

令和6年度

糧食品標準規格表

航空自衛隊高良台分屯基地

目 次

総則	-----	1
1 穀類及び同加工品	— (0010 ~ 0237 41品目) -----	2 ~ 3
2 豆類及び同加工品	— (0240 ~ 0455 27品目) -----	4 ~ 5
3 魚介類及び同加工品	— (0460 ~ 1000 77品目) -----	6 ~ 9
4 獣鳥肉及び同加工品	— (1010 ~ 1321 49品目) -----	10 ~ 12
5 卵及び乳、乳製品	— (1330 ~ 1455 28品目) -----	13 ~ 14
6 野菜類及び芋類	— (1460 ~ 2100 78品目) -----	15 ~ 20
7 果実類	— (3000 ~ 3210 22品目) -----	21
8 漬物類	— (3220 ~ 3541 37品目) -----	22 ~ 24
9 佃煮類	— (3550 ~ 3710 17品目) -----	25 ~ 26
10 海藻及び乾物類	— (3720 ~ 3856 22品目) -----	27 ~ 28
11 種実類	— (3860 ~ 3890 4品目) -----	29
12 調味料	— (3900 ~ 4343 87品目) -----	30 ~ 32
13 缶詰及び瓶詰	— (4340 ~ 4626 37品目) -----	33 ~ 34
14 嗜好品	— (4630 ~ 4730 25品目) -----	35 ~ 36
15 冷凍食品類	— (4810 ~ 5172 53品目) -----	37 ~ 38

掲載総品目数 604品目

総則

- 1 この規格表は航空自衛隊高良台分屯基地において調達する糧食品について適用する。
- 2 本規格表に定めていない糧食品については、その都度示す。
- 3 見本提示を要する場合は、その都度示す。
- 4 受領検査は、本規格表に基づき実施する。

1 穀類及び同加工品

(1) 穀類共通規格

- ア 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。
 イ 乾燥を十分にして、カビ等を認めないこと。
 ウ 異味、異臭、不純物の混入なく品ぞろい(粒ぞろい)で砕け、未熟なもののないこと。
 エ 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと。

(2) パン共通規格

- ア 出来上がり品質は、次の条件を満たす一般市販品のものとする。
 (ア) 弾力性がある触感があり、ふっくらしたもの。
 (イ) 切り口に「つや」があり、気孔細かく揃っていること。
 (ウ) カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく、風味良好なもの。
 (エ) 表面に焼むらがなく、色艶があること。
 (オ) 皮膜は全体的に薄いこと。
 (カ) 形が整っていること。
 イ 製造後24時間以内のもの。

(3) ゆで麺、生麺共通規格

- ア 1等粉を原料とし、色白く、ねばり強いもの。
 イ ゆであがり3時間以内のもので、固めにゆでたもの。
 ウ 一玉の大きさ及びビニール包装については、その都度示す。

(4) 即席スナック麺共通規格

- ア 日本農林規格検査に合格したもの。
 イ 包装は防湿完全なものでケースに収めたもの。
 ウ 納入指定日2ヵ月以内に製造したもの。
 エ 内容等、銘柄等の指定は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
0010	内地米	KG	農林水産省規格による	1袋30Kg
0020	もち米	KG	1 国内産水稲もち米 2 その他、No.0010に同じ	1袋10Kg
0030	強化精麦	KG	1 強化切断精麦(圧ペン) 2 ビタミンB1、B2を強化したもので強化量については別に示す	
0040	強化米	KG	ビタミン強化のもの	
0050	小麦粉	KG	(A): 薄力粉 (B): 中力粉	
0051	強力粉	KG	1袋1kg程度入り	
0052	ホットケーキミックス	KG	1袋500g程度入り	
0060	パン粉	KG	1 粉末は荒く白色であること 2 ソフトパン粉	1~2Kg袋入り
0061	天かす	KG	100g程度袋入り	
0070	白玉粉	KG	もち米を原料として純白なもの	
0080	切麩 豆麩 庄内麩 花麩 焼麩	KG	1 良質小麦粉(強力粉)を原料とし、形状良く焼いたもの 2 麩質100%のもの 3 食品衛生法による食用着色料を使用したもの	
0090	マカロニ	KG	1 硬質小麦粉を原料としたもの 2 折れ、砕けないもの	
0100	スパゲティ	KG	No.0090に同じ	
0110	ビーフン	KG	うるち米を原料とする	

0120	乾素麺	KG	良質小麦粉を原料とし折れもなく白色のもの	
0130	冷し麦	KG	No.0120に同じ	
0140	食パン	枚	スライス(80g程度)包装とする	
0141	トースト用食パン	枚	3cm程度厚切りにしたもの	
0142	バターロール	個	1個40g程度	
0150	サンドイッチ用食パン	枚	1袋8枚入り 1.5cm程度厚切り	
0152	三角ミックスサンド	個	サンドイッチ数種詰め合わせ	150g程度
0154	和風バーガー	個	ハンバーグを和風タレでパンズパンに挟んだもの	
0160	菓子パン	個	内容量、銘柄等はその都度指定する	
0170	うどん	KG	原粉100g程度を出来上がり220g程度とする	
0171	冷凍うどん	KG	1玉200g程度	
0172	冷凍日本そば			
0173	冷凍中華麺			
0174	冷凍すいとん	袋	1袋500g程度	
0175	茶そば	KG	1袋300g程度	
0176	丸もち	袋	1個50g程度 500g程度袋入り又は同等品	
0177	茹でうどん麺	KG	1個200g程度	
0180	生中華そば (ラーメン)	KG	1 原粉100g程度を出来上がり130g程度とする 2 人工着色料の使用不可	
0190	茹中華そば	KG	No.0180をゆでたもの 一玉170g程度	
0195	焼きそば麺	KG	No.0180を焼きそば用に茹でたもの	
0200	生日本そば	KG	1等そば粉を30%程度混入したもの	
0210	茹日本そば	KG	No.0200をゆでたもの	
0220	チャンポン	KG	強力粉使用、一玉220g程度	
0230	即席スツクカップ麺	個	内容量、銘柄等はその都度指定する	
0235	即席スツク袋麺	袋		
0236	揚げ麺	KG	一食分50g程度	
0237	コーンフレーク	袋	1袋300g程度	

2 豆類及び同加工品

豆類共通規格

- (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、不純物の混入なく品ぞろい（粒ぞろい）で砕け、未熟なものがないこと。
 (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	備考
0240	大豆	KG	1 日本農林規格検査2等合格品以上のもの 2 粒揃いであって乾燥良好で病虫害及び未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないこと	
0250	小豆	KG		
0260	いんげん豆	KG		
0270	ささげ	KG		
0280	黒豆	KG		
0290	うずら豆	KG		
0300	金時豆	KG		
0301	節分豆	袋	1袋10g程度	
0310	豆腐	KG	1 大豆を原料とし、色は白くて、きめが細く、かつ形崩れのない適度の固さを保つもの、冷却完全で破損、異味異臭のないもの 2 大きさはその都度示す	衛生的容器使用
0315	木綿豆腐	KG		
0320	絹ごし豆腐	KG	1 No.0310に同じ 2 容量はその都度示す	
0330	焼き豆腐	KG	1 No.0310を使用し、30%程度の水分を絞り、焼き上げたもの 2 品質均一で破損なく異味異臭のないもの 3 大きさはその都度示す	
0340	絞り豆腐	KG	1 No.0310を使用し、50%程度の水分を絞ったもの 2 異味異臭のないもの	
0350	高野豆腐	KG	1 乾燥良好であって変色、異味、異臭（特にアンモニア臭）、カビ割れ等のない均一なもの 2 JAS標示品で製造2ヶ月以内のもの	
0360	油揚げ	KG	1 良質植物油を使用し、適度な色沢と香味を有し揚げ過ぎないもの 2 四角形40g～50g程度	
0365	いなり用油揚げ	KG	1 正方形20から30g程度 2 その他はNo.0360に同じ	
0370	袋豆腐	KG	1 No.0310に同じ 2 1袋250g程度	
0380	厚揚げ	KG	1 厚さ1.5～2cm程度 2 その他はNo.0360に同じ	
0390	がんもどき	KG	1 良質植物油使用の新鮮なもの 2 4種類以上（人参、胡麻、牛蒡、昆布等）を混入したもので円形を呈したもの 3 丸型1個30g程度	

0400	卵の花	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 納入当日製造のもの 2 固く絞ったもので、不純物等の認められないもの 3 丸型1個30g程度 	
0410	納豆	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする 2 豆が良く醗酵し、風味良好にして異味、異臭のない糸引納豆 3 30g容器入り 	
0411	ひきわり納豆	個	No.0410に同じ 30g程度入り	
0420	きな粉	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 農林水産省規格に合格した大豆を使用したもの 2 乾燥よく、特有の香味を有し、異味、異臭のないもの 3 不純物を含まないもの 	
0430	生あん	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 使用小豆100%で水分50%以下 2 粒あん 3 納入当日製造したもの 	
0440	練りあん	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 使用小豆100% 2 つぶし、こしはその都度示す 	
0450	豆乳	KG	日本農林規格品のもので種類・容量はその都度示す	
0455	豆乳飲料	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS規格、豆乳、調整及び豆乳飲料基準に格付けられたものに準ずる 2 6ヶ月以上の保存可能のもの 3 内容量、銘柄等はその都度示す 	

