

29. 6. 19

糧食品標準規格表の一部変更について

航空自衛隊熊谷基地

※ 本規格表の適用日は7月1日からとする。

0. 総則

1 適用範囲

本規格表は、航空自衛隊熊谷基地において調達する糧食品について適用する。

2 注意事項

- (1) 本規格表の「規格番号」は、購入要求書の「規格」欄に使用するものとする。
- (2) 糧食品については、遺伝子組み換えでないものとし、一部を除き、業務用対応品を基準とする。
- (3) 本規格表に定めていない糧食品の規格については、総則及び共通規格を準用し、必要の都度、糧食品購入要求書等で示す。
- (4) 納品する食品は生産者又は製造者から一般的な流通経路を経て商品又は製品としたものであり、偽造・偽装にあたらぬものとする。
- (5) 納品する食品は、生産、製造後最も新しいものに留意し、製造年月日、消費期限、賞味期限は原則、全て同一とする。同一にできない場合は、事前に業務部業務課給食班の確認を得ること。（在庫品を除く。）
- (6) 本規格表に明示した糧食品は、選定する際の参考として例示したものであり、当該品を指定するものではない。
- (7) 本規格表中、記載の全ての食品について「同等以上のもの」（他社の製品を含む。）を可とする。ただし、細部内容において事前に業務部業務課給食班の確認を得るものとする。
- (8) 台風等真にやむを得ない理由により不都合が生じた場合、規格表等の限りではない。（納品日の10日前までに会計課に確認を得ること。）
- (9) 本規格表に疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官等と調整するものとする。

3 受領検査

- (1) 納入業者は、納品時、必ず業務部衛生課において食品衛生管理官の衛生検査を受けるものとする。
- (2) 糧食品の受領検査は、前号の衛生検査において合格又は食品衛生管理上疑義がないと認められた糧食品とし、本規格表及び糧食品購入要求書に基づき、実施するものとする。
- (3) 衛生検査又は受領検査時、食品衛生管理官等が物理又は化学的検査が必要と判断した場合は公共の期間に依頼するものとし、検査費用は業者負担とする。

4 納品

(1) 納品場所

航空自衛隊熊谷基地検収場とする。（基準）

(2) 納品時間

原則、以下に示すとおりとするが、パンの納品等、別に示す場合は、その示された納品時間のとおりにする。

ア 平日

0830～1130、1400～1600

イ 休養日（土日・祝日等）

0900～1100、1400～1600

(3) その他

ア 納品業者は、指定された納品時間を遵守するものとする。業者都合により、納

品時間に遅れそうな場合は、速やかに契約担当官まで連絡するものとする。

イ 納品は業者立会を原則とする。

ウ 検食及び保存食用として要求する品目については、納品時に提出するものとする。

1. 穀類及び同加工品

共通規格

- 1 農水省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- 2 乾燥充分にしてカビ等を認めないこと。
- 3 異味異臭、不純物の混入なく品揃い（粒揃い）で砕け、未熟な物のないこと。
- 4 固有の光沢及び風味を有し、病虫害を認めないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
1-1	内地米	kg	1 国内産で年産、産地はその都度示す。 2 とう精歩留まりは91%で精白したものと し、精米品位検定成績書及び出荷証明書のあるものとする。	
1-2	もち米	kg	国内産水稲もち米であり、農林水産省規格品とする。	
1-3	強化米 (カルシウム、ビタミン)	kg	ハススウルネスフーズ(株)サプリ米50g、又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)	
1-4	古代米(赤米、黒米)	kg	細部については、その都度示す。	
1-5	発芽玄米	kg	(株)ファンケル2kg、キッコーマン食品(株)1kg、又は同等以上のもの。(他社の製品含む。)	
1-6	押し麦	kg	六条大麦、二条大麦を圧扁し、適性粒度以外の大粒、小粒異物等を除去したもの。	
1-7	強化精麦	kg	1-6に準じたものにビタミンB1、B2を強化したもので細部についてはその都度示す。	
1-8	雑穀ごはんの素	kg	細部については、その都度示す。	
1-9	もち麦	kg	(株)はくばく、昭和産業(株)、日清製粉(株)、又は同等以上のもの。(他社の製品含む。)	
1-10	小麦粉	kg	1 乾燥良好で、きめ細かく固まりがなく白色又は白に近い淡黄色の中力粉。 2 25kgクラフト紙袋入り。 3 薄力粉及び強力粉についてはその都度示す。	
1-11	パン粉	kg	1 粉末は荒く白色であること。 2 2kg程度。 3 (有)酒井食品加工所、ジェフダ(株)、又は同等以上のもの。(他社の製品含む。)	
1-12	天ぷら粉	kg	1 小麦粉に澱粉、コーンスターチ、コーン粉等を加え、天ぷら用として加工したもの。 2 日清製粉(株)、昭和産業(株)、日本食研(株)、又は同等以上のもの。(他社の製品含む。)	
1-13	白玉餅	kg	もち米を原料とし、きめ細かく固まりがない白色のもの。	
1-14	焼麩 花麩 豆麩 庄内麩 松茸麩 車麩(扇カット)	kg	1 良質小麦粉(強力粉)を原料とし、形状良く焼いて大きさが揃っていること。 2 麩質100% 3 食品衛生法に基づく食用着色料を使用したもの。 4 (有)東京セイフ、敷島産業(株)、飯島食品(株)、(株)常陸屋、又は同等以上のもの。	
1-15	生麩	kg	1 小麦粉グルテン使用品。 2 食品衛生法に基づく食用着色料を使用したもの。 3 細部については、その都度示す。	
1-16	切り餅	kg	もち米100%、1個約50g程度のもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
1-17	サラダスパゲッティ	kg	1 No. 19に準ずる。 2 太さ1mm・長さ15cm程度。	
1-18	マカロニ シェルマカロニ ツイストマカロニ ホイールマカロニ ペンネマカロニ	kg	1 強力小麦粉（デュラム小麦のセモリナ100%）を原料とし、折れ、砕けのないもの。 2 細マカロニ：外形4.1mm・肉厚1.1mm程度 太マカロニ：外形5.3mm・肉厚1.2mm程度	
1-19	スパゲッティ	kg	1 強力小麦粉（デュラム小麦のセモリナ100%）を原料とし、折れ、砕けのないもの。 2 ロング：太さ1.7mm・長さ250mm程度 ハーフ：太さ1.7mm・長さ120mm程度	
1-20	ビーフン	kg	1 うるち米を原料としたもの。 2 くず等の混入のないもの。	輸入品可
1-21	そうめん	kg	良質の小麦粉を原料とし、折れがなく白色のもの。	
1-22	冷麦	kg		
1-23	日本そば	kg	1等粉を20～30%使用し、折れないもの。	
1-24	クルトン	袋	1 キューエフ、リケン又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 ノンフライタイプ。	
1-25	揚げ玉（天かす）	kg	天華、ヤマキ(株)又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	

