

糧食品規格書

令和8年度

航空自衛隊
笠取山分屯基地

目次

	総則	3
0 1	穀類及び同加工品	5
0 2	いも及びでん粉類	1 1
0 3	砂糖及び甘味料類	1 3
0 4	菓子類	1 4
0 5	油脂類	1 6
0 6	種実類	1 7
0 7	豆類及び同加工品	1 8
0 8	魚介類及び同加工品	2 1
0 9	獣鳥肉類及び同加工品	2 8
1 0	卵類及び同加工品	3 3
1 1	乳類及び同加工品	3 4
1 2	野菜類及び同加工品	3 6
1 3	果実類及び同加工品	4 3
1 4	きのこ類及び同加工品	4 6
1 5	藻類	4 8
1 6	嗜好飲料類	5 0
1 7	漬物・佃煮類	5 2
1 8	調味料及び香辛料類	5 4

総 則

1 適用範囲

この規格書は、航空自衛隊笠取山分屯基地において調達する糧食品について適用し、糧食購入要求書、糧食発注変更書及び検査指令書の作成並びに発行に使用する。

2 全般共通規格

- (1) 消費期限又は賞味期限については、製造後最も新しいものに留意し、十分な品質保持期限等を厳守すること。
- (2) 食品衛生法及び関係法令等により、品質組成、添加物、要冷蔵、要冷凍、包装等の表示をするように規定されているものは、所定の事項を表示するものとする。
- (3) この規格書に記載のないもの又は規格の内容を変更する場合は、その都度糧食購入要求書により明示する。
- (4) 本規格欄に明示する「程度」とは、重量の前後5%許容とする。

3 缶詰類の共通規格

- (1) 缶体には、日本農林水産省規格に基づく表示事項（名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造者）が表示されていること。
- (2) 外観は、さび、変形、膨張、ピンホール等の異常がないこと。
- (3) 納入時点で、1年以内に製造され、納入後1年以上の賞味期限があること。

4 冷凍品の共通規格

- (1) 日本農林水産省規格に基づく表示事項（名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、使用方法、加熱調理の必要性、製造者等）が表示されていること。
- (2) 完全に凍結したもの。
- (3) 認定証マーク付きのもの。

- (4) 特に指定したもの以外は、賞味期限が製造後4か月以上のもの。
- (5) 過剰の氷の付着「氷やけ」「油やけ」「乾燥」「冷凍やけ」のないもの。
- (6) 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可とする。

5 加工食品の共通規格

日本農林水産省規格又は食品衛生法に基づく表示の基準を満たしているもの。
ただし、外国産の食材を使用している場合は、その食材が安全であることを確認できる表示がされていること。

6 納入

(1) 納入場所

航空自衛隊笠取山分屯基地隊外連絡所又は笠取山分屯基地とする。

笠取山分屯基地への納入については、その都度購入要求書をもって示す。また笠取山分屯基地への納入が困難な場合（気象状況等）についてはその都度調整し、決定する。

入門手続き及び車両の運行等、基地内の行動については、基地内の運行規則を厳守しなければならない。

(2) 受領検査

本規格書又は検査指令書に基づき糧食受領検査官が実施する。

(3) 納入時間

隊外連絡所への納入については、0930～1030までとする。

基地への納入については、0900～1530までとする。

ただし、1245～1345は除く。

土・日・祝日における納入については要求書で示す以外は原則不可とする。

7 その他

本規格書は、4月の糧食購入要求書から適用とする。

0 1 穀類及び同加工品

1 共通規格

- (1) 日本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) 品質良く、乾燥を十分にしておい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揃い（粒揃い）で砕け及び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。
- (5) 名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。

2 パン類共通規格

- (1) 出来上がり品の性質は、次の条件を満たす一般市販品のものとする。
 - ア 弾力性のある触感があり、ふっくらとしたもの。
 - イ 切り口に『つや』があり、気孔細かく揃っているもの。
 - ウ カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの。
 - エ 表面に色艶があり、焼きむらがないもの。
- (2) 製造年月日を明記する。
- (3) 製造後12時間以内のもの。（LLパンは除く。）
- (4) 保存食及び検食用として発注量より2個多く納品すること。

3 インスタント食品共通規格

- (1) 賞味期限が4ヶ月以上で容器に破損等なきもの。
- (2) 添加物は食品衛生法に許可されたものを使用する。

番号	品名	単位	規 格
1	精白米	kg	① 日本農林水産省規格に基づく水稲うるち玄米をとう精したもの。歩留まりは91%以上とする。 ② 国内産で玄米時における等級を1等級とし、新米であること。 ③ 30kgクラフト紙袋入りとし、紙袋には、品名、産地、年産、玄米時の等級を表示するものとする。 ④ 品名はその都度示す。
2	もち米	kg	① 日本農林水産省規格に基づく水稲もち米（1～2等品）をとう精したもの。歩留まりは91%以上とする。 ② とう精工場元詰品
3	もち	袋	① 国内産もち米100%のもの。 ② 1個50g程度で、脱酸素剤入り又は真空パックのもの。 ③ 内容量1kg

4	パック白飯	個	内容量300g入り。
5	炭火とり飯セット	個	① レボライス300g入り。 ② おかず100g入り。 ③ スプーン、ナイフ付 ④ 納品日から賞味期限が1年以上あるもの。
6	カレーピラフ セット		
7	スタミナごはん セット		
8	テキサスピラフ セット		
9	チキンライス セット		
10	ハッシュドビー フセット	個	① レトルト白飯320g ② おかず100g入り。 ③ スプーン、ナイフ付 ④ 納品日から賞味期限が1年以上あるもの。
11	肉じゃが丼セット		
12	すき焼き丼セット		
13	カレーセット		
14	牛丼セット		
15	L LパンセットA	袋	① No.73とNo.75の詰め合わせ。 ② 果汁100%ジュース200ml入り。
16	L LパンセットB	袋	① No.74とNo.76の詰め合わせ。 ② カルアップ200ml
17	L LパンセットC	袋	① クリームパンとNo.75の詰め合わせ。 ② 果汁100%ジュース200ml
18	L LパンセットD	袋	① No.76とNo.78の詰め合わせ。 ② 果汁100%ジュース200ml
19	食パン	個	① 1個6枚入、1枚60g程度
20	ロールパン	袋	① 1袋6個入り。 ② 種類はその都度示す。
21	ナン	個	① 1個100g程度 ② 調理済みで冷凍品
22	冷凍うどん	個	① 1等粉を原料とし、光沢、弾力性のあるもの。 ② 1食250g程度
23	冷凍そば	個	① 1等そば粉を30%程度使用し、特有の香味があるもの。 ② 1食200g程度
24	そうめん	個	① 1等粉を原料とし、折れなく白色のもの。 ② 内容量1kg入り。
25	冷凍中華そば	個	① 1等粉を原料としたもの。 ② 1食200g程度
26	冷凍スパゲティ	個	① 冷凍品 ② 1食230g程度

27	スパゲッティ (1.7mm)	袋	① デュラム小麦のセモリナを原料としたもの。 ② 均一にカットし、折れ砕けのないもの。 ③ 太さ1.7mm ④ 内容量1kg入り。
28	ハーフスパゲッティ	袋	① デュラム小麦のセモリナ、強力小麦粉を原料としたもの。 ② 長さ12cmにカットしたもの。 ③ 太さ1.2mm ④ 内容量160g程度
29	マカロニ	袋	① No.27 (①、②) に同じ ② 内容量1kg入り。
30	カップラーメンA	個	カップヌードル 各種取り混ぜ
31	カップめんA	個	赤いきつね同等品以上
32	カップうどんA	個	日清御膳うどん同等品以上
33	カップそばA	個	日清御膳そば同等品以上
34	カップめんB	個	どんべえそば同等品以上
35	カップめんC	個	緑のたぬき同等品以上
36	カップめんD	個	おだしがおいしいシリーズ同等品以上
37	カップ焼きそばA	個	日清ソース焼きそばカップ同等品以上
38	カップめんE	個	日清U F O同等品以上
39	カップラーメンB	個	金ちゃんヌードル同等品以上
40	カップラーメンC	個	カップヌードル同等品以上
41	カップラーメンD	個	シーフードヌードル同等品以上
42	カップラーメンE	個	サッポロ一番塩ラーメン同等品以上
43	カップラーメンF	個	サッポロ一番味噌ラーメン同等品以上
44	カップラーメンG	個	サッポロ一番醤油ラーメン同等品以上
45	カップラーメンH	個	出前一丁同等品以上
46	カップラーメンI	個	チキンラーメンどんぶり同等品以上
47	カップラーメンJ	個	日清とんがらし麺同等品以上
48	カップラーメンK	個	日清中華同等品以上
49	カップラーメンL	個	あっさりおいしいカップヌードル同等品以上
50	カップラーメンM	個	チリトマトヌードル同等品以上
51	カップラーメンN	個	カレーヌードル同等品以上
52	カップラーメンO	個	日清デカうま同等品以上
53	カップラーメンP	個	日清麺職人同等品以上
54	カップラーメンQ	個	メーカー及び種類はその都度示す。
55	カップご飯A	個	① 日清カップご飯同等品以上
56	カップご飯B	個	② 種類については、A各種取り混ぜ、 Bカップヌードルご飯、Cハヤシめし、 Dチキンラーメンごはん、Eカレーメシ
57	カップご飯C	個	
58	カップご飯D	個	
59	カップご飯E	個	

60	焼きビーフン	袋	① 1袋500g、ボイリングタイプ ② 種類はその都度示す。
61	鶏だし塩焼きそば	個	① 内容量1kg入り。 ② 冷凍ボイリングタイプ
62	(冷) ソース焼きそば	個	① 内容量1kg入り。 ② 冷凍ボイリングタイプ
63	(冷) 焼きうどん	個	① 内容量1kg入り。 ② 冷凍ボイリングタイプ
64	調理スパゲティナポリタン	個	① 内容量1kg入り。 ② 冷凍ボイリングタイプ
65	クルトン	袋	① キューピー同等品以上 ② 内容量30g程度
66	小麦粉	個	① 薄力粉 ② 粒子が細かく、カビ、湿気による塊を認めないもの。 ③ 雑物混入なきもの。 ④ 内容量1kg入り。 ⑤ 密封チャック付きのもの。
67	パン粉	個	① ソフトパン粉で粗目白色であるもの。 ② 内容量1kg入り。
68	ホットケーキ粉	袋	① 内容量600g程度 ② 森永製菓同等品以上
69	切麩	個	① 強力小麦粉を原料としたもの。 ② 2cm程度の輪切りにしたもの。 ③ 麩質100% ④ 防湿包装とする。 ⑤ 内容量1kg入り。
70	コーンフレーク	袋	① ケロック同等品以上 ② 内容量300g程度 ③ 種類はその都度示す。
71	シリアル	袋	① カルビー同等品以上 ② 内容量300g程度 ③ 種類はその都度示す。
72	ミニシリアル	個	① フルグラビッツ同等品以上 ② 内容量26g程度
73	LLパンA	個	① ロングライフパン ② コモ同等品以上 ③ 賞味期限は納品日から1か月以上のもの。 ④ Aデニッシュ、B小町、Cワッフル Dクロワッサン、Eバームクーヘン Fアップルパイ、種類はその都度示す。
74	LLパンB		
75	LLパンC		
76	LLパンD		
77	LLパンE		
78	LLパンF		