3 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観：表面は新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着していること。眼球に張りがあり青黒く生き生きとして、角膜が透明であることと、えらは鮮紅色で弾力性があること。

イ 臭い：固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。

ウ 大きさはその都度示す。

エ その他：鮮度良好で水に入れると沈むもの。アンモニア20mg以下

(2) 冷凍魚共通規格

ア 外観：十分な凍結状態にある、眼球が張りだし、角膜が混濁してないこと。新鮮な光沢があること。

イ 解凍：鮮魚と同様になること。

ウ 臭い：固有の生臭はあるが悪臭がないこと。

エ 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

オ 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。

カ 処理区分：

セミドレス-----えらと内蔵を取ったもの。

ドレス-----セミドレスから頭を取ったもの。

フィレ-----三枚おろし

キ ドリップの溶出量の少ないもの。油やけ、冷凍やけを除く。

ク 荷姿良く、外包の崩れのないもの。

ケ 大きさはその都度示す。

(3) 塩、干し魚共通規格

ア 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて、鮮魚に準ずる品質のものとする。

イ 塩蔵品の検量は、塩を除く。

ウ 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの。

エ 特有の香りがあり、激性の味を認めないもの。

(4) 加工品共通規格

ア 鮮度良好なもので製造年月日及び製造業者名表示のもの。

イ 良質の魚肉を原料とし、肉質は弾力性に富み、風味、光沢共に良好で、固有の形態をしたもの。

ウ 異物、異味、異臭を認めず「ネット」をひいていないもの。

エ 澱粉の混和は20%以下

オ 「食品添加物」は食品衛生法に許可されたものを使用する。腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

カ 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの。

番号	品名	単位	規格	備考
0460	赤魚	KG	うろこ、内蔵を除く1切れ約100g程度	
0470	赤魚粕漬	KG	1 漬かり良好なもの 2 鮮度良好な赤魚を使用したもの	
0480	鱒	KG	ぜいご、内蔵を取ったもの	
0490	あさり	KG	1 新鮮にして生きているもの 2 中粒で粒揃いのもの	
0500	あさりむき身	KG	新鮮にして異味異臭、特に刺激臭なく雑物の混入なきもの	
0510	しじみ	KG	殻つきで良く砂出したもの	
0511	冷凍イクラ	KG	鮮度良好なもの	

0520	味付けたこ	KG	1 茹でたこを味付けしたもので、 肉質柔らかく食味良好なもの 2 1匹300g～600g程度	
0530	いか	KG	種別はその都度示す	
0540	ロールイカ	KG	冷凍品	
0550	刺身いか	KG	1 紋甲いか、やりいか 2 肉質厚く柔らかいもの 3 内蔵、足、皮をのぞいたもの	
0555	冷凍いかそうめん	KG	1 No.0550を幅6ミリ、長さ6cm程度 に切ったもの 2 冷凍品	
0556	いかしゅうまい	KG	1袋20個入り、冷凍品	
0560	鰯	KG	真鰯、うるめ鰯、かたくち鰯	
0565	鰯すり身	KG	1 合成着色料を使用せず、鰯をすり 身にしたもの。 2 種類はNo.0560に同じ	
0569	有頭海老	KG	1 尾に弾力性があり、殻に光沢が あること 2 ブラックタイガー 3 1尾約50g程度 4 冷凍可	
0570	無頭海老	KG	1 殻を除き、尾を残したもの 2 1尾約20g程度	
0580	むき海老	KG	1 石、砂、海草等雑物が付着して いないこと 2 着色していないもの 3 刺身用、冷凍可	
0581	刺身用甘エビ	KG	尻尾付き 殻無し	
0590	かき	KG	1 殻を除いたもの 2 生かき：弾力性に富んだもの 3 冷凍かき：1個ずつ冷凍したも ので冷結塊状態でないもの	
0600	鰹ブロック	KG	1 5枚卸しにし、皮を取り除いた もの（刺身用）	
0601	鰹のたたき	KG	真空パック入り	
0610	かれい	KG	種別はその都度示す	
0620	かれい切り身	KG		
0621	カラスカレイ切 り身	KG	1 切れ100g程度、骨抜き	
0630	きす	KG	1 塩焼き用 2 1匹120g程度	
0640	鰻蒲焼	KG	1 背割、素焼、味付けしてあり、 中骨のないもの 2 冷凍品可	
0650	鮭	KG	種別はその都度示す	
0660	鮭切り身A	KG	1切れ100g程度	
0661	鮭切り身B	KG	1切れ50g程度	
0662	刺身用鮭ブロック	KG	5枚におろしたもの	

0663	鮭フィレー	KG	3枚におろしたもので1切れ100g程度
0670	鯖	KG	1匹400～500g程度
0680	鯖切り身A	KG	3枚におろしたもので1切れ100g程度
0681	銀ダラフィレー	KG	1切れ100g程度
0682	鯖切り身B	KG	1切れ50g程度
0690	さわら	KG	種別はその都度示す
0700	さわら切り身	KG	1 No.0690を使用したもの 2 さわらフィレ切り身約110g程度
0710	秋刀魚	KG	ひと塩ものでないもの
0720	鯛	KG	1 うろこ、内蔵を除く 2 種別は別に示す
0730	太刀魚	KG	体長50cm以上のもの
0735	たら切り身	KG	あま塩たら ひと切れ約100g程度
0740	はまち	KG	体長40～60cm程度
0750	帆立貝	KG	1 殻を除いた剥き身 2 冷凍品で1個30g～35g程度
0760	開きキス	KG	1 1枚20g程度 2 冷凍品
0770	まぐろブロック	KG	1 5枚卸しにし、血合肉を取り除いたもの（冷凍刺身用） 2 種別はその都度示す
0771	ねぎとろ	袋	1袋500g程度冷凍品
0780	ぶり	KG	刺身用5枚おろし
0785	ぶり切り身	KG	1切れ約110g程度
0788	ぶりブロック	KG	No.0780を使用し、5枚卸にしたもの（皮は残しておく）
0789	ぶりみりん焼き	個	1個100g程度冷凍品又はレトルト品
0790	メルルーサ切り身	KG	1切れ100g程度
0800	わかさぎ	KG	1 体長7～9cm程度 2 冷凍品可
0810	酢だこ	KG	茹でだこを酢でしめたもの
0820	ゆでだこ	KG	1 ゆであげたもの 2 冷凍品（生食可能なもの） 3 大きさはその都度示す
0830	削り節	KG	1 原料は鰹、鯖、室鰯とする 2 乾燥良好で新鮮なもの 3 粉末化したものは1割程度とする 4 薄手：幅広いもの 5 厚手：ささがいたもの 6 原料品種等はその都度示す
0840	花かつお	KG	No.0830の上級品
0850	塩くらげ	KG	くらげを塩漬けたもので、こしのあるもの
0860	ししゃも	KG	1 子持ちししゃも 2 甘塩、半乾 3 大きさはその都度示す

0870	しらす干し	KG	1 市販、中程度 2 大きさはその都度示す 3 微乾燥品	
0880	塩鮭	KG	一尾1kg程度	
0890	塩鯖	KG	甘塩で大きさはその都度示す	
0900	塩鱒	KG		
0901	鱈切り身A	KG	1枚100g程度	
0902	鱈切り身B	KG	1枚50g程度	
0910	たらこ	KG	1 食品衛生法で許可された色素を使用し、着色の少ないもの 2 中級以上、1切れ60～70g	
0920	明太子	KG	No.0910に同じ	
0921	チューブ入り明太子	個	1 1個500g程度 2 冷凍品可能	
0930	めざし	KG	1 いわし丸生干し 2 油やけしてないもの	
0940	かまぼこ	KG	1 白身魚のすり身を使用する 2 大きさはその都度示す	
0950	板かまぼこ	KG		
0955	かにかまぼこ	KG		
0960	竹輪	KG		
0970	はんぺん	KG		
0980	鳴門巻	KG		
0990	角天	KG		
1000	牛蒡天	KG		

4 獣鳥肉及び同加工品

(1) 獣鳥肉及び同加工品共通規格

- ア 屠殺法合格品であること。
- イ 臭気：異臭を感じないこと。
- ウ 色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- エ 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
- オ 外観：異常を認めないもの。
- カ 容器：衛生的容器を使用する。
- キ 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。
- ク 標示：食品衛生法施行規則の定める標示のあるもの。

