

糧食品規格表

令和8年度

航空自衛隊宮古島分屯基地

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

枚数：42枚

開示判断：開示

目 次

1	総 則	3 頁 ～ 4 頁
2	穀物及び穀類製品	5 頁 ～ 7 頁
3	調味料及び香辛料	8 頁 ～ 13 頁
4	豆類及び豆製品	14 頁
5	乾物類及び海草類	15 頁～ 16 頁
6	鶏卵及び乳製品	17 頁～ 18 頁
7	獣鳥肉類及び加工品類	19 頁～ 21 頁
8	鮮魚類及び練り製品	22 頁～ 25 頁
9	野菜類及び芋類	26 頁～ 30 頁
10	果物類	31 頁～ 32 頁
11	佃煮類	33 頁
12	漬物類	34 頁～ 35 頁
13	瓶詰、缶詰及び嗜好品	36 頁～ 39 頁
14	冷凍食品類	40 頁～ 42 頁

1 総 則

- (1) 本規格表は、航空自衛隊宮古島分屯基地において調達する糧食品について、適用する。
- (2) この規格表に定めていない糧食品については、その都度、糧食購入要求書規格欄に示す。
- (3) 納入場所は、航空自衛隊宮古島分屯基地「検収場」とする。
- (4) 本規格表と糧食購入要求書にそごがある場合は、糧食購入要求書の規格を優先する。

2 検査

- (1) 基地食品衛生管理官の衛生検査を受けた後、本規格表に基づき、品質及び数量検査を実施する。
- (2) 上記の検査に合格しない場合は、速やかに交換品を納入するものとする。
- (3) 物理的又は、科学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査機関に依頼し、その後、試験成績表を添付するものとする。ただし、検査に要する費用は納入業者の負担とする。

3 納入時間

- (1) 午前 0830～1200
- (2) 午後 1330～1530

注：都合により納入時間に遅れる場合は、事前に給養係に連絡するものとする。

4 配送等

- (1) 前項の納入時間に合わせて自社便での配送とする。
- (2) 長期保存が可能であり、かつ本規格表で指定した品目については宅配便でも可とする。ただし、納入時間は厳守すること。

5 加工品について

- (1) 製造元（又は販売先）消費期限（又は品質保持期限）が必ず確認出来ること。
- (2) 消費期限（又は品質保持期限）は、納入指定日より2ヶ月以上猶予のあるものとし、在庫保管品など消費期限（又は品質保持期限）が長く必要なものは、その品名の規格欄に示す。

6 容器包装

それぞれの食材に適合した包装資材を使用し、包装状態が良好なもの。

7 産地について

規格において産地の明記がある場合は確認ができる状態で納品すること。ただし、

自社で作成したもの及び、手書き表記は不可とする。

8 その他

- (1) 食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること。
- (2) 納入時は、衛生的な容器（包装）を使用し、食品検査後給養係の容器に移し替え空き容器（包装）類は納入業者が回収するものとする。
- (3) 品目及び規格、又は納入荷姿（包装単位）等に変更を生じた場合、納入日の1週間前までには給養係まで連絡すること。
- (4) 納入配送車は、納入食品の温度管理が適正であること。
- (5) 規格欄に示す「同等以上」とは、「又は、同等以上のもの（他社の製品を含む）」ものとする。
- (6) 本規格表中の「その都度示す。」とは、糧食購入要求書中の規格欄又は仕様書により示す。
- (7) 自然災害等により納入手段の確保が困難な場合は、給養係を通じ契約担当官に連絡し給養係の指示に従うものとする。

9 その他不明な点、疑義を生じた場合は給養係へ連絡し、調整するものとする。

この規格表は、令和8年4月1日から適用する。

2 穀物及び穀類製品

品名 番号	品名	単位	規格
穀物及び穀類製品 共通規格			(1) 乾燥十分にして、カビ等を認めないもの (2) 固有の光沢、風味を有し病虫害を認めないものとする。 (3) 雑物混入品揃い(粒ぞろい)で砕け、未熟なもの無きこととする。 (4) 農林水産省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ものとする。
2-1	精白米	KG	(1) 農林水産省規格の完全精米 (2) 内容量10kg入り (3) 銘柄：コシヒカリ又はひとめぼれ同等品(産年度、等級等はその都度示す) (4) 提出書類：納品時に、品質内容証明書を提出するものとする。
2-2	もち米	KG	(1) 国内産水稻もち米 (2) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-3	強化精麦	KG	(1) 強化切断精麦(圧ペン) (2) 内容量1kg入り (3) ビタミンB1、B2を強化使用したもの
2-4	小麦粉	KG	(1) 薄力粉 (2) 銘柄：日清、昭和、沖紛 同等以上
2-5	パン粉	KG	(1) 粉末あらく白色であること (2) ソフトパン粉 (3) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-6	澱粉	KG	(1) 馬鈴薯澱粉とする。 (2) 内容量1kg入り (3) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-7	白玉粉	KG	(1) もち米を原料とする。 (2) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-8	春雨	KG	(1) 乾燥良好で、変質、折れのないもの (2) 内容量1kg入り (3) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-9	切麩	個	(1) 良質小麦粉を原料とし、形状よく焼いたもの (2) 内容量30g程度 (3) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの

2-10	もち	KG	(1) もち米を原料とする。 (2) 切り方、大きさはその都度指定する
2-11	ソーメン	KG	(1) 良質の小麦粉を原料とし、折れなきもの (2) 手延べそうめん (3) 乾麺 (4) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-12	茶そば	KG	2-11に同じ
2-13	宮古そば	KG	(1) 前日又は当日製造のもの (2) 人工着色料の使用不可
2-14	マカロニ	KG	(1) 硬質小麦粉を原料としたもの (2) 銘柄：ママ、オーマイ、昭和同等以上 (3) 内容量1kg入り (4) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-15	スパゲティ	KG	(1) 1. 6mmポポロスパ同等以上 (2) 内容量1kg入り (3) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-16	冷麦	KG	2-11に同じ
2-17	食パン	袋	(1) 前日又は当日製造のもの (2) 1. 5cmスライス (3) 内容量1袋10枚入り
2-18	菓子パン	個	(1) 前日又は当日製造のもの (2) 種類はその都度示す。
2-19	(冷)うどん	KG	内容量1個200g程度
2-20	(冷)中華めん	KG	(1) 内容量1個200g程度 (2) 種類はその都度示す。
2-21	(冷)日本そば	KG	(1) そば粉20%以上使用したもの (2) 内容量1個200g程度
2-22	チャンポン麺	KG	2-19と同じ
2-23	もずく麺	KG	(1) 小麦粉60%、もずく40%の割合で、製麺されたもの (2) 乾麺
2-24	ケーキ	個	(1) 前日又は当日製造のもの (2) 種類はその都度示す。
2-25	紅白饅頭	個	(1) 当日生産のもの (2) 大きさはその都度示す。
2-26	白飯パック	個	(1) 内容量320g程度 (2) 袋入りスプーン付き

2-27	バーンズパン	袋	(1) 前日又は当日製造のもの (2) 内容量1個50gの6個入り
2-28	デザート菓子	個	(1) 冷凍食品 (2) 種類はその都度示す。 (3) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-29	花麩	個	(1) 2-9に同じ (2) 内容量1個30g入り
2-30	うず巻麩	袋	(1) 2-9に同じ (2) 内容量1袋35g入り
2-31	ケーキミックス	袋	(1) 銘柄：日清、昭和、沖紛 同等以上 (2) 内容量1kg入り
2-32	くるま麩	個	(1) 2-9に同じ (2) 内容量3本入り
2-33	クルトン	袋	(1) 味の素同等品 (2) 内容量1袋20g入り
2-34	ビーフン	KG	(1) 市販品 (2) 納入指定日より6ヶ月以上猶予があるもの
2-35	惣菜パン	個	(1) 内容量 1個80g程度 (2) 種類はその都度示す。
2-36	折詰弁当	個	仕様書にて示す。
2-37	生パン粉(中目)	KG	銘柄：ダイショー、日本食研、同等以上
2-38	生パン粉(荒目)	KG	2-37に同じ
2-39	チャバタ	袋	(1) 内容量150gの4個入り (2) 銘柄：ベルリーベ同等以上 (3) 冷凍可
2-40	天かす	袋	内容量1kg入り
2-41	天ぷら粉	袋	(1) 銘柄：黄金天ぷら粉同等以上 (2) 内容量1kg
2-42	牛乳ロールパン	個	(1) 前日又は当日製造のもの (2) 内容量50g×2本入り
2-43	ロングライフパン	個	(1) 2-35の(1)に同じ (2) 納入指定日より50日以上猶予があるもの (3) 種類はその都度示す。

