

令和8年度  
(2026年度)

糧 食 品 規 格 表

航空自衛隊 恩納分屯基地

# 目 次

総 則	-----	1 ページ
1 穀類及び穀類製品類	-----	2 ページ
2 調味料及び香辛料類	-----	4 ページ
3 魚 介 品 類	-----	10 ページ
4 練 製 品 類	-----	15 ページ
5 獣 鳥 肉 類	-----	16 ページ
6 卵類及び乳製品類	-----	21 ページ
7 豆腐及び豆製品類	-----	24 ページ
8 野 菜 類	-----	26 ページ
9 果 実 類	-----	33 ページ
10 果 実 類	-----	36 ページ
11 佃 煮 類	-----	38 ページ
12 漬 物 類	-----	39 ページ
13 缶 詰 類	-----	41 ページ
14 イ ン ス タ ン ト 類	-----	43 ページ
15 趣 好 品 類	-----	44 ページ
16 冷凍食品類及びその他	-----	46 ページ

## 総則

### 1 適用範囲

本規格表は、航空自衛隊恩納分屯基地において調達する糧食品について令和8年4月1日から適用する。

### 2 納品

#### (1) 納品場所

恩納分屯基地給養係検収所とする。

#### (2) 納品時間

平日とし、納品時間については次の各号を基準とする。

ア 08:30～12:00

イ 13:00～15:00

ただし、弁当及びパン、その他特に指定したものは、上記納入時間にかかわらず指定した時間とする。

なお、都合により納入時間に遅延する場合は、給食担当官に速やかに連絡するものとする。

### 3 本規格表の使用要領

(1) 本規格書の規定番号は「糧食購入要求書」の規格番号に使用する。

(2) この規格書に規格等を定めていない糧食品については、必要の都度別に示す。

(3) 本規格表に疑義のある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整すること。

### 4 検査

(1) 受領検査は、本規格表に基づき品質検査及び数量検査を実施する。

(2) 受領検査に合格しない糧食品については、遅延なくこれを交換し、再検査を受けるものとする。

### 5 その他

(1) 梱包は、規格に示す他、衛生的な容器を使用するものとする。

(2) 本規格表の取扱い及び保管について充分留意するものとする。

(3) その他、調整事項等については、その都度示す。

1 穀物及び穀類製品類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		1 日本農林規格に定められた品目については、それぞれ該当する規格に適合するものとする。 2 乾物においては、乾燥良好でカビ等を認めないものとする。 3 異味、異臭、不純物の混入のないものとする。 4 生物以外は、製造後6ヶ月以内のものとする。
1-1	精白米	kg	1 内地米とする。 銘柄、年度、類別及び等級は、その都度示す。
1-2	もち米	kg	1 国内産水稻もち米 その他1-1の2項と同等なものとする。
1-3	小麦粉	kg	1 1等級の薄力粉で無漂白のものとする。 2 1kg入りとする。
1-4	でんぷん	kg	1 じゃがいもでんぷんとする。 2 1kg又は、500g入りとする。
1-5	パン粉	kg	1 粉末は荒く、色の白い乾燥良好なものとする。 2 2kg入りとする。
1-6	白玉粉	袋	1袋300g入りとする。
1-7	もち	kg	1 1-2を原料としてつきあげたものとする。 2 真空パックされたものとする。
1-8	切ふ	kg	1 良質な小麦強力粉から製造されたものとする。 2 食品衛生法による食用着色料のみ使用したものとする。
1-9	花ふ	kg	1 1-8に準ずる。 2 乾燥良好なものとする。
1-10	マカロニ	kg	1 小麦粉強力粉とデュラム小麦のセモリナを使用し特有の色及び艶のあるものとする。 2 1袋4kg入りとする。
1-11	スパゲティ	kg	1-10に準ずる。
1-12	冷麦	kg	切歯24番を使用のものとする。
1-13	そうめん	kg	切歯28番を使用のものとする。
1-14	干そば	kg	切歯18～22番を使用のものとする。
1-15	茹うどん	kg	1 茹めんとする。 2 1-3の薄力粉を使用し、色は白く粘り気のあるものとする。

1 穀物及び穀類製品類

			3 2 k g ずつポリエチレンの袋に通風を考慮し包装したものとする。 4 納品当日に製造されたものとする。
1 -16	茹そば	k g	1 蕎麦粉を30%以上使用し、硬めに茹でたものとする。 2 その他は、1-15の3及び4項に準ずる。
1 -17	茹中華めん	k g	1 1-3の薄力粉を使用し、特有の香りとしぢれがあるものとする。 2 その他は、1-15の3及び4項に準ずる。
1 -18	焼そばめん	k g	1-17に準ずる。
1 -19	生ラーメン	k g	鮮度良好で粘りのないものとする。
1 -20	沖縄そば	k g	1-15に準ずる。
1 -21	ビーフン	k g	1袋200g入りとする。
1 -22	春雨	k g	1 乾燥充分で色は、白く、折れていないものとする。 2 水に浸して弾力性及び光沢のあるものとする。
1 -23	車ふ	k g	1 小麦粉を使用したものとする。 2 袋入りとする。
1 -24	(冷)食パン	本	3斤棒で18mmカットとする。
1 -25	ホットドッグパン	袋	1個70gで10個入りとする。
1 -26	柏餅	個	1個60g程度とする。
1 -27	ショートケーキ	個	1 1個130g程度とする。 2 冷凍品も可とする。
1 -28	天ぷら粉	個	1袋700g入り程度とする。
1 -29	健康七穀米	k g	1袋1.2kg入りとする。
1 -30	冷凍うどん	k g	1玉250g程度 5食入りとする。
1 -31	冷凍中華めん	k g	1玉200g程度 5食入りとする。
1 -32	冷凍そば	k g	1玉200g程度 5食入りとする。
1 -33	(冷)クロワッサン	袋	1袋8個入りとする。
1 -34	もち粉	袋	1袋1kg入りとする。
1 -35	(冷)ちゃんぽん麺	k g	1玉200g程度 5食入りとする。
1 -36	ナン	袋	冷凍品で1枚100g 1袋5枚入りとする。

## 2 調味料及び香辛料類

番 号	品 名	単 位	規 格
	共 通 項 目		1 日本農林規格に定められた品目については、JASマーク入りとする。 2 乾物においては、乾燥良好なものとする。 3 異味、異臭及び異物混入のないものとする。
2 - 1	し ょ う 油	本	1 特有の香気、うま味等がある濃口しょう油とする。 2 1. 8Lペットボトル入りものとする。
2 - 2	薄口しょう油	本	1. 8Lペットボトル入りのものとする。
2 - 3	パックしょう油	本	1 2 - 1の1項に準ずる。 2 500mlペットボトル入りのものとする。
2 - 4	ウスターソース	本	「イカリ」製品同等品以上で、300mlペットボトル入りのものとする。
2 - 5	トンカツソース	本	2 - 4に準ずる。
2 - 6	赤 み そ	kg	1 大豆を使用し、脱脂大豆又は、ミールを使用したものを除く。 2 色沢は、熟成成分にして鮮赤褐色のものとする。 3 香味は、特有の香味があり、塩分13%程度のものとする。 4 外観は、細かく密にすってありカビ等を認めないものとする。 5 1kg又は、2kg入りとする。
2 - 7	白 み そ	kg	1 色沢は、熟成十分な淡色辛みそ、塩分10%程度とる。 2 業務用で20kg入りとする。 3 その他は、2 - 6に準ずる。
2 - 8	赤 だ し み そ	kg	2 - 6に準ずる。
2 - 9	食 酢	本	1 穀物酢とする。 2 「ミツカン」製品同等品以上で、 1. 8Lペットボトル入りのものとする。
2 - 10	食 塩	kg	1 塩化ナトリウム99%以上の精製塩とする。 2 1kg袋入りとする。
2 - 11	食 卓 塩	個	1 塩化ナトリウム99%以上、炭酸マグネシウム0.4%とする。 2 100g瓶入りとする。
2 - 12	上 白 糖	kg	1kg袋入りとする。
2 - 13	グ ラ ニ ュ ー 糖	kg	1kg袋入りとする。
2 - 14	角 砂 糖	kg	1kg袋入りとする。
2 - 15	シュガーパック	袋	3g袋入りとする。

## 2 調味料及び香辛料類

2-16	カレー粉	缶	1 香辛調味料が良好で塊のないものとする。 2 1缶400g入とする。
2-17	カレールウ	kg	1 香辛調味料が良好でフンドボー入りとする。 2 業務用1kg袋入りとする。
2-18	ハヤシルウ	kg	2-17に準ずる。
2-19	トマトケチャップ缶	缶	1号缶3300g入りとする。
2-20	トマトケチャップ	本	500g程度チューブ入りとする。
2-21	トマトピューレ	缶	1号缶3300g入りとする。
2-22	卓上こしょう	個	20g程度瓶入りとする。
2-23	こしょう	缶	400g程度缶入りとする。
2-24	味塩こしょう	個	250g程度入りとする。
2-25	マスタード	個	40g程度チューブ入りとする。
2-26	粉わさび	袋	業務用350g程度袋入りとする。
2-27	唐辛子粉	缶	業務用400g程度缶入りとする。
2-28	七味唐辛子粉	個	18g瓶入りとする。
2-29	ガーリック	缶	業務用400g程度缶入りとする。
2-30	おろしにんにく	kg	1 業務用生にんにく100%使用とする。 2 1kg入りとする。
2-31	食用油	缶	大豆白絞油1缶16.5kg入りとする。
2-32	サラダ油	本	1. 8Lペットボトル入りとする。
2-33	胡麻油	本	胡麻60%以上で400g程度瓶入りとする。
2-34	みりん	本	1. 8Lペットボトル入りの本みりんとする。
2-35	フレンチドレッシング	本	乳化タイプの白で170ml入り程度とする。
2-36	複合調味料	kg	1 L-グルタミン酸ナトリウム92%とする。 2 5-リボヌクレオチドナトリウム8%とする。 3 業務用1kg袋入りとする。
2-37	グルタミン酸ソーダ	kg	1 1kg袋入りとする。 2 単一化学調味料とする。
2-38	だしの素	kg	1 鰹、椎茸、昆布、貝風味を生かした和風調味料とする。 2 業務用1kg入りとする。
2-39	コンソメスープの素	kg	業務用1kg入りとする。
2-40	中華スープの素	kg	業務用1kg入りとする。
2-41	ホワイトルウ	kg	2-17に準ずる。
2-42	ポタージュベースの素	kg	業務用乾燥スープ500g入りとする。
2-43	マヨネーズ	本	1 製造後2ヶ月以内のものとする。 2 500gチューブ入りとする。

