

令和8年度

糧食品共通仕様書

航空自衛隊

高畑山分屯基地

文書管理者：第13警戒隊長 作成年月日：2026.3.2 保存期間：1年
保存期間満了日：2027.3.31 枚数：28枚 配布先：

目次

| | | |
|------|------------|---------|
| 1 | 総則 | 1 |
| 2 | 糧食品規格表 | 2 |
| 2-1 | 穀類及び同加工品 | 3 ~ 7 |
| 2-2 | 芋類及び澱粉類 | 8 |
| 2-3 | 砂糖及び菓子類 | 9 ~ 10 |
| 2-4 | 油脂類 | 11 |
| 2-5 | 種実類 | 12 |
| 2-6 | 豆類及び同加工品 | 13 ~ 14 |
| 2-7 | 魚介類及び同加工品 | 15 ~ 21 |
| 2-8 | 獣鳥肉類及び同加工品 | 22 ~ 25 |
| 2-9 | 卵類 | 26 |
| 2-10 | 乳製品 | 27 ~ 28 |
| 2-11 | 野菜類及び同加工品 | 29 ~ 32 |
| 2-12 | 果実類及び同加工品 | 33 ~ 34 |
| 2-13 | きのこ類及び同加工品 | 35 |
| 2-14 | 海藻類 | 36 ~ 37 |
| 2-15 | 嗜好飲料及び嗜好品類 | 38 ~ 39 |
| 2-16 | 調味料類 | 40 ~ 44 |
| 2-17 | 漬物類 | 45 ~ 46 |
| 2-18 | 調理加工品 | 47 ~ 49 |
| 2-19 | 弁当 | 50 ~ 51 |

1 総則

- 1 本規格表は、航空自衛隊高畑山分屯基地において、調達する糧食品について適用する。
- 2 本規格表に定めていない糧食品については、必要の都度別に示す。
- 3 納入場所
航空自衛隊高畑山分屯基地第13警戒隊基地業務小隊厚生班給養係（以下「給養係」という。）とする。
- 4 見本提出
(1) 見本は、別途指示した日時までに給養係に提出するものとする。
(2) 落札決定後は、納入時の見本として保存するため返納しない。
- 5 検査
(1) 本規格表による品質検査及び数量検査を実施する。
(2) 物理または化学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は、納入業者の負担とする。
- 6 納入日及び納入時間(基準)
(1) 祝祭日を除く月曜～金曜日 0815～1630
(2) 前号の納入日及び納入時間外に納入するものについては、その都度示す。
(3) 都合により、納入日及び納入時間に納入できない場合は、事前に給養係長に連絡するものとする。
- 7 その他
(1) 規格内容欄中、「程度」とは、前後5%の許容を示す。
(2) 食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること。
(3) 納入時は、衛生的な容器（包装）を使用すること。
(4) 品名欄中「(冷)」とは、冷凍の状態を示す。
(5) 納入時の適温として、冷蔵品を10℃以下、冷凍品を-15℃以下とする。
(6) 本規格表は、標準を示しているものであり、市場の情勢等により、変更、修正をする場合は、官側と協議するものとする。

目錄

2 糧食品規格表

1 総 則

- 1 本規格表は、航空自衛隊高畑山分屯基地において、調達する糧食品について適用する。
- 2 この規格表に定めていない糧食品については、必要の都度別に示す。
- 3 納入場所
航空自衛隊高畑山分屯基地給養班、仲町駐車場、契約業者店頭とする。
- 4 見本提出
 - (1) 見本は入札時に提出する。
 - (2) 落札決定後は納入時の見本として保存するため返納しない。
- 5 検査
 - (1) 本規格表による品質検査及び数量検査を実施する。
 - (2) 物理または化学的検査を必要とする場合は双方協議の上、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし検査に要する費用は、納入業者の負担とする。
- 6 納入日及び納入時間

| | | | |
|---------------|---|--------------|-----------|
| 高畑山分屯基地 | : | 祝祭日を除く月曜～金曜日 | 0800～1630 |
| 仲町駐車場及び契約業者店頭 | : | 毎週 火曜、金曜 | 0930～1030 |

上記の納入日及び納入時間外に納入するものについては、その都度示す。
尚、都合により納入日及び納入時間に納入できない場合は事前に、給養班長に連絡するものとする。
- 7 その他
 - (1) 規格欄に示す「程度」とは、前後5%の許容を示すものである。
 - (2) 製造後（ ）以内と記されているものは、製造年月日または時間等を示すものとする。
 - (3) 食品は、分類別の共通規格にすべて適合したものであること。
 - (4) 納入時は、衛生的な容器（包装）を使用すること。

2 糧食品共通仕様書

2-1 穀類及び同加工品

(1) 乾燥穀類共通規格

- ア 農林水産省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- イ 乾燥を十分にしてカビ等を認めないこと。
- ウ 異味、異臭、不純物の混入が無く品揃（粒揃）で砕け、折れ、未熟なものがないこと。
- エ 固有の光沢、風味を有し、病虫害を認めないこと。

(2) 生麺、茹で麺共通規格

- ア 1等粉を使用し、色白く、こしの強いもの。
- イ 茹で上がり、3時間以内のもので、やや固めであること。
- ウ 衛生的な容器を使用しているもの。

(3) パン共通規格

- ア 一般市販品のものとする。
- イ 弾力性があり、ふっくらとしたもの。
- ウ 気孔が細かく揃っていること。
- エ カビ臭、イースト臭、焦げ臭等がなく、風味良好なもの。
- オ 表面にむらがなく、色艶があること。
- カ 皮膜は全体的に薄いこと。
- キ 形が整っているもの。
- ク 賞味期限の表示があるもの。
- ケ 衛生的な容器又は包装を施しているもの。

(4) カップ麺共通規格

- ア 一般市販品のものとする。
- イ JASマーク表示品であること。
- ウ 製造3ヶ月以内のものとする。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|-----------|-----|---|
| A-1 | 内地米 | KG | 1 農林水産省規格による当年、又は前年産 2 産年度、類別、等級については、その都度示す。 3 精米30kg袋入(米袋は新しいものを使用すること) 4 米穀検査結果生産者別明細表を添付すること |
| A-2 | 外国産米 | KG | 1 外国産中短粒種でアメリカ産、中国産、オーストラリア産、 3種のうちその都度食料事務所より指定されるもの。 2 精米30kg袋入 |
| A-3 | 外国産米 | KG | タイ国産米100% |
| A-4 | ビタミン強化米 | KG | ビタミン強化のもの。 |
| A-5 | もち米 | KG | 国内産水稲もち米100% |
| A-6 | 缶飯 | 個 | 1 オーバル1号缶(缶切り付き) 2 375g程度 3 詳細はその都度示す。 |
| A-7 | レトルト飯セット | 個 | 1 主食レトルト、副食レトルト又は缶がセットになったもの。 2 主食レトルト、副食レトルト又は缶の内容についてはその都度示す。 3 レトルト飯300g入程度 |
| A-8 | (冷)生麩 | 個 | 1個70g程度 |
| A-9 | 八穀米 | 個 | 1個750g程度 |
| A-10 | (冷)チャンポン麺 | 個 | 1 チャンポン用(太麺) 2 1玉200g程度 |
| A-11 | 餅 | KG | 1 円形、又は角型 2 1個60g程度 |
| A-12 | (冷)白玉団子 | KG | 1個10g程度 |
| A-13 | 小麦粉 | KG | 1 銘柄は、日清製粉、昭和産業同等品とする。 2 薄力粉 3 1kg程度 |
| A-14 | 天ぷら粉 | KG | 1 銘柄は、日清製粉、昭和産業同等品とする。 2 1kg程度 |
| A-15 | コーンフレーク | 袋 | 1 銘柄は、日清製粉、昭和産業同等品とする。 2 200g程度 |
| A-16 | から揚げ粉 | KG | 1 銘柄は、日清製粉、昭和産業同等品とする。 2 1kg程度 |
| A-17 | パン粉 | KG | 1 粒子は細かく白色であること。 2 ソフトパン粉とする。 3 1kg又は2kg程度 |
| A-18 | 生パン粉 | KG | 粉末はあらく、白色であること。 |
| A-19 | 焼き麩 | KG | 1 良質小麦粉(強力粉)を原料とし、形状良く焼いたもの。 2 防湿加工したもの。 3 食品衛生法による着色料を使用したもの。 |
| A-20 | 花麩 | KG | |
| A-21 | 手まり麩 | KG | |
| A-22 | 庄内麩 | KG | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------------|----|---|
| A-23 | スパゲティ | KG | 1 硬質小麦粉を原料とし、市販上級品とする。 2 1kg入り |
| A-24 | (冷)スパゲティ | 個 | 1玉210g |
| A-25 | マカロニ | KG | 1 硬質小麦粉を原料としたもの。 2 異物、砕け等ないもの。 |
| A-26 | ツイストマカロニ | | |
| A-27 | シェルマカロニ | | |
| A-28 | ビーフン | KG | 1 20cm程度にカットしたもの。 2 水に浸して弾力性のあるもの。 |
| A-29 | 春巻きの皮 | 袋 | 1 1枚12g程度 2 1袋10枚入 |
| A-30 | 黒糖テーブルロール | 袋 | 1 1個50g程度 2 1袋6個入 |
| A-31 | 乾ソーメン | KG | 1 水分14%以下のもの。 2 1袋200g又は500g入り |
| A-32 | 揚げ玉 | KG | 1kg入 |
| A-33 | 乾燥うどん | KG | 250g入 |
| A-34 | 乾燥和そば | KG | 250g入 |
| A-35 | (冷)茶そば | 個 | 1 小麦粉70%、そば粉28%、抹茶2%の割合で作ったもの。 2 1玉200g程度 |
| A-36 | クルトン | 袋 | 1 ノンフライのもの。 2 1袋200g程度 |
| A-37 | 皿うどん | 個 | 1 粉末スープ付き 2 1個130g程度 |
| A-38 | チャンボン麺 | KG | 1玉170g程度 |
| A-39 | 茹うどん | KG | 1玉170g程度 |
| A-40 | 茹和そば | KG | 1玉170g程度 |
| A-41 | 茹中華そば | KG | 1 1玉170g程度 2 焼そば用でサラダ油をまぶしたもの。 |
| A-42 | (冷)中華麺 | 個 | 1玉200g程度 |
| A-43 | 食パン | 袋 | 1 6枚スライスとする。 2 1袋400g程度とする。 |
| A-44 | サンドウィッチ用食パン | 個 | 1 1個12枚入 2 1枚20g程度 |
| A-45 | ホットドッグ用パン | 袋 | 1 縦長型で上部を切り込んだもの。 2 1個35g程度、長さ15cm程度、1袋5本入 |
| A-46 | ハンバーガー用パン | 袋 | 1 円形で側面を切り込んだもの。 2 1個60g程度、直径10cm程度、1袋4個入 |
| A-47 | ロールパン | 袋 | 1 フットボール型で1個30g程度 2 1袋6個入 |
| A-48 | レーズンロールパン | 袋 | 1 1個30g程度 2 1袋6個入 |
| A-49 | クロワッサン | 袋 | 1 1個40g程度 2 1袋6個入 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------------|----|---|
| A-50 | 菓子パン | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-51 | ロングライフパン | 個 | 1 1個100g程度 2 賞味期限：納品日より30日以上 3 種類はその都度示す。 |
| A-52 | カップ麺 | 個 | 1 JASマーク表示品であること。 2 製造3ヶ月以内のものとする。 3 詳細はその都度示す。 |
| A-53 | (冷)あんまん | 個 | 1個70g程度 |
| A-54 | (冷)肉まん | 個 | |
| A-55 | (冷)カレーまん | 個 | |
| A-56 | (冷)茹うどん | 個 | 1玉200g程度 |
| A-57 | 冷やし中華そば | KG | 1玉160g程度 |
| A-58 | (冷)茹和そば | 個 | 1 ざるそば用 2 1玉200g程度 |
| A-59 | 押麦 | 個 | 1個1kg入 |
| A-60 | 袋ラーメン | 個 | 1 JASマーク表示品であること。 2 製造3ヶ月以内のものとする。 3 詳細はその都度示す。 |
| A-61 | 大盛りパック白飯 | 個 | 1個300g程度 |
| A-62 | (冷)ちまき | 個 | 1 1個100g程度 2 中華風ちまき(餅米に筍や肉等を甘辛く味付けされたもの) |
| A-63 | パック飯 | 個 | 1 電子レンジ加熱対応のもの。 2 1個160g程度 3 詳細はその都度示す。 |
| A-64 | ロングライフパンセット | 個 | 1 パン：1個100g程度、飲料：200ml紙パック 2 賞味期限：納品日より30日以上 3 種類はその都度示す。 |
| A-65 | 味付け飯セット | 個 | 1 味付けパック飯、副食レトルトがセットのもの。 2 内容、種類についてはその都度示す。 3 賞味期限主食2年以上、副食3年以上あること。 |
| A-66 | ラスク | 個 | 1個50g程度 |
| A-67 | 玄米 | KG | 粳米から粳殻だけを取り除いたもの。 |
| A-68 | カップスープ | 個 | 1 製造3ヶ月以内のものとする。 2 詳細はその都度示す。 |
| A-69 | 米粉 | KG | A-1を製粉したもの |
| A-70 | 茹沖繩そば | 個 | 1玉200g程度 |
| A-71 | 炊き込みご飯セット | 個 | 1 炊き込みご飯200g、チキン南蛮150g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |
| A-72 | カレーピラフセット | 個 | 1 カレーピラフ200g、チキン南蛮150g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |
| A-73 | とり飯セット | 個 | 1 とり飯200g、ミルポアハンバーグ160g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------------------|----|--|
| A-74 | デミグラスハンバーグセット | 個 | 1 ご飯320g、デミグラスハンバーグ200g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |
| A-75 | チキンライスセット | 個 | 1 チキンライス200g、ブラウンエッグ120g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |
| A-76 | カレーライスセット | 個 | 1 ご飯320g、レトルト黒カレー230g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |
| A-77 | 牛丼セット | 個 | 1 ご飯320g、レトルト牛丼150g、耐熱スプーン付 2 賞味期限：主食5年、副食2年 |
| A-78 | リングドーナツ | 個 | 1 1個120g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-79 | コッペパン | 個 | 1 1個100g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-80 | メンチカツバーガー | 個 | 1 1個130g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-81 | 照りマヨバーガー | 個 | 1 1個130g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-82 | チーズバーガー | 個 | 1 1個120g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-83 | マヨネーズパン | 個 | 1 1個130g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-84 | チーズ蒸しケーキ | 個 | 1 1個110g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-85 | グラタンコロケバーガー | 個 | 1 1個120g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-86 | メロンパン | 個 | 1 1個100g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-87 | ウィンナーパン | 個 | 1 1個130g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-88 | ホットケーキ | 個 | 1 1個110g程度 2 イケダパン又はリョーユーパン同等品以上 |
| A-89 | カップラーメン (とんこつ) | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-90 | カップラーメン (しょうゆ) | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-91 | カップラーメン (塩) | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-92 | カップラーメン (カレー) | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-93 | カップラーメン (みそ) | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-94 | カップラーメン (シーフード) | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-95 | カップうどん | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-96 | カップそば | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-97 | カップ焼きそば | 個 | 詳細はその都度示す。 |
| A-98 | もち麦 | 個 | 1個1kg程度 |
| A-99 | 強力粉 | KG | 1 銘柄は、日清製粉、昭和同等品とする。 2 1kg程度 |

