

令和8年度小松基地糧食品規格書

文書管理者：第6航空団基地業務群業務隊長 作成年月日：2026. 2. 18
保存期間：1年 保存期間満了日：2027. 3. 31 枚数：47枚 配布先：なし

総則

1 適用範囲

この規格書は、航空自衛隊小松基地（以下「基地」という。）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、指定日以内に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%を許容とする。
- (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

原則、第6航空団基地業務群業務隊給食小隊の検収室渡しとし、やむ負えず「輸送」となる場合は、事前に調整すること。また、「輸送不可」を指定する場合は、その都度示す。

(2) 受領検査

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。

(5) 段ボール等の梱包容器について

納品時に、梱包されている（段ボールや発泡スチロール等）については、納品時に指定したものに関しては、持ち帰るものとする。

附則

本規格書は、令和8年4月1日納入時点から適用する。

目 次

規格 1	…	穀類
規格 2	…	いも及びでん粉類
規格 3	…	砂糖及び甘味類
規格 4	…	菓子類
規格 5	…	油脂類
規格 6	…	種実類
規格 7	…	豆類
規格 8	…	魚介類
規格 9	…	獣鳥肉類
規格10	…	卵類
規格11	…	乳類
規格12	…	野菜類
規格13	…	漬物・佃煮・惣菜類
規格14	…	果実類
規格15	…	きのこ類
規格16	…	藻類
規格17	…	嗜好飲料類
規格18	…	調味料及び香辛料類
規格19	…	缶詰・ビン詰類
規格20	…	調理加工品類
規格21	…	詰め合わせ食品類
規格22	…	即席めん類

規格 1 穀 類

共通事項

- 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。

番号	品名	単位	規 格
1	精白米	K G	<ol style="list-style-type: none"> 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 次について、納品時提出するものとする。 ア 精米の品質証明書(産地、年度、銘柄、区分等) イ 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[何年度県産、銘柄産、精米白度]) ウ 食味分析結果(アミロース含有量、蛋白含有率、水分等) エ 検査官等名 ⑥ 納品自の包装等は、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	もち米	K G	<ol style="list-style-type: none"> ① 国内産水稻もち米とする。 ② その他前各項に準ずる。
3	赤飯	K G	<ol style="list-style-type: none"> 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。
4	ナン	袋	<ol style="list-style-type: none"> ① 1個50g程度で個包装 ② 冷凍品
5	冷凍焼き餅	K G	<ol style="list-style-type: none"> ① 内地もち米を原料とする。 ② 1個30g～35gとする。 ③ 自然解凍で食べられるもの
6	もち麦	袋	<ol style="list-style-type: none"> ① 国内産大麦使用 ② 米粒麦タイプ1袋800g程度
7	パックライス	個	<ol style="list-style-type: none"> ① アルミレトルトパウチ又は真空パック ② 種類は、和風飯、ピラフ、白飯とする。 ③ 和風飯、ピラフは、1個375g程度 ④ 白飯は、1個300g程度 ⑤ 賞味期限は、10か月以上であること
8	米こうじ	K G	米を原料とするこうじで冷凍品可
9	小麦粉	K G	<ol style="list-style-type: none"> ① 薄力粉、中力粉、強力粉、とうもろこし粉は、その都度示す。 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。) ③ 1袋1kg程度
10	パン粉	袋	<ol style="list-style-type: none"> ① 粉末の粗いドライパン粉 ② 白色で1袋1kg程度 ③ 常温保存可能なもの
11	マカロニ	K G	<ol style="list-style-type: none"> 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。) ② 折れがなく、色沢の良好なもの

番号	品名	単位	規格
			③ 種類は、ツイスト、シェル、ペンネとし、別に示す。
12	ハーフスパゲティ (1.7mm)	KG	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。) ② 長さ10cm程度 ③ 太さを指定する場合はその都度示す。 ④ 折れがなく、色沢の良好なもの
13	乾麺	袋	① 折れがなく、色沢の良好なもの 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、もずくめんとして細部は、その都度示す。 ③ のびにくく、くっつきにくいもの 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。
14	茹麺	袋	① 光沢、弾力性のあるもの ② 消費期限が、3日以上あること。 ③ 種類、玉量は、うどん200g程度、そば170g程度 中華そば180g程度、蒸焼きそば150g程度、ちゃん ぽん麺180g程度で袋入りとする。 ④ うどん、そば、中華そばは流水で食べられるもの
15	冷凍めん	KG	① 光沢、弾力性のあるもの ② 種類、玉量は、うどん250g程度、そば200g程度 中華そば200g程度、チャンポン用麺200g程度、ス パゲティー220g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160 g程度、きしめん200g程度とする。 ③ 流水解凍用の場合は、別に示す。
16	冷凍焼きそば	KG	① 弾力性があり、味付け良好なもの ② 具の種類は、その都度示す。
17	米粉	KG	① 米を粉末にしたもの ② 1袋1kg程度
18	麩	KG	① 種類は、文化麩、松茸麩、白玉麩、うずまき麩、花麩と する。 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に示す。 ③ 仙台麩は、輪切りしたものとする。
19	クルトン	袋	① 乾燥良好なもので、アルミ包装のもの ② 1袋200g程度
20	折詰弁当（幕の内白飯）	個	① 内容は、魚及び肉系の揚げ物、焼き物、炒め物、蒸し物 煮物、和え物等折りませ、ご飯は白飯を基準とする。 ② 内容については、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
21	折詰弁当（幕の内混ぜ飯）	個	① 内容は、魚及び肉系の揚げ物、焼き物、炒め物、蒸し物 煮物、和え物等折りませ、ご飯は白飯を基準とする。 ② 内容については、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
22	折詰弁当（丼系）	個	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 ② 内容については、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
23	総菜パン	個	① 種類、内容量は、その都度示す。 ② 消費期限等を明記すること。
24	菓子パン	個	① 種類、内容量は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格
			② 消費期限等を明記すること。
25	食パン	個	① 1枚70g程度のものを包装したもの ② 消費期限等を明記すること。
26	冷凍パン	個	① 種類、内容量については、「ピタパン」は、1個80g程度で個包装、「プチパン（ミルクパン）」は、1個20g～30g程度で個包装 ② その他の種類については、その都度示す。 ③ 調理済みで自然解凍で食べられるもの
27	バターロール	個	① 1個40g程度のもの 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。
28	バンズパン	個	① ハンバーガー用で、上下にカットしてあるもの ② 1個90g程度でごまなしでも可 ③ 個包装 ④ 冷凍品可
29	ロングライフパン	個	種類、内容量は、その都度示す。
30	白玉餅	KG	① もち米粉等で団子状に丸めたもの ② 1個8g～10g ③ 冷凍品
31	カルシウム強化米	袋	① カルシウムを強化したもの ② 1袋500g程度
32	玄米	KG	① 石川県産 ② 5kg入り
33	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
34	コーンフレーク	袋	1袋340g程度
35	コッペパン	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。
36	天ぷら粉	袋	① 小麦粉、でんぷん、乳化剤、膨張剤が入ったもの ② 1袋1kg程度
37	きりたんぼ	KG	① 1本60g～70g程度、又は1/4カットのもの ② 冷凍品又は真空パック
38	押麦	袋	① 国内産使用 ② 麦割タイプで1袋800g程度
39	マンナン米	KG	① こんにやく加工食品 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
40	五穀ミックス	袋	① もちきび、もちあわ、大麦、アマランサス、いりごま等がはいったもの ② そば系のものは、入っていないこと。 ③ 1袋1kg程度
41	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
42	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
43	おむすびセット	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おりませたもの。 ② 内容については、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

番号	品名	単位	規格
			⑤ おにぎりだけの場合は、別に示す。
44	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、恵方寿司とする。 ② 種類、内容量は、その都度示す。 ③ 冷凍品は、不可とする。
45	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
46	キヌアミックス	袋	① キヌア、大麦等が、入っているもの ② 1袋500g程度
47	焼おにぎり	KG	① 1個70g×10個入りで醤油味 ② 冷凍品
48	アルファー化おにぎり	個	① 長期保存の携帯おにぎり ② 国産米100%アルファー米 ③ 1個42g程度で鮭味、わかめ味、五目味とする。
49	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
50	即席カップライス	個	① 1個90g～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。
51	即席アルファー米パック	個	① アルファー米を使用しており、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、梅ジャコ飯、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 種類は、その都度示す。
52	ビタミン強化米	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 別に示す場合は、その都度示す。
53	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日以上持つもの。
54	ホットケーキ	個	① 1個30gのものが2枚入り ② 冷凍品 ③ 自然解凍で食べられるもの
55	そば米	KG	① 不純物の混入がないもの ② そばの実
56	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、ニンニク、葱油等を使用したもの
57	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
58	すいとん	KG	① 冷凍品 ② 1個10g程度 ③ 平型1kg入り
59	揚玉	KG	油揚げしていないもの。
60	香草ミックスパン粉	袋	① 「日本食研」「交易」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） ② 粉末調味料、パン粉、チーズの他、赤ピーマン、人参、トマト等の乾燥野菜がミックスされたもの

番号	品名	単位	規格
			③ 1kg以上袋入りのもの
61	から揚げ粉	KG	① 小麦粉に塩、香辛料、調味料が入っているもの ② 1袋1kg程度 ③ 水溶きタイプの場合は、その都度示す。

規格 2 いも及びでん粉類

共通事項

- 1 腐敗、外傷、日焼け、冠水、発芽、病虫害、土がついておらず、変色、「す」の入ったものや折れ、傷物を除くこと。
- 2 芋類については、サイズはM～Lとする。

番号	品名	単位	規 格
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、充実味のあるもの 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、角切り又は乱切りとし、真空パックにしたもの
2	じゃが芋	KG	① 男爵又はメークインとし、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、別に示す。
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	こんにゃく	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	じゃがいも皮なし生	KG	① 1個150g～120gのじゃが芋を皮むきだけのカットなし、1/2（70g～100g）、1/4（37g～50g）、1/8（18g～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、乱切り、千切り、ダイス、刻み等については、その都度示す。 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	とろろ	KG	① 大和芋又は長芋をすりおろしたもの ② 冷凍品で味付けなしとする。
9	皮むき里芋	KG	① 粒がおおむね揃っているもの ② 冷凍品で、Mサイズ ③ カットの場合は、Mサイズを基準とし、乱切り（1/4カット程度）とする。
10	かたくり粉	袋	① じゃが芋精製でんぷん 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25kg程度クラフト紙入り
11	春雨	袋	① よく乾燥され、折れ、砕け等が認められないもの ② 約10cmカットのもの ③ 1袋500g程度
12	乾燥マッシュポテト	袋	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。 ② 1袋1kg程度
13	ダイスポテト	KG	① チルド又は冷凍品 ② ダイス状等にカットしたもの
14	コーンスターチ	袋	① とうもろこしでんぷん 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

番号	品名	単位	規格
			③ 1袋400g程度
15	とろろパック	個	① 1個35g程度で個食用 ② 冷凍品で味無し。
16	加賀丸芋卸し	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 ③ 味無し。
17	芋のペースト	KG	① じゃがいも又はさつまいも等の種類については、その都度示す。 ② 1袋1kg程度 ③ 冷凍品
18	味付とろろパック	個	① 1個35g程度で個食用 ② 冷凍品でだし味付き。

