

糧食品規格書

航空自衛隊目黒基地

令和 7 年度

総 則

1 適用範囲

本規格書は、航空自衛隊目黒基地において調達する糧食品について適用する。

2 本規格書の使用要領

- (1) 本規格書は適正な契約（入札時の資料）、納品及び検収業務を実施するために定める。
- (2) 本規格書中の規格番号は、糧食購入要求書及び検査指令書の規格番号に使用する。
- (3) 本規格書に記載される賞味期限とは、消費期限、賞味期限及び品質保持期限を意味する。
- (4) 本規格書に定めのない規格については、その都度示す。

3 納入要領

- (1) 納品場所
目黒基地給食班（厚生棟 1 階検収室）
- (2) 納入時間
納入時間は午前 8 時 3 0 分～1 2 時 0 0 分とする。ただし、パン、弁当のほか、特に納入時間を指定する場合は、この限りではない。
- (3) 留意事項
ア 車両等の基地内への乗入は、目黒基地規則に従い所要の手続きを実施するとともに、基地内での制限速度を遵守する。
イ 都合等により、納入時間に遅延が予測される場合は、給食担当官に速やかに連絡する。

4 受領検査

- (1) 納入する糧食品は、目黒基地食品衛生管理官の実施する衛生検査及び受領検査官の実施する品質及び数量検査を受けなければならない。
- (2) 受領検査官の検査は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく、日本農林規格（以下「J A S 規格品」という。）及び本規格書並びに野菜出荷規格に基づき、品質検査及び量目検査を実施する。
- (3) 衛生検査における不合格判定または受領検査における変質、不良及び過不足等が認められた場合、その内容に応じた適切な処置について、契約担当官及び給食担当官の指示に従わなければならない。

5 その他

- (1) 食品添加物は食品衛生の基準を遵守する。
- (2) 規格欄に示す「同等品」とは、同等品若しくは同等品以上のものを示し、他社の製品の形状、内容物、食味等が同等のものを含むものとする。
- (3) 前項の場合、その糧食品について、見本の提出を行うまたは事前に確認を受けるものとする。
- (4) 糧食品の納入にあたっては、衛生的な容器等を使用するとともに、納入糧食品の温度管理を適切に実施する。
- (5) 輸入品の納入については、その糧食品が安全であることを確認できる証明書の提示を求める場合もある。
- (6) 本規格書に質疑のある場合は、契約担当官または給食担当官と調整するものとする。

6 本規格書は令和7年4月1日から適用する。

目 次

No.	分 類	頁
1	穀類・種実類	4～7
2	芋類	8～9
3	豆類	10～11
4	魚介類	12～16
5	魚介練り製品	17～18
6	獣鳥肉類	19～21
7	卵類・乳類	22～24
8	調理加工（冷凍）食品類	25～27
9	野菜類	28～32
10	果実類	33～34
11	漬物類	35～36
12	海藻類	37～38
13	調味料・香辛料	39～48
14	缶詰類	49～50
15	嗜好飲料及び加給食品類	51～52

1 穀類・種実類

- (1) 食品衛生法等に基づく表示がされていること。
- (2) 害虫及び異物の混入がないこと。
- (3) 異味、異臭及びカビ等が認められないもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
A-01	内地米	kg	1 農林水産省水稻うるち玄米を精米した自主流通米 2 経済連から発行の品質証明のあるもの。 3 納入時、精米品質検査書を添付する 4 梱包は30kg入り、袋は新装3層クラフト紙であること。	
A-02	もち米	kg	1 農林水産省水稻もち米を精米した自主流通米 2 1等米から2等米	
A-03	切り餅	kg	1 水稻もち米100%とする。 2 1個40g程度で真空パックに入っているもの。 3 1袋25個入っているもの。	
A-04	押麦	個	1 大麦国産原料のもの。 2 1個800g入り。	
A-05	十六穀米	個	1 内容成分にそばが入らないもの。 2 1個500g入り。	
A-06	玄米	個	1 ロウをカットしたもの。 2 2kg入り。	
A-07	ビーフン	kg	1 原料はうるち米で一本一本が離れ、折れ等がないもの。 2 乾燥良好で、変質及び変色がないもの。 3 水に戻した時に弾力があるもの。 4 10cm以上にカットしたもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
A-08	白飯	個	1 国産うるち米を使用したもの。 2 電子レンジ対応のパック包装 3 重量については、その都度示す。 4 賞味期限9カ月以上のもの。 5 長さ15cm程度スプーン付	
A-09	切麴	kg	1 良質な強力粉を使用したもの。 2 乾燥良好なもの。	
A-10	米粉	kg	1 国内産 2 乾燥良好なもの。	
A-11	車麴	個	1 国内産 2 四回巻のもの。 3 140g程度	
A-12	小麦粉	kg	1 乾燥良好な薄力粉 2 梱包は30kg入り。 3 日清、日東及び日粉の製品または同等品	
A-13	天ぷら粉	個	1 1個700g入りのもの。 2 昭和、日清又は同等品	
A-14	パン粉	kg	1 乾燥良好品できめの細かいもの。 2 1kg入り。	
A-15	生パン粉	kg	1 きめが細かく、袋に入っているもの。 2 1kg入り。	
A-16	マカロニ	kg	1 JAS規格品で乾燥良好なもの。 2 デュラム小麦100%使用しているもの。 3 折れ、ひび割れ、砕け等のないもの 4 3～4cmにカットしたもの。	
A-17	ペンネ	kg	1 A-16に準ずる。 2 ペン先状の形状をしたもの。 3 2～4cmにカットしたもの。	
A-18	スパゲティ	kg	1 JAS規格品で乾燥良好なもの。 2 デュラム小麦100%使用しているもの。 3 折れ、ひび割れ、砕け等のないもの 4 太さは、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
A-19	冷麦	kg	1 J A S規格品で乾燥良好なもの。 2 折れ、ひび割れ、砕け等のないもの	
A-20	素麺	kg	1 J A S規格品で乾燥良好なもの。 2 折れ、ひび割れ、砕け等のないもの	
A-21	冷凍茹でうどん	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉250g程度のもの。 3 袋詰めのもの。	
A-22	冷凍茹で細うどん	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉250g程度のもの。 3 種類等は、その都度示す。	
A-23	冷凍茹で稲庭うどん	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉250g程度のもの。 3 袋詰めのもの。 4 種類等は、その都度示す。	
A-24	冷凍茹でそば	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉250g程度のもの。 3 袋詰めのもの。 4 種類等は、その都度示す。	
A-25	蒸し中華麺	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1kg袋入り。 3 種類等は、その都度示す。	
A-26	冷凍茹で中華麺	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉200g程度のもの。 3 種類等は、その都度示す。	
A-27	冷凍茹でスパゲティ	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉250g程度のもの。 3 麺は、直径1.8mmのもの。 4 種類等は、その都度示す。	
A-28	冷凍茹でチャンポン麺	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉200g程度のもの。 3 種類等は、その都度示す。	
A-29	冷凍茹できしめん	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 袋詰めのもの。 3 重量については、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
A-30	冷凍喜多方ラーメン	個	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1玉200g程度のもの。 3 袋詰めのもの。	
A-31	調理パン	個	1 製造後24時間以内のもの。 2 種類等は、その都度示す。	
A-32	LLパン	個	1 1個80g程度 2 賞味期限が20日以上のもの。	
A-33	白胡麻	kg	1 よく身の入り、粒が揃ったもの。 2 煎り胡麻で1袋1kg詰めのもの。	
A-34	黒胡麻	kg	1 よく身の入り、粒が揃ったもの。 2 煎り胡麻で1袋1kg詰めのもの。	
A-35	すり白胡麻	kg	A-33をすったもの。	
A-36	すり黒胡麻	kg	A-34をすったもの。	
A-37	ねり胡麻	kg	A-33をペースト状にしたもの。	
A-38	アーモンドスライス	kg	1 乾燥良好で香りがよいもの。 2 折れ、砕け等のないもの。	
A-39	むき栗	kg	1 粒が揃っているもの。 2 真空パック詰めのもの。	
A-40	ぎんなん水煮	kg	1 粒が揃っているもの。 2 水煮にしてあるもの。	
A-41	ケーキ	kg	1 製造後24時間以内のもの。 2 種類及び内容量等は、その都度示す	
A-42	冷凍ケーキ	kg	1 賞味期限が1カ月以上あるもの。 2 種類及び内容量等は、その都度示す	
A-43	ちくわぶ	kg	1 賞味期限が4日以上あるもの。 2 1本200g程度	
A-44	油麴	kg	1 折れ、砕け等のないもの。 2 100g袋入り。	
A-45	クルトン	kg	1 ノンフライ 2 袋入り。	

2 芋類

- (1) 芋類は、国内産のものとする。
- (2) 特有の艶があり、変色等のないもの。
- (3) こんにゃく類の検収時の水等は、検量外とする。
- (4) 粉類、加工品等は製造年月日が最新のものとする。

番号	品 名	単位	規 格	備考
B-01	じゃがいも	kg	1 発芽、緑化、奇形、外傷のないもの 2 市場規格「L」相当 3 品種は、男爵またはメークイーン	
B-02	さつまいも	kg	1 発芽、緑化、奇形、外傷のないもの 2 市場規格「L」相当 3 品種は、金時または高系	
B-03	里芋	kg	1 親芋でないもの。 2 堅くしまって形の良いもの。 3 市場規格「L」相当 4 洗い芋	
B-04	長芋	kg	1 折れ、曲がり等がないもの。 2 1本400g以上 3 品質区分「A」以上	
B-05	こんにゃく	kg	1 新鮮なもので弾力のあるもの。 2 賞味期限が4日以上あるもの。	
B-06	糸こんにゃく	kg	1 新鮮なもので弾力のあるもの。 2 賞味期限が4日以上あるもの。	
B-07	玉こんにゃく	kg	1 B-05に準ずる。 2 白こんにゃくを原料とするもの。	
B-08	刺身こんにゃく	kg	1 厚さ2mm程度にスライスしたもの 2 青のり混合品 3 内容量等は、その都度示す。	
B-09	串こんにゃく	kg	1 B-05に準ずる。 2 切れ目が入ったもの。 3 1個35g程度のもの。	
B-10	しらたき	kg	1 新鮮なもので弾力のあるもの。 2 賞味期限が4日以上あるもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
B-11	しらたき小結	kg	1 B-10に準ずる。 2 1個16g程度のもの。	
B-12	ひねりこんにゃく	kg	1 B-05に準ずる。 2 1個20g程度のもの。	
B-13	澱粉	kg	1 農産物規格規定適合品とする。 2 馬鈴薯を製粉したもの。	
B-14	春雨	kg	1 緑豆春雨を使用したもの。 2 袋詰めのもの。	

