

## 糧食品規格表

令和8年4月施行

分類番号：B-20-053

保存期間：1年

保存期間満了時期：2027.3.31

作成年度：2025年

枚数：30枚

開示判断：開示

## 糧食品規格表目次

規格01	…	総則
規格02	…	穀類及び同加工品
規格03	…	芋類及び同加工品
規格04	…	糖類及び同加工品
規格05	…	油脂及び同加工品
規格06	…	豆類及び同加工品
規格07	…	魚介類及び同加工品
規格08	…	鳥獣肉類及び同加工品
規格09	…	卵類及び同加工品
規格10	…	野菜類
規格11	…	果実類及び同加工品
規格12	…	さのこ類
規格13	…	乾物・海藻類
規格14	…	嗜好品類
規格15	…	調味料
規格16	…	漬物類
規格17	…	加工品（缶詰）・冷凍食品類

## 規格01 総則

- (1) この規格表は航空自衛隊沖永良部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) 本規格表に定めていない糧食品については市販品とし、その都度示す。
- (3) 見本提出を要する場合はその都度示す。
- (4) 受領検査は本規格表に基づき実施し、納入業者は立ち会いするものとする。
- (5) 不合格となった場合は直ちに良品と交換するものとする。
- (6) 納入時間は原則として0900～1400の間とする。

## 規格外穀類

### 共通事項

- 1 乾燥を十分ににして、カビ等を認めないこと。
- 2 異味、悪臭、不純物の混入なく、品揃(粒揃)で砕け、未熟もののないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有し病害虫を認めないこと。
- 4 茹麺、生麺類は1等粉を原料として色白く粘り強いもの
- 5 パン類は弾力性があり、ふっくらしたもの

コード	品名	単位	規	格
2-1	粳米	KG	① 秋田小町相当品以上 ② 完全精米 ③ 10kg入り ④ 令和7年度産 2等級 単一米 ⑤ 米穀年度以降は令和8年産とする	
2-2	もち米	KG	① 国内産水稲もち米 ② 5kg入り	
2-3	もち	KG	① もち米を原料とする ② 5kg入り	
2-4	パン粉	KG	① 粉末は荒く白色であること ② ソフトパン粉	
2-5	食パン	袋	① 1袋6枚入り	
2-6	菓子パン	個	① 1個70g以上 ② 品名は別示する	
2-7	サンドイッチ	個	① 1個 120g以上 ② 使用日当日納品	
2-8	ハンバーガー	個	① 1個120g以上 ② 使用日当日納品	
2-9	クロワッサン	個	① 1個70g以上	
2-10	菓子パンA	個	① 1個70g以上 ② 品名は別示する	
2-11	菓子パンB	個	① 1個40g以上 ② 品名は別示する	
2-12	冷凍うどん	KG	① 良質小麦粉を使用したもの ② さぬきうどん相当品	
2-13	乾燥麺	KG	① 良質小麦粉を使用し折れなく白色のもの ② 手延素麺相当品	
2-14	冷や麦	KG	① 良質小麦粉を使用し折れなく白色のもの ② 麺線が素麺より太いもの	
2-15	茹で中華そば	KG	① 良質小麦を使用し、添加物、合成食品使用不可 ② 固めに茹で上げたもの(ラーメン用)	
2-16	もずく麺	KG	① 生もずく混入し、合成食品及び添加物を含まないもの	
2-17	蒸し中華そば	KG	① 良質小麦を使用し、添加物、合成食品使用不可 ② 焼きそば用	
2-18	冷やし中華そば	個	① 2食入り ② スープ付き ③ 半生麺タイプ ④ 1食100g程度	
2-19	沖繩そば	個	① 500g入り ② 生麺	
2-20	スパゲティ	KG	① 硬質小麦を原料としたもの ② 折れ、砕けのないもの ③ 銘柄、ママ、オーマイ・昭和程度 ④ 1袋1kg以下とする	

2-21	ビーフン	KG	① 白米100%使用 ② 150g入り
2-22	茶そば	KG	① 良質小麦粉を原料として折れのないもの色よく風味豊かなもの
2-23	チャンポン麺	KG	① 1等粉を使用し、特有の香りを有するもの ② 麺線の太いもの
2-24	和そば	KG	① 300g入り ② 折れ、砕けないもの
2-25	小麦粉	KG	① 銘柄、日清、日本、昭和程度
2-26	マカロニ	KG	① 硬質小麦を原料としたもの ② 折れ、砕けないもの ③ 銘柄、ママ、オーマイ・昭和程度
2-27	天ぷら粉	個	① 銘柄、ママ、オーマイ・昭和程度 ② 320g程度入り
2-28	車麩	KG	① 良質小麦を原料として形状よく焼いたもの ② ふ質100%
2-29	花麩	個	① 2-28に準ずる ② 20g入り
2-30	押麦	KG	① ビタミン強化したもの
2-31	十六雑穀米	袋	① 500g入り
2-32	コーギーうどん	個	① 200g冷凍うどん
2-33	テーブルロール	袋	① 1袋7個入り ② 1個60g程度
2-34	ハンバーガー用パン	袋	① 60g入り
2-35	味付けロール	袋	① 60g以上
2-36	カロリメイト (チーズ)	個	① 2本入り ② プロック ③ 1本40g入り
2-37	カロリメイト (チョコレート)	個	① 2本入り ② プロック ③ 1本40g入り
2-38	カロリメイト (フルーツ)	個	① 2本入り ② プロック ③ 1本40g入り

## 規格03 芋及びびでん粉類

### 共通事項

- 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、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 「とうり」、変色、「す」の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 水洗いするものは、水切りを完全にすること。

コード	品名	単位	規	格
3-1	馬鈴薯	KG	① 土を除いた病虫害、発芽等認められないもの ② サイズは2Lサイズ以上	
3-2	さつま芋	KG	① 病虫害なく発芽等認められないもの ② サイズは2Lサイズ以上M、L以上とする	
3-3	長芋	KG	① 粘質に富み、土、根を除き折れのないもの ② 500g以上	
3-4	冷凍里芋	KG	① 病虫害なく根を除いたもの ② サイズはM以上とする	
3-5	本とろろ	KG	① 山芋を磨り潰したのもの ② 冷凍可	
3-6	角こんにやく	KG	① 弾力に富み、気泡がなく挙雑物の混入していないもの ② 重量450g以上	
3-7	糸こんにやく	KG	① 3-6の①に準ずる ② 重量500g以上	
3-8	澱粉	KG	① 馬鈴薯製粉一級品	
3-9	ピリ辛こんにやく	個	① 1kg入り	

