

令和8年度 糧食品標準規格表

航空自衛隊 松島基地

文書管理者:航空教育集団第4航空団基地業務隊長 作成年月日:2026. 1. 15 保存期間:5年
保存期間満了日:2031. 3. 31 枚数:59枚 配布先:なし

目 次

総 則	1
1 穀類及び同加工品	2
2 芋類及び同加工品	6
3 砂糖及び甘味類	8
4 菓子類	9
5 油脂類	1 2
6 種実類及び同加工品	1 3
7 豆類及び同加工品	1 4
8 魚介類及び同加工品	1 7
9 獣鳥肉類及び同加工品	2 3
1 0 卵及び同加工品	2 7
1 1 牛乳及び同加工品	2 9
1 2 野菜類及び同加工品	3 1
1 3 果実類及び同加工品	3 8
1 4 きのこと類	4 1
1 5 海藻類及び乾物類	4 2
1 6 嗜好飲料類	4 4
1 7 調味料類及び香辛料	4 5
1 8 調理加工食品類	5 3

総 則

1 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ていない糧食品の規格については、その都度明示する。

2 納入時間及び場所

(1) 納入時間

原則として納品日の午前8時15分から11時とし、それ以外の時間を指定する場合は、その都度示す。

(2) 納入場所

松島基地隊員食堂東側検収所

3 受領検査

- (1) 納入業者は、納品時に衛生隊において食品衛生管理官による衛生検査を受けるものとする。
- (2) 受領検査は本規格表に基づき実施するが、自衛隊側において物理的又は科学的捜査を必要と判断した場合は、公共の検査機関に依頼するものとし、検査に必要な費用は納入業者の負担とする。
- (3) 納入数量のほかに、保存食用（業務隊）を提出する。ただし、食品衛生管理上疑義がないと認められる糧食品については省略することができるものとし、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) 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。
- (6) 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。
- (7) 検査の結果、不合格となった場合は、直ちに良品と交換するものとする。
- (8) 加工食品については、原材料と栄養成分表を事前提出または添付すること。

4 共通規格

(1) 缶詰、ビン詰及びレトルト類

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、製造業者名及び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

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。

5 その他

本規格表は、令和8年4月より適用する。

1 穀類及び同加工品

(1) 穀類共通規格

- ア 日本農林規格（JAS）に適合したもの。
- 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) 茹麺及び生麺共通規格

- 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
10	押麦	KG	① 国内産大麦 ② 1kg程度入り。
20	もち麦	箱	1箱4.8kg程度入り。
30	精白米	KG	① 農林水産規格に基づく水稲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 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三重クラフト紙入り。 ⑦ クラフト紙に品名・年産・品種・内容量を貼付すること。
31	精白米(10KG)	KG	① 農林水産規格に基づく水稲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 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 10kgビニール袋入り。 ⑦ ビニール袋に品名・年産・品種・内容量を貼付すること。
40	きりたんぼ	袋	1本70g程度 1袋3本入り。
50	冷凍カットきりたんぼ	袋	1本15g程度 1袋32本入り。
60	冷凍だまこ餅	KG	1個10g程度 1kg入り。
70	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。
80	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。
90	冷凍白玉餅	KG	1個10g程度 1kg程度 袋入り。
100	もち米	KG	① 国内産水稲もち米（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。
110	もち粉	KG	1kg程度入り。
120	発芽玄米 (あきたこまち)	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 秋田県産
130	米粉	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 宮城県産ひとめぼれ100%使用
140	十五穀米	袋	1袋500g程度入り。
150	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。
160	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
170	ホットロール(5)	袋	① 1個50g程度 1袋5個入り。 ② 切れ目入り。

番号	品名	単位	規格
180	ロールパン(6)	袋	1個40g程度 1袋6個入り。
190	クロワッサン	袋	1個50g程度 1袋4個入り。
200	冷凍クロワッサン	箱	① 1個40g程度 1箱40個入り。 ② 自然解凍できるもの。
210	冷凍ナン	箱	① 焼き上がり良好で、弾力性のあるもの。 ② 1個50g程度 1箱40個入り。
220	クルトン	袋	1袋250g程度入り。 乾燥品
230	山型食パン(3)	袋	1枚60g程度 1袋3枚入り。
240	LLパン&LL牛乳セットA	個	① ロングライフパン1個80g程度 2個詰 種類はその都度示す。 ② ロングライフ牛乳200ml ③ 常温60日保存可能
250	LLパン&LL牛乳セットB	個	① ロングライフパン1個80gと40g程度 2個詰 種類はその都度示す。 ② ロングライフ牛乳200ml ③ 常温60日保存可能
260	LLパン&LL乳酸菌飲料セット	個	① ロングライフパン1個80g程度 2個詰 種類はその都度示す。 ② ロングライフ乳酸菌飲料200ml ③ 常温60日保存可能
270	冷凍カレーパン	箱	① 1個100g程度 1箱48個程度入り。 ② フライ用
280	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
290	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
300	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。
310	冷凍ほうとう	袋	1個250g 1袋5個入り。
320	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
330	冷凍きしめん	袋	1個240g 1袋5個入り。
340	冷凍稲庭風うどん	袋	1個250g程度 1袋5個入り。
350	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
360	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
370	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
380	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
390	冷凍ちぢれ中華麺	KG	① 1個200g程度 ② 切刃番手角22
400	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
410	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
420	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。
430	石巻焼そば麺	KG	① 1等粉使用 茶色中華蒸麺 ② 業務用 ③ 石巻産
440	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
450	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
460	冷凍沖繩そば	KG	1個200g程度
470	ハーフスパゲティ	KG	① 準中力小麦粉使用乾燥良好で折れないもの。 ② 太さ1.8mm程度 長さ12cm程度 ③ 1kg程度入り。
480	カップリーニ	KG	① 準中力粉使用 ② 500g程度 袋入り。

番号	品名	単位	規格
490	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。
500	ペンネ	KG	① 準中力粉使用 ② 500g程度 袋入り。
510	冷凍スパゲティ	袋	① 1個220g程度 1袋5個入り。 ② 茹で用 ③ 1.6mm～1.75mm
520	冷凍フェットチーネ	袋	1個170g 1袋5個入り。
530	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
540	茹そば	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
550	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
560	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。
570	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
580	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
590	盛岡冷麺	箱	① 1個160g程度 1箱30個入り。 ② 常温保存品
600	冷凍冷麺	袋	1個230g程度 1袋5個入り。
610	焼うどん(チゲ味)	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。
620	焼うどん(醤油味)	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。
630	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、人参及び刻みにんにくが入ったもの。
640	ナポリタン	KG	① 冷凍品 ② 500g程度 袋入り。
650	冷凍ポーク焼そば	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 野菜入り。 ③ ボイルタイプ
660	あごだし塩焼そば	袋	① 冷凍品 ② 1.1kg袋入り。 ③ 沖縄塩使用 ④ ボイルタイプ
670	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
680	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
690	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
700	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
710	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
720	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
730	冷凍フォー	KG	① 1個200g程度 ② ミニダブル 茹で用
740	すいとん粉	袋	1袋900g程度入り
750	小麦粉	KG	① 薄力粉 ② 日清、昭和又は、同等品以上のもの。
760	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
770	もみじ麩	箱	① 1本140g程度 1箱5本入り。

番号	品名	単位	規格
780	きざみ庄内麩	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 巾3cm×3mm程度
790	花麩	袋	1袋400g程度入り。
800	豆麩	KG	① 強力小麦粉1等級以上使用 ② 乾燥良好 白玉麩
810	ソフトパン粉	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 1kg程度 袋入り。
820	天かす	KG	① 油切りして風味良好品 ② 1kg程度入り。
830	仙台油麩	箱	① 1箱250g程度入り。 ② 14mmスライス
840	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
850	冷凍ひつつみ	KG	① 500g入り。 茹済 ② 岩手県加工品
860	カップラーメン	個	① 4か月以上の賞味期限があるもの。 ② 種類、名称、容量についてはその都度示す。
870	アルファ化米(ドライカレー)	個	① 1個100g程度入り。 ② 賞味期限まで5年以上あるもの。 ③ スプーン付き。
880	アルファ化米(五目ごはん)	個	① 1個100g程度入り。 ② 賞味期限まで5年以上あるもの。 ③ スプーン付き。

2 芋類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
10	冷凍ハーフポテト	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 ボイルタイプ
20	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。
30	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。
40	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。
50	乾燥マッシュポテト	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
60	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18cm程度 ③ 500g程度入り。
70	じゃがいも	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
80	冷凍皮付きハーフカットポテト	KG	1個20～35g程度
90	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
100	冷凍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。
110	冷凍フレンチポテト	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。
120	冷凍シューestring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。
130	冷凍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。
140	冷凍スパイシーポテト	KG	① ガーリックとオニオン味 ② 冷凍1kg程度入り。
150	冷凍ジャーマンポテト	KG	500g程度入り。
160	冷凍中華ポテト	KG	① 大学芋にからめたタレがパリッとしているもの。 ② 黒胡麻付き。 ③ 自然解凍 ④ 1kg入り。
170	板こんにゃく	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。
180	つきこんにゃく	KG	① 板こんにゃく(No.170)の規格に準ずるもの。 ② 長さ5cm程度にカットしたもの。
190	結び糸こんにゃく	袋	① 板こんにゃく(No.170)の規格に準ずる。 ② 1個25g程度 1袋50個程度入り。
200	糸こんにゃく	KG	① 板こんにゃく(No.170)の規格に準ずる。 ② 長さ50cm程度以上
210	カット糸こんにゃく	KG	① 板こんにゃく(No.170)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。
220	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、青いものを除く。 ④ Lサイズ 1個70～90g程度 国産品
221	洗い里芋	KG	① 里芋(No.220)の規格に準じたもので、皮をむいたもの。 ② 1kg程度入り。
230	冷凍里芋	KG	① 500g程度入り。 ② Sサイズ 1個12～16g程度
240	冷凍里芋1/4カット	KG	500g程度入り。
250	冷凍里芋(2S)	KG	① 500g程度入り。 ② 2Sサイズ 1個10～12g程度

番号	品名	単位	規格
260	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
270	冷凍長芋とろろ	KG	① 1kg程度入り。 ② 国産品
280	片栗粉	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。
290	コーンスターチ	KG	① どうもろこし澱粉 ② 1kg程度入り。
300	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
310	冷凍さつまいもスライス	袋	① 皮付きでスライスしたもの天ぷら用 ② 1枚20g程度 1袋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
10	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。
20	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。
30	はちみつ	KG	① 1kgボトル入り。 ② ネジキャップ式
40	水あめ	個	1個550g程度 容器入り。
50	黒蜜	本	1L紙パック入り。
60	フロストシュガー	袋	① 300g程度 袋入り。 ② ヨーグルト用
70	メープルシロップ&マーガリン	箱	① 1個11g程度 1箱20個入り。 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
10	ミニたい焼き(こしあん)	袋	1個30g程度 1袋10個入り。
20	串だんご	箱	① 冷凍品 ② 1串55g程度 1箱30串入り。
30	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
40	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
50	冷凍あんまん	箱	1個90g程度 48個入り。
60	冷凍肉まん	箱	1個85g程度 48個入り。
70	冷凍プチシューアイス	袋	① 1個30g程度 1袋15個入り。 ② 個包装
80	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
90	冷凍シュークリーム	箱	① 1個45g程度 1箱40個入り。 ② カスタードホイップ ③ 個包装
100	冷凍プチシュー(カスタード)	袋	1個10g程度 1袋34個入り。
110	冷凍プチシュークリーム	箱	① 1個24g程度 1箱40個入り。 ② 個包装 ③ カスタード&チョコ
120	冷凍プチシュー(チョコ)	袋	① 1個10g程度 1袋34個入り。 ② 個包装
130	冷凍エクレア	袋	① 1個35g程度 1袋15個入り。 ② 個包装
140	冷凍ミニエクレア	袋	① 1個18g程度 1袋14個入り。 ② 個包装
150	冷凍いちごエクレア	袋	① 1個18g程度 1袋14個入り。 ② 個包装
160	冷凍ショートケーキ	箱	① 1個50g程度 1箱4個入り。 ② 種類はその都度示す。
170	冷凍カップ入りデザート(苺)	袋	① 1個25g程度 1袋10個入り。 ② ヘラ付き。
180	スフレロール	箱	1切75g程度 1箱5個入り。
190	冷凍ホットケーキ(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。
200	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。
210	焼プリンタルト	箱	① 冷凍品 ② 1個30g程度 1箱40個入り。
220	グレープフルーツカットゼリー	KG	① 冷凍品 ② 1kg袋入り。 ③ ルビー
230	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
240	青梅ゼリー	箱	① 1個50g程度 1箱40個入り。 ② 和歌山県産梅使用 ③ ヘラ付き。
250	カットゼリー(ぶどう)	袋	① 1kg程度 袋入り。 ② 長野県産ぶどう使用
260	カットゼリー(さくらんぼ)	袋	① 1kg程度 袋入り。 ② 山形県産さくらんぼ使用
270	青りんごゼリー	箱	① 1個40g 1箱40個入り。 ② 青森県産りんご使用 ③ ヘラ付き。

