

29年度

糧食品標準規格表

(改)

航空自衛隊新田原基地

平成29年4月改正

総

則

- 1 この規格表は、航空自衛隊新田原基地において購入する食品の規格について適用する。
 - 2 納入物品の品質を確保するために、一般市場における中級品程度を基準として示したものである。
 - 3 この規格表に記載のないもの、又は規格表の内容を変更する場合は、その都度公告等により明示する。
 - 4 規格を明示することが困難又は不適當な物品については、その都度公告等により「見本提出」と示すので、入札時又は指定された日に提出する。
 - 5 見本提出を示された物品については、見本提出時に品質、形状、その他必要な事項を吟味し、入札参加の可否を決定する。尚、見本提出を実施しない業者は、原則としてその物品のみ入札参加資格がないものとする。
 - 6 提出した見本は返品しない。
 - 7 規格欄に示す「程度」とは、前後10%の許容を示すものである。
 - 8 納入時間は0830～1200及び1300～1430とする。
- * 本文中で「その都度」とは、公告時点を指し、「発注時」とは、入札後の発注変更連絡時を指す。

目 次

A	獣鳥鯨肉類及びその加工品
B	魚介類及びその加工品
C	卵乳類及びその加工品
D	豆類及びその加工品
E	野菜・きのこ・芋類
F	果物・種実類
G	冷凍食品
H	漬物・佃煮類
I	穀類
J	乾物
K	調味料
L	缶詰・びん詰
M	嗜好飲料・菓子類
N	レトルト食品・袋詰
O	生鮮海草・こんにゃく類・その他
P	栄養強化食品・その他

A 獣鳥肉類及びその加工品

A1 牛 肉

A2 豚 肉

A3 鶏 肉

A4 そ の 他 の 肉

A5 肉 加 工 品

A 1 牛肉

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 1 - 1	牛ロース肉	I10091	KG	産地：U S A、オーストラリア 部位：リブアイロール アンガス同等 処理：ステーキ用にカット 特に表面積のバラつきのないこと 1枚のg数は発注時示す 包装：10枚程度のトレー包装とする
A 1 - 2	牛ヒレ肉	I10201	KG	産地：オーストラリア 処理：1枚のg数は発注時示す 特に表面積のバラつきのないこと 包装：最大5kg単位の包装とする その他：トレーサビリティ提出
A 1 - 3	和牛ヒレ肉	I10211	KG	産地：オーストラリア 処理：1枚150g程度のステーキ用に カット特に表面積のバラつきの ないこと 包装：20枚程度のトレー包装とする その他：トレーサビリティ提出
A 1 - 4	サイコロ ステーキ肉	I10155	KG	産地：U S A、オーストラリア 部位：フラックミート 処理：2cm角カット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 5	リブロース スライス	I10111	KG	産地：U S A 処理：厚さ2mm程度にスライス 長さ：5cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 6	牛もも肉 スライス	I10151	KG	産地：オーストラリア 部位：内もも100% 処理：厚さ2mm程度にスライス 長さ3cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 7	牛肩肉スライス	I10121	KG	処理：厚さ2mm程度にスライス 長さ3cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 8	牛バラ肉 スライス	I10131	KG	産地：U S A 処理：厚さ2mm程度にスライス 長さ3cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 9	牛カツ肉	I10164	KG	産地：U S A 部位：牛もも肉 チルド 処理：すじ切りし、1枚100g程度に カット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 10	牛もも ステーキ肉	I10162	KG	産地：オーストラリア 処理：すじ切りしステーキ用にカット 特に表面積のバラつきのないこと 1枚のg数は発注時示す 包装：20枚程度のトレー包装とする
A 1 - 11	和牛もも ステーキ肉	I10160	KG	処理：すじ切りし、ステーキ用にカット 特に表面積のバラつきのないこと 1枚のg数は発注時示す 包装：20枚程度のトレー包装とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 1 - 1 2	牛角切肉 (大)	I10153	KG	部位：もも肉 100% 処理：脂身は4%程度とし、2.5cm角に カット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 3	牛角切肉 (中)	I10152	KG	部位：もも肉 100% 処理：脂身は4%程度とし、2cm角に カット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 4	牛挽肉	I10154	KG	部位：もも肉 100% 処理：二度挽きしたもの 細挽き 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 5	ソフトカルビー	I10134	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：ハンキング (さがり肉) 処理：厚さ4mmの焼肉用にスライス 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 6	上カルビー	I10136	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：アウトサイズ (はらみ) 処理：厚さ4mmの焼肉用にスライス 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 7	特上カルビー	I10138	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：チャックリブ (三角肩バラ) 処理：厚さ4～5mmの焼肉用にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 8	ショート プレート	I10139	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：バラ 処理：厚さ4mm程度の焼肉用にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 1 9	ショートルИБ	I10133	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：牛あばら骨付肉 処理：10cm程度にカット 約100g程度 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 2 0	ボンレス ショートルИБ	I10141	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：牛あばら骨なし肉 チョイス 処理：厚さ4～5mm、縦9～10cm、 横3cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 2 1	ボンレス ショートルИБ (上)	I10142	KG	産地：USA, オーストラリア 部位：牛あばら骨なし肉 プライム 処理：厚さ4～5mm、縦9～10cm、 横3cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 2 2	牛レバー	I10261	KG	産地：国産, USA, オーストラリア 品質：特に新鮮であること 処理：2mm程度にスライス 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 2 3	牛タン	I10241	KG	産地：国産, USA, オーストラリア 品質：特に新鮮であること 処理：舌表皮を剥離し、スライスしたもの 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 2 4	牛アキレス	I10331	KG	産地：国産 処理：おでん用にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 1 - 2 5	牛すじ串	I10333	KG	産地：国産 重量：25g程度

No.	品名	食品コード	単位	規格
A1-26	牛角切肉(小)	I10156	KG	産地: USA, オーストラリア 部位: もも肉100% 処理: 脂身は4%程度とし、1cm程度の角 包装: 最大5kg単位の包装とする
A1-27	牛ロース肉 スライス	I1009	KG	産地: USA, オーストラリア 処理: 厚さ2mm程度にスライス 長さ5cm程度にカット 包装: 最大5kg単位の包装とする
A1-28	宮崎和牛 サーロイン肉	I1009	KG	部位: 宮崎和牛サーロイン100% 等級: その都度示す 処理: ステーキ用にカット 1枚のグラム数は発注時示す 特に表面積のバラつきのないこと 包装: 10枚程度のトレー包装とする その他: トレーサビリティ提出
A1-29	カット 上カルビー	I1013	KG	産地: USA, オーストラリア 部位: アウトサイド 処理: 3×0.5×0.5cm程度の拍子木切り 包装: 最大5kg単位の包装とする
A1-30	サーロイン ステーキ肉	I1009	KG	産地: USA, オーストラリア 処理: ステーキ用にカット 1枚のグラム数は発注時示す 特に表面積のバラつきのないこと 品質: ミドルグレイ 包装: 10枚程度のトレー包装とする
A1-31	リブロース ステーキ肉	I10113	KG	産地: USA, オーストラリア 処理: ステーキ用カット 1枚のグラム数は発注時示す 特に表面積のバラつきのないこと 包装: 10枚程度のトレー包装とする 等級: その都度示す
A1-32	牛肩ロース肉 スライス	I10115	KG	産地: USA, オーストラリア 処理: 厚さ2mm程度にスライス 長さ5cm程度にカット 包装: 最大5kg単位の包装とする
A1-33	カット牛もも肉	I10163	KG	産地: USA, オーストラリア 処理: 牛もも肉を3×0.5×0.5cm 程度の拍子木切りに切ったもの 包装: 最大5kg単位の包装とする
A1-34	和牛ヒレ サイコロ肉	I10213	KG	品質: 和牛ヒレ100%であること 処理: 2cm程度角切り 包装: 最大5kg単位の包装とする その他: トレーサビリティ提出
A1-35	牛ホルモン	I10263	KG	産地: 国産 品質: 特に新鮮であること 処理: 3cm程の長さにカット 包装: 最大5kg単位の包装とする
A1-36	和牛 サーロイン肉	I10097	KG	品質: 和牛サーロイン100%であること 処理: ステーキ用に200g程度にカット 包装: 最大5kg単位の包装とする その他: トレーサビリティ提出
A1-37	和牛ロース サイコロ肉	I10098	KG	品質: 和牛ロース100%であること 処理: 2cm程度の角切 包装: 最大5kg単位の包装とする その他: トレーサビリティ提出

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 1 - 3 8	宮崎牛ヒレ肉	I10215	KG	品質：宮崎牛ヒレ肉 100%であること 処理：ステーキ用に 150 g 程度にカット 包装：20枚程度の包装とする その他：トレーサビリティ提出
A 1 - 3 9	牛ヒレ サイコロ肉	I10202	KG	産地：USA、オーストラリア 処理：2 cm 程度の角切り 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 1 - 4 0	牛ロース肉	I10094	KG	産地：USA、オーストラリア 部位：肩ロース 処理：シャブシャブ用にスライス 包装：調理時扱いやすいように、トレーに肉を広げて包装
A 1 - 4 1	牛すじ肉	I10335	KG	部位：すじ肉 アキレス腱除く 産地：国産 処理：おでん用に 30 g 程度にカット

A 2 豚肉

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 2 - 1	豚背ロース肉	I10650	KG	産地：国産 品質：脂身部分の幅が 5 mm 以内であること 処理：1枚 100 g ~ 120 g にカット (発注時示す) 特に表面積のバラつ のないこと 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 2	豚肩ロース肉	I10651	KG	産地：国産 処理：1枚 100 g ~ 120 g にカット (発注時示す) 特に表面積のバラつ のないこと 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 3	豚背ロースうす 切	I10655	KG	産地：国産 部位：豚背ロース 処理：シャブシャブ用にスライス 調理時使いやすいよう、トレーに肉 広げて包装 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 4	豚もも肉 スライス	I10711	KG	産地：国産 処理：厚さ 2 ~ 3 mm にスライス 長さ 3 cm に程度にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 5	豚うで肉 スライス	I10721	KG	産地：国産 処理：厚さ 2 ~ 3 mm にスライス 長さ 3 cm 程度にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 6	豚バラ肉 スライス	I10691	KG	産地：国産 処理：厚さ 2 ~ 3 mm にスライス 長さ 3 cm 程度にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 7	豚角切肉 (大)	I10712	KG	産地：国産 部位：豚もも 100% 処理：脂身は 4 % 程度とし、3 cm 程度の角 包装：最大 5 kg 単位の包装とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 2 - 8	豚角切肉 (中)	I10710	KG	産地：国産 部位：豚もも100% 処理：脂身は4%程度とし、2cm程度の角 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 9	豚ヒレ肉	I10752	KG	産地：国産 処理：厚さ2cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 0	豚挽肉	I10713	KG	産地：国産 部位：豚もも肉100%使用 処理：二度挽きしたもの 細挽き 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 1	スペアリブ	I10692	KG	産地：国産 部位：豚あばら骨付肉 処理：10cm程度にカットし、肉の部分に 垂直2～3カ所切れ目を入れる 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 2	スペアリブ たれ漬	I10693	KG	産地：国産 処理：スペアリブ (A 2 - 1 1) のたれ漬け 処理：10cm程度にカットし、肉の部分に 垂直2～3カ所切れ目を入れる 味付：しょうゆ味 計量：肉のみの重量とする 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 3	豚肉味噌漬	I10652	KG	産地：国産 部位：豚肩ロース肉 処理：110g程度にカットし、味噌漬 したもの 計量：肉のみの重量とする 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 4	豚軟骨	I10694	KG	産地：国産 部位：豚バラ肉部等の肉付軟骨 処理：5cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 5	豚骨	I10961	KG	産地：国産 部位：頭部除く 処理：長さ30cm以内にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 6	豚レバー	I10801	KG	産地：国産 品質：特に新鮮であること 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 7	豚ホルモン	I10821	KG	産地：国産 部位等：豚小腸 生 品質：特に新鮮であること 処理：3cm程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 8	豚角切肉 (小)	I10715	KG	産地：国産 部位：豚もも100% 処理：脂身は4%程度とし、1cm程度の角 切にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 2 - 1 9	皮付豚バラ肉	I10690	KG	産地：国産 処理：約1cm幅で、50g程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする

No.	品名	食品コード	単位	規格
A 2 - 2 0	焼肉用豚バラ肉	I10688	KG	産地：国産 処理：厚さ 7 mm、長さ 5 cm 程度にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 2 1	豚バラ肉厚切	I10689	KG	産地：国産 処理：厚さ 2 cm、長さ 6 cm 程度にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 2 2	黒豚肩ロース肉	I10770	KG	産地：鹿児島・宮崎 処理：1 枚 1 0 0 g ～ 1 2 0 g にカット (発注時示す) 特に表面積のバラ つきのないこと 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 2 3	角切スペアリブ	I10696	KG	産地：国産 部位：豚あばら骨付肉 処理：4 cm × 4 cm
A 2 - 2 4	豚角切肉 (極小)	I10716	KG	産地：国産 部位：豚もも 1 0 0 % 処理：脂身は 4 % 程度とし、5 mm 程度の 角切カット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 2 5	黒豚背ロース肉	I10770	KG	処理：1 枚 1 0 0 g ～ 1 2 0 g にカット (発注時示す) 特に表面積のバラ つきのないこと 産地：鹿児島・宮崎 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 2 - 2 6	豚粗挽肉	I10714	KG	部位：豚もも 1 0 0 % 処理：1 度挽き 包装：最大 5 kg 単位の包装とする

A 3 鶏肉

No.	品名	食品コード	単位	規格
A 3 - 1	鶏もも骨付肉	I10491	KG	産地：宮崎産 処理：足先は除き、骨と身の間に切り目 をいれる 重量：1 本 2 5 0 g 程度 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 3 - 2	鶏もも身	I10492	KG	産地：宮崎産 処理：鶏もも肉の骨を除き、均等な大き さに二つ切りしたもの、又は下記の グラム数に合った全形のもの 重量：1 枚 1 4 0 g 程度 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 3 - 3	鶏むね身	I10481	KG	産地：宮崎産 処理：皮を除く 重量：1 枚 1 2 0 g 程度 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 3 - 4	鶏ささ身	I10511	KG	産地：宮崎産 処理：筋を除く 重量：1 枚 5 0 g 程度 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 3 - 5	鶏もも切身	I10471	KG	産地：宮崎産 処理：鶏もも身を 4 0 g 程度の角切にカッ 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 3 - 6	鶏もも切身 (中)	I10473	KG	産地：宮崎産 処理：鶏もも身を 2 0 g 程度 の角切にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 3 - 7	鶏もも切身	I10474	KG	産地：宮崎産 処理：鶏もも身を10g程度の角切にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 8	鶏ぶつ切	I10462	KG	産地：宮崎産 処理：首、肛門部、すね、鶏ガラ、内臓を除く 重量：1個50g程度 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 9	鶏手羽先	I10461	KG	産地：宮崎産 重量：1個40g程度 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 0	鶏手羽元	I10463	KG	産地：宮崎産 重量：1個50g程度 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 1	鶏挽肉	I10521	KG	産地：国産 部位：もも肉と胸肉を1：1の割合で使用 処理：二度挽きしたもの 細挽き 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 2	鶏小肉串	I10495	KG	産地：国産 重量：1個35g程度 包装：100本程度の箱入りとする
A 3 - 1 3	鶏もも身串	I10493	KG	産地：国産 重量：1個35g程度 包装：100本程度の箱入りとする
A 3 - 1 4	鶏ねぎま串	I10494	KG	品質：国産 処理：鶏もも身使用 肉：葱＝3：2 重量：1個40g程度 包装：100本程度の箱入りとする
A 3 - 1 5	鶏ももこま切肉	I10472	KG	産地：国産 処理：鶏もも身を炊き込み用に細かくカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 6	チキンバー	I10460	KG	産地：国産 処理：手羽先の先を切除し、骨に添って二つに切り空揚げ用に味付けし、澱粉をからめたもの 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 7	鶏むね切身	I10483	KG	産地：国産 処理：鶏むね身を40g程度にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 8	地鶏こま切肉	I10565	KG	産地：国産 処理：地鶏もも身を炊き込み飯用に細かくカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 1 9	鶏むね切身 (小)	I10485	KG	産地：国産 処理：皮を除き、1cm角にカット 包装：最大5kg単位の包装とする
A 3 - 2 0	鶏もつ	I10551	KG	産地：宮崎産 品質：特に新鮮なもの 部位：砂肝、レバー、胃を各同量混ぜたもの 処理：カットしたもの 包装：最大5kg単位の包装とする

No.	品名	食品 コード	単位	規格
A 3 - 2 1	地鶏ぶつ切	I10567	KG	産地：国産 品質：地鶏 100% 処理：首、肛門部、すね、鶏ガラ、内臓を 重量：1個 50 g 程度 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 3 - 2 2	地鶏もも肉切身	I10563	KG	産地：国産 品質：地鶏 100% 重量：1個 30 g 程度 包装：5 kg 単位の包装とする（5 kg 以下の端数）
A 3 - 2 3	鶏手羽中	I10464	KG	産地：宮崎産 重量：1個 45 g 程度 包装：5 kg 単位の包装とする
A 3 - 2 4	鶏せせり肉	I10465	KG	産地：宮崎産 部位：首肉

A 4 その他の肉

No.	品名	食品 コード	単位	規格
A 4 - 1	さらし鯨	I10391	KG	処理：鯨の尾羽をさらしたもの 品質：弾力があり、市販中級品程度
A 4 - 2	ラム	I10921	KG	部位：生後 1 年未満の羊のロース 処理：厚さ 4 mm 程度のカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 4 - 3	マトンレッグ	I10931	KG	部位：羊肉のもも肉 処理：厚さ 4 mm 程度のカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 4 - 4	合鴨もも スライス	I10360	KG	処理：厚さ 4 mm 程度にスライス 長さ 5 cm 程度にカット 包装：最大 5 kg 単位の包装とする
A 4 - 5	合鴨ロース スライス	I10365	KG	加工：4 mm 程度の厚さにスライスし、 焼肉たれにつけたもの 包装：最大 5 kg 単位の包装とする

A5 肉加工品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A5-1	ロースハム	I10863	KG	部位：豚ロース肉使用 処理：1枚20g程度にスライス 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-2	ボンレスハム	I10862	KG	部位：豚もも肉使用 上級 処理：1枚20g程度にスライス 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-3	ベーコン	I10851	KG	部位：豚バラ肉使用 処理：厚さ1.5mm程度にスライス 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-4	ショルダー ベーコン	I10853	KG	部位：豚かた肉使用 処理：厚さ1.5mm程度にスライス 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-5	生ハム	I10864	KG	部位：豚ロース肉100%使用 処理：厚さ1.5mm程度にスライス 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-6	ローストビーフ	I10301	KG	加工：牛ロースの蒸焼き 区分：完全チルド 処理：厚さ2mm程度にスライス 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-7	ロースベーコン	I10852	KG	加工：豚下ロースのスモークしたもの 処理：厚さ2mm程度にスライス 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-8	スモークビーフ	I10302	KG	部位：牛ロース肉使用 区分：完全チルド 処理：厚さ2mm程度にスライス
A5-9	焼豚	I10841	KG	部位：豚もも肉使用 区分：完全チルド 納入：100g単位の納入が可能であるこ
A5-10	ソフトサラミ	I10871	KG	処理：厚さ20g程度にスライス 納入：100g単位の納入が可能であるこ 区分：完全チルド
A5-11	ドライサラミ	I1087D	KG	重量：115g
A5-13	スティック サラミ	I1087E	KG	重量：20g程度
A5-14	ウインナー ソーセージ	I10872	KG	区分：完全チルド メーカー：大人の黒同等品以上 重量：1本15g程度
A5-15	あらびきポーク ウインナー	I1087C	KG	区分：完全チルド メーカー：福留同等品以上 重量：1本20g程度
A5-16	フランクフルト ソーセージ	I1087B	KG	品質：天然腸使用 重量：1本40g程度 区分：完全チルド

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 5 - 1 7	骨付ウインナー	I1087G	KG	品質：天然腸使用 重量：1本50g程度 区分：完全チルド
A 5 - 1 8	ロング ウインナー	I1087H	KG	メーカー：岡崎同等品以上 形状：細ウインナー 重量：1本30g程度 区分：完全チルド 納入：100g単位
A 5 - 1 9	牛たたき	I10303	KG	区分：冷凍 部位：牛もも肉 包装：300g程度の真空パック
A 5 - 2 0	スモークタン	I10242	KG	区分：冷凍 形状：スライス 包装：500g袋
A 5 - 2 1	地鶏炭火焼	I10561	KG	形状：1口大カット 味付：塩味 包装：1kg真空パック 産地：宮崎産
A 5 - 2 2	鴨のパストラミ	I10363	KG	区分：冷凍 部位：牛もも肉 加工：黒粒こしょうをまぶし薫製にしたも 包装：真空パック
A 5 - 2 3	合鴨たたき	I10361	KG	区分：冷凍 部位：ロース 包装：120g程度真空パック
A 5 - 2 4	合鴨スモーク	I10362	KG	区分：冷凍 部位：ロース 包装：2kg程度真空パック
A 5 - 2 5	ポーク ウインナー	I10882	KG	品質：豚肉100% 重量：20g程度 区分：完全チルド
A 5 - 2 6	チャーシュー	I10843	KG	品質：自家製品 部位：豚内もも肉使用 加工：ラーメン用に厚さ5mm、長さ7cm、 30g程度にスライス 区分：完全チルド
A 5 - 2 7	煮豚	I10845	KG	品質：自家製品 部位：豚バラ肉使用 加工：ラーメン用に厚さ5mm、長さ7cm、 25g程度にスライス 区分：完全チルド
A 5 - 2 8	ポークジャンボ	I1087F	KG	品質：豚肉100% 重量：70g程度 区分：完全チルド
A 5 - 2 9	あらびきロング ウインナー	I1087I	KG	区分：完全チルド 重量：1本27g程度
A 5 - 3 0	あらびき ウインナー	I10876	KG	区分：常温保存食品 重量：20g程度 包装：500g袋
A 5 - 3 1	ピリ辛 ウインナー	I10885	KG	区分：完全チルド 重量：1本18g程度
A 5 - 3 2	ピリ辛ロング ウインナー	I10886	KG	区分：完全チルド 重量：1本27g程度
A 5 - 3 3	ビーフ ジャーキー	I10320	KG	包装：66g袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
A 5 - 3 5	赤鶏炭火焼	I10560	KG	メーカー：岡崎同等品以上 包装：1 k g ボイリングパック
A 5 - 3 6	鶏のささみ くんせい	I10584	EA	加工：ささみ1枚分を使用 包装：1個入り真空パック 個包装
A 5 - 3 7	地どっこ炭火焼	I10562	KG	材料：宮崎地どっこ100% 包装：90 g 真空パック
A 5 - 3 8	親鶏炭火焼	I10559	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 真空パック
A 5 - 3 9	親鶏炭火焼 (小袋)	I10559	KG	区分：チルド 包装：75 g 真空パック
A 5 - 4 0	豚バラ チャーシュー	I10842	KG	包装：350 g 真空パック 加工：納入時は、ラーメン用に厚さ 3mm程度にカット
A 5 - 4 1	国産鶏肉 あらほぐし	I10513	KG	メーカー：アリアケジャパン同等品以上 包装：1 k g 袋
A 5 - 4 2	レトルト豚角煮	I13312	KG	メーカー：日本ハム同等品以上 内容量：1 k g 25個入り同等品以上
A 5 - 4 3	ペッパー ウインナー	I10890	KG	メーカー：滝沢ハム同等品以上 内容量：30 g × 50本入り同等品以上

B 魚介類及びその加工品

B1 魚 類

B2 その他の魚介類

B3 魚類加工品

B4 練り製品

B 1 魚類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 1 - 1	あじ	H10041	KG	区分：鮮魚 形状：ラウンド 処理：ぜいご、うろこ、内臓なし 重量：1匹180g程度
B 1 - 2	冷凍あじ	H10042	KG	形状：ラウンド 処理：ぜいご、うろこ、内臓なし 重量：1匹150g程度
B 1 - 3	あじフィレー	H10043	KG	区分：冷凍 処理：ぜいご、うろこなし 塩蔵不可 重量：5kgで50枚入り
B 1 - 5	いぼ鯛切身	H10081	KG	区分：冷凍 処理：うろこなし 斜め切り 重量：120g程度
B 1 - 6	つば鯛フィレー	H10085	KG	区分：冷凍 処理：ぜいご、うろこなし 重量：120g程度
B 1 - 7	赤魚	H10091	KG	区分：冷凍 形状：ドレス 処理：うろこ、内臓ぬき サイズ：S
B 1 - 8	赤魚フィレー	H10092	KG	区分：冷凍 処理：うろこなし 重量：120g程度
B 1 - 9	生紅鮭切身	H10781	KG	区分：冷凍 処理：フィレーの切身 斜め切り 重量：100g程度 条件：新物が出回る時期は新物とする
B 1 - 10	いわし開き	H10263	KG	区分：冷凍 処理：マイワシの開き 重量：40g程度
B 1 - 11	いわしすり身	H10262	KG	材料：マイワシ・ウルメイワシの鮮魚使用 品質：生の部分が色鮮やかであること 包装：真空パック
B 1 - 12	甘鯛切身	H10093	KG	区分：冷凍 処理：斜め切り 重量：120g程度
B 1 - 13	うなぎしらやき	H10401	KG	区分：国産 完全冷蔵 重量：200g程度 産地：新富産の出回る時期は新富産、 それ以外は宮崎産
B 1 - 14	かつおたたき	H10505	KG	区分：冷凍 節 産地：枕崎産 品質：生の部分が色鮮やかであること 包装：真空パック
B 1 - 15	あゆ	H10121	KG	区分：鮮魚 形状：ラウンド 重量：1匹70g程度

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 1 - 1 6	かます	H10591	KG	区分：冷凍 形状：ラウンド 処理：うろこ、ぜいご、内臓なし 重量：1匹120g程度
B 1 - 1 7	黄金かれい	H10601	KG	区分：冷凍 形状：ドレス 重量：5kgで35枚入り
B 1 - 1 8	きす開き	H10641	KG	区分：冷凍 生（塩蔵不可） 形状：無頭 包装：30g×20枚程度 計量：正味重量とする
B 1 - 1 9	さごしフィレー	H10941	KG	区分：冷凍 重量：100g程度
B 1 - 2 0	おこぜ	H10410	KG	区分：冷凍 形状：船型 重量：160g程度
B 1 - 2 1	まながつお	H10501	KG	区分：冷凍 形状：ラウンド 処理：腹わた、ぜいごなし 重量：200g程度
B 1 - 2 2	さば	H10841	KG	区分：鮮魚 種類：本さば 形状：ドレス 内臓なし 重量：500g程度
B 1 - 2 3	さばフィレー	H10842	KG	産地：ノルウェー産 区分：冷凍 塩味なし 重量：5kgで40枚入り
B 1 - 2 4	さば筒切	H10844	KG	区分：鮮魚 処理：150g程度の筒切り
B 1 - 2 5	沖さわら切身	H10942	KG	区分：冷凍 重量：100g程度 処理：斜め切り
B 1 - 2 6	新物塩さんま	H10961	KG	区分：冷凍 新物 産地：国産 重量：7.5kgで45尾入り
B 1 - 2 7	子持ちししゃも	H11021	KG	区分：冷凍 重量：26g程度
B 1 - 2 8	太刀魚	H11121	KG	区分：冷凍 重量：100gカット程度
B 1 - 2 9	銀だら切身	H11131	KG	区分：冷凍 処理：フィレーの切り身 斜め切り 重量：120g程度
B 1 - 3 0	ぶりおろし	H11422	KG	区分：鮮魚 形状：三枚おろし かまは除く 用途：生食用 産地：国産
B 1 - 3 1	ぶり切身	H11423	KG	区分：冷凍 処理：三枚おろしの切り身 重量：120g程度
B 1 - 3 2	しびおろし	H11503	KG	区分：鮮魚 形状：三枚おろし 用途：生食用 容器：特に衛生的容器使用

