

令和6年度

糧 食 品 規 格 表

航空自衛隊 第37警戒隊

# 総 則

## 1 適用範囲

- (1) この規格表は、航空自衛隊山田分屯基地において調達する糧食品について適用する。
- (2) この規格書は2024年4月1日から2025年3月31日まで適用する。

## 2 一般事項

- (1) この規格表に示されていないものは、その都度購入要求書で示す。
- (2) 見本を必要とする糧食品については、必要の都度示す。
- (3) 納入する食品は全て食品衛生法（昭和22年法律第233号）及び食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）に則ること。
- (4) 運搬中の衛生管理は確実にを行うこと。
- (5) 規格表内における「程度」の範囲は、増減10%の範囲内とする。ただし、食品の特性上、その他これに拠りがたい場合は、官側、業者側の相互において、調整又は協議するものとする。
- (6) 各共通事項を守り、品質良好又は新鮮な食品の納入に努めること。
- (7) JAS規格に該当するものは、JAS規格適合品であること。
- (8) 納品については、地域の特性上、基地までの納品が困難な場合は、官側と事前に調整するものとし、基地又は店頭で受領検査を実施するものとする。

## 3 検査

- (1) 調達物品納入の際は、業者立会の上で食品衛生検査及び受領検査を実施する。但し、郵便物等に関しては立会を省略する。
- (2) 品質及び数量について抽出又は全数を検査する。
- (3) 検査不合格の糧食品は返品とし、速やかに良品を納入するものとする。

## 4 消費期限及び賞味期限（基準）

- (1) 消費期限は納品日から3日以上確保されているものとする。
- (2) 賞味期限は納品日から1ヵ月以上が確保されているものとする。ただし、これに拠りがたい場合は、官側、業者側の相互において、調整又は協議するものとする。

## 5 同等品

- (1) メーカーを明記している品目の同等品を納入する場合、事前に連絡をし、確認を受けること。
- (2) 同等品不可品目については、その都度示す。
- (3) 同等品は、規格表の規格と同等の品質、数量であること。

## 6 その他

この規格表の規格内容で不都合が生じた場合、その都度規格表の変更及び修正した規格表に基づき都度購入要求書で示す。

## 糧食品規格表目次

1	穀類及び加工食品	P 1～3
2	豆類及び加工食品	P 4～5
3	肉類及び加工食品	P 6～8
4	魚介類及び加工食品	P 9～13
5	野菜及び加工食品	P 14～16
6	芋類及び加工食品	P 17
7	果実類	P 18
8	卵類、乳製品及び加工食品	P 19～20
9	種実類及び加工食品	P 21
1 0	海藻類、茸類及び乾燥食品	P 22
1 1	冷凍加工食品	P 23～25
1 2	漬物及び佃煮	P 26～27
1 3	缶詰、瓶詰及びレトルト食品	P 28～29
1 4	調味料及び香辛料	P 30～35
1 5	油脂類	P 36
1 6	嗜好品及びその他	P 37～39

1 穀類及び加工食品

共通事項	<p>1 異物等の混入がなく、破損のないもの。                  2 乾燥食品については、十分に乾燥していること。                  3 変色、異味異臭、カビ等がなくそれぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。                  4 PE又はPPの袋に入ったもの。                  5 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)</p>		
規格番号	品名	単位	規格
1-1	米(精白米)A (岩手県産)	KG	1 国内産の水稲うるち米 2 年産、等級及び品種については、別示する。
1-2	ビタミン強化米	KG	1 国内産の水稲うるち米 2 V. B1、V. B2、V. B6等でコーティングされたもの。
1-3	カルシウム強化米	KG	1 国内産の水稲うるち米 2 カルシウムでコーティングされたもの。
1-4	もち米	KG	1 国内産のもち玄米で、とう精し、精米したもの。 2 年産、等級及び品種については、別示する。
1-5	切り餅	KG	1 1個50g程度 2 形が整ったもの。
1-6	白玉粉	KG	1 国産もち米使用のもの。 2 乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの。
1-7	ひつつみ	KG	100%小麦粉で練られているもの。
1-8	レトルトカレーセット	個	1 内容量白飯300g程度、カレー200g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-9	レトルト牛丼セット	個	1 内容量白飯300g程度、牛丼の具200g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-10	レトルト親子丼セット	個	1 内容量白飯300g程度、親子丼の具200g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-11	レトルト北海飯セット	個	1 内容量北海飯300g程度、牛角煮100g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-12	レトルトハッシュドビーフ セット	個	1 内容量白飯300g程度、ハッシュドビーフ210g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-13	レトルトわかめご飯セット	個	1 内容量わかめご飯300g程度、牛しぐれ100g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-14	レトルトカレーピラフ&ス パイシーカレーセット	個	1 内容量カレーピラフ200g程度、ほぐれ麺150g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-15	レトルトパスタセット(ク リームシチュー)	個	1 内容量麺340g程度、パスタソース285g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-16	レトルトパスタセット (ミートソース)	個	1 内容量麺340g程度、パスタソース285g程度とする。 2 賞味期限は納入日から、1年あるもの。
1-17	バターロール	個	1 白色、特有の風味と適度な弾力があるもの。 2 30g程度 3 強力粉小麦粉2等以上を使用し、焼き上がり良好なもの。
1-18	ソーセージパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 123g程度
1-19	チーズバーガー	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 100g程度
1-20	メロンパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 110g程度

規格番号	品名	単位	規 格
1-21	照焼バーガー	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 100 g 程度
1-22	ツナサンド	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 60 g 程度
1-23	クリームパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 100 g 程度
1-24	イチゴジャムパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 100 g 程度
1-25	コッペパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 150 g 程度
1-26	カレーパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 150 g 程度
1-27	メンチカツパン	個	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 172 g 程度
1-28	パン粉	K G	白色、風味良好で、粉末形状のもの。
1-29	きりたんぼ	本	1本60 g 程度
1-30	冷麦	K G	小麦粉を原料とし、折れ砕けのないもの。
1-31	冷凍そうめん	K G	1食200 g 程度
1-32	冷麦	K G	小麦粉を原料とし、折れ砕けのないもの。
1-33	冷凍雑穀うどん	K G	1食200 g 程度 雑穀7種以上使用したもの。
1-34	冷凍中華麺	K G	1食200 g 程度
1-35	冷凍麺讃岐うどん	K G	1食200 g 程度
1-36	冷凍長崎ちゃんぽん麺	K G	1食200 g 程度
1-37	冷凍麺日本そば	K G	1食200 g 程度
1-38	冷凍麺スパゲティ	K G	1食200 g 程度
1-39	焼きそば (レトルト)	K G	1食200 g 程度
1-40	マカロニ	K G	強力粉を原料とし、折れ、砕けが含まれないもの。
1-41	スパゲティ	K G	強力粉を原料とし、折れ、砕けが含まれないもの。
1-42	小麦粉	K G	1等粉以上薄力粉
1-43	揚げ玉	K G	形が揃っているもの。
1-44	麩	K G	1 小麦粉を原料とし、割れのないもの。 2 着色料は食品衛生法によって許可されたものを使用 3 食品保存用乾燥剤入
1-45	ビーフン	K G	1 米粉を原料とし、乾燥良好で変質折れがないもの。 2 種類、長さはその都度示す。
1-46	LLパン (米粉入りクロワッサン)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-47	LLパン (ツナマヨ)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-48	LLパン (焼きカレー)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-49	LLパン (クロワッサン・アーモンド)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-50	LLパン (クロワッサン・スイート)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-51	LLパン (クリームパン)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。

規格番号	品名	単位	規 格
1-52	LLパン (あんぱん)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-53	LLパン (バターデニッシュ)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-54	LLパン (ブルーベリージャム)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-55	LLパン (イチゴジャム)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-56	LLパン (ソースカツ)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-57	LLパン (チョコデニッシュ)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-58	LLパン (メープルデニッシュ)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-59	LLパン (北海道メロンクリームパン)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-60	LLパン (北海道ミルクデニッシュ)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-61	LLパン (メロンパン)	個	1 市販品 2 納入後賞味期限が60日以上あるもの。
1-62	姫もち (給食用) 8g丸型	袋	1kg入り。詰もち小麦使用 市販同等品以上可
1-63	ホットケーキ	袋	1 マリンF他社同等品以上可 2 2枚で110g程度
1-64	コーンフレーク	袋	1 ケロッグ他社同等品可 2 180G/6×2
1-65	塩こうじ	袋	500g生塩麹マルコメ・ハナマルキ又は市販同等品以上可
1-66	トースト	枚	1 ヤマザキパン他社同等品可 2 厚さ約1.5cm、幅約12cm、奥行約12cm
1-67	ロングライフコモパン	個	賞味期限25日以上デニッシュ・小町市販同等品以上可
1-68	ロングライフデイブラスコモパン	個	賞味期限50日以上種類はその都度示す市販同等品以上可
1-69	カップパンスープ	個	賞味期限半年以上種類はその都度示す市販同等品以上可
1-70	クルトン	KG	市販品 500g程度入り。
1-71	食物せんい粉末	袋	500gホリカフーズ・太陽化学又は市販同等品以上可
1-72	惣菜パンA	個	1 やわらかぶどうぱん 140g程度 2 納品日から4日賞味期限がもつもの。
1-73	惣菜パンB	個	1 信州牛乳入りちぎりパン 140g程度 2 納品日から4日賞味期限がもつもの。
1-74	惣菜パンC	個	1 スイートプルパン 140g程度 2 納品日から4日賞味期限がもつもの。
1-75	惣菜パンD	個	1 マーラーカオ 140g程度 2 納品日から4日賞味期限がもつもの。
1-76	惣菜パンE	個	1 ケーキドーナツ (4個入り。) 140g程度 2 納品日から4日賞味期限がもつもの。

