

糧 食 品 規 格 表

令和 5 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：0815～1130

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図るものとする。
- (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	～	12
B	芋類及びその製品	13	～	14
C	砂糖及び甘味料	15		
D	菓子類	16	～	18
E	油脂類	19	～	20
F	堅果類	21		
G	豆類及びその製品	22	～	23
H	魚介類及びその製品	24	～	32
I	獣鳥肉類及びその製品	33	～	37
J	卵類及びその製品	38	～	39
K	乳類及びその製品	40	～	41
L	野菜類及びその製品	42	～	48
M	果実類及びその製品	49	～	51
N	きのこ類及びその製品	52	～	53
O	海藻類及びその製品	54	～	55
P	嗜好飲料及びその製品	56	～	58
Q	調味料及びその製品	59	～	66
R	漬物及びその製品	67	～	69
S	加工食品	70	～	78

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 病害虫を認めないもの。
- 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	k g	1 もち米、黒米、とうもろこし、小豆、大麦、
			そば、はと麦、黒豆、黒胡麻、白胡麻、玄米、
			ホワイトソルガム、あわ、きび、アマランサス
			入り
			2 袋包装
A-2	精米	k g	1 歩留り 9 1 %
			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。
			5 紙又は袋包装
A-3	もち米	k g	1 国内産水稻もち米
			2 紙又は袋包装
A-4	切りもち	k g	1 もち米 1 0 0 %
			2 1 個 5 0 g 程度
			3 袋包装
A-5	パック ご飯	個	1 1 個 1 8 0 g 以上
			2 国内産うるち米使用
			3 電子レンジ調理で 5 0 0 W-6 0 0 W 2 分のもの。
			4 加圧加熱殺菌済みのもの。
			5 納品時賞味期限 1 年以上
			6 レトルトパック
A-6	米粉	k g	1 国内産うるち米を製粉しているもの。
			2 袋包装
A-7	シリアル	袋	1 内容量 7 5 0 g
			2 ドライフルーツ配合（苺、りんご、レーズン等）
			3 袋包装

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-8	レトルトセット親子丼	個	1 ご飯（内容量320g程度）
			2 親子丼具（内容量180g程度）
			3 加圧加熱殺菌済みのもの。
			4 納品時賞味期限2年以上
			5 使い捨てスプーン付
			6 レトルトパック又は気密性容器
A-9	レトルトセットカレー	個	1 ご飯（内容量320g程度）
			2 カレー（内容量210g程度）
			3 加圧加熱殺菌済みのもの。
			4 納品時賞味期限2年以上
			5 使い捨てスプーン付
			6 レトルトパック又は気密性容器
A-10	レトルトセット牛丼	個	1 ご飯（内容量320g程度）
			2 牛丼具（内容量180g程度）
			3 加圧加熱殺菌済みのもの。
			4 納品時賞味期限2年以上
			5 使い捨てスプーン付
			6 レトルトパック又は気密性容器
A-11	幕ノ内弁当	個	1 納品時賞味期限2時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻10時30分又は15時30分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯250g程度 焼紅鮭切身80g程度
			ちくわ天40g程度 鶏唐揚げ30g程度
			筑前煮20g程度 出汁巻玉子15g程度
			小松菜和え物10g程度 沢庵漬5g程度
			醤油10g程度付（小袋）
A-12	焼肉弁当	個	1 納品時賞味期限2時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻10時30分又は15時30分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯250g程度 牛バラ焼肉160g程度
			※牛バラ肉120g以上、玉葱、人参入り
			ポテトサラダ10g程度 高菜漬5g程度
			コチュジャン5g程度付（小袋）

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-1 3	とんかつ弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 1 0 時 3 0 分又は 1 5 時 3 0 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 2 5 0 g 程度 とんかつ 1 6 0 g 程度
			※豚ロース肉使用
			ポテトサラダ 1 0 g 程度 高菜漬 5 g 程度
			とんかつソース 2 5 g 程度付 (小袋)
			和辛子 2 g 程度付 (小袋)
A-1 4	豚生姜焼弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 1 0 時 3 0 分又は 1 5 時 3 0 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 2 5 0 g 程度 豚生姜焼 1 8 0 g 程度
			※豚バラ肉 1 4 0 g 以上、玉葱入り
			ポテトサラダ 1 0 g 程度 高菜漬 5 g 程度
A-1 5	ハンバーグ弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 1 0 時 3 0 分又は 1 5 時 3 0 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 2 5 0 g 程度 ハンバーグ 1 6 0 g 程度
			デミグラスソース 2 0 g 程度
			ポテトサラダ 1 0 g 程度 高菜漬 5 g 程度
			フライドポテト 1 0 g 程度
A-1 6	唐揚げ弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 1 0 時 3 0 分又は 1 5 時 3 0 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 2 5 0 g 程度 鶏唐揚げ 3 5 g 程度 4 固
			ポテトサラダ 1 0 g 程度 高菜漬 5 g 程度
			塩胡椒 2 g 程度付 (小袋)

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-17	チキン南蛮弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 10 時 30 分又は 15 時 30 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 250g 程度 チキンかつ 180g 程度
			※鶏胸肉使用
			タルタルソース 20g 程度
			ポテトサラダ 10g 程度 高菜漬 5g 程度
			甘酢ソース 15g 程度付 (小袋)
A-18	親子丼弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨てスプーン付
			4 納品時刻 10 時 30 分又は 15 時 30 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 250g 程度 親子丼具材 200g 程度
			※鶏もも肉 120g 程度使用
			沢庵漬 5g 程度
A-19	かつ丼弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 10 時 30 分又は 15 時 30 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 250g 程度 かつ丼具材 200g 程度
			※豚ロース肉 160g 程度使用
			七味 1g 程度付 (小袋)
A-20	野菜炒め弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 10 時 30 分又は 15 時 30 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 250g 程度 野菜炒め 250g 程度
			※豚バラ肉、キャベツ、玉葱、人参等使用

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-2 1	のり弁当	個	1 納品時賞味期限 2 時間以上のもの。
			2 使い捨て容器使用
			3 使い捨て割箸付
			4 納品時刻 1 0 時 3 0 分又は 1 5 時 3 0 分
			※納品時刻については別途連絡。
			5 内容 ご飯 2 7 0 g 程度 ちくわ天 1 0 0 g 程度
			白身魚フライ 8 0 g 程度 沢庵漬 5 g 程度
			金平牛蒡 1 5 g 程度 おかか昆布 8 g 程度
			のり 1 g 程度 醤油 1 0 g 程度付 (小袋)
A-2 2	バターロール A	袋	1 内容量 6 個入り
			2 1 個 3 0 g 程度
			3 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			4 袋包装
A-2 3	ピザパン	個	1 1 個 1 2 0 g 程度
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-2 4	コロッケパン	個	1 1 個 1 3 0 g 程度
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-2 5	ベーコンエッグパン	個	1 1 個 1 1 0 g 程度
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-2 6	カレーパン	個	1 1 個 1 2 0 g 程度
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-2 7	サンドパン (焼きそば)	個	1 1 個 5 0 g 程度 2 個入り
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-2 8	サンドパン (ピザチーズ)	個	1 1 個 5 0 g 程度 2 個入り
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-2 9	サンドパン (玉子)	個	1 1 個 5 0 g 程度 2 個入り
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)
A-3 0	サンドパン (ツナマヨ)	個	1 1 個 5 0 g 程度 2 個入り
			2 納品時消費期限 2 日以上のもの。
			3 袋包装 (個装)

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-3 1	サンドパン（照焼チキン）	個	1 1個50g程度2個入り
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 2	サンドパン（ハム玉子）	個	1 1個50g程度2個入り
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 3	サンドパン（小倉あん）	個	1 1個50g程度2個入り
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 4	サンドパン （ピーナッツバター）	個	1 1個50g程度2個入り
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 5	チョコホイップパン	個	1 1個100g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 6	ぶどうパン	個	1 1個120g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 7	メロンパン	個	1 1個120g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 8	コッペパン（きなこ）	個	1 1個140g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-3 9	あんパン	個	1 1個120g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-4 0	スティックパン （ピーナッツクリーム）	個	1 1個100g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-4 1	バターロールB	個	1 1個40g程度2個入り
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）
A-4 2	スティックパン （苺ホイップ）	個	1 1個100g程度
			2 納品時消費期限2日以上のもの。
			3 袋包装（個装）

