

令和8年度糧食品規格表

航空自衛隊
経ヶ岬分屯基地

共通事項

- 納品時間 午前 0815～1100
午後 1400～1600

糧食品内訳

A:穀類	4～9
B:いも類	10～11
C:砂糖類	12
D:菓子類	13～14
E:油脂類	15
F:種実類	16
G:豆類	17～18
H:魚類	19～25
I:肉類	26～31
J:卵類	32
K:乳類	33～34
L:野菜類	35～41
M:果物類	42～43
N:きのこ類	44～45
O:藻類	46
P:嗜好飲料類	47～48
Q:調味料類	49～59
R:漬物類	60～61
S:冷凍加工品類	62～64
T:その他加工品類	65～68

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-1	もち米	kg	品質 : 国内産水稻もち米で精米処理されたもの。 容量 : 1袋1kg	
A-2	(冷)パン	個	品質 : 全粒粉をしたバタール 冷凍品 長さ : 350mm程度 幅 : 80mm程度 厚さ : 55mm程度 包装 : 袋で包装されているもの。 容量 : 1個200g程度	
A-3	小麦粉	kg	品質 : 軟質小麦を生成したもの。 容量 : 1袋1kg	薄力粉
A-4	パン粉	kg	品質 : 粒の形及び大きさがおおむね均一で 色沢が良好であること。 容量 : 1袋1kg、乾燥されたもの。	
A-5	花麩	袋	品質 : 花形のもの。 厚さ : 3mm程度 容量 : 1袋35g	
A-6	焼ふ	袋	大きさ : 1個2cmの立方体。 容量 : 1袋60g	
A-7	乾そうめん	kg	容量 : 乾燥されたもの、250g	
A-8	スパゲティー	kg	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 容量 : 1袋1kg	
A-9	強力粉	kg	品質 : 硬質小麦を生成したもの。 容量 : 1袋1kg	
A-10	マカロニ	袋	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 品質 : シェル、ツイスト、カール等に成型 したもの。 容量 : 1袋240g	
A-11	ビーフン	kg	原料 : 硬米 長さ : 20cm程度 容量 : 1袋500g	
A-12	冷凍うどん	個	容量 : 1玉200g入り。 冷凍品	
A-13	冷凍そば	個	容量 : 1玉200g入り。 冷凍品	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-14	冷凍スパゲティ	個	原料 : 強力粉、デュラム小麦粉等 品質 : 押しめんにしたもの。冷凍品 太さ : 1.5mm程度 容量 : 1玉220g程度、1梱包5玉入り。	
A-15	冷凍中華そば	個	原料 : 小麦粉等 容量 : 1玉200g程度、1梱包5玉入り。 冷凍品	
A-16	(冷)ソース焼きそば	袋	品質 : 焼きそば用麺にキャベツ、人参、 玉葱を加え、焼きそば用ソースで 調理したもの。冷凍品 容量 : 1袋1kg	
A-17	天ぷら粉	袋	容量 : 1袋1kg	
A-18	五穀米	袋	品質 : 大豆、押はだか麦、ごま、玄米、 キヌアの5種類を含むもの。 容量 : 1.2kg程度	
A-19	赤飯	kg	品質 : 国産もち米、大納言小豆100%使用 容器 : レトルトパウチ 容量 : 1袋1kg入り。	
A-20	切り餅	袋	品質 : 餅を個包装又は真空パックに詰めた もの。 容量 : 1個50g程度、1袋1kg程度	
A-21	精白米	kg	品質 : 国内産 1等米、食味ランク「A」のもの。 ブレンド米不可、年度はその都度示す。 容量 : 1袋30kg	
A-22	菓子パンA	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-23	菓子パンB	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-24	菓子パンC	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-25	菓子パンD	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-26	菓子パンE	個	種類 : チョコレートクリーム、ピーナッツバター等を内封したもの。ランチパック等 容量 : 2個1包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-27	惣菜パンA	個	種類 : ツナマヨネーズ、卵サラダ又はハム等を内封したもの。ランチパック等 容量 : 2個1包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-28	惣菜パンB	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-29	惣菜パンC	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-30	惣菜パンD	個	種類 : その都度示す 容量 : 1個包装 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-31	白飯パック おかず付A	個	白飯パック 品質 : 国内産のうるち米を炊き上げ気密性容器(加圧加熱殺菌)に詰めたもの。 容量 : 300g程度 おかず 品質 : ハムステーキ、ハンバーグ、ビーフステーキ等で賞味期限が480日以上 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 160g程度から200g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-32	白飯パック おかず付B	個	白飯パック 品質、容量:規格番号A-31と同等 おかず 品質 : チャプチェ、麻婆春雨、茄子のあん かけ等で賞味期限が480日以上 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 160g程度から200g程度	
A-33	白飯パック おかず付C	個	白飯パック 品質、容量:規格番号A-31と同等 おかず 品質 : あぶりチャーシュー、塩豚カルビ、牛 丼等で賞味期限が480日以上 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 160g程度から200g程度	
A-34	味付パック飯A	個	品質 : うるち米に乾燥鮭、若布を混ぜ、醤油 昆布出汁、鰹出汁で炊いたもので、 賞味期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	鮭わかめ ご飯
A-35	味付パック飯B	個	品質 : うるち米に玉葱、ニンジンを混ぜ、ト マトペースト、チキンエキス、カレー粉 等で炊いたもので賞味期限が2年以上 のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	カレー ピラフ風
A-36	味付パック飯C	個	品質 : 出汁で炊いたガーリックライスで 賞味期限が2年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	スタミナご 飯

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-37	味付パック飯D	個	品質 : うるち米に若布を混ぜ、醤油昆布出汁、 鰹出汁で炊いたもので、賞味期限が2 年以上のもの。 容器 : 気密性容器(加圧加熱殺菌) 容量 : 300g程度	わかめご飯
A-38	ヤングコーン缶	缶	品質 : ホール状のもの。 缶型 : 3号 容量 : 270g程度	
A-39	加熱機能付麺 セット	個	麺 品質 : 無臭ソフト麺340g おかず 品質 : ハッシュドビーフ又はナポリタンソース 等で賞味期限が8ヶ月以上のももの。 容量 : 250gから285g程度 加熱材 品質 : 発熱の触媒として水を使用する簡易 加熱剤を同封するもの。	
A-40	味付パック飯 セットA	個	味付パック飯A 品質 : 官側で示した規格番号と同等 おかず 品質 : 豚角煮、牛角煮、牛しぐれ煮、鶏肉 味付、角切ソーセージ等で賞味期限 が2年以上のもの。 容器 : レトルトパック(耐熱スプーン付) 容量 : 160g程度から200g程度	
A-41	味付パック飯 セットB	個	味付パック飯B 品質 : 官側で示した規格番号と同等 おかず 品質 : ソフト麺とカレールー、又はビーフシ チュー又はハッシュドビーフで賞味 期限が8カ月以上のももの。 容量 : ソフト麺170g程度、ルー200g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
A-42	ハンバーガー用パン	個	品質 : 冷凍品 全粒粉バンズ 幅 : 直径10cm程度 厚さ : 5cm程度	
A-43	汁用せんべい	袋	品質 : 米粉をねり固め、乾燥させ、焼き固め 煎餅状にしたもので、せんべい汁用の 標記のあるもの。 容量 : 1袋10枚程度入り	
A-44	バターロール	袋	品質 : 生地にはバターを混ぜ丸く焼き上げた もの。 重量 : 1個30g程度 容量 : 1袋6個入 その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-45	LLパンA(箱)	箱	種類 : その都度示す 重量 : 12個入り。1個70g程度 その他 : 賞味期限60日程度	
A-46	LLパンB(箱)	箱	種類 : その都度示す 重量 : 12個入り。1個70g程度 その他 : 賞味期限60日程度	
A-47	ハンバーガーA	個	品質 : チーズバーガー その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-48	ハンバーガーB	個	品質 : てりやきバーガー その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-49	ハンバーガーC	個	品質 : とんかつバーガー その他 : 山崎製パンまたは同等品以上	
A-50	フランスパン	個	長さ : 365mm程度 幅 : 95mm程度 厚さ : 65mm程度 包装 : 袋で包装されているもの。 容量 : 1個240g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
B-1	じゃがいも	kg	品質 : 市場における「優」のもの。 品種 : ジャガイモ全種 重量 : 1個150g程度	別名 馬鈴薯
B-2	さつまいも	kg	品質 : 直径5cm程度の細長型 品種 : さつまいも全種 重量 : 1個200g程度	別名 甘藷 唐いも
B-3	長芋	kg	品質 : 栽培種のもの。 長さ : 60cm程度 重量 : 1本1kg程度	
B-4	里芋	kg	品質 : 市場における「優」のもの。 品種 : 里芋全種 重量 : 1個100g程度	
B-5	(冷)里芋	袋	品質 : 丸型の皮むきのもの。 楕円形 冷凍品 重量 : 1個20g程度 容量 : 1袋500g	
B-6	(冷)フレンチポテト	kg	品質 : 拍子切りの形状のもの。 品種 : 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
B-7	糸こんにゃく(白)	袋	品質 : 硬水にこんにゃくを浮遊させ、又は 内容量を明示した気密梱包のもの。 長さ : 30cm程度 太さ : 直径2.0mm程度 計量 : 硬水を除去、水切り3～5分経過後 の重量が袋記載重量を下回らない こと。 重量 : 1袋200g程度	別名しらたき
B-8	板こんにゃく	袋	品質 : 硬水にこんにゃくを浮遊させ、又は 内容量を明示した気密梱包のもの。 形状 : 立方体 計量 : 硬水を除去、水切り3～5分経過後 の重量が袋記載重量を下回らない こと。 重量 : 1袋250g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
B-9	(冷)乱切りじゃがいも	袋	品質 : 乱切りにしたじゃがいもを蒸した後、 凍結させ袋詰めしたもの。 容量 : 1袋500g	
B-10	春雨	kg	品質 : いも澱粉を加工して細長いめん状 : にして凍結乾燥させたもの。 容量 : 1袋1kg	
B-11	かたくり粉	kg	品質 : じゃがいも澱粉を精製したもの。 容量 : 1袋1kg	
B-12	(冷)大学いも	袋	品質 : 冷凍品 包装 : 1kg入り。1袋50~60個入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
C-1	上白糖	kg	色 : 白色 容量 : 1kg梱包	
C-2	はちみつ	本	品質 : 不純物を混合せず精製したもの。 色 : 黄色系 容量 : 1kg程度	
C-3	コーヒースユガー	kg	容量 : 1kg梱包	グラニュー糖

