

令和8年度

# 糧食品規格書

航空自衛隊

小牧基地

# 総 則

## 1 適用範囲

この規格書は、航空自衛隊小牧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、糧食発注要求書及び検査指令書の作成並びに発行に使用する。

## 2 一般事項

- (1) この規格書に示されていないものは全般的に分類別の共通規格にあてはまるものとし、細部は都度糧食購入要求書で示す。
- (2) 加工品は、製造後最も新しいものを納入すること。消費期限又は賞味期限（以下「品質保持期限等」という。）は、特に指定されたもの以外は期限までに十分な期間を有すること。また、食品表示法に基づく表示がされていること。
- (3) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のもと加工製造された食品を、品物に適した温度（冷蔵品10度以下、冷凍品マイナス18度以下で）で保管及び輸送して納入すること。
- (4) 大量調理マニュアル（平成9年3月24日付 衛食第85号別添）Ⅱ-1及び愛知県食品衛生条例（平成12年3月28日条例第10号）に基づき、微生物及び理化学検査の結果を定期的に実施のうえ提出すること。また、所轄保健所の監視表、食品等事業者の自主管理記録票等、併せて製造加工従事者の健康状態の確認を実施し提出すること。
- (5) レトルト製品については元の項目番号の規格に加えて項目番号200番、冷凍品は項目番号210番の共通規格も参照すること。
- (6) 本規格書及び糧食購入要求書において、「程度」と表示しているものの範囲は±5%とする。
- (7) 指定のない限り、計量は保存・運搬用の漬け水、調味料、氷等を除いた固形量で実施する。

## 3 納入要領

- (1) 納入時には受領検査官による受領検査を受査し、合格したものを引き渡して納入完了となる。検査において不良と認められた場合は返品又は取替えを要求する。
- (2) 納入時間について
  - ア 糧食購入要求書に納入指定時刻が指定されていない場合は、午前8時15分から正午（ただし、野菜類は午前9時）までとする。
  - イ 天候や交通状況等のやむを得ない理由により納入時間を変更することが予期される場合は、納入指定日の正午（野菜類は午前9時）又は納入指定時刻までに給養小隊の受領検査官と調整すること。
  - ウ 自衛隊側への通知なく納入時間に遅れた場合、調理業務に支障をきたす場合又は納入見込み時間が勤務時間外（午後5時以降）の場合は受け取ることができない。
- (3) 納入量検査表に使用日が示されている場合は区分毎に分け、使用日を明記して納入すること。

- (4) 運搬用の段ボールや発泡スチロール等は各業者持ち帰ること。
- (5) 降雪時の車両での納入は、チェーン等のスリップ防止器材を車両に装着又は搭載するか、四輪ともスタッドレスタイヤを着用し、基地内の運行について正門又は警衛所の隊員の指示に従うこと。未着用の場合、降雪状況により基地内への進入を断る可能性がある。

#### 4 同等品について

- (1) 本規格書及び糧食購入要求書において、「同等品」と規定しているものは**銘柄を限定するものではなく**「他社の製品を含む同等品以上のもの」である。
- (2) 同等品での入札を検討する場合は、会計隊の定める見積もり提出日までに会計隊契約班に同等品申請書を提出し、給養小隊の給食担当官又は栄養担当官に商品規格書及び栄養成分表を提出すること。

#### 5 その他

- (1) 品名において、冷凍品は（冷）、乾燥品は（乾）と省略する場合がある。
- (2) 本規格書では完全に表現し難い事項等、確認が必要な場合は契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。
- (3) 本規格書は、**令和8年4月1日**から適用する。

#### 6 本書の構成

##### (1) 分類

糧食品の登録は、状態、形状、保管方法、取扱い方法及び食品学的分野から22食品群に分類した。

##### (2) 規格の表示

ア 規格番号

イ 糧食の品名（名称）

ウ 単位

糧食品の契約に際して単位は、KG、L I、本（又はBT）、個（又はEA）、缶（又はCN）、枚（又はST）、玉（又はBA）、袋（又はBG）、箱（又はBX）、束、組を使用する。

エ 規格内容

規格内容を糧食品規格書別冊のとおり定める。

# 糧食品規格書別冊

# 目次

糧食品規格書	1
総則	2
10 穀類及び加工品	- 1 -
12 パン及び小麦粉加工品	- 3 -
13 麺類	- 4 -
14 乾燥マカロニ類	- 5 -
15 その他の小麦粉を原料とする食品	- 6 -
16 即席めん等	- 6 -
20 いも及び加工品	- 8 -
22 澱粉等	- 10 -
23 こんにゃく類	- 10 -
30 砂糖及び甘味料類	- 11 -
40 菓子類	- 12 -
42 個食用カップ入りデザート類	- 14 -
43 カットゼリー類	- 14 -
44 機能性食品・栄養補助食品等	- 15 -
50 油脂類	- 16 -
60 堅果類	- 17 -
70 豆類	- 18 -
72 みそ	- 19 -
73 豆腐及び豆腐加工品	- 19 -
73 納豆	- 20 -
75 豆乳（個食用）	- 21 -
76 豆乳（調理用）	- 21 -
80 魚介類	- 22 -
81 鮮魚	- 22 -
82 干物及び調味加工品	- 23 -
83 魚卵及び魚卵加工品	- 24 -
84 練製品	- 24 -
85 甲殻類及び貝類	- 27 -
86 その他魚介類加工品	- 28 -
90 肉類	- 29 -
91 牛肉	- 29 -
92 豚肉	- 30 -
93 鶏肉	- 32 -
94 畜肉加工品	- 34 -
110 乳類	- 35 -
111 牛乳、加工乳及び乳飲料	- 35 -
112 発酵乳	- 36 -
113 チーズ	- 37 -

114	その他乳製品	- 37 -
100	卵類	- 38 -
101	生鮮鶏卵	- 38 -
102	鶏卵加工品	- 38 -
103	鶉卵加工品	- 39 -
120	野菜類	- 40 -
121	生鮮緑黄色野菜及び加工品	- 40 -
122	生鮮淡色野菜及び加工品	- 43 -
123	緑黄色野菜加工品	- 47 -
124	淡色野菜加工品	- 48 -
125	生鮮ハーブ類	- 51 -
126	野菜飲料	- 51 -
130	果実類	- 52 -
131	生鮮柑橘類	- 52 -
132	柑橘類以外の生鮮果物	- 53 -
133	カットフルーツ（生）	- 55 -
134	フロズンフルーツ	- 57 -
135	ドライフルーツ	- 57 -
136	果物飲料	- 58 -
137	その他の果物加工品	- 58 -
140	きのこ類	- 59 -
150	藻類	- 60 -
160	嗜好飲料類	- 61 -
161	お茶	- 61 -
162	スポーツドリンク	- 62 -
163	ミネラルウォーター	- 63 -
164	ゼリー飲料	- 63 -
165	その他の嗜好飲料	- 64 -
170	調味料及び香辛料類	- 65 -
180	漬物類	- 71 -
190	佃煮類	- 73 -
200	缶詰、レトルト食品類	- 74 -
201	野菜缶詰	- 74 -
202	果物缶詰	- 74 -
203	その他の缶詰・レトルト食品	- 75 -
204	レトルトセット	- 75 -
210	調理加工品、冷凍食品類	- 76 -
220	弁当類	- 77 -
222	弁当	- 77 -

## 10 穀類及び加工品

### < 共通規格 >

- 1 乾燥十分で、品揃い（粒揃い）よく、固有の光沢、風味を有しているもの
- 2 病虫害、カビ、異物、砕け及び未熟なものの混入を認めないもの

番号	品名	単位	規格
11-001	国産無洗米	KG	<p>(1) 国内産で産年は都度示す。</p> <p>(2) 1等米単一種</p> <p>(3) 品種は、以下の品種又は同等品とする。</p> <p>ア あいちのかおり</p> <p>イ こしひかり</p> <p>ウ ひとめぼれ</p> <p>エ あいちのこころ</p> <p>(4) 添付書類等</p> <p>ア 玄米買い付け書類</p> <p>イ 精米品位検査成績書</p> <p>ウ 玄米空袋（とう精後）又はフレコンカード</p> <p>エ とう精台帳の写し（台帳の提示が可能であること。）</p> <p>オ 米品種DNA鑑定依頼書</p> <p>（ア）定性分析にて検査する。</p> <p>（イ）検査会社指定様式</p> <p>（ウ）依頼人及び結果送付先は自衛隊</p> <p>（エ）鑑定代金請求元及び依頼送料は納入者負担</p> <p>カ DNA鑑定用試料補充分</p> <p>キ サンプル送付用ジッパー袋</p> <p>(5) 10kgビニール袋詰め</p> <p>(6) 備考</p> <p>ア 初めて国産無洗米の応札を検討する場合は、会計隊の定める見積もり提出日までに、給養小隊に米の品種を通知すると共に、栄養担当官からDNA検査について説明を受けること。</p> <p>イ 同等品の応札を検討する場合は、見積提出日までに同等品見本として当該米を7kg程度提出すること。提出された米は、基地厨房内の連続炊飯器で炊飯可能かどうかを確認したのち、応札の可否を連絡する。</p>
11-010	もち米	KG	<p>(1) 国内産水稻もち米</p> <p>(2) 年産は都度示す。</p>
11-020	押麦	個	<p>(1) 国産押し麦</p> <p>(2) 800g</p>
11-030	発芽玄米	KG	<p>(1) 炊飯用ドライタイプ</p> <p>(2) 真空密着品不可</p>

番号	品名	単位	規格
11-031	葉酸強化米	箱 個	(1) 国産白米使用 (2) 100g 当たり葉酸25000 $\mu$ g 以上配合 (3) 無洗米対応、米とぎ不要品 (4) 箱又はスタンディングパウチ入り (5) 50g
11-032	炊飯用雑穀ブレンド	KG	(1) 国内製造品 (2) 黒米、はと麦等を5～20種混合し、炊きあがりに赤又は紫色を呈するもの (3) そば使用品及び真空密着品は不可
11-100	米粉（愛知県産）	KG	(1) 愛知県内製造品 (2) 国内産うるち米100%使用 (3) 米粉の用途別基準・用途表記における1番又は2番に該当するもの
11-200	(冷) 焼き目付き角餅	KG 箱	(1) 水稲もち米100%使用 (2) 1個35g程度 (3) 発注単位が箱の場合は7kg（200個）
11-300	シリアル	個	(1) 400g以上800g以下 (2) そば以外のオーツ麦等穀類と乾燥果実5種以上配合

## 12 パン及び小麦粉加工品

< 共通規格 >

1 国内製造品

2 カビ、異味、異臭、異色が認められないもの

番号	品名	単位	規格																		
12-001	パン	個	(1) 個装品 (2) 内容、形状等は都度示す。 (3) 指定のない場合は100g程度																		
12-002	クルトン	KG	(1) 乾燥良好品 (2) 1片0.5～1cm																		
12-003	LLパン	個	(1) 個装品 (3) 内容、重量等は都度示す。 (4) 成分表を提出すること。 (5) 種類 <table border="1" data-bbox="683 824 1426 1104"> <thead> <tr> <th></th> <th>納入時品質保持期限</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>25日以上</td> <td>アルコール製剤未封入</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>25日以上</td> <td>アルコール製剤未封入</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>25日以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>50日以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>他</td> <td>40日以上</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		納入時品質保持期限	備考	A	25日以上	アルコール製剤未封入	B	25日以上	アルコール製剤未封入	C	25日以上		D	50日以上		他	40日以上	
	納入時品質保持期限	備考																			
A	25日以上	アルコール製剤未封入																			
B	25日以上	アルコール製剤未封入																			
C	25日以上																				
D	50日以上																				
他	40日以上																				
12-100	薄力粉	KG	(1) 国内製造会社元詰め (2) 一等級 (3) 1kg袋																		
12-200	パン粉	KG	(1) 粉末荒く白色で乾燥良好、雑物のないもの (2) ソフトパン粉 (3) 1kg袋																		

## 13 麺類

< 共通規格 >

- 1 国内製造品
- 2 特有の光沢、弾力性のあるもの
- 3 流水解凍麺は流水解凍調理可能品を指す。

番号	品名	単位	規格
13-010	(冷) うどん	袋	(1) 1.25kg程度(5玉) (2) シマダヤ「真打」、テーブルマーク「麺始」同等品
13-011	(冷) 稲庭うどん	箱	(1) 8kg程度(40玉) (2) シマダヤ「真打」、テーブルマーク同等品
13-012	(冷) 流水解凍うどん	箱	(1) 5kg程度(20玉) (2) シマダヤ「流水α麺」、テーブルマーク「流し麺」同等品
13-020	(冷) きしめん	袋	(1) 1.2kg程度(5玉) (2) シマダヤ「真打」、東洋水産「釜揚げ」同等品
13-021	(冷) ほうとう	袋	(1) 1kg程度(5玉) (2) シマダヤ「真打」、テーブルマーク「麺始」同等品
13-030	(冷) そうめん	組	(1) 9kg程度(40玉) (2) シマダヤ、東洋水産、テーブルマーク同等品
13-040	(冷) 日本そば	KG	(1) 1玉200g程度 (2) シマダヤ、東洋水産、テーブルマーク同等品
13-041	(冷) 流水解凍日本そば	KG 袋 箱	(1) 1玉200g程度 (2) シマダヤ「流水α麺」、テーブルマーク「流し麺」同等品
13-042	(冷) 茶そば	箱	(1) 4kg程度(20玉) (2) シマダヤ、東洋水産、テーブルマーク同等品
13-050	(冷) 中華そば	KG	(1) 1玉200g程度 (2) シマダヤ「太鼓判」、テーブルマーク「麺始」同等品
13-051	(冷) 流水解凍中華そば	組	(1) 8kg程度(40玉) (2) シマダヤ「流水α麺」、テーブルマーク「流し麺」同等品
13-052	(冷) 細打中華そば	KG	(1) 1玉200g程度 (2) シマダヤ「真打」、テーブルマーク「麺始」同等品
13-060	(冷) 流水解凍全粒粉入極太ラーメン	箱	(1) 4kg程度(20玉) (2) シマダヤ「真打」、テーブルマーク「極太」同等品
13-070	(冷) ちゃんぽん麺	KG	(1) 1玉200g程度 (2) シマダヤ「真打」、テーブルマーク「麺始」同等品
13-080	(冷) 沖縄そば	KG	(1) 1玉200g程度 (2) 包装形態等は都度示す。 (3) 三倉食品、サン食品同等品

番号	品名	単位	規格
13-090	(冷) スパゲティ	KG	(1) 1玉200g程度 (2) 包装形態等は都度示す。 (3) シマダヤ、テーブルマーク同等品
13-090	(冷) 流水解凍スパゲティ	KG	(1) 1玉200g程度 (2) 包装形態等は都度示す。 (3) シマダヤ、テーブルマーク同等品
13-100	乾めん	KG	(1) 乾燥十分で特有の香り、光沢があるもの (2) 折れは重量の3%まで認める。
13-200	生めん	KG 玉	(1) 光沢、弾力性のあるもの (2) 玉量、包装形態等は都度示す
13-300	茹でめん	KG 玉	(1) 光沢、弾力性のあるもの (2) 玉量、包装形態等は都度示す
13-400	個装皿うどん用揚げ麺	個	(1) 50g程度 (2) 十分に油切りし、油やけのないもの

## 14 乾燥マカロニ類

< 共通規格 >

- 1 デュラムセモリナ100%
- 2 乾燥良好で折れ、砕けのないもの

番号	品名	単位	規格
14-001	(乾) マカロニ	KG	直径5mm、長辺3cm程度
14-002	(乾) アルファベット トマカロニ	KG 個	(1) アルファベットを模したマカロニ (2) 直径0.5~1cm (3) 単位が個の場合、500g入
14-010	(乾) スパゲティ	KG	直径1.6~1.7mm
14-011	(乾) スパゲッティ 2.2mm	KG	直径2.2mm程度
14-030	(乾) フジッリ	KG	(1) ツイストマカロニ (2) 直径1cm程度、長辺2~3cm (3) 1kg袋
14-031	(乾) ペンネ	KG	(1) 直径0.8cm程度、長辺2~3cm (2) 1kg袋入 (3) ペンネ・リガーテも可

## 15 その他の小麦粉を原料とする食品

<共通規格>

国内製造品

番号	品名	単位	規格
15-001	角麩	個	(1) 小麦粉グルテン使用 (2) 1枚200g程度
15-010	(乾)焼麩	KG	(1) 製造会社元詰品 (2) 乾燥良好なもの (3) 2～3cm径1.5cm幅カット
15-100	汁物用南部せんべい	KG	(1) 製造会社元詰品 (2) 乾燥良好なもの (3) プレーンタイプ (4) ホールまたは割れ

## 16 即席めん等

<共通規格>

1 国内製造品

2 1製品に複数の味の種類がある場合、概ね同数を取り混ぜて納入する。

3 特記がない限り納入時品質保持期限120日以上

番号	品名	単位	規格
16-001	カップ麺(多種麺)	個	(1) 即席カップめん (2) 麺50g以上 (3) ラーメン、うどん、そばを取り混ぜて概ね同数で納入すること。
16-020	カップラーメン	個	(1) 粉末スープ付き即席カップめん (2) 麺50g以上 (3) 日清、東洋水産、エースコック、サンヨー食品、明星食品、まるか食品、ヤマダイ、寿がきや同等品
16-040	カップうどん	個	(1) 粉末スープ付き即席カップめん (2) 麺50g以上 (3) 日清、東洋水産同等品
16-060	カップ日本そば	個	(1) 粉末スープ付き即席カップめん (2) 麺50g以上 (3) 日清、東洋水産同等品
16-061	ミニカップそば		(1) 粉末スープ付きミニサイズ即席カップめん (2) 麺25g以上40g未満 (3) 日清、東洋水産同等品
16-080	カップソース焼きそば	個	(1) 粉末スープ付き即席カップ焼きそば (2) 麺85g以上 (3) 日清、東洋水産同等品

番号	品名	単位	規格
16-081	カップソース焼きそば（スープ付き）	個	（１）粉末スープ付き即席カップ焼きそば （２）麺 85 g 以上 （３）日清、東洋水産同等品
16-100	パスタ入りカップスープ	個	（１）マカロニ、フジリ等のパスタの入ったカップスープ （２）35 g 以上 40 g 未満
16-101	パン入りカップスープ	個	（１）パンの入ったカップスープ （２）25 g 以上 30 g 未満
16-110	カップ入り春雨スープ	個	（１）即席加工した春雨使用 （２）春雨 15 g 以上 （４）ひかり味噌、エースコック同等品
16-120	カップ入りワンタンスープ	個	（１）粉末スープ付き即席カップワンタンスープ （２）ワンタン 15 g 以上 （３）日清、東洋水産、エースコック同等品
16-130	カップ入りだし茶漬	個	（１）即席加工した国産米使用 （２）加工米 25 g 以上 （３）永谷園、日清同等品
16-200	ハラル認証カップラーメン	個	（１）粉末スープ付き即席カップめん （２）麺 50 g 以上 （３）シーフード味

