

令和8年度

糧食品規格書

自衛隊中央病院

目 次

章	分 類	規 格 番 号	頁
第 1 章	総則		1 ～ 2
第 2 章	穀類及び加工品類	2 - 1 ～	3 ～ 5
第 3 章	芋・澱粉及び加工品類	3 - 1 ～	6
第 4 章	砂糖及び甘味類	4 - 1 ～	7
第 5 章	油脂類	5 - 1 ～	8
第 6 章	種実及び加工品類	6 - 1 ～	9
第 7 章	豆及び加工品類	7 - 1 ～	10 ～ 11
第 8 章	魚介類及び加工品類	8 - 1 ～	12 ～ 19
第 9 章	肉類及び加工品類	9 - 1 ～	20 ～ 22
第 10 章	卵・乳類及び加工品類	10 - 1 ～	23 ～ 24
第 11 章	野菜及び加工品類	11 - 1 ～	25 ～ 31
第 12 章	漬物類	12 - 1 ～	32 ～ 34
第 13 章	果物類	13 - 1 ～	35 ～ 37
第 14 章	佃煮類	14 - 1 ～	38 ～ 39
第 15 章	海藻及び加工品類	15 - 1 ～	40 ～ 41
第 16 章	缶詰類	16 - 1 ～	42 ～ 44
第 17 章	冷凍食品類	17 - 1 ～	45 ～ 47
第 18 章	加工及び調理済食品類	18 - 1 ～	48 ～ 49
第 19 章	調味料及び香辛料類	19 - 1 ～	50 ～ 54
第 20 章	医療用食品類	20 - 1 ～	55 ～ 58
第 21 章	その他	21 - 1 ～	59 ～ 61

第1章 総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、自衛隊中央病院の患者給食において調達する糧食品に適用する。
- (2) 本規格書に定めのない糧食品については、その都度示す。

2 納品

- (1) 納品場所
自衛隊中央病院栄養課検収所
- (2) 納品時間

区 分	納品時間	備 考
生鮮品 ・第3章 芋・澱粉及び加工品類 ・第8章 魚介類及び加工品類 ・第9章 肉類及び加工品類 ・第11章 野菜及び加工品類 ・第13章 果物類	0830～1030	鮮度等を要求される品目等においては、その都度示す時間とする。
上記以外の生鮮品 耐久品（3ヶ月契約）	0830～1100	
パン	0500～1100	契約業者の配送時間に憂慮するもの

- ア 都合により納品時間に納入できない場合は事前に栄養課に連絡し、所要の調整をするものとする。
- イ 連絡又は理由なく指定時間内に納入できない場合は、納品を受け取らない場合もある。
- (3) 要冷蔵品は保冷車にて納入し、冷凍品は冷凍車にて納入のこと。
- (4) 許容差
本規格内容中、「g 程度」と示してあるものは許容差±5%以内とする。

3 検査

- (1) 本規格書により受領検査（品質・数量検査）を実施する。
- (2) 納品する糧食品は、全て食品衛生管理官の検査に合格したものでなければならない。
- (3) 化学検査等を必要とする場合は、双方立ち会いのうえ検体を採取し、公共の検査機関等に検査を依頼する。この際、検査に必要な経費は業者側負担とする。
- (4) 本規格書に定める糧食品の添加物等は、食品衛生法で認められているものとし、添加物の表示を規定されている糧食品は、同法に定める表示を行うものとする。
- (5) 検体
 - ア 食中毒発生時の原因究明のため生鮮品については、納品時に食品を検体として提出するものとする。数量は50g 程度とし、員数ものは1 個とする。その際、清潔なビニール袋に入れて提出のこと。
 - イ 検体提出の必要のない生鮮品については、各章ごと別に示す。
 - ウ 検体用は発注数に含まれない。

4 見本提出

- (1) 見本提出を必要とする食品については、品目等内訳書の一連番号に○印を記したものとする。
- (2) 提出された見本が選定の結果、不合格とされた場合、または見本提出の指定にもかかわらず提出ない場合は、当該品目の入札書（見積書）は無効とする。

5 その他

- (1) 納入時使用する容器等は、衛生管理上安全なものを使用するものとする。この際使用した容器は返却する。
- (2) 納入する糧食品は、賞味期限、品質保持期限、消費期限（以下「賞味期限等」という）等表示された期限内のものとする。

食品の流通及び保存の期間は、食品の特性に応じ一般的な期間を基準とし、その有効範囲は納品日から起算し5分の4以上の日数を有するものとし、各々の期間及び有効範囲等の細部はその都度調整による。

賞味期限等について規格書通りの対応が困難な場合は、事前に電話連絡を頂きたい。

【電話番号：03-3411-0151 内線6159 自衛隊中央病院 総務部総務課 契約班】

- (3) 東部方面隊一括調達糧食品の規格については、東部方面総監の定める所による。
- (4) 本規格書では、完全に表現し難い事項もあるので、業者各位は信義・誠実を旨とし、商習慣に従い、良心的な納入を図るものとする。
- (5) 本規格書及び本規格書において表現し得ない事項について、本規格書に疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。
- (6) 本規格書は、令和8年4月1日から適用する。

第2章 穀類及び加工品類

規格番号	品名	単位		規格	備考
2-1	精白米	kg	KG	仕様書のとおりとする	
2-2	もち米	kg	KG	1 農林省農産物規格規定に基づく水稻もち 玄米をとう精したもの 2 自主流通米 3 1kgビニール袋入	
2-3	白玉粉	kg	KG	1 乾燥良好にして、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 2 柔軟にして白色、光沢のあるもの 3 1kg袋詰 4 賞味期限等表示	
2-4	即席白玉	kg	KG	(1)棒状 ・ 250g程度2本入 (2)カット ・ 大きさはその都度示す 1 賞味期限等表示	真空パック入
2-5	上新粉	kg	KG	1 規格番号2-3に同じ	
2-6	ビーフン	kg	KG	1 国内メーカー品、タイ産 2 カット品・1kg袋詰 3 乾燥良好で折れのないもの 4 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 5 水に浸して弾力のあるもの 6 賞味期限等表示	
2-7	小麦粉	kg	KG	1 薄力粉 2 1kg・密封チャック付、袋入り 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	銘柄表示
2-8	天ぷら粉	kg	KG	1 規格番号2-7に準ずる 2 700g袋詰又は1kg袋詰	銘柄表示
2-9	パン粉	kg	KG	1 ソフトパン粉 2 乾燥良好、乳白色で風味良好なもの 3 夾雑物を認めないもの 4 1～2kg袋詰 5 納入時に賞味期限が5ヶ月以上あること	
2-10	食パン	個	EA	1 精製した上質の小麦粉を使用したもので 均等に良く焼け、肉質が均等で、弾 力があり、パン特有の芳香のあるもの 2 角形 3 1枚45g程度（1斤8枚スライス） 4 1袋2枚入 5 納入時に賞味期限が2日以上あること	衛生的な包装
2-11	セサミボール	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個50g程度、個別包装（1袋1個入）	同上
2-12	くるみボール	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個55g程度、個別包装（1袋1個入）	同上
2-13	南瓜ロール	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個35g程度、個別包装（1袋1個入）	同上
2-14	バターロール	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個30g程度 3 個別包装（1袋1個入）	同上
2-15	クロワッサン	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個35g程度 3 個別包装（1袋1個入）	同上

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
2-16	菓子パン	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 種類・内容量等はその都度示す 3 個別包装（1袋1個入）	衛生的な包装
2-17	ロールパン	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個40g程度で、卵不使用のもの 3 個別包装（1袋1個入）	同上
2-18	人参ロール	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個35g程度、個別包装（1袋1個入）	同上
2-19	黒糖ロール	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個50g程度、個別包装（1袋1個入）	同上
2-20	うどん（茹）	kg	KG	1 色白く、つやがあり、粘りのあるもの 2 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 一玉の重量は200～250g程度 4 納入時に賞味期限が2日以上あること	同上
2-21	日本そば（茹）	kg	KG	1 そば特有の香味のあるもの 2 規格番号2-20の2～4に同じ	同上
2-22	ひもかわうどん（茹）	kg	KG	1 規格番号2-20の2～4に同じ	同上
2-23	中華そば	kg	KG	(1)生 1 規格番号2-20の (2)茹 2～4に同じ (3)蒸 2 種類はその都度示す	同上
2-24	干うどん	kg	KG	1 JAS合格品とし定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れの少ないもの 3 0.25～0.5kg袋詰 4 納入時に賞味期限が8ヶ月以上あること	防湿包装
2-25	干そば	kg	KG	1 規格番号2-24に同じ	同上
2-26	冷麺	kg	KG	1 規格番号2-24に同じ	同上
2-27	そうめん	kg	KG	1 規格番号2-24に同じ	同上
2-28	ひやむぎ	kg	KG	1 規格番号2-24に同じ	同上
2-29	ざるうどん	kg	KG	1 規格番号2-24に同じ	防湿包装300g入
2-30	スパゲティ	kg	KG	1 JAS合格品 2 乾燥良好で、折れの少ないもの 3 デュラムセモリナ100%のもの 4 太さ1.6～1.7mm・4kg袋詰 5 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	防湿包装
2-31	マカロニ	kg	KG	(1)管状 カット (2)シェル (3)ツイスト 1 JAS合格品 2 乾燥良好で、折れの少ないもの 3 形状はその都度示す 4 4kg袋詰 5 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	同上
2-32	ビタバレー	kg	KG	1 米麦 2 粒揃いで、異物・異臭を認めないもの 3 1kg袋詰 4 賞味期限等表示	同上
2-33	オートミール	缶	CN	1 内容量400g程度の缶詰 2 賞味期限等表示	
2-34	シリアル	kg	KG	1 乾燥良好なもの 2 1袋170g程度 3 種類はその都度示す 4 賞味期限等表示	防湿包装

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
2-35	餅	kg	KG	1 切り餅 2 異物・カビ等を認めないもの 3 1個50～55g 4 1kg袋詰	
2-36	切り麩	kg	KG	1 焼麩 2 乾燥良好で、割れ砕けのない形の揃ったもの	製造業者名等表示 防湿包装
2-37	花 麩	kg	KG	3 着色は、食品衛生法に基づく食用色素を使用したもの	
2-38	玉 麩	個	EA	4 風味良好で異味・異臭・夾雑物を認めないもの	
2-39	板 麩	個	EA	5 内容量はその都度示す 6 納入時に賞味期限が8ヶ月以上あること	
2-40	松茸麩	個	EA	7 板麩はカットしたもの 8 玉麩は1個30g入り	
2-41	生 麩	kg	KG	(1)よもぎ 1 新鮮なもの (2)あ わ 2 種類はその都度示す (3)プレーン 3 賞味期限等表示	製造業者名等表示 衛生的な包装
2-42	コーンスターチ	個	EA	1 とうもろこし澱粉 2 色白で光沢があり、異物混入のないもの 3 1袋500g入	
2-43	サンドイッチ	個	EA	1 種類・内容量等はその都度示す 2 個別包装 3 賞味期限等表示	衛生的な包装
2-44	プチパン	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 種類・内容量等はその都度示す 3 個別包装（1袋1個入）	衛生的な包装
2-45	ミニ山型食パン	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個70g程度 3 個別包装（1袋1個入）	衛生的な包装
2-46	ソフトドッグ	個	EA	1 規格番号2-10の1・5に同じ 2 1個40g程度 3 個別包装（1袋1個入）	衛生的な包装
2-47	雑穀米の素	袋	BG	1 炊飯用穀類（9種類） 2 30g6本入り	
2-48	雑穀ごはんの素	kg	KG	1 炊飯用穀類（9種類以上） 2 5kg入り、ビニール袋包装 3 賞味期限等表示	
2-49	冷凍食パン	個	EA	1 規格番号2-10の1～4に同じ 2 賞味期限等表示 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	衛生的な包装
2-50	冷凍バターロール	個	EA	1 規格番号2-10の1に同じ 2 1個30g程度、個別包装（1袋1個入） 3 賞味期限等表示 4 納入時に賞味期限が5ヶ月以上あること	衛生的な包装

