

糧食品規格表

令和5年度

航空自衛隊背振山分屯基地

目 次

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

総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊背振山分屯基地において、調達する糧食品について適用する
- 2 この規格表に定めていない糧食品については、必要の都度別に示す
- 3 見本提出
 - (1) 見本提出は入札前に示す
 - (2) 落札決定後は納入時の見本として保存するため返納しない
- 4 検査
 - (1) 本規格表による食品検査及び数量検査を実施する
 - (2) 物理又は科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査期間に依頼する
ただし、検査に要する費用は、納入者の負担とする
- 5 その他
 - (1) 規格欄で示す「程度」とは、前後5%の許容を示すものである
 - (2) 製造後（ ）以内と記されているものは、製造年月日又は時間を表示すること
 - (3) 食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること
 - (4) 納入時は、衛生的な容器を使用すること

1 穀類及び同加工品

(共通規格)

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

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

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

2 芋類及び澱粉類

冷凍食品は品名の前に（冷）を付すものとし、本文では省略する

（冷凍芋類共通規

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

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

3 獣鳥肉類及び同加工品

(共通規格)

- 1 屠殺法合格品であること
- 2 臭気：臭気を感じないもの
- 3 色沢：固有の色沢を有し表面が湿潤しているもの
- 4 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの
- 5 外観：異常を認めないもの
- 6 容器：衛生的なもの

(牛肉共通規格)

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

(豚肉共通規格)

- 1 光沢があり肉は淡紅色
- 2 脂肪は白色で含有量20%程度のもの

(鶏肉共通規格)

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

(加工肉共通規格)

- 1 大きさが一様で凹凸が少なく滑らかで張りつつやのあるもの
- 2 切断面に気泡が少なく色むら、変色、カビ、ネト、損傷がないもの

番号	品名	単位	
1	牛ロース	KG	1 サーロインをステーキ用に切ったもの 2 1枚150g程度
2	牛バラコマ切れ 牛バラ焼肉用 牛バラ薄切り 牛バラ細切り 牛バラ角切り 牛バラスライス	KG	かたバラ、ともバラ
3	牛ももコマ切れ 牛もも焼肉用 牛もも薄切り 牛もも細切り 牛もも角切り 牛ももスライス	KG	内もも、外もも
4	牛中肉	KG	もも、バラ、ウデをすき焼き用にスライスしたもの
5	牛角切	KG	もも、バラ、ウデを2~3cmのサイコロ状に切ったもの
6	牛挽肉	KG	もも、バラ、ウデを1度挽きにしたもの
7	牛挽肉(粗挽)	KG	もも、バラ、ウデを粗挽きで1度挽きにしたもの
8	牛すじ肉	KG	1 筋、アキレス腱等を含んだもの 2 30g程度

番号	品名	単位	
9	豚ロース 豚肩ロース	KG	豚カツ、ステーキ用に切ったもの
10	豚バラコマ切れ 豚バラ焼肉用 豚バラ薄切り 豚バラ細切り 豚バラ角切り 豚バラスライス 豚バラブロック	KG	かたバラ、ともバラ
11	豚ももコマ切れ 豚もも焼肉用 豚もも薄切り 豚もも細切り 豚もも角切り 豚ももスライス 豚ももブロック	KG	内もも、外もも
12	豚中肉	KG	もも、バラ、ウデをスライスしたもの
13	豚角切	KG	もも、バラ、ウデを2～3cmのサイコロ状に切ったもの
14	豚挽肉	KG	もも、バラ、ウデを1度挽きにしたもの
15	豚肉味噌漬	KG	1 肩ロースを味噌床に漬け込んだもの 2 1枚120g程度
16	鶏胸肉120	KG	1 骨を除いたムネの肉 2 1枚120g程度
17	鶏もも肉120	KG	1 骨を除いたももの肉 2 1枚120g程度
18	鶏切肉	KG	ムネ、ももを小間切れにしたもの
19	骨付鶏もも肉	KG	1 腰骨と足先を除いたもの 2 250g程度
20	鶏挽肉	KG	ムネ、ももを1度挽きしたもの
21	鶏ささ身	KG	40g程度
22	手羽元	KG	1 手羽の第一関節までの骨付肉 2 75g程度
23	手羽先	KG	1 手羽から手羽元を除いたもの 2 50g程度
24	ロースハムスライス ロースハム厚切り	KG	明るい淡紅色で、肉と脂肪層がよく密着しているもの
25	ベーコンスライス ベーコン厚切り	KG	塩味が均一で、十分かつ平均に燻煙されているもの
26	フランクフルトソーセージ	KG	1 太さ3～3.5cm 2 肉の密着がよく弾力があるもの
27	粗挽ウィンナー	KG	1 太さ2～2.5cm 2 肉の密着がよく弾力があるもの
28	朝食ウィンナー	KG	1袋1kg入、「日本ハムシャウエッセン」同等品
29	ソフトサラミ	KG	1 赤肉は透き通った鮮紅色、脂肪は不透明な白色のもの 2 15g程度のスライス
30	焼豚スライス	KG	1枚20g程度
31	厚切焼豚スライ	KG	1枚40g程度
32	鶏肉味噌漬	KG	1枚120g鶏肉を味噌床に漬け込んだもの
33	牛カルビ焼肉用	KG	牛カルビ焼肉用1枚20g程度
34	鶏もも肉40	KG	1 骨を除いたももの肉 2 1切れ40g程度