## 20 いも及び加工品

### <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 変色、発芽、病虫害、枯葉、外傷等がなく、土砂、夾雑物等の付着混入のないもの
- 3 指定がなければ国産品とする。

番号	品名	単位	規格
21-001	じゃがいも	KG	メイクイン1玉100～150g程度
21-010	カットじゃがいも乱切り15	KG	(1) No. 21-001を15g程度の乱切りにしたもの (2) 汁物、カレー用 (3) 皮及び芽を除き、納入日当日に加工したもの (4) 脱気又は浸水した状態で納入
21-011	カットじゃがいも乱切り30	KG	(1) No. 21-001を30g程度の乱切りにしたもの (2) 煮物用 (3) 皮及び芽を除き、納入日当日に加工したもの (4) 脱気又は浸水した状態で納入
21-020	(冷) ナチュラルカットポテト	KG	(1) ナチュラルカット(皮付きくし形切り) (2) 海外産原料可
21-021	(冷) じゃがいも1.5cmダイス	KG	(1) 皮及び芽を除いた15mm程度ダイスカット (2) 変色、異味異臭のないもの (3) 海外産原料可
21-022	(冷) じゃがいも乱切り	KG	(1) 皮及び芽を除いた18g程度乱切り (2) 変色、異味異臭のないもの (3) 海外産原料可
21-030	(冷) 皮付カットじゃが芋バター風味	KG	(1) メイクインを皮付きのまま15～25g程度にカットし、バター風味をつけたもの (2) ボイル用真空パック (3) 海外産原料可
21-100	さつま芋	KG	直径5cm程度
21-120	(冷) さつま芋ダイス	KG	(1) 皮むき1cm角程度 (2) 海外産原料可
21-130	(冷) 大学芋	KG	(1) 1片20～30g程度 (2) 海外産原料可 (3) ニッスイ、ニチレイ各種同等品
21-131	さつま芋甘露煮	KG	(1) 直径4cm以内のさつま芋を厚み1cm程度の輪切りにした甘露煮 (2) あずま食品、GFC、堂本各種同等品

番号	品名	単位	規格
21-200	皮むき里芋	KG	(1) 皮及び根を除き、洗浄したもの (2) 親芋不可 (3) 焼け、水虫等の認められないもの (4) 1個80g以下、直径5cm程度で粒揃いのもの
21-210	(冷) 里芋M	KG	(1) No. 21-200を加工したもの (2) 煮物用 (3) 1個20-25g
21-211	(冷) 里芋SS	KG	(1) No. 21-200を加工したもの (2) 汁物用 (3) 1個9-15g
21-300	長芋	KG	(1) 折れ、腐りなきもの (2) 洗浄後に根を除いたもの (3) 1本500g以上、直径4cm以上
21-321	(冷) カット長芋拍子木	KG	(1) 白色で異味異臭のないもの (2) 10×10×50mm程度 (3) QP、ニチロ、マリンプロフーズ同等品
21-322	(冷) カット長芋千切り	KG	(1) 白色で異味異臭のないもの (2) 1×1×30mm程度 (3) QP、ニチロ、マリンプロフーズ同等品
21-330	(冷) とろろ	KG	(1) 白色で異味異臭のないもの (2) 国産原料使用 (3) 1kg袋入り (4) QP、ニチロ、マリンプロフーズ同等品
21-331	(冷) 個食用とろろ	個	(1) NO. 21-330を50g程度の個包装にしたもの (2) QP、ニチロ、マリンプロフーズ同等品

## 22 澱粉等

<共通規格>

乾燥良好品

番号	品名	単位	規格
22-001	じゃがいも澱粉	KG	(1) 製造元詰めで純白色のもの (2) 国産品 (3) 1kg袋
22-100	(乾) でん粉麺	KG	(1) 光沢があり無味無臭のもの (2) 緑豆40%以上使用 (3) マロニー、森井同等品 (4) 海外産原料可
22-110	(乾) 緑豆春雨	KG	(1) 光沢があり無味無臭のもの (2) 緑豆100%使用 (3) 9cm程度カット (4) 海外産原料可

## 23 こんにゃく類

<共通規格>

国内製造品

番号	品名	単位	規格
23-001	板こんにゃく	KG	(1) 新鮮で弾力があるもの (2) 厚み1-2cm (3) 海外産原材料可
23-002	カット糸こんにゃく (白)	KG 箱	(1) No. 23-001を太さの揃っている糸状に加工し、 7cm程度にカットしたもの (2) 要求単位が箱の場合は10kg
23-004	つきこんにゃく	KG	No. 23-001を5×5×50mm程度に加工したもの
23-005	こんにゃく(2cm 角)	KG 箱	(1) No. 23-001を1片8g程度2cm角に加工した もの (2) 要求単位が箱の場合は6kg
23-006	こんにゃく(1/1 6三角)	KG 箱	(1) No. 23-001を厚さ1-1.5cm、1片16g 程度の直角三角形に加工したもの (2) 要求単位が箱の場合は6kg

## 30 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 指定がなければ国産品とする。

番号	品名	単位	規格
31-001	上白糖	KG	(1) 純白で光輝のある色沢なもの (2) さらさらした細粉状で塊を認めないもの (3) 爽快な甘みを感じるもの (4) 1 k g 袋
31-002	中双糖	KG	(1) ざらめ (2) 黄色で光輝のある色沢なもの (3) 他はNo. 31-001に同じ。 (4) 1 k g 袋
31-003	三温糖	KG	(1) 薄い茶褐色で光輝のある色沢なもの (2) 他はNo. 31-001に同じ。
31-100	はちみつ	KG	(1) 黄金色で光輝のある色沢、粘度のあるもの (2) 国産、カナダ産、欧州産又はアルゼンチン産原料使用

## 40 菓子類

< 共通規格 >

- 1 国内製造品
- 2 異味異臭がなく、形状良好なもの
- 3 冷凍食品は指定がない限り調理不要品
- 4 小豆餡は指定がない限りつぶあん、こしあんいずれも可

番号	品名	単位	規格
41-001	(冷) 個装おはぎ	KG	(1) 小豆餡で半殺しにした蒸し米を内包したもの (2) 50 g 程度
41-002	(冷) 個装桜もち	個	(1) 関西風 (道明寺粉) 生地以小豆餡を内包したもの (2) 45 g 程度
41-003	(冷) 個装草もち	個	(1) 蓬入り上新粉生地で小豆餡を内包したもの (2) 50 g 程度
41-004	(冷) 個装柏もち	個	(1) 上新粉生地で小豆餡を内包し、柏葉でくるんだもの (2) 50 g 程度
41-005	(冷) 個装ずんだもち	個	(1) 潰した枝豆で上新粉の団子を内包したもの (2) 40 g 程度
41-010	(冷) 個装大福	個	(1) 米上新粉生地で小豆餡を内包し打ち粉した大福 (2) 50 g 程度
41-011	(冷) 個装豆大福	個	(1) 黒豆入米上新粉生地で小豆餡を内包し打ち粉した大福 (2) 50 g 程度
41-012	(冷) 個装草大福	個	(1) 蓬入米上新粉生地で小豆餡を内包し打ち粉した大福 (2) 50 g 程度
41-020	(冷) 個装クリーム大福	個	(1) 上新粉生地で小豆餡と生クリームを内包した大福 (2) 40 g 程度
41-030	(冷) 個装三色団子	個	(1) 国産米粉を原料とした桃白緑の団子 (2) 45 g 程度
41-031	(冷) 個装みたらし団子	個	(1) 国産米粉生地でみたらしのたれを内包した団子 (2) 30 g 程度
41-040	(冷) 自然解凍白玉団子	KG	(1) 国産米粉を原料とした一口サイズの湯煎不要の団子 (2) 1玉10 g 程度
41-050	(冷) 個装くずまんじゅう	個	(1) くず生地で小豆餡を内包したもの (2) 40 g 程度
41-051	(冷) 個装わらびもち	個	(1) くず生地で小豆餡を内包し、きな粉をまぶしたもの (2) 50 g 程度
41-052	(冷) 個装くず桜もち	個	(1) 関西風桜もちの道明寺粉部分をくず生地に替えたもの (2) 50 g 程度

番号	品名	単位	規格
41-060	(冷) 個装蒸しまんじゅう	個	(1) 小豆餡を内包した蒸しまんじゅう (2) 40g程度
41-061	(冷) 個装酒まんじゅう	個	(1) 小豆餡を内包した酒蒸しまんじゅう (2) 40g程度
41-062	(冷) 個装抹茶まんじゅう	個	(1) 小豆餡を内包した抹茶生地の蒸しまんじゅう (2) 40g程度
41-063	(冷) 個装黒糖まんじゅう	個	(1) 小豆餡を内包した黒糖生地の蒸しまんじゅう (2) 40g程度
41-070	(冷) 個包装たいやき	個	(1) 小麦粉生地以小豆餡を内包し魚型で焼き上げたもの (2) 40g程度
41-071	(冷) 自然解凍こしあん今川焼	袋	(1) 小麦粉生地以小豆餡を内包し円形に焼き上げたもの (2) 400g 10個入り (3) 個包装又はばら凍結品
41-090	(冷) 個装紅白饅頭セット	個	(1) 紅と白の饅頭1個ずつを1包にしたもの (2) 各30g 1個ずつ、計60g
41-100	もち入りカップしるこ	個	(1) 即席加工した小豆餡と餅入りカップしるこ (2) 40g程度 (3) 井村屋、クラシエ同等品
41-200	乳酸菌クリームサンド	個	(1) 焼き上げた小麦粉生地で常温保存可能な乳酸菌入りクリームを挟んだ菓子 (2) 1個20g、熱量100cal程度
41-300	ドリンクフレーバードグミ	個	(1) コーラ、エネルギードリンク又はサイダー等の清涼飲料水の風味を添加した一口サイズのグミ詰め合わせ (2) 100g程度
41-310	個食用果物グミ	個	(1) 果物の風味を添加した一口サイズのグミ詰め合わせ (2) 13g程度
41-400	即席デザートベース	KG	(1) 同量の牛乳を加えて攪拌することで牛乳がゲル化する液体ゲル化剤 (2) 果肉なし (3) ハウス「フルーチェベース」、ヤマサ醤油「デザートベース」同等品

## 42 個食用カップ入りデザート類

<共通規格>

紙又はプラスチックの完封スプーン付

番号	品名	単位	規格
42-001	(冷) カスタードプリン	個	(1) 50-70g (2) 大冷、日東ベスト、フレック、ジェフダ同等品
42-010	チルドカスタードプリン	個	(1) 70-75g (2) 雪印メグミルク、江崎グリコ、協同乳業、森永同等品
42-011	チルド3連カスタードプリン	組	(1) 230g程度(3個) (2) 雪印メグミルク、江崎グリコ、協同乳業、森永同等品
42-011	チルド4連カスタードプリン	組	(1) 220~260g程度(4個) (2) 雪印メグミルク、江崎グリコ、協同乳業、森永同等品
42-020	(冷) 牛乳プリン	個	(1) 40g程度 (2) 大冷、日東ベスト、フレック、ジェフダ同等品
42-030	チルド牛乳プリン	個	(1) 80-90g (2) 雪印メグミルク、江崎グリコ、協同乳業、森永、中央製乳、北海道乳業同等品
42-031	チルド4連牛乳プリン	組	(1) 240~260g程度(4個) (2) 雪印メグミルク、中央製乳、森永同等品
42-100	(冷) ゼリー	個 組	重量、種類は都度示す
42-200	(冷) 杏仁豆腐	個	(1) 40g程度 (2) 日東ベスト、フレック、ジェフダ同等品
42-201	(冷) フルーツ杏仁豆腐	個	(1) 果物又はフルーツソース入り杏仁豆腐 (2) 40g程度 (3) 日東ベスト、フレック、ジェフダ同等品
42-210	チルド4連杏仁豆腐	組	(1) 240~280g(4個) (2) 森永、オハヨー同等品
42-300	LLカップゼリー	個	(1) 常温保存可能品 (2) 重量は都度示す (3) 納入時品質保持期限90日以上

## 43 カットゼリー類

<共通規格>

ゲル化剤等で形成したゼリーを1-2cm角にカットしたもの

番号	品名	単位	規格
43-001	果物カットゼリー	KG	重量、種類は都度示す
43-100	(冷) カット杏仁豆腐	KG	(1) 寒天杏仁豆腐不可 (2) 日東ベスト、フレック同等品

## 44 機能性食品・栄養補助食品等

< 共通規格 >

製品に味の種類が複数ある場合は、概ね同数を取り混ぜて納入する。

番号	品名	単位	規格
44-001	ショートブレッド (大)	個	(1) 栄養強化した小麦粉生地を焼き上げた栄養調整食品 (2) 1個80g、熱量400kcal程度
44-002	ショートブレッド (小)	個	(1) 栄養強化した小麦粉生地を焼き上げた栄養調整食品 (2) 1個40g、熱量200kcal程度
44-010	プロテインバー	個	(1) 固形たんぱく質強化食品 (2) 1個35～45g、たんぱく質10g以上 (3) 明治「ザバス」、森永「inバー」各種同等品
44-020	ドライフルーツサンド	個	(1) 栄養強化した小麦粉生地にドライフルーツを練り込み焼き上げた栄養調整食品 (2) 1個45g程度、熱量160kcal、鉄・食物繊維各2g以上
44-030	強化ウエハース	個	(1) 栄養強化ウエハース (2) 1個7g程度、カルシウム100mg以上
44-100	塩分タブレット	個	(1) ナトリウム、カリウム、クエン酸を混合した錠剤 (2) 80g程度 (3) 1粒3g、塩分0.1g程度
44-101	梅タブレット	個	(1) フリーズドライの梅干しを加工した錠剤 (2) 10g程度 (3) 1粒0.5g、塩分0.3g程度

## 50 油脂類

< 共通規格 >

- 1 J A S 規格品
- 2 沈殿物や異物の混入、異味異臭がなく、特有の色沢、香味を有するもの
- 3 製造後 2 か月以内のもの

番号	品名	単位	規格
51-001	サラダオイル	本	(1) 大豆油と菜種油を調合した調合油 (2) 調合油脂名が明記されているもの (3) 1.5kg PET
51-010	こめ油	缶	(1) 米油を精製した米白絞め油 (2) 16.5kg 缶
51-020	ごま油 1650	本	(1) ごまの種子を搾って精製した純正油 (2) 1650g PET (3) かどや、ジェフダ、竹本油脂同等品
51-021	ごま油 200	本	(1) ごまの種子を搾って精製した純正油 (2) 180~200g (3) かどや、マルホン、竹本油脂同等品
51-030	オリーブオイル	本	(1) エキストラバージンオイル (2) 1kg
51-031	個食用オリーブオイル5	箱	(1) エキストラバージンオイルを5ml程度に分包したもの (3) 2.5kg程度(500個入)
51-040	非発酵有塩バター	個	(1) 国内製造品 (2) 淡黄色でむらなく切断面も均質なもの (3) 450g 紙包装
51-050	ラード	KG	J A S 規格適合品
51-070	バターフレーバー	本	(1) バター風味を添加した食用油 (2) 1.35kg PET

## 60 堅果類

### < 共通規格 >

- 1 新鮮で完熟し、特有の香味を有する色沢及び乾燥良好なもの
- 2 腐敗、病虫害、変色、夾雑物の混入、異味異臭、酸化を認めないもの

番号	品名	単位	規格
61-002	むき栗甘露煮（ホールL）	瓶	(1) 糖度25%程度 (2) 固形量650g、1粒10-13g程度
61-004	むき栗甘露煮（ホールS）	KG	(1) 糖度25%程度 (2) 1粒3g程度
61-006	むき栗甘露煮（ダイス）	KG	(1) 糖度20%程度 (2) むき栗甘露煮を1片2g程度にカットしたもの
61-010	黒ごま	KG	(1) 洗浄し、浮いたものを除き実のよくはいたもの (2) 着色なく乾燥良好な黒炒りごま
61-020	白いりごま	KG	(1) 洗浄し、浮いたものを除き実のよくはいたもの (2) 白色で乾燥良好な白炒りごま
61-021	白すりごま	KG	No. 61-004をよくすりつぶしたもの
61-022	白ねりごま	個	550g程度
61-023	ごま和えの素	個	(1) 和え物用粉末調味料 (2) 理研、三島食品同等品 (3) 500g袋
61-030	バターピーナッツ	KG	外殻及び渋皮を除去し、油脂で揚げ調理又は炒り調理後に塩等で味付けしたもの
61-031	刻みピーナッツ	KG	(1) 外殻及び渋皮を除去し、5mm程度に割ったもので粒の形状にばらつきのないもの (2) 原産地は南アフリカ、アメリカ、アルゼンチン産のいずれか又は混合
61-032	ピーナッツバター	KG	砂糖、食塩等を添加した粒なしクリーミータイプ
61-033	ピーナッツあえの素	個	(1) 和え物用粉末調味料 (2) 理研、三島食品同等品 (3) 500g
61-041	スライスアーモンド	KG	殻、渋皮を除きローストしたアーモンドを1mm程度にスライスしたもの
61-042	刻み皮なしローストアーモンド	KG	ローストアーモンドを5mm程度に割ったもので、粒の形状にばらつきのないもの
61-052	刻みカシューナッツ	KG	(1) 果皮を除去し、5mm程度に割ったもので、粒の形状にばらつきのないもの (2) 原産地はインド、ベトナム、タンザニア、ケニア産のいずれか又は混合

## 70 豆類

### < 共通規格 >

- 1 鮮度良好で適度な色沢を有し、品質及び形状が均一で形状の揃ったもの
- 2 異物の混入、カビ、変色、異味異臭を認めないもの

番号	品名	単位	規格
71-001	(乾) 大納言あずき	KG	(1) 国産品 (2) JAS規格における一般小豆二等級以上合格品 (3) 乾燥良好で、病虫害、未熟物及びしわのないもの (4) 指定しない限り当年度産
71-010	(乾) 大豆	KG	(1) 国産品 (2) JAS規格における普通大豆二等級以上合格品 (3) 乾燥良好で、病虫害、未熟物及びしわのないもの (4) 指定しない限り当年度産
71-011	大豆水煮	KG	(1) JAS規格における普通大豆二等級合格品以上の原料を指でつぶせる程度の硬さに加工したもの (2) 計量は固形量で行う (3) 海外産原料可
71-020	(乾) 黒豆	KG	(1) 国産品 (2) 直径1cm程度 (3) 乾燥良好で、病虫害、未熟物及びしわのないもの (4) 指定しない限り当年度産
71-021	黒豆甘煮	袋	(1) No. 71-020と同等程度の原料を、指でつぶせる程度の硬さに加工し砂糖、食塩等で甘煮にしたもの (2) 固形量950-1000g (3) 海外産原料可
71-030	レトルトひよこ豆	KG	(1) ガルバンゾー (2) 常温保管可能品
71-040	レトルトレンズ豆	KG	(1) チェーチ (2) 常温保管可能品
71-100	レトルトミックスビーンズ	KG	(1) レッドキドニー、マローファットピース、ガルバンゾー等、豆類3種以上をミックスしたもの (2) 計量は固形量で行う (3) 常温保存可能品 (4) QP、カゴメ同等品

## 72 みそ

<共通規格>

- 1 国内製造品
- 2 特有の色味及び芳香があり、塩味適当なもの
- 3 指定が無ければ1kg袋入り、だし入り不可

番号	品名	単位	規格
72-001	赤味噌	KG	(1) 熟成十分にして、赤褐色のもの (2) サンジルス、マルサン同等品
72-002	赤味噌(岡崎市八丁町産)	KG	(1) 愛知県八丁町で製造・熟成された赤みそ (2) 熟成十分にして、赤褐色のもの (3) 容器の形状不問 (4) まるや又はカクキュー同等品
72-010	合わせ味噌	KG	(1) No. 72-030とNo. 72-001を7:3程度で混合したもの (2) マルコメ、マルサン同等品
72-020	西京味噌	KG	熟成十分にして、淡黄色のもの
72-030	信州みそ	KG	(1) 熟成十分にして、淡黄色のもの (2) 辛口味噌 (3) サンジルス、マルコメ、マルサン同等品
72-040	麦味噌	KG	(1) 熟成十分にして、濃黄色のもの (2) 甘口味噌

