

糧食品規格表

令和4年度

航空自衛隊新潟分屯基地

1 総則

- (1) 本規格表は、航空自衛隊新潟分屯基地において調達する糧食品について規格を定め、入札等の資料及び納入時における検収業務を容易に実施するために定めたものである。
- (2) 本規格表に定めていない糧食品については、本規格表に準ずるものとし、細部はその都度示す。
- (3) 本規格表に定めている糧食品においても、契約時に規格を別に示した場合はこの限りではない。

2 納入要領

- (1) 各業者は、この規格表により入札すべき糧食品の規格について熟知し、規格に適合した糧食品を納入するものとする。
- (2) 納入場所は、基地業務小隊業務班給養係とする。
- (3) 納入時間は、次を基準とする。ただし、変更がある場合はその都度示す。

午前：0800～1130

午後：1400～1600

3 検査

- (1) 品質及び数量検査を実施する。
- (2) 官側において物理的又は、科学的検査が必要と判断した場合は、双方立ち会いの下、試料を採取し、官側から公共の試験機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は契約業者の負担とする。

4 統一事項

- (1) 規格において数値は程度とし、その範囲は±10%以内とする。
- (2) 食品添加物の使用は、食品衛生法で許可された範囲とする。
- (3) 異味、異臭及び破損等並びに異物の混入がない物とする。

5 その他

- (1) 包装等には、食品衛生に細心の注意を払うものとする。
- (2) 納入品が不合格となった場合は、直ちに良質品と交換するものとする。
- (3) その他、不明な点は契約担当官(栄養担当官気付)に確認するものとする。

目 次

A	穀類及びその製品	1	～	4
B	芋類及びその製品	5	～	6
C	砂糖及び甘味料	7		
D	菓子類	8	～	9
E	油脂類	10	～	11
F	堅果類	12		
G	豆類及びその製品	13	～	14
H	魚介類及びその製品	15	～	23
I	獣鳥肉類及びその製品	24	～	28
J	卵類及びその製品	29		
K	乳類及びその製品	30	～	31
L	野菜類及びその製品	32	～	37
M	果実類及びその製品	38	～	40
N	きのこ類及びその製品	41	～	42
O	海藻類及びその製品	43	～	44
P	嗜好飲料及びその製品	45	～	46
Q	調味料及びその製品	47	～	52
R	漬物及びその製品	53	～	54
S	加工食品	55	～	60

A 穀類及びその製品

共通事項

- 1 乾燥及び保存状態良好で、カビ及び腐敗等を認めないもの。
- 2 雑物、異物及び未熟物の混入や砕けのないもの。
- 3 病虫害を認めないもの。
- 4 包装に破損のないもの。
- 5 変色、異臭のないもの。
- 6 固有の光沢、香味を有しているもの。
- 7 別示が無い場合は、賞味期限に十分余裕のあるもの。

	品名	単位	規格
A-1	十五穀米	kg	1 国内産
A-2	精米	kg	1 歩留り91% 2 1等米 3 佐渡産、岩船産コシヒカリ又は新之助 4 新米年度は別に示す。
A-3	もち米	kg	国内産水稻もち米
A-4	切りもち	kg	1 もち米100% 2 1個50g程度 3 個装
A-5	米粉	kg	国内産うるち米使用
A-6	シリアル	kg	ドライフルーツ配合
A-7	レトルトセット	個	1 ご飯(内容量320g)、おかずセット 2 おかずの種類は別に示す。 3 レトルトパック又は気密性容器入 4 加圧加熱殺菌済みのもの。 5 納品時賞味期限2年以上 6 使い捨てスプーン付
A-8	弁当	個	1 一般市販同等品 2 種類は別に示す。
A-9	携帯用レトルト食	個	1 内容量180g 2 うるち米を使用した味付きご飯 3 種類は別に示す。 4 気密性容器入 5 加圧加熱殺菌済みのもの。 6 納品時賞味期限2年以上
A-10	バターロール	袋	1 内容量6個入り 2 1個30g程度 3 袋入り

A 穀類及びその製品

	品名	単位	規格
A-11	惣菜パン	個	1 納入当日製造品
			2 種類は別に示す。
A-12	菓子パン	個	1 納入当日製造品
			2 種類は別に示す。
A-13	ロングライフパン	個	1 1個70g以上
			2 種類は別に示す。
			3 納品時賞味期限60日以上
A-14	バームクーヘン	個	1 1個80g以上
			2 種類は別に示す。
			3 納品時賞味期限60日以上
A-15	パン粉	kg	1 乾燥良好なもの。
			2 粉末粗いもの。
A-16	フランスパン	個	1 1個250g程度
			2 冷凍品可
A-17	ナン	個	1 1個100g程度
			2 冷凍品可
A-18	カップラーメンA	個	1 内容量100g程度
			2 味噌味
			3 製造1ヶ月以内のもの。
			4 麺づくり又は麵職人同等品以上
A-19	カップラーメンB	個	1 内容量100g程度
			2 塩味
			3 製造1ヶ月以内のもの。
			4 麺づくり又は麵職人同等品以上
A-20	カップラーメンC	個	1 内容量100g程度
			2 醤油味
			3 製造1ヶ月以内のもの。
			4 麺づくり又は麵職人同等品以上
A-21	カップうどん	個	1 内容量80g程度
			2 製造1ヶ月以内のもの。
			3 どん兵衛又はマルちゃん同等品以上
A-22	カップそば	個	1 内容量80g程度
			2 製造1ヶ月以内のもの。
			3 どん兵衛又はマルちゃん同等品以上
A-23	カップ焼きそば	個	1 内容量120g程度
			2 製造1ヶ月以内のもの。
			3 UFO又は一平ちゃん同等品以上

A 穀類及びその製品

	品名	単位	規格
A-24	カップラーメンG	個	1 内容量60g程度
			2 塩味
			3 製造1ヶ月以内のもの。
			4 スープヌードル又はカップスター同等品以上
A-25	カップラーメンH	個	1 内容量60g程度
			2 醤油味
			3 製造1ヶ月以内のもの。
			4 スープヌードル又はカップスター同等品以上
A-26	カップラーメンI	個	1 内容量60g程度
			2 カレー味
			3 製造1ヶ月以内のもの。
			4 スープヌードル又はカップスター同等品以上
A-27	冷凍うどん	個	1個250g程度
A-28	冷凍スパゲティ	個	1個220g程度
A-29	乾そうめん	袋	1 内容量200g程度
			2 乾燥良好なもの。
			3 袋入り
A-30	焼きそば麺	kg	蒸し麺
A-31	冷凍焼きそば	kg	1 塩味
			2 調理済冷凍品
A-32	冷凍中華麺	個	1個200g程度
A-33	つけ麺用太麺	個	1 1個200g程度
			2 冷凍品
A-34	スパゲティ	kg	1 硬質小麦粉を使用
			2 乾燥良好なもの。
A-35	マカロニ	kg	1 硬質小麦粉を使用
			2 乾燥良好なもの。
A-36	乾そば	袋	1 内容量200g程度
			2 乾燥良好なもの。
			3 袋入り
A-37	小麦粉	kg	1 薄力粉
			2 乾燥良好なもの。
A-38	焼麩	袋	1 内容量30g程度
			2 小麦粉グルテン使用
			3 袋入り

A 穀類及びその製品

	品名	単位	規格
A-39	花麩	袋	1 内容量40g程度
			2 小麦粉グルテン使用
			3 袋入り
A-40	ビーフン	袋	1 内容量300g程度
			2 袋入り
A-41	天玉	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
A-42	トッポギ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
			3 冷凍可
A-43	おはぎ	個	1 1個25g程度
			2 冷凍可
A-44	フォー	袋	1 内容量1kg
			2 乾燥平麺
			3 袋入り
A-45	コッペパン	個	1 1個70g程度
			2 冷凍可
A-46	盛岡冷麺	個	1 1個160g程度
			2 小麦粉、片栗粉使用
A-47	ホットケーキミックス	kg	ベーキングパウダーを使用しているもの。
A-48	きりたんぼ	本	1 1本90g程度
			2 うるち米使用
			3 冷凍可
A-49	冷凍そば	個	1個200g程度
A-50	パックご飯	個	1 1個180g以上
			2 国内産うるち米使用
			3 電子レンジ調理で500W-600W2分のもの。
			4 納品時賞味期限1年以上
			5 レトルトパック又は気密性容器入
			6 加圧加熱殺菌済みのもの。

B 芋類及びその製品

共通事項

- 1 乾燥及び保存状態良好で、カビ及び腐敗等を認めないもの。
- 2 雑物、異物及び未熟物の混入や砕けのないもの。
- 3 病虫害を認めないもの。
- 4 包装に破損のないもの。
- 5 変色、異臭のないもの。
- 6 固有の光沢、香味、弾力、粘りを有しているもの。
- 7 土を取り除き、発芽が認められないもの。
- 8 別示が無い場合は、賞味期限に十分余裕のあるもの。

	品名	単位	規格
B-1	馬鈴薯	kg	1 1個80g以上
			2 男爵又は同等以上のもの。
			3 土を除いた発芽等のないもの。
B-2	フレンチポテトA	kg	1 ストレートタイプ
			2 冷凍品
B-3	フレンチポテトB	kg	1 ナチュラルカットタイプ
			2 冷凍品
B-4	澱粉	kg	馬鈴薯精製澱粉
B-5	春雨	袋	1 内容量500g
			2 緑豆春雨
			3 袋入り
B-6	こんにゃく	個	1 1個250g程度
			2 板こんにゃく
			3 弾力に富んだ黒色のもの。
B-7	白滝	個	1 1個200g程度
			2 弾力に富んだ白色のもの。
B-8	結び白滝	kg	1 1個30g程度
			2 弾力に富んだ白色のもの。
B-9	さつまいも	kg	1 1個200g以上
			2 農林1号又は紅あずま同等以上のもの。
			3 土を除いた発芽等のないもの。
B-10	里いも	kg	1 1個80g以上
			2 土を除いた発芽等のないもの。
B-11	冷凍里いも	kg	1 1個20g程度
			2 IQF
B-12	長いも	kg	1 1本600g程度
			2 土を除いた発芽等のないもの。
			3 変色のない、白色のもの。

