

糧食品標準規格表

令和 8 年度

航空自衛隊熊谷基地

総則

- 1 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 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。
- 3 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。
- 4 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。）とする。ただし、公示にある期日までに品名及び規格内容等を記した『同等品審査依頼書・回答書』とカタログのコピー等を会計課契約班に提出し了承を受けること。
- 5 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。
- 6 天災等真にやむを得ない理由により契約物品の納入に支障が生じた場合は、契約担当官又は給食担当官に申し出ること。
- 7 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。
- 8 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、業務部業務課給食班検収室で実施するものとする。
- 9 納品時間は以下のとおり。なお、特に必要のある場合は別示する。
 - (1) 平日
0830～1130、1400～1600
 - (2) 休養日（土日・祝日等）
0900～1100
 - (3) やむを得ず上記の時間以外に納品する場合は、必ず事前に連絡のこと。
- 10 規格等に追加及び修正のあった食品については、欄内を色付けして示した。

目次

1 穀類及び同加工品	1 ～ 6 ページ
2 いも類及び同加工品	7 ～ 8 ページ
3 種実類及び同加工品	9 ページ
4 豆類及び同加工品	10 ～ 11 ページ
5 魚介類及び同加工品	12 ～ 16 ページ
6 魚介類加工品（干物・乾物・調味品）	17 ～ 18 ページ
7 魚介類加工品（練り製品・魚卵・その他）	19 ～ 20 ページ
8 肉類及び同加工品	21 ～ 24 ページ
9 卵及び乳製品	25 ～ 26 ページ
10 野菜・きのこ類及び同加工品	27 ～ 32 ページ
11 果実類及び同加工品	33 ～ 34 ページ
12 漬物類	35 ～ 36 ページ
13 藻類及び同加工品	37 ～ 38 ページ
14 惣菜類	39 ～ 40 ページ
15 油脂・調味料類	41 ～ 56 ページ
16 缶詰	57 ～ 58 ページ
17 し好品	59 ～ 60 ページ
18 冷凍加工品	61 ～ 73 ページ
19 その他	74 ～ 77 ページ

1. 穀類及び同加工品

(1) 共通規格

日本農林規格（JAS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) A 穀類共通規格

- ① 乾燥充分にしてカビ等を認めないこと。
- ② 異味、異臭、不純物の混入がなく、品揃い（粒揃い）で砕け、未熟なものがないこと。
- ③ 固有の光沢及び風味を有し、病虫害を認めないこと。
- ④ 細部はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1-A1	精白米	KG	1 国内産とし、産年、品種はその都度示す。 2 とう精歩留まりは91%で精白したもの。 3 1等米100%、単一種とする。 4 30kg、クラフト紙袋詰め。 5 食品表示法に基づき、名称、原料玄米の産地、品種、産年、使用割合、内容量、精米年月日、販売者を明記すること。 6 添付書類 ア 玄米買い付け書類 イ 精米品位検査成績書 ウ 玄米空き袋（とう精後） エ 品種DNA鑑定代理送付書類（鑑定代金請求元及び依頼送料は納入業者負担） 上記の添付書類は内地米納入時に提出すること。	
1-A2	上新粉	KG	うるち米を精白して粉にしたもの。	
1-A3	もち米	KG	1 国内産水稻もち米を精米したもの 2 古米は不可	
1-A4	強化米（カルシウム）	個	1 カルシウムと吸収を助ける栄養素をもち米にコーティングしたもの。 2 1個25g×2又は1個50g程度とする。	
1-A5	切り餅	KG	もち米100%、1個約50g程度のもの。	
1-A6	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-A7	強化精麦	KG	1 1-A6に準じたものにビタミンB1、B2を強化したもの。 2 細部はその都度示す。	
1-A8	もち黒米	KG	1 ベストアメニティー(株)、(株)はくばく又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 国産、200g～1kg程度とする。	
1-A9	雑穀ごはんの素	KG	1 キッコーマン食品(株)、ハウス食品(株)、エスビー食品(株)、(株)はくばく、ベストアメニティー(株)、(株)波里、(株)種商又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 そば不使用のもの。 3 細部はその都度示す。	
1-A10	発芽玄米	KG	(株)ファンケル2kg、キッコーマン食品(株)、(株)発芽玄米1kg又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）	
1-A11	もち麦	KG	1 (株)はくばく、昭和産業(株)、日清製粉(株)又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 500g～1kg程度とする。	
1-A12	ビーフン	袋	1 うるち米の粉を原料とし、くず等の混入がないもの。 2 300g程度とする。	輸入品可

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1-A13	パン粉	K G	1 (有)酒井食品加工所、ジェフダ(株)、又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 粉末は荒く白色であること。 3 2 k g 程度とする。	
1-A14	そうめん	K G	良質の小麦粉を原料とし、折れがなく白色のもの。	
1-A15	冷麦	K G		
1-A16	日本そば	K G	1 等粉を20～30%使用し、折れないもの。	
1-A17	マカロニ ツイストマカロニ シェルマカロニ ホイールマカロニ ペンネマカロニ	K G	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-A18	クルルマカロニ(野菜)	K G	1 日清フーズ(株)メダリオンパスタ1k g、エスビー食品(株)アネージェリーケトリコロリ500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 野菜の粉末又は乾燥を練り込んで色をつけたカラフルなマカロニとし、3色程度のミックスとする。	
1-A19	スパゲッティー	K G	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-A20	サラダスパゲッティー	K G	1 1-A19に準ずる。 2 太さ1mm・長さ15cm程度とする。	
1-A21	小麦粉(薄力)	K G	1 きめ細かく固まりがないもの。 2 白色又は白に近い淡黄色とする。 3 1k g～25k g 入り程度とする。	
1-A22	天ぷら粉	K G	1 日清製粉(株)、昭和産業(株)、日本食研(株)、又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 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。	
1-A23	焼麩 花麩 豆麩 庄内麩 車麩(扇カット) 松茸麩	K G	1 (有)東京セイフ、敷島産業(株)、飯島食品(株)、(株)常陸屋本舗、サンシン・セイフ(株)又は同等以上のもの又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 良質小麦粉(強力粉、中力粉)を原料とし、形状良く焼いて大きさが揃っていること。 3 麩質100%。 4 食用着色料の使用は、食品衛生法に基づくものを適度に使用したもの。	
1-A24	生麩	K G	1 小麦粉グルテンを使用したもの。 2 食用着色料の使用は、食品衛生法に基づくものを適度に使用したもの。 3 細部はその都度示す。	

B 茹で麺、蒸し麺共通規格

- ① 1等粉を原料とし、麺独特の色沢、風味があるもの。
- ② 使用日の前日に製造したもの。
- ③ 細部はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1-B 1	茹うどん	K G	1 原料100gを出来上がり250g程度とする。 2 細部はその都度示す。	
1-B 2	茹きしめん	K G		
1-B 3	茹ひもかわ	K G		
1-B 4	茹日本そば	K G	1 生日本そばを茹でたもの。 2 細部はその都度示す。	
1-B 5	茶そば	K G	1 そば粉70%、小麦粉28%、抹茶2%の割合。 2 細部はその都度示す。	
1-B 6	茹中華そば 茹チャンポンめん	K G	1 生中華そばを茹でたもの。 2 細部はその都度示す。	
1-B 7	蒸し中華そば	K G	1 生中華そばを固めに蒸したもの。 2 焼きそば用、大袋入り。 3 細部はその都度示す。	

C 即席麺共通規格

- ① 原料は準強力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、製麺したものを油で揚げるか、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。
- ② 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、賞味期限が明記されていること。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 納入時、製造後1カ月以内のもの。
- ⑥ 明星食品(株)、東洋水産(株)、大黒食品(株)、日清食品(株)、まるか食品(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とする。
- ⑦ 細部はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考	
1-C1	カップラーメン（醤油）	個	細部はその都度示す。	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-C2	カップうどん				
1-C3	カップそば				
1-C4	カップ焼そば				
1-C5	カップスープA				1 アサヒフーズ(株)、エースコック(株)、又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 春雨スープ、1個25g～30g程度とする。
1-C6	カップスープB				1 マルコメ(株)、ヒカリミソ(株)、又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 豚汁、1個60g程度とする。
1-C7	カップスープC				1 東洋水産(株)、明星食品(株)、又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 ワンタン入り、1個10g～20g程度とする。

D 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)、敷島製パン(株)、(株)神戸屋、テーブルマーク(株)、(株)ジェーシー・コムサ、マルハニチロ(株)又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）
（ただし、ロングライフパンセットについては、ロングライフパンセット規格欄記載のとおり。）
- ④ 細部はその都度示す。
- ⑤ 納品時間（変更がある時はその都度示す。又、冷凍パンは除く。）

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1-D 1	惣菜パンA～Z	個	惣菜に用いる食品（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降のものとする。
1-D 2	菓子パン①～⑳	個	表面に甘い味をつけたもの、生地甘い物を練り込んだもの、甘みのある具を入れる等、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降のものとする。
1-D 3	食パン ライ麦食パン		スライス包装（1斤6枚又は8枚切り）とし、細部はその都度示す。	
1-D 4	クロワッサン	個 KG	1個20g～60g程度とし、細部はその都度示す。	
1-D 5	ロールパン		1個30g～60g程度とし、細部はその都度示す。	
1-D 6	ナン		1個50g～120g程度とし、細部はその都度示す。	
1-D 7	フォカッチャ		1個50g～120g程度とし、細部はその都度示す。	
1-D 8	ロングライフパンセット	個	1 (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（他社の製品を含む。） 2 常温で長期保存が可能なもの。 3 賞味期限は納品日から1ヶ月程度とする。 4 1個80g～120g程度とする。 5 種類については、以下の3タイプとする。 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。 6 細部はその都度示す。	
1-D 9	ピタパン	個 袋	細部はその都度示す。	消費期限は納品の翌日以降のものとする。
1-D 10	フランスパン（バゲット）			
1-D 11	イングリッシュマフィン（マフィン）			
1-D 12	ベーグル			

E 弁当等共通規格

- ① 品名及び仕様書等はその都度示す。
- ② 内容は、仕様書及び示された規格に準じたもの。
- ③ 当日製造のもの。
- ④ 納品時間はその都度示す。

2. いも類及び同加工品

(1) 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。（加工品等を除く）
- 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 細部はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
2-1	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 Lサイズとする。	
2-2	メークイン	K G	1 病虫害、腐敗、損傷のないもの。 2 M又はLサイズ、1個100g程度とする。	
2-3	春雨	K G	1 馬鈴薯、さつま芋澱粉を原料としたもの。 2 (株)サナス、信濃産業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
2-4	韓国春雨	袋	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。)	
2-5	澱粉	K G	1 馬鈴薯精製澱粉とする。 2 国内産、1～25kg入り程度とする。	
2-6	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 細部はその都度示す。	輸入品可
2-7	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とする。 2 不純物の混入がないもの。	
2-8	さつま芋	K G	1 病虫害、発芽、腐敗、損傷のないもの。 2 土砂を除く。 3 Lサイズとし、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こと。	
2-9	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サイズとし、大きさが揃ったもの。	
2-10	こんにゃく	K G	1 原料、製造ともに国産の黒こんにゃくとする。 2 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したもの。 3 弾力に富み、気泡、雑物がないもの。 4 水洗いが充分であく味、異味、異臭、変色がない新鮮なもの。 5 納入時の容器は衛生的であること。 6 重量は固形量とし、業務用包装のもの。	容器返納
2-11	糸こんにゃく	K G	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白滝(しらたき)を5～7cmにカットしたもの。 3 他は2-10に準ずる。	同上
2-12	玉こんにゃく	K G	1 1個20g程度とする。 2 他は2-10に準ずる。 3 細部はその都度示す。	同上

番号	品名	単位	規格	備考
2-13	粒こんにゃく	KG	1 寿マナック(株)、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、又は単色品の混合とする。	
2-14	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2-10に準ずる。	容器返納
2-15	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程度にカットしたもの。 3 他は2-10に準ずる。	同上
2-16	小結白滝	KG	2-11に準じたものを、一口大に巻いたもの。	同上

3. 種実類及び同加工品

(1) 共通規格

- ① 病虫害、変色、異物、雑物の混入がないこと。
- ② 加工品は①を使用したものとする。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
3-1	白ごま	K G	白ごまのみを色よく炒ったもの。	
3-2	黒ごま	K G	1 黒ごまのみを炒ったもの。 2 着色していないもの。	
3-3	すり胡麻	K G	3-1をすりつぶして粉状にしたもの。	
3-4	練り胡麻	K G	1 白ごまのみの純ねりとする。 2 無塩、無糖、化学調味料、保存料等無添加のもの。 3 400g～1kg程度とする。	
3-5	すりごま（黒）	K G	3-2をすりつぶして粉状にしたもの。	
3-6	練りごま（黒）	K G	黒ごまのみの純ねりとし、他は3-4に準ずる。	
3-7	栗	K G	1 完熟したもの、新鮮で色沢良好なもの。 2 腐れがないもの。 3 M又はLサイズとする。	
3-8	栗甘煮	K G	1 三島食品(株)マロン、日本食研(株)又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 ホールタイプ、糖度23%程度とする。 3 Mサイズ1kg又は300g程度とする。	
3-9	くるみペースト	K G	1 くるみのみとし、他の混入物がないもの。 2 無塩、無糖、化学調味料、保存料無添加のもの。 3 400g～1kg程度とする。	
3-10	クルミミディアム	K G	1 ローストしたクルミを5～7mm角程度にしたもの。 2 無塩とする。	
3-11	スライスアーモンド	K G	1 皮なしスリートアーモンドを薄く切り、ローストしたもの。 2 500～1kg程度とする。	
3-12	ダイスアーモンド	K G	1 皮なしローストアーモンドを8割程度にしたもの。 2 無塩、1kgとする。	
3-13	カシューナッツ	K G	1 乾燥良好な生タイプ、ホールとする。 2 欠け、割れ、クズがないもの、1kgとする。	
3-14	ダイスピーナッツ	K G	1 ローストピーナッツを8割程度にしたもの。 2 無塩1kgとする。	
3-15	ピーナッツバター	K G	1 ヨコイピーナッツ(株)ピーナッツペースト1kg、ソントンホールディング(株)3.5kg、両角2.25kg又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 無糖とする。	
3-16	松の実	K G	1 ローストしたもの。 2 100g～1kg程度とする。	

4. 豆類及び同加工品

(1) 共通規格

- ① 異味、異臭及び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 日本農林規格（JAS規格）を有するものは、それぞれの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	豆腐	KG	1 木綿豆腐、1パック300～350g程度とする。 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 納品日前日製造品は可とする。	衛生的 容器使用 容器返却
4-2	1食用充填豆腐	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 納品日前日製造品は可とする。 3 他は4-1に準ずる。	同上
4-3	焼き豆腐	KG	1 豆腐の水分を30%程度絞り、焼き上げたもの。 2 パック(個包装)入り、280～350g程度とする	同上
4-4	押し豆腐（絞り豆腐）	KG	1 豆腐を加圧水切りしたもの。 2 変色、異味異臭がないもの。 3 他は4-1に準ずる。	同上
4-5	凍り豆腐（高野豆腐）	KG	1 みすず(株)、登喜和冷凍食品(株)、旭松食品(株)、羽二重豆腐(株)又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 乾燥良好で変色、異味異臭(特にアンモニア臭)がないもの。 3 そのまま使用できるもの。 4 サイコロカット、500g又は1kg程度とし、製造後2ヶ月以内のもの。	
4-6	油揚げ	KG	1 豆腐を良質な食用油で揚げたもの。 2 適度な光沢と香味を有し、揚げすぎず、大きさ、厚みが揃ったもの。 3 納品日の前日又は当日製造のもの。	衛生的 容器使用 容器返却
4-7	手揚げ風油揚げ	袋	1 (有)おぐり逸品、(株)サンフードジャパン、マック食品(株)又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 納品日の前日又は当日製造のもの。 3 2枚入り、110g程度とする。	同上
4-8	厚揚げ（生揚げ）	KG	1 4-6に準じたもので、厚さ1.5～2cm程度とする。 2 納品日の前日又は当日製造のもの。	同上
4-9	がんもどき	KG	1 豆腐に、人参、ごぼう、黒ごま、切り昆布又はひじき等4種類以上の具と山芋をつなぎに使用したもの。 2 円形にし、油で色よく揚げたもの。 3 40g程度とし、大きさが揃っているもの。 4 納品日の前日又は当日製造のもの。	同上
4-10	おかから	KG	1 異味異臭、不純物の認められないもの。 2 納品日当日製造のもの。	同上
4-11	豆乳	個	1 キッコーマンソイフーズ(株)、マルサンアイ(株)、(株)ふくれん又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 成分無調整、1000ml程度とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
4-12	納豆	個	1 (株)ミツカン、タカノフーズ(株)、あずま食品(株)、(株)ヤマダフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする。 3 豆がよく醗酵し、風味良好なもの。 4 異味異臭のない新鮮な糸引き納豆とする。 5 1個は40g～50g×3程度とし、細部はその都度示す。	
4-13	ひきわり納豆	KG	4-12に準ずる。	
4-14	黄粉	袋	1 黄褐色を呈し、特有の香味を有するもの。 2 1kg入り。	
4-15	蒸し大豆	KG	1 (株)マルヤナギ小倉屋、ハナマルキ(株)、堂本食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 大豆を蒸したものの、500g又は1kgとする。	
4-16	大豆水煮	KG	1 虫食い、欠け等がなく、粒揃いのものを水煮にしたもの。 2 冷凍品は不可とする。	
4-17	福豆	個	ミツオ 海苔、(株)藤沢商事10g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
4-18	こしあん	KG	1 小豆と砂糖のみを使用し、添加物の混入がないもの。 2 新鮮で異味異臭がなく、適度な甘さのもの。	
4-19	つぶあん	KG	1 4-18に準ずる。 2 小豆の粒があるものとし、つぶれて皮だけになっているものが少ないもの。	
4-20	白いんげん豆	KG	1 キューピー(株)、カゴメ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 グレートノーザン又はカンネッリーニとし、そのまま使用できるもの。 3 500g～1kg程度とする。	
4-21	国産白いんげん豆	KG	豆本来の風味があり、そのまま使用できるもの、500g～1kg程度とする。	
4-22	ミックスビーンズ	KG	1 キューピー(株)、カゴメ(株)、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、常温保存可能な1kg程度とする。	
4-23	ささげ	KG	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とする。 5 中国産可。	
4-24	蒸し黒豆	KG	1 (株)マルヤナギ小倉屋、堂本食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	
4-25	大豆フィレ	箱	マルコメ(株)乾燥大豆のお肉 フィレ 10kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

5. 魚介類及び同加工品

(1) 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

- ア 指定重量に努めることとし、その前後10%以内は許容する。ただし、大きさや形に極端なバラつきがないものとする。(定量加工品は除く)
- イ その他についてはその都度示す。

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との混合は不可とする。

(2) 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 フィレ(フィーレ)：三枚おろし。
- エ 骨なしフィレ(フィーレ)：フィレ(フィーレ)の骨を取ったもの。

⑤ その他

- ア 船内急速冷凍品(−40℃)とする。
- イ 腹切れ、身崩れ、雑物を認めないこと。
- ウ 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 ドリップの溶出量が少ないもの。
- オ 荷姿良く、外包の崩れがないもの。
- カ 細部はその都度示す。

