

# 令和4年度 小松基地糧食品規格書

文書管理情報							
文書管理者：第6航空団基地業務群 業務隊長 一元的な管理に 責任を有する者：同上 分類番号：B-20-053 作成年月日：2022.2.2 取得年月日： 保存期間：1年 保存期間満了日：2023.3.31 本紙含め：93枚 配布先：		開示	部分開示	不開示			
	作成時	○					
	区分：	1	2	3	4	5	6
	理由：						

## 目次

総則	1
1 穀類及び同加工品	3
2 芋類及びでん粉類	11
3 砂糖及び菓子類	14
4 油脂類	17
5 種実類	18
6 豆類及び同加工品	20
7 魚介類及び同加工品	25
8 獣鶏肉類及び同加工品	37
9 卵類及び牛乳・乳製品類	46
10 野菜・きのこ類及び同加工品	51
11 果物類及び同加工品	62
12 海藻類	66
13 し好飲料及びし好品類	68
14 調味料類及び加工品類	75
15 漬物類	86
16 調理加工食品類	89

## 総則

### 1 適用範囲

この規格書は、航空自衛隊小松基地において調達する糧食品について適用する。

### 2 全般共通規格

- (1) この規格書は納入物品の品質を確保するため、一般市場における中級品程度以上のものを基準とする。ただし、遺伝子組換え食品は除く。
- (2) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）、日本農林規格等に関する法律（昭和25年5月11日法律第175号。以下「JAS法」という。）及び健康増進法（平成14年8月2日法律第103号）に基づいた表示がなされているものとする。
- (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、その都度調達要求書により明示する。
- (4) この規格書において、「同等以上のもの」と規定しているものは、入札前に見本又は分析表を提出し、確認を受けるものとする。
- (5) 「その都度示す。」と規定しているものは、調達要求書により明示する。
- (6) 冷凍品を希望する場合は、糧食購入要求書に「(冷)」又は「冷凍品」と明示する。
- (7) 受領検査において変質又は不良品と認められた場合は、返品又は取替を実施するものとする。
- (8) この規格書に明示する「程度」とは、重量及び大きさの上下10%許容とする。
- (9) 食品の納入日から賞味期限までの期間は、製造日から賞味期限までの期間の4分の3以上のものとする。
- (10) 「賞味期限は（期間）以上のもの」と規定しているものは、納入日から賞味期限までの期間を示すものとする。
- (11) この規格書に疑義がある場合は、契約担当官と調整するものとする。

### 3 納入

#### (1) 納入場所

航空自衛隊小松基地給食小隊の検収室渡しとする。

#### (2) 受領検査

航空自衛隊小松基地食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを、規格書及び調達要求書に基づき糧食受領検査官が実施する。

#### (3) 納入時間

次に示す時間を厳守するとともに、入門手続、車両の運行等及び基地内の行動については、基地内の規則を遵守しなければならない。

ア 下表に示す以外の納入時間については、別途調整し決定する。

イ 下表に示す対象品の指定は調達要求書に記載するほか、別途調整し決定する。

区分	時間	対象品
朝納入	0815～0900	1 この規格書による野菜、きのこ類及び芋類 1～5のものとする。ただし、冷凍食品、缶詰類及びチルド食品を除く。 2 調達要求書に「ア」と記載したもの
午前納入	0815～1200	朝納入及び午後納入で定められた以外のもの

午後納入	1400～1430	パン類及び折詰弁当
------	-----------	-----------

#### 4 その他

##### (1) 缶詰及びアルミレトルト食品の共通規格

- ア 食品衛生法及びJAS法に基づく表示を満たしているものとする。
- イ 外観は、膨張、ピンホール等の異常がないものとする。
- ウ 缶詰においては、さび及び変形がないものとする。
- エ 納入時点で1年以内に製造され、納入日から賞味期限までの期間は、1年以上のものとする。

##### (2) 冷凍食品の共通規格

- ア 食品衛生法及びJAS法に基づく表示を満たしているものとする。
- イ 完全に凍結したものとする。
- ウ 納入日から賞味期限までの期間は、6か月以上のものとする。
- エ 「氷やけ」、「油やけ」、「乾燥」及び「冷凍やけ」のないものとする。
- オ 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可とする。

##### (3) 調理加工食品類の共通規格

- ア 食品衛生法、JAS法及び健康増進法に基づいた表示がなされているものとする。
- イ 分析成分表の提出を求める場合は、速やかに提出する。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証明書の提示を求める場合もある。

##### (4) 基地外で調理される食品の共通規格

- ア 入札前に、保健所が交付した最新の食品衛生監視票（写し可）を提出するものとする。
- イ 折詰弁当は、発注分のほかに、保存食及び検食分として3個を合わせて納品する。

#### 附 則

本規格書は、令和4年4月1日納入時点から適用する。

## 1 穀類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 乾燥良好でかび等がなく、固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと。 2 異味・異臭・不純物の混入がない品ぞろえ(粒ぞろい)で、欠けていないこと。 3 防湿包装がされていること。
1	内地精米	K G	1 農産物規格書に基づく水稻うるち玄米をとう精したもの 2 歩留まりは、91%以上とする。 3 産地、銘柄等は、「石川県産米1等級100%、ブレンド米は不可」とする。 4 年度は、その都度示す。 5 次の各号について納品時提出するものとする。 (1) 精米の品質証明書(産地、年度、銘柄、区分等) (2) 精米品質検査書(品名、水分、粉状質粒被害粒、着色粒、砕粒、異種穀粒、異物、判定適否、備考(何年産、県産、銘柄産、精米白度)) (3) 食味分析結果(アミロース含有量、蛋白含有率、水分等) (4) 検査官等名 6 納品時の包装等は、30kg三重クラフト紙袋入りとし、風袋には、品名、産地、玄米時の等級年度産、精米年月日を明記するものとする。 7 無洗米の場合は、その都度示す。
2	内地もち米	K G	1 国内産水稻もち米とする。 2 その他前項1～6に準ずる。
3	主食缶	缶	1 缶切付とする。 2 1缶375g程度 3 種類は五目飯、牛飯、とり飯とする。
4	赤飯	K G	1 無洗い炊き米 2 アルファー化もち米90%、北海道産特選小豆100%とする。
5	ナン	K G	1 1個50g程度 2 冷凍品
6	冷凍焼き餅	K G	1 内地もち米を原料とする。

			<ul style="list-style-type: none"> <li>2 1個30～35gとする。</li> <li>3 自然解凍で食べられるもの</li> </ul>
7	もち麦	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 国内産大麦使用</li> <li>2 米粒麦タイプ1袋800g程度</li> </ul>
8	パックライス	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 アルミレトルトパウチ又は真空パック</li> <li>2 種類は和風飯、ピラフ、白飯とする。</li> <li>3 和風飯、ピラフは1個375g程度</li> <li>4 白飯は、1個300g程度</li> <li>5 賞味期限は、10か月以上あること。</li> </ul>
9	米こうじ	KG	米を原料とするこうじ 冷凍品可
10	小麦粉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 薄力粉、中力粉、強力粉、とうもろこし粉はその都度示す。</li> <li>2 日清製粉、オーマイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>3 1袋1kg程度</li> </ul>
11	パン粉	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 粉末の粗いドライパン粉</li> <li>2 白色で2kg程度</li> <li>3 常温保存可能なもの</li> </ul>
12	マカロニ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 オーマイ、マ・マー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>2 折れがなく、色沢の良好なもの</li> <li>3 種類のツイスト、シェル、ペンネは別示する。</li> </ul>
13	スパゲティー カット	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 オーマイ、マ・マー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>2 長さ10cm程度</li> <li>3 折れがなく、色沢の良好なもの</li> </ul>
14	乾麺	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 折れがなく、色沢の良好なもの</li> <li>2 種類はスパゲティー、うどん、そば、茶そば、ラーメン、そうめん、冷麦、もずくめんとして細部はその都度示す。</li> <li>3 のびにくく、くっつきにくいもの</li> <li>4 内容量の指定のないもの以外はできる限り大袋とする。</li> </ul>
15	茹麺	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 光沢、弾力性のあるもの</li> <li>2 消費期限が3日以上あること。</li> <li>3 種類、玉量については、うどん200g程度、そば170g程度、ラーメン180g程度、蒸焼きそば150g程度、ちゃんぽん麺は180g程度で袋入とする。</li> <li>4 うどん、そば、ラーメンは流水で食べられるもの</li> </ul>

16	冷凍めん	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 光沢、弾力性のあるもの</li> <li>2 種類、玉量については、うどん250g程度、そば200g程度、ラーメン200g程度、スパゲティー（SV1.7mm）210g程度、沖縄そば200g程度、茶そば200g程度、平麺米粉麺200g程度、盛岡冷麺220g程度、ちゃんぽんめん200g程度、きしめん200g程度とする。</li> <li>3 流水解凍用の場合は、別示する。</li> </ol>
17	冷凍焼きそば	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 弾力性があり、味付け良好なもの</li> <li>2 具の種類は、その都度示す。</li> </ol>
18	カップラーメン	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 賞味期限が4か月以上（生めんタイプは、3か月以上）あること。</li> <li>2 種類、味、内容量についてはその都度示す。</li> </ol>
19	米粉	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 米を粉末にしたもの</li> <li>2 1袋1kg程度</li> </ol>
20	麩	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 種類は、文化麩、松茸麩、白玉麩、うずまき麩、花麩とする。</li> <li>2 車麩は、小車麩とし輪切りとする。大きいもの場合は、5g程度の輪切りとし別示する。</li> <li>3 仙台麩は、輪切りしたものとする。</li> </ol>
21	クルトン	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好なもので、アルミ包装のもの</li> <li>2 1袋200g程度</li> </ol>
22	マカロニサラダ	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 真空パックで、チルド食品とする。</li> <li>2 種類はマカロニ、ペンネ、スパゲティー等を使い調理加工したもの</li> </ol>
23	折詰（幕の内白飯）	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 内容は、魚及び肉系の揚げ物、焼き物、炒め物、蒸し物、煮物、和え物等を折りませ、ご飯は白飯を基準とする。</li> <li>2 内容量については、その都度示す。</li> <li>3 消費期限等を明記すること。</li> <li>4 箸付で容器は燃やしても有害でないこと。</li> </ol>
24	折詰（幕の内混ぜ飯）	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 内容は、魚及び肉系の揚げ物、焼き物、炒め物、蒸し物、煮物、和え物等を折りませ、ご飯は混ぜ飯を基準とする。</li> <li>2 内容量については、その都度示す。</li> <li>3 消費期限等を明記すること。</li> <li>4 箸付で容器は燃やしても有害でないこと。</li> </ol>
25	折詰（丼系）	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 内容は、ご飯の上に、魚及び肉系の揚げ物、炒め物、煮物等をのせたもの</li> <li>2 内容量については、その都度示す。</li> </ol>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>3 消費期限等を明記すること。</li> <li>4 箸付で容器は燃やしても有害でないこと。</li> </ul>
26	調理パン	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 種類、内容量はその都度示す。</li> <li>2 消費期限等を明記すること。</li> </ul>
27	菓子パン	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 種類、内容量はその都度示す。</li> <li>2 消費期限等を明記すること。</li> </ul>
28	食パン	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1枚70g程度のものを包装したもの。</li> <li>2 消費期限等を明記すること。</li> </ul>
29	冷凍パン	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 種類、内容量はその都度示す。</li> <li>2 調理済みで自然解凍で食べられるもの</li> </ul>
30	バターロール	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個40g程度のもの</li> <li>2 消費期限等を明記すること。</li> <li>3 包装形態等はその都度示す。</li> </ul>
31	バンズパン	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 ハンバーガー用で切り目入りのもの</li> <li>2 1個54g程度のものでごま付</li> <li>3 消費期限等を明記すること。</li> </ul>
32	ロングライフパン	個	種類、内容量についてその都度示す。
33	白玉餅	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 もち米粉等で団子状に丸めたもの</li> <li>2 1個8～10g</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
34	バター	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 フライ用衣とする。</li> <li>2 卵と小麦粉が混ざっているもの</li> <li>3 1袋1kg程度</li> </ul>
35	携行食セット	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 パックライスとカレーパック、丼パック、おかずパックを組み合わせたもので、耐熱スプーン、ナイフ又はカッター付</li> <li>2 内容量は、その都度示す。</li> <li>3 賞味期限は、9か月以上あること。</li> </ul>
36	パックライス (ミニ)	本	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 アルミレトルトパウチ又は真空パック</li> <li>2 種類は、その都度示す。</li> <li>3 1個180g程度</li> <li>4 賞味期限は、10か月以上であること。</li> </ul>
37	携行食セット (雑炊用)	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個300g程度</li> <li>2 種類はビビンバ、スープカレー、とりねぎ塩等とする。耐熱スプーン付、ナイフ又はカッター付</li> <li>3 加熱しなくても食べられるもの</li> <li>4 賞味期限は1年以上あること。</li> </ul>
38	フレンチトースト	枚	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1枚120g程度で10枚入り</li> <li>2 ミニの場合はその都度示す。</li> </ul>



			3 冷凍品
39	ちまき	KG	1 種類は中華ちまき、豚ちまきとする。 2 内容量は、その都度示す。 3 冷凍品
40	コーンフレーク	袋	1袋340g程度
41	ビーフン	KG	1 ケンミン食品、日本食研又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 調理されたもの 3 乾燥の場合は、その都度示す。
42	ドックパン	個	1 1個60g程度で横に切り目入りのもの 2 消費期限等を明記すること。 3 包装形態等は、その都度示す。
43	天ぷら粉	袋	1 小麦粉、でんぷん、乳化剤、膨張剤等が入ったもの 2 1袋1kg程度
44	モルトパウダー	袋	1 製パン用 2 麦芽粉末(大麦) 1袋50g程度
45	ドライイースト	袋	1 製パン用フランス産 2 低糖用1袋500g程度
46	きりたんぼ	KG	1 1本60~70g 2 冷凍品又は真空パック
47	押麦	袋	1 国内産使用 2 麦割タイプで1袋800g程度
48	マンナン米	KG	1 こんにゃく加工食品 2 食物繊維として、ポリデキストロースとセルロースを使用したもの 3 1袋1kg程度
49	五穀米	袋	1 もちきび、もちあわ、大麦、アマランサス、 いりごま等が入ったもの 2 そば系のものは、入っていないこと。 3 1袋1kg程度
50	揚げめん	KG	1 折れがなく、色沢の良好なもの 2 1玉80g程度
51	発芽玄米	KG	1 国内産玄米とする。 2 つけ置きなしで半生タイプ
52	おにぎり弁当	個	1 内容は、おにぎりを主食として、魚又は肉系 及び野菜等をおかずとして折りまぜたもの 2 内容量については、その都度示す。 3 消費期限等を明記すること。 4 箸付で容器は燃やしても有害でないこと。

			5 おにぎりだけの場合は、別示する。
53	寿司	個	1 種類は、太巻き、細巻き、いなり寿司、柿の葉寿司、笹寿司、恵方巻とする。 2 内容量及び種類は、その都度示す。 3 冷凍品は、不可とする。
54	すだれ麩	袋	1 治部煮用とする。 2 冷凍品 3 1枚90g×5枚入り
55	サラダ&パスタ	KG	1 パスタ、わかめ、茎わかめ、大根、人参、玉葱等が入っているもの 2 乾燥品
56	寿司弁当	個	1 内容は、太巻き、細巻き、いなり寿司を主食とし、魚又は肉系及び野菜等をおかずとして折り混ぜたもの 2 内容量については、その都度示す。 3 消費期限等を明記すること。 4 箸付で容器は燃やしても有害でないこと。
57	モーニングセット①	個	1 ロングライフパンとソーセージと飲物の組み合わせで、内容はその都度示す。 2 賞味期限は、その都度示す。 3 常温で保存できること。
58	モーニングセット②	個	1 ロングライフパンと栄養機能性食品と飲物の組み合わせで、内容はその都度示す。 2 賞味期限は、その都度示す。 3 常温で保存できること。
59	モーニングセット③	個	1 ロングライフパン2個と飲物の組み合わせで、内容はその都度示す。 2 賞味期限は、その都度示す。 3 常温で保存できること。
60	モーニングセット④	個	1 ロングライフパンとゼリー飲物の組み合わせで、内容はその都度示す。 2 賞味期限は、その都度示す。 3 常温で保存できること。
61	キヌアミックス	袋	1 キヌア、大麦等入っているもの 2 1袋500g程度
62	焼おにぎり	KG	1 1個50g程度 2 醤油味で冷凍品
63	おにぎりパック	個	1 長期保存の携帯おにぎり 2 国産米100%アルファーマ 3 1個42g程度で鮭味、わかめ味、五目味とする。

64	ミックスシリアル	袋	1 大麦、ドライフルーツ等入り 2 1袋800g程度
65	即席カップライス	個	1 1個90～107g 2 チキンラーメン味、カレー味、カップラーメン味、ハヤシライス味とする。 3 味については、その都度示す。
66	即席アルファ一米パック	個	1 アルファ一米を使用しており、マジックライスとする。 2 種類は、ドライカレー、エビピラフ、梅じゃこ飯、パエリア風ご飯、牛飯、炒飯、五目飯、わかめ飯、青菜飯とする。 3 1個100g程度 4 種類については、その都度示す。
67	強化米	KG	1 6種類のビタミンを強化したもの 2 チャック付で、1kg程度入り 3 別示する場合は、その都度示す。
68	サバイバルブレット	袋	1 1袋95g程度（1個6g程度） 2 アルミ包装でチャック付 3 常温で300日以上もつもの
69	ホットケーキ	個	1 1個30gものが2枚入り 2 冷凍品 3 自然解凍で食べられるもの
70	そば米	KG	1 不純物の混入がないもの 2 そばの実
71	チャーハン	袋	1 冷凍品 2 1袋900g程度 3 保温可能なもの 4 マー油、にんにく、葱油等を使用したもの
72	ピタパン	個	1 冷凍品 2 1個80g程度で個包装
73	プチパン	個	1 冷凍品 2 1個20g～30g程度 3 フランスパン生地使用
74	フランスパン	本	1 冷凍品 2 1本200～240g程度
75	揚げもち	KG	1 冷凍品で自然解凍で食べられるもの 2 1個30g程度 3 海苔、タレ付き
76	すいとん	KG	1 冷凍品 2 1個10g程度 3 平型1kg入り

77	栄養補助食品 セット	個	1 栄養機能性食品と飲物の組み合わせで内容はその都度示す。 2 常温で保存できるもの。
----	---------------	---	--