第3章 芋・澱粉及び加工品類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
3-1	じゃがいも	kg	KG	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く	
				2 発芽のないもの	
				3 国産品、サイズは2Lサイズ	
				(1) 男爵	
3-2	新じゃがいも	kg	KG	(2) メークイン	
				1 規格番号3-1の1・2に同じ	
				2 Mサイズ(60g以上)	
				(1) 男爵	
3-3	さつまいも	kg	KG	(2) メークイン	
				1 規格番号3-1の1・2に同じ	
				2 水洗品	
				3 サイズは2Lサイズ、焼芋用	
3-4	里芋	kg	KG	4 金時又は紅あづま	
				1 腐れ・日焼等のないもの	
				2 上皮および根を除いた水洗品	
				3 Mサイズ(40g以上)	
3-5	セレベス	kg	KG	4 出始め時期(9月頃)は25g以上	
				1 規格番号3-4の1・2に同じ	
				2 Mサイズ	
3-6	八つ頭	kg	KG	1 規格番号3-5に同じ	
3-7	長芋	kg	KG	1 A級以上・棒状・折れ・損傷のないもの	
				2 ひげ根を除いた水洗品	
				3 1本400g以上	
3-8	大和芋	kg	KG	1 規格番号3-7の1に同じ	
				2 1本200g以上・真空パック入	
3-9	くわい	kg	KG	1 根が球形で外皮がきれいな芽のよく伸びたもの	
3-10	板こんにやく	kg	KG	2 Mサイズ以上	
				1 白色又は灰白色で弾力のあるもの	
				2 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの	
				3 検量時、積水分は除く	
3-11	糸こんにやく	kg	KG	4 衛生的な個別包装とする	
3-12	玉こんにやく				
3-13	しらたき				
3-14	でんぷん	kg	KG	1 じゃがいも精製でんぷん	
				2 農産物検査規格合格2等品以上	
				3 白色で、光沢のあるもの	
				4 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの	
3-15	春雨	kg	KG	5 1kg袋詰	
				6 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
				1 乾燥良好で、変質及び折れ・砕けのないもの	
				2 緑豆を原料としたもの	
3-16	葛切り	kg	KG	3 20cmカット・500g元詰品	マロニー社同等品
				1 規格番号3-14の3・4に同じ	
				2 1袋500g程度	
3-17	乾燥マッシュポテト	kg	KG	1 米国産	
				2 1kg袋入	

第4章 砂糖及び甘味類

規格番号	品 名	単 位		規 格	備 考
4－1	上白砂糖	kg	KG	1 純白で、光沢のあるもの 2 細粒状を呈し、塊がなく、異物を認めないもの 3 1kg袋入	製造業者名等表示
4－2	中双砂糖	kg	KG	1 黄褐色で、光沢のあるもの 2 細粒状を呈し、塊がなく、異物を認めないもの 3 30kgクラフト袋入	同上
4－3	粉飴	kg	KG	1 塊がなく、異物を認めないもの 2 粉末又は細粒 3 1kg袋詰	同上
4－4	蜂蜜	個	EA	1 純粋なもの 2 15g入 3 賞味期限等表示	同上
4－5	ジャム	個	EA	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 全糖のもの 3 15g程度小袋入 4 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あることを基準とする 5 種類はその都度示す	同上
4－6	クリーム	個	EA	1 規格番号4－5の1・2に同じ 2 1個20～30g入 3 種類はその都度示す	同上
4－7	マーマレード	個	EA	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 全糖のもの 3 15g程度小袋入 4 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あることを基準とする	同上

第5章 油脂類

規格番号	品名	単位		規 格	備 考
5-1	胡麻油	本	PC	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 純正とする 3 400g入 4 納入時に賞味期限が10ヶ月以上あること	製造業者名等表示
5-2	サラダ油	本	PC	1 規格番号5-1の1・4に同じ 2 1.5kgポリ容器入 3 大豆油、菜種（キャノーラ）油等	同上
5-3	マーガリン	個	EA	1 規格番号5-1の1に同じ 2 純植物性とする 3 1個8g小袋入 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	同上
5-4	バター	個	EA	1 乳脂肪分8%以上・水分17%以下・加塩 2 450gカートン箱 3 納入時に品質保持期限が2ヶ月以上あること	同上
5-5	バター（食塩不使用）	個	EA	1 規格番号5-4の2・3に同じ 2 乳脂肪分8%以上・水分17%以下・食塩不使用	同上
5-6	ヘルスマーガリン	個	EA	1 規格番号5-3の1・4に同じ 2 リノール酸60%以上（脂肪酸中） 3 1個10g程度小袋入	同上
5-7	揚げ物用油	缶	CN	1 規格番号5-1の1・4に同じ 2 16.5kg 一斗缶入 3 大豆油、菜種（キャノーラ）油等	同上

第6章 種実及び加工品類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
6-1	すりごま（白）	kg	KG	1 着色不可 2 完全な成熟品とし、年越物は不可 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 120g程度入・防湿包装 5 納入時に賞味期限が4ヶ月以上あること	製造業者名等表示
6-2	すりごま（黒）				
6-3	いりごま（白）	kg	KG	1 規格番号6-1の1～3に同じ 2 150g程度入・防湿包装 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	製造業者名等表示
6-4	いりごま（黒）				
6-5	ごま塩	個	EA	1 黒ごま 2 1g小袋入 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	
6-6	ごまペースト	個	EA	1 ごま100%純正品 2 舌ざわり滑らかで、特有の風味があるもの 3 異味・異臭のないもの 4 300g瓶又は缶入 5 賞味期限等表示	製造業者名等表示
				(1) 白	
				(2) 黒	
6-7	ピーナッツバター	kg	KG	1 ピーナッツ100%・無糖・ねり状 2 規格番号6-6の2・3に同じ 3 200g瓶入 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	同上
6-8	栗	kg	KG	1 全体に丸みをおびた、栗色のつやのあるもの 2 病虫害のないもの 3 Mサイズ	
6-9	むき栗	kg	KG	1 規格番号6-8の栗の渋皮を納入当日 または前日に完全に除去したもの 2 生とする	
6-10	むきぎんなん	kg	KG	1 薄皮除き、実がみずみずしいもの 2 真空パック入り	
6-11	スライスアーモンド	kg	KG	1 1kg袋入り 2 賞味期限等表示	
6-12	冷凍むき栗	kg	KG	1 規格番号6-9の栗を冷凍したもの 2 バラ凍結、外国産可 3 500g本詰品	

第7章 豆及び加工品類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
7-1	大豆	kg	KG	1 国産品 2 粒が揃って、固有の光沢を有し、皮の破れがないもの 3 乾燥良好で夾雑物を認めないもの 4 年越物は不可 5 1kg元詰品	販売業者名等表示
7-2	小豆（大納言）	kg	KG	1 規格番号7-1の1・3・4・5に同じ 2 品種特有の形・色を備え、種皮が薄いもの	同上
7-3	ささげ	kg	KG	1 規格番号7-2に同じ	同上
7-4	黒豆	kg	KG	1 規格番号7-1の1・3・4・5に同じ 2 粒が揃って、成熟度の良いもの	同上
7-5	水煮大豆	kg	KG	1 1kgレトルトパック入 2 賞味期限等表示	製造業者名等表示
7-6	煮豆	kg	KG	1 煮くずれのないもの 2 全糖 3 五目豆は大豆・こんにゃく・ごぼう・昆布・人参等を入れたもの 4 五目豆以外の種類はその都度示す 5 1kg真空パック詰 6 納入時に賞味期限が45日以上あること	同上
7-7	納豆	個	EA	1 よく発酵した糸引きとする 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 たれ・辛子付 4 30gカップ入り 5 納入時に賞味期限が5日以上あること	同上
7-8	木綿豆腐	個	EA	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 1丁300g程度・個別パック入	
7-9	絹ごし豆腐			3 納入時に賞味期限が3日以上あること 4 ソフト木綿、なめらか木綿は不可	
7-10	LL豆腐（木綿）	個	EA	1 丸大豆、塩化マグネシウムを使用したもの 2 1個250g程度	完全密封容器
7-11	LL豆腐（絹ごし）			3 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あること	
7-12	焼豆腐	個	EA	1 木綿豆腐を圧搾水切した後、両面均一に焼き上げたもの 2 1丁250g程度・個別パック入り 3 納入時に賞味期限が3日以上あること	
7-13	凍り豆腐	袋	BG	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1枚15g程度で4枚入 3 賞味期限等表示 4 みずず印製同等品	防湿包装
7-14	押し豆腐	kg	KG	1 木綿豆腐を圧搾水切したもの 2 250g程度のパック詰 3 納入時に賞味期限が3日以上あること	衛生的な容器入
7-15	油揚げ	kg	KG	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色・つやのあるもの 3 1枚15g程度・衛生的な容器入 4 納入時に賞味期限が3日以上あること	
7-16	寿司用油揚げ	kg	KG	1 規格番号7-15の油揚げを開いたもの	衛生的な容器入
7-17	生揚げ	kg	KG	1 規格番号7-15の1・2・4に同じ 2 厚さ15～20mmで1枚150g程度	同上

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
7-18	がんもどき	kg	KG	1 規格番号7-15の1・2・4に同じ 2 豆腐を主とし、人参・ごぼう・山芋・胡麻・昆布・ひじき等4種類以上入れたもの 3 1個50g程度（京がんもは1個15g程度）	衛生的な容器入
7-19	餅入り巾着	kg	KG	1 1個50g程度 2 賞味期限等表示	同上
7-20	うの花	kg	KG	1 新鮮で衛生的に処理したもの 2 納入当日製造のもの	同上
7-21	きな粉	kg	KG	1 特有の香味を有するもの 2 乾燥良好で、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 賞味期限等表示	防湿包装
7-22	干し湯葉	kg	KG	(1) 板状 1 乾燥良好で破損のないもの (2) 小巻 2 形状はその都度示す (3) 渦巻	
7-23	生湯葉	kg	KG	(1) 板状 1 新鮮なもの (2) 巻状 2 形状はその都度示す 3 巻状は1本60g程度	衛生的な容器入
7-24	赤味噌	kg	KG	1 「検査合格済証」等、定められた表示のあるもの 2 良く熟成した米味噌で風味・塩味等良好なもの 3 カビ・異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 製造業者元詰品 5 塩分含有量13%以下 6 だし入りは不可 7 20kgダンボール詰 8 納入時に賞味期限が4ヶ月以上あること	製造業者名等表示
7-25	白味噌				
7-26	強化白味噌	kg	KG	1 規格番号7-24に同じ 2 カルシウム100g中300mg以上 3 ビタミンB2 1.6mg以上含有	製造業者名等表示 特殊栄養食品の表示
7-27	減塩味噌	kg	KG	1 規格番号7-24の1～4に同じ 2 塩分含有量10%以下 3 内容量は、その都度示す 4 賞味期限等表示	製造業者名等表示 特殊栄養食品の表示 成分表提出
7-28	福豆	個	EA	1 1個5g程度入り 2 賞味期限等表示	
7-29	ひよこまめ（ゆで）	kg	KG	1 煮くずれのないもの 2 1kg袋入り 3 賞味期限等表示	
7-30	おかからペースト	kg	KG	1 1kg袋入り 2 賞味期限6ヶ月以上あるもの	

第8章 魚介類及び加工品類

1 鮮魚共通

- (1) 体表面は新鮮で光沢が良く弾力性があり、鱗は固着している。
- (2) 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。
- (3) 特有の鮮魚臭を有し、異味・異臭がないこと。
- (4) 大きさが一様であり、腹切れ・身欠き等の損傷を認めないもの。
- (5) 検量時は、水及び氷を除く。
- (6) 内臓・鱗等を除く場合及び切り身等の場合は、その都度示す。
- (7) 刺身用とする場合は、別に示すと共に、各規格どおりとし、特に新鮮なものとする。

2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚肉類は、鮮度良好で特有の光沢があり損傷及び汚染等のないものとする。
- (2) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可とし、解凍後は鮮魚と同様であること。
- (3) 解凍後、鮮度等の不良なものは返品交換するものとする。
- (4) 容器は、段ボール箱、プラスチック箱、発砲スチロール箱とする。
- (5) 形状はその都度示す。
 - ・ラウンド (魚体そのままのもの)
 - ・セミドレス (内臓及びエラを除いたもの)
 - ・ドレス (セミドレスの頭を除いたもの)
 - ・ペンドレス (ドレスのヒレ類を除いたもの)
 - ・フィレ (三枚に卸したもの)
 - ・ステーキ (切り身にしたもの)