## 73 豆腐及び豆腐加工品

<共通規格>

国内製造品

番号	品名	単位	規格
73-001	木綿豆腐	個	(1) 型崩れのないもの (2) 納入時消費期限が4日以上あるもの (3) 400g程度
73-002	絹ごし豆腐	個	No. 73-001に同じ。
73-010	(冷)サイコロ豆腐	KG	(1) 1.5cm程度の角切り豆腐をIQFしたもの (2) 消泡剤未使用のもの (3) マメックス、ライクスタカギ、大冷同等品
73-020	充填豆腐	個	(1) 完全殺菌工程により製造したもの (2) 製造後1日以内のもの (3) 150g程度 (4) 石川商店、昭栄食品同等品
73-030	焼豆腐	KG	(1) No. 73-001を使用し、30%程度水分を絞り焼き上げたもの (2) 360g程度

番号	品名	単位	規格
73-031	(冷) 焼豆腐	KG	(1) No. 73-020を均一に大きさにカットし、冷凍したもの (2) 1片20g程度
73-100	ソフト生揚げ	KG	(1) No. 73-001を良質の植物油で揚げ、崩れないもの (2) 焦げがあるもの、揚げ過ぎ不可 (3) 納入当日製造のもの (4) 重量、形状は都度示す
73-110	(冷) 絹厚揚げ	KG	(1) No. 73-100を均一の大きさにカットし、冷凍したもの (2) 1片7-10g
73-200	油揚げ	KG	(1) 良質な植物油で揚げ、崩れや破れがなく、揚げ過ぎないもの (2) 納入当日製造のもの (3) 重量、形状は都度示す
73-210	(冷) 刻み油揚げ	KG	No. 73-200を5×50mm程度にカットしたもの
73-300	(乾) サイコロ凍豆腐	KG	(1) 乾燥良好で、アンモニア臭や割れ等のない高野豆腐 (2) 1片0.8g程度

## 74 納豆

< 共通規格 >

- 1 国内製造品
- 2 豊熟した粒揃いの大豆を使用し、よく発酵して風味良好で新鮮な糸引納豆
- 3 指定が無ければ、タレ、辛子つきで防虫フィルムを使用しているもの
- 4 指定が無ければ、あずま、ミツカン同等品

番号	品名	単位	規格
74-001	(冷) 納豆	個	45g程度
74-010	(冷) 個食用ひきわり納豆	個 組	1個30g程度、要求単位が組の場合は1.2kg(40個)

## 75 豆乳（個食用）

< 共通規格 >

- 1 国内製造品
- 2 完封ストロー付き
- 3 指定が無ければ、1組4. 8L（24本）
- 4 指定が無ければ、キッコーマン、マルサンアイ、ふくれん同等品

番号	品名	単位	規格
75-030	豆乳飲料125	組	(1) 大豆固形分2%以上 (2) 125ml (3) 一つの製品に味の種類が複数ある場合は概ね同数取混
75-031	豆乳飲料200	組	(1) 大豆固形分2%以上 (2) 200ml (3) 一つの製品に味の種類が複数ある場合は概ね同数取混
75-040	調整豆乳125	組	(1) JAS規格により調整豆乳に分類されるもの (2) 125ml
75-041	調整豆乳200	組	(1) JAS規格により調整豆乳に分類されるもの (2) 200ml
75-050	無調整豆乳125	組	(1) JAS規格により無調整豆乳に分類されるもの (2) 125ml
75-051	無調整豆乳200	組	(1) JAS規格により無調整豆乳に分類されるもの (2) 200ml
75-060	食物繊維強化豆乳飲料200	組	(1) 1個あたり食物繊維5g以上 (2) 他はNo. 75-031に同じ。
75-061	鉄強化豆乳飲料200	組	(1) 1個あたり鉄5g以上 (2) 他はNo. 75-031に同じ。
75-062	Ca強化豆乳飲料200	組	(1) 1個あたりカルシウム500mg以上 (2) 他はNo. 75-031に同じ。

## 76 豆乳（調理用）

< 共通規格 >

- 1 国内製造品
- 2 1L容器入り
- 3 指定が無ければキッコーマン、マルサンアイ、ふくれん同等品

番号	品名	単位	規格
76-032	豆乳飲料	LI	(1) 大豆固形分2%以上 (2) 一つの製品に味の種類が複数ある場合は概ね同数取混
76-040	調整豆乳	LI	JAS規格により調整豆乳に分類されるもの
76-050	無調整豆乳	LI	JAS規格により無調整豆乳に分類されるもの

## 80 魚介類

### <共通規格>

- 1 寄生虫、衛生面には特に留意するもの
- 2 アンモニア臭のするものは不可

## 81 鮮魚

### <共通規格>

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが密着しており、眼球に張りがあり青黒く生き活きとしていて、角膜が透明で、えらは鮮紅色で弾力性があるもの
- 2 固有の魚臭を有し、悪臭がなく、鮮度良好で水に入れると沈むもの
- 3 色のくすみ、腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの
- 4 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの
- 5 冷凍ブロック状での納入は一切不可
- 6 切身について重量は都度示す。

番号	品名	単位	規格
81-010	あかうお切身	KG	(1) うろこ除去 (2) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの
81-020	まあじ (ラウンド)	尾	1尾170g程度
81-021	あじフィレ	KG	(1) ぜいご除去 (2) 三枚におろしたもので笹形のもの
81-030	まいわし (ラウンド)	尾	1尾45g程度
81-040	いわしひらき	KG	No. 81-030のいわしを腹開きにしたもの
81-050	めかじき切身	KG	(1) 三枚卸しのフィレを切身にしたもの (2) フィレのかま部、尾部を除き形、厚さが均一なもの
81-060	生さけ (ラウンド)	尾	1尾4kg程度
81-061	生さけ切身	KG	(1) 一等級銀鮭又は秋さけ (2) 他はNo. 81-050に同じ。
81-070	サーモントラウト	KG	No. 81-050に同じ。
81-080	まさば (ラウンド)	尾	(1) ノルウェー産 (2) 600g程度
81-081	まさばフィレ	KG	(1) ノルウェー産 (2) 三枚におろした切身
81-090	さわら切身	KG	三枚おろしのフィレを切身にしたもの
81-100	さんま (ラウンド)	尾	1尾110g程度
81-101	さんま (頭・内臓なし)	尾	(1) No. 81-100の頭部並びに内臓を除去したもの (2) 1尾80g程度
81-110	養殖まだい (ラウンド)	尾	(1) 養殖魚 (2) 1.5kg程度

番号	品名	単位	規格
81-120	ナイルパーチ切身	KG	三枚卸しのフィレを切身にしたもの
81-130	ぶり（ラウンド）	尾	1尾4kg程度
81-131	天然ぶり切身	KG	(1) 天然魚 (2) 他はNo. 81-050に同じ。
81-132	養殖ぶり切身	KG	(1) 養殖魚 (2) 他はNo. 81-050に同じ。
81-140	ほっけ切身	KG	三枚卸しのフィレを切身にしたもの
81-150	刺身用まぐろ角切り	KG	(1) 本まぐろ、きはだ、めばち (2) 血合、内臓、小骨、皮等の混入不可 (3) 部位を均等に納入するもの (4) HACCP認定工場で調理加工したもの (5) HACCP認定書を提出すること。 (6) 完全解凍したものを吸水用シートを敷いて納入する (7) 山かけ用、2cm程度角切り
81-151	刺身用まぐろそぎ切り	KG	(1) 3×5×0.5cm程度そぎ切り (2) 他はNo. 81-150に同じ。
81-160	メルルーサ切身	KG	三枚卸しのフィレを切身にしたもの

## 82 干物及び調味加工品

<共通規格>

- 81 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵又は指定した調味料に漬け込む等の加工したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの
- 固有の形態及び香りをもち、乾燥良好で光沢があり、刺激臭、油やけ、肉の変質及び崩れがなく、肉質が柔らかなもの
- 調味加工品は味が内部までよく浸透したもので、納入時に水分、みそ及び酒粕等は除いて計量する。
- 要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの

番号	品名	単位	規格
82-010	あじ開き干し	KG	(1) 頭部及び内臓を除去し、腹開きにして干したもの (2) 120～140g
82-020	国産うなぎ（白焼き）	KG 箱	(1) 頭部を除去して1尾160～180g程度の国産うなぎを素焼きにしたもの (2) 納入時に国産証明書を提出する (3) 単位が箱の場合、10kg60尾入り
82-021	海外産うなぎ蒲焼	KG	頭部を除去して1尾250g程度の海外産うなぎを蒲焼にしたもの
82-030	（冷）真空パックかつおたたき300	箱	(1) カツオのたたきを真空パックし急速冷凍したもの (2) 3kg（5～10本）
82-040	さけ西京漬		(1) 三枚に卸し、西京味噌に漬けたものもの (2) 重量は都度示す

番号	品名	単位	規格
82-050	さわら西京漬	KG	No. 82-040に同じ。
82-060	さんま開き干し	KG	(1) 頭、内臓、中骨を取り除き腹開きにして干したもの (2) 重量は都度示す
82-070	子持ちからふとしし やも	KG	(1) 甘塩、甘乾 (2) 完全な形状で大きさが揃い、表面に青銀色光沢があり、 内部に異常を認められないもの (3) ばら納入 (4) 重量は指定がなければ20g程度
82-080	しらす干し	KG	(1) 中等程度 (2) 半乾燥品で形の崩れていないもの (3) 特有の香味があり、異味異臭で雑物、特にふぐの稚魚や 砂等が混入していないもの
82-090	銀だら西京漬	KG	(1) No. 82-040に同じ。 (2) 重量は都度示す

### 83 魚卵及び魚卵加工品

番号	品名	単位	規格
83-010	いくら醤油漬	KG	(1) 新鮮なすじこの膜を除去し、調味料に漬け込んだもの (2) 漬れは5%まで認める
83-020	辛子明太子(カット)	KG	(1) 生食用 (2) 1.5cm程度の一口大カット (3) 食品衛生法で許可された食品添加物を使用したもので、 蛍光色を呈するものは不可
83-021	辛子明太(バラコ)	KG	No. 83-020から膜を除去しほぐしたもの

### 84 練製品

<共通規格>

- 1 上質な魚肉を主原料とし、澱粉、調味料を加えて練りあげたもの
- 2 澱粉の混和は20%以下とする
- 3 鮮度良好で、大きさ、形態が均一に整い、香味、色沢良好にて弾力性があるもの
- 4 異物、夾雑物、異味、異臭、ネバリ(ねと)等を認めず、漂白剤等を使用していないもの
- 5 食品衛生法により許可された食品添加物が使用されているもの
- 6 製法、販売方法とも衛生的なもの

番号	品名	単位	規格
84-010	スライスかまぼこ	本	(1) 板なし (2) 真空パック冷蔵品又は冷凍品 (3) 1本300g程度、2.5mmスライス (4) ジェフダ、スギヨ、中冷、一正蒲鉾同等品

番号	品名	単位	規格
84-011	スライスかまぼこ6	本箱	(1) 1本400g程度、5～6mmスライス (2) 他はNo. 84-010に同じ。
84-020	(冷) チャンポン用蒲鉾	KG	5mm角×長さ4cm又は1×3×厚さ0.5mm程度の紅白蒲鉾
84-030	ささかまぼこ	KG	(1) 製造後2日以内のもの (2) 重量等は都度示す
84-041	紅葉かまぼこ	袋	(1) 厚さ2mm程度の紅葉を模したかまぼこ (2) 300g
84-042	桜花型かまぼこ	袋	(1) 厚さ2mm程度の一重咲の桜を模したかまぼこ (2) 300g
84-043	花びらかまぼこ	袋	(1) 厚さ2mm程度の桜の花びらを模したかまぼこ (2) 300g
84-044	銀杏かまぼこ	袋	(1) 厚さ2mm程度のいちょうを模したかまぼこ (2) 300g
84-050	(冷) 梅型スライスかまぼこ	袋	(1) 厚さ4mm程度の梅を模したかまぼこ (2) 300g (50枚)
84-060	(冷) かに風味かまぼこフレーク	KG袋	(1) カニかまぼこを1mm角、長さ2cm程度のフレーク状にしたもの (2) ジェフダ、スギヨ、中冷、一正蒲鉾同等品 (3) 単位が袋の場合500g
84-061	(冷) かに風味かまぼこ	KG	(1) 7g程度の粒状 (2) 他はNo. 84-060に同じ。
84-100	(冷) 竹輪	KG	(1) 表面が一様に焼けているもの (2) 1本50g程度
84-101	(冷) 半円スライス焼き竹輪	KG箱	(1) No. 84-100を半円の5mm程度厚にスライスしたもの (2) ジェフダ、スギヨ、中冷同等品 (3) 要求単位が箱の場合10kg入
84-102	(冷) 斜め1/2カット焼竹輪	KG箱	(1) 1本30g程度のNo. 84-100を材料として、斜めカットで長さを半分にしたもの (2) ジェフダ、スギヨ、中冷同等品 (3) 要求単位が箱の場合2.8kg入
84-200	(冷) スライスなるど	KG箱	(1) 暖色の食品添加物を使用し渦を表現したもの (2) ジェフダ、スギヨ、中冷同等品 (3) 1枚5g程度、要求単位が箱の場合9kg入
84-300	(冷) 角天	KG	(1) 縦横比3:4程度の長方形のさつま揚げ (2) 良質な植物油で揚げ、揚色が均一で良好なもの (3) ジェフダ、スギヨ、中冷、一正蒲鉾同等品 (4) 1枚30g程度

番号	品名	単位	規格
84-301	(冷) スライスさつ ま揚げ	KG 箱	(1) No. 84-300を厚さ3mmにスライスしたもの (2) ジェフダ、スギヨ、中冷同等品 (3) 要求単位が箱の場合10kg入
84-400	(冷) ごぼう巻	KG	(1) No. 84-300の原料で牛蒡を巻いた棒はんぺん (2) 40g程度
84-401	赤半片	KG	(1) No. 84-300の原料を赤色に染めて棒状に仕上げたもの (2) 30g程度
84-500	魚肉ソーセージ	個	(1) 特定保健用食品 (2) 個食用包装品 (3) 70g程度 (4) ニッスイ、マルハニチロ同等品
84-501	(冷) スライス魚肉 ソーセージ	KG 箱	(1) 直径3cm程度の魚肉ソーセージを5mm程度厚にスライスしたもの (2) ニッスイ、マルハニチロ同等品 (3) 要求単位が箱の場合10kg入
84-510	チーズかまぼこ	個	(1) 白身魚原料にプロセスチーズを練り込み形成したもの (2) 個食用包装品 (3) 20～25g (4) 東洋水産、なとり同等品
84-600	(冷) いわしつみれ	KG 箱	(1) いわしを10%以上配合した1玉8～12gの団子 (2) トーイツフーズ、極洋、大冷同等品 (3) 要求単位が箱の場合、内容量は都度示す
84-610	(冷) えびだんご	KG	(1) えびを10%以上配合した1玉8g程度の団子 (2) 大冷、極洋、大栄、味の素各種同等品
84-620	(冷) いかだんご	KG	(1) いかを10%以上配合した1玉15g程度の団子 (2) 大冷、極洋、大栄、味の素各種同等品

## 85 甲殻類及び貝類

< 共通規格 >

- 1 新鮮な原料を使用し、アンモニア臭のあるものは不可
- 2 指定がなければバラ凍結
- 3 グレーズは計量に含めない

番号	品名	単位	規格
85-010	ずわいがに棒肉	KG	新鮮なズワイガニの足肉のむき身から軟骨を除去したもの
85-100	ボイルまだこスライス	KG	(1) ボイルしたまだこを斜めそぎ切りにしたもの (2) 頭と腕の割合は、まだこ本体において頭と腕が占める割合に準じ、いずれかの極端な偏りは不可 (3) 1片8～12g
85-200	(冷) カットいか	KG	もんごういか、むらさきいか又はアメリカオオアカイカを1×3cm程度の短冊切りしたもの
85-201	(冷) カットかのこいか	KG	もんごういか、むらさきいか又はアメリカオオアカイカを2×3cm程度カットし、表面を鹿の子にしたもの
85-210	(冷) リングカットいか	KG	するめいか、やりいかを5mm程度にカットしたもの
85-220	いかげそ	KG	もんごういかのげそを5cm程度のぶつ切りにしたもの
85-230	(冷) 生食用いかそうめん	KG	やりいか、もんごういか、まついか、するめいか等を0.5cm角、長さ10cm程度にカットしたもの
85-300	(冷) むき海老21-25	KG	(1) 元詰め品で形が崩れていないもの (2) 1kgあたり21～25尾
85-301	(冷) むき海老26-30	KG	(1) 1kgあたり26～30尾 (2) 他はNo. 85-300に同じ。
85-310	(乾) 桜えび	KG	(1) 国産、無添加釜揚げ (2) 乾燥充分で無着色なもの
85-400	(冷) シーフードミックス	KG 袋	(1) ホタテ、いか、むき海老を同割合程度配合したもの (2) 国内最終加工品 (3) 要求単位が袋の場合、固形量600g
85-500	(冷) ボイルあさりむきみ	KG 袋	(1) よく砂を吐かせてある新鮮な中粒のあさりの剥き身 (2) アンモニア含有量20mg以下 (3) 石、砂、海藻等、異物混入不可 (4) 要求単位が袋の場合、固形量800g
85-600	(冷) 国産ほたて貝柱5S	KG	(1) 貝殻、ひも、うろなどを除去し貝柱のみ (2) 産地が明記された外装のまま納入する。 (3) 5S

## 86 その他魚介類加工品

<共通規格>

- 1 特有の香味を有し、異味異臭、刺激性の味がしないもの
- 2 退色や雑物の混入不可

番号	品名	単位	規格
86-010	花かつお	KG	(1) 鰹節を、薄幅広いうす削りにしたもの (2) 乾燥良好品 (3) 粉末の含有は不可
86-011	かつお節(碎片)	個	(1) 鰹節を、うす削りにしてパック詰めしたもの (2) 200g
86-020	ミニパック削節	個 組	(1) 鰹節を、うす削りにして個食用にパック詰めしたもの (2) 乾燥良好品 (3) 退色や粉末の含有は不可 (4) 100~200g(100個)
86-030	だし用混合厚削り節	KG	(1) かつお、さば、いわし等の魚節を原料にした厚手の出汁用削り節 (2) 乾燥良好品
86-031	魚節けずり粉	KG 個	(1) かつお、さば、いわし等を原料にした魚節を粉末状にしたもの (2) 乾燥良好品 (3) 要求単位が個の場合、500g入
86-100	さくらでんぶ	KG	上質なたらこの身を使用したもの
86-200	(冷)生食用まぐろ たたき	KG	(1) 本まぐろ、きはだ、めばちまぐろ等を5mm以下にたたいたもの (2) 血合、内臓、小骨、皮等の混入不可 (3) HACCP認定工場調理加工したもの (4) HACCP認定書を提出するもの
86-300	鮪油漬	個	(1) レトルト (2) 油切不要品 (3) 1kgアルミパウチ

## 90 肉類

### <共通規格>

- 1 寄生虫等、衛生面には特に留意すること。
- 2 鮮度良好で、適度な硬さと弾力、特有の香り、固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの
- 3 異味異臭、変色、汗、乾燥等の異常を認めないもの
- 4 包装及び容器は衛生的な物を使用すること。
- 5 カットを要するものは、概ね均一な大きさにカットすること。
- 6 指定のない部位、内臓、骨の破片、他の畜肉等の混入不可
- 7 外装に品名、重量、品質保持期限等、製造者名、原産地等を明記すること。
- 8 納入時に直近仕入業者名、所在地、電話番号を明記し押印した流通証明書を提出すること。
- 9 ジャガード不可

## 91 牛肉

### <共通規格>

- 1 赤身は締まってきめ・脂肪交雑が細かく光沢のある鮮やかなチェリーレッドで、脂肪は淡い黄色身を帯びた白色のもの
- 2 特に指定がない場合は脂身20%以下
- 3 と畜場法（法第114号昭和28年）による検査合格品
- 4 乾燥予防のために切断面をポリエチレンシート等で包むこと。
- 5 産地は指定しない限り、国産、アメリカ産又はオーストラリア産とする

