

# 糧食品規格表—3

航空自衛隊築城基地

## 目 次

1	適用範囲	
2	納入要領	
3	一般共通規格	
4	見本	
5	消費期限及び賞味期限	
6	その他	
7	食品規格	
	A 穀類及び加工品	1
	B 芋類及び加工品	9
	C 砂糖及び甘味料	12
	D 菓子類	14
	E 油脂類	16
	F 種実類	18
	G 豆類及び加工品	21
	H 魚介類及び加工品	26
	I 獣肉類及び加工品	40
	J 卵類及び加工品	50
	K 乳類	51
	L 野菜類	54
	M 果実類	63
	N きのこと類	67
	O 藻類及び加工品	68
	P 嗜好飲料類	69
	Q 調味料及び香辛料	71
	R 漬物類	77
	S 缶詰・瓶詰・レトルト・パック詰	79
	T 冷凍食品	87
	U 乾物	98

## 1 適用範囲

- (1) 本糧食品規格表(以下「規格表」という。)は航空自衛隊築城基地において調達する糧食品について適用し、入札及び検収の資とするものとする。
- (2) 規格表に規格等を定めていない糧食品については、契約の都度別に示す。

## 2 納入要領

- (1) 納入時における検収は、食品衛生検査(衛生隊で実施)合格後、規格表に基づいて給養小隊検収場及び糧食庫において実施する。入札時には規格表熟読の上、誤りのないようにすること。
- (2) 重量検査は正味重量により実施する。
- (3) 通常の納品検査以外に、自衛隊側において微生物及び理化学試験が必要と判断した場合は、双方協議の上、公共の機関に試験を依頼するものとする。但し、試験に要する費用は納入業者の負担とする。
- (4) 4月を基準に、原材料の微生物及び理化学試験結果を提出すること。試験は公共の機関または食品メーカー検査部等で行われたものとする。但し、食品規格L野菜類、M果実類及びNきのこ類は除く。
- (5) 納入時間は次のとおりとする。
  - ア 08:00~12:00
  - イ 生鮮食料品で特に時間指定する場合は別に示す。
- (6) 納入時間厳守とするが、やむを得ない理由により時間の変更をしなければならない場合は給養小隊へ速やかに連絡し、許可を得なければならない。尚、許可なく遅れ、調理作業に支障をきたしたときは、当該品目を受け取らない場合がある。
- (7) 生鮮食料品で個数検査のものは、保存検査分を1個添付すること。
- (8) 生鮮食料品で加工していない原材料は、保存検査分を50g清潔な袋に入れ添付すること。

## 3 一般共通規格

- (1) 糧食品は所定の規格を満たすもので、一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (2) 規格欄に示す「同等品以上」については、「同等品又は同等品以上のもの(他社製品を含む)」とする。
- (3) 食品表示法及び関係法(省)令の適用を受けるものについては、その定めるところに従い、製造表示されているものとする。
- (4) 在庫品は納入する箱等に内容物が識別できるように、品名ラベル、内容量、賞味期限、製造業者名等を明記すること。

#### 4 見本

- (1) 見本提出品目は、水稻うるち米、チルド獣肉類とする。それ以外で必要な場合はその都度示す。
- (2) 見本は、公告時に示された期限までに給養小隊へ品名・業者名を記入し提出する。水稻うるち米については規格欄に示す品質証明を添えて提出し、給養小隊の品質・食味審査を受ける。不適格と判定した場合は不合格とし、入札には参加できない。
- (3) 指定された見本の提出がない場合は、当該品目の入札には参加できない。

#### 5 消費期限及び品質保持期限(賞味期限)

- (1) 消費期限が記載されているものについては、消費期限を納品当日以上残していること。
- (2) 製造年月日または賞味期限を記載していること。
- (3) 賞味期限については、製造後最も新しい製品に留意し賞味期間の3分の2以上を有していること。
- (4) 納入後、賞味期限内のものは、給養小隊側に保管上不備がなければその品質を保証し、不良品が発生した場合は速やかに交換する。
- (5) 食品規格で指定されているものについては、食品規格の期限を適用する。

#### 6 その他

- (1) 輸送途中に品質が低下しやすい食材は、包装容器、保冷車等輸送方法・温度管理を的確にし、品質保持に努める。納入時に明らかに食材の劣化が見られるときは当該品目を受け取らない。
- (2) 規格表で完全に表現し得ない事項は、商習慣に従い、良心的に納入するものとする。
- (3) 規格表について疑義のある場合は、契約担当官と調整するものとする。
- (4) 規格表に基づき作成される、糧食品購入要求書の単位は次のとおり読むことができる。  
BG(袋)、BT(瓶)、BX(箱)、CN(缶)、EA(個)、KG(kg)、L(ℓ)  
ME(m)、RO(巻)、SE(セット)、SH(枚)

7 食品規格

A 穀類及び加工品

共通規格	<p>1 乾燥十分でカビ等を認めないこと</p> <p>2 品揃い(粒揃い)で、異物等の混入、砕け、及び未熟なものがないこと</p> <p>3 固有の光沢、風味を有していること</p> <p>4 病害虫が認められないこと</p> <p>5 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なもの</p>
------	--

A1 穀類

番号	品名	規格
A1-101	水稻うるち精米	<p>1 原材料等 農林水産省規格合格品 当年又は前年産、1等 年産、品種は、その都度示す 15℃程度の低温保管されたもの</p> <p>2 納入形状・形態 30kg クラフト3層紙袋入り</p> <p>3 その他 表示事項 (1) 名称 (2) 原料玄米 (3) 内容量 (4) 精米年月日 (5) 販売業者等の氏名又は名称、住所及び電話番号 (6) 玄米の検査証明書添付 (7) 精米品質証明書添付 アミロース、たんぱく質及び水分量の検査値記載</p>
A1-102	水稻うるち無洗米	<p>1 原材料等 農林水産省規格合格品 当年又は前年産、1等 年産、品種は、その都度示す 15℃程度の低温保管されたもの</p> <p>2 納入形状・形態 30kg クラフト3層紙袋入り</p> <p>3 その他 表示事項 (1) 名称 (2) 原料玄米 (3) 内容量 (4) 精米年月日 (5) 販売業者等の氏名又は名称、住所及び電話番号 (6) 玄米の検査証明書添付 (7) 精米品質証明書添付 アミロース、たんぱく質及び水分検査値記載</p>

番号	品名	規格
A1-103	水稲もち精米	1 原材料等 農林水産省規格合格品 年産、品種はその都度示す 2 納入形状・形態 5kg ポリ袋入り 3 その他 表示事項 (1) 名称 (2) 原料玄米 (3) 内容量 (4) 精米年月日 (5) 販売業者等の氏名又は名称、住所 及び電話番号
A1-104	強化米	1 単位 kg、袋 2 原材料等 精米にビタミンB1、B2、B6、鉄分、カルシウム、葉酸等を塗付したもの 2 納入形状・形態 真空包装 3 その他 種類、容量等はその都度示す
A1-105	発芽玄米	1 単位 kg 2 原材料等 国産水稲玄米を発芽処理させて乾燥したもの 3 納入形状・形態 真空包装
A1-106	雑穀	1 単位 kg、袋 2 原材料等 黒米、赤米、発芽玄米、押し麦、はと麦、あわ、ひえ、きび等のミックス 3 納入形状・形態 真空包装
A1-107	押し麦 もち麦	1 単位 kg、袋 2 原材料等 大麦 3 納入形状・形態 種類、容量等はその都度示す
A1-201	おにぎり	1 単位 個 2 原材料等 白飯又は味付飯にかやくや具を合わせたもの 3 納入形状・形態 100g程度の三角形又は円形 清潔なフィルム又は焼海苔入りフィルムで包装したもの 4 その他 種類は、その都度示す

番 号	品 名	規 格
A1-301	もち	1 単位 袋、kg 2 原材料等 国産水稲もち米100% 3 納入形状・形態 50g程度
A1-302	白玉粉	1 単位 kg 2 原材料等 もち米、うるち米 3 納入形状・形態 1kg、500g包装

A2 パン類			
共通規格 1 良質小麦粉を使用し、均質に焼きあがっており、特有の弾力、芳香が認められ形が均一で整っていること 2 かび、異味、異臭、異物、異色が認められないこと 3 規格に適合した包装資材を使用すること 4 使用日前日又は当日に製造されたもの			
番号	品名	規格	
A2-101	食パン	1 単位	個
		2 原材料等	小麦粉、種実、穀物粒等
		3 納入形状・形態	個包装
		4 その他	厚さ、枚数等は、その都度示す
A2-102	パンズ類	1 単位	個
		2 原材料等	小麦粉
		3 納入形状・形態	個包装
		4 その他	種類は、その都度示す ロールパン ホットドック用パン ハンバーガー用パン ピタパン ベーグル
A2-103	バゲット類	1 単位	個、箱、セット
		2 原材料等	小麦粉
		3 納入形状・形態	個包装、箱包装
		4 その他	種類・大きさは、その都度示す
A2-201	菓子パン	1 単位	個
		2 原材料等	焼きこみパン
		3 納入形状・形態	個包装
		4 その他	種類は、その都度示す
A2-202	サンドイッチ	1 単位	個
		2 原材料等	小麦粉、野菜類、卵類、肉類、果物類等
		3 納入形状・形態	個包装
		4 その他	種類は、その都度示す
A2-203	サンドイッチパック	1 単位	個
		2 原材料等	小麦粉、野菜類、卵類、肉類、果物類等
		3 納入形状・形態	個包装
		4 その他	種類は、その都度示す



番 号	品 名	規 格
A2-204	調理パン	1 単位                    個 2 原材料等            小麦粉、野菜類、卵類、肉類、果物類等 3 納入形状・形態    個包装 4 その他                種類は、その都度示す

A3 麺類		
番号	品名	規格
共通規格 1 良質小麦粉を使用しており、形が均一で整っていること 2 かび、異味、異臭、異物、異色が認められないこと 3 規格に適合した包装資材を使用すること 4 生めんについては、使用日前日又は当日に製造されたもの 5 茹でめんについては、当日に製造されたもの		
A3-101	生めん	1 単位 kg 2 原材料等 小麦粉、そば粉等 3 納入形状・形態 光沢、弾力性のあるもの 4 その他 種類は、その都度示す
A3-102	茹でめん	1 単位 kg 2 原材料等 小麦粉、そば粉等 3 納入形状・形態 光沢、弾力性のあるもの 4 その他 種類・玉量は、その都度示す
A3-201	蒸しめん	1 単位 kg 2 原材料等 小麦粉、油類等 3 納入形状・形態 光沢、弾力性のあるもの よく油のなじんだもの 4 その他 種類は、その都度示す
A3-202	カタヤキ揚げめん	1 単位 箱 2 原材料等 小麦粉、油類等 3 納入形状・形態 小袋梱包 4 その他 油ヤケしていないこと
A3-301	即席カップめん	1 単位 個 2 原材料等 小麦粉、そば粉、かやく、調味スープ等 3 納入形状・形態 日本農林規格に格付けされたもの 規格に適合した包装資材を使用 カップの破損、めんの碎け等がないこと 4 その他 種類は、その都度示す 割り箸付き
A3-302	インスタントラーメン	1 単位 個 2 原材料等 小麦粉、そば粉、かやく、調味スープ等 3 納入形状・形態 日本農林規格に格付けされたもの 規格に適合した包装資材を使用 袋の破破損、めんの碎け等がないこと 4 その他 種類は、その都度示す

A4 その他の小麦粉製品			
共通規格 1 良質小麦粉等を使用しており、形が均一で整っていること 2 かび、異味、異臭、異物、異色が認められないこと 3 規格に適合した包装資材を使用すること			
番 号	品 名	規 格	
A4-101	中力粉	1 単位	袋、kg
		2 原材料等	無漂白の小麦粉
		3 納入形状・形態	25kgクラフト紙袋詰め
A4-102	薄力粉	1 単位	袋、kg
		2 原材料等	無漂白の小麦粉
		3 納入形状・形態	25kg紙袋詰め 1kg紙袋詰め
A4-103	天ぷら粉	1 単位	袋、kg
		2 原材料等	薄力粉、卵粉、ベーキングパウダー
		3 納入形状・形態	1kgポリ袋詰め 0.5kg紙袋詰め
A4-104	パン粉	1 単位	袋、kg
		2 原材料等	良質パン
		3 納入形状・形態	2kg袋詰め 1kgポリ袋詰め 粗挽き、ドライパン粉
A4-105	生パン粉	1 単位	袋、kg
		2 原材料等	良質パン
		3 納入形状・形態	1kgポリ袋詰め 生パン粉、脱酸素剤同封
A4-106	調味粉	1 単位	袋、kg、箱
		2 原材料等	塩、香辛料等添加
		3 納入形状・形態	種類、容量はの都度しめす

番 号	品 名	規 格
A4-201	餃子の皮	1 単位 袋 2 原材料等 小麦粉 3 納入形状・形態 円形1袋30枚いり 4 その他 15日以上の賞味期限を有する
A4-202	ワンタンの皮	1 単位 袋 2 原材料等 小麦粉 3 納入形状・形態 正方形1袋20枚いり 4 その他 15日以上の賞味期限を有する
A4-203	春巻の皮	1 単位 袋 2 原材料等 小麦粉 3 納入形状・形態 正方形1袋10枚いり 4 その他 15日以上の賞味期限を有する

B 芋類及び加工品

共通規格		1 それぞれに特有の色、ツヤがあり、傷、変色等のないもの 2 生芋は土砂等をよく落とした形状良好のもので、病虫害発芽等のないもの 3 粉、加工品等は製造年月日が最も新しい上品質なもの
B1 ジャがいも類		
番号	品名	規格
B1-101	ばれいしょ	1 単位 kg 2 品種 メーカー 3 等級、サイズ B以上、M、Lサイズ 4 その他 特に発芽等の認められないもの
B1-201	でん粉	1 単位 袋、kg 2 原材料等 馬鈴薯精製でん粉1等品 3 納入形状・形態 25kg クラフト紙詰め 0.5kg ポリ袋入り 4 その他 10ヶ月以上の賞味期限を有すること
B1-301	カット済みポテト	1 単位 袋、kg 2 原材料等 指定した形状にカットされたもの 3 納入形状・形態 1kg 4 その他 1月以上の賞味期限を有すること

B2 その他のいも類		
番 号	品 名	規 格
B2-101	さつまいも	1 単位 kg 2 等級、サイズ B以上、M、Lサイズ 直径5cm 3 その他 特に傷みやケ等が認められないもの
B2-102	芋ようかん	1 単位 個 2 原材料等 さつまいも、砂糖等 3 納入形状・形態 70g真空包装 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること
B2-201	里芋	1 単位 kg 2 等級、サイズ B以上、Mサイズ 3 その他 特に傷みやケ等が認められないもの 親芋を除く
B2-202	むき里芋	1 単位 kg 2 等級、サイズ B以上、Mサイズ 3 その他 納入日前日又は当日に処理すること 皮むきによるヤケが認められないもの 無漂白
B2-301	山芋	1 単位 kg 2 等級、サイズ B以上、M、Lサイズ 3 その他 特に傷みやケ、身割れ、つぶれ等が認められないもの 種類は、その都度示す

