

令和2年度 糧食品標準規格表

航空自衛隊 松島基地

分類番号:B-20-053

保存期間:5年

保存期間満了時期:2025. 3. 31

作成年度:2019年度

枚数:68枚

開示判断:開示

目 次

総 則	1
1 穀類及び同加工品	2
2 芋類及びでん粉類	6
3 砂糖及び甘味類	8
4 菓子類	9
5 油脂類	1 1
6 種実類	1 2
7 豆類及び同加工品	1 3
8 魚介類及び同加工品	1 6
9 獣鳥肉類及び同加工品	2 6
1 0 卵及び同加工品	3 0
1 1 牛乳及び同加工品	3 2
1 2 野菜類及びきのこ類	3 4
1 3 果実類	4 0
1 4 漬物類	4 4
1 5 佃煮類	4 7
1 6 海藻類及び乾物類	4 9
1 7 嗜好飲料及び嗜好品	5 1
1 8 調味料類及び同加工品	5 3
1 9 缶詰・瓶詰及びレトルト類	5 9
2 0 冷凍食品	6 2

総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊松島基地において調達する糧食品について適用する。
- 2 本規格表に記載されない糧食品の規格については、その都度明示する。
- 3 見本提出を要する品目については、その都度示す。
- 4 検量は、通常、市場において行われる取引上の商習慣を尊重するが、原則として正味重量により検量する。
- 5 本規格表において、「同等品又は同等品以上のもの」と規定しているものは、入札前に見本又は分析表を提出し、調整する。
- 6 「その都度示す」と規定しているものは、調達要求書により明示する。
- 7 納入時間は、納品日の午前8時15分から11時とする。それ以外の時間を指定する場合は、その都度示す。
- 8 加工食品については、原材料と栄養成分表を添付する。
- 9 納入物品は、その食品が持つ賞味期限の4分の3以上のものとする。
- 10 本規格表は、令和2年4月以降より適用する。

1 穀類及び同加工品

(1) 穀類共通規格

- ア 日本農林水産省規格（以下、「農林水産規格」という。）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。
- イ 十分に乾燥していて、カビ等を認めないこと。
- ウ 異味、異臭及び不純物の混入なく、品ぞろい（粒ぞろい）で、砕け・未熟なもののないこと。
- エ 固有の光沢・風味を有し、病虫害を認めないこと。

(2) 茹麺・生麺共通規格

- ア 1等粉を原料とし、色白く粘り強いもの。
- イ 茹で上がり（24時間以内に製造）したもので、固めに茹で上げたもの。
- ウ 納品時は衛生的容器を使用すること。

(3) パン共通規格

- ア 一般市販品とする。
- イ 見本提出とする。
- ウ 食パンはスライス包装とする。
- エ 製造後24時間以内のもの。

番号	品名	単位	規格
1	内地精米	kg	1 農林水産規格に基づく水稻うるち玄米をとう精したもの。 歩留まりは91%以上 2 ひとめぼれ又はササニシキ1等級 3 年産についてはその都度示す。 4 納品時には、精米の分析・鑑定結果表と、 精米の見本を少量提出すること。 5 30kg三重クラフト紙入で、品名・年産・ 品種・内容（等級・割合等）を貼付する。
2	もち米	kg	国内産水稻もち米（1～2等品をとう精したもの）歩留まりは91%以上 完全精米品 袋入
3	強化米	kg	ビタミン強化米 VB1：150mg、 VB2：6mg含有のもの 2.5kg入程度
4	十五穀米	袋	1袋500g程度入り

番号	品名	単位	規格
5	天ぷら粉	kg	薄力小麦粉を主原料とし卵粉及びコンスターチ米粉、その他の材料を配分したもの。 市販品 1 級品
6	押麦	kg	国内産大麦 1 袋 1 kg 程度入り
7	小麦粉	kg	薄力粉 日清、昭和 又は、同等品以上のもの。 クラフト紙袋入
8	パン粉	kg	中粗・粉末は中位の細かさであり色は白に近く仕上げられたもので乾燥良好、雑物の混入なきもの。 ソフトパン粉 1 kg 程度入り
9	ビーフン	kg	乳白色を呈し、乾燥良好で変質折れのないもの。 うるち米を原料とする。 5 0 0 g 程度入り
1 0	白石うーめん	袋	1 束 1 0 0 g 程度 1 袋 3 束入 (長さ 9 cm 程度)
1 1	冷凍スパゲティー	袋	1 個 2 2 0 g 程度 茹で用 1 袋 5 個入り
1 2	ロング スパゲッティー	kg	準中力小麦粉使用乾燥良好で折れのないもの。 (太さ 1. 8 mm 程度) 4 kg 程度入り
1 3	カット スパゲッティー	kg	上記に準じて 1 2 cm 程度のカットもの。 1 kg 程度入り
1 4	マカロニ	kg	準中力薄力粉使用 カットもの (3 cm 程度) 4 kg 程度入り
1 5	ツイストマカロニ	kg	準中力粉使用
1 6	シェルマカロニ	kg	同 上
1 7	カップリーニ	kg	同 上 5 0 0 g 程度 袋入
1 8	ペンネ	kg	同 上
1 9	豆麩	kg	強力小麦粉梅級以上使用。 乾燥良好 (白玉麩)
2 0	きざみ庄内麩	kg	5 0 0 g 程度 袋入 (巾 3 cm × 3 mm 程度)
2 1	あぶらふ	箱	2 5 0 g 程度 箱入 (1 4 mm スライス)
2 2	もずくめん	kg	もずく粉を混入したもの。 1 袋 1 kg 程度入り
2 3	茹うどん	kg	中力小麦粉使用。粘弾があり茹で上がりが良い、新鮮で白色を呈しているもの。 バラ 1 玉 2 5 0 g 程度

番号	品名	単位	規	格
24	冷凍うどん	袋		1個 250g程度 1袋 5玉入り
25	茹中華そば	kg		中力小麦粉使用粘弾があり茹で上がりが良好、新鮮でやや黄色を呈しているもの。 バラ 1玉 250g程度
26	生中華そば	kg		茹中華そばに準ずる。 バラ 1玉 140g程度
27	冷凍ラーメン	kg		1玉 200g程度 茹で用 ミニダブルタイプ
28	冷凍そば	kg		1玉 200g程度 茹で用 ミニダブルタイプ
29	生そば	kg		そば粉60%、小麦粉40%使用（基準） 弾力があり異味異臭のない新鮮なもの。 バラ 1玉 140g程度
30	茹生そば	kg		生そばに準ずる バラ 1玉 200g程度
31	冷麺	袋		冷凍 1玉 230g程度 1袋5玉入り
32	焼そば	kg		1等粉使用（茶色中華蒸麺） 業務用 2kg程度 袋入
33	焼そば用中華麺	kg		1等粉使用（黄色中華蒸麺） 業務用 1kg程度 袋入
34	茹わかめうどん	kg		1等粉を使用してわかめを混入したもの。 1玉 200g程度 バラ （三陸産わかめ使用）
35	茹いわしうどん	kg		1等粉を使用していわしを混入したもの。 1玉 200g程度 バラ
36	ポーク焼そば	kg		冷凍 1kg程度 袋入 野菜入
37	ナポリタン	kg		冷凍 500g程度 袋入
38	食パン	kg		強力小麦粉使用 パン生地のかめ細かく発酵香を有し弾力性があること。 1枚 50g程度 スライス
39	LLパン&LL牛乳セット	個	A	LLパン 2個詰 袋入 1個 80g程度 種類はその都度示す LL牛乳 200ml 常温 60日保存可能
			B	LLパン 2個詰 袋入 1個 80gと 40g程度 種類はその都度示す LL牛乳 200ml 常温 60日保存可能

番号	品名	単位	規格
4 0	LLパン&LL乳酸菌飲料セット	個	LLパン 2個詰 袋入 1個80g程度 種類はその都度示す LL乳酸菌飲料 200ml 常温60日保存可能
4 1	パック白飯	個	宮城米（無添加）無菌パック詰 1個300g程度
4 2	クルトン	個	1個250g程度 乾燥品
4 3	ナン	箱	焼き上がり良好で、弾力性のあるもの。 冷凍品 1個50g程度 40個入
4 4	天かす	個	油切りして風味良好品 1kg程度入り
4 5	冷凍焼餅	袋	1個35g程度 20個入り
4 6	冷凍すいとん	kg	1個15g～20g程度 1kg程度 袋入（手作りタイプ）

2 芋類及びでん粉類

番号	品名	単位	規格
1	さつまいも	kg	保管に耐える程度に乾燥したもの。 奇形、病虫害、傷、腐敗いものを除く。 Lサイズ 1本400g程度 国産品 新ものについてはその都度示す。
2	里芋	kg	同一品種で品質形状良好、土砂を良く落とし、毛を取り除き、粒を揃え病虫害、日焼け、青いものを除く。1個70～90g程度（L） 国産品
3	洗い里芋	kg	里芋に準じたもので、皮をむいたもの。 1kg程度入り
4	馬鈴薯	kg	同一品種で品質形状が良く、病虫害、腐敗、損傷、日焼け、奇形、発芽、冠水したものを除く。 国産品で、Lサイズ、品種は男爵 新ものについてはその都度示す。
5	長芋	kg	水洗いし、土、毛根を取り除く。 保管に耐える程度に乾燥したもの。 異品種、土砂、ゴミ、腐敗変質物、病虫害物、日焼け、曲り、折れのないもの。（国産品） 1本1kg以上（L）
6	板こんにやく	kg	農林水産規格を使用したもの。 新鮮にして、弾力性があり、異物の混入は、認めない。
7	糸こんにやく	kg	同上 長さ50cm程度以上
8	カット糸こんにやく	kg	同上 長さ 7cm程度にカット 1kg程度入り
9	つきこんにやく	kg	同上 長さ5cm程度にカットしたもの。
10	玉こんにやく	kg	同上 1個20g程度
11	結び糸こんにやく	kg	同上 1個25g程度 50個程度入
12	刺身こんにやく	kg	生食に適したもので、海草混入したもの。 1枚 100g程度
13	春雨	kg	乾燥良好で折れ、砕けの認められないもの。 カット物18cm程度 500g程度入り
14	澱粉	kg	農林規格品で馬鈴薯精選澱粉 国産品1級品 1kg程度入り
15	から揚げ粉	kg	風味良好で異物混入ないもの。 （醤油味）1kg程度入り

番号	品名	単位	規格
16	マッシュポテト	kg	品質良好品で、雑物の混入が認められないもの。フレーク状
17	くずきり	kg	品質良好品 500g程度袋入り（ロング）

3 砂糖及び甘味類

砂糖共通規格

- (1) 銘柄、容量及び消費期限又は賞味期限が表示してあること。(ただし、砂糖については賞味期限を除く。)
- (2) 塊がなく、異物、異色を認めないもの。

番号	品名	単位	規格
1	砂糖	kg	砂糖特有の香味が有り、白色でサラサラした微粉子でかたまりのないもの。 清水により溶解した場合不要物雑物を認めないもの。 上白砂糖 1 kg程度入り
2	グラニュー糖	kg	品質良好品 1 kg程度 袋入
3	水あめ	個	5 5 0 g程度 容器詰
4	デザートソース	個	5 0 0 g程度 容器入
			A ストロベリー
			B ブルーベリー
5	フロストシュガー	個	3 0 0 g程度 袋入 ヨーグルト用
6	イチゴジャム	箱	1 個 1 4 g 程度 2 0 個入り
7	マーマレード	箱	1 個 1 4 g 程度 2 0 個入り
8	ブルーベリージャム	箱	1 個 1 4 g 程度 2 0 個入り
9	いちご&マーガリン	箱	1 個 1 1 g程度 1 箱 2 0 個入り ディスペンパック容器
1 0	ブルーベリー&マーガリン	箱	1 個 1 1 g程度 1 箱 2 0 個入り ディスペンパック容器

4 菓子類

菓子類共通規格

容量及び消費期限又は賞味期限が表示してあること。

番号	品 名	単位	規 格
1	プリン	個	1 0 0 g程度 カップ (ヘラ付)
2	カスタードプリン	PC	1 個 6 5 g程度 容器入 (ヘラ付) 3 連パック
3	コーヒーゼリー	PC	1 個 6 5 g程度 容器入 (ミルク、ヘラ付) 3 連パック
4	クレープ	箱	1 個 4 0 g程度 4 0 個入り 種類はその都度示す。
5	ショートケーキ	箱	1 個 5 0 g程度 4 個入り (冷凍) 種類はその都度示す。
6	大福アイス	箱	1 個 3 0 g程度 個包装 1 箱 4 0 個入り
7	冷凍ずんだ餅	袋	1 個 2 5 g程度 4 0 個入
8	豆乳固形栄養食品	袋	1 袋 3 0 g程度 大豆を使用した焼き菓子 種類はその都度示す
9	チョコレート菓子	個	1 本 3 5 ～ 4 0 g ビタミン B 1、B 2 0.4mg以上配合
1 0	カルシウム補給 ウェハース	袋	1 袋 1 0 g程度 2 枚入り 栄養機能食品
1 1	玄米ビスケット	袋	1 袋 7 0 g程度 4 個入 (クリームサンド) 栄養調整食品
1 2	小粒クッキー	袋	1 袋 7 0 g程度 カルシウム、鉄分 食物繊維強化 栄養調整食品
1 3	大豆スナック	袋	1 袋 3 0 g程度 ノンフライ
1 4	プロテインバー	個	1 個 3 5 g程度 たんぱく質 1 0 g以上配合 チョコ又はウェハースもしくはグラノーラタイ プのもの。
1 5	ショートブレッド	個	大塚製菓カロリーメイト又はハマダコンフエク トバランスパワーもしくは同等以上のもの。 8 0 g程度 栄養調整食品