番号	品名	単位	規格
91-010	牛並肉（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）むね、肩胛首等の肉 （2）3mmスライス4cm程度カット
91-020	牛並肉（角切り1.5cm）	KG	（1）むね、肩胛首等の肉 （2）1.5cm程度角切り
91-021	牛並肉（角切り2.5cm）	KG	（1）むね、肩胛首等の肉 （2）2.5cm程度角切り
91-100	牛リブローズ（ステーキ用）	KG	（1）リブローズの脂肪交雑十分なもの、形が揃ったもの （2）1枚195g程度、長径18cm短径8cm程度、厚さ2cm
91-200	牛ローズ（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）リブローズの脂肪交雑十分なもの、形が揃ったもの （2）3mmスライス4cm程度カット
91-210	牛ローズ（焼肉用）	KG	（1）リブローズの脂肪交雑が十分であり、筋肉間脂肪が適度なもので、形の良いもの （2）5mmスライス4cm程度カット

番号	品名	単位	規格
91-220	牛ロース（ステーキ用）	KG	（1）リブロース、ロース芯、サーロインの脂肪交雑が十分で、形が揃ったもの （2）1枚195g程度、長径18cm短径8cm程度、厚さ2cm
91-300	牛バラ肉（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）脂肪が全体の30-40%のもの （2）3mmスライス4cm程度カット
91-310	牛バラ肉（5mmスライス4cmカット）	KG	（1）脂肪が全体の30-40%のもの （2）5mmスライス4cm程度カット （3）焼き肉用
91-400	牛もも肉（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）脂肪18%以下のもの （2）3mmスライス4cm程度カット
91-410	牛もも肉（炒め物用細切）	KG	（1）脂肪18%以下のもの （2）5×5×50mm程度カット
91-500	牛ひき肉	KG	（1）赤身85%以上 （2）製造後12時間以内のもの （3）2度挽きしたもの （4）国産原料を使用し、国内で挽肉に加工したもの

## 92 豚肉

### <共通規格>

- 肉質は締まってきめが細かく、色沢は鮮明な淡紅色で、脂肪は締まって色白く光沢のあるもの
- 特に指定がない場合は脂身20%以下
- と畜場法（法第114号昭和28年）による検査合格品とする。
- 乾燥予防のために切断面をポリエチレンシート等で包むこと。
- 産地は指定しない限り、国産、ブラジル産、アメリカ産又はヨーロッパ産とする。

番号	品名	単位	規格
92-010	豚並肉	KG	（1）もも、背、肩等の肉 （2）3mmスライス3cmカット
92-100	豚ロース（とんかつ用80）	KG	（1）背ロース （2）80g程度
92-101	豚ロース（とんかつ用120）	KG	（1）背ロース （2）120g程度
92-110	豚ロース（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）背ロース （2）3mmスライス4cm程度カット
92-111	豚ロース（焼肉用）	KG	（1）背ロース （2）5mmスライス4cm程度カット

番号	品名	単位	規格
92-200	豚バラ肉（沖縄そば用60）	KG	（1）腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （2）脂肪は1切れにつき30%以下 （3）60g、厚さ2cm程度
92-210	豚バラ肉（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （2）3mmスライス4cm程度カット
92-211	豚バラ肉（5mmスライス焼肉用）	KG	（1）腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （2）5mmスライス×4cm程度カット
92-220	豚バラ肉（角切り1.5cm）	KG	（1）腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （2）1.5cm程度角切り
92-221	豚バラ肉（角切り2.5cm）	KG	（1）腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （2）2.5cm程度角切り
92-222	豚バラ肉（角切り4.0cm）	KG	（1）腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （2）4cm程度角切り
92-223	豚バラ肉（骨付き100）	KG	（1）スペアリブ （2）肉部分は腹部の三枚肉で脂肪交雑が充分なもの （3）脂肪部分35%以下 （4）100g程度、2cm角×長さ4cm程度カット
92-300	豚もも肉（3mmスライス4cmカット）	KG	（1）脂肪12%以下のもの （2）3mmスライス4cm程度カット
92-310	豚もも肉（角切り1.5cm）	KG	（1）脂肪12%以下のもの （2）1.5cm程度角切り
92-311	豚もも肉（角切り2.5cm）	KG	（1）脂肪12%以下のもの （2）2.5cm程度角切り
92-312	豚もも肉（角切り4.0cm）	KG	（1）脂肪12%以下のもの （2）4cm程度角切り
92-320	豚もも肉（8mmスライス鉄板焼用）	KG	（1）脂肪12%以下のもの （2）もも肉のほか、肩肉、サガリ同率程度混合可 （3）20g、厚さ8mm程度
92-400	豚ヒレ肉（ヒレカツ用）	KG	（1）脂肪5%以下のもの （2）肉繊維に対して垂直にカットする （3）35g程度、厚さ1cm程度
92-500	豚ひき肉	KG	（1）赤身85%以上 （2）製造後12時間以内のもの （3）2度挽きしたもの （4）国産原料を使用し、国内で挽肉に加工したもの

## 93 鶏肉

<共通規格>

- 1 食鳥処理の事業の規制及び食鳥調査に関する法律（法第70号平成2年）による検査合格品とする。
- 2 食肉用として飼育された若鶏を使用する。
- 3 乾燥予防のために切断面をポリエチレンシート等で包むもの
- 4 産地は指定しない限り、国産、タイ産又はブラジル産とする

番号	品名	単位	規格
93-010	若鶏手羽先	KG	50g程度
93-020	若鶏手羽中	KG	40g程度
93-030	若鶏手羽元	KG	40g程度
93-040	若鶏むね肉（そぎ切り25）	KG	（1）骨抜き （2）25g程度、厚さ1cm程度のそぎ切り
93-041	若鶏むね肉（そぎ切り40）	KG	（1）骨抜き （2）40g程度、厚さ1cm程度のそぎ切り
93-042	若鶏むね肉（そぎ切り70）	KG	（1）骨抜き （2）70g程度、厚さ1cm程度のそぎ切り
93-043	若鶏むね肉（角切り1.5cm）	KG	（1）骨抜き （2）1.5cm角切り
93-050	若鶏むね肉（皮なしそぎ切り25）	KG	（1）骨抜き （2）25g程度、厚さ1cm程度のそぎ切り
93-051	若鶏むね肉（皮なしそぎ切り40）	KG	（1）骨抜き （2）40g程度、厚さ1cm程度のそぎ切り
93-052	若鶏むね肉（皮なしそぎ切り70）	KG	（1）骨抜き （2）70g程度、厚さ1cm程度のそぎ切り
93-053	若鶏むね肉（皮なし角切り1.5cm）	KG	（1）骨抜き （2）1.5cm角切り
93-060	若鶏もも肉（骨抜き25）	KG	25g程度カット
93-061	若鶏もも肉（骨抜き40）	KG	40g程度カット
93-062	若鶏もも肉（骨抜き70）	KG	70g程度カット
93-063	若鶏もも肉（骨抜き角切り1.5cm）	KG	1.5cm程度角切り
93-070	若鶏もも肉（皮なし骨抜き25）	KG	25g程度カット
93-071	若鶏もも肉（皮なし骨抜き40）	KG	40g程度カット
93-072	若鶏もも肉（皮なし骨抜き70）	KG	70g程度カット

番号	品名	単位	規格
93-073	若鶏もも肉（皮なし 骨抜き角切り1.5）	KG	1.5cm程度角切り
93-080	鶏ささ身（筋取ホール）	KG	140-60g
93-081	鶏ささ身（筋取一口 大20）	KG	No. 93-080を20g程度にカットしたもの
93-090	鶏ひき肉	KG	(1) 赤身85%以上 (2) 製造後12時間以内のもの (3) 2度挽きしたもの (4) 国産原料を使用し、国内で挽肉に加工したもの
93-091	鶏むねひき肉	KG	(1) むね肉のみ (2) 他はNo. 93-090に同じ。
93-092	鶏ももひき肉	KG	(1) もも肉のみ (2) 他はNo. 93-090に同じ。
93-100	名古屋コーチン（角 切り1.5cm）	KG	(1) 愛知県の「名古屋コーチン及びその鶏卵肉に関する基準」を満たした成鶏の肉 (2) むね及びもも混合、1.5cm程度角切り
93-101	名古屋コーチンもも 肉（骨抜き40）	KG	(1) 40g程度カット (2) 他はNo. 93-100に同じ。

## 94 畜肉加工品

<共通規格>

- 1 JAS規格品
- 2 良質な原料を衛生的に加工し、新鮮で品質が均一で形状が揃ったもの
- 3 食品衛生法で許可された食品添加物を使用しているもの

番号	品名	単位	規格
94-001	スライスロースハム (8mmカット)	KG	(1) 豚ロースを原料としたもの (2) 切り口は新鮮なバラ色を呈し光沢があり弾力に富み肉が密着しているもの (3) 1mm程度スライス、8×30～40mmカット
94-010	スライスベーコン (8mmカット)	KG	(1) 燻煙がよく利いて特有の燻煙臭と艶があり、脂肪と肉が適当に交わって塩味適当なもの (2) 1.5mm程度スライス8mm程度カット
94-011	スライスベーコン (2cmカット)	KG	(1) 1.5mm程度スライス8mm程度カット (2) 他はNo. 94-010に同じ。
94-020	あらびきウインナー	KG	(1) 弾力性に富み、切り口の色は生き活きとした淡紅色であり、香辛料と肉の臭いがよく調和し、風味良好なもの (2) 1本の長さが5cm程度の腸詰めで、結び紐を除き腸詰めの間を切ったもの (3) 日本ハム「シャウエッセン」、伊藤ハム「アルトバイエルン」同等品
94-030	スライスばら肉焼豚 (1cm厚)	KG	(1) 豚ばら肉又はもも肉を巻いて焼いたもの (2) ハム状のもの、先端及び切れ端の混入不可 (3) 1cm厚さ、50g程度
94-031	スライスばら肉焼豚 (5mm厚)	KG	(1) 5mm厚さ、25g程度 (2) 他はNo. 94-030に同じ。
94-032	スライスばら肉焼豚 (2cm角)	KG	(1) 2cm角、20g程度 (2) 他はNo. 94-030に同じ。
94-033	スライスばら肉焼豚 (碎片)		No. 94-030を8mm以下に刻んだもの

## 110 乳類

<共通規格>

厚生省令第52号による合格品

### 111 牛乳、加工乳及び乳飲料

<共通規格>

- 1 国内製造品
- 2 指定がなければ製造後3日以内のもの又は賞味期限が7日以上あるもの
- 3 内容量が180～200mlの紙パック飲料の場合は完封ストロー接着添付品

番号	品名	単位	規格
111-001	びん牛乳	本	(1) 超高温殺菌牛乳 (2) 製造後2日以内のもの (3) 180～200ml (4) 倒れないように仕切られた外容器にて納入し、空き瓶は7日以内に回収する
111-010	牛乳(大)	本	1L紙パック
111-020	LL牛乳	個	(1) 常温保存可能品 (2) 200ml紙パック (3) 納入時賞味期限90日以上
111-030	成分強化乳飲料	個	(1) 180～200ml紙パック (2) 強化成分は都度示す
111-040	低脂肪加工乳	個	(1) 100gあたり脂質2.5g、乳糖0.7g以下 (2) 180～200ml紙パック
111-050	LLコーヒー乳飲料 200	組	(1) 常温保存可能品 (2) 200ml紙パック (3) 納入時賞味期限30日以上 (4) 4.8L(24本入り)

## 112 発酵乳

<共通規格>

- 1 製造後3日以内のもの又は賞味期限が7日以上あるもの
- 2 容量が80～150gの個食用ヨーグルトは完封スプーン付き

番号	品名	単位	規格
112-010	プレーンヨーグルト	KG	1kg以上容器入り
112-020	高たんぱくヨーグルト	個	(1) 1個あたりたんぱく質8g以上含有するもの (2) 100～120g (3) 加糖プレーン、フレーバーを取り混ぜて納入する。 (4) 森永「パルテノ」、ダノン「オイコス」、日本ルナ「スキル」同等品
112-030	アロエヨーグルト	個	(1) アロエ果肉入り果糖ヨーグルト (2) 80g程度
112-031	いちごヨーグルト	個	(1) 国産いちご果汁7%以上使用 (2) 100g程度
112-040	4連果物ヨーグルト	組	(1) 4個1包装の果物の入った果糖ヨーグルト (2) アロエは除く (3) 280～300g(4個) (4) 雪印、森永、明治、チチヤス同等品
112-050	バニラヨーグルト	組	(1) バニラ風味を添加したヨーグルト (2) 100g程度 (3) 日本ルナ、チチヤス同等品 (4) 2.4kg程度(24個)
112-060	Caヨーグルト	個	(1) 1個あたりカルシウム150mg以上含有 (2) 80g程度
112-100	発酵乳飲料125(J)	個	(1) ビタミンD5.5mg以上配合した発酵乳飲料 (2) 125ml程度 (3) 味が複数ある場合は概ね同数程度取り混ぜ (4) シュリンク品不可

## 113 チーズ

<共通規格>

製造後1か月以内のもの

番号	品名	単位	規格
113-010	ミックスナチュラルチーズ	KG	ナチュラルチーズを3種以上混合したもの
113-020	小袋パルメザンチーズ	KG 箱	(1) パルメザンチーズ100% (2) 要求単位が箱の場合、2.5kg(1000個)
113-021	卓上用パルメザンチーズ	本	(1) パルメザンチーズ100% (2) 80g程度
113-022	パルメザンチーズ	KG	(1) パルメザンチーズ100% (2) 1kg袋入
113-040	プロセスチーズ(ダイス)	KG	1片8g程度のダイスカット
113-041	プロセスチーズ(シュレッド)	KG	トッピング用とろけるシュレッドチーズ
113-042	プロセスチーズ(星形)	KG 箱	(1) 1片5~10mm程度の星形カット (2) 要求単位が箱の場合、10kg
113-050	スライスチーズ20	袋	(1) プロセスチーズ (2) 1枚20g程度 (3) 要求単位が袋の場合、200g(10枚)
113-060	Ca強化チーズ10	個	(1) 100gあたりCa1500mg程度含有 (2) 個包装10g程度
113-070	個食用クリームチーズ	個	(1) 乳等を主要原料とする食品又はナチュラルチーズ (2) 個包装15~20g (3) ベルジャポン「kiri」、クラフト「フィラデルフィア」、雪印、森永同等品

## 114 その他乳製品

<共通規格>

- 1 国内製造品
- 2 製造後1か月以内のもの

番号	品名	単位	規格
114-010	LL生クリーム	LI	(1) 国内製造品 (2) 動物又は植物性脂肪分40%程度
114-020	サワークリーム(大)	KG 箱	(1) 生クリームを乳酸菌で発酵させたもの (2) 要求単位が箱の場合、6kg
114-030	(冷)ホイップクリーム500	個	(1) 泡立て済み冷凍ホイップクリーム (2) 500g (3) ジェフダ、マルハニチロ同等品

## 100 卵類

### 101 生鮮鶏卵

< 共通規格 >

- 1 新鮮で、卵殻に光沢のないザラザラした新鮮なもので、粒揃いのもの
- 2 糞、土等で汚れているものや、奇形卵等は含まないもの

番号	品名	単位	規格
101-001	鶏卵	KG	(1) M卵 (1個60g程度) (2) 段ボールで納入の場合は、清潔なビニール袋にて覆う等の汚染措置をすること。
101-100	サルモネラ除去鶏卵	KG 個	(1) 外殻サルモネラ菌を除去したNo. 101-001 (2) 納入時に証明書及び成績表提出

### 102 鶏卵加工品

< 共通規格 >

新鮮な鶏卵を使用した加工品

番号	品名	単位	規格
102-010	(冷) 凍結全卵	KG	(1) 無添加殺菌全卵 (2) ダマがなく、汁物時に帯状に卵が浮くもの
102-020	(冷) 凍結卵白	KG	No. 102-010に同じ。
102-030	個装半熟卵	KG 箱 個	(1) 国産のMサイズ鶏卵を使用した半熟卵 (2) 外殻殺菌卵 (3) QP、すぐる、あじかん、ケンコー同等品 (4) 要求単位が箱の場合、5.4kg90個入
102-031	水煮卵	KG 箱	(1) No. 101-001の鶏卵を茹でたもの (2) QP、すぐる、あじかん、ケンコー同等品 (3) 要求単位が箱の場合、12kg200個入
102-032	味付卵	KG 箱	(1) 1個50g程度の新鮮な鶏卵を黄味が半熟になるように加熱し、醤油等で和風に味付けしたもの (2) QP、すぐる、あじかん、ケンコー同等品 (3) 要求単位が箱の場合、6kg120個入
102-040	(冷) 洋風スクランブルエッグ	KG	(1) 卵液にバター風味を添加したスクランブルエッグ (2) 加熱後も半熟状態を呈すもの (3) QP洋風、クレフォート各種同等品
102-050	(冷) 和風スクランブルエッグ	KG	(1) 卵液に和風調味料を添加したスクランブルエッグ (2) 他はNo. 102-040に同じ
102-060	(冷) 錦糸卵	KG	(1) 薄焼き卵を1~2mm幅、4~6cm程度の長さにカットしたもの (2) すぐるハーフ、QP細切、富士食品各種同等品

番号	品名	単位	規格
102-070	(冷) 卵そぼろ小	KG	(1) 径2～5mmの卵そぼろ (2) QP、あじかん、すぐる各種同等品
102-071	(冷) 卵そぼろ大	KG	(1) 径10～15mmの卵そぼろ (2) QP、あじかん、すぐる各種同等品
102-080	(冷) プレーンオム レツ60	個 袋	(1) 楕円型に成形した具なしのオムレツ (2) 1個60g (3) 単位が袋の場合、600g(10個)
102-090	(冷) ツナオムレツ 60	個	(1) 中央部にツナ又はツナマヨフィリングを包み込み、楕円型に成形したオムレツ (2) 1個60g
102-091	(冷) チーズオムレ ツ	個 箱	(1) 中央部にチーズフィリングを包み込み、楕円型に成形したオムレツ (2) 1個60g (3) 単位が箱の場合、6kg(100個)
102-100	(冷) 半熟オムレツ 60	個	(1) 楕円型に成形し、加熱しても中央部が半熟状態を呈するオムレツ (2) 1個60g
102-101	(冷) 半熟オムレツ 120	個	(1) 1個120g (2) 他はNo. 102-100に同じ
102-110	(冷) 甘口玉子焼5 0	袋	(1) 卵液を和風だし及び砂糖等で味付けし、直方体に成形した玉子焼き (2) 1袋500g(10カット) (3) QP、あじかん、すぐる各種同等品
102-120	(冷) しょうゆ玉子 焼50	袋	(1) 卵液を和風だし及び醤油等で味付けし、直方体に成形した玉子焼き (2) 他はNo. 102-110に同じ

### 103 鶏卵加工品

番号	品名	単位	規格
103-010	愛知県豊橋産うずら 卵水煮	KG 箱	(1) 1個7～10g程度 (2) 単位が箱の場合は8kg
103-020	うずら卵水煮1号缶	缶	(1) 固形量1650g (2) QP、天狗缶詰同等品 (3) その他はNo. 103-010に同じ。

## 120 野菜類

### <共通規格>

- 1 納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計算する。
- 2 特に指定のないものは国産品とし、産地を明示すること。
- 3 産地を明示すること。
- 4 レトルト製品についてはN o. 200、冷凍品についてはN o. 210も併せて参照すること。
- 5 カット野菜は納入日当日に加工すること。