番号	品名	規格
B2-401	こんにやく	1 単位 kg 2 原材料等 こんにやく精粉 3 納入形状・形態 角型、200g程度 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの
B2-402	切こんにやく	1 単位 kg 2 原材料等 こんにやく精粉 3 納入形状・形態 幅5mm、長さ10cm程度 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの
B2-403	糸こんにやく	1 単位 kg 2 原材料等 こんにやく精粉 3 納入形状・形態 糸状、幅1mm 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの
B2-404	玉こんにやく	1 単位 kg 2 原材料等 こんにやく精粉 3 納入形状・形態 玉状、直径3cm 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの
B2-405	刺身こんにやく	1 単位 kg 2 原材料等 こんにやく精粉、青のり 3 納入形状・形態 3×5cm、幅5mmにスライスしたもの 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの
B2-406	おでんこんにやく	1 単位 kg 2 原材料等 こんにやく精粉 3 納入形状・形態 1辺5cm程度の三角形 かくし包丁入り 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの
B2-407	結びこんにやく	1 単位 kg、袋、個 2 原材料等 こんにやく精粉 3 納入形状・形態 糸状、幅1mmを束ねて結んだもの 4 その他 国産品 弾力に富み、こしのあるもの

C 砂糖及び甘味料

C1 砂糖及び甘味料

番 号	品 名	規 格
C1-101	分蜜糖	1 単位 袋、kg 2 原材料等 しよ糖 97%以上 3 納入形状・形態 30kgクラフト紙詰め 1kgポリ袋詰め 4 その他 変色、異物混入のないもの 乾燥十分なもの
C1-102	グラニュー糖	1 単位 袋、kg 2 原材料等 しよ糖 99%以上 3 納入形状・形態 1kgポリ袋詰め 4 その他 変色、異物混入のないもの 乾燥十分なもの
C1-103	シュガー	1 単位 袋 2 原材料等 グラニュー糖 3 納入形状・形態 3g紙袋、100本詰め 4 その他 変色、異物混入のないもの 乾燥十分なもの
C1-104	含蜜糖	1 単位 袋、kg 2 原材料等 さとうきび蜜加工品 3 納入形状・形態 ポリ袋詰め 4 その他 変色、異物混入のないもの 乾燥十分なもの



番 号	品 名	規 格
C1-201	はちみつ	1 単位 瓶、個 2 原材料等 れんげはちみつ 天然純粋物 3 納入形状・形態 1kg 瓶入り 250g ポリ容器入り 4 その他 10ヶ月以上の賞味期限を有すること
C1-202	メイプルシロップ	1 単位 個 2 原材料等 かえて糖、純正 3 納入形状・形態 200g ポリ容器入り 4 その他 10ヶ月以上の賞味期限を有すること
C1-203	水あめ	1 単位 個 2 原材料等 でんぷん糖 麦芽糖 3 納入形状・形態 200g ポリ容器入り 4 その他 10ヶ月以上の賞味期限を有すること

D 菓子類

D1 菓子類			
共通規格			
1 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること 2 カップ型の場合は、スプーンをつけること 3 内容量等はその都度示す 4 異味異臭がなく、身割れ、つぶれ等のないもの 5 規格に適合した包装資材を使用すること			
番号	品名	規格	
D1-101	和菓子類	1 単位	個、箱、袋
		2 原材料等	米粉、あん等
		3 納入形状・形態	50g程度、個包装
		4 その他	種類、形状、重量等はその都度示す 生の場合は、前日又は当日製造 冷凍の場合は、3ヶ月以上の賞味期限を有すること
D1-102	ケーキ類	1 単位	個、箱、袋、セット
		2 原材料等	小麦粉、生クリーム、チョコレート、果物類等
		3 納入形状・形態	個包装 冷凍品は、箱発注
		4 その他	種類、形状、重量等はその都度示す 生の場合は、前日又は当日製造 冷凍の場合は、3ヶ月以上の賞味期限を有すること
D1-103	焼き菓子	1 単位	個、袋
		2 原材料等	小麦粉、牛乳、卵等
		3 納入形状・形態	個包装
		4 その他	種類、形状、重量等はその都度示す 冷凍の場合は、3ヶ月以上の賞味期限を有すること
D1-104	シュークリーム類	1 単位	個、箱、セット
		2 原材料等	小麦粉、生クリーム、チョコレート、
		3 納入形状・形態	個包装 冷凍品は、箱発注
		4 その他	種類、形状、重量等はその都度示す 生の場合は、前日又は当日製造 冷凍の場合は、3ヶ月以上の賞味期限を有すること

番号	品名	規格
D1-201	カップデザート類	1 単位 個、箱、セット 2 原材料等 卵、牛乳、カラメル、果汁等 3 納入形状・形態 紙カップ、ポリカップ入り 冷凍品は、箱発注 4 その他 種類、形状、重量等はその都度示す 生の場合は、前日又は当日製造 冷凍の場合は、3ヶ月以上の賞味期限を有すること プリン、ゼリー、ムース等
D1-202	アイスクリーム	1 単位 個 2 原材料等 牛乳、卵等 3 納入形状・形態 100g程度 紙カップ入り 4 その他 厚生労働省令第52号による合格品 種類は、その都度示す
D1-203	かき氷	1 単位 個 2 原材料等 シロップ、あずき、アイスクリーム等 3 納入形状・形態 100g程度 ポリカップ入り 4 その他 種類は、その都度示す
D1-204	栄養調整食品	1 単位 個 2 原材料等 小麦粉、ビタミン、ミネラル等 3 納入形状・形態 箱包装 4 その他 種類、形状、重量等はその都度示す 1年以上の賞味期限を有すること カロリーメイト、バランスデイト、ブルーベリークッキー等
D1-205	チョコレート	1 単位 個 2 原材料等 カカオマス、糖類、ナッツ等 3 納入形状・形態 個包装 4 その他 種類、形状、重量等はその都度示す

E 油脂類

E1 油脂類			
共通規格			
1 日本農林規格の基準に格付けされたもの 2 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること 3 規格に適合した包装資材を使用すること			
番号	品名	規格	
E1-101	ラード	1 単位	個
		2 原材料等	精製ラード
		3 納入形状・形態	250g、ポリ容器
		4 その他	6ヶ月以上の賞味期限を有すること
E1-102	バター	1 単位	箱
		2 原材料等	牛乳、食塩
		3 納入形状・形態	450g
		4 その他	6ヶ月以上の賞味期限を有すること

番号	品名	規格
E1-201	食油	1 単位 缶 2 原材料等 大豆白絞油 3 納入形状・形態 16.5kg、18ℓいずれかの表示 1斗缶入り 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
E1-202	サラダ油	1 単位 個 2 原材料等 大豆油、なたね油 3 納入形状・形態 1.375kg、1.5ℓいずれかの表示 400g ポリ容器入り 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
E1-203	ゴマ油A	1 単位 個 2 原材料等 純正ゴマ油 3 納入形状・形態 1.65kg、1.8ℓいずれかの表示 ポリ容器入り 200g、瓶入り 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
E1-204	マーガリン	1 単位 個 2 原材料等 植物性油脂、食塩 3 納入形状・形態 225g、ケース入り 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
E1-205	オリーブオイル	1 単位 瓶、個 2 原材料等 食用オリーブ油 エクストラバージンオイル ピュアオイル 3 納入形状・形態 容量はその都度示す 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること

F 種実類

F1 種実類		
番号	品名	規格
共通規格 1 夾雑物の混入、異臭がなく、特有の香味を有すること 2 乾燥十分なこと 3 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること 4 規格に適合した包装資材を使用すること		
F1-101	栗	1 単位 kg 2 等級、サイズ 農産物検査2等標準品 国産品、Lサイズ 3 その他 病虫害、カビのないもの
F1-102	むき栗	1 単位 kg 2 等級、サイズ 農産物検査2等標準品 3 その他 前日又は当日に処理した物 衛生的な容器使用
F1-201	けしの実	1 単位 袋 2 納入形状・形態 50g、袋入り 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
F1-202	松の実	1 単位 袋 2 納入形状・形態 100g、袋入り 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること

番号	品名	規格
F1-301	白ごま	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 500g、密閉袋入り 3 その他 水洗いした粒揃いのもの 病害虫がなく、変色していないもの 人工着色していないこと
F1-302	黒ごま	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 100g、密閉袋入り 3 その他 水洗いした粒揃いのもの 病害虫がなく、変色していないもの 人工着色していないこと
F1-303	いりごま	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 100g、密閉袋入り 3 その他 水洗いした粒揃いのもの 病害虫がなく、変色していないもの 人工着色していないこと
F1-304	すりごま	1 単位 kg、袋 2 原材料等 F1-301のすりおろし 3 納入形状・形態 100g、密閉袋入り 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
F1-305	練りごま	1 単位 個、袋 2 原材料等 ペースト状にすりおろし 3 納入形状・形態 密閉袋入り 4 その他 種類、容量はその都度示す

番号	品名	規格
F1-401	スライスアーモンド	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 密閉袋入り 殻、渋皮を除いて2mmスライス 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
F1-402	アーモンドパウダー	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 密閉袋入り 殻、渋皮を除いて粉状にしたもの 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
F1-403	ナッツ類	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 ロースト、密閉袋入り 殻、渋皮を除いたもの 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
F1-404	ピーナッツバター	1 単位 瓶、個 2 原材料等 F1-403のペースト 3 納入形状・形態 純正 12オンス 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
F1-501	ぎんなん	1 単位 kg 2 納入形状・形態 国産品、Lサイズ 3 その他 水洗いした粒揃いのもの 病害虫がなく、変色していないもの



G 豆類及び加工品

G1 大豆製品		
番号	品名	規格
共通規格 1 特に指示する場合を除き、材料は遺伝子組み換え食品使用不可とする 2 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること 3 生の加工品は、製造業者名表示 4 製造後適切な温度管理の上、納入すること 5 規格に適合した包装資材を使用すること 6 異味、異臭、異物なく鮮度良好なこと		
G1-101	大豆	1 単位 kg 2 等級、サイズ 農産物検査2等標準品 国産丸大豆、Lサイズ 3 その他 病虫害、カビのないもの 乾燥良好で粒揃いであること
G1-102	大豆水煮	1 単位 kg 2 原材料等 G1-101に同じ 3 納入形状・形態 1kg、密封包装 4 その他 2ヶ月以上の賞味期限を有すること
G1-103	炒り大豆	1 単位 袋、kg 2 原材料等 G1-101に同じ 3 納入形状・形態 節分用小袋入り、1kg入り 4 その他 病虫害、カビのないもの 乾燥良好で粒揃いであること

番 号	品 名	規 格
G1-201	豆腐	1 単位 kg 2 納入形状・形態 500g 水分88%以下の木綿豆腐 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-202	絞り豆腐	1 単位 kg 2 納入形状・形態 400g 水分50%以下の木綿豆腐 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-203	絹ごし豆腐	1 単位 kg 2 納入形状・形態 500g 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-204	焼豆腐	1 単位 kg 2 納入形状・形態 200g 豆腐の水分を30%以下まで絞り 焼色をつけたもの 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-205	汲みあげ豆腐	1 単位 kg、個 2 納入形状・形態 200g 汁をよく切ったもの プラスチック、ざる容器入り 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-206	一食豆腐	1 単位 個、組 2 納入形状・形態 パック充填豆腐 プラスチック容器入り 3 その他 納入日3日前までに製造 完全殺菌工程により製造したもの 蓋フィルムは手で容易にはがせること

番 号	品 名	規 格
G1-207	厚揚	1 単位 kg 2 納入形状・形態 豆腐の水分を30%以下まで絞り 良質の食用油で揚げたもの 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの 大きさは、その都度示す
G1-208	油揚	1 単位 kg 2 納入形状・形態 25g 豆腐の水分を30%以下まで絞り 良質の食用油で揚げたもの 底辺20cm、高さ10cm程度の三角形 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-209	角揚	1 単位 kg 2 納入形状・形態 10g 豆腐の水分を30%以下まで絞り 良質の食用油で揚げたもの 1辺8cm程度の正方形 3 その他 納入日前日または当日製造 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-210	京揚	1 単位 袋 2 納入形状・形態 60g2枚入り 豆腐の水分を30%以下まで絞り 良質の食用油で低温で揚げたもの 20cm×10cm程度の長方形 ソフト生揚げ 3 その他 仕上がり後1時間以上冷却したもので 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-211	おからパウダー	1 単位 袋 2 納入形状・形態 80gチャック付き袋 3 その他 変色、破損、異味異臭のないもの
G1-212	南関あげ	1 単位 袋 2 納入形状・形態 140gチャック付き袋 3 その他 変色、破損、異味異臭のないもの

番号	品名	規格
G1-301	納豆A	1 単位 個 2 原材料等 豊熟した大粒大豆 3 納入形状・形態 40g、個包装 たれつき 4 その他 納入日前日製造
G1-302	納豆B	1 単位 kg 2 原材料等 豊熟した大粒大豆 3 納入形状・形態 1kg、衛生的な容器に入れること 4 その他 納入日前日製造
G1-303	ひきわり納豆	1 単位 個 2 原材料等 豊熟した大粒大豆 3 納入形状・形態 40g、個包装 たれつき 4 その他 納入日前日製造
G1-304	豆乳	1 単位 個 2 原材料等 無調整豆乳 3 納入形状・形態 1kg、無菌充填パック 4 その他 1ヶ月以上の賞味期限を有すること
G1-305	調整豆乳	1 単位 個 2 原材料等 豆乳、果汁等 3 納入形状・形態 200ml、密閉包装 4 その他 1ヶ月以上の賞味期限を有すること ストローつき 種類は、その都度示す
G1-306	もろみ	1 単位 個、kg 2 原材料等 大豆調味加工品 3 納入形状・形態 200g、密閉包装 4 その他 風味豊かで異物の混入が無いもの

G2 その他の豆類		
番号	品名	規格
共通規格 1 特に指示する場合を除き、材料は遺伝子組み換え食品使用不可とする 2 特有の色、ツヤがあり、傷、変色等のないもの 3 かび、異味、異臭、異物、異色が認められないこと 4 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること 5 規格に適合した包装資材を使用すること		
G2-101	小豆	1 単位 kg 2 等級、サイズ 農産物検査2等標準品 北海道産、大納言 3 その他 病虫害、カビのないもの 乾燥良好で粒揃いであること 当年度産