3 豆類

共通規格

原材料、内容量、品質保持期限、製造者名等が明記されているもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
C-01	木綿豆腐	kg	1 品質保持期限5日以上のもの。 2 1個300～350g程度のもの。 3 パックに包装されたもの。	
C-02	絹ごし豆腐	kg	1 品質保持期限5日以上のもの。 2 1個300～350g程度のもの。 3 パックに包装されたもの。	
C-03	焼き豆腐	kg	1 木綿豆腐を圧搾水切りした後、焼き上げたもの。 2 品質保持期限4日以上のもの。 3 1個300～350g程度のもの。	
C-04	押豆腐	kg	1 木綿豆腐の水分を30%程度絞ったもの。 2 品質保持期限5日以上のもの。 3 1個300g程度のもの。	
C-05	絞り豆腐	kg	1 木綿豆腐を絞ったもの。 2 品質保持期限5日以上のもの。	
C-06	生揚	kg	1 品質保持期限5日以上のもの。 2 1個200g程度のもの。	
C-07	油揚	kg	1 品質保持期限5日以上のもの。 2 1枚15g程度のもの。	
C-08	高野豆腐	kg	乾燥良好できめが細かく、形および色が均一なもの。	
C-09	がんもどき	kg	1 品質保持期限5日以上のもの。 2 1個25g程度のもの。	
C-10	おから	kg	納入当日に製造したものでかたく絞っているもの。	
C-11	カップ入り納豆	個	1 よく発酵した糸引納豆で小粒のもの 2 内容量80g程度のもの。 3 小袋のたれおよびからし付 4 賞味期限が4日以上のもの。 5 製造業者を表示したもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
C-12	豆乳	個	1 1個200mlブリックパックで、 ストローが付いているもの。 2 賞味期限が1カ月以上のもの。	
C-13	豆乳（大）	個	1 1000ml紙パック 2 成分無調整のもの。 3 賞味期限が1カ月以上のもの。	
C-14	コーヒー豆乳	個	1 1個200mlブリックパックで、 ストローが付いているもの。 2 賞味期限が1カ月以上のもの。	
C-15	大豆	kg	1 国内産で前年度または今年度に生産 されたもの。 2 農林物産規格規定2等以上のもの。	
C-16	黄粉	kg	1 国内産のもの。 2 乾燥（煎）度良好で、特有の淡黄色 を有するもの。	
C-17	小豆	kg	1 国内産のもの。 2 粒が揃い、砕けおよび割れ等のない もの。	
C-18	ささげ	kg	1 国内産で前年度または今年度に生産 されたもの。 2 農林物産規格規定2等以上のもの。	
C-19	うずら豆	kg	堅く締まり、粒の揃ったもの。	
C-20	いんげん豆	kg	堅く締まり、粒の揃ったもの。	
C-21	金山寺味噌	kg	1 特有の色、風味のあるもの。 2 速成したものを除く。	
C-22	粒あん	kg	国内産の小豆を原料として作ったもの。	
C-23	味付いなり	kg	1 いなり寿司用に味付けしたもの。 2 袋等に入ったもの。 3 ヤマトの製品または同等品	
C-24	ひよこ豆水煮缶	缶	425g	
C-25	ミックスビーンズ 缶	缶	1 425g程度 2 三種類以上の豆を使用	

4 魚介類

(1) 鮮魚共通規格

鮮度良好なものとする。

うろこ	1 光沢がある。 2 魚体に密着している。
眼球	角膜が透明である。
えら	1 鮮紅色 2 ひだが硬い。
魚体	屈曲しない
肉質	1 堅く締まって弾力がある。 2 骨に密着している。

(2) 冷凍魚共通規格

ア 解凍後、生物と同等の鮮度を有するもの。

イ 急速冷凍したもの。

ウ 多量のグレースを認めないもの。

エ 納入検査時、付着水分は除く。

(3) 干物等共通規格

ア 原型を保ち、乾燥品種に適応したもの。

イ 油焼け、異味および異臭のないもの。

ウ 虫臭い、カビ等が認められないもの。

エ 大きさが一様に揃っているもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
D-1	鯛	kg	種類および切り方は、その都度示す。	
D-2	すずき切身	kg	切り方および大きさは、その都度示す。	
D-3	鮪刺身	kg	1 刺身用に柵取りしたもの。 2 部位は背身、腹身とする。 3 すじの少ないもの。 4 ビンチョウ鮪ではないもの。	
D-4	はまち切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさはその都度示す。	
D-5	はまち刺身	kg	刺身用に当日柵取りしたもの。	
D-6	ぶり切身	kg	1 本ぶりで、かまの部分を除いて三枚おろしにしたもの。 2 大きさは、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
D-7	鰹切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-8	鰹のたたき	kg	1 加工済みのもの。 2 真空パック包装になっているもの。	
D-9	なまり節	kg	部位均等なもの（背、腹部）。	
D-10	鰹	kg	1 うろこ、内臓、ぜいごを取り除いたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-11	鰹開き	kg	1 頭、ぜいごを取り除いたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-12	鯖フィレ	kg	三枚おろしで腹骨、ぜいごを取り除いたもの。	
D-13	鰹干物	kg	大きさは、その都度示す。	
D-14	鰯切身	kg	1 頭、尾、内臓、うろこを取り除いたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-15	銀鰯切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-16	鰯切身	kg	1 真鰯の三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-17	うす塩銀鮭切身	kg	1 三枚おろし。 2 3%塩分のもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-18	銀鮭切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-19	さしみサーモン	kg	1 骨、皮がないもの。 2 三枚おろし。 3 真空パック入り。	
D-20	太刀魚切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-21	さば切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-22	さば筒切り	kg	1 頭、尾、内臓を取り除いたもの。 2 大きさは、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
D-23	本鰯切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-24	鰯西京漬	kg	1 西京味噌に漬けたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-25	メルルーサ切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-26	メカジキ切身	kg	大きさは、その都度示す。	
D-27	赤魚切身	kg	1 頭、内臓を取り除いたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-28	秋刀魚	kg	1 背色が青々と冴え、腹が切れていないもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-29	鰯	kg	大きさは、その都度示す。	
D-30	鰯の開き	kg	1 頭、中骨、内臓を取り除いたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-31	きんき	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-32	うなぎ白焼	kg	1 一般市販品で中級以上のもの。 2 長焼きにしたもの。 3 冷凍食品1枚300g程度のもの。	
D-33	身欠き鯧	kg	1 肉は赤褐色で締まりがあるもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-34	開き穴子	kg	大きさは、その都度示す。	
D-35	カマス干物	kg	大きさは、その都度示す。	
D-36	えび鯛干物	kg	大きさは、その都度示す。	
D-37	ほっけ開き	kg	大きさは、その都度示す。	
D-38	ししゃも	kg	1 子持ち。 2 1尾20g程度のもの。	
D-39	かき	kg	1 むき身になったもの。 2 粒の揃っているもの。	
D-40	しじみ	kg	1 砂を十分に吐かせたもの。 2 粒の揃っているもの。	
D-41	はまぐり	kg	1 砂を十分に吐かせたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
D-42	ボイルホタテ貝	kg	大きさは、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
D-43	ホタテ貝柱	kg	1 刺身用 2 大きさは、その都度示す。	
D-44	小柱	kg	1 大きさは1 c m程度 2 冷凍食品	
D-45	アサリむき身	kg	1 むき身になったもの。 2 粒の揃っているもの。	
D-46	アサリ殻付	kg	1 砂を十分に吐かせたもの。 2 粒の揃っているもの。	
D-47	刺身イカ	kg	1 種類は、その都度示す。 2 内臓、足、耳、皮を取り除いたもの	
D-48	イカそうめん	kg	1 刺身用 2 パックに並べたもの。	
D-49	かのこいか	kg	大きさは、その都度示す。	
D-50	つぼ抜きイカ	kg	1 皮を取り除いたもの。 2 1パイ140 g程度のもの。	
D-51	鮭フレーク	kg	1 鮭をフレークにしたもの。 2 1瓶120 g入りのもの。	
D-52	海老	kg	1 のばし海老 2 頭と殻を取り除いたもの。 3 大きさは、その都度示す。	
D-53	ブラックタイガー	kg	無頭殻付き30 g程度のもの。	
D-54	冷凍寿司えび	kg	1 市場規格2 L程度のもの。 2 1パック、10 g 30枚入りのもの	
D-55	甘海老	kg	1 刺身用 2 頭と殻を取り除いたもの。	
D-56	茹でタコ	kg	肉質は柔らかく、頭を取り除いたもの。	
D-57	イイダコ	kg	1 パイ40 g程度	
D-58	たらこ	kg	1 生食できるもの。 2 自然な色合いのもの。 3 1腹40 g程度のもの。	
D-59	辛子明太子	kg	1 1週間本漬けしたもの。 2 カネヒロの製品または同等品	
D-60	いか塩辛	kg	1 頭、尾、内臓を取り除いたもの。 4 大きさは、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
D-61	塩クラゲ	kg	1 袋入り。 2 新高の製品または同等品	
D-62	キス開き	kg	1 頭、中骨を取り除いたもの。 2 1尾80g程度のもの。	
D-63	あこう鯛粕漬	kg	1 酒粕調味液に漬けたもの。 2 骨なし。 3 大きさは、その都度示す。	
D-64	金目鯛切身	kg	1 三枚おろし。 2 大きさは、その都度示す。	
D-65	おひょう切身	kg	大きさは、その都度示す。	
D-66	むつ切身	kg	大きさは、その都度示す。	
D-67	ちりめんじゃこ	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 国内産	
D-68	しらす干し	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 半乾燥品で白色のもの。	
D-69	魚すり身	kg	種類等は、その都度示す。	
D-70	五目すり身	kg	1 200g程度の冷凍食品 2 有田の製品または同等品	
D-71	粒うに	kg	1 瓶60g入りのもの。	
D-72	ねりうに	kg	大きさは、その都度示す。	
D-73	いくら	kg	国内産	
D-74	ねぎとろ用トロ	kg	1 500g程度の冷凍食品 2 人工油脂の入らないもの。	
D-75	鰯刺身用切身	kg	500g程度の真空包装	
D-76	銀かれい	kg	大きさは、その都度示す。	
D-77	桜でんぶ	kg	袋入りのもの。	
D-78	干しえび	kg	1 オキアミ使用 2 袋入り。	