3 調味料及び香辛料

品名 番号	品名	単位	規格
調味料及び香辛料 共通規格			納入指定日より4ヶ月以上猶予があるもの
3-1	濃口醤油	本	(1) 特有の香味があつて、塩味淡泊、甘みがあつて、異味、異臭を感じないもの (2) 内容量1.8L入り (3) 本醸造(混合不可)
3-2	ウスターソース	個	(1) 銘柄：イカリ、カゴメ同等以上 (2) 内容量300ml入り
3-3	味噌	KG	(1) 銘柄：マルコメ、赤マルソウ同等以上 (2) 内容量1kg入り (3) 種類はその都度指定する。
3-4	食酢	本	(1) ミツカン醸造酢同等以上 (2) 内容量1.8L入り
3-5	みりん風味調味料	本	(1) みりん風味調味料1.8L (2) 銘柄：タカラ、万じょう同等以上
3-6	砂糖	KG	(1) 上白糖 (2) 内容量1kg入り
3-7	食塩	袋	(1) 銘柄：ヨネマース同等以上 (2) 内容量800g入り
3-8	味塩	個	(1) 銘柄：武田、味の素同等以上 (2) 内容量1個110g入り
3-9	食油	KG	(1) サラダ油 (2) 銘柄：日清、味の素同等以上 (3) 内容量8kg缶入り
3-10	サラダ油	本	(1) 銘柄：日清、味の素、豊年同等以上 (2) 内容量1.5L入り
3-11	ごま油	本	3-10に同じ
3-12	マーガリン	個	(1) 銘柄：明治、ホリデー同等以上 (2) 内容量450g程度
3-13	カレー粉	缶	(1) 銘柄：SB、ハウス食品同等以上 (2) 内容量1缶400g程度

3-14	カレーの素 (中辛)	KG	(1) 3-13の(1)に同じ (2) フレーク状 (2) 内容量1kg入り
3-15	カレーの素 (甘口)	KG	(1) 銘柄:ハウス食品(株)バーモントカレー同等以上 (2) フレーク状 (3) 内容量1kg入り
3-16	シチューの素	KG	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1kg入り
3-17	ケチャップ	本	(1) 銘柄:カゴメ同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-18	卓上胡椒	個	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1個20g
3-19	練り辛子	個	(1) 銘柄:SB食品同等以上 (2) チューブ入り (3) 内容量1個175g程度
3-20	卸しにんにく	個	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1kg入り
3-21	七味唐辛子	個	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1個15g程度
3-22	練りわさび	個	(1) 銘柄:SB食品同等以上 (2) チューブ入り (3) 内容量1個175g程度
3-23	だしの素	KG	(1) 顆粒状、かつお風味 (2) 銘柄:シマヤ、味の素同等以上 (3) 内容量1kg入り
3-24	マヨネーズ	本	(1) 銘柄:キューピー、日本食研同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-25	コンソメスープ の素	KG	(1) 顆粒状 (2) 内容量1kg入り程度
3-26	マーボ豆腐の素	KG	(1) アルミパック入り (2) 銘柄:ハウス、丸美屋同等以上 (3) 内容量1kg入り
3-27	ピーナツバター	個	(1) 銘柄:明治屋、ソントン同等以上 (2) 内容量400g入り
3-28	ジャム	個	(1) 内容量500g程度 (2) 種類はその都度指定する。

3-29	めんつゆの素	本	(1) 2倍希釈 (2) 銘柄：キッコーマン、シマヤ同等以上 (3) 内容量1.8L入り
3-30	すりごま	個	(1) 乾燥及び風味良好なもの (2) 種類はその都度指定する。 (3) 内容量1kg入り
3-31	山椒粉	個	1個13g入り程度ビン入りのもの
3-32	とんかつソース	個	3-2に同じ
3-33	花かつお	個	(1) 乾燥良好で、特有の香味を有し異味、異臭、特に刺激性の味がしない新鮮なもの (2) なるべく粉末化しないもの(糸削り) (3) 内容量100g入り
3-34	ホワイトソース	缶	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1号缶
3-35	清酒	本	銘柄、等級、容器はその都度示す。
3-36	ドレッシング ソース	本	(1) 3-24の(1)に同じ (2) 種類はその都度指定する。 (3) 内容量1L入り
3-37	ブイヨン	KG	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1kg入り
3-38	A1ソース	本	(1) 3-17の(1)に同じ (2) 内容量240g入り
3-39	塩、コショウ	個	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量250g入り
3-40	削り節	袋	(1) 3-33の(1)に同じ (2) 本節とする。 (3) 内容量1kg入り
3-41	タバスコ	個	(1) 3-17の(1)に同じ (2) 内容量60ml入り
3-42	おろし生姜	個	(1) 3-13の(1)に同じ (2) 内容量1kg入り
3-43	すし酢	本	(1) 銘柄：ミツカン酢同等以上 (2) 内容量1.8L入り
3-44	一食マーガリン	個	(1) 銘柄：雪印、メグミルク (2) 内容量8g入り
3-45	一食ジャム	個	(1) 3-27の(1)に同じ (2) 種類はその都度指定する。 (3) 内容量15g入り

3-46	ドレッシング ボトル	本	(1) 3-24の(1)に同じ (2) 種類はその都度指定する。 (3) 内容量1L入り (4) ノンオイル不可
3-47	チリソース	本	(1) エビチリソース (2) 銘柄：富士食品、味の素同等以上 (3) 内容量1L入り
3-48	中華だしの素	袋	(1) 顆粒状 (2) 銘柄：シマヤ、味の素同等以上 (3) 内容量700g～1kg入り
3-49	デミグラスソース	缶	(1) 銘柄：クノール、ミツカン、エバラ同等以上 (2) 内容量1号缶
3-50	コーンクリーム スープの素	KG	(1) 3-49の(1)に同じ (2) 内容量1kg
3-51	ポタージュ スープの素	KG	3-50に同じ
3-52	酢豚の素	本	(1) 3-49の(1)に同じ (2) 内容量1L入り
3-53	八宝菜の素	本	3-52に同じ
3-54	ラーメンスープの 素	本	(1) 銘柄：エバラ、創味食品同等以上 (2) 種類はその都度指定する。 (3) 内容量1L入り
3-55	焼肉のタレ	本	(1) 銘柄：ダイショー、エバラ同等以上 (2) 内容量1.5～2L入り（その都度指定）
3-56	赤だし味噌	KG	(1) 銘柄：盛田屋又は同等品以上 (2) 内容量1kg入り (3) 出し入りみそ不可
3-57	タルタルソース	本	3-24に同じ
3-58	白胡麻	袋	(1) 3-30の(1)に同じ (2) 内容量1kg入り
3-59	黒胡麻	袋	3-58に同じ
3-60	ミートソース	缶	(1) 銘柄：カゴメ同等品以上 (2) 内容量1号缶入り
3-61	コーレーグース	本	(1) 島唐辛子を原料とし、泡盛に漬けたもの (2) 不純物の混入していないもの (3) 内容量150g入り

3-62	キムチの素	本	(1) 銘柄：桃屋、丸美屋同等以上 (2) 内容量1L入り
3-63	冷やし中華の素	本	(1) 3-49の(1)に同じ (2) 内容量1.8L入り
3-64	おでんの素	KG	3-23に同じ
3-65	パセリ(乾)	缶	(1) 乾燥良好なもの (2) 銘柄：ギャバン同等以上 (3) 内容量80g入り
3-66	ステーキソース	本	(1) 銘柄：ダイショー、エバラ、日本食研同等以上 (2) 種類はその都度指定する。 (3) 内容量1L入り
3-67	オイスターソース	本	(1) 銘柄：味の素同等以上 (2) 内容量1L入り
3-68	ハーブソルト	個	(1) 銘柄：クレイジーソルト同等以上 (2) 内容量80g入り
3-69	料理用酒	本	(1) 3-5(2)に同じ (2) 内容量1.8L入り
3-70	有塩バター	個	(1) 銘柄：雪印、メグミルク同等以上 (2) 内容量200g入り
3-71	中華味噌炒め ソース	本	(1) 銘柄：日本食研又は同等以上 (2) 内容量：2kg入り
3-72	オリーブ油	本	(1) ピュアオリーブオイル (2) 内容量1L入り
3-73	白湯スープのたれ	本	(1) 豚骨スープの素 (2) 内容量1.8L入り
3-74	梅肉	個	(1) 練り梅、山海節 (2) 内容量330g入り
3-75	青椒肉絲の素	本	(1) 3-24の(1)に同じ (2) 内容量1L入り
3-76	味ぽん	本	(1) 銘柄：ミツカン、シマヤ同等以上 (2) 内容量1.8L入り
3-77	ラー油	個	(1) 銘柄：SB食品同等以上 (2) 内容量1個33g程度
3-78	豆板醤	個	(1) 銘柄：ユウキ食品同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-79	生姜焼きのタレ	本	3-55に同じ