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 1 - 3 3	まぐろ さくどり	H11501	KG	区分：冷凍 種類：メバチマグロ 形状：1本20cm程度のさくどり 容器：特に衛生的容器使用
B 1 - 3 4	生まぐろ さくどり	H11495	KG	区分：鮮魚 種類：メバチマグロ 形状：1本20cm程度のさくどり 尾ひれ部分を除く 容器：特に衛生的容器使用
B 1 - 3 5	かじきまぐろ	H11491	KG	区分：鮮魚又は冷凍 処理：ステーキ用にカット 重量：100g程度
B 1 - 3 6	銀むつ切身	H11601	KG	区分：冷凍 処理：フィレの切り身 斜め切り 重量：100g程度
B 1 - 3 7	まとう鯛 フィレ	H10083	KG	区分：冷凍 形状：ぜいご、うろこなし 重量：100g程度
B 1 - 3 8	赤松鯛切身	H10084	KG	区分：冷凍 処理：フィレの切り身 うろこなし 重量：100g程度
B 1 - 3 9	子持ち鮎	H10122	KG	区分：冷凍も可 形状：ラウンド 重量：100g程度
B 1 - 4 0	鰯	H10261	KG	区分：鮮魚 形状：ラウンド 内蔵なし 重量：100g程度
B 1 - 4 1	めひかり	H11630	KG	産地：宮崎産 サイズ：L 区分：鮮魚又は冷凍 処理：内臓、頭なし
B 1 - 4 2	うなぎきも	H10405	KG	加工：白焼き サイズ：中 産地：新富産の出回る時期は新富産、 それ以外は宮崎産
B 1 - 4 3	かつお	H10502	KG	区分：鮮魚 形状：ラウンド 重量：1.5～2kg
B 1 - 4 4	かつおおろし	H10503	KG	区分：鮮魚 形状：三枚下ろし 重量：1～1.2kg
B 1 - 4 5	かつお切身	H10504	KG	区分：鮮魚 処理：フィレの切り身 重量：100g程度
B 1 - 4 6	かれい切身	H10602	KG	区分：冷凍 種類：からすかれい 重量：120g程度
B 1 - 4 7	鯉の切身	H10651	KG	区分：鮮魚 処理：二枚おろしの切り身 重量：80g程度
B 1 - 4 8	鯉のぶつ切	H10652	KG	区分：鮮魚 処理：二枚おろしの切り身 80g程度
B 1 - 4 9	きびなご	H10660	KG	区分：鮮魚又は生の冷凍 形状：ラウンド

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 1 - 5 0	秋鮭切身	H10783	KG	産地：国産 処理：フィレの切り身 切り口を斜めにする こと 重量：1枚のグラム数は発注時示す 条件：新物の出回る時期は新物とする
B 1 - 5 1	新物生さんま	H10965	KG	区分：鮮魚 サイズ：180g程度
B 1 - 5 2	真鯛	H11070	KG	区分：鮮魚 処理：つばぬき、うろこなし 重量：150g程度
B 1 - 5 3	れんこ鯛	H11071	KG	区分：冷凍 処理：つばぬき、うろこなし 重量：150g程度
B 1 - 5 4	銀鮭切身	H10785	KG	処理：フィレの切り身 切り口を斜めに すること 重量：1枚のグラム数は発注時示す
B 1 - 5 4	桜鯛	H11072	KG	区分：冷凍 処理：つばぬき、うろこなし 重量：150g程度
B 1 - 5 5	真だら	H11130	KG	区分：鮮魚 重量：3kg程度
B 1 - 5 6	飛魚	H11211	KG	区分：鮮魚 重量：200g程度
B 1 - 5 7	はまち	H11424	KG	区分：鮮魚 形状：ラウンド 重量：3kg程度
B 1 - 5 8	はまちおろし	H11425	KG	区分：鮮魚 形状：三枚おろし 重量：1.5kg程度
B 1 - 5 9	はまち切身	H11426	KG	区分：鮮魚 処理：フィレの切身 切り口は斜めとする
B 1 - 6 0	ぶりのあら	H11427	KG	処理：あら汁用にカット
B 1 - 6 1	ほっけ切身	H11430	KG	区分：冷凍 形状：三枚おろし 重量：100g程度
B 1 - 6 2	メルルーサ切身	H11621	KG	種類：本メルルーサ 重量：100g程度
B 1 - 6 3	たら切身	H11132	KG	区分：冷凍 種類：紅たら 処理：フィレの切身 切り口を斜めにする こと 重量：100g程度
B 1 - 6 4	すずき切身	H11030	KG	処理：フィレの切り身 切り口を斜めにする こと 重量：1枚110g程度
B 1 - 6 5	真鯛フィレー	H11080	KG	重量：100g程度
B 1 - 6 6	真鯛切身	H11082	KG	処理：フィレの切り身 切り口を斜めにする こと
B 1 - 6 7	ます切身	H11542	KG	処理：フィレの切り身 切り口を斜めにする こと
B 1 - 6 8	虹ます	H11551	KG	区分：鮮魚 形状：ラウンド 内臓なし 重量：150g程度
B 1 - 7 0	真だら切り身	H11129	KG	処理：フィレの切り身 切り口を斜めにする こと

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 1 - 7 1	骨なしたら切身	H15145	KG	重量：120g程度
B 1 - 7 2	骨なし さわら切身	H15120	KG	重量：120g程度
B 1 - 7 3	骨なし 真あじ切身	H15135	KG	重量：100g程度 処理：皮なし
B 1 - 7 4	骨なしかれい	H10600	KG	メーカー：大冷 重量：100g程度

B 2 その他の魚介類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 2 - 1	あさり	H11711	KG	区分：完全冷蔵 産地：国産 処理：砂抜き 形状サイズ：殻付き中粒揃い
B 2 - 2	あさりむき身	H11712	KG	区分：冷凍 産地：国産 サイズ：M 包装：1kg袋入り
B 2 - 3	生かき	H11791	KG	区分：完全冷蔵 産地：国産 サイズ：M 指定：固形料表示のこと
B 2 - 4	冷凍かき	H11792	KG	サイズ：M 産地：国産 計量：正味重量とする
B 2 - 5	しじみ	H11831	KG	区分：完全冷蔵 産地：国産 処理：砂抜き 形状：殻付き
B 2 - 6	はまぐり	H11921	KG	区分：完全冷蔵 処理：砂抜き 形状：殻付き 産地：国産 サイズ：中粒揃い
B 2 - 7	パーナ貝	H11851	KG	区分：冷凍 形状：片貝に身のついたもの サイズ：1kg袋に35粒入り
B 2 - 8	ほたて貝	H11951	KG	区分：冷凍 産地：国産 処理：砂抜き ウロなしむき身 形状：ひも付き サイズ：L
B 2 - 9	ベビーほたて貝	H11952	KG	区分：冷凍 処理：砂抜き 産地：国産 サイズ：1kgに80～100個入り
B 2 - 10	ほたて貝柱	H11961	KG	区分：冷凍 産地：国産 用途：生食用 サイズ：L 包装：1kg袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 2 - 1 1	ムール貝	H11861	KG	区分：冷凍 形状：殻付き サイズ：900g袋で44～56個入り
B 2 - 1 2	ムール貝むき身	H11863	KG	区分：冷凍 形状：殻なし サイズ：M 包装：1kg袋
B 2 - 1 3	ボイルムール貝	H11865	KG	区分：冷凍 形状：殻付き サイズ：M 包装：1kg袋
B 2 - 1 4	ボイルムール貝 むき身	H11866	KG	区分：冷凍 形状：殻なし サイズ：M 包装：1kg袋
B 2 - 3 0	むらさきいか	H12061	KG	区分：冷凍 ボイルなし 胴のみ 種類：むらさきいかロール サイズ：6枚入り 品質：正味70%以上
B 2 - 3 1	げそ	H12063	KG	区分：冷凍 ボイルなし 種類：紋甲いか 包装：1kg袋入り サイズ：60～90サイズ
B 2 - 3 2	切いか	H12064	KG	区分：冷凍 ボイルなし 胴のみ 種類：むらさきいか 処理：胴部分を1×4cmにカットしたもの
B 2 - 3 3	いかそうめん	H12065	KG	区分：冷凍 種類：紋甲いか 品質：調味料、保存料なし 容器：500gパック
B 2 - 3 4	いかリング (大)	H12066	KG	区分：冷凍可 ボイルなし 胴のみ 種類：するめいか 処理：胴部分を直径4～5cm、幅 1.5cm程度にカット 包装：1kg袋
B 2 - 3 5	さしみいか	H12062	KG	種類：紋甲いか 形状：胴のみ
B 2 - 3 6	花かのこいか (大)	H12067	KG	区分：冷凍 処理：胴部分を60g程度にカットした もの 種類：甲いか又はむらさきいか 包装：1kg袋
B 2 - 3 7	花かのこいか (中)	H12069	KG	区分：冷凍 処理：胴部分を60g程度にカットしたも 種類：甲いか又はむらさきいか 包装：1kg袋
B 2 - 3 8	海鮮いか	H12070	KG	メーカー：大冷同等品以上 包装：1kg袋
B 2 - 3 9	いかリング (小)	H12073	KG	区分：冷凍 ボイルなし 処理：胴部分を1cm程度にカットした もの 種類：やりいか 包装：1kg袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 2 - 4 0	ステーキ用いか	H12068	KG	区分：冷凍 ボイルなし 種類：むらさきいか 重量：胴のみ 80 g 程度 処理：かこの状に包丁目を入れたもの
B 2 - 5 0	車えび	H12191	KG	区分：冷凍 ブロック 種類：オーストタイガー アンダー8 サイズ：1ブロック20尾入り 正味1.5 kg 計量：正味重量とする
B 2 - 5 1	ブラック タイガー	H12192	KG	区分：冷凍 ブロック サイズ：1ブロック25尾入り 正味1.3 kg 計量：正味重量とする
B 2 - 5 2	えびばら (大)	H12216	KG	区分：IQF凍結 生むきえび サイズ：1 kg に50～70個 包装：1 kg 又は2 kg 袋 品質：リン酸塩、PH調整剤使用不可 計量：正味重量とする サイズ表示のこと
B 2 - 5 3	えびばら (中)	H12211	EA	区分：IQF凍結 生むきえび サイズ：固形量600 g 袋100～200 品質：リン酸塩、PH調整剤使用不可 計量：正味600 g 袋を1個とする その他：サイズ表示のこと
B 2 - 5 4	えびばら (小)	H12213	KG	区分：凍結 生むきえび サイズ：1 kg に100～200個 包装：1 kg 又は2 kg 袋 品質：リン酸塩、PH調整剤使用不可 計量：正味重量とする サイズ表示のこと
B 2 - 5 5	尾付むきえび (2L)	H12194	KG	区分：冷凍 種類：ブラックタイガー、ホワイトえび サイズ：1尾約28 g 程度 計量：正味重量とする
B 2 - 5 6	尾付むきえび (3L)	H12193	KG	区分：冷凍 種類：ブラックタイガー、ホワイトえび サイズ：1尾約28 g 程度 計量：正味重量とする
B 2 - 5 7	甘えび	H12171	KG	区分：生の冷凍 形状：無頭・尾付き殻むき サイズ：L 包装：20～30入りトレーパック
B 2 - 5 8	ずわいがに足	H12301	KG	区分：冷凍 サイズ：2L 包装：10 kg で8～9片
B 2 - 5 9	かに棒 ポーション	H12310	KG	区分：生の冷凍 種類：ずわいがに 処理：殻をむいたもの 包装等：1 kg で50本入り
B 2 - 6 0	ゆでだこ	H12381	KG	区分：冷蔵又は冷凍 形状：丸 処理：完全にゆであげたもの 重量：1.5 kg 程度
B 2 - 6 1	ずわいがに正肉	H12303	KG	区分：冷凍 形状：ぼんぼり 包装：1 kg 袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 2 - 6 2	ずわいがに フレーク	H12305	KG	品質：かに正肉 区分：冷凍 包装：1 kg袋
B 2 - 6 3	切かに	H12315	KG	区分：冷凍 サイズ：1 kgブロックで16 - 20本
B 2 - 8 1	粒うに	H12162	KG	用途：生食用 加工：蒸し ランク：A
B 2 - 8 3	塩くらげ	H12351	KG	塩分：20%以内 包装：1 kg袋
B 2 - 1 0 0	シーフード ミックス	H11041	KG	区分：冷凍 内容：ダイスいか、あさり、えびの混合 比率：ほぼ同量 包装：1 kg袋入り 計量：正味重量とする
B 2 - 1 0 1	シーフード ミックス ほたて入り	H11042	KG	区分：冷凍 内容：ほたて、かのこいか、えびの混合 比率：ほぼ同量 包装：1 kg袋入り 計量：正味重量とする
B 2 - 1 0 2	ボイルほたて貝	H11955	KG	産地：北海道 サイズ：L 計量：正味重量とする
B 2 - 1 0 3	シーフード ミックス カノコイカ入り	H11046	KG	区分：冷凍 内容：かのこいか、えび、あさりの混合 比率：ほぼ同量 包装：1 kg袋入り 計量：正味重量とする
B 2 - 1 0 4	ぼたんえび	H12173	KG	メーカー：ノースイ 商品名：生きじめおつくり本ぼたんえび 処理：頭と尾を除く殻を除去 包装：10尾入り真空パック
B 2 - 1 0 5	尾付むきえび	H12196	KG	メーカー：ノースイ同等品以上 サイズ：1尾33 g程度 品質：無添加

B3 魚卵、魚類加工品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B3-1	たらこ	H11181	KG	サイズ：中粒 等級：中級品 品質：着色はうすいピンク程度 包装：業務用
B3-2	辛子明太	H11182	KG	サイズ：中粒 等級：中級品 品質：着色はうすいピンク程度 コピー製品は不可 包装：業務用
B3-3	数の子	H11291	KG	処理：塩蔵 形状：全形 サイズ：大 等級：中級品
B3-4	味付数の子	H11293	KG	味付：しょうゆ味 包装：500g又は1kg袋
B3-5	明太子ペースト	H41185	KG	包装：500gチューブ入り
B3-6	イクラ	H12165	KG	産地：北海道 容器：1kg 調味：味付けなし
B3-10	うす塩紅鮭切身	H10782	KG	区分：冷凍 処理：フィレの斜め切り 規制：フィレの形状のままカットのこと 重量：40g又は100g グラム数は発注時示す
B3-11	塩紅鮭切身	H20791	KG	処理：フィレの斜め切り 規制：フィレの形状のままカットのこと 重量：40g程度
B3-12	あじ開き干	H20051	KG	形状：有頭 材料：真あじ 味付：うす塩 重量：100g程度
B3-13	小あじ丸干	H20052	KG	材料：真あじ 味付：うす塩 重量：40g程度
B3-14	丸 干	H20291	KG	材料：いわし 味付：うす塩 重量：70g程度
B3-15	めざし	H20301	KG	材料：まいわし、かたくちいわし 味付：うす塩 重量：20g程度
B3-16	塩 鯖	H20851	KG	形状：フィレ 味付：うす塩 重量：120g程度
B3-17	塩鯖切身	H20852	KG	処理：フィレをカット 味付：うす塩 重量：40g又は100g程度 グラム数は発注時示す
B3-18	塩ししゃも	H21021	KG	種類：子持ちししゃも 味付：うす塩 サイズ：L 品質：腹割れ、身くずれのないもの

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 3 - 1 9	焼子持ししゃも	H21025	KG	加工：焼き上がり サイズ：1尾10g程度 包装：アルミレトルト20本入り
B 3 - 2 0	あらかぶ一夜干	H21120	KG	形状：有頭、開き 重量：100g程度
B 3 - 2 1	甘鯛一夜干	H21125	KG	形状：有頭、開き 重量：100g程度
B 3 - 2 2	あじみりん干	H23010	KG	種類：真鰯 形状：フィレー 重量：グラム数はその都度示す
B 3 - 2 3	太刀魚みりん干	H23020	KG	重量：55g程度 容器：1kg容器（16～20枚入り）
B 3 - 2 4	白す干し	H20321	KG	材料：まいわし・かたくちいわし等 サイズ：中 産地：宮崎産
B 3 - 2 5	ちりめん昆布	H20322 H2032Z	KG	内容：ちりめんと糸昆布の混合 比率は 包装：1kg袋
B 3 - 2 6	しそちりめん	H20324	KG	内容：ちりめん：しそ＝1：1 包装：1kg袋
B 3 - 2 7	野沢菜ちりめん	H20325	KG	内容：ちりめん：野沢菜＝1：1 包装：1kg袋
B 3 - 2 8	梅ちりめん	H20327	KG	内容：ちりめん：梅＝1：1 包装：1kg袋
B 3 - 2 9	焼うるめ	H20303	KG	種類：カタクチ鰯 包装：500g袋 175匹入り
B 3 - 3 0	明太鰯	H10363	KG	品質：腹にびっしり明太子が入っているこ 重量：100g程度
B 3 - 6 0	いぼ鯛みそ漬	H22040	KG	材料：100g程度の切り身使用 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 1	さわらみそ漬	H22044	KG	区分：冷凍 材料：100g程度の切り身使用 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 2	赤魚みそ漬	H22042	KG	区分：冷凍 材料：100g程度の切り身使用 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 3	金目鯛西京漬	H22030	KG	区分：冷凍 重量：1枚のグラム数はその都度指定 ただし、その際原料の重量とする 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 4	まながつお 西京漬	H22010	KG	材料：100g程度の切り身使用 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 5	甘鯛西京漬	H22020	KG	材料：100g程度の切り身使用 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 6	粕本漬銀むつ	H22052	KG	区分：冷凍 重量：100g程度 計量：酒粕、味噌は除く 1枚100gとして換算

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 3 - 6 7	粕本漬紅鮭	H22050	KG	区分：冷凍 材料：100g程度の切り身使用 計量：酒粕、味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 6 8	すずきみそ漬	H22046	KG	区分：冷凍 材料：100g程度の切り身使用 計量：味噌は除く 1枚100gとして換算
B 3 - 8 0	秋鮭幽庵漬	H14410	KG	加工：100g程度の切り身使用 材料：100g程度 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 8 1	すずき幽庵漬	H14420	KG	加工：フィレのカット 材料：100g程度 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 8 2	金目鯛幽庵漬	H14430	KG	加工：フィレのカット 材料：100g程度 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 8 3	本さわら照焼	H14435	KG	区分：冷凍 重量：40g程度 包装：30枚入り袋 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 1 0 0	うなぎきも 串さし	H10403	KG	区分：完全冷蔵 加工：うなぎきもの白焼の串さし 材料：15g程度
B 3 - 1 0 1	スモーク サーモン	H10801	KG	区分：冷凍 形状：スライス 包装：500g真空パック
B 3 - 1 1 0	塩辛	H12121	KG	加工：はらわた使用 包装：600g袋
B 3 - 1 1 1	いかジャン辛	H12124	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 2	たこの塩辛	H12130	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 3	たこわさび	H12132	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 4	松前数の子	H11295	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 5	海鮮 カルパッチョ	H41800	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 6	たら大漁漬	H41810	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 7	ほっきサラダ	H46110	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
B 3 - 1 1 8	焼あなご	H10050	KG	区分：国産 重量：1kgで6～8匹
B 3 - 1 1 9	たれ焼あなご	H10052	KG	区分：国産 重量：1kgで6～8匹
B 3 - 1 2 0	鮭水煮フレーク	H10792	KG	メーカー：マルハチ村松同等品以上 包装：500gレトルト
B 3 - 1 2 1	本ブリ 西京漬シート	H22048	KG	区分：冷凍 加工：味噌入りシートに切り身をはさみ 漬け込んだもの 重量：1個40g程度 計量：1枚40gとして換算

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 3 - 1 2 2	銀ヒラスニンニク たまり漬	H14440	KG	加工：100g切り身をんにくを入れた たまり醤油に漬けたもの 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 1 2 3	つぼ鯛幽庵漬	H14432	KG	加工：フィレのカット 材料：100g程度 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 1 2 4	本ぶり博多 たまり漬	H22060	KG	メーカー：丸福水産同等品以上 加工：100g切り身をたまり醤油に 漬けたもの 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 1 2 5	魚の子	H40552	KG	包装：1kg袋
B 3 - 1 2 6	棒たら	H40554	KG	メーカー：堂本食品同等品以上 包装：1kg袋
B 3 - 1 2 7	にしん甘露煮	H45210	KG	重量：40g 包装：10枚入り袋
B 3 - 1 2 8	鰻フィレみりん漬	H23012	KG	メーカー：丸福水産同等品以上 重量：40g程度
B 3 - 1 2 9	鮭ゆず味噌漬	H22032	KG	メーカー：丸福水産同等品以上 加工：100g程度の材料使用 計量：1枚100gとして換算
B 3 - 1 3 0	甘鯛フィレー	H10095	KG	メーカー：サンワード同等品以上 重量：60g程度
B 3 - 1 3 1	赤魚西京漬	H22022	KG	メーカー：丸福水産同等品以上 重量：40g程度

B 4 練り製品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 4 - 1	かまぼこ	H32461	KG	用途： 生食用 加工： 白身の魚を原料とする 重量： 1本300g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの 形状： 半月型 板なし 色： 白
B 4 - 2	赤かまぼこ	H32462	KG	用途： 生食用 加工： 白身の魚を原料とする 重量： 1本300g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの 形状： 半月型 板なし
B 4 - 3	祝かまぼこ	H32463	KG	用途： 生食用 加工： 白身の魚を原料とする 中央が梅もようのもの 重量： 1本200g程度
B 4 - 4	なると巻	H32541	KG	重量： 1本170g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 5	笹かまぼこ	H32491	KG	用途： 生食用 重量： 1個35g程度 包装： 業務用 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 6	かにかまぼこ	H32465	KG	加工： かにの身を原料としたもの 用途： 生食用 形状： 棒状 包装： 1kg袋 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 7	かに風味	H32464	KG	加工： 白身魚のすり身を原料とし、 かにの風味のするもの 用途： 生食用 形状： フレーク 包装： 1kg袋 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 8	竹輪	H32502	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 重量： 1本28g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 9	一口竹輪	H32503	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 重量： 1本9g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 10	チーズ竹輪	H32493	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： 竹輪の穴にチーズを詰めたもの 重量： 1個20g 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 11	はも竹輪	H32501	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 重量： 1本40g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 12	はんぺん	H32551	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 重量： 1個90g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 4 - 1 3	丸天	H3256E	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 1 4	さつま揚げ	H3256A	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 形状： 丸又は木の葉型 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 1 5	棒さつま揚げ	H3256I	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 形状： 棒状 重量： 1本20g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 1 6	うずら巻	H3256B	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： かまぼこの生地で茹でたうずらの卵を包み揚げたもの 重量： 1本30g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 1 7	野菜天	H3256F	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： かまぼこの生地には人参、玉葱、葱などを混ぜて揚げたもの 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 1 8	ごぼう巻	H3256K	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： かまぼこの生地でごぼうを包み揚げたもの 形状： 棒状 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 1 9	ごぼう天	H3256G	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： かまぼこの生地でごぼうを包み揚げたもの 形状： 丸又は楕円形 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 0	ギョロツケ	H3256H	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： さつま揚げの生地パン粉をつけ揚げたもの 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 1	いわし天	H3256J	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： いわしを原料とする 重量： 1本60g程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
B 4 - 2 2	枝豆ちぎり揚	H32580	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 加工： かまぼこの生地に枝豆を混ぜ 一口大に揚げたもの 再調理不要のもの 包装： 1 k g 袋 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 3	シーフード レグ	H32467	KG	メーカー： あじかん同等品以上 区分： チルド 包装： 1 k g 袋 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 4	リーフ スティック	H32469	KG	メーカー： あじかん 区分： チルド 包装： 3 5 7 g 袋に 2 1 本入り 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 5	焼かまぼこ	H32492	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 重量： 2 0 0 g 程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 6	おび天	H32571	KG	区分： 完全チルド 用途： 生食用 形状： 小判型 重量： 6 0 g 程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 7	沖縄かまぼこ	H32600	KG	用途： 生食用 重量： 3 2 0 g 程度 別名： 丸棒かまぼこ 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 8	魚肉ソーセージ	H32700	KG	メーカー： まるは同等品以上 重量： 9 5 g 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 2 9	竹輪（大）	H32504	KG	重量： 6 0 g 程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 3 0	じゃこ天	H3257J	KG	重量： 6 0 g 程度 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの
B 4 - 3 1	ごぼうちぎり天	H32580	KG	重量： 2 0 g 程度 調理済み 再調理不要のもの 表示： 内容量、賞味期限を明示のもの

C 卵乳類及びその加工品

C1 卵類とその加工品

C2 乳・乳製品

C 1 卵類とその加工品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
C 1 - 1	鶏卵	J10045	KG	形状 : 殻付きの生卵 サイズ : L 1個70g程度 処理 : 洗浄され、付着物のないもの 産地 : 国産 容器 : 内、外容器共にコンテナ入り
C 1 - 2	うずら卵	J10031	KG	形状 : 殻付きの生卵 サイズ : L 1個10g程度 処理 : 洗浄され、付着物のないもの 産地 : 国産
C 1 - 3	鶏卵水煮	J10053	KG	区分 : 完全チルド 処理 : 生卵を茹で、殻をむいたもの サイズ : M 50g程度 包装 : 業務用袋 規制 : 納入は製造より2日以内 原料 : 国産卵
C 1 - 4	温泉卵	J10052	KG	重量 : 55g程度 条件 : たれ付き 規制 : 納入は製造より2日以内 原料 : 国産卵 容器 : コンテナ入り
C 1 - 5	厚焼卵 (大)	J10151	KG	区分 : 完全チルド 加工 : 焼き目入り 重量 : 380g程度 容器 : 衛生的容器使用 規制 : 納入は製造より1日以内 原料 : 国産卵
C 1 - 6	厚焼卵 (小)	J10152	KG	区分 : 完全チルド 加工 : 焼き目入り 重量 : 230g程度 容器 : 衛生的容器使用 規制 : 納入は製造より1日以内 原料 : 国産卵
C 1 - 7	出し巻卵 (上)	J10155	KG	区分 : 完全チルド 加工 : 卵配合80%以上であること 重量 : 500g 容器 : 衛生的容器使用 規制 : 納入は製造より1日以内 原料 : 国産卵
C 1 - 9	卵豆腐	J10156	EA	区分 : 完全チルド 重量等 : 100gパック入り たれ付き 容器 : 衛生的容器使用 規制 : 納入は製造より2日以内 原料 : 国産卵
C 1 - 10	錦糸卵	J10153	KG	区分 : 完全チルド 包装 : 1kg袋 容器 : 衛生的容器使用 規制 : 納入は製造より2日以内 原料 : 国産卵