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-4 3	ロングライフパン	個	1 1個70g程度
			2 納品時賞味期限60日以上のもの。
			3 苺ジャム、ブルーベリージャム、バター、 チョコ、メイプル
			※種類については別途連絡。
			4 袋包装（個装）
A-4 4	バームクーヘン	個	1 1個80g程度
			2 納品時賞味期限60日以上のもの。
			3 チョコ、苺、バナナ、ミルク
			※種類については別途連絡。
			4 袋包装（個装）
A-4 5	パン粉	kg	1 乾燥パン粉
			2 粉末荒目
			3 袋包装
A-4 6	フランスパン	個	1 1個250g程度
			2 冷凍品
A-4 7	ナン	個	1 1個100g程度
			2 冷凍品
A-4 8	コッペパン	個	1 1個70g程度
			2 冷凍品
A-4 9	クルトン	袋	1 内容量200g程度
			2 袋包装
A-5 0	塩パン	袋	1 1個70g程度2個入り
			2 トースト前のもの。
			3 納品時消費期限2日以上のもの。
			4 袋入り
A-5 1	カップラーメンA	個	1 内容量100g程度
			2 ポークエキス入り味噌味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 旅麺又はホームラン軒同等品以上
A-5 2	カップラーメンB	個	1 内容量95g程度
			2 煮干し粉末又は煮干しエキス入り醤油味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 AKAGI又は凄麺同等品以上

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-5 3	カップラーメンC	個	1 内容量90g程度
			2 チキンエキス入り醤油味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 A K A G I 又はホームラン軒同等品以上
A-5 4	カップラーメンD	個	1 内容量90g程度
			2 ノンフライ麺使用
			3 醤油味
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			5 麺づくり又は麺職人同等品以上
A-5 5	カップラーメンE	個	1 内容量90g程度
			2 ノンフライ麺使用
			3 味噌味
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			5 麺づくり又は麺職人同等品以上
A-5 6	カップうどんA	個	1 内容量90g程度
			2 味付油揚げ1枚15g程度入り
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 どん兵衛又はマルちゃん同等品以上
A-5 7	カップうどんB	個	1 内容量70g程度
			2 味付油揚げ、味付卵、かまぼこ、葱入り
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 あっさりおだしがおいしいどん兵衛
			又はカップスター同等品以上
A-5 8	カップそばA	個	1 内容量90g程度
			2 かき揚げ天ぷら19g程度入り
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 どん兵衛又はマルちゃん同等品以上
A-5 9	カップそばB	個	1 内容量70g程度
			2 揚げ玉、かまぼこ、葱入り
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 あっさりおだしがおいしいどん兵衛
			又はカップスター同等品以上
A-6 0	カップ焼きそばA	個	1 内容量120g程度
			2 ソース味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 U F O 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-6 1	カップ焼きそばB	個	1 内容量120g程度
			2 塩味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 UFO又は一平ちゃん同等品以上
A-6 2	カップラーメンF	個	1 内容量90g程度
			2 ノンフライ麺使用
			3 塩味
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			5 麺づくり又は麺職人同等品以上
A-6 3	カップラーメンG	個	1 内容量90g程度
			2 ノンフライ麺使用
			3 とんこつ味
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			5 麺づくり又は麺職人同等品以上
A-6 4	カップラーメンH	個	1 内容量60g程度
			2 醤油味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 あっさりおいしいカップヌードル
			又はカップスター同等品以上
A-6 5	カップラーメンI	個	1 内容量60g程度
			2 カレー味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 あっさりおいしいカップヌードル
			又はホットヌードル同等品以上
A-6 6	カップラーメンJ	個	1 内容量60g程度
			2 塩味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
			4 あっさりおいしいカップヌードル
			又はカップスター同等品以上
A-6 7	カップスープ春雨A	個	1 内容量20g程度
			2 醤油味
			3 鶏卵入り
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-6 8	カップスープ春雨B	個	1 内容量20g程度
			2 醤油味
			3 若布入り
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-6 9	カップワントンスープA	個	1 内容量30g程度
			2 醤油味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 0	カップワントンスープB	個	1 内容量30g程度
			2 シーフードスープ味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 1	カップワントンスープC	個	1 内容量30g程度
			2 とんこつ味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 2	カップスープパスタA	個	1 内容量40g程度
			2 トマト味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 3	カップスープパスタB	個	1 内容量40g程度
			2 きのこクリーム味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 4	パン入りカップスープA	個	1 内容量30g程度
			2 クラムチャウダー味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 5	パン入りカップスープB	個	1 内容量30g程度
			2 コーンポタージュ味
			3 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 6	カップスープご飯A	個	1 内容量70g程度
			2 醤油味
			3 かに風味
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 7	カップスープご飯B	個	1 内容量70g程度
			2 塩味
			3 鶏風味
			4 納品時賞味期限5ヵ月以上のもの。
A-7 8	冷凍うどん	個	1 1個250g程度
			2 讃岐うどん
A-7 9	冷凍スパゲティ	個	1 1個220g程度
			2 デュラム小麦使用
A-8 0	乾そうめん	袋	1 内容量200g程度
			2 袋包装

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-8 1	焼きそば麺	k g	1 蒸し麺
			2 日本産業規格 2 2 ～ 2 4 番 中細麺
			3 袋包装
A-8 2	冷凍中華麺	個	1 1 個 2 0 0 g 程度
			2 日本産業規格 2 2 ～ 2 4 番 中細麺
A-8 3	つけ麺用極太麺	個	1 1 個 2 3 0 g 程度
			2 日本産業規格 1 2 ～ 1 4 番 極太麺
			3 冷凍品
A-8 4	スパゲティ	k g	1 乾麺
			2 デュラム小麦使用
			3 袋包装
A-8 5	マカロニ	k g	1 乾麺
			2 デュラム小麦使用
			3 袋包装
A-8 6	乾そば	袋	1 内容量 2 0 0 g 程度
			2 そば粉配合 3 0 % 以上のもの。
			3 袋包装
A-8 7	冷凍そば	個	1 1 個 2 0 0 g 程度
			2 そば粉配合 3 0 % 以上のもの。
A-8 8	へぎそば	袋	1 内容量 2 0 0 g 程度
			2 そば粉配合 3 0 % 以上のもの。
			3 ふのり使用
			4 新潟県産
			5 袋包装
A-8 9	小麦粉	k g	1 小麦を製粉したもの。
			2 薄力粉
			3 袋包装
A-9 0	ホットケーキミックス	kg	1 小麦薄力粉使用
			2 ベーキングパウダー使用
			3 袋包装
A-9 1	焼麩	袋	1 内容量 3 0 g 程度
			2 小麦グルテンを原料としたもの。
			3 袋包装
A-9 2	花麩	袋	1 内容量 4 0 g 程度
			2 小麦グルテンを原料としたもの。
			3 袋包装

A 穀類及びその製品

	品 名	単位	規 格
A-9 3	車麴	袋	1 内容量 1 2 枚入り
			2 四回巻車麴
			3 厚さ 1 3 mm程度
			4 小麦グルテンを原料としたもの。
			5 袋包装
A-9 4	ビーフン	袋	1 内容量 3 0 0 g程度
			2 インディカ種うるち米を原料としたもの。
			3 袋包装
A-9 5	天玉	袋	1 内容量 1 kg
			2 袋包装
A-9 6	トッポギ	袋	1 内容量 1 kg
			2 上新粉を原料としたもの。
			3 冷凍可
			4 袋包装
A-9 7	きりたんぼ	本	1 1 本 9 0 g程度
			2 うるち米を原料としたもの。
			3 冷凍可

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 病害虫を認めないもの。
- 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	じゃが芋	k g	1 1個80g以上
			2 男爵又は同等以上のもの。
B-2	フレンチポテトA	k g	1 ストレートタイプ
			2 冷凍品
B-3	フレンチポテトB	k g	1 ナチュラルカットタイプ
			2 冷凍品
B-4	冷凍じゃが芋	k g	1 1個40g程度
			2 ハーフタイプ
			3 I Q F
B-5	澱粉	k g	1 馬鈴薯でんぷんを製粉しているもの。
			2 袋包装
B-6	春雨	袋	1 内容量500g
			2 緑豆春雨
			3 袋包装
B-7	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。
			4 袋包装
B-8	白滝	個	1 1個200g程度
			2 弾力に富んだ白色のもの。
			3 袋包装
B-9	結び白滝	k g	1 1個30g程度
			2 弾力に富んだ白色のもの。
			3 袋包装
B-10	さつま芋	k g	1 1個200g以上
			2 農林1号又は紅あずま同等以上
B-11	里芋	k g	1 1個60g以上
			2 塊茎部