生麺・茹麺共通規格

- 1 等粉を原料とし、麺独特の色沢を呈し、粘りの強いもの。
- 2 茹麺については、使用日の前日に製造したもの。
- 3 1玉の大きさ及び包装等についてはその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1-26	生うどん	kg	均一に切り出された角めん。	衛生的 容器使用
1-27	生日本そば	kg	1等粉そば粉を70～80%程度使用したもの。	
1-28	生中華そば	kg	1 小麦粉、水、かんすいを使用して製麺されたもの。 2 人工着色料の使用は不可。 3 めんの太さはその都度示す。	
1-29	茹うどん	kg	原料100gを出来上がり250g程度とする。	
1-30	茹ひもかわ	kg		
1-31	茹きしめん	kg		
1-32	茹日本そば	kg	生日本そばを茹でたもの。	
1-33	茶そば	kg	1 そば粉70%、小麦粉28%、抹茶2%の割合。 2 細部についてはその都度示す。	
1-34	茹中華そば 茹チャンポン麺	kg	1 生中華そばを茹でたもの。 2 麺の太さについてはその都度示す。	
1-35	蒸し中華そば	kg	生中華そばを固めに蒸したもの。（焼きそば用1玉200g大袋入り）	

即席麺共通規格

- 1 日本農林規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- 2 原料は准強力¹の1等小麦粉、鶏卵、かんすい、ラード又はごま油等を使用し、製麺したもので、油で揚げるか、80℃以上の熱風か、マイクロ波で加熱してデンプンがα化の状態を保ったまま乾燥し、水分3～10%にしたもの。
- 3 短時間煮るか、熱湯をかけるだけで即席的に復元できる加工麺製品で、品質保持期限（賞味期限）が明記されていること。
- 4 味付けは麺に、噴霧、浸漬したもの又はスープ等別包装添付していること。
- 5 粉末調味料、液体スープ、油脂及び凍結乾燥した野菜、魚介畜肉、卵、油揚げ等、直接又は別包装添付していること。
- 6 納入時、製造後1カ月以内のもの。
- 7 明星食品(株)、東洋水産(株)、大黒食品(株)、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
（ただし、カップスープについては、カップスープ規格欄記載のとおり。）
- 8 細部についてはその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
1-36	カップラーメン（醤油）	個	細部については、その都度示す。	市販包装 市販梱包
	カップラーメン（味噌）			
	カップラーメン（塩）			
	カップラーメン（カレー）			
	カップラーメン（とんこつ）			
	カップラーメン（シーフード）			
1-37	カップうどん			
1-38	カップそば			
1-39	カップ焼きそば			
1-40	カップスープA			
1-41	カップスープB	豚汁で1個60g程度とし、マルコメ(株)、ヒカリミソ(株)、又は同等以上のもの（他社の製品含む。）		
1-42	カップスープC	ワンタン入りで1個10g～20g程度とし、東洋水産(株)、明星食品(株)、又は同等以上のもの（他社の製品含む。）		

パン共通規格

- 1 出来上がり品の性質は次の条件を満たす一般市販品のものとする。
 - ア 弾力性があり、ふっくらしたもの。
 - イ 切り口に艶があり、気孔が細かく揃っていること。
 - ウ カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく、風味良好なもの。
 - エ 表面に焼きむらがなく、色艶があること。
 - オ 被膜は、全体的に薄いこと。
 - カ 形（重量）が整っていること。
- 2 賞味期限又は消費期限の表示があり、当日製造品又は納品日の前日製造品とする。
- 3 山崎製パン(株)、伊藤製パン(株)、第一製パン(株)、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）
- 4 細部はその都度示す。
- 5 納品時間（原則）
 - 平日：0530
 - 土曜日：1100～1200、日曜日・祝日：0600
 - （変更がある時はその都度示す。）