規格番号	品名	単位	規格	摘要
D-1	プリン	個	種類 : 生菓子 容器 : プラスチック容器 容量 : 75g程度	
D-2	シュークリーム	個	品質 : クリームチーズ使用、冷凍品 重量 : 1個40g程度 包装 : 個装	
D-3	果肉入りゼリー	個	香味 : その都度品名に記入する。 容器 : プラスチック容器 容量 : 90g程度	
D-4	コーヒーゼリー	個	容器 : プラスチック容器 容量 : 110g程度	
D-5	(冷)大福餅	個	重量 : 1個85g程度 冷凍品	
D-6	かしわもち	個	重量 : 1個60g程度 冷凍品	
D-7	桜もち(関西風)	箱	30g×200個入り こしあん入りで冷凍品	
D-8	アイスクリーム	個	品質 : バニラアイス 容器 : プラスチック容器又は紙容器 容量 : 110ml程度	
D-9	エクレア	個	品質 : シュー生地を焼き上げたものに生クリームを挟み、チョコレートでコーティングしたもの。 重量 : 1個100g程度 包装 : 1個包装のもの。	
D-10	(冷)わらび餅カット	箱	種類 : わらび餅を1.5cm程度のサイコロ状にカットしたものにきなこをまぶし冷凍したもの。 重量 : 1個8g×125個×6kg 包装 : 1kg袋入り	
D-11	(冷)アイス大福	袋	重量 : 1個30g程度 品質 : 冷凍品 容量 : 1袋24個入り	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
D-12	杏仁豆腐	個	品質 : 杏仁で香りを付けた牛乳等をゼラチンで固めたもの。 容器 : プラスチック容器 容量 : 140g程度	
D-13	(冷)ショートケーキ	個	品質 : ケーキスポンジをクリームでコーティングし、上部にイチゴ、チェリー等を乗せたもの。 重量 : 1個85g程度	
D-14	(冷)チョコレートケーキ	箱	品質 : 6号サイズでチョコチップ入り 重量 : 1個650g程度×8個 その他 : 日本食研または同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
E-1	サラダ油	缶	品質 : 白絞油の精製油 容器 : 缶 容量 : 16.5kg	
E-2	調合油	本	品質 : 白絞油の精製油 容器 : ペットボトル 容量 : 1.5ℓ程度	
E-3	ごま油	本	品質 : ごまから抽出し不純物を沈殿除去した食用植物油 容器 : ペットボトル 容量 : 1.65ℓ程度	
E-4	オリーブ油	本	品質 : オリーブの果実から採油したもの。 容器 : ビン 容量 : 455ml程度	
E-5	バター	個	品質 : 牛乳脂肪分を分離してつくったもの。 形状 : 固体 容量 : 450g程度	無塩
E-6	マーガリン	個	品質 : 食用硬化油に動植物油を混合し発酵乳や食塩水を加え練り合わせたもの。 容器 : プラスチック容器 容量 : 200g程度	
E-7	豚背脂	個	容器 : 業務用 レトルトパウチ 容量 : 800g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
F-1	白ごま	袋	品質 : 白ごまを炒ったもの。 容量 : 1袋1kg	
F-2	いりごま(黒)	袋	品質 : 黒ごまを炒ったもの。 容量 : 1袋1kg	
F-3	くりむき身	kg	品質 : くりの外殻及び渋皮を除去し、可食部のみとしたもの。冷凍品 重量 : 1個15g程度	
F-4	栗甘露煮	本	品質 : ホール形状のもの。 総内容量 : 1100g 容器 : ビン 固形量 : 650g	
F-5	すりごま	袋	品質 : いりごまをすりつぶしたもの。 容量 : 1袋105g入り その他 : 神戸物産または同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
G-1	木綿豆腐	個	形状 : 立方体 重量 : 1丁700g程度	
G-2	絹ごし豆腐	個	形状 : 立方体 重量 : 1丁400g程度	
G-3	焼豆腐	個	形状 : 立方体 重量 : 1丁400g程度	
G-4	(冷)カット豆腐	kg	形状 : 1cm角サイコロ状 冷凍品 重量 : 1袋1kg	
G-5	凍り豆腐乾	箱	品質 : 豆腐を凍らせた後乾燥させたもの。 重量 : 16.5g×5個入り	
G-6	生揚げ	袋	形状 : 立方体 重量 : 1袋200g程度	
G-7	油揚げ生	袋	形状 : 四角形又は三角形 重量 : 1袋80g入り	
G-8	がんもどき	kg	形状 : 円形 重量 : 1個20g程度	
G-9	白みそ	kg	品質 : 米味噌の甘辛で白色又は淡色 容量 : 1袋1kg	
G-10	赤だしみそ	kg	品質 : 赤味噌に化学調味料を使用したもの。 容量 : 1袋1kg	
G-11	大豆	kg	品質 : 黄色系 容量 : 1袋1kg	
G-12	緑豆春雨	kg	品質 : 緑豆を加工して細長いめん状にして凍結乾燥させたもの。 容量 : 1袋1kg	
G-13	金時煮豆	kg	品質 : 金時豆を砂糖で煮詰めたもので煮崩れしていないもの。 包装 : 気密包装 計量 : 総内容量で計算する。	
G-14	調整豆乳(小)	個	品質 : 国産大豆使用で常温保存できるもの 容量 : 200ml その他 : ヤクルトその他同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
G-15	糸引き納豆	袋	品質 : 糸引き納豆 容量 : 45g×3個入り	
G-16	さやいんげん	kg	品質 : さやの中に密着した未熟豆を持つもの。 長さ : 10cm程度	
G-17	絹さやえんどう	kg	品質 : 扁平な三日月状をし、実がさやに密着しているもの。 長さ : 5cm程度	
G-18	調製豆乳	本	容器 : 紙パック 容量 : 1ℓ入り その他 : マルサンその他同等品以上	
G-19	あずき(ゆで)	袋	容器 : 真空パック 容量 : 1袋500g	
G-20	水煮大豆(黒豆)	袋	品質 : 大豆を炒り袋詰めしたもので、丹波種黒豆のもの。 容量 : 1袋1kg程度	
G-21	(冷)ゆで豆パック	袋	品質 : 枝豆、黒豆、金時豆等3種以上をボイルしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
G-22	大豆水煮	袋	品質 : 大豆を水煮したもの。 容量 : 1袋150g程度	
G-23	きな粉	袋	容量 : 1袋180g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-1	鰯	kg	品質 : 内臓のみを除去したもの。 重量 : 6kg程度	
H-2	(冷)ぶり切り身	袋	品質 : 脂の乗っているもの。骨なし 真空パック、冷凍品 重量 : 100g×5切れ入り	
H-3	カンパチ	kg	品質 : 内臓のみを除去したもの。 重量 : 6kg程度	
H-4	生鮭切身	kg	品質 : 頭部、内臓を除去し、3枚におろした切身 国産品 容量 : 1kgあたり10枚程度	
H-5	イワシ	kg	品質 : ラウンド形状のマイワシ 体長 : 20cm程度 重量 : 1匹100g程度	
H-6	イワシ開き	袋	品質 : 背開きにし、頭部、内臓を除去した 冷凍されたマイワシ 重量 : 40g×10枚	
H-7	アジ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 体長 : 15cm程度 重量 : 1匹150~180g	
H-8	(冷)アジ開き	枚	品質 : 規格番号H-7のぜいご、内臓を除去し、背開きにし、骨を完全に除去したもの。 冷凍品 重量 : 1匹150g程度	
H-9	(冷)かれいフィーレ	kg	品質 : カラスカレイ、オヒョウ等の大型魚の皮を剥いたもの。 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-10	(冷)たちうおの切身	袋	品質 : 骨なし 冷凍品 容量 : 1袋5切れ入り。1切れ80g程度	
H-11	アユ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 重量 : 1匹60g程度	
H-12	(冷)ぎんだら	kg	品質 : 3枚に下ろした身 冷凍品 重量 : 1枚750g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-13	(冷)スズキフィール	kg	品質 : 3枚に下ろした身 皮つき スズキ目 スズキ科の魚のみ。 重量 : 1kg程度	
H-14	(冷)サワラフィール	kg	品質 : 3枚に下ろした身 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-15	(冷)タラフィール	kg	品質 : 3枚に下ろした身 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-16	シシヤモ	個	品質 : ラウンド形状で生干しのもの。 冷凍可 容量 : 1個8尾入り。	
H-17	(冷)さわら切身	袋	品質 : 骨なし 冷凍品 容量 : 60g×5枚入り	
H-18	マグロ赤身	kg	品質 : 柵取りのもの。 冷凍可 種類 : キハダマグロ、ホンマグロ等	
H-19	(冷)サーモン刺身	kg	品質 : 刺身用ブロックに処理したもの。 真空パック 冷凍品 重量 : 1kg程度	
H-20	かつおたたき	kg	品質 : 3枚におろしたカツオの中骨を取り、 表面だけ軽くあぶったもの 冷凍品 重量 : 1本300g程度	
H-21	(冷)マグロたたき	袋	品質 : マグロ赤身を1cm角程度に刻んだ もの。 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
H-22	(冷)赤魚	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 冷凍品 種類 : カサゴ科メヌケ類 重量 : 1枚220g程度	
H-23	うなぎかば焼	kg	品質 : 背又は腹開きにして頭部、内臓、骨 を除去し、タレを付けて焼いたもの。 冷凍品 重量 : 1尾250g程度	
H-24	(冷)赤魚切身	袋	品質 : 骨なし 冷凍品 容量 : 60g×5切れ入り	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-25	(冷)キス開き	kg	処理 : シロキスを背開きにして頭部、内臓、骨を除去したもの。 冷凍品 容量 : 1箱600g程度。	
H-26	(冷)サバフィレー	kg	品質 : 三枚におろしたもの。 冷凍品 重量 : 1枚125g程度	無塩
H-27	(冷)サンマ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 冷凍品 重量 : 1匹150g程度 大きさ : 35cm程度	
H-28	(冷)ムキエビ	kg	品質 : 頭部、殻を取ってあるもの。 冷凍品 容量 : 600g程度 : 内容総重量(氷を含む重量) 1kg程度	
H-29	(冷)あさりむきみ	kg	品質 : 殻を取ってあるもの。 冷凍品 容量 : 1kg程度	
H-30	(冷)ホタテムキ身	kg	品質 : バラ凍結 容量 : 800g程度 内容総重量(氷を含む重量) 1kg程度 大きさ : 5cm程度	
H-31	(冷)生カニ足	kg	品種 : 松葉カニの足 冷凍品 重量 : 1足250g程度	
H-32	(冷)有頭エビ	箱	品質 : ブラックタイガー 冷凍品 重量 : 1箱1.5kg	
H-33	(冷)無頭エビ	袋	品質 : ブラックタイガー 13~15尾 冷凍品 重量 : 1袋1.8kg	
H-34	(冷)シーフードミックス	kg	内容品 : イカ切り身、ムキエビ、アサリ むき身 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
H-35	(冷)えびチリソース	袋	品質 : ムキエビに衣をつけたもの(55~60尾) 別添えびチリソース 冷凍品 容量 : 1袋えび650g程度 チリソース300g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-36	(冷)骨なしサンマ	kg	品質 : フィーレにしたサンマの骨を除去した もの。 冷凍品 重量 : 1枚80g程度	
H-37	(冷)蒸たこ	kg	品質 : 塩茹でし、冷凍したもの。 品種 マダコ 重量 : 1kg程度	
H-38	イカ	kg	品質 : ラウンド形状のもの。 冷凍可 品種 ヤリイカ、スルメイカ等甲を有しない 重量 : 1尾350g程度	
H-39	ロールイカ	kg	品質 : 規格番号H-38の大型のイカの皮、 内臓、足を除去し巻いたもの。 冷凍可 重量 : 1kg程度	
H-40	いか塩辛	袋	品質 : 白作り又は赤作りにされたもの。 冷凍可 重量 : 1袋330g	
H-41	辛子明太子 (チューブ入り)	個	容量 : 500g その他 : 前田海産または同等品以上	
H-42	からし明太子	個	品質 : 唐辛子粉をまぶしてあるもの。 冷凍可 切子不可 容量 : 300g	
H-43	シラス干	kg	品種 : カタクチイワシ 冷凍可 体長 : 2cm程度	
H-44	アサリ	kg	品質 : 殻を固く閉じたもの。殻が開口して いるものは不可 冷凍可 重量 : 1個10g程度を500gに真空パック したもの。	
H-45	(冷)殻付しじみ	kg	品質 : 殻を固く閉じたもの。殻が開口して いるものは不可 冷凍可 重量 : 1個5g程度 形状 : 殻付き	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-46	紅かまぼこ	個	品質 : 魚等のすり身を蒸したもの。 形状 : 半円柱形 包装 : セロファン等で二重に包んであるもの。 重量 : 100g程度	
H-47	かにかまぼこ	袋	品質 : スティック状のもの。 包装 : 気密包装 重量 : 250g入り	
H-48	なると	本	品質 : 着色料を使用して渦巻き状にしたものを蒸したもの。 包装 : 気密包装 重量 : 300g程度	