## 121 生鮮緑黄色野菜及び加工品

### <共通規格>

- 1 鮮度良好な採取後日時の経過していない熟成品であり、品種固有の良好な色沢形状香りを有し、大きさ、重量が揃っているもの
- 2 病虫害、枯葉、外傷、変色等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、混入のないもの
- 3 トウ立ち、ス、ヒビワレ、くされ、ハナ咲き、マタワレ等の変形や異常のないもの
- 4 洗浄、水切りが完全なもの
- 5 全農出荷基準でB品以上のもの

番号	品名	単位	規格
121-060	おくら	KG	(1) 濃緑色で産毛に富み外皮に艶のあるもの (2) 曲がりの程度が15mm以内のもの (3) 1本6～10cm
121-080	かぼちゃ (ホール)	KG	(1) 完熟で甘み、風味ともに良好なもの (2) 1玉1.5kg程度 (3) 海外産可
121-085	カットかぼちゃ (煮物用)	KG	N o. 121-080からワタを取り、4cm程度の角切りにしたもの
121-086	カットかぼちゃ (天ぷら用)	KG	N o. 121-080からワタを取り、厚さ5mm程度にスライスし、1片20g程度になるように長さをカットしたもの
121-087	カットかぼちゃ (汁物用)	KG	N o. 121-080からワタを取り、厚さ1cm長辺4cm程度にカットしたもの
121-088	カットかぼちゃ (サラダ用ダイス)	KG	N o. 121-080からワタを取り、1cm程度の角切りにしたもの
121-110	みず菜	KG	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) サラダ用
121-160	こまつ菜	KG	(1) 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの (2) 根部を除いたもの
121-161	こまつ菜 (愛知県産)	KG	N o. 121-001に同じ。

番号	品名	単位	規格
121-165	カット小松菜（4cm）	KG	NO. 121-160をよく洗浄し、4cm程度にカットしたもの
121-180	青しその葉	束	（1）緑鮮やかで柔らかく香りが強いもの （2）洗浄し水切りしたもの （3）10枚1束
121-181	青しその葉（愛知県産）	束	その他はNO. 121-080に同じ。
121-200	十六ささげ	KG	莢が淡～濃緑色で長さが30～40cmのもの
121-201	十六ささげ（愛知県産）	KG	NO. 121-200に同じ。
121-210	春菊	KG	NO. 121-160に同じ。
121-230	せり	KG	NO. 121-160に同じ。
121-250	貝割れ大根	KG	（1）茎は白く、双葉は緑鮮やかで柔らかく香りが強いもの （2）スポンジ部を除き、10～15cmに生長したもの
121-310	チンゲン菜	KG	NO. 121-160に同じ。
121-315	カットチンゲン菜（4cm）	KG	NO. 121-310をよく洗浄し、4cm程度にカットしたもの
121-370	青とうがらし	KG	（1）緑鮮やかでハリと光沢、特有の辛味があるもの （2）長さ6～15cm、果径1.5cm程度、1本あたり10～15gのもの
121-380	とうみょう	KG	（1）適度の長さに発芽したもの （2）葉部は淡緑色で、軟白部が柔らかく瑞々しいもの
121-390	トマト	KG	（1）8分以上の熟度に成熟したもので、赤い色が濃くツヤがあり、へたが濃緑色で割れないのもの （2）被害果、未熟果、過熟果は不可 （3）1個160～200g程度
121-391	トマト（愛知県産）	KG	NO. 121-390に同じ。
121-400	ミニトマト	KG	（1）完熟で赤い色が濃くツヤがあり、へたが濃緑色で割れないのもの （2）M又はL玉（1個10～20g程度）で、混在は不可
121-401	ミニトマト（愛知県産）	KG	NO. 121-400に同じ。
121-430	七草セット	KG	春の七草（せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ）を同割合程度でまとめたもの
121-440	なばな	KG	（1）若い菜の花のつぼみに4cm程度の青葉がついたもの （2）茎芯部にスジがなく柔らかいもの
121-450	ニラ	KG	（1）葉肉柔らかく特有の香りを有し、ツヤのあるもの （2）柔らかく伸びすぎていない若芽で、根部を除いたもの
121-470	人参	KG	（1）葉、茎、ひげ及び根を除き洗浄したもの （2）葉を切り落とした部分の変色、芯のあるものは不可 （3）1本150g程度に揃ったもの

番号	品名	単位	規格
121-471	へきなん美人L (愛知県産)	KG	No. 121-と同じ。
121-475	カット人参 (乱切)	KG	No. 121-470の皮を剥き、1片10g程度の乱切りにしたもの
121-476	カット人参 (2mm スライス銀杏)	KG	No. 121-470の皮を剥き、厚さ2mm程度の銀杏切りにしたもの
121-477	カット人参 (2mm スライス短冊)	KG	No. 121-470の皮を剥き、厚さ2mm程度の短冊切りにしたもの
121-478	カット人参 (5mm ダイス)	KG	No. 121-470の皮を剥き、5mm程度の角切りにしたもの
121-480	ニンニクの芽	KG	(1) 葉肉柔らかく特有の香りを有し、ツヤのあるもの (2) 柔らかく伸びすぎていない若芽で、根部を除いたもの (3) 海外産可
121-485	ニンニクの芽カット	KG	No. 121-480を4cm程度にカットしたもの
121-500	万能葱	KG	(1) 葉肉柔らかく特有の香りを有し、ツヤのあるもの (2) 根部を除いたもの
121-505	カット万能葱 (スライス2mm)	KG	No. 121-500を2mm程度の小口切りにしたもの
121-530	パクチー	KG	No. 121-500に同じ。
121-550	ピーマン	KG	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの (2) 艶がある濃緑色を呈し、赤いものは不可 (3) 1個20-30g程度
121-555	カットピーマン (乱切)	KG	No. 121-550をよく洗浄し、ヘタ及び種子を除いて1片5g程度の乱切りにしたもの
121-560	カラーピーマン	KG	(1) 適度に熟し皮が柔らかいもの (2) 色は指定がなければ赤及び黄取り混ぜ (3) 1個100~180g (4) 海外産可
121-561	国産カラーピーマン	KG	(1) 国産品 (2) 他はNo. 121-560に同じ
121-600	ブロッコリー	KG	(1) 濃緑色で花蕾の締まりがよいもの (2) B品以上のM又はLサイズ (3) 花蕾全体の5%以上が開いているものは不可
121-601	ブロッコリー (愛知県産)	KG	No. 121-600に同じ。
121-610	ブロッコリースプラウト	KG	発芽後2日以内のもの
121-620	ほうれん草	KG	No. 121-160に同じ。
121-630	三つ葉	KG	特有の香りを有し、みずみずしく茎の柔らかいもの
121-631	三つ葉 (愛知県産)	KG	No. 121-630に同じ。

番号	品名	単位	規格
121-660	モロヘイヤ	KG	(1) 葉肉が薄く、芯繊維が柔らかいもの (2) 茶、黒斑点のないもの
121-661	モロヘイヤ(愛知県産)	KG	No. 121-660に同じ。
121-700	サラダ菜	KG	葉肉が柔らかく、根切りで葉に破れのないもの
121-710	リーフレタス	KG	No. 121-700に同じ。
121-711	リーフレタス(愛知県産)	KG	No. 121-700に同じ。
121-720	グリーンリーフ	KG	No. 121-700に同じ。
121-721	グリーンリーフ(愛知県産)	KG	No. 121-700に同じ。
121-730	サニーレタス	KG	No. 121-700に同じ。
121-731	サニーレタス(愛知県産)	KG	No. 121-700に同じ。
121-760	わけぎ	KG	No. 121-500に同じ。

## 122 生鮮淡色野菜及び加工品

### <共通規格>

- 1 鮮度良好な採取後日時の経過していない熟成品であり、品種固有の良好な色沢形状香りを有し、大きさ、重量が揃っているもの
- 2 病虫害、枯葉、外傷、変色等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、混入のないもの
- 3 トウ立ち、ス入り、ヒビワレ、くされ、ハナ咲き、マタワレ等の変形や異常のないもの
- 4 洗浄、水切りが完全なもの
- 5 全農出荷基準でB品以上のもの

番号	品名	単位	規格
122-020	グリーンアスパラ	KG	(1) 色が鮮明で穂先の開いていないもの (2) 径1~1.5cm、長さ15~20cm (3) 海外産可
122-100	かぶ	KG	(1) 肥大が適度で、表皮に割れや病虫害がなく、根部が丸く揃っているもの (2) ひげ根を除き、葉を根本5cm以内で切り落としてよく洗浄したもの (3) 大かぶ又は中かぶのL又はMサイズで混在は不可
122-150	キャベツ	KG	(1) 包合完全で、外葉の緑葉及び根部は除く (2) 1玉1.5~2.0kg
122-151	キャベツ(愛知県産)	KG	No. 122-150に同じ。
122-155	カットキャベツざく切り	KG	No. 122-150をよく洗浄し、3cm程度の色紙切りにしたもの

番号	品名	単位	規格
122-156	カットキャベツ千切り	KG	No. 122-150をよく洗浄し、1mm程度の千切りにしたもの
122-160	新キャベツ	KG	(1) 1玉700g～1.2kg (2) 他はNo. 122-150に同じ。
122-161	新キャベツ（愛知県産）	KG	No. 122-160に同じ。
122-170	グリーンボール	KG	(1) 1玉1.2～2.0kg (2) 他はNo. 122-150に同じ。
122-171	グリーンボール（愛知県産）	KG	No. 122-170に同じ。
122-180	紫キャベツ	KG	(1) 1玉0.5～1.0kg程度 (2) その他はNo. 122-150に同じ。
122-190	胡瓜	KG	(1) 新鮮で濃緑色又は淡緑色のもの (2) 肩おち、尻太り、尻細りが目立たず、曲がりの程度が3cm以内のもの (3) 1本100g程度、長さ19～23cm
122-191	胡瓜（愛知県産）	KG	No. 122-190に同じ。
122-220	洗いごぼう	KG	(1) 形状良好で病害、損傷のないごぼうからひげ根を除去し、洗浄したもの (2) 切り口が赤くなっているものは不可 (3) 50cm以上のもの又は30cm程度にカットしたもの
122-290	根しょうが	KG	(1) 肉質柔軟で、繊維が少なく、辛味が強い大粒品を洗浄し、ひげ根を取ったもの (2) 発芽不可 (3) 1個200～300g
122-340	ズッキーニ	KG	(1) 甘み、風味ともに良好なもの (2) 径3cm、長さ20cm程度
122-350	セロリー	KG	肉質厚く、茎の丈長く淡黄白のもので身のしまっているもの
122-351	セロリー（愛知県産）	KG	No. 122-350に同じ。
122-380	大根	KG	(1) 葉、ひげ及び根部を除き、よく洗浄したもの (2) 1本1kg程度、長さ35～40cm (3) 目立たない程度の湾曲については全数量の5%まで
122-381	大根（愛知県産）	KG	No. 122-380に同じ。
122-385	カット大根（乱切）	KG	No. 122-380を1片15g程度の乱切りにしたもの
122-386	カット大根（いちょう2mm）	KG	No. 122-380を1片5g程度の银杏切りにしたもの
122-387	カット大根（短冊）	KG	No. 122-380を1片5g程度の短冊切りにしたもの
122-388	白髪大根	KG	No. 122-380を納品当日に1mm以下のつまに加工したもの

番号	品名	単位	規格
122-400	皮むき玉葱	KG	(1) 傷害、汚れ、萌芽のない玉締まりが良好で瑞々しい黄玉 (2) 外皮及び頭部を除き、芯をくり抜いたもの (3) 1玉190～300g
122-401	皮むき玉葱(愛知県産)	KG	No. 122-400に同じ。
122-405	カット玉葱(くし切り)	KG	No. 122-400を幅1.5cm程度のくし切りにしたもの
122-406	カット玉葱(スライス10mm幅)	KG	No. 122-400を幅10mm程度にスライスしたもの
122-407	カット玉葱(スライス3mm幅)	KG	No. 122-400を幅3mm程度にスライスしたもの
122-408	カット玉葱(みじん)	KG	No. 122-400を5mm以下のみじん切りにしたもの
122-410	皮むき新玉葱	KG	(1) 完全に成熟する前に若採りし貯蔵せずに出荷された玉葱 (2) 他はNo. 122-400に同じ。
122-420	レッドオニオン	KG	(1) 紫・赤色が鮮明なもの (2) 他はNo. 122-400に同じ。
122-460	とうがん(愛知県産)	KG	(1) ずっしりとした重みがあり、表皮が濃緑色で全体にブルームが吹いた完熟果 (2) 1.5～5.0kg
122-470	葉付きとうもろこし	KG	(1) 収穫3日以内のスイートコーン (2) 熟度が乳熟期で、実入り80%以上のしなびのないもの (3) 絹毛は取らず、果梗先端は切り揃え、外葉を5枚以上残したもの (4) 1本250～350g
122-500	茄子	KG	(1) 大長茄子又は中長茄子 (2) 色艶が良くて皮が柔らかいもの (3) 種子が少なく成熟しておらず、皮割、黒色、茶色の斑点がないもの (4) 曲がりの程度が2cm以内のもの (5) 直径4～6cm、長さ18～30cm
122-501	茄子(愛知県産)	KG	No. 122-500に同じ。
122-510	にがうり	KG	(1) 艶がある濃緑色で、いぼの潰れが5%以下のもの (2) 120～250g
122-530	国産にんにく	KG	(1) 表皮が白く瑞々しい特有の香りをもつもの (2) M又はLサイズ
122-540	葱	KG	(1) 白ねぎ (2) 直径1.2～2.0cm、軟白部25cm以上のもの (3) 曲がりの程度が3cm以内のもの (4) その他はNo. 121-500に同じ。
122-541	葱(愛知県産)	KG	No. 122-540に同じ。

番号	品名	単位	規格
122-545	カット葱（ぶつ切り）	KG	No. 122-540をよく洗浄し、2cm程度のぶつ切りにしたもの
122-546	カット葱（ななめ切り）	KG	No. 122-540をよく洗浄し、長さ3～4cm、幅5mm程度の斜め切りにしたもの
122-547	カット葱（スライス2mm）	KG	No. 122-540をよく洗浄し、幅2mm程度の小口切りにしたもの
122-548	カット葱（みじん）	KG	No. 122-540をよく洗浄し、3～5mm程度のみじん切りにしたもの
122-550	白菜	KG	(1) 適度に結球し、裂球のないもので根部を除いたもの (2) 緑濃色を呈する最外葉は計量に含めない (3) 1.5～3.0kg
122-551	白菜（愛知県産）	KG	その他はNo. 122-550に同じ。
122-555	カット白菜（ざく切り）	KG	No. 122-550をよく洗浄し、3cm程度の色紙切りにしたもの
122-556	カット白菜（短冊）	KG	No. 122-550をよく洗浄し、1×3cm程度の短冊切りにしたもの
122-670	みょうが	KG	(1) 外皮に艶があり、鮮やかな赤紫色を呈するもの (2) 1片6～12g
122-700	アルファルファもやし	KG	アルファルファを発芽させたもの
122-701	だいずもやし	KG	(1) 大豆を発芽させたもの (2) 脱気パック入り
122-702	ブラックマッペもやし	KG	ブラックマッペを発芽させたもの
122-703	緑豆もやし	KG	緑豆を発芽させたもの
122-760	玉レタス	KG	(1) 適度に結球し、葉が淡緑色で艶があり柔らかいもの (2) 濃緑色の外葉は除く (3) 1玉400～650g
122-761	玉レタス（愛知県産）	KG	No. 122-760に同じ。
122-765	カットレタスざく切り	KG	No. 122-760をよく洗浄し、3cm程度の色紙切りにしたもの

## 123 緑黄色野菜加工品

<共通規格>

- 1 新鮮な原料をよく洗浄したのちに衛生的な加工場で加工したもの
- 2 冷凍はバラ凍結品
- 3 指定のない限り海外原料可

番号	品名	単位	規格
123-060	(冷) オクラホール	KG	(1) No. 121-060から産毛を除去したもの (2) 解凍後に加熱不要で生食できるもの
123-061	(冷) オクラ斜め切	KG	No. 121-060を長辺4cm程度の斜め切りにしたもの
123-062	(冷) オクラ5mmスライス	KG	No. 121-060からワタを取り、幅5mm程度の小口切りにしたもの
123-080	(冷) 南瓜煮物用	KG	No. 121-060からワタを取り、高さ3×3×4cm程度、1片20～30gにカットしたもの
123-081	(冷) 南瓜天ぷら用	KG	No. 121-060からワタを取り、厚さ5～8mm、1片20g程度にカットしたもの
123-082	(冷) 南瓜ダイス	KG	No. 121-060からワタを取り、1cm程度の角切りにしたもの
123-160	(冷) こまつ菜カット	KG	No. 121-160を4cm程度にカットしたもの
123-270	(冷) 大根葉刻み	KG	淡緑色の大根の葉を5mm程度に刻んだもの
123-440	(冷) なばな	KG	No. 121-440を3cm程度にカットしたもの
123-470	(冷) 人参乱切	KG	No. 121-470から外皮を除去し、1片10g程度の乱切りにしたもの
123-471	(冷) 人参2mmスライス銀杏	KG	No. 121-470から外皮を除去し、厚さ2mmの銀杏切りにしたもの
123-472	(冷) 人参2mmスライス短冊	KG	No. 121-470から外皮を除去し、厚さ2mm1片5g程度の短冊切りにしたもの
123-473	(冷) 人参5mmダイス	KG	No. 121-470から外皮を除去し、5mm角程度の角切りにしたもの
123-474	(冷) 人参シャトー	KG	No. 121-470から外皮を除去し、1片10g程度のシャトーにしたもの
123-475	(冷) 人参コイン	KG	No. 121-470から外皮を除去し、直径2～3cm、厚さ1cm程度の輪切りにしたもの
123-476	(冷) 人参花形	KG	No. 121-470から外皮を除去し、直径2～3cm、厚さ1cm程度のねじり梅にしたもの
123-477	(冷) 人参星形	KG	No. 121-470から外皮を除去し、直径2～3cm、厚さ1cm程度の星型にしたもの
123-600	(冷) ブロッコリー	KG	(1) No. 121-600の花蕾を、1片5g程度にカットしたもの (2) 解凍後に加熱不要で生食できるもの (3) 指定がなければエクアドル産 (4) ニチレイ、大冷同等品

番号	品名	単位	規格
123-620	(冷) ほうれん草カット	KG	(1) No. 121-620を4cm程度にカットしたもの (2) 解凍後に加熱不要で生食できるもの (3) ニチレイ、大冷同等品
123-660	(冷) モロヘイヤカット	KG	No. 121-660を4cm程度にカットしたもの

## 124 淡色野菜加工品

<共通規格>

- 1 新鮮な原料をよく洗浄したのちに衛生的な加工場で加工したもの
- 2 冷凍はバラ凍結品
- 3 指定のない限り海外原料可

番号	品名	単位	規格
124-030	(冷) さやいんげんカット	KG	淡緑色から濃緑色の柔らかないんげんから、ヘタと筋を除き3～4cmにカットしたもの
124-070	(冷) むき枝豆	KG	淡緑色鮮やかで粒揃いの枝豆のむき身
124-080	(冷) さやえんどう	KG	淡緑色鮮やかなきぬさやのヘタと筋を取ったもの
124-090	(冷) グリンピース	KG	淡緑色鮮やかで粒揃いのえんどうのむき身
124-110	(冷) カリフラワー	KG	(1) 白く茎には透明感があり、虫食いやシミがない花蕾 (2) 1片2.5g程度
124-120	(冷) ロマネスコ	KG	(1) 鮮やかな黄緑色で、特有の渦巻き円錐型をしており、虫食いやシミがない花蕾 (2) 1片10g程度 (3) 指定がなければエクアドル産
124-130	(乾) かんぴょう	KG	乾燥良好にして、黄変、シミ及び異臭等のないもの
124-150	(乾) キャベツミックス	袋	(1) キャベツを中心に、人参、小松菜、大根等混合 (2) エアードライ法にて乾燥させ、異物の混入のないもの (3) 納品時に賞味期限が120日以上あるもの (4) 200g
124-220	(冷) ごぼう乱切	KG	No. 122-220を1片8～12gにカットしたもの
124-221	(冷) ごぼうささがき	KG	No. 122-220をささがきにしたもの
124-222	(冷) ごぼう金平用	KG	No. 122-220を2mm角5cm程度の長さにカットしたもの
124-223	(冷) ごぼう5mm角	KG	No. 122-220を5mm程度角にカットしたもの
124-270	じゅんさい水煮	KG	サイズミックス品
124-290	針しょうが200	袋	(1) No. 122-290を1×1×20～50mm程度に加工したもの (2) 内容量200g