## 2 調味料及び香辛料類

2-44	袋マヨネーズ	袋	1 製造後2ヶ月以内のものとする。 2 15g袋入り程度とする。
2-45	ポン酢	本	360ml入り程度とする。
2-46	焼肉のたれ	本	400ml入り程度とし、辛口タイプのものとする。
2-47	焼そばのたれ	本	業務用1.8L入りとする。
2-48	中華ドレッシング	本	分離液状ドレッシングで150ml入り程度とする。
2-49	サウザンドレッシング	本	アイランドドレッシングで150ml入り程度とする。
2-50	深煎り胡麻ドレッシング	本	150ml入りとする。
2-51	清酒	本	旧等級の1級酒同等品以上で1.8L入りとする。
2-52	酒粕	kg	1 純米酒の酒粕とする。 2 白色で板状、変質等のないものとする。
2-53	調理用ワイン	本	1 白ワインとする。 2 550ml入りでコルク栓は、不可とする。
2-54	ホットソース	本	240g入りとする。
2-55	A1ソース	本	240g程度瓶入りとする。
2-56	ラー油	個	卓上用33ml入りとする。
2-57	粉さんしょう	個	卓上用12g入りとする。
2-58	そばつゆの素	本	和風だし希釈用で1.8L入りとする。
2-59	土佐酢	本	150ml入り程度とする。
2-60	おろし生姜	個	40gチューブ入りとする。
2-61	マーボードウフの素	kg	1kg入りとする。
2-62	さしみしょう油	本	1 溜りしょう油とする。 2 200ml入り、その他2-1の1項に準ずる。
2-63	タバスコ	本	卓上用、60ml瓶入りとする。
2-64	ビーフシチューの素	kg	業務用1kg入りとする。
2-65	シチューの素	kg	業務用1kg入りとする。
2-66	から揚げ粉	kg	1kg袋入りとする。
2-67	ホイコーロウの素	kg	業務用1L入りとする。
2-68	ピザソース	本	180ml入りとする。
2-69	トマトホール缶	缶	業務用4号缶入りとする。
2-70	三温糖	kg	1kg袋入りとする。
2-71	ステーキソース	本	1 シャリアピンソースとする。 2 業務用1Lペットボトル入りとする。
2-72	カレー用シーズニング	本	卓上用、300g入りとする。
2-73	冷し中華のたれ	本	業務用1.8Lペットボトル入りとする。

## 2 調味料及び香辛料類

2-74	みそラーメンの素	本	1 8~10倍希釈のものとする。 2 業務用1.8L入りとする。
2-75	デミグラスソース	缶	2号缶840g入りとする。
2-76	豆板醤	個	業務用1kg入りとする。
2-77	ゆずぼん	本	150ml瓶入りとする。
2-78	ラード	本	200gチューブ入りとする。
2-79	オイスターソース	本	130g瓶入りとする。
2-80	醤油ラーメンの素	本	2-74に準ずる。
2-81	とんこつラーメンの素	袋	1袋1kg入りとする。
2-82	チャンポンの素	缶	1号缶入りとする。
2-83	味塩	本	卓上用、110g瓶入りとする。
2-84	一味唐辛子粉	個	2-28に準ずる。
2-85	練りわさび	本	2-60に準ずる。
2-86	練り辛子	本	2-60に準ずる。
2-87	あら塩	袋	700g袋入りとする。
2-88	オリーブ油	本	456g程度瓶入りとする。
2-89	冷やし中華のたれ (胡麻)	本	2-73に準ずる。胡麻ペースト入りとする。
2-90	ペーストチャツネ	個	1000g瓶入りとする。
2-91	チンジャオロースー の素	本	業務用1L入りとする。
2-92	胡麻しゃぶ	本	250ml程度瓶入りとする。
2-93	粗挽きこしょう	缶	400g程度缶入りとする。
2-94	ナツメグ	缶	400g程度缶入りとする。
2-95	キムチの素	本	450ml程度瓶入りとする。
2-96	シーザードレッシング	本	170ml程度瓶入りとする。
2-97	青じそドレッシング	本	ノンオイル190ml程度入りとする。
2-98	昆布だしの素	Kg	1 昆布の旨味をいかした調味料とする。 2 業務用1kg入りとする。
2-99	丸鶏がらスープ	Kg	業務用1kg入りとする。
2-100	卓上レモン	個	70g程度入りとする。
2-101	ベイリース(ローレル)	袋	100g程度入りとする。
2-102	輪切り唐辛子	袋	200g程度入りとする。
2-103	チーマージャン	個	400g程度入りとする。
2-104	テンメンジャン	個	130g程度入りとする。
2-105	コーレーグース	本	120g程度入りとする。
2-106	はちみつ	個	250g程度入りとする。
2-107	黒酢	本	500ml程度入りとする。
2-108	味ポン	本	360ml程度入りとする。
2-109	おろし生姜A	個	1kg入りとする。
2-110	あらびきマスタード	個	210g程度入りとする。
2-111	柚子こしょう	本	150g程度入りとする。

## 2 調味料及び香辛料類

2-112	ブルーベリージャム	箱	ポーションタイプで1箱14g×40個入りとする。
2-113	クレージーソルト	本	113g程度入りとする。
2-114	イタリアンドレッシング	本	200ml程度入りとする。
2-115	パプ리카	缶	400g程度入りとする。
2-116	ガーリックパウダー	缶	450g程度入りとする。
2-117	調理用赤ワイン	本	1 赤ワインとする。 2 550ml入りでコルク栓は、不可とする。
2-118	ごま和えの素	袋	業務用500g袋入りとする。
2-119	しょうが焼のたれ	本	業務用2L入りとする。
2-120	味塩こしょう	個	250g入りとする。
2-121	ケーパー	本	150g入りとする。
2-122	浅漬けの素A	本	エバラ浅漬けの素レギュラー500ml入りとする。
2-123	浅漬けの素B	本	エバラ浅漬けの素昆布だし500ml入りとする。
2-124	紅花油	本	800ml入りとする。
2-125	ゆずしょうゆドレッシング	本	500mlペットボトル入りとする。
2-126	ナムプラー	本	1L入りとする。
2-127	ガラムマサラ	缶	350g程度とする。
2-128	チリパウダー	缶	450g程度とする。
2-129	イカスミソース	缶	4号缶とする。
2-130	タイ風イエローカレーソース	袋	3kg入りとする。
2-131	マサラ黒カレーソース	袋	3kg入りとする。
2-132	カルボナーラソース	個	1 150g入りとする。 2 常温保存タイプとする。
2-133	サフラン	個	5g入りとする。
2-134	ピザソース	個	200g入りとする。
2-135	丼のたれ	本	1.8L入りとする。
2-136	水あめ	kg	1kg入りとする。
2-137	テンメンジャン	kg	1kg入りとする。
2-138	玉葱ドレッシング	本	ピエトロたまねぎと塩、180ml入りとする。
2-139	チョレギドレッシング	本	1本1Lボトル入りとする。
2-140	白だし	本	1本1.8L入りとする。
2-141	チリソース	本	1本1kg程度入りとする。
2-142	乾燥パセリ	缶	1缶80g入りとする。
2-143	スープカレーの素	袋	1袋500g入りとする。
2-144	紅芋パウダー	袋	1袋1kg入りとする。
2-145	白湯スープ	袋	1袋1kg入りとする。

## 2 調味料及び香辛料類

2 -146	コーンクリームスープの素	k g	粉末タイプで1 k g 入りの業務用とする。
2 -147	チキンコンソメスープの素	袋	1 袋5 0 0 g 入りとする。
2 -148	冷やしちゃんぽんスープ	本	1 袋1 5 0 0 g 程度入りとする。

### 3 魚介品類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		1 死後硬直中で腹部は、硬くしまり、弾力があるものとする。 2 眼は、よく澄み外部に張り出しているものとする。 3 鱗は、そろい、えらは、血液の美しい色彩のあるものとする。 4 肉は、赤身、白身とともに透明感があり異臭のないものとする。 5 水揚直後に急速冷結されたものとする。 6 冷結後4ヶ月以上又は、再冷結されたものは、不可とする。
3-1	さば	kg	1 1尾500～700g程度とする。 2 ごまさばは、不可とする。
3-2	あじ	kg	1 体長20cm前後のものとする。 2 真鯨以外は、不可とする。
3-3	鯛	kg	1 体長20cm前後のものとする。 2 真鯛以外は、不可とする。
3-4	秋刀魚	kg	1 各1尾、大160g、中120g前後のものとする。 2 特に指定しないかぎり大のものとする。
3-5	いさき	kg	1尾150g程度とする。
3-6	鰹	kg	1 1尾1.5kg以上のものとする。 2 そうだかつおは、不可とする。
3-7	鰹刺身	kg	1 1本600g程度で刺身に整形されたものとする。 2 真空パックにして冷凍されたものとする。
3-8	鰹たたき	kg	たたき用に整形し焼いたもので、その他は3-7項に準ずる。
3-9	鮪	kg	1 血合肉皮等を除き刺身用に整形されたものとする。 2 かじきまぐろは、不可とする。
3-10	甲いか	kg	1杯200g程度とする。
3-11	いかソーメン	kg	やりいか、又はするめいかを使用したものとする。
3-12	ぶり	kg	1 体長90cm～1m以内のものとする。 2 刺身用とする。
3-13	鯛	kg	1 レンコ、桜、真鯛のいずれかとし、種類はその都度示す。 2 1尾150～200g以内のものとする。

### 3 魚介品類

3-14	アマ鯛粕漬	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-15	ピラス切身	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-16	いか	k g	1 やりいか、するめいか以外は、不可とする。 2 1杯250g程度とする。
3-17	開きいか	k g	3-16の内臓を除き開いたものとする。。
3-18	紋甲いか	k g	1 1枚1.5kg以上とする。 2 内臓を除いたものとする。
3-19	開きキス	k g	1 無頭、腹開きをしたものとする。 2 1枚20g程度のものとする。
3-20	茹たこ	k g	鮮度良好で2kg程度とする。
3-21	味付たこ	k g	1 茹でて味付けをしたものとする。 2 1kg程度とする。
3-22	たら切身	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-23	銀鱈切身	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-24	メルルーサ切身	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-25	さわら切身	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-26	さわら西京漬	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-27	赤まち	k g	鮮度良好で1尾3kg程度以上とする。
3-28	たちうお切身	k g	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-29	あさり	k g	1 砂利、海藻等の雑物を含まないものとする。 2 生きたものとする。
3-30	冷凍あさり	k g	3-29に準じ冷凍したものとする。
3-31	あさりむき身	k g	3-29むき身にし冷凍したものとする。
3-32	しじみ	k g	1 砂利、海藻等の雑物を含まないものとする。 2 生きたものとする。
3-33	冷凍しじみ	k g	3-32に準じ冷凍したものとする。
3-34	うなぎ白焼	k g	1 背開きにし、素焼きにした無頭のものとする。 2 1切れ200g程度とする。
3-35	かれい切身	k g	1 頭、内臓、尾鰭を除いたものとする。 2 1切れ200g程度とする。
3-36	えび	k g	1 大正えびの冷凍したものとする。