79	惣菜パンA	個	① 個包装 ② 納品日から消費期限が3日以上あること。 ③ 種類はその都度示す。
80	惣菜パンB		
81	惣菜パンC		
82	惣菜パンD		
83	惣菜パンE		
84	惣菜パンF		
85	菓子パンA	個	① 個包装 ② 納品日から消費期限が3日以上あること。 ③ 種類はその都度示す。
86	菓子パンB		
87	菓子パンC		
88	菓子パンD		
89	菓子パンE		
90	菓子パンF		
91	菓子パンG		
92	菓子パンH		
93	菓子パンI		
94	菓子パンJ		
95	菓子パンK		
96	菓子パンL		
97	菓子パンM		
98	菓子パンN		
99	ランチパックパン	個	① 山崎製パン同等品以上 ② 種類はその都度示す。
100	カルシウム強化米	箱	① カルシウムを強化された加工米。 ② 内容量50g入り。 ③ ハウスウェルネス同等品以上
101	雑穀米	袋	① 内容量1kg入り。 ② もちきび、もち粟、大麦、アマランサス、麻等雑穀が5種類以上入っていること。
102	発芽玄米	kg	① 内容量1kg入り。 ② 国産であること。 ③ ファンケル同等品以上
103	スパゲティサラダ	袋	① 内容量1kg入り。 ② エクシード同等品以上
104	マカロニサラダ	袋	① 内容量1kg入り。 ② エクシード同等品以上
105	ワンタン	袋	① 内容量500g入り。 ② 味の素同等品以上
106	長崎皿うどん用麺	個	① 1個50g程度 ② ジェフダ同等品以上
107	米こうじ	個	① 伊勢惣みやここうじ同等品以上 ② 内容量200g入り。
108	(冷) 白玉だんご	個	① 味の素同等品以上 ② 内容量1kg入り。

109	冷凍キッシュ	箱	① 味の素同等品以上 ② 種類はその都度示す。
110	無洗米	kg	① 国内産で産年はその都度示す。 ② 1等米単一種 ③ 10kgビニール袋包装 ④ 食品表示法に基づき、名称、原料玄米の産地、品種、産年、使用割合、内容量、精米年月日、販売者を明記すること。
111	あげ玉	袋	① おたふく同等品以上 ② 内容量50g入り。
112	冷凍中華そば(流水)	個	① 1等粉を原料としたもの。 ② 1食200g程度
113	ハンバーガーパンズ	袋	① 2個入り。 ② 敷島製パン同等品以上
114	天ぷら粉	袋	① 内容量300g入り。 ② 日清製粉同等品以上
115	カップスープ	個	① 内容量38g程度 ② 味の素同等品以上 ③ 種類はその都度示す。
116	玄米	kg	① 国内産で玄米時における等級を1等級とし、新米であること。 ② 30kgクラフト紙袋入りとし、紙袋には、品名、産地、年産、玄米時の等級を表示するものとする。 ③ 品名はその都度示す。
117	米粉	袋	① 内容量1kg入り。 ② 国産であること。
118	カップご飯	個	① 内容量100g程度 ② 日清食品同等品以上 ③ 種類はその都度示す。
119	カップラーメン入ご飯	個	① 内容量100g程度 ② 日清食品同等品以上 ③ 種類はその都度示す。
120	カップお茶漬け	個	① 内容量29g程度 ② 永谷園同等品以上 ③ 種類はその都度示す。
121	車ふ	袋	内容量100g入り。

02 いも及びでん粉類

共通規格

- (1) 鮮度良好で、品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が揃っているもの。
- (2) 発芽、病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、爽雑物等の付着混入のないもの。
- (3) 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい高品質なもので、名称、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること。

番号	品名	単位	規格
1	じゃがいも	kg	① 土を除き発芽等のみとめられないもの。 ② 中が黒くなっていないもの。 ③ 傷が無くなめらかなもの。 ④ 1個90～120g程度
2	さつま芋	kg	① 農林第1号、紅赤 ② 発芽等認められず、土を除いたもの。 ③ ヒゲ根がのびていないもの。
3	さといも 生	kg	① 石川早生、土垂 ② 赤筋の入らない硬化していないもので、泥を除くこと。 ③ 『焼け』等の認められないもの。 ④ 皮及び根を除き、水洗いしたもの。
4	(冷) 里芋	個	① No.3に同じ。 ② 賞味期限が記載されているもの。 ③ 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。 ④ 内容量500g入り。
5	長芋	kg	① 土及び根を除き、折れのないもの。 ② 粘質に富み、1本500g以上のもの。 ③ 直径4cm以上のもの。
6	(冷) 長芋とろろ	個	① 国産品。 ② 冷凍品 ③ 内容量500g入り。
7	かたくり粉	個	① 馬鈴薯でん粉 ② 純白色で乾燥良好なもの。 ③ 日本農林水産省規格合格品 ④ 内容量1kg入り。
8	春雨	個	① 緑豆40%以上使用 ② 乾燥良好で光沢があり、無味無臭のもの。 ③ 内容量500g入り。
9	こんにやく	個	① 弾力に富み、気泡がなく雑物の混入していないもの。 ② 内容量200g入り。

10	刻みこんにやく	個	① No.9を7mm×5cm程度にカットしたもの。 ② 内容量1kg入り。
11	糸こんにやく (白)	個	① 白く糸状になったもの。 ② 内容量200g入り。
12	糸こんにやく (黒)	個	① No.9を糸状にしたもの。 ② 内容量200g入り。
13	長芋短冊	個	① 冷凍品 ② 内容量500g入り。
14	山芋パウダー	個	① 内容量500g入り。 ② オタフク同等品以上
15	(冷) フレンチ ポテト	個	① 内容量1kg入り。 ② 冷凍品
16	冷凍スイートポ テト	箱	① 1個40 g 程度 ② 1箱40個入り。
17	冷凍大学芋	袋	① 餡付き。 ② 自然解凍可能品 ③ 内容量1kg入り。
18	ポテトサラダ	袋	① 1袋1kg入り。 ② エクシード同等品以上
19	チルドポテト (1/4)	個	① 1/4等分にカットされたもの。 ② 乱切り ③ 内容量1kg入り。

0 3 砂糖及び甘味料類

共通規格

- (1) 特有の光沢、形状を有し、異味異臭、異物混入を認めないもの。
 (2) 名称、内容量、製造業者名が明記してあること。

番号	品名	単位	規格
1	上白糖	個	① 純白で光輝のある光沢なもの。 ② さらさらとした細粉状で塊がないもの。 ③ 異味異臭を感じず爽快な甘みを感じる。 ④ 糖分97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下 ⑤ 内容量1kg入り。
2	三温糖	個	① 淡黄色で塊のないもの。 ② No.1(③～⑤)に同じ。
3	はちみつ	本	① れんげはちみつ。 ② 黄金色で光輝のある色沢なもの。 ③ 内容量600g程度
4	グラニュー糖 (スティック)	個	① 純白で光沢があり細粒状で塊のないもの。 ② 糖分99%以上、水分1.2%以下 ③ No.1(③、⑤)に同じ。
5	水あめ	個	① でんぷん糖でできている国産品 ② 内容量200g程度
6	メープルシロップ	本	① カエデ糖でできているもの。 ② 内容量200g程度

04 菓子類

共通規格

- (1) 名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。
- (2) カップ型のものは、スプーンを付ける。

番号	品名	単位	規格
1	カスタードプリン	個	① 内容量65g程度 ② スプーン付のもの。
2	コーヒーゼリー	個	① 内容量95g程度 ② シロップ、スプーン付のもの。
3	フルーツゼリー	個	① 季節のゼリー ② 内容量98g程度 ③ 常温保存可能品
4	冷凍ケーキA	箱	① 1箱6個入り。 ② 種類はその都度示す。
5	冷凍ケーキB		
6	冷凍ロールケーキ	本	① フリーカットロールケーキ ② 種類はその都度示す。
7	シュークリーム	箱	① 1個40g程度 ② 1箱20個入り。 ③ 種類はその都度示す。
8	冷凍ゼリー	個	① テーブルマーク同等品以上 ② 冷凍品、自然解凍 ③ 1個40g程度 ④ 種類はその都度示す。
9	冷凍プリン		
10	冷凍ババロア		
11	冷凍エクレア	個	内容量30g程度
12	冷凍ワッフルF e	個	内容量30g程度
13	冷凍ブッセ	個	内容量20g程度
14	冷凍カップケーキ	個	内容量24g程度
15	冷凍ミニたい焼き	個	内容量40g程度
16	冷凍おはぎ	個	内容量35g程度
17	冷凍今川焼	個	内容量80g程度
18	杏仁豆腐	個	① 内容量1kg入り。 ② 神戸物産同等品以上
19	栄養補助食品A	個	① 内容量40g程度 ② カロリーメイト同等品以上
20	栄養補助食品B	個	① 内容量30g程度 ② ソイジョイ同等品以上
21	栄養補助食品C	個	① 内容量37g程度 ② 1本満足バー同等品以上

22	栄養補助食品D	個	① 内容量45g程度 ② 毎日果実同等品以上
23	栄養補助食品E	個	① 内容量72g程度 ② クリーム玄米ブラン同等品以上
24	栄養補助食品F	個	① 内容量26g程度 ② フルグラビッツ同等品以上
25	栄養補助食品G	個	① 内容量26g程度 ② バランスオンミニ同等品以上
26	栄養補助食品H	個	① 内容量26g程度 ② バランスパワービッグ同等品以上
27	栄養補助食品I	個	① 内容量26g程度 ② ブルボンスローバー同等品以上
28	クリームサンド	個	① グリコ同等品以上 ② ビスコミニパック ③ A赤袋、Bいちご、C発酵バター ④ No.28は各種取り混ぜ。 ⑤ 内容量21g程度
29	クリームサンドA		
30	クリームサンドB		
31	クリームサンドC		
32	ゼリー飲料A	個	① 内容量150 g 程度 ② 蒟蒻畑同等品以上
33	ゼリー飲料B	個	① 内容量150 g 程度 ② オリヒロ同等品以上
34	ゼリー飲料C	個	① 内容量150 g 程度 ② in ゼリー同等品以上
35	プリンの素	袋	① 内容量500g入り。 ② 加熱不要 ③ 種類はその都度示す。
36	ゼリーの素		
37	ショコラムースの素		
38	業務用フルーチェ	個	① 内容量1kg入り ② ハウス同等品以上 ③ 種類はその都度示す。
39	Caウエハース	箱	① 1箱40個入り、1個7g程度 ② 国産品 ③ 種類はその都度示す。
40	チョコ	袋	① 個包装のもので大袋入り。 ② 種類はその都度示す。
41	地元スナック	袋	① 1袋21 g 程度 ② チキン味 ③ ベビースターラーメン同等品以上
42	チョコレート	個	① 1個11g程度 ② カカオ72%

05 油脂類

共通規格

- (1) 名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。
- (2) J A S規格品
- (3) 製造後2か月以内のもの。

番号	品名	単位	規格
1	食油	缶	① 日本農林水産省規格による大豆又は菜種の白絞油で清澄なもの。 ② 内容量16.5kg入り。
2	サラダ油	本	① No.1(①)に同じ。 ② ポリ容器入 ③ 内容量1.5kg入り。
3	オリーブ油	本	① 内容量1000ml入り。 ② エクストラバージンオイル
4	胡麻油	本	① 日本農林水産省規格による純胡麻油を主原料とした食用胡麻油 ② 内容量200g入り。
5	バター	個	① 日本農林水産省規格品 ② 内容量200g程度 ③ 賞味期限が3ヶ月以上あるもの。
6	無塩バター	個	① No.5に同じ。 ② 無塩タイプ
7	ラー油	本	① 内容量31g程度 ② S & B同等品以上
8	カレーホット	本	① ハウス同等品以上 ② 内容量270g程度