B 芋類及びその製品

	品 名	単位	規 格
B-1 2	冷凍里芋	k g	1 1個20g程度
			2 I Q F
B-1 3	長芋	k g	1 1本500g以上
			2 長芋群
B-1 4	銀杏芋	k g	1 1本500g以上
			2 銀杏芋群

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	はちみつ	個	1 内容量500g
			2 ボトル容器
C-2	上白糖	kg	1 サトウキビを原料としているもの。
			2 袋包装

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 40 g
			2 チーズ味
			3 ショートブレッドタイプ
			4 紙箱又は袋包装（個装）
D-2	栄養補助食品 B	個	1 内容量 40 g
			2 フルーツ味
			3 ショートブレッドタイプ
			4 紙箱又は袋包装（個装）
D-3	栄養補助食品 C	個	1 内容量 40 g
			2 チョコ味
			3 ショートブレッドタイプ
			4 紙箱又は袋包装（個装）
D-4	プロテインバー	個	1 1個 45 g程度
			2 タンパク質 15 g以上配合
			3 チョコ味
			4 袋包装（個装）
D-5	カルシウムウエハース	個	1 1個 7 g程度
			2 カルシウム 340 mg以上配合
			3 袋包装（個装）
D-6	柿の種	kg	1 柿の種のみ使用したもの。
			2 袋包装
D-7	鯛焼き	個	1 1個 40 g程度
			2 あずきあん
			3 冷凍品
			4 袋包装（個装）
D-8	桜餅	個	1 1個 30 g程度
			2 冷凍品可

D 菓子類

	品 名	単位	規 格
D-9	柏餅	個	1 1個45g程度
			2 冷凍品
D-10	フリーカットケーキ	個	1 1個350g程度
			2 苺味
			3 冷凍品
D-11	プリン	個	1 1個70g程度
			2 使い捨てスプーン付
			3 カップ容器
D-12	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
			4 紙箱又は袋包装（個装）
D-13	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
			5 袋包装（個装）
D-14	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
			5 袋包装（個装）
D-15	シュークリーム	個	1 1個30g程度
			2 冷凍品可
			3 袋包装（個装）
D-16	ショートケーキ	個	1 1個300g程度
			2 ストロベリーソース使用
			3 冷凍品可
D-17	コーヒーゼリー	個	1 1個100g程度
			2 ミルク、使い捨てスプーン付
			3 カップ容器
D-18	フルーツゼリー	個	1 1個30g程度
			2 青りんご味、桃味、オレンジ味
			※種類については別途連絡。
			3 冷凍品可
			4 カップ容器

D 菓子類

	品 名	単位	規 格
D-19	苺ムース	個	1 1個30g程度
			2 カップ容器
			3 冷凍品可
D-20	杏仁豆腐	個	1 1個140g程度
			2 カップ容器
			3 使い捨てスプーン付

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 1 8 L
			2 缶
E-2	ごま油	本	1 内容量 1 . 6 L 程度
			2 ペットボトル
E-3	オリーブオイル	本	1 内容量 5 0 0 ml 程度
			2 ピュアオリーブオイル又は同等以上のもの。
			3 ペットボトル
E-4	サラダ油	本	1 内容量 1 . 5 L 程度
			2 ペットボトル
E-5	バター	個	1 内容量 4 5 0 g
			2 無塩
E-6	ドレッシング A	本	1 内容量 1 L
			2 青じそドレッシング
			3 ペットボトル
E-7	ドレッシング B	本	1 内容量 1 L
			2 すりおろし玉葱ドレッシング
			3 ペットボトル
E-8	ドレッシング C	本	1 内容量 1 L
			2 中華ドレッシング
			3 ペットボトル
E-9	ドレッシング D	本	1 内容量 1 L
			2 イタリアンドレッシング
			3 ペットボトル
E-1 0	ドレッシング E	本	1 内容量 1 L
			2 ごまドレッシング
			3 ペットボトル
E-1 1	ドレッシング F	本	1 内容量 1 L
			2 サウザンアイランドドレッシング
			3 ペットボトル

E 油脂類

	品 名	単位	規 格
E-1 2	ドレッシング G	本	1 内容量 1 L
			2 フレンチドレッシング 赤
			3 ペットボトル
E-1 3	ドレッシング H	本	1 内容量 1 L
			2 シーザードレッシング
			3 ペットボトル
E-1 4	ドレッシング I	本	1 内容量 1 L
			2 フレンチドレッシング 白
			3 ペットボトル
E-1 5	ドレッシング J	本	1 内容量 1 L
			2 チョレギサラダドレッシング
			3 ペットボトル

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
			2 殻無し
F-2	黒炒りごま	kg	1 外皮に損傷のないもの。
			2 粒が均等なもの。
F-3	白炒りごま	kg	1 外皮に損傷のないもの。
			2 粒が均等なもの。

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 納品日前日以降製造した冷却完全なもの。
G-5	木綿豆腐	個	1 1丁400g
			2 納品日前日以降製造した冷却完全なもの。
G-6	焼き豆腐	個	1 1丁250g
			2 納品日前日以降製造した冷却完全なもの。
G-7	厚揚げ	kg	1 1枚150g程度
			2 納品日前日以降製造した冷却完全なもの。
G-8	油揚げ	kg	1 1枚20g程度
			2 納品日前日以降製造した冷却完全なもの。
G-9	がんもどき	袋	1 1袋50個入り
			2 1個13g程度
			3 冷凍品
			4 袋包装
G-10	高野豆腐	個	1 1個17g程度
			2 正方形
G-11	納豆	個	1 1個30g程度
			2 たれ、辛子付き
			3 極小粒
			4 紙又はプラスチック容器

G 豆類及びその製品

	品 名	単位	規 格
G-1 2	ひきわり納豆	個	1 1個45g程度
			2 たれ、辛子付き
			3 中粒を刻んだもの。
			4 紙又はプラスチック容器
G-1 3	あんこ	kg	1 小豆を原料としたもの。
			2 小倉あん
G-1 4	冷凍グリーンピース	kg	1 I Q F
			2 冷凍品
G-1 5	節分豆	袋	1 内容量6g程度
			2 炒り大豆
			3 袋包装（個装）
G-1 6	きな粉	kg	1 大豆を原料としたもの。
			2 袋包装

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80g
			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	ほっけ切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 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80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 赤鰯又は同等以上のもの。
			5 冷凍可
H-7	カラス鰯切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-8	シルバー切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 銀ひらす
			5 冷凍可
H-9	銀だら切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 類似白身魚不可
			5 冷凍可
H-10	キス開き	個	1 内容量25枚
			2 1枚22g程度
			3 天ぷら用
			4 冷凍可
H-11	赤魚切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可

H 魚介類及びその製品

	品 名	単位	規 格
H-12	鮎	尾	1 1尾120g
			2 ラウンド
			3 冷凍可
H-13	銀鮭切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-14	鮭切身	枚	1 1切70g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 白鮭
			5 冷凍可
H-15	紅鮭切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 紅鮭
			5 冷凍可
H-16	真鱈切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-17	鮭フィレ	枚	1 1枚1kg程度
			2 フィレ
			3 白鮭
			4 冷凍可
H-18	鱒切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-19	鯖切身A	枚	1 1切100g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-20	鯖切身B	枚	1 1切60g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可

H 魚介類及びその製品

	品 名	単位	規 格
H-2 1	鯖	尾	1 1尾400g程度
			2 ラウンド
H-2 2	鰹たたき	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-2 3	鰹	尾	1 1尾150g程度
			2 ラウンド
			3 真鰹又は同等以上のもの。
H-2 4	鰹開き	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-2 5	鰹切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-2 6	鯖切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-2 7	太刀魚切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-2 8	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-2 9	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-3 0	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-3 1	辛子明太子	個	1 内容量300g程度
			2 ペースト状
			3 冷凍可
			4 チューブ容器