番号	品名	単位	規格
280	とちおとめ苺のゼリー	箱	① 1個45g程度 1箱80個入り。 ② コンデンスミルク入り。 ③ ヘラ付き。
290	杏仁豆腐(カット)	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 完成品 ダイスカット ③ カルシウム、鉄、強化品
300	チョコレートソース	本	① デザートソース ② 1個500g程度 容器入り。
310	ミニ笹団子	袋	1個25g程度 1袋20個入り。
320	レモンのカスタードタルト	箱	① 1個35g程度 1箱40個入り。 ② 瀬戸内レモン使用
330	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
340	ずんだあん	KG	① 濃厚着色不可、全糖品 ② 500g～1kg程度 袋入り。
350	冷凍ずんだ餅	袋	1個25g程度 1袋30個入り。
360	ミニたい焼き(カスタード)	袋	① 1個30g程度 1袋10個入り。
370	冷凍おはぎ	箱	1個80g程度 1箱60個入り。
380	冷凍チョコタルト	箱	① 1個30g程度 1箱80個入り。 ② 鉄、食物繊維強化品
390	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
400	冷凍クレープ	箱	① 1個40g程度 1箱40個入り。 ② 種類はその都度示す。
410	冷凍ティラミス(カップ)	箱	① 1個45g程度 1箱120個入り。 ② ヘラ付き。
420	冷凍スイートポテト	箱	1個35g程度 1箱80個入り
430	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
440	杏仁豆腐の素	袋	① 750g程度入り 粉末 ② 出来上がり量3L分
450	カロリーバー(2本)	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
460	カロリーバー(4本)	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
470	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。
480	フルーツグラノーラ	袋	1袋500g程度入り。
490	フルーツグラノーラ(ミニパック)	袋	① 1袋50g程度 ② 種類はその都度示す。
500	フルーツグラノーラビッツ(ミニパック)	袋	① 1袋26g程度 一口サイズ ② 種類はその都度示す。
510	カルシウムウエハース	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。
520	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
530	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
540	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 チョコ又はウエハースもしくはグラノーラタイプのもの。
550	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。
560	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。
570	えびスナック	袋	1袋60g程度 カルシウム400mg以上配合

5 油脂類

油脂類共通規格

- (1) 日本農林規格（JAS）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準を満たすもの。
- (3) 特定の容器を使用

番号	品名	単位	規格
10	オリーブ油	本	① 1本1L程度 ボトル入り。 ② ピュア
20	エキストラバージンオイル	本	1本500ml程度 ビン入り。
30	ごま油	本	① 100%純正油 ② 1本200g程度 ビン入り。
40	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。
50	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。
60	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。
70	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。
80	バター(個装タイプ)	箱	1個8g程度 1箱50個入り。
90	ラード	袋	① 純正ラード ② 2kg程度入り。

6 種実類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
10	冷凍むき栗	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 1/2カットタイプ
20	黒ごま	袋	① 実が良く入り、乾燥良好なもの。 ② 1袋100g程度入り。
30	白ごま	袋	① 実が良く入り、乾燥良好なもの。 ② 1袋100g程度入り。
40	黒すりごま	袋	① 実が良く入り、乾燥良好なもの。 ② 1袋90g程度入り。
50	白すりごま	袋	① 実が良く入り、乾燥良好なもの。 ② 1袋90g程度入り。
60	スライスアーモンド	KG	1kg程度 袋入り。
70	芝麻醬	個	1個800g程度
80	ごまあえの素	個	① 1個500g程度入り。 ② 脱酸素剤封入り。
90	ピーナッツあえの素	個	① 1個500g程度入り。 ② 脱酸素剤封入り。

7 豆類及び同加工品

番号	品名	単位	規格
10	西京味噌	袋	500g程度入り。
20	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 1kg程度袋入り。
30	信州味噌	KG	1kg程度入り。
40	赤味噌	KG	① 白味噌(No. 20)の規格に準ずる。 ② 1kg程度入り。 ③ 東松島産
50	仙台赤味噌	KG	① 白味噌(No. 20)の規格に準ずる。 ② 1kg程度入り。 ③ 宮城県産
60	九州麦味噌	KG	1kg程度入り。
70	八丁味噌	KG	1kg程度入り。
80	もろみ味噌	袋	① もろキュー用 ② 1袋500g程度入り。
90	大豆水煮	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 加熱済みで、そのまま使用可能であるもの。 ③ 常温保存1年 ④ 国産
100	大豆水煮(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
110	黒豆佃煮	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。
120	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
130	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
140	絹ごし豆腐(ミニ)	組	① 絹ごし豆腐(No. 130)の規格に準ずる。 ② 1個150g程度 1組3個入り。
150	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崩れないもの。 ③ 1個300g程度
160	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無いもの。
170	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
180	冷凍ミニ絹厚揚げ	KG	1個10g程度 1kg程度入り。
190	冷凍揚げ出し豆腐	箱	1個20g程度 1箱300個入り。
200	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
210	油揚げ	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 手揚げ風 ③ 1枚60～100g程度
220	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
230	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
240	高野豆腐(サイコロ)	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 ビニール袋入り。

番号	品名	単位	規格
250	納豆A	組	① 内容量 1個45g程度 ② 1組3個入り。 ③ たれ、辛子付き。
260	納豆B	個	① 内容量 1個30g程度 ② たれ、青しそり付き。
270	ひきわり納豆	組	① 内容量 1個40g程度 ② 1組3個入り。 ③ たれ付き。
280	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。
290	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。
300	調整豆乳(1L)	本	① 1本1000ml程度 紙パック ② 常温保存が3か月以上可能なもの。
310	調整豆乳(200ml)	本	① 1本200ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
320	麦芽コーヒー豆乳 (200ml)	本	① 1本200ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
330	バナナ豆乳(200ml)	本	① 1本200ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
340	抹茶豆乳(200ml)	本	① 1本200ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
350	麦芽コーヒー豆乳カロ リーオフ(1L)	本	① 1本1000ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
360	バナナ豆乳カロリーオ フ(1L)	本	① 1本1000ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
370	紅茶豆乳カロリーオフ (1L)	本	① 1本1000ml程度 紙パック ② ストロー貼付け。 ③ 常温保存が3か月以上可能なもの。
380	大豆ミート(ミンチ)	袋	① 脱脂大豆 ② 1袋250g程度入り。
390	白あえの素	袋	① 冷凍品 ② 1袋500g程度入り。
400	おからパウダー	袋	1袋400g程度入り。
410	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。
420	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
430	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。
440	ミックスビーンズ	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 枝豆40%、金時豆30% 白いんげん30%
450	うずら豆	KG	① うずら豆を甘煮にしたもの ② 1kg程度入り。
460	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。
470	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。
480	うぐいす豆	KG	① うぐいす豆を甘煮にしたもの。 ② 1kg入り。
490	ひよこ豆	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度入り。
500	こし練あん	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。

8 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚共通規格

ア 外観

(ア) 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。

(イ) 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

(ア) 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。

(イ) 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

(ア) セミドレス えらと内臓を取ったもの。

(イ) ドレス セミドレスから頭を取ったもの。

(ウ) フィレー 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
10	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
20	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
30	赤魚塩麹漬	袋	① 三枚おろしを使用 ② 1枚120g程度 1袋14枚入り。
40	メヌケ味噌漬	KG	① 1切120g程度 ② 東松島産味噌使用
50	赤魚西京漬(骨取)	袋	1枚100g程度 1袋5枚入り。
60	かじき鯖切身(100)	KG	① 骨、皮、血合を完全に除去し正肉とする。 ② 1切100g程度
70	鯉のたたき	KG	① 冷凍品 ② 1本350～400g程度 ③ 1本沖釣り鯉使用
80	銀がれいみりん漬	袋	1切115g程度 1袋20切入り。
90	冷凍キス開き	箱	1尾15～20g 1箱200尾入り。天ぷら用
100	銀鱈切身	KG	1切120g程度
110	銀鱈	KG	① 無頭、二枚おろし。 ② 2kg以上を使用のこと。
120	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
130	金華銀鮭切身(120)	KG	① 1切120g程度 ② 金華山沖でとれたもの。
140	鮭フィレ	KG	① 三枚おろし ② 国産 特々印 ③ 1枚600g程度
150	鮭切身(60)	KG	1切60g程度
160	鮭切身(120)	KG	1切120g程度
165	鮭切身(打粉付)	KG	① 1切15g程度 ② 骨を取り除いたもの。 ③ 国産品
170	冷凍サーモン切身 (骨なし60)	箱	① 1切60g程度 1箱80切入り。 ② 骨を取り除いたもの。
180	紅鮭切身(120)	KG	① 冷凍品 ② 1切120g程度 ③ 中切れのみで、尾部位は除く。
190	紅鮭フィレ	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%
200	さば	KG	① 冷凍品 ② 有頭 1尾700g程度
210	三陸産さばフィレ	KG	① 1切120g程度 ② 三陸産
220	金華さばフィレ	箱	① 1枚110g程度 1箱50切入り。 ② 腹骨を除去したもの。
230	さばフィレ	KG	① 1枚110～130g程度 ② 5kgに40枚程度詰
240	さばしょうゆみりん漬	KG	① フィレ ② 1枚130g程度
250	ヨシキリザメ切身(120)	KG	① 1切120g程度 ② 国産品
260	モウカサメ切身(120)	KG	① 1切120g程度 ② 国産品
270	さわら切身(骨なし100)	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
280	さんま(骨なし80)	袋	① 1尾80g程度 1袋5尾入り。 ② 冷凍真空詰 ③ 骨を取り除いたもの。
290	冷凍さんま	袋	① 内臓良好品 ② 1尾120g程度 1袋5尾入り。
300	スズキフィレ	KG	① 冷凍品 ② 1枚800g程度
310	ソイのネギ塩だれ漬	袋	1切120g程度 1袋20切入り。

番号	品名	単位	規格
320	太刀魚切身(骨なし60)	袋	① 冷凍品 ② 1切60g程度 1袋10切入り。 ③ 骨を取り除いたもの。
330	太刀魚切身(骨なし80)	袋	① 冷凍品 ② 1切80g程度 1袋5切入り。 ③ 骨を取り除いたもの。
340	鱈切身	KG	1切120g程度
350	つば鯛昆布醤油漬	袋	1切90g程度 1袋20切入り。
360	パンガシウスフィレ	KG	1kgに4～5枚程度入り。
370	銀ひらす昆布醤油漬	袋	① 1切100g程度 1袋20切入り。 ② 丸加水産又は同等以上のもの。
380	銀ひらす味噌酒粕漬	袋	① 1切100g程度 1袋20切入り。 ② 丸加水産又は同等以上のもの。
390	ぶり切身	KG	① 本鰯 ② 1切120g程度
391	ぶり西京漬	KG	① 1切100g程度 ② 岩手県産
400	ぶりフィレ	KG	① 冷凍品 ② 1枚1.8～2.0kg程度のもの。
410	ほっけ昆布醤油漬	袋	1切半身130g程度 1袋16切入り。
420	ほっけ麴みそ漬	袋	1切半身130g程度 1袋16切入り。
430	メバルフィレ	袋	1切90g程度 1袋10切入り。
440	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。
450	冷凍まぐろさくどり	個	① キハダマグロ又はバチ鰯を、さくどりにカットしたもの。 ② 1個2.5kg程度
451	冷凍まぐろダイスカット	KG	15mm程度角カット
460	トロまぐろ	KG	① 冷凍品 ② ネギトロ用 ③ 1袋500g～1kg程度入り。
470	あじみりん焼 (骨なし20)	袋	① 1切20g程度 1袋10切入り。 ② 自然解凍できるもの。
480	赤魚みりん焼 (骨なし20)	袋	① 1切20g程度 1袋10切入り。 ② 自然解凍できるもの。
490	赤魚みぞれ煮 (骨なし30)	袋	① 1切30g程度 1袋10切入り。 ② 自然解凍できるもの。
500	刻みあなご	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。 ③ 空パック詰
510	煮干し粉	袋	① 1kg程度 袋入り。 ② トッピング用
520	しらす干し	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。
530	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
540	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。
550	いわし梅しそ煮	袋	① 1切40g程度 1袋15切入り。 ② ヤヨイサンフーズ又は同等以上のもの。
560	いわしみぞれ煮	袋	① 1切30g程度 1袋15切入り。 ② ヤヨイサンフーズ又は同等以上のもの。
570	うなぎ長蒲焼	KG	① 冷凍品 ② 5kgに25尾程度入り。
580	かつお削節	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 100g程度 袋入り 不活性ガス充填詰
590	かつお糸削	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。 ③ 100g程度 袋入り。
600	だしパック	KG	1袋100g程度入り。
610	かつお粉	袋	1袋300g程度入り。