H-49	焼竹輪	袋	品質 : 串に巻き付けて焼いたもの。 包装 : 1袋5本 重量 : 1本55g程度	
H-50	さつま揚	袋	品質 : 野菜等を切刻み、混入し揚げたもの。 包装 : 1袋6枚 重量 : 1枚20g程度	
H-51	花かつお	袋	品質 : カツオのみ使用し、削りくずの少ないもの。 包装 : ガス充填気密包装袋入り。 容量 : 1袋100g	
H-52	(冷)さわら白醤油焼	枚	品質 : フィーレにしたさわらを白醤油で調味し焼いたもの。 冷凍品 重量 : 1枚120g程度	
H-53	(冷)ホタテ焼	袋	品質 : ほたてむき身を醤油で調味し焼いたもの。 1個15g程度 冷凍品 容量 : 1袋50個入り。	
H-54	(冷)赤魚西京焼	袋	品質 : フィーレにした赤魚を西京味噌で調味し、焼いたもの。 冷凍品 容量 : 55g×5枚入り	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-55	油漬まぐろツナフ レーク ライト	缶	種類 : ライト 缶型 : T2K 固形量 : 1705g程度	
H-56	さんまの甘露煮	袋	品質 : 常温保存可能なもの 固形量 : 25g×30個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
H-57	いわしの香梅煮	袋	品質 : 常温保存可能なもの 固形量 : 1尾10g×40個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
H-58	にしんの煮付け	袋	品質 : 常温保存可能なもの 固形量 : 25g×18個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
H-59	(冷)中華くらげ	kg	品質 : 乾燥させたエチゼンクラゲを5mm 程度に細切りにし、胡麻油、鷹の爪 等で調味したもの。	
H-60	ぶり(刺身用)	kg	品質 : 天然又は養殖ブリの内臓のみを取 り除いたもの。冷凍不可 重量 : 3kgから5kg程度	
H-61	(冷)ずわいがに	個	品質 : 生の状態で冷凍され、姿状のもの。 1匹1kg程度のもの。	
H-62	(冷)ボイルずわいがに	箱	品質 : 市場で2Lサイズとして流通している もので甲羅、胴体を除いたもの、ボ イル済 重量 : 1箱5kg程度	
H-63	(冷)金目鯛切身	枚	品質 : 金目鯛から頭と骨を取り除き切身 にしたもの。 包装 : 1袋6枚～8枚程度を真空パックした もの。 重量 : 1枚60～80g程度	
H-64	(冷)かにむき身	箱	品質 : 生ズワイガニ棒ポーション 重量 : 1本25g程度 包装 : 1箱20本程度入り500g	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
H-65	(冷)伸ばしたこ	kg	品質 : たこの足部分のみのもの。 包装 : 真空パック状のもの。 容量 : 1袋6本~8本程度 重量 : 1袋1kg程度	
H-66	帆立貝柱	kg	品質 : 解凍後生食できるもの 刺身用 包装 : サイズS 袋又は箱入り 重量 : 1袋1kg程度	
H-67	つみれ	袋	品質 : いわしをすり身にし、団子状にまとめたもの 冷凍品 重量 : 1個25g程度 包装 : 1袋40個入り	
H-68	鮭フレーク	個	品質 : 鮭を焼いたのちにほぐし、胡麻、でんぶ等を混ぜ調味したもの。 冷凍品 重量 : 1個500g程度	
H-69	煮干し	袋	重量 : 1袋1kg程度	
H-70	うに	kg	品質 : 産地チリ、アメリカ等、冷凍品で解凍後加熱せずに食用するもの、刺身用 包装 : 100g程度をプラスチック容器に並べたもの。	
H-71	イクラ醤油漬	kg	品質 : 国産又はロシア産、人工いくら不可加熱せずに食用するもの、刺身用 包装 : 500g程度をプラスチック容器に入れたもの。	
H-72	さば水煮缶(プ)	缶	缶型 : プルトップ缶 内容量 : 190g程度 その他 : マルハ、宝幸等	
H-73	ツナフレーク	袋	種類 : キハダマグロ 容量 : 300g入り その他 : マルハニチロ	
H-74	(冷)さば塩焼き	袋	品質 : 冷凍品 ノルウェーサバ使用のもの。 容量 : 1袋20個入り。1個20g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-1	(冷)牛丼の具	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1袋1kg程度	
I-2	牛カルビ肉	kg	品質 : 厚さ2mm程度にスライスしたもの。 焼肉用 成型肉不可	
I-3	牛ヒレ肉	kg	品質 : オーストラリア産のヒレ肉をブロック カットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-4	牛肩肉(ブ)	kg	品質 : チャックアイログをブロックカット したもの。 重量 : 5kg程度	
I-5	牛バラ肉(ブ)	kg	品質 : バラ肉をブロックカットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-6	牛もも肉(ス)	kg	品質 : 牛もも肉を厚さ2mm程度にスラ イスしたもの。 包装 : 1kg	
I-7	牛挽肉	kg	品質 : 牛もも肉を二度挽きしたもの。 包装 : 1kg	
I-8	合挽肉	kg	品質 : 規格番号I-6と豚挽肉を3対7で 混合し、二度挽きしたもの。 包装 : 1kg	
I-9	牛ステーキ肉 (サーロイン)	kg	品質 : 国産黒毛和牛 等級A-2を ブロックカットしたもの	
I-10	ローストビーフ	kg	品質 : 牛もも肉をブラックペッパー、塩 ワイン等で調味し、型を整えたもの。 冷凍品	
I-11	(冷)ミートテリーヌ	本	品質 : 豚肉のパテにビーフハム、えだ豆 等を練りこみ、ブラックペッパーで 調味したもの。 冷凍品 重量 : 1本600g程度	
I-12	豚ヒレ肉(ブ)	kg	品質 : ヒレの円柱状 重量 : 1本500g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-13	豚上肉(ブ)	kg	品質 : ロースの角型棒状で脂肪の厚みが7mm程度のもの。 大きさ : 横幅10cm程度のLLサイズ 重量 : 5kg程度	
I-14	豚肩肉(ス)	kg	品質 : 肩ロースを厚さ1mm程度にスライスしたもの。 包装 : 1kg	
I-15	豚もも肉(ス)	kg	品質 : モモ又はイチボを2mm程度にスライスしたもの。 包装 : 1kg	
I-16	豚バラ肉(ブ)	kg	品質 : 肩バラ又はトモバラをブロックカットしたもの。 重量 : 5kg程度	
I-17	(冷)豚しゃぶ	袋	品質 : 茹でた豚バラ肉を胡麻ドレッシングで和えたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
I-18	鶏ささみ	kg	品質 : 市場におけるLLサイズのもの。 包装 : 1kg 重量 : 1個60g程度	
I-19	鶏胸肉	kg	品質 : 市場におけるLサイズのもの。 包装 : 2kg 重量 : 1枚200g程度	
I-20	鶏もも骨付肉	kg	品質 : 市場におけるLサイズのもの。 包装 : 2kg 重量 : 1枚250g程度	
I-21	(冷)若鶏骨なしもも肉	kg	品質 : 市場におけるLサイズのもの。 包装 : 2kg 重量 : 1枚200g程度	
I-22	鶏ぶつ切肉	kg	品質 : 鶏ガラ内臓を除いた精肉をぶつ切りにしたもので骨付きのもの。	
I-23	鶏挽肉	kg	品質 : 内臓を除いた鶏精肉を二度挽きしたもの。 包装 : 1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-24	ほぐし鶏	袋	品質 : 鶏胸肉を蒸し、ほぐしたもの。 容量 : 1袋500g入り	
I-25	ベーコン(スライス)	袋	品質 : 豚バラ肉を塩蔵燻製したものを厚さ2mmにスライスしたもの。 包装 : 1袋500g、真空パック	
I-26	ロースハム(スライス)	袋	品質 : 豚ロース部位を燻製したものを厚さ2mm、直径7cm程度にスライスしたもの。 包装 : 1袋500g、真空パック 重量 : 1枚20g程度	
I-27	フランクフルトソーセージ	kg	品質 : 牛肉と豚肉を混合しケーシングに詰め燻製したもの。 長さ : 10cm程度 直径 : 3cm程度 重量 : 1本60g程度	
I-28	粗挽きウインナーソーセージ	kg	品質 : 牛肉と豚肉を混合し羊腸に詰めたもの。 重量 : 1本25g程度	
I-29	(冷)豚角煮	袋	品質 : 豚バラ肉を醤油、酒、砂糖、味醂等で調味したもの。 冷凍品 1片30g程度 容量 : 1袋1kg	
I-30	(冷)チキン八幡巻	袋	品質 : 牛蒡、インゲン、人参を鶏肉で巻き、醤油、酒、砂糖、味醂等で調味したもの。 断面内径35mm程度 冷凍品 容量 : 1袋250g程度	
I-31	(冷)焼豚スライス	袋	品質 : 豚バラ肉を醤油、酒、砂糖、味醂、鶏ガラ等で調味し、厚さ2mm程度にスライスしたもの。 断面内径50mm程度 冷凍品 容量 : 1袋500g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-32	(冷)牛肩肉(ス)	kg	品質 : 規格番号I-4を1mmにスライスした もの。	
I-33	(冷)ハンバーグ (小)	個	品質 : 牛と豚の合挽き肉に玉葱、人参を 合わせ、捏ねて成形したもの。 冷凍品 重量 : 1個60g程度	
I-34	(冷)ギョウザ	袋	品質 : 焼き目入り 冷凍品 包装 : 1袋40個 重量 : 1個25g程度	
I-35	冷凍餃子(焼き目入 り)	箱	品質 : 22g×240個入り その他 : 日本食研または同等品以上	
I-36	鶏肉だんご	袋	品質 : 味付けなし。 冷凍品 包装 : 1個20g程度 重量 : 1袋1kg	
I-37	牛肉大和煮缶	缶	缶型 : T2K 内容量 : 1800g程度 固形量 : 1200g程度	
I-38	焼鳥缶(プ)	缶	品質 : たれ味 缶型 : プルトップ缶 内容量 : 80g程度 固形量 : 50g程度 その他 : マルハ、宝幸等	
I-39	鶏手羽元	kg	包装 : 2kg入り 重量 : 1個60~70g程度 その他 : 大きさの揃ったもの	
I-40	焼鳥(塩バラ)	袋	品質 : 鶏肉を焼き、レモン果汁、塩等で 調味したもの。 容量 : 1袋500g入り	
I-41	牛すじ肉	kg	品質 : 牛のアキレス腱、横隔膜付近の可食 部分で加熱加工していないもの。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-42	(冷)牛すじカット	袋	品質 : 牛すじ肉をボイルし冷凍しているもの 容量 : 1袋1kg入り その他 : 日本食研または同等品以上	
I-43	牛もも肉(カレー用)	kg	品質 : 牛もも肉をカレー用に1, 5cm～ 2cm程度サイコロ状にカットしたもの。 冷凍可 容量 : 1kg入り	
I-44	(冷)牛もつカット	kg	品質 : 牛の内臓を洗浄したのち茹でた ものを3cm程度にカットしたもの。 冷凍品	
I-45	牛バラ肉(ス)	kg	品質 : 規格表I-5を2mm程度にスライス したもの。	
I-46	豚バラ肉(ス)	kg	品質 : 規格表I-16を5mm程度にスライス したもの。	
I-47	豚角切肉	kg	品質 : 豚もも肉をカレー用に1, 5cm～ 2cm程度サイコロ状にカットしたもの。 冷凍可 容量 : 1kg入り	
I-48	(冷)スモークチキン	kg	品質 : 鶏もも1枚肉を燻製し、調味した後 真空パックに詰め冷凍したもの。 冷凍品 重量 : 1個200g程度	
I-49	(冷)合鴨肉	kg	品質 : 合鴨肉をカットせず真空パックにし たもの 欧州産	
I-50	(冷)ローストチキン	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個155g以上、1袋5本入り。	
I-51	(冷)チキンステーキ	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個150～165g、1袋10枚入り。	
I-52	(冷)ビーフパティ	個	品質 : ハンバーガー用 重量 : 1個80g程度、1箱8kg入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
I-53	鶏ガラ	kg	品質 : スープ材に適するもの。 その他 : 頭部及び足先を除く。	
I-54	(冷)ローストポーク	kg	品質 : 冷凍品 重量 : 1本500~600g	
I-55	(冷)チーズインハンバーグ	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 1個140g程度、1袋5個入り。	
I-56	(冷)チキンチーズ大葉巻	個	品質 : 冷凍品 重量 : 50g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
J-1	鶏卵	kg	品質 : 洗浄され付着物のないものとする。 又、鮮度保持のための物理的処置のなされたもので、市場で「優」のもの。 形状 : 殻つきの生卵 重量 : 70g程度のもので、市場におけるLサイズのものとする。	
J-2	うずら卵全卵	袋	容量 : 90g(10個)入りで水煮のもの その他 : 神戸物産 同等品可	
J-3	(冷)錦糸卵	kg	品質 : 薄焼き玉子を厚さ・幅0.1mm程度に細切りしたもの。 冷凍品	
J-4	だし巻きたまご	個	品質 : 玉子にだし液を加え焼き上げ、玉子焼き状にし、真空パックにしたもの。 冷凍品 重量 : 1個250g程度	
J-5	カップ茶碗蒸し	個	品質 : 卵液と具材をプラスチック容器に詰めたのち、蒸したもの。 重量 : 1個80g程度	
J-6	(冷)スクランブルエッグ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1kg程度	