H 魚介類及びその製品

	品 名	単位	規 格
H-3 2	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
			6 プラスチック容器
H-3 3	うに	kg	1 生うに
			2 生殖巣のみ使用
			3 生食用
			4 冷凍可
			5 プラスチック容器
H-3 4	鰯切身	枚	1 1切80g程度
			2 切身
			3 骨なし
			4 冷凍可
H-3 5	鰯	尾	1 1尾4kg程度
			2 ラウンド
			3 養殖可
H-3 6	刺身用鰯	kg	1 血合いを抜き柵取りしたもの。
			2 生食用
			3 冷凍可
H-3 7	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-3 8	刺身用鮭	kg	1 柵取りしたもの。
			2 生食用
			3 キハダ鮭又はメバチ鮭
			4 冷凍可
H-3 9	ねぎとろ	kg	1 鮭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-4 0	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 魚介類及びその製品

	品 名	単位	規 格
H-4 1	あさり	kg	1 1粒10g程度
			2 殻付き
			3 冷凍可
H-4 2	あさりむき身	kg	1 1個2g程度
			2 ボイル済み
			3 I Q F
			4 冷凍品
H-4 3	しじみ	kg	1 1個5g程度
			2 殻付き
			3 冷凍可
H-4 4	はまぐり	kg	1 1個50g程度
			2 殻付き
			3 冷凍可
H-4 5	ほたるいか	kg	1 1杯10g程度
			2 冷凍可
H-4 6	花いか	kg	1 ボイル済み
			2 I Q F
			3 冷凍品
H-4 7	帆立むき身	kg	1 1個30g程度
			2 ボイル済み
			3 I Q F
			4 冷凍品
H-4 8	帆立貝柱	kg	1 1個25g程度
			2 生食用
			3 冷凍可
H-4 9	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-5 0	いか	kg	1 1杯300g程度
			2 するめいか又はあかいか
H-5 1	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 魚介類及びその製品

	品 名	単位	規 格
H-5 2	いか塩辛	kg	1 するめいか使用
			2 冷凍可
H-5 3	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-5 4	無頭えび	個	1 内容量1.8kg（氷含まない）
			2 サイズ21ー25
			3 殻付
			4 ブラックタイガー
			5 冷凍品
H-5 5	伸ばしえび	kg	1 サイズ8/12
			2 殻を除去したもの
			3 ブラックタイガー
			4 冷凍品
H-5 6	刺身用甘えび	kg	1 1尾7g程度
			2 頭、殻を除去したもの
			3 尾有
			4 生食用
			5 冷凍可
H-5 7	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 冷凍品
			6 袋包装
H-5 8	刺身用ぼたんえび	kg	1 1尾40g程度
			2 殻を除去したもの
			3 有頭
			4 生食用
			5 冷凍可
H-5 9	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-6 0	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-6 1	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-6 2	しらす干し	kg	1 鰯類の稚魚を使用したもの。
			2 体長 2 cm 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-6 3	煮干し	kg	1 かたくち鰯を使用したもの。
			2 ラウンド形状 7 cm 程度
			3 乾燥良好なもの。
H-6 4	ちりめんじゃこ	kg	1 かたくち鰯を使用したもの。
			2 体長 2 cm 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-6 5	花かつお	袋	1 内容量 500 g 程度
			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。
			5 袋包装
H-6 6	糸がき	袋	1 内容量 100 g 程度
			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。
			5 袋包装
H-6 7	塩くらげ	kg	食用くらげの足を除去し塩蔵したもの。
H-6 8	かまぼこ	個	1 1 個 200 g 程度
			2 白身魚すり身使用
			3 紅かまぼこ
H-6 9	笹かまぼこ	kg	1 1 枚 60 g 程度
			2 蒸し後、素焼きにしたもの。
			3 着色不可
H-7 0	かに風味かまぼこ	kg	1 1 本 11 g 程度
			2 白身魚すり身使用
			3 香料、色素を加え、かに肉の食感にしたもの。
			4 冷凍可
H-7 1	魚肉ソーセージ	個	1 1 本 65 g 程度
			2 魚肉すり身使用

H 魚介類及びその製品

	品 名	単位	規 格
H-7 2	竹輪	kg	1 1本30g程度
			2 魚肉すり身使用
H-7 3	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-7 4	えびしんじょ	袋	1 1袋25個入り
			2 1個20g程度
			3 海老のすり身に山芋、卵白を加え蒸したもの。
			4 冷凍可
			5 袋包装
H-7 5	鰯つみれ	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
			4 袋包装
H-7 6	なると巻き	個	1 1本170g程度
			2 魚肉すり身使用
H-7 7	はんぺん	枚	1 1枚60g程度
			2 魚肉すり身、卵白、山芋使用
			3 冷凍可
H-7 8	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-7 9	鯖味噌煮缶	缶	1 内容量1.8kg程度
			2 固形量1.4kg程度
			3 T 2 K缶
H-8 0	ツナ缶	缶	1 内容量70g程度
			2 まぐろ油漬（フレーク）
			3 アルミトップ缶
H-8 1	鯷ほぐし身	kg	1 真鯷の身をほぐしたもの。
			2 可食小骨入り
			3 冷凍品
H-8 2	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-8 3	秋刀魚蒲焼缶	缶	1 内容量1.8kg程度
			2 固形量1.4kg程度
			3 T 2 K缶

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) アメリカ、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	牛ステーキ肉 ブロックA	kg	1 リブロース
			2 米国肉質等級チョイス以上
			※米国産以外はこれと同等のもの。
			3 冷凍不可

I 獣鳥肉類及びその製品

	品 名	単位	規 格
I-2	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-2ランク
			4 冷凍不可
I-3	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 冷凍可
I-4	牛ステーキ肉	枚	1 もも
			2 1枚140g程度
			3 厚さ15mm程度
			4 米国肉質等級セレクト以上
			※米国産以外はこれと同等のもの。
			5 冷凍不可
I-5	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 冷凍可
I-6	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-7	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-8	牛もも肉角切り	kg	1 2cm角にカットしたもの。
			2 冷凍可
I-9	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
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 獣鳥肉類及びその製品

	品 名	単位	規 格
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-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 冷凍不可
I-21	豚ロース肉	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 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 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 冷凍可

I 獣鳥肉類及びその製品

	品 名	単位	規 格
I-28	豚もも肉ブロック	kg	1 ブロック状のもの。
			2 冷凍可
I-29	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 冷凍可
I-30	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-31	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-32	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-33	豚骨	kg	1 ゲンコツ部位
			2 冷凍可
I-34	豚ホルモン	kg	1 幅3cm程度にカットされたもの。
			2 シロ
			3 冷凍可
I-35	チャーシュー	kg	1 醤油味で調味されたもの。
			2 豚バラ肉使用
			3 ブロック状
			4 冷凍可
I-36	豚ベーコンブロック	kg	1 ブロック状のもの。
			2 冷凍可
I-37	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-38	生ハム	kg	1 厚さ1mm程度にスライスしたもの。
			2 塩漬け後、低温燻製したもの。
			3 冷凍可
I-39	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-40	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-41	鴨肉	kg	1 200g程度ブロック状
			2 合鴨肉
			3 冷凍可
I-42	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-43	牛すじ肉	kg	1 腱
			2 冷凍可
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
			4 袋包装
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

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缶55個程度入り
			2 1個8g程度
			3 うずら卵を凝固させ、水煮にしたもの。
			4 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
			3 スプーン付
			4 プラスチックカップ容器
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70g程度
			2 液卵、鶏もも肉、椎茸、銀杏、かまぼこ入り。
			3 スプーン付
			4 プラスチックカップ容器
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 鶏卵使用
J-8	厚焼き玉子	個	1 1個500g程度
			2 鶏卵、だし液使用
			3 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 袋包装

J 卵類及びその製品

	品 名	単位	規 格
J-10	オムライスシート	枚	1 1枚40g程度
			2 厚さ1mm程度
			3 直径18cm程度円形
			4 鶏卵使用
			5 冷凍品
			6 袋包装
J-11	スクランブルエッグ	袋	1 内容量500g程度
			2 鶏卵使用
			3 冷凍品
			4 袋包装
J-12	オムレツ	個	1 1個30g程度
			2 調味なし
			3 鶏卵使用
			4 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 納品時賞味期限5日以上のもの。
			5 ストロー付
			6 紙パック容器
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 納品時賞味期限5日以上のもの。
			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 納品時賞味期限5日以上のもの。
			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 スプーン付
			4 紙又はプラスチックカップ容器
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 納品時賞味期限7日以上のもの。
			3 スプーン付
			4 紙パック容器
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
			3 納品時賞味期限5日以上のもの。

