３輸空隊人伺第２号（令和７年３月５日）別冊

令和７年度糧食品規格書

航　空　自　衛　隊

美　保　基　地

分類番号：Ｂ－２０－０５３
保存期間：５年
保存期間満了時期：２０３０．３．３１
作成年度：２０２４年度
枚　　数：１冊
開示判断：開示

総　則

1　適用範囲

本規格は、航空自衛隊美保基地において調達する糧食品に適用するものとし、糧食品購入要求書及び糧食品発注要求書の作成に使用する。

2　分類及び表示

(1)　本糧食品の分類は、２２食品群とする。

(2)　表示は次のとおりとする。

ア 規格番号

イ 糧食品の品名

ウ 単位記号は、ｋｇ・Ｌ・本・個・缶・枚等を使用する。

エ 程度とは、±５％とする。

3　規格

規格は、本糧食品規格書付録「糧食品規格表」及び都度作成する「糧食品購入要求書」のとおりとする。

4　一般事項

(1)　本規格に示されていない糧食品については、２項（１）におけるそれぞれの食品群の「共通規格」に該当するものとし、細部については、その都度糧食品購入要求書で示すものとする。

(2)　賞味期限（品質保持期限）については、納入日において最新の製品とし、使用予定において十分な品質保持期限を有するものとする。

(3)　糧食品の管理については、食品衛生法及び関係規則等を遵守するほか、糧食品に係る部隊側の照会について誠実に対応するものとする。

(4)　糧食品の納入は、食品衛生管理官の衛生検査に合格した後、次により行うものとする。

ア　納入場所　航空自衛隊美保基地給養小隊　検収所

イ　納入日　　別に示す日

ウ　納入時間　午前８時から１２時（基準）

午後２時から２時３０分（基準）

なお、部隊側の都合で事前に通知する場合は、その都度それに従うものとする。

5　その他

(1)　本規格書により難い場合及び疑義が生じた場合には、その都度、部隊側及び業者側双方協議して解決するものとする。

(2)　糧食品の納入に係る容器及び包装資材等は、原則として持ち帰るものとする。

(3)　本規格書は、令和７年４月１日から適用する。

糧食品規格表

目　次

分類番号	食品群分類	頁
10	穀類	Ｐ１～６
20	いも類及びでんぷん類	Ｐ７～１０
30	砂糖及び甘味料類	Ｐ１１～１２
40	菓子類	Ｐ１３～１５
50	油脂類	Ｐ１６～１７
60	種実類	Ｐ１８～１９
70	豆類	Ｐ２０～２７
80	魚介類(冷凍魚介類、塩干し魚、練製品)	Ｐ２８～４７
90	肉類	Ｐ４８～５６
100	卵類	Ｐ５７～５９
110	乳類	Ｐ６０～６４
120	野菜類	Ｐ６５～７５
130	果実類	Ｐ７６～８０
140	きのこ類	Ｐ８１～８２
150	藻類	Ｐ８３～８５
160	嗜好飲料類	Ｐ８６～８８
170	調味料及び香辛料類	Ｐ８９～９７
180	漬物類	Ｐ９８～１０３
190	佃煮類	Ｐ１０４～１０５
200	缶詰、レトルト食品類	Ｐ１０６～１１１
210	調理加工品、冷凍食品類	Ｐ１１２～１１６
220	弁当類	Ｐ１１７

１０　穀類

共通規格

(1)　日本農林規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
(2)　乾燥十分でカビ等を認めないこと。
(3)　品揃い（粒揃い）で、異物等の混入、砕け、未熟なものがないこと。
(4)　固有の光沢、風味を有し病虫害を認めないこと。
(5)　粉、加工品等は、製造年月日が最も新しい上品質なもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
11-001	内地米	kg	1　ＪＡＳ規格により完全精米したもの （歩留９１％） 2　国内産 3　年度、類別及び等級はその都度示す。	クラフト紙三重袋
11-002	もち米	kg	1　国内産水稲もち米 2　１０kg入 3　その他はNo.１１－００１に同じ。	
11-003	強化精麦	kg	1　国内産米粒麦又は押麦 2　１kg入	
11-004	強化精米	kg	１kg入	
11-005	小麦粉	kg	1　薄力粉 2　１kg入	
11-006	パン粉	kg	1　粉末は荒く白色であること 2　ソフトパン粉 3　１kg入	
11-007	白玉粉	kg	1　もち米を原料として純白なもの 2　１kg入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
12-001	食パン	個	1　出来上がり品の性質は次の条件を満たす一般市販のものとする。 (1) 弾力性のある触感がありふっくらとしたもの (2) 切り口に「つや」があり気孔細かく揃っていること。 (3) カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なもの (4) 皮膜は全体的に薄いこと。 (5) 形が整っているもの 2　品質保持期限の表示があるもの 3　内容、形状、重量はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
13-001	ビーフン	kg	うるち米を原料としたもの	
13-002	乾素麺	kg	1　切歯２８番 2　良質小麦粉を原料とし折れなく白色のもの	
13-003	もずくめん	kg	もずく８０％を原料としたもの	
13-004	茶そば	kg	1　小麦粉７０％、そば粉２８％、抹茶２％の割合（基準）で作ったもの 2　乾麺	
13-005	スナック麺	個	銘柄・内容等は、その都度示す。	
13-006	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　形状（シェル、ツイスト、ペンネ等）はその都度示す。	
13-007	スパゲッティ	kg	1　ロング、デュラムセモリナ１００％ 2　１．６㎜程度 3　他は、Ｎｏ．１３－００６に同じ。	
13-008	うどん	kg	1　茹めん、冷凍めん 2　種類、玉量、形態については、その都度示す。	衛生的容器使用
13-009	そば	kg	1　茹めん、冷凍めん 2　種類、玉量、形態については、その都度示す。	衛生的容器使用

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
13-010	冷麦	kg	1　原粉１００ｇを出来上がり２５０ｇ程度に茹でたもの 2　玉量については、その都度示す。	衛生的容器使用
13-011	中華そば	kg	1　細ちぢれめん 2　茹めん、冷凍めん 3　種類、玉量、形態については、その都度示す。	衛生的容器使用
13-012	茹そうめん	kg	1　光沢、弾力のあるもの 2　玉量については、その都度示す。	衛生的容器使用
13-013	茶そば	kg	1　茹めん、冷凍めん 2　種類、玉量、形態については、その都度示す。	衛生的容器使用
13-014	焼そば	kg	1　固めに蒸したもの 2　ソース焼きそば用で、油が十分なじんでいるもの	衛生的容器使用

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
14-001	もち	kg	1　国内産水稲もち米を１００％使用したもの 2　１個５０ｇ程度	
14-002	切麩	kg	1　良質小麦粉（強力粉）を原料として形状く焼いたもの 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　１kg入	
14-003	花麩	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　１kg入	

２０　いも類及びでんぷん類

共通規格

(1)　固有の光沢、風味を有し、傷、変色等のないもの。
(2)　粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
21-001	馬鈴薯	kg	1　土を除き病害虫、発芽等の認められないもの 2　男爵又はメイクイーン 3　１個１２０ｇ以上Ｌサイズ 4　５月又は１１月新馬鈴薯	
21-002	切馬鈴薯	kg	1　１５ｇ程度 2　乱切りしたもの	
21-003	さつま芋	kg	1　土を除き病害虫、発芽等の認められないもの 2　１個２００ｇ以上Mサイズ	
21-004	里芋	kg	1　皮及び根を除き水洗いしたもので病害虫の認められないもの 2　１個５０ｇ～７０ｇ程度Mサイズ	
21-005	長芋	kg	1　新鮮にして折れ、腐りのないもの 2　土及び根を除き病害虫の認められないもの 3　１本５００ｇ以上直径４㎝以上のもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
22-001	でん粉	kg	1　馬鈴薯精製でん粉 2　１kg入	
22-002	春雨	kg	1　乾燥良好で、異物の混入が認められないこと。 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入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
23-001	こんにゃく	kg	1　弾力性があり、気泡のないもの 2　検量時水分は除く。	
23-002	糸こんにゃく	kg	1　糸状（５㎜幅）で太さの揃ったもの 2　その他はNo.２３－００１に同じ。	
23-003	白たき	kg	1　糸状（５㎜幅）で太さの揃ったもの 2　その他はNo.２３－００１に同じ。	
23-004	刺身こんにゃく	kg	1　青のり入で、スライスしたもの 2　その他はNo.２３－００１に同じ。	

３０　砂糖及び甘味料類

共通規格

　銘柄、容量が表示してあること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
31-001	砂糖	kg	1　上白糖 2　純白で光沢があり、細粒状で魂なく、異味異臭を感じない甘味を有するもの 3　糖分９７％　水分０．７％ 転化糖１．５％以下 4　３０kg入	クラフト紙
31-002	氷砂糖	kg	1　粒が揃っているもの 2　容量はその都度示す。	
31-003	ペットシュガー	個	６ｇ入程度	
31-004	はちみつ	個	1　天然の濃縮糖液 2　ぶどう糖：果糖の比１：１ 3　２００g瓶入	
31-005	小型はちみつ	個	1　１５ｇ程度 2　その他は、No.３１-００４に同じ。	
31-006	小型ジャム	個	1　１５ｇ程度 2　種類はその都度示す。	

４０　菓子類

共通規格

(1)　原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。
(2)　形態、内容量等はその都度示す。
(3)　カップ型のものは、スプーンを、液状のものはストローをつけること。
(4)　異味異臭がなく、形状良好なもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
41-001	おはぎ	個	1　冷凍５０g程度 2　個装	
41-002	桜餅	個	1　５０g程度 2　その他はその都度示す。	
41-003	ちまき	個	1　５０g程度 2　その他はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
42-001	プリン	個	1　カスタードプリン 2　容量等はその都度示す。	
42-002	ゼリー	個	種類、容量等はその都度示す。	
42-003	ケーキ	個	1　生ケーキ 2　種類、大きさ等はその都度示す。	

５０　油脂類

共通規格

(1)　日本農林規格のもの。
(2)　原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記されていること。
(3)　夾雑物の混入、異臭がなく、特有の香味を有するもの。
(4)　形態、内容量は、その都度示す。
(5)　製造後２か月以内のもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
51-001	食油	缶	1　ＪＡＳ規格品による大豆又は菜種等の白絞油 2　精澄で香味良好なもの 3　日清、味の素、豊年、昭和又は同等以上 4　１６．５kg缶入	
51-002	サラダ油	本	1　ＪＡＳ規格品による大豆又は菜種等の白絞油 2　精澄で香味良好なもの 3　１．５kgポリ容器入 4　その他は、No.５１－００１に同じ。	
51-003	ごま油	本	1　ＪＡＳ規格品による純ごま油を主原料にした調合ごま油６０％ 2　純ごま油１００％ 3　日清、味の素又は同等以上 4　２００g瓶入	
51-004	マーガリン	個	1　ＪＡＳ規格品 2　淡黄色で、むらなく切断面も均質なもの 3　雪印、明治、森永又は同等以上 4　４５０g入紙包装ケース入	
51-005	小型マーガリン	個	1　小袋又はディスペンパック入 2　１０g程度	
51-006	バター	個	1　ＪＡＳ規格品 2　淡黄色で、むらなく切断面も均質なもの 3　雪印、明治、森永又は同等以上 4　１５０g程度入紙包装ケース入	