## 2 芋類及びでん粉類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 腐敗、外傷、日焼け、冠水、発芽、病虫害、土のついていないもの 2 芋類については、サイズはM～Lとする。
1	さつま芋	KG	1 つる、ひげ根のないもの 2 新鮮、粘質にして、甘味が強く、貯蔵保管に耐える程度乾燥し、充実味があるもの 3 加賀野菜「五郎島金時」の場合は、その都度示す。 4 カットの場合は、サイコロ状又は乱切りとし真空パックにしたもの
2	じゃが芋	KG	1 男爵又はメイクインとし、変質病虫害のないもの 2 発芽なく形の整ったもの 3 小芋の時は、別示する。
3	長芋	KG	1 新鮮、粘質に富み、棒状であって曲がりのないもの 2 ひげ根、折れのないもの
4	コンニャク	KG	1 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの 2 検査時は、水分を除く。 3 種類（角、糸、玉、刺身、サラダ、ねじり、結び）とする。
5	里芋	KG	1 新鮮かつ表面に赤筋がなく硬化のないもの 2 ひげ根のないもの 3 親芋、孫芋は含まないこと。
6	皮むきじゃが芋	KG	1 1個150～200gのじゃが芋を皮むきだけのカットなし又は1/4（37～50g）若しくは1/8（18～25g）にカットしたもので、その都度示す。 2 真空パックにしたもの
7	カット長芋	袋	1 長芋の規格で、拍子切りのもの 2 プレーン又はしそ風味については、その都度示す。 3 1袋1kg程度で冷凍品又はチルド
8	フライドポテト	KG	1 形態は、「ナチュラルカット」又は「ストロングカット」とする。 2 冷凍品
9	大学芋	KG	1 自然解凍で食べられるもの 2 冷凍品でタレが絡まっているもの

10	焼き芋	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1袋900～1200g</li> <li>2 さつま芋を焼き芋に仕上げ、真空パックにしたもの</li> <li>3 大きさはS又はMサイズとし、その都度示す。</li> </ul>
11	とろろ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 大和芋又は長芋をすりおろしたもの</li> <li>2 冷凍品で味付けなしとする。</li> </ul>
12	皮むき里芋	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 粒がおおむねそろっているもの</li> <li>2 冷凍品</li> <li>3 カットの場合は、乱切りとする。</li> </ul>
13	ポテトサラダ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 潰したじゃが芋と野菜をマヨネーズ等で調理味付されたもの</li> <li>2 1袋1kg程度でチルド又は冷凍品</li> </ul>
14	さつま芋甘煮	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 輪切り又は乱切り状にカットしたものを甘く煮たもの</li> <li>2 1袋1kg程度で真空パック</li> </ul>
15	でん粉	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 じゃが芋精製でんぷん</li> <li>2 よく乾燥され、色は白く、きめ細かく雑物の混入がないもの</li> <li>3 1袋25kg程度クラフト紙入り</li> </ul>
16	春雨	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 よく乾燥され、折れ、砕け等が認められないもの</li> <li>2 約10cmカットのもの</li> <li>3 1袋500g程度</li> </ul>
17	乾燥しらたき	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 よく乾燥され、折れ、裂け等が認められないもの</li> <li>2 1個25g程度のものを10個程度包装したもの</li> </ul>
18	マッシュポテト	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 よく乾燥され、雑物の混入が認められないもので、フレーク状とする。</li> <li>2 1袋1kg程度</li> </ul>
19	ボイルポテト	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 チルド又は冷凍品</li> <li>2 ダイス状等にカットしたもの</li> </ul>
20	里芋旨煮	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 煮崩れなく調理されたもの</li> <li>2 チルド又は冷凍品</li> <li>3 1袋1kg程度</li> </ul>
21	ジャーマンポテト	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 じゃが芋、玉葱等で調理されたもの</li> <li>2 1袋1kg程度でチルド又は冷凍品</li> </ul>
22	春雨サラダ	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 春雨と野菜等で調理されたもの</li> <li>2 内容は、その都度示す。</li> <li>3 1袋1kg程度でチルド又は冷凍品</li> </ul>

23	ニョッキ	KG	1 じゃが芋と小麦粉と豆をバランスよく配合し、団子状にしたもの 2 冷凍品
24	ハッシュドポテト	KG	1 細かく刻んだじゃが芋を固めたもの 2 冷凍品で1個64g程度
25	千切長芋	袋	1 長芋の規格で、千切りにカットしたもの 2 1袋500g程度でチルド又は冷凍品
26	ポテトサラダ缶	缶	1 プルトップ缶 2 固形100g程度
27	干しいも	袋	1 干した芋を棒状にカットしたもの 2 1袋500g以上とする。
28	コーンスターチ	KG	1 とうもろこしでん粉 2 よく乾燥され、色は白くきめ細かく雑物の混入がないもの 3 1袋1kg程度
29	とろろパック	個	1 1個50g程度で個食用 2 冷凍品で味付有無はその都度示す。
30	加賀丸芋卸し	KG	1 冷凍品 2 1kg入り 3 味なし
31	スイートポテト	個	1 冷凍品 2 1個41g程度 3 個包装 4 国産さつま芋使用

## 3 砂糖及び菓子類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 塊がなく、異物、異色を認めないもの 2 生物の場合は、消費期限を明記してあること。
1	上白糖	袋	1 糖分97%以上、水分1%以下、転化糖1.5%以下 2 1袋20kg程度でクラフト紙入り
2	グラニュー糖	袋	1kg程度入り
3	ペットシュガー	袋	1袋5g程度入り
4	はちみつ	本	1 1本500g程度でチューブ入り 2 純度については、その都度示す。
5	花見団子	本	1 3色（ピンク、白、緑）串さしとする。 2 1本45g程度で個包装とする。 3 冷凍品は、その都度示す。
6	月見団子	本	1 3色（黄、白、茶）串さしとする。 2 1本45g程度で個包装とする。 3 冷凍品は、その都度示す。
7	ようかん	個	1 カロリー補給タイプ 2 1個38g程度でカカオ味又はあずき味
8	団子	本	1 団子4個程度を串さししたもの 2 みたらし、あんこ、栗あんはその都度示す。
9	柏餅	個	1 1個50g程度で個包装とする。 2 冷凍品は、その都度示す。
10	桜餅	個	1 1個50g程度で個包装とする。 2 冷凍品は、その都度示す。
11	氷室万頭	個	1 酒万頭で中にあんこが入っているもの 2 1個50g程度で個包装とする。
12	カステラ	個	1 大麦を使用したもの 2 1個17g程度のソフトケーキで個包装とする。
13	わらび餅	KG	1 内容は、その都度示す。 2 冷凍品で自然解凍で食べられるもの 3 きなこ付き
14	せんべい	袋	1 「南部せんべい」とする。 2 1枚10g程度で1袋100枚程度入り
15	タルト	個	1 日東ベスト、JTフーズ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容、大きさはその都度示す。



			3 冷凍品は、その都度示す。
16	シュークリーム	個	1 日東ベスト、J Tフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 内容、大きさはその都度示す。 3 冷凍品は、その都度示す。
17	クレープ	個	1 日東ベスト、J Tフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 内容、大きさはその都度示す。 3 冷凍品は、その都度示す。
18	マフィン	個	1 日東ベスト、J Tフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 内容、大きさはその都度示す。 3 冷凍品は、その都度示す。
19	ドーナツ	個	1 日東ベスト、J Tフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 内容、大きさはその都度示す。 3 冷凍品は、その都度示す。
20	ムース	個	1 日東ベスト、J Tフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 内容、大きさはその都度示す。 3 冷凍品は、その都度示す。
21	ケーキ	個	1 日東ベスト、J Tフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 内容、大きさはその都度示す。 3 冷凍品は、その都度示す。
22	和洋菓子	個	1 和菓子又は洋菓子は、別示する。 2 大きさは、その都度示す。
23	三温糖	袋	1袋1kg程度
24	おはぎ	個	1 1個90g程度で個包装とする。 2 冷凍品は、その都度示す。
25	たい焼き	個	1 1個40g程度で個包装とする。 2 冷凍品は、その都度示す。
26	板チョコレート	枚	1 板チョコビター味1枚50g程度のもの 2 賞味期限は、6か月以上であること。
27	ミニチョコ	個	1 内容、大きさはその都度示す。 2 個包装
28	ごま団子	KG	1 1個25g程度 2 こしあん入りで冷凍品 3 自然解凍で食べられるもの
29	メープルシロップ	本	1 メープルシロップ風味 2 1本1kg程度

30	チョコレート	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1袋30粒程度入っているもの</li> <li>2 抹茶味、苺味、プレーン味とする。</li> </ol>
31	ワッフル	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 日東ベスト、JTフーズ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)</li> <li>2 1個28g程度で個包装</li> <li>3 ココア、クリーム、抹茶、マロンクリーム味</li> <li>4 冷凍品は、その都度示す。</li> </ol>
32	はちみつパック	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1袋15g程度</li> <li>2 個食用</li> </ol>
33	くるみ餅	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1個40g程度</li> <li>2 カルシウム約270mg程度を強化したものの</li> <li>3 乳酸菌100億入</li> </ol>
34	かきもち	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 加賀平野のもち米使用</li> <li>2 焼きもち又は揚げもちは、その都度示す。</li> <li>3 豆及び昆布入りの2種類</li> <li>4 個包装(1袋1枚)</li> </ol>
35	エクレア	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1個26g程度</li> <li>2 Ca強化したもの</li> <li>3 個包装</li> <li>4 冷凍品は、その都度示す。</li> </ol>

## 4 油脂類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 特有の香味、清澄、さらさらしていること。 2 いっぱんに透明で浮遊物がないこと。 3 組織均質で硬さが適度であること。 4 鮮明な光沢、色で香味がよいこと。
1	食油	缶	1 大豆油又は菜種の白絞油で清澄なもの 2 1斗缶16.5kg程度入り
2	サラダ油	本	1 原料は大豆・なたね等とし精製したもの 2 1本1500ml程度
3	ごま油	本	1 100%純正油 2 1本400ml程度
4	ラー油	本	1 ごま油に香辛料が加わって、独特の芳香を有するもの 2 1本30ml程度
5	オリーブ油	本	1 原料は、オリーブの果実から圧搾法により採取したもの 2 1本1000ml程度 3 エキストラバージン
6	ラーメンオイル	袋	1 鶏、豚肉の油に香味野菜の香りをつけた香味油 2 1袋700g程度アルミレトルトのもの
7	バター大	個	1 有塩バターとする。 2 1個450g程度
8	カットバター	個	1 雪印、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個8g程度（個包装の有無は別示する。）
9	天かす	KG	油焼けしていないもの
10	マーガリン	個	1個400g程度
11	食べるラー油	本	1 にんにく、唐辛子入り 2 容量は、その都度示す。
12	ラード	本	1本250g程度のチューブタイプ
13	ガーリックオイル	袋	1 食用菜種油、ごま油、フライドオニオン、フライドガーリック、唐辛子、コーンフレーク等が入っているもの 2 1袋500g程度でかけるタイプ
14	MCTオイル	本	400ml程度
15	グレープシードオイル	本	400ml程度

## 5 種実類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 実がよく入って粒がそろったもの 2 雑物の混入がないもの
1	いりごま	袋	1 ごまを香りよく煎り、雑物の混入がないもの 2 ごまの種類（白、黒）は、その都度示す。 3 1袋50g程度
2	当りごま	袋	1 良質のごまをよくすり潰し、ペースト状にしたもの 2 1袋550g程度のもの 3 ごまの種類（白、黒）は、その都度示す。
3	ごま和えの素	袋	1 ごまを香りよく煎り、すり潰しすり潰し調味料と合わせたもの 2 1袋500g程度
4	アーモンド	袋	1 六甲バター、東洋ナッツ又は同等以上にもの（他社の製品を含む。） 2 1袋10g程度 3 そのまま食べられるもの
5	ピーナツ和えの素	袋	1 よく煎った香ばしいピーナツをすり潰し調味料と合わせたもの 2 1袋500g程度
6	卓上ごま	本	1 イカリ食品、桃宝食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本100g程度 3 醤油味
7	カシューナッツ	袋	ローストしたもので、1袋500g程度
8	スライスアーモンド	袋	1 ギャバン、六甲バター又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1袋250g程度
9	松の実	袋	1袋200g程度、ローストしていないもの
10	ぎんなん	KG	1 国産品で皮むきしてあるもの 2 水煮でも可
11	栗水煮	KG	1 アルミレトルトパウチ食品 2 渋皮まで取り除き、カットされたもの
12	くり甘露煮	袋	1 むき栗を甘露煮にしたもの 2 真空パック 3 1袋550g程度
13	むき栗パック	袋	1 殻をむきやすいようにカットされ、殻付の状態になっていること。

			2 1袋200g程度で約15粒程度入り
14	むき栗	KG	1 生栗の渋皮まで取り除き、1/4程度の大きさにカットされたもの 2 栗ご飯用 3 真空パックで冷凍品でも可
15	すりごま	袋	1 良質のごまをよく煎り、すり潰したもの 2 ごまの種類（白、黒）は、その都度示す。 3 1袋70g程度
16	ココナッツパウダー	袋	1 ココナッツミルクを乾燥粉末にしたもの 2 1袋1kg程度
17	クコの実	袋	1袋200g程度
18	アーモンドドリンク	個	1 紙パックで200ml程度、ストロー付き 2 種類についてはその都度示す。 3 常温保存のもの
19	ピーナツバター	個	1 粒のあり、なしはその都度示す。 2 1個350g程度

## 6 豆類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 実が充実していて形がよいもの 2 皮に張りがあり、つやのあるもの 3 虫食いや割れたものが少ないもの 4 粒揃いで乾燥しているもの
1	豆腐	KG	1 大豆を原料とし、色は白くてきめ細かく形崩れのないもので適当な硬さを保つもの 2 完全冷却で、破損、異味異臭のないもの 3 納入当日製造のもの（冷凍品を除く。） 4 個包装で衛生的に納入すること。 5 種類は木綿、絹ごしはその都度示す。
2	焼豆腐	KG	1 大豆を原料とし、色は白くてきめ細かく形崩れのないもので適当な硬さを保つもの 2 完全冷却で、破損、異味異臭のないもの 3 豆腐を約30%水分を絞り、焼き上げたもの 4 納入当日製造のもの（冷凍品を除く。） 5 個包装で衛生的に納入すること。
3	ミニ絹ごし豆腐	個	1 完全殺菌工程により製造したもの 2 1個150g程度 3 辛子付については、別示する。
4	油揚げ	KG	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 良質植物油を使用し、適度な光沢と香味を有し、揚げ過ぎないこと。 3 納入当日製造のもの（冷凍品を除く。） 4 個包装は不可とし、衛生的に納入すること。 5 種類のうす揚げ、厚揚げ、生揚げはその都度示す。
5	がんもどき	KG	1 良質植物油使用の新鮮なもの 2 重量、内容はその都度示す。 3 チルド又は冷凍品
6	うの花	KG	1 固く絞ったもので、異味異臭、不純物等の認められていないもの 2 納入当日製造のもの
7	トーフステーキ	KG	1 木綿豆腐を150g程度の大きさにカットし、水切りしたもの 2 冷凍品は不可
8	味付油揚	KG	1 薄い三角揚げを味付け良く煮たもの 2 1枚15～20g程度で麺類のせ用 3 チルド又は冷凍品

9	鶏ごぼういな り	KG	1 油揚げに鶏ひき肉野菜等を加えたもの 2 1個25g程度 3 冷凍品
10	納豆	個	1 豊熟した粒ぞろいの大豆を原料とする。 2 豆が良く発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮の1個40g程度タレ付きのもの 3 賞味期限は4日以上のもの 4 辛子又は青のり付とする。 5 冷凍の場合は、別示する。 6 ひきわり納豆は、1個20g程度で冷凍品
11	高野豆腐	KG	1 よく乾燥され、変色、異味異臭、カビ、割れ等のない均一のもの 2 サイコロ状のもの
12	赤みそ	KG	1 米麹みそを原料とし、塩分12%以下 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの 4 たる入り
13	白みそ	KG	1 米麹みそを原料とし、塩分6%以下 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの 4 1kg程度のもの
14	赤だしみそ	KG	1 豆麹、米麹みそを原料とし、塩分11%以下 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの
15	麦みそ	KG	1 麦麹みそを原料とし、塩分8%以下 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの
16	もろみ	KG	カビ、異味異臭を認めないもの
17	黒豆	KG	1 粒ぞろいでよく乾燥されているもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がないもの
18	黒大豆納豆	個	1 黒大豆をよく発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮なもの 2 1個40g程度のものでわさび付 3 賞味期限4日以上のもの
19	きなこ	袋	1 乾燥良好、異味異臭、雑物混入のないもの 2 1袋1kg程度
20	煮豆	KG	1 粒が均一で煮崩れなく、よく照りのでたもの 2 真空パック可 3 種類の白花豆、昆布豆、金時豆甘煮、黒豆煮はその都度示す。
21	小豆	KG	1 粒ぞろいでよく乾燥されているもの

			2 病虫害、未熟物、しわ等がないもの
22	節分豆	袋	1 炒った大豆等が入ったもの 2 内容量は、その都度示す。
23	カップみそ汁	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 賞味期限は、4か月以上あること。
24	麻婆豆腐	KG	1 豆腐、ひき肉等を使って、調理加工されたもの 2 1袋1kg程度で冷凍品
25	うの花サラダ	袋	1 うの花をマヨネーズでサラダにして5種類の具材入りで仕上げたもの 2 1袋1kg程度でチルド製品
26	打ち豆	KG	大豆をつぶして、よく乾燥されたもの
27	むきえんどう	KG	1 発芽なく、黄色化していないもの 2 さやなし 3 生鮮又は冷凍品は、その都度示す。
28	スナックえんどう	KG	1 発芽なく、黄色化していないもの 2 色沢良好ですじのないもの 3 冷凍品
29	むき枝豆	KG	1 柔らかく、緑鮮やかで新鮮なもの 2 さやなし 3 冷凍品
30	絹さや	KG	1 色沢良好で、すじのないもの 2 柔らかく、緑鮮やかで新鮮なもの 3 冷凍品
31	さやいんげんカット	KG	1 色沢良好で、すじのないもの 2 柔らかく、緑鮮やかで新鮮なもの 3 斜め又はぶつ切りにしたものは、冷凍品 4 生のものは、カットしないこと。
32	そら豆	KG	1 発芽なく、黄色化していないもの 2 さやなし 3 生鮮又は冷凍品は、その都度示す。
33	かた豆腐	KG	1 加賀特産品 2 一丁300～350gを基準とする。
34	ミックスビーンズ	KG	1 5種類程度の豆が入っているもの 2 チルド又は冷凍品
35	ゆで豆	KG	1 粒が揃っているもの 2 種類の大豆、ガルバンゾ、白いんげん豆、レッドキドニーはその都度示す。 3 チルド又は冷凍品
36	サイコロ豆腐	KG	1 冷凍豆腐 2 大きさは、縦、横、高さ1.5cm×1.5



			cm×1.5cm程度
37	フムス	袋	1 ひよこ豆ペーストとする。 2 1kg程度
38	大豆ピューレ	袋	1 国内産のいんげん豆をピューレ状に仕上げたもの 2 1kg程度で冷凍品でも可
39	カットうす揚	KG	1 短冊切りにカットし、汁物の具用に適したもの 2 冷凍品
40	すり味噌	KG	1 石川県金沢市産 2 上澄み味噌 3 食塩12.8%程度 4 1袋1kg程度
41	大麦みそ	KG	1 小松産の大麦使用したもの 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの
42	豆乳	本	1 紙パックで1000ml程度入り 2 種類は調整豆乳、無調整豆乳とする。
43	豆乳飲料	個	1 200ml程度で紙パック 2 味のプレーン、麦芽、オレンジ、バナナはその都度示す。
44	揚げだし豆腐	KG	1 1個20g程度又は60g程度でその都度示す。 2 冷凍品
45	豆ごはんの素	KG	1 5種類程度の豆と雑穀入りで混ぜ込み用 2 常温保存可能のもの
46	大豆	KG	1 粒ぞろいでよく乾燥されているもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がないもの 3 国産
47	レンズ豆	袋	1 粒ぞろいでよく乾燥されているもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がないもの 3 1袋300g程度
48	八丁みそ	KG	1 豆麹みそを原料とする。 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの
49	信州みそ	KG	1 米麹みそを原料とする。 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの 3 カビ、異味異臭を認めないもの
50	大豆飲料	個	1 1個200ml程度 2 味は、いちごミルク、プレーン味とする。 3 カルシウム、鉄等の栄養分が強化されている