番号	品名	単位	規格
16	ショートブレッド (2)	個	同上 40g程度 栄養調整食品

5 油脂類

番号	品名	単位	規格
1	食用油	kg	清選清澄、香味良好品で沈殿のないもの。 大豆白絞油、16.5kg程度 缶入 日清、豊年、昭和、味の素又は、同等品以上のもの。
2	サラダ油	本	清透にして香味良好なもの。 大豆又は、落花生、綿実を原料として精製したもの。1.5L程度 ポリボトル入 日清、豊年、昭和、味の素又は、同等品以上のもの。
3	ゴマ油	本	JAS規格品、100%純正油 200g程度 瓶入
4	オリーブ油	本	1L程度 ボトル（ピュア）
5	エキストラ バージンオイル	本	500ml程度 瓶入
6	ラー油	本	ごま油に香料が加わり、独特の芳香を有するもの。 150g程度 瓶入
7	パックマーガリン	箱	1個8g程度 20個入り ディスペンパック容器
8	マーガリン	個	JAS規格品、純植物性油 淡黄色でむらがなく、切断面も均質、硬化油臭がなく香味あり。塩味も適当であること。 1個450g程度
9	バター	個	JAS規格品、450g程度入り 有塩・無塩はその都度示す。 雪印、森永、明治又は、同等品以上のもの。
10	バター（個装タイプ）	箱	1個8g程度 50個入り

6 種実類

番号	品名	単位	規格
1	黒胡麻	袋	実が良く入り、乾燥良好なもの。 100g程度入り
2	白胡麻	袋	同上 100g程度入り
3	黒すり胡麻	袋	同上 90g程度入り
4	白すり胡麻	袋	同上 90g程度入り
5	ごまあえの素	個	1袋500g程度入り 脱酸素剤封入
6	ピーナッツあえの素	個	同上
7	味付くるみ	個	400g程度入り
8	マロン	kg	1kg程度レトルト入 (M)
9	栗甘露煮	本	固形量650g程度瓶詰め (M)
10	落花生	kg	大粒で鮮度良好なもの。 殻つき国産品
11	殻付き落花生	袋	1袋 40g程度 (新もの)

7 豆類及び同加工品

番号	品名	単位	規格	
1	大豆	kg		農林水産規格合格品 病虫害なく中粒揃いで雑物の混入のないもの。 乾燥良好品、国産品
2	小豆	kg		同上
3	練あん	kg		濃厚着色不可、甘み適当全糖品 500g程度又は1kg程度袋入り こしあん又は粒あん その都度示す。
4	ずんだ	kg		濃厚着色不可、甘み適当全糖品 500g程度～1kg程度袋入り
5	絹ごし豆腐	kg		大豆を使用して、新鮮、異味、異臭のないもの。 純白できめ細かく適度の硬さを保ち、くずれないもの。 1個400g程度
6	木綿豆腐	kg		同上
7	絹ごし豆腐（ミニ）	PC		1個50g程度 3個パック
8	焼豆腐	kg		新鮮な豆腐を使用、均一に焼きあげたもの。 型くずれなく表面にぬめりが無いもの。
9	しそとうふ	PC		1個150g程度 3個入り
10	卵の花	kg		納入当日作って固くしぼったもの。 変色、異味、異臭、爽雑物の認められないもの。
11	乾燥おから	袋		1袋80g程度入り
12	納豆			粒が揃って醗酵良好、風味良好で異物の混入なきもの。
		PC	A	内容量 30g程度 たれ、辛子付 3連パック
		個	B	内容量 30g程度 たれ、青しそのり付
		PC	C	内容量 45g程度 3個パック 角型 たれ、辛子付

番号	品名	単位	規 格	
1 3	極小粒納豆	PC	A	内容量 4 5 g程度 3 個パック たれ、辛子付
		PC	B	内容量 4 0 g程度 3 個パック 海鮮たれ、辛子付
1 4	ひきわり納豆	PC		内容量 4 0 g程度 3 個パック たれ付
1 5	油揚	kg		新鮮な豆腐を使用し、適度な色沢と香味を有し、型くずれのしないもの。 手揚げ風 1 枚 6 0 ～ 1 0 0 g程度
1 6	きざみ油揚	kg		フリーズドライ品 5 0 0 g程度 袋入
1 7	味付いなり揚げ	個		味付け、加工したもの。 サイズ・入数はその都度示す。
1 8	厚揚げ	kg		品質等は、油揚に準ずる。 厚さ 1 . 5 ～ 2 cm程度 1 個 8 0 g程度
1 9	ミニ角揚	kg		1 個 1 0 g程度 チルド又は冷凍食品
2 0	がんもどき	kg		油揚に準ずる。 破損品不可。 具の内容は、4 種類以上 (2 0 % 以内) とする。 円形を呈し、1 枚 3 0 ～ 4 0 g程度
2 1	一口がんもどき	kg		同上 1 個 1 0 ～ 1 5 g程度
2 2	高野豆腐	kg		新鮮な豆腐を使用し、割れがなく、大きさが一様に揃っているもの。乾燥良好品 アンモニアガスを吸収させたもので異味異臭のないもの。 平型 1 kg程度 ビニール袋入
2 3	カット高野豆腐	kg		同上 一辺 1 cm程度のさいの目切り
2 4	きな粉	kg		青大豆を挽いたもの。 1 ～ 2 kg程度 袋入
2 5	赤味噌	kg		固有の色と光沢を有し、一様なあめ状を呈しカビを認めないもの。 特有の芳香を有し、塩味の適当なもの。 醸造成分 水分 4 5 % 以下 塩分 1 2 ～ 1 4 % 総窒素 2 ～ 2 2 % 糖分 1 3 ～ 1 7 % 1 0 kg程度 ポリ袋入

番号	品名	単位	規格
26	仙台赤味噌	kg	固有の色と光沢を有し、一様なあめ状を呈しカビを認めないもの。 特有の芳香を有し、塩味の適当なもの。 醸造成分 水分 45%以下 塩分 12～14% 総窒素 2～2.2% 糖分 13～17% 1kg程度 袋入
27	白味噌	kg	同上 10kg程度 ポリ袋入
28	白味噌（小）	kg	同上 1kg程度入り
29	もろみみそ	個	もろキュー用 500g程度 袋入
30	絹あげ（ミニ）	kg	1個 100g程度 6cm×6cm×3cm程度 2個入り 国産又は輸入大豆使用
31	揚げ出し豆腐	kg	1個 生 80g程度 国産又は輸入大豆使用
32	調整豆乳	本	200ml程度パック
33	調整豆乳L	本	1000ml程度パック（調整）
34	麦芽豆乳	本	200ml程度パック
35	カップ味噌汁	個	種類、内容量はその都度示す。

8 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観

表面は、新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着していること。
眼球に張りがあり、青黒く生き生きして、角膜が透明であること。

イ 臭い

固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。

ウ 大きさは、その都度示す。

(2) 冷凍魚共通規格

ア 外観

十分な凍結状態であること。眼球が張りだし、角膜が混濁していないこと。
新鮮な光沢があること。

イ 解凍

鮮魚と同様になること。

ウ 臭い

固有の生臭さはあるが、悪臭はないこと。

エ 船内急速冷凍品（－4 0℃）とする。

オ 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。

カ 加工年月日が明記され、加工後6か月以内のもの。

キ 処理要領

セミドレス えらと内臓を取ったもの。

ドレス セミドレスから頭を取ったもの。

フィレー 三枚おろし。

ク ドリップの溶出量の少ないもの。油やけ、冷凍やけを除く。

ケ 荷姿良く、外包の崩れのないもの。

コ 大きさはその都度示す。

(3) 塩干魚共通規格

ア 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。

イ 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。

ウ 特有の香りがあり、刺激性の味を認めないもの。

(4) かまぼこ類の共通規格

ア 鮮度良好なもので、製造年月日、製造業者名表示のあるもの。

イ 良質の鮮魚を原料とし、肉質に弾力性が富み、風味、光沢ともに良好で固有の形態をしたもの。

ウ 異物、異味、異臭を認めず「ネット」をひいていないもの。

エ 「食品添加物」は、食品衛生法に許可されたものを使用する。

オ 完全放熱後、衛生的な容器に入れたもの。

番号	品名	単位	規 格
1	あじ	kg	まあじ1尾200g程度 冷凍品 衛生的な容器を使用のこと。
2	開きあじ	kg	開きむろあじ1尾 130～150g程度
3	真いか	kg	スルメいか1尾 250～300g程度 生鮮品 フの入ったもの
4	冷凍真いか	kg	スルメいか フの入ったもの。 船内バラ凍結品 サイズ 8kgに18～22程 度入
5	つぼ抜いか	kg	冷凍 7.5kgに45杯程度入 165g程度 同上 50杯程度入 150g程度 入り数、g数はその都度示す。
6	刺身いか	kg	冷凍 1袋150g程度
7	ロールいか	kg	冷凍 むらさきいか使用 5kgに6～7本程度入り
8	かの子いか	kg	むらさきいか使用 冷凍バラ凍結品 1kg程度袋入り サイズ 1cm×5cm程度カット
9	イカソーメン	kg	冷凍 1kg程度箱入 (10～11枚程度詰のもの)
10	むらさきイカ切身	袋	冷凍 1枚40g程度 20枚程度入
11	からすがれい	kg	三枚おろし、正肉
12	鰹	kg	丸1尾4～5kg程度 近海もの 刺身用
13	鰹三枚おろし	kg	無頭、皮付き 近海もの(生)
14	鰹切身	kg	同上、近海もの 切身130～140g程度
15	トロかつお	kg	刺身用正肉(1本300g程度) ブライン凍結
16	鰹のたたき	kg	冷凍 1本350～400g程度 1本沖釣り鰹使用

番号	品 名	単位	規 格
1 7	鰹生利	kg	大骨抜き（棒生利） 1本300g程度 切身の場合はその都度示す。
1 8	かれい切身	kg	小金がれい 1切 120～130g程度 冷凍品
1 9	かれい味醂漬	kg	冷凍 筒切（1枚110g程度）
2 0	焼がれい	kg	有頭尾付 1枚 120～130g程度
2 1	鮭フィレー	kg	三枚おろし 国産、特々印 （5kgに4～5枚程度入）
2 2	鮭切り身	kg	1切120g程度
2 3	紅鮭フィレー	kg	アラスカまたは北洋もの。 1枚1.3kg程度、低塩品で塩分3% 真空パック入
2 4	紅鮭切身	kg	冷凍 中切れのみで、尾部位は除く。 1切れのg数は、その都度示す。
2 5	紅鮭ボンレス フィレー	kg	8kg程度詰（1枚1kg程度） 骨なし
2 6	紅鮭ハラス	kg	1枚 1.0～1.5kg程度
2 7	銀サケ切身	袋	1切80g程度骨抜 5切詰
2 8	鯖	kg	冷凍（有頭） 1尾 700g程度
2 9	鯖筒切	kg	ノルウェー産 鯖を1切150～180g程度にカットしたも の。 g数は、その都度示す。
3 0	鯖フィレー	kg	フィレー 5kgに40枚程度 1枚 110～130g程 度
3 1	金華サバフィレー	箱	1切 110g程度 1箱50切入 腹骨を除去したもの。
3 2	しめ鯖	kg	冷凍品、1枚100g程度
3 3	さわら切身	kg	沖さわら（南方もの） 三枚おろし切身 1枚 110～120g程度

番号	品名	単位	規格
34	刺身サーモン	kg	ノードソップ仕立 1枚 350～400g程度
35	サーモントラウト	kg	冷凍3枚おろし 1枚 1.0～1.5kg程度
36	目抜	kg	無頭、内臓を除く。 1枚 2～3kg程度 冷凍、三枚おろし
37	冷凍さんま	kg	内臓良好 冷凍 1尾 150g～160g程度 10kgに63～67尾入
38	生さんま	kg	内臓良好 生 1尾 160g程度 8kgに50尾入
39	開さんま	kg	内臓を除く。1枚 100～110g程度 干し物、白ゴマ付 (有頭背開)
40	さんまみりん干	kg	1尾 80g程度 白ゴマ付
41	さんますり身	kg	新鮮なさんまを使用し、その他の混合物なし。 異味異臭のない新鮮なもの。
42	真鱈	kg	三枚おろし、冷凍 約1.5kg以上
43	塩鱈	kg	北洋もの 有頭 1.5kg以上
44	塩鱈切身	個	同上 1切 40g程度 (1パック50切程度詰)
45	たこ	kg	真だこ 完全煮沸したもの。
46	味だこ	kg	0.7～1kg程度の冷凍品 上質物、酢味付け良好品
47	赤魚	kg	無頭、1尾 400～500g程度 鱗を取ったもの。
48	赤魚切身	kg	同上をカットしたもの。 1切のg数はその都度示す。
49	赤魚筒切	kg	赤魚を170g程度にカットしたもの。 ウロコ無し
50	赤魚フィレー	kg	三枚おろしで甘塩 1枚 100g～110g程度
51	赤魚の粕漬	kg	三枚おろしを使用 1枚 110～120g程度、漬かり、味付良好品

