

糧食品規格表

令和8年度

与座岳分屯基地

1 総則

この糧食品規格表は（以下「規格表」という。）、令和6年4月入札分から与座岳分屯基地において調達する糧食品について規定し、入札及び見積時の規格の統一並びに納入時における納入検査に適応する。

2 規格

- (1) 入札等に参加する業者は、この規格表により入札品目の規格を熟知して入札等を行うものとする。
- (2) 食品については、日本農林規格（以下「JAS規格品」という。）を基準とする。
- (3) 契約業者は、この規格表に規定されたものを納入するものとする。
- (4) この規格表に定められていない糧食品については、その都度別に示す。

3 検査

- (1) 通常、視、臭、味覚による品質検査及び数量検査を実施する。
- (2) 科学的検査が必要となった場合は、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、その費用は納入業者の負担とする。
- (3) 不合格となった食材及び製品は直ちに返品及び交換するものとする。また、解凍及び加熱後に食品の状態に異状が認められた場合も同様とする。

4 納入場所及び納入時間

- (1) 航空自衛隊与座岳分屯基地（基地業務小隊厚生班給養係）
- (2) 納入時間は、午前が0830～1200迄の間と午後が1300～1500迄の間を基準とする。
ただし、上記納入時間が不適な食品については、この限りではない。
- (3) 納入時間に納品が困難な場合は、契約担当官に連絡するものとし、必要な指示を受けるものとする。

5 見本提出

- (1) 規格を明示することが困難な食品については、見本提示を依頼する。
- (2) 「見本提示」を示された食品については、入札時に品質及び形状が見本と同等品であることを確認し、落札を決定するものとする。
- (3) 見本品が提出されなかった場合は、入札を棄権したものとみなす。また、提出見本については、納入時の見本として保存するため返品しない。

6 その他

- (1) 容器（包装）は、規格表に示すほか衛生的な容器を使用するものとする。
- (2) 缶詰類、冷凍食品等の既製品の賞味期限は6ヶ月以上を基準とする。
- (3) 本規格表が指定する食品が納入困難な場合は給食担当官を通じて契約担当官と調整を図るものとする。
- (4) 基地内乗り入れについては、担当施設のみとする。その他の施設への乗り入れは、禁止とする。

目次

| 分 類 | ペ ー ジ |
|--------------|-------|
| 1 穀類及び穀類製品類 | 1～2 |
| 2 調味料及び香辛料類 | 3～9 |
| 3 魚介類 | 10～13 |
| 4 練製品類 | 14～15 |
| 5 獣鳥肉類 | 16～18 |
| 6 卵類及び乳製品類 | 19～20 |
| 7 豆類及び豆製品類 | 21～22 |
| 8 野菜類 | 23～28 |
| 9 果実類 | 29～31 |
| 10 乾物類 | 32～33 |
| 11 佃煮類 | 34～35 |
| 12 漬物類 | 36～38 |
| 13 缶詰類 | 39～41 |
| 14 インスタント食品類 | 42～43 |
| 15 嗜好品類 | 44～45 |
| 16 冷凍食品類 | 46～50 |
| 17 パン・ケーキ類 | 51～52 |
| 18 その他 | 53～54 |

1 穀類及び穀類製品類

| 共通規格 | | | |
|---------------------------|-------|----|--|
| 1 日本農林規格品目は、JASマーク入りとする。 | | | |
| 2 穀物は、乾燥良好でカビ等を認めないものとする。 | | | |
| 3 異味、異臭、異物の混入がないものとする。 | | | |
| 4 生物以外は、製造後6ヵ月以内のものとする。 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
| 1-1 | 精白米 | kg | 1 農林水産省規格 2 1袋5kg又は10kg入り 3 生産年度、種類はその都度示す |
| 1-2 | もち米 | kg | 1 国内産水稻もち米 2 1袋1kg入り |
| 1-3 | 小麦粉 | kg | 1 1等級の薄力粉で無漂白のもの 2 1袋1kg入り |
| 1-4 | 澱粉 | kg | 1 じゃがいも澱粉 2 1袋1kg入り |
| 1-5 | パン粉 | kg | 1 粉末は粗く、色の白い乾燥良好なもの 2 業務用で1袋2kg入り |
| 1-6 | 白玉粉 | kg | 1 良質なもち米から製造されたもの 2 1袋1kg入り |
| 1-7 | 餅 | kg | 1 1-2を原料としてつきあげたもの 2 真空パックされたもの |
| 1-8 | 切ふ | kg | 1 良質な小麦強力粉から製造されたもの 2 食品衛生法による食用着色料のみを使用したもの |
| 1-9 | 花ふ | kg | 1 1-8に同じ 2 乾燥品 |
| 1-10 | マカロニ | kg | 1 小麦強力粉とデュラム小麦セモリナを使用し、特有の色及び艶のあるもの 2 形状はその都度示す |
| 1-11 | スパゲティ | kg | 1-10に同じ |
| 1-12 | 冷麦 | kg | 1袋1kg入り |
| 1-13 | そうめん | kg | 1袋1kg入り |
| 1-14 | 焼そば麺 | kg | 1 薄力粉を使用し、特有の香りがあるもの 2 麺の形状はその都度示す 3 1袋1kg入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|---------|-----|---|
| 1-15 | 沖縄そば | k g | 1 小麦粉にかん水を加えて練り合わせた後 製麺したもの 2 沖縄県産で1袋1k g入り |
| 1-16 | ビーフン | 袋 | 1袋300g入り |
| 1-17 | 春雨 | k g | 1 乾燥十分で色は白く折れていないもの 2 水に浸して弾力性及び光沢のあるもの |
| 1-18 | くるまふ | k g | 1 1-8に同じ 2 2等分にカットされたもの |
| 1-19 | 茹チャンポン麺 | k g | 1 小麦粉にかん水を加えて練り合わせた後 製麺したもの 2 1袋1k g入り |
| 1-20 | 玄米 | k g | 1 1-1の1と3に同じ 2 1袋1k g入り |
| 1-21 | 七穀米 | 袋 | 1袋500g入り |
| 1-22 | クルトン | 袋 | 1袋150g入り |
| 1-23 | うず巻き麩 | k g | 1袋500g入り |
| 1-24 | 押麦 | k g | 1袋1k g入り |
| 1-25 | ペンネ | k g | 1-10の1に同じ |
| 1-26 | 黒米 | 袋 | 1袋450g入り |