番号	品名	単位	規格
124-291	針しょうが400	袋	(1) No. 122-290を1×1×20～50mm程度に加工したもの (2) 内容量400g
124-292	刻みしょうが	KG	No. 122-290を1×1×20～50mm程度に加工したもの
124-293	おろししょうが (中)	本	(1) No. 122-290をすりおろしたもの (2) 内容量260～300g (3) SB、ハウス、ユウキ、テーオー同等品
124-294	おろししょうが (大)	KG	(1) No. 122-290をすりおろしたもの (2) SB、ハウス、ユウキ、テーオー同等品
124-380	(冷) 個食用大根おろし	組	(1) No. 122-380をすりおろし、1包30g程度の個包装にしたもの (2) QP、マリンプロフーズ同等品 (3) 1.5kg(50個)
124-385	(乾) 切干大根	KG	(1) 乾燥良好で乳白色のもの (2) 1kg以下の袋詰め品
124-390	筍水煮(ホール)	KG	(1) 孟宗竹、真竹等の筍の特に硬い根元を除き加工したもの (2) 変色、意味異臭のないもの (3) 細筍は不可 (4) S1、中1(M)、L1サイズ
124-391	筍水煮(乱切)	KG	(1) No. 124-390を1片10g程度の乱切り (2) チロシンを極力除去したもの
124-392	筍水煮(短冊)	KG	(1) No. 124-390を1片5g程度の短冊り (2) チロシンを極力除去したもの
124-393	筍水煮(千切)	KG	(1) No. 124-390を3mm角5cm程度カット (2) チロシンを極力除去したもの
124-394	筍水煮(ダイス)	KG	(1) No. 124-390を5mm程度の角切り (2) チロシンを極力除去したもの
124-395	筍水煮(穂先)	KG	(1) No. 124-390の穂先を水平面でくし切り (2) 1片10～15g程度 (3) チロシンを極力除去したもの
124-396	味付メンマ	KG	No. 124-392を醤油、ごま油等で味付けをしたもの
124-400	(冷) オニオンソテー	KG	No. 122-400をみじん切りにしてあめ色になるまでソテーしたもの
124-460	(冷) とうがん大	KG	(1) とうがんをカットし加熱後に冷凍したもの (2) 1片2×3×4cm
124-461	(冷) とうがん小	KG	(1) とうがんをカットし加熱後に冷凍したもの (2) 1片5～10g
124-470	(冷) ホールコーン	KG	完熟のスイートコーンを芯から外して粒のみにしたもの

番号	品名	単位	規格
124-500	(冷) 揚げなす乱切り	KG 箱	(1) No. 122-500を10g程度の乱切りにカットし、揚げ調理後に冷凍したもの (2) 解凍後に加熱不要で生食できるもの
124-510	(冷) ゴーヤスライス	KG	No. 122-510を半月にカットし、5mm程度の厚さにスライスしたもの
124-530	にんにくみじん切り	KG	にんにくをみじん切りにしたもの
124-531	おろしにんにく (大)	KG	(1) にんにくをすりおろしたもの (2) SB、ハウス、ユウキ、テーオー同等品
124-532	おろしにんにく (中)	本	(1) にんにくをすりおろしたもの (2) 内容量250～300g (3) SB、ハウス、ユウキ、テーオー同等品
124-535	(乾) ニンニクスライス	KG 袋	(1) にんにくを1mm程度にスライスし乾燥させたもの (2) 黄変しているものは不可 (3) 要求単位が袋の場合、150～200g
124-536	フライドガーリック	袋	(1) にんにくを1mm程度にスライスし揚げ調理したもの (2) 100g
124-537	フライドガーリック 碎片	袋	(1) No. 124-536を1cm以下に砕いたもの (2) 100g
124-760	れんこん水煮 (ホール)	KG	(1) 外皮及びひげ根を除き、乳白色のもの (2) 茶褐色等に変色しているものは不可 (3) 1節毎に分けて水煮にしたもの
124-761	れんこん乱切	KG	(1) 外皮及びひげ根を除き、乳白色から暗乳白色のもの (2) 茶褐色等に変色しているものは不可 (3) 水煮又は冷凍 (4) 1片10g程度
124-762	れんこんスライス	KG	(1) 厚さ5mm程度、長辺3～4cm (2) 他はNo. 124-762に同じ
124-763	金平用れんこんスライス	KG	(1) 厚さ3mm程度、長辺3～4cm (2) 他はNo. 124-762に同じ

## 125 生鮮ハーブ類

<共通規格>

- 1 固有の香りが強く、瑞々しく全体的に汚れやシミがないもの
- 2 根部を除いたもの

番号	品名	単位	規格
125-010	フレッシュバジル	KG	葉が鮮やかな緑色でつやがあるもの
125-020	フレッシュローズマリー	KG	葉が緑色で落葉が3%未満のもの
125-030	フレッシュカーリーパセリ	KG	葉の先端がよく縮れたもの
125-040	フレッシュイタリアンパセリ	KG	葉が鮮やかな淡緑色を呈するもの
125-050	フレッシュペパーミント	KG	葉が鮮やかな緑色でつやがあるもの

## 126 野菜飲料

<共通規格>

缶以外は完封ストロー付き

番号	品名	単位	規格
126-010	LL野菜ジュース 200	組	(1) 200ml紙パック (2) 材料は野菜のみ (3) 4.8L(24本)
126-100	菜果ジュース (大)	LI	(1) 人参ベースで、液色がだいたい色の物 (2) 野菜果物ミックス
126-110	LL菜果ジュース (MV)	組	(1) 200ml紙パック (2) 野菜果物ミックス (3) ビタミンE 5mg以上 (4) 4.8L(24本)
126-111	LL菜果ジュース (鉄)	組	(1) 鉄5mg以上 (2) 他はNo. 126-110に同じ
126-120	菜果ジュース(V T)	個	(1) 125ml紙パック (2) 野菜果物ミックス (3) 1製品あたりビタミンB2を0.5mg以上含有
126-121	菜果ジュース12 5(繊維)	個	(1) 1製品あたり食物繊維2g以上含有 (2) 他はNo. 126-120に同じ
126-122	菜果ジュース12 5(鉄)	個	(1) 1製品あたり鉄2mg以上含有 (2) 他はNo. 126-120に同じ
126-130	菜果ジュース缶	缶	(1) 180~200ml缶 (2) 野菜果物ミックス (3) βカロテン300μg以上含有

## 130 果実類

### < 共通規格 >

- 1 等級は、指定がなければ農業規格の「青秀」同等以上のもの
- 2 新鮮で品質固有の色沢、形状、香りを有し、大きさが一様に揃っているもの
- 3 病虫害、薬害、荷傷、腐れ、カビ、未熟、過熟等のないもの
- 4 指定のないものは国産品とする

## 131 生鮮柑橘類

番号	品名	単位	規格
131-010	伊予柑	KG	(1) 外皮が薄く、甘みのあるもの (2) 表皮の色むらや、青みがかつたものは不可 (3) 1個200～250g
131-020	うんしゅうみかん	KG	(1) 外皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの (2) 1個100g程度
131-021	愛知県産うんしゅうみかん	KG	No. 131-020に同じ
131-030	ハウスみかん	KG	(1) 温室育成うんしゅうみかん (2) 青切り可 (3) 他はNo. 131-020に同じ
131-031	愛知県産ハウスみかん	KG	No. 131-030に同じ
131-040	オレンジ	KG	(1) 1個200～250g (2) その他はNo. 131-001に同じ。 (3) 海外産可
131-110	しらぬい(L)	KG	(1) 1個250g程度 (2) その他はNo. 131-001に同じ。
131-120	すだち	KG	(1) 外皮が鮮やかな濃緑色で薄く、キメの細かいもの (2) 1個20～25g
131-200	ゆず	KG	外皮に損傷なく、特有の香味酸味があるもの
131-220	レモン	KG	(1) 形と色のりがよく、外皮が薄くキメが細かいもの (2) 1個100～150g (3) 指定がなければ海外産可
131-221	国産レモン	KG	(1) ワックス、防カビ剤不使用 (2) 形と色のりがよく、外皮が薄くキメが細かいもの (3) 9～12月頃はグリーンレモンも可 (4) 1個80～150g

## 132 柑橘類以外の生鮮果物

番号	品名	単位	規格
132-010	いちご	KG	(1) 赤い色が濃く、ツヤがあり、みずみずしく、へたが濃緑色のもの (2) 1個20g程度
132-011	いちご(愛知県産)	KG	No. 132-010に同じ
132-020	柿	KG	(1) 果肉が適度に硬い甘柿 (2) 外皮が全体的に色鮮やかな橙色か橙紅色で傷がないもの (3) 1個200g程度 (4) 種類 ア 富有 イ 次郎 ウ 西村早生
132-021	柿(愛知県産)	KG	No. 132-020に同じ
132-030	グリーンキウイ	KG	(1) 緑肉種 (2) 特有の芳香があり、熟度良好なもの (3) 1個100g程度 (4) 海外産可
132-031	ゴールドンキウイ	KG	(1) 黄肉種 (2) 他はNo. 132-030に同じ
132-040	さくらんぼ(国産)	KG	(1) 適度に色づいており、外皮に損傷がない軸付きのもの (2) 1個8g程度
132-050	アメリカンチェリー	KG	(1) 色鮮やかで、外皮に損傷がない軸付きのもの (2) 1個10g程度 (3) 海外産可
132-060	赤肉すいか	KG	(1) 適当に熟し、割れ、傷ものは不可 (2) 一番なり (3) たなおち物は交換 (4) 1球5~6kg
132-061	赤肉すいか(愛知県産)	KG	No. 132-060に同じ
132-070	黄肉すいか	KG	(1) 黄肉種 (2) 他はNo. 132-060に同じ
132-080	梨	KG	(1) 指定がなければ季節の出回り品 (2) 特有の香りと食感をもち、みずみずしいもので、傷みや変色のないもの (3) 1個250g程度
132-090	完熟パイナップル	KG	(1) 葉付きで、外皮が鮮やかな黄色~橙色になり、甘い芳香を放ち、下部がやや柔らかくなった完熟パイナップル (2) 1玉1.0~2.0kg (3) 指定がなければ海外産可

番号	品名	単位	規格
132-100	バナナ	KG	(1) 適当に熟したもので未熟、過熟は不可 (2) 1本180～200g (3) 海外産可
132-110	種なし巨峰	KG	(1) 果皮が均等に紫黒色に色付き、粒揃いで表面にブルームが均一についているもの (2) 房から落ちた粒は計量外 (3) 1粒あたり8～15g
132-111	シャインマスカット	KG	(1) 果皮が均等に緑黄色に色付き、粒揃いで表面にブルームが均一についているもの (2) 房から落ちた粒は計量外 (3) 1粒あたり10g程度
132-112	デラウェア	KG	(1) 果皮が均等に赤紫色に色付き、粒が10～13mmで揃い表面にブルームが均一についているもの (2) 房から落ちた粒は計量外 (3) 1房あたり100～150g
132-113	ピオーネ	KG	(1) 果皮が均等に紫黒色に色付き、粒揃いで表面にブルームが均一についているもの (2) 房から落ちた粒は計量外 (3) 1粒あたり10g程度
132-114	ルビーロマン	KG	(1) 石川県産 (2) 流通規格「秀（最低ランク）」以上 (3) 果皮が均等に鮮紅色に色付き、粒揃いで表面にブルームが均一についているもの (4) 房から落ちた粒は計量外 (5) 1粒あたり20g程度
132-120	緑肉メロン	KG	(1) 熟度良好、特有の芳香があり、甘みの強いもの (2) 季節の出回りネット系メロン (3) 1球0.8～1.5kg
132-121	緑肉メロン（愛知県産）	KG	No. 132-120に同じ
132-130	赤肉メロン	KG	(1) 熟度良好、特有の芳香があり、甘みの強いもの (2) 季節の出回りネット系メロン (3) 1球0.8～1.5kg
132-140	ホームラン	KG	(1) 熟度良好、外皮が緑黄色で特有の芳香があり、肉が柔らかく甘みの強いもの (2) 1球1.2～2.0kg
132-141	愛知県産イエローキング		(1) 熟度良好、外皮が鮮やかな黄色で特有の芳香があり、果肉が柔らかく甘みの強いもの (2) 1球1.0～1.5kg

番号	品名	単位	規格
132-150	りんご	KG	(1) 季節の出回り品 (2) 特有の芳香、艶があり、みずみずしく傷みや変色のないもの
132-160	りんご (つがる)	KG	(1) 国産「つがる」 (2) 特有の芳香、艶があり、みずみずしく傷みや変色のないもの (3) 35～40玉/10kg (4) 要求単位が箱の場合は10kg、等級表記のある箱で納入し、不可は5%までとする
132-161	りんご (フジ)	KG	(1) 国産「ふじ」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。
132-162	りんご (シナノスイート)	KG	(1) 国産「シナノスイート」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。
132-163	りんご (ジョナゴールド)	KG	(1) 国産「ジョナゴールド」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。
132-164	りんご (秋映)	KG	(1) 国産「秋映」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。
132-165	りんご (王林)	KG	(1) 国産「王林」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。
132-166	りんご (シナノゴールド)	KG	(1) 国産「シナノゴールド」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。
132-167	りんご (名月)	KG	(1) 国産「名月」 (2) 他はNo. 132-160に同じ。

### 133 カットフルーツ (生)

#### < 共通規格 >

- 1 契約月の初回納入時に検査成績書 (生菌数、大腸菌群) を提出すること。
- 2 等級は、指定がなければ農業規格の「良」同等以上のもの

番号	品名	単位	規格
133-010	チルド個装カットいよかん	KG	50g程度カット
133-020	チルド個装カットオレンジ	KG	(1) 50g程度カット (2) 海外産原料可
133-030	チルド個装カットしらぬい	KG	50g程度カット
133-100	チルド個装いちご	KG	25～35g (1～3粒)
133-101	チルド個装いちご (愛知県産)	KG	No. 133-100に同じ
133-110	チルド個装カット柿	KG	(1) 皮むき (2) 50g程度カット

番号	品名	単位	規格
133-111	チルド個装カット柿 (愛知県産)	KG	№. 133-110に同じ
133-112	チルド個装カット柿 (岐阜県産)	KG	№. 133-110に同じ
133-120	チルド個装カットグ リーンキウイ	KG	(1) 皮むき (2) 50g程度カット (3) 海外産原料可
133-130	チルド個装カットゴ ールデンキウイ	KG	(1) 黄肉種 (2) 他は№. 133-120に同じ
133-140	チルド個装さくらん ぼ(国産)	KG	15g程度(2~3粒)
133-150	チルド個装アメリカ ンチェリー	KG	(1) 20g程度(2~3粒) (2) 海外産原料可
133-160	チルド個装カット赤 肉すいか	KG	100g程度カット
133-161	チルド個装カット赤 肉すいか(愛知県 産)	KG	№. 133-160に同じ
133-170	チルド個装カット黄 肉すいか	KG	№. 133-160に同じ
133-180	チルド個装カット梨	KG	(1) 皮むき (2) 40g程度カット
133-190	チルド個装カット完 熟生パイナップル	KG	(1) 皮むき (2) 40g程度カット (3) 海外産原料可
133-200	チルド個装種なし巨 峰	KG	20~30g(2~3粒)
133-201	チルド個装種なし巨 峰(愛知県産)	KG	20~30g(2~3粒)
133-210	チルド個装デラウェア	KG	(1) 軸付き (2) 20~30g程度
133-220	チルド個装ピオーネ	KG	20~30g(2~3粒)
133-230	チルド個装カット緑 肉メロン	KG	(1) 有網メロン (2) 50g程度カット
133-231	チルド個装カット緑 肉メロン(愛知県 産)	KG	№. 133-230に同じ
133-240	チルド個装カットア ンデスメロン	KG	50g程度カット
133-250	チルド個装カットハ ネジューメロン	KG	50g程度カット

番号	品名	単位	規格
133-260	チルド個装カットアールスメロン	KG	50g程度カット
133-270	チルド個装カット赤肉メロン	KG	(1) 有網メロン (2) 50g程度カット
133-280	チルド個装カトリんご	KG	(1) 時期の出回り品 (2) 50g程度カット

## 134 フローズンフルーツ

< 共通規格 >

海外産原料可

番号	品名	単位	規格
134-010	(冷) アボカド1.5cmダイス	箱	(1) 熟したアボカドの緑色を保持したまま1.5cm角にカットしたもの (2) 5kg
134-020	(冷) 1cm角カットいちご	KG	熟したいちごを1cm程度の角切りにしてバラ凍結したもの
134-030	(冷) ブルーベリー	KG	熟した直径0.5~1.2cmのブルーベリーをバラ凍結したもの
134-100	(冷) 個装輪切りパイナップル	KG 箱	(1) 熟したパイナップルの外皮と芯を抜いて40g程度の輪切りにカットし個包装したもの (2) 要求単位が箱の場合、8kg(200個)
134-110	(冷) 個装黄桃1/2	KG 箱	(1) 熟した黄桃の外皮と種を抜いて40g程度にカットし個包装したもの (2) 要求単位が箱の場合、6.4kg(160個)
134-120	(冷) 個装カトリんご40	KG 箱	(1) 熟したりんごの外皮と芯を抜いて40g程度にカットし個包装したもの (2) 要求単位が箱の場合、6.4kg(160個)

## 135 ドライフルーツ

< 共通規格 >

海外産原料可

番号	品名	単位	規格
135-010	(乾) くこの実	個	(1) 鮮やかに赤く色づいたクコの実を乾燥させたもの (2) 100g
135-020	個装種抜きセミドライプルーン	個	(1) プルーンの種を抜いてセミドライ加工し個包装したもの (2) 10g程度
135-030	(乾) レーズン	KG	粒揃いで適度に乾燥したものでカビを認めないもの

## 136 果物飲料

<共通規格>

缶以外は完封ストロー付き

番号	品名	単位	規格
136-010	果物ジュース(大)	LI	(1) 果汁100% (2) 果物の種類、内容量等は都度示す
136-020	LL果物ジュース200	組	(1) 常温保存可能品 (2) 200ml紙パック (3) 納入時賞味期限30日以上 (4) 特に指定がない場合、りんごのほか数種類取り混ぜて概ね同数納入する
136-160	ライム果汁	箱	(1) ライム果汁100% (2) 果汁特有の色、風味をもつもの (3) 6L
136-170	レモン果汁720	本	(1) レモン果汁100% (2) 果汁特有の色、風味をもつもの (3) 720ml
136-172	個食用レモン果汁	組	(1) 800ml(400個) (2) 他はNo. 136-170に同じ