(3) A 魚類

番号	品名	単位	規格	備考
5-A1	赤魚フィーレ	KG	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、(株)極洋、日本水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 骨なし切り身、80g×5切れとする。 3 細部はその都度示す。	
5-A2	骨なしとろあじ	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、五和又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ノルウェー産又は同等の品質を有する産地のもの、5切れとする。 3 細部はその都度示す。	
5-A3	骨なしあじ	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、ジェフダ(株)日本水産(株)、マルハニチロ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ニュージーランド産又は同等の品質を有する産地のもの、5切れとする。 3 細部はその都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
5-A 4	真イワシ開き	箱	4 k g 8 0 枚程度、フライ用とする。	
5-A 5	メカジキステーキ	K G	1 船上凍結原料を使用。 2 ステーキカット100g程度。 3 切り身カット及びクロカジキ、マカジキは不可とする。	
5-A 6	カレイ切り身	K G	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、(株)極洋、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 骨なしとし、細部はその都度示す。	
5-A 7	むきカレイ	K G	1 カラスカレイの骨、皮なし切り身とする。 2 細部はその都度示す。	
5-A 8	骨なしカラスカレイ	K G	1 皮付き切り身とする。 2 細部はその都度示す。	
5-A 9	生銀鮭切り身	K G	1 無塩、骨なしフィレとする。 2 100g程度、チリ産とする。	
5-A 10	サーモンステーキ	K G	筒切り、100g程度とする。	
5-A 11	スモークサーモンスライス	K G	1 スモークの風味が適度で良好なもの。 2 スライスの切り落としは可とする。	
5-A 12	銀鮭切り身フライ用	K G	1 無塩、骨なしフィレとする。 2 チリ産、80g程度とする。	
5-A 13	生銀鮭フィレサイコロカット	K G	1 無塩、骨なし、皮なしとする。 2 チリ産、2cm角程度とする。	
5-A 14	生銀鮭フィレ切り身	K G	1 無塩、骨なしとする。 2 チリ産、100g程度とする。	
5-A 15	鯖切り身	K G	1 ノルウェー産又は同等の品質を有する産地のもの。 2 細部はその都度示す。	
5-A 16	鯖フィーレ	K G	1 無塩、半身、100g程度とする。 2 ノルウェー産又は同等の品質を有する産地のもの。	
5-A 17	甘塩さばフィーレ	K G	1 半身、100g程度とする。 2 ノルウェー産又は同等の品質を有する産地のもの。	
5-A 18	骨なしさばフィーレ	K G	1 無塩、半身、100g程度とする。 2 ノルウェー産又は同等の品質を有する産地のもの。	
5-A 19	さわら切り身	K G	1 本さわらとする。 2 二枚おろし、100g程度とする。	
5-A 20	骨なしさわらフィーレ	K G	1 本さわらとする。 2 切り身、100g程度とする。	
5-A 21	袋入り骨なしさわら	K G	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、ジェフダ(株)日本水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 細部はその都度示す。	
5-A 22	新さんま	K G	1 尾150g程度とし、冷凍解凍品は不可とする。	
5-A 23	解凍秋刀魚	K G	1 尾150g程度とする。	
5-A 24	骨なしさんま	K G	1 ほどよく脂がのったものとし、頭、尾、骨なしとする。 2 細部はその都度示す。	
5-A 25	骨なしシルバーフィレ	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、(株)極洋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 銀ヒラス可、60g×5切れとする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
5-A26	骨なしナイルパーチ	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 切り身、60g×5切れとする。	
5-A27	白身魚ほぐし身	箱	1 焼いた白身魚をほぐしたもの。 2 500g×10入りとする。	
5-A28	骨なしたち魚	袋	1 (株)大冷、(株)極洋、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 切り身、5切れ入りとし、重量はその都度示す。	
5-A29	甘塩たら切り身	KG	1 臭みがないもの。 2 三枚おろし切り身、100g程度とする。	
5-A30	骨なしマダラ	KG	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、(株)極洋、日本水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 切り身、5切れ入りとし、重量はその都度示す。	
5-A31	骨なし助宗だら	KG	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、(株)極洋、日本水産(株)、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 切り身、5切れ入りとし、重量はその都度示す。	
5-A32	ブリ切り身	KG	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、日本水産(株)、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 身がパサついていないもの。 3 切り身、5切れ入りとし、細部はその都度示す。	
5-A33	骨なしホッケ	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ、(株)極洋、日本水産(株)、(株)ジェフダ、マルハニチロ(株)、五和又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 60g×5切れとする。	
5-A34	ねぎとろ用まぐろ	KG	ねぎがないものとし、細部はその都度示す。	
5-A35	青ヒラス切り身	KG	1 骨なしフィレとする。 2 細部はその都度示す。	
5-A36	メルルーサフィレ	KG	1 骨なし切り身、50～100g程度とする。 2 細部はその都度示す。	
5-A37	天ぷら用あなご	袋	1 (株)ノースイ、ラス・スーパーフライ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 小骨が少ないもの。 3 50g×10尾とする。	
5-A38	寿司用刻みあなご	KG	1 (株)ノースイ、(株)海鮮又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 250g～1kg程度とする。	

B 貝類、その他の魚介類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
5-B1	冷凍殻付あさり	KG	1 (株)ノースイ 250g 21/30粒、(株)大冷 500g 約40~60個入、(株)極洋 500g 51/60粒又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 身やせ、異味異臭、砂がないもの。 3 加熱済み、バラ凍結とし、解凍後、生食可能なもの。 4 Lサイズとする。	
5-B2	冷凍ボイルむきあさり	KG	1 (株)ノースイ、五十嵐冷蔵(株)、(株)極洋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 異味、異臭、砂がないもの。 3 バラ凍結とし、解凍後、生食可能なもの。 4 M又はLサイズ、正味1kgとする。	
5-B3	冷凍かき	KG	国産、Lサイズ、正味800g以上とする。	
5-B4	しじみ	KG	1 大和しじみ又は真しじみとし、砂抜きしたもの。 2 中粒とし、粒揃いでそれぞれの旬に応じたもの。	国内産
5-B5	帆立	KG	1 異味異臭、雑物の混入がないもの。 2 加熱処理済みウロなし、Lサイズ、固形800g程度とする。	認定マークシール付き
5-B6	ベビー帆立	KG	1 5-B5に準ずる。 2 Mサイズとする。	同上
5-B7	帆立小柱	KG	加熱用、冷凍品とする。	
5-B8	生食用ボイル小柱	KG	イタヤ貝、200/300、1kg程度とする。	
5-B9	むきいか	KG	1 北太平洋産、紫いかを国内加工したものとし、赤いかは不可とする。 2 内臓及び足を除き、胴のみを開き、皮をむいたもの。 3 ロール又はベタ状とし、1枚600g以上とする。 4 鹿の子入りは可とする。	
5-B10	いか短冊	KG	むきいかを1×5cm程度の短冊に切ったもの。	
5-B11	鹿の子いか	KG	むきいかに鹿の子を入れ、2×4cm程度の短冊に切ったもの。	
5-B12	つば抜きいか	KG	1 いかの内臓及び足を除いたもの。 2 1パイ150g程度とする。	
5-B13	いか輪切り	KG	(株)大冷、(株)ノースイ1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
5-B14	いか下足	KG	モンゴウイカ、1kgとする。	
5-B15	輪切りやりいか	KG	1 胴のみを使用し、他の部位の混入のないもの。 2 皮むき、巾1.5cm程度とする。	
5-B16	松かさ甲いか61/80	KG	1 胴の部分を開き、松かさには切り目を入れたもの。 2 他の部位の混入のない正味1kgとする。	
5-B17	有頭海老	KG	1 ブラックタイガーとし、黒ずみがなく、首の付け根がしっかりとしているもの。 2 1尾52g程度とする。	
5-B18	バナメイエビ	KG	阪和興業(株)、日本水産(株)、マルハニチロ(株)91/110正味1kg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	備 考
5-B19	天ぷら用むき海老	K G	1 筋切りし、伸ばしたもの。 2 細部はその都度示す。	
5-B20	かにフレーク	K G	1 かに肉のみをほぐしたもの。 2 細部はその都度示す。	
5-B21	茹たこ	K G	1 アフリカたことし、無頭のもの。 2 茹で色が良好で、生食可能なチルド品とする。 3 8尾、10kg程度とする。	
5-B22	シーフードミックス	K G	1 日本水産(株)、(株)宝幸、(株)ノースイ、 (株)大冷、サンパル、日本食研(株)、NKR 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 むきえび、カットいか、むきあさり、カッ トたこ、ベビーホタテ等3種類以上をミッ クスしたものとし、混合比率の差が少ないもの とする。 3 解凍後、生食可能なもの又は加熱用とし、 その都度示す。 4 臭みがないもので、正味500g～1kg 程度とする。	

6. 魚介類加工品（干物・乾物・調味品）

（1） 共通規格

- ① 鮮魚規格のものを加塩又は調味加工したもので、味付けは適度にて鮮魚に準ずる品質のもの。
- ② 乾燥品は製品に適合した乾燥状態のもの。
- ③ 異物、異味、異臭、変色がない鮮度良好なもの。
- ④ 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの。
- ⑤ 冷凍焼け、冷蔵焼け、脂焼け、霜つき、再凍結品は不可とする。
- ⑥ 添加物の使用がある場合は、食品衛生法で許可されたものを適度に使用したものとする。
- ⑦ 細部はその都度示す。

（2） A 干物類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
6-A1	あじの干物	KG	1 国内産原料を加工したもの。 2 適度な塩分で、50g程度とする。	
6-A2	骨なしとろあじ塩焼き	袋	1 脂がのったあじとし、適度な塩味のもの。 2 50g程度5切れ入り、ボイルパックとする。	
6-A3	煮干粉	KG	1 いわし粉100%のもの。 2 200g～1kg程度とする。	
6-A4	秋刀魚干物(無頭)	KG	1 尾90g程度とする。	
6-A5	ししゃも	KG	1 子持ちししゃも、甘塩とする。 2 半乾燥品とし、身割れがないもの。 3 1尾20g程度とする。	
6-A6	ほっけみりん漬	KG	1 2枚又は3枚おろし、又は骨なしとする。 2 細部はその都度示す。	
6-A7	ほっけ干物	KG	6-A6に準ずる。	
6-A8	白す干し	KG	1 いか、甲殻類の混入が極力すくないもの。 2 身割れ、折れが極力ないもの。	
6-A9	ちりめんじゃこ	KG	6-A8を適度に乾燥したもの。	
6-A10	小女子	KG	1 6-A8に準じたものを半乾燥したもの。 2 身割れ、折れが極力ないもの。	
6-A11	釜あげしらす	KG	1 国産原料のものを、釜揚げにしたもの。 2 他は6-A8に準ずる。 3 500g～1kg程度のもの。	

B 乾物類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
6-B1	鰹節	KG	1 鰹節を薄く削った花かつおとし、削りくずがないもの。 2 国産、不活性ガス充填、気密包装入りとする。	
6-B2	鰹節ミニパック	個	1 6-B1を細削りし、小袋に詰めたもの。 2 1g程度とする。	
6-B3	だしパック混合	KG	1 丸勝かつおぶし(株)50g×20袋、理研ビタミン(株)50g袋×5又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 かつお節、宗田節、さば節、煮干しを混合使用したもの。 3 調味料、塩、エキ스는不使用とする。	
6-B4	素干しえび	KG	新鮮な小エビ、オキアミを着色せずに干したもの。	
6-B5	干し海老	KG	主に中華用として使用するタイプのもの。	

C 調味品類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
6-C 1	甘塩銀鮭切り身	K G	1 塩がついていないもの。 2 100 g程度とする。	
6-C 2	鮭塩焼き	袋	1 味の素冷凍食品(株)、(株)大冷、マルハニチロ(株)、五和又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 骨なし、ボイルパック入り、30 g×10切れ程度とする。	
6-C 3	塩くらげ	K G	1 塩漬けを細切りにしたもの。 2 こし(歯ごたえ)があるもの。 3 塩が付いていないもの又は正味のもの。	
6-C 4	ヒラス西京漬	K G	1 青ヒラス又は銀ヒラスとする。 2 骨なしフィレ切り身を、風味良好な西京味噌に漬けたもの。 3 細部はその都度示す。	
6-C 5	さば味噌漬	K G	1 骨なしフィレ半身を、風味良好な味噌に漬けたもの。 2 細部はその都度示す。 3 100 g 切り身可とする。	
6-C 6	さわら西京漬	K G	1 骨なしフィレ切り身を、風味良好な西京味噌に漬けたもの。 2 細部はその都度示す。	
6-C 7	骨なしメヌケ西京焼	袋	(株)大冷楽らく1切50 g 5枚入り又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

7. 魚介類加工品（練り製品・魚卵・その他）

(1) 共通規格

- ① 冷凍焼け、冷蔵焼け、脂焼け、霜つき、再凍結品は不可とする。
- ② 添加物の使用がある場合は、食品衛生法で許可されたものを適度に使用したものとする。

(2) A 練り製品共通規格

- ① 良質の魚肉を原料とし、肉質は弾力性に富み、風味、光沢共に良好で固有の形態をしたもの。
- ② 異物、異味、異臭、乾燥、変色等がない鮮度良好なもの。
- ③ 澱粉の混和は20%以下とする。
- ④ 完全放熱後、衛生的な容器又は包装をしたもの。
- ⑤ アレルギー物質を明記する。
- ⑥ 細部はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
7-A1	かまぼこ	KG	1 (株)夕月謹上、(株)紀文又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 白身魚のすりみを使用し、着色料使用時は食品衛生法で許可された色素を適度に使用したもの。 3 250g程度とする。 4 赤又は白とし、その都度示す。	
7-A2	笹かまぼこ	KG	1 (株)高浜食品、水野水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 笹の葉状に成型したかまぼこを素焼きにしたもの。 3 チルド、23g程度とする。	
7-A3	竹輪	袋	1 (株)ヤマサちくわ瀬戸内、(株)紀文竹筴又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 白身魚のすり身を使用し、素焼きにしたもの。 3 生食用、4本～5本入り程度とする。	
7-A4	焼き竹輪(チルド)	KG	1 日本水産(株)140g、(株)紀文170g程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 白身魚のすりみを使用し、素焼きにしたもの。 3 加熱用途、2本入りとする。	
7-A5	いわしつみれ	KG	1 キッコーマンソイフーズ(株)すこやか、(株)大冷、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g～1kg程度とする。	
7-A6	なると巻(チルド)	本	1 (株)川合フーズ、(株)スギヨ、ヤマモ水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 白身魚のすりみを使用し、着色料使用時は食品衛生法で許可された色素を適度に使用したものとする。 3 140g程度とする。	
7-A7	はんぺん	KG	1 白身魚を原料とし、芋、澱粉等を混和したもの。 2 細部はその都度示す。	
7-A8	はんぺんあられ	KG	1 7-A7を1個1.2～3.5g程度にしたもの。 2 500g～1kg程度、赤色の場合はその都度示す。 3 細部はその都度示す。	
7-A9	揚げボール	KG	1 白身魚のすり身を、一口大のボールに成型し、良質の食用油で揚げたもの。 2 野菜入り可、1個10g程度とする。	
7-A10	ごぼう巻	KG	1 キッコーマンソイフーズ(株)、(株)大冷又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 白身魚のすり身をごぼうに巻き、良質の食用油で揚げたもの。 3 1個25g程度とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
7-A11	さつま揚げ(30枚)	箱	1 水野水産(株)、マルブン食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 野菜等の混入がないものとし、良質の食用油で揚げたもの。 3 チルド、50g程度とする。	
7-A12	フィッシュソーセージ	束	1 マルハニチロ(株)、日本水産(株)、東洋水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 常温保存、45g×3本又は75g×2本程度とする。	
7-A13	カニかまサラダシュレット	KG	1 日本水産(株)海からサラダシュレット、一正蒲鉾(株)マリン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kg程度とする。	
7-A14	チーズ入りカニかま	KG箱	1 かに風味かまぼこにチーズを加えたもの。 2 30g～50g程度とし、細部はその都度示す。	
7-A15	かに風味フレーク	KG	1 かに風味かまぼこをフレーク状にし、調味液に漬けたもの。 2 固形量500g程度とする。	

B 魚卵

番号	品 名	単位	規 格	備 考
7-B1	いくら	kg	1 鮮度のよい鮭、ますの成熟卵巣を原料とし、個々の卵粒にわけて塩漬けたもの。 2 卵粒のつぶれがなく、皮が硬くないもの。	
7-B2	いくら醤油漬	kg	7-B1を適度な塩分の調味液に漬けたもの。	
7-B3	寿司用とびっこ	袋	1 粒感のあるものを、風味良好な調味液に漬けたもの。 2 色は赤又はオレンジとする。	
7-B4	味付かずのこ	kg	1 風味良好な調味液に漬けたもの。 2 えぐみのない切り子とする。	
7-B5	たらこ	kg	粒感のあるものとし、形状、着色の有無、包材等細部はその都度示す。	
7-B6	辛子明太子	kg	日本水産(株)300g、グローバルコミュニケーション1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

C その他

番号	品 名	単位	規 格	備 考
7-C1	塩辛	kg	(株)三豊北海道仕込み1kg、(株)カネカ250g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
7-C2	鮭フレーク	kg	1 (株)大冷、(株)ノースイ、(株)極洋、(株)オカフーズ、又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皮、骨を除き、加熱後身をほぐしたもの。 3 適度な塩分の塩焼き又は調味料で味付けしたもの。 4 ほぐし身、焼き鮭ほぐし身表示のものは可とする。 5 500g又は1kg程度とする。	
7-C3	中華くらげ	kg	くらげのみを中華風に味付けしたもの。	
7-C4	中華貝ひも	kg	帆立貝ひもを中華風に味付けしたもの。	
7-C5	いか味噌漬	kg	1 むきいかに鹿の子状の切れ目を入れ、風味良好な味噌で味付けしたもの。 2 細部はその都度示す。	
7-C6	あさりのチャンジャ	kg	堂本食品1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

8. 肉類及び同加工品

(1) 共通規格

- ① 屠畜場法合格品、日本食肉格付協会規格品とし、輸入品はこれに準じたのものとする。
- ② 異味、異臭、変色、ネト等異常がないもの。
- ③ 固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- ④ 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可とする。
- ⑤ 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。
- ⑥ 納品は一部を除き、冷凍は不可とする。
- ⑦ 衛生的な容器を使用し、容器は返納する。
- ⑧ 指定されたサイズ(厚さ、大きさ、重量)に添ったものとする。
- ⑨ 品名・原料・産地・加工年月日・賞味(消費)期限・加工者等表示すること。
- ⑩ 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。
- ⑪ 細部はその都度示す。

(2) A 牛肉共通規格

- ① 肉は鮮紅色を呈し、弾力があり、脂肪は白色であること。
- ② 他の獣肉の混入がないもの。余分な脂肪を除き、脂肪のみでの増量は不可とする。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ すじ肉以外はすじを含まないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
8-A1	サーロインステーキ	KG	1 1～2等の生肉を均一にカットしたもの。 2 部位の端部分を成型したものの混入は不可とする。 3 細部はその都度示す。	
8-A2	牛ステーキ肉	KG	1 リブローズをステーキ用に均一にカットしたもの。 2 他は8-A1に準ずる。	
8-A3	牛もも肉	KG	1 肉質が柔らかいもの。 2 脂肪部分15%以下もの。 3 細部はその都度示す。	
8-A4	牛ももしゃぶしゃぶ用	KG	8-A3を用途に合うスライスをしたもの。	
8-A5	牛バラ肉	KG	1 脂肪部分20%程度とし、脂肪部分と赤身部分のバランスがよいもの。 2 脂肪部分が大半のものは不可とする。 3 厚さ2mm程度のスライスとする。	
8-A6	牛バラ角肉	KG	8-A5を2.5cm×2.5cm×2.5cm程度にカットしたもの。	
8-A7	牛バラカルビカット	KG	8-A5を5mm×3cm×5cm程度にカットしたもの。	
8-A8	牛角肉	KG	8-A3を2.5cm×2.5cm×2.5cm程度にカットしたもの。	
8-A9	牛挽肉	KG	赤身80%以上のもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
8-A10	牛すじ肉	KG	1 アキレス腱のみ、又は筋すじとし、その都度示す。 2 2～3 cmにカットしたもの。	
8-A11	牛中肉	KG	8-A3及び8-A12を厚さ2 mm程度にスライスしたもの。	
8-A12	牛肩ロース肉	KG	1 脂肪部分20%以下のもの。 2 厚さ2 mm程度のスライスとする。	

