

横田基地 糧食品規格表

目 次

| | 分類 | 規格番号 | ページ |
|---------|--------------------|-------------|-------|
| 第 1 章 | 総則 | | 2 |
| 第 2 章 | 穀類 | 2 0 0 1 ～ | 4 ～ |
| 第 3 章 | 芋類 | 3 0 0 1 ～ | 7 ～ |
| 第 4 章 | 砂糖及び菓子類 | 4 0 0 1 ～ | 8 ～ |
| 第 5 章 | 油脂類 | 5 0 1 0 ～ | 9 ～ |
| 第 6 章 | 堅果類 | 6 0 4 1 ～ | 1 0 ～ |
| 第 7 章 | 豆類 | 7 0 0 1 ～ | 1 1 ～ |
| 第 8 章 | 魚介類 | 8 0 0 1 ～ | 1 4 ～ |
| 第 9 章 | 干物及び魚介類の調理加工品 | 9 0 0 1 ～ | 1 9 ～ |
| 第 1 0 章 | 魚介類 (練り製品) | 1 0 0 0 1 ～ | 2 1 ～ |
| 第 1 1 章 | 獣鳥肉類 | 1 1 0 0 1 ～ | 2 3 ～ |
| 第 1 2 章 | 卵類 | 1 2 0 0 1 ～ | 2 8 ～ |
| 第 1 3 章 | 乳類 | 1 3 0 0 1 ～ | 3 0 ～ |
| 第 1 4 章 | 野菜類 | 1 4 0 1 0 ～ | 3 3 ～ |
| 第 1 5 章 | 果実類 | 1 5 0 0 1 ～ | 4 0 ～ |
| 第 1 6 章 | きのこ類 | 1 6 7 0 5 ～ | 4 5 ～ |
| 第 1 7 章 | 海藻類 | 1 7 0 0 1 ～ | 4 6 ～ |
| 第 1 8 章 | 嗜好飲料類 | 1 8 0 0 1 ～ | 4 8 ～ |
| 第 1 9 章 | 調味料及び香辛料 | 1 9 0 0 1 ～ | 5 0 ～ |
| 第 2 0 章 | 漬物類 | 2 0 0 0 1 ～ | 5 6 ～ |
| 第 2 1 章 | 調理加工食品 (レトルト・冷凍食品) | 2 1 0 0 1 ～ | 5 9 ～ |

1 適用範囲

本規格表は、航空自衛隊横田基地において調達する糧食品について適用する。

2 本規格表の使用上の注意

- (1) 本規格表は、入札資料及び適正な納品並びに的確な検収のために定めるものである。
- (2) 本規格表中の番号は、糧食購入要求書及び検査指令書・契約済通知書の規格欄に使用し、本規格表に定めない規格については、その都度示す。
- (3) 調達要求書の規格に「同等品以上」とあるものは「他社の製品（記載のあるメーカー以外の製品を含む。）」を示す。
- (4) 「同等品以上」とあるものについて同等と思われるものを納品したい場合は、事前に契約担当官及び給食担当官に連絡し了承を受けるものとする。
- (5) 本規格表に製造、加工日等が記載してあるものはそれを厳守し、「製造年月日」及び「賞味期限」が明記されているものとし、納品する食品は生産、製造後最も新しいものを納品するよう留意すること。※食品によって期限は別に示す。
- (6) 本規格表に疑義のある場合は、契約担当官または給食担当官と調整するものとする。
- (7) 本規格表中の品名欄冒頭に「(冷)」を付するものは、冷凍食品を示す。
- (8) 納入される全ての糧食品は、カビの発生、変色、異臭、異味及び異物混入のないものとする。
- (9) 乾めんなどの固形物は、折れ、ひび割れ及び砕けのないものとする。
- (10) 日本農林規格（JAS規格）を有するものは、それぞれの規格に適合すること。

3 見本提出

- (1) 見本提出を必要とする品目等については、その都度示す。
- (2) 見本提出は、入札日前日の指定時刻までに指定された場所へ提出するものとする。
- (3) 提出された見本が規格（仕様）と大幅に合致しない場合は、代替品の提出を求める場合がある。なお、提出された見本は、検査用（本章第5項参照）として使用するため原則として返品しない。

4 納入要領等

(1) 納入場所

物品納入の際は、原則として業者立会とする。航空自衛隊横田基地厚生棟（建物No.6 3 0）1階検収室とする。

(2) 納入時間

納入時間は、指定された納品日の午前8時30分～午前11時00分とする。ただし、パン、弁当及びその他特に納品時間を指定する場合はこの限りではない。また、都合により納入時間に遅延等が予測される場合は、契約担当官または給食担当官に速やかに連絡し了承を得なければならない。

5 検査

- (1) 納入する糧食品は、航空自衛隊横田基地食品衛生管理官（基地医務室衛生係（建物No.7 3 2））の実施する衛生検査及び受領検査官（納入場所に同じ）の実施する受領検査、品質及び数量の確認を受けなければならない。

(2) 衛生検査該当品目

穀類（内地米、もち米）

芋類（冷凍品、澱粉を除く全品目）

堅果類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）

豆類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）

魚介類（缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
獣鳥肉類（缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
卵類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
乳類（冷凍品を除く全品目とし、紙パック製品を含む）
野菜類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
果実類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
きのこ類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
海藻類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
嗜好飲料類（缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
漬物類（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）
調理加工食品（冷凍品、缶詰品、瓶詰品、密封包装品を除く全品目）

(2) 前項の衛生検査における不合格判定及び受領検査において変質、不良及び不足等が認められた場合は、その内容に応じた適切な処置について契約担当官、給食担当官及び食品衛生管理官の指示に従うものとする。

- 6 保存食用（1食）として提出が必要なパン、弁当については当該品目納入時に併せて納品する。
また、その他品目については、必要に応じその都度示す。
- 7 この規格表にない糧食品の規格については、調達要求書で示す。
- 8 本規格表は、令和8年4月分糧食購入要求書から適用する。

第 2 章 穀 類

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|------|---------------|-----|---|
| 2001 | 内 地 米 | k g | 1 農林水産省水稲うるち玄米を精米した国産の自主流通米 2 年産、類別、銘柄、等級等はその都度示す 3 30kg（3層クラフト紙）入り |
| 2003 | もち米 | k g | 1 農林水産省水稲もち玄米を精米した国産米 2 自主流通米（1等米）、単一原料米 3 産年：前年もしくは当年 |
| 2004 | 精 麦 | k g | 1 国産大麦を米粒状に精製加工したもの 2 製造後、3か月以内のもの |
| 2005 | 強化米 | k g | 1 ビタミンB1強化食品（1.5mg強化/g） 2 新玄又は同等品以上（他社製品含む。） 3 製造後3か月以内のもの |
| 2045 | ライスセットハンバーグ | 個 | 1 こしひかり入り白飯280gトレ入り デミグラスソースハンバーグ160g スプーン付 2 品質保持期限または消費期限明記 |
| 2046 | ライスセットカレー | 個 | 1 こしひかり入り白飯280gトレ入り ビーフカレー中辛200g、スプーン付 2 品質保持期限または消費期限明記 |
| 2047 | ライスセット 親子丼 | 個 | 1 こしひかり入り白飯280gトレ入り 親子丼の具180g、スプーン付 2 品質保持期限または消費期限明記 |
| 2170 | (冷) クロワッサン | 箱 | 1 カビ、異味、異物の混入のないもの 2 1個20g、程度10個入り×8袋 3 加ト吉又は同等品以上（他社製品含む） |
| 2181 | クルトン | 袋 | 1 200g入りフライドクルトン 2 QP又は同等品以上（他社製品含む） |
| 2182 | (冷) やわらか焼餅 | 袋 | 1 35g×20入り 2 自然解凍調理 |

- 生麺・冷凍麺共通規格
- 1 1等粉を原料とし、麺独特の色沢を呈し粘り強いもの
 - 2 冷凍麺については冷凍焼けしていないもので、破損のないもの
 - 3 風味良好で弾力性があるもの

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-------------|----|--|
| 2200 | (冷) 韓国風冷麺 | 箱 | 1 230g×20入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2205 | (冷) 平麺フォー | 箱 | 1 200g×20入り 2 シマダヤ又同等品以上 (他社製品含む) |
| 2223 | (冷) うどん | 袋 | 1 1玉250g×5入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2224 | (冷) さぬきうどん | 袋 | 1 1玉250g×5入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2225 | (冷) 稲庭うどん | 袋 | 1 1玉250g×5入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2230 | (冷) ほうとう | 箱 | 1 240g×20入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2241 | (冷) 中華めん | kg | 1 1玉200g×5入り 2 こしがしっかりしているもの 3 シマダヤもみ打ちラーメン又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2243 | (冷) チャンポンメン | 袋 | 1 1玉200g×5入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2262 | 餃子の皮 | 袋 | 1 1袋200g、丸型 2 冷蔵品可、冷凍品不可 |
| 2263 | (冷) 茶そば | 袋 | 1 1玉200g×5入り 真打茶そば 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2270 | (冷) きしめん | 箱 | 1 240g×20入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2280 | そうめん | kg | 1 JAS適合品 2 乾燥良好で、折れのないもの 3 異味、異臭、夾雑物の混入がないもの 4 製造後、6か月以内のもの |
| 2281 | (冷) そうめん | 箱 | 1 230g×5入り 2 1袋5食入り 3 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2291 | (冷) 冷麦 | 箱 | 1 風味及びとこしのしっかりしているもの 2 230g×20入り 3 シマダヤ、味の素又は同等品以上 (他社製品含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-------------|-----|--|
| 2300 | マカロニ | k g | 1 J A S 適合品 2 製造後、6 か月以内のもの 3 強力粉 (デュラム小麦のセリナ100%) 4 種類はその都度示す。(管状、シェル、ツイスト、フジリ等) |
| 2311 | (冷) フェットチーネ | 箱 | 1 ほうれん草入り幅広パスタ 2 170 g × 20 入り 3 味の素又は同等品以上 (他社製品含む。) |
| 2330 | スパゲティ | k g | 1 J A S 適合品 2 製造後、6 か月以内のもの 3 強力粉 (デュラム小麦のセリナ100%) 4 1.9mm、1 k g 入り 5 昭和又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2231 | (冷) スパゲティ | k g | 1 1 玉 200 g × 5 入り 2 シマダヤ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2350 | ビーフン | k g | 1 うるち米を原料としたもの 2 くず等の混入がないもの 3 一本一本離れていて、色が白くさえたもの 4 10mm以上にカットしたもの |
| 2400 | 小麦粉 | k g | 1 市販中級品の薄力粉とする 2 乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 3 日清、日東、日粉、昭和又は同等品以上 (他社製品含む。) |
| 2430 | 天ぷら粉 | k g | 1 乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 2 日清、日粉、昭和又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2460 | 白玉粉 | k g | 1 乾燥良好で、夾雑物の混入がないもの 2 国産もち米使用のもの |
| 2461 | (冷) 白玉だんご | k g | 1 自然解凍で使用できるもの (1 玉 7 ~ 10 g 程度) 2 味の素又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 2510 | 花麩 | k g | 共通規格 1 良質の小麦粉 (強力粉) を原料とし、形状良く焼いたもの 2 麩質 100 % 3 着色料を使用しているものは、食品衛生法に基づく食用着色料を使用したものとする |
| 2511 | 庄内麩 | k g | |
| 2512 | 小町麩 | k g | |
| 2513 | 白玉麩 | k g | |
| 2514 | 松茸麩 | k g | |
| 2550 | パン粉 | k g | 1 乾燥良好で、きめの細かいもの 2 旭食品は又は同等品以上 (他社製品含む) 3 500 g 入り |

第 3 章 芋 類

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|------|-------------|-----|---|
| 3001 | じゃがいも | k g | 1 病害虫、発芽、土、緑化、奇形外傷のないもの 2 表面が固くしまっていてしわがないもの 3 一般市場納入規格L (100 g 程度) 4 品種：男爵またはメークイーン |
| 3002 | 新じゃが | k g | じゃがいもの規格に準ずる |
| 3003 | (冷) スチームポテト | k g | 1 約15 g の乱切り 2 皮なし カレー用 3 イズックス又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 3020 | さつまいも | k g | 1 病虫害、発芽、土、緑化、奇形外傷のないもの 2 市場納入規格L 3 品種：金時、紅あづま |
| 3021 | さつまいも乱切り | k g | 1 規格番号3020またはその規格に準じたものを皮付きでスライスし、真空パック詰めしたもの 2 1個30～35 g 程度 |
| 3022 | さつまいもスライス | k g | 1 規格番号3020またはどの規格に準じたさつまいもを皮付きでスライスし真空パック詰めしたもの 2 1枚当たりのグラム数等ははその都度示す |
| 3040 | 里芋 | k g | 1 病害虫、青芋、親芋を除く 2 堅くしまっていて形の良いもの 3 一般市場規格L (50 g 以上) 4 根及び芽を除いた洗い芋とする。 |
| 3041 | (冷) 里芋M | k g | 1 皮むきのもの |
| 3043 | (冷) 里芋スライス | | 2 イズックス又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 3062 | (冷) とろろ | k g | 1 大和芋100% 2 皮をむいてすりおろしたもの |
| 3064 | (冷) とろろ長芋 | k g | 1 長芋100% 2 皮をむいてすりおろしたもの 3 イースタンフーズ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 3065 | (冷) 千切り山芋 | k g | 1 皮をむいた長芋を千切りにしたもの 2 ヤマトフーズ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 3070 | 澱粉 | k g | 1 農産物規格規定適合品とする 2 国産、馬鈴薯澱粉 3 純白で、きめの細かい、乾燥良好なもの 4 1kg入り、ホクレン又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 3100 | こんにやく | k g | 1 新鮮で、弾力性があり、夾雑物の混入していないもの 2 検収時、水等は検量外、約2 cmサイコロカット |
| 3102 | 玉こんにやく | k g | 規格番号3100の規格準じる、1約15 g 程度 |
| 3120 | しらたき | k g | 規格番号3100の規格に準じる、長さ約3 cmカット |

第4章 砂糖及び菓子類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|--------|----|---|
| 4001 | 砂糖 | kg | 1 上白糖（糖度97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下） 2 純白で光輝があり、しっとりした粒状で、塊がないもの 3 1kg入り |
| 4002 | グラニュー糖 | kg | 1 純白で光輝があり、細粒状のもの 2 粒度0.17～0.83mm、糖度99.82、1kg入り |
| 4003 | 三温糖 | kg | 1 淡黄色で塊のないもの、1kg入り 2 糖分95%以上、水分2.0%以下、転化糖1.55以下 |
| 4004 | ざらめ | kg | 1 黄色で光沢があり、サラサラした結晶粒で塊のないもの 2 糖分95.7%以上、水分0.1%以下 3 中ざら、1kg入り |
| 4005 | 黒砂糖 | kg | 粗製の黒色塊状の砂糖で糖度80～86 |
| 4020 | はちみつ | 個 | 1 1kg入り、ポリ容器入り 2 クローバー、レンゲ、サクラ印又は同等品以上（他社製品含む。） |

第 5 章 油 脂 類

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|------|----------|----|--|
| 5010 | サラダ油 | 本 | 1 J A S 適合品 2 大豆、なたね、とうもろこし等の植物油を原料とし、脱臭精製した高級食用油、1500gポリ容器入り 3 日清、味の素又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 5020 | 食油 | 缶 | 1 J A S による大豆、なたね、綿実、とうもろこしの精製油で清澄なもの、16.5kg缶入り 2 味の素、昭和又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 5031 | ごま油 | 本 | 1 J A S による純胡麻油を主原料にした調合胡麻油 2 1.5kg入り、日清又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 5040 | オリーブ油 | 本 | 1 オリーブの果実から採油した淡黄色、無臭、清澄で淡泊な優良品 2 ギャバン又は同等品以上（他社製品含む。）900g程度 |
| 5050 | ラー油 | 個 | 1 S & B は又は同等品以上（他社製品含む。） 2 30～35g入り |
| 5081 | マーガリン（中） | 個 | 1 J A S による淡黄色で切断面もむらなく均質で、硬化臭がなく香味、塩味良好なもの 2 雪印は又は同等品以上（他社製品含む。） 3 1個500g |
| 5082 | マーガリン（小） | 個 | 1 J A S による淡黄色で切断面もむらなく均質で、硬化臭がなく香味、塩味良好なもの、8g程度 2 雪印又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 5090 | バター | 個 | 1 J A S による淡黄色で切断面もむらなく均質で、硬化臭がなく香味、塩味良好なもの、200g入り 2 乳脂肪分8%以上、水分17%以下 |