番号	品 名	単位	規 格
5 2	赤魚昆布西京焼	袋	1 枚 1 0 0 g 5 枚入 真空パック詰
5 3	銀鱈	kg	無頭、二枚おろし 2 kg以上を使用のこと。
5 4	銀鱈みりん漬	kg	1 枚 1 2 0 ～ 1 3 0 g程度 漬かり、味付良好品
5 5	しじみ	kg	死貝なく、泥を吐かせた新鮮なもの。 国産品 中粒で粒揃い
5 6	浅利	kg	同上
5 7	浅利むき身	kg	むき身、I Q F 冷凍品 砂、夾雑物のない意味異臭のないもの。 内容量 1 kg程度 (L)
5 8	殻付ボイルアサリ	袋	冷凍 5 0 0 g程度 砂抜 加熱済 (M)
5 9	生かき	kg	新鮮で弾力性に富み中粒揃い。 殻の入っていないもの。1 粒 2 0 g程度、水抜き
6 0	冷凍かき	kg	1 kg程度 袋詰 L 3 6 ～ 4 4 M 4 5 ～ 5 5 サイズはその都度示す。
6 1	子持ちししやも	kg	冷凍品、塩味良好品 Lサイズ 1 尾 2 0 g程度
6 2	真つぶ	kg	ボイル、冷凍 1 kg程度入り (L)
6 3	塩くらげ	kg	塩物にして線切り。 1 ～ 2 kg程度詰め
6 4	中華くらげ	kg	漬かり良好なもの。 くらげ 1 0 0 % 2 kg程度入り
6 5	開ほっけ	kg	塩味良好にして、脂焼けや肉の変質がないもの 無頭 色沢があること。 1 枚 5 0 0 g程度 干物
6 6	開ほっけ (大)	kg	同上 (L) 無頭 干物 1 枚 6 0 0 g程度
6 7	ほっけ味醂漬	kg	1 切 9 0 g程度 漬かり、味付良好品
6 8	たらきく	kg	助宗たらきく 鮮度良好でくずれなく白色もの。

番号	品名	単位	規格
69	塩辛	kg	新鮮なスルメいかを使用し、正味80%、足その他20%以内。 「フ」を使用し、漬かり良好 着色不可
70	たら子	kg	助宗たらの子とし、塩味適度、大きさが一様に揃っていること。 特有の香味を有するが異味異臭を認めないもの。
71	辛子明太子	kg	同上、味付（辛味）良好品
72	辛子明太子(チューブ)	個	冷凍品 300g程度入り
73	白魚	kg	新鮮で半透明なもの。3～5cm程度（生食用） 500g程度 IQF凍結品
74	筋子	kg	さけの子、2等級品 粒の大きさが中粒で固く、溶けていないもの。
75	とび子	kg	味付良好品 冷凍
76	いくら	kg	生、1kg程度詰め（無塩品）
77	冷凍いくら	kg	1kg程度詰め（塩蔵品）
78	味付いくら	kg	醤油味付 1個500g程度入
79	むきえび	kg	鮮度良好の冷凍品（IQF） 内容量1kg程度入り（L）
80	むきえび（3L）	kg	内容量1kg程度
81	むきえび（6L）	kg	内容量1kg程度 保水剤は不可 90～120尾（サイズ41～50）
82	むきえびブロック	kg	冷凍 450g程度に40～60尾程度入り 450g程度に60～80尾程度入り サイズは、その都度示す。
83	寿司えび	袋	冷凍 1パック30尾程度入り
84	尾付むきえび	袋	ブラックタイガー 殻、頭を取り 冷凍真空パック詰 A 1パック48尾程度入り （16／20） B 1パック60尾程度入り （21／25）
85	甘えび	袋	冷凍、無頭・尾付むき甘えび（刺身用） A サイズ3L 1パック30尾程度入り B 2L 1パック10尾程度入り

番号	品名	単位	規格
8 6	あみえび	kg	乾燥良好品 1 kg程度入り
8 7	桜えび	kg	5分乾燥、新鮮で変色の認められないもの。 異味異臭ぬめりがなく異物混入なきもの。
8 8	帆立貝柱	kg	I Q F 冷凍品 1 kg程度入り 生食用 A L (21～25) B M (25～30)
8 9	ベビー帆立貝柱	kg	冷凍 1 kg程度入 サイズはその都度示す。 (L) 100～200個入り (M) 200～300個入り (S) 300～400個入り
9 0	帆立貝	kg	ボイルむき身 冷凍 1 kg程度入り (うろ取り) A L 40～50g B M 30～35g
9 1	ベビー帆立	kg	冷凍 1 kg程度入り サイズその都度示す。 L 80/100 M 100/150
9 2	白す干	kg	7分乾燥品 1.5～2.0cm中羽もの乾燥良好にして、特有の香味異臭、異物の混入なきもの。
9 3	ちりめんじゃこ	kg	乾燥品良好品で、1cm程度のもの。 異臭、異物の混入なきもの。
9 4	桜でんぶ	kg	全糖、たらこの身使用。 食品衛生法による色素を使用し淡紅色を有するもの。
9 5	削節	kg	乾燥良好にして特有の香味を有し、異物の混入、カビのなきもの。花かつお 100g程度 不活性ガス充填詰
9 6	糸削	個	同上 血合抜き、かつお使用 100g程度 袋入
9 7	厚削り節	kg	混合削り節 さばぶし、あじぶし 1 kg程度入り
9 8	焼はも	kg	白はも 焼き上がり良好品 正肉
9 9	にしん	kg	1尾200～220g程度 (冷凍)
100	桜鯛	kg	腹わた、鱗取りの作り鯛 1尾200g程度

番号	品名	単位	規	格
101	はまち	kg		鮮度良好品 頭付で4kg程度のもの。
102	ぶりフィレー	kg		冷凍 1枚1.8～2.0kg程度のもの。
103	ぶりの切身	kg		本鰯 1切120g程度にカット
104	いなだ切身	kg		冷凍 1切120g程度
105	はまちの切身	kg		はまち使用、1切120g程度カット
106	スズキフィレー	kg		冷凍 2kg程度入り
107	金目鯛フィレー	kg		冷凍 1枚110～120g程度
108	つば鯛味醂漬	kg		味付け良好品 1切 90g程度
109	赤貝	個	A	冷凍 250g程度 パック詰 26～30個入り
			B	同上 21～25個入り
110	ホッキ貝	個		冷凍 500g程度 パック詰 ボイルハーフカットで生食用
111	カジキ鮪	kg		骨、皮、血合を完全に除去し刺身用正肉とする。
112	カジキ鮪切身	kg		同上 1切 100g程度
113	バチ鮪	kg		刺身用カジキに準ずる。 1/4腹が5～6kg程度の物
114	鮪チルドさくどり	kg		バチ鮪を、さくどりにカットしたもの。 2cm×5cm×20cm程度
115	トロマグロ	kg		冷凍（ネギトロ用） 1パック 500g～1kg程度入り
116	うなぎの長蒲焼	kg		冷凍 5kgに25尾程度入り
117	うなぎの蒲焼	kg		同上に蒲焼したもの。 冷凍1串 80g程度
118	刻みあなご	kg		冷凍 1kg程度 真空パック
119	鮎	kg		冷凍 1kg箱に11尾程度入り

番号	品名	単位	規格	
120	イワナ	kg		冷凍 1kg箱に12尾程度入り
121	生虹鱒	kg		養殖もの
			A	1尾140～160g程度
			B	1尾110～120g程度
122	冷凍虹鱒	kg		養殖もの
			A	1尾 130g程度 (1kgに8尾程度入り)
			B	1尾 90g程度 (1kgに12尾程度入り)
123	しめこはだ	kg		冷凍 1kgパックに30尾程度詰め
124	いわし梅しそ煮	袋		1切40g程度 15切入
125	シーフードミックス	kg		冷凍 1袋1kg程度入り アサリ、イカ、エビをミックスしたもの。
126	冷凍蒸しほや	袋		半身1切15g程度 20切入 殻付き
127	板蒲鉾	個		でん粉含有 4% 内容量 180g程度
128	板なし蒲鉾	個		1個300g程度 赤、白はその都度示す。
129	板なし蒲鉾 (スライス)	個		1個300g程度 5mmスライス 赤、白はその都度示す。
130	笹蒲鉾	kg		1枚 40g程度
131	袋入り笹蒲	kg		1枚 40g程度 個包装 (生)
132	ミニ笹かま (プレーン)	箱		1枚20g程度 1箱100枚入
133	ミニ笹かま (チーズ)	箱		
134	ミニ笹かま (しそ)	箱		
135	ミニ笹かま	袋		1枚16g程度 10枚入
136	鳴門巻	kg		1本 145g程度
137	鳴門巻 (白)	kg		1本 145g程度
138	カステラ蒲鉾	kg		白身魚、鶏卵を使用 弾力があり着色の濃くないもの。

番号	品名	単位	規 格
1 3 9	伊達巻	kg	1 枚 5 0 g程度にスライス。 弾力があり着色の濃くないもの。
1 4 0	竹輪	kg	1 本 2 5 g程度 長さ 1 3 ～ 1 4 cm程度
1 4 1	ミニ竹輪	kg	1 個 1 5 g程度
1 4 2	ミニミニ竹輪	kg	1 個 5 g程度
1 4 3	冷凍竹輪	kg	1 本 5 0 g 程度
1 4 4	冷凍竹輪（スライス）	kg	5 mmスライス
1 4 5	さつま揚げ	kg	1 枚 5 0 ～ 6 0 g程度 野菜混入の場合は、2 0 %以下とする。 良質の揚げ油を使用のこと。
1 4 6	ミニさつま揚げ	kg	1 個 2 0 g程度 5 0 個入
1 4 7	牛蒡巻	kg	1 個 4 0 ～ 5 0 g程度 良質の揚げ油を使用のこと。
1 4 8	かに足蒲鉾	kg	棒状又はフレーク状とし、その都度示す。
1 4 9	ソーセージ	kg	1 本 5 0 g程度（魚肉）
1 5 0	かに風味かまぼこ	kg	1 kg程度 バラ詰（約 5 0 本）
1 5 1	はんぺん	kg	個包装
1 5 2	げんこつはんぺん	kg	1 個 1 0 g程度
1 5 3	アカスエビ	袋	フリーズドライ製品 5 0 0 g程度 袋入

9 獣鳥肉類及び同加工品

獣鳥肉類及び同加工品共通規格

- (1) 屠殺法合格品であること。
- (2) 臭気：異臭を感じないもの。
- (3) 光沢：固有の色沢を有し表面が湿潤しているもの。
- (4) 肉質：弾力があり指で圧しても跡がただちに消えるもの。
- (5) 外観：異常を認めないもの。
- (6) 容器：衛生的容器を使用し、食品全体を包装したもの。
- (7) 蛋白質分解酵素の肉軟化剤の使用は不可
- (8) 表示：食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの。
- (9) 他の獣肉の混入のないもの。

番号	品 名	単位	規 格	
1	牛上肉	kg		肉のきめ、しまり、色沢良く。脂肪の色と質の良いもの。筋切り処置後納品 サーロインステーキ用（スライス）g数はその都度示す。
2	牛中肉	kg		赤褐色を呈し、牛肉特有の香りをもち、異臭なき肉質軟らかいもの。脂肪は、容量10%以内スライス
			A	肩肉
			B	もも肉
3	牛バラ肉	kg		赤身と脂肪が交互に3層になっているもの。スライス
4	牛角切肉	kg		同上を1.5cm程度角にカットしたもの。
			A	肩肉、バラ肉
			B	もも肉
5	牛挽肉	kg		牛もも肉を挽いたもの。赤身肉は80%程度
6	牛モツ	kg		鮮度良好品でボイルしたもの。
7	牛すじ肉	kg		鮮度良好で品質良好品、部位はその都度示す。
8	牛すじ角切肉	kg		同上（2cm程度角にカット）
9	豚上肉	kg		赤色又は、淡紅色を呈し適度の弾力を有すること。外観に異常を認めないもの。 脂肪は、容量比10%以内 ブロックで納品
			A	外もも、内もも、背
			B	肩肉

