

**糧 食 品 規 格 表**  
**(令和8年度)**

**航空自衛隊**  
**静 浜 基 地**

# 目 次

## 総則

1	穀類及びその加工品	1
2	豆類及びその加工品	11
3	芋類及びその加工品	16
4	獣鳥肉類及びその加工品	20
5	魚介類及びその加工品	30
6	卵類及びその加工品	51
7	乳類及び乳製品	53
8	果実類	57
9	種実類	67
10	野菜類	69
11	海草・きのこ類・その他乾物類	86
12	油脂・調味料類	92
13	漬物・佃煮類	112
14	缶詰・瓶詰及びレトルト類	117
15	冷凍食品・加工品類	122
16	嗜好品類	130

## 総則

- 1 この規格書は、航空自衛隊静浜基地において調達する食品について適用する。
- 2 調達する糧食品については、原則として食品衛生法に基づくもの及び日本農林規格品とする。日本農林規格品として定めない糧食品及び本規格表に定めないものについては、必要の都度糧食品購入要求書規格欄に示す。
- 3 見本提示品については、その都度示す。
- 4 銘柄指定をしているものについては他社の製品を含め同等以上を可とする。ただし、他社の製品の場合は「同等品確認申請書」と見本又は成分表を提出し、審査を受けるものとする。
- 5 入札にあたって、本書に記載された1枚、1切のg数の指定のあるものに対しては重量の前後10%以下の物を納品されたい。また、程度とあるものについても重量の前後10%以下とする。
- 6 受領検査は、航空自衛隊静浜基地食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを、規格書及び調達要求書に基づき糧食受領検査官が実施する。
- 7 受領検査に合格しない糧食品については、遅延なくこれを交換し再検査を受けるものとする。
- 8 納入日、納入時間は以下の通りとする。  
納入日 糧食品購入要求書に示す通りとする。  
納入時間 午前 08:30~12:00  
午後 13:00~15:00  
また、上記日時に納入が困難な場合は、事前に連絡をするものとする。定休日等でまとめて納品する場合は、原則翌日までとする。ただし、納入時間の指定がある場合は、この限りではない。
- 9 その他不明な点、疑義を生じた場合は、給食小隊へ調整するものとする。

1 穀類及びその加工品

品目番号	品名	規格
1-1	内地米	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 品質 農水省規格合格品 当年又は前年産の米穀の1等からとう精されたもの</p> <p>3 納入形状・形態 10k g袋入り</p> <p>4 その他 産地、銘柄はその都度示す 一般財団法人 日本穀物検定協会の認証済みのもの</p>
1-2	もち米	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 品質 農水省規格合格品 内地米 当年又は前年産のもの</p> <p>3 納入形状・形態 1k gポリ袋入り</p>
1-3	切りのしもち	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 原材料 もち米100%</p> <p>3 納入形状・形態 1個50g程度のもの 1k g入り</p>
1-4	ビタミン・鉄分強化米	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 原材料 白米にビタミンと鉄分を強化したもの</p> <p>3 納入形状・形態 1k g入り</p>
1-5	ビーフン	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 原材料 うるち米澱粉</p> <p>3 納入形状・形態 棒状で径1mm程度 長さ25cm以下 1k g入り</p> <p>4 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの</p>

品目番号	品名	規格
1-6	十五穀米	1 納入単位 k g 2 原材料 もち米、黒米、トウモロコシ、小豆、大麦、 そば、はと麦、黒豆、黒ごま、白ごま、発芽玄 米、ホワイトソルガム、もとあわ、もときび、 アマランサス 3 納入形状・形態 500g入り
1-7	スープごはん	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 カップ入り 3 その他 内容量、種類はその都度示す
1-8	小麦粉	1 納入単位 k g 2 原材料 無漂白の薄力小麦粉 3 納入形状・形態 1kg包装 4 品質 カビ、貯穀害虫の発生がないもの 乾燥状態が良好で、色白できめ細かく、塊が ないもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-9	パン粉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 荒挽きしたもの（ドライパン粉） 1kg包装 3 品質 乾燥状態が良好なもの カビ、貯穀害虫の発生がないもの 4 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの

品目番号	品名	規格
1-10	てんぷらの素	1 納入単位 k g 2 原材料 小麦粉、澱粉、食塩、全卵粉末 3 納入形状・形態 微粉末 1 k g 包装 4 品質 乾燥状態が良好なもの カビ、貯穀害虫の発生がないもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-11	から揚げ粉	1 納入単位 k g 2 原材料 小麦粉、澱粉、食塩、粉末醤油、香辛料 3 納入形状・形態 1 k g 包装 4 品質 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-12	白玉麩	1 納入単位 k g 2 原材料 小麦粉 3 納入形状・形態 直径1cm程度の球形 100g 包装 4 品質 焼き麩 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの

品目番号	品名	規格
1-13	花麩	1 納入単位 k g 2 原材料 小麦粉 3 納入形状・形態 花型 100 g 包装 4 品質 焼き麩 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-14	庄内麩	1 納入単位 k g 2 原材料 小麦粉 3 納入形状・形態 うずまき型 100 g 包装 4 品質 焼き麩 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-15	マカロニ	1 納入単位 k g 2 原材料 デュラム小麦粉 3 納入形状・形態 エルボ 1 k g 包装 4 品質 折れ、砕けのないもの 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの

品目番号	品名	規格
1-16	ツイストマカロニ	1 納入単位 k g 2 原材料 デュラム小麦粉 3 納入形状・形態 長さ3 cm程度 1 k g 包装 4 品質 折れ、砕けのないもの 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-17	シェルマカロニ	1 納入単位 k g 2 原材料 デュラム小麦粉 3 納入形状・形態 長さ3 cm程度 1 k g 包装 4 品質 折れ、砕けのないもの 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-18	スパゲティ	1 納入単位 k g 2 原材料 デュラム小麦粉 3 納入形状・形態 太さ1.6 mm以上のもの 1 k g 包装 4 品質 折れ、砕けのないもの 乾燥状態が良好なもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの

品目番号	品名	規格
1-19	冷むぎ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ1.3mm以上のもの 3 品質 折れないもの 乾燥状態が良好なもの 4 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-20	そうめん	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ1.3mm未満のもの 3 品質 折れないもの 乾燥状態が良好なもの 4 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-21	茹うどん	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ12番 1玉200g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 消費期限が納入日より3日以上あるもの
1-22	茹中華そば	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ22番 1玉200g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 消費期限が納入日より3日以上あるもの

品目番号	品名	規格
1-23	蒸焼きそば	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ20番 1玉150g程度 硬めに蒸しあげたもの 油をまぶしたもの 3 その他 消費期限が納入日より3日以上あるもの
1-24	冷凍きしめん	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ6番 1玉240g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-25	冷凍茶そば	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ14番～18番 1玉200g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-26	冷凍中華麺	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ20番～22番 1玉200g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-27	冷凍うどん	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ9番～11番 1玉250g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの

品目番号	品名	規格
1-28	冷凍和そば	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 太さ14番～20番 1玉200g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-29	冷凍長崎ちゃんぽん麺	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 中華丸麺 1玉200g程度 硬めに茹でたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-30	長崎皿うどん麺	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1玉60g程度 中華細麺を油で揚げたもの 3 その他 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-31	インスタントラーメン インスタントカップ麺	(共通規格) 1 日本農林規格に格付けされたもの 2 小麦粉、そば粉、かやく、薬味を使用したもの 3 乾燥品 4 賞味期限が納入日から3ヶ月以上あるもの
1-31-1	インスタントラーメン	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1袋 100g程度袋入り 3 その他 品名はその都度示す
1-31-2	インスタントカップ麺	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 食器として使用できる容器に麺を入れたもの 3 その他 品名はその都度示す

品目番号	品名	規格
1-32	パン	(共通規格) 1 使用小麦 乾燥状態が良好で色白く、夾雑物の混入のない良質な小麦粉を使用したもの 2 製品規格 焼き色は表面が全部一様に黄金褐色のもの 触感は柔らかで弾力があること 艶があり気泡が細かくそろっていること カビ臭、イースト臭、焦げ臭を感じないこと 形が均一で整っていること 衛生的に包装されていること
1-32-1	食パン	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 角型 1袋3枚入り 120g程度 3 その他 消費期限が納品日の翌日以上あるもの
1-32-2	菓子パン	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 個包装 3 その他 消費期限が納品日の翌日以上あるもの 種類はその都度示す
1-32-3	調理パン	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 個包装 3 その他 消費期限が納品日の翌日以上あるもの 種類はその都度示す
1-33	クルトン	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1cm角 3 品質 乾燥状態が良好なもの

品目番号	品名	規格
1-34	水溶きから揚粉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 包装 3 品質 乾燥状態が良好なもの 4 その他 品質保持期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
1-35	ナン	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚100g程度個包装 3 品質 凍結状態が良好なもの
1-36	押麦	1 納入単位 k g 2 原材料 国内産大麦 3 納入形状・形態 1 k g 包装 4 その他 夾雑物の混入のないもの
1-37	米粉	1 納入単位 k g 2 原材料 国内産 3 納入形状・形態 1 k g 包装 4 その他 夾雑物の混入のないもの
1-38	冷凍パン	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 1個24g程度胚芽ロール10個包装 3 品質 凍結状態が良好なもの

## 2 豆類及びその加工品

品目番号	品名	規格
2-1	小豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 k g</li> <li>2 品質 乾燥状態が良好で粒揃いのもの しわ、変色、変質のないもの 貯穀害虫、カビの発生のないもの</li> </ol>
2-2	木綿豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 k g</li> <li>2 原材料 非遺伝子組み換え大豆</li> <li>3 納入形状・形態 1丁500g プラスチック容器密封包装</li> <li>4 品質 出来上がり後冷却したもので変色、破損、異味 異臭のないもの</li> <li>5 その他 納入日当日に製造したもの</li> </ol>
2-3	絹ごし豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 k g</li> <li>2 原材料 非遺伝子組み換え大豆</li> <li>3 納入形状・形態 1丁300g プラスチック容器密封包装</li> <li>4 品質 出来上がり後冷却したもので変色、破損、異味 異臭のないもの</li> <li>5 その他 納入日当日に製造したもの</li> </ol>
2-4	焼き豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 k g</li> <li>2 原材料 豆腐（非遺伝子組み換え大豆使用）</li> <li>3 納入形状・形態 1丁300g プラスチック容器密封包装</li> <li>4 品質 焼き色は均一で焼き過ぎ、焼き不足がなく破損 異味異臭のないもの</li> <li>5 その他 納入日当日に製造したもの</li> </ol>

品目番号	品名	規格
2-5	油揚	1 納入単位 k g 2 原材料 豆腐（非遺伝子組み換え大豆使用） 3 納入形状・形態 1枚20g 四角型 密封包装 4 品質 良質な植物油を使用し、異臭がなく、揚げ過ぎでないもの 5 その他 納入日当日に製造したもの
2-6	厚揚	1 納入単位 k g 2 原材料 豆腐（非遺伝子組み換え大豆使用） 3 納入形状・形態 1個60g 密封包装 4 品質 良質な植物油を使用し、異臭がなく、揚げ過ぎでないもの 5 その他 納入日当日に製造したもの
2-7	がんもどき	1 納入単位 k g 2 原材料 豆腐（非遺伝子組み換え大豆使用）、人参、ごぼう、昆布、ごま等 3 納入形状・形態 1個20g 密封包装 4 品質 良質な植物油を使用し、異臭がなく、揚げ過ぎでないもの 5 その他 納入日当日に製造したもの

