

令和6年度糧食品規格表

航空自衛隊第7警戒隊 (高尾山分屯基地)

文 書 管 理 情 報						
文 書 管 理 者：第7警戒隊長 一元的管理に 責任を有する者：同上 分 類 番 号：B-20-053 作 成 年 月 日：2024. 3. 5 取 得 年 月 日： 保 存 期 間：5年 保存期間満了日：2029. 3. 31 枚 数：1冊 配 布 先：3輪空会計隊契約班		開示	部分開示	不開示		
	作成時	○				
	区分：	1	2	3	4	5
	理由：					

総則

1 適用範囲

本規格表は、航空自衛隊高尾山分屯基地において調達する糧食品について適用する。

2 規格

本規格表に定めていない糧食品の規格については、必要の都度別に示す。

3 用語の定義

程度：±10%とする。

4 受領検査

受領検査は、本規格表に基づき実施する。

5 納品

(1) 納入時間は下記の通りとする。ただし、真にやむを得ない理由により、納入時間を遅れる場合は、速やかに給養係に連絡するものとする。

納入時間：午前8時30分から12時（基準）

(2) 生鮮食品で特に変質しやすいものは、納入時間を別に指示する。

(3) 賞味期限又は消費期限の記載のあるものを納品するものとする。

6 その他

この規格表は、令和6年4月から適用する。

目次 1 / 2

分類番号	分類	頁
1	穀類及び加工品<共通規格>	p. 4
1-1	穀類	p. 5
1-2	レトルト類	p. 6~7
1-3	パン類	p. 8~10
	菓子パン・調理パン<共通規格>	p. 8
	ロングライフパン<共通規格>	p. 10
1-4	麺類	p. 11
1-5	カップ麺<共通規格>	p. 12
1-6	その他穀類	p. 13
2	芋類及び加工品	p. 14~15
3	砂糖及び甘味料類	p. 16
4	菓子類	
4-1	デザート類	p. 17~18
4-2	栄養補助食品類<共通規格>	p. 19
5	油脂類<共通規格>	p. 20
6	種実類	p. 21
7	豆類	p. 22~24
	<共通規格>	p. 22
8	魚介類及び加工品	
8-1	生鮮魚介類	p. 25~26
	<共通規格>	p. 25
8-2	冷凍魚介類	p. 27~32
	<共通規格>	p. 27
8-3	塩魚、干魚及び加工品	p. 33~35
	<共通規格>	p. 33
8-4	水産練り製品	p. 36~37
	<共通規格>	p. 36

目次 2 / 2

分類番号	分類	頁
9	獣肉類及び加工品<共通規格>	p. 38
9-1	牛肉	p. 39~40
9-2	鶏肉	p. 41~42
9-3	豚肉	p. 43~44
9-4	その他肉類	p. 45
9-5	肉類加工品 ハム<共通規格>	p. 46~47 p. 46
10	卵類及び加工品	p. 48
11	乳類	p. 49~50
12	野菜類 <共通規格>	p. 51~57 p. 51
13	果実類 <共通規格>	p. 58~60 p. 58
14	きのこ類	
14-1	生鮮きのこ<共通規格>	p. 61
14-2	きのこ乾燥品<共通規格>	p. 62
15	藻類及び加工品 <共通規格>	p. 63~64 p. 63
16	嗜好品類 <共通規格>	p. 65~67 p. 65
17	調味料及び香辛料 <共通規格>	p. 68~75 p. 68
18	漬物類 <共通規格>	p. 76~81 p. 76
19	佃煮類<共通規格>	p. 82
20	冷凍農産物及び冷凍加工品<共通規格>	p. 83
20-1	冷凍農産物	p. 84~86
20-2	冷凍加工食品	p. 87~88
21	缶詰及び瓶詰類 <共通規格>	p. 89~90 p. 89

1 穀類及び加工品

<共通規格>

- (1) J A S規格を有するものは、それぞれ該当する規格が明示されていること。
- (2) 異味、異臭、カビ等を認めず、異物及び破損部等を含まないこと。
- (3) 包装容器等は、食品衛生法の規格に適合した衛生的なものであること。

1-1 穀類

番号	品名	単位	規格
1-1-1	内地米	KG	1 コシヒカリ 100%又はヒノヒカリ 100%又は同等以上のもの。 2 紙袋入り。 3 鳥取県産又は島根県産 4 等級および年産はその都度示す。 5 検査を適正に実施するため、産地・品種・産年・使用割合・内容量・精米年月日を記した『食品品質表示表』を添付すること。
1-1-2	十六雑穀米	袋	1 黒千石豆入り。 2 1袋 500g 3 賞味期限 10ヶ月以上
1-1-3	もち米	KG	国内産水稲もち米
1-1-4	ビタミン強化米	箱	1 1箱 50g 入り 2 ビタミン B1・B2 強化 3 賞味期限 8ヶ月以上
1-1-5	もち	KG	1個 50g 程度
1-1-6	米粉	KG	1kg 入り。
1-1-7	上新粉	袋	1袋 250g 程度
1-1-8	いただき (ののこめし)	個	1 1個 100～120g 程度 2 そのまま食べられるもの。

1-2 レトルト類

番号	品名	単位	規格
1-2-1	レトルトセット	個	1 白飯 320 g 程度、プルコギ 140 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-2		個	1 テキサスピラフ 300 g 程度、ブラウンエッグ 120 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-3		個	1 鮭わかめご飯 300 g 程度、ミルポアハンバーグ 160 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-4		個	1 ソーセージピラフ 300 g 程度、ミルポアハンバーグ 160 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-5		個	1 白飯 320 g 程度、ミルポアハンバーグ 160 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-6		個	1 白飯 320 g 程度、マーボーつくね 130 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-7		個	1 白飯 320 g 程度、豚丼 160 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-8		個	1 白飯 320 g 程度、ブラウンエッグ 120 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-9		個	1 白飯 320 g 程度、チキン南蛮ステーキ 150 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上

番号	品名	単位	規格
1-2-10	レトルトセット	個	1 炊き込みご飯 200 g 程度、チキン南蛮ステーキ 150 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-11		個	1 カレーピラフ 200 g 程度、チキン南蛮 150 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-12		個	1 とり飯 200 g 程度、ミルポアハンバーグ 160 g 程度 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-13		個	1 あなご飯 200 g 程度、ミルポアハンバーグ 160 g 2 フォークスプーン付 3 賞味期限 18 ヶ月以上
1-2-14		個	1 白飯 320 g 程度、カレー 220 g 程度 2 スプーン付 3 賞味期限 12 ヶ月以上
1-2-15	レトルト缶詰セット	個	チャーハン 375 g 程度(アルミ包装で真空パックされたもの)、サーモンサラダ缶 90 g 程度(プルトップ缶)
1-2-16		個	五目飯 375 g 程度(アルミ包装で真空パックされたもの)、やきとり缶(たれ味)80 g 程度(プルトップ缶)
1-2-17		個	鮭飯 375 g 程度(アルミ包装で真空パックされたもの)、鉄板焼肉缶 P4EO 缶(プルトップ缶)
1-2-18		個	鶏飯 375 g 程度(アルミ包装で真空パックされたもの)、浅利キムチ缶 F3EO 缶(プルトップ缶)

1-3 パン類

番号	品名	単位	規格
1-3-1	食パン	袋	1 6枚切り。 2 消費期限2日以上
1-3-2	ホットドッグパン	袋	1 1個60g程度、1袋5個入り。 2 切り目が入っているもの。 3 消費期限2日以上
1-3-3	バターロール	袋	1 1個30g程度、1袋6個入り。 2 消費期限3日以上
1-3-4	ベジタブルブレッド	個	1 練り込みタイプ 2 味の種類はその都度示す。
1-3-5	天然酵母パン	個	1 練り込みタイプ 2 味の種類はその都度示す。

菓子パン・調理パン

<共通規格>

- (1) 消費期限が納品日から2日以上のもの。
- (2) 個包装のもの。

番号	品名	単位	規格
1-3-6	菓子パンA	個	山崎 メロンパン、フジパン 特選 メロンパン 又は同等以上のもの(他 社の製品を含む)
1-3-7	菓子パンB	個	山崎 アップルパイ、第一パン 大 きなりんごデニッシュ 又は同等以 上のもの(他社の製品を含む)
1-3-8	菓子パンC	個	山崎 北海道チーズ蒸しパン、 Nichiryo チーズ蒸しパン 又は同 等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-9	菓子パンD	個	山崎 ナイススティック、キムラヤ ドイツロール(ミルク) 又は同等以 上のもの(他社の製品を含む)
1-3-10	菓子パンE	個	山崎 コッペ ジャム&マーガリ ン、第一パン コッペパン ジャム &マーガリン 又は同等以上のもの (他社の製品を含む)

番号	品名	単位	規格
1-3-11	菓子パンF	個	山崎 クリームパン、キムラヤ クリームパン 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-12	菓子パンG	個	山崎 ジャムパン(イチゴ)、キムラヤ いちごジャムパン 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-13	菓子パンH	個	山崎 ミルクコーヒーサンド、Pasco ファボールサンド コーヒー 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-14	菓子パンI	個	山崎 チョコチップメロンパン、フジパン 特選チョコチップメロンパン 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-15	菓子パンJ	個	山崎 マロン&マロン、第一パン マロンリング 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-16	菓子パンK	個	山崎 カスタードデニッシュ、Family Mart カスタードデニッシュ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-17	菓子パンL	個	山崎 チョココルネ、フランソア チョココルネ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-18	調理パンA	個	山崎 カレーパン、タカキベーカリー カレーパン 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-19	調理パンB	個	山崎 まるごとソーセージ、Pasco あらびきソーセージ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-20	調理パンC	個	山崎 メンチカツロール、フジパン メンチカツパン 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)

番号	品名	単位	規格
1-3-21	調理パンD	個	山崎ランチパック(タマゴ)、フジパン スナックサンド タマゴ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-22	調理パンE	個	山崎 ツナ&マヨネーズパン、フジパン スナックサンド ツナマヨ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-23	調理パンF	個	山崎 ハム&チーズパン、フジパン スナックサンド ハムマヨ又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-24	調理パンG	個	山崎 ハンバーガー、イトーパン ハンバーガー 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
1-3-25	調理パンH	個	山崎 テリヤキバーガー、Pバーガー テリヤキ 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)

ロングライフパン

<共通規格>

賞味期限30日以上のもの。

番号	品名	単位	規格
1-3-26	ロングライフパン	個	十勝バターデニッシュ 70g程度
1-3-27		個	チョコデニッシュ 70g程度
1-3-28		個	焼きカレー75g程度
1-3-29		個	ツナマヨ 75g程度

1-4 麺類

番号	品名	単位	規格
1-4-1	冷凍うどん	KG	1 玉 250 g
1-4-2	皿うどん	個	1 皿うどん用麺 2 1個 70 g 程度
1-4-3	乾素麺	KG	100g×10束 (1kg) 入り。
1-4-4	冷凍沖縄そば	KG	200 g × 5 個入り。
1-4-5	冷凍中華そば	KG	1 1玉 200 g 2 人工着色料不使用のもの。
1-4-6	冷凍チャンポン	KG	1 チャンポン用の冷凍麺 2 1玉 200 g
1-4-7	冷凍ソース焼そば	KG	1 1kg 入り。 2 ソース、豚肉、キャベツを使用しているもの。 3 使用しているソースは、オタフク、ブルドッグ又は同等以上のもの。
1-4-8	冷凍そば	KG	1 1等そば粉を 30%程度混入したもの。 2 1玉 100 g 又は 200 g
1-4-9	冷凍出雲そば	KG	1 出雲そばと明記されているもの。 2 1玉 200 g
1-4-10	茶そば	KG	小麦粉 70%、そば粉 28%、抹茶 2%の割合で作ったもの。
1-4-11	スパゲティー(ロング)	KG	1 太さ 1.7mm のもの。 2 その他は、番号 1-6-2 に同じ。 3 賞味期限 1 年以上
1-4-12	ビーフン	KG	1 ショートタイプ 2 賞味期限 6 ヶ月以上 3 1kg 入り。

1-5 カップ麺

<共通規格>

- (1) かび、異味、異臭、異物、異色が認められないもの。
- (2) 規格に適した包装資材を使用したもの。
- (3) 袋の破損、麺の碎け等がないもの。
- (4) 賞味期限6ヶ月以上のもの。
- (5) 銘柄・内容量等はその都度示す。

1-6 その他穀類

番号	品名	単位	規格
1-6-1	パン粉	KG	1 1 k g 入り。 2 中目、白色のもの。 3 ドライパン粉
1-6-2	マカロニ	KG	1 硬質小麦粉を原料としたもの。 2 折れ、砕けのないもの。 3 ストレートタイプ 4 賞味期限6ヶ月以上 5 1 k g 入り。
1-6-3	ペンネ	袋	1 リガーテ 2 1袋500g入り。
1-6-4	クルトン	袋	1袋200g程度
1-6-5	ビタバアレー	袋	1 押麦にビタミンを添加したもの。 2 1袋800g入り。
1-6-6	小麦粉	KG	1 1 k g 入り。 2 賞味期限1年以上
1-6-7	天ぷら粉	KG	番号1-6-6に同じ。
1-6-8	切麩	KG	1 良質小麦粉(強力粉)を原料として形状良く焼いたもの。 2 麩質100% 3 食品衛生法による食用着色料を使用したもの。 4 1 k g 入り。
1-6-9	花麩	KG	1 25×6mm 2 賞味期限1年以上 3 その他は、番号1-6-8に同じ。
1-6-10	ナン	枚	1 冷凍品 2 1枚70g程度
1-6-11	冷凍ミックスピザ	枚	1 10インチ364g程度 2 8カット

2 芋類及び加工品

番号	品名	単位	規格
2-1	馬鈴薯	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 土を除いた発芽等の認められないもの。 2 品種は、男爵、農林1号、メイクイン又は紅丸 3 1個 120g 以上 4 青果物標準出荷規格において優以上に該当するもの。
2-2	冷凍フレンチフライドポテト	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 ナチュラルカット（皮付き、三日月カット） 2 500g 入り。
2-3	冷凍じゃが芋	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 乱切りのもの。 2 1kg 入り。
2-4	でん粉	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 精製澱粉一級 2 1kg 詰 3 賞味期限1年以上
2-5	こんにやく	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 弾力に富み、気泡のないもの。 2 石灰水に入れ搬入すること。 3 汁分は検量外とする。
2-6	こんにやく	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1袋 360g 入り。 2 その他は、2-5に同じ。
2-7	糸こんにやく	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 番号2-6を5mm幅に細長く切ったもの。 2 汁分は検量外とする。
2-8	白たき	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 糸状で太さが揃っているもの。 2 汁分は検量外とする。
2-9	刺身こんにやく	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 さしみ用 2 その他は、番号2-6に同じ。
2-10	さつま芋	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 土を除いたもの。 2 サイズM以上（200g 以上） 3 青果物標準出荷規格において優以上に該当するもの。
2-11	冷凍ハッシュドポテト	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 1枚 65g 程度 2 1袋 10枚入り。