5 魚介練り製品

共通規格

- (1) 新鮮な魚肉を原料に調味料を加えて練り上げた良好なもの。
- (2) 大きさ、形態が整い均一で、香味、色等が良好で弾力があるもの。
- (3) 生食可能なもの。
- (4) 異味、異臭、ネト等が認められないもの。
- (5) 製造業者および原材料等の表示のあるもの。
- (6) 賞味期限が4日以上あるもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
E-01	かまぼこ	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 小坂 2 5 0 g 程度のもの。	
E-02	紅白かまぼこ	kg	1 E01に準ずる。 2 紅白の二層になっているもの。	
E-03	正月かまぼこ	個	1 小田原産 2 小坂 2 5 0 g 程度のもの。	
E-04	正月紅白かまぼこ	個	1 小田原産 2 小坂 2 5 0 g 程度のもの。	
E-05	笹かまぼこ	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1 枚 3 0 g 程度のもの。 3 冷凍食品は不可	
E-06	かに風味かまぼこ	kg	1 7 0 g 程度の真空包装 2 いちまの製品または同等品	
E-07	カニフレーク	kg	1 フレーク状になったもの。	
E-08	焼竹輪	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1 本 4 0 g 程度のもの。	
E-09	生食用竹輪	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 竹笛の製品または同等品	
E-10	なると	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1 本 2 0 0 g 程度のもの。	
E-11	はんぺん	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1 枚 6 0 g 程度のもの。	
E-12	あられはんぺん	kg	紅白 2 色で玉状のもの。	
E-13	つみれ	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1 個 1 5 g 程度のもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
E-14	鰯つくね	kg	1 あらびき 23 g 2 紀文の製品または同等品	
E-15	魚河岸揚げ	kg	紀文の製品または同等品	
E-16	いか巻き	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1個 30～40 g 程度のもの。	
E-17	ごぼう巻き	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1個 30～40 g 程度のもの。	
E-18	うずら巻き	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1個 30～40 g 程度のもの。	
E-19	ウインナー巻き	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1個 50 g 程度のもの。	
E-20	さつま揚げ	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1個 50 g 程度のもの。	
E-21	揚げボール	kg	1 一般市販品で中級品以上のもの。 2 1個 20 g 程度のもの。	
E-22	魚肉ソーセージ	kg	1 J A S 規格品 2 1本 100 g 程度のもの。	
E-23	すじ	kg	紀文、入船の製品または同等品	
E-24	だて巻き	kg	1 本 400 g 程度のもの。	
E-25	お好みえび天	kg	1 枚 30 g 程度のもの。	
E-26	ゴボウさつま揚げ	kg	1 1枚 45 g 程度のもの。 2 1袋 4枚入りのもの。	
E-27	じゃこ天	kg	1 1枚 50 g 程度のもの。 2 1袋 3枚入りのもの。	

6 獣鳥肉類

(1) 共通規格

- ア 特有の香りを持つもの。
- イ 異臭、変色等を認めないもの。
- ウ 食品固有の硬さと弾力性を有するもの。
- エ 冷凍での納品は、不可とする（指定したものを除く。）。

(2) 肉加工品共通規格

- ア J A S規格の適合品であること。
- イ 良質で新鮮な原料を衛生的に加工したもの。
- ウ 包装に品名、重量、製造業者名が明記されたもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
F-01	牛ロース	kg	1 脂肪交雑度2または1のもの。 2 肉色および光沢の良好なもの。 3 脂身15%程度のもの。 4 脂肪は硬く粘りがあり光沢のあるもの。	
F-02	牛サーロイン	kg	1 F-01に準ずる。 2 ステーキ用 3 大きさは、その都度示す。	
F-03	牛ヒレ肉	kg	1 肉色および光沢の良好なもの。 2 きめ細かでしまりのあるもの。 3 脂肪分5%以下	
F-04	スペアリブ	kg	1 肋骨のついた牛ばら肉 2 脂身は、全体の15%程度のもの。	
F-05	牛中肉	kg	肩、腿等の肉で脂肪分20%以下	
F-06	牛ばら肉	kg	1 赤身と脂肪が均等に層を作っているもの。 2 脂身は、全体の20%程度のもの。	
F-07	牛カルビ	kg	1 赤身と脂肪が均等に層を作っているもの。 2 脂身は、全体の20%程度のもの。	
F-08	牛レバー	kg	大きさは、その都度示す。	
F-09	牛挽肉	kg	1 肩、すね、腿等の肉を二度挽きしたもの。 2 脂肪は、全体の20%以下	
F-10	牛すじ肉	kg	1 肉色および光沢の良好なもの。 2 あか筋部分 3 アキレス腱は、全体の10%以下	
F-11	豚ロース	kg	1 肉色および光沢の良好なもの。 2 脂身は、全体の18%以下	

番号	品 名	単位	規 格	備考
F-12	とんかつ用ロース	kg	1 F-11の規格に準じたものを筋切りしたたいたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
F-13	豚肩ロース	kg	1 肉色および光沢の良好なもの。 2 脂身は、全体の15%以下	
F-14	焼豚用肩ロース	kg	1 F-13の規格に準じたものを焼豚用にタコ糸等で成形したもの。 2 大きさは、1kg程度のもの。	
F-15	豚ヒレ肉	kg	1 肉色および光沢の良好なもの。 2 肉質が柔らかいもの。 3 脂肪分4.5%程度のもの。	
F-16	豚ばら肉	kg	1 肉色および光沢の良好なもの。 2 赤身と脂肪が同じくらいの厚さで層を作っているもの。 3 脂身は、全体の15%以下	
F-17	豚中肉	kg	1 肩、背、腿等の肉 2 脂肪分20%以下	
F-18	豚挽肉	kg	1 肩、腿等の肉を挽いたもの。 2 脂身は、全体の20%以下	
F-19	合挽肉	kg	1 牛挽肉と豚挽肉を5:5の比率で混ぜ合わせたもの。 2 脂肪分20%以下	
F-20	鶏むね肉	kg	1 国内産若鶏 2 肉に厚みがあり、淡いきれいなピンク色のもの。	
F-21	鶏手羽肉	kg	1 国内産若鶏 2 淡いきれいなピンク色のもの。	
F-22	鶏手羽元	kg	1 国内産若鶏 2 1本60g程度	
F-23	鶏手羽中	kg	1 国内産若鶏 2 手羽先の関節から先を切り落としたもの。	
F-24	鶏ささみ	kg	1 国内産若鶏 2 透明感のある淡いピンクのもの。	
F-25	鶏もも肉	kg	1 国内産若鶏 2 肉に厚みがあり弾力のあるもの。	
F-26	鶏骨付きもも肉	kg	F-25の規格の骨付きのもの。	
F-27	鶏挽肉	kg	1 国内産若鶏 2 二度挽きしたもの。	
F-28	鶏レバー	kg	1 国内産若鶏 2 色鮮やかで艶のあるもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
F-29	鶏ステーキ	kg	1 F-25の規格に切れ目を入れたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
F-30	ラム	kg	1 品質良好なもの。 2 肩肉をロール状にし、スライスしたもの。 3 赤身は、全体の90%以上	
F-31	生ハンバーグ	kg	1 製造後24時間以内のもの。 2 牛肉と豚肉を8:2の比率で混ぜ合わせたもの。 3 大きさは、その都度示す。	
F-32	ボンレスハム	kg	1 JAS規格のもの。 2 賞味期限が14日以上のもの。	
F-33	ベーコン	kg	1 JAS規格のもの。 2 賞味期限が14日以上のもの。	
F-34	ロースハム	kg	1 JAS規格のもの。 2 賞味期限が14日以上のもの。	
F-35	ソフトサラミ	kg	1 JAS規格のもの。 2 賞味期限が14日以上のもの。	
F-36	ショルダーベーコン	kg	賞味期限が14日以上のもの。	
F-37	荒挽きウインナー	kg	1 賞味期限が14日以上のもの。 2 1本20～30g程度	
F-38	フランクフルト	kg	1 賞味期限が14日以上のもの。 2 1本50g、長さ20cm程度のもの。	
F-39	チキンフレーク	kg	1 鶏ささみ肉を加熱し、ほぐしたもの 2 レトルトパック入り。	
F-40	牛タン	kg	1 きれいに皮をむいたもの。 2 大きさは、その都度示す。	
F-41	鶏骨	kg	1 頭、足、小骨を取り除いたもの。 2 新鮮でスープ材に適合したもの。	
F-42	豚骨	kg	1 げんこつ部分 2 新鮮でスープ材に適合したもの。	
F-43	ホットドッグ用ソーセージ	kg	1 3cm40g程度	
F-44	ピリ辛ウインナー	kg	1 賞味期限が14日以上のもの。 2 1本15g程度	
F-45	焼豚	kg	1 賞味期限が10日以上のもの。 2 大きさは、その都度示す。	
F-46	焼豚(小)	個	1 賞味期限が10日以上のもの。 2 大きさは、その都度示す。	

7 卵類・乳類

共通規格

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品であること。

番号	品 名	単位	規 格	備考
G-01	鶏卵	kg	1 Lサイズ 2 1個60g程度のもの。 3 賞味期限が10日以上あるもの。	
G-02	温泉玉子	kg	1 パック入り。 2 賞味期限が5日以上あるもの。	
G-03	厚焼卵	kg	1 1個500g程度のもの（冷凍品可）。 2 賞味期限が7日以上あるもの。	
G-04	うずら卵	kg	賞味期限が10日以上あるもの。	
G-05	茶碗蒸し	個	1 賞味期限が7日以上あるもの。 2 内容量が140g程度あるもの。 3 加熱なしでも食べられるもの。	
G-06	牛乳	個	1 賞味期限が5日以上あるもの。 2 1個200ml 3 ストロー付	
G-07	牛乳（大）	個	1 G-06の規格に準ずる。 2 1個1000ml	
G-08	バター	個	1 乳脂肪分80%以上、水分17%以下のもの。 2 1個450g 3 賞味期限が3カ月以上あるもの。	
G-09	バター（無塩）	個	1 G-08の規格に準ずる。 2 無塩のもの。	
G-10	カッテージチーズ	個	1 賞味期限が14日以上あるもの。 2 種類、大きさは、その都度示す。	
G-11	粉チーズ	個	1 賞味期限が2カ月以上あるもの。 2 1個80g程度のもの。	
G-12	クリームチーズ	個	1 賞味期限が2カ月以上あるもの。 2 15g程度6個入り。	
G-13	クリームチーズ（大）	個	1 賞味期限が2カ月以上あるもの。 2 1個250g程度のもの。	
G-14	プロセスチーズ	個	1 賞味期限が2カ月以上あるもの。 2 1個225g程度のもの。	
G-15	ピザ用チーズ	個	1 賞味期限が2カ月以上あるもの。 2 フレーク状になったもの。	
G-16	カットチーズ	個	1 賞味期限が2カ月以上あるもの。 2 1粒8mm角程度	