B 芋類及びその製品

B-13	とろろいも	kg	1 1本600g程度
			2 土を除いた発芽等のないもの。
			3 変色のない、白色のもの。

C 砂糖及び甘味料

共通事項

- 1 JASマーク付き。
- 2 虫や異物の混入がないもの。
- 3 保存状態良好でカビ等を認めないもの。
- 4 変色、異臭のないもの。
- 5 包装に破損や変形がないもの。
- 6 賞味期限を1年以上残しているもの。
- 7 固有の香味を有するもの。

	品 名	単 位	規 格
C-1	上白糖	k g	サトウキビを原料としたもの。
C-2	はちみつ	個	1 内容量500g
			2 ボトル容器入り

D 菓子類

共通事項

- 1 カビ及び腐敗等を認めないもの。
- 2 雑物、異物及び病虫害の混入がないもの。
- 3 砕け、破損、変形がないもの。
- 4 変色、異臭のないもの。
- 5 包装に破損、変形がないもの。
- 6 衛生的環境で調理、製造されたもの。
- 7 別示が無い場合は、賞味期限に十分余裕のあるもの。
- 8 その他、所要の規格はその都度示す。

	品 名	単 位	規 格
D-1	栄養補助食品A	個	1 内容量40g
			2 チーズ味
			3 ショートブレッドタイプ
D-2	栄養補助食品B	個	1 内容量40g
			2 フルーツ味
			3 ショートブレッドタイプ
D-3	栄養補助食品C	個	1 内容量40g
			2 チョコ味
			3 ショートブレッドタイプ
D-4	カルシウムウエハース	個	1 カルシウム340mg以上配合のもの。
			2 個装
D-5	柿の種	kg	柿の種のみのももの。
D-6	桜餅	個	1 1個30g程度
			2 冷凍品可
D-7	プリン	個	1 1個90g程度
			2 スプーン付き
D-8	チョコレート	個	1 1個50g程度
			2 板状
			3 ビターチョコレート カカオ60%以上配合
D-9	栄養補助スナックA	個	1 内容量30g
			2 ブルーベリー味
			3 大豆成分使用
			4 スティック状
D-10	栄養補助スナックB	個	1 内容量30g
			2 チョコ味
			3 大豆成分使用
			4 スティック状

D 菓子類

	品名	単位	規格
D-11	ショートケーキ	個	1 1個390g程度
			2 ストロベリーソース使用
			3 冷凍品可
D-12	コーヒーゼリー	個	1 1個100g程度
			2 ミルク、スプーン付き
D-13	フルーツゼリー	個	1 1個100g程度
			2 スプーン付き
D-14	杏仁豆腐	個	1 1個140g程度
			2 スプーン付き
D-15	柏餅	個	1 1個45g程度
			2 冷凍品
D-16	プロテインバー	個	1 1個45g程度
			2 タンパク質15g以上配合
			3 チョコ味
D-17	フリーカットケーキ	個	1 1個350g程度
			2 苺味
			3 冷凍品

E 油脂類

共通事項

- 1 J A Sマーク、賞味期限が表示しているもの。
- 2 製造後1ヶ月以内であるもの。
- 3 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 4 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 5 カビや腐敗がなく固有の香味を有するもの。
- 6 そのものに適した保管がされているもの。

	品 名	単 位	規 格
E-1	大豆油	缶	1 内容量18L
			2 缶入り
E-2	ごま油	本	1 内容量1.5L程度
			2 ペットボトル入り
E-3	オリーブオイル	本	1 内容量500ml程度
			2 ピュアオリーブオイル又は同等以上のもの。
E-4	サラダ油	本	1 内容量1.5L程度
			2 ペットボトル入り
E-5	バター	個	1 内容量200g
			2 有塩
E-6	ドレッシングA	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 青じそドレッシング
E-7	ドレッシングB	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 和風ドレッシング
E-8	ドレッシングC	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 中華ドレッシング
E-9	ドレッシングD	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 イタリアンドレッシング
E-10	ドレッシングE	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 ごまドレッシング
E-11	ドレッシングF	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 サウザンアイランドドレッシング

E 油脂類

	品名	単位	規格
E-12	ドレッシングG	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 フレンチドレッシング赤
E-13	ドレッシングH	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 シーザードレッシング
E-14	ドレッシングI	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 フレンチドレッシング白
E-15	ドレッシングJ	本	1 内容量1L
			2 ペットボトル入り
			3 チョレギサラダドレッシング

F 堅果類

共通事項

- 1 新鮮にして、乾燥及び保管状態良好であるもの。
- 2 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 3 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 4 カビや腐敗のないもの。
- 5 変色、異臭のないもの。
- 6 砕けがなく、大きさが揃っているもの。
- 7 固有の光沢と香味を有するもの。
- 8 加工品については、製造後1ヶ月以内、調理品については当日製造のものとする。
- 9 賞味期限が表示されているもの。

	品名	単位	規格
F-1	むき栗	kg	1 水煮状のもの。
			2 殻無し
F-2	黒炒りごま	kg	1 外皮に損傷のないもの。
			2 変色のないもの。
F-3	白炒りごま	kg	1 外皮に損傷のないもの。
			2 変色のないもの。

G 豆類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、乾燥及び保管状態良好であるもの。
- 2 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 3 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 4 カビや腐敗のないもの。
- 5 変色、異臭のないもの。
- 6 砕けがなく、大きさが揃っているもの。
- 7 固有の光沢と香味を有するもの。

	品名	単位	規格
G-1	赤みそ	kg	1 米みそ
			2 塩濃度10～20%のもの。
G-2	白みそ	kg	1 米みそ
			2 塩濃度5～6%のもの。
G-3	越後みそ	kg	1 別製 赤みそ
			2 米麴入り
			3 米みそ
G-4	絹ごし豆腐	個	1 1丁400g
			2 納入当日製造した冷却完全なもの。
G-5	木綿豆腐	個	1 1丁400g
			2 納入当日製造した冷却完全なもの。
G-6	焼き豆腐	個	1 1丁250g
			2 納入当日製造した冷却完全なもの。
G-7	厚揚げ	kg	1 1枚150g程度
			2 納入当日製造した冷却完全なもの。
G-8	油揚げ	kg	1 1枚20g程度
			2 納入当日製造した冷却完全なもの。
G-9	高野豆腐	個	1 1個17g程度
			2 乾燥良好なもの。
G-10	揚出し豆腐	袋	1 1袋25個入り
			2 1個40g程度
			3 冷凍品
G-11	納豆	個	1 1個30g程度
			2 たれ、辛子付き
			3 極小粒
			4 1個単位で納品可能なもの。

G 豆類及びその製品

	品名	単位	規格
G-12	ひきわり納豆	個	1 1個30g程度
			2 たれ、辛子付き
			3 中粒を刻んだもの。
			4 1個単位で納品可能なもの。
G-13	豆腐ハンバーグ	個	1 1個60g
			2 冷凍品
G-14	あんこ	kg	1 小豆を原料としたもの。
			2 小倉あん
G-15	冷凍グリーンピース	kg	1 IQF
			2 冷凍品
G-16	節分豆	袋	1 内容量6g程度
			2 炒り大豆
			3 袋入り
			4 個装
G-17	きな粉	kg	大豆を原料としたもの。

H 魚介類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 2 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 3 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 4 カビや腐敗のないもの。
- 5 変色、変形、異臭のないもの。
- 6 砕けがなく、大きさが揃っているもの。
- 7 固有の光沢と香味を有するもの。
- 8 賞味期限が表示されているもの。
- 9 鮮魚類については特に、鱗が固着し、眼球に張りがあり、角膜が透明であり、エラは鮮紅色で、表面には新鮮な光沢を有し、弾力性に富み生き生きとしているもの。
- 10 冷凍品については、十分に凍結し、冷凍焼けがなく、冷凍保存されているもの。
- 11 共通処理区分
 - (1) ラウンド
加工処理していない魚体
 - (2) セミドレス
内臓、エラ、血合い、鱗を除去したもの。
 - (3) ドレス
セミドレスの頭、ヒレを除去したもの。
 - (4) フィレ
ドレスを3枚におろしたもの。
 - (5) 切身
フィレ又はドレスを2枚におろしたものを一定の大きさに切りそろえたもの。
 - (6) 開き
ドレスを背又は腹から切り開いたもの。
 - (7) むき身
殻を取り除いたもの。

	品 名	単 位	規 格
H-1	赤魚粕漬	枚	1 1切140g
			2 切身
			3 冷凍可
H-2	鰯	尾	1 1尾120g程度
			2 ラウンド
			3 真鰯又は同等以上のもの。

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-3	ほっけフィレ	枚	1 1枚150g
			2 フィレ
			3 冷凍可
H-4	鰻蒲焼き	kg	1 背開き
			2 冷凍可
H-5	かずのこ塩漬け	kg	1 1腹60g程度
			2 薄塩
H-6	鰯切身	枚	1 1切150g程度
			2 切身
			3 赤鰯又は同等以上のもの。
			4 冷凍可
H-7	カラス鰯切身	枚	1 1切150g程度
			2 切身
			3 頭と尾を含まないもの。
			4 冷凍可
H-8	銀だら切身	枚	1 1切120g程度
			2 切身
			3 類似白身魚不可
			4 冷凍可
H-9	鮎	尾	1 1尾120g
			2 ラウンド
			3 冷凍可
H-10	銀鮭切身	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 冷凍可
H-11	鮭切身	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 白鮭
			4 冷凍可
H-12	紅鮭切身	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 紅鮭
			4 冷凍可
H-13	真鱈切身	枚	1 1切120g程度
			2 切身
			3 冷凍可