3 塩魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を良く除き、塩蔵性の高いもの。
- (2) 変質及び油焼け等がなく、色沢形態良好なもの。
- (3) 異味・異臭がなく、損傷及び汚染がないもの。
- (4) 切り身の場合はその都度示す。

4 乾燥魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去し乾燥（乾燥程度はその都度示す）したもの。
- (2) 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がないもの。
- (3) 仕上がり外観良好で、異物の付着が無く清潔なもの。
- (4) 色沢鮮明で、各々特有の色彩を保っているもの。

5 貝類共通

- (1) 鮮度良好なもので、死貝・泥・砂等夾雑物を認めないもの。
- (2) 粒の揃ったもの。
- (3) むき身は、異種の混合が無く夾雑物を認めないもので、指定した重量の粒揃えとする。

6 加工品等共通

(1) 練製品

- ア 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げ良好なもの。
- イ 大きさ・形態整いが均一で香味色沢良好であり、弾力性のあるもの。
- ウ 食品添加物は、食品衛生法で規定されたもので、定められた表示のあるもの。
- エ 異味・異臭・夾雑物及びネト等を認めず、漂白剤未使用のもの。
- オ 製法・取扱法とも衛生的で、適度な加熱又はそのまま食に供することができるもの。
- カ 冷凍品は不可。
- キ 製造業者名及び賞味期限等を表示したもの

(2) 味噌漬等

- ア 鮮度良好な原料を使用し、味が内部まで良く浸透したもの。
- イ 食品添加物は、食品衛生法で規定されたものとする。
- ウ 検量時、味噌等は検量外とする。

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-1	あいなめ	kg	KG	1 1尾300g程度 2 冷凍不可	
8-2	赤魚	kg	KG	1 頭及び内臓を除いたもの 2 切身の場合は三枚卸とし重量はその都度示す 3 1尾300g程度	
8-3	あこう鯛（生）	kg	KG	1 1尾600g以上 2 切身の場合は三枚卸とし重量はその都度示す 3 フィレは1枚300g程度	
8-4	あこう鯛（冷凍）				
8-5	あじ	kg	KG	1 マアジとし、内臓・エラ・ぜいごを除去したもの 2 1尾120g程度 3 冷凍不可	
8-6	あじ開き（生）	枚	SH	1 マアジとする 2 頭・うろこ・ぜいご・内臓・中骨・腹骨を除去したもの 3 1枚60g程度 4 冷凍不可	
				(1) 背開き（フライ用）	
				(2) 三枚卸	
8-7	あじ開き（冷）	枚	SH	1 規格番号8-6の1～3に同じ (1) 背開き（フライ用） (2) 三枚卸	
8-8	甘鯛	kg	KG	1 1尾800g程度 2 冷凍不可	
8-9	あなご（生）	kg	KG	1 マアナゴとする 2 無頭・背開き・骨抜きとする 3 体長50～60cm程度	
8-10	あなご（冷凍）				
8-11	あゆ	kg	KG	1 1尾100g程度 2 冷凍不可	
8-12	いさき	kg	KG	1 フィレ1枚140g程度 2 切り身の場合、70g程度 3 冷凍不可	
8-13	いなだ	kg	KG	1 1尾1kg程度 2 冷凍不可	
8-14	わらさ	kg	KG	1 1尾3kg程度 2 冷凍不可	
8-15	はまち	kg	KG	1 1尾5kg程度 2 冷凍不可	
8-16	ぶり	kg	KG	1 1尾5kg程度 2 冷凍不可 3 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-17	いぼだい（生）	kg	KG	1 尾150g程度	
8-18	いぼだい（冷凍）				
8-19	いぼだい開き	kg	KG	1 枚60g程度	
8-20	いわし	kg	KG	1 マイワシとする 2 1尾100g程度 3 冷凍不可	
8-21	いわし丸干し	kg	KG	1 1尾50g程度 2 冷凍不可	
8-22	いわしみりん干し	kg	KG	1 乾燥十分で、油やけのないもの 2 みりん醤油は全面に塗布され、胡麻又はケシをふったもの 3 1枚40g程度	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-23	目刺し	kg	KG	1 マイワシとする 2 1尾15g程度	
8-24	かつお	kg	KG	1 ホンガツオ・マガツオとする 2 1尾2kg以上 3 冷凍不可 4 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-25	かます	kg	KG	1 1尾130～150g程度 2 冷凍不可	
8-26	かれい（生）	kg	KG	1 マガレイ・マコガレイとする 2 体長30～40cm程度	
8-27	かれい（冷凍）			3 冷凍の場合は、頭・内臓を除いたもの 4 切り身の場合、重量はその都度示す	
8-28	金目鯛（生）	kg	KG	1 冷凍の場合は、頭・内臓を除いたもの 2 1尾1.5kg以上	
8-29	金目鯛（冷凍）			3 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-30	銀むつ（メロ）	kg	KG	1 頭・内臓を除いたもの 2 1尾1kg以上 3 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-31	鮭	kg	KG	1 紅・白・銀とし、その都度示す 2 内臓を除いたもの 3 1尾2kg以上 4 国内産（北洋を含む） 5 川遡上魚は不可 6 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す 7 冷凍可	
8-32	鮭（塩）	kg	KG	1 規格番号8-31の2～5・7に同じ 2 白・銀鮭とする 3 甘塩使用	
8-33	新巻鮭	kg	KG	1 規格番号8-31の鮭を使用したもの 2 白鮭とする 3 甘塩使用	
8-34	さば（生）	kg	KG	1 ホンサバとする 2 1尾600g以上	
8-35	さば（冷凍）			3 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す 4 フィレは1枚150g程度	
8-36	さば（塩）	kg	KG	1 規格番号8-34のさばを使用したもの 2 甘塩使用 3 1尾350～450g程度	
8-37	さわら（生）	kg	KG	1 冷凍の場合は、頭・内臓を除いたもの 2 1尾1kg以上	
8-38	さわら（冷凍）			3 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-39	さんま（生）	kg	KG	1 尾150g程度	
8-40	さんま（冷凍）				
8-41	さんま干物	kg	KG	1 枚100g程度	
8-42	さんまみりん干し	kg	KG	1 乾燥十分で、油やけのないもの 2 みりん醤油は全面に塗布され、胡麻 又はケシをふったもの 3 1枚70g程度	
8-43	白きす開き（生）	kg	KG	1 背開きで中骨を除き天ぷら用を開いたもの	
8-44	白きす開き（冷凍）			2 1枚40g程度	
8-45	すずき	kg	KG	1 体長60～100cm程度 2 冷凍不可	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-46	まだい（生）	kg	KG	1 1尾700g程度	
8-47	まだい（冷凍）			2 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-48	連子だい（生）	kg	KG	1 尾250g程度	
8-49	連子だい（冷凍）				
8-50	太刀魚（生）	kg	KG	1 1尾1kg以上	
8-51	太刀魚（冷凍）			2 さびたちは不可 3 切り身の場合は筒切りとし、重量はその都度示す	
8-52	たら（生）	kg	KG	1 マダラとする	
8-53	たら（冷凍）			2 頭・内臓を除いたもの 3 ドレスは1尾3kg程度 4 フィレは1枚1kg程度 5 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-54	とび魚	kg	KG	1 尾200～300g程度	
8-55	虹ます	kg	KG	1 1尾120g程度 2 冷凍不可 3 えら・内臓を除去したもの	
8-56	にしん（生）	kg	KG	1 冷凍の場合は、内臓を除いたもの	
8-57	にしん（冷凍）			2 1尾250g以上 3 切り身の場合は筒切りとし、重量はその都度示す	
8-58	身欠きにしん	kg	KG	1 原形を保ち、良く乾燥したもの 2 特有の香りを有し、異味・異臭・病虫害等を認めないこと	
8-59	ひらめ	kg	KG	1 1尾2kg以上 2 冷凍不可	
8-60	舌ひらめ	kg	KG	1 1枚140g程度 2 内臓を取り除いたもの、皮なし	
8-61	まぐろ	kg	KG	1 メバチとする 2 「土手」とし「しも」を除いたもの 3 皮付きで血合いを除いたもの	
8-62	まかじきまぐろ	kg	KG	1 みがきで「土手」とする	
8-63	めかじきまぐろ			2 切り身の場合は厚さ1.5cm程度とし、重量はその都度示す	
8-64	ます（生）	kg	KG	1 サクラマスとする 2 内臓を除いたもの・冷凍不可 3 1尾2kg以上 4 国内産（北洋を含む） 5 切り身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-65	ます（塩）	kg	KG	1 規格番号8-64に同じ 2 甘塩使用	
8-66	めばる	kg	KG	1 1尾200g程度 2 冷凍不可	
8-67	メルルーサ	kg	KG	1 ドレスとする 2 1尾1～2kg程度	
8-68	わかさぎ（生）	kg	KG	1 尾10g以上	
8-69	わかさぎ（冷凍）				
8-70	うなぎ蒲焼	個	EA	1 味付け良好なもの 2 1枚100g・串なし 3 山椒・たれ付（個別パック） 4 賞味期限等表示	真空パック詰 製造業者名等表示