番号	品名	単位	
35	鶏もも肉20	KG	1 骨を除いたももの肉
			2 1切れ20g程度
36	鶏もも肉60	KG	1 骨を除いたももの肉
			2 1切れ60g程度
37	豚もも焼肉用	KG	1 骨を除いたももの肉
			2 そぎ切り、1切れ20g程度

4 魚介類及び同加工品

(鮮魚共通規格)

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

(冷凍魚共通規格)

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

(塩干物共通規格)

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

(練り製品共通規格)

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

(処理区分)

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

番号	品名	単位	
1	あじセミドレス	KG	120g程度
2	あじ切り身	KG	50g程度
3	あじ開き	KG	100g程度、フライ用
4	いわしラウンド	KG	100g程度
5	いわしドレス	KG	70g程度
6	いわし開き いわし味噌漬	KG	頭なし40g程度
7	さば切り身	KG	100g程度

8	さばフィレ さば味醂漬	KG	100g程度
9	あなご素焼き あなご蒲焼き	KG	Mサイズ
10	いか刺身用	KG	みずいか、甲いか、真いかの皮、足、内臓を除いた生食のもの
11	いかそうめん (刺身用)	KG	みずいか、甲いか、真いかの皮、足、内臓を除いた生食のものを千切りにしたもの
12	輪切いか	KG	足、内臓を除き輪切りにしたもの
13	むきいか	KG	甲いかの皮、足、内臓を除いた1口サイズのもの
14	げそ	KG	赤いかの足
15	かつおのたたき	KG	真空パック
16	まながつお西京漬	KG	重量は品名の後にグラム数を記載する
17	さんまラウンド	KG	150g程度
18	さんま開き	KG	60g程度
19	鱸切り身	KG	100g程度
20	好対筒切	KG	150g、10cm程度
21	メルルーサ切り身	KG	100g程度
22	鱈切り身 鱈味醂漬 鱈西京漬	KG	100g程度
23	かれい筒切	KG	100g程度
24	赤魚筒切	KG	100g程度
25	赤魚フィレ 赤魚粕漬	KG	100g程度
26	さけ切り身	KG	100g程度
27	塩鮭	KG	100g程度
28	うなぎ素焼き	KG	Mサイズ
29	うなぎ蒲焼き	KG	Mサイズ
30	ぶり刺身用	KG	1 鮮魚(養殖可) 2 1本6kg程度
31	ぶり切り身	KG	100g程度
32	はまち刺身用	KG	1 鮮魚(養殖可) 2 1本3kg程度
33	(冷)まぐろ刺身用	KG	血合い下の赤身、さくになったもの
34	銀だら切り身 銀だら味醂漬	KG	100g程度
35	めざし	KG	20g程度
36	ししゃも	KG	15g程度、カペリンの子持ちのもの
37	たら切り身	KG	100g程度
38	きす開き	KG	30g程度
39	わかさぎラウンド	KG	20g程度
40	しじみ貝	KG	Mサイズ
41	あさり貝	KG	Mサイズ
42	むきあさり	KG	Mサイズ
43	あさり缶	缶	あさり水煮、2号缶
44	むきえび	KG	1kg、Lサイズ
45	むきかき	KG	Mサイズ
46	むきまつぶ貝	KG	Mサイズ
47	むきほたて貝	KG	40g程度
48	たこスライス生食用	KG	生食用にスライスされているもの
49	いかの塩辛	KG	塩漬け、熟成させたもので赤づくり