６０　種実類

共通規格

(1)　乾燥十分にして、かび等を認めないこと。
(2)　雑物、異物等の混入がなく品揃い（粒揃い）で、砕け、未熟でないもの。
(3)　固有の光沢、風味を有していること。
(4)　病虫害を認めないこと。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
61-001	栗	kg	1　新鮮で完熟し、色沢良好なもの 2　病虫害及び腐れのないもの 3　１個１５g程度	
61-002	むき栗	kg	No.６１-００１の鬼皮、渋皮を除いたもの	
61-003	白ごま	kg	1　乾燥良好で雑物混入していないもの 2　変色のないもの 3　煎ったもの 4　２００g程度入	
61-004	黒ごま	kg	1　着色なく乾燥良好で雑物混入していないもの 2　煎ったもの 3　２００g程度入	
61-005	すりごま	kg	No.６１-００３をすりつぶし粉末にしたもの	
61-006	アーモンド	kg	1　殻、渋皮を除いたもの 2　香ばしく煎ったものをスライスしたもの	
61-007	ピーナッツ和え素	kg	５００g程度入	

７０　豆類

共通規格

原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあるもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
71-001	大豆	kg	1　ＪＡＳ規格品２等合格品以上のもの 2　粒ぞろいで乾燥良好なもの 3　病害虫、未熟物、しわ等がないもの 4　固有の光沢のあるもの	
71-002	小豆	kg	1　ＪＡＳ規格品２等合格品以上のもの （大納言） 2　粒ぞろいで乾燥良好なもの 3　病害虫、未熟物、しわ等がないもの 4　固有の光沢のあるもの 5　２５０g程度入	
71-003	練りあん	kg	1　小豆を原料とし異味異臭のないもの 2　つぶあん、こしあんはその都度示す。	
71-004	うずら豆	kg	1　粒ぞろいで乾燥良好なもの 2　病害虫、未熟物、しわ等がないもの 3　固有の光沢のあるもの	
71-005	水煮大豆	kg	1　大豆を水煮、又は冷凍したもの 2　１kg程度入	
71-006	ミックスビーンズ	kg	レッドキドニー、マローファットピース、 ガルバンゾーのミックス	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
72-001	味噌	kg	1　成熟十分で固有の色沢を有し、かび、異味異臭のないもの 2　マルサン純正同等以上 3　１kg程度入	
72-002	白味噌	kg	1　成熟十分で淡黄色のもの 2　固有の色沢を有し、かび、異味異臭のないもの 3　１kg程度入	
72-003	赤出し味噌	kg	1　大豆に大豆麹を添加し、熟成十分で固有の色沢を有し、かび、異味異臭のないもの 2　１kg程度入	
72-004	金山寺みそ	kg	１kg程度入	
72-005	もろみ味噌	kg	1　辛口で風味良好なもの 2　１kg程度入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
73-001	豆腐	kg	1　ＪＡＳ規格品大豆を原料とし、色は白くきめが細かく形くずれのない適度の固さを保つもの 2　納入当日製造のもの 3　新鮮で冷却完全、異味異臭のないもの 4　１丁５００ｇ程度 5　検量時水の重量を除く。	
73-002	絹こし豆腐	kg	1　ＪＡＳ規格品大豆を原料とし、色は白くきめが、細かく形くずれのないもの 2　納入当日製造のもの 3　新鮮で冷却完全、異味異臭のないもの 4　１丁２５０ｇ程度 5　検量時水の重量を除く。	
73-003	焼豆腐	kg	1　No.７３-００１を使用し３０%程度水分を絞り焼き上げたもの 2　納入当日製造のもの 3　品質均一で破損がなく、異味異臭のないもの 4　１丁２５０ｇ程度	
73-004	厚揚	kg	1　納入当日製造のもの 2　良質植物油で揚げ異味異臭、くずれのないもの 3　適度な色沢と香味を有し、揚げすぎないもの 4　厚さ１．５～２㎝　角形 １枚２２０g程度	
73-005	油揚	kg	1　納入当日製造のもの 2　良質植物油で揚げ異味異臭、くずれのないもの 3　適度な色沢と香味を有し、揚げすぎないもの 4　三角形又は四角形 5　１枚６０g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
73-006	うす揚	kg	1　納入当日製造したもの 2　良質植物油で揚げ異味異臭、くずれのないもの 3　適度な色沢と香味を有し、揚げすぎないもの 4　三角形又は四角形　厚さ１cm以内 5　１枚３０g程度	
73-007	がんもどき	kg	1　良質植物油を使用した新鮮なもの 2　人参、牛蒡、昆布、胡麻等が４種類以上入ったもの 3　丸形厚さ１．５cm～２cm以内 4　１個３０g程度	
73-008	高野豆腐	kg	1　乾燥良好で、異味異臭（特にアンモニア臭）、返照、カビ、割れ等のない均一なもの 2　ＪＡＳ規格品 3　１cm～１．５cmのさいの目切りのもの	
73-009	納豆	個	1　豊熟した粒ぞろいの大豆を原料とする。 2　豆がよく醗酵し、風味良好で異味異臭のない新鮮な糸引納豆 3　１人用カップ入 4　たれ、辛子付　１個５０g程度	
73-010	うの花	kg	1　納入当日製造したもの 2　固く絞ったもので、異味異臭、不純物等の認められないもの	
73-011	ひき大豆	kg	1　納入当日にひいたもの 2　豆腐製造過程におけるひき大豆（呉汁用）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
73-012	豆乳	個	1　ＪＡＳ規格品 2　パック入　ストロー付 3　形状、容量、種類等は、その都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
74-001	きな粉	kg	1　ＪＡＳ規格品の大豆を使用したもの 2　特有の香味を有し、異味異臭のないもの 3　容量はその都度示す。	
74-002	湯葉	kg	1　乾燥良好なもの 2　結びのもの又は板	
74-003	福豆	個	1　乾燥大豆とあられ類を小袋につめたもの 2　銘柄、容量はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
75-001	黒豆	kg	1　黒大豆を原料に調味料で煮込んだもの（佃煮） 2　１kg程度入	
75-002	金時豆	kg	1　金時豆を原料に調味料で煮込んだもの（佃煮） 2　種類はその都度示す。 3　１kg程度入	
75-003	大豆昆布佃煮	kg	1　大豆９０%、昆布１０%程度の割合 2　１kg程度入	

８０　魚介類

共通規格

寄生虫、衛生面には特に留意すること。

１　鮮魚（加工品を含む。）

(1)　表面は新鮮な光輝、光沢を有し、うろこが固着しているもの。

(2)　眼球には張りがあり、青黒く生き生きとしていて、角膜が透明であるもの。

(3)　えらは、鮮紅色で弾力があるもの。

(4)　固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの。

(5)　腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。

(6)　要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

(7)　納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は、除いて計算する。

(8)　魚介類の単位については、背法、形状により、その都度指定する。

２　冷凍魚介類・塩干し魚・練製品

冷凍魚介類

(1)　十分な凍結状態であるもの。

(2)　眼球が張り出し角度が混濁していないもの。新鮮な光沢があるもの。

(3)　解凍した時、鮮魚と同様になるもの。

(4)　固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。

(5)　船内急速冷凍品とする。

(6)　腹切れ、身欠き及び異物等の付着なきもの。

(7)　要求に応じる形状、大きさ、重量で、おおむね均一なもの。

(8)　油やけ、冷凍やけを除く。

(9)　納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は、除いて計算する。

(10)　荷姿よく、外包の崩れのないもの。

３　塩干し魚

(1)　１の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味適度（うす塩）にて鮮魚に準ずる品質のもの。