			もの
5 1	充てん豆腐	個	1 290 g 程度 2 常温保存可能で紙パック
5 2	乾燥大豆ミンチ	K G	1 原材料は脱脂大豆のみ使用 2 添加物不使用 3 焼いた肉のような香ばしい色
5 3	白和えサラダ	K G	1 白和えに野菜を加えたもの 2 1袋1 k g 程度
5 4	フリーズドライ味噌汁	個	1 個食タイプ 2 種類は、豆腐、野菜、あおさ、葱等6種類 3 1個10 g 程度

## 7 魚介類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
	共通規格 (鮮魚・冷凍魚)		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 体表面は、新鮮な光沢を有し、うろこが密着しており、眼球は透明で膨らみ、エラは鮮紅色で固く「しまり」弾力性のあるもの</li> <li>2 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの</li> <li>3 腹切れ、身切れ及び異物等の付着がないもの</li> <li>4 冷凍魚は、冷凍良好で解凍した時良好なもの</li> <li>5 再冷凍品は不可</li> <li>6 要求に応じる大きさ、重量で形状は良好でおおむね均一なもの</li> <li>7 納入時、水分、氷、加工品のみそ及び酒粕等は除いた重量とする。</li> <li>8 加工年月日が明記されているもの</li> <li>9 処理区分:セミドレス(えらと内臓をとったもの)、ドレス(セミドレスから頭をとったもの)、フィレ(三枚おろしにしたもの)</li> <li>10 1袋に20切れ(匹)程度ずついれて納品すること。</li> </ol>
	(塩干魚)		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 よく乾燥され、刺激臭のないもの</li> <li>2 脂肪がしまったもの</li> <li>3 要求に応じる大きさ、重量で、形状が良好でおおむね均一のもの</li> </ol>
	(貝)		<ol style="list-style-type: none"> <li>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って肉崩れのないもの</li> <li>2 粒がおおむねそろっているもの</li> <li>3 死貝、泥、砂石及び海藻等が混入していないもの</li> </ol>
	(練り製品)		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質の魚肉を原料とし、でんぷん、調味料を加えて練り上げた良好なもの</li> <li>2 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性のあるもの</li> <li>3 食品衛生法により許可された「食品添加物」だけを利用しているもの</li> <li>4 異物、異味、異臭及びねばり等を認めず漂白剤を利用していないもの</li> <li>5 製法、販売法とも衛生的で適度な加熱をしてそのまま食に共することのできるもの</li> </ol>
1	鯛	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 桜鯛は、1匹180～200g</li> <li>2 うろこをひき、内臓を取り除き、切り目の入</li> </ol>

			つたもの 3 冷凍可
2	鮎	KG	1 養殖1匹70～80g 2 個包装不可で冷凍でも可
3	秋刀魚	KG	1 1匹142g程度 2 冷凍品 3 海水に漬けたものを冷凍したものでも可
4	わかさぎ	KG	1 1匹6～10g 2 空揚げ又は天ぷらは、別示する。 3 冷凍品
5	あんこう	KG	1 1切れ20～25gで骨なしのもの 2 国産又は外国産で冷凍品 3 唐揚げ用は打ち粉付きで1個20g程度骨なし
6	ほたるいか	KG	ボイルしたもの
7	つぼぬきいか	KG	1 するめいか、やりいかで鮮度良好のもの 2 足、内臓を除いたもの。1匹150g程度で冷凍品 3 カットの場合は7～8mmの輪切りとする。
8	茹たこ	KG	1 真蛸、完全煮沸したもので冷凍品 2 1パイ1～1.5kgのもの
9	天津えび	KG	無頭えび1匹45g程度で殻は除く。
10	小女子	KG	体長5cm程度、大きさがそろっているもの
11	うなぎ蒲焼カット	KG	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 1cm程度にカットしたもの 3 産地については、その都度示す。 4 冷凍品で真空パック 5 1袋0.5～1kg入り
12	うなぎ蒲焼	KG	1 新鮮な鰻を開き、タレにつけて焼いたもの 2 焼色適度で特有の香りを有するもの 3 1本180～200gで冷凍品 4 生鰻の場合は、3Pサイズとする。 5 産地については、その都度示す。
13	イカステーキ	KG	1 紫いかで飾り包丁入り 2 1枚100～120g
14	あじ唐揚げ用	KG	1 3枚卸しをしたもの 2 冷凍品 3 小あじの場合は、1尾6～8gで頭付で打ち粉付
15	あなご	KG	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 細かくカットしたもの

			3 国産品で冷凍品
16	たら	KG	1 1匹3~4kgで内臓を除いたもの 2 チルド又は冷凍品
17	干物	KG	1 種類、大きさはその都度示す。 2 頭、内臓、ぜいご、中骨等を取り除き、腹開きしたもので冷凍品
18	赤かれい	KG	1 1匹200g程度で頭付 2 生魚
19	かわはぎ	KG	1 皮及び骨はなしで、1切身60g程度 2 冷凍品
20	鰯	KG	1 養殖 2 1匹5~6kg
21	鰯切身	KG	1 養殖又は天然どちらでも可 2 1切身100g程度
22	鱈切身	KG	1 柳サワラ及びかじきまぐろについては、その都度示す。 2 1切身100g程度で冷凍品
23	白身魚切身	KG	1 種類は、メダイ、赤魚、黒むつ、カラスカレイ、たら、メロ、舌平目とする。 2 1切れ100g程度 3 ダイスカットや大きさを指定する場合は、別示する。冷凍品
24	魚フィレ	KG	1 種類は、鮭、たら、塩マス、塩鮭とする。 2 冷凍品
25	にぎり用ねた	KG	1 種類、重量、包装形態はその都度示す。 2 すしねた用にカットしたもの 3 すし幅用(5cm×15cm程度)にさく取りしたもの
26	鮪	KG	1 めじまぐろ、キハダマグロ 2 5cm×15cm程度のさく取り刺身用で冷凍品 3 角切りは、その都度示す。 4 個包装不可
27	鱈	KG	1 かじきまぐろ 2 骨、血合い肉を除き15cm程度のさく取り 3 刺身用で冷凍品
28	いか刺身	KG	1 紋甲いか、やりいか、紫いか、するめいかの糸切り 2 1袋500g程度以上で冷凍品
29	ねぎとろ	KG	1 赤身のまぐろを細かくたたいたもの 2 冷凍及び小袋不可で1袋500g以上のも

			の
30	かつおたたき	KG	1 かつおの切身をたたき用に焼いたもの 2 冷凍品で真空パック
31	魚の粕漬	KG	1 魚を三枚おろしにし、もろみに漬け込み、酒粕が内部までよく浸透したもの 2 粕の重量は、除く。 3 種類は、たら、鮭とする。 4 大きさは1切れ100g程度とする。 5 冷凍品
32	魚の塩焼	KG	1 種類は、鯖、鮭、鰯、赤魚とする。 2 大きさは、1切れ50g程度とする。 3 冷凍又は常温で真空パック
33	魚の味付焼	KG	1 種類は、鯖西京焼、鰯照焼、さばごま衣焼、鮭照焼、マス照焼とする。 2 大きさは、鰯照焼は、1切れ30～35g程度その他は、1切れ50g程度とする。 3 冷凍又は常温で真空パック 4 大きさは、別示する場合もある。
34	魚の味付煮	KG	1 種類は、さば味噌煮、さんまごまみそ煮、いわし梅煮、さんまみぞれ煮、さんまレモン煮、さんま梅おかか煮、いわしゆずみそ煮、さんま鰹煮、さば照煮等とする。 2 大きさは、さんま鰹煮は1切れ27g程度、その他は、1切れ50g程度とする。 3 冷凍又は常温で真空パック 4 大きさは、別示する場合もある。
35	魚の酢漬	KG	1 魚の種類は、鮭、にしん、わかさぎ、鰯等とし、野菜と一緒に仕上げたもの 2 流水解凍可能なもの 3 冷凍で真空パック
36	にしん甘露煮	KG	1 にしんを甘露煮又は照煮にしたもの 2 1切身25～35g 3 レトルト加工 4 常温保存のもの
37	生マス	KG	1 1匹1～2kgで頭付 2 生魚
38	鯖	KG	1 国産又はノルウェー産 2 1匹500g～1kg 3 生魚
39	あさり貝	KG	1 砂抜きしてあるもの 2 大粒程度で大きさの揃っているもの

40	しじみ貝	KG	1 砂抜きしてあるもの 2 中粒以上で大きさの揃っているもの 3 国産又はインド産 4 冷凍可 5 むき身は、別示する。
41	はまぐり	KG	1 砂抜きしてあるもの 2 1粒20～25gで大きさの揃っているもの
42	かき貝	KG	1 ニチレイ、大冷又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 むき身で、S～Mサイズ、IQFのもの 3 生食の場合は、別示する。
43	サーモンステーキ	KG	1 銀鮭を三枚おろしにしたもの 2 1切身100g程度で国産又はチリ産 3 冷凍品 4 1切身60g程度の場合は別示する。
44	鯖切身	KG	1 国産又はノルウェー産 2 三枚卸しで、うす腹を除く。 3 1切身100g程度 4 冷凍品
45	無頭えび	KG	1 バナメイエビ、ブラックタイガー 2 21～25サイズ 3 ボイル済みで冷凍品 4 殻なし、尾なしとする。
46	かに足	KG	1 種類、サイズ等はその都度示す。 2 冷凍品
47	シーフードミックス	KG	1 あさり、エビ、イカをミックスしたもの 2 冷凍品
48	かのこいか	KG	1 飾り入りで一口サイズにカットしたもの 2 1～2cm幅で4cm程度の長さを基準とする。 3 冷凍品
49	あさりむき身	KG	1 Lサイズ 2 冷凍品
50	むきえび	KG	1 80/120又は2Lサイズ 2 冷凍品
51	ほたて貝	KG	1 ニチレイ、大冷又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 むき身で大きさは、MサイズでIQFのもの 3 冷凍品
52	貝柱	KG	1 ニチレイ、大冷又は同等以上のもの（他社の

			製品を含む。) 2 サイズは1個30g程度 3 冷凍品
53	いか塩辛	KG	新鮮良好な材料を使用し、塩味適当で風味良好なもの
54	塩くらげ	KG	1 千切りにしたくらげを塩蔵にしたもの 2 塩は、重量の15%以内
55	うにくらげ	KG	新鮮なもの
56	辛子明太子	KG	1 生食用で冷凍品 2 一腹80～100gで身のくずれが少ないもの 3 無着色のもの
57	たらこ	KG	1 生食用で冷凍品 2 一腹80～100gで身のくずれが少ないもの
58	ホッキサラダ	KG	1 ホッキ貝と新鮮な魚介類(イカ、シシヤモの卵等)をマヨネーズで和えたもの 2 カナダホッキ40%以上のもの
59	たら珍味	KG	乾燥したたらこの身を細く削ったもの
60	しらす	KG	1 かたくちイワシの稚魚 2 釜揚げ 3 冷凍品 自然解凍で食べられるもの
61	かずのこ	KG	1 カナダ産又はアメリカ産 2 カットしたもので軽く味付をしたもの
62	いくら風	個	1 1個340g程度入り 2 冷凍品又は冷蔵品
63	魚介類佃煮	KG	種類、大きさ、包装形態はその都度示す。
64	スライス蒲鉾	本	1 厚さ5mm程度で1枚8～9gにカットしたもの 2 1本400g程度で真空パック 3 賞味期限5日以上のもの 4 絵柄入りの場合は、2.5g程度にカットしたもので1本140g程度
65	かまぼこ	本	1 種類は、紅白、笹、赤巻とする。 2 重量は、その都度示す。 3 賞味期限3日以上のもの(練り製品全般) 4 でんぷん含有量は、5～6%程度
66	半片	KG	1 1枚55～60g 2 紅白ふかし
67	なると巻	KG	1本250g程度で真空パック
68	魚めん	KG	紅白のすり身をそうめん状にしたもの



69	さつま揚げ	KG	1 1枚30～40g程度 2 良質の油で揚げたもの。冷凍品可
70	ごぼう天	KG	1 ごぼうを芯にして揚げたもの 2 1本25～35g 冷凍品可
71	紅白ふかし	KG	1 紅白のすり身を団子状にしたもの 2 1個20g程度
72	竹輪	KG	1 1本70g程度 2 生鮮又は冷凍品
73	ミニ竹輪	KG	1 1本10～20g程度 2 生鮮又は冷凍品
74	かにあし	KG	1 種類（スティック、カット、フレーク）大きさ、包装形態はその都度示す。 2 生鮮又は冷凍品
75	ロールかまぼこ	本	1 1本500g程度 2 内容、大きさはその都度示す。
76	魚肉ソーセージ	本	1 1本70～80g 2 カルシウムを含んだもの
77	たらこほぐし	KG	1 添加物、着色料を使用していない、真鱈をほぐしたもの 2 アルミレトルトパウチ
78	かつおパック	袋	1袋1g程度で、細かく削ったもの
79	花かつお	KG	1 かつおを原料としたもの 2 粉末状のものを含まないもの 3 100g程度包装
80	つみれ	KG	1 種類は、メギス、とびうお、たこ、いわし等とする。 2 1個20～25g 3 冷凍品
81	かにフレーク	KG	1 ズワイガニの身をほぐしたもの 2 固形量80%以上 3 アルミレトルトパウチ又は冷凍品
82	ベビーホタテ 水煮缶	缶	1 T2K缶 2 総量900g程度
83	けずり粉	袋	1 かつお100% 2 パウダー状 3 1袋500g程度
84	魚の味付缶	缶	1 T2K缶又は1号缶は、別示する。 2 種類、調理法はその都度示す。
85	鮭フレーク	袋	アルミレトルトパウチで1kg程度入り
86	鮭油漬	袋	1 アルミレトルトパウチで1kg程度入り 2 ライトフレーク

87	副食缶	缶	1 プルトップ缶 2 種類、容量はその都度示す。
88	ムール貝	KG	1 大冷、ノースイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 殻付ボイル両貝
89	エビフライ	KG	1 1匹38g程度 2 海老比率65%程度とする。 3 冷凍品
90	白身魚フライ	KG	1 タラ、ホッケ等とする。 2 1個60g程度 3 冷凍品
91	かきフライ	KG	1 1個25g程度 2 国産のカキを使用したもの 3 冷凍品
92	あじフライ	KG	1 1匹60g程度 2 冷凍品
93	いかフライ	KG	1 1個70～80g 2 冷凍品
94	ししゃも天ぷら	KG	1 1個20g程度 2 冷凍品
95	サーモンフライ	KG	1 1個60g程度 2 冷凍品
96	さんまフライ	KG	1 開いた秋刀魚に衣をつけたもの 2 大きさは、その都度示す。 3 冷凍品
97	ほたて風味フライ	KG	1 1個25～40g 2 冷凍品
98	さんま竜田揚	KG	1 1個60g程度 2 冷凍品
99	ししゃも空揚	KG	1 カラフトシシャモで1匹20g程度 2 冷凍品
100	白身魚天ぷら	KG	1 1個60g程度 2 種類は、その都度示す。 3 冷凍品
101	いか天ぷら	KG	1 1個50g程度 2 冷凍品
102	えび天ぷら	KG	1 自然解凍でも食べられるもの 2 16－20サイズ 3 1匹47g程度で棒状
103	穴子天ぷら用	KG	1 無頭で背開きしたもの 2 1枚30～40g程度

			3 長さ23～30cmを基準とする。 4 冷凍品
104	エビチリソー ス	袋	1 1kg程度入り 2 冷凍品
105	じゃこ天	KG	1 新鮮な小魚を丸ごとすり潰したもの 2 1個70～90g 3 冷凍品
106	さんま蒲焼	KG	1 1尾80～100gを蒲焼にしたもの 2 冷凍品
107	いわしフライ	KG	1 国内産で獲れたいわしとする。 2 1個80g程度 3 冷凍品
108	甘エビ	KG	1 殻を取り除き、尾を付けたもの 2 2Lサイズ
109	ホタテほぐし 身	袋	1 ホタテの身をほぐしたもの 2 水煮タイプでアルミレトルトパウチ 3 1袋1kg程度
110	煮干し	KG	1 小型のいわしを乾燥させたもの 2 国産で無添加 3 1袋200～500g程度
111	ハタハタ	KG	1 頭、内臓を除き、干物は不可 2 冷凍品 3 1匹25～35g
112	えびフリッター	KG	1 ニチレイ、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個10～15g 3 冷凍品
113	かれい唐揚	KG	1 1個60g程度で骨なし 2 冷凍品
114	おつまみ	袋	1 するめいかを細かくカットしたもの 2 1袋4g程度で乾燥品
115	イカゲソミンチ	KG	1 紋甲いか又は赤いか、するめいかを生の状態でミンチにしたもの 2 冷凍品でも可
116	かき揚	KG	1 魚介類入りで1個40～60g 2 甘エビ使用の場合は、1個60g程度 3 冷凍品
117	いか空揚	KG	1 耳と胴及びゲソの割合が6：4程度 2 冷凍品
118	いわし煮	KG	1 生姜煮、梅煮は別示する。 2 1切身25g程度