## 137 その他の果物加工品

番号	品名	単位	規格
137-001	オレンジママレード	個	(1) オレンジ他柑橘混合可 (2) 800~900g
137-100	種抜き梅干し	箱	450g(80個)程度
137-110	ノングルカリカリ梅ご飯の素500	個	(1) グルタミン酸不使用カリカリ梅ご飯の素 (2) 500g
137-120	ねりうめ	袋	(1) しそ入り (2) 300g
137-121	個装うめびしお	箱	(1) 減塩梅びしお (2) 280g程度(40個)
137-122	個装うめびしお(減塩・食物繊維強化)	組	(1) 減塩・食物繊維強化梅びしお (2) 4kg程度(800個)
137-200	ココナッツウォーター	缶	固形量1.84kg
137-210	ココナッツミルク	箱	(1) 5kg程度 (2) ギャバン、ユウキ同等品
137-220	ナタデココシロップ漬け	個	(1) 特有の弾力性のあるもの (2) 納入時シロップは検量しない (3) 海外産可

## 140 きのこと類

### <共通規格>

- 1 採取後日時の経過していない鮮度良好品
- 2 品種固有の色沢、形状、芳香を有しているもの
- 3 病虫害や外傷、カビ、変色、ぬめり等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着又は混入のないもの
- 4 納入時、梱包資材、容器、漬水等の重量を除いて計算する
- 5 指定がなければ国産品とする
- 6 レトルト製品についてはNo. 200、冷凍品についてはNo. 210 も併せて参照する

番号	品名	単位	規格
141-001	えのき茸	KG	(1) 白くてカサが小さく揃ったもの (2) 1株100g～200g程度のもの
141-002	(乾) きくらげ細切り	KG	(1) 乾燥黒きくらげ (2) 2×30mm程度カット (3) 水で戻した際に十分な弾力があるもの (4) 海外産原料可
141-003	生しいたけ	KG	(1) カサの開きが7分程度 (2) 肉付きがよく水気の少ない白色状の茶褐色を呈したもの
141-004	(乾) しいたけスライス	KG	(1) 中カサで芳香高く乾燥十分なもの (2) 「カケラ」の混入が少ないもの (3) 柄を除き、かさ部分のみを2mmにスライスしたもの (4) 海外産原料可
141-005	ほんしめじ (バラ)	KG	(1) 柄が太く、カサが肉厚なもの (2) ばら納入
141-006	エリンギ	KG	No. 141-005に同じ。
141-007	なめこ水煮	KG	(1) 足つき水煮 (2) 重量は固形量 (3) 海外産原料可
141-008	まいたけ	KG	No. 141-005に同じ。
141-009	(冷) マッシュルーム	KG	(1) 3mm程度スライス冷凍品 (2) ばら凍結 (3) 海外産原料可
141-010	(冷) きのことミック	KG	(1) 椎茸平茸等3種以上 (2) 海外産原料可
141-012	(乾) しいたけホール小	KG	(1) 直径2～3cmの乾燥十分なもの (2) 「カケラ」の混入が少ないもの (3) 柄を除く (4) 海外産原料可

## 150 藻類

### < 共通規格 >

- 1 乾燥充分で固有の光沢、風味を有し、品揃（粒揃い）なもの
- 2 異味異臭、変質、変色、病虫害、カビ等を認めず、砕け、未熟ではなく、雑物、異物等の混入がないもの
- 3 指定がない限り海外産原料可

番号	品名	単位	規格
151-001	青のり粉	KG	青く、特有の芳香があるもの
151-002	個食用きざみのり	袋	(1) 乾燥良好な焼海苔を3mm程度に刻んだもの (2) 30g (100入)
151-003	個食用味付のり	個	(1) 味付け良好で、変色等のないもの (2) 4枚以上入ったもの (3) ファスナー付の大袋に乾燥剤と共に封入したもの
151-004	(乾) だし昆布	KG	(1) 国産品 (2) 2等合格品以上 (3) 特有の香味を有するもの
151-006	(乾) スープ用細切り寒天	袋	(1) 幅3mm×長さ40mm程度にカットした寒天 (2) 100g
151-008	個食用のり佃煮	個	(1) 減塩佃煮 (2) 200g (40個) (3) 三島、ジャネフ同等品
151-009	もずく	KG	塩蔵品不可
151-010	(乾) カット若布	KG	(1) 洗い、乾燥カット若布 (2) 青色にて特有の芳香のあるもの (3) 200g又は500g入
151-012	(乾) 海草サラダ	KG	若布、赤とさか、白とさか、ふのり等の海草を混合したもの
151-013	個食用手巻用焼のり 2枚入	箱	(1) 乾燥良好な焼海苔を10cm四方程度にカットしたもの (2) 400g (400袋)
151-014	細切り塩昆布	KG	幅1mm×長さ40mm程度にカットした塩吹き昆布
151-015	炊き込み若布ご飯の素	袋	(1) 炊き込み用若布ご飯の素 (2) 300g程度 (3) 三島、理研各種同等品
151-016	(乾) 茎わかめ	KG	(1) 茎わかめを幅1mm×30mm程度にカットしたもの (2) 100g袋 (3) 三島、理研各種同等品

## 160 嗜好飲料類

< 共通規格 >

- 1 特有の色、香味を有するもの
- 2 変色、異味異臭、雑物の混入を認めないもの
- 3 P E T ボトル入り飲料は P E T と略す場合がある。
- 4 指定のない限り常温保存可能品

## 161 お茶

< 共通規格 >

指定のない限り国内産原料を指定したもの

番号	品名	単位	規格
161-002	麦茶	袋	(1) 粉末麦茶 (2) アルミ防湿パック包装 (3) 納品時、品質保持期限180日以上 (4) 200g (5) 佐藤食品、仙波糖化、東翠園、カラーズ同等品
161-003	スティックせん茶	個	(1) 乾燥良好にてさらさらとした粉末であり、加水した際に香りよく黄緑食から深緑色を呈し、溶け残りのないもの (2) 0.7g以上1.0g未満 (3) 佐藤食品「上撰」、仙波糖化、鳳商事同等品
161-004	P E T 緑茶500	本	(1) 納入時、品質保持期限60日以上 (2) 500ml (3) 伊藤園、コカ・コーラ同等品
161-005	P E T 緑茶2L	本	(1) 2L (2) 他はNo. 161-004に同じ。
161-006	緑茶缶	缶	(1) 180~200g (2) 納品時、品質保持期限90日以上
161-007	個包装緑茶ティーバッグ	個	(1) 紙製外箱入り、ティーバック含め金属不用品 (2) 茶葉1.5~2.5g (3) 伊藤園、宇治露「伊右衛門」、片岡物産「辻利」同等品
161-008	P E T 濃い緑茶	本	(1) 機能性食品 (2) 450~550ml (3) 伊藤園、コカ・コーラ同等品
161-010	ウーロン茶缶	缶	(1) 海外産原料可 (2) 他はNo. 161-006に同じ。
161-020	粉末梅昆布茶	袋	(1) 国産の梅を使用した粉末梅昆布茶 (2) 400g
161-030	P E T ルイボスティ	本	(1) 500~600ml (2) 他はNo. 161-004に同じ。

## 162 スポーツドリンク

<共通規格>

- 1 「粉末」は顆粒も可とする。
- 2 指定のない限り、品名の「スポーツ飲料」はアイソトニックタイプを指す。

番号	品名	単位	規格
162-001	粉末クエン酸飲料		(1) 1 L希釈用粉末清涼飲料 (2) アルミ防湿パック包装 (3) 25 g程度、クエン酸6.5 g配合 (4) 大塚、味の素、メダリスト同等品
162-002	粉末スポーツ飲料	個	(1) 65 g程度 (3) 他はNo. 162-001に同じ。
162-004	スポーツ飲料缶P	缶	(1) 250 ml程度 (2) 大塚製薬「ポカリスウェット」、日本コカ・コーラ「アクエリアス」同等品
162-005	PETスポーツ飲料 P500	本	(1) 500 ml程度 (2) 他はNo. 162-004に同じ
162-006	PETスポーツ飲料 P900	本	(1) 900 ml程度 (2) 他はNo. 162-004に同じ
162-007	PETスポーツ飲料 P1500	本	(1) 1500 ml程度 (2) 他はNo. 162-004に同じ
162-100	スポーツドリンクゼリー	個	(1) 180 g程度 (2) 1包当たり60 kcal以下、Na100 mg、K35 mg程度 (3) 大塚製薬、五洲薬品同等品
162-200	アイスラリー	個	(1) 100～120 g程度 (2) 大塚製薬、大正製薬、五洲薬品同等品
162-300	粉末アミノ酸1500	個	(1) 4～7 g (2) 1包当たりBCAA中心アミノ酸1.5 g以上 (3) 味の素「アミノバイタルBCAAチャージ」、タニタ「アミノハピネス」、大塚製薬「アミノパリューサプリメントスティック」同等品
162-301	粉末アミノ酸4000	個	(1) 4～5 g (2) 1包当たりBCAA中心アミノ酸4 g以上 (3) 味の素「アミノバイタルプロ」、大塚製薬、江崎グリコ「パワープロダクション」同等品

## 163 ミネラルウォーター

<共通規格>

シュリンク包装不可

番号	品名	単位	規格
163-001	ミネラルウォーター	本	(1) 500mlPET (2) 納入時に品質保持期限が1年10か月以上あるもの
163-002	5年保存水PET500	本	(1) 500mlPET (2) 納入時に期限が4年10か月以上あるもの

## 164 ゼリー飲料

<共通規格>

- 1 指定がなければ1個180～250g
- 2 遮光性のあるパウチ容器入りで、スクリュウキャップ等で再度封が可能なもの
- 3 指定がない限り、納品時品質保持期限4か月以上

番号	品名	単位	規格
164-010	エネルギーゼリー (マスカット味)	個	(1) 1包当たり180～200kcal (2) 森永製菓「inゼリー」、味の素「ガッツギア」、明治「速攻元気」同等品
164-020	マルチビタミンゼリー (GF味)	個	(1) 1包当たりビタミンA770 $\mu$ g、B2/1.4mg、ナイアシン13mg、ビオチン50 $\mu$ g以上配合 (2) 森永製菓「inゼリーマルチビタミン」、ハウス「一日分のビタミンゼリー」同等品
164-030	ビタミンCゼリー (レモン)	個	(1) 1包当たりビタミンC500mg以上配合 (2) 武田薬品「C1000ビタミンレモン」、大正製薬「リポビタンゼリーVC(ピーチ&マンゴー風味)」同等品
164-031	ビタミンCゼリー (クエン酸)	個	(1) 1包当たりクエン酸2500mg配合 (2) ポッカサッポロ「クエン酸2700ゼリー」、武田薬品「C1000クエン酸5000」、明治「速攻元気クエン酸」、味の素「アミノバイタルクエン酸チャージ」同等品
164-040	マルチミネラルゼリー (グレープ味)	個	(1) 1包当たり鉄2mg以上 (2) 森永製菓「inゼリー鉄分」、明治「速攻元気」同等品
164-050	プロテインゼリー	個	(1) 1包当たりたんぱく質5g以上 (2) 森永製菓「inゼリープロテイン」、明治「ザバス」同等品
164-060	アミノ酸ゼリー(りんご味)	個	(1) 1包当たりアミノ酸1500mg以上配合 (2) 味の素「アミノバイタルマルチエネルギー」「同amihwa」「ガッツギア」、明治「速攻元気アミノ酸&ローヤルゼリー」同等品

番号	品名	単位	規格
164-070	食物繊維ゼリー	個	(1) 150～200g (2) 1包当たり食物繊維5g以上 (3) 森永製菓「inゼリーフルーツ食感」、キッコーマン「デルモンテ食物繊維リッチ」、ミニッツメイド「朝りんご」、たらみ「おいしい蒟蒻ゼリー」同等品

## 165 その他の嗜好飲料

< 共通規格 >

指定がない限り、納品時品質保持期限4か月以上

番号	品名	単位	規格
165-001	缶コーヒー	本	(1) 180～200g (2) 微糖、無糖取り混ぜ、ラテは不可 (3) コカ・コーラ「ジョージア」、サントリー「BOSS」同等品
165-020	栄養ドリンク	本	(1) 110～120ml (2) ヤクルト「タフマン」、大塚「オロナミンC」同等品
165-021	栄養ドリンクT	本	(1) 缶入り高麗人参エキス配合ノンカフェイン炭酸飲料 (2) 190～200ml (3) ヤクルト「タフマンリフレッシュ」、コカ・コーラ「リアルゴールド」同等品
165-030	PETビタミン微炭酸飲料500	本	(1) 500ml (2) 1本あたりVtC350mg以上配合 (3) 大塚製薬「MATCH」、キリン「キレートレモン」同等品
165-040	ミルクプロテイン飲料	本	(1) 200～250ml (2) 1包当たり、たんぱく質18g以上配合 (3) 完封ストロー付き (4) 明治「ザバス」、ダノン「オイコス」同等品
165-050	黒酢飲料	個	(1) 125ml (2) 完封ストロー付き (3) ヤクルト「黒酢ドリンク」、タマノイ「はちみつ黒酢ダイエット」同等品
165-061	甘酒125	個	(1) ノンアルコール (2) 紙製容器125ml (3) 完封ストロー付き (4) マルコメ「米糀からつくった糀甘酒」、森永製菓「やさしい米糀甘酒」、大関「酒粕甘酒」、養命酒、ヤマキ醸造「ときめく糀」同等品

## 170 調味料及び香辛料類

< 共通規格 >

新鮮で特有の香味を有し、異味異臭、夾雑物の混入がないもの

番号	品名	単位	規格
171-001	食塩	KG	(1) 精製塩（塩化ナトリウム95%以上） (2) 純白なサラサラした結晶で乾燥良好なもの
171-003	こいくち醤油	本	(1) 本醸造 (2) JAS特級品 (3) 塩味淡白にて甘みがあるもの (4) 澄明で特有の赤紫色を呈するもの (5) ヤマサ、キッコーマン、ジェフダ同等品 (6) 1.8LPET
171-004	こいくち醤油（愛知県産）	本	(1) 愛知県内製造品 (2) イチビキ、サンビシ、七福醸造、日東醸造、佐藤醸造、 (有) 中六、中川醸造、ヤマヤ醤油、ヤマシン醸造、中利株式会社、菱太産業、丸又商店、丸加醸造、はと屋、伊藤商店同等品 (3) 1.8L容器（瓶可） (4) 他はNo. 171-003に同じ。
171-005	うすくち醤油	本	No. 171-003に同じ。
171-006	小袋しょうゆ	箱	(1) No. 171-003に同じ。 (2) 8.4L、2800個
171-007	卓上丸大豆醤油	本	(1) No. 171-003に準ず (2) 塩分15%以下 (3) 200mlプラ製二重容器
171-008	穀物酢	本	(1) JAS規格品 (2) 1.8LPET
171-009	ぼん酢しょうゆ	本	(1) 1.8LPET (2) ミツカン、キッコーマン、ジェフダ同等品
171-010	みりん風調味料	本箱	(1) 食品に分類されるもの（酒類は不可） (2) 1.8LPET
171-011	みりん風調味料（愛知県産）	本箱	(1) 愛知県内製造品 (2) 九重味醂、盛田、相生ユニビオ同等品 (3) 他はNo. 171-010に同じ。
171-012	料理用赤ワイン	本	(1) 食品に分類されるもの（酒類は不可） (2) 1.8LPET
171-013	料理用白ワイン		No. 171-012に同じ。
171-014	料理酒	本	(1) 食品に分類されるもの（酒類は不可） (2) 1.8LPET

番号	品名	単位	規格
171-015	ウスターソース (大)	本	(1) JAS規格品 (2) コーミ、カゴメ、ブルドッグ同等品 (3) 1.8L PET
171-016	小袋ウスターソース	箱	(1) No. 171-015を8ml程度小袋に詰めたもの (2) 4.8kg程度(600個)
171-017	オイスターソース	本	600～750g
171-018	トマトケチャップ	個	(1) JAS規格品 (2) 3kgピロー袋
171-019	ビーフシチューフレーク	KG	(1) フォンドボーソース使用品 (2) 香味及び溶け具合が良好なもの (3) 1kg遮光・防湿袋 (4) ハウス、SB同等品
171-020	デミグラスソース	袋	3kgピロー
171-021	カレーパウダー	缶	(1) さらさらとした粉末状で、香味、調味良好なもの (2) 400g (3) SB「赤缶」、ハウス「GABAN」同等品
171-022	小袋カレー用辛味オイル	箱	(1) カレー用辛味調整油 (2) 1.35kg程度(500個)
171-023	中辛カレーフレーク B	KG	(1) 香味及び溶け具合が良好なもの (2) 1kg遮光・防湿袋 (3) ハウス「ザカリー」、SB「ディナー」同等品
171-024	PETドレッシング	本	(1) 香味、調味良好なもの (2) 1L (2) 種類は都度示す
171-025	カロリーーフマヨ ネーズ	KG	(1) JAS規格品 (2) 変色変質なく分離していないもの (3) 1kg袋及び外装紙箱
171-026	小袋カロリーーフ マヨネーズ	個	(1) JAS規格品 (2) 納品時、品質保持期限が2か月以上あるもの (3) 8～10g
171-027	チューブ練辛子	本	260～300g
171-028	粉末ブイヨン	KG	(1) 粉末又は顆粒状チキンコンソメ (2) 1kg遮光・防湿袋 (3) ネスレ「マギーブイヨングラニューレイト」、味の素「クノールブイヨングラニューール」同等品
171-029	粉末ベシャメルソース	KG	(1) 白色粉末ベシャメルソース (2) 1kg防湿袋
171-030	醤油ラーメンの素	袋	(1) 10倍希釈 (2) エバラ香るラーメンスープ、味の素フェイジャン、日本食研同等品 (3) 1kg袋

番号	品名	単位	規格
171-032	チューブわさび	本	(1) 本わさび使用 (2) 250-300g
171-033	小袋生わさび	袋	(1) No. 171-032を1.5g程度小袋に詰めたもの (3) 450g程度(300個)
171-034	さんしょうパウダー (大)	本	(1) 65g (2) SB、ハウス同等品
171-035	ラー油1650	本	(1) 沈殿物や異物の混入、異味異臭がなく、特有の色沢、香味を有するもの (2) 1650g
171-036	卓上用ラー油	本	(1) 沈殿物や異物の混入、異味異臭がなく、特有の色沢、香味を有するもの (2) 20g程度
171-037	タバスコ	本	(1) 固有の香りと辛味を有するもの (2) 50-75g瓶
171-039	顆粒和風だしの素	KG	(1) JAS規格品 (2) 防湿包装 (3) 味の素、理研、日給連同等品
171-040	顆粒鶏がらスープの素	KG	(1) 顆粒中華風調味料 (2) 防湿包装 (3) 味の素、ユウキ同等品
171-041	豆板醬500	個	(1) 固有の香りと辛味を有するもの (2) 500g
171-042	個食用コチジャン	袋	(1) コチュジャンを5g程度小袋に詰めたもの (2) 500g程度(100個)
171-043	甘口焼肉のたれ	本	(1) 醤油味 (2) エバラ、モランボン同等品 (3) 2.16kgPET
171-044	ローリエパウダー	本	(1) 粉末状の月桂樹の葉 (2) 10~15g
171-045	卓上粉末胡椒	本	(1) 黒白ブレンド (2) 20g
171-046	小袋ノンオイルドレッシング	個	(1) 8~10ml (3) 種類は以下を概ね同数取り混ぜる。 ア 中華ゴマ イ 青じそ ウ 柚子かつお
171-047	中辛カレーフレーク A	KG	(1) ハウス「スペシャルカレー」、SB「とろけるカレー」同等品 (2) 他はNo. 171-023に同じ