2 豆類及び加工食品

共通事項	<p>1 納入後賞味期限が近いものは返品、交換とする。</p> <p>2 変色、異味異臭、カビ等がなくそれぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。</p> <p>3 虫害、異物等の混入がなく、破損のないもの。</p> <p>4 乾燥食品については、十分に乾燥していること。</p> <p>5 PE又はPPの袋に入ったもの。</p> <p>6 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)</p>		
規格番号	品名	単位	規格
2-1	味噌	KG	<p>1 年産、等級及び品種については、別示する。</p> <p>2 別示がない限りだし入り白味噌とする。</p> <p>3 賞味期限が5ヶ月以上あるもの。</p>
2-2	赤味噌	KG	<p>1 熟成十分で特有の香味があるもの。</p> <p>2 別示がない限りだし入り赤味噌とする。</p> <p>3 賞味期限が5ヶ月以上あるもの。</p>
2-3	大豆水煮	KG	丸大豆を原料とし、水煮で十分に加熱したもの。
2-4	きな粉	KG	<p>1 十分に加熱し、粉碎したもの。</p> <p>2 粉末がきめ細かいもの。</p>
2-5	絹ごし豆腐	丁	<p>1 大豆を原料とし、外観純白できめ細かく型くずれのない適度な固さを保つもの。</p> <p>2 1丁(1パック)400g入程度入り。</p>
2-6	木綿豆腐	丁	<p>1 大豆を原料とし、外観純白できめ細かく型くずれのない適度な固さを保つもの。</p> <p>2 1丁(1パック)400g入程度入り。</p>
2-7	焼き豆腐	丁	<p>1 大豆を原料としたもの。</p> <p>2 水分を絞り焼き上げたもの。</p> <p>3 200g入程度入り。</p>
2-8	生揚げ	KG	<p>1 大豆を原料としたもの。</p> <p>2 良質な油を使用し、異味異臭なく揚げすぎないものとする。</p>
2-9	油揚げ	KG	<p>1 大豆を原料としたもの。</p> <p>2 良質な油を使用し、異味異臭なく揚げすぎないものとする。</p>
2-10	味付油揚	KG	いなりずし用に味が良く浸透されているもの。
2-11	がんもどき	KG	<p>1 大豆を原料としたもの。</p> <p>2 良質な油を使用し、異味異臭なく揚げすぎないものとする。</p>
2-12	高野豆腐	袋	<p>1 冷凍したのち乾燥させたもの。</p> <p>2 200g程度入り。</p>
2-13	納豆	KG	<p>1 丸大豆を原料としたもの。</p> <p>2 発酵しすぎることなく適度に発酵し、納豆特有の風味があり粒が揃っているもの。</p> <p>3 1パック40g程度入り。</p>
2-14	挽き割り納豆	KG	<p>1 丸大豆を原料としたもの。</p> <p>2 発酵しすぎることなく適度に発酵し、納豆特有の風味があり粒がそろっているもの。</p> <p>3 1パック30g程度入り。</p>

規格番号	品名	単位	規格
2-15	豆乳	本	1 大豆固形分8%以上のものとする。 2 1000ml 1入程度入り。
2-16	小豆	KG	赤小豆で楕円の球形で粒が揃っているもの。
2-17	栗きんとん	KG	1 砂糖で味付けしているもの。 2 粘り気がないもの。
2-18	むき栗	KG	1袋500g 程度入り。
2-19	クッキングビーンズ	KG	1kg 程度入りのもの。
2-20	すき焼き用冷凍豆腐	KG	31×31×22mm マメックス・不二製油又は市販同等品以上可
2-21	冷凍国産強化豆腐15mm	KG	Ca・食物繊維強化マメックス・不二製油又は市販同等品以上可
2-22	冷凍むき枝豆	KG	そのまま使用可1kg 詰ニチレイ・ノースイ又は市販同等品以上可
2-23	減塩強化味噌	KG	通常の味噌が含んでいるの塩分量よりも15%～25%ほど塩分が少ないもの。
2-24	大豆昆布佃煮	KG	1kg 程度入り。
2-25	冷凍揚げ出し豆腐	KG	1個40g 程度入り。
2-26	冷凍絹厚揚げ20	KG	1kg(50個入り。)マメックス・不二製油又は市販同等品以上可
2-27	冷凍絹厚揚げ10	KG	1kg(100個入り。)大冷・マメックス又は市販同等品以上可
2-28	冷凍焼き豆腐	KG	1kg(50個入り。)大冷・不二製油又は市販同等品以上可
2-29	黒豆甘煮	KG	1kg入り。



3 肉類及び加工食品

共通事項	<p>1 肉は適度な硬さと弾力があり、過度の熟成がなく、最適な熟成具合のもの。</p> <p>2 変色、異味異臭、カビ等がなくそれぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していることを有していること。</p> <p>3 異物等の混入がなく、破損のないもの。</p> <p>4 日本国において輸入禁止となっている国で飼育、生産、製造加工した肉及び食肉加工品については不可とする。</p> <p>5 PE又はPPの袋に入ったもの。</p> <p>6 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)</p>		
規格番号	品名	単位	規格
3-1	牛中肉	KG	1 牛の胸または肩の肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 3mmスライス
3-2	牛カルビ肉	KG	1 牛のバラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 4mmスライス
3-3	サーロインステーキ	KG	1 牛のサーロイン肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 1枚の重量はその都度示す。
3-4	牛もも肉	KG	1 牛の腿肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 3mmスライス
3-5	牛角切り肉	KG	1 牛の胸または肩の肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 1.5cm角カット
3-6	牛バラ肉	KG	1 牛のバラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 骨を取り除き繊維に沿ってブロックに切ったもの。
3-7	牛バラスライス	KG	1 牛のバラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 2mmスライス
3-8	牛ヒレ肉	KG	1 牛のヒレ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 1枚150g程度
3-9	牛挽肉	KG	1 牛バラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 挽いたもの。
3-10	牛レバー	KG	1 牛のレバーで、その他の部分の肉、レバー以外の内臓等を含まないもの。 2 新鮮なもので、血液が凝固していないもの。 3 4mmスライス
3-11	牛タン	KG	1 牛の舌で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの 2 新鮮なもので、血液が凝固していないもの。 3 4mmスライス
3-12	鶏手羽元肉	KG	手羽元肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。
3-13	鶏手羽先肉	KG	手羽先肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。
3-14	鶏もも正肉	KG	1 鶏もも正肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 骨を取り除き一切れ200g程度とする。
3-15	鶏ささみ肉	KG	鶏ささみ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。
3-16	鶏むね肉	KG	鶏むね肉で、その他の部位の肉、内臓等を含まないもの。
3-17	鶏挽肉	KG	1 鶏の胸、ももの挽肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 挽いたもの。

規格番号	品名	単位	規格
3-18	鶏レバー	KG	1 鶏の肝臓部分で、その他の部分の肉、レバー以外の内臓等を含まないもの。 2 新鮮なもので、血液が凝固していないもの。 3 1切れ15g程度
3-19	鶏ガラ	KG	鶏の身を取り除き脊髄および肋骨から尾までの部位で、ガラ骨を粉砕し、不織布でパックされたもの。
3-20	豚上肉	KG	1 豚肩ロースと外もも肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 150g程度 1cmスライス 3 すじ切りしたもの。
3-21	豚中肉3mm	KG	1 豚肩の肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 3mmスライス
3-22	豚角切り肉	KG	1 豚肩肉と肩ロース肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 2cm角カット
3-23	豚ヒレ肉	KG	豚のヒレ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。
3-24	豚挽肉	KG	1 豚のロース、肩ロース挽肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 挽いたもの。
3-25	合挽肉	KG	1 牛肉と豚肉を5:5の割合で挽いたもの。 2 バラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。
3-26	豚レバー	KG	1 豚の肝臓部分で、その他の部分の肉、レバー以外の内臓等を含まないもの。 2 新鮮なもので、血液が凝固していないもの。 3 4mmスライス
3-27	豚白ホルモン	KG	新鮮なもので、血液が凝固していないもの。
3-28	豚バラ肉	KG	1 豚のバラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 骨を取り除き繊維に沿ってブロックに切ったもの。
3-29	豚バラ薄切り肉	KG	1 豚のバラ肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 3mmスライス
3-30	豚バラ肉7mm	KG	1 豚のバラ肉で、その他の部分の肉、内臓及び骨等を含まないもの。 2 7mmスライス
3-31	豚トロ	KG	豚の首部肉で、その他の部分の肉、内臓及び骨等を含まないもの。
3-32	豚ガラ	KG	ガラ骨を粉砕し、不織布でパックされたもの。
3-33	チャーシュー	KG	1 豚肉を調味液に付け込み焼いたもの。 2 重量はその都度示す。
3-34	ベーコン	KG	1 豚バラ肉を使用し、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 食塩の使用量は肉重量の3%以下
3-35	ロースハム	KG	1 豚ロース肉を使用し、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 適度なしまりと粘りがあって、軽く押しても液がにじみでないもの。

規格番号	品名	単位	規格
3-36	生ハム	KG	豚ロース肉を塩せき、くん煙及び熟成させたもの。
3-37	ソフトサラミ	KG	1 牛肉と豚肉の合挽肉に、細かく切った豚の脂を混ぜ、豚肉の腸に詰めて乾燥させたもの。 2 加熱して乾燥させたもの。
3-38	粗挽きウインナー	KG	1 豚バラ肉を使用し、その他の部分の肉、ケーシング以外の内臓等を含まないもの。 2 食塩の使用量は肉重量の5%以下
3-39	チョリソ	KG	1 豚肉、羊肉を用いて製造したもの。 2 食塩の使用量は肉重量の5%以下
3-40	羊肉マトン	KG	1 羊の胸または肩の肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 3mmスライス
3-41	合鴨ロース	KG	1 合鴨のロース肉で、その他の部分の肉、内臓等を含まないもの。 2 4mmスライス
3-42	鶏もも肉	KG	1本150g程度 骨付きのもの。
3-43	豚背脂	袋	レトルトパウチされ、1kg入り程度入り。
3-44	炭火ローストレッグ165/180g	袋	ショートレッグ5本 真空湯煎市販同等品以上可
3-45	国産鶏ささみのサラダチキン	KG	1kg袋常温ニチレイ・名給又は市販同等品以上可
3-46	フランクフルト	KG	1本50g程度のもの
3-47	赤ウインナー切目入り	KG	1 1kg75本入り。 2 マルハニチロ・プリマハム又は市販同等品以上可

4 魚介類及び加工食品

共通事項	1 魚については、鮮度良好で大きさが一様に揃ったもの。
	2 冷凍魚については、急速冷凍及び衛生完備の冷凍庫で管理され冷凍やげがないもの。
	3 変色、異味異臭、カビ、傷等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。
	4 異物等の混入がなく、傷や破損のないもの。
	5 塩干し物は、加塩貯蔵したもので、適度な塩味のもの。
	6 加工品については、防腐剤を使用していないもの。
	7 PE又はPPの袋に入ったもの。
	8 規格に対し、同等品のもの。（他社の製品を含む。）

規格番号	品名	単位	規格
4-1	金目鯛切り身	KG	一切れ150g程度
4-2	鯨切り身	KG	一切れ150g程度
4-3	鯛切り身	KG	一切れ150g程度
4-4	ほっけ切り身	KG	一切れ150g程度
4-5	かじき切り身	KG	一切れ150g程度
4-6	かじき照り漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液漬けたもの。
4-7	鰯切り身	KG	1 新鮮な鰯の頭部と尾びれの部分を切り落とし筒切りにした もの。 2 一切れ150g程度
4-8	鮭切り身	KG	一切れ150g程度
4-9	鯖切り身	KG	一切れ150g程度
4-10	すずき切り身	KG	一切れ150g程度
4-11	銀鱈切り身	KG	一切れ150g程度
4-12	鱈切り身	KG	一切れ150g程度
4-13	金目鯛粕漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。 3 粕の重量は検量外とする。
4-14	鱈粕漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。 3 粕の重量は検量外とする。
4-15	金目鯛味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-16	金目鯛西京焼	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-17	ほっけ味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-18	しいら味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-19	銀鱈味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-20	めぬけ味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。