### 3 魚介品類

			2 首のつけ根がしっかりして尾に弾力があるものとする。 3 1尾110g程度とする。
3-37	むきえび	kg	1 1尾15g程度とする。 2 1尾ずつグレースのかかったものとする。
3-38	生 鮭	kg	北海道産の1尾5kg程度の雄とする。
3-39	鮎	kg	1尾100g程度のものとする。
3-40	グルクン	kg	鱗、えら、内臓を除いた1尾150g程度のものとする。
3-41	秋刀魚開き	kg	3-4を背開きにし半干したものとする。
3-42	秋刀魚みりん干し	kg	3-41をみりん干しにしたものとする。
3-43	あじ開き	kg	1 3-2を開き半干したものとする。 2 1枚70g程度とする。
3-44	ししゃも	kg	体長12cm前後で子持ちのものを天日で半干ししたものとする。
3-45	塩ます	kg	900g程度の青ますとする。
3-46	塩 鮭	kg	1 1尾2~3kg程度の銀鮭とする。 2 えら、内臓、血合を除いた新巻鮭とする。 3 ブナは、不可とする。
3-47	花 かつお	袋	1 3-8を極薄く削ったものとする。 2 1kg袋入りとする。
3-48	かつお節	kg	雄節とする。
3-49	しらす干	kg	乾燥充分で形崩れのない白いものとする。
3-50	たらこ	kg	1 卵形が完全で特有の香りのあるものとする。 2 着色の強すぎるもの及び真鱈の子は、不可とする。
3-51	塩くらげ	kg	1kg袋入りとする。
3-52	さばフィレ	kg	鮮度良好で1枚130g程度とする。
3-53	にしん	kg	鮮度良好で1尾200g程度とする。
3-54	虹ます	kg	鮮度良好で1枚120g程度とする。
3-55	ロールいか	kg	鮮度良好で1枚1kg程度とする。
3-56	帆立むき身	kg	1 6年もののひもなしとする。 2 1個ずつグレースされたものとする。
3-57	ぶり切身	kg	鮮度良好で1切れ120g程度とする。

### 3 魚介品類

3-58	鮭切身	kg	3-38を1切れ120g程度とする。
3-59	わかさぎ	kg	体長12cm前後のものとする。
3-60	めざし	kg	体長12cm前後の真鯛を半乾燥したものとする。
3-61	しめさば	kg	1 真空パックされたものとする。 2 1枚140g程度のものとする。
3-62	開きほっけ	kg	鮮度良好で1枚200g程度とする。
3-63	辛子明太子	kg	鮮度良好品とする。
3-64	さば切身	kg	鮮度良好で120g程度のものでぶつ切りにしたものとする。
3-65	赤魚切身	kg	鮮度良好で1切れ140g程度で鱗を除いたものとする。
3-66	赤魚粕漬	kg	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-67	なまり節	kg	1本200g程度とする。
3-68	はまち	kg	鮮度良好でさしみ用に整形したものとする。
3-69	ます切身	kg	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-70	メバル切身	kg	鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-71	ブラックタイガー	kg	鮮度良好で冷凍品とする。
3-72	かじき切身	kg	1 クロカワカジキ又はカジキの切身とする。 2 鮮度良好で1切れ120g程度とする。
3-73	数の子	kg	鮮度良好で塩蔵したものとする。
3-74	かつおパック	袋	1 新鮮な鰹節を乾燥させ、極薄く削ったものとする。 2 3g×20パック袋入りとする。
3-75	イクラ	kg	新鮮で風味が良好なものとする。
3-76	サーモン	kg	新鮮な刺身用で風味が良好なものとする。
3-77	寿司海老	kg	冷凍で6Lサイズパック詰めとする。
3-78	ちりめんじゃこ	kg	新鮮なちりめんを十分に乾燥させたものとする。
3-79	干しえび	袋	1 桜エビを十分に乾燥させ、形崩れないものとする。 2 20g程度袋入りとする。
3-80	カラスガレイ切身	kg	鮮度良好で1切れ130g程度とする。
3-81	縞ほっけ	kg	鮮度良好で1枚200g程度とする。
3-82	(冷)さば味噌煮	袋	1袋110g入りとする。
3-83	トラウトサーモン切身A	kg	鮮度良好で1切れ120g程度とする。

### 3 魚介品類

3-84	トラウトサーモン 切身B	k g	鮮度良好で1切れ70g程度とする。
3-85	鮭 フレーク	k g	焼鮭ほぐし身1kg入りとする。
3-86	かにちらし	k g	1個500g入りとする。
3-87	中華くらげ	k g	1kg入りとする。
3-88	海ぶどう	k g	鮮度良好なものとする。
3-89	あじフィレ	k g	鮮度良好で1枚120g程度とする。

#### 4 練製品類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		1 鮮度良好であり、製造後3日以内のものとする。 2 防腐剤及び色素は、食品衛生法により許可されたもののみ使用したものとする。 3 弾力性があり異味異臭及びネトのないものとする。
4-1	紅白蒲鉾	kg	1 白身魚を原料とし、でんぷんの混和20%以下のものとする。 2 板の重量は、検量外とする。
4-2	焼蒲鉾	kg	1 市販品とする。 2 4-1の1項に準ずる。
4-3	半片	kg	白身魚を原料とし、でんぷんの混和10%以下のものとする。
4-4	竹輪	kg	1 一様に焼けて弾力性に富み、上質なものとする。 2 1本50g程度とする。 3 4-1の1項に準ずる。
4-5	だて巻	kg	1 鶏卵の混和20%程度とする。 2 4-1の1項に準ずる。
4-6	なると巻	kg	鮮度良好で市販品とする。
4-7	さつま揚げ	kg	魚のすり身にでんぷん20%以下を混和し、植物油で色よく揚げたものとする。
4-8	ごぼう巻	kg	さつま揚げの材料でごぼうを芯に巻き、油で揚げたものとする。
4-9	いか巻	kg	さつま揚げの材料でいかを芯に巻き、油で揚げたものとする。
4-10	かにかまぼこ	kg	市販品のかに風味蒲鉾とする。
4-11	沖縄蒲鉾	kg	鮮度良好で市販品とする。
4-12	生竹輪	kg	鮮度良好で市販品100g入りとする。
4-13	白蒲鉾	kg	1 4-1に準ずる 2 着色のないものとする。

5 獣鳥肉類

番 号	品 名	単 位	規 格
	共 通 項 目		<p>1 牛肉</p> <p>(1) 4～6歳の雄牛又は去勢雄牛の肉とする。</p> <p>(2) 肉は赤褐色で光沢を有し、発色剤等の食品添加物を使用していないものとする。</p> <p>(3) 適度な硬さと弾力があり、特有の風味を有し異味臭のないものとする。</p> <p>(4) 死後硬直を終了しかつ肉質に異味を認めず、他の獣肉の混入のないものとする。</p> <p>(5) と畜場法による合格品とする。</p>
			<p>2 豚肉</p> <p>(1) 肉は淡紅色で光沢を有し脂肪は白く特有の風味を有するものとする。</p> <p>(2) 適度な硬さと弾力があり、意味異臭のないものとする。</p> <p>(3) 発色剤等の食品添加物を使用していないものとする。</p> <p>(4) 死後硬直を終了しかつ肉質に異味を認めず、他の獣肉の混入のないものとする。</p> <p>(5) と畜場法による合格品とする。</p>
			<p>3 鶏肉</p> <p>(1) 白色コーニッシュ種又は兼用種のブロイラーとする。</p> <p>(2) 脚部は灰紅色で、胸部はその白色に近いものとする。</p> <p>(3) 淡白な風味を有し、異味異臭のないものとする。</p> <p>(4) 頭部、内臓及び羽毛等を完全に除いたものとする。</p> <p>(5) 鳥インフルエンザの感染、もしくは感染の疑いのないものとする。</p>
			<p>4 その他</p> <p>(1) 加工品については、JAS規格の合格品であることとする。</p> <p>(2) 冷凍品について、冷凍食品の共通項目に準じたものとする。</p>
5 - 1	牛 上 肉	k g	<p>1 背ロース又は肩ロースとし、脂肪分15%以下で4～5kgに成形されたものとする。</p> <p>2 特に指定しないかぎりリブロースとする。</p>

5 獣鳥肉類

			3 1枚120g程度スライスとする。
5-2	牛中肉	kg	1 背ロース又は肩ロースとし、脂肪分15%以下のものとする。 2 2mmの厚さにスライスしたものとする。
5-3	牛もも肉	kg	1 「うちもも」又は「しんたま」とし、脂肪分20%以下のものとする。 2 スライスカット及びブロックは、その都度示す。
5-4	豚上肉	kg	1 背ロース又は肩ロースとし、脂肪分20%以下で2.5~3kgに整形されたものとする。 2 特に指定しないかぎりBロースとする。 3 1枚120g程度スライスとする。
5-5	豚中肉	kg	1 背ロース又は肩ロースとし、脂肪分20%以下のものとする。 2 2mmの厚さにスライスしたものとする。
5-6	豚骨	kg	新鮮でスープに適したものとする。
5-7	豚レバー	kg	1 放血充分で異味異臭のないものとする。 2 と殺後24時間以内の低温保存したものとする。
5-8	豚挽肉	kg	5-4をミンチにしたものとする。
5-9	合挽肉	kg	牛中肉50%、豚中肉50%をミンチし混和したものとする。
5-10	牛挽肉	kg	5-2をミンチにしたものとする。
5-11	鶏肉	kg	1 首を除去し、足をけづめの直上で切断し内臓及び横隔膜等を除いたものとする。ただし首の皮2/1を残すものとする。 2 1羽分1.2~1.3kg以内のものとする。
5-12	鶏若もも肉	kg	1 大腿関節で分割し、足関節で切断したものとする。(骨付きもも肉3型) 2 1本230~250g以内のものとする。
5-13	鶏正肉	kg	1 骨抜きしたもも肉とする。 2 1羽分250g前後のものとする。
5-14	鶏ささみ	kg	鮮度良好で生後1年未満のものとする。

