

# 糧食品規格書

令和7年度

陸上自衛隊 下志津駐屯地



# 目 次

## 第一章 総 則

1	適用範囲	3
2	納品要領について	3
3	各種検査について	3
4	入札見本の提出について	4
5	本規格書の使用要領について	5
別紙1	「納品順路」	6
別紙2	「納品書・(受領)検査調書の記入例」	7

## 第二章 索引

1	穀類及び同加工品	11
2	芋類及び同加工品	12
3	豆類及び同加工品	13
4	魚介類及び同加工品	14
5	肉類及び同加工品	16
6	卵乳類及び同加工品	17
7	野菜類及び同加工品	18
8	果実類及び同加工品	20
9	海草類及び同加工品	21
10	漬物・佃煮類	22
11	缶詰類	23
12	冷凍食品	24
13	調理加工食品(冷凍食品を除く。)	28
14	調味料等	30
15	仕出し弁当	33
16	部外委託	34

## 第三章 規格

1	穀類及び同加工品	37
2	芋類及び同加工品	43
3	豆類及び同加工品	45
4	魚介類及び同加工品	49
5	肉類及び同加工品	59
6	卵乳類及び同加工品	65
7	野菜類及び同加工品	67
8	果実類及び同加工品	71
9	海草類及び同加工品	77
10	漬物・佃煮類	81
11	缶詰類	85
12	冷凍食品	91
13	調理加工食品(冷凍食品を除く。)	119
14	調味料等	129
15	仕出し弁当	141
16	部外委託	142



第一章  
總則



## 1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊高射学校において調達する食品に適用する。
- (2) 本規格書に掲載されていない食品については、その都度示す。

## 2 納品要領について

### (1) 場 所

陸上自衛隊高射学校(下志津駐屯地)糧食班検収所

### (2) 時 間

8 : 3 0 ~ 1 1 : 3 0

官側が特に納品時間を指定した食品については、上記時間によらず指定された時間に納品するものとする。

※ 都合により指定時間に納品できない場合は、事前に契約担当官等(契約班)へ連絡して、所要の調整をするものとする。

### (3) 順 路

別紙1「納品順路」のとおりとする。

### (4) その他の納品に関する注意事項

#### ア 納品書

陸上自衛隊で定められた様式を使用し、納品時に1部を糧食班に提出すること。ただし、業者控えが必要な場合はその限りでない。記載要領については、別紙2「納品書・(受領)検査調書の記載例」を参照するものとする。

#### イ 納品方法

契約業者が直接、納品書を持参して納品する。

ただし、衛生管理上問題のない食品で、やむを得ず宅配で納品する場合は、納品書を梱包容器の外側(明確に視認できる位置)に添付し指定された時間内に到着すること。また、食品と納品書を別送する場合は、食品到着前に納品書が糧食班に届いていること。

#### ウ 運搬容器

清潔で衛生的なものを使用し、ダンボール・発泡スチロール等は、速やかに回収すること。

#### エ 輸送車両

冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各食品を適切な温度で納品すること。また、積載環境は衛生的でなければならない。

#### オ 食品取扱者

健康で清潔であること。

#### カ 賞味期限

納品時における残日数はその都度示す。

## 3 各種検査について

### (1) 食品衛生検査

ア 検査場所は、医務室の食品衛生検査所とする。

イ 全ての納品する食品について食品衛生管理官により、賞味期限等の表示、衛生管理上の規定に合致しているかなどを検査する。

ウ 検体提出

納品時、食品衛生検査所に50g程度の検体（無償）を提出して食品衛生検査を受ける。検査に合格した検体については糧食班検収所に提出すること。検体を入れる容器は衛生的なものを使用し、「納品日、業者名」を記入した用紙等を添付するものとする。ただし、次のものは除く。

- (ア) 冷凍豚ロース肉、鶏もも正肉（パック）等の冷凍獣鳥肉類
- (イ) 味噌、醤油等の調味料類
- (ウ) 個人用レトルト、調理加工食品のパック詰、缶詰、乳飲料類
- (エ) パン、おにぎり、弁当

エ 部外における理化学検査を必要とする場合は、双方立会の上で検体を採取し、公共機関等に検査を依頼する。検査に要する費用は契約業者側の負担とする。

(2) 受領検査

ア 検査場所は、糧食班検収所（納品場所）とする。

イ 食品衛生検査を合格した食品のみ、糧食品受領検査官が行う本規格書及び見本提出品に基づいた品質・官能・数量等を検査する。

ウ 検量は、通常、市場において行われる取引上の商習慣を尊重するものとし、原則として、正味重量で検量するものとする。

4 入札見本品の提出について

(1) 提出する見本は、入札公告別紙（糧食品購入要求書）中の「見本提出」欄に記載のあるもので、数量等は次のとおりとする。

記号	提出数量
無記入	見本提出の必要はなし
○	1つ
★	同等品に示すメーカーで応札する場合は、見本提出を免除とする。 その場合に、「入札見本提出免除申請用紙」を糧食班栄養士宛てに直接又はFAXで提出すること。

(2) 見本提出品には、必ず「品名・業者名」がわかるものを添付するものとする。また、証明書や栄養成分表等の資料は、糧食班栄養士宛てに直接、郵送又はFAXで提出すること。

(3) 見本選定の結果、不合格と判定された場合、又は見本提出の指定にもかかわらず提出がない場合は、当該品目の入札金額は無効とする。

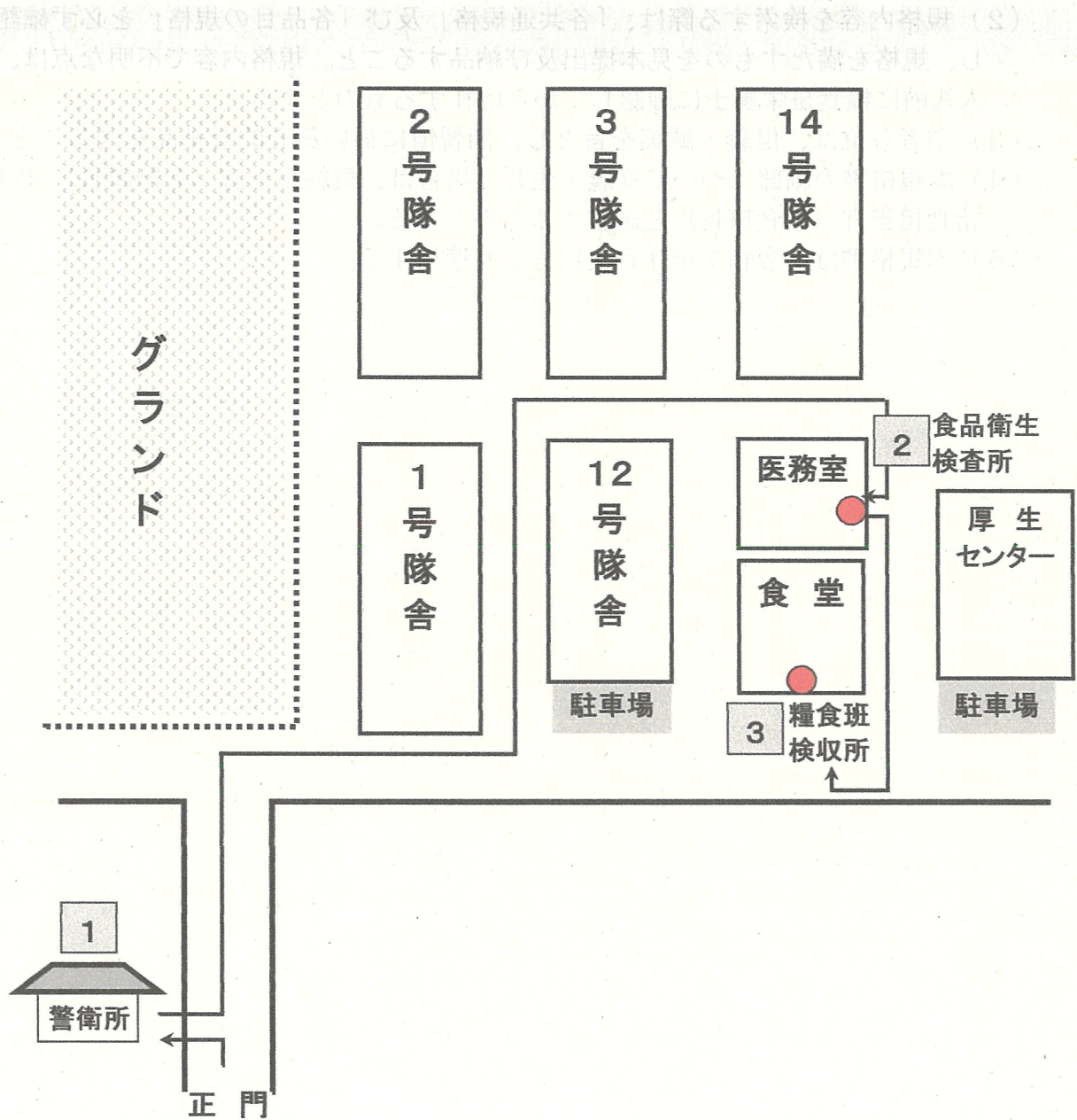
(4) 見本提出品は、原則として、官側で処分するものとする。

ただし、返品を希望する場合は、その都度、糧食班と調整するものとする。

5 本規格書の使用要領について

- (1) 入札公告別紙（糧食品購入要求書）中の「規格」欄に記載された「番号」は、本規格書の規格番号を示す。
- (2) 規格内容を検索する際は、「各共通規格」及び「各品目の規格」を必ず確認し、規格を満たすものを見本提出及び納品すること。規格内容で不明な点は、入札前に糧食班栄養士に確認してから応札するものとする。
- (3) 業者各位は、信義・誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納品を図ること。
- (4) 本規格書の細部について疑義を生じた場合は、契約担当官（会計課長）又は給食担当官（糧食班長）と調整するものとする。
- (5) 本規格書は、令和7年4月使用分より適用する。

# 納品順路



- 1 警衛所  
入門手続きを行う
- 2 食品衛生検査所  
検体及び納品書を提出し、食品衛生検査を受ける
- 3 糧食班検収所(納品場所)  
受領検査を受けて合格したものを納品する

# 納品書・(受領)検査調書の記載例

陸上自衛隊 高射学校		糧食納品書・(受領) 検査調書	
納入先	陸上自衛隊 高射学校	調査要求番号	物品管理官命令印
住所、会社名、代表者、担当者、連絡先	千葉県千葉市若葉区若松町 ●●●●●●●●●● 株式会社 下志津米店	発送年月日	命令年月日
代表取締役	下志津 太郎	輸送方法	管理簿登記年月日
担当者	下志津 花子	発送駅	証書番号
連絡先	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	分割納入	同上付与年月日
※押印を省略する場合には、担当者名及び連絡先を記載すること			
資料種別	相手方番号	物品区分	要求番号
物品区分	物品名	規格	等
物品名	水稲うるち精米	程度	
納品年月日		納期	
処理年月日		記録区分	金額
		証書番号	数量
		単位	kg
		単価	650
		金額	1,950,000
番号		受領数量	
		処置コード	
食品衛生検査	食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。	検査結果及び物品管理官の受入命令(受領命令)により受領した。	
判定	食品衛生検査官 ( ) 官 職 氏 名	受 入	年 月 日
検査	検査官所 属 官 職 氏 名	受 領	受 領 者 所 官 職 氏 名
指令番号	方式	納入年月日	判定
種類	場所	検査年月日	所見
		上記のとおり検査結果を報告する。	
		年 月 日	

※ [ ] 内を全て記載して提出してください。



第二章  
索引



# 1 穀類及び同加工品

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
1-001	水稲うるち精米	37	1-041	レーズンロールパン	40
1-002	強化精麦		1-042	クロワッサン	
1-003	ビタミン強化米		1-043		
1-004	カルシウム強化米		1-044	ハンバーガー用パン	
1-005	もち米		1-045	ホットドック用パン	
1-006	アルファ米(赤飯)	38	1-046		41
1-007	アルファ米(五目ご飯)		1-047	ロングライフパン類	
1-008	アルファ米(山菜おこわ)		1-048		
1-009	小麦粉		1-049		
1-010	パン粉		1-050		
1-011	てんぷら粉		1-051		
1-012	マカロニ		1-052		
1-013	シェルマカロニ		1-053		
1-014	ツイストマカロニ		1-054		
1-015			1-055		
1-016	スパゲティ		1-056		
1-017	カッペリーニ		1-057		
1-018	フェットチーネ		1-058		
1-019			1-059		
1-020	ビーフン		1-060		
1-021	庄内麩	39	1-061	菓子パン類	42
1-022	玉麩		1-062	調理パン類	
1-023			1-063	稲荷寿司	
1-024			1-064	太巻寿司類	
1-025			1-065	細巻寿司類	
1-026	ひやむぎ		1-066	かんぴょう巻	
1-027	そうめん		1-067	しゃり玉	
1-028	餅		1-068	おにぎり類	
1-029	ぶぶあられ		1-069	おにぎり詰合せ類	
1-030	天かす		1-070	弁当類	
1-031	クルトン(プレーン)	40	1-071	カップ入り天ぷらそば	
1-032	クルトン(プチパンタイプ)		1-072	きりたんぽ	
1-033	クルトン(ガーリック味)		1-073	蒸し中華そば	
1-034	クルトン(フライト・オニオン味)				
1-035	食パン				
1-036	全粒粉食パン				
1-037	ライ麦食パン				
1-038					
1-039	フランスパン				
1-040	ロールパン				

## 2 芋類及び同加工品

規格番号	品名	頁
2-001	さつまいも	43
2-002	里芋	
2-003	皮むき里芋	
2-004	メイクイン	
2-005	皮むきメイクイン	
2-006	男爵芋	
2-007	皮むき男爵芋	
2-008	こんにやく	
2-009	刺身こんにやく	
2-010	玉こんにやく	
2-011	糸こんにやく	
2-012	しらたき	
2-013	澱粉	

1-014		1-014
1-015		1-015
1-016		1-016
1-017		1-017
1-018		1-018
1-019		1-019
1-020		1-020
1-021		1-021
1-022		1-022
1-023		1-023
1-024		1-024
1-025		1-025
1-026		1-026
1-027		1-027
1-028		1-028
1-029		1-029
1-030		1-030
1-031		1-031
1-032		1-032
1-033		1-033
1-034		1-034
1-035		1-035
1-036		1-036
1-037		1-037
1-038		1-038
1-039		1-039
1-040		1-040
1-041		1-041
1-042		1-042
1-043		1-043
1-044		1-044
1-045		1-045
1-046		1-046
1-047		1-047
1-048		1-048
1-049		1-049
1-050		1-050
1-051		1-051
1-052		1-052
1-053		1-053
1-054		1-054
1-055		1-055
1-056		1-056
1-057		1-057
1-058		1-058
1-059		1-059
1-060		1-060
1-061		1-061
1-062		1-062
1-063		1-063
1-064		1-064
1-065		1-065
1-066		1-066
1-067		1-067
1-068		1-068
1-069		1-069
1-070		1-070
1-071		1-071
1-072		1-072
1-073		1-073
1-074		1-074
1-075		1-075
1-076		1-076
1-077		1-077
1-078		1-078
1-079		1-079
1-080		1-080
1-081		1-081
1-082		1-082
1-083		1-083
1-084		1-084
1-085		1-085
1-086		1-086
1-087		1-087
1-088		1-088
1-089		1-089
1-090		1-090
1-091		1-091
1-092		1-092
1-093		1-093
1-094		1-094
1-095		1-095
1-096		1-096
1-097		1-097
1-098		1-098
1-099		1-099
1-100		1-100

1-001		1-001
1-002		1-002
1-003		1-003
1-004		1-004
1-005		1-005
1-006		1-006
1-007		1-007
1-008		1-008
1-009		1-009
1-010		1-010
1-011		1-011
1-012		1-012
1-013		1-013
1-014		1-014
1-015		1-015
1-016		1-016
1-017		1-017
1-018		1-018
1-019		1-019
1-020		1-020
1-021		1-021
1-022		1-022
1-023		1-023
1-024		1-024
1-025		1-025
1-026		1-026
1-027		1-027
1-028		1-028
1-029		1-029
1-030		1-030
1-031		1-031
1-032		1-032
1-033		1-033
1-034		1-034
1-035		1-035
1-036		1-036
1-037		1-037
1-038		1-038
1-039		1-039
1-040		1-040
1-041		1-041
1-042		1-042
1-043		1-043
1-044		1-044
1-045		1-045
1-046		1-046
1-047		1-047
1-048		1-048
1-049		1-049
1-050		1-050
1-051		1-051
1-052		1-052
1-053		1-053
1-054		1-054
1-055		1-055
1-056		1-056
1-057		1-057
1-058		1-058
1-059		1-059
1-060		1-060
1-061		1-061
1-062		1-062
1-063		1-063
1-064		1-064
1-065		1-065
1-066		1-066
1-067		1-067
1-068		1-068
1-069		1-069
1-070		1-070
1-071		1-071
1-072		1-072
1-073		1-073
1-074		1-074
1-075		1-075
1-076		1-076
1-077		1-077
1-078		1-078
1-079		1-079
1-080		1-080
1-081		1-081
1-082		1-082
1-083		1-083
1-084		1-084
1-085		1-085
1-086		1-086
1-087		1-087
1-088		1-088
1-089		1-089
1-090		1-090
1-091		1-091
1-092		1-092
1-093		1-093
1-094		1-094
1-095		1-095
1-096		1-096
1-097		1-097
1-098		1-098
1-099		1-099
1-100		1-100

### 3 豆類及び同加工品

規格番号	品名	頁
3-001	パック豆腐	
3-002	絹ごし豆腐	
3-003	木綿豆腐	45
3-004	焼き豆腐	
3-005	押し豆腐	
3-006	納豆	
3-007	高野豆腐	
3-008	生揚	
3-009	油揚	
3-010	刻み油揚	
3-011	一口がんもどき	46
3-012	がんもどき	
3-013	おから	
3-014	米味噌(赤)	
3-015	米味噌(白)	
3-016	もろみ味噌	
3-017	練りあん	
3-018	小倉あん	
3-019	きなこ	
3-020	大豆水煮	
3-021	白いんげん豆水煮	
3-022	赤いんげん豆水煮	
3-023	ガルバンゾ水煮	47
3-024	五目煮豆	
3-025	三色煮豆	
3-026	金時豆煮豆	
3-027	うずら豆煮豆	
3-028	うぐいす豆煮豆	
3-029	お多福豆煮豆	
3-030	黒豆	
3-031	甘納豆	
3-032	豆乳飲料	
3-033	カップ味噌汁	
3-034	あずき	
3-035	ささげ	48
3-036	春雨	
3-037	ミックスビーンズ	
3-038	調整豆乳	
3-039	八丁味噌	

頁	品名	規格番号
40	豆腐	3-001
40	絹ごし豆腐	3-002
45	木綿豆腐	3-003
40	焼き豆腐	3-004
40	押し豆腐	3-005
40	納豆	3-006
40	高野豆腐	3-007
40	生揚	3-008
40	油揚	3-009
40	刻み油揚	3-010
46	一口がんもどき	3-011
46	がんもどき	3-012
46	おから	3-013
46	米味噌(赤)	3-014
46	米味噌(白)	3-015
46	もろみ味噌	3-016
46	練りあん	3-017
46	小倉あん	3-018
46	きなこ	3-019
46	大豆水煮	3-020
46	白いんげん豆水煮	3-021
46	赤いんげん豆水煮	3-022
47	ガルバンゾ水煮	3-023
47	五目煮豆	3-024
47	三色煮豆	3-025
47	金時豆煮豆	3-026
47	うずら豆煮豆	3-027
47	うぐいす豆煮豆	3-028
47	お多福豆煮豆	3-029
47	黒豆	3-030
47	甘納豆	3-031
47	豆乳飲料	3-032
47	カップ味噌汁	3-033
48	あずき	3-034
48	ささげ	3-035
48	春雨	3-036
48	ミックスビーンズ	3-037
48	調整豆乳	3-038
48	八丁味噌	3-039

## 4 魚介類及び同加工品

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
4-001	赤魚切身	51	4-041	銀だら西京漬	53
4-002	赤魚粕漬		4-042	きんめだい切身	54
4-003	あさり		4-043	塩くらげ	
4-004	あさりむきみ(生)		4-044	中華風くらげ	
4-005	あさり水煮		4-045	削節	
4-006	あじ		4-046	しらす干し	
4-007	あじ開き		4-047	ちりめんじゃこ	
4-008	あじ干物		4-048	銀鮭切身	54
4-009	あなご蒲焼		4-049	紅鮭切身	
4-010	刻みあなご		4-050	ノルウェーサーモン切身	
4-011	あゆ		4-051	キングサーモン切身	
4-012	いか輪切り		4-052	刺身用鮭	
4-013	かのこいか		4-053	寿司ねた用鮭	
4-014	刺身用いか		4-054	スモークサーモン	
4-015	いかそうめん		4-055	鮭フレーク	
4-016	いか塩辛	4-056	さば切身		
4-017	いぼだい干物	4-057	塩さば切身		
4-018	いわし開き	4-058	さば文化干し		
4-019	いくら	4-059	さんま		
4-020	うなぎ蒲焼	4-060	さんま筒切り		
4-021	うなぎ蒲焼レトルト	4-061			
4-022	うなぎ白焼	4-062	さわら切身	55	
4-023	うに	4-063	さわら西京漬		
4-024	有頭えび	4-064	しじみ		
4-025	ブラックタイガー(8/12)	4-065	ズワイガニ水煮		
4-026	ブラックタイガー(31/40)	4-066	刺身用たい		
4-027	むきえび	4-067	たこぶつ切り		
4-028	甘えび	4-068	たこスライス		
4-029	寿司ねた用えび	4-069	味付たこ		
4-030	桜えび	4-070	刺身用たこ		
4-031	かきむきみ	4-071	たら切身		
4-032	かじき切身	4-072	たらぶつ切り		
4-033	かじきぶつ切り	4-073	すけとうだら切身		
4-034	かつお切身	4-074	すけとうだらぶつ切り		
4-035	かつおぶつ切り	4-075	たらこ	56	
4-036	かつおたたき	4-076	たらこフレーク		
4-037	刺身用かつお	4-077	辛子明太子		
4-038	かます干物	4-078	刺身用はまち		
4-039	かれい切身	4-079	寿司ねた用はまち		
4-040	銀だら切身	4-080	はまぐり		

品工賦同ひ又選肉 2

規格番号	品名	頁
4-081	ぶり切身	56
4-082	ぶりぶつ切り	
4-083	刺身用ぶり	
4-084	寿司ねた用ぶり	
4-085	刺身用ほたて	
4-086	ほたて水煮	
4-087	ほっけ干物	
4-088	まぐろ切身	
4-089	まぐろぶつ切り	
4-090	刺身用まぐろ	
4-091	寿司ねた用まぐろ	
4-092	ねぎとろ用まぐろ	
4-093	まぐろ油漬	
4-094	焼竹輪	
4-095	チーズ入り竹輪	
4-096	笹かまぼこ	
4-097	紅かまぼこ	
4-098	白かまぼこ	
4-099	伊達巻	58
4-100	なると	
4-101	さつま揚げ	
4-102	ごぼうつまみ揚げ	
4-103	はんぺん	
4-104	あられはんぺん	
4-105	かに風味かまぼこ	
4-106	かに風味フレーク	
4-107	いわしつみれ	
4-108	さんまつみれ	
4-109	刺身用かんぱち	
4-110	オーシャンキング	
4-111	ブラックタイガー(16/20)	

頁	品名	規格番号
56	(用チー)スーロセキ	2-001
56	(用チー)スーロセキ	2-002
56	(用チー)スーロセキ	2-003
56	(用チー)スーロセキ	2-004
56	(用チー)スーロセキ	2-005
56	(用チー)スーロセキ	2-006
56	(用チー)スーロセキ	2-007
56	(用チー)スーロセキ	2-008
56	(用チー)スーロセキ	2-009
56	(用チー)スーロセキ	2-010
56	(用チー)スーロセキ	2-011
56	(用チー)スーロセキ	2-012
56	(用チー)スーロセキ	2-013
56	(用チー)スーロセキ	2-014
56	(用チー)スーロセキ	2-015
56	(用チー)スーロセキ	2-016
56	(用チー)スーロセキ	2-017
56	(用チー)スーロセキ	2-018
56	(用チー)スーロセキ	2-019
56	(用チー)スーロセキ	2-020
56	(用チー)スーロセキ	2-021
56	(用チー)スーロセキ	2-022
56	(用チー)スーロセキ	2-023
56	(用チー)スーロセキ	2-024
56	(用チー)スーロセキ	2-025
56	(用チー)スーロセキ	2-026
56	(用チー)スーロセキ	2-027
56	(用チー)スーロセキ	2-028
56	(用チー)スーロセキ	2-029
56	(用チー)スーロセキ	2-030
56	(用チー)スーロセキ	2-031
56	(用チー)スーロセキ	2-032
56	(用チー)スーロセキ	2-033
56	(用チー)スーロセキ	2-034
56	(用チー)スーロセキ	2-035
56	(用チー)スーロセキ	2-036
56	(用チー)スーロセキ	2-037
56	(用チー)スーロセキ	2-038
56	(用チー)スーロセキ	2-039
56	(用チー)スーロセキ	2-040

## 5 肉類及び同加工品

規格番号	品名	頁
5-001	牛ヒレ(ステーキ用)	61
5-002	牛サーロイン(ステーキ用)	
5-003	牛リブロース(ステーキ用)	
5-004	牛リブロース(薄切り)	
5-005	牛リブロース(角切り)	
5-006	牛肩ロース肉(薄切り)	
5-007	牛肩ロース肉(角切り)	
5-008	牛ばら肉(薄切り)	62
5-009	牛ばら肉(角切り)	
5-010	牛もも肉(薄切り)	
5-011	牛もも肉(角切り)	
5-012	牛もも肉(細切り)	
5-013		
5-014	牛タン	
5-015		
5-016	牛カルビ肉	
5-017	牛レバー	
5-018	牛もつ	
5-019	牛挽き肉	
5-020	豚ヒレ肉(カツ用)	
5-021	冷凍豚ロース肉	
5-022	豚ロース肉(薄切り)	
5-023	豚ロース肉(カツ用)	
5-024	豚肩ロース肉(薄切り)	
5-025	豚肩ロース肉(角切り)	
5-026	豚もも肉(薄切り)	
5-027	豚もも肉(角切り)	
5-028	豚ばら肉(薄切り)	
5-029	豚ばら肉(角切り)	
5-030	豚レバー	64
5-031	豚もつ	
5-032	豚挽き肉	
5-033	豚骨	
5-034	鶏むね肉	
5-035	鶏むね肉(ぶつ切り)	
5-036	鶏もも正肉	
5-037	鶏もも正肉(ぶつ切り)	
5-038	鶏もも正肉(パック)	
5-039	鶏ささみ	
5-040	鶏挽き肉	