番号	品名	単位	規格
2-12	里芋	KG	1 根を除いたもの。 2 白芽でサイズM以上（1個 50g～70g程度） 3 「焼け」「水畑」等ないもの。
2-13	洗い里芋	KG	番号 2-12 を水洗いしたもの。
2-14	冷凍里芋	袋	1 新鮮で色沢形状良く、切損、つぶれ及び病虫害のないもの。 2 丸いもの。 3 500g 袋入り。 4 加工後1年以内のもの。
2-15	長芋	KG	1 土及び根を除き、折れのないもの。 2 粘質に富み、1本 500g 以上で直径 4cm 以上のもの。 3 青果物標準出荷規格において優以上に該当するもの。
2-16	冷凍とろろ芋	KG	1 長芋をすりおろしたもの。 2 1kg 入り。
2-17	冷凍カット長芋	袋	1 千切りのもの。 2 500g 入り。

3 砂糖及び甘味料類

番号	品名	単位	規格
3-1	砂糖	KG	1 純白で光沢があり、細粒状で塊なく、異味異臭を感じない甘味を有するもの。 2 糖分 97%以上、水分 0.7%以下及び転化糖 1.5%以下 3 上白糖 1 kg 入り。
3-2	はちみつ	本	1 純粋はちみつ。 2 内容量はその都度示す。
3-3	小型はちみつ	個	1 1個 15 g 入り。 2 その他は、番号 3-2 に同じ。
3-4	小型ジャム	個	1 1個 15 g 入り。 2 味の種類はその都度示す。
3-5	ジャム&マーガリン	個	1 1個 11 g 程度 2 イチゴジャム&マーガリン
3-6	チョコ&ピーナッツ	個	1個 11 g 程度
3-7	ハチミツ&マーガリン	個	1個 11 g 程度
3-8	ペットシュガー	個	6 g 入り。

4 菓子類

4-1 デザート類

番号	品名	単位	規格
4-1-1	冷凍柏餅	個	1個 65g 程度
4-1-2	冷凍抹茶ワッフル	個	1個 27g 程度
4-1-3	冷凍ミニおはぎ	個	1個 40g 程度
4-1-4	冷凍クレープ	個	1 1個 40g 程度 2 味の種類はその都度示す。
4-1-5	冷凍タルト	個	1 ストロベリーカスタードタルト 2 1個 40g 程度
4-1-6	冷凍アップルパイ	個	1 1個 30g 程度 2 個包装
4-1-7	ミニスイートポテト	個	1 1個 18g 程度 2 冷凍品 3 個包装
4-1-8	冷凍桜餅	箱	1 1個 20g 程度 2 1箱 18個入り。
4-1-9	シュークリーム	個	1 冷凍品 2 1個 46g 程度 3 個包装
4-1-10	もものゼリー	個	1個 60g 程度
4-1-11	みかんゼリー	個	1 国産果汁使用 2 1個 40g 程度
4-1-12	プリン	個	1個 80g 程度
4-1-13	焼きプリン	個	番号 4-1-12 に同じ。
4-1-14	杏仁豆腐	個	1 1個 40g 程度 2 冷凍品も可
4-1-15	杏仁豆腐	KG	1kg 袋入り。
4-1-16	マンゴープリン	個	1 1個 30g 程度 2 冷凍品可
4-1-17	冷凍クリスマスケーキ	本	1 ブッシュドノエル 2 1本 250g 程度
4-1-18	冷凍レアチーズケーキ	箱	1 フリーカットケーキ 2 1箱 430g 程度
4-1-19	冷凍バイクドチーズケーキ	箱	1 フリーカットケーキ 2 1箱 420g 程度

番号	品名	単位	規格
4-1-20	冷凍ミニカットケーキ	箱	1 フリーカットケーキ 2 味の種類・内容量等はその都度示す。
4-1-21	冷凍ガトーショコラ	個	1 お米 de ガトーショコラ 2 1個 30g 程度
4-1-22	冷凍チョコレートムース	個	1 1個 40g 程度 2 ハート型カップ入り。
4-1-23	ゼリー	個	1 凍らせてシャーベットにできるもの。 2 味の種類、重量はその都度示す。
4-1-24	七夕ゼリー	個	天の川ゼリー、1個 50g 程度
4-1-25	フルーチェ	KG	1 レトルトパウチ 1kg 入り。 2 味の種類はその都度示す。

4-2 栄養補助食品類

<共通規格>

- (1) かび、異味、異臭、異物、異色が認められないもの。
- (2) 規格に適した包装資材を使用したもの。
- (3) 袋の破損、固形物の碎け等がないもの。
- (4) 賞味期限6ヶ月以上のもの。

番号	品名	単位	規格
4-2-1	バランス栄養食	個	1 ブロックタイプの栄養補助スナック 2 2本入り40g程度 3 味の種類はその都度示す。
4-2-2	ブランサンド	個	1 小麦ブランを使用したビスケット生地でクリームをサンドしたもの。 2 72g程度 3 味の種類はその都度示す。
4-2-3	バランス栄養食バー	個	1 栄養調整食品 2 38g程度 3 味の種類はその都度示す。
4-2-4		個	1 栄養調整食品 2 プロテイン入り。 3 チョコ味 4 40g程度
4-2-5	大豆バー	個	1 栄養補助スナック 2 1個30g程度 3 味の種類はその都度示す。
4-2-6	ゼリー飲料	個	1 スパウトパウチ入り 2 180g程度 3 賞味期限6ヶ月以上 4 味の種類等はその都度示す。

5 油脂類

<共通規格>

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日及び製造業者名が表示されていること。
- (2) 爽雑物の混入なく、特有の香味を有するもの。
- (3) 製造3ヶ月以内のもの。

番号	品名	単位	規格
5-1	サラダ油	L	<ol style="list-style-type: none"> 1 大豆又は、菜種の白絞油で清澄もの。 2 賞味期限まで1年以上有するもの。 3 18L缶16.5kg入り。
5-2	サラダ油(小)	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 1本1500g 2 その他は5-1に同じ。
5-3	オリーブ油	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 IOC基準において、エキストラバージンオイル(酸度0.8%以下)に該当するもの。 2 賞味期限まで1年以上を有するもの。 3 500ml入り。
5-4	胡麻油	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 純胡麻を主原料にした調合胡麻油 2 賞味期限まで1年以上有するもの。 3 1650g入り。
5-5	バター	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS規格品 2 淡黄色でむらなく切断面も均質なもの。 3 1個150~200g程度

6 種実類

番号	品名	単位	規格
6-1	栗	KG	1 新鮮で完熟し、色沢良好なもの。 2 病虫害及び腐敗のないもの。 3 1個 15g 程度
6-2	むき栗	KG	番号 6-1 の鬼皮及び渋皮を除いたもの。
6-3	白胡麻	KG	1 乾燥良好で雑物の混入していないもの。 2 変色のないもの。 3 揃ったもの。 4 1 kg 入り。 5 賞味期限 6 ヶ月以上
6-4	黒胡麻	袋	1 乾燥良好で雑物の混入していないもの。 2 着色したものは不可 3 1袋 100 g 程度
6-5	すり胡麻	KG	1 番号 6-3 をすりつぶし、粉末にしたもの。 2 その他は番号 6-3 に同じ。
6-6	胡麻和えの素	袋	500 g 入り。
6-7	落花生和えの素	袋	500 g 入り。
6-8	アーモンド	KG	1 料理用に薄くスライスしたもの。 2 製造 6 ヶ月以内とする。
6-9	ピーナッツ	KG	殻及び渋皮を除いたもの。
6-10	バターピーナッツ	KG	番号 6-9 をバターで炒め、塩で味付けしたもの。
6-11	ピーナッツバター	個	落花生を原料とし、他の混入物を認めないもの。

7 豆類

<共通規格>

- (1) J A S規格を有するものは、それぞれ該当する規格が明示されていること。
- (2) 異味、異臭、カビ等を認めず、不純物及び破損部等を含まないこと。
- (3) 包装容器等は、食品衛生法の規格に適合した衛生的なものであること。

番号	品名	単位	規格
7-1	大豆	KG	粒が均一かつ乾燥十分であり、それぞれ固有の光沢が良好なもの。
7-2	小豆		
7-3	黒豆		
7-4	大豆水煮	KG	1 kg 入り。
7-5	豆腐	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 納入当日製造のもので新鮮であり冷却完全で破損・異味異臭のないもの。 2 1丁 500g 3 検収時、水等は検量外とする。 4 賞味期限 3 日以上
7-6	絞り豆腐	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 番号 7-5 の豆腐を使用し、水分は豆腐の 50%程度 2 異味異臭のないもの。 3 検収時、氷等は検量外とする。
7-7	焼豆腐	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 番号 7-5 を使用し、30%程度水分を絞り、焼き上げたもの。 2 品質均一で破損がなく、異味異臭のないもの。
7-8	カップ豆腐	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 番号 7-5 に同じ。 2 1個 250g 程度
7-9	厚揚	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚さ 1.5 cm～2 cm程度で、角形一枚 220g 程度 2 その他は、番号 7-10 に同じ。
7-10	油揚	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 納入当日製造のもので、新鮮なもの。 2 良質植物油を使用し適度な色沢と香味を有し揚げすぎないもの。 3 三角形又は四角形一枚 60g 程度

番号	品名	単位	規格
7-11	うす揚	KG	1 厚さ 1 cm以内一枚 30g 程度 2 賞味期限 4 日以上 3 その他は、番号 7-10 に同じ。
7-12	冷凍揚げ出し豆腐	KG	1 1 個 40 g 2 揚げ調理用
7-13	がんもどき	KG	1 良質植物油を使用した新鮮なもの。 2 内容品 4 種以上（人参、牛蒡、昆布、胡麻等）のもの。 3 厚さ 1.5 cm～2 cmで、丸形一個 30 g 程度
7-14	冷凍がんもどき	KG	1 1 個 20 g 2 煮物用
7-15	冷凍枝豆がんも	KG	1 1 個 20 g 2 煮物用
7-16	高野豆腐	KG	1 乾燥良好であって、変色・異味異臭（特にアンモニア臭）・カビ・割れ等のない均一なもの。 2 2～3 cmのサイコロ状の物 3 J A S規格品
7-17	うの花	KG	1 納入当日製造のもの。 2 硬く絞ったもので、異味異臭、不純物等の認められないもの。
7-18	納豆	個	1 豆がよく発酵し、風味良好にして異味異臭のない新鮮な糸引納豆 2 1 個 40g 程度パック入り。 3 賞味期限 5 日以上
7-19	豆乳	本	1 紙パック 1L 入り。 2 味の種類については、その都度示す。
7-20	豆乳	本	1 紙パック 200ml 入り、ストロー付 2 味の種類については、その都度示す。

番号	品名	単位	規格
7-21	湯葉	KG	1 乾燥良好なもの。 2 結びのもの又は板
7-22	きな粉	KG	乾燥良好で異味異臭、不純物のないもの。
7-23	サラダビーンズミックス	KG	レトルト 1 kg 入り。
7-24	春雨	KG	1 水に浸して弾力性のあるもの。 2 光沢があり、無味無臭のもの。 3 緑豆 40%以上使用したもの。 4 1kg 詰 5 賞味期限 1 年以上
7-25	乾燥マロニー	KG	1 緑豆を加工したもの。 2 乾燥良好、水に浸して弾力のあるもの。 3 光沢があり、無味無臭のもの。
7-26	節分豆	個	1 パック 15 g 程度
7-27	生あん	KG	1 使用小豆 100%で水分 50%以下 2 こしあん。
7-28	練りあん	KG	1 使用小豆 100% 2 つぶし、こしはその都度示す。

8 魚介類及び加工品

8-1 生鮮魚介類

<共通規格>

- (1) 外観：表面は新鮮な光輝及び光沢を有し、うろこが固着していること。
 眼球に張りがあり、生き生きとして角膜が透明であること。
 えらは鮮紅色で弾力があること。
- (2) 臭い：悪臭のないこと。
- (3) その他：容器は衛生的なものを使用し、鮮度良好で水に入れると沈むもの。アンモニア 20m g 以下

番号	品名	単位	規格
8-1-1	鯆	KG	1 品種は、まあじ、まるあじ、むろあじ又は、しまあじとする。 2 他品種の魚を含まず大きさが揃っていること。 3 1匹の大きさはその都度示す。
8-1-2	鰯	KG	1 品種は、うるめいわし、まいわし又は、かたくちいわしとする。 2 1匹の大きさはその都度示す。
8-1-3	鰯開き	KG	1 鰯を背開きにしたもの。 2 1枚 50g 程度
8-1-4	鯖	KG	1 まさば、ごまさば。 2 1匹の大きさはその都度示す。
8-1-5	秋刀魚	KG	1 大きさの揃っているもの。 2 1匹の大きさはその都度示す。
8-1-6	鯛	KG	1 連子たい、桜たい又は、真だい。 2 1匹 150g～200g のもの。 3 大きさの揃っているもの。
8-1-7	太刀魚	KG	1 体長 50cm 以上 2 全身銀白色で鮮度良好なもの。
8-1-8	とび魚	KG	1 大きさの揃っているもの。 2 1匹の大きさはその都度示す。
8-1-9	はたはた	KG	1匹 60g～80g のもの。
8-1-10	鰺	KG	1 天然又は養殖のもので刺身に適するもの。 2 1匹 5kg 以上