番号	品名	単位	規格	備考
1-43	総菜パンA～Z	個	総菜に用いる食品（穀類、芋類、豆類、肉類、魚類、卵類、乳類、野菜類、果物類、きのこ類、海藻類及び各加工品）を含むもの。（サンドウィッチ等含む。）	消費期限は納品の翌日以上のものとする。
1-44	菓子パン①～⑳	個	表面に甘い味をつけたもの、生地に甘い物を練り込んだもの、甘みのある具を入れたりしているもの等、菓子としての要素を強くしたもの。	消費期限は納品の翌日以上のものとする。
1-45	食パン		スライス包装（1斤6枚又は8枚切り）とし、細部についてはその都度示す。	
1-46	クロワッサン	個又は袋	1個40g～60g程度とし、細部はその都度示す。	
1-47	ロールパン		1個40g～60g程度とし、細部はその都度示す。	
1-48	ナン		1個50g～120g程度とし、細部はその都度示す。	
1-49	フォカッチャ		1個50g程度とし、細部はその都度示す。	
1-50	ロングライフパンセット	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 常温で長期保存が可能なもの。 2 1個80g～120g程度とし、細部はその都度示す。 3 賞味期限は納品日から1ヶ月程度とする。 4 種類については、以下の3タイプとし、細部はその都度示す。 5 (株)デイプラス、(株)コモ、(株)オリオンベーカリー、山崎製パン(株)、又は同等以上のもの。（他社の製品含む。） Aタイプ ロングライフパン2個。 Bタイプ ロングライフパン2個とロングライフ飲料1個。 Cタイプ ロングライフパン2個とロングライフ飲料、栄養補助食品の各1個。 	
1-51	ピタパン	個又は袋	細部についてはその都度示す。	消費期限は納品の翌日以上のものとする。
1-52	フランスパン（バゲット）			
1-53	イングリッシュマフィン（マフィン）			
1-54	ベーグル			
1-55	冷凍ピザ			

2. 芋類及び同加工品

共通規格

- 1 J A流通（箱入り・袋入り）又はJ Aに準じた流通規格品とし、品位・大小・量目・包装の各基準に適合したもの。
- 2 箱、袋等の表示と内容物に齟齬のないもの。
- 3 生鮮品は納品日の15：00までに納品すること。
- 4 種別等細部についてはその都度示す。

番号	品名	単位	規 格	備 考
2-1	さつま芋	k g	1 病虫害、発芽、腐敗のないもの。 2 土砂、変質物、傷芋等を除く。 3 サイズはLとし、標準の甘みがあるもの。 4 品種は紅あずまを基準とし、別品種については、事前に給食班に確認を得る。	
2-2	里芋（小芋）	k g	1 病虫害、腐敗、発芽等のない根を除いたもの。 2 サイズはM又はLとする。	
2-3	洗い里芋	k g	1 里芋を水洗いしたもの。 2 無漂白のもの。 3 M又はLで粒のそろったもの。	
2-4	八つ頭	k g	病虫害、腐敗、発芽、損傷のない新鮮なもの。	
2-5	セレベス	k g		
2-6	じゃが芋	k g	1 病虫害、腐敗、発芽、損傷のない新鮮なもの。 2 産地は長崎、千葉、北海道を基準とする。 3 サイズはLとする。	
2-7	新じゃが芋	k g	1 病虫害、腐敗、損傷のない新鮮なもの。 2 産地は長崎、千葉、北海道を基準とする。 3 サイズはLとする。	
2-8	メイクイン	k g	1 病虫害、腐敗、損傷のないもの。 2 サイズはM又はLとする。	
2-9	長芋（山芋）	k g	1 粘質に富み、腐敗変質、病虫害、損傷、曲がりのないもの。 2 土砂及び毛根を除く折れのないもの。 3 サイズはM又はLとする。	
2-10	大和芋	k g		
2-11	澱粉	k g	1 馬鈴薯精製澱粉1級品。 2 北海道産25kgクラフト紙袋入り。	
2-12	コーンスターチ	k g	1 とうもろこし殻粒から精製した澱粉。 2 不純物の混入なきもの。	
2-13	春雨	k g	1 馬鈴薯、さつま芋澱粉を原料としたもの。 2 日本澱粉工業(株)、三幸信州、又は同等以上のもの。（他社の製品含む。）	
2-14	マッシュポテト	k g	1 じゃが芋をフレーク、又はパウダー状に乾燥したもの。 2 細部についてはその都度示す。	輸入品可

2-15	こんにゃく	k g	<ol style="list-style-type: none"> 1 弾力に富み、気泡がなく、夾雑を認めないもの。 2 水洗い充分であく味、異味異臭のない新鮮なもの。 3 1等粉以上を使用し、水、凝固剤の適切な配合比率により製造されたもの。 4 納入時、衛生的な容器を使用するものとする。 5 黒こんにゃくとする。 6 原料、製造ともに国産であること。 7 重量は固形量とし、業務用包装品のもの。 	容器返納
------	-------	-----	---	------