50	明太子	KG	塩漬け、熟成させたもので特有の風味があるもの、切
51	辛子明太子	KG	明太子に唐辛子を加えて漬けたもの
52	(冷)ばらし明太子	KG	ばらし明太子、チューブ状
53	しらす干	KG	釜揚げし、干したもの
54	削り節	KG	さば、いわしの混合節
55	花かつお	個	かつお100%、100g入
56	かまぼこ	個	1 1本380g程度 2 表面は淡いピンク、中は白
57	スライスかまぼこ	個	1 1本380g程度、5mm程度にカットされているもの
58	なるとまき	KG	100g程度
59	笹かまぼこ	KG	16g程度
60	竹輪	KG	焼き竹輪、60g程度
61	豆竹輪	KG	焼き竹輪、10g程度
62	丸天	KG	60g程度
63	ごぼう天	KG	1 60g程度 2 ごぼうは、20%程度とする
64	はんぺん	KG	良質の白身魚すり身、山芋を使用
65	さつまあげ	KG	60g程度
66	白身魚すり身	KG	白身魚のみ使用
67	いわしすり身	KG	いわしのみ使用
68	魚肉ソーセージ	個	1 製造後1ヶ月以内のもの 2 個別包装
69	チーズかまぼこ	個	1 製造後1ヶ月以内のもの 2 個別包装
70	かに風味	KG	3cm程度の細切とする
71	かに棒	KG	10cm程度の棒状とする
72	しいら切り身	KG	100g程度
73	ほっけ	KG	100g程度
74	さんま蒲焼	KG	頭なし40g程度
75	魚肉ミンチテンプ	個	1個60g程度
76	(冷)えびつみれ	袋	1個20g程度、1袋1kg入り
77	(冷)さけ西京漬(80)	KG	鮭80gを西京味噌に漬け込んだもの
78	(冷)さけ切り身(80)	KG	1切れ80g程度
79	(冷)骨なしかれい切身(80)	KG	1切れ80g程度
80	(冷)むきえび2	KG	1kg入り
81	(冷)つみれ	KG	1個20g程度、1袋1kg入り
82	(冷)塩鮭(60)	KG	1切れ60g程度
83	(冷)すずき切り身(80)	個	1切れ80g程度
84	魚肉ミンチテンプ	KG	1個50g
85	(冷)さわら切り身(80)	KG	1切80g
86	ツナフレーク	袋	1 ライトミート、チャンク 2 レトルト、1kg

5 卵類

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

6 乳製品

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

7 豆類、種実類及び同加工品

番号	品名	単位	
1	大豆	KG	1 粒揃いであって乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないもの
2	茹で大豆	KG	大豆を茹でたもの
3	黄粉	KG	大豆を原料としたもの
4	小豆	KG	1 粒揃いであって乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3 雑物の混入がないもの
5	赤飯用小豆水煮缶	缶	1 赤飯用水煮 2 総量225g程度
6	ゆで小豆缶	缶	1 国内産 2 内容量850g程度
7	こしあん	KG	小豆100%、こしあん
8	節分豆	個	1 大豆を煎ったもの 2 10gの個別包装
9	豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 400g程度
10	絹豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 400g程度
11	袋豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 250g程度
12	焼豆腐	KG	1 豆腐を30%程度絞り、均一に焼き上げたもの 2 300g程度
13	ミニパック充填豆腐	個	1個60g程度の4個パック
14	ミニ充填豆腐	個	1個80g程度の3個パック
15	絞り豆腐	KG	1 大豆を原料として、外観は純白で、きめが細かいもの 2 適度の硬さを保つもの 3 納入当日製造のもので、新鮮なもの 4 冷却完全で破損なく、異味、異臭のないもの 5 豆腐を絞ったもの 6 250g程度
16	(冷)きざみ油揚げ	KG	刻み、500gパック
17	油揚げ	KG	1 風味良好で、揚げすぎないもの 2 製造後24時間以内のもの 3 新鮮な植物油を使用したもの 4 1枚7×7cm程度、約15g
18	味付きあげ	枚	1枚8×10cm 四角形
19	厚揚げ	KG	1 風味良好で、揚げすぎないもの 2 製造後24時間以内のもの 3 新鮮な植物油を使用したもの 4 250g程度