規格番号	品名	単位	規 格
4-21	秋刀魚味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-22	鯖味醂漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-23	鮭塩麹漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。 3 粕の重量は検量外とする。
4-24	鱈レモン風味漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-25	さわら西京焼き	袋	1 一切れ45g程度 2 調味液に漬けたもの。 3 粕の重量は検量外とする。
4-26	鮭レモン風味漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-27	鮭の味噌漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。 3 粕の重量は検量外とする。
4-28	鱈の西京漬	KG	1 一切れ150g程度 2 調味液に漬けたもの。
4-29	はまち刺身用	KG	1 生食できる新鮮なもので皮を剥ぎ、柵取りされたもの。 2 納品時は冷凍状態とする。
4-30	まぐろ刺身用	KG	1 生食できる新鮮なもので皮を剥ぎ、柵取りされたもの。 2 メバチ鮪又はミナミ鮪の赤身とする。 3 納品時は冷凍状態とする。
4-31	大トロまぐろ刺身用	KG	1 生食できる新鮮なもので皮を剥ぎ、柵取りされたもの。 2 500g程度に切ったもの。 3 納品時は冷凍状態とする。
4-32	いか刺身用	KG	1 新鮮ないかのエンペラ、げそ、内臓、軟骨、皮を取り除いたもの。 2 1枚200g程度
4-33	たこ刺身用	KG	1 生食できる新鮮なもので、脚の部分とする。 2 納品時は冷凍状態とする。
4-34	鯛刺身用	KG	1 生食できる新鮮なもので皮を剥ぎ、柵取りされたもの。 2 納品時は冷凍状態とする。
4-35	サーモン刺身用	KG	1 生食できる新鮮なもので皮を剥ぎ、柵取りされたもの。 2 納品時は冷凍状態とする。
4-36	鯆	KG	1 ぜいごを取り除いたもの。 2 1尾150g程度のもの。
4-37	鰯	KG	1尾120g程度
4-38	開き鯆	KG	1 ぜいごを取り除いたもの。 2 1尾150g程度のもの。 3 腹を開いたもの。
4-39	鮎	KG	1尾110g程度
4-40	鯛	KG	1 鮮度良好で鱗、エラ、内臓を取り除いたもの。 2 納品時は冷凍状態とする。

規格番号	品名	単位	規格
4-41	秋刀魚	KG	1 1尾200 g 程度 2 納品時は冷凍状態とする。
4-42	わかさぎ	KG	1 1尾30 g 程度 2 納品時は冷凍状態とする。
4-43	かつおたたき	KG	1 生食できる新鮮なものでフィレにし、皮を剥ぎとったもの。 2 納品時は冷凍状態とする。
4-44	開きキス	KG	1 1尾20 g 程度のもので背開きしたもの。 2 納品時は冷凍状態とする。
4-45	鮭	KG	1尾2 k g 程度
4-46	銀鮭切身	KG	1 一切れ150 g 程度 2 脂がのり、無塩のもの。 3 納品時は冷凍状態とする。
4-47	塩鮭	KG	一切れ150 g 程度
4-48	メヒカリ	KG	1 1尾23 g 程度 2 納品時は冷凍状態とする。
4-49	いくら	KG	1 鮭の卵粒を、しょうゆ漬したもの。 2 粒が揃っていて変色、破損のないものとする。
4-50	鯖	KG	1 1尾150 g 程度 2 納品時は冷凍状態とする。
4-51	ツボタイ味醂漬	KG	1 一切れ150 g 程度 2 調味液に漬けたもの。
4-52	うなぎ蒲焼	KG	1 一切れ150 g 程度 2 調味液に漬けたもの。 3 納品時は冷凍状態とする。
4-53	あなご蒲焼	KG	1 串刺しで醤油、砂糖、味醂等で調味したもの。 2 一切れ120 g 程度 3 納品時は冷凍状態とする。
4-54	かずのこ	KG	1 ニシンの卵巣を加塩加工し、塩抜きしたもので適度な塩分があり、そのまま食することができるもの。 2 無着色で一腹60 g 程度のもの。
4-55	子持ちししゃも	KG	1尾20 g 程度
4-56	いわし明太煮	袋	1袋500 g 程度入
4-57	めざし	KG	1 塩水に浸した後に乾燥させたもの。 2 1尾20 g 程度
4-58	ちりめんじゃこ	KG	1 鰯の幼魚を塩ゆでした後に乾燥したもの。 2 1 c m程度の幼魚で食感が柔らかく独特の風味があるもの。
4-59	鮭フレーク	KG	フレーク加工したもの。
4-60	冷凍かにむき身	KG	タラバガニを塩ゆでした後に身の部分だけを取り出したもの。
4-61	桜えび	KG	1 塩ゆでした後に天日乾燥したもの。 2 全長5 c m程度
4-62	削り節	KG	1 鰹を原料とし、薄片状に削ったもの。 2 独特の風味があり、十分に乾燥しているもの。
4-63	煮干しパック	KG	1 煮干しを粉末にしたもの。 2 水分透過紙パックに入れ密封したもの。

規格番号	品名	単位	規格
4-64	糸かつお	袋	鯉節を糸のように長細く削ったもの。
4-65	板かまぼこ	KG	白身魚を原料とし弾力があり、独特な風味があるもの。
4-66	紅白かまぼこ	KG	天然着色料を使用し、紅白のもの。
4-67	笹かまぼこ	KG	1 白身魚を原料としたもので弾力があり、独特な風味があるもの。 2 笹の葉の形に焼いたもの。
4-68	竹輪	KG	白身魚を原料とし弾力があり、独特な風味があるもの。
4-69	つみれ	KG	1 白身魚を原料としたもので弾力があり、独特な風味があるもの。 2 楕円形に形成したもの。
4-70	鳴戸巻き	KG	1 白身魚を原料としたもので弾力があり、独特な風味があるもの。 2 切り口は白地に食紅の渦巻き模様があるもの。
4-71	はんぺん	KG	魚肉のすり身にすりおろした山芋を混ぜて、調味して茹でたもの。
4-72	さつま揚げ	KG	1 白身魚を原料としたもので弾力があり、独特な風味があるもの。 2 良質な食用油で揚げたもの。
4-73	ごぼう揚げ	KG	1 ごぼうを芯にして巻いてあるさつま揚げとする。 2 白身魚を原料としたもので弾力があり、独特な風味があるもの。
4-74	カニ風味かまぼこ	KG	1 白身魚を原料としたもので弾力があり、独特な風味があるもの。 2 フレーク状にしたもの。
4-75	たらこ	KG	1 鱈の卵巣で1腹50g程度のもの。 2 無着色のもの。
4-76	明太子	KG	1 鱈の卵巣に唐辛子粉を加えて漬けたもの。 2 1腹50g程度で大きさの揃っているもの。 3 過度に着色していないもの。
4-77	マグロ油漬	袋	1 フレーク状 2 1袋1kg入レトルトパウチ
4-78	あさり	KG	1 粒揃いのもの。 2 石、砂、海藻等の異物が混入していないこと。
4-79	しじみ	KG	1 粒揃いのもの。 2 石、砂、海藻等の異物が混入していないこと。
4-80	エビむき身S	KG	1 Sサイズ 2 1kg入り。
4-81	エビむき身3L	KG	1 3Lサイズ 2 1kg入り。
4-82	カキむき身	KG	1 1個30g程度（岩手県産） 2 1kg入り。
4-83	あさりむき身	KG	1 むき身にして茹でたもの。 2 1個5g程度 3 1kg入り。

規格番号	品名	単位	規格
4-84	帆立むき身	KG	1 身を取り出したもので内臓を取り除いたもの。 2 1個40g程度
4-85	帆立の貝柱	KG	1 貝柱を取り出したもの。 2 1個50g程度 3 刺身用で生食できるもの。
4-86	ロールイカ	KG	脚、軟骨、内臓、皮を取り除き開いたもの。
4-87	つぼぬきイカ	KG	脚、軟骨、内臓、皮を取り除き筒状のもの。
4-88	いか塩辛	KG	1 脚、軟骨、内臓、皮を取り除き筒状にし、角棒状に形成したもの。 2 内臓を濾したものを塩漬けて熟成発酵させたもの。
4-89	あまえび	KG	1 全長7cm程度の生食用のもの。 2 1kg入り。
4-90	無頭えび	枚	1 21/25規格のブラックタイガーで頭部を取り除き冷凍したものとする。 2 1.8kg程度
4-91	カニフレーク	KG	フレーク加工したもの。
4-92	味付たこ	KG	たこの脚の部分を茹でたものを甘酢に漬けたもの。
4-93	たこスライス	KG	生食用の真ダコスライス
4-94	鰹干し物	KG	1枚100g程度
4-95	いかすり身串	袋	紅生姜味70g×10本入大冷・ニッスイ又は市販同等品以上可
4-96	どんこ切り身	KG	1切れ120g程度 市販同等品以上可
4-97	小鰹	KG	1匹50g程度 納品時冷凍されたもの
4-98	すじこ	KG	1 鮭・マスの卵粒を、塩漬けたもの。 2 粒が揃っていて変色、破損のないものとする。
4-99	はまぐり	KG	殻付のもの 1粒70g程度



5 野菜及び加工食品

共通事項	<p>1 新鮮で病虫害や切損のないもの。</p> <p>2 水洗いし土、泥、虫等がついていないもの。</p> <p>3 変色、異味異臭、カビ、傷等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。</p> <p>4 異物等の混入がなく、破損のないもの。</p> <p>5 野菜については有機野菜とする。</p> <p>7 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)</p>		
規格番号	品名	単位	規格
5-1	パセリ	KG	<p>1 香りが強く、緑色が鮮明なもの。</p> <p>2 葉先が良くちぢれ、汚れ、しみが無いもの。</p>
5-2	ブロッコリー	KG	<p>1 緑色が鮮明で褐色のしみがなく、つぼみがしまつたもの。</p> <p>2 茎の部分が著しく多すぎないこと。</p>
5-3	ほうれん草	KG	葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。
5-4	三つ葉	KG	特有の香りを有し茎の柔らかいもの。
5-5	生姜	KG	乳白色で、ヤケや黒ずみのないもの。
5-6	南瓜	KG	<p>1 形状、色沢の良好な完熟品であるもの。</p> <p>2 1個1~1.5kg程度</p>
5-7	夕顔	KG	<p>1 楕円形のもの。</p> <p>2 1個2kg程度</p>
5-8	小松菜	KG	<p>1 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。</p> <p>2 根部を除いたもの。</p>
5-9	青しそ	KG	青緑色のしそであるもの。
5-10	春菊	KG	<p>1 葉肉が薄く繊維が柔らかいもの。</p> <p>2 根部を除いたもの。</p>
5-11	せり	KG	35cm程度のものとする。
5-12	サラダ菜	KG	柔らかく、根切り、葉ずれのないもの。
5-13	サニーレタス	KG	<p>1 葉の上部が赤茶色のさえたもの。</p> <p>2 鮮やかな緑色で変色していないものとする。</p>
5-14	チンゲンサイ	KG	草丈25cm程度で葉柄は淡緑色なものとする。
5-15	菜ばな	KG	<p>1 菜の花の茎立ちの状態のものとする。</p> <p>2 開花していないものとする。</p>
5-16	にら	KG	<p>1 葉肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの。</p> <p>2 柔らかく伸びすぎない若葉とする。</p>
5-17	人参	KG	<p>1 切損がないもの。</p> <p>2 葉及び茎、ひげ、根を除いたもの。</p>
5-18	千切り人参	KG	規格番号5-17のものを縦横2mm、長さ4cm程度の角棒状に切ったものとする。
5-19	シャトーキャロット	KG	<p>1 規格番号5-17のものを長さ4cm程度のグラッセにしたものとする。</p> <p>2 1袋500g入り。</p>
5-20	アスパラガス	KG	<p>1 色が鮮明で、穂先の開いていないもの。</p> <p>2 太さが揃っているもの。</p>
5-21	白菜	KG	<p>1 外側は緑色が濃いもので結球がしっかりしていて芯が変色していない新鮮なもの。</p> <p>2 1個1kg程度</p>