06 種実類

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。

番号	品名	単位	規格
1	冷凍むき栗	個	① 異味、異臭がなく、変色、カビを認めないもの。 ② 内容量500g入り。 ③ 大冷同等品以上
2	ごましお	個	① 内容量160g程度 ② 瓶タイプ ③ 丸美屋同等品以上
3	白ごま	個	① 乾燥良好で雑物の混入していないもの。 ② 色白く、変色のないもの。 ③ 炒ったもの。 ④ 賞味期限が9ヶ月以上あるもの。 ⑤ 内容量1kg入り。
4	黒ごま	個	① No.3 (①、③～⑤) に同じ。 ② 着色ものは不可
5	すりごま	個	① No.3をすりつぶし、粉末にしたもの。 ② 賞味期限が4ヶ月以上あるもの。 ③ 内容量1kg入り。
6	練りごま	個	① 内容量100g程度 ② 国産品
7	カシューナッツ	袋	内容量100g程度
8	アーモンドスライス	袋	内容量80g程度
9	素焼きクルミ	袋	1袋1kg程度
10	胡麻豆腐	個	① 胡麻を使用した胡麻豆腐 ② たれ付き ③ 1個100g程度
11	ごまにんにくふりかけ	本	① 内容量100g程度 ② 三幸産業同等品以上

07 豆類及び同加工品

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。

番号	品名	単位	規格
1	小豆(乾)	kg	① 2等合格品以上のもの。 ② 病虫害なく粒揃いで乾燥良好なもの。 ③ 雑物の混入がないもの。
2	大豆水煮	袋	① 内容量1kg ② 常温保存、真空パックのもの。
3	節分豆	個	① 小袋に包装してあるもの。 ② 1個10g程度 ③ 病虫害なく粒揃いで乾燥良好なもの。
4	あずき こし生 あん	個	① 井村屋同等品以上 ② カップ入りで内容量300g程度
5	ミックスビーンズ	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量155g程度
6	こんぶ豆	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量155g程度
7	黒豆佃煮	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量115g程度
8	きな粉 黄大豆 全粒	個	① 新鮮にして固有の香味を有し、異味異臭で乾燥良好で不純物含まないもの。 ② 内容量100g程度
9	木綿豆腐	個	① 良質大豆を使用し色白く仕上げたもの。 ② 冷却完全なもので、破損及び異味異臭のないもの。 ③ 内容量450g程度 ④ 納入当日製造のもの。 ⑤ パック入りを除き、衛生的に納入すること。
10	焼豆腐	個	① 水分を絞ったNo.9を一様に焼きあげたもの。 ② 1個200g程度 ③ 納入当日製造のもの。
11	絹ごし豆腐	個	① No.9に同じ。
12	ミニパック豆腐	個	① No.9の①に同じ、3つ入り。 ② 1つ150g程度

13	生揚げ	kg	① 良質大豆を使ったもの。 ② 良質油を使用し揚げすぎでないもの。 ③ 異味異臭のないもの。 ④ 厚さ3cm程度のもの。
14	(冷) 刻み油揚	個	① No.13(①～③)に同じ。 ② 冷凍品で25×6mmにカットしたもの。 ③ 内容量1kg入り。
15	油揚げ 生	kg	① No.13(①～③)に同じ。 ② 1枚20g程度
16	湯葉 干し 乾	個	① 内容量100g程度 ② 比叡ゆば同等品以上
17	地元味噌A	個	① 三重県産 ② 1個400g程度。 ③ A合わせ、B玉味噌、C米味噌
18	地元味噌B		
19	地元味噌C		
20	凍り豆腐 (ダイス)	個	① 乾燥良好で変色、異味異臭、カビ、割れ等のない、均一なもの。 ② 1片2cm程度の角切り。 ③ 内容量500g入り。
21	納豆50g	個	① 豊熟した粒揃いの国産大豆を原料としたもの。 ② 豆がよく発酵し風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引納豆 ③ 賞味期限が4日以上あるもの。 ④ 辛子、たれ付 ⑤ 内容量50g、紙カップ入り。
22	白みそ	kg	① 熟成十分で淡黄色のもの。 ② 特有の芳香があって、異味異臭、カビを認めないこと。 ③ 水分50%以下、蛋白質7%以上、塩分13%以下 ④ 信州みそ又は合わせ味噌であること。
23	赤みそ	個	① 熟成十分で赤褐色のもの。 ② 特有の芳香があって、塩味適当で、異味異臭、カビを認めないこと。 ③ 内容量1kg入り。
24	調整豆乳	個	① 常温保存可能 ② 内容量1000ml入り。
25	豆乳飲料	個	① 内容量200ml、ストロー付き。 ② マルサン同等品以上 ③ 種類についてはその都度示す。

26	がんもどき	kg	① No.13 (①～③) に同じ。 ② 4種類以上(人参、胡麻、牛蒡、昆布等)を混入した円形のもの。 ③ 1個20g程度、冷凍品可
27	(冷) カット豆腐	個	① 内容量1kg入り。 ② ジェフダ同等品以上
28	おから 生	kg	① 豆腐の製造過程でできるもの。 ② 固く絞り、異味異臭不純物等の認められないもの。新鮮なもの。
29	卵の花いり	個	① 冷凍品 ② 内容量1kg入り。 ③ 調理済みのもの。
30	(冷) むき枝豆	個	① 冷凍品 ② 内容量500g入り。
31	豆腐ハンバーグ	箱	① ソヤファーム同等品以上 ② 1個120g程度、1箱60個入り。
32	こしあん	個	① 内容量400g程度。 ② 井村屋同等品以上
33	西京みそ	個	① 石野味噌同等品以上 ② 内容量250g程度
34	味噌だれ	個	① なかも味噌同等品以上 ② 内容量420g程度
35	麦みそ	個	① 熟成十分なもの。 ② 特有の芳香があって、塩味適当で、異味異臭、カビを認めないこと。 ③ 内容量1kg入り。
36	赤飯の素	袋	① 内容量230g程度 ② 井村屋同等品以上
37	挽きわり納豆	個	① 豊熟した粒揃いの国産大豆を原料としたもの。 ② 豆がよく発酵し風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引納豆 ③ 賞味期限が4日以上あるもの。 ④ 辛子、たれ付 ⑤ 内容量25～30g、紙カップ入り。

0 8 魚介類及び同加工品

1 鮮魚共通規格

(1) 外観

- ア 表面は新鮮な光沢を有し、鱗が固着していること。
- イ 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。
- ウ エラは新鮮色で身は締まり、弾力性がある骨に密着していること。
- エ 固有の魚臭を有し、異臭がないこと。

(2) 処理区分

- ア セミドレス エラと内臓を取ったもの。
- イ ド レ ス セミドレスから頭部・ひれを除いたもの。
- ウ フ ィ レ 三枚におろした片身。

2 貝類共通規格

- (1) 新鮮で品種固有の色と色沢があり、むき身の場合は適度の弾力がある、肉崩れのないもの。
- (2) 粒がおおむねそろっているもの。
- (3) 死貝、泥、砂石及び海藻等が混入していないもの。

3 冷凍魚共通規格

- (1) 鮮度良好で、油焼け、冷凍焼けがないもの。
- (2) 十分に凍結し、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) 固有の魚臭を有し、異臭がないこと。
- (5) 腹切り、見切りもの、雑物を認めないこと。
- (6) 加工品等は、骨抜き、切り身、内臓を除く形の整ったもの。
- (7) 再冷凍品は不可

4 塩干し魚共通規格

- (1) 鮮魚を加塩貯蔵したもので、塩味適度にて品質良好なもの。
- (2) 塩蔵品の検量は塩を除く。
- (3) 形が完全で大きさが揃っているもの。
- (4) 特有の香りがあり、異味異臭のないもの。

5 加工品共通規格

- (1) 良質な魚肉を使用し鮮度良好なもので名称又は品名、賞味期限又は消費期限、販売者又は製造者を表示してあること。
- (2) 肉質に弾力がとみ、風味・光沢共に良好で固有の形態をしたもの。
- (3) 異物、異味異臭を認めないもの。
- (4) 食品添加物は、食品衛生法に許可されたものを使用する。
- (5) 製造、販売法とも衛生的で適度な加熱をして、そのまま食に供することができるもの。
- (6) 生食用は、製造業者名、賞味期限が表示されているもの。

番号	品名	単位	規格
1	赤魚切り身	kg	① フィレ。 ② 一切れ140g程度 ③ 納入時、数を表示
2	あじ	kg	① 真鯨、室鯨 ② セミドレスからぜいごを除いたもの。 ③ 1尾130～140g、22cm程度
3	開きあじ	kg	① No.2をフィレにしたもの。 ② 一切れ120g程度 ③ 納入時、数を表示
4	あじ干物	kg	① 乾燥適度で身に弾力があり、内部に異常を認めないもの。 ② 1枚120g程度
5	鮎	kg	1尾120g程度で養殖のもの。
6	鰯	kg	① 真鰯、片口鰯、潤目鰯 ② 1尾100～110g、20cm程度
7	開きいわし	kg	① No.6を背開きにしたもの。 ② 1枚50g程度
8	イワシ明太	kg	① 明太液につけ明太を詰め込んだもの。 ② 1尾120g程度
9	イワシ梅煮	袋	① キョクヨー同等品以上 ② 冷凍品 ③ 内容量500g
10	うなぎ かば焼	kg	① 1尾200～250g程度 ② 頭付きのもの。 ③ 調理済み、冷凍品 ④ 内臓を取り除いたもの。
11	うなぎ 白焼き	kg	① 1尾200～250g程度 ② 頭付きのもの。 ③ 冷凍品 ④ 内臓を取り除いたもの。
12	かつお	kg	① 刺身用 ② 1尾2kg程度
13	かつおたたき	kg	① 焼き加減良好なもの。 ② 真空パック
14	かたくちいわし 田作り	kg	① 片口鰯の幼魚 ② 国産品であること。 ③ 内容量は別に示す。 ④ 調理済みのもの。
15	さわら切身(100)	kg	① フィレ ② 一切れ100g程度

16	さわら京漬	kg	① 均一に西京味噌漬けされたもの ② 一切れ120g程度
17	かんぱち切身	kg	① さく切りにしたもの。 ② 刺身用
18	カットスモーク サーモン	袋	① 冷凍品 ② 内容量500g ③ キョクヨー同等品以上
19	生鮭切身(100)	kg	① 紅鮭 ② 一切れ100g程度
20	生鮭切身 (骨なし90)	kg	① 紅鮭 ② 一切れ90g程度
21	生鮭切身(60)	kg	① 紅鮭 ② 一切れ60g程度
22	生鮭切身(80)	kg	① 紅鮭 ② 一切れ80g程度
23	さばフィレ	kg	① ノルウェー産 ② 骨なし。
24	さばみりん干し	kg	① 乾燥十分で内部に異常を認めないもの。 ② けし又は胡麻をふったもの。 ③ 1枚100g程度
25	さば切身(100)	kg	① No.23を切り身にしたもの。 ③ 一切れ100g程度
26	さば切身(35)	kg	① No. 25に甘塩にしたもの。 ② 一切れ35g程度
27	すずき 生 切り身	kg	① フィレ ② 一切れ120g程度
28	まだら 生 切り身	kg	① 真鱈、すけとう鱈 ② 一切れ120g程度
29	鱈フィレ	kg	① 冷凍品 ② 骨なし。
30	太刀魚切身	kg	① 筒切り。 ② 一切れ120g程度
31	ししゃも	尾	① 甘塩で油焼けなく身に弾力性があるもの。 ② 子持ちのもの。 ③ 丸生干し。 ④ 1尾20g程度
32	さんま	kg	1尾140～150g、30cm程度
33	秋刀魚フィレ	kg	① No.32の内臓を除き、フィレにしたもの。 ② 1枚70g以上のもの。
34	めざし 生	尾	① 真鰯、片口鰯、潤目鰯 ② 甘塩で油焼けなく身に弾力性があるもの。 ③ 丸生干し。 ④ 1尾20g程度

