

2 0 2 3 年 度

糧 食 品 規 格 表

航 空 自 衛 隊 串 本 分 屯 基 地

# 目 次

項目	種 別	ページ
1	穀類及び穀類製品	1 ~ 4
2	いも類	5
3	砂糖及び甘味料	6
4	菓子類	7
5	油脂類	8
6	堅果類	9
7	豆類	10 ~ 11
8	魚介類	12 ~ 17
9	獣肉類	18 ~ 21
10	卵類	22
11	乳類	23
12	野菜類	24 ~ 27
13	果実類	28 ~ 29
14	きのこ類	30
15	藻類	31
16	嗜好飲料類	32 ~ 33
17	調味料及び香辛料	34 ~ 39
18	漬物類	40 ~ 41
19	冷凍、加工食品	42 ~ 45
20	その他ふりかけ	46
21	その他即席ラーメン 栄養機能食品等	47 ~ 49
22	別添	50

## 総 則

- 1 この規格表は、航空自衛隊串本分屯基地において調達する糧食品に適用する。
- 2 本規格表に定めていない糧食品については、必要の都度別に示すものとする。
- 3 本規格表に定めている糧食品の納品にあたっては、遺伝子組換え食品でないもの及びその加工品でないものとする。
- 4 見本提示を要する場合は、その都度示すものとする。
- 5 受領検査は、本規格表に基づき品質検査及び数量検査を実施するものとする。
- 6 受領検査不合格の糧食品は返品とし、速やかに良品を納入するものとする。
- 7 納入時間は午前8時15分から12時までの間を基準とし、入門手続き、車両運行等基地の行動については、基地内の規則に従うものとする。
- 8 本規格表の規格内容で不都合が生じた場合、その都度調整し、変更内容の細部はその都度、購入要求書で示すものとする。
- 9 原材料は原則として国内産とする。外国産を納入の場合は、原産地を記入するものとする。  
また、冷凍及び加工食品については原則として、日本冷凍食品協会確認工場製品等の認定証がある国内産冷凍品とするものとする。
- 10 本文中の程度とは5%前後を示すものとする。
- 11 官側が必要と認めた場合、契約相手側は検食及び保存食を用意するものとする。
- 12 本規格表は、令和5年7月1日から適用する。

1 穀類及び穀類製品

番 号	品 名	規 格	単位
<p>共通規格</p> <p>1 日本農林水産省規格の適合品とする。</p> <p>2 乾燥十分にして、カビ等を認めないこと</p> <p>3 異味、異臭、不純物の混入なく粒揃いで砕け、未熟なもののないこと</p> <p>4 固有の光沢、風味を有し、病害虫を認めないこと</p>			
1-1	内地米	<p>1 産地は近畿一円と三重県とし、品種はキヌヒカリ、コシヒカリ、ヒノヒカリ、等級は2等級以上のものとする。</p> <p>2 30kg紙袋入り</p>	kg
1-2	もち米	<p>1 日本農林水産省規格に基づく国内産水稻もち米をとう精したもの</p> <p>2 10kg袋入り</p>	kg
1-3	押麦	<p>1 白麦を押して平らな麦にしたもの</p> <p>2 1kg袋入り</p>	kg
1-4	牛飯缶	<p>1 製造後1年以内のもの</p> <p>2 製造年月日、品種、工場名の表示があるもの</p> <p>3 さび、変形、膨張していないもの</p> <p>4 缶がきれいで、ラベルが変色していないもの</p> <p>5 1缶375g</p>	缶
1-5	鶏飯缶	<p>1 1缶375g</p> <p>2 他は1-4の規格に準ずる。</p>	缶
1-6	五目飯缶	<p>1 1缶375g</p> <p>2 他は1-4の規格に準ずる。</p>	缶
1-7	赤飯缶	<p>1 1缶375g</p> <p>2 他は1-4の規格に準ずる。</p>	缶
1-8	もち	<p>1 もち米を原料としたもの</p> <p>2 <b>1個50g程度のもち</b></p>	個
1-9	調理パン	<p>1 パン1個100g程度で(ウイナ-、コロッケ、スパゲティ等)挟んだもの</p> <p>2 良質の小麦粉(強力粉)を使用したもの</p> <p>3 気孔細かく揃っているもの</p> <p>4 かび、こげ、イースト臭が感じられないもの</p> <p>5 表面は全体的に同濃度の茶色を呈し斑点等の認められないもの</p> <p>6 型が整っていて側面、底面にへこみが認められないもの</p> <p>7 水分の蒸発良好、口中にて団子状にならないもの</p> <p>8 衛生的に包装され賞味期限が記載されたもの</p>	個
1-10	菓子パンA	<p>1 1個110g程度の菓子パン(チョコ、ピーナツ、クリーム等)挟んだもの</p> <p>2 他は1-9の規格に準ずる。</p>	個
1-11	菓子パンB	ヤマザキあんぱん100gと同等品、又は同等品以上(他社の製品を含む)	個
1-12	菓子パンC	ヤマザキジャムパン100gと同等品、又は同等品以上(他社の製品を含む)	個
1-13	菓子パンD	ヤマザキクリームパン100gと同等品、又は同等品以上(他社の製品を含む)	個
1-14	菓子パンE	ヤマザキメロンパン110gと同等品、又は同等品以上(他社の製品を含む)	個
1-15	菓子パンF	ヤマザキナイススティック120gと同等品、又は同等品以上(他社の製品を含む)	個

番号	品名	規 格	単位
1-16	菓子パンG	ヤマザキコッペパン1個125g程度の菓子パン（ジャム、つぶあん、ピーナッツ等）を挟んだものと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-17	菓子パンH	ヤマザキチョコ&クリーム100gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-18	総菜パンA	ヤマザキカレーパン120gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-19	総菜パンB	ヤマザキやきそばパン150gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-20	総菜パンC	ヤマザキまるごとソーセージ110gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-21	総菜パンD	ヤマザキ大きなメンチカツ130gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-22	総菜パンE	ヤマザキ大きなハム&たまご135gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-23	総菜パンF	ヤマザキあらびきポークのホットドッグ90gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-24	総菜パンG	神戸屋ハムマヨ100gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-25	総菜パンH	神戸屋たまマヨ100gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-26	総菜パンI	ヤマザキピザパン120gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
1-27	コッペパン	1 1個75g程度の味付パン、細長く作り、切り込みを入れる。 2 他は1-9の規格に準ずる。	個
1-28	ハンバーガー用パン	1 1個75g程度の味付パン、切り込みを入れる。 2 他は1-9の規格に準ずる。	個
1-29	食パン	1 1袋厚切2枚入り、150g程度のもの 2 他は1-9の規格に準ずる。	個
1-30	ロングライフパン	1個100g程度で1ヶ月間日持ちするもの	個
1-31	ミックスサンド	1 卵、ハム、きゅうりを使用したミックスサンド。 2 1パック300g程度 3 新鮮な材料を使用し、衛生的に処理されたもの 4 衛生的に包装され賞味期限が記載されたもの	個
1-32	カツサンド	1 カツをサンドしたもの 2 他は1-15の規格に準ずる。	個
<b>1-33</b>	<b>バゲット</b>	<b>長さ40cm程度のフランスパン</b>	<b>本</b>
<b>1-34</b>	ランチパック	具材等を柔らかいパンに挟んだもの（ツナマヨ、たまご、マーガリン等）	個
<b>1-35</b>	パン粉	1 乾燥良好、粉末少なく、雑物等の混入がないもの。 2 かび、変質を認められないもの 3 1kg程度の袋入り	kg

番号	品名	規 格	単位
1-36	クルトン	ほしえぬフライドクルトン1袋200gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	袋
1-37	生中華そば	1 納入当日製造した新鮮なもの 2 異味、異臭がなく、長さ太さが均一で、色白く光沢あり、弾力性に富むもので、色素は食品衛生法で許可されたものを使用 3 1kg程度の袋入り	kg
1-38	茹中華めん	1 1個130g程度で茹でたもの 2 他は1-22の規格に準ずる。	個
1-39	蒸焼そば	1 焼きそば用麺130g程度の袋入り 2 他は1-22の規格に準ずる。	kg
1-40	パック 茹焼そば	1 1-24の規格と同等品 2 3個袋入りで、粉末ソース付	個
1-41	茹日本そば	1 そば粉60パーセント、小麦粉40パーセントを使用 2 1個200g程度。他は1-22の規格に準ずる。	kg
1-42	乾冷麦	1 400g入り 2 乾燥良好、長さ、太さ均一にして折れのないもの 3 異味、異臭雑物等の混入がないもの	kg
1-43	乾ソーメン	1 360g入り 2 他は1-27の規格に準ずる。	個
1-44	ギョーザの皮	1 大判20枚入り150g程度で新鮮なもの 2 異味、異臭なく型一定にして、弾力性に富むもの	個
1-45	冷凍スパゲッ ティー	1 コシの強い麺をアルデンテに茹でたもの 2 1個220gの冷凍品	個
1-46	茹うどん	1 1個200g 2 他は1-22の規格に準ずる。	kg
1-47	冷凍中華めん	1 真打ちちぢれ中華麺 2 1個200gの冷凍品	個
1-48	かた焼そば	1 細めん、太めん等 2 1個60gの冷凍品	個
1-49	細うどん	1 180g程度の袋入り 2 他は1-22の規格に準ずる。	kg
1-50	冷凍ちゃんぽ ん	1 個200gの冷凍品	個
1-51	冷凍ほうとう	1 個240gの冷凍品	個
1-52	冷凍中華めん (ストレート)	1 中華麺（ストレートタイプ） 2 1個200gの冷凍品	個
1-53	冷凍ラーメン (つけ麺用)	1 1個100gの冷凍品 2 弾力が強く太めのもの	個
1-54	冷凍沖縄そば	1 1個200gの冷凍品	個
1-55	茶そば	1 1kg入りの乾麺 2 他は1-27の規格に準ずる。	kg
1-56	<b>盛岡冷麺</b>	<b>盛岡冷麺用麺160g</b>	<b>個</b>
1-57	カうどん	1 1個200g程度でこしの強いもの 2 他は1-22の規格に準ずる。	kg
1-58	パック白飯	1 個300gで、無菌パック入り	個

番号	品名	規格	単位
1-59	スパゲッティ	1 1.6mmの太さで硬質小麦粉を原料としたもの 2 色白、塩味適当、乾燥良好、粉砕のないもの	kg
1-60	マカロニ	1 ツイスト、シェル状に巻いているもの 2 他は1-41の規格に準ずる。	kg
1-61	小麦粉	1 乾燥良好、色白く雑物等の混入を認めないもの 2 粒子が細かく、かび、湿気による塊を認めないもの 3 1kg袋入り	kg
1-62	おつゆ麩	1 良質強力粉を使用し、色白できめ細かく乾燥良好なもの 2 衛生的に処理された1cm程度の丸型 3 1個30gの袋入り	個
1-63	花 麩	1 1個25g 2 他は1-44の規格に準ずる。	個
1-64	ビーフン	1 うるち米を原料としたもの 2 1個300g程度	個
1-65	マイクロボーディング	1 白飯300g、ビーフカレー210g 2 真空パックでライスボックス、スプーン付	個
1-66	唐揚粉	日清唐揚粉100gと同等、又は同等品以上（他社製品を含む）	個
1-67	冷凍うどん	1個200gの冷凍品	個
1-68	カレーピラフ	1個300gで、 無菌パック入り	個
1-69	とり飯炭火風	1個300gで、無菌パック入り	個
1-70	炊き込みご飯	1個300gで、無菌パック入り	個
1-71	十六雑穀米	1個500gで十六の雑穀入り	個
1-72	サプリ米（ビタミン・鉄）	1個50gの箱入り	個
1-73	サプリ米（カルシウム）	1個50gの箱入り	個
1-74	山菜ごはんの素	1個500g程度でレトルトパック入り	個