注:規格番号「J-1」については製造業者の印刷による製造年月日等が記載されていること。

規格番号	品名	単位	規格	摘要								
K-1	牛乳	本	取扱い：要冷蔵 容器：紙パック 容量：1ℓ									
K-2	コーヒー乳飲料	本	品質：牛乳50パーセント以上使用 取扱い：要冷蔵 容器：紙パック 容量：1ℓ									
K-3	LL牛乳	本	表示：常温保存可能品の表示のあるもの。 容器：無菌充填紙パック 容量：200ml									
K-4	LLコーヒー牛乳	本	表示：常温保存可能品の表示のあるもの。 容器：無菌充填紙パック 容量：200ml									
K-5	発酵乳飲料(J)	本	品質：乳酸菌シロタ株使用 容器：ポリエチレン容器 容量：125ml									
K-6	のむヨーグルト (900ml)	本	種類：ビフィズス菌を使用した発酵乳 容器：紙パック 容量：900ml その他：森永乳業または同等品以上									
K-7	乳酸菌飲料A	本	品質：乳酸菌シロタ株使用 容器：ポリエチレン容器 容量：80ml									
K-8	フルーツ牛乳	本	取扱い：要冷蔵 容器：紙パック 容量：1ℓ									
K-9	生クリーム	個	品質：脂肪分18%程度 容量：1ℓ									
K-10	プロセスチーズ	個	品質：()内に示した形状に整形した もの。 重量： <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>スライスとろけるチーズ</td> <td>18g</td> </tr> <tr> <td>立方体</td> <td>225g</td> </tr> <tr> <td>三角形</td> <td>28g</td> </tr> <tr> <td>円形1/6</td> <td>17g</td> </tr> </table>	スライスとろけるチーズ	18g	立方体	225g	三角形	28g	円形1/6	17g	
スライスとろけるチーズ	18g											
立方体	225g											
三角形	28g											
円形1/6	17g											

規格番号	品名	単位	規格	摘要
K-11	粉チーズ	個	品質 : パルメザンチーズ 容量 : 80g	
K-12	プレーンヨーグルト	個	品質 : 生乳を発酵させたもの。 容器 : プラスチック 容量 : 380g程度	
K-13	ヨーグルト	個	品質 : 乳酸菌シロタ株を使用したヨーグルト 容器 : プラスチック容器 容量 : 100g程度	
K-14	カップヨーグルトB	個	品質 : 乳酸菌シロタ株を使用したヨーグルト 容器 : プラスチック容器 容量 : 100g程度	
K-15	コンデンスミルク	個	容器 : チューブ入り。 容量 : 130g程度	
K-16	のむヨーグルト	個	容器 : 紙パック 容量 : 190ml その他 : 雪印メグミルクまたは同等品以上	
K-17	乳酸菌飲料(900ml)	本	種類 : ミルクカルシウム入り 容器 : 紙パック 容量 : 900ml その他 : 森永乳業または同等品以上	
K-18	シュレッドチーズ	袋	容量 : 1kg その他 : デイリープロダクツソリューション	