品目番号	品名	規格
2-8	卵の花	1 納入単位 k g 2 原材料 非遺伝子組み換え大豆 3 納入形状・形態 硬くしぼったもの 密封包装 4 その他 納入日当日に製造したもの
2-9	絞り豆腐	1 納入単位 k g 2 原材料 豆腐（非遺伝子組み換え大豆使用） 3 納入形状・形態 1 k g 包装 4 品質 豆腐を水分50%以内に絞ったもの 仕上がり後冷却したもので変色、異味異臭のないもの 5 その他 納入日当日に製造したもの
2-10	厚揚げ豆腐	1 納入単位 k g 2 原材料 豆腐（非遺伝子組み換え大豆使用） 3 納入形状・形態 1個60g程度 密封包装 4 品質 豆腐を水分50%以内に絞ったもの 仕上がり後1時間冷却したもので変色、異味異臭のないもの 5 その他 納入日当日に製造したもの
2-11	大豆水煮	1 納入単位 k g 2 原材料 非遺伝子組み換え大豆 3 納入形状・形態 1 k g 密封包装 4 品質 柔らかく煮えている物 割れ、つぶれ、その他の損傷のないもの

品目番号	品名	規格
2-12	黄粉	1 納入単位 k g 2 原材料 国内産黄大豆 3 納入形状・形態 粉末状 100g 密封包装 4 品質 黄褐色で粒子が細かく乾燥状態が良好なもの 異味異臭がなく夾雑物の混入していないもの
2-13	納豆	1 納入単位 k g 2 原材料 非遺伝子組み換え大豆 豊熟した大豆 3 納入形状・形態 1個40g程度 たれ、からし付き 密封包装 4 品質 よく発酵し風味良好にて特有の香味を有するもの
2-14	ひき割り納豆	1 納入単位 k g 2 原材料 非遺伝子組み換え大豆 3 納入形状・形態 1個40g程度 たれ、からし付き 密封包装 4 品質 よく発酵し風味良好にて特有の香味を有するもの
2-15	味付いなり	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚20g程度 1kg 密封包装 3 品質 味付けが良好なもの 4 銘柄又は製造元 みすず、OK食品

品目番号	品名	規格
2-16	豆乳飲料1	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200ml入り 3 銘柄又は製造元 マルサン、キッコーマン 4 その他 種類はその都度示す
2-17	豆乳飲料2	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 125ml入り 3 銘柄又は製造元 マルサン、キッコーマン 4 その他 種類はその都度示す

### 3 芋類及びその加工品

品目番号	品名	規格
3-1	馬鈴薯	1 納入単位 k g 2 品質 土砂をよく落としたもので、形状が良好であり、病虫害、発芽等のないもの 表皮にしわのないもの 3 品種 メークイン 4 等級 B以上 5 サイズ M・L
3-2	薩摩芋	1 納入単位 k g 2 品質 土砂をよく落としたもので、形状が良好であり、病虫害、発芽等のないもの 凸凹の少ないもの 3 品種 紅あずま・紅はるか 4 等級 B以上 5 サイズ M・L
3-3	里芋	1 納入単位 k g 2 品質 土砂をよく落としたもので、形状が良好であり、病虫害、発芽等のないもの ひげ根、親芋を除いたもの 肉質に斑点、赤筋のないもの 3 等級 B以上 4 サイズ M・L

品目番号	品名	規格
3-4	長芋	1 納入単位 k g 2 品質 土砂をよく落としたもので、形状が良好であり、病虫害、発芽等のないもの 腐敗、折れのないもの 3 等級 B以上 4 サイズ M・L
3-5	大和芋	1 納入単位 k g 2 品質 土砂をよく落としたもので、形状が良好であり、病虫害、発芽等のないもの 凸凹の少ないもの 3 等級 B以上 4 サイズ M・L
3-6	澱粉	1 納入単位 k g 2 原材料 農産物規格馬鈴薯精製でん粉1等品 3 納入形状・形態 1 k g 包装 4 品質 乾燥状態が良好で夾雑物の混入のないもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの
3-7	春雨1	1 納入単位 k g 2 原材料 馬鈴薯澱粉 3 納入形状・形態 径 0.5 mm程度 長さ 5~7 cm程度 1 k g 包装 4 品質 折れ、砕けがなく長さの均一のもの 乾燥状態が良好で半透明のもの 5 その他 賞味期限が納入日から10ヶ月以上あるもの

品目番号	品名	規格
3-8	春雨2	1 納入単位 k g 2 原材料 馬鈴薯澱粉 3 納入形状・形態 径    1mm程度 長さ  18cm程度 500g包装 4 品質 折れ、砕けがなく長さの均一のもの 乾燥状態が良好で半透明のもの
3-9	こんにゃく	1 納入単位 k g 2 原材料 生こんにゃく芋 3 納入形状・形態 角型 1枚200g以上 1kg密封包装 4 品質 弾力性に富み、こしのあるもの 異物混入のないもの 国内で製造、加工されたもの
3-10	糸こんにゃく	1 納入単位 k g 2 原材料 生こんにゃく芋 3 納入形状・形態 糸状 長さ10cm以上 1kg密封包装 4 品質 弾力性に富み、こしのあるもの 異物混入のないもの 国内で製造、加工されたもの

品目番号	品名	規格
3-11	突こんにゃく	1 納入単位 k g 2 原材料 生こんにゃく芋 3 納入形状・形態 短冊状 長さ3cm程度 1kg密封包装 4 品質 弾力性に富み、こしのあるもの 異物混入のないもの 国内で製造、加工されたもの
3-12	しらたき	1 納入単位 k g 2 原材料 こんにゃく芋製粉 3 納入形状・形態 糸状 長さ10cm以上 1kg密封包装 4 品質 弾力性に富み、こしのあるもの 異物混入のないもの 国内で製造、加工されたもの

#### 4 獣鳥肉類及びその加工品

品目番号	品名	規格
4	獣鳥肉類	<p>1 豚肉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 日本食肉格付協会の豚部分肉の規格に準ずる</li> <li>(2) 部位、概水分55%</li> <li>(3) 光沢があり、肉は淡紅色のもの</li> <li>(4) 異味、異臭、異物混入のないもの</li> <li>(5) 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日以内に処理したもの</li> <li>(6) 原産地表示</li> <li>(7) 原材料、原産地等証明書提出</li> <li>(8) 納品温度 10℃以下</li> </ul> <p>2 鶏肉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 食鶏小売規格における1級格付とする</li> <li>(2) 生後3ヶ月未満の若鶏</li> <li>(3) 肉のきめが細かく、締まりがあり、肉質が軟らかいもの</li> <li>(4) 異味、異臭、異物混入のないもの</li> <li>(5) 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日以内に処理したもの</li> <li>(6) 原産地表示</li> <li>(7) 原材料、原産地等証明書提出</li> <li>(8) 納品温度 10℃以下</li> </ul> <p>3 牛肉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 日本食肉格付協会の牛部分肉の規格に準ずる</li> <li>(2) 概水分75%、脂肪が均一に分布しているもの</li> <li>(3) 鮮紅色で鮮度良好なもの</li> <li>(4) 肉質は弾力性に富み適度に軟らかさのあるもの</li> <li>(5) 異味、異臭、異物混入のないもの</li> <li>(6) 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日以内に処理したもの</li> <li>(7) 原産地表示</li> <li>(8) 国産牛は個体識別番号等を示すこと</li> <li>(9) 等級、原産地、個体識別番号等の証明書提出</li> <li>(10) 納品温度 10℃以下</li> </ul> <p>4 肉加工品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 日本農林規格に格付されたもの</li> <li>(2) 食品添加物は食品衛生法の規格基準に適合するものを使用したもの</li> <li>(3) 真空または密封包装したもの</li> <li>(4) ネットの発生がなく、異味、異臭、異物混入のないもの</li> </ul>

品目番号	品名	規格
4-1	豚肩ロース肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 脂肪分 2.5%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 カナダ スペイン オランダ
4-2	豚もも肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 脂肪分 1.0%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 日本
4-3	豚バラ肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 脂肪分 2.5%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 フランス スペイン オランダ
4-4	豚並肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 腕肉 脂肪分 2.5%以下 3 納入形状・形態 こま切れ 4 原産地 日本

品目番号	品名	規格
4-5	豚挽肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 もも肉 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 一度挽き 4 原産地 日本
4-6	豚ロース肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 脂肪分25%以下 3 その他 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 カナダ
4-7	豚レバー	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 3 納入形状・形態 スライス 4 原産地 日本
4-8	豚骨	1 納入単位 k g 2 その他 スープ素材に適するもの
4-9	茹もつ	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 大腸 3 納入形状・形態 一口大に切ったもの 4 品質 軟らかいもの

品目番号	品名	規格
4-10	豚ヒレ肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 カナダ
4-11	豚角肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 三元豚 腕肉 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 カレー用角切り 4 原産地 日本
4-12	鶏手羽肉	1 納入単位 k g 2 原材料 手羽元 脂肪分10%以下 3 納入形状・形態 1本50g程度
4-13	鶏もも肉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 骨抜き 1枚250g程度
4-14	骨付き鶏もも肉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本200～220程度 3 その他 ローストチキン用 腰骨、足先は除く

品目番号	品名	規格
4-15	鶏ブツ切肉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 丸ブツ切り 1個50g程度 3 その他 水炊き用
4-16	鶏並肉	1 納入単位 k g 2 原材料 もも肉 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 こま切れ
4-17	鶏挽肉	1 納入単位 k g 2 原材料 もも肉 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 一度挽き
4-18	鶏ささ身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 すじ抜き 1本50g程度
4-19	鶏レバー	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 ハツ付
4-20	鶏砂ぎも	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 5mmカット
4-21	鶏骨	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 内臓、頭、足、脂肪を除き切断されたもの スープ素材に適したもの
4-22	鶏むね肉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 2kg入り

品目番号	品名	規格
4-23	牛サーロイン肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) 飼育日数 150日~180日 3 納入形状・形態 1枚150g程度 すじ切りしたもの 4 原産地 オーストラリア
4-24	牛ランプ肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) 飼育日数 150日~180日 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 オーストラリア
4-25	牛肩ロース肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) 飼育日数 150日~180日 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 オーストラリア
4-26	牛もも肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) 飼育日数 150日~180日 内もも 脂肪分10%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 オーストラリア

品目番号	品名	規格
4-27	牛バラ肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グラス) 飼育日数 150日~180日 肩バラ 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 原産地 オーストラリア
4-28	牛並肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グラス) 飼育日数 150日~180日 バラ 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 こま切れ 4 原産地 オーストラリア
4-29	牛挽肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グラス) 飼育日数 150日~180日 すね肉 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 一度挽き 4 原産地 オーストラリア

品目番号	品名	規格
4-30	牛レバー	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グラス) 3 納入形状・形態 1枚30g程度 4 その他 納入日当日に処理されたもの 5 産地 オーストラリア
4-31	牛カルビ	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) トモバラ、ナーベル 3 納入形状・形態 焼肉用スライス 厚さ5mm、長さ5cm 4 その他 味付けしていないもの 5 産地 オーストラリア
4-32	牛角肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) バラ肉 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 カレー用角切り 4 産地 オーストラリア
4-33	牛すじ	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グラス) アキレス腱 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 おでんなどの煮込み用 4 産地 オーストラリア

品目番号	品名	規格
4-34	牛ロース肉	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 (輸入肉の場合は飼料 グレイン) 脂肪分20%以下 3 納入形状・形態 切り方、重量、大きさはその都度示す 4 産地 オーストラリア
4-35	焼豚	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう上等級 もも肉 脂肪分10%以下 3 納入形状・形態 スライス 厚さ2mm程度 1枚15g程度 真空包装
4-36	ロースハム	1 納入単位 k g 2 原材料 豚ロース肉 3 納入形状・形態 真空包装 4 その他 切り方、重量、大きさはその都度示す
4-37	牛もつ	1 納入単位 k g 2 原材料 日本食肉格付協会の規格でいう中等級 (輸入肉の場合は飼料 グラス) 小腸、大腸 3 納入形状・形態 下処理したもの 一口大に切ったもの 4 品質 軟らかいもの