2 調味料及び香辛料類

| 共 通 規 格 | | | |
|--------------------------|---------|-----|--|
| 1 日本農林規格品目は、JASマーク入りとする。 | | | |
| 2 乾物は、乾燥良好なものとする。 | | | |
| 3 異味、異臭、異物の混入がないものとする。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 2-1 | しょうゆ | 缶 | 1 特有の香気、うま味、艶等があるしょうゆ 2 18L入り |
| 2-2 | 薄口しょうゆ | 本 | 1 2-1の1に同じ 2 1.8L入り |
| 2-3 | パックしょうゆ | 本 | 1 2-1の1に同じ 2 500ml入りで、注ぎ口からしょうゆがしたたり出ないように工夫されたもの |
| 2-4 | パックソース | 本 | 1 ウスターソース 2 300ml入り 3 前項以外の場合はその都度示す |
| 2-5 | トンカツソース | 本 | 1 カゴメ同等品以上のもの（他社の製品を含む） 2 500ml入り |
| 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は除く 2 色沢は熟成充分にして鮮赤褐色のもの 3 特有の香味があり、塩分13%程度のもの 4 外観は細かく密にすってあり、一様にあん状を呈しカビ等を認めないこと 5 1袋1kg入り |
| 2-7 | 白みそ | kg | 1 色沢は、熟成充分な淡色みそ、塩分10%程度 2 業務用で20kg入り 3 その他は、2-6の1、4に同じ |
| 2-8 | 赤だしみそ | 袋 | 1 八丁みそ 2 1袋1kg入り |
| 2-9 | 食酢 | 本 | 1 ミツカン同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 穀物酢で1.8L入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|-----------|-----|---|
| 2-10 | 食塩 | k g | 1 塩化ナトリウム99%以上の精製塩 2 1袋1kg入り |
| 2-11 | 食卓塩 | 個 | 1 塩化ナトリウムは99%以上、炭酸マ グネシウムは0.4%のもの 2 100g瓶入り |
| 2-12 | 上白糖 | k g | 1 第1糖業同等以上のもの（他社の製品 を含む） 2 1袋1kg入り |
| 2-13 | ポトフスープの素 | 個 | 1 ストレートタイプのもの 2 800ml程度 |
| 2-14 | タバスコ | 本 | 1 赤唐辛子を原料としたペパーソース 2 60ml程度 |
| 2-15 | 焼き鳥のたれ | 本 | 業務用で2L入り |
| 2-16 | カレー粉 | 缶 | 1 香味調味料良好で塊のないもの 2 400g入り |
| 2-17 | カレールー | k g | 1 香味調味料良好でフONDボーを基本 としたフレーク状のもの 2 1袋1kg入り 3 味はその都度示す |
| 2-18 | ハヤシルウ | k g | 1 香味調味料良好でフレーク状のもの 2 1袋1kg入り |
| 2-19 | トマトケチャップ | 缶 | 1 カゴメ同等以上のもの（他社の製品を 含む） 2 3kg入り |
| 2-20 | トマト ケチャップ | 本 | 1 カゴメ同等以上のもの（他社の製品を 含む） 2 500gチューブ入り |
| 2-21 | トマトピューレ | 缶 | 2-19と同じ |
| 2-22 | 卓上胡椒 | 個 | 20g瓶入り |
| 2-23 | 味塩胡椒 | 本 | 230g入り |
| 2-24 | 洋辛子粉 | 缶 | 400g入り |
| 2-25 | マスタード | 個 | 150gチューブ入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|----------------|-----|---|
| 2-26 | わさび粉 | 袋 | 350g入り |
| 2-27 | おろし生姜 | kg | 1 生しょうが100% 2 1個1kg入り |
| 2-28 | 七味唐辛子粉 | 個 | 18g瓶入り |
| 2-29 | 豆板醤 | 個 | 1kg瓶入り |
| 2-30 | おろしにんにく | kg | 1 生にんにく100% 2 1個1kg入り |
| 2-31 | 食油 | 缶 | 1 大豆白絞油 2 16.5kg入り |
| 2-32 | サラダ油 | 本 | 角ボトルタイプで1.8L入り |
| 2-33 | 胡麻油 | 本 | 1 胡麻油60%以上 2 450g瓶入り |
| 2-34 | みりん | 本 | 1 本みりん又はみりん風調味料 2 1.8L入り |
| 2-35 | フレンチ ドレッシング | 本 | 1 ミツカン同等以上のもの（他社の製品 を含む） 2 白の乳化タイプで1L入り |
| 2-36 | ベーキング パウダー | 缶 | 1 日清同等以上のもの（他社の製品を含 む） 2 1個1kg入り |
| 2-37 | トマトホール缶 | 缶 | 業務用で特1号缶3kg程度 |
| 2-38 | だしの素 | kg | 1 味の素同等品以上のもの（他社の製品 を含む） 2 1袋1kg入り |
| 2-39 | コンソメスープ の素 | kg | 1 味の素同等品以上のもの（他社の製品 を含む） 2 1袋1kg入りで粉末又は顆粒状のもの |
| 2-40 | 中華スープの素 | kg | 1 味の素同等以上のもの（他社の製品を 含む） 2 1袋1kg入りで粉末又は顆粒状のもの |
| 2-41 | ホワイトルウ | kg | 1 香味料良好でフレーク状のもの 2 1袋1kg入り |
| 2-42 | ポタージュベース の素 | kg | 1袋500g又は1kg入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|-------------|-----|---|
| 2-43 | マヨネーズ | k g | 1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 製造後2ヵ月以内のもの 3 ボトルタイプで1kg入り |
| 2-44 | イナアガー | 袋 | 1 海藻が原料の植物性ゼリーの素 2 1袋250g入り |
| 2-45 | 味付ぽん酢 | 本 | 1 ミツカン酢同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 360ml入り |
| 2-46 | 焼肉のたれ | 本 | 1 キッコーマン同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 業務用2L入り |
| 2-47 | 焼そばのたれ | 本 | 1 カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 業務用2L入り |
| 2-48 | 中華ドレッシング | 本 | 1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1L入り |
| 2-49 | アイランドドレッシング | 本 | 1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1L入り |
| 2-50 | 和風ドレッシング | 本 | 1 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1L入り |
| 2-51 | 清酒 | 本 | 1 1級酒同等以上のもの 2 2L入り |
| 2-52 | カイエンペッパー | 缶 | 1 GABAN同等以上のもの(他社の製品含む) 2 300g入り |
| 2-53 | 調理ワイン | 本 | 1 赤又は白、特に指定しない限り赤 2 550ml入り、コルク栓は不可 |
| 2-54 | ローレル(ホール) | 袋 | 1 GABAN同等以上のもの(他社の製品含む) 2 100g入り |
| 2-55 | A1ソース | 本 | 1 濃厚ソース 2 240g入り |
| 2-56 | ラー油 | 個 | 1 S&B同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 卓上用30g程度入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|------------|-----|---------------------------------------|
| 2-57 | 粉さんしょう | 個 | 1 S&B同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 卓上用12g瓶入り |
| 2-58 | そばつゆの素 | 本 | 1 和風だし希釈用 2 1.8L入り |
| 2-59 | 輪切り唐辛子 | 袋 | 1 S&B同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 100g入り |
| 2-60 | おろし生姜 | 個 | 1 S&B同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 40gチューブ入り |
| 2-61 | 麻婆豆腐の素 | kg | 1 レトルトパウチ食品 2 1kg入り |
| 2-62 | クミン（パウダー） | 缶 | 1 GABAN同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 350g入り |
| 2-63 | ちらし寿司の素 | 袋 | 1 レトルトパウチ食品 2 1.5kg程度 |
| 2-64 | チリソース | 個 | 1 ミツカン同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 1L入り |
| 2-65 | パプリカ（パウダー） | 缶 | 1 GABAN同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 400g入り |
| 2-66 | 冷やし中華のたれ | 本 | 1 カゴメ同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 1.8L入り |
| 2-67 | チャンポンスープの素 | 本 | 業務用1.8L入り |
| 2-68 | だしづくり | 本 | 1 濃厚タイプ 2 1.8L入り |
| 2-69 | おでんの素 | kg | 1 S&B同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 業務用1kg入り |
| 2-70 | タイム（パウダー） | 缶 | 1 GABAN同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 250g入り |
| 2-71 | シーザードレッシング | 本 | 1 キューピー同等以上のもの（他社の製品を含む） 2 1L入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|-------------|-----|--|
| 2-72 | キムチの素 | 本 | 1 エバラ同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 業務用1L、1.2kg入り |
| 2-73 | ビーフシチューの素 | kg | 1 香味調味料良好でフレーク状のもの 2 1kg入り |
| 2-74 | 和風ステーキソース | 本 | 1 ミツカン同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1L入り 3 種類はその都度示す |
| 2-75 | 島とうがらし | 本 | 150g瓶入り |
| 2-76 | 刻み昆布 | kg | 業務用1kg入り |
| 2-77 | ピクルス | 個 | 業務用500g入り |
| 2-78 | オリーブ油 | 本 | 1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 750ml程度 |
| 2-79 | 沖縄そばだしの素 | 本 | 業務用1.8L入り |
| 2-80 | ごま和えの素 | kg | 500g入り |
| 2-81 | チリパウダー | 個 | 450g入り |
| 2-82 | 黒胡椒 | 個 | 1 S&B同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 20g入り |
| 2-83 | 柚子胡椒 | 個 | 1 S&B同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 150g入り |
| 2-84 | イタリアンドレッシング | 本 | 1 カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1L入り |
| 2-85 | ポークガラスープ | 袋 | 1 濃厚ガラスープ 2 1kg入り |
| 2-86 | チキンガラスープ | 袋 | 1 濃厚ガラスープ 2 1kg入り |
| 2-87 | 味噌ラーメンの素 | 缶 | 業務用で特1号缶3kg入り |
| 2-88 | 塩ラーメンの素 | 缶 | 業務用で特1号缶3kg入り |
| 2-89 | トマトソース | 缶 | 業務用で特1号缶3kg入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----------------|-----|--|
| 2-90 | キムチ鍋の素 | 個 | 1 エバラ同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 業務用1L、又は1.2kg程度 |
| 2-91 | サルサソース | 本 | 1 カゴメ同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 2L入り |
| 2-92 | シチューの素 | kg | 1 S&B同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1kg入り |
| 2-93 | オイスターソース | 個 | 1 ブルドック同等以上のもの 2 500g入り |
| 2-94 | なめ茸茶漬 | 個 | 1 えのき茸を味付けしたもの 2 180g入り |
| 2-95 | 胡椒 | 缶 | 1 GABAN同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 400g入り |
| 2-96 | ノンオイル ドレッシング | 本 | 1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 1L入り 3 味はその都度示す |
| 2-97 | ゆずしょうゆ | 本 | 1 味の素同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 500mL入り |
| 2-98 | 粒マスタード | 個 | 1 S&B同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 845g入り |
| 2-99 | ガラムマサラ | 缶 | 1 GABAN同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 350g入り |
| 2-100 | てんめんじゃん | 個 | 1 中華甘味噌 2 500g入り |
| 2-101 | はちみつ | 個 | 1 純粋はちみつ 2 1kg入り |

3 魚介類

| 共通規格 | | | |
|-----------------------------------|---------|----|---|
| 1 死後硬直中で腹部は、硬くしまり弾力のあるものとする。 | | | |
| 2 眼は、よく澄み外部にはりだしていること。 | | | |
| 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、白身ともに透明感があり異臭のないものとする。 | | | |
| 5 水揚げ直後に急速冷凍されたものとする。 | | | |
| 6 冷凍後4ヵ月以上たったもの、又は再冷凍されたものは不可とする。 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
| 3-1 | 鯖 | kg | 1 1尾500～700g程度 2 ごま鯖は不可 |
| 3-2 | 鯆 | kg | 1 体長20cm前後のもの 2 真鯆以外は不可 |
| 3-3 | 鰯 | kg | 1 体長20cm前後のもの 2 真鰯以外は不可 |
| 3-4 | 秋刀魚 | kg | 1尾160g程度 |
| 3-5 | いさき | kg | 1尾150g程度 |
| 3-6 | 鯉 | kg | 1 1尾1.5kg以上のもの 2 そうだ鯉は不可 |
| 3-7 | 鯉刺身 | kg | 1 1本600g程度で刺身に整形されたもの 2 真空パックして冷凍されたもの |
| 3-8 | 鯉たたき | kg | 1 たたき用に整形し焼いたもの 2 その他は3-7に同じ |
| 3-9 | 鯖 | kg | 1 血合肉皮等を除き刺身用に整形されたもの 2 かじき鯖は不可 |
| 3-10 | 甲いか | kg | 1杯200g程度 |
| 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 |
| 3-12 | ぶり | kg | 1 体長90～100cm以内のもの 2 刺身用の生とする |
| 3-13 | 鯛 | kg | 1 れんこ、桜、真鯛のいずれかとする。 2 種類は、その都度示す。 3 1尾150～200g以内のもの |
| 3-14 | グルクンフィレ | kg | 1切れ70g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|---------|----|---------------------------------|
| 3-15 | ヒラス切身 | kg | 1切れ120g程度 |
| 3-16 | いか | kg | 1 やりいか、するめいか以外は不可 2 1杯250g程度 |
| 3-17 | 開きいか | kg | 3-16内臓を除き開いたもの |
| 3-18 | 紋甲いか | kg | 1 1枚1.5kg以上 2 内臓を除いたもの |
| 3-19 | 開きキス | kg | 1 無頭、腹開きのもの 2 1枚20g程度 |
| 3-20 | 茹たこ | kg | 1尾2kg程度 |
| 3-21 | 味付たこ | kg | 1 茹でて味付けしたもの 2 1尾1kg程度 |
| 3-22 | カラスカレイ | kg | 1切れ150g程度 |
| 3-23 | 銀鱈切身 | kg | 1切れ150g程度 |
| 3-24 | メルルーサ切身 | kg | 1切れ150g程度 |
| 3-25 | さわら切身 | kg | 1切れ150g程度 |
| 3-26 | さわら西京漬 | kg | 1切れ70g程度 |
| 3-27 | 赤まち | kg | 1尾3kg以上 |
| 3-28 | たちうお切身 | kg | 1切れ150g程度 |
| 3-29 | ミーバイ切身 | kg | 1切れ100g程度 |
| 3-30 | 赤魚フィレ | kg | 1切れ100g程度 |
| 3-31 | ぶりあら | kg | 1切れ100g程度 |
| 3-32 | かきむき身 | kg | 1枚50g程度 |
| 3-33 | 開きほっけ | kg | 1切れ200g程度 |
| 3-34 | 鱈フィレ | kg | 1切れ100g程度 |
| 3-35 | かれい切身 | kg | 1 頭、内臓、尾鰭を除いたもの 2 1切れ200g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|----------|-----|--|
| 3-36 | 海老 | k g | 1 大正海老を冷凍したもの 2 無頭で尾に弾力性があること 3 1尾30g程度 |
| 3-37 | むきえび | k g | 1 1尾15g程度 2 1尾ずつグレーズのかかったもの |
| 3-38 | 生鮭 | k g | 国産の1尾5kg程度の雄 |
| 3-39 | 鮎 | k g | 1尾100~120g程度 |
| 3-40 | ぐるくん | k g | 鱗、えら、内臓を除いた1尾150g程度 |
| 3-41 | 秋刀魚開き | k g | 3-4を背開きし半干ししたもの |
| 3-42 | 秋刀魚みりん干し | k g | 3-41をみりん干ししたもの |
| 3-43 | 鯔開き | k g | 3-2を開き半干ししたもの |
| 3-44 | ししゃも | k g | 体長12cm前後の天日で半干しした子持ち |
| 3-45 | 塩鱒 | k g | 800g~1kg程度 |
| 3-46 | 塩鮭 | k g | 1 1尾2kg~3kg程度の銀鮭 2 えら、内臓、血合いを除いた新巻き 3 山漬け及びブナは不可 |
| 3-47 | 糸かつお | 個 | 1 かつお節を極薄に削ったもの 2 2gずつ不活性ガスと共に密封したもの |
| 3-48 | 削り節 | k g | 1 カツオ肉を加熱し乾燥させた後削ったもの 2 1袋500g程度 |
| 3-49 | しらす干し | k g | 乾燥充分で型崩れのない白いもの |
| 3-50 | 鮭西京漬 | k g | 1切れ70g程度 |
| 3-51 | メカジキ切身 | k g | 1切れ150g程度 |
| 3-52 | 鯖フィレ | k g | 1枚140g程度 |
| 3-53 | 鯧 | k g | 1尾120g程度 |
| 3-54 | 紅鱒 | k g | 1尾120g程度 |
| 3-55 | ロールいか | k g | 1枚1kg程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|------|-------|-----|----------------------------|
| 3-56 | 帆立むき身 | k g | 1 4年もののひもなし 2 ベビーサイズのもの |
| 3-57 | ぶり切身 | k g | 1切れ120g程度 |
| 3-58 | 鮭切身 | k g | 1 紅鮭 2 1切れ120g程度 |
| 3-59 | わかさぎ | k g | 体長12cm前後のもの |
| 3-60 | いか下足 | k g | 甲いか、赤いかの足 |
| 3-61 | 塩鯖 | k g | 3-1を塩蔵したもの |
| 3-62 | 鮭の腹身 | k g | 1切れ70g程度 |
| 3-63 | 赤魚切身 | k g | 1切れ150g程度 |