番号	品名	単位	規格
8-1-11	鰯切身	KG	刺身用3枚おろし。
8-1-12	はまち	KG	1 天然又は養殖のもので刺身に適するもの。 2 1匹1kg～5kg
8-1-13	鮪	KG	1 本まぐろ又は、めばち。 2 刺身用角取りしたもの。
8-1-14	赤貝	KG	1 生きたもので、中粒、粒揃いのもの。 2 石、砂、海草等の爽雑物を含まないもの。
8-1-15	あさり貝	KG	1 生きたもので、中粒、粒揃いのもの。 2 石、砂、泥及び海草等の爽雑物を含まないもの。 3 1粒35g～40g
8-1-16	かき	KG	1 殻を除いた粒揃いの新鮮なもの。 2 1粒15g～20g程度の大粒
8-1-17	しじみ貝	KG	番号8-1-15に同じ。
8-1-18	甘えび	KG	1 新鮮で刺身に適するもの。 2 1匹10g程度のもの。
8-1-19	紅がに	KG	1 新鮮で変色していないもの。 2 大きさはその都度示す。
8-1-20	うなぎ	KG	1匹200g～300gの生きたもの。
8-1-21	うなぎ開き	KG	1 番号8-1-20を開いたもの。 2 納入当日処理したもの。
8-1-22	鯉	KG	1 新鮮で刺身に適するもの。 2 1匹1.5kg～3kg
8-1-23	鱒	KG	1 三枚おろし。 2 1切120g程度

8-2 冷凍魚介類

<共通規格>

- (1) 外観：十分な凍結状態にあること。
 眼球が張り出し、角膜が混濁していないこと。
 新鮮な光沢があること。
- (2) 解凍：鮮魚と同様になること。
- (3) 臭い：固有の生臭さはあるが悪臭はないこと。
- (4) 大洋、日冷、日水及び日魯等の船内急速冷凍品（-40℃）とする。
- (5) 腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。
- (6) 加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。
- (7) 処理区分：
 - セミドレス　：　えらと内臓を取ったもの。
 - ドレス　　　：　セミドレスから頭を取ったもの。
 - フィレ　　　：　三枚おろし。
- (8) 油やけ及び冷凍やけしていないもの。
- (9) 荷姿良く、外包の崩れのないもの。
- (10) 氷は検量外とする。

番号	品名	単位	規格
8-2-1	冷凍魚切身	袋	1 60g×5切入り。 2 骨なし、うろこ除去済みのもの。 3 魚の種類は品名において示す。
8-2-2		袋	1 80g×5切入り。 2 その他は、番号8-2-1に同じ。
8-2-3		袋	1 100g×5切入り。 2 その他は、番号8-2-1に同じ。
8-2-4	冷凍沖鰯	KG	三枚おろし。
8-2-5	冷凍鰯切身	袋	1 1切80g 2 1袋5切入り。 3 真空パック入り。 4 うろこ除去済みのもの。
8-2-6	冷凍赤魚	KG	1 無頭で、うろこ及び内臓を除く。 2 1匹300g程度
8-2-7	冷凍赤魚フィレ	KG	1 1切125g程度 2 骨なし、うろこ除去済みのもの。
8-2-8	冷凍鰹	KG	1 ぜいご、内臓を除く。 2 1匹150g程度

番号	品名	単位	規格
8-2-9	冷凍鱈フィレ	KG	1 1切 200 g 程度 2 骨なし、うろこ除去済みのもの。
8-2-10	冷凍鱈開き干し	KG	1 枚 80 g 程度
8-2-11	冷凍鱈切身	袋	1 骨なし、うろこ除去済みのもの。 2 60 g × 5 切入り
8-2-12	冷凍鮎 A	KG	1kg9 尾入
8-2-13	冷凍鮎 B	KG	1kg12 尾入
8-2-14	冷凍鮎 C	KG	1kg13 尾入
8-2-15	冷凍鮎 D	KG	1kg15 尾入
8-2-16	冷凍鰈	KG	1 コガネカレイ又は、カラスカレイ 2 内蔵・うろこ除去、1 匹 150g 程度
8-2-17	冷凍鰈切身	KG	1 1切 120g 程度 2 煮付け用 3 うろこ除去済みのもの。
8-2-18	冷凍干かれい	KG	1 エテカレイ。 2 1 匹 90g~100g のもの。
8-2-19	冷凍骨なし鰈	KG	1 1切 80 g × 5 枚入り。 2 うろこ除去済みのもの。
8-2-20	冷凍開ききす	KG	1 無頭、背開き及びうろこ除去 2 1 尾 30 g 程度 3 天ぷら用
8-2-21	冷凍骨なしメバル	袋	1 1切 80 g × 10 枚入り。 2 うろこ除去済みのもの。
8-2-22	冷凍トラウトサーモンフィレ	KG	1 枚 600 g 程度
8-2-23	冷凍鮭	KG	1 塩物は不可 2 セミドレス 1 匹 3kg~4kg
8-2-24	冷凍骨なし鮭フィレ	KG	1 1 枚 500 g 程度 2 うろこ除去済みのもの。
8-2-25	冷凍鮭フィレ	KG	1 1 枚 1 kg 程度 2 うろこ除去済みのもの。
8-2-26	冷凍骨とり鮭切身	袋	1 秋鮭又は銀鮭 2 60 g × 5 切入り。 3 うろこ除去済みのもの。

番号	品名	単位	規格
8-2-27	冷凍白魚	KG	1 1匹 2cm～4cm 2 1kg ブロック。
8-2-28	冷凍鯖 A	KG	セミドレス 1匹 500g～600g
8-2-29	冷凍鯖 B	KG	セミドレス 1匹 300g～400g
8-2-30	冷凍鯖フィレ	KG	1 8-2-28 の三枚おろし 2 骨なし、うろこ除去済みのもの。 3 1枚 125g 程度
8-2-31	冷凍鯖	KG	1 三枚おろし。 2 うろこ除去済みのもの。 3 大きさはその都度示す。
8-2-32	冷凍秋刀魚 A	KG	1匹 130g～150g
8-2-33	冷凍秋刀魚 B	KG	1匹 110g～130g
8-2-34	冷凍秋刀魚 C	KG	1匹 75g～110g
8-2-35	冷凍開き秋刀魚	KG	1 100 g 程度 2 頭、内臓、小骨を取り除いたもの。
8-2-36	冷凍桜鯛 A	KG	1匹 170g～200g
8-2-37	冷凍桜鯛 B	KG	1匹 140g～170g
8-2-38	冷凍桜鯛 C	KG	1匹 100g～130g
8-2-39	冷凍連子鯛 A	KG	1匹 210g～250g
8-2-40	冷凍連子鯛 B	KG	1匹 140g～200g
8-2-41	冷凍真鯛	KG	1匹 300g～500g 程度
8-2-42	冷凍開きほっけ	KG	1枚 250 g 程度
8-2-43	冷凍骨なしホッケ深味干	袋	1切 70 g ×5 枚入り。
8-2-44	冷凍太刀魚	KG	1 全長 50cm 以上(頭除く) 2 1匹 420g～500g 程度
8-2-45	冷凍たらフィレ	KG	1 1枚 1 kg 程度 2 うろこ除去済みのもの。
8-2-46	冷凍銀だら	KG	1 ドレス 2 1匹 1.5kg～1.7kg 3 うろこ除去済みのもの。

番号	品名	単位	規格
8-2-47	冷凍鮪	KG	1 品種は、本マグロ又は、メバチマグロ。 2 刺身用 3 頭骨、皮及び血合肉は除く。
8-2-48	冷凍刺身鮪	KG	メバチマグロ
8-2-49	冷凍鮪たたき	KG	ねぎとろ
8-2-50	冷凍鱒	KG	1 にじます。 2 セミドレス、大きさはその都度示す。
8-2-51	冷凍メルルーサ	KG	1 三枚おろしで1枚ずつ分離したものの。 2 大きさはその都度示す。
8-2-52	冷凍わかさぎ	KG	体長7cm～9cm程度のもの。
8-2-53	冷凍白身魚すり身	KG	白身魚を使用し、他の魚肉を含まないもの。
8-2-54	冷凍あさり貝	KG	1 ボイルした出し汁と一緒に凍結したものの。 2 1kg 詰
8-2-55	冷凍あさりむき身	KG	新鮮にして、異味異臭、特に刺激臭なく雑物の混入のないもの。
8-2-56	冷凍殻付あさり貝	KG	1 1kg入り。 2 砂抜き済みのもの。
8-2-57	冷凍しじみ貝	KG	1 1kg入り。 2 砂抜き済みのもの。
8-2-58	冷凍帆立貝	KG	1 殻をむいたむき身 2 1kg入り。
8-2-59	冷凍ベビー帆立	KG	1kg入り。
8-2-60	冷凍刺身用いか	KG	1 もんこういか、やりいか又は、あおりいか 2 肉質厚く、柔らかいもの。 3 内蔵、足、皮を除きスライスしたものの。

番号	品名	単位	規格
8-2-61	冷凍輪切りいか	KG	1 いかの内臓及び足を除いた筒状の部分を幅 1.5mm 程度に輪切りにしたもの。 2 1kg 入り。
8-2-62	冷凍ロールいか	KG	1 むらさきいか又はあかいか 2 0.6kg～1kg
8-2-63	冷凍むき紋甲いか	KG	1 枚 250g～500g 程度
8-2-64	冷凍天ぷら用いか	KG	1 個 30g 程度
8-2-65	冷凍無頭えび	KG	1 ホワイト、ピンク、ブラウン又は、タイガー 2 1匹 20g 程度 3 2kg ブロック。
8-2-66	冷凍無頭甘えび	KG	1 刺身用で新鮮なもの。 2 1匹 6g～7g
8-2-67	冷凍有頭えび	KG	1 ブラックタイガー、キング、タイガー、エンデバー 2 1匹 50g 程度 3 1.5kg ブロック
8-2-68	冷凍有頭甘えび	KG	1 刺身用で新鮮なもの。 2 1匹 12g～15g
8-2-69	冷凍むきえび A	KG	500g に 41 匹～50 匹入り。
8-2-70	冷凍むきえび B	KG	1 31/40 2 1kg 入り。
8-2-71	冷凍エビボール	KG	1 個 15g 程度
8-2-72	冷凍かに	KG	1 ズワイガニ。(ボイル) 2 M、150g 程度のもの。
8-2-73	冷凍ズワイガニカット	KG	1 味噌汁用 2 1kg 入り。
8-2-74	冷凍かにフレーク	KG	1 冷凍カニ棒くずれ。 2 1kg 入り。
8-2-75	冷凍かに棒肉	KG	1 紅ずわい精肉 2 1kg ブロック。

番号	品名	単位	規格
8-2-76	冷凍味付たこ	KG	1 茹でたこを味付けしたもので、肉質柔らかく食味良好なもの。 2 1匹 0.75kg～1kg
8-2-77	冷凍ボイルたこ	KG	1 生食可能なもの。 2 1匹 0.75kg～1kg
8-2-78	冷凍シーフード	KG	1kg 袋入り。エビ、イカ、アサリ等
8-2-79	冷凍スペシャルシーフードミックス	KG	1 エビ、ベビーホタテ、イカ 2 1kg 入り。

8-3 塩魚、干魚及び加工品

<共通規格>

- (1) 鮮魚の規格品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。
- (2) 塩蔵品の検量は、塩を除く。
- (3) 形が完全で大きさが揃っており、内部に異状を認めないもの。
- (4) 特有の香りがあり、異味異臭を認めないもの。

番号	品名	単位	規格
8-3-1	開き鯔	KG	1 枚 100g~120g 程度のも。
8-3-2	鯔桜干	KG	1 1 枚 100g 程度 2 その他は番号 8-3-17 に同じ。
8-3-3	鰯桜干	KG	1 1 枚 100g 程度 2 その他は番号 8-3-17 に同じ。
8-3-4	鯖桜干	KG	1 1 枚 200g 程度 2 その他は番号 8-3-17 に同じ。
8-3-5	めざし	KG	1 鰯丸生干し。 2 冷凍やけしていないもの。 3 1 匹 15g 程度のも。
8-3-6	白す干	袋	1 大きさは 3cm 以下のもの。 2 500 g 入り。
8-3-7	冷凍鰹たたき	本	1 節状のもの 2 1 本 350g 程度
8-3-8	花かつお	袋	1 鰹節を薄く削ったもの。 2 1 袋 80~100 g 程度
8-3-9	うなぎ蒲焼	KG	1 番号 8-1-20 を開き、味付けして焼いたもの。 2 大きさはその都度示す。
8-3-10	冷凍うなぎ蒲焼	KG	1 尾 330 g 程度
8-3-11	うなぎ素焼	KG	1 開いて素焼きにしたもの。 2 大きさはその都度示す。
8-3-12	冷凍鮭フレーク	袋	1 鮭の身を味付け、フレーク状にしたもの。 2 500 g 入り。
8-3-13	塩鮭	KG	1 1 匹 1kg 以上のもの。 2 甘塩

番号	品名	単位	規格
8-3-14	いくら	KG	1 冷凍品 2 1kg 入り。 3 醤油漬け。
8-3-15	塩鯖	KG	1 1匹 500g~800g 程度のもの。 2 甘塩
8-3-16	塩鯖切身	KG	1 切 80 g 程度
8-3-17	秋刀魚桜干	KG	1 乾燥十分であること。 2 けし又は胡麻ふり、味醂干した もの。 3 1枚 40g 程度
8-3-18	開き秋刀魚	KG	1 乾燥適度であって魚肉に弾力性が あること。 2 脂やけしていないこと。 3 1枚 60g 程度
8-3-19	秋刀魚かば焼き	KG	1 パック 80 g × 30 枚入り。
8-3-20	ししゃも	PG	1 1PG=1 パッケージ(パック) 2 5尾又は6尾入り 3 1尾 20 g ~ 25 g 程度
8-3-21	明太子	KG	1 食品衛生法で許可された色素を使用し、着色の少ないもの。 2 1腹 50g~60g 程度 3 各漁業組合等が定めた規格による 等級が2等級以上に該当するもの。
8-3-22	辛子明太子	KG	1 着色が薄く風味のよいもの。 2 調味液によくつけてあるもの。 3 1腹 80g 程度
8-3-23	明太子チューブ	個	500 g 入り。
8-3-24	数の子	KG	1 形が揃い発育十分なもの。 2 光沢があり新鮮なもの。 3 特有の香味を有し、異味異臭なく 爽雑物の混入していない水切りした もの。
8-3-25	味付数の子	KG	醤油味
8-3-26	塩鱒	KG	1 1匹 1kg 以上のもの。 2 甘塩

番号	品名	単位	規格
8-3-27	塩くらげ	KG	くらげを塩漬けにしたもの。こしのあるもの。
8-3-28	桜えび	袋	1 乾燥品 2 1袋 15g 程度
8-3-29	鮪サラダ油漬	KG	1 ツナフレーク。 2 レトルトパウチ 1kg 入り。 3 賞味期限 6 ヶ月以上
8-3-30	いかの塩辛	KG	1 鮮度良好な原料を使用し、塩味適度で風味良好なもの。 2 桃屋又は、同等以上の品質を有するもの。
8-3-31	桜でんぶ	袋	1 ちらし寿司用ピンク色 2 1袋 500g