第6章 堅果類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|------|---------|----|---|
| 6041 | ぎんなん水煮缶 | 缶 | 1 殻および薄皮をむいて色よく茹で缶詰にしたもの 2 固形量180g程度 3 Lサイズ75個未満 |
| 6050 | 生栗 | kg | 1 国産の病害虫等のない粒揃いのもの 2 新鮮で完熟した色沢及び芳香が良好なもの 3 一般市場規格Lサイズ |
| 6052 | 生むき栗 | kg | 1 国産の病害虫等のない粒ぞろいのもの 2 カットはその都度示す。 |
| 6060 | むきぐるみ | kg | 1 つやのある褐色及び特有の芳香を有しているもの 2 殻をむいた異物混入のないもの |
| 6070 | 白ごま | kg | 1 よく実の入った粒揃いで無着色のもの 2 水洗い後、無着色で乾燥良好、適度に煎り上げた乾燥良好なもの |
| 6080 | 黒ごま | kg | 3 防湿包装、1kg入り |
| 6090 | すり白ごま | kg | 1 規格番号6070をすりつぶし粉末にしたもの 2 乾燥良好で、異物の混入していないもの |
| 6100 | すり黒ごま | kg | 1 規格番号6080をすりつぶし粉末にしたもの 2 乾燥良好で、異物の混入していないもの |

第7章 豆 類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-------------------|----|---|
| 7001 | 味噌 | kg | 1 米味噌（JAS） 2 白味噌：赤味噌＝2：1 3 醸造成分 水分50%以下、塩分10～12.5%、蛋白質12%以上、糖質16%以上、脂肪5～6% 4 マルコメ、ハナマルキ、信州一又は同等品以上（他社製品含む）1kg入り |
| 7004 | 西京味噌 | kg | 1 米味噌、塩分6% 2 麴の割合が高く、ふっくらした甘味のあるもの |
| 7005 | 八丁みそ | kg | 1 豆味噌、塩分10～11% 2 濃い褐色をし、大豆の旨味と独特の風味があるもの |
| 7006 | 赤だしみそ | kg | 1 八丁みそに信州みそ、うまみ成分を加えて溶けやすく加工したもの 2 固有の色沢、風味芳香を有するもの |
| 7010 | カップ味噌汁 | 箱 | 1 生みそ、具入りのインスタント食品 2 品質保持期限もしくは賞味期限明記 3 種類はその都度示す。（わかめ・長ねぎ等） 4 ハナマルキ又は同等品以上（他社製品含む。） 5 20g程度、6個入り |
| 7020 | ささげ | kg | 1 JAS規格2等以上のもの 2 乾燥良好で病害虫、未熟物、しわ、異物混入等がなく固有の光沢のあるもの 3 本年度若しくは前年度産のもの |
| 7030 | 小豆 | kg | |
| 7040 | 大豆 | kg | |
| 7050 | 白いんげん | kg | |
| 7060 | 金時豆 | kg | |
| 7070 | 黒豆 | kg | |
| 7080 | うずら豆 | kg | |
| 7120 | ミックスビーンズ 真空パック | kg | 1 ガルバンゾ、マローファットピース、レッドキドニービーンズの3種類の豆をミックスしたもの 2 ほしえぬ又は同等品以上（他社製品含む） |
| 7121 | レッドキドニービーンズ真空パック | kg | 1 アメリカ産赤いんげん豆 2 ほしえぬ又は同等品以上（他社製品含む） |
| 7122 | ガルバンゾー真空パック | kg | 1 メキシコ産ひよこ豆 2 ほしえぬ又は同等品以上（他社製品含む） |
| 7123 | グレートノーザン真空パック | kg | 1 アメリカ産白いんげん豆 2 ほしえぬた又は同等品以上（他社製品含む） |
| 7140 | (冷) むきそら豆 | kg | 1 塩茹でしたそら豆の薄皮をむき冷凍したもの 2 ニチレイ又は同等品以上（他社製品含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|---------|-----|--|
| 7150 | (冷) 枝豆 | k g | 1 粒揃い良好、未熟のものが無いもの(塩味枝豆) 2 ニチレイ又は同等品以上(他社製品含む) |
| 7160 | 茹で大豆 | k g | 1 ボイル済みの真空パックのもの 2 粒揃い良好で色沢のよいもの |
| 7170 | 金時豆(煮豆) | k g | 1 金時豆をふっくら甘煮にしたもの 2 賞味期限明記 3 菊地又は同等品以上(他社製品含む) |
| 7180 | 黒豆(煮豆) | k g | 1 丹波産黒豆を使用し甘煮にしたもの 2 賞味期限明記 |
| 7200 | 豆腐 | k g | 1 良質大豆を原料とし、色白できめ細かく形崩れの無い適度の固さを保つもの 2 納入当日製造し、出来上がり後1時間以上冷却した極めて新鮮な木綿豆腐 3 1丁350g程度 |
| 7201 | ごま入豆腐 | k g | 1 良質大豆を原料とし、色白できめ細かく形崩れの無い適度の固さを保つもの 2 白ごまを練りこんであるもの 3 1丁300g程度 |
| 7210 | 絹ごし豆腐 | k g | 1 良質な大豆を原料とし、色白できめ細かく形崩れの無い適度の固さを保つもの 2 絹豆腐納入当日製造し、出来上がり後1時間以上冷却した極めて新鮮なもの |
| 7220 | 押豆腐 | k g | 規格番号7200(「豆腐」)の水分を30%カットしたもの |
| 7250 | 焼豆腐 | k g | 1 木綿豆腐を圧搾水切り後、焼き上げたもの 2 焼き方が均一で、破損がないもの 3 納入当日製造し出来上がり後1時間以上冷却したもの 4 1丁300g程度 |
| 7260 | 生揚 | k g | 1 豆腐を良質な植物油を使用し揚げたもので、 2 適度な光沢と香味を有し、揚げすぎでなく表面はこんがり、中はふんわりしたもの 3 厚さ15~20mm 1枚170~200g程度 4 製造後、24時間以内のもの |
| 7270 | 油揚 | k g | 1 規格番号7260の規格に準ずる。 2 製造後、24時間以内のもの 3 納入時、幅5mm程度に切ったもの |
| 7275 | 油揚 40g | k g | 1 規格番号7260の規格に準ずる。 2 製造後、24時間以内のもの 3 肉厚で1枚40g程度のもの 4 切らないで納入 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|------------|-----|--|
| 7300 | おから | k g | 1 かたく絞り、異味、異臭、夾雑物の混入がないもの 2 納入当日製造した極めて新鮮なもの |
| 7310 | カット豆腐 | k g | 1 充填豆腐をカットし冷凍したもの 2 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 7315 | (冷)豆腐ハンバーグ | 箱 | 1 豆腐配合60%程度 2 不二製油又は同等品以上（他社製品含む。） 3 1個60g、1箱100個入り |
| 7360 | カップ入納豆 | 個 | 1 発酵良好で粒揃いのもの 2 製造後3日以内のもの賞味期限明記 3 内容量30g程度 4 おかめ納豆又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 7370 | きざみ納豆 | k g | 1 規格番号7360の規格に準ずる。 2 賞味期限明記、冷凍品可 3 アズマ又は同等品以上（他社製品含む） |
| 7401 | 豆乳（無調整） | 個 | 1 成分無調整の1Lパック入り 2 紀文又は同等品以上（他社製品含む） |

第8章 魚 介 類

1 干物魚共通規格

| | |
|--------|----------------------------------|
| うろこ | (1) 光沢がある。 (2) うろこは魚体に密着している。 |
| 眼球 | (1) 角膜が透明である。 (2) 瞼が引き締まっている。 |
| えら | (1) 鮮紅色 (2) えらのひだが硬い。 |
| 魚体 | (1) 魚体が屈曲しない。 (2) 尾が跳ね上がっている。 |
| 水中に入れる | 沈む。 |
| 肉質 | (1) かたく弾力がある。 (2) 骨に密着している。 |

2 冷凍魚共通規格

- (1) 解凍後、生ものに準じたと同等の鮮度を有するもの。
- (2) 獲れたて急速冷凍（-40℃）品とし、解凍時に多量のドリップを有しないもの。
- (3) 多量のグレーズを認めないもの。
- (4) 悪臭がないもの。
- (5) 腹切れ、身切れを認めないこと。
- (6) 産地・品質保持期限及び加工年月日が明記され、加工後3か月以内のもの。
- (7) 処理区分
 ラウンド・・・調理をしない原形のままのもの
 セミドレス・・・腹部を切り開き、えら、うろこ、内臓をとったもの
 ドレス・・・腹部、えら、内臓を除いたもの
 フィーレ・・・ドレスしたのち3枚におろしたもの
- (8) 油やけ、冷凍やけを認めないもの。再冷凍品は不可。
- (9) 包装に破損、型崩れ等がなく清潔的で衛生上安全であるもの。（段ボール不可）
- (10) 納入検量時、付着氷分は除く。
- (11) 切り身の1切当たりのg数等はその都度示す。（指定重量の前後10%以内を許容とする。）
- (12) 大きさ、形の揃ったもので、切れ端等を認めないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|------|-------|-----|--|
| 8001 | 鱈 | k g | 1 真鱈（1尾140～160g） 2 セミドレス、ぜいごを除く。 |
| 8002 | 鱈開き | k g | 1 規格番号8001の規格に準ずる 2 1枚50g程度 |
| 8003 | 鱈フィーレ | k g | 1 規格番号8001の規格に準ずる 2 1枚50g程度 |
| 8005 | 鮎 | k g | 1 特有の香りを有する鮮度良好なもの、国産養殖 2 1尾120g程度 |
| 8007 | 赤魚切身 | 枚 | 1 フィーレ 2 120g程度 |
| 8008 | たこ | k g | 1 酢の物用 2 2cm角切り、バラ冷凍品 3 ノースイ又は同等品以上（他社製品含む。） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-----------------|-----|---|
| 8011 | 味付きざみあなご | k g | 1 幅5mm程度に切ったもの 2 ノースイ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 8012 | いわし | k g | 1 真いわし 2 1尾120g程度 |
| 8013 | いわし開き | k g | 1 真いわしの頭、中骨を取り、開きとしたもの 2 1枚50g程度 |
| 8019 | (冷) うなぎ白焼 | k g | 1 長焼き 2 肉厚で形の整ったもの |
| 8022 | オヒョウ切身 | k g | 1 フィーレ |
| 8024 | 鯉切身 | k g | 2 1切当たりの切り身のグラム数等はその都度示す |
| 8025 | 鯉のたたき | k g | 1 一節ごと冷凍、真空パック詰めしたもの。 2 石原水産又は同等品以上（他社製品含む） |
| 8028 | かます | k g | 1本140g程度、冷凍品可 |
| 8030 | 鰯切身 | 枚 | 1 まがれい、まこがれいの頭、尾、内臓、うろこを除去したものの 2 一切れ120g程度 |
| 8031 | むき鰯 | k g | 1 からす鰯の皮を引いたもの、フィーレ 2 1切当たりの切り身のグラム数等はその都度示す 3 身落ちしたものは不可 |
| 8035 | 開きキス | k g | 1 頭、骨、内臓を除去し開いたもの 2 1枚37g程度 |
| 8037 | 銀鱈切身 | 枚 | 1 フィーレ 2 1切れ当たりの切り身のグラム数等はその都度示す |
| 8039 | 金目鯛切身 | 枚 | 1 フィーレ 2 1切れ当たりの切り身のグラム数等はその都度示す |
| 8041 | 鮭切身 | 枚 | 1 フィーレ 2 紅鮭または銀鮭、 等級プレミアム 、冷凍品可 3 1枚120g程度 |
| 8042 | うす塩鮭切身 | 枚 | 1 冷凍納品不可 2 紅鮭または銀鮭 3 塩分約10%程度 4 1切当たりの切り身のグラム数等はその都度示す |
| 8043 | 鮭筒切り | k g | 1 生鮭を筒切りにしたもの 2 1切当たりのグラム数等はその都度示す。 |
| 8044 | 鮭塩焼 (ホイルパック) | 箱 | 1 1切れ40g程度のものを、焼いて真空パック詰めにし、冷凍したもの 2 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 8046 | 刺身用サーモン | k g | 1 アトランティックサーモン 2 1切当たりの切り身のグラム数等はその都度示す |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-------------|----|---|
| 8051 | 鯖筒切り | 枚 | 1 頭、尾、内臓を除去したもの、ノルウェー産 2 切り身の重量はその都度指定 |
| 8052 | 鯖切身 | 枚 | 1 冷凍品可 2 1枚120g程度 |
| 8054 | 秋刀魚 | 本 | 1 腹の切れていないもの 2 背色が青々と冴えたもの 3 胴の太ったもの、1尾140g程度 4 生で鮮度良く、脂ののりが良好なもの |
| 8055 | 秋刀魚開き | 枚 | 1 開いたものをさらにハーフカットしたもの 2 1枚50g程度、頭、中骨、腹骨をのぞく 3 腹開き、背開きはその都度示す |
| 8065 | 養殖はまち切身 | 枚 | 1 冷凍品可 冷凍納品不可 2 1枚140g程度 |
| 8067 | 太刀魚切身 | 枚 | 1 頭、尾、内臓を除去したもの（筒切り） 2 1切れの切り身のグラム数等はその都度示す |
| 8068 | 鯖切身 | 枚 | 1 フィーレ、冷凍品可 2 1枚120g程度 |
| 8069 | 鯖西京味噌漬 | 枚 | 1 フィーレ状切身（中骨、腹骨除く）を西京味噌に風味良く漬けたもの 2 納入時付着味噌は5%以内とする |
| 8071 | 鯖塩麹漬焼 | 枚 | 1 切り身を塩麹に漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |
| 8078 | ぶり切身 | 枚 | 1 極めて新鮮で、脂ののりが良好なもの（養殖もの可） 2 フィーレ、1切れの切り身の重量等はその都度示す |
| 8090 | 鯖（刺身用） | kg | 1 めばち鯖（刺身用） 2 骨、皮、血合いを除き、幅6cm、長さ20cm程度の「さく」取りしたもの 3 赤身、脂身の部位が均一に混入されていて、筋が多いものは不可 4 納入は使用当日半解凍の状態とする |
| 8091 | 鯖ぶつ | kg | 1 規格は規格番号8090に準ずる 2 2×2×2cm程度で、筋を除く赤身 |
| 8092 | (冷) 鯖すき身 | kg | 鯖の赤身、トロ、卸分をすり身にしたもの（ねぎとろ并用） |
| 8095 | かじき鯖 | kg | 1 めかじきのフィーレ 2 1切れの切り身のグラム数等はその都度示す。 |
| 8100 | 鱒切身 | kg | 1 本鱒のフィーレ 2 1切れの切り身のグラム数等はその都度示す |
| 8101 | カジキバジルオイル漬焼 | 枚 | 1 バジルオイルに漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-------------|----|--|
| 8105 | 鯖山賊漬焼 | 枚 | 1 山賊漬焼の素で漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |
| 8106 | 鯖バジルオイル漬焼 | 枚 | 1 バジルオイルに漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |
| 8108 | 鮭粕漬焼 | 枚 | 1 酒粕に漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |
| 8120 | 鮭切身（ブロック） | 枚 | 1 規格番号8041の規格に準じる 2 1枚50g |
| 8121 | 鮭ガーリック漬焼 | 枚 | 1 ガーリック味に漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |
| 8122 | 赤魚粕漬焼 | 枚 | 1 鮭粕に漬け込んだもの 2 1枚120g程度 |
| 8123 | 鯖みりんぼし | 枚 | 1 みりん干し調味済み 冷凍納品不可 2 調味液調味可 |
| 8124 | あじ干物 | 個 | 1 開き干し 2 1個150g |
| 8300 | あさり（生） | kg | 1 殻付きで、砂・塩抜き済みのもの 2 大きさ（市販品規格M以上）が揃っている鮮度の良好なもの 3 納入は当日使用するため納入時間をその都度示す |
| 8301 | あさりむき身 | kg | 1 新鮮で異味、異臭、夾雑物の混入のないもの 2 冷凍可（バラ凍結）、1粒10g程度 |
| 8302 | あさり水煮缶 | 缶 | 1 むき身の缶詰 2 内容量400g程度 3 INABA又は同等品以上（他社製品含む） |
| 8310 | 刺身いか | kg | 1 種類：紋甲いか、ヤリイカ、アオリイカ、ケンサキイカ 2 内臓、足、耳、皮を除いたもの、冷凍品可 3 生食用スライス（1枚8～10g程度）、加工済 |
| 8312 | つば抜きいか | kg | 1 内臓及び足を除いた筒状のもの 2 140g程度、冷凍品可 |
| 8313 | つば抜きいか（輪切り） | kg | 1 規格番号8312抜きいかを幅1.5cm程度に輪切りしたもの 2 他の部位の混入のないもの、冷凍品可 |
| 8314 | かのこいか | kg | 1 ムラサキイカ、アカイカ、コウイカ、アオリイカ 2 かのこ状に切り目が入っているもの 3 1切れ当たりの切り身の |
| 8315 | 短冊かのこいか | kg | 規格番号8314を2.5×5cm程度に切ったもの |
| 8316 | いかそうめん | kg | 1 規格番号8310を糸状に切ったもの 2 無塩又はうす塩（塩分濃度は1%以下） 3 生食用 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|-----------|-----|---|
| 8317 | 花いか | k g | 1 ムラサキイカ、アカイカ、コウイカ、アオリイカ 2 花形の飾り切りの入ったもの 3 大冷又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 8318 | 海鮮いか | k g | 1 中華料理用に切り目が入っているもの 2 大冷又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 8319 | ほたるいか | k g | 大きさが揃ったうす塩（塩分濃度2%以下） |
| 8340 | 甘えび | k g | 1 生食用で、頭、殻むきとする 2 1尾8g以上、冷凍品可 |
| 8341 | すしえび | k g | 1 頭、殻むき開いてボイルしてあるもの。 2 マルハ又は同等品以上（他社製品を含む。） |
| 8346 | 尾付のばしえび | k g | 1 頭、殻むきで筋切り、伸ばしてあるもの 2 大きさ等はその都度指定 |
| 8347 | (冷) えび焼 | 個 | 1 有頭殻付おせち用えび 2 冷凍品 |
| 8361 | (冷) かき | k g | 1 かきのむき身を冷凍にしたもの 2 大ききの揃っているもの、1粒30g程度 |
| 8370 | ししゃも | 本 | 1 1本20g 類似品可 2 魚卵をもつもの |
| 8380 | しじみ | k g | 1 砂を十分に吐かせたもの 2 粒が揃っているもの |
| 8393 | 茹でだこ | k g | 1 大型の真だこで色よく茹で揚げたもので、生食可能なもの 2 冷凍品可 |
| 8394 | (冷) たこ | k g | 1 煮物又は酢の物用にカットしたもの 2 バラ冷凍品 |
| 8400 | はまぐり | k g | 1 殻付きで砂抜き済みで、納入時生きているもの 2 大ききの揃っている砂抜き済みのもの（5cm以上） |
| 8410 | 帆立貝柱 | k g | 1 生食用（冷凍品可） 2 1個30g程度 |
| 8413 | ボイル帆立 | k g | 1 規格番号8410の規格に準ずる 2 サイズ：2L、1個50g程度で加熱処理済み |
| 8414 | ベビー帆立 | k g | 1 帆立貝の規格に準ずる 2 Sサイズ |
| 8415 | ベビー帆立貝柱 | k g | 生食用で鮮度がいい状態で冷凍したもの |
| 8425 | シーフードミックス | k g | 1 いか、えび、貝柱をミックスしたもの 2 冷凍品可 |
| 8426 | 鯖切身（小） | k g | 冷凍品可、1切50g |