35	ちりめんじゃこ	kg	① 真鰯、片口鰯 ② 乾燥適度で中程度品
36	数の子	kg	塩数の子の中程度品とする。
37	塩たらこ	kg	① スケソウダラの卵を塩蔵したもの。 ② 生食用で、切れ子可
38	からし明太子	kg	① たらこを漬ける時に辛味を付けた調味液に漬けたもの。 ② 一腹50～60g ③ 生食用で、一腹ずつ分かれているもの。
39	イクラ	kg	① 粒揃いで、ハリとツヤがあるもの。 ② 醤油漬
40	松前漬け しょうゆ漬	個	① 冷凍品 ② 内容量1kg入り。
41	ぶり	kg	① 体長90cm以上 ② 刺身用
42	ぶり 生 切り身	kg	① No.41を三枚におろした切り身とする。 ② 一切れ120g程度 ③ 納入時、数を表示
43	鰯刺身	kg	No.41をさく切りにしたもの。生食用。
44	鮭刺身	kg	① めばち、中級品 ② 血合肉、小骨、皮を除いたもの。 ③ 筋を除いて、幅6cm程度のさく切り。 ④ 納入時、半解凍状態であること。
45	鮭刺身ぶつ切り	kg	① No.44 (①、②) に同じ。 ② 筋を除いて2cm角切りにしたもの。 ③ 納入時、半解凍状態であること。
46	まぐろたたき	袋	① 冷凍品 ② 内容量500g入り。
47	むしカレイ 切り身 (120)	kg	① 頭部、骨を除いたもの。 ② 一切れ120g程度
48	金目鯛切り身	kg	① 一切れ120g程度
49	メルルーサ切身	kg	② No.48については鮮魚とする。
50	めかじき 生 切り身	kg	
51	鯛刺身	kg	① 刺身用 ② さく切りにしたもの。
52	ほっけ 開き干し 焼き物用 セミドレス	kg	① 乾燥適度で身に弾力があり、内部に異常を認めないもの。 ② 1枚200g程度
53	わかさぎ	kg	体長7～9cm程度
54	あさり 生	kg	① 生きているもので、粒揃いのもの。 ② 国産でMサイズ ③ 砂出し良好なもの。

55	しじみ 水煮用 殻付き	kg	① 生きているもの。 ② 国産で中粒以上のもの。 ③ 砂出し良好のもの。
56	あさり 佃煮	個	内容量 1 kg入り。
57	ほたてがい 貝柱 生食用	kg	① 殻、内臓等除いたもの。 ② 刺身用 ③ 1個30g程度
58	ほたてがい 貝柱 水煮	袋	① レトルトパウチ包装 ② 内容量1kg入り。
59	つぼ抜きいか	kg	① するめいか、やりいか。 ② 胴体が180g以上のもの。 ③ 下足付
60	いか輪切り	kg	① No.59を幅1～2cmにカットしたもの。 ② 下足付
61	切りいか	kg	① No.59の皮をむき、1×3cmにカットした もの。冷凍 ② 表面に格子状の切り目が入れてあるもの。
62	干しスルメイカ	枚	① 乾燥良好 ② 国産品
63	いか刺身	kg	① あおりいか、もんごういか。 ② 肉質厚く柔らかいもの。 ③ 内臓、足、皮を除いたもの。
64	いか塩辛	個	① 人工着色料の使用は不可 ② 賞味期限の記載してあるもの。 ③ 内容量 1 kg入り。
65	するめいか 生	kg	① 1パイ300g程度
66	無頭海老	kg	① 大正海老または、ブラックタイガーの頭 を除いたもの。 ② 1尾30g程度 ③ 体長10～12cmのもの。
67	(冷) 無頭えび	kg	① 着色不可 ② 2Lサイズ
68	むき海老 (大)	個	① 内容量1kg入り。 ② 1尾10g程度筋切り。
69	甘海老	kg	① 無頭、殻を除いたもの。 ② 殻を除いた状態で8～10 g ③ 納入時、半解凍状態であること。
70	まだこ ゆで	kg	① 内臓を除き、茹でたもの。 ② 刺身用でL寸のもの。
71	酢だこ	kg	No.70を酢漬けし、赤く着色されたもの。
72	塩くらげ	個	① 塩蔵品 ② 内容量1kg入り。

73	かにかまぼこ	kg	① ニススイ同等品以上 ② 1本50g程度
74	カニ風味フレーク	袋	① ニススイ同等品以上 ② 内容量500g入り。 ③ レトルトパウチ包装
75	紅かまぼこ	個	① 白身魚を原料とし蒸しあげたもの。 ② 120g程度
76	笹かまぼこ	袋	① 白身魚を原料とし、焼き仕上げたもの。 ② 1枚30g程度、4枚入り。
77	焼竹輪	kg	① 白身魚を原料とし表面を一様に焼き仕上げたもの。 ② 1本100g程度
78	チーズちくわ	個	① 小竹輪にチーズを詰めたもの。 ② 1個30g程度
79	伊達巻	個	① 卵と白身魚を原料とし焼き仕上げたもの。 ② 1個250g程度
80	なると	kg	① 白身魚を原料とし蒸しあげたもの。 ② 1本150g程度 ③ 真空パック
81	魚肉ソーセージ	個	1本75g程度、国産品
82	さつま揚	kg	① 白身魚を原料とし良質の食用油で揚げたもの。 ② 1枚50g程度
83	ごぼう巻	kg	① 牛蒡を芯にして揚げたもの。 ② 1個30g程度
84	鮭そぼろ	本	① 1本200g程度瓶入り。 ② 国産品
85	かつお削節	袋	① 鰹を原料とする。 ② 乾燥十分で粉末化したものは一割以下とする。 ③ 内容量100g入り。
86	花かつお	袋	① ヤマキ同等品 ② 内容量30g入り。
87	(冷) いかリングフライ	袋	① 冷凍品 ② 1個40g程度 ③ 内容量1kg入り。
88	えびフライ	袋	① 冷凍品 ② 1本1個36g程度 ③ 1袋10本入り。
89	かきフライ	袋	① 冷凍品 ② 1本1個40g程度 ③ 1袋10本入り。

90	冷凍エビチリ セット	個	① 天ぷら衣風、タレは別添のもの。 ② 内容量1kg入り。
91	ボイリングパック エビチリ	個	① ボイリングパック ② 内容量1kg入り。
92	えび天ぷら	尾	① 冷凍品 ② 1尾47g程度
93	ツナフレーク	個	① 鮪フレーク油漬け ② 内容量500g入り。
94	さばみそ煮缶	缶	① 6号プルトップ缶 ② 内容量140g入り。
95	さば水煮缶	缶	① 6号プルトップ缶 ② 内容量140g入り。
96	さんま蒲焼	缶	① T2K缶 ② 内容量1800g入り。
97	秋刀魚蒲焼（パ ウチ）	個	① レトルトパウチ包装 ② 内容量 1 kg入り。
98	さばみそ煮缶 （大）	缶	① T2K缶 ② 内容量1800g入り。
99	赤貝味付缶	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量65g入り。
100	さんま味付け缶詰	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量65g入り。
101	（冷）あじフライ	kg	① 80g程度 ② 冷凍品
102	（冷）白身魚フライ	kg	① 冷凍品 ② 1個60g程度
103	（冷）カニク リームコロッケ	袋	① 冷凍品 ② 1個80g程度 ③ 1袋10個入り。
104	いかフライ 冷凍	kg	① 冷凍品 ② 1個60g程度
105	あさり水煮	缶	1缶130g程度
106	桜えび（素干し）	袋	1袋10g入
107	（冷）シーフード ミックス	袋	① エビ、イカ、あさりが入ったもの。 ② 内容量1kg入り。
108	ほぐし明太子	袋	内容量500g入
109	鯖	kg	① 1尾400g程度 ② 内臓を取り除いたもの。

09 獣鳥肉類及び同加工品

共通規格

- (1) 鮮度良好で外観に異常が認められないもの。
- (2) 容器は衛生的なものを使用し、食品全体を包装したもの。
- (3) 食肉は国産品とし、安全の確認されたもの。
- (4) 産地を明確にするとともに、表示もされていること。
- (5) 鶏肉は食肉用として飼育された若鶏であること。
- (6) 加工品は日本農林規格又は食品衛生法に基づく表示の基準を満たしているもの。

番号	品名	単位	規 格
1	牛角切肉	kg	もも肉を一片2cmの角切りにした生肉のもの。
2	牛ステーキ肉 (サーロイン)	kg	① 等級A3～A4を精肉したもの。 ② ステーキ用に適するもの。 ③ 一枚180g程度で生肉のもの。
3	スライス牛もも肉	kg	① もも肉で四肢、筋等を含まないもの。 ② スライス牛もも肉は、3mm厚さにスライスした後10cm幅にカットした、生肉のもの。 ③ 細切り牛もも肉は、3mm厚さにスライスした後1cm幅にカットした生肉のもの。
4	細切り牛もも肉		
5	牛バラ肉切り落とし	kg	① 適度に脂身があるもの。 ② 生肉であるもの。
6	輸入牛肉 ヒレ 赤肉 生	kg	① 赤肉で塊であること。 ② 生肉であるもの。
7	牛挽肉	kg	No.3を2度挽きした生肉のもの。
8	牛筋肉	kg	2cm角に切った生肉のもの。
9	鶏もも小間切れ	kg	① 骨を除いたもの。 ② 脂肪分20%以下 ③ 生肉のもの。 ④ 冷凍品不可 ⑤ 皮20%以下 ⑥ 1.5～2cm角にカットしたもの。
10	若鶏骨なしもも 肉A	kg	① 腰骨は除く。 ② 生肉 ③ 1個当たりの量については、A120g、 B50g、C30g、D20g程度 ④ 納入時、個数を表示
11	若鶏骨なしもも 肉B		
12	若鶏骨なしもも 肉C		
13	若鶏骨なしもも 肉D		

14	若鶏骨付きもも肉	kg	① 腰骨は除く。 ② 冷凍品 ③ 納入時、数を表示 ④ 骨付きのもの。
15	若鶏ムネ肉 (70)	kg	① 生肉のもの。 ② 1個70g程度でカットしたもの。
16	鶏ささ身	kg	① 筋を取ったもの。 ② 1本40g程度で、生肉のもの。
17	鶏挽肉	kg	もも、胸肉を2度挽きした生肉のもの。
18	若どり鶏手羽もと皮つき 生	kg	① 生肉のもの、1本50g程度 ② 納入時、個数を表示
19	若どり鶏手羽さき皮つき 生	kg	① 生肉のもの、1本40g程度 ② 納入時、個数を表示
20	とりレバー	kg	① 赤紫鮮色で適度の硬さと弾力があるもの。 ② 新鮮で異味異臭を認めないもの。
21	とりなんこつ	kg	① 新鮮なもの。 ② 種類はその都度示す。
22	豚ロース	kg	① 豚背ロース肉を厚切りにしたもの。 ② 脂肪層5mm以下、1枚110～120g程度 ③ 厚さが2cm以内であること。 ④ 生肉のもの。 ⑤ 納入時、枚数を表示
23	スライス豚ばら肉	kg	① 四肢、筋等を含まないもの。 ② スライス豚ばら肉は、3mm厚さにスライスした後、5cm幅にカットした生肉のもの。 ③ 角切り豚ばら肉は、一片3cmの角切りにした生肉で赤身と脂肪が交互に三層になっているもの。
24	角切り豚ばら肉		
25	豚もも肉	kg	① 豚もも肉は、2mm程度にスライスした後、10cm幅にカットした生肉のもの。 ② 豚角肉は、もも肉を一片3cm程度の角切りにした生肉のもの。
26	豚角切肉		
27	ぶたレバー	kg	① 屠殺後24時間以内のもの。 ② 一切れ10～15gで、生肉のもの。 ③ 異臭を認めないもの。
28	ぶた 大腸 ゆで	kg	豚の腸（シロ）を一口程度にカットしたもの。
29	豚挽肉	kg	No.25を2度挽きした、生肉のもの。
30	豚ヒレ肉	kg	① 鮮度良好なもの。 ② 生肉のもの。 ③ 切り方は発注調整時に示す。 ④ 納入時、個数を表示