規格番号	品名	頁
5-041	豚ベーコン(薄切り)	64
5-042	豚ベーコン(角切り)	65
5-043	ロースハムA	
5-044	ロースハムB	66
5-045	ボンレスハムA	
5-046	ボンレスハムB	
5-047	ソフトサラミ	65
5-048	ウインナーソーセージ	
5-049	フランクフルトソーセージ	66
5-050	モーニングサーブ	
5-051	ペッパーポークソーセージ	66
5-052		
5-053	焼豚(薄切り)	66
5-054	焼豚(角切り)	
5-055	ローストビーフ	
5-056	チキンナゲット	

## 6 卵乳類及び同加工品

規格番号	品名	頁
6-001	鶏卵	67
6-002	うずら卵	
6-003	卵豆腐	
6-004	3分たまご	
6-005	温泉卵	
6-006	カスタードプリン	
6-007	パンプキンプリン	
6-008	ミルクプリン	
6-009	牛乳A	
6-010	牛乳B	
6-011	LL牛乳	68
6-012	低脂肪乳	
6-013	コンデンスミルク	
6-014	生クリーム	
6-015	コーヒー用クリーム	
6-016	ホイップクリーム	
6-017	プレーンヨーグルト	
6-018	ヨーグルト	
6-019	無脂肪ヨーグルト	
6-020	乳飲料	
6-021	乳酸菌飲料	
6-022	発酵乳	
6-023	ドリンクヨーグルト	
6-024		
6-025	サラダチーズ	69
6-026	シュレッドチーズ	
6-027	粉チーズ	
6-028	チーズフォンデュ	
6-029	パルメザンチーズ	
6-030		
6-031		
6-032		
6-033		
6-034	シューアイス	
6-035	アイスクリーム	
6-036	アイスマルク	
6-037	ラクトアイス	70
6-038	フルーツヨーグルト	
6-039	LL乳飲料(コーヒー)	
6-040	茶碗蒸し	

## 7 野菜類及び同加工品

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
7-001	アスパラガス	71	7-041	葉ねぎ	74
7-002	エンダイブ		7-042	白菜	
7-003	オクラ		7-043	バジル	
7-004	かぶ		7-044	乾燥バジル	
7-005	かぼちゃ		7-045	パセリ	
7-006	カリフラワー		7-046	乾燥パセリ	
7-007	きゃべつ		7-047	ピーマン	
7-008	紫きゃべつ		7-048	赤パプリカ	
7-009	芽きゃべつ		7-049	黄パプリカ	
7-010	きゅうり		7-050	橙パプリカ	
7-011	クレソン		7-051	ふき水煮	
7-012	ごぼう	7-052	ブロッコリー		
7-013	ごぼう水煮(ささ切り)	7-053	ほうれん草		
7-014	切りごぼう(千切り)	7-054	サラダ用ほうれん草		
7-015	切りごぼう(ささがき)	7-055	三つ葉		
7-016	切りごぼう(ささ切り)	7-056	みょうが		
7-017	小松菜	7-057	もやし		
7-018	山菜水煮	7-058	大豆もやし		
7-019	ししとうがらし	7-059	レタス		
7-020	青じそ	7-060	サラダ菜		
7-021	春菊	7-061	サニーレタス		
7-022	根生姜	7-062	グリーンカール		
7-023	ズッキーニ	7-063	サンチュ		
7-024	せり	7-064	れんこん		
7-025	セロリ	7-065	わけぎ		
7-026	ぜんまい水煮	7-066	えのき茸		
7-027	貝割れ大根	7-067	まいたけ水煮		
7-028	大根	7-068	生椎茸		
7-029	玉葱	7-069	干椎茸		
7-030	紫玉葱	7-070	しめじ		
7-031	チンゲン菜	7-071	カットしめじ		
7-032	トマト	7-072	しめじ水煮		
7-033	プチトマト	7-073	エリンギ		
7-034	なす	7-074	きくらげ		
7-035	にら	7-075	切干大根		
7-036	人参	7-076	野菜ジュース		
7-037	切り人参(千切り)	7-077	れんこん水煮		
7-038	にんにく	7-078	カットなす		
7-039	長葱	7-079	とうがん		
7-040	乾燥長葱	7-080	水菜		
		73			75
					76

品工賦同心又隣実果 8

規格番号	品名	頁
7-081	にんにくの芽	76
7-082	まいたけ	

8-043	DP ナンゴ
8-044	DP ナンゴ
8-045	DP ナンゴ
8-046	DP ナンゴ
8-047	DP ナンゴ
8-048	DP ナンゴ
8-049	DP ナンゴ
8-050	DP ナンゴ
8-051	DP ナンゴ
8-052	DP ナンゴ

頁	品名	規格番号
76	にんにくの芽	7-081
76	まいたけ	7-082
77	...	8-001
77	...	8-002
77	...	8-003
77	...	8-004
77	...	8-005
77	...	8-006
77	...	8-007
77	...	8-008
77	...	8-009
77	...	8-010
77	...	8-011
77	...	8-012
77	...	8-013
77	...	8-014
77	...	8-015
77	...	8-016
77	...	8-017
77	...	8-018
77	...	8-019
77	...	8-020
77	...	8-021
77	...	8-022
77	...	8-023
77	...	8-024
77	...	8-025
77	...	8-026
77	...	8-027
77	...	8-028
77	...	8-029
77	...	8-030
77	...	8-031
77	...	8-032
77	...	8-033
77	...	8-034
77	...	8-035
77	...	8-036
77	...	8-037
77	...	8-038
77	...	8-039
77	...	8-040
77	...	8-041
77	...	8-042
77	...	8-043
77	...	8-044
77	...	8-045
77	...	8-046
77	...	8-047
77	...	8-048
77	...	8-049
77	...	8-050
77	...	8-051
77	...	8-052
77	...	8-053
77	...	8-054
77	...	8-055
77	...	8-056
77	...	8-057
77	...	8-058
77	...	8-059
77	...	8-060
77	...	8-061
77	...	8-062
77	...	8-063
77	...	8-064
77	...	8-065
77	...	8-066
77	...	8-067
77	...	8-068
77	...	8-069
77	...	8-070
77	...	8-071
77	...	8-072
77	...	8-073
77	...	8-074
77	...	8-075
77	...	8-076
77	...	8-077
77	...	8-078
77	...	8-079
77	...	8-080
77	...	8-081
77	...	8-082
77	...	8-083
77	...	8-084
77	...	8-085
77	...	8-086
77	...	8-087
77	...	8-088
77	...	8-089
77	...	8-090
77	...	8-091
77	...	8-092
77	...	8-093
77	...	8-094
77	...	8-095
77	...	8-096
77	...	8-097
77	...	8-098
77	...	8-099
77	...	8-100

## 8 果実類及び同加工品

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
8-001	いちご	77	8-041	ブルーベリージャム	80
8-002	柿		8-042	DP オレンジママレード	
8-003	あんぽ柿		8-043	DP イチゴジャム	
8-004	市田柿		8-044	DP ブルーベリージャム	
8-005	キウイフルーツ		8-045	カットキウイフルーツ	
8-006	ゴールドキウイフルーツ		8-046	カットパイナップル	
8-007	さくらんぼ		8-047	カットりんご	
8-008	アメリカンチェリー		8-048	カットオレンジ	
8-009	すいか		8-049	カットオレンジ果肉	
8-010	小玉すいか		8-050	メロンブロック	
8-011	桃		8-051	カット柿	
8-012	梨		8-052	カット梨	
8-013	パイナップル	78			
8-014	スナックパイナップル				
8-015	バナナ				
8-016	モンキーバナナ				
8-017	パパイヤ				
8-018	びわ				
8-019	ぶどう				
8-020	レーズン				
8-021	メロン				
8-022	りんご				
8-023	みかん				
8-024	ぼんかん				
8-025	デコポン				
8-026	いよかん				
8-027	はっさく				
8-028	オレンジ	79			
8-029					
8-030	グレープフルーツ(白)				
8-031	グレープフルーツ(ピンク)				
8-032	レモン				
8-033	レモンジュース				
8-034	ゆず				
8-035	蒸し栗				
8-036	ナタデココ				
8-037	天然果汁飲料A				
8-038	天然果汁飲料B				
8-039	オレンジママレード		80		
8-040	イチゴジャム				

# 9 海草類及び同加工品

規格番号	品名	頁
9-001	生刻み昆布	
9-002	板昆布	
9-003	一口とろろ昆布	
9-004	結び昆布	
9-005	塩昆布	81
9-006	青のり粉	
9-007	焼のり	
9-008	味付のり	
9-009	刻みのり	
9-010	乾燥わかめ	
9-011	生わかめ	
9-012	ひじき	
9-013	めかぶ	
9-014	海草サラダ	
9-015	寒天	
9-016	蒟蒻寒天ゼリーの素(グレープフルーツ)	
9-017	蒟蒻寒天ゼリーの素(コーヒー)	82
9-018	蒟蒻寒天ゼリーの素(オレンジ)	
9-019	蒟蒻寒天ゼリーの素(ぶどう)	
9-020		
9-021		
9-022		
9-023		
9-024	ババロアの素	
9-025		
9-026		
9-027		
9-028		83
9-029	パンナコッタミックス	
9-030	もみのり	
9-031	もずく	

頁	品名	規格番号
80	生刻み昆布	10-001
80	板昆布	10-002
80	一口とろろ昆布	10-003
80	結び昆布	10-004
80	塩昆布	10-005
80	青のり粉	10-006
80	焼のり	10-007
80	味付のり	10-008
80	刻みのり	10-009
80	乾燥わかめ	10-010
80	生わかめ	10-011
80	ひじき	10-012
80	めかぶ	10-013
80	海草サラダ	10-014
80	寒天	10-015
80	蒟蒻寒天ゼリーの素(グレープフルーツ)	10-016
80	蒟蒻寒天ゼリーの素(コーヒー)	10-017
80	蒟蒻寒天ゼリーの素(オレンジ)	10-018
80	蒟蒻寒天ゼリーの素(ぶどう)	10-019
80		10-020
80		10-021
80		10-022
80		10-023
80	ババロアの素	10-024
80		10-025
80		10-026
80		10-027
80		10-028
80	パンナコッタミックス	10-029
80	もみのり	10-030
80	もずく	10-031

# 品 10 漬物・佃煮類

規格番号	品名	頁
10-001	福神漬	85
10-002	らっきょう漬	
10-003	たくあん漬	
10-004	たくあん漬スライス	
10-005	たくあんかつお漬	
10-006	いぶり大根スライス	
10-007	つぼ漬	
10-008	べったら漬	
10-009	桜大根漬	
10-010	割干しキムチ	
10-011	大根キムチ	
10-012		
10-013		
10-014		
10-015	あとひき大根	
10-016	野沢菜漬	
10-017	高菜漬	
10-018	高菜油炒め	
10-019	からし高菜	
10-020	しそ風味広島菜漬	
10-021	わさび風味広島菜漬	
10-022	白菜漬	87
10-023	白菜ミックス漬	
10-024	白菜キムチ	
10-025	ミックス漬	
10-026	なす塩漬	
10-027	なす辛子漬	
10-028	きゅうり塩漬	
10-029	青かっぱ漬	
10-030	きゅうりしょうゆ漬	
10-031	刻みかぶら	
10-032	菊かぶら	
10-033	菊大根	
10-034	紅生姜	
10-035	お好み漬	
10-036	甘酢生姜	
10-037	はじかみ酢漬	
10-038	しば漬	
10-039	梅干	
10-040	小梅漬	

規格番号	品名	頁
10-041	梅肉	88
10-042	味付けザーサイ	
10-043	ミニわさび漬	
10-044	わさび漬	
10-045	業務用わさび漬	
10-046	のり佃煮	89
10-047	しそ昆布	
10-048	松前漬	
10-049	にんにくたまり漬	

# 11 缶 詰 類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁	
11-001	うずら卵水煮缶	91	11-041	フルーツサラダ缶	94	
11-002	鶏卵水煮缶		11-042	フルーツみつ豆缶		
11-003	味付たまご缶		11-043	杏仁フルーツ缶	95	
11-004	鮭水煮缶		11-044	1人用フルーツカクテル缶		
11-005	えびみそ缶		11-045	1人用杏仁フルーツ缶		
11-006	かにみそ缶		11-046	1人用フルーツみつ豆缶		
11-007	アスパラガス水煮缶		11-047	イチゴジャム缶		
11-008	ぎんなん水煮缶		11-048	オレンジママレード缶		
11-009	グリーンピース水煮缶		11-049	ブルーベリージャム缶		
11-010	筍水煮缶		11-050	栗甘露煮缶		
11-011	ブラックオリーブ缶	92	11-051	塩ラーメンスープ缶		96
11-012	クリームスタイルコーン缶		11-052	しょうゆラーメンスープ缶		
11-013	スイートコーン缶		11-053	味噌ラーメンスープ缶		
11-014	ヤングコーン水煮缶		11-054	オイスターソース缶		
11-015	人参味付シャトー缶		11-055	ピザソース缶		
11-016	人参味付コインカット缶		11-056	ミートソース缶		
11-017	山菜風味缶		11-057	デミグラスソース缶		
11-018	山菜サラダ缶		11-058	トマトケチャップ缶		
11-019	なめこ水煮缶		11-059	トマトピューレ缶		
11-020	なめ茸茶漬缶		11-060	トマトペースト缶		
11-021	マッシュルーム水煮缶	93	11-061	ホールトマト缶	97	
11-022	椎茸味付缶		11-062	ダイストマト缶		
11-023	メンマ味付缶		11-063	豚汁の具缶		
11-024	かつおメンマ缶		11-064	肉じゃが缶		
11-025	アロエ缶		11-065	ポークステーキ生姜缶		
11-026	グレープフルーツ缶		11-066	鮭照焼缶		
11-027	みかん缶		11-067	やきとり缶		
11-028	甘夏みかん缶		11-068	さんま蒲焼缶		
11-029	黄桃(ハーフ)缶		11-069	さんま和風味缶		
11-030	白桃(ハーフ)缶		11-070	赤貝味付缶		
11-031	黄桃(ダイス)缶	94	11-071	金平ごぼう缶	97	
11-032	白桃(ダイス)缶		11-072	トマトジュース缶		
11-033	パイナップル(スライス)缶		11-073	ミルクコーヒー缶		
11-034	パイナップル(チビット)缶		11-074	野菜ジュース缶		
11-035	ベビーパイナップル缶		11-075	烏龍茶缶		
11-036	びわ缶		11-076	緑茶缶		
11-037	りんご(ダイス)缶		11-077	清涼飲料水缶類		
11-038	チェリー缶		11-078	1人用オレンジパイン缶		
11-039	トロピカルフルーツミックス缶		11-079	チャンポンスープ缶		
11-040	フルーツカクテル缶					

## 12 冷凍食品

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
12-001	えびピラフ	99	12-041	揚げだし豆腐	101
12-002	ドライカレー		12-042	冷凍がんもどき	101
12-003	シーフードピラフ		12-043	赤魚塩焼	101
12-004	1人用オムライス		12-044	赤魚西京焼	101
12-005	業務用オムライス	100	12-045	うなぎ蒲焼パック	101
12-006	焼おにぎり		12-046	からすがれい煮付	101
12-007	冷凍うどん		12-047	黄金かれい煮付	101
12-008	冷凍日本そば		12-048	さば塩焼	101
12-009	冷凍茶そば		12-049	さば照焼	102
12-010	冷凍中華そば		12-050	さば味噌煮	102
12-011	冷凍チャンポン麺		12-051	さば煮付	102
12-012	冷凍ほうとう		12-052	さばごまだれ煮	102
12-013	冷凍ソース焼そば		12-053	さわら塩焼	102
12-014	冷凍焼ビーフン		12-054	さわら西京焼	102
12-015	冷凍焼うどん	12-055		102	
12-016	冷凍ナポリタン	12-056	さわら味噌南蛮	102	
12-017	冷凍ナン	12-057	焼ししゃも	102	
12-018	冷凍ベーグル(小)	12-058	ぶり照焼	102	
12-019	冷凍ベーグル(大)	12-059	紅鮭塩焼	102	
12-020	冷凍もち(小)	12-060	ます塩焼	102	
12-021	冷凍もち(大)	12-061	めばる塩焼	102	
12-022		12-062	めばる西京焼	102	
12-023	冷凍白玉団子(紅)	12-063	シーフードミックス	102	
12-024	冷凍白玉団子(白)	12-064	明太子スパゲティソース	102	
12-025	冷凍よもぎ団子	12-065	ハンバーグ	103	
12-026	ナチュラルカットポテト	12-066	焼き用ハンバーグ	103	
12-027	シュースtringカットポテト	12-067	業務用ハンバーグ	103	
12-028	ストレートカットポテト	12-068	まいたけハンバーグ	103	
12-029	クリンクルカットポテト	12-069	チーズ入りハンバーグ	103	
12-030	冷凍ポテト	12-070		103	
12-031	冷凍 HALF カットポテト	12-071	炭火焼チキンステーキ	103	
12-032	冷凍スライスポテト	12-072	デリシャスチキン	103	
12-033	冷凍里芋	12-073	ハーブチキン	103	
12-034	冷凍六角里芋	12-074	タンドリーチキン	103	
12-035	冷凍とろろ	12-075	きじ焼き(しょうゆ)	104	
12-036	冷凍角切り豆腐	12-076	きじ焼き(塩山椒)	104	
12-037	冷凍枝豆	12-077	つくね	104	
12-038	冷凍むき枝豆	12-078	椎茸つくね詰	104	
12-039	枝豆ペースト	12-079	鶏唐揚げ	104	
12-040	冷凍そら豆	12-080	和風鶏唐揚げ	104	

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
12-081	冷凍チキンナゲット		12-121	冷凍みかん	
12-082	手羽の野菜詰		12-122	冷凍パイ	
12-083	炭火焼やきとり		12-123	冷凍ライチ	
12-084	豚角煮	104	12-124	冷凍ライチ(個包装)	
12-085	肉団子照焼味		12-125	冷凍りんご	107
12-086	きんぴら肉団子		12-126	冷凍白桃	
12-087	大きな肉団子		12-127	大餃子	
12-088	ミートボール		12-128	水餃子	
12-089	ロールキャベツ		12-129	ワンタン	
12-090	錦糸卵		12-130	ポーク焼売	
12-091	スクランブルエッグ		12-131	ポーク大焼売	
12-092	ベーコン巻エッグ		12-132	黒豚大焼売	
12-093	目玉焼		12-133	かに焼売	
12-094	スコッチエッグ	105	12-134	えび焼売	
12-095	オムレツ(プレーン)		12-135	春巻	
12-096	オムレツ(チーズ)		12-136	黒豚春巻	
12-097	厚焼卵(かに風味)		12-137	ひじき春巻	108
12-098	厚焼卵(ウインナー)		12-138	中華ちまき	
12-099	厚焼卵		12-139	紫芋ごま団子	
12-100	卵巻(わかめ・しらす)		12-140	芝麻球	
12-101	卵巻(ほうれん草)		12-141	五目包子	
12-102	茶碗蒸し		12-142	珍珠丸子	
12-103	刻み生ゆず		12-143	鹿の子えび団子	
12-104	冷凍アスパラガス		12-144	野菜コロッケ	
12-105	冷凍カットアスパラガス		12-145	カレーコロッケ	
12-106	冷凍カリフラワー		12-146	牛肉コロッケ	
12-107	冷凍ブロッコリー		12-147	かぼちゃコロッケ	
12-108	冷凍ほうれん草	106	12-148	肉じゃがコロッケ	
12-109	冷凍さやいんげん		12-149	ベーコン&オニオン入りコロッケ	109
12-110	冷凍きぬさや		12-150	男爵コロッケ	
12-111	冷凍かぼちゃ		12-151	かにクリームコロッケ	
12-112	かぼちゃペースト		12-152	えびクリームコロッケ	
12-113	冷凍揚げなす		12-153	甘えび入りクリームコロッケ	
12-114	冷凍小松菜		12-154	かに爪クリームフライ	
12-115	冷凍菜の花		12-155	あじ梅肉大葉フライ	
12-116	冷凍大根おろし		12-156	さば梅肉大葉フライ	
12-117	冷凍れんこん		12-157	白身魚フライ	110
12-118	ミックスベジタブル	107	12-158	あじフライ	
12-119	カレー用野菜ミックス		12-159	いわしフライ	
12-120	カルフォルニアミックス		12-160	きすフライ	

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
12-161	えびフライ	110	12-201	牛丼の具	112
12-162	有頭えびフライ		12-202	中華丼の具	113
12-163	かきフライ		12-203		
12-164	かに爪フライ		12-204	地鶏きんぴら	
12-165	帆立フライ		12-205	里芋そぼろ煮	
12-166	いかリングフライ		12-206	冷凍チリソース	
12-167	しそとチーズのあじフライ		12-207	ジャーマンポテト	
12-168	アスパラベーコンフライ		12-208	冷凍大学芋	
12-169			12-209	みかんゼリー	
12-170	れんこんはさみ揚げ		12-210	りんごゼリー	
12-171	なすの肉詰め	12-211	パインゼリー	114	
12-172		12-212	ブルーベリーゼリー		
12-173		12-213	バレンシアオレンジゼリー		
12-174		12-214	たいやき		
12-175		12-215	スイートポテト		
12-176	かれい唐揚げ	12-216	ココアワッフル		
12-177	鯖竜田揚げ	12-217	マロンクリームワッフル		
12-178	まぐろ竜田揚げ	12-218	ペアクリームワッフル		
12-179	いわし竜田揚げ	12-219	エクレア		
12-180	さんま竜田揚げ	12-220	バナナクリームエクレア		
12-181	ポーク梅しそ巻	111	12-221	冷凍シュークリーム	115
12-182		12-222	ババロアシュークリーム		
12-183	生ミニメンチカツ	12-223	チーズババロアシュークリーム		
12-184	生メンチカツ	12-224	チーズクリームクレープ		
12-185	チーズ入りももチキンカツ	12-225	ツインソースクレープ		
12-186	ささみチーズカツ	12-226	いちごクレープ		
12-187	ロースカツ	12-227	みかんクレープ		
12-188	一口ヒレカツ	12-228	原宿ドッグ(チーズ)		
12-189	一口エビカツ	12-229	原宿ドッグ(ココアバナナ)		
12-190	串カツ	12-230	ガトークラシックショコラ		
12-191	野菜のかき揚げ	112	12-231	チョコレートケーキ	116
12-192	甘えびのかき揚げ		12-232	キャラメルチョコケーキ	
12-193	いかのかき揚げ		12-233	ホワイトストロベリーケーキ	
12-194	えび天		12-234	アップルパイ	
12-195	いか天		12-235	アップルクーヘン	
12-196	かぼちゃ天ぷら		12-236	ベイクドチーズケーキ	
12-197			12-237	レアチーズケーキ	
12-198	さつまいも天ぷら		12-238	焼き芋	
12-199	れんこん天ぷら		12-239	冷凍焼き豆腐	
12-200	甘えびいかのかき揚げ		12-240	冷凍油揚	

( ) 品 名 頁

規格番号	品 名	頁
12-241	さんま塩焼	116
12-242	かに玉	116
12-243	ミートオムレツ	116
12-244	オムレツ(ほうれん草)	116
12-245	まるオムレツ	116
12-246	卵卷(ネギ入り)	116
12-247	小龍包	116
12-248	アセロラゼリー	117
12-249	日向夏ゼリー	117
12-250	アミノゼリー	117
12-251	アンズゼリー	117
12-252	プチパフェ	117
12-253	フルーツ杏仁	117
12-254	パンナコッタ	117
12-255	豆腐ゼリー	117
12-256	抹茶ゼリー	117
12-257	杏仁豆腐	117
12-258	マスカットゼリー	117
12-259	ピーチゼリー	117
12-260	パンプキンパイ	118
12-261	アップルパイ	118
12-262	フルーツワッフル	118
12-263	冷凍ごぼう(さがき)	118
12-264	冷凍ごぼう(乱切り)	118
12-265	冷凍刻みオクラ	118
12-266	冷凍カットコーン	118
12-267	和風野菜ミックス	118
12-268	秋鮭塩焼	118
12-269	鶏肉照焼	118
12-270	ベーコンフランスパン	118
12-271	チーズフランスパン	118
12-272	カイザーポピー	118
12-273	ウォルナッツレーズン	118
12-274	五目野菜の肉団子	118

## 13 調理加工食品(冷凍食品を除く。)

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
13-001	マカロニサラダ	119	13-041	串団子	122
13-002	シェルマカロニサラダ		13-042		
13-003	スパゲティサラダ		13-043	洋なしゼリー	
13-004	ポテトサラダ		13-044	ピーチゼリー	
13-005	かぼちゃサラダ		13-045	アップルゼリー	
13-006	ごぼうサラダ		13-046	コーヒーゼリー	
13-007	れんこんサラダ		120	13-047	カルシウム強化飲料
13-008	筑前煮	13-048		ビタミン強化飲料	
13-009	筍土佐煮	13-049		ファイバー強化飲料	
13-010	こんにゃく土佐煮	13-050		健康飲料(ブルーベリー)	
13-011	ピリ辛こんにゃく	13-051		健康飲料(レモン)	
13-012	大豆ひじき煮	13-052		緑茶	
13-013	切り干し大根煮	13-053		麦茶	
13-014	きんぴられんこん	13-054		烏龍茶	
13-015	きんぴらごぼう	13-055		煎茶ティーパック	
13-016	煮込みハンバーグ(個包装)	13-056		烏龍茶ティーパック	
13-017		13-057		玄米茶ティーパック	
13-018	いわし生姜煮	13-058		どくだみ茶ティーパック	
13-019	いわし梅煮	13-059		業務用麦茶パック	
13-020	赤貝しぐれ煮	13-060		ちらし寿司の素	124
13-021		13-061		五目釜めしの素	
13-022	レトルト肉じゃが	13-062	たけのこ釜めしの素		
13-023	レトルトすきやき	13-063	きのこご飯の素		
13-024	レトルトおでん	13-064	松茸ご飯の素		
13-025	ビーフカレー	13-065	山菜ご飯の素	125	
13-026	ビーフシチュー	13-066			
13-027	男爵バター	13-067			
13-028	肉団子甘酢かけ	13-068	レトルト弁当A		
13-029	肉団子ハッシュドビーフかけ	13-069	レトルト弁当B		
13-030	ミニハンバーグ	13-070	レトルト弁当C		
13-031	和風チキン	13-071	レトルト弁当D		
13-032	福豆	13-072	レトルト弁当E		
13-033	ひなあられ	13-073	レトルト弁当F		
13-034	柏もち	13-074	レトルト弁当G		
13-035		13-075	レトルト弁当H	126	
13-036	桜もち	13-076	レトルト弁当I		
13-037	おはぎ	13-077	レトルト弁当J		
13-038		13-078	デリシヤン・トロピカ		
13-039		13-079	ふかひれスープ		
13-040		13-080	濃縮ふかひれスープ		

# 索引

規格番号	品名	頁
13-081	直火焼やきとり(塩味)	126
13-082	フルーツみつ豆(アロエ葉肉入り)	
13-083	洋なしゼリー(アロエ葉肉入り)	127
13-084	ハッシュドビーフ	
13-085	オニオン&コールスロー	
13-086	ビビンバ風山菜	
13-087	蒟蒻ゼリーの素	
13-088	プリン	

13-089	...	...
13-090	...	...
13-091	...	...
13-092	...	...
13-093	...	...
13-094	...	...
13-095	...	...
13-096	...	...
13-097	...	...
13-098	...	...
13-099	...	...
13-100	...	...
13-101	...	...
13-102	...	...
13-103	...	...
13-104	...	...
13-105	...	...
13-106	...	...
13-107	...	...
13-108	...	...
13-109	...	...
13-110	...	...
13-111	...	...
13-112	...	...
13-113	...	...
13-114	...	...
13-115	...	...
13-116	...	...
13-117	...	...
13-118	...	...
13-119	...	...
13-120	...	...