品目番号	品名	規格
4-38	ベーコン	1 納入単位 k g 2 原材料 豚バラ肉 3 納入形状・形態 スライス 厚さ2mm程度 真空包装 4 品質 燻製がよくきいて、艶のあるもの
4-39	ウインナーソーセージ	1 納入単位 k g 2 原材料 豚肉 荒挽き 3 納入形状・形態 1本20~30g程度 切り離したもの 真空包装 着色していないもの 4 銘柄又は製造元 米久、浜松ハム
4-40	サラミソーセージ	1 納入単位 k g 2 原材料 豚肉 3 納入形状・形態 セミドライ スライス 厚さ1~2mm程度
4-41	ドライサラミ	1 納入単位 k g 2 原材料 豚肉 3 納入形状・形態 1本200g程度
4-42	フランクフルト	1 納入単位 k g 2 原材料 豚肉 3 納入形状・形態 1本40g程度

## 5 魚介類及びその加工品

品目番号	品名	規格
5	魚介類	<p>1 鮮魚介類</p> <p>(1) 表面は新鮮な光輝、光沢を有していること</p> <p>(2) 眼球が突起し、張りがあり、角膜が透明であること</p> <p>(3) えらは、鮮紅色で硬く閉じていること</p> <p>(4) 身がしまって弾力があり、肉が骨に密着していること</p> <p>(5) 固有の生臭はあるが、悪臭はないこと</p> <p>(6) 容器は、清潔なものを使用すること</p> <p>(7) 原産地、加工地等証明書提出</p> <p>2 冷凍魚介類</p> <p>(1) 急速冷凍品</p> <p>(2) 十分凍結し、新鮮な光沢が保たれていること</p> <p>(3) 納品温度<math>-18^{\circ}\text{C}</math>以下</p> <p>(4) 悪臭が認められないこと</p> <p>(5) 見切れ、腹切れがなく夾雑物がないもの</p> <p>(6) 冷凍焼け、油焼けのないもの</p> <p>(7) 肉しまりが良好でドリップの発生が少なく、スポンジ状、その他異常な肉組織のないもの</p> <p>(8) 容器は、清潔なものを使用すること</p> <p>(9) 原産地、加工地等証明書提出</p>
5-1	さば	<p>1 納入単位 kg</p> <p>2 種類 ノルウェーさば</p> <p>3 納入形状・形態 1尾400~500g程度 ドレス</p>
5-2	さばのフィレ	<p>1 納入単位 kg</p> <p>2 種類 ノルウェーさば</p> <p>3 納入形状・形態 腹骨取り 1枚100g程度</p>

品目番号	品名	規格
5-3	さばの麩漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度 3 その他 漬かり具合適当にして異臭のないもの 麩は計量外
5-4	さばのみりん漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 一夜干し 1切100g程度 3 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの
5-5	いわし	1 納入単位 k g 2 種類 まいわし 3 納入形状・形態 1尾 100g程度 ドレス 4 その他 煮物用
5-6	いわしのみりん漬	1 納入単位 k g 2 原材料 まいわし 3 納入形状・形態 頭、内臓を除き開いたもの 一夜干し 1枚60g程度
5-7	あじ	1 納入単位 k g 2 種類 まあじ 3 納入形状・形態 1尾 150g程度 ドレス 4 その他 焼き物、煮物用

品目番号	品名	規格
5-8	あじのフィレ	1 納入単位 k g 2 種類 まあじ 3 納入形状・形態 1枚80~90g程度 腹骨、ぜいご、ヒレを除いたもの
5-9	あじの天種	1 納入単位 k g 2 種類 まあじ 3 納入形状・形態 1枚40g程度 頭を取り除き、背開きし腹骨、ぜいご、ヒレをとったもの
5-10	あじの麴漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度 3 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの 4 その他 麴は計量外
5-11	あじの開き	1 納入単位 k g 2 原材料 まあじ 3 納入形状・形態 生干し 1枚150g程度 4 品質 塩味良好で油焼け等による変質がみとめられないもの
5-12	まぐろの切身	1 納入単位 k g 2 種類 4kg程度のきはだまぐろ又はめばちまぐろ 3 納入形状・形態 四つ割りにし、皮、骨、血合いを取り除いたもの 1切100g程度

品目番号	品名	規格
5-13	まぐろの刺身	1 納入単位 k g 2 種類 4 k g 程度のきはだまぐろ又はめばちまぐろ 3 納入形状・形態 四つ割りにし、皮、骨、血合いを取り除き さくどりしたもの 1本500g程度 4 その他 種類はその都度示す
5-14	まぐろの寿司種	1 納入単位 k g 2 種類 4 k g 程度のきはだまぐろ又はめばちまぐろ 3 納入形状・形態 べっこう切り 1枚15g程度 4 その他 種類はその都度示す
5-15	とろすきみ	1 納入単位 k g 2 種類 めばちまぐろ、びん長まぐろ、きはだまぐろ 3 納入形状・形態 ねぎとろ用密封包装
5-16	いかの刺身	1 納入単位 k g 2 種類 たるいか 3 納入形状・形態 内臓、足、皮を除いたもの 1枚400g程度 4 品質 肉質厚く、軟らかいもの
5-17	ロールイカ	1 納入単位 k g 2 種類 紫いか 3 納入形状・形態 内臓、足、皮を除きロール状に巻いたもの Lサイズ 4 品質 肉質厚く、軟らかいもの

品目番号	品名	規格
5-18	つぼぬきいか	1 納入単位 k g 2 種類 するめいか 3 納入形状・形態 足、内臓を取り除いたもの 1杯130～150g程度
5-19	いかの寿司種	1 納入単位 k g 2 種類 たるいか 3 納入形状・形態 1枚10g程度 1パック20枚
5-20	たこ	1 納入単位 k g 2 種類 まだこ 3 納入形状・形態 茹でたもの 1杯400g程度 4 品質 肉質厚く、軟らかいもの
5-21	たこの寿司種	1 納入単位 k g 2 種類 まだこの脚 3 納入形状・形態 1枚10g程度 1パック30枚
5-22	ぶりの天種	1 納入単位 k g 2 種類 1尾5～7kg程度の本ぶり 3 納入形状・形態 皮、腹骨を除いたもの 1切80g程度
5-23	ぶりの切身	1 納品単位 k g 2 種類 1尾5～7kg程度の本ぶり 3 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度

品目番号	品名	規格
5-24	ぶりの刺身	1 納入単位 k g 2 種類 1尾5～7 k g程度の本ぶり 3 納入形状・形態 1切20 g程度
5-25	ぶりの粕漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100 g程度 3 その他 漬かり具合適当にして異臭のないもの 粕は計量外
5-26	冷凍えび	1 納入単位 k g 2 種類 ブラックタイガー、バナメイエビ 3 納入形状・形態 1尾35 g程度(13/15)
5-27	むきえび	1 納入単位 k g 2 種類 ブラックタイガー、バナメイエビ 3 納入形状・形態 1尾9 g～11 g程度(41/50)
5-28	桜えび	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 冷凍
5-29	干桜えび	1 納入単位 k g 2 品質 乾燥十分で変色、異味異臭のないもの 形が完全で大きさが整っているもの
5-30	甘えび	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 尾のみを残し、頭、足、殻を取りの除いたもの 1尾8 g程度

品目番号	品名	規格
5-31	有頭えび	1 納入単位 k g 2 種類 ブラックタイガー、バナメイエビ 3 納入形状・形態 1尾32g程度
5-32	のぼしえび	1 納入単位 袋 2 種類 ブラックタイガー、バナメイエビ 3 納入形状・形態 1尾25g程度 15尾入り
5-33	えびの寿司種	1 納入単位 k g 2 種類 ブラックタイガー、バナメイエビ 3 納入形状・形態 尾付き むいたもの 茹でたもの 1枚8g程度 8.5cm~9cm程度 1パック30枚入り
5-34	しいらの切身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-35	しいらの天種	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 皮、腹骨を除いたもの 1切80g程度
5-36	かつおのたたき	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 四つ割りし、骨を取り除き、皮、血合い付きの まま焼いたもの 1節400g程度 真空包装 冷凍品

品目番号	品名	規格
5-37	かつおの卸身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 四つ割りし、骨を取り除き、皮、血合いを取り除いたもの 1節500g程度
5-38	かつおの切身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-39	かつお角切	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 皮なし、血合い付 2cm角のもの
5-40	あさり貝	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 中粒 口が開いていないもの 3 その他 石、砂、海藻等の夾雑物の混入していないもの
5-41	あさりのむき身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 貝を除いたもの Lサイズ 3 品質 肉締まりが適当なもの（硬すぎないもの）
5-42	しじみ貝	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 大粒 3 その他 石、砂、海藻等の夾雑物の混入していないもの

品目番号	品名	規格
5-43	冷凍かき	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 貝を除いたもの Mサイズ
5-44	たい	1 納入単位 k g 2 種類 桜鯛又は連子鯛 3 納入形状・形態 うろこ、内臓を取り除いたもの 1尾180～200g程度 4 その他 種類はその都度示す
5-45	魚の粗	1 納入単位 k g 2 種類 鯛、白身の魚 3 納入形状・形態 潮汁用に裁断したもの
5-46	さけの切身	1 納入単位 k g 2 種類 秋さけ、紅さけ又は銀さけ 3 納入形状・形態 センターカット 1切100g程度
5-47	さけの天種	1 納入単位 k g 2 種類 秋さけ、紅さけ又は銀さけ 3 納入形状・形態のフィレ 腹骨、皮を除いたもの 1切100g程度
5-48	塩さけの切身(小)	1 納入単位 k g 2 種類 銀さけ 3 納入形状・形態 センターカット 低塩3% 1切35g程度 4 品質 塩味良好で油焼け等による変質が認められないもの

品目番号	品名	規格
5-49	塩さけの切身	1 納入単位 k g 2 種類 銀さけ 3 納入形状・形態 センターカット 低塩3% 1切100g程度 4 品質 塩味良好で油焼け等による変質が認められないもの
5-50	鮭の粕漬	1 納入単位 k g 2 種類 秋さけ、紅さけ又は銀さけ 3 納入形状・形態 センターカット 1切100g程度 4 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの 5 その他 粕は計量外
5-51	たち魚の切身1	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 筒切 皮目、銀付のもの 1切100g程度
5-52	たち魚の切身2	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 骨なし 1切80g程度 10枚入り
5-53	たち魚の天種	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 小骨を取り除いたもの 1切50g程度

品目番号	品名	規格
5-54	さんま	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1尾130g～150g程度
5-55	骨なしさんま	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 頭、中骨を除いたもの 筒状 1本80g程度
5-56	さんまのみりん漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 頭、内臓を取り除いたもの 一夜干し 1枚100g程度 3 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの
5-57	さんま開き1	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 頭、中骨をとったもの 1枚80g程度 10枚入り
5-58	さんま開き2	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 頭、中骨をとったもの 1枚50g程度
5-59	さわらの切身	1 納入単位 k g 2 種類 本さわら 3 納入形状・形態 フィレ 中骨をとったもの 1切100g程度

品目番号	品名	規格
5-60	さわらのみそ漬	1 納入単位 k g 2 種類 本さわら 3 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度 4 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの 5 その他 みそは計量外
5-61	金目鯛の切身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-62	きすの開き	1 納入単位 k g 2 種類 真きす 3 納入形状・形態 頭を取り除き、背開きにし中骨、腹骨を除いたもの 1枚36g程度 天種用
5-63	かれいの切身1	1 納入単位 k g 2 種類 カラスカレイ 3 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-64	かれいの切身2	1 納入単位 k g 2 種類 黄金かれい 3 納入形状・形態 筒切 1切125g程度

品目番号	品名	規格
5-65	かれいの切身3	1 納入単位 k g 2 種類 アブラカレイ 3 納入形状・形態 骨なし 1切80g程度
5-66	かれいの切身4	1 納入単位 k g 2 種類 カラスカレイ 3 納入形状・形態 フィレ 皮なし、骨なし 1切80g程度
5-67	かれいの切身5	1 納入単位 袋 2 種類 黄金かれい 3 納入形状・形態 尾、ヒレ付 中骨をとったもの 1枚140g程度 6枚入り
5-68	かれいの切身6	1 納入単位 袋 2 種類 黄金かれい 3 納入形状・形態 骨なし 1切80g程度 10枚入り
5-69	赤魚の切身1	1 納入単位 k g 2 種類 アイスランド又は北欧産赤魚 3 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度