番号	品名	単位	規格
171-048	ハヤシフレーク	KG	(1) ハウス「完熟トマトのハヤシ」、SB「とろけるハヤシ」同等品 (2) 他はNo. 171-023に同じ
171-049	チャツネ	個	(1) フルーツチャツネ (2) 450g (3) SB、ハウス同等品
171-050	炊飯用CaVt強化剤	袋	(1) 粉末状 (2) 100gあたりカルシウムCa700mg、ビタミンB1/20mg配合 (3) 50g袋
171-051	濃縮液体だし（鶏がら）	袋	(1) 鶏骨、鶏肉を主体にした濃縮スープ (2) スープベースとして20～30倍希釈 (3) 1kgレトルト袋
171-052	ミルクフレーバー	袋	(1) 個食用牛乳用粉末フレーバー (2) 40個 (3) 種類、内容量については都度示す
171-053	小袋ねりからし	袋	(1) No. 171-027を2g程度小袋に詰めたもの (2) 1kg（500個）
171-054	粉末唐辛子	個	(1) 特有の香味の辛味を有するもの (2) 100g
171-055	粉末スパイス	個袋	(1) 特有の香味の辛味を有するもの (2) 種類は都度示す。 (3) 100g
171-056	濃縮液体だし（昆布）	KG箱	(1) 真昆布又は利尻昆布使用 (2) 100～200倍希釈 (3) 要求単位が箱の場合、6L
171-057	濃縮液体だし（鰹）	KG箱	(1) 原液の状態で澄んで透明なもの (2) 50～100倍希釈 (3) 要求単位が箱の場合6L
171-058	ソテーオイル	個本	(1) 素材を和えて味付けするための調合油 (2) 700g
171-059	粉末いりこだしの素	KG	(1) 国産いりこ100%使用 (2) JAS合格品
171-060	小袋食塩	箱	(1) No. 171-001を1袋に0.5g詰めたもの (2) 2000袋入
171-061	旨味調味料	KG	(1) グルタミン酸ナトリウムを主成分とする調味料 (2) 三菱商事ライフサイエンス「グルエース」、味の素「ハイミー」同等品

番号	品名	単位	規格
171-062	上湯ペースト	缶	(1) ペースト状中華調味料 (2) 500g (3) 創味「創味シャンタン」、ウェイパー「味覇」同等品
171-063	粉末ビーフコンソメ	KG	(1) 粉末又は顆粒状ビーフコンソメ (2) 1kg遮光・防湿袋 (3) ネスレ「マギービーフコンソメ」、味の素「クノールビーフコンソメ」同等品
171-064	濃縮めんつゆ	本	(1) めんのかけつゆに使用する際に6倍程度希釈するもの (2) 1.8L (3) 創味、味の素「本造り一番だしかつお」同等品
171-065	白だし	本	(1) めんのかけつゆに使用する際に8倍程度希釈するもの (2) 1L (3) 日本食研、キッコーマン、ヤマキ、ミツカン同等品
171-066	お茶漬け	個	(1) のり、鮭、わさび等2種以上を概ね同率で納入する。 (2) 4～6g
171-067	小袋ふりかけ	個	(1) 卵、鮭、たらこ、鰹等4種以上を概ね同率で納入する。 (2) 100g程度(40個) (3) 丸美屋、田中食品同等品
171-068	小袋しそふりかけ	組	(1) 赤しそふりかけ (2) 1.5～2.5kg程度(1000個) (3) 三島食品、丸美屋同等品
171-069	粉末胡椒100	個	(1) 黒白ブレンド (2) 化学調味料入り不可 (3) 100g袋
171-070	小袋粉末胡椒	箱	(1) No. 171-070を0.2g程度透明小袋に詰めたもの (2) 400g程度(2000個)
171-071	あらびき胡椒(大)	KG	(1) 香味良好なもの (2) SB、ハウス同等品
171-072	あらびき胡椒100	個	(1) 100g (2) 他はNo. 171-071に同じ。
171-073	(乾) 輪切唐辛子	袋	(1) 2mm程度カット (2) 100g
171-074	小袋一味唐辛子	箱	(1) 一味唐辛子0.2g程度を透明小袋に詰めたもの (2) 400g程度(2000個)
171-075	小袋七味唐辛子	箱	(1) 七味唐辛子0.2g程度を透明小袋に詰めたもの (2) 400g程度(2000個)

番号	品名	単位	規格
171-076	さしみたまり醤油 (愛知県産)	本	(1) 愛知県内製造品 (2) イチビキ、サンビシ、七福醸造、日東醸造、佐藤醸造、 (有) 中六、中川醸造、ヤマヤ醤油、ヤマシン醸造、中利 株式会社、菱太産業、丸又商店、丸加醸造、はと屋、伊藤 商店同等品 (3) 1. 8 L 容器 (瓶可) (4) 他はNo. 171-004に同じ。
171-077	個食用ミニケチャッ プ	組	(1) ケチャップを5~10g小袋に詰めたもの (2) 200~400g (40個)
171-078	青椒肉絲の素	本	(1) 1. 5kg程度 (2) 日本食研、エバラ同等品
171-079	回鍋肉の素	本	(1) 四川風不可 (2) 1L (3) 日本食研、エバラ同等品
171-080	しそ飯の素200	袋	(1) 赤しそふりかけ (2) 200g (3) 三島、理研各種同等品

## 180 漬物類

### < 共通規格 >

- 1 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの
- 2 漬かりが適度で変色、異味異臭、異物の混入がなく、大きさが揃っているもの
- 3 歯切れよく、肉質の著しく劣るもの等の混入がないもの
- 4 食品衛生法により許可された食品添加物のみを使用したもの
- 5 納入時、漬け汁、糠、酒粕、味噌等の重量を除いて計算する
- 6 衛生的な容器を使用するもの

番号	品名	単位	規格
181-002	沢庵	KG	(1) 病虫害なく「ス」の入らない大根で塩分色沢良好なもの (2) 1本200g程度 (3) 予備漬けた後本漬けたもの
181-003	胡瓜漬	KG	(1) 新鮮な胡瓜を使用した風味良好なもの (2) 塩味よく浸透したもの
181-004	白菜漬	KG	良質な白菜を2～4つ割にし、塩漬後少量の唐辛子を加え本漬けにしたもの
181-005	浅漬	KG	品質良好な原料を塩、調味料等で12～24時間漬込んだもの
181-006	水菜漬	KG	(1) 水菜を塩、調味料で漬けたもの (2) 刻み
181-007	野沢菜漬	KG	野沢菜を醤油、調味料で漬けたもの
181-008	せいさい漬	KG	せいさい菜を醤油、調味料で漬けたもの
181-009	葉わさび漬	KG	(1) わさびの葉及び茎を醤油等で漬けたもの (2) 固有の風味を有するもの (3) 内容量については都度示す
181-010	さくら漬	KG	大根を薄切りしたものをしその葉で風味よく漬けたもの
181-011	かつば漬	KG	胡瓜をベースにしてしょうが、醤油、調味液で漬けたもの
181-012	しば漬	KG	胡瓜、茄子、しょうが、みょうが等を梅酢で漬けたもの
181-01	つぼ漬	KG	丸干大根を薄切りにしたものを漬けたもの
181-014	ニンニクたまり漬	KG	(1) 中粒で粒の揃ったニンニクを原料にしてたまりに漬けたもの (2) 内容量は都度示す
181-015	柚子大根	KG	良質な大根を拍子木切りにし、塩、甘酢で、柚子とともに漬けたもの
181-017	山菜味付	KG	わらび、ぜんまい、姫竹等3種類以上の山菜を調味料で漬けたもの

番号	品名	単位	規格
181-020	紅しょうが	KG	(1) 新生姜を漬けたもので、筋なく内部までよく浸透し、漬り良好なもので千切りにしたもの (2) 色沢鮮明、風味良好なもの
181-021	紅しょうが(みじん)	KG	No. 181-020を5mm程度のみじん切りにしたもの
181-022	奈良漬	KG	(1) うりを酒粕、砂糖等で調味したもの (2) 歯切れの良いもの (3) 一口大3mm程度カット
181-023	べったら漬	KG	大根をこうじ、砂糖等で漬けたもの
181-024	キムチ	個	(1) 品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、にんにく等で漬けたもの (2) 風味、辛味が適度で良好なもの (3) 3cm程度カット (4) 950g程度
181-025	高菜炒め	KG	良質な高菜漬けを細かく刻んで炒めたもの
181-026	ザーサイ	KG	(1) 味付ザーサイ (2) 固有の風味を有し、塩味適当なもの (3) 2mm程度スライス
181-027	しなちく	KG	(1) 塩蔵品 (2) 風味良好なもの
181-100	らっきょう漬	KG	(1) 中粒程度の花らっきょうを甘酢で漬け込んだもの (2) 歯切れがよいもの (3) 人工甘味料使用不可
181-101	らっきょう漬(みじん)	KG	No. 181-100のみじん切りにしたもの
181-110	ピクルス	KG	(1) ガーキン (2) 胡瓜を原料とし、甘味、酸味が適度なもの
181-111	ピクルス(みじん)	缶	(1) ガーキンを1mm程度のみじん切りにしたもの (2) 2号缶(850g)
181-200	福神漬	KG	(1) 大根、茄子、しょうが、しその実、蓮根、なた豆、ごま等を原料とし、醤油、調味料に漬け込んだもの (2) 無着色

## 190 佃煮類

### < 共通規格 >

- 1 新鮮で良質な材料を使用し、風味、味付けともに良好なもの
- 2 異味異臭、異物の混入等なく、衛生的に製造されたもの
- 3 食品衛生法により許可された食品添加物を使用したもの

番号	品名	単位	規格
191-001	なめたけ茶漬	KG	(1) 固有の風味を有したもの (2) 固形量80%以上
191-002	なめたけ茶漬A	個	(1) 個食用パック (2) 内容量等は都度示す (3) 固形量60%以上
191-003	スタミナー番	KG	なめたけ茶漬けに少量のスライスにんにく、赤唐辛子を漬け込んだもの
191-004	金時豆佃煮	KG	粒が均一で煮くずれのないもの
191-005	きんとん	KG	白インゲン豆を使用し砂糖で煮詰めたもの
191-006	お多福豆佃煮	KG	粒が均一で煮くずれがなく、よく照りのでたもの
191-007	黒豆佃煮	KG	粒が均一で煮くずれのないもの
191-008	椎茸昆布	KG	(1) 角切り昆布と椎茸をよく煮詰めたもの (2) 椎茸20%以上
191-009	しそ昆布	KG	(1) 細切り昆布としその実をよく煮詰めたもの (2) しその実10%以上
191-010	いか塩から	KG	(1) 胴の部分のみ漬け込んだもの (2) 漬かり良く風味良好なもの (3) 人工着色不可
191-011	いか数の子	KG	(1) 新鮮な生いかを数の子で和えたもの (2) 人工着色不可 (3) 数の子10%以上
191-012	うにくらげ	KG	(1) 風味良好なもの (2) くらげ55%以上、うに10%以上
191-013	甘露煮	KG	(1) 新鮮な原料を使用して、型崩れすることなくよく煮込んだもの (2) 種類等は都度示す
191-014	田作り	KG	よく乾燥した4cm程度のいわしを煎った後、調味したもの
191-015	しぐれ佃煮	KG	アサリの粒が均一で十分煮詰めたもの

## 200 缶詰、レトルト食品類

### <共通規格>

- 1 J A S規格品または缶詰協会の合格品
- 2 固有の色沢、香味をもち、形態肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないもの
- 3 食品衛生法に規定された食品添加物を使用するもの
- 4 巻絞完全（缶詰）、外観良好で、傷、さび、汚染、変形、液漏れ等を認めないもの
- 5 外装段ボールに内容名称、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者（販売者）名が表示してあるもの
- 6 原則として納入6か月以内に製造されたもので、納入時に品質保持期限が1年6か月以上とする

## 201 野菜缶詰

番号	品名	単価	規格
201-001	ホールトマト水煮1号缶	缶	(1) 固形量1560g以上 (2) インジューズ
201-010	ダイストマト水煮1号缶	缶	(1) 固形量1560g以上 (2) インジューズ、ダイスカット
201-020	トマトピューレ1号缶	缶	内容量3000g
201-200	クリームコーン1号缶	缶	内容量2900g以上
201-210	ヤングコーン1号缶	缶	(1) 固形量1500g (2) ホール100本以上

## 202 果物缶詰

番号	品名	単価	規格
202-010	うんしゅうみかんシロップ漬け1号缶	缶	(1) 全果粒、Mサイズ (2) 固形量1700g程度
202-020	グレープフルーツシロップ漬け1号缶	缶	(1) 全果粒、Mサイズ (2) 固形量1700g程度
202-030	甘夏みかんシロップ漬け1号缶	缶	(1) 全果粒、Mサイズ (2) 固形量1700g程度
202-400	チェリー缶	缶	(1) 枝付き、Mサイズ (2) 固形量230g程度
202-410	洋なしダイス1号缶	缶	(1) 1～1.5cm角 (2) 固形量1800g程度

番号	品名	単位	規格
202-420	パイン輪切りシロップ漬け1号缶	缶	(1) スライス(40枚)、Mサイズ (2) 固形量1700g程度
202-421	パインシロップ漬け1/8カット1号缶	缶	固形量1800g程度
202-430	ぶどうシロップ漬け1号缶	缶	(1) 皮むきぶどう (2) 固形量1800g程度
202-440	黄桃ダイス1号缶	缶	(1) アフリカ産黄桃 (2) 1~1.5cm角 (3) 固形量1800g程度
202-450	りんごダイスシロップ漬け1号缶	缶	固形量1800g程度
202-600	ミックスフルーツ缶	缶	(1) 黄桃、洋なし、ブドウ、パイン、チェリー等5種以上のフルーツを詰め合わせたもの (2) 固形量1700g程度

## 203 その他の缶詰・レトルト食品

番号	品名	単価	規格
203-001	けんちん汁水煮缶	缶	(1) きのこと、大根、人参、ごぼう、油揚げ等が入ったもの (2) 内容量2900g以上
203-012	とん汁の具(レトルト)	個	(1) 大根、人参、豚肉、ごぼう等固形量50%以上 (2) 内容量2500g以上

## 204 レトルトセット

<共通規格>

- 1 納入時、品質保持期限が一番短いもので8か月以上あるもの
- 2 梱包用段ボール等に品質保持期限の表記をすること。
- 3 主食が麺類の場合は、スプーンを箸又はフォークに変更し、トレーを封入する

番号	品名	単価	規格
204-001	レトルトセット	個	(1) トレーパック入り白飯又は麺類(各300g程度)と副食用レトルト(160g以上)、スプーンをセットして、ボイル可能に完封したもの (2) 外装からトレーパック白飯、副食用レトルトのいずれか短い方の賞味期限が分かるように封入すること。
204-002	レトルトセットH	個	(1) トレーパック入り白飯又は麺類(各300g程度)と副食用レトルト(160g以上)、スプーン、加熱剤のセット (2) 加熱剤は59,700kJ以上の発熱量があるもの

## 210 調理加工品、冷凍食品類

### < 共通規格 >

- 1 衛生的に製造されたもの
- 2 完全に凍結されたもの
- 3 冷凍食品については、認定証マーク付きとする
- 4 過剰な氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの
- 5 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- 6 保存方法、使用方法、調理方法が明記されているもの
- 7 食品衛生法に規定された食品添加物を使用するもの
- 8 形状、状態等は都度示す。
- 9 冷凍食品は冷凍車、チルド食品は保冷車にて輸送すること。

## 220 弁当類

### <共通規格>

- 1 食品衛生法の規定に反しない食品、添加物及び容器を使用すること。
- 2 納入時間を厳守すること。
- 3 会計隊への見積もり提出時に給養小隊へ成分表を提出すること。
- 4 製造時刻、消費期限並びに保管上の注意事項を容器（外装）に明示すること。
- 5 発注数量外で保健所対応用の保存食を1食納品する。受領した保存食は、直ちに冷凍し、保健所への提出が必要なければ納入から2週間後に破棄される。

番号	品名	単価	規格
221-001	おにぎり	個	(1) 1個100g以上の個装品 (2) 常温保存可能品 (3) 品質保持期限が製造後24時間以上であることを証明する書類を提出すること。

## 222 弁当

### <共通規格>

- 1 指定がない限り、完封箸付き
- 2 指定が無い限り、レンジアップが前提の製品は不可
- 3 同一月内に複数種類の納入がある場合は、異なった副菜を使用すること。
- 4 指定がない限り、「副菜」に漬物を含めてよいが使用量は10g以内とする。
- 5 揚げ物を使用する場合は、総重量に計量外で3～5gの小袋ソースを封入する。
- 6 容器の大きさは任意とするが、底が見えるほど容量が合わない物は不可
- 7 契約月の初回納入時に検査成績書（生菌数、大腸菌群）を提出すること。

番号	品名	単価	規格
222-004	助六寿司	個	(1) 総重量300g程度 (2) 太巻4切といなりずし4個
222-006	幕の内弁当	個	(1) 白飯220g以上 (2) 副菜6品以上 ア 焼き魚20g以上 イ 揚げ物30g程度 ウ 煮物、炒め物、和え物、サラダから2品以上（重複不可）計60g程度 エ 卵焼10g程度 オ 漬物10g以内
222-008	ハンバーグ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) ハンバーグ60g以上、ハンバーグソース10g以上 (ソースの種類は任意)、副菜4品以上

番号	品名	単価	規格
222-009	焼肉弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) 牛焼肉80g以上、副菜4品以上
222-010	豚カツ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) 豚カツ60g以上、副菜4品以上
222-011	チキン照焼弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) チキン照焼60g以上、副菜4品以上
222-012	から揚げ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) 鶏から揚げ60g以上、副菜4品以上
222-013	チキンカツ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) チキンカツ60g以上、副菜4品以上
222-014	チキン南蛮弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) チキン南蛮58g (チキンフリッター50g以上、タルタル8g以上) 以上、副菜4品以上
222-015	のり弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上、のり及びおかかのせ (3) 白身魚フライ50g、他揚げ物2種合計50g以上、他副菜2品以上
222-016	明太のり弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上、のり及びおかかのせ (3) 白身魚フライ50g、他揚げ物2種合計50g以上、他副菜1品以上(漬物不可)、明太スプレッド5g程度
222-017	鶏三色そばろ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) 鶏そばろ、玉子そばろ各30g、高菜漬け20g、揚げ物30g、千切りキャベツ10g、野菜旨煮20g程度
222-018	鮭三色そばろ弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯220g以上 (3) 鮭そばろ、玉子そばろ各30g、高菜漬け20g、揚げ物30g、千切りキャベツ10g、野菜旨煮20g程度
222-110	炒飯弁当	個	(1) 総重量380g程度 (2) 炒飯250g程度 (3) 中華総菜2品、その他副菜1品以上 (4) 完封箸又は完封先割れスプーン付

番号	品名	単価	規格
222-111	オムライス弁当	個	(1) 総重量380g程度 (2) 白飯又はケチャップライス220g程度 (3) ス克蘭ブルエッグ又は卵シート50g程度 (4) 洋風総菜2品以上
222-112	チキンステーキ弁当	個	(1) 総重量380g程度 (2) 白飯220g程度 (3) 鶏もも肉ステーキ80g程度 (4) 副菜3品以上
222-201	スパゲティ弁当	個	(1) 総重量300g程度 (2) スパゲティ(茹で)150g程度 (3) 洋風総菜3品以上
222-300	3色そばろとチキン 南蛮弁当	個	(1) 総重量390g以上 (2) 白飯200g以上 (3) 鶏そばろ20g、玉子そばろ15g、高菜漬け5g、チキン竜田揚げ120g、タルタルソース20g、スパゲティ10g、漬物5g程度
222-400	カレーライス弁当	個	(1) 総重量350g以上 (2) 白飯200g以上 (3) カレー160g以上、漬物5g程度 (4) 完封スプーン付(箸不要) (5) レンジアップが必要なもの可