規格番号	品名	単位	規格
5-22	蓮根	KG	1 自然な淡黄色で丸みがあり、節が少なく変色のしていないものとする。 2 ひげ、根を除き水洗いしたもの。
5-23	ピーマン	KG	鮮やかな緑色で断面は厚みがあり適度な硬さがあるものとする。
5-24	赤ピーマン	KG	1 規格番号5-23を完熟させた鮮やかな赤色のもの。 2 パプリカを可とする。
5-25	黄ピーマン	KG	1 鮮やかな黄色で断面は厚みがあり適度な硬さがあるもの。 2 パプリカを可とする。
5-26	みょうが	KG	長さ5cm程度の光沢があるもので、鮮やかな紅紫色で結球がしっかりしているもの。
5-27	もやし	KG	鮮やかな白色で形の揃っているもの。
5-28	オクラ	KG	鮮やかな緑色で断面は厚みがあり、毛が生え揃っていて適度な硬さがあり新鮮なもの。
5-29	かぶ	KG	1 葉、茎、ひげ根を除き、水洗いしたもの。 2 鮮やかな緑色の葉をつけたものとする。
5-30	たらの芽	KG	つぼみが密に詰まっていて変色のないもの。
5-31	にがうり	KG	鮮やかな緑色で適度な硬さのある新鮮なもの。
5-32	キャベツ	KG	結球がしっかりしていて芯が小さく鮮やかな緑色で変色のないもの。
5-33	紫キャベツ	KG	結球がしっかりしていて芯が小さく鮮やかな紫色のもので変色のないもの。
5-34	セロリ	KG	1 鮮やかな緑色で茎が太く繊維の凹凸があるものとする。 2 第1節が20cm以上あるもの。
5-35	胡瓜	KG	1 鮮やかで濃い緑色のもので、大きく湾曲していないもの。 2 とげが鋭く太さが均一なもの。
5-36	水菜	KG	1 葉肉が薄く繊維の柔らかいもの。 2 根部を除いたもの。
5-37	牛蒡	KG	品種は新牛蒡で髭根が少なく、しなびていないもの。
5-38	千切り牛蒡	KG	規格番号5-37のものを縦横2mm、長さ4cm程度の角棒状に切ったもの。
5-39	ししとう	KG	鮮やかな緑色で断面は厚みがあり適度な硬さがあるもの。
5-40	大根	KG	1 品種は青首大根で髭根が少なくしなびていないもの。 2 断面は水分が豊富できめ細かく空洞がないもの。
5-41	貝割れ大根	KG	1 生食用の専用品種とする。 2 葉は鮮やかな緑色で茎は白く太さが均一なもの。
5-42	玉葱	KG	1 根は伸びていないもので外皮は乾燥し、手で押すと硬いもの。 2 季節により品種を指定することがある。
5-43	レッドオニオン	KG	1 根は伸びていないもので外皮は乾燥し、手で押すと硬いもの。 2 生食用の品種で鮮やかな紫色のもの。
5-44	レタス	KG	1 結球型の品種のもの。 2 鮮やかな緑色で変色していないもの。
5-45	とうもろこし	KG	1 粒着完全で粒が揃ったもの。 2 完熟していないもので粒を押すと適度な弾力のある状態のもの。

規格番号	品名	単位	規格
5-46	トマト	KG	1 鮮やかな赤色で丸みがあり角張っていないもの。 2 傷、ひび割等が無く断面はゼリーが詰まっているもの。
5-47	ミニトマト	KG	1 品種はプチトマトで鮮やかな赤色で丸みがあり角張っていないもの。 2 直径2cm程度で傷、ひび割等が無く断面はゼリーが詰まっているもの。
5-48	茄子	KG	1 鮮やかな紫色で丸みがあり、皮が柔らかく完熟したもの。 2 傷等が無く光沢があり新鮮なもの。
5-49	にんにくの芽	KG	1 鮮やかな緑色で断面は水分があり、茎は硬さがあり太さが均一なもの。 2 長さは30cm程度とする。
5-50	長葱	KG	1 葉は鮮やかな緑色で茎は白く境目は色がはっきりとしているもの。 2 結球がしっかりしていて根の太さは均一のもの。
5-51	万能葱	KG	1 葉は鮮やかな緑色で茎は白く境目は色がはっきりとしているもの。 2 結球がしっかりしていて根の太さは均一のもの。
5-52	筍水煮	KG	1 水で茹でられていて、下ごしらえされたもの。 2 真空パックで包装されたもの。
5-53	トマトピューレ	本	1 新鮮なトマトをピューレしたもの。 2 1本400g入り。
5-54	山菜水煮	KG	ワラビ、ゼンマイ、タケノコなどを一口大にして、茹でて灰汁を取り除いたもの。
5-55	ふき水煮	KG	ふきを茹でて灰汁を取り除いたもの。
5-56	れんこん水煮	KG	れんこんを茹でて灰汁を取り除いたもの。
5-57	切干大根	KG	大根を乾燥させたもので形状は、角棒状に切ったもの。
5-58	かんぴょう	KG	硫黄燻蒸した後に乾燥させたもの。
5-59	冷凍ブロッコリー500g	袋	エクアドル自然解凍用ニチレイ・ノースイ又は市販同等品以上可
5-60	冷凍乱切り南瓜500g	袋	35±10g ノースイ・ジェフダ又は市販同等品以上可
5-61	ぜんまい水煮	KG	アク抜きし、水煮の物
5-62	味付餅入り信田	袋	50g×10個湯煎P神栄・神栄又は市販同等品以上可
5-63	揚げなす乱切りLサイズ	袋	1kgそのまま使用ニチレイ・ノースイ又は市販同等品以上可
5-64	モロヘイヤ	KG	葉にハリがありみずみずしく、茎に弾力のあるもの。
5-65	冷凍ダイスカット南瓜	KG	1.5cm角ノースイ・ジェフダ又は市販同等品以上可
5-66	冷凍小松菜	KG	1kg5cmIQFニチレイ・ノースイ又は市販同等品以上可
5-67	人参シャトーカット	KG	500g冷凍品ニチレイ・ノースイ又は市販同等品以上可
5-68	水煮わらび	KG	Net1kg 塩蔵でないもの(岩手県産)
5-69	豆苗	KG	葉がしっかり開き、全体としてつやと張りのあるもの。
5-70	にら(岩手県産)	KG	1 葉肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの。 2 柔らかく伸びすぎでない若葉とする。

6 芋類及び加工食品

共通事項	<p>1 新鮮で病虫害や切損のないもの。</p> <p>2 水洗いし土、泥、虫等がついていないもの。</p> <p>3 変色、異味、異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。</p> <p>4 異物等の混入がなく、破損のないもの。</p> <p>5 芋については大きさが均一のもの。</p> <p>6 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)</p>		
規格番号	品名	単位	規格
6-1	馬鈴薯	KG	<p>1 土を除き、病虫害、発芽が認められないこと。</p> <p>2 皮は青い部分、断面は空洞がないもの。</p>
6-2	さつまいも	KG	<p>1 土を除き、病虫害、発芽が認められないこと。</p> <p>2 傷等が無く断面は空洞がないもの。</p>
6-3	長芋	KG	傷、変色等がないもの。
6-4	こんにやく	KG	<p>1 弾力性があり、異物の混入がないもの。</p> <p>2 500g入り。</p> <p>3 注水しPE又はPPの袋に入ったもの。</p>
6-5	糸こんにやく	KG	<p>1 弾力性があり、異物の混入がないもの。</p> <p>2 1kg入り。</p> <p>3 注水しPE又はPPの袋に入ったもの。</p>
6-6	澱粉	KG	<p>1 白色で固まりがなく、粉末がきめ細かいもの。</p> <p>2 1kg入り。</p> <p>3 PE又はPPの袋に入ったもの。</p>
6-7	春雨	KG	<p>1 馬鈴薯又は緑豆澱粉を原料としたもの。</p> <p>2 PE又はPPの袋に入ったもの。</p>

## 7 果実類

共通事項	1 新鮮で病虫害や切損のないもの。		
	2 水洗いし土、泥、虫等がついていないもの。		
	3 変色、異味、異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。		
	4 異物等の混入がなく、破損のないもの。		
	5 酸度、糖度については、それぞれの果実のもっとも適度な状態のもの。		
	6 規格に対し、同等品のもの。（他社の製品を含む。）		
規格番号	品名	単位	規 格
7-1	みかん	KG	1 扁平形で濃い黄色のもの。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-2	オレンジ	KG	1 扁平形で濃い黄色のもの。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-3	キウイフルーツ	KG	1 特有の芳香があるもの。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-4	グレープフルーツ	KG	1 品種は要求書で示す。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-5	ゆず	KG	1 季節により青ゆず、黄ゆずのどちらかにする。 2 傷等が無く断面は空洞がないものとする。
7-6	レモン	KG	1 形と色つきがよく、皮が薄く、肌のきめ細かいもの。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-7	アボカド	KG	1 濃い緑色のもので弾力のあるもの。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-8	いちご	KG	1 つやがよく、へたが濃い緑色のもの。 2 鮮やかな赤色で形状、大きさが均一のもの。
7-9	アメリカンチェリー	KG	鮮やかな黒赤色で形状、大きさが均一のもの。
7-10	柿	KG	鮮やかなオレンジ色で形状、大きさが均一で傷等が無いもの。
7-11	西瓜	KG	1 球形（1玉2kg程度） 2 つやがよく、しまがくっきりしたもの。 3 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-12	梨	KG	1 みずみずしいもの。 2 傷等が無く断面は空洞がないもの。
7-13	バナナ	KG	1 未熟な青いものは不可とする。 2 鮮やかな黄色で形状、大きさが均一のもの。
7-14	ぶどう（岩手県産）	KG	1 傷等が無く房がしっかりとしたもの。 2 形状、大きさが均一のもの。
7-15	ライチ	KG	1 水洗後、冷凍したもの。 2 病虫害や切損のないもの。 3 1kg毎にPE又はPPの袋に入ったもの。
7-16	メロン	KG	1 特有の芳香があるもの。 2 傷等がなく形状、大きさが均一のもの。
7-17	桃	KG	1 皮に傷がないもの。 2 形状、大きさが均一のもの。
7-18	りんご（岩手県産）	KG	1 傷等が無く肌がきれいなもの。 2 形状、大きさが均一のもの。
7-19	業務用デザートベース（イチゴ）	袋	1kg袋牛乳比1:1のもの 市販品同等品以上可
7-20	マスカット	KG	1 傷等が無く房がしっかりとしたもの。 2 形状、大きさが均一のもの。