番号	品 名	単位	規 格	備考
G-17	アイスクリーム	個	1 乳固形 8 %以上、乳脂肪分 8 %以上のもの。 2 種類は、その都度示す。 3 賞味期限が 3 カ月以上のもの。 4 スプーン付	
G-18	アイスミルク	個	1 乳固形 1 0 %以上、乳脂肪分 3 %以上のもの。 2 種類は、その都度示す。 3 賞味期限が 3 カ月以上のもの。 4 スプーン付	
G-19	ラクトアイス	個	1 乳固形 3 %以上のもの。 2 種類は、その都度示す。 3 賞味期限が 3 カ月以上のもの。 4 スプーン付	
G-20	プレーンヨーグルト	個	1 無脂乳固形 8 %以上のもの。 2 1 個 4 0 0 g 3 賞味期限が 7 日以上あるもの。	
G-21	加糖ヨーグルト	個	1 無脂乳固形 8 %以上のもの。 2 7 0 g 程度 3 賞味期限が 7 日以上あるもの。 4 スプーン付	
G-22	はっ酵乳飲料	個	1 賞味期限が 7 日以上あるもの。 2 種類は、その都度示す。 3 ストロー付	
G-23	乳酸菌飲料	個	1 賞味期限が 7 日以上あるもの。 2 種類は、その都度示す。	
G-24	乳製品乳酸菌飲料	個	1 賞味期限が 7 日以上あるもの。 2 種類は、その都度示す。 3 ヤクルト、日清の製品または同等品	
G-25	プリン	個	1 種類は、その都度示す。 2 賞味期限が 7 日以上あるもの。 3 スプーン付	
G-26	コーヒー牛乳	個	1 1 個 2 0 0 m l で乳飲料のもの。 2 賞味期限が 5 日以上のもの。 3 ストロー付	
G-27	加糖ヨーグルト (果実)	個	1 G-21の規格に準ずる。 2 7 5 g 程度	
G-28	加糖ヨーグルト (大)	個	1 G-21の規格に準ずる。 2 1 0 0 g 程度	
G-29	サラダ用チーズ	個	1 賞味期限が 2 カ月以上あるもの。 2 フレーク状になったもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
G-30	低脂肪乳	個	1 加工乳で1個25mlのもの。 2 賞味期限が7日以上のもの。 3 ストロー付	
G-31	ドリンクヨーグルト	個	1 加工乳で1個25mlのもの。 2 賞味期限が7日以上のもの。 3 ストロー付	
G-32	生クリーム	個	1 無脂乳個形4%程度 2 賞味期限が5日以上のもの。 3 区分(A)乳脂肪分45%程度 (B)脂肪分45%程度 4 大きさは、その都度示す。	
G-33	サワークリーム	個	1 賞味期限が5日以上あるもの。 2 大きさは、その都度示す。 3 中沢、小岩井の製品または同等品	
G-34	エバミルク	個	1 無脂乳固形17%以上のもの。 2 内容量は、その都度示す。 3 品質保持期限が7日以上あるもの。 4 ネスレ、ツクバの製品または同等品	
G-35	コーヒーゼリー	個	種類は、その都度示す。	
G-36	LL牛乳	個	1 常温保存可能品 2 1個250ml 3 賞味期限が3ヶ月以上あるもの。 4 ストロー付き。	
G-37	LLカフェオレ	個	1 常温保存可能品 2 1個250ml 3 賞味期限が3ヶ月以上あるもの。 4 ストロー付き。	

8 調理加工（冷凍）食品類

共通規格

- (1) 鮮度良好で、大きさが揃っているもの。
- (2) 国産品は、日本冷凍食品協会の認める認定書マーク付きとする。
- (3) 特に指定したもの以外は、品質保持期限は6ヶ月以上とする。
- (4) 包装には、内容量、製造業者名を表示してあるもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
H-01	グリーンピース	kg	粒の揃っているもの。	
H-02	ミックスベジタブル	kg	人参、スイートコーン、グリーンピースの混合されたもの。	
H-03	さやいんげん	kg	折れ、破損等のないもの。	
H-04	さやえんどう	kg	折れ、破損等のないもの。	
H-05	冷凍南瓜	kg	ひび割れ、破損等のないもの。	
H-06	グリーンアスパラ	kg	折れ、破損等のないもの。	
H-07	冷凍にんにくの芽	kg	折れ、破損等のないもの。	
H-08	冷凍ブロッコリー	kg	ひび割れ、破損等のないもの。	
H-09	冷凍マッシュポテト	kg	原料は、北海道産男爵を使用したもの。	
H-10	冷凍里芋	kg	むき芋で粒が揃っているもの。	
H-11	むきえび中華用	kg	900g程度、31/40サイズ	
H-12	かのこいか短冊	kg	4cm程度カット	
H-13	ロールイカ	kg	紫イカが皮むきされたもの。	
H-14	シーフードミックス	kg	イカ、むきえび、むきあさりの混合されたもの。	
H-15	いかリングカット	kg	1個15g程度のもの。	
H-16	イカフライ	個	50g10個入り	
H-17	カキフライ	kg	1個25g程度のもの。	
H-18	アジフライ	kg	1個70g程度のもの。	
H-19	冷凍さばみそ煮	個	1 1個140g程度のもの。 2 日東ベスト、マルハニチロの製品または同等品	
H-20	サーモンフライ	個	55g程度10個入り	
H-21	春巻	個	1 1個35g程度のもの。 2 味の素、ニッスイ製品または同等品	
H-22	ワンタン	kg	1個7g程度のもの。	
H-23	ギョウザ	個	1 1個25g程度のもの。 2 味の素、ニッスイ製品または同等品	
H-24	シューマイ	個	1 1個25g程度のもの。 2 種類は、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
H-25	カニクリームコロッケ	個	大きさは、その都度示す。	
H-26	チキンカツ	個	大きさは、その都度示す。	
H-27	チーズインハンバーグ	個	1 1個130g程度のもの。 2 日東ベスト、味の素の製品または同等品	
H-28	冷凍ハンバーグ	kg	1 1個130g程度のもの。 2 日東ベスト、味の素の製品または同等品	
H-29	ほうれん草オムレツ	kg	1個60g程度のもの。	
H-30	ビーフメンチカツ	個	1 牛肉、豚肉混合のもの。 2 100g程度10個入り	
H-31	手羽先ギョウザ	kg	1個50g程度のもの。	
H-32	フライドチキン	kg	1 1個75g程度のもの。 2 ニチレイ、味の素の製品または同等品	
H-33	ハムエッグフライ	kg	1 1個80g程度のもの。 2 ちぬや、味の素の製品または同等品	
H-34	牛肉コロッケ	kg	1 1個100g程度のもの。 3 ちぬや、ヤヨイの製品または同等品	
H-35	鶏そぼろ	個	80g瓶入り	
H-36	冷凍ちまき	kg	種類は、その都度示す。	
H-37	冷凍いなりずし	kg	1個40g程度のもの。	
H-38	ビーフカレー	個	1 レトルトパック 2 1個210g程度のもの。 3 エスビー、ハウスの製品または同等品	
H-39	ハヤシライスの具	個	1 レトルトパック 2 1個250g程度のもの。 3 宮城製粉、ハチ食品の製品または同等品	
H-40	麻婆茄子	個	1 1個250g程度のもの。 2 米久デリカ、ヤヨイの製品または同等品	
H-41	冷凍照焼チキン	個	1個140g程度	
H-42	冷凍中華丼	個	1 1個200g程度のもの。 2 味の素、ニチレイの製品または同等品	
H-43	冷凍牛丼	個	1 1個180g程度のもの。 2 日東ベスト、ヤヨイの製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
H-44	冷凍水ギョーザ	個	1 270 g 程度15個入り。 2 イートアンド、味の素の製品または同等品	
H-45	まいたけハンバーグ	個	130 g 程度	
H-46	袋入りポークカレー	個	1 レトルト食品、3 kg 程度のもの。 2 ハウスの製品または同等品	
H-47	袋入りハヤシライス	個	1 レトルト食品、1 kg 程度のもの。 2 ハウスの製品または同等品	
H-48	味付肉団子	kg	1 1袋500 g 程度 2 昔亭、明治ケンコーハムの製品または同等品	
H-49	ミニハンバーグ	個	80 g 程度5個入り。	
H-50	いかリングフライ	kg	1 個20 g 程度のもの。	
H-51	錦糸卵	kg	袋入りのもの。	
H-52	もち入り巾着	個	大きさは、その都度示す。	
H-53	煮豚パック	個	600 g 程度	
H-54	冷凍ミートボール	kg	1 1 kg 程度袋包装 2 主原料は鶏肉のもの。	
H-55	スコッチエッグ	個	50 g 10個入り。	
H-56	冷凍さがきごぼう	kg	袋入りのもの。	
H-57	冷凍揚げなす	kg	乱切り500 g	
H-58	冷凍むき枝豆	kg	500 g 入り。	
H-59	冷凍オクラ	kg	500 g 入り。	
H-60	皮つきポテトフライ	kg	1 kg 入り。	
H-61	まぐろカツレツ	個	90 g 程度5個入り。	
H-62	まぐろマスタードカツ	個	90 g 程度5個入り。	
H-63	ししゃもフライ	個	500 g 入り。	
H-64	鶏チーズフライ	個	60 g 5個入り。	
H-65	ポテトサラダ	kg	1 kg 入り。	
H-66	マカロニサラダ	kg	1 kg 入り。	
H-67	春雨サラダ	kg	中華味、1 kg 入り。	
H-68	ごぼうサラダ	kg	1 kg 入り。	
H-69	親子丼の素	個	200 g 程度レトルト	
H-70	すき焼き丼の素	個	200 g 程度レトルト	

9 野菜類

共通規格

- (1) 鮮度良好で、大きさ、重量が揃っていること。
- (2) 変色、腐食が認められないもの。
- (3) 病害虫、外傷等がなく土砂、異物等の付着または混入していないもの。
- (4) 「とう」立ち、「す」入り、ひび割れ等のないもの。
- (5) 検量時、容器等の重量は除く。