## 5 獣鳥肉類

5-15	鶏 骨	k g	頭、足を除いた新鮮でスープに適したものとする。
5-16	鶏 手 羽 肉	k g	上腕から指先までの全部とする。
5-17	鶏 手 羽 中	k g	手羽先の先端の一部を除いたものとする。
5-18	ベ ー コ ン	k g	1 豚ベーコンで1枚15g程度とする。 2 赤肉と脂肪層が交互に3層になり燻煙のきいたものとする。 3 3mmにスライスしたものとする。
5-19	プ レ ス ハ ム	k g	1 豚肉を材料とし、豚の脂肪を加え製造されたものとする。 2 肉質と包装の間に水分浸出していないものとする。
5-20	ロ ー ス ハ ム	k g	1 豚肉のロースを材料としたボンレスハムとする。 2 3mmスライスにしたものとする。
5-21	ウインナーソーセージ	k g	1本の長さは5cm程度の粗挽きタイプとする。
5-22	フランクフルトソーセージ	k g	1本50g程度とする。
5-23	サラミソーセージ	k g	1 牛及び豚肉とその脂肪を材料として乾燥燻煙の十分なものとする。 2 1本200g程度とする。
5-24	焼 豚	k g	豚もも肉を使用し、特有な燻煙の香りがあり異味異臭のないものとする。
5-25	ラ ム	k g	1 レッグ、ロイン又はリブのいずれかの部位とし、畜産物取引規格による合格品とする。 2 採毛種としてのメリノ種及びマトンと称する老廃羊肉は不可とする。 3 3mmにスライスしたものとする。
5-26	豚 角 切 肉	k g	5-4を2cmの角切りにしたものとする。
5-27	豚 ば ら 肉 A	k g	骨を除いた三枚肉の塊とする。
5-28	豚 も も 肉	k g	2mmにスライスしたものとする。
5-29	豚 も つ	k g	1 肺及び胆のうを除いた内臓とする。 2 消化器の中に食物が残っていないものとする。
5-30	鶏 手 羽 も と	k g	1 上腕部分、別名「ウイングスティック」とする。 2 1本35g以上のものとする。

## 5 獣鳥肉類

5-31	牛ソーキ骨	kg	牛あばら肉をステーキ用にカットし 1. 5～2cmの厚さで納品するものとする。
5-32	豚ソーキ骨	kg	豚あばら肉を5cm角に切ったものとする。
5-33	豚ばら角肉	kg	5-24を3cm角切りにしたものとする。
5-34	鶏挽肉	kg	5-12をミンチにしたものとする。
5-35	牛すじ	kg	鮮度良好でおでん用に適した大きさのものとする。
5-36	ボンレスハム	kg	鮮度良好で1cmの厚みでカットし、 四角形にして納品するものとする。
5-37	鶏チューリップ	kg	1 手羽先をフラワーにしたものとする。 2 1本30～40g程度とする。
5-38	豚ばら肉B	kg	5-24を2cmの厚さにスライスしたものとする。
5-39	牛ばら角肉	kg	3cm角切りカットしたものとする。
5-40	牛角肉	kg	5-2を3cm角切りカットしたものとする。
5-41	骨つき鶏もも肉	kg	鮮度良好で230～250g程度のものとする。
5-42	牛たたき	kg	1 牛ランプ肉を材料とし、3～4mmにスライスされたものとする。 2 焼き加減、鮮度共に良好なものとする。
5-43	牛レバー	kg	5-7に準ずる。
5-44	牛カルビ肉	kg	鮮度良好で骨を除いた「ともバラ」部分を5mm程度にスライスされたものとする。
5-45	豚ばら肉C	kg	5-24を2mmの厚さにスライスしたものとする。
5-46	豚白モツ	kg	鮮度良好で中身部分のものとする。
5-47	牛ばら肉	kg	鮮度良好で「肩バラ」の部分をこま切れされたものとする。
5-48	鶏モツ	kg	1 肺及び胆のうを除いた内臓とする。 2 消化器の中に食物が残っていないものとする。
5-49	ベーコン(ブロック)	kg	5-8をブロックにしたものとする。
5-50	(冷)蒸し鶏ほぐし身	kg	500g袋入りとする。
5-51	合鴨ロース	kg	1 1個200g程度とする。 2 真空パック製品とする。
5-52	てびち	kg	骨付き毛処理済みで1個200g程度とする。

5 獣鳥肉類

5 -53	豚しゃぶ肉	k g	豚ばら肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしたものとする。
5 -54	牛しゃぶ肉	k g	肩ロースでしゃぶしゃぶ用にスライスしたものとする。
5 -55	牛もつ	k g	鮮度良好で鍋用のものとする。
5 -56	牛骨	k g	新鮮でスープに適したものとする。
5 -57	鶏手羽先	k g	手羽から手羽元を除いたものとする。
5 -58	アグー豚肉	k g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 背ロース又はBロースとし、脂肪分20%以下で2.5～3kgに整形されたものとする。</li> <li>2 特に指定しないかぎりBロースとする。</li> <li>3 1枚120g程度のスライスとする。</li> </ol>

## 6 卵類及び乳製品類

番 号	品 名	単 位	規 格
6 - 1	牛 乳	個	1 牛乳及び乳製品の成分規格等に関する厚生労働省の加工乳に該当し、牛乳と称するものとする。 2 内容量は、次のとおりとする。 牛乳A=946ml 牛乳B=237ml 牛乳C=180ml
6 - 2	生牛乳	個	1 成分無調整乳とする。 2 6-1の2項に準ずるものとする。
6 - 3	乳飲料 A	個	1 牛乳もしくは脱脂乳にコーヒーを加えたものとする。 2 180ml入りとする。
6 - 4	乳酸菌飲料A	個	1 ヤクルト同等品以上とする。 2 65mlポリエチレン容器入りとする。
6 - 5	はっ酵乳 A	個	1 ヤクルトジョア同等品以上とする。 2 125mlポリエチレン容器入りとする。
6 - 6	スキムミルク	個	1 厚生労働省の脱脂粉乳に該当するものとする。 2 350g缶又は紙箱入りとする。
6 - 7	バター	個	1 厚生労働省のバターに該当するものとする。 2 1個450g程度とする。
6 - 8	マーガリン	個	1個225g入り程度とする。
6 - 9	チーズ	個	1 厚生労働省令のプロセスチーズに該当するものとする。 2 1個225g入り程度とする。
6 -10	スライスチーズ	個	1 6-9の1項に準ずるものとする。 2 1枚20gで8枚パック包装したものとする。
6 -11	ベビーチーズ	個	1 6-9の1項に準ずるものとする。 2 1個28g程度とする。
6 -12	粉チーズ	個	1 パルメザンチーズを原料とし、乾燥充分で固まっていないものとする。 2 1個80g入り程度とする。
6 -13	アイスクリーム	個	1 厚生労働省令のアイスクリームに該当するものとする。 2 種類及び内容量は、その都度示す。

## 6 卵類及び乳製品類

6-14	固形ヨーグルト	個	1 厚生労働省令のはっ酵乳に該当し、甘味料を加えていないものとする。 2 1個95g入りとする。
6-15	鶏卵	kg	1 卵殻に光沢のないザラザラしたものとする。 2 破損及び不潔品にないものとする。 3 1個65g程度のMサイズとする。
6-16	プレーンヨーグルト	個	1 厚生労働省のはっ酵乳に該当し、甘味料及び硬化剤等を使用していないものとする。 2 1個500ml入りとする。
6-17	プリン	個	内容量が100ml入りとする。
6-18	乳酸菌飲料B	個	1 ヤクルトエース同等品以上 2 80mlポリエチレン容器入りとする。
6-19	ビフィズスヨーグルト	個	内容量が180ml入りとする。
6-20	はっ酵乳B	個	1 内容量100ml入りとする。 2 ソフル(プレーン)同等品以上とする。
6-21	オレンジゼリー	個	内容量が60g入りとする。
6-22	シークァーサーゼリー	個	内容量が100g入りとする。
6-23	シークァーサージュース	個	内容量が946ml入りとする。
6-24	飲むヨーグルト	個	内容量が90ml入りとする。
6-25	うずら卵	kg	1 6-15の2項に準ずるものとする。 2 1個10g程度とする。
6-26	卵豆腐	個	内容量が80g入り程度とする。
6-27	生クリーム	個	内容量が200ml入り程度とする。
6-28	乳酸菌飲料C	個	1 内容量が80ml入り程度とする。 2 ヤクルトエース同等品以上とする。
6-29	茶碗蒸	個	1 内容量が135g入り程度とする。 2 特に指定がない場合は、松茸味とする。
6-30	スライスチーズB	個	1 6-9の1項に準ずるものとする。 2 1枚20gで10枚パック包装したものとする。 3 溶ろけるタイプとする。
6-31	エバミルク	個	無糖練乳411ml程度缶入りとする。

## 6 卵類及び乳製品類

6-32	コンデンスミルク	個	加糖練乳で内容量200g入り程度とする。
6-33	ミルクプリン	個	内容量が200g入り程度とする。
6-34	ピザ用チーズ	袋	内容量が320g入り程度とする。
6-35	ソフトホイップバター	個	ポーションタイプで7g×40個入りとする。
6-36	ダイスカットチーズ	kg	プロセスダイスカット8mmとする。
6-37	ミルミル	個	100ml入りとする。

7 豆腐及び豆製品類

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 1	大 豆	k g	1 2等合格品とする。 2 病害虫がなく、粒が揃い雑物の混入していない乾燥良好なものとする。 3 1 k g入りとする。
7 - 2	小 豆	k g	1 品種が特に指定しないかぎり大納言とする。 2 上記に該当しない場合は、7 - 1に準ずるものとする。
7 - 3	豆 腐	k g	1 木綿豆腐とする。 2 出来上がり後1時間以上水で冷したのものとする。 3 破損及び異味異臭のないものとする。 4 納品当日製造されたものとする。
7 - 4	絹ごし豆腐	丁	7 - 3に準ずる1丁250 gパック入りとする。
7 - 5	焼 豆 腐	k g	1 7 - 3を厚く切り、焼き目をつけたものとする。 2 上記に該当しない場合は、7 - 3に準ずるものとする。
7 - 6	油 揚	k g	1 7 - 3を薄く切り、油で揚げたものとする。 2 異味異臭がなく、油ぎれの良いものとする。 3 1枚15 g程度とする。
7 - 7	す し 揚	k g	7 - 6に準じ、1枚7 g程度とする。
7 - 8	生 揚	k g	1 7 - 3を厚く切り、油で揚げたものとする。 2 異味異臭がなく、油ぎれの良いものとする。 3 1枚200 g程度とする。
7 - 9	納 豆	k g	1 大豆をよくはっ酵させた風味良好にして異味異臭のない糸引き納豆とする。 2 1パック50 g入りとし、冷凍は可とする。
7 - 10	がんもどき	k g	1 7 - 3を主原料とし人参、ごぼう、昆布、ごま等の具を4種類以上混入したものとする。 2 1個50 g程度とする。 3 納品当日、又は前日製造されたものとする。
7 - 11	お か ら	k g	1 硬く絞り、異味異臭のないものとする。 2 納品当日製造されたものとする。