8-4 水産練り製品

<共通規格>

- (1) 鮮度良好なもので、製造年月日及び製造業者名表示のもの。
- (2) 良質の魚肉を原料とし、肉質に弾力性が富み、風味及び光沢ともに良好なもの。
- (3) 異物、異味及び異臭を認めず、「ネット」をひいていないもの。
- (4) 澱粉の混和は20%以下
- (5) 食品添加物は食品衛生法に許可されたものを使用する。
- (6) 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの。

番号	品名	単位	規格
8-4-1	かまぼこ	KG	1 白身魚のすり身を使用する。 2 1枚140g程度のもの。 3 製造2日以内のもの。
8-4-2	冷凍スライスかまぼこ	袋	1 3mmカット 2 1袋600g程度入り。
8-4-3	かにかまぼこ	KG	1 魚肉、カニエキス等使用 2 着色の薄いもの。 3 冷凍品、ほぐしてあるもの。
8-4-4	焼かまぼこ	KG	1 焼色良好なもの。 2 1個200g程度のもの。 3 製造2日以内のもの。
8-4-5	板かまぼこ	KG	1 1本200g程度 2 ピンクと白のもの。 3 賞味期限が納品日から数えて3日以上のもの。
8-4-6	ちくわ	KG	1 焼上がりがよく弾力性に富み、異味異臭のないもの。 2 1個60g程度 3 賞味期限5日以上
8-4-7	チーズちくわ	KG	小竹輪にチーズを詰めたもので、1個20g程度のもの。
8-4-8	あごのやき	KG	1 1本300g程度 2 その他は番号8-4-6に同じ。
8-4-9	のやき	KG	1 とび魚のすり身を焼き上げたもの。 2 1本300g程度のもの。

番号	品名	単位	規格
8-4-10	伊達巻	KG	1 卵を原料とし、すり身 20%程度を混ぜて焼いたもの。 2 1個 300g 程度のもの。 3 その他は、番号 8-4-1 に同じ。
8-4-11	なると巻	KG	1 食品衛生法によって許可された色素を使用 2 1個 300g 程度のもの。 3 その他は、番号 8-4-1 に同じ。
8-4-12	はんぺん	KG	1 浮きはんぺん 2 四角又はかまくら型 3 1個 60g 程度 4 製造 2 日以内のもの。
8-4-13	さつま揚	KG	1 野菜は 10%以下とし、良質の食用油で揚げたもの。 2 1枚 50g 程度のもの。 3 丸天
8-4-14	冷凍さつま揚	KG	番号 8-4-13 に同じ。
8-4-15	牛蒡巻	KG	1 すり身を牛蒡に巻き、良質の食用油で揚げたもの。 2 1本 40g 程度
8-4-16	つみれ	KG	すり身を一口大に成形して茹でたもの。

9 獣肉類及び加工品

<共通規格>

- (1) 屠殺法合格であること。
- (2) 臭気：異臭のないこと。
- (3) 色沢：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、指で圧しても直ちに消えるもの。
- (5) 外観：異状を認めないもの。
- (6) 容器：衛生的容器を使用する。
- (7) 表示：食品衛生法の定める表示のもの。
- (8) 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可
- (9) 搬入時、別示ないかぎり凍っていないもの。

9-1 牛肉

番号	品名	単位	規格
9-1-1	牛肩ロース肉	KG	1 穀物飼育、ステーキ用（厚さ1cm程度）に切ったもの。 2 脂肪分15%程度のもの。 3 大きさはその都度示す。
9-1-2	牛背ロース肉	KG	番号9-1-1に同じ。
9-1-3	牛カルビー	KG	番号9-1-6を焼肉用（5～6mm）にスライスしたもの。
9-1-4	牛ロース肉	KG	1 ステーキ用（厚さ1cm程度） 2 大きさはその都度示す。
9-1-5	サーロイン	KG	番号9-1-1に同じ。
9-1-6	牛バラ肉	KG	1 四肢、すじ等を含まないもの。 2 脂肪分25%以下のもの。 3 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
9-1-7	牛バラ肉(角切り)	KG	1 カレー用（2～3cm角切り） 2 その他は番号9-1-6に同じ。
9-1-8	牛もも肉	KG	1 脂肪分20%以下のもの。 2 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
9-1-9	牛もも肉(角切り)	KG	1 煮込み用（2～3cm角切り） 2 その他は番号9-1-8に同じ。
9-1-10	牛ヒレ肉	KG	1 穀物飼育、ステーキ用（厚さ1cm程度）に切ったもの。 2 大きさはその都度示す。
9-1-11	牛挽肉	KG	番号9-1-8を2度挽きにしたもの。
9-1-12	牛メンブレン	KG	1 牛すじ。 2 オーストラリア産、500g入り。
9-1-13	牛筋肉	KG	1 適度のやわらかさと弾力を有するもの。 2 1cm～1.5cmにカットしたもの。
9-1-14	牛ホルモン	KG	1 牛肉の内臓を加工したもの。 2 もつ鍋用（一口大にカットしたもの。）

番号	品名	単位	規格
9-1-15	牛レバー	KG	1 と殺後 24 時間以内のもの。 2 大きさはその都度示す。
9-1-16	牛骨	KG	1 新鮮で異臭がなく、スープ材に適するもの。 2 20cm 以下の長さに切断する。
9-1-17	島根和牛	KG	1 ステーキ用（厚さ 1cm 程度） 2 大きさはその都度示す。

9-2 鶏肉

番号	品名	単位	規格
9-2-1	鶏手羽肉	KG	1 骨抜きしたもの。 2 1枚100g程度 3 手羽先、首皮肉を除く。
9-2-2	鶏骨付手羽肉	KG	1 手羽先を除く。 2 首皮肉を除く。
9-2-3	鶏手羽先	KG	1本40g程度
9-2-4	鶏手羽元	KG	骨付き、1本50g程度
9-2-5	鶏チューリップ	KG	1 手羽元をフラワー状にしたもの。 2 1本30~40g程度
9-2-6	鶏胸肉	KG	1 骨、皮及び筋を除いた精肉 2 脂肪分5%以下のもの。 3 60gにカットしたもの。
9-2-7	鶏骨なしもも肉	KG	1 骨抜きしたもの。 2 1枚160g程度
9-2-8	冷凍鶏骨なしもも肉	KG	1 2kg入り。 2 1枚250~330g程度、6~8枚入り。
9-2-9	大山どりもも肉	KG	1 大山どりと表示のあるもの。 2 1袋2kg、6~7枚入り。
9-2-10	鶏骨付きもも肉	KG	1 1個50g程度ぶつ切り 2 水炊き用 3 足先、腰骨は除く。
9-2-11	鶏ささ身	KG	1 1本50g程度 2 筋を除いたもの。
9-2-12	鶏挽肉	KG	番号9-2-1と番号9-2-7を二度挽きしたもの。
9-2-13	鶏がら	KG	1 成鶏肉のもの。 2 ぶつ切りにしたもの。
9-2-14	鶏骨	KG	1 頭部及び足先を除く。 2 スープ材に適するもの。
9-2-15	鶏もつ	KG	1 鶏の内臓（砂肝、レバー、卵巣等） 2 その他は番号9-2-17に同じ。

番号	品名	単位	規格
9-2-16	鶏レバー	KG	1 と殺後 24 時間以内のもの。 2 大きさはその都度示す。 3 適度の硬さと弾力があること。

9-3 豚肉

番号	品名	単位	規格
9-3-1	豚肩ロース肉	KG	1 脂肪分 20%以下、精肉したものの。 2 1 cm~1.5 cmの厚さにスライスしたものの。 3 1枚の大きさはその都度示す。
9-3-2	豚背ロース肉	KG	1 脂肪分 20%以下、精肉したものの。 2 1 cm~1.5 cmの厚さにスライスしたものの。 3 1枚の大きさはその都度示す。
9-3-3	豚肩ロース薄切り	KG	1 生姜焼き用 2 薄切り、厚さ 2~3 mm
9-3-4	豚ロース肉	KG	1 しゃぶしゃぶ用 2 薄切り、厚さ 2~3 mm
9-3-5	豚バラ肉	KG	1 四肢、すじ等を含まないもの。 2 脂肪分 25%程度のもの。 3 薄くスライスしたものの。
9-3-6	豚バラ肉(厚切り)	KG	1 厚さ 5 mm程度 2 その他は、9-3-5 に同じ。
9-3-7	豚バラ肉(ブロック)	KG	番号 9-3-5 に同じ。
9-3-8	豚スペアリブ	KG	煮物用に食べやすく切ったもの。
9-3-9	豚バラ軟骨	KG	1 軟骨付き豚肉 2 5cm 程度にカットしたものの。
9-3-10	豚もも肉	KG	1 脂肪分 20%以下のもの。 2 厚さ 2 mm程度にスライスしたものの。
9-3-11	豚角切	KG	番号 9-3-10 を 2~3cm に角切りしたものの。
9-3-12	豚角切(100g)	KG	1 角煮用 2 1個 100 g 程度
9-3-13	豚ヒレ肉	KG	1 ヒレ肉を精肉したものの。 2 脂肪分 5%以下 3 大きさはその都度示す。

番号	品名	単位	規格
9-3-14	豚挽肉	KG	番号 9-3-10 を 2 度挽きにしたもの。
9-3-15	豚レバー	KG	1 と殺後 24 時間以内のもの。 2 大きさはその都度示す。
9-3-16	豚骨	KG	1 新鮮で異臭がなく、スープ材に適するもの。 2 20cm 以上のものは切断する。

9-4 その他肉類

番号	品名	単位	規格
9-4-1	合挽肉	KG	番号 9-1-11 と番号 9-3-14 を 6 : 4 の比で合わせたもの。
9-4-2	ラム	KG	1 羊肉で鮮紅色を呈し、繊維細かく柔らかで特有の香味を有するもの。 2 脂肪分 25%以下のもの。
9-4-3	マトン	KG	番号 9-4-2 に同じ。

9-5 肉類加工品

<ハム共通規格>

- (1) J A S規格品
- (2) 切り口は新鮮なバラ色を呈し、光沢があり、弾力に富み肉が密着していること。
- (3) 特有の燻煙臭があり、異味異臭を感じないこと。
- (4) 丸又はスライスとし、大きさはその都度示す。

番号	品名	単位	規格
9-5-1	ロースハム	KG	1枚 15g にスライスしたもの。
9-5-2	プレスハム	KG	1 寄せハム。 2 豚肉 40%、子牛 30%、羊 30%程度のも 3 1枚の大きさはその都度示す。
9-5-3	厚切りプレスハム	KG	1 60g カット。 2 その他は番号 9-5-2 に同じ。
9-5-4	ボンレスハム	KG	もも肉を原料としたもの。

番号	品名	単位	規格
9-5-5	ウィンナーソーセージ	KG	1 1本の大きさ 5cm 程度の腸詰で切りはなしたもの。 2 無色で 1本 15g~18g 程度 3 あらびきポークウィンナー。
9-5-6	ドッグウィンナー	KG	1 ホットドッグ用ウィンナー 2 1本 40g 程度
9-5-7	あらびきポークウィンナー	KG	1kg76本入り。
9-5-8	ピリ辛ウィンナー	袋	1 1袋 670g 程度 2 ポークウィンナー
9-5-9	冷凍キムチ入りウィンナー	袋	1袋 600g (20g × 30本入り)
9-5-10	フランクフルトソーセージ	KG	1 1本 50g 程度 2 ポークフランクフルト
9-5-11	骨付きソーセージ	KG	1本 50g 程度

番号	品名	単位	規格
9-5-12	ベーコン	KG	1 豚の側腹部を原料としたもの。 2 肉脂の比2:3で硬くしまっているもの。 3 特有の燻煙臭があり、異臭がなく、塩味適度にして切口がバラ色、脂肪白色のもの。
9-5-13	厚切りベーコン	KG	厚さ3-4mm、20gカット
9-5-14	サイコロステーキ	KG	1 ニュージーランド産 2 加工品 3 1パック500g入り。
9-5-15	サイコロステーキ	KG	1 オーストラリア産 2 牛肉加工品 3 1kg入り。
9-5-16	蒸し鶏ほぐし身	袋	冷凍品、500g入り。
9-5-17	焼豚	KG	1 豚バラ使用 2 1枚10g程度 3 1袋500g40枚程度入り
9-5-18	焼豚(千切り)	KG	1 豚もも肉を使用し、醤油、味醂、砂糖で味付け加工したもの。 2 焼き上がり良好で無着色のもの。 3 上記を千切りにしたもの。
9-5-19	冷凍スライスチャーシュー	KG	1 豚バラ使用 2 1枚10g程度

10 卵類及び加工品

番号	品名	単位	規格
10-1	鶏卵	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 鶏卵規格取引要綱による規格サイズ L (65g 程度) 2 新鮮で卵殻に光沢がなく、砂及び土等で汚れていない粒揃いのもの。(殺菌済) 3 透視、振音に異常のないもの。 4 割卵した時の卵黄の盛り上がりのよいもの。 5 集荷日又は包装日が明記されていること。 6 産卵 3 日以内 7 鶏卵用ダンボール箱入り。
10-2	うずら卵	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で 1 個 10~12g 程度 2 その他は、番号 10-1 に同じ。
10-3	茶碗蒸	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 200g 程度のもの。 2 製造シール、内容の明記してあるもの。 3 スプーン付き。
10-4	卵豆腐	個	1 個 225g 程度
10-5	卵豆腐	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 1 個 110~120g 2 スプーン付き。
10-6	冷凍厚焼卵	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 鶏卵 60%以上、澱粉 5%以下及びだし汁 20%程度 2 1 個 500 g 3 賞味期限 6 ヶ月以上
10-7	冷凍錦糸卵	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 鶏卵 95%以上 2 新鮮で、色沢良好、変色のないもの。 3 500g 袋入り。 4 加工後 3 ヶ月以内のもの。
10-8	冷凍プレーンオムレツ	KG	1 個 60 g 程度
10-9	冷凍目玉焼き風まるオムレツ	袋	1 個 35 g 程度、1 袋 6 個入り。

