

令和5年度 糧食品標準規格表

航空自衛隊 松島基地

文書管理情報							
文書管理者：第4航空団基地業務群業務隊長		開示	部分開示	不開示			
一元的な管理に 責任を有する者：同上	作成時	○					
分類番号：B-20-053	区分：	1	2	3	4	5	6
作成年月日：2023.1.26	理由：						
取得年月日：							
保存期間：5年							
保存期間満了日：2028.3.31							
本紙含め：90枚							
配布先：							

目 次

総 則	1
1 穀類及び同加工品	2
2 芋類及び同加工品	8
3 砂糖及び甘味類	1 1
4 菓子類	1 2
5 油脂類	1 7
6 種実類及び同加工品	1 8
7 豆類及び同加工品	1 9
8 魚介類及び同加工品	2 3
9 獣鳥肉類及び同加工品	3 5
1 0 卵及び同加工品	4 0
1 1 牛乳及び同加工品	4 3
1 2 野菜類及び同加工品	4 6
1 3 果実類及び同加工品	5 7
1 4 きのこと類	6 2
1 5 海藻類及び乾物類	6 3
1 6 嗜好飲料類	6 5
1 7 調味料類及び香辛料	6 7
1 8 漬物類	7 9
1 9 調理加工食品類	8 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 本規格表に明示する「程度」については、重量の±5%以内を基準とする。
- 11 本規格表は、令和5年4月以降より適用する。
- 12 その他
 - (1) 缶詰・ビン詰及びレトルト類共通規格
 - ア 原料は新鮮なものを使用すること。
 - イ 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。
 - ウ 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
 - エ 外観及び形状は、巻締完全、傷・錆・汚染・変形を認めないもの。
 - オ 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。
 - カ 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。
 - キ 形状・缶型・銘柄等を指定する場合は、その都度示す。
 - (2) 冷凍食品共通規格
 - ア 製造後、冷凍品は6か月以内、凍菜品は1年以内とする。
 - イ 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。
 - ウ 包装は、ダンボール等による完全包装とする。
 - エ 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。
 - オ 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。

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 食パンはスライス包装とする。
- ウ 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。 2 歩留まりは91%以上 3 ひとめぼれ又はササニシキ1等級 4 年産についてはその都度示す。 5 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。 6 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	1 国内産水稻もち米（1～2等品をとう精したもの） 2 歩留まりは88%以上 3 完全精米品 4 10kg袋入り
3	強化米	kg	1 ビタミン強化米 2 VB1：150mg、VB2：6mg含有のもの 3 2.5kg程度 袋入り
4	十五穀米	袋	1袋500g程度入り
5	米粉	kg	1 1kg程度 袋入り 2 宮城県産ひとめぼれ100%使用
6	もち粉	kg	1kg程度入り

番号	品名	単位	規 格
7	ビーフン	kg	1 乳白色を呈し、乾燥良好で変質折れのないもの。 2 うるち米を原料とする。 3 500g程度入り
8	押麦	kg	1 国内産大麦 2 1kg程度入り
9	もち麦	箱	1箱4.8kg程度入り
10	キヌアミックス	袋	1 1袋500g程度入り 2 キヌア、大麦、赤米、黒米入り 3 加熱済
11	フルーツグラノーラ	袋	1袋500g程度入り
12	小麦粉	kg	1 薄力粉 2 日清、昭和又は、同等品以上のもの。
13	天ぷら粉	kg	1 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。 2 市販品1級品
14	すいとん粉	袋	1袋900g程度入り
15	パン粉	kg	1 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。 2 ソフトパン粉1kg程度入り
16	冷凍スパゲティー	袋	1 1個220g程度 1袋5個入り 2 茹で用 3 1.6mm～1.75mm
17	冷凍フェットチーネ	袋	1個170g 1袋5個入り
18	ロング スパゲッティー	kg	1 準中力小麦粉使用乾燥良好で折れのないもの。 2 太さ1.8mm程度 3 4kg程度入り
19	カット スパゲッティー	kg	1 準中力小麦粉使用乾燥良好で折れのないもの。 2 太さ1.8mm程度 長さ12cm程度 3 1kg程度入り
20	マカロニ	kg	1 準中力薄力粉使用 2 長さ3cm程度 3 4kg程度入り
21	ツイストマカロニ	kg	準中力粉使用
22	シェルマカロニ	kg	準中力粉使用
23	カップリーニ	kg	1 準中力粉使用 2 500g程度 袋入り
24	ペンネ	kg	1 準中力粉使用 2 500g程度 袋入り

番号	品名	単位	規	格
25	花麩	袋	1袋500g程度入り	
26	きざみ庄内麩	kg	1 500g程度 袋入り 2 巾3cm×3mm程度	
27	豆麩	kg	1 強力小麦粉1等級以上使用。 2 乾燥良好 白玉麩	
28	あぶらふ	箱	1 1箱250g程度入り 2 14mmスライス	
29	もみじ麩	箱	1本140g程度 1箱5本入り	
30	冷凍フォー	kg	1 1個200g程度 2 ミニダブル 茹で用	
31	だまこ餅	kg	1 冷凍品 2 1個10g程度 1kg入り	
32	きりたんぼ	袋	1 冷凍品 2 1本70g程度 1袋3本入り	
33	冷凍カットきりたんぼ	袋	1本15g程度 1袋32本入り	
34	冷凍焼餅	袋	1 1個35g程度 1袋20個入り 2 トレー入り 3 自然解凍できるもの。	
35	白玉餅	kg	1 冷凍品 2 1個10g程度 1kg程度 袋入り	
36	冷凍すいとん	kg	1 1個15～20g程度 1kg程度 袋入り 2 手作りタイプ	
37	茹うどん	kg	1 中力小麦粉使用。粘弾性があり茹で上がり が良好、新鮮で白色を呈しているもの。 2 1玉250g程度 バラ	
38	茹わかめうどん	kg	1 1等粉を使用して三陸産わかめを混入した もの。 2 1玉200g程度 バラ	
39	茹いわしうどん	kg	1 1等粉を使用していわしを混入したもの。 2 1玉200g程度 バラ	
40	冷凍うどん	袋	1 1個250g程度 1袋5個入り 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手9	
41	冷凍雑穀うどん	袋	1 1個200g程度 1袋5個入り 2 雑穀7種類以上使用	
42	冷凍手延べうどん	箱	1 1個250g程度 1箱20個入り 2 バチあり	
43	冷凍手打ち風うどん	袋	1 1個250g程度 1袋5個入り 2 太さ不定形	
44	冷凍稲庭風うどん	袋	1個250g程度 1袋5個入り	
45	焼うどん (チゲ味)	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り	
46	焼うどん (醤油味)	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り	

番号	品名	単位	規 格
47	焼うどん(ソース味)	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り 3 具はキャベツ・人参・刻みにんにくが入ったもの。
48	白石うーめん	袋	1 1束100g程度 1袋3束入り 2 長さ9cm程度
49	冷凍そうめん	袋	1 1個230g 1袋5個入り 2 ミニダブルタイプ 茹で用
50	冷凍きしめん	袋	1個240g 1袋5個入り
51	冷凍ほうとう	袋	1個240g 1袋5個入り
52	生中華そば	kg	1 中力小麦粉使用。新鮮でやや黄色を呈しているもの。 2 1玉140g程度 バラ
53	茹中華そば	kg	1 中力小麦粉使用。粘弾性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。 2 1玉250g程度 バラ
54	冷凍ラーメン	kg	1 1個200g程度 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手20
55	冷凍極細ストレート麺	箱	1 1個200g程度 1箱40個入り 2 切刃番手26
56	冷凍ちぢれ中華麺	kg	1 1個200g程度 2 切刃番手角22
57	冷凍喜多方風ラーメン	kg	1 1個200g程度 2 切刃番手角12~14 3 ちぢれ麺
58	冷凍極太ラーメン	袋	1 1個240g程度 1袋5個入り 2 切刃番手14
59	冷凍ちゃんぽん麺	kg	1 1個200g程度 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手丸14~16
60	冷凍ラーメンつけ麺用	袋	1 1個270g程度 1袋5個入り 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手角12
61	揚げ中華麺	箱	1 1個60g程度 1箱40個入り 2 丸型 皿うどん用
62	焼そば	kg	1 1等粉使用 茶色中華蒸麺 2 業務用 3 石巻産
63	焼そば用中華麺	kg	1 1等粉使用 黄色中華蒸麺 2 業務用1kg程度 袋入り
64	ポーク焼そば	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り 3 野菜入り 4 ボイルタイプ

番号	品名	単位	規 格
65	生そば	kg	1 そば粉60%、小麦粉40%使用(基準) 2 弾力があり異味異臭のない新鮮なもの。 3 1玉140g程度 バラ
66	茹生そば	kg	1 そば粉60%、小麦粉40%使用(基準) 2 弾力があり異味異臭のない新鮮なもの。 3 1玉200g程度 バラ
67	冷凍そば	kg	1 1個200g程度 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手20
68	冷凍茶そば	kg	1 1個100g程度 2 京都宇治抹茶を使用したもの。
69	冷凍越前そば	kg	1 1個200g程度 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手12
70	冷凍ふのりそば	袋	1 1個230g程度 1袋5個入り 2 ミニダブルタイプ 茹で用 3 切刃番手16
71	冷麺	袋	1 冷凍品 2 1個230g程度 1袋5個入り
72	ナポリタン	kg	1 冷凍品 2 500g程度 袋入り
73	食パン	kg	1 強力小麦粉使用 2 パン生地のかめ細かく発酵香を有し弾力性があること。 3 1枚50g程度 スライス
74	バターロール(6)	袋	1個40g程度 1袋6個入り
75	LLパン&LL牛乳 セットA	個	1 LLパン1個80g程度 2個詰 種類はその都度示す 2 LL牛乳200ml 3 常温60日保存可能
76	LLパン&LL牛乳 セットB	個	1 LLパン1個80gと40g程度 2個詰 種類はその都度示す 2 LL牛乳200ml 3 常温60日保存可能
77	LLパン&LL乳酸菌 飲料セット	個	1 LLパン1個80g程度 2個詰 種類はその都度示す 2 LL乳酸菌飲料200ml 3 常温60日保存可能
78	冷凍クロワッサン	箱	1 1個50g程度 1箱120個入り 2 自然解凍できるもの。
79	ホットケーキ(2)	箱	1 1枚50g程度 1袋2枚入り 2 1箱60袋入り 3 自然解凍できるもの。
80	ナン	箱	1 焼き上がり良好で、弾力性のあるもの。 2 冷凍品 1個50g程度 1箱40個入り

番号	品名	単位	規 格
8 1	パック白飯	個	1 宮城米（無添加）無菌パック詰 2 1個300g程度
8 2	クルトン	袋	1袋250g程度入り 乾燥品
8 3	天かす	kg	1 油切りして風味良好品 2 1kg程度入り
8 4	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。

2 芋類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
1	板こんにやく	kg	1 農林水産規格を使用したもの。 2 新鮮にして、弾力性があり、異物の混入は認めない。
2	糸こんにやく	kg	1 板こんにやくの規格に準ずる。 2 長さ50cm程度以上
3	カット糸こんにやく	kg	1 板こんにやくの規格に準ずる。 2 長さ7cm程度にカットしたもの。 3 1kg程度入り
4	つきこんにやく	kg	1 板こんにやくの規格に準ずる。 2 長さ5cm程度にカットしたもの。
5	玉こんにやく	kg	1 板こんにやくの規格に準ずる。 2 1個20g程度
6	結び糸こんにやく	袋	1 板こんにやくの規格に準ずる。 2 1個25g程度 1袋50個程度入り
7	さつまいも	kg	1 保管に耐える程度に乾燥したもの。 2 奇形、病虫害、傷、腐敗いもを除く。 3 Lサイズ 1本400g程度 4 国産品
8	さつまいもスライス	袋	1 冷凍品 2 皮付きでスライスしたもの。天ぷら用 3 1枚20g程度 1袋500g程度入り
9	中華ポテト	kg	1 大学芋にからめたタレがパリッとしているもの。黒胡麻付き 3 自然解凍 4 1kg入り
10	里芋	kg	1 同一品種で品質形状良好なもの。 2 土砂を良く落とし、根及び芽を取り除き、粒を揃えたもの。 3 病虫害、日焼け、青いもを除く。 4 Lサイズ 1個70～90g程度 国産品
11	洗い里芋	kg	1 里芋の規格に準じたもので、皮をむいたもの。 2 1kg程度入り
12	冷凍里芋	kg	1 500g程度入り 2 Sサイズ 1個12～16g程度
13	冷凍里芋(2S)	kg	1 500g程度入り 2 2Sサイズ 1個10～12g程度
14	冷凍里芋(カット)	kg	1 500g程度入り 2 1/4カット

番号	品名	単位	規 格
15	馬鈴薯	kg	1 同一品種で品質形状良好なもの。 2 奇形、病虫害、傷、腐敗、日焼け、発芽、冠水したものを除く。 3 Lサイズ 国産品 品種は男爵 4 新ものについてはその都度示す。
16	ハーフポテト	kg	1 馬鈴薯の皮をむき、半分にカットしたもの。 2 1kg程度入り 3 冷凍 ボイルタイプ
17	冷凍乱切ポテト	kg	1 馬鈴薯の皮をむき、乱切りにしたもの。 2 下茹で済 3 1個15g程度 1kg程度入り
18	冷凍ダイスポテト	kg	1 茹でた馬鈴薯をダイス状にカットしたもの。 2 1kg入り
19	冷凍マッシュポテト	kg	1 茹でた馬鈴薯をマッシュしたもの。 2 500g程度入り
20	マッシュポテト	kg	1 品質良好品で、雑物の混入が認められないもの。 2 乾燥品 フレーク状
21	冷凍皮付カットポテト	kg	1 馬鈴薯の皮が付いたまま半分にカットし、バター風味に味付けしたもの。 2 1個20g程度 1kg程度入り 3 ボイル品
22	シューストリングポテト	kg	1 皮むき馬鈴薯を細長くカットしたもの。 2 太さ7.5cm程度 3 冷凍1kg程度入り
23	ストレートカットポテト	kg	1 皮むき馬鈴薯を細長くカットしたもの。 2 太さ9.5cm程度 3 冷凍1kg程度入り
24	ナチュラルカットポテト	kg	1 皮付き馬鈴薯をくし形にカットしたもの。 2 冷凍1kg程度入り
25	クリンクルカットポテト	kg	1 皮むき馬鈴薯を波型にカットしたもの。 2 冷凍1kg程度入り
26	スパイシーポテト	kg	1 ガーリックとオニオン味 2 冷凍1kg程度入り
27	フライドポテト (ガーリック)	kg	1 ウェッジカット 2 冷凍1kg程度入り
28	長芋	kg	1 水洗いし、土、毛根を取り除く。 2 保管に耐える程度に乾燥したもの。 3 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。 4 1本1kg以上 Lサイズ 国産品
29	冷凍とろろ	kg	1 1kg程度入り 2 国産品
30	澱粉	kg	1 農林規格品で馬鈴薯精選澱粉 国産品1級品 2 1kg程度入り

番号	品名	単位	規格
3 1	から揚粉	kg	1 風味良好で異物混入ないもの。 2 醤油味 3 1 kg程度入り
3 2	コーンスターチ	kg	1 とうもろこし澱粉 2 1 kg程度入り
3 3	くずきり	kg	1 品質良好品 2 500g程度入り 3 乾燥品 ロング
3 4	春雨	kg	1 乾燥良好で折れ、砕けの認められないもの。 2 カット物1.8cm程度 3 500g程度入り

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	1 上白糖 糖度97%以上、水分0.8%以下 2 純白で光沢があり、細粒状で塊のないもの。 3 清水により溶解した場合、不要物雑物を認めないもの。 4 1kg程度入り
2	グラニュー糖	kg	1 糖度99.9%以上 2 純白で光沢があり、細粒状のもの。 3 1kg程度入り
3	フロストシュガー	個	1 1個300g程度 袋入り 2 ヨーグルト用
4	水あめ	個	1個550g程度 容器入り
5	はちみつ	kg	1 1kgボトル入り 2 ネジキャップ式
6	いちごソース	本	共通規格
7	ブルーベリーソース	本	1 デザートソース
8	キウイソース	本	2 1個500g程度 容器入り
9	マンゴーソース	本	
10	フランボワーズソース	本	
11	チョコソース	本	
12	イチゴジャム	箱	共通規格
13	マーマレード	箱	1個14g程度 1箱20個入り
14	ブルーベリージャム	箱	
15	いちご&マーガリン	箱	共通規格
16	ブルーベリー&マーガリン	箱	1 1個11g程度 1箱20個入り
17	メープルシロップ &マーガリン	箱	2 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 1個100g程度 2 カップ入り(ヘラ付)
2	カスタードプリン	PC	1 1個65g程度 1パック3個入り 2 カップ入(ヘラ付)
3	フルーツジュレ	個	1 1個130g程度 2 果汁40%以上使用 3 個包装
4	クレープ	箱	1 1個40g程度 1箱40個入り 2 種類はその都度示す。
5	ショートケーキ	箱	1 冷凍品 2 1個50g程度 1箱4個入り 3 種類はその都度示す。
6	大福	個	1 1個100g程度 2 個包装
7	大福アイス	箱	1 1個30g程度 1箱40個入り 2 個包装
8	ずんだ	kg	1 濃厚着色不可、全糖品 2 500g~1kg程度 袋入り
9	冷凍ずんだ餅	袋	1個25g程度 1袋40個入り
10	冷凍揚げもち (醤油味)	袋	1 1個30g程度 1袋15個入り 2 自然解凍できるもの 3 海苔付き
11	冷凍柏餅	箱	1個40g程度 1箱40個入り
12	冷凍桜餅	箱	1 1個75g程度 1箱60個入り 2 道明寺
13	さくら餅	個	1 1個70g程度 2 こしあん 3 個包装 4 消費期限2日以上
14	冷凍カットわらび餅 (きなこ)	袋	1 1kg程度入り 2 1袋80切以上入り
15	冷凍カットわらび餅 (抹茶)	袋	1 1kg程度入り 2 1袋80切以上入り
16	冷凍こんにゃく餅 (3色)	箱	1 抹茶、八朔、苺セット 2 1個14g程度 1箱各120個入り
17	冷凍おはぎ	箱	1個80g程度 1箱60個入り
18	串だんご	箱	1 冷凍品 2 1串55g程度 1箱30串入り