## 規格04 糖類及び同加工品

コード	品名	単位	規	格
4-1	砂糖	KG	① 純白で光沢があり、さらさらした結晶粒で塊なく、異味異臭を感じない甘みを有するもの	
4-2	みりん	本	① アルコール分0.9%程度 ② 1.8ℓ入り	
4-3	ジャム	個	① 360g入り	
4-4	きざら糖	KG	① 黄色で光沢あり、さらさらした結晶粒で塊なく、異味異臭を感じない甘みを有するもの	
4-5	おはぎ	個	① 1個100g以上 ② 冷凍品	
4-6	かしわもち	個	① 1個60g以上 ② 冷凍品	
4-7	桜餅	個	① 1個75g以上 ② 冷凍品	
4-8	チーズケーキ	個	① 1ホール600g以上 ② 冷凍品	
4-9	プリン	個	① 90gカップ入り	
4-10	チョコレート	個	① 1個50g以上	
4-11	紅白饅頭	個	① 1個60g以上 ② 赤・白2個入り ③ 使用日前日納品 ④ 製造後24時間以内のもの	
4-12	アイスクリーム	個	① 200gカップ入り ② 種類は別示する	
4-13	チョコレートケーキ	個	① 1個80g以上 ② 製造後24時間以内のもの	
4-14	アイスコロヒー用シロップ	袋	① 1袋20個入り	
4-15	栗きんとん	袋	① 250g入り	
4-16	ハチミツ	個	① 1kg入り	

## 規格05 油脂類及び同加工品

コード	品名	単位	規格	格
5-1	食油	KG	①食用菜種油 ②8kg缶入りとする ③JAS規格品	
5-2	胡麻油	本	①純胡麻油 ②1.65kg入り ③JAS規格品	
5-3	サラダ油	本	①内容量1.65kg入り ②JAS規格品	
5-4	マーガリン	個	①淡黄色でむらなく切断面も均質であること ②硬化、油臭い等の異味異臭のないもの ③内容量160g入り ④JAS規格品	
5-5	マヨネーズ	KG	①製造後1ヶ月以内のもの ②JAS規格品	
5-6	バター	個	①450gカートン包装 ②JAS規格品	
5-7	オリーブ油	本	①400ml入り	
5-8	天かす	KG	①500g入り	
5-9	ガーリックマーガリン	個	①225g入り	
5-10	カロリーハーブマヨネーズ	本	①500g入り	

## 規格06 豆類及び同加工品

コード	品名	単位	規	格
6-1	白みそ	KG	① 熟成充分にして淡黄色のもの ② カネヨ同等品以上	
6-2	赤みそ	KG	① 熟成充分にして赤褐色のもの ② カネヨ同等品以上	
6-3	赤だしみそ	KG	① 熟成充分にして赤褐色のもの ② カネヨ同等品以上 ③ 500g入り	
6-4	大豆	KG	① 粒揃いであって病害虫、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの ② 雑物の混入がないこと ③ 茹でられたもの	
6-5	豆腐	個	① 大豆を原料とし白色できめ細かく型崩れのない適度の固さを保つもの ② 納入日当日製造のもので新鮮であり冷却完全で破損のないもの ③ 1000g程度とする	
6-6	絹豆腐	個	① 6-5の1～2に準ずる ② 500g入り程度とする	
6-7	生揚げ	個	① 納入日当日製造のもので、良質植物油を使用し、適度な光沢と香味を有し揚げすぎないこと ② 厚さ2cm程度で、240g程度とする	
6-8	うす揚げ	個	① 6-7の1に同じ ② 25g程度とする	
6-9	納豆	個	① 豊熟した粒揃いの大豆を原料とする ② 豆が良く発酵し、風味良好にして意味異臭のない糸引き納豆 ③ 40g入りミニパック	
6-10	おから	KG	① 納入日当日製造のもの ② 異味異臭不純物を認めないもの	
6-11	ゆし豆腐	KG	① 納入日当日製造のもの	
6-12	炒り大豆	KG	① 6-4の1～2に準ずる ② 炒ってあるもの	
6-13	冷凍グリーンピース	KG	① 豊熟した粒揃いのもの	
6-14	春雨	個	① 緑豆40%以上使用したもの ② 150g入り	
6-15	むき栗	KG	① 冷凍品 ② 500g入り	
6-16	小豆	KG	① 粒揃いであって病害虫、未熟物、しわ等がなく固有の光沢のあるもの ② 雑物の混入がないこと	
6-17	ゆであずき缶	缶	① 2号缶	
6-18	粉末ピーナッツ	個	① 50g入り	
6-19	きなこ	個	① 100g入り	
6-20	豆腐ハンバーグ	袋	① 1個50g ② 1袋20個入り	
6-21	豆サラダ	袋	① 1袋500g入り ② 冷凍品	

## 規格07 魚介類

### 鮮魚共通事項

- 1 鮮度良好なもの。
- 2 表面は新鮮な光輝、光沢を有し鱗が固着していること。
- 3 眼球に張りがあり青黒く生き生きとして、角膜が透明であること。
- 4 エラは鮮紅色であり、弾力性があること。
- 5 固有の生臭さはあるが、異臭がないこと。
- 6 3枚におろした魚は腹骨を取ってから切り身とすること。

### 冷凍魚共通事項

- 1 鮮度良好なもの。
- 2 十分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球凸出し、角膜が混濁していないこと。
- 3 解凍後は鮮魚と同様になること。
- 4 固有の生臭さはあるが異臭がないこと。
- 5 加工品等は骨抜き、切り身、内臓を除き、形が整ったもの。
- 6 3枚におろした魚は腹骨を取ってから切り身とすること。
- 7 処理区分  
セミドレス・・・えらと内臓を取ったもの  
ドレス・・・セミドレスから頭を取ったもの  
ワイラー・・・・・・・・3枚おろし

### その他

- 1 切り身及び加工品を除く魚（丸・ドレス）については、指定日の08:30までに納品すること。
- 2 切り身は、厚さが揃っていること。
- 3 衛生的な容器を使用のこと。（ダンボール不可）
- 4 解凍済みの指定があるものは、解凍後（納品時）に、切り身の平均値が規格の重量となること。  
また、1ケースに入れる切身の数は一定とし、その入数を表示してから納品すること。

コード	品名	単位	規	格
7-1	むきえび	KG	① 石、砂、海藻等雜物が付着せず、着色されていないもの ② L～2Lサイズのもの ③ 冷凍可	
7-2	無頭車えび	KG	① 無頭でサイズ13～15号 ② プラックタイガー含む ③ 尾に弾力性があり、殻に独自の色および光沢があるもの ④ 冷凍可	
7-3	ゆでたこ	KG	① 刺身用	
7-4	かつおたたき	KG	① 内臓、うろこを除いたもの ② 刺身用 ③ 冷凍可	
7-5	えびボイル（生食用）	個	① 500g入り ② 61～70サイズ	
7-6	うに	KG	① 生うに ② 75g箱入り ③ 鮮魚	
7-7	冷凍開きキス	個	① 無頭、腹開き ② 1枚20g程度 ③ 冷凍可	
7-8	紅鮭	KG	① ワイラー ② 冷凍可	