第9章 干物及び魚介類の調理加工品

干物魚共通規格

- 1 鮮魚の規格のものを塩蔵貯蔵または乾燥したもので、塩味適度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。
- 2 特有の香りがあり、刺激臭の味を認めないもの。
- 3 油やけ、虫食い、カビ等が認められないもの。
- 4 大きさが一様に揃っているもの。
- 5 過度の着色、再冷凍品は不可。
- 6 容器及び包装が清潔的で衛生上安全であるもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|---------|----|---|
| 9001 | 鰯干物 | 枚 | 身は肉厚で1枚80g程度のもの |
| 9005 | 鰯みりん干 | kg | 1 調味液に漬け込んだ後干したもので、特有の香りがあり肉質良好なもの 2 けしまたはごまを振り乾燥良好なもの |
| 9010 | 丸干しいわし | 尾 | 1 1尾40g程度 2 適度の塩分を有するもの |
| 9011 | めざし | 尾 | 1 適度の塩分を有するもの 2 1尾15g程度のもの |
| 9012 | しらす干し | kg | 1 色白く光沢が良く、適度に乾燥したもの 2 大小の差がなく、形くずれのないもの |
| 9013 | ちりめんじゃこ | kg | 鰯やこうなどの稚魚を煮て干したもので、粒が揃っていて良く乾燥しているもの |
| 9020 | かます干物 | 枚 | 1 有頭で背開きし、一塩もので透明感のあるもの 2 1枚140g程度のもの |
| 9025 | 秋刀魚開き | 枚 | 1 開いて干したをさらにハーフカットしたもので、頭の部分は除いたもの 2 1枚120g以上 |
| 9026 | 秋刀魚みりん干 | kg | 1 無頭 腹開き、けしまたはゴマを振り乾燥良好なもの 2 調味液に漬け込んだ後、干したもので特有の香りがあり、肉質良好なもの |
| 9035 | ほっけ干物 | 枚 | 1 開きで、脂がのり肉厚のもの 2 脂焼け、異味、異臭のないもの 3 半身1枚140g程度 |
| 9045 | ツナ缶 | 缶 | 1 ライトミート、内容量1750g 2 ほにほ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 9050 | 干えび | kg | 1 沖あみの干しえび風 2 着色の濃いものは不可 |
| 9051 | 干桜エビ | kg | 1 国産の純桜エビ 2 乾燥良好で、夾雑物の混入のなく、着色のしていないもの |
| 9060 | 削り節 | kg | 1 花がつお（鰹節のみを使用） 2 薄削（0.2mm以下）にしたもの 3 窒素充填パック |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|------|---------|-----|--|
| 9061 | かつお節 | k g | 1 飾り用フレッシュパック、500g入り 2 マルアイ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 9062 | 鯉節ミニパック | k g | 鯉節を薄く削り小袋パック詰めにしたもの。 |
| 9065 | 桜でんぶ | k g | 1 甘口鱒そぼろを紅花色素で自然な色に仕上げたもの 2 良い香りとし、色を持ち、光沢のあるもの |
| 9066 | おぼろ | k g | 1 良質の白身魚を使用し、そぼろ状にしたもの 2 適度の甘味と淡い色のもの |
| 9070 | たらこ | k g | 1 適度の塩味を有するもので、食塩含有量は約7%程度 2 過度の着色は不可 |
| 9075 | 辛子明太子 | k g | 1 新鮮な原料を使用し、唐辛子、酒等に漬けたもの 2 内部まで、良く味が浸透したもの、過度の着色は不可 |
| 9076 | ばらこ | k g | 1 辛子明太子をほぐしたもの、チューブ詰は不可 2 博多福一または同等品以上（他社製品含む） |
| 9080 | すじこ | k g | 1 新鮮な鮭の卵巣を塩漬にし、食塩含有量は約7%程度 2 弾力性があり朱色で、卵粒がはっきりしているもの |
| 9085 | いくら | k g | 1 鮮度の良い鮭および鱒の成熟卵巣を原料とし、個々の卵粒にわけて塩蔵したもの 2 弾力性があり、卵粒がはっきりしているもの |
| 9091 | 味付数の子 | k g | 1 数の子を醤油漬にしたもの、500g入り 2 GFC又は新冷または同等品以上（他社製品含む） |
| 9092 | 子持昆布 | k g | 1 醤油味で味付けしたもので、ダイスカットしたもの 2 500g入り、GFC又は同等品以上（他社製品含む） |
| 9115 | とびっこ | k g | 1 飛び魚の卵を風味良く味付けしたもの 2 大栄フーズ・マルフーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 9120 | 鮭フレーク | k g | 1 衛生的に処理されたもの 2 過度の着色は不可、塩分1%程度 |
| 9125 | いか塩辛 | k g | 1 新鮮ないかを原料にしたもの 2 足、耳の混入は1割以内のもの 3 適度な塩味で、旨味の出ているもの |
| 9130 | 塩クラゲ | k g | 1 クラゲを千切りにし、塩漬にしたもの、殻のないもの 2 半透明の黄白色をしたもの、塩は含まない |
| 9131 | にしん煮付 | 袋 | 1 1袋18個入で常温保存可能包装品 2 日本食研又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 9140 | いわし生姜煮 | k g | 1 生姜、酒、みりん、砂糖、醤油等でほど良く味付けしたもの 2 大堀又は同等品以上（他社の製品を含む） |

第 10 章 魚介類（練り製品）

練り製品共通規格

- 1 新鮮な魚肉を原料に、澱粉、調味料を練り上げ、良好なもの（澱粉の混和は20%以下）
- 2 大きさ、形態が整い均一で、香味、色等が良好で弾力性のあるもの。
- 3 製法は衛生的、完全放熱後、衛生的な容器または包装をしたもので、生食が可能なもの。
- 4 異物、夾雑物、異味、ネト等が認められないもの。
- 5 過度の着色、再冷凍品は不可。
- 6 食品添加物は、食品衛生法に基づくものを使用する。
- 7 製造業者名、内容量、消費期限の表示があるもの。
- 8 急速凍結品は、製造後3か月以内とし、冷凍やけのないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|-------|--------|-----|---|
| 10001 | かまぼこ | k g | 1 蒸しかまぼこ 2 弾力があり、切り口の色が白く光沢のあるもの 3 赤・白の区別はその都度示す 4 製造後、5日以内のもの 5 スライス、きざみ等の切り方はその都度示す |
| 10004 | 焼かまぼこ | k g | 1 焼き加減良好なもの 2 他はかまぼこ規格に準ずる |
| 10005 | 笹蒲鉾 | k g | 1 生食用のもの 2 1枚30g程度 |
| 10007 | ちりめん蒲鉾 | k g | かにエキス等をかまぼこに加え、細かくほぐしたもの |
| 10008 | 正月かまぼこ | k g | 1 規格はかまぼこに準ずる 2 芯に鶴の絵柄が入っているもの 3 製造後、5日以内のもの 4 大市珍味又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 10010 | かに棒 | k g | 1 規格はかまぼこに準ずる 2 かにエキス等をかまぼこに加え、棒状に成形したもの 3 1個ずつ包装したものは不可 4 製造後、5日以内のもの |
| 10030 | だて巻 | k g | 1 卵を原料とし、卵液にすり身20%程度混ぜ風味良く焼いたもの 2 製造後、5日以内のもの |
| 10040 | はんぺん | k g | 1 白身魚を原料とし、芋、澱粉等を混和したもの 2 粒子の小さいもの 3 製造後、5日以内、1枚50g程度のもの |
| 10041 | プチはんぺん | k g | 1 冷凍品 2 吸物用 |
| 10050 | 焼き竹輪 | k g | 1 火の通りがよく、焼き色が良好なもの 2 製造後、5日以内のもの 3 1本70g程度 |
| 10051 | 竹輪スライス | k g | 1 焼き色が良好なもの 2 冷凍品 3 小口にカットしたもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------|-----|---|
| 10051 | チーズ竹輪 | k g | 1 焼き竹輪にチーズを詰めたもの 2 1本20g程度、生食用 3 製造後、5日以内のもの |
| 10060 | (冷) つみれ | k g | 1 魚のすり身を主とし、それぞれの原料を加えたもの 2 1個10g程度 |
| 10070 | さつま揚げ | k g | 1 野菜の混入は10%程度とし、良質の油で揚げたもの 2 1枚60g程度 3 製造後、5日以内のもの |
| 10071 | 揚げボール | k g | 1 白身魚を原料とし一口大に成形し、良質の油で揚げたもの 2 1個15～20g程度 |
| 10072 | いか巻 | k g | 1 いかをすり身で包み、良質の食用油で揚げたもの 2 製造後、5日以内のもの、1本25g程度 |
| 10073 | ちぎり揚げ | k g | 1 規格はさつま揚げに準ずる 2 野菜を多く含み一口サイズ、製造後、5日以内のもの |
| 10074 | ごぼう巻き | k g | 1 ごぼうを魚のすり身で巻き、良質の食用油で揚げたもの 2 製造後、5日以内のもの、1本25g程度 |
| 10080 | 魚河岸揚げ | k g | 1 白身魚を原料としやや大きめの一口大成形で、食感はソフトな仕上がりで良質の食用油で揚げたもの 2 製造後、5日以内のもの 3 紀文又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 10085 | うずら天 | k g | 1 すり身でゆでたうずら卵を包み、良質の油で揚げたもの 2 1個30g程度、製造後5日以内のもの |
| 10090 | ウィンナー巻 | k g | 1 ウィンナーをすり身で包み、良質の食用油で揚げたもの 2 1個30g程度、製造後5日以内のもの |
| 10100 | なると | k g | 1 着色の濃いものは不可 2 1本150g程度、製造後5日以内のもの |

第 1 1 章 獣 鳥 肉 類

1 獣鳥肉類共通規格

- (1) 屠殺法合格品であること。
- (2) 臭気：異臭を感じないこと。
- (3) 色沢：固有の色沢を有し、表面が湿潤しているもの。
- (4) 肉質：弾力があり、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
- (5) 外観：異常を認めないもの。
- (6) 容器：衛生的な容器を使用する。（段ボール不可）
- (7) 表示：食品衛生法施行規則に定める表示のあるもの。
- (8) 蛋白質分解酵素等の肉軟化剤の使用は不可。
- (9) 切り方は発注変更時別紙にて示す。
- (10) 納品の際、過剰な肉汁のあるものものは不可。また、精肉はチルドの状態での品質検査を受けるものとする。
- (11) 必要に応じて納品する肉の産地・等級・日付・社名等の証明書等の提出を求められた場合は速やかに提出するものとする。
- (12) 牛肉はオーストラリア産でショートグレン以上のものである。
- (13) 鶏肉は国産又ははブラジル産のもの。豚肉は国産又はアメリカ、カナダ産のもの。
- (14) 納品は指定した場合を除き、冷凍は不可とする。

