

令和7年度

糧 食 品 規 格 表

航空自衛隊佐渡分屯基地

分類番号:B-20-053

保存期間:5年

保存期間満了時期:2030. 3. 31

作成年度:2024年度

枚 数:62枚

開示判断:開示

1 総則

- (1) 本規格表は、佐渡分屯基地において調達する糧食品の規格について、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るものである。

また、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、細部はその都度官側が示す。

ただし、入札又は見積依頼時において、官側が別に規格を示した場合はこの限りではない。

2 納入要領

- (1) 各業者は、この規格表の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又は対外連絡所とする。
- (3) 納入時間は、午前0800～1030を基準とする。ただし、変更がある場合はその都度示す。

3 検査

- (1) 品質及び数量の検査を実施する。
- (2) 官側が物理的又は、科学的検査の実施が必要と判断した場合は、官側及び納入した業者双方の立ち合いの下、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。その際の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ものとする。

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

1	穀類及びその他製品	4 ～ 11
2	芋類及びその他製品	12
3	砂糖及び甘味料	13
4	菓子類	14 ～ 15
5	油脂類	16
6	堅果類及びその他製品	17
7	豆類及びその他製品	18 ～ 19
8	鮮魚介類及びその他製品	20 ～ 26
9	獣鳥肉類及びその他製品	27 ～ 30
10	卵類及びその他製品	31
11	乳類及びその他製品	32 ～ 33
12	野菜類及びその他製品	34 ～ 38
13	果実類及びその他製品	39 ～ 41
14	きのこ類及びその他製品	42
15	藻類及びその他製品	43 ～ 44
16	嗜好飲料類及びその他製品	45 ～ 47
17	漬物類	48 ～ 49
18	調味料及び香辛料	50 ～ 55
19	冷凍食品及び加工食品	56 ～ 59

1 穀類及びその他製品

共通事項 1 乾燥及び保存状態が良好で、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。				
番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	内地米	k g	1 こしひかり又はこしいぶき、年産は都度示す。 2 納入時、精米品位検定成績書を提出すること。	
2	ビタミン強化米	k g	ビタミンB 1、B 2強化米	
3	内地糯米	k g	当米穀年度又は前米穀年度産のもの。	
4	板もち	k g	一般市販品、1袋1 k g程度(1個50 g程度)入り。	
5	ビーフン	k g	米を原料としたもので一般市販品中級品以上	
6	食パン	袋	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 1袋400 g程度8枚入り。	
7	菓子パンA	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ショコラブルー、100 g程度	
8	菓子パンB	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 チョココロネ、90 g程度	
9	菓子パンC	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 クリームフランス、90 g程度	
10	菓子パンD	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ごまあんぱん、80 g程度	
11	菓子パンE	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 クリームコロネ、90 g程度	
12	菓子パンF	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 カステラサンド、140 g程度	
13	菓子パンG	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 三色パン、140 g程度	
14	菓子パンH	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 栗あんパン、90 g程度	
15	菓子パンI	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 白あんパン、90 g程度	
16	菓子パンJ	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 クリームパン、90 g程度	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7	菓子パンK	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ジャムパン、90g程度	
1 8	菓子パンL	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 チョコパン、90g程度	
1 9	菓子パンM	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 こしあんパン、100g程度	
2 0	調理パンA	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ソーセージパン、100g程度	
2 1	調理パンB	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 コーンパン、70g程度	
2 2	調理パンC	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ハムロール、100g程度	
2 3	調理パンD	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 チーズパン、100g程度	
2 4	調理パンE	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 スパイシーパン、100g程度	
2 5	調理パンF	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ジャンボフランクパン、170g程度	
2 6	調理パンG	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ベーコンチーズパン、100g程度	
2 7	調理パンH	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 カレーパン、110g程度	
2 8	調理パンI	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 カレーソーセージパン、100g程度	
2 9	調理パンJ	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ポテトパン、130g程度	
3 0	調理パンK	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ピザパン、150g程度	
3 1	調理パンL	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 ベーコンフランス、100g程度	
3 2	調理パンM	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 バタースティック、100g程度	
3 3	調理パンN	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 たまごパン、80g程度	
3 4	調理パンO	個	1 当日又は前日製造のもので、一般市販品 2 バターロール、60g程度	
3 5	ロングライフ パンA	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 イチゴ味、60g程度	
3 6	ロングライフ パンB	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 チョコ味、60g程度	
3 7	ロングライフ パンC	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 ブルーベリー味、60g程度	
3 8	ロングライフ パンE	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 十勝バター味、60g程度	
3 9	ロングライフバーム クーヘンA	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 プレーン、60g程度	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 0	ロングライフバーム クーヘンB	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 チョコ味、60g程度	
4 1	ロングライフバーム クーヘンC	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 イチゴ味、60g程度	
4 2	ロングライフバーム クーヘンD	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 バナナ味、60g程度	
4 3	パン粉	kg	1 ドライパン粉 2 食パンを使用した中粗挽きのもの。	
4 4	マカロニ	kg	乾燥ショートマカロニで筒状細型のもの。	
4 5	スパゲッティー	kg	長さ25cm程度で太さ1.5～1.8mm程度のもの。	
4 6	冷凍スパゲティ麺	kg	一般市販品、1個220g程度のもの。	
4 7	乾そば	kg	一般市販品、1袋250g程度のもの。	
4 8	茶そば	kg	1 一般市販品、1袋250g程度のもの。 2 そばに抹茶を練り込んだもの。	
4 9	乾麺うどん	kg	一般市販品、1袋250g程度入り。	
5 0	冷麦	kg	一般市販品、1袋250g程度入り。	
5 1	そうめん	kg	一般市販品、1束100g程度入り。	
5 2	春雨	kg	1袋1kg程度入り。	
5 3	冷凍ラーメン	kg	1個200g程度入り。	
5 4	冷凍そば	kg	1個200g程度入り。	
5 5	冷凍うどん	kg	讃岐うどん、1個250g程度入り。	
5 6	焼きそば麺	kg	1個250g程度入り。	
5 7	ちゃんぽん麺	kg	1個250g程度入り。	
5 8	冷凍きしめん	kg	1個250g程度入り。	
5 9	沖縄そば	kg	一般市販品、1個200g程度入り。	
6 0	小麦粉	袋	一般市販品、1袋1kg入りの薄力粉	
6 1	中力粉	袋	一般市販品、1袋1kg入りの中力粉	
6 2	強力粉	袋	一般市販品、1袋1kg入りの強力粉	
6 3	空揚げ粉	袋	一般市販品で、1袋1kg入り。	
6 4	片栗粉	kg	片栗精製澱粉	
6 5	くず粉	kg	葛精製澱粉	
6 6	米粉	袋	一般市販品で、1袋500g程度入り。	
6 7	焼麩	袋	1袋1kg入り。	
6 8	板麩	袋	1袋1kg入り。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
6 9	花麩	袋	1 袋 1 k g 入り。	
7 0	パックライス	個	一般市販品、コシヒカリ使用のもので 1 個 3 0 0 g 程度入り。	
7 1	即席カップラーメン A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 6 0 g 程度、醤油味 3 減塩タイプ	
7 2	即席カップラーメン B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 6 0 g 程度、シーフード味 3 減塩タイプ	
7 3	即席カップラーメン C	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 6 0 g 程度、カレー味 3 減塩タイプ	
7 4	即席カップ焼きそば A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 1 0 0 g 程度、ソース味	
7 5	即席カップ焼きそば B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 1 0 0 g 程度、塩味	
7 6	即席カップうどん A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 7 0 g 程度、きつねうどん。	
7 7	即席カップうどん B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 7 0 g 程度、天ぷらうどん。	
7 8	即席カップうどん C	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 7 0 g 程度、カレーうどん。	
7 9	即席カップそば A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 7 0 g 程度、肉そば。	
8 0	即席カップそば B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 7 0 g 程度、天ぷらそば。	
8 1	即席春雨スープ A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 2 0 g 程度、たまご入り。	
8 2	即席春雨スープ B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 2 0 g 程度、野菜入り。	
8 3	即席春雨スープ C	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 2 0 g 程度、わかめ入り。	
8 4	即席ワンタンスープ A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 3 0 g 程度、醤油味	
8 5	即席ワンタンスープ B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 3 0 g 程度、シーフードスープ味	
8 6	即席ワンタンスープ C	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 内容量 3 0 g 程度、とんこつ味	
8 7	栄養調整食品	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 種類等はその都度示す。 3 内容量 3 0 g 程度	
8 8	カップライス A	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 ビーフ味。 3 内容量 1 0 0 g 程度	
8 9	カップライス B	個	1 賞味期限 3 ヶ月以上有するもの。 2 ハヤシ味。 3 内容量 1 0 0 g 程度	

番号	品名	単位	規格	備考
90	カップライスC	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 チキンラーメン味。 3 内容量90g程度	
91	カップライスD	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 カップヌードル味。 3 内容量90g程度	
92	パン入りカップスープA	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 コーンポタージュ味。 3 内容量30g程度	
93	パン入りカップスープB	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 かぼちゃポタージュ味。 3 内容量30g程度	
94	パン入りカップスープC	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 クラムチャウダー味。 3 内容量30g程度	
95	パン入りカップスープE	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 ジャガバター味。 3 内容量30g程度	
96	パン入りカップスープF	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 きのこと味。 3 内容量30g程度	
97	生麺風カップラーメンA	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 醤油味。 3 内容量125g程度	
98	生麺風カップラーメンB	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 味噌味。 3 内容量125g程度	
99	生麺風カップラーメンC	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 担々麺味。 3 内容量125g程度	
100	カップ焼きそば	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 ソース味。 3 内容量135g程度	
101	スープパスタA	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 サーモンほうれん草味。 3 内容量40g程度	

番号	品名	単位	規格	備考
102	スープパスタB	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 きのこクリーム味。 3 内容量40g程度	
103	スープパスタC	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 トマト味。 3 内容量40g程度	
104	中華ちまき	袋	1 一般市販品、1個60g程度で1袋25個入り。 2 冷凍品も可能	
105	海鮮ちまき	袋	1 一般市販品、1個60g程度で1袋25個入り。 2 冷凍品も可能	
106	レトルトランチセット	個	レトルト飯(内容量320g程度)とレトルト副食とのセットでスプーン付。種類等についてはその都度示す。	
107	弁当A	個	ハンバーグ弁当。御飯240g程度、ハンバーグ165g程度、スパゲティ20g程度、キャベツ30g程度、漬物10g程度、調味料30g程度、容器・割箸	
108	弁当B	個	豚生姜焼弁当。御飯240g程度、生姜焼き120g程度、玉ねぎ40g程度、生姜焼きたれ10g程度、白ごま1g程度、スパゲティ20g程度、キャベツ20g程度、漬物10g程度、調味料30g程度、容器・割箸	
109	弁当C	個	唐揚げ弁当。御飯240g程度、唐揚げ120g程度、スパゲティ30g程度、ポテトサラダ40g程度、キャベツ20g程度、漬物10g程度、調味料30g程度、容器・割箸	
110	弁当D	個	豚カツ弁当。御飯240g程度、豚カツ120g程度、キャベツ50g程度、ブロッコリー10g程度、ポテトサラダ30g程度、漬物10g程度、調味料30g程度、容器・割箸	
111	弁当E	個	野菜炒め弁当。御飯240g程度、豚肉50g程度、キャベツ70g程度、人参30g程度、もやし30g程度、玉ねぎ30g程度、漬物10g程度、調味料30g程度、容器・割箸	
112	弁当F	個	幕の内弁当。御飯230g程度、野菜煮物30g程度、鶏もも煮物15g程度、だし巻き玉子20g程度、小松菜と油揚げの和え物5g程度、醤油小袋5g程度、ごま菜漬5g程度、ごま入り黒糖蜜たれ4g程度、白身フライ30g程度、エビ入り豆腐ハンバーグ20g程度、うわかけ柚子あん40g程度、銀鮭切身60g程度、うの花5g程度、調味料40g程度、容器・割箸	