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-71	しらす干し	kg	KG	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良く、夾雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 長さ2cm程度・大きさが均一のもの	
8-72	ちりめんじゃこ	kg	KG	1 乾燥良好で、夾雑物を認めないもの 2 長さ2～3cm程度	
8-73	からすがれい	kg	KG	1 フィレ1枚1kg程度 2 冷凍可	
8-74	かつお削り節	個	EA	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、カビ・夾雑物を認めないもの 3 糸削りとする 4 25～50g程度パック詰 5 賞味期限等表示	
8-75	いくら	kg	KG	1 甘塩使用 2 中粒・粒の揃ったもの	
8-76	数の子	kg	KG	1 塩漬け加工したもの 2 形が整い、崩れていないもの	
8-77	たらこ	kg	KG	1 身くずれないもの 2 無着色のもの 3 1腹80g程度・大きさの揃ったもの	
8-78	あさり	kg	KG	1 砂抜き十分なもの 2 中粒・粒の揃ったもの 3 国内産	
8-79	あさりむき身（生）	kg	KG	1 殻等の混入のないもの 2 規格番号8-78の2・3に同じ	
8-80	あさりむき身（冷凍）	kg	KG	1 規格番号8-79の1に同じ 2 バラ凍結で、1kg入り・正味800g 3 Lサイズ 4 シーメイト製同等品	検体提出不用
8-81	かき	kg	KG	1 むき身・大きさの揃っているもの 2 殻等を除き、殻等の混入のないもの 3 国内産・加熱用・冷凍不可とする 4 納入時に賞味期限が3日以上あること	生食・加熱食用 の区分表示
				(1) Mサイズ(1個20～30g)	
				(2) Lサイズ(1個40～50g)	
8-82	しじみ	kg	KG	1 真しじみ・大和しじみとする 2 規格番号8-78に同じ	
8-83	はまぐり	kg	KG	1 1粒30g程度・大きさの揃っているもの 2 規格番号8-78に同じ	
8-84	はまぐりむき身（生）	kg	KG	1 規格番号8-79に同じ	
8-85	はまぐりむき身（冷凍）				
8-86	ほたて貝	kg	KG	1 冷凍・生食用 2 殻等を除き、むき身とする 3 殻等の混入のないもの 4 柱直径4cm程度	
8-87	ほたて貝柱	kg	KG	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの・冷凍 2 Mサイズ（1個35g程度）	
8-88	平貝貝柱	kg	KG	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの 2 大粒	
8-89	小柱（生）	kg	KG	1 粒の揃ったもの	
8-90	小柱（冷凍）			2 弾力性のあるもの	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-91	いか	kg	KG	1 スルメイカ又は紋甲イカとする 2 急速冷凍 3 1杯300g程度 4 刺身用の場合は、200g程度とし、内臓・足・皮を除いたもの	
8-92	細切りいか	kg	KG	1 規格番号8-91の1に同じ 2 刺身用・糸造り 3 賞味期限等表示	衛生的容器を使用し、包装したもの
8-93	皮むきいか	kg	KG	1 スルメイカとする 2 内臓・足・耳・皮を除いたもの 3 1杯130g程度	
8-94	つぼ抜きいか	kg	KG	1 スルメイカとする 2 内臓・足を除いたもの 3 1杯200g程度	
8-95	開きいか	kg	KG	1 スルメイカとする 2 足付とする 3 1杯200g程度	
8-96	むらさきいか	kg	KG	1 ロールいか 2 急速冷凍 3 1枚1kg程度	
8-97	えび	kg	KG	1 ブラックタイガー 2 無頭・8/12サイズ・1尾40g程度 3 1.8kg入り・冷凍品	
8-98	むきえびM	袋	BG	1 小えびの殻を完全に除去し、背わたを取り除いたもの 2 異物等の混入がないもの 3 バラ凍結1kg入・正味900g 4 サイズはM(10g)、L(15g)とする	内容量表示 検体提出不用
8-99	むきえびL				
8-100	あまえび	kg	KG	1 刺身用 2 頭・殻を除いたもの(尾付) 3 1尾5g程度	
8-101	干し桜えび	kg	KG	1 乾燥良好なもの 2 過度の着色がないもの	
8-102	かに	kg	KG	1 たらば又はずわいとし、その都度示す 2 正味重量とする 3 形状(足・混合・フレーク)はその都度示す 4 0.5~1kgパック詰	
8-103	塩くらげ	kg	KG	1 千切りしたものを塩漬けし、適度に乾燥したもの 2 1kg袋入	検体提出不用
8-104	たこ	kg	KG	1 マダコとする 2 茹でたもの 3 1匹1.5~2kg程度 4 刺身用は、頭を除いたもの	
8-105	味付たこ	kg	KG	1 マダコとする 2 肉質やわらかく、食味良好なもの 3 賞味期限等表示	
8-106	揚げボール	kg	KG	1 定められた表示のあるもの 2 澱粉の混合率が少なく、良質な揚げ油を用いて揚げ、表面の油が十分に切れているもの 3 野菜等の混入のないもの 4 1個10g程度 5 納入時に賞味期限が7日以上あること	紀文、日水 相当品
8-107	いか(冷凍)	本	PC	1 1本150×35mm・35g程度 2 賞味期限等表示 3 日本食研同等品	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-108	かまぼこ（紅）	本	PC	1 澱粉含有率6%以内、定められた表示のあるもの	紀文、日水 相当品
8-109	かまぼこ（白）			2 小板とし、1本220g程度 3 細工をするものはその都度示す 4 納入時に賞味期限が7日以上あること	
8-110	昆布巻かまぼこ	本	PC	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 1本200g程度	紀文、日水 相当品
8-111	笹かまぼこ	kg	KG	1 規格番号8-108の1・5に同じ 2 1枚30g程度	紀文、日水 相当品
8-112	焼かまぼこ	本	PC	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 表面が一様に焼けたもの 3 1本200g程度	紀文、日水 相当品
8-113	梅焼かまぼこ	本	PC	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 1個50g程度	紀文、日水 相当品
8-114	チーズかまぼこ	本	PC	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 チーズ含有率10%以上 3 1本35g程度 4 レトルト製法	紀文、日水 相当品
8-115	ごぼう巻き	kg	KG	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 「す」の入っていないごぼうを使用していること 3 1本30g程度	紀文、日水 相当品
8-116	さつま揚げ	kg	KG	1 規格番号8-106の1～3・5に同じ 2 1枚50g、厚さ1cm程度	紀文、日水 相当品
8-117	すりみ（生）	kg	KG	1 夾雑物なく、混合物の少ないもの 2 0.5～1kgパック詰 3 魚の種類は、その都度示す	製造業者名等表示
8-118	すりみ（冷凍）				
8-119	伊達巻	kg	KG	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 1本375g程度	紀文、日水 相当品
8-120	焼ちくわ	kg	KG	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 穴の部分がべとつかず、表面が一様に焼けているもの 3 1本90g程度・2本袋入	紀文、日水 相当品
8-121	豆ちくわ	kg	KG	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 穴の部分がべとつかず、表面が一様に焼けているもの 3 1本40g程度・5本程度袋入	紀文、日水 相当品
8-122	つみれ	kg	KG	1 規格番号8-106の1・3・5に同じ 2 新鮮で弾力があり、固有の風味、香味を有するもの 3 1個20g程度	紀文、日水 相当品
8-123	なると	kg	KG	1 規格番号8-106の1・3・5に同じ 2 1本200g程度	紀文、日水 相当品
8-124	はんぺん	kg	KG	1 規格番号8-106の1・5に同じ 2 特有の弾力性のあるもの 3 1枚50g程度	紀文、日水 相当品
8-125	あられはんぺん	kg	KG	1 小粒のもの 2 赤・白混合とする 3 賞味期限等表示	紀文、日水 相当品
8-126	銀鱈	kg	KG	1 鮮度良好・脂ののっているもの 2 切身の場合は三枚卸とし、重量はその都度示す	
8-127	まながつお切身	kg	KG	1 頭・内臓（卵巣以外）を除去したもの 2 筒切りとし、重量はその都度示す	
8-128	さわら西京漬	kg	KG	1 西京味噌に漬け込み、味の良くしみたもの 2 検収時、味噌等は検量外とする 3 1切れの重量はその都度示す	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
8-129	殻むきえび	kg	KG	1 フライ用・1尾40g程度 2 尾扇とそれに接する関節を残し、頭・内臓 背わたを除去し、殻をむいたもの 3 筋を切り、伸ばしたもの	
8-130	いわし開き	kg	KG	1 マイワシ・背又は腹開き・骨は除去したもの 2 国産品・1枚60g程度	
8-131	かに風味かまぼこ	kg	KG	1 500g又は1kg入・冷蔵品 2 納入時に賞味期限が7日以上あること	
8-132	ホタテ貝柱水煮	袋	BG	1 フレーク 2 総量500g・レトルトパック入 3 賞味期限等表示	
8-133	刺身用マグロ	kg	KG	1 厚さ2cm、幅5cm、長さ40～50cm程度に 作取りしたもの 2 品種はキハダマグロとし、水っぽくないもの (1) 中トロ (2) 赤身	
8-134	刺身用マダイ	kg	KG	1 規格番号8-46に準ずる 2 作取り・生とする	
8-135	うに	kg	KG	1 新鮮なもの・中粒 2 1箱100g入	
8-136	削り節	kg	KG	1 規格番号8-74に準ずる 2 かつお節・赤身・だし用 3 500g元詰品 4 冷凍品不可	
8-137	うなぎ蒲焼（長焼）	kg	KG	1 1枚120～150g 2 外国産可	
8-136	加賀太鼓	本	PC	1 規格番号8-106に同じ 2 1本300g程度	
8-139	わたりがに（茹）	kg	KG	1 冷凍品 2 カットしたもの	
8-140	ずわいがに（正肉）	kg	KG	1 生食用（冷凍品） 2 殻なし、棒状	
8-141	冷凍太刀魚切身（骨なし）	切	EA	1 骨取り加工されたもの。骨なし。冷凍品。 2 1切80g（1袋5切入り） 3 賞味期限等表示 4 オカフーズ同等品	
8-142	冷凍メルルーサ切身（骨なし）	切	EA	1 骨取り加工されたもの。骨なし。冷凍品。 2 1切60g（1袋5切入り） 3 賞味期限等表示 4 オカフーズ同等品	
8-143	冷凍ぶり切身（骨なし）	切	EA	1 骨取り加工されたもの。骨なし。冷凍品。 2 1切60g（1袋5切入り） 3 賞味期限等表示 4 オカフーズ同等品	
8-144	干しえび	個	EA	1 乾燥良好で夾雑物を認めないもの 2 オキアミ又はアキアミ 3 1個70g程度・袋又はプラスチック容器入り	
8-145	冷凍鮭切身（骨なし）	切	EA	1 骨取り加工されたもの。骨なし。冷凍品。 2 1切60g（1袋10切入り） 3 賞味期限等表示	

第9章 肉類及び加工品類

1 肉類共通

- (1) 屠殺場法による検査合格品とし、品質取引基準「上」以上とする。
- (2) 特有の香りを持ち、異臭を認めないものとする。
- (3) 鮮度良好で、外観に異常を認めないものとする。
- (4) 適度の硬さと弾力を有するものとする。
- (5) 冷凍品は急速冷凍とし、凍結による乾燥・冷凍焼け・脂肪の変質等を認めないものとする。
- (6) 脂肪等、良く「そうじ」されたものとする。
- (7) 国産品・輸入品の区別は、その都度示す。
- (8) 発色剤の使用は不可とする。

2 牛肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の歩留等級「B」以上及び肉質等級「3」以上とする。
- (2) 肉のきめが細かく、鮮紅色で光沢があり、脂肪は薄いクリーム色を呈しているものとする。
- (3) ブロック品については各切断面をポリエチレンシート等で包んだものを原則とする。
- (4) 国産品については、格付シールを添付のこと。

3 豚肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上」以上とする。
- (2) 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口につやがあり、脂肪部分は真っ白くしまっているものとする。表層脂肪は8mm以内とし、2層に分離していないこと。
- (3) 各切断面をポリエチレンシート等で包んだもの。
- (4) 水豚・玉付・黄豚・経産・むれ豚・ガリ豚及び極度脂肪を肉中に含むものは不可。
- (5) 国産品については、格付シールを添付のこと。

4 鶏肉共通

- (1) 食肉用若鶏とする。
- (2) 色が淡くつやがあり、脂肪は黄色で少ないものとし、毛穴が盛り上がっているものとする。

5 肉類加工品共通

- (1) JAS合格品で定められた表示のあるものとし、小分け等したものについても表示する。
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの。
- (3) 特有の香りがあり、異味・異臭を認めないもの。
- (4) 適度な硬さと弾力があり、ケーシング内に液汁がないこと。
- (5) 包装が完全であること。包装に品名・重量・賞味期限・製造業者名が表示されたもの。