B 豚肉共通規格

- ① 肉は淡紅色を呈し、光沢があり、脂肪は白色であること。
- ② 他の獣肉の混入がないもの。余分な脂肪を除き、脂肪のみでの増量は不可とする。
- ③ 国内産又はカナダ産とし、変更の場合はその都度示す。
- ④ すじを含まないこと。

番号	品名	単位	規格	備考
8-B1	豚肩ロース	KG	1 脂肪部分20%程度に精肉したもの。 2 部位の端部分を成形したものの混入は不可とする。 3 カットgはその都度示す。 4 大きさ、厚さを均等にスライスしたものとし、110 gは厚さ1 cm、25 gは厚さ2 mm程度とする。 5 その他はその都度示す。	
8-B2	豚肩ロースしゃぶしゃぶ用	KG	8-B1を25 g程度にスライスしたもの。	
8-B3	豚ヒレ肉	KG	1 部位の端部分を成形したものの混入は不可とする。 2 細部についてはその都度示す。	
8-B4	豚もも肉	KG	1 脂肪部分15%以下のもの。 2 厚さ2 mm程度のスライスとする。	
8-B5	豚バラ肉	KG	1 脂肪部分20%程度とし、脂肪部分と赤身部分のバランスがよいもの。 2 脂肪部分が大半のものは不可とする。 3 厚さ2 mm程度のスライスとする。	
8-B6	豚バラカルビカット	KG	8-B5を5 mm×3 cm×5 cm程度にカットしたもの。	
8-B7	豚バラ角肉	KG	8-B5を2 cm×2 cm×2 cm程度にカットしたもの。	
8-B8	豚角肉	KG	8-B4を2 cm×2 cm×2 cm程度にカットしたもの。	
8-B9	豚挽肉	KG	赤身80%以上のもの。	
8-B10	豚中肉	KG	8-B1及び8-B4を、厚さ2 mm程度にスライスしたもの。	
8-B11	豚もつ	KG	1 腸を衛生的に処理し、脂身は20%程度で2～3 cm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。	
8-B12	合挽肉	KG	1 8-A9と8-B9を1：1の割合で合わせたもの。 2 脂肪部分混入20%程度とする。	

C 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 余分な脂肪を除いたものとし、脂肪、鶏皮のみでの増量は不可とする。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
8-C 1	鶏むね肉	K G	1 若鶏を骨抜きしたもの。 2 カットの重量はその都度示す。	
8-C 2	鶏むね肉(皮なし)	K G	8-C 1の鶏むね肉の皮を除いたもの。	
8-C 3	骨付鶏もも肉	K G	1 若鶏とし、足先、腰骨を除いたもの。 2 細部はその都度示す。	
8-C 4	鶏もも肉	K G	1 若鶏を骨抜きしたもの。 2 カットの重量はその都度示す。	
8-C 5	鶏もも挽肉	K G	8-C 4の鶏もも肉を挽いたもの。	
8-C 6	鶏ささ身	K G	筋切りしたもの、55g程度とする。	
8-C 7	鶏挽肉	K G	8-C 1の鶏むね肉を挽いたもの。	
8-C 8	鶏手羽中	K G	40～50g程度とする。	
8-C 9	鶏手羽中ハーフカット	K G	8-C 8を中骨に沿ってカットしたものを1対とし、大小が偏らないもの。	
8-C 10	鶏チューリップ	K G	1 手羽元をフラワー状にしたもの。 2 1本30～40g程度とする。	
8-C 11	ウイングスティック	K G	1 手羽元とし、大きさの揃ったもの。 2 細部はその都度示す。	
8-C 12	ドラムスティック	K G	1 下ももで大きさの揃ったもの。 2 細部はその都度示す。	
8-C 13	鶏レバー	K G	1 新鮮で適度の硬さと弾力があること。 2 心臓の混入は不可とする。	
8-C 14	鶏もつ	K G	8-C 13に準じたものとし、細部はその都度示す。	
8-C 15	鶏骨（鶏がら）	K G	1 頭部及び足先を除いたもの。 2 スープ材に適するもの。	

D 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。（一部を除く）

番号	品名	単位	規 格	備 考
８－Ｄ１	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。	
８－Ｄ２	ボンレスハム	ＫＧ		
８－Ｄ３	プレスハム	ＫＧ		
８－Ｄ４	ピアハム	ＫＧ		
８－Ｄ５	豚ベーコン	ＫＧ		
８－Ｄ６	ウィンナーソーセージ	ＫＧ		
８－Ｄ７	皮なしウィンナー	ＫＧ		
８－Ｄ８	粗挽きウィンナー	袋	１ 米久(株)６８０ｇ、(株)鎌倉ハム９００ｇ 又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） ２ １本２０ｇ程度とする。	
８－Ｄ９	チルドフランクフルト ソーセージ	ＫＧ 袋	１ ｋ ｇ ２ ２本程度とする。	
８－Ｄ１０	ピアサラミ	ＫＧ	１ 共通規格のとおり。 ２ 細部はその都度示す。	
８－Ｄ１１	ドライサラミ	ＫＧ		
８－Ｄ１２	ポークソーセージ	ＫＧ		
８－Ｄ１３	焼豚	袋	１ 米久(株)、伊藤ハム(株)、又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） ２ 調味料で味付けした、無着色のもの。 ３ ２ ｋ ｇ 入り、２～３ ｍ ｍ スライス、端部分の混入は不可とする。	
８－Ｄ１４	ニューコンミート	ＫＧ	１ ノザキ(株)８６０ ｇ、沖縄ハム総合食品(株)１ ｋ ｇ 又は同等以上のもの（他社の製品を含む。） ２ 良質の牛肉と馬肉から加工された風味良好なコンビーフ状のもの。	

9. 卵及び乳製品

(1) 共通規格

- ① 乳等省令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 賞味期限又は消費期限を明記したもので、最新のものを納品すること。
- ③ 納品はバラ納品を基準とする。
- ④ 一部のものを除き保冷状態で納品すること。
- ⑤ 細部はその都度示す。

(2) A 卵及び加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9-A1	鶏卵	K G	1 新鮮で卵殻に砂土やフン等の汚れがなく、大きさが揃っているもの。 2 透視に異常がないもので、割卵した時の卵黄の盛り上がりがいよいもの。 3 産卵日を含め3日以内のもので1個65～70g程度のLサイズとする。 4 鶏卵用段ボール箱入りとし、産卵日と賞味期限を明記すること。	
9-A2	温泉卵	K G	1 卵白は半熟で卵黄は固まった半熟状態のもの。 2 1個50g程度、たれ付きとする。 3 納品後、10日程度の保存が可能なもの。	
9-A3	とろりとした黄身の味付玉子	袋	1 (株)ワイエムフーズ、あが野(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 半熟、10個入りとする。	
9-A4	とろりとした黄身の半熟たまご	箱	キューピー(株)60個、(株)ワイエムフーズ、あが野(株)10個×6又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
9-A5	半熟玉子(味付き)	袋	1 (株)ワイエムフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 10個入りとする。	

B 乳、乳製品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9-B1	牛乳	個	1 納品時、賞味期限が7日以上のも。 2 成分無調整、200mlパック入り、ストロー付きとする。	
9-B2	牛乳(大)	個	9-B1に準ずるもので、1Lパック入りとする。	
9-B3	乳糖分解ミルク	個	1 雪印メグミルク(株)180ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストロー付きとする。	
9-B4	カルシウム強化ミルク(1日分)	個	1 雪印メグミルク(株)200ml、(株)明治180ml、グリコ乳業(株)200mlビタミンド配合又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストロー付きとする。	
9-B5	カルシウム鉄分強化ミルク1000ml	本	グリコ乳業(株)、明治(株)1000ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
9-B6	カルシウム鉄分強化ミルク	個	1 グリコ乳業(株)、森永乳業(株)180ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストロー付きとする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9-B7	生クリーム	個	1 雪印メグミルク(株)、中沢乳業(株)1000ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 乳脂肪18%植物性脂肪27%程度とする。	
9-B8	サワークリーム	KG	協同乳業(株)1kg、中沢乳業(株)1000ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
9-B9	プレーンヨーグルト	KG	1 協同乳業(株)、西武酪農(株)雪印メグミルク(株)、グリコ乳業(株)、森永乳業(株)、(株)明治又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 無糖400g～1kg又は1L程度とする。	
9-B10	ヨーグルト	個	1 愛知ヨーク(株)、雪印メグミルク(株)、グリコ乳業(株)、森永乳業(株)、(株)明治、(株)ヤクルト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 個食用は、スプーン付きとする。 3 細部はその都度示す。	
9-B11	飲むヨーグルト (Ca鉄強化)	個	1 愛知ヨーク(株)、雪印メグミルク(株)、グリコ乳業(株)、森永乳業(株)、(株)明治又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 細部はその都度示す。	
9-B12	乳酸菌飲料65	個	(株)ヤクルト、日清ヨーク(株)65mlカロリーハーフ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	要冷蔵
9-B13	コーヒーマル飲料	個	生乳94%以上使用200mlストロー付き。	
9-B14	飲むヨーグルト (Ca強化果物味)	個	(株)ヤクルト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

C チーズ類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9-C1	ダイスチーズ(サラダ用)	KG	1 雪印メグミルク(株)、六甲バター(株)、森永乳業(株)、エムケーフーズ(株)、(株)宝幸又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 7.5～8mm程度のもの。	500g 又は 1kg
9-C2	細切りシュレッドチーズ	KG	1 雪印メグミルク(株)、森永乳業(株)500g、(株)明治、ベストシェフ500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 サラダ用として使用可能で、加熱すると、とろけるもの。 3 ナチュラルチーズ使用。	
9-C3	粉チーズ	個	雪印メグミルク(株)、森永乳業(株)、(有)グローバルチーズ80g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
9-C4	冷凍モッツァレラパール	KG	日欧商事ヴァッカIQF1kg 1粒5g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

10. 野菜・きのこ類及び同加工品

(1) 共通規格

- ① 各都道府県、J A又はJ Aに準じた組合等の青果物標準集荷(出荷)規格の各基準(品位・大小・量目・包装等)に適合した一般市場流通規格品とする。輸入についても同等の品位規格のものとする。
- ② 品種固有の形状、色沢を有し、新鮮にして病虫害がなく、腐敗、土砂、雑物のないものとする。
- ③ 箱、袋等の表示と内容物に齟齬のないものとする。
- ④ 生鮮品の平日納品日は15:00まで、休養日は11:00までとする。(加工品を除く)
- ⑤ 種別等細部はその都度示す。
- ⑥ 納品予定産地一覧表(等級・サイズ記入)を提出すること。
- ⑦ 加工品は品名、加工業者、加工年月日、賞味期限又は消費期限を表示すること。
- ⑧ 乾燥品は、乾燥が充分で、カビ、変色、損傷がなく、異物の混入がないもの。

(2) A 野菜類

番号	品名	単位	規 格	備 考
10-A1	あさつき	KG	1 枯れ葉、「トウ」がないもの。 2 水洗い後、よく水切りしたもの。	
10-A2	南瓜	KG	1 果実が堅く、完熟しているもの。 2 西洋南瓜とする。	輸入品可
10-A3	水菜	KG	1 葉肉が薄く、繊維がやわらかいもの。 2 枯れ葉がなく、根部を除き水洗い後、よく水切りしたもの。	
10-A4	小松菜	KG	1 10-A3に準じたもの。 2 茎が太く硬くなっていないもの、花芽のないもの。	
10-A5	サラダ菜	KG	1 柔らかく、傷がないもの。 2 ハリがあってしなびていないもの。	
10-A6	サニーレタス	KG	10-A5に準じたもの。	
10-A7	青じそ	束	1 柔らかく、香りが高いもの。 2 大きさが揃った葉のみを水洗いし、よく水切りしたもの。 3 10枚7g程度を1束とする。	
10-A8	春菊	KG	1 枯れ葉がなく、特有の香りを有し、根部を除いたもの。 2 葉は柔らかく、伸びすぎていないもの、花芽のないもの。	
10-A9	貝割れ大根 (貝割れ菜)	個	葉が緑で、黄色く変色していない市販品とする。	
10-A10	チンゲン菜	KG	1 葉が緑色で枯れ、変色のないもの。 2 葉柄は白く肉厚で、褐変、傷がないもの。 3 根部を除いたもの。	
10-A11	にら	KG	1 葉肉が厚く特有の香りを有し、艶のあるもの。 2 柔らかく、伸びすぎていない若芽とする。 3 枯れ葉、根部を除き水洗い後、よく水切りしたもの。	
10-A12	人参	KG	1 葉、茎、ひげ根を除いたもの。 2 皮にハリ艶があり、傷、割れ、黒ずみ、発芽、発根のないもの。 3 Lサイズとする。	
10-A13	切り人参	KG	10-A12を4mm角、長さ4～5cm程度に細切りしたもの。	
10-A14	にんにくの芽	KG	傷、枯れがなく、太さが揃ったもので、長さ25cm程度とする。	輸入品

番号	品名	単位	規格	備考
10-A15	パセリ	KG	1 香りが強く、緑色が鮮明で葉先や葉面に淡褐色の変色がないもの。 2 茎は10～15cm程度、1束100～200g程度とする。	
10-A16	パクチー	個	1 10-A15の1に準じたもの。 2 根付きのものは根が1cm程度とする。 3 茎が伸びすぎず、硬くないもの。 4 1個100g程度とする。	市販品可
10-A17	ほうれん草	KG	1 葉が緑色で枯れ、変色のないもの。 2 「トウ」がなく、根部を除いたもの。	
10-A18	クレソン	KG	1 特有の香りを有し、茎の柔らかい水栽培のもの。 2 枯れ葉、変色した葉を含まないもの。	
10-A19	三つ葉	KG	10-A18に準じたもの。	
10-A20	わけぎ	KG	1 枯れ葉、「トウ」がないもの。 2 水洗い後、よく水切りしたもの。	
10-A21	万能葱	KG	1 葉は葉先まで緑色で、枯れ、変色のないもの。 2 水洗い後、よく水切りしたもの。 3 博多万能葱に準じたサイズ及びSサイズの品種は可とする。	
10-A22	ししとうがらし(ししとう)	KG	鮮やかな緑色で、黒ずみ、萎縮のないもの。	
10-A23	トマト	KG	1 皮にハリがあり、傷、潰れのないもの。 2 未熟、過熟でないもの。	
10-A24	ミニトマト	KG	1 10-A23に準じたもの。 2 1個15g程度、へたが枯れていないものとする。	
10-A25	ピーマン	KG	1 鮮やかな緑色で赤みがなく、変形していないもの。 2 傷、変色がないもの。 3 Lサイズとする。	
10-A26	赤ピーマン	KG	1 10-A25が鮮やかな赤色になったもの。 2 1個30g程度とする。	
10-A27	パプリカピーマン	KG	1 皮にハリがあり、肉厚で色鮮やかなもの。 2 赤色、黄色を半量ずつとし、単色のみの場合はその都度示す。 3 傷、変色がなく、しなびていないもの。	輸入品及び国内産
10-A28	モロヘイヤ	KG	1 枯れ葉、変色、傷がないもの。 2 茎の切除が適切であるもの。	
10-A29	ルッコラ	KG	1 枯れ葉、変色がないもの。 2 ハリがあつてしなびていないもの。	
10-A30	うど	KG	1 軟白栽培したもの。 2 傷、変色がないもの。	
10-A31	かぶ	KG	1 葉切り3cm以内、ひげ根を除いたかぶ玉Mサイズ(直径6～7cm程度)とする。 2 皮に傷、汚れ、裂根、「す」がないもの。 3 水洗い後、よく水切りをしたもの。 4 葉が必要な場合はその都度示す。	
10-A32	食用菊	KG	1 独自の香りが高く、虫がついていないもの。 2 黄色とし、他の色はその都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
10-A33	キャベツ	KG	1 外皮をはぎ、抱合完全で枯れ葉のないもの。 2 M又はLサイズとし、根部を除いたもの。 3 4月は冬玉でないものとする。	
10-A34	トレビス	KG	鮮やかな赤紫色で、枯れ、変質のないもの。	輸入品
10-A35	紫キャベツ	KG	10-A34に準じた国内産とする。	
10-A36	芽キャベツ	KG	直径2～3cm結球で、8～15g程度のもの。	
10-A37	胡瓜	KG	1 鮮やかな緑色で黄色みを帯びていないもの。 2 Mサイズ、等級はB(優)以上のもの。	
10-A38	ごぼう	KG	1 国内産とし、ひげ、根、葉茎を除き、水洗い後、よく水切りしたもの。 2 傷、岐根、裂根がなく、「す」の入っていないもの。 3 Lサイズ、長さ60cm、太さ2cm程度、無漂白とする。	
10-A39	切りごぼう	KG	1 10-A38に準じたものを使用したもの。 2 4mm角、長さ4～5cm程度に細切りし、「アク」を抜いたもの。	
10-A40	千切りごぼう	KG	1 10-A38に準じたものを使用したもの。 2 2mm角、長さ4～5cm程度に細切りし、「アク」を抜いたもの。	
10-A41	笹がきごぼう	KG	1 10-A38に準じたものを使用したもの。 2 長さ3cm程度の笹がきとし、「アク」を抜いたもの。	
10-A42	根生姜	KG	1 100g程度の市販包装品とする。 2 カビ、変色がないもの。	
10-A43	おろし生姜	KG	1 日本業務用食材流通(株)、日本食研(株)、ジェフダ1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 異味、異臭、変色がないもの。	
10-A44	みじん切生姜	個	1 テーオー食品(株)、ベストシェフ950g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 異味、異臭、変色がないもの。	
10-A45	セロリー	KG	1 枯れ葉、変色、傷、「す」、「トウ」がないもの。 2 1株1.7kg以上、第一節間の長さ18cm以上とする。	
10-A46	大根	KG	1 傷、岐根、裂根がないもの。 2 「す」、「トウ」、曲がりがないもの。 3 Lサイズ、1kg程度とする。 4 ひげ、根、葉茎を除き、水洗い後、よく水切りしたもの。 5 葉柄切除3cm程度とし、根部にしっかりとついているもの。 6 艶やかで張りがあり、しなびていないもの。	
10-A47	つま大根	KG	1 10-A46に準じたものを使用し、刺身のつま用に、細く糸状に切ったもの。 2 生食用として衛生的に加工したもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
10-A48	細竹水煮	KG	(株)大堀、マニハ食品(株)、木村食品工業(株)、堂本食品(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
10-A49	細切たけのこ水煮	KG	1 (株)大堀固形800g、ヤマサン食品工業(株)200g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 麻竹、固形量とする。	
10-A50	筍トッpsライス水煮	KG	1 (株)大堀固形750g、マニハ食品(株)固形1KG6~7cm程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 固形量とする。	
10-A51	筍トッpトライ水煮	KG	1 (株)大堀、マニハ食品(株)8つ割り程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 天ぷら煮物用とする。	
10-A52	玉葱	KG	1 結球が充実し、分球、裂球、傷がなく、発芽していないもの。 2 むき玉葱(頭、根部を除く)とする。 3 Lサイズとする。	
10-A53	レッドオニオン	KG	1 10-A52に準じたもの。 2 M又はLサイズで色鮮やかなもの。	
10-A54	レタス	KG	1 結球したもので、裂球、傷がないもの。 2 外葉の除去が適切で、2枚程度とする。 3 Lサイズ又は2Lサイズとする。	
10-A55	冬瓜	KG	1 全形とし、傷がないもの。 2 2kg程度とする。	
10-A56	とうもろこし	KG	1 十分な甘味があり、変質していない実が9割以上あるもの。 2 収穫後3日以内のものを納品前日に皮をむき、軸を切ったもの。 3 Lサイズ、300g程度とする。	
10-A57	茄子	KG	1 果皮の色艶がよく滑らかで、傷、ぼけがないもの。 2 等級はAとし、100g程度、種が少ない卵形系又中長系とする。	
10-A58	にんにく	KG	1 発芽のないもの。 2 皮の乾燥が良好で、鱗茎が充実しているもの。	
10-A59	おろしにんにく	KG	1 日本業務用食材流通(株)、ユウキ食品(株)、テーオー食品(株)、日本食研(株)、ジェフダ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 異味、異臭、変色がないもの。	
10-A60	みじん切りにんにく	KG	1 ユウキ食品(株)、テーオー食品(株)、(株)ギャバン1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 異味、異臭、変色がないもの。	
10-A61	長葱	KG	1 根深ねぎとし、軟白部の長さ30cm以上、太さ2cm程度のもの。 2 枯れ葉、傷、「トウ」がないもの。 3 葉は軟白部の長さの3分の1程度とする。 4 根部を除き水洗い後、よく水切りしたもの。	
10-A62	ぬた用葱	KG	1 青ねぎとし、葉先まで枯れ、傷がなく、「トウ」がないもの。 2 長さ40cm程度とする。	
10-A63	白髪ねぎ	KG	1 10-A61長葱の白部のみ(芯の使用可)を2mm×4~5cm程度に細切りしたもの。 2 生食用として衛生的に加工したもの。 3 芯のみの増量は不可とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
10-A64	白菜	KG	1 結球し、裂球していないもの。 2 枯れ葉、傷、「トウ」がないもの。 3 外葉の除去、茎の切除が適切であるもの。 4 1株2.5kg～4kg未満、10～15kg4株入りとし、大きさが揃ったもの。	
10-A65	れんこん	KG	1 ひげ根を除き、水洗いしたもの。 2 表皮、肉質に変色のないもの。 3 中1節300g以上、等級AM以上のもの。	
10-A66	ラディッシュ	KG	1 根が球形で皮が赤いもの。 2 傷、裂根がなく、葉がしなびていないもの。	
10-A67	ふき水煮	KG	(株)大堀、マニハ食品(株)正味1kgカット又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
10-A68	みょうが	KG	1 特有の香りを有し、花蕾はふっくらとしてよくしまり、花芽がないもの。 2 水洗い後、よく水切りしたもの。	
10-A69	もやし	KG	1 緑豆を原料としたもの。 2 変色、変質、異臭のないもの。 3 品名、製造業者名、製造日、消費期限を表示すること。	
10-A70	大豆もやし	KG	1 虫食いのない大粒大豆を使用し、変色、変質、異臭のないもの。 2 大豆部分は1～1.5cm程度とする。 3 品名、製造業者名、製造日、消費期限を表示すること。	小大豆不可
10-A71	小大豆もやし	KG	1 虫食いのない小粒大豆を使用し、変色、変質、異臭のないもの。 2 大豆部分は7mm～1cm程度とする。 3 品名、製造業者名、製造日、消費期限を表示すること。	
10-A72	切干大根	KG	1 原料、加工とも国内産とする。 2 千切り干しとし、乾燥が良好で変色のないもの。 3 500g～1kgとする。	
10-A73	ズッキーニ	KG	1 10-A37に準じたもの。 2 Mサイズ、緑色、傷のないもの。 3 黄色の場合はその都度示す。	
10-A74	ベビーリーフ	KG	1 ルッコラ、水菜、ロメイン、ターサイ、レッドビート、ピノグリーン等の若葉6種類以上をバランスよくミックスしたもの。 2 葉の損傷を防ぐ包装をしたもの。	市販品可
10-A75	アルファルファ	KG	1 根に透明感があり、白部分が艶やかなもの。 2 生食用として衛生的に加工したもの。	