番号	品名	単位	規 格	備 考
113	弁当G	個	デラックス幕の内弁当。御飯260g程度、しょうが焼50g程度、カニクリームコロッケ40g程度、鶏から揚げ25g程度、エビフライ30g程度、タルタルソース5g程度、ほうれん草ソテー10g程度、鮭塩焼き20g程度、ごま菜漬10g程度、煮物40g程度、調味料40g程度、容器・割箸	
114	弁当H	個	チキン南蛮弁当。御飯250g程度、チキン南蛮160g程度、ごま菜10g程度、スパゲティ15g程度、ポテトサラダ15g程度、タルタルソース小袋20g程度、南蛮ソース小袋15g程度、容器・割箸	
115	弁当I	個	チキン竜田弁当。御飯250g程度、チキン竜田130g程度、ごま菜10g程度、スパゲティ15g程度、ポテトサラダ15g程度、大根おろし30g程度、竜田のタレ小袋20g程度、容器・割箸	
116	弁当J	個	のり白身魚フライ弁当。御飯270g程度、白身魚フライ55g程度、ちくわ天ぷら30g程度、きんぴらごぼう15g程度、おかか昆布10g程度、かつおたくあん10g程度、のり1/4切れ程度、タルタルソース小袋10g程度、ソース小袋10g程度、容器・割箸	
117	弁当K	個	ステーキ幕の内弁当。御飯230g程度、だし巻玉子10g程度、から揚げ50g程度、ごま菜5g程度、エビ入り豆腐ハンバーグ40g程度、小松菜と油揚げの和え物10g程度、さば切身50g程度、ポテトサラダ10g程度、しょうゆ小袋5g程度、黒ごま0.2g程度、ステーキ95g程度、ステーキソース小袋30g程度、容器・割箸	
118	弁当L	個	彩・鶏そぼろ弁当。御飯200g程度、そぼろ50g、煮物11g、小松菜の和え物10g、だし巻き玉子1個、唐揚げ25g程度1個、鯖30g1個、紅しょうが2g、容器・割箸	
119	弁当M	個	彩・鮭わかめ 弁当。御飯200g、鮭ほぐし25g、しそわかめ2g、煮物11g、小松菜の和え物10g、だし巻き玉子1個、唐揚げ25g程度1個、鯖30g1個、容器・割箸	
120	弁当N	個	ロースかつとし弁当。御飯250g、ロースカツ60g、玉葱15g、玉子1個、容器・割箸	
121	弁当O	個	カニクリームコロッケ弁当。御飯250g、エビフライ1個、チキンカツ25g程度1個、クリームコロッケ1個、ポテトサラダ15g、スパゲティ15g、ごま茶漬、容器・割箸	
122	弁当P	個	生姜焼き&チキンカツ弁当。御飯250g、生姜焼き65g、チキンカツ25g程度2個、ポテトサラダ15g、スパゲティ15g、ごま茶漬10g、容器・割箸	

番号	品名	単位	規格	備考
123	弁当Q	個	高菜弁当。御飯250g、高菜30g、錦糸玉子15g、とり天2個、小松菜の和え物10g、紅生姜2g、容器・割箸	
124	弁当R	個	カルビ焼肉弁当。御飯250g、カルビ焼肉110g、もやしナムル25g、キムチ25g、ポテトサラダ15g、スパゲティ15g、ごま茶漬け10g、容器・割箸	
125	弁当S	個	カットステーキ重。御飯250g、ステーキ肉120g、ごま茶漬け5g、容器・割箸	
126	弁当T	個	焼鳥親子丼。御飯250g、玉子2個、焼き鳥用肉60g、長葱10g、紅生姜5g、玉葱15g、容器・割箸	
127	弁当U	個	親子丼。御飯250g、玉子2個、親子井用肉65g、玉葱15g、たくあん5g、容器・割箸	
128	弁当V	個	ロースかつ丼。御飯250g、玉子1個、ロースカツ60g、玉葱15g、たくあん5g、容器・割箸	
129	カレー風味カップライスA	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 カレー風味ビーフ味。 3 内容量90g程度	
130	カレー風味カップライスB	個	1 賞味期限3ヶ月以上有するもの。 2 カレー風味ハヤシ味。 3 内容量90g程度	
131	玄米	kg	1 こしひかり又はこしいぶき、年産は都度示す。 2 納入時、精米品位検定成績書を提出すること。	
132	押麦 乾	袋	1袋800g程度入り。	
133	雑穀	袋	十六穀30g×6個入り。	
134	ロングライフワッフル	個	1 賞味期限1ヶ月以上有するもの。 2 種類等はその都度示す。 3 内容量50g程度	
135	ロングライフスティックバウムクーヘン	個	1 賞味期限2ヶ月以上有するもの。 2 種類等はその都度示す。 3 内容量60g程度	
136	クルトン	袋	1袋200g程度入り。	
137	新潟布海苔そば	kg	つなぎに布海苔を使用、乾麺	
138	天かす	袋	1袋1kg程度入り。	
139	コーンスターチ	袋	1袋1kg程度入り。	
140	冷凍すいとん	kg	1袋500g程度入り。	
141	冷凍白玉	袋	1袋1kg程度入り。	

2 芋類及びその他製品

共通事項 1 乾燥及び保存状態が良好で、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。				
番号	品名	単位	規 格	備 考
1	馬鈴薯	k g	共通事項に同じ。	
2	さつまいも	k g	共通事項に同じ。	
3	里芋	k g	共通事項に同じ。	
4	長芋	k g	共通事項に同じ。	
5	澱粉	袋	馬鈴薯精製澱粉で1袋1 k g 程度入り。	
6	こんにやく	k g	板こんにやくで製造後3日以内のもの。	
7	白滝	k g	こんにやくをお湯の中に糸状に放ち凝固させたもの。	
8	結びしらたき	k g	糸状こんにやくを結んだもので、1個30 g 程度のもの。	
9	玉こんにやく	k g	こんにやくを球状に凝固させたもの。	
10	フレンチポテト	袋	1 良質の馬鈴薯をスティック状に切り冷凍したもの。 2 1袋1 k g 程度入り。	
11	マッシュポテト	k g	乾燥マッシュポテトで、フレーク状のもの。	
12	冷凍里芋	袋	一般市販品、1袋500 g 入り。	
13	刺身こんにやく	k g	一般市販品、青のり混入も可能	
14	大学いも	袋	1袋1 k g 程度入り、冷凍品も可能	
15	冷凍乱切りポテト	袋	1袋500 g 程度入り。	

3 砂糖及び甘味料

共通事項 1 JASマークが表示してあるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	砂糖	袋	上白糖で1袋1kg程度入り。	
2	黒砂糖	袋	固形状で1袋1kg程度入り。	
3	ザラメ糖	袋	1 淡褐色で1袋1kg程度入り。 2 粒状で固有の香味と透明感を有するもの。	
4	グラニュー糖	袋	1 細粒状で1袋1kg程度入り。 2 白色のもの。	
5	角砂糖	袋	1 白色で一辺が1.5cm程度の立方体 2 1袋1kg程度入り。 3 砕けのないもの。	
6	氷砂糖	袋	1 固形状で透明感があり、砕けのないもの。 2 1袋1kg程度入り。	
7	水飴	本	1 1本500g程度入り。 2 無色透明で固有の粘りを有するもの。	
8	はちみつ	本	1 1本500g程度入り。 2 透明感があり、固有の色と香味を有するもの。	
9	きび砂糖	袋	1袋750g程度入り。	
10	粉糖	袋	1袋200g程度入り。	
11	なかない粉糖	袋	溶けないトッピング用で1袋100g程度入り。	

6 堅果類及びその他製品

共通事項 1 新鮮にして、乾燥及び保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規 格	備 考
1	栗	k g	いがを取り除いた市販規格Lサイズのもの。	
2	むき栗	k g	いが、殻、しぶ皮を取り除いたもの。	
3	栗甘露煮	k g	栗の実を甘露煮にしたもの。	
4	栗きんとん	k g	栗の実を用いたきんとん。	
5	くるみ	袋	殻を取り除いたもので、1袋250g程度入り。	
6	ピーナッツ	袋	殻、しぶ皮を取り除いたもので、1袋250g程度入り。	
7	アーモンド	袋	殻を取り除いたもので、1袋150g程度入り。	
8	スライスアーモンド	袋	アーモンドをスライスしたもので1袋100g程度入り。	
9	いり胡麻(白)	袋	1袋50g程度入り。	
10	いり胡麻(黒)	袋	1袋50g程度入り。	
11	すり胡麻(白)	袋	いり胡麻(白)をすりつぶしたもので、1袋45g程度入り。	
12	すり胡麻(黒)	袋	いり胡麻(黒)をすりつぶしたもので、1袋45g程度入り。	
13	白胡麻	個	1個200g程度入り。	
14	ピーナッツバター	個	1個200g程度入り。	
15	ねり胡麻(黒)	個	1個1kg程度入り。	
16	銀杏水煮	缶	内容量85g程度入り。	

4 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。				
番号	品名	単位	規 格	備 考
1	おはぎ	個	当日製造で1個60g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
2	串だんご	個	1 当日製造で1串60g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。 2 種類等はその都度示す。	
3	どら焼	個	当日製造で1個60g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
4	紅白まんじゅう	個	1 当日製造で1個80g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。 2 紅白それぞれ1個ずつ入りのもの。	
5	カステラ	個	当日製造で1個450g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
6	羊かん	個	当日製造で1個200g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
7	きんつば	個	当日製造で1個55g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
8	笹だんご	個	当日製造で1個100g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
9	ショートケーキ	個	当日製造で1個100g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
10	シュークリーム	個	当日製造で1個90g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
11	ドーナッツ	個	当日製造で1個100g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
12	もなか	個	当日製造で1個45g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
13	ビスケット	箱	1 賞味期限を3ヶ月以上有して、1箱20枚程度入りのもの。 2 種類等はその都度示す。	
14	クッキー	箱	1 賞味期限を3ヶ月以上有して、1箱20枚程度入りのもの。 2 種類等はその都度示す。	
15	ババロアシュークリーム	個	1個50g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
16	チョコレート	個	1 1枚50g程度、1個10枚入り、賞味期限を3ヶ月以上有しているもの。 2 種類等はその都度示す。	
17	カットケーキセット	箱	1個10g程度、1箱50個程度（ミルク、ビター、ストロベリーの3種入り）又は同等以上	
18	ひなあられ	袋	1袋20g程度 一般市販品	

番号	品名	単位	規格	備考
19	よもぎ大福	個	1個85g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
20	わらびもち	kg	1袋500g又は1kg入りのもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
21	かしわもち	個	1個50g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
22	ワッフル	個	1個30g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
23	桜もち	個	1個75g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
24	もみじまんじゅう	個	1個35g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
25	ティラミス	個	1個430g程度のもの。冷凍品を要求する場合はその都度示す。	
26	フルーツロール	個	1切れ100g程度のもの。個包装	
27	プリン	個	カスタードプリンで糖類、香料等で調味されたもので、1個110g程度のもの。	