K 乳類及びその製品

	品 名	単位	規 格
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、苺味
			※種類については別途連絡。
			5 納品時賞味期限5日以上のもの。
			6 スプーン付
			7 紙又はプラスチックカップ容器
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 納品時賞味期限5日以上のもの。
K-9	飲むヨーグルトA	本	1 内容量100ml程度
			2 カルシウム120mg以上配合
			3 納品時賞味期限5日以上のもの。
K-10	飲むヨーグルトB	本	1 内容量900ml以上
			2 納品時賞味期限5日以上のもの。
			3 紙パック容器
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。
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 プレーン、苺、マスカット味
			※種類については別途連絡。
			3 カルシウム650mg以上配合
			4 ストロー付
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 納品時賞味期限5日以上のもの。
			4 スプーン付
			5 紙又はプラスチックカップ容器

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 ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ、せり、なずな入り
			3 プラスチック容器
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 フィルム包装
L-5	水菜	kg	1 1株35g程度
			2 フィルム包装
L-6	大葉	枚	1 1枚1g程度
			2 茎部が残っているもの。
L-7	春菊	kg	1 1本20g程度
			2 小葉春菊
L-8	貝割れ大根	kg	1 長さ12cm程度
			2 カップ容器入り

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 カップ容器
L-10	青梗菜	kg	1 1株100g程度
			2 フィルム包装
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 長さ30cm程度
			2 束状に固定されているもの。
L-13	人参	kg	1 1本200g程度
			2 五寸人参
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。
			4 冷凍品
L-15	皮むき人参	kg	1 1本180g程度
			2 五寸人参
			3 外皮、茎及び根先端を除去したもの。
L-16	花形人参	kg	1 1個8g程度
			2 梅型
			3 IQF
			4 500g単位で納品可能なもの。
			5 冷凍品
L-17	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-18	クレソン	kg	1 1本20cm程度
			2 フィルム包装
L-19	パクチー	kg	1 パクチータイ
			2 フィルム包装
L-20	セリ	kg	1 栽培もの
			2 フィルム包装
L-21	ブロッコリー	kg	1 1株300g程度
			2 花序割合50%以上
L-22	冷凍ブロッコリー	kg	1 1個15g程度
			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	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 I Q F
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-24	菜の花	kg	1 花茎、蕾、葉部分
			2 開花直前のもの。
			3 食用
L-25	ほうれん草	kg	1 1株30g程度
			2 フィルム包装
L-26	冷凍ほうれん草	kg	1 5cm程度にカットされているもの。
			2 I Q F
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-27	糸三つ葉	kg	1 1本20cm程度
			2 フィルム包装
L-28	グリーンアスパラガス	kg	1 1本20g程度
			2 可食部80%以上
L-29	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-30	さやいんげん	kg	1 1本8g程度
			2 1本10cm程度
L-31	冷凍さやいんげん	kg	1 5cm程度にカットされたもの。
			2 I Q F
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-32	うど	kg	1 長さ50cm程度
			2 白色部分の多い若うど
L-33	さやえんどう	kg	1 1枚3g程度
			2 きぬさや種
L-34	冷凍さやえんどう	kg	1 1枚3g程度
			2 I Q F
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-35	冷凍スナップえんどう	kg	1 1本4g程度
			2 I Q F
			3 500g単位で納品可能なもの。
L-36	ズッキーニ	kg	1 1本200g程度
			2 長さ17cm程度
			3 濃緑色のもの。

L 野菜類及びその製品

	品 名	単位	規 格
L-37	オクラ	kg	1 1本10g程度
			2 長さ9cm程度
L-38	冷凍オクラ	kg	1 1本10g程度
			2 I Q F
			3 ホール状（刻み不可）
			4 500g単位で納品可能なもの。
L-39	かぶ	kg	1 1個90g程度
			2 直径6cm程度
			3 重量に葉、茎部分は含まない。
L-40	カリフラワー	kg	1 1株500g程度
			2 花序割合50%以上
L-41	キャベツ	kg	1 1玉1.2kg程度
			2 外葉を除いた、実のしまったもの。
L-42	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-43	千切りキャベツ	kg	1 幅1mm程度
			2 外葉、芯を除去し、千切りにしたもの。
			3 袋包装
L-44	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-45	にがうり	kg	1 1本250g程度
			2 1本25cm程度
			3 いぼに張りがあり、鮮やかな緑色のもの。
L-46	アボカド	kg	1 1個200g程度
			2 鮮度が高く、硬いもの。
L-47	ごぼう	kg	1 1本70cm程度
			2 太さ2.5cm程度
L-48	ささがきごぼう	kg	1 ごぼうをさがきにしたもの。
			2 納品時水に浸してあるもの。
			3 袋包装
L-49	ししとう	kg	1 1個7g程度
			2 果実部7cm程度
L-50	根生姜	kg	1 1個100g程度
			2 塊状
L-51	セロリ	kg	1 1本130g程度
			2 茎部重量70%以上
			3 コーネル種

L 野菜類及びその製品

	品 名	単位	規 格
L-5 2	大根	kg	1 1本1.2kg程度
			2 青首大根
L-5 3	冷凍大根おろし	kg	1 青首大根根部のみ使用
			2 500g単位で納品可能なもの。
L-5 4	皮むき大根	kg	1 1本1kg程度
			2 青首大根
			3 外皮、茎及び根先端を除去したもの。
L-5 5	切干大根	kg	1 青首大根根部のみ使用
			2 無着色
L-5 6	筍水煮	kg	1 1個200g程度
			2 可食部のみ
			3 真空パック
L-5 7	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-5 8	味付けメンマ	kg	1 醤油、ラー油で調味済のもの。
			2 袋包装
L-5 9	玉葱	kg	1 1個350g程度
			2 中生又は晩生
L-6 0	赤玉葱	kg	1 1個200g程度
			2 中生又は晩生
L-6 1	皮むき玉葱	kg	1 1個330g程度
			2 中生又は晩生
			3 外皮、茎及び根先端を除去したもの。
L-6 2	サラダ菜	kg	1 1株100g程度
			2 フィルム包装
L-6 3	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
L-6 4	サニーレタス	kg	1 1株300g程度
			2 株全体がふんわりし、張りのあるもの。
L-6 5	プチトマト	kg	1 1個10g程度
			2 丸状
			3 鮮赤色

L 野菜類及びその製品

	品 名	単位	規 格
L-66	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-67	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-68	トマト	kg	1 1個200g程度
			2 桃太郎種
			3 鮮赤色
			4 実に張りがあるもの。
L-69	ホールトマト缶	缶	1 内容量2.5kg程度
			2 1号缶
L-70	茄子	kg	1 1個80g程度
			2 長卵形茄子
L-71	冷凍茄子	kg	1 1個25g程度
			2 IQF
			3 乱切り状
			4 500g単位で納品可能なもの。
L-72	にんにく	kg	1 1塊50g程度
			2 鱗茎部のみ
L-73	にんにくの芽	kg	1 1本15g程度
			2 茎部のみ
L-74	おろしにんにく	個	1 内容量1kg
			2 プラスチック容器
L-75	おろし生姜	個	1 内容量1kg
			2 プラスチック容器
L-76	長葱	kg	1 1本100g程度
			2 白色部30cm以上のもの。
L-77	万能葱	kg	1 1本3g程度
			2 長さ50cm程度
			3 袋包装
L-78	白菜	kg	1 1株2kg程度
			2 円筒型又は砲弾型
			3 芯部高さが全体の1/3に達していないもの。

L 野菜類及びその製品

	品 名	単位	規 格
L-79	蓮根	kg	1 1節180g程度
			2 中国種群
L-80	ピーマン	kg	1 1個40g程度
			2 緑ピーマン
L-81	赤パプリカ	kg	1 1個100g程度
			2 ベル型
L-82	黄パプリカ	kg	1 1個100g程度
			2 ベル型
L-83	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 袋包装
L-84	みょうが	kg	1 1個20g程度
			2 花蕾のみ
L-85	もやし	kg	1 緑豆もやし
			2 袋包装
L-86	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 袋包装
L-87	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 中国種群
			4 真空パック
L-88	切り人参	kg	1 5cm程度の細切り状
			2 五寸人参
			3 袋包装
L-89	切りごぼう	kg	1 5cm程度の細切り状
			2 納品時水に浸してあるもの。
			3 袋包装
L-90	ミックスベジタブル	kg	1 とうもろこし、人参、グリーンピース入り
			2 各種8mm角程度
			3 IQF
			4 500g単位で納品可能なもの。
			5 冷凍品
			6 袋包装