7-9	秋刀魚	KG	① うろこに光沢があり、弾力があるもの ② 1尾80g以上 ③ 冷凍可
7-10	鯖	KG	① 400g以上のもの ② 冷凍可
7-11	鯖フィール	KG	① 17-10をフィールにしたもの ② 冷凍可
7-12	塩鯖	KG	① 甘塩 ② 切り身1切れ60g以上 ③ 冷凍可
7-13	鰯	KG	① 真鰯、うるめ鰯、片口鰯 ② 1尾80g以上 ③ 冷凍可
7-14	鰯	KG	① 体長90cm以上 ② 使用日前日納品 ③ 刺身用 ④ 1匹5kg程度 ⑤ 鮮魚
7-15	鯖	KG	① 節にしたもので血合い及び皮を除く ② 刺身用 ③ 使用日前日納品 ④ 鮮魚
7-16	あさり貝	KG	① 中粒で粒揃いのもの ② 鮮魚の場合前日納品 ③ 冷凍可
7-17	かき	KG	① 殻を除いたもの ② 生かき・・・弾力に富んだもの ③ 冷かき・・・1個ずつ凍結したもので冷凍塊のないもの ④ 生かき及び冷かきはその都度示す
7-18	ぶりがま	個	① 150g以上 ② 冷凍可
7-19	帆立貝フレーク	KG	① ホタテ水煮をフレークにしたもの ② 冷凍可
7-20	ロールイカ	KG	① イカの内臓、足を除き皮を開きたてのもの ② 冷凍可
7-21	鮭フレーク	個	① 220g入り ② 瓶詰め
7-22	鮭	KG	① 1尾200g程度 ② 鮮魚
7-23	うなぎ蒲焼	KG	① 1枚250g以上 ② たれを漬けて焼いたもので形の整ったもの ③ 冷凍可
7-24	魚アラ	KG	① 鍋物用 ② 冷凍可
7-25	飛び魚	KG	① 5Lサイズ ② 冷凍可
7-26	むきえび(5L)	個	① 1切れ80g以上 ② 冷凍可
7-27	マス切り身	個	① 1切れ80g以上 ② 冷凍可

7-28	塩鮭切り身	個	① 1切れ80g以上 ② 冷凍可
7-29	銀鱈	個	① 1切れ80g以上 ② 冷凍可
7-30	刺身用イカ	KG	① もんごいか、やりいか、あおりいか等 ② 肉質厚く柔らかいもので内臓、足を除いたもの ③ 冷凍可
7-31	いくら醤油漬	KG	① 醤油漬500g
7-32	生秋刀魚	個	① 1尾200g以上のもの ② 下処理済み ③ 鮮魚
7-33	鯛	KG	① 殻付きよく砂だししたもの ② 冷凍可
7-34	カンパチ	KG	① 刺身用ブロック ② 血合い及び皮を除く ③ 使用日前日納品 ④ 鮮魚
7-35	あさりむき身	KG	① 1個ずつ冷凍したもので冷凍塊のないもの ② 冷凍可
7-36	のばしえび	KG	① 21/25サイズ ② 冷凍可
7-37	スモークサーモン	袋	① 500g入り入り ② 冷凍可
7-38	本ぶり切り身	個	① 1切れ120g以上 ② 冷凍可
7-39	たら切り身	個	① 1切れ120g以上 ② 冷凍可
7-40	白身魚切り身	個	① 1切れ80g以上 ② 冷凍可
7-41	さんめ切り身	個	① 1切れ80g以上 ② 鮮魚
7-42	ホタテ水煮	KG	① 殻を除いたむき身
7-43	赤魚フィレ	KG	① 煮付け用 ② 鮮魚の共通規格に準ずる ③ 1枚150g以上
7-44	花いか	KG	① 花形飾り切り
7-45	味付けたこ	KG	① 茹で上げた生食可能なもの ② 1個600g以上
7-46	シーフードミックス	KG	① 1kg入り ② 冷凍可
7-47	中華珍味	KG	① 1kg入り ② 冷凍可
7-48	あゆ	個	① 使用日前日納品 ② 1匹70g程度 ③ 鮮魚
7-49	たらばかに	KG	① 国産品 ② ボイル後冷凍処理されたもの
7-50	ロブスター	個	① 1尾を半身に開いたもの ② 200g程度以上

7-51	数の子	KG	① 塩蔵処理されたもの ② 中級品以上のもの
7-52	骨なしサーモンステーキ	個	① 1個120g ② 真空パック
7-53	鯨の開き	個	① 1枚80g以上
7-54	めざし	KG	① 体長13cm以上 ② 油焼けていないもの
7-55	白す干し	KG	① 半乾燥で形の崩れてないもの
7-56	削り節	個	① 原料は鰹、鯖、室鯨及び鰯とする ② 乾燥良好で新鮮なもの、粉末化されたものは1割程度とする ③ ミニパック内容量3g以下
7-57	鯖ごまだれ煮	袋	① 1切れ130g ② 1袋10枚入り
7-58	ほっけ	個	① 半乾燥、甘塩 ② 1匹200g程度
7-59	かまぼこ	KG	① 鮮度良好にして3日以内に製造したもの
7-60	竹輪	KG	① 鮮度良好にして3日以内に製造したもの
7-61	なると	KG	① 食品衛生法によって許可された色素を使用したもの
7-62	かにかまフレーク	KG	① 500g入り
7-63	辛子明太子	個	① 食品衛生法によって許可された色素を使用したもの ② 25g程度
7-64	つけあげかまぼこ	KG	① 200g程度以上 ② 当日製造のもの
7-65	鯖みりん干し	KG	① ファイール ② 70g以上
7-66	鯨の唐揚げ	KG	① 1kg(200尾程度)
7-67	白身魚のフリッター	袋	① 1kg入り
7-68	まぐろネギとろ	KG	① 300g入り ② 冷凍品
7-69	秋刀魚開き	個	① 1枚100g程度 ② 乾燥適当であって肉に弾力があること
7-70	いわしつみれ	袋	① 1.25kg入り
7-71	さわらの味噌南蛮	個	① 130g程度
7-72	さんま蒲焼	KG	① 25枚入り
7-73	カラスカレイ	個	① 1切れ150g程度
7-74	ぶりみりん漬	袋	① 1切れ100g

## 規格08 獣鳥肉類

## 共通事項

- 1 新鮮であること。
- 2 衛生的な容器を使用のこと。
- 3 肉は当日か前日にスライス、又は挽いたものであること。
- 4 食品衛生法施行規則の定める表示のもの
- 5 全ての牛肉は、国産品又はチルドの輸入品（U.Sのみ）、又は冷凍の輸入品（オーストラリアのみ）であること。
- 6 全ての鶏肉は、国産品又は輸入品（ブラジル、U.S又はタイ）であること。
- 7 全ての豚肉は、国産品又はチルドの輸入品（U.S、カナダまたはメキシコ）、又は冷凍の輸入品（納品時凍結不可）とする。
- 8 冷凍指定以外の肉類について、納入時は凍結不可とする。

## 食肉加工品共通規格

- 1 切り口は新鮮なバラ色を呈し、光沢があり、弾力に富み肉が密着していること。
- 2 特有の燻煙臭をもち、異味異臭、異物混入のないこと。
- 3 外観上、汗をかいたりその他異常を認めないこと。