5 油脂類

共通事項 1 J A S マーク、賞味期限が表示してあるもの。 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。				
番号	品 名	単位	規 格	備 考
1	サラダ油	本	1 菜種、とうもろこし、綿実等の精製油で、主に生食用として使用しているもの。 2 1 本 1. 6 5 k g 程度ポリ容器入り。	
2	食油	缶	1 白大豆、菜種等の精製油で、主に加熱用として使用するもの。 2 1 缶 1 8 L 程度入り。	
3	胡麻油	本	1 胡麻精製油で純度 1 0 0 % のもの。 2 1 本 3 0 0 g 程度入り。	
4	オリーブオイル	本	1 オリーブの精製油で純度 1 0 0 % のもの。 2 1 本 5 0 0 m l 程度入り。	
5	バター	個	1 個 2 0 0 g 程度入り。	
6	ミニバター	個	バターの小型のもので、1 個 2 0 g 程度のもの。	
7	マーガリン	個	1 個 2 0 0 g 程度入り。	
8	一食マーガリン	個	1 個 1 0 g 程度、個食用として適正に包装されたもの。	
9	ヘット	個	1 牛の脂肪を加熱溶解し精製したもの。 2 1 個 3 0 0 g 程度に、蓋のできる容器に取り分けたもの。	
1 0	ラード	個	1 豚の脂肪を加熱溶解し精製したもの。 2 1 個 3 0 0 g 程度に、蓋のできる容器に取り分けたもの、又はチューブ入り。	
1 1	カレー用香味食用油	本	1 本 2 7 0 m l 程度入り。	
1 2	バジル焼オイル	本	1 本 7 0 0 m l 程度入り。	
1 3	米油	本	1 本 1. 6 5 L 程度ポリ容器入り。	

7 豆類及びその他製品

共通事項 1 新鮮にして、乾燥及び保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	大豆	k g	表皮に斑点がなく、他品種の混入がないもの。	
2	小豆	k g	表皮に斑点がなく、他品種の混入がないもの。	
3	黒豆	k g	表皮に斑点がなく、他品種の混入がないもの。	
4	そら豆	k g	共通事項に同じ。	
5	えんどう豆	k g	共通事項に同じ。	
6	いんげん豆	k g	共通事項に同じ。	
7	さやいんげん	k g	共通事項に同じ。	
8	冷凍さやいんげん	k g	1 さやいんげんを湯通しした冷凍品 2 1袋500g程度入り。	
9	絹さや	k g	共通事項に同じ。	
10	冷凍絹さや	袋	1 さやえんどうを湯通しした冷凍品 2 1袋1kg程度入り。	
11	枝豆	k g	1 実の入りがよく、肉質が柔らかいもの。 2 根、茎、葉及び土を取り除いたもので、収穫後2日以内のもの。	
12	冷凍枝豆	袋	1 枝豆を下茹でし急速冷凍したもの。 2 1袋1kg程度入り。	
13	さやえんどう	k g	共通事項に同じ。	
14	グリーンピース	袋	1袋1kg程度入り。	
15	冷凍グリーンピース	袋	1 枝えんどう豆を下茹でし急速冷凍したもの。 2 1袋1kg程度入り。	
16	金時豆	袋	1 ささげを甘く煮たもの。 2 1袋1kg程度入り。	
17	黒豆佃煮	袋	1 黒豆の佃煮 2 1袋1kg程度入り。	
18	きなこ	袋	1 大豆を炒って皮をむき、挽いたもの。無糖 2 1袋100g程度入り。	
19	納豆	パック	1個30～40g程度の1パック3個入り、たれ及びからし付き。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
20	挽割納豆	パック	1個30～40g程度の1パック3個入り、たれ及びからし付き。	
21	もめん豆腐	個	1個300g程度で製造後3日以内のもの。	
22	絹ごし豆腐	個	1個300g程度で製造後3日以内のもの。	
23	焼豆腐	個	1個300g程度で製造後3日以内のもの。	
24	ミニパック豆腐	個	1個50g程度で3個入り、製造後3日以内のもの。	
25	厚揚げ	kg	1 厚さ2cm程度で1個200g程度のもの。 2 重量感があり、良質の豆腐を使用したもの。	
26	油揚げ	kg	1 一般市販品。厚さ2cm程度で1袋100g程度のもの。 2 豆腐と植物油を使用したもの。	
27	がんもどき	kg	1 1個25g程度で冷凍品も可能 2 豆腐、野菜及び海草を使用したもの。	
28	卵の花	袋	1袋500g程度入り。	
29	豆乳	本	1 1本1L程度入り。 2 種別は別示する。	
30	高野豆腐	kg	1 1個17g程度。 2 乾燥良好なもの。	
31	つぶあん	kg	1袋1kg程度入りの一般市販品	
32	こしあん	kg	一般市販品で、1袋1kg程度入り。	
33	味噌	kg	1 大豆、米等の良質な穀類を使用した白味噌で、十分に熟成したもの。 2 適度の粘りを有した風味良好品 3 1個10kg程度入り。	
34	赤味噌	kg	1 大豆、米等の良質な穀類を使用し、十分に熟成したもの。 2 適度の粘りを有した風味良好品 3 1個1kg程度入り。	
35	八丁味噌	kg	1 大豆、米等の良質な穀類を使用し、十分に熟成したもの。 2 適度の粘りを有した風味良好品 3 1個1kg程度入り。	
36	大豆水煮	袋	1袋120g程度入り。	
37	ゆで小豆缶	缶	1缶200g程度入り。	
38	白いんげん豆水煮	本	1個380g程度テトラパック入り。	
39	ミックスビーンズ	袋	1袋1kg程度入り。	
40	無調整豆乳	本	1 大豆固形分9%以上のもの。 2 1本1L程度入り。	

8 鮮魚介類及びその他製品

- 共通事項
- 1 新鮮にして、保管状態が良好であるもの。
 - 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
 - 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) 切り身
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。

番号	品名	単位	規格	備考
1	赤魚粕漬	k g	3枚おろしにしたものの粕漬けで、1枚120g程度入り。 切り身	
2	赤魚煮付け（レトルト）	個	1切れ120g程度、切り身	
3	赤魚みそ煮（レトルト）	個	1切れ120g程度、切り身	
4	あじ	尾	1尾160～180g程度入り。 ラウンド	
5	あじフィレ	枚	1枚120g程度入り。 フィレ	
6	あじ開き	枚	1枚119g程度入り。 開き。	
7	あじ切身	枚	1枚65g程度入り。 切り身	