1 1 乳類

番号	品名	単位	規格
11-1	牛乳 200	本	1 成分規格、製造基準及び保存基準 等が厚生省令に適合するもの。 2 200ml 瓶またはパック入り。 3 品質保持期限明記のこと。
11-2	牛乳 1000	本	1 1L パック入り。 2 その他は、番号 11-1 に同じ。
11-3	カルシウム牛乳 1000	本	1 普通牛乳に比べカルシウムが強化 されている牛乳 2 1L 紙パック入り。 3 成分規格、製造基準及び保存基準 等が厚生省令に適合するもの。 4 品質保持期限が明記されているも の。
11-4	コーヒー牛乳	本	1 乳脂肪分 0.59%、糖分 8%～ 75%、コーヒー抽出液 10%及び牛 乳分 60% 2 1 本当たりの容量については、品 名で示す。 (例) 200ml の場合 ：コーヒー牛乳 200 3 その他は、番号 11-1 に同じ。
11-5	フルーツ牛乳	本	1 果汁の種類及び分量については、 その都度示す。 2 その他は、番号 11-1 に同じ。
11-6	のむヨーグルト 180	本	180ml 容器入り。
11-7	のむヨーグルト 1000	本	1L 紙パック入り。
11-8	乳酸飲料	本	1 はっ酵乳 2 125ml 3 味の種類はその都度示す。
11-9	乳酸飲料 500	本	1 5 倍希釈 2 プラスチックボトル 500ml 程度 3 製造後 2 ヶ月以内のもの。

番号	品名	単位	規格
11-10	ロングライフ牛乳	本	1 常温保存可能なもの。 2 200ml パック入り。 3 賞味期限 50 日以上
11-11	ロングライフミルク コーヒー	本	11-10 に同じ。
11-12	ロングライフいちご ミルク	本	11-10 に同じ。
11-13	ロングライフヨーグ ルッペ	本	11-10 に同じ。
11-14	生クリーム	個	200ml 純乳脂肪
11-15	ヨーグルト	個	1 加糖、プレーンのもの。 2 1 個 70～100 g 程度、スプーン付 き。
11-16	フルーツヨーグルト	個	1 フルーツの種類はその都度示す。 2 1 個 100ml 程度、スプーン付き。
11-17	無糖プレーンヨーグ ルト	個	450ml 程度パック入り。
11-18	ベビーチーズ	個	1 プロセスチーズ 1 個 10～15g 程 度のもの。 2 製造後 2 ヶ月以内のもの。
11-19	スライスチーズ	KG	1 プロセスチーズ 1 枚 20g 程度のも の。 2 製造後 2 ヶ月以内のもの。
11-20	角チーズ	KG	1 プロセスチーズ 2 0.5～1.0cm 角切り。
11-21	ピザチーズ	KG	1 kg 入り。
11-22	粉チーズ	個	1 硬質チーズを粉末にしたもの。 2 80g 入りのもの。 3 賞味期限 6 ヶ月以上
11-23	スキムミルク	個	1 脱脂粉乳 2 1 袋 180～200 g 程度のももの。
11-24	クリープ	個	1 クリーミングパウダー 2 280 g 程度入り。 3 雪印、森永、明治又は同等品以上 のもの（他社の製品を含む）

12 野菜類

<共通規格>

- (1) 青果物標準出荷規格で優以上に該当するもの。
- (2) 新鮮にして採取後日時の経過をしていないもので、過熟、未成熟のないもの。
- (3) 病虫害のないもので、枯葉及び泥土の付着がなく、不純物の混入のないもの。
- (4) 「とう」変色、すのに入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- (5) 水洗いするものは水切りを完全にすること。
- (6) 数量、等級及びサイズが容器等（袋、箱等）に明記してあるもの。

番号	品名	単位	規格
12-1	あさつき	KG	1 濃緑色なもの。 2 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもの。 3 長さ 30cm 程度
12-2	南瓜	KG	1 よく成熟したもので、甘味、風味共に良好なもの。 2 1.5kg 以上のもの。
12-3	水菜	KG	1 葉肉薄く繊維が柔らかいもの。 2 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもの。
12-4	たいさい	KG	番号 12-3 に同じ。
12-5	しろ菜	KG	番号 12-3 に同じ。
12-6	広島菜	KG	番号 12-3 に同じ。
12-7	からし菜	KG	番号 12-3 に同じ。
12-8	つまみ菜	KG	番号 12-3 に同じ。
12-9	小松菜	KG	番号 12-3 に同じ。
12-10	春菊	KG	1 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく伸びすぎていないもの。 2 その他は、番号 12-3 に同じ。
12-11	貝割大根	KG	葉に枯れ及び損傷がないこと。
12-12	菜の花	KG	開花したもの及び根部を除く。
12-13	チンゲン菜	KG	緑色で軟らかいもの。

番号	品名	単位	規格
12-14	にら	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 葉肉厚く特有の香りを有し艶のあるもの。 2 柔らかく、伸びすぎていない若葉とする。 3 長さ 15cm～20cm 程度 4 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもの。
12-15	人参	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 土、茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもので、皮部に傷のないもの。 2 芯、割れのないもの。 3 1本 90g 以上のもの。
12-16	切人参	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 番号 12-15 を 5cm 程度に細切りしたもの。 2 検量時、水を除く。
12-17	パセリ	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 香りが強く緑色が鮮明であり、葉先や葉面に淡褐色のしみのないもの。 2 一束（茎共）160g 程度 3 葉は 5cm～10cm 以内で小束に結んだもの。
12-18	ブロッコリー	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 緑色が鮮明で、色のしみがなく蕾のしまったもの。 2 葉は除く。 3 開花したものは除く。 4 300g 程度
12-19	ほうれん草	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもので「とう」が立っていないもの。 2 長さ 20cm～25cm 程度
12-20	ゴーヤ	KG	大きさの揃った新鮮なもの。
12-21	モロヘイヤ	KG	傷みのない新鮮なもの。
12-22	みつば	KG	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの。

番号	品名	単位	規格
12-23	わけぎ	KG	1 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもの。 2 長さ 30cm 程度
12-24	グリーンアスパラガス	KG	1 根揃い良く、新鮮なもの。 2 長さ 10cm～15cm 程度
12-25	さやいんげん	KG	1 萎縮していないもの。 2 両筋及び両へたとりしたもの。
12-26	うど	KG	若うどで白色部分 35cm 以内、太さ 2cm 程度のもの。
12-27	枝豆	KG	1 実入りがよく緑鮮やかで粒揃いのもの。 2 葉、枝及び柄の他不可食部分を除く。
12-28	さやえんどう	KG	1 絹さやえんどう又は、オランダさやえんどう。 2 絹さや種、病虫害なく柄及び先の部分より筋を除き、萎縮したものが認められないこと。 3 緑色又は、濃緑色のもの。
12-29	スナックエンドウ	KG	大きさの揃った新鮮なもの。
12-30	むきえんどう	KG	柔軟なもので、実のみとする。
12-31	大葉	KG	1 青しその葉 2 柔らかく香りの高いもの。 3 大きさの揃ったもの。
12-32	オクラ	KG	1 濃緑色で柔らかいもの。 2 長さ 8cm 程度、重さ 15g 程度
12-33	かぶ	KG	1 茎、葉及びひげ根を除き水洗いしたもの。 2 150g 以上
12-34	小かぶ	KG	1 50g 以上 2 その他は、番号 12-33 に同じ。
12-35	ラディッシュ	KG	1 葉つきで水洗いしたもの。 2 1 個 10g 程度

番号	品名	単位	規格
12-36	冬瓜	KG	1 皮の緑色が濃く、ツヤがあるもの。 2 1玉 3~5 kgのもの。
12-37	カリフラワー	KG	1 乳白色であること。 2 葉は除く。 3 蕾の硬いもの。 4 300g 程度
12-38	キャベツ	KG	(早生もの) 1 外皮をはぎ抱合完全で、枯れ及び病虫害のないもの。 2 根部を除く。 (中生及び晩生もの) 1 抱合完全で結球硬く、枯葉及び病虫害のないもの。 2 根部を除く。 3 1kg 以上のもの。
12-39	紫キャベツ	KG	1 500g 以上のもの。 2 その他は、番号 12-38 に同じ。
12-40	芽キャベツ	KG	1 濃緑色で1粒 15g 程度 2 抱合完全なもの。
12-41	胡瓜	KG	1 濃緑色で赤味及び黄味を帯びていないもの。 2 太すぎて種子の多いものは不可 3 極端に曲がっていないもの。 4 1本 100g 以上で、長さ 20cm 程度
12-42	牛蒡	KG	1 新鮮にして病虫害なく、ひげ及び根茎等を除き水洗いしたもので、皮部に傷がないもの。 2 割れのないもの。 3 肉質柔らかく「す」の入っていないもの。 4 直径 2cm 以上で、長さ 50cm 以上のもの。

番号	品名	単位	規格
12-43	切牛蒡	KG	1 番号 12-42 の 5 cm～6cm 細切り。あくを除いたもの。 2 検量時、水分を除く。
12-44	ししとうがらし	KG	1 緑色又は濃緑色で粒の揃ったもの。 2 1個 5g～8g
12-45	生姜	KG	1 よく土を落としたもの。 2 肉質柔軟で繊維少なく辛味の強い病虫害のないもの。 3 50g 以上
12-46	新生姜	KG	1 根部が大粒のもの。 2 茎は 10cm 以内に切断したもの。
12-47	せり	KG	1 色鮮やかで茎が生き生きしているもの。 2 長さ 30cm 以下のもの。
12-48	セロリ	KG	1 病虫害のない新鮮なもの。 2 身の締まった繊維の柔らかい白色部分の多いもの。 3 1株 1kg 以上
12-49	むきそらまめ	KG	1 納入前日又は当日剥いたもの。 2 豆の爪が黒くなく皮の柔らかいもの。
12-50	かんぴょう	袋	1 味なし乾燥品 2 1袋 1kg 入り。
12-51	大根	KG	1 茎葉及びひげ根を除き水洗いしたもので、皮部に傷のないもの。 2 「す」のあるものを除く。 3 1本 40cm～50cm 程度及び重さ 0.8kg～1kg 程度で、大きさが揃っているもの。 4 目立たない程度の湾曲については、全数量のうち 5%までとする。

番号	品名	単位	規格
12-52	筍水煮	KG	1 下部の硬い根の部分を除いたもの。皮なし。 2 孟宗 1本 2kg 以下 3 真空パウチしたもの。
12-53	支那竹	KG	1 水煮 2 1kg 入り。
12-54	玉葱	KG	1 発芽しない黄玉葱 2 1個 200g~300g 程度
12-55	紫玉葱	KG	番号 12-54 に同じ。
12-56	サラダ菜	KG	1 柔らかいもの。 2 根切り、葉ずれのないもの。
12-57	玉レタス	KG	1 葉が柔らかいもの。 2 400g~600g 程度
12-58	サニーレタス	KG	柔らかく葉の破れていないもの。
12-59	とうもろこし	KG	1 収穫後 3 日以内のもの。 2 実が黒や紫色に変色していないもの。 3 歯抜けは不可で粒の揃ったもの。 4 皮を除き 1本 200g 程度
12-60	トマト	KG	1 完熟度 70%程度、新鮮で破損の無いもの。 2 1個 150g~180g 程度
12-61	ミニトマト	KG	1 完熟度 70%程度、新鮮で破損の無いもの。 2 1個 10g~15g 程度
12-62	茄子	KG	1 長茄子で種子が少なく色艶が良く、皮柔らかく滑らかなもの。 2 1個 150g 程度 3 皮に擦り傷のないもの。
12-63	にんにく	KG	1 発芽していないもの。 2 茎を除き大粒なもの。 3 1個 20g 以上

番号	品名	単位	規格
12-64	白葱	KG	1 白い部分が40cm以上で柔らかいもの。 2 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもので、「とう」が立っていないもの。 3 直径2cm以上
12-65	青葱	KG	1 根部を除き水洗いの後、よく水切りしたもので「とう」が立っていないもの。 2 直径1.3cm程度で、全長30cm程度 3 5月から新葱とする。
12-66	白菜	KG	1 結球白菜 2 抱合完全で枯葉のないもの。 3 緑葉少なく、根部を除いたもの。 4 1球1.5kg以上
12-67	れんこん	KG	1 肉質柔軟でひげ根を除き水洗いしたもの。 2 一節300g以上のもの。
12-68	水煮れんこん	KG	1 筒切りしたもの。 2 検量時は水を除く。
12-69	ピーマン	KG	1 濃緑色にして赤色部のない新鮮なもの。 2 1個30g以上で揃ったもの。
12-70	みょうが	KG	1 花を取った1個10g程度のもの。 2 よく水洗いしたもの。
12-71	もやし	KG	1 緑豆を発芽したもので5cm程度のもの。 2 くずが混入していないもの。 3 検量時は水を除く。
12-72	赤ピーマン 黄ピーマン	KG	1個60g程度、新鮮なもの。
12-73	茹ぶき	KG	水ぶきであく抜きしたもの。
12-74	山菜水煮	KG	1kg入り。
12-75	木の芽	KG	山椒の若芽で余分な枝茎を除く。

13 果実類

<共通規格>

- (1) 青果物標準出荷規格で優以上に該当するもの。
- (2) 品種固有の光沢を有し、大きさが一様に揃い、極端な変形のないもの。
- (3) 未熟果実及び過熟果実のないこと。
- (4) 鮮度、風味良好なもの。
- (5) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐敗及び凍結果実を含まないもの。
- (6) 品種、サイズ及び等級が容器等（袋、箱等）に明記したもの。

番号	品名	単位	規格
13-1	伊予柑	KG	1 皮が薄く芳醇なもの。 2 1個 200g～230g のもの。
13-2	みかん	KG	1 皮が薄く芳醇なもの。 2 1個 100g～130g のもの。
13-3	橙	KG	1 芳醇なもの。 2 サイズ M (150g 程度のもの)
13-4	オレンジ	KG	1 皮が薄く芳醇なもの。 2 1個 200g 以上
13-5	ネーブル	KG	1 皮が薄くしなびていないもの。 2 1個 200g 程度のもの。
13-6	甘夏柑	KG	1 皮が薄くしなびていないもの。 2 1個 350g 程度のもの。
13-7	八朔	KG	1 皮が薄くしなびていないもの。 2 1個 300g 程度のもの。
13-8	ポンカン	KG	皮が薄く表面に光沢のあるもの。
13-9	グレープフルーツ	KG	1 皮が薄く、芳醇なもの。 2 サイズ M (380g 程度のもの)
13-10	柚子	KG	1 外皮は厚く、柔らかなもの。 2 1個 30g 程度
13-11	かぼす	KG	光沢があり、特有の香りがあるもの。
13-12	レモン	KG	1個 100g 以上
13-13	苺	KG	1 採取日より2日以内 2 1個 15g～20g 程度
13-14	いちじく	KG	1個 50g 程度
13-15	さくらんぼ	KG	1 熟度の良いもの。 2 1個 15g 程度