8 卵類、乳製品及び加工食品

共通事項	<p>1 卵については、鮮度良好で大きさが一様に揃ったもの。</p> <p>2 変色、異味異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。</p> <p>3 異物等の混入がなく、破損のないもの。</p> <p>4 PE又はPPの容器に入ったもの。</p> <p>5 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)</p>		
規格番号	品名	単位	規格
8-1	うずら卵	KG	1個20g程度
8-2	鶏卵	KG	1個60g程度
8-3	温泉たまご	KG	1個60g程度
8-4	卵豆腐	個	<p>1 1個50g程度</p> <p>2 PEのスプーン付きのもの。</p>
8-5	茶わん蒸し	個	<p>1 1個70g程度</p> <p>2 具材の種類は要求書で示す。</p> <p>3 PEのスプーン付きのもの。</p>
8-6	オムレツ	KG	<p>1 1個50g程度</p> <p>2 納品時は冷凍状態とする。</p>
8-7	和風たまご加工品	KG	<p>1 和風だしを使用した半熟状のもの。</p> <p>2 1kg入り。</p>
8-8	洋風たまご加工品	KG	<p>1 バターを使用した半熟状のもの。</p> <p>2 1kg入り。</p>
8-9	錦糸卵	KG	<p>1 厚さ2mmの薄焼き卵を5cm程度の千切りにしたのもの。</p> <p>2 500g入</p> <p>3 納品時は冷凍状態とする。</p>
8-10	厚焼き卵	KG	<p>1 500g入り。</p> <p>2 納品時は冷凍状態とする。</p>
8-11	伊達巻き	KG	<p>1 500g入り。</p> <p>2 納品時は冷凍状態とする。</p>
8-12	ミニパック牛乳	個	<p>1 成分規格、製造基準、保存基準は厚生労働省が定めるところの牛乳とする。</p> <p>2 1個200ml入り。</p>
8-13	コーヒー入乳飲料	本	<p>1 コーヒー乳飲料で規格番号8-14の牛乳を使用したもの。</p> <p>2 1本1000ml入り。</p>
8-14	パック牛乳	本	<p>1 成分規格、製造基準、保存基準は厚生労働省が定めるところの牛乳とする。</p> <p>2 1本1000ml入り。</p>
8-15	プリン	個	<p>1 1個100g程度</p> <p>2 紙のスプーン付きのもの。</p>
8-16	カスタードプリン	個	<p>1 1個80g程度</p> <p>2 紙のスプーン付きのもの。</p>
8-17	プレーンヨーグルト	個	内容量250ml程度
8-18	のむヨーグルト	本	<p>1 紙パック</p> <p>2 1本1000ml入り。</p>

規格番号	品名	単位	規格
8-19	ヨーグルト	個	1 1個50g程度 2 紙のスプーン付きのもの。
8-20	生クリーム	個	1 動物性のもの。 2 1個250ml程度
8-21	乳酸菌飲料A	本	1本45ml入り。
8-22	乳酸菌飲料B	本	1本80ml入り。
8-23	乳酸菌飲料C	本	1本125ml入り。
8-24	フルーツベース (イチゴ味)	KG	1袋1kg入り。
8-25	フルーツベース (ブルーベリー味)	KG	1袋1kg入り。
8-26	フルーツベース (パイナップル味)	KG	1袋1kg入り。
8-27	フルーツベース (ピーチ味)	KG	1袋1kg入り。
8-28	フルーツベース (オレンジ味)	KG	1袋1kg入り。
8-29	粉チーズ	本	1 チーズを粉末にしたもの。 2 1本80g程度
8-30	チーズ	個	1 ナチュラルチーズ。 2 固形250g程度
8-31	スライスチーズ	袋	1 ナチュラルチーズ。 2 1枚毎にPE又はPPの袋入りのもの。 3 5枚入
8-32	ピザ用チーズ	KG	雪印メグミルク・OBB又は市販品同等以上可
8-33	乳性飲料125ml	本	Ca125mg賞味期限4か月以上市販同等品以上可
8-34	型抜き15gチーズ	個	プロセスチーズ15gQBB・ホニホ又は市販同等品以上可
8-35	Caたっぷりオムレツ (チーズ)	個	1 1個50g程度 2 納品時は冷凍状態とする。
8-36	Caたっぷりオムレツ (法蓮草)	個	1 1個50g程度 2 納品時は冷凍状態とする。
8-37	LL牛乳200ml	個	常温保存可能品3か月以上保証市販同等品以上可
8-38	プラズマ乳酸菌飲料配合生茶	個	1 500ml容器入り。 2 キリン・伊藤園又は市販同等品以上可

9 種実類及び加工食品

共通事項	1 形状の揃ったもの。 2 変色、異味異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。 3 異物等の混入がなく、破損のないもの。 4 PE又はPPの袋に入ったもの。 5 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)		
規格番号	品名	単位	規格
9-1	白胡麻	KG	白色の品種で形状が整ったもの。
9-2	黒胡麻	KG	黒色の品種で形状の揃ったもの。
9-3	白すり胡麻	KG	白色の品種で砕いて粉末にしたもの。
9-4	胡麻ペースト	KG	白色の品種で砕いてペーストにしたもの。
9-5	落花生	KG	乾燥良好で1個15g程度のもの。
9-6	ピーナッツ	袋	1 1袋100g入り。 2 殻をむいたもの。
9-7	ピーナッツ和えの素	KG	1 ピーナッツを砕いて粉末にしたもの。 2 500g入り。
9-8	胡麻和えの素	KG	1 白色の品種のもので砕いて粉末にしたもの。 2 500g入り。



10 海藻類、茸類及び乾燥食品

共通事項	1 製品は製造後1ヶ月以内のものとする。 2 変色、異味異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。 3 異物等の混入がなく、破損のないもの。 4 乾燥食品については、十分に乾燥していること。 5 PE又はPPの袋に入ったもの。 6 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)		
規格番号	品名	単位	規格
10-1	青のり粉	袋	乾燥させた良質な青のりを1mm程度の粉状にしたもの。
10-2	焼きのり	袋	天日乾燥シートにしたもので縦15cm、横10cm程度のもの。
10-3	きざみのり	袋	1 焼きのりを幅2mm、長さ5cm程度に切ったものとする。 2 1袋100g入り。
10-4	味付のり	束	1 醤油、味醂で味付けし乾燥させたもの。 2 縦8.5cm横3.5cm程度 3 1束5枚入り。
10-5	乾燥岩のり	袋	1 良質な岩のりを乾燥させたもの。 2 100g入り。
10-6	乾燥ふのり	袋	1 良質なふのりを乾燥させたもの。 2 40g入り。
10-7	海苔スティック	本	海苔の佃煮1個13g入
10-8	結び昆布	KG	1 昆布を切ったものを玉結びにしたもの。 2 乾燥したもの。 3 1袋200g入り。
10-9	だし昆布	KG	1袋200g入り。
10-10	塩ふき昆布	袋	1 細くカットし塩漬けたもの。 2 1袋65g程度
10-11	とろろ昆布	KG	1 昆布を薄く削った白板昆布 2 1袋100g入り。
10-12	ところてん	KG	細い糸状にしたもの。
10-13	ひじき	KG	1袋1kg入り。
10-14	乾燥若布	KG	1 乾燥した状態で1cm程度のもの。 2 1袋200g入り。
10-15	海藻サラダ	KG	1 ワカメ、寒天等を乾燥させたもの。 2 1袋100g入り。
10-16	めかぶ	KG	1 若布の茎の基部の両縁でできる成実葉を細かく刻んだもの。 2 チルド1kg入り。
10-17	アカモク	KG	1 軸を取り除き、洗浄し細かくカットされ冷凍したもの。 2 1kg入程度
10-18	えのき茸	KG	株の径10cm程度で1株100g程度のものとする。
10-19	きくらげ	KG	きくらげを3cm~5cmに切ったもので乾燥させたもの。
10-20	生椎茸	KG	1 カサの開きは7分程度のもの。 2 直径3.5cm程度
10-21	干椎茸	KG	スライスされたもの。
10-22	しめじ	KG	株の径10cm程度1株130g程度のもの。
10-23	舞茸	KG	株の径8cm程度1株120g程度のもの。
10-24	エリンギ	KG	茎の直径3.5cm程度1株120g程度のもの。
10-25	塩こんぶ	袋	140gフジッコ・くらこん又は市販同等品以上可
10-26	アオサ	KG	鮮やかな緑色をしているもの。

11 冷凍加工食品

共通事項	1 野菜類、豆類、芋類については、それぞれの食品に適したブランチング処理を施したものとす。		
	2 食品はすべて急速冷凍したもの。		
	3 変色、異味異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。		
	4 異物等の混入がなく、破損のないもの。		
	5 賞味期限等は納品時に3か月以上あるもの。		
	6 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)		
	7 PE又はPPの袋に入ったもの。		
規格番号	品名	単位	規格
11-1	冷凍白玉団子	KG	1 精白もち米を100%原料としたもの。 2 白色で固まりがなく、粉末がきめ細かいものとし、冷凍されたもの。
11-2	冷凍ハーフポテト	KG	1kg入り。
11-3	冷凍里芋	KG	皮をむき直径2cmの球形に形成したもので短時間茹でぬめりをとり冷凍したもの。
11-4	冷凍ベビーホタテ	KG	1 帆立をむき身にし、短時間で茹でたもの。 2 1個20g程度
11-5	冷凍シーフードミックス	KG	規格番号4-80、4-83、新鮮なイカの脚、軟骨、内臓、皮を取り除き開いたものを15g程度に各食品同量程度混ぜたもの。
11-6	ハムステーキ	袋	1個100g程度のもの。
11-7	冷凍ほうれん草	KG	新鮮なほうれん草をカットして冷凍したもの。
11-8	冷凍ロマネスコ	KG	1 新鮮なロマネスコをカットして冷凍したもの。
11-9	ソテーオニオン	KG	1 玉葱を薄くスライスし油で炒めたもの。 2 1kg入り
11-10	冷凍さやいんげん	KG	1 筋を取り除いたもの。 2 500g入り。
11-11	冷凍えだまめ	KG	1 筋を取り除いたもの。 2 500g入り
11-12	冷凍さやえんどう	KG	1 筋を取り除いたもの。 2 500g入り。
11-13	冷凍グリーンピース	KG	1 粒が揃ったもの。 2 500g入り。
11-14	冷凍ブロッコリー	KG	1 形が揃っているもの。 2 500g入り。
11-15	冷凍きざみオクラ	KG	1 下処理され、きざまれたもの。 2 500g入り。
11-16	冷凍ミニロールキャベツ	袋	1 1個37g程度 2 1袋20個入り。
11-17	冷凍とろろ芋	KG	1 長芋をすり卸したもの。 2 1kg入り。
11-18	冷凍きのこミックス	KG	1 3種類以上のきのこ類をバランス良く使用されたもの。 2 500g程度入り。