番号	品名	単位	規格	備考
8	たい	尾	1尾3kg程度の1匹もの。 ラウンド	
9	小たい	尾	1尾200g程度のもの。 ラウンド	
10	めだい	尾	1尾2kg程度のもの。 ラウンド	
11	たら切身	枚	1枚120g程度 切り身	
12	銀たら切身	枚	1枚100g程度 切り身	
13	あゆ	尾	1尾110g程度、国産品 ラウンド	
14	にしん	尾	1尾300g程度入り。 ラウンド	
15	ぶり	尾	1尾5kg程度、冷凍品不可 ラウンド	
16	ぶり切身	枚	1枚65g程度入り。 切り身	
17	いなだ	尾	1尾3kg程度 ラウンド	
18	いなだ切身煮付け	袋	1切れ120g程度、煮付汁入袋詰め。 切り身	
19	開きほっけ	枚	背開きにし、薄塩をし乾燥させたもので、1枚150g程度のもの。 開き。	
20	はたはた	尾	1尾120g程度入り。 ラウンド	
21	まぐろ	kg	1 本まぐろ、きはだ及びめばちを基準とし、血 合い、骨、皮、内臓を除く正肉 2 さく取り済みのもの。	
22	まぐろすり身	kg	番号21のトロ部分を細かく刻んだもの。	
23	まぐろたたき	袋	1袋500g程度入り。	
24	塩ます	枚	1枚120g程度、塩漬けたもの。 切り身	
25	アラフィレ	枚	1枚2kg程度のもの。 フィレ	
26	わかさぎ	尾	1尾20g程度で10cm程度に大きさの揃った もの。 ラウンド	
27	いわし	尾	1 1尾100g程度。ラウンド 2 種類は真鰯、うるめ鰯、片口鰯を基準とす る。	
28	めざし	尾	1尾25g程度冷凍品 ラウンド	
29	しらす干	kg	体長2cm以内で粒揃いのもの。	
30	うなぎ白焼	尾	1 背開きにし、白焼きしたもの。 2 1尾220g程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
3 1	うなぎ蒲焼	尾	1 背開きにし、蒲焼きしたもの。 2 1尾220g程度入り。	
3 2	かつお	尾	1尾2kg程度。 ラウンド	
3 3	カラスかれい切身	枚	1枚130g程度入り。 切り身	
3 4	かれい煮付（レトルト）	個	1個120g程度、切り身	
3 5	生ざけ	尾	1尾3kg程度。	
3 6	生ざけ切身	枚	1枚65g程度。 切り身	
3 7	紅ざけ切身	枚	1枚65g程度。 切り身	
3 8	刺身用ざけ	枚	冷凍品、アトランティックサーモン刺身用（骨、皮除去） 1枚2kg程度、フィレ	
3 9	冷凍さけ切り身	枚	1枚65g程度。 切り身	
4 0	スモークサーモン	枚	1枚50g程度にスライスしたもの。 フィレ	
4 1	さば	尾	1尾1kg程度。 ラウンド	
4 2	さば煮付（レトルト）	個	1個120g程度、切り身	
4 3	メルルーサ切身	枚	1枚65g程度。 切り身	
4 4	さわら切身	枚	1枚65g程度。 切り身	
4 5	さわら西京漬	枚	1枚120g程度。 切り身	
4 6	さんま	尾	1尾200g程度。 ラウンド	
4 7	さんま開き	枚	1 開き、干物にしたもの。 2 1枚150g程度入り。 3 焼き物用	
4 8	さんま味酛干	kg	1 開き、味酛漬けにして乾燥させたもの。 2 1枚150g程度入り。	
4 9	しらうお	kg	水揚げ直後の活魚	
5 0	ししゃも	kg	1 子持ちししゃもの干物で、砕けがなく粒揃いのもの。 2 1尾20g程度入り。ラウンド	
5 1	にぼし	kg	1 乾燥状態良好で、1本20g程度のもの。 2 砕けがなく粒揃いのもの。 3 種類は片口	
5 2	花かつお	kg	かつおの削り節	
5 3	削りぶし	kg	かつお節50%以上使用されているもの。	
5 4	でんぶ	個	桜でんぶで、1個30g程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
55	すりみ	袋	とびうお又は鰯を使ったもので、1袋150g程度入り。	
56	かまぼこ	kg	1 主に鱈等の白身魚を原料としたもので、澱粉の混合率が20%以下の蒸しかまぼこ。 2 1個160g程度。	
57	チーズかまぼこ	袋	スティック状で、かまぼこの中にチーズを練り合わせたもの。1袋92g程度	
58	笹かまぼこ	個	1 主に鱈等の白身魚を原料としたもので、澱粉の混合率が20%以下のもの。 2 焼き上がりが均一で、弾力性に富んだもの。 3 1個40g程度のもの。	
59	竹輪	本	1本50g程度。	
60	魚肉ソーセージ	本	1本75g程度。	
61	伊達巻	kg	白身魚のすり身に、だし汁、卵等を合わせて焼き、ロール状に巻き固めたもの。	
62	つみれ	kg	1 魚に澱粉、味噌、葱等を加えてすりつぶし、お湯の中にだんご状にして落とし、固めたもの。 2 1個15g程度のもの。	
63	鳴門巻	kg	番号57に同じで、1本110g程度入り。	
64	はんぺん	kg	1 白身魚と山芋を原料とした蒸しはんぺんで、白色のもの。 2 1枚50g程度のもの。	
65	さつま揚げ	kg	1 白身魚を原料とし、良質な植物油で揚げたもの。 2 色と形が均一なもの。 3 1枚60g程度のもの。	
66	かに風味かまぼこ	袋	冷凍品、1袋10個程度入り。	
67	牛蒡巻	個	さつま揚げと同様に、中心に牛蒡を使用し良質な植物油で揚げた1個60g程度のもの。	
68	たらこ	kg	1 すけそう鱈の腹子の塩漬けで、砕けのない一般市販品 2 一腹50g程度のもの。	
69	明太子	kg	1 辛子明太子漬けで、一般市販品 2 一腹50g程度のもの。	
70	白子	kg	鱈の白子	
71	かずのこ	kg	1 塩漬けで、1個30g程度のもの。 2 味付けを施したもの。	
72	生いくら	kg	生のいくらで、味付けを施していないもの。	
73	いくら	kg	生のいくらに、酒、醤油で味付けを施したもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
74	すじこ	k g	1 鮭腹子とし、醤油漬けたもの。 2 最終塩分濃度7%程度	
75	あさり	k g	1 中粒で大きさが揃い、石や砂等の混入ないもの。 2 活あさり	
76	あさりむき身	k g	1 むき身。 2 1袋1k g程度入り、冷凍品も可能	
77	かき	k g	1 むき身、雑物混入のない新鮮なもの。加熱用 2 冷凍品も可能	
78	しじみ	k g	1 中粒で大きさが揃い、石や砂等の混入ないもの。むき身。 2 活しじみ。	
79	はまぐり	k g	1 中粒で大きさが揃い、石や砂等の混入ないもの。 2 活はまぐり。	
80	帆立貝	k g	1 中粒で大きさが揃い、石や砂等の混入ないもの。 2 活帆立貝	
81	ボイル帆立貝	k g	1 帆立貝を茹で、殻を取り除いたもの。 2 冷凍品も可能	
82	帆立貝柱	k g	1 帆立貝の貝柱を急速冷凍したもので1個25g程度のもの。生食用 2 冷凍品も可能	
83	いか	杯	1 1杯300g程度のもの。 2 生いか、又は船内急速冷凍したもの。 3 種類はするめいかを基準とする。	
84	刺身いか	k g	1 1杯300g程度のもの。 2 生いかで、3mm程度で短冊に切ったもの。 3 種類はするめいか、やりいかを基準とする。	
85	ロールいか	k g	紋甲いかの内臓、皮、足を除き、ロール状に巻き急速冷凍したもの。	
86	つぼぬきいか	杯	するめいかの内臓、皮、足を除き、急速冷凍したもの。1杯130g程度のもの。	
87	ほたるいか	k g	1杯10g程度入り。	
88	ボイルほたるいか	k g	ほたるいかを湯通ししたもの。	
89	いか塩辛	k g	いかをいかわたと一緒に塩漬けたもの。一般市販品	
90	茹でだこ	k g	たこを茹でたもの。	
91	酢だこ	k g	たこを甘酢で漬けたもの。	
92	味付たこ	k g	たこを酒、調味料で味付けしたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
93	いいだこ	k g	1 春先の産卵期を迎えた雌のいいだこで、腹に卵を十分に蓄えたもの。 2 1匹65g程度	
94	甘えび	k g	甘海老の頭、殻を除いたもの。生食用	
95	無頭海老	k g	1 ブラックタイガーの頭を取り除き、急速冷凍したもの。 2 1尾30g程度のもの。	
96	有頭海老	k g	1 ブラックタイガー、急速冷凍したもの。 2 1尾30g程度のもの。	
97	むき海老	k g	芝海老を頭、皮を取り除き急速冷凍したもの、大きさは都度示す。	
98	さくら海老	袋	1 桜海老を乾燥させたもので、色合い良く、特有の甘い香味を有するもの。 2 1袋110g程度入りのもの。	
99	ぼたん海老	k g	1 尾50g程度入り。	
100	芝海老	k g	1 尾20g程度入り。	
101	甘海老	個	1 個50尾程度入り。	
102	ボイルむきえび	袋	1 袋500g程度入り。	
103	シーフードミックス	袋	1 いか、たこ、あさり、芝海老等を均等な大きさに揃え、袋詰めしたもの。 2 1袋500g程度入り。	
104	あさり佃煮	k g	あさりの身を佃煮にしたもの。	
105	小女子佃煮	k g	小女子を佃煮にしたもの。	
106	ツナフレーク	袋	1 袋1kg程度入り。	
107	ツナ缶	缶	ツナのオイル漬けで、1缶220g程度入り。	
108	いか味付缶	缶	プルトップ缶で、1缶100g程度のもの。	
109	かに缶	缶	プルトップ缶で、1缶130g程度のもの。	
110	赤貝味付缶	缶	プルトップ缶で、1缶110g程度のもの。	
111	さけ水煮缶	缶	プルトップ缶で、1缶140g程度のもの。	
112	さば水煮缶	缶	プルトップ缶で、1缶190g程度のもの。	
113	さば味煮缶	缶	プルトップ缶で、1缶150g程度のもの。	
114	さんま味付缶	缶	プルトップ缶で、1缶100g程度のもの。	
115	さんま蒲焼缶	缶	T2K缶で、1缶1.8kg程度のもの。	
116	いわし蒲焼缶	缶	プルトップ缶で、1缶100g程度のもの。	
117	中華くらげ	袋	1 袋1kg程度。	
118	さけフレーク	個	1 個300g程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
119	いわし磯風味缶	缶	T 2 K 缶で、1 缶 1 . 8 k g 程度のもの。	
120	さけフライ	個	1 個 6 5 g 程度、冷凍品も可能	
121	さばフィレ	枚	1枚 6 5 g 程度入り。 フィレ	
122	かつおたたき	k g	冷凍品、1 箱 3 k g 程度入り。	
123	身欠きにしん甘露煮	袋	1 枚 1 0 0 g 程度、1 袋 5 枚程度入り。	
124	帆立貝柱水煮	缶	1 缶 6 5 g 程度入り。	
125	焼鮭粗ほぐし身	袋	冷凍品、1 袋 5 0 0 g 程度入り。	

9 獣鳥肉類及びその他製品

共通事項 1 新鮮にして、保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	牛ステーキ肉	k g	1枚150g程度、オーストラリア産	
2	牛リブロースステーキ肉	k g	1枚200g程度、オーストラリア産、成形肉でないもの。個別パッキングでないもの。	
3	牛カルビ肉	k g	牛カルビの焼き肉用スライス	
4	牛中肉	k g	肩ロース肉で、厚さ2mm程度のもの。	
5	牛角肉	k g	牛もも肉の2～3cmの角切り肉	
6	牛たたき肉	k g	牛もも肉又は肩ロース肉で、たたき用塊	
7	牛バラ肉	k g	3mmのスライス	
8	牛並肉	k g	牛もも肉のスライスで、厚さ1.5mm程度のもの。	
9	牛挽肉	k g	牛肉を2度挽きしたもの。	
10	牛レバー	k g	牛の肝臓の部分を下処理したもの。	
11	牛ホルモン	k g	牛の腸を下処理し、油通ししたもの。	
12	牛タン	k g	牛の舌の部分を下処理したもの。	
13	牛すじ	k g	牛の筋膜の部分を下処理したもの。 直径2～3cm程度で加熱処理済みのもの。	
14	牛ハツ	k g	牛の心臓を下処理したもの。	
15	牛ミノ	k g	牛の第1胃を下処理したもの。	
16	牛骨	k g	牛の骨を20cm程度に切断したもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
17	コンビーフ缶	缶	一般市販品、1缶160g程度のもの。	
18	豚ロース	kg	豚の背ロース肉を1.5cm程度にスライスしたもの。1枚130g程度	
19	豚ローススライス	kg	豚の背ロース肉を7.5mm程度にスライスしたもの。1枚75g程度	
20	豚肩ロース	kg	豚の肩ロース肉を1.5cm程度にスライスしたもの。1枚130g程度	
21	豚上肉	kg	豚の背ロース肉を1.5～2mm程度にスライスしたもの。	
22	豚中肉	kg	豚の肩ロース肉を1.5～2mm程度にスライスしたもの。	
23	豚並肉	kg	豚肉を2mm程度にスライスしたもの。	
24	豚もも肉	kg	豚のもも肉を2mm程度にスライスしたもの。	
25	豚角肉	kg	豚もも肉の2～3cmの角切り肉	
26	豚バラ肉	kg	2mm程度にスライスしたもの。	
27	豚ヒレ肉	kg	豚ヒレ肉の塊	
28	豚挽肉	kg	豚肉を二度挽きしたもの。	
29	豚タン	kg	豚の舌の部分を下処理したもの。	
30	豚レバー	kg	豚の新鮮な肝臓の部分を下処理したもの。	
31	豚ガツ	kg	豚の胃の部分を下処理したもの。	
32	豚ホルモン	kg	豚の腸の部分を下処理し、湯通ししたもの。	
33	スペアリブ	kg	豚の肋骨とその周辺で、骨の付いたばら肉	
34	焼豚	kg	1 豚肉の塊を醤油だれに漬け込み、風糸できつく巻き、表面に焼き目をつけ、たれで煮込んだもの。 2 練り合わせの加工品は不可	
35	串カツ	個	豚肉を使用した1個100g程度のもの。冷凍品も可能	
36	レトルト豚角煮	袋	固形量1袋1kg程度入り、冷凍品	
37	豚骨	kg	豚の骨を下処理したもの。	
38	鶏むね肉	kg	鶏の胸の部分の肉で、骨を取り除いたもの。	
39	骨抜き鶏もも肉	kg	鶏ももの骨を取り除き、1枚200～240g程度のもの。	
40	鶏もも肉骨付き	kg	鶏ももの骨付き肉で、1本250g程度のもの。	
41	鶏手羽先	kg	鶏の手羽先部分の肉で、1本50g程度のもの。	
42	鶏チューリップ	kg	鶏の手羽先部分をチューリップ状にしたもので、1本65g程度のもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 3	鶏ささ身	k g	鶏ささ身の部分で、1本40g程度のもの。	
4 4	鶏挽肉	k g	鶏肉を二度挽きしたもの。	
4 5	鶏ももぶつ切り	k g	鶏もも肉を骨ごと1切50g程度にぶつ切りにしたもの。	
4 6	鶏皮	k g	鶏の皮部分で、羽を含まないもの。	
4 7	鶏レバー	k g	鶏の新鮮な肝臓の部分を下処理したもの。	
4 8	鶏砂肝	k g	鶏の新鮮な筋胃の部分を下処理したもの。	
4 9	鶏骨	k g	鶏の皮、肉、内臓を取り除いた骨の部分	
5 0	鶏ハツ	k g	鶏の心臓の部分を下処理したもの。	
5 1	冷凍焼とり	k g	鶏肉を2cm角程度に切ったものを5～6個竹串に刺し冷凍したもの。	
5 2	若鶏むね肉	k g	若鶏の胸肉、ブロック	
5 3	若鶏手羽肉	k g	若鶏の手羽肉、手羽元から手羽先まで。	
5 4	蒸し鶏ほぐし身	袋	1袋500g程度入り、冷凍品も可能	
5 5	とり唐揚	袋	1袋1kg程度入り、冷凍品も可能	
5 6	冷凍タンドリーチキン	袋	1袋1kg、30個程度入り。	
5 7	焼鳥缶	缶	T2K缶で、1缶1.7kg程度のもの。	
5 8	チキンささみ油漬	袋	レトルトパック、1袋1kg程度入り。	
5 9	鴨肉	k g	鴨の胸肉	
6 0	鴨肉スライス	k g	鴨胸肉を厚さ1.5mm程度にスライスしたもの。	
6 1	馬肉	k g	脂身を除く馬のもも肉で、生食用	
6 2	鯨肉	k g	鯨肉の塊で、脂肉を含まないもの。 冷凍品も可能	
6 3	鯨脂身	k g	1個45g程度入り 冷凍品も可能	
6 4	マトン	k g	羊肉で種類、部位についてはその都度指定	
6 5	ラム	k g	子羊肉で種類、部位についてはその都度指定	
6 6	ベーコン	k g	1 豚のバラ肉を塩蔵し、低温熟成させたもの。 2 1枚1.5mm～2mm程度のスライス	
6 7	ロースハム	k g	豚ロース肉を使用したもので、直径9cm程度、厚さ2mm程度にスライスしたもの。	
6 8	プレスハム	k g	混合プレスハムで、直径9cm程度、厚さ2mm程度にスライスしたもの。	
6 9	生ハム	k g	豚ロースを使用し2mm程度にスライスしたもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
70	サラミソーセージ	k g	直径2.5cm程度、1本110g程度のもの。	
71	サラミハム	k g	サラミ状に加工したハムで、直径9cm程度、厚さ2mm程度にスライスしたもの。	
72	粗挽ウィンナー	k g	豚の粗挽肉を使用したもので、1本20g程度で無着色のもの。	
73	腸詰ソーセージ	k g	1本60g程度で、新鮮な素材を使用し、よく熟成されたもの。	
74	ウィンナーソーセージ	k g	ソーセージを1本20g程度に腸詰めしたもので、無着色又は赤色のもの。	
75	フランクフルト	k g	豚の腸に挽肉を詰めて燻煙蒸し煮したソーセージ、1本70g程度のもの。	
76	リブフランク	本	1本100g程度で骨付き。	
77	ボロニアソーセージ	k g	豚肉に他のと蓄の可食部を加え腸詰めしたもの。	
78	コンニャクウィンナー	k g	こんにゃく40%使用、1本20g程度で1袋500g入りのもの。	
79	冷凍ハンバーグ	個	1個120g程度のもの。	
80	ミニハンバーグ	個	1個80g程度、冷凍品	
81	ミートボール	k g	1 1個10g程度で1袋1kg入り。冷凍品 2 味付けをしているもの。	冷凍品
82	粗挽き肉だんご	k g	1 1個10g程度で1袋1kg入り。冷凍品 2 味付けをしていないもの。	冷凍品