番号	品名	単位	規格	備考
2-16	糸こんにゃく（白滝）	kg	1 特等粉のみを使用し、水、凝固剤の適切な配合比率により製造されたもの。 2 糸状で太さが揃っているもの。 3 他は2-15に準ずる。	容器返納
2-17	玉こんにゃく	kg	1 1個20g程度とする。 2 他は2-15に準ずる。	同上
2-18	つきこんにゃく	kg	1 こんにゃくを5mm角4cm程度に細長く切ったもの。 2 他は2-15に準ずる。	同上
2-19	刺身用こんにゃく	kg	1 生食用の白、又は青のり入りとし、種類の指定はその都度示す。 2 白は1.5cm×3cm、青は3cm×6cmカット。 3 他は2-15に準ずる。	同上
2-20	粒こんにゃく	kg	1 寿マナック、みゆきやフジモト又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。） 2 1粒の直径5～6mm程度とし、白・赤・黄・緑色の内、3種類以上ミックスしたもの、又は単色品の混合も可とする。	同上
2-21	韓国春雨	袋 kg	ユウキ食品(株)、李王家300g、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）	同上

3. 種実類及び同加工品

番号	品名	単位	規格	備考
3-1	白ごま	kg	1 乾燥良好で雑物の混入していないもの。 2 変色のない炒り胡麻。	
3-2	黒ごま	kg	1 着色したものを除く。 2 他は3-1に準ずる。	
3-3	すり胡麻	kg	3-1をすりつぶして粉状にしたもの。	
3-4	栗	kg	1 新鮮で、完熟し、色沢良好なもの。 2 病虫害及び腐れのないもの。 3 サイズはM又はLとする。	
3-5	くるみ	kg	1 つやのある褐色をして特有の芳香を有しているもの。 2 殻をむいたもので雑物の混入のないもの。 3 形態等はその都度示す。	
3-6	スライスアーモンド	kg	1 スイートアーモンドを薄く切り、煎ってほどよく乾燥したもの、皮なしロースト。 2 細部についてはその都度示す。	
3-7	カシューナッツ	kg	1 乾燥良好で変色のないもの。 2 生とする。	
3-8	銀杏	kg	乾燥良好で粒が揃っているもの。	
3-9	落花生（ピーナツ）	kg	1 病虫害等のない粒揃いのもの。 2 細部については、その都度示す。	
3-10	ピーナツバター	kg	1 落花生を原料とし、他の混入物を認めないもの。 2 細部についてはその都度示す。	
3-11	松の実	kg	3-9に準ずる。	
3-12	栗甘煮	kg	1 ホールタイプ、糖度23%程度 2 三島マロン M又は300g、日本食研 300g又は同等以上のもの（他社の製品含む。）	
3-13	くるみペースト	個 kg	1 くるみを原料とし、他の混入物を認めないもの。 2 細部についてはその都度示す。	
3-14	練り胡麻	個 kg	白ごまを原料とし、他の混入物を認めないもの。純ねり1kg。	
3-15	練り胡麻（黒）	個 kg	黒ごまを原料とし、他の混入物を認めないもの。純ねり1kg。	
3-16	すり胡麻（黒）	個 kg	3-2をすりつぶして粉状にしたもの。	
3-17	クルミミディアム	kg	ローストしたクルミを5～7mm角程度にしたもの。無塩。	

番号	品名	単位	規格	備考
3-18	ダイスアーモンド	kg	皮なしローストアーモンドを8割程度にしたもの。無塩。	
3-19	ダイスピーーナッツ	kg	ローストしたピーナッツを8割程度にしたもの。無塩。	

4. 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 異味異臭で異物の混入がないもの。
- 2 賞味期限又は消費期限を表示すること。
- 3 J A S規格を有するものは、それぞれ該当する規格に適合したもの。

番号	品名	単位	規格	備考
4-1	大豆	k g	共通規格 1 農林規格2等合格品以上のもの。 2 粒揃いであって乾燥良好であり、病虫害、未熟物、しわ等がなく、固有の光沢のあるもの。 3 雑物の混入がないもの。 4 1年越しのものは不可。	
4-2	小豆			
4-3	白いんげん豆			
4-4	ささげ			
4-5	豆腐	k g	1 木綿豆腐、1パック300～350g程度。 2 新鮮で異味異臭がなく、破損及び型くずれがないもの。カットした形状を保つ適度な固さであること。 3 納入日当日製造のもの。	衛生的 容器使用 容器返却
4-6	奴用豆腐	k g	1 重量はその都度示す。 2 他は4-5に準ずる、	同上
4-7	1食用充填豆腐	k g 袋	1 相模屋食料(株)100g×4個、(株)アサヒコ90g×4個、又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。) 2 納品日前日製造品可能。 3 他は4-5に準ずる。	同上
4-8	焼豆腐	k g	1 豆腐を30%程度水分を絞り焼きあげたもの。 2 パック(個包装)入り。 3 他は4-5に準ずる。	同上
4-9	押し豆腐(絞り豆腐)	k g	1 豆腐を加圧水切りしたもの。 2 変色、異味異臭のないもの。 3 他は4-5に準ずる。	同上
4-10	凍り豆腐(高野豆腐)	k g	1 みすず(株)、登喜和冷凍食品(株)、旭松食品(株)、又は同等以上のもの。(他社の製品含む。) 2 乾燥良好で変色、異味異臭(特にアンモニア臭)、ひび割れ等のないもの。 3 そのまま使用できるタイプ、ダイスカット品。 4 製造後2カ月以内のもの。	市販包装
4-11	油揚	k g	1 豆腐を良質な食用油を使用し揚げたもので、適度な光沢と香味を有し、揚げすぎないもの。 2 納品日の前日又は当日製造のもの。	衛生的 容器使用
4-12	厚揚(生揚)	k g	1 4-11に準じたもので、厚さ1.5～2cm。 2 納入当日製造のもの。	同上 容器返却
4-13	がんもどき	k g	1 豆腐に、人参、牛蒡、黒胡麻、切り昆布又はひじき等4種類以上の具を混入し、山芋をつなぎに使用し、円形に固めて油で揚げたもの。 2 1個40g程度で大きさにばらつきがないもの。 3 納入前日又は当日製造のもの。	同上