			3 レトルト加工したもの 4 常温保存のもの
119	えびカツ	KG	1 1個100g程度 2 丸ごとエビ入り 3 冷凍品
120	鰻	KG	1 1匹200～300gで頭付 2 生魚
121	魚介類調理加工食品	KG	1 種類、大きさ、包装形態はその都度示す。 2 冷凍品
122	副食パック	個	1 アルミレトルトスタンディングタイプ 2 種類、容量はその都度示す。
123	鰈切身	KG	1 黄金ガレイ等で内臓下処理済みで骨なし 2 1個115g程度で尾付
124	さわら黄金焼	KG	1 1切身100g程度 2 冷凍で10～20切入りの真空パック
125	あからはちめ	KG	1 1匹120～150g 2 内臓除き頭付
126	海鮮ミックス	KG	1 ブラックタイガーで尾、皮を除いたもので、 輪切りいか、ベビーホタテ入り 2 加熱済みで冷凍品
127	ふぐ切身	KG	1 1尾60g程度 2 北陸地方近海で獲れたもの 3 シロサバふぐ等有毒部位除去済みのもの
128	カツオスティック	本	1 新鮮な宗田鰹使用 2 1本50g程度で保存料、着色料不使用 3 プレーン味 ゆず味、にんにく味等とする。
129	鮭マスタードフライ	KG	1 1個110g程度 2 冷凍品
130	混合だし	KG	1 サバ、ムロアジ、いわし等の削り節 2 1kg程度入り
131	竹輪磯部揚	KG	1 1個16g程度 2 冷凍品
132	アジナゲット	KG	1 鉄分強化したもの 2 1個20g程度 3 冷凍品
133	エビ背開き	KG	1 天然エビに打ち粉をつけたもの 2 1匹13～15g 3 冷凍品
134	赤魚ダイスカット	KG	1 骨なし打ち粉付 2 1切れ20g程度 3 冷凍品

135	レトルト秋刀魚蒲焼	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 さんまを開いて蒲焼にしたもの</li> <li>2 1切れ25～30g</li> <li>3 常温保存できるもの</li> <li>4 賞味期限90日以上とする</li> </ul>
136	鱈白醤油焼	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 骨抜きのでフィレ120g程度を、白醤油で焼き上げたもの</li> <li>2 自然解凍で食べられるもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
137	鰯打ち粉付	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 石川県産の鰯を使用</li> <li>2 1切れ40g程度で打ち粉付</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
138	かつおフライ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個60g程度</li> <li>2 柔らかく加工したもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
139	太刀魚フライ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個50g程度</li> <li>2 骨ごと食べられるように加圧したもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
140	二ギス天ぷら	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個22g程度</li> <li>2 石川県産のもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
141	きびなごフライ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1尾10g程度</li> <li>2 鹿児島県産のもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
142	サバナゲット	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個40g程度</li> <li>2 石川県産のもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
143	カニかま天	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個12g程度</li> <li>2 自然解凍で食べられるもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
144	イカチーズナゲット	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個15g程度</li> <li>2 自然解凍で食べられるもの</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
145	細切かまぼこ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 千切りにしたもの</li> <li>2 バラ凍結で冷凍品</li> </ul>
146	ほたるいか沖漬	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮良好な食材を使用し、沖漬したもの</li> <li>2 1kg程度入り</li> </ul>
147	甘エビ頭	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 甘エビの頭のみ</li> <li>2 冷凍品 1袋500g～1kg程度</li> </ul>
148	塩さけ切身	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 アトランティックサーモンで塩水漬</li> <li>2 1切れ100g程度で骨なし</li> <li>3 長さ13～15cm、幅6～7cmを基準と</li> </ul>

			する。
149	ほっけ開き	KG	1 頭なしで塩水漬 2 1切身170g程度 3 長さ18~20cm、幅10~14cmを基準とする。
150	ほっけ切身	KG	1 切60g程度
151	ぶりフライ	KG	1 1個50g程度 2 冷凍品
152	タコマリネ	KG	1 スライスしたタコをペペロンチーノ風味に味付けしたもの 2 冷凍品
153	ししゃもフライ	KG	1 1個20g程度 2 冷凍品

## 8 獣鶏肉類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
共通規格 (全般)			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好で外観に異常を認められないもの</li> <li>2 容器は衛生面に配慮したものを使用し、食品全体を包装したもの</li> <li>3 スライスが必要な場合は、重量、形状についてはその都度示す。</li> <li>4 国産、輸入産の肉を明確にし、安全を確認されたもの</li> <li>5 産地を明確にするとともに、表示もされていること。</li> </ol>
(牛、豚、猪、馬、羊)			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 と畜場法による検査合格品とする。</li> <li>2 肉類は、凍結による乾燥、脂肪の変色等認められないもの。ただし、冷凍、解凍はその都度示す。</li> <li>3 脂肪交雑の十分なもの</li> <li>4 各切断片は、天然パルプ材シート等で包んだもの</li> <li>5 箱詰の場合は、外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示したもの</li> </ol>
(鶏肉)			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉用として飼育された若鶏であること。</li> <li>2 冷凍による乾燥、変質のないもの</li> </ol>
(内臓)			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産品は、製造2日以内のもの</li> <li>2 冷凍不可</li> </ol>
(肉加工品)			<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食品衛生法及びJAS法に基づく表示の基準を満たしているもの(特殊の場合は、その都度示す。)</li> <li>2 食品全体を包装したもの</li> </ol>
1	牛ロース肉	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 肩ロース、背ロース</li> <li>2 ショートグレイン120日以上</li> <li>3 形がそろっていて、天然パルプシート等で包んだもの</li> <li>4 長さは17cm、厚さは1cm以上、幅は6cm程度を基準とする。</li> <li>5 1枚150g程度 霜降り状</li> <li>6 解凍不可でチルドで納品すること。</li> </ol>
2	牛ヒレ肉	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 産地は、その都度示す。</li> <li>2 成型した肉でも可</li> <li>3 1枚150g程度又は塊とする。</li> <li>4 塊は1個1.5~2kg 直径7cm程度</li> </ol>
3	牛肩ロース肉	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 スライス基準として①縦3~5cm、長さ</li> </ol>

			<p>7～10cm、厚さ1.5mm、②縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ3mm、③縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ5mmを別示する。</p> <p>2 霜降り状で変色していないもの</p> <p>3 解凍不可でチルドで納品とする。</p> <p>4 ショートグレイン120日以上</p>
4	サイコロステーキ	KG	<p>1 肩ロース使用で合成肉は不可</p> <p>2 3cm程度角切りとする。</p> <p>3 ショートグレイン120日以上</p> <p>4 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
5	牛もも肉	KG	<p>1 そともも、うちもも、肩使用</p> <p>2 ①縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ1.5mm、②縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ3mm、③縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ5mm、④縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ1.5mm、⑤縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ3mm、⑥縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ5mmを別示する。</p> <p>3 チンジャオロース用の場合は、長さ5～7cm、厚さ5～7mmとする。</p> <p>4 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
6	牛バラ肉	KG	<p>1 ともばらで、すじを含まないこと。</p> <p>2 脂肪分5mm以下のもの</p> <p>3 ①縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ1.5mm、②縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ3mm、③縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ5mm、④縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ1.5mm、⑤縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ3mm、⑥縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ5mmを別示する。</p> <p>4 チンジャオロース用の場合は、長さ5～7cm、厚さ5～7mmとする。</p> <p>5 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
7	牛角肉	KG	<p>1 牛もも肉と牛バラ肉が8:2で混合したもの</p> <p>2 2cm程度角切り</p> <p>3 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
8	牛ひき肉	KG	<p>1 すね、もも、肩を使用し、2度挽きしたもの</p> <p>2 ほかの獣肉を含まないもの</p> <p>3 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
9	牛焼肉用肉	KG	<p>1 肩ロース、うちもも、しんたま等使用</p>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>2 1枚15～20g焼肉用にスライスしたもの</li> <li>3 形がそろっているもので、霜降り状</li> <li>4 天然パルプシート等で包んだもの</li> <li>5 解凍不可でチルドで納品とする。</li> </ul>
10	煮込み用牛肉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 いちまる、日東ベスト又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>2 牛肩バラ肉を20～25gにカットしたもの</li> </ul>
11	ローストビーフ	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 牛もも肉を香辛料とワインで下味し、じっくり加熱したもの</li> <li>2 スライス又は塊は、別示する。</li> <li>3 冷凍品</li> </ul>
12	牛すじ肉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 一口程度の大きさにカットしたもの</li> <li>2 茹でたもので冷凍品</li> </ul>
13	牛レバー肉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 異臭を認めないもの</li> <li>2 厚さ2～3mmの長さにカットしたもの</li> </ul>
14	豚ロース肉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 肩ロース、背ロースはその都度示す。</li> <li>2 結着剤使用不可 脂肪分5mm以下とする。</li> <li>3 100g・120g・150g程度のカット、しゃぶしゃぶ用、生姜焼き用のスライスはその都度示す。</li> <li>4 解凍不可でチルドで納品とする。</li> </ul>
15	豚もも肉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 もも、そともも</li> <li>2 ①縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ1.5mm、②縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ3mm、③縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ5mm、④縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ1.5mm、⑤縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ3mm、⑥縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ5mmを別示する。</li> <li>3 解凍不可でチルドで納品とする。</li> </ul>
16	豚バラ肉	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 赤身と脂肪が交互に三層になっているもの</li> <li>2 すじを含まないもの</li> <li>3 ①縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ1.5mm、②縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ3mm、③縦3～5cm、長さ7～10cm、厚さ5mm、④縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ1.5mm、⑤縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ3mm、⑥縦3～5cm、長さ5～7cm、厚さ5mmを別示する。</li> </ul>

			4 解凍不可でチルドで納品とする。
17	豚角肉	KG	1 豚もも肉と豚バラ肉を8:2で混合したもの 2 2cm程度角切りとする。 3 4cm程度の角切りで100g程度の場合 は、バラ肉だけとする。 4 解凍不可でチルドで納品とする。 5 冷凍品の場合は、スペイン産豚バラ肉使用 で、1個30g程度、下処理済、バラ凍結のもの
18	豚バラブロック	KG	1 1本4~5kgでひもなし 2 赤身と脂肪が交互に三層になっていること。 3 解凍不可でチルドで納品とする。
19	豚ヒレ肉	KG	1 1枚30g程度又は50g程度にカットした もの 2 解凍不可でチルドで納品とする。
20	豚ベーコン	KG	1 脂肪分50%以下 2 スライスの場合は、ショルダーベーコンでも 可とし、厚さ2mm程度、幅5~8mmとする。 3 厚切りの場合は、長さ11cm程度で1枚 50g程度のもの 4 冷凍不可
21	豚トロ焼	KG	1 豚トロを一口に削ぎ切りし、レモン風味のた れで下味をつけ焼き上げたもの 2 冷凍品
22	豚骨	KG	1 スープのだし用、骨を割ったもの 2 あばらとげんこつ部位が混ざったもの
23	豚ひき肉	KG	1 もも肉とバラ肉を9:1で混合したもの 2 2度挽きしたもの 3 ほかの獣肉を含まないこと。 4 解凍不可でチルドで納品とする。
24	豚レバー肉	KG	1 異臭を認めないもの 2 厚さ2~3mmにカットしたもの
25	合ひき肉	KG	1 赤身と脂肪を9:1で混合したもの 2 牛肉と豚肉を1:1で混合し、ほかの獣肉を 含まないこと。 3 解凍不可でチルドで納品とする。
26	味付チャーシュー	KG	1 日本ハム、日東ベスト又は同等以上のもの (他社の製品を含む) 2 1枚10g程度で厚さが2.8mmとする。 3 豚バラ使用
27	豚カツ	KG	1 1個120g・100g・60g・40g程

			<p>度の出来上がり肉は、その都度示す。</p> <p>2 ロース又はヒレ肉は、その都度示す。</p> <p>3 冷凍品</p>
28	丸鶏	KG	<p>1 国産ブロイラー</p> <p>2 内臓等を除き、頭付足（もみじ）付き</p> <p>3 1羽3kg程度</p> <p>4 冷凍品</p>
29	若鶏手羽肉	KG	<p>1 手羽先、手羽元、首皮肉を除く。</p> <p>2 骨抜きで、2cm×2cm程度にスープ用にカットしたもの</p> <p>3 手羽元は、1本55～60gのもの</p>
30	若鶏もも肉	KG	<p>1 足先、腰骨は除く。</p> <p>2 1枚250g～300g程度で骨抜きとする。</p> <p>3 カットの場合は、30～40g、50g程度とし、その都度示す。</p> <p>4 骨付きの場合は、1本200～220gとし、筋に添って切り目を入れ、変更する場合はその都度示す。</p> <p>5 1枚125g程度又は、140～150g程度の大きさを指定した場合は、切り目を入れて開き、厚さを均一にすること。</p>
31	若鶏むね肉	KG	<p>1 骨抜きで、皮なしのもの</p> <p>2 1枚125～135gとし、厚さを均一にすること</p> <p>3 そぎ切りの場合は、1枚35g、50g程度とし、その都度示す。</p> <p>4 冷凍不可</p>
32	鶏ささ身	KG	<p>1 すじは除く。</p> <p>2 1本40～50g程度</p>
33	鶏もつ	KG	食肉用でレバー以外のもの
34	鶏レバー	KG	異臭を認められないもの
35	鶏ぶつ切肉	KG	<p>1 足先、腰骨、手羽先、首皮肉は除く。</p> <p>2 もも肉をぶつ切りにしたもので骨付き可</p>
36	鶏ひき肉	KG	<p>1 もも、胸肉を2度挽きしたもの</p> <p>2 ほかの獣肉を含まないこと。</p>
37	鶏がら	KG	<p>1 新鮮なスープの材料として適したもの</p> <p>2 頭部、足先を除く。</p>
38	がらスープパック	袋	<p>1 豚、鶏肉、ミックスについてはその都度示す。</p> <p>2 冷凍品で無添加のもの</p> <p>3 1kg程度入り</p>

39	ラム	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ラム肉をたれにつけたもの</li> <li>2 1kg程度中に、肉とたれの割合が7:3とする。</li> <li>3 冷凍品</li> </ol>
40	ハム類	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 包装良好のもの</li> <li>2 15g程度、6g程度のカットは、その都度示す。</li> <li>3 種類は、プレスハム、ロースハム、ソフトサラミとする。</li> <li>4 冷凍不可で真空パック</li> </ol>
41	生ハム	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豚もも肉を使用し、直径10cm程度</li> <li>2 1枚8g程度にカットしたもの</li> </ol>
42	ソーセージ類	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 包装良好なもので小袋不可</li> <li>2 あらびきウインナーで1本20～25g程度</li> <li>3 チョリソーソーセージは1本20～25g程度、チーズ入りソーセージは1本50～60g程度</li> <li>4 ウインナーミニは、1本4g程度</li> </ol>
43	ウインナーソーセージ	本	1本30～50gとし、常温で保存可能なもの
44	フランクフルト	KG	1本35～40gとする。
45	ハムステーキ	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ポークソーセージを醤油、砂糖などで仕上げたもの</li> <li>2 1枚50g程度</li> <li>3 10個以上を真空パックしたもので冷凍品</li> </ol>
46	かもロースト	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1枚8g程度でスライスしたもの</li> <li>2 真空パックで冷凍品</li> </ol>
47	牛すじ煮込み	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 一口大にカットした牛すじを煮込んだもの</li> <li>2 1kg程度入り</li> <li>3 真空パックで冷凍可</li> </ol>
48	砂肝塩焼	KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 黒胡椒で味付けし、香ばしく焼いたもの</li> <li>2 冷凍品</li> </ol>
49	チキンほぐし身	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 皮なし胸肉をほぐしたもの</li> <li>2 500g程度</li> <li>3 冷凍可</li> </ol>
50	副食缶	缶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 プルトップ缶</li> <li>2 種類、容量はその都度示す。</li> </ol>
51	豚汁の具	袋	1 豚肉、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、いも等、5種類以上入っているもの

			2 アルミレトルトパウチ食品 3 1袋2.5kg程度
52	牛肉パック	袋	1 牛肉、玉葱等が入ったもの。ただし、汁の重量は3割程度とする。 2 1~1.5kg入りで冷凍品
53	チキンマリネ	袋	1 スモークしたチキンや国産鶏をマリネ風に仕上げたもの 2 流水解凍で食べられる冷凍品 3 1袋500g程度
54	チキン照焼	KG	1 もも肉使用 2 1枚50g程度 3 10個以上を真空パックしたもので冷凍品
55	鶏肝しぐれ煮	袋	1 しっかりと血抜き処理した鶏肝をたれで煮込み仕上げたもの 2 1kg程度入り 3 冷凍品
56	調理加工品	KG	1 内容、重量等はその都度示す。 2 冷凍品
57	豚角煮	KG	1 日東ベスト、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個35g程度のバラ肉をじっくり煮込み、余分な脂肪を取り除いたもの 3 真空パックで冷凍品
58	鯨カツ	KG	1 赤身肉に衣をつけてフライにしたもの 2 1個50g程度 3 カレー味で冷凍品
59	ホルモン	KG	1 牛又は豚の腸（シロ）をボイルしたもので、4~5cmにカットしたもの 2 味付していないもの
60	ポーク缶	缶	1 ポークランチョンミート、スパム又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1缶1.81kg程度
61	ポークランチョンミート	KG	1 短冊又は、4cm×5cmにカットしてあるもの 2 冷凍品
62	チキンピカタ	KG	1 1個50g程度 2 10個以上を真空パックしたもので冷凍品
63	焼トン	袋	1 豚肩ロース肉を焼いて味付したもの 2 1袋500g程度で冷凍品
64	レバニラ炒め	KG	1 血抜きした豚レバーを醤油だれで焼き上げたもの

			2 冷凍品
65	タン塩ネギ焼	袋	1 牛タンをネギ塩だれにつけて焼いたもの 2 1袋420g程度で冷凍品
66	フライドチキン	KG	1 テーブルマーク、JTフーズ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個50g程度 3 冷凍品
67	チキン竜田揚	KG	1 1枚120～140g 2 胸肉使用で冷凍品
68	チキンナゲット	KG	1 1個20g程度 2 冷凍品
69	豚肉生姜焼	袋	1 豚肉と玉葱等が入ったもの 2 1～1.5kg入りで冷凍品
70	チキンカツ	KG	1 1枚肉で1個100g程度の胸肉を使用したもの 2 冷凍品
71	ハムフライ	KG	1 1個80g程度 2 冷凍品
72	おかず缶	缶	1 T2K缶 2 内容はその都度示す。
73	デリシャスチキン	KG	1 醤油味に漬けたもの 2 1枚125～135g程度のもも肉使用
74	タンドリーチキン	KG	1 1個30～40g程度 2 ボイルで食べられるもの
75	鶏炭火焼	KG	1 鶏肉を1個20g程度にカットし、炭火で焼いたもの 2 ハツ、ハラミの場合は別示する。 3 自然解凍で食べられるもの 4 冷凍品
76	イノシシ肉	KG	1 国産肉 2 部位は、その都度示す。 3 カットの場合は、その都度示す。
77	ローストビーフ用肉	KG	1 オーストラリア産 2 牛もも肉 3 縦5cm×横8cm×長さ15cm、約800g程度を基準とし、ローストビーフ用にカットしてあること。 4 解凍不可でチルドで納品とする。
78	チキンステーキP	KG	1 1枚160g程度のもも肉を味付し、焼き仕上げたもの 2 4～5枚以上で真空パックしたもの