## H 魚介類及び加工品

共通規格	<p>1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの 特に、かま部分、尾身部分を混入しないこと</p> <p>2 多量のグレースがなく、鮮度保存剤を使用していないもの</p> <p>3 ビニールシート等で内装し、外装はダンボール等の箱入りとし、衛生的であること</p> <p>4 寄生虫、混入物がないこと</p> <p>5 不良品は交換する</p> <p>6 納入時、水分、氷、加工品の味噌及び酒粕等は除いて正味量とする</p> <p>7 漁獲地を表示すること</p> <p>8 魚処理要領</p> <p>(1) フィーレ 3枚おろし腹骨を除いたもの</p> <p>(2) ドレス 頭部、内臓、鱗、ぜいご等を除いたもの</p> <p>(3) 切身 フィーレや2枚おろし、無頭の魚を指定の重量に切ったもの 調理法にあわせ、斜めそぎ切りやぶつ切りにする かま部分、尾部分を除き、厚さが均一なもの</p> <p>(4) 鍋用カット 一口大のぶつ切にしたもの</p> <p>(5) 開き 「背」又は「腹」から開いて骨、内臓を除いたもの</p> <p>(6) 筒切り 頭、内臓、尾を除いて指定の重量に筒切りしたもの</p>
------	--

### H1 生物(加工品、冷凍魚介類含む)

共通規格	<p>1 鮮度良好で腐敗等のないもの 表面は、新鮮な光沢を有し、鱗が密着していること 眼球には、ハリがあり、青黒く生き生きとしていて、角膜が透明であるもの えらは、鮮紅色で、弾力性があること 肉質は、身にハリ、弾力があって、外傷、内臓の露出、腹切れ等のないもの</p> <p>2 固有の生臭さはあるが、異臭、悪臭のないもの</p> <p>3 品名に「冷凍」がついている場合以外は、基本的に鮮魚とする</p> <p>4 種類については、鮮魚の場合、基本的に国内漁獲品とし、水域名、地域名を、冷凍品の場合、水域名、地域名又は原産国名を表示すること</p> <p>さば まさば、ごまさば</p> <p>あじ まあじ</p> <p>いわし まいわし</p> <p>さけ 紅鮭、サーモントラウト</p> <p>マグロ ホンマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、カジキマグロ</p> <p>かれい カラスカレイ、水カレイ、油カレイ</p> <p>たら まだら</p> <p>さわら さわら、ヨコシマサワラ</p> <p>たい まだい</p> <p>5、冷凍品の場合は、バラ凍結とする</p>
------	--

番号	品名	規格
H1-101	活魚	1 単位 kg 2 納入形状・形態 納入当日に活け締めしたもの 刺身用 3 その他 種類、重量はその都度示す
H1-102	頭付魚	1 単位 kg 2 納入形状・形態 ラウンド 焼き物、煮物用 3 その他 種類、重量はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す 鱗、内臓等を除く場合は、別に示す
H1-103	焼き物用切身	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレ、100g 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-104	鍋用切身	1 単位 kg 2 納入形状・形態 40g、鍋用カット 頭、内臓を除いた筒切又は2枚おろし 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-105	煮物用切身	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレの場合、100g 骨付きの場合、120g 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-106	揚げ物用切身	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレの場合、100g 骨付きの場合、120g 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-107	煮物用筒切り	1 単位 kg 2 納入形状・形態 150g 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-108	天種用切身	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレの場合、40gそぎ切 水産動物類、貝類の場合は、その都度 示す 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す

番号	品名	規格
H1-109	刺身用さく切り	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 刺身生食用 皮、骨を除いたもの 鮮魚の場合は、納入当日に処理する 概ね厚さ、幅等が均一であること 特にマグロは筋なしの部位であること</p> <p>3 その他 種類、形状等はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す 脱水シート等で水分を除く 冷凍の場合は、密閉包装</p>
H1-110	刺身用3枚おろし	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 鮮魚刺身生食用 納入当日に処理する 腹骨を除く</p> <p>3 その他 種類はその都度示す</p>
H1-111	刺身用加工品	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 刺身生食用 鮮魚の場合は、納入当日に処理する 概ね厚さ、幅等が均一であること</p> <p>3 その他 種類、形状等はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す かつおたたき まぐろたたき 貝むき身 イカそうめん ゆでたこ 味付けたこ 丸ズワイ棒肉、爪肉 甘エビ尾付むき身 冷凍の場合は、密閉包装</p>



番号	品名	規格
H1-201	貝類	1 単位 kg、 2 納入形状・形態 殻つきMサイズ 3 その他 種類はその都度示す
H1-202	貝類むき身	1 単位 kg、 2 納入形状・形態 土砂、貝殻等の混入のないもの 3 その他 種類はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-203	いか類加工品	1 単位 kg 2 納入形状・形態 煮物、炒め物、和え物用 皮、げそを衛生的に除いたもの 3 その他 ロールイカ リングカット 1cm輪切 かのかット 網目入り2×4cm ぶつ切 胴4cm筒切 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-204	かに類加工品	1 単位 kg 2 納入形状・形態 鍋物、炒め物、和え物用 3 その他 タラバかに爪 タラバかに足 かにほぐし身フレーク 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H1-205	えび類加工品	1 単位 kg 2 納入形状・形態 煮物、炒め物、和え物用 3 その他 無頭えび むきえび 尾付のばしえび 尾付カクテルシュリンプ 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す

H2 干物(塩蔵加工品、その他の加工品を含む)		
共通規格		
1 大きさが一様に揃ったもので、頭、内臓を除き、70%程度に乾燥したもの 2 塩味適度(3%程度)にて鮮魚に準ずる品質のもの 3 ムラなく乾燥されており、異味、異臭がなく、油ヤケしていないもの 4 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であること 5 製造後適切な温度管理の上、納入すること 6 規格に適合した包装資材を使用すること 7 異味、異臭、異物なく鮮度良好なこと		
番号	品名	規格
H2-101	塩蔵干物	1 単位 kg 2 納入形状・形態 ラウンド、ドレス、フィーレ又は開き 塩水に浸漬した後、乾燥させたもの 3 その他 種類、重量はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H2-102	調味干し干物 (みりん干し)	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレ又は開き しょう油、砂糖、みりん等の調味液に 浸漬した後、乾燥させたもの 3 その他 種類、重量はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H2-103	西京漬	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレ又は開き 白味噌、みりん等の調味だねに 浸漬したもの 3 その他 種類、重量はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H2-104	粕漬	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレ又は開き 酒粕、みりん等の調味だねに 浸漬したもの 3 その他 種類、重量はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す
H2-105	香味液漬	1 単位 kg 2 納入形状・形態 フィーレ又は開き しょう油、みりん、ゆず等の調味だねに 浸漬したもの 3 その他 種類、重量はその都度示す 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す

番号	品名	規格
H2-201	しらす干し	1 単位 kg 2 納入形状・形態 乾燥良好で、大きさの揃ったもの 身切れ、腹切れ等のないもの 油ヤケしていないもの 3 その他 異味、異臭、雑物の混入のないもの 食品添加物不使用
H2-202	いりこ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 上級品 乾燥良好で、大きさの揃ったもの 身切れ、腹切れ等のないもの 油ヤケしていないもの 3 その他 異味、異臭、雑物の混入のないもの 食品添加物不使用
H2-203	辛子明太子	1 単位 kg、個 2 納入形状・形態 等級中級以上 無着色のもの 3 その他 冷凍可
H2-204	辛子明太子バラコ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 等級中級以上、無着色のもの 袋を除いたほぐし身 1kg、密封包装 3 その他 冷凍可
H2-205	けずり節	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 日本農林規格の基準に格付け品 密閉包装 3 その他 削りぶし、粉末、糸削り、小袋等は その都度示す
H2-206	うなぎ白焼	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1尾200g～300gのうなぎを背開きにし 中骨を除いて素焼きにしたもの 3 その他 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す 食品添加物不使用
H2-207	あなご白焼	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1尾150g～200gのあなごを背開きにし 中骨を除いて素焼きにしたもの 3 その他 鮮魚、冷凍の区別はその都度示す 食品添加物不使用

番号	品名	規格
H2-207	塩くらげ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 くらげの乾燥物を1cm程度の細切りにし塩蔵したもの 3 その他 塩ヤケしていないこと
H2-208	塩漬数の子	1 単位 kg 2 納入形状・形態 等級中等以上 2折れ可 3 その他 塩ヤケしていないこと
H2-209	でんぶ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 上質なたらこの身を使用 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 乾燥十分なこと 3 その他 異味、異臭、雑物の混入のないもの
H2-210	桜えび	1 単位 kg 2 納入形状・形態 国産、無添加釜揚げ 乾燥十分なこと 身割れ、砕け等がなく、大きさが揃っていること 3 その他 異味、異臭、雑物の混入のないもの
H2-211	魚卵醤油漬け	1 単位 kg 2 納入形状・形態 いくら、とび子 上級品 身割れがなく、大きさが揃っていること 1kg密閉包装 3 その他 冷凍可
H2-212	塩辛	1 単位 kg、個 2 原材料等 いか、たこ、かつお等 上級品 3 納入形状・形態 身割れがなく、大きさが揃っていること 1kg密閉包装 個食用パック、内容量は別示 4 その他 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 冷凍可

番 号	品 名	規 格
H2-213	粒うに	1 単位 瓶 2 納入形状・形態 うにの生殖巣に食塩を加え、エチルアルコール等を加えたもの 塩うに含有率 65%以上 100g瓶入り 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
H2-214	魚粉	1 単位 袋 2 納入形状・形態 煮干魚類粉末加工品 3 その他 脱酸素剤入り

H3 水産練り製品		
<p>共通規格</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質で新鮮な魚介類を原料として加工したもの</li> <li>2 それぞれに特有の色、ツヤ、風味等があり、形状が斉一であること</li> <li>3 かび、異味、異臭、ネト等が認められないこと</li> <li>4 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名が明記されていること</li> <li>5 規格に適合した包装資材を使用すること</li> <li>6 でん粉、加工のための添加食材等は製造年月日が最も新しい上品質なものであること</li> <li>7 魚肉ハムソーセージ、特殊包装かまぼこ、風味かまぼこについては、日本農林規格の基準格付け品であること</li> <li>8 調理加工品については以下の項目を満たしていること               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 衛生的に製造されたもの</li> <li>(2) 保存方法、使用方法、加熱処理の必要性が明示されていること</li> <li>(3) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること</li> <li>(4) 製造日が前々日までに指定されたものについては、合成保存料を使用しないこと</li> </ol> </li> <li>9 練り物の原料は、タラ、エソ、ハモ、イトヨリ、アジ、イワシ等とする</li> </ol>		
番号	品名	規格
H3-101	すり身	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg</li> <li>2 納入形状・形態 新鮮な魚介類の頭、皮、骨等を除きすり身、ミンチ状にしたもの</li> <li>3 その他 種類は、その都度示す</li> </ol>
H3-102	つみれ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg</li> <li>2 納入形状・形態 すり身に調味料を加え、団子状にしたもの 1玉10程度</li> <li>3 その他 種類は、その都度示す</li> </ol>
H3-103	赤板かまぼこ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 個、袋</li> <li>2 納入形状・形態 カット済み真空包装 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの</li> <li>3 その他 種類、容量は、その都度示す</li> </ol>

番号	品名	規格
H3-104	板かまぼこ(上)	1 単位 個 2 納入形状・形態 生食刺身用上級品 1本200g程度 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 3 その他 板は計量外
H3-105	竹輪	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1本70g程度 3 その他 冷凍可
H3-106	竹輪(上)	1 単位 kg 2 納入形状・形態 生食刺身用上級品 1本100g程度 3 その他 納入日前日までに製造
H3-107	はんぺん	1 単位 kg、個 2 納入形状・形態 1枚70g程度、密閉包装 3 その他 納入日前日までに製造
H3-108	笹かまぼこ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 生食刺身用上級品 1本20g程度 3 その他 納入日前日までに製造
H3-109	鳴門かまぼこ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1本70g程度 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 3 その他 納入日前日までに製造
H3-110	伊達巻	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1本200g程度 上級品 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 3 その他 納入日前日までに製造

番号	品名	規格
H3-111	風味かまぼこ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 密閉包装 3 その他 種類、形状はその都度示す かに風味 えび風味 いか風味
H3-112	うずまきスライス	1 単位 個 2 納入形状・形態 鳴門かまぼこの2.5mmスライス 300g密閉包装 3 その他 冷凍可
H3-113	赤丸スライス	1 単位 袋 2 納入形状・形態 赤板かまぼこの2.5mmスライス 560g袋詰 3 その他 バラ凍結
H3-114	天ぷら	1 単位 kg 2 納入形状・形態 練り物ダネを成型し、良質の植物油で揚げたもの 揚げ色が均一であること 1枚60g程度、長方形または円形 3 その他 納入日前日までに製造
H3-115	具入り天ぷら	1 単位 kg 2 納入形状・形態 練り物ダネの中心に具材を包み成型し、良質の植物油で揚げたもの 揚げ色が均一であること 円柱形 3 その他 種類は、その都度示す
H3-116	さつま揚げ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1枚40g程度、円形 良質の植物油で揚げ、揚げ色が均一であること 3 その他 納入日前日に製造
H3-117	野菜天 おつまみ天	1 単位 kg 2 納入形状・形態 H3-101に玉葱等の野菜を混ぜ、成型し、揚げたもの 具材の割合は20%程度 円形、ちぎり揚げ等 3 その他 納入日前日までに製造



番号	品名	規格
H3-118	魚肉ソーセージ	1 単位 個 2 納入形状・形態 日本農林規格の基準格付け品 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 3 その他 密閉包装
H3-119	チーズかまぼこ	1 単位 袋 2 納入形状・形態 日本農林規格の基準格付け品 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの カマンベルチーズ入り、4本詰め 3 その他 密閉包装

H4 その他の魚介類(調理加工品等)		
共通規格		
<p>1 固有の色沢、香味を持ち、形状肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと</p> <p>2 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること</p> <p>3 外装には内容品名、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者(販売者)名が表示してあること</p>		
番号	品名	規格
H4-101	うなぎ蒲焼	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 うなぎ白焼を調味液で蒲焼にしたもの無頭 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの</p> <p>3 その他 鮮魚、冷凍の区分はその都度示す 冷凍の場合、バラ凍結</p>
H4-102	うなぎ蒲焼刻み	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 うなぎ蒲焼を2cm幅に刻んだもの 1kg真空包装</p> <p>3 その他 冷凍可</p>
H4-103	うなぎ蒲焼切れ子	<p>1 単位 個</p> <p>2 納入形状・形態 うなぎ蒲焼の端物 1切れ50g程度 1kg真空包装</p> <p>3 その他 冷凍可</p>
H4-104	あなご蒲焼刻み	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 あなご白焼きを調味液で蒲焼にしたもの無頭 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの</p> <p>3 その他 鮮魚、冷凍の区分はその都度示す 冷凍の場合、バラ凍結</p>
H4-105	味付け数の子	<p>1 単位 kg</p> <p>2 原材料等 数の子を塩抜きし、薄皮を取り調味液に漬けたもの</p> <p>3 納入形状・形態 1kg真空包装</p> <p>4 その他 冷凍可</p>