番号	品名	単位	規格	備考
4-14	うの花（おから）	kg	1 異味異臭、不純物等の認められないもの。 2 納入当日製造のもの。	同上
4-15	ひき大豆（呉汁用大豆）	kg	1 豆腐製造過程における挽き大豆の状態とする。 2 納入当日挽いたもの。	衛生的 容器使用
4-16	大豆ペースト	kg	大豆を煮る又は蒸してペースト状にしたもの。	
4-17	ゆば	kg	1 光沢があり、破れや砕け等のないもの。 2 生、乾燥の区分はその都度示す。	
4-18	納豆	kg	1 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする。 2 豆がよく醗酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引き納豆。 3 重量、形態等細部についてはその都度示す。	
4-19	黄粉	袋	1 日本農林規格の大豆を原料とし、黄褐色を呈し、特有の香味を有するもの。 2 100g袋入り。	
4-20	つぶあん	kg	1 小豆と砂糖のみを使用したもので、新鮮で異味異臭のないもの。 2 小豆のつぶが適度にあるもの。つぶれて皮だけになっているものは不可。	
4-21	練りあん	kg	1 つぶあん、こしあんの区物はその都度示す。 2 4-20に準ずる。	
4-22	白いんげん豆水煮	kg	白いんげん豆を水煮にしたもの。	
4-23	大豆水煮	kg	1 大豆を水煮にしたもの。 2 塩味付き、冷凍品は不可。	
4-24	蒸し大豆	kg	1 小倉屋柳本(株)、フジッコ(株)、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。） 2 大豆を蒸したもの。	
4-25	蒸し黒豆	kg	1 小倉屋柳本(株)、フジッコ(株)、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。） 2 黒豆を蒸したもの。	
4-26	ミックスビーンズ	kg	1 ほしえぬ、カゴメ、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。） 2 ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー、白いんげん豆、うずら豆等の内、3種類以上をミックスしたもの。 3 ドライパック常温1kg入り。	

5. 獣鳥鯨肉類及び同加工品

共通規格

- 1 屠殺法合格品、日本食肉格付協会規格品。
- 2 臭気：異臭を感じないこと。
- 3 色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- 4 肉質：冷凍原料のものは解凍後に加工し、チルド原料と共に肉質のきめが細かく弾力があり、ドリップの流出が極力少ないもの。
- 5 外観：異常を認めないもの。
- 6 容器：衛生的容器を使用する。
- 7 表示：食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。
- 8 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。
- 9 納品は一部を除き、冷凍は不可。
- 10 品名・原料・産地・加工年月日・賞味期限・加工者等表示すること。トレーサビリティに関する資料の提出を必要に応じて求める。

牛肉共通規格

- 1 概水分51～71%、脂質5～31%程度であること。
- 2 肉は赤褐色を呈し、組織が硬く、弾力があり、脂肪は単黄白色であること。
- 3 他の獣肉の混入のないもの。余分な脂肪を除き、脂肪のみでの増量は不可とする。
- 4 国内産又はオーストラリア産とし、変更の場合はその都度示す。
- 5 原料は生肉とし、成形肉（集成肉）、牛脂注入肉等の加工肉の使用は不可とする。
- 6 筋肉繊維が細かくほぐれるもの及び赤身と脂肪の層が剥がれるものは不可とする。

番号	品名	単位	規格	備考
5-1	サーロインステーキ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 1～2等の生肉を均一にカットしたもの。 2 部位の端部分を成形したものの混入は不可。 3 大きさ（重量）等細部については、その都度示す。 	
5-2	牛ステーキ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 リブローズをステーキ用に均一にカットしたもの。 2 部位の端部分を成形したものの混入は不可。 3 大きさ（重量）等細部については、その都度示す。 	
5-3	牛ロース肉 （ヒレ、背、肩）	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 1～2等を精肉したもの。 2 部位カット等についてはその都度示す。 	
5-4	牛もも肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 内及び外もも肉。 2 脂肪分20%以下のスライス品。 	
5-5	牛バラ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 四肢、すじ等を含まないもの。 2 脂肪分20%程度。2mmスライス。 	
5-6	牛角肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 5-4の牛もも肉を2cm×2cm×2cm～3cm×3cm×3cmにカットしたもの。 2 脂肪分20%以下のもの。 	
5-7	牛挽肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 5-4の牛もも肉を挽いたもの。 2 赤身80%以上。 	
5-8	牛すじ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 アキレス腱のみ、又は筋の指定はその都度示す。 2 2～3cmにカットしたもの。 	

番号	品名	単位	規格	備考
5-9	牛もつ	kg	1 腸等を衛生的に処理し、2～3cmにカットしたもの。 2 一度茹で上げたもので、異臭等の認められないもの。	
5-10	牛バラ角肉	kg	5-5の牛バラ肉を2cm×2cm×2cm～3cm×3cm×3cmにカットしたもの。	
5-11	牛バラカルビカット	kg	脂肪分20%程度。5mm×3cm×5cmにカットしたもの。	
5-12	牛中肉	kg	もも肉及び肩肉を2mm程度の厚さにスライスしたもの。	
5-13	牛しゃぶしゃぶ肉	kg	牛肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしたもの。	