品目番号	品名	規格
5-70	赤魚の切身2	1 納入単位 k g 2 種類 アイスランド又は北欧産赤魚 3 納入形状・形態 骨なし 1切80g程度
5-71	赤魚の粕漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 二枚おろし 1切100g程度 3 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの 4 その他 粕は計量外
5-72	メルルーサの切身1	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-73	メルルーサの切身2	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 皮なし、骨なし 1切80g程度
5-74	たらの切身	1 納入単位 k g 2 種類 真だら 3 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-75	塩だらの切身	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度

品目番号	品名	規格
5-76	魚のすり身	1 納入単位 k g 2 種類 すけそうだら 3 納入形状・形態 密封包装
5-77	銀だらの切身	1 納入単位 k g 2 種類 アラスカ産銀だら 3 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度
5-78	銀だらの粕漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フィレ 1切100g程度 3 品質 漬かり具合適当にして異臭のないもの 4 その他 粕は計量外
5-79	かじきの切身	1 納入単位 k g 2 種類 めかじき 3 納入形状・形態 フィレ 1切80g程度
5-80	うなぎの白焼	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 頭、中骨を除いたもの 素焼き 1枚200g程度
5-81	うなぎの蒲焼	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 頭、中骨を除いたもの たれを付けて焼いたもの 1枚200g程度

品目番号	品名	規格
5-82	ほっけの開き	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 生干し、頭を除いたもの 1切 100g程度
5-83	しらす干し	1 納入単位 k g 2 種類 かたくちいわし 3 納入形状・形態 1尾1cm～1.5cm 4 品質 乾燥状態が良好で、身切れ、腹切れ等の見られないもの 変色、異臭のない新鮮なもの
5-84	ちりめんじゃこ	1 納入単位 k g 2 種類 かたくちいわし 3 納入形状・形態 1尾1cm～1.5cm 4 品質 乾燥状態が良好で、身切れ、腹切れ等の見られないもの 変色、異臭のない新鮮なもの
5-85	たらこ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 無着色または着色の場合は食品衛生法で許可されたもの 濃厚着色していないもの 1腹50～60g程度（Mサイズ） 3 品質 大粒で食感のよいもの

品目番号	品名	規格
5-86	辛子明太子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 無着色または着色の場合は食品衛生法で許可されたもの 濃厚着色していないもの 1腹50～60g程度（Mサイズ） 3 品質 大粒で食感のよいもの
5-87	ししゃも	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 子持ちで甘塩、半乾き 1尾15～20g程度 3 品質 形が完全で、大きさが揃っているもの 表皮は青銀色で光沢があり、内部に異常のないもの
5-88	竹輪	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本70g程度 3 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 焼きぶくれのないもの
5-89	竹輪(小)	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本30g程度 3 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 焼きぶくれのないもの

品目番号	品名	規格
5-90	かまぼこ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 赤板（板は計量外） 板なしも可 200～250g程度 3 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの 食品衛生法によって許可された色素を使用
5-91	白半片	1 納入単位 kg 2 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの
5-92	黒半片	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1枚30g程度 3 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの
5-93	黒半片（小）	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1枚12g程度 3 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの
5-94	つみれ	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1個20g程度 3 品質 でんぷん質10%～15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの

品目番号	品名	規格
5-95	鳴門巻	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚150g程度 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの 食品衛生法によって許可された色素を使用
5-96	だて巻	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本500g程度 3 品質 焼き上がり良好なもの 弾力性があるもの
5-97	さつま揚	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚20g程度 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 良質の油で揚げたもの 弾力性があるもの
5-98	揚ボール	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個15g程度 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 良質の油で揚げたもの 弾力性があるもの
5-99	魚肉ソーセージ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 500g程度 5 ミリスライス 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの

品目番号	品名	規格
5-100	ごぼう巻	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚25g程度 棒状 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 良質の油で揚げたもの 弾力性があるもの
5-101	かにかまぼこ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フレーク 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの
5-102	笹かまぼこ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚25g程度 3 品質 でんぷん質10%~15%程度 ネットを引いていないもの 弾力性があるもの
5-103	でんぷ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 乾燥品 3 品質 異臭がなく、夾雑物の混入していないもの 食品衛生法によって許可された色素を使用
5-104	中華くらげ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 密封包装

品目番号	品名	規格
5-105	カニフレーク	1 納入単位 k g 2 種類 紅ずわいがに 3 納入形状・形態 密封包装
5-106	花かつお	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 100g 密封包装 3 品質 乾燥状態が良好で、特有の香味を有し、刺激性 の味がしないもの 粉末化していないもの
5-107	けずり粉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 100g 入り 3 品質 乾燥状態が良好で、特有の香味を有し、刺激性 の味がしないもの
5-108	味付数の子	1 納入単位 k g 2 種類 中等級の数の子 3 納入形状・形態 折れが少ないもの

## 6 卵類及びその加工品

品目番号	品名	規格
6-1	鶏卵	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 MS玉 パック入り 新箱使用 3 その他 賞味期限が納入日から12日以上あるもの
6-2	温泉玉子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 MS玉 パック入り たれ付き 3 その他 賞味期限が納入日から12日以上あるもの
6-3	ゆで玉子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個44g程度 50個入り密封包装 殻をむいたもの 3 その他 賞味期限が納入日から12日以上あるもの
6-4	厚焼玉子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本500g程度 3 その他 賞味期限が納入日から12日以上あるもの
6-5	茶碗蒸し	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 150g~200g程度 3 その他 種類はその都度示す 賞味期限が納入日から12日以上あるもの

品目番号	品名	規格
6-6	うずらの卵	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 MS玉 パック入り 新箱使用 3 その他 賞味期限が納入日から12日以上あるもの

## 7 乳類及び乳製品

品目番号	品名	規格
7	乳及び乳製品 共通事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 成分、殺菌法は厚生労働省「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によるもの</li> <li>2 賞味期限が記載されているもの</li> <li>3 納入時賞味期限が4日以上あるもの</li> </ol>
7-1	牛乳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 200mlパック入り</li> </ol>
7-2	牛乳(大)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 1000mlパック入り</li> </ol>
7-3	ヨーグルト1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 加糖ヨーグルト 100g程度カップ入り スプーン付き</li> <li>3 その他 カルシウム 340mg程度</li> </ol>
7-4	ヨーグルト2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 加糖ヨーグルト 70~80g程度カップ入り スプーン付き</li> <li>3 その他 カルシウム270g程度</li> </ol>
7-5	ヨーグルト(大)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 400g~500g程度パック入り</li> </ol>
7-6	ブルーベリーヨーグルト	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 170g程度カップ入り スプーン付</li> </ol>
7-7	飲むヨーグルト1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 納入単位 個</li> <li>2 納入形状・形態 125ml程度</li> <li>3 その他 種類はその都度示す</li> </ol>

品目番号	品名	規格
7-8	飲むヨーグルト2	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 112ml程度
7-9	飲むヨーグルト3	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 190g 3 その他 カルシウム680mg程度
7-10	チーズ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 プロセスチーズ 180g入り 切れているもの
7-11	小型チーズ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 プロセスチーズ 30g入り 個包装
7-12	さけるチーズ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 プロセスチーズ 60g入り 個包装
7-13	スライスチーズ	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 プロセスチーズ 1枚18g程度（7枚入り） フィルム包装
7-14	ピザ用チーズ	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 ナチュラルチーズ 1kg入り

品目番号	品名	規格
7-15	ダイスカットチーズ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 ナチュラルチーズ 1 k g入り 5ミリ角 3 その他 生食用
7-16	粉チーズ	1 納入単位 個 2 原材料 ナチュラルチーズ 3 納入形状・形態 50 g入り
7-17	ホイップクリーム	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200 ml入り
7-18	バター	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200 g入り
7-19	バター（小）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1個 8 g 8個入り
7-20	アイスクリーム	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 100 mlカップ入り スプーン付き 3 その他 乳脂肪分5%以上 品名はその都度示す
7-21	乳酸菌飲料	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 65 ml程度
7-22	乳飲料コーヒー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200 mlパック入り

品目番号	品名	規格
7-23	乳飲料コーヒー（大）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1000mlパック入り
7-24	いちご乳飲料	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200mlパック入り
7-25	プリン	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 70g程度カップ入り スプーン付き
7-26	乳飲料1	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200mlパック入り ミルクプロテイン入り 3 その他 種類はその都度示す
7-27	ロングライフ牛乳	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 200mlパック入り 3 その他 賞味期限が60日以上あるもの
7-28	カルシウム鉄 乳飲料（大）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1000mlパック入り 3 その他 カルシウム200mlあたり483mg程度 鉄分200mlあたり5mg程度
7-29	飲むヨーグルト（大）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1000ml 3 その他 プレーン

## 8 果実類

品目番号	品名	規格
8-1	みかん	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ Mサイズ 1個100～120g程度
8-2	ポンカン	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ Mサイズ 1個80～100g程度
8-3	グレープフルーツ	1 納入単位 k g 2 品種 ホワイト 3 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良く、色彩鮮明なもの 4 等級 優以上 5 サイズ Mサイズ 1個300g程度

品目番号	品名	規格
8-4	ネーブル	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 表皮が薄く、甘みがあり、多汁で芳香よきもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個200g程度
8-5	オレンジ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個200g程度
8-6	デコポン	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個250g程度
8-7	清見オレンジ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個250g程度

品目番号	品名	規格
8-8	伊予柑	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個250g程度
8-9	ゆず	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個70g程度
8-10	カボス	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 損傷、変形、病虫害のないもの 酸味適度にして、風味良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個50g程度
8-11	レモン	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 損傷、変形、病虫害のないもの 皮が薄く、酸味、芳香良好なもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個100g程度

品目番号	品名	規格
8-12	りんご 1	1 納入単位 k g 2 品種 ふじ 3 品質 新鮮で光沢、形状、香味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個280g程度
8-13	りんご 2	1 納入単位 k g 2 品種 つがる 3 品質 新鮮で光沢、形状、香味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個280g程度
8-14	りんご 3	1 納入単位 k g 2 品種 ジョナゴールド 3 品質 新鮮で光沢、形状、香味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個280g程度

品目番号	品名	規格
8-15	桃	1 納入単位 k g 2 品種 白桃 3 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個200g程度
8-16	梨 1	1 納入単位 k g 2 品種 幸水 3 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個300g程度
8-17	梨 2	1 納入単位 k g 2 品種 豊水 3 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個300g程度
8-18	梨 3	1 納入単位 k g 2 品種 二十世紀 3 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個300g程度

品目番号	品名	規格
8-19	柿 1	1 納入単位 k g 2 品種 次郎柿 3 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 渋みのないもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個200g程度
8-20	柿 2	1 納入単位 k g 2 品種 富有柿 3 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 渋みのないもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個200g程度
8-21	びわ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で黄色の色沢があり、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個80g程度
8-22	バナナ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で熟度、味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1本150g程度

品目番号	品名	規格
8-23	ぶどう 1	1 納入単位 k g 2 品種 デラウエア 3 品質 実こぼれなく、粒揃いのもの 新鮮で熟度、風味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1房150g程度
8-24	ぶどう 2	1 納入単位 k g 2 品種 巨峰 3 品質 実こぼれなく、粒揃いのもの 新鮮で熟度、風味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1房800g程度
8-25	レーズン	1 納入単位 k g 2 品種 トムソンシードレス ブラックイン 3 品質 色沢良好なもの 乾燥適度なもの 4 納入形状・形態 密封包装 5 その他 原産国、輸入年月日等表示のあるもの
8-26	プラム	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個50～60g程度