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-14	鮭フィレ	枚	1 1枚1kg程度
			2 フィレ
			3 白鮭
			4 冷凍可
H-15	カラフト鱒切身	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 冷凍可
H-16	鯖切身	枚	1 1切120g程度
			2 切身
			3 冷凍可
H-17	鯖	尾	1 1尾400g程度
			2 ラウンド
H-18	鯉たたき	kg	1 柵取りしたもの。
			2 柵ごと真空パックされたもの。
			3 冷凍可
H-19	鱈	尾	1 1尾150g程度
			2 ラウンド
			3 真鱈又は同等以上のもの。
H-20	鱈開き	枚	1 1切れ80g程度
			2 開き
			3 内臓を除去し乾燥させたもの。
H-21	鱈切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 冷凍可
H-22	太刀魚切身	枚	1 1切120g程度
			2 切身
			3 冷凍可
H-23	秋刀魚	尾	1 1尾80g程度
			2 骨、頭、内臓を除去したもの。
			3 冷凍可
H-24	秋刀魚開き	枚	1 1切れ120g程度
			2 開き
			3 内臓を除去し乾燥させたもの。
H-25	ししゃも	尾	1 1尾25g程度
			2 ラウンド
			3 生干し
			4 カラフトししゃも

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-26	辛子明太子	個	1 ほぐしたもの。
			2 内容量300g程度
			3 チューブ入り
			4 冷凍可
H-27	いくら	kg	1 鮭又は鱒の成熟卵をほぐしたもの。
			2 塩漬け
			3 着色不可
			4 生食用
			5 冷凍可
H-28	うに	kg	1 生うに
			2 生殖巣のみ使用
			3 生食用
			4 冷凍可
H-29	鱒切身	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 冷凍可
H-30	鱒	尾	1 1尾4kg程度
			2 ラウンド
			3 養殖可
H-31	刺身用鱒	kg	1 血合いを抜き柵取りしたもの。
			2 生食用
			3 冷凍可
H-32	鱒フィレ	枚	1 1枚70g程度
			2 フィレ
			3 真鱒又は同等以上のもの。
			4 冷凍可
H-33	かじき切身	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 メカジキ
			4 冷凍可
H-34	刺身用鱒	kg	1 柵取りしたもの。
			2 生食用
			3 冷凍可
H-35	ねぎとろ	kg	1 鮪中落ち部をペースト状にしたもの。
			2 生食用
			3 500g単位で納品可能なもの。
			4 冷凍可

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-36	刺身用サーモン	kg	1 柵取りしたもの。
			2 生食用
			3 柵ごと真空パックされたもの。
			4 冷凍可
H-37	あさり	kg	1 1粒10g程度
			2 殻付き
			3 冷凍可
H-38	あさりむき身	kg	1 1個2g程度
			2 ボイル済み
			3 IQF
			4 冷凍品
H-39	しじみ	kg	1 1個5g程度
			2 殻付き
			3 冷凍可
H-40	はまぐり	kg	1 1個50g程度
			2 殻付き
			3 冷凍可
H-41	ほたるいか	kg	1 1杯10g程度
			2 冷凍可
H-42	花いか	kg	1 ボイル済み
			2 IQF
			3 冷凍品
H-43	帆立むき身	kg	1 1個30g程度
			2 ボイル済み
			3 IQF
			4 冷凍品
H-44	帆立貝柱	kg	1 1個25g程度
			2 生食用
			3 冷凍可
H-45	刺身用いか	kg	1 内臓、足、皮を除去したもの。
			2 幅3mmにスライスしたもの。
			3 生食用
			4 こういか又は同等以上のもの。
			5 冷凍可
H-46	いか	kg	1 1杯300g程度
			2 するめいか又はあかいか

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-47	ロールいか	kg	1 内臓、足、皮を除去したもの。
			2 1枚1kg程度
			3 紫いか使用
			4 冷凍可
H-48	いか塩辛	kg	1 するめいか使用
			2 冷凍可
H-49	有頭えび	kg	1 1尾50g程度
			2 ブラックタイガー
			3 冷凍可
H-50	無頭えび	kg	1 1尾30g程度
			2 ブラックタイガー
			3 冷凍品
H-51	伸ばしえび	kg	1 サイズ8/12
			2 殻無し
			3 ブラックタイガー
			4 冷凍品
H-52	刺身用甘えび	kg	1 1尾7g程度
			2 殻無し
			3 生食用
			4 冷凍可
H-53	むきえび	袋	1 内容量1kg (NET600g)
			2 サイズ3L
			3 IQF
			4 バナメイえび使用
			5 袋入り
			6 冷凍品
H-54	刺身用ぼたんえび	kg	1 1尾40g程度
			2 有頭、殻無し
			3 生食用
			4 冷凍可
H-55	タラバ蟹むき身	kg	1 1本100g程度
			2 ボイル済み
			3 タラバ蟹足使用
			4 冷凍可
H-56	たこ	kg	1 真たこ足部
			2 ボイル済み
			3 冷凍品

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-57	たこスライス	kg	1 真たこ足部を幅2mmにスライスしたもの。
			2 ボイル済み
			3 冷凍可
H-58	しらす干し	kg	1 鰯類の稚魚を使用したもの。
			2 体長2cm以内で大きさの揃っているもの。
			3 干した後、水分量が7割程度のもの。
			4 冷凍可
H-59	煮干し	kg	1 かたくち鰯を使用したもの。
			2 ラウンド形状7cm程度
			3 乾燥良好なもの。
H-60	ちりめんじゃこ	kg	1 かたくち鰯を使用したもの。
			2 体長2cm以内で大きさの揃っているもの。
			3 干した後、水分量が5割以下のもの。
			4 冷凍可
H-61	花かつお	袋	1 内容量500g
			2 鰹節を削ったもの。
			3 気密包装されているもの。
			4 乾燥良好なもの。
H-62	糸がき	袋	1 内容量100g
			2 鰹節を削った糸状のもの。
			3 気密包装されているもの。
			4 乾燥良好なもの。
H-63	塩くらげ	kg	食用くらげの足を除去し塩蔵したもの。
H-64	かまぼこ	個	1 1個200g程度
			2 白身魚のすり身を使用したもの。
			3 板付き
			4 紅かまぼこ
H-65	笹かまぼこ	kg	1 1枚60g程度
			2 蒸し後、素焼きにしたもの。
			3 着色不可
H-66	かに風味かまぼこ	kg	1 1本11g程度
			2 白身魚のすり身を使用したもの。
			3 香料、色素を加え、かに肉の食感にしたもの。
			4 冷凍可
H-67	魚肉ソーセージ	個	1 1本65g程度
			2 魚肉のすり身を使用したもの。

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-68	竹輪	kg	1 1本30g程度
			2 魚肉のすり身を使用したもの。
H-69	さつま揚げ	kg	1 1枚30g程度
			2 魚肉のすり身を揚げたもの。
			3 冷凍可
H-70	いわしつみれ	袋	1 鰯のすり身をつみれ状にしたもの。
			2 1袋約70個入り
			3 冷凍品
H-71	なると巻き	個	1 1本150g程度
			2 魚肉のすり身を使用したもの。
H-72	はんぺん	枚	1 1枚60g程度
			2 魚肉のすり身、卵白、山芋を使用したもの。
			3 冷凍可
H-73	シーフードミックス	kg	1 いか、むきえび、あさりを使用したもの。
			2 I Q F
			3 冷凍品
H-74	秋刀魚蒲焼缶	缶	1 内容量1.8kg程度
			2 固形量1.4kg程度
			3 T2K缶
H-75	鯖味噌煮缶	缶	1 内容量1.8kg程度
			2 固形量1.4kg程度
			3 T2K缶
H-76	ツナ缶	缶	1 内容量70g
			2 まぐろ油漬(フレーク)
			3 アルミトップ缶
H-77	鮭ほぐし身	kg	1 真鮭の身をほぐしたもの。
			2 可食小骨入り
			3 冷凍品
H-78	鮭フレーク	kg	1 鮭の身をほぐしたもの。
			2 低塩調理済み
			3 冷凍可
H-79	舌平目切身	枚	1 1切100g程度
			2 骨皮なし
			3 結着タイプ
			4 冷凍可

H 魚介類及びその製品

	品名	単位	規格
H-80	鮭切身（骨なし）	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-81	鯖切身（朝）	枚	1 1切60g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可

I 獣鳥肉類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 2 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 3 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 4 カビや腐敗のないもの。
- 5 変色、変形、異臭のないもの。
- 6 砕けがなく、形、大きさが揃っているもの。
- 7 固有の光沢と香味を有するもの。
- 8 賞味期限が表示されているもの。
- 9 冷凍品については、十分に凍結し、冷凍焼けを認めないもの。
- 10 良質なもの。
- 11 部位は股、背、肩、胸、手羽等で、四肢、内臓等を含まず、脂身は20%未満とする。
- 12 肉は赤褐色及び薄紅色で、脂身は白色であるもの。
- 13 適度な硬さと弾力を有するもの。
- 14 新鮮な特有の香りを持ち、異臭を認めないもの。
- 15 屠殺後、十分に熟成されているもの。
- 16 牛肉共通規格
 - (1) 4～6歳の肥育牛
 - (2) オーストラリア産を基準とし、国産を納入する場合は別に示す。
- 17 豚肉共通規格
 - (1) 6～7ヶ月齢の肥育豚
 - (2) アメリカ、カナダ産の中型種肉を基準とし、国産を納入する場合は別に示す。
- 18 鶏肉共通規格
 - (1) 羽毛等を取り除いたブロイラー。
 - (2) 3ヶ月齢の若鶏
 - (3) ブラジル産の冷凍品を基準とし、国産を納入する場合は別に示す。
- 19 加工品共通規格