(2) 牛肉共通規格

- ア 概水分75%、脂肪分3~10%程度で脂肪が均一に分布しているもの。
- イ 光沢があり、肉は赤かっ色、脂肪は淡黄白色であること。
- ウ 他の獣肉の混入のないもの。

(3) 豚肉共通規格

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

(4) 鶏肉共通規格

- ア 新鮮なもので、病鶏は除く。
- イ 毛、頭、首、足を除き、血抜き完全なもの。
- ウ 他の獣肉の混入のないもの。

(5) 羊肉及び加工品共通規格

- ア 新鮮なもの。
- イ 毛、頭、首、足を除き、血抜き完全なもの。
- ウ 内容等、銘柄等の指定はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1010	牛ステーキ肉	KG	1 1~2等（ロース、ヒレ）を精肉したもの 2 ビーフステーキ用に適するもの 3 大きさはその都度示す	
1011	牛バラ肉	KG	3mm程度のスライス	
1020	牛もも肉	KG	1 外モモ肉、内モモ肉 2 脂肪分20%以下のもの	
1030	牛並肉	KG	1 四肢、筋等を含まないもの 2 脂肪分25%程度のもの 3 スライスしたもの	
1040	牛角肉	KG	1 牛もも肉を1~3cmの角切りにしたもの 2 脂肪分30%以下のもの	
1050	牛挽肉	KG	No.1020を二度挽きしたもの	
1060	牛レバー（肝臓）	KG	1 屠殺後24時間以内のもの 2 1切れ80g程度	
1061	牛ホルモン	KG	長さ3cm程度にカットされたもの	
1070	牛上肉	KG	日本食肉格付協会の牛部分内の規格でいう上の等級	
1075	牛リブロース	KG		
1076	ローストビーフ	KG	1本200g程度	
1079	牛すじ	KG	適度の軟らかさと弾力を有するもの	

1080	豚カツ肉 背ロース 肩ロース	KG	1 脂肪分25%以下の背ロース又は 肩ロースを精肉したもの 2 大きさはその都度示す	
1090	豚もも肉	KG	脂肪分20%以下のもの	
1100	豚並肉	KG	1 四肢、筋等を含まないもの 2 脂肪分25%程度のもの	
1101	豚バラ肉	KG	厚さ1cm程度のもの	
1102	豚バラ角肉	KG	厚さ3cm程度角切り	
1103	豚バラ肉スライス	KG	厚さ3mm程度スライス	
1110	豚丸肉	KG	脂肪分20%以下のもの	
1120	豚挽肉	KG	No.1100を二度挽きしたもの	
1130	豚レバー（肝臓）	KG	1 屠殺後24時間以内のもの 2 大きさはその都度示す	
1140	豚骨	KG	1 新鮮で異臭のないもの 2 衛生的に処理したもの 3 出汁用にカットしたもの	
1150	豚上肉	KG	日本食肉格付協会の豚部分内の規格 でいう上の等級	
1155	スペアリブ	KG		
1160	鶏肉	KG	1 肉のきめが細かく、締まりがあ り、肉質の柔らかいもの 2 小間切れ	
1165	鶏挽肉	KG	No.1160を二度挽きしたもの	
1169	冷凍ブロイラー	KG	1 もも肉 2 骨抜きしたもの 3 大きさはその都度示す	
1170	骨付鶏手羽肉	KG	1 手羽先は除く 2 大きさはその都度示す	
1171	鶏手羽先	本	1本60g程度	
1180	骨付もも肉	KG	1 足先、腰骨は除く 2 1本200g程度	
1181	鶏もも肉	KG	1 骨抜きしたもの 2 大きさはその都度示す	
1185	鶏ぶつ肉	KG	1 骨付きのもの 2 大きさはその都度示す	
1190	鶏ささ身	KG	筋は除く	
1200	鶏骨	KG	1 頭部及び足先は除く 2 スープ材に適するもの	
1210	鶏もつ	KG	鶏の内蔵（砂肝、レバー卵巣等）	
1220	鶏チューリップ	KG	1 手羽先をフラワーにしたもの 2 1本30～40g程度	
1221	ほぐし鶏	KG	1 ゆでた鶏ささ身をほぐしたもの 2 冷凍品可	
1240	マトン	KG	1 JAS規格合格品 2 大きさ及びスライスについ ては、その都度示す	
1250	ロースハム	KG		
1255	ハムステーキ	KG		
1260	プレスハム	KG		
1270	ボンレスハム	KG		
1280	ベーコン	KG		
1290	ウインナー	KG		
1300	フランクフルソーセージ	KG		

1305	あら挽きウインナー	KG	1 JAS規格合格品	
1310	サラミソーセージ	KG	2 大きさ及びスライスについては、その都度示す	
1320	焼豚	KG	1 豚もも肉を使用し、醤油、味醂砂糖で味付け加工したもの 2 焼き上がり良好で無着色のもの 3 一塊0.7～1.2kg程度のもの	
1321	味付ホルモン	KG	1kg程度袋入り、冷凍品可	

5 卵及び乳、乳製品

(1) 卵類共通規格

ア 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていない粒揃いのもの。

イ 集荷日又は包装日が明記されていること。

ウ 容器：衛生的容器を使用する。

(2) 乳、乳製品共通規格

ア 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省令に合格したもの。

イ 製造年月日が明記されているもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1330	鶏卵	KG	1 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土等で汚れていない粒揃いのもの 2 透視、振音に異常のないもの 3 割卵した時の卵黄の盛り上がりのよいもの 4 大きさはMまたはMS	
1340	うずら卵	KG	1 新鮮で1個8～12g程度 2 その他はNo.1330に同じ	
1341	錦糸卵	KG	1 個500g程度、冷凍品可	
1342	厚焼き玉子	KG	1 個500g程度、冷凍品可	
1343	卵豆腐	個	1 個200g程度	
1350	ボトル牛乳	本	製造後2日以内のもの	180ml程度
1360	ボトルコーヒー牛乳	本	1 コーヒー抽出液及び粉末量についてはその都度示す 2 その他はNo.1350に同じ	180ml程度
1370	パック牛乳	本	1 No.1350に同じ 2 1000ml程度入り	
1375	パック牛乳 (小)	本	1 No.1350に同じ 2 200ml程度入り	
1376	パックコーヒー牛乳	本	1 No.1350に同じ 2 1000ml程度入り	
1380	スキムミルク	KG	乾燥良好なもの	
1390	プレーンヨーグルト	個	種類はその都度示す	500ml程度
1400	ドリンクヨーグルト	本		
1401	生クリーム	本	1本200ml程度	
1402	りんごヨーグルト	個	1個60g程度	
1403	ブルーベリーヨーグルト	個	1個60g程度	
1410	チーズ	個	1 風味良好、色調均一硬度均質なプロセスチーズ 2 容量、包装についてはその都度示す	
1415	ピザ用チーズ	KG	1 No.1410に同じ 2 溶けるタイプのもの	
1420	乳酸菌飲料A	本	1 1個65ml入り 2 ヤクルト同等品	
1421	乳酸菌飲料B	本	1 1個125ml入り 2 ジョア同等品	
1430	ベビーチーズ	個	1 1個28g以上のもの 2 その他はNo.1410に同じ	
1440	スライスチーズ	個	No.1410に同じ、1個7枚程度	

1450	粉チーズ	本	1 硬質チーズを粉末にしたもの 2 その他はNo.1410に同じ	
1451	パルメザンチーズ	本	1本80g程度	
1452	マンゴープリン	個	1個60g程度	
1453	プリン	個	1個60g程度	
1454	アロエヨーグルト	個	1個120g程度	
1455	飲むヨーグルト	本	1本1000ml程度	

6 野菜類及び芋類

野菜類及び芋類共通規格

- (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) 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと。
 (3) 新鮮なもの。

番号	品名	単位	規格	備考
1460	人参	KG	1 茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもので皮部に傷がないもの 2 しん、割れのないもの 3 170～300g程度 4 大きさは2L	
1470	ブロッコリー	KG	1 緑色が鮮明で褐色のしみがなくつぼみのしまったもの 2 葉は除く	
1480	南瓜	KG	1 良く成熟したもので甘味、風味共良好なもの 2 1～1.5kg程度のもの 3 硬度：果皮70、果肉30	
1490	小松菜	KG	1 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2 枯葉等なく、根部を除き水洗いの後良く水きりしたもの	
1500	春菊	KG	1 特有の香りを有し、良く肥えて柔らかく、伸び過ぎていないもの 2 根は切る 3 その他はNo.1490に同じ	
1501	菜の花	KG	柔らかく新鮮なもの	
1510	パセリ	KG	1 香りが強く緑色が鮮明であり、葉先や葉面に淡褐色のしみのないもの 2 1束（茎共）160g程度 3 茎は5～10cm以内で小束に結んだもの	
1520	ピーマン	KG	1 濃緑色にして、赤色部のない新鮮なもの 2 50g(L)以上70g以下 3 品質は秀または優	
1525	パプリカ	KG	1 表面が老化により変色していない新鮮なもの 2 等級はAで200g程度のもの	
1530	ニラ	KG	1 葉肉厚く特有の香りを有し、艶のあるもの 2 柔らかく、伸び過ぎない若芽とする（18cm程度） 3 枯葉等なく、根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの	
1540	ほうれん草	KG	1 葉は濃緑色で、枯葉のないもの 2 根部を除き水洗いの後良く水切りしたもので「トウ」が立っていないもの 3 長さ20～25cm程度MまたはL 4で品質は秀又は優とする	