(2)　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。

(3)　乾燥良好で刺激臭がなく、脂肪がまわってないもの。

４　練製品

(1)　鮮度良好で、品質保持期限等、製造業者名表示のもの。

(2)　魚肉を主原料とし、澱粉、調味料を加えて練りあげた良好なもの。

(3)　澱粉の混和は、２０％以下とする。

(4)　大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性があるもの。

(5)　食品衛生法により許可された食品添加物が使用されているもの。

(6)　異物、夾雑物、異味、異臭、ネバリ等を認めず、漂白剤等を使用して

ないもの。

(7)　製造、販売方法とも衛生的なこと。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
81-001	鯵	kg	1　まあじ 2　(1)特大１尾２５０g程度 (2)大　１尾２００g程度 (3)中　１尾１６０g程度 (4)小　１尾１００g程度 3　内臓、ぜいごを取り除いたもの 4　大きさはその都度示す。	
81-002	鯖切身	kg	1　まさば 2　頭、内臓、尾をのぞいて筒切りにしたもの 3　大きさはその都度示す。	
81-003	鰯	kg	1　まいわし 2　(1)大羽　１尾１３０g程度 (2)中羽　１尾１００g程度 (3)小羽　１尾　６０g程度 3　大きさはその都度示す。 4　内臓を取り除いたもの	
81-004	鰯開き	kg	1　鰯を背開きにしたもの 2　１枚５０g程度	
81-005	秋刀魚	kg	1　(1)大　１尾１００g～１２０g程度 (2)中　１尾８０g～１００g程度 2　大きさはその都度示す。	
81-006	白魚	kg	生食用	
81-007	鯛	kg	1　連子鯛 2　１尾１５０g～２００gのもの 3　大きさはその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
81-008	鯛三枚おろし	kg	1　生食用 2　真鯛を三枚におろしたもの 3　大きさはその都度示す。	
81-009	鰤	kg	1　天然又は養殖もので刺身に適するもの 2　頭、内臓、尾をのぞいたもの 3　１尾５kg以上	
81-010	鰤三枚おろし	kg	1　天然又は養殖もので刺身に適するもの 2　鰤を三枚におろしたもの 3　皮をひいたもの 4　１．５kg程度	
81-011	鰤切身	kg	1　No.８１-０１０の鰤を使用したもの 2　1切１２０g程度	
81-012	はまち	kg	1　天然又は養殖もので刺身に適するもの 2　頭、内臓、尾をのぞいたもの 3　1尾　１kg～５kg	
81-013	鰹	kg	1　新鮮で刺身に適するもの 2　頭、内臓、尾をのぞいたもの 3　１尾　１．５kg～３kg	
81-014	とび魚	kg	1　(1)大　1尾１００g～１２０g (2)中　1尾８０g～１００g 2　内臓をのぞいたもの	
81-015	うなぎ	kg	1尾　２００g～３００gの生きたもの	
81-016	うなぎ開き	kg	1　No.８１-０１５のうなぎを背割りにしたもの　中筋なし 2　納入当日処理したもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
81-017	うなぎ蒲焼	kg	1　No.81-015のうなぎを背割りにし、素焼きにし味付し焼いてあるもの 2　中筋なし	
81-018	うなぎ素焼	kg	1　開いて素焼きにしたもの 2　納入当日処理したもの	
81-019	うなぎ肝	kg	肝だけきれいにしたもの	
81-020	はたはた	kg	1尾　６０g～８０g	
81-021	甘えび	kg	1　新鮮で刺身に適するもの 2　無頭尾付殻むき 3　1尾１０g程度のもの	
81-022	いか	kg	1　新鮮で刺身に適するもの 2　白いか　いかそうめん	
81-023	あさり貝	kg	1　新鮮で、生きているもの 2　国産、中粒、粒揃いのもの 3　石、砂、どろ、海草等の夾雑物を含まないもの	
81-024	しじみ貝	kg	1　新鮮で、生きているもの 2　宍道湖産、中粒、粒揃いのもの 3　石、砂、どろ、海草等の夾雑物を含まないもの	
81-025	かき	kg	1　殻を除いた粒ぞろいのもの 2　生食用 3　1粒１５g～２０g程度　大粒	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
81-026	さざえ	kg	1　生食用 2　1個２５０g程度	
81-027	蛤	kg	1　新鮮で、生きているもの 2　国産、中粒、粒揃いのもの 3　1粒３５g～４０g程度 4　石、砂、どろ、海草等の夾雑物を含まないもの	
81-028	赤貝	kg	1　新鮮で、生きているもの 2　国産、中粒、粒揃いのもの 3　石、砂、どろ、海草等の夾雑物を含まないもの	
81-029	あおやぎ	kg	1　生食用 2　むき身 3　１個１０ｇ程度	
81-030	紅かに	kg	1　(1)大　1枚７５０g～８１０g (2)中　1枚４３０g～５００g (3)小　1枚３００g～３５０g 2　つめの欠けたものは不可 3　新鮮で変色してないもの 4　大きさはその都度示す。	
81-031	なまこ	kg	1　生食用 2　赤なまこ	
81-032	魚すり身	kg	1　すり身 2　他の魚肉を含まないこと 3　新鮮で、納入当日製造したもの 4　種類はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-001	赤魚	kg	1　冷凍　頭、うろこ、内蔵を除いたもの 2　1尾１５０g程度	
82-002	赤魚切身	kg	1　冷凍 うろこを除いたもの 2　三枚おろし 3　大きさはその都度示す。	
82-003	鯵三枚おろし	kg	1　冷凍 頭、腹、骨、尾を除いたもの 2　1切１００g程度	
82-004	開き鯵	kg	1　冷凍 無頭、腹開き 2　1枚１００g～１２０g程度	
82-005	あゆ	kg	冷凍１尾１００g程度	
82-006	鰯開き	kg	1　頭を除いたもの、背開き 2　１枚５０g程度	
82-007	うなぎ蒲焼	kg	1　背割りにして、味付けしてあるもの 2　中筋なし 3　１尾２２０g程度	
82-008	あなご蒲焼	kg	1　あなごを開き、味付けしてあるもの 2　１枚２００g程度	
82-009	鰹たたき	kg	1　鰹を三枚におろし、節とりしたもの 2　焼色良好なもの 3　生食用 4　真空パック入　１本３００g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-010	鰈切身	kg	1　頭、内臓、尾を除いたもの 2　カラス鰈 3　1切１５０g程度	
82-011	開ききす	kg	1　頭、腹、骨を除いたもの 2　背開き 3　１枚４０g程度	
82-012	鮭	kg	1　頭、内臓、尾を除いたもの 2　紅鮭 3　１尾３kg～４kg程度	
82-013	鮭切身	kg	1　頭、内臓、尾を除いたもの 2　紅鮭 3　1切１００g程度	
82-014	鯖三枚おろし	kg	1　三枚におろしたもの 2　1切１００g程度	
82-015	鯖切身	kg	1　頭、内臓、尾を除いて筒切りにしたもの 2　1切２００g程度	
82-016	さより開き	kg	1　頭を除いたもの、背開き 2　1枚５０g程度	
82-017	鰆切身	kg	1　三枚におろしたもの 2　1切１００g程度	
82-018	アンゴラ加工鯛	kg	1　うろこ、内臓を除いたもの 2　1尾２５０g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-019	きんめ鯛	kg	1　三枚におろしたもの 2　１切１００g程度	
82-020	鯛切身	kg	1　三枚におろしたもの 2　１切１００g程度	
82-021	太刀魚	kg	1　頭を除いたもの、背開き 2　全長５０cm以上のもの 3　１尾４２０g～５００g程度（L）	
82-022	銀たら	kg	1　頭、内臓、尾を除いたもの 2　１切１２０g程度	
82-023	鮪	kg	1　きはだ 2　形が整い、均一にさく取りしたもの	
82-024	鱒切身	kg	1　三枚におろしたもの 2　１切１００g程度	
82-025	メルルーサ	kg	1　三枚におろしたもの 2　１切１００g程度	
82-026	わかさぎ	kg	１尾７cm～９cm形の揃ったもの	
82-027	白魚	kg	1　冷凍　生食用 2　１kg入 3　１尾２cm～４cm	
82-028	あさり貝	kg	ボイルした出し汁と一緒に凍結したもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-029	あさりむき身	kg	1　ボイルしたもの 2　新鮮にして異味異臭ないもの 3　雑物のないもの	
82-030	赤貝むき身	kg	1　ボイルしたもの 2　新鮮にして異味異臭ないもの 3　雑物のないもの	
82-031	帆立貝	kg	1　むき身でウロのないもの 2　サイズはその都度示す。	
82-032	帆立貝柱	kg	1　生食用 2　サイズはその都度示す。	
82-033	いか	kg	1　生食用 2　カネトク、ヤマカ、マリンフーズ同等以上 3　形状、種類等はその都度示す。	
82-034	ロールイカ	kg	1　むらさきいか 2　１枚０．６kg～１kg	
82-035	イカタンザク	kg	1　むらさきいか 2　鹿の子入り皮なし 3　１×５㎝程度（１０g程度）	
82-036	ムキ紋甲イカ	kg	1　むらさきいか 2　1枚２５０g～５００g	
82-037	つぼぬきいか	kg	1　内蔵、足を除いたもの 2　1杯２００g～２５０g	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-038	ムキエビ	kg	1　４５個～５０個／４５０g（L） 2　検収時氷は検量外とする	
82-039	無頭えび	kg	1　尾付殻むきしたもの 2　形状はその都度示す。 3　1尾４０g程度	
82-040	有頭えび	kg	大きさはその都度示す。	
82-041	甘えび	kg	1　生食用 2　尾付殻むきしたもの 3　1尾６g程度	
82-042	有頭甘えび	kg	1　生食用 2　尾付殻むきしたもの 3　１尾１３g程度	
82-043	ボイルタコ	kg	1　生食用 2　１匹０．７５kg～１kg	
82-044	おひょう切身	kg	1切１２０g程度	
82-045	わたりかに	kg	1　切わたりかに 2　７０g程度（M）	
82-046	かに	kg	1　ずわいかに 2　半肩でボイルしたもの 3　１７０ｇ程度（M）	
82-047	かに爪	kg	１２ｇ程度（M）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-048	かに棒肉	kg	1　紅ずわいかに精肉 2　1kg程度入	
82-049	シーフードミックス	kg	1　エビ、イカ、あさり等が入ったもの 2　市販同等品 3　1kg程度入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-050	赤魚粕漬	kg	1　赤魚を三枚におろし酒粕漬したもの 2　１切１００g程度	
82-051	鰈味噌漬	kg	1　鰈を三枚におろし味噌漬したもの 2　１切１００g程度	
82-052	干かれい	kg	1　エテカレイ 2　１枚１００g程度	
82-053	鮭粕漬	kg	1　鮭を三枚におろし酒粕漬したもの 2　１切１００g程度	
82-054	鮭味噌漬	kg	1　鮭を三枚におろし味噌漬したもの 2　1切１００g程度	
82-055	鮭フレーク	kg	1　味付したもの 2　真空パック　５００g程度入	
82-056	いくら	kg	天然いくら	
82-057	氷頭	kg	生食用	
82-058	鯖粕漬	kg	1　鯖を三枚におろし酒粕漬したもの 2　１切１００g程度	
82-059	鯖味噌漬	kg	1　鯖を三枚におろし味噌漬したもの 2　１切１００g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-060	鰆粕漬	kg	1　鰆を三枚におろし酒粕漬したもの 2　1切１００g程度	
82-061	鰆味噌漬	kg	1　鰆を三枚におろし味噌漬したもの 2　1切１００g程度	
82-062	鯛粕漬	kg	1　鯛を三枚におろし酒粕漬したもの 2　1切１００g程度	
82-063	にしん風味漬	kg	1　頭、内臓、尾を除いたもの 2　１切１００g程度	
82-064	鰤照焼	kg	1　沖鰤 2　１切１００g程度	
82-065	鮪西京焼	kg	1　鮪を三枚におろし味噌漬したもの 2　１切１００g程度	
82-066	鮪粕漬	kg	1　鮪を三枚におろし酒粕漬したもの 2　１切１００g程度	
82-067	鮪味噌漬	kg	1　鮪を三枚におろし味噌漬したもの 2　１切１００g程度	
82-068	いか味噌漬	kg	1　内蔵、足を除いたするめいかを味噌漬したもの 2　１枚１２０g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
82-069	銀むつ味噌漬	kg	1　銀むつを三枚におろし味噌漬したもの 2　１kg入 3　１枚１００g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
83-001	塩鮭	kg	1　甘塩 2　1尾１kg程度のもの	
83-002	塩鯖	kg	1　甘塩 2　１尾５００g～８００g程度のもの	
83-003	塩鱒	kg	1　甘塩 2　1尾１kg程度のもの	
83-004	数の子	kg	1　北海道産２等合格品で形が揃っているもの 2　光沢があり新鮮なもの	
83-005	身欠きにしん	kg	1　三枚におろし生干ししたもの 2　光沢があり新鮮なもの 3　大きさはその都度示す。	
83-006	めざし	kg	1　鰯丸生干し 2　脂やけしていないもの 3　１尾２０g以上のもの	
83-007	ししゃも	kg	1　子持ちししゃも 2　甘塩、半乾 3　１尾１５g程度	
83-008	白はた丸干	kg	１尾３０g程度	
83-009	秋刀魚桜干	kg	1　乾燥十分であること 2　けし、又は胡麻をふってあり、味醂干したもの 3　大きさはその都度示す	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
83-010	開き秋刀魚	kg	1　乾燥適度であって弾力性があるもの（半干し） 2　脂やけしていないもの 3　１枚６０g程度	
83-011	鯵桜干	kg	1　大きさはその都度示す。 2　その他は、No.８３-０１０に同じ。	
83-012	鯖桜干	kg	1　大きさはその都度示す。 2　その他は、No.８３-０１０に同じ。	
83-013	鰯桜干	kg	1　大きさはその都度示す。 2　その他は、No.８３-０１０に同じ。	
83-014	桜えび	kg	1　乾燥十分で無着色のもの 2　国内産のもの	
83-015	塩くらげ	kg	1　くらげを塩漬したもので、こしのあるもの 2　千切りしたもの	
83-016	白す干	kg	1　乾燥適度で型崩れのないもの 2　中程度 3　大きさは３cm以下のもの	
83-017	明太子	kg	1　生食用 2　食品衛生法で許可された色素を使用し着色が少ないもの 3　特程度 4　1腹５０g～６０g程度	
83-018	辛子明太子	kg	1　生食用　特程度 2　食品衛生法で許可された色素を使用し着色が少ないもの 3　1腹５０g～６０g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
83-019	花かつお	kg	1　かつおを原料にしたもの 2　乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの 3　粉末化したものを含有してないもの 4　薄手、幅広のもの 5　1袋１kg入	
83-020	かつおパック	個	1　砕片をパック詰したもの 2　１g程度小袋入 3　その他は、No.８３-０１９に同じ	
83-021	うに	kg	1　風味良好にして異臭のないもの 2　形状、容量はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
84-001	かまぼこ	kg	1　白身魚のすり身を使用したもの（赤） 2　２日以内に製造したもの 3　１本１４０g程度	板を除く。
84-002	焼きかまぼこ	kg	1　白身魚のすり身を使用し焼色良好なもの 2　２日以内に製造したもの 3　１本２００g程度	
84-003	笹かまぼこ	kg	1　白身魚のすり身を使用し、素焼きにしたもの 2　２日以内に製造したもの 3　１個　４０g程度	
84-004	昆布巻かまぼこ	kg	1　白身魚のすり身を使用したもの 2　２日以内に製造したもの 3　１本１４０g程度	
84-005	ちくわ	kg	1　白身魚を使用し、焼き上がりよく、弾力性に富んだもの 2　２日以内に製造したもの 3　１本６０g程度	
84-006	ミニちくわ	kg	1　白身魚を使用し、焼き上がりよく、弾力性に富んだもの 2　種類、大きさはその都度示す。	
84-007	はんぺん	kg	1　２日以内に製造したもの 2　１枚８０g程度	
84-008	なると巻	kg	1　食品衛生法で許可された色素を使用したもの 2　２日以内に製造したもの 3　１本３００g程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
84-009	伊達巻	kg	1　卵を原料とし、卵液にすり身２０％程度を混ぜ焼いたもの 2　２日以内に製造したもの 3　１本３００g程度	
84-010	さつま揚	kg	1　野菜混入は１０％以下とし、良質の食用油で揚げたもの 2　角天又は丸天 3　１枚６０g程度	
84-011	つみれ	kg	1　すり身を一口大に成形してゆでたもの 2　種類、大きさはその都度示す。	
84-012	牛蒡巻	kg	1　すり身を牛蒡（２０％程度）に巻き、良質の食用油で揚げたもの 2　１本６０g程度	
84-013	魚肉ソーセージ	kg	1　ＪＡＳ規格品 2　大きさはその都度示す。	
84-014	のやき	kg	１本２００g程度	