番号	品名	単位	規 格
19	ミニ笹団子	袋	1個25g程度 1袋20個入り
20	吹雪まんじゅう	袋	1 冷凍品 2 1個27g程度 1袋20個入り
21	水まんじゅう	袋	1 1個30g程度 1袋40個入り 2 こしあん
22	黒糖今川焼	袋	1 1個65g程度 1袋10個入り 2 つぶあん
23	どらやき	袋	1 1個40g程度 1袋10個入り 2 こしあん 3 個包装
24	ミニたい焼き (こしあん)	袋	1 1個30g程度 1袋10個入り 2 個包装
25	ミニたい焼き (カスタード)	袋	1 1個30g程度 1袋10個入り 2 個包装
26	南部せんべい	kg	1 1kg袋入り 2 せんべい汁用割れせんべい
27	シュガーワッフル コーン	箱	1 1個20g程度 1箱432個入り 2 110mm×最大径47mm程度
28	豆乳固形栄養食品	袋	1 1袋30g程度 2 大豆を使用した焼き菓子 3 種類はその都度示す
29	チョコレート菓子	個	1 1個35～40g 2 ビタミンB1、B2 0.4mg以上配合
30	カルシウム補給 ウェハース	袋	1 1袋10g程度 2枚入り 2 栄養機能食品 3 カルシウム600mg入り
31	玄米ビスケット	袋	1 1袋70g程度 4個入り 2 クリームサンド 3 栄養調整食品
32	小粒クッキー	袋	1 1袋70g程度 2 カルシウム、鉄分、食物繊維強化 3 栄養調整食品
33	大豆スナック	袋	1袋30g程度 ノンフライ
34	プロテインバー	個	1 1個35g程度 2 たんぱく質10g以上配合 3 チョコ又はウェハースもしくはグラノーラ
35	ショートブレッド	個	1 1本20g程度 4本入り 2 大塚製薬カロリーメイト又はハマダコンフェ クトバランスパワーもしくは同等品以上のもの。 3 栄養調整食品

番号	品名	単位	規 格
36	ショートブレッド (2)	個	1 1本20g程度 2本入り 2 大塚製薬カロリーメイト又はハマダコンフェクトバランスパワーもしくは同等品以上のもの。 3 栄養調整食品
37	1口角型チョコ	個	1 1個6～10g程度 2 個包装
38	ミニチョコアイス	袋	1 1個12ml 1袋140個入り 2 個包装
39	カップアイス	箱	1 1個75ml 1箱36個入り 2 バニラ味
40	アイス (フルーツソース入)	箱	1 1個90ml程度 1箱6個入り 2 スプーン付
41	プチシューアイス	袋	1 1個30g程度 1袋15個入り 2 個包装
42	ワッフル	箱	1 ふわふわの生地でクリームを包んだもの。 2 1個50g程度 1箱60個入り
43	ブッセ (コーヒー)	個	1個50g程度
44	ブッセ (ミルク)	個	1個50g程度
45	ブッセ (イチゴ)	個	1個50g程度
46	クリームブッセ	袋	1個20g程度 1袋40個入り
47	焼プリンタルト	箱	1 冷凍品 2 1個30g程度 1箱40個入り
48	レモンのカスタード	箱	1 1個35g程度 1箱40個入り 2 瀬戸内レモン使用
49	チーズタルト	箱	1 1個35g程度 1箱80個入り 2 カルシウム強化品
50	チョコタルト	箱	1 1個30g程度 1箱80個入り 2 鉄、食物繊維強化品
51	フォンダンショコラ	箱	1 1個50g程度 1箱6個入り 2 常温解凍
52	カットロールケーキ (桜)	本	1 冷凍品 2 1本270g程度 20カット
53	カットロールケーキ (いちご)	本	1 冷凍品 2 1本210g程度 20カット
54	チーズケーキ	個	1 冷凍品 2 1個48g程度 3 個包装
55	レアチーズケーキ	個	1 冷凍品 2 1個60g程度 3 個包装
56	ミニエクレア	袋	1 冷凍品 2 1個18g程度 1袋14個入り

番号	品名	単位	規	格
57	プチシュークリーム (カスタード&チョコ)	箱	1 冷凍品 2 1個24g程度 3 個包装	1箱40個入り
58	プチシュー (カスタード)	袋	1 冷凍品 2 1個10g程度 3 個包装	1袋34個入り
59	プチシュー (チョコ)	袋	1 冷凍品 2 1個10g程度 3 個包装	1袋34個入り
60	シュークリーム	箱	1 冷凍品 2 1個45g程度 3 カスタードホイップ	1箱40個入り
61	エクレア	袋	1 冷凍品 2 1個35g程度 3 個包装	1袋15個入り
62	いちごエクレア	袋	1 冷凍品 2 1個18g程度 3 個包装	1袋14個入り
63	デザートベース (ピーチ)	kg	共通規格	
64	デザートベース (ぶどう)	kg	1 牛乳を混ぜて使用するもの。 2 1kg程度入り 3 果汁入り	
65	デザートベース (いちご)	kg		
66	カクテルゼリー	kg	1 4種類のゼリー入り 2 ダイスカット	
67	カットゼリー (ぶどう)	袋	1 1袋1kg程度入り 2 長野県産ぶどう使用	
68	カットゼリー (さくらんぼ)	袋	1 1袋1kg程度入り 2 山形県産さくらんぼ使用	
69	青梅ゼリー	箱	1 1個50g程度 2 和歌山県産梅使用 3 ヘラ付き	1箱40個入り
70	青りんごゼリー	箱	1 1個40g 2 青森県産りんご使用 3 ヘラ付き	1箱40個入り
71	コーヒーゼリーの素	袋	1 600g程度入り 粉末 2 出来上がり量3L分	
72	杏仁豆腐の素	袋	1 750g程度入り 粉末 2 出来上がり量3L分	
73	杏仁豆腐 (カット)	kg	1 1kg袋入り 2 完成品 ダイスカット 3 カルシウム、鉄、強化品	
74	カップ入りデザート (苺)	袋	1 1個25g程度 2 ヘラ付き	1袋10個入り
75	カップ入りデザート (ティラミス)	袋	1 1個25g程度 2 ヘラ付き	1袋10個入り

番号	品名	単位	規 格		
76	カップ入りデザート (プリン)	袋	1	1個25g程度	1袋10個入り
			2	へら付き	
77	チョコレートムース (カップ)	箱	1	1個45g程度	1箱80個入り
			2	へら付き	
78	ストロベリームース (カップ)	箱	1	1個45g程度	1箱80個入り
			2	へら付き	
79	ティラミス (カップ)	箱	1	1個45g程度	1箱120個入り
			2	へら付き	

5 油脂類

油脂類共通規格

- (1) 農林規格合格品（JAS）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 特定の容器を使用

番号	品名	単位	規 格
1	食用油	kg	1 大豆白絞油とする。 2 16.5kg程度 缶入り 3 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	1 大豆又は落花生、綿実を原料として精製したもの。 2 1.5L程度 ポリボトル入り 3 日清、豊年、昭和、味の素又は、同等品以上のもの。
3	ゴマ油	本	1 100%純正油 2 1本200g程度 ビン入り
4	オリーブ油	本	1 1本1L程度 ボトル入り 2 ピュア
5	エキストラ バージンオイル	本	1本500ml程度 ビン入り
6	牛脂	kg	1 脂肪分99%以上で純白色のもの。 2 1個10g程度 3 1kg袋入り
7	バター	個	1 1個450g程度 2 有塩・無塩はその都度示す。 3 雪印、森永、明治又は、同等品以上のもの。
8	バター（個装タイプ）	箱	1個8g程度 1箱50個入り
9	パックマーガリン	箱	1 1個8g程度 1箱20個入り 2 ディスペンパック容器
10	マーガリン	個	1 純植物性油 2 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。 3 1個450g程度

6 種実類及び同加工品

番号	品名	単位	規	格
1	乾燥アーモンド スライス	kg	1 kg程度	袋入り
2	ぎんなん水煮缶	缶	7号缶	固形量180g程度
3	栗水煮	kg	1 1 kg程度 2 Mサイズ	レトルト入り
4	冷凍むき栗	kg	1 1 kg程度 2 1/2カットタイプ	袋入り
5	栗甘露煮	本	1 固形量650g程度 2 Mサイズ	ビン詰め
6	黒胡麻	袋	1 実が良く入り、乾燥良好なもの。 2 1袋100g程度入り	
7	黒すり胡麻	袋	1 実が良く入り、乾燥良好なもの。 2 1袋90g程度入り	
8	白胡麻	袋	1 実が良く入り、乾燥良好なもの。 2 1袋100g程度入り	
9	白すり胡麻	袋	1 実が良く入り、乾燥良好なもの。 2 1袋90g程度入り	
10	ごまあえの素	個	1 1個500g程度入り 2 脱酸素剤封入	
11	ピーナッツあえの素	個	1 1個500g程度入り 2 脱酸素剤封入	

7 豆類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
1	小豆	kg	1 農林水産規格合格品 2 病虫害なく中粒揃いで雑物の混入のないもの。 3 乾燥良好品 4 国産品
2	練あん	kg	1 良質の小豆をこし、良く練り上げたあん 2 濃厚着色不可 3 適当な甘みがあり、全糖品のもの。 4 500g程度又は1kg程度 袋入り
3	粒あん	kg	1 良質の小豆で作った粒状のあん 2 濃厚着色不可 3 適当な甘みがあり、全糖品のもの。 4 500g程度又は1kg程度 袋入り
4	うずら豆	kg	1 うずら豆を甘煮にしたもの。 2 1kg程度入り
5	金時豆	kg	1 異味、異臭なく風味良好なもの。 2 低糖度品 3 1kg程度入り
6	うぐいす豆	kg	1 うぐいす豆を甘煮にしたもの。 2 1kg入り
7	三色豆	kg	1 大正金時、白いんげん、うぐいす豆を混ぜ、甘煮にしたもの。 2 1kg程度入り
8	ビーンズミックス	kg	1 500g程度 袋入り 2 枝豆40%、金時豆30% 白いんげん30%
9	むきそら豆	kg	1 冷凍品 2 500g程度入り
10	大豆	kg	1 農林水産規格合格品 2 病虫害なく中粒揃いで雑物の混入のないもの。 3 乾燥良好品 4 国産品
11	国産大豆	kg	1 1kg程度 袋入り 2 加熱済みで、そのまま使用できるもの。 3 常温保存1年
12	国産大豆 (クラッシュタイプ)	kg	1 1kg程度 袋入り 2 加熱済みで、そのまま使用できるもの。 3 大豆を八割にカットしたもの。 4 常温保存1年
13	黒豆	kg	1 異味、異臭なく風味良好なもの。 2 低糖度品 3 特大粒うす口 丹波種 4 1kg程度入り

番号	品名	単位	規格
14	きな粉	kg	1 青大豆を挽いたもの。 2 1kg程度 袋入り
15	木綿豆腐	kg	1 大豆を使用して、新鮮、異味、異臭のないもの。 2 純白できめ細かく適度の硬さを保ち、くずれないもの。 3 1個400g程度
16	絹ごし豆腐	kg	1 大豆を使用して、新鮮、異味、異臭のないもの。 2 純白できめ細かく適度の硬さを保ち、くずれないもの。 3 1個400g程度
17	絹ごし豆腐(ミニ)	PC	1 絹ごし豆腐の規格に準ずる。 2 1個150g程度 1パック3個入り
18	白あえの素	袋	1 冷凍品 2 1袋500g程度入り
19	焼豆腐	kg	1 新鮮な豆腐を使用し、均一に焼きあげたもの。 2 型くずれなく表面にぬめりがないもの。
20	厚揚げ	kg	1 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。 2 厚さ1.5~2cm程度 3 1個80g程度
21	絹あげ(ミニ)	kg	1 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。 2 国産又は輸入大豆使用 3 1個100g程度 4 6cm×6cm×厚さ3cm程度
23	冷凍ミニ角揚	kg	1個10g程度 1kg程度入り
24	冷凍揚げだし豆腐	箱	1個20g程度 1箱300個入り
25	油揚	kg	1 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。 2 手揚げ風 3 1枚60~100g程度
26	きざみ油揚	kg	1 フリーズドライ品 2 500g程度 袋入り
27	味付いなり揚げ	袋	1 中長タイプ 80mm×50mm 2 1枚30g程度 1袋60枚入り
28	がんもどき	kg	1 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。 2 破損品不可。 3 具の内容は、4種類以上(20%以内)とする。 4 円形を呈し、1個30~40g程度

番号	品名	単位	規格
29	一口がんもどき	kg	1 がんもどきの規格に準ずる。 2 1個10～15g程度
30	高野豆腐	kg	1 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。 2 乾燥良好品 3 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。 4 一辺1cm程度のさいの目切り 5 1kg程度 ビニール袋入
31	納豆A	PC	1 内容量 1個30g程度 2 1パック3個入り 3 たれ、辛子付
32	納豆B	個	1 内容量 1個30g程度 2 たれ、青しそのり付
33	納豆C	PC	1 内容量 1個45g程度 2 1パック3個入り 3 たれ、辛子付
34	極小粒納豆A	PC	1 内容量 1個45g程度 2 1パック3個入 3 たれ、辛子付
35	極小粒納豆B	PC	1 内容量 1個40g程度 2 1パック3個入 3 海鮮たれ、辛子付
36	ひきわり納豆	PC	1 内容量 1個40g程度 2 1パック3個入 3 たれ付
37	刻み納豆	袋	1 味付をしたもの。 2 1袋300g程度 3 三角パウチ入り
38	白味噌	kg	1 米味噌 2 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。 3 特有の芳香を有し、塩味の適当なもの。 4 10kg程度 ポリ袋入り
39	白味噌(小)	kg	1 白味噌の規格に準ずる。 2 1kg程度入り
40	赤味噌	kg	1 白味噌の規格に準ずる。 2 10kg程度 ポリ袋入り
41	仙台赤味噌	kg	1 白味噌の規格に準ずる。 2 1kg程度入り 3 宮城県産
42	九州麦みそ	kg	1kg程度入り
43	信州味噌	kg	1kg程度入り
44	八丁味噌	kg	1kg程度入り

番号	品名	単位	規格
45	もろみみそ	袋	1 もろキュー用 2 1袋500g程度入り
46	おから	kg	1 納入当日作って固くしぼったもの。 2 変色、異味、異臭、夾雑物の認められないもの。
47	乾燥おから	袋	1袋400g程度入り
48	調整豆乳	本	共通規格
49	バナナ豆乳	本	1 1本200ml程度 紙パック 2 ストロー貼り付け
50	麦芽コーヒー豆乳	本	3 常温保存が3ヶ月以上可能なもの。
51	麦芽豆乳	本	
52	抹茶豆乳	本	
53	調整豆乳L	本	1 1本1000ml程度 紙パック 2 常温保存が3ヶ月以上可能なもの。
54	ひよこ豆	kg	1 冷凍品 2 1kg程度入り
55	絹ごし豆腐 (硬め)	kg	1 大豆を使用して、新鮮、異味、異臭のないもの。 2 純白できめ細かく適度の硬さを保ち、絹ごし豆腐よりも硬めで、くずれないもの。 3 1個300g程度

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（－40℃）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 塩干魚の香りがあり、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	1 冷凍品 2	まあじ1尾200g程度
2	開きあじ	kg	1 開きむろあじ 2	1尾130～150g程度
3	あじ骨取切身	袋	1 冷凍品 2	1切80g程度 1袋5切入り 3 真空パック詰
4	あじみりん焼 20g (骨取)	袋	1 1切20g程度 1袋10切入り 2	自然解凍できるもの。
5	刻みあなご	kg	1 冷凍品 2	1kg程度 袋入り 3 真空パック詰
6	天ぷら用穴子	袋	1 冷凍品 2	1本200g程度 1袋20本入り
7	鮎	kg	1 冷凍品 2	1kgに11尾程度入り
8	赤魚	kg	1 無頭で鱗を取ったもの。 2	1尾400～500g程度
9	赤魚切身	kg	1 赤魚の規格に準ずる。 2	1切のg数はその都度示す。
10	赤魚筒切	kg	1 赤魚の規格に準ずる。 2	1切170g程度にカットしたもの。
11	赤魚フィレー	kg	1 三枚おろしで甘塩 2	1枚100～110g程度
12	赤魚の粕漬	kg	1 三枚おろしを使用 2	1枚110～120g程度 3 漬かり、味付良好品
13	赤魚塩麴漬	袋	1 三枚おろしを使用 2	1枚120g程度 1袋14枚入り
14	赤魚昆布西京焼	袋	1 1枚100g程度 1袋5枚入り 2	真空パック詰
15	赤魚みりん焼 20g (骨取)	袋	1 1切20g程度 1袋10切入り 2	自然解凍できるもの。
16	赤魚みぞれ煮 30g (骨取)	袋	1 1切30g程度 1袋10切入り 2	自然解凍できるもの。
17	いわし梅しそ煮	袋	1切40g程度 1袋15切入り	
18	いわしみぞれ煮	袋	1切30g程度 1袋15切入り	
19	ちりめんじゃこ	kg	1 乾燥品良好品で、1cm程度のもの。 2	異臭、異物の混入なきもの。 3 500g程度 袋入り
20	白す干	kg	1 7分乾燥品 2	1.5～2.0cm中羽もの。 3 異臭、異物の混入なきもの。
21	釜揚げしらす	kg	1 新鮮な生しらすを釜で茹で上げたもの。 2	異臭、異物の混入なきもの。 3 500g程度入り 宮城県産

番号	品名	単位	規 格
2 2	イワナ	kg	1 冷凍品 2 1 kg箱に1 2尾程度入り
2 3	うなぎの長蒲焼	kg	1 冷凍品 2 5 kgに2 5尾程度入り
2 4	うなぎの蒲焼	kg	1 冷凍品 2 1串8 0g程度
2 5	カジキ鮪	kg	骨、皮、血合を完全に除去し刺身用正肉とする。
2 6	カジキ鮪切身	kg	1 骨、皮、血合を完全に除去し刺身用正肉とする。 2 1切1 0 0g程度
2 7	鰹	kg	1 丸1尾4 ~ 5 kg程度 2 近海もの 生食用
2 8	鰹三枚おろし	kg	1 無頭、皮付き 2 近海もの 生食用
2 9	鰹切身	kg	1 切身1 3 0 ~ 1 4 0 g程度 2 近海もの
3 0	トロかつお	kg	1 刺身用正肉 2 1本3 0 0 g程度 3 ブライン凍結
3 1	鰹のたたき	kg	1 冷凍品 2 1本3 5 0 ~ 4 0 0 g程度 3 1本沖釣り鰹使用
3 2	鰹生利	kg	1 大骨抜き (棒生利) 2 1本3 0 0 g程度 3 切身の場合はその都度示す。
3 3	削節	kg	1 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。 2 花かつお 3 1 0 0 g程度 袋入り 不活性ガス充填詰
3 4	糸削	袋	1 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。 2 血合抜き、かつお使用 3 1袋1 0 0 g程度入り
3 5	からすがれい	kg	1 三枚おろし 2 1枚1 0 0 g程度
3 6	かれい切身	kg	1 冷凍品 2 小金がれい 3 1切 1 2 0 ~ 1 3 0 g程度
3 7	かれい味醂漬	kg	1 冷凍品 2 筒切 3 1枚1 1 0 g程度
3 8	銀鱈	kg	1 無頭、二枚おろし 2 2 kg以上を使用のこと。
3 9	銀鱈切身	kg	1 切1 2 0 g程度
4 0	銀鱈みりん漬	kg	1 1枚1 2 0 ~ 1 3 0 g程度 2 漬かり、味付良好品