番号	品名	規格
H4-106	魚肉味付け	<p>1 単位 kg</p> <p>2 原材料等 まぐろ、かつお、さば、さんま、ぶり、いか等</p> <p>3 納入形状・形態 しょうゆ味、みそ味、トマト味、てり焼、蒲焼等の調理済み加工食品 湯煎可能な真空包装</p> <p>4 その他 種類、形状はその都度示す 常温、冷凍の区分はその都度示す</p>
H4-107	生魚調味液入り	<p>1 単位 kg</p> <p>2 原材料等 さば、かれい、ひらす等</p> <p>3 納入形状・形態 生魚の切身と調味液を真空包装しに、湯煎過熱することで、調理を行うもの</p> <p>4 その他 種類、形状はその都度示す 常温、冷凍の区分はその都度示す</p>
H4-108	ホイル焼	<p>1 単位 個</p> <p>2 原材料等 さば、かれい、ひらす、すずき等 野菜類、ホワイトソース等</p> <p>3 納入形状・形態 ホイルコンテナに魚切身と、野菜、ソース類を盛り付けたもの オーブン過熱することで、調理を行うもの 個包装</p> <p>4 その他 種類、形状はその都度示す 常温、冷凍の区分はその都度示す</p>

I 獣肉類及び加工品

共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの</li> <li>2 多量のグレースがなく、鮮度保存剤を使用していないもの</li> <li>3 ビニールシート等で内装し、外装はダンボール等の箱入りとし、衛生的であること</li> <li>4 異味、異臭、混入物がないこと</li> <li>5 不良品は交換する</li> <li>6 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日又は当日に行うこと</li> <li>7 生産地、原産国名表示</li> <li>8 原材料、原産国名等の証明書提出</li> <li>9 特に指定をする場合を除き、生肉はチルド製品とする</li> </ol>	
I 1-100 牛肉			
共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 日本食肉格付協会の牛部分肉の規格等級等を基準とする</li> <li>2 等級、原産国、個体識別番号等の証明書を添付すること</li> <li>3 輸入肉の場合はグレインとし、証明書を添付すること</li> <li>4 脂肪含有率は20%程度のもの</li> <li>5 概水分75%、脂肪が均一に分布していること</li> <li>6 鮮紅色で鮮度良好なもの</li> <li>7 肉質は弾力性に富み、適度な軟らかさのあるもの</li> </ol>	
番号	品名	規格	
I 1-101	牛並肉	1 単位	kg
		2 原材料等	日本食肉格付協会規格の中等級 肩バラ
		3 納入形状・形態	煮物用 こま切れスライス 内臓肉を含まない
I 1-102	牛かた肉	1 単位	kg
		2 原材料等	日本食肉格付協会規格の上等級 肩ロース
		3 納入形状・形態	すき焼き、炒め物用 3mmスライス
I 1-103	牛ステーキ肉	1 単位	kg
		2 原材料等	サーロイン形状
		3 納入形状・形態	A:ステーキ用 厚さ2cm、1枚の重量はその都度 示す B:サイコロステーキ用 1辺3cm程度の角切り

番 号	品 名	規 格
I 1-104	牛ヒレ肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 テンダーロイン 3 納入形状・形態 ステーキ用 厚さ3cm以上、100g程度
I 1-105	牛角切肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の中等級 肩バラ 3 納入形状・形態 カレー等煮込み料理用 1辺3cm程度の角切り 内臓肉を含まない
I 1-106	牛カルビー肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 前バラ三角肉 3 納入形状・形態 焼肉用スライス 厚さ5mm、長さ5cm程度
I 1-107	牛挽肉	1 単位 kg 2 原材料等 牛並肉を使用 3 納入形状・形態 2度挽きしたもの 内臓肉を含まない
I 1-108	牛バラ肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 肩バラ、ともバラ 3 納入形状・形態 シチュー等煮込み、炒め物料理用 1つの塊の脂肪含有量はそれぞれ40% 以下とする
I 1-109	牛もも肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 内もも 3 納入形状・形態 A:ローストビーフ用 筋取り成形したもの、1~1.5kgブロック B:ソテー用 厚さ2cm、100g程度

番 号	品 名	規 格
I 1-110	牛ロース肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 サーロイン 3 納入形状・形態 しゃぶしゃぶ用 厚さ2mm程度スライス トレーに1枚ごと整然と並べて納入
I 1-111	牛タン	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 ボディ 3 納入形状・形態 皮むき後、適切な処理をしたもの 焼肉用スライス 3mm
I 1-112	牛ホルモン	1 単位 kg、袋、箱 2 原材料等 小売品質基準の中等級以上 内臓肉 3 納入形状・形態 単品、又はミックス 焼肉、もつ鍋用、味付 4 その他 種類、容量はその都度示す
I 1-113	牛ひき筋	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の中等級 ボディ 3 納入形状・形態 おでん、煮込み料理用 茹で、3cm角切り
I 1-114	牛アキレス	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の中等級 ボディ 3 納入形状・形態 おでん、煮込み料理用 茹で、3cm角切り
I 1-115	牛レバー	1 単位 kg 2 原材料等 小売品質基準の中等級以上 内臓肉 3 納入形状・形態 ソテー、カツレツ用 厚さ1cm、1枚80g程度

I 1-200 豚肉(羊肉含む)			
共通規格 1 日本食肉格付協会の豚部分肉の規格等級等を基準とする 2 等級、原産国等の証明書を添付すること 3 脂肪含有率は20%程度のもの 4 部位、概水分55% 5 淡紅色で鮮度良好なもの 6 肉質は弾力性に富み、適度な軟らかさのあるもの			
番 号	品 名	規 格	
I 1-201	豚かた肉	1 単位	kg
		2 原材料等	日本食肉格付協会規格の中等級 肩バラ
		3 納入形状・形態	炒め物用 2mmスライス 内臓肉を含まない
I 1-202	豚ロース肉	1 単位	kg
		2 原材料等	日本食肉格付協会規格の上等級 ロース
		3 納入形状・形態	A:ソテー、カツレツ用 厚さ1cm程度、 B:しゃぶしゃぶ用 厚さ2mm程度スライス トレーに1枚ごと整然と並べて納入 C:ローストポーク用 筋取り成形したもの、1kg程度のブロック D:茹で豚用 厚さ1.5cm、そぎ切り、1枚50g程度
I 1-203	豚角切肉	1 単位	kg
		2 原材料等	日本食肉格付協会規格の標準等級 背、肩等の肉
		3 納入形状・形態	カレー等煮込み料理用 1辺3cm程度の角切り 内臓肉を含まない
I 1-204	豚ヒレ肉	1 単位	kg
		2 原材料等	日本食肉格付協会規格の上等級
		3 納入形状・形態	ソテー、カツレツ用 厚さ1cm以上、50g程度

番 号	品 名	規 格
I 1-205	豚挽肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の標準等級 背、肩等の肉 3 納入形状・形態 2度挽きしたもの 内臓肉を含まない
I 1-206	豚もも肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 しんたま、うちもも 3 納入形状・形態 焼肉用スライス 形状はその都度示す
I 1-207	トントロ	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 首肉 3 納入形状・形態 焼肉用スライス 厚さ5mmそぎ切り
I 1-208	豚バラ肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の標準等級 ともばら 3 納入形状・形態 A:シチュー等煮込み料理用 1つの塊の脂肪含有量はそれぞれ40% 以下とする B:スープ用薄切り C:炒め物用 形状はその都度示す
I 1-209	スペアリブ	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の標準等級 骨付きばら肉 3 納入形状・形態 シチュー等煮込み料理用 7cmぶつ切り、1つの塊の脂肪含有量は それぞれ40%以下とする
I 1-210	豚レバー	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の上等級 内もも 3 納入形状・形態 炒め物用 厚さ2cm程度、そぎ切り



番号	品名	規格
I1-211	ラム、マトン	1 単位 kg 2 原材料等 リブロース、ロインロース 3 納入形状・形態 焼肉用 厚さ3mm程度スライス トレーに1枚ごと整然と並べて納入
I1-212	合挽肉	1 単位 kg 2 原材料等 日本食肉格付協会規格の標準等級 牛かた肉:豚かた肉=6:4 3 納入形状・形態 2度挽きしたもの 内臓肉を含まない

I 1-300 鶏肉		
共通規格		
1 食鶏小売食規格の一級格付とする 2 生産地、原産国等の証明書を添付すること 3 銘柄鶏を除き若鶏とする 4 肉のきめが細かく、締りがあり、肉質が軟らかいもの		
番号	品名	規格
I 1-301	丸鶏	1 単位 kg 2 原材料等 丸鶏等級 1級 3 納入形状・形態 毛、内臓を除く 1羽1.5kg程度
I 1-302	鶏四つ身	1 単位 kg 2 原材料等 骨抜きもも正肉、むね正肉 3 納入形状・形態 A:ソテー、焼き物、カツレツ用 150g、100g程度 B:から揚げ、煮込み料理用 40g角切り C:煮込み料理用 3cm角切り
I 1-303	鶏切肉	1 単位 kg 2 原材料等 骨抜き四つ身 もも、むね正肉 3 納入形状・形態 スープ、煮物用 2~3cmのそぎ切り、長さ4cm
I 1-304	鶏ささ身	1 単位 kg 2 原材料等 むねささ身 3 納入形状・形態 筋を取り除く 40g程度
I 1-305	鶏挽肉	1 単位 kg 2 原材料等 もも、むね正肉 3 納入形状・形態 2度挽きしたもの 鶏皮を含まない
I 1-306	鶏骨付もも肉	1 単位 kg 2 原材料等 骨付もも肉 3 納入形状・形態 ローストチキン、から揚げ用 1本250g程度 腰骨、足先は除く 内側骨に沿ってに関節を残し皮近くまで 隠し包丁を入れる

番号	品名	規格
I 1-307	鶏ぶつ切	1 単位 kg 2 原材料等 丸鶏ぶつ切り 3 納入形状・形態 水炊き用 1個50g程度 首、肛門部、すねを除く
I 1-308	鶏手羽	1 単位 kg 2 原材料等 上腕部分 3 納入形状・形態 から揚げ、煮物用 大手羽110g程度 手羽元50g程度 手羽中40g程度
I 1-309	鶏手羽先	1 単位 kg 2 原材料等 手羽から手羽元を除いたもの 3 納入形状・形態 から揚げ、煮物用 1個50g程度
I 1-310	砂ずり	1 単位 kg 2 原材料等 新鮮な砂ぎもを当日加工 3 納入形状・形態 A:炒め物用 B:から揚げ用 形状はその都度示す
I 1-311	鶏レバー	1 単位 kg 2 原材料等 肝臓、心臓 3 納入形状・形態 から揚げ、煮物用 血抜きした1個30g程度
I 1-312	とり皮	1 単位 kg 2 原材料等 若鳥皮 3 納入形状・形態 和え物用 茹で、5mmスライス 衛生的な密閉包装
I 1-313	銘柄鶏	1 単位 kg 2 原材料等 骨抜きもも正肉 3 納入形状・形態 ソテー、焼き物、カツレツ用 4 その他 銘柄は、その都度示す
I 1-314	合鴨肉	1 単位 kg 2 原材料等 骨抜きもも正肉 3 納入形状・形態 ソテー、焼き物、カツレツ用 5mmスライス

I 1-400 その他の獣肉類(調理加工品、缶詰等)		
共通規格		
<p>1 固有の色沢、香味を持ち、形状肉質ともに良好で異物の混入や腐敗を認めないこと</p> <p>2 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること</p> <p>3 外装には内容品名、形状、原材料名、固形量、原産国、製造者(販売者)名が表示してあること</p>		
番号	品名	規格
I 1-401	ロースハム	<p>1 単位 kg</p> <p>2 原材料等 豚ロース肉</p> <p>3 納入形状・形態 JASマーク付き A:生食用 2mmスライス B:ソテー用 1. 5cmスライス</p> <p>4 その他 衛生的に密閉包装 JASマーク証明を添付すること</p>
I 1-402	プレスハム	<p>1 単位 kg</p> <p>2 原材料等 豚肉</p> <p>3 納入形状・形態 JASマーク付き 生食用 2mmスライス</p> <p>4 その他 衛生的に密閉包装 JASマーク証明を添付すること</p>
I 1-403	ハムステーキ	<p>1 単位 kg, 個, 箱</p> <p>2 原材料等 豚肉</p> <p>3 納入形状・形態 ソテー用ソーセージ オーバルタイプ</p> <p>4 その他 衛生的に密閉包装、個包装は不可</p>
I 1-404	サラミソーセージ	<p>1 単位 kg</p> <p>2 原材料等 豚肉</p> <p>3 納入形状・形態 生食用 2mmスライス (セミドライ)ソフトサラミソーセージ</p> <p>4 その他 衛生的に密閉包装</p>

番号	品名	規格
I 1-405	ソーセージ	1 単位 kg 2 原材料等 豚肉 3 納入形状・形態 フランクフルト 60g程度 ボロニア 30g程度 ウィンナー 20g程度 荒挽き 45g程度 ベビーフランク 20g程度 4 その他 衛生的に密閉包装
I 1-406	ベーコン	1 単位 kg 2 原材料等 豚肉 3 納入形状・形態 JASマーク付 炒め物用、煮込み料理用 パスタ用棒切 形状はその都度示す 4 その他 衛生的に密閉包装
I 1-407	焼豚	1 単位 kg 2 納入形状・形態 A:豚ロース肉生食用 B:豚バラ肉生食用 形状はその都度示す 3 その他 衛生的に密閉包装 合成着色料・保存料不使用

J 卵類及び加工品

J 1 卵類及び加工品		
番号	品名	規格
共通規格 1 衛生的であり、鮮度良好なもの 2 生食用は、国産品 3 原材料、内容量、品質保持期限等、製造者名(生産者名)が明記されていること 4 規格に適合した新品の包装資材を使用すること		
J 1-101	鶏卵	1 単位 kg 2 納入形状・形態 洗卵から3日以内のもの MまたはLサイズ 玉揃いで、卵殻が清浄なもの 10kg、卵専用段ボール詰め 3 その他 割ったとき、卵黄膜が強靱で、卵黄が盛り上がっているもの
J 1-102	温泉卵	1 単位 kg 2 納入形状・形態 新鮮な鶏卵を使用したもの Mサイズ 個食のつゆ付き 10個ケース入り 3 その他 2週間以上の賞味期限を有すること
J 1-103	うずら卵	1 単位 kg 2 納入形状・形態 洗卵から3日以内のもの 10g程度 10個ケース入り 3 その他 割ったとき、卵黄膜が強靱で、卵黄が盛り上がっているもの
J 1-104	茶わんむし	1 単位 個 2 原材料等 えび、鶏肉、ぎんなん、きのこ類等 3 納入形状・形態 150g、密閉個食用 4 その他 蓋シールは、頑強でかつ剥れやすいこと
J 1-105	卵豆腐	1 単位 個 2 納入形状・形態 80g、密閉個食用 個食のつゆ付き 3 その他 蓋シールは、頑強でかつ剥れやすいこと