2-2 芋類及び澱粉類

共通規格

- (1) 腐敗、外傷、日焼け、冠水、発芽、病虫害がないもの。
- (2) サイズはM～Lとする。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|------------|-----|--|
| B-1 | 馬鈴薯 | KG | 1 新鮮で病虫害、発芽、緑化、奇形のないもの。 2 泥、土を除くこと。 3 1個200g程度 |
| B-2 | さつま芋 | KG | 1 つる、ひげ根のないもの。 2 甘味強く水洗いし、土を除いたもの。 3 1個200～300g程度 |
| B-3 | 里芋 | KG | 1 新鮮で、はだに赤筋がなく、硬化していないもの。 2 ひげ根、折れのないもの。 3 1個70g以上のもの。 |
| B-4 | 長芋 | KG | 1 新鮮で粘質に富み、棒状であるもの。 2 ひげ根、折れのないもの。 |
| B-5 | こんにやく | KG | 1 長方立方体で1枚500g程度 2 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの。 |
| B-6 | 糸こんにやく | KG | 1 長さ30cm以上、直径2mm程度 2 硬水を除く、水切り3～5分経過後の重量が発注数量以上残存すること。 |
| B-7 | 刺身こんにやく | KG | のり入りの他はB-5に準ずる。 |
| B-8 | 春雨 | KG | 1 乾燥良好で変質、折れ、砕け等がなく、水に浸して弾力性に富むもの。 2 馬鈴薯を原料とする。 |
| B-9 | でんぶん | KG | 1 馬鈴薯精製品1等品 2 乾燥良好で粒子が細かく、純白であること。 3 異味、異臭、不純物のないもの。 |
| B-10 | (冷)里芋 | KG | 1 形状は球で、粒がおおむね揃っているもの。 2 サイズはM 3 1袋500g入 |
| B-11 | (冷)フライドポテト | KG | 1 1袋1kg入 2 切り方はその都度示す。 |
| B-12 | (冷)大学芋 | KG | 1 あんでからめたもの。 2 1袋500g入 |
| B-13 | (冷)皮付きポテト | KG | 皮つきのB-1をくし型に切ったもの。 |
| B-14 | きんぴらこんにやく | KG | B-5を幅5mm、長さ5cmに切ったもの。 |
| B-15 | 糸こんにやく(小) | 個 | 1 B-6を小袋に詰めたもの。 2 内容量についてはその都度示す。 |

2-3 砂糖及び菓子類

共通規格

- (1) 銘柄、容量、賞味期限が表示してあること。(賞味期限については砂糖を除く)
- (2) 固まりがなく、異臭、異色を認めないもの。
- (3) 容器等に傷等ないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|---------|----|--|
| C-1 | 砂糖 | KG | 1 上白糖 2 糖分97%以上、水分0.7%以上、転化糖1.5%以下 3 1袋1kg入 |
| C-2 | ザラメ | KG | 1 琥珀食のもの。 2 1袋1kg入 |
| C-3 | ハチミツ | 個 | 1 1個250g程度 2 チューブ入 |
| C-4 | 小袋シュガー | 袋 | 1袋6g程度 |
| C-5 | 水あめ | 個 | 1個250g程度 |
| C-6 | ショートケーキ | 個 | 1 1個80g程度のを個別に、プラスチック容器に入れるか又はパラフィン紙で包装したもの。 2 チョコレート、クリームの別、装飾等についてはその都度示す。 3 製造12時間以内のもの。 |
| C-7 | (冷)ケーキ | 個 | 1 1個40g程度のを個別に、プラスチック容器に入れるか又はパラフィン紙で包装したもの。 2 チョコレート、クリームの別、装飾等についてはその都度示す。 |
| C-8 | チョコレート | 個 | 市販品で、詳細はその都度示す。 |
| C-9 | (冷)ゼリー | 個 | 種類、詳細はその都度示す。 |
| C-10 | 草もち | 個 | 1 1個60g程度のを、ビニール等で個別包装したもの。 2 製造12時間以内のもの。 |
| C-11 | 桜もち | 個 | 1 1個50g程度のを、ビニール等で個別包装したもの。 2 製造12時間以内のもの。 |
| C-12 | 柏もち | 個 | 1 あんこを上新粉を使用した生地で包み込んだもの。 2 柏の葉に包み込んだもの。 3 1個60g程度のを、ビニール等で個別包装したもの。 |
| C-13 | おはぎ | 個 | 1 もち米を蒸し丸めたものをあんこで包み込んだもの。 2 つぶあん、こしあんの別はその都度示す。 3 1個80g程度のを、ビニール等で個別包装したもの。 4 製造12時間以内のもの。 |
| C-14 | シュークリーム | 個 | 1 焼いたシュー生地の中にクリームが入ったもの。 2 カスタードクリーム、生クリームの別はその都度示す。 3 1個100g程度のを、ビニール等で個別包装したもの。 4 製造12時間以内のもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-------------------|----|---|
| C-15 | プリン | 個 | 1 卵、牛乳を主原料とし蒸したもの。 2 1個70g程度 3 賞味期限3日以上 4 グリコ、森永、明治同等品 |
| C-16 | 低脂肪プリン | 個 | 1 卵、牛乳を主原料とし蒸したもの。 2 1個70g程度 3 賞味期限3日以上 4 グリコ、森永、明治同等品 |
| C-17 | コーヒーゼリー | 個 | 1 1個80g程度 2 賞味期限3日以上 |
| C-18 | ジャム | 個 | 1 瓶又は紙容器入 2 種類、内容量はその都度示す。 |
| C-19 | 1食ジャム | 個 | 1 1個20g程度 2 詳細はその都度示す。 |
| C-20 | 1食チョコ クリーム | 個 | 1 1個20g程度 2 詳細はその都度示す。 |
| C-21 | バランス栄養食 | 個 | 1 市販品で、種類はその都度示す。 2 内容量40g程度 |
| C-22 | カルシウム入り あられ | 個 | 1個8g程度 |
| C-23 | (冷)ミニおはぎ 粒あん | 個 | 1個40g程度 |
| C-24 | (冷)ミニおはぎ きなこ | 個 | 1個40g程度 |
| C-25 | 紅白まんじゅう | 個 | 1 紅白各1個 2 1個50g程度 |
| C-26 | デザート素 | 袋 | 1 1袋1kg入 2 ピーチ、パイ入でハウス同等品 |
| C-27 | (冷)ストロベリー ババロア | 個 | 1個40g程度 |
| C-28 | カップデザート | 個 | 1 1個100g程度 2 詳細はその都度示す。 |
| C-29 | 祝い酒まんじゅう | 個 | 1個70g程度 |
| C-30 | 栄養補助食 | 個 | 1 市販品で、種類はその都度示す。 2 内容量30g程度 |
| C-31 | カルシウム入り あんドーナツ | 袋 | 1個25g、10個入 |
| C-32 | カルシウム入り ドーナツ | 袋 | 1個25g、10個入 |
| C-33 | 鉄分入り チョコウエハース | 袋 | 1個7g、20個入 |
| C-34 | クッキー | 個 | 1 市販品で、種類はその都度示す。 2 内容量60g程度 |

2-4 油脂類

共通規格

きょう雑物の混入なく、特有の色沢及び香味を有し、異味、異臭のないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-----|-----------|----|--|
| D-1 | 植物油 | 缶 | 1 大豆又は菜種から抽出し、精製した食用植物油（白絞油） 2 18L缶入 3 賞味期限1年以上 |
| D-2 | サラダ油 | 本 | 1 白絞油をさらに精製したもの。 2 1.8Lプラスチックボトル入 |
| D-3 | 胡麻油 | 本 | 1 ごまから抽出し、不純物を沈殿除去した食用植物油 2 100%ごま純正品 3 1.8Lプラスチックボトル入 |
| D-4 | オリーブ油 | 本 | 1 日清製油同等品 2 1本1L入 |
| D-5 | ラー油 | 個 | 内容量30ml程度 |
| D-6 | マーガリン | 個 | 1 JASマーク表示品であること。 2 内容量160g程度 3 賞味期限6ヶ月以上 |
| D-7 | 1食マーガリン | 個 | 1 1個8g程度 2 その他はD-6に準ずる。 |
| D-8 | バター | 個 | 1 JASマーク表示品であること。 2 内容量220g程度 3 賞味期限6ヶ月以上 |
| D-9 | ジャム&マーガリン | 個 | 1個11g程度 |

2-5 種実類

共通規格

農水省規格を有するものについては、それぞれ該当する規格に合格したもの。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|----------|-----|---|
| E-1 | 白胡麻 | KG | 1 煎り胡麻とし、着色は不可 2 乾燥良好で雑物の混入のないもの 3 1袋1kg入 |
| E-2 | 黒胡麻 | 個 | 1 表面が黒いもので、1袋75g程度 2 その他はE-1に準ずる。 |
| E-3 | 当り胡麻 | 個 | 1 1個300g入程度 2 無添加無着色のもの。 |
| E-4 | 落花生 | KG | 1 乾燥良好で病虫害のないもの。 2 殻付きのもの。 |
| E-5 | ピーナッツ | KG | 1 乾燥良好で病虫害のないもの。 2 殻、渋皮を除いたもの。 |
| E-6 | ピーナッツバター | 個 | 1 E-5を良質のバター、食塩などで加工したもの。 2 容量350g程度の瓶入 |
| E-7 | 栗 | KG | 1 ツヤがあり、粒の揃った充実感のあるもの。 2 病虫害のないもの。 3 1粒20～30g |
| E-8 | 栗きんとん | KG | 1 さつまいもを加工したものの中に栗甘露煮が入ったもの。 2 栗が全体の15%以上のもの。 |
| E-9 | 栗水煮缶 | 缶 | 1 1号缶で、固形量1800g以上のもの。 2 形状はホール状 |
| E-10 | 栗甘露煮 | 個 | 1 900ml程度の瓶入 2 形状はホールで固形量650g程度 |
| E-11 | ぎんなん缶 | 缶 | 1 7号缶 2 固形量180g程度 |
| E-12 | 粉末ピーナッツ | KG | E-5を粉末にしたもの。 |
| E-13 | 栗甘露煮缶 | 缶 | 1 1号缶 2 固形量1900g以上のもの。 |
| E-14 | (冷)むき栗 | 袋 | 1 E-7を茹でて、むいたもの。 2 1袋500g入 |
| E-15 | 黒胡麻塩 | KG | 1 黒胡麻と顆粒状の塩を1:1で混ぜたもの。 2 1袋1kg入 |