4 練製品類

| 共 通 規 格 | | | |
|--|--------|-----|--|
| 1 鮮度良好にして製造後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。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 4-1 | 紅白蒲鉾 | k g | 1 白身魚を原料とし澱粉の混和20%以下のもの 2 板の重量は、計量外とする。 |
| 4-2 | 焼蒲鉾 | k g | 1 4-1の1を焼いたもの |
| 4-3 | 半片 | k g | 白身魚を原料とし澱粉の混和10%以下のもの |
| 4-4 | 竹輪 | k g | 1 一様に焼け弾力性に富み上質のもの 2 1本50g程度 3 4-1の1に同じ |
| 4-5 | だて巻 | k g | 1 鶏卵の混和20%程度 2 4-1の1に同じ |
| 4-6 | なると巻 | k g | 魚肉のすり身を主原料とする断面が渦巻模様のかまぼこ |
| 4-7 | さつま揚げ | k g | 1 魚のすり身に澱粉(20%以下)を混和し植物油でよく揚げたもの 2 4-1の1に同じ |
| 4-8 | ごぼう巻 | k g | ごぼうを芯にしてさつま揚げの材料で巻き、油で揚げたもの |
| 4-9 | いか巻 | k g | いかを芯にしてさつま揚げの材料で巻き、油で揚げたもの |
| 4-10 | かにちらし | k g | 1 かに風味蒲鉾 2 1袋1kg入り |
| 4-11 | 沖縄蒲鉾 | k g | 1 沖縄県産で丸棒かまぼこ 2 1個240g程度 |
| 4-12 | チーズ竹輪 | k g | 1 ちくわにチーズが入っているもの 2 1個40g程度 |
| 4-13 | 笹蒲鉾 | k g | 1 笹の葉型の焼き蒲鉾 2 1個35g程度 |
| 4-14 | カステラ蒲鉾 | k g | 1 沖縄県産のもの 2 種類はその都度示す |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|------|-----|------------------------|
| 4-15 | 生ちくわ | 袋 | 1 4-1の1に同じ 2 1袋5本入り |

5 獣鳥肉類

共 通 規 格

1 牛肉

- (1) 4～6歳の雄牛又は去勢雄牛の肉であること。
- (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こと。
- (3) 適度な硬さ弾力があり、特有の風味を有し異味、異臭のないものとする。
- (4) 死後硬直を終了しかつ肉質に異味を認めず他獣肉の混入がないものとする。
- (5) と畜場法による合格品であること。

2 豚肉

- (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。
- (2) 適度の硬さ弾力があり異味、異臭のないものとする。
- (3) 発色剤等の食品添加物を使用していないこと。
- (4) 死後硬直を終了しかつ肉他獣肉の混入がないものとする。
- (5) と畜場法による合格品であること。

3 鶏肉

- (1) 白色コーニッシュ種又は兼用種のブロイラーとする（かしわは、不可）。
- (2) 脚部は灰紅色で胸部はその白色に近いものとする。
- (3) 淡泊な風味を有し異味、異臭のないものとする。
- (4) 頭部、内臓、羽毛等を完全に除いたものとする。

4 その他

- (1) 加工品はJAS規格の合格品であること。
- (2) 冷凍品は冷凍食品の共通項目に同じとする。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|------|-----|---|
| 5-1 | 牛上肉 | k g | 1 背ロース又は肩ロースとし脂肪分15%以下で、4～5kgに整形されたもの 2 特に指定しない限り背ロースとする |
| 5-2 | 牛中肉 | k g | 1 背、肩ロース及び腿肉とし脂肪分15%以下のもの 2 2mmの厚さにスライスしたもの |
| 5-3 | 豚上肉 | k g | 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 2 特に指定しない限り背ロースとする。 |
| 5-4 | 豚中肉 | k g | 5-2に同じ |
| 5-5 | 豚骨 | k g | 新鮮でスープに適したもの |
| 5-6 | 豚レバー | k g | 1 放充血分で異味、異臭のないもの 2 と殺後24時間以内の低温保存されたもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|--------------|----|--|
| 5-7 | 豚挽肉 | kg | 5-4をミンチにしたもの |
| 5-8 | 合挽肉 | kg | 牛中肉50%、豚中肉50%をミンチにし混和したもの |
| 5-9 | 牛挽肉 | kg | 5-2をミンチにしたもの |
| 5-10 | 鶏肉 | kg | 1 首を除去し、足をけずめの真上で切断し、内臓及び横隔膜等を除いたもの。ただし、首の皮2分1を残す 2 1羽分1.2~1.3kg以内のもの |
| 5-11 | 鶏若もも肉 | kg | 1 大腿関節で分割し、足を足関節で切断したもの(骨つきもも3型) 2 1本200~250g以内のもの |
| 5-12 | 鶏ささみ | kg | 鮮度良好で生後1年未満のもの |
| 5-13 | 鶏正肉 | kg | 1 鶏もも肉の骨を除いたもの 2 1枚200g程度で1袋2kg入り |
| 5-14 | 鶏骨 | kg | 頭、足を除いた新鮮でスープに適したもの |
| 5-15 | ベーコン | kg | 1 豚ベーコンで1枚15g程度 2 赤肉と脂肪層が交互に3層になり燻煙のよくきいたもの 3 3mmのスライス |
| 5-16 | プレスハム | kg | 1 豚肉を材料とし、豚の脂肪を加えて製造されたもの 2 肉質と包装の間に水分が浸出していないもの |
| 5-17 | ロースハム | kg | 1 豚肉の背ロースを材料としたもの 2 特に指定しない限り3mmのスライス |
| 5-18 | ウィンナーソーセージ | kg | 1 5-16に同じ 2 1本の長さは5cm程度のあらびきタイプ |
| 5-19 | フランクフルトソーセージ | kg | 1 太さが直径20~36mm 2 1本50g程度 |
| 5-20 | サラミソーセージ | kg | 1 牛及び豚肉を材料とし乾燥燻煙させたもの 2 1本200g程度 |
| 5-21 | 焼豚 | kg | 豚もも肉を使用したもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|-----------------|-----|---|
| 5-22 | 骨付きフランクフルトソーセージ | k g | 1 5-19に同じ 2 骨付きで1本50g程度 |
| 5-23 | 豚角切肉 | k g | 5-4を2cmの角切りにしたもの |
| 5-24 | 豚ばら肉 | k g | 骨を除いた三枚肉の塊 |
| 5-25 | 豚もも肉 | k g | 2mmにスライスしたもの |
| 5-26 | ミミガー（耳皮） | k g | 1 沖縄県産豚の耳皮 2 味付けされていないもの |
| 5-27 | 鶏手羽肉 | k g | 上腕から指先まで全部 |
| 5-28 | 鶏手羽もと | k g | 1 上腕部位 2 チューリップ形に整形されたもの 3 1本35g以上のもの |
| 5-29 | 牛ソーキ | k g | 牛の肋肉を4cm角に切ったもの |
| 5-30 | 豚ソーキ | k g | 豚あばら肉を4cm角に切ったもの |
| 5-31 | 豚ばら角肉 | k g | 5-23を2cm角切りしたもの |
| 5-32 | 鶏挽肉 | k g | 鶏正肉をミンチにしたもの |
| 5-33 | 牛すじ | k g | 食用のアキレス腱の部分又は腱がついた肉 |
| 5-34 | ボンレスハム | k g | 豚もも肉で脂肪が少ない赤身の多いハム |
| 5-35 | 牛もも肉 | k g | 脂肪の少ない赤身の肉で後足の付け根部分 |
| 5-36 | 牛レバー | k g | 1 放血充分で異味異臭のないもの 2 と殺後24時間以内の低温保存されたもの |
| 5-37 | 豚足 | k g | 1切100g程度ぶつ切り |
| 5-38 | 牛ばら角肉 | k g | 骨を除いた三枚肉を2cm角切りにしたもの |
| 5-39 | 豚中身 | k g | 沖縄県産で豚の腸を茹でたもの |
| 5-40 | コンビーフ ハッシュ | 袋 | 1 沖縄ハム同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 500g入り |