肉の種類を明記したもの。

	品名	単位	規格
I-1	牛もも肉ブロック	kg	1 ブロック状のもの。
			2 冷凍不可
I-2	牛ステーキ肉 ブロックA	kg	1 リブローズ
			2 オーストラリア産又はアメリカ産
			3 冷凍不可

I 獣鳥肉類及びその製品

	品名	単位	規格
I-3	牛ステーキ肉 ブロックB	kg	1 サーロイン
			2 国産黒毛和牛
			3 A-4ランク
			4 冷凍不可
I-4	牛ステーキ肉 ブロックC	kg	1 ヒレ
			2 オーストラリア産又はアメリカ産
			3 冷凍不可
I-5	牛もも肉スライス	kg	1 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-6	牛バラ肉スライス	kg	1 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-7	牛カルビ肉	kg	1 厚さ4mm程度
			2 1枚20g程度
			3 焼肉用
			4 冷凍可
I-8	ローストビーフ	kg	1 牛もも肉使用
			2 500g程度ブロック状
			3 調理済み
			4 冷凍可
I-9	牛もも肉角切り	kg	1 2cm角にカットしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-10	牛挽肉	kg	1 牛もも肉を粗挽きにしたもの。
			2 100g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-11	鶏チューリップ	kg	1 1本45g程度
			2 手羽中
			3 冷凍可
I-12	鶏もも肉	kg	1 サイズ220-240g
			2 2kg単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-13	鶏骨付きもも肉	kg	1 1本240g程度
			2 冷凍可
I-14	鶏手羽元肉	kg	1 1本50g程度
			2 冷凍可

I 獣鳥肉類及びその製品

	品名	単位	規格
I-15	鶏手羽先肉	kg	1 1本60g程度
			2 冷凍可
I-16	鶏ささみ肉	kg	1 1本40g程度
			2 冷凍可
I-17	鶏挽肉	kg	1 鶏もも肉を粗挽きにしたもの。
			2 100g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-18	鶏ガラ	kg	1 頭部、足を除去したもの。
			2 冷凍可
I-19	ほぐし鶏	kg	1 鶏胸肉を使用したもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-20	豚肩ロース肉ブロック	kg	1 ブロック状のもの。
			2 冷凍可
I-21	豚背ロース肉	枚	1 1枚150g程度
			2 厚さ15mm程度
			3 脂肪分25%以下
			4 冷凍可
I-22	豚ロース肉 (一口かつ用)	kg	1 1枚40g程度
			2 厚さ10mm程度
			3 冷凍可
I-23	豚ヒレ肉 (一口かつ用)	kg	1 1枚40g程度
			2 厚さ10mm程度
			3 冷凍可
I-24	豚ロース肉スライス	kg	1 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-25	豚バラ肉ブロック	kg	1 ブロック状のもの。
			2 冷凍不可
I-26	豚バラ肉スライス	kg	1 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-27	豚もも肉角切り	kg	1 2cm角にカットしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可

I 獣鳥肉類及びその製品

	品名	単位	規格
I-28	豚もも肉スライス	kg	1 厚さ2mm程度にスライスしたもの。
			2 500g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-29	豚トロ	kg	1 厚さ4mm程度
			2 1枚15g程度
			3 焼肉用
			4 冷凍可
I-30	豚挽肉	kg	1 豚もも肉を粗挽きにしたもの。
			2 100g単位で納品可能なもの。
			3 冷凍可
I-31	豚レバー	kg	1 厚さ4mm程度
			2 1枚20g程度
			3 焼肉用
			4 冷凍可
I-32	豚骨	kg	1 ゲンコツ部位
			2 冷凍可
I-33	豚ホルモン	kg	1 幅3cm程度にカットされたもの。
			2 マルチョウ
			3 冷凍可
I-34	チャーシュー	kg	1 醤油味で調味されたもの。
			2 豚バラ肉を使用したもの。
			3 ブロック状
			4 冷凍可
I-35	豚ベーコンスライス	kg	1 1枚20g程度
			2 厚さ3mm程度
			3 100g単位で納品可能なもの。
			4 冷凍可
I-36	生ハム	kg	1 厚さ1mm程度にスライスしたもの。
			2 塩漬後、低温燻製したもの。
			3 冷凍可
I-37	ロースハム	kg	1 1枚15g程度
			2 厚さ3mm程度
			3 100g単位で納品可能なもの。
			4 冷凍可

I 獣鳥肉類及びその製品

	品名	単位	規格
I-38	プレスハム	kg	1 1枚15g程度
			2 厚さ3mm程度
			3 豚肉に牛、馬、羊の肉をまぜたハム
			4 100g単位で納品可能なもの。
			5 冷凍可
I-39	鴨肉	kg	1 200g程度ブロック状
			2 合鴨肉
			3 冷凍可
I-40	ハムステーキ	枚	1 1枚50g程度
			2 厚さ5mm程度
			3 調理済み
			4 冷凍可
I-41	粗挽きソーセージ	kg	1 1本20g程度
			2 羊腸使用
			3 冷凍可
I-42	牛すじ肉	kg	1 臄
			2 冷凍可
I-43	冷凍ハンバーグ	個	1個120g程度
I-44	鶏つくね	袋	1 鶏挽肉をつくね状にしたもの。
			2 1袋約25個入り
			3 冷凍品
I-45	焼鳥缶	缶	1 内容量1.8kg程度
			2 固形量1.2kg程度
			3 T2K缶
I-46	牛ステーキ肉(もも)	枚	1 1枚140g程度
			2 厚さ15mm程度
I-47	鶏胸肉スライス	kg	1枚70g程度
I-48	牛ホルモン	kg	1 マルチョウ
			2 カット済幅3cm程度
			3 冷凍可

J 卵類及びその製品

共通事項

- 1 卵の殻の表面は、ザラザラとして光沢がないもの。
- 2 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 3 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 4 清潔にして、不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 5 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 6 変色、変形がないもの。
- 7 砕けがなく、形、大きさが揃っているもの。
- 8 製品については、賞味期限を表示し、製造出荷直後のものであるもの。
- 9 冷凍品については、十分に凍結し、冷凍焼けを認めないもの。

	品 名	単位	規 格
J-1	うずら卵	kg	1 1個10g程度
			2 全卵
J-2	うずら卵水煮缶	缶	1 1個8g程度
			2 内容量1缶55個程度入り
			3 2号缶
J-3	鶏卵	kg	1 Mサイズ
			2 全卵
J-4	玉子豆腐	個	1 1個80g程度
			2 出汁たれ付き
			3 スプーン付き
J-5	温泉玉子	kg	1 Mサイズ
			2 全卵
J-6	茶碗蒸し	個	1 1個100g程度
			2 種類は別に示す。
			3 スプーン付き
			4 1個単位で納品可能なもの。
J-7	冷凍錦糸玉子	kg	1 薄焼き玉子を錦糸状にしたもの。
			2 冷凍品
J-8	厚焼き玉子	個	1 内容量500g
			2 冷凍品
J-9	冷凍目玉焼き	袋	1 1袋10個入り
			2 1個35g程度
			3 袋入り
J-10	スクランブルエッグ	kg	冷凍品

K 乳類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 2 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 3 清潔にして、不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 4 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 5 変色、変形がないもの。
- 6 砕けがないもの。
- 7 固有の光沢、粘り、弾力、香味を有するもの。
- 8 製品については、賞味期限を表示し、製造出荷直後のものであるもの。
- 9 冷凍品については、十分に凍結し、冷凍焼けを認めないもの。

	品名	単位	規格
K-1	牛乳A	本	1 内容量200ml
			2 生乳100%
			3 乳脂肪分3.5%以上
			4 製造後2日以内のもの。
			5 紙パック容器
			6 ストロー付き
K-2	牛乳B	本	1 内容量1L
			2 生乳100%
			3 乳脂肪分3.5%以上
			4 製造後2日以内のもの。
			5 紙パック容器
K-3	生クリーム	本	1 内容量200ml
			2 純脂肪40.0%以上
			3 製造後2日以内のもの。
			4 紙パック容器
K-4	アイスクリーム	個	1 内容量90ml程度
			2 バニラ味
			3 カップ容器
			4 スプーン付き
K-5	コーヒー乳飲料	本	1 内容量200ml
			2 乳脂肪分1.2%程度
			3 製造後2日以内のもの。
			4 紙パック容器
			5 ストロー付き