3-80	白だし	本	(1) 銘柄：イチビキ、味の素同等以上 (2) 内容量1L入り
3-81	粒マスタード	個	(1) 銘柄：キューピー、S&B同等以上 (2) 内容量40g程度
3-82	丸鶏がらスープ	個	(1) 銘柄：味の素、日清同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-83	ごま和えの素	袋	(1) 銘柄：日本食研同等以上 (2) 内容量500g入り
3-84	唐揚げの素	KG	銘柄：ダイショー、日本食研同等以上
3-85	らっきょう酢	本	(1) 銘柄：ミツカン、シマヤ同等以上 (2) 内容量1L入り
3-86	ごまとんかつ ソース	本	(1) 3-2の(1)に同じ (2) 内容量300g入り
3-87	大根おろし ソース	本	(1) 銘柄：日本食研同等以上 (2) 内容量2kg入り
3-88	混合香辛料	個	(1) ガラムマサラ使用のもの (2) 内容量15g入り
3-89	タコスシーニング	袋	(1) タコス用粉末調味料 (2) 内容量30g入り
3-90	香草ミックス	KG	(1) 銘柄：ダイショー、日本食研同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-91	ハヤシライス の素	KG	(1) 銘柄：テーオー、ハウス食品同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-92	ジーマミー豆腐 の素	KG	内容量1kg入り
3-93	タンドリーチキン オイル	個	(1) 銘柄：日本食研同等以上 (2) 内容量700g入り
3-94	そばだし	本	(1) 銘柄：サン食品同等以上 (2) 内容量1.8L入り
3-95	照焼のタレ	本	3-71に同じ
3-96	黒砂糖	KG	多良間島産
3-97	フンドボー入カ レールー(中辛)	KG	(1) 銘柄：ディナーカレー同等以上 (2) 内容量1kg入り
3-98	シャリアピン ソース	本	(1) 銘柄：ハインツ、エバラ同等以上 (2) 内容量1L程度入り
3-99	タコライスソース	本	(1) 銘柄：エバラ、ダイショー同等以上 (2) 内容量1L入り
3-100	ねぎ塩ダレ	本	3-98に同じ

4 豆類及び豆製品

品名 番号	品名	単位	規格
4-1	大豆	KG	病虫害なく雑物混入なきもの
4-2	小豆	KG	4-1に同じ
4-3	絹ごし豆腐	個	(1) 納入日より5日間以上消費期限があるもの (2) 内容量250g程度 (3) 宮古島産又は沖縄県産
4-4	もめん豆腐	個	(1) 4-3に同じ (2) 内容量400g程度 (3) 宮古島産又は沖縄県産
4-5	ゆし豆腐	袋	(1) 内容量500g程度 (2) 宮古島産又は沖縄県産
4-6	焼豆腐	KG	豆腐30%程度の水分を絞り、焼きあげたもの
4-7	油揚	袋	(1) 良質植物油を使用し、異味異臭なく揚げすぎ ていないもの (2) 内容量1袋2枚入り(40g程度)
4-8	厚揚	袋	(1) 4-7に同じ (2) 内容量300g程度 (3) 宮古島産又は沖縄県産
4-9	納豆(タレつき)	個	(1) 風味良好で、異味異臭なきもの (2) タレつき (3) 1パック40g程度×4個入り
4-10	きな粉	KG	新鮮で、特有の香味を有するもの
4-11	ピーナツ粉	袋	4-10に同じ
4-12	ピーナツ	袋	(1) 4-10に同じ (2) 炒ったもの (3) 1袋100g
4-13	大豆水煮	KG	(1) 4-1に同じ (2) 真空パック入り (3) 内容量1kg入り
4-14	おから	KG	4-3に同じ
4-15	宮古小豆(黒)	KG	4-1に同じ

5 乾物類及び海草類

品名 番号	品名	単位	規格
5-1	若布	KG	(1) 生若布を乾燥したもの (2) 人工着色料不可 (3) 内容量1kg入り
5-2	出し昆布	KG	(1) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味、異臭、カビ等のないもの (2) 変質、変色していないもの
5-3	切り昆布	KG	(1) 5-2 (1)、(2) に同じ (2) 内容量1kg入り (3) サイズ：5～6mm程度
5-4	ひじき	KG	(1) 5-2 (1)、(2) に同じ (2) 内容量1kg入り
5-5	味付けのり	袋	(1) 5-2 (1)、(2) に同じ (2) 内容量1袋100束入り
5-6	きざみのり	KG	5-2に同じ
5-7	板のり	枚	5-2に同じ
5-8	干し椎茸(スライス)	KG	(1) 乾燥良好で、変質、変色の認められないもの (2) 内容量：1kg入り (3) スライスされたもの
5-9	切干大根	KG	太からず、細からず乾燥したもので、淡黄色で光沢がありカビの発生していないもの
5-10	もずく	KG	(1) 雑物混入なきもの (2) 生物を塩漬けにしたもの (3) 異味、異臭なきもの
5-11	かんぴょう	KG	5-9に同じ
5-12	青さ	KG	5-2に同じ
5-13	むすび昆布	KG	(1) 5-2 (1)、(2) に同じ (2) 内容量1kg入り
5-14	ところてん	KG	(1) 雑物混入なきもの (2) 特有の香味があり、異味、異臭なきもの
5-15	味付けもずく	KG	(1) 雑物混入なきもの (2) 特有の香味があり、異味、異臭なきもの (3) 生物に味漬けしたもの (4) 銘柄：平良冷凍同等以上

5-16	海藻サラダ	KG	(1) 乾燥良好で、雑物混入なきもの (2) 若布、茎若布、、とさか、糸かんでん等バランスよく入っているもの
5-17	きくらげ	KG	5-2に同じ
5-18	青のり粉	個	(1) 5-2 (1)、(2)に同じ (2) 内容量100g入り
5-19	トロロ昆布	袋	(1) 5-2 (1)、(2)に同じ (2) 内容量100g入り
5-20	おみそ汁の具	袋	(1) 5-2 (1)、(2)に同じ (2) 内容量40g入り
5-21	干し椎茸 (ホール)	KG	(1) 5-8 (1)、(2)に同じ (3) ホール状のもの

6 鶏卵及び乳製品

品名 番号	品名	単位	規格
6-1	鶏卵	KG	(1) 卵殻がザラザラし、洗浄無傷で、形の正常なもの (2) 割った時、卵黄が完全に、盛り上がっているもの (3) サイズ：Lサイズ (4) パック入り、賞味期限表示
6-2	牛乳	本	(1) 鮮度良好であること（製造後2日以内） (2) 衛生的容器を使用すること (3) 生乳とする。 (4) 加工乳の時は、その都度示す。 (5) 内容量946ml入り (6) ロングライフ不可
6-3	乳酸菌飲料A	個	(1) ポリスラリン容器とする。 (2) ヤクルト（株）ヤクルト又は同等以上 (3) 内容量65ml入り
6-4	スライスチーズ	袋	(1) 銘柄：明治、雪印同等以上 (2) とろける不可 (3) 12枚入り
6-5	粉チーズ	個	(1) 6-4（1）に同じ (2) 内容量80g入り
6-6	生クリーム(1L)	本	(1) 6-4の（1）に同じ (2) 種類及び規格はその都度指定する。 (3) 内容量1L入り
6-7	ヨーグルト	個	(1) 製造後2日以内であること (2) 衛生的容器を使用すること (3) 種類はその都度指定する。 (4) 内容量400～450g程度
6-8	乳酸菌飲料B	個	(1) 6-3の（1）に同じ (2) ヤクルト（株）ジョア又は同等以上 (3) 内容量125ml入り

