパイス調味料           | 個  | ① 「中村食肉(マキシマム)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個140g程度ポリ容器入りのもの                                 |
| 399 | 柚子胡椒              | 個  | ① 練りもの<br>② 1個50g程度瓶入りのもの   |
| 401 | 練りわさび             | 個  | ① 「ハウス・S B」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個43g程度チューブ入りのもの  |
| 421 | ラー油               | 個  | ① 「エスピー」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個30g程度瓶入りのもの  |
| 438 | 一味唐辛子             | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 唐辛子を粉末状にしたもの(一味)<br>③ 1本15g程度瓶入りのもの<br>④ 賞味期限が20ヶ月以上あるもの |
| 440 | 七味唐辛子             | 本  | ① 唐辛子・胡麻・みかん皮・麻の実等の配合良く、特有の香味を有するもの<br>② 1本15g程度瓶入りのもの  |
| 445 | 韓国産唐辛子            | 袋  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② あらびき状のもの<br>③ 1袋100g程度入りのもの                              |
| 450 | 赤唐辛子              | 袋  | ① 乾燥がよく、小口に刻んだもの<br>② 1袋100g程度入りのもの   |
| 451 | 糸とうがらし            | 袋  | ① 「ギャバン」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋100g程度入りのもの   |
| 460 | 粉さんしょう            | 本  | ① 1本10g程度瓶入りのもの   |
| 470 | オレガノ              | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本3g程度瓶入りのもの   |
| 485 | 五香粉               | 本  | ① 「ユウキ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本25g程度瓶入りのもの   |
| 490 | ナツメグ              | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本15g程度瓶入りのもの  |
| 500 | 乾燥バジル             | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本5g程度瓶入りのもの   |
| 505 | 乾燥ローズマリー          | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本5g程度瓶入りのもの<br>③ ホール状のもの                                |
| 507 | 乾燥パセリ             | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本15g程度瓶入りのもの  |
| 510 | パプリカ粉             | 本  | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本15g程度瓶入りのもの  |
| 520 | ローリエ              | 袋  | ① 「ハチ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋4g程度入りのもの<br>③ ホール状のもの                                       |

規格18 調味料及び香辛料

| コード | 品名                | 単位  | 規 格  |
|-----|-------------------|-----|--|
| 527 | チリパウダー            | 本   | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本15g程度瓶入りのもの                                     |
| 528 | クミンパウダー           | 本   | ① 「S B」「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本12g程度瓶入りのもの                                     |
| 530 | 酒粕                | K G | ① アルコール分5度程度のもの<br>② 白色のもの<br>③ 新鮮にして変色変質していないもの                                       |
| 551 | ゼラチン              | 個   | ① 「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 粉末状のもの<br>③ 1個30g程度入りのもの                               |
| 565 | グルタミン酸            | K G | ① 旨味調味料<br>② 1kg程度袋入りのもの   |
| 571 | 麺つゆ               | 本   | ① 「にんべん・ミツカン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 濃縮のもの<br>③ 1本1800ml程度ポリ容器入りのもの                   |
| 575 | こんぶだし             | 袋   | ① 「シマヤ・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 顆粒タイプ<br>③ 1袋に8g程度の小袋が7袋程度入ったもの                    |
| 576 | あごだし              | 袋   | ① 「シマヤ・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 顆粒タイプ 焼きあごだし<br>③ 1袋に8g程度の小袋が7袋程度入ったもの             |
| 580 | だしの素              | K G | ① 「マルトモ・味の素・シマヤ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② かつお風味のもの<br>③ 1kg程度顆粒状のもの<br>④ J A S規格のもの |
| 582 | 顆粒おでん用            | 袋   | ① 「明治」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋60g程度入りのもの  |
| 587 | 鶏がらスープの素          | K G | ① 「味の素・リケン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 丸鶏をベースとしたもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                       |
| 588 | 牛肉だしの素            | K G | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 顆粒タイプのもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの                             |
| 616 | シチュールー            | K G | ① 「ハウス(シチューミクス)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 顆粒状のもの<br>③ 1kg程度入りのもの                    |
| 618 | ビーフシチュールー         | K G | ① 「ハウス(ビーフシチューミクス)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 顆粒状のもの<br>③ 1kg程度入りのもの                 |
| 619 | ハッシュドビーフルウ        | K G | ① 「S B」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度入りのもの   |
| 642 | みそラーメンの素          | 袋   | ① 「味の素(妃醬)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                   |
| 646 | 豚骨醤油ラーメン<br>スープの素 | 袋   | ① 「味の素(妃醬)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                   |
| 652 | 醤油ラーメンスープ<br>の素   | 袋   | ① 「味の素(妃醬)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                   |