6 卵類及び乳製品類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|---------|----|--|
| 6-1 | 牛乳 | 個 | 1 乳及び乳製品の成分規格等に関する厚生労働省令の加工乳に該当し、牛乳と称するもの 2 180ml入り |
| 6-2 | 生牛乳 | 個 | 1 成分無調整乳 2 946ml入り |
| 6-3 | コーヒ牛乳 | 個 | 1 厚生労働省令の加工乳に該当するもの 2 180ml入り |
| 6-4 | 乳酸菌飲料A | 個 | 1 特定保健用食品に該当するもの 2 65ml入り 3 種類はその都度示す |
| 6-5 | 乳酸菌飲料B | 個 | 1 明治乳業同等以上のもの(他社の製品を含む) 2 180ml入り 3 種類はその都度示す |
| 6-6 | 乳酸菌飲料C | 個 | 1 特定保健用食品に該当するもの 2 100ml入り 3 種類はその都度示す |
| 6-7 | バター | 個 | 1 厚生労働省令のバターに該当するもの 2 450g程度のもの |
| 6-8 | 無塩バター | 個 | 6-7に同じ |
| 6-9 | マーガリン | 個 | 1 厚生労働省令のマーガリンに該当するもの 2 300g入り |
| 6-10 | 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 2 225g入り |
| 6-11 | スライスチーズ | 枚 | 1 プロセスチーズ 2 1枚20g程度でパック包装したもの |
| 6-12 | おろしチーズ | kg | 1 ナチュラルチーズを原料としたもの 2 1kg入り |
| 6-13 | 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 2 80g入り |
| 6-14 | ヨーグルトA | 個 | 1 特定保健用食品に該当するもの 2 125ml入り 3 発酵乳でのむヨーグルトタイプ |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|---------------|-----|--|
| 6-15 | ヨーグルトB | 個 | 1 ビフィズス菌BY株を使用したもの 2 100ml入り 3 発酵乳でのむヨーグルトタイプ |
| 6-16 | ヨーグルトC | 個 | 1 特定保健用食品に該当するもの 2 100ml入り 3 発酵乳で食べるヨーグルトタイプ |
| 6-17 | プレーン ヨーグルト | 個 | 1 厚生労働省令の発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 2 400g入り |
| 6-18 | プリン | 個 | 1 明治乳業同等以上のもの（他社の製品を 含む） 2 60g入り |
| 6-19 | 生クリーム | 個 | 1 メグミルク同等以上のもの（他社の製品を 含む） 2 業務用1L入り |
| 6-20 | 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 2 種類及び内容量はその都度示す |
| 6-21 | 鶏卵 | kg | 1 卵殻に光沢のないザラザラしたもの 2 破損及び不潔品のないこと。 3 1個65～85g以内のLサイズ |
| 6-22 | 温泉玉子 | 個 | 鮮度良好品で卵黄部分は半熟で、卵白部分は 半凝固状態に茹でた鶏卵 |
| 6-23 | 厚焼玉子 | kg | 1 鮮度良好品 2 500g入り |
| 6-24 | ヨーグルト | 個 | 1 6-17の1に同じ 2 種類や内容等はその都度示す |

7 豆類及び豆製品類

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|----------|-----|--|
| 7-1 | 大豆 | k g | 1 2等合格品 2 病虫害がなく、粒が揃い雑物の混入していない乾燥良好なもの 3 1 k g入り |
| 7-2 | 小豆水煮缶 | k g | 1 品種は、特に指定しない限り大納言とする 2 赤飯用あずき水煮缶200 g程度のもの |
| 7-3 | 豆腐 | k g | 1 木綿豆腐 2 出来上がり後1時間以上水で冷やしたもの 3 破損及び異味、異臭のないもの 4 納品当日製造されたもの |
| 7-4 | 絹ごし豆腐 | k g | 1 7-3の2、3、4に同じ 2 1丁270 gパック入り |
| 7-5 | 焼豆腐 | k g | 1 7-3を厚く切り焼きあげたもの 2 1丁250 gパック入り |
| 7-6 | 油揚 | k g | 1 7-3薄く切り焼き上げたもの 2 破損及び異味、異臭がなく、油切れのよいもの 3 1枚15 g程度 |
| 7-7 | ミックスビーンズ | k g | 1 数種類の豆が入っているもの 2 1 k g入り |
| 7-8 | 生揚 | k g | 1 7-3を厚く切り焼きあげたもの 2 破損及び異味、異臭がなく、油切れのよいもの 3 1枚200 g程度 |
| 7-9 | 納豆 | k g | 1 大豆をよく発酵させた風味良好にして異味、異臭のないもの 2 ひき割り納豆及び丸納豆の種類については、特に指定しない限りひき割りとする |
| 7-10 | おから | k g | 1 硬く絞り異味、異臭のないもの 2 納品当日製造されたもの |
| 7-11 | 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を油で揚げたもの 2 1個50 g程度 3 納品当日又は前日製造されたもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|---------|-----|--|
| 7-12 | 豆乳 | 個 | 1 7-1を主原料としたもの 2 1000mL入り 3 種類は、その都度示す |
| 7-13 | ゆし豆腐 | kg | 1 沖縄県産のもの 2 納品当日製造されたもの |
| 7-14 | 炭火納豆 | 個 | 1 7-9の1、2に同じ 2 1パック30g入り 3 海苔、辛子付き |
| 7-15 | ジーマーミ豆腐 | 個 | 1 1パック100g入り 2 たれ付き |
| 7-16 | カップ納豆 | 個 | 1 7-9に同じ 2 1個30g |
| 7-17 | ねりあん | kg | 1 生餡に砂糖を加えて加熱しながら練った餡 2 5kg入り |
| 7-18 | こしあん | kg | 1 煮た小豆の皮を取り除き、砂糖を入れて練りあげたもの 2 250g入り |
| 7-19 | つぶあん | kg | 1 小豆を皮ごと煮て潰し、砂糖を入れて練りあげたもの 2 250g入り |