B きのご類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
10-B1	エリンギ	KG	1 柄が太く、かさの折れがないもの。 2 変色、ぬめり、カビのないもの。	市販品
10-B2	えのき茸	KG	1 かが開いてないもの、根元がしまっているもの。 2 変色、ぬめり、カビのないもの。	市販品
10-B3	きくらげ	KG	1 水に戻した際、十分に弾力があるもの。 2 黒きくらげとし、裏白は不可とする。	
10-B4	干椎茸	KG	1 傘は標準的な厚みがあり、欠け、割れがないもの。 2 傘の直径は3.5～4cm程度とする。 3 大きさに極端な違いがあるものの混入は不可とする。	
10-B5	本しめじ	KG	1 ぶなしめじとする。 2 変色、ぬめり、カビのないもの。	市販品
10-B6	舞茸	KG	1 (株)雪国まいたけ、(株)ホクト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 変色、ぬめり、カビのないもの。	市販品
10-B7	マッシュルーム	KG	1 傘が厚く、鮮やかな白色で、変色、傷がないもの。 2 Mサイズ、根切りとする。	

1 1. 果実類及び同加工品

(1) 共通規格

- ① 各都道府県、J A又はJ Aに準じた組合等の青果物標準集荷(出荷)規格の各基準(品位・大小・量目・包装等)に適合した一般市場流通規格品とする。輸入品についても同等の品位規格のものとする。
- ② 品種固有の形状、色沢を有し、新鮮にして病虫害、薬害、傷害、腐敗、す上がり、荷傷、冷蔵焼け、汚れ、雑物のないものとする。
- ③ 箱、容器の表示と内容物に齟齬のないものとする。
- ④ 適度に熟成し風味良好にて食べ頃(一部を除き十分な甘みを有したもの)のものとし、未熟、過熟でないものを納品すること。
- ⑤ 種別等細部についてはその都度示す。
- ⑥ 納品予定産地一覧表(等級・サイズ記入)を提出すること。
- ⑦ 加工品は品名、加工業者、加工年月日、賞味期限又は消費期限を表示すること。

(2) A 果実類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 1 - A 1	伊予柑	K G	1 1 0 k g 4 0 個入り、1 個 2 5 0 g 程度とする。 2 Lサイズ、優以上とする。	
1 1 - A 2	オレンジ	K G	1 7 k g 7 2 個程度とする。	輸入品
1 1 - A 3	みかん	K G	1 出始め期の極早生は不可とする。 2 酸味が少ないもの。 3 Lサイズ、優以上とする。	
1 1 - A 4	柚子	K G	皮が鮮やかな黄色で、しなびていないもの。	
1 1 - A 5	ライム	K G	1 個 1 2 0 ~ 1 3 0 g 程度とする。	輸入品
1 1 - A 6	レモン	K G	1 個 1 2 0 ~ 1 3 0 g 程度とする。	輸入品可
1 1 - A 7	苺	K G	1 黒ずみ、カビのないもの。 2 異品種の混合がなく、粒が揃い、熟度の差がないもの。 3 Lサイズとする。	
1 1 - A 8	柿	K G	1 平種なしとし、出荷終了後は種あり可とする。 2 Lサイズ、7. 5 k g 3 6 個、優以上とする。	
1 1 - A 9	アメリカンチェリー	K G	甘果とし、一粒 1 0 g 程度とする。	輸入品
1 1 - A 1 0	西瓜	K G	1 大玉種とし、変形がないものとする。 2 身割れ、空洞がなく、多汁のものとする。 3 Lサイズ、6 ~ 7 k g 程度、A又は秀とする。	
1 1 - A 1 1	梨	K G	1 多汁で実がしっかりしているもの。 2 幸水又は豊水とする。 3 1 0 k g 3 6 個、秀以上とする。	
1 1 - A 1 2	バナナ	K G	1 皮が全体的に鮮やかな黄色であること。 2 1 本 1 6 0 ~ 1 8 0 g 程度とする。	輸入品
1 1 - A 1 3	びわ	K G	1 皮にハリがあり、しなびていないもの。 2 Mサイズ、1 個 4 5 ~ 5 0 g 程度とする。	
1 1 - A 1 4	ぶどう	K G	1 種なし巨峰又はピオーネとし、実が房の軸にしっかり付き、実落ちていないもの。 2 1 房 3 5 0 g ~ 4 5 0 g 程度、優以上とする。	
1 1 - A 1 5	ブルーベリー	K G	つぶれ、カビがないもの。	輸入品可
1 1 - A 1 6	りんご	K G	1 異品種の混合がなく、生食に適したもの。 2 色艶がよく、皮にハリがあり、しなびていないもの。 3 1 0 k g 3 6 個、秀以上とする。	

B 加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
11-B1	マーマレード	KG	(株)スドージャム1kg、タカ食品(株)1kg、キューピー(株)500g又は835g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
11-B2	レモン果汁	本	ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)、サンキスト720ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
11-B3	レーズン	KG	正栄食品工業(株)、(株)ギャバン、ヨコイビーナッツ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	輸入品可
11-B4	みかんジュース	個	1 雪印メグミルク(株)、森永乳業(株)、カゴメ(株)、キリンビバレッジ(株)、えひめ飲料(株)、伊藤園(株)、(株)エルビー、(株)ヤクルト、(株)明治乳業、森乳業(株)、(株)ドール又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 果汁100%、125ml～250ml程度、ストロー付きとする。 3 細部はその都度示す。	
11-B5	オレンジジュース	個		
11-B6	グレープフルーツジュース	個		
11-B7	パイナップルジュース	個		
11-B8	グレープジュース	個		
11-B9	ピーチミックスジュース	個		
11-B10	りんごジュース (アップルジュース)	個		
11-B11	フルーツミックスジュース	個		
11-B12	野菜果物飲料(グレープ味)	個	カゴメ野菜&果実100ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
11-B13	野菜果物飲料(ピーチ味)	個	カゴメ野菜&果実100ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

1 2. 漬物類

(1) 共通規格

- ① 原材料は新鮮な市販中級品以上を使用すること。
- ② 漬かりが適度で固有の風味を有し、異味、異臭、変色がないもの。
- ③ 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
- ④ 歯切れが悪いもの、肉質が著しく劣るもの等の混入がないこと。
- ⑤ 異品種、雑物の混入がないもの。
- ⑥ 添加物の使用は食品衛生法で許可されたものを適度に使用したもの。
- ⑦ 衛生的な容器を使用すること。
- ⑧ 漬汁、漬粕、漬味噌は重量に含めないこと。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2 - 1	カリカリ刻み梅	K G	1 (株)梅屋、(株)アサダ、日本食研(株)、(株)梅のひさぎ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 カリカリとした食感があるものとし、着色は、しその葉又は天然由来のもの。	
1 2 - 2	キャベツ漬	K G	1 病虫害、枯れ葉がないものを刻み、浅漬けにしたもの。 2 漬けムラ、酸味がないもの。 3 胡瓜、人参を彩り程度に加えたもの。	
1 2 - 3	胡瓜漬	K G	1 曲がりがなく、種がない1本漬とする。 2 ほどよい塩味が中心部まで浸透し、酸味がないもの。	
1 2 - 4	カット胡瓜漬	袋	(株)新進バリッコ、(株)アサダ青カッパ2 k g、やまう(株)1 k g × 2 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 2 - 5	胡瓜朝鮮漬	K G	1 胡瓜をにんにく、唐辛子、調味液で風味よく漬けたもの。 2 カットしたもの。 3 オイキムチ表示は可とする。	
1 2 - 6	ピクルス	個	1 ピクルス専用の胡瓜を香辛料を加えた調味液で酢漬けにしたもの。 2 スイートピクルス5 0 0 ~ 5 5 0 g 程度、固形量3 0 0 g 程度とする。	
1 2 - 7	ザーサイ油炒め	K G	1 (株)大堀、マニハ食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 味付スライス、1 k g とする。	
1 2 - 8	生姜甘酢漬	K G	新生姜を薄切りにし、甘酢に漬けたもの(ガリ)。	
1 2 - 9	紅生姜	K G	1 千切りにした新生姜を調味液に漬けたもの。 2 赤系色素で適度な着色をしたもの。	
1 2 - 1 0	新生姜漬	K G	1 岩下食品(株)、遠藤食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 若採り生姜(竹しょうが)を調味液で漬けたもの。	
1 2 - 1 1	奈良漬	K G	白瓜又は青瓜を二つ割りにして、風味良く粕漬けにしたもの。	
1 2 - 1 2	大根みそ漬	K G	酸味がなく、塩辛くないもの。スライスとする。	
1 2 - 1 3	福神漬	K G	1 れんこん、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5 種類以上を使用し、風味よく漬けたもの。 2 甘口、赤とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
12-14	大根たまり風味漬	KG	1 東海漬物(株)、(株)浅子食品、佐藤漬物(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 病虫害、「す」のない国産大根を、風味よく漬けたもの。	
12-15	ゆず大根	KG	東海漬物(株)、(株)新進、(株)アサダ1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12-16	沢庵漬	KG	東海漬物(株)、(株)新進、ヤマニ食品(株)、(株)マルミヤ、キムラ漬物(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12-17	割干漬	KG	(株)新進、旭漬物(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12-18	沢庵漬(キムチ風味)	KG	(株)霧島農産、(有)高田食品、太陽食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12-19	つぼ漬	袋	1 (株)新進、(株)アサダ2kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 病虫害、「す」のない大根を薄切りにして、風味よく漬けたもの。	
12-20	大根一本漬	袋	1 (株)深町食品 美人しぼり、ヤマサン食品(株)たけしくん又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 病虫害、「す」のない国産大根を、風味よく漬けた糖しぼり1本入りとする。	
12-21	はりはり漬	KG	切り干し大根、人参、昆布、胡麻、唐辛子、しその実等を調味液で漬け込んだもの。	
12-22	高菜漬	KG	病虫害のない高菜を塩漬けにしてから、乳酸発酵させたもの。古漬。	
12-23	しゃくし菜漬	袋	1 (株)石川漬物450g、ちちぶ農業協同組合500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 病虫害、枯れ葉がないしゃくし菜(ちちぶ菜)を風味よく漬け込んだもので、酸味のないもの。	
12-24	野沢菜漬	KG	1 病虫害のない野沢菜を風味よく漬けたもの。 2 漬かり過ぎ、酸味のないもの。	
12-25	白菜漬	KG	1 病虫害、枯れ葉、外葉を含まない完全結球にて、「トウ」のないものを、2～4つ割りにし漬けたもの。 2 塩漬け後少量の唐辛子を加え本漬けにしたものとする。 3 適度な塩味で酸味がなく、株元まで漬けムラがないもの。	
12-26	白菜朝鮮漬	KG	(株)徳山物産 冬眠白菜キムチ、エバラ食品工業(株)濃厚旨辛キムチ500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12-27	楽京漬	KG	1 白色の小粒で粒揃いのもの。 2 表皮及び根を取り除き、風味良好な調味液に漬けたもの。 3 漬りすぎがなく、固有の食感があるもの。	
12-28	卓上梅干し	個	1 (株)梅一番井口、(株)梅屋卓上容器入り1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 病虫害、腐敗、傷害のないものを使用した、しそ漬け調味梅干しとする。 3 つぶれがないものとし、1個10g程度、常温保存とする。	
12-29	しその実漬	KG	(株)新進、(株)アサダ1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
12-30	からし高菜漬	KG	(株)新進、(株)アサダ ピリ辛、(株)太堀1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

1 3 . 藻類及び同加工品

(1) 共通規格

- ① 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したものとする。
- ② 風味、味付けが良好で異味、異臭、変質がないこと。
- ③ 乾燥が充分で、カビ、変色、損傷がなく、異物の混入がないもの。
- ④ 固有の光沢、風味を有したものとする。
- ⑤ 細部はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 3 - 1	あおさ粉(緑) (青のり粉)	袋	ベストプラネット(株)、(株)マルアイ 2 0 0 g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 3 - 2	焼のり	袋	1 雑物の付着、すきがないもの。 2 寿司用、1 袋 1 0 枚入りとする。	
1 3 - 3	味付のり	個	1 朝日海苔本舗(株)梅、(株)ナガイのり、 (株)白子又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。) 2 1 個は 1 2 切り 5 枚入り袋とする。	
1 3 - 4	刻みのり	K G	1 朝日海苔本舗(株)梅、(株)ナガイのり、 (株)白子又は同等以上のもの(他社の製品を含 む。) 2 1 3 - 2 に準じたものを 2 mm×3 ~ 4 c m 程度に細切りにしたもので、細かく折れて いないもの。 3 異なる製品の混合がないこと。 4 国産、1 0 0 g 程度とする。	
1 3 - 5	海苔佃煮	個	1 ブンセン(株)、(株)桃屋、磯じまん(株)、 三島食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品 を含む。) 2 1 食用、6 ~ 1 3 g 程度とする。	
1 3 - 6	出汁昆布	k g	1 北海道産、3 等合格品を使用したもの。 2 8 0 ~ 1 0 0 g 入り程度とする。	
1 3 - 7	とろろ昆布	袋	1 (株)誠和、(株)近海食品、日本食研(株)又 は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 国内産昆布を使用したもの。 3 1 個 1 . 3 ~ 1 . 5 g 程度、5 0 ~ 1 0 0 個 入り程度とする。	
1 3 - 8	切り昆布	K G	生昆布を茹で、幅 2 mm 程度の細切りにしたも のとし、生食可能なもの。	乾物不可
1 3 - 9	結び昆布	K G	生昆布を茹で、均等な大きさに結んだものと し、1 個 1 5 ~ 2 0 g 程度とする。	乾物不可
1 3 - 1 0	しそ昆布	K G	1 (株)大堀 9 0 0 g、堂本食品 1 k g (株)又 は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 細切り、5 0 0 g ~ 1 k g 程度とする。	
1 3 - 1 1	塩こんぶ	K G	1 ヒロコンフーズ(株)、ヤマハ食品(株)又は 同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 細切り、5 0 0 g ~ 1 k g 程度とする。	
1 3 - 1 2	スープ用寒天	袋	伊那食品工業(株)、松本寒天産業(株) 1 0 0 g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 3 - 1 3	こんにゃく寒天	袋	伊那食品工業(株) 1 0 0 g、(株)富澤商店 1 0 g × 1 0 又は同等以上のもの(他社の製品を含 む。)	
1 3 - 1 4	芽ひじき	K G	1 小枝のみとし、折れ、砕けたものを含まな い乾物とする。 2 人工着色料の使用は不可とする。 3 夾雑物が極力少ないものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
13-15	ひじき	KG	13-14に準じた、長ひじきとする。	
13-16	カット若布	KG	1 均等にカットしたのとし、折れ、砕けたものを含まない乾物とする。 2 もどして溶けるもの、固いものがないこと。 3 人工着色料の使用は不可とする。 4 夾雑物が極力少ないものとする。	
13-17	生若布	KG	1 生食が可能な刺身用とし、茎がないもの。 2 塩蔵品及び乾物をもどしたものは不可とする。	