13-121	...	...
13-122	...	...
13-123	...	...
13-124	...	...
13-125	...	...
13-126	...	...
13-127	...	...
13-128	...	...
13-129	...	...
13-130	...	...
13-131	...	...
13-132	...	...
13-133	...	...
13-134	...	...
13-135	...	...
13-136	...	...
13-137	...	...
13-138	...	...
13-139	...	...
13-140	...	...
13-141	...	...
13-142	...	...
13-143	...	...
13-144	...	...
13-145	...	...
13-146	...	...
13-147	...	...
13-148	...	...
13-149	...	...
13-150	...	...

# 14 調味料等

規格番号	品名	頁	規格番号	品名	頁
14-001	砂糖	129	14-041	梅ドレッシング	132
14-002	三温糖		14-042	胡麻ドレッシング	
14-003	中双糖		14-043	コールスロードレッシング	
14-004	はちみつ		14-044	シーザーサラダドレッシング	
14-005	小袋はちみつ		14-045	マリネドレッシング	
14-006	サラダ油ボトル		14-046	小袋フレンチドレッシング	
14-007	胡麻油		14-047	小袋和風ドレッシング	
14-008	太白胡麻油		14-048	小袋中華ドレッシング	
14-009	オリーブ油	130	14-049	小袋青しそドレッシング	133
14-010	バター		14-050	小袋1000アイランドドレッシング	
14-011	無塩バター		14-051		
14-012	マーガリン		14-052		
14-013	ラード		14-053	コンソメ	
14-014	醤油		14-054	ビーフコンソメ	
14-015	卓上醤油		14-055	チキンコンソメ	
14-016	薄口醤油		14-056	カレールウ	
14-017	白醤油		14-057	ハヤシライスの素	
14-018	減塩醤油		14-058	ビーフシチューの素	
14-019	卓上減塩醤油		14-059	クリームシチューの素	
14-020	食塩		14-060	ベシヤメルソース	
14-021	食卓塩		14-061	コーンスープの素	
14-022	天然塩		14-062	ポタージュの素	
14-023	食卓天然塩		14-063	ステーキソース(ジャリアピソ)	
14-024	食酢		14-064	焼肉のたれ	
14-025	ポン酢しょうゆ	14-065	おろしのたれ		
14-026	業務用ウスターソース	14-066	中華味		
14-027	業務用中濃ソース	14-067	無塩がらスープ		
14-028	卓上ウスターソース	14-068	コチュジャン		
14-029	卓上中濃ソース	14-069	豆板醤		
14-030	卓上とんかつソース	14-070	甜麺醤		
14-031	トマトケチャップ	14-071	卓上ラー油		
14-032	業務用マヨネーズハーフ	14-072	冷し中華スープ(しょうゆ)	134	
14-033	マヨネーズハーフ	14-073	冷し中華スープ(ごま)		
14-034	卓上マヨネーズハーフ	14-074	冷し中華スープ(キムチ)		
14-035	小袋マヨネーズハーフ	14-075	しょうゆラーメンスープの素		
14-036	フレンチドレッシング	14-076	味噌ラーメンスープの素		
14-037	和風ドレッシング	14-077	塩ラーメンスープの素		
14-038	中華ドレッシング	14-078	冷たいラーメンスープの素		
14-039	青しそドレッシング	14-079	とんこつラーメンスープの素		
14-040	1000アイランドドレッシング	132	14-080	北京うどんスープの素	135

規格番号	品名	頁
14-081	ビビンバの素	135
14-082	キムチ鍋の素	
14-083	チリソース	
14-084	回鍋肉ソース	
14-085	棒々鶏ソース	
14-086	八宝菜ソース	
14-087	酢豚ソース	
14-088	麻婆豆腐ソース	
14-089	青椒肉糸ソース	
14-090	レトルト麻婆豆腐ソース	
14-091	レトルト麻婆野菜ソース	
14-092	だしの素	
14-093	かつおの素	
14-094	いりこだし	136
14-095	昆布だし	
14-096	めんつゆ	
14-097	蒲焼のたれ	
14-098	ピーナッツ和えの素	
14-099	胡麻和えの素	
14-100	白胡麻	
14-101	白すり胡麻	
14-102	黒胡麻	
14-103	ごま塩	
14-104	練りごま(白)	
14-105	練りごま(黒)	
14-106	赤唐辛子(輪切り)	
14-107	赤唐辛子(ホール)	
14-108	一味唐辛子粉	
14-109	七味唐辛子粉	
14-110	卓上七味唐辛子	
14-111	練り辛子	
14-112	洋辛子粉	
14-113	業務用あらびきマスタード	137
14-114	あらびきマスタード	
14-115	練りわさび	
14-116	わさび粉	
14-117	卓上山椒粉	
14-118	胡椒	
14-119	卓上胡椒	
14-120	あらびきブラックペッパー	

規格番号	品名	頁
14-121	ガーリックパウダー	137
14-122	ガーリックスライス	
14-123	フライドガーリック	
14-124	おろし生にんにく	
14-125	おろし生しょうが	
14-126	チャツネ	
14-127	カレー粉	
14-128	ガラムマサラ	
14-129	パプリカ	
14-130	ナツメグ	
14-131	シナモン	
14-132	ターメリック	
14-133	ローリエ	
14-134	タバスコ	138
14-135	みりん	
14-136	料理酒	
14-137	調理用赤ワイン	
14-138	調理用白ワイン	
14-139	レモンジュース	
14-140	すしの素	
14-141	菜めしの素	
14-142	ゆかりご飯の素	
14-143	わかめご飯の素	
14-144	ふりかけ	
14-145	お茶漬	
14-146	焼そばソース(液状)	
14-147	焼そばソース(粉末)	
14-148		139
14-149		
14-150		
14-151		
14-152		
14-153		
14-154		
14-155		
14-156	DPチョコ&ピーナッツ	
14-157	DPはちみつ&マーガリン	
14-158	DPいちご&マーガリン	
14-159	DPママレード&マーガリン	
14-160	DPりんご&マーガリン	

規格番号	品名	頁
14-161	DPブルーベリー&マーガリン	139
14-162	DPあん&マーガリン	
14-163	カレーホット	
14-164	ミートソース	
14-165	サルサソース	
14-166	オニオンパウダー	
14-167	チリパウダー	
14-168	クミン	
14-169	オレガノ	
14-170	デミグラスソース	
14-171	豆鼓醬	
14-172	紹興酒	

14-173	...	...
14-174	...	...
14-175	...	...
14-176	...	...
14-177	...	...
14-178	...	...
14-179	...	...
14-180	...	...
14-181	...	...
14-182	...	...
14-183	...	...
14-184	...	...
14-185	...	...
14-186	...	...
14-187	...	...
14-188	...	...
14-189	...	...
14-190	...	...
14-191	...	...
14-192	...	...
14-193	...	...
14-194	...	...
14-195	...	...
14-196	...	...
14-197	...	...
14-198	...	...
14-199	...	...
14-200	...	...

14-081	...	...
14-082	...	...
14-083	...	...
14-084	...	...
14-085	...	...
14-086	...	...
14-087	...	...
14-088	...	...
14-089	...	...
14-090	...	...
14-091	...	...
14-092	...	...
14-093	...	...
14-094	...	...
14-095	...	...
14-096	...	...
14-097	...	...
14-098	...	...
14-099	...	...
14-100	...	...
14-101	...	...
14-102	...	...
14-103	...	...
14-104	...	...
14-105	...	...
14-106	...	...
14-107	...	...
14-108	...	...
14-109	...	...
14-110	...	...
14-111	...	...
14-112	...	...
14-113	...	...
14-114	...	...
14-115	...	...
14-116	...	...
14-117	...	...
14-118	...	...
14-119	...	...
14-120	...	...

# 15 仕出し弁当

規格番号	品名	頁
15-001	弁当	141

頁	品名	規格番号
SP1	食宝伊勢寿司詰	100-81
SP1	(食内器)専食伊勢寿司詰	800-81
SP1	(本服)専食伊勢寿司詰	800-81

## 16 部外委託

規格番号	品名	頁
16-001	部外委託用定食	142
16-002	部外委託用食事(船内食)	143
16-003	部外委託用食事(地本)	144

頁	品名	規格番号
142	部外委託用定食	16-001

第三章  
規格



# 1 穀類及び同加工品

## ■ 共通規格

### 1 品質

- (1) 加工品は良質の米・小麦等の穀類を加工したものであること。
- (2) 特有の硬さ・弾力性・香味・色沢・形状を有するもの
- (3) 異味・異臭・カビ・異物等の混入がないもの
- (4) 乾燥品は乾燥良好で、割れ・砕け・折れ等のないもの
- (5) 大きさがそろっていること。

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

規格番号	品名	規格等
1-001	水稲うるち精米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 農林水産省農産物規格規定に基づく水稲うるち玄米をとう精したもの</li> <li>2 年度産、等級、類別区分、形態、重量はその都度示す。</li> </ol>
1-002	強化精麦	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料は大麦とする</li> <li>2 水分:13.5%以下                      ビタミンB<sub>1</sub>:1.5mg以上                      ビタミンB<sub>2</sub>:0.7mg以上                  容積重:0.7mg以上                      未切断粒:5%以下                      砕粒:5%以下</li> <li>3 無圧ペン(用途はたて型炊飯器用)のもの</li> <li>4 形態、重量はその都度示す。</li> <li>5 製造年月日から2ヵ月以内のものとする。</li> </ol>
1-003	ビタミン強化米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ナイアシン、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンE、、パントテン酸、カルシウム、鉄を強化したもの</li> <li>2 形態、重量はその都度示す。</li> <li>3 [賞味期限] 8ヵ月以上</li> </ol>
1-004	カルシウム強化米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ビタミンD、CPP、乳糖を配合したもの</li> <li>2 形態、重量はその都度示す。</li> <li>3 [賞味期限] 8ヵ月以上</li> </ol>

規格番号	品名	規格等
1-005	もち米	1 農林水産省農産物規格規定に基づく水稻うるち玄米をとう精したもの 2 1kg袋詰 3 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
1-006	アルファー米(赤飯)	1 国産のもち米、小豆を使用 2 お湯又は水を注ぐだけのタイプ 3 ごま付 4 形態、重量はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 2年以上
1-007	アルファー米(五目ご飯)	1 国産の米を使用 2 お湯又は水を注ぐだけのタイプ 3 油揚、椎茸、人参、ごぼう等入り 4 形態、重量はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 2年以上
1-008	アルファー米(山菜おこわ)	1 国産の米を使用 2 お湯又は水を注ぐだけのタイプ 3 わらび、ぜんまい、ふき、細竹等入り 4 形態、重量はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 2年以上
1-009	小麦粉	1 薄力粉 2 1kg袋詰 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
1-010	パン粉	1 乳白色で風味良好なソフトパン粉 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
1-011	てんぷら粉	1 てんぷら専門の小麦粉を主原料に配合したもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
1-012	マカロニ	1 JAS表示品 2 デュラムセモリナを100%使用 3 時間がたってもふやけにくく、しっかりとしたもの 4 管状で3~4cmにカットしたもの 5 形態、重量はその都度示す。 6 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
1-013	シェルマカロニ	1 デュラムセモリナを100%使用 2 時間がたってもふやけにくく、しっかりとしたもの
1-014	ツイストマカロニ	3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
1-015		
1-016	スパゲティ	1 デュラムセモリナを100%使用 2 時間がたってもふやけにくく、しっかりとしたもの 3 太さ、形態、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 8ヶ月以上
1-017	カップリーニ	1 デュラムセモリナを100%使用 2 時間がたってもふやけにくく、しっかりとしたもの 3 太さ:0.8~1mm 4 形態、重量はその都度示す。 5 [賞味期限] 8ヵ月以上
1-018	フェットチーネ	1 デュラムセモリナを100%使用 2 時間がたってもふやけにくく、しっかりとしたもの 3 種類、形態、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 6ヵ月以上
1-019		
1-020	ビーフン	1 水に浸して弾力のあるもの 2 カットの有無、形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 6ヵ月以上
1-021	庄内麩	1 幅5~7mmに刻み、戻すと輪っか状になるもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 8ヵ月以上
1-022	玉麩	1 形態、重量はその都度示す。 2 [賞味期限] 8ヵ月以上
1-023		
1-024		
1-025		
1-026	ひやむぎ	1 JAS表示品 2 重量はその都度示す。
1-027	そうめん	3 [賞味期限] 6ヵ月以上
1-028	餅	1 切り餅 2 もち米100% 3 形態、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 1ヵ月以上
1-029	ぶぶあられ	1 乾燥品 2 もち米を使用し薄塩で味付けしたもの 3 形態、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 1ヵ月以上

規格番号	品名	規 格 等
1-030	天かす	1 常温品 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
1-031	クルトン(プレーン)	1 乾燥品
1-032	クルトン(フチパンタイプ)	2 揚げ色が黄金褐色であること。
1-033	クルトン(ガーリック味)	3 形態、重量はその都度示す。
1-034	クルトン(ホワイト・オニオン味)	4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
1-035	食パン	1 焼き上がりが良好でつやがあり、皮がかたすぎたり肌あれない角形とする。
1-036	全粒粉食パン	2 セロハン又はビニール袋詰 3 重量、入数はその都度示す。
1-037	ライ麦食パン	4 〔賞味期限〕 2日以上
1-038		
1-039	フランスパン	1 焼き上がりの良好であること 2 セロハン又はビニール袋詰 3 重量、入数はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 2日以上
1-040	ロールパン	1 バター風味の良好なソフトロール 2 セロハン又はビニール袋詰 3 重量、入数はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 2日以上
1-041	レーズンロールパン	1 バター風味の良好なソフトロール 2 レーズン含有量: 20~30% 3 セロハン又はビニール袋詰 4 重量、入数はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 2日以上
1-042	クロワッサン	1 パイ風にバターを折り込んで焼き上げたもの 2 セロハン又はビニール袋詰 3 重量、入数はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 2日以上
1-043		
1-044	ハンバーガー用パン	1 精製した上質の小麦粉を使用し、焼き上がりが良好で特有の弾力性・芳香があり、サンド用に切り目のあるもの 2 セロハン又はビニール袋詰 3 重量、入数はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 2日以上

規格番号	品名	規格等
1-045	ホットドック用パン	1 精製した上質の小麦粉を使用し、焼き上がりが良好で特有の弾力性・芳香があり、サンド用に切り目のあるもの 2 セロハン又はビニール袋詰 3 重量、入数はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 2日以上
1-046		
1-047	ロングライフパン類	1 焼き上がりが良好で、特有の弾力性・芳香のあるもの 2 セロハン又はビニール袋詰 3 種類、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 45日以上
1-048		
1-049		
1-050		
1-051		
1-052		
1-053		
1-054		
1-055		
1-056		
1-057		
1-058		
1-059		
1-060		
1-061	菓子パン類	1 精製した上質の小麦粉を使用し、焼き上がりが良好で特有の弾力性・芳香のあるもの 2 セロハン又はビニール袋詰 3 種類、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 2日以上
1-062	調理パン類	1 精製した上質の小麦粉を使用し、焼き上がりが良好で特有の弾力性・芳香のあるもの 2 セロハン又はビニール袋詰 3 種類、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 12時間以上
1-063	稲荷寿司	1 冷凍品可 2 油揚の味付けが適度なもの 3 重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 12時間以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
1-064	太巻寿司類	1 冷凍品可 2 適度な具の量で、巻きのしっかりしているもの 3 種類、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 12時間以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上
1-065	細巻寿司類	1 冷凍品不可 2 適度な具の量で、巻きのしっかりしているもの
1-066	かんぴょう巻	3 種類、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 12時間以上
1-067	しゃり玉	1 冷凍品可 2 国産の米を使用 3 重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 12時間以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上
1-068	おにぎり類	1 冷凍品不可 2 種類、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 12時間以上
1-069	おにぎり詰合せ類	1 冷凍品不可 2 おにぎり1個80～100g×2個 たくあん漬5～10g×1切 3 種類はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 12時間以上
1-070	弁当類	1 かけ紙またはラップ包装 わりばし付 2 内容、重量等は仕様書にその都度示す。 3 包装に、製造年月日、賞味期限等を表示する。 4 〔賞味期限〕 10時間以上
1-071	カップ入り天ぷらそば	1 JAS表示品 2 重量等はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
1-072	きりたんぼ	1 常温品 2 良質の秋田小町を使用 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
1-073	蒸し中華そば	1 チルド 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 5日以上

## 2 芋類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 【 芋類 】

##### 1 品質

- (1) 特に示す場合を除き、国産とする
- (2) 鮮度良好で特有の色沢・形状を有するもの
- (3) 病虫害・傷害・腐敗・冠水・発芽等のないもの
- (4) 土砂・異品種・異物等の付着又は混入がないもの
- (5) 大きさ・重量がそろっているもの

##### 2 包装

外装に品名、形量区分、産地、内容重量等の表示がされてる正梱のもの

#### 【 こんにゃく類 】

##### 1 品質

- (1) 鮮度良好で特有の硬さ・弾力性・香味・色沢・形状を有するもの
- (2) あく味・異物等の混入がないもの

##### 2 賞味期限

10日以上あること。ただし、特に示す場合は除く。

規格番号	品名	規格等
2-001	さつまいも	1 水洗品 2 品種：紅あずま又は金時 3 形量区分：M又はL
2-002	里芋	1 親芋及び孫いもは除く 2 土砂、毛及び根を除いたもの 3 形量区分：M又はL
2-003	皮むき里芋	1 形量区分M又はLの里芋を皮むきし、水にさらした状態で納品すること。 2 親芋及び孫いもは除く。 3 カットする場合はその都度示す。
2-004	メークイン	1 形量区分：L又は2L 2 新じゃがいもの場合はその都度示す。
2-005	皮むきメークイン	1 形量区分L又は2Lのメークインを皮むきし、芽取りして水にさらした状態で納品すること。 2 カットする場合はその都度示す。
2-006	男爵芋	1 形量区分：L又は2L 2 新じゃがいもの場合はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
2-007	皮むき男爵芋	1 形量区分L又は2Lの男爵芋を皮むきし、芽取りして水にさらした状態で納品すること。 2 新じゃがいもの場合はその都度示す。 3 カットする場合はその都度示す。
2-008	こんにやく	1 板こんにやく(黒) 2 柔らかすぎないもの 3 形態・重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
2-009	刺身こんにやく	1 青のり入り 2 5～7mmスライス
2-010	玉こんにやく	1個10～15g
2-011	糸こんにやく	直径2～3mm
2-012	しらたき	1 直径1～2mm 2 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
2-013	澱粉	1 じゃがいも澱粉 2 形態、重量はその都度示す。 3 包装に、内容量、製造年月日、製造業社名等を表示した製造工場の元詰品であること。 4 製造年月日から12ヵ月以内のものとする。

## 3 豆類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 1 品質

- (1) 加工品は、良質の豆を加工したものであること。
- (2) 特有の硬さ・弾力性・香味・色沢・形状を有するもの
- (3) 異味・異臭・異物等の混入がないもの。
- (4) 大きさがそろっていること。

#### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

#### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

#### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

規格番号	品名	規格等
3-001	パック豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 国産の丸大豆を使用した絹ごし豆腐とする。</li> <li>2 1個100～150g</li> <li>3 〔賞味期限〕 6日以上</li> </ol>
3-002	絹ごし豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1丁330～340g</li> <li>2 個包装パック詰は不可とし、くずれないように工夫して納品すること。</li> <li>3 〔賞味期限〕 3日以上</li> </ol>
3-003	木綿豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 1丁330～340g</li> <li>2 個包装パック詰は不可とし、くずれないように工夫して納品すること。</li> <li>3 〔賞味期限〕 3日以上</li> </ol>
3-004	焼き豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 木綿豆腐を適度に圧搾水切りした後、均一に焼き上げたもの</li> <li>2 1丁320～330g</li> <li>3 個包装パック詰は不可とし、くずれないように工夫して納品すること。</li> <li>4 〔賞味期限〕 3日以上</li> </ol>
3-005	押し豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 木綿豆腐を水切りし、1枚150g程度にしたもの</li> <li>2 個包装パック詰は不可とし、くずれないように工夫して納品すること。</li> <li>3 〔賞味期限〕 3日以上</li> </ol>

規格番号	品名	規 格 等
3-006	納豆	1 良く発酵した糸引納豆で粒ぞろいのもの 2 1個40～50g紙又は発泡スチロール容器入り 3 洋辛子、タレ付 4 〔賞味期限〕 5日以上
3-007	高野豆腐	1 一口大カット 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
3-008	生揚	1 木綿豆腐を水切りし、良質の油で揚げたもの 2 1枚210～230g 3 〔賞味期限〕 3日以上
3-009	油揚	1 良質の油で揚げたもの 2 適度な厚みがあり薄すぎるものは不可 3 1枚15～20g 4 〔賞味期限〕 3日以上
3-010	刻み油揚	1 冷凍品不可 2 良質の油で揚げたもの 3 適度な厚みがあり薄すぎるものは不可 4 5～7mm幅カット 5 〔賞味期限〕 3日以上
3-011	一口がんもどき	1 冷凍品不可 2 豆腐を主とし、人参、ごぼう、山芋、ごま、昆布、ひじき等のうち4種類以上を原料として良質の油で揚げたもの 3 1個25～35g 4 〔賞味期限〕 3日以上
3-012	がんもどき	1 冷凍品不可 2 豆腐を主とし、人参、ごぼう、山芋、ごま、昆布、ひじき等のうち4種類以上を原料として良質の油で揚げたもの 3 1個45～55g 4 〔賞味期限〕 3日以上
3-013	おから	1 固く絞ってあるもの 2 ビニール袋入り 3 〔賞味期限〕 3日以上
3-014	米味噌(赤)	1 醸造成分 水分: 53%以下 蛋白質: 11.5%以上 塩分: 10～13%
3-015	米味噌(白)	2 熟度の良好なもの 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 4ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
3-016	もろみ味噌	1 ひしほみそ 2 重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
3-017	練りあん	1 甘すぎないもの 2 重量はその都度示す。
3-018	小倉あん	3 国産の小豆を使用したもの場合は、その都度示す。 4 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
3-019	きなこ	1 大豆きな粉で、遺伝子組み換え食品の使用は不可 2 重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
3-020	大豆水煮	1 国産の大豆を使用 2 真空パック詰 3 固形量:1kg 4 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
3-021	白いんげん豆水煮	1 常温品 2 真空パック詰
3-022	赤いんげん豆水煮	3 固形量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
3-023	ガルバンゾ水煮	
3-024	五目煮豆	1 うす味で煮くずれのないもの 2 大豆、こんにやく、人参、昆布、ごぼう等入り 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 10日以上
3-025	三色煮豆	1 甘さひかえめで煮くずれのないもの 2 うぐいす豆、白いんげん豆、金時豆又はうずら豆を使用 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 10日以上
3-026	金時豆煮豆	1 甘さひかえめで煮くずれのないもの
3-027	うずら豆煮豆	2 過度の着色は不可
3-028	うぐいす豆煮豆	3 形態、重量はその都度示す。
3-029	お多福豆煮豆	4 〔賞味期限〕 10日以上
3-030	黒豆	1 甘さひかえめで煮くずれのないもの 2 丹波産黒豆を使用 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 10日以上

規格番号	品名	規格等
3-031	甘納豆	1 良質な小豆を使用 2 砂糖のかたまりが少ないもの 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
3-032	豆乳飲料	1 大豆固形分:4%以上 2 200ml紙パック ストロー付 3 種類はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
3-033	カップ味噌汁	1 生味噌タイプ 2 種類、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
3-034	あずき	1 国産を使用 2 500g又は1kg袋詰 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
3-035	ささげ	1 産地はその都度示す。 2 500g又は1kg袋詰 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
3-036	春雨	1 緑豆春雨 2 5~10cmカット 3 500g又は1kg袋詰 4 包装に、内容量・賞味期限・製造業社名等を表示した製造工場の元詰品であること。 5 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
3-037	ミックスビーンズ	1 常温品 2 真空パック 3 固形量:1kg 4 ガルバンズ・マローファットピース・レッドキドニー水煮入り 5 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
3-038	調整豆乳	1 大豆固形分:7%以上 2 1000ml紙パック 3 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
3-039	八丁味噌	1 豆及び米味噌を使用 2 1kg又は2kg袋詰 3 〔賞味期限〕 1ヵ月以上

## 4 魚介類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 【魚類】

##### 1 品質

- (1) 特有の鮮魚臭・弾力性・色沢を有し、鮮度良好なもの
- (2) 異味・異臭・外観等に異常を認めないもの
- (3) 眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅色を呈していること。
- (4) 大きさが一様にそろっていて、腹切れ・身欠き等の損傷がないもの
- (5) 冷凍魚は急速冷凍により凍結させ、再冷凍品は不可とする。解凍後は、鮮魚と同様であること。
- (6) 「切身」の場合は、尾の付け根の部分から5cm程度とかまは除いた、腹のみのこと。

##### 2 納品状態及び時間

- (1) 発注時にその都度示す。  
ただし、指示がない場合は、冷凍(バラ凍結)状態で通常の納品時間に納品するものとする。
- (2) 解凍後の鮮度等不良品については、返品交換するものとする。

#### 【干物類】

##### 1 品質

- (1) 鮮度良好な魚を使用し、内臓を完全に除去したもの
- (2) 特有の香り・色沢を有し、油焼け・異味・異臭等の異常を認めないもの
- (3) 大きさが一様にそろっていること。
- (4) 乾燥程度は、品種に適応したものであること。

##### 2 納品状態

冷蔵状態で納品すること。ただし、特に示す場合は除く。

#### 【貝類】

##### 品質

- (1) 鮮度良好で、異味・異臭、死貝・海藻等の混入を認めないもの
- (2) 砂・石・泥をよく吐かせたもので、粒がそろっているもの

## 【練製品】

### 1 品質

- (1) 鮮度良好な魚肉を原料とし漂白剤を未使用で、練り上げた良好なもの
- (2) 特有の硬さ・弾力性・香味・色沢・形状を有するもの
- (3) 異味・異臭・ネト等の異常を認めず、大きさ・重量がそろっているもの

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

### 4 包装

包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

### 5 賞味期限

3日以上あること。ただし、特に示す場合は除く。

## 【その他加工食品】

### 1 品質

- (1) 良質な魚介類を加工したものであること。
- (2) 特有の硬さ・弾力性・香味・色沢・形状を有するもの
- (3) 異味・異臭・異物等の混入がないもの
- (4) 大きさがそろっていること。