| コード | 品名               | 単位 | 規格  |
|-----|------------------|----|---|
| 660 | 塩ラーメンスープの素       | 袋  | ① 「味の素(妃醬)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                |
| 670 | タンタン麺スープの素       | 袋  | ① 「味の素(妃醬)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                |
| 673 | とんこつラーメンの素       | 袋  | ① 「味の素(妃醬)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                |
| 680 | チャンポンスープの素       | 本  | ① 「チョーコー・ニシビ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1200ml程度ポリ容器入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの             |
| 682 | つけ麺スープの素         | 袋  | ① 「富士食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度アルミパウチ入りのもの<br>③ 希釈タイプのもの                   |
| 690 | ピーナツあえの素         | KG | ① 「三島食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの                                       |
| 691 | ごまあえの素           | KG | ① 「三島食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 500g程度袋入りのもの                                       |
| 700 | 冷し中華の素           | 本  | ① 「味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1800ml程度ポリ容器入りのもの<br>③ 甘さひかえめではないもの<br>④ 希釈タイプのもの |
| 703 | 冷や汁の素            | KG | ① 「ヤマエ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 水で溶かすタイプのもの<br>③ 180g程度袋入りのもの                     |
| 713 | 沖縄そばだし           | 本  | ① 「サン食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1800ml程度紙パック入りのもの<br>③ 16~17倍希釈のもの               |
| 718 | バジルソテーオイル        | 袋  | ① 「日本食研」「交易」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 植物油に食塩やハーブ類を混ぜた調味液<br>③ 1袋700g程度入りのもの          |
| 719 | レモンペッパー焼き<br>オイル | 袋  | ① 「日本食研」「創味」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 植物油にレモンや胡椒類を混ぜた調味液<br>③ 1袋700g程度入りのもの          |
| 725 | ねぎ塩焼きのたれ         | 本  | ① 「創味・日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本700g程度入りのもの                                   |
| 730 | 焼肉のたれ            | 本  | ① 「ダイショー」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1150g程度ポリ容器入りのもの                                |
| 745 | とんちやんのたれ         | 本  | ① 対馬名物<br>② 1本600g程度ポリ容器入りのもの   |
| 750 | 麻婆豆腐の素           | 袋  | ① 「ハウス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度入りのもの  |
| 760 | 青椒肉絲の素           | 本  | ① 「味の素(Cook Do)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                        |
| 770 | 回鍋肉の素            | 本  | ① 「味の素(Cook Do)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                        |
| 775 | ブルコギのたれ          | 本  | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本840g程度ポリ容器入りのもの                                  |
| 780 | オイスターソース         | 本  | ① 「トマトコーポレーション」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本150g程度容器入りのもの                         |