8 野菜類

| 共通規格 | | | |
|--|-------|----|---|
| 1 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、異品種の混入がないものとする。 | | | |
| 2 病虫害、枯れ葉、泥土等異物のないものとする。 | | | |
| 3 とう、変色、すのに入ったもの、変形、折れ傷等を除く。 | | | |
| 4 水洗いし、水切り完全なものとする。 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
| 8-1 | 白菜 | kg | 1 葉は、なるべく白く硬く巻かれ重みのあるもの 2 1玉1kg以上 |
| 8-2 | キャベツ | kg | 1 葉に厚みと光沢があり身のしまったもの 2 1玉1kg以上 |
| 8-3 | 紫キャベツ | kg | 1 8-2の1に同じ 2 1玉500g以上 |
| 8-4 | 大根 | kg | 1 大きさの揃った湾曲していない艶のあるもの 2 長さ25cm太さ5cm以上 3 葉は、5cm程度残して納品するが計量外 |
| 8-5 | 白葱 | kg | 1 根元から葉の分岐までが白く長いもの 2 緑葉に褐色の斑点等がないもの 3 太さ2.5cm前後 |
| 8-6 | 小葱 | kg | 1 葉鞘部から葉先の近くまで管状のもの 2 葉鞘部が多少平たく長いものは、不可 |
| 8-7 | 玉葱 | kg | 1 下処理した皮をむいたもの 2 硬くしまり発芽していないもの 3 Lサイズ(1個300g程度) |
| 8-8 | レタス | kg | 1 玉レタス(クリプスヘッド形) 2 さわると弾力を感じる程度の硬さ、結球レタス 3 根元の切り口が、褐色化していないもの |
| 8-9 | 胡瓜 | kg | 1 表皮は、薄く真っすぐなもの 2 果肉は、軟化していないもの 3 1本100~130g程度 |
| 8-10 | ピーマン | kg | 1 果肉は、厚くて軟らかく艶があるもの 2 特に指定しない限り緑色のもの 3 1個30g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|-------|-----|---|
| 8-11 | なす | k g | 1 表皮は、軟らかく紫黒色で艶があるもの 2 丸形（民田、巾着）以外の品種 3 1個60～100g以内 |
| 8-12 | セロリー | k g | 1 根元から第一関節までが長いもの 2 1株500g以上 |
| 8-13 | トマト | k g | 1 色鮮やかで完熟していないもの 2 桃色種に属し1個200g程度 |
| 8-14 | ほうれん草 | k g | 1 葉は濃緑色で茎部は赤く草丈20cm程 度の軟らかいもの 2 根部は、計量外 |
| 8-15 | みず菜 | k g | 1 草丈20～30cm以内 2 根部は、計量外 |
| 8-16 | 春菊 | k g | 1 草丈20～30cm以内 2 根部は、計量外 |
| 8-17 | 山東白菜 | k g | 1 茎は白くて幅が広く、葉は薄緑色で平た く、葉先は丸くて刻みのないもの 2 草丈20cm程度 |
| 8-18 | たあさい | k g | 1 茎は純白で肉が厚く基部が太く湾曲し、 上部は細く、シャクシ状のもの 2 雪白たあさい |
| 8-19 | プチトマト | k g | 1 8-13の1に同じ 2 1個15g程度 |
| 8-20 | パセリ | k g | 1 鮮やかな緑色で葉先の良くちぢれたもの 2 1株100g以上 |
| 8-21 | にら | k g | 1 葉は、平たく軟らかいもの 2 濃緑色で葉先に黄変のないもの |
| 8-22 | みつば | k g | 1 葉は、多少赤みをおびているものをよし とする 2 草丈20cm程度 |
| 8-23 | サラダ菜 | k g | 1 バターヘッド形 2 葉は、軟らかく半結球のもの、バターレ タスでも可 |
| 8-24 | 小松菜 | k g | 1 本葉5～6枚以上に成長した濃緑色のも の 2 根部は、計量外 |
| 8-25 | もやし | k g | 1 緑豆又はブラックマッペを発芽させたも の 2 異味無臭のないもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|--------|-----|---|
| 8-26 | ラディッシュ | k g | 1 鮮やかな赤色で丸く形の整ったもの 2 葉付きで納入するが計量外 3 1個25g程度の特に指定のない限りコメント種 |
| 8-27 | 人参 | k g | 1 鮮やかな赤燈色で、中心部まで赤く肩が丸く太く短い節と芯のないもの 2 1本200g以上の五寸人参 |
| 8-28 | ごぼう | k g | 1 表皮は、薄く真つすぐなもの 2 葉の付け根の部分が割れてなく、すの入っていないもの 3 直径2cm程度で太すぎるものは不可 4 泥をおとしたもの |
| 8-29 | れんこん | k g | 1 肉質は、軟らかく白色で切り口の孔の小さいもの 2 黄色、褐色、黒色に変形したものは不可 3 直径4~6cm1節300g程度 |
| 8-30 | カリフラワー | k g | 1 つぼみは、白く硬くしまっているもの 2 1株400~500g以内 3 外皮は計量外 |
| 8-31 | オクラ | k g | 1 外皮の硬化前の未熟で軟らかいもの 2 1本8cm程度の真つすぐに伸びたもの |
| 8-32 | うど | k g | 1 白色で、枝は少なく軟らかい香りの強いもの 2 直径3cm長さ40cm程度 |
| 8-33 | さやいんげん | k g | 1 細めでみずみずしく、折れると筋が残らないもの 2 つる性丸さのケンタッキーワンダー又は、衣笠とする |
| 8-34 | 絹さや | k g | 1 中の粒がふくらみ始めた頃のもので、鞘の萎縮していないもの 2 長さ6cm程度 |
| 8-35 | にんにく | k g | 外皮は、しっかりとしており薄皮に傷のない乾燥良好なもの |
| 8-36 | 生姜 | k g | 1 肉質は軟らかく繊維の少ない辛みの強いもの 2 泥を洗い落とし乾燥良好なもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|------|----|---|
| 8-37 | 新生姜 | kg | 根部は、鮮紅色で長さは5cm程度 |
| 8-38 | 生椎茸 | kg | 1 形及び大きさの揃った笠の厚いもの 2 笠は8割程度開いたもの |
| 8-39 | しめじ | kg | 1 8-38に同じ 2 100gパック |
| 8-40 | えのき茸 | kg | 1 香味良好で新鮮なもの 2 200g包装 |
| 8-41 | 筍 | kg | 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 2 特に指定しない限りモウソウ竹とする。 |
| 8-42 | 木の芽 | kg | 1 山椒の葉付きで枝先部分 2 葉数7~9枚を1枝とする |
| 8-43 | みょうが | kg | 1 香り高く繊維の少ない開花前のもの 2 水洗いし水気をよくきったもの |
| 8-44 | 大葉 | 束 | 1 葉の良く縮れた黄変していない青しそ 2 10枚1束 |
| 8-45 | 苦瓜 | kg | 1 完熟していない鮮緑色のもの 2 1本150g以上で極端に曲がったものは不可 |
| 8-46 | 冬瓜 | kg | 1 肉質が軟らかいもの 2 1個2kg以上 |
| 8-47 | 南瓜 | kg | 1 水分が少なく、果肉、皮ともに硬いもの 2 特に指定しない限り、表皮が円滑で西洋系とする 3 1個1kg以上 |
| 8-48 | へちま | kg | 1 完熟していない肉質の軟らかいもの 2 長さ30cm程度 |
| 8-49 | 枝豆 | kg | 1 実入りが良く、新鮮で青いもの 2 鞘以外の不可食部は除く |
| 8-50 | 山芋 | kg | 1 肉質は、乳白色で、表面が平たく、ひげ根の少ないもの 2 1本500g以上のもので特に指定しない限り長芋とする |
| 8-51 | 馬鈴薯 | kg | 1 1個100g以上の発芽していないもの 2 種類は、メイクイーン又は男爵芋とする |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|----------|-----|--|
| 8-52 | 里芋 | k g | 1 皮付きで根及び親芋を除く、泥付きのまま小芋品種 2 1個60g程度 |
| 8-53 | さつま芋 | k g | 1 早生種は1個100g以上 2 晩生農林系は1個200g以上 3 特に指定しない限り晩生とする |
| 8-54 | こんにやく | k g | 1 弾力性に富み、薄灰色で異味、異臭のないもの 2 水は検量外 |
| 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だし、凝固させたもの 2 水は検量外 |
| 8-56 | しらたき | k g | 1 8-54より上質の原料を使用し糸状に突きだし凝固させたもの 2 水は検量外 |
| 8-57 | サニーレタス | k g | 1 リーフ型 2 葉先が茶色がかって、ちじれ結球していないもの |
| 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 |
| 8-59 | チンゲン菜 | k g | 葉は肉厚で葉先までハリがあるもの |
| 8-60 | れんこん水煮 | k g | 8-29を水煮にしたもの |
| 8-61 | グリーンアスパラ | k g | 10~15cmの根揃いのもの |
| 8-62 | 大豆もやし | k g | 大豆を原料としたもので、8-25に準ずる |
| 8-63 | パプリカ | k g | 1個30g程度で、果肉は厚く軟らかく艶があるもの |
| 8-64 | 一口こんにやく | 個 | 1 8-54が一口サイズのもの 2 40g程度で6個包装したもの |
| 8-65 | 千切パパイア | k g | 青パパイアを千切りしたもの |
| 8-66 | エリンギ | k g | 軸は白くて太く、傘が開いていないもの |
| 8-67 | モロヘイヤ | k g | 葉は濃い緑色で柔らかく、変色していないもの |
| 8-68 | クレソン | k g | 葉がたくさん付いていて香りが強く張りがあるもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|----------|-----|------------------------|
| 8-69 | 柚子 | k g | 果皮全体が色づいていて皮が固く張りがあるもの |
| 8-70 | あわび茸 | k g | 肉厚で傘が開ききっていないもの |
| 8-71 | ししとう | k g | 鮮やかな緑色で艶のあるもの |
| 8-72 | 白瓜 | k g | 皮がなめらかで艶のあるもの |
| 8-73 | ズッキーニ | k g | 表面に傷がなく皮がやわらかく艶のあるもの |
| 8-74 | 生バジル (葉) | k g | 香りが強く、葉の色が濃く張りのあるもの |
| 8-75 | 山菜珍味 | 袋 | 1 k g 入り |

9 果実類

| 共 通 規 格 | | | |
|----------------------------------|----------|-----|---|
| 1 新鮮にして枯葉病、害虫、腐敗、萎びたもの等のないものとする。 | | | |
| 2 形及び粒は揃い、熟成度90%程度のものとする。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 9-1 | みかん | k g | 1 ワックスを使用せず、表皮に艶があるLサイズ 2 品種は温州みかんとし、中京地方以南に産したもの |
| 9-2 | ネーブルオレンジ | k g | 1 ワックスを使用せず、燈黄色で艶と重量感のあるもの 2 1個220～250g程度 |
| 9-3 | 甘 夏 | k g | 1 黄色の艶があり重量感のあるもの 2 1個350～400g程度 |
| 9-4 | はっさく | k g | 9-3に同じ |
| 9-5 | グレープフルーツ | k g | 1 9-3の1に同じ 2 1個400～450g程度 |
| 9-6 | レモン | k g | 1 果皮に艶があり、柔らかみを感じるもの 2 ワックス処理されたものは、不可 3 1個80～100g程度 |
| 9-7 | 桃 | k g | 1 打傷、斑点等がなく、色の濃い形の整ったもの 2 白桃 3 1個200g程度 |
| 9-8 | ぶどうA | k g | 1 デラウェア 2 紫紅色で果皮は薄く、果肉は多汁で甘味の強い種なしぶどう 3 1房100～120g程度 |
| 9-9 | ぶどうB | k g | 1 ネオマスカット 2 琥珀色で果皮は薄く果肉はしまり、果皮が離れやすいもの 3 1房100～120g程度 |
| 9-10 | ぶどうC | k g | 1 巨峰 2 濃紫黒色で果肉のしまった大粒のもの 3 1房150～200g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|---------|-----|--|
| 9-11 | いちご | k g | 1 粒が大きく変形の著しくないもの 2 良く熟したもの 3 1個15～20g程度 4 品種は、加工用以外であれば特に指定なし |
| 9-12 | バナナ | k g | 1 皮は黄色く柔らかみのあるもの 2 全体的に黒ずんでいるものは不可 3 1本140～160g程度 |
| 9-13 | 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しない限り20世紀とする 2 すきとおった感じがある水分の多いもの 3 1個250g程度 |
| 9-14 | りんごA | k g | 1 富士 2 大きさは揃い、ボケておらず色が濃く、身はしまり硬いもの 3 1個250～300g程度 |
| 9-15 | りんごB | k g | 1 スターキング 2 9-14の2、3に同じ |
| 9-16 | りんごC | k g | 1 むつ 2 9-14の2に同じ 3 1個300～400g程度 |
| 9-17 | 干 柿 | k g | 1 適度に乾燥し形崩れのない柔らかいもの 2 1個40g程度 |
| 9-18 | び わ | k g | 1 薄毛は揃い、赤みのある丸いもの 2 1個40～50g程度 |
| 9-19 | プリンスメロン | k g | 1 果肉は、青味の残った傷等のないもの 2 1個400～500g程度 |
| 9-20 | マスクメロン | k g | ネットは細かく揃い、花の落ちたあとの比較的大きいもの |
| 9-21 | 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するもの 2 特に指定しない限り新大和とする 3 1個5kg程度 |
| 9-22 | キウイフルーツ | k g | 1 薄毛はそろい、打ち傷がなく完熟していないもの 2 1個80～100g程度 |
| 9-23 | パイン | k g | 1 果肉は、しまり葉は青く張りのあるもの 2 1個2kg程度の生食用 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|------|------|-----|--|
| 9-24 | 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 2 1個40g程度 |
| 9-25 | マンゴー | k g | 1 果肉は、黄色く完熟していないもの 2 1個300~400g程度 |
| 9-26 | 柿 | k g | 1 渋味のないもの 2 1個250~300g程度 |
| 9-27 | たんかん | k g | 1 皮が薄く豊潤なもの 2 1個200g程度 |
| 9-28 | きんかん | k g | 鮮度良好で1個15~20g程度 |

10 乾物類

| 共通規格 | | | |
|--|------|----|--|
| 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、病害虫を認めないものとする。 3 製造後3ヵ月以内のものとする。 4 賞味期限が納品日より、2ヵ月以上残っていること。 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又は前製造期に製品化されたものとする。 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
| 10-1 | だし昆布 | kg | 1 黒緑褐色の肉厚で艶のあるもの 2 北海道産2等合格品以上 |
| 10-2 | 蒸昆布 | kg | 蒸して乾燥させたもの |
| 10-3 | 味付のり | 束 | 1 形に歪み、穴あき等のないもの 2 幅約3cm長さ8.5cmに切り調味料等を塗りあぶったもの 3 1束5枚入り |
| 10-4 | 焼のり | 枚 | 形に歪み、穴あき等のないもの |
| 10-5 | 青のり粉 | kg | 1 磯に自生したものを乾燥させたもの 2 1袋500g入り |
| 10-6 | 錦糸のり | kg | 10-4を細く切ったもの |
| 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 2 1袋100g入り |
| 10-8 | ひじき | kg | 1 黒褐色で根、枝等の太い部分が混入していないもの 2 1袋1kg入り |
| 10-9 | あおさ | 袋 | 1 鮮緑色で香りの強いもの 2 その他内容はその都度示す(100g入り) |
| 10-10 | 寒天 | kg | 1 白く透き通ったもの 2 1袋2本入り |
| 10-11 | 切干大根 | kg | 1 白く弾力のあるもの 2 漂白剤等の匂いが残っていないもの 3 1袋1kg入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-------|-----|--|
| 10-12 | 干 瓢 | k g | 10-11に同じ |
| 10-13 | 白ごま | k g | 1 炒りごま 2 1k g入り |
| 10-14 | 黒ごま | k g | 10-13に同じ |
| 10-15 | すりごま | k g | 10-14をすりつぶし粉末状にしたもの |
| 10-16 | ふりかけ | 個 | 1 卓上の100g入り 2 内容等はその都度示す |
| 10-17 | 干椎茸 | k g | 1 8-38を干したもの 2 ひび、割れ等のないもの |
| 10-18 | レーズン | k g | 1 水分10%前後で密封された容器又は袋 に入ったもの 2 カリフォルニア産 |
| 10-19 | 黄粉 | k g | 特有の香味を有するもの |
| 10-20 | わさびのり | k g | 10-3に同じ |
| 10-21 | 結び昆布 | k g | 細く切った昆布を結んだもの |
| 10-22 | もずく | k g | 1 太さが太く表面にヌメリがあるもの 2 特に指定しない限り、沖縄産とする |
| 10-23 | きくらげ | k g | 1 変色、変質、雑物がないもの 2 1袋1k g入り |
| 10-24 | ところてん | k g | 1 天草を煮溶かして固めたプルプルの状態 のもの 2 1k g入り |
| 10-25 | 海草サラダ | k g | 1 複数の海藻が乾燥したもの 2 500g入り |
| 10-26 | 鮭茶漬 | 個 | 1 焼き鮭をフレーク状にしたもの 2 20g入り |