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

### 5 賞味期限

8ヵ月以上あること。ただし、特に示す場合は除く。

規格番号	品名	規格等
4-001	赤魚切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 重量はその都度示す。
4-002	赤魚粕漬	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたものを酒粕に漬け込み、味が内部まで浸透しているもの 2 重量はその都度示す。
4-003	あさり	1 冷凍品不可 2 国産で殻付とする。 3 1粒10～20g
4-004	あさりむきみ(生)	1 身くずれがなくしっかりしているもの 2 1粒3～7g
4-005	あさり水煮	1 常温品 2 レトルトパック詰 3 固形量はその都度示す。
4-006	あじ	1 真あじの内臓・うろこ・ぜいごを除いたもの 2 重量はその都度示す。
4-007	あじ開き	1 頭・内臓・うろこ・ぜいご・中骨を除き腹開きにしたもの 2 重量はその都度示す。
4-008	あじ干物	1 甘塩天日干し 2 腹開き 3 重量はその都度示す。
4-009	あなご蒲焼	1 まあなごの頭・骨を除き、タレをつけて焼いたもの 2 焼き加減・味付け・タレのつき具合の良好であること。 3 重量はその都度示す。
4-010	刻みあなご	1 まあなごの頭・骨を除き、タレをつけて焼いたものを幅5～7mmに刻んだもの 2 雑に刻んだものは不可 3 焼き度・味付け・タレのつき具合の良好であること。
4-011	あゆ	1 生 2 1尾80～100g
4-012	いか輪切り	1 するめいか又は紋甲いかとする。 2 内臓・ミミを除き、ボイルしていないもの 3 1個12～20g 1.5～2cm幅
4-013	かのこいか	1 むらさきいかとする。 2 頭・内臓・えら・軟甲・脚部・表皮を除いたもの 3 1～1.5×4～4.5cmの短冊切り
4-014	刺身用いか	1 特に鮮度良好なするめいか又は紋甲いかを使用 2 頭・内臓・えら・軟甲・脚部・表皮を除いたもの 3 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
4-015	いかそうめん	1 特に鮮度良好なすめいか又は紋甲いかを使用 2 頭・内臓・えら・軟甲・脚部・表皮を除いたもの 3 糸造り
4-016	いか塩辛	1 胴部・下足・内臓をつけ込んだ赤作り 2 下足が適度に入っているもの 3 [賞味期限] 10日以上
4-017	いぼだい干物	1 バターフィッシュ等の類似品は不可 2 うろこを除き腹開きにして干したもの 3 重量はその都度示す。
4-018	いわし開き	1 バラ凍結 2 真いわしの頭・内臓・うろこ・中骨を除き腹開きしたもの 3 重量はその都度示す。
4-019	いくら	1 国産とし、産地の表示がされているもの 2 鮭の成熟卵の塩蔵品で甘塩のもの
4-020	うなぎ蒲焼	1 冷凍品 2 うなぎの頭・骨を除き、タレをつけて焼いたもの 3 焼き加減・味付け・タレのつき具合の良好であること。 4 長焼 串なし 5 重量はその都度示す。
4-021	うなぎ蒲焼レトルト	1 常温品 2 うなぎの頭・骨を除き、タレをつけて焼いたもの 3 焼き加減・味付け・タレのつき具合の良好であること。 4 串なし 1袋100~150g(うなぎは100g以上とする。)
4-022	うなぎ白焼	1 冷凍品可 2 新鮮なうなぎを素焼きしたもの 3 長焼 串なし 4 重量はその都度示す。
4-023	うに	1 産地はその都度示す。 2 産地表示がされている元詰箱で納品すること。 3 つぶれてないこと。
4-024	有頭えび	1 尾付 殻なし 2 種類、サイズはその都度示す。
4-025	ブラックタイガー(8/12)	1 バラ凍結 2 背わたをとったもので、尾付、殻なし 3 筋切りあり
4-026	ブラックタイガー(31/40)	1 バラ凍結 2 背わたをとったもので、尾付、殻なし 3 筋切りの有無はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
4-027	むきえび	1 バラ凍結 2 背わたをとったもの 3 100/200 (NET600)
4-028	甘えび	1 特に鮮度良好なもの 2 尾付 殻なし 3 1本7~10g
4-029	寿司ねた用えび	1 背わたを除いた開きえびをボイルしたもの 2 重量はその都度示す。
4-030	桜えび	1 駿河湾産で無着色の乾燥良好なもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 6ヵ月以上
4-031	かきむきみ	1 バラ凍結 遠赤外線加工 2 S又はMサイズ
4-032	かじき切身	1 めかじき 2 皮とりしたもの 3 厚さ1~1.5cm 4 重量はその都度示す。
4-033	かじきぶつ切り	1 めかじき 2 皮とりしたもの 3 大きさはその都度示す。
4-034	かつお切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 厚さ1~1.5cm 3 重量はその都度示す。
4-035	かつおぶつ切り	大きさはその都度示す。
4-036	かつおたたき	1 サクどり 皮目焼き 2 サクの両端2cm以上は除き大きさがそろっていること 1枚20~25g
4-037	刺身用かつお	1 特に鮮度良好なもの 2 重量はその都度示す。
4-038	かます干物	1 うろこを除き、有頭腹開きにしたもの 2 包装されているビニールを除くものとする。 3 重量はその都度示す。
4-039	かれい切身	1 骨なし 2 種類、重量はその都度示す。
4-040	銀だら切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 重量はその都度示す。
4-041	銀だら西京漬	1 切身を西京味噌等に漬け込み、味が内部まで浸透しているもの(最低1日は漬け込むこと。) 2 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
4-042	きんめだい切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 重量はその都度示す。
4-043	塩くらげ	1 冷蔵品 2 千切りにしたくらげの塩蔵品 3 1kgパック詰
4-044	中華風くらげ	1 冷蔵品 2 千切りにしたくらげに中華風の味付けをしたもの 3 1kgパック詰 4 [賞味期限] 10日以上
4-045	削節	1 乾燥良好で、粉末状のものを含まないこと。 2 かつお100% 3 500g袋詰 4 [賞味期限] 6ヵ月以上
4-046	しらす干し	1 かたくちいわし 2 釜揚げ後、適度に乾燥し形くずれのないもの
4-047	ちりめんじゃこ	1 かたくちいわし 2 乾燥良好で、形くずれのないもの
4-048	銀鮭切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 ブナ鮭除く。 3 甘塩のもの 4 重量はその都度示す。
4-049	紅鮭切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 ブナ鮭除く。 3 甘塩のもの 4 重量はその都度示す。
4-050	ノルウェーサーモン切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろししたもの 2 トラウト可(ブナ鮭除く。) 3 生 4 重量はその都度示す。
4-051	キングサーモン切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろししたもの 2 ブナ鮭除く。 3 生 4 重量はその都度示す。
4-052	刺身用鮭	1 特に鮮度良好なキングサーモン又はノルウェーサーモンとする。
4-053	寿司ねた用鮭	2 重量はその都度示す。
4-054	スモークサーモン	1 紅鮭又はトラウト 少量入りは不可 2 真空パック詰 3 2~3mmスライス

規格番号	品名	規格等
4-055	鮭フレーク	1 内臓、骨を除いた正肉をフレークにしたもの 2 甘塩のもの
4-056	さば切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 真さばとする。(ただし、6~8月はごまさばでも可) 3 生 ふり塩のしていないもの 4 重量はその都度示す。
4-057	塩さば切身	1 ひと塩 2 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 3 真さばとする。(ただし、6~8月はごまさばでも可) 4 重量はその都度示す。
4-058	さば文化干し	1 適度な水分を吸収させたもの 2 重量はその都度示す。
4-059	さんま	1 新物を氷詰にして納品すること。 2 重量はその都度示す。
4-060	さんま筒切り	1 頭、内臓を除く。 2 無塩 3 重量はその都度示す。
4-061		
4-062	さわら切身	1 バラクーダ等の類似品は不可 2 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 3 重量はその都度示す。
4-063	さわら西京漬	1 切身を西京味噌等に漬け込み、味が内部まで浸透しているもの(最低1日は漬け込むこと。) 2 重量はその都度示す。
4-064	しじみ	1 国産で殻付とする。 2 1粒5~7g
4-065	ズワイガニ水煮	1 常温品 2 レトルトパック詰 3 脚肉含有量: 40%以上 4 固形量はその都度示す。
4-066	刺身用たい	1 特に鮮度良好なもの 2 重量はその都度示す。
4-067	たこぶつ切り	まだこを茹でて、1.5~2cmの一口大にカットしたもの
4-068	たこスライス	1 まだこを茹でて、2~3mmの輪切りスライスにしたもの 2 雑に刻んだものは不可
4-069	味付たこ	1 まだこを茹でて味付けし、2~3mmの輪切りスライスにしたもの 2 過度の着色は不可

規格番号	品名	規格等
4-070	刺身用たこ	1 まだこを茹でて、2~3mmスライスにしたもの 2 重量はその都度示す。
4-071	たら切身	1 真だらの頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 生 3 重量はその都度示す。
4-072	たらぶつ切り	1 真だらの頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 生 3 大きさはその都度示す。
4-073	すけとうだら切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 生 3 重量はその都度示す。
4-074	すけとうだらぶつ切り	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 生 3 大きさはその都度示す。
4-075	たらこ	1 冷蔵品 2 過度の着色がない甘塩のもの 3 重量はその都度示す。
4-076	たらこフレーク	1 冷凍品可 2 粒の食感が残り甘塩のもの 3 水っぽいもの、着色料の使用は不可
4-077	辛子明太子	1 冷蔵品 2 味が内部までよく浸透したもの 3 過度の着色がない中辛程度のもの 4 重量はその都度示す。
4-078	刺身用はまち	1 特に鮮度良好なもの
4-079	寿司ねた用はまち	2 重量はその都度示す。
4-080	はまぐり	1 殻付 2 1粒25~35g
4-081	ぶり切身	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 脂のよくのったもの 3 重量はその都度示す。
4-082	ぶりぶつ切り	1 頭、内臓、うろこを除き三枚おろしにしたもの 2 脂のよくのったもの 3 大きさはその都度示す。
4-083	刺身用ぶり	1 特に鮮度良好なもの 2 脂のよくのったもの
4-084	寿司ねた用ぶり	3 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
4-085	刺身用ほたて	1 特に鮮度良好なもの 2 重量はその都度示す。
4-086	ほたて水煮	1 常温品 2 フレーク 3 レトルトパック詰 4 固形量はその都度示す。
4-087	ほっけ干物	1 しまほっけの頭、内臓、うろこ、背びれを除き二枚おろしにしたもの 2 甘塩一夜干し 3 重量はその都度示す。
4-088	まぐろ切身	1 メバチまぐろ 2 厚さ1~1.5cm 3 重量はその都度示す。
4-089	まぐろぶつ切り	1 特に鮮度良好なメバチまぐろを使用 2 大きさはその都度示す。
4-090	刺身用まぐろ	1 特に鮮度良好なメバチまぐろを使用
4-091	寿司ねた用まぐろ	2 重量はその都度示す。
4-092	ねぎとろ用まぐろ	1 特に鮮度良好なものを使用 2 〔賞味期限〕 2日以上
4-093	まぐろ油漬	1 常温品 2 ハンリキッドタイプ 3 1kgレトルト詰
4-094	焼竹輪	1 生食用、加熱用はその都度示す。 2 全体に焼目があるもの 3 重量はその都度示す。
4-095	チーズ入り竹輪	1 生食用 2 1個20~30g
4-096	笹かまぼこ	1 生食用 2 1枚20~30g
4-097	紅かまぼこ	1 生食用 2 澱粉含有量: 5%以下
4-098	白かまぼこ	3 板なし 5~7mmスライス 4 冷凍品不可
4-099	伊達巻	1 甘すぎないもの 2 真空パック詰 3 1個30~35g 18個入り
4-100	なると	1 澱粉含有量: 10%以下 2 1本150~200g

規格番号	品名	規格等
4-101	さつま揚げ	1 丸形 1枚40~60g 2 野菜入りの場合はその都度示す。
4-102	ごぼうつまみ揚げ	1個10~15g
4-103	はんぺん	1 ソフト 2 重量はその都度示す。
4-104	あられはんぺん	1 冷凍品 2 小粒で紅白混合のもの 3 500g又は1kg袋詰
4-105	かに風味かまぼこ	1 生食用(冷凍品可) 2 スティックタイプで、個別ビニール包装除いたもの 3 [賞味期限] 5日以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上
4-106	かに風味フレーク	1 生食用(冷凍品可) 2 かに風味かまぼこをフレークにしたもの 3 [賞味期限] 5日以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上
4-107	いわしつみれ	1 冷凍品可 2 重量はその都度示す。
4-108	さんまつみれ	1 冷凍品可 2 重量はその都度示す。
4-109	刺身用かんぱち	1 特に鮮度良好なもの 2 重量はその都度示す。
4-110	オーシャンキング	1 生食用(冷凍品可) 2 かに風味かまぼこを一口大カットしたもの 3 500g又は1kg詰 4 [賞味期限] 5日以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上
4-111	ブラックタイガー(16/20)	1 背わたをとったもので、尾及び殻なし 2 筋切りなし エビチリ用

## 5 肉類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 1 品質

##### (1) 牛肉

- ア と畜場法に基づく検査合格品とする。
- イ 日本食肉格付協会の「B-3」以上とする。ただし、外国産はその品質に準ずる。
- ウ 「食肉小売品質基準」を適用する。
- エ 国産の場合は、BSE検査を合格したものとする。
- オ オーストラリア産の場合は、等級が、「ショートグレイン」以上であること。
- カ アメリカ産の場合は、「アングレード」以上であること。
- キ 鮮度良好で肉質が柔らかく肉質固有の色沢を有するもの
- ク 再解凍したものは不可とする。

##### (2) 豚肉

- ア と畜場法に基づく検査合格品とする。
- イ 日本食肉格付協会の「上」以上とする。ただし、外国産はその品質に準ずる。
- ウ 「食肉小売品質基準」を適用する。
- エ 水豚・玉付・黄豚・経産・むれ豚・がり豚及び極度脂肪を肉中に含むものは不可とする。
- オ 表層脂肪は1cm以下とし、2層に分離していないこと。
- カ 急速冷凍により凍結させ、冷凍やけ及び表面の乾燥等がないこと。
- キ 異味・異臭・外観に異常を認めないもの
- ク 鮮度良好で、肉質が柔らかく肉類固有の色沢を有するもの
- ケ 再解凍したものは不可とする。

##### (3) 鶏肉

- ア 食鳥検査法に基づく検査合格品とする。
- イ 食鶏取引規格の「A級」とする。ただし、外国産はその品質に準ずる。
- ウ 「食鶏小売規格」を適用する。
- エ 食肉用として飼育された若鶏であること。
- オ 鮮度良好で、肉質が柔らかく肉類固有の色沢を有するもの
- カ 異味・異臭・外観に異常を認めないもの
- キ 急速冷凍により凍結させ、冷凍やけ及び表面の乾燥等がないこと。
- ク 再解凍したものは不可とする。

##### (4) 加工品

- 鮮度・質ともに良好な原料を使用し、衛生的に加工したものであること。

## 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。加工する場合は、納品時にJAS表示された包装容器等を持参し、提示するものとする。

## 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

## 4 包装

各切断面はポリエチレンシート等で包んだもの。ただし、特に示す場合は除く。

## 5 納品状態及び時間

(1) 発注時にその都度示す。

ただし、指示がない場合は、冷凍状態で通常の納品時間に納品するものとする。

(2) 元詰箱に衛生的に詰めて納品すること。ただし、発注量が少ない場合は、元詰箱に添付されている表示を、提出すれば元詰箱でなくてもよい。

(3) 解凍後の鮮度等不良品については、返品交換するものとする。

規格番号	品名	規格等
5-001	牛ヒレ(ステーキ用)	1 バラ凍結 2 付属脂肪厚は5~7mmとする。 3 産地、重量はその都度示す。 4 部位:「テンダーロイン」 5 厚さ1~1.5cm 6 外装に「入数」を表示すること。
5-002	牛サーロイン(ステーキ用)	1 バラ凍結 2 付属脂肪厚は5~7mmとする。 3 産地、重量はその都度示す。 4 部位:「ストリップロイン」 5 厚さ1~1.5cm 6 外装に「入数」を表示すること。
5-003	牛リブローズ(ステーキ用)	1 バラ凍結 2 付属脂肪厚は5~7mmとする。 3 産地、重量はその都度示す。 4 部位: オーストラリア産は、「キューブロール」 アメリカ産は、「リブアイロール」 5 厚さ1~1.5cm 6 外装に「入数」を表示すること。
5-004	牛リブローズ(薄切り)	1 付属脂肪厚は5~7mmとする。 2 産地、スライスの厚さはその都度示す。 3 部位: オーストラリア産は、「キューブロール」 アメリカ産は、「リブアイロール」 4 カットする場合は、カット幅をその都度示す。
5-005	牛リブローズ(角切り)	1 付属脂肪厚は5~7mmとする。 2 産地、大きさはその都度示す。 3 部位: オーストラリア産は、「キューブロール」 アメリカ産は、「リブアイロール」
5-006	牛肩ロース肉(薄切り)	1 付属脂肪厚は5~7mmとする。 2 産地、スライスの厚さはその都度示す。 3 部位: オーストラリア産は、「チャックロール」 アメリカ産は、「チャクアイロール」 4 カットする場合は、カット幅をその都度示す。
5-007	牛肩ロース肉(角切り)	1 付属脂肪厚は5~7mmとする。 2 産地、大きさはその都度示す。 3 部位: オーストラリア産は、「チャックロール」 アメリカ産は、「チャクアイロール」

規格番号	品名	規格等
5-008	牛ばら肉(薄切り)	<ol style="list-style-type: none"> <li>筋間脂肪の適度なもの</li> <li>産地、スライスの厚さはその都度示す。</li> <li>部位： オーストラリア産は、「ポイントエンドブリスケット 又はナーベルエンドブリスケット」 アメリカ産は、「ショートプレート」</li> <li>カットする場合は、カット幅をその都度示す。</li> </ol>
5-009	牛ばら肉(角切り)	<ol style="list-style-type: none"> <li>筋間脂肪の適度なもの</li> <li>産地、大きさはその都度示す。</li> <li>部位： オーストラリア産は、「ポイントエンドブリスケット 又はナーベルエンドブリスケット」 アメリカ産は、「ショートプレート」</li> </ol>
5-010	牛もも肉(薄切り)	<ol style="list-style-type: none"> <li>脂肪交雑が十分なもの</li> <li>産地、スライスの厚さはその都度示す。</li> <li>部位： オーストラリア産は、「トップサイド、ナックル 又はシックフランク」 アメリカ産は、「トップラウンド又はナックル」</li> <li>カットする場合は、カット幅をその都度示す。</li> </ol>
5-011	牛もも肉(角切り)	<ol style="list-style-type: none"> <li>脂肪交雑が十分なもの</li> <li>産地、大きさはその都度示す。</li> <li>部位： オーストラリア産は、「トップサイド」 アメリカ産は、「トップラウンド」</li> </ol>
5-012	牛もも肉(細切り)	<ol style="list-style-type: none"> <li>脂肪交雑が十分なもの</li> <li>産地はその都度示す。</li> <li>部位： オーストラリア産は、「トップサイド」 アメリカ産は、「トップラウンド」</li> <li>5~6mmスライス 5~7cm幅カット</li> </ol>
5-013		
5-014	牛タン	<ol style="list-style-type: none"> <li>表皮・脂肪の部分を取り除いたもので味付けなし。</li> <li>2~3mmスライス</li> <li>1kg真空パック詰(シート入りは不可)</li> <li>〔賞味期限〕 4日以上</li> </ol>
5-015		
5-016	牛カルビ肉	<ol style="list-style-type: none"> <li>産地はその都度示す。</li> <li>部位： 「ボンレスショートリブ」</li> <li>味付なし</li> <li>2~3mmスライス 5~7cm幅カット</li> <li>〔賞味期限〕 4日以上</li> </ol>

規格番号	品名	規格等
5-017	牛レバー	1 生 2 形崩れのないもの 3 5～7mmのスライスで一口大にカットしたもの 4 〔賞味期限〕 4日以上
5-018	牛もつ	1 国産の白もつ 2 肉厚でやわらかく、網脂肪の混入のないもの 3 2～3cmの一口大にカットしたもの 4 〔賞味期限〕 4日以上（冷凍品の場合は、2ヵ月以上）
5-019	牛挽き肉	1 もも肉を使用し、脂肪分20%以下であること 2 産地はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 3日以上
5-020	豚ヒレ肉(カツ用)	1 バラ凍結、一口カツ用 2 厚さ1～1.5cm（斜め切りは不可） 3 重量はその都度示す。
5-021	冷凍豚ロース肉	1 チルド品を冷凍したもの 2 ロース芯が大きいもの(ボックスは除く。) 3 筋間脂肪が適度なもの 4 1本4～5kg 5 〔賞味期限〕 11ヵ月以上
5-022	豚ロース肉(薄切り)	1 ロース芯が大きいもの(ボックスは除く。) 2 筋間脂肪が適度なもの 3 スライス厚さはその都度示す。 4 カットする場合は、カット幅をその都度示す。
5-023	豚ロース肉(カツ用)	1 ロース芯が大きいもの(ボックスは除く。) 2 筋間脂肪が適度なもの 3 厚さ1～1.5cm 4 重量はその都度示す。
5-024	豚肩ロース肉(薄切り)	1 筋間脂肪が適度なもの 2 スライス厚さはその都度示す。 3 カットする場合は、カット幅をその都度示す。
5-025	豚肩ロース肉(角切り)	1 筋間脂肪が適度なもの 2 大きさはその都度示す。
5-026	豚もも肉(薄切り)	1 スライス厚さはその都度示す 2 カットする場合は、カット幅をその都度示す。
5-027	豚もも肉(角切り)	大きさはその都度示す。
5-028	豚ばら肉(薄切り)	1 スライス厚さはその都度示す。 2 カットする場合は、カット幅をその都度示す。
5-029	豚ばら肉(角切り)	大きさはその都度示す。

規格番号	品名	規格等
5-030	豚レバー	1 生 2 形崩れのないもの 3 5~7mmのスライスで一口大にカットしたもの 4 [賞味期限] 4日以上
5-031	豚もつ	1 白もつ 2 肉厚でやわらかく、網脂肪の混入のないもの 3 2~3cmの一口大にカットしたもの 4 [賞味期限] 4日以上 冷凍品の場合は、2ヵ月以上
5-032	豚挽き肉	1 もも肉を使用し、脂肪分20%以下であること。 2 [賞味期限] 3日以上
5-033	豚骨	1 頭部及び毛、爪を除いたこぶしのみ。 2 15~30cmにカットしたもの
5-034	鶏むね肉	1 バラ凍結 2 骨なし 皮付 3 重量はその都度示す。
5-035	鶏むね肉(ぶつ切り)	1 骨なし 皮付 2 一口大にカットしたもの 3 重量はその都度示す。
5-036	鶏もも正肉	1 バラ凍結 2 骨なし 皮付 3 重量はその都度示す。
5-037	鶏もも正肉(ぶつ切り)	1 骨なし 皮付 2 一口大にカットしたもの 3 重量はその都度示す。
5-038	鶏もも正肉(パック)	1 冷凍品 2 骨なし 皮付 3 2kg元詰品 4 [賞味期限] 1年以上
5-039	鶏ささみ	1 バラ凍結 2 筋を除いたもの 3 1本25~35g
5-040	鶏挽き肉	1 皮を除いたむね肉を使用 2 [賞味期限] 3日以上
5-041	豚ベーコン(薄切り)	1 JAS表示品 2 バラ肉を完全に燻煙し、風味良好なもの 3 1~2mmスライス 4 [賞味期限] 7日以上

規格番号	品名	規格等
5-042	豚ベーコン(角切り)	1 JAS表示品 2 バラ肉を完全に燻煙し、風味良好なもの 3 大きさはその都度示す。 4 [賞味期限] 7日以上
5-043	ロースハムA	1 JAS表示品 2 1枚20~30g 3 [賞味期限] 7日以上
5-044	ロースハムB	1 JAS表示品 2 1枚40~50g 3 [賞味期限] 7日以上
5-045	ボンレスハムA	1 JAS表示品 2 1枚20~30g 3 [賞味期限] 7日以上
5-046	ボンレスハムB	1 JAS表示品 2 1枚40~50g 3 [賞味期限] 7日以上
5-047	ソフトサラミ	1 JAS表示品 2 2~3mmスライス 3 [賞味期限] 7日以上
5-048	ウインナーソーセージ	1 JAS表示品 2 豚肉100% 3 無着色 粗挽き 4 [賞味期限] 10日以上
5-049	フランクフルトソーセージ	1 JAS表示品 2 無着色 粗挽き 3 ボイリングに適したもの 4 1本45~55g 5 重量はその都度示す。 6 [賞味期限] 10日以上
5-050	モーニングサーブ	1 豚肉に7種類のスパイスを使用して成形したもの 2 1本15g程度 3 [賞味期限] 10日以上
5-051	ペッパーポークソーセージ	1 ボロニア スライス 2 1枚50~60g 厚さ1~1.5cm 3 [賞味期限] 5日以上
5-052		

規格番号	品名	規格等
5-053	焼豚(薄切り)	1 もも又は肩ロース肉を使用 2 ハムみたいなものは除く。 3 1枚10~20gスライス 4 〔賞味期限〕 3日以上
5-054	焼豚(角切り)	1 もも又は肩ロース肉を使用 2 ハムみたいなものは除く。 3 大きさはその都度示す。 4 〔賞味期限〕 3日以上
5-055	ローストビーフ	1 もも肉を使用し、焼き度が良好で肉質の柔らかいもの 2 産地はその都度示す。 3 2~3mmスライス 1枚20~30g 4 〔賞味期限〕 3日以上
5-056	チキンナゲット	1 冷蔵品 2 若鶏の胸肉を使用し、適度な衣つきであること。 3 保存料無添加 4 1個20~30g 5 〔賞味期限〕 10日以上

## 6 卵乳類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 1 品質

- (1) 鮮度良好で、異味・異臭・異物等の混入がないもの
- (2) 加工品は、良質の卵乳類を加工したものであること。

#### 2 包装

包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

#### 3 賞味期限

5日以上あること。ただし、特に示す場合は除く。

規格番号	品名	規格等
6-001	鶏卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 破卵、奇形卵及び汚卵等を含まないもの</li> <li>2 サルモネラ菌チェック済</li> <li>3 農林水産省規格(卵重)L</li> <li>4 外装に、正味重量、個数、サイズ、製造者名及び住所、販売者を表示すること</li> <li>5 [賞味期限] 10日以上</li> </ol>
6-002	うずら卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 破卵、奇形卵及び汚卵等を含まないもの</li> <li>2 1個10～15g</li> </ol>
6-003	卵豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 自然な卵色で肌のなめらかなもの</li> <li>2 スプーン付 (イージーオープンでない場合は、カッター付きとする。)</li> <li>3 タレあり、重量はその都度示す。</li> <li>4 [賞味期限] 7日以上</li> </ol>
6-004	3分たまご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 殺菌処理し、卵白は半熟状、卵黄は生に近い流動性がある殻付卵であること。</li> <li>2 1個60～65g</li> <li>3 [賞味期限] 7日以上</li> </ol>
6-005	温泉卵	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 破卵、奇形卵及び汚卵等を含まないもの</li> <li>2 Mサイズ</li> <li>3 タレ付</li> </ol>
6-006	カスタードプリン	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 洋生菓子</li> </ol>
6-007	パンプキンプリン	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 カップ入り スプーン付</li> </ol>
6-008	ミルクプリン	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 重量はその都度示す。</li> </ol>
6-009	牛乳A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 厚生省令規格合格品で、公正競争規約マーク入り。</li> <li>2 200ml紙パック入り ストロー付</li> </ol>
6-010	牛乳B	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 厚生省令規格合格品で、公正競争規約マーク入り。</li> <li>2 1L紙パック詰</li> </ol>