番号	品名	単位	規格
620	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
630	レトルト鮭ほぐし	KG	1kg程度入り。
640	銀鮭中骨水煮缶	缶	① T2K缶 固形量1300g程度 ② 宮城県産
650	さば塩焼(骨なし40)	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。
660	さば照焼(骨なし40)	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。
670	さば水煮缶	缶	T2K缶 固形量1400g程度
680	さば味噌煮缶	缶	1号缶 固形量1800g程度
690	さば八丁味噌煮缶	缶	T2K缶 固形量1400g程度
700	さば味噌煮(110)	袋	① 冷凍品 ② 1切110g程度 1袋6切入り。 ③ ボイルタイプ ④ 気仙沼加工
710	さば味噌煮(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
720	さば生姜煮(110)	袋	① 冷凍品 ② 1切110g程度 1袋6切入り。 ③ ボイルタイプ ④ 気仙沼加工
730	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
740	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。
750	子持ちししゃも	KG	① 冷凍品 ② 塩味良好品 ③ 1尾20g程度
760	ぶり照り煮(骨なし30)	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。
770	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
780	ライトツナフレーク	KG	① 1kg程度入り。 ② レトルトパウチ
790	かに風味かまぼこ	KG	① 1kg程度 パラ詰 ② 50本程度入り。
800	ズワイガニ風かまぼこ	KG	① 1kg程度 ② 125本程度入り。
810	板なし赤かまぼこ	個	1個300g程度
820	板なし赤かまぼこ(スライス)	個	① 1個300g程度 ② 5mmスライス
830	板なし白かまぼこ	個	1個300g程度
840	板なし白かまぼこ(スライス)	個	① 1個300g程度 ② 5mmスライス
850	板蒲鉾	個	① でん粉含有4% ② 1個180g程度 ③ 赤蒲鉾
860	梅型かまぼこ(スライス)	箱	① 5mmスライス ② 1箱800枚程度入り。
870	笹かまぼこ	KG	1枚40g程度
880	ミニ笹かまぼこ(プレーン)	箱	1枚20g程度 1箱100枚入り。

番号	品名	単位	規格
890	ミニ笹かまぼこ(チーズ)	箱	1枚20g程度 1箱100枚入り。
900	ミニ笹かまぼこ(しそ)	箱	1枚20g程度 1箱100枚入り。
910	竹輪	KG	① 1本25g程度 ② 長さ13～14cm程度
920	ミニ竹輪	KG	1個15g程度
930	冷凍竹輪	KG	1本50g程度
940	冷凍竹輪(スライス)	KG	5mmスライス
950	だて巻	本	① 1本320g程度 ② 弾力があり着色の濃くないもの。
960	なると(白)	KG	① 1本150g程度 ② 白に赤い渦巻模様
970	なると(赤)	KG	① 1本150g程度 ② 赤に白い渦巻模様
980	はんぺん	KG	① 個包装 ② 1枚100～150g程度
990	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。
1000	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。
1010	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。
1020	イクラ醤油漬	KG	① 醤油味付 ② 500g又は1kg程度 パック詰
1030	すじこ	KG	① さけの子 ② 等級品 ③ 粒の大きさが中粒で固く、溶けていないもの。
1040	とびっこ醤油漬	KG	① 冷凍品 ② 味付良好品
1050	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
1060	辛子明太子	KG	① たら子を辛く味付けしたもの。 ② 切れ子
1070	辛子明太子(チューブ)	個	① 冷凍品 ② 1個300g程度入り。
1080	冷凍殻付ボイルあさり	袋	① 冷凍品 ② 1袋500g程度 ③ 砂抜 加熱済 Mサイズ
1090	冷凍あさりむきみ	KG	① 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。
1100	冷凍殻付しじみ	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
1110	干し貝柱	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② ブロークンタイプ
1120	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
1130	冷凍ベビーほたて	KG	① 1kg程度入り。 ② Lサイズ 80～100個程度入り。
1140	冷凍ほたて貝	KG	① ボイルむき身 うろ取り ② Lサイズ 1個40～50g程度 ③ 1kg程度入り。
1150	ベビーほたて貝柱	KG	① 1kg程度入り。 ② 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。
1160	冷凍桜えび	KG	① IQF冷凍品 ② 500g程度入り。
1170	桜えび(素干し)	袋	100g程度 袋入り。

番号	品名	単位	規格
1180	かのこいか	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
1190	冷凍するめいか	KG	① 8kgに18～22杯程度入り。 ② 船内バラ凍結品、フの入ったもの。
1200	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
1210	ボイルたこスライス	袋	① 1枚8g程度 1袋20枚入り。 ② 生食用
1220	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。
1230	冷凍むきほや	KG	① 生ほやむき身 ② 宮城県産
1240	冷凍蒸しほや	袋	① 半身1切15g程度 1袋10切入り。 ② 殻付き。 ③ 宮城県産
1250	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)
1260	むきえび(L)	KG	① IQF冷凍品 保水剤不可 ② 1kg程度入り。 ③ Lサイズ
1270	無頭甘えび	袋	① 冷凍品 ② 無頭、尾付 刺身用 ③ 1尾10g程度 1袋50尾入り。
1280	有頭甘えび(中むき)	袋	① 有頭、尾付、中むき。 ② 1尾20g程度 1袋20尾入り。Lサイズ
1290	つぼ抜いか	箱	① 冷凍品 ② 1杯150g程度 1箱50杯程度入り。
1300	いかソーメン	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 箱入り。 ③ 10～11枚程度詰
1310	冷凍いかリング	KG	① 1kg程度入り。 ② 皮・耳なし。
1320	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。
1330	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
1340	寿司えび	袋	① 冷凍品 ② 1尾15g程度 1袋30尾程度入り。
1350	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。

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
10	牛肩ロース	KG	① 赤褐色を呈し、牛肉特有の香りをもち、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
20	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。
30	冷凍サーロインステーキ	袋	1枚150g程度 1袋5枚入り。
40	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
50	牛もも肉	KG	① 赤褐色を呈し、牛肉特有の香りをもち、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
60	牛角切肉	KG	牛もも肉(No. 50)を2～3cm程度角にカットしたもの。
70	牛ひき肉	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
80	牛タンスライス	KG	① 1枚20g程度 ② スリット入り。
90	ボイルド牛タンカット	KG	① 冷凍品 ② 3cmカット ③ 真空加熱済み。
100	牛モツ	KG	下処理済 パラ凍結
110	冷凍牛すじカット	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。
120	牛すじカット	KG	牛すじ肉を2cm程度角にカットしたもの。
130	ローストビーフ	KG	① 冷凍品 ② 1本1kg程度
140	バストラミビーフ	個	1個200g程度 袋入り
150	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。 ② 外観に異常を認めないもの。 ③ 脂肪は、容量比10%以内 ④ 厚さ1cm程度 1枚110g程度
160	豚肩ロース薄切りスライス	KG	① 豚肩ロース(No. 150)を1.5～2mmにスライスしたもの。 ② しゃぶしゃぶ用
170	豚肩ローススライス	KG	① 豚肩ロース(No. 150)を2～3mmにスライスしたもの。 ② 炒め物用
180	豚角切肉	KG	豚もも肉ブロック(No. 240)を2～3cm角にカットしたもの。
190	豚ロース	KG	① 赤色又は、淡紅色を呈し適度の弾力を有すること。 ② 外観に異常を認めないもの。 ③ 脂肪は、容量比10%以内 ④ 厚さ1cm程度 1枚110g程度
200	豚ローススライス	KG	① 豚ロース(No. 190)を2～3mmにスライスしたもの。 ② 炒め物用
210	豚ローススライス(50)	KG	① 豚ロース(No. 190)をスライスしたもの。 ② 厚さ5mm程度 1枚50g程度
220	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

番号	品名	単位	規格
230	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
240	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。 ② 外観に異常を認めないもの。 ③ 脂肪は、容量比10%以内 ④ 外もも、内もも ⑤ ブロック
250	豚もも肉	KG	① 豚もも肉ブロック(No.240)を2～3mmにスライスしたもの。 ② 炒め物用
260	豚もも肉薄切りスライス	KG	① 豚もも肉ブロック(No.240)を1.5～2mmにスライスしたもの。 ② しゃぶしゃぶ用
270	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
280	豚ひき肉	KG	① 肩肉、もも肉を挽いたもの。 ② 変色変質の認めない新鮮なもの。 ③ 赤身肉は80%程度
290	冷凍味付豚レバー	KG	① 500g程度 袋入り。 ② レバニラ用 ③ ボイル品
300	カット豚モツ	KG	下処理済み バラ凍結
310	ロースハム(スライス)	KG	① 製造後1か月以内のもの。 ② JAS規格標準品
320	ロースハム(短冊)	KG	① チルド又は冷凍 ② 幅1cm 長さ4cm 厚さ2mm程度
330	ロースハム(細切り)	KG	① チルド又は冷凍 ② 幅6mm 長さ4cm 厚さ2mm程度
340	ベーコン	KG	① 豚バラ肉使用 ② スライス
350	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
360	厚切りベーコン(16mm)	袋	① 1枚150g程度 1袋5枚入り。 ② 厚さ16mm程度
370	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
380	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
390	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
400	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
410	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
420	冷凍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
430	ロングソーセージ	袋	① 1本35g程度 ② 1袋25本入り。
440	ソーセージステーキ	袋	① 1枚40g程度 1袋10枚入り。 ② 厚さ1cm程度
450	フランクフルトソーセージ	KG	1本40g程度
460	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。
470	豚バラあぶり焼	箱	① 冷凍品 ② 1箱6kg(13～17本入り。) ③ 真空パック
480	ロースチャーシュースライス	KG	1枚10g程度 1袋500g入り。
490	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
500	冷凍味付ジンギスカン	KG	① 1kg程度 袋入り。たれ込み。 ② ロース