1 1 佃煮類

| 共 通 規 格 | | | |
|---|-------|-----|---|
| 1 良質のしょう油、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ていないものとする。 3 食品添加物は食品衛生法の範囲内とする。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 1 - 1 | 昆布佃煮 | k g | 1 1 0 - 1 を主原料とし、軟らかく煮上げたもの 2 細切りのもの |
| 1 1 - 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 2 1 k g 入り |
| 1 1 - 3 | 小女子佃煮 | k g | いかなごの稚魚を軟らかく煮上げたもの |
| 1 1 - 4 | いか塩辛 | k g | 1 3 - 1 6 を主原料とし適度な塩味のもの 2 いかごろで漬けたもの 3 麴を使用したものは不可 |
| 1 1 - 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 |
| 1 1 - 6 | 昆布巻 | k g | 1 1 0 - 1 を巻いて干瓢で結んだもの 2 1 個 1 5 ~ 2 0 g 程度 |
| 1 1 - 7 | 鯉角煮 | k g | 3 - 6 を主原料とし、軟らかく煮上げたもの |
| 1 1 - 8 | うずら豆 | k g | 1 茶色地に赤黒い斑点のはっきりとしたもの 2 ふっくらと形崩れなく、軟らかく煮上げたもの |
| 1 1 - 9 | でんぶ | k g | 新鮮な鱈を使用したもの |
| 1 1 - 1 0 | 中華メンマ | k g | 1 かつお節で味付けしたもの 2 1 k g 入り |
| 1 1 - 1 1 | 数の子紋甲 | k g | 1 上質のいか、ししゃもの卵、数の子を混ぜたもの 2 2 k g 入り |
| 1 1 - 1 2 | 子持さざえ | k g | 1 上質のさざえ、ししゃもの卵、数の子を混ぜたもの 2 2 k g 入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-------|-----|---|
| 11-13 | 中華いか | kg | 1 上質のいかをごま、酢、砂糖で調味した もの 2 1kg入り |
| 11-14 | 味の花 | kg | かつを節、昆布、ごま入り |
| 11-15 | 畑の肉 | kg | 1 大豆蛋白糸こんにゃく入り 2 2kg入り |
| 11-16 | 黒豆 | kg | 黒豆を主原料とし、11-8の2に準ずる |
| 11-17 | 中華くらげ | kg | 1 エチゼンクラゲ等の食用くらげを味付け したもの 2 1kg入り |

1 2 漬物類

| 共 通 規 格 | | | |
|---------------------------|-------|-----|---|
| 1 塩加減、漬かり具合、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、異物等の混入がないものとする。 | | | |
| 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、糖分、酒粕、味噌等は、計量外とする。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 2 - 1 | 沢庵漬 | k g | 1 8 - 4 を使用しパリパリと歯応えのあるもの 2 鮮黄色で着色にむらのないもの |
| 1 2 - 2 | べったら漬 | k g | 1 8 - 4 を使用し米麴で漬けたもの 2 歯応えと淡白な風味のあるもの |
| 1 2 - 3 | 守口漬 | k g | 8 - 4 を十分に乾燥し昆布と共に漬けたもの |
| 1 2 - 4 | 白菜漬 | k g | 8 - 1 を使用し塩漬け後、唐辛子と昆布で本漬けしたもの |
| 1 2 - 5 | 白菜朝鮮漬 | k g | 8 - 1 を使用し塩漬け後、唐辛子粉、卸しにんにく等を加えて漬けた辛味の強いもの |
| 1 2 - 6 | 楽京漬 | k g | 粒そろいで、肉質がしまり、歯ざわりが良く変色していないもの |
| 1 2 - 7 | 福神漬 | k g | 大根、なす、胡瓜、なた豆、蓮根、紫蘇の実等を使用し漬けたもの |
| 1 2 - 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 |
| 1 2 - 9 | かぶ漬 | k g | スライスして漬けたもので、かぶと葉の比率は8 : 2の割合とする |
| 1 2 - 1 0 | 高菜漬 | k g | 洗浄された高菜を使用した酸味のないもの |
| 1 2 - 1 1 | 辛子菜漬 | k g | 洗浄された辛子菜を使用し青々としたもの |
| 1 2 - 1 2 | 野沢菜漬 | k g | 洗浄された野沢菜を使用し青々としたもの |
| 1 2 - 1 3 | 大根菜漬 | k g | 洗浄された大根を使用し青々としたもの |
| 1 2 - 1 4 | 紅生姜 | k g | 8 - 3 6 を千切りにして色良く漬けたもの |
| 1 2 - 1 5 | 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 |

| 番 号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|-------|---------|----|--|
| 12-16 | なす辛子漬 | kg | 濃紫色の小なすを使用し、洋辛子の風味の強いもの |
| 12-17 | なす漬 | kg | 8-11を使用し鮮明な濃紫色に漬けたもの |
| 12-18 | 胡瓜漬 | kg | 8-9を丸のまま漬け歯応えのよいもの |
| 12-19 | かっぱ漬 | kg | 8-9を厚くスライスし、生姜を加え歯応えよく漬けたもの |
| 12-20 | 九ちゃん漬 | kg | 8-9の古漬 |
| 12-21 | 胡瓜朝鮮漬 | kg | 8-9を使用し塩つけ後、唐辛子粉、卸しにんにく等を加えて漬けた辛味の強いもの |
| 12-22 | 胡瓜ぬか漬 | kg | 8-9を使用し、ぬか床に漬けた酸味のないもの |
| 12-23 | 奈良漬 | kg | しろうりを使用し酒粕で漬けた歯応えのあるもの |
| 12-24 | つぼ漬 | kg | 丸干大根を薄く切りしょう油漬けにしたもの |
| 12-25 | 大根キムチ | kg | 大根と人参に唐辛子、卸しにんにく等を加え漬けたもの |
| 12-26 | もやしキムチ | kg | 8-25を使用し唐辛子、卸しにんにく等を加え漬けたもの |
| 12-27 | しば漬 | kg | 胡瓜、茄子、根生姜、みょうが、紫蘇等を加え漬けたもの |
| 12-28 | キャベツ漬 | kg | 8-2を使用し少量の唐辛子を加え漬けたもの |
| 12-29 | たあさい漬 | kg | 柔軟なたあさいを塩漬けしたもの |
| 12-30 | かつお入り梅干 | kg | 12-8を使用したものにかつおを入れもの |
| 12-31 | パパイヤ漬 | kg | 青パパイヤを塩漬けした後、味噌や醤油等で味付けしたもの |
| 12-32 | 若布芯漬 | kg | 塩味等よく浸透し、変色、変質のないもの |
| 12-33 | 茄子与一漬 | kg | 小粒茄子を酒粕の香味がよく、内部まで良く浸透したもの |
| 12-34 | 松前漬 | kg | 3-16及び10-1を主原料とし、軟らかく煮上げたもの |
| 12-35 | 味噌ニンニク | kg | ニンニクと花かつをを味噌漬けしたもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----------|---------------|-----|---|
| 1 2 - 3 6 | にんにく しょう油漬 | 本 | 5 0 0 g 瓶入り |
| 1 2 - 3 7 | 白菜キムチ | k g | 1 8 - 1 を使用し唐辛子、卸しにんにく等 を加え漬けたもの 2 1 k g 入り |