規格番号	品名	規格等
6-011	LL牛乳	1 厚生省令規格合格品で、公正競争規約マーク入り。 2 常温保存可能なもの 3 200ml紙パック入り ストロー付 4 〔賞味期限〕 20日以上
6-012	低脂肪乳	1 公正競争規約マーク入り 2 乳脂肪分: 1.8%以下 3 200ml紙パック入り ストロー付
6-013	コンデンスミルク	1 加糖 2 140~150gチューブ入り 3 〔賞味期限〕 30日以上
6-014	生クリーム	1 乳脂肪分: 30%以上 2 1L紙パック詰
6-015	コーヒー用クリーム	1 純植物性脂肪を使用 2 1個5ml 50個詰 3 〔賞味期限〕 7日以上
6-016	ホイップクリーム	1 冷凍品 2 乳脂肪分: 12%以下 3 1Lパック詰 4 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
6-017	プレーンヨーグルト	1 厚生省令規格合格品 2 無糖 3 500g紙容器詰 4 〔賞味期限〕 7日以上
6-018	ヨーグルト	1 厚生省令規格合格品 2 甘さひかえめなもの 3 カップ入り スプーン付 4 重量はその都度示す。
6-019	無脂肪ヨーグルト	1 甘さひかえめなもの 2 カップ入り スプーン付 3 重量はその都度示す。
6-020	乳飲料	1 種類はその都度示す。 2 200ml紙パック入り ストロー付
6-021	乳酸菌飲料	1 無脂乳固形分: 3%以上 2 重量はその都度示す。
6-022	発酵乳	1 種類はその都度示す 2 125mlポリ容器入り ストロー付
6-023	ドリンクヨーグルト	種類、形態、重量はその都度示す。
6-024		

規格番号	品名	規格等
6-025	サラダチーズ	1 ナチュラルチーズ 2 0.4~0.6mm角 3 1kg袋詰 4 [賞味期限] 10日以上
6-026	シュレッドチーズ	1 ナチュラルチーズ 2 ピザ用 3 1kg袋詰 4 [賞味期限] 10日以上
6-027	粉チーズ	1 パルメザンチーズ100% 2 1本80g詰 3 [賞味期限] 5ヵ月以上
6-028	チーズフォンデュ	1 冷蔵品 2 ナチュラルチーズを洋酒・調味料等で加工したもの 3 乳脂肪分: 24.4% 無脂乳固形分: 14.5% 4 1個20gポーションパック詰 5 [賞味期限] 4ヵ月以上
6-029	パルメザンチーズ	1 粉末状 2 500g又は1kg袋詰 3 [賞味期限] 7日以上
6-030		
6-031		
6-032		
6-033		
6-034	シューアイス	1 アイスクリーム 2 個包装 3 1個40~50ml 4 種類はその都度示す。 5 [賞味期限] 1ヵ月以上
6-035	アイスクリーム	1 厚生省令規格合格品 2 乳脂肪分: 8%以上 無脂乳固形分: 8~11% 3 スプーン付 4 種類、重量はその都度示す。 5 [賞味期限] 1ヵ月以上
6-036	アイスマルク	1 厚生省令規格合格品 2 乳脂肪分: 3%以上 無脂乳固形分: 6~9% 3 スプーン付 4 種類、重量はその都度示す。 5 [賞味期限] 1ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
6-037	ラクトアイス	1 厚生省令規格合格品 2 植物性脂肪を使用 3 スプーン付 4 種類、重量はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
6-038	フルーツヨーグルト	1 果肉含有量:8%以上 2 スプーン付 3 種類、重量はその都度示す。
6-039	LL乳飲料(コーヒー)	1 常温保存可能なもの 2 200ml紙パック入り ストロー付 3 〔賞味期限〕 20日以上
6-040	茶碗蒸し	1 肌のなめらかなもの 2 スプーン付 (イージーオープンでない場合は、カッター付きとする。) 3 種類、重量はその都度示す。 4 外装がないもの 5 〔賞味期限〕 7日以上

## 7 野菜類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 1 品質

- (1) 特に示す場合を除き、国産品とする。
- (2) 市場規格の「A」とする。ただし、外国産はその品質に準ずる。
- (3) 熟度・鮮度ともに良好で、大きさ・重量がそろっているもの
- (4) 土砂・異物・夾雑物・くず等の付着又は混入がないもの
- (5) 病虫害・外傷・腐敗・とう立ち・枯葉・ス・ひび割れ等のないもの
- (6) 特に示す場合は除き、水洗いし水切り完全なもの
- (7) 乾燥品は、乾燥良好であること。

#### 2 包装

- (1) 外装に、品名、品質区分、形量区分、産地名、内容量等の表示がされている正梱のもの。
- (2) 加工品は、製造工場の元詰品であること。

#### 3 その他

規格表で示した「程度」の範囲は±10%とする。

規格番号	品名	規格等
7-001	アスパラガス	1 穂先の開いていないもの 2 形量区分: M又はL
7-002	エンダイブ	1 みずみずしいもの 2 形量区分: L
7-003	オクラ	形量区分: M
7-004	かぶ	1 葉部は25cmまでとし、葉先は切りそろえる。 2 形量区分: L又は2L
7-005	かぼちゃ	形量区分: L
7-006	カリフラワー	1 花が純白で堅くしまっているもの 2 軸の部分を切り落としたもの 3 形量区分: L
7-007	きゃべつ	1 結球が十分で重量感があること。 2 形量区分: L又は2L
7-008	紫きゃべつ	1 結球が十分で重量感があること。 2 形量区分: M又はL
7-009	芽きゃべつ	1 結球が良好で、切り口がきれいなもの 2 形量区分: M又はL
7-010	きゅうり	1 種子部の大きなもの 2 大きく曲がったものは不可 3 形量区分: M又はL

規格番号	品名	規格等
7-011	クレソン	1 芳香味が十分なもの 2 葉間が詰まった茎の太いもの 3 1束40～50g
7-012	ごぼう	1 肉質の柔らかいもの 2 形量区分: M又はL
7-013	ごぼう水煮(さき切り)	1 真空パック詰 2 固形量: 1kg 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
7-014	切りごぼう(千切り)	1 国産を使用 2 皮をよく除き、十分あく抜きして水切りしたもの 3 縦割り千切り(長さ5～6cm) 4 真空パック詰 固形量: 1kg又は2kg 5 [賞味期限] 3日以上
7-015	切りごぼう(ささがき)	1 国産を使用 2 皮をよく除き、十分あく抜きして水切りしたもの 3 長さ3～4cm程度にカット 4 真空パック詰 固形量: 1kg又は2kg 5 [賞味期限] 3日以上
7-016	切りごぼう(さき切り)	1 国産を使用 2 皮をよく除き、十分あく抜きして水切りしたもの 3 長さ3～4cm程度で、0.5cm幅の斜めスライス 4 真空パック詰 固形量: 1kg又は2kg 5 [賞味期限] 3日以上
7-017	小松菜	1 根切り 2 形量区分: M又はL
7-018	山菜水煮	1 わらび・筍・きくらげ・えのき・ひら茸等入り 2 形態、重量はその都度示す。 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
7-019	ししとうがらし	1 艶のあるもの 2 赤色をしたものは不可 3 形量区分: M
7-020	青じそ	100枚パック詰
7-021	春菊	1 根切り 2 形量区分: M又はL
7-022	根生姜	1 古根を水洗いしたもので発芽のないもの 2 1個50g以上

規格番号	品名	規格等
7-023	ズッキーニ	形量区分: M又はL
7-024	せり	形量区分: M又はL
7-025	セロリ	1 葉が生き生きしたもの 2 形量区分: L又は2L
7-026	ぜんまい水煮	1 太さが直径3~5mmのもの 2 袋詰 固形量:1kg 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
7-027	貝割れ大根	1 みずみずしいもの 2 100g程度パック詰
7-028	大根	1 葉部は15cmまでとし、葉先は切りそろえる。 2 形量区分: L又は2L
7-029	玉葱	1 形量区分:L又は2Lの皮をむき両面へたどりしたもの 2 皮つきの場合はその都度示す。
7-030	紫玉葱	1 発芽のないもの 2 形量区分: M又はL
7-031	チンゲン菜	1 根切り 2 形量区分: L又は2L
7-032	トマト	形量区分: L
7-033	プチトマト	1 へたのないもの、がくの長すぎるものは不可 2 形量区分: M
7-034	なす	形量区分: L又は2L
7-035	にら	1 葉質の柔らかいもの 2 形量区分: M又はL
7-036	人参	1 西洋人参とする 2 形量区分: L又は2L
7-037	切り人参(千切り)	1 西洋人参の皮を除き、十分あく抜きして水切りしたもの 2 縦割り千切り(長さ5~6cm) 3 真空パック詰 固形量:1kg又は2kg 4 [賞味期限] 3日以上
7-038	にんにく	うす皮を除きパック詰めにしたもの
7-039	長葱	形量区分: L又は2L
7-040	乾燥長葱	1 良質な長葱を加工し、乾燥良好であること。 2 輪切り又は斜め切り。 3 重量はその都度示す。 4 防湿包装 5 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 6 [賞味期限] 5ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
7-041	葉ねぎ	1 万能ねぎ 2 形量区分: S又はM
7-042	白菜	1 結球白菜とし根部がきれいなもの 2 形量区分: L又は2L
7-043	バジル	1 芳香味が十分であるもの 2 7~8枚パック詰
7-044	乾燥バジル	1 良質なバジルを加工し、乾燥良好であること。 2 100g袋詰 防湿包装 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
7-045	パセリ	1 縮みよく濃緑色なもの 2 1束200g程度
7-046	乾燥パセリ	1 良質なパセリを加工し、乾燥良好であること。 2 100g袋詰 防湿包装 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
7-047	ピーマン	1 皮が堅くないもの 2 形量区分: M又はL
7-048	赤パプリカ	1 皮が堅くないもの
7-049	黄パプリカ	2 形量区分: M又はL
7-050	橙パプリカ	
7-051	ふき水煮	1 形態、重量はその都度示す。 2 4~6cmカット 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
7-052	ブロッコリー	1 濃緑色で堅くしまっているもの 2 軸の部分を切り落としたもの 3 形量区分: L
7-053	ほうれん草	1 根切り 2 形量区分: M又はL
7-054	サラダ用ほうれん草	1束100g程度
7-055	三つ葉	1 糸三つ葉 2 形量区分: M又はL
7-056	みょうが	1 開花せず蕾のしまりが固いもの 2 切り口がきれいなもの 3 鮮紅度: 75%以上 4 1個10~20g

規格番号	品名	規格等
7-057	もやし	1 緑豆もやし 2 漂白剤使用不可 3 袋詰
7-058	大豆もやし	1 漂白剤使用、根の長いものは不可 2 袋詰
7-059	レタス	1 結球が良好であり、切り口がきれいなもの 2 形量区分: L又は2L
7-060	サラダ菜	1 切り口がきれいなもの 2 葉の枚数10~14枚 3 形量区分: M又はL
7-061	サニーレタス	1 切り口がきれいなもの 2 形量区分: M又はL
7-062	グリーンカール	1 結球が良好であり、切り口がきれいなもの 2 形量区分: M又はL
7-063	サンチュ	1 色の良いもの 2 8~12枚パック詰
7-064	れんこん	1 穴がきれいで艶があり、ふっくらしたもの 2 形量区分: M又はL
7-065	わけぎ	形量区分: M又はL
7-066	えのき茸	1 特に水分の多いものは不可 2 100g程度ポリ袋詰
7-067	まいたけ水煮	1 くずれていないこと。 2 形態、重量はその都度示す。 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 4ヵ月以上
7-068	生椎茸	1 カサは肉厚で7分開き程度であること。 2 傘の直径4~6cm 3 石ずき採り済の場合はその都度示す。
7-069	干椎茸	1 乾燥良好なもの 2 直径3~5cmのどんこを2~3mmスライスしたもの 3 重量はその都度示す。 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 [賞味期限] 5ヵ月以上
7-070	しめじ	1 ほんしめじ又はぶなしめじ 2 株がしっかりしていてばらけないもの 3 100g又は200g程度袋又はパック詰
7-071	カットしめじ	ほんしめじ又はぶなしめじを使用し、石ずきを除いたもの

規格番号	品名	規格等
7-072	しめじ水煮	1 ほんしめじ又はぶなしめじを使用 2 形態、重量はその都度示す。 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
7-073	エリンギ	100g又は200g程度袋又はパック詰
7-074	きくらげ	1 乾燥良好なもの 2 3～5cmにそろったもの 3 500g袋詰 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
7-075	切干大根	1 冷蔵品 2 乾燥良好なもので、色付きは不可 3 500g又は1kg袋詰 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
7-076	野菜ジュース	1 野菜汁+果汁=100% 2 紙パック入り ストロー付 3 重量はその都度示す。 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
7-077	れんこん水煮	1 穴がきれいで艶があり、ふっくらしたもの 2 0.5～1cmスライス 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
7-078	カットなす	1 鮮度良好ななすを乱切りし、衛生的な容器に入れたもの 2 1個10～15g
7-079	とうがん	形量区分:L又は2L
7-080	水菜	1 形量区分:M又はL 2 200g程度袋詰
7-081	にんにくの芽	1束100g程度
7-082	まいたけ	100g又は200g程度袋又はパック詰

## 8 果実類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 1 品質

- (1) 市場規格「優」以上とする。ただし、外国産はその品質に準ずる。
- (2) 鮮度良好で、特有の香味・色沢を有し、大きさ・重量がそろっているもの
- (3) 病虫害・外傷・ス等がなく、土砂・異物の付着又は混入がないもの
- (4) 適度な成熟品で甘味十分なもの

#### 2 包装

外装には、品名、内容量、個数、規格、生産地等を表示する。

#### 3 その他

規格表で示した「程度」の範囲は±10%とする。

規格番号	品名	規格等
8-001	いちご	1 品種：女峰、とよのか、とちおとめ又はさがほのか 2 サイズはM又はLサイズ
8-002	柿	1 品種：富有柿、次郎柿又は平種柿 2 大きさはその都度示す
8-003	あんぽ柿	1 渋みが良くぬけ乾燥適度なもの 2 過度の漂白及び防腐剤を使用していないもの 3 サイズはその都度示す。 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 [賞味期限] 3日以上
8-004	市田柿	1 渋みが良くぬけ乾燥適度なもの 2 過度の漂白及び防腐剤を使用していないもの 3 サイズはその都度示す。 4 包装に、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 [賞味期限] 3日以上
8-005	キウイフルーツ	形量区分：M又はL
8-006	ゴールドキウイフルーツ	1 産地：ニュージーランド 2 形量区分：M又はL
8-007	さくらんぼ	1 品種：佐藤錦、高砂又はナポレオン 2 形量区分：M又はL
8-008	アメリカンチェリー	1粒8～15g
8-009	すいか	形量区分：L又は2L
8-010	小玉すいか	1 種類はその都度示す。 2 1個2kg程度
8-011	桃	1 品種：白鳳又は白桃 2 形量区分：M又はL

規格番号	品名	規格等
8-012	梨	1 品種:幸水、豊水、長十郎又は二十世紀 2 形量区分: M又はL
8-013	パイナップル	1 果皮が黄色みを帯びて香りが強くなったもの 2 1個1.5~2.0kg
8-014	スナックパイ	1 果皮が黄色みを帯びて香りが強くなったもの 2 重量はその都度示す
8-015	バナナ	1 産地: フィリピン、台湾又はエクアドル 2 青みのない黄金色のもの 3 1本180g程度
8-016	モンキーバナナ	1 青みのない黄金色のもの 2 1本40~50g
8-017	パパイヤ	1 果皮が黄色みを帯びて香りが強くなったもの 2 1個500g程度
8-018	びわ	1 品種: 茂木又は田中 2 丸みに艶があり、皮が張っているもの 3 形量区分: M又はL
8-019	ぶどう	1 房のしっかりしているもの 2 種類はその都度示す。 3 形量区分: M又はL
8-020	レーズン	1 産地: カリフォルニア 2 水分15%程度のもの 3 500g又は1kg袋詰 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 [賞味期限] 1ヵ月以上
8-021	メロン	1 品種はその都度示す。 2 形量区分: L又はLA
8-022	りんご	1 品種: ふじ、サンふじ、つがる、サンつがる、千秋、むつ又はジョナゴールド 2 形量区分: M又はL
8-023	みかん	1 温州みかんとする。 2 果皮につやがあり、皮が薄く色の濃いもの 3 早生は、静岡、神奈川産を除く。 4 形量区分: M又はL
8-024	ぼんかん	1個130g程度
8-025	デコポン	1個300g程度
8-026	いよかん	1 果皮につやがあること。 2 形量区分: M又はL

規格番号	品名	規格等
8-027	はっさく	1 果皮につやがあること。 2 形量区分: M又はL
8-028	オレンジ	1 産地: アメリカ 2 1個250g程度 3 種類はその都度示す。
8-029		
8-030	グレープフルーツ(白)	1 果皮につやがあること。
8-031	グレープフルーツ(ピンク)	2 1個400g程度
8-032	レモン	1 産地: アメリカ 2 皮が薄く肌のきめの細かいもの 3 1個100g程度
8-033	レモンジュース	1 果汁100% 2 形態、重量はその都度示す 3 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 4 [賞味期限] 3ヵ月以上
8-034	ゆず	1個120g程度
8-035	蒸し栗	1 常温品 2 ホール 3 100~150個入り 4 1kgアルミパック詰 5 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 6 [賞味期限] 3ヵ月以上
8-036	ナタデココ	1 シラップ漬 2 500g真空パック詰 固形量: 300g 3 100~130個入り 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 5 [賞味期限] 1ヵ月以上
8-037	天然果汁飲料A	1 濃縮果汁還元 果汁100% 2 200ml紙パック入り ストロー付 3 種類はその都度示す。 4 包装に、内容量、賞味期限等、製造業者名を表示する。 5 [賞味期限] 10日以上
8-038	天然果汁飲料B	1 濃縮果汁還元 果汁100% 2 1L紙パック入り 3 種類はその都度示す。 4 包装に、内容量、賞味期限等、製造業者名を表示する。 5 [賞味期限] 10日以上

規格番号	品名	規格等
8-039	オレンジママレード	1 常温品 2 糖度:60~65°
8-040	イチゴジャム	3 1個12~15g 360個入り 4 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。
8-041	ブルーベリージャム	5 [賞味期限] 8ヵ月以上
8-042	DP オレンジママレード	1 常温品 2 糖度:60~65°
8-043	DP イチゴジャム	3 片手で絞りだせる使いきりタイプ 4 1個12~15g 400個入り
8-044	DP ブルーベリージャム	5 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。 6 [賞味期限] 3ヵ月以上
8-045	カットキウイフルーツ	1 チルド 2 銀杏切り 3 1kg袋詰 4 [賞味期限] 2日以上
8-046	カットパイナップル	1 チルド 2 1個40~60g 個包装 3 [賞味期限] 2日以上
8-047	カットりんご	1 チルド 2 皮付
8-048	カットオレンジ	3 1個40~60g 個包装 4 [賞味期限] 3日以上
8-049	カットオレンジ果肉	1 チルド 2 1kg袋詰 3 [賞味期限] 2日以上
8-050	メロンブロック	1 チルド 2 一口大カット 3 500g袋詰 4 [賞味期限] 2日以上
8-051	カット柿	1 チルド 2 皮なし
8-052	カット梨	3 1個40~60g 個包装 4 [賞味期限] 2日以上

## 9 海草類及び同加工品

### ■ 共通規格

#### 1 品質

- (1) 鮮度良好な原料を加工し、異味・異臭・異物等の混入がないもの
- (2) 特有の香味を有し、色沢良好で変質・変色・カビ等を認めないもの
- (3) 乾燥品は、乾燥良好であること。

#### 2 包装

- (1) 加工品は、製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

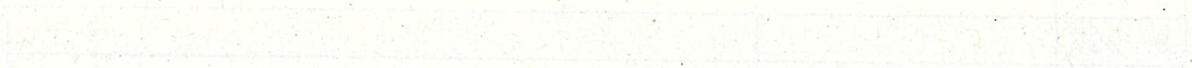
#### 3 賞味期限

6ヵ月以上あること。ただし、特に示す場合を除く。

規格番号	品名	規格等
9-001	生刻み昆布	1 細い糸状に刻んだものを湯通したもの 2 納品容器に直接入れないこと。 3 納入日に市場入荷したものであること。
9-002	板昆布	1 根昆布 2 赤葉等がなく、肉厚が厚いもの
9-003	一口とろろ昆布	1 1枚1~1.5g 500枚入り 2 [賞味期限] 3ヵ月以上
9-004	結び昆布	1 チルド 2 1個2~3g 3 [賞味期限] 1ヵ月以上
9-005	塩昆布	1 適度な塩加減であること。 2 1kg袋詰 3 [賞味期限] 1ヵ月以上
9-006	青のり粉	1 乾燥品 2 100g又は150g袋詰 3 [賞味期限] 3ヵ月以上
9-007	焼のり	1 乾燥品 2 手巻用寿司のり 3 半切り 5枚程度袋詰
9-008	味付のり	1 乾燥品 2 焼きのりに調味料をつけたもの 3 8切り 5枚袋詰 連結不可 4 100束詰
9-009	刻みのり	1 焼きのりを幅3~4mmに刻んだもの 2 100g袋詰

規格番号	品名	規格等
9-010	乾燥わかめ	1 乾燥品 2 生わかめを水洗いして細かくカットしたもの 3 膨潤率10倍以上のもの 4 200g袋詰
9-011	生わかめ	1 湯通し塩蔵品 2 着色不可 3 塩分含有量: 35%以内 4 [賞味期限] 5日以上
9-012	ひじき	1 乾燥品 2 芽ひじき 3 着色は不可 4 1kg袋詰
9-013	めかぶ	1 乾燥品 2 千切り 3 1袋100g詰
9-014	海草サラダ	1 乾燥品 2 わかめ、赤つのまた、白きくらげ、茎わかめ、赤まふのり、青つのまたのうち5種類以上をミックスしたもの 3 膨潤率8倍以上のもの 4 100gポリ袋詰
9-015	寒天	1 乾燥品 2 粉末 3 形態、重量はその都度示す。
9-016	蒟蒻寒天ゼリーの素 (グレープフルーツ)	1 乾燥品 2 粉末状で寒天で固めるタイプ
9-017	蒟蒻寒天ゼリーの素 (コーヒー)	3 形態、重量はその都度示す。
9-018	蒟蒻寒天ゼリーの素 (オレンジ)	
9-019	蒟蒻寒天ゼリーの素 (ぶどう)	
9-020		
9-021		
9-022		
9-023		
9-024	ババロアの素	1 乾燥品 2 粉末状で寒天で固めるタイプ 3 種類、形態、重量、ソースの有無はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
9-025		
9-026		
9-027		
9-028		
9-029	パンナコッタミックス	1 乾燥品 2 粉末状で寒天で固めるタイプ 3 形態、重量はその都度示す。
9-030	もみのり	1 乾燥品 2 5~7mm幅カット 長さ4~6cm 3 形態、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
9-031	もずく	洗って雑物を含んでいない太めのものとする。



# 10 漬物・佃煮類

## ■ 共通規格

### 1 品質

- (1) 良質の材料を使用し、漬かりすぎ、生漬かりのないこと。
- (2) 特有の歯ごたえ・香味を有し、異味・異臭・異物等の混入がないもの
- (3) 過度の塩分使用は不可とし、できる限り低塩のものとする。

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

- (1) 使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。
- (2) 野菜本来の色を基調とし、人工着色料の強いものは不可とする。

### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、原材料名、賞味期限、製造業者名等を表示する。

### 5 賞味期限

14日以上あること。ただし、特に示す場合を除く。

規格番号	品名	規格等
10-001	福神漬	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS表示品</li> <li>2 れんこん、なす、大根、生姜、なた豆、しその実等のうち4種類以上使用したもの</li> <li>3 無添加・無着色</li> <li>4 1kg袋詰</li> <li>5 [賞味期限] 4ヶ月以上</li> </ol>
10-002	らっきょう漬	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 表皮、葉さや及び根を除いたもの</li> <li>2 中粒程度に大きさをそろえたもの</li> <li>3 1kgパック詰</li> <li>4 [賞味期限] 3ヶ月以上</li> </ol>
10-003	たくあん漬	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘口</li> <li>2 大根を調味料等で漬けたもの</li> <li>3 1本漬</li> </ol>
10-004	たくあん漬スライス	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘口</li> <li>2 2～3mmスライス</li> <li>3 1kgパック詰</li> </ol>
10-005	たくあんかつお漬	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 甘口</li> <li>2 大根を調味料・かつおの削節等で漬けたもの</li> <li>3 1本漬</li> </ol>

規格番号	品名	規格等
10-006	いぶり大根スライス	1 薄醤油味 2 いぶし具合の良好なもの 3 500g又は1kgパック詰
10-007	つぼ漬	1kgパック詰
10-008	べったら漬	1 大根を米こうじ等で漬け、内部まで味が浸透したもの 2 1本漬
10-009	桜大根漬	1 拍子切りにした大根を梅酢で漬けたもの 2 1kg又は2kgパック詰
10-010	割干しキムチ	1 しょうゆ漬(刻み) 2 乾燥大根を調味料、唐辛子、ごま、にんにくで漬けたもの 3 100g又は500gポリ容器詰
10-011	大根キムチ	1 しょうゆ漬(刻み) 2 浅漬は不可とし、風味があり辛すぎないもの 3 魚のアミ等を使ったもので旨味があるもの
10-012		
10-013		
10-014		
10-015	あとひき大根	1 JAS表示品 2 塩漬(刻み) 3 国産の大根を使用 4 人参入り
10-016	野沢菜漬	1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 野沢菜をしょうゆ、調味料等で漬けたもの 3 カットの場合はその都度示す。
10-017	高菜漬	1 高菜をしょうゆ、調味料等で漬けたもの 2 刻みの場合はその都度示す。
10-018	高菜油炒め	1 刻んだ高菜漬を油で炒めたもの 2 1kgパック詰
10-019	からし高菜	1 刻み 2 唐辛子、ごま入り 3 形態、重量はその都度示す。
10-020	しそ風味広島菜漬	1 塩漬(刻み) 2 しその葉、しその実入り
10-021	わさび風味広島菜漬	1 塩漬(刻み) 2 わさびの茎入り
10-022	白菜漬	1 白菜を4ツ割りにし、塩、調味料等で漬けたもの 2 [賞味期限] 7日以上