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
C1-11	プレーン オムレツ 80	J10158	KG	区分：完全チルド 重量：80g 程度 容器：衛生的容器使用 規制：納入は製造より2日以内 原料：国産卵
C1-12	プレーン オムレツ 60	J10159	KG	区分：完全チルド 重量：60g 程度 容器：衛生的容器使用 規制：納入は製造より2日以内 原料：国産卵
C1-13	ミート オムレツ 80	J10126	KG	区分：完全チルド 加工：牛挽肉と玉葱を炒め、味付けした ものをはさんだオムレツ 重量：80g 程度 容器：衛生的容器使用 規制：納入は製造より2日以内 原料：国産卵
C1-14	ミート オムレツ 60	J10163	KG	区分：完全チルド 加工：牛挽肉と玉葱を炒め、味付けした ものをはさんだオムレツ 重量：60g 程度 容器：衛生的容器使用 規制：納入は製造より2日以内 原料：国産卵
C1-15	うずら卵水煮	J10032	KG	区分：完全チルド 処理：生卵を茹で、殻をむいたもの 包装：業務用袋 衛生的容器使用 原料：国産卵
C1-18	茶碗蒸（えび）	J11105	EA	区分：完全チルド 容器等：180g カップ 原料：国産卵
C1-19	茶碗蒸（松茸）	J11110	EA	区分：完全チルド 容器等：180g カップ 原料：国産卵
C1-20	かに玉ロール	J11000	KG	区分：完全チルド 加工：かに棒を芯にした卵巻き 重量：70g 程度 規制：納入は製造より2日以内 原料：国産卵
C1-21	ロール野菜卵	J11020	KG	区分：完全チルド 加工：人参・いんげん・のりを芯にした 卵巻き 重量：70g 程度 規制：納入は製造より2日以内 原料：国産卵

No.	品名	食品 コード	単位	規格
C1-22	こだわり赤卵	J10050	KG	区分：チルド 鶏の種類：ボリスブラウン サイズ：L 品質：化学肥料無使用 コレステロール含量半分 処理：洗浄され、付着物のないもの 産地：国産 容器：内、外容器共にコンテナ入り
C1-23	液卵	J10055	KG	形状：殻なしの生卵 規制：当日処理された物で、特に衛生的 であること 処理：殺菌処理されたもの 包装：袋入り 原料：国産卵
C1-24	目玉焼	J10090	KG	区分：冷凍 包装：55g×10個入りボイリング パック 原料：国産卵
C1-25	うな玉	J10130	KG	内容：厚焼き卵にうなぎ蒲焼をのせたもの 重量：400gパック 原料：国産卵
C1-26	五目卵焼	J10140	KG	区分：完全チルド 重量：350g程度 容器：衛生的容器使用 原料：国産卵
C1-27	スクランブル エッグ	J10157	KG	区分：チルド又は冷凍 包装：1kg袋 原料：国産卵
C1-28	シーチキン オムレツ	J10170	KG	区分：完全チルド 重量：60g程度 原料：国産卵
C1-29	ベーコン オムレツ	J10175	KG	区分：完全チルド 重量：60g程度 原料：国産卵
C1-30	かぼちゃたまご	J10190	KG	区分：完全チルド 容器：衛生的容器使用 重量：60g程度 原料：国産卵
C1-31	かに風太巻	J11050	KG	区分：完全チルド 内容：かに棒を芯にしたのり巻卵 容器：衛生的容器使用 重量：230g程度 原料：国産卵
C1-32	茶碗蒸（かに）	J11100	EA	区分：完全チルド 重量等：180gカップ入り 原料：国産卵
C1-33	茶碗蒸（小）	J11120	EA	区分：完全チルド 重量等：100gカップ入り 原料：国産

C2 乳・乳製品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
C2-1	牛乳(A)	K10020	EA	種類 : 普通牛乳 容器等 : 200mlパック ストロー付き 成分 : 乳脂肪3.4%以上
C2-2	牛乳(B)	K10022	EA	種類 : 普通牛乳 容器等 : 1000mlパック 成分 : 乳脂肪3.4%以上
C2-3	L・L牛乳	K10024 K1002Z	EA	種類 : 長期常温保存可能牛乳 容器等 : 200ml特殊無菌容器 ストロー付き 規制 : 常温保存可能の表示のあること
C2-4	ラクターゼ牛乳	K1003	EA	加工 : 乳糖分解処理済み牛乳 内容 : カルシウム2倍 鉄5倍 容器等 : 200mlパック ストロー付き
C2-5	低脂肪牛乳	K1003	EA	成分 : 乳脂肪1.5%以下 容器等 : 200mlパック ストロー付き
C2-6	コーヒー牛乳	K1005	EA	容器等 : 200mlパック ストロー付き
C2-7	生クリーム	K1006	EA	容器等 : 1000mlパック 成分 : 乳脂肪45%以上
C2-8	コーヒー用 クリーム	K10071	EA	種類 : 純乳脂肪入り 容器等 : 5mlミニパック 50個入り袋 指定 : 50個入り袋を1個とする
C2-9	プレーン ヨーグルト	K11000	EA	成分 : 全脂肪 無糖ヨーグルト 容器等 : 450mlパック
C2-10	ヨーグルト (Y)	K11010	EA	種類 : 固形ヨーグルト 商品名 : ヤクルトソフィール 容器等 : 100mlカップ スプーン付き
C2-11	ヨーグルト (G)	K11020	EA	種類 : 固形ヨーグルト メーカー : グリコ同等品以上 容器等 : 80mlカップ スプーン付き
C2-12	飲むヨーグルト (200)	K12020	EA	容器等 : 200ml容器
C2-13	乳酸飲料	K1010	EA	内容 : カルピス同等品以上 容器等 : 470mlパック
C2-14	乳酸菌飲料	K10102	EA	内容 : ヤクルトACE同等品以上 容器等 : 80mlポリ容器入り
C2-15	発酵乳	K10104	EA	メーカー : ヤクルトジョア同等品以上 容器等 : 125mlポリ容器入り 種類 : 特に示さない限り数種の 組み合わせとする
C2-16	具だくさん フルーツ ヨーグルト	K11310	EA	メーカー : 森永同等品以上 容器等 : 90gカップ入り スプーン付き
C2-17	栄養調整牛乳	K10035	EA	メーカー : 森永カルダス同等品以上 容器等 : 180mlびん入り
C2-19	甘さひかえめ ヨーグルト	K11210	EA	メーカー : デーリイ同等品以上 容器等 : 80gカップ程度

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
C 2 - 2 0	ナタデココ ヨーグルト	K11400	EA	メーカー：たらみ同等品以上 容器等：130gカップ スプーン付き
C 2 - 2 1	アイスクリーム	K10111	EA	成分：乳脂肪10%以上 容器等：90gカップ スプーン付き
C 2 - 2 2	アイスクリーム (上)	K10113	EA	商品名：ハーゲンダッツ同等品以上 容器等：125gカップ スプーン付き
C 2 - 2 3	コンデンス ミルク	K10201	EA	別名：加糖練乳 容器等：397g缶
C 2 - 2 4	ミニコンデンス ミルク	K10202	EA	別名：加糖練乳 容量等：20gミニカップ 包装：業務用
C 2 - 2 5	カテージチーズ	K10221	EA	用途：サラダ用 容量等：200gカップ入り
C 2 - 2 7	カフェオレ (M)	K13010	EA	メーカー：森永カフェラッテ同等品以上 容量等：240mlパック ストロー付
C 2 - 2 8	カフェオレ (D)	K13020	EA	メーカー：デーリイ同等品以上 容量等：250ml紙容器
C 2 - 3 0	ダイスチーズ	K10230	KG	サイズ：4.5mm角 包装：1kg袋 種類：メルティチーズ
C 2 - 3 1	スライスチーズ	K10232	EA	種類：プロセスチーズ 包装：14gフィルム包装 50枚入り
C 2 - 3 2	ベビーチーズ	K10233	EA	種類：プロセスチーズ 包装：20g角ホイール包装
C 2 - 3 3	ヨーグルト (M)	K11030	EA	メーカー：森永同等品以上 容量等：100gカップ スプーン付き
C 2 - 3 4	ヨーグルト (D)	K11040	EA	メーカー：デーリイ同等品以上 容量等：80gカップ スプーン付き
C 2 - 3 5	ビッグヨーグル ト	K11100	EA	メーカー：グリコ同等品以上 容量等：160gカップ スプーン付き
C 2 - 3 6	びんヨーグルト	K11142	EA	メーカー：デーリイ同等品以上 容量等：115gびん スプーン付き
C 2 - 3 7	びんヨーグルト (苺)	K11144	EA	メーカー：デーリイ いちご味 容量等：115gびん スプーン付き
C 2 - 3 8	カルピス グレープ	K10099	EA	内容：殺菌乳酸飲料 容器等：500mlパック
C 2 - 3 9	ヨーグルト (T)	K11140	EA	メーカー：デーリイ高千穂牧場同等品以上 容量等：115gびん スプーン付き
C 2 - 4 0	カルシウム ヨーグルト	K11220	EA	メーカー：デーリイ同等品以上 容量等：70gカップ スプーン付き
C 2 - 4 1	果実入 ヨーグルト	K11310	EA	容量等：120gカップ スプーン付き
C 2 - 4 2	果物ヨーグルト	K11500 K1150Z	EA	メーカー：たらみ同等品以上 容量等：160gカップ スプーン付き 種類：各種取り合わせとする
C 2 - 4 3	アロエ ヨーグルト (125)	K11600	EA	容量等：125gカップ スプーン付き
C 2 - 4 4	アロエ ヨーグルト-85	K11601	EA	容量等：85gカップ スプーン付き
C 2 - 4 5	練乳いちご ヨーグルト	K11610	EA	メーカー：森永同等品以上 容量等：80gカップ スプーン付き
C 2 - 4 6	ラクトフェリン 飲むヨーグルト	K12000	EA	商品名：森永ラクトフェリン 容量等：110ml容器

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
C 2 - 4 7	乳酸飲料 (オレンジ)	K10100	EA	メーカー：カルピス同等品以上 容器等：500mlパック
C 2 - 4 8	朝食ヨーグルト	K11050	EA	メーカー：グリコ同等品以上 容量等：75gカップ スプーン付き
C 2 - 4 9	アロエ飲む ヨーグルト	K12110	EA	メーカー：森永同等品以上 容量等：180ml容器
C 2 - 5 0	ブルーベリー 飲むヨーグルト	K12120	EA	メーカー：森永同等品以上 容量等：180ml容器 スプーン付き
C 2 - 5 1	飲むヨーグルト (T)	K12130	EA	商品名：デリー高千穂牧場同等品以上 容量等：220mlボトル
C 2 - 5 2	サワークリーム	K10075	EA	容量等：200gカップ入り
C 2 - 5 3	ラクトフェリン ヨーグルト	K11230	EA	メーカー：森永同等品以上 容器：90gカップ スプーン付き ラクトフェリンとビフィズス菌 ヨーグルト 容器：120gカップ スプーン付き
C 2 - 5 4	粉チーズ	K10220	KG	種類：パルメザン 包装：1kg袋
C 2 - 5 5	具だくさん フルーツ ヨーグルト	K11310	EA	メーカー：森永同等品以上 容器：90gカップ スプーン付き
C 2 - 5 6	ヨーグルトC	K11130	EA	メーカー：デリー同等品以上 容器：80gカップ スプーン付き 種類：プレーン、ストロベリー、 ブルーベリーの組み合わせとする
C 2 - 5 8	たっぷり ホイップ クリームプリン	K16226	EA	メーカー：森永同等品以上 容器：90gカップ スプーン付き
C 2 - 5 9	乳酸飲料 (グレープ)	K10099	EA	容器：500mlパック メーカー：カルピス同等品以上
C 2 - 6 0	カフェオレ (G)	K13021	EA	メーカー：グリコ同等品以上 容器：180ml容器 ストロー付き
C 2 - 6 1	生乳たっぷり ヨーグルト	K11111	EA	メーカー：ヤクルト同等品以上 容器：80gカップ スプーン付き
C 2 - 6 2	6Pチーズ	K10234	EA	種類：プロセスチーズ 容量等：20gホイール包装×6個入り箱
C 2 - 6 3	キャンディ モッツアレラ	K10240	EA	メーカー：デリー同等品以上 容量等：4gフィルム包装×6個入り袋
C 2 - 6 4	ビフィズス菌 ヨーグルト	K10109	EA	メーカー：ヤクルトミルミル同等品以上 容器：100ml容器
C 2 - 6 5	飲むヨーグルト (Y)	K12133	EA	メーカー：ヤスダ同等品以上 容器：150ml容器
C 2 - 6 6	深煎ミルク紅茶	K13000	EA	メーカー：リプトン同等品以上 容器：240mlカップ
C 2 - 6 7	ヨーグルト飲料	K13026	EA	メーカー：デリーヨーグルッペ同等品以 容器：200mlパック
C 2 - 6 8	ピザ用 ミックスチーズ	K10235	KG	種類：ナチュラルチーズ 容量等：1kg袋

No.	品名	食品 コード	単位	規 格
C 2 - 6 9	飲むヨーグルト (I)	K12132	EA	容器：150ml 容器 メーカー：伊都物語同等品以上
C 2 - 7 0	カフェオレ (B)	K13022	EA	メーカー：ブレンディ同等品以上 容器：200ml 容器
C 2 - 7 1	ナタデココ ヨーグルト (大)	K1151Z	EA	メーカー：たらみ同等品以上 容量等：185g カップ入り スプーン付き 品名：果物専科
C 2 - 7 2	カフェオレ (T)	K13023	EA	メーカー：デーリイ高千穂牧場同等品以上 容器：220ml プラ容器
C 2 - 7 2	生乳ヨーグルト	K11211	EA	メーカー：ヤクルト同等品以上 内容量：80g カップ くちどけ生乳同等品以上
C 2 - 7 3	乳酸菌菓子	D16212	EA	メーカー：ハウスフルーチェ同等品以上 内容量：200g 入り
C 2 - 7 4	アニマルチーズ	K10237	EA	メーカー：QBB同等品以上 内容量等：40個入り×10袋

D 豆類及びその加工品（乾物除く）

D1 大豆製品

D2 その他の豆

D 1 大豆製品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
D1-1	豆腐	G20211	KG	加工：硬絞り木綿豆腐 重量：400g～500g程度 容器：衛生的容器使用 パック包装
D1-2	絹ごし豆腐	G20212	KG	包装等：300g 四角パック 容器：衛生的容器使用
D1-4	焼豆腐	G20231	KG	重量：200g程度 容器：衛生的容器使用 パック包装
D1-5	厚揚げ	G20241	KG	重量：200g程度 容器：衛生的容器使用
D1-6	おでん用厚揚げ	G20242	KG	重量：50g程度 容器：衛生的容器使用
D1-7	油揚げ	G20251	KG	重量：25g程度 容器：衛生的容器使用
D1-8	うの花	G20381	EA	加工：硬絞り 容器：衛生的容器使用
D1-9	すり大豆	G20160	KG	加工：発注数量に0.4を乗じた乾燥大豆 を12時間程度浸水し、水切り後 擦ったもの 計量：すり加工に際し、添加水30%重量 を使用する事とし、その30%重量 は計量より減算する 容器：衛生的容器使用
D1-20	金山寺味噌	G10050	KG	包装：1kg袋
D1-21	がんもどき	G20261	KG	重量：60g程度 容器：衛生的容器使用
D1-30	小粒納豆	G20292	KG	包装：30gカップ その他：辛子、たれ付き
D1-31	冷凍納豆	G20296	KG	メーカー：日東同等品以上 品質：国産大豆100% 包装：30gカップ その他：辛子、たれ付き
D1-40	豆乳	G20250	EA	容器：1Lパック 種類：プレーン
D1-41	豆乳ドリンク	G20391	EA	容器等：200mlパック 条件：ストロー付き その他：納入は数種類取り混ぜること
D1-42	絹ごし豆腐	G20215	EA	容器等：150gパック
D1-43	ミニ絹ごし豆腐	G20216	EA	容器等：80gパック
D1-46	納豆	G20291	KG	容器等：バラ 500g
D1-47	三角厚揚げ	G20244	KG	重量：70g程度 容器：衛生的容器使用
D1-48	島豆腐	G20218	KG	内容：沖縄産堅豆腐 重量：70g程度
D1-49	白和えの素	G20225	KG	メーカー：旭松食品同等品以上 原料：国産大豆使用 包装：500g袋
D1-51	中粒納豆 (しょうが)	G20300	KG	品質：国産大豆100% 包装：35g容器
D1-52	中粒納豆 (ゆず)	G20301	KG	品質：国産大豆100% 包装：35g容器

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
D1-53	ひきわり納豆	G20302	KG	品質：国産大豆100% 包装：45g容器
D1-54	プチ納豆	G20305	EA	産地：北海道 メーカー：ミツカン同等品以上 包装：20g×4個
D1-55	小粒納豆	G20292	EA	産地：北海道 メーカー：おかめ同等品以上 包装：40g容器

D2 その他の豆

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
D2-1	練りあん	G30031	KG	用途：あん餅用 包装：1kg袋
D2-2	煮豆（黒豆）	G20201	KG	包装：固形量1kg袋を基準とする 計量：固形量1kgでない場合固形量換算とする
D2-3	煮豆（大豆）	G20202	KG	包装：固形量1kg袋を基準とする 計量：固形量1kgでない場合固形量換算とする
D2-4	煮豆（金時）	G30051	KG	包装：固形量1kg袋を基準とする 計量：固形量1kgでない場合固形量換算とする
D2-5	煮豆（うずら）	G30052	KG	包装：固形量1kg袋を基準とする 計量：固形量1kgでない場合固形量換算とする
D2-6	煮豆（えんどう）	G30091	KG	包装：固形量1kg袋を基準とする 計量：固形量1kgでない場合固形量換算とする
D2-7	煮豆（そら豆）	G30131	KG	包装：固形量1kg袋を基準とする 計量：固形量1kgでない場合固形量換算とする
D2-9	きんとき豆水煮	G30100	KG	区分：チルド メーカー：ほしえぬ同等品以上 包装：1kg袋入り
D2-11	ひよこ豆水煮	G30122	KG	区分：チルド メーカー：ほしえぬ同等品以上 包装：1kg袋入り
D2-12	白いんげん豆 水煮	G30110	KG	区分：チルド メーカー：ほしえぬ同等品以上

E 野菜・きのこ・いも類

E 1 野 菜 類

E 2 き の こ 類

E 3 い も 類

E 1 野菜類

野菜類共通規格

1, 特に示さない限り国産とする 2, 虫食いのないものとする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 1-1	あしたば	L10031	KG	品質：葉はみずみずしく、 濃緑色をしているもの 長さ：40cm前後
E 1-2	グリーン アスパラガス	L10040	KG	形状：茎は太く、まっすぐ伸びたもの 品質：みずみずしく、つやのあるもの
E 1-3	絹さや	L10091	KG	品質：成りすぎず柔らかなもの 重量：へたを除く
E 1-4	かぼちゃ	L10181	KG	種類：栗かぼちゃ 重量：1個1～1.5kg
E 1-5	水菜	L10271	KG	品質：濃緑色で長さが揃い、柔らかなもの
E 1-6	小松菜	L10321	KG	品質：葉は肉厚で色濃く、全体にあまり 大きくないもの
E 1-7	ししとう	L10351	KG	品質：皮つやがよく濃緑色で、へたの部分が しっかりしており、長さの揃ったもの 長さ：6cm前後 重量：7～10g
E 1-8	青じそ	L10361	KG	重さ：1枚1g程度 包装：10枚1束としてあること
E 1-9	春菊	L10391	KG	品質：青々として、丈は短く、茎の細いもの
E 1-10	せり	L10491	KG	品質：葉はみずみずしく、 濃緑色をしているもの
E 1-11	青菜	L10541	KG	品質：白菜・かぶら菜・たい菜・水菜・ 小松菜等の若菜とするまびき菜 長さ：葉丈18cm程度
E 1-12	大根葉	L10542	KG	品質：まびき菜 柔らかく太りすぎていないもの
E 1-13	たらの芽	L10711	KG	品質：太りすぎず、柔らかいもの 一番芽
E 1-14	サラダ菜	L10721	KG	品質：みずみずしく柔らかで、 緑色の鮮明なもの 重量：100g程度
E 1-15	クレソン	L11201	KG	別名：水がらし・オランダからし 品質：濃緑色でみずみずしいもの 重量：1本10g程度
E 1-16	三つ葉	L11221	KG	品質：緑色が冴え、香り高く柔らかなもの 計量：スポンジ及び根元の部分を全体の 20%とみて計算する
E 1-17	モロヘイヤ	L11241	KG	品質：濃緑色でみずみずしいもの
E 1-18	芽キャベツ	L11251	KG	品質：緑色が冴え、小粒揃いで巻きが堅く、 葉が黒ずんでいないもの 重量：1個10g程度
E 1-19	木の芽	L17201	KG	品質：緑色が冴え、香り高く柔らかいもの 包装：箱詰めとする
E 1-20	アーティ チョーク	L20000	KG	別名：朝鮮あざみ 品質：つぼみの堅くしまったもの
E 1-21	ビーツ	L21070	KG	品質：「ス」の入っていないもの サイズ：L
E 1-22	さやいんげん	L10061	KG	品質：きれいな緑色を呈し、肉が厚く萎縮、 太りすぎのないもの
E 1-23	うど	L20071	KG	品質：色白で、表面にうぶ毛が たくさん付いた若うど 処理：枝・根・葉部を除いたもの
E 1-24	枝豆	L20081	KG	処理：枝を除き、さやのみとする

野菜類共通規格 1, 特に示さない限り国産とする 2, 虫食いのないものとする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 1-25	むきえんどう	L20101	KG	品質：濃緑色のもの、成りすぎてないもの
E 1-26	オクラ	L10141	KG	品質：濃緑色で、太りすぎず柔らかなもの 長さ：5～6 cm程度
E 1-27	かぶ	L20161	KG	品質：ひげ根少なく柔らかくて、「ス」の 入っていないもの 重量：300 g以上
E 1-28	赤かぶ	L20163	KG	計量：不用な葉を除いたもの 重量：1個200 g以上
E 1-29	ラディッシュ	L20162	KG	別名：はつか大根 サイズ：直径2 cm程度
E 1-30	カリフラワー	L20201	KG	品質：巻きが強く、白色のもの
E 1-31	食用菊	L20221	KG	品質：柔らかで、汚れ、ちぎれの少ないもの
E 1-32	キャベツ	L20241	KG	品質：抱合よくて巻きが強く、重みのあるもの 重量：1個2 kg程度 処理：外葉をはがしたもの
E 1-33	紫キャベツ	L20242	KG	品質：紫色鮮やかで、つやよく張りのあるもの
E 1-34	きゅうり	L20251	KG	品質：細身で身がしまり、濃緑色で色つやの よいものすなりとまっすぐで 形のよいもの サイズ：M
E 1-35	くわい	L20291	KG	品質：新鮮で、張りのあるもの
E 1-36	ごぼう	L20311	KG	品質：太りすぎず「ス」の入っていないもの 処理：茎・葉を除き、皮を削ったもの 重量：1本200 g程度
E 1-37	ささがきごぼう	L20312	KG	処理：E 1-36（ごぼう）をささがきにして アクを除いたもの
E 1-38	千切りごぼう	L20313	KG	処理：E 1-36（ごぼう）を千切りにして アクを除いたもの 長さ：4 cm程度
E 1-39	根しょうが	L20411	KG	品質：繊維少なく、香り・辛みの強いもの
E 1-40	セロリ	L20501	KG	品質：茎は白く、枯葉なく張りのあるもの 長さ：60 cm前後 重量：1株1.5 kg以上
E 1-41	貝割れ菜	L20543	KG	品質：みずみずしく、ピンと張りのあるもの 計量：スポンジ及び株元の部分を全体の20% の廃棄率とみて、正味計算とする
E 1-42	大根	L20561	KG	品質：まっすぐ伸びて、肉質柔らかく「ス」の 入っていないもの 処理：洗浄したもの 長さ：40 cm程度 重量：1.5 kg程度
E 1-43	高菜	L10651	KG	品質：新鮮で濃緑色の色つやのよいもの
E 1-44	筍（生）	L20671	KG	品質：特に、太りすぎず柔らかいもの 処理：皮と根本の硬い部分は除く 長さ：むき身の状態で、孟宗竹30 cm以内、 こさん竹20 cm以内 種類：その都度示す
E 1-45	玉葱	L20701	KG	品質：皮は乾燥してつやがよく、結球完全な ものの内部の腐れの少ないもの 産地：国産 サイズ：2 L

野菜類共通規格 1, 特に示さない限り国産とする 2, 虫食いのないものとする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 1 - 4 6	レッドオニオン	L20702	KG	品質：皮は乾燥してつやがよく、結球完全なもの サイズ：L
E 1 - 4 7	レタス	L20731	KG	品質：淡い緑色で、結球完全なもの 内部の腐れのないもの 処理：外の硬い葉は除く サイズ：大玉（600g以上）
E 1 - 4 8	とうもろこし	L20831	KG	種類：ハニーバンタム 品質：新鮮で、粒揃いのもの 処理：皮・茎・ひげを除いたもの 品種：みらい
E 1 - 4 9	トマト	L10851	KG	品質：新鮮で、皮に張りがあるもの サイズ：24玉ケースもの 規制：銘柄・等級・重量表示のあるもの
E 1 - 5 0	プチトマト	L10852	KG	重量：1個12g程度 サイズ：M
E 1 - 5 1	茄子	L20871	KG	種類：長なす 重量：1本80g程度 処理：へた・つるは3cm以内とする
E 1 - 5 2	米なす	L20872	KG	サイズ：3kg箱で10玉
E 1 - 5 3	レイシ	L20921	KG	品質：新鮮で、皮に張りがあるもの サイズ：M
E 1 - 5 4	にんにく	L20951	KG	処理：茎・根を除いたもの 外皮をよく乾燥させたもの
E 1 - 5 5	にんにくの芽	L20952	KG	品質：緑色鮮やかで、固くないもの
E 1 - 5 6	白葱	L20961	KG	処理：ひげ根を除き、緑葉部は7cm程度に カットサイズ：M 産地：国産
E 1 - 5 7	白菜	L21011	KG	品質：抱合完全で巻きが堅く、重みのあるもの 処理：汚れた外皮は取り除く 重量：1.5kg以上
E 1 - 5 8	れんこん	L21031	KG	品質：外皮・穴ともに、変色のないもの 重量：1節300g程度 処理：洗浄し、節に切ったもの
E 1 - 5 9	ふき	L21111	KG	品質：肉質の柔軟なもの 処理：葉を切除し、皮をむいたもの 条件：新物
E 1 - 6 0	ふき水煮	L21112	KG	処理：E-59の新物のふきを茹でて、 あく抜きしたもの包装：袋入り 計量：固形量とする
E 1 - 6 1	みょうが	L21241	KG	品質：小さめで、開花前の身のしまったもの 重量：5g程度
E 1 - 6 2	大豆もやし	L21261	KG	品質：変色なく、しゃきっとしているもの
E 1 - 6 3	もやし	L21271	KG	種類：緑豆もやし
E 1 - 6 4	ストレートもやし	L21272	KG	品質：変色なく、しゃきっとしているもの 処理：根、種を取ってあるもの
E 1 - 6 5	太もやし	L21273	KG	別名：サリナス、サンシャイン
E 1 - 6 6	アルファルファ	L21291	KG	品質：全体にしゃきっとしていて、白・緑 ともに鮮やかなもの 別名：むらさきうまごやし
E 1 - 6 7	わけぎ	L21391	KG	品質：白根が短く、青葉の長いもの
E 1 - 6 8	わらび水煮	L21421	KG	処理：茹でてあく抜きしたもの 条件：新物