1550	三つ葉	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 特有の香りを有し、茎の柔らかいもの 2 種類はその都度示す 3 その他はNo.1490に同じ 	
1560	分葱	KG	枯葉等なく、根部を除き水洗い後、良く水切りした新鮮なもの	
1570	枝豆	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 実入りが良く、緑鮮やかで新鮮な粒揃いのもの 2 葉、枝、柄、その他不可食部分病虫害を除く 	
1580	うど	KG	若うどで白色部分35cm以内のもの	
1590	かぶ	KG	茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもの	
1600	胡瓜	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 濃緑色又は淡緑色で赤味、黄味を帯びていない新鮮なもの 2 太過ぎて種子の多いものは不可 3 極端に曲がっていないもの 4 大きさはL、品質は秀以上とする 	
1601	にがうり	KG	果長15cm程度	
1610	紫キャベツ	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 500g程度のもの 2 その他はNo.1630に同じ 	
1620	芽キャベツ	KG	濃緑色で1粒15g程度	
1630	キャベツ	KG	<p>(早生もの)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 新鮮にして外皮をはぎ抱合完全で枯葉等のないもの 2 根部を除く <p>(中生、晩生もの)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 外皮をはぎ抱合完全で結球固く枯葉等のないもの 2 根部を除く 3 大きさは1玉800g~1kgで、品質は秀又は優とする 	
1640	牛蒡	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 ひげ、根、茎等を除き水洗いしたもので皮部に傷がないもの 2 割れのないもの 3 肉質柔らかく「す」の入っていないもの 4 サイズはM以上 長さ：50~80cm程度 M(中)：180g1本程度 	
1650	切り牛蒡	KG	No.1640を5~6cm程度に細切りにしてあくを除いたもの	
1655	ささがき牛蒡	KG	No.1640をささがきにし、あくを除いたもの	
1660	いんげん	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 萎縮していないもの 2 両筋とり 	

1670	さやえんどう	KG	1 絹さや種、柄及び先の部分より筋を除き萎縮したものが認められないこと 2 緑色又は濃緑色の新鮮なもの	
1680	生姜	KG	1 良く土を落としたもの 2 肉質柔軟で繊維少なく辛味の強い大粒のもの 3 印度の大粒 (M以上)	
1690	筍	KG	1 下部の固い根の部分を除いた新鮮なもの 2 猛宗1本2kg以下 3 皮つき、皮なしはその都度示す	
1700	玉葱	KG	1 発芽しないもので根部を除き、腐りのない黄玉葱 2 1個190g～300g程度 (L～2L) 3 国内産 秀以上	
1710	レッドオニオン	KG	1 色の新鮮なもの 2 その他はNo.1700に同じ	
1720	にんにく	KG	1 発芽なきもの 2 茎を除き、大粒のもの	
1725	むきにんにく	KG	No.1720の皮を取り除いたもの	
1730	大根	KG	1 茎葉及びひげ根を除き水洗いしたもので皮部に傷のないもの 2 「す」のあるものを除く 3 大きさはL～2L 40～50cm程度/本 0.8～1kg程度/本 4 目立たない程度の湾曲については全数量の内5%までとする 5 品質は秀以上	
1740	ししとう	KG	1 緑色又は濃緑色で粒の揃ったもの 2 1個5g～8g	
1745	冬瓜	KG	1 新鮮で濃緑色または淡緑色のもので、果肉は厚く多汁なもの 2 日本在来種、琉球種 3 1個2～3Kg	
1750	とうもろこし	KG	1 収穫後1週間以内のもの 2 実が黒や紫色に変色していないもの 3 糖度3%	
1760	トマト	KG	1 完熟度70%程度なもの 2 破損品は除く 3 大きさはL、等級は秀以上	
1761	ミニトマト	KG	鮮度良好品	
1770	茄子	KG	1 長茄子で種子少なく色艶が良く皮柔らかく滑らかなもの 2 1個60g～120g程度 (M～L) 3 皮に擦り傷のないもの 4 品質は秀以上	

1780	青葱	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 新鮮にして葉肉薄く枯葉等のないもの 2 根部を除き水洗いの後良く水切りをしたもので「トウ」が立っていないもの 3 品質は秀以上 	
1785	あさつき	KG	鮮度良好で、病虫害の被害及び葉先の枯れなく品質良好なもの	
1790	根深ねぎ	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 白い部分が15cm以上で柔らかく枯葉等のないもの 2 根部を除き水洗いの後良く水切りをしたもので「トウ」が立っていないもの 3 品質は秀以上 	
1800	カリフラワー	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 病虫害なく新鮮にして乳白色であること。葉は除く。 2 つぼみの固いもの 3 1玉800g～1kg (8～10玉) 	
1810	白菜	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 結球白菜 2 抱合完全で枯葉及び病虫害のないもの 3 緑葉少なく根部を除いたもの(1玉1.5kg以上) 4 品質は秀以上 	
1820	サラダ菜	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 柔らかで新鮮なもの 2 根切り、葉ずれのないもの 	
1825	チンゲン菜	KG	No.1820 に同じ	
1830	ふき	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 赤ふきを葉切りにして筋をとりあく抜きをしてあるもの 2 柔らかで新鮮なもの 	
1840	もやし	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 緑豆を原料として発芽7日以内で長さ5cm以下のもの 2 砂等雑物のない新鮮で変色のないもの 3 200g～250g小袋入り 	
1850	大豆もやし	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 大豆を原料としたもの 2 その他はNo.1840に同じ 	
1860	蓮根	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 ひげ根を除き水洗いしたもの 2 柔軟で新鮮なもの 3 中1節300g以上で3本つなぎのもの 4 表皮、肉質に変色のないもの 	
1865	蓮根スライス	KG	黒ずみ、傷がなく水煮したもの	1mm程度スライス
1870	オクラ	KG	長さ8～10cm程度のもの	
1880	わらび	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 雑物なく新鮮で、肉質柔らかい色沢の良いもの 2 あく抜きしたもの 	

1890	青じその葉	KG	1 枯葉等なく新鮮で柔らかく香り高いもの 2 大きな葉を除き、葉部のみを水洗いし、良く水切りしたもの	
1900	木の芽	KG	山椒の若芽、余分の枝、茎を除く	
1910	セロリー	KG	1 身の締まった、繊維の柔らかい白色部分の多いもの 2 1株1kg以上	
1920	しめじ	KG	1 長さ5～6cm程度で粒揃いのもの 2 ぬめり、かびのないもの 3 本しめじまたはブナしめじ	
1925	舞茸	KG	1 傘はへら状、扇状で無数に分岐した菌柄を持ち、高さ10～20cmに及び、弾力ある肉質のもの 2 ぬめり、カビのないもの	
1930	えのき茸	KG	1 傘の開いていない根の揃った新鮮なもの 2 ぬめり、かびのないもの	
1940	松茸	KG	香り良好で中開きのもの	
1950	生椎茸	KG	径5cm程度で肉厚のもの	
1951	エリンギ	KG	100g程度パック入り	
1960	レタス	KG	1 損傷のない新鮮なもので、葉が柔らかいもの 2 大きさはその都度示す	
1965	かいわれ大根	KG	1 B以上の等級 2 1パック100g程度	パック入り
1970	グリーンアスパラガス	KG	1 根揃い良く新鮮なもので長さ10～15cm程度、肉厚で柔らかいもの 2 肉厚で柔らかいもの	
1980	むき空豆	KG	1 納入前日又は当日むいたもの 2 豆の爪が黒くなく皮の柔らかいもの	
1990	むきえんどう	KG	柔軟なもので実のみとする	
2000	さつまいも	KG	1 発芽等の認められないもので土を除いた、放射もの 2 種類：(早生) 寿 (晩生) 紅茎14号 3 大きさはL、品質は秀以上 4 種類はその都度示す	
2010	里芋	KG	1 根をのぞいたもの 2 白芽でサイズL以上のもの	
2020	山芋	KG	1 土、ひげを除き折れのないもの 2 粘質に富み1本500g(L)以上で直径4cm以上 3 品質は秀以上	
2030	馬鈴薯	KG	1 土を除いた、発芽等の認められないもの 2 大きさはL～2L、品質は秀以上 3 種類はその都度示す	