番号	品名	単位	規格
4 1	銀鮭切身	kg	1 切120g程度
4 2	銀鮭切身(骨取)	袋	1 1切80g程度 5切入り 2 骨を取り除いたもの
4 3	銀鮭中骨水煮缶	缶	1 T2K缶 固形量1300g程度 2 宮城県産
4 4	鮭フィレー	kg	1 三枚おろし 2 国産 特々印 3 5kgに4~5枚程度入
4 5	鮭切り身	kg	1 切120g程度
4 6	鮭切り身(60)	kg	1 切60g程度
4 7	鮭切身(骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
4 8	鮭の柚庵漬	kg	1 醤油、酒、みりん、柚子で漬け込んだもの。 2 1切120g程度
4 9	紅鮭フィレー	kg	1 アラスカまたは北洋もの。 2 1枚1.3kg程度 真空パック入り 3 低塩品で塩分3%
5 0	紅鮭切身	kg	1 冷凍品 2 1切120g程度 3 中切れのみで、尾部位は除く。
5 1	紅鮭ボンレス フィレー	kg	1 1枚1kg程度 8kg程度詰 2 骨なし
5 2	紅鮭ハラス	kg	1 枚1~1.5kg程度
5 3	刺身サーモン	kg	1 ノードリップ仕立 2 1枚350~400g程度
5 4	トラウトサーモン	kg	1 冷凍品 2 3枚おろし 3 1枚1~1.5kg程度
5 5	トラウトサーモン スライス	袋	1 寿司用スライス 2 1枚7g程度 1袋20枚入り
5 6	銀鮭サーモン	kg	1 1枚800~900g程度 2 生食用 3 宮城県石巻加工
5 7	冷凍サーモン切身 (骨取)	箱	1 1切60g程度 1箱80切入り 2 骨を取り除いたもの
5 8	ピンクサーモン切 身(骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
5 9	レトルト鮭フレーク	個	1 1個1kg程度入り 2 レトルトパウチ 3 常温保存タイプ
6 0	いくら	kg	1 生いくら 2 1kg程度入り 3 無塩品

番号	品名	単位	規	格
6 1	冷凍いくら	kg	1 冷凍品 2 1 kg程度入り 3 塩蔵品	
6 2	味付いくら	kg	1 醤油味付 2 500g又は1kg程度	パック詰
6 3	筋子	kg	1 さけの子 2 2等級品 3 粒の大きさが中粒で固く、溶けていないもの。	
6 4	塩鱒	kg	1 北洋もの 2 有頭 1.5kg以上	
6 5	塩鱒切身	PC	1 北洋もの 2 1切40g程度	1PC50切程度詰
6 6	生虹鱒	kg	1 養殖もの 2 1尾140～160g程度	
6 7	冷凍虹鱒	kg	1 養殖もの 2 1尾130g程度 (1kgに8尾程度入り)	
6 8	鯖	kg	1 冷凍品 2 有頭 1尾700g程度	
6 9	鯖筒切	kg	1 ノルウェー産 2 鯖を1切150～180g程度にカットしたもの。 3 g数は、その都度示す。	
7 0	鯖フィレー	kg	1 1枚110～130g程度 2 5kgに40枚程度詰	
7 1	鯖切身 (骨取)	袋	1 1切80g程度	1袋5切入り
			2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック	
7 2	金華サバフィレー	箱	1 1枚110g程度	1箱50切入り
			2 腹骨を除去したもの。	
7 3	鯖フィーレ西京漬	kg	1 西京味噌に漬け込んだもの。 2 1切100g程度	
7 4	鯖しょうゆみりん漬	kg	1 フィレー 2 1枚130g程度	
7 5	鯖味噌煮缶	缶	1号缶 固形量1800g程度	
7 6	鯖八丁味噌煮缶	缶	T2K缶 固形量1400g程度	
7 7	鯖味噌煮(50)	袋	1 冷凍品 2 1切50g程度	1袋10切入り
			3 ボイルタイプ	
7 8	鯖味噌煮(110)	PC	1 冷凍品 2 1切110g程度	1PC6切入り
			3 ボイルタイプ 4 気仙沼加工	
7 9	鯖生姜煮(110)	PC	1 冷凍品 2 1切110g程度	1PC6切入り
			3 ボイルタイプ 4 気仙沼加工	

番号	品名	単位	規 格
80	さば塩焼40g (骨取)	袋	1 1切40g程度 1袋10切入り 2 骨を取り除いたもの 3 自然解凍可能なもの
81	さば照焼40g (骨取)	袋	1 1切40g程度 1袋10切入り 2 骨を取り除いたもの 3 自然解凍可能なもの
82	しめ鯖	kg	1 冷凍品 2 1枚100g程度
83	さわら切身	kg	1 沖さわら (南方もの) 2 三枚おろし切身 3 1枚110~120g程度
84	さわら切身 (骨取)	kg	1 三枚おろし切身 2 骨を取り除いたもの 3 1枚100g程度
85	冷凍さんま	PC	1 冷凍品 内臓良好 2 1尾120g程度 1PC5尾入り
86	生さんま	kg	1 生 内臓良好 2 1尾160g程度 3 8kgに50尾入り
87	開さんま	kg	1 内臓を除く。有頭背開 2 1枚100~110g程度 3 干し物 4 白ゴマ付
88	さんまみりん干	kg	1 1尾80g程度 2 白ゴマ付
89	さんますり身	kg	1 新鮮なさんまを使用し、その他の混合物なし。 2 異味異臭のない新鮮なもの。
90	骨取りサンマ	袋	1 1尾80g程度 1袋5尾入り 2 冷凍真空詰
91	冷凍さんま筒切	袋	1切30g程度 1袋20切入り
92	さんま梅煮缶	缶	1 T2K缶 固形量1300g程度 2 1缶30~40本入り 3 賞味期限3年程度
93	さんまおかか煮	箱	1 1個40g程度 1袋10個入り 2 1箱10袋入り
94	子持ちししゃも	kg	1 冷凍品 2 塩味良好品 3 1尾20g程度
95	白魚	kg	1 新鮮で半透明なもの。生食用 2 3~5cm程度 3 500g入り IQF凍結品
96	スズキフィレー	kg	1 冷凍品 2 1枚800g程度
97	ソイのネギ塩だれ漬	袋	1切120g程度 1袋20切入り
98	金目鯛フィレー	kg	1 冷凍品 2 1枚110~120g程度

番号	品名	単位	規 格
99	金目鯛切身 (骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
100	太刀魚切身 (骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの
101	真鱈	kg	1 冷凍品 2 三枚おろし 3 1枚1.5kg以上
102	鱈切身	kg	1切120g程度
103	真鱈切身 (骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
104	スケソウダラ切身 (骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
105	たらきく	kg	1 助宗たらきく 2 鮮度良好でくずれなく白色のもの。
106	たらこ	kg	1 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。 2 特有の香味を有するが異味異臭を認めないもの。
107	無着色たらこ	袋	1 たらこの規格に準ずる 2 1袋500g程度入り
108	たらこ (ばらこ)	袋	1 1袋500g程度入り 2 チューブ又は絞れるタイプ
109	辛子明太子	kg	1 たら子を辛く味付けしたもの 2 切れ子
110	辛子明太子(チューブ)	個	1 冷凍品 2 1個300g程度入り
111	桜でんぶ	kg	1 全糖 2 たらの身使用。 3 食品衛生法による色素を使用し淡紅色を有するもの。
112	つぼ鯛照焼	kg	1切150g程度
113	つぼ鯛塩だれ漬	袋	1切80g程度 1袋24切入り
114	つぼ鯛昆布醤油漬	袋	1切90g程度 1袋20切入り
115	つぼ鯛味醂漬	kg	1切90g程度
116	とび子	kg	1 冷凍品 2 味付良好品
117	にしん	kg	1 冷凍品 2 1尾200~220g程度
118	銀ひらす昆布醤油漬	袋	1切100g程度 1袋20切入り
119	銀ひらすなごみ漬	袋	1切100g程度 1袋20切入り

番号	品名	単位	規 格
120	ぶりフィレー	kg	1 冷凍品 2 1枚1.8～2.0kg程度のもの。
121	ぶりの切身	kg	1 本鰯 2 1切120g程度
122	ぶりの生姜醤油漬	袋	1切95g程度 1袋20切入
123	ぶり照り煮30g (骨取)	袋	1 1切30g程度 1袋10切入り 2 骨を取り除いたもの 3 自然解凍可能なもの
124	はまち	kg	1 頭付 2 1尾4kg程度のもの。
125	はまち切身	kg	1切120g程度
126	開ほっけ	kg	1 塩味良好にして、脂焼けや肉の変質がなく色 沢があること。 2 無頭 干物 3 1枚500g程度
127	ほっけ味醂漬	kg	1切90g程度
128	ほっけ昆布醤油干	袋	1切90g程度 1袋5切入り
129	ほっけ切身(骨取)	袋	1 1切80g程度 1袋5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
130	バチ鯖	kg	1 骨、皮、血合を完全に除去し刺身用正肉と する。 2 1/4腹が5～6kg程度の物
131	鯖チルドさくどり	kg	1 バチ鯖をさくどりにカットしたもの。 2 2cm×5cm×20cm程度
132	冷凍鯖さくどり	個	1 バチ鯖を、さくどりにカットしたもの。 2 1個2.5kg程度
133	トロマグロ	kg	1 冷凍品 2 ネギトロ用 3 1パック 500g～1kg程度入り
134	目抜	kg	1 無頭、内臓を除く。 2 1枚 2～3kg程度 3 三枚おろし
135	メバルフィーレ	袋	1切90g程度 1袋10切入り
136	メルルーサ切身 (骨取)	袋	1 1切80g程度 5切入り 2 骨を取り除いたもの 3 冷凍脱気パック
137	ライトツナ	kg	1 1kg程度入り 2 レトルトパウチ 3 フレーク
138	赤貝	PC	1 冷凍品 2 1PC250g程度 3 26～30個入り

番号	品名	単位	規格
139	浅利	kg	1 中粒の粒ぞろいで生きているもの。 2 石、砂、海草の夾雑物の混入していないもの。
140	浅利むき身	kg	1 むき身 Lサイズ 2 IQF冷凍品 3 砂、夾雑物のない異味異臭のないもの。
141	殻付ボイルアサリ	袋	1 冷凍品 2 1袋500g程度 3 砂抜 加熱済 Mサイズ
142	生かき	kg	1 新鮮で弾力性に富み中粒揃い。 2 殻の入っていないもの。 3 1粒20g程度 水抜き
143	冷凍かき	kg	1 1kg程度 袋詰 2 Mサイズ 45～55個入
144	冷凍スチームかき	kg	1 1kg程度 袋入り 2 1粒20g程度 3 加熱済 バラ凍結
145	しじみ	kg	1 死貝なく、泥を吐かせた新鮮なもの。 2 中粒で粒揃い 3 国産品
146	帆立貝柱	kg	1 IQF冷凍品 2 1kg程度入り 3 Lサイズ 21～25個入り 4 生食用
147	ベビー帆立貝柱	kg	1 冷凍品 2 1kg程度入り 3 サイズはその都度示す。 L 100～200個入 M 200～300個入 S 300～400個入
148	帆立貝	kg	1 冷凍品 2 ボイルむき身 うろ取り 3 Lサイズ 1個40～50g程度 4 1kg程度入り
149	ベビー帆立	kg	1 冷凍品 2 1kg程度入り 3 Lサイズ 80～100個程度入り
150	干し貝柱	kg	1 1kg程度 袋入り 2 ブロックンタイプ
151	ほたて貝柱水煮	kg	1 1kg程度入り 2 ほぐし身 3 アルミレトルトパウチ
152	帆立貝柱開き	袋	1 1個10g程度 1袋20個入り 2 生食用
153	ホッキ貝	PC	1 冷凍品 2 1PC500g程度 3 ボイルハーフカット 生食用

番号	品名	単位	規	格
154	有頭甘エビ(中むき)	袋	1 有頭、尾付、中むき 2 1尾20g程度 1袋20尾入	Lサイズ
155	無頭甘えび	PC	1 冷凍品 2 無頭、尾付 刺身用 3 1尾10g程度 1PC50尾入り	
156	アカスエビ	袋	1 フリーズドライ製品 2 1袋500g程度入り	
157	むきえび	kg	1 IQF冷凍品 2 1kg程度入り 3 Lサイズ	
158	むきえび(3L)	kg	1 IQF冷凍品 2 1kg程度入り 3 3Lサイズ	
159	むきえび(6L)	kg	1 IQF冷凍品、保水剤不可 2 1kg程度入り 3 90~120尾入り(サイズ41-50)	
160	寿司えび	袋	1 冷凍品 2 1尾15g程度 1袋30尾程度入り	
161	尾付むきえび	袋	1 ブラックタイガー 2 無頭、尾付 3 冷凍真空パック詰 4 サイズはその都度示す A 1袋48尾程度入り(16/20サイズ) B 1袋60尾程度入り(21/25サイズ)	
162	桜えび	kg	1 5分乾燥、新鮮で変色の認められないもの。 2 異味異臭ぬめりがなく異物混入なきもの。	
163	冷凍桜えび	kg	1 IQF冷凍品 2 500g程度入り	
164	真いか	kg	1 スルメいか 2 1杯250~300g程度 3 生鮮品、フの入ったもの	
165	冷凍真いか	kg	1 スルメいか 2 8kgに18~22杯程度入り 3 船内バラ凍結品、フの入ったもの	
166	つぼ抜いか	箱	1 冷凍品 2 1杯150g程度 1箱50杯程度入り	
167	ロールいか	kg	1 冷凍品 2 むらさきいか使用 3 5kgに6~7本程度入り	
168	かの子いか	kg	1 冷凍バラ凍結品 2 むらさきいか使用 3 1kg程度 袋入り 4 1cm×5cm程度カット	
169	イカソーメン	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 箱入り 3 10~11枚程度詰	

番号	品名	単位	規	格
170	むらさきイカ切身	袋	1 冷凍品 2 1枚40g程度	1袋20枚程度入り
171	冷凍イカリング	kg	1 1kg程度入り 2 皮・耳なし	
172	塩辛	kg	1 新鮮なスルメいかを使用し、正味80%、 足その他20%以内。 2 フを使用し、漬かり良好 3 着色不可	
173	シーフードミックス	kg	1 冷凍品 2 1kg程度入り 3 アサリ、イカ、エビをミックスしたもの。	
174	冷凍ボイルカット たこ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 1.5cm角程度 3 足8：頭2の割合	
175	ボイルたこスライス	袋	1 1枚8g程度	1袋20枚入り
176	冷凍たこスライス	kg	1 釜あげたこスライス 2 500g程度又は1kg程度入り	
177	たこ	kg	1 真だこ 2 完全煮沸したもの。	
178	味だこ	kg	1 0.7～1kg程度の冷凍品 2 上質物、酢味付け良好品	
179	塩くらげ	kg	1 塩物にして線切り。 2 1～2kg程度詰	
180	中華くらげ	kg	1 漬かり良好なもの。 2 くらげ100% 3 2kg程度入り	
181	冷凍蒸しほや	袋	1 半身1切15g程度	1袋10切入り
182	かに風味かまぼこ	kg	1 1kg程度	バラ詰
183	ズワイガニ風かまぼこ	kg	1kg程度	125本程度入り
184	板蒲鉾	個	1 でん粉含有4% 2 1個180g程度 3 赤蒲鉾	
185	板なし赤蒲鉾	個	1個300g程度	
186	板なし白蒲鉾	個	1個300g程度	
187	板なし赤蒲鉾 (スライス)	個	1個300g程度	5mmスライス
188	板なし白蒲鉾 (スライス)	個	1個300g程度	5mmスライス
189	笹蒲鉾	kg	1枚40g程度	
190	袋入り笹蒲	kg	1枚40g程度	個包装
191	ミニ笹かま (プレーン)	箱	1枚20g程度	1箱100枚入り

番号	品名	単位	規	格
192	ミニ笹かま (チーズ)	箱	1枚20g程度	1箱100枚入り
193	ミニ笹かま (しそ)	箱	1枚20g程度	1箱100枚入り
194	ミニ笹かま	袋	1枚16g程度	1袋10枚入り
195	竹輪	kg	1 1本 25g程度 2 長さ13~14cm程度	
196	ミニ竹輪	kg	1個 15g程度	
197	ミニミニ竹輪	kg	1個 5g程度	
198	冷凍竹輪	kg	1本50g程度	
199	冷凍竹輪 (スライス)	kg	5mmスライス	
200	伊達巻	本	1 1本320g程度 2 弾力があり着色の濃くないもの。	
201	鳴門巻	kg	1 1本150g程度 2 赤に白い渦巻模様	
202	鳴門巻 (白)	kg	1 1本150g程度 2 白に赤い渦巻模様	
203	はんぺん	kg	1 個包装 2 1枚100~150g程度	
204	さつま揚げ	kg	1 1枚50~60g程度 2 野菜混入の場合は、20%以下とする。 3 良質の揚げ油を使用のこと。	
205	ミニさつま揚げ	kg	1個20g程度 50個入り	
206	牛蒡巻	kg	1 1個40~50g程度 2 良質の揚げ油を使用のこと。	
207	魚肉ソーセージ (ハーフ)	袋	1 半月状にハーフカット 2 1本35g程度 1袋20本入り	
208	魚肉ソーセージ (スライス)	kg	1 丸形 5mmスライス 2 500g袋入り	
209	さんまつみれ	kg	1 冷凍品 2 1個15g程度 1kg程度 袋入り	
210	いわしつみれ	kg	1 冷凍品 2 1個20g程度 1kg程度 袋入り	
211	カニつみれ	kg	1 冷凍品 2 1個20g程度 1kg程度 袋入り	
212	エビボール	kg	1 冷凍品 2 1個20g程度 1kg程度 袋入り	
213	いかボール	kg	1 冷凍品 2 1個15g程度 1kg程度 袋入り	
214	たこボール	kg	1 冷凍品 2 1個10g程度 1kg程度 袋入り	

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	牛肩ロース	kg	1 赤褐色を呈し、牛肉特有の香りを持ち、異臭なく、肉質が軟らかいもの。 2 脂肪は、容量10%以内 3 スライス
2	牛サーロイン	kg	1 肉のきめ、しまり、色沢良く。脂肪の色と質の良いもの。 2 筋切り処置後納品 3 ステーキ用（スライス）g数はその都度示す。
3	牛サーロインステーキ	袋	1枚150g程度 1袋5枚入り
4	牛バラ肉	kg	1 赤身と脂肪が交互に3層になっているもの。 2 スライス
5	牛もも肉	kg	1 赤褐色を呈し、牛肉特有の香りを持ち、異臭なく、肉質が軟らかいもの。 2 脂肪は、容量10%以内 3 うちもも 4 スライス
6	牛角切肉	kg	牛もも肉を2～3cm程度角にカットしたもの。
7	牛挽肉	kg	1 肩肉、もも肉を挽いたもの。特に変色変質の認めない新鮮なもの。 2 赤身肉は80%程度
8	牛モツ	kg	下処理済 バラ凍結
9	牛タンスライス	kg	1 1枚20g程度 2 スリット入り
10	牛すじ肉	kg	鮮度良好で品質良好品、部位はその都度示す。
11	牛すじ角切肉	kg	牛すじ肉を2cm程度角にカットしたもの。