## 2 いも類

番号	品名	規 格	単位
2-1	馬鈴薯	1 新鮮で土を除き、病虫害、発芽のないもの 2 1個150g以上のLL寸	kg
2-2	フレンチフライポテト	新しい馬鈴薯を原料として作った冷凍品	kg
2-3	澱粉	1 馬鈴薯を原料としたもの 2 乾燥良好で色白で、きめ細かく、雑物等の混入のないもの 3 クラフト紙入り	kg
2-4	春雨	1 馬鈴薯を原料としたもの 2 乾燥良好で、折れがないもの 3 1個120g入り	個
2-5	角こんにゃく	1 弾力があり、気泡がなく、雑物混入のないもの 2 精製粉を使用し、納入当日製造したもの 3 冷水に1時間以上冷却したもの	kg
2-6	糸こんにゃく	1 角こんにゃくを糸状に細かく長くしたもの 2 他は2-5の規格に準ずる。	kg
2-7	刺身こんにゃく	1 青のり、ゆず、胡麻等が練り込まれたもの 2 他は2-5の規格に準ずる。	kg
2-8	マロニー	1 乾麺で、1個500g入り 2 他は2-4の規格に準ずる。	個
2-9	さつま芋	1 1個250g程度 2 他は2-1の規格に準ずる。	kg
2-10	里芋	1 土、ひげ、根、皮を除き、1個60g程度 2 他は2-1の規格に準ずる。	kg
2-11	冷凍里芋	1 新鮮な2-10の規格の里芋を冷凍したもの 2 1kgパック入り	kg
2-12	長芋	1 ひげ、根を除き、折れ、腐れのないもの 2 棒状で直径4cm以上、粘質に富んだもの 3 他は2-1の規格に準ずる。	kg
2-13	マッシュポテト	1 2-1の規格の馬鈴薯を原料としたもの 2 乾燥良好で、白色で、きめ細かく、雑物等の混入のないもの	kg
2-14	白滝	1 糸状で太さが揃っているもの 2 他は2-5の規格に準ずる。	kg
2-15	冷凍とろろ芋	1 2-12の規格の長芋をおろした冷凍品 2 1kgパック入り	kg
2-16	ポテトサラダ	味の素、北海道士幌ポテつぶしサラダ1kgと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	kg
2-17	ピリ辛こんにゃく	ピリッと辛味をきかせたこんにゃく煮	kg
2-18	結び白滝	1 糸状で結ばれているもの 2 他は2-5の規格に準ずる。	kg



### 3 砂糖及び甘味料

番 号	品 名	規 格	単 位
3-1	あん	1 納入当日製造したもの 2 良質の小豆を使用したこしあん	k g
3-2	砂糖	1 品質良好品、水分3%以下、糖質95%以上の上白とする。 2 純白で光沢あり、細粉状でかたまり又はべとつきのないもの 3 雑物等の混入なく、軽い甘みを有するもの	k g
3-3	角砂糖	1 糖質99%以上。450g入り 2 他は3-2の規格に準ずる。	個
3-4	水あめ	1 1個360g程度 2 さつまいも、馬鈴薯の澱粉を原材料としたもの	個
3-5	ブルーベリー &マーガリン	1 1個11gのディスペンパック入り 2 ブルーベリー7g：マーガリン4g	個
3-6	はちみつ&マ ーガリン	1 1個11gのディスペンパック入り 2 はちみつ7g：マーガリン4g	個
3-7	いちご&マー ガリン	1 1個11gのディスペンパック入り 2 いちご7g：マーガリン4g	個
3-8	メープル風シ ロップ&マー ガリン	1 1個11gのディスペンパック入り 2 メープル風シロップ7g：マーガリン4g	個
3-9	ママレード& マーガリン	1 1個11gのディスペンパック入り 2 ママレード7g：マーガリン4g	個
3-10	イチゴジャム	1個14gのディスペンパック入り	個
3-11	ブルーベリー ジャム	1個14gのディスペンパック入り	個
3-12	オレンジママ レード	1個14gのディスペンパック入り	個
3-13	りんご&マー ガリン	1 1個11gのディスペンパック入り 2 りんご7g：マーガリン4g	個
3-14	きんかんジャ ム	1個200g入り程度	個
3-15	蜂蜜	1 1個500g入り 2 淡黄色ないし、暗褐色のシロップ状の液で、特有の香味があるもの	個

#### 4 菓子類

番 号	品 名	規 格	単位
4-1	シュークリーム	1個100g	個
4-2	かしわもち	1 1個30g 2 新鮮なかしわの葉を使用、異味、異臭、雑物等のないもの	個
4-3	ショートケーキ	1 スポンジと、生クリームを使用した1個100g程度のもの 2 新鮮で適度の弾力があり、異味、異臭、雑物等のないもの	個
4-4	桜餅	1個75g	個
4-5	だんご	1 1個30g程度で3個入り 2 種類はその都度示す	個
4-6	チョコレート A	1 ピーナッツ入りチョコ 2 1袋240g入り	個
4-7	チョコレート B	1 キットカットチョコ 2 1袋230g、15枚入り	個
4-8	チョコレート C	1 ブラックサンダー 2 1個21g	個
4-9	飴	1 フルーツキャンデー 2 1袋84g程度の袋入り	個
4-10	バームクーヘン	1 1個80g 2 種類はその都度示す	個
4-11	ワッフル	1 ローゼンベルギーワッフル50g程度と同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	個
4-12	ドーナツ	1 シルビア糖質50%オフ&食物繊維入りドーナツ39g程度と同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	個

5 油脂類

番 号	品 名	規 格	単 位
5-1	食油缶	1 大豆白絞油、清純で舌ざわり、香味良好なもの 2 沈澱物、異味、異臭のないもの。18L入り 3 日本農林規格（JAS）の規格に準ずる。	缶
5-2	サラダ油	1 1500gのポリ容器入り 2 他は5-1の規格に準ずる。	個
5-3	ごま油	1 1650gのポリ容器入り 2 他は5-1の規格に準ずる。	個
5-4	ラー油	1 33g入り 2 他は5-1の規格に準ずる。	個
5-5	オイスターソース	1 かき油120g 2 他は5-1の規格に準ずる。	個
5-6	マーガリン	1 400g入りで、1ヶ月以内に製造したものを納入 2 白色又は淡黄色をした良品質で、塩分適当、香味良好なもの	個
5-7	オリーブ油	1 1000ml入り 2 他は5-1の規格に準ずる。	個
5-8	小型マーガリン	1 個8g入り	個
5-9	辛味オイル	1 1個31g程度瓶入り 2 食用なたね油、香辛料抽出物、パプリカ色素入り	個

6 堅果類

番 号	品 名	規 格	単 位
6-1	すりごま	1 1袋55g程度 2 良質、乾燥良好でかび等を認めないもの 3 異味、異臭、雑物等の混入無いもの 4 固有の光沢、風味を有していること 5 色白く、実の良く入ったごまをすったもの	個
6-2	ピーナッツバター	1 1個200g程度 2 落花生を原料とし、他の混入物、異味、異臭を認めないもの 3 水分4%、蛋白質30%以上、脂肪50%以上	個
6-3	栗	1 1個20g以上のL寸で、皮をむいたもの 2 適度に成熟し、傷害、病中害、腐れ等のないもの	kg
6-4	白胡麻	1 炒りごま、1袋50g 2 他は6-1の規格に準ずる。	個
6-5	黒胡麻	1 染物は不可 2 他は6-1の規格に準ずる。	kg

7 豆類

番 号	品 名	規 格	単 位
7-1	白味噌	1 醸造成分、水分53%以下、蛋白質9%以上、塩分4～5%、糖分32%以上 2 特有の芳香と光沢があり、甘味、塩味適当で、異味、異臭、雑物等の混入しないもので、白味噌	k g
7-2	赤味噌	1 八丁味噌 2 他は7-1の規格に準ずる。	k g
7-3	もろみ味噌	1 1個150g入り 2 味噌、大豆、麦を使用し辛口で、風味良好なもの	個
7-4	インスタント味噌汁	1 粉末の味噌汁の素（あさげ、ひるげ、ゆうげ等） 2 1個18g	個
7-5	カップ味噌汁	1 具入りのカップ入り即席味噌汁 2 1個50g	個
7-6	大豆	1 農林省検査2等合格又は、同等以上のもの 2 病虫害なく、粒揃いで、雑物の混入のないもの 3 豊熟粒で、碎粒、不完全の混入がないもの 4 表面に斑点なく、光沢のあるもの 5 乾燥良好で、他品種混じりのない1個300g入りのもの	個
7-7	黒豆	1 250g 2 他は7-6の規格に準ずる。	個
7-8	黒豆煮豆	1 良質の材料を使用 2 市販上級品で風味、味付、良好なもの 3 食品衛生法により、許可された色素、甘味料を使用 4 異味、異臭、変質等なく、雑物等の混入ないもの 5 1個140g入りで、1ヶ月以内に製造したものを納入	個
7-9	大豆昆布佃煮	1 1個150g入り 2 他は7-8の規格に準ずる。	個
7-10	豆腐	1 1個350g程度の硬絞り豆腐 2 当日製造、出来上がり後1時間以上冷却したもので、破損、異味、異臭、苦みのないもの	k g
7-11	絹ごし豆腐	1 7-10の第1項の規格と比べ、水分が多くなめらか 2 他は7-10の規格に準ずる。	k g
7-12	鍋用豆腐	1 鍋物用で、煮込んでも崩れにくい豆腐 2 他は7-10の規格に準ずる。	k g
7-13	焼豆腐	7-10の規格の豆腐を30%程度水分を取り、焼上均一で、破損品なく、異味、異臭のないもの	k g

番 号	品 名	規 格	単 位
7-14	厚揚	1 厚さ2cm程度、水分70%以内 2 当日製造、1個50g程度の三角又は四角のもの 3 良質植物油を使用し、異味、異臭がなく揚げ過ぎのないもの	kg
7-15	油揚	1 厚さ1cm、1個20g程度 2 他は7-14の規格に準ずる。	kg
7-16	寿司揚	1 1個5～10g程度 2 他は7-14の規格に準ずる。	kg
7-17	がんもどき	1 人参、牛蒡、昆布、胡麻等混入したもの 2 1個60g程度	kg
7-18	高野豆腐	1 乾燥良好で、異味、異臭、かび、割れのない均一なもの 2 製造2ヶ月以内のもの 3 10個入り、165g	個
7-19	納豆	1 7-6の規格の大豆を使用 2 納豆菌で大豆がよく発酵し、風味が良好、異味、異臭なく、新鮮な糸引納豆 3 1個30gカップ入りで、衛生的に処理されたもの 4 賞味期間7日以上あるもの	個
7-20	うの花	1 納入当日製造した新鮮なもの 2 異味、異臭、雑物なく、固く絞ったもの	kg
7-21	きな粉	1 大豆を原料とし、新鮮で粉末細かく、特有の香味を有するもの 2 乾燥良好で、異味、異臭なく雑物を混入しないもの	kg
7-22	調整豆乳	1 200ml紙パック入り。国産大豆を使用したもの 2 賞味期間7日以上あるもの	本
7-23	豆乳	1 バナナ味、コーヒー味等200ml紙パック入り。 2 他は7-22の規格に準ずる。	本
7-24	小豆	1 1個250g入り 2 他は7-6の規格に準ずる。	個
7-25	金時煮豆	1 金時豆の煮物 2 1個145g、他は7-8の規格に準ずる。	個
7-26	うぐいす豆煮	1 うぐいす豆の煮物 2 1個200g、他は7-8の規格に準ずる。	個
7-27	おたふく豆煮	1 おたふく豆の煮物 2 1個200g、他は7-8の規格に準ずる。	個
7-28	炒り大豆	1 7-6の規格の大豆を炒ったもの 2 1個70g。香りが良く、固さがあるもの	個
7-29	野菜豆煮	1 野菜と豆の煮物。1個200g 2 他は7-8の規格に準ずる。	個
7-30	いんげん豆煮	1 白いんげん豆の煮物 2 1個200g、他は7-8の規格に準ずる。	個

## 8 魚介類

番 号	品 名	規 格	単 位
1	鮮魚共通規格	(1) 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの (2) 眼球には張りがあり、角膜が透明であるもの (3) えらは、鮮紅色で、えら口は固く閉じているもの (4) 身がしまり、弾力性があり、肉が骨に密着しているもの (5) 身切れ、腹切れが無く、一様に魚体が揃っているもの (6) 固有の生臭はあるが、悪臭の認められないもの (7) 検査時は水分を除く。	
2	冷凍魚共通規格	(1) 充分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球没落してなく、角膜が透明であること (2) 解凍した場合、新鮮な魚と同様な状態に戻ること	
8-1	鰹	1 匹 1 2 0 g 程度の鮮魚	k g
8-2	鯖の切身	1 切 1 2 0 g 程度の鮮魚	k g
8-3	しめさば	1 新しい鯖を使用した冷凍品 2 3枚におろし、食酢でしめたもの	k g
8-4	鰯	1 匹 1 5 c m 程度の鮮魚な真鰯	k g
8-5	秋刀魚	1 匹 1 5 0 g 程度の冷凍	k g
8-6	秋刀魚すし用 開き	8-5の規格の魚を背開きにし、塩をしたもの	k g
8-7	鰯	1 匹 7 k g 程度の刺身用	k g
8-8	鰯切身	1 切 1 1 0 g 程度焼き物用	k g
8-9	鰹刺身	新鮮な鰹の刺身用	k g
8-10	鰹切身	1 切 1 1 0 g 程度焼き物用	k g
8-11	タコ	1 1 匹 1 k g 程度で新鮮なもの 2 真タコを完全に茹でたもの	k g
8-12	太刀魚切身	1 切 1 1 0 g 程度の鮮魚	k g
8-13	しいら切身	1 切 1 1 0 g 程度の鮮魚	k g
8-14	かます	1 匹 1 5 0 g 程度の鮮魚	k g
8-15	鯖切身	1 切 1 1 0 g 程度の鮮魚	k g