番号	品名	単位	規格
510	ラムひき肉	KG	① 生後1年未満の子羊の肉を挽いたもの。 ② ニューージーランド産
520	鶏ささみ	KG	① 国内産 ② 1個40g程度
530	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。
540	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
550	鶏天用カット鶏むね肉	KG	① 1枚20g程度 50個入り。 ② 下処理加熱済
560	若鶏もも肉	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
570	森林どり(もも肉)	KG	① 1個250～300g程度 ② 宮城県産
571	森林どり(むね肉)	KG	① 1個250～300g程度 ② 宮城県産
580	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
590	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。
600	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。
610	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。
620	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。
630	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。
640	鶏ひき肉	KG	国内産の鶏むね肉を挽いたもの。
650	手羽先	KG	① 国内産 ② 1本50～60g程度
660	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
670	冷凍蒸し鶏ほぐし身	袋	500g程度 袋入り。
680	サラダ用チキン	箱	① 1枚250～350g程度 1箱4kg入り。 ② 加熱済
690	冷凍鶏つくね	袋	① 1個35g程度 1袋20個入り。 ② 炭火焼風
700	冷凍鶏つみれ	KG	1個20g程度 50個入り。
710	手羽先ぎょうざ	KG	1個50g程度 20個入り。
720	ハムステーキ	袋	1枚60g程度 1袋10枚入り。
730	ハムステーキ(20)	KG	① 1枚20g程度 ② 半円型
740	豚角煮(35)	KG	① 冷凍品 ② 1kg24～30枚入り。 ③ ボイルタイプ
750	豚角煮(65)	袋	① 1個65g程度 1袋800g程度入り。 ② ボイルタイプ
760	豚角煮スライス	袋	① 1袋600g(10枚入り。)
770	味付ポーク	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。
780	チキンステーキ(照焼)	袋	① 1個50g程度 10個入り。 ② ボイル品
790	ミニチキンステーキ(照焼)	袋	① 1個20g程度 720g程度入り。 ② 自然解凍できるもの。
800	鶏肝しぐれ煮	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。
805	焼き鳥缶詰	缶	① 1缶1700g程度 ② たれ味
806	焼き鳥缶詰(小)	缶	1缶65g程度入り。

番号	品名	単位	規格
810	ささみプロテインバー	袋	① 1本6.5g程度 1袋2本入り。 ② たんぱく質2.2g以上含有しているもの。 ③ 常温保存可能なもの。 ④ ブラックペッパー味
820	味付ささみ	本	① 1本4.5g程度 ② たんぱく質1.2g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。 ⑤ 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

10 卵及び同加工品

卵及び同加工品共通規格

- (1) 日本農林規格（JAS）に適合したもの。
- (2) 品質表示基準を満たすもの。
- (3) 専用パックを使用

番号	品名	単位	規格
10	うずら卵缶	缶	① 1号缶 固形量1620g程度 ② 1缶180～200個入り。
30	鶏卵	個	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玉65～70g程度 ④ 1個（パック）10玉入り。 ⑤ 透明パック詰
40	鶏卵(MS)	KG	① 鶏卵(No. 30)の規格に準ずる ② 1箱10kg詰 173～192玉入り。
50	鶏卵(M)	KG	① 鶏卵(No. 30)の規格に準ずる。 ② 1箱10kg詰 157～172玉入り。
60	鶏卵(L)	KG	① 鶏卵(No. 30)の規格に準ずる。 ② 1箱10kg詰 143～156玉入り。
70	鶏卵(LL)	KG	① 鶏卵(No. 30)の規格に準ずる。 ② 1箱10kg詰 132～142玉入り。
80	冷凍液体全卵	KG	1kg程度入り。
90	ゆで卵水煮	袋	1袋50個程度入り。
100	ハーフ卵(半熟風)	袋	① 半熟の卵を半分カットしたもの。 ② 1個20g程度 1袋15個入り。 ③ 耐冷凍性・耐熱性
105	冷凍トッピングエッグ	個	① 500g程度 袋入り。 ② ゆで卵を細かく刻んだもの。
110	温泉卵	個	① 鶏卵(No. 30)の規格に準ずる。 ② 加熱処理した殻付き半熟卵 ③ 1玉55g程度 1個（パック）10玉入り。 ④ 透明パック詰
120	凍結卵黄	KG	1kg程度入り。
130	凍結卵白	KG	500g程度入り。
140	卵豆腐	箱	① 1個50g程度 1箱60個入り。 ② タレ付
150	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
160	厚焼卵	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 10切カット
170	厚焼卵20カット	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 20切カット
180	ベーコンエッグ	袋	1個40g程度 1袋10個入り。
190	プレーンオムレツ	袋	① ボイル品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。 ③ カルシウム強化品
200	ほうれん草オムレツ	袋	① ボイル品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。 ③ カルシウム強化品
210	チーズオムレツ	袋	① ボイル品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。 ③ カルシウム強化品
220	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。
230	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個入り。 ③ 個包装トレー入り。
240	甘口卵焼き20カット	KG	① 500g程度 ② 20切カット
250	甘口卵焼き10カット	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 10切カット

番号	品名	単位	規格
260	京風ネギ入卵焼き	袋	① 1袋300g程度入り。 ② 12切カット
270	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。
280	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。
290	炒りたまご	KG	① 1kg程度入り。 ② ふんわりタイプ
300	そぼろ卵	KG	1kg程度 袋入り。
310	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。
320	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
330	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。
340	錦糸卵(極薄手焼)	KG	① 錦糸卵(No. 330)の規格に準ずる。 ② 極薄で手焼きのもの。 ③ 500g程度 袋入り。
350	スコッチエッグハーフ	袋	1個50g程度 1袋10個入り。

11 牛乳及び同加工品

番号	品名	単位	規格
10	牛乳(1L)	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
20	牛乳(200ml)	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 ストロー貼付
30	LL牛乳	本	① 種類別「牛乳」 ロングライフ ② 1本200ml 紙パック ③ ストロー貼付 ④ 60日間常温保存可能品
40	コーヒー乳飲料(1L)	本	① 種類別「乳飲料」 ② 1本1000ml入り。紙パック
50	コーヒー乳飲料(200ml)	本	① 種類別「乳飲料」 ② 1本200ml 紙パック ③ ストロー貼付
60	LLいちご牛乳	本	① 種類別「乳飲料」 ロングライフ ② 1本200ml 紙パック ③ ストロー貼付 ④ 60日間常温保存可能品
70	生クリーム	個	① 1個900～1000ml程度 紙パック入り。 ② 乳脂肪分35%
80	冷凍ホイップクリーム	袋	1袋1000ml程度入り。
90	プレーンヨーグルト	個	1個400g程度入り。
100	ヨーグルトA	個	1個70g程度 容器入り。
110	ヨーグルトB	個	1個100g程度 容器入り。
120	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。
130	ヨーグルトD	箱	① 1個110g程度 1箱24個入り。 ② Lg21乳酸菌入り。
140	ブルーベリーヨーグルト(90)	個	1個90g 果肉入り。
150	いちごヨーグルト	個	1個70g程度 容器入り。
160	ぶどうヨーグルト	個	1個70g程度 容器入り。
170	フルーツヨーグルト(75)	箱	1個75g程度 24個入り。
180	のむヨーグルトA	本	① 1本100ml プラスチック容器入り。 ② ストロー貼付
190	のむヨーグルトB	本	① 1本125ml プラスチック容器入り。 ② ストロー貼付け。 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。
200	のむヨーグルトC	本	① 1本110ml 1箱24本入り。 ② 1073R-1乳酸菌入り。
210	のむヨーグルトD	本	① 1本110ml 1箱24本入り。 ② Lg21乳酸菌入り。
220	のむヨーグルトE	本	① 1本200ml ② ストロー貼付
230	のむヨーグルトF	本	① 1本190g程度入り。 ② ストロー貼付 ③ 鉄分強化
240	のむヨーグルトG	箱	① 1本200ml 紙パック 1箱18本入り。 ② ストロー貼付 ③ 1本あたりカルシウム680mg入り。
250	乳酸菌飲料A	本	1本65ml 容器入り。
260	乳酸菌飲料B	本	1本80ml 容器入り。
270	クリームチーズ	KG	1kg程度入り。
280	蔵王クリームチーズ	袋	① 1袋2kg程度 ② 蔵王町加工
290	バルメザンチーズ	KG	1kg程度 袋入り。
300	ダイスチーズ	KG	① 1kg程度入り。 ② 8mm程度角切り。
310	プロセスシュレッドチーズ(大)	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② シュレット 加熱用

番号	品名	単位	規格
320	角チーズ	箱	① 1個15g程度 1箱40個入り。 ② 個包装
330	チーズソース	袋	500g袋入 (生食可能品)
340	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
350	カルシウム乳飲料(1L)	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

12 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、過熟品を除く。
- (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
5	トウモロコシ	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
10	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
20	冷凍オクラ	KG	① 500g程度 袋入り。 ② ホール
30	冷凍かぼちゃ	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
40	冷凍うらごしかぼちゃ	KG	1kg程度 袋入り。
50	冷凍ダイスカットかぼちゃ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 国内産 ③ 16mm程度
60	冷凍かぼちゃスライス	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
70	水菜	KG	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
80	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。
90	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
100	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
110	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
120	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2.5cm以上
140	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2.1cm以上
150	貝割大根	KG	① 新鮮で枯葉は除き、根のスポンジに過剰に水分を含まないもの。 ② 1パック80g程度
160	高菜漬	KG	① 高菜漬けを刻んだもの。 ② 1kg程度 袋入り。
170	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 ③ 1kg程度入り。
180	チンゲン菜	KG	健全葉で緑色の濃い洗浄品
190	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
200	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。
205	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
210	輪切唐辛子	袋	1袋100g程度入り。
220	糸唐辛子	袋	1袋100g程度入り。
230	トマト	KG	① 品質、形状、色沢良好なもの。 ② 未過熟品除き、粒揃いのもの。 ③ Mサイズ 150～170g程度

番号	品名	単位	規格
240	ミニトマト	KG	① 品質、形状、色沢良好なもの。 ② 粒揃いのもの。 ③ Mサイズ 1個10～15g程度
250	ホールトマト缶	缶	1号缶 固形量1500g程度
260	ダイストマト缶	缶	1号缶 固形量1500g程度
270	菜の花	KG	① 新鮮にして、「トウ」の立っていないもの。 ② 花の咲きすぎ不可 ③ 15cm程度に揃えて束にしたもの。
280	冷凍菜の花	KG	500g程度 袋入り。
290	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
300	人参	KG	① 洗浄品 ② 「葉」は除く。 ③ はだ荒れ、けい部の緑化、岐根及び裂根がないもの。 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。
310	千切人参	KG	① 人参(No. 300)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。
320	冷凍千切人参	KG	① 1kg程度袋入り。 ② IQF冷凍品 ③ 幅3mm 長さ5cm程度
330	花形人参	KG	① 下茹済 ② チルド ③ 厚さ5mm程度
340	冷凍人参シャトーカット	KG	500g程度 袋入り。
350	冷凍乱切人参	KG	500g程度 袋入り。
360	冷凍もみじ形人参	KG	① バラ凍結 ② 厚さ2mm程度
370	梅形人参	KG	① バラ凍結 ② 厚さ2mm程度 ③ 1枚1g程度 スライス
380	にんにくの芽	KG	① 鮮度良好品 ② Mサイズ 長さ25～30cm程度
390	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
400	万能ねぎ	KG	① 新鮮で品質良好品 ② Sサイズ
410	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。
420	冷凍野沢菜漬	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 刻んだもの。
430	パセリ	KG	① 新鮮、緑色鮮明なもの。 ② 枯葉、病虫害なきもの。
440	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
450	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。
460	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
470	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。
480	黄パプリカ	KG	① 鮮度良好で、品質形状の良いもの。 ② 1個130g～150g程度
490	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。
500	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。
510	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