番号	品名	単位	規格
10	豚背ロース	kg	赤色又は、淡紅色を呈し適度の弾力を有すること。外観に異常を認めないもの。 脂肪は、容量比10%以内 スライス 1枚 110g程度
11	豚ローススライス	kg	背ロース薄切りスライス
12	豚肩ロース	kg	赤色又は、淡紅色を呈し適度の弾力を有すること。外観に異常を認めないもの。 脂肪は、容量比10%以内 スライス 1枚 110g程度
13	豚肩ローススライス	kg	同上肉を1.5～2mmにスライス (しゃぶしゃぶ用)
14	豚中肉	kg	同上 脂肪は、容量比20%以内 スライス
15	豚角切肉	kg	豚上肉Aを2cm程度角にカットしたもの。
16	豚ヒレ肉	kg	周囲の脂肪を取り除いて整形したもの。 1本 400～600g程度の筋取品で国産
17	カット豚ヒレ肉	kg	同上 1切50g程度 国産斜めスライス
18	豚もも肉	kg	1.5～2mmにスライス (しゃぶしゃぶ用)
19	豚バラ肉	kg	赤身と脂肪が交互に3層になっているもの。 スライス
20	豚バラ角煮用カット	kg	同上 3cm×5cm×厚さ2cm程度 1個50g程度
21	豚挽肉	kg	豚中肉を挽いたもの。特に変色変質の認めない新鮮なもの。 赤身肉80%
22	チャーシュー スライス	kg	豚肩ロース使用 1枚20g程度 厚さ3mm程度 パック詰
23	ブロイラー	kg	農林規格Ⅱ型 ～ Ⅲ型 国内産冷凍流通品 もも肉は、1個 250～300g程度
24	鶏むね肉	kg	同上 1個 150～250g程度
25	鶏手羽	kg	国内産鶏肉のむね肉から上腕までの骨付で手羽先を除く。 1本 90～160g程度
26	鶏もも	kg	国内産鶏もも「あし」を「けずめ」の直上で切断したもの。 1本 140～160g程度
27	鶏もも皮なし切身	袋	I Q F 冷凍品 1切60g程度 10切入り
28	鶏もも皮付切身	袋	I Q F 冷凍品 1切60g程度 10切入り

番号	品名	単位	規格
29	カット鶏もも肉	kg	国内産鶏もも肉使用、開き伸し済のもの。 1枚60g程度 100枚程度詰め
30	若鶏もも肉 30/40カット	kg	冷凍 30～40g程度にカットしたもの。
31	若鶏もも肉 25/30カット	kg	冷凍 25～30g程度にカットしたもの。
32	若鶏もも肉 15/20カット	kg	冷凍 15～20g程度にカットしたもの。
33	若鶏もも肉 (こま切)	kg	冷凍 5～10g程度にカットしたもの。
34	鶏ささ身	kg	1個 40g程度 国内産
35	蒸し鶏ほぐし身	個	冷凍500g袋入り
36	鶏挽肉	kg	国内産の鶏むね肉を挽いたもの。
37	ぶつ切若鶏	kg	国内産骨付若鶏を1個50g程度に切ったもの。 むね肉、もも肉同量混入のこと。国内産
38	プレスハム	kg	製造後1か月以内のもの。 JAS規格標準品 (スライス)
39	ロースハム	kg	同上
40	ボンレスハム	kg	製造後1か月以内のもの。 JAS規格標準品 (スライス)
41	ベーコン	kg	豚肉使用、バラ肉、スライス
42	あらびきポーク ウィンナー	kg	500g程度 袋入り チルド又は冷凍 1本15g程度
43	チョリソーあらび きウィンナー	kg	チルド又は冷凍 1本25g程度
44	スライスウィン ナー	kg	1kg袋入り 5mm程度スライス 輪切り
45	ラム	kg	生後1年未満の子羊の肉 スライス
46	マトン	kg	生後1年以上の羊肉 スライス
47	豚レバー	kg	特有の光沢を持ち、異味異臭なく新鮮なもの。 生で納品
48	味付豚レバー	kg	500g程度袋入 レバニラ用 ボイル品

番号	品名	単位	規格
4 9	焼豚	kg	豚上肉（肩ロース肉）使用 肉質軟らかく焼度良好 スライス 納品時はパック詰
5 0	手羽元	kg	異味異臭なく新鮮なもの。 1本50g程度 国産品
5 1	生餃子	kg	肉入り 1個25g程度

10 卵及び同加工品

番号	品名	単位	規格
1	鶏卵	PC	表面に光沢がなく新鮮色を呈し破損、不潔品を除く。賞味期限明記（納入後10日以上あるもの） 1個65～70g程度（L） 10個入 透明パック詰
2	鶏卵（MS）	kg	同上 1箱10kg詰 173～192個入
3	鶏卵（M）	kg	同上 1箱10kg詰 157～172個入
4	鶏卵（L）	kg	同上 1箱10kg詰 143～156個入
5	鶏卵（LL）	kg	同上 1箱10kg詰 132～142個入
6	クリーンエッグ	PC	同上 温泉卵 1個55g程度 1パック10個詰
7	うずら卵	kg	同上 1個15g程度
8	ゆで卵水煮	袋	1パック 50個程度入り
9	卵とうふ	箱	1個50g程度 60個程度入り タレ付
10	錦糸卵	kg	風味良く、細く切ったもの。（手焼き） 型崩れするものは不可。500g程度 袋入
11	厚焼卵	kg	500g程度 袋入 （10切カット）
12	甘口卵焼き10カット	kg	500g程度 袋入 （10切カット）
13	甘口卵焼き20カット	kg	500g程度 袋入 （20切カット）
14	京風ネギ入卵焼き	袋	300g程度 袋入 （12切カット）
15	卵焼き16カット	箱	300g程度 袋入 （16切カット） 1箱20袋入
16	冷凍半熟目玉焼き	袋	1個 50g程度 10個入 レンジ使用可（黄身半熟）
17	スクランブルエッグ	kg	1kg程度入り （ホテルタイプ）
18	炒りたまご	袋	冷凍1kg程度 袋入 ふんわりタイプ
19	そばろ卵	kg	1kg袋入り
20	半熟卵（洋風）	kg	冷凍1kg程度 袋入（オムライス用）

番号	品名	単位	規格
2 1	ハーフ卵（半熟風）	袋	1 個 2 0 g程度 1 5 個入 （耐冷凍性・耐熱性）
2 2	プレーンオムレツ	袋	1 個 6 0 g程度 1 0 個入り カルシウム強化
2 3	チーズオムレツ	袋	1 個 6 0 g程度 1 0 個入り カルシウム強化
2 4	ほうれん草オムレツ	袋	1 個 6 0 g程度 1 0 個入り カルシウム強化
2 5	トマトミートオムレツ	袋	1 個 6 0 g程度 1 0 個入り カルシウム強化
2 6	ベーコンエッグ	袋	1 個 5 0 g程度 1 0 個入り
2 7	タマゴサラダ	kg	1 kg程度入 ゆで玉子を刻んでマヨネーズ等で味付けした もの。（サンドイッチ用）

1 1 牛乳及び同加工品

番号	品 名	単位	規 格
1	牛乳	本	食品衛生法に基づく「乳等省令」により種類別「牛乳」であること。 (紙パック200ml) ストロー貼り付け
2	牛乳L	本	同上 1000ml
3	ラクトコーヒー	本	種類別「乳飲料」 (紙パック200ml入) ストロー貼り付け
4	ラクトコーヒーL	本	同上 1000ml
5	低脂肪乳	本	種類別「部分脱脂乳又は低脂肪牛乳」 (紙パック200ml) ストロー貼り付け
6	低脂肪乳L	本	同上 1000ml
7	LL牛乳	本	種類別「牛乳」 (紙パック200ml) ストロー貼り付け 60日間保存可能なもの
8	LLいちごミルク	本	種類別「乳飲料」 (紙パック200ml) ストロー貼り付け 60日間保存可能なもの
9	カルシウム乳飲料L	本	種類別「乳飲料」 1000ml カルシウム1700mg配合
10	ヨーグルト	個	A 1個70g程度 容器入 (ヘラ付)
		個	B 1個100g程度 容器入 (ヘラ付)
		箱	C 1個110g程度 1箱24個入り 1073R-1乳酸菌入り (ヘラ付)
		箱	D 1個110g程度 1箱24個入り LG21乳酸菌入り (ヘラ付)
11	りんごヨーグルト	個	1個70g程度 容器入 (ヘラ付) 角切りりんご、すりりんご入り
12	いちごヨーグルト	個	1個70g程度 容器入 (ヘラ付)
13	ブルーベリー ヨーグルト	個	1個70g程度 容器入 (ヘラ付)
14	プレーンヨーグルト	個	1個400g程度入り

番号	品名	単位	規格	
15	のむヨーグルト	本	A	1本100ml程度 プラスチック容器入 ストロー貼り付け
		本	B	1本125ml程度 プラスチック容器入 ストロー貼り付け ストロベリー、ブルーベリー、マスカット 種類はその都度示す
		箱	C	1本110ml程度 1箱24本入り 1073R-1乳酸菌入り ストロー貼り付け
		箱	D	1本110ml程度 1箱24本入り LG21乳酸菌入り ストロー貼り付け
16	生クリーム	個		900～1000ml 紙パック入 乳脂肪分35%
17	コンデンスミルク	個		1個 150g程度 チューブ入
18	乳酸菌飲料	個	A	1本65ml程度 容器入
			B	1本80ml程度 容器入
19	ホイップクリーム	個		冷凍 1000ml
20	粉チーズ	個		1缶80g程度入り パルメザン
21	パルメザンチーズ	個		1kg程度 袋入
22	ダイスチーズ	kg		8mm程度角切り 1kg程度入り
23	スティックチーズ	個		1個15～20g程度
24	スライスチーズ	個		1枚20g程度 プロセス
25	ミックスチーズ	個		1kg程度 袋入 シュレット加熱用
26	角チーズ	箱		1個15g程度 40個入り（個装）

1 2 野菜類及びきのこ類

野菜類共通規格

- (1) 鮮度良好で、品質固有の光沢、形状を保ち大きさが、一様に揃っていること。
- (2) 外傷、腐敗等なく、異品種、土、砂等の混入のないもの。
- (3) 枯葉、病葉、ス入り、ひび割等のないもの。
- (4) 不可食分（毛、根、外葉等）の除去は、商習慣による。
- (5) 洗浄品、完全に水切りしてあること。
- (6) 熟度、適度にして、未熟、加熱品を除く。
- (7) 加工野菜の納品については、衛生的容器使用のこと。

番号	品名	単位	規格
1	南瓜	kg	未熟、病虫害品を除く。 品種は芳香南瓜。形状良好 M（1 kg以上）
2	さやいんげん	kg	さや揃いを良くする。 品質形状色沢良好でM、筋を取り除いて納品 長さ15～18 cm程度（M）
3	モロッコインゲン	kg	同上 鮮度良好品
4	さやえんどう	kg	品質形状色沢良好なもの。 筋を取り除く。長さ5～7 cm程度
5	葉玉葱	kg	「トウ」の立っていないもの。 葉部分が薄く、軟らかく、洗浄品
6	長葱	kg	品質良好な棒葱で、腐敗等損傷のないもの。 品質形状良好で太さの揃ったもの。 長さ35 cm以上 直径1.5～2.0 cm程度 （L）新物についてはその都度示す。（国内産）
7	キャベツ	kg	完全結球にして、品質形状良好、ムキを良くし、球をよく揃える。 1個1.0～1.2 kg程度 新物についてはその都度示す。
8	紫キャベツ	kg	完全結球にして、枯葉なきもの。 1個500 g～1 kg程度
9	あさつき	kg	新鮮でトウのたたないもの。 葉部分が軟らかく、白い部分が10 cm以上。 洗浄品 1束100 g程度 結束したもの。
10	スリム葱	kg	新鮮で品質良好品（S）
11	しその葉	kg	新鮮、洗浄品、葉部のみ 青しその葉 10枚1束
12	しし唐辛子	kg	生、新鮮で緑色を呈しているもの。 1本5 g程度（L）

番号	品名	単位	規格
1 3	ピーマン	kg	濃緑色を呈し、品質形状の良いもの。 1 個 3 0 ～ 4 0 g 程度 (M)
1 4	パプリカ	kg	鮮度良好で、品質形状の良いもの。 黄色 オレンジ半々で納品
1 5	赤パプリカ	kg	同上
1 6	花みょうが	kg	新鮮にして、特有の香のするもの。 1 個 1 0 ～ 2 0 g 程度
1 7	竹みょうが	kg	同上。折れがなく硬くないもの。
1 8	大根	kg	1 洗浄品 「ス」入りは除く。 2 曲り・岐根・裂根・凍害のないもの。 3 白色で水々しいもの。 4 春物は葉部 5 cm 程度に切り揃える。 5 1 本 1. 0 ～ 1. 2 kg 程度 (L) 6 新ものについてはその都度示す。
1 9	切干大根	kg	乾燥良好、カビ、異物混入なく、特有の香りと色を呈しているもの。 千切り 1 kg 程度入り
2 0	人参	kg	1 洗浄品「葉」は、除く。 2 はだ荒れ、けい部の緑化、岐根・裂根がないもの。 3 短根で、太さ、長さが揃っているもの。 4 1 本 2 0 0 ～ 3 0 0 g 程度 (L) 国内産 5 新ものについてはその都度示す
2 1	切人参	kg	前項の人参を使用し、長さ 4 cm、巾 5 mm 程度に切ったもの。 新ものについてはその都度示す
2 2	牛蒡	kg	1 洗浄品「ス」入りは、除く。 2 はだ荒れ、裂根がないもの。 3 太さ、長さが揃っているもの。 4 1 本の長さ 5 0 cm 以上 (M) 葉、茎除く。 5 新ものについてはその都度示す 6 国内産
2 3	切牛蒡	kg	同上の牛蒡を細目の千切りにしたもの。 変色異臭のないもの。 新ものについてはその都度示す。
2 4	かぶ	kg	外傷なく、新鮮にして、スの入らないもの。 枯葉、病虫害なき、白かぶで葉つき。 直径 6 ～ 7 cm 程度 (L) 葉 1 5 cm 程度

