

令和 8 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：2031. 3. 31

作成年度：2025 年度

冊 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、第2項第1号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、原則として業者側が持ち帰るものとする。
- (3) 本規格書は、令和8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	1 ～ 6
20	いも類及びでんぷん類	7 ～ 1 0
30	砂糖及び甘味料類	1 1 ～ 1 2
40	菓子類	1 3 ～ 1 5
50	油脂類	1 6 ～ 1 7
60	種実類	1 8 ～ 1 9
70	豆類	2 0 ～ 2 7
80	魚介類(冷凍魚介類、塩干し魚、練製品)	2 8 ～ 4 7
90	肉類	4 8 ～ 5 6
100	卵類	5 7 ～ 5 9
110	乳類	6 0 ～ 6 4
120	野菜類	6 5 ～ 7 5
130	果実類	7 6 ～ 8 0
140	きのこ類	8 1 ～ 8 2
150	藻類	8 3 ～ 8 5
160	嗜好飲料類	8 6 ～ 8 8
170	調味料及び香辛料類	8 9 ～ 9 7
180	漬物類	9 8 ～ 1 0 3
190	佃煮類	1 0 4 ～ 1 0 5
200	缶詰、レトルト食品類	1 0 6 ～ 1 1 1
210	調理加工品、冷凍食品類	1 1 2 ～ 1 1 6
220	弁当類	1 1 7

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 J A S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 国内産水稻もち米 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 2 8 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 8 0 %を原料としたもの	
13-004	茶そば	kg	1 小麦粉 7 0 %、そば粉 2 8 %、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 1 0 0 % 2 1.6mm程度 3 他は、No. 1 3 - 0 0 6 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 国内産水稻もち米を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	
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4cm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 1 kg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 1 kg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（5mm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（5mm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。	

3 0 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。	

4 0 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。	

5 0 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 J A S規格品による大豆又は菜種等の白鯨油 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 J A S規格品による大豆又は菜種等の白鯨油 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 J A S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 J A S規格品 2 淡黄色で、むらなく切断面も均質なものの 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 J A S規格品 2 淡黄色で、むらなく切断面も均質なものの 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	

6 0 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 J A S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 病虫害、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 J A S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 病虫害、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 病虫害、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 大豆に大豆麴を添加し、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 J A S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 J A S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1.5～2cm 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1 cm以内 5 1枚30 g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1.5 cm～2 cm以内 4 1個30 g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 1 cm～1.5 cmのさいの目切りのもの	
73-009	納豆	個	1 豊熟した粒ぞろい的大豆を原料とする。 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50 g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 J A S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 J A S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 1 kg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 1 kg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 1 kg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

- (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、脂肪がまわっていないもの。

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いないもの。

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	鰺	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、ぜいごを取り除いたもの	
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	鰯	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	鰯三枚おろし	kg	1 天然又は養殖もので刺身に適するもの 2 鰯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	鰯切身	kg	1 No. 81-010の鰯を使用したもの 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 新鮮で変色していないもの 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	鰺三枚おろし	kg	1 冷凍 頭、腹、骨、尾を除いたもの 2 1切100g程度	
82-004	開き鰺	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	鯖切身	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	鯖	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、マリンプーズ同等 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 1×5cm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	1 2g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	鰯味噌漬	kg	1 鰯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	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	
82-061	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	
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	鰯照焼	kg	1 沖鰯 2 1切100g程度	
82-065	鯖西京焼	kg	1 鯖を三枚におろし味噌漬したもの 2 1切100g程度	
82-066	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	
82-067	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	
82-068	いか味噌漬	kg	1 内臓、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	塩鰯	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	ししやも	kg	1 子持ちししやも 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	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。	
83-012	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無いもの 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いないもの 4 薄手、幅広のもの 5 1袋1kg入	
83-020	かつおパック	個	1 碎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	さつま揚げ	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 J A S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に 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 2mm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（2.5cm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 屠殺後24時間以内のもの 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 3mmスライス	
91-008	牛筋肉	kg	1 筋、アキレス腱等を含む。 2 2cm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以下の長さに切断する。	