規格 3 砂糖及び甘味類

共通事項

塊がなく、異物、異色を認めないもの

番号	品名	単位	規格
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	1袋1kg程度入り
3	はちみつ	本	① 1本500g程度チューブ入り ② 純度については、その都度示す。
4	三温糖	袋	1袋1kg程度
5	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
6	はちみつパック	袋	① 1袋15g程度 ② 個食用
7	ミルメーク	個	① 1個12.5g程度 ② 常温 ③ 液体状 ④ ココア味
8	1食用ジャム	個	① 1個11g～14g程度 ② 種類は、その都度示す。 ③ 賞味期限が、納入後5か月以上あるもの

規格 4 菓子類

共通事項

生もの場合は、消費期限を記載すること。

番号	品名	単位	規 格
1	花見団子	本	① 3色（ピンク、白、緑）又は、みたらし等の串さしとする。 ② 1本45g程度で個包装とする。 ③ 冷凍品は、その都度示す。
2	月見団子	本	① 3色（ピンク、白、緑）又は、みたらし等の串さしとする。 ② 1本45g程度で個包装とする。 ③ 冷凍品は、その都度示す。
3	ようかん	個	① カロリー補給タイプ ② 1個38g程度コーヒー味又はあずき味
4	串団子	本	① 団子4個程度を串差したもの ② みたらし、あんこは、その都度示す。
5	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。
6	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。
7	氷室饅頭	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。
8	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。
9	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 きな粉付
10	南部せんべい	袋	① 鍋料理に適しているもの ② 1枚10g程度で1袋100枚程度入り ③ プレーンタイプ
11	タルト	個	① 日東ベスト、デーブルマーク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。
12	おはぎ（ぼたもち）	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。
13	シュークリーム	個	① 日東ベスト、デーブルマーク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。
14	クレープ	個	① 日東ベスト、デーブルマーク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。
15	マフィン	個	① 日東ベスト、デーブルマーク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	ドーナツ	個	① 日東ベスト、デーブルマーク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	ムース	個	① 日東ベスト、デーブルマーク又は同等以上のもの

番号	品名	単位	規格
			(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	プチケーキ	個	① 日東ベスト、デーブルマーク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	和洋菓子	個	① 和菓子又は洋菓子は、別に示す。 ② 大きさは、その都度示す。
20	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。
21	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。
22	チョコレート	個	① 1袋30g程度入っているもの ② 抹茶味、苺味、プレーン味等とする。 ③ その他の場合は、別に示す。
23	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
24	ワッフル	個	① 日東ベスト、デーブルマーク又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) ② 1個28g程度 ③ ココア、クリーム、抹茶、マロンクリーム ④ 冷凍品は、その都度示す。
25	くるみ餅	個	① 1個40g程度 ② カルシウム約270mg程度を強化したもの ③ 乳酸菌100億
26	かきもち	個	① 加賀平野のもち米使用 ② 焼きもち又揚げ餅は、その都度示す。 ③ 豆及び昆布入りの2種類 ④ 個包装 (1袋1枚)
27	エクレア	個	① 1個26g程度 ② Ca強化したもの ③ 個包装 ④ 冷凍品は、その都度示す。
28	ベルギーワッフル	個	① 発酵バターとパールシュガー入り ② 1袋1枚入りで50g程度 ③ 常温保存のもの ④ プレーン、ココア、いちご味 ⑤ 賞味期限は、40日以上であるもの
29	サーターアンダギー	個	① 黒糖味 ② 1個25g程度 ③ 冷凍品可
30	ういろう	個	① 1個50g程度 ② 個包装 ③ 味は、その都度示す。
31	スナックC	個	① 1袋21g程度でチキン味 ② Ca57mg入り
32	トマトおかき	袋	① 小松産トマト使用 ② カレー味 ③ 1袋500g程度
33	スイートポテト	個	① 冷凍品 ② 1個41g程度

番号	品名	単位	規格
			③ 個包装 ④ 国産さつまいも使用
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	フルーツソース	袋	種類、容量は、その都度示す。
36	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
37	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
38	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
39	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
40	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
41	寒天ゼリー	個	① たいまつ、はごろも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。 ③ 常温保存可能なもの
42	コーヒーゼリー	個	① 1個70g～75g ② シロップ、スプーン付 ③ バラしたもの
43	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、その都度示す。 ③ 賞味期限は、6か月以上であること。
44	プリン	個	① 1個75g程度 ② スプーン付 ③ バラしたもの
45	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
46	杏仁豆腐	袋	① イケダ食品、キューピー又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) ② 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
47	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。
48	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
49	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

規格4 菓子類

番号	品名	単位	規格
			② クリームサンドタイプ ③ 72g程度
50	グミ	袋	① 種類は、その都度示す。 ② 1袋50g程度
51	おつまみ小魚	袋	① 小魚、アーモンド等入り ② 1袋5g程度
52	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 ② 40g程度は2本入り、80g程度は4本入り ③ チョコ、チーズ、メープル、バニラ等、味はその都度示す。
53	シリアルバー	個	① 食物繊維と5種類のビタミンを強化 ② 38g程度 ③ 味はベイクドナッツ、フルーツ等とし、タルトは、キャラメル、チーズ等とし、その都度示す。
54	スティック栄養食	個	① 大豆粉使用 ② 30g程度 ③ 種類は、その都度示す。
55	プロテインバー	個	① タンパク質1本当たり10g程度含む。 ② ビタミンB群を配合 ③ 34g程度 ④ 種類は、その都度示す。
56	干し梅パック	袋	① 種抜きのもの ② 1袋30g程度
57	バランス携行食	個	① 1個34g～40gで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に示す。 ③ カルシウム、鉄、食物繊維の強化
58	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D3μg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。
59	塩分タブレット	袋	① 1袋80g程度 ② レモン味
60	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。
61	栄養バー	個	① 低GI食品、10種類のビタミン、食物繊維、カルシウム、鉄等が入っているもの ② 1本41g程度 ③ 味は、その都度示す。
62	大豆タルト	個	① 大豆といちじく使用 ② 1個75g程度 ③ 食物繊維8g程度入り
63	こんにやくせんべい	個	① 昆布梅味等 ② 1個15g程度 ③ 1袋で板こんにやく1枚分程度使用されているもの

規格 5 油脂類

共通事項

- 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、色で香味が良いこと。

番号	品名	単位	規 格
1	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
2	ごま油	本	① 100%純正油 ② 1本400ml程度
3	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 ③ 注ぎ口が、プッシュタイプのもの
4	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
5	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
6	バター	個	① 有塩バターとする。 ② 1個450g程度
7	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。) ③ ポーションマーガリン1個5g程度でも可
8	マーガリン	個	① 1個400g程度 ② 有塩
9	食べるラー油	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
10	MCTオイル	本	400ml程度
11	グレープシードオイル	本	400ml程度
12	背脂	袋	① 粒状豚脂 ② 無塩 ③ 大粒サイズにカットされているもの ④ 1袋500g程度 ⑤ アルミレトルトパウチ ⑥ プレーンタイプ

規格 6 種実類

共通事項

- 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

番号	品名	単位	規 格
1	ごま いら	袋	① ごまを香り良く煎ってあること。 ② ごまの種類（白、黒）は、その都度示す。 ③ 1袋60g程度
2	練りごま	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 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のもの （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	ピーナツあえの素	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	まつの実 生	袋	1袋200g程度、ローストしていないもの
10	ぎんなん水煮	KG	国産品で皮むきしてあるもの
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、1/4程度にカットされたもの
12	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可
13	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55g程度
14	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
15	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400g程度
16	MIXナッツ	袋	① 1袋20g程度 ② ビタミンE、プロテイン、食物繊維、鉄分強化等についてはその都度示す。

規格 7 豆類

共通事項

- 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

番号	品名	単位	規 格
1	豆腐	K G	① 大豆を原料とし、色は白くてきめ細かく型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、意味異臭のないもの 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	K G	① 大豆を原料とし、色は白くてきめ細かく型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、意味異臭のないもの ③ 豆腐の約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	ミニパック豆腐	個	① 完全殺菌工程により製造したもの ② 1個150g程度で、絹ごし豆腐 ③ 辛子付については、別に示す。
4	油揚げ	K G	① 形崩れ、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	K G	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	おから 生	K G	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	K G	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	K G	① 薄い三角揚げを味付け良く煮たもの ② 1枚15g～20g程度で麺類のせ用 ③ チルド又は冷凍品
9	納豆	個	① 豊熟した粒ぞろい的大豆を原料とする。 ② 豆がよく発酵し、風味良好にして異味異臭なく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 種類については、その都度示す。 ⑤ 冷凍の場合は、別に示す。 ⑥ ひきわり納豆の場合は、別に示す。
10	凍り豆腐	K G	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

番号	品名	単位	規格
11	赤みそ	K G	① 米こうじみそを原料とし、塩分12%以下 ② 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの ④ たる入り
12	白みそ	K G	① 米こうじみそを原料とし、塩分6%以下 ② 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの ④ 1kg程度
13	赤だしみそ	K G	① 豆麴、米麴みそを原料とし、塩分11%以下 ② 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの
14	麦みそ	K G	① 麦麴みそを原料とし、塩分8%以下 ② 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの
15	もろみみそ	K G	カビ、異味異臭を認められないもの
16	黒豆	K G	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
17	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のもの 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
18	きな粉	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
19	煮豆	K G	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。
20	小豆(乾)	K G	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
21	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。
22	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
23	打ち豆	K G	大豆をつぶして、よく乾燥されたもの
24	かた豆腐	K G	① 加賀特産品 ② 1丁300g～350gを基準とする。
25	ミックスビーンズ	K G	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
26	ゆで豆	K G	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
27	カット豆腐	K G	① 冷凍豆腐 ② 大きさは、縦、横、高さ1.5cm×1.5cm×1.5cm程度 ③ 大きいサイズの場合は、縦、横、高さ2cm×2cm×2cm程度
28	フムス	袋	① ひよこ豆ペーストとする。 ② 1kg程度
29	大豆ピューレ	袋	① 国内産のインゲン豆をピューレ状に仕上げたもの ② 1kg程度で冷凍品可
30	刻み油揚	K G	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
31	すり味噌	K G	① 石川県金沢市産

番号	品名	単位	規格
			② 上澄み味噌 ③ 食塩12.8%程度 ④ 1袋1kg程度
32	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、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの
33	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。
34	豆乳飲料	個	① 200ml程度で紙パック ② 味のプレーン、麦芽コーヒー、オレンジ、バナナはその都度示す。
35	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
36	いなり用味付油揚	袋	① いなり寿司用の味付油揚 ② 1袋60枚程度入り ③ チルド又は冷凍
37	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
38	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
39	八丁みそ	KG	① 豆麴みそを原料とする。 ② 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの
40	信州みそ	KG	① 米麴みそを原料とする。 ② 香気、色度、熟度、固さ、風味良好のもの ③ カビ、異味異臭を認められないもの
41	大豆飲料	個	① 1個200ml程度 ② 味は、イチゴミルク、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
42	充てん豆腐	個	① 290g程度 ② 常温保存可能で紙パック
43	乾燥大豆ミンチ	KG	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
44	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、ネギ等6種類 ③ 1個10g程度

規格 8 魚介類

鮮魚・冷凍魚共通事項

- 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、エラは鮮紅で固く「しまり」弾力性のあるもの
- 2 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの
- 3 腹切れ、身切れ及び異物等の付着がないもの
- 4 冷凍魚は、冷凍良好で解凍した時良好なもの
- 5 再冷凍品は不可
- 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
- 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。
- 8 加工年月日が明記されているもの
- 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(三枚卸しにしたもの)
- 10 1袋に20切(匹)程度ずつ入れて納品することとし、それ以外の入数になる場合は、入数を表示し、納品すること。
- 11 冷凍のものは、解凍後に指定のg数になっていること。