品目番号	品名	規格
8-27	キウイフルーツ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で形状、熟度良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個100g程度
8-28	メロン 1	1 納入単位 k g 2 品種 アムスメロン 3 品質 新鮮で熟度適度にして風味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個1kg程度
8-29	メロン 2	1 納入単位 k g 2 品種 アンデスメロン 3 品質 新鮮で熟度適度にして風味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個1kg程度
8-30	メロン 3	1 納入単位 k g 2 品種 マスクメロン 3 品質 新鮮で熟度適度にして風味良好なもの 病虫害、腐れ、傷等ないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個1kg程度

品目番号	品名	規格
8-31	すいか	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で甘みが強く、肉質が柔らかく、皮の薄いもの 病虫害、腐れのないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個5k g程度
8-32	いちご1	1 納入単位 k g 2 品種 あきひめ 3 品質 新鮮で固有の品質形状、色沢を有し、熟度適度なもの 変形果、先青、未熟果、病虫害の被害のないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個15～20g程度
8-33	いちご2	1 納入単位 k g 2 品種 紅ほっぺ 3 品質 新鮮で固有の品質形状、色沢を有し、熟度適度なもの 変形果、先青、未熟果、病虫害の被害のないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個15～20g程度

品目番号	品名	規格
8-34	いちご3	1 納入単位 k g 2 品種 あまおう 3 品質 新鮮で固有の品質形状、色沢を有し、熟度適度なもの 変形果、先青、未熟果、病虫害の被害のないもの 4 等級 優以上 5 サイズ 1個15～20g程度
8-35	アメリカンチェリー	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で光沢、形状の良好なもの 表皮にしわのないもの 病虫害、腐れのないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個5g程度

9 種実類

品目番号	品名	規格
9-1	栗	1 納入単位 k g 2 品質 乾燥良好で光沢のあるもの 損傷、変形、病虫害のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個20g以上 Lサイズ
9-2	白胡麻	1 納入単位 k g 2 形状・形態 密封包装 1袋100g入り 3 その他 新鮮で風味良好にして粒揃いのもの 病虫害なく、夾雑物の混入のないもの
9-3	黒胡麻	1 納入単位 k g 2 形状・形態 密封包装 1袋100g入り 3 その他 新鮮で風味良好にして粒揃いのもの 病虫害なく、夾雑物の混入のないもの
9-4	すり胡麻	1 納入単位 k g 2 形状・形態 密封包装 1袋100g入り 3 その他 新鮮で風味良好なもの 病虫害なく、夾雑物の混入のないもの
9-5	刻みピーナツ	1 納入単位 k g 2 形状・形態 密封包装 1袋1kg入り 3 その他 新鮮で風味良好なもの 夾雑物の混入のないもの

品目番号	品名	規格
9-6	スライスアーモンド	1 納入単位 k g 2 形状・形態 密封包装 1袋1k g入り 3 品質 乾燥状態が良好で風味のよいもの
9-7	福豆	1 納入単位 個 2 形状・形態 密封包装 10g程度 3 品質 乾燥状態が良好で風味のよいもの

10 野菜類

品目番号	品名	規格
10-1	小松菜	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水切りしたもの
10-2	京菜	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水切りしたもの
10-3	ほうれん草	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水切りしたもの

品目番号	品名	規格
10-4	春菊	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 品質 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの</p> <p>3 等級 優以上</p> <p>4 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水切りしたもの</p>
10-5	白葱	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 白根が長く、白い部分と葉の部分がはっきりしているもの</p> <p>3 等級 優以上</p> <p>4 納入形状・形態 水洗いした後、よく水切りしたもの</p>
10-6	葉葱	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 新鮮で緑葉部分が柔らかく、葉肉の薄いもの</p> <p>3 等級 優以上</p> <p>4 納入形状・形態 水洗いした後、よく水切りしたもの</p>
10-7	わけぎ	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 新鮮で白根部分が短く、緑葉部分が柔らかいもの</p> <p>3 等級 優以上</p> <p>4 納入形状・形態 水洗いした後、よく水切りしたもの</p>

品目番号	品名	規格
10-8	白菜	1 納入単位 k g 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 巻きが固く白い部分につやとほりのあるもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 1個2kg程度 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの
10-9	キャベツ	1 納入単位 k g 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 1個2kg程度 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの
10-10	レッドキャベツ	1 納入単位 k g 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ 直径15cm程度 1個900g程度 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの

品目番号	品名	規格
10-11	七草セット	1 納入単位 個 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 納入形状・形態 100g入り
10-12	レタス	1 納入単位 kg 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 巻きはあまり固くなく弾力のあるもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 1個500g以上 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの
10-13	サニーレタス	1 納入単位 kg 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの
10-14	サラダ菜	1 納入単位 kg 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 結球していないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの

品目番号	品名	規格
10-15	ブロッコリー	1 納入単位 k g 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 未開花のもの 3 等級 優以上 4 サイズ M 1個150～200g程度
10-16	カリフラワー	1 納入単位 k g 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 花蕾は乳白色で丸みを帯び締まりのあるもの 3 等級 優以上 4 サイズ M 1個600g程度
10-17	もやし	1 納入単位 k g 2 品質 茎は太く、短く、白く、みずみずしいもの 折れの少ないもの 3 等級 秀
10-18	パセリ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で濃緑色、葉は細かく縮んだもの 枯葉及び病虫害のないもの 3 等級 B以上 4 納入形状・形態 余分な茎を除き、水洗いした後よく水切りしたもの

品目番号	品名	規格
10-19	セロリ	1 納入単位 k g 2 品質 芯伸びのよいもの 茎は肉厚でつやのよいもの 特有の芳香があるもの 3 等級 B以上 4 納入形状・形態 根を除き水洗いした後よく水切りしたもの
10-20	三つ葉	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で葉柄が細かく、特有の味香を有するもの 3 等級 優以上 4 納入形状・形態 水洗いした後よく水切りしたもの
10-21	青しその葉	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で濃緑色を有し、特有の味香を有するもの 3 等級 秀 4 納入形状・形態 茎を除き、水洗いした後よく水切りしたもの
10-22	にら	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で濃緑色を有し、特有の味香を有するもの 葉肉が厚く、葉柄のもとが柔らかいもの 3 等級 秀 4 納入形状・形態 枯葉、根部を除き、水洗いした後よく水切りしたもの

品目番号	品名	規格
10-23	ふき	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で特有の味香を有するもの 繊維の柔らかいもの 3 等級 優以上 4 納入形状・形態 皮を剥き、葉を除いたもの
10-24	豆苗	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で濃緑色を有するもの 3 納入形状・形態 250g 容器入り
10-25	大根	1 納入単位 k g 2 品質 形状良好で曲がりの少ないもの 新鮮で肉質が柔らかく、病虫害や内部に「す」 のっていないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 長さ20～30cm程度 5 納入形状・形態 葉、ひげ根を除き、水洗いした後よく水切りし たもの
10-26	貝割大根	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で濃緑色を有するもの 3 納入形状・形態 容器入り
10-27	木の芽	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で色沢良好なもの 特有の香りがあり葉が柔らかいもの

品目番号	品名	規格
10-28	人参	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で肉質が柔らかく、病虫害や内部に「す」 のっていないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1本170g以上 5 納入形状・形態 葉、ひげ根を除き、水洗いした後よく水切りし たもの
10-29	かぶ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で肉質が柔らかく、病虫害や内部に「す」 のっていないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個50g以上 5 納入形状・形態 葉を除き、水洗いしたもの
10-30	ごぼう	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害なく皮部に傷がないもの 「す」のっていないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 首下30cm以上のもの 5 納入形状・形態 ひげ根を除き水洗いしたもの

品目番号	品名	規格
10-31	さらしごぼう	1 納入単位 k g 2 品質 規格にあったごぼうを使用し、形のそろったもの 3 納入形状・形態 長さ6mm程度の干切り さらしたもの 密封包装 納入前日に加工したもの
10-32	玉葱	1 納入単位 k g 2 品質 結球充実し分球または裂球していないもの 外皮は黄褐色の光沢があり乾燥良好なもの 病虫害、腐れ等がなく発芽していないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L
10-33	れんこん	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で肉厚柔らかく、病虫害、腐れ等のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 中節200g以上 5 納入形状・形態 中節以外の部位及びひげ根を除きよく土を落としたもの
10-34	水煮れんこん スライス	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 2ミリスライス 1kg入り

品目番号	品名	規格
10-35	茹たけのこ	1 納入単位 k g 2 品種 孟宗竹 3 品質 風味良好で肉質が厚く柔らかいもの 4 納入形状・形態 下部の堅い部分を除いたもの
10-36	みょうが	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で特有の香味があり柔軟なもの 3 等級 優以上
10-37	根生姜	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で繊維が少なく、肉質のしまりのよいもの 病虫害のないもの 二塊以上のもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 よく土を落としたもの
10-38	にんにく	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で香味良好なもの 乾燥良好な粒揃いのもの 3 等級 B以上 4 サイズ L

品目番号	品名	規格
10-39	きゅうり	1 納入単位 k g 2 品質 病虫害、苦味等のないもの 曲がりの少ないもの うらなりでないもの 3 等級 優以上 4 サイズ M 長さ15～20cm程度のもの
10-40	ズッキーニ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 濃緑色にて黄色みを帯びていないもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上
10-41	なす	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で表皮は黒色の光沢を有し肉質に弾力があるもの うらなりでなく病虫害がないもの 3 等級 B以上 4 サイズ M 1個130g程度
10-42	ピーマン	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害でなく、濃緑色にして赤く色ついていないもの 3 等級 B以上 4 サイズ M 1個20g程度

品目番号	品名	規格
10-43	しし唐辛子	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害がなく萎縮していないもの 緑色または濃緑色で形の整ったもの 3 等級 B以上 4 サイズ M 1個5～8g程度
10-44	冬瓜	1 納入単位 k g 2 品質 病虫害がなく、濃緑色のもの 3 等級 B以上 4 サイズ 1個2kg以上
10-45	トマト	1 納入単位 k g 2 品質 熟度80%程度 果肉が締まり厚みのあるもの 特有の色沢を有するもの 3 等級 B以上 4 サイズ L
10-46	さやいんげん	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で過熟でないもの 柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上 5 納入形状・形態 「筋」を除いたもの

品目番号	品名	規格
10-47	きぬさや	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上 5 納入形状・形態 「筋」を除いたもの
10-48	むきえんどう	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で粒揃いのもの しわの少ないもの 柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上
10-49	そら豆	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で粒揃いのもの 過熟でないもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上 5 納入形状・形態 皮を除き、剥き身にしたもの
10-50	とうもろこし	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で粒揃いのもの 熟度の揃っているもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1本200～250g程度 5 納入形状・形態 皮を除いたもの

品目番号	品名	規格
10-51	かぼちゃ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で成熟しているもの 果肉硬く、厚くて色の濃いもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個1kg以上 M
10-52	グリーンアスパラガス	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 緑色の濃いもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1本20～25g程度
10-53	プチトマト	1 納入単位 k g 2 品質 熟度80%程度 果肉が締まり厚みのあるもの 特有の色沢を有するもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個10～20g程度
10-54	にんにくの芽	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で特有の香味を有するもの 病虫害のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ M 5 納入形状・形態 枯葉、根部を除いたもの

品目番号	品名	規格
10-55	グリーンリーフレタス	1 納入単位 k g 2 品質 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 外葉を2～3枚除いたもの
10-56	青梗菜	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水切りしたもの
10-57	オクラ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害がないもの 濃緑色で細毛が密集しているもの 先がとがっているもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上
10-58	パプリカ（赤）	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 果肉の厚いもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個50g程度のもの

品目番号	品名	規格
10-59	パプリカ（黄）	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 果肉の厚いもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1個50g程度のもの
10-60	水菜	1 納入単位 k g 2 品位 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L 5 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水切りしたものの 6 その他 生食用
10-61	紫玉葱	1 納入単位 k g 2 品質 結球充実し分球または裂球していないもの 外皮は黄褐色の光沢があり乾燥良好なもの 病虫害、腐れ等がなく発芽していないもの 3 等級 優以上 4 サイズ L
10-62	赤唐辛子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 乾燥品 刻んであるもの 100g密封包装 3 その他 種を除いたもの