コード	品名	単位	規格	規格
8-1	豚上肉	KG	① 肩ロース以上でもも肉、バラ肉を含まず脂肪20%以下	
8-2	豚中肉	KG	① 四肢、筋等を含まないもの ② 脂肪分25%程度のもの	
8-3	豚挽き肉	KG	① 8-2を二度挽きしたもの	
8-4	豚ベーコン	KG	① JAS規格合格品 ② スライスされたもの	
8-5	焼豚	KG	① 豚もも肉を使用し醤油、みりん、砂糖で味付けしたもの ② 焼き上がり良好で無着色のもの ③ 一塊0.7～1.2kg程度	
8-6	ロースハム	KG	① 8-4に同じ	
8-7	ウインナーソーセージ	KG	① JAS規格合格品	
8-8	鶏もも肉	KG	① プロイラーで病鶏除く ② 血抜き完全なもの	
8-9	鶏もも竜田	袋	① 1kg入り	
8-10	鶏手羽先	個	① 1個30g程度	
8-11	ぼぐし鶏	袋	① 500g入り ② 冷凍可	
8-12	鶏もも骨付	個	① 足先、腰骨は除く ② 一個180g程度	
8-13	鶏ササミ	個	① 筋は除く ② 1個60g以上	
8-14	牛ロース	KG	① 1等（ロース、ヒレ肉）を精肉したもの ② ピフテキ用に均一に切ったもので大きさをそろえる ③ 筋等除く	
8-15	牛ソフト	KG	① 筋等除く ② 脂身20%以下	
8-16	冷凍豚カツ	個	① 1個120g以上（ロース肉）使用	
8-17	豚耳	KG	① 調理用にスライスされたもの	
8-18	豚もつ	KG	① 調理用に処理されたもの ② 5cm程度にカットされたもの	
8-19	スペアリブ	KG	① バラ骨付きで肉付きの良いもの	
8-20	牛カルビ	KG	① 厚さ3～4mmにカット ② 筋等除く	

コード	品名	単位	規	格
8-21	豚足	個	① 調理用に処理されたもの ② 1個100g以上	
8-22	合い挽き肉	KG	① 上肉と豚上肉を合わせて挽いたもの	
8-23	牛すじ煮込み	KG	① 衛生的に処理されたもの ② 1kg入り	
8-24	ソーキ	個	① 1個60g程度 ② 肉付きの良いもの	
8-25	豚バラ肉	KG	① 四肢、すじ等含まないもの ② ブロック	
8-26	豚レバー	KG	① 特に新鮮で特有の香りをもち異臭を認めないもの ② 調理用にスライスされたもの	
8-27	豚こま肉	KG	① 豚バラ肉をこま切れにしたもの	
8-28	鶏だし骨	KG	① 頭、足、内臓を除く ② 新鮮でスープ用に適したもの	
8-29	フランクフルト	KG	① 1本150g程度	
8-30	豚軟骨	KG	① 5cm程度にカットされたもの	
8-31	鶏手羽元	個	① 50g以上	
8-32	ビーフハンバーグ	個	① 130g以上	
8-33	鶏挽き肉	KG	① 2度挽きしたもの	
8-34	アジアンチキン	個	① 1個80g以上	
8-35	八幡巻き	袋	① 長さ約11cm ② 1本80g程度 ③ 1袋10本入り	
8-36	肉団子ソース	袋	① 1kg入り	
8-37	チキン南蛮	個	① 1個10g以上	
8-38	スモークチキンのマリネ	袋	① 1袋500g入り ② 冷凍品	
8-39	中華くらげ	袋	① 1袋500g入り ② 冷凍品	
8-40	鶏つみれ	袋	① 20g×50個入り ② 冷凍品	

## 規格09 卵類及び牛乳、乳製品

コード	品名	単位	規格	格
9-1	厚焼き卵	KG	① 500g入り ② 真空パック入り ③ 冷凍可	
9-2	鶏卵	箱	① 新鮮で卵殻に光沢なく、砂、土、糞等で汚れていない粒揃いのもの ② 割卵したとき、卵黄の盛り上がりのよいもの ③ 投資、振音に異常のないもの ④ 大きさはMサイズとし臭かびの明記されたもの	
9-3	うずら卵缶	缶	① 1個8g程度 ② 2号缶	
9-4	きんし卵	KG	① 1パック500g入り ② 冷凍可	
9-5	卵豆腐	個	① 300g入り	
9-6	薄焼き卵	KG	① 均一に焼かれたもの ② 真空パックされたもの ③ 冷凍可	
9-7	牛乳	LI	① 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省冷に合格して新鮮なもの ② 1000ml入り ③ 生乳100%	
9-8	粉チーズ	個	① 硬質チーズを粉にしたもの ② 80g入り ③ 乾燥良好	
9-9	ヨーグルト	個	① 100g入り	
9-10	ジョア	個	① 125cc入り	
9-11	加工乳	LI	① 低脂肪乳 ② 1000ml入り	
9-12	生クリーム	個	① 1箱200cc入り	
9-13	ピザ用チーズ	KG	① 風味良好、色調均一硬度均質なプロセスチーズ ② 製造年月日が明記されたもの ③ 1kg入り	
9-14	牛乳パック (小)	個	① 180ml入り ② 生乳100%	
9-15	伊達巻き卵	KG	① 200×52×4mm	
9-16	タルタルソース	袋	① 500g入り	
9-17	オムレツ	個	① 60g程度	
9-18	煮込みたまご	缶	① 1号缶	
9-19	とろけるチーズ	個	① 10枚入り	
9-20	ヨーグルト (大)	個	① 500g入り	
9-21	アロエヨーグルト	個	① 100g入り	
9-22	ブルガリアヨーグルト	個	① 4連パック ② 1個80g入り	
9-23	乳飲料	個	① 乳飲料 ② 65ml入り	
9-24	コーヒー牛乳パック	個	① 200ml入り	

## 規格10 野菜類

## 共通事項

- 1 新鮮にして接種後、日時の経過していない熟成品であること
- 2 病害虫、枯葉、泥土等不純物の含まないもの
- 3 とう、変色、すの入ったもの、変形、折れ、傷物を除く
- 4 水洗い、水切り完全なもの
- 5 程度、以上の範囲は10%