９０　肉類

共通規格

寄生虫等、衛生面には特に留意すること。

全般

(1)　特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの。
(2)　新鮮良好で、適度の硬さと弾力を有し、外観に異常を認めないもの。
(3)　固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
(4)　包装及び容器は、衛生的なものを使用すること。
(5)　スライス等の必要な場合は、重量、形状等についてその都度示す。
(6)　部位名、重量、製造者名、品質保持期限、原産地等を表示してあること。

１　牛肉

(1)　と畜場法（法第１１４号　昭和２８年）による検査合格品とする。
(2)　切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

２　豚肉

(1)　と畜場法（法第１１４号　昭和２８年）による検査合格品とする。
(2)　切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

３　鶏肉

(1)　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（法第７０号）による検査合格品とする。
(2)　食肉用として飼育された若鳥であること。
(3)　切断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの。

４　羊肉・肉加工品

(1)　ＪＡＳ表示及び包装に、品名、重量、品質保持期限等、製造業者名が表示されていること。
(2)　良質な原料を衛生的に加工したもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
91-001	牛ロース肉	kg	1　リブロース、ロース芯の脂肪交雑が十分で筋肉間脂肪が適度なもの（脂身２０％以下） 2　大きさ等はその都度示す。	
91-002	牛ヒレ肉	kg	1　テンダーロイン、ステーキ用で筋は除く。 2　肉のきめ、しまりがよいもの 3　大きさ等はその都度示す。	
91-003	牛もも肉	kg	1　もも肉部で脂身２０％以下とする。 2　２㎜程度にスライス	
91-004	牛バラ肉	kg	1　胸、肩胛首等の肉で、四肢、すじ等を含まないもの 2　脂身２０％以下とする。 3　スライス又は角切り（２．５㎝角）	
91-005	牛挽肉	kg	1　他の畜肉が混入していないこと 2　赤身８５％以上 3　No.９１-００３のもも肉を二度挽きしたもの	
91-006	牛レバー	kg	1　肝臓 2　と殺後２４時間のもの 3　大きさ等はその都度示す。	
91-007	牛タン	kg	1　舌 2　皮むきしたもの 3　３㎜スライス	
91-008	牛筋肉	kg	1　筋、アキレス腱等を含む。 2　２㎝程度に切ったもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
91-009	スモークドビーフ	kg	1　ロース、もも肉を加工したもの 2　スライス 3　大きさ等はその都度示す。	
91-010	牛骨	kg	1　新鮮にして異臭のないスープ材に適したもの 2　２０cm以下の長さに切断したもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
92-001	豚ロース	kg	1　背ロース、又は肩ロース 2　脂身２０％以下とする。 3　大きさ等はその都度示す。	
92-002	豚ヒレ肉	kg	1　厚みがあり形がよいこと 2　肉のきめ、しまりがよいもの 3　大きさ等はその都度示す。	
92-003	豚もも肉	kg	1　もも肉部で脂身２０％以下とする。 2　２㎜程度にスライス 3　大きさ等はその都度示す。	
92-004	豚角切	kg	1　もも肉部で脂身２０％以下とする。 2　脂身２０％以下とする。 3　２㎝～３㎝の角切り	
92-005	豚バラ肉	kg	1　腹部の三枚肉、脂肪交雑が充分で筋肉間脂肪が適度なもの 2　脂身４０％以下とする。 3　スライス又は角切り（２．５㎝角）	
92-006	スペアリブ	kg	1　骨つき豚バラ肉 2　大きさ等はその都度示す。	
92-007	豚挽肉	kg	No. ９２－００３のもも肉を二度挽きしたもの	
92-008	豚レバー	kg	1　肝臓 2　と殺後２４時間のもの 3　大きさ等はその都度示す。	
92-009	豚骨	kg	1　新鮮にして異臭のないスープ材に適したもの 2　２０㎝以下の長さに切断したもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
92-010	合挽肉	kg	No. ９１-００５（牛肉）とNo. ９２-００７（豚肉）を６：４の比で合わせたもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
93-001	手羽肉	kg	1　骨抜きしたもの 2　１枚１００ｇ程度	
93-002	手羽先	kg	１本４０ｇ程度	
93-003	手羽元	kg	１本５０ｇ程度	
93-004	骨なしもも肉	kg	1　ももの正肉類 2　骨抜きしたもの 3　大きさ等はその都度示す。	
93-005	骨付もも肉	kg	1　足先、腰骨は除いたもの 2　１本２００ｇ程度	
93-006	鶏ささ身	kg	1　筋は除いたもの 2　１本４０ｇ程度	
93-007	胸肉	kg	1　骨、皮、筋の除いたもの 2　脂肪分５％以下のもの 3　１枚１８０ｇ程度	
93-008	鶏挽肉	kg	No. ９３-００４のもも肉を二度挽きしたもの	
93-009	鶏チューリップ	kg	1　手羽先をフラワーにしたもの 2　１本３０ｇ～４０ｇ程度	
93-010	鶏レバー	kg	1　新鮮で適度の硬さと弾力があるもの 2　と殺後２４時間のもの 3　大きさ等はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
93-011	鶏もつ	kg	1　鶏の内臓（砂肝、レバー、卵巣等） 2　その他はNo.９３-０１０に同じ。	
93-012	鶏骨	kg	1　新鮮にして異臭のないスープ材に適したもの 2　２０cm以下の長さに切断したもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
94-001	ラム	kg	1　小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 3　スライス	
94-002	マトン	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 3　スライス	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
95-001	ロースハム	kg	1　豚ロースを原料にしたもの 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もの 3　特有の香りがあり、異味異臭を感じないこと。 4　大きさ等はその都度示す。	
95-002	プレスハム	kg	1　寄せハム 2　豚肉４０％、子牛３０％、羊３０％の割合程度のもの 3　２㎜程度の厚さにスライスしたもの	
95-003	ボンレスハム	kg	1　もも肉を原料にしたもの 2　２㎜程度の厚さにスライスしたもの	
95-004	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の割合で固くしまっているもの 3　塩味適度で切り口がバラ色、脂肪白色のもの 4　２㎜程度の厚さにスライスしたもの	
95-005	フランクフルトソーセージ	kg	1　新鮮で弾力性に富み風味良好なもの 2　食品衛生法で許可された色素を使用していること 3　粗挽き 4　１本６０ｇ程度	
95-006	ウインナーソーセージ	kg	1　１本５㎝程度 2　その他はNo.９５-００５に同じ。	
95-007	ドライサラミ	kg	スライス	
95-008	焼豚	kg	1　豚もも肉を使用し、醤油、味醂、砂糖で味付け加工した焼き上がり良好で無着色のもの 2　スライス 3　大きさ等はその都度示す。	

１００　卵類

共通規格

　内容量、品質保持期限等が明記されていること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
101-001	鶏卵	kg	1　新鮮で卵殻に光沢がなく、新鮮で粒そろいのもの 2　生食用 3　割卵した時の卵黄の盛り上がりのよいもの 4　１個６０ｇ程度 5　卵の殻を殺菌したもの	鶏卵用箱入
101-002	うずら卵	kg	1　１個１０ｇ～１２ｇ程度 2　その他は、No.１０１-００１に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
102-001	卵豆腐	個	１個２２５g程度	
102-002	茶碗蒸し	個	１　１個１９０ｇ程度 ２　種類等はその都度示す	スプーン付