2-6 豆類及び同加工品

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------|----|---|
| F-1 | 大豆 | KG | 1 輸入品に対し農林水産省検査2等合格品以上のもの 2 粒揃いであって乾燥良好で病虫害、未熟物しわ等がなく固有の光沢のあるもの。 3 雑物の混入がないもの。 |
| F-2 | 小豆 | KG | |
| F-3 | うずら豆 | KG | |
| F-4 | 白いんげん | KG | |
| F-5 | 黒豆 | KG | 煮くずれ等が少なく、つや良く仕上げたもの。 |
| F-6 | 練りあん | KG | 1 小豆を原料とし、異味、異臭、雑物のないもの。 2 つぶあん、こしあんはその都度示す。 3 砂糖添加したもの。 |
| F-7 | 大豆水煮 | KG | 1 しわ等のない粒ぞろいの大豆を茹でたもの。 2 真空パック、1袋1kg程度 |
| F-8 | 大豆水煮缶 | 缶 | 1 1号缶 2 固形量1900g程度 |
| F-9 | 豆腐 | KG | 1 大豆を原料として、外観は純白できめが細かく、適度の硬さを保つもの。 2 新鮮であり、冷却完全で真空パックされて破損なく異味、異臭のないもの。 3 1丁500g程度 |
| F-10 | 絹ごし豆腐 | | |
| F-11 | 焼き豆腐 | KG | 1 1丁200g程度 2 その他はF-9に準ずる。 |
| F-12 | うす揚げ | KG | 1 風味良好で揚げすぎていないもの。 2 納入当日に消費期限4日以上で、袋詰めのもの。 3 新鮮な良質植物油を使用するもの。 |
| F-13 | (冷)きざみ油揚 | KG | F-12をきざみ、冷凍したもの。 |
| F-14 | (冷)味付いなりあげ | 個 | 1 パック詰め 2 1個60枚入り、1枚18g程度 |
| F-15 | 厚揚げ | KG | 1 1枚300g程度 2 その他はF-12に同じ |
| F-16 | 栄養豆腐 | 個 | 1個220g程度 |
| F-17 | 高野豆腐 | KG | 1 1個5g程度 2 F-9を凍らせた後、乾燥させたもの。 |
| F-18 | がんもどき | KG | 1 内容は4種以上(人参、ごぼう、ひじき、胡麻等)を混入したもの。 2 円形で1個20g程度 3 その他はF-12に準ずる。 |
| F-19 | おから | KG | 1 納入当日作って絞ったもの。 2 変色、異味、異臭、不純物の認められないもの。 |
| F-20 | 納豆 | KG | 1 大豆の豊熟した粒揃いの原料を使用したもの。 2 新鮮で特有の風味を有し、よく発酵した糸引き納豆とする。 |
| F-21 | 1食用納豆 | 個 | 1 1食用カップ40g入で、タレ及び辛子付きのもの。 2 その他はF-20に準ずる。 |
| F-22 | きな粉 | KG | 1 新鮮で特有の香味を有し、異味、異臭のないもの。 2 乾燥良好で、不純物を含まないもの。 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------|----|--|
| F-23 | 白味噌 | KG | 1 醸造成分：水分50%以下、蛋白質9%以上、塩分13%以上 2 香気、色度、熟成度、硬さ、風味が良好なもの。 3 カビ、異味、異臭を認めないもの。 4 賞味期限3ヶ月以上のもの。 5 1樽又は1箱10kg入 |
| F-24 | 赤味噌 | KG | 1 F-23に準ずる。 2 ポリ容器、1樽又は1箱10kg入 |
| F-25 | もろみ | 個 | 1 内容量270g程度 2 その他はF-23に準ずる。 |
| F-26 | (冷)豆腐 | KG | F-9をサイコロサイズに切ったもの。 |
| F-27 | (冷)ブロック豆腐 | 袋 | 1 1袋600g入 2 片栗粉をまぶしたもの。 |
| F-28 | (冷)がんもどき | 個 | 1 1個25g程度 2 その他はF-18に準ずる。 |
| F-29 | (冷)おから | KG | F-19に準ずる。 |
| F-30 | いりこみそ | 個 | 1個8g入 |
| F-31 | 豆乳飲料 | 個 | 1 無調整豆乳で大豆固形分4%以上のもの。 2 1L入で種類はその都度示す。 |
| F-32 | 豆乳 | 個 | 1 無調整豆乳で大豆固形分8%以上のもの。 2 1L入 |

2-7 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚類共通規格

- ア 新鮮な光沢を有し、鱗が密着し眼球は透明でふくらみ、えらは鮮紅色で弾力性があるもの。
- イ 特有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- ウ 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、おおむね斉一なもの。大きさ、重量等はその都度示す。
- エ 納入時、水分、氷等は除いて検量する。
- オ 腹切れ、身切れ及び異物等の付着がないもの。

(2) 冷凍魚共通規格

- ア 十分な凍結状態にあること、眼球が張り出したり角膜が混濁していないこと、新鮮な光沢があること。
- イ 解凍は鮮魚と同様になること。
- ウ 特有の魚臭を有し、悪臭のないもの。
- エ 急速冷凍品で腹切れ、身切れ及び異物等の付着がないもの。
- オ 納入時、水分、氷等は除いて検量する。
- カ 処理区分
 - (ア)ラウンド :うろこ(せいご)を落とす。
 - (イ)セミドレス:えらと内臓を取ったもの。
 - (ウ)ドレス :セミドレスから頭を取ったもの。
 - (エ)開き :ドレスを背開き又は腹開きにしたもの。
 - (オ)フィレ :三枚卸しにしたもの。
 - (カ)切り身 :フィレを切ったもの。
 - (キ)素焼き :開きを軽く焼いたもの。
- キ ドリップの溶出量の少ないもの、油やけ、冷凍やけしていないもの。
- ク 荷姿良く、外包の崩れのないもの。
- ケ 大きさ、重量等はその都度示す。

(3) 練り製品共通規格

- ア 良質の魚肉を原料とし、澱粉、調味料を加えて練り上げた良好なもの。
- イ 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性のあり、異味異臭及びネトを認めないこと。
- ウ 食品衛生法で認められた食品添加物及び、それぞれの添加物の範囲値で使用しているもの。
- エ 納入前日以内に製造されたもの。
- オ 澱粉質の混和は、20%以下のもの。

(4) その他

- ア アンモニアの含有量は、20mg以下であること。
- イ 強度の着色は不可。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|---------|----|---|
| G-1 | あじ | KG | 新鮮な生物で体長15～20cm、重量150g程度 |
| G-2 | いわし | KG | 新鮮な生物で体長15～18cm程度 |
| G-3 | いか | KG | 1 ヤリイカ、スルメイカ等甲を有しないイカ 2 新鮮な生物で1匹重量300～350g程度 |
| G-4 | まぐろ | KG | 本まぐろ、キハダまぐろ等を刺身用にブロックカットしたもの。 |
| G-5 | かんぱち | KG | 1 新鮮な生物で、1匹3kg程度 2 刺身用 |
| G-6 | かずのこ | KG | 1 ニシンの卵巣で1枚30g程度 2 塩蔵したものも可 |
| G-7 | かつお | KG | 1 形状はラウンド 2 1匹重量1.5kg程度 |
| G-8 | きびなご | KG | 1匹20g程度 |
| G-9 | あじごま井の素 | KG | G-1を糸切りにして、醤油だれに漬けこんだもの。 |
| G-10 | なまり節 | KG | 1 カツオ節製造過程で焙乾を一度行ったもの。 2 1本350g程度 |
| G-11 | かます | KG | 1 品種はアカカマス、アオカマス等で形状はラウンド 2 1匹重量150g、体長20cm程度 |
| G-12 | 生鮭 | KG | 1 形状はラウンドで1匹重量3kg程度 2 新鮮な生物に限る。 |
| G-13 | 新巻鮭 | KG | 1 形状はセミドレスで、甘塩漬けにしたもの。 2 1匹重量3kg程度 |
| G-14 | しいら切身 | KG | 1切100g程度で切身にしたもの。 |
| G-15 | さば | KG | 1 形状はラウンドで1匹重量400g、体長35cm程度のもの。 2 新鮮な生物に限る。 |
| G-16 | 生秋刀魚 | KG | 1 形状はラウンドで1匹重量150g程度 2 新鮮な生物に限る。 |
| G-17 | 真鯛 | KG | 新鮮な生物で、大きさはその都度示す。 |
| G-18 | たこ | KG | 1匹1kg以上のマダコを刺身用に茹でて冷却したもの。 |
| G-19 | ぶり | KG | 新鮮な生物で1匹重量5kg程度 |
| G-20 | ひらめ | KG | 1匹1kg以上 |
| G-21 | 刺身用いか | KG | 刺身用で種類、重量はその都度示す。 |
| G-22 | いかの塩辛 | 個 | 1 1個内容量130g程度で、瓶詰めしたもの。 2 品質表示が明確なもの。 |
| G-23 | 伊勢えび | KG | 新鮮な生物で1匹重量250g程度 |
| G-24 | あさり | KG | 1 殻つきで1個10g程度 2 殻を固く閉じているもの、殻が細かく開口しているものは不可 |
| G-25 | 生かき | KG | 1 生かきのむき身で1個15g程度 2 密封袋で塩水中に浮遊させているものもの。 3 固形量で計算 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------------|----|--|
| G-26 | しじみ | KG | 1 殻付きで1個5g程度 2 殻を固く閉じているもの、殻が細かく開口しているものは不可 |
| G-27 | なまこ | KG | 内蔵を除いたもの。 |
| G-28 | さざえ | KG | 1 殻付き 2 1個80g程度 |
| G-29 | 丸干し | KG | 1 マイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシ等 2 1匹重量40g、体長10cm程度 |
| G-30 | しらす干し | KG | 1 カタクチイワシ 2 体長2cm程度 |
| G-31 | ししゃも | KG | 1 形状はラウンドで生干し 2 1匹20g程度 |
| G-32 | さばみりん干し | KG | 1枚100g程度 |
| G-33 | あじみりん干し | 個 | 1枚70g程度 |
| G-34 | (冷)ほっけ甘焼き | KG | 1枚70g程度 |
| G-35 | 辛子明太子 | KG | 1 たら卵巣を塩蔵したもので、食用紅、唐辛子を混ぜたもの 2 1腹100g程度 |
| G-36 | (冷)辛子明太子 | 個 | 1 1個20g程度 2 その他はG-35に準ずる。 |
| G-37 | (冷)赤魚 | KG | 1 形状はドレス 2 1匹170g程度 |
| G-38 | (冷)はたて | KG | 1個50g程度 |
| G-39 | (冷)むらさき ロールイカ | KG | 1 甲イカの大型のもの外皮を除去し、むき身としたもの。 2 1個1kg程度 |
| G-40 | (冷)むきいか | KG | 1 ヤリイカ、スルメイカ、コウイカについては外皮及び甲を除去し、純白色のむき身としたもので、胴体のみを範囲とする。 2 足部及び頭部は、計量に入れないものとする。 |
| G-41 | (冷)いかソーメン | KG | 1 G-40を糸造りにしたもの。 2 2kgの真空詰め |
| G-42 | (冷)うなぎ白焼き | KG | 1 背開きにして、内蔵、及び骨を除去し、素焼きにしたもの。 2 1枚200g程度 |
| G-43 | (冷)うなぎ蒲焼き | KG | 1 背開きにして、内蔵、及び骨を除去し、蒲焼きにしたもの。 2 1枚200g程度 |
| G-44 | (冷)かつおタタキ | KG | 1 真空パック入り 2 1本250g程度 |
| G-45 | (冷)カレイ切り身 | 個 | 1個80g程度 |
| G-46 | (冷)きす開き | KG | 1 シロキスを背開きにして、頭部、内臓、中骨、腹骨を除去したもの。 2 1枚35g程度 |
| G-47 | (冷)鮭フィレ | KG | 1枚800g程度 |
| G-48 | (冷)トラウト サーモン | KG | 2枚おろしにしたもの。 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------------|----|---|
| G-49 | (冷)いくら | KG | 鮭の卵をバラバラにほぐし塩蔵したものを箱詰めにしたもの。 |
| G-50 | (冷)さばフィレ | 個 | 形状はフィレで1枚120g程度 |
| G-51 | (冷)骨取サワラ切り身 | KG | 形状はフィレで1枚80g程度にカットしたもの。 |
| G-52 | (冷)秋刀魚 | KG | 1 形状はラウンドで1匹150g程度 2 生秋刀魚を冷凍し、塩漬けされていないもの。 |
| G-53 | (冷)たこ | KG | マダコで1匹1kg程度のものを茹でて、急速冷凍したもの。 |
| G-54 | (冷)骨取太刀魚切り身 | KG | 1 1匹1.5kg程度で肉質の厚いものをドレス処理したもの。 2 一切れ80g程度にカットしたもの。 |
| G-55 | (冷)カラスカレイ | KG | 1 皮剥ぎのフィレ 2 1枚の重量は1kg程度で長さ50cm程度 |
| G-56 | (冷)ぶり切り身 | 個 | 1枚100g程度にカットしたもの。 |
| G-57 | (冷)メルルーサ | KG | 1 皮剥ぎのフィレ 2 1枚の重量は1kg程度で長さ50cm程度 |
| G-58 | (冷)まぐろ | KG | G-4を冷凍したもの。 |
| G-59 | (冷)タラフィレ | KG | 1枚1kg、長さ50cm程度 |
| G-60 | (冷)スズキフィレ | KG | 1枚1kg程度 |
| G-61 | (冷)赤魚フィレ | 個 | 1枚200g程度 |
| G-62 | (冷)骨取あじ切り身 | 個 | 1枚100g程度 |
| G-63 | (冷)むきえび | KG | 1 1個5g程度で、正味固形量600g程度 2 総重量は1kg入 |
| G-64 | (冷)ホッキ貝 | KG | 可食部50g程度 |
| G-65 | (冷)鮭フレーク | KG | G-47をフレークにしたもの。 |
| G-66 | (冷)甘えび | KG | 1 生食用尾付き殻むきのもの。 2 1匹30g程度 |
| G-67 | (冷)有頭えび | KG | 1 1ブロック1.3kg程度 2 1匹35g程度 |
| G-68 | (冷)無頭えび | KG | 1匹16g程度 |
| G-69 | (冷)ホタテ貝柱 | KG | 1 生食用(刺身用) 2 1粒30g程度 |
| G-70 | (冷)いか下足 | KG | 1ブロック1kgのもの。 |
| G-71 | (冷)いかボール | KG | 1 正味固形量650g程度 2 総重量は1kg入 |
| G-72 | (冷)あさりむき身 | KG | 1袋1kg詰めのもの。 |
| G-73 | (冷)シーフードミックス | KG | 1 いか、あさりむき身、えびむき身が入ったもの。 2 正味固形量700g程度、1袋1kg入 |
| G-74 | (冷)サザエさしみ | KG | 1 スライスしたものを真空パック詰めしたもの。 2 1袋1kg入 |
| G-75 | (冷)ベビーホタテ貝柱 | KG | 1 正味固形量800g程度 2 総重量は1kg入 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-------------|----|--|
| G-76 | 板付蒲鉾 | KG | 1 板付、正味100g程度で製造年月日が明確なもの。 2 表面は淡ピンク、中は白とする。 |
| G-77 | 祝蒲鉾 | KG | 1 1本500g程度のもので、表面の色はその都度示し、中は白で文字が「祝」と入っているもの。 2 製造年月日が明確なもの。 |
| G-78 | (冷)笹かまぼこ | KG | 1 笹の葉の形状を似せたもの。 2 1枚25g程度のもの。 |
| G-79 | (冷)なると巻き | 個 | 1 「の」文字が赤色に着色したもの。 2 1本160g程度 |
| G-80 | 竹輪 | KG | 1本50g程度 |
| G-81 | さつま揚げ | KG | 1 野菜などを切り刻み混入し、揚げたもの。 2 1枚60g程度 |
| G-82 | 牛蒡天 | KG | 1 ごぼうを芯にして巻き、揚げたもの。 2 1本50g程度 |
| G-83 | はんぺん | KG | 1 魚肉に山芋と上新粉を加えて作ったもの。 2 1枚60g程度 |
| G-84 | (冷)かに風味蒲鉾 | KG | 1 スティック状 2 真空パック500g入 |
| G-85 | (冷)かにかまぼぐし身 | KG | 1 G-84を細かくほぐしたもの。 2 2kg詰め |
| G-86 | 魚肉ソーセージ | 個 | 1 JASマーク表示品で、製造後2ヶ月以内のもの。 2 1本70g程度で、個別包装であること。 |
| G-87 | 魚すりみ | KG | 1 魚の種類はその都度示す。(冷凍可) 2 澱粉の混入は不可 |
| G-88 | チーズ入りかまぼこ | 袋 | 1 1袋4本入 2 1本45g程度 |
| G-89 | 桜でんぶ | 個 | 1個30g程度 |
| G-90 | 花かつお | KG | 1袋500g以下に詰めたもの。 |
| G-91 | 素干し桜えび | 個 | 1個30g程度 |
| G-92 | 塩くらげ | KG | 食用くらげの足を除いて塩蔵したもの。 |
| G-93 | 田作り | KG | 魚の碎けがなく、仕上がったもの。 |
| G-94 | いわし梅煮 | 袋 | レトルトパック1kg入 |
| G-95 | 小女子1食用 | 個 | 1 1個10g程度 2 小袋入 |
| G-96 | ツナ缶 | 缶 | 1 JASマーク表示品 2 固形量185g程度 |
| G-97 | かに缶詰 | 缶 | 1 T2号缶(ずわいがに) 2 固形量135g程度 |
| G-98 | さんま蒲焼大缶 | 缶 | 1 T2K缶 2 固形量1400g(40~50切れ) |
| G-99 | さんま蒲焼缶 | 缶 | 1 固形量80g程度 2 プルトップ缶入り |
| G-100 | さんま味付缶 | 缶 | 1 固形量140g程度 2 プルトップ缶入 |
| G-101 | さば味噌煮缶 | 缶 | 1 固形量140g程度 2 プルトップ缶入 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-----------------|----|------------------------------------|
| G-102 | さば味噌煮パック | 個 | 1 1枚40gの鯖が15枚程度入ったもの。 2 新含気調理食品 |
| G-103 | (冷)カジキ マグロ切身 | 個 | 1枚60g程度 |
| G-104 | (冷)しいら切り身 | 個 | 1枚60g程度 |
| G-105 | さんま昆布巻缶 | 缶 | 1 T2K缶 2 1缶60個程度 |
| G-106 | (冷)あさり | KG | 1 G-24を冷凍したもの 2 1袋500g又は1kg入 |
| G-107 | (冷)たこわさ | KG | たこを調味料と和えて塩辛にしたもの。 |
| G-108 | いかの塩辛 | 個 | 1個280g入程度 |
| G-109 | (冷)骨取赤魚 | 個 | 1個100g程度 |
| G-110 | (冷)さば | KG | 1 1匹300~500g程度 2 頭付き |
| G-111 | (冷)骨なし さばみりん | 個 | 1個50g程度 |
| G-112 | (冷)さばみりん | 個 | 1個100g程度 |
| G-113 | (冷)ひらす西京 | 個 | 1個60g程度 |
| G-114 | (冷)お刺身サーモン | KG | 1本400g程度 |
| G-115 | (冷)あじフィレ | 個 | 1枚250g程度 |
| G-116 | (冷)つみれ | KG | 1袋1kg入り |
| G-117 | いわし蒲焼き缶 | 缶 | 1 固形量80g程度 2 プルトップ缶入 |
| G-118 | (冷)ほっけ開き | 個 | 1個190g程度 |
| G-119 | (冷)しいら | KG | 1枚500g程度 |
| G-120 | (冷)花いか | KG | 1 短冊イカを格子状に切ったもの。 2 1袋1kg入 |
| G-121 | さんま梅しそ缶 | 缶 | 1 固形量105g程度 2 プルトップ缶入 |
| G-122 | いか味付缶 | 缶 | 1 固形量45g程度 2 プルトップ缶入 |
| G-123 | さんま揚げ煮缶 | 缶 | 1 固形量45g程度 2 プルトップ缶入 |
| G-124 | さば照焼缶 | 缶 | 1 固形量70g程度 2 プルトップ缶入 |
| G-125 | さば味噌煮大缶 | 缶 | 1 T2K号缶 2 固形量1800g程度 |
| G-126 | (冷)あじ干物 | 個 | 1枚70g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|-------|-----------------|----|--------------------------------|
| G-127 | (冷)ねぎとろ用 まぐろ | KG | G-4を細かく刻んだもの。 |
| G-128 | シーチキンフレーク | 袋 | 1袋1kg入 |
| G-129 | (冷)さんま梅煮 | 袋 | 30g程度×10枚入 |
| G-130 | (冷)さんま竜田 | 袋 | 1kg入 |
| G-131 | (冷)細切蒲鉾 | 袋 | 500g入りで、G-76を細切りしたもの。 |
| G-132 | (冷)生ぶり | KG | 1 G-19をフィレにしたもの。 2 1枚2kg程度 |
| G-133 | (冷)魚肉スライス | 個 | 1 G-86をスライスにしたもの。 2 1個500g入 |
| G-134 | 釜揚げしらす | KG | G-30を茹で上げたもの。 |