番号	品名	単位	
20	がんもどき	KG	1 人参、昆布、胡麻等を混入したもので、円形を呈したもの 2 10g程度
21	おから	KG	1 納入当日作って絞ったもの 2 変色、異味、異臭のないもの
22	凍豆腐	KG	1 乾燥良好なもの 2 製造後1ヶ月以内のもの
23	カップ納豆	個	1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用 2 新鮮で特有の風味を有しよく発酵した糸引き納豆とする 3 30gカップ
24	業務用納豆	KG	1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用 2 新鮮で特有の風味を有しよく発酵した糸引き納豆とする 3 500gパック
25	豆乳	本	1Lパック、詳細はその都度示す
26	パック豆乳	個	200mlパック、詳細はその都度示す
27	白胡麻	KG	1 炒り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの
28	白すり胡麻	KG	白胡麻を荒い粉状にしたもの
29	黒胡麻	個	1 炒り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で、雑物の混入のないもの 3 100g程度/個
30	黒すり胡麻	KG	黒胡麻を荒い粉状にしたもの、100g程度/個
31	白胡麻ペースト	缶	白胡麻をペースト状にしたもの、300g程度/缶
32	黒胡麻ペースト	缶	黒胡麻をペースト状にしたもの、300g程度/缶
33	ピーナッツ粉	KG	ピーナッツを荒い粉状にしたもの
34	ピーナッツバター	個	ピーナッツをペースト状にしたもの、450g程度/個
35	(冷)むき栗	KG	1 粒の揃った充実感のあるもの 2 粉質の品種で病虫害のないもの 3 15~30g程度
36	栗の水煮	KG	栗の皮をむき、水煮にしたもの

8 漬物類

(共通規格)

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

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

9 野菜類、きのこ類

(共通規格)

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

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

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

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

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

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

10 果実類

(共通規格)

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

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

1 1 佃煮類

(共通規格)

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

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

12 藻類、乾物類

(共通規格)

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

番号	品名	単位	
1	料理若布	KG	1 形状は刻みとする 2 湯又は、水にもどすと20倍程度に膨らむもの 3 200gパック
2	のり	袋	1 素のりを使用した板のり 2 100枚入
3	刻みのり	KG	1 素のりを使用 2 4cm程度の千切り
4	味付のり	袋	袋量12切5枚が100個入
5	あおさ	KG	素干しした味噌汁用
6	青のり粉	KG	乾燥良好、特有の風味を有するもの、100g程度
7	とろろ昆布	KG	風味良好、200gパック
8	一食とろろ昆布	袋	1食1g、200個入り
9	刻み昆布	KG	5cm程度の千切り、100gパック
10	出し昆布	KG	よく乾燥し、つやのあるもの
11	ひじき	袋	芽ひじき、1袋500g
12	もずく	KG	太もずくを洗ったもの
13	カップもずく酢	個	三杯酢、1個70gカップ
14	味付きめかぶ	個	1個50gカップ
15	ところてん	KG	1 適度の弾力があるもの 2 素材1に対して水25以下とする
16	おきゅうと	KG	1 適度の粘りがあり、苦味のないもの 2 素材1に対して水25以下とする
17	赤とさか	KG	塩漬け、赤色鮮明
18	青おごのり	KG	塩漬け、青色鮮明
19	干椎茸	KG	直径5～8cmの粒揃い
20	干椎茸(スライス)	KG	1 形状は3ミリ程度のスライス 2 カビが無く変色していないもの
21	木くらげ	KG	Mサイズ、粒揃い
22	切干大根	KG	1 形状は千切り 2 変色していないもの
23	でんぶ	KG	1 桜でんぶ 2 強度の着色は不可
24	のり佃煮	個	520gチューブ入り
25	1食のり佃煮	個	1食5g
26	卓上ふりかけ	個	玉子 1個100g程度
27	卓上ふりかけ1	個	鮭 1個100g程度
28	卓上ふりかけ2	個	かつお 1個100g程度
29	わかめご飯の素	個	40g程度入
30	ゆかりご飯の素	袋	150g入
31	ごま塩	袋	40g入
32	一食茶漬	個	種類等は、その都度示す
33	カップ味噌汁	個	生味噌タイプ、25g程度
34	粉末スープ	個	1個12g程度