番 号	品 名	規 格	単 位
8-16	あさり貝	中粒で生きたもの	k g
8-17	しじみ貝	中粒で生きたもの	k g
8-18	かき	むき身で、1個30g程度の大粒で新鮮なもの	k g
8-19	鯖フィレー	1切150g程度の塩鯖	枚
8-20	もんごいか	刺身用、皮、内臓等取り除いた冷凍品	k g
8-21	つぼぬきいか	1 するめいかで、内臓、足、頭を取り除いた冷凍品 2 1ぱい150g程度、	k g
8-22	鰈切身	骨を取り除いたもので、1切110g程度の冷凍品	k g
8-23	赤魚切身	頭、うろこを取り除いた冷凍品	k g
8-24	むき海老	1 がす海老、南蛮海老等をむき身にしたもの 2 むき身1匹3～4g程度の冷凍品	k g
8-25	鯛	1匹1～2kg程度の刺身用鮮魚	k g
8-26	メルルーサ	三枚卸しで、1枚1kg程度の冷凍品	k g
8-27	うまづら (皮剥)	皮、頭、内臓等を取り除いた鮮魚	k g
8-28	鯛塩焼	1 1匹200～250gで、大きさ15cm程度の小鯛 2 内臓、えらを取り除いて、姿焼きしたもの	個
8-29	無頭むき甘海老	頭なし、皮なし1個6gの刺身用	個
8-30	冷凍海老	1匹25g程度	k g
8-31	シビ	1 片身5kg程度の鮮魚 2 スジの少ないもの	k g
8-32	トロマグロ	マグロをミンチにしたもの	k g
8-33	ほたて貝	むき身で、1個30g程度の冷凍品	k g
8-34	ほたて刺身用	新鮮なほたての刺身用冷凍品	k g
8-35	鰹タタキ	8-9の規格の鰹を使用し、表面を焼いた冷凍品	k g
8-36	たら	骨を取り除いたもので、1切120g程度の冷凍品	k g
8-37	塩鮭	1 塩味良好、油やけなく、肉の品質良く、固有の形態、色調あり、肉の柔らかみのあるもの 2 減塩で3枚卸し1kg程度のもの	k g
8-38	刺身サーモン	新鮮なサーモンで刺身用冷凍品	k g



番 号	品 名	規 格	単 位
8-39	冷凍うなぎ蒲焼	1 開いて素焼にし、タレをつけ照焼きにした冷凍品 2 国内産で1枚200g程度のもの	k g
8-40	鱈子	塩味良好、肉の品質よく、色沢あり、柔らかみのあるもの	k g
8-41	辛子明太子	1 無着色で、固有の形状のもの 2 大きさ1腹50～60g程度	k g
8-42	メルルーサの味噌漬	1 1切れ120g程度 2 新鮮な魚を3枚に卸したのち、味噌に漬けたもので、漬かり具合 適当で、異味、異臭のないもの	k g
8-43	鯖の味噌漬	8-42の規格に準ずる。	k g
8-44	鱈の味噌漬	8-42の規格に準ずる。	k g
8-45	たらの味噌漬	8-42の規格に準ずる。	k g
8-46	赤魚の味噌漬	8-42の規格に準ずる。	k g
8-47	いか塩辛	1 新鮮ないかを使用、身と腸が6：4の割合 2 1個400g入りで塩分の少ないもの	個
8-48	秋刀魚桜干	乾燥良好、身切れ、腹切れ、油浮きがなく、変色、異味、異臭のないもの。 1枚50g程度で開いたもの	枚
8-49	鯿の干物（開き）	1 1枚70g～80g程度で開いたもの 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-50	飛魚干物（開き）	1 1枚100g程度で開いたもの 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-51	飛魚	1 1匹200g程度の新鮮な飛魚 2 他は8-48の規格に準ずる。	k g
8-52	イワシ丸干	1 1匹10g程度の片ロイワシ 2 他は8-48の規格に準ずる。	k g
8-53	かます干物（開き）	1 1枚80g程度で開いたもの 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-54	削節	1 鰹、鯖を混合した1個100g入り 2 乾燥良好で、苦味、渋味がなく特有の香味を有するもの	個
8-55	茹しらす	1 乾燥良好、身切れ、肌ずれ、油浮き、折れ等のないもの 2 塩味適当、変色、異味、異臭のないもの 3 大きさ2.5cm程度で雑物を含まないもの	k g
8-56	ししゃも	1 子持ちししゃもで20g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	k g
8-57	塩くらげ	くらげを塩漬けし、カビ等のないもの	k g
8-58	あさりむき身	大粒で新鮮なもの	k g
8-59	魚すり身	新鮮な魚のすり身。種類はその都度示す。	k g
8-60	かまぼこ	1 澱粉質20%以下のもの。白身魚を原料とし、練りの良いものを使用 2 色素は食品衛生法により、許可されたもの 3 キメ細かく、弾力性あり、つやのあるもの 4 異味、異臭を認めず、納入当日製造したもの	k g

番 号	品 名	規 格	単 位
8-61	紅白かまぼこ	8-60の規格に準ずる。	k g
8-62	カニかまぼこ	カニ10%含有、すけとうだらを原料とし、スティック状になったもので、冷凍品は不可	k g
8-63	竹輪	1 澱粉質20%以下のもの、1本100g程度 2 新鮮で糸を引かず、良質の植物油を用いて焼いたもの	k g
8-64	小竹輪	1 1本30g程度。味は良好で、生食可能なもの 2 他は8-63の規格に準ずる。	k g
8-65	さつま揚げ	1 澱粉質10%以下で、1個60g程度 2 新鮮で糸を引かず、良質の植物油を用いて揚げたもの	k g
8-66	牛蒡天	1 牛蒡を芯にして、すり身を巻いたもの 2 他は8-65の規格に準ずる。	k g
8-67	鯖味付缶	1 納入日から計算して、1年以内に製造されたもの 2 製造年月日、品種、工場名の表示があるもの 3 さび、変形、膨脹していないもの 4 ラベルが変色していないもの 5 190g、プルトップ缶	缶
8-68	いか味付缶	1 内容総量120g、8号缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-69	シーチキン缶	1 165g 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-70	まぐろ味付缶	1 190g 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-71	しらす佃煮	1 良質の材料を使用 2 風味、味付、良好なもの 3 食品衛生法により許可された色素を使用 4 異味、異臭、変質等なく、雑物等の混入なきもの 5 1ヶ月以内に製造したものを納入	k g
8-72	田作り	小鰯を煮たもの、他は8-71の規格に準ずる。	k g
8-73	鯖味噌煮缶	1 190g 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-74	秋刀魚蒲焼缶	1 100g 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-75	赤貝味付缶	1 170g 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-76	あさり生姜煮缶	1 65gのプルトップ缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-77	いわし磯風味缶	1 90gのプルトップ缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-78	さんま梅しそ風味缶	1 内容総量140gのプルトップ缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-79	いわし蒲焼缶	1 90gのプルトップ缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-80	くぎ煮	70gのパック入りで、他は8-71の規格に準ずる。	個
8-81	鮭フレーク	1 塩鮭をほぐした150gの瓶詰 2 他は8-67の規格に準ずる。	k g

番 号	品 名	規 格	単 位
8-82	魚肉ソーセージ	1 1本75g程度 2 魚を使用したソーセージ。	個
8-83	あさり佃煮	1 8-16の規格のあさりの殻を取り除き佃煮にしたもの 2 他は8-71の規格に準ずる。	kg
8-84	きびなご佃煮	1 8-95の規格のきびなごを佃煮にしたもの 2 他は8-71の規格に準ずる。	kg
8-85	小鰻みりん干	小鰻12枚を合わせた物で、他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-86	天ぷら用エビ	1 冷凍エビの背わたを取り開いたもの 2 1枚50g程度	枚
8-87	笹かまぼこ	1 1個30g程度 2 8-60の規格に準ずる。	kg
8-88	うしお焼	1 1個100g程度 2 他は8-60の規格に準ずる。	kg
8-89	秋刀魚丸干	1 1本70g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	本
8-90	鯖フレーク缶	1 280g入り5号缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-91	さんま揚煮缶	1 60gのプルトップ缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-92	秋刀魚干物 (開き)	1 1枚110g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-93	鰹桜干 (開き)	1 1枚50g～60g程度。 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-94	ウルメ丸干	1 ウルメイワシを干したものの、1匹10g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	kg
8-95	キビナゴ丸干	1 キビナゴを干したものの、1匹10g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	kg
8-96	サゴシ干物 (開き)	1 サゴシを干したものの、1枚110g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-97	サゴシ桜干 (開き)	1 サゴシをみりん干したものの、1枚100g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-98	タチウオみりん干	1 タチウオをみりん干したものの、1匹100g程度 2 他は8-48の規格に準ずる。	枚
8-99	片口いわし缶	1 100gのプルトップ缶 2 他は8-67の規格に準ずる。	缶
8-100	すし海老	3L(6～7cm)	個
8-101	さくらでんぶ	魚の身をほぐして味付けし、さくら色にそめた80g程度のもの	個
8-102	干しえび	ベトナム産、殻付きで、良く乾燥したもの	kg

番 号	品 名	規 格	単 位
8-103	飛魚ミンチ	8-51の規格の新鮮な飛魚をミンチにしたもの	k g
8-104	鰯の梅風味煮	1 内容量は400g程度の常温保存できるもの 2 5cmサイズの鰯で頭、尾がないもの 3 他は8-67の規格に準ずる。	個
8-105	秋刀魚の甘露煮	1 内容量は700g程度の常温保存できるもの 2 秋刀魚を3cm程度にカットしたもの 3 他は8-67の規格に準ずる。	個
8-106	鯆の切身	1 切120g程度の鮮魚	k g
8-107	骨なし切身かれい	1 切100g程度の冷凍品	切
8-108	骨なしとろさば	1 切100g程度の冷凍品	切
8-109	鯛の切身	1 切110g程度の鮮魚	k g
8-110	いくら	いくらを塩漬けしたもの	k g

9 獣肉類

番 号	品 名	規 格	単 位
<p><b>獣肉共通規格</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 衛生的に処理されたもの</li> <li>2 原産国を明確にすること</li> <li>3 衛生的容器を使用すること</li> <li>4 異味異臭、乾燥、氷焼け及び異物混入を認めないもの</li> </ol> <p><b>牛肉共通規格</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 肉質は鮮紅色で、きめ細かく締まりの良いもの</li> <li>2 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄黄色で光沢が良く、特有の香りを有するもの</li> <li>3 日本食肉格付け協会が定める牛枝肉取引規格「歩留等級」「肉質等級」「B3」以上のもの</li> </ol> <p><b>豚肉共通規格</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 肉は淡い灰紅色で、きめ細かく締まりの良いもの</li> <li>2 脂肪は白色で光沢が良く粘りがあり、特有の香りを有するもの</li> <li>3 日本食肉格付け協会が定める豚枝肉取引規格肉質等級「中」以上のもの</li> </ol> <p><b>鶏肉共通規格</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 毛、頭、首、内臓、筋、足を除き、新鮮で血抜きが完全なもので、病鶏は除く</li> <li>2 食肉用若鶏で生後1年未満のものとする</li> <li>3 色は薄桃色で柔らかみのあるもの</li> </ol> <p><b>食肉加工類共通規格</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 固有の色沢、香味を持ち、形状の肉質とともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと</li> <li>2 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること</li> <li>3 JAS規格適合又はそれに準ずるもの</li> </ol>			