31	豚肉こま切れ	kg	① 国産のもの ② 脂身35%以下であること。 ③ 生肉。
32	豚バラ肉ブロック	kg	脂身が均等であること（脂身40%以内）
33	ラム肉スライス	kg	① 生後1年未満のもの。 ② 長さ3センチ、厚さ5ミリ
34	ベーコン（スライス）	kg	① 日本農林水産省規格合格品 ② スライスベーコンは、2～3mm厚さにスライスし、2cmの幅でカットしたもの。 ③ ハーフベーコンは、②を半分の長さにカットしたもの。 ④ 角切ベーコンは、一片を1.5～2cmの角切りにしたもの。
35	ハーフベーコン		
36	ベーコン（角切）		
37	ロースハム（スライス）	kg	① 日本農林水産省規格合格品 ② ロースハムは、1枚15～20g ③ No.38は、②を2～3mm幅にカットしたもの。 ④ 厚切りロースハムの切り方は、発注調整時に示す。 ⑤ ロースハムと厚切りロースハムは、納入時、個数を表示
38	ロースハム（せんぎり）		
39	厚切りロースハム		
40	粗挽ウインナー	kg	1本20～25g
41	ポークウインナー	kg	1本20～25g
42	ミニウインナー	袋	① 伊藤ハム同等品以上 ② 内容量71g程度
43	赤ウインナー	kg	1本15g程度
44	合挽き肉	kg	① No.7とNo.29を4(牛):6(豚)の割合で混ぜた生肉のもの。 ② 赤身と脂肪を9:1で混合したもの。
45	ミートボール	kg	① 冷凍品 ② 味付けをしていないもの。
46	肉団子A	kg	① 味付けをしたもの。 ② Aケチャップ、Bきんぴら、C甘酢。 ③ 冷凍品
47	肉団子B		
48	肉団子C		
49	コロッケ 牛肉入り 60g	袋	① 1個60g程度 ② 1袋20個入り。 ③ 冷凍品
50	(冷) 野菜コロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個70g程度
51	カレーコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個55g程度
52	かぼちゃコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個40g程度

53	肉じゃがコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個55g程度
54	グラタンコロッケ	袋	① No.49 (②、③) に同じ。 ② 1個75g程度
55	コーンフライ	袋	① ヤヨイ同等品以上 ② 1袋10個入り。 ③ 1個60g程度 ④ 冷凍品
56	餃子	kg	① 1個30g程度 ② 冷凍品
57	肉焼売	kg	① 1個30g程度 ② 冷凍品
58	春巻	kg	① 1個60g程度 ② 冷凍品
59	ロールキャベツ	kg	① 1個60g程度 ② 冷凍品
60	焼き豚	kg	① 焼き色良好で1枚17～20gのもの。 ② 無着色 ③ チャーシュー用にカットされているもの。
61	冷凍鶏レバー煮込み	袋	① 内容量1kg入り。 ② 味の素同等品以上
62	冷凍ハンバーグA	箱	① ニチレイ同等品以上 ② ボイリングパック ③ 1個130g程度 ④ 24個入り。 ⑤ Aきのこ、Bデミソース、C和風
63	冷凍ハンバーグB		
64	冷凍ハンバーグC		
65	(冷) ハンバーグ120	個	① 冷凍品 ② 1個120g程度
66	豚角煮	袋	① 冷凍品 ② ボイリングパック ③ 内容量1kg程度
67	チリソースザンギ	袋	① 内容量700g ② 常温保存可能、ボイル可能品
68	ロースカツ	個	① 冷凍品チルド生肉 ② 1個180g程度
69	焼き鳥缶 (バラ)	缶	① T 2 K缶 ② 内容量1750g入り。
70	焼き鳥缶詰	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量85g入り。
71	焼き鳥缶 (塩)	缶	① 平4号プルトップ缶 ② 内容量70g入り。
72	牛肉大和煮缶	缶	① T 2 K缶 ② 内容量1750g入り。

73	とりささみチャンク	袋	① プロユース同等品以上 ② 内容量1kg入り。 ③ 常温保存可能品
74	牛肉ポトフ缶	缶	① グレイン同等品以上 ② 1号缶
75	カット鶏もも肉	kg	① 真空パック ② カットの重量はその都度示す。
76	冷凍豚ロース肉	kg	① 厚さ2cm程度 ② 1枚120g程度
77	豚もも肉 (スライス)	kg	① 国産品 ② 厚さ5mm、幅10cm程度にカット。
78	メンチカツ	袋	① 1個60g程度 ② 10個入り。 ③ 冷凍品 ④ 種類はその都度示す。
79	あらびきハンバーグ	個	① 冷凍品、ボイリングパックタイプ ② 1個110g程度 ③ 味の素同等品以上
80	粉ゼラチン	個	① 1個5g×6袋入り。 ② 粉末タイプ ③ 森永製菓同等品以上
81	ハムカツ	袋	① 冷凍品 ② 1袋10個入り。 ③ 1個80g程度
82	鶏骨	kg	鶏骨だし用
83	豚骨	kg	豚骨だし用
84	水餃子	箱	① 50個800g入り。 ② 味の素同等品以上
85	牛もつ肉	kg	一口大でカットされたもの。
86	牛タン 生	kg	① 鮮度良好なもの。 ② 輸入肉 ③ 塊り肉
87	おやつセミドライソーセージ	本	① 1本3.4g程度 ② 個包装
88	スペアリブ	kg	① 豚肉の腹バラ部 ② 赤身と脂身のバランスがよいもの。

1 0 卵類及び同加工品

共通規格

名称又は品名、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、販売者又は製造者を表示してあること。

番号	品名	単位	規格
1	鶏卵	kg	① 新鮮で、殻に光沢無くザラザラしていて汚れ及び変色、破損のないもの。 ② 1個50～65g程度 ③ 集荷日又は賞味期限等が明記されていること。 ④ 賞味期限が1週間以上あるもの。
2	温泉卵	kg	① 1個50～60g程度 ② 賞味期限が1週間以上あるもの。
3	温泉卵（たれ付）	kg	① No.2に同じ。 ② たれ付
4	鶏卵 全卵 水煮缶詰	缶	① 1号缶 ② 1缶1700g入り。
5	玉子豆腐	個	① 1個80g程度 ② たれ付 ③ 賞味期限が1週間以上あるもの。
6	うずら卵 全卵	kg	① No.1（①、③、④）に同じ。 ② 1個12g程度
7	うずら卵缶	缶	① 水煮2号缶 ② 内容量430g程度
8	厚焼きたまご	本	① 内容量500g入り。
9	(冷)錦糸卵	袋	① 内容量500g入り。 ② 冷凍品
10	(冷)オムレツ	個	① 1個60g ② 種類はその都度示す。
11	まるっとオムレツ	個	① 1個50g ② スノーマン同等品以上 ③ 冷凍品
12	(冷)スクランブルエッグ	袋	① 内容量1kg入り。 ② ボイリングパック
13	かに玉風味	袋	① 1個70g程度 ② 1袋10個入り。 ③ ボイリングパック
14	茶碗蒸しA	個	① 内容量180g入り。 ② Aカニ、B松茸
15	茶碗蒸しB		
16	味付き玉子（半熟）	袋	① 1袋5個入り。 ② 醤油味

1 1 乳類及び同加工品

共通規格

- (1) 風味良好であること。
- (2) 異味異臭のないもの。
- (3) カビ、雑物の夾雑物等の混入のないもの。

番号	品名	単位	規格
1	牛乳	個	① 成分規格、製造、保存基準等が厚生労働省乳糖省令に合格したもの。 ② 品質保持期限が納入時に7日間以上あるもの。 ③ 牛乳は200ml、ストロー付 ④ パック牛乳は1000ml
2	パック牛乳		
3	コーヒー乳飲料	個	① No.1にコーヒー抽出液等を加え、殺菌・均質化したもの。 ② 内容量1000ml入り。 ③ その他はNo.1 (①、②) に同じ。
4	生クリーム	個	① 内容量1000ml入り。 ② 動物性乳脂肪35%以上のもの。 ③ その他はNo.1 (①、②) に同じ。
5	生クリーム (小)	個	① 1個200g入り。 ② No.4 (②～③) に同じ。
6	スキムミルク	袋	① 内容量175g入り。 ② 森永乳業同等品以上
7	プレーンヨーグルト	個	① No.1 (①、②) に同じ。
8	カップヨーグルト	個	② 無糖ヨーグルトは500g程度 ③ カップヨーグルトは70g程度、スプーン付
9	フルーツヨーグルト	個	① 内容量80g程度、スプーン付 ② その他はNo.1 (①、②) に同じ。 ③ 種類はその都度示す。
10	Ca飲むヨーグルト	個	① 発酵乳 ② 内容量200ml入り。
11	のむヨーグルト	本	① No.1 (①、②) に同じ。 ② 内容量900ml程度 ③ ボトルキャップ付き。
12	乳酸菌飲料A	本	① 乳酸菌入り飲料 ② 種類について、Aヤクルト、BジョアCラブレ
13	乳酸菌飲料B		
14	乳酸菌飲料C		
15	粉チーズ	本	① クラフト同等品以上 ② 1本50g入り。

16	シュレッドチーズ	袋	① 生食可能シュレッドチーズ ② 内容量1kg入り。 ③ 雪印同等品以上
17	とろけるチーズ	袋	① ナチュラルチーズ ② 品質保持期限が明記のもので6ヶ月以上 ③ 1袋7枚入り。
18	クリームチーズ	箱	① 1箱6個入り。 ② Q B B 同等品以上 ③ 種類についてはその都度示す。
19	ベビーチーズ	袋	① 1袋4個入り。 ② Q B B 同等品以上 ③ 種類についてはその都度示す。
20	大内山牛乳A	個	① 大内山牛乳同等品以上 ② 200ml、紙パック入り。 ③ A牛乳、Bコーヒー、Cフルーツ
21	大内山牛乳B		
22	大内山牛乳C		

1 2 野菜類及び同加工品

共通規格

- (1) 新鮮にして採取後、日時の経過してない熟成品であること。
- (2) 病虫害、カビ、枯れ葉及び泥土等不純物を含まないもの。
- (3) 固有の色を有し、すのに入ったもの、変色、変形、折れ、腐れ及び傷等を除くこと。

番号	品名	単位	規格
1	グリーンアスパラ	kg	① 穂先が締まり、鮮やかな緑色のもの。 ② 根揃いよく10～15cm ③ 太さが均一で真っ直ぐのもの。
2	(冷) カットアスパラ	個	① 内容量500g入り。 ② 冷凍品
3	オクラ	kg	① 角がしっかりしていて、ハリのあるもの。 ② 8cm程度 ③ 国産品
4	冷凍オクラ	個	① No.3に同じ。 ② 内容量500g入り。 ③ No.5のスライスの幅は5mm程度
5	(冷) オクラスライス		
6	かぶ	kg	① 色つやが良く虫くい、傷等がないもの。 ② 1個300g程度
7	南瓜	kg	① ズッシリと重みがあり、緑色の濃いもの。 ② 身が固いもの。 ③ 西洋かぼちゃ。 ④ 1個1～1.5kg程度
8	(冷) 南瓜	個	① 25g程度にカットしたもの。 ② 冷凍品 ③ 内容量500g入り。
9	南瓜 (カット)	kg	① No.7 (①～③)に同じ。 ② 1個3cm角切り。
10	南瓜 (スライス)	kg	① No.7 (①～③)に同じ。 ② 1個5mmスライス
11	カリフラワー	kg	① 蕾が固くしまり大きく密集しているもの。 ② 葉がみずみずしく、しおれていないもの。 ③ 1個450～500g
12	(冷) カリフラワー	個	① 内容量500g入り。 ② 大冷同等品以上
13	ブロッコリー	kg	① 蕾が固くしまり大きく密集しているもの。 ② 濃い緑色でみずみずしいもの。 ③ 1房250～300g程度
14	(冷) ブロッコリース	個	① 内容量500g入り。 ② 大冷同等品以上