規格番号	品名	規格等
10-023	白菜ミックス漬	1 白菜漬に旬の食材2品以上を加えたもの 2 1kgパック詰 3 〔賞味期限〕 4日以上
10-024	白菜キムチ	1 塩漬又はしょうゆ漬の刻み 2 浅漬は不可とし、風味があり辛すぎないもの 3 魚のアミ等を使ったもので旨味があるもの
10-025	ミックス漬	1 しょうゆ漬(刻み) 2 野沢菜、きゃべつ、わさびの茎、赤すぎのりを調味料で漬けたもの 3 国産の野沢菜、きゃべつを使用
10-026	なす塩漬	1 新漬で、紺色鮮やかなもの 2 長なすの丸漬とする。 3 〔賞味期限〕 10日以上
10-027	なす辛子漬	小なすを辛子粉、しょうゆ等で漬けたもの
10-028	きゅうり塩漬	1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 丸漬とする。 3 〔賞味期限〕 10日以上
10-029	青かつぱ漬	1 きゅうり、生姜をしょうゆ漬にしたもの 2 1kgパック詰
10-030	きゅうりしょうゆ漬	1 きゅうり、生姜、しその実、ごまをしょうゆ漬にしたもの 2 葉唐辛子入り 3 2kgパック詰
10-031	刻みかぶら	1 浅漬 2 刻んだ良質の茎入り 3 2~3mmスライス 4 500g又は1kgパック詰 5 〔賞味期限〕 4日以上
10-032	菊かぶら	1 甘酢味 2 1個10g程度
10-033	菊大根	3 64個プラスチック容器詰
10-034	紅生姜	1 新生姜を漬けたもので筋がないもの 2 千切りにしたもの 3 1kgパック詰
10-035	お好み漬	1 新生姜を漬けたもので筋がないもの 2 千切りにしたもの 3 しその実入り 4 2kgパック詰

規格番号	品名	規格等
10-036	甘酢生姜	1 新生姜を漬けたもので筋がないもの 2 スライスしたもの 3 1kgパック詰
10-037	はじかみ酢漬	1 筆生姜を甘酢で漬けたもの 2 1本10cm程度 50本袋詰
10-038	しば漬	1 刻み 2 きゅうりになす、生姜等を加え梅酢で漬けたもの 3 1kgパック詰
10-039	梅干	1 常温品 2 紀州産の中粒程度の梅を使用 3 果肉が柔らかで適度の水気があるもの 4 形くずれ、破れ等のなく粒がそろったもの 5 うす塩白干のもの 6 1kgポリ容器詰 7 [賞味期限] 5ヵ月以上
10-040	小梅漬	1 粒がそろった小梅を梅酢で漬けたもの 2 [賞味期限] 2ヵ月以上
10-041	梅肉	1 純正な練り梅(赤)とする。 2 500g又は1kg詰
10-042	味付けザーサイ	1 ザーサイのスライスを味付けしたもの 2 1kgパック詰
10-043	ミニわさび漬	1 良質のこうじを使用したもの 2 辛味が適度なもの 3 10g程度カップ詰
10-044	わさび漬	1 良質のこうじを使用したもの 2 辛味が適度なもの 3 100gカップ詰
10-045	業務用わさび漬	1 良質のこうじを使用したもの 2 辛味が適度なもの 3 2kg袋詰
10-046	のり佃煮	1 のりを調味料で十分に煮つめたもの 2 10gパック詰 連結不可 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
10-047	しそ昆布	1 細切り昆布にしそ風味をつけたもの 2 1kg袋詰
10-048	松前漬	1 醤油味 2 数の子入り 3 [賞味期限] 7日以上

規格番号	品名	規格等
10-049	にんにくたまり漬	1 完全無臭製法 2 着色料、保存料無添加 3 500gビン詰 4 ピリ辛の場合はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上



# 11 缶詰類

## ■ 共通規格

### 1 品質

- (1) 鮮度、質ともに良好な原料と調味料等を使用し、衛生的に加工したもの
- (2) 異味・異臭・異物等の混入がないもの
- (3) 缶体は巻締完全で、傷、さび、変形等の外観に異常を認めないこと。

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 缶体には、品名、形状、賞味期限、製造業者名又は販売者(輸入品の場合は輸入業者名)、内容量及び固形量等を表示する。

### 5 賞味期限

10ヵ月以上あること。ただし、特に示す場合を除く。

(トマト加工品の場合は、5ヵ月以上)

規格番号	品名	規格等
11-001	うずら卵水煮缶	1 1号缶 2 割れのないもの 3 200～240個入り 4 固形量はその都度示す。
11-002	鶏卵水煮缶	1 1号缶 2 割れのないもの 3 Mサイズ 40～50個入り 4 固形量はその都度示す。
11-003	味付たまご缶	1 1号缶 2 しょうゆ味 3 割れのないもの 4 Mサイズ 40～50個入り 5 固形量はその都度示す。
11-004	鮭水煮缶	1 T2K缶 2 皮、骨等取り除き、食べやすい一口カットにしたもの 3 種類、固形量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
11-005	えびみそ缶	1 内臓、すり身を調味料で味付けしたもの
11-006	かにみそ缶	2 内容量:100g
11-007	アスパラガス水煮缶	1 4号缶 2 ホワイト 3 センターカットの場合はその都度示す。 4 固形量はその都度示す。
11-008	ぎんなん水煮缶	1 1号缶 2 破れ、傷のないものとする 3 Mサイズ 800~1000個入り 4 固形量はその都度示す。
11-009	グリーンピース水煮缶	1 1号缶 2 もどし豆 3 固形量はその都度示す。
11-010	筍水煮缶	1 1号缶 2 冬筍 3 ホール 4 固形量はその都度示す。
11-011	ブラックオリーブ缶	1 4号缶 2 種ぬき 3 固形量はその都度示す。
11-012	クリームスタイルコーン缶	1 1号缶 2 内容総量はその都度示す。
11-013	スイートコーン缶	1 1号缶 2 ホールカーネル 3 固形量はその都度示す。
11-014	ヤングコーン水煮缶	1 1号缶 2 形状はその都度示す 3 固形量はその都度示す。
11-015	人参味付シャトー缶	1 1号缶
11-016	人参味付コインカット缶	2 固形量はその都度示す。
11-017	山菜風味缶	1 1号缶 2 わらび、山みつば、細竹、きくらげ、こごみ、なめこ、えのきのうち4種類以上使用したもの 3 内容総量はその都度示す。
11-018	山菜サラダ缶	1 1号缶 2 わらび、まちく、きくらげ、細竹、こごみ、せり、椎茸のうち4種類以上使用し、味付けの薄いもの 3 内容総量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
11-019	なめこ水煮缶	1 1号缶 2 国産を使用 3 つぼみ 4 固形量はその都度示す。
11-020	なめ茸茶漬缶	1 1号缶 2 固形分:80% 3 固形量はその都度示す。
11-021	マッシュルーム水煮缶	1 1号缶 2 スライス 3 固形量はその都度示す。
11-022	椎茸味付缶	1 1号缶 2 ホール 3 固形量はその都度示す。
11-023	メンマ味付缶	1 1号缶
11-024	かつおメンマ缶	2 固形量はその都度示す。
11-025	アロエ缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 サイコロ状カット 4 固形量はその都度示す。
11-026	グレープフルーツ缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 ホール 4 固形量はその都度示す。
11-027	みかん缶	1 1号缶 2 シラップ漬
11-028	甘夏みかん缶	3 ホール 4 固形量はその都度示す
11-029	黄桃(ハーフ)缶	1 1号缶 2 シラップ漬
11-030	白桃(ハーフ)缶	3 30~40個入り 4 固形量はその都度示す。
11-031	黄桃(ダイス)缶	1 1号缶 2 シラップ漬
11-032	白桃(ダイス)缶	3 1.5~2cmのさいの目 4 固形量はその都度示す。
11-033	パイナップル(スライス)缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 固形量・枚数はその都度示す

規格番号	品名	規格等
11-034	パイナップル(チビット)缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 くさび形(1/8カット) 4 固形量はその都度示す。
11-035	ベビーパイナップル缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 100~120枚入り 4 固形量はその都度示す。
11-036	びわ缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 ホール 種とり済 4 固形量はその都度示す。
11-037	りんご(ダイス)缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 1.5~2cmのさいの目 4 固形量はその都度示す。
11-038	チェリー缶	1 4号缶 2 シラップ漬 3 枝付き 4 固形量はその都度示す。
11-039	トロピカルフルーツミックス缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 パイナップル、パパイヤ(赤・黄)、グアバ入り 4 固形量はその都度示す。
11-040	フルーツカクテル缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 黄桃、洋梨、ぶどう、パイナップル、チェリー入り 4 固形量はその都度示す。
11-041	フルーツサラダ缶	1 JAS表示品 2 1号缶 3 シラップ漬 4 黄桃、白桃、みかん、パイナップル入り 5 固形量はその都度示す。
11-042	フルーツみつ豆缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 寒天、赤えんどう、みかん、パイナップル入り 4 固形量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
11-043	杏仁フルーツ缶	1 1号缶 2 シラップ漬 3 杏仁豆腐、パイナップル、みかん、黄桃入り 4 固形量はその都度示す。
11-044	1人用フルーツカクテル缶	1 M2EO缶
11-045	1人用杏仁フルーツ缶	2 シラップ漬
11-046	1人用フルーツみつ豆缶	3 固形量: 110~120g
11-047	イチゴジャム缶	1 2号缶 2 プレザーブスタイル 3 糖度: 65~67° 4 固形量はその都度示す。
11-048	オレンジママレード缶	1 2号缶 2 糖度: 65~67° 3 固形量はその都度示す。
11-049	ブルーベリージャム缶	1 2号缶 2 プレザーブスタイル 3 糖度: 65~67° 4 固形量はその都度示す。
11-050	栗甘露煮缶	1 1号缶 2 Sサイズ 3 1級品 ホール 4 固形量はその都度示す。
11-051	塩ラーメンスープ缶	1 1号缶
11-052	しょうゆラーメンスープ缶	2 濃縮タイプ
11-053	味噌ラーメンスープ缶	3 固形量はその都度示す。
11-054	オイスターソース缶	1 4号缶 2 固形量はその都度示す。
11-055	ピザソース缶	1 2号缶 2 固形量はその都度示す。
11-056	ミートソース缶	1 JAS表示品 2 1号缶 3 ケチャップタイプ 4 固形量はその都度示す。
11-057	デミグラスソース缶	1 1号缶 2 固形量はその都度示す。
11-058	トマトケチャップ缶	1 JAS表示品 2 1号缶 3 固形量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
11-059	トマトピューレ缶	1 JAS表示品 2 1号缶 3 固形量はその都度示す。
11-060	トマトペースト缶	1 JAS表示品 2 1号缶 3 固形量はその都度示す。
11-061	ホールトマト缶	1 完熟トマトを使用 2 固形量はその都度示す。
11-062	ダイストマト缶	1 JAS表示品 2 1号缶 3 固形量はその都度示す。
11-063	豚汁の具缶	1 1号缶 2 具材は、豚肉、大根、人参、じゃがいも、玉葱等5種類以上とする。 3 固形量はその都度示す。
11-064	肉じゃが缶	1 1号缶 2 大根、人参、豚肉、こんにゃく、じゃがいも、玉葱等入り 3 固形量はその都度示す。
11-065	ポークステーキ生姜缶	1 T2K缶 2 1個30g程度 40個入り 3 固形量はその都度示す。
11-066	鮪照焼缶	1 T2K缶 2 きはだまぐろを砂糖や醤油等で味付けしたもの 3 50~60個入り 4 固形量はその都度示す。
11-067	やきとり缶	1 T2K缶 2 タレで味付けし炭火で焼いたもの 3 固形量はその都度示す。
11-068	さんま蒲焼缶	1 T2K缶 2 40~50個入り 3 固形量はその都度示す。
11-069	さんま和風味缶	1 T2K缶 2 60~65個入り 3 固形量はその都度示す。
11-070	赤貝味付缶	1 EO缶 2 固形量はその都度示す。
11-071	金平ごぼう缶	1 EO缶 2 固形量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
11-072	トマトジュース缶	1 JAS表示品 2 プルトップ缶 3 濃縮トマト還元 果汁100% 4 食塩無添加 5 190g入り 6 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
11-073	ミルクコーヒー缶	1 プルトップ缶 2 乳脂肪分: 3%程度 無脂乳固形分: 8%程度 3 190g入り 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
11-074	野菜ジュース缶	1 プルトップ缶 2 野菜汁+果汁=100% 3 190g入り 4 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
11-075	烏龍茶缶	1 プルトップ缶 2 190g入り 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
11-076	緑茶缶	1 プルトップ缶 2 190g入り 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
11-077	清涼飲料水缶類	1 プルトップ缶 2 種類、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 6ヵ月以上
11-078	1人用オレンジパイン缶	1 M2EO缶 2 シラップ漬 3 固形量: 110~120g
11-079	チャンポンスープ缶	1 2号缶 2 豚がら、鶏がらを長時間煮詰めたスープをベースに野菜の旨味と香辛料を加えたもの 3 濃縮タイプ 4 内容量: 900g程度



# 12 冷凍食品

## ■ 共通規格

### 1 品質

- (1) 鮮度、質ともに良好な原料と調味料等を使用し、衛生的に加工したもの
- (2) 異味・異臭・異物等の混入がないもの
- (3) 国産の冷凍食品は、「日本冷凍食品協会の認定証マーク」入りのものとし  
外国産も品質はこれに準ずる。
- (4) 保管及び包装が良好で、割れ、欠け、油焼け、衣の剥離がないこと。
- (5) 大きさがそろっていること。

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量・賞味期限・製造業者名又は販売者（輸入品の場合は輸入業者名）・内容量等を表示する。

### 5 賞味期限

5ヵ月以上あること。ただし、特に示す場合を除く。

規格番号	品名	規格等
12-001	えびピラフ	1 材料配合割合：えび5%以上 2 玉葱、人参、ピーマン入り 3 1kg袋詰
12-002	ドライカレー	1 玉葱、ピーマン、マッシュルーム入り 2 1kg袋詰
12-003	シーフードピラフ	1 材料配合割合：シーフードミックス10%以上 2 玉葱、人参、ピーマン入り 3 1kg袋詰
12-004	1人用オムライス	1 卵で柔らかく包み、型くずれしにくいもの 2 1個250～280g 3 個包装 ボイリングパック
12-005	業務用オムライス	1 卵で柔らかく包み、型くずれしにくいもの 2 1個250～280g 3 3個詰 ボイリングパック

規格番号	品名	規格等
12-006	焼おにぎり	1 適度な味付けであること。 2 1個80~90g 3 個包装の3個詰 ボイリングパック
12-007	冷凍うどん	1 茹でのびしにくく、コシのあるもの 2 1玉の重量はその都度示す。
12-008	冷凍日本そば	1 茹でのびしにくく、風味豊かなもの 2 乱切りは不可 3 1玉の重量はその都度示す。
12-009	冷凍茶そば	1 茹でのびしにくく、抹茶の豊かな香りのあるもの 2 1玉200g
12-010	冷凍中華そば	1 茹でのびしにくいもの 2 1玉の重量はその都度示す。
12-011	冷凍チャンポン麺	1 茹でのびしにくく、独特のコシがあること。
12-012	冷凍ほうとう	2 1玉200g又は250g
12-013	冷凍ソース焼そば	1 適度な味付けであること。 2 豚肉、きゃべつ、人参入り 3 1kgボイリングパック詰
12-014	冷凍焼ビーフン	1 適度な味付けであること。 2 豚肉、きゃべつ、筍、人参等入り 3 塩味 4 1kgボイリングパック詰
12-015	冷凍焼うどん	1 適度な味付けであること。 2 豚肉、きゃべつ、玉葱、人参入り 3 しょうゆ味 4 1kgボイリングパック詰
12-016	冷凍ナポリタン	1 デュラムセモリナ100%のスパゲティーを使用 2 適度な味付けをしたもの 3 ハム、玉葱、ピーマン入り 4 1kgボイリングパック詰
12-017	冷凍ナン	1 表面がパリッとし、特有のモチモチ感のあるもの 2 個包装 3 重量はその都度示す。
12-018	冷凍ベーグル(小)	1 焼き具合が良好で、特有のモチモチ感のあるもの
12-019	冷凍ベーグル(大)	2 形態、重量はその都度示す。
12-020	冷凍もち(小)	1 もち米100%で杵つき焼もちとする。 2 湯煎タイプ
12-021	冷凍もち(大)	3 重量、入数はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
12-022		
12-023	冷凍白玉団子(紅)	1 自然解凍
12-024	冷凍白玉団子(白)	2 1kg袋詰 1個8~15g
12-025	冷凍よもぎ団子	
12-026	ナチュラルカットポテト	1 皮付 2 1kg袋詰
12-027	シューestringカットポテト	1 6~8mm 2 1kg袋詰
12-028	ストレートカットポテト	1 10~15mm 2 1kg袋詰
12-029	クリンクルカットポテト	1 10~15mm 2 1kg袋詰
12-030	冷凍ポテト	1 北海道産を使用 2 Mサイズ
12-031	冷凍ハーフカットポテト	3 1kg袋詰
12-032	冷凍スライスポテト	1 オランダ産ビンチェ種を使用 2 6mmスライス 3 1kg袋詰
12-033	冷凍里芋	1 Sサイズ 2 500g又は1kg袋詰
12-034	冷凍六角里芋	1 Mサイズ 2 500g又は1kg袋詰
12-035	冷凍とろろ	1 大和芋と長芋の割合はその都度示す。 2 1kg袋詰
12-036	冷凍角切り豆腐	1 1~1.5cm角 2 1kg袋詰
12-037	冷凍枝豆	1 豆がしっかりして甘味のあるもの 2 塩ゆで 3 500g又は1kg袋詰
12-038	冷凍むき枝豆	500g又は1kg袋詰
12-039	枝豆ペースト	1 うらごしタイプ 2 1kg袋詰
12-040	冷凍そら豆	1 L又は2Lサイズ 2 500g又は1kg袋詰
12-041	揚げだし豆腐	1 薄衣であること。 2 1個60~80g

規格番号	品名	規格等
12-042	冷凍がんもどき	1 豆腐を主とし、人参、ごま等を原料として良質の油で揚げたもの 2 スがはいっているもの、油っぽいものは不可 3 1個20～30g
12-043	赤魚塩焼	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。
12-044	赤魚西京焼	3 焼調理済 4 骨なし切身 1枚45～55g 10枚入り
12-045	うなぎ蒲焼パック	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 身の薄いもの、どろくさいものは不可 4 ポン半カット 1袋100g タレ付
12-046	からすがれい煮付	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 個包装 4 1袋130g(切身100～120g)
12-047	黄金かれい煮付	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 切身 1個90～100g 3個入り
12-048	さば塩焼	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。
12-049	さば照焼	3 焼調理済 4 骨なし切身 1枚45～55g 10枚入り
12-050	さば味噌煮	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。
12-051	さば煮付	3 個包装 4 骨なし 1袋140g(切身100～120g)
12-052	さばごまだれ煮	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 切身 1枚120～140g 10枚入り
12-053	さわら塩焼	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。
12-054	さわら西京焼	3 焼調理済 4 切身 1枚45～55g 10枚入り
12-055		
12-056	さわら味噌南蛮	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 切身 1枚120～140g 10枚入り

規格番号	品名	規格等
12-057	焼ししゃも	1 ボイリングパック 2 焼調理済 3 1本10~15g 個包装不可
12-058	ぶり照焼	1 ボイリングパック
12-059	紅鮭塩焼	2 適度な味付けであること。
12-060	ます塩焼	3 焼調理済
12-061	めばる塩焼	4 切身 1枚45~55g 10枚入り
12-062	めばる西京焼	
12-063	シーフードミックス	1 バラ凍結 2 えび、いか、帆立、あさり、たこのうち3種類以上をミックスしたもの
12-064	明太子スパゲティソース	500gチューブ入り
12-065	ハンバーグ	1 材料配合割合:牛肉30%以上 2 ボイリングパック 3 個包装 4 1個120~130g タレなし
12-066	焼き用ハンバーグ	1 材料配合割合:牛肉20%以上 2 重量はその都度示す。
12-067	業務用ハンバーグ	1 材料配合割合:牛肉10%以上 2 ボイリングパック 3 1個120~130g タレなし 4 入数はその都度示す。
12-068	まいたけハンバーグ	1 ボイリングパック 2 個包装 3 和風味 4 1袋160g詰(ハンバーグ120~130g)
12-069	チーズ入りハンバーグ	1 ボイリングパック 2 タレなし 3 1個60~70g 10個入り
12-070		
12-071	炭火焼チキンステーキ	1 ボイリングパック 2 塩味 3 1枚110~120g 8枚入り
12-072	デリシャスチキン	1 ボイリングパック 2 塩、胡椒で味付けし、ガーリック風味のきいたもの 3 1枚150~160g 5枚入り
12-073	ハーブチキン	1 焼き用
12-074	タンドリーチキン	2 1個110~130g

規格番号	品名	規格等
12-075	きじ焼き(しょうゆ)	1 焼き用(蒸しも可能なもの) 2 若鶏もも肉を使用し、備長炭で焼きあげたもの
12-076	きじ焼き(塩山椒)	3 適度に味付けされたもの 4 1個110~130g
12-077	つくね	1 1kg袋詰 2 1個20~25g
12-078	椎茸つくね詰	1 焼き用(蒸しも可能なもの) 2 れんこん、しそを混ぜた鶏つくねを椎茸につめて、備長炭で焼きあげたもの 3 1個20~25g
12-079	鶏唐揚げ	1 若鶏もも肉を使用し、塩、胡椒で下味をつけたもの 2 時間がたっても肉がジューシーであること。 3 1個25~35g 1kg袋詰
12-080	和風鶏唐揚げ	1 若鶏もも肉を使用し、醤油、生姜で下味をつけたもの 2 時間がたっても肉がジューシーであること。 3 1個25~35g 1kg袋詰
12-081	冷凍チキンナゲット	1 若鶏を使用 2 適度な衣つきであること 3 1個20~25g
12-082	手羽の野菜詰	1 鶏手羽中の骨を抜き取り、中にごぼうと人参を詰めて、蒸し調理したもの 2 1個25~35g
12-083	炭火焼やきとり	1 もも肉を使用 2 1kgボイリングパック詰 3 重量はその都度示す
12-084	豚角煮	1 三枚肉をじっくりと煮込み、脂っぽくないもの 2 ボイリングパック 3 重量はその都度示す
12-085	肉団子照焼味	1 適度な味付けのもの 2 1kgボイリングパック詰 3 1個15~20g
12-086	きんぴら肉団子	1 きんぴら風に味付けをしたごぼうと人参を肉団子でまとめ、和風のタレをかけたもの 2 ボイリングパック詰 3 1個20~30g 25個入り
12-087	大きな肉団子	1 ボイリングパック 2 1個50~60g 12個入り

規格番号	品名	規格等
12-088	ミートボール	1 香辛料控えめで、煮込んでもくずれにくいもの 2 袋詰 3 重量はその都度示す
12-089	ロールキャベツ	1 柔らかいきゃべつで肉をたっぷり巻いたもの 2 煮込んでもくずれにくいこと。 3 重量はその都度示す
12-090	錦糸卵	1 自然解凍 2 500g袋詰
12-091	スクランブルエッグ	1 バターを使用しているものは不可とする。 2 1kgボイリングパック詰 3 柔らかすぎものは不可
12-092	ベーコン巻エッグ	1 ボイリングパック 2 1個50~60g 10個入り
12-093	目玉焼	1 ボイリングパック 2 1個45~55g 8個入り 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
12-094	スコッチエッグ	1 ボイリングパック 2 ハーフカット 3 1個50~60g 10個入り
12-095	オムレツ(プレーン)	1 ふんわりした手作り感があるもの 2 ボイリングパック
12-096	オムレツ(チーズ)	3 1個50~60g 4 入数はその都度示す。
12-097	厚焼卵(かに風味)	1 ボイリングパック
12-098	厚焼卵(ウインナー)	2 1個60~65g 10個入り
12-099	厚焼卵	1 ボイリングパック 2 甘すぎず上品な味付けであること。 3 1個50~60g 4 入数はその都度示す
12-100	卵巻(わかめ・しらす)	1 材料配合割合:わかめ1~2%、しらす3~4% 2 甘すぎず上品な味付けであること。 3 ボイリングパック 4 1個50~60g 10個入り
12-101	卵巻(ほうれん草)	1 材料配合割合:ほうれん草8~10% 2 甘すぎず上品な味付けであること。 3 ボイリングパック 4 1個50~60g 10個入り

規格番号	品名	規格等
12-102	茶碗蒸し	1 ボイル用 2 鶏肉、かまぼこ、筍等入り 3 スプーン付 (イージーオープンでない場合は、カッター付きとする。) 4 重量はその都度示す。
12-103	刻み生ゆず	1 ゆずの香りがしつかりとすること。 2 100gパック詰
12-104	冷凍アスパラガス	1 国産を使用 2 Mサイズ 3 500g又は1kg袋詰
12-105	冷凍カットアスパラガス	1 国産を使用 2 3~4cmカット 3 500g又は1kg袋詰
12-106	冷凍カリフラワー	1 バラ凍結 2 花蕾から3~5cmの部分摘んだもの 3 500g又は1kg袋詰
12-107	冷凍ブロッコリー	1 バラ凍結 2 花蕾から3~5cmの部分摘んだもの 3 500g又は1kg袋詰
12-108	冷凍ほうれん草	1 国産 2 BQF 5cm程度カット 3 500g又は1kg袋詰
12-109	冷凍さやいんげん	1 国産 2 筋なし 3~5cmカット 3 500g又は1kg袋詰
12-110	冷凍きぬさや	1 筋なし 2 500g又は1kg袋詰
12-111	冷凍かぼちゃ	1 北海道産栗かぼちゃを使用 2 35~45gにカットしたもの 3 500g又は1kg袋詰
12-112	かぼちゃペースト	1 うらごし 2 1kg袋詰
12-113	冷凍揚げなす	1 液体窒素で急速凍結し、一口大にカットしたもの 2 1kg袋詰
12-114	冷凍小松菜	1 国産 2 BQF 4~5cmカット 3 500g又は1kg袋詰
12-115	冷凍菜の花	500g又は1kg袋詰