			3 冷凍品
79	ササミスティック	本	1 国産の鶏のササミ燻製 2 1本20g程度の個包装 3 プレーン味
80	チキン水煮	KG	1 国産の原料使用で化学調味料は不使用 2 ササミを国産の野菜エキスでじっくり煮込み仕上げたもの
81	鶏ヤゲン軟骨焼	袋	1 ガーリック味に仕上げたもの 2 1袋500g程度で冷凍品
82	焼豚	袋	1 ローストポークをスライスしたもの 2 1袋500g程度で冷凍品 3 豚肩ロースを使用 4 塊の場合は、別示する。
83	鶏つみれ	KG	1 軟骨入り 2 1個20g程度
84	そばろ煮パック	袋	1 鶏むね肉を甘辛く味付けしたもの 2 1袋500g程度 3 冷凍品又は常温保存
85	豚マリネパック	KG	1 豚ローススライスと野菜をりんご酢等でマリネしたもの 2 冷凍品 流水解凍等で食べられるもの
86	鶏天ぷら	KG	1 1個34g程度 2 梅しそ入り等味については別示する。 3 冷凍品
87	豚レバーカツ	KG	1 1個60g程度 2 冷凍品

## 9 卵類及び牛乳・乳製品類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 表面は、光沢なくザラザラした新鮮なもの 2 奇形卵、汚卵、薄殻卵、砂卵等、格外卵を含まないこと。 3 乳白色で固まって分離していないこと。 4 色調にムラや濁りがなく固さも平均したもの
1	鶏卵	KG	1 1個58～64g未満（Mサイズ） 2 「生食用」については、1個62g程度のもので、サルモネラ菌感染予防のためのワクチンを接種してあること。 3 賞味期限は、納入後10日以上あること。
2	クリーンエッグ	KG	1 卵白は半熟状で、卵黄は生に近い状態のもの 2 殺菌処理した殻付卵 3 1個55g程度 4 賞味期限は、納入後10日以上あること。
3	鶏卵水煮	缶	1 1号缶 固形量1700g程度 2 内容個数35～50個
4	うずら卵水煮	缶	1 1号缶 固形量1620g程度 2 内容個数200～240個
5	錦糸卵	袋	1 薄焼き卵を細く切ったもの 2 乾燥が良好なもの 3 500g程度入り
6	スクランブルエッグ	KG	1 レアタイプで加熱しても固まらないこと。 2 冷凍品
7	卵卷	KG	1 みやげ食品、すぐる食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本500g程度で50g程度ずつカットされたもの 3 種類は、その都度示す。
8	オムレツ	KG	1 1個60g程度で10個入り真空パック 2 種類は、その都度示す。 3 冷凍品
9	茶碗蒸し	個	1 耐熱容器（ポリ系）1個160g程度 2 賞味期限は、納入後5日以上あるもの 3 種類は、エビ、松茸、カニとする。 4 バラしたもの
10	卵豆腐	個	1 1個80～90g 2 だし付で、バラしたもの
11	温泉卵	KG	1 卵の重量は、1個55g程度



			2 卵の数分のだし付で、バラしたもの
12	とろとろ卵	KG	1 加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクとふわふわした食感を持つもの 2 洋風タイプと和風タイプは、別示する。
13	オムライスシート	枚	1 スノーマン、すぐる食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1枚の直径18cm程度のも 3 冷凍品
14	牛乳	個	1 厚生労働省規格及び乳等省令に合格したもの 2 賞味期限は、納入後4日以上のもの 3 200ml程度でストロー付
15	牛乳大	本	1 牛乳の規格に準ずる。 2 1000ml程度
16	LL牛乳	個	1 牛乳の規格に準ずる。 2 ブリックパック入り 3 賞味期限は、納入後30日以上のもの 4 200ml程度でストロー付
17	乳飲料	個	1 生乳50%未満のもの 2 180～200mlでストロー付
18	コーヒー乳飲料	個	1 乳固形分2.9%以上で、生乳50%未満のもの 2 180～200mlでストロー付
19	コーヒー乳飲料大	本	1 コーヒー乳飲料の規格に準ずる。 2 1000ml程度
20	ヨーグルト	個	1 加糖でスプーン付 2 賞味期限は、納入後4日以上のもの 3 フルーツの種類は、その都度示す。 4 1個70～80gで、鉄、カルシウム強化
21	プレーンヨーグルト	個	1 賞味期限は、納入後4日以上のもの 2 無糖のもの 3 内容量は、450g程度又は10kg程度でその都度示す。
22	乳酸菌飲料	個	1 発酵乳及び乳製品乳酸菌飲料を含む。 2 賞味期限は、納入後4日以上のもの 3 ストロー付 4 種類、内容量はその都度示す。
23	生クリーム	本	1 乳脂肪35～50%以上のもの 2 1本900～1000ml 3 賞味期限は、納入後4日以上のもの
24	粉末チーズ	本	1 パルメザンチーズ100%

			2 1本80～85g卓上用
25	チーズ	袋	1 ささがきタイプのとろけるチーズ 2 1kg程度
26	スティックチーズ	本	1 賞味期限は、納入後2か月以上のもの 2 1本15g程度 3 ナチュラルチーズ鉄入り
27	固形チーズ	箱	1 1箱6個程度入り 2 種類は、その都度示す。
28	スライスチーズ	袋	1 1袋7～10枚入り 2 とろけるタイプととろけないタイプは、別示する。
29	レアチーズケーキ	個	1 明治、森永又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 種類、容量は、その都度示す。 3 スプーン付
30	ダイスチーズ	袋	1 サイコロ状（4mm）にカットしたもの 2 1kg程度入り 3 加熱しなくても食べられるもの
31	スティッククリープ	本	1 森永、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本3g程度 3 アルミパック
32	アイスクリーム	個	1 1食用とし、種類、内容量はその都度示す。 2 スプーン付
33	すしねた用卵	袋	1 すしねた用にカットしたもの 2 1袋500g程度 3 1枚15g程度
34	まるオムレツ	KG	1 卵黄が半熟状に仕上げたもの 2 1個50g程度 3 冷凍品
35	目玉焼	KG	1 すぐる食品、スノーマン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個35～40g 3 真空パックで冷凍品
36	煮込み卵缶	缶	1 Mサイズ（1個34g程度） 2 味付けしたもの 3 1号缶で40～48個入り
37	細きりチーズ	袋	1 森永、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 クラフト500g程度のもの

38	カッテージチーズ	袋	1 雪印、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 裏ごしタイプ1kg程度
39	モッツアレラチーズ	袋	1 フレッシュモッツアレラとする。 2 1kg程度入りで冷凍可
40	フローゾンヨーグルト	個	1 発酵乳 2 1個60g程度 3 冷凍品
41	フヨウハイ	KG	1 1個60g程度で10個入り真空パック 2 タレ入り 3 冷凍品
42	チーズソース	袋	1 内容量は、その都度示す。 2 1袋500g程度入り
43	スペイン風オムレツ	KG	1 すぐる食品、キューピー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1切れ50g程度にカットされたもの 3 真空パックで冷凍品
44	たまごそぼろ	KG	1 そぼろ状にしたもの 2 冷凍品
45	ベーコン巻エッグ	KG	1 1本40～50g 2 10個入り真空パックで冷凍品
46	全卵	KG	1 衛生的に割卵した液全卵を殺菌凍結したものの 2 1kg程度入り 3 冷凍品で紙パック不可
47	卵黄	袋	1 卵黄を主原料にした殺菌加工卵 2 1袋300g程度 3 冷凍品
48	卵白	袋	1 卵白を主原料にした殺菌加工品 2 1袋500g程度 3 冷凍品
49	のむヨーグルト大	本	1 発酵乳のドリンクタイプ 2 1本1000ml程度 3 賞味期限は、納入後4日以上のもの
50	カマンベールチーズ	箱	1 1箱100g程度 2 カットなし
51	クリームチーズ	箱	1 雪印、明治又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1箱200g程度
52	乳酸菌ドリン	缶	1 乳酸菌L-137入り

	ク		2 100ml程度でアルミ缶 3 ヨーグルト味
53	キッシュ	個	1 1個400g程度 2 円形 3 ベーコン、ほうれん草入り

## 10 野菜・きのこ類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
	共通規格		1 品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっているもの 2 病虫害、変色及びしみが無いもの 3 「とう立ち」「す入り」「ひびわれ」「くされ」「はな咲き」「またわれ」「過熟品」「未熟品」のないもの 4 特に示す以外は水洗いし、完全に水切りしたもの 5 容器等の重量は除く。 6 冷凍野菜の輸入品や、加工野菜については、規定の農薬量の合格品とする。 7 生鮮野菜は、国産とする。ただし、輸入野菜及び加工野菜を使用する場合は、外国産でも可とする。
1	人参	K G	1 茎葉、ひげ根を除き、皮部に傷のないもの 2 市販品Lサイズでそろったもの
2	青菜	K G	1 葉柄細かく抱合していないもの 2 かぶら菜、白菜菜及び小松菜のうち葉長のそろったもの 3 納品時は、根の部分をそろえること。
3	ほうれん草	K G	1 葉は濃緑色であること。 2 長さ20cm以上で束ねたもの 3 「サラダほうれん草」は、別示する。 4 冷凍品は、カットしたもので、IQFのもの 5 納品時は、根の部分をそろえること。
4	春菊	K G	1 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく、伸びすぎてないもの 2 長さ20cm以上のもの 3 納品時は、根の部分をそろえること。
5	チンゲン菜	K G	1 緑色部分の肉質が柔らかく、株元のしまったもの 2 冷凍品は、カットしたもの
6	菜の花	K G	1 国内産のもので、1束200g程度 2 冷凍品の場合は、その都度示す。
7	味付菜の花	K G	1 菜の花を醤油等で味付けしたもの 2 1kg程度入り
8	せり	K G	1 芳香を有し、長さ20cm以上とする。 2 水耕栽培によるもの

			3 根を除いたもの
9	パセリ	KG	香りが強く、葉先がよく縮れているもの
10	にら	KG	葉肉厚く、特有の香りを有し、つやのあるもの
11	みつば	KG	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの
12	しその葉	KG	濃緑色であること。
13	ブロッコリー	KG	1 濃緑色でつぼみがしまったもの 2 冷凍品は、ミニタイプのものとし、それ以上の大きさの場合は別示する。 3 IQFのもの
14	グリーンアスパラ	KG	1 根そろい良く、長さ10～15cm程度で太目のもの 2 冷凍品は、崩れがなく太めであること。 3 カットは、その都度示す。
15	オクラ	KG	1 濃緑色で、細毛が密生し、筋がはっきりし、先のとがったもの 2 冷凍品の場合は、小口切りにカットしたもの 3 小袋不可
16	ピーマン	KG	1 濃緑色で赤色のつかないもの 2 L又はMサイズのもの
17	ししとう	KG	1 色鮮やかで、つやのあるもの 2 小袋不可
18	長葱	KG	1 葉肉が薄く、長く充実した柔らかいもの 2 よく水切りしたもので、「トウ」が立っていないもの
19	わけぎ	KG	1 葉肉が薄く、枯葉、病虫害のないもの 2 水切りした新鮮なもの
20	ミニオン葱	KG	1 わけぎより細い葱 2 別名「万能ねぎ」「あさつき」等とし、薬味として使用可能なもの
21	ズッキーニ	KG	濃緑色で赤みを帯びていないもの
22	カリフラワー	KG	1 乳白色のもの 2 花は固く締まったもの 3 冷凍品は、カットしたもので、IQFであること。
23	キャベツ	KG	1 抱合良好なもの 2 Lサイズで、春キャベツは1kg程度 3 色鮮やかで葉肉の厚いもの
24	レッドキャベツ	KG	1 抱合良好なもの 2 色鮮やかで葉肉の厚いもの
25	パプリカ	KG	1 肉厚で、色鮮やかなもの 2 赤、黄色は、その都度示す。

			3 輸入品でも可
26	レタス	KG	1 抱合良好なもの 2 L又は2Lサイズ 外葉を除いたもの 3 「ロメインレタス」は、別示する。
27	サラダ菜	KG	株葉元がよく締まったもの
28	サニーレタス	KG	葉の上部が赤茶色のさえたもの
29	リーフレタス	KG	葉の上部が緑色のさえたもの
30	ラディッシュ	KG	1 色鮮やかのもので、粒がそろっているもの 2 葉付きの場合は、その都度示す。
31	大根	KG	1 葉を除いたもの 2 曲がりについては、全数量5%までは認めるものとする。 3 1本30cm以上のもの 4 品種を指定する場合は、別示する。 5 冷凍の場合は、いちよう切りにカットしたもの
32	蕪	KG	1 肉質は、大根より柔らかく、甘みのあるもの 2 葉付きのものは、その都度示す。
33	白髪大根	KG	大根の皮を荒削りした後、立割りし、「けん」にしたもの
34	切干大根	KG	1 大根を干したもので、雑物の混入しないもの 2 千切りにしたもの
35	かいわれ大根	KG	葉部は、色鮮やかで、軟白色は柔らかく、みずみずしさを有しているもの
36	白菜	KG	1 結球白菜で根部を除いたもの 2 抱合良好のもの 3 1球1.5kg以上のもの
37	ごぼう	KG	1 長さ50cm以上のもの 2 洗いごぼうとする。
38	切りごぼう	KG	1 ごぼうの皮を除き、充分あく抜きした後、厚さ5mm程度の斜め切り又は乱切りにしたもの 2 白くさらしたもの（漂白不可） 3 真空パック又は水煮
39	ささがきごぼう	KG	1 ごぼうの皮を除き、充分あく抜きした後、立割り「ささがき」にしたもの 2 白くさらしたもの（漂白不可） 3 真空パック又は水煮
40	玉葱	KG	1 発芽していないもので、根部を除いた黄玉 2 5月から新玉とする。

			3 L又はL大サイズとする。
41	皮むき玉葱	KG	1 皮、へた、芯を除いたもの 2 L又はL大サイズとする。
42	レッドオニオン	KG	1 発芽していないもので、根部を除いた紫紅色のもの 2 サイズは、その都度示す。
43	根生姜	KG	1 肉質柔軟で繊維少なく辛みの強いもの 2 Lサイズとする。
44	おろししょうが	袋	1 1袋300g程度 2 冷凍品
45	胡瓜	KG	1 濃緑色又は淡緑色で赤みを帯びていないもの 2 種子が少なく、曲がりの少ないもの 3 Lサイズとする。
46	茄子	KG	1 色沢淡黒色で肉質の柔らかいもの 2 1個70～100g 3 乾燥の場合、形状及び内容量等は、その都度示す。 4 冷凍品の場合は、乱切りのもを一度素揚げしたもの
47	セロリー	KG	肉質厚く軟白色のたけの長いもので葉なし
48	みょうが	KG	特有の香りを有し、実が固く締まったもの
49	唐辛子	袋	1 乾燥が良好なもの 2 色鮮やかで、つやのあるもの 3 1袋の容量は、その都度示す。
50	刻み唐辛子	袋	1 乾燥が良好なもの 2 小口切りは、1袋15～30g 3 糸切りは、1袋100g程度 4 粉末（韓国唐辛子）は、1袋250g～300g
51	トマト	KG	1 色沢良好なもの 2 1個200g程度 3 産地を指定する場合もある。
52	プチトマト	KG	1 色沢良好なもの 2 大きさは、その都度示す。
53	にんにく	KG	1 粒がそろっていて、発芽していないもの 2 皮むきしたもの
54	スライスニンニク	袋	1 乾燥が良好なもの 2 1袋70～100g
55	おろしにんにく	本	1 1本270g程度 2 賞味期限は、納入後2か月以上あるもの



56	たけのこ	KG	1 光沢の良い柔らかいもの 2 土を落とし枝根を除いたもの 3 孟宗竹2kg程度
57	たけのこ短冊	KG	1 短冊切りにしたもの 2 冷凍可
58	たけのこ細切	KG	1 細切りにしたもの 2 冷凍可
59	支那竹	KG	1 たけのこを、風味良く味付けしたもの 2 塩蔵可
60	もやし	KG	1 原料緑豆を発芽したもので、長さは5cm以上のもの 2 みずみずしく、はりのあるもの 3 小袋不可
61	舞茸	KG	1 肉質のあるもので、香りが良好なもの 2 小袋不可
62	エリンギ	KG	1 肉質のあるもので香りが良好なもの 2 長さ8cm程度で傘が直径5cm程度を基準とし、大きさがあがる程度そろっていること。 3 小袋不可
63	干しいたけ	KG	1 乾燥が良好で、かび変色等の認められないもので、特有の香りがあるもの 2 防湿包装したもの 3 千切りしたもの
64	えのき茸	KG	1 風味良好なもの 2 200g程度の袋入り
65	しめじ茸	KG	1 肉質のあるもので香りが良好なもの 2 本しめじとし、小袋不可 3 冷凍の場合は、ぶなしめじをスチーム加熱後バラ凍結したもの
66	なめこ	KG	1 風味良好なもの 2 虫害のない形の良いMサイズ 3 大きいものの指定は、Lサイズ長さ6cm程度 4 市販用の小袋不可
67	ぜんまい	KG	1 茹でて、アク抜きしたもの 2 乾燥不可
68	きくらげ	KG	1 乾燥良好でくず等のないもの 2 黒だけ 3 千切りしたもの
69	松茸	KG	特有の芳香があり、カサが開いていないもの
70	きのこミック	KG	1 しめじ、なめこ、平茸、えのき茸をミックス

	ス		したもの 2 アルミレトルトパウチ食品
71	キャロットシヤトー	KG	1 冷凍品 2 繊維が柔らかく、煮くずれしないもの 3 1個10g程度
72	南瓜	KG	1 色沢良好な完熟品 2 冷凍の場合は、乱切りで栗南瓜 3 生の場合は、1枚15～20gにスライスして真空パックしたもの
73	たけのこ穂先	KG	1 たけのこの穂先だけ厚めにカットしたもの 2 中国産でも可
74	にんにくの茎	KG	1 冷凍品 2 緑鮮やかでカットしたもの
75	とうもろこし	KG	1 冷凍品で粒着良好なもの 2 カットは、その都度示す。 3 生の場合は、ひげ皮を取り除いたもので、1本300g以上のもの
76	ミックスベジタブル	KG	1 冷凍品 2 グリンピース、人参(ダイスカット)及びとうもろこしを混合したもの
77	しいたけ	KG	1 冷凍の場合は、柄、石づきを取り除き。IQFであること。 2 肉質のあるもので、香りが良好なもの 3 小袋不可
78	モロヘイヤ	KG	1 冷凍品で葉だけとする。 2 IQFであること。
79	マッシュルーム(生)	KG	1 肉質のあるもので香りが良好なもの 2 1個10g程度のホールで色はホワイトとする。 3 小袋不可
80	野菜ミックス	KG	1 冷凍品 2 茄子、ズッキーニ、人参等の野菜をサイコロ状にカットし、ミックスしたもの
81	はじかみ	袋	1 生姜を酢漬けにし、紅色に着色したもの 2 1袋約30本入り
82	ヤングコーン	缶	1号缶
83	スイートコーン	缶	1 1号缶 2 バキューム缶でも可
84	マッシュルーム	缶	1 1号缶 2 バキューム缶でも可 3 スライスしたもの