| コード  | 品名         | 単位 | 規 格  |
|------|------------|----|--|
| 790  | ナムプラー      | 本  | ① 「ユウキ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本60ml程度瓶入りのもの                                 |
| 810  | ステーキソース    | 本  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 洋風<br>③ 1本210g程度ポリ容器入りのもの                       |
| 831  | 四川豆板醤      | 個  | ① 「ユウキ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個500g程度ポリ容器入りのもの                              |
| 840  | 芝麻醤        | 個  | ① 「ユウキ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個500g程度ポリ容器入りのもの                              |
| 850  | 甜麵醬        | 個  | ① 「ユウキ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個500g程度ポリ容器入りのもの                              |
| 851  | コチジャン      | 個  | ① 1個500g程度ポリ容器入りのもの  |
| 860  | キムチの素      | 本  | ① 「桃屋・エバラ食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本620g程度ポリ容器入りのもの                           |
| 890  | タバスコ       | 本  | ① 1本60ml程度瓶入りのもの   |
| 895  | レッドハバネロソース | 本  | ① 「マリーシャープス」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 中辛<br>③ 1本148ml程度瓶入りのもの                     |
| 900  | つぶマスタード    | 個  | ① 「エスビー・キュービー」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個210g程度瓶入りのもの                        |
| 910  | レモン果汁      | 本  | ① 「ポッカ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本120ml程度瓶入りのもの                                  |
| 921  | ぼん酢        | 本  | ① 「ミツカン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本360ml程度入りのもの                                  |
| 940  | 白だしつゆ      | 本  | ① 「ヒガシマル・創味・ミツカン」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1800ml程度入りのもの                    |
| 941  | あごだしつゆ     | 本  | ① 「久原醤油」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 4倍濃縮のもの<br>③ 1本500ml程度紙パック入りのもの                 |
| 970  | アンチョビ      | 個  | ① 「ロレア」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② フィレ<br>③ 1個50g程度入りのもの                            |
| 990  | ちらしずしの素    | 袋  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋1kg程度入りのもの                                    |
| 1040 | ゆかり        | 袋  | ① 「三島食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② グルタミン酸ソーダ無添加のもの<br>③ ジッパー付き袋<br>④ 1袋200g程度入りのもの |
| 1156 | ごまにんにくふりかけ | 個  | ① 「三幸産業」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個110g程度ポリ容器入りのもの                               |
| 1164 | わさび風味ふりかけ  | 個  | ① 「丸美屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個100g程度瓶入りのもの                                   |
| 1170 | お茶づけ海苔(小袋) | 袋  | ① 「永谷園」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個6g程度のものが8個程度入ったもの                              |
| 1180 | 小袋ふりかけA    | 袋  | ① 「丸美屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② わさび風味<br>③ 1袋に2.5g程度小袋が40個程度入りのもの                |
| 1182 | 小袋ふりかけB    | 袋  | ① 「丸美屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② たまご<br>③ 1袋に2.5g程度小袋が40個程度入りのもの                  |

| コード  | 品名                | 単位 | 規格   |
|------|-------------------|----|--|
| 1184 | 小袋ふりかけC           | 袋  | ① 「丸美屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② のりごま<br>③ 1袋に2.5g程度小袋が40個程度入りのもの   |
| 1186 | 小袋ふりかけD           | 袋  | ① 「丸美屋」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② おかか<br>③ 1袋に2.5g程度小袋が40個程度入りのもの  |
| 1230 | カレールウ(甘口)         | KG | ① 「ハウス(バーモンドカレー)・SB(とろけるカレー)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 原材料の中にピーナツが入っていないこと<br>③ 1kg程度袋入りのもの<br>④ フレーク状のもの |
| 1231 | カレーフレーク           | KG | ① 「ハウス(欧風カレー)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの<br>③ フレーク状のもの   |
| 1266 | 焼きそばソース           | 本  | ① 「オタフク(オタフク焼きそばソース)・ブルドック」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本300g程度チューブ入りのもの                                    |
| 1270 | スイートチリ            | 本  | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本320g程度瓶入りのもの  |
| 1360 | 胡麻ドレッシング          | 本  | ① 「キューピー・味の素・ケンコー・日本食研」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ノンオイル不可<br>③ 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                         |
| 1361 | 小袋胡麻ドレッシング        | 袋  | ① 「SSK」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個10g程度が1袋に40個程度入ったもの  |
| 1365 | ノンオイル中華ドレッシング     | 本  | ① 「キューピー・リケン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 1380 | シーザーサラダ<br>ドレッシング | 本  | ① 「ケンコー・キューピー・ミツカン・リケン・味の素・日本食研」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                             |
| 1410 | 香味和風ドレッシング        | 本  | ① 「キューピー」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 1430 | イタリアン<br>ドレッシング   | 本  | ① 「キューピー・味の素(セミセパ)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 1440 | フレンチドレッシング<br>白   | 本  | ① 「キューピー・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの  |
| 1450 | 青じそドレッシング         | 本  | ① 「リケン・キューピー」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ノンオイルのもの<br>③ 1本1000ml程度ポリ容器入りのもの                                  |