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	パイン缶	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180g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
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-2 3	プリンスメロン	kg	1 1玉650g程度
			2 皮が薄いもの。
M-2 4	アンデスメロン	kg	1 1玉1.3kg程度
			2 皮が薄いもの。
M-2 5	桃	kg	1 1個200g程度
			2 薄紅色が鮮明で、弾力のあるもの。
M-2 6	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-2 7	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-2 8	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
M-2 9	杏仁豆腐缶	缶	1 内容量3kg程度
			2 固形量2kg程度
			3 1号缶

N きのこと類及びその製品

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 菌床栽培
			3 袋包装
N-2	乾燥きくらげ	袋	1 内容量100g
			2 1個1g程度
			3 黒きくらげ
			4 菌床栽培
			5 乾燥良好なもの。
			6 袋包装
N-3	生椎茸	kg	1 1個15g程度
			2 菌床栽培
			3 プラスチックトレー
N-4	乾燥椎茸	袋	1 内容量500g
			2 1個4g程度
			3 菌床栽培
			4 いしづきを除去したもの。
			5 乾燥良好なもの。
			6 袋包装
N-5	しめじ	kg	1 1株120g程度
			2 菌床栽培
			3 袋包装

N きのこと類及びその製品

N-6	なめこ	袋	1 内容量100g
			2 水煮
			3 袋包装
N-7	まいたけ	kg	1 1株100g程度
			2 菌床栽培
			3 袋包装
N-8	エリンギ	kg	1 1本40g程度
			2 菌床栽培
			3 袋包装
N-9	マッシュルーム	kg	1 1個10g程度
			2 ブラウンマッシュルーム
			3 プラスチックトレイ
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 ブラウンマッシュルーム
			4 水煮
			5 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、病虫害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
O-2	焼きのり	袋	1 内容量5枚入り
			2 サイズ12切
			3 味付なし
			4 袋包装（個装）
O-3	刻みのり	袋	1 内容量100g
			2 2×30mm程度に刻まれているもの。
			3 チャック付袋
O-4	味付けのり	袋	1 内容量5枚入り
			2 サイズ12切
			3 袋包装（個装）
O-5	昆布	kg	1 だし用
			2 日高昆布又は真昆布
			3 袋包装
O-6	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 カップ容器
O-7	ひじき	袋	1 内容量500g
			2 乾燥芽ひじき
			3 チャック付袋

○ 海藻類及びその製品

	品 名	単位	規 格
O-8	のり佃煮	個	1 内容量7g程度
			2 装包装
O-9	もずく	袋	1 内容量500g
			2 生もずく
			3 袋包装
O-10	海藻サラダ	袋	1 内容量100g
			2 若布、茎若布、寒天、つのまた、まふのり入り
			3 チャック付袋
O-11	乾燥若布	袋	1 内容量200g
			2 塩蔵カット若布
			3 チャック付袋

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 2 g程度
			2 ティーバッグタイプ
P-2	玄米茶	袋	1 内容量 2 g程度
			2 ティーバッグタイプ
P-3	麦茶	袋	1 内容量 9 g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 1 L程度
			2 果汁 1 0 0 %
			3 濃縮還元
			4 紙又はペットボトル
P-5	りんごジュース	本	1 内容量 1 L程度
			2 果汁 1 0 0 %
			3 濃縮還元
			4 紙又はペットボトル
P-6	粉末スポーツ飲料	袋	1 内容量 7 5 g程度
			2 1 L用
			3 無果汁
			4 袋入り
P-7	ゼリー飲料 B	個	1 内容量 1 8 0 g程度
			2 スパウトパック
			3 プロテイン
			4 プロテイン 5 g以上配合

P 嗜好飲料及びその製品

	品 名	単位	規 格
P-8	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-9	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-10	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-11	緑茶	本	1 内容量500ml程度
			2 ペットボトル
P-12	黒烏龍茶	本	1 内容量350ml程度
			2 特定保健用食品
			3 ペットボトル
P-13	オレンジジュースB	本	1 内容量200ml程度
			2 果汁100%
			3 濃縮還元
			4 紙パック
			5 ストロー付
P-14	野菜ジュースA	本	1 内容量200ml程度
			2 V. A 370～1300 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	野菜ジュースB	本	1 内容量200ml程度
			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 嗜好飲料及びその製品

	品 名	単位	規 格
P-16	ビタミン飲料	本	1 内容量120ml程度
			2 V.C120mg以上配合
			3 炭酸
			4 瓶
P-17	栄養炭酸飲料	本	1 内容量100ml程度
			2 食物繊維6g以上配合
			3 炭酸
			4 瓶
P-18	胡麻麦茶	本	1 内容量350ml程度
			2 特定保健用食品
			3 ペットボトル

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。
			3 ペットボトル又は紙容器
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。
			3 ペットボトル又は紙容器
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。
			3 ペットボトル又は紙容器
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。
			3 ペットボトル又は紙容器
Q-5	ふりかけA	個	1 内容量100g程度
			2 のり玉
			3 卓上用
			4 紙、瓶又はプラスチック容器
Q-6	ふりかけB	個	1 内容量100g程度
			2 焼肉
			3 卓上用
			4 紙、瓶又はプラスチック容器
Q-7	ふりかけC	個	1 内容量100g程度
			2 鮭
			3 卓上用
			4 紙、瓶又はプラスチック容器

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-8	お茶漬けの素	袋	1 内容量5程度
			2 海苔、あられ、抹茶入り。
			3 袋包装（個装）
Q-9	食塩	kg	1 塩化ナトリウム含有40/100以上の固形物
			2 食用
			3 袋包装
Q-10	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
Q-11	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
			3 袋包装
Q-12	焼きそばソース	本	1 内容量2L程度
			2 ペットボトル
Q-13	薄口醤油	本	1 内容量1.8L程度
			2 ペットボトル
Q-14	濃口醤油	本	1 内容量1.8L程度
			2 ペットボトル
Q-15	トンテキオイル	個	1 内容量700g
			2 スパウトパウチ
Q-16	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
			3 ペットボトル
Q-17	焼肉のたれ	本	1 内容量1.8L程度
			2 辛口
			3 ペットボトル
Q-18	プルコギのたれ	本	1 内容量2L程度
			2 ペットボトル
Q-19	めんつゆ	本	1 内容量1.8L程度
			2 ペットボトル又は紙パック
Q-20	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 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-21	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-22	ステーキソース	本	1 内容量1L程度
			2 和風味
			3 ペットボトル
Q-23	食酢	本	1 内容量1.8L程度
			2 天然醸造穀物酢
			3 ペットボトル
Q-24	ゆずぽん	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル
Q-25	味ぽん	本	1 内容量360ml程度
			2 瓶
Q-26	辛み調整調味料	個	1 内容量0.5g程度
			2 カレー用
			3 袋包装(個装)
Q-27	スープカレーの素	袋	1 内容量750g程度
			2 チキンベース
			3 希釈倍率6倍程度
			4 袋包装
Q-28	卓上ウスターソース	本	1 内容量300ml程度
			2 ペットボトル又は瓶
Q-29	卓上とんかつソース	本	1 内容量300ml程度
			2 ペットボトル又は瓶
Q-30	オイスターソース	本	1 内容量600ml程度
			2 ペットボトル又は瓶
Q-31	サルサソース	本	1 内容量1L程度
			2 辛み成分配合
			3 チューブ容器
Q-32	トマトケチャップ	本	1 内容量500g
			2 チューブ容器
Q-33	タルタルソース	本	1 内容量1kg
			2 チューブ容器
Q-34	デミグラスソース	缶	1 内容量840g程度
			2 2号缶