13 冷凍食品

冷凍食品は品名の前に（冷）を付すものとし、本文では省略する
（調理加工品共通規格）

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

番号	品名	単位	
1	(冷)肉じゃがコロッケ	KG	70g程度
2	(冷)牛肉コロッケ	KG	70g程度
3	(冷)カレーコロッケ	KG	70g程度
4	(冷)かにクリームコロッケ	KG	60g程度
5	(冷)エビフライ	KG	30g程度、エビ50%以上
6	(冷)カキフライ	KG	25g程度、カキ50%以上
7	(冷)イカフライ	KG	60g程度、イカ50%以上
8	(冷)白身魚フライ	KG	60g程度
9	(冷)アジフライ	KG	60g程度
10	(冷)海老カツ	KG	むき海老使用、120g程度
11	(冷)海老天	KG	80g程度、エビ50%以上
12	(冷)イカ天	KG	60g程度、イカ50%以上
13	(冷)キス天	KG	20g程度、キス50%以上
14	(冷)鶏天ぷら	KG	30g程度、マルハニチロ1kg同等品
15	(冷)とんかつ	KG	120g程度、ロース使用
16	(冷)ミニとんかつ	KG	60g程度
17	(冷)チキンカツ	KG	120g程度
18	(冷)ささみカツ	KG	50g程度
19	(冷)メンチカツ	KG	60g程度
20	(冷)豚角煮	KG	1kgパック、日本食研同等品
21	(冷)煮豚スライス	KG	500gパック
22	(冷)シューマイ	KG	15g程度
23	(冷)ビッグシューマイ	KG	50g程度
24	(冷)海鮮シューマイ	KG	27g程度
25	(冷)ギョーザ	KG	15g程度
26	(冷)ギョーザ(焼き目入)	KG	焼き目入、15g程度
27	(冷)巻きギョーザ	KG	40g程度
28	(冷)スープ入り饅頭	KG	小龍包、30g程度
29	(冷)中華ワンタン	KG	8g程度
30	(冷)にら饅頭	KG	35g程度
31	(冷)春巻き	KG	80g程度
32	(冷)ミニ春巻き	KG	35g程度
33	(冷)鶏から揚げ	KG	40g程度、1kgパック
34	(冷)手羽明太	KG	55g程度
35	(冷)手羽ギョーザ	KG	56g程度
36	(冷)鶏の照り焼き	KG	120g程度、個包装のボイリングパック
37	(冷)チキンハーブソテー	KG	120g程度
38	(冷)蒸し鶏のほぐし身	KG	500g程度
39	(冷)ハンバーグ	KG	130g程度、個包装のボイリングパック
40	(冷)ロールキャベツ	KG	60g程度
41	(冷)味付けミートボール	KG	ボイリンパック1kg入
42	(冷)ミートボール	KG	15g程度
43	(冷)和風ミートボール	KG	ゆず風味、20g程度
44	(冷)厚焼き玉子	KG	500g程度
45	(冷)だし巻き玉子	KG	280g程度
46	(冷)明太入り玉子焼き	KG	280g程度
47	(冷)ひじき入り玉子焼き	KG	500g程度

48	(冷)オムレツ	KG	60g、10個入のボイリングパック
49	(冷)レアオムレツ	個	120g、オムライス用半熟オムレツ
50	(冷)目玉焼き	KG	1個50g程度、ボイリングパック
51	(冷)スクランブルエッグ	KG	レアスクランブル1kg入
52	(冷)錦糸卵	KG	卵液95以上
53	(冷)卵そぼろ	KG	卵液95以上
54	(冷)ベーコンエッグ	KG	50g程度
55	(冷)海老チリ	KG	ボイリンパック1kg
56	(冷)豆腐の肉味噌あん	KG	50g程度
57	(冷)豆腐ハンバーグ	KG	100g程度
58	(冷)揚げ出し豆腐	KG	65g程度、1袋10個入
59	(冷)ひじきと野菜の豆腐	KG	40g程度、1袋30個入
60	(冷)蓮根はさみ揚げ	KG	30g程度
61	(冷)ごぼうから揚げ	KG	1kgパック

1 4 調 味 料 類

(共通規格)