番 号	品 名	規 格	単 位
9-1	牛中肉	2～3等精肉とする。	k g
9-2	牛角切肉	バラ肉を2.5cm程度の角切にしたもの	k g
9-3	牛上肉	ステーキ用に適するもので1枚170g程度の厚切りのもの	k g
9-4	牛挽肉	牛バラ肉をミンチにしたもの	k g
9-5	牛レバー	屠殺後1日以内の新鮮な牛レバーを冷凍したもの	k g
9-6	豚レバー	9-5の規格に準ずる。	k g
9-7	合挽肉	牛中肉、豚中肉を5対5に等分し、2回以上ミンチしたもの	k g
<b>9-8</b>	<b>牛バラ肉</b>	<b>9-1の規格に準ずる</b>	<b>k g</b>
9-9	牛肉味付缶	1 納入日から計算して、1年以内に製造されたもの 2 製造年月日、品種、工場名の表示があるもの 3 サビ、変形、膨脹していないもの 4 缶がきれいで、ラベルが変色していないもので85g	缶
9-10	鶏手羽中	手羽先を除く1本50g程度	k g
9-11	鶏手羽唐揚	1 鶏手羽中を香辛料により、味付したもの 2 ハーフチップ、冷凍品	k g
9-12	鶏むね肉	骨を取り除いたもので1枚130g程度に切ったもの	k g
9-13	鶏チューリップ	手羽先を裏返したもので1本40g程度	k g
9-14	鶏切肉	骨、筋を取り除き1.5～2cm四方に切ったもの	k g
9-15	骨付鶏もも肉	1本200g程度	本
9-16	鶏ぶつ切肉	鶏もも肉を骨付のまま25g程度に切ったもの	k g
9-17	鶏もも肉	骨を取り除いたもので1枚300g程度	k g
9-18	鶏ささ身	筋を除く	k g
9-19	鶏挽肉	鶏切肉をミンチしたもの	k g
9-20	鶏もつ	若鶏のもので、レバー30%、砂ずりを70%ずつ混入	k g
9-21	鶏手羽先	1個50g程度	個
9-22	鶏手羽元	1個60g程度	k g
9-23	焼鶏缶	1 1缶85g 2 他は9-9の規格に準ずる	缶

番 号	品 名	規 格	単 位
9-24	豚ロース肉	1 脂肪分25%以下の肩ロース又は背ロース 2 1切れ130g程度	kg
9-25	豚バラ肉	豚バラ肉のブロック	kg
9-26	チャーシュー	豚バラ肉を使用して下味を付け焼いたもの	kg
9-27	豚もも肉	脂肪分20%以下の丸肉をタコ糸で巻いたものを納入	kg
9-28	豚中肉	脂肪分30%以下のもの	kg
9-29	豚角切肉	豚中肉を2.5cm位の角切にしたもの	kg
9-30	豚ヒレ肉	豚のヒレ肉、1切れ100g程度	kg
9-31	豚挽肉	豚中肉を2回以上ミンチしたもの	kg
9-32	焼豚	1 新鮮な豚もも肉を使用 2 脂肪分10%以下のもの 3 焼き上がり良好で、無着色のもの 4 1枚20g程度のもの	kg
9-33	豚ベーコン	1 豚の側腹部を使用したもの 2 塩味適度、風味良好なもの	kg
9-34	ボンレスハム	1 豚のもも肉を使用したもの 2 丸のまま納入	kg
9-35	ロースハム	1 肩ロースより製造したもの 2 脂肪分30%以下	kg
9-36	プレスハム	1 寄せハム、豚肉50%、牛肉30%、挽肉20%の割合 1 1枚20gのスライスで納入	kg
9-37	フランクフルト	1 1本100g程度	kg
9-38	ウインナーソーセージ	腸詰直径18mm、1本15g程度	kg
9-39	あらびきウインナー	1本20g程度	kg
9-40	サラミソーセージ	1本100g程度	kg
9-41	ソフトサラミソーセージ	柔らかいソフトサラミとする。	kg
9-42	ラム	1 生後14ヶ月未満の羊の肉 2 肉は、淡赤色、脂肪は淡黄色 3 脂肪30%以下、市販上級品	kg
9-43	焼肉用食品(こてっちゃん)	1 牛の腸を味付したもの 2 1kg入り	kg

番 号	品 名	規 格	単 位
9-44	牛筋肉	牛の筋肉	k g
9-45	鉄板焼肉缶	1 馬肉の味付65g、プルトップ缶 2 他は9-9の規格に準ずる	缶
9-46	牛タン	新鮮な牛の舌をスライスしたもの	k g
9-47	牛シマ腸	もつ鍋用ホルモン	k g
9-48	合鴨肉	冷凍合鴨ロース肉	k g
9-49	くじらカット肉	1 皮下脂肪及び筋間の脂肪を除いた赤肉 2 4cm×4cm×5mmの切り肉	k g
9-50	くじらミンチ肉	9-49の規格の鯨肉をミンチにしたもの	k g
9-51	くじら入ソーセージ	鯨肉15%含有、1本220g入り	個
9-52	ゼラチン	1箱30g	個
9-53	豚の骨	豚のアバラ骨、豚ゲンコツ等	k g
9-54	鹿挽肉	鹿肉100%、2回以上ミンチしたもの	k g
9-55	鹿スネ肉	シチュー、カレー用	k g
9-56	まる骨	鹿のアバラ骨、鹿ゲンコツ等	k g
9-57	牛すじ串	牛すじ肉を串に刺したもの	本
9-58	スペアリブ	骨付きで1本100g程度	本
9-59	紀州うめぶた	和歌山県産の紀州うめぶた肩ロース	k g
9-60	紀の国みかんどり	和歌山県産の紀の国みかんどりもも肉	k g
9-61	熊野牛	和歌山県産の熊野牛でネック部分をスライスしたもの	k g



10 卵類

番号	品名	規格	単位
10-1	うずら卵	1 新鮮かつ良品質で、破損、汚れ、不潔製品でなく、粒ぞろいであること 2 透明、振音に異常のないもの 3 卵を割った時の卵黄の盛り上がりの良いもの 4 賞味期間14日以上あるもの。1個20g程度	個
10-2	鶏卵	1 1個60g程度 2 他は10-1の規格に準ずる。	kg
10-3	うずら卵水煮缶	1 1缶430gで55～65個入り 2 納入日から計算して、1年以内に製造されたもの 3 製造年月日、品種、工場名の表示があるもの 4 サビ、変形、膨脹していないもの 5 缶がきれいで、ラベルが変色していないもの	缶
10-4	卵豆腐	1 1個230gのポリパック入り 2 納入当日製造したもの 3 新鮮で異味、異臭、雑物等のないもの	個
10-5	冷凍厚焼卵	1 個500gで冷凍の厚焼卵	kg
10-6	スノーマンたまごやき	鶏そぼろ入りで冷凍の厚焼卵	kg
10-7	冷凍だし巻卵	1 個200gの冷凍のだし巻卵	kg
10-8	鶏卵水煮缶	1 1号缶、Mサイズ、1700g 2 1缶40～45個入り 3 他は10-3の規格に準ずる	缶
10-9	北海卵巻	1 1個60g 2 かに風味蒲鉾を卵で巻いた冷凍品	個
10-10	プレーンオムレツ	1 個50gの冷凍品	個
10-11	花五目卵巻	1 ひじき、鶏肉、チーズを卵で巻いたもの 2 1個30gの冷凍品	個
10-12	プリン	1 個78g	個
10-13	きのこ卵焼	1 きのこの芳醇な香りを生かした卵焼き。 2 1個40gの冷凍品	個
10-14	コンビネーションオムレツ	1 ミートソースとサラミ風味蒲鉾、ピーマン、卵のオムレツ 2 1個40gのオムレツ冷凍品	個
10-15	かに風味天津	1 じっくりと煮た椎茸と素材を卵に加え和風味に焼き上げたもの 2 1個60gの冷凍品	個
10-16	ハムチーズピカタ	1 ハムとチーズを卵でサンドした一口サイズの卵焼きピカタ風 2 1個40g、冷凍品	個

1 1 乳類

番 号	品 名	規 格	単 位
11-1	牛乳	1 賞味期間5日以上あるもの 2 200ml入り	本
11-2	牛乳 (大11)	1 賞味期間5日以上あるもの 2 1本1000ml入り	本
11-3	のむヨーグルト	1 賞味期間が2か月以上あるもので常温保存できるもの 2 1本200ml入り	本
11-4	コーヒー飲料	1 賞味期間7日以上あるもの 2 200ml入りのコーヒー抽出液入り牛乳	本
11-5	プレーンヨーグルト	1 賞味期間7日以上あるもの 2 1個450g入りで無脂乳固形分8%以上	個
11-6	ヨーグルト (ソフール)	1 ソフール100mlと同等品又は、同等品以上（他社製品を含む） 2 賞味期間7日以上あるもの	個
11-7	はっ酵乳	1 ジョア125mlと同等品又は、同等品以上（他社製品を含む） 2 賞味期間7日以上あるもの	本
11-8	乳酸飲料	1 ヤクルトAce80mlと同等品又は、同等品以上（他社製品を含む） 2 賞味期間7日以上あるもの	本
11-9	アイスクリーム	1 乳固形15%以上、乳脂肪分8%以上 2 120gのパック入りで製造後3ヶ月以内のもの	個
11-10	とろけるチーズ	1 ナチュラルチーズで熱によりとろけるもの 2 1kg程度の袋入り	個
11-11	チーズ	1 賞味期間1ヶ月以上あるもの 2 1個800g程度のプロセスチーズ	個
11-12	スライスチーズ	1 1個110g（6枚入り） 2 他は11-11の規格に準ずる。	個
11-13	粉チーズ	40g入りのパルメザンナチュラルチーズ	個
11-14	バター	1 脂肪分80%以上、水分17%以下、賞味期間3ヶ月以上 2 新鮮良質品で、異味、異臭、カビ、変質なく225g入り	個
11-15	ヨーグルト	1 1個90g程度のはっ酵乳 2 無脂乳固形分8%以上。賞味期間7日以上あるもの	個
11-16	カフェオレ	1 牛乳にコーヒー抽出液入り。200ml紙パック入り 2 賞味期間7日以上あるもの	本
11-17	生クリーム	200ml入り植物性からできているもの	本

1 2 野菜類

番 号	品 名	規 格	単 位
野菜共通規格			
1 市販中級品以上であること			
2 鮮度良好で大きさ、重量が揃っていること			
3 病虫害、外傷等がなく、土、砂、異物、枯れ葉、夾雑物の付着又は混入のないもの			
4 「とう」立ち、「す」入り、ひび割れ等のないもの			
5 検量時、縄、容器等の重量を除く。			
12-1	きぬさや	新鮮な、曲りの少ないきぬさや	k g
12-2	冷凍きぬさや	1 2-1 の規格きぬさやの冷凍品	k g
12-3	南瓜	1 甘み良く、外皮薄く、肉質の柔らかいもの 2 栗南瓜で1個2 k g 程度	k g
12-4	冷凍南瓜	1 2-3 の規格南瓜の冷凍品	k g
12-5	青じそ	新鮮で特有の香味、濃緑色を有し、葉形が完全で葉のみ	枚
12-6	春菊	新鮮で特有の香味、濃緑色を有し、柔らかくみずみずしいもの	k g
12-7	かいわれ	長さ8 c m前後	k g
12-8	チンゲン菜	新鮮な緑色を有し、みずみずしいもの	k g
12-9	にら	特有の香味を有するもので長さ4 0 c m程度	k g
12-10	人参	1 色鮮やかで、芯がなく、首落とししたもの 2 1本1 5 0 g 程度のL L寸	k g
12-11	ニンニクの芽	変色がなく、新鮮なもの	k g
12-12	葉葱	葉肉薄く、丈長く、柔らかいもの	k g
12-13	パセリ	濃緑色で、葉先の細かく縮んだもの	k g
12-14	水菜	新鮮で、濃緑色を有し、柔らかくみずみずしいもの	k g
12-15	ブロッコリー	新鮮で、濃緑色を有したブロッコリー	k g
12-16	冷凍ブロッコリー	1 2-1 5 の規格の冷凍品で加熱調理済のもの	k g
12-17	法蓮草	葉は濃緑色で2 5 c m程度、柔らかいもの	k g
12-18	冷凍法蓮草	1 2-1 7 の規格の国内産冷凍品	k g
12-19	三ツ葉	1 特有の香味を有し、茎が2 0 c m程度のもの 2 茎が柔らかくみずみずしい糸三つ葉	k g