1 4. 惣菜類

(1) 共通規格

- ① 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したものとする。
- ② 風味、味付けが良好で異味、異臭、変質がないこと。
- ③ 衛生的な容器を使用すること。
- ④ 脱気が完全でカビ、変色、損傷がなく、異物の混入がないもの。
- ⑤ 固有の光沢、風味を有したものとする。
- ⑥ 細部はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 4 - 1	くるみ小女子	K G	勝木食品工業(株)、(株)藤沢商事、日本食研(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 2	なめ茸	K G	1 (株)大堀、マニハ食品(株)、堂本食品(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 えのき茸のみを 2 c m 程度にカットし、味付けをしたもの。 3 固形量が多いもの。	
1 4 - 3	手造りきん平	K G	(株)大堀、マニハ食品(株) 中太 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 4	極細金平	K G	1 (株)大堀、マニハ食品(株)、堂本食品(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 細切り(千切り)にしたもの。	
1 4 - 5	竹の子土佐煮	K G	鯉節の旨みをきかせて煮たもの、1 k g とする。	
1 4 - 6	味付メンマ	K G	(株)大堀、マニハ食品(株) 固形 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 7	味付もやし	K G	1 (株)太堀、マニハ食品(株)、堂本食品(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 大豆もやしをごま、唐辛子入りの調味液で風味よく味付けしたもの。	
1 4 - 8	あわび茸時雨煮	K G	あわび茸になめこ、きくらげ等のきのこを加え、甘辛く煮たもの。	
1 4 - 9	ピリ辛きのこ	K G	えのき茸、エリンギ等をのみを 2 ~ 3 c m 程度にカットし、辛味のある味付けをしたもの。	
1 4 - 1 0	味付き山菜	K G	(株)太堀山菜風味、マニハ食品(株) 谷川又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	5 0 0 g 又は 1 k g
1 4 - 1 1	さつま芋甘煮サイコロ	K G	1 堂本食品(株) 8 0 0 g、土井清商店 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皮付きサイコロカットを程よい甘さに煮たもの。 3 5 0 0 ~ 1 k g 程度とする。	
1 4 - 1 2	ポテトサラダ	K G	ケンコーマヨネーズ(株)、キューピー(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 1 3	あわび茸黒胡椒炒め	K G	あわび茸、細竹、人参、ねぎ等を炒め、黒胡椒風味の味付けをしたもの。	
1 4 - 1 4	ナムル(ミックス)	K G	ケンコーマヨネーズ(株)、キューピー(株) 1 k g 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	備 考
1 4 - 1 5	ぜんまいナムル	K G	(株)太堀、マニハ食品(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 1 6	芋がら入り惣菜	K G	(株)太堀 1 k g、ケンコーマヨネーズ(株) 5 0 0 g ずいきの炊いたん又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 1 7	塩ねぎエリンギ	袋	(株)太堀、マニハ食品(株) 9 0 0 g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 1 8	具の種類が多いサラダ	K G	ケンコーマヨネーズ(株)からだにやさしい 1 0 種のサラダ、キューピー(株) 1 5 種ヘルシーサラダ 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 1 9	切干大根(惣菜)	K G	ケンコーマヨネーズ(株)、(株)大堀又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	5 0 0 g 又は 1 k g
1 4 - 2 0	ごぼうサラダ	K G	ケンコーマヨネーズ(株)金ごま、キューピー(株)焙煎胡麻 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
1 4 - 2 1	パンプキンサラダ	K G	1 ケンコーマヨネーズ(株)、キューピー(株) 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 大きめなカットで固形があるもの。	

15. 油脂・調味料類

(1) 共通規格

- ① 日本農林規格(JAS規格)を有するものは、それぞれの規格に適合すること。
- ② 原材料、内容量、賞味期限、製造者名が表示されていること。
- ③ 破損、変形、汚れ、異物の混入がないもので特有の香味を有するもの。
- ④ 納品時の製品は製造後1ヶ月以内のもの。(毎月製造しないものについては最新のもの)
- ⑤ 細部はその都度示す。

(2) A 砂糖・油脂・その他

番号	品名	単位	規格	備考
15-A1	砂糖	KG	1 上白糖、20kg、クラフト紙袋とする。 2 着臭、固結がないもの。	
15-A2	はちみつ	KG	天然純正品、1kgとする。	
15-A3	白絞油	L	大豆白絞油、18L(16.5kg)缶とする。	
15-A4	サラダ油	KG	1 日清オイリオ(株)、昭和産業(株)1.5kg(1500g表示可)、(株)ジャフダ1500g、ポリボトル又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 大豆油、なたね油を使用したもの。	
15-A5	オリーブ油	本	1 (株)ギャバン、ボスコ、富永貿易(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1000ml、エクストラバージンオイルとする。	
15-A6	胡麻油	本	純胡麻油を60%以上配合した、調合胡麻油1650gポリボトルとする。	
15-A7	ラー油	個	エスビー食品(株)、ユウキ食品(株)920g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-A8	バター	個	1 マリンフード(株)、ジェフダ(株)450g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 バター50%以上配合した、ブレンドタイプとする。	
15-A9	白味噌	KG	1 ハナマルキ(株)信州食品、マルコメ(株)プロ用、宮坂醸造(株)特、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 信州味噌、淡色系10kgとする。	
15-A10	赤味噌	KG	1 ハナマルキ(株)信州食品、マルコメ(株)プロ用、宮坂醸造(株)特、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 信州味噌、赤色系10kgとする。	
15-A11	赤だし味噌	KG	1 (株)石野味噌、マルサンアイ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 だしが入っていないもの。	
15-A12	酒	本	1 清酒とし、合成清酒は不可とする。 2 佳撰、2L、紙バック又はペットボトルとする。	
15-A13	白ワイン	本	1 果実酒とし、アルコール分10~14%のもの。 2 1.8L(1800ml)、紙バック又はペットボトルとする。	
15-A14	赤ワイン	本	15-A13に準ずる。	
15-A15	味醂	本	1 本味醂、アルコール分13.5度以上14.5度未満のもの。 2 1.8L、紙バック又はペットボトルとする。	
15-A16	塩	KG	1 塩化ナトリウム99%以上の精製塩とする。 2 25kg、クラフト紙袋とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-A17	醤油	L	1 濃い口、本醸造、特級とする。 2 1.8 L、ペットボトルとする。	
15-A18	うす口醤油	L	1 ヒガシマル醤油(株)、キッコーマン食品(株)、ヤマサ醤油(株) 1 L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 本醸造、特級とする。	
15-A19	柚子醤油	L	味の素(株)、ケンコーマヨネーズ(株) 1 L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-A20	酢	L	1 穀物醸造酢、酸度4.2%程度とする。 2 1.8 L、ペットボトルとする。	
15-A21	ワインビネガー	本	1 白ワインを主原料に醸造したぶどう酢とする。 2 酸度5%程度、1 Lとする。	
15-A22	すし酢	L	1 (株)ミツカン、オタフクソース(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 寿司用醸造酢とする。 3 1 L又は1.8 L、ペットボトルとする。	
15-A23	ぼん酢入り醤油	本	1 (株)ミツカン、キッコーマン食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ぼん酢に、本醸造醤油を加え風味よく調整したものとする。 3 1.8 L、ペットボトルとする。	
15-A24	土佐酢	L	1 三杯酢にかつおだしを加えたもの。 2 1 L又は1.8 Lとする。	
15-A25	バルサミコ	本	(株)ミツカン、エスビー食品(株) 500 ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-A26	韓国風サラダの素	本	エバラ食品工業(株)チョレギ、理研ビタミン(株)うま塩、日本食研(株)塩だれ 1 L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-A27	料理酒	本	1 非酒類とする。 2 1.8 L、ペットボトルとする。	
15-A28	料理用ワイン赤	本	15-A27に準ずる。	
15-A29	料理用ワイン白	本	15-A27に準ずる。	
15-A30	みりん風調味料	本	15-A27に準ずる。	
15-A31	フリーズドライしょうゆ	袋	キッコーマン食品(株) サクサクしょうゆドライタイプ 150 gパウチ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

B ソース・辛味調味料類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-B1	ウスターソース	本	1 キッコーマン食品(株)、ブルドッグソース(株)、コーミ(株)、高橋ソース(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 特級、1.8L、ペットボトルとする。	
15-B2	トマトケチャップ	缶	カゴメ(株)、ナガノトマト(株)、キッコーマン食品(株)特級、1号缶又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B3	トマトソース	缶	カゴメ(株)、ナガノトマト(株)1号缶又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B4	トマトケチャップ(小)	個	カゴメ(株)、ナガノトマト(株)、キッコーマン食品(株)特級、1kgチューブ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B5	チリソース缶	缶	辛味のないトマト調味料1号缶(3232g程度)とする。	
15-B6	サルサポモドーロ	KG	1 カゴメ(株)3kg、ハインツ日本(株)2900g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 フィルムパック又は1号缶とする。	
15-B7	ナポリタンソース	個	カゴメ(株)1号缶又はフィルムパック3kg、ハインツ日本(株)1号缶2900g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B8	アラビータソース	KG	唐辛子の辛味があり、ベーコン、野菜を使用したトマトソース、1kg程度とする。	
15-B9	ステーキしょうゆ	本	1 国産の大根おろしを30%程度使用したもの。 2 1130g程度とする。	
15-B10	シャリアピンソース	KG	1 キューピー(株)具沢山300g、ハインツ日本(株)1060g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 玉ねぎ及びソテーオニオンを50%程度使用し、和風味にしたもの。	
15-B11	ミートソース	缶	カゴメ(株)、エム・シーシー食品(株)1号缶(3kg)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B12	カルボナーラソース	KG	生クリーム、卵、チーズ、バター、粗挽きコンショールを使用した、1kgとする。	
15-B13	サルサ	KG	ハインツ日本(株)チャンキーサルサ1984g、カゴメ(株)ピリ辛1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B14	ビーフグレービーソース	缶	1 ハインツ日本(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 牛肉、牛肉エキス、野菜を使用し濃縮したもの。 3 2号缶810g程度とする。	
15-B15	ピザソース (ピッツァソース)	缶	1 カゴメ(株)3000g、ハインツ日本(株)3050g、エム・シーシー食品(株)2.9kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1号缶とする。	
15-B16	デミグラスソース	缶	カゴメ(株)、ハインツ日本(株)、エム・シーシー食品(株)1号缶又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B17	バジルソース	袋	キューピー(株)バジルソースベース、春雪さぶる(株)プレーン300g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B18	アンチョビソース	個	ワトキンス190ml、キューピー(株)200ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B19	デミグラスソース (ストレート)	缶	1 15-B16に準ずる。 2 ストレートとする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-B20	アリオリソース	本	1 にんにく、卵黄、油、レモン汁、香辛料を使用したもの。 2 760g程度とする。	
15-B21	オイスターソース	本	ユウキ食品(株)科学調味料無添加1.2kg、富士食品工業(株)1270g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B22	XO醤	KG	ユウキ食品(株)1kg、李錦記900g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B23	スイートチリソース	本	ユウキ食品(株)930g、(株)ミツカン1170g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B24	ナシゴレン	本	1 えび、魚醤を使用した、インドネシア焼きめしの素。 2 ストレート、1150g程度とする。	
15-B25	ナンプラー	本	1 カタクチイワシを塩漬け、発酵、熟成させたタイの調味料。 2 1L又は1.2kg程度とする。	
15-B26	ヤンニンジャン	KG	ユウキ食品(株)1kg、テーオー食品(株)600g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B27	食べるラー油	KG	三共食品(株)500g、(株)桃屋1kg、ユウキ食品(株)370g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B28	コチジャン	KG	ユウキ食品(株)、スンチャン1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B29	テンメンジャン	KG	ユウキ食品(株)、テーオー食品(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-B30	サンバル	個	1 唐辛子の辛味と酸味を含む、インドネシア料理用調味料とする。 2 920g程度とする。	
15-B31	豆板醤	KG	ユウキ食品(株)、テーオー食品(株)、李錦記1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

C ルウ・ごはんの素

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-C1	カレールウ	KG	1 ハウス食品(株)ジャワ、エスビー食品(株)ゴールデン1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 フレーク、中辛とする。	
15-C2	カレールウHG	KG	ハイグレードタイプ、フレーク、1kgとする。	
15-C3	京風カレーだし	箱	1 鰹節だしとカレーを合わせた、粘性のあるもの。 2 1.8L×6とする。	
15-C4	カレールウ(甘口)	KG	1 ハウス食品(株)、エスビー食品(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 フレークとする。	
15-C5	ホワイトカレールウ	KG	1 生クリームを使用し、ルウの色が白いもの。 2 フレーク1kgとする。	
15-C6	欧風カレールウ	KG	1 北欧料理のベースとなる牛肉のだしと乳製品を使用したもの。 2 中辛程度、フレーク1kgとする。	
15-C7	タイ風グリーンカレー	KG	ハーブ、青唐辛子、ココナツミルク、エスニックスパイスペーストを使用したもの。	
15-C8	大阪風ビーフカレー	袋	1 ソテーオニオン、りんご、唐辛子を使用した甘辛味のもの。 2 3kgとする。	
15-C9	金沢風 カツカレー用カレー	袋	1 エスビー食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 にんにくと果物を使用した濃厚な味のもの。 3 3kgとする。	
15-C10	冷凍スープカレー (3倍濃縮)	袋	1 ハウス食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 鶏、豚、牛のブイヨンにスパイスの香りをきかせたもの。 3 500g程度とする。	
15-C11	スープカレーの素 (スーパーマイルド)	KG	1 玉ねぎスープを使用し、香りスパイスと辛味スパイスを加え、辛さを控えたものとする。 2 ストレート、1kg程度とする。	
15-C12	スープカレーの素 (マイルド)	KG	1 玉ねぎスープを使用し、香りスパイスと辛味スパイスを加え、マイルドな辛味さのもの。 2 ストレート、1kg程度とする。	
15-C13	スープカレーの素 (中辛)	KG	1 玉ねぎスープを使用し、香りスパイスと辛味スパイスを加え、辛さが強いものとする。 2 ストレート、1kg程度とする。	
15-C14	ハヤシルウ	KG	ハウス食品(株)ハヤシフレーク、エスビー食品(株)ハヤシフレークS1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-C15	シチュールウ	KG	ハウス食品(株)北海道シチューフレーク(クリーム)、エスビー食品(株)生クリームと炒め香味野菜のクリームシチューフレーク1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-C16	ビーフシチュールウ	KG	ハウス食品(株)、エスビー食品(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-C17	五目釜めしの素	KG	1 三島食品(株)1kg、理研ビタミン(株)五目ごはん1.08kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 鶏肉入り炊き込み用とし、米3~3.5kgに使用するもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-C18	竹の子御飯の素	KG	1 三島食品(株)1kg、理研ビタミン(株)1.1kg程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 炊き込み用とし、米3～3.5kgに使用するもの。	
15-C19	チャーハンの素	KG	1 人参、たけのこ、焼き豚、椎茸、ねぎなどの具と調味料が入ったものとする。 2 米3～3.5kgに1kg程度を使用するもの。	
15-C20	カレーピラフの素	KG	1 人参、コーンが入った炊き込み用とする。 2 米3～3.5kgに1kg程度を使用するもの。	
15-C21	サフランライスの素	袋	1 貝のエキス、香辛料、調味料をバランスよく配合し、鮮やかな黄色になるもの。 2 粉状、炊き込み用、500g程度とする。	
15-C22	ちらしずしの素	袋	1 三島食品(株)、理研ビタミン(株)1.2kg程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 混ぜ込み用とし、ご飯6～7kgに1袋使用するもの。	
15-C23	桜ずしの素	KG	1 たけのこ、れんこん、にんじん、かんぴょう、桜の花葉入りとする。 2 混ぜ込み用、1kgとする。 3 ご飯6～7kgに1kg使用するもの。	
15-C24	チキンライスの素	KG	1 人参、コーン、鶏肉、玉ねぎ入りとする。 2 混ぜ込み用又は炊き込み用1kgとし、その都度示す。 3 米3～3.5kg(ご飯6～7kg)に1kg使用するもの。	
15-C25	ゆかりごはんの素	KG	1 三島食品(株)、理研ビタミン(株)200g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 混ぜ込み用とする。 3 米7.5kg程度に200g使用するもの。	
15-C26	若布御飯の素	KG	1 三島食品(株)200g、理研ビタミン(株)、ジェフダ(株)300g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 米6～7.5kgに200g(米150gに4～5g)使用するもの。	
15-C27	いりこ菜めしの素	KG	1 青菜、しらす、煎りごま入りとする。 2 混ぜ込み用、250g程度とする。 3 米150gに4～5g使用するもの。	
15-C28	青菜小えびごはんの素	袋	1 大根葉、小えび(オキアミ可)、煎りごま入りとする。 2 混ぜ込み用、360g程度とする。 3 ご飯300gに15～20g使用するもの。	

D たれ、あん・麺用つゆ、スープ、ソース

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-D1	天井のたれ	本	1 (株)創味2kg、日本食研(株)2kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、鯉だし、えびだし入りとする。	
15-D2	照焼のたれ	本	(株)ミツカン2160g、理研ビタミン(株)2200g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D3	甘酢あん	本	(株)ミツカン1200g、エバラ食品工業(株)1190g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D4	和風あん	本	1 かつおと昆布の風味がある醤油ベースのもの。 2 ストレートタイプ1000～2160g程度とする。	
15-D5	黒酢あん	本	(株)ミツカン惣菜庵1210g、ケンコーマヨネーズ(株)中華黒酢1160g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D6	しゃぶしゃぶごまだれ	本	(株)ミツカン、エバラ食品工業(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D7	ゼリー状ぼん酢	本	(株)ミツカン、ヤマサ醤油(株)300g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D8	めんつゆ	本	1 追いがつおタイプのもの。 2 3倍濃縮、1.8L程度とする。	
15-D9	沖縄そばスープ	本	(株)サン食品、(株)三倉食品1.8L程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D10	胡麻カレー風味だれ	本	1 ねり胡麻、カレー粉入りのごまだれとする。 2 1L、1110g程度とする。	
15-D11	生じょうゆつゆ	本	1 讃岐うどん用とする。 2 ストレート、1.8L程度とする。	
15-D12	ラーメンスープ (九州風白湯)	本	1 豚骨、鶏骨スープ入りのもの。 2 10倍希釈程度、1.8L程度とする。	
15-D13	冷し肉そばのつゆ	本	1 ラー油を加えた醤油ベースのもの。 2 同量希釈、1580g程度とする。	
15-D14	冷し中華のつゆ	本	1 (株)ミツカン、味の素(株)1.8L、エバラ食品工業(株)1580g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 2倍希釈とする。	
15-D15	冷し中華のつゆ (ごま風味)	本	1 (株)ミツカン、味の素(株)1.8L、エバラ食品工業(株)1530g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 2倍希釈とする。	
15-D16	ラーメンスープ (チャンポン)	KG	1 ポークエキス、チキンエキス、調味料、調味油脂を使用し、薄めるだけで、独特の濃厚なスープになるもの。 2 900g程度とする。	
15-D17	ラーメンスープ(醤油)	袋	エバラ食品工業(株)、理研ビタミン(株)3100g程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D18	ラーメンスープ(味噌)	袋	1 エバラ食品工業(株)、理研ビタミン(株)3300g程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 赤味噌又は合わせ味噌とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-D19	ラーメンスープ(塩)	K G	1 エバラ食品工業(株)、理研ビタミン(株) 2 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 豚、鶏がらスープに貝類又は魚介の旨味を加えた海鮮塩味とする。	
15-D20	Wスープ醤油味	K G 袋	1 豚骨、鶏骨のスープにいりこ、さば節、鰹節の魚粉を加えたもの。 2 2 k g 程度とする。	
15-D21	冷し担々麺スープ	K G	エバラ食品工業(株) 1 4 5 0 g、(株)ミツカン 1 1 0 0 g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D22	担々麺スープ	袋	エバラ食品工業(株)、(株)創味食品 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D23	つけ麺スープ (魚介豚骨)	袋	理研ビタミン(株)、(株)創味食品 1 k g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D24	鶏がら風味スープ塩味	k g	1 エバラ食品工業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 鶏がらスープに鶏油を加え、鶏の旨味とコクが豊かで、スープが澄んでいるもの。 3 2 k g 程度とする。	
15-D25	油そば(まぜそば)のたれ	K G	富士食品工業(株) 5 0 0 g	
15-D26	ラーメンサラダのたれ	本	1 L 程度、細部はその都度示す。	
15-D27	鶏そばのつゆ	本	エバラ食品工業(株)、(株)スギショウテクニカルフーズ 1 L 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-D28	黒醤油ラーメンの素	K G	1 醤油に背脂、玉ねぎ、香味野菜を加えたコクと旨味があるもの。 2 1 k g 程度とする。	
15-D29	釧路しょうゆラーメンの素	K G	1 醤油に鰹節、利尻昆布、鶏の旨味を加えた風味豊かなもの。 2 1 k g 程度とする。	
15-D30	焼そばソース	本	1 野菜、果汁、ビーフエキスを加えたもの。 2 1 6 0 0 g 程度とする。	
15-D31	塩たれ	本	(株)創味食品 5 5 0 g 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