K 乳類

K1 牛乳及び乳製品		
共通規格		
1 衛生的であり、鮮度良好なもの 2 牛乳、チーズ類はJAS規格品 3 種類別名称、無脂乳固形分及び乳脂肪分、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造者名が明記されていること 4 規格に適合した包装資材を使用すること 5 個食の飲物類はストロー付き、カップ類はスプーン付き		
番号	品名	規格
K1-101	牛乳	1 単位 個 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 大:1000ml 小:200ml 牛乳用紙パック
K1-102	LL牛乳	1 単位 個 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 大:1000ml 小:200ml LL牛乳用紙パック
K1-103	乳飲料コーヒー	1 単位 個 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 200ml LL牛乳用紙パック
K1-104	乳酸菌飲料(殺菌)	1 単位 個 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 200ml LL牛乳用紙パック
K1-105	乳製品乳酸菌飲料 はっ酵乳	1 単位 個 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 65ml 125ml 3 その他 ヤクルト製品同等品

番号	品名	規格
K1-106	ドリンクヨーグルト	1 単位 個、組 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 112ml 125ml 200ml 1000ml 3 その他 種類、容量はその都度示す
K1-107	ヨーグルト	1 単位 個、組 2 納入形状・形態 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令によるもの 加糖 無糖 3 その他 種類、容量はその都度示す
K1-108	生クリーム	1 単位 個 2 納入形状・形態 200g、1kg 乳脂肪純正 生クリーム用紙パック
K1-109	サワークリーム	1 単位 個 2 納入形状・形態 200g 発酵クリーム 生クリーム用紙パック
K1-110	ホイップクリーム	1 単位 個 2 納入形状・形態 200g 植物性クリーム 生クリーム用紙パック
K1-111	加糖練乳	1 単位 個 2 納入形状・形態 150g チューブ入り
K1-112	スキムミルク	1 単位 個 2 納入形状・形態 250g 箱入り
K1-113	コーヒーホワイトナー	1 単位 瓶、個 2 納入形状・形態 A: 乳脂肪、粉末タイプ 175g、瓶入り B: 乳脂肪、液状タイプ 175g、瓶入り



番号	品名	規格
K1-201	プロセスチーズ	1 単位 個 2 納入形状・形態 225g、6P カット済み 3 その他 公正競争規約チーズの基準に適合した もの
K1-202	ベビーチーズ	1 単位 個 2 納入形状・形態 18g 個包装 3 その他 公正競争規約チーズの基準に適合した もの
K1-203	スライスチーズ	1 単位 袋、個 2 納入形状・形態 15～20g フィルム包装または真空包装 3 その他 公正競争規約チーズの基準に適合した もの
K1-204	粉末チーズ	1 単位 個 2 原材料等 パルメザンチーズ100% 3 納入形状・形態 80g 4 その他 公正競争規約チーズの基準に適合した もの
K1-205	ピザ用チーズ	1 単位 袋、kg 2 原材料等 ナチュラルチーズ 3 納入形状・形態 A:1kg、チップ状 B:200g、チップ状 4 その他 公正競争規約チーズの基準に適合した もの
K1-206	チーズソース	1 単位 組、箱、袋、 2 納入形状・形態 ポリ容器入り 調理用に調味したもの
K1-207	ナチュラルチーズ	1 単位 個、袋、kg 2 納入形状・形態 未加工チーズ 3 その他 種類はその都度示す
K1-208	カッテージチーズ	1 単位 個 2 納入形状・形態 200g 脱脂チーズ

## L 野菜類

共通規格	<p>1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの</p> <p>2 等級は「A・B」までとし、「D及び外」のものは交換する</p> <p>3 流通期は「A・B」とそれに準ずる「C」も可とする</p> <p>4 生野菜類は、出荷段ボール箱入りで、銘柄、等級、産地を表示していること</p> <p>5 病虫害、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの</p> <p>6 納入時、葉物の外葉や根菜の上葉は除き、梱包資材、容器、スポンジの水分、浸水等の重量を除いて計算し、検収する</p> <p>7 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日又は当日に行うこと</p> <p>8 生野菜類は、国産品を基準とし、輸入品は天候不順等により、品薄の場合に限り可とする</p> <p>ただし、事前調整がない場合は、受け取らない</p> <p>9 「トウ立ち」「ス入り」「ヒビ割れ」「ハナ咲き」「マタ割れ」「クサレ」等のないもの 検収時の抽出検査で発見した場合は、受け取らない</p>	
L1 緑黄色野菜		
番号	品名	規格
L1-101	春菊	1 単位 kg 2 納入形状・形態 中葉種 茎部を除き、25cm程度
L1-102	青梗菜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、25cm程度
L1-103	小松菜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、30cm程度
L1-104	ほうれん草	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、30cm程度
L1-105	サラダほうれん草	1 単位 kg 2 納入形状・形態 生食用 根部を除き、30cm程度
L1-106	サラダ菜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 茎部を除き、15cm程度
L1-107	水菜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 生食用 根部を除き、30cm程度
L1-108	ねぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、45cm程度
L1-109	小ねぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、40cm程度 有機栽培、減農薬のもの
L1-110	わけぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、45cm程度

番号	品名	規格
L1-111	みつば	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、30cm程度
L1-112	せり	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、30cm程度
L1-113	青しその葉	1 単位 kg 2 納入形状・形態 中葉で形が揃っているもの 1パック100枚入り
L1-114	パセリ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、25cm程度
L1-115	クレソン	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、25cm程度
L1-116	にら	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、30cm程度
L1-117	菜の花	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、10cm程度
L1-118	なばな	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、25cm程度
L1-119	モロヘイヤ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、20cm程度
L1-120	フレッシュハーブ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 6～7cm程度の若芽
L1-121	オカヒジキ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、10cm程度
L1-122	貝割大根	1 単位 kg 2 納入形状・形態 枯葉のないもの 専用のケース入り
L1-123	豆苗	1 単位 kg 2 納入形状・形態 枯葉のないもの 専用のケース入り
L1-124	ミックスベビーリーフ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 6～7cm程度の若芽 4種以上の混合 専用のケース入り
L1-125	サニーレタス	1 単位 kg 2 納入形状・形態 枯葉のないもの Lサイズ
L1-126	グリーンリーフ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 枯葉のないもの Lサイズ

番 号	品 名	規 格
L1-127	エンダイブ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 枯葉のないもの Lサイズ
L1-128	木の芽	1 単位 kg 2 納入形状・形態 若芽 3cm程度の形揃い
L1-129	菜物類	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除き、30～50cm程度

番号	品名	規格
L1-201	人参	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Lサイズ、200g程度のもの 形揃い
L1-202	金時人参	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Lサイズ、250g程度のもの 形揃い
L1-203	ししとうがらし	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Mサイズ、5cm程度
L1-204	ピーマン	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Mサイズ、30g程度 150g袋入り
L1-205	カラーパプリカ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 50g程度 色は、その都度示す
L1-206	南瓜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 えびすMサイズ 1kg以上
L1-207	トマト	1 単位 kg 2 納入形状・形態 熟度70%~80% Lサイズ、180g程度 玉揃い
L1-208	ミニトマト	1 単位 kg 2 納入形状・形態 熟度70%~80% Mサイズ、15g程度 玉揃い
L1-209	ブロッコリー	1 単位 kg 2 納入形状・形態 未開花のもの Mサイズ、花蕾下茎3cm程度
L1-210	オクラ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Mサイズ、8cm程度 粒揃い
L1-211	グリーンアスパラガス	1 単位 kg 2 納入形状・形態 穂先の開いていないもの 径1~1.5cm、長さ20cm程度
L1-212	きぬさや	1 単位 kg 2 納入形状・形態 へた、筋取り 6cm程度
L1-213	むきえんどう豆	1 単位 kg 2 納入形状・形態 粒揃い、死豆のないもの 前日にむいたもの

番号	品名	規格
L1-214	そら豆	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Mサイズ、さや付き 1さやに4粒程度
L1-215	むきそら豆	1 単位 kg 2 納入形状・形態 粒揃い、死豆のないもの 前日にむいたもの
L1-216	さやいんげん	1 単位 kg 2 納入形状・形態 筋なしいんげん Mサイズ、10cm程度
L1-217	スナップエンドウ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 前日に筋取りしたもの Mサイズ、6cm程度
L1-218	枝豆	1 単位 kg 2 納入形状・形態 茎部を除く 1さやに2粒以上のもの

L2 淡色野菜・その他の野菜		
番号	品名	規格
L2-101	白菜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 抱合完全で枯葉のないもの Lサイズ、2kg程度
L2-102	キャベツ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 抱合完全で枯葉のないもの Lサイズ、1kg程度
L2-103	レッドキャベツ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 抱合完全で枯葉のないもの 500g程度
L2-104	トレビス	1 単位 kg 2 納入形状・形態 抱合完全で枯葉のないもの 300g程度
L2-105	芽キャベツ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 抱合完全で枯葉のないもの 15g程度
L2-106	レタス	1 単位 kg 2 納入形状・形態 巻があまり固くなく、弾力があるもの Lサイズ、500g程度
L2-107	白ねぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 白根が長く、新鮮であること 直径2cm以上、白根部分が30cm以上
L2-108	大根	1 単位 kg 2 納入形状・形態 青首大根の葉部を除く 長さ35～40cm程度、重量1kg程度 目立たない程度の湾曲の商品の混入は 全体の5%までとする
L2-109	聖護院大根	1 単位 kg 2 納入形状・形態 葉部を除く 中心部に黒ずみがないこと 1kg程度
L2-110	かぶ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 葉部を除く 皮部が滑らかで、傷がないもの 直径10～15cm程度
L2-111	ラディシュ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 葉部を除く 皮部が滑らかで、傷がないもの 10g

番号	品名	規格
L2-112	ごぼう	1 単位 kg 2 納入形状・形態 洗いごぼう 空洞がないもの 直径2cm以上、長さ50cm以上
L2-113	さらしごぼう	1 単位 kg 2 納入形状・形態 6cm程度のさがきごぼう 前日に加工したもの 漂白剤不使用
L2-114	れん根	1 単位 kg 2 納入形状・形態 乳白色で、ヤケや黒ずみがないもの 1節の直径7cm以上、長さ15cm程度
L2-115	竹の子	1 単位 kg 2 品種等 孟宗竹、破竹、真竹 3 納入形状・形態 検収時、下部の固い部分、皮を除いて 検量する 4 その他 むか付
L2-116	ゆで竹の子	1 単位 kg 2 品種等 孟宗竹、破竹、真竹 3 納入形状・形態 切込みを入れずにゆでたもの 4 その他 当年産竹の子に限る
L2-117	根生姜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 乳白色で、ヤケや黒ずみがないもの Lサイズ
L2-118	みょうが	1 単位 kg 2 納入形状・形態 抱合完全で傷のないもの Lサイズ、6cm程度
L2-119	胡瓜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 湾曲の商品の混入は5%までとする 100g、20cm程度
L2-120	なす	1 単位 kg 2 納入形状・形態 長なす 直径5cm、長さ25cm、程度
L2-121	カリフラワー	1 単位 kg 2 納入形状・形態 未開花のもの Mサイズ、花蕾下茎3cm程度
L2-122	セロリー	1 単位 kg 2 納入形状・形態 Mサイズ 1株1.5kg程度
L2-123	サンホワイトセルリー	1 単位 kg 2 納入形状・形態 セロリーの芽の水耕栽培 ヤケのないもの



番号	品名	規格
L2-124	もやし	1 単位 kg 2 納入形状・形態 ブラックマッペもやし 発芽から7日以内 5cm程度
L2-125	緑豆太もやし	1 単位 kg 2 納入形状・形態 5cm程度
L2-126	ふき	1 単位 kg 2 納入形状・形態 皮をむき、あく抜きしたもの 直径1～1.5cm、長さ30cm程度
L2-127	つわぶき	1 単位 kg 2 納入形状・形態 直径1cm、長さ30cm程度
L2-128	わらび	1 単位 kg 2 納入形状・形態 穂先の開いていないもの 長さ30cm程度 あく抜きしたもの
L2-129	冬瓜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1玉2kg以上
L2-130	玉ねぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 発芽のないもの Lサイズ、直径10cm以上
L2-131	小玉ねぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 発芽のないもの Lサイズ、直径4cm程度
L2-132	紫玉ねぎ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 発芽のないもの Mサイズ、直径10cm程度
L2-133	うど	1 単位 kg 2 納入形状・形態 特有の香りがあるもの 若茎
L2-134	にんにく	1 単位 kg 2 納入形状・形態 乾燥良好のもの Lサイズ
L2-135	スイートコーン	1 単位 kg 2 納入形状・形態 粒揃い 収穫後2日以内 未熟粒は、10%以内
L2-136	にがうり	1 単位 kg 2 納入形状・形態 突起がつぶれていないこと Lサイズ、200～300g程度

番号	品名	規格
L2-137	ズッキーニ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 形揃いであること Mサイズ、200g程度

M 果実類

共通規格			1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの 2 等級は「秀」とする 3 納入時に適熟であること 4 生果実類は、出荷段ボール箱入りで、銘柄、等級、産地を表示していること 5 病虫害、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの 6 納入形態の加工裁断は、納入指定日の前日又は当日に行うこと
M1 柑橘類			
番号	品名	規格	
M1-101	みかん	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	温州みかん 100g程度
M1-102	ハウスみかん	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	温州みかん 100g程度
M1-103	はっさく	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	200g程度
M1-104	スイーティー	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	200g程度
M1-105	グレープフルーツ	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	250g程度
M1-106	甘夏かん	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	250g程度
M1-107	ネーブル類	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	150g程度
M1-108	伊予かん	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	200g程度
M1-109	オレンジ	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	150g程度
M1-110	レモン、ライム	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	80g程度
M1-111	ゆず	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	100g程度
M1-112	かぼす、すだち	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	80g程度
M1-113	だいだい	1 単位	kg
		2 納入形状・形態	200g程度

番 号	品 名	規 格
M1-114	100%柑橘果汁	1 単位 個 2 納入形状・形態 柑橘類の無添加果汁 ゆず かぼす レモン 3 その他 種類、内容量はその都度示す

M2 その他の果実類		
番 号	品 名	規 格
M2-101	りんご	1 単位 kg 2 納入形状・形態 300g程度 3 その他 種類はその都度示す
M2-102	柿	1 単位 kg 2 納入形状・形態 甘ガキ 200g程度
M2-103	びわ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 30g程度
M2-104	白桃	1 単位 kg 2 納入形状・形態 200g程度
M2-105	いちご	1 単位 kg 2 納入形状・形態 採取日より2日以内 中粒以上で粒揃い 3 その他 種類はその都度示す
M2-106	ぶどう	1 単位 kg 2 納入形状・形態 採取日より2日以内 粒揃い 3 その他 種類はその都度示す
M2-107	西瓜	1 単位 kg 2 納入形状・形態 棚落ちしていないもの 5kg程度
M2-108	ネットメロン	1 単位 kg 2 納入形状・形態 甘味が十分なこと 800g程度
M2-109	なし	1 単位 kg 2 納入形状・形態 瑞々しいこと 200～300g程度
M2-110	バナナ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 傷、ヤケ等のないもの 1本150g程度
M2-111	パイナップル	1 単位 kg 2 納入形状・形態 葉を除いて検収 1kg程度
M2-112	カットパイ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 納入日前日または当日に加工 1切れ30gのいちよう切
M2-113	キーウifルーツ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 100g程度 3 その他 種類はその都度示す