2 肉加工品共通規格

- (1) J A S規格標準以上のもの。
- (2) 納品の際、ラベルが添付されているものを納品する。
- (3) 良質で新鮮な原料を衛生的に加工したもの。
- (4) 賞味期限又は消費期限が明記されたもので、製造後10日以内のもの。
- (5) 着色および塩分過多のものものは不可。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|-------|--------|-----|---|
| 11001 | 牛肩ロース | k g | 1 肉質の等級は、脂肪交雑度1～2等級 2 カット等については、その都度示す |
| 11003 | 牛ロース肉 | k g | 1 リブロースからサーロインにかけての部分 2 肉質の等級は、脂肪交雑度1～2等級 3 部位の端部分のもの混入は不可 |
| 11005 | 牛サーロイン | k g | 1 肉質の等級は、脂肪交雑度1～2等級 2 部位の端部分を整形したもの混入は不可 3 背脂肪は10mm以下で、かためで粘りがあり光沢もかなりあるもの 4 オーストラリア産の等級はグレン |
| 11015 | 牛もも肉 | k g | 1 内もも肉 2 脂肪分20%以下 |
| 11020 | 牛ばら肉 | k g | 1 ともばら 2 脂肪と赤身肉が層になった三枚肉 3 脂肪分25%以下 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|--------|-----|---|
| 11021 | 牛肩ばら肉 | k g | 1 ネック側、脂肪分25%以下 2 脂肪と赤身肉が交互に層をなす三枚肉 |
| 11022 | 牛カルビ | k g | 1 なかばら |
| 11025 | 牛中肉 | k g | 1 肩、もも肉で脂肪20%以下 2 こま切れ肉の混入は不可、切り方はその都度指定 |
| 11026 | 牛中肉 A | k g | 1 規格番号11025の規格に準ずる 2 幅3cm×長3cm×2mmスライス |
| 11027 | 牛中肉 B | k g | 1 規格番号11025の規格に準ずる 2 幅2cm×長3cm×2mmスライス |
| 11028 | 牛中肉 C | k g | 1 規格番号11025の規格に準ずる 2 幅5mmの棒状、青椒肉絲用 |
| 11029 | 牛中肉 D | k g | 1 規格番号11025の規格に準ずる 2 2cm角切、カレー用 |
| 11030 | 牛挽肉 | k g | 1 ネック、そともも一部、すね肉等を2度挽きしたもの 2 脂肪23%以下 |
| 11035 | 牛筋肉 | k g | 筋、アキレス腱等を含むもの |
| 11050 | サイコロ牛肉 | k g | 1 赤身肉と牛脂を加工し、サイコロ状に仕上げたもの 2 冷凍品可 |
| 11055 | 牛タン | k g | 1 肉質柔らかく上級品 2 輸入品可 |
| 11120 | 鶏もも肉 | k g | 1 若鶏 2 肉に厚みがあり、弾力に富んだもの 3 肉と脂肪に透明感のあるもの |
| 11121 | 骨付鶏もも肉 | k g | 1 骨付若鶏肉 水炊き用 2 60g程度ぶつ切り |
| 11122 | 鶏もも肉 A | k g | 1 規格番号11120の規格に準ずる 2 2cm角切り |
| 11123 | 鶏もも肉 B | k g | 1 規格番号11120の規格に準ずる 2 3cm角切り |
| 11124 | 鶏もも肉 C | 枚 | 1 規格番号11120の規格に準ずる 2 1枚120g程度 |
| 11126 | 鶏もも肉 D | k g | 1 規格番号11120の規格に準ずる 2 1cmスライス切り |
| 11127 | 鶏もも肉 E | k g | 1 規格番号11120の規格に準ずる 2 5cm角切り |
| 11125 | 鶏むね肉 A | k g | 1 若鶏、色は透明感のあるピンク、肉に厚みがあるもの 2 1枚160g（皮付き） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|-----|---|
| 11130 | 鶏もも肉 H | k g | 1 規格番号11120の規格に準じる 2 1枚160g |
| 11135 | 鶏挽肉 | k g | 1 若鶏のもも肉を二度引きしたもの 2 過度の脂肪の混入は不可 |
| 11152 | 蒸し鶏 (ほぐし身) | k g | 1 鶏むね肉の身の部分だけを蒸し、手でほぐしたもの 2 ニチレイ又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 11200 | 豚肩ロースA | k g | 1 淡いやや灰色がかったピンク色で、光沢のあるもの、脂身10%以下、筋間脂肪がおおまかに網状に広がっているもの 2 焼肉用、1枚20g程度、厚さ約8mm、炒め調理用 |
| 11201 | 豚ロース | k g | 1 切り口は光沢があり、ピンク色のもの 2 肉質は柔らかく、風味のよいもの |
| 11202 | 豚ロース A | 枚 | 1 規格番号11201の規格に準ずる。 2 1枚120g程度 ソテー用筋切済み品 |
| 11205 | 豚ヒレ肉 | k g | 1 柔らかく、きめが細かく味の良好なもの 2 脂肪4.5%程度 3 国産チルド、1本500g程度、脂肪4.5%程度 |
| 11215 | 豚もも肉 | k g | 光沢のあるピンク色のもので、赤身肉中心のもの |
| 11220 | 豚ばら肉 | k g | 1 赤身と脂肪が同じくらいの厚さで美しい層を作っているもの、脂身15%程度 2 赤身は淡いピンク色で粘りがあるもの |
| 11225 | 豚中肉 | k g | 1 肩、背、もも等の肉、脂肪20%以下 2 小間切れ肉の混入は不可、切り方はその都度指定 |
| 11226 | 豚中肉 A | k g | 1 規格番号11225の規格に準ずる 2 幅4cm×長3cm×2mmスライス |
| 11227 | 豚中肉 B | k g | 1 規格番号11225の規格に準ずる 2 幅3cm×長3cm×2mmスライス |
| 11228 | 豚中肉 C | k g | 1 規格番号11225の規格に準ずる 2 幅2cm×長3cm×2mmスライス |
| 11229 | 豚中肉 D | k g | 1 規格番号11225の規格に準ずる 2 2cm角切り カレー用 |
| 11230 | 豚挽肉 | k g | 1 豚肉の赤身 (ネック、もも、すね) を1度挽きしたもの 2 赤身肉80%以上 |
| 11235 | 豚もつ | k g | 1 内臓3種類程度混合のもので、衛生的に処理したもので、2~3cmカット 2 一度茹で揚げしたもので、異臭等のないもの |
| 11245 | 豚スペアリブ | k g | 1 肋骨のついた、豚バラ肉を厚切りしたもの 2 国産ものでハーフカット、1本130~180g |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|-----|---|
| 11250 | 合挽肉 | k g | 1 牛挽肉と豚挽肉を6 : 4の比率で混合したもの 2 脂肪22%以下 |
| 11255 | 豚ばら肉 B | k g | 1 規格番号11220の規格に準じる 2 幅3cm長4cm厚4mmスライス |
| 11260 | チャーシュースライス | k g | 1 適度な味付けの焼き豚をスライスしたもの 2 大きさは均一で1枚15g程度 3 日本食研、明治ケンコーハム、テーブルマーク又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 11300 | 牛ばら肉 A | k g | 1 規格番号11020に準じる 2 長4cm幅3cm厚1.5mm |
| 11310 | ラム | k g | 1 生後1年未満の子羊肉の精肉 2 肉色は淡い赤 |
| 11400 | (冷) 合がも肉 | k g | 1 1枚ずつ成形後、真空パックのもの 2 フランスもしくはタイ産、サイズL以上 |
| 11500 | ベーコン | k g | 1 豚のバラ肉のベーコン 2 赤肉と脂肪がきれいに重なっているもの 3 赤肉はバラ色で、脂肪は白色のもの 4 肉質のきめも細かく、適度な柔らかさを持っているもの 5 塩味が適度のもの、製造後2週間以内のもの |
| 11501 | ショルダベーコン | k g | 1 豚の肩肉のベーコン、脂肪分15%以下 2 他はベーコンに準ずる |
| 11502 | ベーコン A | k g | 1 規格番号11500の規格に準ずる 2 幅2cm×長3cm×2mmスライス |
| 11503 | ベーコン B | k g | 1 規格番号11500の規格に準ずる。 2 幅3cm×長3cm×2mmスライス |
| 11504 | ベーコン C | k g | 1 規格番号11500の規格に準ずる。 2 1cm角×長3cmの棒状 |
| 11510 | フランクフルト | k g | 豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの、1本50g程度、長さ約12cm |
| 11520 | ウィンナー | k g | 1 シャウエッセン1本15g程度 2 JAS規格上級以上のもの、冷凍品不可 |
| 11521 | 荒挽ウィンナー | k g | 1 オールポーク、JAS規格上級以上のもの 2 製造後、1週間以内、冷凍品不可 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|-------------------|-----|--|
| 11522 | ポークウィンナー (ロング) | k g | 1 オールポーク、J A S規格上級以上のもの 2 製造後、1週間以内、1本40g程度 |
| 11523 | ウィンナー A | k g | 1 規格番号11520の規格に準ずる。 2 幅8mmの斜め切り |
| 11524 | ウィンナー B | k g | 1 規格番号11520の規格に準ずる 2 幅10mmの小口切り |
| 11530 | ロースハム | k g | 共通規格 1 J A S規格上級以上のもの 2 製造後、2週間以内、塩分の強くないもの 3 賞味期限又は消費期限の明記されているもの |
| 11531 | ボンレスハム | | |
| 11532 | ショルダーハム | | |
| 11550 | ソフトサラミ | k g | 共通規格 1 J A S規格上級以上のもの 2 製造後、2週間以内、塩分の強くないもの 3 品質保持期限または消費期限の明記されているもの |
| 11551 | ソフトサラミ A | k g | 1 規格番号11550の規格に準ずる 2 幅8mm×長3cm×2mmスライス、サラダ用 |
| 11561 | ロースハム A | k g | 1 規格番号11530の規格に準ずる 2 幅5mm千切り、サラダ用 |
| 11562 | ロースハム B | K g | 1 規格番号11530の規格に準ずる。 2 幅10mm×長3cm×2mmスライス、サラダ用 |
| 11563 | ハム (厚切り) | 枚 | 1 プレスハム又はポークハム 2 焼肉用 厚さ1cm |
| 11564 | ベーコン (厚切り) | 枚 | 1 規格番号11500の規格に準ずる 2 焼肉用 厚さ1cm |
| 11565 | 豚ばら肉 A | k g | 1 脂身15%程度 2 幅3cm×長4cm×厚さ3mmスライス |
| 11566 | 豚肩ロースA (筋切) | 枚 | 1 規格番号11200の規格に準じる 2 1枚150g厚さ1.5cm |
| 11567 | 牛中肉 E | k g | 1 規格番号11025の規格に準じる 2 牛井用、長さ4cm幅3cm厚1.5mm |
| 11568 | 鶏もも肉 (唐揚用) | 個 | 規格番号11120の規格に準じる、1個40g |
| 11569 | 豚中肉 F | k g | 規格番号11225の規格に準じる、幅7cm長3cm厚2mmスライス |
| 11570 | 豚中肉 G | k g | 規格番号11225の規格に準じる、幅5cm長3cm厚4mmスライス |

第 1 2 章 卵 類

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|-------|------------------|-----|--|
| 12001 | 鶏卵 | k g | 1 農林省規格「L」 2 比重1.027の塩水（水1リットル：塩60g） の中で、横に沈むもの 3 新鮮で卵殻に光沢がなく、ザラザラして砂、土等で汚れていない粒ぞろいのもの 4 割卵したときの卵黄の盛り上がりのよいもの 5 波卵、奇形卵等のないもの、賞味期限明記 |
| 12010 | 殻むきゆで卵 | 箱 | 1 サイズ「M」1ケース100個入り、チルド 2 保証期間：納入後1週間 |
| 12030 | うずら卵 | 箱 | 1 新鮮で、洗浄、殺菌済みのもの 2 1個8～12g程度 3 日付入りのもの 10個入り |
| 12035 | うずら卵水煮缶 (2号缶) | 缶 | 1 JAS規格品 2 1缶に55～65個程度 3 天狗缶詰又は同等品以上（他社製品含む） |
| 12061 | (冷) 錦糸卵 | k g | 1 自然解凍で使用できるもの 2 製造後、1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ、スノーマン又は同等品以上（他社製品含む） |
| 12071 | (冷) チーズオムレツ | 箱 | 1 1個60g程度×100個入り 2 すぐる又は同等品以上（他社製品含む） 3 製造後、1か月以内のもの |
| 12080 | 卵豆腐 | k g | 1 1個100g程度 2 紀文又は同等品以上（他社製品含む） |
| 12090 | (冷) スランブルエッグ | k g | 1 とろりとレア感のあるもの 3 鶏卵50%以上使用のもの 4 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社製品含む） |
| 12095 | (冷) 厚焼卵 | k g | 1 500g包装の冷凍品 3 カット済みで流水解凍調理品 |
| 12100 | (冷) 半熟卵 | k g | 1 冷凍品で加熱しても固まらないタイプ 2 500g入り 3 キューピー又は同等品以上（他社製品含む） |
| 12130 | (冷) オムレツ | 箱 | 1 1個60g程度×50入り 2 ニチレイ又は同等品以上（他社製品含む） 3 製造後、1か又は月以内のもの |
| 12145 | かにかま入玉子焼 | 袋 | 1 1袋10個入り 2 ボイル調理用冷凍品 3 カニカマを卵焼きで巻いたもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------------|----|---|
| 12150 | (冷) フレッシュミートオムレツ | 箱 | 1 50g×100個入 2 スノーマン又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12151 | (冷) 目玉焼 | 箱 | 1 50g 60個入り 2 目玉焼き風で黄身が半熟状になっているもの 3 キューピー又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12155 | (冷) プレーン オムレツ | 箱 | 1 1個60g×5個×10入り 2 ニチレイ又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12166 | スペイン風オムレツ | kg | 1 500g包装の冷凍品で流水解凍調理品 2 ケンコー又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12170 | (冷) Ca入り オムレツ | 箱 | 1 60g 100個入りほうれん草 2 スノーマン又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12200 | プリン | 袋 | 1 卵と牛乳で作った口当たりのなめらかなもの 2 プリン層とカラメル層がきちんと分かれているもの 3 内容量70g程度×3個 4 製造後1週間以内のもの |
| 12201 | カスタードプリン | 袋 | 1 卵と牛乳を主原料とした濃厚なもの 2 内容量70g×4程度 3 メグミルク又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12202 | 焼きプリン (大) | 個 | 1 プリンの表面を軽く焼いたもの 2 内容量140g程度 3 メグミルク又は同等品以上 (他社製品含む) |
| 12203 | 焼きプリン | 袋 | 1 プリンの表面を軽く焼いたもの 2 内容量70g×3、製造後1週間以内のもの 3 メグミルク又は同等品以上 (他社製品含む) |

第 1 3 章 乳 類

共通規格

- 1 (旧) 厚生省令第 5 2 号 (24.12.27) 「乳および乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品であること。
- 2 賞味期限、又は消費期限が明記されており最新のもの。
- 3 一部のものを除き保冷状態で納入する。

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|-------|-------------------|----|--|
| 13001 | 牛乳 (大) | 本 | 1 種類別：牛乳成分無調整、1L入り 2 成分：乳脂肪分3.5%以上、無脂乳固形分8.3%以上 3 製造後、3日以内のもの |
| 13010 | 牛乳 (低脂肪) | 本 | 1 種類別：加工乳 生乳仕立て、1L入り 2 成分：乳脂肪分1.0%、無脂乳固形分10.0% 3 製造後、3日以内のもの |
| 13015 | 牛乳 (骨太) | 本 | 1 種類別：乳飲料 特定保健用食品、1L入り 2 成分：乳脂肪分1.5%程度、無脂乳固形分9.5%程度 3 製造後、3日以内のもの 4 カルシウム・ビタミンD配合 |
| 13020 | 牛乳 (200ml) | 個 | 1 種類別：牛乳、成分無調整 2 成分：乳脂肪分3.5%以上、無脂乳固形分8.3%以上 3 製造後、3日以内のもの |
| 13025 | LL牛乳 (200ml) | 個 | 1 種類別：牛乳、成分無調整 2 成分：乳脂肪分3.7%以上、無脂乳固形分8.4%以上 3 60日間保存可能のもの |
| 13040 | コーヒー牛乳 (1L) | 本 | 1 種類別：乳飲料 2 成分：乳脂肪分0.8%程度、無脂乳固形分4.0%程度 3 製造後、3日以内のもの |
| 13045 | コーヒー牛乳 (200ml) | 個 | 1 種類別：乳飲料 2 成分：乳脂肪分0.8%程度、無脂乳固形分4.0%程度 3 製造後、3日以内のもの |
| 13085 | 生クリーム (A) | 個 | 1 成分：無脂乳固形分4%程度、乳脂肪分45%程度 2 製造後、5日以内のもの 3 ムギミルクフレッシュホイップ又は同等品以上1000ml (他社製品含む。) |
| 13086 | 生クリーム (B) | 個 | 1 成分：無脂乳固形分4%程度 乳脂肪分18%程度、植物性脂肪分27%程度 2 製造後、5日以内のもの 3 ムギミルクニューホイップまたは同等品以上1000ml |
| 13200 | プレーンヨーグルト (大) | 個 | 1 種類別：発酵乳 2 成分：無脂乳固形分8%以上、乳脂肪分3%以上 3 製造後、3日以内のもの 4 明治、森永又は同等品以上 (他社製品含む。) 5 450g |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------------|----|--|
| 13205 | ヨーグルト | 袋 | 1 種類別：発酵乳 2 成分：無脂乳固形分8.0%程度、乳脂肪分2.0%程度 3 製造後、3日以内のもの 4 内容量：1個78g×3個入り 5 メグミルク又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13215 | アロエヨーグルト | 袋 | 1 種類別：発酵乳でカットしたアロエ果肉入り 2 成分：ヨーグルトに準ずる 3 内容量：85g×2個 4 森永又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13220 | フルーツ ヨーグルト | 袋 | 1 種類別：発酵乳 2 内容量：75～80g程度、4個入り 3 メグミルク、森永又は同等品以上（他社製品含む） 4 製造後、3日以内のもの |
| 13221 | ヨーグルト ビフィズス | 袋 | 1 種類別：発酵乳 2 成分：ビフィズス菌入り 3 70g程度×3個 4 メグミルク又は同等品以上（他社製品含む） 5 製造後、3日以内のもの |
| 13230 | ドリンク ヨーグルト | 個 | 1 種類別：発酵乳 2 成分：無脂乳固形分8.0%程度、乳脂肪分1.0%程度 3 内容量：190ml 4 製造後、3日以内のもの 5 メグミルク又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13300 | カットチーズ | kg | 1 種類別：プロセスチーズ 2 さいの目にカットし、衛生的に処理されたもの 3 製造後、1か月以内、1kg入り 4 マリンフード又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13315 | スライスチーズ | 個 | 1 種類別：プロセスチーズ 2 形状：10枚入りで一枚包装になっているもの 3 製造後、1か月以内のもの |
| 13320 | ベビーチーズ | 個 | 1 種類別：プロセスチーズ 2 20g程度の個食用 3 QBB又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13325 | 6Pチーズ | 個 | 1 種類別：プロセスチーズ 2 内容量：180g程度 3 雪印又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13335 | 溶けるチーズ | kg | 1 種類別：ナチュラルチーズ 2 スノーシュレット、1kg入り 3 雪印又は同等品以上（他社製品含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------|----|--|
| 13345 | 粉チーズ | 本 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ナチュラルチーズ 2 パルメザン、80g程度、製造後1か月以内 3 クラフト又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13350 | 粉チーズ（大） | kg | <ol style="list-style-type: none"> 1 粉チーズに準ずる 2 内容量：500g入り 3 製造後1か月以内、雪印又は同等品（他社製品含む） |
| 13355 | カッテージチーズ | 個 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ナチュラルチーズ 2 低脂肪のカッテージチーズの裏ごしタイプ、1kg入り 3 雪印又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13400 | ヨーグルトA | 個 | <ol style="list-style-type: none"> 1 種類別：発酵乳 2 無脂乳固形分9.1%、乳脂肪分1.8%、100ml程度 3 ヤクルトソフール又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13405 | ピュアラ | 箱 | <ol style="list-style-type: none"> 1 種類別：発酵乳 2 無脂乳固形分8.8%、乳脂肪分1.0% 3 90g程度 4 ヤクルト又は同等品以上（他社製品含む） |
| 13410 | ヨーグルト飲料A | 個 | <ol style="list-style-type: none"> 1 乳酸菌飲料、約125ml、製造後3日以内 2 ヤクルトジョア又は同等品以上（他社製品含む） 3 納入の種類は3種類の味を混ぜて納品 |
| 13420 | 乳酸菌飲料（小） | 個 | <ol style="list-style-type: none"> 1 乳酸菌飲料、65ml、製造後3日以内 2 ヤクルト又は同等品以上（他社製品含む） |