## 規格19 缶詰・ビン詰類

### 共通事項

- 1 缶体のブリキはJAS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。
- 2 外観及び形状は巻締完全、外観良好で、きず、さび、汚染、変形を認めないもの。
- 3 缶及びビンには、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 4 製品は原則として製造後1年(輸入品2年)以内のもので、保証期間は納入後1年以上あるものとする。
- 5 梱包は、ダンボール詰めとする。

| コード | 品名         | 単位 | 規格   |
|-----|------------|----|--|
| 25  | さば水煮缶      | 缶  | ① 「イナバ(骨まで食べられる鯖水煮)」 「極洋」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② T2K<br>③ 内容総量1880g程度、固形量1500g程度のもの |
| 30  | さばみそ煮缶     | 缶  | ① 「極洋・デリカ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② T2K 固形量1400g程度  |
| 40  | いわし蒲焼缶     | 缶  | ① 「極洋」「マルハニチロ」「宝幸」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 内容総量90g程度、固形量60g程度のもの<br>③ プルトップ缶         |
| 63  | 焼鳥缶        | 缶  | ① T2K 固形量1200g程度のもの  |
| 64  | 焼鳥缶(小)     | 缶  | ① 「宝幸」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 内容総量80g程度、固形量60g程度のもの<br>③ たれ味                            |
| 80  | マッシュルーム缶   | 缶  | ① 2号缶 固形量450g程度のもの<br>② スライスのもの  |
| 90  | うずら卵缶      | 缶  | ① 2号缶 固形量430g程度のもの   |
| 160 | コーン缶       | 缶  | ① ホール 無糖<br>② 4号缶 内容総量410g程度、固形量250g程度のもの  |
| 170 | クリームコーン缶   | 缶  | ① クリームスタイル<br>② 4号缶  |
| 190 | トマト水煮缶     | 缶  | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② トルコ産またはイタリア産<br>③ 15mm角程度のもの<br>④ 1号缶                   |
| 210 | みかん缶       | 缶  | ① 4号缶 固形量240g程度のもの<br>② 全糖 M 形崩れのないもの  |
| 220 | 白桃缶        | 缶  | ① 4号缶 固形量240g程度のもの<br>② 全糖 二つ割り  |
| 280 | パイナップル缶(小) | 缶  | ① ホール 輪切り 10枚程度入りのもの<br>② 3号缶 固形量340g程度のもの   |
| 295 | ナチュラルカクテル缶 | 缶  | ① 1号缶<br>② 内容総量3000g程度、固形量1700g程度のもの   |
| 300 | チェリー缶      | 缶  | ① 4号缶 固形量230g程度のもの   |

## 規格20 調理加工品類

| コード | 品名         | 単位 | 規格   |
|-----|------------|----|--|
| 200 | 揚玉         | 袋  | ① かき揚げから出る天かすで、大きさは1cm程度のもの<br>② 脱油したもの<br>③ エビ入りでないもの<br>④ 1袋60g程度入りのもの |
| 210 | 鯖味噌煮       | 袋  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋10枚程度入りとし、真空パックされたもの<br>③ 常温保存可能品     |
| 212 | ジャム&マーガリン  | 個  | ① ディスペンパックにジャムとマーガリンがそれぞれ入ったもの<br>② 1個13g程度入りのもの<br>③ ジャムの種類は要求書で示す      |
| 213 | はちみつ&マーガリン | 個  | ① ディスペンパックにはちみつとマーガリンがそれぞれ入ったもの<br>② 1個13g程度入りのもの                        |

### 冷凍食品共通事項

- 1 下ごしらえ(前処理)をほどこしたものの。
- 2 急速凍結(-35~-75℃の設備で冷凍)したものの。
- 3 衛生的な包材で包装したものの。
- 4 -18℃以下で保存してあるものの。
- 5 食品衛生法(1948年1月施行)の基準に合致するもの。