番 号	品 名	規 格
M2-114	いちじく	1 単位 kg 2 納入形状・形態 傷、ヤケ等のないもの 100g程度
M2-115	アボガド	1 単位 kg 2 納入形状・形態 熟しすぎていないもの 200g程度
M2-116	パパイヤ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 熟しすぎていないもの 300g程度
M2-117	アップルマンゴー	1 単位 kg 2 納入形状・形態 熟しすぎていないもの 300g程度
M2-118	アメリカンチェリー	1 単位 kg 2 納入形状・形態 熟しすぎていないもの 10g程度

N きのご類

<p>共通規格 1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの                  2 等級は「優」以上とする                  3 生きのご類は、出荷段ボール箱入りで、銘柄、産地を表示していること                  4 ヤケ、外傷等がなく、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの</p>		
N1 きのご類		
番号	品名	規格
N1-101	生しいたけ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 肉質が厚く、形揃いのもの 直径5～7cm程度
N1-102	生しめじ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 ブナしめじ 長さ5cm程度
N1-103	ひらたけ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 長さ10cm程度
N1-104	えのきたけ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 白えのき 長さ12cm程度 真空包装
N1-105	まいたけ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 長さ10cm程度
N1-106	エリンギ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 太さ3cm、長さ10cm程度
N1-107	マッシュルーム	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 直径3cm程度 3 その他 種類は、その都度示す
N1-108	まつたけ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 太さ3cm、長さ10cm程度
N1-109	生なめこ	1 単位 袋 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 100g 脱気包装
N1-108	カットきのこ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 根部を除いたもの 種類は、その都度示す

○ 藻類及び加工品

<p>共通規格 1 要求に応じた大きさ、重量で形状が概ね斉一であるもの                  2 出荷段ボール箱入りで、銘柄、産地を表示していること                  3 乾燥が十分で、土砂、異物、夾雑物の付着、又は混入のないもの</p>		
<p>O1 藻類及び加工品</p>		
番 号	品 名	規 格
O1-101	ところてん おきゅうと	1 単位 kg 2 納入形状・形態 てんぐさ使用 幅5mm程度
O1-102	もずく	1 単位 kg 2 納入形状・形態 塩抜きもずく
O1-103	酢物個食パック	1 単位 個 2 納入形状・形態 味付けまたはつゆつき ところてん もずく めかぶ 3 その他 種類はその都度示す



P 嗜好飲料類

P1 嗜好飲料類		
番号	品名	規格
P1-101	清酒	1 単位 個 2 納入形状・形態 1. 8L ビン 180ml ビン
P1-102	ワイン(赤) ワイン(白)	1 単位 個 2 納入形状・形態 1. 8L、720ml、180ml
P1-103	茶	1 単位 kg、袋、箱 2 納入形状・形態 煎茶、紅茶 上級品 3 その他 種類、容量等はその都度示す
P1-104	加工茶	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 2gティーパック100個詰め 煎茶、麦茶、紅茶等 3 その他 種類、形状はその都度示す
P1-105	インスタント飲料の素	1 単位 瓶、個、袋、箱 2 納入形状・形態 粉末状、顆粒状、液状 煎茶、麦茶、コーヒー、清涼飲料、 デザートベース用 3 その他 種類、形状はその都度示す
P1-106	清涼飲料水飲料	1 単位 個、缶、袋 2 納入形状・形態 カビ、異物の混入がないこと 容器の変形等が認められないこと ペットボトル ビン スチール缶 アルミ缶 レトルトチアパック 3 その他 種類、容量等はその都度示す

番号	品名	規格
P1-201	野菜ジュース	1 単位 個、缶 2 原材料等 人参、ほうれん草等の野菜や果物を使用 100%天然素材ジュース 3 納入形状・形態 ペットボトル 紙パックストロー付 缶入り 4 その他 種類、容量はその都度示す
P1-202	100%ジュース	1 単位 個、缶 2 納入形状・形態 100%天然素材果物ジュース ペットボトル 紙パックストロー付 缶入り 3 その他 種類、容量はその都度示す

Q 調味料及び香辛料

Q1 調味料類		
番号	品名	規格
Q1-101	赤味噌	1 単位 kg 2 原材料等 米味噌、こしみそ 大豆、米、食塩 3 納入形状・形態 10kg、箱詰め 1kg、ポリ容器 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること だし無添加
Q1-102	白味噌	1 単位 kg 2 原材料等 米味噌、こしみそ 大豆、米、食塩 3 納入形状・形態 10kg、箱詰め 1kg、ポリ容器 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること だし無添加
Q1-103	赤だし味噌	1 単位 kg 2 原材料等 豆味噌、八丁味噌 大豆、食塩 3 納入形状・形態 1kg、密封包装 こしみそ 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること 食品添加物不使用
Q1-201	しょう油	1 単位 個 2 納入形状・形態 JAS規格 上級以上 18L ポリ容器 360ml ペットボトル卓上用 3 その他 種類はその都度示す
Q1-202	刺身しょう油	1 単位 個 2 納入形状・形態 JAS規格 上級以上 360mlペットボトル
Q1-203	薄口しょう油	1 単位 個 2 納入形状・形態 JAS規格 上級以上 18L ポリ容器
Q1-204	ソース	1 単位 個 2 納入形状・形態 ウスターソース 1. 8L ポリ容器

番 号	品 名	規 格
Q1-205	卓上ソース	1 単位 個 2 納入形状・形態 300mlペットボトル ウスターソース 中濃ソース トンカツソース 3 その他 種類はその都度示す
Q1-301	食酢	1 単位 個 2 納入形状・形態 JAS規格品 醸造酢 100% 穀物酢 純米黒酢 3 その他 種類はその都度示す
Q1-302	味付け酢	1 単位 個 2 納入形状・形態 食酢にしょう油等の調味料を添加し、 味付けしたもの 土佐酢 味ぼん酢 カボスぼん酢 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q1-303	果実等酢	1 単位 個 2 納入形状・形態 無添加 果実等を利用し、醸造熟成したもの りんご酢 ワインビネガー、バルサミコ酢 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q1-401	食塩	1 単位 個、kg 2 納入形状・形態 精製塩 25kg紙袋入り
Q1-402	天日塩	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 海水天日塩 1kg袋入り 3 その他 最進の塩同等品
Q1-403	卓上塩	1 単位 個 2 納入形状・形態 食塩にグルタミン酸ナトリウム等を 添加したもの 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q1-404	加工塩	1 単位 個 2 納入形状・形態 食塩にゴマ、こしょう等を添加したもの ゴマ塩 塩コショウ 3 その他 種類、容量等はその都度示す

番号	品名	規格
Q1-501	味りん	1 単位 個 2 納入形状・形態 本みりん 1. 8Lペットボトル
Q1-502	濃縮だし	1 単位 個、袋 2 納入形状・形態 液状、粉末 紙パック、ポリ容器 化学調味料無添加 3 その他 種類、容量はその都度示す
Q1-503	スープストック	1 単位 缶、kg 2 納入形状・形態 無塩 ポークストック チキンストック
Q1-601	洋食煮込みベース	1 単位 kg、袋、箱、個 2 納入形状・形態 フレーク、顆粒状、液状 カレー、ハヤシライス シチュー 煮込みソース 3 その他 種類、容量はその都度示す
Q1-602	洋食スープの素	1 単位 kg 2 納入形状・形態 500g袋入り コンソメスープの素 ポタージュストック 3 その他 ハウス同等品
Q1-603	洋食ソースベース	1 単位 袋、缶、個 2 納入形状・形態 液状、粉末 トマトソース ホワイトソース ドミグラスソース
Q1-604	中華炒めベース	1 単位 個、缶 2 納入形状・形態 ポリ容器入り、缶入り 青椒肉絲ソース 麻婆ソース 酢豚ソース エビチリソース 棒々鶏ソース
Q1-605	中華スープの素	1 単位 kg、缶 2 納入形状・形態 500g袋入り 中華味 顆粒ガラスープ

番号	品名	規格
Q1-606	ラーメンスープの素 (粉末) (液体)	1 単位 kg、袋、個 2 納入形状・形態 中華鮭 しょうゆ味 塩味 とんこつ味 みそ味
Q1-607	おでんの素	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1kg入り 粉末状
Q1-608	濃縮つゆの素	1 単位 個 2 納入形状・形態 紙パック、ポリ容器入り そばつゆ、みそ汁つゆ
Q1-609	焼肉のたれ	1 単位 個 2 納入形状・形態 A:900g程度 B:400g程度 中辛
Q1-610	冷麺のたれ	1 単位 個 2 納入形状・形態 1. 8Lペットボトル 2倍希釈用 しょうゆ味 ごまだれ味
Q1-611	ステーキソース	1 単位 個 2 納入形状・形態 ペットボトル ハインツ同等品
Q1-612	具入り味ご飯の素	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 炊込み 混ぜ込み 3 その他 種類は、その都度示す
Q1-613	混ぜ飯の素	1 単位 kg、個、袋 2 納入形状・形態 食品衛生法に基づく添加物、防腐剤等の使用に限る グルタミン酸ナトリウム 1%以下 わかめ、しそ、野菜 肉野菜加工品 3 その他 種類、容量はその都度示す
Q1-614	和え物の素	1 単位 kg、袋、箱 2 納入形状・形態 液状、粉末 食品衛生法に基づく添加物、防腐剤等の使用に限る グルタミン酸ナトリウム 1%以下 ごまあえの素 辛し和えの素

番号	品名	規格
Q1-701	マヨネーズ	1 単位 kg、個、箱 2 納入形状・形態 日本農林規格品 1kgポリ容器 500gポリ容器 10g480袋箱詰め 3 その他 キューピー同等品
Q1-702	ケチャップ	1 単位 缶、個、箱 2 納入形状・形態 日本農林規格品 1号缶 500gポリ容器 12g480袋箱詰め 3 その他 カゴメ同等品
Q1-703	業務用ドレッシング	1 単位 個 2 納入形状・形態 ポリ容器 3 その他 種類は、その都度示す
Q1-704	卓上ドレッシング	1 単位 個、瓶 2 納入形状・形態 ポリ容器入り ビン入り 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q1-705	小袋調味料	1 単位 箱 2 納入形状・形態 個食用の調味料箱詰め 餃子のたれ しゅうまいのたれ ゴマトンカツソース ドレッシング 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q1-706	中華韓国調味料	1 単位 瓶、個 2 納入形状・形態 豆板醤 コチュジャン 甜麵醬 オイスターソース XO醬 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q1-707	酒粕	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 密閉袋入り 当年産

Q2 香辛料		
番 号	品 名	規 格
Q2-101	こしょう	1 単位 袋、瓶、個 2 納入形状・形態 100g袋入り 15g程度瓶入り 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q2-102	和風香辛料	1 単位 袋、瓶、個 2 納入形状・形態 100g袋入り 15g程度瓶入り 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q2-103	中華香辛料	1 単位 袋、瓶、個 2 納入形状・形態 15g程度瓶入り 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q2-104	洋風香辛料	1 単位 袋、瓶、個 2 納入形状・形態 100g袋入り 15g程度瓶入り 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q2-105	粉末ハーブ	1 単位 瓶、個 2 納入形状・形態 15g程度瓶入り 3 その他 種類、容量等はその都度示す
Q2-106	おろしにんにく	1 単位 kg、個 2 納入形状・形態 1kgポリ容器 40g程度チューブ入り
Q2-107	おろししょうが	1 単位 kg、個 2 納入形状・形態 1kgポリ容器 40g程度チューブ入り
Q2-108	おろしわさび	1 単位 個 2 納入形状・形態 300gポリ容器 40g程度チューブ入り
Q2-109	粒マスタード ねりからし	1 単位 瓶、個 2 納入形状・形態 40g程度
Q2-110	生ゆずごしょう	1 単位 瓶 2 納入形状・形態 70g瓶入り



## R 漬物類

R1 漬物類		
番号	品名	規格
R1-101	塩漬漬物	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り 白菜漬 高菜漬 野沢菜漬 からし菜漬 3 その他 種類は、その都度示す
R1-102	甘酢漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り 寿司しょうが 千切りしょうが 千枚漬 かぶの三杯漬 3 その他 種類は、その都度示す
R1-103	調味液漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り つぼ漬 しば漬 はりはり漬 かつば漬 3 その他 種類は、その都度示す
R1-104	大根漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り たくあん漬 べったら漬 3 その他 種類は、その都度示す
R1-105	風味漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り ゆず、カボス果汁を添加し、風味をつけたもの 3 その他 種類は、その都度示す
R1-106	粕漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り 奈良漬 はがくれ漬 3 その他 種類は、その都度示す

番号	品名	規格
R1-107	もろみ醤油漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り くぼて漬、吉四六漬 豊前漬 3 その他 種類は、その都度示す
R1-108	キムチ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 清潔な袋入り 白菜キムチ 大根キムチ 胡瓜キムチ 3 その他 種類は、その都度示す
R1-109	変わり漬	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 清潔な袋入り メンマ ザーサイ ピクルス 種類は、その都度示す
R1-201	梅干 味付梅干	1 単位 個、kg 2 納入形状・形態 減塩梅干 ふた付ケース入り
R1-202	にんにくたまり漬	1 単位 瓶 2 納入形状・形態 400g ビン入り

S 缶詰・瓶詰・レトルト・パック詰

共通規格		1 出荷段ボール箱入りで、内容物がわかるものであること 2 商品に欠けやつぶれ、ピンホール等がなく、長期の保存に耐えうるものであること 3 固有の光沢、風味を有していること 4 病害虫が認められないこと 5 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名(販売者名)が明示されていること
S1 缶詰・瓶詰・レトルト・パック詰		
番号	品名	規格
S1-101	パック白飯	1 単位 個 2 原材料等 国産水稲うるち精米の炊飯加工品 3 納入形状・形態 300g トレー真空フィルム処理 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
S1-102	レトルト飯	1 単位 個 2 原材料等 うるち精米にかやく、調味料を合わせた炊き込み加工品 3 納入形状・形態 375g レトルトパウチ 4 その他 種類は、その都度示す 1年以上の賞味期限を有すること
S1-103	コンバット食	1 単位 個 2 原材料等 パック白飯に、200g程度の副食 レトルトパックをつけたもの 3 納入形状・形態 折畳み紙弁当箱とプラスチックスプーン を付け、全体を真空包装したもの 4 その他 種類は、その都度示す 6ヶ月以上の賞味期限を有すること