7 豆腐及び豆製品類

7-12	豆乳	個	1 7-1を主原料としたものとする。 2 200ml入りとする。 3 種類は、その都度示す。
7-13	きな粉	kg	1 kg袋入りとする。
7-14	ゆし豆腐	袋	1 kg程度袋入りとする。
7-15	ジーマミー豆腐	個	1 120g程度入りとする。 2 タレ付きとする。
7-16	くるみ	kg	剥きくるみ（煎り）とする。

8 野菜類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「生鮮」で、鮮度良好品とする。</li> <li>2 各品種特有の色沢、形状を有し大きさが一様に揃っており異品種の混入のないものとする。</li> <li>3 病害虫、枯れ葉、泥土等異物のないものとする。</li> <li>4 とう、変色、すの入ったものや変形、折れ傷のものを除くものとする。</li> <li>5 水洗いし、水切り完全なものとする。</li> </ol>
8 - 1	白菜	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉は、なるべく白く硬く巻かれ、重みのあるものとする。</li> <li>2 1玉1.5kg以上のものとする。</li> </ol>
8 - 2	キャベツ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉は、厚みと光沢があり、身のしまったものとする。</li> <li>2 1玉1kg以上のものとする。</li> </ol>
8 - 3	紫キャベツ	kg	8 - 2に準じ、1玉500g程度とする。
8 - 4	大根	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 大きさの揃った湾曲していない艶のあるものとする。</li> <li>2 長さ25cm、太さ5cm以上のものとする。</li> <li>3 葉は、5cm程度残して納品とするが検量外とする。</li> </ol>
8 - 5	白葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 根元から葉の分岐までが白く長いものとする。</li> <li>2 緑葉に褐色の斑点等がないものとする。</li> <li>3 太さ2.5cm前後のものとする。</li> </ol>
8 - 6	小葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「あさつき」とする。</li> <li>2 葉鞘部から葉先近くまで管状のものとする。</li> </ol>
8 - 7	玉葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 皮を除いたものとする。</li> <li>2 硬くしまり発芽していないものとする。</li> <li>3 Lサイズ（1個299g程度）のものとする。</li> <li>4 腐敗凍結等のないものとする。</li> </ol>
8 - 8	レタス	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 玉レタス（クリプスヘッド型）とする。</li> <li>2 さわると弾力を感じる程度の硬さの結球レタスで根元の切り口が褐色化していないものとする。</li> </ol>

## 8 野菜類

8-9	胡瓜	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 表皮は、薄く真っすぐなものとする。</li> <li>2 果肉の軟化していないものとする。</li> <li>3 1本100～130g程度とする。</li> </ol>
8-10	ピーマン	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 果肉は、厚くして軟らかくツヤツヤしたものとする。</li> <li>2 特に指定していない限り緑色のものとする。</li> <li>3 1個30g程度のものとする。</li> </ol>
8-11	茄子	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 表皮は、軟らかく紫黒色で艶があるものとする。</li> <li>2 丸形（民田・巾着）以外の品種とする。</li> <li>3 1個60g～100g以内のものとする。</li> </ol>
8-12	セロリー	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 根元から第一関節までが長いものとする。</li> <li>2 1株500g以上のものとする。</li> </ol>
8-13	トマト	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 色鮮やかで完熟していないものとする。</li> <li>2 桃色種に属し、1個250g前後のものとする。</li> </ol>
8-14	ほうれん草	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉は濃緑色で茎部は赤く草丈20～25cm程度の軟らかいものとする。</li> <li>2 根部は、検量外とする。</li> </ol>
8-15	クレソン	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 草丈は20～30cm以内のものとする。</li> <li>2 根部は、検量外とする。</li> </ol>
8-16	春菊	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 草丈は20cm程度の中葉種のものとする。</li> <li>2 根部は、検量外とする。</li> </ol>
8-17	山東白菜	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 茎は白く幅が広く、葉は薄緑色で平たく葉先は丸くて刻みのないものとする。</li> <li>2 草丈は、20cm程度のものとする。</li> </ol>
8-18	たあさい	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 茎は純白で肉が厚く、基部は太く湾曲し上部は細くシャクシ状のものとする。</li> <li>2 雪白体菜とする。</li> </ol>
8-19	大根菜	kg	大根の間引き菜とする。
8-20	パセリ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮やかな緑色で葉先の良くちぢれたものとする。</li> <li>2 1束100gに束ねて納品するものとする。</li> </ol>

8 野菜類

8-21	にら	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉は、平たく軟らかいものとする。</li> <li>2 濃緑色で葉先に黄変のないものとする。</li> </ol>
8-22	みつば	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 茎は、多少赤みをおびているものとする。</li> <li>2 草丈は20cm程度のものとする。</li> </ol>
8-23	サラダ菜	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 バターヘッド型とする。</li> <li>2 葉は、軟らかく半結球のものとし、バターレタスでも可とする。</li> </ol>
8-24	小松菜	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 本葉は、5～6枚以上に成長した濃緑色のものとする。</li> <li>2 根部は、検量外とする。</li> </ol>
8-25	もやし	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 緑豆又はブラックマッペを発芽させたものとする。</li> <li>2 異味異臭のないものとする。</li> </ol>
8-26	ラディシュ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮やかな赤色で、丸く形の整ったものとする。</li> <li>2 葉付きで納入するが、葉は検量外とする。</li> <li>3 1個25g程度で、コメット種とする。</li> </ol>
8-27	人参	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮やかな赤褐色で、中心部まで赤く肩が丸く太く短い芯のないものとする。</li> <li>2 1本200g以上の五寸人参とする。</li> </ol>
8-28	ごぼう	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 表皮は、薄く真っすぐなものとする。</li> <li>2 葉の付け根部分が割れていないもので、すの入っていないものとする。</li> <li>3 直径2cm程度のもので、太すぎるものは不可とする。</li> <li>4 泥付きのまま納品するものとする。</li> </ol>
8-29	れんこん	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 肉質は軟らかく白色で切り口の穴の小さいものとする。</li> <li>2 黄色・褐色・黒色に変色したものは、不可とする。</li> <li>3 直径4～6cm程度のものとする。</li> </ol>
8-30	カリフラワー	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 つぼみは白色で、硬くしまっているものとする。</li> <li>2 1株400～500g以内のものとする。</li> <li>3 外皮は、検量外とする。</li> </ol>

8 野菜類

8-31	オクラ	kg	<p>1 外皮の硬化前の未熟で軟らかいものとする。</p> <p>2 1本8cm程度の真っすぐに伸びたものとする。</p>
8-32	うど	kg	<p>1 白色で枝は少なく、軟らかく香りの強いものとする。</p> <p>2 直径3cm、長さ40cm程度のものとする。</p>
8-33	さやいんげん	kg	<p>1 細めでみずみずしく、ボキンと折れた筋が残らないものとする。</p> <p>2 つる性丸さやの「ケンタッキーワンダー」又は「衣笠」とする。</p>
8-34	絹さや	kg	<p>1 中の粒がふくらみ始めた頃のもので、さやの萎縮していないものとする。</p> <p>2 長さ6cm程度のものとする。</p>
8-35	にんにく	kg	<p>外皮はしっかりし、薄皮に傷のない乾燥良好なものとする。</p>
8-36	生姜	kg	<p>1 肉質は軟らかく、繊維の少ない辛味の強いものとする。</p> <p>2 泥を洗い落とし乾燥良好なものとする。</p>
8-37	新生姜	kg	<p>根部は鮮紅色で長さ5cm程度のものとする。</p>
8-38	生椎茸	kg	<p>1 形及び大きさのそろった傘の厚いものとする。</p> <p>2 笠が8割程度開いたものとする。</p>
8-39	しめじ	kg	<p>1 8-38に準ずるものとする。</p> <p>2 100gずつ包装されたものとする。</p>
8-40	えのき茸	kg	<p>1 香味良好で新鮮なものとする。</p> <p>2 1握りずつ包装されたものとする。</p>
8-41	筍	kg	<p>1 皮に艶があり切り口が純白でみずみずしく、ずんぐりした砲弾形のものとする。</p> <p>2 特に指定のないかぎり「孟宗竹」とする。</p>
8-42	木の芽	kg	<p>1 山椒の葉付きで枝先部分とする。</p> <p>2 葉数7~9枚を1枝とする。</p>
8-43	みょうが	kg	<p>1 香り高く繊維が少なく開花前のものとする。</p> <p>2 水洗いし水気をよく切ったものとする。</p>
8-44	大葉	束	<p>1 葉は、良く縮れた黄変していない青じそとする。</p> <p>2 10枚1束で納品するものとする。</p>

8 野菜類

8-45	苦 瓜	k g	1 完熟していない鮮緑色とする。 2 1本150g以上で極端に曲がったものは、不可とする。
8-46	冬 瓜	k g	1 肉質の軟らかいものとする。 2 1個2kg以上のものとする。
8-47	南 瓜	k g	1 水分が少なく、果肉及び皮が硬いものとする。 2 特に指定しないかぎり、西洋系とする。 3 1個1kg以上のものとする。
8-48	へ ち ま	k g	1 完熟していない肉質の軟らかいものとする。 2 長さ30cm程度のものとする。
8-49	枝 豆	k g	1 実入りがよく青色で、黄変していないものとする。 2 鞘以外の不可食部は除き、納品する。
8-50	山 芋	k g	1 肉質は乳白色で表面が平たく、ひげ根のすくないものとする。 2 1本500g以上のもので、長芋とする。
8-51	馬 鈴 薯	k g	1 1個100g以上の発芽していないものとする。 2 特に指定しないかぎり、「メイクイン」とする。
8-52	里 芋	k g	1 皮付きで、根及び親芋を除く泥付きのまま子芋用品種とする。 2 1個60g程度のものとする。
8-53	さつま芋	k g	1 (早生) 寿は、1個100g以上のものとする。 2 (晩生) 農林系は、1個200g以上のものとする。 3 特に指定しないかぎり、晩生とする。
8-54	こんにやく	k g	1 弾力性及び状況に富み、薄灰色で異味異臭のないものとする。 2 水は、検量外とする。
8-55	つきこんにやく	k g	1 8-54と同じ原料を使用し、紐状に突き出し凝固させたものとする 2 水は、検量外とする。
8-56	しらたき	k g	1 8-54よりも上質の原料を使用し、糸状に突き出し凝固させたものとする。 2 水は、検量外とする。
8-57	サニーレタス	k g	1 リーフ型とする。 2 葉先が茶色がかかり、縮れて結球していないものとする。