番号	品名	単位	規格
520	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2.6cm以内
530	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。
540	ちぢみほうれん草	KG	① 新鮮で葉は良くちぢみ、緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。 ② 宮城県産
550	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
560	冷凍ほうれん草ピューレ	KG	1kg程度 袋入り。
570	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2.5～3.0cm程度 ④ 糸みつ葉
580	冷凍芽キャベツ	KG	1kg程度 袋入り。
590	モロヘイヤ	KG	① 健全葉 ② 葉茎長さ2.0cm程度
610	空芯菜	KG	新鮮で葉は緑色を呈し、「トウ」の立っていないもの。
620	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2.0g程度
630	リーフレタス	KG	① 枯葉、病虫害なき新鮮品 ② 1束3.0g程度
640	サニーレタス	KG	① 枯葉、病虫害なき新鮮品 ② 1束3.0g程度
650	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4.00～5.00g程度
660	冷凍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。
670	パクチー	KG	鮮度良好品
680	野菜ジュース(1L)	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
690	果汁入り野菜ジュース(1L)	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
700	野菜ジュース(200ml)	本	① 1本200ml程度 紙パック入り。 ② ストロー貼付 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
710	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
720	冷凍カットアスパラ	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 5cm程度カット
730	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。
740	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1.5～1.7cm 太さ9～1.2mm
750	冷凍カットさやいんげん	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 筋なし 3～5cm程度カット
760	冷凍むき枝豆	KG	500g程度 袋入り。
780	冷凍絹さや	KG	500g又は1kg程度 袋入り。
790	冷凍スナップえんどう	KG	500g程度 袋入り。
800	冷凍グリーンピース	KG	1kg程度 袋入り。
810	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1.5cm程度
820	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
830	冷凍ロマネスコ	KG	500g程度 袋入り。
840	乾燥かんぴょう	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
850	乾燥食用菊	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。
851	冷凍食用菊	袋	1kg程度 袋入り。
860	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。
870	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
880	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 ③ Lサイズ 1本120～130g程度
890	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。
900	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。
910	ごぼう	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
920	千切ごぼう	KG	① ごぼう(No.910)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。
930	冷凍千切ごぼう	KG	① 1kg程度袋入り。 ② IQF冷凍品 ③ 幅3mm 長さ5cm程度
940	冷凍笹がきごぼう	KG	500g程度 袋入り。
950	冷凍乱切ごぼう	KG	1kg程度 袋入り。
960	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。
970	ししとう	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
980	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。
990	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。 ② 発芽しない洗浄品 ③ 1個50～70g程度 ④ 国内産
1000	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。 ② 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。 ③ 1kg程度又は2kg程度 袋入り。 ④ 千切り
1010	甘酢生姜	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 1kg程度又は2kg程度 袋入り。
1020	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
1030	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
1040	ぜんまい水煮	KG	1kg程度袋入り。
1050	冷凍そらまめ	KG	① 冷凍品 ② 500g程度入り。
1060	大根	KG	① 洗浄品 ② 「ス」入りは除く。 ③ 曲り、岐根、裂根及び凍害のないもの。 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。
1070	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。
1080	桜漬	KG	① 大根の酢漬け、天然着色のもの。 ② 1kg程度 袋入り。
1090	カクテキ	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

番号	品名	単位	規格
1100	たくあん漬	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 ④ 熟成に3～4か月を要したもの。
1110	つぼ漬	KG	① 刻んだ干し大根を醤油漬けにしたもの。 ② 1kg程度入り。
1120	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。
1130	たけのこ水煮(短冊)	袋	① 固形量1kg程度 袋入り。 ② 幅1cm 長さ4cm 厚さ0.3cm程度
1140	たけのこ水煮(千切)	袋	① 固形量1kg程度 袋入り。 ② 幅2～3mm 長さ4～6cm程度
1150	たけのこ水煮(穂先スライス)	袋	① 固形量1kg程度 袋入り。 ② 幅2～3cm 長さ6～8cm程度
1160	たけのこ缶(ホール)	缶	① たけのこ水煮ホール ② 1号缶 固形量1800g程度
1170	たけのこ缶(スライス)	缶	① たけのこ水煮スライス ② 1号缶 固形量1800g程度
1180	たけのこ缶(千切)	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
1190	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
1200	玉葱	KG	① 外皮がよく乾燥し、光沢あり固くしまって重いもの。 ② 発芽、病虫害、腐敗等のないもの。 ③ Lサイズ 1個200～300g程度 ④ 国内産 ⑤ 新ものについてはその都度示す。
1210	紫玉葱	KG	① 外皮がよく乾燥し、光沢あり固くしまって重いもの。 ② 発芽、病虫害、腐敗等のないもの。 ③ Mサイズ 1個150～200g程度 ④ 国内産 ⑤ 新ものについてはその都度示す。
1230	とうもろこし	KG	① 新鮮なもの。 ② 実入8分程度
1240	冷凍ホールコーン	KG	1kg程度 袋入り。
1250	クリームコーン缶	缶	1号缶 クリーム状
1260	冷凍うらごしコーン	KG	1kg程度 袋入り。
1270	ホールコーン缶	缶	1号缶 固形量1840g程度
1280	ヤングコーン缶	缶	1号缶 固形量1500g程度
1290	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。 ② 形が揃っており、傷割れないもの。 ③ 長さ12～15cm 1個70g～100g程度 ④ 中長茄子
1300	冷凍揚げなす	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 麻婆カット
1310	冷凍揚げなす(ハーフカット)	KG	① 冷凍1kg入り。 ② 1個35g程度
1320	冷凍長茄子漬	袋	① 1袋150g程度 ② 仙台加工品
1330	小茄子辛子漬	KG	① 子茄子60%、辛子粉30%、みりん粕10%混合したもの。 ② 1kg程度 袋入り。
1340	小茄子醤油漬	KG	① 子茄子を醤油漬けにしたもの。 ② 1kg程度 袋入り。
1350	ゴーヤ	KG	適当な太さで濃緑色、鮮度良好品
1360	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。
1370	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
1380	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

番号	品名	単位	規格
1390	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。
1400	白菜キムチ	KG	白菜を使用して、風味良好に漬けられたもの。
1410	ラディッシュ	KG	新鮮な葉、茎のついたもの。
1420	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
1430	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
1440	豆もやし	KG	① 大豆を原料としたもの。 ② 長さ10cm以下
1450	もやし	KG	① 緑豆もやし ② 新鮮なもので伸びすぎ不可 ③ 長さ5cm以下
1460	山くらげ水煮	KG	① 3～4cm程度カット ② 1kg程度 袋入り。
1470	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。
1480	冷凍乱切れんこん	KG	① 500g程度 袋入り。 ② IQF凍結品
1490	れんこん水煮(スライス)	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 厚さ2～3mm程度スライス
1500	れんこん水煮(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。
1510	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。
1520	わらび水煮	KG	① 4cm程度カット ② 1kg程度 袋入り。
1530	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。
1540	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。
1550	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。
1560	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
1570	トマトジュース(1L)	本	① 1L 紙パック入り。 ② 食塩無添加
1580	トマトジュース缶	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。
1590	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
1600	いぶりがっこ	袋	① 1袋500g程度 ② 秋田県加工品
1610	オニオンソテーダイス	KG	1kg程度 袋入り。
1620	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
1630	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。
1640	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。

13 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
10	いよかん	KG	① 新鮮にして風味良好なもの。 ② 1個220g程度
20	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
30	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
40	みかん缶	缶	① 1号缶 固形量1700g程度 ② ホール
50	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
60	オレンジジュース(1L)	本	① 果汁100%ジュース ② 1本1L 紙パック
70	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 1箱24本入り。 ③ ストロー貼付 ④ 賞味期限60日以上
80	グレープフルーツ(ホワイト)	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
90	すだち	KG	① 鮮度品質良好品 ② 1個30～40g程度
100	なつみかん	KG	① 風味良好で、色つや良く、甘酸味が適当なもの。 ② 九州、四国、和歌山産 ③ 1個300g程度
110	甘夏みかん缶	缶	1号缶 固形量1550g程度
120	はっさく	KG	① 風味良好で、色つや良く、甘酸味が適当なもの。 ② 九州、四国、和歌山産 ③ 1個250g程度
130	冷凍ゆず皮	袋	① ゆず皮を千切りしたもの。 ② 1袋100g程度入り。
140	レモン	KG	① 皮が薄く肌のキメが細かいもの種の多いのは不可 ② 1個100～150g程度
150	レモン果汁	本	① レモン果汁100% ② 1本500ml程度 ビン入り。
160	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
170	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
180	デコボン	KG	① 新鮮にして風味良好なもの。 ② 1個250g程度
190	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
200	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
210	いちごソース	本	① デザートソース ② 1個500g程度 容器入り。
220	キウイソース	本	① デザートソース ② 1個500g程度 容器入り。
230	マンゴーソース	本	① デザートソース ② 1個500g程度 容器入り。
240	フランボワーズソース	本	① デザートソース ② 1個500g程度 容器入り。

番号	品名	単位	規格
250	ねり梅	本	1本250g程度 チューブ入り。
260	梅干し	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。
270	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。
280	ブラックオリーブ	缶	① オリーブを塩漬けにしたもの(ライブオリーブ)。 ② 4号缶 固形量170g程度 ③ ホール
290	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
300	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
310	柿	KG	① 完全に渋を抜いたもの。 ② Lサイズ 1個200g程度
320	キウイ	KG	① 熟度量好品 ② Mサイズ 1個100～115g程度
330	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
340	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
350	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
360	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
370	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
380	洋なしピューレ	KG	① 冷凍国産品 ② 1kg程度入り。
390	パイ缶(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)
400	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
410	レーズン	KG	① 乾燥良好品 ② 1kg程度 袋入り。
420	グレープジュース(1L)	本	① 果汁100%ジュース ② 1本1L入り 紙パック
430	冷凍ブルーベリー	KG	500g程度 袋入り。
440	ブルーベリーソース	本	① デザートソース ② 1個500g程度 容器入り。
450	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。
460	冷凍カットマンゴー	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 2～3cm角カット
470	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
480	白桃缶	缶	① 1号缶 固形量1800g程度 ② ハーフカット
490	白桃缶(小)	缶	① EO5号缶 固形量170g程度 ② ハーフカット
500	冷凍ライチ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② 1個20g程度
510	すりおろしりんご	KG	① 1kg程度入り。 ② レトルトパウチ入り。
520	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 ストロー貼付 ④ 賞味期限60日以上

番号	品名	単位	規格
530	りんごジュース(1L)	本	① 果汁100%ジュース ② 1本1L 紙パック
540	ミックスジュース缶	缶	① 1缶190g程度 ② オレンジ、温州みかん100%
550	りんごピースシロップ漬	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。 ③ ピース (小片)
560	りんご1/8カットシロップ漬	袋	① 2.2kg程度入り。 ② レトルトパウチ入り。 ③ 1/8カット
570	アップルピューレ	KG	① 1kg程度入り。 ② レトルトパウチ入り。
580	マンゴーチャツネ	本	① 1本450g程度入り。 ② ペースト
590	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。
600	ココナッツミルク	缶	1缶400g程度入り。
610	ゴールデンキウイ	KG	① 熟度量好品 ② Mサイズ 1個100~115g程度
620	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。
630	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
640	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
641	冷凍カットメロン	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 2~3cmカット ③ 緑色
650	黄桃缶	缶	① 1号缶 固形量1800g程度 ② ハーフカット
660	津軽りんご	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
670	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
680	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
690	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
700	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
710	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
720	ミックスフルーツ	缶	① 1号缶 固形量1800g程度 ② フルーツ5種類入り。
730	フルーツポンチ缶	缶	E05号缶 固形量170g程度
740	いちご&マーガリン	箱	① 1個11g程度 1箱20個入り。 ② ディスペンパック容器
750	ブルーベリー&マーガリン	箱	① 1個11g程度 1箱20個入り。 ② ディスペンパック容器
770	冷凍ダイスアボカド	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 1.5~2cm角カット

14 きのこと類

番号	品名	単位	規格
10	えのき茸	KG	新鮮で病虫害のないもの。開きすぎは不可
20	なめ茸	個	① 1 kg程度 固形量600g程度 ② レトルトパウチ
30	きくらげ	KG	① 乾燥良好で夾雑物のないものの変色、変質の認めないもの。 ② 黒木くらげ。 ③ 500g程度袋入り。
40	干椎茸	KG	① 乾燥物「荒葉」程度 ② 軸なし。
50	ぶなしめじ	KG	新鮮で病虫害のないもの。
60	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
70	エリンギ	KG	新鮮で病虫害のないもの。
80	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。
90	まいたけ	KG	① 新鮮で病虫害のないもの。 ② バラ(チップ)
100	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
110	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
120	味付椎茸ホール	袋	① 1袋500g程度 固形量360g程度 ② Lサイズ 30枚程度入り。 ③ レトルトパウチ入り。