豚肉共通規格

- 1 概水分47～75%程度であること。
- 2 肉は淡紅色を呈し、光沢があり、脂肪は淡黄色であること。
- 3 他の獣肉の混入のないもの。余分な脂肪を除き、脂肪のみでの増量は不可とする。
- 4 国内産又はカナダ産とし、変更の場合はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
5-14	豚ロース肉 (背ロース) (肩ロース)	kg	1 脂肪分25%以下を精肉したもの。 2 部位の端部分を成形したものの混入は不可。 3 大きさ・厚さを均等にスライス、110gは1cm、25gは2mm程度とし、その他はその都度示す。	
5-15	豚ヒレ肉	kg	1 部胃の端部分を成形したものの混入は不可。 2 大きさ(重量)等、細部についてはその都度示す。	
5-16	豚もも肉	kg	1 脂肪分20%以下のもの。 2 2mm程度の厚さにスライスしたもの。	
5-17	豚バラ肉	kg	1 四肢、すじ等を含まないもの。 2 脂肪分20%程度。2mmスライス。	
5-18	豚角肉	kg	1 もも肉を2cmの角切りにしたもの。 2 脂肪分20%程度のもの。	
5-19	豚挽肉	kg	もも肉を挽いたもので、赤身80%以上のもの。	
5-20	豚中肉	kg	1 肩及びもも肉を2mm程度の厚さにスライスしたもの。 2 脂肪部位混入20%程度。	
5-21	豚バラカルビカット	kg	脂肪分20%程度とし、5mm×3cm×5cmにカットしたもの。	
5-22	豚もつ	kg	1 腸を衛生的に処理し、脂身は20%程度で2～3cmにカットしたもの。 2 一度茹で上げ、異臭等を認めないチルド品又は冷凍品。 3 小腸、大腸等の部位の指定はその都度示す。	
5-23	豚バラ角肉	kg	5-17の豚バラ肉を2cm×2cm×2cmにカットしたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
5-24	合挽肉	kg	1 5-7の牛挽肉と5-19の豚挽肉を1:1の割合で合わせたもの。 2 脂肪のみでの増量は不可。	
5-25	豚しゃぶしゃぶ肉	kg	豚肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしたもの。	

鶏肉・その他共通規格

- 1 新鮮な食鶏で肢部は灰紅色、胸部は白色に近い色であること。
- 2 衛生的に処理された生鮮及び冷凍品（指示した場合のみ）で病鶏肉は除く。
- 3 国内鶏を使用し、大きさ等はその都度示す。
- 4 余分な脂肪を除き、脂肪のみでの増量は不可とする。

番号	品名	単位	規格	備考
5-26	骨付鶏むね肉	kg	生若鶏、手羽先は除く。	
5-27	骨付鶏もも肉	kg	若鶏で足先、腰骨を除く大きさの揃ったもの。	
5-28	鶏むね肉	kg	1 生若鶏を骨抜きしたもの。 2 カットgはその都度示す。	
5-29	鶏もも肉	kg	1 若鶏を骨抜きしたもの。 2 カットgはその都度示す。	
5-30	鶏ささ身	kg	筋は除く。	
5-31	鶏挽肉	kg	1 5-28の鶏むね肉を挽いたもの。 2 脂肪分20%以下とする。	
5-32	鶏もも挽肉	kg	1 5-29の鶏もも肉を挽いたもの。 2 とり皮での増量は不可。	
5-33	鶏手羽中ハーフカット	kg	40~50gの手羽中を中骨に沿ってカットしたもの。（1対とする。）	
5-34	鶏チューリップ	kg	1 手羽先をフラワー状にしたもの。 2 1本30~40g程度とする。	
5-35	ウィングスティック	kg	手羽元で大きさの揃ったもの。	
5-36	ドラムスティック	kg	下ももで大きさの揃ったもの。	
5-37	鶏レバー	kg	1 新鮮で適度の硬さと弾力があること。 2 心臓の混入は不可。	
5-38	鶏もつ	kg	1 鶏の内臓（砂肝、レバー、卵巣等） 2 新鮮で、適度の硬さと弾力があること。	
5-39	鶏骨（鶏がら）	kg	1 頭部及び足先を除く。 2 スープ材に適するもの。	
5-40	ラム	kg	1 生後14ヶ月未満の子めん羊の精肉。 2 他は5-39に準ずる。 3 細部についてはその都度示す。	
5-41	鯨肉	kg	1 血抜き良好な急速冷凍品で外観に異常を認めないもの。 2 再凍、よせ肉、筋合肉でないもの。 3 特有の香りがあり、異味異臭のないもの。	
5-42	さらし鯨	kg	1 うねの皮を切ってさらした色白く柔らかいもの。 2 特有の香りがあるが異臭を感じないもの。	

ハム及びウィンナー共通規格

- 1 日本農林規格、HACCP、又は準じた衛生管理が行われている工場等で作られたもの。
- 2 ネットが発生していないもの。
- 3 賞味期限が明確なもので、製造後10日以内のもの。
- 4 大きさ及びスライスについてはその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
5-43	ロースハム	kg	1 共通規格のとおり。 2 細部はその都度示す。	
5-44	ボンレスハム	kg		
5-45	プレスハム	kg		
5-46	ビアハム	kg		
5-47	豚ベーコン	kg		
5-48	ウィンナーソーセージ	kg		
5-49	皮なしウィンナー	kg		
5-50	粗挽きウィンナー	kg		
5-51	フランクフルトソーセージ	kg		
5-52	ビアサラミ	kg		
5-53	ドライサラミ	kg		
5-54	ポークウィンナー	kg		
5-55	焼豚	kg		
5-56	コンビーフ	kg	良質の牛肉と馬肉から加工された風味良好なもの。	