2-8 獣鳥肉類及び同加工品

| | |
|-------------|---|
| (1) 共通規格 | |
| ア | 屠殺法合格品であるもの。 |
| イ | 臭気：異臭を感じないもの。 |
| ウ | 色沢：固有の色沢を有し表面が湿潤しているもの。 |
| エ | 肉質：弾力があり、指で押しても跡が直ちに消えるもの。 |
| オ | 外観：異常を認めないもの。 |
| カ | 容器：衛生的なもの。 |
| キ | 表示：食品衛生法施行規則に定める表示のあるもの。 |
| ク | 蛋白質分解酵素などの肉軟化剤を使用していないもの。 |
| ケ | カット指定品は、肉繊維に直角にカットしたものとし、カットの方法についてはその都度示す。 |
| (2) 牛肉共通規格 | |
| ア | 概水分75%、脂肪が均一に分布しているもの。 |
| イ | 光沢があり肉は赤褐色、脂肪は白または薄クリーム色で含有量20%程度のもの。 |
| (3) 豚肉共通規格 | |
| ア | 概水分55%。 |
| イ | 光沢があり肉は淡紅色、脂肪は白色で含有量20%程度のもの。 |
| (4) 鶏肉共通規格 | |
| ア | 病鶏は除き、食肉用若鶏とする。 |
| イ | 毛、頭、首、足を除き血抜き完全なもの。 |
| ウ | 脂肪は白色で含有量10%以下のもの。 |
| (5) 加工肉共通規格 | |
| ア | JASマーク表示品であること。 |
| イ | 大きさが一様で凹凸が少なく、なめらかで張りつつやのあるもの。 |
| ウ | 切断面に気泡が少なく色むら、変色、カビ、ネト、損傷がないもの。 |
| エ | 過度の着色は不可。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|---------|-----|--|
| H-1 | 牛ヒレ肉 | KG | 1 ステーキ用にカットしたもの。 2 1枚の大きさはその都度示す。 |
| H-2 | 牛ロース肉 | KG | 1 ステーキ用にカットし、筋切りしたもの。 2 1枚の大きさはその都度示す。 |
| H-3 | 牛並肉 | KG | 1 トモバラ、ウデを厚さ2mm、長さ5cm程度 2 切り方はその都度示す。 |
| H-4 | 牛もも肉 | KG | 1 ウチモモ 2 切り方、大きさはその都度示す。 |
| H-5 | 牛ホルモン | KG | 大腸、小腸を4cm程度の長さにカットしたもの。 |
| H-6 | 牛角切肉 | KG | トモバラ、ウデを3cm角にカットしたもの。 |
| H-7 | 牛挽肉 | KG | モモ、バラを主体とし二度挽きしたもの。 |
| H-8 | 牛すじ肉 | KG | 肉付きの軟質すじを3cm程度にカットしたもの。 |
| H-9 | 牛カルビ | KG | 1 骨なしで厚さ6mm、直径6cm程度 2 焼肉用にカットしたもの。 |
| H-10 | 牛バラ肉 | KG | 切り方についてはその都度示す。 |
| H-11 | 豚ヒレ肉 | KG | 1 1本500g程度 2 ブロック状のもの。 |
| H-12 | 豚上肉 | KG | 1 背ロース、肩ロース等のロース肉をトンカツ、ステーキ用にカ ットし、筋切りしたもの。 2 1枚の大きさはその都度示す。 |
| H-13 | 豚もも肉 | KG | 1 内もも、外もも肉を厚さ2mm程度にスライスしたもの。 2 切り方はその都度示す。 |
| H-14 | 豚角切肉 | KG | トモバラ、カタバラ肉を3cm角程度にカットしたもの。 |
| H-15 | 豚バラ肉 | KG | 1 トモバラ、カタバラを厚さ2mm程度にスライスしたもの。 2 スライス以外の切り方はその都度示す。 |
| H-16 | 豚挽肉 | KG | モモ、バラを主体とし二度挽きしたもの。 |
| H-17 | 豚並肉 | KG | 1 バラ、ウデを厚さ2mm、長さ5cm程度にカットしたもの。 2 切り方はその都度示す。 |
| H-18 | スペアリブ | KG | 骨付きで1本80g程度にカットしたもの。 |
| H-19 | 豚軟骨 | KG | 1切れ30g程度 |
| H-20 | 豚骨 | KG | だしとり用 |
| H-21 | 鶏ささ身 | KG | 1枚60g以上で筋を除いたもの。 |
| H-22 | 鶏並肉 | KG | 1 胸肉、もも肉を小間切れにしたもの。 2 切り方はその都度示す。 |
| H-23 | 鶏手羽元 | KG | 1本60g程度 |
| H-24 | 鶏チューリップ | KG | 1本40g程度 |
| H-25 | 骨付鶏もも肉 | 個 | 肋骨と足先を除いたもので、1本200g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------------|----|---|
| H-26 | 鶏骨 | KG | だしとり用 |
| H-27 | 鶏もも肉 | KG | 1 骨を除去した赤身のもも肉。 2 切り方についてはその都度示す。 |
| H-28 | 鶏ぶつ切り肉 | KG | 鶏ガラ、内臓を除いた精肉及び骨付き精肉をぶつ切りにしたもの。 |
| H-29 | 鶏挽肉 | KG | 鶏ガラ、内臓を除いた精肉を二度挽きしたもの。 |
| H-30 | 焼鳥 | KG | 1 もも肉の切り身を竹串に刺したもの。 2 1本30g程度 |
| H-31 | 鶏むね肉 | KG | 1 1枚300g程度 2 切り方はその都度示す。 |
| H-32 | 合挽肉 | KG | 牛挽肉と豚挽肉を7(牛) : 3(豚)で混合し二度挽きしたもの。 |
| H-33 | ロースハム | KG | 1 明るい淡紅色で、肉と脂肪層が密着しているもの。 2 含有水分75%以下の標準ロースハム 3 厚さ2mm、20g程度にスライスしたもの。 4 100gカットの場合はその都度示す。 |
| H-34 | プレスハム | KG | 1 ツヤのある淡紅色で、脂肪、つなぎ肉が平均に分散しているもの。 2 蓄肉85%以上の標準プレスハム 3 厚さ2mm、20g程度にスライスしたもの。 |
| H-35 | ベーコン | KG | 1 豚バラ肉を塩蔵、燻煙したもの。 2 2mm程度の厚さにスライスしたもの。 |
| H-36 | サラミソーセージ | KG | 1 蓄肉を荒挽きし、香辛料を加え、ケーシングに詰め燻煙をしたもの。 2 直径7cm、厚さ2mm程度にスライスしたもの。 |
| H-37 | フランクフルトソーセージ | KG | 1 牛肉(40%)と、豚肉(60%)を混和し、ケーシングに詰めたもの。 2 1本長さ10cm、重量70g程度 |
| H-38 | 荒挽きウィンナー | KG | 1 H-36に準じ、きめは荒いもの。 2 1本20g程度 |
| H-39 | 焼豚 | KG | 豚もも肉をブロックカット加工し、真空パック詰めしたもの。 |
| H-40 | 荒挽きソーセージ | KG | 1 H-36に準じ、きめは荒いもの。 2 1本50g程度 |
| H-41 | とりささみフレック水煮 | KG | 1 レトルトパック1kg又は500g程度入り 2 サラダ用に細かく裂いたもの。 |
| H-42 | 鉄板焼肉缶 | 缶 | 1 固形量45g程度 2 プルトップ缶入 |
| H-43 | (冷)とんかつ | 個 | 1個120g程度 |
| H-44 | (冷)合鴨の博多巻 | 個 | 1個500g程度 |
| H-45 | 和牛サーロインステーキ | KG | 1 ステーキ用 2 切り方はその都度示す。 |
| H-46 | 豚ロース肉 | KG | 1 厚さ2mm程度にスライスしたもの。 2 切り方はその都度示す。 |
| H-47 | 牛カルビ焼肉丼 | 個 | レトルトパック1個180g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|-----------------|-----|-----------------|
| H-48 | 豚丼の素 | 個 | レトルトパック1個200g程度 |
| H-49 | 焼鳥大缶 | 缶 | 1缶1200g程度 |
| H-50 | (冷)ピリ辛 ウィンナー | KG | H-38に準じ、ピリ辛のもの。 |
| H-51 | (冷)ほぐし鶏 | 袋 | 1袋500g入 |
| H-52 | (冷)レバーしぐれ煮 | 袋 | 1袋500g入(国産) |