10 卵類及びその他製品

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、保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	鶏卵	k g	Mサイズを基準とし、1個58～64g程度で専用の包装がされているもの。	
2	温泉卵	個	1個55g程度のもの。	
3	鶏卵水煮缶	缶	1号缶で1缶30個程度入りのもの。	
4	うずら卵	個	1個10g程度のもの。	
5	うずら水煮缶	缶	2号缶で1缶30個程度入りのもの。	
6	卵豆腐	パック	1個70g程度で3個パック入り。 たれ、スプーン付き。	
7	茶碗蒸	個	1個100g程度のもの。 スプーン付き。	
8	だし巻卵	個	鶏卵にだし汁をあわせ焼いたもので、1個250g程度の冷凍品	
9	厚焼き卵	個	1個500g程度の冷凍品	
10	冷凍錦糸卵	k g	鶏卵を薄焼きにし、幅1mm程度に切ったもので、1パック1kg程度	
11	オムレツ	個	1個60g程度の冷凍品	
12	ジャンボオムレツ	個	挽肉、野菜等の具を混ぜたもので、1個100g程度の冷凍品	
13	チーズオムレツ	個	チーズを混ぜたもので、1個60g程度の冷凍品	
14	チキンオムレツ	個	鶏肉を混ぜたもので、1個60g程度の冷凍品	
15	和風オムレツ	個	和風味で1個60g程度の冷凍品	
16	トマトオムレツ	個	トマト味で1個60g程度の冷凍品	
17	冷凍そばろたまご	袋	1袋1kg程度	
18	かに玉ロール	個	1個50g程度の冷凍品	
19	スクランブルエッグ	袋	1袋1kg程度の冷凍品	
20	味付玉子	個	調味液ごとパック詰めになったもの。	

1.1 乳類及びその他製品

共通事項 1 新鮮にして、保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	牛乳	個	1 瞬間高温殺菌処理が施されたもの。 2 無脂乳固形分8%以上、乳脂肪分3%以上の成分無調整のもの。 3 摂氏10℃以下で冷蔵されているもの。 4 一般市販品	200ml入り
2	パック牛乳	個	瞬間高温殺菌処理が施されたもの。 無脂乳固形分8%以上、乳脂肪分3%以上の成分無調整のもの。 摂氏10℃以下で冷蔵されているもの。 一般市販品	1000ml入り
3	Ca牛乳	個	カルシウム強化牛乳	1000ml入り
4	濃厚牛乳	個	牛乳にクリーム、脱脂粉乳等を添加した加工乳	1000ml入り
5	低脂肪牛乳	個	乳脂肪分の比率を低くした加工乳	1000ml入り
6	コーヒー牛乳	個	1 乳脂肪分0.56%以上、糖分7.5～8%、コーヒー抽出液10%、牛乳分60%以上のもの。 2 摂氏10℃以下で冷蔵されているもの。 3 一般市販品	200ml入り
7	パックコーヒー牛乳	個	1 乳脂肪分0.56%以上、糖分7.5～8%、コーヒー抽出液10%、牛乳分60%以上のもの。 2 摂氏10℃以下で冷蔵されているもの。 3 一般市販品	1000ml入り
8	カフェオレ	個	1個300ml程度一般市販品	300ml入り
9	ホイップクリーム	個	乳脂肪分22.5%以上のもの。	200ml入り
10	生クリーム	個	乳脂肪分27%、無脂乳固形分69%以上のもの。	200ml入り
11	粉末コーヒー用クリーム	個	1個280g程度入り。	
12	プレーンヨーグルト	個	糖分無添加品で、1個450ml程度入りのもの。	
13	ヨーグルト	個	糖分、香料等で調味されたもの、1個100ml程度入り。	
14	乳酸菌飲料	個	1個80ml程度、特定保健用食品、乳酸菌シロタ株を含んでいるもの。	
15	はっ酵乳飲料	個	1個125ml程度、カルシウム650ml以上、ビタミンD5μg以上のもの。	
16	乳性飲料	個	1個125ml程度、カルシウム125ml以上、ビタミンD0.5μg以上のもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
17	豆乳飲料	個	1個200ml程度、種類等はその都度示す。	
18	コンデンスミルク	個	1個200g程度入り。	
19	プロセスチーズ	個	一般市販品、1個225g程度入り。	
20	ピザ用チーズ	袋	一般市販品、1袋1kg程度入り。	
21	スライスチーズ	個	一般市販品、1個7枚入り。	
22	ピザ用スライスチーズ	個	一般市販品、1個7枚入り。	
23	ミニチーズ	個	プロセスチーズの小型のもので、1個20g程度のもの。	
24	クリームチーズ	個	一般市販品、1個150g程度のもの。	
25	粉チーズ	個	パルメザンチーズの粉末状のもので、1個80g程度入り。	
26	アイスクリーム	個	1個30ml程度のもの。	
27	飲むヨーグルト	個	1個1000ml程度のもの。	
28	フルーツヨーグルト	パック	1個75g程度1パック4個入り。	
30	コーヒー入り乳飲料	個	1個250ml程度 常温保存可能品	
31	いちご果汁入り乳飲料	個	1個250ml程度 常温保存可能品	
32	カルシウム入り乳飲料	個	1個125ml程度 常温保存可能品	
33	無糖ヨーグルト	個	1個400g程度入り。	
34	加糖練乳	個	1個120g程度チューブ入り。	

1.2 野菜類及びその他製品

- 共通事項
- 1 新鮮にして、保管状態が良好であるもの。
 - 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。