塩干魚共通事項

- 1 よく乾燥され、刺激臭のないもの
- 2 脂肪がしまったもの
- 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

貝共通事項

- 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
- 2 粒がおおむねそろっているもの
- 3 死貝、泥、砂石及び海藻等が混入していないもの

練り製品共通事項

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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

番号	品名	単位	規格
1	鯛	KG	① 桜鯛は、1匹180g～200g ② うろこをひき、内臓を取り除き、切り目の入ったもの ③ 冷凍可
2	鮎	KG	① 養殖1匹70g～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6g～10g ② 唐揚げ又は天ぷらは、別に示す。 ③ 冷凍品
5	あんこう	KG	① 1切20g～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なもの ② 1匹150g程度で冷凍品、足、内臓を除いたもの ③ カットの場合は、7mm～8mmの輪切りとする。
8	ゆでたこ	KG	① 真蛸、完全煮沸したもので冷凍品 ② 1パイ1kg～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

番号	品名	単位	規格
11	刻みうなぎ	K G	① 焼色適度で特有の香りを有するもの ② 1 c m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 k g～1 k g入り
12	うなぎかば焼	K G	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 g～200 gで冷凍品 ④ 生鰻の場合は、3 P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	K G	① 紫いかで飾り包丁入り ② 1枚100 g～120 g
14	あじ唐揚げ用	K G	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 g～8 gで頭付で打ち粉付
15	あなご	K G	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	K G	① 1匹3 k g～4 k gで内臓を除いたもの ② チルド又は冷凍品
17	干物	K G	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	K G	① 1匹200 g程度で頭付 ② 生魚
19	かわはぎ	K G	① 皮及び骨はなしで、1切60 g程度 ② 冷凍品
20	鱒	K G	① 養殖 ② 1匹5 k g～6 k g
21	ぶり 生 切り身	K G	① 養殖又は天然どちらでも可 ② 1切80 g～100 g程度
22	さわら切身	K G	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100 g程度で冷凍品
23	白身魚切身	K G	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100 g程度 ③ 黄金かれいの場合は、1切80 g程度骨なし ④ 冷凍品 (ダイスカットや大きさを指定する場合は、別に示す。)
24	魚フィレ	K G	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	K G	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(5 c m×15 c m程度)にさく取りしたもの
26	鮪	K G	① めじまぐろ、キハダマグロ ② 5 c m×15 c m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	さわら	K G	① かじきまぐろ ② 骨、血合い肉を除き15 c m程度のさく取り ③ 刺身用で冷凍品
28	いかそうめん	K G	① 紋甲いか、やりいか、紫いか、するめいかの糸切り ② 1袋500 g程度以上で冷凍品
29	まぐろたたき	K G	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500 g以上のもの

規格 8 魚介類

番号	品名	単位	規 格
30	かつおたたき	K G	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	K G	① 魚を三枚卸しにし、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100g程度とする。 ⑤ 冷凍品
32	魚の塩焼	K G	① 種類は、鯖、鮭、鰯、赤魚とする。 ② 大きさは、1切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	K G	① 種類は、鯖西京焼、鰯塩焼、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30g～35g程度その他は1切50g程度とする。 ③ 冷凍又は常温で真空パック ④ 大きさは、別に示す場合もある。
34	魚の味付煮	K G	① 種類は、さば味噌煮、いわし梅煮、さんまみぞれ煮、さんますだちおろし煮、さんま梅おかか煮、いわしゆずみそ煮、さんまおかか煮、さば照煮、いわし生姜煮等とする。 ② 大きさは、さんまおかか煮は1切40g程度、その他は1切50g程度とする。 ③ 冷凍又は常温で真空パック ④ 大きさは、別に示す場合もある。
35	魚の酢漬	K G	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	K G	① にしんを甘露煮又は照煮にしたもの ② 1切25g～35g ③ レトルト加工 ④ 常温保存のもの
37	鰯ほぐし身	K G	① 石川県産鰯をほぐし調味したもの ② 1袋700g程度
38	鯖	K G	① 国産又はノルウェー産 ② 1匹500g～1kg ③ 生魚
39	殻付あさり	K G	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 ③ 冷凍可
40	殻付しじみ	K G	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、別に示す。
41	はまぐり 生 殻付き	K G	① 砂抜きしてあるもの ② 1粒20g～25gで大きさの揃っているもの ③ 冷凍可
42	かき 養殖 水煮 むき	K G	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、別に示す。
43	生鮭切身	K G	① 銀鮭を三枚卸しにしたもの ② 1切100g程度で国産又はチリ産 ③ 冷凍品

規格 8 魚介類

番号	品名	単位	規格
			④ 1切60g程度の場合は、別に示す。
44	さば切身	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、イカ等をミックスしたもの ② 冷凍品
48	かのこいか	KG	① 飾り切りで一口サイズにカットしたもの ② 1cm~2cm幅で4cm程度の長さを基準とする。 ③ 冷凍品
49	あさりむきみ	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	からし明太子	KG	① 生食用で冷凍品 ② 一腹80g~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80g~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、シシャモの卵等)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	釜揚げ しらす	KG	① かたくちイワシの稚魚 ② 釜揚げで水分70%以上のもの ③ 冷凍品は、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	いくら醤油漬	個	① 1個340g程度入り ② 冷凍品又は冷蔵品 ③ サーモンオイルと鮭エキスを使った魚卵風のもの
63	スライス蒲鉾	本	① 厚さ5mm程度で1枚8g~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
64	かまぼこ	本	① 種類は、紅白、笹、赤巻とする。

番号	品名	単位	規 格
			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
65	はんぺん	KG	① 1枚55g～60g ② 紅白ふかし
66	なると	KG	① 1本150g程度で1袋に3本入り ② 約3mmのスライスで冷凍品
67	魚めん	KG	紅白のすり身をそうめん状にしたもの
68	さつま揚	KG	① 1枚30g～40g程度 ② 良質の油で揚げたもので冷凍品可
69	ごぼう天	KG	① ごぼうを芯にして揚げたもの ② 1本40g程度で冷凍品可
70	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
71	焼竹輪	KG	① 1本70g程度 ② 生鮮又は冷凍品
72	ミニ竹輪	KG	① 1本10g～20g程度 ② 生鮮又は冷凍品
73	かにかまぼこ	KG	① 種類(スティック、カット、フレーク)大きき、包装形態は、その都度示す。 ② 生鮮又は冷凍品
74	ロールかまぼこ	本	① 1本500g程度 ② 内容、大ききは、その都度示す。
75	魚肉ソーセージ	本	① 1本70g～80g ② カルシウムを350mg程度含んだもの ③ 速筋たんぱく(減塩)の場合はその都度示す。
76	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の ② アルミレトルトパウチ
77	ミニパック削節	袋	1袋1kg程度で、細かく削ったもの
78	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
79	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20g～25g ③ 冷凍品
80	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
81	けずり粉	袋	① かつお100% ② パウダー状 ③ 1袋500g程度
82	鮭フレーク	袋	アルミレトルトパウチで1kg程度入り
83	ツナフレーク	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
84	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
85	穴子天ぷら用	KG	① 無頭で背開きしたもの ② 1枚30g～40g程度 ③ 長さ23cm～30cmを基準とする。 ④ 冷凍品
86	甘エビ	KG	① 殻を取り除き、尾を付けたもの ② 2Lサイズ
87	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

規格 8 魚介類

番号	品名	単位	規 格
			③ 1袋1kg程度
88	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200g～500g程度
89	ハタハタ	KG	① 頭、内臓を除き、干物は不可 ② 冷凍品 ③ 1匹25g～35g
90	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
91	イカゲソミンチ	KG	① 紋甲いか又は赤いか、するめいかを生状態でミンチにしたもの ② 冷凍品でも可
92	鱈	KG	① 1匹200g～300gで頭付 ② 生魚
93	鰯切身	KG	① 黄金ガレイ等で内臓下処理済みで骨なし ② 1個105g程度で尾付
94	ちりめんじゃこ	KG	① 上乾干し ② 1袋1kg程度
95	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
96	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
97	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
98	エビ背開き	KG	① 天然エビに打ち粉をつけたもの ② 1匹13g～15g ③ 冷凍品
99	鰯打ち粉付	KG	① 石川県産の鰯を使用 ② 1切40g程度で打ち粉付 ③ 冷凍品
100	細切かまぼこ	KG	① 千切りにしたもの ② バラ凍結で冷凍品
101	ほたるいか沖漬	KG	① 新鮮良好な食材を使用し、沖漬したもの ② 1kg程度入り
102	甘エビ頭	KG	① 甘エビの頭だけ ② 冷凍品で1袋500g～1kg程度
103	塩さけ切身	KG	① アトランティックサーモンで塩水漬 ② 1切100g程度で骨なし ③ 長さ13cm～15cm、幅6cm～7cmを基準とする。 ④ うす味タイプ
104	ほっけ開き	KG	① 頭なしで塩水漬 ② 1切170g程度 ③ 長さ18cm～20cm、幅10cm～14cmを基準とする。
105	ほっけ切身	KG	1切60g程度
106	飛び魚切身	KG	① 石川県産 ② 1切25g程度 ③ 打ち粉付 ④ 冷凍品
107	鰯衣付き	KG	① 鰯に揚げ玉の衣がついているもの ② 1個50g程度 ③ 冷凍品

番号	品名	単位	規格
108	サーモン(刺身用)	KG	① サーモントラウト ② 生食用フィレ ③ 真空600g～800g程度 ④ 骨なし、皮なし ⑤ 冷凍品
109	とびっこ醤油漬	KG	① 飛び魚の卵を醤油漬にしたもの ② 1袋500g程度 ③ オレンジ色

規格 9 獣鳥肉類

共通事項

- 1 鮮度良好で外観に異常を認められないもの
- 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
- 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。
- 4 国産、輸入産の肉を明確にし、安全を確認されたもの
- 5 産地を明確にするとともに、表示もされていること。
- 6 解凍後、指定の g 数になっていることとする。
- 7 1 枚肉の場合は厚さを均一にすること。

(牛、豚、猪、馬、羊)

- 1 と畜場法による検査合格品とする。
- 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。
- 3 脂肪交雑の十分なもの
- 4 各切断片は、天然パルプ材シート等で包んだもの
- 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

(鶏肉)

- 1 食肉用として飼育された若鶏であること。
- 2 冷凍による乾燥、変質のないもの

(内臓)

- 1 国産品は、製造 2 日以内のもの
- 2 冷凍不可

(肉加工品)

- 1 食品衛生法及び J A S 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。）
- 2 食品全体を包装したもの

番号	品名	単位	規 格
1	牛ロース肉	K G	① 肩ロース、背ロース ② ショートグレイン 1 2 0 日以上 ③ 形がそろっていて、天然パルプシート等で包んだもの ④ 長さは 1 7 c m、厚さは 1 c m 以上、幅は 6 c m 程度を基準とする。 ⑤ 1 枚 1 5 0 g 程度で霜降り状 ⑥ 解凍不可でチルドで納品すること。
2	牛ヒレ肉	K G	① 産地は、その都度示す。 ② 成型した肉でも可 ③ 1 枚 1 5 0 g 程度又は塊とする。 ④ 塊は 1 個 1 . 5 k g ~ 2 k g 直径 7 c m 程度
3	牛肩ロース	K G	① スライス基準として①縦 3 c m ~ 5 c m、長さ 7 c m ~ 1 0 c m、厚さ 1 . 5 m m、②縦 3 c m ~ 5 c m、長さ 7 c m ~ 1 0 c m、厚さ 3 m m、③縦 3 c m ~ 5 c m、長さ 7 c m ~ 1 0 c m、厚さ 5 m m を別に示す。 ② 霜降り状で変色していないもの ③ 解凍不可でチルドで納品とする。 ④ ショートグレイン 1 2 0 日以上
4	サイコロステーキ	K G	① 肩ロース使用で合成肉は、不可 ② 3 c m 程度角切りとする。 ③ ショートグレイン 1 2 0 日以上 ④ 解凍不可でチルドで納品とする。
5	牛もも肉	K G	① そともも、うちもも、肩使用 ② ①縦 3 c m ~ 5 c m、長さ 7 c m ~ 1 0 c m、厚さ 1 . 5 m m、②縦 3 c m ~ 5 c m、長さ 7 c m ~ 1 0 c m、厚