2-9 卵類

共通規格

きょう雑物の混入なく、特有の色沢及び香味を有し、異味、異臭のないもの。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|-----|------------|-----|---|
| I-1 | 鶏卵 | 個 | 1 次の条件を満たした新鮮なもの。 (1) 殻がザラザラして光沢がないもの。 (2) 電灯の光にすかして明るいもの。 (3) 振って音のしないもの。 (4) 薄い食塩水に入れると底に横になって沈むもの。 (5) 割り落とした時、卵白があまり広がらず、卵黄が盛り上がっているもの。 2 汚れ、破損のないもの。 3 サイズ(L) |
| I-2 | うずら卵 | 個 | 1 殻にツヤがあり、1個10g程度の他はI-1に準ずる。 2 10個を1パックとする。 |
| I-3 | うずら卵水煮缶 | 缶 | 1 JASマーク表示品 2 2号缶(50~55個入り) 3 固形量430g程度 |
| I-4 | (冷)錦糸卵 | KG | 1袋500g程度 |
| I-5 | (冷)厚焼き卵 | KG | 1本500g程度 |
| I-6 | 卵豆腐 | 個 | 1 1個100g程度 2 だし汁付き |
| I-7 | (冷)ひじき厚焼き卵 | 個 | 1個500g程度 |

2-10 乳製品

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------|----|--|
| J-1 | 牛乳A | 本 | 1 成分規格、製造基準、保存基準等が厚生省令に合格したもの。 2 種類別を牛乳とする。 3 200ml紙パック入（ストローを添えること） |
| J-2 | 牛乳B | 本 | 1000ml紙パック入りの他はJ-1に準ずる。 |
| J-3 | LL牛乳A | 本 | 賞味期限60日以上のもので、他はJ-1に準ずる。 |
| J-4 | LL牛乳B | 本 | 1 1000ml紙パック入りの他はJ-1に準ずる。 2 賞味期限60日以上のもので。 |
| J-5 | コーヒー牛乳A | 本 | 180ml紙パック入 |
| J-6 | コーヒー牛乳B | 本 | 1000ml紙パック入 |
| J-7 | LLコーヒー牛乳 | 本 | 1 250ml紙パック入（ストローを添えること） 2 賞味期限60日以上のもので。 |
| J-8 | 飲むヨーグルト | 本 | 1000ml紙パック入 |
| J-9 | 生クリーム | 個 | 200mlパック入で、乳脂肪分20%以上のもの。 |
| J-10 | スキムミルク | KG | 1 厚生省令による合格品 2 乾燥良好なもの。 3 500g入 |
| J-11 | 練乳 | 個 | 1 チューブ入りコンデンスミルク 2 1個160g入 |
| J-12 | プロセスチーズ | KG | 1 風味良好で色調及び硬度が均一なもの。 2 製造後3ヶ月以内のもの。 |
| J-13 | ベビーチーズ | 個 | 1個30gの他はJ-12に準ずる。 |
| J-14 | スライスチーズ | KG | 1枚20gの他はJ-12に準ずる。 |
| J-15 | ピザ用チーズ | KG | 1 ピザ用に細かく裂いたもの。 2 1kg入 |
| J-16 | 粉チーズ | 個 | 1 チーズ70%以上で雪印同等品 2 1個50g程度 |
| J-17 | プレーンヨーグルト | 個 | 1 無糖の発酵乳 2 400gプラスチック容器入 |
| J-18 | 低脂肪ヨーグルト | 個 | 内容量80gで、プラスチック容器入 |
| J-19 | ヨーグルト | 個 | 内容量70～80gで、紙容器入 |
| J-20 | ソフールヨーグルト | 個 | 内容量100mlで、紙容器入（スプーンを添えること） |
| J-21 | ジョア | 本 | 内容量125mlで、プラスチック容器入（ストローを添えること） |
| J-22 | ヤクルト | 本 | 内容量65mlで、プラスチック容器入 |
| J-23 | ビフィーネS | 本 | 内容量100mlで、紙容器入 |
| J-24 | ヨーグルトドリンク | 本 | 1 1個200mlの紙パック 2 賞味期限は90日以上あるもの。 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------|----|---|
| J-25 | アイスクリーム | 個 | 1 乳脂肪分8%、植物性脂肪6%以上のもの。 2 種類、容量等はその都度示す。 |
| J-26 | カフェオレA | 本 | 1 1個200mlの紙パック(ストローを添えること) 2 賞味期限は90日以上あるもの。 |
| J-27 | カフェオレB | 本 | 900ml紙パック入 |
| J-28 | ヨーグルツペライト | 本 | 900ml紙パック入 |
| J-29 | バナナオレ | 本 | 900ml紙パック入 |

2-1-1 野菜類及び同加工品

共通規格

- (1) 新鮮な成熟品で固有の色沢及び形状を有し、大きさ、重量が均一であること。
- (2) 腐敗、変色、病虫害、外傷、加熱（トウ、ス立ち）品にないこと。
- (3) 納入時は、土、砂、泥及び不純物を除くこと。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|----------------|-----|---|
| K-1 | 青葱 | KG | 長さ60cm以上、太さ直径7mm以上 |
| K-2 | オクラ | KG | 1 草丈10～15cm 2 もぎたてのみずみずしさのあるもので、外皮が柔軟なもの。 |
| K-3 | 貝割れ大根 | KG | 1 草丈10～15cm 2 プラスチックケースに収納し、内容量100g以上に栽培されたもの。 |
| K-4 | 南瓜 | KG | 1 1個1kg以上 2 果面に光沢があり、重量感のあるもの。 |
| K-5 | 京菜（水菜） | KG | 1 ギザギザで細かく鋭い葉をもつもの。 2 根部分は切除し、1束200～300gに束ねたもの。 |
| K-6 | グリーン アスパラガス | KG | 1 ふで状で長さ12～15cm 2 葉の重ねがよくしまり根から先端まで同じ太さのもの。 |
| K-7 | クレソン | KG | 1 茎分岐があり、葉は扁平な卵型で幅7mm前後 2 草丈10cm程度 |
| K-8 | サニーレタス | KG | 根部分を切除し、1玉250g程度 |
| K-9 | サラダ菜 | KG | 根部分を切除し、1玉150g程度 |
| K-10 | ししとう | KG | 細長形で、長さ5cm程度 |
| K-11 | 青しそ | KG | 1枚2g程度で10枚1束になったもの。 |
| K-12 | 春菊 | KG | 草丈20～30cm |
| K-13 | せり | KG | 草丈20cm程度 |
| K-14 | 高菜 | KG | 草丈60cm程度 |
| K-15 | トマト | KG | 1 1個130～200g 2 極端に大きすぎるものや、過熟なものは不可とする。 |
| K-16 | にら | KG | 1 草丈30cm程度で根部分を切除したもの。 2 切り口を揃えて、束ねたもの。 |
| K-17 | 人参 | KG | 1 長さ15cm、重量200g程度 2 長さ10cm以下のものは不可とする。 |
| K-18 | 野沢菜 | KG | 草丈50～80cmで根部分を切除したもの。 |
| K-19 | パセリ | KG | 葉の刻みが小さく密集し、濃緑色のもの。 |
| K-20 | プチトマト | KG | 1個15g程度で球状のもの。 |
| K-21 | ブロッコリー | KG | 1 直径10～15cmで、1個1～2kgのもの。 2 外葉は花球保護の一種とし、軸は最短に切る。 |
| K-22 | ほうれん草 | KG | 1 草丈25cm程度 2 スジが張らず若菜のもので、根部分は切除する。 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------|----|---|
| K-23 | みつ葉 | KG | 1 草丈25~30cm 2 1束30gに結束したもの。 |
| K-24 | 芽キャベツ | KG | 直径2cm程度で1個8~15g |
| K-25 | うど | KG | 草丈30cm程度、太さ直径3~5cm |
| K-26 | いもがら | KG | 1 長さ1~2m 2 葉部は切除したもの。 |
| K-27 | かぶ | KG | 1 白かぶ、又は赤かぶで、直径10~20cmのもの。 2 根部は光沢があり、堅くしまっているもの。 3 亀裂の入ったもの、「ス」の入ったものは不可とする。 |
| K-28 | カリフラワー | KG | 1 直径20cm、重量2kg程度 2 外葉は花球保護の一種とし、軸は最短に切る。 |
| K-29 | キャベツ | KG | 1 1個2kg程度で抱合完全なもの。 2 結球の頂部、側面に紫紅色をしているものは不可とする。 3 淡緑色のもの。 |
| K-30 | 紫キャベツ | KG | 1 K-29に準ずる。 2 紫色で1個1kg程度 |
| K-31 | 胡瓜 | KG | 1 円柱形で、長さ25cm、1本150g程度 2 光沢があり太さや長さが均一したもので屈曲したものは不可。 |
| K-32 | 牛蒡 | KG | 1 長さ60cm、直径25mm程度 2 付着した泥を洗い落としてあるもの。 |
| K-33 | 生姜 | KG | 1 屈指状の塊茎 2 みずみずしくつやのあるもの、又はしわのない重みのある乾いたもの。 |
| K-34 | 根深葱 | KG | 1 白色をした茎部が太く長いもの。 2 根元から30cm以上が白色であること。 |
| K-35 | セロリ | KG | 1 草丈50cm、1株1.5kg以上 2 根部を切除したもの。 |
| K-36 | 大根 | KG | 1 1本2kg程度で湾曲せず、まっすぐ伸びたもの。 2 「ス」の入ったものは不可とし、葉部は根部上端より5mm完全除去する。 |
| K-37 | 筍水煮 | KG | 1袋1kg入 |
| K-38 | 玉葱 | KG | 1 1個、直径6~10cm、重量200~300g 2 外皮がよく乾燥し、色沢光沢の美しいもの。 |
| K-39 | 紫玉葱 | KG | 1 1個直径6cm、重量100g程度 2 外皮がよく乾燥し、色沢光沢の美しいもの。 |
| K-40 | とうもろこし | KG | 1 先端までしっかりと粒がつまっているもので未熟粒のもの。 2 外皮等は除去すること。 |
| K-41 | なす | KG | 1本、長さ20cm、重量100~200g |
| K-42 | にがうり | KG | 1 表面が多数のイボ状突起で覆われているもの。 2 長さ20cm、重量100~200g |
| K-43 | にんにく | KG | 1 乾燥良好で発芽のないもの。 2 1個50g程度で結球が大きく、6片程度 |
| K-44 | ラディッシュ | KG | 葉付きとし、1本10~20g |
| K-45 | 白菜 | KG | 1 結球形で1個2kg程度 2 根部切断部分にひび割れがあるもの、褐色化しているものは不可とする。 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|--------------|----|--|
| K-46 | ピーマン | KG | 1 1個30g程度 2 外皮にしわ、種子が黒ずんでいるものは不可 |
| K-47 | つわぶき | KG | 草丈30cm程度のもので、下処理されているもの。 |
| K-48 | みょうが | KG | 1 花が咲くか咲かないうちに収穫し、表面に光沢があるもの。 2 1個30g程度 |
| K-49 | 芽じそ | KG | 1 青しそ、赤しその新芽で、長さ7mm程度に発芽したもの。 2 30～50gをプラスチックケースに収納したもの。 |
| K-50 | レタス | KG | 1 結球形で1個600g程度 2 よく抱合し、堅くしまっているもの。 3 葉先や表面が茶色に変色し、枯れているものは不可とする。 |
| K-51 | れんこん | KG | 1 外皮は白色又は黄色で、孔の穴が小さく肉質の柔らかいもの。 2 節の部分が紫褐色になっているものは不可とする。 |
| K-52 | もやし | KG | 1 長さ5cm程度で、緑豆、小豆を発芽させたもの。 2 1袋200g入り |
| K-53 | 枝豆 | KG | 大豆の未熟なもので、さやつきであること。 |
| K-54 | むきえんどう | KG | 成熟していないえんどうの種実で、さやを除去したもの。 |
| K-55 | さやいんげん | KG | 長さ10cm程度で、さやの中に密着した未熟豆をもつもの。 |
| K-56 | むきそらまめ | KG | 1個10g程度で、さやを除去したもの。 |
| K-57 | 切り牛蒡 | KG | K-32を5～6cmの極細に切り、あく抜きしたもので、褐色化していないもの。 |
| K-58 | チンゲン菜 | KG | 新鮮な濃緑色で、ハリのあるもの。 |
| K-59 | 味付メンマ | 袋 | レトルトパック1kg詰めのもの。 |
| K-60 | 太もやし | KG | 茎が太く歯ごたえのあるもの。 |
| K-61 | (冷)ほうれん草 | KG | 1 葉が丸く肉質の厚い軟らかいもの。 2 1袋1kg入(カット済みのもの) |
| K-62 | (冷)ブロッコリー | KG | 1 粒揃いで芯のない軟らかいもの。 2 1袋1kg入 |
| K-63 | (冷)南瓜 | KG | 1 1切れ40g程度 2 1袋1kg入 |
| K-64 | (冷)さやいんげん | KG | 1 スジなしの若さやでノーカット 2 1袋500g入 |
| K-65 | (冷)グリーンピース | KG | K-54を冷凍したもの。 |
| K-66 | (冷)ホールコーン | KG | 1 軸なしで粒揃いの甘くて軟らかいもの。 2 1袋1kg入 |
| K-67 | (冷)ミックスベジタブル | KG | 1 人参角切り、グリーンピース、ホールコーンを4:3:3程度に合わせたもの。 2 1袋1kg入 |
| K-68 | (冷)ニンニクの芽 | KG | 1 若芽の形状揃いで、ロングノーカット 2 1袋500g入 |
| K-69 | (冷)きぬさや | KG | エンドウ豆の未熟なさやのもの。 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|---------------------|----|--|
| K-70 | (冷)枝豆 | KG | 未成熟で青いうちの大豆を収穫し、食用にしたもの。 |
| K-71 | (冷)シャトー キャロット | KG | 1 人参をシャトー型にカットし、茹でたものを冷凍したもの。 2 1袋500g入 |
| K-72 | (冷)カリフォルニア ミックス | KG | 1 茹でたブロッコリー、カリフラワー、人参が4:4:2の割合 り合いでミックスされたもの。 2 1袋1kg入 |
| K-73 | (冷)オクラ | KG | K-2を冷凍したもの。 |
| K-74 | (冷)れんこん スライス | KG | K-51を5mm程度にスライスしたもの。 |
| K-75 | (冷)グリーン アスパラ | KG | 3cm程度にカットしたもの。 |
| K-76 | 切干大根 | KG | 1 形状はせん切り 2 赤変色していないもの。 |
| K-77 | かんぴょう | KG | 1 市販上級品とする。 2 白色又は淡黄色の形状揃いのもの。 |
| K-78 | 千切り大根 | KG | K-76を細く線に切ったもの。 |
| K-79 | はじかみ生姜 | 個 | 1 1個15本程度、1本5g程度 2 瓶詰めのもの。 |
| K-80 | ホールトマト缶 | 缶 | 1 1号缶 2 内容量2900g程度 |
| K-81 | クリームコーン缶 | 缶 | 1 4号缶(クリームスタイル) 2 固形量450g程度 |
| K-82 | おろしにんにく | KG | K-43をおろして、プラスチック容器に入れたもの。 |
| K-83 | おろし生姜 | KG | K-33をおろして、プラスチック容器に入れたもの。 |
| K-84 | (冷)スライス ミックスピーマン | KG | 1 赤、黄、緑色のピーマンが細切りになったもの。 2 1袋1kg入 |
| K-85 | (冷)ねぎ | KG | K-1を小口切りにして、冷凍したもの。 |
| K-86 | (冷)小松菜 | KG | 小松菜を茹でて、5cm程度にカットし、冷凍したもの。 |
| K-87 | (冷)切り牛蒡 | KG | K-32を細切り又はさがぎにし、冷凍したもの。 |
| K-88 | レンコンスライス 水煮 | KG | K-51を3mm程度にスライスしたもの。 |
| K-89 | パプリカ | 個 | 1 1個130g程度 2 色はその都度示す。 |
| K-90 | ミックスベビーリー フ | 袋 | 1 1袋100g程度 2 サラダ用 |
| K-91 | (冷)チンゲン菜 | KG | K-58を冷凍したもの。 |
| K-92 | (冷)大根葉 | KG | 大根葉を茹でて、5cm程度にカットし、冷凍したもの。 |