## 8 野菜類

8-58	かいわれ大根	k g	長さ8cm程度の真っすぐに伸びたものとする。
8-59	チンゲン菜	k g	葉は緑色で艶があり、肉厚なものとする。
8-60	れんこん水煮	k g	8-29を水煮にしたものとする。
8-61	ピクルス	k g	内容量が480g程度瓶詰め入りとする。
8-62	山菜水煮	k g	1kg袋入りとする。
8-63	紅芋	k g	1個200g以上のものとする。
8-64	からし菜	k g	1 色鮮やかなものとする。 2 根部は、検量外とする。
8-65	プチトマト	k g	鮮紅色で甘みが強く、ほどよい酸味と青臭さがあるもので、1固10g程度のものとする。
8-66	ししとう	k g	へたを除いた長さが5~6cm程度の色鮮やかなものとする。
8-67	かぶ	k g	1 きれいな球形をしており、水分豊富なものとする。 2 直径5cm前後の小かぶとする。
8-68	とうもろこし	k g	1 外皮がみずみずしく緑色で、ひげは、褐色で光沢がありふさふさしたものとする。 2 粒は、よく詰まっており、張りのあるものとする。
8-69	ふき水煮	k g	1 瓶又は、袋入りとする。 2 水は、検量外とする。
8-70	舞茸	k g	1 鮮度良好品で人工栽培されたものとする。 2 100gで包装されたものとする。
8-71	みず菜	k g	1 色鮮やかなものとする。 2 根部は、検量外とする。
8-72	グリーンアスパラ	k g	1 色鮮やかなものとする。 2 長さ20cm程度の真っすぐに伸びたものとする。
8-73	スナップえんどう	k g	1 中の粒がふくらみ始めた頃のもので、さやの萎縮していないものとする。 2 長さ6cm程度のものとする。
8-74	七草粥セット	個	1 鮮度風味良好で葉は色鮮やかなものとし、根部は張りがあり端々しいものとする。 2 七種の葉菜類が容器にパック詰めされたものとする。 3 1個100g程度とする。
8-75	レッドオニオン	k g	1 外皮は、乾燥充分で腐敗凍結等のないものとする。

8 野菜類

			2 硬くしまし発芽していないものとする。
8-76	なめこ	kg	1 鮮度良好で人工栽培されたものとする。 2 100gで包装されたものとする。
8-77	エリンギ	kg	1 鮮度良好で人工栽培されたものとする。 2 100gで包装されたものとする。
8-78	ジャンボピーマン	kg	1 果肉は厚くして軟らかくツヤツヤしたものとする。 2 1個100g程度とする。 3 種類に関しては、その都度示す。
8-79	本わさび	kg	1 鮮度香味良好で人工栽培されたものとする。 2 1本60g程度のものとする。
8-80	ピーナッツ	kg	1 風味乾燥良好でツヤツヤしたものとする。 2 120g程度袋入りのものとする。
8-81	菜の花	kg	1 特有の色沢、形状を有し大きさが一様に揃っており異品種の混入のないものとする。 2 病害虫、枯れ葉、泥土等異物のないものとする。
8-82	細切たけのこ	kg	1 筍を細切りにし、袋詰めしたものとする。 2 1kgで包装されたものとする。
8-83	バジル	個	1 鮮度良好で香味の良いものとする。 2 100g程度でパック入りとする。
8-84	すだち	kg	鮮度良好なものとする。
8-85	ハンダマ	kg	葉が大きく色鮮やかなものとする。
8-86	ズッキーニ	kg	鮮度良好なものとする。
8-87	フーチバー	kg	鮮度良好で食用のものとする

9 果実類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		<p>1 新鮮にして枯葉病、害虫、腐敗、萎び等がないものとする。</p> <p>2 形及び粒は揃い、熟成度90%程度のものとする。</p>
9-1	みかん	kg	ワックスを使用せず、表皮に艶があり腰のすわったMサイズのものとする。
9-2	ネーブルオレンジ	kg	<p>1 ワックスを使用せず、橙黄色で艶と重量感のあるものとする。</p> <p>2 1個220～250g程度のものとする。</p>
9-3	甘夏	kg	<p>1 黄色の艶があり、重量感のあるものとする。</p> <p>2 1個350～400g程度のものとする。</p>
9-4	はっさく	kg	9-3に準ずる。
9-5	グレープフルーツ	kg	<p>1 9-3の1項に準ずる。</p> <p>2 1個400～450程度のものとする。</p>
9-6	レモン	kg	<p>1 果皮に艶があり、軟らかみを感じるものとする。</p> <p>2 ワックス処理されたものは、不可とする。</p> <p>3 1個80～100g程度のものとする。</p>
9-7	桃	kg	<p>1 打傷、斑点がなく色の濃い形の整ったものとする。</p> <p>2 「大久保」、「白風」のどちらかとする。</p> <p>3 1個190～220g程度のものとする。</p>
9-8	ぶどう	kg	<p>品種別の規格は、下記のとおりとする。</p> <p>1 デラウェア            (1) 紫紅色で果皮は薄く、果肉は多汁の種なしぶどうとする。            (2) 1房100g程度のものとする。</p> <p>2 巨峰            (1) 濃紫黒色で、果肉のしまった大粒のものとする。            (2) 1房150g程度のものとする。</p>
9-9	いちご	kg	<p>1 粒が大きく変形の著しくないものとする。</p> <p>2 良く熟したものとする。</p> <p>3 1個15～20g程度のものとする。</p>

9 果実類

			品種は、加工用以外であれば特に指定しない。
9 -10	バナナ	k g	1 皮は、黄色く軟らかみのあるものとする。 2 全体的に黒ずんでいるものは不可とする。 3 1本140～160g程度のものとする。
9 -11	梨	k g	1 品種は、「20世紀」又は「新世紀」のいずれかとし、特に指定のないかぎり「20世紀」とする。 2 1個250g程度のものとする。
9 -12	りんご A	k g	1 「スターキング」とする。 2 大きさは揃い、色が濃く、身はしまり硬いものとする。 3 1個250～300g程度のものとする。
9 -13	りんご B	k g	1 「ふじ」とする。 2 9-12の1及び2項に準ずる。
9 -14	りんご C	k g	1 「むつ」とする。 2 9-12の2項に準ずる。 3 1個300～400g程度のものとする。
9 -15	干柿	k g	1 適度に乾燥し、型崩れのない軟らかいものとする。 2 1個40g程度のものとする。
9 -16	びわ	k g	1 薄毛は揃い、赤みのある丸いものとする。 2 1個40g程度のものとする。
9 -17	プリンスメロン	k g	1 果皮は、青味の残った傷等のないものとする。 2 1個400～500g程度のものとする。
9 -18	マスクメロン	k g	1 ネットは細かく揃い、花の落ちた後の比較的大きいものとする。 2 1個1kg程度のものとする。
9 -19	西瓜	k g	1 蔓の切り口が枯れていなく、指先で軽く叩いて重い音のものとする。 2 1個5kg程度のものとする。
9 -20	キウイフルーツ	k g	1 薄毛は揃い、打ち傷がなく完熟していないものとする。 2 1個80～100g程度のものとする。
9 -21	パイナップル	k g	1 果肉はしまり、葉は青く張りのあるものとする。 2 1個2kg程度の生食用とする。
9 -22	プラム	k g	1 果肉は紅色で傷等がなく、果肉はしまりのあるものとする。

9 果実類

			2 1個40g程度のものとする。
9-23	マンゴー	kg	1 果肉は黄色で、完熟していないものとする。 2 1個300～400g程度のものとする。
9-24	たんかん	kg	鮮度良好で表皮に艶があるものとし、150～200g程度のものとする。
9-25	アメリカンチェリー	kg	鮮度良好で艶があり、紫紅色で甘みの強いものとする。
9-26	柿	kg	鮮度良好で艶があり、大きさ220～250g程度のものとする。
9-27	島バナナ	kg	1 皮は黄色く、軟らかみのあるものとする。 2 1本100～130g程度のものとする。
9-28	伊予柑	kg	鮮度良好で皮に艶があり、1個250g程度のものとする。
9-29	ゆず	kg	1 鮮度良好で青い実のものとする。 2 1個50～100g程度のものとする。
9-30	アボカド	kg	1 鮮度良好で艶があり濃い青い実のものとする。 2 1個100g程度のものとする。
9-31	ドライマンゴー	袋	1 フリーズドライ製品とする。 2 1kg袋入りとする。
9-32	シークワサー	kg	鮮度良好で1個30g程度のものとする。

10 乾物類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		1 乾燥良好で、カビ等を認めないものとする。 2 異味異臭、異物の混入がなく、病虫害を認めないものとする。 3 製造後3ヶ月以内のものとする。 4 賞味期限が納品より2ヶ月以上残っているものとする。 5 収穫又は製造が季節により限定されているものは、前収穫期もしくは前製造期に製品化されたものとする。
10-1	だし昆布	kg	1 黒緑褐色の肉厚で艶のあるものとする。 2 北海道産2等合格以上のものとする。
10-2	蒸し昆布	kg	100g袋入りとする。
10-3	味付のり	kg	1 調味料で味付けされた海苔を8切8枚カットし、包装されたものとする。 2 1個8枚入りとする。
10-4	焼のり	kg	1 形に歪み、穴あき等のないものとする。 2 品質は、上級以上とし、全形10枚入りとする。
10-5	青のり粉	kg	磯に自生したものを乾燥したものとする。
10-6	錦糸のり	kg	10-4を細く切ったものとする。
10-7	干若布	kg	1 水に戻すと軟らかく、濃緑色で着色料を使用していないものとする。 2 1袋100g入りとする。
10-8	ひじき	kg	1 黒褐色で、根及び枝等の太い部分が混入してないものとする。 2 糸ひじきとする。
10-9	あおさ	kg	1 鮮緑色で香りの強いものとする。 2 その他の内容は、その都度示す。
10-10	寒天	kg	1 白く透き通ったものとする。 2 1袋2本入りとする。
10-11	切干大根	kg	1 白く弾力のあるものとする。 2 漂白剤の臭いが残ってないものとする。
10-12	かんぴょう	kg	10-11に準ずる。
10-13	白ごま	kg	1 炒りごまとする。 2 1袋1kg入りとする。
10-14	黒ごま	kg	10-13に準ずる。
10-15	干椎茸	kg	1 8-38を干したものとする。