番号	品名	単位	規 格
			<p>厚さ3mm、③縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm 厚さ5mm、④縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、 厚さ1.5mm、⑤縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、 厚さ3mm、⑥縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、 厚さ5mmを別に示す。</p> <p>③ チンジャオロース用の場合は、長さ5cm～7cm、厚さ5mm～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	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3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ1.5mm、②縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ3mm、③縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ5mm、④縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、厚さ1.5mm、⑤縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、厚さ3mm、⑥縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、厚さ5mmを別に示す。</p> <p>④ チンジャオロース用の場合は、長さ5cm～7cm、厚さ5mm～7mmとする。</p> <p>⑤ 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
7	牛角切肉	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> <p>② 1枚15g～20g焼肉用にスライスしたもの</p> <p>③ 形がそろっているもので、霜降り状</p> <p>④ 天然パルプシート等で包んだもの</p> <p>⑤ 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
10	煮込み用牛肉	KG	<p>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。)</p> <p>② 牛肩バラ肉を20g～25gにカットしたもの</p>
11	ローストビーフ	KG	<p>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</p> <p>② スライス又は塊は、別に示す。</p> <p>③ 冷凍品</p>
12	牛すじカット	KG	<p>① 一口程度の大きさにカットしたもの</p> <p>② 茹でたもので冷凍品</p>
13	牛レバー肉	KG	<p>① 異臭を認めないもの</p> <p>② 厚さ2mm～3mmの長さにカットしたもの</p>
14	豚ロース肉	KG	<p>① 肩ロース、背ロースは、その都度示す。</p> <p>② 結着剤使用不可で脂肪分5mm以下とする。</p> <p>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。</p> <p>④ 解凍不可でチルドで納品とする。</p>
15	豚もも肉	KG	<p>① もも、そともも</p> <p>② ①縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ1.5mm、②縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ3mm、③縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ5mm、④縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、厚さ1.5mm、⑤縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、厚さ3mm、⑥縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm</p>

番号	品名	単位	規 格
			m、厚さ5mmを別に示す。 ③ 解凍不可とし、チルドで納品とする。
16	豚バラ肉	KG	① 赤身と脂肪が交互に三層になっているもの ② すじを含まないもの ③ ①縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ1.5mm、②縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ3mm、③縦3cm～5cm、長さ7cm～10cm、厚さ5mm、④縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm厚さ1.5mm、⑤縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm、厚さ3mm、⑥縦3cm～5cm、長さ5cm～7cm厚さ5mmを別に示す。 ④ 解凍不可とし、チルドで納品とする。
17	豚角切肉	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 解凍不可とし、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4kg～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 解凍不可とし、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 解凍不可とし、チルドで納品とする。
20	ベーコン (スライス)	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5mm～3mm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 細かくカットしたものの場合は、1cm×2cm×厚さ1cm程度のカットのもの ⑤ 冷凍不可
21	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
22	豚挽肉	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もの ④ 解凍不可とし、チルドで納品とする。
23	豚レバー肉	KG	① 異臭を認めないもの ② 厚さ2mm～3mmの長さにカットしたもの
24	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 解凍不可とし、チルドで納品とする
25	丸鶏	KG	① 国産ブロイラー ② 内臓等を除き、頭付足(もみじ)付 ③ 1羽3kg程度 ④ 冷凍品
26	若どり手羽肉	KG	① 手羽先、手羽元、首皮肉を除く ② 骨抜きで、2cm×2cm程度にスープ用にカットしたもの ③ 手羽元は、1本55g～60gのもの
27	若鶏骨なしもも肉	KG	① 足先、腰骨は除く ② 1枚250g～300g程度で骨抜きとする

番号	品名	単位	規 格
			③ カットの場合は、30g～40g、50g程度とし、その都度示す。 ④ 骨付きの場合は、1本200g～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。 ⑤ 1枚125g程度、140g～150g程度又は230g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2cm程度均一にする。
28	若鶏むね皮なし生	KG	① 骨抜きで、皮なしのもの ② 1枚125g～135gとし、切り目を入れて開き、厚さを2cm程度均一にする。 ③ そぎ切りの場合は、1枚35g、50g程度とし、その都度示す。 ④ 冷凍不可
29	鶏ささみ	KG	① すじは、除く ② 1本40g～50g程度
30	鶏もつ	KG	食用肉でレバー以外のもの
31	鶏レバー	KG	異臭を認められないもの
32	鶏ぶつ切肉	KG	① 足先、腰骨、手羽先、首皮肉は、除く ② もも肉をぶつ切りにしたもので骨付き可
33	鶏挽肉	KG	① もも、胸肉を2度挽きしたもの ② ほかの獣肉を含まないもの
34	鶏がら	KG	① 新鮮なスープの材料として適したもの ② 頭部、足先を除く
35	味付ジンギスカン	袋	① ラム肉をたれにつけたもの ② 1kg程度中に、肉とたれの割合が7：3とする。 ③ 冷凍品
36	ハム類	KG	① 包装良好のもの ② 15g程度、6g程度のカットは、その都度示す。 ③ 種類はプレスハム、ロースハム、ソフトサラミとする。 ④ 冷凍不可で真空パック ⑤ 冷凍可のものについては、その都度示す
37	生ハム	KG	① 豚もも肉を使用し、直径10cm程度 ② 1枚8g程度にカットしたもの
38	ソーセージ類	KG	① 包装良好のもので小袋不可 ② 荒挽ウインナーで1本20g～25g程度 ③ チョリソーは、1本20g～25g程度、チーズ入りソーセージは、1本50g～60g程度 ④ ウインナーミニは、1本4g程度
39	ウインナーソーセージ	本	1本30g～50gとし、常温で保存可能なもの
40	フランクフルト	KG	1本35g～40gとする
41	ハムステーキ	KG	① ポークソーセージを醤油、砂糖などで仕上げたもの 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
42	蒸し鶏ほぐし身	袋	① 皮なし胸肉をほぐしたもの ② 500g程度 ③ 冷凍可
43	ホルモン	KG	① 牛又は豚の腸（シロ）をボイルしたもので、4cm～5cmにカットしたもの ② 味付をしていないもの
44	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
45	ローストビーフ用肉	KG	① オーストラリア産 ② 牛もも肉

番号	品名	単位	規 格
			③ 縦5cm×8cm×長さ15cm、約800g程度を基準として、ローストビーフ用にカットしてあること。 ④ 解凍不可とし、チルドで納品とする
46	能登豚	KG	部位、カットについては、その都度示す

規格10 卵類

共通事項

- 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 色調にムラや濁りがなく固さも平均したもの

番号	品名	単位	規格
1	鶏卵	KG	① 1個58g～64g未満(Mサイズ) ② 「生食用」については、1個64g～70g未満(Lサイズ)程度のもので、サルモネラ菌感染予防のため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	鶏卵全卵水煮缶詰	缶	① 1号缶とし、固形量1700g程度 ② 内容個数35個～50個
3	うずら卵缶	缶	① 1号缶とし、固形量1620g程度 ② 内容個数200個～240個
4	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
5	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
6	厚焼きたまご	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。
7	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
8	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日以上あること。 ③ 種類は、エビ、松茸、カニとする。 ④ バラしたもの
9	卵豆腐	個	① 1個80g～90g ② だし付きで、1個55g程度
10	温泉卵	KG	① 卵の重量は、1個55g程度 ② 卵の数分だし付きの場合は、別に示す。
11	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、別に示す。
12	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程度のもの ③ 冷凍品
13	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
14	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
15	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35g～40g ③ 真空パックで冷凍品
16	フヨウハイ	KG	① 1個60g程度で10個入り真空パック

番号	品名	単位	規格
			② タレ入り ③ 冷凍品
17	スペイン風オムレツ	K G	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
18	たまごそぼろ	K G	① そぼろ状にしたもの ② 冷凍品
19	ベーコン巻エッグ	K G	① 1本50g程度 ② 10個入り真空パックで冷凍品
20	液体全卵	K G	① 衛生的に割卵した液全卵を殺菌凍結したもの ② 1kg程度入り ③ 冷凍品で紙パック不可
21	卵黄	袋	① 卵黄を主原料にした殺菌加工卵 ② 1袋200g程度又は2kg程度は別に示す。 ③ 冷凍品
22	卵白	袋	① 卵白を主原料にした殺菌加工卵 ② 1袋500g程度又は1.8kg程度は別に示す。 ③ 冷凍品
23	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 ④ プチキッシュの場合は、1個32g程度で野菜入りの 冷凍品 ⑤ 自然解凍で食べられるもの
24	鶏卵 全卵 いり	K G	① 冷凍品 ② 1袋1kg程度 ③ だし味
25	あんかけ玉子	K G	① 五目味 ② 1個50g程度でたれ付き ③ ボイル調理可能なもの

規格11 乳類

共通事項

- 1 風味良好であること。
- 2 異味異臭のないもの。
- 3 賞味期限が明記されていること。
- 4 3連パック等のものは、その包装を除きバラにすること。

番号	品名	単位	規格
1	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
2	牛乳大	本	① 牛乳の規格に準ずる。 ② 1000mlパック入りのもの
3	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2か月以上あるもの ④ 200ml程度でストロー付
4	乳飲料	個	① 生乳50%未満のもの ② 180ml～200mlでストロー付
5	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 180ml～200mlでストロー付
6	コーヒー乳飲料大	本	① コーヒーの規格に準ずる。 ② 1000ml程度
7	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70g～80gで、鉄、カルシウム強化
8	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。
9	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。
10	生クリーム	本	① 乳脂肪35%～50%以上のもの ② 1本900ml～1000ml ③ 賞味期限は、納入後4日以上のもの
11	粉チーズ	本	① パルメザンチーズ100% ② 1本80g～85g卓上用
12	チーズ	袋	① ささがきタイプのとろけるチーズ ② 1kg程度
13	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
14	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。
15	スライスチーズ	袋	① 1袋7枚～10枚入り ② とろけるタイプととろけないタイプは、別に示す。
16	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
17	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

番号	品名	単位	規 格
			③ 加熱しなくても食べられるもの
18	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
19	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
20	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
21	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
22	モッツァレラチーズ	袋	① フレッシュモッツァレラとする。 ② 1kg程度入りで冷凍品
23	フローズンヨーグルト	個	① 発酵乳 ② 1個60g程度 ③ 冷凍品
24	チーズソース	袋	① 内容量は、その都度示す。 ② 1袋500g程度
25	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
26	カマンベールチーズ	箱	① 1箱100g程度 ② カットなし
27	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
28	ヨーグルトドリンク	個	① 1個200ml程度 ② 紙パック ③ 常温保管できるもの ④ ヨーグルト味
29	乳酸菌ウォーター	個	① カルシウム、鉄入り ② かみ ③ 1個125ml程度
30	プロテインヨーグルト	個	① 1個113g程度 ② 高たんぱく質、低脂質 ③ 味はその都度示す。
31	脱脂粉乳	袋	1袋1kg