品目番号	品名	規格
10-63	菜の花	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で「とう」たちがなく、繊維の柔らかいもの 色沢、形状良好で枯葉、病虫害、薬害等のないもの 3 等級 優以上 4 納入形状・形態 根部を除き、水洗いした後、よく水きりしたものの
10-64	スナップエンドウ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 柔らかいもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上 5 納入形状・形態 「筋」を除いたもの
10-65	にがうり	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で病虫害のないもの 濃緑色にて黄色みを帯びていないもの 3 等級 優以上 4 サイズ M以上

1.1 海草・きのこ類・その他乾物類

品目番号	品名	規格
11-1	青のり粉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 100 g 密封包装 3 品質 乾燥、風味、色沢良好なもの
11-2	おごのり	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 塩抜きしたもの 3 品質 風味、色沢良好なもの
11-3	味付のり	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1袋5枚入り 密封包装 3 品質 乾燥、風味良好なもの 暗青色又は暗緑色で色沢良好なもの
11-4	だし昆布	1 納入単位 k g 2 等級 中級品 3 納入形状・形態 乾燥したもの 4 品質 風味、色沢良好なもの
11-5	昆布巻	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 乾燥品 3 品質 風味、色沢良好なもの

品目番号	品名	規格
11-6	丸とろろ昆布	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個1.3g程度 100個入り 3 品質 乾燥、風味、色沢良好なもの
11-7	料理若布	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 洗い、切断、乾燥してあるもの 500g密封包装 3 品質 風味、色沢良好なもの
11-8	ひじき	1 納入単位 k g 2 原材料 芽ひじき 3 納入形状・形態 乾燥品 4 その他 特有の香味があり、夾雑物の混入のないもの
11-9	もずく	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 茎部を除いたもの 3 その他 夾雑物の混入のないもの
11-10	めかぶ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 洗い、切断、乾燥してあるもの 3 その他 夾雑物の混入のないもの
11-11	きざみのり	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 千切り 100g密封包装

品目番号	品名	規格
11-12	ところ天	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 密封包装
11-13	生しいたけ	1 納入単位 k g 2 品質 肉質が厚く風味良好なもの かさの開きすぎていないもの 病虫害、損傷のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 直径3～8cm程度 M以上
11-14	エリンギ	1 納入単位 k g 2 品質 新鮮で風味良好なもの 肉質が厚く風味良好なもの かさが開いていないもの 病虫害、損傷のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 1本50g程度
11-15	えのき茸	1 納入単位 k g 2 品質 かさの開いていないもの 病虫害、損傷のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 長さ12～13cm程度

品目番号	品名	規格
11-16	しめじ	1 納入単位 k g 2 品質 香り良好なもの 肉質の厚いもの かさの開きすぎていないもの 病虫害、損傷のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 長さ5～6cm程度
11-17	まいたけ	1 納入単位 k g 2 品質 香り良好なもの 病虫害、損傷のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ 長さ5～6cm程度
11-18	干し椎茸	1 納入単位 k g 2 品質 日本農林規格に準ずるもの 香り良好なもの 肉質の厚いもの 乾燥良好なもの 病虫害、損傷のないもの 3 等級 優以上 4 サイズ M 5 納入形状・形態 スライス 長さ5cm、幅5mm程度

品目番号	品名	規格
11-19	きくらげ	1 納入単位 k g 2 種類 黒きくらげ 3 品質 香り良好なもの 乾燥状態が良好なもの 病虫害、損傷、かび等のないもの 4 サイズ 中葉以上 5 納入形状・形態 スライス
11-20	切干大根	1 納入単位 k g 2 品質 乾燥状態が良好なもの 3 等級 2等級以上 4 納入形状・形態 千切り
11-21	かんぴょう	1 納入単位 k g 2 品質 色は白色または薄黄色 乾燥状態が良好なもの 3 等級 2等級以上 4 納入形状・形態 幅、長さの揃っているもの
11-22	切り昆布	1 納入単位 k g 2 サイズ 幅5mm長さ5cm程度 3 納入形状・形態 乾燥状態が良好なもの 4 その他 異臭、かびのないもの
11-23	結び昆布	1 納入単位 k g 2 種類 おでん用早煮昆布 3 納入形状・形態 乾燥状態が良好なもの 4 その他 異臭、かびのないもの

品目番号	品名	規格
11-24	焼きのり	1 納入単位 個 2 品質 暗青色または暗緑色にして色沢良好なもの 乾燥、風味良好なもの 3 納入形状・形態 全形 10枚入り
11-25	海草サラダ	1 納入単位 kg 2 原材料 若布、白きくらげ等 3 納入形状・形態 1袋100g密封包装

## 1.2 油脂・調味料類

品目番号	品名	規格
12	油脂類・調味料類 共通事項	納入年月日より賞味期限が5ヶ月以上あるもの
12-1	食油	1 納入単位 缶 2 原材料 大豆白絞油 3 納入形状・形態 1缶16.5kg入り
12-2	サラダ油	1 納入単位 個 2 原材料 大豆油、なたね油 3 納入形状・形態 1kg入り
12-3	ごま油（大）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1650g入り
12-4	オリーブオイル	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 250g入り 3 種類 エクストラ・バージンオイル
12-5	ラード	1 納入単位 個 2 原材料 脂肪分99%以上 3 納入形状・形態 250g入り
12-6	マーガリン（小）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 8g
12-7	醤油（濃口）	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 18ℓ入り 3 種類 本醸造

品目番号	品名	規格
12-8	醤油 (小)	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 種類 本醸造
12-9	淡口醤油	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り 3 種類 本醸造
12-10	卓上醤油	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 450ml 密封ボトル入り 3 種類 本醸造
12-11	卓上ウスターソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 300ml入り
12-12	卓上濃厚ソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 500ml入り
12-13	トマトケチャップ	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り
12-14	トマトケチャップ (小)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 8g入り
12-15	トマトピューレ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1kg入り
12-16	トマトソース	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶 3000g入り

品目番号	品名	規格
12-17	デミグラスソース	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶 3000g入り
12-18	チリソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1170g程度入り 3 銘柄又は製造元 ミツカン、味の素
12-19	赤みそ	1 納入単位 kg 2 原材料 大豆、塩 3 納入形状・形態 20kg入り 4 品質 水分53%以下、たんぱく質11%以上 塩分10～13%、糖質15～20%程度
12-20	白みそ	1 納入単位 kg 2 原材料 大豆、塩 3 納入形状・形態 20kg入り 4 品質 水分53%以下、たんぱく質11%以上 塩分4～6%、糖質20%程度
12-21	八丁味噌	1 納入単位 kg 2 原材料 大豆、塩 3 納入形状・形態 1kg入り
12-22	赤だし味噌	1 納入単位 kg 2 原材料 大豆、塩、かつおだし 3 納入形状・形態 1kg入り

品目番号	品名	規格
12-23	食酢	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1. 8ℓ入り 3 品質 醸造酢 100%
12-24	食塩	1 納入単位 kg 2 原材料 塩化ナトリウム99%以上 3 納入形状・形態 1kg入り 4 品質 吸湿性を少なくしたもの 結晶が細かく「サラサラ」したもの
12-25	食卓塩	1 納入単位 個 2 原材料 塩化ナトリウム99%以上 3 納入形状・形態 100g入り 4 品質 吸湿性を少なくしたもの 結晶が細かく「サラサラ」したもの
12-26	こしょう	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 300g入り 3 品質 微粉末で香味、乾燥状態が良好なもの
12-27	卓上こしょう	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 20g入り 3 品質 微粉末で香味、乾燥状態が良好なもの

品目番号	品名	規格
12-28	マヨネーズ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 品質 マヨネーズタイプは不可
12-29	マヨネーズ (小) ハーフ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 10 g 入り
12-30	からしマヨネーズ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
12-31	タルタルソース	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
12-32	酒粕	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 板状 3 品質 アルコール分5度程度のもの 新鮮で変色していないもの
12-33	わさび粉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 300 g 入り 密封包装 3 品質 微粉末で香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの
12-34	洋辛子粉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 300 g 入り 密封包装 3 品質 微粉末で香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの

品目番号	品名	規格
12-35	粒マスタード	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 粗挽き 300g程度入り
12-36	唐辛子粉	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 300g入り 密封包装 3 品質 微粉末で香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの
12-37	七味唐辛子粉	1 納入単位 個 2 原材料 唐辛子、陳皮、けしの実、ごま、麻の実、山椒 青のり 3 納入形状・形態 15g入り 4 品質 微粉末で香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの
12-38	カレー粉	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り 3 品質 微粉末で香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの
12-39	カレーの素 1	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 フレーク 1kg入り 密封包装 3 品質 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 表面に油が白く固まっていないもの 4 銘柄又は製造元 SBゴールデンカレーフレーク 中辛 ハウスジャワカレーフレーク 中辛

品目番号	品名	規格
12-40	カレーの素2	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 納入形状・形態 フレーク 1 k g 入り 密封包装</p> <p>3 品質 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 表面に油が白く固まっていないもの</p> <p>4 銘柄又は製造元 キングカレー 甘口 ハウスパーモンドカレー 甘口</p>
12-41	ハヤシライスの素	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 納入形状・形態 フレーク 1 k g 入り 密封包装</p> <p>3 その他 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 夾雑物の混入のないもの 表面に油が白く固まっていないもの</p> <p>4 銘柄又は製造元 S B、ハウス</p>
12-42	ビーフシチューの素	<p>1 納入単位 k g</p> <p>2 納入形状・形態 フレーク 1 k g 入り 密封包装</p> <p>3 その他 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 夾雑物の混入のないもの 表面に油が白く固まっていないもの</p> <p>4 銘柄又は製造元 S B、ハウス</p>

品目番号	品名	規格
12-43	ホワイトルウ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フレーク 1 k g 入り 密封包装 3 その他 食塩を使用していないもの 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 4 銘柄又は製造元 S B、ハウス、クノール
12-44	カレーの素3	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フレーク 1 k g 入り 密封包装 3 品質 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 表面に油が白く固まっていないもの 4 銘柄又は製造元 S Bディナーカレーフレーク 辛口 ハウスジャワカレーフレーク 辛口
12-45	コンソメスープの素	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500 g 入り 密封包装 3 品質 微粉末で香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 4 銘柄又は製造元 味の素、リケン
12-46	チキンスープ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 濃縮品 3 品質 特有の色沢を有し乳化状態良好なもの 4 銘柄又は製造元 味の素、エバラ

品目番号	品名	規格
12-47	ガラスープ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500 g 又は 1000 g 入り 顆粒 密封包装 3 銘柄又は製造元 味の素、ユウキ食品
12-48	担々麺スープ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、日本食研
12-49	白湯スープ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 濃縮品 3 品質 特有の色沢を有し乳化状態良好なもの 4 銘柄又は製造元 創味、エバラ
12-50	冷やし中華スープの素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1. 8ℓ入り 2倍希釈用 3 銘柄又は製造元 エバラ、創味、マルハチ
12-51	白砂糖	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 品質 水分 1. 5%以下、糖度 97%以上 変色、異物混入のないもの 乾燥状態が良好なもの

品目番号	品名	規格
12-52	三温糖	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 品質 水分 2.9%以下、糖度 90%以上 変色、異物混入のないもの 乾燥状態が良好なもの
12-53	だしの素	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 粉末または顆粒状 500 g 入り 3 銘柄又は製造元 マルハチ、味の素
12-54	液体だしの素	1 納入単位 L 2 納入形状・形態 1ℓ入り 濃縮品(しょうゆ、みりんが入っていないもの) 3 銘柄又は製造元 マルハチ、創味
12-55	めんつゆ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 マルハチ、創味
12-56	レモン果汁	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 300ml入り 3 銘柄又は製造元 ポッカ、サンキスト
12-57	みりん風調味料	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り 3 品質 アルコール分 1度未満のもの
12-58	卓上山椒	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 12 g 程度入り