15	キャベツ	kg	① 抱合完全なもので根部は除く。 ② 葉の色が鮮やかで、ハリとツヤのあるもの。 ③ 1個1～1.5kg程度
16	紫キャベツ	kg	① No.15 (①、②) に同じ。 ② 1個1kg程度
17	胡瓜	kg	① 太すぎて種子が多いものは不可 ② 極端に曲がってないもの。 ③ 太さが均一でみすみずしいもの。 ④ 1本100～150g
18	ズッキーニ	kg	① 皮が深い緑色のもの。 ② ハリとツヤ、弾力性があり、太すぎず、太さが均一なもの。 ③ 1本200～250g
19	茎ブロッコリー	kg	No.13 (①～②) に同じ。
20	クレソン	kg	① 茎がしっかりしているもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。 ③ 繊維が柔らかいもの。
21	ししとう	kg	① 緑色が鮮やかなもの。 ② ハリとツヤがあり、パサついていないもの。 ③ 1本5g程度
22	しその葉	kg	① 太いみきを除き葉部のみを水洗いし、よく水切りしたもの。 ② 特有の香りを有し大きさ均一のもの。 ③ 葉先がピンとしていて、しおれていないもの。
23	大根	kg	① 固くしまって艶があり茎葉及びひげ根を除いたもの。 ② ハリがあり、鬆が入っていないもの。 ③ 1本1.5～2kg
24	切干大根	kg	① 薄黄色で変色していないもの。 ② 千切りにしたもの。
25	根生姜	kg	① 下部の固い根の部分を除きよく土を落としたもの。 ② 肉質柔軟で繊維少なく大粒のもの。
26	しょうが おろし	個	① 内容量270g入り。 ② S & B 同等品以上
27	みょうが	kg	① 色が鮮やかでツヤがあるもの。 ② 葉がつまってフカフカしていないもの。
28	にんにく	kg	① 発芽のない大粒のもの。 ② 1個75g程度

29	おろしにんにく	個	① 内容量175g入り。 ② S & B同等品以上
30	にんにくの芽	kg	① 新鮮で筋等なく、柔らかいもの。
31	冷凍にんにくの芽	個	① 内容量500g入り。 ② 冷凍品
32	フライドガーリック (スライス)	個	① にんにくをスライスし、乾燥させたもの。 ② 1個20g入り。
33	れんこん ゆで	kg	① ひげ根、皮を除いたものでホール形 ② 国産品 ③ 賞味期限が2ヶ月以上あるもの。
34	れんこん水煮 (スライス)	個	① No. 33をスライスしたもの。 ② 内容量1kg入り。
35	パセリ	kg	① 香りの強い柔らかい若芽とする。 ② 水洗い後よく水切りしたもの。
36	乾燥パセリ	缶	S & B同等品以上
37	春菊	kg	① 国産 ② 新鮮でみずみずしいもの。
38	みつ葉	kg	特有の香りを有し茎にハリがあるもの。
39	セロリー	kg	茎は太く、長くしまり肉厚で艶があるもの。
40	冬瓜	kg	1個2kg程度
41	ゆでたけのこ	個	① 内容量1kg入り。 ② レトルトパウチされたもの。
42	ゆでたけのこ (割)	個	① No.41を細切りにしたもの。 ② 内容量1kg入り。
43	たけのこ	kg	① 皮、下部の固い根の部分を除いて、1本 800g程度の生のもの。 ② 孟宗竹
44	筍水煮(短冊)	個	① 真竹、孟宗竹の水煮 ② 賞味期限まで2ヶ月以上あるもの。 ③ 内容量500g入り。
45	味付メンマ	個	① No.44に味付けをしたもの。 ② 内容量1kg入り。 ③ 常温保存可能商品
46	牛蒡	kg	① ひげ根、茎、葉を除き水洗いしたもの。 ② 肉質柔らかいもの。 ③ 長さ80cm程度で太すぎないもの。
47	切り牛蒡	kg	① No.45の外皮を除き、5cm程度の千切りにし、あく抜きし、冷凍したもの。 ② 白くさらしたもの(漂白不可)。
48	カットごぼう(さがき)	袋	① No.46をさがきにしたもの。 ② 内容量1kg入り。

49	トマト	kg	① 適度の固さを有するもの。 ② 色ムラがなく、ハリとツヤがあるもの。 ③ みずみずしいもの。 ④ 1個150～180 g
50	ミニトマト	kg	① No.49 (①、②、③) に同じ。 ② 1個10～15 g
51	トマト水煮缶	個	① 缶タイプ ② 内容量400 g入り。 ③ 原材料はイタリア産のもの。 ④ カゴメ同等品以上
52	トマトピューレ		
53	トマトジュース	本	① 内容量1000ml入り。 ② カゴメ同等品以上 ③ 果汁100%で無塩タイプのもの。
54	ピーマン	kg	① 肉厚でツヤとハリがあり、フカフカして いないもの。 ② No.54は1個25g程度 ③ No.55、No.56は1個100g程度
55	赤ピーマン		
56	黄ピーマン		
57	茄子	kg	① 長茄子で種子が少なく皮が固すぎない。 ② ハリとツヤがあるもの。 ③ 1本80～100g
58	(冷)揚げなす	個	① 乱切りに加工したもの。 ② 冷凍品 ③ 内容量500g入り。
59	マコモダケ	kg	① 収穫後2日までの新鮮で生食可能なもの。 ② 直径3cm程度、長さ20cm程度
60	豆もやし	kg	① 緑豆を原料とし茎にハリがあるもの。 ② 根部を除いたもの。
61	豆苗	kg	① 新鮮で、芽が鮮緑色であるもの。 ② 国産
62	白菜	kg	① 結球白菜で結球の固いもの。 ② 根部を除いたもの。 ③ 1個2kg程度
63	人参	kg	① 国産三寸人参のMサイズで揃ったもの。 ② 茎、葉及びひげ根を除き、水洗いしたも の。 ③ 皮にハリとツヤがあり、凹凸が少なく、 なめらかなもの。 ④ 1本150～200g程度
64	にがうり	kg	① 太すぎて種子が多いものは不可 ② 弾力性があり、フカフカしていないも の。 ③ 1本200～300g

65	ラディッシュ	kg	① みずみずしいもの。 ② ツヤとハリがあり、鬆が入っていないもの。 ③ 1個10～15g
66	玉葱	kg	① 肉質固く締まり発芽なく皮、根の部分を除いたもの。 ② キズがなく、ツヤのあるもの。 ③ Lサイズ
67	レッドオニオン	kg	① No.65に同じ。 ② 1個150g程度
68	皮付き玉葱	kg	① 肉質固く締まり発芽のないもの。 ② 国産 ③ キズがなく、ツヤのあるもの。 ④ Lサイズ
69	ほうれん草	kg	① 葉にボリューム感があり茎がしっかりしているもの。 ② 葉先がピンとしていてみずみずしく、鮮やかな緑色のもの。 ③ 根部を除き水洗い後よく水切りしてあるもの。
70	(冷)ほうれん草	個	① 冷凍品 ② 内容量1kg入り。
71	長葱	kg	① 締まりがよく、フカフカしていないもの。 ② 国産品 ③ 1本100～150g
72	万能ねぎ	kg	① 葉肉薄く柔らかいもの。 ② 水洗い後よく水切りしたもの。
73	小松菜	kg	① 葉にボリューム感があり茎がしっかりしているもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。 ③ 繊維が柔らかいもの。
74	カット小松菜	kg	① 冷凍品 ② 内容量1kg入り。
75	チンゲン菜	kg	① 葉は幅広く肉厚で茎が締まっているもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。
76	カットチンゲン菜	個	① 冷凍品 ② 内容量1kg入り。
77	サラダ菜	kg	① 適度に抱合し、葉にはりがあるもの。 ② 1個150g程度
78	レタス	kg	① 抱合完全で葉にはりがあるもの。 ② 1個400g程度

79	サニーレタス	kg	① 新鮮で葉にはりがあるもの。 ② 1個250g程度
80	にら	kg	① 伸びすぎていない柔らかい緑の若芽とする。 ② 水洗い後よく水切りしたもの。
81	菜の花	kg	① 緑色が鮮やかなもの。 ② 15cm程度の長さで、揃えて束にしたもの。
82	冷凍菜の花	個	① 大冷同等品以上 ② 内容量500g入り。
83	貝割大根	kg	① 葉、茎がしっかりしていて生食に適するもの。 ② 内容量80～100 g 程度
84	水菜	kg	① 葉、茎がしっかりしていて生食に適するもの。 ② 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの。
85	冷凍いんげん	個	① 斜めにカットしてあるもの。 ② 色沢良好ですじのないもの。 ③ 冷凍品 ④ 内容量500g入り。
86	(冷) さやえんどう	kg	No.85(②～④)に同じ。
87	さやいんげん	kg	① 萎縮せず筋取りのもの。 ② 国産品
88	絹さや	kg	① 絹さや種で柄及び先の部分より筋を除き、萎縮していないもの。 ② 国産品
89	スナップエンドウ	kg	柄及び先の部分より筋を除き、萎縮していないもの。
90	中華野菜ミックス	kg	① 筍、人参、花にら、ヤングコーン、きくらげ、ふくろたけが入ったもの。 ② 冷凍品
91	洋風野菜ミックス	kg	① ブロッコリー40%、カリフラワー40%、人参20% ② 冷凍品
92	和風野菜ミックス	kg	① 人参、ごぼう、れんこん、里芋が含まれていること。 ② 冷凍品
93	冷凍ホールコーン	個	① 内容量1kg入り。 ② 冷凍品
94	(冷) ミックスベジタブル	個	① 人参、グリーンピース、コーンの3種 ② 冷凍品 ③ 内容量1kg入り。

95	コーン缶	缶	① 4号缶 ② 内容量425g入り。
96	クリームコーン缶	缶	① 4号缶 ② 内容量425g入り。
97	野菜かき揚げ	kg	① 1個80g程度 ② 冷凍品
98	山菜水煮	袋	内容量1kg入り。
99	ぜんまい水煮	袋	内容量1kg入り。
100	ふき水煮	袋	内容量1kg入り。
101	ごぼうサラダ	袋	① 内容量1kg入り。 ② エクシード同等品以上
102	カレー用野菜 ミックス	kg	① 人参、玉ねぎ、じゃがいも入り ② 冷凍品
103	1日分の野菜ジュース	個	① カゴメ同等品以上、野菜・果物果汁100%
104	野菜ジュース	缶	② No.103は紙パックストロー付き200ml程度
105	野菜・果実ミッ クスジュース	本	③ No.104は190ml缶程度 ④ No.105は紙パック1000ml ⑤ 種類はその都度示す。
106	七草セット	個	① せり、なずな、はこべら、ほとけのぎ、 すずな、すずしろ、ごぎょうが入ったもの。 ② 内容量30g程度

1 3 果実類及び同加工品

共通規格

- (1) 品種固有の色沢及び臭いを有し、形状が良く粒がおおむね揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟・過熟果実のないこと。
- (3) 鮮度、風味良好なもの。
- (4) 傷、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、す上がり果実を含まないこと。
- (5) 納品の際、納品書に産地を記載すること。