E 調味の素、たれ

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-E1	おでんの素	KG	エスビー食品(株)、(株)明治キンケイ、チヨダ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E2	ごま和えの素	KG	1 白ごまとし、材料100gに対し0.8g～10g使用するもの。 2 ジッパー袋、500g～1kg程度とする。	
15-E3	ピーナツ和えの素	KG	1 材料100gに対し0.8g～10g使用するもの。 2 ジッパー袋、500g～1kg程度とする。	
15-E4	焼肉のたれ	本	エバラ食品工業(株)黄金の味中辛1550g、日本食研(株)極2kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E5	焼き肉のたれ(甘口)	KG	エバラ食品工業(株)黄金の味1550g、日本食研(株)彩2kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E6	焼き鳥のたれ	KG	エバラ食品工業(株)、ヤマサ醤油(株)1650g、日本食研(株)2kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E7	塩だれ	本	エバラ食品工業(株)2060g、理研ビタミン(株)2.1kg、日本食研(株)1.8kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E8	生姜焼きのたれ	本	理研ビタミン(株)2.2kg、日本食研(株)2kg、キッコーマン食品(株)2060g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E9	味噌カツのたれ	個	マルサンアイ(株)みそだれ、コーミ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-E10	香味唐辛子たれ	本	1 韓国唐辛子、オニオンパウダーを加え、辛味、旨味、甘味があるもの。 2 780g程度とする。	
15-E11	ザンギのたれ	本	1 醤油味とし、短時間の漬け込みで、味付けができるもの。 2 1.8L程度とする。	
15-E12	炭火焼風のたれ	個	1 エバラ食品工業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 塩と鶏の旨味に香味野菜を加え、食用の竹炭で炭火焼風の風味を付けたもの。 3 545g程度とする。	
15-E13	マーボー豆腐の素	本	1 味の素(株)1150g、理研ビタミン(株)1119g、エバラ食品工業(株)1140g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、1L程度とする。	
15-E14	中華調味料(酢豚)	本	1 味の素(株)1190g、理研ビタミン(株)1180g、エバラ食品工業(株)広東風甘酢ソース1190g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、1L程度とする。	
15-E15	中華調味料(干焼蝦仁)	L	1 味の素(株)干焼蝦仁1100g、理研ビタミン(株)チリソース炒め用(辛口)1000g、エバラ食品工業(株)四川風チリソース1160g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、1L程度とする。	
15-E16	中華調味料(回鍋肉)	本	1 味の素(株)1140g、理研ビタミン(株)1180g、エバラ食品工業1170g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、1L程度とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-E17	中華調味料(八宝菜)	本	1 味の素(株)1180g、理研ビタミン(株)1120g、エバラ食品工業(株)1160g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、1Lとする。	
15-E18	チンジャオロースの素	本	1 味の素(株)1210g、理研ビタミン(株)1120g、エバラ食品工業(株)1140g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ストレート、1Lとする。	
15-E19	葱生姜たれ	個	1 みじん切り生姜とおろし生姜を使用し、香味野菜を加え、旨味と香りがあるもの。 2 400g程度とする。	
15-E20	バジル風味焼きオイル	個	1 ハーブ、香辛料を使用し香りがよいもの。 2 700g程度とする。	
15-E21	ガーリックバターチキンのたれ	本	1 ガーリックとバターの香りがきいた醤油味のもの。 2 ストレート、1L、1210g程度とする。	
15-E22	から揚げ粉(醤油)	KG	1 昭和産業(株)1KG、日本食研(株)No.12KG、JFDA1KG又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 水溶き使用とし、歩留まりがよいもの。	
15-E23	から揚げ粉(塩)	KG	1 塩味ベースに香辛料を加え、明るい揚げ色になるもの。 2 1kg程度とする。	
15-E24	玉子入りバター	KG	1 打ち粉なしで素材と衣を結着させるもの。 2 味付き、1kg程度とする。	
15-E25	中津からあげセット	袋	から揚げミックス粉360g、たれ200g程度とする。	

F だし・鍋つゆ・その他

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-F1	だしの素	KG	味の素(株)ほんだし1kg、(株)マルハチ村松パウミ-500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F2	かつおだし	KG	味の素(株)、日本食研(株)500g、(株)マルハチ村松特選1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F3	いりこだし	KG	味の素(株)ほんだし1kg、理研ビタミン(株)500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F4	白だし	本	(株)ミツカン、理研ビタミン(株)、(株)創味、JFDA1.8L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F5	かつお昆布あわせだし	個	味の素(株)本造り極味、ヤマサ醤油(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F6	鶏と昆布の白だし	本	1 かつお、昆布の旨味に地鶏がらの旨味を加えたコクがあるもの。 2 1.8L程度とする。	
15-F7	鶏しおちゃんこ鍋の素	本	1 地鶏がらスープにかつおだし、昆布だしを加えた塩味のもの。 2 1180g程度とする。	
15-F8	真鯛のだし	個	ヤマキ(株)、(株)フタバ1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F9	スンドゥブチゲの素	本	1 貝類、えび、鮭の旨味に唐辛子の辛味を加えたもの。 2 500ml程度とする。	
15-F10	濃厚鶏白湯スープの素	本	1 鶏がらの濃厚な旨味がある白湯スープに鶏油を加えたもの。 2 1110g程度とする。	
15-F11	丸鶏がら風味スープの素	KG	理研ビタミン(株)、味の素(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F12	がらスープ	KG	理研ビタミン(株)、エバラ食品工業(株)チキン1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F13	中華味	KG	理研ビタミン(株)中華だし、味の素(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F14	チキンブイヨン	KG	味の素(株)、ネスレ日本(株)粉状1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F15	こく増し調味料(鶏)	袋	1 塩味が控えめで、コクと旨味のみを増加させることができるもの。 2 粉状、200g程度とする。	
15-F16	ビーフコンソメ	KG	味の素(株)、ネスレ日本(株)粉状1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F17	牛肉風味だしの素	KG	1 ダシダ、マンナ、(株)徳山物産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 韓国調味料、1kgとする。	
15-F18	コンソメ	KG	味の素(株)、理研ビタミン(株)、日本食研(株)粉状500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F19	フュメ・ド・ポアソン	個	1 白身魚、野菜、白ワイン、香草を使用し濃縮した洋風だし汁とする。 2 290g程度とする。	
15-F20	酒粕	KG	新鮮な白色の板粕とし、酸味、変色のないもの。	
15-F21	塩麴	KG	宮坂醸造(株)板長好み700g、ケーオー産業(株)1.2kg、(株)アサダ200g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-F22	チャツネ	KG	1 マンゴー、パイナップル、バナナ等の南国フルーツを使用したフルーツチャツネとする。 2 ペースト状、1kg、瓶入り不可とする。	

G 香辛料

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-G1	オールスパイス	個	1 エスビー食品(株)、(株)ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 パウダー、65g程度とする。	
15-G2	香りのスパイス	缶	1 コリアンダー、ちんぴ、クミン、シナモン、フェンネル、スターアニス等の香りが強いスパイスをバランスよく混合したもの。 2 カレー料理の香り付けに使用するもの。 3 200g程度とする。	
15-G3	洋辛子粉	KG	1 辛味がマイルドなもの。 2 300g程度とする。	
15-G4	練りからし	本	テーオー食品(株)320g、エスビー食品(株)300g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G5	カレー粉	KG	1 交易食品(株)、エスビー食品(株)、(株)ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 スタンダード、400gとする。	
15-G6	辛さ調整スパイス	個	1袋0.5g程度、10本入りとする。	
15-G7	胡椒	KG	1 微粉末の白胡椒のみ又は白胡椒と黒胡椒のみのブレンドとし、他の混入物がないもの。 2 100g～500g程度、缶入り可とする。	
15-G8	ブラックペッパー	個	1 エスビー食品(株)、(株)ギャバン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 あらびき、420gとする。	
15-G9	ホワイトペッパーホール	袋	白胡椒の粒状タイプ、100g程度とする。	
15-G10	練りわさび	個	テーオー食品(株)、エスビー食品(株)300g程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G11	粉山椒	缶	エスビー食品(株)、(株)ギャバン65g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G12	柚子こしょう	個	テーオー食品(株)、(株)ギャバン130g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G13	卓上粉さんしょう	個	エスビー食品(株)、ハウス食品(株)12g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G14	輪切唐がらし	袋	エスビー食品(株)カイエンペッパー、ヤスマ(株)1.5mm100g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G15	朝鮮料理糸とうがらし	袋	エスビー食品(株)、(株)ギャバン、竹原商店(株)100g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G16	チリパウダー	個	エスビー食品(株)、(株)ギャバン450g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G17	朝鮮料理粉とうがらし	KG	竹原商店(株)細250g、エスビー(株)100g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G18	パプリカ	袋	エスビー食品(株)、ヤスマ(株)100g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G19	ローレル	KG	1 月桂樹の葉とし、ローリエ、ベイリース表示は可とする。 2 ホール100g、ジッパー袋入りとする。	
15-G20	五香粉	個	エスビー食品(株)、(株)ギャバン300g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	備 考
15-G21	シーズニングスパイス	個	1 スパイスと調味料を合わせたものとし、肉の臭みを抑え、味付けができるもの。 2 材料35kgに1kg程度使用するもの。	
15-G22	グリルシーズニング	KG	1 赤ピーマン、ガーリックが入った粉末調味料、500g程度とする。 2 材料100gに5%程度使用するもの。	
15-G23	タンドリーチキン用スパイス	個	ネスレ日本(株)マギースパイスイト800g、ヤスマ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G24	香草ミックスパン粉	KG	パン粉、ハーブ、ダイスカットチーズを使用し味付けができるもの、1kg程度とする。	
15-G25	カレー風味パン粉	KG	パン粉、野菜、カレー粉を使用し味付けができるもの、1kg程度とする。	
15-G26	ペペロンチーノシーズニング	袋	1 スパイスと調味料を合わせたものとし、混ぜるだけで味付けができるもの。 2 100g程度とする。	
15-G27	ジャークチキンシーズニング	袋	エスビー食品(株)、(株)ギャバン100g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G28	食紅	個	食品を着色するもの、6g程度とする。	
15-G29	粒マスタード	個	テーオー食品(株)、(株)ギャバン300g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G30	ハニーマスタード	L	ケンコーマヨネーズ(株)、日本食研(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-G31	唐辛子粉	kg	1 日本業務用食材流通(株)300g、エスビー食品(株)350g、(株)ギャバンカエンペッパーパウダー100g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 一味唐辛子とする。	
15-G32	黒胡椒ペースト	個	ハウス食品(株)95g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

H 個食用・卓上品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-H1	小袋しょうゆ	個	1 ヤマサ醤油(株)、キッコーマン食品(株) 5ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 納品時賞味期限4ヶ月以上とする。	
15-H2	卓上減塩醤油	本	醤油本来の味、香り等はそのまま、食塩分を半分程度に減らしたもの、450ml程度とする。	
15-H3	卓上ウスターソース	個	キッコーマン食品(株)、ブルドックソース(株)、カゴメ(株)500ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-H4	卓上中濃ソース	本	キッコーマン食品(株)、ブルドックソース(株)、カゴメ(株)500ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-H5	小袋中濃ソース	個	特級10g程度とする。	
15-H6	食卓塩	個	天日塩を使用した、国内製造のもの、100gとする。	
15-H7	卓上胡椒	個	テーオー食品(株)、ハウス食品(株)、エスビー食品(株)20g程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-H8	卓上唐辛子	個	1 テーオー食品(株)、ハウス食品(株)、エスビー食品(株)15g程度又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 七味とする。	
15-H9	タバスコ	個	変質、変色のないペパーソース、60mlとする。	
15-H10	小袋ふりかけ	個	詰め合わせ8種類32袋程度、1袋2.5g程度とする。	
15-H11	小袋トマトケチャップ	袋	1 カゴメ(株)、コーミ(株)、ジェフダ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 8g、40個入り袋とする。	
15-H12	1食用ジャム	個	1 10～15g程度とする。 2 中折れ絞り又はポーシェンとする。 3 細部はその都度しめす。	
15-H13	小袋茶漬け	個	1袋6g程度、鮭、梅、わさび、のりとする。	
15-H14	小袋ぼん酢	個	1 ぼん酢に本醸造醤油を加え、風味よく調整したものとする。 2 7ml程度とする。	

I マヨネーズ・ドレッシング

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-I1	マヨネーズ	kg	1 カロリーハーフ、5kgとする。 2 納品時、賞味期限が2ヶ月以上のものとする。	
15-I2	ポケットマヨネーズ	個	1 カロリーハーフ、10gとする。 2 納品時、賞味期限が2ヶ月以上のものとする。	
15-I3	マヨネーズ(小)	個	1 カロリーハーフ、1kgチューブとする。 2 納品時、賞味期限が2ヶ月以上のものとする。	
15-I4	1食用タルタルソース	個	キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)10g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I5	フレンチドレッシング(白)	L	キューピー(株)、味の素(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I6	フレンチドレッシング(セパレート)	L	キューピー(株)、味の素(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I7	サウザンドレッシング	L	キューピー(株)、味の素(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I8	イタリアンドレッシング	L	キューピー(株)、理研ビタミン(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I9	バジル風味ドレッシング	本	キューピー(株)、(株)ミツカン1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I10	たまねぎドレッシング	本	理研ビタミン(株)すりおろしたまねぎ、ケンコーマヨネーズ(株)チルドオニオン、キューピー(株)具沢山1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I11	すりおろし野菜ドレッシング	本	日本食研(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I12	コールスロドレッシング	本	キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I13	和風ドレッシング	L	1 野菜を多く使用し、かつお節、果実のコクを加えたもの。 2 1Lとする。	
15-I14	ノンオイル胡麻ドレッシング(乳化)	本	1 乳化ドレッシングと同様の性状でコク、胡麻の風味が豊かなもの。 2 1Lとする。	
15-I15	シーザーサラダドレッシング	L	キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)、日本食研(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I16	中華ドレッシング	L	キューピー(株)、味の素(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I17	バンバンジードレッシング	L	1 キューピー(株)、エスエスケイフーズ(株)、味の素(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 乳化タイプとする。	
15-I18	ナッツドレッシング	L	キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I19	コーンクリーミードレッシング	本	1 理研ビタミン(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 コーン入り乳化タイプ、1Lとする。	
15-I20	クリーミーごまドレッシング	L	キューピー(株)焙煎胡麻、ケンコーマヨネーズ(株)金ごま1L又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
15-I21	みぞれあん	L	大根おろしを使用した、惣菜用調味料とし、1L、1100g程度とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
15-I22	白いおろしドレッシング	本	大根おろしとおろし玉葱をたっぷり使用した白いタイプ、1Lとする。	
15-I23	ドレッシングA	個	15-I13に準じたもの、10mlとする。	
15-I24	ドレッシングB	個	乳化タイプ胡麻、10mlとする。	
15-I25	小袋ノンオイルドレッシングシーザー	袋	10ml程度、40個入りとする。	
15-I26	小袋ノンオイルドレッシング玉ねぎ	袋	10ml程度、40個入りとする。	
15-I27	小袋ノンオイルドレッシングしそ	袋	1 キューピー(株)、理研ビタミン(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 10ml程度、40個入りとする。	
15-I28	小袋ドレッシングシーザー	袋	10ml程度、40個入りとする。	

16. 缶詰

(1) 共通規格

- ① 日本農林規格（JAS規格）を有するものはそれぞれ該当する規格に適合すること。
- ② 日本缶詰協会規格品とし、輸入品についても同等の品位規格のもの。
- ③ 梱包は段ボール詰めとし、段ボールの破損、変形、汚れないもの。
- ④ 製品は、原則として製造後1年以内のものとし、納品時の保証期間は1年以上あるもの。
- ⑤ 外観は、変形、錆、汚れないもの。
- ⑥ 内容、固形物に異常を認めず、異物のないもの。
- ⑦ 細部はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
16-1	秋刀魚蒲焼缶	缶	T2K缶、固形1400g、40～50個入りとする。	
16-2	ツナ缶	缶	1 (株)宝幸、天狗缶詰(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 T2K缶、まぐろフレーク(ライトミート)油漬け、1705gとする。	
16-3	鮭中骨缶	缶	T2K缶、固形1200g程度、水煮とする。	
16-4	焼とり缶	缶	T2K缶、固形1200g程度とする。	
16-5	うずら卵缶	缶	1号缶、固形1600g以上、180～225個程度とする。	
16-6	鶏卵水煮缶	缶	1号缶、固形1700g以上、Mサイズ40～45個程度とする。	
16-7	ダイストマト缶	缶	1 カゴメ(株)、キッコーマン食品(株)、モンテ物産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 容量2500g以上、固形量1500g以上とする。	
16-8	ホールトマト缶	缶	16-7に準ずる。	
16-9	トマトピューレ	缶	カゴメ(株)、キッコーマン食品(株)、(株)ナガノトマト1号缶又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
16-10	くわい水煮缶	缶	1 丸京480g、大黒450g又は同等以上のもの(他社の製品を。) 2 スライス、重量は固形とする。	
16-11	筍水煮	KG	中国産原料を国内加工したものとし、ホール11kgとする。	
16-12	筍水煮缶(小)	缶	中国産原料を国内加工したものとし、ホール1号缶、固形1800g程度とする。	
16-13	ホールコーン缶	缶	1 (株)ホテイフーズコーポレーション、ジェフダ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 無糖、1820～1850g程度とする。	
16-14	みかん缶	缶	1 全果粒、ライトシロップ漬けとする。 2 1号缶、固形1700g以上とする。	
16-15	パイナップル缶	缶	1 チビット、ライトシロップ漬けとする。 2 1号缶、固形1790g以上とする。	
16-16	びわ缶	缶	1 天狗缶詰(株)、岡本食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 中国産、1号缶、1220g以上とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
16-17	フルーツ缶	缶	1 フルーツカクテルとし、黄桃、洋梨、ぶどう、パイナップルを使用したもの。 2 1号缶、固形1850g程度とする。	
16-18	ココナツミルク	缶	(株)ギャバン アヤム、ユウキ食品(株)、丸松物産(株)400ml(465g)缶又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
16-19	黒オリーブスライス	個	1 讃陽食品工業(株)184g、(株)ギャバン160g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 3号缶、固形量とする。	
16-20	なめこ缶	缶	1号缶、固形1350g、水煮とする。	
16-21	マッシュルーム缶	缶	1 ホワイト種、水煮スライスとする。 2 1号缶、固形1700g以上とする。 3 ピーセスは不可とする。	

17. し好品

(1) 共通規格

- ① 梱包は段ボール詰めとし、段ボールの破損、変形、汚れがないもの。
- ② 原材料、内容量、賞味期限、製造者名が表示されていること。
- ③ 製造日は努めて新しいものとし、賞味期限が十分にあること。