※規格番号「K」については、賞味期限が明確に記入されていること。

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-1	オクラ	kg	品質 : もぎたてのみずみずしさがあるもので外皮が柔軟なもの。 長さ : 7cm程度 包装 : 大きさの一定したものを同一方向に並べ、プラスチックケース又は網袋に収納したもの。	
L-2	カボチャ	kg	品質 : 表面に光沢があり、重量感があるもの。 重量 : 1kg程度	
L-3	小松菜	kg	長さ : 草丈20cm程度 形状 : 葉部は長楕円形で肉質の薄いもの。	
L-4	サラダ菜	kg	包装 : セロハン等で品質保護をしたもの。 処理 : 根部を切除 重量 : 1袋150g程度	
L-5	しその葉	個	品種 : 青シソ 包装 : 1個10枚入り。 重量 : 1g程度	
L-6	春菊	kg	長さ : 草丈20cm程度 処理 : 根部を切除	
L-7	トマト	kg	品質 : 形が角張らずに円形で割れたりしていないもので、市場において「優」のもの。 重量 : 1個100g程度	
L-8	にら	kg	長さ : 草丈30cm程度 包装 : 切り口を揃えて束ねたもの。 処理 : 根部を切除	
L-9	人参	kg	品質 : 色が黒ずんでいないもの。 長さ : 15~20cm 重量 : 1個100g程度	
L-10	パセリ	kg	品質 : 葉の刻みが小さく密集し、濃緑色のもの。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-11	青ネギ	kg	品質 : しなびたり黄色に変色したものは不可 長さ : 草丈60cm程度 太さ : 直径7mm程度	
L-12	ピーマン	kg	品質 : 表面に光沢のあるもので、種が黒くなっていないもの。 重量 : 1個30g程度	
L-13	グリーンアスパラ	kg	品質 : 葉の重ねがよくしまり、根から先端まで同じくらいの太さのもの。 長さ : 12cm程度 形状 : フデ状	
L-14	ブロッコリー	kg	品質 : 外葉は花球保護の一種として軸を最短に切ったもの。 冷凍不可 直径 : 10~15cm	
L-15	ほうれん草	kg	品質 : すじが張らず、若菜のもの根部を切除したもの。 冷凍不可 長さ : 草丈25cm程度	
L-16	糸みつば生	kg	品質 : 草丈25cm程度 重量 : 1束50g程度に束ねたもの。	
L-17	(冷)ブロッコリー	袋	品質 : 規格番号L-14と同等品を適当な大きさにカットしたもの。 冷凍品 容量 : 500g入り	
L-18	(冷)カボチャ	kg	品質 : 規格番号L-2と同等品を適当な大きさにカットしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-19	(冷)ミックスベジタブル	kg	品質 : ニンジン、コーン、グリーンピース入り。 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
L-20	せり	kg	草丈30cm程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-21	カリフラワー	kg	品質 : 外葉は花球保護の一種として軸は最短に切ったもの。 直径 : 20cm程度	
L-22	キャベツ	kg	品質 : 豊円で良くしまっているもの。 色 : 淡緑色、黒ずんでいるものは不可 重量 : 2kg程度	
L-23	胡瓜	kg	長さ : 20cm程度 包装 : 太さ、長さが均一したもの。 重量 : 1本100g程度	
L-24	ごぼう	kg	長さ : 60cm程度 太さ : 直径25mm程度 処理 : 付着した土を落としたもの。	
L-25	カットごぼう(ささがき)	kg	品種 : 刻んでおり、冷凍処理されたもの。 包装 : 袋入り	
L-26	根生姜	kg	品質 : 串状の塊茎 処理 : 付着した土を落としパックにしたもの。	
L-27	長葱	kg	品質 : 緑色葉部を3cmに切断したもの。 長さ : 根元から30cm以上が白色であること。 包装 : 乾燥防止の包装をしたもの。	
L-28	セロリ	kg	長さ : 草丈50cm程度 包装 : ビニール袋収納 処理 : 根部を切除したもの。	
L-29	大根	kg	品質 : まっすぐ伸びて固く締まったもので葉部を切除したもの。 制限 : 「ス」の入ったものは不可 重量 : 2kg程度	
L-30	貝割大根	kg	長さ : 草丈10cm程度 包装 : プラスチックケースに収納し、1ケース100gに栽培されたもの。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-31	切干大根	袋	処理 : 大根を細長くスライスして乾燥させたもの。 容量 : 1袋100g	
L-32	玉葱	kg	直径 : 8cm程度 制限 : 芽の出ているものは不可 重量 : 1個200g程度	
L-33	レッドオニオン	kg	直径 : 8cm程度 制限 : 芽の出ているものは不可 重量 : 1個200g程度	
L-34	茄子	kg	品種 : 在来種 長さ : 20cm程度 形状 : 長ナス 重量 : 1本100g程度	
L-35	にんにく	kg	品質 : 外皮が乾燥したもの。 形状 : 放射状に小鱗茎6~8個程度 容量 : 1鱗茎株30g程度	
L-36	にんにくの茎	kg	長さ : 15cm程度 容量 : 1束200g程度にしたもの。	
L-37	白菜	kg	形状 : 結球型 制限 : 根部が褐色化したものは不可 重量 : 2kg程度	
L-38	もやし	kg	品質 : 緑豆、ブラックマツペ 長さ : 5cm程度	
L-39	レタス	kg	品質 : 良く抱合し、硬く締まっているもの。 形状 : クリspbヘッド型 包装 : 1玉ずつ薄いポリエチレンで包装したもの。 重量 : 1玉500g程度	
L-40	サニーレタス	kg	包装 : セロハン等で品質保護をしたもの。 処理 : 根部を切除 重量 : 1束250g程度	
L-41	ビビンバ	kg	品質 : 大豆もやし、人参、ぜんまい等を使用したもの。 包装 : 袋入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-42	ごぼうサラダ	袋	品質 : 1mm角に千切りにした牛蒡、人参等をマヨネーズ、胡麻で和えたもの。 チルド 容量 : 1袋1kg	
L-43	(冷)白和え	袋	品質 : 白和えにほうれん草、人参、こんにゃく等を使用したもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-44	蓮根金平	袋	品質 : 厚さ1mm程度にスライスした蓮根と刻んだ人参を合わせ、砂糖、塩、酒、酢等で調味したもの。 容量 : 1袋1kg	
L-45	(冷)焼き茄子	袋	品質 : 外皮を剥いた茄子を焼いたもの。 1本12cm程度、60g程度のもの。 冷凍品 容量 : 1袋5本入り。	
L-46	ごぼうの鶏そぼろ和え	袋	品質 : 鶏そぼろ肉、ごぼう、人参等を醤油、酒、味醂、砂糖等で調味し、炒めたもの。 チルド又は冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-47	(冷)にんにくの芽	kg	品質 : 冷凍品 長さ : 15cm程度 容量 : 1袋500g	
L-48	竹の子水煮	kg	品質 : 竹の子を煮てアクを抜き、外皮を剥いたもの。 包装 : 袋入り。	
L-49	蓮根水煮	kg	品質 : 外皮を削ぎ、5mmの厚さにスライスしたもの。 包装 : 袋入り。	
L-50	ささがきごぼう(生)	kg	品質 : ごぼうの外皮を削ぎ、ささがきにしたもの。 冷凍不可 包装 : 袋入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-51	ミニトマト	kg	品質 : 赤く成熟し、皮の破れ、変色のないもの。 重量 : 1個15g程度	
L-52	赤ピーマン	個	品質 : パプリカとして流通しているもの。 赤色 重量 : 1個180g程度	
L-53	黄ピーマン	個	品質 : パプリカとして流通しているもの。 黄色 重量 : 1個180g程度	
L-54	水菜	kg	品質 : 草丈30cm程度のもの。 包装 : ビニール袋収納 重量 : 1袋200g程度	
L-55	チンゲン菜	kg	品質 : 20cm程度のものので根部を切り離したもの。 重量 : 1個100g程度	
L-56	(冷)大根おろし	袋	品質 : 大根をおろし、袋に詰め冷凍したもの。 重量 : 1袋1kg	
L-57	(冷)菜の花	kg	品質 : 菜の花をボイルし急速冷凍したもの。 重量 : 1袋500g	
L-58	かぶ	kg	品質 : 白色で丸いもので葉部を10cm程度残したもの。 重量 : 1個100g程度	
L-59	太モヤシ	kg	品質 : 緑豆、ブラックマッペ 長さ : 5cm程度 太さ : 2mm以上 容量 : 1袋250g程度をビニール袋詰	
L-60	(冷)シャトーキャロット	kg	品質 : 冷凍品 長さ : 5cm程度、シャトー切りしたもの。 容量 : 1袋500g入り。	
L-61	(冷)オクラ	kg	品質 : 冷凍品 容量 : 1kg入り。 その他 : 天ぷら素材	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-62	(冷)スナップえんどう	袋	長さ : 5~8cm程度 品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g	
L-63	(冷)さやえんどう	袋	品質 : G-17を冷凍にしたもの。 容量 : 1袋500g	
L-64	紫キャベツ	kg	品質 : 豊円で良くしまっているもの。 色 : 紅紫色の鮮やかなもの。 重量 : 1kg程度	
L-65	(冷)さやいんげん	袋	品質 : L-66を冷凍にしたもの。 容量 : 500g	
L-66	さやいんげん	kg	品質 : さやの中に密着した未熟豆を持つもの。 長さ : 10cm程度	
L-67	おろししょうが	個	形状 : ペースト状 容量 : 1kg	
L-68	福神漬	kg	品質 : ダイコン、ナス、キュウリ等を下漬けした後、細切りにし、醤油、味醂等の調味液に浸したもの。 包装 : 気密包装したもの。 容量 : 1袋1kg	
L-69	楽京漬	kg	品質 : ラッキョウの根と葉を除去した漬けにより乳酸発酵を行い、甘酢で本漬けしたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 1袋1kg	
L-70	白菜キムチ	個	品質 : 唐辛子等の辛味を利かせた漬床に漬けたもの。 包装 : 気密包装又は小分けした袋に梱包したもので500g入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
L-71	紅生姜	kg	品質 : 生姜を千切りにして、塩漬けにし、 着色料を使用し、赤色に染めたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。	
L-72	(冷)グリーンピース	kg	品質 : 成熟していないえんどうの種実のさ やを除去したもの。 冷凍品 容量 : 1袋1kg	
L-73	スイートコーン冷 凍	袋	品質 : 甘味種の粒だけを冷凍したもの。 容量 : 1袋1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
M-1	りんご	kg	品種 : 全種 重量 : 1個250g程度	
M-2	バナナ	kg	品種 : 軟化しすぎたり青いものは不可 重量 : 1本150g程度	
M-3	キウイフルーツ	個	品質 : 硬すぎるもの又は、柔らかすぎるものは不可 形状 : 俵型で皮は細毛でおおわれている 重量 : 1個80g程度	
M-4	スイカ	個	品質 : 市場において「優」のもの。 Mサイズ	
M-5	巨峰	kg	色 : 黒色 重量 : 1房250g程度	
M-6	レモン	kg	品種 : 全種 重量 : 1個100g程度	
M-7	オレンジ	kg	品種 : 全種 重量 : 1個180g程度	
M-8	みかん	kg	品種 : 全種 重量 : 1個120g程度	
M-9	グレープフルーツ	個	品種 : 白肉種 重量 : 1個300g程度	
M-10	柿	個	品種 : 種なし柿 重量 : 1個200g程度	
M-11	梨	個	品種 : 全種 重量 : 1個250g程度	
M-12	デラウェア	kg	品種 : 種なしブドウ 色 : 赤紫色 重量 : 1房250g程度	
M-13	メロン	個	品種 : その都度示す。 重量 : 1kg程度(ネットメロン)	
M-14	桃	個	品種 : 全種 重量 : 200g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
M-15	イチゴ	kg	品種 : 全種 包装 粒の揃った物をポリ容器等に収納したもの。 重量 : 1個20g程度	
M-16	みかん缶	缶	形状 : ホール 缶型 : 4号 固形量 : 250g	
M-17	パイナップル缶	缶	形状 : 輪切り 缶型 : 3号 固形量 : 340g	
M-18	白桃缶	缶	形状 : 2つ割り 缶型 : 4号 固形量 : 250g	
M-19	フルーツ缶	缶	品質 : パイナップル、マンゴー、チェリー等をシロップ漬けにしたもの。 缶型 1号 固形量 : 1800g程度	