K 乳類及びその製品

	品名	単位	規格
K-6	プレーンヨーグルト	個	1 内容量400ml程度
			2 糖分無添加のもの。
			3 製造後2日以内のもの。
K-7	ヨーグルト	個	1 内容量100ml以上
			2 カルシウム130mg以上配合
			3 シロタ株配合
			4 プレーン味
			5 製造後2日以内のもの。
			6 1個単位で納品可能なもの。
			7 スプーン付き
K-8	乳酸菌飲料	本	1 内容量80ml程度
			2 乳酸菌シロタ株使用
			3 製造後2日以内のもの。
			4 1本単位で納品可能なもの。
K-9	飲むヨーグルトA	本	1 内容量110ml程度
			2 カルシウム120mg以上配合
			3 製造後2日以内のもの。
K-10	飲むヨーグルトB	本	1 内容量900ml以上
			2 製造後2日以内のもの。
K-11	スライスチーズ	袋	1 1袋12枚入り
			2 1枚15g程度
			3 プロセスチーズをスライスしたもの。
			4 袋入り
K-12	ピザ用チーズ	kg	1 ナチュラルチーズをフレーク状にしたもの。
			2 冷凍可
K-13	粉チーズ	本	1 内容量80g程度
			2 パルメザンチーズを粉末状にしたもの。
K-14	はっ酵乳	本	1 内容量125ml程度
			2 種類は別に示す。
			3 カルシウム650mg以上配合
			4 1本単位で納品可能なもの。
			5 ストロー付き
K-15	プロビオヨーグルト	個	1 内容量110ml程度
			2 LG21又はR1同等以上
			3 製造後2日以内のもの。
			4 1個単位で納品可能なもの。
			5 スプーン付き

L 野菜類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 2 収穫後、日時の経過が極めて少ないもの。
- 3 熟成品で、未熟または過熟でないもの。
- 4 肉厚で、とうまたはすの入りがないもの。
- 5 土、砂等が除かれ、清潔であるもの。
- 6 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 7 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 8 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 9 変色、変形がないもの。
- 10 砕け、傷、折れがないこと。
- 11 形が整い、大きさ、太さが揃っているもの。
- 12 固有の色、光沢、弾力、香味を有するもの。
- 13 最良の収穫時期に収穫された良質品であるもの。
- 14 葉菜類については柔らかすぎず、堅すぎず、根部を除いた水々しいもの。
- 15 冷凍品については、上記各号に適合した素材を下茹でし急速冷凍したもので、十分に凍結し、冷凍焼けを認めないもの。

	品名	単位	規格
L-1	七草セット	kg	1 1セット100g程度
			2 春の七草を詰めたもの。
L-2	南瓜	kg	1 1玉1～1.5kg程度
			2 良く成熟し甘み、風味共に良好なもの。
L-3	冷凍南瓜	kg	1 乱切り状
			2 I Q F
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-4	小松菜	kg	1 1株40g程度
			2 葉が柔らかいもの。
			3 土を除去したもの。
L-5	水菜	kg	1 葉が柔らかいもの。
			2 フィルム包装されているもの。
L-6	大葉	枚	1 変色してないもの。
			2 葉が傷んでないもの。
L-7	春菊	kg	1 1本20g程度
			2 土を除去したもの。
L-8	貝割れ大根	kg	1 長さ12cm程度
			2 容器入り

L 野菜類及びその製品

	品名	単位	規格
L-9	スプラウト	kg	1 貝割れ系のもの。
			2 長さ12cm程度
			3 容器入り
L-10	青梗菜	kg	1 1株100g程度
			2 葉が柔らかいもの。
			3 土を除去したもの。
L-11	冷凍青梗菜	kg	1 5cm程度にカットされているもの。
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-12	にら	kg	1 葉が柔らかいもの。
			2 長さ30cm程度
L-13	人参	kg	1 1本200g程度
			2 土を除去したもの。
L-14	シャトーキャロット	kg	1 1個10g程度
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-15	パセリ	kg	1 緑色が鮮明なもの。
			2 特有の香りが強いもの。
L-16	クレソン	kg	1 1本20cm程度
			2 柔らかい新芽
L-17	ブロッコリー	kg	1 1株250g程度
			2 緑色が鮮明で、蕾みのしまったもの。
L-18	冷凍ブロッコリー	kg	1 1個10g程度
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-19	冷凍野菜ミックスA	kg	1 ブロッコリー、カリフラワー、人参入り
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-20	菜の花	kg	1 花茎、蕾、葉部分
			2 開花直前のもの。
			3 食用
L-21	ほうれん草	kg	1 1株30g程度
			2 葉が柔らかいもの。
			3 土を除去したもの。
L-22	冷凍ほうれん草	kg	1 5cm程度にカットされているもの。
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。

L 野菜類及びその製品

	品名	単位	規格
L-23	糸三つ葉	kg	1 1本20cm程度
			2 葉の柔らかいもの。
L-24	グリーンアスパラガス	kg	1本20g程度
L-25	アスパラガス缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量240g程度
			3 水煮
			4 4号缶
L-26	さやいんげん	kg	1 1本8g程度
			2 1本10cm程度
L-27	冷凍さやいんげん	kg	1 5cm程度にカットされているもの。
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-28	うど	kg	1 長さ50cm程度
			2 白色部分の多い若うど
L-29	さやえんどう	kg	1 1枚3g程度
			2 きぬさや種
L-30	冷凍さやえんどう	kg	1 1枚3g程度
			2 IQF
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-31	ズッキーニ	kg	1 1本20cm程度
			2 濃緑色のもの。
L-32	オクラ	kg	1 1本10g程度
			2 緑色が鮮明なもの。
L-33	冷凍オクラ	kg	1 1本10g程度
			2 IQF
			3 ホール状(刻み不可)
			4 500g単位で納品可能なもの。
L-34	かぶ	kg	1 1個90g程度
			2 重量に葉、茎部分は含まない
L-35	カリフラワー	kg	1 1株600g程度
			2 白色が鮮明で、蕾みのしまったもの。
L-36	キャベツ	kg	1 1玉1kg程度
			2 外葉を除いた、実のしまったもの。
L-37	紫キャベツ	kg	1 1玉800g程度
			2 外葉を除いた、実のしまったもの。
L-38	胡瓜	kg	1 1本100g程度
			2 表面の棘が硬く、曲がりの少ないもの。

L 野菜類及びその製品

	品名	単位	規格
L-39	にがうり	kg	1 1本200g程度
			2 1本30cm程度
L-40	アボカド	kg	1 1個200g程度
			2 鮮度が高く、硬いもの。
L-41	ごぼう	kg	1 1本70cm程度
			2 土を除去した割れないもの。
L-42	ささがきごぼう	kg	1 ごぼうをささがきにしたもの。
			2 白色で変色がないもの。
			3 納品時水に浸してあるもの。
L-43	ししとう	kg	1 1個7g程度
			2 緑色が鮮明なもの。
L-44	根生姜	kg	1 1個100g程度
			2 辛みの強いもの。
L-45	セロリ	kg	1 1本130g程度
			2 1本50cm程度
			3 繊維の柔らかい白色部の多いもの。
L-46	大根	kg	1 1本1kg程度
			2 青首大根
L-47	冷凍大根おろし	kg	1 青首大根使用
			2 500g単位で納品可能なもの。
L-48	切干大根	kg	1 無着色
			2 乾燥良好なもの。
L-49	たけのこ水煮	kg	1 1個200g程度
			2 たけのこの不可食部を除いたもの。
			3 真空パック入り
L-50	冷凍野菜ミックスB	kg	1 ごぼう、蓮根、人参、里芋入り
			2 乱切り状
			3 IQF
			4 500g単位で納品可能なもの。
L-51	味付けメンマ	kg	1 たけのこを使用したもの。
			2 醤油、ラー油で調味済のもの。
L-52	玉葱	kg	1 1個200g程度
			2 発芽のない、土を除去したもの。
L-53	赤玉葱	kg	1 1個200g程度
			2 発芽のない、土を除去したもの。

L 野菜類及びその製品

	品名	単位	規格
L-54	サラダ菜	kg	1 1株100g程度
			2 葉の柔らかいもの。
L-55	レタス	kg	1 1玉400g程度
			2 巻きの軽い結球レタス
			3 芯の白いもの。
			4 フィルム包装されているもの。
L-56	サニーレタス	kg	1 1株300g程度
			2 株全体がふんわりしているもの。
			3 葉に張りがあり柔らかいもの。
			4 変色していないもの。
L-57	プチトマト	kg	1 1個10g程度
			2 実に張りがあるもの。
L-58	ホールコーン缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量250g程度
			3 スイートコーン使用
			4 4号缶
L-59	ヤングコーン缶	缶	1 内容量540g程度
			2 固形量270g程度
			3 1個10g程度
			4 3号缶
L-60	トマト	kg	1 1個200g程度
			2 実に張りがあるもの。
L-61	ホールトマト缶	缶	1 内容量2.5kg程度
			2 1号缶
L-62	茄子	kg	1 1個80g程度
			2 長卵形茄子
L-63	にんにく	kg	1 1塊50g程度
			2 発芽のないもの。
L-64	にんにくの芽	kg	1 1本15g程度
			2 茎部のみ
L-65	おろしにんにく	個	1 内容量1kg
			2 プラスチック容器入り
L-66	おろし生姜	個	1 内容量1kg
			2 プラスチック容器入り
L-67	長葱	kg	1 1本100g程度
			2 白色部30cm以上のもの。

L 野菜類及びその製品

	品名	単位	規格
L-68	万能葱	kg	1 1本1.5g程度
			2 軟白部の太さが0.5cm以上のもの。
			3 被害葉、落葉を除いたもの。
L-69	白菜	kg	1 1株2kg程度
			2 土を除去したもの。
			3 被害葉、落葉を除いたもの。
L-70	蓮根	kg	1 1節180g程度
			2 土を除去したもの。
L-71	ピーマン	kg	1 1個40g程度
			2 緑色が均一で濃くつやのあるもの。
L-72	赤パプリカ	kg	1 1個100g程度
			2 赤色が均一で濃くつやのあるもの。
L-73	黄パプリカ	kg	1 1個100g程度
			2 黄色が均一で濃くつやのあるもの。
L-74	ふき水煮	袋	1 内容量1kg
			2 5cm程度にカットされているもの。
			3 袋入り
L-75	みょうが	kg	1 1個20g程度
			2 ふっくらと丸みを帯びたもの。
L-76	もやし	kg	緑豆もやし
L-77	山菜水煮	袋	1 内容量1kg
			2 わらび、いもづる等を含んだもの。
			3 袋入り
L-78	蓮根水煮スライス	袋	1 内容量1kg
			2 2m程度にスライスされているもの。
			3 袋入り
L-79	切り人参	kg	1 5cm程度の細切り状
			2 袋又は容器入り
L-80	切りごぼう	kg	1 5cm程度の細切り状
			2 袋又は容器入り
			3 納品時水に浸してあるもの。
L-81	パクチー	kg	1 鮮度が高く、葉がしおれていないもの。
			2 フィルム包装されているもの。
L-82	セリ	kg	1 鮮度が高く、葉がしおれていないもの。
			2 フィルム包装されているもの。