番号	品 名	単位	規 格	備考
I-01	小松菜	kg	葉は濃緑色で柔らかいもの。	
I-02	青梗菜	kg	葉は淡緑色で柔らかく茎がしっかりしているもの。	
I-03	ほうれん草	kg	1 葉は、濃緑色で、草丈20～25cm程度のもの。 2 みずみずしく、しっかりとしているもの。	
I-04	春菊	kg	良く肥えて柔らかいもの。	
I-05	サラダ菜	kg	葉は、淡緑色で柔らかいもの。	
I-06	パセリ	kg	鮮やかな緑色を呈し、葉先の良く縮れたもの。	
I-07	みつば	kg	1 糸みつば 2 茎が柔らかくみずみずしいもの。	
I-08	クレソン	kg	1 葉は、みずみずしく大きくて、葉間のつまったもの。 2 香りが強く、茎の太いもの。	
I-09	大葉	kg	特有の風味、香味を有するもの。	
I-10	ししとう	kg	緑色または濃緑色で1個5～8g程度のもの。	
I-11	人参	kg	1 一般市場規格「L～2L」短根、品質区分「優」のもの。 2 鮮やかな赤橙色で、芯までみずみずしいもの。	
I-12	千切人参	kg	人参の皮をむき、長さ5～6cmに細切りしたもの。	
I-13	長葱	kg	1 根深ねぎ。 2 白色部分がまっすぐで、かたく巻いているもの。 3 緑の部分は軟白色の長さの1/3以下とし、茎の太さは1, 5cm以上とする。 4 一般市場規格「L」（軟白部の長さが25cm以上）相当	

番号	品 名	単位	規 格	備考
I-14	わけぎ	kg	茎の太さが揃い、柔らかいもの。	
I-15	あさつき	kg	葉は、直径 3 mm 程度で、長さ 3 0 ～ 4 0 c m	
I-16	にら	kg	みずみずしい葉で緑色を呈し、葉質の柔らかいもの。	
I-17	南瓜	kg	1 全体に硬くしまりがあり、ずっしりと重いもの。 2 完熟し、甘味、風味ともに良好なもの。 3 一般市場規格「M」相当	
I-18	白菜	kg	1 葉の巻きがしっかりとし、全体に太く、丸みのあるもの。 2 一般市場規格「L」以上（2 k g 以上）	
I-19	キャベツ	kg	1 ずっしり重く、葉がきれいに巻いているもの。 2 一般市場規格「L」以上（1. 5 k g 以上）	
I-20	紫キャベツ	kg	1 結球は角張らず豊円で、よくしまっているもの。 2 葉肉が厚くなく、葉脈も大きく発達していないもの。	
I-21	山東菜	kg	みずみずしく、葉の色が揃っているもの	
I-22	レタス	kg	1 むき玉でよくしまっているもの。 2 一般市場規格「L」以上	
I-23	サニーレタス	kg	みずみずしく、葉があまり開いてなくしっかりしているもの。	
I-24	エンダイブ	kg	外葉がよく成育し、中心が白いもの。	
I-25	セロリ	kg	1 1 株 2 k g 程度で、葉は鮮明な緑色のもの。 2 葉は筋張らず、「す」入りや空洞がなく、肉厚で第 1 節間が 2 0 c m 以上のもの。	
I-26	大根	kg	1 堅く張りがあり、肉質は多汁緻密であるもの。 2 葉が 1 0 c m 程度ついているもの。 3 一般市場規格「M」以上	
I-27	切干大根	kg	乾燥良好品で、特有の香味を有するもの	
I-28	貝割大根	kg	葉、茎ともみずみずしく伸びすぎでないもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
I-29	ごぼう	kg	1 根身の老化、肌荒れがなく肉質の柔らかいもの。 2 洗いごぼうとする。 3 一般市場規格「M」（長さ60cm）相当	
I-30	千切ごぼう	kg	長さ5～6cmで水切りしたもの。	
I-31	生姜	kg	1 根生姜で、1片70g以上 2 肉質がよく太っていて、筋張っていないもの。 3 発芽および皮にしわがないもの。	
I-32	れんこん水煮	kg	1 節間が無傷完全であり太く、重いもの。 2 色は白く、肉厚で柔らかく、穴の充実したもの。	
I-33	玉葱	kg	1 かたくしまりがあり、きれいな球形のもの。 2 発芽していないもの。 3 一般市場規格「L」以上（200～300g）	
I-34	むき玉葱	kg	1 I-33の規格に準ずる。 2 皮をむいたもの。	
I-35	レッドオニオン	kg	1 I-33の規格に準ずる。 2 色鮮やかなもの。	
I-36	にんにく	kg	白色でかたくしまっているもの。	
I-37	にんにくの芽	kg	色鮮やかな緑色で肉質の柔らかいもの。	
I-38	もやし	kg	緑豆、ブラックマッペ等	
I-39	うどん	kg	1 全体が白く、みずみずしく張りがあり、太く香りの強いもの。 2 一般市場規格「L」	
I-40	トマト	kg	1 へたが緑色で大きさの割に重みのあるもの。 2 成熟度80%程度 3 品質区分「A」形量基準「L」	
I-41	プチトマト	kg	1 個15g程度	
I-42	茄子	kg	1 紫黒色で艶があり、皮に張りのあるもの。 2 等級「A」形量基準「L」	
I-43	ピーマン	kg	1 鮮やかなみどり艶があり、皮に弾力があるもの。 2 一般市場規格「L」以上	

番号	品 名	単位	規 格	備考
I-44	赤ピーマン	kg	1 I-43の規格に準ずる。 2 色鮮やかなもの。	
I-45	黄ピーマン	kg	1 I-43の規格に準ずる。 2 色鮮やかなもの。	
I-46	胡瓜	kg	1 新鮮で肌が張り、尻こけしていないもの。 2 等級「A」形量「L」	
I-47	冬瓜	kg	1 個 4 k g 程度	
I-48	カリフラワー	kg	1 かたまりの良くしまったもの。 2 表面が生き生きとしたクリーム色のもの。 3 一般市場規格「L」相当	
I-49	みょうが	kg	1 花みょうが 2 花卉が苞より短いもの。 3 苞は短く開いていないもの。	
I-50	生椎茸	kg	1 傘が7分程度開き、肉厚で裏が白いもの。 2 傘の大きさは4～6 c m程度	
I-51	えのき茸	kg	傘が開ききっていないもの。	
I-52	しめじ	kg	柄は短くて太く、傘は小さく黒褐色の濃いもの。	
I-53	ラディッシュ	kg	球根に破損がなく、色鮮やかで光沢のあるもの。	
I-54	まいたけ	kg	長さが7～8 c m程度で開き過ぎていないもの。	
I-55	芽キャベツ	kg	一般市場規格「M」相当	
I-56	わらび	kg	肉質柔らかで灰汁抜きし、水煮したもの	
I-57	ぜんまい	kg	I-56の規格に準ずる。	
I-58	山菜水煮	kg	1 わらび、ぜんまいを含め三種以上の山菜を混ぜ合わせたもの。 2 味付けしていない袋詰めのもの。	
I-59	ペコロス	kg	1 一般市場規格「M」相当 2 皮むきにしたもの。	
I-60	マッシュルーム	kg	1 一般市場規格「L」相当 2 種類は、ブラウンマッシュルーム	
I-61	むきえんどう	kg	1 納入前日以降に剥いたもの。 2 粒の揃っているもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
I-62	かぶ	kg	1 肌が白く張りがあり、肉質柔らかいもの。 2 葉を落としたもの。 3 等級「A」形量基準「L」	
I-63	菜の花	kg	1 花が開いていないもの。 2 葉質が柔らかいもの。	
I-64	筍水煮	kg	当該年度に採取した筍を水煮にしたもの	
I-65	筍千切	kg	I-64の規格を千切りにしたもの。	
I-66	ブロッコリー	kg	花菜の部分は、鮮やかな濃緑色でシミがなくしまっているもの。	
I-67	オクラ	kg	1 濃緑色で柔らかいもの。 2 長さは10cm程度のもの。	
I-68	大豆もやし	kg	乳白色で豆が開いていないもの。	
I-69	アルファルファ	kg	乳白色でみずみずしいもの。	
I-70	万能ねぎ	kg	1束120g程度のもの。	
I-71	グリーンカール	kg	開き過ぎていないもの。	
I-72	七草セット	kg	パック入り。	
I-73	細竹水煮	kg	根曲竹の水煮	
I-74	たらの芽水煮	kg	新鮮なたらの芽を水煮にしたもの。	
I-75	冷凍ほうれん草	kg	1 ロングタイプ 2 袋包装	
I-76	冷凍青梗菜	kg	ロングタイプ	
I-77	冷凍スイートコーン	kg	粒の揃っているもの。	
I-78	豆苗	kg	パック入り。	

10 果実類

共通規格

- (1) 一般市販品の中級品以上であること。
- (2) 適度に成熟し品種特有の芳香、形状、色および光沢を有し、粒が一様に揃っているもの。
- (3) 未熟、過熟、傷および病害虫のないもの。
- (4) 外装に品名、個数、規格および生産地等を表示したもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
J-01	甘夏	kg	1 1個350～400g程度のもの。 2 品質区分「秀」相当	
J-02	八朔	kg	1 一般市場規格「L」（250～300g） 2 品質区分「秀」相当	
J-03	ポンカン	kg	1 個200g程度のもの。	
J-04	みかん	kg	1 一般市場規格「L」（120～150g） 2 品質区分「秀」相当	
J-05	伊予柑	kg	1 一般市場規格「L」（200～250g） 2 品質区分「秀」相当	
J-06	グレープフルーツ	kg	1 個350～400g程度のもの。	
J-07	ネーブルオレンジ	kg	1 個200g程度のもの。	
J-08	オレンジ	kg	1 個200g程度のもの。	
J-09	りんご	kg	1 1個250～300g程度のもの。 2 品質区分「秀」相当 3 品種は、その都度示す。	
J-10	キウイフルーツ	kg	1 個100～120g程度のもの。	
J-11	プリンスメロン	kg	1 一般市場規格「L」 2 品質区分「秀」相当	
J-12	アンデスメロン	kg	1 階級「2L」 2 品質区分「秀」相当	
J-13	マスクメロン	kg	1 階級「L」 2 品質区分「秀」相当	
J-14	パパイヤメロン	kg	1 階級「L」 2 品質区分「秀」相当	
J-15	西瓜	kg	1 階級「L」 2 品質区分「秀またはA」相当	
J-16	いちご	kg	1 階級「L」 2 等級「A」相当	