番号	品名	単位	規格	備考
1	長葱	k g	白葱を基準とし、太く重量感があり、白い部分が35cm以上のもの。	
2	万能葱	k g	共通事項に同じ。	
3	小葱	k g	共通事項に同じ。	
4	ニラ	k g	共通事項に同じ。	
5	パセリ	k g	共通事項に同じ。	
6	ほうれん草	k g	共通事項に同じ。	
7	冷凍ほうれん草	k g	1袋500g入り。	
8	根みつば	k g	共通事項に同じ。	
9	チンゲンサイ	k g	共通事項に同じ。	
10	モロヘイヤ	k g	共通事項に同じ。	
11	高菜	k g	共通事項に同じ。	
12	みず菜	k g	共通事項に同じ。	
13	わさび菜	k g	共通事項に同じ。	
14	大葉	袋	1袋青しその葉10枚入り。	
15	小松菜	k g	共通事項に同じ。	
16	野沢菜	k g	共通事項に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
17	冬菜	kg	共通事項に同じ。	
18	春菊	kg	共通事項に同じ。	
19	白菜	kg	共通事項に同じ。	
20	キャベツ	kg	共通事項に同じ。	
21	紫キャベツ	kg	共通事項に同じ。	
22	ブロッコリー	kg	共通事項に同じ。	
23	冷凍ブロッコリー	kg	1袋500g入り。	
24	カリフラワー	kg	共通事項に同じ。	
25	レタス	kg	共通事項に同じ。	
26	サラダ菜	kg	共通事項に同じ。	
27	サニーレタス	kg	共通事項に同じ。	
28	セロリ	kg	共通事項に同じ。	
29	うど	kg	共通事項に同じ。	
30	菜の花	kg	共通事項に同じ。	
31	南瓜	kg	共通事項に同じ。	
32	冷凍南瓜	kg	1袋500g入り。	
33	人参	kg	根、茎、葉を除き、水洗いされたもの。	
34	蓮根	kg	共通事項に同じ。	
35	冷凍蓮根	kg	1袋500g入り。	
36	冷凍薄切蓮根	kg	1袋500g入り。	
37	牛蒡	kg	共通事項に同じ。	
38	切牛蒡	kg	牛蒡を千切りにしたもの。	
39	玉葱	kg	発芽のないもの。	
40	レッドオニオン	kg	共通事項に同じ。	
41	大根	kg	共通事項に同じ。	
42	かぶ	kg	共通事項に同じ。	
43	ラディッシュ	kg	共通事項に同じ。	
44	かいわれ大根	kg	共通事項に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
45	切干大根	k g	乾燥状態良好、無着色のもの。	
46	かつら大根	k g	刺身つま用、1袋500g入り。	
47	筍	k g	柔らかい若芽で伸びすぎのないもの。種類は真竹、はちく、もうそう竹	
48	細切り筍	k g	筍を下ゆでし、千切りしたもの。	
49	筍水煮缶	缶	筍の水煮缶で、1号缶入り。	
50	メンマ	k g	支那竹の塩漬けで、1袋1kg入りのもの。	
51	グリーンアスパラ	k g	共通事項に同じ。	
52	アスパラガス缶	缶	ホワイトアスパラで1缶250g程度入り。	
53	冷凍グリーンアスパラ	k g	1袋500g程度入り。	
54	オクラ	k g	共通事項に同じ。	
55	ピーマン	k g	共通事項に同じ。	
56	パプリカ	k g	共通事項に同じ。	
57	ししとう	k g	共通事項に同じ。	
58	鷹の爪	k g	一般市販品、乾燥、風味良好品	
59	ふきのとう	k g	伸びすぎていない柔らかい新芽	
60	ふき	k g	葉の部分は除く。	
61	ふき水煮缶	缶	ふき水煮の2号缶入り。	
62	みょうが	k g	新芽の部分、新鮮で張りがあり、1個20g程度のもの。	
63	にんにく	k g	共通事項に同じ。	
64	にんにく芽	k g	共通事項に同じ。	
65	冷凍にんにくの芽	k g	1袋1kg入りのもの。	
66	生姜	k g	共通事項に同じ。	
67	はじかみ	袋	生姜の茎を甘酢漬けにしたもので、1本7g程度で1袋50本程度入り。	
68	もやし	k g	共通事項に同じ。	
69	わらび	k g	アク抜きしたもの。	
70	ぜんまい	k g	アク抜きし、乾燥させたもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
7 1	たらの芽	k g	たらの木の新芽の部分	
7 2	胡瓜	k g	共通事項に同じ。	
7 3	にがうり	k g	共通事項に同じ。	
7 4	冬瓜	k g	共通事項に同じ。	
7 5	夕顔	k g	共通事項に同じ。	
7 6	かんぴょう	k g	乾燥状態および保管状態良好で、無着色のもの。	
7 7	茄子	k g	共通事項に同じ。	
7 8	とうもろこし	k g	成熟した実の入りがよいもの。	
7 9	冷凍ホールコーン	k g	新鮮な材料を下茹でし、急速冷凍したもので、1袋1k g入り。	
8 0	ミックスベジタブル	k g	人参、コーン、グリーンピース等をそれぞれ冷凍させたものの袋詰めで、1袋1k g入り。	
8 1	スイートコーン缶	缶	材料を缶詰にしたもので、4号缶	
8 2	トマト	k g	1個100g程度のもの。	
8 3	プチトマト	k g	1個10g程度のもの。	
8 4	カットトマト缶	缶	1缶400g程度入り。	
8 5	菊の花	k g	食用菊の花、種類は垣の元とし、色はその都度示す。	
8 6	小菊	k g	直径2cm程度で黄色のもの。	
8 7	ふき水煮	k g	ビニール袋入り、水煮固形量	
8 8	冷凍オクラスライス	k g	1袋500g 1cmカット	
8 9	冷凍菜の花	k g	なばなで花開き不可、一般市販品	
9 0	七草がゆセット	個	1個100g程度入り。	
9 1	ビーツ水煮缶	缶	1缶400g程度入り。	
9 2	ぜんまい水煮	袋	1袋1k g程度入り。	
9 3	冷凍千切り人参	袋	1袋1k g程度入り。	
9 4	冷凍三色スライスピーマン	袋	赤、黄、緑のミックスで、1袋500g程度入り。	
9 5	冷凍カット小松菜	袋	1袋500g程度入り。	
9 6	冷凍カット茄子	袋	揚げ茄子、1袋500g程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
97	冷凍スライス玉葱	袋	1袋500g程度入り。	
98	冷凍ミニブロッコリー	袋	1袋500g程度入り。	

1.3 果実類及びその他製品

共通事項 1 新鮮にして、保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	みかん	k g	共通事項に同じ。	
2	ネーブル	k g	共通事項に同じ。	
3	オレンジ	k g	共通事項に同じ。	
4	グレープフルーツ	k g	共通事項に同じ。	
5	甘夏柑	k g	共通事項に同じ。	
6	八朔	k g	共通事項に同じ。	
7	ゆず	k g	共通事項に同じ。	
8	レモン	k g	共通事項に同じ。	
9	ライム	k g	共通事項に同じ。	
10	苺	k g	共通事項に同じ。	
11	ブルーベリー	k g	共通事項に同じ。	
12	いちじく	k g	共通事項に同じ。	
13	ライチー	k g	共通事項に同じ。	
14	西瓜	k g	共通事項に同じ。	
15	パイナップル	k g	共通事項に同じ。	
16	バナナ	k g	共通事項に同じ。	
17	マスクメロン	k g	共通事項に同じ。	
18	プリンスメロン	k g	共通事項に同じ。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
19	マンゴー	k g	共通事項に同じ。	
20	パパイヤ	k g	共通事項に同じ。	
21	さくらんぼ	缶	共通事項に同じ。	
22	アメリカンチェリー	k g	共通事項に同じ。	
23	キウイフルーツ	k g	共通事項に同じ。	
24	あんず	k g	共通事項に同じ。	
25	びわ	k g	共通事項に同じ。	
26	ざくろ	k g	共通事項に同じ。	
27	柿	k g	共通事項に同じ。	
28	ぶどう	k g	共通事項に同じ。	
29	桃	k g	共通事項に同じ。	
30	梨	k g	共通事項に同じ。	
31	りんご	k g	共通事項に同じ。	
32	かぼす	k g	共通事項に同じ。	
33	すもも	k g	共通事項に同じ。	
34	レーズン	k g	ぶどうを加工したもので、1袋500g入り。	
35	干柿	k g	主に平種無柿種を使用し、皮をむき吊して乾燥させ、表面に粉がふいた、糖度風味良好なもの。	
36	マーマレード	個	一般市販品で、1個190g程度入りのもの。	
37	いちごジャム	個	一般市販品で、1個190g程度入りのもの。	
38	りんごジャム	個	一般市販品で、1個190g程度入りのもの。	
39	ブルーベリージャム	個	一般市販品で、1個190g程度入りのもの。	
40	レモン果汁	本	天然果汁100%で1本450ml程度入りのもの。	
41	みかん缶	缶	4号缶で、固形量480g程度のもの。	
42	チェリー缶	缶	4号缶で、固形量230g程度のもの。	
43	白桃缶	缶	4号缶で、固形量250g程度のもの。	
44	黄桃缶	缶	4号缶で、固形量250g程度のもの。	
45	パイナップル缶	缶	3号缶で、固形量340g程度のもの。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 6	洋梨缶	缶	4号缶で、固形量250g程度のもの。	
4 7	ミックスフルーツ缶	缶	1号缶で、固形量1.8kg程度のもの。	
4 8	フルーツ杏仁豆腐	個	1個600g程度入り。	
4 9	ナチュラルカクテル	缶	1缶3kg程度入り。	
5 0	チャツネペースト	本	1本500g程度入り。	
5 1	冷凍ミックスベリー	袋	1袋500g程度入り。	
5 2	ブラックオリーブ	袋	オリーブ塩漬けをスライスしたもので、1袋25g程度入り。	
5 3	ココナッツミルク	缶	砂糖不使用のもので、1缶400mL程度入り。	
5 4	冷凍アボカド	kg	ダイスカット加工されたもので、1袋500g程度入り。	

1.4 きのこと類及びその他製品

共通事項 1 新鮮にして、保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	えのき茸	k g	共通事項に同じ。	
2	生椎茸	k g	共通事項に同じ。	
3	干椎茸	k g	乾燥状態良好であるもの。	
4	エリンギ	k g	共通事項に同じ。	
5	しめじ	k g	共通事項に同じ。	
6	なめこ	k g	共通事項に同じ。	
7	舞茸	k g	共通事項に同じ。	
8	マッシュルーム	k g	共通事項に同じ。	
9	松茸	k g	共通事項に同じ。	
10	きくらげ	k g	乾燥状態良好であるもの。	
11	なめこ缶	缶	4号缶で、固形量200g程度入り。	内容量がわ
12	マッシュルーム缶	缶	2号缶で、固形量450g程度入り。	内容量がわ
13	なめ茸茶漬け	個	1個400g～500g程度入り。	
14	きのこミックス	袋	1袋1kg程度 常温保存可能品	1000g⇒1
15	きのこご飯の素	袋	1袋1kg程度 常温保存可能品	1000g⇒2

15 藻類及びその他製品

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、乾燥状態が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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	青のり粉	本	1本20g程度入り。	乾物
2	板のり	袋	一枚縦19cm横21cm程度、1袋10枚入り。	乾物
3	刻みのり	袋	1袋100g程度入り。	乾物
4	味付のり	束	板のりの1/8、1束5枚入り。	乾物
5	岩のり	袋	1袋100g程度、佐渡島産	乾物
6	ふのり	個	1個28g程度入り。	乾物
7	出汁昆布	kg	共通事項に同じ。	乾物
8	とろろ昆布	個	1個50g程度入り。	乾物
9	寒天	kg	天草を加工させたもの。	乾物
10	ひじき	kg	芽ひじき、茎を含まないもの。	乾物
11	若布	kg	共通事項に同じ。	乾物
12	乾燥カット若布	kg	若布を凍結乾燥させたもの。	乾物
13	刻み昆布	kg	共通事項に同じ。	乾物
14	もずく	kg	適度に粘りを有するもの。	生もの
15	めかぶ	kg	共通事項に同じ。	生もの
16	ところてん	個	1個130g程度入り。	
17	昆布佃煮	kg	刻み昆布の佃煮で、1袋1kg程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
18	海苔佃煮	本	1本500g程度入り。	
19	いごねり	kg	加工済み、1個120g程度入り。	
20	ながも	kg	新鮮で光沢のあるもの、冷凍品可	
21	海藻サラダ	kg	若布、昆布、赤とさか、青とさかを含んだ乾燥品で、重量比1/10のもの。	
22	パック海苔佃煮	個	1本13g程度、1個30本入り。	
23	結び昆布	袋	乾燥品、1袋26g程度入り。	
24	塩昆布	袋	1袋50g程度入り。	
25	韓国海苔	袋	8切8枚入り、1袋3個パック	
26	粉寒天	個	1個4g×20袋程度入り。	