コード	品名	単位	規	格
10-1	パセリ	KG	① 香り強く緑色が鮮明であり葉先や葉面に淡褐色のしみのないもの ② 一束（茎共）100g程度で、小束に結んだもの	
10-2	青しそ	個	① 新鮮で柔かく枯葉病害虫のない香り高いもの ② 大きい葉を除き葉部のみ良く水洗いしたもの ③ 1パック10枚入り	
10-3	南瓜	KG	① 新鮮にして病害虫なく、良く成熟したもので甘み、風味共に良好なもの ② 5kg程度	
10-4	春菊	KG	① 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく、伸びすぎでないもの ② 枯葉等なく根部を除き水洗いの後良く水切りしたもの	
10-5	にら	KG	① 葉肉厚く特有の香りを有するもの ② 柔らかく伸びすぎでない若葉とする ③ 枯葉、病害虫なく、根部を除き良く水洗いしたもの	
10-6	ピーマン	KG	① 病害虫濃緑色にして赤色部のない新鮮なもの ② 1個20g程度で形の揃ったもの	
10-7	人参	KG	① 新鮮にして病害虫なく、土、茎、葉及びびげ根を除き水洗いしたもの ② しんや割れのないもの ③ 1本150g程度で大きさの揃ったもの	
10-8	ほうれんそう	KG	① 新鮮にして病害虫なく、土、茎、葉及びびげ根を除き水洗いしたもの ② 根部を除き水洗いしたもので（トウ）がないもの ③ 長さ20～25cm程度	
10-9	にが瓜	KG	① 1本150g程度で枯葉、病害虫のないもの ② 成熟しない若緑色したもの	
10-10	ブロッコリー	KG	① 緑色が鮮明で褐色のしみがなく、つぼみのしまったもので葉は除く ② 冷凍可	
10-11	セロリ	KG	① 身の締まった繊維の柔らかい白色部分の多いもの ② 一株500g以上のもの	
10-12	長葱	KG	① 白い部分が15cm以上で柔かく枯葉病害虫がないもの ② 根部を除き水洗いしたもので（トウ）がないもの	
10-13	ごぼう	KG	① 新鮮にして病害虫なくひげ、根、茎等を除き水洗いしたもので皮部に傷のないもの ② 割れがなく肉質柔らかく（す）の入っていないもの	
10-14	玉葱	KG	① 発芽しないもので根部を除き病害虫、腐れのないもの ② 1個250g程度	
10-15	胡瓜	KG	① 病害虫なく、濃緑色又は淡色で赤味、黄味、を帯びてない新鮮なもの ② 太過ぎ種子の多いものは不可、極端に曲がっていないもの	
10-16	カリフラワー	KG	① 病害虫なく新鮮にして乳白色のもの ② つぼみ硬いもので、葉を除く	
10-17	さらしごぼう	KG	① ごぼうをさがき切りにして、あくを除いたもの ② つぼみの硬いもので葉を除く	

10-18	なす	KG	① 長茄子で種子少なく色艶良く、皮柔らかく滑らかなもの ② 根部を除き水洗いしたもので(トウ)の立っていないもの
10-19	もやし	KG	① 緑豆を原料として7日以内で長さ5cm以下のもの ② 変色していないもの
10-20	白菜	KG	① 結球白菜の抱合完全で枯葉及び病害虫のいないもの ② 緑葉少なく根部を除いた新鮮なもの ③ 1.5kg以上とする
10-21	大根	KG	① 新鮮にして病害虫なく、茎、葉及びびげ根を除き水洗いしたもので皮部に傷のないもの ② (す)がなく大きさが揃っているもの ③ 目立たない程度の湾曲は全体の5%までとする
10-22	オクラ	KG	① 外皮の効果前の未熟で柔らかいもの ② 1本8cm程度
10-23	キャベツ	KG	① 新鮮にして外皮をはぎ抱合完全で枯葉及び病害虫のいないもの
10-24	生姜	KG	① 新鮮で良く土を落とすとした病害虫のない大粒のもの ② 肉質柔軟で繊維少なく絡みの強いもの
10-25	かいわれ大根	個	① 50gパック入りで新鮮なもの
10-26	とまと	KG	① 完熟度70%程度で病害虫のない新鮮なもの ② 破損品は除く
10-27	冬瓜	KG	① 結球白菜の抱合完全で枯葉及び病害虫のいないもの ② 緑葉少なく根部を除いた新鮮なもの ③ 2kg以上とする
10-28	筍水煮缶	缶	① 1号缶
10-29	卸しにんにく	個	① SB同等品 ② 1kg入り
10-30	卸ししょうが	個	① SB同等品 ② 1kg入り
10-31	ニンニクの芽	KG	① 柔らかく粒揃いのもの ② 1kg入り ③ 冷凍可
10-32	サニーレタス	KG	① 柔らかく新鮮なもので根切り、葉ずれのないもの
10-33	さざみオクラ	袋	① 内容量300g入り ② 冷凍可
10-34	サラダ菜	KG	① 病害虫及び損傷のない新鮮で葉が柔らかいもの
10-35	プチトマト	KG	① 10-26に準ずる
10-36	小松菜	KG	① 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく、伸びすぎていないもの ② 枯葉等なく根部を除き水洗いの後良く水切りしたもの
10-37	ラディシユ	KG	① 葉、茎及びびげ根を除いたもの
10-38	水菜	KG	① 濃緑色で長さが揃い、茎の中が広いもの
10-39	きぬさや	KG	① 委縮したものは除く ② 皮に傷がないもの ③ 長さ8cm程度
10-40	ししとう	KG	① 新鮮で緑色の粒の揃ったもの ② 5～8g程度
10-41	蓮根水煮	KG	① 調理用にスライスされたもの ② 水分量は除く

10-42	さやいんげん	KG	① 委縮したものは除く ② 皮に傷がないもの ③ 長さ15cm程度 ④ 冷凍可
10-43	にんにくの葉	KG	① 葉はみずみずしく、濃緑色をしているもの成長しすぎでないもの
10-44	レタス	KG	① 病害虫及び損傷のない新鮮で葉が柔らかいもの
10-45	小葱	KG	① 病害虫なく新鮮にしては葉肉薄く、枯葉のないもの ② 根部を除き水洗いしたもので(トウ)のないもの
10-46	アスパラ	KG	① 葉は太く、まつぎのびたもの ② みずみずしく、つやのあるもの ③ 冷凍可
10-47	レッドオニオン	KG	① 1玉150g以上
10-48	パパイアスライス	KG	① 青パパイア
10-49	みつば	KG	① 新鮮で色鮮やかなもの
10-50	銀杏水煮缶	缶	① 45g入り
10-51	紫キャベツ	KG	① 1玉500g程度
10-52	青梗菜	KG	① 長さ25cm程度
10-53	島ウリ	KG	① 島内産の赤ウリ
10-54	筍水煮缶	袋	① 1kg入り

## 規格11 果実類

## 共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時経過していない熟成品であること。
- 2 病虫害、枯れ葉、泥土等不純物を含まないもの。
- 3 『とう』『変色』『す』の入ったものや変形、折れ、傷物を除くこと。
- 4 指示のないものについては、国産品とする。