15 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) 病虫害の混入がないもの。

番号	品名	単位	規 格
10	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
20	刻みのり	KG	① 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、異物付着なき乾燥良好なもので、乾燥剤入りのもの。 ③ 均一に千切りにしたもの。 ④ 1袋100g程度入り。
30	焼きのり(青のり入)	袋	① 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で、乾燥剤入りのもの。 ③ 青のりを混ぜ込んであるもの。 ④ 半切 1袋10枚入 ⑤ 東松島産
40	味付のり	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
50	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。
60	結び昆布	袋	① 1袋200g程度 100個程度入り。 ② 乾燥品
70	だし昆布	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
80	刻み昆布	KG	① 1袋500g程度入り。 ② 北海道産
90	丸とろろ昆布	袋	① 1個1.3g程度 ② 1袋100個程度入り。
100	塩昆布	袋	① 1袋200g程度入り。 ② 国産品
110	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。
120	ところてん	箱	① 1パック400g程度 たれ付 ② 1箱12パック入り。
130	糸寒天	KG	① 品質良好品 ② 業務用
140	低塩のり佃煮	袋	① 1個10g程度 ② 1袋40個入り。
150	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 の。 ③ 1袋100g程度入り。
160	もずく	KG	① 生もので塩抜きしたもの。 ② 1kg程度 袋入り。
170	乾燥わかめ	個	① 品質良好品 ② 200g程度 袋入り。
180	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。
190	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。
200	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。
210	芽ひじき	KG	① 乾燥品黒褐色を呈し、異物混入なきもの。 ② 1袋200g程度入り。
220	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

番号	品名	単位	規格
230	冷凍あかもく	KG	① 500g程度入り。 ② 湯通し冷凍品 ③ 三陸産
240	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。
250	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。

16 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) 内容及び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、製造業者名及び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
10	料理用ワイン(白)	本	① 1本1.8L程度 ② ポリ容器入り。
20	料理用ワイン(赤)	本	① 1本1.8L程度 ② ポリ容器入り。
30	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。
40	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。
50	お茶缶	缶	1缶190g程度
60	ウーロン茶缶	缶	1缶190g程度
70	インスタントコーヒー	袋	① 1袋180g程度 ② ブラック
80	コーヒー缶	缶	① 1缶185g程度 ② 微糖
90	ビュアココア	袋	① 1袋200g程度入り。 ② ココアパウダー
100	濃縮麦茶	本	① 1本1L入り。 ② 50～100倍希釈
110	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、明治ヴァームウォーター又は同等品以上のもの。
120	スポーツドリンク缶	缶	1缶250ml程度
130	粉末スポーツドリンク	袋	① 粉末 ② 1袋70g程度入り。
140	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
150	オレンジ果汁炭酸飲料	本	① 1本140ml程度 ビン入り。 ② オレンジ果汁10%以上
160	ビタミンC炭酸飲料	本	① 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。 ②
170	マルチビタミンゼリー飲料	個	① 1個180g程度 スバウトパウチ入り。 ② カロリーゼロ ビタミン11種類入り。
180	ビタミンCゼリー飲料	個	① 1個180g程度 スバウトパウチ入り。 ② ビタミンC1000mg入り。
190	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
200	クエン酸ゼリー	個	① 1個190g入り。スバウトパウチ入り。 ② クエン酸2870mg、ビタミン11種類配合
210	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。
220	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
230	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

17 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、製造年月日及び製造者名が表記されていること。
 (2) 夾雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。

番号	品名	単位	規格
10	ウスターソース	本	1本300g程度入り。
20	トンテキソース	本	1本1.8L程度 ボトル入り。
30	卓上用中濃ソース	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 1本300ml程度 ポリ容器入り。
40	ソースカツ丼ソース	本	1本1200g程度入り。
70	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。
80	タバスコ	本	1本60g程度 ビン入り。
90	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。
100	バックカレーホット	個	① カレー用辛味オイル ② 1個3ml程度入り。
110	揚げにんにく油	本	1本320g程度 ビン入り。
120	煮干し風味油	本	1本915g程度 ボトル入り。
130	鶏油	袋	① 中華料理用香味油 ② 1本800g程度 袋入り。
133	背油	袋	① 冷凍豚油 だし入り。 ② 1袋300g程度入り。
140	ねぎ油	袋	1袋800g程度入り。
150	丸大豆吟選醤油	LI	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 有機栽培大豆使用保存料無添加 ③ 濃口醤油 ④ JAS規格特級品 ⑤ 1.8L天パット缶入り。
160	卓上用醤油	本	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 1本500ml程度 ポリ容器入り。 ⑤ 差しロキャップ付き
170	卓上用醤油(200)	本	① 卓上用醤油(No.160)の規格に準ずる。 ② 1本200ml程度 ボトル入り。 ③ 開栓後90日程度、鮮度をキープできるボトル入り。
180	醤油	LI	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 1.8L天パット缶入り。
190	薄口しょうゆ	本	1本1L程度 ボトル入り。
210	食塩	KG	① 精選1等塩25kg程度入り。 ② 塩化ナトリウム99%
220	藻塩	袋	① 1袋80g程度入り。 ② 塩釜産
230	天日塩	KG	① 塩化ナトリウム95% ② 1kg程度入り。
240	沖縄海水塩	KG	① 塩化ナトリウム80～95%程度 ② 1kg程度入り。
250	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。
260	食酢(小)	本	① 食酢(No.250)に準ずる。 ② 1本500ml程度 ビン入り。
270	がらスープ	袋	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。

番号	品名	単位	規格
280	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
290	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
300	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
310	冷凍がら十五分湯	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チキン&ポーク味
320	冷凍がら白湯スープ	KG	1kg程度 袋入り。
330	冷凍がら(豚がら背油)	KG	1kg程度 袋入り。
340	鶏白湯スープの素	KG	① 1本1100g程度 ② 鍋、ラーメンスープ用
350	チキンコンソメ	KG	① 顆粒 ② 1kg程度 缶又は袋入り。
360	だしの素	KG	① JAS適合品 ② かつお風味 ③ 1kg程度 箱入り。
370	顆粒いりこだし	KG	1kg程度入り。
380	顆粒昆布だし	KG	① 500g程度 袋入り。 ② 食塩無添加
390	塩ダレ	本	1本1L程度 ボトル入り。
400	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。
410	白だし	本	① 1本1.8L程度ボトル入り。 ② 11倍希釈
420	地鶏昆布白だし	本	1本1.8L程度 ボトル入り。
430	沖縄そばだし	本	① 1本1.8L程度 紙パック入り。 ② とんこつ味 ③ 16倍希釈
440	チゲ鍋の素	本	1本1220g程度入り。
450	モツ鍋の素	本	1本1L程度入り。
460	とり野菜みそ風鍋の素	袋	① 1袋200g程度 ② 濃縮タイプ
470	トマト鍋の素	本	1本1L程度 ボトル入り。
480	オイスターソース	缶	4号缶
490	坦々ごま鍋の素	本	1本1L程度 ボトル入り。
500	豆乳ごま鍋の素	本	① 1本1150g程度 ② 5倍程度希釈
510	麻婆豆腐の素	本	1本1kg程度 ボトル入り。
520	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
530	とんこつ醤油鍋の素	本	1本1100g程度 ボトル入り。
540	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
550	キムチ鍋の素	本	① 1本1L程度 ボトル入り。 ② 4倍希釈
560	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
570	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
580	ケチャップミニパック	袋	① トマトケチャップ(NO.570)の規格に準ずる。 ② 1個12g程度 1袋40個入り。
590	1Kトマトケチャップ	KG	① トマトケチャップ(NO.570)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り。
600	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。
610	チリソース	本	① 1本1200g程度 ボトル入り。 ② ストレートタイプ ③ 常温8か月保存可能なもの。

番号	品名	単位	規格
620	マヨネーズ	KG	① J A S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 キュービー、味の素製品又は同等品以上のもの。 ⑤ 1 kg程度 ポリチューブ入り。
630	マヨネーズミニパック	袋	① マヨネーズ(N0.620)の規格に準ずる。 ② 1個12g程度 1袋40個入り。 ③ 賞味期限3か月以上
640	タルタルソースミニパック	袋	1個12g程度 1袋40個入り。
650	カレールウ	KG	① 固形タイプ ② 1 kg程度 箱入り。 ③ S B又はハウスもしくは同等品以上のもの。 ④ 辛味順位4
660	香味焙煎カレーフレーク	KG	① フレークタイプ ② 1 kg程度 袋入り。 ③ S B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
670	カレールウ(甘口)	KG	① 固形又はフレークタイプ ② 1 kg程度入り。 ③ S B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
680	スープカレールウ	KG	① フレークタイプ ② 1 kg程度 袋入り。 ③ 辛味順位3
690	ホワイトカレーフレーク	KG	① フレークタイプ ② 1 kg程度 袋入り。
700	フォンドボーカレールウ	KG	① フレークタイプ ② 1 kg程度 袋入り。 ③ S B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
710	ブラックカレールウ	KG	① フレークタイプ ② 1 kg程度 袋入り。 ③ 辛味順位3
720	フォンドボーベースフレーク	袋	1袋300g程度
730	カレーペースト	本	1本450g程度 容器入り。
740	ハヤシルウ	KG	① フレークタイプ ② 1 kg程度 袋入り。 ③ S B又はハウスもしくは同等品以上のもの。
750	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。
760	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
770	洋辛子粉	KG	① 乾燥良好、粉末 ② 1 kg程度 袋入り。 ③ S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。
780	粒マスタード	袋	1袋500g程度入り。
790	ディジョンマスタード	本	1本860g程度入り。
800	カレー粉	KG	① 乾燥良好、粉末 ② 400g程度 缶入り。 ③ S B、ハウス、印度製品又は同等品以上のもの。
810	ターメリックパウダー	袋	1袋220g程度入り。
820	クローブパウダー	缶	1缶70g程度入り。
830	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。
840	ブラックペッパー(グラインド)	缶	① 1缶210g程度入り。 ② グラインド
850	胡椒	KG	① 乾燥良好、粉末 ② 1 kg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 ⑤ S B、ハウス製品又は同等品以上のもの。

番号	品名	単位	規格
860	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 S B、ハウス製品又は同等品以上のもの。 ⑤ 1穴は不可
870	粉山椒	缶	1缶150g程度入り。
880	山椒(ホール)	袋	1袋100g程度入り。
890	おろし生姜	KG	500g程度 ポリ容器入り。
900	チリパウダー	缶	1缶90g程度入り。
910	一味唐辛子	袋	1袋300g程度入り。
920	卓上用一味唐辛子	本	① 1本15～18g程度 小ビン入り。 ② S B、ハウス製品又は同等品以上のもの。
930	卓上用七味唐辛子	本	① 1本15～18g程度 小ビン入り。 ② S B、ハウス製品又は同等品以上のもの。
940	カイエンペッパーパウダー	袋	① 1袋100g程度入り。 ②
950	黒ごま七味	袋	① 1袋100g程度入り。 ② 京都府産
960	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。
970	おろしにんにく	KG	500g程度 ポリ容器入り。
980	刻みにんにく	KG	500g程度又は1kg程度 ポリ容器入り。
990	バジル缶	缶	① 1缶100g程度入り。 ② チップ
1000	オレガノチップ(フリーズドライ)	缶	1缶25g程度入り。
1010	ローリエ	袋	1袋30g程度入り。
1020	クミンパウダー	缶	1缶200g程度入り。
1030	ガラマサラ	缶	1缶200g程度入り。
1040	クミン(ホール)	袋	1袋100g程度入り。
1050	カルダモンパウダー	缶	1缶150g程度入り。
1060	コリアンダーシードパウダー	缶	1缶180g程度入り。
1070	フェヌグreekパウダー	缶	1缶180g程度入り。
1080	グリーンカレーミックス	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② タイカレーミックス粉 ③ 5倍希釈
1090	パセリ缶	缶	① 1缶15g程度 ② チップ
1100	パプリカパウダー	本	1本15g程度 ビン入り。
1110	わさび粉	KG	① 乾燥良好、粉末 ② 1kg程度 袋入り。 ③ S B、ハウス、テーオー製品又は同等品以上のもの。
1120	おろしわさび	個	1個300g程度 チューブ入り。
1130	グルタミン酸	KG	① さら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。
1140	焼きそばソース	本	1本1.6L程度 ボトル入り。
1150	卓上用味塩	個	1個60g程度 ビン入り。
1160	ごま塩	本	1本35g ビン入り。
1170	黒酢	本	1本1L程度 ボトル入り。
1180	顆粒中華だし	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。
1190	ごましゃぶのたれ	本	1本1.8L程度 ボトル入り。
1200	ずし酢	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。
1210	デミグラスソース	缶	1号缶 3000g程度入り。
1220	甜麺醬	個	① 甘味噌 ② 1個1kg程度 容器入り。