2040	みょうが	KG	1 特有の香気があり新鮮なもの 2 つぼみ、良く肥え特有の光沢のあるもの 3 良く水洗いしてあるもの	
2050	澱粉	KG	馬鈴薯精製澱粉1級	
2060	こんにやく	KG	弾力に富み気泡がなく、きょう雑物の混入していないもの	
2070	糸こんにやく	KG	No.2060を5mm幅に細長く切ったもの	
2080	白滝	KG	1 糸状で太さが揃っているもの 2 その他はNo.2060に同じ	
2090	春雨	KG	馬鈴薯、甘藷又は緑豆澱粉を使用したもの	
2100	水菜	KG	1 新鮮にして、葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2 枯葉等なく、根部を除き水洗いの後良く水きりしたもの	

7 果実類

果実類共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、かつ適度に着色し、形状が良く粒が概ね揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟果実、過熟果実のないこと。
- (3) 鮮度、風味良好なもの。
- (4) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、す上り果実を含まないもの。
- (5) 品種、サイズ、等級、糖度はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
3000	桃	KG	新鮮で形状、熟度良好のもの	
3010	りんご	KG	色沢、形状、香味良好のもの	
3020	梨	KG	色沢、形状良好で豊潤なもの	
3030	みかん	KG	1 皮が薄いもの 2 大きさはM、品質は秀以上	
3040	オレンジ	KG	1 皮が薄く豊潤なもの 2 大きさはM (1箱88個のサイズ)	
3050	甘夏みかん	KG	皮が薄く酸味の少ないもの	
3060	はっさく	KG	皮が薄いもの	
3070	グレープフルーツ	KG	皮が薄く豊潤なもの	
3080	レモン	KG	色沢、形状、果皮良好のもの	
3090	伊予柑	KG	皮が薄く豊潤なもの	
3100	ネーブル	KG		
3110	柿	KG	渋味のないもの	
3120	干し柿	KG	渋、かび、変色、崩れのないもの	
3130	ぶどう	KG	粒の大きさが適度で房つきの良いもの	
3140	莓	KG	採取日より2日以内のもの	
3150	バナナ	KG	1 適度に熟し、甘味あるもの 2 果皮に黒斑点、変色、キズのないもの	
3160	プリンスメロン	KG	熟度適正、無傷で品質優秀のもの	
3170	マスクメロン	KG		
3180	キウイフルーツ	KG	粒揃いで形状、熟度良好のもの	
3190	レーズン	KG	乾燥良好で塊のないもの	
3200	西瓜	KG	鮮度、色沢、形状良好のもの	
3210	ゆず	KG	外皮は厚く柔らかいもの	

8 漬物類

漬物類共通規格

- (1) 固有の色沢を有し大きさが揃っていること。
- (2) 漬かりが適度で固有の香味を有し、カビ臭、苦汁、異味異臭等のないこと。
- (3) 歯切れの良いもの、肉質の著しく劣るもの等の混入なきものとする。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づくものを使用する。(極端な着色は不可)
- (5) 異品種、雑物の混入なきもの。
- (6) 原料は、新鮮な市販中級品以上を使用すること。
- (7) 衛生的な容器を使用すること。
- (8) 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は重量に含めない。

番号	品名	単位	規格	備考
3220	沢庵漬	KG	病虫害「す」の入らない大根で、塩分、色共適度のもの	
3230	らっきょう漬	KG	1 薄皮及び根を良く取り除いた白色で粒揃いのもの 2 漬込み期間1ヶ月以上で硬さ適度にして歯切れの良いもの 3 人工甘味料の使用は不可	
3240	しば漬	KG	胡瓜、茄子、根生姜、みょうが等をしそで漬けたもの	
3250	梅漬	KG	1 病虫害、腐敗のない豊熟したもので1個10g程度(Mサイズ)の形の整っているものを使用する 2 着色はしその葉を使用し酸味良好なもの	
3260	梅干し	KG	No.3250に準ずる	
3270	奈良漬	KG	1 白瓜又は青瓜を二つ割りで使用し2~3回酒粕で漬け替え、酒粕の香味が内部まで良く浸透したもの 2 漬込期間3ヶ月以上のもので歯切れのよいもの	
3280	紅生姜	KG	1 新生姜を漬けたもので筋なく内部まで良く浸透したもの 2 特有の刺激性を有するもの 3 色沢鮮明 4 スライス等の場合はその都度示す	
3285	甘酢生姜漬	KG	No.3280に準ずる	
3290	胡瓜漬	KG	1 塩味程良く浸透し、変色なく一本漬で歯切れの良いもの 2 1本100~200gの範囲内で曲がりの少ないもの 3 熟しすぎて種の多い変色物は不可	
3300	胡瓜ぬか漬	KG	1 ぬかで24~48時間程度漬込んだもの 2 その他はNo.3290に同じ	
3310	九ちゃん漬	KG	胡瓜、生姜を醤油その他の調味料で48時間以上漬け込んだ風味良好なもの	

3320	茄子漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 形の揃った傷割れのない1個80g程度の柔らかい丸茄子を塩漬けたもの 2 色沢は濃紫色 3 焼きみょうばんその他の化学薬品を若干使用しても良いが色粉は不可 4 塩分は10%程度とし漬かり良好なもの 	
3330	茄子ぬか漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 ぬか漬けで24～48時間程度漬けたもの 2 その他はNo.3320に同じ 	
3340	与一漬	KG	一口茄子をもろみで漬け込んだもの	
3350	大根葉漬	KG	柔軟な大根の葉を塩漬にしたもの	
3360	大根粕漬	KG	二つ割りで内部まで味が浸透したもの	
3370	べったら漬	KG	病虫害「す」の入らない大根を漬けたもの	
3380	大根浅漬	KG	1本250g以上の大根と唐辛子を混ぜ2日以上塩漬にしたもの	
3390	山海漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 大根、数の子、胡瓜等3種類以上を調味し、酒粕に練り合せたもの 2 辛味強く風味良好なもの 	
3400	辛子漬け	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 大根、茄子、胡瓜等の材料はその都度示す 2 辛子はおくを抜いたものを使用し米糠、水、塩、辛子で漬けたもの 3 内部まで良く浸透したもの 	
3410	しその実漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 材料は、しその実、刻み大根を使用する 2 良質の調味料にて良く漬けたもの 3 しその実10%以上混入 	
3420	はりはり漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 切り干し大根、人参、昆布、胡麻唐辛子、しその実等を使用する 2 上質調味料を使用し、漬け込み十分なもの 	
3430	つぼ漬 (山川漬)	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 丸干し大根、胡麻等を使用 2 薄く輪切りにしたもの 	
3440	京菜漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 良質の京菜を塩漬けたもの 2 漬かり過ぎ(褐色に変色したもの)は不可 	

3450	白菜漬	KG	1 完全結球でトウのないものを2～4つ割りにし使用する 2 病虫、枯葉、外葉を含まない 3 塩味適度にして酸味なく新鮮な風味と甘味を有するもの 4 塩漬後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの 5 汁は3%まで可	
3460	白菜朝鮮漬	KG	白菜、にんにく、刻み昆布、七味唐辛子等で漬け込んだもの	
3470	高菜漬	KG	1 良質の高菜を塩漬けにしたもの 2 漬かり過ぎは不可	
3480	野沢菜漬	KG	1 良質の野沢菜を塩漬けにしたもの 2 漬かり過ぎ変色したものは不可	
3490	青菜漬	KG	良質の青菜を塩漬けにしたもの	
3500	千枚漬	KG	1 大かぶの薄切りと昆布を漬け込んだもの 2 酸味適度で人工甘味料を使用しないもの	
3510	キャベツ漬	KG	病虫害なく枯葉を含まないキャベツを塩漬けしたもの	
3520	もやし朝鮮漬	KG	大豆もやしを香辛料で漬け込んだもの	
3530	山菜漬	KG	わらび、ふきを3～4cmにきり、千切りにした生姜に混ぜ漬け込んだもの	
3532	安芸柴漬	KG	広島菜・高菜・野沢菜を醤油で味付けしたもの	
3534	三菜味漬	KG	広島菜をしそと醤油で味付けしたもの	
3540	福神漬	KG	1 材料は蓮根、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5種類以上使用 2 固形物80%、汁液20%に出来上がったもの	
3541	辛子高菜漬	KG	良質の高菜を塩漬けにしたもの	

9 佃煮類

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、変質なく異物の混入がないこと。
- (3) 市販中級品で、風味、味付け共に良好なもの。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づくものを使用し、着色は適度なもの。
- (5) 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの。
- (6) 食品衛生法施行規則に定める規格のあるもの。
- (7) 水産加工品は都道府県条例による標示のあるもの。
- (8) 製造後1ヶ月以内のもの。
- (9) 衛生的容器を使用