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

番号	品 名	単 位	
1	砂糖	KG	1 上白糖 2 1 k g 入
2	グラニュー糖	KG	1 ざらめ糖を加工したもの 2 1 k g 入
3	はちみつ	本	1 k g 入
4	食油	缶	キャノーラサラダ油、1斗缶
5	サラダ油	本	1. 65 k g ペットボトル
6	胡麻油	本	1 調合胡麻油 2 1. 65 k g ペットボトル
7	オリーブ油	本	1 L ペットボトル
8	バター	個	200 g、紙箱
9	マーガリン	KG	500 g、紙入
10	卓上マーガリン	個	160 g カップ入り
11	醤油	本	1 濃口、新式製造 2 1. 8 L ペットボトル入
12	卓上醤油	本	1 濃口、新式製造 2 キッコーマン密封ボトル200ml 同等品
13	淡口醤油	本	1 淡口、新式製造 2 1. 8 L ペットボトル入
14	ウスターソース	本	1. 8 L ペットボトル入
15	中濃ソース	本	1. 8 L ペットボトル入
16	卓上ウスターソース	本	1 ウスターソース 2 300ml プラ容器入り
17	卓上とんかつソース	本	1 濃厚ソース 2 300ml プラ容器入り
18	お好み焼きソース	本	500ml 程度
19	たこ焼きソース	本	500ml 程度
20	食酢	本	1 醸造酢100% 2 1. 8 L ペットボトル
21	黒酢	本	国産玄米100%使用、1本500ml
22	すし酢	本	1 合わせ酢 2 1. 8 L ペットボトル
23	卓上ポン酢醤油	本	1 醤油、果汁、醸造酢を使用 2 360ml 瓶
24	食塩	KG	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1 k g パック
25	食卓塩	本	1 調味塩 2 卓上瓶
26	赤味噌	KG	1 赤褐色の甘味噌で、一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 1 k g パック
27	白味噌	KG	1 淡黄色の味噌で一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 10 k g 箱

番号	品名	単位	
28	赤だし味噌	KG	1 赤褐色の辛味噌で一様なあん状を呈しているもの 2 熟成十分でカビを認めないもの 3 1 k g パック
29	みりん風	本	発酵調味料、1 8 0 0 ml ペットボトル
30	料理酒	本	1 8 0 0 ml ボトル
31	赤ワイン風	本	発酵調味料、1 8 0 0 ml ボトル
32	白ワイン風	本	発酵調味料、1 8 0 0 ml ボトル
33	酒粕	k g	1 新鮮な白色板粕で酸味少なく変質していないもの 2 アルコール5 %程度
34	トマトケチャップ	本	1 k g チューブ
35	マヨネーズ	本	1 ライトカロリーのもの 2 1 k g チューブ
36	ポーションマヨネーズ	個	1 ライトカロリーのもの 2 1 0 g パック
37	胡麻ドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
38	中華ドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
39	クリーミードレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
40	セパレートドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 賞味期限は納品日より半年以上のもの
41	ノンオイルドレッシング	本	1 1 L ペットボトル 2 青じそドレッシング 3 賞味期限は納品日より半年以上のもの
42	めんつゆ	本	1 かつお、昆布エキス配合、濃縮だし 2 1 . 8 L ペットボトル
43	しらだし	本	1 かつお節配合、濃縮だし 2 1 . 8 L 入
44	だしの素	KG	1 かつお、昆布風味 2 粉末1 k g パック
45	コンソメの素	KG	粉末、5 0 0 g パック
46	顆粒ブイヨン	KG	顆粒、1 k g 入
47	中華スープの素	缶	練り、5 0 0 g 缶
48	ガラスープの素	KG	顆粒、5 0 0 g パック
49	カレー粉	KG	4 0 0 g 缶
50	カレールウ (中辛)	KG	カレーフレーク中辛、1 k g パック
51	カレールウ (甘口)	KG	カレーフレーク甘口、1 k g パック
52	ビーフシチューの素	KG	フレーク、1 k g パック
53	デミグラスソースの素	KG	フレーク、1 k g パック
54	ハヤシライスの素	KG	フレーク、1 k g パック
55	クリームシチューの素	KG	顆粒、1 k g パック
56	ホイコーローベース	本	1 L ペットボトル
57	チンジャオロースーベース	本	1 L ペットボトル
58	マーボーベース	本	1 L ペットボトル
59	チリソースベース	本	1 . 8 L ペットボトル
60	洋胡椒	KG	1 0 0 g パック
61	卓上洋胡椒	本	2 0 g 程度の瓶
62	ブラックペッパー	缶	1 荒挽き 2 M缶
63	味付き塩胡椒	個	2 5 0 g プラ容器
64	おろししょうが	本	4 0 g 程度のチューブ
65	おろしにんにく	個	4 0 g 程度のチューブ
66	練り辛子	本	4 0 g 程度のチューブ
67	練りわさび	本	4 0 g 程度のチューブ