6-9	コーヒー牛乳	本	(1) 製造後2日以内であること (2) 衛生的容器を使用すること (3) 牛乳20%以上混合 (4) 内容量946ml入り
6-10	錦糸卵	KG	(1) 衛生的容器を使用すること (2) 6-1を薄く焼き、千切りにしたもの (3) 冷凍可
6-11	細切りチーズ	KG	(1) 6-4(1)に同じ (2) ピザ用とする。 (3) 動物性脂肪カット不可
6-12	飲むヨーグルト	本	(1) 銘柄：明治、ヤクルト同等以上 (2) 内容量1L入り
6-13	カップヨーグルト	個	内容量70g程度の3個入り
6-14	乳酸菌飲料C	本	(1) 明治乳業(株)メイグルト又は同等以上 (2) 内容量946ml入り

7 獣鳥肉類及び加工品類

品名 番号	品名	単位	規格
	獣鳥肉類及び同加工品 共通規格		(1) 肉類は赤褐色の光沢を有し、脂層は白色又は、 淡白色をしていること (2) とさつ後一定期間を経過したもので、外観に 異常又は、異臭を認めないもの (3) 納入時の形状が良好なもの (4) 冷凍可とする
7-1	牛ロース肉	KG	(1) 1~2等精肉で、部位はロースとし、脂肪分 20%以上のもの (2) ステーキ用で、筋切りする。
7-2	豚ロース肉	KG	(1) 背ロース又は肩ロースで、脂肪分20%以上 のもの(Bロース) (2) 1枚120g程度とし、筋切りしたもの
7-3	豚中肉	KG	(1) もも、背、肩等の肉で、四肢、腹部、内臓等 を含まないこと (2) 脂身30%以下のもの
7-4	合挽肉	KG	(1) 牛中肉50%、豚中肉50%をミンチにした もの (2) 不純物の入らないもの (3) バラ凍結したもの
7-5	豚挽肉	KG	(1) 7-3をミンチにしたもの (2) バラ凍結したもの
7-6	豚レバー	KG	(1) 赤褐色で適当な硬さと弾力のあるもの (2) 特に新鮮で特有の香りを持ち、異味異臭を認 めないもの
7-7	鶏正肉	KG	(1) 骨なしもも肉 (2) 1枚250g程度 サイズ:280×300
7-8	鶏挽肉	KG	(1) 7-7をミンチにしたもの (2) バラ凍結したもの
7-9	鶏骨	KG	(1) 頭、足を除いたもの (2) 新鮮で、スープ材に適したものの
7-10	鶏ささみ	KG	鮮度良好で、生後1年未満とする。
7-11	鶏もも肉	KG	(1) 7-10に同じ (2) 大きさはその都度示す。
7-12	鶏手羽元	KG	7-10に同じ

7-13	鶏手羽先	KG	7-10に同じで、1級品
7-14	ベーコン	KG	(1) 特有の薫煙臭をもち、異味異臭無く、つやがあり、適当な厚みのあるもの (2) 3mm スライス
7-15	ロースハム	KG	(1) 豚ロースを原料とした、JAS規格合格品のもの (2) 切り方はその都度示す。
7-16	フランクフルトソーセージ	KG	(1) 7-14の(1)に同じ (2) 5cm程度の腸詰め (3) 銘柄：ホームル同等品
7-17	あらびきウインナー	KG	(1) 7-14の(1)に同じ (2) 10cm程度の腸詰め (3) チキンウインナー不可
7-18	牛挽肉	KG	(1) 7-1を二度挽きしたもの (2) バラ凍結したもの
7-19	豚ヒレ肉	KG	脂肪分10%以下のもの
7-20	プレスハム	KG	JAS規格合格品のもの
7-21	豚ソーキ	KG	1本30～40g程度の切断済みのもの
7-22	豚三枚肉	KG	(1) 肉と脂身が3層になり、脂肪分は30%以下のもの (2) 皮なしのもの (3) 切り方はその都度示す。
7-23	豚なかみ	KG	(1) 雑物混入なきもの (2) 鮮度良好で特有の香りを持ち、異味異臭を認めないもの (3) 茹でたもの
7-24	焼豚	KG	(1) 豚もも肉を使用し、味付け加工したもの (2) 焼き上がり良好で、無着色のもの (3) 一塊0.7～1.2kg程度
7-25	豚足	KG	(1) 7-23の(1)、(2)に同じ (2) 皮付きのもの(てびち) (3) 5～6cmにカットしたもの
7-26	ももベーコン	KG	(1) 豚もも肉を使用し、味付け加工したもの (2) 鮮度良好で、異味異臭なきもの (3) 切り方はその都度示す。
7-27	鶏レバー	KG	(1) 適度な硬さと弾力を有すること (2) 新鮮で、異味異臭なきもの
7-28	牛カルビ	KG	(1) 脂肪分3～10g程度で、脂肪分が均一に分

			布していること (2) 他の獣肉の混入なきもの
7-29	豚薄切り肉	KG	(1) Bロース肉 (2) 3mmスライス
7-30	豚ブロック肉	KG	7-3を2~3kgカットしたもの
7-31	牛リブロース肉	KG	(1) 7-1の(1)に同じ (2) ステーキ用で筋切り 1枚180g程度
7-32	牛薄切り肉	KG	(1) 肩ロース肉 (2) 3mmスライス
7-33	牛チャックアイ ロール	KG	(1) 肩ロース肉芯 (2) スライスは、その都度示す。
7-34	あらびきフランク	KG	内容量1個70g程度
7-35	和牛ランプ肉	KG	(1) 黒毛和牛 (2) スライスは、その都度示す。
7-36	豚バラスライス (2mm)	KG	7-21を2mmに、スライスしたもの
7-37	豚バラスライス (5mm)	KG	7-21を5mmに、スライスしたもの
7-38	和牛煮込み用	KG	7-35の筋、すね等
7-39	牛中肉	KG	(1) 肩ロース肉 (2) 1.5cmスライス
7-40	牛肩ロース肉 (チルド)	KG	(1) アメリカ産 (2) ステーキ用1枚150g程度
7-41	牛バラ肉	KG	(1) 肉と脂身が3層になっているもの (2) スライスは、その都度示す。
7-42	鶏むね肉	KG	7-10に同じ

8 鮮魚類及び練り製品

品名 番号	品名	単位	規格
鮮魚類及び貝類 共通規格			(1) 鮮度良好であること (2) 外観、表面は新鮮な光沢を有し、鱗が固着していること (3) 眼球に張りがあり、角膜が透明であること (4) 一様に魚体が揃っていること (5) 固有の生臭みはあるが、悪臭が認められないこと (6) 規格欄にある冷凍不可の品名を除き、冷凍可とする。
冷凍魚介類 共通規格			(1) 充分凍結し新鮮な光沢があること、その他の鮮魚類に準ずる。 (2) 規格欄にある冷凍不可の品名を除き、冷凍可とする。
練り製品 共通規格			(1) 鮮度良好なもので、製造年月日、製造業者名の表示があるもの (2) 異物、異味、異臭を認めず「ネット」をひいていないもの (3) 「食品添加物」は、食品衛生法に許可されたものを使用する。 (4) 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの (5) 規格欄にある冷凍不可の品名を除き、冷凍可とする。
8-1	丸鯖	KG	サイズ：1尾250g～400g程度
8-2	鯖フィレ	KG	サイズ：1枚120g程度
8-3	鰹	KG	(1) サイズ：1尾150g程度 (2) 内臓、ぜいごを除く。
8-4	鰹フィレ	KG	サイズ：1枚30g程度
8-5	鰯	KG	サイズ：1尾100g～120g程度
8-6	秋刀魚	KG	サイズ：1尾150g程度
8-7	秋刀魚開き	KG	サイズ：1枚130g程度
8-8	鰹	KG	(1) 鮮魚とし、 <u>冷凍不可</u> とする。 (2) サイズ1尾1.5kg以上のもの (3) 生食可能なもの
8-9	桜鯛	KG	サイズ：1尾150g程度