6. 魚介類及び同加工品

共通規格

1 外観

- ア 表面は新鮮な光沢を有し、うろこがあるものは固着していること。
- イ 眼球に張りがあり、青黒く生き生きとして角膜が透明であること。
- ウ えらは鮮紅色で魚体に弾力性があること。

2 臭気

固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。

3 大きさ

その都度示す。

4 その他

- ア 寄生虫又はその卵のないもの。
- イ 新鮮なものと古いものとの混合は不可とする。

冷凍品共通規格

1 外観

- ア 新鮮な光沢があり、眼球が張りだし、角膜が混濁してないこと。
- イ 十分な凍結状態にあること。
- ウ 再凍結品、変色、油やけ、乾燥しているもの、霜が多くついているものは不可とする。

2 解凍

鮮魚と同様の状態になること。

3 臭気

固有の生臭さはあるが、悪臭がないこと。

4 処理区分

- ア セミドレス：えらと内臓を取ったもの。
- イ ドレス：セミドレスから頭を取ったもの。
- ウ フィーレ：三枚おろし。
- エ 骨なしフィーレ：フィーレの腹骨を取ったもの。

5 その他

- ア 船内急速冷凍品（ -40°C ）とする。
- イ 腹切れ、見切れ、雑物を認めないこと。
- ウ 品質保持期限（賞味期限）、又は消費期限が明記されているもの。表示上必要な場合は、加工年月日を記載すること。
- エ ドリップの溶出量の少ないもの。
- オ 荷姿良く、外包の崩れのないもの。
- カ 大きさはその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
6-1	青ヒラス切り身	kg	ホワイトハウウェアーフィレ1.5kgを使用。100g	
6-2	赤魚フィーレ	kg	無塩のもの100g。変更はその都度示す。	
6-3	鯨	kg	わた抜き塩焼き用。1尾150g切り目入り。	
6-4	鮎	kg	1尾80g程度とし、養殖、生。	
6-5	えび鯛	kg	1 共通規格に準ずる。 2 細部はその都度示す。	
6-6	鯛	kg	1 共通規格に準ずる。 2 細部はその都度示す。	