規格番号	品名	規格等
12-116	冷凍大根おろし	1 国産の大根を使用 2 500g又は1kg詰
12-117	冷凍れんこん	1 厚さがそろっていること。 2 Sサイズ 3 500g又は1kg袋詰
12-118	ミックスベジタブル	1 コーン、人参、グリーンピース入り 2 500g又は1kg袋詰
12-119	カレー用野菜ミックス	1 じゃがいも、玉葱、人参入り 2 500g又は1kg袋詰
12-120	カルフォルニアミックス	1 材料配合割合 ブロッコリー:40% カリフラワー:40% 人参:20% 2 500g又は1kg袋詰
12-121	冷凍みかん	1 国産の温州みかんを使用 2 Sサイズ
12-122	冷凍パイナップル	1 完熟したものを使用 2 1袋40～50g 個包装
12-123	冷凍ライチ	1 水っぽくないもの 2 1kg袋詰 3 1個15～20g
12-124	冷凍ライチ(個包装)	1 水っぽくないもの 2 2個袋詰
12-125	冷凍りんご	1 青森産りんごを使用 2 1袋40～50g 個包装
12-126	冷凍白桃	1 2つ割り 2 1袋40～50g 個包装
12-127	大餃子	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 焼き目付き 3 重量はその都度示す。
12-128	水餃子	1 煮込んでもくずれにくいこと。 2 皮はきめ細かくコシがあること。 3 1個8～12g 50個入り
12-129	ワンタン	1 煮込んでもくずれにくいこと。 2 肉入り 3 1個8～12g
12-130	ポーク焼売	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 材料配合割合:豚肉20%以上 3 1個25～35g

規格番号	品名	規格等
12-131	ポーク大焼売	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 材料配合割合:豚肉12%以上 3 グリンピースのせ 4 1個40~45g
12-132	黒豚大焼売	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 材料配合割合:豚肉20%以上 3 1個25~35g
12-133	かに焼売	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 材料配合割合:かに4%以上 3 1個25~35g
12-134	えび焼売	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 材料配合割合:えび10%以上 3 1個25~35g
12-135	春巻	1 きゃべつ、筍、人参等入り 2 しっかりと巻いてあり、冷めても皮がぱりぱりなこと。 3 重量はその都度示す。
12-136	黒豚春巻	1 しっかりと巻いてあり、冷めても皮がぱりぱりなこと。 2 重量はその都度示す。
12-137	ひじき春巻	1 国産のひじきを使用 2 しっかりと巻いてあり、冷めても皮がぱりぱりなこと。 3 重量はその都度示す。
12-138	中華ちまき	1 具が冷えても固くならないもの 2 種類、重量はその都度示す。
12-139	紫芋ごま団子	1 揚げ用 2 紅いも入り 3 重量はその都度示す。
12-140	芝麻球	1 揚げ用 2 小豆あん入り 3 重量はその都度示す。
12-141	五目包子	1 揚げ用 2 豆腐入り 3 重量はその都度示す。
12-142	珍珠丸子	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 良質の肉、えびを入れた肉団子にもち米をまぶしたもの 3 重量はその都度示す。
12-143	鹿の子えび団子	1 揚げ用 2 材料配合割合:クルトン25%以下 3 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
12-144	野菜コロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 人参、グリーンピース、コーン入り</li> <li>3 時間がたっても衣がサクサクしていること</li> <li>4 重量はその都度示す。</li> </ol>
12-145	カレーコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 適度にスパイスのきいたもの</li> <li>3 時間がたっても衣がサクサクしていること</li> <li>4 重量はその都度示す。</li> </ol>
12-146	牛肉コロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 甘すぎるものは不可</li> <li>3 材料配合割合:牛肉3%以上</li> <li>4 時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>5 重量はその都度示す。</li> </ol>
12-147	かぼちゃコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 材料配合割合:かぼちゃ20%以上</li> <li>3 時間がたっても衣がサクサクしていること</li> <li>4 重量はその都度示す</li> </ol>
12-148	肉じゃがコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>3 重量はその都度示す。</li> </ol>
12-149	ベーコン&オニオン入りコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 材料配合割合:ベーコン3%以上</li> <li>3 時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>4 重量はその都度示す。</li> </ol>
12-150	男爵コロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 北海道産の男爵芋を使用</li> <li>2 時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>3 重量はその都度示す。</li> </ol>
12-151	かにクリームコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 なめらかで口溶けのよいクリームソースであること。</li> <li>2 時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> </ol>
12-152	えびクリームコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 形態、重量はその都度示す。</li> </ol>
12-153	甘えび入りクリームコロッケ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料配合割合:甘えび5%以上</li> <li>2 なめらかで口溶けのよいクリームソースであること。</li> <li>3 時間がたっても衣がサクサクしていること</li> <li>4 形態、重量はその都度示す。</li> </ol>
12-154	かに爪クリームフライ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 なめらかで口溶けのよいクリームソースであること。</li> <li>2 時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>3 重量はその都度示す。</li> </ol>

規格番号	品名	規格等
12-155	あじ梅肉大葉フライ	1 紀州産の梅肉と大葉をのせて衣をつけたもの
12-156	さば梅肉大葉フライ	2 1枚70~80g
12-157	白身魚フライ	1 四角形に成形したもの 2 魚が水っぽくないもの 3 時間がたっても衣がサクサクしていること。 4 1個60~70g
12-158	あじフライ	1 魚が水っぽくないこと。
12-159	いわしフライ	2 開き 骨なし
12-160	きすフライ	3 重量はその都度示す。
12-161	えびフライ	1 ブラックタイガーを使用 2 時間がたっても衣がサクサクしていること。 3 えびのサイズ、重量はその都度示す。
12-162	有頭えびフライ	1 ブラックタイガーを使用 2 1本50~60g
12-163	かきフライ	1 広島産のかきを使用 2 時間がたっても衣がサクサクしていること。 3 1個25~35g
12-164	かに爪フライ	1 かに爪をかにすり身等で包んだもの 2 時間がたっても衣がサクサクしていること。 3 重量はその都度示す。
12-165	帆立フライ	1 北海道産の帆立貝柱を使用 2 身がしっかりとして、適度に衣がついていること。 3 時間がたっても衣がサクサクしていること。 4 重量はその都度示す。
12-166	いかリングフライ	1 いかが柔らかいもの 2 時間がたっても衣がサクサクしていること。 3 重量はその都度示す。
12-167	しそとチーズのあじフライ	1 真あじの間に大葉とチーズをはさんで衣をつけたもの 2 1枚70~80g
12-168	アスパラベーコンフライ	1 アスパラガスをベーコンで巻き衣をつけたもの 2 重量はその都度示す。
12-169		
12-170	れんこんはさみ揚げ	1 輪切りれんこんに鶏又は豚挽き肉等をはさんだもの 2 1個30~40g
12-171	なすの肉詰め	1 なすに鶏又は豚挽き肉等を詰めて、打ち粉をしたもの 2 重量はその都度示す。
12-172		
12-173		

規格番号	品名	規格等
12-174		
12-175		
12-176	かれい唐揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>骨なし</li> <li>水っぽくなく、適度な衣つきであること。</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-177	鯖竜田揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>脂ののった鯖の小骨を丁寧に取り除き、醤油ベースで下味をしっかりとつけたもの</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-178	まぐろ竜田揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>キハダマグロとメバチまぐろを使用</li> <li>醤油と生姜で下味をしっかりとつけたもの</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-179	いわし竜田揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>国産のいわしを使用し、適度な衣つきであること。</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-180	さんま竜田揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>脂ののったさんまを使用し、適度な衣つきであること。</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-181	ポーク梅しそ巻	<ol style="list-style-type: none"> <li>梅肉、青しそを巻いたもの</li> <li>1個35～45g</li> </ol>
12-182		
12-183	生ミニメンチカツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>牛、豚、鶏をバランスよく合わせた挽き肉に玉葱を加えたもの</li> <li>時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-184	生メンチカツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>牛、豚をバランスよく合わせた挽き肉に玉葱を加えたもの</li> <li>時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-185	チーズ入りももチキンカツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>もも肉にチーズをのせて、焙焼生パン粉で包んだもの</li> <li>時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>1個35～45g</li> </ol>
12-186	ささみチーズカツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>プロセスチーズを鶏ささみではさんだもの</li> <li>時間がたっても衣がサクサクしていること。</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-187	ロースカツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>やわらかくてうまみのある豚ロース肉を使用</li> <li>塩、胡椒で味付けしたもの</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>
12-188	一口ヒレカツ	<ol style="list-style-type: none"> <li>やわらかくてうまみのある豚ヒレ肉を使用</li> <li>塩、胡椒で味付けしたもの</li> <li>重量はその都度示す。</li> </ol>

規格番号	品名	規格等
12-189	一口エビカツ	1 背わたを除いたブラックタイガーを使用 2 えびのプリプリ感があること。 3 重量はその都度示す。
12-190	串カツ	1 豚肉、玉葱を使用 2 適度に衣がついていること。 3 使用部位、重量はその都度示す。
12-191	野菜のかき揚げ	1 玉葱、人参、青菜を彩りよく混ぜ、中までサクリとした手作り感のあるもの 2 1個80~100g
12-192	甘えびのかき揚げ	1 玉葱、人参、青菜を彩りよく混ぜたものに甘えびをトッピングし、中までサクリとした手作り感のあるもの 2 材料配合割合:甘えび10%以上 3 1個80~100g
12-193	いかのかき揚げ	1 玉葱、人参、青菜を彩りよく混ぜたものにいかをトッピングし、中までサクリとした手作り感のあるもの 2 材料配合割合:いか10%以上 3 1個80~100g
12-194	えび天	1 ブラックタイガーを使用 2 棒タイプとし、薄衣でサクツとしていること。 3 えびのサイズ、重量はその都度示す。
12-195	いか天	1 いかが柔らかいもの 2 薄衣でサクツとしていること。 3 重量はその都度示す。
12-196	かぼちゃ天ぷら	1 かぼちゃ特有の甘みがあるもの 2 薄衣でサクツとしていること。 3 重量はその都度示す。
12-197		
12-198	さつまいも天ぷら	1 芋の甘みがあるもの 2 薄衣でサクツとしていること。 3 重量はその都度示す。
12-199	れんこん天ぷら	1 れんこんのシャキシャキ感があるもの 2 薄衣でサクツとしていること 3 重量はその都度示す。
12-200	甘えびいかのかき揚げ	1 玉葱、人参、青菜を彩りよく混ぜたものに甘えびといかをトッピングし、中までサクリとした手作り感のあるもの 2 1個100~120g
12-201	牛丼の具	1 適度な味付けであること。 2 1.5kgボイリングパック詰

規格番号	品名	規格等
12-202	中華丼の具	1 適度なとろみがついているもの 2 白菜、人参、いか、えび、きくらげ等入り 3 1kgボイリングパック詰
12-203		
12-204	地鶏きんぴら	1 もも肉を使用 2 500gボイリングパック詰
12-205	里芋そぼろ煮	1 薄味で仕上げたもの 2 500gボイリングパック詰
12-206	冷凍チリソース	1 本格四川の豆板醤を使用 2 500gボイリングパック詰
12-207	ジャーマンポテト	1 材料配合割合：豚ベーコン10%以上 2 1kgボイリングパック詰
12-208	冷凍大学芋	1 自然解凍可 2 脂っこくなく、パリパリしたあめのもの 3 ごま付又はごま別添 4 1kg袋詰
12-209	みかんゼリー	1 なめらかな食感のもの
12-210	りんごゼリー	2 果汁80%以上
12-211	パインゼリー	3 1個50～60gカップ入り スプーン付
12-212	ブルーベリーゼリー	1 なめらかな食感のもの
12-213	バレンシアオレンジゼリー	2 1個50～60gカップ入り スプーン付
12-214	たいやき	1 自然解凍可 2 粒あん入り 3 1個40～50g 個包装
12-215	スイートポテト	1 自然解凍可 2 国産のさつまいもを使用 3 1個40～50g 個包装
12-216	ココアワッフル	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたココア風味ワッフルに、カスタードクリームとホイップクリームをはさんだもの 3 へム鉄強化 4 1個25～35g 個包装
12-217	マロンクリームワッフル	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたモカ風味ワッフルに、マロンクリームをはさんだもの 3 へム鉄強化 4 1個25～35g 個包装

規格番号	品名	規格等
12-218	ペアクリームワッフル	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたプレーンワッフルに、カスタードクリームとホイップクリームをはさんだもの 3 1個25～35g 個包装
12-219	エクレア	1 自然解凍可 2 カルシウム強化 3 1個25～35g 個包装
12-220	バナナクリームエクレア	1 自然解凍可 2 バナナクリームを詰め、モカ風チョコレートでトッピングしたもの 3 カルシウム強化 4 1個25～35g 個包装
12-221	冷凍シュークリーム	1 自然解凍可 2 ふっくらとした皮であること 3 カスタードクリームとホイップクリーム入り 4 1個45～55g 個包装
12-222	ババロアシュークリーム	1 自然解凍可 2 ふっくらとした皮であること。 3 1個45～55g 個包装
12-223	チーズババロアシュークリーム	1 自然解凍可 2 ふっくらとした皮であること。 3 甘さひかえめのチーズババロア入り 4 1個45～55g 個包装
12-224	チーズクリームクレープ	1 自然解凍可 2 クリームチーズを包んだもの 3 1個40～50g 個包装
12-225	ツインソースクレープ	1 自然解凍可 2 ヨーグルトクリームにいちごとオレンジ2種類のソースを入れて包んだもの 3 1個40～50g 個包装
12-226	いちごクレープ	1 自然解凍可 2 クリームチーズにいちごソースを入れて包んだもの 3 1個40～50g 個包装
12-227	みかんクレープ	1 自然解凍可 2 ホイップクリームにみかんの果肉と果汁を入れて包んだもの 3 1個40～50g 個包装

規格番号	品名	規格等
12-228	原宿ドッグ(チーズ)	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたワッフル生地でチーズを包んだもの 3 1個40～50g 個包装
12-229	原宿ドッグ(ココアバナナ)	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたココアワッフル生地でバナナクリームを包んだもの 3 1個40～50g 個包装
12-230	ガトークラシックショコラ	1 自然解凍可 2 甘さひかえめでしっとりとした口当りのもの 3 香り高いクーベルチュールをふんだんに使用し、シンプルに仕上げたもの 4 重量はその都度示す。
12-231	チョコレートケーキ	1 自然解凍可 2 甘さひかえめでしっとりとした口当りのもの 3 重量はその都度示す。
12-232	キャラメルチョコケーキ	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたココアスポンジで、ココのあるキャラメルクリームと白スポンジを包みマウント型に仕上げ、表面にはホイップクリームをナッペしチョココボと粉糖をまぶしたもの 3 1個40～50g 化粧箱詰
12-233	ホワイトストロベリーケーキ	1 自然解凍可 2 ふっくらとしたスポンジで、いちご果肉入りのストロベリームースをサンドしマウント型に仕上げ、表面にはホワイトクリームをナッペしホワイトチョココボをまぶしたもの 3 1個40～50g 化粧箱詰
12-234	アップルパイ	1 自然解凍可 2 甘さひかえめでしっとりとした口当りのもの 3 重量はその都度示す。
12-235	アップルクーヘン	1 自然解凍可 2 ビスケットとスポンジケーキを敷き、卵と生クリームをたっぷり使ったカスタードクリームとりんごをまぜあわせたものを焼いたもの 3 重量はその都度示す。
12-236	バイクドチーズケーキ	1 自然解凍可 2 甘さひかえめでしっとりとした口当りのもの 3 材料配合割合:チーズ10%以上 4 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
12-237	レアチーズケーキ	1 自然解凍可 2 甘さひかえめでしっとりとした口当りのもの 3 材料配合割合:チーズ10%以上 4 重量はその都度示す。
12-238	焼き芋	1 紅あずま種を使用 2 ボイリングパック 3 適度な焼き具合であること 4 1本90~120g 10本入り
12-239	冷凍焼き豆腐	1 スのっていないもの 2 適度な焼き色がついていること。 3 1kg袋詰 4 1個20~30g
12-240	冷凍油揚	1 幅5~7mmに刻んだもの 2 1kg袋詰
12-241	さんま塩焼	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 焼調理済 4 骨なし 1個25~30g 20個入り
12-242	かに玉	1 蒸し用 2 かに、筍、玉葱、グリーンピース等入り 3 1個80~100g
12-243	ミートオムレツ	1 蒸し用 2 ふんわりした手作り感があるもの 3 1個50~60g
12-244	オムレツ(ほうれん草)	1 ふんわりした手作り感があるもの 2 ボイリングパック 3 1個50~60g 4 入数はその都度示す。
12-245	まるオムレツ	1 ボイリングパック 2 黄身が半熟状のもの 3 1個45~55g 10個詰
12-246	卵巻(ネギ入り)	1 ボイリングパック 2 人参入り 3 1枚20~25g 12枚入り
12-247	小龍包	1 蒸し用(トレーごと蒸せるもの) 2 なめらかな食感の薄皮に包んだもので、蒸しても破れにくいこと。 3 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
12-248	アセロラゼリー	1 鉄分強化 2 1個50～60gカップ入り スプーン付
12-249	日向夏ゼリー	1 シークワーサ入り 2 1個40～50gカップ入り スプーン付
12-250	アミノゼリー	1 アセロラゼリーにアロエ葉肉を入れたもの 2 BCAA(分岐鎖アミノ酸)、鉄分、ビタミンC配合 3 1個40～50gカップ入り スプーン付
12-251	アンズゼリー	1 果肉入り 2 1個40～50gカップ入り スプーン付
12-252	プチパフェ	1 カップ入り スプーン付 2 種類、重量はその都度示す。
12-253	フルーツ杏仁	1 なめらかな杏仁豆腐にアンズソースをかけて、白桃、黄桃等をトッピングしたもの 2 1個40～50gカップ入り スプーン付
12-254	パンナコッタ	1 アーモンドリキュールの風味を加えたミルクベースに、カスタードソースを組み合わせ2層に仕上げたもの 2 1個50～60gカップ入り スプーン付
12-255	豆腐ゼリー	1 自然解凍可 2 豆腐に蒟蒻を加えて作ったもの
12-256	抹茶ゼリー	3 アレンジが可能で甘さひかえめなもの 4 500g袋詰
12-257	杏仁豆腐	1 自然解凍可 2 柔らかくつるんとした食感のもの 3 500g袋詰
12-258	マスカットゼリー	1 自然解凍可 2 果汁15%以上
12-259	ピーチゼリー	3 柔らかくつるんとした食感のもの 4 500g袋詰
12-260	パンプキンパイ	1 自然解凍可 2 北海道産のかぼちゃを使用したフィリングをたっぷり包んで丁寧焼き上げた角パイとする。 3 個包装 4 重量はその都度示す。
12-261	アップルパイ	1 自然解凍可 2 りんごのプレザーブをたっぷり包んで、丁寧に焼き上げた角パイとする。 3 個包装 4 重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
12-262	フルーツワッフル	1 ふっくらしたプレーンワッフルに生クリームと3種類以上のフルーツを適度にはさんだもの 2 個包装 3 重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 3日以上
12-263	冷凍ごぼう(ささがき)	1 産地はその都度示す。
12-264	冷凍ごぼう(乱切り)	2 1kg袋詰
12-265	冷凍刻みオクラ	1 バラ凍結 2 3~5mmカット 3 500g又は1kg袋詰
12-266	冷凍カットコーン	1 北海道産を使用 2 1個70~110g 4~6cmカット
12-267	和風野菜ミックス	1 里芋、筍、人参、れんこん、ごぼう、椎茸入り 2 1kg袋詰
12-268	秋鮭塩焼	1 ボイリングパック 2 適度な味付けであること。 3 焼調理済 4 切身 1枚45~55g 10枚入り
12-269	鶏肉照焼	1 ボイリングパック 2 もも又はむね肉を使用 3 適度な味付けであること。 4 重量はその都度示す。
12-270	ベーコンフランスパン	1 焼き上がりが良好で特有の弾力性、芳香のあるもの 2 自然解凍可
12-271	チーズフランスパン	3 1個40~60g 50個入り 4 〔賞味期限〕 1ヶ月以上
12-272	カイザーポピー	1 焼き上がりが良好で特有の弾力性、芳香のあるもの 2 自然解凍可
12-273	ウォルナッツレーズン	3 1個40~60g 40個入り 4 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
12-274	五目野菜の肉団子	1 ボイリングパック 2 照焼味 3 1個25~35g 20個入り

## 13 調理加工食品(冷凍食品を除く)

### ■ 共通規格

#### 1 品質

- (1) 鮮度、質ともに良好な原料と調味料等を使用し、衛生的に加工したもの
- (2) 異味・異臭・異物等の混入がないもの

#### 2 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

#### 3 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

#### 4 賞味期限

12日以上あること。ただし、特に示す場合を除く。

規格番号	品名	規格等
13-001	マカロニサラダ	1 冷蔵品 2 マヨネーズ味でまろやかな味付けのもの
13-002	シェルマカロニサラダ	3 人参、玉葱入り 4 1kgパック詰
13-003	スパゲティサラダ	1 冷蔵品 2 スパゲティーはデュラムセモリナ100%を使用 3 マヨネーズ味でまろやかな味付けのもの 4 人参、玉葱入り 5 1kgパック詰
13-004	ポテトサラダ	1 冷蔵品 2 マヨネーズ味でまろやかな味付けのもの 3 人参、玉葱等入り 4 1kgパック詰
13-005	かぼちゃサラダ	1 冷蔵品 2 栗かぼちゃを大きくカットしたもの 3 マヨネーズ味でまろやかな味付けのもの 4 1kgパック詰
13-006	ごぼうサラダ	1 冷蔵品 2 マヨネーズ味でまろやかな味付けのもの 3 人参入り 4 1kgパック詰

規格番号	品名	規格等
13-007	れんこんサラダ	1 冷蔵品 2 マヨネーズ味でまろやかな味付けのもの 3 人参入り 4 1kgパック詰
13-008	筑前煮	1 冷蔵品 2 鶏肉、人参、筍、ごぼう、こんにゃく、れんこん等を使用し、薄味で上品に味付けしたもの 3 1kgパック詰
13-009	筍土佐煮	1 冷蔵品 2 薄味で上品に味付けしたもの 3 1kgパック詰
13-010	こんにゃく土佐煮	1 冷蔵品 2 花かつおを使用 3 薄味で上品に味付けしたもの 4 1kgパック詰
13-011	ピリ辛こんにゃく	1 冷蔵品 2 唐辛子入り 3 1kgパック詰
13-012	大豆ひじき煮	1 冷蔵品 2 ひじき、大豆、糸こんにゃく、人参、油揚等を使用し、薄味で上品に味付けしたもの 3 1kgパック詰
13-013	切り干し大根煮	1 冷蔵品 2 薄味で上品に味付けしたもの 3 人参、油揚入り 4 1kgパック詰
13-014	きんぴられんこん	1 冷蔵品 2 胡麻油、醤油等で上品に味付けしたもの 3 1kgパック詰
13-015	きんぴらごぼう	1 冷蔵品 2 胡麻油、醤油等で上品に味付けしたもの 3 人参、白ごま入り 4 1kgパック詰
13-016	煮込みハンバーグ(個包装)	1 常温品 2 レトルト詰 3 1袋160g 野菜入り 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
13-017		

規格番号	品名	規格等
13-018	いわし生姜煮	1 常温品 2 1kgレトルト詰
13-019	いわし梅煮	3 1個25~35g 40個入り 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-020	赤貝しぐれ煮	1 常温品 2 1kgレトルト詰 固形量: 800g 3 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-021		
13-022	レトルト肉じゃが	1 常温品 2 牛肉、じゃがいも、人参、玉葱等入り 3 1kg詰 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-023	レトルトすきやき	1 常温品 2 牛肉、玉葱、しらたき等入り 3 1kg詰 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-024	レトルトおでん	1 常温品 2 具材は卵を含め6種類以上とする 3 固形量: 200~250g 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-025	ビーフカレー	1 常温品 2 3kgレトルト詰 3 牛肉、玉葱、人参等入り 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-026	ビーフシチュー	1 常温品 2 牛肉、じゃがいも、トマト、玉葱、人参等入り 3 1kgレトルト詰 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-027	男爵バター	1 常温品 2 北海道産の男爵芋を使用したじゃがバター 3 1kgレトルト詰 4 1袋40~43個入り 5 〔賞味期限〕 1ヵ月以上
13-028	肉団子甘酢かけ	1 常温品 2 1kgレトルト詰 3 1個10~15g 約50個入り 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
13-029	肉団子ハッシュドビーフかけ	1 常温品 2 1kgレトルト詰 3 1個25~30g 25個入り 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
13-030	ミニハンバーグ	1 常温品 2 1kgレトルト詰 3 1個25~30g 約30個入り 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
13-031	和風チキン	1 常温品 2 味噌味 3 1kgレトルト詰 4 固形量:760~790g 5 [賞味期限] 10ヵ月以上
13-032	福豆	1 国産の大豆を使用 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 5日以上
13-033	ひなあられ	1 乾燥良好で、甘さひかえめなもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 5日以上
13-034	柏もち	1 冷凍品不可 2 1個45~55g 3 あんの種類はその都度示す。 4 [賞味期限] 12時間以上
13-035		
13-036	桜もち	1 冷凍品不可 2 1個45~55g 3 [賞味期限] 12時間以上
13-037	おはぎ	1 冷凍品不可 2 1個50~60g 3 種類はその都度示す。 4 [賞味期限] 12時間以上
13-038		
13-039		
13-040		
13-041	串団子	1 冷凍品不可 2 1串4玉又は5玉とする。 3 種類、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 12時間以上