85	クリームコーン	缶	1 1号缶 2 クリームスタイル
86	アスパラガス	缶	1 国外産可 2 内容量は、その都度示す。色はホワイト
87	たけのこ水煮	KG	1 ホール 国産品 2 真空パック 1kg程度 3 軟度Aランクのもの
88	れんこん水煮	KG	1 皮を除き、充分あく抜きした後、白くさらしたもの（漂白不可） 2 酸味の強いものは不可 3 ホール 4 真空パック 1kg程度
89	ふき水煮	KG	1 5～6cmにカットしたもの 2 真空パック 1kg程度
90	カット人参	KG	1 1個25g程度に輪切りしたもの 2 直径3～4cmで暑さ1～1.5cm程度 3 真空パックしたもの
91	粉末野菜	袋	1 野菜を乾燥させ粉末にしたもの 2 種類、形態、容量はその都度示す。
92	ふき煮物	袋	1 ふきを醤油味に煮含めたもの 2 着色料使用不可 3 1袋1kg程度
93	レトルト惣菜	KG	1 アルミレトルトパウチ食品 2 種類、容量はその都度示す。 3 常温で保存できるもの
94	野菜サラダ	KG	1 種類、容量、包装形態はその都度示す。 2 チルド食品
95	野菜天ぷら	KG	1 野菜かき揚げ60g程度又は85g程度、さつま芋天ぷら40g程度、かぼちや天ぷら40g程度、ごぼう空揚げとする。 2 冷凍品 3 その他のものは、別示する。
96	れんこん梅肉和え	KG	1 やまくらげ入 かつお風味 2 1kg程度
97	人参ピューレ	KG	1 小松産の人参を使用したもの 2 冷凍品 1kg程度
98	ホールトマト	缶	1 カゴメ、デルモンテ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1号缶 原材料はイタリア産のもの 3 ダイストマトで種を除いたもの
99	副食缶	缶	1 プルトップ缶 1食用

			2 種類、容量はその都度示す。
100	なめこ水煮	袋	1 国産なめこ使用 2 1袋1～1.3kg
101	ゴーヤ	KG	1 濃緑色なもの 2 別名「にがうり」 3 冷凍品の場合は、スライスしたもの
102	たらの芽水煮	袋	1 たらの芽の水煮にしたもの 2 天ぷら用 3 1袋1.2kg程度で1個6～8gのもの
103	太胡瓜	KG	1 加賀野菜でみずみずしいもの 2 緑色で黄色したものは除く。
104	冬瓜	KG	1 冷凍品又は生のもの 2 30～40gの乱切り又はスープ用のスライスしたもの
105	カタハ	KG	葉を取り除いたもので茎だけとする。
106	山菜風味	KG	1 わらび、たけのこ、えのき、きくらげ等が入ったもので味付けしたものでも可 2 アルミレトルトパウチ
107	金時草	KG	1 色鮮やかなもの 2 加賀野菜
108	芽キャベツ	KG	1 抱合良好なもの 2 色鮮やかで、大きさがそろっているもの 3 冷凍の場合は、1kg程度で約100個程度入っているもの
109	野菜ピューレ	KG	1 カゴメ、キューピー又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 冷凍可 3 種類は、その都度示す。
110	ルッコラ	KG	1 色鮮やかなもの 2 別名「ロケットサラダ」
111	惣菜	KG	1 種類は、その都度示す。 2 チルド食品又は冷凍品で1kg程度入り
112	おかひじき	KG	色鮮やかなもので小袋不可
113	水菜	KG	色鮮やかでみずみずしく、生食に適したもの
114	スプラウト	KG	1 そば又はブロッコリー 2 他の種類の時は、別示する。
115	千石豆	KG	1 加賀野菜 別名「つる豆」 2 筋を取ったもの
116	紫なす	KG	加賀野菜でみずみずしくつやのあるもの
117	ビーツ	缶	1 ギャバン、MCC又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）

			2 4号缶（固形量230g程度）
118	香草	袋	1 香りの良いもの 2 種類は、その都度示す。
119	中島菜めしの素	KG	1 国産の原料を使用したもの 2 醤油ベースにごま油で仕上げ冷凍品
120	野菜チップス	袋	1 種類、形態等はその都度示す。 2 1袋100～200g
121	ベビーリーフ	袋	1 3種類以上の香草野菜が入ったもの 2 1袋30g程度で国産のもの
122	トマト煮	KG	1 鶏肉、野菜、マッシュルーム等をトマトで煮込んだもの 2 1kg程度でアルミレトルトパウチ食品
123	筑前煮	KG	1 鶏肉、蓮根、ごぼう、人参、たけのこ、こんにゃく等が入っているもの 2 1kg程度でアルミレトルトパウチ食品
124	肉じゃが	KG	1 牛肉又は豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、しらたき等が入っているもの 2 1kg程度でアルミレトルトパウチ食品
125	こんにゃく煮物	袋	1 こんにゃくをピリ辛く煮たもの 2 1袋1kg程度でレトルトパウチ食品
126	たけのこ土佐煮	KG	1 たけのこ、花かつお入り 2 1kg程度でアルミレトルトパウチ食品
127	乾燥ポルチーニ茸	袋	1 乾燥が良好で、かび変色等の認められないもので、特有の香りがあるもの 2 1袋200g程度
128	根菜サラダ	KG	1 1kg程度入り 2 蓮根、ひじき、大豆、人参等が入ったもの 3 チルド食品
129	ごぼうサラダ	KG	1 カットしたごぼうをマヨネーズで和えたもの 2 種類は、その都度示す。 3 チルド食品 1kg程度入り
130	南瓜サラダ	KG	1 南瓜とマヨネーズで和えたもの 2 1kg程度入り
131	金平ごぼう	KG	1 ごぼうと人参等で味付けしたもの 2 1kg程度入り
132	ザーサイ炒め	KG	1 油で炒めたもの 2 1kg程度入り
133	ビビンパナムル	KG	1 日本食研、マニハ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 大豆もやしと5種類程度の野菜入り

134	トマトペースト	KG	1 小松産のトマトをペースト状にしたもの 2 常温可能なもの アルミレトルト
135	またぎ汁缶	缶	1 大根、舞茸、なめ茸、細竹、人参、鶏肉等がカットされたもの 2 1号缶
136	おかず缶	缶	1 1号缶又はT2K缶 2 内容は、その都度示す。
137	スティックセニョール	KG	1 色鮮やかでみずみずしいもの 2 小袋不可
138	れんこん	KG	1 泥を取り除き、節の繋がっているもの 2 生でMサイズ
139	乾燥野菜	袋	1 エアードライ品 2 種類は、その都度示す。 3 1袋200g程度
140	豆苗	KG	色鮮やかで、みずみずしいもの
141	バジルの葉	KG	1 国産 2 生タイプ
142	クレソン	KG	1 色鮮やかなもの 2 束ねてないもの
143	彩り野菜ミックス	KG	1 乱切りにカットした野菜をミックスしたもの 2 組み合わせは、その都度示す。 3 冷凍品
144	モロヘイヤとオクラ和え	袋	1 モロヘイヤと小口切りのオクラを混ぜたもの 2 味付けなしのもの 3 1袋500g程度で冷凍品
145	モロヘイヤごま和え	袋	1 モロヘイヤをごま和えにしたもの 2 レトルトパウチ食品 3 1kg程度で冷凍品
146	切干大根煮物	袋	1 切干大根と人参、油揚げを鰹と昆布の風味を利かせて仕上げたもの 2 1袋1kg程度でレトルトパウチ食品
147	蓮根とごぼう甘辛煮	袋	1 蓮根とごぼう、牛肉で甘辛く煮込んだもの 2 1袋1kg程度で冷凍品
148	なます	袋	1 大根と人参を甘酢で仕上げたもの 2 1袋1kg程度でレトルトパウチ食品
149	高菜炒め	袋	1 高菜をごま油で炒めたもの 2 1袋1kg程度でレトルトパウチ食品
150	わさびふき	袋	1 わさび菜をお浸しにしたもの 2 1袋1kg程度でレトルトパウチ食品

151	オクラごま和え	袋	1 カットなしのオクラをごま和えにしたもの 2 1袋1kg程度
152	小松菜ときのこと煮浸し	袋	1 小松菜としめじ等のこと煮浸しにしたもの 2 1袋1kg程度
153	しめじ水煮	袋	1 しめじ、ひらたけ使用 2 固形量1kg程度とする。 3 レトルトパウチ食品
154	揚げ茄子といんげんみそ和え	袋	1 一口サイズの揚げ茄子といんげんを味噌で和えたもの 2 1袋500g程度で冷凍品
155	塩漬大根	缶	1 干した大根を塩漬けたものを小口切りしたもの 2 1缶12kg程度
156	ほうれん草ペースト	KG	1 ほうれん草100% 2 1kg程度

## 11 果物類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 等級は秀以上であることを基準とする。 2 鮮度良好で品種固有の色沢状を有し、大きさ重量がそろっていること。 3 病虫害、外傷、変色、しみのないもの 4 未熟品、過熟品のないもの
1	みかん	KG	1 皮が柔らかく、色鮮やかなもの 2 サイズは、Mサイズとする。 3 産地名を明記してあるもの
2	いよかん	KG	1 酸味の少ないもの 2 表皮の色むらや、青みがかつたものは不可 3 Mサイズ 4 産地名を明記してあるもの
3	オレンジ	KG	1 皮のキメの細かいもの 2 サイズは、その都度示す。 3 カリフォルニア産、フロリダ産
4	柚子	KG	特有の香り、酸味のあるもの
5	レモン	KG	1 皮が薄く肌のキメが細かいもの 2 1個100～120g
6	グレープフルーツ	KG	1 カリフォルニア産、フロリダ産 2 1個300～400g 3 品種は、その都度示す。
7	りんご	KG	1 品種は、その都度示す。 2 1個36玉の大きさを基準とする。
8	水蜜桃	KG	Mサイズ
9	梨	KG	1 品種は、その都度示す。 2 1個28玉の大きさを基準とする。
10	柿	KG	1 渋みのないもの 2 品種は、その都度示す。 3 Lサイズ基準とする。
11	バナナ	KG	1 フィリピン産、タイ産、台湾産 2 1本150～160g
12	デラウェア	KG	1 果肉全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの 2 房のしっかりしているもの 3 1房125g程度
13	巨峰	KG	1 果肉全体に白い粉がふき、果軸が緑が太いもの 2 房のしっかりしているもの



14	レーズン	KG	適度に乾燥し、発かび異物の混入のないもの
15	いちご	KG	Lサイズを基準とする。
16	西瓜	KG	1 たなおち物は不可 2 1個5kg程度 3 産地名を明記してあるもの
17	メロン	KG	1 特有の芳香があり甘味の強いもの 2 品種、サイズはその都度示す。
18	シークワサー	KG	1 沖縄産 2 1個20g程度
19	ラ・フランス	KG	1 別名「洋梨」で大きさがそろっているもの 2 1個270g程度
20	キウイフルーツ	KG	1 甘みと酸味のバランスがとれているもの 2 1個100～120g
21	ネクタリン	KG	1 赤みが全体に回っていて、甘味の強いもの 2 サイズは、その都度示す。
22	パイナップル	KG	1 形は下ぶくれ型で葉がしまり、緑が濃いもの 2 1個2kg程度
23	パイナップル大	缶	1 1号缶 2 1/8カットでチビット型
24	パイナップル小	缶	1 3号缶 2 輪切りスライス 1缶8枚程度入り
25	ミニパイナップル	缶	1 1号缶 2 輪切りスライス 1缶120枚程度入り
26	チェリー缶	缶	1 枝付きでMサイズ 2 4号缶
27	みかん缶大	缶	1 全果粒 2 1号缶 ホール
28	みかん缶小	缶	1 全果粒 2 2号缶 ホール
29	黄桃缶大	缶	1 薄切り 2 1号缶
30	白桃缶	缶	1 2つ割 2 4号缶
31	フルーツサラダ缶	缶	1 1号缶 2 内容は、その都度示す。
32	フルーツ缶	缶	1 みかん、桃、チェリー、洋梨、りんご、びわ、あんず、ぶどう、夏みかん、パイナップルのうち2種類以上が配合され、シロップ漬けたもの 2 固形70g程度 3 プルトップ缶
33	フルーツミックス	KG	1 果物が3種類以上入っているもの

	クス		2 シロップ漬けしたもの 3 レトルトパウチ又は冷凍品
34	カクテルゼリー	KG	1 りんご、もも、豆乳、ワイン等のゼリーをダイスカットしたもの 2 冷凍品
35	レモン果汁	本	1 果汁100% 2 1本120g程度入り
36	フルーツソース	袋	種類、容量はその都度示す。
37	ライチ	KG	1 1袋500g程度で25個程度入りで皮付き 2 冷凍品
38	プラム	KG	1 赤みが全体に回っていて、甘味の強いもの 2 サイズは、その都度示す。
39	アボカド	KG	1 サイコロ状にカットしたもの 2 完熟したものをバラ凍結したもの
40	アメリカンチェリー	KG	大きさがそろっていて粒がしっかりしているもの
41	いちじく	KG	1 Mサイズ 2 産地名は、その都度示す。
42	マンゴープリン	袋	1 キューピー、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 カットしてあるもの 3 冷凍品で1kg程度入り
43	いちごプリン	袋	1 キューピー、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 カットしてあるもの 3 冷凍品で1kg程度入り
44	抹茶プリン	袋	1 キューピー、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 カットしてあるもの 3 冷凍品で1kg程度入り
45	カットフルーツ	個	1 伊藤忠フレッシュ、ノースイ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 冷凍品又はチルドで個包装 3 パイン、柿、黄桃、洋梨等は40g程度 4 白桃、キウイフルーツ等は50g程度
46	ナタデココ	KG	1 カットしたもの 2 0.5～1kg入り
47	フランボワーズ	KG	1 野イチゴでホール状 2 冷凍品

48	ブルーベリー	KG	1 ホール状 2 冷凍品
49	プルーン	KG	1 適度に乾燥し、発かび異物の混入のないもの 2 種なし ホール状 3 1kg程度入り
50	ドライいちじく	袋	1 適度に乾燥し、発かび異物の混入のないもの 2 1袋150g程度とする。 3 原材料は、いちじくだけとする。
51	オリーブ(ブラック)	缶	1 内容量415g程度、固形量170g程度とし、種抜きタイプ(36~40個入り) 2 4号缶
52	フルーツカット	KG	1 果肉だけ 2 種類はオレンジ等とする。 3 チルド品又は冷凍品
53	フルーツパック	個	1 みかん、桃、チェリー、洋梨、りんご、びわ、あんず、ぶどう、夏みかん、パインのうち2種類以上が配合され、シロップ漬けたもの 2 総量150g程度、固形量50g程度 3 レトルトパウチ
54	乾燥果実	袋	1 生の果物を乾燥させたもの 2 1袋20g程度 3 種類はその都度示す。
55	フルーツゼリー缶	缶	1 黄桃、みかん等3種類の果物が入ったものをゼリー状に固めたもの 2 1号缶
56	オリーブ(グリーン)	本	1 1本310g程度 2 ホールで種抜き

## 12 海藻類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 乾燥が良好で特有の芳香があるもの 2 色沢良好で変質、変色のないもの 3 保存に耐える包装、容器が使用してあるもの
1	干わかめ	袋	1 生わかめを加工し、水洗い、切断(細かくカット)乾燥したもの 2 1袋200g程度で丈夫な袋入り
2	乾燥茎わかめ	KG	茎だけを乾燥させたもの
3	海草サラダ	袋	1 乾燥したもの 2 わかめ、赤トサカ、白トサカ、ふのり等が混合されているもの 3 1袋80~100g
4	刻み昆布	KG	1 糸きりしたものを乾燥したもの 2 1袋0.5~1kg入り
5	とろろ昆布パック	個	1 1個3g程度 2 白とろろ
6	たけのこ昆布	KG	煮込むと昆布がとろけるもの
7	むすび昆布	個	1 結んであるもの 2 1個0.7g程度
8	手巻のり	袋	1 1袋10枚程度入り 2 半状の大きさ(20cm×8cm程度) 3 1袋ごとに乾燥剤を入れること。
9	味付けのり	袋	1 形くずれ、やぶれ等の認められないもの 2 全形10切5枚程度入り
10	細切のり	袋	1 1袋100g程度入り 2 2mmカットしたもの
11	青のり粉	袋	1 青色で特有の芳香がある。 2 1袋150g程度
12	のり佃煮	袋	1 1食用 2 1袋5~7g程度
13	ひじき	KG	1 乾燥品 2 黒褐色で光沢を有し、粉末状のものとの混入は不可
14	昆布巻	KG	1 良質の昆布を原料としたもの 2 種類、重量はその都度示す。
15	出し昆布	KG	共通規格に準ずる。
16	昆布佃煮	KG	1 風味良好にして、新鮮な味覚のするもの 2 種類、重量はその都度示す。
17	もずく	KG	細かい糸状で黒褐色を呈し、粘滑質で柔軟であること。

18	カップもずく	個	1 沖縄産もずく使用で味付けしたもの 2 1個70g程度 3 バラしたもの
19	ところ天	袋	1 たれなしでも可 2 スタンドタイプ 800g程度
20	乾燥めかぶ	袋	1袋100g程度
21	カップめかぶ	個	1 たれ付き 2 1個40g程度でバラしたもの
22	寒天	箱	1 粉寒天とする。 2 1袋4g×20個入り
23	生わかめ	KG	1 茎、根を取り除いたもの 2 軽くボイルしたもの 3 塩蔵不可
24	乾燥焼きのり	袋	1 原料は焼きのりで汁用として使用できるもの 2 1袋50g程度
25	サラダミックス	袋	1 乾燥ひじきと乾燥茎わかめ 2 1袋100g程度
26	丸とろろ	袋	1 国産昆布100%無添加 2 1個1.3gが100個程度入り
27	冷凍茎わかめ	KG	1 千切りした茎わかめで細切りタイプ 2 チルドでも可 3 塩抜きしたもの
28	昆布だし粉	袋	1 昆布100%を顆粒にしたもの 2 化学調味料入りは不可 3 1袋500g程度
29	ひじき炒め	KG	1 ひじきと人参、竹の子等を鰹と昆布の風味を効かせて炒め煮にしたもの 2 レトルトパウチ食品
30	汐吹昆布	袋	1 乾燥品 2 細切り昆布に塩付き 1kg程度入