8-10	マグロ刺身(生)	KG	(1) 鮮魚とし、 <u>冷凍不可</u> とする。 (2) 節にしたもので、血合肉は除く。 (3) 生食可能なもの
8-11	かれい切り身	KG	サイズ：1枚160g程度
8-12	グルクン	KG	(1) サイズ：1尾150g～230g程度 (2) 内臓、鱗を除いたもの
8-13	タマン	KG	(1) サイズ：1尾1.5kg以上のもの (2) 鮮魚とし、 <u>冷凍不可</u> とする。 (3) 生食可能で、3枚におろしたもの
8-14	メルルーサ	KG	3枚に卸したもの
8-15	キングフィレ	KG	8-14に同じ
8-16	味付け酢だこ	KG	茹で蛸を、酢で締めたもの
8-17	ロールイカ	KG	足、内臓を除き、大きさが揃っているもの
8-18	大正エビ	KG	(1) 無頭 (2) 内容量(サイズ)はその都度示す。
8-19	むきえび	KG	(1) バナメイの生むきえび (2) サイズ31/40
8-20	あさり	KG	石、砂、海草等雑物混入なきもの
8-21	しじみ	KG	8-20に同じ
8-22	うなぎ蒲焼き (無頭)	KG	(1) 開いて素焼きにしたもの (2) サイズ：1枚150g～200g程度
8-23	赤魚フィレ	KG	(1) サイズ：1尾150g～200g程度 (2) 無頭、内臓を除いたもの
8-24	タラコ	KG	無着色で固有の形状のもの
8-25	かまぼこ	個	(1) 製造後2日以内のもの(板付き) (2) 白身魚のすり身を使用する。 (3) 種類はその都度示す。
8-26	角揚げ	KG	(板付き)を除き、8-25に同じ
8-27	赤松鯛切り身	KG	サイズ：1枚120g程度
8-28	さつま揚げ	KG	(板付き)を除き、8-25に同じ
8-29	焼竹輪	KG	(板付き)を除き、8-25に同じ
8-30	はんぺん	袋	(1) (板付き)を除き、8-25に同じ (2) 1枚60g程度
8-31	鳴門巻	KG	サイズ：1個140g程度、8-25に同じ
8-32	塩くらげ	KG	くらげを塩漬けにし、こしのあるもの
8-33	ゆでだこ	KG	真蛸を茹でたもの
8-34	めかじき(鮮魚)	KG	8-14に同じ
8-35	鰹たたき(鮮魚)	KG	8-8をたたきにしたもの

8-36	ほっけ開き	枚	(1) 無頭 (2) サイズ：1枚340g程度
8-37	あさりむきみ	KG	異物、異味特に刺激臭無く雑物混入なきもの
8-38	ほたて貝	KG	(1) サイズ：1個30g～40g程度 (2) むき身のもの
8-39	ぶり	KG	サイズ：体長80cm以上のもの
8-40	ぶり（鮮魚）	KG	(1) サイズ：体長80cm以上のもの (2) 鮮魚とし、 <u>冷凍不可</u> とする。
8-41	ししゃも	KG	サイズ：体長10cm～13cm程度
8-42	伊勢えび	KG	(1) 首の付け根がしっかりしていること (2) 弾力性があり、殻に独自の色を帯び光沢があるもの (3) サイズ：1尾600g程度
8-43	シーラ	KG	(1) 新鮮で生食可能なもの (2) 骨抜き3枚におろしたのもの
8-44	シーラ（鮮魚）	KG	(1) 鮮魚とし、 <u>冷凍不可</u> とする。 (2) 8-43に同じ
8-45	なまり節	個	(1) 鰹節の製造過程で、焙炉乾燥を1回したもの (2) サイズ：1個600g程度 (3) 真空パック
8-46	さわら	KG	8-43に同じ
8-47	さわら（鮮魚）	KG	8-44に同じ
8-48	ミーバイフィレ	KG	骨抜き、3枚おろしにしたもの
8-49	グルクンフィレ	KG	8-12を3枚おろしにしたもの
8-50	刺身用いか	KG	(1) 種類：もんごういか、やりいか、あおりいか (2) 肉質厚く、柔らかいもの (3) 内臓、足、皮を除いたもの
8-51	白す干し	KG	(1) サイズ：M程度 (2) 市販中程度
8-52	スズキフィレ	KG	(1) 3枚におろしたのもの (2) ナイルパーチ不可
8-53	かに棒	KG	(1) 魚すり身を棒状に形成したカニ風味のもの (2) 食品衛生法で許可された色素を使用し、着色の少ないもの
8-54	カラスカレイ フィレ	KG	骨抜き三枚おろしにしたもの
8-55	トラウトサーモン	KG	(1) 無塩・骨なし (2) 刺身用真空パック

8-56	さけフレーク	個	内容量500g程度
8-57	明太子チューブ	個	(1) 明太子ソース状 (2) 内容量冷凍品500g程度
8-58	さんま甘露煮	KG	内容量1kg入り、30切れ程度
8-59	ネギトロ	KG	ネギトロ用冷凍鮭
8-60	わかさぎ	KG	サイズ: 1尾10g程度
8-61	イカスミ	袋	内容量30g程度
8-62	ふんわりお魚 豆腐揚	袋	1個20g×20個入り
8-63	からし明太子	KG	(1) 国内で製造されたもの (2) 内容量1kg (3) 切れのないもの
8-64	平かまぼこ	枚	(1) 製造後2日以内のもの (2) 白身魚のすり身を使用する。 (3) 1枚100g程度 (4) 宮古島産又は沖縄県産

9 野菜類及び芋類

品名 番号	品名	単位	規格
野菜類及び芋類 共通規格			(1) 新鮮にして、採取後日時の経過していない熟成品であること (2) 病虫害、枯葉、泥、土等不純物が含まれていないもの (3) 「とう」「変形」「す」の入ったものや、変色、折れ、傷物等を除く。 (4) 水洗いするものは、水切りを完全にすること (5) (冷凍) の記載がある品名は、賞味期限が納入指定日から4ヶ月以上猶予があるもの
9-1	白菜	KG	(1) 結球白菜 (2) 抱合完全で根部を除いたもの (3) サイズ：1玉1kg以上
9-2	キャベツ	KG	(1) 9-1 (1) 及び (2) に同じ (2) サイズ：1玉600g以上
9-3	ほうれん草 (冷凍)	KG	(1) 葉は緑黄色で、根部を除き水洗いしたもの (2) サイズ：長さ20cm程度
9-4	長葱	KG	(1) 白色部が多く身が締まったもの (2) 根部は除き水洗いしたもの
9-5	わけぎ	KG	根部は除き水洗いしたもの
9-6	青菜	KG	(1) 大根間引菜、小松菜、山東菜とする。 (2) 根部は除き水洗いしたもの
9-7	春菊	KG	肉厚で、Mサイズ以上のもの
9-8	にら	KG	葉肉柔らかく、根部を除き水洗いしたもの
9-9	パセリ(生)	KG	伸びすぎていない若芽とする。
9-10	レタス	KG	(1) 抱合完全で、明るい緑色をなし、柔らかく傷のないもの (2) サイズ：1玉400g以上
9-11	青しその葉	KG	大きな葉を除き葉部のみを水洗いし、よく水切りしたもの
9-12	冬瓜	KG	(1) 肉質の柔らかいもの (2) サイズ：1個2kg以上
9-13	カリフラワー (冷凍)	KG	乳白色で、根部及び葉を除き、蕾固きもの