10 乾物類

			2 ひび及び割れ等のないものとする。
10-16	レーズン	kg	水分10%前後で、密封された容器又は袋に入ったものとする。
10-17	高野豆腐	kg	乾燥良好なものとする。
10-18	ゆば	kg	1 干しゆばとする。 2 特に指定しないかぎり平ゆばとする。
10-19	結び昆布	kg	乾燥し真結びにした袋入りとする。
10-20	もずく	kg	鮮度良好で塩水に漬けたものとする。
10-21	すりごま	kg	1 10-13をきめ細かくすり砕いたものとする。 2 袋入りとする。
10-22	きくらげ	kg	乾燥良好な袋入りとする。
10-23	ふりかけ	個	1 小袋タイプ1.5g入りとする。 2 味の種類は、その都度示す。
10-24	ところてん	kg	1 たれとからし付きとする。 2 200g程度パック入りとする。
10-25	煮干し	kg	1 kg袋入りとする。
10-26	ふりかけD	袋	1袋200g入り。ゆかり味とする。

1 1 佃煮類

番 号	品 名	単 位	規 格
	共 通 項 目		1 良質のしょう油と調味料を使用し煮上げたものとする。 2 人工甘味料を使用しないものとする。 3 食品添加物は、食品衛生法の範囲内とする。
11 - 1	昆 布 佃 煮	k g	1 10-1を原料に軟らかく煮上げたものとする。 2 細切りにしたものとする。
11 - 2	の り 佃 煮	k g	1 ひとえぐさを主原料とし、香り高く軟らかく煮上げたものとする。 2 1瓶180g入りとする。
11 - 3	子 女 子 佃 煮	k g	いかなごの稚魚を軟らかく煮上げたものとする。
11 - 4	い か 塩 辛	k g	1 3-16を主原料とし、適度な塩味のものとする。 2 いかごろで漬けたもので、麴（こうじ）を使用したものは、不可とする。
11 - 5	田 作 り	k g	かたくちいわしを主原料とし、軟らかく煮上げたものとする。
11 - 6	昆 布 巻	k g	1 10-1を巻いてかんぴょうで結んだものとする。 2 1個15～20g程度のものとする。
11 - 7	鰹 角 煮	k g	3-6を主原料とし、軟らかく煮上げたものとする。
11 - 8	う ず ら 豆	k g	1 茶色地に赤黒い斑点のはっきりしたものとする。 2 型崩れなく、軟らかく煮上げたものとする。
11 - 9	松 前 漬	k g	3-16及び10-1を主原料とし、軟らかく煮上げたものとする。
11 -10	ちらしすしの素	k g	1kg袋入りとする。
11 -11	黒 豆 煮	k g	200g程度パック入りとする。
11 -12	青しばのり	k g	1kg入りとする。

1 2 漬物類

番 号	品 名	単 位	規 格
	共 通 項 目		1 塩加減、漬具合、風味等の良好なものとする。 2 食品添加物は、食品衛生法の範囲内とする。 3 異味異臭及び異物等の混入のないものとする。 4 当規格表に合致した原料を使用したものとする。 5 漬け汁、糖、酒粕及び味噌等は、検量外とする。
12 - 1	沢 庵 漬	k g	1 8 - 4 を使用し、パリパリと歯ごたえのあるものとする。 2 鮮黄色で着色にむらのないものとする。
12 - 2	べ っ た ら 漬	k g	1 8 - 4 を使用し、米麴で漬けたものとする。 2 歯ごたえと淡泊な風味のあるものとする。
12 - 3	守 口 漬	k g	守口大根を十分に乾燥し、昆布とともに漬けたものとする。
12 - 4	白 菜 漬	k g	8 - 1 を使用し、塩漬後唐辛子と昆布で本漬けにしたものとする。
12 - 5	白 菜 朝 鮮 漬	k g	8 - 1 を使用し、塩漬後唐辛子、おろしにんにく等を加えて漬けた辛味の強いものとする。
12 - 6	楽 京 漬	k g	粒揃いで肉質がしまり、歯ざわりが良く変色していないものとする
12 - 7	福 神 漬	k g	カレーに適した茶色の福神漬で、1 k g 袋入りとする。
12 - 8	梅 干	k g	下漬けした梅を数回にわたりよく干しながら漬けたものとする。
12 - 9	か ぶ 漬	k g	スライスして漬けたもので、株と葉の比率は、8 : 2 の割合とする。
12 - 10	高 菜 漬	k g	新鮮な高菜を古漬けした、酸味のないものとする。
12 - 11	辛 子 漬	k g	8 - 1 5 を使用し、青々としたものとする。
12 - 12	野 沢 菜 漬	k g	新鮮な野沢菜を使用し、青々としたものとする。
12 - 13	大 根 菜 漬	k g	8 - 1 9 を使用し、青々としたものとする。
12 - 14	紅 生 姜	k g	8 - 3 6 を千切りにし、色良く漬けたものとする。
12 - 15	が り 生 姜	k g	8 - 3 6 をスライスして、鮮やかな桃色に漬けたものとする。
12 - 16	な す 辛 子 漬	k g	濃紫色の小なすを使用し、洋辛子の風味の強いものとする。

## 1 2 漬物類

12 -17	なす漬	k g	8-11を使用し、鮮明な濃紫色に漬けたものとする。
12 -18	胡瓜漬	k g	8-9を丸のまま漬け歯ごたえの良いものとする。
12 -19	かっぱ漬	k g	8-9を厚くスライスし、生姜を加えて歯ごたえ良く漬けたものとする。
12 -20	九ちゃん漬	k g	8-9を古漬けしたものとする。
12 -21	胡瓜朝鮮漬	k g	8-9を使用し塩漬けした後、唐辛子粉、おろしにんにく等を加えて漬けたもので辛味の強いものとする。
12 -22	胡瓜のぬか漬	k g	8-9を使用し、ぬか床に漬けた酸味のないものとする。
12 -23	奈良漬	k g	しろうりを使用し、酒粕で漬けた歯ごたえのあるものとする。
12 -24	つぼ漬	k g	丸干大根を薄く切り、しょう油漬けにしたものとする。
12 -25	キムチ	k g	大根、人参に唐辛子及びおろしにんにく等を加えたものとする。
12 -26	もやしキムチ	k g	8-25を使用し、唐辛子及びおろしにんにく等を加えて漬けたものとする。
12 -27	しば漬	k g	8-11を主材料とし、しその葉、みょうが、唐辛子等を加えて漬けたものとする。
12 -28	キャベツ漬	k g	8-2を使用し、少量の唐辛子粉を加えて漬けたものとする。
12 -29	たあさい漬	k g	柔軟なたあさいを塩漬けしたものとする。
12 -30	卓上梅干	k g	梅むらさき200gポリエチレン容器入りとする。
12 -31	中華メンマ	k g	1kgパック入りとする。
12 -32	青菜漬	k g	青菜を塩漬けにしたものとする。
12 -33	山菜漬	k g	1kgパック入りとする。
12 -34	ザーサイ	k g	1kgパック入りとする。
12 -35	みそ漬	k g	8-4を使用し、味噌に漬けたものとする。

1 3 缶詰類

番 号	品 名	単 位	規 格
	共 通 項 目		1 J A S規格合格品及び輸入食品缶詰の標示に関する規則（全国食品缶詰公正取引協議会規則第2号）に合致したものとする。 2 缶詰本体及び梱包用のダンボール箱等に傷、錆、汚染、変形等を認めないものとする。 3 製造後1年以内のものとする。
13 - 1	み かん 缶	缶	4号缶、ライトシロップのMサイズとする。
13 - 2	白 桃 缶	缶	4号缶、ライトシロップで2つ割りのものとする。
13 - 3	黄 桃 缶	缶	13 - 2に準ずる。
13 - 4	杏仁フルーツ缶	缶	混合果実の1号缶、ライトシロップとする。
13 - 5	マッシュルーム缶	缶	4号缶、スライスで水煮とする。
13 - 6	な め こ 缶	缶	4号缶、つぼみ（M）で水煮とする。
13 - 7	スイートコーン缶	缶	4号缶、ホールカーネルで水煮とする。
13 - 8	パ イ ン 缶	缶	4号缶、ライトシロップでスライスとする。
13 - 9	クリームコーン缶	缶	4号缶、クリームスタイルで水煮とする。
13 -10	ア ス パ ラ 缶	缶	4号缶、ホワイトMサイズで水煮とする。
13 -11	ヤングコーン缶	缶	4号缶、全形で水煮とする。
13 -12	茹たけのこ缶	缶	1号缶、全形Lサイズの孟宗竹で水煮とする。
13 -13	う ず ら 卵 缶	缶	2号缶、水煮とする。
13 -14	ギ ン ナ ン	缶	7号缶、全形で水煮とする。
13 -15	ツ ナ 缶	缶	ツナ2号缶、油漬けのソリッドパックとする。
13 -16	さんま蒲焼缶	缶	角3号B、プルトップとする。
13 -17	さばみそ煮缶	缶	6号缶でプルトップとする。
13 -18	さば味付缶	缶	3 - 17に準ずる。
13 -19	焼 と り 缶	缶	T2号缶とする。
13 -20	い か 味 付 缶	缶	3 - 17に準ずる。
13 -21	カ ニ 缶	缶	100g程度の水煮とする。
13 -22	秋刀魚蒲焼缶	缶	T2号缶とする。
13 -23	グリンピース缶	缶	4号缶、水煮とする。
13 -24	トマトジュース	缶	果汁100%で195g入りとする。
13 -25	オレンジジュース缶	缶	果汁20%以上で250g入りとする。
13 -26	パインドリンク	缶	果汁20%以上で250g入りとする。