番号	品名	単位	規格
25	ラディッシュ	kg	新鮮な葉、茎のついたもの。
26	ゴーヤ	kg	適当な太さで濃緑色、鮮度良好品
27	根生姜	kg	新鮮にして肉質軟らかく、特有の香味を有するもの。発芽しない洗浄品 1個50～70g程度 国内産
28	たけのこ	kg	節間が短く、根部を除き皮付 猛宗竹、1本1kg以上 (M)
29	みつ葉	kg	質軟らかい洗浄品。 くき葉長く、25～30cm程度、枯葉、病害虫なきもの。糸みつ葉
30	パセリ	kg	新鮮、緑色鮮明なもの。 枯葉、病虫害なきもの。
31	レタス	kg	完全結球をしているもの。 黄色を呈しているものを除く。 1個400～500g程度 (L)
32	サニーレタス	kg	枯葉、病虫害なき新鮮品
33	プリーツレタス	kg	同上 1束300g程度
34	サラダ菜	kg	新鮮、緑色濃厚、葉部厚いもの。 1個20g程度 結球不可。
35	サンチュ	kg	枯葉、病虫害なき新鮮品 葉の長さ 20cm程度
36	セロリ	kg	枯葉、病虫害なき新鮮品 1株1.4～1.7kg程度 (M)
37	カリフラワー	kg	外皮、半切、病虫害なきもの。 Mサイズ 1個600～800g程度
38	芽キャベツ	kg	緑色を呈し、結球しているもの。 Mサイズ 1個5～7g程度
39	白菜	kg	緑葉少なく、完全結球しているもの。 枯葉病虫害除く。1株2.0～2.5kg程度 (M)
40	みず菜	kg	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
41	山東菜	kg	同上
42	雪菜	kg	同上 葉茎の長さ21cm以上 (M)
43	雪菜の花	kg	同上 鮮度良好品

番号	品名	単位	規格
4 4	つるむらさき	kg	新鮮で葉は、緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
4 5	ほうれん草	kg	同上 茎を良く束ねてあるもの。 葉茎 2 6 cm以内 (M)
4 6	サラダほうれん草	kg	同上 鮮度良好品
4 7	春菊	kg	同上 葉茎 2 0 cm以内 (M)
4 8	小松菜	kg	同上 鮮度良好品
4 9	おかひじき	kg	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
5 0	貝割れ菜	kg	新鮮で枯葉は、除く。
5 1	青梗菜	kg	健全葉で緑色の濃い洗浄品
5 2	にら	kg	葉色濃緑色で葉肉厚く、葉巾 6 mm以上病虫害、枯葉のないもの。 葉長 2 3 cm以上
5 3	せり	kg	葉茎が軟らかく、「トウ」の立っていないもの。 葉茎部 2 5 cm以上 (M)
5 4	生椎茸	kg	病虫害なく品質形状良好 肉厚く、傘の大きさ 4 ～ 6 cm程度 (M)
5 5	干椎茸	kg	乾燥物「荒葉」程度
			A 軸なし
			B 千切り干椎茸 5 0 0 g程度 袋入
5 6	なめこ	kg	石突きを除き、中粒揃いでぬめりのあるもの。傘の直径 1 . 6 ～ 2 . 2 cm程度 (S)
5 7	もやし	kg	小豆もやし 新鮮なもので伸びすぎ不可。 5 cm以下
5 8	大豆もやし	kg	1 5 cm程度 良く束ねたもの。
5 9	小粒大豆もやし	kg	新鮮菜もので伸びすぎ不可。 6 cm以下
6 0	モロヘイヤ	kg	葉茎長さ 2 0 cm程度で健全葉
6 1	ゆず	kg	新鮮にして病虫害なく粒揃い。 1 個 8 0 ～ 1 0 0 g程度
6 2	胡瓜	kg	新鮮で緑色を呈し、品質色沢良好で、病虫害、痛みのない均一なものとする。曲りの少ないもの。苦味のないもの。 白いぼ 1 本 1 2 0 ～ 1 3 0 g程度 (L)
6 3	もろキュー用胡瓜	kg	同上 1 本 5 0 ～ 8 0 g程度 (2 S)
6 4	とうがん	kg	品質良好品 Mサイズ

番号	品 名	単位	規 格
6 5	茄子	kg	外皮、軟らかで特有の光沢が有り、出来すぎていないこと。形が揃っており、傷割れないもの。1個60g程度（M） 丸茄子
6 6	トマト	kg	品質、形状、色沢良好なもの。 未過熟品除き、粒揃いのもの。 桃太郎程度 150～170g程度（M）
6 7	ミニトマト	kg	品質、形状、色沢良好なもの。 粒揃い1個10～15g程度（M）
6 8	菜の花	kg	新鮮にして、「トウ」の立っていないもの。 花の咲きすぎ不可。15cm程度に揃えて束にしたもの。
6 9	ブロッコリー	kg	外皮、半切、病虫害のないもの。 1個300g以上（L） 花の咲きすぎ不可。 カリフラワーに準ずる。
7 0	グリーン アスパラガス	kg	穂先の開かない、色沢良好なもの。 Lサイズで束に揃えてあるもの。
7 1	オクラ	kg	新鮮で品質、形状良好なもの。
7 2	菊	kg	病虫害のない、食用菊の花を袋詰したもの。 生（バラ状）
7 3	乾燥菊	個	乾燥良好、カビの付着していないもの。 菊のり、1枚17g程度袋入り
7 4	わらび	kg	葉部が開かず、茎の軟らかいもので、あくぬきしたもの。 新物
7 5	ふき水煮	kg	1kg袋入り Sカット 無着色 （長さ5cm 直径1cm程度）
7 6	枝豆	kg	新鮮にして、黄色及び出来すぎ不可。
7 7	玉葱	kg	外皮がよく乾燥し、光沢あり固くしまって重いもの。発芽、病虫害、腐敗等のないもの。 1個200～300g程度（L）国内産 新ものについてはその都度示す。
7 8	皮むき玉葱	kg	同上 皮・ヘタを除き、変色のないもの。 包装は、衛生的な透明な袋を使用
7 9	フライドオニオン	袋	乾燥品 1袋100g程度
8 0	紫玉葱	kg	同上（M）
8 1	蓮根	kg	新鮮にして肉質柔軟 中1節300g以上（L） 土を落とし、ひげ根を除いた病虫害なきもの。
8 2	水煮蓮根	kg	薄切スライス 1kg程度入り

番号	品名	単位	規格
8 3	うどん	kg	肉質軟らかく、長さ、太さの揃ったもの。 長さ50～70cm程度（L） 根部の直径3～5cm程度
8 4	とうもろこし	kg	新鮮、実入8分程度1本
8 5	にんにく	kg	乾燥、色沢良好、病虫害、玉割れ痛み、奇形、発芽品を除く。1球の直径5cm程度（M）国産品
8 6	にんにくの芽	kg	鮮度良好品 Mサイズ
8 7	エリンギ	kg	新鮮で病虫害のないもの。
8 8	ぶなしめじ	kg	同上
8 9	まいたけ	kg	同上 バラ（チップ）
9 0	えのき茸	kg	同上 開きすぎは不可
9 1	マッシュルーム	kg	新鮮で病虫害のないもの。
9 2	きのこミックス水煮	kg	1kg程度袋入り しめじ、なめこ、ひらたけ入
9 3	ぜんまい水煮	kg	1kg程度袋入り
9 4	木くらげ	kg	乾燥良好で夾雑物のないもの。 変色、変質の認めないもの。 黒木くらげ 500g程度袋入り
9 5	干びょう	kg	乾燥良好、カビ、変色の認めないもの。 1kg程度入り

1 3 果実類

果実類共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、かつ適度に着色し、形状が良く粒が概ね揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟果実、過熟果実のないこと。
- (3) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、ス入り果実を含まないもの。
- (4) 等級は秀以上であることを基準とする。
- (5) 鮮度、風味良好なもの。
- (6) 品種、サイズはその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格
1	はっさく	kg	新鮮で皮薄く傷もの又は、しなびたものは不可。産地は、九州、四国、和歌山
			A (L) 1個300g程度
			B (M) 1個250g程度
2	甘夏柑	kg	はっさくに準ずる。
			A (L) 1個400g程度
			B (M) 1個300g程度
3	みかん	kg	はだきめ細かく、皮が薄く、色のあざやかなもの。産地は、はっさくに準ずる。
			A (L) 120～130個入り。
			B (M) 145～155個入り。
4	温室みかん	kg	みかんに準ずる。 サイズ(M、L)はその都度示す。
5	青島みかん	kg	みかんに準ずる。 秀 サイズL
6	伊予柑	kg	新鮮にして風味良好なもの。
			A 1個220g程度(45個程度入り)
			B 1個240g程度(42個程度入り)
7	でこぼん	kg	新鮮にして風味良好なもの。 秀 1箱5kg程度 20個程度入り
8	レモン	kg	皮が薄く肌のキメが細かいもの。 種の多いのは不可。 1個100～150g程度
9	レモン果汁	本	レモン果汁100% 1本500ml程度ビン入

番号	品名	単位	規格
10	いちご		中粒揃、病虫害、腐敗等のないもの。
		kg	A M（8g以上）
		kg	B 2Lサイズ
11	柿	kg	完全に渋を抜いたもの。 庄内柿1個200g程度（L）
12	バナナ	kg	品質良好にして完全に渋を抜いたもの。 熟度良好色沢、形状良好なもの。 フィリピン、南米、台湾産 1本120～150g程度
13	デラウェア	kg	成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。（L）
14	キャンベル	kg	同上（L）
15	スチューベン	kg	同上（L）
16	マスカット	kg	同上（L）
17	巨峰	kg	同上（2L）
18	ピオーネ	kg	同上 種なし（2L）
19	アンデスメロン	kg	品種固有の色沢、形状を有し、熟度適正、無傷で品質良好なもの。
			A 1個1.4kg以上（L）
			B 1個1.2kg以上（L）
20	プリンスメロン	kg	同上
			A （M）450g以上（11個程度入り）
			B （L）550g以上（9個程度入り）
21	クインシーメロン	kg	熟度良好品 秀2L
22	おとめメロン	kg	同上
23	桃	kg	成熟品、新鮮、風味良好なもの。（Lサイズ） 種類はその都度示す。5kgに20～22個程度入り
24	幸水梨	kg	新鮮にして風味良好なもの。 品種固有の色沢、形状を有し、熟度適正、無傷で品質良好なもの。 270～310g程度（L）
25	豊水梨	kg	同上（L）
26	長十郎梨	kg	同上（L）
27	ラフランス	kg	成熟品で品質良好品。サイズはその都度示す。

番号	品名	単位	規格
28	りんご	kg	新鮮にして風味良好なもの。 品種固有の色沢、形状を保有するもの。 品種・ふじ、スターキング、王林、津軽、むつ。 (L) 36玉程度入り。 品種、重量はその都度示す。
29	グレープフルーツ	kg	新鮮にして風味良好なもの。カリフォルニア、フロリダ産のもの。 1個480～500g程度 (L) 36個程度入り。 ホワイ、ルビーはその都度示す。
30	オレンジ	kg	新鮮にして風味良好なもの。
			A 1個240g程度 (72個程度入り)
			B 1個200g程度 (88個程度入り)
31	清美オレンジ	kg	熟度良好品 サイズ (M・L) はその都度示す。
32	キウイ	kg	新鮮にして風味良好なもの。 1個115～130g程度 (L) 1個100～115g程度 (M) サイズはその都度示す。
33	ゴールドキウイ	kg	熟度量好品 (L)
34	パイナップル	kg	台湾又はフィリピン産 1個2kg程度
35	生カットパイ	個	フレッシュパイナップルを使用。 フィリピン産デルモンテ 個包装
36	西瓜	kg	成熟品で傷のないもの。 1個4～5kg程度(赤、M) 形状良好なもの。
37	小玉西瓜	kg	同上 1個2kg程度 (L)
38	レーズン	kg	乾燥良好品 1kg程度入り
39	干柿	kg	風味良好で白い粉が拭いているもの。
40	あんぽ柿	kg	風味、熟度良好で、適度に柔らかいもの。
41	さくらんぼ	kg	品質良好で熟度適当なもの。 佐藤錦 (L)
42	アメリカンチェリー	kg	品質良好で熟度適当なもの。
43	冷凍ライチ	kg	冷凍 1kg程度入り
44	冷凍ブルーベリー	kg	冷凍 500g程度入り

番号	品名	単位	規格
4 5	冷凍ラズベリー	kg	冷凍 5 0 0 g程度入り
4 6	冷凍ゆず皮	袋	冷凍 1 0 0 g程度 袋入
4 7	すだち	kg	鮮度品質良好品
4 8	冷凍みかん	個	1 個 8 0 g程度 (Sサイズ)
4 9	プルーン	袋	鮮度良好品 1 袋 7 g程度 2 個程度入り