| コード | 品名                 | 単位 | 規格  |
|-----|--------------------|----|---|
| 215 | (冷)あらびき<br>ハンバーグ60 | KG | ① 「ヤヨイサンフーズ」「テーブルマーク」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個60g程度のもの<br>③ 真空パック10個入り(ボイル用)        |
| 220 | (冷)ハンバーグ120        | KG | ① 「日本食研(食研ハンバーグ)・ニチレイ(アンガスビーフハンバーグ)」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個120g程度のもの                  |
| 280 | (冷)フレンチポテト         | KG | ① クリンクルカット  |
| 290 | (冷)ナチュラル<br>カットポテト | KG | ① 「ハインツ・ニチレイ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 皮付き   |
| 295 | (冷)大学芋             | KG | ① 乱切りカットのもの<br>② 自然解凍で使用できるもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの  |
| 300 | (冷)あじフライ           | KG | ① 「日本食研・味の素」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 開きになっているもの<br>③ 1個60g程度のもの                       |
| 330 | (冷)中華くらげ           | KG | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 505 | (冷)レバー焼き           | KG | ① 「ニチレイ(新鮮レバー焼き)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 国産のレバーを生姜ベースのたれに付けて焼き上げたもの<br>③ 1kg程度袋入りのもの |
| 530 | (冷)白身魚フライ          | KG | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個60g程度のもの   |

| コード  | 品名            | 単位 | 規 格  |
|------|---------------|----|--|
| 567  | (冷)骨なしフライドチキン | KG | ① 「日本食研」「テーブルマーク」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1枚110g程度のも<br>③ 鶏もも肉から骨を除き、衣を付けたもの |
| 581  | (冷)エビフライ      | 袋  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に1尾36g程度が10尾程度入ったもの                           |
| 584  | (冷)えび天        | 袋  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に1尾50g程度が10尾程度入ったもの                           |
| 680  | (冷)チキンナゲット    | KG | ① 「日本ハム・プライフーズ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個20g程度のも                            |
| 711  | (冷)ギョウザ       | KG | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個25g程度のも                                       |
| 715  | (冷)手羽カツギョウザ   | 袋  | ① 鶏の手羽先に餃子を詰め、カツの衣をつけたもの<br>② 1袋に1個70g程度が10個程度入ったもの                              |
| 721  | (冷)春巻         | KG | ① 「日本食研・ニチレイ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個50g程度のも                              |
| 738  | (冷)しゅうまい      | KG | ① 「ニチレイ・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個18g程度のも                                   |
| 740  | (冷)いかリングフライ   | KG | ① 「ニチレイ・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個15g程度のも                                   |
| 790  | (冷)野菜コロッケ     | KG | ① 「日本食研・テーブルマーク」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個60g程度のも                           |
| 791  | (冷)牛肉コロッケ     | KG | ① 「日本食研・味の素」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個80g程度のも                                   |
| 830  | (冷)カニクリームコロッケ | KG | ① 「日本食研・ニチレイ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個70g程度のも                                  |
| 880  | (冷)鶏つくね       | KG | ① 1個25g程度の40個程度入りのもの<br>② 1kg程度袋入りのもの  |
| 890  | (冷)チャーハン      | KG | ① 「ニチレイ(本格炒めチャーハン)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1kg程度袋入りのもの                      |
| 900  | (冷)ソース焼そば     | 箱  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ボイリングタイプ<br>③ 1箱に1kg程度入りが6袋入ったもの                |
| 920  | (冷)伊達巻        | 個  | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個360g程度でカットされたもの                               |
| 935  | (冷)豆腐ハンバーグ    | KG | ① 「日本食研」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個90g程度のも                                       |
| 1000 | (冷)ロールキャベツ    | 袋  | ① 1袋に1個60g程度が10個程度入ったもの<br>② 具には豚肉を使用し加熱済のもの<br>③ かんぴょうで巻いたもの                    |
| 1080 | (冷)ビック肉団子     | KG | ① 「テーブルマーク(ビック肉団子たれ付Fe)」「日東ベスト」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個40g程度のも<br>③ ボイル用  |
| 1171 | (冷)メンチカツ      | KG | ① 「ニチレイ(サクリのメンチカツ)・日本食研」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個80g程度のも                   |

| コード  | 品名                 | 単位 | 規格  |
|------|--------------------|----|---|
| 1200 | (冷)豚レバー<br>(レバニラ用) | KG | ① 「日本食研(豚レバーレバニラ用)」「日東ベスト」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② ボイル用 |
| 1205 | (冷)鶏肝しぐれ煮          | KG | ① 「日本食研・プライフーズ」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)                      |
| 1210 | (冷)豚角煮             | KG | ① 「ケンコー」「テーブルマーク」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個60g程度のもの    |
| 1215 | (冷)味付軟骨ソーキ         | KG | ① 「サン食品」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1個60g程度のもの                 |
| 1260 | れんこんの挟み揚げ<br>天ぷら   | 袋  | ① 「神戸物産」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 1袋に1個40g程度が12個程度入ったもの      |