番号	品名	単位	規格	備考
3550	塩昆布 (塩吹昆布)	KG	1 貯蔵のきくもの 2 1cm程度に角切りしたもので人工甘味料は使用しない	
3560	昆布佃煮A	KG	1 細切り昆布の佃煮 2 その他はNo.3550に同じ	
3570	昆布佃煮B	KG	1 角切り昆布の佃煮 2 その他はNo.3550に同じ	
3580	海苔佃煮	KG	1 新鮮な生海苔を使用し、とろろ昆布等他の海草類の混入のないもの 2 水分が適度で人工甘味料を使用しないもの	
3590	若布佃煮	KG	茎若布を細かく切り醤油で煮上げたもの	
3600	きやらぶき	KG	一旦塩倉した野ぶきを塩出しした後砂糖、醤油等を加えて煮つめたもの	
3610	五目豆	KG	大豆70%、人参10%、牛蒡5%こんにゃく10%、蓮根5%で砂糖、醤油等で煮つめたもの	
3620	小女子佃煮	KG	1 魚体の破損なく大きさの揃ったもの 2 固すぎるものは不可	
3630	いか塩辛	KG	1 幅7cm以下で、漬かり良好なもの 2 人工着色料の使用は不可	
3640	松前漬	KG	1 するめ、昆布、人参を千切りし砂糖、醤油、化学調味料で味付けしたもの 2 数の子入りの場合はその都度示す	
3650	味付メンマ	KG	変質悪臭を認めない、味付け良好なもの	
3660	もろみ味噌	KG	辛口で風味良好なもの	
3670	ピーナツ味噌	KG	甘練り味噌に煎りピーナツを混入したもの	
3680	でんぶ	KG	1 鯛、鱈、すけそう鱈等を使用 2 油の回っていないものを粉砕したもの 3 人工甘味料の使用は不可	

3690	うずら豆佃煮	KG	1 煮上がり良く、形の崩れていないもの 2 人工甘味料の使用は不可	
3700	きんとん	KG	栗、薩摩芋等を原料とし、砂糖を加え柔らかく甘く煮上げたもの	
3710	黒豆佃煮	KG	粒が揃い、艶があり虫くいのない黒大豆を原料とし調味料で煮込んだもの	

9 佃煮類

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、変質なく異物の混入がないこと。
- (3) 市販中級品で、風味、味付け共に良好なもの。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づくものを使用し、着色は適度なものと。
- (5) 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの。
- (6) 食品衛生法施行規則に定める規格のあるもの。
- (7) 水産加工品は都道府県条例による標示のあるもの。
- (8) 製造後1ヶ月以内のもの。
- (9) 衛生的容器を使用

番号	品名	単位	規格	備考
3550	塩昆布 (塩吹昆布)	KG	1 貯蔵のきくもの 2 1cm程度に角切りしたもので人工甘味料は使用しない	
3560	昆布佃煮A	KG	1 細切り昆布の佃煮 2 その他はNo.3550に同じ	
3570	昆布佃煮B	KG	1 角切り昆布の佃煮 2 その他はNo.3550に同じ	
3580	海苔佃煮	KG	1 新鮮な生海苔を使用し、とろろ昆布等他の海草類の混入のないもの 2 水分が適度で人工甘味料を使用しないもの	
3590	若布佃煮	KG	茎若布を細かく切り醤油で煮上げたもの	
3600	きゃらぶき	KG	一旦塩倉した野ぶきを塩出しした後砂糖、醤油等を加えて煮つめたもの	
3610	五目豆	KG	大豆70%、人参10%、牛蒡5%こんにゃく10%、蓮根5%で砂糖、醤油等で煮つめたもの	
3620	小女子佃煮	KG	1 魚体の破損なく大ききの揃ったもの 2 固すぎるものは不可	
3630	いか塩辛	KG	1 幅7cm以下で、漬かり良好なもの 2 人工着色料の使用は不可	
3640	松前漬	KG	1 するめ、昆布、人参を千切りし砂糖、醤油、化学調味料で味付けしたもの 2 数の子入りの場合はその都度示す	
3650	味付メンマ	KG	変質悪臭を認めない、味付け良好なもの	
3660	もろみ味噌	KG	辛口で風味良好なもの	
3670	ピーナツ味噌	KG	甘練り味噌に煎りピーナツを混入したもの	
3680	でんぶ	KG	1 鯛、鱈、すけそう鱈等を使用 2 油の回っていないものを粉碎したもの 3 人工甘味料の使用は不可	

3690	うずら豆佃煮	KG	1 煮上がり良く、形の崩れていないもの 2 人工甘味料の使用は不可	
3700	きんとん	KG	栗、薩摩芋等を原料とし、砂糖を加え柔らかく甘く煮上げたもの	
3710	黒豆佃煮	KG	粒が揃い、艶があり虫くいのない黒大豆を原料とし調味料で煮込んだもの	

10 海藻類及び乾物類

海藻類及び乾物類共通規格

- (1) 乾燥充分にして、カビ等を認めないこと。
- (2) きょう雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで砕け、未熟物のないこと。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
3720	出し昆布	KG	北海道産の2等合格品又は同等品	
3730	ひじき	KG	1 長ひじきにて、粉を含まないもの 2 人工着色料の使用は不可	
3740	味付海苔	袋	1 色黒く光沢のあるもの 2 1袋5枚入り 3 味付け良好で変色、変質なきもの	
3750	焼きのり	枚	1 すし用焼きのり 2 大きさは17cm×20cm程度 3 色黒く破れ、すきのないもの	
3755	手巻き寿司用海苔	枚	No.3750を1/2カットにし、袋詰めしたもの	1袋5枚入り
3760	きざみのり	KG	焼きのりを5cm程度に細切りにしたもの	
3770	青のり粉	本	青のりにして特有の芳香のあるもの	
3780	とろろ昆布	KG	2等品以上	
3790	干若布	KG	1 黒又は黒褐色で、斑点のあるものを除いた、色素を使用していないもの 2 戻して湯に溶けるもの及び固いものを除く	
3791	ところてん	KG	1袋1kg程度	
3792	おきゅうと	KG	1袋500g程度	
3793	もずく	KG	袋詰め 塩抜きされたもの	
3794	カット若布	KG	1袋200g程度	
3795	海藻サラダ	袋	1袋100g程度	
3800	干し椎茸	KG	1 肉厚でかさの径5cm以上のもの 2 1kg程度入り	
3810	きくらげ	KG	1 黒木耳とする 2 水に戻した場合、十分に弾力性があるもの	
3820	かんぴょう	KG	1 色白くしみのないもの 2 表皮の混入のないもの	
3830	切干し大根	KG	良質の大根を原料とし、淡黄色のもの	
3840	メンマ	KG	1 柔らかいもの 2 塩蔵、水煮、味付け等はその都度示す	
3850	塩蔵若布	KG	1 塩蔵若布の日本農林規格品 2 納入指定日の12ヵ月以内に加工したもの	

3855	マッシュポテト	KG	1 乾燥良好で雑物の混入のないもの 2 乾燥馬鈴薯を原料とし変色のないもの	
3856	粉かんてん	個	1個50g程度	

11 種実類

種実類共通規格

(1) 乾燥充分にして、カビ等認めないこと。

(2) きょう雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで碎け、未熟物のないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
3860	白胡麻	KG	1 乾燥良好で雑物の混入していないもの 2 変色のないもの 3 煎ったもの	200g程度
3870	黒胡麻	袋	1袋100g程度	
3880	栗	KG	1 新鮮で完熟し色沢良好なもの 2 病虫害及び腐れのないもの 3 1個15g程度	
3890	むき栗	KG	1 No.3880の鬼皮、渋皮を除いたもの 2 1袋500g程度	冷凍品可

12 調味料

調味料共通規格

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日、製造業者名が標示されていること。
 (2) きょう雑物の混入なく特有の香味を有するもの。
 (3) 内容量はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
3900	サラダ油A	缶	日本農林規格による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの	16.5kg程度
3910	サラダ油B	本	No.3900に同じ	1500g程度
3911	オリーブオイル	本	エキストラヴァージン 1000ml程度	
3920	胡麻油	本	1 日本農林規格による純胡麻を主原料にした調合胡麻油 2 含有率はその都度示す	1500g程度
3921	ラー油	本	銘柄はその都度示す	33g程度
3930	ラード	KG	脂肪分99%以上で純白色	
3940	マーガリン	KG	1 日本農林規格による淡黄色で、むらなく切断面も均質であること 2 硬化、油臭い、アルデヒド臭等異味異臭がないこと 3 業務用4kg缶入り	
3945	卓上マーガリン	個	日本農林規格で製造後3ヶ月以内のもの	1個400g程度
3950	卓上バター	個	No.3945に準ずる	1個250g程度
3960	ピーナツバター	KG	落花生を原料とし、他の混入物を認めないもの	
3970	砂糖（上白）	KG	1 純白で光沢があり、細粒状で塊なく、異味異臭を感じない甘味を有するもの 2 糖分97%以上、水分0.7%以下 転化糖1.5%以下	
3980	砂糖（三温）	KG	1 淡黄色で塊なく、異味異臭を感じない甘味を有するもの 2 糖分95%以上、水分2.0%以下 転化糖2.2%以下	
3990	砂糖（中双）	KG	1 黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊なく異味異臭を感じない甘味を有するもの 2 糖分99.7%以上水分0.1%以下 転化糖0.1%以下	
3991	黒砂糖	KG	1 個1kg程度	
3992	はちみつ	本	チューブ又は瓶入り500g程度	
4000	濃口醤油	L	1 日本農林規格標準品で「新式醸造」のもの 2 成分表添付のこと	
4010	淡口醤油	L	No.4000に同じ	
4020	さしみ醤油	本	日本農林規格標準品	300ml程度
4030	減塩醤油	L	本醸造醤油、塩分9%	
4040	パック醤油	本	1 濃口醤油 2 銘柄はその都度示す	500ml程度
4050	とんかつソース	本	日本農林規格標準品	300ml程度
4060	パックソース	本	種別、銘柄はその都度示す	300ml程度