1 3 缶詰類

| 共 通 規 格 | | | |
|--|----------|-----|--------------------------------|
| 1 缶体ブリキは、JAS 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、梱包用ダンボール箱等に、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。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 3 - 1 | みかん缶 | 缶 | 1 4号缶 2 ライトシロップでMサイズのもの |
| 1 3 - 2 | 白桃缶 | 缶 | 1 4号缶 2 ライトシロップで2又は4つ割りのもの |
| 1 3 - 3 | 黄桃缶 | 缶 | 1 3 - 2に同じ |
| 1 3 - 4 | 杏仁フルーツ缶 | 缶 | 1 混合果実の1号缶 2 ライトシロップ |
| 1 3 - 5 | マッシュルーム缶 | 缶 | 1 2号缶 2 水煮でスライスされたもの |
| 1 3 - 6 | なめこ缶 | 缶 | 1 4号缶 2 水煮でつぼみ(Mサイズ)のもの |
| 1 3 - 7 | スイートコーン缶 | 缶 | 1 4号缶 2 水煮でホールカーネルのもの |
| 1 3 - 8 | パイン缶 | 缶 | 1 3号缶 2 ライトシロップでスライスのもの |
| 1 3 - 9 | クリームコーン缶 | 缶 | 1 4号缶 2 水煮でクリームスタイルのもの |
| 1 3 - 1 0 | アスパラ缶 | 缶 | 1 4号缶 2 水煮でホワイトのMサイズのもの |
| 1 3 - 1 1 | ヤングコーン缶 | 缶 | 1 4号缶 2 水煮で全形のもの |
| 1 3 - 1 2 | 茹たけのこ缶 | 缶 | 1 1号缶 2 水煮で全形Lサイズ(モウソウ竹)のもの |
| 1 3 - 1 3 | うずら卵缶 | 缶 | 1 2号缶 2 水煮のもの |
| 1 3 - 1 4 | 焼きとり缶 | 缶 | プルトップ缶で100g程度のもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|--------------|-----|---------------------------|
| 13-15 | 牛肉大和煮 | 缶 | T2号缶 |
| 13-16 | さんま蒲焼缶 | 缶 | プルトップ缶で100g程度のもの |
| 13-17 | 鯖味噌煮缶 | 缶 | 業務用で内容量1400g程度のもの |
| 13-18 | 鯖味付缶 | 缶 | 13-16に同じ |
| 13-19 | 赤貝味付缶 | 缶 | 13-16に同じ |
| 13-20 | いか味付缶 | 缶 | 13-16に同じ |
| 13-21 | かに缶 | 缶 | 1 かに2号缶水煮 2 種類はその都度示す。 |
| 13-22 | ミートソース缶 | 缶 | 1 カゴメ同等品以上のもの 2 1号缶 |
| 13-23 | グリーンピース缶 | 缶 | 1 4号缶 2 水煮のもの |
| 13-24 | 筍飯缶 | 缶 | 1 375g入り 2 缶切り付き |
| 13-25 | ぎんなん茸飯缶 | 缶 | 1 375g入り 2 缶切り付き |
| 13-26 | 甘夏缶 | 缶 | 特1号缶 |
| 13-27 | フルーツサラダ | 缶 | 特1号缶 |
| 13-28 | 紅鮭牛蒡昆布巻 | 缶 | T2号缶(40本入り) |
| 13-29 | ドライカレー缶 | 缶 | 375g入り |
| 13-30 | いかげそ南蛮漬 | 缶 | 2kg缶 |
| 13-31 | 醤油ラーメンの 素 | 缶 | 特1号缶 |
| 13-32 | 味噌ラーメンの 素 | 缶 | 特1号缶 |
| 13-33 | 鉄板焼肉 | 缶 | 1 65g入り 2 ED缶 |
| 13-34 | 鮭照焼缶 | 缶 | 1 70g入り 2 ED缶 |
| 13-35 | 赤飯缶 | 缶 | 楕円1号缶又は市販同等品 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------------|-----|--------------------------|
| 13-36 | 鶏飯缶 | 缶 | 13-23に同じ |
| 13-37 | 五目飯缶 | 缶 | 13-23に同じ |
| 13-38 | 牛飯缶 | 缶 | 13-23に同じ |
| 13-39 | 椎茸飯缶 | 缶 | 13-23に同じ |
| 13-40 | 栗水煮缶 | 缶 | 全形で1号缶 |
| 13-41 | パン缶詰 | 缶 | 95g入り |
| 13-42 | ふき水煮缶 | 缶 | 2号缶 |
| 13-43 | 赤貝野菜煮 | 缶 | 13-16に同じ |
| 13-44 | シーチキン フレーク | 缶 | ライトツナフレーク1号缶 |
| 13-45 | いわし缶 | 缶 | 1 角3号缶 2 プルトップで真鰯の油漬 |
| 13-46 | ぎんなん缶 | 缶 | 7号缶(200g入り) |
| 13-47 | 結びわらび | 缶 | 1kg入り |
| 13-48 | ポーク缶 | 缶 | 500g程度 |
| 13-49 | 焼きとり缶 (大) | 缶 | 業務用で内容量1200g程度のもの |
| 13-50 | チェリー缶 | 缶 | 1 4号缶 2 レッド枝付でMサイズのもの |
| 13-51 | デミグラソース | 缶 | 1 カゴメ同等品以上のもの 2 1kg入り |
| 13-52 | マンゴー缶 | 缶 | 1 特1号缶 2 固形1.8kg入り |
| 13-53 | あさり水煮缶 | 缶 | 860g入り |
| 13-54 | 秋刀魚蒲焼缶 (大) | 缶 | 業務用で内容量1400g程度のもの |

1 4 インスタント食品類

| 共 通 規 格 | | | |
|-------------------------------------|----------|-----|---|
| 1 賞味期限が納品当日より、3ヵ月以上残っているものとする。 | | | |
| 2 カップ、袋又は包装用ダンボール箱に変形汚染等を認めないものとする。 | | | |
| 3 内容物に湿気、変形、崩れ等のないものとする。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 4 - 1 | カップうどんA | 個 | 1 赤いきつね同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は42g程度 |
| 1 4 - 2 | カップうどんB | 個 | 1 どん兵衛同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は42g程度 |
| 1 4 - 3 | カップそば | 個 | 1 緑のたぬき同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は63g程度 |
| 1 4 - 4 | カップ焼きそばA | 個 | 1 焼きそばUFO同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は60g程度 |
| 1 4 - 5 | カップ焼きそばB | 個 | 1 ソース焼きそば同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は60g程度 |
| 1 4 - 6 | カップ焼きそばC | 個 | 1 東洋水産ソース焼きそば同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は100g程度 |
| 1 4 - 7 | カップラーメンA | 個 | 1 カップヌードル同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は36g程度 |
| 1 4 - 8 | カップラーメンB | 個 | 1 カップヌードル同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は43g程度 |
| 1 4 - 9 | カップラーメンC | 個 | 1 シーフードヌードル同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は38g程度 |
| 1 4 - 10 | カップラーメンD | 個 | 1 焼豚ラーメン同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は70g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------------|-----|---|
| 14-11 | カップラーメンE | 個 | 1 長崎チャンポン同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は97g入り |
| 14-12 | カップラーメンF | 個 | 1 ホットヌードル同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は75g入り |
| 14-13 | カップラーメンG | 個 | 1 チャルメラコーン同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は90g入り |
| 14-14 | カップラーメンH | 個 | 1 カップスター味噌味同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は106g入り |
| 14-15 | カップラーメンI | 個 | 1 カップスター醤油味同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は75g入り |
| 14-16 | インスタント ラーメン | 袋 | 1 袋入り 2 種類や内容量はその都度示す。 |
| 14-17 | カップ味噌汁 | 個 | 1 即席味噌汁同等以上のもの 2 内容量は75g入り |
| 14-18 | カップスパゲティ | 個 | 1 ラ王同等以上のもの（他社の製品を含む。） 2 内容量は190g入り |

1 5 嗜好品類

| 共 通 規 格 | | | |
|--------------------------------|----------------|-----|--|
| 1 賞味期限が納品当日より、3ヵ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。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 5 - 1 | 緑茶パック | k g | 1 緑茶 2 1個2gで1袋500個入り |
| 1 5 - 2 | 玄米茶パック | k g | 1 玄米茶 2 その他15-1に同じ。 |
| 1 5 - 3 | 麦茶パック | k g | 1 麦茶 2 1個25gで1袋20個入り |
| 1 5 - 4 | 紅茶パック | k g | 1 紅茶 2 1個2gで1袋48個入り |
| 1 5 - 5 | ウーロン茶 パック | k g | 1 ウーロン茶 2 1個2gで1袋500個入り |
| 1 5 - 6 | コーヒー豆 | 缶 | 1 豆をひいたもの 2 種類や内容量等はその都度示す。 |
| 1 5 - 7 | インスタント コーヒー | 個 | 1 粉末で瓶入り 2 内容量はその都度示す。 |
| 1 5 - 8 | クリーミング パウダー | 個 | 1 瓶入り 2 内容量はその都度示す。 |
| 1 5 - 9 | 炭酸飲料B | 缶 | 1 缶容器 2 種類や内容等はその都度示す |
| 1 5 - 1 0 | 炭酸飲料A | 本 | 1 120ml瓶入り 2 種類や内容等はその都度示す |
| 1 5 - 1 1 | 粉末清涼飲料 | 袋 | 1 1袋74g入り 2 1L希釈用 3 種類や内容等はその都度示す。 |
| 1 5 - 1 2 | 乳酸菌飲料 | 本 | 1 乳製品乳酸菌飲料(殺菌) 2 550ml入り |
| 1 5 - 1 3 | 濃縮麦茶 | 個 | 1 50~100倍希釈 2 1L入り |
| 1 5 - 1 4 | ウーロン茶 | 缶 | 190g入り |
| 1 5 - 1 5 | デリシャン トロピカ | 缶 | 1kg入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------|-----|-------------------------------|
| 15-16 | 清涼飲料水A | kg | 1 340ml入り 2 種類や内容等はその都度示す |
| 15-17 | 清涼飲料水B | 本 | 1 ペットボトル容器 2 種類や内容等はその都度示す |
| 15-18 | 清涼飲料水C | 本 | 種類や内容等はその都度示す |
| 15-19 | コーヒー缶 | 缶 | 190g入り |
| 15-20 | アセロラドリンク | 缶 | 190g入り |
| 15-21 | 野菜ジュース | 缶 | 種類や内容量についてはその都度示す |
| 15-22 | 緑茶 | 缶 | 種類や内容量についてはその都度示す |
| 15-23 | さんぴん茶缶 | 缶 | 種類や内容量についてはその都度示す |
| 15-24 | 保存水 | 本 | 1 5年以上保存可能なもの 2 500ml入り |