1 4 漬物類

漬物類共通規格

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
- (2) 漬かりが適度で、固有の香味を有し、異味、異臭のないこと。
- (3) 歯切れ良く、肉質の劣るものの混入なきもの。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し、極端な着色は不可とする。
- (5) 原材料は新鮮なものを使用すること。
- (6) 衛生的な容器を使用すること。
- (7) 漬汁、漬粕、漬味噌等の量は重量に含めない。

番号	品 名	単位	規 格
1	沢庵漬	個	病虫害なく、「ス」の入らない干大根を使用 衛生法による色素を使用し、過度の有色を認めないもの。漬かり良く風味良好なもの。 熟成に3～4か月を要したもの。 国内産 1袋1本入（1本400～500g程度）
2	べったら漬	個	同上
3	一本漬		同上 国内産 1本250g程度
4	スライス沢庵漬	kg	1kg袋入
5	梅漬	kg	適度に成熟した病虫害、腐敗のない中粒約12～16g程度のものを使用。着色は、しその葉等を使用し風味良好品。
6	梅干	個	塩分8%以下 1kg程度 ポリ容器入り その他の内容はその都度示す。
7	ねりうめ	本	250g程度 チューブ入
8	低塩梅びしお	袋	1個6g程度 1袋40個入 1食あたり塩分0.34g、食物繊維0.63g入
9	紅生姜	kg	新生姜を良く洗浄し、漬けたもので良く漬汁が浸透し、漬かり良好、色沢鮮明及び風味良好なもので衛生法による色素使用。 1kg程度又は2kg程度 袋入り（千切り）
10	酢生姜	kg	新生姜を使用し脱皮薄切り内部まで良く味の浸透したもの。甘味良好なもの。 1kg程度又は2kg程度 袋入り（スライス）
11	楽京漬	kg	中粒の表皮及び、根を良く取除き、異味異臭なき歯ごたえのあるもの。 1kg程度又は2kg程度 袋入り

番号	品 名	単位	規 格
1 2	福神漬	kg	蓮根、切干大根、茄子、なた豆、根生姜等 4 種類以上混入したもので、大根 5 0 %に、その他 5 0 %とする。良く漬かって風味良好なもの。 特級品 1 kg程度入り
1 3	しその実漬	個	みじん切り大根 5 0 %、しその実 5 0 %を砂糖、醤油で風味良く漬け込んだもの。 2 kg程度 袋入
1 4	奈良漬	kg	白瓜を使用したもので他の混入を認めず 2 ～ 3 回漬替え、内部まで酒粕が浸透し、香味良好 2 つ割れで歯切れの良い甘味、塩味、良好なもの。 1 kg程度 袋入
1 5	にんにく漬	個	中粒で粒揃いのにんにくを原料としたもの。(醤油漬) 内容総量 5 0 0 g程度瓶詰
1 6	酢蓮根	kg	品質、風味良好品 1 kg程度 袋入
1 7	散らし酢蓮根	kg	品質、風味良好品、薄くスライスしたもの。色は赤、白、その都度示す。 1 kg程度 袋入
1 8	つぼ漬	kg	品質、風味良好品 1 ～ 2 kg程度入り
1 9	きなみ漬	個	品質、風味良好品 男の味同等品 2 kg程度 袋入
2 0	味なめこ	kg	品質、風味良好品
2 1	味胡瓜	kg	同上
2 2	小茄子醤油漬	kg	ひとくち茄子の醤油漬
2 3	桜漬	kg	大根の酢漬、天然着色のもの。
2 4	なめこもずく	kg	もずくに山菜を混ぜて風味良好なもの。
2 5	はじかみ	袋	品質、風味良好品 1 袋 5 0 本程度入り
2 6	小茄子辛子漬	kg	子茄子 6 0 %、辛子粉 3 0 %、みりん粕 1 0 %混合したもの。味付良好品
2 7	しば漬木くらげ	kg	味付良好品 1 kg程度入り
2 8	松前漬	kg	するめ 3 0 %、昆布 5 0 %、人参 2 0 %、醤油、砂糖、化学調味料で味付けし、風味良好で異味、異臭の認められないもの。
2 9	茄子漬	kg	外皮軟らかで特有の色沢あり出来すぎないこと。形が揃って、傷、割れのない 1 個 8 0 g 程度の丸茄子を塩漬したもの。異味異臭なく、歯ごたえのあるもので漬かり良好なもの。

番号	品名	単位	規格
30	山形だし	kg	1 kg袋入 茄子、胡瓜、大葉、みょうがを刻んで 漬けたもの
31	野沢菜漬	kg	野沢菜を風味良く味付けしたもの。1 kg程度 入り
32	高菜漬	kg	1 kg袋入 (刻み)
33	はりはり漬	kg	味付良好品 1 kg程度入り
34	白菜漬	kg	緑葉少なく、完全結球、枯葉、病虫害除く。 1株2 kg以上のものを4つ割りにし、塩味漬 け良好酸味なきもの。漬込み3～5日
35	白菜朝鮮漬	kg	同上に人参、昆布、唐辛子、にんにく等で味 付けし、風味良好に漬け込んだもの。
36	即席漬	kg	新鮮な材料を良く洗浄して使用し、塩味、風 味良好なもの。 漬初め2日程度 キャベツ50% 胡瓜50%
37	胡瓜漬	kg	胡瓜、特有の色沢良好品を使用 1本物塩漬 曲がり少なく、完熟しすぎて多種、変色物 は不可。
38	山海漬	kg	上質の酒粕60%使用し、 大根、胡瓜37%、わさび3%混合したも の。味付良好
39	胡瓜かぶ漬	kg	胡瓜・かぶを同量混合し、塩味風味良好。
40	カクテキ (大根)	個	大根角切りで風味良好に漬けられたもの。 1個400g程度
41	胡瓜キムチ	kg	胡瓜角切りで風味良好に漬けられたもの。
42	キムチ	kg	白菜を使用して、風味良好に漬けられた もの。
43	青じそ胡瓜サラダ	kg	風味良好に漬けられたもの。 固形量1 kg程度入り
44	白菜きざみサラダ	kg	風味良好に漬けられたもの。 固形量1 kg程度入り

1 5 佃煮類

佃煮類共通規格

- (1) 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの。
- (2) 異味、異臭なく、異物の混入なきもの。
- (3) 風味、味付共に良好なもの。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し、着色は適度なもの。
- (5) 良質の調味料を使用し、良く煮詰めたもの。
- (6) 製造業者、製造年月日の表示のあるもの。

番号	品 名	単位	規 格
1	小女子佃煮	kg	新鮮な小魚を原料とし、魚体の破損なく充分煮詰、風味良好なもので、水飴使用中羽もの 2 kg程度入り
2	田作り	kg	片口いわしを使用。
3	あみ佃煮	kg	不純物の混入していない干あみを醤油、砂糖等で煮詰めたもの。
4	かつお角煮	kg	鮮度良好な、鰹を1 cm程度の角切りにし、根生姜を使用した風味良好なもの。 2 kg程度入り
5	切りいか佃煮	kg	人口甘味を使用しないもので、白胡麻を使用したもの。良く煮詰めたもので異物混入なきもの。 2 kg程度入り
6	昆布巻佃煮	kg	異味、異臭なく風味良好なもの。 一口昆布巻 2 kg程度入り
7	子持昆布	kg	昆布80%、鱈子20%程度の割合で風味良好なもの。 1 kg程度入り
8	松茸昆布	kg	異味、異臭なく風味良好なもの。 松茸10～15% 昆布85～90% 1 kg程度入り
9	昆布佃煮	kg	細切り昆布の佃煮 1 kg程度入り
10	昆布豆	kg	大豆70%、昆布30%程度の割合 1 kg程度入り
11	金時豆	kg	異味、異臭なく風味良好なもの。 低糖度品 1 kg程度入り

番号	品名	単位	規格
1 2	黒豆	kg	異味、異臭なく風味良好なもの。 低糖度品 特大粒うす口 丹波種 9 0 0 g程度入り
1 3	三色豆	kg	大正金時、白いんげん、うぐいす豆を混ぜたもの。 1 kg程度入り
1 4	きゃらぶき	kg	一旦塩蔵した野ふきを塩出しした後、砂糖、醤油等を加え煮詰めたもの。
1 5	葉唐辛子佃煮	kg	葉唐辛子を醤油でよく煮詰めたもので、貯蔵のきくもの。 1 kg程度入り
1 6	しそ巻	kg	病虫害ない、しその葉を使用し、味噌は、赤味噌を使用 特有の香りを有するもので、異味、異臭なきもの。 1 串4 個刺 2 0 g程度
1 7	うにくらげ	kg	塩うに、くらげ、酒粕等含有のもの。 風味良好 1 kg程度入り
1 8	低塩のり佃煮	袋	1 個1 0 g程度 1 袋4 0 個入り
1 9	あさり明太子	kg	あさり9 0 %程度 1 kg程度入り

1 6 海藻類及び乾物類

海藻類共通規格

- (1) 十分に乾燥して、かび等を認めないこと。
- (2) きょう雑物、砂及び異物等の混入がなく、大きさが揃っており、砕け、未熟物のないもの。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害の混入なきもの。

番号	品 名	単位	規 格
1	焼のり	袋	上級品に準じ色黒く、光沢を有し、特有の香りのあるもので、染色ものは不可。 厚さ均一で異物付着、破損なき乾燥良好なもの。 1袋10枚程度入り
2	焼もみのり	袋	同上 もみのり 乾燥剤入り 100g程度入り
3	刻みのり	kg	同上 均一千切りにしたもの。 乾燥剤入り 100g程度入り
4	乾燥昆布巻	kg	上質昆布使用 かんぴょうひも巻 完全乾燥もの。
5	ひじき	kg	長ひじき、乾燥品。黒褐色を呈し、異物混入なきもの。 当年産で原産地は国産とする。 1kg程度入り
6	生わかめ	kg	国産品で変色、変質なく、異味、異臭を認めないもの。人工着色料使用不可。 茎を除く。塩付生もの（固形塩20%以内） 1kg程度入り
7	出昆布	kg	北海道水産物検査所の検査合格で2等品以上のもの。着色なく黒褐色で表面に白粉が軽くふいている程度。
8	きざみ昆布	kg	500g程度袋入り （北海道産）
9	すき昆布	kg	すき干したもの。異物混入なきもの。
10	結び昆布	kg	塩抜したもの。 1kg程度入り
11	丸とろろ昆布	袋	1個1.3g程度 1袋100個程度入り

番号	品名	単位	規格
1 2	ふのり	個	新鮮にして、乾燥良く、特有の香味を有し、異味、異臭及びかびの認めないもの。 1 0 0 g程度 袋入 国産品
1 3	茎わかめ	kg	塩付生もの（固形塩 2 0 %以内） 2 cm程度にカットしたもの。色鮮やかで異味、異臭のなきもの。 1 kg程度入り
1 4	おかずのり	個	1 袋 8 切 4 枚程度入り（ミシン目入り）
1 5	朝食のり	個	1 袋 8 切 8 枚程度入り
1 6	味付けのり	袋	1 個 1 2 切 5 枚程度入り 1 0 0 個程度入り 国産のり使用
1 7	石のり	個	韓国風味付けのり 1 袋 8 切 8 枚程度入り
1 8	もずく	kg	生もの、塩抜きしたもの。 1 kg程度 袋入
1 9	青のり粉	袋	粉のり、密封包装のもの。 乾燥良好 1 0 0 g程度 袋入
2 0	海藻ミックス	個	A わかめ、茎わかめ、マフのり、昆布、ふくろふのり、まつのりの混合。 1 0 0 g程度 袋入
			B わかめ、茎わかめ、白・青みりん、赤（ひめのり・とさかのり・すぎのり）、青（すぎのり・ひめのり）を混合。 1 0 0 g程度 袋入
2 1	カットわかめ	kg	乾燥良く、品質良好品 1 0 0 g程度 袋入
2 2	乾燥わかめ	個	品質良好品 2 0 0 g程度 袋入
2 3	乾燥芽かぶ	袋	千切り花めかぶの乾燥品 1 袋 1 0 0 g程度入り
2 4	糸寒天	kg	品質良好品（業務用）

1 7 嗜好飲料及び嗜好品

嗜好品共通規格

- (1) 乾燥良好で、変質なく香味良好なもの。
- (2) 雑物混入なきもので、包装は防湿完全なもの。
- (3) ビン類は、缶詰類の共通規格に基づくものとする。
- (4) 内容量・銘柄・等級等指定する場合は、その都度示す。
- (5) 賞味期限は、缶、ビン類は、納入後6か月以上、紙パックは3か月以上とする。