第 1 4 章 野 菜 類

1 野菜類共通規格

- (1) 各都道府県、JA又はJAに準じた組合等の青果物標準集荷規格の各基準（品位・大小・量目・包装等）に適合した一般市場流通規格品とする。輸入についても同等の品位規格のものとする。
- (2) 鮮度良好で、大きさ重量がそろっているもの。
- (3) 病虫害、外傷なく土砂、異質物、夾雑物の付着、または混入がないもの。
- (4) とう立ち、枯れ葉、「す」入り、ひび割れ等のないもの。

2 冷凍野菜類共通規格

- (1) 日本農林規格、日本冷凍食品協会「冷凍食品検査規定」に適合するもの。
- (2) 食品衛生法および日本冷凍協会で定める冷凍食品の衛生についての指導基準に適合するもの。
- (3) 気密性の高い包装材料を使用し、規格包装されたもので、「認定証」のマークが付いた製品であること。冷凍状態良好で再凍結品は不可。
- (4) 製品は納品指定の1か月以内に製造されたもの。
- (5) 冷凍食品自主的取り扱い基準に従った取り扱いを受けた製品であること。

3 缶詰類共通規格

外観及び形状はきず、さび、変形を認めないもの。

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|-------|----------------|-----|---|
| 14010 | アスパラガス | k g | 1 市販Mサイズ 2 根元の切り口がみずみずしく緑色がさえているもの |
| 14011 | (冷) アスパラガス | k g | 1 新鮮でサイズのそろっているもの 2 市販Mサイズ、カットの有無、カット幅は別に示す。 |
| 14024 | (冷) カットいんげん | k g | 1 500g入り 2 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14030 | (冷) きぬさや | k g | 1 新鮮でサイズのそろっているもの 2 市販Mサイズ |
| 14031 | (冷) さやえんどう | k g | 1 500g入り 2 ニチレイ又は同等品以上 |
| 14032 | (冷) きぬさや斜めハーフ | k g | 1 一枚を斜めにカットしたもの 2 イズックス又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14033 | (冷) きぬさやスライス | k g | 1 2mm程度にスライスしたもの 2 イズックス又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14040 | オクラ | k g | 1 特有の香りで大きさの揃っているもの 2 鮮やかな緑色で変色のないもの |
| 14041 | (冷) きざみ オクラ | k g | 1 刻んでIQF仕上げしたもの、500g入り 2 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14045 | かぼちゃ | k g | 1 新鮮で皮が硬くて、爪を立てても簡単に傷がつきにくく、ずっしりと重いもの、西洋かぼちゃ 2 完熟し、甘味、風味ともに良好なもの |
| 14046 | (冷) かぼちゃ | k g | 1 栗かぼちゃ 2 500gで15個程度入っているもの |
| 14047 | スライスかぼちゃ | k g | 1 規格はかぼちゃに準ずる 2 スライスして真空パック詰めしたもので重量はその都度指定 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------------|-----|--|
| 14070 | サラダ菜 | k g | 共通規格 1 葉は新鮮で淡緑色で、柔らかく虫食い等のないもの 2 腐敗したものは除く 3 茎の切り口が緑色で新鮮なもので褐変したものは不可 |
| 14071 | サニーレタス | k g | |
| 14072 | エンダイブ | k g | |
| 14073 | ロメインレタス | k g | |
| 14074 | リーフレタス | k g | |
| 14075 | サンチュ | k g | |
| 14076 | グリーンカール | k g | |
| 14080 | トマト | k g | 1 へたが緑色で、大きさの割に重みがあるもの 2 成熟し、破損のないもの、1個200~250g程度 |
| 14085 | プチトマト | k g | 1 変形品、破損品は不可 2 1個15g程度、大きさの揃っているもの |
| 14086 | (冷) 春菊 | k g | 1 カット済み バラ冷凍品 2 外国産可 |
| 14090 | 菜の花 | k g | 独特の香りがあり、食用に花の咲いていない葉先のみを摘んだもの |
| 14095 | にら | k g | みずみずしい葉で、淡緑色を呈し、葉質の柔軟なもの |
| 14100 | 人参 | k g | 1 短根、市場規格「M」200g程度 2 赤橙色の鮮やかなもので、切ってみて芯まで赤く、みずみずしいもの |
| 14101 | 千切り人参 | k g | 1 人参の皮を剥いて、縦割り千切りしたもの(長さ5~6cm) 2 他は人参の規格に準ずる |
| 14102 | (冷) ショートキャロット | k g | 1 シチュー用ショートキャロット バラ冷凍品 2 大冷又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 14110 | クレソン | k g | 1 新鮮で鮮やかな緑色を呈し、香りが強く、茎の太いもの 2 葉が大きくて、柔らかく、葉間のつままったもの |
| 14115 | パセリ | k g | 新鮮で鮮やかな緑色を呈し、汚れがなく、葉先が良く縮れたもの |
| 14116 | 乾燥パセリ | 袋 | 1 1袋 2.5g 2 S&B又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 14120 | バジル | k g | 独特の香りを持ち、葉が柔らかく新鮮なもの |
| 14130 | ピーマン | k g | 1 鮮やかな緑色でつやがあり、皮に張りがあるもの 2 へたが新鮮で傷のないもの |
| 14131 | 赤ピーマン | k g | 1 鮮やかな赤色でつやがあり、皮に張りがあるもの 2 へたが新鮮で傷のないもの、パプリカ |
| 14135 | ししとう | k g | 1 緑色鮮やかで大きさの揃っているもの 2 1本8g以上 |
| 14137 | 赤とうがらし | k g | 1 完熟のとうがらし 2 赤色が鮮やかで、香りが高く、辛味が比較的穏やかなもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|-----|--|
| 14138 | (冷) カリフラワー | k g | 1 小分けしてあり緑鮮やかなもの、IQF凍結 2 ニチレイ又は同等品以上 |
| 14140 | ブロッコリー | k g | 1 濃緑色が鮮やかで、花蕾に褐色のしみがないしまったもの 2 サイズ「M」以上 |
| 14141 | (冷) ブロッコリー | k g | 1 小分けしてあり緑鮮やかなもの、IQF凍結 2 ニチレイ又は同等品以上 |
| 14145 | ほうれん草 | k g | 1 葉は濃緑色で、草丈20～25cmの柔らかいもの 2 根部は除く |
| 14146 | (冷) ほうれん草 | k g | 1 IQF凍結 2 5cmカット済みで、根の混入がないもの |
| 14150 | みつば | k g | 1 切り三つ葉および青三つ葉（糸みつば） 2 茎が柔らかく、傷みのないもの |
| 14155 | つまみ菜 | k g | 1 大根の若葉 2 新鮮で、雑草が混入していないもの |
| 14156 | (冷) 大根の葉 | k g | 1 葉採り専用の品種を使用し、カットしてIQF凍結したもの 2 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14160 | 七草セット | k g | 1 春の七草のミニセット 2 枯れ葉、腐れ等の混入していないもの |
| 14165 | 木の芽 | k g | 1 種類：山椒 2 葉は柔らかく、独特の香りを持ち、生き生きしているもの |
| 14170 | チンゲン菜 | k g | 1 葉につやがあり、緑色で柔らかくみずみずしいもの 2 成長不足のものは不可 |
| 14171 | (冷) チンゲン菜 | k g | 1 IQFカット済み 2 外国産可 |
| 14175 | 水菜 | k g | 茎は白くみずみずしく葉は緑色がさえているもの |
| 14180 | 万能ねぎ | k g | 軟白部は、弾力があり堅く締まっているもの |
| 14190 | (冷) グリル野菜 | k g | ズッキーニ・赤ピーマン・黄ピーマン・なすをカットしグリルして冷凍したもの |
| 14200 | スプラウト | k g | 1 新鮮な新芽で生育が均一のもの 2 雑草等の混入がないもの |
| 14500 | うど | k g | 1 みずみずしく張りがあり、白くて茎の太い、香りが強いもの 2 元の方が緑がかっているものは、不可 3 赤色斑点等、変色したものは不可 4 市場規格「L」 |
| 14505 | 青豆 | k g | 1 新鮮で病害虫がなく粒揃いのもの 2 納入当日にさやからはずしたもの |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|----|---|
| 14506 | (冷) グリンピース | kg | 1 kg入り、バラ冷凍 |
| 14510 | かぶ | kg | 1 直径6cm以上のもの 2 皮は白く美しいもの |
| 14515 | カリフラワー | kg | 1 開花していない、かたまりのよく引き締まったもの 2 表面が生き生きとしたクリーム色のもの 3 市場規格「L」以上 |
| 14520 | きく | kg | 1 独特な香りが高く花弁の厚いもの 2 食用菊、色はその都度指定 |
| 14525 | キャベツ | kg | 1 ずっしりと重く、葉がきれいに巻いてあるもの 2 市場規格「M」以上 1.1kg以上 |
| 14526 | 紫キャベツ | kg | 1 結球は角ばらず豊円で、よくしまっているもの 2 葉肉が厚くなく、葉脈もあまり大きく発達していないもの |
| 14530 | 胡瓜 | kg | 1 新鮮で肌が張り、中部があまりくびれず太さも均一のもの 2 品種固有の色沢を現し、身の熟していないもので、曲がりは1.5cm以内 3 市場規格 (1) 品質区分「A」 (2) サイズ「M」100g程度 |
| 14535 | ごぼう | kg | 1 根身の老化・肌荒れがなく、柔らかいもの 2 皮を洗ったもの 3 市場規格「L」(長さ50cm以上) |
| 14536 | 切ごぼう | kg | 1 ごぼうの皮を裁断したもの 2 切り方、サイズは別に示す。 |
| 14540 | セロリ | kg | 1 1株の重量は1.7kg以上 2 葉柄はすじ張らず、す入りや空洞がなく、第1関節が20cm以上のもの |
| 14545 | ぜんまい水煮 | kg | 1 適当にカットして水煮にしたもの 2 1袋正味200g程度 |
| 14550 | 大根 | kg | 1 岐根、裂根、曲がりがなく、ひげ根除いたもので、皮に傷のないもの、葉が10cm以下ついているもの 2 肌は固く張って、色白のもの、市場規格「L」以上 3 可食部は多汁緻密であるもの |
| 14552 | 貝割れ大根 | kg | 1 細菌検査済みの表示が明記されていること 2 葉茎柔軟で、伸びすぎていなく、みずみずしさを呈しているもの |
| 14555 | 竹の子 | kg | 1 新鮮で関節が短く根部を除いたもの 2 あくぬきをし、皮を取ったもの、孟宗竹 |
| 14556 | 筍水煮缶 | 缶 | 1 冬筍または春筍(麻竹は不可)、サイズ冬筍はS、春筍はM 2 固形量:1,800g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------|-----|--|
| 14557 | 千切り筍水煮缶 | 缶 | 1 麻竹を千切りにしたもの 2 1号缶 |
| 14560 | 玉葱 | k g | 1 結球はかたく締まっているもの 2 Lサイズ。 |
| 14561 | 玉葱 (皮むき) | k g | 1 玉葱の規格に準ずるもので玉葱の皮を剥いたもの 2 Lサイズ、頭、根部を除く。 |
| 14563 | レッドオニオン | k g | 1 玉葱の規格に準ずる 2 甘味が強く、辛味や刺激臭の弱いもの |
| 14565 | 冬瓜 | k g | 1 形が整っていて、表面に傷がないもの 2 1個4kg以上 |
| 14570 | とうもろこし | k g | 1 品種：未来 2 新鮮で病害虫がなく、実入り8分以上 3 収穫後、3日以内のもの 4 納入当日に皮を剥いて、1本300g以上 |
| 14572 | コーン (缶) | 缶 | 1 アメリカンスイートコーン 2 1号缶固形量1820g程度入り 3 はごろもフーズ又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 14574 | ヤングコーン | 缶 | 1 とうもろこしの幼果で、水煮缶 2 1号缶 (内容量1500g程度) 3 京浜貿易又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 14575 | コンクリーム缶 | 缶 | 1 コーンをクリーム状に仕にねり上げたもの 2 1号缶固形量2920g程度 3 はごろもフーズ又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 14576 | ホールコーン | k g | 1 IQF凍結 2 スープ、サラダ用 |
| 14580 | ズッキーニ | k g | 1 新鮮で濃い緑色でつやがあるもの 2 形が整い重みもあるもの 3 市場規格「L」 |
| 14581 | (冷)ズッキーニ | k g | 1 ズッキーニをカットして冷凍したもの 2 カットの形状はその都度指定 |
| 14585 | 長葱 | k g | 1 根深ねぎ、白色部分がまっすぐしていて、出来るだけ長く、かたく巻いているもの 2 軟白部は長さ25cm以上のもの 3 青菜は軟白部の長さの1/3以下とし、茎の太さ1.5cm以上とする |
| 14590 | にがうり | k g | 1 緑色の新鮮なもの 2 市場規格「L」 |
| 14595 | 茄子 | k g | 1 紫黒色でつやがあり、皮に張りがあるもの 2 へたが新鮮で、傷のないもの、品種は千両なす |
| 14598 | (冷)なす | k g | 1 冷凍品 2 揚げ、焼き等の加工方法は別に示す。 3 ノースイ又は同等品以上 (他社の製品を含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|-----------------|-----|--|
| 14600 | 白菜 | k g | 1 色白で葉の巻きがしっかりとし、きれいに縮れ、太く、重く、丸みのあるもの 2 結球タイプで、葉の先端がしっかりと重なった抱被型 3 市場規格「M」以上 (1.5kg以上) |
| 14606 | ふき水煮 | k g | 1 新鮮なふきの葉先を切り、筋を取り、あく抜きをし、適当な長さにカットしたもの、5 k g入り 2 衛生的に処理されたもので着色は不可 |
| 14610 | もやし | k g | 1 グリーンマップまたはブラックマップを原料とし、発芽7日以内、長さ5cm以下のもの 2 夾雑物の混入、変色のないもの |
| 14611 | 子大豆もやし | k g | 1 大豆を発芽させたもの 2 歯ざわりがよく、豆の部分は独特のうま味があるもの |
| 14615 | レタス | k g | 1 株の部分が赤くないもの 2 さわると弾力を感じる程度の硬さを持ち、みずみずしいもの 3 市場規格「L」以上のもの (400g以上) |
| 14620 | れんこん | k g | 1 関節が無傷で完全であり、ふくれ上がって重いもの 2 肌の色が白く、肉質は柔らかで、孔が小さく泥等で汚れていないもの 3 中一節300g以上 |
| 14631 | ピーマンスライスミックス(緑) | k g | 1 長さ5cm 幅7mmカット済み バラ冷凍品 2 イズックス又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 14632 | 乱切ピーマンミックス | k g | 1 緑・赤・黄ピーマンの乱切りバラ冷凍品 2 イズックス又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 14636 | (冷) ストップエンドウ | k g | 1 外国産可 2 イズックス又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 14637 | (冷) むき枝豆 | k g | 1 枝豆をさやから出したもの 2 冷凍品 |
| 14645 | 黄ピーマン | k g | 1 大果種 2 甘味が強く、新鮮なもの |
| 14650 | みょうが | k g | 1 花みょうが 2 つつみが短く開いていないもの |
| 14655 | にんにく | k g | 1 先端部から、芽が出でないもの 2 球が堅く締まり、りん片と茎が密着しているもの |
| 14656 | にんにくスライス | k g | 1 にんにくの規格に準ずる 2 皮を剥き、スライスして真空パック詰めしたもの (2mm程度) |
| 14658 | (冷) にんにくの芽 | k g | 長さ約4cm、バラ凍結、イズックス又は同等品以上 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------------|-----|--|
| 14659 | みじん切りにんにく | k g | 1 生にんにくをみじん切りにしたもの 2 テーオー食品又は同等品以上（他社の製品を含む） 3 1 k g入り |
| 14660 | おろしにんにく | k g | 1 生にんにくをすりおろしたもの 2 テーオー食品又は同等品以上（他社の製品を含む） 3 1 k g入り |
| 14661 | フライトガーリック | k g | 1 にんにくスライスを揚げたもの 2 テーオー食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14662 | ローストガーリック | k g | 1 にんにくスライスを焼いたもの 2 テーオー食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14670 | 生姜 | k g | 1 根生姜 2 淡黄褐色鮮やかで、肉付きが良く太っていて、すじ張っていないもの 3 発芽又は皮にしわがないもの、1片70g以上 |
| 14671 | おろし生姜 | k g | 1 生生姜をすりおろしたもの、1 k g入り 2 テーオー食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14672 | みじん切り生姜 | 個 | 1 生生姜をみじん切りにしたもの、950g入り 2 テーオー食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14680 | (冷) 野菜ペースト | k g | 1 ミルポワベース 2 冷凍磨砕法によりペースト状に加工したもの 3 新進又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 14681 | (冷) ソテッドベジタブル | k g | 1 人参と玉葱を炒めて冷凍したもの 2 カレー、シチュー、スープ等のベースとなるもの 3 ハイイツ又は同等品以上（他社の製品を含む） |