番 号	品 名	規 格	単 位
12-20	小松菜	葉は緑色で25cm程度、柔らかいもの	kg
12-21	冷凍小松菜	12-20の規格の国内産冷凍品	kg
12-22	分葱	白根短く、青菜の長く茎の太さが揃っていて柔らかいもの	kg
12-23	アスパラガス	茎が太く、よく揃った、新鮮なもの	kg
12-24	冷凍アスパラガス	12-23の規格の冷凍品	kg
12-25	冷凍いんげん	実の入りすぎ、曲りの少ないカットした冷凍品	kg
12-26	にがうり	長さ20cm程度、曲がりのひどい物は除く。	kg
12-27	むきえんどう	1 粒揃いで、しわの少ない実の良く入ったもの 2 雑物、死豆の混入していないもの	kg
12-28	オクラ	長さ5cm程度で、筋のできていないもの	kg
12-29	冷凍オクラスライス	12-28の規格のオクラをスライスした国内産冷凍品	kg
12-30	スナップえんどう	新鮮で、実の入りすぎや曲りが少ないもの	kg
12-31	キャベツ	完全結球の堅いもので、1個2kg程度のもの	kg
12-32	胡瓜	1 長さ20cm程度、曲がりの少ないもの 2 太いもの、種子の多いもの、苦みのあるものを除く	kg
12-33	もやし	1 緑豆を原料として、5cm位の長さに発芽させたもの 2 太もやし	kg
12-34	牛蒡	1 肉質が柔らかく、1本40cm以上のもの 2 葉、ひげ、根、土等を取り除いたもの	kg
12-35	千切牛蒡	12-34の規格の牛蒡を、千切にし、あくを取り除いたもの	kg
12-36	ししとう	1個8g程度で、粒の揃っているもの	kg
12-37	根生姜	繊維が少なく、肉質のしまりが良く、辛味の強いもの	kg
<b>12-38</b>	<b>ズッキーニ</b>	<b>1本150g程度でつやと張りがあるもの</b>	<b>kg</b>
12-39	ふき水煮	生のふきを水煮にしたもの	kg
12-40	大根	1 肉質柔らかく、白色部滑らかで、曲り少なく、30cm程度のもの 2 葉を切り、水洗いしたもので「す」の入っているものは除く。	kg
12-41	切干大根	乾燥良好で、異臭、カビ等がないもの	kg
12-42	筍生	1 光沢があり、柔らかいもの 2 猛宗竹及び淡竹で、長さ30cm程度 3 下部の堅い部分及び皮を除いたもので水煮したもの	kg

番 号	品 名	規 格	単 位
12-43	筍水煮パック	200gパック入り	個
12-44	つわぶき水煮	つわぶきを水煮し、あくを取り除いたも	kg
12-45	冷凍和風野菜 ミックス	里芋、蓮根、筍、人参、牛蒡、椎茸等の和風野菜の冷凍品	kg
12-46	玉葱	1 腐れ、発芽のないもの 2 1個200g以上のL寸もの 3 肉質がかたく締まり、形が球形のもの	kg
12-47	レッドオニオン	色の新鮮なもので、他は12-46の規格に準ずる。	kg
12-48	レタス	1 完全結球、新鮮でセロハン紙に包装したもの 2 弾力を感じる堅さで1個500g程度のL寸	kg
12-49	サニーレタス	葉があまり開いていなくしっかりしているもの	kg
12-50	スイートコーン 缶	1 425g入り程度 2 クリーム状のもの	缶
12-51	グリーンリー フレタス	色の新鮮なもので葉があまり開いていなくしっかりしているもの	kg
12-52	トマト	1 色鮮明にして、甘味、酸味を有し、完熟度70%程度のもの 2 1個130g程度、粒揃いで、うらなりでないもの	kg
12-53	プチトマト	1個15g程度	kg
12-54	トマトジュース	天然果汁100%、1缶190g	本
12-55	ホールトマト	1個800gの缶入り	缶
12-56	茄子	1 表皮は黒色の光沢を有し、肉質に弾力があるもの 2 1本150g程度	kg
12-57	にんにく	乾燥良好、大粒で発芽のないもの	kg
12-58	にんにくスラ イス	1 12-57規格のニンニクをスライスして乾燥させたもの 2 30g程度袋入り	個
12-59	白葱	茎が太く、白色部分が全体の90%位で真っ直ぐで長く、かたく巻いている国内産のもの	kg
12-60	白菜	1 完全結球で1個2kg程度 2 色白で葉の巻がしっかりとし、太く、重く、丸みのあるもの	kg
12-61	蓮根水煮	色が白く、歯ごたえがあり、水煮にし、5mm程度に切ったもの	kg
12-62	ピーマン	1 鮮やかな緑色で艶があり、皮に張りがあるもの 2 1個50g程度で、種の少ないもの	kg
12-63	冷凍ミックス ベジタブル	人参、グリーンピース、コーン等の野菜を角切りにした国内産の冷凍品	kg
12-64	冷凍スナック えんどう	冷凍品で、実の入りすぎや曲りが少ないもの	kg
12-65	冷凍キャロ ット	12-10の規格の人参をシャトー切りにした冷凍品	kg

番 号	品 名	規 格	単 位
12-66	冷凍カーネル コーン	新鮮なとうもろこしを粒だけにした冷凍品	k g
12-67	赤ピーマン	光沢があり色の鮮やかなもの1個50g程度	k g
12-68	黄ピーマン	光沢があり色の鮮やかなもの1個50g程度	k g
12-69	冷凍菜の花	新鮮な冷凍の菜の花セット国内産	k g
12-70	蓮根	泥や傷がなく、表面や穴の中が黒ずんでいないもの	k g
12-71	かんぴょう	色白で、しみのないもの	k g
12-72	セロリー	身がしまり、繊維が柔らかく、白色部分の多いもの	k g
12-73	冬瓜	1 形が整って、表面に傷がないもの 2 1個4kg程度	k g
12-74	ラディッシュ	球根に破損がなく、色鮮やかで光沢のあるもの	k g
12-75	冷凍枝豆	実の入りすぎ、曲がりの少ない冷凍品	k g
12-76	充実野菜	1 20種類の野菜汁50%と、5種類の果汁50%含有 2 190g入り	本
12-77	とうがらし	1 良く乾燥し、色鮮やかで、意味、異臭、カビ等がないもの 2 10g入り	個
12-78	みょうが	特有の香気があり、つぼみ良く肥え特有の光沢あり柔軟なもの	k g
12-79	ヤングコーン 缶	270gの3号缶	缶
12-80	野菜生活	1 25種類の野菜、果物を含有 2 190g	本
12-81	きになる野菜 100	200ml野菜1日分	本
12-82	筍土佐煮	1200g入りで筍、かつお節の煮物	個
12-83	いたどり水煮	いたどりを水煮し、あくを取り除いたもの	k g
12-84	かぶ	1 肉質が柔らかく、白色部滑らかであるもの 2 葉つきで、水洗いをしたもので「す」の入っているものは除く	k g
12-85	冷凍洋風野菜 ミックス	ブロッコリー、カリフラワー、人参等の野菜の冷凍品	k g
12-86	冷凍カリフラ ワー	冷凍品で、花蕾が白くひきしまったもの	k g
12-87	れんこんきん ぴら	れんこん等を甘辛く味付けした総菜1.1kg	袋
12-88	フライドオニ オン	ほしえぬフライドオニオン1袋200gと同等品又は同等品以上(他社製品を含む)	袋

1 3 果実類

番 号	品 名	規 格	単 位
果実類共通規格 (1) 市販中級品以上であること (2) 適度に成熟し未熟、過熟、傷、病虫害のないもの (3) 品種特有の芳香、形状、色、光沢を有し、粒がおおむね揃っていること			
13-1	ニューサマー オレンジ	1個250g程度	kg
13-2	福原オレンジ	1個200g程度	kg
13-3	バレンシアオ レンジ	1個200g程度	kg
13-4	ポンカン	1個200g程度	kg
13-5	三宝柑	1個200g程度	kg
13-6	伊予柑	1個200g程度	kg
13-7	みかん	1個150g程度で、皮の薄いもの	kg
13-8	みかん缶	1 固形量250g、4号缶、M寸のもの 2 製造後1年以内のもので、品種、工場名の表示があるもの 3 さび、変形、膨脹していない缶、ラベルがきれいなもの 4 6ヶ月以上の品質保証ができているもの	缶
13-9	ネーブル	1個200g程度	kg
13-10	柚子	1個100g程度	kg
13-11	甘夏	1個300g程度	kg
13-12	グレープフル ーツ	1個300g程度	kg
13-13	でこぼん	1個200g程度	kg
13-14	はっさく	1個300g程度	kg
13-15	レモン	1個100g程度	kg
13-16	きんかんシロ ップ煮	きんかんを甘く煮たもので、1個500g入り	個
13-17	いちご	1 L寸 2 傷みのないもので、パック詰めのもの	kg
13-18	チェリー缶	1 Mサイズ、4号缶入り。 2 国内産のもので、他は13-8の規格に準ずる。	缶

番 号	品 名	規 格	単 位
13-19	柿	1 個 1 9 0 g 程度	k g
13-20	キウイフルーツ	1 個 1 0 0 g 程度	k g
13-21	西瓜	1 個 5 k g 程度	k g
13-22	梨	1 個 3 0 0 g 程度の幸水	k g
13-23	2 0 世紀梨	1 個 3 0 0 g 程度で果肉中の石細胞の少ないもの	k g
13-24	パイナップル	1 3 号缶で固形量 3 4 0 g、1 0 枚にスライスしたもの 2 国内産のもので、他は 1 3 - 8 の規格に準ずる。	缶
13-25	バナナ	1 本 1 5 0 g 程度	k g
13-26	巨峰 (ぶどう)	実こぼれがなく、房つきの良いもの	k g
13-27	デラウェア (ぶどう)	種なし、1 房 1 1 0 g 程度で房つきの良いもの	k g
13-28	レーズン	1 適度に乾燥し、風味、甘味、酸味良好なもの 2 1 個 1 2 0 g 入り	個
13-29	アムスメロン	1 個 8 5 0 g 程度	k g
13-30	桃	1 個 2 3 0 g 程度	k g
13-31	桃缶	1 4 号缶で固形量 2 5 0 g M 寸で、2 つ割り。 2 国内産のもので、他は 1 3 - 8 の規格に準ずる。	缶
13-32	プリンスメロン	1 個 5 0 0 g 程度	k g
13-33	オレンジジュース	1 バレンシアオレンジ (濃縮果汁還元) 1 0 0 % 含有 2 2 5 0 m l パック入り	本
13-34	りんご	1 個 3 0 0 g 程度 (全種類)	k g
13-35	りんごジュース	1 りんご (濃縮果汁還元) 1 0 0 % 含有 2 2 5 0 m l パック入り	本
13-36	果汁 100% ジュース A	1 9 0 m l (フルーツミックスジュース)	本
13-37	オレンジジュース缶	1 1 個 2 4 5 m l 2 果汁 1 0 % 入り	本
13-38	フルーツゼリー	1 1 個 1 6 0 g 程度 (常温保存) 2 果汁シロップ漬け入り	個
13-39	フルーツたっぷり缶	1 1 号缶で固形量 1 9 5 0 g 2 砂糖水不使用のもので、他は 1 3 - 8 の規格に準ずる。	缶
13-40	うめドリンク	1 1 0 % うめ果汁入り 2 1 個 1 9 0 m l 程度	本
13-41	パイナップル	1 個 7 0 0 g 程度	k g
13-42	グレープジュース	グレープジュース (濃縮還元) 1 0 0 % 含有 2 0 0 m l パック入り	本



14 きのご類

番 号	品 名	規 格	単 位
14-1	えのき茸	1 新鮮で、成熟度が平均しているもの 2 枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 雑物等は除く。	k g
14-2	きくらげ	1 乾燥良好で、異臭やカビ変色がないもの 2 30 g 入り	個
14-3	生椎茸	1 風味良好、直径4 cm程度、傷物、すれ、変色等は除く。 2 他は14-1の規格に準ずる。	k g
14-4	干椎茸	1 かさは、8 cm以上、水に浸けると新鮮な光沢、特有の香気のあるもの 2 他は14-2の規格に準ずる。	k g
14-5	しめじ	1 かさの径1 cm程度で、伸び過ぎていないもの 2 他は14-1の規格に準ずる。	k g
14-6	なめこ缶	1 400 g 入り、4号缶 2 納入日から計算して、1年以内に製造されたもの 3 製造年月日、品種、工場名の明瞭なもの 4 さび、変形、膨脹していないもの 5 缶がきれいで、ラベルが変色していないもの	缶
14-7	マッシュルーム缶	1 850 g 缶入りのもの 2 他は14-6の規格に準ずる。	缶
14-8	ぜんまい水煮	1 干しぜんまいをお湯でもどし、あくを取り除いたもの 2 130 g 入り	個
14-9	わらび水煮	わらびを水煮し、あくを取り除いたもの	k g
14-10	まいたけ	1 長さ7~8 cm程度でまとまったもの 2 他は14-1の規格に準ずる。	k g
14-11	エリンギ	肉質のあるもので14-1の規格に準ずる。	k g
14-12	なめこ水煮	国産なめこの水煮1.2 kg パック入り	個
14-13	きのご三味	なめこ、なめたけ、えのきの70 g パック入り	個
14-14	きくらげ昆布	きくらげと昆布100 g パック入り	個