M-20	(冷)ダイスアボカド	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-21	(冷)マンゴー	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-22	(冷)パイ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-23	(冷)カットリンゴ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋500g入り。	
M-24	梅干し	個	品質 : 梅の果実を塩漬けした後、そのシソの葉を使用して本漬けしたもので、着色料をせずに赤色に染めたもの。 包装 : プラスチック容器 容量 : 1kg	
M-25	(冷)オレンジ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋300g入り。	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
N-1	生椎茸	kg	品質 : 笠裏は白色、肉質の厚いもの。 形状 : 八分開き。 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-2	舞茸	kg	品質 : 粘りが無く変色していないもの。 長さ : 8cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-3	ぶなしめじ	kg	品質 : つくりしめじ 長さ : 軸の長さ4cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-4	えのき茸	kg	品質 : 粘りが無く変色していないもの。 長さ : 10cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-5	エリンギ生	kg	品質 : 粘りが無く変色していないもの。 長さ : 15cm程度 包装 : 約100gでセロファン等で品質保護をしたもの。	
N-6	干椎茸	kg	品質 : 八分開きの肉質の厚いものを乾燥させたもの。 直径 : 6cm程度 容量 : 1kgに梱包	
N-7	干きくらげ	kg	品種 : 黒きくらげを干したもの。 容量 : 1kgに梱包	
N-8	なめこ水煮缶詰	缶	形状 : ホール 缶型 : 4号 固形量 : 200ml	
N-9	マッシュルーム缶	缶	形状 : スライス 缶型 : 2号 固形量 : 450g	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
N-10	水煮松茸	袋	品質 : 松茸を水煮し、煮汁ごと真空パックにしたもの。 容量 : 1袋30枚程度 重量 : 煮汁を含み1袋300g程度	
N-11	なめ茸	本	容量 : 460g入り その他 : ナガトマト	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
〇—1	ひじき	kg	品質 : 乾燥させたもの。 容量 : 1袋1kg	
〇—2	若布	kg	品質 : 若布を2cm角程度にカットし、乾燥 させたもの。 容量 : 1袋100g	
〇—3	味付のり	個	容器 : 気密包装 容量 : 8切れ×8枚入り その他 : 大洋食品	
〇—4	きざみのり	袋	品質 : 味付け乾のりを千切りにしたもの。 容器 : 気密包装 容量 : 1袋100g	
〇—5	(冷)もずく	kg	品質 : 生食用で、賞味期限が製造業者の 印刷により記入されているもの。冷凍品 容量 : 1kg	
〇—6	青のり粉	袋	容器 : 気密包装 容量 : 1袋30g	
〇—7	板のり	袋	寸法 : 縦21cm×横19cm程度 容量 : 3g×16枚入り。	
〇—8	のり佃煮	個	品質 : のりを醤油や砂糖などで炊き上げた もの。 容器 : ビン 容量 : 1個160g程度	
〇—9	出汁昆布	袋	品質 : 北海道産、3等合格品を使用したも の。 重量 : 1袋100g程度	
〇—10	海藻サラダミックス	袋	重量 : 1袋100g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
P-1	果汁オレンジ	本	果汁 : 100% 容器 : 紙パック 容量 : 900ml	
P-2	果汁アップル	本	果汁 : 100% 容器 : 紙パック 容量 : 1ℓ	
P-3	果汁グレープ	本	品質 : 100% 容器 : 紙パック 容量 : 900ml	
P-4	お茶缶	缶	品質 : 緑茶 容器 : 缶 容量 : 200ml	
P-5	ペットボトルお茶	本	品質 : 緑茶 容器 : ペットボトル 容量 : 500ml	
P-6	パック緑茶	個	品質 : ティーパック入り。 容量 : 2g	
P-7	スポーツ飲料(粉末)	袋	品質 : 体液組成に近い電解質程度であり、ブドウ糖、アミノ酸を使用しているもの。 濃縮タイプ 1袋1ℓ用 容器 : 袋 容量 : 80g程度	
P-8	クエン酸	本	品質 : クエン酸、ビタミンCを含むもの。 20~30倍希釈用 容器 : ペットボトル 容量 : 900ml程度	
P-9	果汁飲料A	本	容器 : パック入りで賞味期限が2ヶ月以上のもの。 オレンジ 容量 : 200ml程度	
P-10	果汁飲料B	本	容器 : パック入りで賞味期限が2ヶ月以上のもの。 パイナップル 容量 : 200ml程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
P-11	果汁飲料C	本	容器 : パック入りで賞味期限が2ヶ月以上のもの。アップル 容量 : 200ml程度	
P-12	紙コップコーヒー	個	品質 : コーヒー粉末2g程度、シュガー5g程度、ミルク粉末2g程度とマドラー、紙コップがセットになったもの。	
P-13	黒ウーロン茶	本	品質 : 特保食品の表示があるもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 350ml程度	
P-14	スポーツ飲料	本	品質 : 体液組成に近い電解質程度であり、ブドウ糖、アミノ酸を使用しているもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 180ml程度	
P-15	栄養ドリンク(タ)	本	容器 : 缶または瓶 容量 : 190ml程度 その他 : ヤクルト又は同等品以上	ヤクルトタフマン
P-16	野菜ジュース200ml	本	容器 : パック入り。 容量 : 200ml程度 その他 : 20種類の野菜と3種類の果実を使用したもの。	
P-17	野菜ジュース(大)	本	品質 : 野菜汁と果汁の混合で100% 容器 : 紙パック 容量 : 1ℓ	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-1	こいくちしょうゆ	本	品質 : 濃口 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-2	うす口しょう油	本	品質 : 薄口 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-3	たまりしょうゆ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1ℓ	刺身用
Q-4	味醂	本	品質 : アルコール分10%以上 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-5	食酢	本	品質 : 醸造穀物酢 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-6	料理酒	本	品質 : アルコール分15%程度 日本酒 容器 : 紙容器又はペットボトル 容量 : 1.8ℓ	加塩して いないも の。
Q-7	白ワイン	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 720ml	
Q-8	赤ワイン	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 720ml	
Q-9	希釈用めんつゆ	本	容器 : 4倍希釈のもの。 遺伝子組み換え大豆不使用なもの。 容量 : 1.8ℓ	
Q-10	液体だし	本	容器 : 紙容器又はペットボトル 容量 : 1.8ℓ	
Q-11	味付けポン酢	本	容器 : ビン 容量 : 360ml	
Q-12	冷し中華の素	本	品質 : 液体のもので希釈せず使用するもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 1ℓ	
Q-13	グルタミン酸	kg	品質 : 純度97%程度 成分 : グルタミン酸ナトリウム99% 容量 : 1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-14	だしの素	kg	形状 : 顆粒状 容量 : 1kg	かつお又は は こんぶ
Q-15	食塩	kg	品質 : 塩化ナトリウム99%以上	
Q-16	トマトピューレ	袋	品質 : トマトを煮込んで裏ごしし、 水分を適度に飛ばしたものの。 容量 : 800g入り	
Q-17	卓上塩	本	容器 : ビン 容量 : 100g	
Q-18	卓上しょう油 (小)	本	品質 : かつお節、昆布風味のもの。 容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 200ml その他 : マルテン、キッコーマン等	
Q-19	マヨネーズ	本	品質 : 原材料に水あめ、糖類を含まない もの。 容器 : プラスチックチューブ 容量 : 1kg	
Q-20	卓上マヨネーズ	本	品質 : 原材料に水あめ、糖類を含まない もの。 容器 : プラスチックチューブ 容量 : 450g	
Q-21	タルタルソース	本	容器 : チューブ容器 容量 : 155g その他 : キューピー、ユウキ等	
Q-22	トマトケチャップ	本	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 1kg	
Q-23	卓上トマトケチャップ	本	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 500g	
Q-24	コチジャン	本	容量 : 100g入り 神戸物産	
Q-25	チキンコンソメ	袋	形状 : 顆粒状 容量 : 500g	
Q-26	中華スープの素	kg	形状 : 顆粒状 容量 : 1kg	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-27	ポタージュスープの素	袋	形状 : 顆粒状 容量 : 1袋500g	
Q-28	鶏がらスープの素	kg	品質 : 顆粒状 容量 : プラスチックボトル又は箱1kg入り。	
Q-29	クリームシチューの素	kg	容量 : 1kg その他 : ハウス食品	
Q-30	ビーフシチューの素	kg	容量 : 1kg その他 : ハウス食品	
Q-31	ハヤシルウ	kg	品質 : フレーク状のもの。 形状 : 1kg その他 : ハウス食品	
Q-32	カレールウ(甘口)	kg	品質 : 固形状のもので1kgの基準量が40人前のもの。 容量 : 1kg その他 : 甘口 S&B、ハウス食品等	
Q-33	カレールウ(辛口)	kg	品質 : 固形状のもので1kgの基準量が40人前のもの。 容量 : 1kg その他 : 辛口 S&B、ハウス食品等	
Q-34	シーザーサラダドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-35	ごまドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-36	青じそドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	
Q-37	フレンチドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : ケンコー、ロイヤルシェフ等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-38	卓上ミニウスターソース	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 300ml その他 : オタフク、ブルドッグ、イカリ等	
Q-39	オイスターソース	本	容器 : ビン又はペットボトル 容量 : 300g程度 その他 : オタフク、ブルドッグ、イカリ等	
Q-40	ステーキソース	本	容器 : ビン又はチューブ容器 容量 : 340g その他 : イカリ、ユウキ等	
Q-41	とんかつソース (小)	本	容器 : ペットボトル 容量 : 300ml その他 : 高橋ソース、オタフク、ブルドッグ、イカリ等	
Q-42	ハンバーグソース	本	容器 : ビン又はチューブ容器 容量 : 290g その他 : イカリ、ユウキ等	
Q-43	ソースかつ丼ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 2l その他 : 日本食研、理研等	