品目番号	品名	規格
12-59	ラー油	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 3 1ml程度入り
12-60	しゃぶしゃぶのたれ	1 納入単位 個 2 種類 ごまだれ 3 納入形状・形態 335g程度入り
12-61	味付ポン酢	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 150ml程度入り
12-62	フレンチドレッシング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 品質 白濁色で香味良好なもの 4 銘柄又は製造元 キューピー、SSK
12-63	中華ドレッシング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 キューピー、SSK
12-64	和風ドレッシング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 リケン、キューピー
12-65	ゴマドレッシング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 SSK、プラスサラダ、日本食研

品目番号	品名	規格
12-66	シーザードレッシング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 キューピー、SSK
12-67	イタリアン ドレスリング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 キューピー、SSK
12-68	チョレギサラダの素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り
12-69	コールスロー ドレスリング	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 品質 白濁色で香味良好なもの 4 銘柄又は製造元 キューピー、SSK
12-70	小袋ドレスリング	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 10ml入り 種類はその都度示す 3 銘柄又は製造元 リケン、SSK、キューピー
12-71	卓上ふりかけ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 125g程度 3 種類 ごま
12-72	卓上化学調味料	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 75g程度入り 密封包装 3 品質 サラサラし、揃った粒状の結晶

品目番号	品名	規格
12-73	豆板醤	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 品質 香味調味適当な辛子味噌
12-74	キムチの素	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 190 g 程度入り
12-75	おろしにんにく	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
12-76	おろししょうが	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
12-77	ラーメンスープの素 (塩)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 3. 1 k g ~ 3. 3 k g 程度入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、理研
12-78	ラーメンスープの素 (味噌)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 3. 1 k g ~ 3. 3 k g 程度入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、理研
12-79	ラーメンスープの素 (醤油)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 3. 1 k g ~ 3. 3 k g 程度入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、理研
12-80	ラーメンスープの素 (とんこつ)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、マルハチ

品目番号	品名	規格
12-81	オイスターソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 135g程度入り
12-82	棒々鶏ソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1kg入り 3 銘柄又は製造元 ユウキ、ミツカン
12-83	麻婆ソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 2kg入り 3 銘柄又は製造元 日本食研
12-84	蒲焼のたれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1600g入り 3 銘柄又は製造元 鈴勝、エバラ
12-85	和風ステーキソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 エバラ 和風おろし キッコーマン 和風おろし
12-86	焼肉のたれ	1 納入単位 本 2 種類 醤油味 3 納入形状・形態 1600g～2000g入り 4 銘柄又は製造元 エバラ、日本食研
12-87	生姜焼のたれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1115g～1600g入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、ダイショウ

品目番号	品名	規格
12-88	天井のたれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 2kg程度入り ストレートタイプ
12-89	麻婆豆腐の素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、味の素
12-90	山賊焼のたれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 2ℓ入り 3 銘柄又は製造元 日本食研、エバラ
12-91	回鍋肉の素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 理研、エバラ、味の素
12-92	青椒肉絲の素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 理研、エバラ、味の素、
12-93	キムチ鍋の素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、日本食研
12-94	バジルソテーオイル	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 700g程度入り
12-95	レモンペッパー焼 オイル	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 700g程度入り

品目番号	品名	規格
12-96	粉末焼きそばソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1kg入り
12-97	冷やし中華スープの 素 ごまだれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1. 8ℓ入り 2倍希釈用 3 銘柄又は製造元 エバラ、創味、マルハチ
12-98	サルサソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 480g～500g程度入り 3 銘柄又は製造元 ハイツ、日本食研
12-99	豚丼のたれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 2kg入り 3 銘柄又は製造元 日本食研、ベル食品
12-100	梅だれ	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1. 1kg程度入り
12-101	シャリアピンソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、ハイツ
12-102	西京漬の素	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1kg入り 具材に30%からませるもの
12-103	ハニーマスタード ソース	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ程度入り

品目番号	品名	規格
12-104	焼肉のたれ（塩）	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1kg程度入り 3 銘柄又は製造元 エバラ、日本食研
12-105	はちみつ	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り 3 品質 純粋はちみつ
12-106	タンドリーチキン オイル	1 納入単位 個 2 納入形状・形態  700g程度入り
12-107	キムチだれ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 10程度入り
12-108	テンメンジャン	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り
12-109	コチュジャン	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り 3 その他 香味調味適当な辛子味噌
12-110	チャツネ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 300g程度入り
12-111	タバスコ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 60ml入り
12-112	ゆずこしょう	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 40g程度入り チューブ入り

品目番号	品名	規格
12-113	小袋ふりかけ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 2g入り 密封包装 3 その他 種類はその都度示す
12-114	小袋茶漬	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 6g入り 密封包装 3 その他 種類はその都度示す
12-115	チリパウダー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 17g程度入り
12-116	カレー辛味オイル	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 31g程度入り
12-117	富士宮焼きそば ソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り 3 銘柄又は製造元 ワサビ印、コーミ
12-118	お好み焼ソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 500ml入り 3 銘柄又は製造元 おたふく、コーミ
12-119	カリィ醤の素	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1ℓ入り
12-120	中華調味料	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り

品目番号	品名	規格
12-121	ブラックペッパー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 あらびき 20g入り 3 品質 微粉末で香味、乾燥状態が良好なもの
12-122	タンドリーチキン スパイス(小)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 100g程度入り
12-123	香草焼シーズニング スパイス(魚用)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 100g程度入り
12-124	香草焼シーズニング スパイス(肉用)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 100g程度入り
12-125	タコライスソース	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1ℓ
12-126	料理酒	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り 3 品質 食塩入り
12-127	ラーメンスープの素 (ちゃんぽん)	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り 3 銘柄又は製造元 創味、エバラ

品目番号	品名	規格
12-128	シチューの素	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 フレーク 1 k g 入り 密封包装 3 その他 ホワイト 香味、風味良好なもの 乾燥状態が良好なもの 表面に油が白く固まっていないもの 4 銘柄又は製造元 S B、ハウス

### 1.3 漬物・佃煮類

品目番号	品名	規格
13	漬物・佃煮 共通事項	1 新鮮にして風味良好で、漬物の場合は、漬かり具合適当なもの（漬かり過ぎは不可） 2 夾雑物等の混入していないもの 3 自然色のものまた着色の場合は食品衛生法により強化されたものを使用し、濃厚着色していないもの 4 肉質良好で歯切れが良いもの 5 カビ、異臭のないもの 6 漬け汁、ぬか、かすは計量外 7 密封包装 8 国内で製造、加工したもの
13-1	沢庵漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本もの 3 品質 病虫害、「す」のないもの
13-2	らっきょう漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 花らっきょう
13-3	冷凍白菜漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 刻んであるもの
13-4	野沢菜漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 250 g 入り
13-5	白菜漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 四つ割り
13-6	白菜朝鮮漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 刻んだもの 3 銘柄又は製造元 大沢食品、エバラ

品目番号	品名	規格
13-7	紅生姜	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 千切り
13-8	酢漬生姜	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 薄切り 無着色
13-9	福神漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
13-10	奈良漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 本もの 酒かす付
13-11	わさび漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
13-12	わらび漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
13-13	山菜漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
13-14	柴漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
13-15	もやしキムチ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り

品目番号	品名	規格
13-16	高菜漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 刻んだもの
13-17	キューちゃん漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り
13-18	梅干	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 粒 6 ~ 10 g 程度 1 k g 入り 3 品質 粒揃いのもの 割れ、つぶれのないもの
13-19	にんにく漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 瓶入り 醤油漬け
13-20	にんにくしそ漬	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り しそ入り
13-21	のり佃煮	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 5 g 程度入り
13-22	昆布佃煮	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 細切り 1 k g 入り
13-23	いか塩辛	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 入り 3 品質 鮮度良好の原料を使用したもの 低塩のもの

品目番号	品名	規格
13-24	かつお角煮	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個1～1.5cm角切り 1kg入り 3 品質 鮮度良好の原料を使用したもの 低塩のもの
13-25	ソフトふりかけ	1 納入単位 k g 2 種類 かつお 3 納入形状・形態 1kg
13-26	味付メンマ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1kg入り
13-27	田作り	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1kg入り
13-28	黒豆佃煮	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1kg入り
13-29	金時豆佃煮	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1kg入り
13-30	栗きんとん	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1kg入り
13-31	ごま金平	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1kg入り

品目番号	品名	規格
13-32	梅肉	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500gしそ入り 着色が濃くないもの
13-33	ビビンバナムル	1 納入単位 k g 2 原材料 ゼンマイ、大豆もやし、きくらげ、人参、たけのこ、セリ 3 納入形状・形態 1kg入り

1.4 缶詰・瓶詰及びレトルト類

品目番号	品名	規格
1.4	缶詰・瓶詰 及びレトルト類 共通事項	1 日本農林規格に格付されたもの 2 納入日から起算して賞味期限が1年以上あるもの 3 缶、レトルトははなはだしく変形、膨張していないもの 4 さびの発生のないもの 5 異味、異臭、異物混入のないもの
1.4-1	みかん缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 全果粒 ライトシラップ Mサイズ 5号缶（固形量234g）
1.4-2	白桃缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ライトシラップ 二つ割り Mサイズ 4号缶（固形量250g）
1.4-3	黄桃缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ライトシラップ 二つ割り Mサイズ 4号缶（固形量250g）
1.4-4	パイ缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ライトシラップ スライス（輪切り） Mサイズ 3号缶（固形量340g）
1.4-5	アスパラガス缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ホワイト 皮むき Mサイズ 4号缶（固形量270g）

品目番号	品名	規格
14-6	マッシュルーム缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 スライス 4号缶（固形量227g）
14-7	なめこ缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 つぼみ Mサイズ 4号缶（固形量200g）
14-8	クリームコーン缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 クリームスタイル 4号缶（固形量435g）
14-9	ホールコーン缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ホールカーネル 4号缶（固形量260g）
14-10	ヤングコーン缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 全形 1号缶（固形量1500g）
14-11	グリーンピース缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 全形 4号缶（固形量285g）
14-12	ミートソース缶	1 納入単位 缶 2 原材料 玉葱、人参、牛肉、豚肉 3 納入形状・形態 2号缶（固形量850g） 4 銘柄又は製造元 カゴメ、ハインツ
14-13	まぐろ油漬缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 フレーク ツナ2K缶（内容量1705g）

品目番号	品名	規格
14-14	うずら卵水煮缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶（固形量1620g） 200個～240個入り
14-15	筍水煮缶	1 納入単位 缶 2 原材料 孟宗竹 3 納入形状・形態 ホール 1号缶（固形量1800g）
14-16	栗水煮缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 全形 Mサイズ 2号缶（固形量550g）
14-17	さんま蒲焼缶（大）	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ツナ2号缶（内容量1400g）
14-18	ふき水煮缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 2号缶（内容量530g）
14-19	焼きとり缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ツナ2号缶（内容量1200g）
14-20	牛肉大和煮	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 ツナ2号缶（内容量1200g）

品目番号	品名	規格
14-21	フルーツ缶	1 納入単位 缶 2 原材料 黄もも、白桃、りんご、パイナップル、チェリー、みかん 3 納入形状・形態 1号缶（内容量1500g） 4 その他 砂糖不使用
14-22	フルーツ缶（小）	1 納入単位 缶 2 原材料 みかん、パイナップル、黄もも等 3 納入形状・形態 プルトップ缶 190g程度
14-23	杏仁豆腐缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶（固形量2000g）
14-24	なめ茸	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 380g入り 固形分60%以上 3 品質 カビ、異臭のなく味付け良好なもの
14-25	卓上ふりかけ	1 納入単位 個 2 種類 白ごま 3 納入形状・形態 120g程度入り
14-26	ホールトマト缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶（固形量2550g）
14-27	インスタントカレー	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kgレトルトパウチ 3 銘柄又は製造元 ハウス、日本食研