第 1 5 章 果 実 類

果実類共通規格

- 1 等級は市場規格の「秀」であること。
- 2 適度に熟し、品種特有の芳香、形状、色、光沢を有し、粒が一様に揃っているもの。
- 3 未熟、過熟、傷、病虫害、腐れ、荷傷等がないもの。
- 4 外装に、品名、内容量、個数、規格、産地等を表示したもの。
- 5 日本農林規格に適合したもの。

| 番号 | 品 名 | 単位 | 規 格 |
|-------|-----------|-----|---|
| 15001 | 伊予柑 | k g | 1 果汁が多くて甘く、果肉はオレンジの濃いもので新鮮なもの 2 1個200～250g |
| 15005 | みかん | k g | 1 品種：温州みかん 2 果汁が多くて甘く、果肉はオレンジの濃いもので新鮮なもの 3 1個100g程度 4 重量感があり浮皮が少ないもの |
| 15006 | みかん缶 | 缶 | 1 全果粒、サイズM 2 固形量1.7kg以上 1号缶 |
| 15007 | (冷) みかん | 個 | 1 規格はみかんに準ずる、1個100g程度 2 丸ごと急速冷凍したもの |
| 15010 | オレンジ | k g | 1 品種：ネーブル又はバレンシア、1個200g程度 2 果汁が多くて甘く、果肉はオレンジの濃いもので新鮮なもの |
| 15015 | グレープフルーツ | k g | 1 フロリダ又はカリフォルニア産、1個400g程度 2 品種：ホワイト・ピンク種 |
| 15020 | スイーティ | k g | 1 輸入品 イスラエル産、カリフォルニア産 2 1個400g程度 |
| 15025 | デコポン | k g | 1 愛媛産、1個200g程度 2 市販Lサイズ |
| 15030 | 八朔 | k g | 1 果汁が多く、サクサクした歯ごたえとさわやかな味のもの 2 1個350g程度 |
| 15035 | レモン | k g | 1 輸入品、香りが高く皮の薄いもので新鮮なもの 2 1個130g程度 |
| 15036 | レモン果汁 | 本 | 1 濃縮還元したレモン果汁100% 2 サンキスト又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 15045 | きんかん (甘煮) | 本 | 1 1ビン40個程度 2 葉付きのもの 3 GFCまたは同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 15050 | ゆず | k g | 1 黄ゆず 2 1個80g程度 |
| 15060 | 甘夏みかん缶 | 缶 | 1 ホールシロップ漬 2 国産 固形量1550g 1号缶 3 はごろもまたは同等品以上 (他社の製品を含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------------|-----|--|
| 15501 | アボカド | k g | 1 品種：ハス種 2 市場規格「M」サイズ |
| 15505 | いちご | k g | 1 市場規格「L」（1粒15g以上） 2 採取日より2日以内のもの 3 種類：とちおとめ、さちのか、あまおう |
| 15510 | いちじく | k g | 1 よく熟したもの 2 市場規格「M」 |
| 15515 | さくらんぼ | k g | 1 国内産、佐藤錦、1個10g以上 2 甘酸味が適当であり、光沢があり、枝の新しいもの |
| 15516 | アメリカンチェリー | k g | 1 甘酸味が適当であるもの 2 光沢があり、枝の新しいもの 3 1個10g以上 |
| 15517 | チェリー缶 | 缶 | 1 4号缶 M：47～68個、枝付き 2 銘柄：天狗缶詰又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15520 | 柿 | k g | 1 渋みのない甘柿、1個200g程度 2 品種：平核無柿（ひらたねなし） |
| 15525 | キウイフルーツ | k g | 1 品種：ヘイワード種 2 国産もしくは輸入品、1個100g程度 3 未熟、過熟は不可、握ると果実全体がわずかに柔らかいもの |
| 15530 | 西瓜 | k g | 1 品種：縞王、天竜2号、都3号等 2 1個7kg程度 |
| 15535 | プラム | k g | 1 市場規格「M」、甘味があり、多汁のもの 2 品種：大石早生、サンタローザ |
| 15540 | ソルダム | k g | 1 果皮は赤緑色で粉がふき、果肉は鮮紅色でほどよい酸味があり多汁のもの 2 市場規格「L」 |
| 15545 | 梨 | k g | 1 皮は張りがあり、果肉はみずみずしく甘く、歯ざわりのよいもの 2 品種は新水、幸水、二十世紀、1個300g程度 |
| 15560 | 洋梨スライス (缶) | 缶 | 1 洋梨ハーフを1/3カットし、スライスしたもの 2 内容量：固形量1650g程度 1号缶 3 アルドモナ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15565 | りんご | k g | 1 甘味、芳香とも強く多汁のもの 2 1個300g程度、品種はふじ、デリシャス系 |
| 15566 | (冷)りんご | 個 | 1 1個50g個食包装 2 キムラ食品または同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15570 | バナナ | k g | 1 産地：フィリピン産、南米産 2 大型で細長く、皮も果肉も淡い黄色 3 1本180g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------------|-----|--|
| 15575 | びわ | k g | 1 品種：茂木びわ又は田中びわ、1個50～60g程度 2 皮の色はオレンジ色で果皮に粉がふいているもの |
| 15580 | デラウェア | k g | 1 種なしで、果皮は深みを帯びた赤紫色 2 1房130～150g |
| 15581 | ネオマスカット | k g | 1 果皮は淡緑色でやや黄色みを帯びた完熟品 2 1房700g程度 |
| 15582 | 巨峰 | k g | 1 1粒12～15gで、果皮は紫黒の黒々したもの 2 1房700g程度 |
| 15584 | 甲斐路 | k g | 1 大粒でほどよい酸味と甘味のあるもので、良く熟しているもの 2 1房700g程度 |
| 15585 | ぶどう高尾 | k g | 1 大粒で良く熟しているもの 2 1房700g程度 |
| 15587 | レーズン | k g | 良質なぶどうを使用した、乾燥良好なもので粒が揃い、夾雑物の混入のないもの |
| 15590 | パイナップル | k g | 1 下ぶくれでよく熟し、特有の香りがするもの 2 市場規格「L」 |
| 15591 | 芯ぬきパイン | k g | 1 皮、芯を抜いたもの 2 衛生的に処理し、真空パック詰めのもの |
| 15592 | パイン缶 (チビット) | 缶 | 1 シロップ漬けで、スライスの1/6～1/8カットのもの 2 正栄食品又は同等品以上（他社の製品を含む） 3 1号缶 固形量1800g程度 |
| 15593 | (冷) カットパイン | k g | 1 皮、芯を除き、くし形にカットしたもの 2 1個50g程度 |
| 15595 | アムスメロン | k g | 1 果肉は淡緑色で甘味の強いもの 2 納入時適度に熟し、香り高いもの 3 市場規格 (1) 品質区分「優」 (2) サイズ「L」1個800g程度 |
| 15596 | アンデスメロン | k g | アムスメロンの規格に準ずる |
| 15597 | ハネデュー | k g | 1 緑色の果肉はねっとりして甘く果肉はやや白っぽいもの 2 納入時適度に熟しているもの 3 市場規格 (1) 品質区分「優」 (2) サイズ「L」1個1.5～2kg程度 |
| 15598 | レッドメロン | k g | 1 果肉は赤みを帯びたオレンジ色で、甘味の強いもの 2 納入時適度に熟しているもの 3 市場規格 (1) 品質区分「優」 (2) サイズ「LA」1個900g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------------|-----|--|
| 15599 | ホワイトメロン | k g | 1 品種：ホームランスター・キンショウ・しらゆき 2 果肉は白色系で、納入時適度に熟しているもの 3 市場規格は品質区分「優」、サイズ「L」 |
| 15600 | マスクメロン | k g | 1 品種：アールスフェボリット 2 果肉は淡緑色で、形が正しく、ネットが果面に平均に細かく現れ、果面から高く明瞭なもの 3 1個1.5k g程度 |
| 15605 | 桃 | k g | 1 品種：白鳳系・白桃・川中島 2 形が整っていて、皮に傷がないもの 3 1個250g程度、納入時適度に熟し甘味の強いもの |
| 15607 | 白桃缶 | 缶 | 1 スライス済み、固形量115g程度（E0缶） 2 ほには又は同等品以上（他社製品含む） |
| 15608 | 白桃缶（大） | 缶 | 1 白桃のシロップ漬けし、ダイスカットにしたもの 2 天狗缶詰又は同等品以上（他社製品含む） 3 固形量1750g程度、1号缶 |
| 15611 | 黄桃缶（ダイス） | 缶 | 1 黄桃のシロップ漬け、ダイスカット2×2cm程度 2 アルドモナ又は同等品以上（他社製品含む） 3 固形量1750g程度、1号缶 |
| 15615 | ブルーベリー | k g | 1 国産、輸入品 2 大粒で甘く完熟のもので、新鮮なもの |
| 15616 | （冷）ブルーベリー | k g | 1 規格はブルーベリーに準ずる、 2 GFC又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15620 | ラズベリー | k g | 果実は赤色で、粒がしっかりしていて新鮮なもの |
| 15621 | （冷）ラズベリー | k g | 1 GFC又は同等品以上（他社の製品を含む） 2 1kg入り |
| 15645 | （冷）マンゴー カット | 袋 | 1 皮を剥きカットしたもの、300g入り 2 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15650 | マンゴー | 個 | 1 メキシコマンゴー、市販Lサイズ 2 よく熟しており芳香のあるもの |
| 15655 | マンゴースライス缶 | 缶 | 1 タイ産マンゴーをスライスしてシロップ漬けにしたもの 2 固形量1840g程度 1号缶 3 はごろも又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15700 | フルーツカクテル | 缶 | 1 黄桃・洋梨・ぶどう・パイナップル・さくらんぼをさいの目カットしたもの 2 固形量1850g程度、1号缶 3 ゴールドリーフ又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------|----|--|
| 15720 | フルーツみつ豆 | 缶 | 1 寒天・みかん・白桃・チェリーなどが入ったもの 2 固形量1950g程度 1号缶 3 天狗缶詰又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15730 | 杏仁寒天 | 缶 | 1 杏仁風味をきかせた寒天を菱形に切ったもの 2 固形量2000g、1号缶 3 天狗缶詰又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15740 | 杏仁フルーツ | 缶 | 1 杏仁寒天・パイナップル・みかん・黄桃等が入ったもの 2 固形量1950g 1号缶 3 天狗缶詰又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 15750 | ナタデココ | 袋 | 1 一口大のシロップ漬 2 内容量：固形量1kg入りの袋詰め 3 はごろも又は同等品以上 |
| 15760 | アロエシロップ漬 | 袋 | 1 良質で肉厚のアロエベラの葉肉をダイスカットにしシロップに漬けたもの、固形量1kg 2 はごろも又は同等品以上（他社の製品を含む） |

第16章 きのこと類

共通規格

- (1) 市場規格「B」以上
- (2) 鮮度良好で、大きさ重量がそろっているもの。
- (3) 病虫害、外傷なく土砂、異質物、夾雑物の付着又は混入がないもの。
- (4) かび、枯れ葉、ひび割れ等のないもの。
- (5) 検収時、縄、ひも、容器等の重量を除く。
- (6) 缶詰・ビン詰については外観良好で、きず、さび、変形を認めないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|-----|--|
| 16705 | きくらげ | k g | 1 乾燥良好で、カビ、変質、夾雑物の混入のないもの 2 くずれ等の混入がなく大きさの揃っているもの |
| 16710 | 生椎茸 | k g | 1 傘が7分程度開いたもの 2 肉厚で、傘裏の色が白く、軸が太いもの 3 傘の大きさ4～6cm程度 |
| 16711 | なめこ水煮（パック） | 袋 | 1 パウチ包装 缶詰不可、1k g入り 2 日本食研又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 16712 | なめこ | k g | 1 傘から軸にかけて全体を包むようにぬめりがある、新鮮なもの 2 袋詰めのもの、小粒は不可 |
| 16713 | 干し椎茸 | k g | 1 肉厚の椎茸を干したもので、カビ、変質等のないもの 2 500g入り、スライス 3 三幸又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 16735 | まいたけ | k g | 1 大株で、香りが良く新鮮なもの 2 国産 |
| 16740 | エリンギ | k g | 1 茎が白く、しっかりしているもの 2 カビのない新鮮なもの |
| 16750 | マッシュルーム | k g | 1 肉は厚く色白で病虫害、腐敗等のない新鮮なもの 2 大きさの揃ったもの |
| 16760 | えのき茸 | k g | 1 細くて小さな傘を持つもの 2 色が白く汚れ等のないもの |
| 16770 | しめじ | k g | 1 品種：ぶなしめじ 2 茎が白く、しっかりしているもの 3 ぬめり、カビのない新鮮なもの |
| 16771 | しめじ（カット済み） | k g | 1 不可食部を取り除いたもの 2 袋詰納品 |
| 16780 | ミックスきのこ | k g | 1 なめこ、平茸、しめじの混合 2 大堀又は同等品以上（他社の製品を含む） |

17章 海草類

共通規格

- 1 生及び塩蔵品を除き乾燥充分にしてカビ等を認めないこと。
- 2 病虫害を認めないこと。
- 3 夾雑物、異物等の混入がなく品揃いで、砕け及び未熟物のないもの
- 4 固有の光沢、風味を有していること。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------|-----|---|
| 17001 | 青のり | k g | 1 乾燥良好で、変色変質のないもの 2 夾雑物の混入のないもの 3 特有の芳香のあるもの |
| 17005 | 刻みのり | k g | 1 乾燥良好で変色、変質のないもの 2 夾雑物の混入のないもの 3 幅3mm程度に刻んだもの |
| 17006 | 針刻みのり | 袋 | 1 乾燥良好で変色、変質のないもの 2 夾雑物の混入のないもの 3 幅0.5mm×4cm程度に刻んだもの 4 1袋50g程度 |
| 17010 | 味付けのり | 個 | 1 味付け良好なもので、変色、変質のないもの 2 色黒く、光沢のあるもの 3 1袋5枚入り |
| 17015 | 焼きのり(小) | 袋 | 1 乾燥良好で変色、変質のないもの 2 黒光り、風味のよいもの 3 1袋5枚入り 銘柄：白子のり |
| 17016 | 焼きのり(大) | 袋 | 1 乾燥良好で変色、変質のないもの 2 黒光り、風味のよいもの 3 1袋10帖入り |
| 17017 | 手巻きのり | 袋 | 1 焼きのりの規格に準ずる 2 手巻き用にハーフカットしたもの 3 1袋5枚入り |
| 17020 | のり佃煮 | k g | 1 新鮮な生のりを使用し、とろろ昆布等の海草類の混入のないもの 2 風味良好で、水分・塩分とも適度なものの |
| 17025 | 昆布 | k g | 1 品種：三石昆布 2 乾燥良好で、特有の香味を有し、異味、異臭のないもの 3 北海道産 4 人工着色料使用品は不可 |
| 17026 | 結び昆布 | k g | 1 乾燥品とし、人工着色料使用品は不可 2 1個3～5g程度とする |
| 17030 | とろろ昆布 | k g | 1 乾燥良好で、きめの細かい、特有の香味を有するもの 2 カビ、砂を含まないもの 3 白とろろ |
| 17031 | 一口とろろ昆布 | k g | 1 とろろ昆布の規格に準ずる 2 1個1g程度 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------------|-----|--|
| 17035 | 昆布佃煮 | k g | 1 昆布を角切りにした佃煮 2 甘口 |
| 17036 | 甘口昆布 | k g | 1 千切り昆布の佃煮 2 種類はその都度指定 |
| 17037 | 昆布結び | k g | 1 昆布を結んで含め煮にしたもの 2 大堀又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 17045 | ひじき | k g | 1 光沢のある黒色で、パリパリよく乾燥したもの 2 色にむらのないもの 3 変色、変質等の認められないもの |
| 17050 | もずく | k g | 1 新鮮な細もずく 2 砂等の夾雑物の混入のないもの |
| 17051 | 味付けもずく | k g | 新鮮な細もずくを甘酢で調味したもの |
| 17055 | 生わかめ | k g | 1 新鮮で良質なもので熱湯にかけても溶けないもの 2 塩蔵品、もどし品は不可 |
| 17056 | 若布 | k g | 1 上質の生若布を原料としたもの 2 そのまま使用できるように、水洗い、切断、乾燥させたもの（カット若布）100g入り |
| 17075 | 海草サラダ | 個 | 1 乾燥良好なもの 2 わかめ（50%）、茎若布、昆布・寒天、赤杉のり、白杉のり、赤桜草などを混合したもの 3 内容量：100g入り 4 ケンコウマヨネーズ又は同等品（他社の製品を含む） |
| 17077 | 春雨と海草 ミックス | 袋 | 1 乾燥良好なもの 2 春雨と海草をミックスしてあるもの 3 海山商事又は同等品以上（他社の製品を含む） 4 500g入り |
| 17080 | 千切芽かぶ | 個 | 1 乾燥良好なもの、1個100g入り |
| 17085 | （冷）味付け 芽かぶ | 袋 | 1 冷凍200g 2 薄味仕立て 3 理研ビタミン又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 17110 | お茶漬 | 個 | 1 乾燥良好なもの 2 品質保持期限もしくは消費期限明記 3 永谷園又は同等品以上（他社の製品を含む） |