9-14	ブロッコリー (冷凍)	KG	緑黄色で、根部及び葉を除き、蕾固きもの
9-15	セロリ	KG	腐敗のない白色部分が多く、身の締まったもの
9-16	大根	KG	(1) 茎、葉、ひげを除き、水洗いしたもの (2) サイズ：1本350g以上
9-17	人参	KG	(1) 9-16の(1)に同じ (2) サイズ：1本150g以上
9-18	ごぼう	KG	(1) 9-16の(1)に同じ (2) 肉質柔らかく、長さ50cm以上、太さ2cm程度のも
9-19	ささがきごぼう (冷凍)	KG	(1) 9-18を茹で、そぎ切りにしたもの (2) 内容量1kg入り
9-20	にがうり	KG	(1) 熟成しない新鮮な淡緑色のもの (2) 1本150g以上で、極端に曲がったものは不可とする。
9-21	玉葱	KG	(1) 発芽しないもので、根部は除く。 (2) サイズ：1玉150g以上
9-22	生姜	KG	土を落とし、肉質柔軟で繊維が少なく、辛味粒のもの
9-23	南瓜	KG	(1) 良く成熟したもので、甘み、風味良好のもの (2) サイズ：1～1.5kg程度
9-24	胡瓜	KG	(1) 濃緑色又は淡緑色で、赤みを帯びないもの (2) 太りすぎて種子の多いものは不可
9-25	なす	KG	(1) 肉質が柔らかく厚みがあり、新鮮なもの (2) サイズ：1本80g程度
9-26	生椎茸	KG	直径5cm程度で肉厚のもの
9-27	トマト	KG	(1) 熟成したもので、加熱不可 (2) サイズ：1個100g～150g程度 (3) 破損品は含まないこと
9-28	ピーマン	KG	(1) 濃緑色で赤い色の付かないもの (2) サイズ：1個40g程度
9-29	長芋	KG	(1) 土及び根を除き粘着にとみ、折れのないもの (2) サイズ：1本500g以上で直径4cm以上
9-30	さつま芋	KG	(1) 発芽等認めず、土を除いたもの (2) サイズ：1本200g以上
9-31	馬鈴薯	KG	(1) 9-30の(1)に同じ (2) サイズ：1個200g～250g

9-32	里芋 (冷凍)	KG	(1) 赤筋が入らず硬化していないもの (2) 内容量500g入りのMサイズ
9-33	カットいんげん (冷凍)	KG	(1) 萎縮したものは除き、両筋をとったもの (2) 内容量500g又は1kg入り (3) サイズ: 5cm程度
9-34	もやし	KG	(1) 原料緑豆を発芽させたもの (2) 変質、変色雑物の認められないもの (3) 納品日は使用日の前日を基準とする。
9-35	糸瓜	KG	(1) 熟成しない肉質柔軟なもの (2) 1本500g以上で、極端に曲がったものは不可
9-36	オクラ (冷凍)	KG	(1) 成熟しない肉質柔軟なもの (2) 内容量500g又は1kg入り (3) サイズ: 5~10cm程度
9-37	板こんにゃく	KG	(1) 弾力にとみ、気泡が無く雑物混入なきもの (2) 種類はその都度示す。
9-38	糸こんにゃく	KG	9-37を3mm幅に切ったもの
9-39	しらたき	KG	(1) 9-37の(1)に同じ (2) 内容量1kg入り (3) 糸状で太さが揃っているもの
9-40	ミックスベジタブル (冷凍)	KG	コーン、人参、グリーンピースが1/3ずつ混入されたもの
9-41	かいわれ大根	KG	(1) 根揃いよく、新鮮なもの (2) サイズ: 長さ10~15cm程度
9-42	えのき茸	KG	かさの開いていない根の揃った新鮮なもので、ぬめり、カビのないもの
9-43	グリーンアスパラガス (冷凍)	KG	(1) 9-41に同じ (2) 内容量500g又は1kg入り
9-44	にんにくの芽 (冷凍)	KG	9-43に同じ
9-45	しし唐辛子	KG	(1) 新鮮で病虫害なく萎縮していないもの (2) サイズ: 1個5~8g程度
9-46	グリーンピース (冷凍)	KG	(1) 緑色で柔らかく、粒ぞろいのもの (2) 内容量500g又は1kg入り
9-47	ゆでごぼう	KG	9-18を5cm程度に切り、茹でたもの
9-48	れんこん水煮 (ホール)	KG	(1) ひげ、根を除き、水洗いしたもの (2) 表皮、肉質に変色がないもの (3) サイズ: 1節300g以上

9-49	絹さや(冷凍)	KG	(1) 病虫害なく柄及び先の部分より筋を除き、萎縮していないもの (2) 内容量500g又は1kg入り
9-50	青梗菜(冷凍)	KG	新鮮で枯葉なく、水洗いしたもの
9-51	しめじ	KG	(1) 新鮮で粒揃いのもの (2) サイズ: 5~6cm程度
9-52	サニーレタス	KG	(1) 柔らかく新鮮なもの (2) サイズ: 1玉400g以上
9-53	プチトマト	KG	(1) 完熟度70%の新鮮なもの (2) サイズ: 1個20~30g程度
9-54	紫キャベツ	KG	(1) 色を含め、新鮮なもの (2) サイズ: 1玉600g程度
9-55	みつ葉	KG	根揃いよく、萎縮していないもの
9-56	赤唐辛子	KG	乾燥良好で、病虫害なくひび割れ等ないもの
9-57	サラダ菜	KG	濃緑色で柔らかく、新鮮で枯葉のないもの
9-58	れんこんスライス	KG	(1) 9-48をスライスして、水煮したもの (2) 厚さ: 8mm程度
9-59	青葱	KG	9-5に同じ
9-60	筍水煮	KG	下部の固い根の部分を除き、肉質柔軟で大きさが揃っているもの
9-61	万能葱	KG	新鮮で根部を除き水洗いしたもの
9-62	赤ピーマン	KG	(1) 病虫害なく色鮮やかで新鮮なもの (2) サイズ: 1個100g以上
9-63	田芋(冷凍)	KG	9-32に同じ
9-64	切りこんにゃく	KG	9-37を7mm幅に切ったもの
9-65	みず菜	KG	(1) 水耕栽培 (2) 内容量1束200g入り
9-66	サラダほうれん草	KG	9-65に同じ
9-67	ミックス野菜	KG	(1) 水耕栽培4種入り (2) 内容量1束200g入り
9-68	千切り筍	KG	9-60を2~3mm幅に切ったもの
9-69	レッドオニオン	KG	9-21に同じ
9-70	リーフレタス	KG	水耕栽培
9-71	黄ピーマン	KG	9-62に同じ
9-72	エリンギ	KG	9-42に同じ
9-73	パパイヤ(千切り)	KG	(1) 未熟可で新鮮なものを千切りしたもの (2) 冷凍可
9-74	小松菜(冷凍)	KG	内容量500g入り

9-75	オクラスライス (冷凍)	KG	9-36をスライスしたもの
9-76	ごぼうサラダ	KG	内容量1kg入り
9-77	ポテトサラダ	KG	内容量1kg入り
9-78	千切りごぼう (冷凍)	KG	9-18を千切りにしたもの
9-79	れんこんスライス (薄切り)	KG	(1) 9-48をスライスして、水煮したもの (2) 厚さ：3mm程度

10 果物類

品名 番号	品名	単位	規格
10-1	りんご	KG	(1) 病虫害なく、風味良好で新鮮なもの (2) サイズ：1個200～300g程度 (3) 種類は、その都度示す。
10-2	なし	KG	(1) 10-1の(1)、(3)に同じ (2) サイズ：1個250～300g程度
10-3	みかん	KG	(1) 10-1の(1)、(3)に同じ (2) 皮が薄いこと (3) サイズ：M程度
10-4	はっさく	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) サイズ：1個300～350g程度
10-5	オレンジ	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) サイズ：1個200～250g程度
10-6	バナナ	本	(1) 10-1の(1)に同じ (2) サイズ：1本150～180g程度
10-7	柿	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) 完熟度90%程度 (3) サイズ：1個250～300g程度
10-8	グレープフルーツ	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) サイズ：1個350～400g程度
10-9	レモン	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) サイズ：1個80g程度
10-10	すいか	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) 熟成度適当なもの (3) サイズ：1玉1kg以上
10-11	ぶどう	KG	(1) 10-1の(1)、(3)に同じ (2) 光沢良く粒揃いで、甘みの強いもの
10-12	レーズン	箱	(1) 粒揃いで乾燥良好なもの (2) 内容量1箱310g程度 (3) カリフォルニア産
10-13	メロン	KG	(1) 新鮮で甘みが強く病虫害等ないもの (2) 完熟度90%程度 (3) サイズ：1個1kg以上

10-14	いちご	KG	(1) 新鮮で、風味良好なもの (2) 採取日より3日以内のもの (3) 粒揃いで腐り、破損等がないもの (4) サイズ：1個10～15g程度
10-15	キウイフルーツ	KG	(1) 10-13の(1)、(2)に同じ (2) サイズ：1個80～100g程度
10-16	パインアップル	KG	適度に熟し、未熟及び過熟果実のないもの
10-17	パパイヤ	KG	(1) 新鮮で適度に熟しているもの (2) サイズ：1個500g以上
10-18	たんかん	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) サイズ：M程度
10-19	桃	KG	(1) 10-13の(1)、(2)に同じ (2) 皮が薄く豊潤なもの (3) サイズ：1個150～200g程度。
10-20	伊予柑	KG	(1) 10-1の(1)に同じ (2) 皮が薄く豊潤なもの (3) サイズ：1個200～250g程度