## 規格21 詰め合わせ食品類

### 共通事項

- 1 衛生的な包材で包装したもの。
- 2 主食が外からはっきり見える包装であること。

| コード | 品名         | 単位 | 規 格   |
|-----|------------|----|---|
| 20  | カレーセット     | 個  | ① カレーは「ハチ食品・サンフーズ・フードサービス」<br>カレー専門店のビーフカレー200g程度入り<br>洋食亭ビーフカレー中辛270g程度入り<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 白飯パックは、300g程度のもの(国産米)<br>③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの<br>④ 耐熱フォークスプーン付き<br>⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること |
| 29  | 中華丼セット     | 個  | ① 中華丼は「サンフーズ・フードサービス」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 白飯パックは、300g程度のもの(国産米)<br>③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの<br>④ 耐熱フォークスプーン付き<br>⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること  |
| 30  | ハヤシライスセット  | 個  | ① ハヤシは「ハチ食品・サンフーズ・フードサービス」<br>専門店のこだわりのハヤシ180g程度入り<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 白飯パックは、300g程度のもの(国産米)<br>③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの<br>④ 耐熱フォークスプーン付き<br>⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること                         |
| 31  | 牛丼セット      | 個  | ① 牛丼は「サンフーズ・フードサービス」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 白飯パックは、300g程度のもの(国産米)<br>③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの<br>④ 耐熱フォークスプーン付き<br>⑤ 賞味期限まで6ヶ月以上あること   |
| 32  | ストックライスセット | 個  | ① 「永岡商事(ストックライスセット)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 耐熱フォークスプーン付き<br>③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの<br>④ 賞味期限まで6ヶ月以上あること  |

## 規格22 即席めん類

### 共通事項

- 1 即席めんの日本工業規格(JAS)に準じたもの。
- 2 カップ入りのもの。
- 3 箸を付けて納品のこと。(スープはるさめを除く)

| コード | 品名       | 単位 | 規格   |
|-----|----------|----|--|
| 10  | カップラーメンA | 個  | ① 「日清(あっさりおいしいカップヌードル)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は50g程度のもの          |
| 20  | カップラーメンB | 個  | ① 「日清(あっさりおいしいカップヌードル シーフード)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は50g程度のもの    |
| 30  | カップラーメンC | 個  | ① 「日清(あっさりおいしいカップヌードル カレー)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は50g程度のもの      |
| 40  | カップラーメンD | 個  | ① 「日清(麺職人 味噌)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は65g程度のもの                   |
| 50  | カップラーメンE | 個  | ① 「日清(麺職人 柚子しお)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は65g程度のもの                 |
| 60  | カップラーメンF | 個  | ① 「日清(麺職人 担々麺)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は65g程度のもの                  |
| 300 | カップうどんA  | 個  | ① 「日清(あっさりだしがおいしいどん兵衛 きざみ揚げうどん)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は60g程度のもの |
| 310 | カップうどんB  | 個  | ① 「日清(あっさりだしがおいしいどん兵衛 肉だしうどん)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は60g程度のもの   |
| 320 | カップうどんC  | 個  | ① 「日清(あっさりだしがおいしいどん兵衛 旨辛チゲうどん)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は60g程度のもの  |
| 500 | カップ焼きそばA | 個  | ① 「日清(ソース焼きそばカップ チキンスープ付き)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は90g程度のもの      |
| 510 | カップ焼きそばB | 個  | ① 「日清(焼そばプチU.F.O.)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は50g程度のもの              |
| 700 | カップそばA   | 個  | ① 「日清(あっさりおだしがおいしいどん兵衛 揚げ玉そば)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は57g程度のもの   |
| 800 | カップちゃんぽん | 個  | ① 「マルタイ(縦型ちゃんぽん)」<br>又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 麺の重量は52g程度のもの                |
| 900 | スープはるさめ  | 個  | ① 「エースコック」又は同等以上のもの(他社の製品を含む)<br>② 内容量20g程度のもの<br>③ 味は要求書で示す               |