番号	品 名	単位	規 格	備考
J-17	かき	kg	1 1個200g程度のもの。 2 品質区分「秀」相当 3 品種は、富有柿または次郎柿	
J-18	梨	kg	1 1個250～300g程度のもの。 2 品質区分「秀」相当 3 品種は、その都度示す。	
J-19	バナナ	kg	1本180～200g程度のもの。	
J-20	すもも	kg	1 1個100g程度のもの。 2 品質区分「秀」相当 3 品種は、その都度示す。	
J-21	桃	kg	1 1個230～250g程度のもの。 2 品質区分「秀」相当	
J-22	ぶどう	kg	品質区分「秀」相当 品種 1 房の重量 階級等 デラウェア 100g程度 M ネオマスコット 400g程度 その都度示す。 ベリーA 400g程度 その都度示す。 甲州 400g程度 その都度示す。 巨峰 400g程度 その都度示す。	
J-23	さくらんぼ	kg	1 1粒10g以上 2 品質区分「秀」相当で国内産のもの	
J-24	アメリカンチェリー	kg	1粒15g以上	
J-25	パイナップル	kg	1個2kg程度	
J-26	レーズン	kg	1 良質なぶどうを使用した乾燥良好なもの。 2 品種の特性を持ち、酸味が少なく甘みの強いもの。	
J-27	レモン	kg	1個130～150g程度のもの。	
J-28	ゆず	kg	1個100g程度のもの。	
J-29	干し柿	kg	1 1個40g程度のもの。 2 国内産	

1 1 漬物類

共通規格

- (1) 漬かり、塩分が適度で固有の香味を有し、異味、異臭、苦味のないもの。
- (2) 原料は新鮮で病虫害、型くずれ等のないもの。
- (3) 検収時、漬け汁等は検量外とする。

番号	品 名	単位	規 格	備考
K-01	梅干	kg	1 塩分5～6%程度 2 1粒10g程度のもの。 3 種類は、その都度示す。	
K-02	梅漬	kg	1 粒の揃っているもの。 2 種類は、その都度示す。	
K-03	小梅	kg	粒が揃ったもので、赤色のもの。	
K-04	福神漬	kg	自然食の色味のもの。	
K-05	楽京漬	kg	1 粒の揃っているもの。 2 1粒7～10g程度のもの。	
K-06	楽京たまり漬	kg	1 粒の揃っているもの。 2 1粒7～10g程度のもの。	
K-07	沢庵漬	kg	大きさが概ね揃っているもの。	
K-08	べったら漬	kg	大きさが概ね揃っているもの。	
K-09	与一漬	kg	粒が揃って、色鮮やかなもの。	
K-10	キムチもやし	kg	風味および漬かりが良好なもの。	
K-11	かぶ漬	kg	葉付きのかぶを丸漬けにしたもの。	
K-12	野沢菜漬	kg	1 塩漬けにしたもの。 2 ロングタイプ	
K-13	高菜漬	kg	塩漬けにしたもの。	
K-14	高菜醤油漬	kg	醤油漬けにしたもの。	
K-15	白菜漬	kg	1 塩漬けにしたもの。 2 ロングタイプ	
K-16	白菜朝鮮漬	kg	1 320g程度パック入り。 2 秋本食品、美山の製品または同盗品 2 賞味期限は5日以上あるもの。	
K-17	キャベツ漬	kg	1 浅漬にしたもの。 2 岩下、秋本食品の製品または同等品	
K-18	三色一夜漬	kg	1 浅漬にしたもの。 2 1個300g入り。	
K-19	茄子漬	個	1 浅漬にしたもの。 2 1本40g程度のもの。	
K-20	胡瓜浅漬	kg	1 浅漬にしたもの。 2 1本80g程度のもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
K-21	オイキムチ	kg	パック入り。	
K-22	奈良漬	kg	酒粕の味が内部まで浸透し、歯切れのよいもの。	
K-23	五目もやし	kg	1 品名は、五目もやし（醤油漬け） 2 袋詰めにしたもの。	
K-24	味付もやし	kg	1 品名は、味付もやし 2 大豆もやしを使用したもの。	
K-25	なめ茸	kg	1 品名は、えのき茸味付け 2 1 瓶 4 0 0 g 入り。	
K-26	紅生姜	kg	1 自然な色合いのもの。 2 千切りにしてあるもの。	
K-27	がり生姜	kg	新生姜をスライスし、甘酢に漬けたもの	
K-28	はじかみ生姜	kg	新生姜を漬け込んだもの。	
K-29	味付メンマ	kg	味が浸透し、風味がよいもの。	
K-30	松前漬	kg	1 味がなじんで、風味がよいもの。 2 製造後 1 週間以内のもの。	
K-31	山海漬	kg	風味良好であり辛くないもの。	
K-32	山菜漬	kg	数種類の山菜を原料にしたもの。	
K-33	千枚漬	kg	パック包装	
K-34	茄子ぬか漬	kg	茄子を丸漬けにしたもの。	
K-35	胡瓜ぬか漬	kg	1 本 8 0 g 程度を漬けたもの。	
K-36	大根ぬか漬	kg	大根を半割カットにして漬けたもの。	
K-37	しば漬	kg	胡瓜、茄子、茗荷、生姜等を主原料として漬けたもの。	
K-38	刻みみぶ漬	kg	パック容器入り。	
K-39	小茄子辛味漬	kg	パック容器入り。	
K-40	ごぼうみそ漬	kg	1 細めのごぼうを使用したもの。 2 適度な歯ごたえのもの。	
K-41	かつば漬	kg	自然な色合いのもの。	
K-42	梅かつお沢庵	kg	1 本 3 5 0 g 程度のもの。	
K-43	りんご茄子漬	kg	風味良好なもの。	
K-44	ピクルス	kg	1 スイートピクルス 2 瓶詰めとし、固形量 4 5 0 g 程度のもの。	
K-45	にんにくたまり漬	kg	粒の揃っているもの。	
K-46	ザーサイ	kg	スライスしているもの。	
K-47	つぼ漬	kg	スライスしているもの。	
K-48	辛子高菜	kg	袋入り。	

1 2 海藻類

乾物類共通規格

製造後、1年以内のもので品質保持期限が3ヶ月以上あるもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
L-01	椎茸昆布	kg	1 椎茸10%以上混入したもの。 2 袋詰めにしたもの。	
L-02	磯わかめ	kg	1 醤油漬けにしたもの。 2 袋詰めにしたもの。	
L-03	昆布佃煮	kg	1 昆布の角切りを佃煮にしたもの。 2 袋詰めにしたもの。	
L-04	のり佃煮	本	1 新鮮な生のりを使用し、他の海藻類等の混入のないもの。 2 1瓶180g入り。	
L-05	焼きのり	個	1 全形10枚入り。 2 再密閉可能な袋入り。	
L-06	味付のり	個	1 1袋5枚以上入ったもの。 2 山海通商、ジェフダの製品または同等品 3 再密閉可能な袋入り。	
L-07	刻みのり	kg	1 幅3mm程度に刻んだもの。 2 1袋100g入り。 3 山海通商、ジェフダの製品または同等品 4 再密閉可能な袋入り。	
L-08	卓上青のり	個	1 乾燥良好なもの。 2 1個5g入り。	
L-09	若布	kg	1 乾燥良好なもの。 2 上質の生若布を原料とし、切断後、乾燥させたもの。	
L-10	昆布	kg	1 乾燥良好で、特有の香味を有するもの。 2 利尻昆布または同等品	
L-11	結び昆布	kg	1 乾燥品とし、1個3～5g程度。 2 再密閉可能な袋入り。	
L-12	とろろ昆布	kg	きめが細かく、特有の香味を有するもの	
L-13	ひじき	kg	乾燥良好で色むらのないもの。	
L-14	カップもずく酢	個	1 国内産 2 内容量は、その都度示す。	
L-15	カップめかぶ	個	1 国内産 2 内容量は、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
L-16	あおさ	kg	1 国内産 2 乾燥良好なもの。 3 内容量は、その都度示す。	
L-17	茎わかめ	kg	変色、変質等のないもの。	
L-18	刻み昆布	kg	1 細切りでよく乾燥したもの。 2 折れ、破損等のないもの。	
L-19	塩昆布	kg	1 潮吹きにしたもの。 2 細切りにしたもの。	
L-20	切り出し昆布	kg	カット状の袋包装	
L-21	生若布	kg	1 国内産 2 産地を明記したもの。 3 パック詰めしたもの。	
L-22	干し椎茸	kg	1 直径3～4 c m程度 2 来雑物の混入していないもの。	
L-23	きくらげ	kg	1 乾燥良好でカビ、変色、変質等のないもの。 2 来雑物の混入していないもの。 3 黒きくらげとし、4 c m程度	
L-24	海藻サラダ	kg	1 乾燥良好でカビ、変色、変質等のないもの。 2 来雑物の混入していないもの。 3 1袋100 g入り。	
L-25	切り昆布	kg	1 国内産 2 変色、変質等のないもの。	
L-26	手巻き寿司のり	kg	1 1袋5枚入り。 2 パック包装品	