番号	品名	単位	規格	備考
17-1	煎茶	KG	1 無着色の粉茶で、風味があるものとする。 2 1食用パック入り、2gとする。	
17-2	玄米茶	KG	17-1に、香ばしく炒った玄米を加えたもの。	
17-3	緑茶	缶	無着色、340gとする。	
17-4	ウーロン茶	缶	無着色、340gとする。	
17-5	粉末麦茶	袋	佐藤食品工業(株)、カラーズ(株)200g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
17-6	清涼飲料	個	1 (株)エルビーアセロラ、レモン200ml、ハウスウェルネスフーズ(株)ビタミンC190ml又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 常温保存とする。 3 納品時の賞味期限、4ヶ月以上とする。	
17-7	粉末清涼飲料	袋	1 大塚製薬(株)ポカリスエット74g、日本コカ・コーラ(株)アクエリアス48g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1L用とする。	
17-8	甘酒	L	1 マルコメ(株)、マルサンアイ(株)、かねこみそ(株)1000ml、(株)福光屋500ml×2又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 麹(糀)のみを使用したもの。	
17-9	チアパックゼリー(栄養強化)	個	1 (株)明治即攻元気アミノ酸、味の素(株)アミノバイタルマルチエネルギー180g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 納品時の賞味期限、8ヶ月以上とする。	
17-10	果汁入り飲料	個	1 カゴメ(株)、(株)伊藤園、雪印メグミルク(株)、森永乳業(株)、グリコ乳業(株)、(株)明治、(株)ヤクルト、富永貿易又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 100%果汁と100%野菜汁をほどよくブレンドしたもの。 3 細部はその都度示す。	
17-11	野菜飲料	個	1 12種類程度のビタミンが各1日分補給できるもの。 2 野菜汁50%程度、200ml、常温保存とする。 3 納品時の賞味期限、4ヶ月以上とする。	
17-12	トマトジュース	本	1 カゴメ(株)、キッコーマン(株)、(株)伊藤園又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 無塩、1L(1000ml)とする。	
17-13	乳酸菌飲料	個	1 ヨーグルト風味、カルシウム250mg程度とする。 2 200ml、常温保存とする。 3 納品時の賞味期限、4ヶ月以上とする。	
17-14	飲料A	個	1 生乳を90%程度使用した乳飲料とする。 2 コーヒー味、200ml、常温保存とする。 3 納品時の賞味期限、60日以上とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
17-15	飲料B	個	1 1日分の野菜を使用し、複数のビタミン、ミネラル、1日分の鉄分をプラスしたもの。 2 200ml、常温保存とする。 3 納品時の賞味期限、80日以上とする。	
17-16	粉末清涼飲料(加)	袋	17-7に準ずる。	
17-17	清涼飲料D	個	1 富永食品(株)アクティブビタミン、日本コカ・コーラ(株)アクエリアスビタミン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ペットボトル、500mlとする。	
17-18	ビタミン強化飲料	個	17-17に準ずる。	

18. 冷凍加工品

(1) 共通規格

- ① 日本冷凍食品協会の規格に基づくもの。
- ② 完全包装、等量詰めとする。
- ③ 冷凍状況が良好なもの。
- ④ 再凍結、冷凍やけ、乾燥、霜がないもの。
- ⑤ 細部はその都度示す。

(2) A 冷凍穀類及び加工品

番号	品名	単位	規格	備考
18-A1	冷凍焼き餅	KG	1 東洋水産(株)、(株)タヌマ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 杵つき餅を焼いて、焼き目をつけたものとし、自然解凍で食べられる程よい柔らかさのもの。 3 細部はその都度示す。	
18-A2	白玉だんご	KG	1 日東ベスト(株)、(株)華桔梗、(株)タヌマ、全給協又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 自然解凍、1kgとする。 3 色つきの場合はその都度示す。	
18-A3	冷凍そうめん	袋	1 シマダヤ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ゆでのび防止加工のもの、230g×5入りとする。	
18-A4	冷凍ひやむぎ	袋	230g×5入りとする。	
18-A5	冷凍稲庭風うどん	袋	シマダヤ(株)、テーブルマーク(株)200g×5入り又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-A6	幅広きしめん	袋	コシが強く歯ごたえのあるものとし、240g×5入りとする。	
18-A7	冷凍うどん	袋	1 シマダヤ(株)真打ち、テーブルマーク(株)麵食房又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 250g×5入りとする。	
18-A8	冷凍うどん(のび防止)	袋	1 シマダヤ(株)、東洋水産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ゆでのび防止加工のもの、250g×5入りとする。	
18-A9	冷凍ほうとう	袋	煮込むととろみができるもの、240g×5入りとする。	
18-A10	冷凍日本そば	袋	1 シマダヤ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ゆでのび防止加工のもの、200g×5入りとする。	
18-A11	冷凍ラーメン	袋	1 シマダヤ(株)真打ち、テーブルマーク(株)麵屋匠、東洋水産(株)のれんめぐり手もみ風又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 200g×5入りとする。	
18-A12	冷凍韓国風冷麺	袋	1 なめらかで弾力がありつつつるした食感のもの、そば粉入りとする。 2 温冷両用タイプ、230g×5入りとする。	
18-A13	冷凍ちゃんぽん	袋	1 シマダヤ(株)真打ち、東洋水産(株)のれんめぐり又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 200g×5入りとする。	
18-A14	冷凍中華そば(細)	袋	細切りとし、歯ごたえがあり、ゆでのびを抑えたもの、200g×5入りとする。	
18-A15	冷凍アジアヌードル	袋	フォー(平麺)とし、200g×5入りとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
18-A16	冷凍中華そば	袋	シマダヤ(株)、東洋水産ゆでのび防止加工のもの、200g×5入りとする。	
18-A17	冷凍スパゲッティ	袋	1 シマダヤ(株)、日清フーズ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1.7mm、200g×5入りとする。	
18-A18	冷凍フェットチーネ	箱	1 シマダヤ(株)、日清フーズ(株)、日本製粉(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 幅広の平麺、180g～200g×5入り×4袋とする。 3 細部はその都度示す。	
18-A19	冷凍カペリーニ (カップリーニ)	袋	1 冷製用、細麺とする。 2 1.4mm程度、180g×5入りとする。	
18-A20	冷凍ペンネ	袋	1 日清フーズ(株)、日本製粉(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 パラ凍結、500gとする。	
18-A21	冷凍生パスタ	箱袋	1 シマダヤ(株)、日清フーズ(株)、日本製粉(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 細部はその都度示す。	
18-A22	冷凍茶そば	袋	シマダヤ(株)、東洋水産(株)200g×5入り又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-A23	冷凍すいとん	KG	シマダヤ(株)500g、(株)ミトモ1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-A24	冷凍沖縄そば	袋	200g×5入りとする。	
18-A25	冷凍ソース焼そば (具入り)	KG	東洋水産(株)、日東ベスト(株)、マルハニチロ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-A26	焼きうどん醤油味	KG	東洋水産(株)、日東ベスト(株)、マルハニチロ(株)、シマダヤ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-A27	冷凍讃岐うどん	袋	1 シマダヤ(株)真打ち、東洋水産(株)のれんめぐり又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 250g×5入りとする。	
18-A28	玉露入り茶うどん	袋	東洋水産(株)200g×5入袋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

B 冷凍いも類及び加工品

番号		単位	規 格	備 考
18-B1	インカのめざめ (カット)	KG	1 (株)市川商店、イースタンフーズ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ハーフ又は乱切りとする。 3 500g又は1kgとする。	
18-B2	クリンクルカット ポテト	KG	1 (株)ニチレイフーズ、(株)ノースイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 波型カット、15mm程度とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-B3	ナチュラルカット ポテト	KG	1 (株)ニチレイフーズ、(株)ノースイ、ミホウジャパン(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皮付き、三日月形カットとする。 3 500g又は1kgとする。	
18-B4	ジャガイモ(乱切り)	KG	1 (株)ニチレイフーズ、神栄(株)、(株)交洋、(株)ふくしま又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	
18-B5	スーパースジャがい も	KG	1 ハイノツ日本(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 軽く味付けをしたもの、2倍希釈、1kg程度とする。	
18-B6	いももちボール	KG	1 すぐる食品(株)、エバラ食品工業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個8～10g程度、1kgとする。	
18-B7	さつま芋ダイスカット	KG	1 ライフフーズ(株)、ユニフーズ(株)、(株)ノースイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皮付き、1～1.5cmの角切りとする。 3 500g又は1kgとする。	
18-B8	スイートポテト	KG	1 タフコ、(株)ニチレイフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皮むき、乱切りとする。 3 1kg、約50個程度とする。	
18-B9	冷凍里芋	袋	1 (株)ニチレイ、(株)ノースイ、ユニフーズ(株)、フジタカ(株)、(株)前川インターテック又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 Mサイズ、500g、約20～25個程度とする。 3 ゴリ芋を含まないもの。	
18-B10	冷凍里芋(小)	KG	1 2S(SS)サイズ程度とする。 2 500g又は1kgとする。 3 ゴリ芋を含まないもの。	
18-B11	さといもスライス	KG	1 イズックス(株)、東洋貿易(株)、(株)ふくしま又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。 3 ゴリ芋を含まないもの。	
18-B12	冷凍千切り長芋	KG	1 5mm角、6cm程度とする。 2 500g又は1kgとする。	
18-B13	冷凍長芋乱切り	KG	1 マルコウフーズ(株)、キュービー(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	
18-B14	冷凍とろろ芋	KG	1 マルコウフーズ(株)、(株)大冷又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 国産の大和芋30%程度と国産長芋をブレンドしたもの。 3 500g又は1kgとする。	
18-B15	さつま芋天ぷら	KG	(株)大冷40g20個、(株)宝幸1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-B16	野菜カレーロール	袋	1 カレーをハムで包み、フライにしたものとする。 2 75g程度10個入りとする。	
18-B17	ジャガイモ(ダイスカット)	KG	ノースイ、五十嵐冷蔵15mm～19mmカット1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

C 冷凍菓子類

番号		単位	規 格	備 考
18-C1	ミニたいやき	個	40 g 程度、個包装とする。	
18-C2	ミニワッフルドッグ	個	1 クリームをワッフルドッグで包み、カルシウム、鉄分を加えたもの。 2 35 g ～ 40 g 程度、個包装とする。 3 細部はその都度示す。	
18-C3	ミニワッフル	個	1 クリームをワッフルで包み、ヘム鉄を加えたもの。 2 28 g 程度、個包装とする。 3 細部はその都度示す。	
18-C4	ミニエクレア(カルシウム入り)	個	1 カルシウム強化したもの。 2 27 g 程度、個包装とする。	
18-C5	ミニアップルパイ	個	1 プルーン、鉄分入りとする。 2 25 g 程度、個包装とする。	
18-C6	米粉のタルト	個	1 米粉を使用したもの。 2 25 ～ 35 g 程度、個包装とする。 3 細部はその都度示す。	
18-C7	タルト	個	1 30 ～ 40 g 程度、個包装とする。 2 細部はその都度示す。	
18-C8	アイスクリーム A～D	箱	1 江崎グリコ(株)、(株)ロッテ、赤城乳業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ドライアイス、スプーン(カップ入りの場合)付きとする。 3 細部はその都度示す。	
18-C9	冷凍カットゼリー	KG	1 味の素冷凍食品(株)、日東ベスト(株)、(株)ヤヨイサンフーズ(株)ニチレイフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500 g 又は 1 kg とする。 3 細部はその都度示す。	
18-C10	アセロラゼリー C100	個	1 (株)ニチレイフーズ、マルハニチロ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ビタミンCを100 mg 強化したもの。 3 40 g 程度、スプーン付きとする。	

D 冷凍豆類及び加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-D1	プチ豆腐	KG	1 (株)大冷、不二製油(株)、(株)マメックス、キッコーマンソイフーズ(株)、JFDA又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 サイコロカット、1個3g程度、1kgとする。	
18-D2	冷凍豆腐サイコロワイド	KG	1 (株)マメックス、不二製油(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個6~7g程度、1kgとする。	
18-D3	冷凍焼きとうふ	KG	1 不二製油(株)、(株)ソイフ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個10g程度、1kgとする。	
18-D4	冷凍絹厚揚げ	KG	1 (株)大冷、不二製油(株)、羽二重豆腐(株)、(株)コンフィアンス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個10g程度、1kgとする。	
18-D5	冷凍生おから	KG	1 味が付いていないもの。 2 500g又は1kgとする。	
18-D6	大豆ペースト	KG	羽二重豆腐(株)、ホクレン農業協同組合連合会1kg又は同等以上のもの(他社の製品含む。)	
18-D7	冷凍むき枝豆	KG	500g又は1kgとする。	
18-D8	冷凍グリーンピース	KG	500g又は1kgとする。	
18-D9	冷凍むき空豆	KG	(株)ニチレイフーズ、マルハニチロ(株)、ライフフーズ(株)、日本水産(株)500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-D10	豆腐入りミートローフ	袋	1 すぐる食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ミートローフに豆腐を加えたもの。 3 700g程度、20カットとする。	
18-D11	野菜ひじき入りとうふ	袋	不二製油(株)五彩とうふバーグ45g25個、テーブルマーク(株)ひじきと野菜の豆腐揚げ40g30個又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-D12	とうふナゲット	KG	1 ケイエス冷凍食品(株)、キッコーマンソイフーズ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個20g程度50個入り、1kgとする。	
18-D13	いなり風餃子	KG	ヤマガタ食品25g40個入り又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

E 冷凍魚介類加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-E1	いか天ぷら	KG	1 50g : (株)大冷、(株)ノースイ、日本水産(株)100個又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 60g : (株)大冷100個、ニッスイ50個、(株)極洋10個×10袋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 細部はその都度示す。	
18-E2	あじフライ100	箱	1 マルハニチロ(株)50個(枚)、(株)宝幸50個(枚)、(株)ノースイ10個入×5又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 100gとする。	
18-E3	いわしフライ	箱	1 (株)大冷、(株)極洋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 60g×50個とする。	
18-E4	海老とすり身のミックスフライ	箱	1 味の素冷凍食品(株)エビ寄せフライ100個、(株)ヤヨイサンフーズ エビミックスフライ10個入×10又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 60gとする。	
18-E5	えびたつぷり入りカツ	箱	1 (株)宝幸えびたつぷりカツ、(株)ニチレイフーズえび屋さんのえびカツ30個、(株)ヤヨイサンフーズエビスターキカツ15個×2又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 120gとする。	
18-E6	サーモンフライ(さけフライ)	KG	1 (株)宝幸3kg(50個)、(株)大冷50個、(株)ノースイ10枚×10入又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 60gとする。	
18-E7	サーモンフライ100(さけフライ)	箱	国内産、100g×40個程度とする。	
18-E8	サーモンチーズフライ	KG	1 (株)宝幸4200g(60個)、(株)大冷60個、(株)極洋60個又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 70gとする。	
18-E9	白身魚フライ60g	KG	日本水産(株)50枚又は100枚、(株)極洋、(株)ヤヨイサンフーズ、ヤマガタ食品(株)50個(枚)、(株)ノースイ10個×10入又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-E10	白身魚フライ90g	KG	日本水産(株)、日本食研(株)、ジェフダ(株)50枚又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-E11	さかなのナゲット	KG	テーブルマーク(株)5種の魚介ナゲット1kg(50個)、日本水産(株)フライドフィッシュプレーン30個(750g)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-E12	まぐろカツ	KG	(株)ヤヨイサンフーズ450g(5個)、マルハニチロ(株)500g(5個)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-E13	子持ちししゃもフライ	KG	(株)極洋20g×100個、築地の王様1kg40尾又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-E14	子持ちししゃも唐揚げ	KG	(株)大冷1kg(約50個入)、(株)ノースイ900g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-E15	骨なし赤魚粕漬	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 5切れ入りとし、細部はその都度示す。	
18-E16	赤魚煮付	袋	1 (株)大冷、(株)オカフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ボイルパックとし、細部はその都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-E17	さば煮付	kg 袋	1 醤油ベースの煮魚とし、生姜入り、おかか入り、大根おろし入り及び照り煮は可とする。 2 ボイルパックとし、細部はその都度示す。	
18-E18	骨なしとろさば塩焼き	KG	ボイルパックとし、細部はその都度示す。	
18-E19	さば照焼	KG	骨なし、ボイルパックとし、細部はその都度示す。	
18-E20	さわら塩焼	KG	骨なし、ボイルパックとし、細部はその都度示す。	
18-E21	骨なしさわら西京焼	袋	ボイルパックとし、50g×10切れ程度とする。	
18-E22	かんぱちのハンバーグ	袋	30g×30個程度とする。	
18-E23	さんま竜田	箱	60g×50個程度とする。	
18-E24	さんまフライ	箱	1 (株)極洋、(株)大冷110g、(株)宝幸120g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 50個とする。	
18-E25	骨なしぶり煮付	袋	1 (株)大冷360g、(株)オカフーズ275g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ボイルパック、5切れとする。	
18-E26	鮭のきざみハンバーグ	袋	1 カネサン水産又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 鮭と玉葱を刻み、つなぎを控え(すり身不使用)、楕円に成型したもの。 3 120g×20個程度とする。	
18-E27	えびチリ煮	KG	1 味の素冷凍食品(株)1kg、ケイエス冷凍食品500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ボイルパックとする。	
18-E28	あじ塩焼	袋	骨なし、ボイルパックとし、細部はその都度示す。	
18-E29	骨なしかれい煮付	袋	1 (株)大冷360g、(株)オカフーズ350g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ボイルパック、5切れとする。	
18-E30	イカのきざみハンバーグ	袋	1 イカと玉葱を刻み、つなぎを控え(すり身不使用)、楕円に成型したもの。 2 120g×20個程度とする。	
18-E31	えびボール	KG	1 (株)ヤヨイサンフーズ、カセイ食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個10g程度とする。	
18-E32	シーフードステーキ 60	KG	1 いか、えび、すり身を楕円に成型したもの。 2 60g、100個程度とする。	
18-E33	シーフードステーキ 30	KG	1 いか、えび、すり身を楕円に成型したもの。 2 30g、50個程度とする。	
18-E34	えびフライ	袋	テーブルマーク(株)325g10尾・マルハニチロ(株)320g10尾又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