番号	品名	単位	規格
1	甘夏みかん	kg	① 皮が薄くしなびれていないもの。 ② 1個350g程度
2	いちご	kg	① 形、大きさが揃っていること。 ② 採取日より2日以内のもの。 ③ Lサイズを基準とする。 ④ 赤い色が均一で鮮やかであり、表面に傷がないもの。
3	いちじく	kg	① 傷がなく、ふっくらとしたもの。 ② 皮にハリがあるもの。 ③ 1個100g程度
4	伊予柑	kg	① 皮の色が鮮やかで、傷がないもの。 ② 1個250g程度
5	みかん	kg	① No.4 (①) に同じ。 ② 1個90～100g程度
6	オレンジ	kg	① 色が均一で鮮やかなもの。 ② ズッシリと重みがあり、フカフカしていないもの。 ③ オレンジは、1個170～200g ④ ネーブルは、1個300g程度
7	ネーブル		
8	柿	kg	① 富有柿、次郎柿のうちいずれか。 ② 1個200g程度 ③ オレンジ色が均一で、ハリとツヤがあるもの。
9	キウイフルーツ	kg	① 形が良く、へコミや傷のないもの。 ② 1個100g程度
10	ゴールドキウイ		
11	グレープフルーツ	kg	① へコミがなく、形が整っているもの。 ② 皮にハリとツヤがありズッシリと重みのあるもの。 ③ 1個400g程度 ④ No.11、13は白肉種、No.12は赤肉種
12	ルビーグレープフルーツ		
13	スウィーティー		

14	さくらんぼ	kg	① 佐藤錦、ナポレオンのうちいずれか。 ② 1個5～8g程度
15	アメリカンチェリー	kg	1個10～15g程度
16	西瓜	kg	① ずっしりと重く縞がはっきりしたもの。 ② 皮にハリとツヤがあるもの。 ③ 1個4～5kg
17	プラム	kg	1個40g程度
18	梨	kg	① 豊水、幸水、長十郎のうちいずれか。 ② 1個200g程度 ③ ハリがあり、みずみずしいもの。
19	八朔	kg	① 皮が薄くしなびれていないもの。 ② 1個200g程度
20	バナナ	kg	① 色つやが良く黄色く色付いているもの。 ② 1本120g程度
21	びわ	kg	1個50g程度
22	デラウェア	kg	① 粒の大きさが適当でハリのあるもの。 ② 房付きの良いもの。 ③ 1房120g程度
23	レーズン	個	内容量100g入り。
24	巨峰	kg	① No.22 (①、②) に同じ。 ② 1房350g程度
25	メロン	kg	① 皮の色が均一なもの。 ② 1個800g程度
26	桃	kg	① 白桃、大久保のうちいずれか。 ② 傷がないもの。 ③ 1個200g程度
27	ゆず	kg	① 香りが良く、表面に傷、黒ずみ、変色がないこと。 ② 1個20g程度
28	りんご	kg	① ふじ、陸奥、北斗、王林のうちいずれか。 ② 1個200g程度 ③ 傷、へコミのないもの。 ④ 色付きの良好なもの。
29	レモン	kg	① 皮がなめらかで、ハリとツヤのあるもの。 ② 1個70g程度
30	レモン果汁	本	① 果汁100% ② 内容量150ml程度
31	パイナップル	缶	① 1号缶
32	みかん缶		② 内容量1860g程度

33	フルーツミックス缶	缶	① 1号缶 ② 内容量1950g入り。 ③ 果物5種類入り、ノンシュガー ④ No.35のみナタデココ入り。
34	ナチュラルカクテル缶		
35	トロピカルカクテル		
36	ナタデココ	袋	① フジッコ同等品以上 ② 内容量500g入り。
37	アボカド	個	① 食べごろのもの。 ② 1個200g程度。
38	金柑	kg	① Mサイズで完熟なもの。 ② きんかんタマタマ同等品以上。
39	オレンジジュース	個	① 内容量1000ml入り。 ② 果汁100% ③ 紙パックタイプ、ボトルタイプ可
40	りんごジュース		
41	グレープジュース		
42	グレープフルーツジュース		

1 4 きの子類及び同加工品

共通規格

- (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。

番号	品名	単位	規格
1	えのき茸	個	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ 傘が開ききっていないもの。 ④ 内容量100g程度
2	生椎茸	kg	① 肉質が厚く締まっているもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ 傘の色が濃く開ききっていないもの。 ④ 1個10g程度
3	しめじ	個	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度、色沢良好で傘に損傷がないもの。 ③ 内容量100g程度
4	舞茸	個	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ カサの色が茶褐色で濃く、肉厚で密集しているもの。 ④ 内容量100g程度
5	松茸	kg	① 香り良好で中開きのもの。 ② 1本50g程度
6	エリンギ 生	kg	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度のよいもの。 ③ 傘の部分にしわがなく開き過ぎていないもの。 ④ 1本50g程度
7	きくらげ	個	① 黒きくらげ。 ② 内容量1kg入り。
8	カットきくらげ	個	① No.7をスライスしたもの。 ② 内容量1kg入り。
9	干椎茸	個	① いしづきを除き、千切りにしたもの。 ② 内容量1kg入り。
10	なめこ水煮	缶	① 賞味期限まで1年以上あるもの。 ② 内容量200g程度
11	マッシュルーム缶	缶	① 2号缶 ② 内容量455g程度
12	なめこ	kg	新鮮でつぼみのもの。

13	マッシュルーム	kg	新鮮なパックされたもの。
14	(冷)きのこ ミックス	個	① 大冷同等品以上 ② 内容量500g入り。
15	ブナピー	個	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度、色沢良好で傘に損傷がないもの。 ③ 内容量100g程度
16	ひらたけ	個	① ぬめりのないもの。 ② 鮮度、色沢良好で傘に損傷がないもの。 ③ 内容量100g程度
17	和風きのこミッ クス	袋	① ほしえぬ同等品以上 ② 内容量1kg入り。
18	スタミナー番	個	内容量1kg入り。
19	なめ茸茶漬	本	① 内容量500gビン入り。 ② 賞味期限が10ヶ月以上あるもの。

1 5 藻類

共通規格

- (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。
- (4) 国産品とする。

番号	品名	単位	規格
1	青海苔粉	個	① 青海苔、あおさを原料としたもの。 ② 内容量8g程度
2	味付のり	袋	① 味付け良好で変色、変質なきもの。 ② 8切5枚入
3	だし昆布	袋	① 2等合格品以上のもの。 ② 国産品
4	とろろ昆布	個	① 新鮮にして荒れていない、黒とろろ昆布 ② 2等品以上で特有の香味があり異味異臭のないもの。 ③ 内容量100g程度
5	塩吹昆布	個	内容量150g程度
6	海苔佃煮	個	内容量 1 kg程度
7	海苔佃煮ミニパック	個	内容量13g程度
8	昆布佃煮	個	① フジッコ同等品以上 ② 内容量65g程度 ③ 種類はその都度示す。
9	昆布巻	個	① 真空包装してあるもの。 ② 内容量1kg
10	ひじき	個	① 芽ひじきにて、粉状のものを含まないもの。 ② 乾燥良好のもの。 ③ 内容量1kg入り。
11	カップもずく	個	① 味付けもずく。 ② 内容量90 g程度 ③ 賞味期限が記載されているもの。 ④ 賞味期限が1週間以上あるもの。
12	カットわかめ乾	個	① 粉状のものを含まないもの。 ② 内容量1kg入り。
13	カップめかぶ	個	① 味付けめかぶ。 ② 内容量40g程度 ③ 賞味期限が2週間以上あるもの。

14	ところてん	個	① 鮮度良好なもの。 ② 内容量300g入り。
15	きざみのり	個	内容量100g入り。
16	あおさ	袋	① 三重県産 ② 内容量100g入り。
17	乾燥海藻ミックス	袋	① 乾燥良好のもの ② 理研同等品以上 ③ 内容量100g入り。
18	刻み昆布	kg	① 国産で生のもの。 ② 鮮度良好なもの。
19	焼きのり	袋	① 板のり ② 1袋10枚入り。

1 6 し好飲料類

共通規格

賞味期限が記載されているもの。

番号	品名	単位	規 格
1	濃縮茶	個	① 2gのティーパック入りのもの。 ② 新鮮で乾燥良好、異味異臭雑物混入なきもの。 ③ No.1については緑茶パック
2	ウーロン茶		
3	玄米茶		
4	紅茶(ティーパック)		
5	むぎっこ	本	① 濃縮麦茶で60倍希釈のもの。 ② 内容量300ml入り。
6	インスタント コーヒー	本	① 内容量120g入り。 ② ネスカフェゴールドブレンド
7	粉末スポーツ飲料	袋	① ポカリスエット、アミノバイタル、アクエリアス等 ② 1L用粉末74g程度
8	お茶缶 (大)	缶	① No.8は内容量350g程度 ② No.9、No.10は内容量190g程度 ③ サンガリア同等品以上
9	緑茶缶		
10	ウーロン茶缶		
11	コーヒー缶	缶	① 内容量190g程度 ② サンガリア同等品以上
12	ブラックコー ヒー缶		
13	LLドリンク	個	① ピクニック同等品以上 ② 種類はその都度示す。
14	アイスココア	個	① 内容量1000ml入り。 ② No.15は無糖ブラックコーヒー
15	アイスコーヒー		
16	栄養ドリンクA	本	リポビタミンD同等品以上
17	栄養ドリンクB		リアルゴールド同等品以上190ml程度
18	栄養ドリンクC		キレートレモン同等品以上
19	栄養ドリンクD		伊藤園ビタミンG o 同等品以上
20	保存用飲料水	本	① 賞味期限まで3年以上あるもの。 ② 内容量500ml入り。 ③ ペットボトルタイプ
21	フリーズドライ 味噌汁	個	① アマノフーズ同等品以上 ② 1個10g程度 ③ 各種取り混ぜ。
22	カップみそ汁	個	① マルコメ同等品以上 ② 種類はその都度示す。
23	ココア	袋	① 粉末状ミルクココア ② 森永同等品以上 ③ 内容量300g入り。
24	パック麦茶	袋	① 1個7.5g程度 ② 50個程度入ったもの。

25	エナジードリンク	本	① 内容量500ml入り。 ② コエンザイムQ10が入ったもの。
26	パック緑茶	本	① 賞味期限まで1年以上あるもの。 ② 内容量250ml入り。
27	コーンポタージュ	缶	① 北海道産牛乳使用 ② 内容量185ml入り。

1 7 漬物・佃煮類

共通規格

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っているもの。
- (2) 漬かりが適度で固有の香味を有し、カビ臭、苦汁、異味異臭のないこと。
- (3) 歯切れのよくないもの、質が著しく劣るもの、病虫害、雑物の混入がないもの。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し極端な着色不可。
- (5) 原料は新鮮な市販中級品以上を使用すること。
- (6) 衛生的な容器を使用すること。
- (7) 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は重量に認めない。

番号	品名	単位	規格
1	梅干し	個	① 天然着色、無農薬栽培で中粒揃いのもの。 ② 内容量200g入り。
2	はちみつ梅干	個	内容量160g程度
3	かぶ漬	kg	① 葉を含む子株で実と葉の割合は3：2とする。 ② 1株60g程度
4	千枚漬	個	① 白かぶらを薄切りにし漬けたもの。 ② 内容量150g程度
5	胡瓜漬	kg	1本150g程度の胡瓜を糠漬にしたもの。
6	カット胡瓜漬	袋	① 胡瓜あっさり漬 ② 内容量160g程度
7	Qちゃん漬	袋	内容量100g入り。
8	しば漬	袋	内容量1kg入り。
9	かりもり	袋	半割入りのもの。
10	カクテキ	個	① ピクルス同等品以上 ② 内容量150g入り。
11	高菜漬	袋	内容量250g入り。
12	沢庵漬	kg	塩押し大根、黄色のもの。
13	ごま沢庵	個	内容量90g程度
14	つぼ漬	個	内容量110g程度
15	小胡瓜漬け	袋	内容量1kg入り。
16	べったら漬	袋	内容量350g程度
17	さくら漬	袋	内容量1kg入り。
18	しその実漬	kg	しその実10%以上混合
19	紅生姜	個	内容量1kg入り。
20	茄子漬	kg	80g程度の茄子を糠漬にしたもの。
21	刻み茄子	個	① 国産刻み茄子 ② 内容量80g程度