１１０　乳類

共通規格

原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記されていること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
111-001	牛乳	個	1　成分規格、製造基準、保存基準等が厚生労働省令に合格したもの 2　賞味期限まで７日以上有するもの 3　２００ccパック入りのストロー付	
111-002	ロングライフ牛乳	個	1　乳脂肪分３５％以上 2　常温保存可能なもの 3　９０日間保存可能なもの 4　２５０ccパック入りのストロー付 5　その他はNo.１１１-００１に同じ。	
111-003	牛乳（大）	個	1　１Ｌパック入 2　その他はNo.１１１-００１に同じ。	
111-004	ロングライフ牛乳（大）	個	1　１Ｌパック入 2　その他はNo.１１１-００２に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
112-001	コーヒー乳飲料	個	1　成分規格、製造基準、保存基準等が厚生労働省令に合格したもの 2　賞味期限まで７日以上有するもの 3　２００ccパック入りのストロー付	
112-002	コーヒー乳飲料（大）	個	1　１Ｌパック入 2　賞味期限まで７日以上有するもの 3　その他はNo.１１２-００１に同じ。	
112-003	果汁飲料	個	1　成分規格、製造基準、保存基準等が厚生労働省令に合格したもの 2　果汁の種類についてはその都度示す。 3　２００ccパック入りのストロー付	
112-004	果汁飲料（大）	個	1　１Ｌパック入 2　その他はNo.１１２-００３に同じ。	
112-005	スキムミルク	kg	1　厚生労働省令に合格したもの 2　乾燥良好なもの	
112-006	乳酸飲料Ａ	個	1　６５ｍｌ入 2　製造後２日以内のもの	
112-007	乳酸飲料Ｂ	個	1　８０ｍｌ入 2　製造後２日以内のもの	
112-008	乳酸飲料Ｃ	個	1　１２５ｍｌ 2　製造後２日以内のもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
112-009	乳酸飲料D	個	1　２００ccパック入りのストロー付 2　製造後２日以内のもの 3　飲むヨーグルト	
112-010	乳酸飲料（大）	個	1　１Lパック入 2　その他はNo.１１２-００８に同じ。	
112-011	ヨーグルト	個	1　厚生労働省令に合格したもの 2　種類はその都度示す。 3　９０ｇ～１００ｇ入	スプーン付
112-012	ヨーグルト（大）	個	1　厚生労働省令に合格したもの 2　５００ｇ入程度	
112-013	アイスクリーム	個	1　厚生労働省令に合格したもの 2　容量、種類はその都度示す。	スプーン付
112-014	氷菓	個	1　厚生労働省令に合格したもの 2　容量、種類はその都度示す。	スプーン付
112-015	サラダチーズ	kg	1　プロセスチーズを５㎜角に切ったもの 2　製造後１か月以内のもの	
112-016	ベビーチーズ	個	プロセスチーズ１個２５ｇ程度	
112-017	チーズ	個	種類、大きさはその都度示す。	
112-018	スライスチーズ	kg	1 (1) ピザ用ミックスチーズ (2) プロセスチーズ(とろけるチーズ) １枚２０ｇ程度 2　種類はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
112-019	粉チーズ	個	1　パルメザンチーズ１００％のもの 2　製造後１ヶ月以内のもの 3　１個８０個ｇ程度	
112-020	生クリーム	個	1　純乳脂肪 2　１個２００ｍｌ程度	

１２０　野菜類

共通規格

(1)　青果物標準集荷規格の優、秀のもの。
(2)　新鮮良好で、採取後日時の経過していない熟成品であること。
(3)　品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること。
(4)　病害虫、枯葉、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの。
(5)　「とう立ち」「ス入」「ヒビワレ」「くされ」「ハナ咲」「マタワレ」のないもの。
(6)　水洗い、水切りが完全なもの。
(7)　納入時、梱包資材、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計算する。
(8)　国産品においては、生産地、外国産品においては原産国を明記する。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-001	あさつき	kg	1　濃緑色なもの 2　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの 3　長さ３０cm程度	
121-002	南瓜	kg	1　形状、色沢の良好な完熟品で甘味、風味ともに良好なもの 2　１．５kg以上	
121-003	からし菜	kg	1　葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの	
121-004	みず菜	kg	1　葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの	
121-005	小松菜	kg	1　葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの	
121-006	春菊	kg	1　特有の香りを有し、柔らかく伸びすぎていないもの 2　根部を除いたもの	
121-007	貝割大根	kg	1　葉に枯れ破損がないこと 2　検量時培養の為のスポンジを除く。 3　８０ｇ程度パック入	
121-008	豆苗	kg	1　適度の長さに発芽したもの 2　葉部は淡緑色で、軟白部は柔らかくみずみずしいもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-009	青梗菜	kg	1　葉肉が柔らかく緑色で軟らかいもの 2　根元のしまったもの 3　根部を除いたもの	
121-010	菜の花	kg	1　若い菜の花の蕾に４cm程度の青葉がついたもの 2　茎芯部すじがなく柔らかいもの	
121-011	人参	kg	1　茎、葉、ひげ、根を除き水洗いしたもので皮部に傷のないもの 2　しん、割れのないもの 3　大きさが揃ったもの 4　１本９０ｇ以上のもの	
121-012	冷凍人参	kg	1　冷凍シャトーキャロット 2　１ｋｇ入 3　８０個～８５個程度	
121-013	パセリ	kg	1　香りが強く緑色が鮮明であり、葉先や葉面に汚れ、しみのないもの 2　茎は５cm～１０cm以内で小束に結んだもの 3　１束（茎共）１００ｇ程度	
121-014	ブロッコリー	kg	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　花蕾下３cm程度 5　１個３００ｇ程度	
121-015	ほうれん草	kg	1　葉肉が薄く繊維が柔らかいもの 2　根部を除き水洗いの後良く水切りしたもの 3　長さ２０cm～２５cm程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-016	冷凍ほうれん草	kg	1　根ぞろいのもの 2　冷凍　１kg程度入	
121-017	冷凍モロヘイヤ	kg	1　葉肉が薄く、芯繊維が柔らかいもの 2　カットしたもの 3　冷凍　１kg程度入	
121-018	みつば	kg	1　特有の香りを有し、茎の柔らかいもの 2　１束（茎共）１００ｇ程度	
121-019	わけぎ	kg	1　根部を除き、水洗いの後水切りしたもの 2　長さ３０cm程度	
121-020	グリーンアスパラ	kg	1　色が鮮明で、穂先の開いていないもの 2　太さの揃ったもの 3　長さ１０cm～１５cm程度 4　冷凍はその都度示す。	
121-021	さやいんげん	kg	1　濃緑色で柔らかいもの 2　萎縮していないもの 3　両すじ、両へたとりしたもの	
121-022	冷凍さやいんげん	kg	1　すじのないもの 2　３cm～５cmカットしたもの 3　冷凍　５００ｇ程度入	
121-023	うど	kg	1　若うどで白色部分３５cm以内 2　太さ２cm程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-024	枝豆	kg	1　実入りがよく緑鮮やかで粒揃いのもの 2　葉、枝、柄の他不可食部分を除く。	
121-025	むき枝豆	kg	1　No.１２１-０２４のむき身 2　冷凍はその都度示す。 3　５００ｇ程度入	
121-026	さやえんどう	kg	1　絹さやえんどう、スナックえんどう 2　濃緑色で柔らかいもの 3　萎縮していないもの 4　両すじ、両へたとりしたもの	
121-027	冷凍絹さや	kg	1　すじのないもの 2　冷凍　５００ｇ程度入	
121-028	むきえんどう	kg	柔軟なもので、発芽なく粒が揃ったもの	
121-029	冷凍グリンピース	kg	1　色沢よく、破損のないもの 2　冷凍　１kg程度入	
121-030	むきそらまめ	kg	1　納入前日又は当日むいたもの 2　豆の爪が黒くなく皮の軟らかいもの 3　冷凍はその都度示す。	
121-031	大葉	kg	1　柔らかく香り高いもの 2　大きさの揃った葉部のみを水洗いしよく水切りしたもの 3　１束１０枚	
121-032	オクラ	kg	1　濃緑色で柔らかいもの 2　大きさが揃っているもの 3　長さ８cm程度　１５ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-033	かぶ	kg	1　茎、葉、ひげ根を除き水洗いしたもの 2　１個１５０ｇ以上	
121-034	小かぶ	kg	1　１個５０ｇ以上 2　その他はNo.121-033に同じ。	
121-035	ラディシュ	kg	1　葉を除き、水洗いしたもの 2　割れのないもの 3　１個１０ｇ程度	
121-036	カリフラワー	kg	1　乳白色で蕾のしまったもの 2　葉は除く。 3　花蕾下３㎝程度 4　１個３００ｇ程度	
121-037	キャベツ	kg	1　抱合完全で、外葉を除いたもの 2　根部は除く。 3　１個１kg以上 4　新キャベツの場合は７００ｇ以上	
121-038	紫キャベツ	kg	1　１個５００ｇ以上のもの 2　その他はNo.１２１-０３７に同じ。	
121-039	芽キャベツ	kg	1　抱合完全な濃緑色のもの 2　１粒１５ｇ程度	
121-040	胡瓜	kg	1　濃緑色で赤味、黄味をおびていないもの 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　長さ２０㎝程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-041	ピクルス	kg	内容量についてはその都度示す。	
121-042	牛蒡	kg	1　ひげ、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」の入ってないもの 4　直径２cm程度、長さ５０cm以上のもの 5　形態についてはその都度示す。	
121-043	切牛蒡	kg	1　長さ５cm～６cm程度細切りにしたもの 2　あくぬきしたもの 3　検量時、水分を除く。	
121-044	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　高地のもの 3　１個５ｇ～８ｇ程度	
121-045	生姜	kg	1　水洗いしたもので、発芽のないもの 2　肉質柔軟で繊維少なく辛味の強いもの 3　すりおろししたもの１ｋｇ又は１個５０ｇ以上 4　形態についてはその都度示す。	
121-046	新生姜	kg	1　根部の大粒のもの 2　茎は１０cm以内に切断したもの	
121-047	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	
121-048	セロリ	kg	1　肉質厚く、身の締まったもの 2　繊維の柔らかい白色部分の多いもの 3　１株１kg以上	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-049	水煮ぜんまい	kg	1　肉質柔らかく色沢のよいもの 2　あく抜きしたもの 3　検量時水は除く。	
121-050	大根	kg	1　茎、葉、ひげ根を除き水洗いしたもので、皮部に傷がないもの 2「す」のあるものを除く。 3　大きさが揃っているもの 4　１本４０cm～５０cm程度　１kg程度	
121-051	切干大根	kg	1　良質の大根を原料とし淡黄色のもの 2　国産　１kg程度詰	
121-052	筍	kg	1　下部の固い根の部分を除いたもの 2　孟宗竹 3　皮を除き１本８００ｇ程度	
121-053	玉葱	kg	1　固くしまって重く、発芽のないもの 2　黄玉葱 3　１個２００ｇ～３００ｇ程度 4　下処理についてはその都度示す。	
121-054	紫玉葱	kg	1　色の鮮明なもの 2　その他はNo.１２１-０５３に同じ。	
121-055	サラダ菜	kg	1　柔らかいもの 2　葉ずれのないもの	
121-056	玉レタス	kg	1　結球良好で葉が柔らかいもの 2　１玉４００ｇ～６００ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-057	サニーレタス	kg	1　柔らかいもの 2　葉ずれのないもの	
121-058	プリーツレタス	kg	1　柔らかいもの 2　葉ずれのないもの	
121-059	とうもろこし	kg	1　粒着完全で粒の揃ったもの 2　実が黒等変色していないもの 3　ピーターコーン 4　皮を除き１本２００ｇ程度	
121-060	トマト	kg	1　完熟度７０％程度　新鮮なもの 2　１個１５０ｇ～１８０ｇ程度	
121-061	ミニトマト	kg	1　熟度のよいもの 2　１個１０ｇ～１５ｇ程度	
121-062	茄子	kg	1　長茄子で種子少なく色艶が良く皮が柔らかいもの 2　皮に傷のないもの 3　１個１５０ｇ程度	
121-063	冷凍茄子	kg	1　冷凍皮むき茄子 2　大きさはその都度示す。	
121-064	にら	kg	1　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもの 2　葉肉厚く特有の香りを有し艶のあるもの 3　柔らかく、伸びすぎていない若葉とする。 4　長さ１５㎝～２０㎝程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-065	にんにく	kg	1　茎を除き大粒なもの 2　発芽不可 3　１個２０ｇ以上	
121-066	にんにくの芽	kg	1　茎肉厚く特有の香りを有し、つやのあるもの 2　柔らかく、すじのないもの 3　冷凍の場合はその都度示す。	
121-067	白葱	kg	1　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもので「とう」が立っていないもの 2　白い部分が２０cm以上で柔らかいもの 3　直径２cm以上	
121-068	青葱	kg	1　根部を除き水洗いの後、良く水切りしたもので「とう」が立っていないもの 2　全長３０cm程度 3　小(細)葱、大(太)葱はその都度示す。	
121-069	白菜	kg	1　結球白菜で根部を除いたもの 2　包合完全なもの 3　１球１．５kg以上	
121-070	水煮れんこん	kg	1　筒切りしたもの 2　検量時水を除く。	
121-071	ピーマン	kg	1　濃緑色にして赤色部のない新鮮なもの 2　大きさの揃ったもの 3　１個３０g以上	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
121-072	茹ふき	kg	1　赤ふきを葉切りにして筋を取り、あくぬきをしてあるもの 2　柔らかいもの 3　検量時水は除く。	
121-073	みょうが	kg	1　特有の香りがあり、新鮮な蕾とする。 2　よく水洗いしたもの 3　１個１０ｇ程度	
121-074	もやし	kg	1　緑豆を発芽したもので５cm程度のもの 2　雑物の混入していないもの 3　変色のないもの 4　検量時水を除く。	
121-075	山菜	kg	1　水煮山菜 2　検量時水を除く。 3　１kg程度入 4　種類等についてはその都度示す。	
121-076	木の芽	kg	新鮮で香りの強いもの	
121-077	野菜ミックス	kg	1　冷凍野菜ミックス 2　種類等についてはその都度示す。	
121-078	ミックスベジタブル	kg	1　グリンピース、スイートコーン、人参を使用したもの 2　冷凍１kg程度入	