## 13 し好飲料及びし好品類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 乾燥が良好で、変質なく香味良好なもの 2 きょう雑物等混入のないもので、包装は防湿完全なもの 3 ビン類は、缶詰類の共通規格に基づくもの 4 賞味期限は、缶、ビン類は、納入後6か月以上で、紙パックは、納入後3か月以上とする。ペットボトルは、納入後5か月以上とする。別示以外の賞味期限は、1年程度あること。
1	野菜ジュース	個	1 200ml程度でストロー付 2 野菜100%程度で紙パック
2	果実野菜ジュース	個	1 果汁と野菜をバランス良くミックスしたもの 2 果物は、2種類以上使用していること。 3 200ml程度でストロー付 4 紙パック
3	ミックスジュース	個	1 果物と野菜をミックスしたもの 2 ビタミン強化の場合はその都度示す。 3 125ml程度でストロー付 4 紙パック
4	パックジュース	個	1 果汁100%で紙パック 2 種類のオレンジ、アップル、パイン、グレープフルーツ、グレープはその都度示す。 3 200ml程度でストロー付
5	缶ジュース	缶	1 果汁入り 2 種類、内容量はその都度示す。
6	スポーツ飲料	本	種類、内容量はその都度示す。
7	ブルーベリードリンク	本	1 1本200ml程度でストロー付 2 果汁30%以上で紙パック 3 ブルーベリーとのミックス可 4 ポリフェノール、アントシアニンを強化したもの
8	レモンドリンク	本	1 レモン50個分程度のビタミン入り 2 1本140ml程度で瓶入り
9	繊維飲料	本	1 食物繊維を強化したもの 2 1本100ml程度 3 瓶入り
10	ビタミン飲料	本	1 ビタミン類を強化したもの 2 1本120ml程度

			3 瓶入り
11	清涼飲料	本	1 滋養強壯タイプ 2 1本100ml程度 3 瓶入り
12	ウコンドリンク	本	1 ウコンのエキス300mg程度配合 2 1本100ml程度 3 瓶入り
13	鉄入りドリンク	個	1 1個195g程度で紙パック 2 鉄分等を強化したもの
14	コーヒー缶	缶	1 1缶190ml程度 2 微糖タイプ
15	お茶	缶	1 種類は、ウーロン茶、緑茶、活命茶とする。 2 1缶170～190ml程度
16	ジュース大	本	1 果汁100%で1000ml程度紙パック 2 種類のオレンジ、アップル、グレープフルーツ、トマトはその都度示す。
17	ペットボトルドリンク	本	種類、内容量はその都度示す。
18	野菜ジュース大	本	1 野菜と果物の果汁が50%以上のもの 2 1本900～1000ml 3 ペットボトル又は紙パック
19	エネルギードリンク	缶	1 スポーツドリンク 2 1缶340g程度 3 無果汁
20	栄養ゼリー飲料	個	1 果汁3% 2 1個180g程度 3 エネルギー補給タイプのチアパック
21	ビタミンドリンク	缶	1 ビタミン全13種類程度入り 2 1個120g程度 3 アルミ缶入り グレープフルーツ味
22	ビタミンレモンゼリー飲料	個	1 ビタミンC1000mg程度配合 2 レモン味で1個180g程度 3 チアパック
23	こんにゃくゼリー飲料	個	1 オリヒロ、マンナンライフ又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個130g程度 3 エネルギー補給タイプのチアパック
24	粉末飲料	袋	1 1000ml程度用 2 種類は、その都度示す。
25	濃縮飲料	本	1 クエン酸 2 1本900ml程度

26	1食用ジャム	個	1 1個11～14g程度 2 種類は、その都度示す。 3 賞味期限は、納入後5か月以上あるもの
27	フルーツゼリー	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 スプーン付
28	デザートゼリー	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 スプーン付 3 冷凍品
29	寒天ゼリー	個	1 たいまつ、はごろも又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。） 2 種類、内容量はその都度示す。 3 常温保存可能なもの
30	コーヒーゼリー	個	1 1個70～75g 2 シロップ、スプーン付 3 バラしたもの
31	ミニゼリー	個	1 マンナンライフ、富士正食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1個20g程度で種類はその都度示す。 3 賞味期限は、6か月以上あること。
32	プリン	個	1 1個75g程度 2 スプーン付 3 バラしたもの
33	デザートプリン	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 スプーン付 3 冷凍品
34	みかんプリン	缶	1 1号缶 2 42カップ程度入り
35	紅茶パック	個	1 ティーパック 2 1個2g程度
36	インスタントコーヒー	本	1 コーヒー豆100% 2 1本150g程度
37	スティックコーヒー	本	1 1本2g程度 2 コーヒー豆100%のアルミパック
38	麦茶パック	個	1 乾燥が良好で香りの良いもの 2 10g程度（1000ml用） 3 煮出し、水出し両タイプのもの
39	ティーパック	個	1 乾燥が良好で香りの良いもの 2 1袋2g程度でひも付き不可 3 種類の玄米、緑茶はその都度示す。 4 1個ずつバラされており、個包装不可
40	粉末ココア	袋	1袋300g程度でミルク入り



41	お茶葉	袋	1 湿気防止包装で上級品とする。 2 1袋200g程度 3 緑茶、番茶はその都度示す。
42	インスタント茶	袋	1 粉末タイプ 2 原料は、緑茶だけで40～60g
43	ふりかけパック	袋	1 1食用 2 種類、容量はその都度示す。
44	お茶漬けパック	袋	1 1食用 2 種類、容量はその都度示す。
45	カップスープ	個	1 1食用 2 種類、内容量はその都度示す。 3 賞味期限が5か月以上あること。
46	パックスープ	個	1 1食用 2 種類、内容量はその都度示す。 3 賞味期限が5か月以上あること。
47	杏仁豆腐	袋	1 イケダ食品、キューピー又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。） 2 ソフトタイプ、カットタイプ又は粉末タイプはその都度示す。 3 1袋1kg程度
48	フルーツムースの素	袋	1 ハウス、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1袋1kg程度でアルミレトルトパウチ 3 種類はその都度示す。
49	ウエハース	個	1 カルシウム600mg程度入り 2 味のチョコ、ストロベリーはその都度示す。 3 2枚程度入り
50	クッキー	個	1 食物繊維、カルシウム、鉄、10種類程度のビタミンを強化したもの 2 クリームサンドタイプ 3 72g程度
51	豆菓子	袋	1 丸ごと大豆を原料としたヘルシースナック 2 1袋27g程度 3 味のチーズ、のり納豆、ガーリックはその都度示す。
52	グミ	袋	1 種類は、その都度示す。 2 1袋50g程度
53	おつまみ小魚	袋	1 小魚、アーモンド等入り 2 1袋5g程度
54	固形バランス食品	個	1 たんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルをバランス良く配合したもの

			<ul style="list-style-type: none"> <li>2 40 g程度は2本入り、80 g程度は4本入り</li> <li>3 チョコ、チーズ、フルーツ、メープル、プレーン等、味はその都度示す。</li> </ul>
55	シリアルバー	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 食物繊維と5種類のビタミンを強化</li> <li>2 38 g程度</li> <li>3 味はチョコ、ホワイトチョコ、ストロベリー等とし、タルト等はバナナ、チーズ等としその都度示す。</li> </ul>
56	スティック栄養食	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 大豆粉使用</li> <li>2 30 g程度</li> <li>3 種類は、その都度示す。</li> </ul>
57	カルシウム飲料	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 カルシウム等を強化したもの</li> <li>2 200ml程度でストロー付き</li> <li>3 内容は、その都度示す。</li> </ul>
58	プロテインバー	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 タンパク質1本あたり10 g程度含む。</li> <li>2 ビタミンB群を配合</li> <li>3 34 g程度</li> <li>4 種類は、その都度示す。</li> </ul>
59	干し梅パック	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 種抜きのもの</li> <li>2 1袋30 g程度</li> </ul>
60	レモン水飲料	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 クエン酸600mg程度入り</li> <li>2 果汁3%程度で300ml程度</li> <li>3 チアパック</li> </ul>
61	緑茶	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 紙パックでストロー付</li> <li>2 200～250ml入り</li> </ul>
62	抹茶	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1袋30 g程度</li> <li>2 チャック付袋入り</li> </ul>
63	モーニングソフトパン	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個30 g程度</li> <li>2 栄養機能食品</li> <li>3 種類は、その都度示す。</li> </ul>
64	モーニングフルーツバー	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 ドライフルーツ入りの栄養機能食品</li> <li>2 種類、内容量はその都度示す。</li> </ul>
65	モーニングおからケーキ	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 1個20 g程度2個入り</li> <li>2 栄養機能食品</li> <li>3 チョコチップ、メープル、チーズケーキはその都度示す。</li> </ul>
66	モーニングミニケーキ	個	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 10種類ビタミンとCaとMgと鉄を含みバランス良く配合したもの</li> <li>2 1個23 g程度</li> <li>3 チーズケーキ、チョコブラウニーはその都度</li> </ul>

			示す。
67	モーニングパ ワークッキー	個	1 8種類のビタミンとCaと鉄をバランス良 く配合したもの 2 2袋入り 3 種類は、その都度示す。
68	モーニングパ ンクッキー	個	1 ひとくちタイプのパン風クッキー 2 1袋41g程度 3 メロンパン、塩バターパンはその都度示す。
69	ミネラルウォ ーター	本	1 軟水 2 1本500ml程度
70	クエン酸ウォ ーター	本	1 ギャバアミノ酸入り 2 1本500ml程度
71	スポーツサポ ート飲料	本	1 乳酸菌入りで、水分、電解質を組み合わせた もの 2 グリーンシトラス味 3 1本500ml程度
72	エナジードリ ンク	缶	1 炭酸飲料でマカ入り 2 1缶250ml程度
73	炭酸飲料	本	1 必須アミノ酸、ビタミンC、ビタミンB2等 を含む。 2 1本120ml程度
74	バランス携行 食	個	1 1個34~40g 2袋入り 2 ブラックカカオ、果実たっぷり、スイートポ テト等は別示する。 3 カルシウム、鉄、食物繊維等の強化
75	粉末紅茶	袋	1 1袋400~500g 2 ミルク、レモンは別示する。
76	ミルク寒天サ ラダ	袋	1 ミルク寒天をヨーグルトソースで和えたも の 2 1袋1kg程度
77	スムージード リンク	本	1 野菜と果物等でスムージーにしたもの 2 1本330ml又は1000ml 3 種類については別示する。
78	機能性ウエハ ース	枚	1 1枚にカルシウム150mg、鉄2.5mg とビタミンD3 $\mu$ gが配合してあるもの 2 1枚7.1g程度 3 味はその都度示す。
79	塩分タブレッ ト	袋	1 1袋80g程度 2 レモン味
80	夜食セット	個	1 栄養機能食品、おつまみ等を1袋に詰め合わ せたもの

			2 賞味期限は、3か月以上とする。
81	ゼリー飲料	個	1 内容、種類はその都度示す。 2 1個180g程度
82	ビタミンジュース	個	1 ビタミンを強化したもの 2 330ml程度で紙パック
83	エナジージェル飲料	個	1 吸収の早い栄養素等を使用 2 69g程度 3 ピーチ味
84	プロテインドリンク	個	1 ミルクプロテイン15g程度 2 脂肪分0 3 200ml程度紙パック 4 種類はその都度示す。
85	バランスゼリー飲料	個	1 栄養調整ゼリータイプ食品 2 215g程度 チアパック 3 種類はその都度示す。
86	クイックゼリー飲料	個	1 エネルギー補給又はビタミン補給のもの 2 180g程度 チアパック
87	マルチミネラルゼリー飲料	個	1 チアパック 2 180g程度 グレープフルーツ味
88	フルーツゼリー飲料	個	1 ゼリー状食品 2 180g程度 チアパック 3 バナナ、アップルは、その都度示す。

## 14 調味料類及び加工品類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 食品衛生法及びJAS法に基づく基準が表示されていること。 2 雑物の混入がなく、特有の色沢及び香味を有し、異味異臭のないもの 3 賞味期限は、別示以外1年程度あること。
1	料理酒	本	1 1本1000ml程度 2 醸造調味料とする(アルコール度数が1度未満)。 3 内容、容量については、別示することもある。
2	みりん小	本	1 みりん風調味料(アルコール度数が1度未満) 2 1800ml程度
3	洋酒	本	1 種類、アルコール度数はその都度示す。 2 1本600~750ml
4	濃口醤油	本	1 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で、特有の粘り気のあるもの 2 賞味期限2か月以上あるもの 3 20リットル程度でポリ入り
5	うす口醤油	本	濃口醤油の規格に準ずる。
6	卓上醤油	本	1 1本450ml~500ml 2 差し口キャップ付 3 減塩の場合は、食塩25%カット 4 開封後冷蔵庫保存のものは不可
7	ワイン	本	1 果実酒 2 醸造調味料とする。アルコール度数が1度未満とする。 3 1本1000ml程度で紙パック 4 赤、白はその都度示す。
8	お好み焼きソース	本	1 1本1800ml程度 2 オタフク、イカリ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)
9	卓上ソース	本	1 1本160ml程度 2 キッコーマン、カゴメ、イカリ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 開封後冷蔵庫保存のものは不可
10	中濃ソース	本	1 1本160ml程度 2 キッコーマン、カゴメ、イカリ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 開封後冷蔵庫保存のものは不可

11	ポン酢	本	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 独特の酸味、甘味、香味を有するもの</li> <li>2 醸造酢、柑橘果汁、醤油等で味付けしたもの</li> <li>3 1本1800ml程度</li> <li>4 卓上用は、1本360ml程度</li> </ul>
12	食酢	箱	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 独特の酸味、甘味、香味を有するもの</li> <li>2 醸造酢100%であること。</li> <li>3 ミツカン、マルカン、タカノ、キューピー又は、同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>4 20リットル程度でポリ入り</li> </ul>
13	すし酢	本	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 独特の酸味、甘味、香味を有するもの</li> <li>2 醸造酢と調味料で味付けしたもの</li> <li>3 ミツカン、タカノ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>4 1本1800ml程度</li> </ul>
14	サラダビネガー	本	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 穀物酢、醸造酢、コーン、麦芽、りんご果汁アルコール、酸度4.5%</li> <li>2 1本1000ml程度</li> </ul>
15	ビーフシチューの素	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 即席品で防湿包装品の顆粒状</li> <li>2 1袋1kg程度</li> <li>3 ハウス、S&amp;B製品又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</li> </ul>
16	ポタージュスープの素	袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 即席品</li> <li>2 1袋1kg程度防湿包装品</li> <li>3 理研、ハウス、マギー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>4 化学調味料を使用していないもの</li> </ul>
17	カレーの素	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 ハウス、S&amp;B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>2 1袋1kg程度防湿包装品</li> <li>3 フレーク状のもの</li> <li>4 甘口、中辛、辛口はその都度示す。</li> </ul>
18	ハヤシライス の素	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 ハウス、S&amp;B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>2 1袋1kg程度防湿包装品</li> </ul>
19	エスパニョールソース	KG	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 即席品</li> <li>2 1袋1kg程度防湿包装品</li> <li>3 理研、S&amp;B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</li> <li>4 微粒状</li> </ul>
20	回鍋肉のたれ	本	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 即席品</li> <li>2 1本1000ml程度ストレートタイプ</li> </ul>

			3 味の素、理研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
21	チリソースの素	本	1 即席品 2 1本2000ml程度ストレートタイプ 3 ミツカン、理研又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22	チンジャオロースの素	本	1 即席品 2 1本1000ml程度ストレートタイプ 3 味の素、理研又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23	オイスターソース	本	1 風味良好な完成品 2 1本1.2kg程度 3 理研、有紀又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
24	焼肉のたれ	本	1 風味良好な完成品 2 日本食研、エバラ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 3 1本2000ml程度 4 味は、その都度示す。
25	和風だしの素	袋	1 防湿包装 2 かつおだしの顆粒状 3 食塩、化学調味料、無添加のもの 4 1袋500g程度
26	めんつゆ	本	1 風味良好 2 ミツカン、味の素、ヤマサ、ヒガシマル又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 3 濃縮液体とする。 4 1本1800ml程度 5 白だしの場合は、その都度示す。
27	ラーメンの素	本	1 エバラ、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1kg程度でパック又はボトル入り 3 種類は、その都度示す。
28	コンソメスープの素	袋	1 防湿包装 2 1袋500g程度 3 理研、マギー、味の素、S&B、ハウス又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 4 化学調味料を使用していないもの
29	スープストック	KG	1 防湿包装 2 1袋1kg程度で中華味タイプは除く。 3 理研、マギー、味の素、S&B、ハウス又は

			同等品以上のもの（他社の製品を含む。） 4 化学調味料を使用していないもの
30	中華スープ	KG	スープストックの規格に準ずる。
31	袋胡椒	袋	1 黒、白はその都度示す。 2 ホール、パウダーはその都度示す。 3 内容量は、その都度示す。
32	バルサミコ酢	本	1本500ml程度
33	鍋の素	KG	1 とり野菜みそ 2 20kg程度入り
34	わさび粉	袋	1 香味良好微粉末 2 防湿包装 3 1袋300g程度
35	洋辛子粉	袋	わさび粉の規格に準ずる。
36	カレー粉	缶	1 S&B、ハウス又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 独特な芳香を持つ純カレー 3 1缶400g程度
37	鶏がらスープ	袋	1 味の素、理研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1袋500g程度で粉末タイプ 3 化学調味料、食塩を使用していないもの
38	胡椒A	袋	1 胡椒100% 2 微粉で特有の辛味を有するもの 3 防湿包装 4 1袋500g程度
39	胡椒B	本	1 ハウス、S&B又は同等以上のもの（他社製品を含む。） 2 1本20g程度
40	ガーリック	本	1 強い辛味と特有の匂いを有する粉末 2 1本50g程度
41	一味唐辛子粉	本	1 ハウス、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本13～20g
42	七味唐辛子粉	本	一味唐辛子粉の規格に準ずる。
43	唐揚げ粉	KG	1 小麦粉に塩、香辛料、調味料、脱脂粉乳、ブドウ糖の入ったもの 2 1袋1kg程度 3 水溶きタイプの場合は、その都度示す。
44	食塩	袋	1 塩化ナトリウム95%以上のもの 2 20kg程度でクラフト紙入り 3 フルールドセル(天日塩)の場合は別示する。



			1袋1kg程度入り
45	食卓塩	本	1 卓上用、味塩可 2 1本100g程度 3 減塩の場合は、その都度示す。
46	パプリカ	本	1 乾燥良好な香草又は粉末 2 1本15～20g 3 袋の場合は1袋90g程度とする。
47	タバスコ	本	1 独特の香りと辛味を有するもの 2 1本60g程度
48	ごまだれソース	本	1 ミツカン、理研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 豚しゃぶ用のたれとする。 3 1本1000ml程度
49	冷しラーメン スープの素	本	1 1本1800ml程度で醤油味 2 濃縮タイプ 3 理研、ミツカン、石山又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
50	タレパック	個	1 食用で種類、容量はその都度示す。
51	ローレル	本	1 ローリエの葉 2 1本14g程度粉末タイプ
52	ホワイトソース大	缶	1 ペースト状、包装形態はその都度示す。 2 S&B、ハウス、理研、ハインツ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 3 1号缶
53	粒マスタード ソース	本	1 鼻を刺激する辛味を有し、色沢良好なもの 2 1本270～300gのチューブタイプ
54	トマトケチャップ大	袋	1 カゴメ、デルモンテ、ハインツ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 レトルトパウチ 3 1袋3kg程度入り
55	トマトケチャップ小	本	1 1本300g程度 2 卓上用
56	トマトピューレ	袋	1 カゴメ、デルモンテ、ハインツ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 レトルトパウチ 3 1袋3kg程度
57	デミグラスソース	缶	1 カゴメ、デルモンテ、ハインツ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1号缶 3 3kg程度
58	ステーキソー	本	1 風味良好な完成品