規格12 野菜類

共通事項

- 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 指定したもの以外は、小袋不可とする。また、計量の際は、容器等の重量は除くものとする。
- 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。
- 8 冷凍の場合は、別示する。

番号	品名	単位	規 格
1	人参	KG	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	KG	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揃ったもの ③ 納品時は、根の部分を揃えること ④ 冷凍の場合は、カット済みの小松菜とし1袋500g程度
3	ほうれん草	KG	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、別に示す。 ④ 冷凍品は、カットしたもので、IQFのもの ⑤ 納品時は、根の部分を揃えること
4	春菊	KG	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、根の部分を揃えること
5	チンゲン菜	KG	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	KG	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	KG	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	KG	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、葉先がよく縮めているもの
10	にら	KG	葉肉厚く、特有の香りを有し、つやのあるもの
11	みつ葉	KG	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの
12	しその葉	KG	① 濃緑色であること。 ② 1パックに100枚程度入っているもの
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に示す。 ③ IQFのもの
14	グリーンアスパラ	KG	① 根揃いよく、長さ10cm～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

番号	品名	単位	規 格
			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	K G	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 L又はMサイズのもの
17	ししとう	K G	① 色鮮やかで、つやのあるもの ② 小袋不可
18	長葱	K G	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 ③ サイズはLサイズを基準とする。
19	わけぎ	K G	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	K G	① わけぎより細いネギ 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	K G	濃緑色で、赤みを帯びていないもの
22	カリフラワー	K G	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	K G	① 抱合良好なもの ② Lサイズで春キャベツは、1 k g程度 ③ 色鮮やかで葉肉の厚いもの
24	レッドキャベツ	K G	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	K G	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 ④ 冷凍の場合は、1袋500g程度、スライスしたもの
26	レタス	K G	① 抱合良好なもの ② L又は2Lサイズ ③ 外葉を除いたもの ④ 「ロメインレタス」は別に示す。
27	サラダ菜	K G	株葉元をよく締まったもの
28	サニーレタス	K G	葉の上部が赤茶色のさえたもの
29	リーフレタス	K G	葉の上部が緑色のさえたもの
30	ラディッシュ	K G	① 色鮮やかなのもので、粒が揃っているもの ② 葉付きの場合は、その都度示す。
31	大根	K G	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、別に示す。 ⑤ 冷凍の場合は、いちょう切りにカットしたもの
32	かぶ	K G	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	K G	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	K G	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	貝割大根	K G	① 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 ② パック入り
36	白菜	K G	① 結球白菜で根部を除いたもの ② 抱合良好なもの ③ 1球1.5kg以上のもの
37	ごぼう	K G	① 長さ50cm以上のもの

番号	品名	単位	規格
			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	カットごぼう (ささがき)	KG	① ごぼうの皮を除き、充分あく抜きした後、立割し、「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	しょうが おろし	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70g～100g ③ 乾燥の場合、形状及び内容量等は、その都度示す。 ④ 冷凍の揚げなすの場合はその都度示す。
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8g程度 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	ミニトマト	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 粒が揃っていて、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 乾燥良好なもの ② 1袋70g～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

番号	品名	単位	規格
58	たけのこ細切	K G	① 細切りにしたもの ② 冷凍可
59	支那竹	K G	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	K G	① 原料緑豆を発芽したもので、長さは5 c m以上のもの ② みずみずしく、はりのあるもの ③ 小袋不可 ④ 豆もやしの場合は、その都度示す。
61	ぜんまい	K G	① 茹でて、あく抜きしたもの ② 乾燥不可
62	キャロットシャトー	K G	① 冷凍品 ② 繊維が柔らかく、煮崩れしないもの ③ 1個10 g程度
63	南瓜	K G	① 色沢良好なもの ② 冷凍の場合は、乱切りで栗かぼちゃ ③ 生の場合は、1枚15 g～20 gにスライスして真空パックしたもの
64	たけのこ穂先	K G	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
65	にんにくの芽	K G	① 冷凍品 ② 緑鮮やかでカットしたもの
66	とうもろこし	K G	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300 g以上のもの
67	ミックスベジタブル	K G	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
68	モロヘイヤ	K G	① 冷凍品で葉だけとする。 ② I Q Fであること。
69	野菜ミックス	K G	① 冷凍品 ② 赤ピーマン、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
70	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30本入り
71	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
72	ゆでたけのこ	K G	① ホール 国産品 常温保存のもの ② 真空パック、1 k g程度 ③ 軟度Aランクのもの
73	れんこん ゆで	K G	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 ホール常温保存のもの ④ 真空パック、1 k g程度
74	ゆでふき	K G	① 5 c m～6 c mにカットしたもの ② 真空パック、1 k g程度で常温保存のもの
75	カット人参	K G	① 1個25 g程度に輪切りしたもの ② 直径3 c m～4 c mで厚さ1 c m～1.5 c m程度 ③ 真空パックしたもの
76	粉末野菜	袋	① 野菜を乾燥させ粉末したもの ② 種類、形態、容量は、その都度示す。
77	人参ピューレ	K G	① 小松産の人参を使用したもの ② 冷凍品で1 k g程度

番号	品名	単位	規格
78	にがうり	KG	① 濃緑色なもの ② 冷凍品の場合は、スライスしたもの
79	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6g～8gのもの
80	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。
81	冬瓜	KG	① 冷凍品又は生のもの ② 30g～40gの乱切り又はスープ用のスライスしたもの
82	カタハ	KG	葉を取り除いたもので茎だけとする。
83	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
84	金時草	KG	① 色鮮やかなもの ② 加賀野菜
85	芽キャベツ	KG	① 抱合良好なもの ② 色鮮やかで、大きさが揃っているもの ③ 冷凍の場合は、1kg程度で約100個程度入っているもの
86	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。
87	ルッコラ	KG	① 色鮮やかなもの ② 別名「ロケットサラダ」
88	おかひじき	KG	色鮮やかなもので小袋不可
89	水菜	KG	色鮮やかでみずみずしく、生食に適したもの
90	ブロッコリースプラウト生	KG	① ブロッコリー ② パック入り
91	千石豆	KG	① 加賀野菜、別名「つる豆」 ② 筋を取ったもの
92	紫なす	KG	加賀野菜でみずみずしくつやのあるもの
93	香草	袋	① 香りの良いもの ② 種類は、その都度示す。 ③ 袋入り
94	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
95	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 ③ 袋入り
96	トマトペースト	KG	① 小松産のトマトペースト状にしたもの ② 常温保存可能なものでアルミレトルト
97	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
98	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 ③ 加賀れんこんの場合は、その都度示す。
99	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
100	豆苗	KG	① 色鮮やかで、みずみずしいもの ② 袋入り
101	バジルの葉	KG	① 国産

番号	品名	単位	規格
			② 生タイプ
102	クレソン	KG	① 色鮮やかなもの ② 束ねてないもの
103	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
104	ほうれん草ペースト	KG	① ほうれん草100% ② 1kg程度
105	イタリアンミックス	KG	① ブッキーニ、黄ブッキーニ、赤ピーマン等を大き目にカットしたもの ② ノンオイルでグリルしたもの ③ 1袋1kg程度 ④ 冷凍品
106	(冷)カット長葱	KG	① 青ネギを小口切に切ったもの ② 1袋1kg切り
107	(冷)野菜乱切りミックス	KG	① じゃが芋、人参、玉葱を乱切りにしたもの ② 1袋1kg入り
108	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。
109	スナップえんどう	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
110	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
111	さやえんどう	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
112	さやいんげん	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 生ものは、カットしないこと。
113	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。 ④ 形がしっかりしていて、割れていないもの
114	ゴロゴロ野菜ミックス	KG	① ブッキーニ、さつまいも、赤パプリカ、レンコン、ヤングコーン等入り ② 1袋1kg程度 ③ 冷凍品

規格13 漬物・佃煮・惣菜類

①漬物共通事項

- 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。

番号	品名	単位	規格
1	大根浅漬	KG	かつお入り大根を塩漬けにしたもの
2	こぶ大根	KG	拍子切りに切り、こんぶ等と甘酢で漬けたもの
3	楽京漬	KG	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	KG	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	KG	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	KG	① 塩分8%以下で減塩 ② 国産梅使用で着色不可 ③ 1kg程度箱入り
7	梅漬	KG	しそ入りで着色のもの
8	小梅	KG	小梅を梅酢、しその葉、調味料で漬けたもの
9	かつお梅干	KG	かつおとしそ入りで着色のもの
10	大根寿司	KG	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	KG	調味液に漬けた古漬で、カット済みのもの
12	茄子辛子漬	KG	古漬の茄子をカットし、辛子に漬けたもの
13	きゅうり漬	KG	調味液に漬けた古漬でカット済みのもの
14	芝漬	KG	共通規格に準ずる。
15	ふすま漬	KG	共通規格に準ずる。
16	べったら漬	KG	共通規格に準ずる。
17	しその実漬	KG	共通規格に準ずる。
18	生姜甘酢漬	KG	共通規格に準ずる。
19	紅生姜	KG	共通規格に準ずる。
20	たかな漬	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	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	セロリー一切漬	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

番号	品名	単位	規 格
33	きゃべつ切漬	K G	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	K G	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	K G	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	K G	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	K G	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	K G	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	K G	① かぶらに鰯を挟んだもの ② 1個130g程度
44	風味漬	K G	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	K G	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	K G	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	K G	① 千切りしたもの ② 500g程度
49	金時草入り芝漬	K G	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	K G	共通規格に準ずる。
51	たくあん漬	袋	① 厚さ5mm程度で、カット済のもの ② 1袋2kg程度入り

②佃煮共通事項

- 1 良質な材料を使用し新鮮であること。
- 2 食品衛生法による許可された着色料、保存料だけ使用したもの。
- 3 容器は衛生的で、清潔なものを使用する。

番号	品名	単位	規 格
1	のり佃煮	袋	① 1食用 ② 1袋5g～7g程度
2	昆布巻	K G	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。
3	昆布佃煮	K G	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。
4	五目生昆布煮	袋	① 三陸産昆布をしそ風味に炊いたもの ② 人参、油揚げ入り ③ 1袋900g程度
5	魚介類佃煮	K G	種類、大きさ、包装形態はその都度示す。
6	野菜きのこの佃煮	K G	① 根菜類や椎茸類を甘辛く味付けしたもの ② 種類、大きさ、包装形態はその都度示す。

番号	品名	単位	規格
7	肉類佃煮	KG	① 生姜をきかせて甘辛く味付けしたもの ② 種類、大きさ、包装形態はその都度示す。
8	豆類佃煮	KG	種類、大きさ、包装形態はその都度示す。

③惣菜共通事項

- 1 良質の材料を使用し、新鮮であること。
- 2 食品衛生法による許可された着色料、保存料だけ使用したもの
- 3 洋貴は衛生的で、清潔なものを使用する。
- 4 着色の度合いの過ぎないものであること。