１３０　果実類

共通規格

(1)　等級は、秀とする。
(2)　新鮮で、品種固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一様に揃っていること。
(3)　病害虫、薬害、荷傷、腐れ、未熟、過熟等のないもの。
(4)　品種、サイズはその都度示す。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
131-001	伊予柑	kg	1　皮が薄く芳醇なもの 2　１個２００ｇ～２５０ｇ程度	
131-002	みかん	kg	1　皮が薄く芳醇なもの 2　温室みかんの場合はその都度示す。 3　１個１００ｇ～１３０ｇ程度	
131-003	ネーブル	kg	1　皮が薄く芳醇なもの 2　１個２００ｇ程度	
131-004	オレンジ	kg	1　皮が薄く芳醇なもの 2　１個２００ｇ～２５０ｇ程度	
131-005	グレープフルーツ	kg	1　皮が薄く芳醇なもの 2　１個４００ｇ程度	
131-006	甘夏みかん	kg	1　酸味の少ないもの 2　１個３５０ｇ程度	
131-007	八朔	kg	1　皮が薄く芳醇なもの 2　１個３００ｇ程度	
131-008	柚子	kg	1　皮に破損なく、特有の香味酸味があるもの 2　外皮は厚く、果肉は柔らかく多汁であること 3　１個３０ｇ程度	
131-009	レモン	kg	１個１００ｇ程度	
131-010	ポンカン	kg	1　皮が薄く表面に光沢のあるもの 2　１個２００ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
131-011	橙	kg	芳醇なもの	
131-012	かぼす	kg	皮に破損なく、特有の香味酸味があるもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
132-001	苺	kg	1　赤色が濃く、みずみずしいもの 2　品種はその都度示す。 3　１個１５ｇ～２０ｇ程度	
132-002	甘柿	kg	1　渋味のないもの 2　富有、次郎、渋味のないもの 3　１個１５０ｇ程度	
132-003	干柿	kg	1　適度の柔らかさをもち渋抜き完全で甘みが強く渋味、かび、変色、崩れのないもの 2　１個４０ｇ程度	
132-004	キウイフルーツ	kg	1　特有の芳醇があり、新鮮良好なもの 2　１個１００ｇ程度	
132-005	西瓜	kg	1　熟度は適度で未熟、過熟、割れ、傷ものでないこと 2　１個４kg～６kg程度	
132-006	梨	kg	1　みずみずしいもの 2　品種はその都度示す。 3　１個２５０ｇ程度	
132-007	パインアップル	kg	1　完熟パインで芳醇なもの 2　１個２kg程度	
132-008	バナナ	kg	1　熟度は適度で未熟、過熟でないこと 2　１本１５０ｇ～１７０ｇ程度	
132-009	びわ	kg	1　光沢があり、皮が張っているもの 2　１個４０ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
132-010	ぶどう	kg	1　光沢よく、粒揃いのもので甘味強く新鮮なもの 2　粒の大きさが適度で房つきのよいもの 3　品種、重量等はその都度示す。	
132-011	メロン	kg	1　熟度良好、特有の芳香があり、甘味の強いもの 2　品種、重量等はその都度示す。	
132-012	桃	kg	1　色沢良好、粒ぞろいのもので皮に破損のないもの 2　１個２００ｇ程度	
132-013	りんご	kg	1　色沢良好、粒ぞろいのもので皮に破損のないもの 2　季節の出回り品 3　１個２５０ｇ程度	
132-014	いちじく	kg	1　鮮度良好、皮に破損のないもの 2　１個５０ｇ程度	
132-015	干ぶどう	kg	1　乾燥良好で塊のないもの 2　カルフォルニア産の粒揃いのもの	
132-016	プラム	kg	1　熟度良好、皮に破損のないもの 2　１個６０ｇ程度	
132-017	ネクタリン	kg	1　熟度良好、皮に破損のないもの 2　１個１５０ｇ程度	
132-018	さくらんぼ	kg	1　熟度良好、皮に破損のないもの 2　１個１０ｇ程度	

１４０　きのこ類

共通規格

鮮度良好で、品種固有の色沢形状を有し、大きさがそろっていること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
141-001	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、かびのないもの	
141-002	まい茸	kg	1　枝が太く、傘が肉厚のもので新鮮なもの 2　ぬめり、かびのないもの	
141-003	きくらげ	kg	1　黒きくらげとする。 2　水にもどした場合十分に弾力があるもの 3　１kg程度入	
141-004	生椎茸	kg	直径５cm程度で肉厚のもの	
141-005	干椎茸	kg	1　肉厚で、かさの径が５cm以上のもので石づきをとったもの 2　厚こ椎茸	
141-006	しめじ	kg	1　本しめじ又はぶなしめじ 2　長さが５cm～６cm程度で粒揃いのもの	
141-007	生マッシュルーム	kg	1　ホワイト種 2　病害虫のない、新鮮なもの 3　直径２cm程度	
141-008	松茸	kg	香り良好で中開きのもの	
141-009	松茸スライス	kg	1　２mm程度の厚さにスライスしたもの 2　レトルトパック入	

１５０　藻類

共通規格

(1)　乾燥充分にして、カビなどを認めないこと。
(2)　雑物、異物等の混入がなく品揃（粒揃い）で、砕け、未熟でないこと。
(3)　固有の光沢、風味を有していること。
(4)　病害虫を認めないこと。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
151-001	青のり粉	袋	1　青のりにして、特有の芳香のあるもの 2　１袋２００ｇ入	
151-002	もみのり	袋	1　焼きのりを５㎝程度に細切りしたもの 2　１袋２００ｇ詰	
151-003	味付のり	個	1　色黒く光沢のあるもの 2　１束５枚入 3　１袋１００束入	
151-004	出昆布	kg	1　北海道産の２等合格品以上 2　１kg程度入	
151-005	細切昆布	kg	良質青切り昆布	
151-006	とろろ昆布	個	1　おぼろ昆布１食用 2　１個１g程度 3　１００個入	
151-007	くきわかめ	kg	５００ｇ程度入	
151-008	海草サラダ	kg	若布、赤とさか、白とさか、ふのり等が混合されたもの	
151-009	とさかのり	kg	塩蔵品で新鮮な柔らかいもの	
151-010	ところてん	kg	突いたもの	
151-011	ひじき	袋	1　短ひじきで乾燥よく、粉のないもの 2　１kg入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
151-012	のり	個	1　佃煮 2　１個１０ｇ程度パック入	
151-013	カット若布	kg	1　乾燥のもの 2　２００ｇ程度入	
151-014	三杯酢もずく	kg	1　三杯酢に漬けたもの 2　１kg程度入	
151-015	子持めかぶ	個	1　味付めかぶ１食用 2　形状はその都度示す。	