コード	品名	単位	規	格
11-1	みかん缶	缶	① 全糖Mサイズ ② 4号缶	
11-2	ネーブル	KG	① 皮が薄く豊満なもの	
11-3	レモン	KG	① 共通規格に準ずる	
11-4	グレープフルーツ	KG	① 皮が薄く豊満で1個300g以上	
11-5	オレンジ	KG	① 皮が薄く豊満なもの ② 1個220g以上	
11-6	みかん	KG	① 皮が薄いもの ② Mサイズ	
11-7	ぽんかん	KG	① 皮が薄く、豊満なもので甘みの強いもの ② 1個150g以上	
11-8	チェリー缶	缶	① 4号缶	
11-9	パイナップル缶	缶	① ピーセス ② 3号缶	
11-10	りんご	KG	① 1個250g以上	
11-11	バナナ	KG	① 1本180g程度で熟度90% ② 使用日前日納品	
11-12	西瓜	KG	① 皮に亀裂、打魂又は(す)の入ったものは除く ② 1個5kg以上	
11-13	キューイフルーツ	KG	① 1個100～120g程度以上、熟度90%以上	
11-14	柿	KG	① 渋みのないもの ② 200g以上	
11-15	イチゴ	KG	① 1個20g以上 ② 傷、腐りのないもの ③ 使用日前日納品	
11-16	なし	KG	① 1個250g以上	
11-17	ぶどう	KG	① 粒の大きさが適度で房付きがよいもの ② 巨峰	
11-18	桃	KG	① 1個200g程度	
11-19	メロン	KG	① 1個600～800g程度 ② 成熟度90%	
11-20	すもも	KG	① 3cm内外の球形 ② 果皮は紅色とする ③ 1個40g程度	
11-21	パインスライス	KG	① 1個40g程度	
11-22	ナチュラルカクテル缶	缶	① 1号缶	
11-23	たんかん	KG	① 150g程度	
11-24	甘夏缶	缶	① 1号缶	

## 規格12 きのご類

## 共通事項

- 1 新鮮にして採取後日時の経過していいないこと。
- 2 病虫害、不純物を含まないもの。
- 3 『とう』『変色』の入っていないもの。

コード	品名	単位	規格	格
12-1	えのき茸	KG	① 傘の開いていない根の揃った新鮮なもの ② ぬめり、カビのない粒揃いのもの	
12-2	しめじ	KG	① 病虫害なく新鮮なもので長さ5cm~6cm程度 ② ぬめり、カビのない粒揃いのもの	
12-3	生椎茸	KG	① 病虫害なく新鮮なもので長さ5cm程度の肉厚のもの	
12-4	なめこ水煮	KG	① カビ臭なく粘りけをもつもの	
12-5	舞茸とキノコのマリネ	袋	① 1kg入り	

## 規格13 乾物・海藻類

## 共通事項

- 1 乾燥充分にして、カビ等を認めないこと。
- 2 雑物、異物等の混入がなく、品揃い(粒揃い)で、砕けや未熟もののないこと。
- 3 固有の光沢、風味を有していること。
- 4 病虫害を認めないもの。
- 5 内容物は固形物量とする。

コード	品名	単位	規	格
13-1	海草サラダ	KG	① 4種類以上混入のこと ② 100g入り ③ 乾燥品	
13-2	ひじき	個	① 粉を含まないもの、人工着色料不可 ② 20g入り	
13-3	青のり	個	① 青のりにして特有の香りあるもの ② 100g入り	
13-4	味付けのり	個	① 色黒く、光沢あり変色変質は不可 ② 20g入り	
13-5	ところてん	KG	① 突き出しのパック詰め	
13-6	昆布	KG	① 北海道産の2等合格品	
13-7	磯じまん	個	① 新鮮な生海苔を使用、とろろ昆布等の海藻類の混入のないもの ② 水分適度で人工甘味料を使用しないもの ③ 小袋13g×30本入り	
13-8	アオサ	KG	① 変色は除く ② 1袋100g入り	
13-9	もずく	KG	① 砂、雑物含まない	
13-10	刻みのり	個	① 焼き海苔を5mm程度に細切りしたもの ② 100g入り	
13-11	椎茸	KG	① 良く乾燥した肉厚で径が5cm以上 ② 1袋100g入り	
13-12	切り干し大根	KG	① 良質の大根を原料とした淡黄色のもの ② 1袋100g入り	
13-13	乾燥ワカメ	KG	① カットされているもの ② 1袋100g入り	
13-14	昆布巻き	個	① 昆布で鮭を巻いたもの ② 240g入り	

## 規格14 嗜好品類

## 共通規格

- 1 乾燥良好で変質なく異物混入のなきもの
- 2 包装は防湿完全なもの

コード	品名	単位	規	格
14-1	ウーロン茶	缶	① 350ml入り	
14-2	コーヒー	缶	① 無糖 ② 190 g	
14-3	麦茶	個	① 大麦を程よく煎ったもの ② 10 g 入り	
14-4	お茶	個	① 190 g 入り	
14-5	インスタントコーヒー	個	① 100 g 程度	
14-6	煎茶	KG	① 香りが芳醇であること	
14-7	オレジンジュース	個	① 果汁100% ② 1000ml入り	
14-8	ポカリスエット	個	① 1袋74 g 入り	
14-9	缶ジュース	缶	① 内容量及び品名は別示する	
14-10	ドリンク	個	① 赤まむし相当品 ② 内容量100ml	
14-11	アップルジュース	個	① 14-7に同じ	
14-12	グレープフルーツジュース	個	① 14-7に同じ	
14-13	ポッカレモン	個	① 200ml入り	
14-14	お茶	缶	① 350ml入り	
14-15	パインジュース	個	① 14-7に同じ	
14-16	クエン酸飲料	個	① 900ml入り ② 液体でクエン酸・ビタミンを強化したもの	

## 規格15 調味料

## 共通規格

- 1 原材料名、内容量、製造年月日、製造業者名が表示されていること
- 2 異味異臭及び雑物混入なく特有の香味を有すること
- 3 日本農林規格に定められた品名についてはJASマーク入りとする

コード	品名	単位	規	格
15-1	料理酒	本	① 1.80入り	
15-2	バタージュースープの素	KG	① 粉末又は顆粒 ② 500g入り	
15-3	コンソメスープの素	KG	① 製造後3ヶ月以内のもの	
15-4	おでんの素	個	① 80g入り	
15-5	洋からし	個	① 微粉末で乾燥良好、塊のないもの ② 300g入り	
15-6	ガーリック	個	① にんにくを粉末にしたもの ② 400g入り	
15-7	洋こしょう	個	① 微粉末の白胡椒 ② 300g入り	
15-8	カレールー	KG	① 脂肪分30%以上 ② S B (デイナーカレー)相当品 ③ 粉末又は顆粒	
15-9	カレー粉	缶	① 375g入り	
15-10	ハヤシライスの素	個	① 脂肪分30%以上 ② 1kg入り	
15-11	ドレッシング	個	① ノンオイル ② 200ml入り	
15-12	卓上ウスターソース	個	① JAS規格品 ② 300ml入り	
15-13	卓上トンカツソース	個	① 15-12に同じ	
15-14	焼き肉のたれ	個	① 固有の色沢、香味を有し異味異臭を認めない内容量920g入り	
15-15	味ぽん	個	① 360ml入り	
15-16	ラー油	個	① 31g入り	
15-17	ハイミー	KG	① 1kg入り業務用 ② 味の素同等品	
15-18	粉山椒	個	① 12g入り	
15-19	わさび粉	個	① 微粉末で乾燥良好、塊のないもの ② 300g入り	
15-20	タバスコソース	個	① 60ml入り	
15-21	卓上味塩	個	① 乾燥良好 ② 110g入り	
15-22	卓上胡麻塩	個	① 35g入り	
15-23	食酢	本	① 天然醸造酢 ② 1.80入り	
15-24	薄口醤油	本	① 成分表明記のこと1.80入り ② JAS規格品	
15-25	トマトケチャップ	個	① JAS規格品でトマト使用 ② 800g入り	
15-26	だしの素	KG	① 1kg入り業務用 ② 顆粒	
15-27	酒粕	KG	① 新鮮にして白色で板粕、酸味少なく変質していないもの	
15-28	唐辛子粉	個	① 唐辛子の完熟果を乾燥し粉末にしたもの ② 300g入り	