22	伊賀越漬	袋	① 伊賀越株式会社同等品以上 ② 内容量140g程度
23	奈良漬	袋	① 漬け込み期間3ヶ月以上あるもの。 ② 内容量300g程度
24	野沢菜漬	個	内容量150g程度
25	白菜漬	個	① 下漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの。 ② 内容量120g程度
26	ゆず香白菜	個	① 下漬け後ゆずを少量加え本漬けにしたもの。 ② 内容量180g程度
27	白菜キムチ	個	① 白菜を使用したもの。 ② こくうまキムチ同等品以上 ③ 内容量300g程度
28	日野菜漬	袋	着色不可
29	福神漬	kg	着色不可
30	楽京漬	kg	漬け込み期間1ヶ月以上あるもの。
31	浅漬け	kg	① 白菜、人参、胡瓜等入ったもの。 ② 東海漬物同等品以上
32	にんにくたまり漬	本	① 内容量80g程度 ② 東海漬物同等品以上
33	もやしキムチ	袋	① 内容量270g程度 ② イチビキ同等品以上

1 8 調味料及び香辛料類

共通規格

夾雑物の混入なく特有の香味を有し異味異臭のないこと。

番号	品名	単位	規格
1	料理酒	本	① 調理用 ② 内容量1.8L入り。 ③ アルコール分14%未満 ④ 不可飲処理済み ⑤ 酒税対象ではないもの。
2	料理用ワイン(白)		
3	料理用ワイン(赤)		
4	みりん風調味料		
5	クリームポタージュ	個	① 粉末で乾燥良好なもの。 ② 内容量500g入り。
6	スープストック	個	① 粉末で乾燥良好なもの。 ② 内容量1kg入り。
7	食塩	個	① 塩化ナトリウム99%以上 ② 乾燥良好なもの。 ③ 内容量5kg入り。
8	こいくちしょうゆ	本	① 日本農林水産省規格標準品 ② 内容量1.8L入り。 ③ ペットボトル入
9	うす口しょう油		
10	ステーキソース	本	① 和風おろし。 ② 内容量1000g入り。 ③ ペットボトル
11	食酢	本	① 天然醸造酢 ② 内容量1.8L入り。
12	オイスターソース	本	① 日本農林水産省規格品 ② 内容量250g入り。
13	トマトケチャップ缶	缶	① 1号缶 ② 内容量3300g入り。
14	すし酢 巻き寿司・箱寿司用	本	① ミツカン同等品以上 ② 内容量1.8L入り。
15	デミグラスソース(大)	缶	① カゴメ同等品以上 ② 1号缶
16	ミートソース缶		
17	中華スープの素	個	① 粉末で乾燥良好なもの。 ② 内容量1kg入り。
18	鶏がらスープの素		
19	だしの素	個	① 鰹を原料とした粉末のもの。 ② 乾燥良好なもの。 ③ 内容量1kg入り。

20	マヨネーズ	本	① 日本農林水産省規格品 ② 賞味期限が4ヶ月以上あるもの。 ③ 内容量1kg、チューブ入り。 ④ キューピー同等品以上のもの。
21	麺つゆの素	本	① ストレートつゆ。 ② 内容量500ml入り。
22	めんつゆ 三倍濃縮	本	① 3倍濃縮タイプ。 ② 内容量1800ml入り。
23	昆布つゆ	本	① 3倍濃縮タイプ。 ② 内容量1000ml入り。
24	トマトソース	袋	① 内容量500g入り。 ② カゴメ同等品 ③ 袋入り。
25	つぶマスタード	個	① 内容量個90g入り。 ② キューピー同等品以上 ③ 瓶入りタイプ
26	カレーの素	個	① フレーク状 ② 内容量1kg入り。 ③ 種類の別はその都度示す。 ④ S & B 及びハウス同等品
27	カレールウ	個	① フレーク状 ② 内容量1kg入り。 ③ S & B 及びハウス同等品
28	ハヤシルウ		
29	豆板醤	個	① チューブタイプ ② 内容量100g入り。 ③ ユウキ同等品以上
30	コチジャン		
31	甜麺醤		
32	鶏がらスープ	袋	① レトルトパウチ常温保存 ② 内容量1kg入り。 ③ 液体タイプ
33	白湯スープ		
34	豚骨白湯スープ		
35	冷やし中華の素	本	① 内容量1.8L、ペットボトル入り。 ② 種類はその都度示す。
36	醤油ラーメン スープの素	袋	① レトルトパウチ包装 ② 内容量1kg入り。 ③ 味の素、西山製麺同等品以上
37	白湯ラーメン スープの素		
38	担々麺スープの 素		
39	みそラーメン スープの素		
40	塩ラーメンスー プの素		
41	中華調味料（練り）	缶	① 創味同等品以上 ② ペースト状練り調味料 ③ 内容量500g入り。

42	麻婆豆腐の素	本	① 内容量1000g入り。 ② ペットボトル入り。 ③ 味の素及びエバラ同等品以上
43	回鍋肉の素		
44	青椒肉絲の素		
45	キムチの素		
46	シチューフレーク	個	① 顆粒状、No.48のみ濃縮タイプ ② 内容量1000g入り。 ③ ハウス同等品以上のもの。
47	ビーフシチューの素		
48	ベシヤメルソースの素		
49	焼き肉のたれ	本	内容量500g入り。
50	胡麻塩	袋	① 丸美屋同等品以上 ② 黒ゴマと塩が入った乾燥良好のもの。 ③ 内容量46g程度
51	ポン酢しょうゆ	本	① 昆布だし、かんきつ果汁と醸造酢及び醬油を使用したもの。 ② 内容量360ml入り。
52	ウスターソース	本	① 日本農林水産省規格品 ② 内容量300ml入り。
53	とんかつソース (小)		
54	お好みソース	本	① オタフク同等品以上 ② 内容量500g入り。
55	ケチャップ	本	① 日本農林水産省規格品 ② 賞味期限まで1年以上あるもの。 ③ 内容量300g入り。
56	青じそドレッシング	本	① 内容量1000ml、ボトルタイプ ② 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。 ③ 青じそドレッシングについては、ノンオイルであるもの。 ④ キューピー同等品以上
57	焙煎胡麻ドレッシング		
58	マリネドレッシング		
59	シーザーサラダドレッシング		
60	イタリアンドレッシング		
61	5種の野菜ドレッシング	本	① 内容量380ml程度 ② 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。 ③ キューピー及びピエトロ同等品以上 ④ No.66については280ml程度とする。
62	香味玉葱ドレッシング		
63	ゴマ油ガーリックドレッシング		
64	コブサラダドレッシング		
65	チョレギドレッシング		
66	和風醤油ドレッシング		

67	卓上胡椒（白）	本	① 乾燥良好なもの。 ② No.67、No.69、No.70及びNo.72は20g程度 ③ No.68は12g程度 ④ No.71は15g程度 ⑤ No.73は13g程度 ⑥ S & B 及びハウス同等品以上のもの。
68	粉さんしょう		
69	七味唐辛子		
70	一味唐辛子		
71	卓上胡椒(あらびき)		
72	チリパウダー		
73	ガラムマサラ		
74	カレー粉	缶	① 内容量37g入り。 ② S & B 同等品以上
75	ピーナッツ和えの素	袋	① アルミ容器に密封した状態に入っているもの。 ② 内容量500g入り。
76	胡麻和えの素		
77	タバスコ	本	内容量60ml入り。
78	生おろしわさび	本	① チューブ入り43g程度 ② S & B 及びハウス同等品
79	からし 練り		
80	チューブ柚子胡椒		
81	バジルチップ	袋	① S & B 同等品以上 ② 内容量100g入り。 ③ 乾燥良好なもの。
82	卓上しょう油（小）	本	① 内容量200mlボトルタイプ ② キッコーマン及びイチビキ同等品以上
83	たまり醤油		
84	チャツネ	個	① 内容量450g入り。 ② S & B 同等品以上
85	タルタルソース	本	① 内容量155g程度 ② キューピー同等品以上
86	液体塩こうじ	個	① 内容量150g程度 ② マルコメ同等品以上
87	あら塩	個	① 内容量1kg入り。 ② 伯方の塩同等品以上
88	ちらしずしの素	個	① れんこん、にんじん、かんぴょう、たけのこが入ったもの。 ② 内容量198 g 程度
89	チキンコンソメ	個	① 味の素同等品以上 ② 顆粒タイプ ③ 内容量1kg入り。
90	ビーフコンソメ		
91	固形ブイヨン	本	① マギー同等品以上 ② 内容量 1 kg入り。 ③ グラニューレイトタイプ
92	クレイジーソルト	本	内容量110 g 程度

93	ベシヤメルベース	袋	① 内容量1kg入り。
94	デミグラスベース		② カゴメ同等品 ③ レトルトパウチ包装
95	塩だれ	本	① 創味同等品以上 ② 内容量2kg入り。
96	レトルトカレー (大)	袋	① S & B 同等品以上 ② 内容量4kg入り。 ③ 種類はその都度示す。
97	食卓塩	本	内容量100g入り。
98	味付塩こしょう	個	① ダイショー同等品以上 ② 内容量225g程度
99	白だしつゆ	本	① 内容量500ml入り。 ② ヤマキ同等品以上
100	赤唐辛子	個	① 内容量100g輪切り ② S & B 同等品以上
101	ふりかけ たまご	個	① 乾燥良好なもの。 ② 内容量100g程度 ③ 丸美屋同等品以上 ④ 瓶タイプ又は袋タイプかはその都度示す。
102	わさびふりかけ		
103	さけふりかけ		
104	かつおみりんふりかけ		
105	たらこふりかけ		
106	味わい茶漬けA	袋	① 永谷園同等品以上 ② A海苔、B鮭、C梅干し
107	味わい茶漬けB		
108	味わい茶漬けC		
109	ゆかり	袋	① 三島食品同等品以上 ② 内容量50～60g入り。
110	梅入りゆかり		
111	ごまだれ	本	① ミツカン同等品以上 ② 内容量1000ml入り。
112	やわらかアップ	個	内容量500g入り。
113	浅漬けの素	個	① 内容量500ml入り。 ② 種類はその都度示す。
114	地元醤油	本	① 内容量1800mlペットボトル ② 三重県で製造したもの。
115	伊勢うどんのつゆ	本	① 内容量300ml入り。 ② ミエマン醤油同等品以上
116	サウザンドアイ ランドドレッシ ング	本	① 内容量1000ml、ボトルタイプ ② 賞味期限が6ヶ月以上あるもの。
117	中華胡麻ドレッシ ング	本	① 内容量380ml、ボトルタイプ ② リケン同等品以上
118	デミグラスソース	本	① 内容量1000mlペットボトル ② 秦食品同等品以上

119	五香粉 (ウーシャンフェン)	個	① 内容量14g入り。 ② S & B 同等品以上
120	ガパオライスの素	個	① 内容量80g入り。 ② S & B 同等品以上
121	天井のたれ	本	① 内容量1200ml入り。 ② ミツカン同等品以上
122	フレンチドレッシング	本	① 内容量180ml、ボトルタイプ ② キューピー同等品以上
123	ハンバーグヘルパー	個	① 内容量92g入り。 ② ハウス食品同等品以上
124	明太子 パスタソース	個	① 内容量260g入り。 ② ハチ食品同等品以上
125	イカスミ パスタソース	個	① 内容量140g程度 ② エム・シーシー食品同等品以上
126	トマトソース	缶	① 内容量840g入り。 ② カゴメ同等品以上