番号	品名	単位	規格
12	冷凍牛すじ肉	kg	1 下処理済みの牛すじ肉を2cm程度にカットしたもの。 2 1kg程度 袋入り
13	ローストビーフ	kg	冷凍 1本1kg程度
14	パストラミビーフ	個	1個200g程度 袋入り
15	肉大和煮	缶	1 1号缶 固形量1750g程度 2 さくら肉
16	豚肩ロース	kg	1 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。 2 脂肪は、容量比10%以内 3 厚さ1cm程度 1枚110g程度
17	豚肩ローススライス	kg	1 豚肩ロース肉を2～3mmにスライスしたもの。 2 炒め物用
18	豚肩ロース薄切りスライス	kg	1 豚肩ロース肉を1.5～2mmにスライスしたもの。 2 しゃぶしゃぶ用
19	豚背ロース	kg	1 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。 2 脂肪は、容量比10%以内 3 厚さ1cm程度 1枚110g程度
20	豚ローススライス(50)	kg	1 豚背ロースをスライスしたもの。 2 厚さ5mm程度 1枚50g程度
21	豚ローススライス	kg	1 豚背ロースを2～3mmにスライスしたもの。 2 炒め物用
22	豚バラ肉	kg	1 赤身と脂肪が交互に3層になっているもの。 2 2～3mmにスライスしたもの。 3 炒め物用
23	豚バラ角煮用カット	kg	1 豚バラ肉をカットしたもの。 2 3cm×5cm×厚さ2cm程度 3 1個60g程度
24	豚もも肉ブロック	kg	1 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。 2 脂肪は、容量比10%以内 3 外もも、内もも 4 ブロック
25	豚もも肉	kg	1 豚もも肉を2～3mmにスライスしたもの。 2 炒め物用
26	豚もも肉薄切りスライス	kg	1 豚もも肉を1.5～2mmにスライスしたもの。 2 しゃぶしゃぶ用
27	豚ヒレ肉	kg	1 周囲の脂肪を取り除いて整形したもの。 2 1本400～600g程度の筋取品 3 国内産

番号	品名	単位	規格
28	カット豚ヒレ肉	kg	1 豚ヒレ肉を1切50g程度にカットしたもの。 2 斜めスライス
29	豚角切肉	kg	豚もも肉を2~3cm角にカットしたもの。
30	豚挽肉	kg	1 肩肉、もも肉を挽いたもの。特に変色変質の認めない新鮮なもの。 2 赤身肉は80%程度
31	豚レバー	kg	1 特有の光沢を持ち、異味異臭なく新鮮なもの。 2 生で納品
32	味付豚レバー	kg	1 500g程度 袋入り 2 レバニラ用 3 ボイル品
33	ボンレスハム	kg	1 製造後1か月以内のもの。 2 JAS規格標準品 3 スライス
34	ロースハム	kg	1 製造後1か月以内のもの。 2 JAS規格標準品 3 スライス
35	ロースハムスライス(細切り)	kg	1 チルド又は冷凍 2 幅6mm 長さ4cm 厚さ2mm程度
36	ロースハムスライス(短冊)	kg	1 チルド又は冷凍 2 幅1cm 長さ4cm 厚さ2mm程度
37	プレスハム	kg	1 製造後1か月以内のもの。 2 JAS規格標準品 3 スライス
38	ハムステーキ	袋	1枚60g程度 1袋10枚入り
39	ハムステーキ(20)	kg	1 1枚20g程度 2 半円型
40	ベーコン	kg	1 豚バラ肉使用 2 スライス
41	厚切りベーコン	袋	1 1枚100g程度 1袋6枚入り 2 厚さ10mm程度 3 ホエー豚使用
42	冷凍ベーコンスライス	箱	1 1枚15g程度 1箱5kg入り 2 イタリア産生ハム原料豚
43	バラベーコンスライス(細切り)	kg	1 チルド又は冷凍 2 幅6mm 長さ3cm 厚さ2mm程度
44	バラベーコンスライス(短冊)	kg	1 チルド又は冷凍 2 幅1cm 長さ3cm 厚さ2mm程度
45	あらびきポークウィンナー	kg	1 チルド又は冷凍 2 500g程度 袋入り 3 1本15g程度
46	ロングソーセージ	袋	1 1本35g程度 2 1袋25本入り

番号	品名	単位	規	格
47	スライスウィンナー	kg	1 1kg程度 袋入り 2 5mm程度スライス 輪切り	
48	チョリソーあらびきウィンナー	kg	1 チルド又は冷凍 2 1本25g程度	
49	フランク (小)	kg	1本40g程度	
50	焼豚バラ (スライス)	kg	1 豚バラ肉使用 2 1袋500g入り 50枚程度入り	
51	チャーシュースライス	kg	1 豚肩ロース肉使用 2 肉質柔らかく焼度良好品 3 1枚20g程度 厚さ3mm程度 4 パック詰	
52	ポーク味付	kg	1 1kg程度 袋入り 2 冷凍品	
53	ポークステーキ生姜味缶	缶	T2K缶 固形量1200g程度	
54	豚角煮	袋	1 1個65g程度 1袋800g程度入り 2 ボイルタイプ	
55	黒糖ローストポーク	個	1個500g程度 袋入り	
56	黒糖ペッパーポーク	個	1個200g程度 袋入り	
57	マトン	kg	1 生後1年以上の羊肉 2 スライス	
58	ラム	kg	1 生後1年未満の子羊の肉 2 スライス	
59	味付ジンギスカン	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り たれ込み 3 ロース	
60	鶏手羽	kg	1 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。 2 1本90～160g程度	
61	手羽先	kg	1 国内産 2 1本50～60g程度	
62	手羽元	kg	1 異味異臭なく新鮮なもの。 2 1本50g程度 3 国内産	
63	鶏むね肉	kg	1 農林規格Ⅱ型～Ⅲ型 2 国内産冷凍流通品 3 1個150～250g程度	
64	ブロイラー	kg	1 農林規格Ⅱ型～Ⅲ型 2 国内産冷凍流通品 3 1個250～300g程度	
65	鶏もも肉	kg	1 宮城県産森林どり 2 1個250～300g程度	

番号	品名	単位	規格
66	鶏もも	kg	1 国内産鶏もも「あし」を「けずめ」の直上で切断したもの。 2 1本 140～160g程度
67	鶏もも皮なし切身	袋	1 I Q F 冷凍品 2 1切60g程度 1袋10切入り
68	鶏もも皮付切身	袋	1 I Q F 冷凍品 2 1切60g程度 1袋10切入り
69	カット鶏もも肉	kg	1 国内産鶏もも肉使用、開き伸し済のもの。 2 1枚60g程度 100枚程度詰め
70	若鶏もも肉 35/45カット	kg	1 冷凍品 2 35～45g程度にカットしたもの。
71	若鶏もも肉 30/40カット	kg	1 冷凍品 2 30～40g程度にカットしたもの。
72	若鶏もも肉 25/30カット	kg	1 冷凍品 2 25～30g程度にカットしたもの。
73	若鶏もも肉 15/20カット	kg	1 冷凍品 2 15～20g程度にカットしたもの。
74	若鶏もも肉 (こま切)	kg	1 冷凍品 2 5～10g程度にカットしたもの。
75	ぶつ切若鶏	kg	1 国内産骨付若鶏を1個50g程度に切ったもの。 2 むね肉、もも肉同量混入のこと。
76	鶏ささ身	kg	1 国内産 2 1個40g程度
77	蒸し鶏ほぐし身	個	冷凍1個500g程度 袋入り
78	鶏挽肉	kg	国内産の鶏むね肉を挽いたもの。
79	鶏肝しぐれ煮	kg	冷凍1kg程度 袋入り

10 卵及び同加工品

卵及び同加工品共通規格

- (1) 農林規格合格品（JAS）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準による表示
- (3) 専用パックを使用

番号	品名	単位	規格
1	鶏卵	PC	1 表面に光沢がなく新鮮色を呈し、破損や不潔品を除く。 2 賞味期限明記（納入後10日以上あるもの） 3 Lサイズ 1個65～70g程度 1PC10個入り 4 透明パック詰
2	鶏卵（MS）	kg	1 鶏卵の規格に準ずる。 2 1箱10kg詰 173～192個入り
3	鶏卵（M）	kg	1 鶏卵の規格に準ずる。 2 1箱10kg詰 157～172個入り
4	鶏卵（L）	kg	1 鶏卵の規格に準ずる。 2 1箱10kg詰 143～156個入り
5	鶏卵（LL）	kg	1 鶏卵の規格に準ずる。 2 1箱10kg詰 132～142個入り
6	クリーンエッグ	PC	1 鶏卵の規格に準ずる。 2 温泉卵 3 1個55g程度 1PC10個入り
7	凍結全卵	kg	1kg程度入り
8	凍結卵黄	kg	1kg程度入り
9	凍結卵白	kg	500g程度入り
10	うずら卵	kg	1 鶏卵の規格に準ずる。 2 1個15g程度
11	うずら卵水煮缶	缶	1 1号缶 固形量1620g程度 2 1缶180～200個入り
12	ゆで卵水煮	袋	1袋50個程度入り
13	卵とうふ	箱	1 1個50g程度 1箱60個入り 2 タレ付
14	錦糸卵	kg	1 風味良く、細く切ったもの。型崩れするものは不可。 2 500g程度 袋入り
15	錦糸卵（極薄手焼）	kg	1 錦糸卵の規格に準ずる。 2 極薄で手焼きのもの。 3 500g程度 袋入り
16	厚焼卵	kg	1 500g程度 袋入り 2 10切カット

番号	品名	単位	規	格
17	厚焼卵20カット	kg	1 500g程度 袋入り 2 20カット	
18	甘口卵焼き10カット	kg	1 500g程度 袋入り 2 10切カット	
19	甘口卵焼き20カット	kg	1 500g程度 袋入り 2 20切カット	
20	京風ネギ入卵焼き	袋	1 1袋300g程度入り 2 12切カット	
21	卵焼き16カット	箱	1 1袋300g程度入り 16切カット 2 1箱20袋入り	
22	冷凍半熟目玉焼き	袋	1 1個50g程度 1袋10個入り 2 レンジ使用可 3 黄身が半熟のもの。	
23	スクランブルエッグ	kg	1 1kg程度入り 2 加熱しても固まらず、半熟のもの。	
24	炒りたまご	kg	1 1kg程度入り 2 ふんわりタイプ	
25	そばろ卵	kg	1kg程度 袋入り	
26	トッピングエッグ	個	1 冷凍500g程度 袋入り 2 ゆで卵を細かく刻んだもの。	
27	半熟卵(洋風)	kg	1 冷凍1kg程度 袋入り 2 加熱しても固まらず、半熟のもの。 3 オムライス用	
28	ハーフ卵(半熟風)	袋	1 半熟の卵を半分にかットしたもの。 2 1個20g程度 1袋15個入り 3 耐冷凍性・耐熱性	
29	プレーンオムレツ	袋	共通規格	
30	チーズオムレツ	袋	1 ボイル品	
31	ほうれん草オムレツ	袋	2 1個60g程度 1袋10個入り 3 カルシウム強化品	
32	トマトミートオムレツ	袋		
33	半熟オムレツ(65)	袋	1 ボイル品 2 1個65g程度 1袋4個入り 3 トレー入り	
34	半熟オムレツ(120)	箱	1 加熱不用なもの。 2 1個120g程度 1箱24個入 3 個包装トレー入り	
35	ベーコンエッグ	袋	1個40g程度 1袋10個入り	
36	タマゴサラダ	kg	1 1kg程度入り 2 ゆで玉子を刻んでマヨネーズ等で味付けした もの。 3 サンドイッチ用	
37	濃縮茶碗蒸しの素	kg	1 1kg程度入り 2 3倍希釈	

番号	品名	単位	規格
38	茶碗蒸し (チルド)	箱	1 1個150g程度 1箱40個入り 2 種類はその都度示す エビ、カニ、松茸

1 1 牛乳及び同加工品

番号	品名	単位	規格
1	牛乳	本	1 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。 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け
2	牛乳L	本	1 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。 2 1本1000ml 紙パック
3	ラクトコーヒー	本	1 種類別「乳飲料」 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け
4	ラクトコーヒーL	本	1 種類別「乳飲料」 2 1本1000ml入り 紙パック
5	低脂肪乳	本	1 種類別「部分脱脂乳又は低脂肪牛乳」 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け
6	低脂肪乳L	本	1 種類別「部分脱脂乳又は低脂肪牛乳」 2 1本1000ml 紙パック
7	LL牛乳	本	1 種類別「牛乳」 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け 4 60日間常温保存可能品
8	LLいちごミルク	本	1 種類別「乳飲料」 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け 4 60日間常温保存可能品
9	LL乳酸菌飲料	本	1 種類別「乳製品乳酸菌飲料」 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け 4 60日間常温保存可能品
10	カルシウム乳飲料L	本	1 種類別「乳飲料」 2 1本1000ml 紙パック 3 カルシウム1700mg配合
11	スキムミルク	kg	1 1kg程度 袋入り 2 粉末
12	コーヒーフレッシュ	袋	1 1個4.5ml 1袋50個入り 2 ポーションタイプ
13	ヨーグルトA	個	1 1個70g程度 容器入り 2 へら付
14	ヨーグルトB	個	1 1個100g程度 容器入り 2 へら付
15	ヨーグルトC	箱	1 1個110g程度 1箱24個入り 2 1073R-1乳酸菌入り 3 へら付

番号	品名	単位	規	格
16	ヨーグルトD	箱	1 1個110g程度 2 LG21乳酸菌入り 3 ヘラ付	1箱24個入り
17	りんごヨーグルト	個	1 1個70g程度 2 角切りりんご、すりりんご入り 3 ヘラ付	容器入り
18	いちごヨーグルト	個	1 1個70g程度 2 ヘラ付	容器入り
19	ぶどうヨーグルト	個	1 1個70g程度 2 ヘラ付	容器入り
20	プレーンヨーグルト	個	1個400g程度入り	
21	のむヨーグルトA	本	1 1本100ml 2 ストロー貼り付け	プラスチック容器入り
22	のむヨーグルトB	本	1 1本125ml 2 ストロー貼り付け 3 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	プラスチック容器入り
23	のむヨーグルトC	本	1 1本110ml 2 1073R-1乳酸菌入り	1箱24本入り
24	のむヨーグルトD	本	1 1本110ml 2 LG21乳酸菌入り	1箱24本入り
25	のむヨーグルトE	本	1 1本200ml 2 ストロー貼り付け	
26	のむヨーグルトF	本	1 1本190g程度入り 2 ストロー貼り付け 3 鉄分強化	
27	のむヨーグルトG	箱	1 1本200ml 2 ストロー貼り付け 3 1本あたりカルシウム680mg入り	紙パック 1箱18本入り
28	生クリーム	個	1 1個900~1000ml程度 2 乳脂肪分35%	紙パック入り
29	コンデンスミルク	個	1個150g程度	チューブ入り
30	乳酸菌飲料A	本	1本65ml	容器入り
31	乳酸菌飲料B	本	1本80ml	容器入り
32	ホイップクリーム	袋	冷凍 1袋1000ml程度入り	
33	粉チーズ	本	1本80g程度入り	パルメザン
34	パルメザンチーズ	kg	1kg程度	袋入り
35	ダイスチーズ	kg	1 1kg程度入り 2 8mm程度角切り	
36	スティックチーズ	個	1個15~20g程度	
37	スライスチーズ	袋	1枚20g程度	1袋10枚入り プロセスチーズ

番号	品名	単位	規格
38	ミックスチーズ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 シュレット 加熱用
39	角チーズ	箱	1 1個15g程度 1箱40個入り 2 個包装
40	クリームチーズ	kg	1kg程度入り

1.2 野菜類及び同加工品

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	あさつき	kg	1 新鮮でトウのたたないもの。 2 葉部分が軟らかく、白い部分が10cm以上。 3 洗浄品 4 1束100g程度 結束したもの。
2	グリーン アスパラガス	kg	1 穂先の開かない、色沢良好なもの。 2 束に揃えてあるもの。 3 Lサイズ
3	冷凍カットアスパラ	kg	1 500g程度 袋入り 2 5cm程度カット
4	冷凍クロスカット アスパラ	kg	1 500g又は1kg程度 袋入り 2 5cm程度に斜めにカットされているもの。
5	冷凍グリーンアスパラ	kg	1 500g又は1kg程度 袋入り 2 ロング 3 長さ15～17cm 太さ9～12mm
6	さやいんげん	kg	1 さや揃いを良くする。 2 品質や形状、色沢良好で、筋を取り除いたもの。 3 Mサイズ 長さ15～18cm程度
7	冷凍いんげん	kg	1 500g程度 袋入り 2 筋なし 10～15cm程度
8	冷凍カットいんげん	kg	1 500g程度 袋入り 2 筋なし 3～5cm程度カット
9	モロッコインゲン	kg	1 さや揃いを良くする。 2 品質や形状、色沢良好で、筋を取り除いたもの。 3 Mサイズ 長さ20cm程度
10	うど	kg	1 肉質軟らかく、長さ、太さの揃ったもの。 2 Lサイズ 長さ50～70cm程度 3 根部の直径3～5cm程度
11	枝豆	kg	新鮮にして、黄色及び出来すぎ不可。
12	冷凍むき枝豆	kg	500g程度 袋入り

番号	品名	単位	規 格
13	さやえんどう	kg	1 品質や形状、色沢良好なもの。 2 筋を取り除いたもの。 3 長さ5～7cm程度
14	冷凍絹さや	kg	500g又は1kg程度 袋入り
15	冷凍スナップエンドウ	kg	500g程度 袋入り
16	冷凍グリーンピース	kg	1kg程度 袋入り
17	冷凍グリーンピース ピューレー	kg	1kg入り
18	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。
19	オクラ	kg	新鮮で品質、形状良好なもの。
20	冷凍オクラ	kg	1 500g程度 袋入り 2 ホール
21	冷凍オクラスライス	kg	1 1kg程度 袋入り 2 5mm程度スライス
22	かぶ	kg	1 外傷なく、新鮮にして、スの入らないもの。 2 枯葉、病虫害なき、白かぶで葉つき。 3 Lサイズ 直径6～7cm程度 葉15cm程度
23	南瓜	kg	1 未熟、病虫害品を除く。形状良好なもの。 2 国内産栗南瓜 3 Mサイズ 1個1kg以上
24	冷凍南瓜	kg	1 500g程度 袋入り 2 国内産栗南瓜 3 1個25～35g程度カット
25	冷凍南瓜スライス	kg	1 1kg程度 袋入り 2 50枚程度入り 3 厚さ8mm程度スライス 4 ハーフカット
26	冷凍ダイスカット 南瓜	kg	1 1kg程度 袋入り 2 国内産 3 16mm程度
27	冷凍うらごしかぼ ちや	kg	1kg程度 袋入り
28	カリフラワー	kg	1 外皮、半切、病虫害なきもの。 2 Mサイズ 1個600～800g程度
29	冷凍カリフラワー	kg	1 500g又は1kg程度 袋入り 2 IQF冷凍品 3 Mサイズ 3～5cmカット
30	冷凍ロマネスコ カリフラワー	kg	500g程度 袋入り
31	干びょう	kg	1 乾燥良好、カビ、変色の認めないもの。 2 1kg程度入り 3 国内産