1 3 調味料・香辛料類

乾物類共通規格

製造後、1年以内のもので品質保持期限が3ヶ月以上あるもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-01	砂糖	kg	1 上白糖（糖度97%以上） 2 純白で光輝があり、しっとりとした細粒状のもの。 3 水分1.0%以下 4 袋入り	
M-02	中双砂糖	kg	1 糖度99%以上 2 黄褐色で光輝があり、結晶粒のもの 3 袋入り。	
M-03	グラニュー糖	kg	1 粒度0.17～0.83mm、糖度99%以上 2 純白色のもの。 3 袋入り。	
M-04	食塩	本	1 粒度149～53 μ 80%以上 2 Na d 99%以上 3 袋入り。	
M-05	食卓塩	個	1 粒度149～53 μ 80%以上 2 Na d 99%以上 3 袋入り。	
M-06	食酢	本	1 J A S規格の適合品 2 穀物酢で1本1800ml入り。 3 原材料に小麦、米、コーンを使用 4 賞味期限が8ヶ月以上あるもの。	
M-07	醤油	個	1 J A S規格の適合品で本醸造のもの 2 濃口醤油（食塩相当量100g中14.2g以下） 3 1個10Lショーリーパック入り。 4 等級「上級」相当 5 キッコーマン、ヤマサの製品または同等品	
M-08	淡口醤油	本	1 J A S規格の適合品で本醸造のもの 2 淡口醤油（食塩相当量100g中6.3g以下） 3 1本1000ml入り。 4 等級「特級」相当 5 キッコーマン、ヒゲタの製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-09	白味噌	kg	1 米味噌 2 配合割合 大豆 35.5%程度 米 14.2%程度 食塩 12.9%程度 酒精 2.0%程度 3 箱入り。 4 賞味期限4ヶ月以上あるもの。 5 マルコメ、ハナマルキの製品または同等品	
M-10	合わせ味噌	kg	1 米味噌 2 配合割合 大豆 47.0%程度 米 32.9%程度 食塩 12.2%程度 酒精 2.4%程度 3 箱入り。 4 ハナマルキ、マルコメの製品または同等品	
M-11	赤だし	kg	1 配合割合 大豆 36.5%程度 米 10.4%程度 食塩 9.9%程度 酒精 2.0%程度 2 箱入り。	
M-12	仙台味噌	個	1 あらごしタイプ 2 750gパック容器入り。	
M-13	西京味噌	kg	1 米味噌 2 石野味噌、本田味噌の製品または同等品	
M-14	麦味噌	kg	1 袋入り。 2 チョウコウ醤油、マルヤス味噌の製品または同等品	
M-15	北海道味噌	kg	1 袋入り。 2 紅一点、トモエの製品または同等品	
M-16	みりん	本	1 本みりん 2 アルコール分13.5～14.5% 3 1本1800ml入り。	
M-17	酒	本	1 佳撰 2 アルコール分13.0～14.0% 3 1本1800ml入り。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-18	だしの素	kg	1 J A S規格の適合品 2 かつお風味調味料 3 成分 水分 0. 8 %程度 蛋白質 1 4. 2 %程度 糖質 1 2. 9 %程度 脂肪 2. 0 %程度 4 アルミ袋入り。 5 味の素、ヤマキの製品または同等品	
M-19	昆布だし	個	1 昆布風味調味料 2 1 4 0 g 入り。 3 シマヤ、理研の製品または同等品	
M-20	いりこだし	個	1 にぼし風味調味料 2 1 4 0 g 入り。 3 シマヤ、理研の製品または同等品	
M-21	旨味調味料	kg	1 グルタミン酸ソーダ 9 2 %以上 2 5'-リボヌクレオチドナトリウム 8 % 3 袋入り。	
M-22	はまぐりだし	個	1 4 0 0 g 入り。 2 蓋付き容器入り。	
M-23	チキンコンソメ	kg	1 顆粒タイプ 2 賞味期限が 6 ヶ月以上あるもの。 3 缶入り。 4 味の素、マギーの製品または同等品	
M-24	ビーフコンソメ	kg	1 顆粒タイプ 2 賞味期限が 6 ヶ月以上あるもの。 3 缶入り。 4 味の素、マギーの製品または同等品	
M-25	中華スープ	kg	1 顆粒タイプ 2 賞味期限が 6 ヶ月以上あるもの。 3 箱入り。 4 味の素、ユウキの製品または同等品	
M-26	ガラスープ	缶	1 濃縮タイプ（無塩） 2 1 缶 8 1 0 g 入り。 3 エバラ、理研の製品または同等品	
M-27	ホワイトソース	kg	1 1 k g 中食塩含有量 7 g 2 所賞味期限が 6 ヶ月以上あるもの。 3 ペースト状、アルミ袋入り。 4 ハウス、理研の製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-28	カレールー	kg	1 フォンドボー入り。 2 袋入り。 3 エスビー、ハウスの製品または同等品	
M-29	ハヤシルー	kg	1 袋入り。 2 エスビー、ハウスの製品または同等品	
M-30	サラダ油	本	1 J A S 規格の適合品 2 菜種、大豆混合油 3 1.5 kg 入り。	
M-31	食油	缶	1 J A S 規格の適合品 2 食用大豆油 3 1 缶 16.5 kg 入り。	
M-32	ごま油	本	1 J A S 規格の適合品 2 食用ごま油 3 ごま油 100% 4 1.5 kg 入り。	
M-33	ラー油	個	1 大きさは（小）が 31ml 蓋付ビン （大）は 1800ml のもの。 2 エスビー、ハウスの製品または同等品	
M-34	オリーブ油	本	1 ピュアまたはエキストラバージン 2 1 本 200 g 程度	
M-35	マヨネーズ	kg	1 J A S 規格の適合品 2 賞味期限が 8 ヶ月以上あるもの。 3 チューブ入り。 4 キューピー、ケンコー、味の素の製品または同等品	
M-36	トマトケチャップ	kg	1 J A S 規格の適合品 2 賞味期限が 10 ヶ月以上あるもの。 3 チューブ入り。 4 キューピー、デルモンテ、ナガノの製品または同等品	
M-37	トマトピューレ	kg	1 J A S 規格の適合品 2 賞味期限が 6 ヶ月以上あるもの。 3 ピロー包装 4 カゴメ、ナガノの製品または同等品	
M-38	トマトペースト	個	1 内容量等は、その都度示す。 2 カゴメ、ナガノの製品または同等品	
M-39	花かつお	kg	1 かつお節のみ使用 2 薄削り（0.2mm以下）したもの 3 500 g 窒素充填パック	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-40	削り節ミニパック	個	1 1袋1g程度のもの。 2 マルトモ、ヤマキの製品または同等品	
M-41	めんつゆの素	本	1 希釈用 2 材料に、かつお節、さば節、にぼしを混合したもの。 3 1本1800ml 4 創味食品、東北醤油の製品または同等品	
M-42	めんつゆ	本	1 3倍希釈用 2 1本1000ml入り。 3 にんべん、ヤマモリの製品または同等品	
M-43	ごまだれうどんの素	本	1 1本1800ml入り。 2 味の素、ミツカンの製品または同等品	
M-44	麻婆豆腐の素	本	1 1本1000ml入り。 2 味の素、ミツカンの製品または同等品	
M-45	焼肉のたれ	本	1 内容量等は、その都度示す。 2 エバラ、理研の製品または同等品	
M-46	焼そばソース	本	1 1本1800ml入り。 2 ブルドッグ、コーミの製品または同等品	
M-47	うなぎたれ	本	1 本1800mm	
M-48	冷やし中華たれ	本	1 2倍希釈用 2 1本1800ml入り。	
M-49	ちらし寿司の素	kg	1 レトルト食品 2 ミツカン、永谷園の製品または同等品 3 内容量等は、その都度示す。	
M-50	クリームシチューの素	個	1 1個180g入り。 2 ハウス、エスビーの製品または同等品	
M-51	ラード	個	1 250gチューブ 2 賞味期限2ヶ月以上のもの。	
M-52	和風ドレッシング	本	1 分離液状ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。 4 キューピー、味の素の製品または同等品	
M-53	中華ドレッシング	本	1 分離液状ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。 4 キューピー、味の素の製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-54	フレンチドレッシング	本	1 分離液状ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。 4 キューピー、味の素の製品または同等品	
M-55	セパレートドレッシング	本	1 分離液状ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。 4 キューピー、味の素の製品または同等品	
M-56	シーザードレッシング	本	1 乳化ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-57	青じそドレッシング	本	1 乳化ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-58	ごまドレッシング	本	1 乳化ドレッシング 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-59	玉葱ドレッシング	本	1 醤油、和風調味料ベースのもの。 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-60	ポケットマーガリン	個	1 内容量等は、その都度示す。 2 1本1000ml入り。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-61	ポケットジャム	個	1 内容量等は、その都度示す。 2 マリンフード、キューピーの製品または同等品	
M-62	洋辛子粉	缶	1 1缶400g入り。 2 エスビー、月兎ソースの製品または同等品	
M-63	わさび粉	個	1 1缶350g入り。 2 万城食品、月兎ソースの製品または同等品	
M-64	カレー粉	個	1 1缶2kg入り。 2 エスビー、大崎屋、月兎ソースの製品または同等品	
M-65	ローリエ	個	1 袋100g入り。	
M-66	パプリカ	個	1 1袋400g入り。 2 ギャバン、エスビーの製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-67	バジル	個	1 乾燥良好で変色、変質等のないもの 2 内容量は、その都度示す。	
M-68	鷹の爪	kg	乾燥良好で変色、変質等のないもの。	
M-69	豆板醤	個	1 1個300g程度蓋付きのもの。 2 神戸物産、S&Bの製品または同等品	
M-70	チャツネ	本	1 フルーツチャツネ 2 1本450g入り。	
M-71	ガーリック	個	1 内容量は、その都度示す。 2 エスビー、ハウスの製品または同等品	
M-72	チリパウダー	個	1 1個100g入り。 2 ギャバン、ハウスの製品または同等品	
M-73	オレガノ	個	1 1個100g入り。 2 ギャバン、ハウスの製品または同等品	
M-74	ガラムマサラ	本	1 1本25g入り。 2 乾燥良好で変色、変質等のないもの	
M-75	サフラン	個	1 乾燥良好で変色、変質等のないもの 2 内容量等は、その都度示す。	
M-76	粒マスタード	個	1 340g程度 2 コースグレインマスタード、ギャバン、神戸物産の製品または同等品	
M-77	オイスターソース	本	1 1本400g入り。 2 富士食品、ユウキの製品または同等品	
M-78	コチジャン	個	1 1個380g入り。 2 朝鮮食品、ユウキの製品または同等品	
M-79	卸生姜	本	1 1本1kg、蓋付容器入り。 2 ペースト状のもの。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-80	卸にんにく	本	1 1本1kg、蓋付容器入り。 2 ペースト状のもの。 3 賞味期限が4ヶ月以上のもの。	
M-81	はちみつ	kg	特有の光沢と芳香を有するもの。	
M-82	ピーナツペースト	個	1個200g入り。	
M-83	デミグラスソース	個	1 3kg入り。 2 ハイイツ、MCCの製品または同等品 3 賞味期限が12ヶ月以上のもの。	
M-84	フONDボー	缶	1 1缶820g入り。 2 ハイイツ、MCCの製品または同等品	
M-85	フィメドポワソン	缶	1 1缶290g入り。 2 ハイイツ、MCCの製品または同等品	
M-86	タバスコ	本	1本60g入り。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-87	一味唐辛子	本	1 1本15g入り。 2 ハウス、エスビーの製品または同等品	
M-88	ナツメグ	個	1 粉末状のもので、1個20g入り。 2 ハウス、エスビーの製品または同等品	
M-89	赤ワイン	本	1 アルコール分14%未満 2 1本1800ml入り。	
M-90	白ワイン	本	1 アルコール分14%未満 2 1本1800ml入り。	
M-91	紹興酒	本	1 アルコール度数17%程度 2 1本600ml入り。	
M-92	シェリー酒	本	1 アルコール分14%未満 2 1本740ml入り。	
M-93	ワインビネガー	本	1 内容量等は、その都度示す。 2 ポリス、ミツカンの製品または同等品	
M-94	ブランデー	本	1 アルコール分37%程度 2 内容量等は、その都度示す。	
M-95	マデラ酒	本	1 アルコール度数18%程度 2 1本750ml入り。	
M-96	レモン果汁	本	1本450ml入り。	
M-97	卓上醤油	本	1 JAS規格の適合品で本醸造 2 濃口醤油、密封ボトル 3 1本400ml入り。	
M-98	卓上ウスターソース	本	1 JAS規格の適合品で本醸造 2 1本300ml入り。 3 ブルドッグ、カゴメの製品または同等品	
M-99	卓上トンカツソース	本	1 JAS規格の適合品で本醸造 2 1本300ml入り。 3 ブルドッグ、カゴメの製品または同等品	
M-100	卓上中濃ソース	本	1 JAS規格の適合品で本醸造 2 1本300ml入り。 3 ブルドッグ、カゴメの製品または同等品	
M-101	卓上唐辛子	本	1 七味唐辛子 2 1本15g入り。 3 ハウス、エスビーの製品または同等品	
M-102	卓上胡椒	本	1 蓋付きビン 2 1本20g入り。 3 ハウス、エスビーの製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-103	卓上粉山椒	本	1 内容量等は、その都度示す。 2 ハウス、エスビーの製品または同等品	
M-104	ポン酢醤油	本	1 M-06の規格に準じた醸造酢を使用したもの。 2 味付きポン酢で1本150ml入り	
M-105	ふりかけのり玉	個	1 57g程度のもの。 2 蓋付き容器入り。	
M-106	わさびふりかけ	個	1 100g程度のもの。 2 蓋付き容器入り。	
M-107	白胡椒	本	1 白胡椒のあらびき 2 1本420g入り。 3 ギャバン、エスビー、の製品または同等品	
M-108	黒胡椒	本	1 黒胡椒のあらびき 2 1本420g入り。 3 ギャバン、エスビー、の製品または同等品	
M-109	ピザソース	缶	1 2号缶 2 ハイイツ、カゴメの製品または同等品	
M-110	ステーキソース (おろし)	本	1 1本1100ml入り。 2 ハイイツ、キッコーマンの製品または同等品	
M-111	ステーキソース (シャリアピン)	本	1 1本1100ml入り。 2 ハイイツ、キッコーマンの製品または同等品	
M-112	白湯ラーメンスープの素	本	1 1本1800ml入り。 2 ヒゲタ、ヒガシマルの製品または同等品	
M-113	醤油ラーメンの素	本	1 1本1800ml入り。 2 ヒゲタ、ヒガシマルの製品または同等品	
M-114	チャンポンスープの素	個	1 内容量等は、その都度示す。 2 チョーコー、宮島の製品または同等品	
M-115	中辛カレールー	個	1 1kg入り。 2 エスビー、ハウスの製品または同等品	
M-116	カレーフレーク	個	1 1kg入り。 3 ハチ食品、ハウスの製品または同等品	
M-117	ドライパセリ	個	1 袋入り 2 大きさは、その都度示す。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
M-118	減塩醤油	個	1 低ナトリウム食品 2 1本600ml程度、密封ボトル	
M-119	とんこつ醤油ラー メンの素	個	1kg袋入り	
M-120	トマトソース	缶	1号缶	
M-121	和風だしパック	個	1 8g50包入り 2 原材料5種類以上使用	
M-122	白だし	本	1 1.8L 2 7倍希釈	
M-123	柚子胡椒	個	280g程度	
M-124	ガーリックバター	個	515g	
M-125	刻みにんにく	個	120g程度	
M-126	フライドオニオン	kg	1kg袋入り	
M-127	ごま豆乳鍋	個	1 750gストレートタイプ 2 ミツカン、エバラ同等	
M-128	ケイジャンチキン の素	個	100g袋入り	
M-129	オイスター炒め ソース	個	1L入り	
M-130	サルサソース	個	925gチューブ入り	
M-131	タコスシーズニン グ	個	30g袋入り	
M-132	ココナッツパウ ダー	個	50g袋入り	
M-133	クミン	個	100gパウダー	
M-134	カイエンペッパー	個	100gパウダー	
M-135	コリアンダー	個	100gパウダー	
M-136	ターメリック	個	100gパウダー	
M-137	レモンドレッシン グ	個	1 乳化タイプ 2 1Lボトル容器	
M-138	卓上玉葱ドレッシ ング	個	190ml	
M-139	卓上和風ドレッシ ング	個	190ml	
M-140	卓上ごまドレッシ ング	個	190ml	
M-141	揚玉（小）	個	いか天入り100g	
M-142	減塩強化味噌	個	1 塩分50%カット 2 ビタミン、カルシウム入り 3 1箱10kg入	