15-29	卓上醤油	個	①濃口醤油で500ml入り
15-30	キムチの素	個	①190g入り
15-31	酢豚の素	個	①フレーク状又は顆粒状 ②90g入り
15-32	から揚げ粉	個	①150g入り
15-33	卓上味の素	個	①75g入り
15-34	めんみ	個	①300ml入り
15-35	すしの素	個	①すし太郎相当品 ②74g入り
15-36	食塩	KG	①製塩、塩化ナトリウム99%以上
15-37	醤油	本	①AS規格表で1.8l入り
15-38	シチューの素	個	①フレーク状又は顆粒状 ②1kg
15-39	マーボー豆腐の素	個	①フレーク状又は顆粒状 ②155g入り
15-40	八宝菜の素	個	①フレーク状又は顆粒状 ②60g入り
15-41	デミグラスソース	缶	①2号缶 ②840ml入り
15-42	鶏がらスープ	缶	①300g入り ②顆粒
15-43	豆板醤	個	①1000g入り
15-44	オイスターソース	個	①1.2kg入り
15-45	めんつゆ	個	①500ml入り
15-46	ビーフシチューの素	個	①1000g入り
15-47	ステーキソース	個	①255g入り
15-48	卓上等唐辛子粉	個	①18g入り
15-49	チリソース	個	①350g入り
15-50	唐辛子粉	個	①150g入り
15-51	粒マスタード	個	①50gチューブ入り
15-52	ごま和えの素	個	①165g入り
15-53	豚骨ラーメンのたれ	個	①1kg入り ②業務用 ③博多中華街・妃醬同等品以上
15-54	味噌ラーメンのたれ	個	①15-53に同じ
15-55	中華味の素	KG	①フレーク状又は顆粒状 ②1kg入り
15-56	ワイン	個	①750ml入り辛口
15-57	タルタルソース	個	①260g入り ②チューブ入り
15-58	米酢	個	①1.8l入り ②酸度4.5%
15-59	沖縄そばだし	個	①1.8l入り ②濃縮タイプ
15-60	浅漬けの素	個	①500ml入り
15-61	北京うどんスープ	個	①1kg入り
15-62	塩ラーメンのたれ	個	①15-53に同じ
15-63	醤油ラーメンのたれ	個	①15-54に同じ
15-64	ごまだれ	個	①250g入り
15-65	明太子チューブ	個	①500g入り

15-66	コチュジャン	個	① 130g入り
15-67	ノンオイルドレッシング青じそ	本	① 1ℓ入り
15-68	タコスミート	個	① 3食入り ② オキハム同等品 ③ 1食100g入り
15-69	トマトピューレ	個	① 650g入り
15-70	さしみ醤油	本	① 500ml入り
15-71	味塩こしょう	個	① 粗挽き黒こしょう ② 180g
15-72	白だし	本	① 1.5ℓ入り
15-73	パセリチップ	缶	① 80g入り
15-74	卓上コショウ	個	① 20g入り
15-75	卓上一味唐辛子	個	① 18g入り
15-76	卓上七味唐辛子	個	① 18g入り
15-77	黒こしょう	個	① 400g入り程度
15-78	ねり梅	個	① 120g入り
15-79	粗挽き塩こしょう	個	① 180g入り
15-80	シーザーサラダドレッシング	本	① 1000ml入り
15-81	アイランドドレッシング	本	① 1000ml入り
15-82	ゴマクリーミードレッシング	本	① 1000ml入り
15-83	マーボー豆腐の素	缶	① 2号缶
15-84	クレイジーソルト	個	① 113g入り
15-85	山賊焼きのたれ	個	① 2kg入り
15-86	バジルマリネソース	本	① 1ℓ入り
15-87	鯉のごま醤油オイル	袋	① 700g入り
15-88	ぬったれ	個	① 2kg入り
15-89	鍋スープ(鍋)	本	① 100ml入り
15-90	ハニーマスタードソース	個	① 700ml入り
15-91	マヨネーズソース	袋	① 700ml入り
15-92	塩麴	個	① 50g入り

## 規格16 漬物類

## 共通規格

- 1 固有色沢を有し大きさが揃っていること
- 2 漬かりが適度で固有の香味を有し、カビ臭、苦汁、異味、異臭等のないこと
- 3 歯切れの良くないもの、肉質の著しく劣るもの等の混入なきもの
- 4 添加物は食品衛生法に基づきくものを使用する(極端な着色は不可)
- 5 異品種、雑物のなきもの
- 6 衛生的容器を使用のこと
- 7 原料は新鮮な市販中級品以上を使用のこと

コード	品名	単位	規	格
16-1	はじかみ	個	① 70g瓶入り ② 新鮮なもの	
16-2	梅干し漬	KG	① 病害虫、腐敗のない豊熟した物で、1個10g程度の形の揃ったもの ② 着色ははその葉を使用し酸味良好なもので干したもの	
16-3	つば漬	KG	① 丸干大根、胡瓜を使用、薄く輪切りしたもの	
16-4	たくあん漬	KG	① 病害虫(寸)のはいらぬ大根で塩分、色適度のもの	
16-5	べったら漬	KG	① 病害虫(寸)のはいらぬ大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5種類以上使用のこと	
16-6	福神漬	KG	① 材料は蓮根、切り干し大根、茄子、なた豆、しそ、生姜等5種類以上使用のこと ② 固形物80%以上、汁液20%に出来上がった物	
16-7	高菜漬	KG	① 良質の高菜を塩漬けにしたもの、褐色に変色は不可	
16-8	茄子からしもろみ漬	KG	① 内部まで良く浸透したもの	
16-9	野沢菜漬	KG	① 良質の野沢菜を適度に塩漬けしたもの ② 変色は不可	
16-10	昆布佃煮	KG	① 新鮮で良質の材料を使用し衛生的に製造したもの。異味異臭、変質なく異物の混入がないこと ② 市販中級品で風味、味付け共に良好な物。変質なく異物の混入がないこと ③ 添加物は食品衛生法に基づきくものを使用し、着色は適度のもの	
16-11	紅生姜	KG	① 新生姜を漬け込んだもので筋なく内部まで良く浸透したもの ② 特有の刺激性を有し色沢鮮明でスライスしたもの	
16-12	生姜甘酢漬	KG	① 皮をむき薄切りにした新生姜を甘酢漬けに漬けたもの	
16-13	にんにく醤油漬	個	① 500g瓶入り	
16-14	にんにくキムチ漬	個	① 500g瓶入り	
16-15	薩摩寒干キムチ	KG	① 1kg入り	
16-16	パパイヤ漬	KG	① 200g入り	
16-17	九ちゃん漬	KG	① 胡瓜、生姜使用	
16-18	なす与一漬	KG	① 一口茄子をもちろみで漬け込んだもの	
16-19	ちつきょう漬	KG	① 薄皮及び根を良く取り除いた白色で粒揃いのもの ② 漬け込み期間1ヶ月以上で、硬さ程度にして歯切れの良いもの ③ 人工甘味料の使用は不可	
16-20	白菜キムチ	KG	① 700g入り	
16-21	なめ茸	個	① 380g入り	
16-22	しそ高菜	KG	① 1kg入り	
16-23	かつおメンマ缶	缶	① 内容量3000g固形量2000g ② 1号缶	
16-24	小女子佃煮	KG	① 16-10に準ずる	
16-25	ピクルス	個	① 185g入り	
16-26	わさび菜お浸し	KG	① 1kg入り	
16-27	ゆかり	個	① 30g入り	
16-28	はちみつ梅干し	個	① 1kg入り	