1.6 嗜好飲料類及びその他製品

共通事項 1 保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	煎茶	袋	1パック2g程度で、1袋1kg程度入りのもの。	
2	玄米茶	袋	1パック2g程度で、1袋1kg程度入りのもの。	
3	麦茶	袋	麦茶パックで、1袋14g程度入りのもの。	
4	紅茶	個	1パック2g程度で、1個25パック程度入りのもの。	
5	ウーロン茶パック	kg	1パック14g程度入りのもの。	
6	粉末コーヒー	個	コーヒー豆を挽いたもので、1個250g程度入り。	
7	インスタントコーヒー	本	1本170g程度入り。	
8	インスタントコーヒー(詰替)	個	番号9の詰替用のもので、1個110g程度入り。	
9	レモンティー	個	インスタントで粉末状、1個200g程度入り。	
10	アップルティー	個	インスタントで粉末状、1個200g程度入り。	
11	ミルクココア	個	インスタントで粉末状、1個370g程度入り。	
12	粉末スポーツドリンク	個	1個74g程度入り。	
13	スポーツドリンク缶	本	1本350ml程度入り。	
14	お茶缶	本	1本190ml程度入り。	
15	ウーロン茶缶	本	1本190ml程度入り。	
16	缶コーヒー	本	1本190ml程度入り。	
17	缶ジュース	本	1本190ml程度入り。	
18	アップルジュース	本	果汁100% 1本1000ml程度紙パック入り。	
19	オレンジジュース	本	果汁100% 1本1000ml程度紙パック入り。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
20	グレープフルーツジュース	本	1本1000ml程度紙パック入り。	
21	ミックスフルーツジュース	本	1本1000ml程度紙パック入り。	
22	マンゴージュース	本	1本1000ml程度紙パック入り。	
23	紙パック ジュースA	本	1 常温保存可能品、1本200ml程度入り。 2 グレープ味	
24	紙パック ジュースB	本	1 常温保存可能品、1本200ml程度入り。 2 アップル味	
25	紙パック ジュースC	本	1 常温保存可能品、1本200ml程度入り。 2 オレンジ味	
26	トマトジュース	本	缶又は紙パック入りトマトジュースで、1本190ml程度入り。	
27	コーンスープ缶	本	缶入りコーンスープで、1本190ml程度入り。	
28	甘酒缶	本	缶入り甘酒で、1本190ml程度入り。	
29	ココア缶	本	缶入りココアで、1本190ml程度入り。	
30	ピュアココアパウダー	個	砂糖、乳無添加のもので、1個110g程度入り。	
31	濃縮麦茶	本	麦茶濃縮液で、1本1000ml程度紙パック入り。	
32	フルーツゼリー	個	1パック70g程度3パック入り、種類は別示する。	
33	コーヒーゼリー	個	1パック70g程度3パック入り。	
34	アイスコーヒー	本	加糖、1本1000ml程度入り。	
35	フルーツアイスキャンディ	個	1個25ml程度入り。	
36	デザートベース	個	ハウス食品又は同等品以上、1個200g程度入り。	
37	マンゴープリンの素	個	1袋200g程度入り。	
38	水	本	500mlペットボトル入り。	
39	野菜・果物 ジュースA	本	125mlアップル味	
40	野菜・果物 ジュースB	本	125mlマスカット味	
41	野菜・果物 ジュースC	本	缶又は紙パック入り野菜ジュースで、1本189ml程度入り。	
42	炭酸栄養ドリンク	本	瓶入りで、1本120ml程度入り。ビタミンCが220ml以上含有していること。	
43	紙パック青汁	個	ケール及び抹茶入り、砂糖不使用のもので、1個125mL程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
44	紙パックお茶	個	1 1個200ml程度入り。 2 種類はその都度示す。	
45	100%野菜 ジュース	個	砂糖、食塩不使用のもので、1個200ml程度紙 パック入り。	
46	豆乳飲料	個	1 1個200ml程度紙パック入り。 2 種類はその都度示す。	

1.7 漬物類

共通事項 1 保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規 格	備 考
1	梅干漬	袋	1袋500g程度入り。	
2	にんにくたまり漬	袋	1袋500g程度入り。	
3	にんにく漬	袋	1袋500g程度入り。	
4	もやしキムチ	袋	1袋500g程度入り。	
5	白菜漬	袋	1袋500g程度入り。	
6	白菜朝鮮漬	袋	1袋500g程度入り。	
7	青菜漬	袋	1袋500g程度入り。	
8	胡瓜漬	袋	1袋500g程度入り。	
9	胡瓜朝鮮漬	袋	1袋500g程度入り。	
10	しば漬	袋	1袋500g程度入り。	
11	胡瓜ぬか漬	袋	1袋500g程度入り。	
12	胡瓜みそ漬	袋	1袋500g程度入り。	
13	ピリ辛小胡瓜	袋	1袋500g程度入り。	
14	ザーサイ	袋	1袋500g程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
15	キムチメンマ	袋	1袋500g程度入り。	
16	味付メンマ	袋	1袋500g程度入り。	
17	生姜甘酢漬	袋	1袋500g程度入り。	
18	紅生姜	袋	1袋500g程度入り。	
19	沢庵漬	袋	1袋500g程度入り。	
20	大根キムチ	袋	1袋500g程度入り。	
21	大根みそ漬	袋	1袋500g程度入り。	
22	奈良漬	袋	1袋500g程度入り。	
23	福神漬	袋	1袋500g程度入り。	
24	かぶ漬	袋	1袋500g程度入り。	
25	松前漬	袋	1袋500g程度入り。	
26	茄子漬	袋	1袋500g程度入り。	
27	茄子からし漬	袋	1袋500g程度入り。	
28	茄子もろみ漬	袋	1袋500g程度入り。	
29	茄子ぬか漬	袋	1袋500g程度入り。	
30	ピリ辛小茄子	袋	1袋500g程度入り。	
31	高菜漬	袋	1袋500g程度入り。	
32	野沢菜漬	袋	1袋500g程度入り。	
33	山菜漬	袋	1袋500g程度入り。	
34	山菜風味漬	袋	1袋500g程度入り。	
35	楽京漬	袋	1袋500g程度入り。	
36	わさび漬	袋	1袋500g程度入り。	
37	ピクルス	個	1個480g程度瓶入り。	
38	一口昆布	袋	1袋500g程度入り。	

18 調味料及び香辛料

共通事項 1 保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規 格	備 考
1	食塩	袋	塩化ナトリウム99%以上の精製塩で、1袋1kg入り。	
2	食卓塩	本	塩化ナトリウム99%以上の加工塩で、1本60g程度瓶入り。	
3	胡麻塩	本	一般市販品で、1本35g程度入り。	
4	塩・胡椒	本	1本250g程度入り。	
5	醤油	個	1個10L程度入り。	
6	卓上醤油	本	1本300ml程度入り。	
7	卓上ビン醤油	本	1本150ml程度入り。	
8	卓上ボトル醤油	本	1本200ml程度硬質ボトル入り。	
9	薄口醤油	本	1本1.8L程度入り。	
10	XO醤	本	1本150ml程度入り。	
11	ウスターソース	本	1本500ml程度入り。	
12	中濃ソース	本	1本300ml程度入り。	
13	とんかつソース	本	1本500ml程度入り。	
14	焼きそばソース	個	粉末ソースで1個1kg程度入り。	
15	オイスターソース	本	1本200ml程度入り。	
16	回鍋肉ソース	本	1本1L程度入り。	
17	ステーキソース	本	1本1L程度入り。	
18	チンジャオロースの素	本	1本1L程度入り。	
19	トマトケチャップ	本	1本500g程度入り。	
20	食酢	本	酸度4.2%以上の1本1.8L程度入り、穀物酢	