第18章 嗜好飲料類

共通規格

- 1 乾燥良好で変質なく香味良好なもの。
- 2 夾雑物の混入なきもの。
- 3 包装は防湿完全なもの
- 4 原材料名、内容量、製造年月日、製造業者が表示されていること。
- 5 納入時、製造後1か月以内のもの。
- 6 細部についてはその都度示す。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|--------------|-----|---|
| 18001 | 濃縮茶 | k g | <ol style="list-style-type: none"> 1 煎茶 2 風味良好で、人工着色料の使用は不可 3 1袋1.5g (ティーパックひもなし) 4 内容量：1 k g入り 防湿包装 |
| 18005 | 玄米茶 | k g | <ol style="list-style-type: none"> 1 玄米茶 2 風味良好で、人工着色料の使用は不可 3 1袋1.5g (ティーパックひもなし) 4 内容量：1 k g入り 防湿包装 |
| 18010 | 煎茶 | k g | <ol style="list-style-type: none"> 1 煎茶 2 風味良好で、人工着色料の使用は不可 3 給茶器専用茶 4 内容量：5 0 0 g |
| 18020 | 濃縮緑茶 | 箱 | <ol style="list-style-type: none"> 1 内容量：1 8 g×3 0個×6袋 2 三井農林株式会社又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 18021 | 濃縮むぎ茶 | 箱 | <ol style="list-style-type: none"> 1 内容量：1 9 g×3 0個×6袋 2 三井農林株式会社又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 18022 | 濃縮 ウーロン茶 | 箱 | <ol style="list-style-type: none"> 1 内容量：2 0 g×3 0個×6袋 2 三井農林株式会社又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 18115 | ワインビネガー | 本 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ぶどう果汁を主原料とし、アルコール発酵させた後、酢酸発酵させたもの 2 ミツカン又は同等品以上 (他社の製品を含む)、1L入り |
| 18130 | ゼリー飲料A | 個 | <ol style="list-style-type: none"> 1 ゼリー飲料 1 8 0 g 2 即効元気ゼリー明治又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 18200 | 紅茶 ティーパック | 袋 | <ol style="list-style-type: none"> 1 産地特有の色沢および香味があり、つやのあるもの 2 ティーパック、1 0 0個入り 3 リプトン又は同品以上 (他社の製品を含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------------|----|--|
| 18230 | 栄養ドリンク A | 本 | 1 清涼飲料水、110mlビン入り 2 ヤクルトタフマン又は同等品以上（他社の製品を含む） 3 110ml ビン入り |
| 18240 | ゼリー食品 | 個 | 1 賞味期限は納入日から4日以上のもの 2 味付け、容量、包装、保存方法は別に示す。 |
| 18250 | スポーツ飲料 (粉末) A | 個 | 1 スポーツドリンク用粉末タイプ、1袋74g 2 大塚製薬又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 18255 | スポーツ飲料 (粉末) B | 個 | 1 スポーツドリンク用粉末タイプ、1袋64g 2 大塚製薬エネルギー又は同等品以上（他社製品を含む） |
| 18275 | 栄養ドリンク B | 本 | 1 清涼飲料水 2 120mlビン入り 3 大塚製薬、オロナミンC又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 18290 | ゼリー飲料 G | 個 | 1 栄養素を付加したゼリータイプのドリンクで、パウチ入り 2 180g程度 3 明治ヴァーム又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 18297 | 紙パックドリンク | 本 | 1 常温180日保存可能品 2 1本200ml入り 味は別に示す 3 ヤクルト、大塚製薬又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 18306 | 100%ジュース (大) | 本 | 1 天然果汁100% 2 1000ml 3 森永、農協又は同等品以上（他社の製品を含む） 4 納入時、2種類混合のこと、種類はその都度示す |
| 18335 | 長期保存飲料水 | 本 | 1 賞味期限6年以上 2 500ml入りペットボトル 3 災害備蓄万全安心館又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 18400 | コーヒー | 個 | 1 ゴールドブレンド 2 50gビン入り 3 ネスレ日本又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 18410 | アイスコーヒー | 本 | 1 微糖タイプ 2 1000mg入り 3 メグミルク又は同等品以上（他社の製品を含む） |

第 19 章 調味料及び香辛料

共通規格

- 1 原材料名、内容量、賞味期限、製造業者が表示されていること。
- 2 夾雑物の混入がなく特有の香味を有するもの。
- 3 納入の製品は、製造後 1 か月以内のもの又は、納品日から 4 か月以上の賞味期限を有するもの。
- 4 細部についてはその都度示す。
- 5 缶詰・ビン詰については外観良好で、きず、さび、変形を認めないもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|-------|----------|-----|--|
| 19001 | 塩 | k g | 1 食塩 (NaCl99%以上) (粒度149~530u80%以上) 2 内容量：1 kg入り |
| 19003 | 卓上塩 | 個 | 塩化Na99%以上、炭酸Mg 0.4%、100 g入り |
| 19010 | 醤油 | 本 | 1 濃い口醤油 (食塩含有量17.7%程度) 2 JAS適合品 3 等級：「上級」、本醸造品 4 1.8 L入り 5 色調透明で、固有の赤紫色を呈し、香味があり、異味、異物、異臭がなくカビの生えていないもの 6 銘柄、製造業者、容量を表示したもの |
| 19015 | 薄口醤油 | 本 | 1 JAS適合品 2 等級：「特級」 3 キッコウマン又は同等品以上 (他社の製品を含む) 4 1.8L入り |
| 19020 | 食酢 | 本 | 1 穀物酢、JAS適合品 2 1.8L入ペット、4.2%程度 3 ミツカン又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19021 | すし酢 | 本 | 1 穀物酢・糖類・食塩・調味料を合わせたもの 2 JAS適合品、1.8入りLペット 3 ミツカン又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19024 | 黒酢 | 本 | 1 国産玄米を使用してつくったもの 2 1L入り、ミツカンまたは同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19040 | マヨネーズ | k g | 1 JAS適合品、製造後、1か月以内のもの 2 1 k g チューブ入り 3 キューピー又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19041 | 卓上マヨネーズ | 箱 | 1 JAS適合品、製造後、2ヶ月以内のもの 2 1箱 350 g × 20本チューブ入り 3 キューピー又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19060 | トマトケチャップ | k g | 1 JAS適合品、1 k g チューブ入り 2 色沢鮮明で、固有の香味を有し、異味、異臭、へた等の夾雑物の混入のないもの 3 カゴメ又は同等品以上 (他社の製品を含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|-----------------|----|--|
| 19061 | 小袋トマトチップ | 箱 | 1 1個12g40個入り 2 カゴメ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19085 | トマト水煮缶 | 缶 | 1 ホールトマト 2 1号缶 固形量1760g程度 3 カゴメ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19086 | トマト水煮缶 (ダイス) | 缶 | 1 トマトをサイコロカットしたもの 2 1号缶 固形量2550g程度 3 カゴメ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19100 | ウスターソース | 本 | 1 JAS適合品、1.8L 2 カゴメ、ブルドック又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19101 | 卓上中濃ソース | 本 | 1 JAS規格特級、300ml入り 2 カゴメ、ブルドック又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19110 | デミグラス ソース | 缶 | 1 牛肉エキス、野菜類を主原料に赤ワインで煮込んだソース 2 1号缶 3kg入り 3 カゴメ、ハインツ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19125 | ホワイトソース | 缶 | 1 1号缶 2850g程度 2 カゴメ、ハインツ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19301 | カレールー | kg | 1 1kg袋入り 2 ハウス食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19310 | ホワイトルー | kg | 1 1kg入り 2 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19315 | ハヤシルー | kg | 1 1kg入り 2 ハウス食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19401 | こんぶだし | kg | 1 厳選された昆布粉末と昆布エキスをベースとし、各種調味料を加え、独特の香りと風味のある調味料 2 顆粒状、500g入り |
| 19402 | いりこだし | kg | 1 厳選された煮干しを原料に各種調味料を加え、独特の香りと風味のある調味料、顆粒状、1kg入り 2 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19403 | 液体だし（鰹） | 本 | 1 厳選した上質の鰹節を主体に昆布エキス、各種調味料を天然だしに近似させて調合した液体和風だし 2 1L入り、味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19404 | 液体だし（昆布） | 本 | 1 厳選した上質の昆布より抽出し、各種調味料を調合した液体和風だし 2 1L入り、味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|-----|--|
| 19410 | 中華あじ | k g | 1 上質の豚、鶏、野菜エキス等と旨味成分を調合した顆粒調味料 2 1 k g 入り、味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19415 | 丸鶏がらスープ | k g | 1 豚、鶏、野菜エキス等と旨味成分を調合した顆粒調味料 2 1 k g 入り、味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19420 | コンソメ | k g | 1 肉や野菜の旨味を抽出した濃縮エキスを主体に各種調味料を調合した顆粒調味料、1 k g 入り 2 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19421 | チキンコンソメ | k g | 1 野菜とチキンの風味と旨味が効いた顆粒調味料 2 1 k g、マギー 又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19422 | ビーフコンソメ | k g | 1 煮出した牛肉と野菜の風味と旨味が効いた顆粒調味料 2 1 k g 入り |
| 19500 | そばつゆ | 本 | 1 本醸造の醤油に、天然素材の旨味と風味を加えたもの 2 1.8L入り、創味又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19505 | うどんつゆ | 本 | 1 本醸造薄口醤油をベースに鰹節、昆布、さば節、煮干し等で作っただしが良く効き、こくのあるもの 2 1.8L入り、ヤマサ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19506 | ごまだれ（うどん） | 本 | 1 厚削りした鰹節と昆布のだしが良く効いたつゆに、ごまの香ばしい風味とコクを合わせたもの 2 1Lヤマサ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19507 | 讃岐うどんつゆ | 本 | 1 いりこだしをベースにかつお節と昆布の旨味を淡口醤油で仕上げたもの 2 1.8L入り、ヒガシマル又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19510 | 鶏がら仕立て | 袋 | 1 じっくりと炊き出した鶏がらスープをベースとしたすっきりした後味の澄んだ 醤油ラーメンスープ 2 2 k g 入り、エバラ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19511 | Wスープ仕立て醤油味 | 袋 | 1 じっくりと炊き出したとんこつスープをベースに節系の風味を加え、香り豊かに仕上げた醤油ラーメンスープ 2 2 k g 入り、エバラ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19520 | 冷し中華スープ | 本 | 1 1.8L入り 2 創味又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19522 | チャンポンスープ | 本 | 1 豚骨スープを主体に、各種調味料・香辛料等で調和させた風味良好なもの 2 1.8L入り、創味又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------------------------|-----|---|
| 19523 | とんこつラーメンスープ (博多・味噌・醤油) | k g | 1 豚骨のコクと旨味がよく効き、香味野菜の香りをブレンドさせた濃厚な味のもの 2 エバラ又は同等品以上 (他社の製品を含む) 3 種類はその都度示す |
| 19525 | 冷やし担々麺スープ | 本 | 1 練りごまを使用し、隠し味にアーモンドを加えて、こくのあるもの |
| 19540 | 焼きそばソース | 本 | 1 野菜、果実、醸造酢、糖類、食塩、香辛料、ポークエキス、鰹節等を原料としたもの |
| 19600 | 焼き肉のたれ (醤油・甘口・中辛) | 本 | 1 醤油、発酵調味料・ごま油をベースに生にんにく、白ごま唐辛子などをブレンドしたもの 2 約1600g入り、エバラ又は同等品以上 (他社の製品を含む) 3 種類はその都度示す |
| 19603 | かば焼きのたれ | 本 | 1 醤油と糖類をベースに黒糖蜜、魚醤と各種調味料で味を整えたもの、2.27kg程度 ボトル入り 2 ミツカン又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19604 | どんぶりのたれ | 本 | 1 本醸造の醤油をベースに鰹だし等の風味を生かしたコクのあるもの 2 2.1kg程度ボトル、創味又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19605 | 天井のたれ | 本 | 1 鰹だしと海老頭だしを使用して作ったもの 2 ストレートタイプ、2k g入り 3 日本食研又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19606 | 焼きとりのたれ | 本 | 1 本醸造の醤油の旨味と調味料を調和させたもので、高粘度タイプのもの、2.1kg程度ボトル入り 2 ミツカン又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19607 | 照り焼きのたれ | 本 | 1 醤油の旨味にはちみつ、リンゴ、ワイン等で隠し味を加えた照りつやのよいもの 2 2.1kg程度、創味又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19611 | ごましゃぶ | 本 | 1 本醸造醤油とごまの風味が調和されたもの 2 1.8L入り、ミツカン又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19620 | チリソースの素 | 本 | 1 中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2 中華調味料Cook Do 3 1L入り、味の素又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19625 | チンジャオロースの素 | 本 | 1 中華独特の調味料をベースにした液体調味料 2 中華調味料Cook Do 3 1L入り、味の素又は同等品以上 (他社の製品を含む) |
| 19697 | キムチのたれ | 本 | 1 唐辛子、にんにくを主にドライスライスオニオンを隠し味に加えて旨味をだし、各種調味料、香辛料で作ったもの 2 1520g ボトル 3 エバラ又は同等品以上 (他社の製品を含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------------|----|---|
| 19760 | タバスコ | 個 | 1 60mlビン入り 2 McIlhennyCompany又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19765 | カレーホット | 袋 | 1 植物油脂、香辛料抽出物、パプリカ色素を材料とし、 カレー用に辛さとスパイシーな風味をプラスする液状のもの 2 1袋（3ml×100個入り） 3 ハウス食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19770 | カレーホット大 | 本 | 1 植物油脂、香辛料抽出物、パプリカ色素を材料とし、 カレー用に辛さとスパイシーな風味をプラスする液状のもの 2 1本270g入り、ハウス食品又は同等品以上（他社の製品 |
| 19803 | ガーリックパウダー | 個 | 1 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 2 100g袋、S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19806 | タルタルソース | kg | 1 調味済み品 2 1kg入り 3 QPまたは同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19815 | ナツメグ | 個 | 1 にくずく科で雌雄異体の常緑樹の種子 2 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 100g袋タイプ |
| 19817 | パプリカ | 個 | 1 辛くない唐辛子を乾燥したもの 2 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 100g袋タイプ 4 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19821 | ブラックペッパー あらびき | kg | 1 胡椒科のツル性植物の実で、未熟の実を乾燥させた、 外皮の黒い胡椒 2 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 1kg入りパウダー 4 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19823 | ホワイトペッパー | 個 | 1 ブラックペッパーと同じ植物のみで完熟した実を水で ふやかして外皮を取り去った白い胡椒 2 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 100g袋タイプ 4 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19825 | こしょう | kg | 1 ホワイトペッパーの規格に準ずる 2 1kg入り 3 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19826 | 卓上こしょう | 個 | 1 ホワイトペッパーの規格に準ずる 2 20g程度 3 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19835 | ローレル | 袋 | 1 月桂樹の葉（ホール） 2 独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 1袋6g程度、S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|----------|----|---|
| 19837 | ガラムマサラ | 個 | 1 カレー粉に近い香りと辛味がある混合スパイス 2 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 100g袋タイプ 4 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19838 | チリパウダー | 個 | 1 カイエンペッパー、オレガノ、クミン、ガーリック、塩等を混合したもの 2 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 3 100g袋入り、S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19860 | カレー粉 | kg | 1 微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 2 2kg缶入り、S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19900 | 唐辛子粉 | 袋 | 1 一味、微粉末で独特の風味があり、乾燥良好なもの 2 300g袋入り、ハウス又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19901 | 七味唐辛子 | kg | 1 胡麻、青のり、唐辛子、陳皮、けしの実、麻の実、山椒の混合スパイス 2 独特の風味があり、乾燥良好なもの、1kg袋入り 3 テーオー又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19902 | 卓上唐辛子 | 個 | 1 七味唐辛子、独特の風味があり、乾燥良好なもの 2 15g程度、S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19903 | デミグラスソース | kg | 1 1kg入り 2 パウチ包装 3 液状のもの、粉末品不可 |
| 19906 | マスタード | 個 | 1 辛子種の種皮を除いて挽いたもの 2 530g程度、ギャバン又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19907 | 粒マスタード | 個 | 1 辛子種の実も皮も一緒に粗挽きしたもの 2 500g程度、ギャバン又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19910 | わさび粉 | kg | 1 微粉末、風味、乾燥良好なもの 2 1kg入り、テーオー又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19915 | 粉山椒 | 個 | 1 みかん科の落葉低木の実で独特の芳香と辛味のあるもの 2 微粉末 3 約12gビン入り 4 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19950 | 八角 | 袋 | 1 モクレン科の常緑樹の実で八角状をしており、独特の香りと苦みがあるもの 2 ホール、10g程度袋入り 3 S&B又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 19970 | フルーツチャツネ | 個 | 1 マンゴ、パパイヤ、パイナップル等のフルーツをスパイス等で煮込んだもの 2 パウチ包装 3 450g、ギャバンまたは同等品以上（他社の製品を含む） |