１６０　嗜好飲料類

共通規格

(1)　原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあること。
(2)　特有の香味を有すること。
(3)　種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
161-001	ティパック	個	1　せん茶をパックしたもの 2　１個２ｇ入　１袋５００個	
161-002	玄米茶パック	個	1　玄米茶をパックしたもの 2　１個１．５ｇ入　１袋５００個	
161-003	お茶	個	1　容器の変形等が認められないこと 2　紙パック入りのストロー付 3　１個１９０ml以上 4　種類はその都度示す。	
161-004	インスタントコーヒー	個	１個１００g程度瓶入	
161-005	コーヒー缶	缶	1　１缶１９０g程度入 2　種類はその都度示す。	
161-006	麦茶パック	個	1　冷水用　ティーパック 2　１袋５０ｇ　１袋１００個	
161-007	お茶缶	缶	1　容器の変形等が認められないこと 2　１缶１９０g程度入 3　種類はその都度示す。	
161-008	清涼飲料	個	1　容器の変形等が認められないこと 2　１個５００ml程度入 3　種類はその都度示す。	
161-009	栄養飲料	個	1　容器の変形等が認められないこと 2　１個１２０ml程度入 3　種類はその都度示す。	
161-010	野菜ジュース	個	1　種類、容量等はその都度示す。 2　紙パック入りのストロー付	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
161-011	スポーツ飲料	個	1　１個９００ml程度入 2　種類はその都度示す。	
161-012	お茶漬	個	1　１個６ｇ程度入 2　種類はその都度示す。	
161-013	ふりかけ	個	1　種類、容量等はその都度示す。 2　１００g～１５０g程度	
161-014	カップ味噌汁	個	1　生味噌、野菜等を使用したもの 2　カップ入 3　種類等はその都度示す。	
161-015	カップ清汁	個	1　乾燥材料使用したもの 2　カップ入 3　種類等はその都度示す。	
161-016	カップスープ	個	1　カップ入 2　種類等はその都度示す。	

１７０　調味料及び香辛料類

共通規格

(1)　原材料、内容量、品質保持期限等、製造業者名が明記してあるもの。
(2)　夾雑物の混入がなく、特有の香味を有するもの。
(3)　種類、形状、内容量等はその都度示す。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-001	料理酒	本	1　合成清酒 2　１．８Ｌ　瓶又はポリ容器入	
171-002	みりん風調味料	本	1　酒類不可 2　１．８Ｌ　瓶又はポリ容器入	
171-003	食塩	個	1　精製塩、塩化ナトリウム９５％以上 2　２５kg入	クラフト紙
171-004	食卓塩	個	1　塩化ナトリウム９０％、Lグルタミン酸ナトリウム１０％ 2　１００ｇ瓶入	
171-005	醤油	本	1　ＪＡＳ規格特級品 2　本醸造 3　１８Ｌ　ポリ容器入	
171-006	淡口醤油	本	1　１Ｌ　ポリ容器入 2　その他は、No.１７１-００５に同じ。	
171-007	卓上刺身醤油	本	1　ＪＡＳ規格特級品 2　濃厚なたまり醤油 3　１５０ml入	
171-008	卓上醤油	本	1　５００ml入 2　その他は、No.１７１-００５に同じ。	
171-009	小型醤油	個	1　5mlパック入 2　その他は、No.１７１-００５に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-010	食酢	本	1　ＪＡＳ規格品 2　穀物醸造酢 3　１．８Ｌ　瓶又はポリ容器入	
171-011	味付ポン酢	本	1　ＪＡＳ規格品 2　果汁と醸造酢を使用 3　１．８Ｌ　瓶又はポリ容器入	
171-012	卓上ソース	本	1　ＪＡＳ規格品 2　ウスターソース 3　３００ml	
171-013	中濃ソース	本	1　No.１７１-０１２に同じ。 2　１．８Ｌ	
171-014	卓上トンカツソース	本	1　濃厚ソース 2　その他は、No.１７１-０１２に同じ。	
171-015	ステーキソース	本	種類、内容量等はその都度示す。	
171-016	小型ソース	個	1　5mlパック入 2　その他は、No.１７１-０１２に同じ。	
171-017	トマトケチャップ	個	1　ＪＡＳ規格品 2　1kg入	
171-018	トマトピューレ	缶	1　ＪＡＳ規格品 2　糖度３０％程度 3　１号缶入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-019	チリソース	個	１kg入	
171-020	ハヤシルウ	個	フレーク１kg入	
171-021	デミグラスソース	缶	１号缶入	
171-022	小型カレー粉	個	１　１食用パックカレー用香辛料 ２　０．５ｇ入	
171-023	カレールウ	個	１　ディナーカレー（フォンドボー） ２　フレーク１kg入	
171-024	カレー粉	缶	４００ｇ缶入	
171-025	ホワイトソース	缶	２号缶	
171-026	ドレッシング	本	１　銘柄・内容等量はその都度示す。 ２　１L入	
171-027	マヨネーズ	個	１　ＪＡＳ規格品 ２　１kg入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-028	卓上マヨネーズ	本	1　４５０ｇチューブ入 2　その他は、No.１７１-０２７に同じ。	
171-029	小型マヨネーズ	個	1　ＪＡＳ規格品 2　１２ｇ～１５ｇパック入	
171-030	小型タルタルソース	個	1　ＪＡＳ規格品 2　１２ｇ～１５ｇパック入	
171-031	天つゆ	本	1　醤油、砂糖、かつお節、みりん、調味料で味付けしたもの 2　４倍希釈 3　１．８Ｌ　ポリ容器入	
171-032	冷中華のたれ	本	1　１．８Ｌ入 2　種類については、その都度示す。	
171-033	マスタード	缶	1　新鮮にして香味、微粉末、乾燥良好 2　４００ｇ缶入	
171-034	コンソメスープの素	個	粉末　５００ｇ入	
171-035	ポタージュスープの素	個	1　粉末又は顆粒 2　５００ｇ入	
171-036	ラーメンの素	個	1　厳選した天然エキスや調味料、香辛料等を使用したもので、風味良好なもの 2　種類内容量等についてはその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-037	胡椒	個	1　微粉末の黒胡椒 2　３７０ｇ入	
171-038	卓上胡椒	個	1　２０ｇ瓶入 2　その他は、No.１７１-０３７に同じ。	
171-039	粉山椒	個	1　香味良好なもので乾燥粉末にしたもの 2　１２ｇ瓶入	
171-040	わさび粉	個	４００ｇ入	
171-041	唐辛子粉	個	1　香味良好なもので乾燥粉末にしたもの 2　１５ｇ瓶入　一味	
171-042	七味唐辛子粉	個	1　唐辛子、ごま、麻の実、みかん皮等を使用したもの 2　香味良好なもので乾燥粉末にしたもの 3　１５ｇ瓶入　七味	
171-043	タバスコ	個	1　固有の香りと辛みを有するもの 2　６０ml瓶入	
171-044	ラー油	個	３３ml瓶入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-045	グルタミン酸ソーダ	個	1　Ｌ－グルタミン酸ナトリウム９９％ 5’－リボヌクレオタイドナトリウム１％ 2　１kg入	
171-046	いの一番	個	1　Ｌ－グルタミン酸ナトリウム 5’－リボヌクレオタイドナトリウム 2　湿りがなく固まりのないもの 3　１kg入	
171-047	酒粕	kg	清酒、酸味少なく変質していないもの	
171-048	だしの素	個	1　粉末 2　１kg入	
171-049	おでんの素	個	1　粉末 2　１kg入	
171-050	梅肉	kg	１kg入	
171-051	シャンタン	個	１kg入	
171-052	液中華	本	１．８Ｌ入	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-053	中華スープの素	個	1　微粉末、乾燥良好なもの 2　1kg入	
171-054	麻婆豆腐の素	本	1Ｌ入	
171-055	ミートソース	缶	1　2号缶 2　８５０ｇ入	
171-056	豆板醤	個	1　固有の香りと辛味を有するもの 2　1kg入	
171-057	チャツネ	個	1　果実、ビネガー、香料等を原料とする 2　ペーストチャツネ 3　1kg入	
171-058	焼肉のたれ	本	1　香味良好なもので異味異臭を認められないもの 2　中辛程度 3　1．８Ｌ入	
171-059	ナッツメッグ	個	1　新鮮にして、異味異臭の認められないもの 2　１６ｇ瓶入	
171-060	ガーリック	個	1　にんにくを乾燥させ粉末にしたもの 2　５００ｇ入	
171-061	ワイン	本	1　調理用 2　1．８Ｌ入 3　種類等についてはその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
171-062	パプリカ	個	1　乾燥良好なもの 2　４００g入	
171-063	おろしにんにく	個	1　生にんにくをすりおろしたもの 2　１kg入	
171-064	散らし寿司の素	個	種類内容量等についてはその都度示す。	
171-065	チキンライスの素	個	炊き込み用　１kg入	
171-066	ゆかり粉	個	２００ｇ入	
171-067	冷凍鶏ガラスープの素	個	1　冷凍 2　パック１kg入	