番号	品名	単位	規格	備考
21	ポン酢	本	柑橘果汁醸造酢で、1本1.8L程度入り。	
22	ゆずポンしょうゆ	本	ポン酢合せ醤油で、1本200ml程度入り。	
23	レトルトカレー	袋	1袋1kg程度入り。	
24	カレールウ	個	業務用フレーク、1個1kg程度入り。	
25	カレー粉	個	1個400g程度入り混合カレー粉	
26	シチュールウ	袋	ホワイトシチューの素で、業務用1袋1kg程度入り。	
27	ビーフシチュールウ	袋	ビーフシチューの素で、業務用1袋1kg程度入り。	
28	ハヤシライスの素	袋	ハヤシライスの素で、業務用1袋1kg程度入り。	
29	マヨネーズ	個	1個500g程度チューブ入り。	
30	マヨネーズパック	個	1食用マヨネーズで、1個15g程度入り。	
31	フレンチドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
32	サウザンアイランドドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
33	中華ドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
34	イタリアンドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
35	和風野菜ドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
36	シーザードレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
37	青じそドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
38	焙煎胡麻ドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
39	ごまドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
40	わさびドレッシング	本	業務用1本1L程度入り。	
41	タルタルソース	本	業務用1本1L程度入り。	
42	グルタミン酸ソーダ	袋	業務用旨味調味料で1袋1kg程度入り。	
43	だしの素	袋	カツオ風味出汁の素で1袋1kg程度入り。	
44	コンソメ	袋	粉末状1袋500g程度入りでビーフコンソメを基準とする。	
45	中華スープの素	個	粉末中華だしの素で、1個1kg程度入り。	
46	洋辛子粉	袋	粉洋辛子で、1袋300g程度入り。	
47	練り辛子	本	1本43g程度ラミネートチューブ入り。	
48	あらびきマスタード	本	1本100g程度チューブ入り。	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
49	わさび粉	袋	粉わさびで、1袋300g程度入り。	
50	練りわさび	本	1本43g程度ラミネートチューブ入り。	
51	ガーリックパウダー	本	粉末にんにくで食塩不使用、1本400g程度入り。	
52	おろしにんにく	本	業務用ボトルで、1本1kg程度入り。	
53	おろし生姜	本	業務用ボトルで、1本1kg程度入り。	
54	デミグラスソース	缶	2号缶で、内容量850g程度のもの。	
55	ブイヨン	個	粉末状で1個1kg程度入り。	
56	胡椒	kg	粉胡椒で白胡椒又は黒胡椒	
57	粗挽胡椒	本	1本100g程度入り。	
58	卓上胡椒	本	1本20g程度入り。	
59	卓上黒胡椒	本	卓上用の黒胡椒で、1本20g程度入り。	
60	卓上山椒	本	粉山椒で、1本15g程度入り。	
61	卓上七味	本	七味唐辛子で、1本15g程度入り。	
62	一味唐辛子	個	1個300g程度入り。	
63	卓上一味	本	1本15g程度入り。	
64	タバスコ	本	1本60g程度入り。	
65	ミートソース缶	缶	2号缶で、内容量850g程度のもの。	
66	ラー油	本	1本30g程度入り。	
67	みそラーメン スープ	個	1個1L程度ボトル又はパック入り。	
68	醤油ラーメン スープ	個	1個1L程度ボトル又はパック入り。	
69	塩ラーメンスープ	個	1個1L程度ボトル又はパック入り。	
70	とんこつ醤油 ラーメンスープ	個	1個1L程度ボトル又はパック入り。	
71	とんこつラーメ ンスープ	個	1個1L程度ボトル又はパック入り。	
72	担々麺スープ	個	1個1L程度ボトル又はパック入り。	
73	カレー鍋つゆ	個	1個400g程度入り。	
74	チャンポンスー プの素	個	チャンポンスープの濃縮液で、1個1.8L程度入り。	
75	ポタージュスー プの素	kg	粉末状ポタージュスープの素	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
76	コーンクリーム スープ	個	1個1kg程度入り。	
77	とりがらスープ の素	個	とりがらスープで、1個500g程度入り。	
78	めんつゆ	本	希釈用つゆの素、1本1L程度入り。	
79	冷し中華の素	本	醤油ベースのたれで1本1.8L程度入り。	
80	冷麺スープ	本	1本1.8L程度入り。	
81	味醂	本	本味醂でアルコール13～14%程度、1本1L程度入り。	
82	味醂風調味料	本	アルコール1%未満、1本1.8L程度入り。	
83	板ゼラチン	個	1個20g程度入り。	
84	粉ゼラチン	個	1個30g程度入り。	
85	チゲ鍋の素	本	1本1L程度入り。	
86	おでんの素	個	粉末だしで、1個77g程度入り。	
87	麻婆豆腐の素	本	1本2L程度入り。	
88	棒棒鶏の素	本	棒棒鶏のたれで、1本1L程度入り。	
89	ぎょうぎのたれ	本	1本150ml程度入り。	
90	焼肉のたれ	本	1本1500g程度入り。	
91	浅漬の素	本	1本500ml程度入りで、種類等はその都度示す。	
92	豆板醤	本	業務用ボトルで、1本1kg程度入り。	
93	甜麺醤	本	業務用ボトルで、1本1kg程度入り。	
94	コチュジャン	本	業務用ボトルで、1本1kg程度入り。	
95	酒粕	袋	1袋1kg程度入り。	
96	インスタント味 噌汁	個	生みそタイプカップ入りで、1個20g程度入り。種類等はその都度示す。	
97	お茶漬け	袋	1袋8個程度入り、種類等はその都度示す。	
98	五目釜飯の素	缶	五目釜飯の具で、2号缶入り。	
99	五目ちらしの素	個	五目ちらしの具のパックで、1個280g程度入り。	
100	松茸の素	個	椎茸飯の具のパックで、1個150g程度入り。	
101	キムチの素	本	1本600g程度入り。	
102	トマトピューレ	缶	1号缶	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
103	がらスープ	個	顆粒 1個130g程度入り。	
104	レモン果汁	本	天然果汁100%で1本450ml程度入り。	
105	五目ご飯の素	袋	1袋1kg程度入り。	
106	野沢菜ごはんの素	袋	1袋1kg程度入り。	
107	西京漬の素	本	1本1kg程度入り。	
108	カルボナーラソース	袋	レトルトパック、1袋1kg程度入り。	
109	山菜ときのこの和風ソース	袋	レトルトパック、1袋1kg程度入り。	
110	チリソース	本	1本350g程度入り。	
111	1食和風野菜ドレッシング	個	個包装1個15g程度入り。	
112	1食すりおろし野菜ドレッシング	個	個包装1個20g程度入り。	
113	1食タルタルソース	個	個包装1個10g程度入り。	
114	1食胡麻ドレッシング	個	個包装1個20g程度入り。	
115	ドライイースト	個	1個20g程度入り。	
116	ローリエパウダー	個	1個15g程度入り。	
117	チキンライスの素	袋	1袋600g程度入り。	
118	塩麹漬けの素	個	1個300mL程度パウチパック入り。	
119	塩こうじ	本	1本500mL程度ボトル入り。	
120	すしのこ	袋	粉末タイプ、1袋75g程度入り。	
121	黒酢	本	米黒酢、1本500mL程度ボトル入り。	
122	あごだし	袋	顆粒タイプのもので、1袋(4×10)入り。	
123	ハーブ岩塩	個	複数のハーブ混合で、1個100g程度入り。	
124	柚子胡椒	個	1本40g程度ラミネートチューブ入り。	
125	五香粉	個	1個14g程度入り。	
126	花椒	個	ホールタイプの乾燥品、1個4g程度入り。	
127	ローリエ	個	ホールタイプの乾燥品、1個6g程度入り。	
128	乾燥パセリ	個	1個5g程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
129	乾燥バジル	個	1個5g程度入り。	
130	乾燥ローズマリー	個	ホールタイプ、1個10g程度入り。	
131	ナツメグパウダー	個	1個20g程度入り。	
132	シナモンパウダー	個	1個12g程度入り。	
133	オールスパイスパウダー	個	1個13g程度入り。	
134	パプリカパウダー	個	1個15g程度入り。	
135	チリパウダー	個	1個15g程度入り。	
136	ガラムマサラ	個	1個13g程度入り。	
137	クローブ	個	ホールタイプの乾燥品、1個10g程度入り。	
138	タイム	個	ホールタイプの乾燥品、1個10g程度入り。	
139	タイムパウダー	個	1個10g程度入り。	
140	セージパウダー	個	1個20g程度入り。	
141	マジョラム	個	ホールタイプの乾燥品、1個10g程度入り。	
142	ディルウィード	個	乾燥品、1個4g程度入り。	
143	クミンパウダー	個	1個12g程度入り。	
144	カルダモンパウダー	個	1個11g程度入り。	
145	豆鼓醤	個	1個130g程度入り。	
146	芝麻醤	個	1個200g程度入り。	
147	ナンプラー	本	1本1.2L程度ボトル入り。	
148	白ワインビネガー	本	1本150mL程度入り。	
149	赤ワインビネガー	本	1本500mL程度入り。	
150	バルサミコ酢	本	1本250mL程度入り。	
151	白だし	本	1本1L程度入り。	
152	フオンドヴォー	缶	1缶290g程度入り。	
153	ベーキングパウダー	個	1個100g程度缶入り。	
154	重曹	個	料理用ふくらし粉、1個50g程度入り。	
155	料理用酒	本	軽減税率対象内のもので、1本1.8L程度入り。	

19 冷凍食品及び加工食品

共通事項 1 清潔で、保管状態が良好であるもの。 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。				
番号	品名	単位	規格	備考
1	さけフライ	個	1個120g程度入り。	冷凍品
2	デリカ鰯フライ	個	1個100g程度の冷凍品、しっぽの付いているもの。	冷凍品
3	白身魚フライ	個	1個80g程度入り。	冷凍品
4	かきフライ	個	1個25g程度入り。	冷凍品
5	いかリングフライ	個	1個20g程度入り。	冷凍品
6	いかフライ	個	1個60g程度入り。	冷凍品
7	たら切身フライ	個	1個100g程度入り。	冷凍品
8	きすてんぷら	個	1個50g程度入り。	冷凍品
9	いか天ぷら	個	1個60g程度入り。	冷凍品
10	野菜天ぷら	個	1個60g程度入り。	冷凍品
11	冷凍えび天ぷら	箱	1個40g程度、1箱50個入り。	冷凍品
12	和風かき揚げ	個	1個60g程度入り。	冷凍品
13	シュウマイ	個	1個18g程度入り。	冷凍品
14	ジューシー肉シュウマイ	個	1個30g程度入り。	冷凍品
15	えびシュウマイ	個	1個30g程度入り。	冷凍品
16	ジャンボシュウマイ	個	1個35g程度入り。	冷凍品
17	ぎょうざ	個	1個30g程度入り。	冷凍品
18	ジャンボ焼ギョウザ	個	焼きたてで冷凍したもので、1個35g程度。	冷凍品
19	春巻	個	1個60g程度入り。	冷凍品
20	エビピラフ	個	1個200g程度入り。	冷凍品
21	エビフライ	個	1個75g程度入り。	冷凍品

番号	品名	単位	規格	備考
22	野菜入りコロッケ	個	1個80g程度入り。	冷凍品
23	カレーコロッケ	個	1個60g程度入り。	冷凍品
24	コーンコロッケ	個	1個60g程度入り。	冷凍品
25	かにクリームコロッケ	個	1個75g程度入り。	冷凍品
26	フライドチキン(サイ)	個	1個100g程度入り。	冷凍品
27	フライドチキン(ドラム)	個	1個100g程度入り。	冷凍品
28	ハムステーキカツ	個	1個80g程度入り。	冷凍品
29	チーズハムカツ	個	1個90g程度入り。	冷凍品
30	ビッグビーフコロッケ	個	1個100g程度入り。	冷凍品
31	えびコロッケ	個	1個50g程度入り。	冷凍品
32	肉コロッケ	個	1個50g程度入り。	冷凍品
33	ロースカツ	個	1個120g程度入り。	冷凍品
34	イタリアンカツ	個	1個100g程度入り。	冷凍品
35	ヒレカツ	個	1個45g程度入り。	冷凍品
36	メンチカツ	個	1個60g程度入り。	冷凍品
37	アメリカンドック	個	1個60g程度入り。	冷凍品
38	ロールキャベツ	個	1個70g程度入り。	冷凍品
39	かきフライ	袋	1個25g程度、1袋500g程度入り。	冷凍品
40	きん平牛蒡	袋	1袋1kg程度入り。	
41	松前漬	袋	1袋1kg程度入り。	
42	山菜煮	袋	1袋1kg程度入り。	
43	和風ナムル	袋	1袋1kg程度入り。	
44	ほうれん草胡麻和え	袋	1袋1kg程度入り。	
45	小松菜おひたし	袋	1袋1kg程度入り。	
46	オクラとおかかの和え物	袋	1袋1kg程度入り。	
47	インゲンごま和え	袋	1袋1kg程度入り。	
48	菜の花のおひたし	袋	1袋1kg程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
49	鶏ごぼう	袋	1袋1kg程度入り。	
50	きんぴられんこん	袋	1袋1kg程度入り。	
51	イカと里芋の煮物	袋	1袋1kg程度入り。	
52	冷凍ピザ	枚	1枚100g程度入り。	
53	冷凍牛丼の素	個	1個150g程度入り。	
54	1人前おでん	個	調理済、1個400g程度入り。 大根水煮、ゆで玉子、こんにゃく、ごぼう巻き、さつま揚げ、おでん汁の素	
55	五目巾着	個	1個50g程度 冷凍品も可能	
56	もち入り巾着	個	1個50g程度 冷凍品も可能	
57	マカロニサラダ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
58	スパゲティサラダ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
59	キンピラサラダ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
60	ビビンバ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
61	タマゴサラダ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
62	ポテトサラダ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
63	豆腐野菜ハンバーグ	個	1個60g程度	冷凍品
64	冷凍肉詰めいなり	個	1個50g程度	
65	冷凍野菜かきあげ	個	1個80g程度	
66	やきにくふりかけ	個	1個100g程度入り。	
67	のりたまふりかけ	個	1個100g程度入り。	
68	明太子ふりかけ	個	1個100g程度入り。	
69	かつおふりかけ	個	1個100g程度入り。	
70	ゆかりふりかけ	個	1個100g程度入り。	
71	まぐろ大角煮	個	1個1kg程度入り 常温保存可能品	
72	さけフレーク	個	1個300g程度入り。	
73	お茶漬けのり	袋	1袋6g程度入り。	
74	ハムカツ	個	1個50g程度	冷凍品
75	かに風味サラダ	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
76	レトルト鶏ごぼ う炒め	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
77	レトルト肉じゃ が	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
78	レトルトひじき 煮	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
79	レトルト筑前煮	袋	加工済、1袋1kg程度入り。	
80	冷凍お好み焼き	枚	1枚300g程度入り。	冷凍品
81	冷凍チキンカツ	kg	1枚200g程度入り。	冷凍品
82	冷凍チキンロー ル	本	1本300g程度入り。	冷凍品
83	冷凍カニグラタ ン	個	1個80g程度入り。	冷凍品
84	フィッシュフライ	個	1個70g程度入り。	冷凍品
85	カニクリームコ ロッケ	個	1個70g程度～77g程度入り。	冷凍品
86	グラタンコロッ ケ（カニ入り）	個	1個80g程度入り。	冷凍品
87	肉うどんの具	袋	1袋500g程度入り。豚肉使用のもの。	冷凍品
88	冷凍唐揚げ	袋	1袋1kg程度入り。	冷凍品
89	焼きビーフン	袋	調理済、1袋500g程度入り。	冷凍品
90	チャプチェ	袋	調理済、1袋500g程度入り。	冷凍品
91	麻婆春雨	袋	調理済、1袋500g程度入り。	冷凍品