規格番号	品名	規格等
13-042		
13-043	洋なしゼリー	1 果肉+果汁=50%以上
13-044	ピーチゼリー	2 1個50~60gカップ入り スプーン付
13-045	アップルゼリー	3 [賞味期限] 5日以上
13-046	コーヒーゼリー	1 洋生菓子 2 香りが良好で味のマイルドなもの 3 1個100g程度カップ入り クリーム・スプーン付 4 [賞味期限] 7日以上
13-047	カルシウム強化飲料	1 常温品 2 特定保健用食品 3 200ml紙パック ストロー付 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-048	ビタミン強化飲料	1 常温品 2 栄養機能食品 3 200ml紙パック ストロー付 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-049	ファイバー強化飲料	1 常温品 2 栄養機能食品 3 200ml紙パック ストロー付 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-050	健康飲料(ブルーベリー)	1 常温品 2 栄養機能食品 3 β-カロチン・天然アントシアニン入り 4 200ml紙パック ストロー付 5 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-051	健康飲料(レモン)	1 常温品 2 栄養機能食品 3 ビタミンC1000mg・ビタミンE・コラーゲン・アロエ入り 4 200ml紙パック ストロー付 5 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-052	緑茶	1 常温品
13-053	麦茶	2 200又は250ml紙パック ストロー付
13-054	烏龍茶	3 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-055	煎茶ティーパック	1 玉露、煎茶、抹茶の粉をパックしたもの 2 乾燥良好で、香味、風味及び色沢が良いもの 3 人工着色料の使用は不可 4 2gパック詰 防湿包装 5 [賞味期限] 5ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
13-056	烏龍茶ティーパック	1 乾燥良好で、香味、風味及び色沢が良いもの 2 人工着色料の使用は不可 3 2gパック詰 防湿包装 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-057	玄米茶ティーパック	1 緑茶を原料とし、玄米をほどよくいりあげパックしたもの 2 乾燥良好で、香味、風味及び色沢が良いもの 3 人工着色料の使用は不可 4 2gパック詰 防湿包装 5 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-058	どくだみ茶ティーパック	1 乾燥良好で、香味、風味及び色沢が良いもの 2 人工着色料の使用は不可 3 2gパック詰 防湿包装 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-059	業務用麦茶パック	1 乾燥良好で、香味、風味及び色沢が良いもの 2 人工着色料の使用は不可 3 水だし用 4 10～20gパック詰 防湿包装 5 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
13-060	ちらし寿司の素	1 人参、れんこん、筍、かんぴょう、椎茸等入り 2 1.2kgレトルト詰 3 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-061	五目釜めしの素	1 炊き込み用 2 米約3kgに対して、素を1kgを入れるタイプ 3 ごぼう、筍、こんにゃく、人参、鶏肉、油揚、椎茸等入り 4 1kgレトルト詰 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-062	たけのこ釜めしの素	1 炊き込み用 2 米約3kgに対して、素を1kgを入れるタイプ 3 筍、鶏肉、油揚等入り 4 1kgレトルト詰 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-063	きのこご飯の素	1 炊き込み用 2 米約3kgに対して、素を1kgを入れるタイプ 3 人参、筍、マッシュルーム、しめじ、ひら茸、えのき、なめこ、れんこん、椎茸等入り 4 1kgレトルト詰 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
13-064	松茸ご飯の素	1 炊き込み用 2 米約3kgに対して、素を1kgを入れるタイプ 3 松茸、筍、ひら茸、人参、こんにゃく、油揚げ等入り 4 1kgレトルト詰 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-065	山菜ご飯の素	1 炊き込み用 2 米約3kgに対して、素を1kgを入れるタイプ 3 わらび、ぜんまい等を昆布のだしで味付けしたもの 4 1kgレトルト詰 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
13-066		
13-067		
13-068	レトルト弁当A	1 中華丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-069	レトルト弁当B	1 ハッシュドビーフ 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-070	レトルト弁当C	1 親子丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-071	レトルト弁当D	1 麻婆茄子丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-072	レトルト弁当E	1 牛丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-073	レトルト弁当F	1 ビーフカレー 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
13-074	レトルト弁当G	1 やきとり丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:150~170g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-075	レトルト弁当H	1 すきやき丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-076	レトルト弁当I	1 キーマカレー 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:170~220g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-077	レトルト弁当J	1 中華あんかけ丼 2 国産の米を使用 3 白飯: 300~320g+具:150~170g スプーン付 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-078	デリシヤン・トロピカ	1 冷やした牛乳で攪拌するとムースの固さになるもの 2 ピーチとパインの果肉入り 3 1kgアルミパック詰 4 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
13-079	ふかひれスープ	1 乾燥品 2 ふかひれをふんだんに使ったもの 3 1.1kg入り 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-080	濃縮ふかひれスープ	1 常温品 2 ふかひれをふんだんに使い、筍、椎茸を加えたもの 3 2倍濃縮タイプ 4 500g又は1kg袋詰 5 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
13-081	直火焼やきとり(塩味)	1 常温品 2 熟成した国産鶏肉を天然レモン果汁と赤穂の塩で味付けしたもの 3 500gアルミパック詰 4 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
13-082	フルーツみつ豆(アロエ葉肉入り)	1 生菓子 2 寒天、赤えんどう、みかん、パイン入り 3 1個150~200g スプーン付 4 〔賞味期限〕 2ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
13-083	洋なしゼリー(アロエ葉肉入り)	1 生菓子 2 食物繊維入り 3 1個150~200g スプーン付 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-084	ハッシュドビーフ	1 じっくり煮込んだもの 2 1kgレトルト詰 3 [賞味期限] 8ヵ月以上
13-085	オニオン&コールスロー	1 きゃべつ、玉葱、人参、コーン入り 2 1kg袋詰
13-086	ビビンバ風山菜	1 大豆もやし入り 2 1kg袋詰
13-087	蒟蒻ゼリーの素	1 粉末タイプ 2 種類、形態、重量をその都度示す。 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
13-088	プリン素	1 粉末タイプ 2 形態、重量をその都度示す。 3 [賞味期限] 2ヵ月以上



# 14 調味料等

## ■ 共通規格

### 1 品質

- (1) 異味・異臭・異物等の混入がないもの。
- (2) 乾燥品は乾燥良好であること。

### 2 JAS製品

「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること。

### 3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたものであること。また、同法で定められた表示をしたものでなければならない。

### 4 包装

- (1) 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること。
- (2) 包装に、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。

### 5 賞味期限

6ヶ月以上あること。ただし、特に示す場合を除く。

規格番号	品名	規格等
14-001	砂糖	1 上白糖 2 外装はクラフト紙袋詰とする。 3 重量はその都度示す。 4 製造年月日から4か月以内のものとする。
14-002	三温糖	1 外装はクラフト紙袋詰とする。 2 重量はその都度示す。 3 製造年月日から4か月以内のものとする。
14-003	中双糖	1kgビニール袋詰
14-004	はちみつ	1 純度90%以上のもの 2 1kgポリボトル詰 3 [賞味期限] 3か月以上
14-005	小袋はちみつ	1 純度90%以上のもの 2 15gパック詰 3 [賞味期限] 3か月以上
14-006	サラダ油ボトル	1 JAS表示品 2 1.35kg手付ポリボトル詰 3 [賞味期限] 10か月以上
14-007	胡麻油	1 JAS表示品 2 100%純正品 3 形態、重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
14-008	太白胡麻油	1 JAS表示品 2 胡麻油を煎らずに生のまま搾った無香性のもの 3 100%純正品 4 450gビン詰 5 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-009	オリーブ油	1 ピュアオイル 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-010	バター	1 乳脂肪分:8%以上 水分:17%以下 2 450gパーチ包装入り 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-011	無塩バター	1 450gパーチ包装入り 2 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-012	マーガリン	1 JAS表示品 2 加塩 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
14-013	ラード	1 こげ臭のないもの 2 チューブ又はポリ袋詰 3 重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
14-014	醤油	1 JAS表示品 2 本醸造の濃口しょうゆ 3 18Lポリ容器詰 4 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
14-015	卓上醤油	1 JAS表示品 2 本醸造の濃口しょうゆ 3 500mlポリボトル詰
14-016	薄口醤油	1 JAS表示品 2 20Lポリ容器詰
14-017	白醤油	3 〔賞味期限〕 5ヵ月以上
14-018	減塩醤油	1 JAS表示品 2 塩分:10%以下 3 18Lポリ容器詰
14-019	卓上減塩醤油	1 JAS表示品 2 塩分:10%以下 3 500mlポリボトル詰

規格番号	品名	規格等
14-020	食塩	1 精製塩で、塩化ナトリウム99%以上のもの 2 形態、重量はその都度示す。
14-021	食卓塩	3 製造年月日から4ヵ月以内のものとする。
14-022	天然塩	1 にがり塩 2 1kgビニール袋詰 3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-023	食卓天然塩	1 にがり塩 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-024	食酢	1 JAS表示品 2 種類はその都度示す。 3 1.8L手付ポリボトル詰
14-025	ポン酢しょうゆ	1 果汁、本醸造しょうゆ、だしを加えた醸造酢 2 ゆず果汁入り 3 1.8Lポリボトル詰
14-026	業務用ウスターソース	1 JAS表示品 2 1.8L手付ポリボトル詰
14-027	業務用中濃ソース	3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-028	卓上ウスターソース	1 JAS表示品
14-029	卓上中濃ソース	2 500mlポリボトル詰
14-030	卓上とんかつソース	3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-031	トマトケチャップ	1 JAS表示品 2 着色料・保存料無添加 3 300mlチューブ入り 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-032	業務用マヨネーズハーフ	1 JAS表示品 2 卵黄のみを使用
14-033	マヨネーズハーフ	3 サラダ油の量をマヨネーズの1/2以下にすることでカロリーを1/2にしたもの
14-034	卓上マヨネーズハーフ	4 重量はその都度示す 5 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-035	小袋マヨネーズハーフ	
14-036	フレンチドレッシング	1 1Lポリボトル詰 2 種類はその都度示す 3 [賞味期限] 2ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
14-037	和風ドレッシング	1 玉葱、赤ピーマン、にんにく、椎茸、生姜等を使用し、醤油ベースで仕上げたもの 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-038	中華ドレッシング	1 ノンオイル 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-039	青しそドレッシング	1 ノンオイル 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-040	1000アイランドドレッシング	1 きゅうり、玉葱、赤ピーマン、パセリ、プルーン等を使用したもの 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-041	梅ドレッシング	1 紀州産の梅を使用し、梅肉又は梅粒入りのもの 2 ノンオイル 3 1Lポリボトル詰 4 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-042	胡麻ドレッシング	1 胡麻の風味を生かした醤油ベースの乳化液状タイプ 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-043	コールスロドレッシング	1 ほどよい酸味と甘味が調和したレモン風味のもの 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-044	シーザーサラダドレッシング	1 パルメザンチーズ、アンチョビー、ガーリック等の風味がほどよくマッチした、濃厚で深い味わいのもの 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-045	マリネドレッシング	1 レモン果汁入り 2 1Lポリボトル詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-046	小袋フレンチドレッシング	1 10～15mlパック詰 2 種類はその都度示す 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-047	小袋和風ドレッシング	1 玉葱、赤ピーマン、にんにく、椎茸、生姜等を使用し、醤油ベースで仕上げたもの 2 10～15mlパック詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
14-048	小袋中華ドレッシング	1 ノンオイル 2 10～15mlパック詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-049	小袋青しそドレッシング	1 ノンオイル 2 10～15mlパック詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-050	小袋1000アイランドドレッシング	1 きゅうり、玉葱、赤ピーマン、パセリ、プルーン等を使用したもの 2 10～15mlパック詰 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-051		
14-052		
14-053	コンソメ	1 JAS表示品 2 粉末 3 500g又は1kg袋詰 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-054	ビーフコンソメ	1 顆粒
14-055	チキンコンソメ	2 1kg紙容器詰
14-056	カレールウ	1 コクのあるもの
14-057	ハヤシライスの素	2 フレーク
14-058	ビーフシチューの素	3 1kg袋又は箱詰
14-059	クリームシチューの素	4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-060	ベシャメルソース	1 粉末 2 1kg袋詰 3 〔賞味期限〕 8ヵ月以上
14-061	コーンスープの素	1 粉末 2 お湯で溶かすだけでコクのあるスープができるもの
14-062	ポタージュの素	3 500g又は1kg詰 4 〔賞味期限〕 3ヵ月以上
14-063	ステーキソース(ジャリアピン)	1 本醸造醤油をベースに、ローストオニオン、ワイン、生姜等を加えて仕上げたもの 2 ポリボトル詰 3 内容量はその都度示す。
14-064	焼肉のたれ	1 りんご、桃、梅等のフルーツをベースに本醸造醤油を加えスパイスをブレンドしたもの 2 ポリボトル詰 3 内容量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
14-065	おろしのたれ	1 醤油をベースに、荒くおろした大根、りんご果汁、ワイン等を加えて仕上げたもの 2 ポリボトル詰 3 内容量はその都度示す。
14-066	中華味	1 中華用調味料で、厳選されたポークとチキンのエキスに旨味成分や香辛料をバランスよくブレンドしたもの 2 顆粒 3 1kg詰 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-067	無塩がらスープ	1 クセのないもの 2 液状 3 1kgレトルト詰
14-068	コチュジャン	1 微粒のペースト状 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
14-069	豆板醤	1 特有の香味・まるやかな辛みを有するもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
14-070	甜麺醤	1 特有の香味を有するもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 〔賞味期限〕 4ヵ月以上
14-071	卓上ラー油	1 55gビン詰 2 〔賞味期限〕 1年以上
14-072	冷し中華スープ(しょうゆ)	1 2倍濃縮タイプ
14-073	冷し中華スープ(ごま)	2 ポリボトル詰
14-074	冷し中華スープ(キムチ)	3 内容量:1500g程度
14-075	しょうゆラーメンスープの素	1 がらスープと野菜の旨味をベースにしたもの
14-076	味噌ラーメンスープの素	2 濃縮タイプ
14-077	塩ラーメンスープの素	3 1kgレトルト詰
14-078	冷たいラーメンスープの素	1 がらスープと和風だしをベースにしたもの 2 濃縮タイプ 3 1Lポリボトル詰 4 種類はその都度示す
14-079	とんこつラーメンスープの素	1 濃厚でコクのあるスープで厳選した素材と数種類のポークエキス(ゲンコツ、胴骨)を使用したもの 2 濃縮タイプ 3 1kgレトルト詰

規格番号	品名	規格等
14-080	北京うどんスープの素	1 濃縮タイプ 2 1kgレトルト詰
14-081	ビビンバの素	1 ナムルの味付けをするもの 2 1kgポリ容器詰 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-082	キムチ鍋の素	1 濃縮タイプ 2 形態、重量はその都度示す 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-083	チリソース	1 特有の香りを有するもの 2 辛口 1kgポリボトル詰 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-084	回鍋肉ソース	1 辛味が強すぎるものは不可 2 ストレートタイプの中華合わせ調味料 3 1Lポリボトル詰 4 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-085	棒々鶏ソース	1 胡麻をベースとしたもので、香りの良好なもの 2 1Lポリボトル詰 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-086	八宝菜ソース	1 ストレートタイプの中華合わせ調味料
14-087	酢豚ソース	2 1Lポリボトル詰
14-088	麻婆豆腐ソース	3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-089	青椒肉糸ソース	
14-090	レトルト麻婆豆腐ソース	1 ペースト状 2 1kgレトルト詰
14-091	レトルト麻婆野菜ソース	1 合わせみそ味 2 ペースト状 3 1kgレトルト詰
14-092	だしの素	1 JAS表示品 2 良質のかつお節を使用 3 HACCP認定施設で製造したもの 4 顆粒 5 500g袋詰
14-093	かつおの素	1 良質のかつお節を使用 2 50g袋詰 10袋入り 3 500g袋詰 4 脱酸素材封入 気密容器入り 5 [賞味期限] 8ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
14-094	いりこだし	1 JAS表示品 2 顆粒 3 500g又は1kg詰
14-095	昆布だし	1 顆粒 2 500g又は1kg詰
14-096	めんつゆ	1 濃縮タイプ 2 1.8Lポリボトル詰
14-097	蒲焼のたれ	1 ポリボトル詰 2 内容量: 1.5~2kg
14-098	ピーナッツ和えの素	500g袋詰
14-099	胡麻和えの素	500g袋詰
14-100	白胡麻	1 水洗後、無着色で乾燥して、適度にいりあげたもの
14-101	白すり胡麻	2 形態、重量はその都度示す。
14-102	黒胡麻	3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-103	ごま塩	1 黒ごま入り 2 形態、重量はその都度示す。
14-104	練りごま(白)	1 純正
14-105	練りごま(黒)	2 1kg詰
14-106	赤唐辛子(輪切り)	1 乾燥品 2 50g袋詰 防湿包装 3 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-107	赤唐辛子(ホール)	1 乾燥品 2 50g袋詰 防湿包装
14-108	一味唐辛子粉	1 乾燥品 2 粉末 3 形態、重量はその都度示す。
14-109	七味唐辛子粉	1 乾燥品 2 香りの良好なもの 3 形態、重量はその都度示す。
14-110	卓上七味唐辛子	1 乾燥品 2 香りの良好なもの 3 形態、重量はその都度示す。 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-111	練り辛子	1 40~45gラミネートチューブ入り 2 〔賞味期限〕 2ヵ月以上
14-112	洋辛子粉	1 乾燥品 2 辛味が強すぎて風味のないものは不可 3 形態、重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
14-113	業務用あらびきマスタード	1 粒入り 2 1kg袋詰 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-114	あらびきマスタード	1 粒入り 2 40~45gラミネートチューブ入り 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-115	練りわさび	1 生わさび 2 40~45gラミネートチューブ入り 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-116	わさび粉	1 乾燥品 2 辛味が強すぎて風味のないものは不可 3 重量はその都度示す。
14-117	卓上山椒粉	1 乾燥品 2 香りの良好なもの 3 12gビン詰
14-118	胡椒	1 乾燥品 2 ホワイト 3 1kg袋詰
14-119	卓上胡椒	1 乾燥品 2 ホワイト 3 20gビン詰
14-120	あらびきブラックペッパー	1 乾燥品 2 形態、重量はその都度示す。
14-121	ガーリックパウダー	1 乾燥品
14-122	ガーリックスライス	2 形態、重量はその都度示す。
14-123	フライドガーリック	1 良質のにんにくをスライスし、揚げたもの 2 100g又は200g袋詰 3 [賞味期限] 3ヵ月以上
14-124	おろし生にんにく	1 特有の香りを有するもの 2 形態、重量はその都度示す。
14-125	おろし生しょうが	3 [賞味期限] 3ヵ月以上
14-126	チャツネ	1 ペースト状 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-127	カレー粉	1 ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリークの合計が80%以上であること。 2 400g缶詰

規格番号	品名	規格等
14-128	ガラムマサラ	1 乾燥品 2 形態、重量はその都度示す。
14-129	パプリカ	1 乾燥品
14-130	ナツメグ	2 パウダー
14-131	シナモン	3 形態、重量はその都度示す。
14-132	ターメリック	4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-133	ローリエ	1 乾燥品 2 ホール 3 50g袋詰 4 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-134	タバスコ	1 特有の香味・辛みを有するもの 2 60～80mlビン詰 3 〔賞味期限〕 10ヵ月以上
14-135	みりん	1 酒税法合格品 2 みりん風味調味料は不可 3 アルコール分: 13.5%以上 4 1.8Lポリボトル詰
14-136	料理酒	1 酒税法合格品 2 アルコール分: 14～15% 3 1.8Lポリボトル詰
14-137	調理用赤ワイン	1 酒税法合格品の果実酒 2 アルコール分: 14%未満
14-138	調理用白ワイン	3 1.8L紙パック又はポリボトル詰 4 製造年月日から4ヵ月以内のものとする。
14-139	レモンジュース	1 果汁:100% 2 500～600mlビン詰
14-140	すしの素	1 特有の香りを有するもの 2 粉末 3 500g袋詰
14-141	菜めしの素	1 風味良好なもの
14-142	ゆかりご飯の素	2 混ぜご飯の素
14-143	わかめご飯の素	3 250g袋詰
14-144	ふりかけ	1 風味良好なもの 2 80～100g詰 乾燥剤入り 3 ビン入りは不可 4 種類はその都度示す。 5 〔賞味期限〕 8ヵ月以上

規格番号	品名	規格等
14-145	お茶漬	1 風味良好なもの 2 5~6g紙詰 3 種類はその都度示す。 4 [賞味期限] 8ヵ月以上
14-146	焼そばソース(液状)	1 ポリ容器詰 2 重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-147	焼そばソース(粉末)	1 500g又は1kg袋詰 2 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-148		
14-149		
14-150		
14-151		
14-152		
14-153		
14-154		
14-155		
14-156	DPチョコ&ピーナッツ	1 常温品 2 片手で絞りだせる使いきりタイプ 3 1個10~15g 400個入り 4 [賞味期限] 3ヵ月以上
14-157	DPはちみつ&マーガリン	1 冷蔵品
14-158	DPいちご&マーガリン	2 片手で絞りだせる使いきりタイプ
14-159	DPママレード&マーガリン	3 1個10~15g 400個入り
14-160	DPりんご&マーガリン	4 [賞味期限] 3ヵ月以上
14-161	DPブルーベリー&マーガリン	
14-162	DPあん&マーガリン	
14-163	カレーホット	1 辛さとスパイシーな風味を付けるもの 2 1本300ml詰 3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-164	ミートソース	1 炒めた挽き肉と野菜等をじっくり煮込んだもの 2 形態、重量はその都度示す。
14-165	サルサソース	1 トマト、玉葱、ピーマン、ハラペーニョなどの固形野菜が たっぷりはいったスパイシーソース 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 2ヵ月以上
14-166	オニオンパウダー	1 乾燥品
14-167	チリパウダー	2 形態、重量はその都度示す。

規格番号	品名	規格等
14-168	クミン	1 乾燥品 2 パウダー
14-169	オレガノ	3 形態、重量はその都度示す。 4 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-170	デミグラスソース	1 コクと旨味がありソースの色が濃いもの 2 形態、重量はその都度示す。 3 [賞味期限] 10ヵ月以上
14-171	豆鼓醬	1 形態、重量はその都度示す。 2 [賞味期限] 4ヵ月以上
14-172	紹興酒	1 ビン詰 2 重量はその都度示す。

# 15 仕出し弁当

## ■ 共通規格

### 1 納品時間

昼食用は10時から10時30分、夕食用は15時から15時30分とする。  
ただし、特に示す場合を除く。

### 2 消費期限

昼食用は14時、夕食用は19時までであること。ただし、特に示す場合を除く。

### 3 弁当容器等

弁当には衛生的に処理された使い捨て容器を使用し、清潔な段ボール等に詰めて納品すること。

### 4 添付品

各食につき、割り箸を1膳

### 5 見本提出による審査

指定の日時に見本を提出し、以下の項目で官側の審査を受ける。

- (1) 適量であること。
- (2) ご飯の質、炊き具合が良好であること。
- (3) ご飯以外の食材の質が良好であること。
- (4) 使用食材及び栄養のバランスが良好であること。
- (5) 適当な味付け、食材の硬さであること。
- (6) 加熱状態が良好であること。
- (7) 盛り付け、彩りが良好であること。

### 6 納品時の検体提出

衛生課へ保存用1食と糧食班へ検食用1食を無償で提出すること。

規格番号	品名	規格等
15-001	弁当	1 納品場所は下志津駐屯地とする。 ただし、特に示す場合を除く。 2 食区分、メイン食材及びその他指定食材はその都度示す。 3 内容量の合計は530g以上とする。 (内容量内訳) ご飯 230g以上 メイン食材及び指定食材 220g以上 サラダまたは煮物 70g以上 漬物 10g以上

# 16 部外委託

規格番号	品名	規格等																																																						
16-001	部外委託用定食	<p>下志津駐屯地所属隊員が、部外宿泊することを必要とする演習等のため、現地調達する食事について次のように規定する。</p> <p>1 食区分はその都度示す。</p> <p>2 献立基準(一日一人当たり)</p> <p>(1) エネルギー 3,200kcal</p> <p>(2) 定量 合計1,877gとする。</p> <p>(定量内訳)</p> <table border="0"> <tr> <td>主食</td> <td>精米</td> <td>320g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>大麦類</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>小麦製品</td> <td>90g</td> </tr> <tr> <td>副食</td> <td>いも類</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>砂糖及び甘味類</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>豆類</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>種実類</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>野菜類</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>果物類</td> <td>120g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>きのこ類</td> <td>15g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>藻類</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>魚介類</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>肉類</td> <td>120g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>卵類</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>乳類</td> <td>240g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>油脂類</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>嗜好飲料類</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>調味料及び香辛料類</td> <td>55g</td> </tr> </table> <p>3 衛生管理 食品衛生法及び同施行令に基づく営業許可を受けて、かつ同法による各検査に合格している飲食店業者が、衛生的に調理し、製造した飲食物であること。</p> <p>4 糧食品受領検査 毎食または必要に応じて調理工程、製品等検査を行うものとする。</p>	主食	精米	320g		大麦類	30g		小麦製品	90g	副食	いも類	110g		砂糖及び甘味類	20g		豆類	100g		種実類	1g		野菜類	400g		果物類	120g		きのこ類	15g		藻類	6g		魚介類	110g		肉類	120g		卵類	50g		乳類	240g		油脂類	20g		嗜好飲料類	80g		調味料及び香辛料類	55g
主食	精米	320g																																																						
	大麦類	30g																																																						
	小麦製品	90g																																																						
副食	いも類	110g																																																						
	砂糖及び甘味類	20g																																																						
	豆類	100g																																																						
	種実類	1g																																																						
	野菜類	400g																																																						
	果物類	120g																																																						
	きのこ類	15g																																																						
	藻類	6g																																																						
	魚介類	110g																																																						
	肉類	120g																																																						
	卵類	50g																																																						
	乳類	240g																																																						
	油脂類	20g																																																						
	嗜好飲料類	80g																																																						
	調味料及び香辛料類	55g																																																						

規格番号	品名	規格等																																																						
16-002	部外委託用食事(船内食)	<p>下志津駐屯地所属隊員が、船内食を必要とする(部外の船舶による輸送間)演習等のため、現地調達する食事について次のように規定する。</p> <p>1 食区分はその都度示す。</p> <p>2 献立基準(一日一人当たり)</p> <p>(1) エネルギー 3,200kcal</p> <p>(2) 定量 合計1,877gとする。</p> <p>(定量内訳)</p> <table border="0"> <tr> <td>主食</td> <td>精米</td> <td>320g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>大麦類</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>小麦製品</td> <td>90g</td> </tr> <tr> <td>副食</td> <td>いも類</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>砂糖及び甘味類</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>豆類</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>種実類</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>野菜類</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>果物類</td> <td>120g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>きのこ類</td> <td>15g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>藻類</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>魚介類</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>肉類</td> <td>120g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>卵類</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>乳類</td> <td>240g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>油脂類</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>嗜好飲料類</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>調味料及び香辛料類</td> <td>55g</td> </tr> </table> <p>3 衛生管理 食品衛生法及び同施行令に基づく営業許可を受けて、かつ同法による各検査に合格している飲食店業者が、衛生的に調理し、製造した飲食物であること。</p> <p>4 糧食品受領検査 毎食または必要に応じて調理工程、製品等検査を行うものとする。</p>	主食	精米	320g		大麦類	30g		小麦製品	90g	副食	いも類	110g		砂糖及び甘味類	20g		豆類	100g		種実類	1g		野菜類	400g		果物類	120g		きのこ類	15g		藻類	6g		魚介類	110g		肉類	120g		卵類	50g		乳類	240g		油脂類	20g		嗜好飲料類	80g		調味料及び香辛料類	55g
主食	精米	320g																																																						
	大麦類	30g																																																						
	小麦製品	90g																																																						
副食	いも類	110g																																																						
	砂糖及び甘味類	20g																																																						
	豆類	100g																																																						
	種実類	1g																																																						
	野菜類	400g																																																						
	果物類	120g																																																						
	きのこ類	15g																																																						
	藻類	6g																																																						
	魚介類	110g																																																						
	肉類	120g																																																						
	卵類	50g																																																						
	乳類	240g																																																						
	油脂類	20g																																																						
	嗜好飲料類	80g																																																						
	調味料及び香辛料類	55g																																																						

規格番号	品名	規格等
16-003	部外委託用食事(地本)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食区分・納品場所・受け取り時間・内容はその都度示す。</li> <li>2 各食につき、割りばしを1膳添付すること。</li> <li>3 内容量は合計400g以上であること。 (ただし、しょうゆ等小袋調味料は重量外とする。)</li> <li>4 衛生的に処理された使い捨て容器をしようしていること。</li> <li>5 製造年月日、消費期限(時刻まで表示)、保存温度等が表示されていること。</li> <li>6 消費期限は昼食用は14時、夕食用は19時までであること。</li> </ol>

問い合わせ先

電 話 043-422-0222 (代表)

F A X 043-422-0551 (契約班直通)

会計課 契約班 内線414または439

補給科 糧食班 栄養担当官 内線334

課業時間 8:30~17:15 (土日祝日は除く)