### 13 缶詰類

13 -27	ピーチジュース	缶	果汁20%以上で250g入りとする。
13 -28	ウーロン茶	缶	340g入りとする。
13 -29	ジャスミン茶	缶	340g入りとする。
13 -30	レモンジュース	缶	果汁10%以上で250g入りとする。
13 -31	緑茶	缶	340g入りとする。
13 -32	リンゴジュース	缶	果汁20%以上で250g入りとする。
13 -33	野菜ジュース	缶	充実野菜同等品以上で190g入りとする。
13 -34	にんにくしょう油漬	個	360g瓶入りとする。
13 -35	ふき水煮缶	缶	2号缶とする。
13 -36	シーチキンフレーク	缶	ツナ2号缶とする。
13 -37	なめ茸茶漬	個	200g瓶入りとする。
13 -38	はじかみ	本	120g瓶詰め15本入りとする。
13 -39	コーンビーフ	缶	340g入り程度とする。
13 -40	ポークランチョンミート	缶	340g程度入りとする。
13 -41	大豆水煮缶	缶	200g程度入りとする。
13 -42	ミートソース缶	缶	1号缶とする。
13 -43	ホワイトソース缶	缶	2号缶とする。
13 -44	鉄板焼肉	缶	総量65g程度のプルトップとする。
13 -45	赤貝味付	缶	総量65g程度のプルトップとする。
13 -46	トマトホール缶	缶	総量400g程度で完熟トマトを無添加で加工したものとする。
13 -47	さんま磯風味缶	缶	ひじき入りT2号缶入りとする。

14 インスタント類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		1 賞味期限が納品当日より3ヶ月以上残っているものとする。 2 カップ、袋又は梱包用ダンボール箱に変形及び汚染等を認めないものとする。 3 内容物に湿気、変形及び崩れ等のないものとする。
14 - 1	インスタントラーメン	個	袋入りとし、種類及び内容量等は、その都度示す。
14 - 2	カップうどん	個	品名及び種類等は、その都度示す。
14 - 3	カップそば	個	品名及び種類等は、その都度示す。
14 - 4	カップ焼そば	個	品名及び種類等は、その都度示す。
14 - 5	カップラーメン	個	品名及び種類等は、その都度示す。

15 嗜好品類

番号	品名	単位	規格
	共通項目		1 賞味期限が納品当日より3ヶ月以上残っているものとする。 2 乾燥良好で変質等がなく、香りの良いものとする。
15-1	ティーパック	袋	緑茶、1個2gで1袋500個入りとする。
15-2	玄米茶パック	袋	玄米茶とし、その他は15-1に準ずる。
15-3	麦茶パック	袋	麦茶とし、1個25gで1袋10個入りとする。
15-4	紅茶パック	袋	紅茶とし、1袋2g入りとする。
15-5	インスタントコーヒー	個	1 粉末で瓶入りとする。 2 容量は、その都度示す。
15-6	コーヒー	個	1 豆を挽いたもので缶入りとする。 2 容量200g入りとする。
15-7	クリーミングパウダー	個	瓶入りで、容量は、その都度示す。
15-8	乳酸菌飲料	本	乳製品乳酸菌飲料（殺菌）550ml入りでカルピス同等品以上とする。
15-9	濃縮ジュース	本	種類及び容量は、その都度示す。
15-10	炭酸飲料	本	100ml瓶入りとし、品名はその都度示す。
15-11	粉末清涼飲料	袋	1L希釈用とし、品名は、その都度示す。
15-12	練りあん	kg	小豆を使用したもので袋入り又は缶入りとする。
15-13	オレンジジュース	個	200mlパック入りとする。
15-14	アップルジュース	個	200mlパック入りとする。
15-15	レモンティー	個	946ml入りとする。
15-16	栄養ドリンク	本	100ml瓶入りとし、品名は、その都度示す。
15-17	麦茶パック	袋	1個10g1×52個入り程度の冷水用とする。
15-18	清涼飲料	本	500mlペットボトル入りとし、品名はその都度示す。
15-19	野菜ジュース	個	200ml入りとする。
15-20	チョコレート	個	1個80g程度とする。
15-21	お茶漬けの素	袋	1袋5g程度×8袋入りとする。
15-22	シークワサー果汁	本	1本1.5Lボトル入りとする。
15-23	ポーションケーキ	個	1 1個70g程度の冷凍ケーキとする。 2 種類は、その都度示す。
15-24	カットケーキ	個	1個500g程度の冷凍ケーキとする。

15 嗜好品類

15 -25	豆菓子	個	節分用豆菓子60g程度袋入りとする。
15 -26	缶コーヒー(無糖)	本	1本185g、無糖ブラックとする。
15 -27	缶コーヒー(微糖)	本	1本185g、微糖とする。
15 -28	水(災害用)A	本	1本500ml ボトル入りとし、賞味期限5年以上とする。
15 -29	水(災害用)B	本	1本1L ボトル入りとし、賞味期限5年以上とする。

16 冷凍食品類及びその他

番 号	品 名	単 位	規 格
	共 通 項 目		1 植物性加工品 (1) 冷結前に酸素不活性のため熱処理をされたものとする。 (2) 冷結は、 $-25^{\circ}\text{C}$ 前後で行われ、 $-10^{\circ}\text{C}$ 以下で貯蔵されているものとする。 (3) 納入前に解凍又は半解凍され、再び冷結されたものは、不可とする。
			2 動物性加工品 (1) 冷結は、 $-25^{\circ}\text{C}$ 前後で行われ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で貯蔵されているものとする。 (2) 納入前に解凍又は半解凍され、再び冷結されたものは、不可とする。
16 - 1	ハンバーグ	kg	1個120g程度とする。
16 - 2	ギョウザ	kg	1個20g程度とする。
16 - 3	シューマイ	kg	1個20g程度とする。
16 - 4	カニコロッケ	kg	1個60g程度とする。
16 - 5	エビコロッケ	kg	1個60g程度とする。
16 - 6	カレーコロッケ	kg	1個60g程度とする。
16 - 7	クリームコロッケ	kg	1個60g程度とする。
16 - 8	ミートボール	kg	1個20g程度とする。
16 - 9	カキフライ	kg	1個30g程度とする。
16 -10	イカリングフライ	kg	1個25g程度とする。
16 -11	エビフライ	kg	1個30g程度とする。
16 -12	ミックスベジタブル	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -13	(冷)さやいんげん	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -14	白身魚フライ	kg	1個60g程度とする。
16 -15	(冷)里芋	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -16	(冷)ほうれん草	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -17	(冷)切ごぼう	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -18	(冷)ブロッコリー	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -19	(冷)南 瓜	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -20	フレンチポテト	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -21	(冷)カリフラワー	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -22	(冷)揚げなす	kg	1kg入りとする。
16 -23	(冷)絹さや	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -24	(冷)にんにくの芽	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -25	チキンナゲット	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -26	(冷)グリーンアスパラ	kg	500g又は1kg入りとする。
16 -27	春 巻 き	kg	1個70g程度とする。
16 -28	いわしフライ	kg	1枚70g程度とする。

16 冷凍食品類及びその他

16-29	(冷)とろろ芋	k g	1 k g 袋入りとする。
16-30	(冷)きざみオクラ	k g	1 k g 入りとする。
16-31	(冷)肉まん	k g	1個70 g 程度とする。
16-32	(冷)オムレツ	k g	1個50 g 程度とする。
16-33	錦糸卵	k g	1 k g 袋入りとする。
16-34	ジャンボシューマイ	k g	1個35 g 程度とする。
16-35	厚焼卵	k g	1個300 g 程度とする。
16-36	(冷)ハンバーグ	k g	1個120 g 程度とする。
16-37	(冷)メンチカツ	k g	1個90 g 程度とする。
16-38	(冷)にんじん	k g	シャトーカット1 k g 入りとする。
16-39	かぼちゃロール	k g	1個40 g 程度とする。
16-40	ジャンボギョウザ	k g	1個30 g 程度とする。
16-41	冷凍うどん	個	1個200 g 程度とする。
16-42	冷凍中華めん	個	1個200 g 程度とする。
16-43	まぐろすり身	k g	1 500 g パック入りとする。 2 鮮度良好で色味のよいものとする。
16-44	エビピラフ	k g	業務用1 k g 袋入り、味の素製品同等品とする。
16-45	手羽ギョウザ	k g	20個袋入りとする。
16-46	冷凍そば	個	1個200 g 程度とする。
16-47	パックご飯	個	国産白米を使用し、180 g 程度真空容器入りとする。
16-48	冷やしぜんざい	個	230 g パック容器入りとする。
16-49	剥き栗	k g	半ボイル1 k g 袋入りとする。
16-50	ロールキャベツ	k g	1個50 g 程度とする。
16-51	串カツフライ	k g	1本50 g 程度とする。
16-52	アメリカンドッグ	本	1本110 g 程度とする。
16-53	カップ味噌汁	個	1 27 g 程度カップ入りとする。 2 種類は、その都度示す。
16-54	レトルトカレー	個	1 200 g 程度レトルトパック入りとする。 2 種類は、その都度示す。
16-55	レトルト牛丼	個	200 g 程度レトルトパック入りとする。
16-56	レトルト中華丼	個	200 g 程度レトルトパック入りとする。
16-57	とり釜飯の素	個	14 g 程度レトルトパック入りとする。
16-58	シーフードミックス	k g	1 500 g 又は1 k g 袋入りとする。 2 3種類以上が均一に袋詰めされたものとする。
16-59	ポテトベーコンミックス	k g	味の素ポテト&ベーコン1 k g 入りとする。
16-60	(冷)唐揚	k g	業務用1 k g 袋入りとする。

16 冷凍食品類及びその他

16 -61	(冷)水餃子	袋	業務用1個16g×50個入りとする。
16 -62	(冷)スクランブルエッグ	kg	業務用1kg袋入りとする。
16 -63	昆布イリチー	kg	業務用1kg袋入りとする。
16 -64	ひじき炒煮	kg	業務用1kg袋入りとする。
16 -65	大根イリチー	kg	業務用1kg袋入りとする。
16 -66	味付け肉だんご	kg	業務用1kg袋入りとする。
16 -67	豆腐野菜ハンバーグ	kg	1個50gとする。
16 -68	エビチリ	kg	1袋500g入りとする。
16 -69	ジューシーの素	個	180gレトルトパック入りとする。
16 -70	レトルトマーボー井	個	1個180g入りとする。
16 -71	レトルト牛たま井	個	1個180g入りとする。
16 -72	レトルト親子井	個	1個180g入りとする。
16 -73	レトルトビビンバ井	個	1個100g入りとする。
16 -74	(冷)ピザ	袋	1 マルゲリータ角形とする。 2 1枚215g程度とする。
16 -75	あげ玉	袋	1kg袋入りとする。
16 -76	(冷)焼なす	袋	1個50g×6個入りとする。
16 -77	フライドガーリック	袋	1袋500g入りとする。
16 -78	パックご飯(アルファ米)	個	アルファ米(国産)を使用し、出来上がり時200g程度真空容器入りとする。