番号	品 名	単位	規 格	
1	粉末スポーツドリンク	個		粉末74g程度 袋入
2	スポーツドリンク	本		大塚製薬ポカリスエット又は明治ヴァームウォーターもしくは同等以上のもの。 液体500ml
3	スポーツドリンク (缶)	缶		1缶250ml程度入
4	オレンジジュース缶	缶		果汁100% 190～200ml缶入
5	オレンジジュース	本		1本200ml程度 100%ジュース 紙パック入(ストロー貼り付け) 賞味期限60日以上
6	オレンジジュースL	本		1L紙パック入 果汁100%
7	りんごジュース缶	缶		果汁100% 190～200ml缶入
8	りんごジュースL	本		1L紙パック入 果汁100%
9	グレープジュースL	本		1L紙パック入 果汁100%
10	フルーツミックス ジュース	本		果汁100% 190g程度入り
11	ブルーベリー ジュース	本		1本200ml程度 紙パック入 (ストロー貼り付け) アサイー入
12	トマトジュース	缶		190～200ml缶入 デルモンテ、カゴメ、 ナガノ又は、同等品以上のもの。
13	野菜ジュース	本	A	200ml程度紙パック入 (ストロー貼り付け) カゴメ野菜生活又はヤクルトきになる野菜も しくは同等品以上
		本	B	190～200ml缶入 デルモンテ、カゴメ、ナガノ又は、同等品以上 のもの。

番号	品名	単位	規格
14	野菜ジュースL	本	1 L紙パック入 野菜汁100% 砂糖、食塩、甘味料不使用
15	野菜ジュースL (果汁入)	本	1 L紙パック入 野菜汁50%以上 砂糖、食塩、甘味料不使用
16	コーンポタージュ缶	缶	1 缶190g程度 粒入り ホットタイプ
17	緑茶ティーパック	kg	色、香り、良好品で1個2g程度 ひもなし
18	玄米茶ティーパック	kg	色、香り、良好品で1個2g程度 ひもなし
19	煎茶	kg	乾燥良好、変色なく、香りを有し、異味、異臭 なく、カビ及び染色していないもの。 (芽茶) 500g程度入り
20	お茶缶(小)	缶	190g程度 缶入
21	ウーロン茶	缶	190g程度 缶入
22	お茶(ボトル)	本	500mlペットボトル
23	ミネラルウォーター	本	500mlペットボトル(賞味期限2年以上)
24	ビタミンC補給炭 酸飲料	本	ハウス1日分のビタミン炭酸又は大塚製薬オロ ナミンCもしくは同等以上のもの。
25	ビタミンCゼリー 飲料	個	1袋180g程度 スパウトパウチ入 ビタミンC1000mg入
26	マルチビタミンゼ リー飲料	個	1袋180g程度 カロリーゼロ スパウトパウチ入 ビタミン11種類入
27	クエン酸ゼリー	個	1個190g入 スパウトパウチ入 クエン酸2870mg、ビタミン11種類配合
28	レモン果汁炭酸飲 料	本	1本140ml程度ビン入 レモン果汁10%以上
29	ホットレモン粉末	個	1袋6g程度 4袋入 1袋あたりビタミンC1000mg入り
30	ファイバー飲料	本	1本100ml程度 ビン入 食物繊維5g程度入り
31	炭酸飲料缶	缶	250ml程度缶入 コカ・コーラ、コカコーラファンタ又は三ツ矢 サイダーもしくは同等品以上のもの
32	カップラーメン	個	4か月以上の賞味期限があるもの。 種類、名称、容量についてはその都度示す。
33	ささみプロテイン バー	袋	1本65g程度 1袋2本入 たんぱく質22g以上配合 常温保存可能なもの

1 8 調味料類及び同加工品

調味料類共通規格

- (1) 原材料名・内容量・製造年月日・製造者名が表記されていること。
 (2) きょう雑物の混入なく特有の香味を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
1	醤油	L	透明で特有の赤紫色を呈し、香味、甘味があり、異味・異臭・かびの混入なきもの。 濃口醤油で一番醤油を使用。 J A S 規格特級品 1 8 L 缶容器入
2	卓上用醤油	本	同上 5 0 0 ml程度 パック入 (差し口キャップ付き)
3	丸大豆吟選醤油	L	有機栽培大豆使用。 J A S 特級品 保存料無添加 濃口醤油 1 8 L 天パット缶入
4	食塩	kg	精選 1 等塩 2 5 kg程度入り 塩化ナトリウム 9 9 %
5	味塩	kg	1 0 0 g程度 袋入
6	卓上用味塩	個	6 0 g程度 瓶入
7	天日塩	kg	塩化ナトリウム 9 5 % 1 kg程度入り
8	ごま塩	本	1 本 3 5 g ビン入
9	ソース	L	J A S 特級品。合成着色、合成甘味、合成糊料使用不可。カゴメ、ブルドック製品又は同等品以上のもの。 中濃 1 . 8 L ポリ容器入り
1 0	卓上用ソース	本	同上 中濃 3 0 0 ml程度 ポリ容器入
1 1	ウスターソース	本	1 本 3 0 0 g程度入り
1 2	焼きそばのたれ	本	1 . 6 L 程度 ボトル入
1 3	塩ダレ	本	1 L 程度 ボトル入
1 4	胡椒	kg	乾燥良好、粉末、1 kg程度、袋入 S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。

番号	品名	単位	規格
15	卓上胡椒	個	乾燥良好、粉末、1kg程度、袋入 S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。 20g程度 小瓶入 1穴は不可
16	ブラックペッパー	缶	M缶 210g程度入り グラインド
17	洋辛子粉	kg	乾燥良好、粉末、1kg程度、袋入 S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。
18	ねり辛子	本	1本320g程度入 ワンプッシュタイプ
19	粒マスタード	袋	風味良好なもの。 500g程度入り
20	七味唐辛子	kg	乾燥良好、粉末、1kg程度、袋入 S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。
21	卓上用七味唐辛子	個	15～18g程度 小瓶入 S B、ハウス製品又は同等品以上のもの。
22	輪切唐辛子	袋	100g程度袋入り
23	タバスコ	本	60g程度 瓶入
24	豆板醤	個	風味良好で香味、辛味の強いもの。 500g程度 容器入
25	甜麺醤	個	甘味噌 1kg程度 容器入
26	コチュジャン	個	風味良好で香味、辛味の強いもの。 650g程度 容器入
27	わさび粉	kg	乾燥良好、粉末、1kg程度、袋入 S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。
28	ガーリック	kg	乾燥良好、業務用粉末 500g又は1kg程度入り
29	トンテキソース	本	1本1.8L程度 ボトル入
30	カレールー	kg	固形タイプ 1kg程度箱入 S B又はハウスもしくは同等品以上のもの。 辛味順位 4
31	カレールー（甘口）	kg	固形又はフレークタイプ 1kg程度入り S B又はハウスもしくは同等品以上のもの。 辛味順位 1又は2

番号	品名	単位	規格
32	香味焙煎カレー フレーク	kg	フレークタイプ 1kg程度袋入 S B又はハウスもしくは同等品以上のもの。 辛味順位3又は4
33	カレー粉	kg	乾燥良好、粉末、400g程度缶入り S B、ハウス、印度製品又は同等品以上のもの。
34	ハヤシルー	kg	フレークタイプ 1kg程度袋入 S B又はハウスもしくは同等品以上のもの。
35	カレーペースト	本	450g程度 容器入
36	パックカレーホット	個	1個3ml程度入り
37	トマトケチャップ	缶	J A S規格特級品、人工着色不可。 カゴメ、デルモンテ又は同等品以上のもの。 1号缶
38	1Kトマト ケチャップ	kg	同上 1kg程度フィルムパック又はチューブ入
39	3Kトマト ケチャップ	個	同上 3kg程度フィルムパック入
40	ケチャップ ミニパック	袋	同上 1個12g程度 1袋40個入り
41	トマトピューレー	缶	同上 1号缶入
42	マヨネーズ	kg	J A S規格品 鮮明な色沢を有し着色料を含まないもの。 香味及び乳化状態が良好でかつ適度な粘土を有すること。 Q P、味の素製品又は、同等品以上のもの。 1kg程度入り
43	マヨネーズ（個包装）	袋	同上 1個10g程度 1袋40個入り
44	卓上用マヨネーズ	個	同上 600g程度 ポリチューブ入
45	ドレッシング（大）	本	1L程度 ポリ容器入 種類は、その都度示す。
46	ドレッシング（小）	本	300ml程度 ノンオイル青しそドレッシング
47	生姜焼のたれ	本	1600g程度 ハンディボトル入
48	麻婆豆腐の素	本	1kg程度 ポリ容器入

番号	品名	単位	規格
49	うま煮	本	1500g程度 ボトル入
50	味噌ラーメンの素	kg	5kg程度 練り味噌（赤・白） 種類はその都度示す。
51	醤油ラーメンの素	kg	1kg程度 アルミ袋入
52	豚骨ラーメンスープ	kg	1kg程度 レトルト袋入（博多とんこつ味）
53	担々麺スープ	kg	1kg程度 レトルト袋入
54	塩ラーメンスープ	袋	2kg程度 レトルト袋入（鶏がら仕立て）
55	複合調味料	kg	1kg程度 袋入 フレーブ、ハイミー、いの一番又は同等品以上のもの。
56	グルタミン酸	kg	さらさらした柱状の結晶で着色を認めない。 純度99%以上、1kg程度袋入り
57	卓上用グルタミン酸	個	同上 30g程度 瓶入
58	だしの素	kg	JAS製品、かつお風味、1kg程度箱入り
59	だしパック	kg	1袋100g程度入り
60	スープストック	kg	粉末、中華用、1kg程度袋入り 理研、味の素又は、同等品以上のもの。
61	コンソメスープ	kg	顆粒、1kg程度缶入り
62	がらスープ	kg	1kg程度袋入り（アルミ） 豚骨・鳥骨エキス 20～30倍希釈 理研、エバラ又は同等品以上のもの。
63	ポタージュストック	kg	粉末 1kg程度袋入り
64	コーンスープ	袋	粉末 750g程度袋入り （5倍濃縮タイプ）
65	ホワイトルー	缶	1号缶
66	ドミグラソース	缶	同上
67	ステーキしょうゆ	本	170ml程度 小瓶詰（醤油味）
68	ステーキソース	本	風味良好なもの。 1L程度 ボトル入 常温1年保存可能なもの。
			A 和風おろし
			B ガーリックオニオン

番号	品名	単位	規格
69	棒々鶏ソース	本	1.2L程度 ポリ容器入
70	オイスターソース	缶	風味良好なもの。 4号缶入
71	回鍋肉のたれ	本	即席品 1L程度 ボトル入
72	チンジャオロースのたれ	本	即席品 1L程度 ボトル入
73	山賊焼のたれ	本	即席品 2kg程度 ボトル入
74	ピザソース	缶	2号缶入 常温保存3年可能なもの。
75	チリソース	本	1200g程度ボトル入（ストレートタイプ） 常温8ヶ月保存可能なもの。
76	食酢	本	独特の酸味、甘味、香味を有するもの。 醸造酢100%、1.8L程度 ポリ容器入
77	すし酢	本	風味良好品、1.8L程度 ポリ容器入
78	味付けぼん酢（小）	本	独特の酸味、甘味、香味を有するもの。 醸造酢100% 190ml程度 ボトル入
79	味付けぼん酢（大）	本	同上 1.8L程度 ボトル入
80	おろしにんにく	kg	500g程度 ポリ容器入
81	刻みにんにく	kg	500g程度又は1kg程度 ポリ容器入
82	おろし生姜	kg	500g程度 ポリ容器入
83	味醂	本	風味良好で異物の混合を認めないもの。 本味醂 アルコール分 13.5度以上 14.5度未満 1.8L程度 ポリ容器又は紙パック入
84	みりん風調味料	本	1.8L程度 ポリ容器入 アルコール1%未満
85	酒粕	個	新鮮、変質、異味、異物の混入なきもの。 練粕 500g程度 袋入
86	料理酒	本	無塩 1.8L程度 ポリ容器入
87	料理用白ワイン	本	1.8L程度 ポリ容器入
88	料理用赤ワイン	本	1.8L程度 ポリ容器入
89	そばつゆ	本	品質良好で風味の高いもの。希釈用 1.8L程度 紙パック

番号	品名	単位	規格
90	冷し中華の素	本	和風味良く、品質良好なもの。 2～3倍希釈 1.8L程度 プラボトル又は紙パック
91	粉山椒	缶	風味良好なもの。 1缶150g程度入り
92	ターメリックパウダー	袋	220g程度 袋入
93	ペペロンチーノ シーズニング	缶	1缶320g程度入り
94	比内地鶏スープ	本	1L程度 ボトル入
95	マンゴーチャツネ	個	450g程度入り (ペースト)

19 缶詰・瓶詰及びレトルト類

缶詰、瓶詰、レトルト類共通規格

- (1) 原料は、新鮮なものを使用すること。
- (2) 内容・固形物は固有の色沢・香味をもち、形態肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないもの。
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- (4) 外観及び形状は、巻締完全、傷・錆・汚染・変形を認めないもの。
- (5) 品名・内容量／製造業者名・製造年月日が明記されていること。
- (6) 製造は、原則として製造後1年以内のもので、賞味期限は、納入後1年以上とする。
- (7) 形状・缶型・銘柄等を指定する場合は、その都度示す。