15 藻類

番号	品名	規格	単位
15-1	巻海苔	1 国内産で、破れ等のないもの 2 良質、乾燥良好でかび等を認めないもの 3 異味、異臭、雑物等の混入なきもの 4 固有の滑らかな光沢、風味を有しているもの	枚
15-2	青海苔粉	1 青海苔を細かくしたもので、変色、変質の認められないもの 2 14g入り、他は15-1の規格に準ずる。	個
15-3	きざみのり	1 味の無い海苔を短冊に切ったもの 2 他は15-1の規格に準ずる。	kg
15-4	味付海苔	1 暗緑色で、色沢、風味良好なもの 2 1個5枚入り。他は15-1の規格に準ずる。	個
15-5	昆布佃煮	1 良質の材料を使用したもの 2 市販上級品で、風味、味付、良好なもの 3 食品衛生法により許可された色素、甘味料を使用 4 異味、異臭、変質等なく、雑物等の混入なきもの 5 1ヶ月以内に製造したものを納入	kg
15-6	出昆布	1 1袋35g入り 2 他は15-1の規格に準ずる。	個
15-7	きざみ昆布	1 すし用、1袋30g入り 2 他は15-1の規格に準ずる。	個
15-8	とろろ昆布	1 きめの、細かいもの、1袋20g入り 2 他は15-1の規格に準ずる。	個
15-9	一口昆布巻佃煮	15-5の規格の昆布を一口に巻き味付けしたもの	kg
15-10	もずく	新鮮な生のもずくで、異味、異臭、雑物等の混入なきもの	kg
15-11	粉寒天	1個4g入り	個
15-12	ところてん	衛生的に処理され、異味、異臭、雑物等の混入なきもの	kg
15-13	海草サラダ	1 若布、赤トサカ、白トサカ、ふのり入りで100g入り 2 他は15-1の規格に準ずる。	kg
15-14	ひじき	1 生の新鮮なひじきを、塩抜きして茹でたもの 2 他は15-1の規格に準ずる。	kg
15-15	のり佃煮	1 磯自慢の佃煮。1個13g入り 2 他は15-5の規格に準ずる。	個
15-16	若布	1 着色なく、変質、変色のしていないカット若布 2 他は15-1の規格に準ずる。	kg
15-17	ひとはめ	国内産の新鮮なひとはめで、異味、異臭、雑物等の混入なきもの	kg
15-18	椎茸昆布佃煮	1 100g入り、椎茸入り昆布の佃煮 2 他は15-5の規格に準ずる。	個
15-19	めかぶ	新鮮なめかぶで、1個30g入り	個
15-20	ひじき煮	ひじき、人参、大豆、こんにゃく油揚げ入りの煮物（冷蔵保存）	kg
15-21	韓国海苔	1 暗緑色で、色沢、風味良好なもの 2 1個8枚入り。他は15-1の規格に準ずる。	個

## 16 嗜好飲料類

番号	品名	規格	単位
16-1	ワンカップ	1個180ml入り	個
16-2	料理酒	1800ml入り。料理用の酒	個
16-3	ワイン	1800ml入り。料理用白ワイン又は赤ワイン	個
16-4	みりん	1 1800ml入り 2 アルコール分0.9度以下、品質良好なもの	個
16-5	麦茶パック	1 1個10gで水出し可能なティーパック入りのもの 2 新鮮にして、乾燥良好、異味、異臭、変色なく、香りの良いもの 3 雑物等の混入のないもの	個
16-6	煎茶パック	1 1個2gティーパック入り 2 他は16-5の規格に準ずる。	個
16-7	ウーロン茶パック	1 1個2gティーパック入り 2 他は16-5の規格に準ずる。	個
16-8	番茶パック	1 1個2gティーパック入り 2 他は16-5の規格に準ずる。	個
16-9	玄米茶パック	1 1個2gティーパック入り 2 他は16-5の規格に準ずる。	個
16-10	ウーロン茶	1 340ml入り 2 製造後1年以内のもので、品種、工場名の表示があるもの 3 さび、変形、膨脹していない缶、ラベルがきれいなもの 4 6ヶ月以上の品質保証ができているもの	本
16-11	緑茶A	1 340ml入り 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-12	缶麦茶	1 340ml入り 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-13	缶コーヒー	1 キリマンジャロ190mlを基準とする同等品、又は同等品以上 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-14	コーヒー	1 良品で、6ヶ月以上の品質保証ができているもの 2 ネスカフェゴールドブレンド100gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
16-15	缶コーヒー（微糖）	1 サントリーボス缶コーヒー（微糖）190mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-16	炭酸飲料A	1 サイダー、250ml入り 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-17	炭酸飲料B	1 コカコーラ250mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-18	炭酸飲料C	1 クリームソーダ、250ml入り 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-19	炭酸飲料D	1 レモンスカッシュ、200ml入り 2 他は16-10の規格に準ずる。	本

番 号	品 名	規 格	単 位
16-20	炭酸飲料E	1 シーシーレモン350mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-21	清涼飲料A	1 ポカリスエット250mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-22	清涼飲料B	1 アミノバリュー300mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-23	清涼飲料C	1 カルピスウォーター340mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-24	清涼飲料D	1 アミノバリューコンク100mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 他は16-10の規格に準ずる。	本
16-25	清涼飲料粉末A	ポカリスエットの粉末74gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
16-26	清涼飲料粉末B	アミノバリュー粉末11用35gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
16-27	清涼飲料粉末C	アミノバイタルプロ1個4.5gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
16-28	栄養飲料	リアルゴールド190mlを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	本
16-29	清涼飲料ペットボトル	500mlペットボトル入りで、ポストニックウォーター、ポストニックウォーターレモン、はちみつレモン、すっきりアップル等	本
16-30	紅茶	1 午後の紅茶500mlのペットボトルを基準とする同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）（ミルク、レモン、ストレート、無糖）	本
16-31	水	1 サントリー天然水500mlのペットボトルと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	本

17 調味料及び香辛料

番号	品名	規格	単位
17-1	コンソメスープの素	1 異味、異臭、雑物等の認められないもの 2 新鮮で香味良好、乾燥良好なもの	kg
17-2	食塩	1 塩化ナトリウム99%以上の精製塩 2 5kgのクラフト紙入り	kg
17-3	味塩	1 食卓用60g瓶入りでグルタミン酸ナトリウム10%含有 2 他は17-2の規格に準ずる。	個
17-4	ごま塩	1 1個35g瓶入りで黒ごまの混入したもの 2 他は17-2の規格に準ずる。	個
17-5	醤油	1 醸造成分 比重20~30度、純エキス16~18%、食塩分17~19%、全窒素分14%以上 2 色調は透明で、特有の香気あり、塩味淡白、甘味があつて、異味異臭を感じないもので1800mlポリ容器入り 3 防腐剤は食品衛生法により許可されたものを使用	個
17-6	淡口醤油	1 塩分19~20%、透明で薄赤紫色を呈するもの 2 他は17-5の規格に準ずる。	個
17-7	減塩醤油	1 1個500ml入りで塩分9%程度 2 他は17-5の規格に準ずる。	個
17-8	パック醤油	1 500mlポリ容器入り 2 そそぎ口が付いているもの。他は17-5の規格に準ずる。	個
17-9	刺身醤油	濃口醤油、500ml入り他は17-5の規格に準ずる。	個
17-10	食酢	1 醸造酢であるもの 2 酢酸3~4%、エキス10%、比重1.005以上。 3 独特の酸味、甘味、香味を有するもの 4 1800ml入り	個
17-11	ゆずポン	360ml入りのポン酢	個
17-12	ポッカレモン(大)	300ml入りで果汁100%含有	個
17-13	ポン酢	1800ml入り	個
17-14	ウスターソース	1 醸造成分エキス分20%以上、酢酸2%、糖分8%、塩分8%窒素化合物32%以上 2 色沢は黒褐色を示し、香味、酸味、香辛料、砂糖等の香味が認められると共に、調和した味覚であるもの 3 防腐剤は食品衛生法により許可されたものを使用 4 ウスターソース及び中濃ソースで、500mlポリ容器入り	個
17-15	トンカツソース	1 500mlポリ容器入り 2 トンカツソース他は17-14の規格に準ずる。	個
17-16	焼そばソース	1 粉末のもの 2 他は17-1の規格に準ずる。	kg
17-17	トマトケチャップ	糖度60%以上、色沢鮮明、品質良好で特有の香味、甘味、酸味を有し、異味、異臭を感じないもので1kg入り	個
17-18	トマトピューレー	200gパック入り	個
17-19	ハヤシフレーク	1 炒め小麦粉にトマトの酸味をきかせた、ハヤシライス用の素 2 他は17-1の規格に準ずる。	kg
17-20	中華スープの素	1 チキン、エビ、エビ、スパイスを配合した中華スープの素 2 他は17-1の規格に準ずる。	kg

番 号	品 名	規 格	単 位
17-21	かつおだしの素	1 かつおを原料とし、粉末状で、乾燥良好なもの 2 ヤマキかつおだしの素1kgと同等品、又は同等品以上 3 他は17-1の規格に準ずる。	kg
17-22	マヨネーズ	1 1kg入りのもの 2 新鮮にして変色、変敗のないもの 3 製造後1ヶ月以内のもの	個
17-23	マヨネーズ (ハ ック)	1 10g入り 2 他は17-22の規格に準ずる。	個
17-24	めんつゆ	ヒガシマルめんスープ濃縮4倍1800mlを基準とする同等品、又は同等品以上 (他社の製品を含む)	個
17-25	おろししょう が	1 1個40g入り 2 しょうがをおろしたもの	個
17-26	マスタード	1 1個40g入り 2 洋辛子を練ったもの	個
17-27	ねりがらし	1個43gのチューブ入り	個
17-28	ガーリック	1個20g入り	個
17-29	おろしにんに く	1個43g入り	個
17-30	カレー粉	400g程度	kg
17-31	カレーの素A	1 カレーの素で味が良好なもの 2 ジャワカレーフレーク相当品	kg
17-32	カレーの素B	1 カレーの素で味が良好なもの 2 欧風カレーフレーク相当品	kg
17-33	あらびき胡椒	1個18g瓶入り	個
17-34	胡椒	1個20g瓶入り	個
17-35	味の素卓上用	30g瓶入り	個
17-36	ねりわさび	1個43gのチューブ入り	個
17-37	粉山椒	1個13g入り	個
17-38	唐辛子粉	七味、一味唐辛子18g入り	個
17-39	タバスコ	赤唐辛子、岩塩、酢を使用し1個60ml	個
17-40	酒粕	1 1個220g入りで、アルコール分5度程度 2 白色、板状、新鮮にして、変色、変敗のないもの	個
17-41	グルタミン酸	1 さらさらした結晶で、着色を認めないもの 2 1kgの袋入り	kg
17-42	焼肉のタレ	ストレートタイプ。焼肉用1000ml入り	個
17-43	味噌ダレ	1 3種類の味噌を使用した味噌だれ 2 1個1000ml入り	個
17-44	デミグラスソ ース	ブラウンソースをベースにしてスープストック、バター等を加えて煮込 んだ褐色のソース。1kgレトルト入り	個
17-45	ラーメン職人 和風醤油	鰹だしが香るコクと旨みの和風醤油1000ml程度	個
17-46	中華源	鶏ガラをベースにしたもの、1個1000ml入り	個