野菜類共通規格 1, 特に示さない限り国産とする 2, 虫食いのないものとする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 1 - 6 9	生落花生	F10251	KG	品質：粒が揃って、色のいいもの 条件：新物
E 1 - 7 0	サニーレタス	L10731	KG	品質：葉の色が冴え、柔らかく水気の多いもの
E 1 - 7 1	チンゲン菜	L10741	KG	品質：色艶よく、張りのあるもの
E 1 - 7 2	ター菜	L10742	KG	品質：色艶よく、張りのあるもの
E 1 - 7 3	菜の花	L10911	KG	品質：花が開きすぎず、つぼみの先がわずかに 黄味をおびた程度のもの 包装：長さを揃え、100g程度に束ねたもの
E 1 - 7 4	にら	L10931	KG	品質：太りすぎておらず、柔らかく緑色の 冴えたもの 長さ：葉丈30cm程度 包装：根部を切除し、切り口を揃え束ねたもの
E 1 - 7 5	人参	L10941	KG	品質：色彩鮮明で、太りすぎず、形が整って 重量のあるもの 品種：西洋種 長さ：15～20cm 重量：200g～250g
E 1 - 7 6	青葱	L10971	KG	品質：太りすぎず、張りがあり、 みずみずしいもの 別名：葉ねぎ 形状：ひげ根付き可能とする
E 1 - 7 7	あさつき	L10972	KG	品質：葉は濃緑色で、葉先がピンと張ったもの 形状：白い茎の部分が少なく、5～7cm長さ で、葉は細くきゃしゃなもの
E 1 - 7 8	パセリ	L11041	KG	品質：きれいな緑色で、葉開き過度なものは 除く 包装：束ねてあるもの
E 1 - 7 9	ピーマン	L11081	KG	品質：艶のある濃緑色のもの 重量：30～40g 規制：赤くなっているものは除く
E 1 - 8 0	ふだん草	L11131	KG	品質：艶よく張りがあり、白い茎部分の汚れの 少ないもの
E 1 - 8 1	ブロッコリー	L11141	KG	品質：濃緑色でつぼみが堅く密集しており、 花が咲いていないもの サイズ：大玉
E 1 - 8 2	ほうれん草	L11171	KG	品質：濃緑色で、茎の柔らかいもの 品種：東洋種・西洋種どちらでも可 長さ：20～25cm
E 1 - 8 3	サラダ ほうれん草	L11175	KG	品質：全体に柔らかく、アクが少ないもの 用途：生食用 品種：西洋種
E 1 - 8 4	日向かぼちゃ	L10190	KG	品質：形よく濃緑色であること。 サイズ：1kg程度
E 1 - 8 5	カットかぼちゃ (イチョウ)	L10195	KG	処理：汁用にいちょう切りしたもの 種類：えびす、栗かぼちゃ
E 1 - 8 6	カットかぼちゃ (くし)	L10196	KG	処理：煮物用にくし型切りしたもの 重量：1個120g程度 種類：えびす、栗かぼちゃ
E 1 - 8 7	カットかぼちゃ (角大)	L10197	KG	処理：煮物用角切りしたもの 重量：1個80g程度 種類：えびす、栗かぼちゃ

野菜類共通規格 1, 特に示さない限り国産とする 2, 虫食いのないものとする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 1-88	カットかぼちゃ (角中)	L10198	KG	処理：汁用にいちよう切りしたもの 重量：1個50g程度 種類：えびす、栗かぼちゃ
E 1-89	カットかぼちゃ (角小)	L10199	KG	処理：汁用にいちよう切りしたもの 重量：1個30g程度 種類：えびす、栗かぼちゃ
E 1-90	ズッキーニ	L10210	KG	品質：色艶よく、実のしまったもの サイズ：M
E 1-91	バジル	L11051	KG	品質：みずみずしく、きれいな緑色のもの
E 1-92	赤ピーマン	L11091	KG	品質：形よく色鮮やかで、秀以上のもの 重量：30～40g程度
E 1-93	黄ピーマン	L11095	KG	品質：形よく色鮮やかで、秀以上のもの 重量：30～40g程度
E 1-94	皮むき玉葱	L20720	KG	品質：結球完全な2Lのものを使用 処理：成り口、根部、皮を除去したもの
E 1-95	みょうが	L21020	KG	品質：新鮮で柔らかいもの サイズ：M
E 1-96	水沼れんこん	L21030	KG	品質：新鮮で柔らかいもの 処理：洗浄し、節に切ったもの 産地：新富町水沼産
E 1-97	イタリアン パセリ	L11043	KG	品質：新鮮できれいな緑色をし、葉が柔らかく みずみずしいもの
E 1-98	ベビーリーフ	L11055	KG	品質：新鮮できれいな緑色をし、葉が柔らかく みずみずしいもの
E 1-99	グリーンリーフ	L10733	KG	品質：新鮮できれいな緑色をし、葉が柔らかく みずみずしいもの
E 1-101	新玉葱	L20703	KG	品質：皮はつやよく、腐れのないもの 処理：葉は除く サイズ：L
E 1-102	スプラウト	L11145	KG	種類：ブロッコリー 品質：新鮮でみずみずしいもの 計量：スポンジ及び株元の部分を全体の20% の廃棄率とみて、正味計算とする
E 1-103	サンチェ	L10735	KG	品質：新鮮でみずみずしいもの
E 1-104	ローズマリー	L11053	KG	品質：新鮮で香り高いもの
E 1-107	パプリカ (赤)	L11092	KG	品質：形よく色鮮やかで、秀以上のもの 産地：宮崎産
E 1-108	パプリカ (黄)	L11096	KG	重量：100g程度 品質：形よく色鮮やかで、秀以上のもの 産地：宮崎産
E 1-109	パプリカ (オレンジ)	L11097	KG	重量：100g程度 品質：形よく色鮮やかで、秀以上のもの 産地：宮崎産

野菜類共通規格 1, 特に示さない限り国産とする 2, 虫食いのないものとする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 1-110	春キャベツ	L20245	KG	品質：葉が柔らかくきれいなもの 重量：1.5kg程度 処理：外葉除く
E 1-111	キングキャベツ	L20245	KG	品質：葉が柔らかくきれいなもの 重量：1.5kg程度 処理：外葉除く
E 1-112	アボカド	M20010	KG	品質：熟成 重量：300g程度

E 2 きのこと類

野菜類共通規格 特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 2-1	えのき茸	N10011	KG	品質：ぬめり・かび・異臭なく、 かさ開き適度のもの
E 2-2	生椎茸	N10061	KG	品質：かさの肉づきがよく、中開きでかさ裏が 真っ白なもの 重量：1枚20g程度
E 2-3	ひらたけ	N10091	KG	品質：かさ開き7～8分で、ぬめり・かびの ないもの
E 2-4	ぶなしめじ	N10092	KG	品質：かさ開き7～8分で、ぬめり・かびの ないもの
E 2-5	なめこ	N10111	KG	品質：かび・異臭なく粘り気をもつもの サイズ：S
E 2-6	松茸	N10201	KG	品質：風味良好で弾力のあるもの
E 2-7	カットえのき茸	N10015	KG	処理：根元をカットしたもの 品質：ぬめり・かび・異臭なく、 かさ開き適度のもの 産地：国産
E 2-8	まいたけ	N10070	KG	品質：ぬめり・かび・異臭なく、 かさ開き適度のもの
E 2-9	カットしめじ	N10095	KG	処理：根元をカットしたもの 種類：本しめじ・ぶなしめじ 品質：かさ開き7～8分で、ぬめり・かびの ないもの
E 2-10	エリンギ	N10300	KG	品質：ぬめり・かび・異臭なく、 かさ開き適度のもの サイズ：L

E 3 いも類

野菜類共通規格

特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
E 3 - 1	じゃが芋	B10111	KG	種類：じゃがいも全般 重量：1個150g以上のもの 品質：内部の変色、腐れのないもの 「優」以上
E 3 - 2	だんしゃく芋	B10110	KG	重量：1個150g以上のもの 品質：内部の変色、腐れのないもの 「優」以上
E 3 - 3	メークイン	B10109	KG	重量：1個150g以上のもの 品質：内部の変色、腐れのないもの 「優」以上
E 3 - 4	さつまいも	B20051	KG	種類：紅さつま・紅あずま・高系14号 重量：200g～250g
E 3 - 5	里芋	B20081	KG	処理：洗浄・剥皮のもの 種類：赤芽芋 サイズ：S
E 3 - 6	とろろ芋	B20181	KG	種類：長芋 サイズ：最大茎部50cm以上のもの

F 果物類・種実類

F 1 柑橘類

F 2 その他の果物・種実類

F 1 柑橘類
果物類共通規格 特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
F 1 - 1	伊予柑	M10111	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個220g程度
F 1 - 2	みかん	M10171	KG	種類：温州みかん 品質：皮が薄く多汁のもの 重量：1個130g程度
F 1 - 3	ハウスみかん	M10172	KG	種類：温州みかん 品質：皮が薄く多汁のもの 重量：1個100g程度
F 1 - 4	ネーブル	M10241	KG	品質：秀 サイズ：2L 重量：1個250g程度
F 1 - 5	オレンジ	M10242	KG	種類：バレンシアオレンジ 品質：秀 重量：1個250g程度
F 1 - 6	かぼす	M10281	KG	重量：1個100g程度
F 1 - 7	グレープ フルーツ	M10371	KG	重量：1個420g程度
F 1 - 9	すだち	M10462	KG	重量：1個70g程度
F 1 - 10	だいたい	M10491	KG	重量：1個200g程度
F 1 - 12	清見オレンジ	M10502	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個200g程度
F 1 - 13	アンコール	M10503	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：140g程度
F 1 - 14	甘夏	M10541	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個400g程度
F 1 - 15	スイート スプリング	M10611	KG	品質：秀 サイズ：2L 重量：1個350g程度
F 1 - 16	八朔	M10621	KG	品質：秀 重量：1個450g程度
F 1 - 17	日向夏	M10671	KG	品質：秀 重量：1個200g程度
F 1 - 18	種なし日向夏	M10672	KG	品質：秀 重量：1個200g程度
F 1 - 19	高岡分旦	M10751	KG	品質：秀 サイズ：2L 重量：1個500g程度
F 1 - 20	ぽんかん	M10771	KG	品質：秀 サイズ：M 重量：1個150g程度
F 1 - 21	ゆず	M10841	KG	重量：1個100g程度
F 1 - 22	レモン	M10921	KG	品質：中心に変色がないこと サイズ：M 100g程度 重量：100g程度

果物類共通規格 特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
F 1 - 2 3	たんかん	M10631	KG	品質：秀 重量：1個210g程度
F 1 - 2 4	デコポン	M10775	KG	品質：秀 高糖度 重量：1個330g程度
F 1 - 2 5	たまたま	M10777	KG	品質：銘柄入り箱入り サイズ：直径3.3cm以上 糖度：18度以上
F 1 - 2 6	完熟きんかん	M10779	KG	品質：秀 サイズ：2L

F 2 その他の果物・種実類

果物類共通規格 特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
F 2 - 1	いちご	M20061	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：大パック入り
F 2 - 2	さくらんぼ	M20220	KG	品質：秀 熟成適度 サイズ：L 重量：1個8g程度 品種：佐藤錦、紅秀峰
F 2 - 3	富有柿	M20261	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個200g程度
F 2 - 4	あたご柿	M20262	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個220g程度
F 2 - 5	平種柿	M20263	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個220g程度
F 2 - 6	キウイ	M20311	KG	品質：秀 サイズ：1箱27～39玉入り 重量：1個120g程度
F 2 - 7	西瓜	M20451	KG	品質：秀 肉質柔らかく、皮の薄いもの サイズ：ケースもの 4玉入り 重量：1玉5kg程度
F 2 - 8	小玉西瓜	M20453	KG	品質：秀 サイズ：1玉2kg程度
F 2 - 1 0	梨（新高）	M20511	KG	品質：秀 サイズ：2L 重量：1個500g程度
F 2 - 1 1	梨（幸水）	M20521	KG	品質：秀 重量：1個280g程度
F 2 - 1 2	梨（豊水）	M20522	KG	品質：秀 重量：1個280g程度
F 2 - 1 3	梨（新水）	M20524	KG	品質：秀 重量：1個280g程度

果物類共通規格 特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
F 2 - 1 4	洋梨	M20531	KG	品質：秀 重量：1個200g程度
F 2 - 1 5	パインアップル	M20581	KG	品質：青くなく食べ頃のもの 重量：1玉1.7kg程度
F 2 - 1 6	バナナ	M20641	KG	品質：熟成適度で、未熟・過熟・黒い斑点の ものは除く 重量：1本180g程度
F 2 - 1 7	びわ	M20681	KG	品質：秀 重量：1個50g程度
F 2 - 1 8	ぶどう (キャンベル)	M20701	KG	品質：秀 新鮮で、枝枯れにより実の 落ちないもの サイズ：L 重量：1房310g程度
F 2 - 1 9	ぶどう (デラウェア)	M20702	KG	品質：秀 新鮮で、枝枯れにより実の 落ちないもの サイズ：L 重量：1房120g程度
F 2 - 2 0	ぶどう (ベリーA)	M20703	KG	品質：秀 新鮮で、枝枯れにより実の 落ちないもの サイズ：L 重量：1房300g程度
F 2 - 2 1	ぶどう (マスカット)	M20704	KG	品質：秀 新鮮で、枝枯れにより実の 落ちないもの サイズ：L 重量：1房330g程度
F 2 - 2 2	ぶどう (巨峰)	M20705	KG	品質：秀 新鮮で、枝枯れにより実の 落ちないもの サイズ：L 重量：1房500g程度
F 2 - 2 3	アップル マンゴー	M20792	KG	産地：宮崎県内産 重量：1個330g程度
F 2 - 2 4	アールスメロン	M20801	KG	品質：糖度14%以上 重量：1個1.3kg程度
F 2 - 2 5	エリザベス メロン	M20802	KG	品質：秀 糖度13%以上 重量：1個670g程度
F 2 - 2 6	アムスメロン	M20803	KG	品質：秀 糖度13%以上 重量：1個1.3kg程度
F 2 - 2 7	デリシーメロン	M20804	KG	品質：秀 糖度13%以上 重量：1個1.6kg程度
F 2 - 2 8	ホームラン メロン	M20805	KG	品質：秀 糖度13%以上 重量：1個800g程度
F 2 - 2 9	アンデスメロン	M20806	KG	品質：秀 糖度13%以上 サイズ：L
F 2 - 3 0	パパイヤメロン	M20807	KG	品質：秀 糖度13%以上 重量：1個670g程度
F 2 - 3 1	肥後グリーン	M20808	KG	品質：秀 重量：1個1kg程度
F 2 - 3 2	水蜜桃	M20811	KG	品質：秀 熟度適当なもの サイズ：L 重量：1個250g
F 2 - 3 3	ネクタリン	M20812	KG	品質：秀 サイズ：L 重量：1個120g

果物類共通規格 特に示さない限り国産とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
F 2 - 3 4	りんご (富士)	M20881	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 3 5	りんご (津軽)	M20882	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 3 6	りんご (紅玉)	M20883	KG	品質：秀 重量：1個210g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 3 7	りんご (ジョナゴールド)	M20884	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 3 8	りんご (デリシャス)	M20885	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 3 9	りんご (北斗)	M20886	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 4 0	りんご (王林)	M20887	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 4 1	りんご (千秋)	M20888	KG	品質：秀 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 4 2	りんご (むつ)	M20889	KG	品質：秀 28玉 重量：1個360g程度 条件：新物の出回り時期は新物とする
F 2 - 4 3	干柿	M20271	KG	品質：かび・異臭のないもの 加工：半生干し
F 2 - 4 5	レーズン	M20711	KG	品質：かび・異臭のないもの 包装：600g袋入り
F 2 - 4 6	栗	F10082	KG	区分：生 皮付き サイズ：L
F 2 - 4 7	アメリカン チェリー	M20226	KG	品質：新鮮で色よく、虫食いのないもの サイズ：L
F 2 - 4 8	横野柿	M20264	KG	品質：秀 サイズ：2L
F 2 - 4 9	梨 (20世紀)	M20523	KG	品質：秀 重量：1個330g程度
F 2 - 5 0	梨 (新興)	M20526	KG	品質：秀 重量：1個360g程度
F 2 - 5 1	梨 (晩三吉)	M20527	KG	品質：秀 ケースもの 重量：L 400g程度
F 2 - 5 2	はちや柿	M20265	KG	品質：秀 重量：1個360g程度
F 2 - 5 3	ゴールドキウイ	M20312	KG	品質：秀 重量：1個100g程度
F 2 - 5 3	ぶどう (ピオーネ)	M20707	KG	重量：1房500g程度
F 2 - 5 4	ジャンボいちご	M20063	KG	種類：紅ほっぺ サイズ：500gパックに8粒程度

G 冷凍食品

- G 1 水産畜産調理素材
- G 2 農産物調理素材
- G 3 その他の調理素材
- G 4 コロッケ・フライ類
- G 5 天ぷら・空揚げ類
- G 6 ハンバーグ・ミートボール類
- G 7 グラタン類
- G 8 中 華
- G 9 惣 菜 類
- G 1 0 めん・ご飯類
- G 1 1 冷 菓
- G 1 2 その他の冷凍食品

G 1 水産・畜産調理素材

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 1-1	スライス 赤かまぼこ	H32470	KG	区分：冷凍 包装：360g ケーシング詰め
G 1-2	スライスかまぼ こ（花形）	H32472	KG	区分：冷凍 包装：300g 袋
G 1-3	スライスかまぼ こ（いちょう）	H32474	KG	区分：冷凍 包装：300g 袋
G 1-4	スライスかまぼ こ（さくら）	H32476	KG	区分：冷凍 包装：300g 袋
G 1-5	いかボール	S13042	KG	区分：冷凍 重量：14g 程度 包装：1kg 袋
G 1-6	えびボール	S13043	KG	区分：冷凍 重量：13g 程度 包装：1kg 袋
G 1-7	海鮮ボール	H21110	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 包装等：500g 袋で28個入り
G 1-9	えびしんじょう	S13045	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 加工：えびのすり身入り団子 重量：10g 程度 包装：500g 又は1kg 袋

G 2 農産物調理素材

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 2-1	くだきポテト	B10112	KG	区分：冷凍 加工：じゃが芋を茹でマッシュしたもの 別名：サラダベース 包装：1kg 袋
G 2-2	フレンチポテト	B18101	KG	区分：冷凍 加工：クリンクルカット 包装：1kg 袋 別名：フレンチフライドポテト
G 2-3	シュースト リングポテト	B18103	KG	区分：冷凍 加工：じゃが芋の細切りフライ用ポテト 包装：1kg 袋
G 2-4	ナチュラル カットポテト	B18102	KG	区分：冷凍 加工：じゃが芋の皮付きくし形フライ用 ポテト 包装：1kg 袋
G 2-5	冷凍 シャトーポテト	B18098	KG	加工：じゃが芋をシャトー形に面取りし 冷凍したもの 包装：1kg 袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 2 - 6	冷凍さつま芋 スライス	B20054	KG	加工：天ぷら用にスライスしたもの サイズ：L（長さ6～7cm、 重さ33～50g） 包装：1kg袋
G 2 - 7	冷凍かぼちゃ スライス	L10186	KG	加工：栗かぼちゃを天ぷら用にスライスした もの サイズ：L（長さ12cm程度、 厚さ7mm程度）
G 2 - 8	冷凍れんこん	L21040	KG	加工：天ぷら用に斜めにスライスしたもの サイズ：L（長さ7～9cm、 重さ25～50g程度） 包装：500g袋
G 2 - 9	冷凍れんこん 煮物用	L21041	KG	加工：煮物用に輪切りしたもの 包装：500g～1kg袋
G 2 - 10	冷凍里芋（S）	B20082	KG	加工：皮むき サイズ：1個13～19g 包装：500g又は1kg袋
G 2 - 11	冷凍里芋（M）	B20084	KG	加工：皮むき サイズ：1個20～32g 包装：500g又は1kg袋
G 2 - 12	冷凍とろろ	B20182	KG	加工：とろろ芋をすりおろしたもの 品質：解凍後分離しないもの 包：1kg袋
G 2 - 13	冷凍ほうれん草	L11172	KG	加工：4～5cmカット 包装：1kg袋
G 2 - 14	冷凍枝豆	L20082	KG	形状：さや付き 加工：ボイル 包装：500g又は1kg袋
G 2 - 15	冷凍むき枝豆	L20083	KG	形状：むき身 加工：ボイル 包装：500g又は1kg袋
G 2 - 16	冷凍絹さや	L10092	KG	包装：500g又は1kg袋
G 2 - 17	冷凍 ブロッコリー	L11142	KG	加工：茎・葉・芯を除き、小房に切り 湯通ししたもの 包装：1kg袋
G 2 - 18	冷凍 アスパラガス	L10042	KG	種類：グリーンアスパラガス サイズ：M 包装：500g又は1kg袋
G 2 - 19	冷凍 グリーンピース	L20102	KG	加工：むき身 包装：1kg袋
G 2 - 20	冷凍 カリフラワー	L20202	KG	加工：茎・葉・芯を除き、小房に切り 湯通ししたもの 包装：1kg袋
G 2 - 21	冷凍 ホールコーン	L20832	KG	形状：粒状 包装：1kg袋
G 2 - 22	冷凍 カットコーン	L20833	KG	加工：3cm程度にカット 包装：1kg袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 2 - 2 3	冷凍 にんにくの芽	L20953	KG	形状：カット 包装：1 k g 袋
G 2 - 2 4	冷凍 シャトー人参	L10947	KG	加工：シャトー形 包装：1 k g 袋
G 2 - 2 5	ミックス ベジタブル	S11012	KG	区分：冷凍 加工：サイの目人参・グリーンピース・コーンの三種混合 包装：1 k g 袋
G 2 - 2 6	サラダミックス	S11011	KG	区分：冷凍 加工：ミックスベジタブルとじゃが芋のサイの目の混合 包装：1 k g 袋
G 2 - 2 7	カリフォルニア ミックス	S11014	KG	区分：冷凍 加工：輪切り人参・小房のブロッコリーとカリフラワーの混合 包装：1 k g 袋
G 2 - 2 8	冷凍中華野菜 ミックス	S11031	KG	加工：人参・キクラゲ・竹の子・くわい・いんげん等を混合したもの 包装：1 k g 袋
G 2 - 2 9	冷凍かぼちゃ	L10184	KG	品種：えびすかぼちゃ 加工：角切り 包装等：5 0 0 g 袋に1 3 ～ 1 4 個入り
G 2 - 3 0	冷凍うらごし かぼちゃ	L10182	KG	内容：かぼちゃ1 0 0 % 包装：1 k g 袋
G 2 - 3 1	冷凍うらごし 人参	L10949	KG	内容：人参1 0 0 % 包装：1 k g 袋
G 2 - 3 2	冷凍ゆで落花生	F10257	KG	形状：殻付き 包装：4 0 0 g 袋
G 2 - 3 3	冷凍栗	F10085	KG	加工：むき栗 サイズ：小粒 包装：1 k g 袋入り
G 2 - 3 4	冷凍 さやいんげん	L10062	KG	包装：5 0 0 g 又は1 k g 袋
G 2 - 3 5	冷凍うらごし グリーンピース	L20109	KG	内容：グリーンピース1 0 0 % 包装：1 k g 袋
G 2 - 3 6	冷凍和風野菜 ミックス	S11035	KG	材料：里芋・人参・れんこん・ごぼう・しいたけ・いんげん 包装：5 0 0 g 又は1 k g 袋
G 2 - 3 7	うす切ポテト	B18090	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋
G 2 - 3 8	カットさつま芋	B20052	KG	区分：冷凍 用途：大学芋用
G 2 - 3 9	冷凍ボイル ビーンズ	G20145	KG	内容：大豆の水煮 包装：1 k g 袋
G 2 - 4 0	冷凍青葱	L10975	KG	加工：小口切り 包装：1 k g 袋
G 2 - 4 1	枝豆ペースト	L20085	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋
G 2 - 4 2	冷凍さつま芋 スティック	B20056	KG	形状：ストレート 包装：1 k g 袋
G 2 - 4 3	刻みゆず	M10843	KG	区分：冷凍 包装：1 0 0 g 袋
G 2 - 5 3	洋風野菜ミックス	S11036	KG	区分：冷凍 メーカー：ニチレイ同等品以上 内容量：1 k g 入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 2-4 4	オニオンスライスソテー	L20710	KG	加工：材料の30%まで炒めたもの 包装：1kg袋
G 2-4 5	ダイスカット ポテト	B18098	KG	区分：冷凍 形状：0.9cm角 包装：1kg袋
G 2-4 8	そら豆むき身	G30140	KG	包装：500g又は1kg袋
G 2-4 9	冷凍菜の花	L10912	KG	原料：国産 包装：1kg袋
G 2-5 0	冷凍スナック えんどう	L10096	KG	区分：冷凍 包装：500g袋
G 2-5 1	冷凍さがき	L20320	KG	区分：冷凍 原料：国産 包装：500g袋
G 2-5 2	花形人参	L10948	KG	区分：冷凍 メーカー：ノースイフラワーキャロット 同等品以上

G 3 その他の調理素材

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 3-1	冷凍油揚げ	G20255	KG	加工：カット 包装：500g又は1kg袋
G 3-2	鶏ささ身水煮	I10512	KG	区分：冷凍 加工：フレーク 包装：500g又は1kg袋
G 3-4	肉詰いなり	S17011	KG	区分：冷凍 加工：油揚げに挽肉を詰めたもの 味なし 包装：50g程度
G 3-5	もち入巾着	S17012	KG	区分：冷凍 加工：油揚げにもちを詰めたもの 味なし 包装：40g程度
G 3-6	牛肉ごぼう巻	S17062	KG	区分：冷凍 内容：肉：ごぼう＝1：1 重量：1個35g程度
G 3-7	黒豆がんも	G20265	KG	区分：冷凍 味なし 加工：黒豆入りがんもどき 味なし
G 3-9	冷凍蒸し鶏	I10489	KG	加工：鶏むね肉を蒸したものの 包装：1kg真空パック
G 3-10	冷凍 ダイス豆腐	G20220	KG	加工：ダイスカット 包装：1kg袋
G 3-12	アスパラ ベーコン巻	S17056	KG	区分：冷凍 重量：1個25g程度
G 3-13	一口アスパラ巻	S17057	KG	区分：冷凍 メーカー：GFC同等品以上 重量：1個15g程度
G 3-15	牛肉八幡巻	S17069	KG	メーカー：ケイエス同等品以上 包装：2本入り袋
G 3-17	ロールキャベツ	S17051	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素具たっぷり ロールキャベツL同等品以上 重量：60g程度

G 4 コロッケ・フライ類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 4 - 3	コーンコロッケ	S14021	KG	区分：冷凍 加工：コーン、ジャガイモを含む 重量：60g程度
G 4 - 4	野菜コロッケ	S14061	KG	区分：冷凍 加工：ジャガイモ、グリーンピース、人参含む 重量：30g程度
G 4 - 6	牛肉コロッケ	S14075	KG	区分：冷凍 加工：ジャガイモ、牛肉含む 重量：60g程度
G 4 - 9	メンチカツ	S12031	KG	区分：冷凍 加工：鶏肉、豚肉、玉葱含む 重量：60g程度
G 4 - 1 1	豚ロースカツ	S12051	KG	区分：冷凍 用途：レストラン用 品質：正味60%以上 重量：120g程度
G 4 - 1 2	ささ身チーズ フライ	S12063	KG	区分：冷凍 加工：ささ身にチーズをはさみ、 フライ衣をつけたもの 品質：ささ身100% すり身は不可 形状：ささ身状 メーカー：旭物産同等品以上 品質：正味65%以上 重量：70g程度
G 4 - 2 3	かぼちゃコロッ ケ	S14712	KG	区分：冷凍 加工：かぼちゃ、じゃがいもを含む 重量：55g程度
G 4 - 1 3	ささみしそ チーズ竜田	S12064	KG	区分：冷凍 加工：ささ身でチーズをはさみ、しその葉を のせた竜田揚 重量：50g程度
G 4 - 1 4	豚ひれカツ	S12071	KG	区分：冷凍 品質：正味70%以上 重量：30g程度
G 4 - 1 5	鶏串カツ	S12093	KG	区分：冷凍 材料：鶏皮なし はね身：玉葱の比率は 1：1 品質：正味60%以上
G 4 - 1 6	えびカツ	S13021	KG	区分：冷凍 加工：魚のすり身にえびを混ぜ、成形して フライ衣をつけたもの 品質：正味51.6%以上 重量：120g程度
G 4 - 1 7	えびフライ	S13022	KG	区分：冷凍 メーカー：福山ウタハラ同等品以上 材料：ブラックタイガー 21-25 サイズ使用 品質：衣の比率は40%以内 重量：40g程度