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
9-1	サーロイン	kg	KG	1 ステーキ用 2 付属脂肪厚は、5mm程度のもの 3 やわらかく、筋のないもの 4 形状等は、その都度示す	
9-2	牛すね肉	kg	KG	1 新鮮な上質のもの	
9-3	牛バラ肉	kg	KG	1 筋間脂肪の適度なもの 2 やわらかく、筋のないもの 3 形状等は、その都度示す	
9-4	牛ヒレ肉	kg	KG	1 規格番号9-3に同じ 2 筋、周囲の脂肪をきれいに取り除いたもの	
9-5	牛もも肉	kg	KG	規格番号9-3に同じ	
9-6	牛もも肉（国産品）	kg	KG	規格番号9-3に同じ	格付けシール
9-7	牛ロース肉	kg	KG	1 規格番号9-3に同じ 2 外層脂肪は8mm以下とし、整形したもの	
9-8	牛肩ロース肉	kg	KG	規格番号9-3に同じ	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
9-9	豚バラ肉	kg	KG	1 脂肪の厚さ1.5cm以下のものとし、表面の脂肪を整形したもの 2 形状等は、その都度示す	
9-10	豚ヒレ肉	kg	KG	1 やわらかく、風味の優れているもの 2 筋、周囲の脂肪をきれいに取り除いたもの 3 1本0.5～1kg程度	
9-11	豚もも肉	kg	KG	1 やわらかく、風味の優れているもの 2 外層脂肪は8mm以下とし、整形したもの 3 形状等は、その都度示す	
9-12	豚肩ロース肉	kg	KG	1 筋間脂肪の適度のもの 2 規格番号9-11の2・3に同じ	
9-13	豚背ロース肉	kg	KG	1 ロース幅13～15cm以下 2 規格番号9-12に同じ	
9-14	豚もつ	kg	KG	1 湯通しした白もつとする 2 新鮮で異臭のないもの 3 1～2cm程度に切断したもの	
9-15	豚レバー	kg	KG	新鮮で、防疫・異臭・寄生虫等のないもの	
9-16	豚骨	kg	KG	1 新鮮なもの 2 爪・足・頭部を除いたもの	
9-17	鶏手羽肉（先）	kg	KG	1 食肉小売規格品とする 2 1本50g程度	
9-18	鶏手羽肉（中）				
9-19	鶏手羽肉（元）				
9-20	鶏むね肉	kg	KG	1 規格番号9-17の1に同じ 2 骨なし・1枚120～130g程度 3 国産・2kgパック入 4 皮付・皮なしは、その都度示す	
9-21	鶏もも肉	kg	KG	1 規格番号9-20の1・3・4に同じ 2 骨なし・1枚150～200g程度	
9-22	鶏骨付もも肉	kg	KG	1 足を関節切断したもの 2 1本200g程度	
9-23	鶏ささみ	kg	KG	1 すじなしとする 2 重量区分「大」（25～30g程度） 3 国産・2kgパック入	
9-24	鶏もつ	kg	KG	新鮮で、防疫・異臭・寄生虫等のないもの	
9-25	鶏レバー（生）	kg	KG	1 規格番号9-24に同じ 2 冷凍の場合は、500g真空パック詰	
9-26	鶏レバー（冷凍）				
9-27	鶏骨	kg	KG	1 新鮮なもの 2 爪・足・頭部を除いたもの	
9-28	チューリップ	kg	KG	1 規格番号9-17の1に同じ 2 手羽先肉を加工したもの 3 1個50g程度 4 皮の付着は、10%以下とする	
9-29	スモークドチキン	kg	KG	1 鶏の手羽正肉をスモークしたもの 2 ケージング又は真空パック詰	
9-30	マトン	kg	KG	1 ニュージーランド及びオーストラリア産の輸入肉とする 2 スライスとする 3 500g真空パック詰	
9-31	ラム	kg	KG	1 規格番号9-30の1・2・3に同じ 2 正肉で赤身90%以上のもの	
9-32	ベーコン	kg	KG	1 JAS表示品とし、定められた表示のあるもの 2 赤身と脂肪断面比2：3程度 3 燻製完全で、風味良好なもの 4 形状等は、その都度示す 5 納入時に賞味期限が20日以上あること	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
9-33	ショルダーベーコン	kg	KG	1 規格番号9-32の1・3・4・5に同じ	
9-34	ロースベーコン	kg	KG	1 規格番号9-32の1・3・4・5に同じ	
9-35	ショルダーハム	kg	KG	1 規格番号9-32の1・4に同じ	
9-36	生ハム	kg	KG	1 規格番号9-32の1に同じ 2 非加熱食肉製品とし、表示のあるもの 3 スライスして、1枚ずつはがれやすくしてあるもの	
9-37	プレスハム	kg	KG	1 JAS等級「上」以上 2 規格番号9-32の4・5に同じ	
9-38	ボンレスハム	kg	KG	1 規格番号9-32の1に同じ 2 丸ボンとする 3 納入時に賞味期限が10日以上あること	
9-39	ロースハム	kg	KG	規格番号9-32の1・4・5に同じ	
9-40	ウィンナーソーセージ	kg	KG	1 規格番号9-37の1、9-38の3に同じ 2 着色不可 3 粗挽・1本20g程度	
9-41	ウィンナー缶	缶	CN	1 規格番号9-37の1、9-40の2に同じ 2 内容量105g程度 3 賞味期限等表示	
9-42	フランクフルトソーセージ	kg	KG	1 規格番号9-40の1～2に同じ 2 1本50g程度	
9-43	セミドライソーセージ	kg	KG	1 規格番号9-32の1に同じ 2 1本300g程度	
9-44	焼豚	kg	KG	1 規格番号9-32の5に同じ 2 風味・味付け良好なもの 3 ブロック	
9-45	皮なしウィンナー	袋	BG	1 1袋50g 5～7本入り 2 伊藤ハム同等品 3 賞味期限表示 4 納入時に賞味期限が10日以上あること	
9-46	冷凍ウィンナー	袋	BG	1 1袋1kg入り（1本20g×50本） 2 スキンレス 3 賞味期限表示 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	

第 10 章 卵・乳類及び加工品類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
10-1	鶏卵	kg	KG	1 表面には光沢がなく、新鮮なもの 2 破損・汚れを認めないもの 3 Mサイズ（1個60g程度） 4 10kgダンボール箱入 5 納入時に賞味期限が2週間以上あること	製造業者名等表示
10-2	うずら卵	kg	KG	1 規格番号10-1の1・2に同じ 2 1個13g程度	紙又はパック詰
10-3	厚焼卵	個	EA	1 衛生的原材料を使用し、添加物未使用のもの 2 1個400～500g程度	衛生的な包装
10-4	卵豆腐	個	EA	1 衛生的原材料を使用し、なめらかなもの 2 1個110g程度 3 たれ付 4 納入時に賞味期限が7日以上あること	真空パック詰
10-5	牛乳	個	EA	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml入・紙パック詰 3 納入時に品質保持期限が6日以上あること	ストロー付
10-6	牛乳B	本	PC	1 規格番号10-5の1・3に同じ 2 1L入・紙パック詰	
10-7	LL牛乳	個	EA	1 規格番号10-5の1・2に同じ 2 納入時に品質保持期限が30日程度あること	ストロー付
10-8	脱脂粉乳	缶	CN	1 規格番号10-5の1に同じ 2 370g程度・缶入・森永乳業同等品 3 納入時に品質保持期限が6ヶ月以上あること	
10-9	コーヒ牛乳	個	EA	1 規格番号10-5に同じ	ストロー付
10-10	乳酸菌飲料	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 プレーン味・内容量470ml 3 納入時に品質保持期限が7日以上あること	同上
10-11	ドリンクヨーグルト	個	EA	1 規格番号10-5の1、10-10の3に同じ 2 1個100ml程度	同上
10-12	ヨーグルト	個	EA	1 規格番号10-5の1、10-10の3に同じ 2 乳等省令による合格品 3 全糖 4 1個85～100g程度入	スプーン付
10-13	プレーンヨーグルト	個	EA	1 規格番号10-12の1・2に同じ 2 1個400g入 3 無糖	
10-14	フルーツヨーグルト	個	EA	1 規格番号10-5の1、10-10の3に同じ 2 種類・内容量は、その都度示す	スプーン付
10-15	アイスクリーム	個	EA	1 JAS合格同等以上の成分を有し、定められた表示のあるもの 2 乳脂肪8%以上のもの 3 種類・内容量等は、その都度示す	同上
10-16	シューアイス	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 1個50g程度 3 賞味期限等表示	
10-17	アイスミルク	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 種類・内容量は、その都度示す	スプーン付
10-18	ラクトアイス	個	EA	1 植物性脂肪を使用したもの 2 種類・内容量は、その都度示す	同上

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
10-19	生クリーム	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 純乳脂肪品 3 1個200g入 4 賞味期限等表示	
10-20	サワークリーム	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 1個200g入 3 賞味期限等表示	
10-21	コーヒー用クリーム	個	EA	1 1個18ml程度 2 賞味期限等表示	無菌包装
10-22	ホイップクリーム	個	EA	1 純植物性脂肪 2 1個200ml入 3 賞味期限等表示	
10-23	チーズ	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 プロセスチーズ 3 1個200g入 4 納入時に品質保持期限が2ヶ月以上あること	カートンケース
10-24	粉チーズ	本	PC	1 規格番号10-5の1に同じ 2 パルメザンチーズ 3 1本80g入 4 納入時に品質保持期限が4ヶ月以上あること	
10-25	スライスチーズ	枚	SH	1 規格番号10-5の1、10-23の2・4に同じ 2 1枚20g・1袋10枚入	
10-26	チーズスティック	本	PC	1 規格番号10-5の1、10-23の2・4に同じ 2 1本の内容量はその都度示す 3 1袋50本入	フィルムパック
10-27	ベビーチーズ	個	EA	1 規格番号10-5の1、10-23の2・4に同じ 2 1個13.5g程度 3 四角又は三角形で、1個入	
10-28	カッテージチーズ	個	EA	1 規格番号10-5の1に同じ 2 ナチュラルチーズ 3 裏ごしタイプ・1個200g程度入 4 納入時に品質保持期限が2週間以上あること	
10-29	クリームチーズ	箱	CA	1 規格番号10-28の1・2・4に同じ 2 1個15g、6個入り 3 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あること	
10-30	角切チーズ	kg	KG	1 規格番号10-23の1・2・4に同じ 2 8mm角・1kg入	
10-31	充填卵豆腐	個	EA	1 1個300g程度・紀文同等品 2 納入時に賞味期限が7日以上あること	
10-32	ピザ用チーズ	kg	KG	1 規格番号10-23の1・4に同じ 2 ナチュラルチーズ・1kg入	
10-33	乳飲料	個	EA	1 カルシウム強化のもの 2 180ml入・紙パック詰 3 納入時に品質保持期限が6日以上あること	ストロー付
10-34	フローゼンホイップ	個	EA	1 内容量1000ml・絞り目6切りの絞り口付き 2 加糖タイプ 3 賞味期限等表示	保冷状態にて運搬すること
10-35	乳性飲料	個	EA	1 内容量125ml 2 カルシウム・ビタミンD強化されたもの 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	

第 1 1 章 野菜及び加工品類

野菜類共通規格

- (1) 市場規格「A」で正梱のものを原則とする。
- (2) 鮮度良好であること。
- (3) 香味・風味良好で異味・異臭を認めないもの。
- (4) 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ・重量等均一であること。
- (5) 病虫害・外傷等のないこと。
- (6) 土・砂・異品種の混入及び夾雑物を認めないもの。
- (7) とう立ち・す入り・枯葉・ひび割れ等のないもの。
- (8) 水洗いし、水切り完全なものとする。
- (9) 指定のないものは、原則として国産とする。
- (10) 検量時、縄・容器・スポンジ等の重量は除く。又、葉物・花野菜については可食部以外の外葉を15～20%除く。