Q-44	焼肉のたれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 2.2l その他 : 創味食品等	
Q-45	デミグラスソース	袋	容量 : 1kg入り その他 : ロイヤルシェフ、ハインツ等	
Q-46	ミートソース	kg	品質 : 牛、豚挽肉、野菜、キノコ入り。 容器 : 袋 その他 : マスゼン	
Q-47	味付けポン酢 (大)	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1l程度 その他 : ミツカン	
Q-48	生姜焼きのたれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1l程度 その他 : 日本食研、理研等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-49	回鍋肉ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-50	海鮮用西京漬け 焼きのたれ	個	品質 : 海鮮西京焼用 容器 : レトルトパウチ 容量 : 1kg程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-51	中華ドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10 その他 : 日本食研、ロイヤルシェフ等	
Q-52	ふりかけ	個	品質 : 味等はその都度示す 容器 : 紙容器又はプラスチック 容量 : 100g程度	
Q-53	調理用酒	本	品質 : 不可飲処置がされたもの 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	軽減税率 対象食品
Q-54	味付塩こしょう	本	容量 : 250g程度	
Q-55	醤油ラーメンスー プの素	個	品質 : 豚骨と鶏骨の出汁の入ったもの 容量 : 10 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-56	塩ラーメンスー プの素	個	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 10 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-57	味噌ラーメンの素	個	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 10 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-58	チリソース	個	品質 : 炒め物に使用するもの 容量 : 500g程度	日本食研
Q-59	みりん風調味料	本	品質 : アルコール分1%未満 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ	軽減税率 対象食品
Q-60	麻婆豆腐の素	本	容量 : 1kg その他 : 理研	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-61	おでんの素	個	容器 : 粉末 容量 : 80g程度 その他 : S&B、ユウキ等	
Q-62	生おろしわさび	個	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 43g程度	
Q-63	練りからし	個	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 43g程度	
Q-64	カレー粉	缶	容器 : 400g(2号缶) その他 : S&B、ギャバン等	
Q-65	ラー油	本	容器 : ビン 容量 : 38ml程度	
Q-66	つぶマスタード	個	容器 : プラスチックチューブ 容量 : 40g程度 その他 : キューピー等	
Q-67	卓上胡椒(白)	個	容器 : ビン 容量 : 20g程度	
Q-68	ガーリック	本	容器 : ビン 容量 : 23g程度	
Q-69	一味唐辛子	本	容器 : ビン 容量 : 17g程度	
Q-70	七味唐辛子	本	容器 : ビン 容量 : 17g程度	
Q-71	輪切り赤唐辛子	袋	品質 : 鷹の爪 容器 : 袋 容量 : 100g程度 その他 : 神戸物産	
Q-72	粉さんしょう	本	容器 : ビン 容量 : 15g程度	
Q-73	ローリエ	本	品質 : 葉を乾燥させたもの。 容器 : ビン 容量 : 3g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-74	パプリカ	本	容器 : ビン 容量 : 15g程度	
Q-75	ガラムマサラ	本	容器 : ビン 容量 : 13g程度	
Q-76	乾燥パセリ	本	容器 : ビン 容量 : 5g程度	
Q-77	乾燥バジル	本	容器 : ビン 容量 : 8g程度	
Q-78	ブラックペッパー	本	容器 : ビン 容量 : 15g程度	
Q-79	おろしにんにく	個	形状 : ペースト状 容量 : 1kg	
Q-80	醤油こうじ	袋	容量 : 400g程度、袋入り。 その他 : 「生しょうゆ糀」と表記のあるもの。	
Q-81	豆板醤	本	容器 : ビン 容量 : 130g程度	
Q-82	タバスコ	本	容器 : ビン 容量 : 60ml	
Q-83	バジルソテーオイル	個	品質 : バジル風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-84	油淋鶏ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-85	ぶりの照焼たれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-86	八宝菜の素	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 500g程度 その他 : 日本食研、理研等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-87	牛井のたれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-88	青椒肉絲ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 20程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-89	パスタソース	個	品質 : ボンゴレビアンコ 容器 : レトルトパウチ 容量 : 120g程度 その他 : キューピー	
Q-90	塩だれ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 10程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-91	カルパッチョソース	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10程度 その他 : 日本食研、ロイヤルシェフ等	
Q-92	焼物用調味料B	個	品質 : 山椒風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-93	レモンペッパー 焼きオイル	個	品質 : レモン胡椒風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-94	液体塩こうじ	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 300g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-95	豆乳鍋の素	本	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 10 塩麴とコラーゲン入り その他 : 日本食研、理研等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-96	香味焼オイル青紫蘇風味	個	品質 : 青しそ風味 容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-97	キムチの素	本	品質 : 炒め物に使用するもの 容量 : 1kg程度	
Q-98	ゆかりご飯の素	袋	品質 : 赤しそを塩等で味付けしたもの 容量 : 26g入り その他 : 三島食品	
Q-99	豚骨ラーメンの素	本	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 1ℓ 濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-100	トンテキのたれ	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 1ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-101	レモン果汁	本	品質 : 果汁100%又は濃縮果汁還元100% 容器 : ビン 容量 : 450ml程度 その他 : ポッカ又はサンキスト等	
Q-102	カレー用辛味調味料	個	品質 : カレー辛味調味料でオイル状のもの。 容量 : 1個2ml程度個包装	
Q-103	ふかひれスープ	個	品質 : フリーズドライ 容量 : 230g程度	
Q-104	オニオンドレッシング	本	容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 1ℓ その他 : ケンコー、キューピー等	
Q-105	酢豚ソース	本	容器 : ペットボトル 容量 : 2ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-106	バラ焼きのたれ	本	品質 : バラ焼きのたれと明記されているもの。 容器 : ペットボトル 容量 : 1.8ℓ程度 その他 : 日本食研、理研等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-107	松茸ご飯の素	個	品質 : 松茸を水煮したものを調味液等とパウチし、炊き込みご飯の素にしたもの。 容量 : 1升用、600g入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-108	濃縮麦茶	本	品質 : 希釈倍率50倍程度 容量 : 紙容器500ml程度	
Q-109	ちらしずしの素	袋	品質 : 赤酢を使用し、混ぜ込み用のもの。 容量 : 1升用、1kg入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-110	サーモンの香味 ガーリック焼オイル	袋	容器 : レトルトパウチ 容量 : 700g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-111	担々麺スープの素	個	容器 : ペットボトル又は袋 容量 : 1.1kg入りで4.5倍希釈のもの その他 : 日本食研、理研等	
Q-112	酒粕	袋	品質 : 酒粕の名称で食料品として販売されているもの。木下酒造生産。京丹後産。 容量 : 500g入り	
Q-113	わかめご飯の素	袋	品質 : 乾燥若布を粉砕した物と食塩を混ぜたもの。 容量 : 1袋40g程度	
Q-114	カルボナーラソース	kg	容量 : 1kg入り。 その他 : キューピー、ハウス等	
Q-115	もつ鍋スープ	本	容器 : ペットボトル 容量 : 1l程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-116	タルタルソース (大)	本	容器 : チューブ容器 容量 : 1kg入り。 その他 : キューピー等	
Q-117	うなぎのたれ	本	品質 : ペットボトル 容量 : 2kg入り。 その他 : 日本食研、理研等	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
Q-118	梅だれ	本	品質 : ペットボトル 容量 : 1.1kg入り。 その他 : 日本食研、理研等	
Q-119	ジューシーの素	袋	容量 : 9合用、540g入り。 その他 : 炊き込みタイプ	
Q-120	沖縄そばだし	本	品質 : ペットボトル 容量 : 1.80程度 その他 : 希釈タイプ、かつおだしベース	
Q-121	黒七味	袋	容量 : 8g程度、袋入り。 その他 : 「黒七味」と表記のあるもの。	
Q-122	塩ちゃんこの素	本	品質 : チキン、昆布、エキス入り 容量 : 10入り 10倍濃縮タイプ その他 : 日本食研、理研等	
Q-123	濃口醤油(特選)	本	品質 : 濃口 容器 : ペットボトル又はビン 容量 : 10程度 その他 : 原材料に脱脂加工大豆、ぶどう糖 果糖液糖、アルコールを含まない もので、「特選」の表示のあるもの。	
Q-124	お茶漬けの素	個	品質 : 永谷園 鮭茶漬け 同等品可 容量 : 5.8g入り	