規格番号	品名	単位	規 格
11-19	冷凍グリーンアスパラ	KG	1 鮮度を保ち冷凍されたもの。 2 500g程度入り。
11-20	冷凍ミックス野菜(洋)	KG	1 3種類以上の野菜を使用しているもの。 2 500g程度入り。
11-21	冷凍ピーマンスライス	KG	1 3色のピーマンをスライスし、冷凍したもの。 2 500g程度入り。
11-22	冷凍野菜ミックス(汁用)	KG	1 汁用にカットされた冷凍野菜。 2 500g程度入り。
11-23	冷凍野菜ミックス(カレー用)	KG	ジャガイモ、玉葱、人参を乱切りにカットし冷凍したもの。
11-24	ミックスベジタブル	KG	1 スイートコーンの粒、1cm角切りの人参、グリーンピース をそれぞれ同量に混ぜたもの。 2 1kg入り。
11-25	牛丼の具	KG	1 1kg入り。
11-26	冷凍ねぎとろ	KG	1 1kg入り。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
11-27	ハンバーグ	KG	1 1つ120g程度入り。 2 1袋5個入り。
11-28	味付ミートボール		1kg入り。(1個15g程度)
11-29	チキンボール	KG	1 1個15g程度 2 1kg入り。
11-30	冷凍焼きギョーザ	KG	1個25g程度入り。
11-31	シューマイ	KG	1 1個14g程度 2 1袋50個入り。
11-32	かに風味入りシュウマイ	KG	1 1個15g程度入り。 2 1袋50個入り。
11-33	えびシューマイ	KG	1 1個15g程度 2 1袋50個入り。
11-34	春巻	KG	1個50g程度
11-35	ワンタン	KG	1個6.5g程度
11-36	冷凍ロールキャベツ	KG	1 1個20g程度 2 1袋60個入り。
11-37	フライドチキン	KG	1 1個120g程度 2 5本入り。
11-38	チキンカツ	KG	1個120g程度
11-39	とんかつ	KG	1個120g程度
11-40	グリルチキン	KG	1個120g程度
11-41	メンチカツ	KG	1個120g程度
11-42	ささみチーズカツ	KG	1個120g程度
11-43	ひとくちヒレカツ	KG	1個40g程度
11-44	白身魚フライ	KG	1個60g程度
11-45	アジフライ	KG	1個60g程度
11-46	鮭フライ	KG	1個60g程度
11-47	キスフライ	KG	1個30g程度
11-48	エビフライ	KG	1尾20g程度

規格番号	品名	単位	規 格
11-49	イカリングフライ	KG	1尾20g程度
11-50	豆腐ハンバーグ	KG	1個120g程度
11-51	イカフライ	KG	1個60g程度
11-52	いか下足唐揚	KG	1kg入り。
11-53	えび天ぷら	KG	サイズは2Lのもの。
11-54	いかの天ぷら	KG	1個50g程度
11-55	冷凍かき揚	KG	1個85g程度
11-56	肉じゃがコロッケ	KG	1個70g程度
11-57	牛肉コロッケ	KG	1個70g程度
11-58	クリームコロッケ	KG	1個60g程度俵型のもの。
11-59	野菜コロッケ	KG	1個55g程度
11-60	カレーコロッケ	KG	1個70g程度
11-61	ツナサラダコロッケ	KG	1個70g程度
11-62	椎茸肉詰めフライ	KG	1個30g程度
11-63	えびカツ	KG	1個100g程度
11-64	インゲンごま和え	KG	1kg入り。
11-65	ほうれん草のごま和え	KG	1kg入り。
11-66	レンコン金平	KG	500g入り。
11-67	きんぴらごぼう	KG	500g入り。
11-68	京うの花	KG	1kg入り。
11-69	ポテトサラダ	KG	1kg入り。
11-70	ごぼうサラダ	KG	1kg入り。
11-71	グレイビーハンバーグ140	袋	1kg入り。
11-72	キャベツ生メンチカツ85	個	85gニチレイ・味の素又は市販同等品以上可
11-73	ハーフボンドビーフハンバーグ	袋	227g×5P入ボイルPベスト・味の素又は市販同等品以上可
11-74	冷凍ささがきごぼう	KG	IQF1kg 市販同等品以上可
11-75	栗ご飯の素	KG	醤油漬けされた山菜等及びむき栗。1KG程度入
11-76	豚角煮 冷凍	KG	1 一口大に切ったものを醤油、味醂等で味を付けたもの。 2 納品時は冷凍状態とする。
11-77	ポークボール	KG	小粒5g1kg袋入味の素・ベスト又は市販同等品以上可
11-78	冷凍肉水餃子	袋	800g50個入袋味の素・ニチレイ又は市販同等品以上可
11-79	イワシフライ60g	箱	3kg(50個入)大冷・ヤヨイ又は市販同等品以上可
11-80	ホッケフライ50g	箱	道産5kg(100個入)大冷・ヤヨイ又は市販同等品以上可
11-81	サーモンタルタルフライ80g	箱	800g(10個)×6袋入大冷・ヤヨイ又は市販同等品以上可
11-82	クリームコロッケ(カニ)	箱	1個60g程度俵型のもの。

## 12 漬物及び佃煮

共通事項	1 漬かりが適当で、それぞれの食品特有の風味があるもの。		
	2 添加物については食品衛生法に定められたとおりの使用とし、規定外の添加物が使用したものは不可とする。		
	3 繊維が硬く歯切れの良くないものは不可とする。		
	4 変色、異味異臭、カビ等がなく、それぞれの食品特有の色、光沢、風味を有していること。		
	5 異物等の混入がなく、破損のないもの。		
	6 不自然な着色をしたものは不可とする。		
	7 P E又はP Pの袋に入ったもの。		
	8 規格に対し、同等品のもの。(他社の製品を含む。)		
規格番号	品名	単位	規 格
12-1	白菜漬	KG	1 白菜を塩漬けしたもの。 2 1kg入り。
12-2	白菜朝鮮漬	KG	1 2cm程度の角切りにした白菜を朝鮮漬液で漬けたもの。 2 1kg入り。
12-3	白菜キムチ	KG	1 白菜をキムチ液で味良く漬けたもの。 2 1kg入り。
12-4	カクテキ	KG	1 大根をキムチ液で味良く漬けたもの。 2 1kg入り。
12-5	ミックス漬	KG	1 キャベツ、胡瓜、人参等を塩漬けしたもの。 2 1kg入り。
12-6	胡瓜漬	KG	1 胡瓜を塩漬けしたもの。 2 1kg入り。
12-7	胡瓜朝鮮漬	KG	1 2cm程度の乱切りにした胡瓜を朝鮮漬液で漬けたもの。 2 1kg入り。
12-8	青かっぱ	KG	1 胡瓜を塩漬けし、1cm程度で一口大にしたもの。 2 1kg入り。
12-9	沢庵漬	KG	1 JAS規格に準ずるもの。 2 1kg入り。
12-10	つぼ漬	KG	1 大根を薄く切って三杯酢につけたもの。 2 1kg入り。
12-11	桜大根漬	KG	1 桜大根をしそ漬けにした物を2cm程度で一口大に切ったもの。 2 1kg入り。
12-12	べったら漬	KG	1 大根をこうじ漬けにした物を2cm程度で一口大に切ったもの。 2 1kg入り。
12-13	大根細切漬	KG	1 大根を塩漬けにしたものを細く切ったもの。 2 1kg入り。
12-14	しば漬	KG	1 茄子、胡瓜、生姜、しそを塩漬けしたもの。 2 1kg入り。
12-15	かぶ漬	KG	1 かぶを塩漬して2cm程度で一口大にしたもの。 2 1kg入り。

規格番号	品名	単位	規 格
12-16	茄子漬	KG	1 茄子を塩漬けしたもの。 2 1kg入り。
12-17	もやし朝鮮漬	KG	1 もやしを朝鮮漬液で漬けたもの。 2 1kg入り。
12-18	野沢菜漬	KG	1 野沢菜を塩漬けして2cm程度で一口大にしたもの。 2 1kg入り。
12-19	高菜漬	KG	1 高菜を醤油、塩、味醂、少量の唐辛子粉で漬けて、2cm程度で一口大にしたもの。 2 1kg入り。
12-20	ザーサイキムチ	KG	1 ザーサイを醤油、塩、味醂、少量の唐辛子粉で漬けて、2cm程度で一口大にしたもの。 2 1kg入り。
12-21	しその実漬	KG	1 しその実を塩漬けしたもの。 2 1kg入り。
12-22	生姜甘酢漬	KG	1 根生姜を1mm程度にスライスしたものを甘酢漬けにしたもの。 2 1kg入り。
12-23	紅生姜	KG	1 2ミリ角、長さ2cm程度の棒状に切ったものを梅酢漬けにしたもの。 2 1kg入り。
12-24	楽京漬	KG	1 1.5cm程度の楽京を甘酢漬けにしたもの。 2 1kg入り。
12-25	福神漬	KG	1 厚さ2mm、縦横1cmに切った大根、蓮根を醤油、味醂で漬けたもの。 2 1kg入り。
12-26	奈良漬	KG	小ウリを醤油、甘酢で漬けて2cm程度で一口大にしたもの。
12-27	谷川漬	KG	1 ワラビ、キクラゲ、エノキ等水煮にしたもの。 2 1kg入り。
12-28	山海漬	KG	1 厚さ2mm、縦横1cmに切った大根、胡瓜、クラゲを醤油味醂、イクラの粒、かずのこの粒で漬けたもの。
12-29	松前漬	KG	1 1個6.5g程度 2 1kg入り。
12-30	味付メンマ	KG	1 長さ3cm、幅1cm、厚さ5mm程度短冊切りにした筍をキムチ漬けにしたもの。 2 1kg入り。
12-31	なめ茸	個	400g瓶入り 信濃産業・妙高又は同等品以上可
12-32	卓上梅干	個	1 直径2cmの梅干にしたもので、調味に味醂、甘味料を加えたもの。 2 1kg入り。
12-33	中華クラゲ	袋	1袋2000g程度入り。
12-34	紅白なます	KG	国産の大根、人参を五穀酢で味付けしたもの。
12-35	筍土佐煮	KG	筍を醤油、鰹節で漬けたもの。
12-36	小女子佃煮	KG	小魚や小エビを使用し甘辛く味付けしたもの。