M 果実類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 2 熟成品で、未熟または過熟でないもの。
- 3 肉厚で、重量感があるもの。
- 4 土、砂等が除かれ、清潔であるもの。
- 5 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 6 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 7 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 8 変色、変形がないもの。
- 9 砕け、傷、折れがないもの。
- 10 形が整い、大きさ、太さが揃っているもの。
- 11 固有の色、光沢、弾力、香味を有するもの。
- 12 最良の収穫時期に収穫出荷された良質品であるもの。
- 13 製品については、賞味期限を表示し、製造出荷直後のものであるもの。

	品名	単位	規格
M-1	伊予柑	kg	1 1個250g程度
			2 皮が薄く酸味の少ないもの。
M-2	みかん	kg	1 1個100g程度
			2 皮が薄く酸味の少ないもの。
			3 温州みかん
M-3	白桃缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量250g程度
			3 形状2つ割
			4 4号缶
M-4	みかん缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量240g程度
			3 形状全果粒
			4 4号缶
M-5	洋梨缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量250g程度
			3 形状2つ割
			4 4号缶
M-6	パイ缶	缶	1 内容量560g程度
			2 固形量340g程度
			3 形状輪切り
			4 3号缶

M 果実類及びその製品

	品名	単位	規格
M-7	オレンジ	kg	1 1個200g程度
			2 皮が薄く酸味の少ないもの。
			3 バレンシアオレンジ
M-8	グレープフルーツ	kg	1 1個400g程度
			2 皮が薄いもの。
M-9	甘夏柑	kg	1 1個350g程度
			2 皮が薄く酸味の少ないもの。
M-10	はっさく	kg	1 1個250g程度
			2 皮が薄く酸味の少ないもの。
M-11	ゆず	kg	1 1個100g程度
			2 皮がしっかりしているもの。
M-12	レモン	kg	1 1個100g程度
			2 皮がしっかりしているもの。
M-13	レモン汁	個	1 内容量70ml程度
			2 濃縮還元レモン果汁100%
			3 プラスチックボトル容器入り
M-14	苺	kg	1 1粒15g程度
			2 中粒
			3 紅色が濃く、実に張りのあるもの。
M-15	アメリカンチェリー	kg	1 1粒13g程度
			2 赤紫色が濃く、実に張りのあるもの。
M-16	柿	kg	1 1個170g程度
			2 甘柿
M-17	キウイフルーツ	kg	1 1個100g程度
			2 皮が薄く酸味の少ないもの。
M-18	西瓜	kg	1 1玉3kg程度
			2 赤肉種
M-19	梨	kg	1 1個300g程度
			2 日本梨
M-20	バナナ	kg	1 1本150g程度
			2 変色がなく、緑色部の少ないもの。
M-21	巨峰	kg	1 1房350g程度
			2 1粒15g程度
			3 粒の大きさが均等で密集したもの。
M-22	デラウェア	kg	1 1房120g程度
			2 1粒1.5g程度
			3 粒の大きさが均等で密集したもの。

M 果実類及びその製品

	品名	単位	規格
M-23	プリンスメロン	kg	1 1玉650g程度
			2 皮が薄いもの。
M-24	アンデスメロン	kg	1 1玉1.3kg程度
			2 皮が薄いもの。
M-25	桃	kg	1 1個200g程度
			2 薄紅色が鮮明で、弾力のあるもの。
M-26	りんご	kg	1 1個250g程度
			2 表皮に張りがあり滑らかなつやのあるもの。
M-27	さくらんぼ	kg	1 1粒5g程度
			2 赤紫色が濃く、実に張りのあるもの。
M-28	ナチュラルカクテル缶	缶	1 内容量3kg程度
			2 固形量1.8kg程度
			3 黄桃、梨、パイナップル等を含んだもの。
			4 1号缶

N きのご類及びその製品

共通事項

- 1 新鮮にして、保管状態良好であるもの。
- 2 収穫後、日時の経過が極めて少ないもの。
- 3 熟成品で、未熟または過熟でないもの。
- 4 土、砂等が除かれ、清潔であるもの。
- 5 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 6 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 7 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 8 変色、変形がないもの。
- 9 砕け、傷、折れがないもの。
- 10 形が整い、大きさ、太さが揃っているもの。
- 11 固有の色、光沢、弾力、香味を有するもの。
- 12 最良の収穫時期に収穫された良質品であるもの。
- 13 製品については、賞味期限を表示し、製造出荷直後のものであるもの。

	品名	単位	規格
N-1	えのき茸	kg	1 1株100g程度
			2 包装されているもの。
N-2	乾燥きくらげ	袋	1 内容量100g
			2 袋入り
			3 黒きくらげ
			4 乾燥良好なもの。
N-3	生椎茸	kg	1 1個15g程度
			2 容器入り
N-4	乾燥椎茸	袋	1 内容量500g
			2 いしづきを除去したもの。
			3 袋入り
			4 乾燥良好なもの。
N-5	本しめじ	kg	1 1株120g程度
			2 包装されているもの。
N-6	なめこ	袋	1 内容量100g
			2 水煮
			3 袋入り
N-7	まいたけ	kg	1 1株100g程度
			2 容器入り
N-8	エリンギ	kg	1 1本40g程度
			2 容器入り
N-9	マッシュルーム	kg	1 1個10g程度
			2 容器入り

N きのご類及びその製品

N-10	なめこ缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量250g程度
			3 水煮
			4 4号缶
N-11	マッシュルーム缶	缶	1 内容量425g程度
			2 固形量250g程度
			3 水煮
			4 4号缶

○ 海藻類及びその製品

共通事項

- 1 生ものについては、新鮮で収穫直後のものであるもの。
- 2 乾燥品については、乾燥状態良好のものであるもの。
- 3 保管状態が良好であるもの。
- 4 柔らかすぎず、堅すぎず、肉厚で弾力に富み、色濃く、固有の光沢、香味を有するもの。
- 5 土、砂等が除かれ、清潔であるもの。
- 6 不純物、異物、雑物、病害虫の混入を認めないもの。
- 7 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 8 変色、変形がないもの。
- 9 色、形、大きさ、太さが揃っているもの。
- 10 砕け、傷、折れがないもの。
- 11 最良の収穫時期に収穫された良質品であるもの。
- 12 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 13 製品については賞味期限を表示し、製造出荷直後のものであるもの。

	品名	単位	規格
O-1	青のり粉	個	1 内容量10g
			2 袋、瓶又はプラスチック容器入り
			3 乾燥良好なもの。
O-2	刻みのり	袋	1 内容量100g
			2 チャック付き袋入り
			3 乾燥良好なもの。
O-3	味付けのり	袋	1 内容量5枚入り
			2 サイズ12切
			3 袋個装
			4 乾燥良好なもの。
O-4	昆布	kg	1 北海道産2等合格品
			2 だし用
			3 乾燥良好なもの。
O-5	ところてん	個	1 内容量200g以上
			2 たれ、辛子、青のり、開封器具ホーク付
			3 パック入り
O-6	ひじき	袋	1 内容量500g
			2 芽ひじき
			3 チャック付き袋入り
			4 乾燥良好なもの。
O-7	のり佃煮	個	1 内容量7g程度
			2 個装

○ 海藻類及びその製品

	品名	単位	規格
○-8	もずく	袋	1 内容量500g
			2 生もずく
			3 袋入り
○-9	海藻サラダ	袋	1 内容量100g
			2 袋入り
○-10	乾燥若布	袋	1 内容量200g
			2 カット若布
			3 チャック付き袋入り
			4 乾燥良好なもの。
○-11	焼きのり	袋	1 内容量5枚入り
			2 サイズ8切
			3 袋個装
			4 乾燥良好なもの。

P 嗜好飲料及びその製品

共通事項

- 1 保管状態良好であるもの。
- 2 賞味期限表示とし、製造出荷直後のものであるもの。
- 3 清潔であるもの。
- 4 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 5 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 6 変色、変形、変質がないもの。
- 7 砕け、折れ、漏れがないもの。
- 8 良質の素材を使用したものであるもの。

	品名	単位	規格
P-1	煎茶	袋	1 内容量 2g程度
			2 ティーバッグタイプ
P-2	玄米茶	袋	1 内容量 2g程度
			2 ティーバッグタイプ
P-3	麦茶	袋	1 内容量 9g程度
			2 ティーバッグタイプ
			3 冷水用
P-4	オレンジジュースA	本	1 内容量 1L程度
			2 果汁 100%
			3 紙又はペット容器
P-5	りんごジュース	本	1 内容量 1L程度
			2 果汁 100%
			3 紙又はペット容器
P-6	粉末スポーツ飲料	袋	1 内容量 7.5g程度
			2 1L用
			3 袋入り
P-7	ゼリー飲料C	個	1 内容量 180g程度
			2 スパウトパック
			3 マルチビタミン
			4 V. A 770～1367 μ g配合
			5 V. B ₁ 1.2mg以上配合
			6 V. B ₂ 1.4mg以上配合
			7 V. C 100mg以上配合
P-8	ゼリー飲料D	個	1 内容量 180g程度
			2 スパウトパック
			3 マルチミネラル
			4 鉄 2.3mg以上配合
			5 カルシウム 227mg以上配合