番号	品名	規格
S1-201	くりきんとん	1 単位 kg 2 原材料等 さつまいも、栗甘露煮、くちなし等 3 納入形状・形態 1kg包装 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること 合成添加物不使用
S1-202	粒あん	1 単位 kg 2 原材料等 国産あずきをあんにしたもの 3 納入形状・形態 1kg、密閉包装 4 その他 2ヶ月以上の賞味期限を有すること 合成添加物不使用
S1-203	煮豆	1 単位 kg、袋 2 原材料等 農産物検査2等標準品の 国産乾燥豆 3 納入形状・形態 密閉包装 うぐいす豆 金時豆 黒豆 4 その他 2ヶ月以上の賞味期限を有すること 合成添加物不使用 種類は、その都度示す
S1-204	昆布豆佃煮	1 単位 kg、袋 2 原材料等 農産物検査2等標準品大豆 50% 昆布 50% 3 納入形状・形態 1kg、密閉包装 4 その他 2ヶ月以上の賞味期限を有すること 合成添加物不使用
S1-205	鮮魚佃煮	1 単位 kg、袋 2 原材料等 かつお、まぐろ、きびなご、かたくち いわし等 3 納入形状・形態 新鮮な魚介類を飴煮したもの 密閉包装 1食用パック かつお、マグロの角煮、小判煮 小女子佃煮、田作り等 4 その他 種類、形状はその都度示す

番号	品名	規格
S1-206	昆布類佃煮	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 食品衛生法に基づく添加物、防腐剤等の使用に限る 子持昆布 しそ昆布 塩昆布 3 その他 種類はその都度示す
S1-207	個食佃煮	1 単位 袋 2 納入形状・形態 1袋10g程度の40袋入り 子持昆布 しそ昆布 ちりめん昆布 3 その他 種類はその都度示す 学校給食用無添加
S1-208	調理済みサラダ	1 単位 kg、袋 2 原材料等 スパゲティ、マカロニ、じゃがいも、野菜類等 3 納入形状・形態 密閉包装 4 その他 1ヶ月以上の賞味期限を有すること 種類はその都度示す
S1-209	洋食レトルトパウチ	1 単位 袋 2 納入形状・形態 3kg 200g程度個食用 カレー シチュー パスタソース どんぶり具 3 その他 種類は、容量等はその都度示す
S1-210	中華惣菜	1 単位 kg、袋 2 原材料等 塩抜きくらげ、ボイルほたて、野菜類、中華マリネ液等 3 納入形状・形態 魚介類と野菜の千切りを、中華マリネ液に漬け込んだもの 密閉包装 4 その他 種類はその都度示す

番号	品名	規格
S1-211	野菜煮物惣菜	1 単位 kg、袋 2 原材料等 里芋、人参、ごぼう、こんにゃく、大根等 3 納入形状・形態 衛生的に調理したもの 化学調味料、合成添加物の使用は最小限にすること 薄味の商品 密閉包装 4 その他 種類はその都度示す
S1-212	きのこ惣菜	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 ポリ袋入り 密閉包装 椎茸甘煮 椎茸昆布煮 3 その他 種類はその都度示す
S1-213	くりご飯用くり	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 密閉包装 2割れ可 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
S1-214	栗の甘煮	1 単位 瓶、缶 2 納入形状・形態 むき栗のシロップ煮 1, 1kg、瓶入り 1号缶 3 その他 1年以上の賞味期限を有すること
S1-215	天津むき甘栗	1 単位 袋 2 原材料等 中国産甘栗 3 納入形状・形態 35g、レトルトパック Mサイズ 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
S1-216	豆類水煮	1 単位 袋 2 原材料等 レッドキドニー、マローファットピース、ガルバンゾー水煮のミックス 3 納入形状・形態 バキュームパック 4 その他 10ヶ月以上の賞味期限を有すること
S1-217	野菜水煮	1 単位 kg、袋 2 原材料等 れんこん、ごぼう、たけのこ 3 納入形状・形態 漂白剤、保存料使用不可 ポリ容器入り 4 その他 種類、切り方はその都度示す

番号	品名	規格
S1-218	ミックス野菜水煮	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 数種の野菜を火通りを考慮し 同じ大きさに切り揃えたもの 山菜ミックス(蕨、笹、木茸、木茸) 煮物野菜(人参、椎茸、里芋、牛蒡、筍) 漂白剤、保存料使用不可 1kg入り</p> <p>3 その他 種類はその都度示す</p>
S1-219	きのこ類水煮	<p>1 単位 kg、袋</p> <p>2 納入形状・形態 しめじ まいたけ カットきのこミックス まつたけ 漂白剤、保存料使用不可</p> <p>3 その他 種類はその都度示す</p>
S1-220	卵水煮	<p>1 単位 kg、袋</p> <p>2 納入形状・形態 ゆでたまご 味付たまご 漂白剤使用不可</p> <p>3 その他 種類はその都度示す</p>

番号	品名	規格
S1-301	果物ジャム	1 単位 瓶 2 納入形状・形態 甘さ控えめのもの 200g瓶入り 3 その他 種類はその都度示す
S1-302	飯缶	1 単位 缶 2 原材料等 うるち精米にかやく、調味料を合わせた 炊き込み加工品 3 納入形状・形態 375g オーバル缶 缶きり付 4 その他 種類は、その都度示す 2年以上の賞味期限を有すること
S1-303	まぐろ油漬缶	1 単位 缶 2 納入形状・形態 T2kg缶、T2缶(プルトップ) 良質の植物油で漬けたもの 3 その他 種類、まぐろ形状はその都度示す
S1-304	練りごま	1 単位 缶、袋 2 納入形状・形態 白ごまペースト状 容量はその都度示す 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
S1-305	ぎんなん缶	1 単位 缶 2 原材料等 むき実の水煮 3 納入形状・形態 7号缶 4 その他 2年以上の賞味期限を有すること
S1-306	業務用副食缶	1 単位 缶 2 原材料等 まぐろ、かつお、さば、さんま、鮭、牛肉、 鶏等 3 納入形状・形態 しょうゆ味、みそ味、トマト味、てり焼、 蒲焼等の調理済み加工食品 T2kg缶 4 その他 種類はその都度示す
S1-307	個食用副食缶	1 単位 缶 2 原材料等 まぐろ、かつお、さば、さんま、鮭、 いか、貝類、牛肉、鶏等 3 納入形状・形態 しょうゆ味、みそ味、トマト味、てり焼、 蒲焼等の調理済み加工食品 個食用プルトップ缶 4 その他 種類、形状はその都度示す
S1-308	オイルサーディン アンチョビー	1 単位 缶 2 納入形状・形態 カタクチイワシの加工品 プルトップ缶 3 その他 内容量等は、その都度示す



番号	品名	規格
S1-309	ランチョンミート コンビーフ	1 単位 缶、個 2 納入形状・形態 日本農林規格缶詰品質表示基準の 格付け品 EO缶 ポリ容器 3 その他 種類、容量はその都度示す
S1-310	魚加工詰	1 単位 瓶、個 2 納入形状・形態 さば、さけ等のフレーク 3 その他 異臭、異物の混入が無いこと
S1-311	野菜水煮缶	1 単位 缶 2 納入形状・形態 国産人参 コインカット 国産たけのこ 穂先 完熟トマト イタリア産可 1号缶 3 その他 種類はその都度示す
S1-312	コーン缶	1 単位 缶 2 納入形状・形態 クリームスタイル カーネルコーンスタイル 1号缶 3 その他 種類はその都度示す
S1-313	果物缶	1 単位 缶 2 納入形状・形態 果物むき身のシロップ漬け ココナッツミルク 1号缶 4号缶 3 その他 2年以上の賞味期限を有する
S1-314	フルーツミックス	1 単位 缶、kg 2 原材料等 果物、シロップ等 3 納入形状・形態 カット果物のミックス 1号缶 1kg、パウチ入り 4 その他 2年以上の賞味期限を有する

番 号	品 名	規 格
S1-315	きのこ缶	1 単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶 なめこ水煮 なめ茸佃煮 ホールマッシュルーム水煮 3 その他 種類はその都度示す
S1-316	洋食缶	1 単位 缶 2 納入形状・形態 1号缶 ビーフカレー ハヤシライス ミートソース ビーフシチュー 3 その他 種類は、その都度示す

T 冷凍食品

共通規格		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 品揃い(粒揃い)で、異物等の混入、砕け等がないこと</li> <li>2 固有の光沢、風味を有していること</li> <li>3 病害虫が認められないこと</li> <li>4 農産物の加工品は、特に指定する場合を除き、国産原料とする</li> <li>5 以下の項目を満たしていること             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 衛生的に製造されたもの</li> <li>(2) 完全にバラ凍結されたもの</li> <li>(3) 認定証マーク付きとする</li> <li>(4) 過剰の氷の付着、氷ヤケ、油ヤケ、乾燥、及び冷凍ヤケのないもの</li> <li>(5) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可</li> <li>(6) 品名、原材料名、内容量、品質保持期限等、製造者名(販売者名)が明示されていること</li> <li>(7) 保存方法、使用方法、加熱処理の必要性が明示されていること</li> <li>(8) 食品衛生法に規定された食品添加物を使用すること</li> </ol> </li> </ol>
T1 冷凍食品		
番号	品名	規格
T1-101	冷凍味付飯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg、袋</li> <li>2 原材料等 うるち精米にかやく、調味料を合わせた炊き込み加工品</li> <li>3 納入形状・形態 1kg又は250g程度</li> <li>4 その他 種類は、その都度示す</li> </ol>
T1-102	冷凍丸もち	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg、袋</li> <li>2 原材料等 国産水稻もち米100%</li> <li>3 納入形状・形態 50g程度、1kg包装</li> </ol>
T1-103	冷凍餅入りきんちゃく	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg</li> <li>2 原材料等 遺伝子組み換え不使用の油揚もち米、かんぴょう</li> <li>3 納入形状・形態 20g程度の油揚に20g程度の餅を入れ、かんぴょうで口を結んだもの</li> </ol>
T1-104	冷凍白玉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg</li> <li>2 原材料等 もち米、うるち米</li> <li>3 納入形状・形態 10g程度 1kg包装</li> </ol>
T1-105	冷凍肉まん	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 単位 kg、袋、個、箱</li> <li>2 原材料等 小麦粉、肉類、野菜類、あん等</li> <li>3 納入形状・形態 円形、10個程度の袋詰め</li> <li>4 その他 種類・大きさは、その都度示す</li> </ol>

番号	品名	規格
T1-106	冷凍お好み焼き	1 単位 kg、袋、個、箱 2 原材料等 小麦粉、肉類、野菜類等 3 納入形状・形態 円形 4 その他 種類・大きさは、その都度示す
T1-107	冷凍パンナン	1 単位 個、袋、箱 2 原材料等 小麦粉、ショートニング、イースト等 3 納入形状・形態 100g程度個包装
T1-108	冷凍めん	1 単位 kg、箱、セット 2 原材料等 小麦粉、そば粉等 3 納入形状・形態 光沢、弾力性のあるもの 4 その他 種類は、その都度示す
T1-109	冷凍スパゲティ	1 単位 kg 2 原材料等 デュラムセモリナ100% 3 納入形状・形態 光沢、弾力性のあるもの 250g
T1-110	冷凍ソース焼きそば	1 単位 kg、袋 2 原材料等 焼きそば麺、肉類、野菜類等 3 納入形状・形態 調理済加工食品 密閉包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること 種類は、その都度示す
T1-111	冷凍焼きうどん	1 単位 kg、袋 2 原材料等 焼きうどん麺、肉類、野菜類等 3 納入形状・形態 調理済加工食品 密閉包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること 種類は、その都度示す
T1-112	冷凍焼きビーフン	1 単位 kg、袋 2 原材料等 ビーフン、肉類、野菜類等 3 納入形状・形態 調理済加工食品 密閉包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること 種類は、その都度示す
T1-113	冷凍調理スパゲティ	1 単位 kg、袋、箱 2 原材料等 スパゲティ、肉類、野菜類等 3 納入形状・形態 調理済加工食品 密閉包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること 種類は、その都度示す

番号	品名	規格
T1-114	冷凍生麩	1 単位 kg、個、袋 2 原材料等 小麦粉グルテン 3 納入形状・形態 食品衛生法に適合した色素を使用 4 その他 種類は、その都度示す
T1-115	冷蔵ピザクラフト	1 単位 袋 2 原材料等 小麦粉、食用油、イースト等 3 納入形状・形態 6インチ5枚入り 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有する
T1-116	冷凍パイシート	1 単位 袋 2 原材料等 小麦粉、バター等 3 納入形状・形態 200g5枚入り

番号	品名	規格
T1-201	冷凍ダイスポテト	1 単位 kg 2 納入形状・形態 1cm角切り、1kg詰め
T1-202	冷凍フレンチポテト	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 種類、容量はその都度示す
T1-203	冷凍ベイクドポテト	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 皮付き、形状はその都度示す
T1-204	冷凍ハッシュブラウン	1 単位 袋、kg 2 納入形状・形態 形状はその都度示す
T1-205	冷凍パリジャンポテト	1 単位 kg 2 納入形状・形態 シャートー切り、1kg詰め
T1-206	冷凍馬鈴薯加工品	1 単位 kg、袋 2 原材料等 ジャがいも、玉葱、ベーコン等 3 納入形状・形態 調理済み製品 密閉包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
T1-207	冷凍さつまいも加工品	1 単位 kg、袋袋 2 原材料等 さつまいも、ゴマ、水あめ、カラメル等 3 納入形状・形態 調理済み製品 密閉包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
T1-208	冷凍里芋	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 Mサイズ、1kg包装 3 その他 粒ぞろいで、身割れ、つぶれ等のないもの
T1-209	冷凍山芋加工品	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 すりおろし、短冊、スライス 3 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること

番号	品名	規格
T1-301	冷凍カットゼリー	1 単位 kg、箱、袋 2 原材料等 牛乳、果汁等 3 納入形状・形態 ゼリーのサイコロ切り 4 その他 種類はその都度示す
T1-302	冷凍塩ゆで枝豆	1 単位 kg、箱、袋袋 2 納入形状・形態 密封包装 3 その他 鮮緑色で肉質のやわらかいもの 大きさが均一で損傷のないもの 3ヶ月以上の賞味期限を有すること
T1-303	冷凍豆むき身	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 密封包装 鮮緑色で肉質のやわらかいもの 大きさが均一で損傷のないもの 3 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること
T1-304	冷凍豆腐	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 2cm角 密封包装 バラ凍結 3 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有する
T1-305	冷凍焼豆腐	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 20g、長方形 密封包装 バラ凍結 3 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有する
T1-306	冷凍揚げだし豆腐	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 長方形、衣付き 密封包装 バラ凍結 3 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有する
T1-307	冷凍がんもどき	1 単位 kg、袋 2 原材料等 豆腐、人参、ごぼう、きくらげ、ごま等 3 納入形状・形態 20g、丸型 密封包装 バラ凍結 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有する

番 号	品 名	規 格
T1-308	冷凍きつねあげ	1 単位 kg、袋 2 原材料等 油揚 3 納入形状・形態 調理済加工食品 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること 合成添加物不使用 種類、形状はその都度示す