F 冷凍肉類加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-F1	冷凍ボイル牛筋すじ	箱	1 日本食研(株)、(株)しんわ食品、メイワ食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1kg×6とする。	
18-F2	冷凍がらポーク	KG	1 エバラ食品工業(株)、平和食品工業(株)、富士食品工業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 煮出し用袋入り、1kgとする。	
18-F3	冷凍がらチキン	KG	1 エバラ食品工業(株)、平和食品工業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 煮出し用袋入り、1kgとする。	
18-F4	鶏がらモミジ	箱	1 鶏がら、モミジ(鶏趾骨)、丸鶏老鶏のアクを抜き、ミンチにしたもの。 2 煮出し用袋入り、1kg×6とする。	
18-F5	蒸し鶏スライス	KG	キューピー(株)チキンソフト1kg、ブライフーズ(株)500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-F6	ハンバーグ	袋	1 (株)ニチレイフーズ、テーブルマーク(株)、(株)ヤヨイサンフーズ、日本食研(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 豚肉と牛肉のみとし、他の肉類を含まないもの。 3 120g×10個とする。	
18-F7	てりやき味ハンバーグ	袋	ボイルパック、900g(35g×20個、タレ200g)程度とする。	
18-F8	鶏レバー入り野菜肉団子	KG	1 数種類の野菜入りとし、甘辛味のもの。 2 ボイルパック、1kg(30個)程度とする。	
18-F9	てりやきタレ肉だんご	KG	1 味の素冷凍食品(株)あらびき肉だんご、トリゼンフーズ(株)たれ付き又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ボイルパック、1kg、50個程度とする。	
18-F10	チャーシュー(スライス)	KG	1 日本食研(株)約40枚、日東ベスト(株)19~24枚、四国日清食品(株)約60枚、ベストシェフ約30枚又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g程度とする。	
18-F11	焼き目つきギョーザ	袋	1 味の素冷凍食品(株)、(株)ヤヨイサンフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 調理済みのもの、1個24g程度×10個、タレ5g×32個とする。	
18-F12	ビッグえび焼売	箱	1 えびとすり身を使用したもの。 2 1個47g程度、20個×4とする。	
18-F13	豆腐シューマイ	袋	1 味の素冷凍食品(株)43g×20個、梅の花(株)10個×2又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 豆腐とすり身を使用したもの。	
18-F14	ポークシューマイ	袋	1 味の素冷凍食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 豚肉の食感と風味が充分にあるもの。 3 1個45g程度、20個とする。	
18-F15	ロースかつ	KG	1 100g:味の素冷凍食品(株)10枚、四国日清食品(株)6枚又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 120g:味の素冷凍食品(株)8枚、四国日清食品(株)20枚又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 3 三元豚使用、細部はその都度示す。	
18-F16	厚切りハムカツ	袋	1 味の素冷凍食品(株)、日東ベスト(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 150g程度、10個とする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-F17	ささみチーズカツ	KG	1 (株)大冷50個、(株)オープン100個又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 50gとする。	
18-F18	一口かつ	KG	1 (株)日東ベスト100枚、マルハニチロ(株)60枚、四国日清食品(株)60個又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 35gとする。	
18-F19	ベーコンポテトバーグ	箱	四国日清35g1袋36個×4又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

G 冷凍卵類加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-G1	厚焼卵	KG	1 キューピー(株)、すぐる食品(株)、(株)ニチレイフーズ、(株)ミヤシタフーズ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g、10切れとする。	
18-G2	まるいオムレツ (ホホワイト)	KG	1 半熟状の卵黄を白身で包んだ丸型のオムレツとする。 2 50g×60個程度とする。	
18-G3	スクランブルエッグ	KG	キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-G4	とろりとしたたまご 和風	KG	1 キューピー(株)、ケンコーマヨネーズ(株)500g同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 日持ちタイプはその都度示す。	
18-G5	とろりとしたたまご 洋風	袋	キューピー(株)500g、ケンコーマヨネーズ(株)500g又は1kg又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-G6	目玉焼風オムレツ	袋	1 卵黄風ソースを白身で包み、目玉焼き状に加工したもの。 2 キューピー(株)35g×6個入り。	
18-G7	ミニかに玉風タレ付	袋	1 すぐる食品(株)フヨウハイ、(株)スギョてんしん又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ボイルパック、1個30～35g程度、10個とする。	
18-G8	手焼き風錦糸卵	袋	ケンコーマヨネーズ(株)、ジェフダ(株)500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-G9	パンプキンアンサンブルエッグ	KG	すぐる食品 500g 1/10又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

H 冷凍野菜類及び加工品、冷凍惣菜

番号	品名	単位	規格	備考
18-H1	冷凍かぼちゃ	KG	1 甘み、ほくほく感があるもの。 2 1個25g程度とする。	
18-H2	冷凍スライスカット かぼちゃ	袋	1 (株)ノースイ、ライフフーズ(株)又は同等 以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個5cm×1cm程度、500gとす る。	
18-H3	うらごしかぼちゃ	KG	1 キューピー(株)、マルハニチロ(株)、(株) モリタン、味の素冷凍食品(株)又は同等以上 のもの(他社の製品を含む。) 2 ペースト可、国産とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H4	冷凍葉だいこん	KG	1 (株)ニチレイフーズ、岩谷産業(株)、(株) 京果食品又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。) 2 刻み、バラ凍結とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H5	冷凍小松菜	KG	1 (株)ニチレイフーズ、(株)大冷、大洋エー アンドエフ(株)又は同等以上の(他社の製 品を含む。) 2 バラ凍結、3～5cm程度とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H6	冷凍菜の花	KG	1 ユニフーズ(株)、(株)大冷、東洋貿易 (株)、五十嵐冷蔵(株)又は同等以上のもの (他社の製品を含む。) 2 バラ凍結とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H7	うらごし人参	KG	1 キューピー(株)、ライフフーズ(株)、パイ オニアフーズ(株)、(株)モリタン、(株)新進 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ペースト可、国産とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H8	冷凍ブロッコリー	袋	1 (株)ノースイ、春雪さぶーる(株)、(株)ニ チレイフーズ又は同等以上のもの(他社の製 品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	
18-H9	ブロッコリーとカリフ ラワーミックス	KG	1 ブロッコリーとカリフラワーをバランスよ く混合したもの。 2 500g又は1kgとする。	
18-H10	冷凍ほうれん草 (カット)	KG	1 キューピー(株)、テーブルマーク(株)、 (株)ノースイ又は同等以上のもの(他社の製 品を含む。) 2 国産、スペイン産とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H11	うらごしほうれん草	KG	1 キューピー(株)、(株)モリタン、(株)新 進、岩谷産業(株)又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。) 2 ペースト可、国産とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H12	冷凍アスパラ(カット)	KG	1 (株)ノースイ、春雪さぶーる(株)、富士通 商(株)太陽A&F又は同等以上のもの(他社の 製品を含む。) 2 4～5cmカットとする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H13	冷凍アスパラスライス	KG	春雪さぶーる(株)1kg、富士通商(株)50 0g、大冷又は同等以上のもの(他社の製品を含 む。)	
18-H14	冷凍モロヘイヤ	袋	1 ライフフーズ(株)、(株)大冷、太陽A&F又 は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ポーション又はバラ凍結とする。 3 500gとする。	
18-H15	冷凍カットオクラ	袋	1 (株)ニチレイフーズ、ユニフーズ(株)又は 同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 斜め切り又はハーフカットとする。 3 自然解凍、500gとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
18-H16	きざみオクラ	袋	1 (株)ニチレイフーズ、ユニフーズ(株)、ライフフーズ(株)、日本水産(株)、マルハニチロ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 スライス、5mm程度とする。 3 自然解凍、500gとする。	
18-H17	おくらホール	KG	1 (株)ニチレイフーズ、ユニフーズ(株)、(株)大冷、日本水産(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	
18-H18	冷凍いんげん	袋	1 (株)ニチレイフーズ、ユニフーズ(株)、(株)タフコ、イズックス(株)、フェイス又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 3~5cmカット、500gとする。	
18-H19	冷凍絹さや	袋	1 (株)ノースイ、イズックス(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500gとする。	
18-H20	冷凍スナップえんどう	袋	1 イズックス(株)、(株)ノースイ、ユニフーズ(株)、日本水産(株)、岩谷産業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500gとする。	
18-H21	冷凍カリフラワー	KG	1 春雪さぶる(株)、(株)ニチレイフーズ、岩谷産業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は80~100個入り1kgとする。	
18-H22	冷凍クリームコーン	KG	1 (株)モリタン、岩谷産業(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 国産、1kgとする。	
18-H23	うらごしコーン	KG	1 キューピー(株)、(株)モリタン又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ペースト可、国産とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H24	焼なすカットタイプ	KG	(株)ハちゃん堂1kg35個、ユニフーズ(株)M500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-H25	焼なす	袋	1 ユニフーズ(株)、岩谷産業(株)、(株)ノースイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 ホール、50g程度、5本入りとする。	
18-H26	冷凍乱切りれんこん	KG	6~10g程度、500g又は1kgとする。	
18-H27	シュレッド青パパイヤ	袋	イースタンフーズ(株)、オーシャンワークス 500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-H28	和風野菜ミックス	KG	1 里芋、人参、れんこん、たけのこ、ごぼう、しいたけをミックスしたもの。 2 500g又は1kgとする。	
18-H29	中華野菜ミックス	KG	1 ユニフーズ(株)、岩谷産業(株)、(株)ノースイ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	
18-H30	ミックスベジタブル	KG	1 人参、ホールコーン、グリーンピースをミックスしたもの。 2 500g又は1kgとする。	
18-H31	揚げなす乱切り	KG	1 (株)ニチレイフーズ、ユニフーズ(株)、岩谷産業(株)、(株)ノースイ、(株)ハちゃん堂、大洋エアーランドエフ(株)、神栄(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 麻婆カット可とする。 3 500g又は1kgとする。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-H32	薄輪切り揚げなす	K G	1 ユニフーズ(株)、岩谷産業(株)、(株)ノースイ、(株)八ちゃん堂又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 コインカット可とする。 3 500g又は1kgとする。	
18-H33	かぼちゃロールフライ	K G	(株)宝幸栗かぼちゃロール60g×10個、味の素冷凍食品(株)北海道カボサラロールフライ55g×12個又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-H34	冷凍山形のだし	袋	ケンコーマヨネーズ(株)、三和漬物食品(株)200g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
18-H35	冷凍チンゲン菜(カット)	袋	1 (株)大冷、イズックス(株)、ユニフーズ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 3～5cm程度カット、500gとする。	

I 冷凍果実類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-I1	冷凍刻みゆず	袋	1 カネク(株)、金印(株)、(株)福島食品又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皮のみの細切り、3cm程度、100gとする。	非加熱
18-I2	冷凍みかん	個	(株)八ちゃん堂 むかん 個包装又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	非加熱
18-I3	冷凍アボカドダイスカット	袋	1 (株)アスク、(株)ノースイ、シンプロット又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 15mm角程度、500gとする。	非加熱
18-I4	ストロベリースライスソース	K G	1 いちごの固形があるもの。 2 色が鮮やかで、程よい甘みと酸味があるもの。 3 200g～1kgとする。	
18-I5	冷凍ストロベリー	K G	1 (株)ノースイ、(株)アスク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 パラ凍結、500g又は1kgとする。	非加熱
18-I6	冷凍パイナップルチャンク	K G	1 (株)ノースイ、(株)アスク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 糖度が充分で、食べ頃の生パインとする。 3 パラ凍結、500g又は1kgとする。	非加熱
18-I7	冷凍パイナップル(個装)	袋	1 (株)木村食品工業、フルーツライフ(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 糖度が充分で、食べ頃の生パインとする。 3 40g、40個入り程度とする。	非加熱
18-I8	冷凍種なしぶどう	K G	1 (株)ノースイ、(株)アスク又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500g又は1kgとする。	非加熱
18-I9	冷凍マンゴー1/4カット	個	(株)大冷、ライフフーズ(株)40g袋又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	非加熱
18-I10	冷凍もも(個装)	袋	1 シロップ漬けの白桃又は黄桃とし、種類はその都度示す。 2 40g、40個入り程度とする。	
18-I11	冷凍マンゴーチャンク	K G	1 アップルマンゴー、アルソソフォマンゴー又は同等の品質を有するもの。 2 十分な糖度があるものとし、未熟果肉の混合がないもの。 3 パラ凍結、15mmカット、500g又は1kgとする。	非加熱

J 冷凍きのこ類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-J1	冷凍椎茸	袋	1 (株)ノースイ、ユニフーズ(株)、大洋エー アンドエフ(株)又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。) 2 Mサイズ、500gとする。	
18-J2	きのこミックス	袋	1 ひらたけ、マッシュルーム、エリンギ、椎 茸等4種類以上をミックスしたもの。 2 500gとする。	

K 冷凍藻類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
18-K1	生もずく	KG	1 日東食品(株)1kg、(有)サトノブ500 g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 沖縄産とする。	
18-K2	冷凍カットわかめ	KG	三陸産、Sサイズ程度、500gとする。	
18-K3	冷凍くきわかめ	KG	国内産、4mm×4cm程度、500gとす る。	
18-K4	冷凍細ぎりわかめ	KG	国内産、2.5mm×4cm程度、500gと する。	
18-K5	ミニカップ味付めかぶ	箱	(株)大冷、(株)尾坪商店20g×100個程度 又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	

19. その他

(1) 共通規格

- ① 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したものとする。
- ② 風味、味付けが良好で異味、異臭、乾燥、変色がないこと。
- ③ 衛生的な容器を使用すること。
- ④ 脱気が完全でカビ、変色、損傷がなく、異物の混入がないもの。
- ⑤ 固有の光沢、風味を有したものとする。
- ⑥ 細部についてはその都度示す。

(2) 冷凍食品共通規格

- ① 日本冷凍食品協会の規格に基づくもの。
- ② 完全包装、等量詰めとする。
- ③ 冷凍状況が良好なもの。
- ④ 再凍結、冷凍やけ、乾燥、霜がないもの。

(3) A 惣菜類

番号	品名	単位	規格	備考
19-A1	惣菜A	個	1 ヤマダイ食品(株)小松菜と揚げの煮物、マルハニチロ(株)便利な小松菜の煮びたし又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 500gとする。	冷凍品
19-A2	惣菜B	個	1 合い挽き肉のスコッチエッグを半分にカットしたもの。 2 50g、10個入り袋とする。	冷凍品
19-A3	惣菜C	個	1 堂本食品(株)、マニハ食品(株)又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 大豆もやしナムル、冷暗所保存とする。 3 1kgとする。	
19-A4	惣菜D	個	1 (株)ニチレイフーズ(得)オムレツ50、ヤマガタ食品(株)ハヤシオムレツ又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1個50gとする。	冷凍品
19-A5	惣菜E	KG	1 カゴメ(株)菜園風グリル野菜のミックス600g、ユニフーズ(株)イタリアンミックス(I)500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 1.5cmカット、500g～1kg程度とする。	冷凍品
19-A6	惣菜F	個	1 ビーフカレー(牛肉のフォン20%使用) 2 20種類以上の香辛料使用 3 レトルト又は常温保存可能なもの、1袋1kgとする。	
19-A7	惣菜G	KG	1 卵白に野菜を加え、厚焼き卵形にした野菜寄せとする。 2 500g20カット程度とする。	冷凍品
19-A8	副食A	KG	1 (株)大堀サラダうの花900g、羽二重豆腐(株)うの花サラダ500g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 うの花に野菜やいもを加え、洋風の味付けをしたサラダ風とする。 3 500g～1kg程度とする。	冷凍品

B 栄養補助食品類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
19-B1	栄養補助食品A	個	1 大塚製薬(株)カロリーメイト、日本食研(株)バランスデイト又は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 2本入りとし、細部はその都度示す。	
19-B2	栄養補助食品B	個	1 玄米と小麦ブランを練り込んだ生地でクリームを挟み、栄養強化したものとする。 2 70g以上とし、細部はその都度示す。	
19-B3	栄養補助食品C	個	1 ナッツ、ドライフルーツを加えた大豆バーとする。 2 大塚製薬SOYJOY25g。	
19-B4	栄養補助食品D	個	1 食物繊維と5種類程度のビタミンを加えたバータイプとする。 2 アサヒグループ食品一本満足バーシリアルチョコ41g程度。	
19-B5	栄養補助食品セット①	個	カロリーメイト、クリーム玄米ブラン、一本満足バーを各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
	栄養補助食品セット②		バランスパワー、ヴァームゼリー、ビスコを各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
	栄養補助食品セット③		クリーム玄米ブラン、C1000ゼリー、ビスコを各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
	栄養補助食品セット④		クリーム玄米ブラン、アミノバイタル、QBBナッツを各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
	栄養補助食品セット⑤		バランスパワー、即攻元気、バランスオンミニを各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
	栄養補助食品セット⑥		クリーム玄米ブラン、おからだから、野菜飲料紙パック200mlを各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
	栄養補助食品セット⑦		カロリーメイトゼリー、スローバー、クエン酸を各1個ずつ袋に詰め合わせたものとする。	
19-B6	栄養補助食品A(加)	個	19-B1に準ずる。	
19-B7	栄養補助食品B(加)	個	19-B2に準ずる。	

C レトルトセット類共通規格

- ① 主食と副食のセットは耐熱スプーンを付け、3点をボイルパックに詰めること。
- ② 副食の具材と調味液の割合が適度なものとし、固形量が極端に少ない物は不可とする。
- ③ 個々に、表示必要事項（要求書品名、セット内容、製造者、賞味期限）を見やすく示すこと。
- ④ 賞味期限は、セットした商品の内、期限が短い商品のものとし、その期限で統一すること。
- ⑤ 納品時の段ボール箱は、③の表示必要事項と段ボール内の個数を、各箱に示すこと。
- ⑥ 異常（包装不良、カビ、内容物漏れ等）が判明した場合は早急に対応すること。
- ⑦ 細部はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格	備 考
19-C1	中華飯	個	1 トレー入り白飯300g以上、具200g以上のもの。 2 中華丼セット可とする。	
19-C2	ビーフカレーセット	個	トレー入り白飯300g以上、具220g以上のもの。	
19-C3	牛カルビ焼き肉セット	個	トレー入り白飯300g以上、具185g以上のもの。	
19-C4	主食セットA	個	トレー入り白飯300g以上、チキントマト煮200g以上のもの。	
19-C5	主食セットB	個	トレー入り白飯300g以上、ハヤシハンバーグ180g以上のもの。	
19-C6	主食セットC	個	トレー入り白飯300g以上、すき焼ハンバーグ180g以上のもの。	
19-C7	主食セットD	個	トレー入り白飯300g以上、とり野菜煮220g以上のもの。	
19-C8	主食セットE	個	トレー入り白飯300g以上、肉じゃが240g以上のもの。	
19-C9	パック飯ボイルセットA	個	ガーリックライス300g程度、味付鶏肉100g程度のもの。	
19-C10	パック飯ボイルセットB	個	鮭わかめご飯300g程度、豚角煮100g程度のもの。	
19-C11	パック飯ボイルセットC	個	ケチャップピラフ300g程度、オムレツソース煮120g程度のもの。	
19-C12	パック飯ボイルセットD	個	ソーセージピラフ300g程度、ハンバーグ160g程度のもの。	
19-C13	パック飯ボイルセットE	個	わかめご飯300g程度、牛しぐれ煮100g程度のもの。	
19-C14	パック飯ボイルセットF	個	鮭コーンバター醤油飯300g程度、牛角煮100g程度のもの。	

D その他

番号	品 名	単位	規 格	備 考
19-D1	クルトン(ノンフライタイプ)	袋	キューピー(株)100g、理研ビタミン(株)150g又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)	
19-D2	フライドオニオン	KG	1 斎藤食品工業(株)フレークA1kg、 キューピー(株)200g、ユウキ食品(株) 250g又は同等以上のもの(他社の製品を 含む。) 2 油揚げしていないものとする。	
19-D3	トッポギ	KG	(株)徳山物産、ユウキ食品(株)、藤和食品 (株)500g～1kg又は同等以上のもの(他社 の製品を含む。)	
19-D4	乾燥ワントン	KG	日本製麺、帯状のウエーブワントン、1kgと する。	
19-D5	せんべい汁用せんべい	KG	煮崩れしにくく、割れ欠けの少ないものとし、 1枚15g程度とする。	
19-D6	かた焼そば(細)	個	1 ヒガシマル醤油(株)、平和食品工業(株)又 は同等以上のもの(他社の製品を含む。) 2 皿うどん50～60g程度とする。	
19-D7	揚げ玉(天かす)	KG	1 オタフクソース(株)、ヤマキ(株)、マルトモ (株)又は同等以上のもの(他社の製品を含 む。) 2 甲殻類の混合(エキスを含む)がないもの。	
19-D8	フライドガーリックス ライス	袋	1 テーオー食品(株)100g、(株)ギャバン 50g×2又は同等以上のもの(他社の製品 を含む。) 2 油揚げしていないものとする。	