番号	品名	単位	規格
13-16	甘柿	KG	1 富有又は二郎とし、渋味のないもの。 2 1個 150g 程度のもの。
13-17	干柿	KG	1 渋、カビ、変色及び崩れのないもの。 2 1個 40g 程度
13-18	キウイフルーツ	KG	1個 100g 程度のもの。
13-19	西瓜	KG	1個 4kg～6kg 以上
13-20	プラム	KG	1 ソルダム 2 1個 75g 程度
13-21	二十世紀梨	KG	1玉 250g 程度
13-22	新興梨	KG	1玉 500g 程度
13-23	幸水	KG	1玉 250～300 g 程度
13-24	パイナップル	KG	1 新鮮で、ほどよく成熟しているもの。 2 芳醇なもの。 3 1個 1.9kg～2kg
13-25	バナナ	KG	1 新鮮で傷みのないもの。 2 熟度適当で腐敗のないもの。 3 1本 150g～160g
13-26	びわ	KG	色で1個 40g 程度、粒揃いのもの。
13-27	干ぶどう	KG	1 乾燥良好で塊のないもの。 2 カリフォルニア産の粒揃いのもの。
13-28	デラウェアぶどう	KG	1 色沢がよく、粒揃いのもので甘味が強く、新鮮なもの。 2 粒の大きさが適度で房つきの良いもの。 3 100g～120g
13-29	キャンベルぶどう	KG	1 色沢がよく、粒揃いのもので甘味が強く、新鮮なもの。 2 粒の大きさが適度で房つきの良いもの。
13-30	巨峰ぶどう	KG	番号 13-29 に同じ。

番号	品名	単位	規格
13-31	メロン	KG	1 1玉1kg以上、ネット系メロン 2 種類（青肉種・赤肉種）については、その都度示す。 3 青肉種の場合は、マスクメロン（アールス）、アンデスメロン、アムスメロン、タカミメロン等 4 赤肉種の場合は、夕張メロン、クレンシーメロン、ルピアレッド、レノン等
13-32	桃	KG	1 大久保、白桃又は、水蜜桃 2 1個200g程度
13-33	ネクタリン	KG	1 熟度のよいもの。 2 1個100g程度
13-34	りんご	KG	1 スターキング、国光、紅玉、むつ、ふじ、ゴールデンデリシャス、津軽又は、ジョナゴールド 2 1個300g以上

14 きのこと類

14-1 生鮮きのこ

<共通規格>

- (1) 新鮮にして採取後日時の経過をしていないもので、過熟、未成熟のないもの。
- (2) 病虫害のないもので、枯葉及び泥土の付着がなく、不純物の混入のないもの。
- (3) 「とう」変色、すの入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- (4) 数量、等級及びサイズが容器等（袋、箱等）に明記したもの。

番号	品名	単位	規格
14-1-1	えのき茸	KG	1 傘の開いていない根の揃った新鮮なもの。 2 ぬめり、カビのないもの。
14-1-2	舞茸	KG	変色やくずれのない新鮮なもの。
14-1-3	エリンギ	KG	新鮮で軸が太くしっかりしたもの。
14-1-4	生椎茸	KG	直径 5cm 程度で肉厚のもの。
14-1-5	しめじ	KG	長さが 5cm～6cm 程度で粒揃いのもの。
14-1-6	なめこ	個	1 100 g 程度入り。 2 真空パック
14-1-7	松茸	KG	香り良好で中開きのもの。

14-2 きのこと乾燥品

<共通規格>

- (1) 乾燥十分にして、カビ等を認めないもの。
- (2) 爽雑物及び異物等の混入がなく、品揃いで、碎け等ないもの。

番号	品名	単位	規格
14-2-1	木耳	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 黒木耳又は裏白木耳 2 水にもどして弾力十分なもの。 3 1kg 詰 4 賞味期限6ヶ月以上 5 大きさ（ホール、千切り等）についてはその都度示す。
14-2-2	干椎茸	KG	<ul style="list-style-type: none"> 1 肉厚で、かさの径が5cm以上のもの。 2 1kg 詰 3 賞味期限6ヶ月以上

15 藻類及び加工品

<共通規格>

- (1) 乾燥十分にして、カビ等を認めないこと。
- (2) 爽雑物及び異物等の混入なく、品(粒)揃いで、砕け、未熟物のないこと。
- (3) 固有の光沢及び風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないもの。

番号	品名	単位	規格
15-1	青のり粉	KG	1 青のりで、特有の芳香のあるもの。 2 200g 詰
15-2	青のり粉	袋	1 青のりで、特有の芳香のあるもの。 2 1袋3g程度
15-3	のり	KG	1 焼きのり。 2 大きさは、17cm～20cm程度 3 色黒く、破れ「すき」のないもの。
15-4	刻みのり	袋	1 焼きのりを5cm程度に細切りしたもの。 2 100g入り。
15-5	もみのり	袋	1 焼きのりをもんだもの。 2 200g入り。
15-6	味付のり	束	1 色黒く光沢のあるもの。 2 1束5枚入り。 3 賞味期限6ヶ月以上
15-7	ひじき	袋	1 短ひじきにて、粉を含まないもの。 2 乾物500g詰 3 人工着色料の使用は不可
15-8	ひじき	袋	1袋30g程度
15-9	出し昆布	KG	1 北海道産 2 各漁業組合等が定めた規格による等級が2等以上に該当するもの。 3 1kg詰の乾物 4 賞味期限6ヶ月以上のもの。

番号	品名	単位	規格
15-10	刻み昆布	KG	1 良質昆布を糸状に切った細長いもの。 2 その他は、番号 15-9 に同じ。
15-11	とろろ昆布	KG	1 各漁業組合等が定めた規格による等級が2等級以上に該当するもの。 2 出し昆布を薄く削って刻んだもの。
15-12	味付めかぶ	袋	1 500 g 入り。 2 賞味期限 1 週間以上
15-13	味付めかぶ	個	1 個食用 2 1 カップ 20 g 程度
15-14	もずく	KG	味付きでないもの。
15-15	味付もずく	KG	1 kg 入り。
15-16	味付もずく	個	1 個食用 2 1 カップ 20 g 程度
15-17	海草サラダ	袋	1 100 g 入り。 2 乾燥品
15-18	カットワカメ	袋	1 200 g 入り。 2 賞味期限 6 ヶ月以上
15-19	生若布	KG	1 黒又は黒褐色で斑点のあるものを除き、色素を使用していないもの。 2 もどして湯に溶けるもの及び硬いものを除く。
15-20	寒天	KG	1 白の市販品で天草を使用したもの。 2 1 本 7g 程度
15-21	ところてん	KG	1 天草を原料とし爽雑物混入のない糸状のもの。 2 24 時間以内に製造したもの。

16 嗜好品類

<共通規格>

- (1) 変質なく香味良好なもの。
- (2) 爽雑物の混入なきもの。
- (3) 包装は防湿完全なもの。

番号	品名	単位	規格
16-1	せん茶パック	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 せん茶をパックしたもの。 2 2gの小袋入り、1袋500パック入り。 3 製造1年以内のもの。
16-2	玄米茶パック	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 玄米茶をパックしたもの。 2 1.5gの小袋入り、1袋500パック入り。 3 賞味期限10ヶ月以上 4 製造1年以内のもの。
16-3	麦茶パック	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 麦茶をパックしたもの。 2 1個8g程度 3 1袋52個入り。 4 製造1年以内のもの。
16-4	むぎっこ	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 オリゴ糖入り麦茶の素 2 1本300g程度
16-5	昆布茶	缶	<ol style="list-style-type: none"> 1 香味良好なもの。 2 異味異臭、爽雑物を認めないもの。 3 あられ入り。 4 60g缶入り。
16-6	お茶(250)	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 250ml紙パック 2 緑茶
16-7	ミルクココア	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 インスタントココア。 2 袋又は箱入り370g程度
16-8	インスタントコーヒー	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 コーヒー豆100% 2 瓶入り。 3 内容量はその都度示す。 4 賞味期限1年以上のもの。

番号	品名	単位	規格
16-9	ペットコーヒー	個	2g 程度の小袋入り。
16-10	缶コーヒー	缶	1 コカ・コーラ ヨーロピアンコクのブラック 275ml、 JT ROOTS アロマブラック 300g 又は同 等以上のもの（他社の製品を含む） 2 製造後 1 年以内のもの。
16-11	清涼飲料	個	1 1L 用粉末清涼飲料 45～75 g 程度 2 香味良好なもの。 3 異味異臭及び爽雑物を認めないもの。
16-12	クエン酸コンク クエン酸Cコンク	本	1 900ml 入り。 2 30 倍希釈用
16-13	ビタミン飲料	缶	1 1 日分のビタミン入り飲料 2 190ml 缶入り。
16-14	パック飲料	個	1 300ml 入り。 2 チアパック(キャップ付) 3 味の種類はその都度示す。
16-15	ペットボトル飲料	本	伊藤園 おーいお茶 ペット 500ml、サントリー 緑茶 伊右衛 門 ペット 500ml 又は同等以上の もの（他社の製品を含む）
16-16	ペットボトル飲料	本	コカ・コーラ アクエリアス 500ml、大塚製薬 ポカリスエット ペット 500ml 又は同等以上のもの （他社の製品も含む）
16-17	お茶漬け	個	1 小袋 6 g 入り。 2 アルミ包装 3 賞味期限 8 ヶ月以上 4 味の種類は品名において示す。
16-18	ふりかけ	個	1 香味良好なもの。 2 瓶または専用のプラスチック製容 器入り。 3 90 g 程度 4 賞味期限 6 ヶ月以上 5 種類は品名において示す。

番号	品名	単位	規格
16-19	カップ味噌汁	個	1 生味噌及び乾燥材料使用 2 カップ入り 15g 程度
16-20	野菜ジュース	本	1 200ml 紙パック入り。 2 1日分の野菜 3 賞味期限 4ヶ月以上
16-21	野菜ジュース	本	1 1L 紙パック入り。 2 種類（1日分の野菜、果汁ミックス等）についてはその都度示す。
16-22	フルーツジュース	本	1 果汁 100% 2 1L 入り。 3 種類(アップル、オレンジ等)については品名で示す。
16-23	ミネラルウォーター	本	1 500～555ml 程度 2 賞味期限 18ヶ月以上

17 調味料及び香辛料

<共通規格>

- (1) 原材料名、内容量、製造年月日及び製造業者名が表示されていること。
- (2) 爽雑物の混入なく、特有の香味を有するもの。
- (3) 製造3ヶ月以内のもの。

番号	品名	単位	規格
17-1	出し入味噌	KG	1 成熟十分にして、淡黄色のもの。 2 その他は、番号 17-5 に同じ。 3 賞味期限 4 ヶ月以上
17-2	出し入赤味噌	KG	1 大豆に大豆麴を添加し、熟成十分で固有の色沢を有するもの。 2 中味噌、だし入り。 3 賞味期限 4 ヶ月以上 4 その他は、番号 17-5 に同じ。
17-3	白味噌	KG	1 甘みそ。 2 500 g 入り。
17-4	八丁味噌	KG	1 豆みそ 2 1 kg 入り。
17-5	麦味噌	KG	1 成熟十分にして、赤褐色のもの。 2 1kg 入り。 3 成分表の記載があるもの。
17-6	おろし生姜	KG	1 生生姜をすりおろしたのもの。 2 1kg 詰 3 賞味期限 180 日以上
17-7	おろしにんにく	KG	1 生にんにくをすりおろしたのもの。 2 1kg 詰 3 賞味期限 180 日以上
17-8	清酒	L	1 調理用 2 1.8L パック入り。 3 アルコール分 13 度以上
17-9	酒粕	KG	1 新鮮な白色の板粕で酸味が少なく、変質していないもの。 2 アルコール分 5%程度
17-10	米麴甘酒	本	1 米麴を使用した甘酒 2 1 L 入り。

番号	品名	単位	規格
17-11	味醂	L	1 本みりん。 2 アルコール分 13.5%～14.5% 3 1.8L 瓶詰又はポリ容器入り。
17-12	みりん風調味料	L	1 1.8L 入り。 2 アルコール度数 1%未満 3 酒税対象外のもの。
17-13	食塩	KG	1 精製塩で塩化ナトリウム 99%以上 2 5kg 入り。 3 クラフト紙 4 成分表の記載のあるもの。
17-14	食卓塩	本	1 塩化ナトリウム 90%以上及び L グルタミン酸ナトリウム 10% 2 110g 瓶入り。 3 成分表の記載のあるもの。
17-15	抹茶塩	個	1 個 20 g 程度
17-16	ハーブ岩塩	本	マジックソルト オリジナル 1 本 80 g (S & B)、香るソルト イタリアンハーブミックス 1 本 53 g (ハウス食品) 又は同等以上のもの (他社の製品を含む)
17-17	濃口醤油	L	1 J A S 規格品で「新式醸造」のもの。 2 18L 角型ポリ容器入り。 3 成分表を添付してあるもの。
17-18	薄口醤油	L	番号 17-17 に同じ。
17-19	卓上醤油	L	1 1.8L 入り。本醸造 2 その他は、番号 17-17 に同じ。
17-20	一口醤油	個	1 6mL パック入り。 2 その他は、番号 17-17 に同じ。
17-21	刺身醤油	本	1 再仕込み醤油 2 1 L 入り。

番号	品名	単位	規格
17-22	煮もの醤油	L	1 1 L入り。 2 島根県産 3 煮もの(物)醤油と表記のあるもの。
17-23	食酢	L	1 天然醸造酢 2 1.8L 瓶詰又はポリ容器入り。
17-24	味付ポン酢	L	1 果汁と醸造酢を使用 2 1.8L 瓶詰
17-25	卓上味付ポン酢	本	300ml 瓶入り。
17-26	オイスターソース	本	1本 1.8L 入り。
17-27	ウスターソース	L	1 J A S 規格品 2 1.8L パック又は瓶詰 3 成分表の記載があるもの。
17-28	卓上ソース	本	1 ウスターソース 2 J A S 規格品 3 300ml 入り。
17-29	中濃ソース	本	1 1本 1.8L 2 その他は、番号 17-28 に同じ。
17-30	卓上トンカツソース	本	1 濃厚ソース。 2 その他は、番号 17-29 に同じ。
17-31	小型ソース	個	1 6ml 程度パック入り。 2 種類（ウスターソース、トンカツソース等）はその都度示す。
17-32	お好みソース	本	1 お好み焼き用ソース 2 1本 2.1 kg程度
17-33	焼きそばソース	本	1 焼きそば用ソース 2 1.8L 程度又は 2.1kg 程度のもの。
17-34	トマトケチャップ	KG	1 J A S 規格品 2 1kg 入り。
17-35	トマトピューレ	缶	1 J A S 規格品 2 糖度 30%程度 3 1号缶 3kg 入り
17-36	ピザソース	本	165 g チューブ入り。