番号	品名	単位	規格
1	国産大豆	kg	1kg程度袋入 (ボイル品) 常温1年保存可能なもの。
2	肉大和煮	缶	1号缶 さくら肉 (固形量1750g程度)
3	鯖八丁味噌煮缶	缶	T2K缶 (固形量1400g程度)
4	鯖味噌煮缶	缶	1号缶 (固形量1800g程度)
5	ポークステーキ 生姜味缶	缶	T2K缶 (固形量1200g程度)
6	うずら卵水煮缶	缶	1号缶 (固形量1620g程度) 180～200個入
7	鶏卵水煮缶	缶	1号缶 1級品 Mサイズ (固形量1700g程度) 40～48個入
8	スイートコーン缶	缶	1号缶 クリーム状
9	ホールコーン缶	缶	1号缶 (固形量1840g程度)
10	ヤングコーン缶	缶	1号缶 (固形量1500g程度)
11	人参味付缶	缶	1号缶 (固形量1700g程度)
12	筍	缶	1号缶 ボイル (固形量1800g程度)
13	筍スライス缶	缶	1号缶 ボイル、薄切りカット (固形量1800g程度)
14	千切筍缶	缶	1号缶 ストリップ (固形量1800g程度)
15	味付メンマ缶	缶	1号缶 (固形量2000g)

番号	品名	単位	規格
16	ホールトマト缶	缶	1号缶 (固形量1500g)
17	ダイストマト缶	缶	1号缶 (固形量1500g)
18	ベイシクトマト缶	缶	1号缶 (3kg入)
19	サルサポモドーロ缶	缶	1号缶 (3kg入)
20	山菜風味	缶	1号缶 (固形量1800g) わらび・ぜんまい・細竹・えのき・木耳入り
21	ぜんまい水煮缶	缶	半切缶 (固形量 4.5kg)
22	筆生姜	本	65g瓶詰め
23	みかん缶	缶	1号缶 ホール (固形量1700g程度)
24	みかん缶 (小)	缶	4号缶 ホール 国産 (固形量250g程度)
25	ミックスフルーツ	缶	1号缶 フruits 5種入り (固形量1800g程度)
26	パイン缶	缶	1号缶 スライス (固形量1700g程度)
27	パイン缶 (チビット)	缶	1号缶 1/8カット (固形量1790g程度)
28	チェリー缶	缶	梗付 4号缶 M 46～65粒入 (固形量230g程度)
29	黄桃缶	缶	1号缶 ダイスカット (固形量1800g程度)
30	白桃缶	缶	1号缶 ダイスカット (固形量1800g程度)
31	白桃缶 (小)	缶	E O 5号缶 (固形量170g程度)
32	マンゴー缶	缶	1号缶 15mm角カット タイ産 (固形量1790g程度)
33	洋なし缶	缶	1号缶 15mm角カット タイ産 (固形量1790g程度)
34	フルーツポンチ缶	缶	E O 5号缶 (固形量170g程度)
35	りんごピーセス シロップ漬	袋	2.2kg程度 レトルトパウチ (固形量1500g程度)
36	白桃シロップ漬	個	1.5kg程度 レトルトパウチ (2つ割20個程度入り)

番号	品名	単位	規格
37	アロエシロップ漬	個	1.5kg程度 レトルトパウチ (固形量1kg程度)
38	ナタデココシロップ漬	個	1.5kg程度 レトルトパウチ (固形量1kg程度)
39	すりおろしりんご	kg	1kgレトルト入り
40	パセリ缶	缶	80g程度 缶入 (チップ)
41	パセリ缶 (S)	缶	15g程度 缶入 (チップ)
42	ライトツナ	個	1kg程度 レトルトパウチ (フレーク)
43	さんま蒲焼き	個	1kg程度 真空パック、25枚程度入り
44	ふかひれ濃縮スープ	個	500g程度 レトルトパウチ 気仙沼産ふかひれ使用 (広東風)
45	レトルト椎茸味付	個	1kg程度 レトルトパウチ (ホール) L又はM別示
46	マッシュルームスライス	個	1kg程度 アルミレトルトパウチ (固形量1kg程度)
47	マッシュルーム缶	缶	1缶850g入 (固形量450g程度) スライス
48	なめ茸	個	1kg程度 レトルトパウチ (固形量600g程度)
49	レトルト鮭フレーク	個	1kg程度 レトルトパウチ 常温保存タイプ

20 冷凍食品

冷凍食品共通規格

- (1) 製造後、冷凍品は6か月以内、凍菜品は1年以内とする。
- (2) 国内産冷凍品は日本冷凍品協会の認定マーク入りとする。
- (3) 包装は、ダンボール等による完全包装とする。
- (4) 衛生的容器を使用し、容器に製造業者名、製造年月日及び1箱の数量、1個の固形量を明記し、納入数量とする。
- (5) 納入時完全凍結もので、保管中に解凍、再凍結をしないもの。

番号	品名	単位	規 格
1	グリーンピース	kg	1 kg程度 袋入
2	冷凍絹さや	kg	500g又は1 kg程度 袋入
3	冷凍スナップエンドウ	kg	500g程度 袋入
4	冷凍いんげん	kg	500g程度 袋入 筋なし (S)
5	カットいんげん	kg	500g程度 袋入 筋なし (S)
6	冷凍カットアスパラ	kg	500g程度入り M (5 cm程度)
7	冷凍クロスカットアスパラ	kg	500g又は1 kg程度 袋入 (5 cm程度)
8	冷凍グリーンアスパラ	kg	500g又は1 kg程度 袋入 (ロング S 太さ9～12mm)
9	冷凍里芋	kg	500g程度入り (S)
10	冷凍里芋 (2S)	kg	500g程度入り (2S)
11	冷凍とろろ	kg	1 kg程度 袋入 (国産品)
12	ハーフポテト	kg	冷凍 1 kg程度袋入 皮むきボイル品
13	冷凍皮付カットポテト	kg	1個20g程度 1 kg程度袋入 (バター風味)
14	冷凍乱切ポテト	kg	1 kg程度 袋入 1個15g程度 皮むき下茹で済
15	冷凍マッシュポテト	kg	500g程度袋入
16	冷凍ほうれん草	kg	500g又は1 kg程度 袋入
17	カットほうれん草	kg	1 kg程度 袋入 (IQF 冷凍品) 3～4 cm程度カット

番号	品名	単位	規格	
18	カット小松菜	kg		500g又は1kg程度 袋入 (IQF冷凍品) 4～5cm程度
19	カットちんげん菜	kg		500g又は1kg程度 袋入 (IQF冷凍品) 4～5cm程度
20	冷凍ブロッコリー	kg		500g又は1kg程度 袋入 (IQF冷凍品) Mサイズ
21	冷凍カリフラワー	kg		500g又は1kg程度 袋入 (IQF冷凍品) Mサイズ
22	野菜ミックス	kg		1kg袋入 ブロッコリー、カリフラワー、人参がミックス されたもの。
23	冷凍オクラ	kg	A	1kg程度 袋入 ホール
			B	500g程度 袋入 ホール
24	オクラスライス	kg		1kg程度 袋入
25	冷凍笹がきごぼう	kg		500g程度 袋入 国産品
26	冷凍乱切ごぼう	kg		1kg程度 袋入
27	にんにくの芽カット	kg		1kg程度 袋入
28	冷凍蓮根乱切	kg		IQF 500g程度入
29	冷凍蓮根スライス	kg		500g程度 袋入 1袋30枚程度入
30	三色スライスピーマン	kg		冷凍 500g程度 袋入
31	冷凍芽キャベツ	kg		1kg程度 袋入
32	ミックスベジタブル	kg		1kg程度 袋入 (人参、コーン、グリーンピース)
33	冷凍南瓜	kg		500g程度 袋入 国内産栗南瓜
34	ダイスカット南瓜	kg		1kg程度 袋入 国産16mm程度
35	冷凍南瓜スライス	kg		1kg程度 袋入 50枚程度入り スライス厚さ8mm程度 ハーフカット
36	うらごしかぼちゃ	kg		1kg程度 袋入
37	ホールコーン	kg		1kg程度 袋入
38	うらごしコーン	kg		1kg程度 袋入
39	ヤングコーン	kg		1kg程度 袋入

番号	品 名	単位	規 格
4 0	冷凍菊	kg	黄菊 5 0 0 g程度 袋入
4 1	むき枝豆	kg	5 0 0 g程度 袋入
4 2	ボイルビーンズ	kg	5 0 0 g程度 袋入
4 3	ビーンズミックス	kg	5 0 0 g程度 袋入 枝豆4 0 %、金時豆3 0 %、白いんげん3 0 %
4 4	スコッチエッグハーフ	袋	1 個5 0 g程度 1 0 個入り
4 5	肉団子	袋	9 0 0 g程度に2 5 個入り 味付はその都度示す
4 6	プチ肉団子	kg	冷凍 1 個8 g程度 1 kg袋入
4 7	野菜入り肉団子	袋	1 個2 5 g程度 2 5 個入り たれ付
4 8	冷凍鶏つみれ	kg	1 個2 0 g程度 5 0 個入り
4 9	ミートボール	kg	1 個1 5 ～2 0 g程度
5 0	フランク（小）	kg	1 本4 0 g程度
5 1	国産ウインナー	kg	1 kg程度 5 0 本入り（発色剤抜き）
5 2	肉そぼろ	袋	1 kg程度入り
5 3	ロールキャベツ	袋	1 個6 5 g程度 1 0 個入り
5 4	白玉餅	kg	1 kg程度 袋入（1 個1 0 g程度）
5 5	カニ玉セット	箱	1 個9 0 g程度 6 0 個入り あんかけ付 ボイルタイプ
5 6	天津丼の具	箱	1 枚1 7 0 g程度 1 箱2 0 枚入 あんかけ付
5 7	冷凍イカリング	kg	1 kg程度入り（皮・耳なし）
5 8	有頭海老フライ	箱	1 箱4 8 尾入り（1 3 / 1 5）
5 9	冷凍エビフライ	箱	1 尾4 0 g程度 6 0 尾入り ブラックタイガー 衣率5 5 %以下
6 0	真あじのフライ	個	1 個6 0 g程度
6 1	ジャンボ真あじフライ	kg	1 個1 0 0 g程度
6 2	かれいの唐揚げ	箱	冷凍 1 枚1 2 5 g程度 1 箱4 0 枚入り
6 3	冷凍カレイ唐揚げ （4 0）	箱	1 個4 0 g程度 1 箱1 4 4 個入 骨まで食べられるもの。

番号	品名	単位	規格
6 4	かきフライ	袋	冷凍 1個25g程度 20個入り
6 5	味付ジンギスカン	kg	1kg程度 袋入 たれ込み（ロース）
6 6	ポーク味付	kg	1kg程度 袋入 味付品 冷凍品
6 7	いか鳴戸巻	kg	鮭としその葉を芯に入れたもの。（2kg程度入り）
6 8	かき揚げ	kg	野菜揚げ 1個60g程度
6 9	さつまいも天ぷら	kg	(M) 1個55g程度
7 0	ジャーマンポテト	kg	500g程度入り
7 1	冷凍がら十五分湯	kg	1kg程度 袋入 (チキン&ポーク味)
7 2	オニオンソテー ダイス	kg	1kg程度 袋入
7 3	あみ焼ハンバーグ	袋	1個40g程度 20個入り (照焼)
7 4	ハンバーグ	個	種類、重量はその都度示す。
7 5	コロッケ	個	
7 6	シューマイ	個	
7 7	メンチカツ	個	
7 8	春巻	個	
7 9	ハムステーキ	袋	1パック 600g程度で10枚入り
8 0	牛サーロイン ステーキ	個	1枚150g程度 真空個包装
8 1	黒糖ローストポーク	個	500g程度 袋入
8 2	黒糖ペッパーポーク	個	200g程度 袋入
8 3	パストラミビーフ	個	200g程度 袋入
8 4	マイルドサーロイン ステーキ	箱	1枚120g程度 50枚入り
8 5	冷凍ロースカツ (120)	袋	1枚120g程度 20枚入り (1枚肉を使用したもの)
8 6	ポークハムカツ	箱	1個70g程度 60個入
8 7	グリルチキン	袋	1枚120g程度 6枚入り
8 8	グリルチキンM	袋	1枚50g程度 10枚入り

番号	品名	単位	規格
89	若鶏の竜田揚げ	kg	1個40g程度 粉ふきタイプ
90	チキンカツ	kg	1個50g程度
91	鶏のピカタ	袋	1個50g程度 10個入り (ボイル品)
92	豆腐ハンバーグ	箱	1個120g程度 60個入り
93	野菜入り豆腐ハンバーグ	袋	1個50g程度 20個入り たれ付
94	野菜信田	kg	冷凍 1個50g程度
95	肉詰信田	kg	冷凍 1個50g程度
96	冷凍エビカツ	箱	1枚100g程度 1箱30個入り
97	エビボール	kg	1個18g程度 (1kg程度袋入り)
98	横浜シューマイ	個	1個30g程度 10個入り (スタンダード)
99	水餃子	袋	1個15g程度 50個入り
100	焼き餃子	箱	1個25g程度 100個入り
101	雪菜餃子	袋	1個20g程度 1袋20個入り 仙台雪菜を皮に練りこんだもの。
102	素揚げなす	kg	冷凍 麻婆カット 1kg程度 袋入 (S)