## 規格17 加工品・冷凍品類

## 共通事項

- (1) 調理・加工した食品を急速冷凍させ完全包装したもの。  
 (2) 業者による貯蔵、輸送時の温度を-18℃以下に保持されていること。  
 (3) 日本冷凍食品協会の規格に基づくものであること。  
 (4) 製造期間3カ月前迄

コード	品名	単位	規格	格
17-1	カップ麺A	個	① JAS規格品 ② 製造後1ヵ月以内のもの ③ 日清UF0焼きそば同等品以上 ④ 1個130g程度	
17-2	カップ麺B	個	① カップ麺 ② 製造後1ヵ月以内のもの ③ 日清どん兵衛うどん同等品以上 ④ 1個90g程度	
17-3	カップ麺C	個	① カップ麺 ② 製造後1ヵ月以内のもの ③ 日清どん兵衛うどん同等品以上 ④ 1個90g程度	
17-4	カップ麺D	個	① カップ麺 ② 製造後1ヵ月以内のもの ③ 日清カップヌードル同等品以上 ④ 1個90g程度	
17-5	カップ麺E	個	① カップ麺 ② 製造後1ヵ月以内のもの ③ 明星一平ちゃん同等品以上 ④ 1個90g程度	
17-6	石狩弁当缶	缶	① 375g ② 缶切り付	
17-7	キムチピラフ	個	① レトルトパウチ (無菌パック) ② 375g	
17-8	カントリーピラフ	個	① レトルトパウチ (無菌パック) ② 375g	
17-9	赤飯缶	缶	① 375g ② 缶切り付	
17-10	鶏飯缶	缶	① 375g ② 缶切り付	
17-11	貝飯缶	缶	① 375g ② 缶切り付	
17-12	金ちゃん亭天ぷらうどん	個	① 生麺タイプ ② 270g	
17-13	筍飯缶	缶	① 375g ② 缶切り付	
17-14	インスタントラーメン	個	① JAS規格品 ② 製造後1ヵ月以内のもの ③ 100g	
17-15	椎茸飯缶		① 375g ② 缶切り付	
17-16	五目きんちやく	個	① 30g以上	

17-17	ふりかけ	個	① 100g入り ② 乾燥良好で雑物混入のないもの ③ 品名はその都度示す
17-18	さんま蒲焼	缶	① 100g入り
17-19	赤貝味付缶	缶	① 65g入り
17-20	さんま磯風味	缶	① 100g入り
17-21	シーチキン	缶	① 165g入り
17-22	スイートコーン缶	缶	① 4号缶
17-23	さば味噌煮	缶	① 190g入り
17-24	エビフライ (ジャンボ)	個	① 約14~16cm程度
17-25	なめこ水煮	KG	① つばみとする
17-26	栗水煮缶	缶	① 1kg入り
17-27	鉄板焼肉	缶	① 65g入り
17-28	白身魚フライ	個	① 60g以上
17-29	シユウマイ (ジャンボ)	個	① 1個50g程度
17-30	冷凍ギョーザ	個	① 25g程度
17-31	冷凍春巻	個	① 50g程度
17-32	冷凍コロッケ	個	① 80g以上
17-33	とろろ煮豆	KG	① 1kg入り
17-34	野菜かき揚げ	個	① 30g
17-35	月見白玉	KG	① 1kg袋入り
17-36	クリームコーン缶	缶	① 4号缶
17-37	ポーク缶	缶	① JAS規格合格品 ② 340g
17-39	わさび茶漬け	個	① 内容量6g入り
17-40	カキフライ	KG	① 1個25g以上
17-41	エビフライ	個	① 1個35g以上
17-42	アジフライ	個	① 1個60g以上
17-43	黒豆甘煮	個	① 農林規格検査2等合格品以上のもの ② 粒揃いであって、未熟物、しわ等が固有の光沢のあるもの ③ 甘く味付けしてあるもの
17-44	ミートボール	KG	① 1個25g程度 ② 500g入り
17-45	冷凍ピザ	個	① 1袋4個入り
17-46	ワニタン	個	① 冷凍品 ② 1個5g以上
17-47	アップルパイ	個	① 80g入り 冷凍
17-48	いかげそ	KG	① 500g入り
17-49	鯉コロロザンギ	KG	① 20g×50個入り
17-50	唐揚げチキン	KG	① 1個30g以上
17-51	若布スープ	個	① 6g入り
17-52	うめ茶漬け	個	① 6g入り
17-53	ミックスベジタブル	KG	① 1kg入り
17-54	かに風味シユーマイ	個	① 1個22g以上
17-55	ナリッシユフライ	個	① 1個100g以上
17-56	クリームコロッケ	個	① 1個60g以上
17-57	鶏ごぼらいなり	袋	① 1袋50個入り
17-58	味つけいないあげ	KG	① 1kg入り
17-59	手羽先ギョーザ	個	① 1個30g以上

17-60	ピエトロ醤油ドレッシング	個	① 600ml入り
17-61	茶碗蒸し	個	① 150g入り
17-62	カップ味噌汁	個	① 24g生味噌タイプ
17-63	クルトン	個	① 150g
17-64	クリープ	袋	① 5m1×15個入
17-65	ゼリーの素	袋	① 625g入り
17-66	たこキヤベツかつ	個	① 80g以上
17-67	サイコロステーキ	KG	① 2kg入り
17-68	ホタテフライ	個	① 1個20g以上
17-69	冷凍メンチカツ	個	① 80g程度
17-70	ひき肉とキヤベツの包み	個	① 120g以上
17-71	ロールキヤベツ	個	① 60g程度
17-72	カップとん汁	個	① 57g ② 生味噌タイプ
17-73	金平ごぼう (レトルト)	個	① 1kg入り
17-74	焼穴子 (きざみ)	袋	① 500g入り
17-75	大豆野菜煮 (レトルト)	個	① 1kg入り
17-76	蒲焼穴子	袋	① 1パック5尾入り
17-77	野菜ごった煮	個	① 1kg入り
17-78	オクラごまあえ	袋	① 1kg入り
17-79	八菜しそ和え	袋	① 1kg入り
17-80	ごぼううま煮	個	① 1kg入り
17-81	しいたけうま煮	袋	① 1kg入り