番号	品名	単位	規 格
32	味付干びょう	kg	1 砂糖と醤油で甘辛く煮付けたもの。 2 1kg程度 袋入り 3 4cm程度カット
33	乾燥菊	袋	1 乾燥良好、カビの付着していないもの。 2 菊のり 3 1枚17g程度 袋入り
34	キャベツ	kg	1 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。 2 1個1.0～1.2kg程度 3 新物についてはその都度示す。
35	紫キャベツ	kg	1 完全結球にして、枯葉なきもの。 2 1個500g～1kg程度
36	胡瓜	kg	1 新鮮で緑色を呈し、品質色沢良好で、病虫害、傷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。 2 Lサイズ 1本120～130g程度
37	もろキュー用胡瓜	kg	1 胡瓜の規格に準ずる。 2 Sサイズ 1本50～80g程度
38	牛蒡	kg	1 葉、茎を除いた洗浄品 2 「ス」入りは除き、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 Mサイズ 長さ50cm以上 5 国内産 6 新ものについてはその都度示す
39	切牛蒡	kg	1 牛蒡の規格に準ずる。 2 細目の千切りにしたもの。 3 変色異臭のないもの。 4 新ものについてはその都度示す。
40	冷凍笹がきごぼう	kg	500g程度 袋入り
41	冷凍乱切ごぼう	kg	1kg程度 袋入り
42	冷凍ごぼうチップス	袋	1 ごぼうを1cm程度の短冊切りにし、味付けしてあるもの。 2 揚げ調理品。 3 500g程度 袋入り
43	小松菜	kg	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
44	冷凍カット小松菜	kg	1 500g又は1kg程度 袋入り 2 IQF冷凍品 3 4～5cm程度
45	山東菜	kg	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
46	しし唐辛子	kg	1 生、新鮮で緑色を呈しているもの。 2 Lサイズ 1本5g程度

番号	品名	単位	規格
47	しその葉	kg	1 新鮮、洗浄品、葉部のみ 2 青しその葉 3 10枚1束
48	春菊	kg	1 新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。 2 Mサイズ 葉茎20cm以内
49	根生姜	kg	1 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 2 1個50～70g程度 3 国内産
50	ズッキーニ	kg	1 適度な太さで濃緑色を呈し、品質良好なもの。 2 1個160g程度
51	せり	kg	1 葉茎が軟らかく、「トウ」の立っていないもの。 2 Mサイズ 葉茎部25cm以上
52	セロリ	kg	1 枯葉、病虫害なき新鮮品 2 Mサイズ 1株1.4～1.7kg程度
53	ぜんまい水煮	kg	1 kg程度袋入り
54	貝割れ菜	kg	新鮮で枯葉は除く。
55	大根	kg	1 洗浄品 2 「ス」入りは除く。 3 曲り・岐根・裂根・凍害のないもの。 4 白色で水々しいもの。 5 春物は葉部5cm程度に切り揃える。 6 Lサイズ 1本1.0～1.2kg程度 7 新ものについてはその都度示す。
56	切干大根	kg	1 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。 2 千切り 3 1kg程度入り
57	冷凍葉大根	kg	1 大根の葉を刻んだもの。 2 500g程度 袋入り
58	たけのこ	kg	1 節間が短く、根部を除き皮付 2 猛宗竹 3 Mサイズ 1本1kg以上
59	筍	缶	1 たけのこ水煮ホール 2 1号缶 固形量1800g程度
60	筍スライス缶	缶	1 たけのこ水煮スライス 2 1号缶 固形量1800g程度
61	千切筍缶	缶	1 たけのこ水煮千切り ストリップ 2 1号缶 固形量1800g程度
62	短冊たけのこ水煮	袋	1 固形量1kg程度 袋入り 2 幅1cm 長さ4cm 厚さ0.3cm程度

番号	品名	単位	規 格
63	千切たけのこ水煮	袋	1 固形量1kg程度 袋入り 2 幅2~3mm 長さ4~6cm程度
64	穂先スライス たけのこ水煮	袋	1 固形量1kg程度 袋入り 2 幅2~3cm 長さ6~8cm程度
65	玉葱	kg	1 外皮がよく乾燥し、光沢あり固くしまつて重いもの。発芽、病虫害、腐敗等のないもの。 2 Lサイズ 1個200~300g程度 3 国内産 4 新ものについてはその都度示す。
66	皮むき玉葱（ホール）	kg	1 玉葱の皮・へたを除き、変色のないもの。 2 包装は、衛生的な透明の袋を使用 3 国内産
67	冷凍玉葱スライス	kg	1 幅7mm程度スライス 2 500g程度 袋入り
68	フライドオニオン	袋	1 トッピング用揚げ玉葱 2 乾燥品 3 1袋100g程度
69	紫玉葱	kg	1 外皮がよく乾燥し、光沢あり固くしまつて重いもの。発芽、病虫害、腐敗等のないもの。 2 Mサイズ 1個150~200g程度 3 国内産 4 新ものについてはその都度示す。
70	葉玉葱	kg	1 「トウ」の立っていないもの。 2 葉部分が薄く、軟らかく、洗浄品
71	雪菜	kg	1 新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。 2 Mサイズ 葉茎の長さ21cm以上
72	チンゲン菜	kg	健全葉で緑色の濃い洗浄品
73	冷凍カットチンゲン菜	kg	1 500g又は1kg程度袋入り 2 IQF冷凍品 3 4~5cm程度
74	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。
75	青唐辛子	kg	1 生の青唐辛子 2 新鮮で緑色を呈し、辛味があるもの。 3 1本5g程度
76	輪切唐辛子	袋	1袋100g程度入り
77	糸唐辛子	袋	1袋100g程度入り
78	とうがん	kg	1 熟して表面に白い粉がふいているもの。白い粉がふかない品種については、濃緑色を呈し艶のある品質良好なもの。 2 Mサイズ

番号	品名	単位	規 格
79	豆苗	kg	1 エンドウ豆の若菜 2 根付きのもの 3 1袋330g程度入り 可食部100g程度
80	とうもろこし	kg	1 新鮮なもの 2 実入8分程度
81	ホールコーン缶	缶	1号缶 固形量1840g程度
82	スイートコーン缶	缶	1号缶 クリーム状
83	冷凍ホールコーン	kg	1kg程度 袋入り
84	冷凍うらごしコーン	kg	1kg程度 袋入り
85	ヤングコーン缶	缶	1号缶 固形量1500g程度
86	トマト	kg	1 品質、形状、色沢良好なもの。末過熟品除き、粒揃いのもの。 2 Mサイズ 150～170g程度
87	ミニトマト	kg	1 品質、形状、色沢良好なもの。粒揃い 2 Mサイズ 1個10～15g程度
88	ホールトマト缶	缶	1号缶 固形量1500g程度
89	ダイストマト缶	缶	1号缶 固形量1500g程度
90	トマトジュース	缶	1 1缶190～200ml程度 2 デルモンテ、カゴメ、ナガノ又は、同等品以上のもの。
91	トマトジュースL	本	1 1L 紙パック入り 2 食塩無添加
92	茄子	kg	1 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。 2 長さ12～15cm 1個70g～100g程度 3 中長茄子
93	冷凍素揚げなす	kg	1 1kg程度 袋入り 2 麻婆カット
94	菜の花	kg	1 新鮮にして、「トウ」の立っていないもの。花の咲きすぎ不可。 2 15cm程度に揃えて束にしたもの。
95	冷凍菜の花	kg	500g程度 袋入り
96	ゴーヤ	kg	適当な太さで濃緑色、鮮度良好品
97	にら	kg	1 葉色濃緑色で葉肉厚く、病虫害、枯葉のないもの。 2 葉巾6mm以上 葉長23cm以上

番号	品名	単位	規 格
98	人参	kg	1 洗淨品 2 「葉」は除く。 3 はだ荒れ、けい部の緑化、岐根・裂根がないもの。 4 短根で、太さ、長さが揃っているもの。 5 Lサイズ 1本200～300g程度 6 国内産 7 新ものについてはその都度示す
99	切人参	kg	1 人参を長さ4cm、巾5mm程度に切ったもの。 2 国内産 3 新ものについてはその都度示す
100	冷凍人参シャトーカット	kg	500g程度 袋入り
101	冷凍人参乱切	kg	500g程度 袋入り
102	冷凍もみじ形人参	kg	1 バラ凍結 2 厚さ2mm程度
103	花形人参	kg	1 下茹済 2 チルド 3 厚さ5mm程度
104	にんにく	kg	1 乾燥、色沢良好、病虫害、玉割れ痛み、奇形、発芽品を除く。 2 Mサイズ 1球の直径5cm程度 3 国内産
105	ガーリックスライス	kg	1 1kg程度 袋入り 2 生のにんにくをスライスし、乾燥させたもの。
106	フライドガーリック	袋	1 1袋200g程度入り 2 あらびき
107	にんにくの芽	kg	1 鮮度良好品 2 Mサイズ 長さ25～30cm程度
108	冷凍にんにくの芽カット	kg	1 1kg程度 袋入り 2 IQF凍結品 3 5cm程度カット
109	長葱	kg	1 品質良好な棒葱で、腐敗等損傷のないもの。 2 太さの揃ったもの。 3 Lサイズ 長さ35cm以上 直径1.5～2.0cm程度 4 国内産 5 新物についてはその都度示す。
110	白髪ねぎ	kg	1 葱の白い部分を縦に細く千切りしたもの 2 チルド
111	スリム葱	kg	1 新鮮で品質良好品 2 Sサイズ

番号	品名	単位	規 格
112	白菜	kg	1 緑葉少なく、完全結球しているもの。枯葉病虫害除く。 2 Mサイズ 1株2.0~2.5kg程度
113	パセリ	kg	新鮮、緑色鮮明なもの。枯葉、病虫害なきもの。
114	ラディッシュ	kg	新鮮な葉、茎のついたもの。
115	ピーマン	kg	1 濃緑色を呈し、品質形状の良いもの。 2 Mサイズ 1個30~40g程度
116	パプリカ	kg	1 鮮度良好で、品質形状の良いもの。 2 1個130g~150g程度 3 黄色、オレンジ半々で納品
117	赤パプリカ	kg	1 鮮度良好で、品質形状の良いもの。 2 1個130g~150g程度
118	冷凍ピーマンスライス	kg	1 幅7mm程度 長さ3~8cm程度 2 500g程度 袋入り
119	冷凍イエローピーマンスライス	kg	1 幅7mm程度 長さ3~8cm程度 2 500g程度 袋入り
120	冷凍レッドピーマンスライス	kg	1 幅7mm程度 長さ3~8cm程度 2 500g程度 袋入り
121	冷凍三色スライスピーマン	kg	1 ピーマン、イエローピーマン、レッドピーマンをミックスしたもの。 2 幅7mm程度 長さ3~8cm程度 3 500g程度 袋入り
122	ふき水煮	kg	1 1kg程度袋入り 無着色 2 Sカット 長さ5cm 直径1cm程度
123	ブロッコリー	kg	1 外皮、半切、病虫害のないもの。花の咲きすぎ不可。 2 Mサイズ 1個300g以上
124	冷凍ブロッコリー	kg	1 500g又は1kg程度 袋入り 2 IQF冷凍品 3 Mサイズ 3~5cmカット
125	ベビーリーフ	kg	若い葉菜が6種類程度ミックスされたもの。
126	ほうれん草	kg	1 新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。 2 茎を良く束ねてあるもの。 3 Mサイズ 葉茎26cm以内
127	サラダほうれん草	kg	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
128	冷凍ほうれん草	kg	500g又は1kg程度 袋入り
129	冷凍カットほうれん草	kg	1 1kg程度袋入り 2 IQF冷凍品 3 3~4cm程度カット
130	冷凍ほうれん草ピューレ	kg	1kg程度 袋入り

番号	品名	単位	規格
131	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。
132	みつ葉	kg	1 質軟らかい洗浄品。 2 くき葉長く、枯葉、病虫害なきもの。 3 長さ25～30cm程度 4 糸みつ葉
133	花みょうが	kg	1 新鮮にして、特有の香りのするもの。 2 1個10～20g程度
134	竹みょうが	kg	1 新鮮にして、特有の香りのするもの。 2 折れがなく硬くないもの。 3 1個10～20g程度
135	芽キャベツ	kg	1 色を呈し、結球しているもの。 2 Mサイズ 1個5～7g程度
136	冷凍芽キャベツ	kg	1kg程度 袋入り
137	もやし	kg	1 緑豆もやし 2 新鮮なもので伸びすぎ不可。 3 5cm以下
138	大豆もやし	kg	1 大豆を原料としたもの 2 10cm以下
139	小粒大豆もやし	kg	1 大豆を原料としたもの 2 6cm以下
140	モロヘイヤ	kg	1 健全葉 2 葉茎長さ20cm程度
141	山くらげ水煮	kg	1 3～4cm程度カット 2 1kg程度 袋入り
142	レタス	kg	1 完全結球をしているもの。 2 黄色を呈しているものを除く。 3 Lサイズ 1個400～500g程度
143	サニーレタス	kg	1 枯葉、病虫害なき新鮮品 2 1束300g程度
144	プリーツレタス	kg	1 枯葉、病虫害なき新鮮品 2 1束300g程度
145	フリルレタス	kg	1 枯葉、病虫害なき新鮮品 2 1束300～400g程度
146	サラダ菜	kg	1 新鮮、緑色濃厚、葉部厚いもの。結球不可。 2 1個20g程度
147	サンチュ	kg	1 枯葉、病虫害なき新鮮品 2 葉の長さ20cm程度
148	蓮根	kg	1 新鮮にして肉質柔軟 2 土を落とし、ひげ根を除いた病虫害なきもの。 3 Lサイズ 中1節300g以上
149	水煮蓮根	kg	1 1kg程度 袋入り 2 厚さ2～3mm程度スライス

番号	品名	単位	規格
150	水煮蓮根スライス 1/4カット	kg	1 蓮根を厚さ2～3mmにスライスし、1/4カットにしたもの。 2 固形量1kg程度 袋入り
151	冷凍蓮根乱切	kg	1 500g程度 袋入り 2 IQF凍結品
152	冷凍蓮根スライス	kg	1 500g程度 袋入り 2 1袋30枚程度入り 3 厚さ1cm程度
153	冷凍れんこん チップス	袋	1 れんこんを薄くスライスしたもの。 2 揚げ調理するもの。 3 500g程度 袋入り
154	わらび	kg	1 葉部が開かず、茎の軟らかいもので、あくぬきしたもの。 2 新物
155	わらび水煮	kg	1 4cm程度カット 2 1kg程度 袋入り
156	山菜ミックス	袋	1kg程度 袋入り 固形量800g程度
157	ミックスベジタブル	kg	1 1kg程度 袋入り 2 人参、コーン、グリーンピースがミックスしたもの。
158	冷凍野菜ミックス	kg	1 ブロッコリー、カリフラワー、クリンクルキャロットをミックスしたもの。 2 1kg程度 袋入り
159	冷凍中華野菜 ミックス	kg	1 たけのこ、人参、いんげん、木くらげ、ヤングコーン、水くわいをミックスしたもの。 2 500g程度 袋入り
160	冷凍洋風野菜 ミックス	kg	1 ズッキーニ、さつまいも、パプリカ、蓮根をミックスしたもの。 2 1kg程度 袋入り
161	冷凍ダイス野菜 ミックス	箱	1 茄子、赤パプリカ、黄パプリカ、ズッキーニを1cm角程度にカットし、ミックスしたもの。 2 500g程度 袋入り 1箱10袋入り
162	野菜ジュースA	本	1 1本200ml程度 紙パック入り 2 ストロー貼り付け 3 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
163	野菜ジュースB	本	1 1本190～200ml程度 缶入り 2 デルモンテ、カゴメ、ナガノ又は、同等品以上のもの。
164	野菜ジュースL	本	1 1本1L程度 紙パック入り 2 野菜汁100% 3 砂糖、食塩、甘味料不使用
165	野菜ジュースL (果汁入)	本	1 1本1L程度 紙パック入り 2 野菜汁50%以上 3 砂糖、食塩、甘味料不使用

番号	品名	単位	規	格
166	冷凍千切り牛蒡	kg	1	1 kg程度袋入り
			2	I Q F 冷凍品
			3	幅 3 mm 長さ 5 cm程度
167	冷凍千切り人参	kg	1	1 kg程度袋入り
			2	I Q F 冷凍品
			3	幅 3 mm 長さ 5 cm程度
168	味付メンマ缶	缶	1	メンマを醤油等の調味料で味付けしたもの。
			2	1号缶 固形量 2000g程度

1 3 果実類及び同加工品

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、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	冷凍アボガドハーフカット	kg	500g程度 袋入り
2	冷凍アボガドサイコロカット	kg	500g程度 袋入り
3	いちごA	kg	1 中粒揃、病虫害、腐敗等のないもの。 2 Mサイズ 1個10～15g程度
4	いちごB	kg	1 中粒揃、病虫害、腐敗等のないもの。 2 2Lサイズ 1個20～28g程度
5	スタッフドオリーブ	本	1 オリーブの実の種をくり抜いて、赤パプリカを詰めたもの。 2 1本430g程度 ビン詰
6	ライブオリーブ	缶	1 オリーブを塩漬けにしたもの。 2 4号缶 固形量170g程度 3 ホール
7	ブラックオリーブスライス	缶	1 オリーブを塩漬けにしたもの。 2 4号缶 固形量180g程度 3 スライス
8	柿	kg	1 完全に渋を抜いたもの。 2 Lサイズ 1個200g程度
9	干柿	kg	1 風味良好で白い粉が拭いているもの。 2 1個30g程度
10	あんぼ柿	kg	1 風味、熟度良好で、適度に柔らかいもの。 2 1個50g程度
11	伊予柑	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 1個220g程度
12	みかんA	kg	1 はだきめ細かく、皮が薄く、色のあざやかなもの。 2 九州、四国、和歌山産 3 Lサイズ 1個120g程度
13	みかんB	kg	1 はだきめ細かく、皮が薄く、色のあざやかなもの。 2 九州、四国、和歌山産 3 Mサイズ 1個100g程度

番号	品名	単位	規	格
14	みかん缶	缶	1 1号缶 2 ホール	固形量1700g程度
15	みかん缶(小)	缶	1 4号缶 2 ホール 3 国産品	固形量250g程度
16	オレンジ	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 1個200~250g程度	
17	オレンジジュース 200ml	箱	1 果汁100%ジュース 2 1本200ml 紙パック 3 ストロー貼り付け 4 賞味期限60日以上	1箱24本入り
18	オレンジジュースL	本	1 果汁100%ジュース 2 1本1L 紙パック	
19	清見オレンジ	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 1個200~250g程度	
20	グレープフルーツ (ホワイ特)	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 カリフォルニア、フロリダ産 3 Lサイズ 1個480~500g程度	
21	グレープフルーツ (ルビー)	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 カリフォルニア、フロリダ産 3 Lサイズ 1個480~500g程度	
22	でこぼん	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 1個250g程度	
23	すだち	kg	1 鮮度品質良好品 2 1個30~40g程度	
24	甘夏柑	kg	1 風味良好で、色つや良く、甘酸味が適 なもの。 2 九州、四国、和歌山産	
25	甘夏みかん缶	缶	1号缶	固形量1550g程度
26	はっさく	kg	1 風味良好で、色つや良く、甘酸味が適 なもの。 2 九州、四国、和歌山産 3 1個250g程度	
27	ゆず	kg	1 新鮮にして病虫害なく粒揃い。 2 1個80~100g程度	
28	冷凍ゆず皮	袋	1袋	100g程度入り
29	レモン	kg	1 皮が薄く肌のキメが細かいもの。種の多い は不可。 2 1個100~150g程度	
30	レモン果汁	本	1 レモン果汁100% 2 1本500ml程度	ビン入り
31	キウイ	kg	1 熟度量好品 2 Mサイズ 1個100~115g程度	
32	ゴールドキウイ	kg	1 熟度量好品 2 Mサイズ 1個100~115g程度	