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 4 - 1 8	白身魚フライ	S13061	KG	区分：冷凍 品質：正味60%以上 重量：60g程度
G 4 - 1 9	かきフライ	S13081 S1308Z	KG	区分：冷凍 品質：正味50%以上 重量：25g程度 包装：1kg袋
G 4 - 2 0	真あじフライ	S13091 S1309Z	KG	区分：冷凍 材料：骨なし 開きあじ 重量：60g程度
G 4 - 2 1	いわしフライ	S13111	KG	区分：冷凍 重量：60g程度
G 4 - 2 2	いかリング フライ	S13121	KG	区分：冷凍 材料：生いか正肉使用 すり身は不可 サイズ：1個20g程度 包装：500g又は1kg袋
G 4 - 2 5	チキンカツ	S12060	KG	区分：冷凍 メーカー：旭物産同等品以上 重量：120g程度
G 4 - 2 6	ささ身フライ	S12061	KG	区分：冷凍 重量：60g程度
G 4 - 2 7	ささ身しそ巻 フライ	S12065	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 重量：60g程度
G 4 - 3 3	さわら天玉	S13201	KG	区分：冷凍 メーカー：福岡丸福同等品以上 重量：1個40g程度
G 4 - 3 4	鮭天玉揚	S13200	KG	区分：冷凍 メーカー：丸福水産同等品以上 重量：1個50g程度
G 4 - 3 5	いかフライ	S13124	KG	区分：冷凍 重量：60g程度
G 4 - 3 8	えびフライ (中)	S13019	KG	区分：冷凍 重量：20g程度 品質：正味60%以上
G 4 - 3 9	有頭えびフライ	S13025	KG	区分：冷凍 重量：55g程度 品質：正味70%以上
G 4 - 4 1	えびクリーム コロッケ	S14013	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素老舗のえびクリーム コロッケ同等品以上 重量：60g程度
G 4 - 4 2	コーンクリーム コロッケ	S14014	KG	区分：冷凍 メーカー：ニチレイ同等品以上 重量：60g程度

G 5 天ぷら・空揚げ類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 5 - 1	チキン空揚げ	S12080	KG	区分：冷凍 包装：500g袋又は1kg入り
G 5 - 2	オニオンリング	S14721	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G 5 - 3	手羽先ギョーザ	S12082	KG	区分：冷凍 加工：手羽先の身の部分にギョーザの具をつめたもの 重量：50g程度
G 5 - 4	鶏肉の立田揚げ	S12083	KG	区分：冷凍 重量：1個40g程度 包装：1kg袋
G 5 - 6	たこの空揚げ	S13073	KG	区分：冷凍 加工：たこの足を一口大にカットし、味付けして澱粉をつけたもの 包装：1kg袋
G 5 - 7	かれい空揚げ	S13075	KG	区分：冷凍 重量：1個100g程度
G 5 - 8	さば立田揚げ	S13077	KG	区分：冷凍 重量：1個20g程度 包装：1kg袋
G 5 - 9	いか天ぷら	S13131	KG	区分：冷凍 重量：1個50g
G 5 - 13	さつま芋天ぷら	S13310	KG	区分：冷凍 加工：斜め切り 衣付き 重量：1個40g程度 包装：1kg袋
G 5 - 16	手羽先唐揚げ	S12087	KG	区分：冷凍 加工：手羽先を半切りし、味付けしたもの 包装：1kgボイリングパック
G 5 - 17	手羽元唐揚げ	S12088	KG	区分：冷凍 加工：手羽元を半切りし、味付けしたもの 包装：1kgボイリングパック
G 5 - 18	小えび天ぷら	S13027	KG	区分：冷凍 加工：尾付き天ぷら サイズ：1kg袋に85～95尾入り
G 5 - 19	えびフリッター	S13029	KG	区分：冷凍 加工：尾なしフリッター L メーカー：ワールドフーズ同等品以上 包装：1kg袋入り
G 5 - 20	揚げ出し豆腐 -60	G22000	KG	区分：冷凍 メーカー：ソヤファーム又はマメックス 同等品以上 重量：60g
G 5 - 21	揚げ出し豆腐 -40	G22002	KG	区分：冷凍 メーカー：ソヤファーム又はマメックス 同等品以上 重量：40g
G 5 - 22	白身魚天ぷら	S13151	KG	区分：冷凍 重量：50g

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 5 - 2 3	スパイシー ポテト	B18200	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 形状：スティック 包装：1 k g 袋入り
G 5 - 2 5	かぼちゃ天ぷら	S17091	KG	区分：冷凍 加工：スライスかぼちゃを衣で揚げたもの 重量：5 0 g
G 5 - 2 6	フライドチキン (ドラム)	S12075	KG	区分：冷凍 メーカー：ニチレイ同等品以上 重量：1 2 0 g 程度
G 5 - 2 7	フライドチキン (サイ)	S12076	KG	区分：冷凍 メーカー：ニチレイ同等品以上 重量：1 2 5 g 程度
G 5 - 2 8	ハーフ鶏 フライドチキン	S12077 S1207Z	KG	区分：冷凍 メーカー：ジャパンファーム同等品以上 重量：1 0 0 g 程度
G 5 - 2 9	プチチキン空揚	S12081	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋 重量：1 個 2 1 g 程度
G 5 - 3 0	スティック チキン	S12150	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋 重量：1 個 2 7 g 程度 メーカー：ノースイ同等品以上
G 5 - 3 1	えび天ぷら	S13026	KG	区分：冷凍 内容：2 1 - 2 5 サイズのえびを使用 重量：4 5 g 程度
G 5 - 3 2	きびなご フリッター	S13033	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋
G 5 - 3 3	冷凍かき揚 (100)	S13040	KG	区分：冷凍 重量：1 0 0 g 内容：えび入り
G 5 - 3 4	冷凍かき揚 (70)	S13041	KG	区分：冷凍 重量：7 0 g 内容：えび入り
G 5 - 3 5	豆あじ空揚	S13078	KG	区分：冷凍 内容：えら、腹わたを除去したものを使用 包装：1 k g 袋
G 5 - 3 6	きびなご空揚	S13079	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋
G 5 - 3 7	きびなごカレー 空揚	S13080	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋
G 5 - 3 8	あんこう空揚	S13082	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋 重量：1 袋 2 1 袋 3 0 ~ 3 5 個入り
G 5 - 3 9	さばふぐ空揚	S13084	KG	区分：冷凍 包装：8 0 0 g 袋 重量：1 袋 2 1 袋 3 0 個入り
G 5 - 4 0	春菊入かき揚	S13143	KG	区分：冷凍 重量：1 0 0 g 内容：えび、いか入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 5 - 4 1	春菊入かき揚げ	S13144	KG	区分：冷凍 重量：60g 内容：えび、いか入り
G 5 - 4 2	いか入かき揚げ	S13145	KG	区分：冷凍 メーカー：ニッスイ同等品以上 重量：70g程度
G 5 - 4 3	白身香味天ぷら	S13153	KG	区分：冷凍 メーカー：宝幸水産同等品以上 包装：3kg袋
G 5 - 4 5	あじ天ぷら	S13181	KG	区分：冷凍 重量：50g程度
G 5 - 4 6	小あじ天ぷら	S13185	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G 5 - 4 8	えび入野菜 天ぷら	S13141	KG	区分：冷凍 重量：60g程度
G 5 - 4 9	れんこん はさみ揚げ	S13318	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 重量：33g程度 包装：30個入り袋
G 5 - 5 2	ししゃも フリッター	S13115	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G 5 - 5 3	いかリング フリッター	S13122	KG	区分：冷凍 材料：いかの正肉100%使用 包装：1kg袋
G 5 - 5 4	きす天ぷら	S13155	KG	区分：冷凍 加工：鱈開きに衣を付けてあげたもの 重量：40g程度
G 5 - 5 5	鶏もも空揚げ	S12085	KG	区分：冷凍 重量：30g程度 加工：味付けし、粉をつけたもの 包装：1kg袋

G6 ハンバーグ・ミートボール類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 6 - 3	ビッグハンバー グ	S12025	KG	区分：冷凍 メーカー：ベスト同等品以上 重量：150g 包装：5個ボイリングパック
G 6 - 4	ミートボール	S12041	KG	区分：冷凍 材料：豚肉混入率55%以上のもの 重量：1個10g程度 包装：1kg袋
G 6 - 5	ロールキャベツ	S17051	KG	区分：冷凍 加工：ミンチに人参など野菜含む 重量：60g程度
G 6 - 7	ミニハンバーグ	S12015	EA	区分：冷凍 メーカー：イースト同等品以上 重量：30g程度
G 6 - 9	てりやきソース ハンバーグ	S12027	KG	区分：冷凍 重量：ハンバーグ130g・ てりやきソース200g程度 包装：1個詰めボイリングパック

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 6 - 1 0	鶏つくね串	S12095	KG	区分：冷凍 重量：45 g 程度（3個串） 味付け：しょうがじょうゆ味
G 6 - 1 1	おぼろ豆腐バー グ	G22100	KG	区分：冷凍 メーカー：フュージョン同等品以上 重量：120 g
G 6 - 1 3	カントリーバー グ	S12029	KG	区分：冷凍 メーカー：ベスト同等品以上 重量：120 g
No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 6 - 1 4	デミハンバーグ	S12018	KG	区分：冷凍 メーカー：日東ベスト同等品以上 重量等：120 g × 4個入りボイリングパッ 換算：4個入り袋を1個とする

G7 グラタン類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 7 - 6	ホイール入 グラタン	S15230	KG	区分：冷凍 メーカー：ヤヨイ同等品以上 重量等：200 g 程度ホイール入り
G 7 - 7	チキングラタン	S15240	KG	区分：冷凍 メーカー：ヤヨイ同等品以上 重量等：100 g 程度ホイール入り

G8 中華

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 8 - 1	シューマイ	S15011	KG	区分：冷凍 加工：えび含まないものとする 重量：17 g 程度
G 8 - 2	えびシューマイ	S15012	KG	区分：冷凍 重量：30 g 程度
G 8 - 3	春巻	S15021	KG	区分：冷凍 重量：60 g 程度
G 8 - 4	ミニ春巻	S15022	KG	区分：冷凍 重量：25 g 程度
G 8 - 5	肉シューマイ	S15010	KG	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 重量：27 g 程度
G 8 - 5	えびギョーザ	S15041	KG	区分：冷凍 重量：18 g 程度
G 8 - 6	焼ギョーザ	S15042	KG	区分：冷凍 重量：25 g 程度
G 8 - 9	肉まん	S15051	KG	区分：冷凍 重量：60 g 程度
G 8 - 1 0	ワンタン	S15061	KG	区分：冷凍 重量：8 g 程度

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 8 - 1 2	中華ちまき	S15081	KG	区分：冷凍 重量：5 0 g 程度
G 8 - 1 4	ギョーザ	S15040	KG	区分：冷凍 重量：1 8 g
G 8 - 1 6	にらまんじゅう	S15049	KG	区分：冷凍 重量：3 0 g 程度
G 8 - 1 7	ごま団子	S15125	KG	区分：冷凍 メーカー：ケイエス同等品以上 重量：2 0 g 程度

G9 惣菜類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 9 - 1	肉団子 甘酢あん	S12045	KG	区分：冷凍 加工：肉団子に甘酢ソースを絡めたもの 重量：2 0 g 程度 包装：1 k g 袋
G 9 - 2	肉団子 てりやきソース	S12047	KG	区分：冷凍 加工：肉団子に照焼ソースを絡めたもの 重量：2 0 g 程度 包装：1 k g 袋
G 9 - 3	肉団子てりやき ソース大	S12048	KG	区分：冷凍 加工：肉団子に照焼ソースを絡めたもの 重量：1 個 4 0 g 程度 包装：1 袋に 3 0 個入り、たれ 3 0 0 g
G 9 - 4	えびチリソース	S12110	KG	区分：冷凍 内容：Lサイズえび使用 包装：1 k g 袋
G 9 - 5	大学芋	S16011	KG	区分：冷凍 加工：調理済み（砂糖がらめ） 包装：1 k g 袋
G 9 - 6	冷凍なます	S16041	KG	加工：大根と人参の千切りのなます 包装：5 0 0 g 又は 1 k g 袋
G 9 - 7	冷凍 マカロニサラダ	S16062	KG	加工：マヨネーズ味 玉葱・胡瓜・人参・ ホールコーン・ハム使用 包装：5 0 0 g 又は 1 k g 袋
G 9 - 8	冷凍ごぼう サラダ	S16066	KG	加工：マヨネーズ味千切りごぼう・人参使用 包装：5 0 0 g 又は 1 k g 袋
G 9 - 9	冷凍ひじき 煮付	S16071	KG	材料：人参・油揚げ 包装：5 0 0 g 又は 1 k g 袋
G 9 - 1 0	冷凍ポテト サラダ	S16080	KG	加工：マヨネーズ味 玉葱・人参・コーン 入り 包装：5 0 0 g 又は 1 k g 袋
G 9 - 1 1	冷凍金平ごぼう	S16092	KG	加工：味付き 包装：1 k g 袋
G 9 - 1 2	冷凍切干大根 煮付	S16101	KG	加工：味付き 人参入り 包装：1 k g 袋
G 9 - 1 3	冷凍れん根煮付	S16111	KG	加工：味付き スライス 包装：1 k g 袋
G 9 - 1 4	冷凍うま煮	S16131	KG	加工：うす味 包装：1 k g 袋
G 9 - 2 2	一口がんも 含め煮	S17020	KG	区分：冷凍 重量：2 5 g 程度

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G9-29	プチロール キャベツ	S12212	KG	区分：冷凍 包装：20g程度
G9-30	エビチリセット (大)	S13030	KG	区分：冷凍 メーカー：キョクヨー同等品以上 包装：えび1kg、ソース500g袋
G9-31	菊大根 (ピンク)	S16045	KG	区分：冷凍 ピンク 重量：12g程度 包装：64個容器入り
G9-32	菊大根(白)	S16046	KG	区分：冷凍 白 重量：12g程度 包装：64個容器入り
G9-33	うす切ポテト	S16082	KG	区分：冷凍 加工：マヨネーズ和え 包装：1kg袋
G9-34	味付ロール キャベツ	S17054	KG	区分：冷凍 メーカー：ケイエス同等品以上 包装等：400g袋×10個入り
G9-35	ジャーマン ポテト	S16090	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-40	いんげん ごま和え	S16300	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-41	小松菜ごま和え	S16302	KG	区分：冷凍 包装：500g袋
G9-42	ほうれん草 ごま和え	S16305	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-45	オクラお浸し	S16325	KG	区分：冷凍 包装：500g又は1kg袋
G9-46	オクラ ごま和え	S16327	KG	区分：冷凍 包装：500g又は1kg袋
G9-47	アスパラ ごま和え	S16330	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-48	菜の花辛子和え	S16340	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-50	ほうれん草白和 え	S16522	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-52	高野ふきよせ煮	S17000	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-55	豚角煮	I13310	KG	区分：冷凍 包装：500g袋又は1kg袋
G9-60	肉じゃが	S16134	KG	区分：冷凍 メーカー：ケイエス同等品以上 包装：1kg袋
G9-67	小松菜煮浸し	S16312	KG	区分：冷凍 メーカー：ニチロ同等品以上 包装：500g袋
G9-70	味付油揚げ	G20280	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G9-71	ししゃも甘辛煮	H21022	KG	区分：冷凍 メーカー：三久食品同等品以上

G10 めん ・ ご飯類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G10-2	冷凍塩やきそば	S16027	KG	包装： 1 k g 袋
G10-4	冷凍焼おにぎり	A11000	KG	種類：しょうゆ味 重量：70 g 程度 包装：10個入りボイリングパック
G10-5	流し麺冷凍 ラーメン	A30257	KG	区分：冷凍 重量：200 g 程度 包装：5個入り袋
G10-6	冷凍おにぎり (2個入り)	A11110	EA	種類：しょうゆ味 重量：75 g 程度 包装：2個入りボイリングパック
G10-7	ナン	A20010	KG	区分：冷凍 重量：50 g 程度 包装：1個入り袋
G10-8	冷凍 さぬきうどん	A30100	KG	麺の太さ：9番 重量：250 g 程度 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-9	冷凍 さぬき細うどん	A30102	KG	麺の太さ：14番 重量：250 g 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-10	冷凍 なめらか うどん	A30110	KG	麺の太さ：9番 重量：250 g 程度 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-11	冷凍ラーメン (太麺ウェーブ)	A30250	KG	麺の太さ：20番 重量：200 g 程度 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-12	冷凍ラーメン (ストレート)	A30255	KG	麺の太さ：24番 重量：200 g 程度 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-13	冷凍韓国冷麺	A30280	KG	重量：230 g 程度 包装：10個入り袋 規制：個装のないこと
G10-14	冷凍スパゲティ	A30338	KG	重量：210 g 程度 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-15	冷凍そば	A30613	KG	重量：200 g 程度 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-18	焼ビーフン	S16022	KG	区分：冷凍 メーカー：ケンミン同等品以上 重量：500 g 袋
G10-19	和風ビーフン	S16023	KG	区分：冷凍 メーカー：ケンミン同等品以上 重量：500 g 袋

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G10-20	カレービーフン	S16024	KG	区分：冷凍 メーカー：ケンミン同等品以上 重量：500g袋
G10-22	そばめし	S16028	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G10-23	たこやき	S16031	KG	区分：冷凍 重量：20g 包装：1kg袋
G10-24	ナポリタン スパゲティ	S16051	KG	区分：冷凍 包装：1kg袋
G10-25	冷凍チャンポン	A30259	KG	重量：200g 包装：5個入り袋 規制：個装のないこと
G10-27	冷凍ソース 焼そば	S16026	KG	包装：1kg袋

G11 冷菓

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G11-1	レアチーズ ケーキ	D10466	EA	区分：冷凍 メーカー：フレック同等品以上 重量：70g×6個入り箱 その他：6個入り420g箱を1個とみなす
G11-3	チョコレート ケーキ	D15410	EA	区分：冷凍 メーカー：フレック同等品以上 重量：55g×6個入り箱 その他：6個入り360g箱を1個とみなす
G11-4	ミルフィーユ	D15420	EA	区分：冷凍 メーカー：フレック同等品以上 重量：75g×6個入り箱 その他：6個入り450g箱を1個とみなす
G11-6	ベイクド チーズケーキ	D15445	EA	区分：冷凍 メーカー：フレック同等品以上 重量：65g×6個入り箱 その他：6個入り390g箱を1個とみなす
G11-7	フルーツ タルト	D15500	EA	区分：冷凍 メーカー：味の素同等品以上 重量：70g×6個入り箱 その他：6個入り360g箱を1個とみなす
G11-8	ペア シュークリーム	D16000	EA	区分：冷凍 メーカー：テーブルマーク同等品以上 重量：46g個包装 その他：40個入り袋を1個とみなす

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 1 1 - 9	ババロア シュークリーム	D16001	EA	区分： 冷凍 メーカー：テーブルマーク同等品以上 重量： 5 0 g 個包装 その他： 4 0 個入り袋を 1 個とみなす
G 1 1 - 1 0	チーズババロア シュークリーム	D16002	EA	区分： 冷凍 メーカー：テーブルマーク同等品以上 重量： 4 0 g 個包装 その他： 4 0 個入り袋を 1 個とみなす
G 1 1 - 1 1	おはぎ	D11120	EA	区分： 冷凍 重量： 4 0 g 程度 種類： あんこ
G 1 1 - 1 2	クレープ (いちご ババロア)	D16050	EA	区分： 冷凍 重量： 3 5 g 程度 包装： 1 個入り袋詰め
G 1 1 - 1 3	青りんごゼリー	D16302	EA	区分： 冷凍 重量等： 6 0 g 程度カップ入り スプーン
G 1 1 - 2 4	アップルパイ	D15510	EA	区分： 冷凍 メーカー：フレック同等品以上 重量： 7 5 g × 6 個入り箱 その他： 6 個入り 4 5 0 g 箱を 1 個とみなす
G 1 1 - 3 0	ココアムース	D16120	EA	区分： 冷凍 重量： 4 0 g 程度カップ スプーン付き
G 1 1 - 3 3	かぼちゃプリン	D16350	EA	区分： 冷凍 重量： 6 0 g 程度カップ スプーン付き

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
G 1 2 - 2	冷凍洋梨	M20533	KG	区分： 冷凍 サイズ： M 加工： 半切り 包装： 1 個入り袋
G 1 2 - 3	冷凍 パインアップ ル	M20583	KG	区分： 冷凍 サイズ： M 5 0 g 程度 加工： 輪切り 包装： 1 個入り袋
G 1 2 - 4	冷凍白桃	M20820	KG	区分： 冷凍 サイズ： M 加工： 半切り 包装： 1 個入り袋
G 1 2 - 5	冷凍黄桃	M20822	KG	区分： 冷凍 サイズ： M 加工： 半切り 包装： 1 個入り袋
G 1 2 - 8	卵そぼろ	J14112	KG	区分： 冷凍 メーカー：キューピー同等品以上 包装： 1 k g 袋
G 1 2 - 9	とろっと卵洋風	J14100	KG	区分： 冷凍 メーカー：キューピー同等品以上 包装： 1 k g 袋
G 1 2 - 1 0	冷凍 ブルーベリー	M20722	KG	区分： 冷凍 メーカー：サンエイト貿易同等品以上 内容量： 5 0 0 g 入り同等品以上

H 漬物・佃煮類

H1 漬 物

H2 佃 煮 類

H 1 漬物

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
H 1 - 1	三杯漬	R10151	KG	材料：かぶのスライス、人参、昆布 包装：業務用袋又はたる入り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 2	赤かぶ漬	R10155	KG	加工：スライス 包装：1kg袋 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 4	胡瓜浅漬	R10252	KG	加工：うす塩浅漬 形状：丸漬 包装：業務用袋又はたる入り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 6	しその実漬	R10371	KG	加工：刻み メーカー：忠勇同等品以上 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 7	紅生姜	R10412	KG	加工：千切り 包装：1kg袋 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 8	甘酢生姜	R10413	KG	材料：新生姜 加工：うすいスライス 包装：1kg袋 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 1 1	大根みそ漬	R10621	KG	加工：全形の大根を皮をむいて漬けたもの 品質：内部までよく味が浸透していること 包装：小袋は除く たる又は袋入り 計量：みそは除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 1 2	まびき菜漬	R10542	KG	材料：大根葉や青菜のまびき菜 加工：浅塩漬 包装：小袋は除く たる又は袋入り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 1 3	沢庵漬（本干）	R10551	KG	形状：葉を除く丸漬 材料：スの入っていない干大根を使用 包装：小袋は除く たる又は袋入り 規制：冷凍不可
H 1 - 1 8	柚子大根	R10558	KG	加工：スライス大根の柚風味甘酢漬 包装：1kg袋 規制：冷凍不可

No.	品名	食品 コード	単位	規 格
H1-19	大根浅漬	R10582	KG	加工：しぼり大根 形状：丸又は半割り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可 原料：国産
H1-20	刈干漬	R10583	KG	形状：葉を除く丸漬 規制：冷凍不可 原料：国産
H1-21	沢庵キムチ	R10584	KG	材料：スの入っていない干大根を使用 規制：冷凍不可
H1-22	つぼ漬	R10585	KG	包装：1kg又は2kg袋入り 規制：冷凍不可
H1-23	はりはり漬	R10586	KG	包装：1kg又は2kg袋入り 規制：冷凍不可
H1-24	さくら漬	R10589	KG	材料：スライス大根 包装：1kg袋 規制：冷凍不可
H1-25	奈良漬	R10591	KG	材料：白瓜又は青瓜 包装：たる又は大袋入り 規制：冷凍不可
H1-26	べったら漬	R10611	KG	材料：大根の葉を除く全形 計量：こうじは除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H1-27	福神漬	R10631	KG	材料：大根・茄子・ナタマメ・れん根等 4種類以上の材料の混入したもの メーカー：忠勇同等品以上 無添加 包装：1kg又は2kg袋入り 規制：冷凍不可
H1-28	高菜漬	R10662	KG	形状：全形 品質：青々として変色のないもの 規制：出回り時期以外は冷凍でも可 包装：たる又は大袋
H1-29	古高菜漬	R10663	KG	形状：全形 包装：1kg又は2kg袋入り 規制：冷凍不可
H1-30	高菜漬の油炒め	R10664	KG	加工：刻み高菜漬を炒め、味付けしたもの 包装：1kg又は2kg袋入り 規制：冷凍不可
H1-31	茄子漬	R10872	KG	加工：うす塩浅漬 形状：全形 材料：長なす使用 小なす不可 包装：小袋を除くたる又は業務用袋 規制：冷凍不可
H1-32	辛子漬	R10881	KG	材料：なす 包装：1kg又は2kg袋入り 規制：冷凍不可

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
H 1 - 3 3	しば漬	R10891	KG	形状：スライス 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り 規制：冷凍不可
H 1 - 3 4	野沢菜漬	R10982	KG	品質：青々として変色のないもの 規制：出回り時期以外は冷凍でも可 包装：たる又は業務用袋入り
H 1 - 3 5	白菜漬	R11012	KG	加工：うす塩浅漬 形状：半割り又は4つ割り 包装：小袋を除くたる又は大袋入り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 3 6	白菜キムチ	R11013	KG	別名：朝鮮漬 加工：カットした人参、昆布、にんにく、唐辛子を使用し、白菜を味良く漬け込んだもの (出来上がりは赤色がつかない状態) 包装：たる又は1 k g 袋入り 規制：冷凍不可
H 1 - 3 7	白菜キムチ	R11014	KG	加工：カットした人参、昆布、にんにく、唐辛子トーバンジャン等を使用し、白菜を味良く漬け込んだもの (出来上がりは赤色) 包装：たる又は1 k g 袋入り 規制：冷凍不可
H 1 - 3 8	青菜漬	R11020	KG	加工：青菜の塩漬、浅漬 形状：全形 包装：たる又は1 k g 以上の袋入り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 4 0	らっきょう漬	R11361	KG	サイズ：中粒揃い 品質：歯切れの良いもの 包装：たる又は1 k g か 2 k g 袋入り 計量：水分は除く ただし3%までは可能とする 規制：冷凍不可
H 1 - 4 2	梅漬	M20121	KG	サイズ：中粒 加工：しそ漬 無着色 容器：1 k g 容器入り 計量：固形量とする
H 1 - 4 3	卓上梅漬	M20122	EA	サイズ：中粒 種類：紀州南高梅 加工：しそ漬 無着色 容器：450 g 平容器入り
H 1 - 4 4	スタミナ にんにく	L20956	KG	加工：にんにくのむき身の漬物 種類：梅風味 包装：1 k g 袋 規制：冷凍不可