番号	品名	規格
T1-401	冷凍コロッケ	<p>1 単位 kg、箱、セット</p> <p>2 原材料等 ジャがいも南瓜等 50%程度 畜肉 15%以上 その他の野菜 10%程度 パン粉 20%以下</p> <p>3 納入形状・形態 丸型、小判型</p> <p>4 その他 バラ凍結 種類、銘柄、重量についてはその都度示す</p>
T1-402	冷凍フライカツ類	<p>1 単位 kg、箱、セット</p> <p>2 原材料等 魚、えび、いか、かき等 牛肉、豚肉、鶏肉等</p> <p>3 納入形状・形態 日本農林規格の基準格付け品 加工食品品質基準格付け品 調理冷凍食品品質表示基準格付け品 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 新鮮な魚介類を使用、加工し、急速冷凍したもの 全体に対する衣の率は 50%以下</p> <p>4 その他 バラ凍結 種類、形状はその都度示す</p>
T1-403	冷凍天ぷら類	<p>1 単位 kg、箱、セット</p> <p>2 原材料等 魚、えび、いか等 牛肉、豚肉、鶏肉等 芋、野菜等</p> <p>3 納入形状・形態 加工食品品質基準格付け品 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 新鮮な魚介類を使用、加工し、急速冷凍したもの 全体に対する衣の率は 30%以下</p> <p>4 その他 バラ凍結 種類、形状はその都度示す</p>

番号	品名	規格
T1-404	冷凍から揚げ 冷凍竜田揚げ	<p>1 単位 kg、箱、セット</p> <p>2 原材料等 魚、えび、いか等 牛肉、豚肉、鶏肉等</p> <p>3 納入形状・形態 加工食品品質基準格付け品 食品衛生法で許可された色素を使用するが、着色が少ないもの 新鮮な魚介類を使用、加工し、急速冷凍したもの 全体に対する衣の率は 20%以下</p> <p>4 その他 バラ凍結 種類、形状はその都度示す</p>
T1-405	冷凍エスカベージュ 冷凍マリネ	<p>1 単位 kg、箱、セット</p> <p>2 原材料等 ニシン、サーモン、ワカサギ、イワシ、 野菜類、マリネ液等</p> <p>3 納入形状・形態 魚のから揚げと野菜の千切りを、マリネ液に漬け込んだもの 1kg 密閉包装</p> <p>4 その他 種類はその都度示す</p>
T1-406	冷凍中華しゅうまい	<p>1 単位 袋、箱</p> <p>2 原材料等 甘えび、かに</p> <p>3 納入形状・形態 30g200個入り 無香料、無着色、無化学調味料、 無リン酸塩のもの</p> <p>4 その他 ニチレイ同等品</p>
T1-407	冷凍牛のたたき	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 1本150g程度 急速冷凍</p> <p>3 その他 衛生的に密閉包装</p>
T1-408	冷凍ローストビーフ	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 1本1kg程度 急速冷凍</p> <p>3 その他 衛生的に密閉包装</p>
T1-409	冷凍焼き鳥串	<p>1 単位 kg</p> <p>2 納入形状・形態 1切れ10g程度4個の串刺したもの 鶏もも串 豚バラ串 牛バラ串 砂ずり串 急速バラ冷凍</p> <p>3 その他 衛生的に密閉包装</p>

番号	品名	規格
T1-410	冷凍魚肉調理加工品	1 単位 kg、袋、箱、セット 2 原材料等 食材を完全に調理加工したもの 3 納入形状・形態 衛生的に密閉包装 4 その他 種類、容量はその都度示す
T1-411	冷凍蒸し鶏スライス、ほぐし身	1 単位 kg、箱、袋 2 原材料等 鶏むね肉を蒸しスライス、またはしたもの 3 納入形状・形態 皮なし真空包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有する
T1-412	冷凍ハンバーグ	1 単位 kg、箱、セット 2 原材料等 獣鳥肉 55%以上 玉葱 25%以下 パン粉 10%以下 3 納入形状・形態 30g、60g、120g 小判型 バラ凍結 5個入り湯煎可能な真空包装 4 その他 種類、包装形状はその都度示す
T1-413	冷凍ミンチボール	1 単位 袋 2 納入形状・形態 丸型 3 その他 バラ凍結 国産鶏肉使用 合成保存料、合成着色料使用不可 福留ハム同等品
T1-414	冷凍味付肉団子	1 単位 kg、箱 2 原材料等 畜肉 55%以上 玉葱 25%以下 パン粉 10%以下 3 納入形状・形態 20g、1kg入り 丸型 4 その他 味付種類はその都度示す
T1-415	冷凍卵調理加工品	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 各製品の鶏卵配合割合は、次のとおり 割卵 100% 厚焼卵 60%以上 金糸卵 95%以上 オムレツ 40%以上 炒り卵、スクランブル 90%以上 3 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること

番号	品名	規格
T1-501	冷凍野菜	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 5cm、一口カット 国産野菜、バラ凍結 1kgまたは500g入り 小松菜 ほうれん草 菜の花 人参(シャトー) ブロッコリー オクラ 刻みオクラ(3mm) アスパラガス きぬさや グリーンピース(むき実) むきそら豆 さやいんげん(すじなし) スナップエンドウ(すじなし) にんにくの芽 乱切れんこん 輪切れんこん カリフラワー ホールコーン 3 その他 種類はその都度示す
T1-502	冷凍野菜ピューレ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 1kg真空包装 ほうれん草 人参 南瓜 3 その他 種類はその都度示す
T1-503	冷凍焼きなす	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 焼成後急速凍結 ホール、カット バラ凍結
T1-504	冷凍揚げナス	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 なすの素揚げ 密閉包装 バラ凍結 3 その他 切り方、形状はその都度示す

番号	品名	規格
T1-505	冷凍ソテーオニオン	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 カット玉ねぎの植物油炒め 1kg入り 3 その他 切り方、炒め方はその都度示す
T1-506	冷凍ミックス野菜	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 数種の野菜を火通りを考慮し 同じ大きさに切り揃えたもの きんぴら用千切(牛蒡人参) 煮物野菜(人参椎茸里芋牛蒡筍) 中華野菜(筍玉葱人参木耳絹さや) カレー野菜(馬鈴薯人参玉葱) ベジタブル(人参コーンピース) ホットサラダ(ブロッコリーカブフラワー人参) 漂白剤、保存料使用不可 1kg入り 3 その他 種類はその都度示す
T1-507	冷凍果物	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 密封包装 バラ凍結 3 その他 種類はその都度示す

U 乾物

共通規格		1 乾燥十分でカビ等を認めないこと 2 品揃い(粒揃い)で、異物等の混入、砕け、及び未熟なものがないこと 3 固有の光沢、風味を有していること 4 病害虫が認められないこと 5 製造年月日が最も新しい上品質なもの
U1 穀類		
番号	品名	規格
U1-101	トック	1 単位 kg、袋 2 原材料等 もち米 3 納入形状・形態 楕円形5mmスライス、1kg包装 4 その他 有紀食品同等品
U1-102	ビーフン	1 単位 kg、袋 2 原材料等 うるち米、でん粉 3 納入形状・形態 棒状、25cm程度 4 その他 幅は、その都度示す
U1-103	焼きビーフン	1 単位 kg、袋 2 原材料等 うるち米、でん粉 しょう油、アミノ酸等 3 納入形状・形態 A1-305に味付け乾燥したもの 幅1mm程度 4 その他 ケンミン同等品
U1-104	ライスペーパー	1 単位 袋 2 原材料等 うるち米、でん粉 3 納入形状・形態 直径20cm、30枚 4 その他 有紀食品同等品
U1-105	乾めん	1 単位 kg、袋 2 原材料等 小麦粉、そば粉等 3 納入形状・形態 乾燥十分で、折れがなく、色沢良好なもの 4 その他 種類は、その都度示す
U1-106	スパゲティ	1 単位 袋、kg 2 原材料等 デュラムセモリナ100% 3 納入形状・形態 乾燥が十分で、折れ砕けがないこと 300g包装 3kg包装 4 その他 種類は、その都度示す

番号	品名	規格
U1-107	マカロニ	1 単位 kg、袋 2 原材料等 デュラムセモリナ100% 3 納入形状・形態 乾燥が十分で、折れ砕けがないこと 0. 2kg、0. 5kg、4kg 4 その他 種類は、その都度示す
U1-108	ふ	1 単位 kg、袋 2 原材料等 小麦粉グルテン 3 納入形状・形態 0. 5kg袋詰め 乾燥が十分なこと 4 その他 種類は、その都度示す
U1-109	天かす	1 単位 kg、袋 2 原材料等 小麦粉、食用油 3 納入形状・形態 0. 5kgポリ袋詰め 4 その他 製造から5日以内のもの
U1-110	クルトン	1 単位 袋 2 原材料等 小麦粉、食用油 3 納入形状・形態 0. 5kgポリ袋詰め 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有する
U1-111	春雨	1 単位 kg 2 原材料等 馬鈴薯又は緑豆でん粉 3 納入形状・形態 5cm, 1kg包装 4 その他 折れ、砕けがなく、長さが均一なもの 乾燥良好で半透明のもの
U1-112	マロニー	1 単位 kg、袋 2 原材料等 馬鈴薯でん粉 3 納入形状・形態 0. 5kg包装 4 その他 折れ、砕けがなく、長さが均一なもの 乾燥良好で半透明のもの
U1-113	きな粉	1 単位 kg、袋 2 原材料等 国産大豆 3 納入形状・形態 200g、密封包装 4 その他 6ヶ月以上の賞味期限を有すること
U1-114	高野豆腐	1 単位 kg、袋 2 原材料等 豆腐 3 納入形状・形態 サイコロ又は長方形 4 その他 乾燥十分で割れ、砕けのないもの 種類はその都度示す
U1-115	コーンフレーク	1 単位 箱 2 納入形状・形態 プレーンタイプ 180g箱入り

番 号	品 名	規 格
U1-201	乾燥野菜	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 形揃いであること 漂白剤使用不可 3 その他 種類はその都度示す
U1-202	乾燥果物	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 粒揃いで、乾燥が十分なこと 折れが無いもの レーズン バナナチップ レーズンチップ 無添加 3 その他 種類はその都度示す
U1-203	椎たけ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 乾燥椎たけ 割れ、カケ等のないもの かけらの混入がないもの
U1-204	千切椎たけ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 石突を除いた千切りの乾燥椎たけ かけらの混入がないもの 幅5mm、長さ5cm程度
U1-205	きくらげ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 石突を除いたもの 直径5cm程度
U1-206	千切りきくらげ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 石突を除いたもの 直径5cm程度
U1-207	白きくらげ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 石突を除いたもの 直径5cm程度



番号	品名	規格
U1-301	出し昆布	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 2等品以上 肉質が厚く、形揃いのもの
U1-302	千切り昆布	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 煮物用細切り昆布
U1-303	とろろ昆布	1 単位 kg、個 2 納入形状・形態 幅5mm、長さ5cm程度 個食用に加工したもの 3 その他 種類はその都度示す
U1-304	結び昆布、昆布巻	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 20g程度の乾燥品 長さ5cm程度
U1-305	カットわかめ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 乾燥品 上級品 3 その他 容量はその都度示す
U1-306	乾海藻	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 わかめ、とさか、ふのり等のミックス
U1-307	巻のり	1 単位 枚 2 納入形状・形態 巻き寿司用 全形
U1-308	焼のり	1 単位 枚 2 納入形状・形態 手巻き寿司用 半形
U1-309	刻みのり	1 単位 袋 2 納入形状・形態 100g袋入り、10g袋入り 幅1mm、長さ5cm程度
U1-310	味付のり	1 単位 袋 2 納入形状・形態 8切3枚50袋入り
U1-311	青のりアオサ	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 中級品以上 3 その他 種類容量はその都度示す
U1-312	乾燥めかぶ	1 単位 kg 2 納入形状・形態 中級品以上 100g袋入り
U1-313	ひじき	1 単位 kg、袋 2 納入形状・形態 中級品以上 長ひじき、芽ひじき 300g袋入り

番号	品名	規格
U1-401	乾燥味噌汁の具	1 単位 袋 2 納入形状・形態 カットわかめ、ふ、乾燥野菜等のミックス 200g袋入り 3 その他 種類は、その都度示す
U1-402	ふりかけ	1 単位 個、箱 2 納入形状・形態 100g程度ポリ容器 個食用個袋箱詰め 3 その他 種類は、その都度示す
U1-403	茶漬	1 単位 箱、袋 2 納入形状・形態 個食用個袋箱詰め 3 その他 種類は、その都度示す
U1-404	カップスープ	1 単位 個 2 納入形状・形態 個食用汁、スープ 発泡スチロールまたは、防水紙カップ フリーズドライ個食レトルト 3 その他 種類は、その都度示す
U1-405	カップ味噌汁	1 単位 個 2 原材料等 生タイプ味噌、乾燥具材 3 納入形状・形態 20g～30gの出し入り生味噌、 発泡スチロールのカップ入り 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること
U1-406	即席汁の素	1 単位 個、箱、袋 2 原材料等 乾燥具材 3 納入形状・形態 味噌汁 たまごスープ わかめスープ 4 その他 3ヶ月以上の賞味期限を有すること 種類はその都度示す

## 規格修正一覧

番号	品名	規格
I1-112	牛ホルモン	1 単位 kg、袋、箱 2 原材料等 小売品質基準の中等級以上 内臓肉 3 納入形状・形態 国産品、ミックス 焼肉、もつ鍋用、味付 4 その他 種類、容量はその都度示す
K1-208	カッテージチーズ	1 単位 個 2 納入形状・形態 200g 脱脂チーズ
P1-105	インスタント飲料の素	1 単位 瓶、個、袋、箱 2 納入形状・形態 粉末状、顆粒状、液状 煎茶、麦茶、コーヒー、清涼飲料、 デザートベース用 3 その他 種類、形状はその都度示す
P1-201	野菜ジュース	1 単位 個、缶 2 原材料等 人参、ほうれん草等の野菜や果物を使用 100%天然素材ジュース 3 納入形状・形態 ペットボトル 紙パックストロー付 缶入り 4 その他 種類、容量はその都度示す
P1-202	100%ジュース	1 単位 個、缶 2 納入形状・形態 100%天然素材果物ジュース ペットボトル 紙パックストロー付 缶入り 3 その他 種類、容量はその都度示す
Q1-601	洋食煮込みベース	1 単位 kg、袋、箱、個 2 納入形状・形態 フレーク、顆粒状、液状 カレー、ハヤシライス シチュー 煮込みソース 3 その他 種類、容量はその都度示す
T1-410	冷凍魚肉調理加工品	1 単位 kg、袋、箱 2 原材料等 食材を完全に調理加工したもの 3 納入形状・形態 衛生的に密閉包装 4 その他 種類、容量はその都度示す

仕様書番号		築基LPS-C00033～ 築基LPS-C00038		承認年月日	25.
件名		外注弁当仕様書			
決裁	団司令		副司令		
<p style="text-align: center;">標記について別添のとおり 作成 改正 してよろしいか伺う。</p>					
合議	職名		印	職名	
	監理部長				
	人事部長				
	会計隊長				
	群司令				
主管	業務隊長	給養小隊長		起案者名	
				所属 業務隊 姓階級 木本 技官 印 電話 377 番	
分類番号		B-20-053	作成年度		2013年度
保存期間		5年	枚数		12枚
保存期限満了時期		2019. 3. 31	開示判断		開示