番 号	品 名	規 格	単 位
17-47	マーボ豆腐の素	味の素C00CD0（1000ml）入りと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
17-48	松茸御飯の素	松茸風味で、御飯に混ぜるだけのもので1個140g入り	個
17-49	ポタージュスープの素	じゃがいもベースのスープの素、他は17-1の規格に準ずる。	kg
17-50	ビーフ用シチューの素	ブラウン系シチューの素、他は17-1の規格に準ずる。	kg
17-51	シチューの素	クリーム系シチューの素、他は17-1の規格に準ずる。	kg
17-52	クノールスープ(コーン)	17.6g程度のコーンクリームスープ	個
17-53	トバンジャン	1 100gチューブ入り 2 唐辛子、そら豆、香辛料含有	個
17-54	キムチの素	190g入り	個
17-55	ステーキソース	1 1000ml入り 2 和風おろし味	個
17-56	担々麺のタレ	中華ラーメンのスープ、1kg入り	個
17-57	甜麺醬	1 100gチューブ入り 2 小麦で発酵させて作る、黒っぽい練り甘味噌	個
17-58	丸鶏がらスープ	1 丸のままの鶏肉とがらエキスを使用 2 1kg入りの粉末	kg
17-59	液体鶏がらスープ	液体500g入り	kg
17-60	ジャージャー麺の素	豚、葱入り、レトルト500g	個
17-61	鍋スープもつ鍋	1L入りもつ鍋スープの素	本
17-62	ナツメグ	粉末16g入り	個
17-63	チャツネ	フルーツチャツネ450g入り	個
17-64	ガラムマサラ	1 乾燥良好で変色、変質等していないもの 2 20g入り	個
17-65	白湯ラーメンスープ	1 豚骨エキスを主体に各種香辛料、調味料を配合したたれ 2 1800ml入り	個
17-66	浅漬の素B	1 500g入りの粉末 2 きざみ昆布、唐辛子粉、ゆずをブレンドしたもの	個
17-67	かけだれ工房ピリ辛ごまだれ	ジャージャー麺用のピリ辛いごまだれ、1000mlボトル入り	個
17-68	DRたっぷりゴマドレッシング	1 焙煎度の高い炒りゴマをたっぷりを使用 2 ドレッシング用1000mlボトル入り	個
17-69	プリンミックス	1 500g入り 2 粉末状であり、牛乳と合わせ作れる物	個

番 号	品 名	規 格	単 位
17-70	冷凍杏仁豆腐	冷凍500g入り	個
17-71	フルーチェ	1 ピーチ、ミックスベリー等 2 1kgパック入り	個
17-72	香草ミックス	1 トマト、チーズ味の香草パン粉 2 1kg入り	個
17-73	わさびドレッシング	1 わさび醤油風味ドレッシング 2 1000mlボトル入り	個
17-74	冷凍マンゴープリン	1 風味豊かなマンゴー果肉の入った冷凍プリン 2 300g袋入り	個
17-75	担々麺スープ	1 五香粉の効いたのスープ 2 1.1kg入り	個
17-76	担々麺用肉味噌	1 豚挽肉、ねぎの入った肉味噌 2 レトルト500g	個
17-77	明太子ドレッシング	1 明太子の入ったドレッシング 2 1000mlボトル入り	個
17-78	梅ドレッシング	1 梅の入ったドレッシング 2 1000mlボトル入り	個
17-79	和風ドレッシングゆず	ゆず入りの和風ドレッシング、1000mlボトル入り	個
17-80	焼き込みチーズソース	1 チーズ入りのソース 2 400g入り	個
17-81	ウェイパー	1 中華の調味料 2 ペースト状500g缶入り	個
17-82	オールスパイス	香辛料13g入り	個
17-83	コチュジャン	100gチューブ入り	個
17-84	ジェノベーゼソース	1 香草入りで色鮮やかなソース 2 500gパック入り（冷凍）	個
17-85	カルボナーラソースベース	カルボナーラ用ソース1袋1kg	kg
17-86	オレガノ	香辛料3g入り	個
17-87	ノンオイル青じそドレッシング	15mlパック入り	個
17-88	焙煎ごまドレッシング	15mlパック入り	個
17-89	おろしオニオンドレッシング	15mlパック入り	個
17-90	フレンチドレッシング白	15mlパック入り	個
17-91	ノンオイルドレッシング香味和風	15mlパック入り	個



番 号	品 名	規 格	単 位
17-92	アイランドドレッシング	1 5 m l パック入り	個
17-93	イタリアンドレッシング	1 5 m l パック入り	個
17-94	シーザーサラダドレッシング	1 0 m l パック入り	個
17-95	韓国風サラダの素チョレギ	韓国風調味料 1 0 0 0 m l 入り	個
17-96	ジューシー調味料	5 0 0 g パック入り	個
17-97	つけ麺スープ	1 0 0 0 m l 入り	本
17-98	ローリエ	香辛料 1 7 g 入り	個
17-99	山賊焼のタレ	2 k g 入り	個
17-100	塩だれ	1 きざみネギと柑橘果皮が入った塩だれ 2 1個 1. 8 L 入り	個
17-101	ポッカレモン(小)	7 0 m l 入りで果汁 1 0 0 % 含量	個
17-102	クノールスープ(ポタージュ)	1 7. 6 g 程度のポタージュスープ	個
17-103	ラーメンスープ味噌	鶏ガラのコクと旨味の濃厚な味噌 1 0 0 0 m l 程度	個
17-104	塩こうじ	5 0 0 m l 入り、ペットボトル	個
17-105	チリペッパー	1 1 個 1 3 g 程度瓶入り 2 唐辛子をすりつぶしたもの	個
17-106	いかすみソース	1 1 袋 1 3 0 g 程度袋入り 2 バターの香りをいかし、白ワインで風味づけしたもの	個
17-107	油淋鶏ソース	2 k g 入り	本
17-108	ガパオシーズニング	ガパオライス用シーズニング 2 2 0 g	個
17-109	加塩料理酒	1 1 8 0 0 m l 入り 2 国産米 1 0 0 % 使用のもの	個
17-110	加塩みりん風	1 1 8 0 0 m l 入り 2 国産米 1 0 0 % 使用のもの	個
17-111	チンジャオロースの素	味の素 C00C D0 ( 1 0 0 0 m l ) を基準とする同等品、又は同等品以上 ( 他社の製品を含む )	本
17-112	塩ラーメンスープの素	1 鶏がらスープを主体に香味油等を配合したたれ 2 1 8 0 0 m l 入り	k g
17-113	生塩糀	マルコメプラス糀生塩糀 5 0 0 g と同等品、又は同等品以上 ( 他社の製品を含む )	個
17-114	生しょうゆ糀	マルコメプラス糀新生しょうゆ糀 5 0 0 g と同等品、又は同等品以上 ( 他社の製品を含む )	個

番 号	品 名	規 格	単 位
17-115	もりおか冷麺 スープ	盛岡冷麺用スープ 1ℓ	個
17-116	塩鮭のごま醬 油焼オイル	1個700g入り	個
17-117	白だし	1 1本1.8L入り	個
17-118	沖縄そばだし	サン食品沖縄そば用だし濃縮タイプ1.8Lと同等品又は同等品以上(他社製品を含む)	個
17-119	ケチャップ (ミニパック)	8gパック入り	個
17-120	トンカツソー ス(ミニパック )	8gパック入り	個
17-121	中華調味料	1個1000gで缶に入ったもの	個

1 8 漬物類

番 号	品 名	規 格	単 位
18-1	なめ茸	440g 瓶入り	個
18-2	山菜漬	わらび、筍、芹、えのき、きくらげ人参等で国内産を使用	kg
18-3	五目もやしキムチ	もやしの朝鮮漬	kg
18-4	胡瓜糠漬	1 新鮮良質品の材料を使用 2 異味、異臭、雑物等の混入なきもの 3 食品衛生法により、許可された色素を使用 4 糠漬で、苦み無く、酸味少なく、味付け、風味は納入時最高のもの	kg
18-5	茄子漬	新鮮な茄子の塩漬。1個150g	個
18-6	梅漬	1 中粒で、塩分10%で無選別南高梅しそ漬 2 1kg 入り	個
18-7	かぶ漬	かぶの直径4cm程度のを塩漬にしたもの	kg
18-8	紅生姜	新生姜を使用し、紅色し、千切りにして漬けた国内産のもの	kg
18-9	甘酢生姜	新生姜を使用した淡い桜色で薄切りにされた甘酢に漬かったもの	kg
18-10	沢庵	1 スの入らない新鮮な大根を1本丸漬けにしたもの 2 Lサイズ1個450g程度で他は18-4の規格に準ずる。	個
18-11	つぼ漬	1袋300g	個
18-12	福神漬	蓮根、大根、茄子、なた豆、生姜等4種以上混合したもので、国内産	kg
18-13	高菜漬	枯れ葉、外皮は含まなく、漬込み充分なもの	kg
18-14	しば漬	胡瓜、茄子、生姜等をしそで漬けたもので国内産	kg
18-15	野沢菜漬	1 虫食い、枯れ葉は含まなく、漬込み充分なもの 2 200g パック入り	個
18-16	白菜漬	白菜に唐辛子、昆布を使用し、適度に漬け込んだ風味良好品	kg
18-17	キムチ	白菜に唐辛子、昆布、ニンニク、キムチ等を使用し、適度に漬け込み、味が良くしみ込んだ風味良好品	kg
18-18	楽京漬	1 白色で漬込期間1ヶ月以上のもので国内産 2 特有の香味、酸味、甘味を有し、中粒で歯切れが良く、袋入りのもので150g パック入り	個
18-19	にんにく正油漬	にんにくを正油で漬けたもので400g 入り	個
18-20	にんにくしば漬	にんにくをしそで漬けたもので90g パック入り	個
18-21	味付メンマ	新鮮な麻竹の筍を細かく刻んで、発酵、塩漬けにしたもの	kg
18-22	辛子高菜漬	高菜に辛子を入れて、漬けたもの国内産	kg

番 号	品 名	規 格	単 位
18-23	Qちゃん漬	胡瓜の漬けもので120gパック入り	個
18-24	桜漬	大根を桜の様に赤くつけたもの	kg
18-25	舞茸ときのかのマリネ	舞茸をメインにきのこと人参入りのマリネ1kg入り	kg
18-26	ビビンバ酒盗	大豆もやし、人参、ぜんまい、山ぜり、きくらげなどを調味料で漬け込んだもの1kg入り	kg

19 冷凍、加工食品

番 号	品 名	規 格	単 位
19-1	カキフライ	1個25g程度で粒が揃った冷凍品	個
19-2	かにコロッケ	かにの身をたっぷり加えた1個45g程度の冷凍コロッケ	個
19-3	イカ天ぷら	1個50g程度の冷凍品	個
19-4	チキンボール	鶏肉と玉葱のミートボール1個15g程度の冷凍品	kg
19-5	エビフライ	L寸の冷凍品	個
19-6	えび天ぷら	3Lの冷凍品	個
19-7	調理焼そば	1 ボイリングパックで1kgの袋入り冷凍品 2 コシのある麺と、豚肉と野菜が入り、ソースで味付けしたもの	個
19-8	調理焼うどん	1 ボイリングパックで1kgの袋入り冷凍品 2 コシのある麺と、豚肉と野菜が入り、ソースで味付けしたもの	個
19-9	鱈フライ	1個60g程度の冷凍品	個
19-10	大判甘えびいかかき揚げ	直径13cm程度で、1個100g程度の冷凍品	個
19-11	ハンバーグ	1 牛肉、鶏肉、豚肉を使用したあらびきハンバーグ 2 1個60g程度の冷凍品	個
19-12	ミートボール	鶏、豚挽き肉を用いて1個13g程度のダンゴにした冷凍品	kg
19-13	ロールキャベツ	挽肉をキャベツで巻いたもの、1個50g程度の冷凍品	個
19-14	エビチリソース	エビをピリ辛に和えたもの。1kg入り業務用の冷凍品	kg
19-15	串カツ	豚肉2個、玉葱3個の組み合わせで1個60g程度の冷凍品	個
19-16	カレーコロッケ	カレー風味コロッケ、1個75g程度の冷凍品	個
19-17	コロッケ	1 1個100g程度冷凍品 2 牛肉、野菜、バターコーン、チーズ等	個
19-18	えび屋さんのえびカツ	1個100g程度のデリシャスえびカツで中種の素材はエビ100%の冷凍品	個
19-19	骨なしさわら西京焼	1個50g程度の骨を取り除いたパック入り冷凍品	個
19-20	焼ギョーザ	焼調理済で1個25g程度冷凍品	個
19-21	カニ入りシューマイ(大)	カニの風味を生かしたもので1個30g程度でトレー入り冷凍品	個
19-22	えびシューマイ	えびの風味を生かしたもので1個18g程度でトレー入り冷凍品	個