4061	ウスターソース	本	日本農林規格標準品	300ml程度
4062	オイスターソース	本	145ml程度瓶入り	
4070	食塩	KG	精製塩、塩化ナトリウム 99%以上	
4080	味塩	本	塩化ナトリウム10%、L-グルタミン酸ナトリウム10%で成分の標示されたもの	60g程度
4081	トマトケチャップ ボトル	本	業務用1kg程度入り	
4090	赤味噌	KG	1 熟成十分にして赤褐色のもの 2 成分表添付 3 銘柄はその都度示す	
4100	白味噌	KG	1 熟成十分にして淡黄色のもの 2 その他はNo.4090に同じ	
4101	コチジャン	本	130g程度入り	
4102	豆板醤	個	業務用1kg程度入り	
4103	芝麻醤	本	業務用800g程度入り	
4110	調理用マヨネーズ	KG	1 日本農林規格標準品 2 製造後1ヶ月以内のもの 3 銘柄はその都度示す	業務用1kg程度
4125	卓上マヨネーズ	本	No.4110に同じ	
4130	一食マーガリン	袋	小袋入り8g程度	
4140	ドレッシングソース	本	1 種別、銘柄はその都度示す 2 製造後1ヶ月以内のもの	
4150	食酢	本	1 天然醸造酢 2 銘柄はその都度示す	1. 8L程度
4160	ポン酢	本	1 果汁と醸造酢を使用 2 銘柄はその都度示す	瓶入り
4161	タバスコ	本	ペッパーソース60ml	
4165	味ぽん酢	本	360ml程度	
4170	酒粕	袋	1 新鮮な白色の板粕で酸味少なく 変色していないもの 2 アルコール分5%程度	1袋300g程度
4180	コンソメスープの素	KG	Maggiチキンコンソメ又は同等品	1個1kg程度入り
4181	コーンクリームスープの素	KG	銘柄はその都度示す	500g程度袋入り
4190	シチューの素	個	エスビー食品とろけるクリームシチューフレーク又は同等品	1個1kg程度入り
4191	ビーフシチューの素	個	業務用1kg程度入り	
4192	ハヤシライス の素	個	業務用1kg程度入り	
4193	冷やし中華の素	本	業務用1.6kg程度入り	
4194	ポタージュ スープの素	KG	リケンクリームポタージュ又は同等品	1個1kg程度入り
4195	もつ鍋 スープの素	袋	700g程度入り	
4200	中華味	KG	1kg程度入り	
4201	中華 スープの素	KG	顆粒がらスープ	500g程度
4203	とんこつ ラーメン スープの素	本	1本1.8kg程度入り	
4204	ちゃんぽん スープの素	本	ニビシちゃんぽんスープの素又は同等品	1本1.2kg程度入り

4210	インドカレールー	個	1 脂肪分30%以上 2 銘柄はその都度示す	
4220	だしの素	KG	銘柄はその都度示す	
4230	卸しニンニク	KG	銘柄はその都度示す	1000g程度
4231	卸ししょうが	KG	銘柄はその都度示す	1000g程度
4240	チャツネ	本	果実、ピネガー、香料等で作ったペースト状のもの	450g程度
4250	配合調味料	KG	1 L-グルタミン酸ナトリウム92% 2 銘柄はその都度示す	
4260	グルタミン酸ソーダ	KG	L-グルタミン酸ナトリウム99%	
4270	胡椒	KG	1 微粉末の白胡椒 2 銘柄、容器はその都度示す	300g程度袋入り
4271	塩こしょう	本	250g程度入り	
4280	洋辛子粉	KG	1 微粉末、乾燥良好、塊のないもの 2 銘柄、容器はその都度示す	300g程度袋入り
4290	わさび粉	KG	No.4280に同じ	300g程度袋入り
4291	ねりわさび	個	銘柄はその都度示す	40g程度
4292	柚子こしょう	個	銘柄はその都度示す	40g程度
4300	卓上胡椒	本	銘柄はその都度示す	20g程度
4301	粉山椒	本	銘柄はその都度示す	13g程度
4310	卓上唐辛子	本	銘柄はその都度示す	17g程度
4311	粗挽き黒胡椒	本	銘柄はその都度示す	17g程度
4312	キムチの素	本	200g程度入り	
4322	チリパウダー	缶	内容量225g程度入り	
4323	カレーホット	本	270g程度入り	
4325	チリソース	本	1200g程度入り	
4327	焼肉のたれ	本	中辛500g程度入り	
4328	回鍋肉のたれ	本	1000g程度入り	
4330	蒲焼のたれ	本	2200ml程度入り	
4331	焼きそばソース	本	1000g程度入り	
4335	ピザソース	個	300g程度入り	
4336	ステーキソース	本	1000g程度入り	
4337	タルタルソース	本	500g程度入り	
4338	ドライイースト	個	1個100g程度入り	
4339	あらびきマスタード	個	1個90g程度入り	
4340	カレールー (フレック状)	袋	S & Bディナーカレー又は同等品 フレック状1袋1kg程度	
4341	白ワインピネガー	本	MAILLE又は同等品	1本500ml程度入り
4342	甜面醬	本	Y o u k i 又は同等品	1本1kg程度入り
4343	ブラックペッパー	袋	GABANブラックペッパーグラウンド又は同等品	1袋1kg程度入り

13 缶詰及び瓶詰

缶詰及び瓶詰共通規格

- (1) 原材料は、新鮮な物を使用する。
- (2) 内容、固形物は固有の色沢、香味をもち、形態肉質で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- (4) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用する。
- (5) 原則としてJAS規格に定められた品質としその他の場合は事前に見本を提出する。
- (6) 缶体のブリキはJIS規格に定められた品質のもので内面塗装缶であること。
- (7) 外観及び形状は缶締完全、傷、錆、汚染、変形を認めないこと。
- (8) 缶及び瓶には品名、内容量、製造業者名、製造年月日が明記されていること。
- (9) 製品は原則として製造後1年以内のもので、保証期間は納入後1年とする。
- (10) 梱包はダンボール詰めとする。
- (11) 形状、銘柄等の指定の場合は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
4340	赤飯	缶	1 オーバル1号缶375g程度缶切付 2 銘柄はその都度示す	
4350	鶏飯	缶	No.4340に同じ	
4360	五目飯	缶	No.4340に同じ	
4370	牛 飯	缶	No.4340に同じ	
4380	秋刀魚蒲焼	缶	1 D5A缶100g程度 2 銘柄はその都度示す	
4390	鯖味噌煮	缶	1 6号缶150g程度 2 銘柄はその都度示す	
4400	シーチキンカツオ	缶	1 T2号缶165g程度 2 銘柄はその都度示す	
4410	か に 缶	缶	1 ツナ2号缶125g程度 2 銘柄はその都度示す	
4420	マトン焼肉	缶	1 F3号缶60g程度 2 銘柄はその都度示す	
4430	ヤキトリ	缶	1 ポケット4号缶75g程度 2 銘柄はその都度示す	
4440	アスパラガス	缶	1 4号缶2285g程度 2 銘柄はその都度示す	
4450	かつおなめ茸	缶	1 特1号缶3kg程度 2 銘柄はその都度示す	
4460	グリーンピース	缶	1 4号缶285g程度 2 銘柄はその都度示す	
4470	山菜味好み	缶	1 特1号缶3kg程度 2 銘柄はその都度示す	
4480	スイートコーン	缶	1 4号缶450g程度 2 銘柄はその都度示す	クリームタイプ
4490	筍 缶	缶	1 1号缶1.8kg程度 2 銘柄はその都度示す	
4495	ホールトマト缶	缶	1 特1号缶3kg程度 2 銘柄はその都度示す	
4496	ダイストマト缶	缶	1 2号缶2520g程度 2 銘柄はその都度示す	
4500	なめこ缶	缶	1 4号缶200g程度 2 銘柄はその都度示す	