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
11-1	あさつき	kg	KG	1 白い茎の部分が少ないもの 2 緑色鮮やかで、葉先がピンとしているもの 3 葉の直径5～7mm程度	
11-2	うど	kg	KG	1 光沢の良い白色とし、赤い斑点又は変色品は不可 2 香りが強く、茎が太く、枝の少ないもの (1)山うど（緑化うど） 40cm程度 (2)軟化うど 市場規格2L	
11-3	枝豆	kg	KG	1 緑色鮮やかで、新鮮なもの 2 1つのさやに平均的に2～3粒入っているもの 3 A級品 4 枝は除き、さやのみのもの	
11-4	おかひじき	kg	KG	1 緑色鮮やかで、やわらかいもの 2 1本5～10g程度で、10cm程度	
11-5	エンダイブ	kg	KG	1 濃緑色が少なく、良く縮れているもの	
11-6	オクラ	kg	KG	1 緑色鮮やかで、完熟していないもの 2 細毛が密生し筋がはっきりした先の尖ったもの 3 1本6～8cm程度	
11-7	貝割れ菜	kg	KG	1 茎の太さが一定で、黄色に変色していないもの 2 軟白部がやわらかいもの	
11-8	かぶ	kg	KG	1 白色のもの 2 ひげ根を除き、ひび割れ・肌あれのないもの 3 水洗い・水切り完全なもの 4 球根部直径5～6cm程度 5 葉10～15cm	
11-9	かぶ玉	kg	KG	1 規格番号11-8のかぶの葉を除いたもの	
11-10	かぼちゃ	kg	KG	1 黒皮栗又はえびすとする 2 表面無傷で、完全成熟・品質・形状良好なもの 3 Mサイズ（1個1kg以上）	
11-11	からし菜	kg	KG	1 根部を除き、株をそろえたもの 2 Mサイズ（葉の長さ20～25cm程度）	
11-12	カリフラワー	kg	KG	1 花が純白で、色沢良好なもの 2 固くしまっているもの 3 葉を除いたもの 4 枝は4cm程度 5 Mサイズ（1個0.8～1kg程度）	
11-13	木の芽	kg	KG	1 山椒の若芽とする 2 やわらかく、細かい葉が密生したもの	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
11-14	キャベツ	kg	KG	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、球をそろえたもの 3 春キャベツは、特にやわらかいもの 4 Mサイズ	
11-15	紫キャベツ	kg	KG	1 規格番号11-14の1～3に同じ 2 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの	
11-16	芽キャベツ	kg	KG	1 結球が固く、抱合完全なもの 2 球のそろったもの 3 1個5～10g・直径2～3cm程度	
11-17	きゅうり	kg	KG	1 緑色鮮やかで、新鮮なもの 2 種子及び苦味のあるもの、大きく曲がったものは不可 3 A級・Mサイズ（1本100～200g程度）	
11-18	京菜	kg	KG	1 根部を除き、すぐりを良くしたもの 2 Sサイズ	
11-19	グリーンアスパラガス	kg	KG	1 緑色鮮やかで、切り口の変色及び茎にしわのないもの 2 曲がりがなく、穂先がしまったもの 3 A級・Mサイズ（長さ20～25cm程度）	
11-20	むきグリーンピース	kg	KG	1 新えんどうで粒のそろったもの 2 さやむき・生 3 発芽・カビのないもの	
11-21	クレソン	kg	KG	1 芳香味十分なもので、傷みのないもの 2 小さな葉が多くついているもの 3 節の間隔がせまく、茎が太く、濃緑色のもの	
11-22	ごぼう	kg	KG	1 葉部・ひげ根を除き、股のないもの 2 皮をこそげたもの 3 Mサイズ（1本150～200g程度）	
11-23	小松菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 Mサイズ（1株40～50g程度）	
11-24	さやいんげん	kg	KG	1 緑色鮮やかで、しみ及び斑点が認められないもの 2 萎縮していないもの 3 柄及び筋を除いたもの 4 Mサイズ	
11-25	さやえんどう	kg	KG	1 若さやで、萎縮していないもの 2 筋を除いたもの	
11-26	サラダ菜	kg	KG	1 緑色鮮やかで、やわらかいもの 2 葉ずれ・斑点がないもの 3 丈が短く、丸みがあるもの 4 根部を除いたもの 5 Mサイズ	
11-27	山東菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 Mサイズ	
11-28	しし唐辛子	kg	KG	1 緑色鮮やかで、つやのあるもの 2 へたの部分がしっかりしていて、切口が変色していないもの	
11-29	青じそ（大葉）	枚	SH	1 緑色鮮やかで、褐色・黒変のないもの 2 大きさが均一で、1束10枚	
11-30	穂じそ	kg	KG	1 薬味用 2 花が咲いていないもの	
11-31	春菊	kg	KG	1 規格番号11-18の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ15～20cm程度）	
11-32	根生姜	kg	KG	1 皮にしわがなく、発芽のないもの 2 肉質柔軟で、繊維の少ないもの 3 水洗い完全なもの 4 1個50g以上	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
11-33	葉生姜	kg	KG	1 規格番号11-32の2・3に同じ 2 葉切りとし、茎の長さ10cm程度	
11-34	食用菊	kg	KG	1 新鮮で、変色のないもの 2 黄菊とする	
11-35	しんとり菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ20～25cm程度）	
11-36	せり	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 枯葉がなく、茎が細めのもの	
11-37	セロリ	kg	KG	1 中間種とする 2 茎が肉厚で太く、筋がはっきりしているもの 3 Mサイズ（長さ30～40cm程度）	
11-38	むきそら豆	kg	KG	1 さやを除いたもの 2 Mサイズ 3 粒ぞろいで、色鮮やかなもの	
11-39	タアサイ	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ20～25cm程度）	
11-40	大根	kg	KG	1 青首大根とする 2 す入りがなく、病虫害を認めないもの 3 ひげ根を除き、岐根・裂根がないもの 4 葉は10cm程度にそろえる 5 2Lサイズ（7月～9月はLサイズ可）	
11-41	大根つま	kg	KG	1 規格番号11-40の大根を使用したもの 2 白髪切りとし、水にさらし水切り完全なもの 3 検量時、積水分は除く	衛生的容器使用
11-42	間引き菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ20cm程度）	
11-43	高菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 Mサイズ（葉の長さ20～30cm程度）	
11-44	たけのこ	kg	KG	1 孟宗竹とする 2 ずんぐりとし、肉厚のもの 3 皮及び根部の固い部分を除いたもの 4 Mサイズ	
11-45	玉葱	kg	KG	1 黄玉葱 2 皮が良く乾燥し、光沢があるもの 3 全体が固くしまり、発芽のないもの 4 Lサイズ（1個350g程度） 5 新玉葱は、皮が薄く、淡色のもの	
11-46	白玉葱	kg	KG	1 色白く、傷がないもの 2 規格番号11-45の3に同じ 3 Mサイズ	
11-47	赤玉葱	kg	KG	1 赤紫色で、傷がないもの 2 規格番号11-45の3に同じ 3 Mサイズ	
11-48	小玉葱	kg	KG	1 ペコロス 2 規格番号11-45の3に同じ 3 直径3～4cm程度	
11-49	青梗菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 15～25cm程度	
11-50	つまみ菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 6～9cm程度	
11-51	とうがん	kg	KG	1 うぶ毛がなく、白い粉をふいた完熟品 2 1個1.5kg以上	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
11-52	とうもろこし	kg	KG	1 納入日に皮を剥いたもの 2 実が揃っていて、つやのあるもの 3 Mサイズ（1本250～300g程度）	
11-53	トマト	kg	KG	1 完熟度70%程度のもの 2 果皮がしっかりし、光沢のあるもの 3 ヘタが緑色で、張りのあるもの 4 A級・Mサイズ（1個150g程度）	
11-54	完熟トマト	kg	KG	1 完熟したもの 2 Mサイズ	
11-55	プチトマト	kg	KG	1 赤色のもの 2 Lサイズ（1個15～20g程度）	
11-56	なす	kg	KG	1 中長ナスとする 2 紫紺色で、皮膚につやと張りのあるもの 3 種子少なく、成熟しすぎていないもの 4 A級・M又はLサイズ（1個100g程度）	
11-57	米なす	kg	KG	1 規格番号11-56の2・3に同じ 2 A級・Mサイズ（1個250g程度）	
11-58	菜の花	kg	KG	1 花のつぼみの付いた穂先のもの 2 濃緑色で、切り口がみずみずしいもの 3 長さ10cm程度で、束ねたもの 4 1束200g程度	
11-59	にら	kg	KG	1 濃緑色で、葉が肉厚のもの 2 軟白部の長さ2～3cm程度 3 葉の長さ20cm以上で束ねたもの 4 1束100g程度	
11-60	人参	kg	KG	1 す入りがなく、病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き、変形・とう立・割れ等のないもの 3 葉は除いたもの 4 1本200～300g程度	
11-61	にんにく	kg	KG	1 乾燥完全で、傷のないもの 2 6個程度の大粒のりん片があるもの 3 1玉50g程度	
11-62	茎にんにく	kg	KG	1 茎が若く、やわらかいもの 2 直径5～6mm程度 3 切り揃え、10本程度束ねたもの	輸入品可とする
11-63	長葱	kg	KG	1 軟白部は光沢があり、巻きがしっかりしているもの 2 太さ・長さをそろえたもの 3 Lサイズ（軟白部30cm以上・青葉部10cm程度）	
11-64	下仁田葱	kg	KG	1 規格番号11-63の1・2に同じ	
11-65	万能葱	kg	KG	1 九条ねぎの若どりしたもの 2 葉先まで緑色鮮やかで、やわらかいもの	
11-66	白菜	kg	KG	1 規格番号11-11の1に同じ 2 抱被型とする 3 結球が適度で、固くしまったもの 4 切り口が割れていないもの 5 茎部及び外葉を除き、球をそろえたもの 6 1個1.5kg程度	
11-67	パセリ	kg	KG	1 濃緑色で、みずみずしいもの 2 葉は枯れがなく、よく縮んだもの	
11-68	ピーマン	kg	KG	1 濃緑色で、つやと弾力のあるもの 2 完熟品及び割れ等は不可 3 Mサイズ・粒揃いのもの	袋入り

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
11-69	赤ピーマン	kg	KG	1 規格番号11-68のピーマンの完熟したもの	
11-70	ふき	kg	KG	1 葉切りして、水洗いしたもの 2 茎の長さ40～50cm程度 3 Mサイズ（太さ1.5cm程度）	
11-71	ブロッコリー	kg	KG	1 濃緑色で、つぼみが固くしまったもの 2 葉を除いたもの 3 枝は4cm程度 4 Lサイズ（1個250g程度）	
11-72	ほうれん草	kg	KG	1 規格番号11-18の1に同じ 2 Mサイズ（葉茎の長さ20～25cm程度）	
11-73	糸三つ葉	kg	KG	1 葉・茎とも緑色で、やわらかいもの 2 Mサイズ以上	
11-74	切り三つ葉	kg	KG	1 茎が白く、葉が濃緑色のもの 2 株元から切り取ったもの 3 Lサイズ（軟白部20～25cm程度）	
11-75	根三つ葉	kg	KG	1 規格番号11-73の1に同じ 2 Lサイズ（軟白部30cm程度）	
11-76	みょうが	kg	KG	1 特有の香りがあり、花が咲く前のもの 2 先端が鮮やかな紅色で、全体にふっくら太ったもの 3 水洗いし、土の付着のないもの 4 1個10g程度	
11-77	もやし	kg	KG	1 ひげ根を除いた緑豆もやしとする 2 芽が白く、変色していないもの 3 長さ5cm程度で、そろっているもの 4 袋詰とし、夾雑物を認めないもの	
11-78	大豆もやし	kg	KG	1 芽が変色なく、豆が開いていないもの 2 袋詰とし、夾雑物を認めないもの	
11-79	ラディッシュ	kg	KG	1 赤丸種とし、根の赤みが鮮やかなもの 2 傷・割れのないもの 3 葉付きとする 4 A級・Mサイズ（直径2～3cm程度）	
11-80	レタス	kg	KG	2 結球が適度で、傷等のないもの 3 根部及び外葉を除去したもの 4 Mサイズ（1個500g程度）	
11-81	サニーレタス	kg	KG	1 葉先の赤みが適度のもの 2 葉に張りがあり、切り口が新鮮なもの 3 Mサイズ	
11-82	れんこん	kg	KG	1 節が少なく、節間が完全で無傷のもの 2 ふっくらとしていて、重たいもの 3 水洗い完全なもの（漂白不可） 4 1節300～600g程度 5 新れんこんは、Lサイズ	
11-83	わけぎ	kg	KG	1 規格番号11-65の2に同じ 2 直径6～7mm程度	
11-84	かんぴょう	kg	KG	1 乾燥良好で、乳白色のもの 2 肉厚で、幅が広いもの 3 変色・カビ・夾雑物等を認めないもの 4 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	
11-85	切干大根	kg	KG	1 乾燥良好なもの 2 規格番号11-84の3・4に同じ 3 賞味期限等表示	
11-86	ぜんまい	kg	KG	1 裸葉の良く巻き込んだもの 2 太くて、長いもの 3 茹で、アク抜きしたもの	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
11-87	わらび	kg	KG	1 芽がこぶし状に巻き込んだもの 2 1本15g程度 3 規格番号11-86の3に同じ	
11-88	えのき茸	kg	KG	1 白色又は乳白色のもの 2 かさが小さく（直径1cm以下）、柄の長さ10～12cm程度のもの 3 1束50g程度の袋詰	
11-89	きくらげ	kg	KG	1 乾燥良好で、表面が黒いもの 2 規格番号11-84の3・4に同じ 3 4cm程度でそろったもの	
11-90	生椎茸	kg	KG	1 かさが肉厚で7分程度開き、柄が太いもの 2 裏側のひだがはっきり白いもの 3 変色・傷・割れ・カビ等のないもの 4 Mサイズ（直径5cm程度）	
11-91	干椎茸	kg	KG	1 乾燥良好なもの 2 規格番号11-84の3・4に同じ 3 直径4cm程度・石づきを取り除いてあるもの 4 どんことする	
11-92	しめじ	kg	KG	1 柄は白く、短く太いもの 2 かさは直径1cm程度で、そろったもの	
				(1) ひらたけ	
				(2) ぶなしめじ	
11-93	なめこ	kg	KG	1 色が濃く、かさの開いていないもの 2 水煮・Mサイズ・袋詰	
11-94	マッシュルーム	kg	KG	1 真っ白で、黄変・褐変及び傷のないもの 2 かさが開いていないもの 3 石づきを取り除いてあるもの 4 Mサイズ	
11-95	松茸	kg	KG	1 つやがあり、かさが中開きのもの 2 太くてずんぐりし、しまったもの 3 香りが強く、虫のついていないもの 4 国産品・輸入品についてはその都度示す	
11-96	むき玉葱	kg	KG	1 規格番号11-45の皮をむいたもの	
11-97	むき小玉葱	kg	KG	1 規格番号11-48の皮をむいたもの	
11-98	千切ごぼう	kg	KG	1 きんぴら用 2 縦割り千切り・長さ5cm程度 3 ごぼうの皮を除き、十分あく抜きして水切りしたもの	
11-99	千切人参	kg	KG	1 きんぴら用・長さ5cm程度 2 人参の皮を除いた後、縦割り千切りしたもの	
11-100	パプリカ	kg	KG	(1) 赤 1 熟度適度、皮が固くないもの	
				(2) 黄 2 M～Lサイズ・輸入品可	
11-101	ぜんまい水煮	kg	KG	1 規格番号11-86を風味良く、やわらかく煮たもの	1kg元詰品
11-102	むきとうもろこし	kg	KG	1 規格番号11-52の皮をむいたもの	
11-103	エリンギ	kg	KG	1 市販中級品 2 シロアワビタケ可	
11-104	まいたけ	kg	KG	1 かび・夾雑物等を認めないもの 2 品質、食感良好なもの	
11-105	千切たけのこ水煮	kg	KG	1 孟宗竹 2 品質良好なもの	1kg 又は 500g元詰品
11-106	水菜	kg	KG	根部を除き、すぐりを良くしたもの	
11-107	にがうり	kg	KG	1 国産品 2 鮮度良好品	