1 6 冷凍食品類

| 共 通 規 格 | | | |
|-------------------------------|----------------|-----|---------------------------------|
| 1 調理加工した食品を急速冷凍させ完全包装したものとする。 | | | |
| 2 日本冷凍食品協会の規格に基づくものであること。 | | | |
| 3 製造後3ヵ月以内のものとする。 | | | |
| 4 -18℃以下で納品し、再解凍したものは不可。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 6 - 1 | ハンバーグ (冷) | k g | 1 個 1 2 0 g 程度 |
| 1 6 - 2 | ギョウザ | k g | 1 個 2 0 g 程度 |
| 1 6 - 3 | シューマイ | k g | 1 個 3 0 g 程度 |
| 1 6 - 4 | カニコロッケ | k g | 1 個 6 0 g 程度 |
| 1 6 - 5 | エビコロッケ | k g | 1 個 6 0 g 程度 |
| 1 6 - 6 | カレーコロッケ | k g | 1 個 6 0 g 程度 |
| 1 6 - 7 | クリームコロッケ | k g | 1 個 6 0 g 程度 |
| 1 6 - 8 | ミートボール | k g | 1 個 2 0 g 程度 |
| 1 6 - 9 | カキフライ | k g | 1 個 3 0 g 程度 |
| 1 6 - 1 0 | いかリングフライ | k g | 1 個 2 5 g 程度 |
| 1 6 - 1 1 | キスフライ | k g | 1 1 個 3 0 g 程度 2 背開きし骨を除いたもの |
| 1 6 - 1 2 | エビフライ | k g | 1 個 3 0 g 程度 |
| 1 6 - 1 3 | えび天 | k g | 1 個 3 0 g 程度 |
| 1 6 - 1 4 | ミックス ベジタブル | k g | 5 0 0 g 又は、1 k g 入り |
| 1 6 - 1 5 | さやいんげん (冷) | k g | 5 0 0 g 又は、1 k g 入り |
| 1 6 - 1 6 | グリーンピース (冷) | k g | 5 0 0 g 又は、1 k g 入り |
| 1 6 - 1 7 | 里芋 (冷) | k g | 5 0 0 g 又は、1 k g 入り |
| 1 6 - 1 8 | ほうれん草 (冷) | k g | 5 0 0 g 又は、1 k g 入り |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----------------|-----|-------------------|
| 16-19 | 切ごぼう (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-20 | ブロッコリー (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-21 | 南瓜 (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-22 | フレンチポテト | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-23 | カリフラワー (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-24 | 枝 豆 (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-25 | 絹さや (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-26 | にんにくの芽(冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-27 | チキンナゲット | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-28 | グリーンアスパラ (冷) | k g | 500 g 又は、1 k g 入り |
| 16-29 | 春巻 | k g | 1個50 g 程度 |
| 16-30 | イワシフライ | k g | 1個70 g 程度 |
| 16-31 | ほたてフライ | k g | 1個20 g 程度 |
| 16-32 | さんまフライ | k g | 1個140 g 程度 |
| 16-33 | ソイエース | k g | 1枚120 g 程度 |
| 16-34 | 冷凍とろろ芋 | k g | 1 k g 入り |
| 16-35 | 冷凍あんまん | k g | 1個70 g 程度 |
| 16-36 | 冷凍肉まん | k g | 1個70 g 程度 |
| 16-37 | オムレツ | k g | 1個50 g 程度 |
| 16-38 | 錦糸卵 | k g | 1 k g 入り |
| 16-39 | ナリッシュフライ | k g | 1個100 g 程度 |
| 16-40 | グルクンフライ | k g | 1枚70 g 程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------------|-----|----------|
| 16-41 | スイートポテト | k g | 500g入り |
| 16-42 | 串カツ | k g | 1個70g程度 |
| 16-43 | チキンロール | k g | 1個150g程度 |
| 16-44 | メンチカツ | k g | 1個70g程度 |
| 16-45 | まぐろステーキ | k g | 1個100g程度 |
| 16-46 | 田芋短冊 | k g | 1kg入り |
| 16-47 | サーモンカツ | k g | 1個50g程度 |
| 16-48 | シーフード ミックス | k g | 500g入り |
| 16-49 | かに爪フライ | k g | 1個50g程度 |
| 16-50 | ロールキャベツ | k g | 1個30g程度 |
| 16-51 | マカロニドリア | k g | 400g入り |
| 16-52 | マカロニグラタン | k g | 400g入り |
| 16-53 | 海鮮ステーキ | k g | 1個140g程度 |
| 16-54 | ホワイトツナ | k g | 1kg入り |
| 16-55 | てびち煮付け | 袋 | 650g入り |
| 16-56 | 田芋ボール | 袋 | 1個30g入り |
| 16-57 | イタリアンカツ | k g | 1個120g程度 |
| 16-58 | 冷凍うどん | k g | 1玉230g程度 |
| 16-59 | 蓮根の挟み揚げ | k g | 1個30g程度 |
| 16-60 | モズクコロケ | k g | 1個50g程度 |
| 16-61 | 鶏手羽先ギョーザ | k g | 1個70g程度 |
| 16-62 | 若どり チキンステーキ | k g | 1個100g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------------|----|----------------|
| 16-63 | 焼肉ナンサンド | kg | 1個110g程度 |
| 16-64 | 和風ミニ ハンバーグ | kg | 1kg入り |
| 16-65 | パエリア | kg | 375g入り |
| 16-66 | うなぎ蒲焼 | kg | Lサイズ、たれ付 |
| 16-67 | オクラ(冷) | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-68 | ごぼうサラダ | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-69 | ピザクラフト | 個 | 直径15cm程度で3枚入り |
| 16-70 | 冷凍ピザ | 個 | 直径10cm程度のもの |
| 16-71 | 冷凍菜の花 | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-72 | 中華野菜ミックス | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-73 | 大豆水煮 | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-74 | いんげん肉巻き | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-75 | 冷凍ラーメン | kg | 1玉200g又は250g程度 |
| 16-76 | ポテトサラダ | kg | 1kg入り |
| 16-77 | 和風煮物野菜 ミックス | kg | 500g又は、1kg入り |
| 16-78 | 冷凍日本そば | kg | 1玉200g程度 |
| 16-79 | 肉団子甘酢 ソースかけ | kg | 1kg入り |
| 16-80 | とんかつ | kg | 1個120g程度 |
| 16-81 | ポテトハッシュ | kg | 1個60g程度 |
| 16-82 | 野菜コロッケ | kg | 1個60g程度 |
| 16-83 | 若鶏コロッケ | kg | 1個30g程度 |
| 16-84 | 鶏チューリップ | kg | 1kg入り |
| 16-85 | ハムカツ | kg | 1個80g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|--------------------------|
| 16-86 | 冷凍あさり | kg | 砂利、海藻等の雑物を含まないしじみを冷凍したもの |
| 16-87 | 冷凍しじみ | kg | 砂利、海藻等の雑物を含まないしじみを冷凍したもの |
| 16-88 | 冷凍ホタテ | kg | 砂利、海藻等の雑物を含まないしじみを冷凍したもの |
| 16-89 | あさりむき身 | kg | 砂利、海藻等の雑物を含まないしじみを冷凍したもの |
| 16-90 | かき揚 (冷) | kg | 1個50g程度で6個入り |

1 7 パン・ケーキ類

| 共 通 規 格 | | | |
|--|-----------------|-----|----------------------------------|
| 1 出来上がり品の品質は、次の条件を満たした市販品とする。 (調理パン、菓子パン、ケーキ、その他) | | | |
| (1) ふっくらとした感触があり弾力性に富んでいること。 | | | |
| (2) 切り口に「つや」があり、きめが細かく揃っていること。 | | | |
| (3) カビ、イースト、こげ臭さ等が感じられないこと。 | | | |
| (4) 表皮に焼きむらがなく、滑らかでつやがあること。 | | | |
| (5) 表膜は、全体的に薄く形が整っていること。 | | | |
| 2 当日製造品であること。 | | | |
| 3 食品衛生法による調理加工品であること。 | | | |
| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
| 1 7 - 1 | 食パンA | 個 | 2 c mのスライスで、ジャム・マーガリン付き |
| 1 7 - 2 | ドックパン | 個 | 5 0 g 程度で個包装されているもの |
| 1 7 - 3 | 菓子パン | 個 | 1 1 個 8 0 g 程度 2 味、種類はその都度示す |
| 1 7 - 4 | 調理パン | 個 | 1 1 個 8 0 g 程度 2 味、種類はその都度示す |
| 1 7 - 5 | ショートケーキ | 個 | 細部はその都度示す。 |
| 1 7 - 6 | ミックスサンド | 個 | 細部はその都度示す。 |
| 1 7 - 7 | ロールケーキ | 個 | 細部はその都度示す。 |
| 1 7 - 8 | バームクーヘン | 個 | 細部はその都度示す。 |
| 1 7 - 9 | クリーム どらやき | 個 | 細部はその都度示す。 |
| 1 7 - 1 0 | ミニカット ケーキ | 個 | 細部はその都度示す。 |
| 1 7 - 1 1 | ロングライフ フブレッド | 個 | 1 個 8 0 g 程度 |
| 1 7 - 1 2 | ロングライフ パンA | 個 | 1 1 個 8 0 g 程度 2 賞味期限 6 0 日程度 |
| 1 7 - 1 3 | ロングライフ パンB | 個 | 1 1 個 8 0 g 程度 2 賞味期限 6 0 日程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------------|-----|---------------------------|
| 17-14 | ロングライフ パンC | 個 | 1 1個80g程度 2 賞味期限60日程度 |
| 17-15 | ロングライフ パンD | 個 | 1 1個80g程度 2 賞味期限60日程度 |
| 17-16 | 玄米パン セット1 | 個 | メロンパン・ワッフル等・ドリンク詰め合わせ |
| 17-17 | 玄米パン セット2 | 個 | ミルクパン・ワッフル等・ドリンク詰め合わせ |
| 17-18 | 玄米パン セット3 | 個 | あんパン・ワッフル等・ドリンク詰め合わせ |
| 17-19 | フリーカット ケーキ | 箱 | 1 約500g程度 2 細部はその都度示す。 |

18 その他

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|-----------|----|---|
| 18-1 | 牛丼セット | 個 | レトルト白飯320g、牛丼の具200g入りでスプーン付き |
| 18-2 | ビーフカレーセット | 個 | レトルト白飯320g、カレーの具210g入りでスプーン付き |
| 18-3 | 四川丼 | 個 | レトルト白飯300g、四川丼の具200g入りでスプーン付き |
| 18-4 | すき焼き丼 | 個 | レトルト白飯300g、すき焼きの具200g入りでスプーン付き |
| 18-5 | 中華丼 | 個 | レトルト白飯300g、中華丼の具200g入りでスプーン付き |
| 18-6 | 麻婆茄子丼 | 個 | レトルト白飯300g、麻婆茄子の素180g入りでスプーン付き |
| 18-7 | 鶏飯炭火セット | 個 | 鶏飯炭火300g、味付け鶏肉100g入りでスプーン付き |
| 18-8 | カレーピラフセット | 個 | カレーピラフ300g、豚角煮100g入りでスプーン付き |
| 18-9 | 炊き込み御飯セット | 個 | 炊きこみ御飯300g、牛しぐれ100g入りでスプーン付き |
| 18-10 | ちらし寿司セット | 個 | ちらし寿司300g、牛しぐれ100g入りでスプーン付き |
| 18-11 | 牛すじ丼セット | 個 | レトルト白飯300g、牛すじ丼の具200g入りでスプーン付き |
| 18-12 | 焼き鳥丼セット | 個 | レトルト白飯300g、焼き鳥丼の具200g入りでスプーン付き |
| 18-13 | クッキー菓子 | 個 | 栄養補助食品でスローバー同等以上のもの（他社の製品を含む） |
| 18-14 | ビスケット菓子 | 個 | アスパラガス同等以上のもの（他社製品を含む） |
| 18-15 | パイ菓子 | 個 | 源氏パイ同等以上のもの（他社の製品を含む） |
| 18-16 | ラムネ菓子 | 個 | ハイレモン同等以上のもの（他社の製品を含む） |
| 18-17 | チョコレート菓子 | 個 | 1 市販品、板チョコ形状 2 種類や内容等についてはその都度示す 3 60g程度のもの |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------------|-----|--|
| 18-18 | ゼリー | 個 | 1 1個60g程度 2 種類についてはその都度示す |
| 18-19 | スイート チョコレート | kg | 業務用2kg入り |
| 18-20 | ホワイト チョコレート | kg | 業務用2kg入り |
| 18-21 | クッキー菓子B | 個 | 1 栄養補助食品でバランスオンミニケーキ 同等品以上のもの 2 20g程度のもの |