番号	品名	単位	規 格
33	ココナッツミルク	缶	1 缶 400g程度入り
34	ナタデココシロップ漬	袋	1 1袋1.5kg程度 固形量1kg程度 2 レトルトパウチ入り
35	さくらんぼ	kg	1 品質良好で熟度適当なもの。 2 佐藤錦 3 Lサイズ 直径22mm以上
36	アメリカンチェリー	kg	1 品質良好で熟度適当なもの。 2 1個10～12g程度
37	チェリー缶	缶	1 4号缶 固形量230g程度 2 Mサイズ 46～65粒入り 3 梗付
38	西瓜	kg	1 成熟品で傷がなく、形状良好なもの。 2 果肉は赤 3 Mサイズ 1個4～5kg程度
39	小玉西瓜	kg	1 成熟品で傷がなく、形状良好なもの。 2 果肉は赤 3 Lサイズ 1個2kg程度
40	プルーン	袋	1個10g程度 1袋20個程度入り
41	幸水梨	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 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。 3 Lサイズ 270～310g程度
42	豊水梨	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 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。 3 Lサイズ 270～310g程度
43	長十郎梨	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 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。 3 Lサイズ 270～310g程度
44	新高梨	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 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。 3 1玉1kg程度
45	ラフランス	kg	1 成熟品で品質良好品。 2 1個200g程度
46	洋なし缶	缶	1 1号缶 固形量1790g程度 2 15mm角カット 3 タイ産
47	洋なしピューレ	kg	1 冷凍国産品 2 1kg程度入り
48	パイナップル	kg	1 台湾又はフィリピン産 2 1個2kg程度
49	パイン缶	缶	1 1号缶 固形量1700g程度 2 スライス

番号	品名	単位	規 格
50	パイン缶 (チビット)	缶	1 1号缶 固形量1790g程度 2 1/8カット (くさび型)
51	バナナ	kg	1 品質良好にして完全に渋を抜いたもの。 2 熟度良好色沢、形状良好なもの。 3 フィリピン、南米、台湾産 4 1本120~150g程度
52	デラウェア	kg	1 成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。 2 Lサイズ 1房120g程度
53	キャンベル	kg	1 成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。 2 Lサイズ 1房250g程度
54	スチューベン	kg	1 成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。 2 Lサイズ 1房250g程度
55	マスカット	kg	1 成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。 2 Lサイズ 1房250g程度
56	巨峰	kg	1 成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。 2 Lサイズ 1房400~600g程度
57	ピオーネ	kg	1 成熟品、果軸が緑で太く、房のしっかりしているもの。 2 種なし 3 Lサイズ 1房400~600g程度
58	グレープジュースL	本	1 果汁100%ジュース 2 1本1L入り 紙パック
59	冷凍ブルーベリー	kg	500g程度 袋入り
60	ブルーベリージュース	本	1 1本200ml 紙パック 2 ストロー貼り付け 3 アサイー入り
61	マンゴー缶	缶	1 1号缶 固形量1790g程度 2 15mm角カット 3 タイ産
62	冷凍カットマンゴー	kg	1 500g程度 袋入り 2 2~3cm角カット
63	アンデスメロン	kg	1 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。 2 1個1kg以上
64	プリンスメロン	kg	1 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。 2 1個450g以上
65	クインシーメロン	kg	1 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。 2 1個1kg以上

番号	品名	単位	規格
66	おとめメロン	kg	1 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。 2 1個1kg以上
67	桃	kg	1 成熟品、新鮮、風味良好なもの。 2 Lサイズ 5kgに20~22個程度入り
68	白桃缶	缶	1 1号缶 固形量1800g程度 2 ハーフカット
69	白桃缶(小)	缶	1 EO5号缶 固形量170g程度 2 ハーフカット
70	黄桃缶	缶	1 1号缶 固形量1800g程度 2 ハーフカット
71	冷凍ライチ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 1個20g程度
72	冷凍ラズベリー	kg	500g程度 袋入り
73	りんご	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 品種固有の色沢、形状を保有するもの。 3 1個250~300g程度
74	王林りんご	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 品種固有の色沢、形状を保有するもの。 3 1個250~300g程度
75	ふじりんご	kg	1 新鮮にして風味良好なもの。 2 品種固有の色沢、形状を保有するもの。 3 1個250~300g程度
76	すりおろしりんご	kg	1kg程度 レトルトパウチ入り
77	りんごジュース 200ml	箱	1 果汁100%ジュース 2 1本200ml 紙パック 1箱24本入り 3 ストロー貼り付け 4 賞味期限60日以上
78	りんごジュースL	本	1 果汁100%ジュース 2 1本1L 紙パック
79	アップルピューレ	kg	1kgレトルト入り
80	りんごピーセス シロップ漬	袋	1 1袋2.2kg程度入り 固形量1500g程度 2 レトルトパウチ入り
81	フルーツミックス ジュース	本	1 果汁100%ジュース 2 1本190g程度入り
82	ミックスドフルーツ	缶	1 1号缶 固形量1800g程度 2 フルーツ5種類入り
83	フルーツポンチ缶	缶	EO5号缶 固形量170g程度
84	冷凍ミックスベリー	kg	1 イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、 クランベリーをミックスしたもの。 2 500g程度 袋入り
85	レーズン	kg	1 乾燥良好品 2 1kg程度 袋入り

1 4 きのこと類

番号	品名	単位	規 格
1	えのき茸	kg	新鮮で病虫害のないもの。開きすぎは不可
2	なめ茸	個	1 1 kg程度 固形量600g程度 2 レトルトパウチ
3	木くらげ	kg	1 乾燥良好で夾雑物のないもの。変色、変質の認めないもの。 2 黒木くらげ 3 500g程度袋入り
4	生椎茸	kg	1 病虫害なく品質形状良好 2 Mサイズ 肉厚く、傘の大きさ4～6cm程度
5	干椎茸	kg	1 乾燥物「荒葉」程度 2 軸なし
6	ぶなしめじ	kg	新鮮で病虫害のないもの。
7	なめこ	kg	1 石突きを除き、中粒揃いでぬめりのあるもの。 2 Sサイズ 傘の直径1.6～2.2cm程度
8	エリンギ	kg	新鮮で病虫害のないもの。
9	まいたけ	kg	1 新鮮で病虫害のないもの。 2 バラ(チップ)
10	マッシュルーム	kg	新鮮で病虫害のないもの。
11	マッシュルーム スライス	個	1 1 kg程度 固形量1 kg程度 2 アルミレトルトパウチ
12	マッシュルーム缶	缶	1 1缶850g程度入り 固形量450g程度 2 スライス
13	きのこミックス水 煮	kg	1 1 kg程度 袋入り 2 しめじ、なめこ、ひらたけ入り

1.5 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) 夾雑物、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	青のり粉	袋	1 粉のり 2 乾燥良好 3 1袋100g程度入り 密封包装
2	焼のり	袋	1 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。 2 厚さ均一で異物付着、破損なき乾燥良好なもの。乾燥剤入り 3 1袋全形10枚入り
3	焼のり(3切)	袋	1 焼のりの規格に準ずる。 3 3切 1袋50枚入り 4 国産品
4	焼のり(青のり入)	袋	1 焼のりの規格に準ずる。 3 青のりを混ぜ込んであるもの。 4 半切 1袋10枚入り 5 東松島産
5	焼もみのり	袋	1 焼のりの規格に準ずる。 3 もみのり 4 100g程度入り
6	刻みのり	kg	1 焼のりの規格に準ずる。 3 均一に千切りにしたもの。 4 1袋100g程度入り
8	おかずのり	個	1 1個8切4枚程度入り 2 ミシン目入り
9	味付けのり	袋	1 1個12切5枚程度入り 2 1袋100個程度入り 3 国産のり使用
10	韓国のり	袋	1 韓国風味付けのり 2 1個8切8枚程度入り 3 1袋12個入り
11	出昆布	kg	1 北海道水産物検査所の検査合格で2等品以上のもの。 2 着色なく黒褐色で表面に白粉が軽くふいている程度。
12	すき昆布	kg	すき干したもの。異物混入なきもの。
13	きざみ昆布	kg	1 1袋500g程度入り 2 北海道産

番号	品名	単位	規	格
14	結び昆布	袋	1 1袋200g程度 2 乾燥品	100個程度入り
15	丸とろろ昆布	袋	1 1個1.3g程度 2 1袋100個程度入り	
16	塩昆布	袋	1 1袋200g程度入り 2 国産品	
17	昆布佃煮	kg	1 細切り昆布の佃煮 2 原材料は調味料や胡麻を除き、昆布100%とする。 3 1kg程度入り	
18	乾燥昆布巻	kg	1 上質昆布使用 2 かんぴょうひも巻 3 完全乾燥もの。	
19	ところてん	箱	1 1パック400g程度 2 1箱12パック入り	たれ付き
20	糸寒天	kg	1 品質良好品 2 業務用	
21	ひじき	kg	1 長ひじき 2 乾燥品。黒褐色を呈し、異物混入なきもの。 3 当年産で原産地は国産とする。 4 1kg程度入り	
22	低塩のり佃煮	袋	1 個10g程度	1袋40個入り
23	ふのり	袋	1 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。 2 1袋100g程度入り 3 国産品	
24	もずく	kg	1 生もので塩抜きしたもの。 2 1kg程度 袋入り	
25	生わかめ	kg	1 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。 2 茎を除く。 3 塩付生もの 固形塩20%以内 4 1kg程度入り	
26	冷凍カットわかめ	kg	1 500g程度 袋入り 2 IQF冷凍品 3 三陸産	
27	乾燥わかめ	個	1 品質良好品 2 200g程度 袋入り	
28	乾燥芽かぶ	kg	1 千切り花めかぶの乾燥品 2 100g程度 袋入り	
29	茎わかめ	kg	1 塩付生もの 固形塩20%以内 2 2cm程度にカットしたもの。 3 色鮮やかで異味、異臭のなきもの。 4 1kg程度入り	
30	海藻ミックス	個	1 わかめ、茎わかめ、白きくらげ、赤つのまた、ふのり、昆布を混合したもの。 2 100g程度 袋入り	

1 6 嗜好飲料類

嗜好飲料類共通規格

- (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) 缶類の外観及び形状は、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、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	みりん	本	1 風味良好で異物の混合を認めないもの。 2 本みりん 3 アルコール分 1 3.5度以上 1 4.5度未満 4 1本1.8L程度 ポリ容器又は紙パック入り
2	緑茶ティーパック	kg	1 色、香り、良好品 2 1個2g程度 3 ひもなし
3	玄米茶ティーパック	kg	1 色、香り、良好品 2 1個2g程度 3 ひもなし
4	煎茶	kg	1 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。 2 芽茶 3 500g程度入り
5	お茶缶(小)	缶	1 缶190g程度
6	お茶(ボトル)	本	1本500ml ペットボトル入り
7	ウーロン茶	缶	1 缶190g程度
8	コーヒー缶	缶	1 1缶185g程度 2 微糖
9	インスタントコーヒー	袋	1 1袋180g程度入り 2 ブラック
10	ココアパウダー	袋	1 1袋200g程度入り 2 ピュアココア
11	甘酒	本	1 1本1L程度 紙パック 2 米こうじ入り 国産米使用
12	粉末スポーツドリンク	袋	1 粉末 2 1袋70g程度入り
13	スポーツドリンク	本	1 液体1本500ml ペットボトル入り 2 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品以上のもの。

番号	品名	単位	規	格
14	スポーツドリンク (缶)	缶	1 缶 250ml程度	
15	レモン果汁炭酸飲料	本	1 1本140ml程度 ビン入り 2 レモン果汁10%以上	
16	オレンジ果汁入り 炭酸飲料	本	1 1本140ml程度 ビン入り 2 オレンジ果汁10%以上	
17	炭酸飲料缶	缶	1 1缶250ml程度 2 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	
18	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1本140g程度又は 大塚製薬オロナミンC1本120g程度もしくは同 等品以上のもの。	
19	ファイバー飲料	本	1 1本100ml程度 ビン入り 2 食物繊維5g程度入り	
20	ホットレモン粉末	箱	1 1袋6g程度 1箱4袋入り 2 1袋あたりビタミンC1000mg入り	
21	ビタミンCゼリー 飲料	個	1 1個180g程度 スパウトパウチ入り 2 ビタミンC1000mg入り	
22	マルチビタミンゼ リー飲料	個	1 1個180g程度 スパウトパウチ入り 2 カロリーゼロ ビタミン11種類入り	
23	クエン酸ゼリー	個	1 1個190g入り スパウトパウチ入り 2 クエン酸2870mg、ビタミン11種類配合	
24	濃縮クエン酸飲料	本	1 1本900ml程度入り 2 20~30倍希釈 3 ローヤルゼリー配合	
25	濃縮麦茶	本	1 1本1L入り 2 50~100倍希釈	
26	コーンポタージュ缶	缶	1 1缶190g程度 2 粒入り ホットタイプ	
27	プロテインドリン ク	本	1 1本200ml程度 紙パック 2 ストロー貼り付け 3 ホエイプロテイン又はミルクプロテイン 4 1本あたりタンパク質15g以上配合 5 常温保存可能品	
28	ミネラルウォーター	本	1 1本500ml ペットボトル入り 2 賞味期限が2年以上あるもの	
29	保存水	本	1 1本500ml ペットボトル入り 2 賞味期限が5年以上あるもの	
30	バナナスムージー	本	1 1本330ml 紙パック入り 2 常温保存可能品	
31	グリーンスムージー	本	1 1本330ml 紙パック入り 2 常温保存可能品	
32	黄桃スムージー	本	1 1本330ml 紙パック入り 2 常温保存可能品	

1.7 調味料類及び香辛料

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) 夾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	ウスターソース	本	1本300g程度入り
2	ソース	本	1 JAS特級品。合成着色、合成甘味、合成糊料使用不可。 2 カゴメ、ブルドック製品又は同等品以上のもの。 3 中濃ソース 4 1本1.8L程度 ポリ容器入り
3	卓上用ソース	本	1 ソースの規格に準ずる。 2 1本300ml程度 ポリ容器入り
4	トンテキソース	本	1本1.8L程度 ボトル入り
5	ソースカツ丼ソース	本	1本1200g程度入り
6	みそかつのたれ	本	1本1L程度 ボトル入り
7	たこやきソース	本	1本2.1kg程度 ボトル入り
8	豆板醤	個	1 風味良好で香味、辛味の強いもの。 2 1個500g程度 容器入り
9	コチュジャン	個	1 風味良好で香味、辛味の強いもの。 2 1個650g程度 容器入り
10	タバスコ	本	1本60g程度 ビン入り
11	ラー油	本	1 ごま油に香料が加わり、独特の芳香を有するもの。 2 1本150g程度 ビン入り
12	パックカレーホット	個	1 カレー用辛味オイル 2 1個3ml程度入り
13	鶏油	袋	1 中華料理用香味油 2 1本800g程度 袋入り
14	煮干し風味油	本	1本915g程度 ボトル入り
15	揚げにんにく油	本	1本320g程度 ビン入り
16	バジルソテーオイル	袋	1 1袋700g程度入り 2 常温保存が1年可能なもの。 3 漬け込みソテー用
17	レモンペッパーオイル	袋	1 1袋700g程度入り 2 常温保存が1年可能なもの。 3 漬け込みソテー用

番号	品名	単位	規格
18	醤油	L	1 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。 2 濃口醤油で一番醤油を使用。 3 JAS規格特級品 4 18L天パット缶入り
19	卓上用醤油	本	1 醤油の規格に準ずる。 2 1本500ml程度 ポリ容器入り 3 差し口キャップ付き
20	丸大豆吟選醤油	L	1 有機栽培大豆使用。保存料無添加 2 濃口醤油 3 JAS特級品 4 18L天パット缶入り
21	薄口しょうゆ	本	1本1L程度 ボトル入り
22	食塩	kg	1 精選1等塩2.5kg程度入り 2 塩化ナトリウム99%
23	天日塩	kg	1 塩化ナトリウム95% 2 1kg程度入り
24	藻塩	袋	1 1袋80g程度入り 2 塩釜産
25	味塩	kg	100g程度 袋入り
26	卓上用味塩	個	1個60g程度 ビン入り
27	ごま塩	本	1本35g ビン入り
28	黒酢	本	1本1L程度 ボトル入り
29	食酢	本	1 独特の酸味、甘味、香味を有するもの。 2 醸造酢100% 3 1本1.8L程度 ポリ容器入り
30	だしの素	kg	1 JAS適合品 2 かつお風味 3 1kg程度 箱入り
31	だしパック	kg	1袋100g程度入り
32	かつお粉	袋	1袋300g程度入り
33	いりこだし	kg	1kg程度入り
34	顆粒昆布だし	kg	1 500g程度 袋入り 2 食塩無添加
35	がらスープ	kg	1 1kg程度 アルミ袋入り 2 豚骨・鳥骨エキス 3 20～30倍希釈 4 理研、エバラ又は同等品以上のもの。
36	がらスープ (ポーク白湯)	袋	1 冷凍1袋2kg程度入り 2 豚頭骨ミックス

番号	品名	単位	規	格
37	和風がらスープ	kg	1 1kg程度 アルミ袋入り 2 豚、鶏、煮干し、かつお節、昆布だし 3 10倍希釈	
38	濃縮がらスープ (豚肉入り)	kg	1 1kg程度 アルミ袋入り 2 豚骨、鶏骨スープ	
39	冷凍がら十五分湯	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チキン&ポーク味	
40	スープストック	kg	1 中華用粉末 2 1kg程度 袋入り 3 理研、味の素又は同等品以上のもの。	
41	コンソメスープ	kg	1 顆粒 2 1kg程度 缶又は袋入り	
42	そばつゆ	本	1 品質良好で風味の高いもの。 2 3倍希釈 3 1本1.8L程度 紙パック入り	
43	白だし	本	1 1本1.8L程度ボトル入り 2 11倍希釈	
44	とり野菜みそ風鍋 の素	袋	1 1袋200g程度 2 濃縮タイプ	
45	塩ちゃんこ鍋の素	本	1 1本1L程度 ボトル入り 2 10倍程度希釈	
46	とんこつ醤油鍋の素	本	1本1100g程度 ボトル入り	
47	モツ鍋の素	本	1本1L程度入り	
48	トマト鍋の素	本	1本1L程度 ボトル入り	
49	豆乳ごま鍋の素	本	1 1本1150g程度 2 5倍程度希釈	
50	坦々ごま鍋の素	本	1本1L程度 ボトル入り	
51	チゲ鍋の素	本	1本1220g程度入り	
52	スンドゥブチゲの 素	本	1 1本500ml程度 ボトル入り 2 5倍希釈	
53	キムチ鍋の素	本	1 1本1L程度 ボトル入り 2 4倍希釈	
54	地鶏昆布白だし	本	1本1.8L程度 ボトル入り	
55	醤油ラーメンの素	kg	1kg程度 アルミ袋入り	
56	醤油ラーメンの素 (うすくち)	kg	1kg程度 アルミ袋入り	
57	味噌ラーメンの素	kg	1kg程度 アルミ袋入り	
58	塩ラーメンスープ	kg	1 1kg程度 アルミ袋入り 2 鶏がら仕立て	
59	しじみだし塩ラー メンスープ	kg	1 1kg程度 アルミ袋入り 2 9倍希釈	