4510	マッシュルーム	缶	1 2号缶454g程度 2 銘柄はその都度示す	
4520	パイン缶	缶	1 3号缶340g程度 2 銘柄はその都度示す	
4525	黄桃缶	缶	1 2号缶340g程度 2 銘柄はその都度示す	
4530	レッドチェリー	缶	1 4号缶230g程度 2 銘柄はその都度示す	
4540	みかん缶	缶	1 4号缶250g程度 2 銘柄はその都度示す	
4541	フルーツポンチ缶	缶	1号缶3kg程度	
4550	うずら水煮	缶	1 2号缶430g程度 2 銘柄はその都度示す	
4560	カレー粉	缶	銘柄はその都度示す	37g程度
4570	デミグラスソース	缶	1 2号缶840g程度 2 銘柄はその都度示す	
4580	トマトキャップ	缶	1 1号缶3.3kg程度 2 銘柄はその都度示す	
4590	麻婆豆腐の素	缶	2号缶950g程度	別添トロミ粉付
4600	味 醃	本	味醃風調味料	1.8L程度
4610	めんつゆ	本	1 冷麦、冷しそうめん、冷しうどん用 (4~5倍希釈) 2 銘柄はその都度示す	
4612	料理用ワイン(白)	本	アルコール14%未満	
4614	料理用ワイン(赤)	本	No.4612に同じ	
4620	清酒	本	1 アルコール14%未満 2 銘柄はその都度示す	
4625	料理用酒	本	1 業務用調理酒、アルコール14%未満 2 銘柄はその都度示す	
4626	トマトピューレ	個	650g程度瓶入り	

14 嗜好品

嗜好品共通規格

- (1) 乾燥良好で、変質なく香味良好なもの。
 (2) きょう雑物混入なきもの。
 (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	備考
4630	煎茶パック	袋	1 香りが芳醇であること 2 製造1年以内のもの	1g程度小袋入
4640	玄米茶パック	袋	1 玄米混入率はその都度示す 2 製造1年以内のもの	
4650	麦茶	袋	1 大麦をほどよく煎ったもの 2 製造1年以内のもの	冷水用 5×7cm
4660	ウーロン茶パック	袋	1 香りが芳醇であること 2 製造1年以内のもの	1g程度小袋入
4661	緑茶 (ペットボトル)	本	500ml程度ペットボトル	
4662	ウーロン (ペットボトル)	本	500ml程度ペットボトル	
4663	ミネラルウォーター (ペットボトル)	本	1 500ml程度ペットボトル 2 賞味期限が1年以上あるもの	
4670	コーヒー	本	1 インスタントコーヒー 2 250g程度瓶入り	
4680	カルピス	本	1 550ml程度瓶入り 2 銘柄はその都度示す	
4690	赤まむし	本	1 100ml程度瓶入り 2 銘柄はその都度示す	
4700	オレンジドリンク	缶	1 果汁20%以上200g程度 2 銘柄はその都度示す	
4710	オレンジジュース	本	1 果汁100%濃縮還元 2 1000ml程度パック入り	
4711	グレープジュース	本	1 果汁100%濃縮還元 2 1000ml程度パック入り	
4712	グレープフルーツジュース	本	1 果汁100%濃縮還元 2 1000ml程度パック入り	
4720	アップルジュース	本	1 果汁100%濃縮還元 2 1000ml程度パック入り	
4721	野菜ジュース	本	1000ml程度パック入り	
4722	ひなあられ	袋	純米菓子 25g程度袋入り	
4723	かしわもち	個	1個60g程度 冷凍品可	
4724	ショートケーキ (苺)	箱	1箱2個入	
4725	アップルゼリー	個	1個60g程度	
4726	ピーチゼリー	個	1個60g程度	
4727	オレンジゼリー	個	1個60g程度	
4728	グレープゼリー	個	1個60g程度	
4729	チョコレート	個	1個50g程度、板状	

4730	トースト用チョコクリーム	個	1個120g程度	
------	--------------	---	----------	--

15 冷凍食品類

冷凍食品類共通規格

- (1) 固くカチカチに凍っていること。
- (2) 包装が完全で破れや穴のないこと。
- (3) 形が整っていて、色がよく、不要部分の破片やきょう雑物のないこと。
- (4) 袋の内側に霜ができるだけついていないこと。
- (5) 認定書マークがついていること。
- (6) 製品には品名、処理形態、内容量、製造年月日、保存温度、使用方法、製造者の住所、氏名（名称）、添加物を使用した場合は、その名称などわかり易く標示してあること。
- (7) 魚類フライは、形が良好で、割れ、つぶれ等の損傷がなく、衣やパン粉が均一に適量に付着し、色沢が良好で変色や液汁によるパン粉の汚染油焼け臭やその他の異臭のないこと。
- (8) 大きさが揃っていて、骨、皮、ウロコその他のきょう雑物がいないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
4810	冷凍エビフライ	KG	1尾30g程度で風味良好なもの	
4820	冷凍鱈フライ	KG	1匹60g程度で風味良好なもの	
4830	冷凍カキフライ	KG	1個20～25gで風味良好なもの	
4840	冷凍白身フライ	KG	1個60g程度で風味良好なもの	
4841	シーフードミックス	KG	業務用1kg程度	
4842	鯖照焼き（レトルト）	袋	1切れ25g程度1袋10枚入り又は同等品	
4850	冷凍チキンメンチカツ	KG	1個60g程度で風味良好なもの	
4851	冷凍チキンナゲット	袋	1袋500g程度 オープン調理可能品	
4852	冷凍とり唐揚げ	袋	1袋1kg程度 オープン調理可能品	
4860	冷凍ハンバーグ	KG	1個100g程度風味良好なもの	
4861	ミニハンバーグ	KG	1個60g程度冷凍品	
4862	豆腐ハンバーグ	KG	1個120g程度、冷凍品可	
4870	冷凍野菜コロッケ	KG	1個60gで風味良好なもの	
4880	冷凍ロールキャベツ	KG	1個65g程度で風味良好なもの	
4890	冷凍シューマイ	KG	1 形が良好で割れ、つぶれその他の損傷がなく、色沢が良く、大きさが揃っているもの 2 きょう雑物のないこと 3 蒸煮又は油揚げ後の香味が良く、皮の硬軟が適当であることが必要 4 1個15～18g程度で風味良好なもの	
4891	冷凍海鮮しゅうまい	袋	1個25g程度 1袋15個程度入り	
4892	冷凍ビッグシューマイ	袋	1個50g程度 1袋10個程度入り	
4900	冷凍ぎょうざ	KG	1個18～20g程度で風味良好なもの	
4910	冷凍春巻	KG	1個60g程度で風味良好なもの	
4920	冷凍ミックスベジタブル	KG	1 人参、コーン、グリーンピースを混合したもの 2 業務用1kg入り	
4930	冷凍ホールコーン	KG	粒状のコーンのみのもの	
4940	冷凍ポテトフライ	KG	1 皮を除き、形を揃え揚げる状態にしたもの 2 業務用1kg入り	

4950	冷凍インゲン	KG	1袋500g程度入り	
4955	冷凍にんにくの芽	KG	1袋500g程度入り	
4956	冷凍ブロッコリー	KG	業務用500g程度入り	
4957	冷凍グリーンア スパラガス	KG	業務用500g程度入り	
4958	冷凍カリフラワー	KG	業務用500g程度入り	
4960	冷凍肉だんご (ミートボール)	KG	1個10g程度	
4961	冷凍豚角煮	KG	1袋1kg程度のもの	
4970	冷凍肉まん (あんまん)	KG	1個70g程度	
4980	冷凍いかリングフライ	KG	1個20g程度	
4990	冷凍鯨串かつ	KG	1串50g程度	
5000	冷凍オムレツ	KG	1個60g程度	
5010	冷凍カレーコロッケ	KG	1個60g程度	
5030	冷凍まつぶ貝	KG	業務用1kg程度入り	
5050	冷凍ほうれん草	KG	業務用1kg程度入り	
5060	冷凍エビ寄せフライ	KG	1個30g程度	
5070	冷凍開きいか	KG	400g程度袋入り	
5080	冷凍むきえび	KG	1袋1kg程度入り	
5090	冷凍里芋	KG	業務用500g程度入り	
5091	冷凍とろろ芋	KG	業務用500g程度入り	
5092	冷凍枝豆	KG	業務用500g程度入り	
5094	冷凍絹さや	KG	業務用500g程度入り	
5110	冷凍かクリームコロッケ	KG	1個35g程度	
5120	冷凍えびコロッケ	KG	1個40g程度	
5130	冷凍肉コロッケ	KG	1個60g程度	
5140	冷凍いか天	KG	1個60g程度	
5150	冷凍和風かき揚げ	KG	1個60g程度	
5160	えびかつ	KG	1個100g程度	
5161	冷凍メンチカツ	KG	1個100g程度	
5170	冷凍もち入り巾着	KG	1個20g程度	
5171	鶏もも照焼 (レ トルト冷凍)	KG	1個120g程度	
5172	豚みそ焼き (レ トルト冷凍)	KG	1個100g程度	