番号	品名	単位	規格
1	マカロニサラダ	KG	① 真空パックで、チルド食品とする。 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
2	ポテトサラダ	KG	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 ② 1袋1kg程度でチルド又は冷凍品
3	さつま芋甘煮	袋	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 ② 1袋1kg程度真空パック
4	里芋旨煮	袋	① 煮崩れなく調理されたもの ② チルド又は冷凍品 ③ 1袋1kg程度
5	ジャーマンポテト	KG	① じゃが芋、玉葱等で調理されたもの ② 1袋1kg程度でチルド又は冷凍品
6	中華風春雨サラダ	袋	① 春雨と野菜等で調理されたもの ② 内容は、その都度示す。 ③ 1袋1kg程度でチルド又は冷凍品
7	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
8	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入り程度でチルド製品
9	白和えサラダ	KG	① 白和えに野菜を加えたもの ② 1袋1kg入程度
10	エビチリソース	袋	① えび入りで、1kg程度入り ② 冷凍品
11	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
12	惣菜	KG	① アルミレトルトパウチ食品の場合は常温で保存できるもの ② チルド食品又は冷凍品の場合はその都度示す。 ③ 種類、容量は、その都度示す。
13	野菜サラダ	KG	① 種類、容量、包装形態は、その都度示す。 ② チルド食品又は冷凍品の場合はその都度示す。
14	れんこん梅肉和え	KG	① やまくらげ入りかつお風味 ② 1kg程度
15	野菜チップス	袋	① 種類、形態等は、その都度示す。 ② 1袋100g～200g
16	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
17	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

番号	品名	単位	規格
18	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
19	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程度でアルミレトルトパウチ食品
20	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
21	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
22	焙煎胡麻ゴボウサラダ	KG	① カットしたごぼうを焙煎胡麻等で味付けしたもの ② 種類は、その都度示す。 ③ チルド食品、1kg程度入り
23	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
24	きんぴらごぼう	KG	① ごぼうと人参等で味付けしたもの ② 1kg程度入り ③ 加賀蓮根使用の場合は、その都度示す。
25	ザー菜	KG	① 油で炒めたもの ② 1kg程度入り
26	ビビンバナムル	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
27	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 味付けなしのもの又は薄味程度のだし醤油味でも可 ③ 1袋500g程度で冷凍品
28	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
29	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
30	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
31	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
32	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
33	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
34	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
35	小松菜ときのこ煮浸し	袋	① 小松菜としめじ等のきのこを煮浸しにしたもの ② 1袋1kg程度
36	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
37	ひじきの炒め煮	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
38	スパゲティナポリタン	KG	① 1袋1kg ② 焼ナポリタン
39	ひじきくわいサラダ	KG	① 1袋1kg ② くわい、ひじき等をマヨネーズで和えたもの
40	コールスローサラダ	KG	① 1袋1kg

番号	品名	単位	規格
			② キャベツと玉葱等が入っているもの
41	揚げ茄子甘辛煮	KG	① 1袋1kg ② 乱切りにした茄子を揚げて、醤油等で甘辛く味付けされたもの
42	とびっこ醤油漬	KG	① 1袋500g程度で冷凍品 ② オレンジ色のもの
43	さつま芋サラダ	KG	① 1袋500g程度 ② 一口サイズにカットされたさつま芋をマヨネーズ等で和えたもの

規格14 果実類

共通事項

- 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

番号	品名	単位	規格
1	みかん	KG	① 皮が柔らかく、色鮮やかなもの ② サイズは、Sサイズ(約80g程度)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、青みがかったものは不可 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 皮のきめの細かいもの ② サイズは、1個200g程度 ③ カルフォルニア産、フロリダ産
4	ゆず 果皮 生	KG	特有の香り、酸味のあるもの
5	レモン	KG	① 皮が薄く肌のきめが細かいもの ② 1個100g～120g
6	グレープフルーツ	KG	① カルフォルニア産、フロリダ産 ② 1個300g～400g ③ 品種は、その都度示す。
7	りんご	KG	① 品種は、「ふじ」「サンふじ」等、当該月に旬となる品種とし、甘味、酸味があるもの 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、「幸水」「豊水」等、当該月に旬となる品種とし果汁が多く甘みの強いもの 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 1個200g程度を基準とする。
11	バナナ	KG	① フィリピン産、タイ産、台湾産 ② 1本150g～160g ③ 熟度適当で、病虫害、腐りのないもの
12	デラウェア	KG	① 果肉全体に白い粉がふき、果軸が緑でふともの 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、果軸が緑でふともの 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 品種は、「アンデスメロン」等、当該月に旬となるもの ③ 1玉1kg～1.2kg程度
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」で大きさが揃っているもの ② 1個270g程度

番号	品名	単位	規格
20	キウイフルーツ	KG	① 甘みと酸味のバランスが取れているもの ② 1個100g～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	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 ② シロップ漬けたもの ③ レトルトパウチ又は冷凍品
24	レモン果汁	本	① 果汁100% ② 1本120g程度入り
25	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
26	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。
27	ダイスアボカド	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
28	アメリカンチェリー	KG	大きさが揃っていて粒がしっかりしているもの
29	いちじく	KG	① Mサイズ ② 産地名は、その都度示す。
30	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
31	ナタデココ	KG	① カットしたもの ② 0.5kg～1kg入り
32	フランボワーズ	KG	① 野イチゴでホール状 ② 冷凍品
33	ブルーベリー	KG	① ホール状 ② 冷凍品
34	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 種なしでホール状 ③ 1kg程度入り
35	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。
36	フルーツカット	KG	① 果肉だけ ② 種類はオレンジとする。 ③ チルド品又は冷凍品
37	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
38	乾燥果実	袋	① 生の果実を乾燥させたもの ② 1袋20g程度 ③ 種類は、その都度示す。
39	オリーブ(グリーン)	本	① 1本310g程度 ② ホールで種抜き
40	カットレモン	KG	① くし形の場合は、1個25g程度で1袋に40個程度入 ② 細かくカットの場合は、皮付きで5mm×1cmの角切りで1袋に1kg入り
41	すだち果汁	KG	① 高知県産

番号	品名	単位	規格
			② 1kg入り
42	クコの実	袋	1袋200g程度で乾燥品

規格15 きのこと類

共通事項

- 1 新鮮で、採取後日時の経過していないもの
- 2 病虫害、不純物を含まないもの
- 3 「とう」「変色」の入っていないもの

番号	品名	単位	規格
1	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
2	エリンギ 生	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 ある程度そろっていること。 ③ 小袋不可
3	干椎茸	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 防湿包装したもの ③ 1袋100g程度、千切りしたもの
4	えのき茸	KG	① 風味良好なもの ② 200g程度の袋入り
5	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
6	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 白山市産のものは、Lサイズ長さ6cm程度又はSサイズ長 さ2cm～3cm程度 ④ 市販用の小袋不可
7	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
8	松茸	KG	特有の芳香があり、カサが開いていないもの
9	きのこミックス	KG	① しめじ、なめこ、平茸、えのき茸をミックスしたもの ② アルミレトルトパウチ食品
10	生椎茸	KG	① 冷凍の場合は、柄、石づきを取り除き、IQFで、Sサイズ 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
11	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
12	なめこ水煮	袋	① 国産なめこ使用 ② 1袋1kg～1.3kg
13	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

規格16 藻類

共通事項

- 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

番号	品名	単位	規格
1	カットわかめ乾	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	海藻サラダ	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80g～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0.5kg～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、やぶれ等が認められないもの 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もの ② 1袋30g程度で、あおさでも可
12	ひじき	KG	① 乾燥品 ② 黒褐色で光沢を有し、粉末状のものの混入は不可
13	出し昆布	KG	共通規格に準ずる。
14	もずく	KG	① 細い糸状で黒褐色で粘滑質 ② 冷凍の場合は、1袋1kg程度で沖縄産
15	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
16	ところ天	袋	① たれなしでも可 ② スタンドタイプで800g程度
17	乾燥めかぶ	袋	1袋100g程度
18	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
19	寒天	箱	① 粉寒天とする。 ② 1袋4g×20個入り
20	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
21	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
22	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

番号	品名	単位	規格
23	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
24	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
25	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
26	汐吹昆布	袋	① 乾燥品 ② 細切り昆布に塩付き、1kg程度入
27	韓国のり	袋	8切8枚入×6袋入り程度のもの

規格17 し好飲料類

共通事項

- 1 乾燥良好で、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、包装は房室完全のもの
- 3 瓶類は、缶詰類の共通規格に基づくもの
- 4 賞味期限は、缶、瓶類は、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。別に示すもの以外は賞味期限は、1年程度あること。

番号	品名	単位	規格
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 果物を、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、パイナップル、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 滋養強壮タイプ 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170ml～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。

番号	品名	単位	規格
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900ml～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 アルミ缶入りで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	紅茶パック	個	① ティーパック ② 1個2g程度
27	インスタントコーヒー	本	① コーヒー豆100% ② 1本200g程度
28	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
29	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
30	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
31	粉末ココア	袋	1袋300g程度でミルク入り
32	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。
33	インスタント茶	袋	① 粉末タイプ ② 原料は、緑茶だけで40g～60g
34	ふりかけパック	袋	① 1食用 ② 種類、内容量は、その都度示す。
35	お茶漬けパック	袋	① 1食用 ② 種類、内容量は、その都度示す。
36	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。
37	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。

番号	品名	単位	規格
38	カルシウム飲料	個	① カルシウム等を強化したもの ② 200ml程度でストロー付 ③ 内容は、その都度示す。
39	緑茶	個	① 紙パックでストロー付 ② 200ml～250ml入り
40	抹茶	袋	① 1袋30g程度 ② チャック付袋入り
41	ミネラルウォーター	本	① 軟水 ② 1本500ml程度 ③ 5年保存のもの
42	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
43	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もの ② グリーンシトラス味 ③ 1本500ml程度
44	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
45	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
46	粉末紅茶	袋	① 1袋400g～500g ② ミルク、レモンは別に示す。
47	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、別に示す。
48	ゼリー飲料	個	① 種類は、その都度示す。 ② 1個180g程度
49	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
50	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。
51	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程度でチアパック ③ 種類は、その都度示す。
52	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程度でチアパック
53	マルチミネラルゼリー飲料	個	① チアパック ② 180g程度でグレープフルーツ味
54	フルーツゼリー飲料	個	① ゼリー状食品 ② 180g程度でチアパック ③ バナナ、アップルは、その都度示す。
55	ざくろジュース	個	① 1個200ml程度 ② 果汁35%程度 ③ 紙パック
56	スポーツゼリー飲料	個	① チアパック ② 1個180g程度 ③ イオン（電解質）を含むもの
57	サポート飲料	個	① 睡眠改善効果のあるもの ② Lテアニン200mg程度 ③ カロリーカフェイン0 ④ ライチ味、125mg、紙パック ⑤ 常温保存
58	サプリチャージゼリー飲料	個	① チアパック ② 12種類のビタミン入り、180g程度

番号	品名	単位	規格
59	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
60	アーモンドドリンク	個	① 紙パックで200ml程度、ストロー付 ② 種類は、その都度示す。 ③ 常温保存のもの
61	果実飲料	缶	① フルーツミックス100% ② 190ml程度
62	クエン酸ゼリー飲料	個	① チアパック ② クエン酸2870mg程度、190g程度
63	プロテインゼリー飲料	個	① チアパック ② プロテイン5g程度、180g程度 ③ ヨーグルト味

規格18 調味料及び香辛料類

共通事項

- 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、別に示すもの以外で1年程度あるもので、基本的には常温保存のもの

番号	品名	単位	規格
1	料理酒	本	① 1本1000ml程度 ② 醸造調味料 (アルコール度数が1度未満) ③ 内容、容量については、別に示すこともある。
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600ml～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 (アルコール度数が1度未満) 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	ボン酢しょうゆ	本	① 独特の酸味、甘味、香味を有するもの ② 醸造酢、柑橘果汁、醤油等で味付けしたもの ③ 1本1800ml程度 ④ 卓上用は、1本360ml程度
12	食酢	箱	① 独特の酸味、甘味、香味を有するもの ② 醸造酢100%であること。 ③ ミツカン、マルカン、タカノ又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) ④ 20リットル程度でポリ入り
13	すし酢	本	① 独特の酸味、甘味、香味を有するもの ② 醸造酢と調味料で味付けしたもの 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。)