13 缶詰、瓶詰及びレトルト食品

共通事項	<p>1 缶詰は外観及び形状は巻締完全で破損、さび、変形、膨張がないこと。</p> <p>2 缶詰は製造は原則として6ヶ月以内のもので、納入後1年以上の賞味期限があるものの。</p>		
規格番号	品名	単位	規 格
13-1	みかん缶	缶	1 4号缶 2 Mサイズ
13-2	チェリー缶	缶	1 4号缶 1 年産、等級及び品種については、別示する。
13-3	黄桃缶	缶	1 4号缶 2 全糖、二つ割りタイプ
13-4	パイ缶	缶	1 4号缶 2 全糖、フレッシュピーセス
13-5	白桃缶	缶	1 4号缶 2 全糖、二つ割りタイプ
13-7	MIXフルーツ缶	缶	1 1号缶 2 黄桃、パイ、チェリー、洋なし等を一口大に切りシロップに漬けたもの。
13-8	ヤングコーン缶	缶	1 遺伝子組み換えでないヤングコーンを使用しているもの。 2 4号缶
13-9	コーンクリーム缶	缶	1 遺伝子組換えでないスイートコーンを使用しているもの。 2 4号缶入 3 クリームスタイル
13-10	スイートコーン缶	缶	1 遺伝子組換えでないスイートコーンを使用しているもの。 2 4号缶入 3 ホールカーネル
13-11	ホールトマト缶	缶	1 遺伝子組み換えでないトマトを使用し、水煮されたもの。 2 1号缶
13-12	カットトマト缶	缶	1 遺伝子組み換えでないトマトを使用し、ダイスカットされ水煮されたもの。 2 1号缶
13-13	なめこ缶	缶	1 水煮したもの。 2 Mサイズ 3 4号缶
13-14	マッシュルーム缶	缶	1 4号缶 2 スライスしたもの。
13-15	鮭甘塩焼き（レトルト）	KG	1 1切れ30g 2 一袋10枚入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
13-16	鯖の塩焼き（レトルト）	KG	1 1切れ30g 2 一袋10枚入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
13-17	鯖のごま味噌煮（レトルト）	KG	1 1切れ30g 2 一袋10枚入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。

規格番号	品名	単位	規格
13-18	鯖味噌煮缶	缶	1 鯖を味噌、砂糖等で味付けしたもの。 2 固形量1400g入り。 3 TK2K缶
13-19	さんま蒲焼缶	缶	1 固形量1800g入り。 2 TK2K缶
13-20	焼き鳥缶	缶	1 固形量1200g入り。 2 一口大に切ったものを醤油、味醂等で味を付けたもの。 3 TK2K缶
13-21	うずら卵水煮缶	缶	1 固形量430g入り。 2 2号缶
13-22	デミグラスソース缶	缶	1 1缶820g入り。 2 2号缶
13-23	さば水煮缶	缶	1 固形量1800g入り。 2 TK2K缶



14 調味料及び香辛料

共通事項	<p>1 変色、異味、異臭、カビ等がなく、それぞれの調味料及び香辛料の特有の色、光沢、風味を有していること。</p> <p>2 異物等の混入がなく、破損のないもの。</p> <p>3 賞味期限が納入後3ヶ月以上あるもの。</p>		
規格番号	品名	単位	規 格
14-1	砂糖	KG	<p>1 上白糖とし純白色で光沢があり細紛状で固まりがなく異物の認められないもの。</p> <p>2 PE又はPPの袋に入ったもの。</p>
14-2	チャツネ	缶	<p>1 450g入り。</p> <p>2 野菜や果物を香辛料を加えてペースト状にしたもの。</p>
14-3	食塩	KG	<p>1 純白で光沢があり乾燥していて粒子の細かいもの。</p> <p>2 1kg入り。</p> <p>3 PE又はPPの袋に入ったもの。</p>
14-4	地産食塩	KG	<p>1 100g入り。</p> <p>2 岩手県産食塩</p> <p>3 純白で光沢があり乾燥していて粒子の粗いもの。</p> <p>4 参考銘柄「のだ塩」等</p>
14-5	食卓塩	個	<p>1 純白で光沢があり乾燥していて粒子の細かいもの。</p> <p>2 100gビン入り。</p>
14-6	醤油	本	<p>1 特有の香味があり塩見淡泊で甘みがあり、赤紫色のもの。</p> <p>2 1.8L入り。</p> <p>3 PE又はPPボトル入</p>
14-7	小袋醤油	袋	<p>1 1個3g程度</p> <p>2 1袋300個入</p> <p>3 PE又はPPの袋に入ったもの。</p>
14-8	山田の醤油	本	<p>1 岩手県山田町特産醤油</p> <p>2 1.8L入り。</p> <p>3 PE又はPPボトル入</p>
14-9	減塩醤油	本	<p>1 醤油に比べ、食塩相当量を約20%減少させたもの。</p> <p>2 1.8L入り。</p> <p>3 PE又はPPボトル入り。</p>
14-10	本味酛	本	<p>1 本みりんで、不純物を含まないものでアルコール度数0.5%以上のもの。</p> <p>2 1.8L入</p> <p>3 PE又はPPボトル入</p>
14-11	食酢	本	<p>1 独特の香味を有する穀物醸造酢とする。</p> <p>2 1.8L入り。</p> <p>3 PE又はPPボトル入</p>
14-12	味付ぼん酢	本	<p>1 1.8L入り。</p> <p>2 PE又はPPボトル入り。</p>
14-13	レモン果汁	本	<p>1 濃縮還元果汁100%、保存料無添加</p> <p>2 450ml程度</p> <p>3 PE又はPPボトル入り。</p>

規格番号	品名	単位	規 格
14-14	料理酒	本	1 有塩の醸造酒 2 1.8L入り。 3 PE又はPPボトル入
14-15	料理用白ワイン	本	1 1.8L入り。 2 紙パック、PE又はPPボトルに入ったもの。
14-16	料理用赤ワイン	本	1 1.8L入 2 紙パック、PE又はPPボトルに入ったもの。
14-17	中濃ソース	本	1 300ml入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-18	とんかつソース	本	1 300ml入り。 2 PE又はPPボトル入
14-19	オイスターソース	本	1 180g入り。 2 ビン容器入
14-20	ステーキソース	本	1 1L入り。 2 PEボトル入り。
14-21	トマトケチャップ	本	1 1本500ml入り。 2 PE又はPPパック入
14-22	和風ドレッシング	本	1 1L入り。
14-23	ドレッシング香味和風	本	1 1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-24	サウザンドドレッシング	本	1 1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-25	青しそドレッシング	本	1 1本1000ml入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-26	中華ドレッシング	本	1 1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-27	イタリアンドレッシング	本	1 1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-28	フレンチドレッシング	本	1 1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-29	深煎りごまドレッシング	本	1 1L入 2 PE又はPPボトル入り。
14-30	かぶらドレッシング	本	1 1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-31	小袋ごまドレッシング	袋	1 1個20ml入り。 2 1袋40個入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-32	小袋和風ドレッシング	袋	1 1個20ml入り。 2 1袋40個入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-33	小袋柚子胡椒ドレッシング	袋	1 1個20ml入り。 2 1袋40個入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。

規格番号	品名	単位	規格
14-34	マヨネーズ	本	1 1kg入り。 2 PE又はPPパック入り。
14-35	パスタソース (ミートソース)	KG	1 1kg入り。 2 PE又はPPパック入り。
14-36	パスタソース (和風きのこ)	KG	1 1kg入り。 2 PE又はPPパック入り。
14-37	卓上マヨネーズ	本	1 450g入り。 2 PE又はPPパック入り。
14-38	タルタルソース	本	1 260g入り。 2 PE又はPPパック入り。
14-39	そばつゆ	本	1 創味、ミツカン又は同等品以上可 (他社の製品を含む。) 2 1.8L入り。 3 紙パック、PE又はPPボトルに入ったもの。
14-40	昆布つゆ	本	1 1.8L入り。 2 紙パック、PE又はPPボトルに入ったもの。
14-41	白だし	本	1 1.8L入り。 2 紙パック、PE又はPPボトルに入ったもの。
14-42	ハヤシフレーク	KG	1 0.3cm角のフレーク状に形成したもの。 2 1kg入り。 3 アルミの袋に入ったもの。
14-43	クリームポタージュの素	KG	1 1kg入り。 2 顆粒状のもの。 3 アルミの袋に入ったもの。
14-44	コーンポタージュの素	KG	1 顆粒状のもの。 2 アルミの袋に入ったもの。
14-45	から揚げ粉	KG	1kg入
14-46	カレー粉	缶	400g入り。
14-47	カレーフレークA	KG	1 フレークタイプ 2 1kg入り。 3 参考銘柄「とろけるカレーフレーク中辛」等
14-48	カレーフレークB	KG	1 フレークタイプ 2 1kg入り。 3 参考銘柄「とろけるカレーフレーク甘口」等
14-49	カレーフレークC	KG	1 フレークタイプ 2 1kg入り。 3 20種類以上のスパイス使用 4 参考銘柄「マドラスカレー湿潤」等
14-50	シチューの素	KG	1 顆粒状のものとする。 2 1kg入り。
14-51	ビーフシチューの素	KG	1 顆粒状のものとする。 2 1kg入り。
14-52	麻婆豆腐の素	KG	1kg入り。
14-53	ちらし寿司の素	袋	1.2kg入り。

規格番号	品名	単位	規格
14-54	キムチの素	本	1 450g入り。 2 ビン容器入り。
14-55	中華スープの素	KG	1 微細顆粒のもの。 2 1kg入り。
14-56	冷やし中華の素	本	1 3倍濃縮タイプ 2 醤油、砂糖、酢、豆板醤を使用したもので辛味のあるもの。 3 1.8L入り。 4 PE又はPPボトル入り。
14-57	塩ラーメンスープの素	本	1.8L入り。
14-58	とんこつラーメンスープの素	本	1.8L入り。
14-59	盛岡冷麺の素	本	1.8L入り。
14-60	ユッケジャンスープ	KG	1 1kg入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-61	長崎チャンポンメンの素	本	1 1本1L入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-62	味噌ラーメンスープの素	本	1.8L入り。
14-63	しょうゆラーメンスープの素	本	1.8L入り。
14-64	鶏ガラスープの素	KG	1 微細顆粒のもの。 2 1kg入り 3 アルミ袋入り。
14-65	うなぎ蒲焼のたれ	本	1.6L入り。
14-66	焼き肉のたれ	本	1 1.6kg入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-67	炭焼きのたれ	本	1 500g入り。 2 PE又はPPボトル入り。
14-68	コンソメ	KG	1 1kg入り。 2 微細顆粒のもの。
14-69	チリソース	KG	1 2kg入り。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-70	イチゴジャム	個	1個340g程度入り。
14-71	ガーリックパウダー	袋	1kg入り。
14-72	ブラックペッパー	袋	1 粗挽きされたもの。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。 3 1kg入り。
14-73	ガラムマサラ	缶	350g入り。
14-74	タンドリーペースト	本	470g入り。
14-75	乾燥パセリ	KG	特有の香気と鮮やかな緑色を保持させたもの。
14-76	胡椒	KG	1 パウダータイプ 2 1kg入り。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-77	ホワイトペッパー	本	90g入り。
14-78	ビン入り胡椒	本	20g入り。
14-79	ビン入り唐辛子	個	15g入り。
14-80	からし粉	KG	300g程度入り。