2-12 果実類及び同加工品

共通規格

- (1) 品種固有の色沢を有し、形状がよく粒が揃っていること。
- (2) 適度に成熟し、未熟、過熟果のないこと。
- (3) 鮮度良好なもの。
- (4) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結、す上がり果を含まないこと。
- (5) 品種については、その都度示す。
- (6) 柑橘類の皮は薄いものとする。但し、日向夏を除く。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|----------|-----|--|
| L-1 | 甘夏みかん | KG | 1個300g程度 |
| L-2 | 伊予柑 | KG | 1個250g程度 |
| L-3 | オレンジ | KG | 1個200g程度 |
| L-4 | グレープフルーツ | KG | 1個400g程度 |
| L-5 | だいたい | KG | 1個200g程度 |
| L-6 | ネーブル | KG | 1個200g程度 |
| L-7 | はっさく | KG | 1個300g程度 |
| L-8 | ぼんかん | KG | 1個180g程度 |
| L-9 | みかん | KG | 1個120g程度 |
| L-10 | 日向夏 | KG | 1個200g程度 |
| L-11 | レモン | KG | 1個150g程度 |
| L-12 | いちご | KG | 1個15g程度 |
| L-13 | 柿 | KG | 1 渋気のないもの。 2 1個200～250g |
| L-14 | 干柿 | KG | 1 渋、かび、変色、くずれのないもの。 2 1個40g程度 |
| L-15 | キウイ | KG | 1個100g程度 |
| L-16 | スイカ | KG | たな落ちしていないもので、1玉5kg程度 |
| L-17 | 梨 | KG | 1個250g程度 |
| L-18 | パイナップル | KG | 1個2kg程度 |
| L-19 | バナナ | KG | 1 1本160～180gで熟し過ぎていないもの。 2 若干、青みがかったものでも良い。 |
| L-20 | びわ | KG | 1個40g程度 |
| L-21 | ぶどう | KG | 種類、大きさはその都度示す。 |
| L-22 | プラム | KG | 1個50g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|-----------|-----|---|
| L-23 | メロン | KG | 1個400g程度 |
| L-24 | 桃 | KG | 1個200g程度 |
| L-25 | りんご | KG | 1 1個250g程度 2 種類、大きさはその都度示す。 |
| L-26 | 干ぶどう | 袋 | 1袋200g程度 |
| L-27 | ゆず | KG | 1個60g程度 |
| L-28 | こだますいか | KG | 1玉2.5kg程度 |
| L-29 | さくらんぼ | KG | 1 皮が薄く柔らかく、みずみずしいもの。 2 1粒10g程度 3 国産、外国産はその都度示す。 |
| L-30 | チャツネ | 個 | 1 りんご、もも等の果物類をペーストにしたもの。 2 1個450g程度 |
| L-31 | パイ缶 | 缶 | 1 4号缶(スライス8枚入り) 2 固形量340g程度 |
| L-32 | 白桃缶 | 缶 | 1 4号缶(二つ割) 2 固形量250g程度 |
| L-33 | みかん缶 | 缶 | 1 4号缶(ホール状) 2 固形量230g程度 |
| L-34 | チェリー缶 | 缶 | 4号缶(レッド枝付き) |
| L-35 | 黄桃缶 | 缶 | 1 4号缶(二つ割) 2 固形量250g程度 |
| L-36 | レモン果汁 | 個 | 1 天然果汁100%、ポッカレモン同等品 2 1個150ml入 |
| L-37 | アガーカクテル | 缶 | 1 1号缶 2 固形量2000g程度 |
| L-38 | フルーツミックス缶 | 缶 | 1 1号缶 2 固形量1950g程度 3 黄桃、白桃、林檎、パイナップル、チェリー、みかん入 |
| L-39 | (冷)ライチ | KG | 1個20g程度 |
| L-40 | ゴールデンキウイ | KG | 1個100g程度 |
| L-41 | デザートアロエ | 缶 | 1 1号缶 2 内容量3000g程度 |
| L-42 | みかん大缶 | 缶 | 1 1号缶 2 固形量1700g程度 |
| L-43 | (冷)マンゴー | KG | 20g程度にカットしてあるもの。 |
| L-44 | (冷)ブルーベリー | 袋 | 1袋500g入 |
| L-45 | アボガド | 個 | 1個150g程度 |
| L-46 | (冷)パイナップル | KG | 20g程度にカットしてあるもの。 |

2-13 きの子類及び同加工品

共通規格

- (1) それぞれ特有の色、香りを有し新鮮なもの。
- (2) 病虫害がなく、変色、土、砂等のないもの。
- (3) 加工品等について、砕け、カビ、ピンホール等のないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|----------|----|--|
| M-1 | 生椎茸 | KG | 1 笠状の七～八分開き 2 笠裏は白で、肉質の厚いもの。 |
| M-2 | しめじ | KG | 1 笠状の七～八分開き 2 選別され、100g程度のプラスチックケースに収納されたもの。 |
| M-3 | えのき茸 | KG | 1 軸の長さは10cm程度で、粘りが無いもの。 2 赤色がかったものは不可 3 選別され、100g程度に束ね、セロハン等で品質の保護をしたもの。 |
| M-4 | なめ茸 | 個 | 1 軸の長さは2cm程度で、粘りをもつもの。 2 固形分70%以上で、瓶に入れ密封したもの。 3 内容量1個120g |
| M-5 | まいたけ | KG | 新鮮で、歯切れのよいもの。 |
| M-6 | マッシュルーム | KG | 1 笠は薄茶色く、肉厚で茎が白く短いもの。 2 めめり、カビのないもの。 |
| M-7 | 干椎茸 | KG | 1 乾燥良好でカビ変色等のないもので特有の香りがあるもの。 2 肉厚で笠の径5cm以上 3 防湿包装したもの。 |
| M-8 | きくらげ | KG | 1 乾燥良好で、くず等のないもの。 2 黒きくらげとする。(カットしてあるもの) |
| M-9 | なめこ水煮缶 | 缶 | 1 4号缶、ホール状 2 内容量400g程度 3 固形量200g程度 |
| M-10 | マッシュルーム缶 | 缶 | 1 2号缶(スライス) 2 固形量450g |
| M-11 | なめ茸ミニパック | 個 | 1個20g程度 |
| M-12 | エリンギ | KG | 新鮮で、歯切れのよいもの。 |

2-14 海藻類

共通規格

- (1) 砂、その他きょう雑物が混入していないもの。
- (2) 乾燥良好で特有の芳香があるもの。
- (3) 固有の光沢、風味を有していること。
- (4) 病虫害を認めないこと。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|---------|-----|--|
| N-1 | 乾燥カット若布 | KG | 生若布を乾燥したもの。 |
| N-2 | 刻みのり | 個 | 1 素のりで1袋内容量10g程度 2 巾2mm、長さ4cm程度のせん切り |
| N-3 | 味付のり | 袋 | 1 1袋5枚入り 2 1枚0.4g程度 |
| N-4 | 青のり | 個 | 1 瓶詰め、缶詰め、袋詰めのみりかけタイプ 2 1個内容量10g程度 |
| N-5 | ひじき | KG | 粉末を含まないもの。 |
| N-6 | わかめ飯の素 | 個 | 乾燥刻みわかめ250g入 |
| N-7 | もずく | KG | 市販上級品とする。 |
| N-8 | ところてん | KG | 1 適度に弾力があるもの。 2 素材1に対し、水25以下のもの。 3 製造後24時間以内のもの。 |
| N-9 | 赤とさか | KG | 塩漬け、赤色鮮明なもの。 |
| N-10 | 韓国のり | 個 | 1 海苔を胡麻油等で味付けして、仕上げたもの。 2 内容量はその都度示す。 |
| N-11 | 米のり | KG | 塩蔵品、緑色鮮明なもの。 |
| N-12 | 煮しめ用昆布 | 個 | 1袋50g程度 |
| N-13 | 出し昆布 | KG | 巾、厚さ、長さともに揃ったもの。 |
| N-14 | わさびのり | 袋 | 1 わさび入りで1袋5枚入り 2 1枚0.4g程度 |
| N-15 | とろろ昆布 | 袋 | 1 共通規格に準ずる。 2 内容量はその都度示す。 |
| N-16 | 塩昆布 | KG | 昆布を細切に刻み、塩漬しているもの。 |
| N-17 | のり佃煮 | 個 | 1 新鮮な生のりを使用し、他の海藻類の混入のないもの。 2 1個内容量8g程度 |
| N-18 | ふりかけ | 個 | 1 プルトップ缶、瓶、紙容器入 2 種類、内容量はその都度示す。 |
| N-19 | お茶漬けの素 | 個 | 種類、内容量はその都度示す。 |
| N-20 | 角切昆布 | 袋 | 1kg真空パック詰め |
| N-21 | 子持昆布 | 袋 | 1kg真空パック詰め |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------|----|---|
| N-22 | こんにゃく昆布 | 袋 | 1kg真空パック詰め |
| N-23 | ちりめん昆布 | 袋 | 1kg真空パック詰め |
| N-24 | 昆布巻 | 袋 | 1kg真空パック詰め |
| N-25 | 海藻類 | 袋 | 1袋500g程度 |
| N-26 | 海藻ミックス | 袋 | 1 若布、ふのり、赤とさか、白とさかを乾燥し、袋詰めしたもの。 2 100g程度 |
| N-27 | あおさ | 袋 | 1 乾燥したもの。 2 100g程度 |
| N-28 | カルシウムふりかけ | 個 | 1個2.6g程度 |
| N-29 | めかぶ佃煮 | 個 | 1個5g程度 |
| N-30 | 寿司のり | 個 | 1 全形で1枚3g程度 2 100枚入 |