番号	品名	単位	規	格
60	ゆず塩スープの素	本	1本1100g程度	ボトル入り
61	豚骨ラーメンスープ	kg	1kg程度	アルミ袋入り
62	博多とんこつラーメンスープ	kg	1kg程度	アルミ袋入り
63	豚骨しょうゆラーメンの素	箱	1 1袋1kg程度 1箱12袋入り 2 スタンディングパウチ	
64	チャンポンスープ	本	1本1L程度	ボトル入り
65	担々麺スープ	kg	1kg程度	アルミ袋入り
66	冷し担々麺スープ	本	1本1450g程度	ボトル入り
67	冷麺スープの素	本	1本1L程度	ボトル入り
68	台湾ラーメンの素	本	1本500ml程度	ボトル入り
69	キムチラーメンの素	本	1本1580g程度	ボトル入り
70	サンラータンスープ	本	1本1L程度	ボトル入り
71	つけ麺スープの素	kg	1 1kg程度入り 2 魚介豚骨スープ	
72	ナンプラー	本	1本1L	ボトル入り
73	アメリカンソース	kg	1 エビの殻にトマトや香味野菜を入れて煮込んだもの。 2 1kg程度	袋入り
74	いかすみソース	袋	1袋130g程度入り	
75	うま煮	本	1 中華用うま煮味の調味料で、鶏や豚のエキスをベースに調味料をブレンドしたもの。 2 1本1500g程度	ボトル入り
76	梅だれ	本	1本580g程度	ボトル入り
77	チリソース	本	1 1本1200g程度 2 ストレートタイプ 3 常温8ヶ月保存可能なもの。	ボトル入り
78	XO醤	個	1個400g程度入り	
79	オイスターソース	缶	4号缶	
80	きざみオニオンソース	本	1本1.1kg程度	ボトル入り
81	オランダーズソース	kg	冷凍 1kg程度入り	
82	ガーリックバターソース	本	1本520g程度入り	
83	海鮮西京漬のたれ	袋	1袋1kg程度入り	
84	蒲焼のたれ	本	1本1.6L程度	ボトル入り
85	ごましゃぶのたれ	本	1本1.8L程度	ボトル入り

番号	品名	単位	規格
86	サルサソース	袋	1 1袋1kg程度 袋入り 2 味付済品
87	山賊焼のたれ	本	1 即席品 2 1本2kg程度 ボトル入り
88	塩ダレ	本	1本1L程度 ボトル入り
89	生姜焼のたれ	本	1本1600g程度 ハンディボトル入り
90	すし酢	本	1 穀物酢、糖類、食塩、調味料を合わせたもの。 2 1本1.8L程度 ポリ容器入り
91	ステーキしょうゆ	本	1 170ml程度 ビン入り 2 醤油味
92	ステーキソースA	本	1 1L程度 ボトル入り 2 和風おろし 3 常温1年保存可能なもの。
93	ステーキソースB	本	1 1L程度 ボトル入り 2 ガーリックオニオン 3 常温1年保存可能なもの。
94	チンジャオロースのたれ	本	1 即席品 2 1本1L程度 ボトル入り
95	ドミグラソース	缶	1号缶
96	てりやきソース	本	1本1200g程度 ボトル入り
97	天井のたれ	本	1本2kg程度 ボトル入り
98	甜麺醤	個	1 甘味噌 2 1個1kg程度 容器入り
99	南蛮あんかけ	本	1本2200g程度 ボトル入り
100	にんにく辛味噌	袋	1袋500g程度入り
101	バターフレーバー	本	1本1350g程度入り
102	ハニーマスタードソース	本	1本700ml程度 ボトル入り
103	棒々鶏ソース	本	1本1.2L程度 ポリ容器入り
104	ピザソース	缶	1 2号缶 2 常温保存3年可能なもの。
105	ビビンバのたれ	本	1本1100g程度 ボトル入り
106	冷し中華の素	本	1 和風味良く、品質良好なもの。 2 2～3倍希釈 3 1本1.8L程度 ボトル又は紙パック入り
107	冷し中華の素(ごま味)	本	1 1本1.8L程度 ボトル入り 2 2～3倍希釈
108	ぶりの照焼たれ	本	1 1本2kg程度 ボトル入り 2 常温保存が6ヶ月以上可能なもの。

番号	品名	単位	規格
109	回鍋肉のたれ	本	1 即席品 2 1本1L程度 ボトル入り
110	ホワイトルー	缶	1号缶
111	味付けぽん酢 (小)	本	1 柑橘果汁をベースにしたぽん酢と本醸造醤油 を調整したもの。 2 醸造酢100% 3 1本190ml程度 ボトル入り
112	味付けぽん酢 (大)	本	1 柑橘果汁をベースにしたぽん酢と本醸造醤油 を調整したもの。 2 醸造酢100% 3 1本1.8L程度 ボトル入り
113	麻婆豆腐の素	本	1本1kg程度 ポリ容器入り
114	焼きそばのたれ	本	1本1.6L程度 ボトル入り
115	粉末焼きそばのたれ	kg	1kg程度 袋入り
116	焼鳥のたれ	本	1本2.2kg程度 ボトル入り
117	焼肉のたれ	本	1本2kg程度 ボトル入り
118	焼肉のたれB	本	1 1本2kg程度 ボトル入り 2 梨、りんご果汁使用
119	焼肉のたれC	本	1 1本1L程度 ボトル入り 2 青森県産りんご、にんにくを使用したもの。
120	バラ焼のたれ	本	1本1.8L程度 ボトル入り
121	ローストビーフ ソース	本	1本1.1kg程度 ボトル入り
122	柚子胡椒	個	1個280g程度 チューブ入り
123	トマトピューレー	缶	1 JAS規格特級品 2 人工着色不可 3 カゴメ、デルモンテ又は同等品以上のもの。 4 1号缶入
124	トマトケチャップ	缶	1 JAS規格特級品 2 人工着色不可 3 カゴメ、デルモンテ又は同等品以上のもの。 4 1号缶
125	1Kトマト ケチャップ	kg	1 トマトケチャップの規格に準ずる。 2 1kg程度フィルムパック又はチューブ入
126	3Kトマト ケチャップ	個	1 トマトケチャップの規格に準ずる。 2 1個3kg程度フィルムパック入
127	ケチャップ ミニパック	袋	1 トマトケチャップの規格に準ずる。 2 1個12g程度 1袋40個入り
128	トマトあらびきマ スタード	箱	1 1個8g程度 1箱20個入り 2 ディスペンパック容器

番号	品名	単位	規格
129	ベイシクトマト缶	缶	1 トマトに炒めた玉葱、にんにく、食塩を入れたトマトベース。 2 1号缶 3kg入り
130	サルサポモドーロ缶	缶	1 にんにくと玉ねぎの入ったトマトソース。 2 1号缶 3kg程度入り
131	ドレッシング(大)	本	1 1本1L程度 ポリ容器入 2 種類はその都度示す。
132	ドレッシング(小)	本	1 1本300ml程度 ポリ容器入り 2 ノンオイル青しそドレッシング
133	マヨネーズ	kg	1 JAS規格品 2 鮮明な色沢を有し着色料を含まないもの。 3 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。 4 キューピー、味の素製品又は同等品以上のもの。 5 1kg程度 ポリチューブ入り
134	マヨネーズ(個包装)	袋	1 マヨネーズの規格に準ずる。 2 1個10g程度 1袋40個入り
135	タルタルソース	本	1本1kg程度 チューブ入り
136	カレールー	kg	1 固形タイプ 2 1kg程度 箱入り 3 SB又はハウスもしくは同等品以上のもの。 4 辛味順位4
137	カレールー(甘口)	kg	1 固形又はフレークタイプ 2 1kg程度入り 3 SB又はハウスもしくは同等品以上のもの。 4 辛味順位1又は2
138	香味焙煎カレーフレーク	kg	1 フレークタイプ 2 1kg程度 袋入り 3 SB又はハウスもしくは同等品以上のもの。 4 辛味順位3又は4
139	フォンドボーカレールー	kg	1 フレークタイプ 2 1kg程度 袋入り 3 SB又はハウスもしくは同等品以上のもの。 4 辛味順位4又は5
140	スープカレー	袋	1 1袋1kg程度 アルミ袋入り 2 具なし
141	スープカレー(中辛)	袋	1 1袋1kg程度 アルミ袋入り 2 具なし
142	濃縮スープカレー	袋	1 1袋600g程度 アルミ袋入り 2 濃縮ペーストタイプ
143	ホワイトカレーフレーク	kg	1 フレークタイプ 2 1kg程度 袋入り
144	グリーンカレー用ミックス	袋	1 1袋100g程度入り 2 通常のカレーに加えて調味できるもの

番号	品名	単位	規	格
145	レッドマサラカレー用ミックス	袋	1 1袋100g程度入り 2 通常のカレーに加えて調味できるもの	
146	カレーペースト	本	1本450g程度	容器入り
147	ハヤシルー	kg	1 フレークタイプ 2 1kg程度 袋入り 3 SB又はハウスもしくは同等品以上のもの。	
148	クリームシチューミックス	kg	1 1kg程度入り 2 粉末	
149	さけ茶づけ	袋	1個3g程度	1袋30個入り
150	うめ茶づけ	袋	1個3g程度	1袋30個入り
151	キムチの素	本	1本1100g程度	ボトル入り
152	酒粕	個	1 新鮮、変質、異味、異物の混入なきもの。 2 練粕 3 1個500g程度	袋又はポリ容器入り
153	かつおみりん	個	1 白ごま、鰯削節、鯉削節を混合したふりかけ 2 1個45g程度	ビン入り
154	鯉節のりふりかけ	個	1 白ごま、鰯削節、鯉削節、のり、卵味顆粒を混合したふりかけ 2 1個45g程度	ビン入り
155	ごまふりかけ	本	1 白ごま 2 1本130g程度	ビン又はプラボトル入り
			3 甘味料不使用	
156	ごまにんにくふりかけ	本	1 白ごまをにんにく風味に味付けしたふりかけ 2 1本100g程度	ビン又はプラボトル入り
157	ごまのりふりかけ	個	1 刻みのりと白ごまを混合したふりかけ 2 1個55g程度	ビン入り
158	のりたまごふりかけ	個	1 のり、卵味顆粒、白ごまを混合したふりかけ 2 1個60g程度	ビン入り
159	こんぶふりかけ	個	1 昆布、白ごま、のりを混合したふりかけ 2 1個45g程度	ビン入り
160	わかめふりかけ	個	1 わかめ、白ごま、青のりを混合したふりかけ 2 1個45g程度	ビン入り
161	菜めし	袋	1 青菜の混ぜご飯の素 2 1袋250g程度入り	
162	いりこ菜めし	袋	1 青菜としらすの混ぜご飯の素 2 1袋250g程度入り	
163	ゆかり	袋	1 赤しその混ぜご飯の素 2 1袋200g程度入り	
164	ゆかり (梅入り)	袋	1 赤しそとカット梅の混ぜご飯の素 2 1袋200g程度入り	
165	かおり	袋	1 青じその混ぜ込みご飯の素 2 1袋200g程度入り	
166	梅しらすご飯の素	袋	1 しらすとカット梅の混ぜご飯の素 2 1袋360g程度入り	

番号	品名	単位	規	格
167	わかめご飯の素	袋	1 わかめの混ぜご飯の素 2 1袋300g程度入り	
168	ひじきご飯の素	袋	1 ひじきの混ぜご飯の素 2 250g程度入り 乾燥品	
169	梅ひじきごはんの素	袋	1 梅とひじきの混ぜご飯の素 2 1袋500g程度入り	
170	舞茸ごはんの素	袋	1 1袋1kg程度入り 炊き込み用 2 宮城県産舞茸入り	
171	ひじきごはんの素	kg	1kg程度 袋入り 炊き込み用	
172	チキンライスの素	kg	1kg程度入り 炊き込み用	
173	カレーピラフの素	kg	1kg程度入り 炊き込み用	
174	バレンシアの素	kg	1kg程度入り 炊き込み用	
175	ちらし寿司の素	袋	1 1袋1.2kg程度入り 2 人参、筍、蓮根、かんぴょう、干椎茸入り	
176	あさ漬の素	本	1 液体 2 1本1480g程度 ボトル入り	
177	生塩麴	袋	1 加熱や乾燥をしていないもの。 2 1袋500g程度入り	
178	液体塩麴	本	1 粒状の塩麴を絞ってろ過したもの。 2 加熱していないもの。 3 1本500ml程度 ボトル入り	
179	ペペロンチーノ シーズニング	缶	1缶320g程度入り	
180	マンゴーチャツネ	個	1 1個450g程度入り 2 ペースト	
181	フルーツチャツネ	本	1 1本450g程度 2 マンゴー、パイナップル、バナナ入り	
182	ソテードオニオン ベース	kg	1 1kg程度 袋入り 2 フレーク状	
183	みりん風調味料	本	1 1本1.8L程度 ポリ容器入り 2 アルコール1%未満	
184	料理酒	本	1 加塩 2 1本1.8L程度 ポリ容器入り	
185	料理用白ワイン	本	1本1.8L程度 ポリ容器入り	
186	料理用赤ワイン	本	1本1.8L程度 ポリ容器入り	
187	洋辛子粉	kg	1 乾燥良好、粉末 2 1kg程度 袋入り 3 SB、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。	
188	辛子和えのもと	個	1個500g程度 袋入り	
189	ねり辛子	本	1 1本320g程度入り 2 ワンプッシュタイプ	

番号	品名	単位	規 格
190	粒マスタード	袋	1袋500g程度入り
191	ディジョンマスタード	本	1本860g程度入り
192	オレガノチップ (フリーズドライ)	缶	1缶25g程度入り
193	カルダモンパウダー	缶	1缶150g程度入り
194	カレー粉	kg	1 乾燥良好、粉末 2 400g程度 缶入り 3 SB、ハウス、印度製品又は同等品以上のもの。
195	クミン (ホール)	袋	1袋100g程度入り
196	クミンパウダー	缶	1缶200g程度入り
197	クローブ (パウダー)	缶	1缶70g程度入り
198	ブラックペッパー	缶	1 1缶210g程度入り 2 グラインド
199	ブラックペッパー (あらびき)	缶	1 1缶210g程度入り 2 グラインドより粗いもの
200	胡椒	kg	1 乾燥良好、粉末 2 1kg程度 袋入り 3 原材料はブラックペッパー100%又はブラックペッパーとホワイトペッパーの混合100%とする。 4 SB、ハウス製品又は同等品以上のもの。
201	卓上胡椒	本	1 乾燥良好、粉末 2 1本20g程度 小ビン入り 3 原材料はブラックペッパー100%又はブラックペッパーとホワイトペッパーの混合100%とする。 4 SB、ハウス製品又は同等品以上のもの。 5 1穴は不可
202	コリアンダーシードパウダー	缶	1缶180g程度入り
203	山椒 (ホール)	袋	1袋100g程度入り
204	粉山椒	缶	1缶150g程度入り
205	おろし生姜	kg	500g程度 ポリ容器入り
206	ターメリックパウダー	袋	1袋220g程度入り
207	チリパウダー	缶	1缶90g程度入り
208	一味唐辛子	袋	1袋300g程度入り
209	カイエンペッパー (パウダー)	袋	1袋100g程度入り

番号	品名	単位	規格
210	七味唐辛子	kg	1 乾燥良好、粉末 2 1kg程度 袋入り 3 SB、ハウス、テオー製品又は同等品以上のもの。
211	卓上用七味唐辛子	本	1 1本15～18g程度 小ビン入り 2 SB、ハウス製品又は同等品以上のもの。
212	黒胡麻七味	袋	1 1袋100g程度入り 2 京都府産
213	パプリカパウダー	本	1本15g程度 ビン入り
214	ガーリックパウダー	缶	1 乾燥良好、粉末 2 1缶400g程度
215	おろしにんにく	kg	500g程度 ポリ容器入り
216	刻みにんにく	kg	500g程度又は1kg程度 ポリ容器入り
217	バジル缶	缶	1 1缶100g程度入り 2 チップ
218	ジェノベーゼソース	本	1本280ml程度入り
219	パセリ缶	缶	1 1缶80g程度 2 チップ
220	パセリ缶(小)	缶	1 1缶15g程度 2 チップ
221	ローリエ	袋	1袋30g程度入り
222	わさび粉	kg	1 乾燥良好、粉末 2 1kg程度 袋入り 3 SB、ハウス、テオー製品又は同等品以上のもの。
223	おろしわさび	個	1個300g程度 チューブ入り
224	魚用香草シーズニング	袋	1 魚用粉末スパイス調味料 2 1袋100g程度入り
225	肉用香草シーズニング	袋	1 肉用粉末スパイス調味料 2 1袋100g程度入り
226	ハーブソルトミックス小	個	1 ハーブと岩塩をミックスした調味料 2 1個200g程度入り
227	タンドリーチキンの素	袋	1 1袋100g程度入り 2 粉末タイプ
228	ベーキングパウダー	個	1個200g程度 ポリ容器入り
229	複合調味料	kg	1 1kg程度 袋入り 2 フレーブ、ハイミー、いの一の番又は同等品以上のもの。
230	グルタミン酸	kg	1 さらにさらした柱状の結晶で着色を認めない。 2 純度99%以上 3 1kg程度 袋入り

番号	品名	単位	規	格
231	カルシウムご飯の素	本	1 米に混ぜて炊飯するもの。液体 2 1本1L程度 ボトル入り 3 100mlあたりカルシウム5440mg配合	
232	ポタージュストック	kg	1 粉末 2 1kg程度 袋入り	
233	コーンスープ	袋	1 粉末 2 1袋750g程度入り 3 5倍濃縮タイプ	
234	比内地鶏スープ	本	1本1L程度 ボトル入り	
235	ふかひれ濃縮スープ	個	1 1個1500g程度 レトルトパウチ入り 2 気仙沼産ふかひれ使用 広東風	