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
H 1 - 4 5	酢れんこん	L21033	KG	加工：スライスれんこんの酢漬け サイズ：M 包装：固形量1 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 4 6	花酢れんこん	L21038	KG	加工：花型れんこんの酢漬 包装：固形量1 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 4 7	うめびしお	M20123	EA	加工：梅肉のペースト 包装：8 g 入り
H 1 - 4 8	卓上梅漬 (梅かつお)	M20125	EA	容器：4 5 0 g 平容器入り 規制：冷凍不可 種類：紀州南高梅
H 1 - 4 9	千枚漬	R10152	KG	包装：1 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 5 1	割千漬	R10550	KG	加工：割り干し大根をカットし、醤油漬け したもの 包装：1 k g 袋
H 1 - 5 2	スライス沢庵	R10557	KG	加工：3 mm 厚さの輪切り 包装：1 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 5 3	華御膳	R10569	KG	材料：干し大根の2 c m 程度カット 包装：5 0 0 g 袋 味付け：かつお風味 規制：冷凍不可
H 1 - 5 4	辛子高菜漬	R10665	KG	加工：刻み高菜のピリ辛漬け 包装：1 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 5 6	キムチメンマ	R10674	KG	包装：1 k g 又は2 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 5 7	ラーメン用 メンマ	R10675	KG	加工：ラーメン用にうす味に味付けしたもの 包装：1 k g 袋 規制：冷凍不可
H 1 - 5 8	京高菜	R10985	KG	品質：冷凍も可 包装：1 k g 袋
H 1 - 6 1	ザーサイ	R10677	KG	形状：ホール 包装：1 k g 袋
H 1 - 6 3	ねぎ味噌椎茸	R12100	KG	区分：冷凍 包装：1 k g 袋
H 1 - 6 4	山菜ビビンバ	R1421Z	KG	材料：もやし、わらび、竹の子、きくらげ、 ぜんまいの韓国風漬け物 包装：1 k g 又は2 k g 袋入り 区分：常温保存
H 1 - 6 5	グリーン オリーブ	R10012	EA	容器等：固形量1 7 0 g びん入り
H 1 - 6 6	ライブオリーブ	R10010	EA	容器等：4 号缶

H 2 佃煮類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
H 2 - 1	小女子佃煮	H40191	KG	加工：こうなごを砂糖醤油で煮つめたもの 包装：1 k g 又は 2 k g 真空パック
H 2 - 2	田作り	H40331	KG	加工：干したカタクチイワシの幼魚を砂糖 醤油で煮つめたもの サイズ：中 包装：2 k g 真空パック
H 2 - 3	かつお角煮	H40551	KG	加工：鰹の角切りを砂糖醤油で煮つめたもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 6	赤貝佃煮	H42011	KG	加工：赤貝のむき身を砂糖醤油で煮つめた もの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 7	あみ佃煮	H42041	KG	加工：干しあみを砂糖醤油で煮つめたもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 8	切いか佃煮	H42101	KG	加工：干したいかを短冊に切り、砂糖醤油で 煮つめたもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 9	えびのり	H42241	KG	加工：干しえびのり胡麻を甘煮にしたもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 1 0	うにくらげ	H42352	KG	加工：くらげの千切りを練りうにで和えた もの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 1 1	きくらげ煮付	N10051	KG	加工：きくらげの醤油煮 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 1 3	子持昆布	01021A	KG	加工：昆布を千切りし、魚卵と共に佃煮に したもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 1 5	しそ昆布	01021C	KG	加工：昆布を千切りし、しそ風味の佃煮に したもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 1 7	ごま昆布	01021E	KG	加工：千切り昆布の佃煮にごまをまぶした もの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 1 8	ごぼう しょうゆ煮	L20314	KG	加工：ぶつ切りごぼうの砂糖醤油煮 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り 計量：固形量とする 規制：固形量表示のあること
H 2 - 1 9	ぜんまい佃煮	L20512	KG	包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り
H 2 - 2 0	れんこん煮付	L21032	KG	加工：スライスれんこんの煮物 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り 計量：固形量とする 規制：固形量表示のあること
H 2 - 2 1	味付山くらげ	L21502	KG	加工：山くらげの炒め煮 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り
H 2 - 2 2	数の子あわび	R11772	KG	加工：スライスしたあわびを数の子で まぶしたもの 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り
H 2 - 2 3	味ごのみ	S10031	KG	包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り
H 2 - 2 4	磯味楽	S10021	KG	加工：昆布とアミ、胡麻を甘煮にしたもの 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り

No.	品名	食品 コード	単位	規格
H 2 - 2 5	しその実昆布	01021H	KG	加工：千切り昆布としその実を佃煮にしたもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 2 7	椎茸昆布	S10105	KG	加工：椎茸と昆布の佃煮 包装：1 k g 又は 2 k g 袋入り
H 2 - 2 9	辛子昆布	01021F	KG	加工：千切り昆布の佃煮に辛子を多めに加えたもの 包装：2 k g 袋入り
H 2 - 3 1	かつおくるみ	F13020	KG	加工：くるみの実ををかつおぶしでまぶしたもの 包装：8 0 0 g 袋入り
H 2 - 3 3	のり佃煮	010301	KG	包装：2 k g 袋入り
H 2 - 3 4	一食のり佃煮	010302	EA	メーカー：三島同等品以上 包装：8 g 袋 規制：塩分 4. 6 %

I 穀 類

I 1 主 穀 類

I 2 め ん 類

I 3 もち・めし類

I 4 パ ン 類

I 1 主穀類

No.	品 名	食 品 コード	単位	規 格
I 1 - 1	内地米	A10420	KG	種別：国内産の水稻うるち米 品質：検査官により検査を受け、格付けされたもの 加工：完全精米 包装：30kg クラフト三重紙袋入り その他：年度・等級・銘柄等はその都度示す 明記した証明書を提出のこと 年度・等級・銘柄は米袋にも記載のこと
I 1 - 3	もち米	A10414	KG	種別：国内産の水稻うるち米100% 包装：1kg 袋入り
I 1 - 4	内地米 (無洗米)	A10423	KG	種別：国内産の水稻うるち米 品質：検査官により検査を受け、格付けされたもの 包装：30kg クラフト三重紙袋入り その他：年度・等級・銘柄等はその都度示す 明記した証明書を提出のこと 年度・等級・銘柄は米袋にも記載のこと
I 1 - 5	精麦	A40061	KG	包装：1kg 袋 種別：国内産大麦 押麦 加工：良く精白し、適度に圧偏して中条を除いたもの
I 1 - 6	雑穀米	A10430	KG	品質：白光着色剤を使用していないもの 包装：1kg 袋 内容：あわ、ひえ、麦など10種類の雑穀をブレンドしたもの 包装：1kg 袋
I 1 - 7	赤米	A10435	KG	産地：国内産 包装：500g 袋
I 1 - 8	十六雑穀米	A10432	KG	産地：国内産 品質：白光着色剤を使用していないもの 内容：あわ、ひえ、麦など16種類の雑穀をブレンドしたもの 包装：500g 袋

I 2 めん類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
I 2 - 1	ゆでうどん	A30211	KG	重量：1玉220g程度 容器：衛生的容器使用
I 2 - 2	ゆでそば	A30611	KG	重量：1玉180g程度 容器：衛生的容器使用
I 2 - 3	生ラーメン	A30261	KG	包装：箱入り バラ詰め 容器：衛生的容器使用
I 2 - 4	チャンポン玉	A30263	KG	処理：茹で 重量：1玉180g程度 容器：衛生的容器使用
I 2 - 5	焼そばめん	A30264	KG	処理：茹で 容器：バラ詰め 袋入り不可 衛生的容器使用
I 2 - 6	揚中華そば	A30266	KG	重量：1玉100g程度 包装：箱入り バラ詰め 容器：衛生的容器使用
I 2 - 7	沖縄そば	A30270	KG	処理：茹で 容器：1kg袋入り

I 3 もち・めし類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
I 3-1	丸もち	A10471	KG	重量： 1個30g程度 包装： 10個入り真空パック
I 3-2	いなりずし	S19040	EA	内容： いなりずし3個と沢庵漬2切れの 詰め合わせ 重量： 1個75g程度 包装： 透明ポリパック入り異物の混入を 避けるため、ホッチキス止め 消費期限を記載のこと
I 3-3	手巻おにぎり (梅)	S19060	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-4	手巻おにぎり (鮭)	S19061	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-5	手巻おにぎり (たらこ)	S19062	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-6	手巻おにぎり (おかか)	S19063	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-7	手巻おにぎり (ツナマヨ)	S19064	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-8	手巻おにぎり (昆布)	S19065	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-9	手巻おにぎり (高菜)	S19066	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-10	手巻おにぎり (焼肉)	S19067	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-11	レタス巻	S1904C	EA	重量： 半本200gパック入り 包装： 異物の混入不能な包装とする 消費期限を記載のこと
I 3-12	おにぎりセット	A10911	EA	内容： 100g×2個入り 沢庵漬2切れとする 包装： おにぎり用パックとし、異物の混入 不能な包装とする 消費期限を記載のこと
I 3-15	鶏めしおむすび	S1908C	EA	加工： フィルム包装 重量： 100g程度 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-16	手巻ずし (ツナマヨ)	S19069	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g程度 包装： 消費期限を記載のこと

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
I 3-17	手巻おにぎり (鶏そぼろ)	S1905H	EA	加工： のり付きフィルム包装 重量： 100g 程度 包装： 消費期限を記載のこと
I 3-18	大きなおにぎり	S19068	KG	加工： 3種の具を包み、のりで全体を 巻いたもの 重量： 180g 程度

I 4 パン類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
I 4-1	食パン	A21000	EA	サイズ： 1斤6枚切り 包装： 2枚袋入り
I 4-2	サンドイッチ用 食パン	A21050	EA	サイズ： 1斤10枚切り 耳なし 包装： 4枚袋入り
I 4-4	クロワッサン	A21400	EA	重量等： 30g 程度 包装： 1個袋入り
I 4-5	バターロール	A21430	EA	重量等： 32g 程度
I 4-6	パンズ	A21500	EA	重量等： 52g 程度 切り目入り 包装等： 6個袋入り
I 4-8	ホットドッグ用 パン	A21600	EA	重量等： 65g 程度 切り目入り
I 4-9	コッペパン	A21700	EA	重量等： 100g 程度 袋入り
I 4-10	ぶどうパン	A21720	EA	重量等： 100g 程度
I 4-11	練り込みパン	A21750	EA	加工： パン生地クリーム、チョコ、 コーヒーなどを混ぜこんで焼いたもの 特に示さない限りいずれでも可 重量等： 110g 程度 袋入り
I 4-12	チーズパン	A21730	EA	加工： パン生地チーズを混ぜたもの、上に チーズをのせて焼いたもの等 特に示さない限りいずれでも可 但し蒸しパンは除く 重量等： 100g 程度 袋入り
I 4-13	フランスパン	A22140	EA	種類： あん、練乳、コーヒー、クリーム、 チョコ等特に示さない限り いずれでも可 重量等： 120g 程度
I 4-14	豆入りパン	A22150	EA	種類： ビーンズロール、豆パン等特に 示さない限りいずれでも可 但し蒸しパンは除く 重量等： 140g 程度 袋入り
I 4-15	チョコパン	A22530	EA	重量等： 105g 程度 袋入り
I 4-16	小倉あんパン	A22100	EA	重量等： 140g 程度 袋入り 種類： 小倉あんパン、小倉ホイップ等
I 4-18	ディニッシュ パン	A22125	EA	種類： プレーン、クリーム、チーズ、小倉 あん等特に示さない限りいずれでも可 重量等： 120g 程度 袋入り
I 4-19	クリームパン	A22500	EA	重量等： 100g 程度 袋入り 内容： カスタードクリームを入れたもの 重量等： 110g 程度 袋入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
I 4-20	ジャムパン	A22520	EA	重量等：115g程度 袋入り
I 4-21	コロネードパン	A22540	EA	形状：ホーン型 種類：チョコ、カスタード等 特に示さない限りいずれでも可 重量等：115g程度 袋入り
I 4-22	コッペパン	A22802	EA	種類：クリーム、ジャムとマーガリン、 メープルシロップとマーガリン等 特に示さない限りいずれでも可 重量等：105g程度 袋入り
I 4-23	ロールクリーム パン	A22612	EA	種類：クリームスティックパン 内容：クリーム、チョコ、ピーナツバター等 特に示さない限りいずれでも可 重量等：120g程度 袋入り
I 4-24	メロンパン	A22700	EA	種類：スタンダードのもの、アレンジした もの等特に示さない限りいずれでも可 重量等：115g程度 袋入り
I 4-25	食パン	A22800	EA	種類：バタートースト、カステラサンド、 カステラロール特に示さない限り いずれでも可 重量等：140g程度 袋入り
I 4-26	パイ	A23200	EA	種類：クリーム、アップル、小豆 特に示さない限りいずれでも可 重量等：110g程度 袋入り
I 4-27	蒸パン	A24100	EA	種類：チーズ、黒糖、芋等 特に示さない限りいずれでも可 重量等：100g程度 袋入り
I 4-28	揚げパン	A24500	EA	形状：円形、楕円形、三角形 種類：小倉あん、クリーム、きなこ、カレー 等特に示さない限りいずれでも可 重量等：105g程度 袋入り
I 4-29	ソーセージパン	A24600	EA	内容：ソーセージをはさんだもの又はのせて 焼いたもの 重量等：120g程度 袋入り
I 4-30	ハムパン	A24610	EA	内容：ハムをはさんだもの又はのせて 焼いたもの 重量等：110g程度 袋入り
I 4-31	ツナパン	A24612	EA	内容：ツナをはさんだもの又はのせて 焼いたもの 重量等：110g程度 袋入り
I 4-32	カレーパン	A24630	EA	内容：カレールウを包んだもの又はのせて 焼いたもの 重量等：120g程度 袋入り
I 4-41	LLクロワッサン	A25100	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より30日以上 メーカー：コモ同等品以上 重量等：30g程度 袋入り
I 4-42	LLディニッシュ	A25102	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より30日以上 種類：クリーム、カマンベールチーズ、 チョコ、バター、コーヒー、キャラメ ル、ヨーグルト、プリン、ピーナツ、 カシスオレンジ特に示さない限り いずれでも可 重量等：73～80g程度 袋入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
I 4-43	LLあんパン	A25210	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より50日以上 種類：小倉 重量等：103g程度 袋入り
I 4-44	LL芋あんパン	A25211	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より50日以上 種類：さつま芋、紫芋 重量等：103g程度 袋入り
I 4-45	LLジャムパン	A25232	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より30日以上 種類：いちご、ブルーベリー等 特に示さない限りいずれでも可 重量等：98g程度 袋入り
I 4-46	LLカスタード クリームパン	A25234	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より50日以上 重量等：103g程度 袋入り
I 4-47	LLチョコ クリームパン	A25235	EA	区分：長期保存タイプ 重量等：103g程度 袋入り
I 4-48	LLミルクパン	A25240	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より50日以上
I 4-49	LL醗酵バター	A25242	EA	区分：長期保存タイプ 賞味期間：納入日より50日以上
I 4-60	ミニあんパン	A22108	EA	包装：5個又は6個袋入り
I 4-61	ミルクパン	A22512	EA	重量等：103g程度 袋入り
I 4-62	ウエハース サンド	A22810	EA	重量等：80g程度 袋入り
I 4-65	ホットケーキ	A22902	EA	重量等：50g程度×4個 袋入り マーガリン、メープルシロップ付き
I 4-66	ピザパン	A24640	EA	種類：ピザ風パン、形状は問わない 包装：袋入り
I 4-68	ソーセージ ロール	A27005	EA	重量等：180g程度 袋入り
I 4-72	ミックスサンド	A26001	EA	重量等：150g程度 袋入り
I 4-73	ジャリパン	A22614	EA	重量等：39g程度 袋入り
I 4-80	ホテル食パン	A22802	EA	内容：6枚切り食パン3枚入り
I 4-84	ソフトフランス パン	A24642	EA	重量等：100g程度 袋入り
I 4-85	ドーナツ	A24643	EA	重量等：50g程度 袋入り

J 乾 物

J 1 インスタントめん

J 2 乾めん類

J 3 農産物加工品

J 4 水産物加工品

J 1 インスタントめん

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 1 - 1	共通項目			種類 : インスタント麺 条件 : JASマーク入り 製造日 : 納入より1ヶ月以内 商品名 : その都度示す その他 : SDF不可
J 1 - 2	カップラーメン しょうゆ味	A31020	EA	J1-1のとおり
J 1 - 3	カップラーメン みそ味	A31021	EA	J1-1のとおり
J 1 - 4	カップラーメン 豚骨味	A31022	EA	J1-1のとおり
J 1 - 5	カップラーメン カレー味	A31051	EA	J1-1のとおり
J 1 - 6	カップラーメン チキン味	A31032	EA	J1-1のとおり
J 1 - 7	カップワンタン めん	A31045	EA	J1-1のとおり
J 1 - 8	カップそば	A31081	EA	J1-1のとおり
J 1 - 9	カップ焼そば	A31070	EA	J1-1のとおり
J 1 - 10	カップ味付めん	A31087	EA	J1-1のとおり
J 1 - 11	カップ味付めん 醤油味	A31088	EA	J1-1のとおり
J 1 - 12	カップ味付めん チキン味	A31089	EA	J1-1のとおり
J 1 - 13	カップ冷し中華	A31015	EA	J1-1のとおり
J 1 - 14	カップ チャンポンめん	A31071	EA	J1-1のとおり
J 1 - 15	カップうどん	A31083	EA	J1-1のとおり
J 1 - 16	カップ味付めん 豚骨味	A31090	EA	J1-1のとおり
J 1 - 17	カップ味付めん シーフード	A31091	EA	J1-1のとおり
J 1 - 18	ミニカップ ラーメン	A31100	EA	J1-1のとおり
J 1 - 19	カップ味付めん 塩味	A31093	EA	J1-1のとおり
J 1 - 20	カップ味付めん カレー味	A31092	EA	J1-1のとおり
J 1 - 21	カップ スパゲティ	A31160	EA	J1-1のとおり

J 2 乾めん類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 2-1	そうめん	A30241	KG	包装：束締めなし 500g袋入り
J 2-2	冷麦	A30242	KG	包装：束締めなし 1kg又は500g袋入り
J 2-3	乾きしめん	A30231	KG	包装：束締めなし 500g袋入り
J 2-4	乾うどん	A30232	KG	包装：束締めなし 500g袋入り
J 2-5	乾そば	A30622	KG	品質：そば粉含有量30%以上 包装：束締めなし 500g袋入り
J 2-6	茶そば	A30622	KG	包装：業務用袋
J 2-7	スパゲティ	A30341	KG	品質：デュラムセモリナ100% 太さ：直径1.5mm 包装：4kg袋入り
J 2-8	カップリーニ	A30340	KG	品質：デュラムセモリナ100% 太さ：直径1～1.2mm 包装：500g袋入り
J 2-9	マカロニ	A30342	KG	品質：硬質小麦を使用 包装：4kg袋
J 2-10	シェルマカロニ	A30343	KG	品質：硬質小麦を使用 包装：4kg袋入り
J 2-11	ツイスト マカロニ	A30343	KG	品質：硬質小麦を使用 包装：4kg袋入り
J 2-12	アルファベット マカロニ	A30347	KG	品質：硬質小麦を使用 包装：2kg袋入り
J 2-13	ラザニエ	A30344	KG	加工：短冊型 包装：500g袋入り
J 2-14	ビーフン	A30551	KG	加工：カット 包装：500g袋入り
J 2-1	ペンネ	A30349	KG	包装：4kg袋入り

J 3 農産物加工品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 3-1	クルトン	A20001	EA	包装：200g袋又は箱入り
J 3-2	クラッカー	D10611	EA	種類：ソルトクラッカー 包装：105g袋
J 3-3	コーンフレーク	A40681	EA	種類：プルーン 包装：340g箱
J 3-4	澱粉	B10141	KG	種類：ばれいしょ澱粉 包装：25kgクラフト三重紙入り
J 3-5	コーンスターチ	B20142	KG	包装：1kg袋
J 3-6	マッシュポテト	B10121	KG	包装：10kg袋
J 3-7	春雨	B10151	KG	形状：カット 種類：緑豆100% 包装：1kg袋
J 3-8	ポテトチップ	B18104	KG	加工：ばれいしょをスライスして 油で揚げたもの 種類：プレーン 包装：100g程度の袋入り
J 3-9	うずまきふ	A40361	KG	包装：500g袋入り
J 3-10	手まりふ	A40362	KG	包装：500g袋入り
J 3-11	カシューナッツ	F10041	KG	加工：生 包装：500g袋入り
J 3-12	白ごま	F10122	KG	加工：煎り 包装：100g袋入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 3 - 1 3	すりごま	F10123	KG	種類： 白 包装： 9 0 g 袋入り
J 3 - 1 4	黒ごま	F10124	KG	加工： 煎り 包装： 1 0 0 g 袋入り
J 3 - 1 5	煎りピーナツ	F10252	KG	加工： 殻なし うす皮付き 包装： 1 k g 袋入り
J 3 - 1 6	バター ピーナツ	F10253	KG	加工： 殻・うす皮を除き油で揚げたもの 重量等： 1 k g 袋入り
J 3 - 1 7	煎り落花生	F10255	KG	形状： 殻付き 包装： 1 k g 袋入り
J 3 - 1 8	ピーナツ粉	F10256	KG	加工： 煎り落花生を粉にしたもの 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3 - 1 9	大豆	G20151	KG	加工： 乾燥大豆 包装： 業務用袋入り
J 3 - 2 0	黒豆	G20153	KG	加工： 乾燥大豆 包装： 業務用袋入り
J 3 - 2 1	小豆	G30011	KG	加工： 乾燥小豆 品種： 大納言 包装： 業務用袋入り
J 3 - 2 2	きな粉	G30191	KG	包装： 2 0 0 g 袋
J 3 - 2 3	凍り豆腐	G20271	KG	別名： 高野豆腐 重量： 2 0 g 程度 包装： 5 0 0 ～ 1 k g 袋又は箱入り
J 3 - 2 4	干びょう	L20211	KG	品質： 上級品 漂白臭・変色のないもの 原料： 国産 包装： 5 0 0 g ～ 1 k g 袋
J 3 - 2 5	干ぜんまい	L20521	KG	品質： 乾燥良好で、くず・こげのないもの 包装： 5 0 0 袋入り
J 3 - 2 6	割干し大根	L20571	KG	加工： 大根を縦に細長くスライスし、 干したもの 別名： いかの手 品質： 変色のないもの 原料： 宮崎産
J 3 - 2 7	切干し大根	L20572	KG	包装： 1 k g 袋 加工： 大根を千切りにし、干したもの 品質： 変色のないもの 原料： 宮崎産 包装： 5 0 0 g 袋
J 3 - 2 8	きくらげ	N10031	KG	加工： 乾燥 包装： 5 0 0 g 又は 1 k g 袋入り
J 3 - 2 9	干椎茸	N10071	KG	加工： 乾燥 柄なし 産地： 国産 品質： かさが 8 分開きの肉厚のもの 包装： バリアローン袋詰め 脱酸素乾燥剤入り 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3 - 3 0	小麦粉	A40101	KG	種類： 薄力粉 品質： 中級品 包装： 2 5 k g クラフト三重紙入り
J 3 - 3 1	パン粉	A20401	KG	種類： 粗挽きソフトパン粉 包装： 2 k g クラフト三重紙入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 3-3 2	白玉粉	A10521	KG	包装： 1 k g 袋入り
J 3-3 3	そば粉	A10580	KG	包装： 1 k g 袋入り
J 3-3 4	板麩	A40363	KG	包装： 5 0 0 g 袋入り 形状： カット
J 3-3 5	乾燥カット油揚げ	G20257	KG	産地： 国産 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-3 6	乾燥味噌汁の具	S19802	KG	内容： 若布、青葱、油揚げ、豆腐、大根、 人参、玉葱入 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-3 7	乾燥小松菜	L10325	KG	産地： 国産 形状： 2 c m 程度のカット 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-3 8	乾燥輪切り青葱	L10978	KG	産地： 国産 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-3 9	乾燥ほうれん草	L11177	KG	産地： 国産 形状： 2 c m 程度のカット 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-4 0	乾燥大根葉	L10543	KG	産地： 国産 形状： 2 c m 程度のカット 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-4 1	スライス干椎茸	N10073	KG	包装： 2 5 0 g 袋入り
J 3-4 2	乾燥味噌汁の具 (A)	S19800	KG	内容： 若布、青葱、麩、豆腐入り 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-4 3	松の実	F12010	KG	包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-4 4	くるみ	F13010	KG	加工： 殻なし 包装： 1 k g 袋入り
J 3-4 5	スライス アーモンド	F10012	KG	包装： 5 0 0 g 袋入り
J 3-4 6	アーモンド	F10014	KG	包装： 5 0 0 g 袋入り

J 4 水産物加工品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 4-1	いりこ	H20311	KG	材料： かたくちいわし サイズ： 中羽 品質： 腹切れなく、青光りしたもの 包装： 業務用袋
J 4-2	花かつお	H20541	KG	種類： 本がつつお 包装： 5 0 0 g 又は 1 k g 袋入り
J 4-3	削節	H20871	KG	種類： かつお・さば・いわし使用 包装： 5 0 0 g 又は 1 k g 袋入り
J 4-4	青のり粉	010021	KG	品質： 上級品 風味良好で青さのり 1 0 0 % 包装： 2 5 0 g 袋入り
J 4-5	切りのり	010041	KG	種類： 焼のり 加工： 松葉状にカットしたもの 包装： 1 0 0 g 袋入り
J 4-6	もみのり	010042	KG	種類： 焼のり 包装： 5 0 0 g 袋入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
J 4 - 7	味付のり	010051	EA	内容： 1 2 枚切り 5 枚を 1 束としたもの 品質： 中級品以上 包装： 1 0 0 束入り袋又は容器入り
J 4 - 8	出し昆布	010171	KG	産地： 北海道産 品質： 2 級合格品 包装： 5 0 0 g ～ 1 k g 袋入り
J 4 - 9	つま若布	010352	KG	加工： カット若布を乾燥したもの 品質： さしみつま用上質乾燥若布 重量： 2 0 0 g 袋入り 産地： 国産 加工： カット若布を乾燥したもの
J 4 - 1 0	海草サラダ	010354	KG	内容： 若布・昆布・赤とさか・ 白とさか等の混合 重量： 1 0 0 g 袋入り
J 4 - 1 1	芽ひじき	010281	KG	産地： 国産 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 4 - 1 2	干しえび	H12320	KG	サイズ： M 包装： 1 0 0 g 袋入り
J 4 - 1 3	味付のり	010050	KG	メーカー： 井口食品同等品以上 包装： 和紙包装
J 4 - 1 4	乾燥桜えび	H12322	KG	包装： 1 k g 袋入り
J 4 - 1 5	青さのり	010023	KG	品質： 変色のないもの 包装： 5 0 0 g 袋入り
J 4 - 1 6	とろろ昆布	010191	KG	産地： 国産 包装： 1 k g 袋入り

K 調 味 料

K 1 油 脂 類

K 2 砂糖及び砂糖製品

K 3 調理用調味料

K 4 卓上調味料

K 1 油脂類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 1 - 1	食油	E10011	EA	種類 : 大豆白絞油 容器 : 16.5kg缶
K 1 - 2	サラダ油	E10011	EA	容器 : 1.5kg容器入り
K 1 - 3	ラード	E10041	KG	容器 : 250g入り
K 1 - 6	バター	K10281	KG	包装 : 1ポンドブロック 種類 : 無塩 その他 : 冷凍可
K 1 - 7	バター(B)	K10283	EA	種類 : 有塩 包装 : 8gポーション
K 1 - 8	ごま油	E10013	EA	品質 : 純正 容器 : 200gびん入り
K 1 - 9	オリーブ油	E10020	EA	容器 : 200mlびん入り