規格番号	品名	単位		規格	備考
11-108	ズッキーニ	kg	KG	1 1本200g程度 2 直径3～4cm程度	
11-109	スナッペンどう	kg	KG	1 国産品 2 筋を除いたもの	
11-110	山菜味付パック	kg	KG	1 わらび、たけのこ、きくらげ等、数種類を混合し、醤油漬けたもの 2 品質良好なもの	1kg元詰品

第 12 章 漬物類

漬物類共通規格

- (1) 原料の野菜等は、鮮度・品質とも良好なものとする。
- (2) 固有の色沢を有し、塩味・漬かり具合適度なものとする。
- (3) 固有の香りを有し、苦み・異味・異臭を認めないもの。
- (4) 腐敗・変質・カビがなく、夾雑物を認めないもの。
- (5) 食品添加物は食品衛生法で定められたもので、定められた表示のあるもの。
- (6) 人工甘味料の使用は、不可とする。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品については加工工場元詰とする。
- (8) 納入時に賞味期限が2ヶ月以上あること。（特殊な製品は除く）
- (9) 検量時、汁・粕・味噌等は検量外とする。
- (10) パック詰の商品は検体の提出を不要とする。

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
12-1	みそ漬	kg	KG	1 内部までよく味噌が浸透し、風味良好なもの 2 良質の味噌を使用し、納品時は味噌を添付する 3 種類・内容量等は、その都度示す	
12-2	ぬかみそ漬	kg	KG	1 新鮮な米ぬかを使用したもの 2 香味・色沢等良好なもの 3 規格番号12-1の3に同じ	
12-3	青菜漬	kg	KG	1 虫卵等付着のないもの 2 規格番号12-1の3に同じ	
12-4	キャベツ漬	kg	KG	1 2ッ割りまたは4ッ割りを漬けたもの 2 1kg又は2kgパック詰	
12-5	高菜漬（新漬）	kg	KG	1 カットしたもの 2 規格番号12-4の2に同じ	
12-6	高菜漬（古漬）	kg	KG	3 新漬は、緑色鮮やかなもの 4 古漬は、べっこう色のもの	
12-7	野沢菜漬（新漬）	kg	KG	1 規格番号12-5の2～4に同じ	
12-8	野沢菜漬（古漬）				
12-9	白菜漬	kg	KG	1 規格番号12-4に同じ	
12-10	味付メンマ	kg	KG	1 味付良好なもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	
12-11	かぶ漬	kg	KG	1 葉付小かぶ（Mサイズ）とする 2 規格番号12-4の2に同じ	
12-12	桜漬	kg	KG	1 日野菜の根を漬けたもの 2 短冊に切り、塩漬けたもの 3 規格番号12-4の2に同じ 4 賞味期限等表示	
12-13	大根桜漬	kg	KG	1 拍子木切りにして、甘酢漬したもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	
12-14	たくあん漬	kg	KG	1 病虫害・「す」の入らない大根を使用したもの 2 葉を除いたもの 3 1～10月は古漬、11～12月は新漬 4 甘口とし、着色不可 5 規格番号12-4の2に同じ 6 賞味期限等表示	
12-15	つぼ漬	kg	KG	1 新漬を使用したもの・スライス 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
12-16	はりはり漬	kg	KG	1 切干大根・人参・れんこん及び胡麻等の 4種以上を混合したもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	
12-17	べったら漬	kg	KG	1 規格番号12-14の1・2・5に同じ 2 米麴及びみりんで漬けたもの 3 賞味期限等表示	
12-18	甘酢生姜	kg	KG	1 新生姜を漬けたもの・スライス 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 規格番号12-4の2に同じ 4 賞味期限等表示	
12-19	はじかみ	個	EA	1 新生姜を甘酢漬けたもの 2 過度の着色は、不可 3 瓶入りとし、内容量70g（15本程度） 4 賞味期限等表示	
12-20	紅生姜	kg	KG	1 新生姜を漬けたもの・千切り 2 規格番号12-18の2・3・4に同じ	
12-21	らっきょう漬	kg	KG	1 表皮・葉さや及び根を除いたもの 2 味が良く浸透したもの 3 花らっきょう 4 大・小粒を除き、そろえたもの 5 規格番号12-4の2に同じ 6 賞味期限等表示	
12-22	わさび漬	kg	KG	1 わさびは主として根茎部を使用したもの （葉は根茎の10%以下） 2 良質の粕を使用したもの 3 辛味が十分なもの 4 夾雑物を認めず、汁気のないもの 5 規格番号12-4の2に同じ 6 賞味期限等表示	
12-23	梅干	kg	KG	1 形くずれ・破れ等のないもの 2 中粒（1個10g程度）で粒揃いのもの 3 果肉が柔らかで適度の水気があるもの 4 人口着色品及び過度の塩分使用は不可 5 純国内産 6 規格番号12-4の2に同じ 7 賞味期限等表示	
12-24	減塩梅干	kg	KG	1 規格番号12-23に同じ 2 塩分15%以下のもの・ジャネフ同等品	成分表提示
12-25	かつば漬	kg	KG	1 胡瓜と生姜を醤油漬したもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	
12-26	きゅうり漬	kg	KG	1 新漬で、緑色鮮やかなもの・1本漬 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	
12-27	きゅうり醤油漬	kg	KG	1 胡瓜・生姜・しその実・胡麻を醤油漬したもの 2 減塩品（食塩量5%程度）・ジャネフ同等品 3 500g程度入 4 3ヶ月以上保存可能なもの 5 賞味期限等表示	
12-28	しば漬	kg	KG	1 茄子・生姜・茗荷・胡瓜・しその葉及び しその実等の5種以上を混合したもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
12-29	なす漬	kg	KG	1 規格番号12-26に同じ	
12-30	なら漬	kg	KG	1 瓜を粕漬けしたもの（瓜以外はその都度示す） 2 味が良く浸透したもの 3 規格番号12-4の2に同じ 4 賞味期限等表示	
12-31	しその実漬	kg	KG	1 しその実・根生姜・大根を調味料で漬けたもの 2 大根は賽の目切りとする 3 規格番号12-4の2に同じ 4 賞味期限等表示	
12-32	しその実塩漬	kg	KG	1 しその実を塩漬けしたもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	
12-33	ザーサイ	kg	KG	1 あめ色に良く漬かったもの 2 厚さ3mm程度のスライスしたもの 3 規格番号12-4の2に同じ 4 賞味期限等表示	
12-34	福神漬	kg	KG	1 れんこん・茄子・切干大根・生姜・なた豆等の4種以上を混合したもの 2 1kg入・国産品 3 3ヶ月以上保存可能なもの 4 賞味期限等表示	
12-35	朝鮮漬（白菜）	kg	KG	1 本漬けとする 2 にんにく・唐辛子・生姜を含め味が良く浸透しているもの 3 白菜は4ツ割以上とする 4 規格番号12-4の2に同じ 5 賞味期限等表示	
12-36	朝鮮漬（胡瓜）				
12-37	ねり梅	個	EA	1 純正な練り梅とする 2 塩分11%程度、250g入り 3 無着色のもの 4 賞味期限等表示	
12-38	松前漬	kg	KG	1 いか・昆布及び香味料2種以上混合したもの 2 規格番号12-4の2に同じ 3 賞味期限等表示	

第 13 章 果物類

果物類共通規格

- (1) 市場規格「秀」で正梱のものを原則とする。
- (2) 鮮度、熟度良好であること。
- (3) 香味・風味良好で異味・異臭を認めないもの。
- (4) 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ・重量等均一であること。
- (5) 病虫害・外傷等のないこと。
- (6) 土・砂・異品種の混入及び夾雑物を認めないもの。
- (7) 指定のないものは、原則として国産とする。

規格番号	品名	単位		規 格	備 考
13－1	アボガド	kg	KG	1 カルフォルニア産又はメキシコ産 2 果皮が緑紫褐色又は緑色で柔らかく弾力のあるもの 3 Mサイズ	
13－2	いちご	kg	KG	1 腐敗・破損のないもの 2 果肉につやがあるもの 3 等級「優」以上 4 1粒13g～15gのもの	
13－3	いちじく	kg	KG	1 果皮につやがあり、ふっくらと丸みがあるもの 2 Mサイズ	
13－4	柿	kg	KG	1 富有柿又は、次郎柿とする 2 鮮やかな橙紅色で、ヘタが緑色、種がないもの 3 1個150～200g程度	
13－5	干柿	kg	KG	1 渋みが良く抜け、甘味良好なもの 2 乾燥適度で、カビ等のないもの 3 市田柿・1個35g程度	
13－6	キウイフルーツ	kg	KG	1 ヘタを手で押した時に弾力があるもの (熟度適度) 2 等級「秀」以上 3 1個100g程度	
13－7	さくらんぼ	kg	KG	1 佐藤錦又はナポレオンとする 2 上方から赤みがかかり、つやのあるもの 3 甘味十分なもの 4 Mサイズ	
13－8	すいか	kg	KG	1 成熟し、果皮につやがあり、ふっくら丸いもの 2 奇形・割れ・傷等のないもの 3 等級「秀」以上 4 Lサイズ(1個6kg程度)	
13－9	桃	kg	KG	1 皮に傷がなく、はりがあり肉質の柔らかいもの 2 等級「秀」以上 3 Mサイズ 4 白鳳又は白桃	
13－10	プラム	kg	KG	1 色つきの良い熟度適度なものの 2 サンタローザ・1個50g程度	
13－11	干プラム	kg	KG	1 種抜きとし、粒揃いのもの 2 乾燥適度で、カビ・夾雑物を認めないもの	
13－12	ネクタリン	kg	KG	1 熟度適度で、弾力のあるもの 2 1個130～150g	
13－13	梨	kg	KG	(1)幸水	1 みずみずしいもの
				(2)豊水	2 Mサイズ・形の良い物
				(3)二十世紀	3 1個300g程度