第20章 漬物類

共通規格

- 1 原材料は新鮮な市販中級品以上とする。
- 2 漬かりが適度で漬床特有の風味を有し、カビ臭、苦汁等の異味異臭のないこと。
- 3 固有の色沢を有し、大きさが揃っていること。
- 4 歯切れの悪いもの、肉質の著しく劣るものの混入がないもの。
- 5 異品種、夾雑物の混入のないもの。
- 6 食品衛生法に基づく添加物を使用したもの。（極端な着色は不可）
- 7 衛生的な容器を使用すること。
- 8 検収時、汁、酒粕、味噌等は検量外とする。
- 9 品質保持期限があるものについては期限以内のもの。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------|-----|--|
| 20001 | かぶ漬 | k g | 良質の葉付きかぶを浅漬けしたもので、2ミリ程度の輪切りもしくは半月切りにしたもの |
| 20002 | ゆずかぶ | k g | かぶ漬け（スライス済）とゆずの皮をみじん切りにし、風味良く浅漬けしたもの |
| 20003 | 一夜漬 | k g | 2ミリ程度に輪切りしたかぶと胡瓜を一夜漬けしたもの |
| 20010 | キャベツ漬 | k g | 結球したキャベツを2～4割したものを浅漬けにしたもの |
| 20011 | 三色一夜漬 | k g | キャベツ、胡瓜、人参（千切り）を主原料とした一夜漬け |
| 20015 | 胡瓜浅漬 | k g | 緑色鮮やかで、歯切れがよいもの、スライス済み |
| 20016 | 胡瓜キムチ | k g | 乱切りした胡瓜を朝鮮漬けしたもの、一口大乱切り |
| 20017 | ピクルス | 個 | 1 小さくて細い胡瓜の酢漬け 2 内容量：450gビン入り |
| 20019 | きゅうり鉄砲漬 | k g | きゅうりを風味豊かな醤油と調味料に漬け込んだもの（カット済） |
| 20030 | ザーサイ | k g | 独特な風味を有し、歯切れ良く、塩味、辛味等が適度なもの スライス |
| 20040 | 沢庵漬 | 本 | 1 病虫害、「す」土割れの入らない良質大根を使用したもの 2 国産、塩分、色沢良好なもの、1本300g程度、スライス済み |
| 20041 | べったら漬 | k g | 1 良質の大根を原料としたもの 2 米麴漬けしたもので内部まで浸透したもの、スライス済 |
| 20043 | 桜大根漬 | k g | 良質の大根を拍子切りにし、梅風味漬けしたもの |
| 20044 | ゆず大根 | k g | 良質の大根を短冊切りにし、みじん切りしたとゆずと合わせ浅漬けにしたもの |
| 20050 | 福神漬 | k g | 1 大根、なす、胡瓜、蓮根、しそ、ナタマメ、ごま等を原料とし、風味良く漬け込んだもの 2 1kg入り 3 新進又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|--------|-----|---|
| 20056 | 茄子一夜漬 | k g | 1 良質の小茄子を丸のまま一夜漬けたもの 2 塩味適度なもの |
| 20060 | 小なすからし | k g | 小茄子を風味良く辛子で漬け込んだもの |
| 20070 | しば漬 | k g | 1 厳選された胡瓜となすを生姜の風味豊かに酸味をきかせて歯ごたえ良く漬けたもの 2 新進又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20075 | 高菜漬 | k g | 1 刻み 2 高菜を風味良く漬けたもの |
| 20080 | 野沢菜漬 | k g | 塩漬けとし、緑色鮮やかなロングのもの、約2cm刻み |
| 20090 | 白菜漬 | k g | 1 良く結球し「とう」のない白菜を2～4割にし、完全に水洗いし、塩漬け後、少量の唐辛子、昆布、ゆずを加えて本漬けたもの 2 塩分は適度で、酸味のないもの |
| 20091 | 味付白菜 | k g | 1 白菜、昆布、人参を合わせ風味良く塩漬けたもの 2 中川食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20092 | 白菜朝鮮漬 | k g | 良質の白菜を朝鮮漬けにしたもので、適度に馴染んでいて、風味のよいもの、一口大カット済み |
| 20101 | 紅生姜 | k g | 1 新生姜を千切りし漬けたもので、内部まで良く味が浸透し、特有の刺激性を有するもの 2 食品衛生法に基づく食用着色料を使用したもの |
| 20103 | 甘酢生姜 | k g | 新生姜を甘酢に漬けたもので、淡いピンク色で歯ごたりの良いもの |
| 20110 | 梅干し | k g | 1 原料は紀州産 2 干しあげ、漬かり具合、風味良好で形くずれがなくふっくらと仕上がりに、塩分の強くないもの 3 Mサイズ1粒6～7g程度 |
| 20113 | ねりうめ | k g | 1 良質の梅干しの梅肉を裏ごしたもの 2 ミツカンまたは同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20115 | 赤かつば | k g | 1 胡瓜、生姜等を醤油その他の調味料で風味良く漬け込んだもの 2 新進または同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20116 | 青かつば | k g | 1 胡瓜、生姜等を醤油その他の調味料で風味良く漬け込んだもの 2 新進または同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20120 | 楽京漬 | k g | 1 粒の揃ったものを使用し、甘酢漬けたもので、歯切れの良いもの 2 1粒10g程度 |
| 20121 | たまり楽京 | k g | 1 粒の揃ったものを使用し、醤油漬けたもの 2 岩下または同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|---------------|-----|--|
| 20125 | しその実 (赤・青) | k g | 1 しその実、大根を良質の調味料で風味良く漬け込んだもの 2 種類はその都度示す |
| 20140 | つぼ漬 | k g | 国産大根を干し、風味豊かな醤油に漬け込んだもの、スライス済み |
| 20145 | きざみ漬 | k g | キャベツ、野沢菜、海草を主原料とし塩漬けでわさび風味があるもの |
| 20155 | 山ごぼう | k g | 細ごぼうを風味良く醤油で漬け込んだもの、カット済み |
| 20180 | 酢れんこん | k g | 蓮根をスライスし甘酢に漬けたもの |
| 20200 | カクテキ | k g | 大根を塩漬けした後、にんにく、唐辛子、調味料等で風味よく漬け込んだもの |
| 20205 | 割干キムチ | k g | 拍子切りにして干した大根をキムチで和えたもの |
| 20500 | 味わらび | k g | 1 わらびを薄口醤油で味付けしたもの 2 マニハ食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20505 | 山菜なめこ | k g | 1 わらび、なめこを薄口醤油で味付けしたもの 2 マニハ食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20510 | 尾瀬 | k g | 1 菜の花、細竹、なめこ、こんにゃく、人参、山ごぼう、せり、えのき茸、しその実、きくらげを風味良く味付けしたもの 2 マニハ食品又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20575 | 味付もやし | k g | 1 大豆もやしを使用し、風味良く味付けしたもの 2 ささ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20600 | 味付メンマ | k g | 1 良質のメンマを風味良く味付けしたもの 2 大堀又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 20635 | なめ茸 | k g | 1 えのき茸の味付け 2 風味良好で、味付けの濃くないもの |

第21章 調理加工食品（レトルト・冷凍食品）

1 レトルト食品共通規格

- (1) 原材料は、新鮮なものを使用すること。
- (2) 内容、固形物は固有の色沢および香味を持ち、形態肉質とも良好で異物の混入や腐敗を認めないこと。
- (3) 食品衛生法に基づく食品添加物を使用すること。
- (4) 気密性容器を使用し、密封した後殺菌処理がなされていること。
- (5) 容器には品名原材料名、内容量、製造業者が明記されていること。
- (6) 賞味期限又は消費期限が明記されていること。
- (7) **納入日の段階で冷凍品は1か月、冷蔵品は2週間以上の賞味期限があること。**
- (8) ピンホール、荷崩れ等により腐敗および破損した製品は交換すること。

2 冷凍食品共通規格

- (1) 調理冷凍食品で日本農林規格に定められている食品にあつてはその規格に適合したもの、その他の食品にあつては、日本冷凍食品協会「冷凍食品検査規定」に適合するもの。
- (2) 食品衛生法で定める冷凍食品の成分規格および日本冷凍食品協会で定める調理冷凍食品の衛生についての指導基準に適合するもの。
- (3) 特に指定したもの以外は、製造後2か月以内に製造したもの。
- (4) 国産品は、日本冷凍食品協会の認める認定証マーク付きとする。
- (5) 中国産は残留農薬が検査され基準に適合するもの。
- (6) 凍結状態が良く、冷凍やけ、破損、つぶれ等がなく再冷凍でないもの。
- (7) 包装には、内容量、製造年月日、製造業者を表示のこと。

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|--|
| 21001 | ちらしずしの素 | k g | 1 れんこん、竹の子、椎茸、きくらげ等の具が入り砂糖、醤油、酢、調味料で味付けしたもの 2 レトルトパック、1.2k g 入り 3 ミツカン、理研又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21006 | ひじき煮 | k g | 1 ひじき、人参、大豆等の具材を和風味に調味したもの 2 レトルトパック、1 k g 3 岩谷産業又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21007 | ナムルサラダ | k g | 1 春雨、木耳、人参等の具材を中華風に調味したもの 2 レトルトパック、1 k g 3 岩谷産業又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21008 | 切干大根煮 | 袋 | 1 切干大根、人参等の具材を和風に調味したもの 2 レトルトパック、1 k g 3 岩谷産業又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21050 | ポテトサラダ | k g | 1 じゃが芋（65%以上）、人参などをマヨネーズで味付けしたもの 2 製造1か月以内のもの 3 製造キューピー又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21070 | ツナサラダ | k g | 1 マグロ加工品(43%)、玉葱（12%）、じゃが芋(25%)をマヨネーズで味付けしたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|------------|-----|--|
| 21090 | れんこんサラダ | k g | 1 スライスしたれんこんと白ごまをドレッシングで味付けしたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21100 | マカロニサラダ | k g | 1 マカロニ(55%)、玉葱、人参をマヨネーズで味付けしたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21110 | シェルマカロニサラダ | k g | 1 マカロニ(42%)、玉葱、人参をマヨネーズで味付けしたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21120 | スパゲティサラダ | k g | 1 スパゲティ(50%以上)と野菜を調味料で味付けしたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21130 | かに風味サラダ | k g | 1 かに蒲鉾、玉葱、ごぼう、コーンをマヨネーズで和えたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21135 | パンプキンサラダ | k g | 1 かぼちゃ(70%以上)をマヨネーズで味付けしたもの 2 製造後1か月以内のもの 3 ケンコーマヨネーズ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21136 | 味付中華くらげ | k g | 1 中華クラゲを塩抜きし、甘辛く味付けしたもの 2 冷凍品可 3 製造後1か月以内のもの |
| 21160 | 調理焼きそば | k g | 1 蒸し中華めんに豚肉、キャベツ、人参を加え、ソース味で味付けしたもの 2 1kg入り ボイル調理品 3 シマダヤ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21205 | アジフライ | 箱 | 1 身を開いて、小骨を取りパン粉等の衣をつけたもの 2 1枚85g 50枚入り 3 ニチロ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21215 | 白身魚フライ | 箱 | 1 良質の白身魚の切り身に、パン粉等の衣を付けたもの 2 1切れ60g、100個入り 3 宝幸又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21220 | サーモンフライ | 箱 | 1 良質の生鮭の切り身に、パン粉等の衣を付けたもの 2 1切れ60g 100個入り 3 新栄又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|--------------|----|---|
| 21230 | エビフライ | 袋 | 1 尾約32g、1袋10尾入り、マルハニチロ又は同等品以上 |
| 21235 | えび天 | 箱 | 1 鮮度の良いブラックタイガーに、天ぷらの衣をつけたもの 2 衣40%以下のもの 3 2L(21/25) 60尾入り 4 ニチレイ又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21245 | いかリングフライ | kg | 1 新鮮なイカを胴の部分のみ輪切りにし、衣を付けたもの 2 1kg 50個程度 3 宝幸・ニッスイ又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21250 | いか天ぷら | 箱 | 1 柔らかいイカを使用し、薄い天ぷら衣をつけたもの 2 1枚60g程度 50個入り 3 ニッスイ又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21300 | ロースカツ | 箱 | 1 豚ロースの1枚肉を使用し、パン粉等をつけたもの 2 110g 40個入り 3 味の素又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21305 | ヒレカツ | 箱 | 1 豚ヒレ肉を1口サイズにカットし、パン粉等を付けたもの 2 1個50g×60枚入り 3 ニチロ又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21306 | 鶏もも竜田揚げ | 袋 | 1 鶏もも肉を和風味に調味し粉ふき衣で加工したもの 2 1粒30g 30個入り 3 ニチレイ又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21320 | 骨なしビックチキン | 袋 | 1 鶏もも肉に、スパイシーなパウダーをまぶしたもの 2 1個100g程度 10個入り 3 味の素又は同等品以上(他社の製品を含む) |
| 21330 | ミートボール | kg | 1 鶏肉80%豚肉18%牛肉10%玉葱23%程度の割合 2 1個8g程度 タレを絡めていないもの。 |
| 21335 | 味付肉団子 | kg | 1 ボイル調理用冷凍品 2 1個約15g 3 醤油たれを絡めてあるもの |
| 21345 | 味付 ミートボール | kg | 1 鶏肉、玉葱を主とし、照り焼きソースをからめたもの(たれは40%未満) 2 1個15g~18g |
| 21350 | 網焼ハンバーグ | 袋 | 1 肉粒感のあるジューシーなハンバーグ 2 表面に網状の焼き目が入っているもの 3 1個120g程度10個入り 4 ヤヨイ又は同等品以上(他社の製品を含む) |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|-----------------|----|---|
| 21355 | グリエハンバーグ | 袋 | 1 牛肉を主体とした合い挽きハンバーグ 2 1個60g、1袋25個入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21360 | 牛井の具 (ボイリング) | kg | 1 ニュージーランド産牛肉を使用したもの 2 1kg8袋入り 3 ヤヨイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21365 | サクリメンチカツ | 箱 | 1 鶏肉16%玉葱11%豚脂6%程度、衣28%以下のもので歯ざわりの良いもの 2 1個80g程度30個入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21370 | 生メンチカツ | 箱 | 1 鶏肉、牛肉、豚肉をバランス良く合わせた挽肉に玉葱を加えたもの 2 100g×30個入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21375 | ハムエッグフライ | 箱 | 1 新鮮な鶏卵を使用したハムエッグに衣を付けたもの（鶏卵60%ハム11%パン粉17%程度） 2 1個80g程度40入り 3 すぐる又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21380 | スコッチエッグ | 袋 | 1 ゆで卵をオールポークミンチで包んだもの 2 1個60g 10個入り 3 すぐる又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21385 | ロールキャベツ | 箱 | 1 一つずつ丁寧にキャベツを巻いたもの 2 40g20個入、70g60個入 3 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） 4 種類はその都度指定 |
| 21410 | クリーム コロッケ | 箱 | 1 乳製品15%以上使用、衣40%以下のもの 2 1個75g程度30個入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社の製品を含む） 4 種類はその都度示す（かに、えび、コーン） |
| 21415 | カニクリーム コロッケ | 箱 | 1 サクサク粗めパン粉で包んだカニ風味がたっぷりのクリームコロッケ 2 1個80g20個×3入り 3 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21505 | かにシューマイ | 箱 | 1 すり身に豆腐を加えたカニ風味豊かなもの 2 1個27g15個×10入り 3 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 |
|-------|--------------|----|--|
| 21510 | ポーク シューマイ | 箱 | 1 豚肉の食感と風味があるもの 2 内容量：45g×20個×4入り 3 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21515 | 水ギョーザ | 箱 | 1 水ギョーザやスープにしても煮くずれしないよう工夫されているもの 2 1個16g50個×6入り 3 味の素又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21520 | (冷) ワンタン | 箱 | 1 魚肉、豚肉、野菜を主原料としたもの 2 スープ用に煮くずれしないもの 3 1個8g程度30個×10入り |
| 21530 | 春巻 | 箱 | 1 豊富な具入りで、揚げて冷めてもパリッとした食感があるもの 2 1本50g、60個入り 3 味の素又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 21532 | パリパリ春巻 | 箱 | 1 具材は竹の子と豚肉と椎茸でパリパリとした食感が長続きするもの 2 50g×20個入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 21540 | 中華ごま団子 | 箱 | 1 小豆あんを餅皮で包み、表面に白ごまをまぶしたもの 2 1個30g程度15個×8 3 加ト吉又は同等品以上（他社の製品を含む） |
| 21546 | かに玉 | 袋 | 1 鶏卵31%程度、竹の子、人参、かにを主原料としたもの 2 1袋6個入り たれ別付け ボイル調理 3 ニチレイ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 21555 | 手作り風 かき揚げ | 箱 | 1 具が豊富で彩りも鮮やかなもの 2 30個入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社製品含む。） |
| 21556 | 海鮮かき揚げ | 箱 | 1 えび、いか、玉葱、人参等を彩りよく入れて作ったもの 2 110g×30枚入り 3 ニチレイ又は同等品以上（他社製品含む。） |