品目番号	品名	規格
14-28	カレー弁当	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 レトルトビーフカレーウ 200g程度 レトルトごはん 300g程度 スプーン付き
14-29	スティックライス	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 レトルトパック 180g程度 種類はその都度示す
14-30	スティックオカズ	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 レトルトパック 80g～120g程度 種類はその都度示す
14-31	ハンバーグ弁当	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 レトルトハンバーグ 200g程度 レトルトごはん 300g程度

15 冷凍食品・加工品類

品目番号	品名	規格
15	冷凍食品共通事項	<p>1 (農産冷凍食品) 日本冷凍食品協会の定める農産冷凍品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの 輸入品にあつては同等品以上と認められたもの (調理冷凍食品) 日本冷凍食品協会の定める調理冷凍品の品質及び衛生についての指導基準に適合するもの</p> <p>2 ブランチングの適当なもの</p> <p>3 凍結状態が良好で離れのよいもの</p> <p>4 再凍結されていないもの</p>
15-1	冷凍里芋	<p>1 納入単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 Mサイズ 500g 密封包装</p> <p>3 品質 粒揃いで形がよく、身割れ、つぶれ、その他の損傷のないもの</p>
15-2	冷凍さやいんげん	<p>1 納入単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 筋なし ロングサイズ 500g 密封包装</p> <p>3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの 太さ、長さが均一で損傷のないもの</p>
15-3	冷凍きぬさや	<p>1 納入単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 筋なし 500g 密封包装</p> <p>3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの 大きさが均一で損傷のないもの</p>
15-4	冷凍南瓜	<p>1 納入単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 一切れ40～50g程度に切ったもの 500g 密封包装</p> <p>3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの 大きさが均一で損傷のないもの</p>

品目番号	品名	規格
15-5	冷凍ミックス ベジタブル	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1 k g 密封包装 3 その他 とうもろこし、人参、グリーンピースが均一に 配合されたもの
15-6	冷凍ほうれん草	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 長さ5 c m程度 1 k g 密封包装 3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの 4 銘柄又は製造元 マルハニチロ、交洋
15-7	冷凍グリーン アスパラガス	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本20～25 g程度 500 g 密封包装 3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの
15-8	冷凍フレンチポテト	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 波型スティック状 1本15 g程度 1 k g 密封包装
15-9	冷凍ブロッコリー	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 Mサイズ 500 g 密封包装 3 品質 鮮緑色で歯ごたえのよいもの
15-10	冷凍オクラ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500 g 密封包装 刻んでないもの 3 銘柄又は製造元 ノースイ、マルハニチロ

品目番号	品名	規格
15-11	冷凍菜の花	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g 密封包装 3 銘柄又は製造元 交洋、新栄物産
15-12	冷凍枝豆	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 さや付き 500g 密封包装 3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの 大きさが均一で損傷のないもの
15-13	冷凍むき枝豆	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g 密封包装 3 品質 鮮緑色で肉質の柔らかいもの 粒揃いで形がよく、身割れ、つぶれ、その他の 損傷のないもの
15-14	冷凍カキフライ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個25g程度 3 品質 粒揃いで形がよく、損傷のないもの
15-15	冷凍イカフライ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 短冊切り 1個60g程度 3 品質 形がよく、損傷のないもの
15-16	冷凍イカリングフライ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 輪切り 1個25g程度 3 品質 形がよく、損傷のないもの

品目番号	品名	規格
15-17	冷凍肉団子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個15～20g程度 たれのついていないもの
15-18	冷凍ハンバーグ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個120g程度 3 銘柄又は製造元 ニチレイ グリエハンバーグ ヤヨイ やわらかハンバーグ
15-19	冷凍トンカツ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個120g程度 3 銘柄又は製造元 ちぬや、ヤマガタ
15-20	冷凍ささみチーズカツ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個45g程度
15-21	冷凍シューマイ	1 納入単位 k g 2 種類 肉シューマイ 3 納入形状・形態 1個45g程度
15-22	冷凍ギョーザ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個17g程度
15-23	冷凍焼ギョーザ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個18.5g程度
15-24	冷凍水餃子	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 1個15g程度 60個入り

品目番号	品名	規格
15-25	冷凍野菜コロッケ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個90g～100g程度
15-26	冷凍牛肉コロッケ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個90g～100g程度
15-27	冷凍エビフライ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1本26～28g程度
15-28	冷凍かにしゅうまい	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個28g程度
15-29	冷凍えびしゅうまい	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個27g程度 3 銘柄又は製造元 味の素、ニッスイ
15-30	冷凍えび餃子	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個20g程度
15-31	冷凍春巻	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個50g程度
15-32	冷凍ワンタン	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個8g程度
15-33	冷凍ロールキャベツ (小)	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個50g程度
15-34	冷凍プレーンオムレツ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個30g程度

品目番号	品名	規格
15-35	冷凍オムライス用 玉子焼	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1枚40g程度 円形
15-36	冷凍錦糸卵	1 納入単位 k g 2 サイズ 幅3mm長さ7mm程度
15-37	冷凍とろっと タマゴ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g密封包装
15-38	冷凍目玉焼	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 1個35g程度 6個入り
15-39	冷凍半熟玉子	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 ハーフ 1個20g程度 15個入り
15-40	冷凍ウインナー玉子巻	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個50g程度
15-41	冷凍さばのみそ煮	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1切 50g程度 10切入り
15-42	冷凍ビーンズミックス	1 納入単位 k g 2 原材料 枝豆、赤いんげん、白いんげんなど 3 納入形状・形態 500g又は1kg入り 4 銘柄又は製造元 味の素、カゴメ

品目番号	品名	規格
15-43	冷凍サイコロ豆腐	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1個3.5g程度 1kg入り 3 銘柄又は製造元 マメックス、不二製油
15-44	冷凍味付納豆	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 30g程度 カップ入り
15-45	ポテトサラダ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g又は1kg入り
15-46	スパゲティサラダ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g又は1kg入り
15-47	ごぼうサラダ	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g又は1kg入り
15-48	スパゲティナポリタン	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 500g又は1kg入り
15-49	冷凍ケーキ	1 納入単位 個 2 その他 品名、大きさはその都度示す
15-50	冷凍肉団子甘酢ソース	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 1個 36g程度 24個入り たれ付き

品目番号	品名	規格
15-51	冷凍照焼ハンバーグ	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 1個 25g程度 25個入り たれ付き
15-52	冷凍チキン二色巻	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1本220g程度 20切入り
15-53	冷凍かに玉オムレツ	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 30g～40g程度 10個入り たれ付き
15-54	冷凍とり団子	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1個 15g程度
15-55	冷凍青葱カット	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 4～5mmカット
15-56	春雨サラダ	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 500g又は1kg入り
15-57	トマトペンネサラダ	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 500g又は1kg入り
15-58	冷凍にんにくの芽	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 カットされたもの
15-59	冷凍ポテトサラダ ベース	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り

## 1.6 嗜好品類

品目番号	品名	規格
16-1	煎茶	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 100 g 入り 密封包装 一番茶 深蒸し 3 品質 国産 乾燥状態が良好で、変色なく、香りのよいもの
16-2	煎茶パック	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1.5 g 程度入り 3 品質 乾燥状態が良好で、変色なく、香りのよいもの
16-3	麦茶パック	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 10 g 入り 3 品質 乾燥状態が良好で、変色なく、香りのよいもの
16-4	玄米茶パック	1 納入単位 k g 2 納入形状・形態 1.5 g 程度入り 3 品質 乾燥状態が良好で、変色なく、香りのよいもの
16-5	煎茶缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 340 g 入り
16-6	ウーロン茶缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 340 g 入り
16-7	コーヒー缶	1 納入単位 缶 2 納入形状・形態 190 g 入り 砂糖、クリーム入りのもの

品目番号	品名	規格
16-8	トマトジュース缶	1 納入単位 缶 2 原材料 濃縮還元 果汁100% 3 納入形状・形態 190g入り
16-9	野菜ジュース缶	1 納入単位 缶 2 原材料 人参、レタス、りんご、レモン 野菜汁分65% 3 納入形状・形態 190g入り
16-10	アップルジュース缶	1 納入単位 缶 2 原材料 濃縮還元 果汁100% 3 納入形状・形態 190g入り
16-11	オレンジジュース缶	1 納入単位 缶 2 原材料 濃縮還元 果汁100% 3 納入形状・形態 190g入り
16-12	野菜ジュース（小）	1 納入単位 個 2 原材料 人参、小松菜等野菜20種類 りんご、オレンジ等果物3種類 3 納入形状・形態 100ml入り
16-13	インスタントコーヒー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 90g入り
16-14	日本酒	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 1.8ℓ入り 3 品質 アルコール分15～16度 佳撰

品目番号	品名	規格
16-15	赤ワイン	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 750ml入り 3 品質 アルコール分14%程度
16-16	白ワイン	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 750ml入り 3 品質 アルコール分14%程度
16-17	オレンジジュース	1 納入単位 個 2 原材料 濃縮還元 果汁100% 3 納入形状・形態 900ml紙パック入り
16-18	アップルジュース	1 納入単位 個 2 原材料 濃縮還元 果汁100% 3 納入形状・形態 900ml紙パック入り
16-19	ミネラルウォーター	1 納入単位 本 3 納入形状・形態 500ml~600ml入り
16-20	液体牛乳用調味料	1 納入単位 袋 2 原材料 砂糖、インスタントコーヒー等 3 納入形状・形態 5g程度 40個入り
16-21	ストロベリージャム	1 納入単位 個 2 原材料 いちご50%以上 3 納入形状・形態 14g程度 プラスチックケース入り

品目番号	品名	規格
16-22	粉末クリーム	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 175g入り
16-23	コーヒーゼリー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 70g程度カップ入り クリーム、スプーン付
16-24	カップ味噌汁	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 21g以上カップ入り 3 その他 品名はその都度示す
16-25	清涼飲料1	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 120ml程度 3 品質 ビタミンC、B2、B6入り 炭酸飲料
16-26	清涼飲料2	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 粉末 74g程度入り 3 銘柄又は製造元 大塚製薬 ポカリスエット コカコーラ アクエリアス
16-27	清涼飲料3	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 500~555ml 3 銘柄又は製造元 大塚製薬 ポカリスエット、 コカコーラ アクエリアス、 ゴールドパック

品目番号	品名	規格
16-28	清涼飲料4	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 500ml 3 銘柄又は製造元 イオンウォーター
16-29	ビタミン飲料	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 140ml程度 3 銘柄又は製造元 ハウスウエルネス C1000タケダ エーザイ チョコラBBスパークリング
16-30	栄養機能食品	1 納入単位 袋 2 納入形状・形態 36枚入り 3 銘柄又は製造元 ハマダコンフェクト カルシウムウエハース
16-31	フルーツゼリー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 130～160g程度 3 その他 種類はその都度示す
16-32	クエン酸飲料	1 納入単位 本 2 納入形状・形態 900ml 30倍希釈用
16-33	栄養調整食品1	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 72g程度 3 品質 玄米、食物繊維入り 4 その他 種類はその都度示す

品目番号	品名	規格
16-34	栄養調整食品2	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 30g～40g程度 3 銘柄又は製造元 大塚製薬 ソイジョイ アサヒ 1本満足バー 4 その他 種類はその都度示す
16-35	栄養調整食品3	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 40g程度 3 品質 200キロカロリー程度のもの 4 その他 種類はその都度示す
16-36	スティックシュガー	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 3g程度
16-37	ゼリー飲料	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 180g～215g程度 3 銘柄又は製造元 森永、大塚製薬 4 その他 種類はその都度示す
16-38	抹茶	1 納入単位 kg 2 納入形状・形態 100g入り 密封包装 3 品質 国産 乾燥状態が良好で、変色なく、香りのよいもの
16-39	栄養調整食品4	1 納入単位 個 2 納入形状・形態 80g程度 3 品質 400キロカロリー程度のもの 4 その他 種類はその都度示す