Q-125	寄せ鍋スープの素(しょうゆ味)	個	品質 : 鯛、帆立、昆布、カツオの旨味を ブレンドしたもの。 容量 : 10程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-126	チキンライスの素	個	容器 : レトルトパウチ 容量 : 600g程度 その他 : 日本食研、理研等	
Q-127	黒酢	本	容器 : ペットボトル 容量 : 10	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
R-1	たくあん漬	kg	品質 : 生大根を食塩水で脱水後、本漬けにしたもの。 包装 : レトルト包装 容量 : 1kg	
R-2	ザーサイ	kg	品質 : 醤油、砂糖、ごま油等で漬け込んだもの。 容器 : ビン 容量 : 100g程度	
R-3	にんにくたまり漬	本	品質 : ニンニクむき身を醤油に漬け込んだもの。 容器 : ビン 容量 : 400g程度	
R-4	青きゅうり漬	袋	品質 : 厚さ1mm程度に輪切りにしたきゅうりと厚さ1mm程度に千切にした生姜を醤油漬けにしたもの。 包装 : 気密包装 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g	
R-5	野沢菜漬	袋	品質 : 1株又は小分株を塩漬けしたもの。 包装 : 漬床に漬けたもの、又気密包装したもの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g	
R-6	高菜漬	袋	品質 : 1株又は小分株を塩漬けしたもの。 包装 : 漬床に漬けたもの、又気密包装したもの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g	
R-7	白菜漬	袋	品質 : 1株又は小分株を塩漬けしたもの。 包装 : 漬床に漬けたもの、又気密包装したもの。 計量 : 固形量で計算する。 容量 : 300g	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
R-8	しば漬	袋	<p>品質 : 茄子を切り、シソの葉と共に塩漬けたもの。</p> <p>包装 : 漬床と共に固形物を気密包装したもの。</p> <p>計量 : 固形量で計算する。</p> <p>容量 : 300g</p>	
R-9	大根キムチ漬	kg	<p>品質 : 唐辛子等の辛味を利かせた漬床に漬けたもの。</p> <p>包装 : 気密包装又は小分けした袋に梱包したもの。</p> <p>計量 : 固形量で計算する。</p>	
R-10	茄子漬	kg	<p>品質 : 小茄子を1片10g程度に切り、塩漬けにしたもの。</p> <p>包装 : 気密包装</p> <p>計量 : 固形量で計算する。</p>	
R-11	べったら漬	kg	<p>品質 : ダイコンを下漬けた後、酒粕及び麴を用いて作ったもの。</p> <p>包装 : 漬床を除去したもの。</p> <p>計量 : 固形量で計算する。</p>	
R-12	刻みみぶな	kg	<p>品質 : 青菜や間引菜を塩漬けにしたもの。</p> <p>包装 : 気密包装</p> <p>計量 : 固形量で計算する。</p>	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
S-1	(冷)野菜かき揚げ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 100g程度	
S-2	(冷)えび天ぷら	個	品質 : 16-20サイズ 冷凍品	
S-3	(冷)ロールキャベツ	個	品質 : ひき肉等をキャベツで包んだもの。 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-4	(冷)ミートオムレツ	袋	品質 : 冷凍品 重量 : 50g×10個入り その他 : ジェフダ	
S-5	(冷)春巻	個	品質 : 春雨、豚肉使用、冷凍品 重量 : 50g程度	
S-6	(冷)えびカツ	箱	品質 : 冷凍品 重量 : 85g×60個入り その他 : 日本食研	
S-7	(冷)ささみカツ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 40g程度	
S-8	ポテトコロッケ冷凍	箱	品質 : 冷凍品 重量 : 80g×60個入り	
S-9	(冷)カニクリームコロッケ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 60g程度	
S-10	(冷)エビフライ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 40g程度	
S-11	(冷)炒飯	kg	品質 : 精米、鶏、玉子等を醤油、塩、胡椒で調味し、炒めたもの。 冷凍品	
S-12	(冷)湯葉巻	本	品質 : 冷凍品 重量 : 45g程度	
S-13	肉じゃが	袋	品質 : 冷蔵品 容量 : 1kg程度	
S-14	(冷)あじフライ	箱	品質 : 冷凍品 重量 : 60g×100枚入り	
S-15	(冷)かきフライ	個	品質 : 冷凍品 重量 : 25g程度	
S-16	(冷)アスパラベーコン巻き	個	品質 : 冷凍品 重量 : 30g程度	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
S-17	(冷)ポテトベーコン巻	個	品質 : 冷凍品 重量 : 15g程度	
S-18	(冷)マグロメンチ串カツ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋15本入り。	
S-19	メンチカツ冷凍	箱	品質 : 冷凍品 容量 : 140g×30個	
S-20	(冷)カニ爪クリームフライ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋10個入り。1個50g程度	
S-21	(冷)カボチャコロッケ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋20個入り。1個70g程度	
S-22	(冷)ジャンボえびフライ	袋	長さ : 1尾17~18cm程度 品質 : 冷凍品 容量 : 1袋10尾入り。	
S-23	(冷)チキンナゲット	kg	品質 : 冷凍品 容量 : 1kg入り。1袋50個程度	
S-24	(冷)鮭マスタードフライ	袋	品質 : 冷凍品 容量 : 1袋50個入り。1個110g程度	
S-25	ポテトサラダ	袋	品質 : 蒸したじゃがいもを粉砕し、キュウリ 人参等をマヨネーズで和え、塩、 胡椒で調味したもの。 チルド又は冷凍品 容量 : 1袋1kg	
S-26	(冷)ハンバーグ	袋	品質 : 牛と豚の合挽き肉に玉葱、人参を 合わせ、捏ねて成形したもの。 冷凍品 重量 1個120g程度 容量 1袋10個入り。 その他 : ニチレイ、日本食研	
S-27	筑前煮	袋	品質 : 冷蔵品 容量 : 1kg程度	
S-28	ビーフカレー	袋	容量 : 3kg入り。 容器 : レトルトパウチ その他 : 日本食研、ハウスギャバン	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
S-29	(冷)いんげんごま 和え	袋	品質 : ボイルしたさやいんげんと人参を 胡麻和えにしたもの。 冷凍品 容量 : 1袋500g	
S-30	豆腐ハンバーグ	袋	品質 : 豆腐に鶏挽肉、玉ねぎ等を合わせ 捏ねて成形したもの。 冷凍品 容量 : 120g×10個入り	
S-31	(冷)ミートボール	袋	品質 : 鶏肉等を丸く成型し団子状にした もの。 重量 1個20gから30g程度 包装 1袋30個程度入り、たれ付き	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-1	袋麺A	個	品質 : 袋麺で国産大麦若葉エキス末と国産米粉入り。 容量 : 麺量85g程度 その他 : ヤクルト食品工業又は同等品以上	
T-2	カップそばA	個	品質 : 日清あつさりどん兵衛シリーズ等 容量 : 内容量70g麺量60g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-3	カップ焼きそばA	個	品質 : 焼きそば 蓋に湯切り機能があり、ソースと辛子マヨネーズが別袋で付属しているもの。 容量 : 内容量100g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-4	カップラーメンA	個	品質 : 日清食品あつさりおいしいシリーズ カップヌードル等 容量 : 内容量70g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-5	カップ麺D	個	品質 : 醤油ラーメン 具材に玉子、エビ、肉類、野菜類を含むもの。 容量 : 内容量70g麺量60g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-6	カップ麺E	個	品質 : たぬきそば 具材に天ぷら又はてんかすを含み、関西風だしの記載があるもの。 容量 : 内容量80g麺量70g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-7	カップうどんA	個	品質 : 日清あっさりどん兵衛シリーズ等 容量 : 内容量72g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-8	カップうどんB	個	品質 : 日清あっさりどん兵衛シリーズ等 容量 : 内容量72g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-9	カップ麺H	個	品質 : ハンフライ麺で、スープが先入れと後2種類以上と具材に野菜類、肉類を含むもの。 容量 : 内容量122g麺量75g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-10	カップ麺I	個	品質 : 生めんタイプうどん 液体出汁と粉末出汁2種類以上とレトルト具材又は天ぷらが入っているもの。 容量 : 内容量232g麺量180g程度 その他 : 明星食品、日清食品、東洋水産又は同等品以上	
T-11	カップ麺J	個	品質 : 醤油ラーメン 具材にえび、たまご、肉、ねぎを含むもの。 容量 : 内容量36g麺量30g程度、ミニサイズ その他 : 日清食品、明星食品又は同等品以上	
T-12	カップ麺K	個	品質 : きつねうどん 具材に味付油揚げを含むもの。 容量 : 内容量42g麺量33g程度、ミニサイズ その他 : 日清食品、明星食品又は同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-13	カップごはんA	個	品質 : 具材にえび、たまご、肉、ねぎを含むもの。 容量 : 内容量99g程度 その他 : 日清食品、明星食品又は同等以上 水を入れ、電子レンジで温めるタイプ のもの。	
T-14	カップごはんB	個	品質 : きつねうどん風の炊き込みご飯 容量 : 内容量100g程度 その他 : 日清食品、明星食品又は同等以上 水を入れ、電子レンジで温めるタイプ のもの。	
T-15	カップごはんC	個	品質 : そばめし風のもの。 容量 : 内容量109g程度 その他 : 日清食品、明星食品又は同等以上 水を入れ、電子レンジで温めるタイプ のもの。	
T-16	カロリーバー(2本)	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ 内容 : カロリーメイト(2本入り) その他 : 大塚製薬又は同等品以上	
T-17	大豆バー	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ 大豆入り 容量 : 内容量30g程度 その他 : 大塚製薬又は同等品以上	
T-18	栄養調整食品 (果実)	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ プルーン&ブルーベリー入り 容量 : 22.5g×2個入り その他 : 江崎グリコ又は同等品以上	

規格番号	品名	単位	規格	摘要
T-19	ゼリー飲料(エネルギー)	個	品質 : エネルギー補助食品、ゼリータイプ チアパック入り。 容量 : 内容量180g程度 その他 : 大塚製薬、味の素又は同等品 以上	
T-20	ゼリー飲料(マルチビタミン)	個	品質 : マルチビタミン補助食品、ゼリータイプ、チアパック入り。 容量 : 内容量180g程度 その他 : 大塚製薬、森永製菓又は同等品 以上	
T-21	栄養調整食品(玄米)	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ 玄米ブラン 容量 : 内容量54g程度 その他 : アサヒ又は同等品以上	
T-22	栄養補助食品G	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ ビタミン、パラチノース入り 容量 : 内容量41g程度 その他 : ブルボン又は同等品以上	
T-23	栄養補助食品H	個	品質 : ショートブレッド、固形タイプ ビタミン、アーモンド入り 容量 : 内容量40g程度 その他 : アサヒ又は同等品以上	