番 号	品 名	規 格	単 位
19-23	豚味噌焼き	1 豚肉を味噌で漬けたもの。 2 1個110g程度の冷凍品。	個
19-24	豚井の素	豚井の具140g程度の冷凍品	個
19-25	牛井の素	牛井の具200g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-26	煮込みデミハンバーグ	ハンバーグ160g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-27	レトルトカレー	カレー210g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-28	中華井	中華井の具200g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-29	親子井	親子井の具180g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-30	やきとり井	やきとり井の具155g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-31	すきやき井	牛肉と野菜を煮た井の具200g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-32	サーモンチーズフライ	1個70g程度、サーモンにチーズをはさんだもので冷凍品	個
19-33	国産キャベツのメンチカツ	国産のキャベツ、鶏肉、豚肉を使用1個60g程度、冷凍品	個
19-34	ビッグ炭火焼とり	1 新鮮な鶏肉を、炭火でじっくりと焼いたもの 2 1本50g程度ボイリングパック。冷凍品	本
19-35	イカリングフライ	新鮮なイカのリングフライ冷凍	kg
19-36	もちきんちゃく	1 油揚の中にもちを入れたきんちゃく。 2 1個20g程度	個
19-37	サーモントラウト塩焼	1個30g程度薄塩味の冷凍品	個
19-38	フルーツゼリーオレンジ	果汁60%入りの冷凍ゼリーで1個60g	個
19-39	かぼちゃプリン	冷凍かぼちゃプリンで1個35g	個
19-40	カップデザート	1 JGカップデザート25gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	個
19-41	ぶどうゼリー	冷凍ゼリーで1個60g	個
19-42	りんごゼリー	冷凍ゼリーで1個60g	個
19-43	エクレア	1個30gの冷凍品	個
19-44	ごまプリン Ca	冷凍ごまプリンで1個50g	個

番 号	品 名	規 格	単 位
19-45	いわしフライ	1枚60g程度冷凍品	枚
19-46	スライスなると巻	150gパック入り冷凍品	kg
19-47	いかフライ	1個50g程度冷凍品	個
19-48	大焼売	豚肉、玉葱を使用した1個35g程度でトレー入り冷凍品	個
19-49	炭火焼つくね	鶏つくねを串に刺したもの、1個30g程度タレ付き冷凍品	個
19-50	冷凍ケーキ	味の素の冷凍ケーキと同等品、又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）	個
19-51	鱈天ぷら	1個50g程度冷凍品	個
19-52	れんこん天ぷら	1個20g程度冷凍品	個
19-53	れんこんはさみ揚げ	れんこんに豚肉を挟んだ生姜風味のもの1個35g程度冷凍品	個
19-54	きす天ぷら	1個40g程度冷凍品	個
19-55	南瓜天ぷら	1個30g程度冷凍品	個
19-56	ピーマン肉詰め	牛肉、豚肉、玉葱をピーマンに詰めた1個50g程度冷凍品	個
19-57	さつまいも天ぷら	1個40g程度冷凍品	個
19-58	若鶏と野菜の焼きつくね	1個50g程度で醤油たれをからめた冷凍品	個
19-59	冷凍はんぺん	1個60g程度冷凍品	個
19-60	冷凍サイコロ豆腐	豆腐をサイコロに切った1kgの冷凍品	kg
19-61	冷凍錦糸卵厚切り	厚さ3mm程度に切ったもので1kgの冷凍品	kg
19-62	鶏つくね団子	1 鶏肉と軟骨を合わせ葱を加え炭火で香ばしく焼いた物 2 1袋920g程度入りの冷凍品	個
19-63	冷凍ちまき	豚角煮入り90g程度の冷凍品	個
19-64	サクッと春巻	筍、豚肉、椎茸を使用した1個50g程度サクサクの春巻冷凍品	個
19-65	若鶏のごま照り焼き	1個50g程度の冷凍品	個
19-66	小型肉まん	豚肉、玉葱を使用した1個60g程度冷凍品	個

番 号	品 名	規 格	単 位
19-67	ごぼうから揚げ	スティック状のごぼうにから揚げ粉をつけたもので1袋500g程度入りの冷凍品	個
19-68	若鶏しそ天ぷら	1個40g程度冷凍品	個
19-69	調理ナポリタン	1 ボイリングパックで1kgの袋入り冷凍品 2 コシのある麺と、肉類と野菜が入ったもの	個
19-70	長芋のから揚げ	1袋500g程度の冷凍品	kg
19-71	じゃこ天	1 1個80g程度の冷凍品 2 新鮮な魚を丸ごとすりつぶしたもの	個
19-72	ボイルシーフードミックス	えび、たこ、いかをボイル後、急速に凍結した冷凍食品	kg
19-73	ビビンバ丼	ビビンバ丼の具100g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-74	牛たま丼	牛たま丼の具180g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-75	秋刀魚丼の素	秋刀魚丼の具165g程度、レトルトパック入り（常温保存）	個
19-76	牛カルビ丼	牛カルビ丼の具120g程度の冷凍品	個
19-77	塩だれカルビ丼	塩だれカルビ丼の具110g程度の冷凍品	個
19-78	麻婆なす丼	麻婆なす丼の具170g程度の冷凍品	個
19-79	プルコギ丼	プルコギ丼の具130g程度の冷凍品	個
19-80	チョコレートムース	1個40g程度の冷凍品	個
19-81	ホッキサラダ	ホッキ貝等の魚介類をマヨネーズで和えたサラダ	kg
19-82	一口こぶ巻（小魚入り）	昆布でにしんを巻き、柔らかく煮たもの	袋
19-83	冷凍とんかつ	1 1枚120g程度の豚ロースカツ 2 冷凍品	個
19-84	ソースハンバーグ	1 ヤヨイサンフーズまるやかソースのハンバーグ160gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 種類はその都度示す	個
19-85	冷凍チャーハン	味の素ガツうま！チャーハン900gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	袋
19-86	から揚げ	1個40g程度の味付きの冷凍品	kg
19-87	お好み焼き	270g程度の冷凍品	個
19-88	ニラ饅頭	1個25g程度の冷凍品	個



20 その他ふりかけ

番 号	品 名	規 格	単 位
20-1	お茶漬の素	1 1個6g入り(海苔、梅、鮭、わさび) 2 乾燥良好、異味、異臭、雑物等の混入無きもの	個
20-2	かつお風味ふりかけ	1 1個100gで瓶容器入り 2 他は20-1の規格に準ずる。	個
20-3	たまごふりかけ	1 1個100gで瓶容器入り 2 他は20-1の規格に準ずる。	個
20-4	ゆかり	1 1個26g、しそごはん用のふりかけ 2 他は20-1の規格に準ずる。	個
20-5	瀬戸風味ふりかけ	1 1個45g瀬戸風味ふりかけで瓶容器入り 2 他は20-1の規格に準ずる。	個
20-6	かつおみりんふりかけ	1 1個45gかつおみりんふりかけで瓶容器入り 2 他は20-1の規格に準ずる。	個

2 1 その他即席ラーメン、栄養機能食品等

番 号	品 名	規 格	単 位
21-1	カップうどん A	日清どん兵衛きつねうどん95gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-2	カップうどん B	マルちゃん赤いきつねうどん96gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-3	カップうどん C	日清どん兵衛肉うどん87gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-4	カップうどん D	日清どん兵衛かき揚げ天ぷらうどん97gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-5	カップうどん F	日清どん兵衛特盛きつね131g、どん兵衛天そば145gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-6	カップうどん G	マルちゃん黒い豚カレーうどん87gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-7	カップそばA	日清どん兵衛天ぷらそば100gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-8	カップそばB	マルちゃん緑のたぬき天そば101gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-9	カップ麺A	カップスター醤油71g、とんこつ78gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-10	カップ麺B	日清チキンラーメンどんぶり85g、出前一丁どんぶり86gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-11	カップ麺C	日清あっさりおいしいカップヌードル醤油57g、シーフード60g、カレー70gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-12	カップ麺D	マルちゃん麺づくり醤油97g、味噌104g、豚骨87gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-13	カップ麺E	ワンタン麺醤油80g、トンコツ83gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-14	カップ麺F	エースコックラーメンモッチッチワンタンしょうゆ69g、野菜タンメンしお66gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-15	カップ麺G	日清カップヌードル78g、シーフード75g、カレー87g味噌83gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-16	カップ麺H	サンヨー食品サッポロ一番醤油74g味噌75g、塩76gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-17	カップ麺I	マルちゃんQTTAしょうゆ78g、シーフード78g、とんこつ78gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-18	カップ麺J	ごつ盛り ワンタン醤油117g、コーン味噌138g、コク豚骨115g、豚骨醤油122g、塩担々麺112g、ちゃんぽん114gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-19	カップ麺L	日清カップヌードルビッグ醤油98g、カレー116g、シーフード103gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-20	カップ麺M	日清ラ王醤油204g、トンコツ199gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-21	カップ麺N	日清行列のできるカップメン和歌山135g、京都127gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個

番 号	品 名	規 格	単 位
21-22	カップ麺O	スーパーカップMAX鶏ガラ醤油119g、熟成味噌138g、濃コクとんこつ120gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-23	カップ麺P	マルちゃん正麺125gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-24	カップ麺Q	日清麺職人醤油88g、味噌96g、担々麺100gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-25	カップ焼きそばA	日清ソース焼きそば85gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-26	カップ焼きそばB	明星一平ちゃん夜店の焼きそば135gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-27	カップ焼きそばC	オタフクお好みソース焼きそば130gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-28	カップ焼きそばD	東洋水産マルちゃんソース焼きそば116gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-29	カップ焼きそばE	明星一平ちゃん夜店の焼きそば豚旨塩だれ味132gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-30	カップ焼きそばF	日清焼そばUFO127gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-31	カップ焼きそばG	日清デカうまWマヨソース焼きそば153gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-32	カップ焼きそばH	サンヨー食品旅麺浅草ソース焼きそば109gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-33	カップ焼きそばI	まるか食品ペヨングソース焼きそば106gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-34	カップうどんミニ	マルちゃん赤のまめきつねうどん41gと同等品又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-35	カップそばミニ	マルちゃん緑のまめたぬき天そば45gと同等品又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-36	栄養食品（ソイジョイ）	大豆粉とフルーツを混ぜた物で、ソイジョイ1個30gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-37	栄養調整食品（カロリーメイト40g）	カロリーメイト40gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-38	栄養調整食品（おからだから）	江崎グリコおからだから44gと同等品又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-39	栄養調整食品（バランスオンmini）	江崎グリコバランスオンminiケーキ23gと同等品又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-40	栄養調整食品（一本満足）	アサヒ一本満足と37gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-41	クリーム玄米ブラン	クリームチーズ、いちご、ブルーベリー、メープル等36g、2枚入り	個
21-42	ウィダーinゼリー	マルチビタミンイン180mlと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個

番 号	品 名	規 格	単 位
21-43	カルシウムウエハース	カルシウム配合のウエハースでココア味、ブルーベリー味7.5g、緑黄色野菜7g	個
21-44	バランスパワービック	ハマダコンフェクトバランスパワービック4本64gと同等品又は同等品以上（他社の製品を含む）	
21-45	スープ春雨	エースコックスープはるさめワンタン24g、かきたま20g、坦坦味31gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	
21-44	サラダチキン	1 丸善プロフィットササミ（1本入り）と同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 真空パックで常温保存のもの	本
21-45	カレーメシ	日清カレーメシ107gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-46	カップ飯	日清食品ぶっこみ飯90gと同等品、又は同等品以上（他社の製品を含む）	個
21-47	パスタ入りスープ	1 味の素クノールパスタ入りカップスープと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	個
21-48	パン入りスープ	1 ポッカサッポロフードパン入りカップスープと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	個
21-49	スープごはん	1 丸美屋スープごはんと同様品、又は同等品以上（他社製品を含む） 2 種類はその都度示す	個
21-50	大豆加工食品（まるでタン塩）	カモ井食品まるでタン塩40gと同等品、又は同等品以上（他社製品を含む）	個
21-51	アーモンドフィッシュ	味付けされた小魚とアーモンドをミックスした1個7g入りのもの	個

## 2 2 別添

### 衛生的に処理された内容

- 1 原材料については納入業者が定期的に微生物及び理化学検査を受けて適と判断されたもの。
- 2 下処理の汚染作業区域と非汚染作業区域の確実な実施をしているもの。
- 3 品質、鮮度が良く、温度管理良好、異物の混入、腐敗・異臭等がないもの。
- 4 原材料を扱う施設は定期的に清掃、洗浄、消毒が行われていること。
- 5 原材料を扱う専用のまな板、包丁、器具、容器等は毎日洗浄、消毒が行われていること。
- 6 調理従事者は清潔な服装、手指の消毒を確実に行われていること。