P 嗜好飲料及びその製品

	品名	単位	規格
P-9	アミノ酸飲料A	本	1 内容量550ml程度
			2 アセロラ味
			3 ペットボトル
P-10	アミノ酸飲料B	本	1 内容量550ml程度
			2 マスカット味
			3 ペットボトル
P-11	スポーツ飲料C	本	1 内容量500ml程度
			2 レモン味
			3 ペットボトル
P-12	クエン酸飲料	本	1 内容量900ml程度
			2 濃縮タイプ
			3 希釈倍率20~30倍
			4 ペットボトル
P-13	スポーツ飲料F	本	1 内容量500ml程度
			2 プレーン味
			3 ペットボトル
P-14	野菜ジュースA	本	1 内容量200ml
			2 V.A370~1300 μ g配合
			3 賞味期限180日以上
			4 ストロー付き
			5 紙パック
P-15	緑茶	本	1 内容量500ml程度
			2 ペットボトル
P-16	野菜ジュースB	本	1 内容量200ml
			2 V.B ₁ 1.2mg配合
			3 V.B ₂ 1.4mg配合
			4 賞味期限180日以上
			5 ストロー付き
			6 紙パック
P-17	ビタミン飲料	本	1 内容量120ml
			2 V.C120mg以上配合
			3 炭酸
			4 瓶入

Q 調味料及びその製品

共通事項

- 1 保管状態良好であるもの。
- 2 清潔であるもの。
- 3 異物混入がないもの。
- 4 異味異臭がないもの。
- 5 カビ、腐敗がないもの。
- 6 漏れがないもの。
- 7 変色、変形、変質がないもの。
- 8 折れ、砕けがないもの。
- 9 固有の味、香り、光沢を有するもの。
- 10 容器や包装に、傷、ひび、割れ、錆、破損等がないもの。
- 11 製造年月日を表示し、出荷後賞味期限が3ヶ月以上のもの。

	品名	単位	規格
Q-1	調理用酒	本	1 内容量1.8L程度
			2 酒税法上酒類に含まれないもの。
Q-2	調理用赤ワイン	本	1 内容量1.8L程度
			2 酒税法上酒類に含まれないもの。
Q-3	調理用白ワイン	本	1 内容量1.8L程度
			2 酒税法上酒類に含まれないもの。
Q-4	みりん風調味料	本	1 内容量1.8L程度
			2 酒税法上酒類に含まれないもの。
Q-5	食塩	kg	1 塩化ナトリウム含有40/100以上の固形物
			2 食用
Q-6	食卓塩	本	1 内容量100g程度
			2 塩化ナトリウム含有40/100以上の固形物
			3 食用
			4 瓶入り
Q-7	ハーブソルト	個	1 内容量50g程度
			2 オレガノ、セージ、バジル、パセリ等配合
Q-8	焼きそばソース	個	内容量1kg程度
Q-9	濃口醤油	本	内容量1.8L程度
Q-10	ローストビーフソース	本	1 内容量1L程度
			2 グレイビーソース
Q-11	焼肉のたれ	本	1 内容量1.5L以上
			2 辛口
Q-12	めんつゆ	本	内容量1.8L程度

Q 調味料及びその製品

	品名	単位	規格
Q-13	カレールウA	個	1 内容量1kg
			2 フレーク状
			3 中辛
			4 バーモントカレー又はこくまるカレー同等以上
Q-14	カレールウB	個	1 内容量1kg
			2 フレーク状
			3 辛口
			4 ジャワカレー又はゴールデンカレー同等以上
Q-15	ステーキソース	本	1 内容量1L程度
			2 和風味
Q-16	食酢	本	1 内容量1.8L程度
			2 天然醸造穀物酢
Q-17	味ぼん	本	1 内容量360ml程度
			2 瓶入り
Q-18	卓上ウスターソース	本	内容量300ml程度
Q-19	卓上とんかつソース	本	内容量300ml程度
Q-20	オイスターソース	本	内容量630ml程度
Q-21	サルサソース	本	内容量1L程度
Q-22	トマトケチャップ	本	1 内容量500g
			2 チューブ入り
Q-23	タルタルソース	本	1 内容量1kg
			2 チューブ入り
Q-24	デミグラスソース	缶	1 内容量840g程度
			2 2号缶
Q-25	ピーナッツ和えの素	個	内容量500g程度
Q-26	ビーフシチュールウ	個	1 内容量1kg
			2 フレーク状
Q-27	ハヤシルウ	個	1 内容量1kg
			2 フレーク状
Q-28	カレー粉	個	1 内容量400g程度
			2 パウダー状
Q-29	ガラムマサラ	個	1 内容量350g程度
			2 パウダー状
Q-30	チャツネ	個	1 内容量500g程度
			2 ボトル入り

Q 調味料及びその製品

	品名	単位	規格
Q-31	マヨネーズ	本	1 内容量1kg
			2 全卵型
			3 チューブ入り
Q-32	タバスコ	本	1 内容量60ml程度
			2 瓶入り
Q-33	豆板醤	個	内容量1kg程度
Q-34	コチュジャン	個	内容量1kg程度
Q-35	甜麵醬	個	内容量1kg程度
Q-36	芝麻醬	個	内容量800g程度
Q-37	キムチの素	個	内容量1kg程度
Q-38	粒マスタード	個	1 内容量270g程度
			2 チューブ入り
Q-39	ゆず胡椒	個	内容量60g程度
Q-40	鰻のたれ	本	1 内容量1L程度
			2 ボトル入り
Q-41	冷やし中華スープA	本	1 内容量1.8L程度
			2 醤油だれ
Q-42	冷やし中華スープB	本	1 内容量1.8L程度
			2 胡麻だれ
Q-43	練り辛子	本	1 内容量40g程度
			2 チューブ入り
Q-44	クリームシチュールウ	個	1 内容量1kg
			2 顆粒状
Q-45	コンソメの素	個	1 内容量1kg程度
			2 チキンコンソメ
			3 顆粒状
			4 缶又は袋容器
Q-46	塩ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ボトル又は袋容器
Q-47	ポタージュの素	個	1 内容量400g程度
			2 顆粒状
Q-48	醤油ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ボトル又は袋容器
Q-49	味噌ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ボトル又は袋容器
Q-50	鶏白湯スープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ボトル又は袋容器

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-51	豚骨ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ボトル又は袋容器
Q-52	担々麺スープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ボトル又は袋容器
Q-53	卓上胡椒	本	1 内容量20g程度
			2 瓶入り
Q-54	胡椒	個	1 内容量420g程度
			2 白胡椒
			3 パウダー状
Q-55	粗挽き黒胡椒	個	内容量420g程度
Q-56	卓上山椒	本	1 内容量15g程度
			2 瓶入り
Q-57	わさび粉	袋	1 内容量300g程度
			2 袋入り
Q-58	練りわさび	本	1 内容量40g程度
			2 チューブ入り
Q-59	卓上七味唐辛子	本	1 内容量15g程度
			2 瓶入り
Q-60	卓上一味唐辛子	本	1 内容量15g程度
			2 瓶入り
Q-61	乾燥パセリ	本	1 内容量5g程度
			2 瓶入り
			3 乾燥良好なもの。
Q-62	たかの爪	個	1 内容量5g程度
			2 袋入り
Q-63	ラー油	本	1 内容量30ml程度
			2 瓶入り
Q-64	ハイミー	kg	鰹節、昆布、椎茸の旨味成分配合のもの。
Q-65	だしの素	kg	1 鰹だし
			2 顆粒状
Q-66	おでんの素	個	1 内容量80g程度
			2 顆粒状
Q-67	鶏がらスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 顆粒状
			3 缶又は袋容器
Q-68	回鍋肉ソース	本	1 内容量1L程度
			2 ボトル入り

Q 調味料及びその製品

	品名	単位	規格
Q-69	油淋鶏ソース	本	1 内容量1L程度
			2 ボトル入り
Q-70	えびチリソース	本	1 内容量1L程度
			2 ボトル入り
Q-71	麻婆豆腐の素	本	1 内容量1.5L程度
			2 ボトル入り
Q-72	ちらし寿司の素	個	1 内容量200mg程度
			2 具材(蓮根、人参等)入り
Q-73	塩麴	本	1 内容量500ml程度
			2 ボトル入り
			3 液体
Q-74	ふりかけ	個	1 内容量100mg程度
			2 紙、瓶又はプラスチック容器入り
			3 卓上用
			4 種類は別に示す。
Q-75	トンテキオイル	個	1 内容量70g
			2 スパウトパウチ入り
Q-76	辛み調整調味料	個	1 内容量0.5g程度
			2 カレー用
			3 個装
Q-77	山賊焼のたれ	本	1 内容量2L程度
			2 ボトル入り
Q-78	ジェノベーゼソース	個	1 内容量500g
			2 EXバージンオイル使用
			3 スパウトパウチ入り
Q-79	冷麺スープ	本	1 内容量1.8L程度
			2 濃縮タイプ
Q-80	ナンプラー	本	1 内容量70ml程度
			2 瓶入り
Q-81	青椒肉絲ソース	本	1 内容量1L程度
			2 ボトル入り
Q-82	香味焼オイルA	個	1 青じそ風味
			2 内容量700g
			3 スパウトパウチ入り
Q-83	香味焼オイルB	個	1 レモンペッパー味
			2 内容量700g
			3 スパウトパウチ入り