2-15 嗜好飲料及び嗜好品類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------------|----|--|
| 0-1 | 茶パック | KG | 1 種類：煎茶、玄米茶、烏龍茶でその都度示す。 2 1袋2g程度（500個単位包装） 3 製造1ヶ月以内のもの。 |
| 0-2 | パック麦茶 | 袋 | 1 1L用×54パック入(ティーバッグ) |
| 0-3 | 濃縮麦茶 | 本 | 1 300ml、瓶入 2 60倍希釈 |
| 0-4 | ボトル入り緑茶 | 本 | 種類、容量はその都度示す。 |
| 0-5 | ボトル入り紅茶 | 本 | 種類、容量はその都度示す。 |
| 0-6 | ボトル入り 清涼飲料水 | 本 | 1 500ml、ペットボトル入 2 種類はその都度示す。 |
| 0-7 | 緑茶缶 | 本 | 340ml入 |
| 0-8 | ウーロン茶缶 | 本 | 340ml入 |
| 0-9 | 清涼飲料 | 本 | 1 市販品 2 詳細はその都度示す。 |
| 0-10 | 粉末アルカリ飲料 | 個 | 1L希釈用、70g程度 |
| 0-11 | パック入り アルカリ飲料 | 本 | キャップ付きパック、300g程度 |
| 0-12 | 鉄分飲料 | 本 | 210g程度 |
| 0-13 | インスタント コーヒー | 本 | 1 250g程度、瓶入 2 種類はその都度示す。 |
| 0-14 | クリームパウダー | 本 | 1 280g程度、瓶入 2 種類：森永クリープ同等品 |
| 0-15 | コーヒードリンク | 本 | 1 190ml入 2 種類はその都度示す。 |
| 0-16 | グレープフルーツ ジュース | 本 | 1 果汁100% 2 900ml紙パック入 |
| 0-17 | オレンジジュース | 本 | 1 果汁100% 2 900ml紙パック入 |
| 0-18 | アップルジュース | 本 | 1 果汁100% 2 900ml紙パック入 |
| 0-19 | フルーツジュース | 本 | 1 190ml入 2 種類は、その都度示す。 |
| 0-20 | カル鉄飲料ピーチ | 本 | 1 200ml紙パック 2 賞味期限は90日以上あるもの。 |
| 0-21 | カル鉄飲料りんご | 本 | 1 200mlの紙パック 2 賞味期限は90日以上あるもの。 |
| 0-22 | カルピス | 本 | 市販品で550ml入 |
| 0-23 | 小袋コーヒー ミックス | 本 | 13g程度 |
| 0-24 | 小袋クリーム パウダー | 個 | 2.5g程度 |
| 0-25 | 小袋コーヒー | 個 | 2g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------|----|-----------------------------------|
| 〇-26 | 鉄カルシウム入り飲料 | 本 | 1 250mlの紙パック |
| 〇-27 | 豆乳飲料 | 本 | 1 125ml入 2 種類はその都度示す。 |
| 〇-28 | 滋養強壮ドリンク | 本 | 容量、種類はその都度示す。 |
| 〇-29 | クエン酸飲料 | 本 | 1 900ml入 2 カロリーオフ、糖質0のもの |
| 〇-30 | 野菜ミックスジュース | 本 | 900ml紙パック入 |
| 〇-31 | カル鉄マスカット | 本 | 1 200ml紙パック入 2 賞味期限は90日以上あるもの。 |
| 〇-32 | 粉末青汁 | 個 | 3g程度 |
| 〇-33 | バランス栄養ドリンク | 本 | 1 市販品で、種類はその都度示す。 2 180g程度 |
| 〇-34 | グレープジュース | 本 | 1 果汁100% 2 900ml紙パック入 |
| 〇-35 | 緑茶缶 | 本 | 190ml入 |
| 〇-36 | DHA&鉄分 | 本 | 200ml入 |
| 〇-37 | はちみつ黒酢 | 本 | 200ml入 |
| 〇-38 | はちみつレモン | 本 | 900ml紙パック入 |

2-16 調味料類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|-----------------|----|--------------------------------|
| P-1 | 濃口醤油 | 本 | 1.8Lポリボトル入 甘口 |
| P-2 | うすくち醤油 | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-3 | 味醂 | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-4 | みりん風調味料 | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-5 | 食酢 | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-6 | たまり醤油 | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-7 | ぼん酢醤油 | 本 | 360ml 瓶入 |
| P-8 | ウスターソース | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-9 | 食塩 | KG | 1 食用として精製されたもの。 2 5kg入 |
| P-10 | だしの素 | 個 | 1 顆粒状のもの。 2 1個40g入 |
| P-11 | カレーの素(辛口) | KG | 1 業務用、辛口タイプ 2 種類はその都度示す。 |
| P-12 | カレーの素 | KG | 1 業務用 2 種類はその都度示す。 |
| P-13 | コンソメの素 | KG | 1 JASマーク表示品 2 味の素同等品 |
| P-14 | ガラスープの素 | 個 | 1 顆粒状のもの。 2 1個50g入 (味の素同等品) |
| P-15 | ハヤシライスの素 | KG | 1 業務用 2 種類はその都度示す。 |
| P-16 | クリーム シチューの素 | KG | 1 業務用 2 顆粒状 |
| P-17 | ビーフ シチューの素 | KG | 1 業務用 2 顆粒状 |
| P-18 | ポタージュの素 | KG | 1 業務用 2 顆粒状 |
| P-19 | めんつゆ | 本 | ストレートタイプ、500ml 瓶入 |
| P-20 | 麻婆豆腐の素 | 缶 | 2号缶入 (丸美屋同等品) |
| P-21 | ラーメン スープの素 | 本 | 1 濃縮タイプ 2 1.8Lポリボトル入 |
| P-22 | チャンポン スープの素 | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-23 | 醤油ラーメン スープの素 | 本 | 1 醤油味、濃縮タイプ 2 1.8Lポリボトル入 |
| P-24 | 味噌ラーメン スープの素 | 本 | 1 味噌味、濃縮タイプ 2 1.8Lポリボトル入 |
| P-25 | 焼肉のたれ | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-26 | 焼そばソース | 本 | 1.8Lポリボトル入 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------------|----|---|
| P-27 | 冷し中華のたれ | 本 | 1.8Lポリボトル入 |
| P-28 | だし液 | 本 | 1 かつお風味、12倍希釈用 2 1.8Lポリボトル入 |
| P-29 | クッキング赤ワイン | 本 | 1 内容量1000mlペットボトル入 2 料理用加塩タイプ |
| P-30 | マヨネーズ | 個 | 1 JASマーク表示品 2 1kg入(キュービー同等品) |
| P-31 | カロリー1/2 マヨネーズ | 個 | 1 JASマーク表示品 2 400g入(キュービー同等品) |
| P-32 | ドレッシング(小) | 個 | 1 内容量200ml瓶入 2 種類はその都度示す。 |
| P-33 | ドレッシング | 個 | 1 内容量1Lポリボトル入 2 種類はその都度示す。 |
| P-34 | トマトケチャップ | 個 | 1 内容量500g程度 2 ポリチューブ入 |
| P-35 | トマトジュース | 本 | 1 730ml入 2 食塩無添加のもの |
| P-36 | トマトピューレ | 缶 | 1 内容量3000g程度 2 1号缶 |
| P-37 | 酒粕 | KG | 1 新鮮な白色板粕で、酸味少なく変質していないもの。 2 アルコール5%程度 |
| P-38 | 唐辛子 | 袋 | 1 1袋10g程度 2 輪切りにしたもの |
| P-39 | わさび粉 | 個 | 300g程度 |
| P-40 | 洋胡椒 | 個 | 内容量300g程度、缶又は袋入(SB同等品) |
| P-41 | 洋辛子 | 個 | 内容量300g程度(袋入) |
| P-42 | カレー粉 | 缶 | 内容量400g程度(缶入) |
| P-43 | ブラックペッパー | 個 | 1 内容量18g程度 2 瓶入(粗挽き) |
| P-44 | ナツメグ | 個 | 1 内容量8g程度 2 瓶入 |
| P-45 | バジル | 個 | 1 内容量4g程度 2 瓶入(別名:バジリコ) |
| P-46 | 食卓塩 | 個 | 1 内容量100g程度 2 瓶入 |
| P-47 | 卓上胡椒 | 個 | 1 内容量20g程度 2 瓶入 |
| P-48 | 卓上唐辛子粉 | 個 | 1 七味唐辛子又は一味唐辛子かその都度示す。 2 内容量18g程度(瓶入) |
| P-49 | 山椒の粉 | 個 | 1 内容量12g程度 2 瓶入 |
| P-50 | シナモン | 個 | 1 内容量20g程度 2 瓶入 |
| P-51 | パプリカ | 個 | 1 内容量18g程度 2 瓶入 |
| P-52 | ガラマサラ | 個 | 1 内容量13g程度 2 瓶入 |
| P-53 | オールスパイス | 個 | 1 内容量16g程度 2 瓶入 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|----------------|-----|----------------------------------|
| P-54 | とんかつソース | 個 | 1 500ml 2 ポリ容器入 |
| P-55 | ミートソース | 缶 | 1 1号缶、内容量3kg入 2 牛・豚挽肉、野菜、きのこ入 |
| P-56 | 豆板醤 | KG | 1 業務用 2 ポリ容器入り |
| P-57 | 卓上醤油 | 個 | 1 150ml程度 2 ポリ容器入り（差し口付き） |
| P-58 | 卓上ソース | 個 | 内容量300mlポリ容器入（フタ付き） |
| P-59 | 梅肉 | 個 | 1 内容量280g程度 2 赤色の練り梅 |
| P-60 | おでんの素 | 個 | 昆布だし、内容量60g程度（明治屋同等品） |
| P-61 | クッキング白ワイン | 本 | 1 内容量1000mlペットボトル入 2 料理用加塩タイプ |
| P-62 | チリソース | 本 | 1 内容量1000mlペットボトル入 2 業務用 |
| P-63 | お好みソース | 個 | 1個500g入 |
| P-64 | オイスターソース | 個 | 1個180g程度 |
| P-65 | ステーキソース | 個 | 1 内容量1000mlペットボトル入 2 醤油ベース |
| P-66 | 料理酒 | 本 | 1 1.8L入 2 ポリボトル入り |
| P-67 | あらびき マスタード | 個 | 1 内容量350g程度 2 瓶入り |
| P-68 | キムチの素 | 個 | 1個450g程度 |
| P-69 | タバスコ | 個 | 1個60ml程度 |
| P-70 | しそ飯の素 | 個 | 乾燥したしそを刻み、250g程度に袋詰めしたもの。 |
| P-71 | 中華の素 | 個 | 1個250g程度 |
| P-72 | デミグラスソース | 缶 | 1缶3kg入 |
| P-73 | 塩ラーメン スープの素 | 袋 | 1袋1kg入 |
| P-74 | 冷や汁の素 | 袋 | 1袋1kg入 |
| P-75 | ごましゃぶのたれ | 個 | 1個320g程度 |
| P-76 | タイム | 個 | 1個13g程度 |
| P-77 | ローレル | 個 | 1個10g程度 |
| P-78 | 激辛カレー用香辛料 | 個 | 1個270g入（ハウス同等品） |
| P-79 | 卓上激辛唐辛子粉 | 個 | 1個13g入、ハバネロー味 |
| P-80 | 酢豚ソース | 本 | 1本2kg入 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|-------|---------------|-----|----------|
| P-81 | すし酢 | 本 | 1本500ml入 |
| P-82 | 浅漬の素 | 本 | 1本500ml入 |
| P-83 | 柚子胡椒 | 個 | 1個60g程度 |
| P-84 | コチュジャン | 個 | 1個200g程度 |
| P-85 | 1食用カレー | 個 | 1個30g程度 |
| P-86 | 梅だれ | 本 | 1本700ml入 |
| P-87 | 香味野菜ミックス | 袋 | 1袋1kg入 |
| P-88 | スパイスミックス | 袋 | 1kg入 |
| P-89 | 韓国唐辛子 | 個 | 250g入 |
| P-90 | 手羽先甘辛揚げのたれ | 本 | 1本1L入 |
| P-91 | ジェノベソース | 個 | 1個500g入 |
| P-92 | 明太ソース | 個 | 1個500g入 |
| P-93 | コーレーグス | 個 | 1個120g程度 |
| P-94 | 塩麴の素 | 袋 | 1袋1kg入 |
| P-95 | イースト | 個 | 1個50g入 |
| P-96 | ベーキングパウダー | 個 | 1個40g入 |
| P-97 | 一味唐辛子 | 個 | 1個300g入 |
| P-98 | 玉葱ドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-99 | ごまドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-100 | 青じそドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-101 | シーザードレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-102 | 紅塩 | 個 | 1個500g入 |
| P-103 | 五香粉 | 個 | 1個14g入 |
| P-104 | バジル&チーズドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-105 | サウザンドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-106 | うま塩ドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |
| P-107 | 和風ドレッシング | 個 | 1Lポリボトル入 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|-------|--------|-----|-----------------------|
| P-108 | そばつゆの素 | 本 | 1本1.8L入 |
| P-109 | 減塩醤油 | 本 | 1 1本1L入 2 食塩50%カット |
| P-110 | 乾燥パセリ | 個 | 1個5g入 |