１８０　漬物類

共通規格

(1)　新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの。
(2)　漬かりが良好で異味異臭がなく、大きさが揃っていること。
(3)　歯切れよく、品質の著しく劣るもの等の混入がないこと。
(4)　食品衛生法により、許可された着色料、保存料のみを使用したもの。
(5)　納入時、漬け汁、糠、酒粕、味噌等の重量を除いて計算する。
(6)　衛生的な容器を使用すること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
181-001	かぶ漬	kg	1　菜を含む小かぶを塩漬にしたもの 2　スライスしたもの	
181-002	かぶぬか漬	kg	良質なかぶ糠等で風味よく漬け込んだもの	
181-003	沢庵漬	kg	1　病害虫、「す」の入らない大根で塩分、色とも適度なもの 2　１本２００ｇ以上	
181-004	福神漬	kg	1　材料はれんこん、切干大根、茄子、なた豆しそ生姜等５種類以上使用 2　固形物８０％以上、汁液２０％に出来上がったもの	
181-005	良京漬	kg	1　２年生中花又は上花で、薄皮及び根をよく取り除き白色で粒揃いのもの 2　漬け込み期間１か月以上で適度な硬さで歯切れのよいもの	
181-006	しば漬	kg	胡瓜、茄子、根生姜、みょうが等をしそで漬けたもの	
181-007	梅干し	kg	1　豊熟したもので、１個１０ｇ程度の形の揃ったもの 2　うす味のもの	
181-008	奈良漬	kg	1　良質な白瓜又は青瓜を２つ割りを使用したもの 2　歯切れのよいもの 3　粕漬又はたまり醤油漬	
181-009	紅生姜	kg	1　新生姜を漬けたもので、筋なく内部まで良く浸透したもの 2　色沢鮮明で繊切りしたもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
181-010	生姜甘酢漬	kg	皮をむき、繊切りにした生姜を甘酢に漬けたもの	
181-011	胡瓜漬	kg	1　塩味ほど良く浸透した１本漬のもの 2　１本１００ｇ～２００ｇの範囲以内で曲がりがすくないもの 3　熟しすぎて種の多い変色したものは不可	
181-012	胡瓜ぬか漬	kg	1　良質な胡瓜を糠等で風味よく漬け込んだもの 2　その他は、No.１８１-０１１に同じ	
181-013	ぱりっこ	kg	胡瓜、人参、ごまを使用し調味料等で浅漬したもの	
181-014	胡瓜キムチ	kg	良質な胡瓜をキムチ漬にしたもの	
181-015	茄子漬	kg	1　形の揃った傷割れない茄子を塩漬したもの 2　色沢は濃紫色	
181-016	茄子ぬか漬	kg	良質な茄子を糠等で風味よく漬け込んだもの	
181-017	与一漬	kg	一口茄子を麹等で風味よく漬け込んだもの	
181-018	べったら漬	kg	病害虫「す」の入らない大根を麹等で風味よく漬けたもの	
181-019	桜大根	kg	大根を薄切りにし、しその葉で風味よく漬けたもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
181-020	山海漬	kg	1　大根、数の子、胡瓜等３種類以上を調味し酒粕に練り合わせたもの 2　辛み強く、風味良好なもの	
181-021	はりはり漬	kg	切干大根、人参、昆布、胡麻、唐辛子、しその実等を調味料で漬けたもの	
181-022	白菜漬	kg	1　完全結球で「とう」のないものを２～４つ割りにして使用する 2　塩漬後、少量の唐辛子を加え本漬したもの	
181-023	朝鮮漬	kg	良質な白菜、にんにく、七味唐辛子、調味料等で風味良く漬けたもの	
181-024	高菜漬	kg	良質な高菜を使用し塩漬したもの	
181-025	高菜醤油漬	kg	1　良質な高菜、繊切りした生姜等を醤油で漬けたもの 2　風味良好なもの	
181-026	高菜油炒め	kg	1　良質な高菜を細かく刻んで炒めたもの 2　風味良好なもの	
181-027	野沢菜漬	kg	1　良質な野沢菜を塩漬したもの 2　漬かり過ぎ、変色したものは不可	
181-028	水菜漬	kg	1　良質な水菜を塩漬したもの 2　漬かり過ぎ、変色したものは不可	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
181-029	千枚漬	kg	1　良質なかぶと昆布を漬けたもの 2　酸味適度なもの	
181-030	キャベツ漬	kg	良質なキャベツ、胡瓜、人参等を塩漬したもの	
181-031	大豆もやし	kg	大豆もやしをにんにく、七味唐辛子、調味料等で風味よく漬けたもの	
181-032	ミックス漬	kg	大根、胡瓜、人参等を浅漬したもの	
181-033	松前漬	kg	するめ、昆布、人参、数の子等を使用し調味料で味付けしたもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
182-001	なめ茸茶漬	個	1　２cm～３cmに切ったえのき茸等を調味料で味付けしたもの 2　固有の風味を有し、異味異臭雑物のないもの 3　固形物８０%程度 4　１kg瓶入	
181-002	にんにくたまり漬	個	1　良質のにんにくを調味料で漬けたもの 2　種類、内容量等については、その都度示す。	

１９０　佃煮類

共通規格

(1)　新鮮で良質な材料を使用し、風味、味付けともに良好なもの。
(2)　異味異臭、異物の混入等なく、衛生的に製造されたもの。
(3)　食品衛生法により許可された着色料、保存料を使用したもの。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
191-001	昆布佃煮	kg	細切昆布をよく煮詰めたもの	
191-002	鰹昆布	kg	昆布７０％、鰹３０％の割合	
191-003	若布佃煮	kg	茎昆布を細かく切り、よく煮詰めたもの	
191-004	昆布巻佃煮	kg	1　良質昆布を使用した柔らかく味付け十分なもの 2　にしん又はししゃも入で、形崩れないもの 3　小１５ｇ程度、大３０ｇ程度の一口昆布巻き	
191-005	いかの塩辛	kg	1　鮮度良好ないかを原料にしたもの 2　塩味適量で風味良好なもの	
191-006	小女子佃煮	kg	1　破損なく、大きさの揃ったもの 2　硬すぎるものは不可	
191-007	鰹角煮	kg	１cm～１．５cm程度に角切りした鰹をよく煮詰めたもの	
191-008	あさり佃煮	kg	砂を良く取り除いたあさりを柔らかく煮たもの	

２００　缶詰、レトルト食品類

共通規格

(1)　ＪＡＳ表示品又は詰協会の合格品であること。
(2)　内容は、固有の色沢、香味をもち、形態肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。
(3)　食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
(4)　缶詰（レトルト食品）の外観及び形状は、巻絞完全、外観良好で、傷、錆、汚染、変形等を認めないこと。
(5)　品名、内容量、固形量、品質保持期限等が明記してあること。
(6)　缶型、形状、銘柄等はその都度示す。
(7)　外装には、内容品名、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者（販売者）名が表示してあること。
(8)　製品は原則として納入６か月以内に製造されたもので、品質保持（賞味期限）は納入後１年６か月以上とする。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
201-001	飯缶	缶	種類、内容量はその都度示す。	缶切り付き
201-002	副食缶	缶	1　種類、内容量はその都度示す。 2　ＥＯ（イージーオープン）缶	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
202-001	水煮ぎんなん缶	缶	２号缶　固形量５５０ｇ	
202-002	鮪サラダ油漬缶	缶	１　ホワイトツナ　フレーク ２　ホテイ、日水同等以上 ３　Ｔ２kg缶 固形量１７０５g	
202-003	うずら卵缶	缶	１　２号缶　固形量４３０ｇ ２　５０個～５５個程度	
202-004	茹卵缶	缶	１　１号缶　固形量１７００g ２　４５個～５０個程度	
202-005	アスパラガス缶	缶	１　ホワイト ２　４号缶　固形量２８５ｇ ３　１６本～２５本程度	
202-006	茹筍缶	缶	１　ホール ２　１号缶　固形量１８００ｇ	
202-007	味付支那竹缶	缶	１号缶	
202-008	スイートコーン缶	缶	１　ホール ２　４号缶　固形量３００ｇ	
202-009	クリームコーン缶	缶	１　クリームスタイル ２　４号缶　固形量４５０ｇ	
202-010	なめこ缶	缶	４号缶　固形量２００ｇ	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
202-011	マッシュルーム缶	缶	1　スライス 2　２号缶　固形量４３０ｇ	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
203-001	みかん缶	缶	1　全果粒 2 (1) 1号缶　固形量１７００ｇ (2) 4号缶　固形量　２５０ｇ	
203-002	パインアップル缶	缶	1　スライス 2 (1) 1号缶　固形量１７００ｇ（４０枚） (2) 3号缶　固形量　３４０ｇ　（8枚）	
203-003	パインアップル缶	缶	1　ピーセス 2 (1) 1号缶　固形量１７００ｇ (2) 3号缶　固形量　３４０ｇ	
203-004	チェリー缶	缶	1　4号缶 レッドチェリー枝付　固形量２３０ｇ 2　５１個～７０個	
203-005	フルーツ缶	缶	1　1号缶　固形量１７００ｇ 2　黄桃、洋なし、ぶどう、パイン、チェリー等５種類以上のフルーツを詰め合わせたもの	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
204-001	パックセット	個	1　トレーパック白飯(３００ｇ程度)と副食用レトルトをセットしてキッド化（ボイル可)したもの 2　トレーパック白飯(３００ｇ程度)と副食用レトルトとも外装から品質保持期限等が確認できる包装とする。 3　納入時に品質保持期限が１０ヶ月以上あるもの 4　種類等についてはその都度示す。	スプーンとミニナイフ付

２１０　調理加工品、冷凍食品類

共通規格

(1)　衛生的に製造されたもの。
(2)　完全に凍結されたもの。
(3)　認定証マーク付とする。
(4)　過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、冷凍ヤケのないもの。
(5)　急速冷凍品とし再凍結品は不可。
(6)　品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名（販売者名）が明示されていること。
(7)　保存方法、使用方法、加熱調理の必要性が明示されていること。
(8)　食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること。
(9)　品名、形状、状態等はその都度示す。
(10)　冷凍食品にあっては冷凍庫、チルド食品にあっては、保冷庫にて輸送すること。

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
211-001	エビフライ	kg	1　エビ６０％以上 2　１尾４５ｇ程度	
211-002	カキフライ	kg	1　かき５０％以上 2　１個２０ｇ程度	
211-003	帆立フライ	kg	1　帆立６０％以上 2　１個２０ｇ程度	
211-004	白身フライ	kg	１枚６０ｇ程度	
211-005	鯵フライ	kg	1　１枚６０ｇ程度 2　種類についてはその都度示す。	
211-006	イカリングフライ	kg	１個２０ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
212-001	メンチカツ	kg	１個６０ｇ程度	
212-002	しゅうまい	kg	１　(1)　１個２０ｇ程度 (2)　１個３０ｇ程度 ２　種類、大きさ等はその都度示す。	
212-003	ぎょうざ	kg	１　(1)　１個２０ｇ程度 (2)　１個３０ｇ程度 ２　種類、大きさ等はその都度示す。	
212-004	ワンタン	kg	１　豚挽肉、キャベツ等混ぜ合わせたもの ２　１個８ｇ程度	
212-005	春巻	kg	種類、大きさ等はその都度示す。	
212-006	ミートボール	kg	１　揚油で加熱調理済 ２　１個１５ｇ程度	
212-007	味付ミートボール	kg	１　調味、加熱調理済、タレ付 ２　１個１５ｇ程度	
212-008	ハンバーグ	kg	１　合挽肉(牛挽肉６、豚挽肉４の割合)、パン粉、卵等を使用し手作り仕上げしたもの ２　加熱調理済のもの ３　１個１００ｇ程度	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
213-001	ミニオムレツ	kg	1　１個６０ｇ程度 2　種類はその都度示す。	
213-002	オムレツ	kg	１個１２０ｇ程度	
213-003	錦糸卵	kg	５００ｇ程度	
213-004	厚焼卵	kg	1 (1) １本３００ｇ又は５００ｇ (2) １個５０ｇ程度 2　種類はその都度示す。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　　考
214-001	コロッケ	kg	1 (1) ポテトコロッケ　６０ｇ程度 (2) クリームコロッケ　６０ｇ程度 2　種類はその都度示す。	
214-002	副食Ａ	kg	1　大豆とひじきの煮物 2　１kg程度入	
214-003	副食Ｂ	kg	1　昆布の煮物 2　１kg程度入	
214-004	副食Ｃ	kg	1　やきそば 2　１kg程度入	
214-005	副食Ｄ	kg	1　サラダ 2　１kg程度入	

２２０　弁当類

共通規格

(1)　弁当及びそうざいの衛生規範について(昭和５４年６月２９日　環食第１６１号)に基づいて製造されたもの。
(2)　納入時間を厳守すること。
(3)　弁当に製造時間を標示すること。
(4)　成分表を標示すること。
(5)　はし、お手拭き付きのもの。
(6)　内容については、その都度示す。