番号	品名	単位	規 格
1230	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。
1240	XO醤	個	1個400g程度入り。
1250	ナンプラー	本	1本1L程度 ボトル入り。
1260	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。
1270	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
1275	ホワイトルー	缶	1号缶 3000g程度入り。
1280	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
1290	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
1300	焼鳥のたれ	本	1本2.2kg程度 ボトル入り。
1310	蒲焼のたれ	本	1本1.6L程度 ボトル入り。
1320	焼肉のたれ	本	1本2kg程度 ボトル入り。
1330	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
1340	生姜焼のたれ	本	1本1600g程度 ボトル入り。
1350	山賊焼のたれ	本	① 即席品 ② 1本2kg程度 ボトル入り。
1360	みたらしのたれ	KG	1kg程度 袋入り。
1370	柚子胡椒	個	1個280g程度 チューブ入り。
1380	棒々鶏ソース	本	1本1.2L程度 ポリ容器入り。
1387	のり茶づけ	袋	1個4g程度 1袋50個入り。
1390	さけ茶づけ	袋	1個3g程度 1袋30個入り。
1400	うめ茶づけ	袋	1個3g程度 1袋30個入り。
1410	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 ビン又はプラボトル入り。
1420	かつおみりん	個	① 白ごま、鰹削節、鰹削節を混合したふりかけ ② 1個45g程度 ビン又はプラボトル入り。
1430	鰹節のりふりかけ	個	① 白ごま、鰹削節、鰹削節、のり、卵味顆粒を混合したふりかけ ② 1個45g程度 ビン又はプラボトル入り。
1440	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 ビン又はプラボトル入り。
1450	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
1460	さけふりかけ	個	① 白ごま、のり、あおさ、鰹節粉、卵黄顆粒を混合したもの。 ② 1個90g程度 ビン又はプラボトル入り。
1470	わさびふりかけ	個	① 白ごま、鰹削節、のり、あおさを混合したもの。 ② 1個90g程度 ビン又はプラボトル入り。
1480	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。
1490	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。
1500	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。
1510	ゆかり	袋	① 赤しその混ぜご飯の素 ② 1袋200g程度入り。
1520	ひじきごはんの素	KG	1kg程度 袋入り。炊き込み用
1530	えびピラフの素	袋	1袋1.1kg程度 炊き込み用
1540	チキンライス	KG	1kg程度入り。炊き込み用
1550	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。
1560	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。
1570	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。

番号	品名	単位	規 格
1580	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。
1590	たけのごはんの素	KG	① 1kg程度入り。炊き込み用 ② 生米3kgに対し、素を1kg使用
1600	カレーピラフの素	KG	1kg程度入り。炊き込み用
1610	五目チャーハンの素	KG	① 1kg程度入り。炊き込み用 ② 人参、筍、焼豚、干椎茸、ネギ入り。
1620	野沢菜ご飯の素	袋	① 1袋500g程度入り。混ぜ込み用 ② ご飯1升用
1630	キムチの素	本	1本1100g程度 ボトル入り。
1640	味付けぼん酢(大)	本	① 柑橘果汁をベースにしたぼ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。
1650	味付けぼん酢(小)	本	① 柑橘果汁をベースにしたぼ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。
1660	ゆずポン酢	本	① ゆず果汁をベースにしたぼん酢と本醸造醤油を調整したもの。 ② 醸造酢100% ③ 1本1L程度 ボトル入り。
1670	料理酒	本	① 加塩 ② 1本1.8L程度 ポリ容器入り。
1680	醤油ラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 10～11倍希釈
1690	醤油ラーメンの素(うすくち)	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 15～16倍希釈
1700	醤油ラーメンの素(和風だし)	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 10～11倍希釈
1710	チャンボンスープの素	本	① 1本1L程度 ボトル入り。 ② 9～10倍希釈
1720	煮干しラーメンスープの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 6倍希釈
1730	塩ラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 鶏がら仕立て ③ 10～11倍希釈
1740	つけ麺スープの素	KG	① 1kg程度入り。 ② 魚介豚骨スープ
1750	ブラックラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 6倍希釈
1760	豚骨ラーメンの素	KG	1kg程度 アルミ袋入り。
1770	博多豚骨ラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 10～11倍希釈
1780	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 ③ 10～11倍希釈
1790	しじみだし塩ラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 9倍希釈
1800	キムチラーメンの素	本	① 1本1580g程度 ボトル入り。 ② 10～11倍希釈
1810	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
1820	無化調味噌ラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 8～10倍希釈
1830	味噌ラーメンの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 8～10倍希釈
1840	担々麺スープの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 7～8倍希釈
1850	冷し担々麺スープの素	本	① 1本1450g程度 ボトル入り。 ② 2倍希釈
1860	盛岡冷麺スープの素	本	① 1本1Lボトル入り。 ② 8倍希釈
1870	冷麺スープの素	本	① 1本1L程度 ボトル入り。 ② 4～5倍希釈
1880	台湾ラーメンの素	本	1本500ml程度 ボトル入り。
1890	サンラーダンスープの素	本	① 1本1L程度 ボトル入り。 ② 6倍希釈

番号	品名	単位	規格
1900	札幌みそラーメンスープの素	KG	① 1kg又は2kg程度 アルミ袋入り。 ② 8倍希釈
1910	サバだしラーメンスープの素	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 7～8倍希釈 ③ 宮城県製造品
1920	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。
1930	青じそドレッシング(小)	本	① 1本300ml程度 ポリ容器入り。 ② ノンオイル青じそドレッシング
1940	ドレッシングミニパック(青じそ)	袋	① 1個15程度 1袋40個入り。 ② 賞味期限3か月以上
1950	ドレッシングミニパック(香味和風)	袋	① 1個15程度 1袋40個入り。 ② 賞味期限3か月以上
1960	ドレッシングミニパック(サウザン)	袋	① 1個15程度 1袋40個入り。 ② 賞味期限3か月以上
1970	ドレッシングミニパック(胡麻)	袋	① 1個15程度 1袋40個入り。 ② 賞味期限3か月以上
1980	ドレッシングミニパック(シーザー)	袋	① 1個15程度 1袋40個入り。 ② 賞味期限3か月以上
1990	ドレッシングミニパック(和風ごま醤油)	袋	① 1個15程度 1袋40個入り。 ② 賞味期限3か月以上
2000	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
2010	ピンクペッパー(ホール)	袋	1袋100g程度入り。
2020	ペペロンチーノシーズニング	缶	1缶320g程度入り。
2030	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。
2040	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。
2050	ジェノベーゼソース	本	1本280ml程度入り。
2060	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。
2070	バターしょうゆ焼きのたれ	袋	① 1袋2kg程度 漬け込み用 ② 常温保存が5か月以上可能なもの。
2080	ガーリックバターソース	本	1本520g程度入り。
2090	海鮮西京漬のたれ	袋	1袋1kg程度入り。
2100	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か月以上可能なもの。
2110	ピザソース	缶	① 2号缶 ② 常温保存が3年可能なもの。
2120	たこやきソース	本	1本2.1kg程度 ボトル入り。
2130	梅だれ	本	1本580g程度 ボトル入り。
2140	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。
2150	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。
2160	南蛮あんかけ	本	1本2200g程度 ボトル入り。
2170	ローストビーフソース	本	1本1.1kg程度 ボトル入り。
2180	オランダーズソース	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度入り。
2190	バターフレーバー	本	1本1350g程度入り。
2200	比内地鶏スープ	本	1本1L程度 ボトル入り。
2210	サルサソース	袋	① 1袋1kg程度 袋入り。 ② 味付済品
2220	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
2230	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。
2240	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。

番号	品名	単位	規格
2250	きざみオニオンソース	本	1本1.1kg程度 ボトル入り。
2260	生しょうゆこうじ	箱	1袋400g程度 1箱20袋入り。
2270	葱生姜醬	個	1個400g程度入り。
2280	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。
2290	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。
2300	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
2310	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 番又は同等品以上のもの。
2320	食肉用酵素調味料	袋	1kg程度 袋入り。

18 調理加工食品類

番号	品名	単位	規 格
10	コーンスープ	袋	① 1袋750g程度入り。 ② 5倍濃縮タイプ
20	粉末ポタージュ	KG	1kg程度 袋入り。
30	クリームシチューミックス	KG	① 粉末 ② 1kg程度入り。
50	レトルトハヤシルー	KG	① 1kg程度 アルミ袋入り。 ② 具材入り。 ③ 常温保存2年
60	レトルトポークカレー	袋	① 3kg程度 アルミ袋入り。 ② 常温保存2年
70	レトルトチリソースザンギセット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② チリソース味のザンギが4個入りで160g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
80	レトルトビーフカレーセット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② ビーフカレーの具は150g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること
90	レトルト牛丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 牛丼の具は200g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
100	レトルト中華丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 中華丼の具は200g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
110	レトルトハヤシライスセット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② ハヤシライスの具は200g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
120	レトルト豚丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 豚丼の具は160g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
130	レトルト豚ハラミステーキ丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 豚ハラミステーキ丼の具は200g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
140	レトルトガパオ丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② ガパオの具は160g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
150	レトルト塩豚カルビ丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 塩豚カルビ丼の具は180g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
160	レトルトベーコン飯セット	個	① レトルトベーコン飯375g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
170	レトルト五目飯セット	個	① レトルト五目飯375g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
180	レトルト煮込ハンバーグセット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 煮込みハンバーグは250g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。

番号	品名	単位	規格
190	レトルト麻婆春雨丼セット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② 麻婆春雨丼の具は200g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
200	レトルトカレーピラフセット	個	① レトルトカレーピラフ370g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
210	レトルトチャーハンセット	個	① レトルトチャーハン370g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
220	レトルトとり飯セット	個	① レトルトとり飯370g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
230	レトルトたこ飯セット	個	① レトルトたこ飯370g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
240	レトルト高菜炒飯セット	個	① レトルトたこ飯370g程度のもの(国産米)。 ② 副食はP4E0缶のもの。 ③ 賞味期限まで1年以上あること。
250	レトルトオニオンハンバーグセット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② オニオンハンバーグは170g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
260	レトルトビーフシチューセット	個	① 白飯パック300g程度のもの(国産米)。 ② ビーフシチューは220g程度のもの。 ③ 主食と副食をひとまとめに真空包装したもの。 ④ スプーン付き。 ⑤ 賞味期限まで6か月以上あること。
270	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
280	けんちん汁の具	缶	① 1缶3kg程度入り。 ② 具は人参、ごぼう、こんにゃくなどが入っているもの。
290	ヒレカツ(40)	箱	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1箱100個入り。
300	ヒレカツ(60)	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱30個入り。
310	とんかつ(40)	袋	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1袋40個入り。
320	とんかつ(60)	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱40個入り。
330	ロースカツ(120)	袋	① 冷凍品 ② 1枚120g程度 1袋20枚入り。 ③ 成型肉ではないもの。
340	ミニハムカツ	個	① 冷凍品 ② 1個30g程度
350	ポークハムカツ(100)	KG	① 冷凍品 ② 1個100g程度
360	ハムエッグフライ(80)	箱	① 冷凍品 ② 1個80g程度 1箱75個入り。
370	タマゴサラダロールフライ	袋	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1袋10個入り。 ③ タマゴサラダをハムで包み、パン粉をつけたもの。
380	ビザソースカツ	箱	① 冷凍品 ② 1個80g程度 1箱60個入り。
390	ポテトサラダロールフライ	袋	① 冷凍品 ② 1個75g程度 1袋10個入り。 ③ ポテトサラダをハムで包み、パン粉をつけたもの。
400	ハムチーズフライ	箱	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1箱100個入り。
410	ベーコンチーズサンドフライ	箱	① 冷凍品 ② 1個80g程度 1箱60個入り。
420	ビーフメンチカツ	箱	① 冷凍品 ② 1個45g程度 1箱180個入り。
430	メンチカツ(60)	袋	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。