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-35	ビーフシチュールー	個	1 内容量1kg
			2 フレーク状
Q-36	ハヤシルウ	個	1 内容量1kg
			2 フレーク状
Q-37	カレー粉	個	1 内容量400g程度
			2 パウダー状
Q-38	ガラムマサラ	個	1 内容量350g程度
			2 パウダー状
Q-39	チャツネ	本	1 内容量500g程度
			2 チューブ容器
Q-40	マヨネーズ	本	1 内容量1kg
			2 全卵型
			3 チューブ容器
Q-41	タバスコ	本	1 内容量60ml程度
			2 瓶
Q-42	豆板醤	個	1 内容量1kg程度
			2 プラスチック容器
Q-43	コチュジャン	個	1 内容量1kg程度
			2 プラスチック容器
Q-44	甜麺醤	個	1 内容量1kg程度
			2 プラスチック容器
Q-45	芝麻醤	個	1 内容量800g程度
			2 プラスチック容器
Q-46	キムチの素	個	1 内容量1kg程度
			2 プラスチック容器
Q-47	粒マスタード	個	1 内容量270g程度
			2 洋からし
			3 チューブ容器又は瓶
Q-48	ゆず胡椒	個	1 内容量150g程度
			2 ゆず表皮、青唐辛子使用
			3 瓶又はチューブ容器
Q-49	山賊焼のたれ	本	1 内容量2L程度
			2 ペットボトル
Q-50	冷やし中華スープA	本	1 内容量1.8L程度
			2 醤油だれ
			3 ペットボトル

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-51	冷やし中華スープB	本	1 内容量1.8L程度
			2 胡麻だれ
			3 ペットボトル
Q-52	鰻のたれ	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル
Q-53	練り辛子	本	1 内容量40g程度
			2 無着色
			3 チューブ容器
Q-54	クリームシチュールー	個	1 内容量1kg
			2 顆粒状
Q-55	クラムチャウダーの素	個	1 内容量230g程度
			2 あさり、じゃが芋入り
			3 粉末状
			4 缶又は袋包装
Q-56	コーンクリームスープの素	個	1 内容量460g程度
			2 粉末状
			3 缶又は袋包装
Q-57	オニオンスープの素	個	1 内容量400g程度
			2 粉末状
			3 缶又は袋包装
Q-58	コンソメ	個	1 内容量1kg程度
			2 チキンコンソメ
			3 顆粒状
			4 缶又は袋包装
Q-59	煮干しラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 醤油風味
			3 希釈倍率6倍程度
			4 ペットボトル又は袋包装
Q-60	冷麺スープ	本	1 内容量1.8L程度
			2 醤油風味
			3 ペットボトル
Q-61	塩ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 希釈倍率10倍程度
			3 ペットボトル又は袋包装
Q-62	ポタージュスープの素	個	1 内容量400g程度
			2 粉末状
			3 缶又は袋包装

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-63	醤油ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 希釈倍率10倍程度
			3 ペットボトル又は袋包装
Q-64	味噌ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 希釈倍率10倍程度
			3 ペットボトル又は袋包装
Q-65	鶏白湯スープ	個	1 内容量1kg程度
			2 ペットボトル又は袋包装
Q-66	豚骨ラーメンスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 希釈倍率10倍程度
			3 ペットボトル又は袋包装
Q-67	担々麺スープ	個	1 内容量1kg程度
			2 希釈倍率10倍程度
			3 ペットボトル又は袋包装
Q-68	卓上胡椒	本	1 内容量20g程度
			2 粉末状
			3 瓶
Q-69	胡椒	個	1 内容量420g程度
			2 粉末状
Q-70	黒胡椒	個	1 内容量420g程度
			2 粗びき
Q-71	卓上山椒	本	1 内容量15g程度
			2 瓶
Q-72	花椒	袋	1 内容量50g程度
			2 袋包装
Q-73	ガーリックパウダー	本	1 内容量90g程度
			2 瓶、缶又はプラスチック容器
Q-74	わさび粉	袋	1 内容量300g程度
			2 袋包装
Q-75	練りわさび	本	1 内容量40g程度
			2 本わさび使用
			3 チューブ容器
Q-76	卓上七味唐辛子	本	1 内容量15g程度
			2 瓶
Q-77	卓上一味唐辛子	本	1 内容量15g程度
			2 瓶

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-78	乾燥パセリ	本	1 内容量5g程度
			2 瓶
Q-79	たかの爪	袋	1 内容量15g程度
			2 唐辛子を2mm程度輪切りにしたもの。
			3 袋包装
Q-80	ラー油	本	1 内容量30ml程度
			2 瓶
Q-81	ナンプラー	本	1 内容量70ml程度
			2 瓶
Q-82	ハイミー	kg	1 内容量1kg程度
			2 グルタミン酸ナトリウム90%以上配合
			3 袋包装
Q-83	だしの素	kg	1 鰹だし
			2 顆粒状
Q-84	白だし	本	1 内容量1.8L程度
			2 液状
			3 ペットボトル又は紙容器
Q-85	おでんの素	個	1 内容量80g程度
			2 顆粒状
Q-86	鶏がらスープ	個	1 内容量1kg程度
			2 粉末状
			3 缶又は袋包装
Q-87	八宝菜の素	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル
Q-88	四川風麻婆豆腐の素	本	1 内容量1L程度
			2 辛口
			3 花椒、豆板醤使用
			4 ペットボトル
Q-89	青椒肉絲ソース	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル
Q-90	回鍋肉ソース	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル
Q-91	油淋鶏ソース	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル
Q-92	えびチリソース	本	1 内容量1L程度
			2 ペットボトル

Q 調味料及びその製品

	品 名	単位	規 格
Q-93	麻婆豆腐の素	本	1 内容量1.5L程度
			2 ペットボトル
Q-94	ジャージャー麺スープ	本	1 内容量1.1L程度
			2 ペットボトル
Q-95	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
			3 袋包装
Q-96	西京漬の素	個	1 内容量1kg程度
			2 スパウトパウチ
Q-97	塩麴	本	1 内容量500ml程度
			2 液体
			3 ペットボトル
Q-98	香味焼オイルA	個	1 内容量700g程度
			2 青じそ風味
			3 スパウトパウチ
Q-99	香味焼オイルB	個	1 内容量700g程度
			2 レモンペッパー味
			3 スパウトパウチ
Q-100	香味焼オイルC	個	1 内容量700g程度
			2 山椒風味
			3 スパウトパウチ
Q-101	香味焼オイルD	個	1 内容量700g程度
			2 バジル風味
			3 スパウトパウチ
Q-102	香味焼オイルE	個	1 内容量700g程度
			2 ムニエル用
			3 スパウトパウチ
Q-103	パスタソースA	個	1 内容量1kg程度
			2 カルボナーラ
			3 袋包装
Q-104	パスタソースB	個	1 内容量1kg程度
			2 ペペロンチーノ
			3 袋包装

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
			3 袋包装
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
			3 袋包装
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
			3 袋包装
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
			3 袋包装
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
			3 袋包装

R 漬物及びその製品

	品 名	単位	規 格
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
			4 袋包装
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
			4 袋包装
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
			3 袋包装
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
			3 袋包装
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
			3 プラスチック容器又は袋包装
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
			3 袋包装
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
			4 袋包装
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
			3 袋包装
R－15	にんにく醤油漬	個	1 内容量500g程度
			2 腐敗防止処理済み
			3 瓶
R－16	なめ茸	個	1 内容量450g程度
			2 腐敗防止処理済み
			3 瓶
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
			4 プラスチック容器又は袋包装

R 漬物及びその製品

	品 名	単位	規 格
R - 1 8	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
			4 プラスチック容器又は袋包装

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	冷凍焼きそば	k g	1 内容量 1 kg
			2 塩味
			3 キャベツ、豚肉入り
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 調理済冷凍品
S－2	揚出し豆腐	袋	1 1袋25個入り
			2 1個40g程度
			3 冷凍品
			4 袋包装
S－3	豆腐ハンバーグ	個	1 1個60g程度
			2 豚挽肉、豆腐使用
			3 冷凍品
S－4	鯖西京焼きA	枚	1 1切50g程度
			2 骨なし
			3 切身状
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品
S－5	鯖西京焼きB	枚	1 1切100g程度
			2 骨なし
			3 切身状
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品
S－6	鯖白醤油焼き	枚	1 1切120g程度
			2 骨なし
			3 フィーレ状
			4 冷凍品