番号	品名	単位	規 格
			④ 1本1800ml程度
14	ドレッシングビネガー	本	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% ② 1本1000ml程度
15	ビーフシチューの素	KG	① 即席品で防湿包装品 ② 1袋1kg程度で顆粒又はフレーク状 ③ ハウス、S&B製品又は同等品以上のもの (他社の製品を含む。)
16	シチューフレーク	袋	① 即席品 ② 1袋1kg程度防湿包装品 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。) ④ 化学調味料を使用していないもの
17	カレーの素	KG	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袋1kg程度防湿包装品 ③ フレーク状のもの ④ 甘口、中辛、辛口は、その都度示す。
18	ハヤシライスの素	KG	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袋1kg程度防湿包装品
19	エスパニョールソース	KG	① 即席品 ② 1袋1kg程度防湿包装品 ③ 理研、S&B又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) ④ 微粒状
20	回鍋肉の素	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 (他社の製品を含む。)
22	青椒肉絲の素	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

規格18 調味料及び香辛料

番号	品名	単位	規格
			(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	中華だし	KG	スープストックの規格に準ずる。
31	バルサミコ酢	本	1本500ml程度
32	鍋の素	KG	① とり野菜みそ ② 20kg程度入り
33	わさび粉	袋	① 香味良好微粉末 ② 防湿包装 ③ 1袋300g程度
34	洋辛子粉	袋	わさび粉の規格に準ずる。
35	鶏がらだし	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
36	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300g程度
37	卓上こしょう白	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
38	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
39	一味唐辛子粉	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13g～20g
40	七味唐辛子	本	一味唐辛子粉の規格に準ずる。
41	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)の場合は別に示す。1袋1kg程度入り
42	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。
43	パプリカ	本	① 乾燥良好な香草又は粉末 ② 1本15g～20g

規格18 調味料及び香辛料

番号	品名	単位	規 格
			③ 袋の場合は、1袋90g程度とする。
44	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
45	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
46	冷し中華の素	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。)
47	タレパック	個	食用で種類、容量は、その都度示す。
48	ローレル	本	① ローリエの葉 ② 1本14g程度パウダー状
49	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270g～300gのチューブタイプ
50	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
51	トマトケチャップ小	本	① 1本300g程度 ② 卓上用
52	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
53	ステーキソース	本	① 風味良好な完成品 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。) ③ 1本1800ml程度
54	トマト&あらびきマスタードソース	個	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。) ② ポーションタイプ ③ 1個8g程度
55	マヨネーズ大	KG	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。) ② 1袋1kg程度
56	マヨネーズ中	本	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。) ② 1本500g程度
57	ミニマヨネーズ	袋	① 1袋10g程度 ② カロリー12カット
58	タルタルソース	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 内容量は、その都度示す。
59	ドレッシング大	本	① 1本1000ml～2000ml入り ② 種類は、その都度示す。
60	エスカベッシュソース	本	1本1.8kg程度
61	ミニドレッシング	袋	種類、容量は、その都度示す。
62	酒粕	KG	① アルコール分5%程度 ② 石川県産のねり粕とする。
63	梅肉	本	1本480g程度
64	粉さんしょう	本	① ツーンとくる強いしびれるような香りを有するもの ② S&B、ハウス又は同等以上のもの

規格18 調味料及び香辛料

番号	品名	単位	規格
			(他社の製品を含む。) ③ 1本18g程度
65	トウバンジャン	本	① 風味良好で香味、辛味の強いもの ② 1本1kg程度
66	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。
67	麻婆豆腐の素	KG	① 理研、味の素又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) ② アルミレトルトパウチ ③ 1袋1kg程度
68	麻婆野菜ソース	KG	麻婆豆腐の素の規格に準ずる。
69	ミートソース	袋	① MMC、ハイツ、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
70	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、別に示すこともある。
71	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
72	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
73	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
74	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
75	ナツメグ	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
76	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。
77	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。
78	ゆかり	袋	① 原料は、赤しそとする。 ② 1袋200g程度梅入り
79	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
80	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。
81	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10g～13gで粉末タイプ
82	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
83	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

規格18 調味料及び香辛料

番号	品名	単位	規 格
			(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
84	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。
85	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
86	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 (他社の製品を含む。) ② 1本1000ml程度
87	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
88	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
89	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 (他社製品を含む。) ② 1本310g程度 ③ 八丁みそ入り
90	黒酢	本	① 料理用兼飲料用 ② 1本1000ml程度
91	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
92	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
93	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
94	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
95	シナモン	本	① 1本40g程度 ② 粉末
96	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、内容量は、その都度示す。
97	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
98	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
99	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
100	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。
101	バニラビーンズ	袋	① さやタイプ

番号	品名	単位	規格
			② 10本程度入り
102	ナンプラー	本	1本700ml程度
103	塩麴	KG	石川県産のもの
104	バニラエッセンス	本	1本30ml程度入り
105	粉ゼラチン	袋	1袋100g程度
106	タンドリーペースト	本	① 調理用ペースト ② 1瓶470g程度
107	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
108	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
109	即席スープ	袋	① フリーズドライタイプ ② 種類、内容量は、その都度示す。
110	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
111	ローズマリー	袋	① 乾燥タイプでホール状 ② 100g程度
112	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
113	沖縄そばだし	本	① 1本1800ml程度 ② 濃縮タイプ
114	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
115	いしるだし	本	① イワシ又はいかの魚醤と削り節を合わせたもの ② 1本900ml程度
116	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
117	グリーンカレーペースト	個	1個1kg程度
118	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
119	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
120	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
121	ミニトマトケチャップパック	袋	① 1袋8g～12g ② アルミレトルトパウチ
122	天つゆパック	袋	① 1袋15g程度 ② ストレートタイプ
123	黒七味唐辛子粉	袋	① 黒炒りしたもの ② 1袋100g程度
124	ボン酢パック	袋	① 個食タイプ ② 1袋7g程度
125	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
126	マリネドレッシング	本	① レモン果汁入り ② 1本1000ml程度
127	チキンスパイス	袋	① 1袋100g程度 ② ハーブチキン
128	しょうゆ麴	KG	米麴に、醤油等を加えたもの

規格18 調味料及び香辛料

番号	品名	単位	規格
129	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
130	しじみだし	本	① 濃縮タイプ ② 1本1000ml程度 ③ 国産しじみ使用
131	かにだし	本	① 濃縮タイプ ② 1本1000ml程度 ③ 紅ズワイかに等のエキス入
132	辛さスパイスパック	袋	① カレー用スパイス ② オイルタイプ ③ 1袋3g程度のもの

規格19 缶詰・ビン詰類

共通事項

- 1 缶体のブリキはJ A S規格に定められた品質以上のもので、内面塗装缶を使用すること。
- 2 外観及び形状は巻締完全、外観良好で、きず、さび、汚染、変形を認めないもの。
- 3 缶及びビンには、品名、内容量、製造業者名、製造年月日を明示してあること。
- 4 梱包は、段ボール詰めとし、紙紐締めとする。

番号	品名	単位	規格
1	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。
2	ポテトサラダ缶	缶	① プルトップ缶 ② 固形100g程度
3	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
4	ヤングコーン	缶	1号缶
5	コーン缶	缶	① 1号缶 ② バキューム缶でも可
6	クリームコーン	缶	① 1号缶 ② クリームスタイル
7	ダイスカットトマト缶	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号缶で原材料はイタリア産のもの ③ 種を除いたもの
8	副食缶	缶	① プルトップ缶で1食用 ② 種類、容量は、その都度示す。
9	おかず缶	缶	① 1号缶又はT2K缶 ② 内容は、その都度示す。
10	塩漬大根	缶	① 干した大根を塩漬けしたものを小口切りしたもの ② 1缶12kg程度
11	ベビーホタテ水煮缶	缶	① T2K缶 ② 総量900g程度
12	魚の味付缶	缶	① T2K缶又は1号缶は、別に示す。 ② 種類、調理法は、その都度示す。
13	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個～48個入り
14	マッシュルーム缶	缶	① 1号缶 ② バキューム缶でも可 ③ スライスしたもの
15	ピーツ	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)
16	パイン缶(大)	缶	① 1号缶 ② 1/8カットでチビット型
17	パイン缶(小)	缶	① 3号缶 ② 輪切りスライスで1缶8枚程度入り
18	ミニパイン	缶	① 1号缶 ② 輪切りスライスで1缶120枚程度入り
19	チェリー缶	缶	① 枝付きでMサイズ ② 4号缶
20	みかん缶大	缶	① 全果粒 ② 1号缶でホール状
21	みかん缶(小)	缶	① 全果粒

番号	品名	単位	規格
			② 2号缶でホール状
22	黄桃缶大	缶	① 薄切り ② 1号缶
23	白桃缶	缶	① 2つ割 ② 4号缶
24	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、パインのうち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
25	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個～40個入り） ② 4号缶
26	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
27	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
28	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、ハイツ又は同等以上のもの （他社の製品を含む） ③ 1号缶
29	デミグラスソース	缶	① カゴメ、デルモンテ、ハイ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
30	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。
31	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
32	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
33	ガラムマサラ	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
34	ラード	缶	1斗缶15kg程度入り

規格20 調理加工品類

共通事項

- 1 別に示すもの以外は、冷凍品とする。
- 2 成分検査表を提出すること。

冷凍食品共通事項

- 1 下ごしらえ(前処理)をほどこしたものの。
- 2 急速凍結(-35~-75℃の設備で冷凍)したものの。
- 3 衛生的な包材で包装したものの。
- 4 -18℃以下で保存してあるものの。
- 5 食品衛生法(1948年1月施行)の基準に合致するもの。

番号	品名	単位	規格
1	ハンバーグ	KG	① 1個120g程度 ② 鶏肉60%、豚肉30%、牛肉10%程度の割合を基準とする。 ③ 網目付
2	肉団子	KG	① 1個10g~15g煮込み可能なもの ② ビック肉団子の場合は、1個25g程度でタレなしのもの
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、別に示すこともある。
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23g~25g ② 焼き目付きでトレー入り ③ 水餃子は、1個10g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を包み、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18g~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 両目焼き目入り ② 1個60g程度の10個程度入真空パック
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 ④ 1kgの場合は、ポーク(中辛)とする。
16	中華まん	個	① 1個50g~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

番号	品名	単位	規格
18	冷凍食品	K G	種類、重量は、その都度示す。
19	豆腐ハンバーグ	K G	1個80g～100g
20	牛肉ごぼう巻	K G	① ごぼうを牛肉で巻いたもの ② 1本105g程度
21	串カツ	K G	① 豚肉と玉葱をさしたもの ② 1本45g～60g
22	なすはさみ揚げ	K G	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	K G	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	K G	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	K G	① ダイスカットのまぐろを串に刺したもの ② 1本24g～28g
27	野菜肉団子	K G	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	K G	① ボイル調理ができるもの ② チキンカツ21g程度等、種類はその都度示す。
30	肉しゅうまい	K G	① 1個48g程度 ② トレー入り
31	チヂミ風	K G	① 国産葱、イカ、人参入り ② 1個50g程度
32	サケ団子パック	K G	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、コロケ、ぎょうぎ、唐揚げとする。 ③ アルミレトルト食品
34	ゆば巻き煮	K G	① イトヨリ鯛のすり身とえびをゆばで巻いたもの ② 1本42g～44g
35	たこキャベツカツ	K G	1個80g程度
36	かに玉ロール	K G	① 1本50g程度 ② 真空パック
37	ピーマン肉詰めフライ	K G	① 鶏肉と玉葱入り ② 1個35g程度 ③ 焼き調理の場合は、粉付きのもの
38	やきとり串	K G	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本程度入り
39	大豆ミートバーグ	K G	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(レバナラ用)	K G	① 国産豚レバー ② 1袋500g程度
41	つまみ揚げ	K G	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