番号	品名	単位	規格	備考
6-7	うなぎ白焼	kg	1 開いて素焼きにした1尾200g程度とする。 2 タレが不要の時はその都度示す。	
6-8	うなぎ蒲焼	kg	1 6-7のうなぎ白焼を使用し、タレを付けて焼いたもの。 2 焼き加減良好で、形の整ったもの。	
6-9	鱈切り身	kg	1 本さわらフィレ600g以上のものを使用。 2 重量はその都度示す。	
6-10	メカジキステーキ	kg	メカジキ切り身100g。	
6-11	鯉	kg	1 鮮魚生食用とする。 2 1尾2kg程度とし、冷凍不可とする。	
6-12	鯉たたき	kg	1 鯉を三枚おろし、筋取りしたのち、表面に焼き色をつけたもの。 2 他は冷凍共通規格に準ずる。	
6-13	鯉切り身	kg	1 新鮮な鯉を使用した三枚おろしの切り身。 2 重量はその都度示す。	
6-14	カレイ	kg	種別はその都度示す。	
6-15	カレイ切り身	kg	種別、重量はその都度示す。	
6-16	銀鱈切り身	kg	二枚おろし切り身、重量はその都度示す。	
6-17	鱈切り身	kg	真鱈、三枚おろし切り身で塩味のないもの。	
6-18	金目鯛	kg	フィーレ。	
6-19	鮭	kg	種別はその都度示す。(紅鮭、銀鮭)	
6-20	生鮭切り身	kg	種別、重量はその都度示す。(ブナは不可。)	
6-21	サーモンステーキ	kg	鮭を筒切りしたもの、重量はその都度示す。	
6-22	サーモントラウト	kg	1 二枚おろし切り身、重量はその都度示す。 2 カナダ産又は同等品とする。	
6-23	鯖	kg	1尾600~700g程度とする。	
6-24	鯖切り身	kg	1 二枚おろし切り身、重量はその都度示す。 2 ノルウェー産又は同等品とする。	
6-25	鯖フィーレ	kg	1 塩味のないものとし、半身100g程度とする。 2 ノルウェー産又は同等品とする。	
6-26	骨なし鯖フィーレ	kg	1 腹骨を除いた半身80g程度とする。 2 ノルウェー産又は同等品とする。	
6-27	甘塩鯖フィーレ	kg	1 半身100g程度とする。 2 ノルウェー産又は同等品とする。	
6-28	新さんま	kg	1尾150g程度とし、冷凍解凍品は不可とする。	
6-29	解凍秋刀魚	kg	1尾150g程度とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
6-30	刺身用鯛さく	k g	1 新鮮で透明感、弾力があるものを使用し、皮、腹骨を除いたもの。 2 背側、腹側の混入が均等であること。 3 原料加工は国内産とする。	
6-31	太刀魚切り身	k g	筒切り、大きさはその都度示す。	
6-32	虹鱒	k g	1 鮮度良好で、表面が変色してないもの。 2 大きさを揃え、えら、わたを抜いたもの。	
6-33	にしん	k g	共通規格に準ずる。	
6-34	はまち	k g	体長40~50cm程度とし、生食用とする。	
6-35	ぶり	k g	体長90cm程度とし、生食用とする。	
6-36	ぶり切り身	k g	三枚おろし、切り身、大きさはその都度示す。	
6-37	刺身用まぐろ	k g	1 バチまぐろの骨、皮、血合いを取り除き、さく切りしたもの。 2 再凍結品、切り落とし等の混入は不可とする。 3 赤身、脂身の部位が均一に混入されていること。 4 解凍後の発色が鮮やかで旨みのあるもの。	
6-38	まぐろ切り身	k g	バチまぐろ切り身、大きさはその都度示す。	
6-39	ます切り身	k g	二枚おろし切り身、大きさはその都度示す。	
6-40	メロウ切り身	k g	三枚おろし切り身、大きさはその都度示す。	
6-41	メルルーサ切り身	k g	三枚おろし切り身とする。	
6-42	わかさぎ	k g	体長7~9cm程度とする。	
6-43	かわはぎ	k g	1 頭、内臓を取り皮を剥いたもの。 2 うまずらはぎ。	
6-44	輪切りやりいか	k g	1 1.5cm程度の皮むき。 2 胴のみ使用し、他の部位の混入は不可とする。	
6-45	むきいか	k g	1 北太平洋産、紫いかを国内加工したもの。 2 内臓及び足を除き、胴のみを開き、皮をむいたロール又はベタ状とし、1枚600g以上とする。 3 鹿の子入可、赤いかは不可とする。	
6-46	いか短冊	k g	むきいかを1×5cm程度の短冊に切ったもの。	
6-47	鹿の子いか	k g	むきいかを2×4cm程度の鹿の子に切ったもの。	
6-48	つぼ抜きいか	k g	いかの内臓及び足を除いたものとし、1パイ150gとする。	
6-49	松かさ甲いか6 1/8 0	k g	1 胴の部分を開き、松かさに入れしたもの。 2 他の部位の混入のないNET 1kgとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
6-50	刺身用いか	kg	1 肉質厚く、柔らかいもの。 2 内臓、足、皮を除いたもの。 3 種類については、紋甲いか、あおりいか及びやりいかとする。	
6-51	いかそうめん	kg	1 6-50の刺身用いかを糸状に切ったもの。 2 無塩又は塩味の薄いもの。	
6-52	いかげそ	kg	紋甲いかとする。	
6-53	浅蛸	kg	1 新鮮にして生きているもの。砂だし。 2 内地物中粒(2L)で粒揃いのもの。バラ。	
6-54	浅蛸むき身	kg	1 新鮮にして異味異臭、雑物の混入なきもの。 2 ボイル、生タイプの区分はその都度示す。	
6-55	かき	kg	1 殻を除いたもので、弾力性に富んだもの。 2 殻の破片、雑物の混入なきもの。 3 加熱、生食用の区分はその都度示す。	
6-56	冷凍かき	kg	かきのむき身を冷凍にしたもの。	
6-57	蜆	kg	1 大和しじみ、真しじみの砂だしをした中粒で粒揃いのもの。 2 それぞれの旬に応じたもの。	国内産
6-58	帆立	kg	1 鮮度良好で異味異臭、雑物の混入なきもの。 2 Lサイズ、固形800g、ウロなしとし、加熱処理済みのものとする。	認定マークシール付き
6-59	ベビー帆立	kg	6-58に準ずるものとし、サイズは100/200とする。	同上
6-60	帆立小柱	kg	加熱処理用とする。	
6-61	刺身用帆立貝柱	kg	生冷凍タイプとする。	
6-62	ムール貝	kg	1 殻を除いたもので、粒揃いのもの。 2 鮮度良好で異味異臭、雑物の混入なきもの。	
6-63	赤貝	kg	むき身、生食用、冷凍品とする。	
6-64	茹でたこ	kg	1 色良く茹で上げたもので生食可能なチルド品とする。 2 種類、サイズ等はその都度示す。	
6-65	味付たこ	kg	6-64の茹でたこを食味よく味付けたもので、肉質が柔らかく無着色のもの。	
6-66	酢たこ	kg	1 水たこを食味よく味付たもの。 2 食品衛生法に基づき、食用着色料を使用したもの。	
6-67	海老	kg	1 無頭、殻に独特の色を帯び、光沢があること。 2 解凍後、異臭のないこと。 3 種別、サイズはその都度示す。	
6-68	有頭海老	kg	1 首の付け根がしっかりとしていること。 2 他は6-67に準ずる。	
6-69	天ぷら用むき海老	kg	天ぷら用に筋切りし、伸ばしたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
6-70	むき海老	kg	1 頭、足、殻を除いたもの。 2 無着色であること。 3 ネット1kgとし、サイズはLとする。 4 細部はその都度示す。	
6-71	かにフレーク	kg	かに肉のみをフレーク状にしたもの。	
6-72	開きあじ	kg	1 衛生的に処理され、急速凍結されたもの。 2 腹開きとする。	
6-73	開きいわし	kg	無頭、背開きとし、他は6-72に準ずる。	
6-74	開きキス	kg		
6-75	開き秋刀魚	kg		