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-7	冷凍えび天ぷら	個	1 1個30g程度
			2 バナメイ海老使用
			3 サイズ2L
S-8	秋刀魚塩焼き	袋	1 1切25g程度
			2 骨なし
			3 ドレス半身状
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品
			6 袋包装
S-9	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
S-10	串カツ	個	1 1個35g程度
			2 豚バラ肉使用
			3 冷凍品
S-11	ミニハンバーグ	個	1 1個80g程度
			2 冷凍品
S-12	ハンバーグ	個	1 1個120g程度
			2 冷凍品
S-13	味付き肉団子	袋	1 内容量1kg
			2 袋入り
			3 黒酢だれ
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品
			6 袋包装
S-14	金平ごぼう	袋	1 内容量500g
			2 ごぼう、人参使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-15	鶏ごぼう	袋	1 内容量500g
			2 鶏挽肉、ごぼう、人参使用
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 冷凍品
			5 袋包装

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-16	春雨サラダ	袋	1 内容量500g
			2 緑豆春雨使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-17	肉じゃが	袋	1 内容量500g
			2 豚バラ肉、じゃが芋、人参、玉葱使用
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-18	小松菜お浸し	袋	1 内容量500g
			2 冷凍品
			3 袋包装
S-19	里芋鶏そぼろ	袋	1 内容量500g
			2 里芋、鶏挽肉使用
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-20	菜の花お浸し	袋	1 内容量500g
			2 冷凍品
			3 袋包装
S-21	オクラお浸し	袋	1 内容量500g
			2 オクラが刻まれていないもの
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-22	豚バラ大根煮	袋	1 内容量500g
			2 冷凍品
			3 袋包装
S-23	筑前煮	袋	1 内容量500g
			2 鶏もも肉、里芋、人参、ごぼう、蓮根使用
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-24	ジャンバラヤ	kg	1 内容量1kg
			2 チリパウダー、カイエンペッパー使用
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-25	えびピラフ	kg	1 内容量1kg
			2 むき海老、ピーマン、人参入り
			3 冷凍品
			4 袋包装

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-26	チキンライス	kg	1 内容量1kg
			2 鶏もも肉入り
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-27	五目炒飯	kg	1 内容量1kg
			2 焼豚、鶏卵、人参入り
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-28	鰯フライ	個	1 1個60g程度
			2 真鰯使用
			3 冷凍品
S-29	鮭フライ	個	1 1個60g程度
			2 秋鮭使用
			3 冷凍品
S-30	白身魚フライ	個	1 1個50g程度
			2 タラ使用
			3 冷凍品
S-31	鰯フライ	個	1 1個60g程度
			2 真鰯使用
			3 冷凍品
S-32	えびフライA	個	1 1個40g程度
			2 バナメイ海老使用
			3 サイズ3L
			4 無頭
			5 冷凍品
S-33	えびフライB	個	1 1個30g程度
			2 バナメイ海老使用
			3 サイズ2L
			4 有頭
			5 冷凍品
S-34	えびフリッター	kg	1 1kg100尾程度
			2 むきえび使用
			3 サイズ80/120
			4 冷凍品

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-35	鶏天	袋	1 内容量 1 kg
			2 1 個 1 5 g程度
			3 鶏ささみ肉使用
			4 下味（醤油、生姜）付
			5 冷凍品
			6 袋包装
S-36	いか天	個	1 1 個 5 0 g程度
			2 げそ不可
			3 冷凍品
S-37	かきフライ	個	1 1 個 2 5 g程度
			2 冷凍品
S-38	とんかつ	個	1 1 個 8 0 g程度
			2 豚ロース肉使用
			3 冷凍品
S-39	チキンかつ	個	1 1 個 1 5 0 g程度
			2 鶏もも肉使用
			3 冷凍品
S-40	ささみチーズかつ	個	1 1 個 5 0 g程度
			2 鶏ささみ肉、プロセスチーズ使用
			3 冷凍品
S-41	チキンチーズ大葉巻	個	1 1 個 5 0 g程度
			2 鶏胸肉、プロセスチーズ、大葉使用
			3 冷凍品
S-42	ヒレかつ	個	1 1 個 4 0 g程度
			2 豚ヒレ肉使用
			3 冷凍品
S-43	チキンナゲット	袋	1 1 袋 5 0 個入り
			2 1 個 2 0 g程度
			3 鶏胸肉使用
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-44	ハムかつ	個	1 1 個 9 0 g程度
			2 ロースハム使用
			3 厚さ 1 cm程度
			4 冷凍品

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-45	メンチかつ	個	1 1個90g程度
			2 牛豚合挽肉使用
			3 冷凍品
S-46	ロールキャベツ	個	1 1個40g程度
			2 豚挽肉使用
			3 干瓢で結んであるもの。
			4 冷凍品
S-47	ワンタン	袋	1 1袋50個入り
			2 1個8g程度
			3 豚挽肉使用
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-48	シュウマイ	袋	1 1袋20個入り
			2 1個25g程度
			3 豚挽肉使用
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-49	餃子	袋	1 1袋50個入り
			2 1個20g程度
			3 にら、にんにく使用
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-50	鶏八幡巻	本	1 1本250g程度
			2 若鶏もも肉、ごぼう、いんげん使用
			3 冷凍品
			4 袋包装
S-51	春巻	袋	1 1袋20個入り
			2 1個50g程度
			3 海老、いか不使用
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-52	ちまき	個	1 1個45g程度
			2 餅米、鶏もも肉、椎茸使用
			3 竹皮で包んだもの。
			4 冷凍品

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-53	かきあげ	個	1 1個60g程度
			2 玉葱、人参、ごぼう、海老入り
			2 冷凍品
S-54	カレーコロッケ	個	1 1個50g程度
			2 じゃが芋、玉葱、人参使用
			3 小判型
			4 冷凍品
S-55	野菜コロッケ	個	1 1個50g程度
			2 じゃが芋、とうもろこし、玉葱、人参使用
			3 小判型
			4 冷凍品
S-56	かにクリームコロッケ	個	1 1個60g程度
			2 かに風味ベシヤメルソース使用
			3 俵型
			4 冷凍品
S-57	トラウト塩焼き	枚	1 1切50g程度
			2 骨なし
			3 サーモントラウト使用
			4 切身状
			5 湯煎調理可能なもの。
			6 冷凍品
S-58	鰯塩焼き	枚	1 1切50g程度
			2 骨なし
			3 真鰯使用
			4 切身状
			5 湯煎調理可能なもの。
			6 冷凍品
S-59	湯葉巻	本	1 1本45g程度
			2 イトヨリ鯛すり身使用
			3 むき海老入り
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品
S-60	揚げ茄子味噌炒め	袋	1 内容量500g
			2 乱切揚げ茄子使用
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 冷凍品
			5 袋包装

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S-61	豚角煮	袋	1 内容量 1 kg
			2 豚バラ肉使用
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-62	ポテトサラダ	袋	1 内容量 1 kg
			2 じゃが芋、玉葱、人参使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-63	マカロニサラダ	袋	1 内容量 1 kg
			2 マカロニ、玉葱、人参使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-64	スパゲティサラダ	袋	1 内容量 1 kg
			2 スパゲティ、玉葱、人参使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-65	ごぼうサラダ	袋	1 内容量 1 kg
			2 ごぼう、白胡麻使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-66	コールスローサラダ	袋	1 内容量 1 kg
			2 キャベツ、玉葱、人参、とうもろこし使用
			3 冷蔵品
			4 袋包装
S-67	肉野菜炒め	袋	1 内容量 500 g
			2 豚バラ肉、キャベツ、人参、もやし使用
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 冷凍品
			5 袋包装
S-68	ジャーマンポテト	袋	1 内容量 500 g
			2 じゃが芋、ベーコン使用
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 冷凍品
			5 袋包装

S 加工食品

	品 名	単位	規 格
S－69	チャプチェ	袋	1 内容量200g
			2 春雨、小松菜、赤パプリカ、筍使用
			3 湯煎調理可能なもの。
			4 冷凍品
			5 袋包装
S－70	炒め肉味噌	袋	1 内容量500g
			2 牛豚合挽肉、豆板醤、花椒使用
			3 担々麺用
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品
			6 袋包装
S－71	レトルトカレー	袋	1 内容量3kg
			2 ビーフカレー
			3 じゃが芋、人参使用
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 レトルトパウチ包装
S－72	鰯照焼き	枚	1 1切40g程度
			2 骨なし
			3 切身状
			4 湯煎調理可能なもの。
			5 冷凍品