1 4 缶詰類

共通規格

- (1) J A S 規格の適合品とする。
- (2) 外観に錆、膨張の異常を認めないもの。
- (3) 製造後 1 年以内のもので品質保持期限が 6 ヶ月以上あるもの。

番号	品 名	単位	規 格	備考
N-01	うずら卵水煮缶	缶	1 缶あたり、固形量 4 3 0 g 以上のもの	
N-02	ツナ缶	缶	1 1 号缶で内容量 1 7 0 5 g 以上のもの。 2 ライトミート、いなばの製品または同等品	
N-03	さば水煮缶	缶	1 内容量 1 9 0 g 程度 2 極洋、いなばの製品または同等品	
N-04	カニ缶	缶	1 ずわいがに水煮（フレーク） 2 内容量 1 0 0 g 以上のもの。	
N-05	筍水煮缶	缶	1 号缶で固形量 1 8 0 0 g 以上のもの。	
N-06	クリームコーン缶	缶	1 号缶で固形量 2 9 8 0 g 以上のもの。	
N-07	スイートコーン缶	缶	1 固形量 1 8 0 0 g 以上のもの。 2 バキューム缶	
N-08	なめこ缶	缶	1 M サイズ 2 内容量 4 0 0 g、固形量 2 0 0 g 以上のもの。 3 4 号缶	
N-09	みかん缶	缶	1 全顆粒・M サイズ 2 缶の大きさ (A) 1 号缶 (B) 4 号缶	
N-10	甘夏みかん缶	缶	1 M サイズ 2 固形量 1 5 3 0 g 以上のもの。 3 1 号缶	
N-11	パイン缶	缶	1 種別 (A) : 固形量 1 8 4 0 g (B) : 固形量 3 4 0 g 2 カット等形状は、その都度示す。	
N-12	白桃缶	缶	内容量 4 2 5 g 以上	
N-13	黄桃缶	缶	1 種別 (A) : 固形量 2 0 4 0 g (B) : 固形量 4 8 0 g 2 (A) は、スライスカットしてあるもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備考
N-14	フルーツカクテル	缶	内容量等は、その都度示す。	
N-15	杏仁豆腐缶	缶	1号缶で固形量2000g以上のもの。	
N-16	ナタデココ缶	缶	固形量275g以上	
N-17	フルーツみつ豆缶	缶	固形量400g以上	
N-18	レッドチェリー缶	缶	固形量230g以上	
N-19	マッシュルーム缶	缶	1 固形量454g以上 2 スライスカットにしたもの。	
N-20	ホワイトアスパラ缶	缶	固形量285g以上	
N-21	トマト水煮缶	缶	1 固形量1500g以上 2 ダイスカットにしたもの。	
N-22	トマトソース缶	缶	内容量3000g以上	
N-23	蓴水煮缶	缶	固形量530g以上	
N-24	貝柱水煮缶	缶	内容量130g以上	
N-25	鶏卵水煮缶	缶	固形量1700g以上	
N-26	さんま蒲焼缶	缶	固形量80g	
N-27	いわし味付缶	缶	内容量100g	
N-28	ツナフレーク缶	缶	内容量80g	
N-29	さば味噌煮缶	缶	内容量190g	
N-30	やきとり缶	缶	内容量85g	
N-31	とりたれ缶	缶	内容量65g	

1 5 嗜好飲料および加給食品類

番号	品 名	単位	規 格	備考
0-01	袋麦茶	個	8 g 程度 5 0 個入り。	
0-02	ウーロン茶	個	2 0 0 0 m l ペットボトル入り。	
0-03	ウーロン茶缶(大)	缶	内容量 3 4 0 g	
0-04	ウーロン茶缶	缶	内容量 1 9 0 g	
0-05	コーヒー缶	缶	ブラック、内容量 1 9 0 g	
0-06	コーヒープレンド缶	缶	内容量 1 9 0 g	
0-07	アセロラ	缶	内容量 1 9 0 g	
0-08	緑茶缶	缶	内容量 3 4 0 g	
0-09	オレンジジュース	個	1 内容量 9 0 0 m l 2 果汁 1 0 0 %	
0-10	LL 1 0 0 % ジュース	個	1 紙パックで 2 0 0 m l 2 果汁 1 0 0 %	
0-11	コーヒーセット	式	1 袋入り。 2 ブレンドコーヒー (7 g) クリーム (5 g) 、砂糖 (3 g) カップ、スプーン	
0-12	せん茶	kg	1 国産茶葉使用 2 1 袋 1 k g 入り。	
0-13	スポーツ飲料	個	1 内容量 3 4 0 m l 2 種類は、その都度示す。	
0-14	スポーツ飲料(粉)	個	内容量 7 4 g	
0-15	梅ドリンク	個	1 瓶 1 0 0 m l 入り。	
0-16	野菜ジュース	個	2 8 0 m l ペットボトル入り。	
0-17	はるさめヌードル	個	1 4 0 g 程度 2 エースコック、明星の製品または同等品	
0-18	カップそば	個	1 内容量 5 0 g 2 日清、東洋水産、エースコックの製品または同等品	
0-19	カップラーメン	個	1 内容量 6 0 g 2 東洋水産、日清、明星、サンヨー エースコックの製品または同等品	
0-20	カップ焼きそば	個	1 内容量 1 2 0 g 2 日清、明星の製品または同等品	
0-21	カップうどん	個	1 内容量 6 0 g 2 日清、東洋水産、明星の製品または同等品	

番号	品 名	単位	規 格	備考
0-22	栄養食品	個	1 内容量は、その都度示す。 2 大塚製薬、明治の製品または同等品	
0-23	クラッカー	個	1 プレーン 2 内容量は、その都度示す。	
0-24	チーズかまぼこ	個	1 賞味期限が2ヶ月以上あるもの。 2 7本98g程度入り。	
0-25	ゼリー飲料	個	1 個180g	
0-26	りんごジュース	個	1 内容量900ml 2 果汁100%	
0-27	ぶどうジュース	個	1 内容量900ml 2 果汁100%	
0-28	調整ココア	個	240g程度袋入り	
0-29	インスタントコー ヒー	個	1 内容量80g 2 顆粒タイプ	