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 2mm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 2cm～3cm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（2.5cm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 屠殺後24時間以内のもの 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 20cm以下の長さに切断する。	

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 屠殺後24時間以内のもの 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. 9 3 - 0 1 0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 2 0 cm以下の長さに切断する。	

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 2mm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 2mm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 2mm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5cm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本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

1 1 0 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5mm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) 病虫害、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	うどん	kg	1 若うどんで白色部分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	冷凍グリーンピース	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 大きさを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3cm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20cm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」の入っていないもの 4 直径2 cm程度、長さ50 cm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5 cm～6 cm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5 g～8 g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 すりおろしたものの1 kg又は1個50 g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10 cm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30 cm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1 kg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	ブリーツレタス	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、伸びすぎしていない若葉とする。 4 長さ15cm～20cm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) 病虫害、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	クレープフルーツ	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	莓	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 きのこと類

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 1 kg程度入	
141-004	生椎茸	kg	直径 5 cm程度で肉厚のもの	
141-005	干椎茸	kg	1 肉厚で、かさの径が 5 cm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 5 cm～6 cm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 病虫害のない、新鮮なもの 3 直径 2 cm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 2 mm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) 病虫害を認めないこと。

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5cm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。	

1 6 0 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 1.8 L 瓶又はポリ容器入	
171-002	みりん風調味料	本	1 酒類不可 2 1.8 L 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 18 L ポリ容器入	
171-006	淡口醤油	本	1 1 L 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 J A S規格品 2 穀物醸造酢 3 1.8 L 瓶又はポリ容器入	
171-011	味付ポン酢	本	1 J A S規格品 2 果汁と醸造酢を使用 3 1.8 L 瓶又はポリ容器入	
171-012	卓上ソース	本	1 J A S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 1.8 L	
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 J A S規格品 2 1kg入	
171-018	トマトピューレ	缶	1 J A S規格品 2 糖度30%程度 3 1号缶入	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
171-019	チリソース	個	1 kg入	
171-020	ハヤシルウ	個	フレーク 1 kg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 0.5 g 入	
171-023	カレールウ	個	1 ディナーカレー（フンドボー） 2 フレーク 1 kg入	
171-024	カレー粉	缶	400 g 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 1 L 入	
171-027	マヨネーズ	個	1 J A S 規格品 2 1 kg 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 400g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ーグルタミン酸ナトリウム99% 5'ー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ーグルタミン酸ナトリウム 5'ー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 1 kg入	
171-054	麻婆豆腐の素	本	1 L入	
171-055	ミートソース	缶	1 2号缶 2 850 g入	
171-056	豆板醤	個	1 固有の香りと辛味を有するもの 2 1 kg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 1 kg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 1.8 L入	
171-059	ナッツメグ	個	1 新鮮にして、異味異臭の認められないもの 2 16 g 瓶入	
171-060	ガーリック	個	1 にんにく乾燥させ粉末にしたもの 2 500 g入	
171-061	ワイン	本	1 調理用 2 1.8 L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 病虫害、「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、縦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やすいもの 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	一口茄子を麴等で風味よく漬け込んだもの	
181-018	べったら漬	kg	病虫害「す」の入らない大根を麴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、繊維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 2 cm～3 cm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 1 kg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 15 g 程度、大 30 g 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	1 cm～1.5 cm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を柔らかく煮たもの	

200 缶詰、レトルト食品類

共通規格

- (1) J A S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	鯖サラダ油漬缶	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
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

2 1 0 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) 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。
- (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) 冷凍食品にあつては冷凍庫、チルド食品にあつては、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	鰯フライ	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 6 0 g 程度	
212-002	しゅうまい	kg	1 (1) 1 個 2 0 g 程度 (2) 1 個 3 0 g 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 2 0 g 程度 (2) 1 個 3 0 g 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 8 g 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 1 5 g 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 1 5 g 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 1 0 0 g 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 60 g 程度 (2) クリームコロッケ 60 g 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 1 kg 程度入	
214-003	副食 B	kg	1 昆布の煮物 2 1 kg 程度入	
214-004	副食 C	kg	1 やきそば 2 1 kg 程度入	
214-005	副食 D	kg	1 サラダ 2 1 kg 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。