1 8 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	梅干	kg	1 病虫害、腐敗のない豊熟したもので、1個10g程度のものを使用する。 2 着色は、しその葉等を使用し、風味良好品なもの。 3 塩分8%以下 4 1個1kg程度 ポリ容器入り
2	ねりうめ	本	1本250g程度 チューブ入り
3	低塩梅びしお	袋	1 1個6g程度 1袋40個入り 2 1食あたり塩分0.34g、食物繊維0.63g入り
4	梅ザーサイ	袋	1 ザーサイを梅かつお風味に味付けしたもの。 2 1kg程度 袋入り
5	おみ漬	kg	1 刻んだ青菜、大根、人参、しその実を浅漬けにしたもの。 2 チルド又は冷凍品
6	赤かぶスライス漬	kg	1 赤かぶを甘酢漬けにし、スライスしたもの。 2 チルド又は冷凍品 3 1kg程度入り
7	きなみ漬	kg	1 スライスした胡瓜を醤油漬けにしたもの。 2 1kg程度 袋入り
8	刻み胡瓜醤油漬	kg	1 スライスした胡瓜をを醤油漬けにしたもの。 青唐辛子入り 2 1kg程度 袋入り
9	しば漬	kg	1 胡瓜や茄子を酢漬けにしたもの。 2 1kg程度 袋入り
10	しその実漬	個	1 みじん切り大根50%、しその実50%を砂糖、醤油で風味良く漬け込んだもの。 2 1個2kg程度 袋入り

番号	品名	単位	規格
1 1	紅生姜	kg	1 新生姜を良く洗浄し、漬けたもので、良く漬汁が浸透し、漬かり良好のもの。色沢鮮明及び風味良好なもので衛生法による色素を使用したもの。 2 1 kg程度又は2 kg程度 袋入り 3 千切り
1 2	酢生姜	kg	1 皮をむき薄切りにした新生姜を使用し、甘酢に漬けたもの。 2 1 kg程度又は2 kg程度 袋入り
1 3	はじかみ	袋	1 葉生姜を酢漬けにしたもの。 2 1袋50本程度入り
1 4	高菜漬	kg	1 高菜漬けを刻んだもの。 2 1 kg程度 袋入り
1 5	沢庵漬	袋	1 病虫害なく、「ス」の入らない干大根を使用 2 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。 3 熟成に3～4か月を要したもの。 4 1袋1本入り 1本400～500g程度 5 国内産
1 6	スライス沢庵漬	kg	1 kg程度 袋入り
1 7	べったら漬	袋	1 病虫害なく、「ス」の入らない干大根を使用 2 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。 3 熟成に3～4か月を要したもの。 4 1袋1本入り 1本400～500g程度 5 国内産
1 8	つぼ漬	kg	1 刻んだ干し大根を醤油漬けにしたもの。 2 1 kg程度入り
1 9	桜漬	kg	1 大根の酢漬け、天然着色のもの。 2 1 kg程度 袋入り
2 0	茄子漬	kg	1 外皮軟らかで特有の色沢あり出来すぎないこと。 2 形が揃って、傷、割れのない1個80g程度の丸茄子を塩漬したもの。 3 異味異臭なく、歯ごたえのあるもので漬かり良好なもの。
2 1	小茄子醤油漬	kg	1 小茄子を醤油漬けにしたもの。 2 1 kg程度 袋入り
2 2	小茄子辛子漬	kg	1 小茄子60%、辛子粉30%、みりん粕10%混合したもの。 2 1 kg程度 袋入り

番号	品名	単位	規格
23	奈良漬	kg	1 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 良好なもの。2つ割れで歯切れの良い甘味、 塩味、良好なもの。 2 1kg程度 袋入り
24	にんにく漬	個	1 中粒で粒揃いのにんにくを原料としたもの。 2 醤油漬 3 固形量500g程度 ビン詰
25	野沢菜漬	kg	1 野沢菜を風味良く味付けしたもの。 2 1kg程度入り
26	冷凍野沢菜漬	kg	1 500g程度 袋入り 2 刻んだもの。
27	冷凍白菜刻み漬	kg	1 白菜を刻んで浅漬けにしたもの。 2 1kg程度入り
28	福神漬	kg	1 蓮根、大根、茄子、なた豆、根生姜等4種類 以上混入したもので、良く漬かって風味良好な もの。 2 大根50%、その他50%とする。 3 1kg程度入り
29	松前漬	kg	するめ30%、昆布50%、人参20%、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。
30	山形だし	kg	1 茄子、胡瓜、大葉、みょうがを刻んで漬け たもの。 2 1kg程度 袋入り
31	楽京漬	kg	1 中粒で、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。 2 1kg程度又は2kg程度 袋入り
32	散らし酢蓮根	kg	1 薄くスライスした蓮根を甘酢に漬けたもの。 2 1kg程度 袋入り
33	カクテキ(大根)	個	1 大根角切りで風味良好に漬けられたもの。 2 1個400g程度
34	胡瓜キムチ	kg	胡瓜角切りで風味良好に漬けられたもの。
35	キムチ	kg	白菜を使用して、風味良好に漬けられたもの。
36	生姜入り茎わかめ	kg	1 茎わかめと生姜を醤油漬けにしたもの。 2 1kg程度 袋入り
37	しば漬茎わかめ	kg	1 千切りの茎わかめをしば漬風調味液に漬け込 んだもの。 2 1kg程度 袋入り

1 9 調理加工食品類

番号	品名	単位	規	格
1	豆腐ハンバーグ	箱	1個120g程度	1箱60個入り
2	豆腐ハンバーグ (60)	袋	1個60g程度	1袋10個入り
3	野菜入り豆腐 ハンバーグ	袋	1個50g程度	1袋20個入り たれ付
4	野菜信田	kg	1 冷凍品 2 1個50g程度 3 ボイルタイプ	
5	肉詰信田	kg	1 冷凍品 2 1個50g程度 3 ボイルタイプ	
6	鶏そぼろ信田	kg	1 冷凍品 2 1個50g程度 3 ボイルタイプ	タレ付
7	真あじフライ	kg	1個120g程度	
8	あじフィレフライ	箱	1個60g程度	1箱50個入り
9	いわし梅しそフライ	袋	1個70g程度	1袋10個入り
10	冷凍カレイ唐揚 (125)	箱	1枚125g程度	1箱40枚入り
11	冷凍カレイ唐揚げ (40)	箱	1 1個40g程度 2 骨まで食べられるもの。	1箱144個入り
12	カジキのメンチカツ	箱	1個100g程度	1箱40個入り
13	冷凍サバ竜田	kg	1個30～40g程度	
14	サケフライ	袋	1枚80g程度	1袋4枚入り
15	ピンクサーモン チーズフライ(70)	箱	1個70g程度	1箱60個入り
16	白身魚フライ(90)	箱	1個90g程度	1箱50個入り
17	白身魚フライ(60)	箱	1個60g程度	1箱50個入り
18	かきフライA	袋	1個25g程度	1袋20個入り
19	かきフライB	箱	1 1個25g程度 2 広島県産	1箱240個入り
20	かきフライC	kg	1 1個40g程度 2 宮城県石巻市加工のもの。	
21	有頭海老フライ	箱	1 1箱48尾入り 2 13/15サイズ	
22	エビフライ	箱	1 1尾40g程度 2 ブラックタイガー 3 衣率55%以下	1箱60尾入り

番号	品名	単位	規格
23	エビカツ	箱	1個100g程度 1箱30個入り
24	エビカツ (60)	箱	1個60g程度 1箱60個入り
25	冷凍エビカツ (棒状)	箱	1 1個90g程度 1箱100個入り 2 長さ12cm程度
26	冷凍えび天ぷら (大)	箱	1 1尾50g程度 1箱100尾入り 2 サイズ16/20 3 油調済
27	天然エビ打ち粉付	袋	1 1袋800g程度 50尾入り 2 背開きタイプ
28	エビ寄せフライ	袋	1 1個15g程度 1袋50個入り 2 エビのすり身に、砕いた春巻きを衣にしたもの。
29	えびチリソース	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り 3 ボイルタイプ
30	エビクリームコロッケ	袋	1個75g程度 1袋30個入り
31	カニクリームコロッケ	袋	1個60g程度 1袋15個入り
32	カニ爪クリームフライ (50)	箱	1個50g程度 1箱120個入り
33	イカリングフライ	袋	1個20g程度 1袋400g程度入り
34	いか鳴戸巻	kg	1 鮭としその葉を芯に入れたもの。 2 2kg程度入り
35	たこ唐揚げ	kg	1kg程度 袋入り 60~90個入り
36	冷凍ロースカツ (120)	袋	1 1枚120g程度 1袋20枚入り 2 成型肉ではないもの。
37	冷凍ロースカツ (90)	袋	1 1個90g程度 1袋8個入り 2 成型肉ではないもの。
38	ポークハムカツ	箱	1個70g程度 1箱60個入
39	ポークハムカツ (100)	kg	1個100g程度
40	メンチカツ (60)	袋	1個60g程度 1袋10個入り
41	メンチカツ (95)	箱	1個95g程度 1箱30個入り
42	チーズ入りメンチカツ	箱	1個90g程度 1箱30個入り
43	ミルフィーユカツ	袋	1 1枚90g程度 1袋50個入り 2 薄切り豚もも肉を8層程度に重ね、大葉を中心に挟めてパン粉をつけたもの。
44	あみ焼ハンバーグ	袋	1 1個40g程度 1袋20個入り 2 照焼 3 ボイルタイプ

番号	品名	単位	規 格
45	冷凍ハンバーグ (60)	袋	1個60g程度 1袋10個入り
46	冷凍ハンバーグ (120)	袋	1個120g程度 1袋10個入り
47	チーズ入りハン バーグ	箱	1 1個130g程度 1箱40個入り 2 ハンバーグの中にとろけるチーズが入っているもの。
48	スコッチエッグ ハーフ	袋	1個50g程度 1袋10個入り
49	肉団子	袋	1 1袋900g程度 1袋25個入り 2 ボイルタイプ
50	中華風肉団子	袋	1袋600g程度入り 15個入り たれ付
51	野菜入り肉団子	袋	1 1個25g程度 1袋25個入り たれ付 2 ボイルタイプ
52	プチ肉団子	kg	1個8g程度 1kg程度 袋入り
53	ミートボール	kg	1個15～20g程度
54	ミートボール (タ レ付)	kg	1 1kg程度 袋入り 2 1個15g程度 50個入り 3 たれが添付されているもの。
55	三元豚ロース生姜 焼き	袋	1 冷凍品 2 1枚25g程度 1袋12枚入り 3 ボイルタイプ
56	肉そばろ	kg	1kg程度入り
57	ロールキャベツ	袋	1個65g程度 1袋10個入り
58	グリルチキンハーブ	袋	1枚120g程度 1袋6枚入り
59	グリルチキンプレーン	袋	1枚120g程度 1袋6枚入り
60	グリルチキンハーブ M	袋	1枚50g程度 1袋10枚入り
61	グリルチキン醤油 M	袋	1枚50g程度 1袋10枚入り
62	若鶏の竜田揚げ	kg	1個40g程度 粉ふきタイプ
63	チキンカツ	kg	1個50g程度
64	手羽先フライ	袋	1 冷凍品 2 1袋1kg程度入り 17本入り 3 黒胡椒で味付けしているもの。
65	チキンチーズ大葉 巻	箱	1 1個50g程度 1箱120個入り 2 鶏むね肉で大葉とチーズを巻いて、パン粉をつけたもの。
66	ささみフライ	kg	1 1個50g程度 2 成形肉ではないもの。
67	骨なしフライドチキン	箱	1個110g程度 1箱60個入り

番号	品名	単位	規 格
68	チキンナゲット	kg	1 冷凍品 2 1kg程度 袋入り 約50個入り
69	鶏のピカタ	袋	1 1個50g程度 1袋10個入り 2 ボイル品
70	冷凍鶏つくね	袋	1 1個35g程度 1袋20個入り 2 炭火烧風
71	鶏軟骨つくね	袋	1 1袋700g程度入り 1袋20~26個入り 2 味が付いているもの。
72	若鶏と野菜のつくね	箱	1 1個50g程度 1箱120個入り 2 ボイルタイプ
73	冷凍鶏つみれ	kg	1個20g程度 50個入り
74	サラダ用チキン	箱	1 1枚250~350g程度 1箱4kg入り 2 加熱済
75	味付ささみ	本	1 1本45g程度 2 たんぱく質12g以上含有しているもの。 3 真空パック 加熱済 4 常温保存可能なもの。 3 味はその都度示す レッドペッパー、タンドリーチキン レモンフレーバー、ブラックペッパー
76	ささみプロテインバー	袋	1 1本65g程度 1袋2本入り 2 たんぱく質22g以上含有しているもの。 3 常温保存可能なもの。
77	カニ玉セット	箱	1 1個90g程度 1箱60個入り 2 あんかけが添付されているもの。 3 ボイルタイプ
78	天津井の具	箱	1 1枚170g程度 1箱20枚入り 2 あんかけが添付されているもの。
79	春巻	袋	1 1個50g程度 1袋30個入り 2 7種類の具材が入っているもの。
80	生餃子	kg	1 肉入り 2 1個25g程度
81	水餃子	袋	1個15g程度 1袋50個入り
82	焼き餃子	箱	1 1個25g程度 1箱100個入り 2 トレー入り
83	雪菜餃子	袋	1 1個20g程度 1袋20個入り 2 仙台雪菜を皮に練りこんだもの。
84	手羽先ぎょうざ	kg	1個50g程度 20個入り
85	ハムエッグフライ (80)	箱	1個80g程度 1箱75個入り
86	タマゴサラダロール フライ	袋	1 1個50g程度 1袋10個入り 2 タマゴサラダをハムで包み、パン粉をつけたもの。

番号	品名	単位	規	格
87	シューマイ	袋	1 1個25g程度 2 トレー入り	1袋10個入り
88	いか焼売	袋	1 1個25g程度 2 トレー入り 3 細切の焼売の皮が付いているもの。	1袋10個入り
89	錦糸焼売	袋	1 1個25g程度 2 トレー入り 3 焼売に錦糸卵をまぶしたもの。	1袋10個入り
90	海鮮焼売	袋	1個15g程度	1袋50個入り
91	えび団子の鹿の子揚げ	袋	1 1個25g程度 2 えび団子に小さく切ったパンをまぶしたもの。	1袋30個入り
92	肉団子のもち米蒸し	袋	1 1個25g程度 2 トレー入り 3 肉団子にもち米をまぶしたもの。	1袋25個入り
93	野菜のキッシュ	箱	1 1個30g程度 2 自然解凍できるもの。	1箱240個入り
94	さつまいも天ぷら	kg	1個55g程度	
95	ジャーマンポテト	kg	500g程度入り	
96	オニオンソテー ダイス	kg	1kg程度	袋入り
97	味付ビビンバ	kg	1kg程度	袋入り
98	ハヤシルー(レトルト)	kg	1 1kg程度 2 具材入り 3 常温保存2年	アルミ袋入り
99	レトルトポークカレー	袋	1 3kg程度 2 常温保存2年	アルミ袋入り
100	牛肉ポトフ缶	缶	1 1缶2900g程度入り 2 牛肉が20%以上入っているもの。 3 常温保存3年	
101	牛肉コロッケ	kg	1個100g程度	
102	かぼちゃチーズコロッケ(80)	袋	1個80g程度	1袋12個入り
103	椎茸肉詰フライ	袋	1個30g程度	1袋30個入り
104	ピーマン肉詰フライ	袋	1個50g程度	1袋30個入り
105	蓮根挟み揚	袋	1個30g程度	1袋30個入り
106	かぼちゃ挟み揚	袋	1個25g程度	1袋30個入り

番号	品名	単位	規格
107	ごぼうの唐揚げ	kg	1 1kg程度 袋入り 1袋160本程度入り 2 国産生ごぼうを使用 3 ごぼうを長さ6cm程度のスティック状にカットし、衣に味付けしてあるもの。 4 油調済
108	冷凍オニオンリング	kg	1 500g程度 袋入り 2 輪切りにした玉葱に味付きの衣がついているもの。
109	冷凍たこやき	kg	1 1個20g程度 1kg程度 袋入り 2 揚げ調理が可能なもの。
110	冷凍明石焼	箱	1個25g程度 1箱240個入り
111	金平ごぼう	kg	1 1kg程度入り 2 常温保存可能品
112	ひじきの煮物	kg	1 1kg程度 レトルトパウチ入り 2 根菜入り 3 常温で2年6ヶ月保存可能なもの。
113	塩ねぎエリング	kg	1kg程度 袋入り
114	塩麴金平	kg	1kg程度 袋入り
115	さつま芋の甘露煮	袋	1 1袋700g程度入り 2 チルド又は冷凍品
116	オクラと山芋のサラダ	袋	1 1袋500g程度入り 2 オクラ、山芋、芽かぶ、なめこ入り
117	ピリ辛こんにゃく	袋	1個20g程度 1袋50～55個入り
118	れんこんの金平	kg	1kg程度 袋入り
119	刻み昆布の煮物	kg	1 1kg程度 レトルトパウチ入り 2 常温保存
120	昆布の煮物	kg	1 1kg程度 固形量800g程度 レトルトパウチ入り 2 常温で2年6ヶ月保存可能なもの。
121	黒酢根菜きんぴら	kg	1 1kg程度 固形量800g程度 レトルトパウチ入り 2 常温で2年6ヶ月保存可能なもの。
122	里芋そぼろ煮	kg	1kg程度 袋入り
123	れんこんとごぼうの甘辛煮	kg	1 1kg程度 袋入り 2 ボイルタイプ
124	れんこん梅肉和え	kg	1 1kg程度 袋入り 2 れんこん、山くらげ入り
125	揚げ茄子の味噌和え	kg	1 冷凍品 2 500g程度 袋入り
126	かぼちゃのそぼろあん	kg	1 1kg程度 袋入り 2 ボイルタイプ

番号	品名	単位	規	格
127	おから煮	kg	1 500g程度 袋入り 2 チルド 3 人参・ごぼう・椎茸入り	
128	筑前煮	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
129	山菜と湯葉の煮物	個	1 1kg程度 レトルトパウチ入り 2 常温で2年6ヶ月保存可能なもの。	
130	ポテトサラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
131	ポテトサラダ (ベーコン入り)	kg	1 1kg入り 2 ベーコン入り	
132	明太子ポテトサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
133	千切ポテトサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
134	スパサラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
135	マカロニサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
136	トマトペンネサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
137	ごぼうサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
138	ささがきご ぼうサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 人参入り 3 チルド	
139	かぼちゃサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
140	パンプキンサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド 3 かぼちゃが大きめにカットされており、形が 残っているもの。	
141	れんこんサ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
142	春雨サ ラダ	kg	1 1kg程度 袋入り 2 チルド	
143	たまごペンネサ ラダ	kg	1 500g程度 袋入り 2 タマゴサラダにペンネが入っているもの。	
144	しそ巻	箱	1 病虫害ない、しその葉を使用し、味噌は、赤 味噌を使用したもの。特有の香りを有するもの で、異味、異臭なきもの。 2 1粒10g程度 1箱1500粒入り	
145	アロエシロップ漬	個	1 1個1.5kg程度 固形量1kg程度 2 レトルトパウチ入り	
146	にら饅頭	kg	1 1個30g程度 2 1kg程度 袋入り	