1.1 佃煮類

品名 番号	品名	単位	規格
佃煮類 共通規格			(1) 良質の材料を使用し、新鮮であること (2) 異味、異臭、雑物混入なきもの (3) 食品衛生法規定の食品添加物を使用すること (4) 容器は衛生的で、清潔なものを使用すること (5) 賞味期限が納入指定日から、4ヶ月以上猶予があるもの
11-1	海苔佃煮	個	(1) 新鮮な海苔を使用し、とろろ昆布等他の海草類の混入なきもの (2) 水分適度で、人工甘味料を使用しないもの (3) 内容量500g程度
11-2	いか塩辛	個	(1) 浸かりよく、風味良好なもの (2) 人工甘味料不可 (3) 内容量300g程度
11-3	なめ茸茶漬	個	(1) 2～3cmに切ったえのき茸を醤油で味付けしたもので、風味良好なもの (2) 内容量1瓶500g程度
11-4	山海ぶし	個	(1) 風味良好で雑物混入なきもの (2) 鰹節を梅肉で混ぜ合わせたもの (3) 内容量350g入り
11-5	きんとん	KG	栗、薩摩芋等を原料とし、砂糖を加え柔らかく煮たもの
11-6	黒豆佃煮	KG	粒が揃い、艶があり虫食いのない黒大豆を原料とし、調味料で煮込んだもの
11-7	五目豆	KG	大豆、人参、ゴボウ、こんにゃく、蓮根を砂糖と醤油で煮詰めたもの
11-8	でんぶ	袋	(1) 鯛、鱈、すけそう鱈等を使用 (2) 油のまわっていないものを粉砕したもの (3) 人工甘味料不可 (4) 1袋40g程度

12 漬物類

品名 番号	品名	単位	規格
漬物類 共通規格			(1) 固有の色を有し、大きさが揃っているもの (2) 浸かりが適度で固有の香味を有し、カビ、臭い、苦汁等なきもの (3) 歯切れが良くない、又は肉質が著しく劣る等の混入をさけたもの (4) 着色料は、食品衛生法に基づくものを使用すること (5) 異品種は、雑物のないもの (6) 漬けかす汁は、納入時に差し引くこと (7) 原料は市販中級品以上を使用すること (8) 賞味期限が納入指定日から4ヶ月以上猶予があるもの
12-1	沢庵漬	KG	(1) 予備漬けした後、本漬けしたもの (2) 病害虫「す」の入らない大根で塩分、色ともに良好なもの (3) サイズ：1本200g以上
12-2	白菜漬	KG	(1) 結球白菜で2つ割れないし、4つ割れとし、病害虫、枯葉等を含まないもの (2) 風味及び浸かりが良好なもの
12-3	らっきょう漬	KG	(1) 甘味及び酸味が適度で風味良好なもの (2) 中粒揃いのもの
12-4	福神漬	KG	内容（蓮根、切り干し大根、茄子、なた豆、生姜）の5種類以上
12-5	高菜漬	KG	(1) 良質高菜を塩漬けにした、風味良好なもの (2) 浸かりすぎは不可 (3) 褐色に変色したものは除く。
12-6	はちみつ梅干し	個	(1) 腐敗のない豊熟したもの (2) 着色はしその葉を使用し、塩分を控え酸味・塩味・旨味のバランスがとれたもの (3) 内容量1パック200g程度
12-7	紅生姜漬	KG	(1) 新生姜を漬けたもので、内部までよく浸透したもの (2) 千切りにしたもの

12-8	つぼ漬	KG	(1) 丸干し大根、胡麻等を使用のもの (2) 浸かり良く、風味良好なもの
12-9	奈良漬	KG	(1) 酒粕の香味が強く内部まで浸透したもの (2) 歯切れ、食感のよいもの
12-10	なす漬	KG	茄子の光沢が濃い紫色で、塩味及び風味が良好なもの
12-11	白菜キムチ	KG	白菜に、にんにく、七味唐辛子粉を使用し、塩漬けにしたもの
12-12	キムチ漬	KG	大根、人参、にんにく、七味唐辛子粉を使用したもの
12-13	キューちゃん漬	KG	胡瓜と生姜を醤油、その他の調味料で漬けたもの
12-14	べったら漬	KG	「す」の入らない大根で甘さ、色等が良好なもの
12-15	胡瓜キムチ	KG	胡瓜に、にんにく、七味唐辛子粉を使用したもの
12-16	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
12-17	しそ昆布	KG	(1) しそと昆布を醤油で漬けたもの (2) 内容量1kg入り
12-18	甘酢生姜漬	KG	薄切りにした生姜を甘酢につけたもの

13 瓶詰、缶詰及び嗜好品

品名 番号	品名	単位	規格
瓶詰、缶詰及び嗜好品 共通規格			(1) 原料は新鮮なものを使用すること (2) 容器等には、品種、内容量、製造年月日、製造会社が明記されていること (3) 外観良好で、傷、錆、汚染、変形、異物の混入など認めないもの (4) 食品衛生法に定められた、食品添加物を使用すること (5) 製品は原則として製造後6ヶ月以内、保証期限は納入後1年とする。 (6) JAS規格に定められた品質とする。 (7) 賞味期限が納入指定日から4ヶ月以上猶予があるものとする。
13-1	マッシュルーム缶	缶	(1) 内容量650g程度 (2) スライスされたもの
13-2	みかん缶	缶	(1) サイズ：1号缶 (2) 全糖
13-3	パイ缶	缶	13-2に同じ
13-4	ツナ缶	缶	(1) 油に漬けたもの (2) 内容量185g程度
13-5	かに缶	缶	(1) 銘柄：日水、あけぼの同等以上 (2) ズワイガニを使用したもの (3) 内容量90g程度
13-6	うずら卵缶	缶	(1) 内容量430g程度 (2) 水煮缶
13-7	なめこ缶	缶	13-6に同じ
13-8	鯖味噌煮缶	缶	内容量200g程度
13-9	秋刀魚蒲焼缶	缶	内容量100g程度
13-10	ヤングコーン缶	缶	13-6に同じ
13-11	チェリー缶	缶	(1) 4号缶 (2) シロップに漬けられているもの
13-12	にんにく醤油漬	個	内容量450g程度

13-13	麦茶	箱	(1) 乾燥良好で変質なく、香りの良いもの (2) 粉及び雑物混入なきもの (3) 銘柄：ジャーミー同等以上 (4) 内容量1個10g入り×20
13-14	ティパック	袋	(1) 種類はその都度示す。 (2) 内容量1個2g入り×100
13-15	インスタント コーヒー	個	(1) 銘柄：ネスレ同等以上 (2) 内容量1個100g入り
13-16	スイートコーン 缶	缶	(1) サイズ：4号缶 (2) 種類はその都度示す。 (3) プルトップ缶のもの
13-17	はちみつ	個	(1) 銘柄：ハネーフーズ同等以上 (2) 内容量1個500g入り
13-18	乳酸菌飲料濃縮 タイプ	本	(1) 銘柄：カルピス同等品 (2) 内容量1本550g入り
13-19	クリーミング パウダー	個	13-18に同じ
13-20	リンゴ酢ドリン ク	本	(1) ミツカン又は同等品 (2) 内容量：1本1L (3) 種類：まろやかリンゴ酢ドリンク（6倍濃縮）
13-21	ワイン	本	(1) 種類はその都度示す。 (2) 内容量1本1.8L入り（調理用）
13-22	ふりかけ	個	(1) 銘柄：田中食品又は美味同等以上 (2) 内容量及び種類は、その都度示す。
13-23	レモンティ	缶	(1) 銘柄：ポッカ同等以上 (2) 内容量360ml入り
13-24	ウーロン茶	缶	(1) 13-23の（1）に同じ (2) 内容量340ml入り
13-25	スポーツドリンク	袋	(1) 粉末状（種類はその都度示す。） (2) 内容量1袋74g程度
13-26	甘夏缶	缶	1号缶、全糖
13-27	ナチュラル カクテル	缶	(1) サイズ：1号缶 (2) ノンシュガー
13-28	杏仁フルーツ サラダ	缶	13-26に同じ
13-29	フルーツカクテル	缶	13-26に同じ
13-30	緑茶缶	缶	13-23に同じ