K 2 砂糖及び砂糖製品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 2 - 1	砂糖	C1004	KG	種類 : 上白糖 包装 : 30kgクラフト紙袋入り
K 2 - 2	砂糖(B)	C1004	KG	種類 : 上白糖 包装 : 1kg袋入り
K 2 - 3	三温糖	C1004	KG	包装 : 30kgクラフト紙袋入り
K 2 - 4	グラニュー糖	C1005	KG	包装 : 1kg袋入り
K 2 - 5	グラニュー糖 (B)	C1005	KG	包装 : 500g袋入り
K 2 - 7	いちごジャム	M2007	EA	包装 : 15g袋入り
K 2 - 10	水あめ	C1012	KG	包装 : 1kgポリパック入り
K 2 - 11	ざらめ糖	C10060	KG	包装 : 30kgクラフト紙袋入り
K 2 - 12	りんごジャム	M20911	EA	包装 : 25g袋入り
K 2 - 13	ミックスジャム	M20912	EA	包装 : 25g袋入り
K 2 - 14	マーマレード	M20920	EA	包装 : 25g袋入り
K 2 - 15	はちみつ (大)	C10163	EA	種類 : 純粋れんげ 容器等 : 1kgびん又はプラスチック 容器入り
K 2 - 16	黒砂糖	C10100	KG	形状 : 粉末 包装 : 1kg袋入り

K 3 調理用調味料

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 3 - 1	白みそ	G10010	KG	種類 : 米みそ 容器 : 20kgポリ容器入り
K 3 - 2	赤みそ	G10020	KG	種類 : 米みそ 容器 : 20kgポリ容器入り
K 3 - 3	赤だしみそ	G10030	KG	容器 : 5kg容器入り
K 3 - 4	もろみ	G10040	KG	容器 : 200g容器入り
K 3 - 5	コンソメの素	Q10011	KG	種類 : 粉末 チキンコンソメ 容量 : 500g袋入り
K 3 - 6	ビーフブイヨン	Q10012	EA	種類 : 顆粒 容器 : 1kg容器入り
K 3 - 7	食塩	Q10021	KG	包装 : 5kg袋入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 3 - 8	濃口しょうゆ	Q10031	L	容器 : 1 8 L又は2 0 L B I P 容器入り
K 3 - 9	うす口しょうゆ	Q10032	L	容器 : 1 8 L又は2 0 L B I P 容器入り
K 3 - 1 0	刺身しょうゆ	Q10034	L	容器 : 1 . 8 Lびん又はポリ容器入り
K 3 - 1 1	食酢	Q10041	L	品質 : 醸造1 0 0 % 容器 : 2 0 L B I P 容器入り
K 3 - 1 2	ウスターソース	Q10051	L	容器 : 1 . 8 Lびん又はポリ容器入り
K 3 - 1 3	豚カツソース	Q10053	L	容器 : 1 . 8 Lびん又はポリ容器入り
K 3 - 1 4	オイスター ソース	Q10057	EA	容量等 : 4 8 0 g 程度容器入り
K 3 - 1 5	焼そばソース	Q10059	EA	メーカー : オタフク同等品以上 容量等 : 5 0 0 mL容器入り
K 3 - 1 6	ケチャップ	Q10061	EA	メーカー : カゴメ・デルモンテ・ナガノ 同等品以上 容量等 : 3 缶入り
K 3 - 1 7	トマトソース	Q10063	EA	容器 : 1 号缶 内容量 : 3 k g
K 3 - 1 8	ナポリタン ソース	Q10065	EA	容器 : 1 号缶 内容量 : 3 k g
K 3 - 1 9	即席ポタージュ	Q10071	KG	商品名 : クノール ポタージュベース 同等品以上 包装 : 5 0 0 g 袋
K 3 - 2 0	ビーフシチュー の素	Q10072	KG	商品名 : ハウス又はS&B同等品以上 包装 : 1 k g ブロック
K 3 - 2 1	ハヤシライス の素	Q10073	KG	商品名 : ハウス又はS&B同等品以上 包装 : 1 k g ブロック
K 3 - 2 2	デミグラス ソース	Q10074	KG	用途 : レストラン用 包装 : 1 k g 袋
K 3 - 2 4	カレー ソース	Q10166	EA	包装 : 3 k g 袋入り メーカー : 南印度カレー同等品以上
K 3 - 2 5	出しの素	Q10082	KG	種類 : 顆粒 本かつおだし 包装 : 5 0 0 g 又は1 k g 袋
K 3 - 2 6	中華スープの素	Q10083	KG	メーカー : 味の素同等品以上 包装 : 5 0 0 g 又は1 k g 袋
K 3 - 2 7	おでんの素	Q10084	KG	包装 : 1 k g 袋
K 3 - 2 8	マヨネーズ	Q10101	KG	メーカー : キューピー同等品以上 容量等 : 1 k g 袋 賞味期間 : 納入より3 ヶ月以上のもの
K 3 - 2 9	めん用出しの素	Q10111	EA	容量等 : 1 L ボトル 種類 : 本がえし 希釈率 : 2 倍
K 3 - 3 0	冷し中華の素	Q10112	EA	容量等 : 1 . 8 L ボトル 種類 : 2 倍希釈

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 3 - 3 1	フライド シーズニング	Q10122	KG	内容 : フライドチキン用合わせ調味料 包装 : 1 k g 袋
K 3 - 3 2	洋胡椒	Q10182	KG	容量等 : 3 0 0 g 袋
K 3 - 3 3	わさび粉	Q10191	KG	容量等 : 3 0 0 g 袋
K 3 - 3 4	一味唐辛子粉	Q10251	KG	容量等 : 3 0 0 g 袋
K 3 - 3 5	マスタード	Q10142	EA	種類 : フレンチマスタード 容量等 : 2 5 5 g 容器
K 3 - 3 6	あらびき マスタード	Q10144	EA	メーカー : キューピー同等品以上 容量等 : 5 3 0 g 容器
K 3 - 3 7	マスタード ソース	Q10149	EA	メーカー : キューピー同等品以上 容量等 : 1 L ボトル
K 3 - 3 8	ガーリック	Q10151	EA	容量等 : 5 0 0 g 缶
K 3 - 3 9	カレー粉	Q10161	EA	容量等 : 4 0 0 g 缶 メーカー : S & B 同等品以上
K 3 - 4 0	印度カレー	Q10162	KG	メーカー : ハウス同等品以上 種類 : インド ブロック 辛口 包装 : 1 k g ブロック
K 3 - 4 1	カレールウ辛口	Q10163	KG	メーカー : グリコ同等品以上 種類 : 辛さ 1 0 倍 容量等 : 1 2 0 g 箱
K 3 - 4 2	ラー油	Q10301	EA	容量等 : 9 2 0 g 程度容器
K 3 - 4 3	酒粕	Q10331	KG	品質 : アルコール分 5 度程度 包装 : 業務用袋入り
K 3 - 4 4	ピーナツ 和えの素	Q10374	KG	メーカー : 三島食品同等品以上 包装 : 5 0 0 g 袋
K 3 - 4 5	ごま和えの素	Q10375	KG	メーカー : 三島食品同等品以上 包装 : 5 0 0 g 袋
K 3 - 4 7	ラーメンの素	Q10391	EA	商品名 : 味の素 白湯同等品以上 容量等 : 1 k g レトルト
K 3 - 4 8	ミートソース	Q10401	EA	容器 : 3 k g レトルト レストラン用
K 3 - 4 9	八宝菜の素	Q10421	EA	メーカー : 味の素同等品以上 種類 : ベース 容量等 : 1 L ポリパック入り
K 3 - 5 0	焼肉たれ	Q10431	EA	種類 : みそ味 容量等 : 2 . 1 1 k g ポリ容器入り
K 3 - 5 1	回鍋肉の素	Q10503	EA	種類 : ストレート 容量等 : 1 L ポリパック入り
K 3 - 5 3	チンジャオ ロースの素	Q10452	EA	種類 : ストレート 容量等 : 1 L ポリパック入り
K 3 - 5 4	トーバンジャン の素	Q10461	EA	容量等 : 5 0 0 g びん入り
K 3 - 5 5	バンバンジー ドレッシング	Q1047A	EA	商品名 : 味の素 白湯同等品以上 容量等 : 1 L ボトル
K 3 - 5 6	イタリアン ドレッシング	Q1047D	EA	容器 : 3 kg レトルト レストラン用
K 3 - 5 7	冷シャブポン酢 ドレッシング	Q1047F	EA	メーカー : 味の素同等品以上 種類 : ベース 容量等 : 1 L ポリパック入り
K 3 - 5 8	冷シャブごま ドレッシング	Q1047G	EA	種類 : みそ味 容量等 : 1 L 容器入り
K 3 - 5 9	菜めしの素	Q10483	KG	種類 : ストレート 容量等 : 1 L ポリパック入り

No.	品名	食品 コード	単位	規格
K 3 - 6 0	紅鮭わかめ ご飯の素	S10151	KG	種類 : ストレート 容量等 : 1Lポリパック入り
K 3 - 6 1	ブランデー	Q16016	EA	種類 : ストレート 容量等 : 1Lポリパック入り
K 3 - 6 2	桜ずしの素	Q10492	KG	容量等 : 500gびん入り
K 3 - 6 3	ホワイトソース	Q10511	EA	容器 : 1号缶
K 3 - 6 4	しょうゆ ラーメンの素	Q10521	EA	容器 : 1.8Lボトル 希釈率 : 10倍
K 3 - 6 5	みそ ラーメンの素	Q10522	EA	メーカー : アリアケジャパン同等品以上 包装 : 3kg袋入り
K 3 - 6 6	豚骨 ラーメンの素	Q10523	EA	容器 : 1.8Lボトル 希釈率 : 10倍
K 3 - 6 8	冷汁の素	S10160	KG	内容 : 鰹の身・ピーナツ粉・ごま・ 味噌入り 種類 : 濃縮タイプ メーカー : ヤマエ同等品以上 容量等 : 1kg袋入り
K 3 - 7 0	清酒	Q16013	EA	容量等 : 1.8L容器入り 種類 : 醸造アルコール
K 3 - 7 2	白ワイン	Q16031	EA	種類 : クッキングワイン 容量等 : 1Lパック
K 3 - 7 3	赤ワイン	Q16033	EA	種類 : クッキングワイン 容量等 : 1Lパック
K 3 - 7 4	本みりん	Q16171	EA	種類 : 醸造100% 内容 : アルコール分13.5~14.5度 容量等 : 1.8Lびん又はポリ容器入り
K 3 - 7 5	卸しにんにく	L20954	EA	容量等 : 1kgびん入り
K 3 - 7 6	卸ししょうが	L20414	EA	容量等 : 1kgびん入り 品質 : 本生
K 3 - 7 7	明太子フレーク	H41183	EA	加工 : 明太子を乾燥させ、フレーク状に したもの 包装 : 200g程度袋入り
K 3 - 7 9	固形中華出し	Q10412	EA	商品名 : ウエイパー同等品以上 容量等 : 500g容器入り
K 3 - 8 0	ゆかり	L10362	KG	包装 : 200g袋入り
K 3 - 8 2	練うめ	M20124	KG	包装 : 1.1kg袋入り
K 3 - 8 4	若布ご飯の素	010353	KG	メーカー : 三島食品同等品以上 用途 : 混ぜ込み用 包装 : 300g袋入り
K 3 - 8 5	チャツネ	M20913	EA	メーカー : G・S製品同等品以上 容量等 : 450g容器入り
K 3 - 8 6	洋辛子粉	Q10141	KG	容量等 : 300g程度袋入り
K 3 - 9 0	八丁味噌	G10060	KG	容器 : 4kgたる入り
K 3 - 9 2	針しょうが	L20417	EA	メーカー : テーオー同等品以上 容量等 : 1kg袋入り
K 3 - 9 4	レモン果汁	M10930	EA	品質 : レモン果汁100% 容器 : 720mlびん入り
K 3 - 9 5	鶏ガラ スープの素	Q10015	KG	容器 : 1kg箱入り
K 3 - 9 6	韓国冷麺のつゆ	Q10116	EA	容器 : 1Lボトル
K 3 - 9 7	沖縄そばの素	Q10117	EA	容器 : 1.8L容器 希釈率 : 16~17倍
K 3 - 9 8	カレーホット	Q10159	EA	容器 : 270g程度容器

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 3 - 9 9	カレールウ甘口	Q10165	KG	品質 : レストラン用 形状 : 固形 容器 : 1 k g 詰め
K 3 - 101	ブラック ペッパー (アラビキ)	Q10188	EA	内容 : ブラックペッパーのあらびき 容器 : 1 0 0 g 缶
K 3 - 104	輪切り唐辛子	Q10250	EA	区分 : 種なし 容器 : 1 0 0 g 袋
K 3 - 106	ガラムマサラ	Q10267	EA	容器 : 3 3 0 g 程度缶
K 3 - 107	チューブ入 練りわさび	Q10193	EA	品質 : 生わさび フレッシュパック 容器 : 3 0 0 g チューブ
K 3 - 109	テンメンジャン	Q10457	EA	容器 : 5 0 0 g 容器
K 3 - 110	コチュジャン	Q10458	EA	容器 : 1 k g 容器
K 3 - 111	松茸ご飯の素	Q1049	KG	容量等 : 1 k g レトルト
K 3 - 112	ちらしずしの素	Q1049	KG	容量等 : 1 k g レトルト
K 3 - 113	麻婆豆腐の素	Q10501	EA	種類 : ストレート 辛口 容量等 : 1 L 容器
K 3 - 114	塩ラーメンの素	Q10524	EA	容量等 : 1 L アルミパック
K 3 - 115	昆布液体だし	Q17000	EA	メーカー : マルハチ松村同等品以上 容量等 : 1 L ボトル
K 3 - 116	チキンブイヨン	Q10014	EA	形状 : 顆粒 包装 : 1 k g 容器
K 3 - 117	デミグラス ソース (大)	Q10076	EA	包装 : 3 k g レトルト
K 3 - 118	タルタルソース	Q1047H	EA	容量等 : 1 L 容器
K 3 - 120	和風オニオン ドレッシング	Q1047C	EA	容量等 : 1 L 容器
K 3 - 122	カルボナーラ ソース	Q12010	KG	区分 : 冷凍 メーカー : MCC同等品以上 包装 : 1 k g 袋
K 3 - 123	ブラック ペッパー (ホール)	Q10185	EA	形状 : ホール 包装 : 1 0 0 g 袋又は容器入り
K 3 - 124	グリル シーズニング	Q10124	KG	容量 : 1 k g 袋
K 3 - 127	チキン ガラスープ	Q10017	EA	メーカー : アリアケジャパン同等品以上 内容 : 国産無添加チキンガラスープ 容量等 : 3 k g アルミラミネートパウチ
K 3 - 129	チューブ入り 練辛子	Q10140	EA	容器 : 3 2 0 g 程度容器
K 3 - 130	バーモント フレーク	Q10168	KG	メーカー : ハウス同等品以上 給食用 容量 : 1 k g 袋
K 3 - 131	ザ・カレー フレーク	Q10164	KG	メーカー : ハウス同等品以上 容量 : 1 k g 袋
K 3 - 132	カレーフレーク スペシャル	Q10172	KG	メーカー : ハウス同等品以上 容量 : 1 k g 袋
K 3 - 133	練り白ごま	F10130	KG	容器 : 1 k g 容器
K 3 - 134	米酢	Q10043	L	品質 : 米酢 1 0 0 % 容器 : 1 . 8 L 容器
K 3 - 135	黒酢	Q10047	EA	品質 : 黒酢 1 0 0 % 容器 : 1 L 容器

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 3 - 136	バルサミコ酢	Q10048	EA	容器 : 500ml 容器
K 3 - 137	土佐酢	Q10049	EA	容器 : 600ml 容器
K 3 - 139	バジルソース	L11052	KG	区分 : 冷凍 容量 : 200g 袋
K 3 - 140	トムヤンクン の素	Q13100	KG	容量 : 1kg 袋
K 3 - 141	練り柚子 こしょう (緑)	Q10474	EA	メーカー : 米良食品 同等品以上 包装 : 1kg 袋又はびん
K 3 - 143	サルサソース	Q10069	EA	メーカー : カゴメ同等品以上 容量 : 500g 袋 区分 : 冷凍
K 3 - 144	バーベキュー シーズニング	Q10124	EA	容量 : 200g 缶
K 3 - 149	担々麺の素	Q10118	EA	メーカー : ユウキ同等品以上 容量 : 800g 程度容器
K 3 - 151	赤ワイン ビネガー	Q1004B	EA	容器 : 500ml びん
K 3 - 152	フレンチ ドレッシング	Q1047I	EA	容器 : 1L ボトル
K 3 - 153	トマトスープ の素	Q10115	EA	メーカー : リケン同等品以上 容量 : 1kg 容器
K 3 - 154	香草焼 シーズニング魚用	Q10130	EA	メーカー : S & B 同等品以上 内容量 : 100g 入り
K 3 - 154	白和えの素	G20225	EA	メーカー : 旭松食品 内容量 : 500g 国産大豆使用
K 3 - 156	複合塩	Q10187	EA	メーカー : クレイジーソルト同等品以上 内容量 : 260g 程度
K 3 - 157	レモン胡椒オイル	Q14100	EA	メーカー : 創味同等品以上 内容量 : 700g 程度
K 3 - 158	焼肉のたれ (T)	Q10432	EA	メーカー : 戸村同等品以上 内容量 : 2200g 入り

K 4 卓上調味料

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 4 - 1	卓上塩	Q10022	EA	容量等 : 100g びん入り
K 4 - 2	ゆずポン酢	Q10045	EA	容量等 : 360ml 程度びん入り
K 4 - 3	卓上ソース	Q10052	EA	種類 : ウスターソース 容量等 : 500ml 容器入り
K 4 - 4	卓上豚カツ ソース	Q10054	EA	容量等 : 500ml 容器入り
K 4 - 5	ステーキソース	Q10055	EA	メーカー : イカリ同等品以上 容量等 : 290g 程度チューブ入り
K 4 - 6	ハンバーグ ソース	Q10056	EA	メーカー : イカリ同等品以上 容量等 : 290g 程度チューブ入り
K 4 - 7	卓上マヨネーズ	Q10102	EA	メーカー : キューピー同等品以上 容量等 : 350g 容器入り 賞味期間 : 納入より3ヶ月以上のもの
K 4 - 8	一食マヨネーズ	Q10103	EA	メーカー : キューピー同等品以上 容量等 : 15g 袋入り 賞味期間 : 納入より3ヶ月以上のもの

No.	品名	食品 コード	単位	規格
K4-9	卓上マスタード	Q10143	EA	種類 : フレンチマスタード 容量等 : 150g 容器入り
K4-10	卓上こしょう	Q10183	EA	容量等 : 20g 程度びん入り
K4-11	味こしょう	Q10184	EA	種類 : 調理用塩胡椒 容量等 : 250g ポリ容器入り
K4-12	粉ざんしょう	Q10201	EA	容量等 : 13g 程度びん入り
K4-13	卓上七味唐辛子	Q10252	EA	容量等 : 18g びん入り
K4-14	卓上一味唐辛子	Q10253	EA	容量等 : 18g 程度びん入り
K4-15	タバスコ	Q10291	EA	容量等 : 60ml 程度びん入り
K4-17	卓上ふりかけ 味かつお	Q1045B	EA	容量等 : 45g 程度缶入り
K4-18	卓上ふりかけ 瀬戸風味	Q1045C	EA	メーカー : 三島食品同等品以上 容量等 : 45g 程度缶入り
K4-19	卓上ふりかけ のり香味	Q1045D	EA	メーカー : 三島食品同等品以上 容量等 : 120g 程度缶入り
K4-20	卓上ふりかけ のりたま	Q1045E	EA	容量等 : 105g 程度缶入り
K4-21	卓上ふりかけ のりごま	Q1045F	EA	容量等 : 55g 程度缶入り メーカー : フタバ同等品以上
K4-22	卓上ふりかけ ゆかり	Q1045G	EA	容量等 : 88g 程度びん入り
K4-23	卓上わさび茶漬	Q1045H	EA	容量等 : 100g 程度容器入り
K4-24	卓上鮭茶漬	Q1045J	EA	容量等 : 100g 程度容器入り
K4-25	卓上 ドレッシング フレンチ	Q1046A	EA	容量等 : 200ml 程度びん入り 賞味期間 : 納入より4ヶ月以上のもの
K4-26	卓上 ドレッシング 和風	Q1046B	EA	容量等 : 200ml 程度びん入り 種類 : ゆず風味 賞味期間 : 納入より4ヶ月以上のもの
K4-28	卓上 ドレッシング 中華	Q1046D	EA	容量等 : 200ml 程度びん入り 賞味期間 : 納入より4ヶ月以上のもの
K4-30	卓上 ドレッシング アイランド	Q1046E	EA	容量等 : 200ml 程度びん入り 賞味期間 : 納入より4ヶ月以上のもの
K4-31	ノンオイル ドレッシング 青じそ	Q1046F	EA	容量等 : 380ml 程度びん入り 賞味期間 : 納入より4ヶ月以上のもの
K4-32	卓上練り 柚子こしょう (赤)	Q10472	EA	容量等 : 50g 程度容器入り メーカー : 米良食品同等品以上
K4-33	卓上白胡麻塩	F10126	EA	容量等 : 35g 程度びん入り
K4-34	卓上黒胡麻塩	F10125	EA	容量等 : 35g びん入り
K4-35	卓上しょうゆ	Q10033	EA	種類 : 濃口 容量等 : 500ml 程度容器入り
K4-36	卓上さしみ じょうゆ	Q10035	EA	容量等 : 360ml 程度容器入り
K4-37	卓上ケチャップ	Q10062	EA	容量等 : 300g 程度容器入り
K4-38	卓上粉チーズ	K10222	EA	容量等 : 80g 缶入り
K4-39	卓上ふりかけ鮭	Q1045I	EA	容量等 : 100g 程度容器入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
K 4 - 4 0	卓上ふりかけ 黒ごま	Q1045K	EA	品名 : 黒ごまの華同等品以上 容量等 : 1 2 5 g 程度びん入り
K 4 - 4 1	卓上 ドレッシング ごま	Q1046P	EA	メーカー : ごまマヨネーズ同等品以上 容量等 : 2 7 0 g 容器入り 賞味期間 : 納入より 4 ヶ月以上のもの
K 4 - 4 2	ステーキソース (B)	Q11002	EA	メーカー : ハグルマ同等品以上 容量等 : 2 2 5 m l 程度容器入り
K 4 - 4 4	卓上ふりかけ ノリカツオ	Q1045L	EA	メーカー : フードケア同等品以上 容量等 : 1 3 0 g 程度びん入り
K 4 - 4 5	卓上 ドレッシング 玉葱	Q1046Q	EA	メーカー : フンドーキン同等品以上 容量等 : 2 7 0 g 程度容器入り 賞味期間 : 納入より 4 月以上のもの
K 4 - 4 6	ノンオイル ドレッシング おろし	Q1046G	EA	容量等 : 1 9 0 m l 程度びん入り 賞味期間 : 納入より 4 月以上のもの
K 4 - 4 7	シーザー ドレッシング	Q1046J	EA	容量等 : 1 L 容器入り 賞味期間 : 納入より 4 月以上のもの
K 4 - 4 8	和風ごま ドレッシング	Q1047B	EA	容量等 : 1 L びん入り 賞味期間 : 納入より 4 月以上のもの
K 4 - 5 1	卓上 ドレッシング (玉葱)	Q1047I	EA	メーカー : ヤマエ同等品以上 容量等 : 2 5 0 m l 程度容器入り
K 4 - 5 2	日向夏ポン酢	Q1004A	EA	メーカー : ヤマエ同等品以上 容量等 : 5 0 0 m l 程度容器入り
K 4 - 5 3	ごま ドレッシング (大)	Q1047J	EA	メーカー : ごまクリーミー同等品以上 同等品以上 容量等 : 1 L 容器入り
K 4 - 5 4	一食タルタル ソース	Q1048A	EA	容量等 : 1 2 g 程度袋入り
K 4 - 5 8	一食とんかつ ソース	Q1048F	EA	容量等 : 1 0 g 程度袋入り
K 4 - 5 9	一食ケチャップ	Q1048E	EA	容量等 : 1 3 g 程度袋入り
K 4 - 6 1	パッチョ ドレッシング	Q1047L	EA	メーカー : ミツカン バジリコ同等品以上 容量等 : 1 L びん入り 賞味期間 : 納入より 4 月以上のもの
K 4 - 6 4	にんじん ドレッシング	Q1046N	EA	メーカー : マスコ同等品以上 容量等 : 3 0 0 m l 程度容器入り
K 4 - 6 5	日向夏 ドレッシング	Q1046O	EA	メーカー : マスコ同等品以上 容量等 : 3 0 0 m l 程度容器入り
K 4 - 7 1	柚子こしょう ドレッシング	Q10475	EA	メーカー : フンドーキン同等品以上 容量等 : 2 7 0 m l 容器
K 4 - 7 2	イタリアン ドレッシング P	Q1046S	EA	メーカー : ピエトロ同等品以上 内容量 : 9 0 0 m l 程度入り
K 4 - 7 3	アイランド ドレッシング(大)	Q1047I	EA	メーカー : 味の素同等品以上 内容量 : 1 L 程度
K 4 - 7 4	ドレッシング おろし	Q1046G	EA	メーカー : キューピー同等品以上 内容量 : 1 L 程度

L 缶詰・びん詰・袋詰

L 1 主 食 缶

L 2 おかず缶

L 3 野菜・その他の缶詰

L 4 フルーツ缶

L 5 びん詰

L1 主食缶

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L1-1	赤飯缶	S18100	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-2	牛飯缶	S18101	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-3	五目飯缶	S18102	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-4	とりにき飯缶	S18108	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-5	シーフード ピラフ缶	S18105	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-6	ビーフカレー ピラフ缶	S18109	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-7	菜飯缶	S18107	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-8	チキン ピラフ缶	S18110	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度
L1-9	貝飯缶	S18112	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度 材料 : あさり
L1-10	筍飯缶	S18114	EA	缶型 : オーバル1号缶 缶切り付き 固形量 : 375g程度 内容 : 五目

L2 おかず缶

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L2-1	さんま磯風味缶	S18056	EA	缶型 : EO缶 固形量 : 60g程度
L2-2	さばみそ煮缶	S18060	EA	缶型 : EO缶 固形量 : 140g程度
L2-3	いわし磯風味缶	S18050	EA	缶型 : EO缶 固形量 : 60g程度
L2-4	鉄板焼肉缶	S18120	EA	缶型 : EO缶 固形量 : 45g程度
L2-5	さんま蒲焼缶	S18057	EA	缶型 : 角5A EO缶 固形量 : 80g程度
L2-6	赤貝味付缶	S18080	EA	缶型 : EO缶 固形量 : 45g程度
L2-7	牛肉ごぼう 昆布巻缶	S18094	EA	缶型 : T2kg缶 固形量 : 1600g程度
L2-8	焼とり缶	S18032	EA	缶型 : T2kg缶 固形量 : 1200g程度
L2-9	牛肉大和煮缶 (大)	S18041	EA	缶型 : T2kg缶 固形量 : 1200g程度
L2-10	さんま昆布巻缶 (大)	S18059	EA	缶型 : T2kg缶 固形量 : 1600g程度

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L 2 - 1 1	さばみそ煮缶 (大)	S18061	EA	缶型 : T 2kg缶 固形量 : 1 4 0 0 g 程度
L 2 - 1 2	まぐろ油漬缶	S18070	EA	缶型 : 2kg缶 加工 : フレーク 固形量 : 1 7 0 5 g 程度
L 2 - 1 3	まぐろ鉄板焼缶	S18090	EA	缶型 : 2kg缶 固形量 : 1 4 0 0 g 程度
L 2 - 1 4	きんぴら ごぼう缶	S18116	EA	缶型 : プルトップ缶 固形量 : 4 0 g 程度
L 2 - 1 5	さんま蒲焼缶 (大)	S18020	EA	缶型 : T 2kg缶 固形量 : 1 4 0 0 g 程度
L 2 - 1 6	ビーフカレー 辛口缶	S18232	EA	缶型 : 9kg缶 メーカー : ハウス同等品以上
L 2 - 1 7	さんま昆布巻缶	S18052	EA	缶型 : T 2kg缶 固形量 : 1. 6kg程度
L 2 - 1 8	さんま昆布巻缶 (小)	S18058	EA	缶型 : E O缶 固形量 : 6 0 g 缶程度
L 2 - 1 9	ジャワカレー ビーフ缶	S18230	EA	缶型 : 9kg缶程度 メーカー : ハウス同等品以上
L 2 - 2 0	さば照焼缶	S18062	EA	缶型 : E O缶 角 5 A 固形量 : 8 5 g 程度
L 2 - 2 1	さけ照焼缶	S18122	EA	缶型 : プルトップ缶 内容量 : 9 0 g 缶程度
L 2 - 2 2	アンチョビ	H10280	EA	形状 : フィレー 内容量 : 7 2 0 g 缶程度
L 2 - 2 3	紅鮭ごぼう 昆布巻	S18094	EA	缶型 : T 2 k g 缶 固形量 : 1. 6 k g 程度
L 2 - 2 4	さんま梅煮缶	S18064	EA	缶型 : T 2 k g 缶 固形量 : 1. 3 k g 程度