	ス		<p>2 日本食研、ミツカン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>3 1本1800ml程度</p>
59	トマト&あらびきマスタードソース	個	<p>1 キューピー、理研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>2 ポーションタイプ</p> <p>3 1個8g程度</p>
60	マヨネーズ大	KG	<p>1 キューピー、ジェフダ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>2 1袋1kg程度</p>
61	マヨネーズ中	本	<p>1 キューピー、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>2 1本500g程度</p>
62	ミニマヨネーズ	袋	<p>1 1袋10g程度</p> <p>2 カロリー1/2カット</p>
63	タルタルソース	袋	<p>1 キューピー、日本食研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>2 内容量は、その都度示す。</p>
64	ドレッシング大	本	<p>1 1本1000～2000ml入り</p> <p>2 種類は、その都度示す。</p>
65	エスカベッシュソース	本	1本1.8kg程度
66	ミニドレッシング	袋	種類、容量はその都度示す。
67	酒粕	KG	<p>1 アルコール分5%程度</p> <p>2 石川県産のねり粕とする。</p>
68	梅肉	本	1本480g程度
69	粉さんしょう	本	<p>1 ツーンとくる強いしびれるような香りを有するもの</p> <p>2 S&amp;B、ハウス又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>3 1本18g程度</p>
70	トウバンジャン	本	<p>1 風味良好で香味、辛味の強いもの</p> <p>2 1本1kg程度</p>
71	混ぜ飯の素	袋	種類、内容量、包装形態についてはその都度示す。
72	麻婆豆腐の素	KG	<p>1 理研、味の素又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p> <p>2 アルミレトルトパウチ</p> <p>3 1袋1kg程度</p>
73	麻婆野菜ソース	KG	麻婆豆腐の素の規格に準ずる。

74	ミートソース	袋	1 MMC、ハインツ、カゴメ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 レトルトパウチ 3 1袋3kg程度
75	サラダの素	本	1 エバラ、理研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本1000ml程度 3 種類、容量等は別示することもある。
76	キムチの素	本	1 風味良好で香味、辛味の強いもの 2 1本620g程度
77	チゲの素	本	1 エバラ、理研又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本1500ml程度
78	浅漬けの素	袋	1 昆布、唐辛子入りの粉末タイプ 2 1袋500g程度
79	粒胡椒	缶	1 黒は210g程度、白は100g程度 2 胡椒100%であらびきタイプ 3 黒・白は、その都度示す。
80	チャツネ	KG	1 サンヨー食品、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1kg程度
81	ナツメッグ	本	1 S&B、ギャバン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本20g程度
82	中国山椒	袋	1 ギャバン、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1袋100g程度赤花椒ホールとする。
83	ビーフコンソメの素	KG	1 味の素、ネスレ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1kg程度 3 顆粒とする。
84	ゆかり	袋	1 原料は、赤しそとする。 2 1袋200g程度梅入り
85	わかめごはんの素	袋	1 原料は、わかめとする。 2 1袋300g程度
86	ドライトマトミックス	袋	1 アルファー食品、三島食品又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 トマトピラフタイプ1袋770g程度 3 7kg米用で炊き込みタイプ 4 カレーの場合は、1袋840g程度とする。
87	タイム	本	1 S&B、ハウス又は同等以上のもの（他社

			の製品を含む。) 2 1本10～13gで粉末タイプ
88	オレガノ	本	1 S&B、ハウス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本5g程度
89	バジルソース	袋	1 キューピー、日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 冷凍品 3 刻んだバジルとオリーブ油を混ぜ合わせたもの 4 1袋500g程度
90	万能ソース	本	1 ハウス、キューピー又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 種類、内容量はその都度示す。
91	焼きそばソース	本	1 おたふく、キッコーマン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本500g程度
92	中華の素	本	1 日本食研「中華源」、エバラ又は同等以上のもの(他社の製品の含む。) 2 1本1000ml程度
93	梅だれ	本	1 日本食研、三島食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本700ml程度
94	ふかひれスープ	袋	1 上越フーズ「フリーズドライ」、天野フーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1袋230g程度
95	ごまみそソース	本	1 コーミ、ミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本310g程度 3 八丁みそ入り
96	黒酢	本	1 料理用兼飲料用 2 1本1000ml程度
97	テンメンジャン	本	1 風味良好で香味、辛味の強いもの 2 1本1kg程度
98	スイートチリソース	本	1 キューピー、ハインツ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本640g程度
99	チリパウダー	缶	1 S&B、ハウス又は同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1缶450g程度
100	サルサソース	袋	1 ハインツ、カゴメ又は同等以上のもの

			(他社の製品を含む。) 2 1袋3kg程度
101	コチュジャン	本	1 味の素、エバラ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本1000ml程度
102	シナモン	本	1 1本40g程度 2 粉末
103	炒め物の素	本	1 味の素、日本食研又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 種類、内容量等はその都度示す。
104	西京漬の素	袋	1 西京味噌を使用し、ドリップ防止効果が高いもの 2 1kg程度
105	甘酢あんかけ	本	1 日本食研、ミツカン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1本2kg程度
106	スープカレーの素	袋	1 エヌケーフーズ、ハウス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1袋3kg程度 3 2倍希釈 アルミレトルト
107	ゆず胡椒	本	1 S&B、ハウス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 チューブタイプ1本300g程度 3 賞味期限は、6か月以上あること。
108	乾燥パセリ	缶	1 ギャバン、S&B又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 みじん切り 3 1缶16g程度
109	バニラビーンズ	袋	1 さやタイプ 2 10本程度入り
110	ディル	缶	1 ギャバン、S&B又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 パウダー缶70g程度
111	ナンプラー	本	1本700ml程度
112	塩麴	KG	石川県産のもの
113	バニラエッセンス	本	1本30ml程度入り
114	粉ゼラチン	袋	1袋100g程度
115	香草ミックス	袋	1 ハーブ、香草野菜、ダイスチーズ等入り 2 パン粉ミックス1kg程度
116	タンドリーペ	本	1 調理用ペースト

	ースト		2 1瓶470g程度
117	ターメリック	本	1 S&B、ネスレ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1本80g程度
118	ミックススパイス	缶	1 ハウス、S&B又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 ガラムマサラで1缶330g程度
119	辛さスパイス	本	1 マリーシャープス、ネスレ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 ハバネロペパーソース中辛 3 1本148ml程度
120	フォンドボー	缶	1 ハイイツ、ネスレ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 1缶840g程度
121	即席スープ	袋	1 フリーズドライタイプ 2 種類、容量等はその都度示す。
122	漬け込みダレ	本	1 肉及び魚の漬け込み用 2 種類は、その都度示す。 3 1本700ml程度
123	ローズマリー	袋	1 乾燥タイプ ホール 2 100g程度
124	アンチョビペースト	本	1 1本60g程度 2 カタクチイワシ使用
125	沖縄そばだし	本	1 1本1800ml程度 2 濃縮タイプ
126	鍋つゆの素	本	1 鍋用に調味されたもの 2 1本1000ml程度 3 濃縮タイプ
127	いしるだし	本	1 イワシ又はいかの魚醬と削り節を合わせたもの 2 1本900ml程度
128	カエンペッパー	缶	1 ギャバン、S&B又は同等品以上のもの（他社の製品含む。） 2 1缶300g程度
129	スパイスカレーの素	KG	1 牛骨、豚骨、フォンドボー、ソテーオニオン入り 2 1袋1kg程度
130	グリーンカレーペースト	KG	1袋400g程度
131	りんご酢	本	1 特有の酸味、甘み、香味を有するもの 2 1800ml程度

132	明太クリームソース	袋	1 明太子とチーズを合わせたもの 2 1袋500g程度で冷凍品
133	即席ポタージュ	袋	1 スイートコーンと野菜、チキンのうまみが入った即席スープとする。 2 1袋500g程度
134	ミニトマトケチャップパック	袋	1 1袋8~12g 2 アルミレトルトパウチ
135	甘酒	KG	1 国産の米、麴、塩で作ったもの 2 無添加でストレートタイプ 3 1kg程度
136	天つゆパック	袋	1 1袋15g程度 2 ストレートタイプ
137	黒七味唐辛子粉	袋	1 黒炒りしたもの 2 1袋100g程度
138	ポン酢パック	袋	1 個食タイプ 2 1袋7g程度
139	フィメドポワソン	缶	1缶 290g程度
140	アメリカーナソース	KG	1 オマール海老を抽出したもの 2 冷凍品
150	マリネドレッシング	本	1 レモン果汁入り 2 1本1000ml程度
151	チキンスパイ	袋	1 1袋100g程度 2 ハーブチキン
152	しょうゆ麴	KG	米麴に、醤油等加工したもの
153	あごだしの素	袋	1 1袋300g程度 2 食塩、化学調味料無添加のもの

## 15 漬物類

番号	品名	単位	規格
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。 2 異品種、きょう雑物の混入がなく異味、異臭のないもの 3 食品衛生法により、許可された着色料、保存料だけ使用したもの 4 容量は、漬汁の重量を除く。 5 包装品にあつては、製造工場の元詰とする。 6 浅漬系の原料となる野菜は国内産とし、また、加工場所も国内加工を基準とする。
1	大根浅漬	K G	かつお入り大根を塩漬けたもの
2	こぶ大根	K G	拍子切りに切り、こんぶ等と甘酢で漬けたもの
3	らっきょう漬	K G	1 薄皮を除き中粒のもの 2 白色粒ぞろいで歯切れの良いもの 3 市販品の小袋は、不可とする。
4	福神漬	K G	1 大根、茄子、生姜、しその実、れんこん等を原料とし、そのうち4種類以上をよく漬け込み、味付けしたもの 2 着色不可
5	奈良漬	K G	1 うりを酒、酒粕、砂糖等で調味し、歯切れの良いもの 2 材料は、その都度示す。
6	梅干	K G	1 塩分8%以下 減塩 2 国産梅使用で着色不可 3 1 k g 程度箱入り
7	梅漬	K G	しそ入りで着色のもの
8	小梅	K G	小梅を梅酢、しその葉、調味料で漬けたもの
9	かつお梅干	K G	かつおとしそ入りで着色のもの
10	大根寿司	K G	大根とニシンを糍等で漬けたものとし、漬かり過ぎは不可
11	茄子古漬	K G	調味液に漬けた古漬で、カット済みのもの
12	茄子辛子漬	K G	古漬の茄子をカットし、辛子に漬けたもの
13	きゅうり漬	K G	調味液に漬けた古漬でカット済のもの
14	芝漬	K G	共通規格に準ずる。
15	ふすま漬	K G	共通規格に準ずる。
16	べったら漬	K G	共通規格に準ずる。
17	しその実漬	K G	共通規格に準ずる。
18	生姜甘酢漬	K G	共通規格に準ずる。



19	紅生姜	KG	共通規格に準ずる。
20	高菜漬	KG	共通規格に準ずる。
21	はりはり漬	KG	共通規格に準ずる。
22	源助大根千切漬	KG	共通規格に準ずる。
23	野沢菜漬	KG	カットしたもの
24	白菜キムチ漬け	KG	品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、ニンニク等で漬けカットしたもの
25	大根キムチ漬け	KG	品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、ニンニク等で漬けカットしたもの
26	ぬか漬	KG	1 品質良好な原料をぬかで漬けたもの 2 原料は、その都度示す。
27	大根切漬	KG	品質良好な原料（2種類以上）を塩漬したもの
28	太胡瓜漬	KG	1 品質良好な原料を塩漬したもの 2 スライスしたもの
29	白菜切り漬	KG	品質良好な原料（2種類以上）を塩漬したもの
30	胡瓜醤油漬	KG	品質良好な原料を醤油等で漬け、浅漬け風に仕上げたもの
31	セロリー切漬	KG	1 品質良好な原料を調味酢等で漬けたもの 2 カットしたもの
32	かぶら切漬	KG	品質良好な原料（2種類以上）を塩漬したもの
33	きゃべつ切漬	KG	品質良好な原料（2種類以上）を塩漬したもの
34	にんにくたまり漬	KG	1 中粒で、粒ぞろいのにんにくを原料としたもの 2 内容量は、1本500g程度入り
35	にんにく醤油漬	KG	1 中粒で、粒ぞろいのにんにくを原料としたもの 2 内容量は、1本500g程度入り
36	にんにく漬	袋	1 中粒で、粒ぞろいのにんにくを原料としたもの 2 内容量は、1kg程度入り 3 梅、かつお、醤油、みそ味はその都度示す。 4 賞味期限が10か月以上あるもの
37	松前漬	KG	こんぶ、するめ等が入っており、その他は共通規格に準ずる。
38	なめ茸茶漬	袋	レトルトパウチで1kg程度入り
39	ピリ辛きのこ	袋	1 4種類程度のきのこをラー油で味付したもの 2 1袋500g程度
40	メロン漬	KG	1 若採りメロンを薄口醤油で漬けたもの 2 国産メロン1kg程度入り

41	さくら漬	KG	共通規格に準ずる
42	ピクルス	袋	1 内容量については、その都度示す。 2 スイートピクルス、ミックスピクルスはその都度示す。
43	かぶら寿司	KG	1 かぶらに鰯を挟んだもの 2 1個130g程度
44	風味漬	KG	1 共通規格に準ずる。 2 内容については、その都度示す。
45	なめ茸パック	袋	1 1袋10g程度で無添加 2 アルミレトルトタイプ
46	かぼちゃ漬	KG	1 品質良好な原料を調味酢等で漬けたもの 2 半分にカットしたもの
47	ごぼう味噌漬	KG	ごぼうを味噌と粕とザラメで味付けしたもの
48	紫キャベツピクルス	KG	1 千切りしたもの 2 500g程度
49	金時草入り芝漬	KG	1 芝漬けに刻んだ金時草を混ぜ合わせたもの 2 1kg程度
50	長芋すだち漬	KG	共通規格に準ずる。

## 16 調理加工食品類

番号	品名	単位	規格
共通規格			1 別示するもの以外は、冷凍品とする。 2 成分検査表を提出すること。
1	ハンバーグ	KG	1 1個120g程度 2 牛肉67%以上使用しているもの 3 焼き目付
2	肉団子	KG	1個10～15g煮込み可能なもの
3	ミートボール	KG	1 甘酢調理済みのもの 2 1個20g程度 3 真空パック 4 味付け、重量は別示することもある。
4	えびしゅうまい	KG	1 耐熱トレー 2 1個47g程度
5	ぎょうざ	KG	1 1個23～25g 2 焼き目付きでトレー入り 3 水餃子は、1個15g程度でエビ入り不可
6	春巻	KG	1個50g程度でエビ入り不可
7	コロッケ	KG	種類、重量はその都度示す。
8	メンチカツ	KG	種類、重量はその都度示す。
9	ロールキャベツ	KG	1 1個60g程度 2 ミニの場合は、その都度示す。
10	スコッチエッグ	KG	1 ゆで卵を牛肉と豚肉で作ったハンバーグ生地で包み、パン粉をつけてフライにしたもの 2 1個50g程度10個程度入りで真空パックのもの
11	ミニグラタン	KG	重量、種類はその都度示す。
12	しゅうまい	KG	1 真空パック 2 1個18～22g 3 種類はその都度示す。
13	ゆば巻	KG	1 エビとイトヨリ鯛のすり身を湯葉で巻いたもの 2 1本45g程度の10本程度入り真空パック
14	ミニハンバーグ	KG	1 両面焼き目入り 2 1個60g程度の10個程度入り真空パック
15	カレーパック大	袋	1 アルミレトルトパウチ 2 3kg程度入り 3 牛肉のだしを使用し、20種類のスパイスを使用したもの。

16	中華まん	個	1 1個50～60g 2 種類は、その都度示す。
17	チーズハンバー グ	KG	1 1個140g程度 2 ハンバーグの中にチーズが入っているもの
18	冷凍食品	KG	種類、重量はその都度示す。
19	豆腐ハンバー グ	KG	1個80～100g
20	牛肉ごぼう巻	KG	1 ごぼうを牛肉で巻いたもの 2 1本105g程度
21	串カツ	KG	1 豚肉と玉葱をさしたもの 2 1本45～60g
22	なすはさみ揚 げ	KG	1 輪切りにした茄子につみれを挟んだもの 2 1個30g程度
23	レトルト豚汁	袋	1 1袋200g程度 2 アルミレトルトでスタンディングタイプ 3 スプーン付
24	れんこんはさ み揚フライ	KG	1 輪切りにした蓮根に鶏肉、玉葱入りのつみれ を挟んだもの 2 1個35g程度
25	豆腐包みバー グ	KG	1 チキンと豆腐の生地で金平ごぼうを包んだ もの 2 1個50g程度 3 10個入り真空パック
26	まぐろメンチ 串カツ	KG	1 ダイスカットのまぐろを串に刺したもの 2 1本24～28g
27	野菜肉団子	KG	1 1個25g程度タレ付 2 真空パック
28	中華丼パック	袋	1 海鮮、野菜(4種類以上)等を使用し、コク のあるスープでとろり仕上げたもの 2 1袋1kg程度
29	ボイルフライ	KG	1 ボイル調理ができるもの 2 カニクリーミーコロッケ1個60g程度 肉コロッケ1個65g程度、アジフライ1個 50g程度、チキンカツ50g程度は、その都 度示す。
30	肉しゅうまい	KG	1 1個48g程度 2 トレー入り
31	チヂミ風	KG	1 国産葱、イカ、人参入り 2 1個50g程度
32	サケ団子パッ ク	KG	1 国産の鮭を骨まで丸ごと使用したもの 2 1個8g程度

33	スティックおかず	袋	1 1袋120g程度 2 種類として、コロッケ、ぎょうざ、空揚げとする。 3 アルミレトルト食品
34	ゆば巻き煮	KG	1 細巻きにした湯葉をだしと醤油で煮たもの 2 1個25~30g
35	たこキャベツカツ	KG	1個80g程度
36	かに玉ロール	KG	1 1本50g程度 2 真空パック
37	ピーマン肉詰めフライ	KG	1 鶏肉と玉葱入 2 1個35g程度
38	やきとり串	KG	1 1本40g程度 2 炭火焼き 3 種類はその都度示す 4 1袋10本程度入
39	大豆ミートバーグ	KG	1 大豆ミート使用 2 1個63g程度 3 肉不使用のもの
40	豚レバー甘辛揚げ	KG	1 味付け豚レバー 2 タレ付き
41	つまみ揚げ	KG	1 とうもろこし又は枝豆を白身魚のすり身でつなぎ、一口大に仕上げたもの。 2 1個15~25g程度