規格番号	品名	単位	規格
14-81	わさび粉	KG	300g程度入り。
14-82	粒入りマスタード	個	1 100g入り。 2 チューブ入り。
14-83	粉山椒	個	1 1個17g入り。 2 ビン入(卓上用)
14-84	唐辛子粉	KG	1 1袋100g入り。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-85	たかの爪	KG	1 赤唐辛子を輪きりにしたもの。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-86	タバスコ	本	1 赤唐辛子抽出液 2 60ml入り。 3 ビン容器入り。
14-87	唐辛子オイル	本	1 なたね油と赤唐辛子の抽出液 2 300ml入り。 3 PE又はPPボトル入り。
14-88	だしの素	KG	1 昆布、鰹、化学調味料を使用したもの。 2 タケダ、味の素又は同等品以上可(他社の製品を含む。) 3 1kg入り。
14-89	液体だし(鯛)	KG	1 真鯛を使用した調味だし。 2 1L程度入り。 3 紙パック、PE又はPPボトルに入ったもの。
14-90	卸にんにく	KG	1 1本1kg入り。 2 PE又はPPボトル入り。 3 着色料の使用は不可とする。
14-91	卸生姜	KG	1 1本1kg入り。 2 PE又はPPボトル入り。 3 着色料の使用は不可とする。
14-92	豆板醤	KG	1 唐辛子をペーストにしたもの。 2 1本1kg入り。 3 PP容器入り。
14-93	甜麺醤	個	1 中国甘味噌とする。 2 1個130g入り。 3 ビン容器入り。
14-94	コチジャン	個	1 1kg入り。 2 PP容器入り。
14-95	XO醤	個	1 220g入り。 2 ビン容器入り。
14-96	ゆかり	袋	1 26g入り。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-97	浅漬の素	本	1 500ml入り。 2 PEボトル入り。
14-98	混ぜご飯の素 (梅しらす)	袋	1 -18℃以下で保存できるもの。 2 賞味期限1年程度のもの。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。

規格番号	品名	単位	規 格
14-99	混ぜご飯の素 (五穀と梅しそ)	袋	1 -18℃以下で保存できるもの。 2 賞味期限1年程度のもの。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-100	混ぜご飯の素 (青菜と小エビ)	袋	1 -18℃以下で保存できるもの。 2 賞味期限1年程度のもの。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-101	混ぜご飯の素 (鶏そぼろ焦がしねぎ)	袋	1 -18℃以下で保存できるもの。 2 賞味期限1年程度のもの。 3 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-102	炊き込みわかめ	袋	1 300g入り。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
14-103	お茶づけ海苔	袋	1 4個入り。 2 紙の袋に入ったもの。
14-104	さけ茶づけ	袋	1 5.5g入り。 2 紙の袋に入ったもの。
14-105	明太子ふりかけ	個	1 100g入り。 2 PE又はPP容器に入ったもの。
14-106	鮭ふりかけ	個	1 100g入り。 2 PE又はPP容器に入ったもの。
14-107	わさびふりかけ	個	1 100g入り。 2 PE又はPP容器に入ったもの。
14-108	焼肉ふりかけ	個	1 100g入り。 2 PE又はPP容器に入ったもの。
14-109	かつおふりかけ	個	1 100g入り。 2 PE又はPP容器に入ったもの。
14-110	ゴマふりかけ	個	1 100g入り。 2 PE又はPP容器に入ったもの。
14-111	シーザサラダドレッシング	本	1000ml ボトルキューピー・リケン又は市販同等以上可
14-112	昆布だしの素	袋	500g 味の素・リケン又は市販同等品以上可
14-113	みりん風調味料	本	1.8L ペット市販同等品以上可
14-114	柚子こしょう	個	150g 入程度入り。
14-115	ガーリックパウダーパウダー食塩添加	袋	100g 袋S&B・ユウキ又は同等品以上可
14-116	七味唐辛子	袋	1袋300g 程度入り。
14-117	日高昆布	KG	個包装可市販同等品以上可
14-118	減塩栄養強化味噌	KG	1kg入り
14-119	カレーフレークD	KG	1 1kgS&B・エバラ又は市販品同等以上可 2 参考銘柄「ゴールデンカレー」等
14-120	黒煎り七味	袋	100gS&B・子天狗又は市販同等品以上可
14-121	じゃじゃ麺みそ	個	1.1kgアジテック・ユウキ又は市販同等品以上可
14-122	韓国風チゲ鍋の素	個	1Lペットエバラ・ミツカン又は市販同等品以上可
14-123	濃厚鶏白湯スープの素	本	1110gペットミツカン・エバラ又は市販同等品以上可
14-124	五目チャーハンの素1kg	KG	炊き込みタイプ三島・リケン又は市販同等品以上可

## 15 油脂類

共通事項	1 それぞれの油脂特有の色、風味があり、不純物等が混入していないもの。 2 賞味期限が納入後3ヶ月以上あるもの。 3 酸化しているものは不可とする。		
規格番号	品名	単位	規格
15-1	サラダ油	缶	1 大豆、とうもろこし、綿実を原料として精製し透明で酸化していない新鮮なもの。 2 16.5kg入り。
15-2	サラダ油(ペットボトル)	本	PE又はPPの容器に入ったもの。
15-3	胡麻油	本	1 非加熱の白胡麻より抽出した透明で良質な胡麻油とする。 2 1650g入り。 3 PE又はPPの容器に入ったもの。
15-4	ラー油	本	1 30g程度 2 ビン容器入り。
15-5	マーガリン	個	1 180g程度 2 PE又はPPの容器に入ったもの。
15-6	オリーブオイル	本	1 バージンオイル 2 200g入り。 3 ビン容器入
15-7	バター	個	1 200g 2 有塩タイプ 3 PE又はPPの容器に入ったもの。
15-8	ラード	KG	1 500g入り。 2 PE又はPPの容器に入ったもの。

16 嗜好品及びその他

共通事項	1 変色、異味、異臭、カビ等がなく、それぞれの調味料及び香辛料の特有の色、光沢、風味を有していること。 2 異物等の混入がなく、破損のないもの。		
規格番号	品名	単位	規格
16-1	はちみつ	KG	1 はちみつ含有量60%以上加糖したもの。 2 1000g入り。 3 PE又はPPの容器に入ったもの。
16-2	ピスタチオケーキ	本	1 年産、等級及び品種については、別示する。 2 冷凍品フリーカットタイプ
16-3	ショートケーキ	本	1 400g程度入り。 2 冷凍品フリーカットタイプ
16-4	いちごとブルーベリーケーキ	本	1 500g程度入り。 2 冷凍品フリーカットタイプ
16-5	ミルクチョコレート	個	1 55g程度入り。 2 紙、PE又はPPの袋に入ったもの。
16-6	オレンジゼリー	個	1 60g程度入り。 2 PE又はPPの容器に入ったもの。 3 紙のスプーンとクリームが付いたもの。
16-7	コーヒーゼリー	個	1 70g程度入り。 2 PE又はPPの容器に入ったもの。 3 紙のスプーンとクリームが付いたもの。
16-8	ピーチゼリー	個	1 果汁100% 2 60g程度入り。 3 PE又はPPの容器に入ったもの。 4 紙のスプーン付きのもの。
16-9	ティラミス	本	1 500g程度入り。 2 冷凍品フリーカットタイプ
16-10	和風ベースゼリー	KG	1 柚子皮が入った透明なもの。 2 PE又はPPの容器に入ったもの。
16-11	ベースゼリー(シトラス)	KG	1 グレープフルーツ果汁使用 2 PE又はPPの袋に入ったもの。
16-12	栄養調整食品	個	1 40g程度 2 2本入り。 3 メープル味
16-13	栄養調整食品B	個	1 40g程度 2 2本入り。 3 チーズ味
16-14	栄養調整食品C	個	1 40g程度入り。 2 2本入り。 3 フルーツ味
16-15	カルシウム調整食品A	個	1 13g程度入り。 2 バニラ味



規格番号	品名	単位	規格
16-16	カルシウム調整食品B	個	1 13g程度入り。 2 ストロベリー味
16-17	カルシウム調整食品C	個	1 13g程度入り。 2 チョコレート味
16-18	緑茶	KG	1 1個2g 2 500個入り。 3 PE又はPPの袋に詰めたもの。
16-19	麦茶	KG	1 大麦を焙煎した水出しティーパック 2 1個10g 3 50個毎にPE又はPPの袋に詰めたもの。
16-20	粉末麦茶	箱	1 1袋100g入り。 2 1箱20袋入り。
16-21	ウーロン茶缶	缶	1 ウーロン茶葉エキスを抽出し、缶に入れたもの。 2 340g入り。
16-22	緑茶缶	缶	1 日本緑茶エキスを抽出し、缶に入れたもの。 2 340g入り。
16-23	アップルジュース	本	1 1L入り。 2 紙パック入り。
16-24	オレンジジュース	本	1 1L入り。 2 紙パック入り。 3 PE又はPPボトル入り。
16-25	野菜ジュース	本	1 1L入り。 2 紙パック入り。 3 PE又はPPボトル入り。
16-26	野菜ジュース(黄)	本	1 にんじん主体のもの。 2 1L入り。 3 紙パック入り。
16-27	粉末清涼飲料A	個	1 75g入程度入り。 2 PE又はPPの袋に入ったもの。 3 参考銘柄「ポカリスエット」「アクエリアス」等
16-28	粉末クエン酸清涼飲料	本	1 10g程度 2 PE又はPPの袋に入ったもの。 3 参考銘柄「アミノバイタルクエン酸チャージ」等
16-29	シリアルバー (ホワイト)	個	1 35g程度 2 PE又はPPの袋に入ったもの。 3 参考銘柄「アサヒ 1本満足バー」等
16-30	シリアルバー (ブラック)	個	1 35g入程度 2 PE又はPPの袋に入ったもの。 3 参考銘柄「アサヒ 1本満足バー」等
16-31	カップ麺A	個	1 醤油ラーメン 2 麺65g程度 3 市販品
16-32	カップ麺B	個	1 味噌ラーメン 2 麺65g程度 3 市販品

規格番号	品名	単位	規格
16-33	カップ麺C	個	1 きつねそば 2 麺65g程度 3 市販品
16-34	カップ麺D	個	1 豚骨ラーメン 2 麺65g程度 3 市販品
16-35	カップ麺E	個	1 ソース焼きそば 2 麺100g程度 3 市販品
16-36	カップ麺H	個	1 うどん 2 麺65g程度 3 市販品
16-37	カップ麺I	個	1 きつねうどん 2 麺75g程度 3 市販品
16-38	牛乳プリン	箱	40g×40個入ベスト・味の素又は市販同等品以上可
16-39	チーズタルト	箱	35g×40個入ベスト・味の素又は市販同等品以上可
16-40	ビタミンゼリー	箱	50g×10個入ベスト・味の素又は市販同等品以上可
16-41	杏仁寒天	缶	1号缶
16-42	オレンジジュース125ml	本	常温賞味期限4か月以上市販同等品以上可
16-43	きになる野菜125ml	本	常温賞味期限4か月以上市販同等品以上可
16-44	焼プリンタルト	箱	30g×40個入ベスト・味の素又は市販同等品以上可
16-46	水(ペットボトル)	個	1 500ml入り。 2 賞味期限が1年以上のもの。
16-47	ワッフル(抹茶)	個	1 1個27g(抹茶味) 2 納品時は冷凍とし、賞味期限が1年以上のもの
16-48	ワッフル(クリーム)	個	1 1個27g(クリーム) 2 納品時は冷凍とし、賞味期限が1年以上のもの