番号	品名	単位	規格
17-37	ハヤシルウ	KG	1 脂肪 30%以上 2 1kg 入り。
17-38	ホワイトカレールウ	KG	1 フレーク状 2 1kg 入り。
17-39	カレールウ	KG	1 フォン・ド・ボー（仔牛のフォン）を使ったもの。 2 S & B デイナーカレーフレーク 1kg、ハウス 欧風カレーフレーク 1kg 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
17-40	カレー粉	缶	1 新鮮にして香味及び調味良好なもの。 2 塊なく、異味異臭及び爽雑物を認めないもの。 3 400g 缶入り。
17-41	ホワイトソースの素	KG	1 1kg 入り。 2 フレーク状 3 リケン、S & B 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）
17-42	ビーフシチューの素	KG	S & B デイナービーフシチューフレーク 1kg、ハウス シチューミクス(ビーフ用)顆粒タイプ 1kg 又は同等以上のもの(他社の製品を含む)
17-43	コーンクリームスープ	KG	微粒 1kg 入り。
17-44	乾燥パセリ	缶	1 個 80g 程度缶入り。
17-45	ブラックペッパー	缶	1 1缶 210g 程度 2 粗挽き
17-46	ターメリック	袋	1 パウダー状 2 1袋 100g 程度入り。
17-47	ガラムマサラ	袋	1 パウダー状のもの。 2 1袋 100g 程度入り。
17-48	フライドオニオン	袋	1袋 200g 程度入り。

番号	品名	単位	規格
17-49	オールスパイス	袋	1 パウダー状もの。 2 1袋100g程度入り。
17-50	ドレッシング	本	種類、内容量等はその都度示す。
17-51	マヨネーズ	KG	1 製造後1ヶ月以内のもの。 2 1kg入り。
17-52	卓上マヨネーズ	本	1 300g程度入り。 2 その他は、番号17-63に同じ。
17-53	小型マヨネーズ	個	1 15g程度袋入り。 2 その他は、番号17-63に同じ。
17-54	タルタルソース	KG	1 刻みピクルス入りマヨネーズ。 2 1kg入り。 3 その他は、番号17-63に同じ。
17-55	小型タルタルソース	個	1 8g程度袋入り。 2 その他は、番号17-66に同じ。
17-56	エビマヨソース	本	1060gボトル容器入り。
17-57	麺つゆの素	L	3倍希釈1.8L入り。
17-58	冷し中華の素	L	1 醤油ベース、2倍濃縮 2 1.8L入り。
17-59	ねりからし	本	43g程度チューブ入り。
17-60	マスタード	KG	1 新鮮で、味良好及び微粉末乾燥良好 2 200g程度入り。
17-61	つぶ入りマスタード	本	260gチューブ入り。
17-62	コンソメスープの素	袋	1 肉、野菜スープストック。 2 粉末 3 500g入り。
17-63	ポタージュスープの素	袋	1 微粉末で異味異臭のないもの。 2 500g入り。
17-64	醤油ラーメンスープの素	袋	1袋1kg程度入り。
17-65	豚骨ラーメンスープの素	KG	1 博多豚骨ラーメンスープ 2 1kg入り。
17-66	味噌ラーメンの素	缶	1号缶入り濃縮スープ（白味噌）
17-67	塩ラーメンの素	KG	10倍希釈用、1kg入り。
17-68	沖縄そばだし	本	1.8L入り、90人前程度

番号	品名	単位	規格
17-69	胡椒	缶	1 微粉末の白胡椒 2 1缶 400g 程度
17-70	卓上胡椒	本	1 20g 程度瓶入り。 2 その他は、番号 17-81 に同じ。
17-71	粉山椒	本	1 新鮮で、異味異臭の認められないもの。 2 乾燥良好で 12g~13g 瓶詰
17-72	おろしわさび	本	1 生わさび。 2 43g チューブ入り。
17-73	わさび粉	缶	1 新鮮で、異味異臭の認められないもの。 2 400g 缶入り。
17-74	赤唐辛子	KG	乾燥良く、刻んだもの。
17-75	輪切唐辛子	袋	チリペッパー、1袋 100g 程度入り。
17-76	唐辛子粉	袋	1 唐辛子を乾燥粉末にしたもの。 2 特有の香味を有するもの。 3 300g 程度入り。
17-77	卓上唐辛子粉	本	1 15g 程度瓶詰 2 一味唐辛子 3 その他は、番号 17-88 に同じ。
17-78	卓上七味唐辛子	本	1 唐辛子、胡麻及びみかん皮等を乾燥粉末にしたもの。 2 特有の香味を有するもの。 3 15g 程度瓶詰
17-79	レモン果汁	本	1 果汁 100% 2 1個 450ml 程度 3 瓶容器入り。
17-80	タバスコ	本	1本 60g 程度瓶入り。
17-81	ラー油	個	1個 31g 程度

番号	品名	単位	規格
17-82	うま味調味料	KG	1 グルタミン酸ナトリウム及びリボヌクレオチドナトリウムを使用 2 湿り気がなく固まりのないもの。 3 塩味のないもの。 4 1kg 詰 5 味の素、三菱ライフサイエンス又は同等以上のもの 6 賞味期限1年以上
17-83	だしの素	KG	1 椎茸、昆布、かつお及び化学調味料をミックスしたもの。 2 1kg 入りで粉末又は顆粒 3 タケダ、味の素、理研又は同等以上
17-84	しじみだし	L	1 素材調味だし。 2 スパウトパウチ1L 入り。
17-85	ゆず胡椒	本	1 本 280 g 程度
17-86	梅肉	本	ねり梅チューブ入り、1 本 40 g
17-87	がらスープの素	KG	1 とりがら味 2 粉末 1kg 入り。
17-88	中華スープの素	KG	粉末 1 kg 入り。
17-89	チリパウダー	袋	1 袋 100 g 程度入り。
17-90	冷し坦々麺スープ	本	1 2 倍濃縮 2 1 本 30～40 人前
17-91	坦々麺スープの素	袋	1 袋 900 g ～1000 g 入り。
17-92	マーボー豆腐の素	缶	1 2 号缶 2 1 缶 950 g 程度トロミ粉 140 g 付
17-93	冷凍カルボナーラソース	袋	1 袋 1 kg 入り。
17-94	明太子パスタソース	袋	1 袋：70 g 程度×5 袋入り。
17-95	豆板醤	KG	1 1 kg 入り。 2 賞味期限 3 ヶ月以上
17-96	コチュジャン	KG	1 1 kg 入り。 2 賞味期限 3 ヶ月以上
17-97	もつ鍋スープ	個	1 700 g 程度入り、ストレート 2 味噌味

番号	品名	単位	規格
17-98	ちゃんぽんスープ	L	1L 入り、7 倍濃縮
17-99	とんこつスープ	L	1L 入り。
17-100	チリソース	本	1 kg 程度入り。
17-101	焼肉のたれ	L	1 中辛程度 2 1.8L 入り。
17-102	ステーキソース	L	1 シャリアピンソース 2 1 L 入り。
17-103	卓上ガーリック	本	1 にんにくを粉末にしたもの。 2 20g 程度瓶入り。
17-104	ワイン	本	1 調理用 2 720ml 入り。
17-105	タイム	個	1 個 3.5 g 程度
17-106	ローリエ	袋	1 袋 100 g 程度
17-107	チャツネ	個	1 ゴールデンチャツネ 2 ペースト状 450 g 程度入り。
17-108	ゆかり粉	袋	200 g 入り。
17-109	わかめご飯の素	個	1 200 g 程度入り。 2 米 6~7.5kg 用
17-110	炊き込みご飯の素	KG	1 炊き込み用レトルト 1 kg 入り。 2 松茸ご飯、竹の子ご飯、エビピラフ、カレーピラフ、チキンライス等の種類はその都度示す。
17-111	散らし寿司の素	個	1 kg 入り。

18 漬物類

<共通規格>

- (1) 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
- (2) 漬かりが適度で固有の風味を有し、かび臭、苦汁及び異味異臭のないもの。
- (3) 歯切れの良くないもの及び肉質の著しく劣るもの等の混入がないものとする。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものを使用する。(極端な着色は不可)
- (5) 人工甘味料を使用していないもの。
- (6) 異品種、雑物の混入していないもの。
- (7) 原料は、新鮮な市販中級品以上を使用すること。
- (8) 衛生的な容器を使用すること。
- (9) 漬け汁、漬け粕及び漬け味噌等の量は、重量に含めない。

番号	品名	単位	規格
18-1	沢庵漬	KG	1 病虫害「す」の入らない大根で、塩分及び色共適度のもの。 2 1本 200g 程度
18-2	梅酒沢庵	KG	病虫害「す」の入らない大根で梅酒に漬け込んだ梅味の沢庵漬
18-3	紀川漬	KG	病虫害「す」の入らない大根で昆布、赤唐辛子等を入れた清酒造り。
18-4	福神漬	KG	1 材料は、蓮根、切干大根、茄子、なた豆及びしそ生姜等5種類以上使用すること。 2 固形物80%以上、汁液20%に出来上がったもの。
18-5	らっきょう漬	KG	1 2年生中花又は上花で、薄皮及び根をよく取り除いた、白色で粒揃いのもの。 2 漬け込み期間1ヶ月以上で硬さ適度にして歯切れのよいもの。
18-6	しば漬	KG	胡瓜、茄子、根生姜及びみょうが等を、しそで漬けたもの。
18-7	うめ漬	個	1 1個 180g 程度 2 角ペット(小)容器入り。 3 はちみつうめ

番号	品名	単位	規格
18-8	うめ漬	KG	1 豊熟したもので、1個10g程度(Mサイズ)の形の揃ったものを使用する。 2 着色は、しその葉を使用し酸味良好なもの。 3 200g程度つぼ入り。 4 賞味期限5ヶ月以上
18-9	梅干し	KG	うめ漬を干したもの。
18-10	紅生姜	KG	1 新生姜を漬けたもので、筋なく内部までよく浸透したもの。 2 特有の刺激性を有するもの。 3 色沢鮮明であるもの。 4 千切りにしたもの。
18-11	生姜甘酢漬	KG	皮を剥き、千切りにした新生姜を甘酢に漬けたもの。
18-12	胡瓜漬	KG	1 塩味ほどよく浸透し変色なく1本漬けで歯切れのよいもの。 2 1本100g~200gの範囲内で曲がりが少ないもの。 3 熟しすぎて種の多い変色ものは不可
18-13	胡瓜ぬか漬	KG	1 糠で24~48時間程度漬け込んだもの。 2 その他は、番号18-12に同じ。
18-14	ぱりっこ	KG	胡瓜、人参及び胡麻を調味し、浅漬けたもの。
18-15	茄子漬	KG	1 形の揃った傷割れのない1個80g程度の柔らかい丸茄子を塩漬けたもの。 2 色沢は濃紫色 3 焼きみょうばん、その他の化学薬品を若干使用してもよいが、色粉は不可 4 漬かり良好なもの。

番号	品名	単位	規格
18-16	茄子ぬか漬	KG	糠漬けで、24～48時間程度漬け込んだもの。
18-17	味付茄子	KG	茄子を塩漬けし、味付けしたもの。
18-18	与一漬	KG	一口茄子を麴で漬け込んだもの。
18-19	奈良漬	KG	1 白瓜又は青瓜を2つ割で使用し、2～3回酒粕で漬け替え、酒粕の香味が内部までよく浸透したものの。 2 漬け込み期間3ヶ月以上のもので、歯切れのよいもの。
18-20	大根浅漬	KG	250g以上の大根と唐辛子を混ぜ、2日以上塩漬けにしたもの。
18-21	大根粕漬	KG	二つ割りで内部まで味が浸透したものの。
18-22	守口漬	KG	1 守口大根を使用し2～3回酒粕で漬け替え、酒粕の香味が内部までよく浸透したものの。 2 漬け込み期間3ヶ月以上のもので、歯切れの良いもの。
18-23	桜大根	KG	大根を薄切りにし、しその葉で風味よく漬け込んだもの。
18-24	しその実漬	KG	1 材料は、しその実及び刻み大根を使用する。 2 良質の調味料にてよく漬けたものの。 3 しその実10%以上混入
18-25	なた割漬	KG	乱切りした大根に昆布を加え、塩、麴で漬け込んだもの。
18-26	山海漬	KG	大根、数の子及び胡瓜等三種以上を調味し、酒粕に練り合わせたもの。
18-27	べったら漬	KG	病虫害「す」の入らない大根を漬けたもの。

番号	品名	単位	規格
18-28	はりはり漬	KG	1 切干大根、人参、昆布、胡麻、唐辛子、しその実使用。 2 良質の調味料を使用し、漬け込み十分なもの。
18-29	ミックス漬	KG	大根、胡麻及び人参を浅塩漬にしたもの。
18-30	つぼ漬	KG	1 丸干大根及び胡麻等を使用 2 薄く輪切りにしたもの。
18-31	キャベツ漬	KG	1 病虫害なく枯葉を含まないキャベツを塩漬けしたもの。 2 適量の刻み昆布使用可とする。
18-32	白菜漬	KG	1 完全結球で「とう」のないものを2~4つ割に使用する。 2 病中、枯葉及び外葉を含まない。 3 塩味適度にして、酸味なく新鮮な風味と甘味を有するもの。 4 塩漬け後、少量の唐辛子を加え本漬けしたもの。
18-33	朝鮮漬	KG	白菜、ニンニク及び七味唐辛子等で漬け込んだもの。
18-34	高菜漬	KG	1 良質の高菜を塩漬けしたもの。 2 漬かり過ぎたもの（褐色に変色したもの）は不可
18-35	高菜醤油漬	KG	高菜を千切りにした生姜に混ぜ醤油で漬けたもの。
18-36	高菜油炒め	KG	味付き
18-37	野沢菜漬	KG	1 良質の野沢菜を適度に塩漬けしたもの。 2 漬かり過ぎ、変色したものは不可
18-38	まびき菜漬	KG	枯葉を含まない大根のまびき菜を原料とし、塩で漬け込んだもの。
18-39	京菜漬	KG	1 良質の京菜を塩漬けしたもの。 2 漬かり過ぎ（褐色に変色したもの）は不可