2-17 漬物類

共通規格

- (1) 良質で新鮮な材料を使用し、不純物の混入がないもの。
- (2) 漬かりが適当で固有の色沢、香味を有し、異味、異臭、強い塩味のないもの。
- (3) 歯切れが良く、肉質の著しく劣るものの混入がないもの。
- (4) 添加物は食品衛生法に基づいたものを使用したもの。(強度の着色は不可)
- (5) 衛生的な容器を使用したもの。
- (6) 漬汁、漬粕、漬味噌等は重量に含めない。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|----------|----|--|
| Q-1 | 沢庵漬 | KG | 干し大根を1本のまま漬けた一丁漬けのもの。 |
| Q-2 | 山川漬 | KG | スライスしたもので、固形物のみを気密包装したもの。 |
| Q-3 | しば漬 | KG | なすを切り、しその葉とともに塩漬けにしたもの。 |
| Q-4 | 野沢菜漬 | KG | 1株又は小分け株を塩漬けにしたもの。 |
| Q-5 | 高菜漬 | KG | 1株又は小分け株を塩漬けにしたもの。 |
| Q-6 | 白菜漬 | KG | 1株又は小分け株を塩漬けにしたもの。 |
| Q-7 | 奈良漬 | KG | ウリの味噌粕の漬床に漬けたもの。 |
| Q-8 | 沢庵味噌漬 | 本 | 1本300g程度 |
| Q-9 | 福神漬 | KG | 大根、なす、胡瓜等を下漬けにした後、細切りにし、醤油、味醂などの調味液につけたもの。 |
| Q-10 | 山菜漬 | KG | ふき、わらび、たけのこ、きくらげ等を調味液に漬けたもの。 |
| Q-11 | べったら漬 | KG | 大根を下漬けにした後、酒粕及び麹を用いて作ったもの。 |
| Q-12 | はりはり漬 | KG | 干し大根を細切りにして酢漬けにしたもの。 |
| Q-13 | 楽京漬 | KG | ラッキョウの根と葉を除去し下漬けにより、乳酸発酵を行い甘酢で本漬としたもの。 |
| Q-14 | 酢れんこん | KG | れんこんをスライスし、酢漬けしたもの。 |
| Q-15 | 生姜甘酢漬 | KG | 生姜をスライスし、甘酢に漬けたもの。 |
| Q-16 | 朝鮮漬 | KG | 唐辛子等の辛味をきかせた漬床に漬けたもの。 |
| Q-17 | にんにく醤油漬 | 個 | 1 にんにくのむき身を醤油漬けしたもの。 2 内容量500g程度、瓶入 |
| Q-18 | にんにくキムチ漬 | 個 | 1 にんにくのむき身をキムチ漬けしたもの。 2 内容量500g程度、瓶入 |
| Q-19 | 梅干し | 個 | 1 梅の果実を塩漬けの後、しその葉を使用して本漬したもの。 2 着色料を使わずに赤色に染めたもの。 3 内容量800g程度(プラスチック容器入) |
| Q-20 | かつお梅漬 | KG | 1 処理はQ-19と同じであるが、途中本漬の際にカツオの削りを混入したもの。 2 内容量1kg入(プラスチック容器入) |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|----------|-----|---|
| Q-21 | さくら漬 | KG | 大根を短冊に切り塩漬けにし、着色料を使用し、ピンク色に染めて、賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-22 | 紅生姜 | KG | 生姜を塩漬けにして着色料を使用し、赤色に染めたもの。 |
| Q-23 | 胡瓜漬 | KG | 胡瓜を1本づつ板ずりにした後、本漬したもの。 |
| Q-24 | 寒干キムチ | KG | 1 切り干し大根を唐辛子等の辛味をきかせた床漬に漬けたもの。 2 賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-25 | 白菜キムチ | KG | 白菜を塩もみし、唐辛子等の辛味をきかせた漬床に漬けたもの。 |
| Q-26 | 刻みたかな | KG | 1kg詰めで、賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-27 | しそ昆布 | KG | 1kg詰めで、賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-28 | からいけん | KG | 1kg詰めで、賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-29 | しその実漬 | KG | 1kg詰めで、賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-30 | 吉哉 | KG | 1kg詰めで、賞味期限が3ヵ月以上あるもの。 |
| Q-31 | 韓国キムチ | 個 | 1 1個400g入 2 賞味期限が1ヵ月以上あるもの。 |
| Q-32 | にんにくたまり漬 | 個 | 1 1袋500g入(ピリ辛味) 2 賞味期限が1年以上あるもの。 |

2-18 調理加工品

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格内容 |
|------|------------------|----|-----------------------------|
| R-1 | (冷)コロッケ | 個 | 1個70g程度、じゃがいも60%以下 |
| R-2 | (冷)エビフライ | 個 | 1個25g程度、エビ40%以上 |
| R-3 | (冷)カキフライ | KG | 1個25g程度、カキ50%以上 |
| R-4 | (冷)イカリング フライ | KG | 1個25g程度、イカ50%以上 |
| R-5 | (冷)白身魚フライ | 個 | 1個60g程度、魚50%以上 |
| R-6 | (冷)オムレツ | 個 | 1個50g程度 卵25%以上 |
| R-7 | (冷)シューマイ | 個 | 1個16g程度 |
| R-8 | (冷)ギョーザ | 個 | 1個20g程度 |
| R-9 | (冷)春巻 | 個 | 1個35g程度 |
| R-10 | (冷)ミートボール | KG | 1個10g程度 食肉35%以上 |
| R-11 | (冷)いか天 | KG | 1個50g程度 いか50%以上 |
| R-12 | (冷)若鶏八幡巻 | 個 | 1個250g程度 |
| R-13 | (冷)ロール キャベツ | 個 | 1個70g程度 |
| R-14 | (冷)水ギョーザ | 個 | 1 1粒15g程度 2 1袋1kg入 |
| R-15 | (冷)いか入り ハンバーグ | 個 | 1個130g程度 |
| R-16 | (冷)信田煮 | 個 | 1個50g程度 |
| R-17 | ポテトサラダ | 袋 | 1袋1kg入 |
| R-18 | (冷)あじの唐揚げ | KG | 1匹20cm程度 |
| R-19 | (冷)えびシューマイ | 個 | 1個35g程度 |
| R-20 | (冷)チーズオムレツ | 個 | 1個50g程度 |
| R-21 | (冷)豆腐ハンバーグ | 個 | 1個120g程度 |
| R-22 | (冷)ハンバーグ | 個 | 1 1個120g程度 2 レトルト真空パック詰め |
| R-23 | (冷)メンチカツ | 個 | 1個120g程度 |
| R-24 | (冷)貝柱フライ | 個 | 1個20g程度 |
| R-25 | (冷)チキンボール | KG | 1 1袋50個程度 2 1kg入 |
| R-26 | (冷)ささみ チーズカツ | 個 | 1個55g程度 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|---------------------|-----|--------------------------|
| R-27 | (冷)肉じゃが コロッケ | 個 | 1個30g程度 |
| R-28 | (冷)あじの カレー包みフライ | 個 | 1個100g程度 |
| R-29 | (冷)いか下足 唐揚げ | 袋 | 1袋1kg入 |
| R-30 | (冷)かき揚げ | 個 | 1 1枚75g程度 2 種類はその都度示す |
| R-31 | (冷)チキンカツ | 個 | 1枚120g程度 |
| R-32 | カップ味噌汁 | 個 | 種類、容量はその都度示す。 |
| R-33 | (冷)手作り ハンバーグ | 個 | 1個120g程度 |
| R-34 | (冷)大きな肉団子 | 袋 | 1袋900g入 |
| R-35 | (冷)棒えび天 | 個 | 1個40g程度 |
| R-36 | (冷)手羽ギョーザ | 個 | 1個50g程度 |
| R-37 | (冷)デリシャス チキン | 袋 | 1 1個160g程度 2 1袋5個入 |
| R-38 | (冷)錦糸 しゅうまい | 袋 | 1 1袋480g程度 2 1袋20個入 |
| R-39 | FDフカヒレ スープ | 袋 | 1袋230g程度 |
| R-40 | (冷)クリーム コロッケ | 個 | 1個80g程度 |
| R-41 | (冷)えびカツ | 個 | 1個40g程度 |
| R-42 | (冷)白身魚と豆腐 のふんわり天 | 個 | 1個40g程度 |
| R-43 | (冷)フライド チキン | 袋 | 1個80g程度、10個入り |
| R-44 | (冷)アジア ンチキン | 個 | 1個80g程度 |
| R-45 | (冷)豆腐 しゅうまい | 個 | 1個30g程度 |
| R-46 | (冷)えび フリッター | 袋 | 1袋1kg入(チリソース付き) |
| R-47 | (冷)若鶏レバー ピリ辛揚げ | 袋 | 1袋1kg入 |
| R-48 | (冷) オクラ ごま和え | 袋 | 1袋1kg入 |
| R-49 | (冷) ジャーマン ポテト | 袋 | 1袋500g入 |
| R-50 | (冷)かに爪フライ | 個 | 1個50g程度 |
| R-51 | (冷)かに玉 グラタン | 個 | 1個60g程度 |
| R-52 | (冷)天重セット | 個 | 1個140g程度 |
| R-53 | (冷)六目ひじき | 袋 | 1袋500g入 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|------|-------------------|-----|-----------------------|
| R-54 | (冷)魚のナゲット | KG | 1 1個20g程度 2 1袋50個入 |
| R-55 | (冷)特製ソース 焼きそば | 袋 | 1袋1kg入 |
| R-56 | (冷)えびと野菜の 包み揚げ | 個 | 1個30g程度 |
| R-57 | (冷)ポロニア ハムステーキ | 袋 | 1 1個110g程度 2 1袋9個入 |
| R-58 | (冷)あじ餃子 | 個 | 1個18g程度 |
| R-59 | (冷)オムライス | 個 | 1個250g程度 |
| R-60 | 春雨サラダ | 袋 | 1袋1kg入 |
| R-61 | (冷)かつおフライ | 個 | 1個60g程度 |

2-19 弁当

(1) 容器

- ア 20cm×26cm×4cm程度の折詰(同等品可)とする。
- イ 折詰はプラスチック製とする。

(2) 仕上げ

- ア 容器は一段とし、ひもで四方がけするか輪ゴムで止める。
- イ 内容物は、体裁よく詰め合わせ仕上がりは優美であるとともに、食品衛生上問題のないものでなければならない。
- ウ 製造年月日と消費期限(時間)は、シール等により見やすい位置に記載するものとする。
- エ 付属品として、割り箸を外に付けるものとする。
- オ おかずの内容によっては、1食用ソース又は醤油を添えるものとする。

(3) 食中毒の発生に伴う処置に関する事項

- ア 食中毒が発生した場合は、契約業者の全額負担とする。
- イ 食中毒に伴う入院治療等の費用は、契約業者にて全治するまで責任をもって負担するものとする。

(4) その他

- ア 発注書に示す納入日の15:00~16:00までに給養係に搬入するものとする。
- イ 製造、搬入において、食中毒等の事故防止に万全を期するものとする。
- ウ 保存食用として発注個数とは別に1個納品するものとする。
- エ 喫食時間を考慮して消費期限を20:00までとする。

(5) 祝賀弁当 ((1)~(4)に加える。)

- ア 30cm×25cm×5cm程度の折詰(同等品可)とする。
- イ 折詰はプラスチック又は紙製とする。
- ウ 弁当のふたの上に、祝いのかけ紙等をつけるものとする。
- エ 指定する時間に給養係に搬入するものとする。

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 内 容 |
|-----|---------|-----|--|
| S-1 | 幕の内弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度、梅干し、黒ごま 副食部 焼き物2種類(魚・卵)60g、煮物1種類40g 揚げ物2種類50g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む8品 |
| S-2 | お好み弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度(炊き込み、寿司飯可) 副食部 焼き物2種類(魚・卵)60g、煮物1種類40g 揚げ物2種類50g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む8品 |
| S-3 | チキン南蛮弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度、梅干し、黒ごま 副食部 チキン南蛮(生野菜添え)120g程度 煮物1種類40g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む5品 |
| S-4 | スタミナ弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度、梅干し、黒ごま 副食部 焼き物1種類(豚)100g、揚げ物2種類(鶏・魚)60g 煮物1種類40g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む7品 |
| S-5 | 唐揚げ弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度、梅干し、黒ごま 副食部 鶏の唐揚げ(生野菜添え)120g程度 炒め物1種類40g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む5品 |
| S-6 | ハンバーグ弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度、ふりかけ 副食部 ハンバーグ(生野菜添え)120g程度 炒め物1種類40g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む5品 |
| S-7 | とんかつ弁当 | 個 | 主食部 ご飯220g程度、ふりかけ 副食部 とんかつ(生野菜添え)100g程度 炒め物1種類40g、酢の物又は和え物30g、果物30g 漬け物15g程度を含む5品 |
| S-8 | 祝賀弁当 | 個 | 主食部 巻き寿司30g程度4個、いなり寿司70g程度2個 副食部 焼き物3種類(魚・鶏など)100g、煮物1種類40g 揚げ物4種類80g、酢の物又は和え物1種類30g 紅蒲鉾10g、千切りキャベツ20g、漬物15g程度 果物又はデザート30g程度を含む13品 |