番号	品名	単位	規格
440	メンチカツ(95)	箱	① 冷凍品 ② 1個95g程度 1箱30個入り。
450	チーズ入りメンチカツ	箱	① 冷凍品 ② 1個90g程度 1箱30個入り。
460	プチ肉団子	KG	① 冷凍品 ② 1個8g程度 1kg程度 袋入り。
470	肉団子	袋	① 冷凍品 ② 1袋900g程度 1袋25個入り。 ③ ボイルタイプ
480	中華風肉団子	袋	① 冷凍品 ② 1袋600g程度 1袋15個入り。たれ付 ③ ボイルタイプ
490	野菜入り肉団子	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋25個入り。たれ付 ③ ボイルタイプ
500	ミートボール	KG	1個15～20g程度
510	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。
520	ミルフィーユカツ	袋	① 冷凍品 ② 1枚90g程度 1袋50個入り。 ③ 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。
530	チキンチーズ大葉巻	箱	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1箱120個入り。 ③ 鶏むね肉で大葉とチーズを巻いて、パン粉をつけたもの。
540	ささみしそ巻フライ	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱100個入り。
550	鶏のピカタ	袋	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1袋10個入り。 ③ ボイル品
560	ささみフライ	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 ③ 成形肉ではないもの。
570	ささみカツ	箱	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1箱100個入り。
580	骨なしフライドチキン	箱	① 冷凍品 ② 1個110g程度 1箱60個入り。
590	若鶏の唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1kg程度 袋入り。
600	若鶏の竜田揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1個40g程度 ③ 粉ふきタイプ
610	チキン竜田(南蛮用)	箱	① 冷凍品 ② 1枚150g程度 1箱40枚入り。
620	中津風唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1個30g程度 1kg程度 袋入り。 ③ 中津風にんにくしょうゆ味
630	ザンギ風唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。 ③ 北海道ザンギ風
640	チキンナゲット	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。約50個入り。
650	チキン味噌カツ	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度
660	チキンカツ	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度
670	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。
680	野菜のキッシュ	箱	① 冷凍品 ② 1個30g程度 1箱240個入り。 ③ 自然解凍できるもの。
690	イカリングフライ	袋	① 冷凍品 ② 1個20g程度 1袋400g程度入り。
700	いかフライ(50)	箱	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1箱120個入り。
710	いかフライ(60)	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱50個入り。

番号	品名	単位	規格
720	いか天ぷら	箱	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1箱50個入り。
730	いか下足唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 500g程度 袋入り。 ③ 真いか足を使用したもの。
740	たこ唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。60～90個入り。
750	カレイ唐揚げ(40)	箱	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1箱144個入り。 ③ 骨まで食べられるもの。
760	サケフライ	袋	① 冷凍品 ② 1枚80g程度 1袋4枚入り。
770	ピンクサーモンチーズフライ(70)	箱	① 冷凍品 ② 1個70g程度 1箱60個入り。
780	真あじフライ	KG	① 冷凍品 ② 1個120g程度
790	あじフィレフライ	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱50個入り。
800	いわし梅しそフライ	袋	① 冷凍品 ② 1個70g程度 1袋10個入り。
805	ほっけフライ	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 ③ 国産品
810	白身魚フライ(90)	箱	① 冷凍品 ② 1個90g程度 1箱50個入り。
820	白身魚フライ(60)	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱50個入り。
830	かきフライA	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋20個入り。
840	かきフライB	箱	① 1個25g程度 1箱240個入り。 ② 広島県産
850	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。
860	わかさぎのフリッター	袋	① 冷凍品 ② 1尾10g程度 1袋50尾入り。
870	さんまつみれ	KG	① 冷凍品 ② 1個15g程度 1kg程度 袋入り。
880	エビボール	KG	① 冷凍品 ② 1個20g程度 1kg程度 袋入り。
890	ロールキャベツ	袋	① 冷凍品 ② 1個65g程度 1袋10個入り。
900	カツオカツ(50)	袋	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1袋10個入り。 ③ 気仙沼産
910	サバフグ唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 500g袋入り。1袋15個程度入り。
920	有頭海老フライ	袋	① 1袋10尾入り。 ② 1尾35g程度
930	エビフライ	箱	① 冷凍品 ② 1尾40g程度 1箱60尾入り。 ③ ブラックタイガー ④ 衣率55%以下
940	エビ寄せフライ	袋	① 冷凍品 ② 1個15g程度 1袋50個入り。 ③ エビのすり身に、砕いた春巻きを衣にしたもの。
950	えび天ぷら(大)	袋	① 冷凍品 ② 1尾40g程度 1袋5尾入り。
960	天然エビ打ち粉付	袋	① 冷凍品 ② 1袋800g程度 50尾入り。 ③ 背開きタイプ
970	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
980	エビカツ	箱	① 冷凍品 ② 1個100g程度 1箱30個入り。
990	カニ爪フライ(40)	袋	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1袋10個入り。

番号	品名	単位	規 格
1000	カニ爪クリームフライ (50)	箱	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1箱120個入り。
1010	ハンバーグ(60)	袋	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。
1020	ハンバーグ(120)	袋	① 冷凍品 ② 1個120g程度 1袋10個入り。
1030	ビーフハンバーグ	箱	① 冷凍品 ② 1個120g程度 1箱50個入り。 ③ 牛肉比率60%程度
1040	ミニハンバーグトマト ソース	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋25個入り。 ③ ボイル品
1050	ハンバーグデミグラス ソース(60)	袋	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。 ③ ソース150g入り。 ④ ボイルタイプ
1060	星型ハンバーグ(60)	箱	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1箱100個入り。
1070	チーズ入りハンバーグ	箱	① 冷凍品 ② 1個130g程度 1箱40個入り。 ③ ハンバーグの中にとろけるチーズが入っているもの。
1080	あみ焼ハンバーグ	袋	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1袋20個入り。 ③ 照焼 ④ ボイルタイプ
1090	豚ロース串カツ	箱	① 冷凍品 ② 1本30g程度 1箱100本程度入り。
1100	えび串フライ	箱	① 冷凍品 ② 1本22g程度 1箱240本程度入り。
1110	うずら串フライ	箱	① 冷凍品 ② 1本45g程度 1箱240本程度入り。
1120	牛肉コロッケ	KG	① 冷凍品 ② 1個100g程度
1130	星型コロッケ	箱	① 冷凍品 ② 1個30g程度 1箱200個入り。
1140	カレーコロッケ(60)	袋	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1袋20個入り。 ③ 北海道産馬鈴薯使用
1150	カニクリームコロッケ	袋	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1袋15個入り。
1160	ズワイガニクリームコロッケ	袋	① 冷凍品 ② 1個75g 1袋8個入り。
1170	エビクリームコロッケ	袋	① 冷凍品 ② 1個75g 1袋30個入り。
1180	チーズドッグ(ミニ)	箱	① 冷凍品 ② 1個25g程度 200個入り。 ③ アメリカンドッグの生地でチーズを包んで揚げたもの(串付き)。
1190	カニ玉セット	箱	① 冷凍品 ② 1個90g程度 1箱60個入り。 ③ あんかけが添付されているもの。 ④ ボイルタイプ
1200	天津井の具	箱	① 冷凍品 ② 1枚170g程度 1箱20枚入り。 ③ あんかけが添付されているもの。
1210	しゅうまい	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋10個入り。 ③ トレー入り。
1220	いかしゅうまい	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋10個入り。 ③ トレー入り。 ④ 細切の焼売の皮が付いているもの。
1230	錦糸しゅうまい	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋10個入り。 ③ トレー入り。 ④ 焼売に錦糸卵をまぶしたもの。
1240	海鮮しゅうまい	袋	① 冷凍品 ② 1個15g程度 1袋50個入り。

番号	品名	単位	規格
1250	えび団子の鹿の子揚げ	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋30個入り。 ③ えび団子に小さく切ったパンをまぶしたもの。
1260	肉団子のもち米蒸し	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋25個入り。 ③ トレー入り。 ④ 肉団子にもち米をまぶしたもの。
1270	焼き餃子	箱	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1箱100個入り。 ③ トレー入り。
1280	生餃子	KG	① 冷凍品 ② 肉入り。 ③ 1個25g程度
1290	水餃子	袋	① 冷凍品 ② 1個15g程度 1袋50個入り。
1300	雪菜餃子	袋	① 冷凍品 ② 1個20g程度 1袋20個入り。 ③ 仙台雪菜を皮に練りこんだもの。
1310	春巻	袋	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1袋20個入り。 ③ 7種類の具材が入っているもの。
1320	にらまんじゅう	KG	① 冷凍品 ② 1個30g程度 ③ 1kg程度 袋入り。
1330	さつまいも天ぷら	KG	① 冷凍品 ② 1個55g程度 ③ 油調済
1340	ごぼうの唐揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。1袋160本程度入り。 ③ 国産生ごぼうを使用 ④ 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。 ⑤ 油調済
1350	かき揚げ(85)	箱	① 冷凍品 ② 1個85g程度 1箱60個入り。 ③ 油調済
1360	かき揚げ(100)	箱	① 冷凍品 ② 1個100g程度 1箱30個入り。 ③ 油調済
1370	えびいかかき揚げ	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 ③ 油調済
1380	椎茸肉詰フライ	袋	① 冷凍品 ② 1個30g程度 1袋30個入り。
1390	ピーマン肉詰フライ	袋	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1袋20個入り。
1400	蓮根挟み揚	袋	① 冷凍品 ② 1個30g程度 1袋30個入り。
1410	かぼちゃ挟み揚	袋	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1袋30個入り。
1420	ふんわり天(舞茸)	袋	① 冷凍品 ② 1個40g程度 1袋20個入り。 ③ 舞茸と豆腐が入っているもの。 ④ あんかけ添付
1430	たこやき	KG	① 冷凍品 ② 1個20g程度 1kg程度 袋入り。 ③ 揚げ調理が可能なもの。
1440	明石焼	箱	① 冷凍品 ② 1個25g程度 1箱240個入り。
1450	豆腐ハンバーグ(60)	袋	① 冷凍品 ② 1個60g程度 1袋10個入り。
1460	肉詰信田	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 ③ ボイルタイプ
1470	野菜信田	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 ③ ボイルタイプ
1480	鶏そぼろ信田	KG	① 冷凍品 ② 1個50g程度 タレ付 ③ ボイルタイプ

番号	品名	単位	規格
1490	若鶏と野菜のつくね	箱	① 冷凍品 ② 1個50g程度 1箱100個入り。 ③ ボイルタイプ
1500	鶏軟骨つくね	袋	① 冷凍品 ② 1袋700g程度入り。1袋20～26個入り。 ③ 味が付いているもの。
1510	金平ごぼう	KG	① 1kg程度入り。 ② 常温保存可能品
1520	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か月保存可能なもの。
1530	塩ねぎエリンギ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② スライスしたエリンギをネギとにんにくで味付けしたもの。
1540	塩麹金平	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② ごぼうと人参を塩麹で味付けしたもの。
1550	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
1560	ポテトサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1570	ポテトサラダ(ベーコン入り)	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1580	明太子ポテトサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1590	千切ポテトサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1600	スパサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1610	マカロニサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1620	ごぼうサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1630	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
1640	かぼちゃサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1650	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。
1660	れんこんサラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1670	春雨サラダ	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1680	たまごサラダ	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
1690	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。
1700	オニオンリング	KG	① 冷凍品 ② 1500g程度 袋入り。 ③ 輪切りにした玉葱に味付きの衣がついているもの。
1710	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。
1720	ピリ辛こんにゃく	袋	1個20g程度 1袋50～55個入り。
1730	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。 ② 特有の香りを有するもので、異味、異臭なきもの。 ③ 1粒10g程度 1箱1500粒入り。
1740	れんこんの金平	KG	1kg程度 袋入り。
1750	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か月保存可能なもの。
1760	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か月保存可能なもの。
1770	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。
1780	揚げ茄子の味噌和え	KG	① 冷凍品 ② 500g程度 袋入り。

番号	品名	単位	規格
1790	かぼちゃのそぼろあん	KG	① 冷凍品 ② 1kg程度 袋入り。 ③ ボイルタイプ
1800	おから煮	KG	① 500g程度 袋入り。 ② チルド ③ 人参、ごぼう及び椎茸入り。
1810	筑前煮	KG	① 1kg程度 袋入り。 ② チルド
1820	山菜と湯葉の煮物	KG	① 1kg程度 レトルトパウチ入り。 ② 常温で2年6か月保存可能なもの。
1830	山菜ミックス	KG	1kg程度 袋入り。固形量800g程度
1840	味付ビビンバ	KG	1kg程度 袋入り。