Q 調味料及びその製品

	品名	単位	規格
Q-84	香味焼オイルC	個	1 山椒風味
			2 内容量700g
			3 スパウトパウチ入り
Q-85	香味焼オイルD	個	1 バジル風味
			2 内容量700g
			3 スパウトパウチ入り
Q-86	香味焼オイルE	個	1 ムニエル用
			2 内容量700g
			3 スパウトパウチ入り
Q-87	薄口醤油	本	内容量1.8L程度
Q-88	プルコギのたれ	本	1 内容量2L程度
			2 ボトル入り
Q-89	煮干しラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 醤油味
			3 ボトル又は袋容器
Q-90	白だし	本	1 内容量1.8L程度
			2 液状
			3 ボトル入り
Q-91	八宝菜の素	本	1 内容量1L程度
			2 ボトル入り

R 漬物及びその製品

共通事項

- 1 保管状態良好であるもの。
- 2 製造出荷後日時の経過が少ないもの。
- 3 漬かり具合が適度で異味、異臭がないもの。
- 4 清潔であるもの。
- 5 容器や包装に錆、傷、破損等がないもの。
- 6 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 7 カビや腐敗、異臭がないもの。
- 8 変色、変形がないもの。
- 9 砕け、傷、折れがないもの。
- 10 形が整い、大きさ、太さが揃っているもの。
- 11 固有の色、光沢、弾力、香味を有するもの。
- 12 最良の収穫時期に収穫された良質品を使用し、漬物に加工したもの。
- 13 製品については、賞味期限が表示されているもの。

	品名	単位	規格
R-1	沢庵漬	kg	1 刻み及びスライスされていないもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-2	福神漬	kg	1 醤油、砂糖、みりんで漬けたもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-3	らっきょう漬	kg	1 らっきょうを甘酢で漬けたもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-4	しば漬	kg	1 胡瓜を使用したもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-5	梅干し	個	1 内容量500g程度
			2 1粒6g程度
			3 しそ漬け
			4 プラスチック容器入り
R-6	千切り紅生姜	kg	1 生姜の根茎を梅酢に漬けたもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-7	胡瓜漬	kg	1 1本100g程度
			2 胡瓜を薄塩、昆布で漬けた1本漬け
			3 腐敗防止処理済み
R-8	茄子漬	kg	1 1本80g程度
			2 丸茄子を薄塩、昆布で漬けたもの。
			3 腐敗防止処理済み
R-9	べったら漬	kg	1 丸大根を使用した着色のないもの。
			2 腐敗防止処理済み

R 漬物及びその製品

	品名	単位	規格
R-10	白菜漬	kg	1 白菜を薄塩、昆布で漬けたもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-11	白菜キムチ漬	kg	1 白菜をキムチの素で漬けたもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-12	高菜漬	kg	1 高菜を塩漬けにし乳酸発酵させたもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-13	野沢菜漬	kg	1 野沢菜を薄塩、昆布で漬けたもの。
			2 刻み及びスライスされていないもの。
			3 腐敗防止処理済み
R-14	ザーサイ	kg	1 ザーサイを塩漬し胡麻油、唐辛子で調味したもの。
			2 腐敗防止処理済み
R-15	にんにく醤油漬	個	1 内容量500g程度
			2 瓶入り
			3 腐敗防止処理済み
R-16	なめ茸	個	1 内容量450g程度
			2 瓶入り
			3 腐敗防止処理済み
R-17	胡瓜キムチ漬	kg	1 胡瓜をキムチの素で漬けたもの。
			2 乱切り状
			3 腐敗防止処理済み
R-18	大根キムチ漬	kg	1 大根をキムチの素で漬けたもの。
			2 乱切り状
			3 腐敗防止処理済み

S 加工食品

共通事項

- 1 清潔で、保管状態良好であるもの。
- 2 冷凍焼けがなく、十分凍結しているもの。
- 3 新鮮な材料を使用し、加工したもの。
- 4 賞味期限を表示し、製造出荷直後のものであるもの。
- 5 型くずれ、割れ、砕け、折れ、傷がないもの。
- 6 容器や包装に傷、破損等がないもの。
- 7 不純物、異物、病虫害の混入がないもの。
- 8 カビ、腐敗、異臭がないもの。
- 9 変色、変形、変形がないもの。

	品 名	単 位	規 格
S-1	鯖西京焼き（朝）	枚	1 1切50g程度
			2 骨なし
			3 切身状
			4 西京漬けにされたもの。
			5 冷凍可
S-2	鯖西京焼き	枚	1 1切100g程度
			2 骨なし
			3 切身状
			4 西京漬けにされたもの。
			5 冷凍可
S-3	冷凍えび天ぷら	個	サイズL
S-4	秋刀魚塩焼き	袋	1 1切25g程度
			2 骨なし
			3 20枚単位で納品可能なもの。
S-5	串カツ	個	1 1本35g程度
			2 冷凍品
S-6	味付き肉団子	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
			3 黒酢だれ
			4 冷凍品
S-7	金平ごぼう	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-8	春雨サラダ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り

S 加工食品

	品名	単位	規格
S-9	肉じゃが	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-10	小松菜お浸し	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-11	里芋鶏そぼろ	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-12	菜の花お浸し	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-13	オクラお浸し	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-14	豚バラ大根煮	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-15	筑前煮	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-16	えびピラフ	kg	1 袋入り
			2 冷凍品
S-17	チキンライス	kg	1 袋入り
			2 冷凍品
S-18	五目炒飯	kg	1 袋入り
			2 冷凍品
S-19	白身魚フライ	個	1 1個50g程度
			2 10個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品
S-20	鱈フライ	個	1 1個60g程度
			2 10個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品
S-21	鮭フライ	個	1 1個60g程度
			2 10個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品

S 加工食品

	品名	単位	規格
S-22	えびフライ	個	1 サイズ2L
			2 無頭
			3 10個単位で納品可能なもの。
			4 冷凍品
S-23	有頭えびフライ	個	1 サイズ2L
			2 有頭
			3 10個単位で納品可能なもの。
			4 冷凍品
S-24	かきフライ	個	1 1個25g程度
			2 20個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品
S-25	とんかつ	個	1 1個80g程度
			2 10個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品
S-26	チキンかつ	個	1 1個150g程度
			2 冷凍品
S-27	ささみチーズかつ	個	1 1個50g程度
			2 冷凍品
S-28	メンチかつ	個	1 1個90g程度
			2 冷凍品
S-29	ロールキャベツ	個	1 1個40g程度
			2 冷凍品
S-30	ワンタン	袋	1 1袋50個入り
			2 1個8g程度
			3 冷凍品
S-31	シュウマイ	袋	1 1袋20個入り
			2 1個25g程度
			3 冷凍品
S-32	ぎょうぎ	袋	1 1袋50個入り
			2 1個20g程度
			3 冷凍品
S-33	春巻き	袋	1 1袋20個入り
			2 1個50g程度
			3 冷凍品
S-34	かきあげ	個	1 1個50g程度
			2 冷凍品

S 加工食品

	品名	単位	規格
S-35	オムレツ	個	1 1個30g程度
			2 冷凍品
S-36	カレーコロッケ	個	1 1個50g程度
			2 冷凍品
S-37	野菜コロッケ	個	1 1個50g程度
			2 冷凍品
S-38	かにクリームコロッケ	個	1 1個60g程度
			2 冷凍品
S-39	トラウト塩焼き	枚	1 1切50g程度
			2 真空パック入り
			3 10切単位で納品可能なもの。
S-40	鱈塩焼き	枚	1 1切50g程度
			2 真空パック入り
			3 10切単位で納品可能なもの。
S-41	鯖塩焼き	枚	1 1切70g程度
			2 調理済み
			3 納品時調理後2時間以内のもの。
S-42	鮭塩焼き	枚	1 1切100g程度
			2 調理済み
			3 納品時調理後2時間以内のもの。
S-43	揚げ茄子味噌炒め	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-44	豚角煮	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-45	ポテトサラダ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
S-46	マカロニサラダ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
S-47	スパゲティサラダ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
S-48	ごぼうサラダ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
S-49	コールスローサラダ	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り

S 加工食品

	品名	単位	規格
S-50	肉野菜炒め	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-51	ジャーマンポテト	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-52	チャプチェ	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-53	鱈白醤油焼	枚	1 1切120g
			2 長さ19cm程度
			3 骨なし半身
			4 冷凍可
S-54	鶏ごぼう	袋	1 内容量500g
			2 袋入り
			3 冷凍品
S-55	チキンチーズ大葉巻	個	1 1個60g程度
			2 冷凍品
S-56	ヒレカツ	個	1 1個40g程度
			2 冷凍品
S-57	ちまき	個	1 1個45g程度
			2 冷凍品
S-58	湯葉巻	個	1 1個45g程度
			2 海老入り
			3 冷凍品
S-59	炒め肉味噌	袋	1 内容量500g
			2 担々麺用
			3 袋入り
			4 冷凍品
S-60	鰯フライ	個	1 1個60g程度
			2 10個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品
S-61	海老フリッター	kg	1 1kg100尾程度
			2 冷凍品

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-62	鶏天	袋	1 内容量1kg
			2 鶏ささみ肉使用
			3 下味（醤油、生姜）付
			4 袋入り
			5 冷凍品
S-63	いか天	個	1 1個50g程度
			2 10個単位で納品可能なもの。
			3 冷凍品
S-64	レトルトビーフカレー	袋	1 内容量3kg
			2 具入り
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 袋入り
S-65	鰯照焼き（朝）	枚	1 1切40g程度
			2 骨なし
			3 切身状
			4 真空パック入り
			5 冷凍可