番号	品名	単位	規格
			② 1個15g～25g程度
42	つくね串	KG	① 炭火焼つくね ② タレ味 ③ 1本30g程度 ④ ボイル調理可のもの
43	お好み焼き	KG	① 1枚205g程度 ② 個包装不可 ③ キャベツ、豚肉、いか、エビ入り ④ 冷凍品で自然解凍でも食べられるもの
44	たこ焼き	KG	① 1個30g程度 ② 揚げ調理可能なもの
45	明石焼き	KG	① 1個25g程度 ② 冷凍品
46	フライドポテト	KG	① 形態は、「ナチュラルカット」又は「シューストリングポテト」とする。 ② 冷凍品
47	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
48	ポテトグリル	KG	① イタリアポテト ② ハーフカット ③ 1袋1kg程度 ④ 冷凍品
49	ニョッキ	KG	① ジャガイモと小麦粉と豆をバランス良く配合し、団子状にしたもの ② 冷凍品
50	ハッシュドポテト	KG	① 細かく刻んだジャガイモを固めたもの ② 冷凍品で1個64g程度
51	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。
52	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
53	エビフライ	KG	① 1本38g程度 ② 海老比率65%程度とする。 ③ 冷凍品
54	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
55	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
56	あじフライ	KG	① 1個100g程度 ② 冷凍品
57	いかフライ	KG	① 1個70g～80g ② 冷凍品
58	ししゃも天ぷら	KG	① 1個20g程度 ② 冷凍品
59	サーモンフライ	KG	① 1個60g程度 ② 冷凍品
60	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
61	ほたて風味フライ	KG	① 1個25g～40g ② 冷凍品

番号	品名	単位	規 格
62	さんま竜田揚	K G	① 1個60g程度 ② 冷凍品
63	ししゃも唐揚	K G	① カラフトシシャモで1匹20g程度 ② 冷凍品
64	白身魚天ぷら	K G	① 1個60g程度 ② 種類は、その都度示す。 ③ 冷凍品
65	いか天ぷら	K G	① 1個50g程度 ② 冷凍品
66	えび天ぷら	K G	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
67	じゃこ天	K G	① 新鮮な小魚をまるごとすり潰したもの ② 1個70g~90g ③ 冷凍品
68	さんま蒲焼	K G	① 1尾80g~100gを蒲焼にしたもの ② 冷凍品
69	いわしフライ	K G	① 国内産で獲れたいわしとする。 ② 1個80g程度 ③ 冷凍品
70	えびフリッター	K G	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10g~15g ③ 冷凍品
71	かれい唐揚	K G	① 1個60g程度で骨なし ② 冷凍品
72	かき揚	K G	① 魚介類入りで1個40g~60g ② 甘エビ使用の場合は、1個60g程度 ③ 冷凍品
73	いか唐揚	K G	① 耳と胴及びゲソの割合が、6:4程度 ② 冷凍品
74	いわし煮	K G	① 生姜煮、梅煮は別に示す。 ② 1切身25g程度 ③ レトルト加工したもの ④ 常温保存したもの
75	えびカツ	K G	① 1個100g程度 ② 丸ごとエビ入り ③ 冷凍品
76	魚介類調理加工食品	K G	① 種類、大きさ、包装形態は、その都度示す。 ② 冷凍品
77	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。
78	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。
79	鰯竜田揚げ	K G	① 1個50g程度 ② 冷凍品
80	竹輪磯部揚	K G	① 1個25g程度で、1袋20本入り、冷凍品 ② 自然解凍で食べられるもの
81	アジナゲット	K G	① 鉄分強化したもの ② 1個20g程度 ③ 冷凍品
82	赤魚ダイスカット	K G	① 骨なし打ち粉付 ② 1切れ15g程度

番号	品名	単位	規 格
			③ 冷凍品
83	レトルト秋刀魚蒲焼	K G	① さんまを開いて蒲焼にしたもの ② 1切25g～30g ③ 常温保存できるもの ④ 賞味期限90日以上とする。
84	かつおフライ	K G	① 1個50g程度 ② 柔らかく加工したもの ③ 冷凍品
85	太刀魚フライ	K G	① 1個50g程度 ② 骨ごと食べられるように加圧したもの ③ 冷凍品
86	ニギス天ぷら	K G	① 1個22g程度 ② 石川県産のもの ③ 冷凍品
87	きびなごフライ	K G	① 1尾10g程度 ② 鹿児島県産のもの ③ 冷凍品
88	サバナゲット	K G	① 1個40g程度 ② 石川県産のもの ③ 冷凍品
89	カニかま天	K G	① 1個12.5g程度 ② 自然解凍で食べられるもの ③ 冷凍品
90	イカナゲット	K G	① 1個15g程度 ② 冷凍品
91	さわら黄金焼	K G	① 1切100g程度 ② 冷凍で10切～20切入りの真空パック
92	ぶりフライ	K G	① 1個50g程度 ② 冷凍品
93	タコマリネ	K G	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
94	ししゃもフライ	K G	① 1個20g程度 ② 冷凍品
95	魚のハンバーグ	K G	① あじのさんが風 ② 1個60g程度 ③ カルシウム入り ④ 冷凍品
96	まぐろフライ	K G	① 「竜田揚げ」1個30g程度 ② 「カツ」は1個100g程度「まぐろマスタードカツ」 ③ 冷凍品
97	鰯衣付き	K G	① 鰯に揚げ玉の衣がついているもの ② 1個50g程度 ③ 冷凍品
98	豚トロ焼	K G	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
99	味付けチャーシュー	K G	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
100	豚カツ	K G	① 1個120g・100g・60g・40g程度の出来上がり肉は、その都度示す。 ② ロース又はヒレ肉は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格
			③ 冷凍品
101	がらスープパック	K G	① 豚、鶏肉、ミックスについては、その都度示す。 ② 冷凍品で無添加のもの ③ 1 k g 程度入り
102	合鴨肉	K G	① 1 枚 8 g 程度スライスしたもの、又は 1 個 2 0 0 g 程度塊 ② 真空パックで冷凍品
103	牛すじ煮込み	K G	① 一口大にカットした牛すじを煮込んだもの ② 1 k g 程度入り ③ 真空パックで冷凍可
104	砂肝塩焼	K G	① 黒胡椒で味付けし、香ばしく焼いたもの ② 冷凍品で自然解凍で食べられるもの
105	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. 5 k g 程度
106	牛丼パック	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 k g ～ 1. 5 k g 入りで冷凍品
107	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 5 0 0 g 程度
108	チキン照焼	K G	① もも肉使用 ② 1 枚 5 0 g 程度 ③ 1 0 個以上を真空パックにしたもので冷凍品
109	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 1 k g 程度入り ③ 冷凍品
110	肉類調理加工品	K G	① 内容、重量等は、その都度示す。 ② 冷凍品
111	豚角煮	K G	① 日東ベスト、日本食研又は同等品以上のもの (他社の製品含む。) ② 1 個 3 5 g 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
112	鯨カツ	K G	① 赤身肉に衣をつけてフライにしたもの ② 1 個 5 0 g 程度 ③ カレー味で冷凍品
113	チキンピカタ	K G	① 1 個 5 0 g 程度 ② 1 0 個以上を真空パックにしたもので冷凍品
114	フライドチキン	K G	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 5 0 g 程度 ③ 冷凍品
115	チキン竜田揚	K G	① 1 枚 1 2 0 g ～ 1 4 0 g ② 胸肉使用で冷凍品
116	チキンナゲット	K G	① 1 個 2 0 g 程度 ② 冷凍品
117	豚肉生姜炒め	袋	① 豚肉と玉葱等が入ったもの ② 1 k g ～ 1. 5 k g 入り冷凍品
118	チキンカツ	K G	① 1 枚肉で 1 個 1 0 0 g 程度の胸肉を使用したもの ② 冷凍品
119	ハムフライ	K G	① 1 個 8 0 g 程度

番号	品名	単位	規格
			② 冷凍品
120	タンドリーチキン	KG	① 1個30g～40g程度 ② ボイルで食べられるもの
121	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、別に示す。 ③ 自然解凍で食べられるもの ④ 冷凍品
122	チキンステーキP	KG	① 1枚160g程度のもも肉を味付けし、焼き仕上げたもの ② 4枚～5枚以上で真空パックしたもの ③ 冷凍品
123	ササミスティック	本	① 国産の鶏ササミ燻製 ② 1本20g程度の個包装 ③ プレーン味又は香味野菜醤油味
124	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
125	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、別に示す。
126	鶏つみれ	KG	① 軟骨入り ② 1個20g程度
127	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
128	鶏天ぷら	KG	① 1個34g程度 ② 梅しそ入り等味については、別に示す。 ③ 冷凍品
129	牛肉しぐれ煮	KG	① 牛肉を醤油、砂糖等で煮たもの ② 生姜風味 ③ 1袋500g程度 ④ 冷凍品
130	豚肉竜田揚げ	KG	① 1袋1kgに60個～70個入り ② 1個15g程度 ③ ロース肉使用 ④ 冷凍品
131	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、かぼちゃ天ぷら40g程度、ごぼう唐揚げとする。 ② 冷凍品 ③ その他のものは、別に示す。
132	ハンバーガー用パティ	KG	① 1個85g程度 ② ビーフパティ ③ 冷凍品
133	手羽中ハーフ	KG	① 1袋300g程度 ② 1袋に12本～14本入り ③ 冷凍品
134	もち入り巾着	KG	① 1個40g程度 ② 冷凍品
135	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 調理済の場合は冷凍品で1袋500g程度 ③ 乾燥の場合は、その都度示す。
136	プチハンバーグ	KG	① 1個20g程度をタレに絡めたもの

番号	品名	単位	規格
			② トマト味等でボイル調理のもの

規格21 詰め合わせ食品類

共通事項

- 1 衛生的な包材で包装したもの
- 2 主食が外からはっきり見える包装であること。
- 3 加熱剤セット（加熱袋、加熱剤）が必要な時はその都度示す。

番号	品名	単位	規格
1	携行食セット	個	① パックライスとカレーパック、丼パック、おかず等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 ② 内容量は、その都度示す。 ③ 賞味期限は、9か月以上あること。
2	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。
3	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。
4	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。
5	モーニングセット④	個	① ロングライフパンとゼリー飲料の組み合わせで、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。
6	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 常温で保存できること。
7	軽食セット	個	① デイップコーヒー10g程度とミニバームクーヘンのセット ② 袋詰めしたもの ③ 常温保存のもの ④ ミニバームクーヘンは、トレー入りで賞味期限は30日以上あるもの。 ⑤ 味は、その都度示す。

規格22 即席めん類

共通事項

- 1 即席めんの日本工業規格（JAS）に準じたもの。
- 2 カップ入りのもの。

コード	品名	単位	規格
1	カップラーメン	個	① 賞味期限が、4か月以上あること。 ② 種類、味、内容量については、その都度示す。
2	カップ焼きそば	個	① 賞味期限が、4か月以上あること。 ② 種類、味、内容量については、その都度示す。
3	カップうどん	個	① 賞味期限が、4か月以上あること。 ② 種類、味、内容量については、その都度示す。
4	カップそば	個	① 賞味期限が、4か月以上あること。 ② 種類、味、内容量については、その都度示す。