番号	品名	単位	
68	練り梅	本	40g程度のチューブ
69	柚子胡椒	本	40g程度のチューブ
70	粒入マスタード	本	260g程度のチューブ
71	輪切唐辛子	袋	100g入
72	七味唐辛子	袋	100g入
73	一味唐辛子	袋	100g入
74	卓上七味唐辛子	本	15g程度の瓶
75	卓上一味唐辛子	本	15g程度の瓶
76	卓上粉山椒	本	12g程度の瓶
77	焼肉のタレ	本	1.55L程度のペットボトル
78	和風ステーキソース	本	1000ml
79	ステーキソース(ガーリック)	本	1000ml
80	かば焼きのタレ	本	ストレート1000ml程度
81	生姜焼きのタレ	本	ストレート1000ml程度
82	塩だれ	本	ストレート1000ml程度
83	チゲ鍋の素	本	1L程度
84	ごま鍋の素	本	1L程度
85	キムチの素	本	190g程度
86	オイスターソース	本	660ml程度
87	豆板醤	KG	1kgポリ容器入
88	テンメンジャン	KG	1kgポリ容器入
89	コチュジャン	KG	1kgポリ容器入
90	醤油ラーメンスープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1000ml入り
91	味噌ラーメンスープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1000ml入り
92	塩ラーメンスープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1800ml入り
93	とんこつラーメンスープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1800ml入り
94	坦々麺スープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1000ml入り
95	チャンポンスープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1800ml入り
96	つけ麺スープ	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1000ml入り
97	冷やし中華のつゆ	本	1 1.8Lペットボトル 2 種類等は、その都度示す
98	沖縄そばだし	本	1 濃縮スープ(希釈濃度は都度示す) 2 1800ml入り
99	レトルトミートソース	袋	3kgレトルトパック
100	カルボナーラベース	KG	1kgレトルトパック
101	アーリオオイル	本	1000ml
102	レトルトカレー	袋	3kgレトルトパック
103	フルーツチャツネ	個	450g程度
104	カレーホット	個	1本270gプラスチックボトル
105	塩麴	KG	1袋500ml
106	粉末すし酢	袋	1袋150g

1 5 嗜好飲料

(共通規格)

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

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

16 缶詰、瓶詰

(共通規格)

- 1 新鮮な原料を使用したもの
- 2 缶体のブリキはJIS規格に定められた品質以上のもので内面塗装缶を使用すること
- 3 外観及び形状は巻締完全、外観良好で、傷、錆び、汚染、変形を認めないもの
- 4 内容、固形物は固有の光沢、香味を有し、形態内質とともに良質であること
- 5 味付、食味が良好なもの
- 6 缶及び瓶には、内容品名、内容数量、製造業者名、製造年月日が明記されている
- 7 製品は納入前1ヶ年以内に製造したもので保証期限は納入後1ヵ年以上とする

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

1 7 調理加工品

番号	品名	単位	
1	ポテトサラダ	KG	レトルトパック1k g入
2	マカロニサラダ	KG	レトルトパック1k g入
3	スパゲティサラダ	KG	レトルトパック1k g入
4	南瓜サラダ	KG	レトルトパック1k g入
5	春雨サラダ	KG	レトルトパック1k g入
6	ピリ辛こんにゃく	KG	レトルトパック0.95k g入
7	ちよい食ベカレー	袋	1本30g 1袋5本入
9	卵豆腐	個	80g程度
10	茶碗蒸し	個	110g程度
11	和風惣菜	KG	1 金平ごぼう 2 1kgパック
12	(冷)さば味噌煮	KG	100gボイリンパック
13	ごぼうの鶏そぼろ	KG	ロングライフ500gパック

18 嗜好品

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