L 3 野菜・その他の缶詰

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L 3 - 1	ぎんなん水煮缶	F10072	EA	缶型 : 2号缶 形状 : ホール
L 3 - 2	アスパラ缶	L20051	EA	缶型 : 4号缶 サイズ : M 固形量 : 2 7 5 g 程度 種類 : ホワイト
L 3 - 3	筍缶	L20681	EA	産地 : 国産 品質・加工 : C級 LMS 全形又は半月切り 固形量 : 1 1 k g 程度
L 3 - 4	クリームコーン 缶	L20841	EA	缶型 : 1号缶 形状 : クリームスタイル 内容量 : 3 0 6 1 g 程度
L 3 - 5	ホールコーン缶	L20842	EA	缶型 : 1号缶 形状 : ホールスタイル 固形量 : 1 8 0 0 g 程度
L 3 - 6	トマト水煮缶	L10861	EA	缶型 : 1号缶 形状 : ホール

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L 3 - 7	トマトピュー レー	L10863	EA	缶型 : 1号缶 内容量 : 3000g程度
L 3 - 8	なめこ缶	N10121	EA	缶型 : 1号缶 サイズ : M 形状 : ホール 内容量 : 2800g程度 固形量 : 1350g程度
L 3 - 9	マッシュルーム 缶	N10191	EA	缶型 : 2号缶 形状 : スライス 内容量 : 450g程度
L 3 - 10	マッシュルーム 缶(ホール)	N10192	EA	缶型 : 2号缶 形状 : ホール 内容量 : 450g程度
L 3 - 11	大豆水煮缶	G20140	EA	缶型 : 1号缶
L 3 - 13	トマト水煮缶 (ダイス)	L10862	EA	缶型 : 1号缶 メーカー : オーケー同等品以上 産地 : 国産
L 3 - 14	トマトペースト	L10865	EA	缶型 : 1号缶

L 4 フルーツ缶

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L 4 - 1	みかん缶	M10201	EA	缶型 : 5号E缶 形状 : ブロックン 固形量 : 170g程度
L 4 - 2	甘夏缶	M10551	EA	缶型 : 2号缶 サイズ : L 固形量 : 1550g程度 形状 : ホール 産地 : 国産
L 4 - 3	チェリー缶 (大)	M20222	EA	缶型 : 4号缶 固形量 : 230g程度
L 4 - 6	パイ缶	M20601	EA	缶型 : 3号缶 形状 : 輪切り 固形量 : 340g程度 規制 : 原料はフレッシュ使用
L 4 - 7	黄桃缶	M20813	EA	缶型 : 4号缶 形状 : 二つ割 固形量 : 250g程度
L 4 - 8	中華デザート	S18011	EA	缶型 : 特1号缶 固形量 : 1.95kg程度 内容 : 杏仁豆腐、フルーツの混合
L 4 - 9	フルーツ ミックス缶	S18012	EA	缶型 : 1号缶 固形量 : 1.95kg程度 内容 : パイン、みかん、黄桃、白桃等の 混合

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L 4 - 1 0	フルーツ みつ豆缶	S18013	EA	缶型 : 1号缶 固形量: 1. 9 5 k g 程度
L 4 - 1 1	ナチュラル カクテル	S18019	EA	加工 : 6種のフルーツをさいの目に切り、 シロップ漬にしたもの 缶型 : 1号缶
L 4 - 1 2	ラ・フランス缶	M20534	EA	缶型 : 1号缶 産地 : 国産 形状 : 半切り 固形量: 1. 7 5 k g 程度 2 5 切れ程度
L 4 - 1 3	甘みあっさり みつ豆	S18014	EA	缶型 : 5号E O缶 固形量: 1 8 0 g 程度

L 5 びん詰

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
L 5 - 1	栗甘露煮	F10083	EA	形状: ホール 容器: 固形量 1. 1 k g 程度びん入り
L 5 - 2	きのこ山菜	N10022	EA	加工: えのき、しめじ、椎茸等のきのこを 醤油味で味付けしたもの 容器: 9 5 0 g 程度びん入
L 5 - 3	ピクルス	L20261	EA	種類: きゅうり 容器: 固形量 4 5 3 g 程度びん入
L 5 - 5	にんにく たまり漬	L20955	EA	加工 : にんにくのむき身をたまり醤油に 漬けたもの 容器 : 固形量 5 0 0 g 程度びん入り メーカー: 越後物産同等品以上

M 嗜好飲料・菓子類

M1 嗜好飲料

M2 缶 類

M3 びん・ポリボトル・チアパック類

M4 その他の飲料

M5 菓子類

M1 嗜好飲料

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
M1-1	100%オレンジ ジュース	M10190	EA	容量等 : 200ml 程度パック 条件 : ストロー付き
M1-3	100%アップル ジュース	M20880	EA	内容 : 果汁100% 容量等 : 200ml パック 条件 : ストロー付き
M1-4	100%果実 ジュース	M20891	EA	内容 : 果汁100% 種類 : アップル・オレンジ・グレー 容量等 : 200ml パック 条件 : ストロー付き その他 : 納入は数種をとり混ぜること
M1-6	野菜ミックス ジュース200	S18752	EA EA	メーカー : ヤクルト同等品以上 内容 : 果汁30% 容量等 : 200ml パック
M1-18	野菜100% ジュース	S18763	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 200ml 紙パック
M1-19	果実100% ジュース	S18764	EA	メーカー : サンA同等品以上 品名 : 1日分の12の果実同等品以上 容量等 : 200ml パック
M1-20	青汁	S18761	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 125ml パック
M1-21	国産100%野菜 ジュース	S18761	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 125ml 紙パック
M1-22	国産100%野菜 ジュース	S18767	EA	メーカー : 伊藤園同等品以上 容量等 : 200ml 紙パック
M1-24	野菜・果物 ミックスジュ	S18753	EA	メーカー : ヤクルト同等品以上 容量等 : 125ml 紙パック

M2 缶類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
M2-2	麦茶缶	P10216	EA	容量等 : 340g 缶入り
M2-3	ウーロン茶缶	P10262	EA	容量等 : 190g 缶入り
M2-4	炭焼コーヒー缶	P10311	EA	容量等 : 190g 缶入り
M2-5	コーヒー缶	P10313	EA	容量等 : 190g 缶入り 商品名 : 指定する場合はその都度示す
M2-6	微糖 コーヒー缶	P12054	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 190g 缶入り
M2-7	ココア缶	P10317	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 190g 缶入り
M2-13	日向夏ドリンク	S18715	EA	内容 : 果汁20% メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 195g 程度缶入り
M2-22	緑茶缶	P10219	EA	容量等 : 190g 缶入り
M2-23	トマト ジュース缶	L10870	EA	内容 : トマト100% 容量等 : 195g 程度缶入り
M2-27	アセロラ ドリンク缶	P10516	EA	メーカー : ニチレイ同等品以上 容量等 : 190g 缶入り
M2-31	玉露缶	P10218	EA	容量等 : 190g 缶入り
M2-37	コーン ポタージュ缶	P18000	EA	容量等 : 190g 缶入り
M2-41	コーヒー缶 (小)	P10319	EA	メーカー : ジョージア同等品以上 容量等 : 160g 缶入り 種類 : 各種取り合わせとする

M3 びん・ポリボトル・チアパック類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
M3-1	ミネラル ウォーター	P10000	EA	容量等 : 1. 5 L ボトル入り
M3-6	スポーツ&ウオー ター	P10324	EA	メーカー : アクエリアス同等品以上 容量等 : 500ml ペットボトル入り
M3-7	ビタミン レモン飲料	P10510	EA	メーカー : 武田C1000ビタミン同等品 容量等 : 250g 程度びん入り
M3-9	ボトル緑茶	P11012	EA	容量等 : 340ml 程度
M3-10	ボトル ウーロン茶	P11014	EA	容量等 : 340ml 程度
M3-12	ペット日向夏 ドリンク	S18759	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 240ml ペットボトル入り
M3-14	アセロラ ドリンク	P10519	EA	メーカー : サンA同等品以上 容量等 : 900ml ペットボトル入り
M3-18	果実ミックス ジュース (ペット)	S18770	EA	メーカー : サンA 12の果実同等品以 容量等 : 280ml ペットボトル入り
M3-25	クエン酸コンク	U10164	EA	メーカー : メダリストクエン酸コンク 同等品以上 内容量 : 900ml

M4 その他の飲料

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
M4-1	氷	P10361	KG	重量 : 1角35kg 品質 : 飲料用
M4-2	茶パック	P10212	KG	種類 : 煎茶 重量等 : 内容2gティーパック 高度 使用 包装 : 500個袋入り 品質 : 着色のないこと・袋破損のな こと
M4-4	抹茶入玄米 茶パック	P10220	KG	内容 : 抹茶5%・煎茶60% 重量等 : 内容量2g入りティーパック 包装 : 500個程度袋入り
M4-5	玄米茶パック	P10251	KG	重量等 : 内容2gティーパック 高度紙使用 包装 : 500個程度袋入り
M4-6	ウーロン茶 パック	P10261	KG	重量等 : 内容2gティーパック 高度紙使用 包装 : 500個程度袋入り
M4-7	ティーパック	P10271	KG	種類 : 紅茶 メーカー : リプトン同等品以上 重量等 : 内容2gティーパック 高度紙使用 包装 : 50パック入り箱詰め
M4-8	麦茶	P10341	KG	種類 : 冷水用又は温冷共通 重量等 : 内容10gティーパック 高度紙使用 包装 : 50個袋入り
M4-9	ブレンド コーヒー	P10301	KG	加工 : フィルター用に挽いてあるも 包装 : 内容量100g袋入り
M4-10	インスタント コーヒー	P10303	EA	商品名 : ネスカフェ同等品以上 容量等 : 250gびん入り
M4-11	インスタント コーヒー	P10306	EA	商品名 : ネスカフェ ゴールド同等品 容量等 : 100gびん入り

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
M4-17	バイオ茶	P10255	EA	メーカー： 上水園同等品以上 容量等： 3 g パック 20 個程度入り
M4-18	麦茶パック	P10342	EA	メーカー： ハウス同等品以上 容量等： 4 個入り×4 袋箱 換算： 4 袋入り箱を 1 個とみなす 種類： 冷水用
M4-19	紅茶パック (個包装)	P10213	EA	容量等： 2 g ティーパック×20 個程度 換算： 20 個入り箱を 1 個とみなす
M4-20	一食ドリップ ヒー	P1031D	EA	メーカー： UCC 職人のコーヒー同等品 重量： 10 g 程度
M4-21	スティック コーヒーミック	P10308	EA	メーカー： ネスレ同等品以上 容量等： 13 g 程度

M5 菓子類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
M5-1	スナック菓子	D10523	EA	内容： うまい棒同等品以上 容量： 10 g 程度
M5-3	紅白牛皮 まんじゅう	D10111	EA	内容： 紅饅頭は白あん、白饅頭は小豆 あんを入れる皮：あんの比率 は 45 : 55 重量： 1 個 180 g 程度 2 個入り 容器： ふた付き紙箱 包装： のし紙で箱の 2 辺を覆い、テープ で止めること「祝 航空自衛隊新 基地」をのしの中心に印刷又はゴ を押すこと その他：賞味期限を記載すること
M5-4	紅白酒 まんじゅう	D10245	EA	内容： 紅饅頭は白あん、白饅頭は小豆 あんを入れる皮：あんの比率 は 45 : 55 重量： 1 個 130 g 程度 2 個入り 容器： ふた付き紙箱 包装： のし紙で箱の 2 辺を覆い、テープ で止めること「祝 航空自衛隊新 基地」をのしの中心に印刷又はゴ を押すこと その他：賞味期限を記載すること
M5-7	パールあられ	D10822	EA	形状： 球状 包装： 180 g 程度袋入り
M5-9	コーヒーゼリー	D16340	EA	メーカー： グリコ同等品以上 容量等： 100 g 程度カップ入り スプーン付き
M5-10	プリン	D16200	EA	メーカー： グリコ同等品以上 容量等： 90 g 程度カップ入り スプー
M5-11	焼プリン (大)	D16210	EA	容量等： 140 g 程度カップ入りスプーン
M5-12	焼プリン (小)	D16211	EA	容量等： 105 g 程度カップ入り スプー
M5-13	プリン (K)	D16230	EA	種類： 栗原さんちのプリン同等品以上 容量等： 90 g 程度カップ入り スプーン
M5-14	果肉入りゼリー	D16310	EA	メーカー： たらみ同等品以上 容量等： 160 g 程度カップ入りスプー
M5-16	日向夏ゼリー	D16312	EA	メーカー： デーリイ同等品以上 容量等： 100 g 程度カップ入りスプー
M5-19	マンゴーゼリー	D16314	EA	メーカー： デーリイ同等品以上 容量等： 100 g 程度カップ入りスプーン

No.	品名	食品 コード	単位	規格
M5-20	コーヒーゼリー	D16342	EA	メーカー：森永同等品以上 容量等：107g程度カップ入りスプーン
M5-21	ココアムース	D16120	EA	内容量：40g程度カップ

N レトルト食品・袋詰め

N 1 レトルト食品

N 2 袋詰め（素材）

N 3 袋詰め（調理加工品）

N 4 その他の加工品

N 1 レトルト食品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N 1 - 1	ほたて貝味付	H11972	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：1 k g 袋 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 2	鰯かつお煮	H10361	KG	区分：完全常温レトルトパック 加工：小鰯を削り節とともに煮たもの 包装：1 k g 袋 規制：納入は製造1ヶ月以内 計量：固形量とする
N 1 - 3	いか姿煮	S13052	KG	区分：完全常温レトルトパック 加工：いかの胴に足を詰め、醤油味で煮たもの 包装：1 k g 袋 規制：納入は製造1ヶ月以内 計量：固形量とする
N 1 - 4	筑前煮	S16010	KG	区分：完全常温レトルトパック 加工：味付き 包装：1 k g 袋 規制：納入は製造1ヶ月以内 計量：固形量とする
N 1 - 5	里芋煮物	S16400	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：1 k g ボイリングパック 規制：納入は製造1ヶ月以内 計量：固形量とする
N 1 - 6	インスタント カレー	S17140	EA	区分：完全常温レトルトパック 包装：2 0 0 g ボイリングパック 種類：辛口 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 7	レトルト弁当 (牛丼)	S17170	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯3 0 0 g、具2 0 0 g のセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 8	レトルト弁当 (デミ ハンバーグ)	S17172	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯3 0 0 g、おかず1 6 0 g のセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 9	レトルト弁当 (さばみそ煮)	S17174	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯3 0 0 g、おかず1 2 0 g のセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 1 0	レトルト弁当 (ビーフ カレー)	S17176	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯3 0 0 g、ルー2 0 0 g のセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 1 1	レトルト弁当 (中華丼)	S17178	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯3 0 0 g、具2 0 0 g のセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N 1 - 1 2	レトルト弁当 (親子丼)	S17180	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯3 0 0 g、具1 8 0 g のセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N1-13	レトルト弁当 (ハッシュド ビーフ)	S17182	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、おかず210gのセッ 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-14	レトルト弁当 (牛肉カルビ焼)	S17184	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、おかず180gのセッ 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-15	レトルト弁当 (四川丼)	S17185	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、おかず200gのセッ 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-16	レトルト弁当 (焼とり丼)	S17187	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、おかず155gのセッ 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-17	レトルト弁当 (マーボー茄子)	S17190	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、おかず180gのセッ 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-18	レトルト弁当 (ビビンバ丼)	S17189	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、具180gのセット 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-19	レトルト マーボー丼	S17144	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容量：190g 種類：辛口 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-20	れん根煮付	S16112	KG	区分：完全常温レトルトパック 別名：ごまれんこん、れんこんつや煮 包装：1kg袋 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-21	切干大根煮付	S16102	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：1kg袋 規制：納入は製造1ヶ月以内 計量：固形量とする
N1-22	レトルトうま煮	S16132	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：1kg袋 規制：納入は製造1ヶ月以内 計量：固形量とする
N1-23	パック飯	A10900	EA	区分：完全常温レトルトパック 包装：1kg袋 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-24	南印度 カレーソース	Q10166	EA	区分：完全常温レトルトパック 包装：3kg袋 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-25	レトルト ミートソース	Q10403	EA	区分：完全常温レトルトパック 包装：140g袋 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-26	レトルト弁当 (鰯生姜煮)	S17188	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、おかず150gのセッ 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N1-27	レトルト弁当 (チキン南蛮)	S1206z	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、チキン南蛮75g 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-28	レボライス (カレーピラフ)	S1719E	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、豚角煮100g 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-29	レボライス (鮭若布ご飯)	S17200	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、具100g 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-30	レボライス (テキサスピラフ)	S17201	EA	区分：完全常温レトルトパック 内容：白飯300g、具100g 条件：スプーン付き 規制：納入は製造1ヶ月以内
N1-31	レトルト角煮	I13312	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：500g程度袋
N1-32	肉団子甘酢 ソース	S18280	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：1kg袋
N1-33	金平れんこん	S16113 S1601Z	KG	区分：完全常温レトルトパック 包装：1kg袋
N1-34	かにチャーハン	S18304	EA	区分：完全常温レトルトパック 包装：375g程度袋
N1-35	国産鶏肉水煮	I10513	KG	メーカー：アリアケジャパン同等品以上 包装：1kg程度袋
N1-36	レトルト 和風ごはん		EA	容量：375g程度 包装：レトルトパウチ

N2 袋詰め (素材)

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N2-1	ぜんまい水煮	L20511	KG	包装：500g又は1kg袋入り 計量：固形量とする
N2-2	れんこん水煮	L21035	KG	品質：無漂白 形状：ホール サイズ：L 包装：固形量1kg袋入り
N2-3	乱切り れんこん水煮	L21036	KG	品質：無漂白 包装：固形量1kg袋入り
N2-4	スライス れんこん水煮	L21037	KG	品質：無漂白 加工：3mm厚さカット 包装：固形量1kg袋入り
N2-5	生むき栗 (1/4)	F10081	KG	品質：新もの 加工：1/4カット 包装：固形量1kg真空パック 産地：国産
N2-6	生むき栗 (1/2)	F10087	KG	品質：新もの 加工：1/2カット 包装：固形量1kg真空パック 産地：国産
N2-7	茹で落花生	F10259	KG	加工：殻なし 包装：500g又は1kg袋入り
N2-8	ほたて貝柱水煮 (ホール)	H11974	KG	メーカー：マルハチ松村同等品以上 包装：500g袋 固形量350g 計量：固形量とする

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N 2 - 9	ほたて貝柱水煮 (フレーク)	H11975 H1197Z	KG	メーカー：マルハチ松村同等品以上 包装：500g 程度袋 固形量350g 程度 計量：固形量とする
N 2 - 1 0	竹の子水煮	L20682	KG	産地：国産 包装：固形量1kgアルミパック
N 2 - 1 1	山菜 ミックス水煮	S11021	KG	包装：1kg袋 計量：固形量とする
N 2 - 1 2	鶏ささ身水煮	I10512	KG	加工：フレーク 包装：500g 又は1kg袋 計量：固形量とする 原料：国産
N 2 - 1 3	細切椎茸	N11012	KG	メーカー：本吉同等品以上 包装：500g 又は1kg袋 計量：固形量とする
N 2 - 1 4	みじん切椎茸	N11010	KG	メーカー：本吉同等品以上 包装：500g 又は1kg袋 計量：固形量とする

N 3 袋詰め (調理加工品)

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N 3 - 1	さつま金時	B20060	KG	区分：チルド 加工：輪切りの甘煮 包装：1kg袋
N 3 - 2	マカロニサラダ	S16061	KG	区分：チルド 加工：マヨネーズ味 包装：1kg袋
N 3 - 3	ごぼうサラダ	S16065	KG	区分：チルド 加工：マヨネーズ味 包装：1kg袋
N 3 - 4	エッグサラダ	S16067	KG	区分：チルド 加工：マヨネーズ味 包装：1kg袋
N 3 - 5	ポテトサラダ	S16081 S1608Z	KG	区分：チルド 加工：マヨネーズ味 包装：1kg袋
N 3 - 6	きんぴらごぼう	S16091	KG	区分：チルド 加工：味付け 包装：1kg袋
N 3 - 7	竹の子の金平	S16093	KG	区分：チルド 加工：味付け 包装：1kg袋
N 3 - 8	うま煮	S16130	KG	区分：チルド 加工：味付け 包装：1kg袋
N 3 - 9	ふき煮	S16152	KG	区分：チルド 加工：味付け 包装：1kg袋
N 3 - 1 0	鯖のみりん焼	S16200	KG	区分：チルド 重量：40g 程度 包装：10個入りボイリングパック 区分：チルド
N 3 - 1 1	鯖塩焼	S16202	KG	区分：チルド 重量：50g 程度 包装：10個入りボイリングパック

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N 3 - 1 2	さんま味噌煮	H43102	KG	区分 : チルド メーカー : 富士正同等品以上 サイズ : M 包装 : 20個入りボイリングパック
N 3 - 1 3	いわし生姜煮	H43100 H4310Z	KG	区分 : チルド 包装 : 1kgボイリングパック
N 3 - 1 4	ささがきごぼう サラダ	S16064	KG	区分 : チルド 加工 : マヨネーズ味 包装 : 1kg袋
N 3 - 1 5	パンプキン サラダ	S16087	KG	区分 : チルド 加工 : マヨネーズ味 包装 : 1kg袋
N 3 - 1 7	中華春雨サラダ	S16710	KG	区分 : チルド 包装 : 1kg袋
N 3 - 1 8	たらもサラダ	S16085	KG	区分 : チルド 加工 : マヨネーズ味 包装 : 1kg袋
N 3 - 1 9	大根マリネ	S16730	KG	区分 : チルド メーカー : キューピー同等品以上 包装 : 500g袋
N 3 - 2 0	オニオン& コールスロー サラダ	S16750	KG	区分 : チルド メーカー : キューピー同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 2	ひじきと れんこんの サラダ	S16068	KG	区分 : チルド メーカー : キューピー同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 3	かに風味サラダ	S16069	KG	区分 : チルド メーカー : ケンコー同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 4	れんこんサラダ	S16072	KG	区分 : チルド メーカー : ケンコー同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 5	かくぎり ポテトサラダ	S16083	KG	区分 : チルド メーカー : ケンコー同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 6	シャキシャキ ポテトサラダ	S16084	KG	区分 : チルド メーカー : ケンコー同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 7	肉団子甘酢 ソース	S12046	KG	区分 : 常温保存食品 賞味期間 : 納入より3ヶ月以上保存可能 であること 包装等 : 1kgレトルト 50個程度入
N 3 - 2 8	レンコンと 鶏そぼろの 甘辛煮	S16114	KG	区分 : チルド メーカー : 堂本同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 9	小なす煮浸し	S16320	KG	区分 : チルド メーカー : ヤヨイ同等品以上 包装 : 1kg袋
N 3 - 2 6	ブロッコリーと お豆のサラダ	S16074	KG	区分 : チルド メーカー : ヤマダイ同等品以上 包装 : 1kg袋

N4 その他の加工品

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
N4-1	揚げ玉	S18900	KG	用途：うどん用天かす 包装：1kg袋入り
N4-2	カップ味噌汁	S18500	EA	区分：カップ付き即席味噌汁 内容：生味噌 メーカー：永谷園同等品以上
N4-11	皮むぎ甘栗	F10089	EA	メーカー：堂本食品同等品以上 内容：3個入り袋
N4-12	フライド ガーリック	L20959	EA	加工：スライスにんにくフライ 包装：200g程度袋入り
N4-13	カップ豚汁	S18499 S1849Z	EA	容量：57g程度生味噌付き

0 生鮮海草・こんにゃく類・その他

01 生鮮海草類

02 こんにゃく類

P 栄養強化食品・強化剤・その他

P1 強化食品・強化剤

○ 1 生鮮海草類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
○ 1 - 1	ところ天	010251	KG	加工： 突いてあるもの 包装： 大袋 計量： 固形量換算とする
○ 1 - 3	もずく	010331	KG	品質： 水に戻しても溶けない物 塩分： 20%以内 計量： 正味重量とする 産地： 国産

○ 2 こんにゃく類

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
○ 2 - 1	こんにゃく	B20031	KG	産地： 国産 品質： 弾力性に富み、軽く指で押さえてもちぎれないもの 重量： 1枚500g程度 計量： 水を除く固形量とする
○ 2 - 2	糸こんにゃく	B20041	KG	産地： 国産 品質： 弾力性に富み、軽く指で押さえてもちぎれないもの 重量： 500g程度袋 計量： 水を除く固形量とする
○ 2 - 3	さしみこんにゃく	B20032	KG	品質： 生食に適すること 原料はこんにゃくの2倍とする 形状： スライス 計量： 水を除く固形量とする

P 1 強化食品・強化剤

No.	品 名	食品 コード	単位	規 格
P 1 - 7	栄養調整菓子	U11340	EA	メーカー：大塚製薬同等品以上 内容量：ブロック2個箱入り 種 類： 各種取り合わせとする
P 1 - 8	栄養調整菓子 (大)	D10481	EA	メーカー：大塚製薬同等品以上 内容量：ブロック4個箱入り 種 類： 各種取り合わせとする
P 1 - 9	栄養強化ドリンク (V)	P19900 P1990Z	EA	種類： ブイクレス同等品以上 内容量： 125ml 程度パック ストロー
P 1 - 10	栄養補助ゼリー (ビタミン)	U10110	EA	内容量： 180g 程度チアパック ウイダービタミンインゼリー同等品以上
P 1 - 11	栄養補助ゼリー (プロテイン)	U10120	EA	内容量： 180g 程度チアパック ウイダープロテインインゼリー同等品以上
P 1 - 13	大豆バー	U11332	EA	メーカー： 大塚製品ソイジョイ同等品以上 内容量： 30g 程度個包装 種類： その都度示す 示さない限りは 種類は問わない
P 1 - 19	バニラ ウエハース	U11500	EA	メーカー：カセイ食品同等品以上 容量： 7g 程度×20個入り袋
P 1 - 20	栄養調整玄米ブ ランクラッカ	U11600	EA	メーカー：アサヒ同等品以上 内容量： 72g 程度入り
P 1 - 21	エネルギー飲料 (OR)	P12060	EA	メーカー：大塚製薬同等品以上 内容量： 120ml 程度入り オロナミンC同等品以上
P 1 - 22	エネルギー飲料 (MBV)	P10513	EA	メーカー：サングリア同等品以上 内容量： 350g 缶程度 ミラクルボディ同等品以上
P 1 - 23	栄養調整ビス ケット	U11332	EA	メーカー：大塚製薬 内容量： 30g 程度 ソイジョイ同等品以上
P 1 - 24	スポーツドリンク (PS)	P10325	EA	メーカー：サングリア同等品以上 内容量： 500ml 程度 ポストニックウォーター同等品以上