番号	品名	単位	規格
18-40	水菜漬	KG	良質の水菜を塩漬けしたもの。
18-41	朝鮮もやし漬	KG	大豆もやし（五目もやし）を香辛料で漬け込んだもの。
18-42	山菜漬	KG	わらび、細茸、えのき、ふき及びきくらげ等の醤油漬け。
18-43	味わらび	KG	あくを抜いたわらびを醤油漬けにしたもの。
18-44	無臭にんにくピリ辛漬	個	1 500g 程度瓶入り。 2 にんにくたまり漬 3 賞味期限 8 ヶ月以上
18-45	ごぶ漬	袋	1 茎若布、大根を醤油漬にしたもの。 2 500g 程度入り。
18-46	松前漬	KG	1 するめ、昆布及び人参を千切りにし砂糖、醤油及び化学調味料で味付けしたもの。 2 数の子入りの場合は、その都度示す。
18-47	かぶ漬	KG	1 菜を含む小かぶを塩漬けにしたもの。 2 かぶと葉の割合は 3 : 2
18-48	かぶぬか漬	KG	糠漬けで、24～48 時間程度漬け込んだもの。
18-49	ゆずかぶ	KG	かぶに柚子を加えて漬けたもの。
18-50	あちゃら漬	KG	かぶ、昆布、生姜及び金柑を使用する。
18-51	千枚漬	KG	1 大蕪の薄切りと昆布を漬け込んだもの。 2 酸味適度なもの。
18-52	はじかみ	KG	1 筆生姜を塩漬にしたもの。 2 1 袋 50 本入り。
18-53	味噌漬	KG	1 品種はその都度示す。 2 色沢は、赤褐色にして内部までよく味が浸透したもの。

番号	品名	単位	規格
18-54	辛子漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 大根、茄子及び胡瓜等の材料はその都度示す。 2 辛子はいくを抜いたものを使用し、米麴、水、塩、辛子で漬けたもの。 3 内部までよく浸透したもの。
18-55	わさび漬	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 根わさびの茎を酒粕で漬け込んだもので、芳香のよいもの。 2 葉茎と粕の割合 45 : 55

19 佃煮類

<共通規格>

- (1) 新鮮で良質の材料を使用し、衛生的に製造したもの。
- (2) 異味異臭及び変質なく、異物の混入がないこと。
- (3) 市販中級品で、風味及び味付け共に良好なもの。
- (4) 添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し、着色は適度なもの。
- (5) 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの。
- (6) 人工甘味料を使用していないもの。
- (7) 食品衛生法施行規則に定める規格のあるもの。
- (8) 製造後1ヶ月以内のもの。
- (9) 衛生的容器を使用

番号	品名	単位	規格
19-1	塩昆布	KG	1 貯蔵のきくもの。 2 1cm程度に角切りしたもの。
19-2	昆布佃煮	KG	1 細切昆布の佃煮 2 その他は、番号19-1に同じ。
19-3	海苔佃煮	KG	1 新鮮な生海苔を使用し、とろろ昆布等他の海草類の混入のないもの。 2 水分適度なもの。
19-4	のり佃煮	本	1 1本13g程度×30本 2 アルミ包装 3 賞味期限8ヶ月以上
19-5	なめ茸茶漬	KG	2~3cmに切ったえのき茸を醤油で味付けしたもの。
19-6	田作	KG	片口鰯の佃煮
19-7	いかの塩辛	KG	1 幅7mm以下で、漬かり良好なもの。 2 人工着色料の使用は不可
19-8	でんぶ	KG	1 鯛、たら及び介党鱈等を使用 2 油のまわっていないもの。
19-9	うずら豆佃煮	KG	煮上がりよく、形の崩れていないもの。
19-10	黒豆佃煮	KG	粒が揃い、艶があり、虫食いのない黒大豆を原料とし、調味料で煮込んだもの。

20 冷凍農産物及び調理加工食品

<共通規格>

- (1) 日本農林規格に規定されたもの。
- (2) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (3) 切損、つぶれなく、冷凍品は冷結状態が良く、再凍結でないもの。
- (4) 製造後1年以内のもの。

20-1 冷凍農産物

番号	品名	単位	規格
20-1-1	冷凍じゃが芋	KG	1 乱切りのもの。 2 1kg 入り。
20-1-2	冷凍里芋	袋	1 新鮮で色沢形状良く、切損、つぶれ、変色及び病虫害のないもの。 2 丸いもの。 3 500g 入り。 4 加工後1年以内のもの。
20-1-3	冷凍とろろ芋	KG	1 長芋をすりおろしたもの。 2 1kg 入り。
20-1-4	冷凍カット長芋	袋	1 千切りのもの。 2 500g 入り。
20-1-5	冷凍南瓜	袋	1 1個40g程度にカットしたもの。 2 500g 入り。 3 その他は、番号20-1-9に同じ。
20-1-6	冷凍菜の花	袋	500g 入り。
20-1-7	冷凍チンゲン菜	袋	500g 入り。
20-1-8	冷凍カット小松菜	袋	500g 入り。
20-1-9	冷凍人参	KG	1 新鮮で色沢形状良く、切損、つぶれ及び病虫害のないもの。 2 シャトウカットしたもの。 3 1kg 入り。
20-1-10	冷凍花形人参	袋	500g 入り。
20-1-11	冷凍乱切り人参	袋	500g 入り。
20-1-12	冷凍千切り人参	袋	500g 入り。
20-1-13	冷凍ブロッコリー	袋	500g 入り。
20-1-14	冷凍ほうれん草	KG	1 新鮮で色沢よく変色、病虫害のないもの。 2 根揃いのもの。 3 1kg 入り。 4 加工後6ヶ月以内のもの。
20-1-15	冷凍カリフォルニアミックス	袋	1 500g 入り。 2 賞味期限6ヶ月以上のもの。

番号	品名	単位	規格
20-1-16	菜園風グリル野菜ミックス	袋	1 冷凍品 2 600g入り。
20-1-17	冷凍グリーンアスパラ	袋	500g入り。
20-1-18	冷凍さやいんげん	袋	1 500g入り。 2 筋のないもの。
20-1-19	冷凍枝豆	袋	1 500g入り。 2 筋のないもの。
20-1-20	冷凍むき枝豆	袋	500g入り。
20-1-21	冷凍絹さや	袋	1 500g入り。 2 筋のないもの。
20-1-22	冷凍刻みオクラ	袋	500g入り。
20-1-23	冷凍カリフラワー	袋	500g入り。
20-1-24	冷凍笹がき牛蒡	袋	500g入り。
20-1-25	冷凍千切り牛蒡	KG	1kg入り。
20-1-26	冷凍乱切り牛蒡	KG	1kg入り。
20-1-27	冷凍大根おろし	袋	500g入り。
20-1-28	冷凍大根いちょう切り	袋	500g入り。
20-1-29	冷凍玉葱	袋	500g入り。
20-1-30	冷凍焼きなす	KG	1本50g程度
20-1-31	冷凍揚げなす	袋	500g入り。
20-1-32	冷凍ニンニクの芽	袋	500g入り。
20-1-33	冷凍刻みねぎ	袋	500g入り。
20-1-34	冷凍白菜	袋	1 500g入り。 2 ざく切りのもので、和え物にも使用できるようなもの。
20-1-35	冷凍スライスれんこん	袋	500g入り。
20-1-36	冷凍乱切りれんこん	袋	500g入り。
20-1-37	冷凍グリーンピーマン	KG	1kg入り。
20-1-38	冷凍三色スライスピーマン	袋	500g入り。

番号	品名	単位	規格
20-1-39	冷凍イエローピーマン	KG	1 kg 入り。
20-1-40	冷凍レッドピーマン	KG	1 kg 入り。
20-1-41	冷凍きのこミックス	袋	1 500 g 入り。 2 椎茸、しめじ、マッシュルーム等
20-1-42	冷凍和風野菜ミックス	袋	1 500 g 入り。 2 れんこん、人参、牛蒡等
20-1-43	冷凍ミックスベジタブル	KG	1 1 kg 入り。 2 グリーンピース、スイートコーン、人参を使用したもの。
20-1-44	冷凍グリーンピース	KG	1 新鮮で変色、破損、病虫害のないもの。 2 1kg 入り。 3 加工後6ヶ月以内のもの。
20-1-45	冷凍カレー用野菜ミックス	袋	1 ジャガイモ・人参・玉葱 2 500 g 入り。
20-1-46	冷凍五目野菜ミックス	KG	1 筍、人参、木耳、絹さや及びマッシュルーム等 2 1kg 入り。
20-1-47	冷凍ブルーベリー	袋	500 g 入り。

20-2 冷凍加工食品

番号	品名	単位	規格
20-2-1	冷凍フレンチフライ ドポテト	袋	1 ナチュラルカット(皮付き、三日 月カット) 2 500g入り。
20-2-2	冷凍若鶏八幡巻	KG	1 鶏肉、牛蒡を使用し、加熱調理済 みのもの。 2 1個250g程度 3 賞味期限6ヶ月以上
20-2-3	冷凍ハンバーグ	KG	1 豚肉、鶏肉、牛肉、パン粉、卵及 び脱脂粉乳等を原材料とする。 2 加熱調理済みのもの。 3 1個150g程度 4 賞味期限6ヶ月以上
20-2-4	冷凍味付ミートボー ル	袋	1 加熱調理済、タレ付き。 2 1袋930~1000g 3 レトルトパック入り。
20-2-5	冷凍なます	袋	1 大根、人参使用 2 1袋1kg
20-2-6	冷凍ひじき煮	袋	1 ひじき、人参、うす揚等を使用 2 1袋500g 3 賞味期限6ヶ月以上
20-2-7	冷凍切干大根煮物	袋	1 切干大根、人参、うす揚等を使用 2 1袋500g 3 賞味期限6ヶ月以上
20-2-8	冷凍イカリリングフラ イ	KG	1kg40~42個入り。
20-2-9	冷凍オニオンリング	KG	1kg入り、揚げ調理用
20-2-10	冷凍フライドチキン	袋	1袋105g程度×10個入り。
20-2-11	冷凍えびフライ	KG	1 えび60%以上 2 13/15
20-2-12	冷凍あじ開きフライ	KG	アジフライ1個50g程度
20-2-13	冷凍白身魚フライ	KG	1 1個60g程度 2 タラ使用

番号	品名	単位	規格
20-2-14	冷凍かきフライ	KG	1 かき 50%以上 2 1個 20g 程度 3 1kg ポリエチレン袋入り。
20-2-15	冷凍チキンナゲット	KG	1 kg50 個入り。
20-2-16	冷凍餃子	KG	1 1個 24 g 程度 2 焼目付き。
20-2-17	冷凍テンシン春巻	KG	1 個 55 g 程度
20-2-18	冷凍ロースとんカツ	KG	1 1枚 120 g 程度 2 加工肉でないもの。
20-2-19	冷凍コロッケ	KG	1 種類、大きさはその都度示す。 2 馬鈴薯、玉葱を主原料とする。
20-2-20	冷凍えび天ぷら	KG	無添加えび天 13/15
20-2-21	冷凍メンチカツ	KG	1 個 80 g 程度
20-2-22	冷凍かき揚げ	KG	1 海鮮かき揚げ。 2 1個 100 g 程度
20-2-23	冷凍えびカツ	袋	1 個 60 g 程度×10 個入り。
20-2-24	冷凍肉焼売	KG	1 個 18 g 程度
20-2-25	冷凍エビシューマイ	袋	1 個 16～18 g ×25 個入り。
20-2-26	冷凍グリルチキン	KG	1 1枚 120 g 程度ハーブ味 2 賞味期限 6 ヶ月以上

2 1 缶詰及び瓶詰類

<共通規格>

- (1) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (2) 内容固形物は固有の色沢、香味をもち、形態肉質とも良好で、異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (3) 固有の味付けがなされ、食味良好なもの。
- (4) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
- (5) 原則として、J A S規格に定められた品質とする。
- (6) 外観及び形状は巻締安全、傷、錆び、汚染及び変形を認めないこと。
- (7) 缶及び瓶には、品名、内容量、製造業者名及び変形を認めないこと。
- (8) 製品は原則として、製造後1年以内のもの。

番号	品名	単位	規格
21-1	副食大型缶	缶	1 T2K缶 2 種類、内容量等はその都度示す。
21-2	副食小型缶	缶	1 EO（イージーオープン）缶 2 種類、内容量等はその都度示す。
21-3	たらばがに鉄砲汁缶	缶	1 1号缶 2 3000g入り。 3 賞味期限2年以上
21-4	うずら卵2号缶	缶	1 J A S規格品 2 固形量430g 3 55個～65個入り。
21-5	茹筍1号缶	缶	1 ホール。 2 固形量1800g
21-6	スイートコーン4号缶	缶	1 ホール。 2 固形量300g
21-7	クリームコーン4号缶	缶	1 クリームスタイル。 2 固形量450g
21-8	ヤングコーン缶	缶	3号缶
21-9	トマト水煮缶	缶	2号缶
21-10	ふき水煮2号缶	缶	固形量530g
21-11	銀杏水煮缶	缶	1 7号缶 2 固形量180g
21-12	チェリー4号缶	缶	1 レッドチェリー枝付 2 固形量250g

番号	品名	単位	規格
21-13	パイナップル1号缶	缶	1 スライス 2 固形量 1700 g 3 40 枚入り。
21-14	黄桃4号缶	缶	1 2つ割り。 2 固形量 250 g
21-15	白桃4号缶	缶	21-14 に同じ。
21-16	フルーツサラダ缶	缶	1 1号缶 固形量 1950 g 2 JAS チェリー入り。 3 賞味期限 2 年以上
21-17	トロピカルフルーツ ミックス缶	缶	1 1号缶 2 固形量 1785 g 3 賞味期限 2 年以上
21-18	なめこ4号缶	缶	固形量 200g
21-19	マッシュルーム2号 缶	缶	1 スライス。 2 固形量 430 g
21-20	パンプキンクリーム スープ缶	缶	1 ホシN2号缶 2 2倍濃縮
21-21	デミグラスソース缶	缶	1 2号缶 2 賞味期限 2 年以上