13-31	ポークランチ ンミート	缶	(1) 銘柄：チューリップ同等以上 (2) 内容量1缶340g程度
13-32	トマトホール缶	缶	(1) 銘柄：カゴメ同等品 (2) 1号缶
13-33	栄養補助食品	個	(1) 銘柄：カロリーメイト同等以上 (2) サイズ：40g×2本入り (3) 種類はその都度示す。
13-34	大豆バー	個	(1) 銘柄：ソイジョイ同等以上 (2) サイズ：1個40g (3) 種類はその都度示す。
13-35	野菜ジュース	本	(1) 銘柄：野菜生活同等以上 (2) 内容量200ml入り (3) 種類はその都度示す。
13-36	カップスープ	個	(1) 銘柄：ポッカ同等以上 (2) 内容量32g程度 (3) 種類はその都度示す。
13-37	トマトピューレ	缶	13-32に同じ
13-38	ベルギーワッフル	個	(1) 1個60g程度 (2) 個包装されており、2か月以上の期限 (3) 種類はその都度示す。
13-39	スポーツ飲料A	本	(1) 銘柄：大塚製薬同等以上 (2) 内容量250ml程度 (3) 種類はその都度示す。
13-40	フリーカット ロールケーキ	本	(1) 銘柄：テーブルマーク同等以上 (2) 種類はその都度示す。 (3) 内容量：1本200g程度
13-41	フリーカット ケーキ	本	(1) 銘柄：味の素同等品以上 (2) 種類はその都度示す。 (3) 内容量：1本450～550g程度
13-42	今川焼	個	(1) 銘柄：ニチレイ又はテーブルマーク同等以上 (2) 種類はその都度示す。 (3) 内容量：1個65g程度
13-43	あんドーナツ	個	(1) 銘柄：ヤヨイ同等品以上 (2) 内容量：1個40g程度
13-44	上用饅頭 (干支入り)	袋	(1) 銘柄：仙波糖化工業同等以上 (2) 干支はその都度示す。 (3) 内容量：1袋35g×10個入り

13-45	ヨーグルト クレープ	袋	(1) 銘柄：日東ベスト同等以上 (2) 内容量：1袋35g×20個入り
13-46	タルト	個	(1) 銘柄：日東ベスト同等以上 (2) 内容量：1個35～40g程度 (3) 種類はその都度示す。
13-47	カップ麺	個	(1) 銘柄：明星食品、日清食品同等以上 (2) 内容量：70～90g程度 (3) 種類はその都度示す。

14 冷凍食品類

品名 番号	品名	単位	規格
冷凍食品類 共通規格			(1) 新鮮な材料を使用したもので、完全に凍結したもの (2) 日本冷凍食品協会の規定に基づくもの
14-1	ギョーザ	KG	(1) 銘柄：味の素、ニチレイ同等以上 (2) サイズ：1個20～30g程度
14-2	シューマイ	KG	(1) 銘柄：ケーオー、ニチレイ同等以上 (2) サイズ：1個20～30g程度
14-3	春巻	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ：1個60～70g程度
14-4	カキフライ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ：1個60～70g程度
14-5	野菜コロッケ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ：1個60～70g程度
14-6	フレンチポテト	KG	サイズ：1個10～15g程度
14-7	肉まん	個	サイズ：1個90～100g程度
14-8	あんまん	個	14-7に同じ
14-9	肉団子	KG	14-1の(2)に同じ
14-10	コーンコロッケ	KG	サイズ：1個50～60g程度
14-11	厚焼卵	KG	サイズ：1個200～250g程度
14-12	オムレツ	KG	サイズ：1個60～70g程度
14-13	白身魚フライ	KG	14-12に同じ
14-14	カレーコロッケ	KG	(1) 銘柄：ケーオー、味の素同等以上 (2) サイズ：1個60～70g程度
14-15	メンチカツ	KG	(1) 銘柄：ヤヨイ、味の素同等以上 (2) サイズ：1個90g程度
14-16	ササミカツ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ：1個60～70g程度
14-17	チキンナゲット	KG	14-2の(2)に同じ
14-18	ハンバーグ	KG	(1) 14-14の(1)に同じ (2) サイズ：1個110g程度
14-19	テリヤキ ハンバーグ	KG	(1) 14-14の(1)に同じ (2) サイズ：1個70g～80g程度
14-20	しししゃもフライ	KG	サイズ：1個40g～50g程度

14-21	カニクリーム コロッケ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ: 1個25~30g程度
14-22	エビフライ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) L(1個30~40g程度)
14-23	イカリングフライ	KG	サイズ: 1個30g程度
14-24	ロールキャベツ	KG	14-10に同じ
14-25	鱈フライ	KG	14-10に同じ
14-26	牛肉コロッケ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ: 1個50~60g程度
14-27	イカフライ	KG	14-10に同じ
14-28	チキン唐揚げ	KG	(1) 14-14の(1)に同じ (2) サイズ: 1個20~30g程度
14-29	ハムエッグ	袋	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ: 1個80g程度 (3) 内容量: 1袋80g×15個入り
14-30	てりやきチキン	KG	サイズ: 1個140g~150g程度
14-31	ナチュラル ポテト	KG	サイズ: 1個10~15g程度
14-32	シーフード ミックス	KG	新鮮なイカ、エビ、アサリのむき身を急速凍結したもの
14-33	和風野菜 ミックス	KG	大豆、牛蒡、蓮根、人参、インゲンをミックスしたもの
14-34	かぼちゃ コロッケ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ: 1個60~70g程度
14-35	串カツ	KG	(1) サイズ: 1本70g程度 (2) 種類はその都度示す。
14-36	エビカツ	KG	(1) 銘柄: 日本食研同等品 (2) サイズ: 1個55g程度
14-37	ビーンズミックス (冷凍)	KG	うずら豆、いんげん、枝豆の3種類がミックスされたもの
14-38	チーズオムレツ	KG	14-12に同じ
14-39	とんかつ	KG	14-18の(1)に同じ
14-40	かしわもち	個	14-29に同じ
14-41	サーモンフライ	KG	14-18の(1)に同じ
14-42	ヒレカツ	KG	(1) 銘柄: ケーオー、日本食研同等以上 (2) サイズ: 1個32g程度
14-43	ハムカツ	KG	(1) 14-2の(1)に同じ (2) サイズ: 1個65g程度

14-44	中華ポテト (冷凍)	KG	あらかじめ、タレを絡めたもの
14-45	中華イカ	KG	イカを薄切りにして中華風にしたもの
14-46	チャーハン	KG	(1) 焼豚チャーハン (2) 内容量1kg入り
14-47	五目あんかけ玉子	袋	(1) 銘柄：ケイエス、ニチレイ同等以上 (2) サイズ：1個30g×10個入り
14-48	小籠包	袋	(1) 銘柄：テーブルマーク、味の素同等以上 (2) サイズ：1袋25g×20個入り
14-49	野菜と豆腐の揚	KG	(1) 銘柄：ケーオー、味の素同等以上 (2) サイズ：1個60g程度
14-50	れんこん豚肉 はさみ揚	KG	サイズ：1個35g程度
14-51	豆腐野菜 ハンバーグ	KG	(1) 銘柄：ヤヨイ、ニチレイ同等以上 (2) サイズ：1個60g程度
14-52	ミートボール	袋	(1) 銘柄：味の素、ヤヨイ同等以上 (2) サイズ：1個30g程度 (3) 種類は都度示す。
14-53	チキン南蛮	KG	サイズ：1枚120g程度
14-54	若鶏竜田揚げ	KG	(1) 銘柄：ケーオー、日本食研同等以上 (2) サイズ：1個30g程度
14-55	ウスターソース 焼きそば	KG	(1) 銘柄：オタフク、ニチレイ同等以上 (2) 内容量：1kg
14-56	グリルド ハンバーグ	KG	(1) 銘柄：ニチレイ、同等以上 (2) 1個120g程度
14-57	ソースハンバーグ	個	(1) 銘柄：ヤヨイ同等以上 (2) 1個115g程度 (3) 種類はその都度示す。