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
13-14	パイナップル	kg	KG	1 色・香り良好で、熟度適度のもの 2 下部は黄色味がかつたもの（緑色不可） 3 Mサイズ（1個2kg程度）	
13-15	バナナ	kg	KG	1 青みのない黄金色で、房の揃っているもの 2 皮及び肉質に傷・腐敗等のないもの 3 1本160～180g程度	
13-16	パパイヤ	kg	KG	1 熟度適度で、香り良好なもの 2 ハワイ産・Mサイズ（1個500g程度）	
13-17	びわ	kg	KG	1 丸みがあり、色が濃いもの 2 等級「秀」以上 3 1個50g程度	
13-18	ぶどう	kg	KG	1 軸が新鮮で、色沢良好なもの 2 甘味良好で、粒揃いのもの	
				(1)デラウェア（1房100g程度）	
				(2)巨峰（1房400g程度）・種なしとする	
				(3)ネオマスカット（1房400g程度）	
13-19	レーズンA	kg	KG	1 A：黒いもの（カルフォルニア産） 2 B：色の薄いもの（サルタナ） 3 乾燥良好で、特有の風味を有するもの 4 粒揃いで、夾雑物を認めないもの	防湿包装
13-20	レーズンB			5 0.5～1kgパック詰 6 賞味期限等表示	
13-21	マンゴー	kg	KG	1 フィリピン・メキシコ・ブラジル産 2 熟度適度のもの 3 Lサイズ	
13-22	メロン	kg	KG	1 熟度適度で、香り・甘味良好なもの 2 等級「秀」以上 3 Lサイズ 4 品種はアンデス、アムス、クインシー、 タカミのいずれか	
13-23	りんご	kg	KG	1 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度のもの 2 傷・割れ等のないもの 3 等級「秀」以上 4 10kg箱 40玉	
				(1)ふじ (2)つがる (3)むつ	
				(4)千秋 (5)王林 (6)ジョナゴールド	
13-24	みかん	kg	KG	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 熟度適度で、甘味十分なもの 4 等級「優」以上 5 1個100g程度	
13-25	アンコール	kg	KG	1 規格番号13-24の2・3に同じ 2 等級「秀」以上 3 Lサイズ	
13-26	ぽんかん	kg	KG	1 規格番号13-25に同じ	
13-27	マーコット	kg	KG	1 規格番号13-25に同じ	
13-28	バレンシアオレンジ	kg	KG	1 カルフォルニア産 2 皮のきめがこまかいもの 3 1個200～250g	
13-29	ネーブルオレンジ	kg	KG	1 国内産 2 規格番号13-28の2・3に同じ	
13-30	いよかん	kg	KG	1 濃朱色で、つやのあるもの 2 果肉は柔らかく、甘味十分なもの 3 1個250g程度	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
13-31	セミノール	kg	KG	1 規格番号13-25に同じ	
13-32	グレープフルーツ	kg	KG	1 フロリダ・カルフォルニア産 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの 3 1個400g程度・ホワイ	
13-33	スウィーティー	kg	KG	1 規格番号13-32に同じ	
13-34	夏みかん	kg	KG	1 果皮につやがあり、へたが緑色のもの 2 等級「秀」以上 3 Mサイズ（1個400g程度）	
13-35	甘夏みかん	kg	KG	1 規格番号13-34に準ずる・1個400g程度	
13-36	はっさく	kg	KG	1 規格番号13-34に準ずる・1個300g程度	
13-37	レモン	kg	KG	1 カルフォルニア産 2 果皮につやがあり、しっとりしたもの 3 1個100～120g	
13-38	かぼす	kg	KG	1 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの 2 Mサイズ（1個40g程度）	
13-39	すだち	kg	KG	1 規格番号13-38の1に同じ 2 Mサイズ（1個30g程度）	
13-40	ゆず	kg	KG	1 熟度適度で、色が均一なもの 2 皮がしなびていないもの 3 Mサイズ（1個100g程度）	
13-41	アメリカンチェリー	kg	KG	1 甘味十分で果皮に傷等がなく、つやのあるもの 2 Mサイズ以上・輸入品可	
13-42	ゴールデンキウイフルーツ	kg	KG	1 熟度適度のもの 2 等級「秀」以上 3 Mサイズ（1個70g程度）	
13-43	清見オレンジ	kg	KG	1 国内産 2 規格番号13-28の2・3に同じ	
13-44	小玉すいか	kg	KG	1 規格番号13-8の1・2に同じ 2 サイズ 1.5～2.0kg程度	5～7月
13-45	カットパイ	kg	KG	1 フレッシュ、3cmダイスカット 2 皮、芯を完全に取り除いたもの 3 500g使い捨てパック入り 4 納入日を含め賞味期限が3日あること	

第 1 4 章 佃煮類

佃煮共通規格

- (1) 鮮度良好で、良質の原料を使用し衛生的に加工されたものとする。
- (2) 固有の色沢・風味を有し、異味・異臭を認めないもの。
- (3) 腐敗・変質・カビ等がなく、夾雑物を認めないもの。
- (4) 食品添加物は食品衛生法で定められたもので、定められた表示のあるもの。
- (5) 人工甘味料の使用は、不可とする。
- (6) 塩分は、できる限り低塩とする。
- (7) 製造業者元詰とする。
- (8) 賞味期限及び製造業者名等表示すること。

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
14－1	梅びしお	個	EA	1 1人用 2 10gパック入り	
14－2	いか佃煮（切りいか）	kg	KG	1 良質のいか・水飴・砂糖等を使用したもの 2 足は除く 3 着色品は不可 4 内容量は、その都度示す	
14－3	いか佃煮（いかあられ）				
14－4	えび佃煮	kg	KG	1 飴煮したもの 2 規格番号14－2の3・4に同じ	
14－5	貝佃煮	kg	KG	1 醤油及び生姜で煮込んだもの 2 種類・内容量は、その都度示す	
14－6	小魚佃煮	kg	KG	1 魚の大きさ3cm程度 2 良質の調味料を使用し、良く煮詰めたもの 3 種類・内容量は、その都度示す	
14－7	昆布佃煮	kg	KG	1 良質の昆布及び調味料を使用し、良く煮詰めたもの 2 内容量は、その都度示す	
14－8	昆布巻佃煮	kg	KG	1 良質の昆布・かんぴょう・調味料を使用したもの 2 小魚の入ったもので、1個10g程度	
14－9	のり佃煮	個	EA	1 良質の海苔・調味料を使用したもの 2 10gパック入り	
14－10	金山寺みそ	kg	KG	1 良質の小麦麴・茄子・瓜等を使用したもの 2 速成品は不可 3 内容量は、その都度示す	
14－11	鯛みそ	個	EA	1 鯛の魚肉・味噌・砂糖を使用し、滑らかに加工したもの 2 品種特有の香味を有するもの 3 10gパック入り	
14－12	鉄火みそ	kg	KG	1 甘味噌に大豆・細かく切ったごぼう等を加えて炒めたもの 2 内容量は、その都度示す	
14－13	ピーナッツみそ	個	EA	1 甘味噌にピーナッツ・白胡麻等を加え炒めたもの 2 20gパック入り	
14－14	おぼろ	kg	KG	1 寿司用・鯛、ヒラメ、エビ等を原料としたもの 2 桜色とし、過度の着色は不可 3 内容量は、その都度示す	
14－15	かつお角煮	kg	KG	1 醤油及び生姜で煮込んだもの 2 2cm程度の角切りとする 3 内容量は、その都度示す	
14－16	ごまめ	kg	KG	1 中羽使用 2 砂糖・水飴等を使用し、カラッとしたもの 3 破損等のないもの 4 500g入り	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
14-17	きゃらぶき	kg	KG	1 醤油とみりんで柔らかく煮込んだもの 2 長さ3～4cm程度 3 内容量は、その都度示す	
14-18	葉唐辛子	kg	KG	1 新鮮な葉と実を使用したもの 2 煮込みが十分で、香味良好なもの 3 着色品は不可 4 内容量は、その都度示す	
14-19	しそ巻	kg	KG	1 良質のしそ葉・麻の実・味噌・砂糖・油等を使用したもの 2 1串20g程度 3 内容量は、その都度示す	
14-20	甘露煮	kg	KG	1 飴煮したもの 2 20g程度で、破損等のないもの 3 種類・内容量は、その都度示す	
14-21	なめたけ	個	EA	1 良質のえのき茸を使用したもの 2 400g瓶入り、固形分60%	

第 15 章 海藻及び加工品類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
15-1	おぼろ昆布	kg	KG	1 真昆布・利尻昆布とする 2 幅広く、薄く削ったもの 3 特有の香味を有し、しっとりしたもの 4 黒・白は、別に示す 5 賞味期限等表示	
15-2	刻み昆布	kg	KG	1 真昆布・三石昆布とする 2 細い糸状に刻んだもの 3 生とする 4 0.1～1 kgパック入り 5 賞味期限等表示	
15-3	だし昆布	kg	KG	1 真昆布・利尻昆布・羅臼昆布・日高昆布・三石昆布とする 2 乾燥良好で、特有の香味を有するもの 3 赤葉等がなく、肉厚のもの 4 異味・異臭・カビ等を認めないもの 5 着色不可 6 500g、または1 kgパック袋入り 7 賞味期限等表示 8 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	産地・種類等表示
15-4	とろろ昆布	kg	KG	1 真昆布・利尻昆布とする 2 極細い線状に削ったもの 3 着色不可 4 100g袋詰 5 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-5	結び昆布	個	EA	1 生とする・塩蔵品不可 2 着色不可 3 1個3g程度 4 賞味期限等表示	
15-6	青のり粉	袋	BG	1 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 2 変色・変質等なく、夾雑物を認めないもの 3 1袋3g程度	防湿包装
15-7	浅草のり	袋	BG	1 黒紫色でつやがあり、特有の香味のあるもの 2 厚みが均一で、穴あきがないもの 3 緑藻の混入がなく、夾雑物を認めないもの 4 着色不可 5 1帖袋詰 6 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-8	味付のり	個	EA	1 焼のりに調味料をつけたもの 2 8切とし、1袋5枚入り 3 100g程度の袋詰	防湿包装
15-9	味付もみのり	kg	KG	1 味付のりを刻んだもの又は細かくもんだもの 2 100g程度の袋詰	防湿包装
15-10	刻みのり	kg	KG	1 焼のりを細かく刻んだもの 2 規格番号15-6の1・2に同じ 3 幅2～3mm程度 4 100g袋詰 5 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-11	焼のり	個	EA	1 浅草のりを焼いたもの 2 12切とし、1袋5枚入り 100g程度の袋詰 3 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-12	うご	kg	KG	1 柔らかく、鮮やかな緑色のもの 2 夾雑物なく、塩蔵したもの 3 1kg袋詰	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
15-13	えごのり	kg	KG	1 柔らかく、濃紅色のもの 2 規格番号15-12の2・3に同じ	
15-14	とさかのり	kg	KG	1 柔らかく、色鮮やかなもの 2 規格番号15-12の2・3に同じ 3 色は、その都度示す	
15-15	乾燥カット若布	kg	KG	1 乾燥良好で、香味十分なもの 2 戻した時点で、2cm程度のもの 3 200g袋詰 4 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-16	生若布	kg	KG	1 葉薄く柔らかく、緑褐色のもの 2 湯通し、塩蔵のもの 3 夾雑物を認めないもの 4 着色不可 5 500g袋詰 6 納入時に賞味期限が2ヶ月以上あること	
15-17	乾燥刻み昆布	kg	KG	1 規格番号15-2を乾燥させたもの 2 変質等なく、夾雑物を認めないもの 6 500g、または1kg袋詰め 4 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-18	干しひじき	kg	KG	1 芽ひじきとし、芽の細かいもの 2 黒褐色で、つやがあるもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異味・異臭・夾雑物等を認めないもの 5 着色不可 6 規格番号15-3の7・8に同じ	防湿包装
15-19	寒天	個	EA	1 粉寒天とする 2 1袋4g入りで、1個20袋入り	
15-20	ところてん	個	EA	1 天草100%のもの 2 夾雑物を認めないもの 3 1個200g程度・イージーパック入り 4 たれ・辛子入り、フォーク付き 5 納入時に賞味期限が10日以上あること	
15-21	海草サラダ	個	EA	1 1個100g・ラミジップ袋入り・乾燥品 2 リケン同等品 3 わかめ・赤つのまた・白きくらげ・茎わかめ・ こんにゃく寒天・赤まふのり・青つのまた ・昆布を原料とし、ミックスしたもの 4 規格番号15-3の7・8に同じ	

第 16 章 缶詰類

1 缶詰類共通規格

- (1) 缶体は J I S 規格に定められた品質以上のもので、内面塗料缶とする。
- (2) 外観及び形状は、帯締完全で錆・傷・汚染・変形及び膨張等を認めないもの。
- (3) 缶体に、品種・内容量・製造年月日あるいは賞味期限等・製造業者名又は販売者が明記されているものとする。
- (4) 原則として J A S 表示品とする。
- (5) 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等ないものとする。
- (6) 原則として国産品とするが、輸入品にあっては缶体に輸入業者を明記のこと。
- (7) 特に指定した以外のものは、納入時に賞味期限が 1 年以上あること。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
16-1	アスパラガス水煮缶 (ホワイト)	缶 CN	1 Mサイズ (16~25本入り)	
16-2	アスパラガス水煮缶 (グリーン)		2 4号缶 (内容総量450g・固形量285g)	
16-3	ぎんなん水煮缶	缶 CN	1 7号缶 (内容総量290g・固形量180g) 2 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	
16-4	くり甘露煮缶	缶 CN	1 Mサイズ 2 2号缶 3 糖度50%以上	
16-5	グリーンピース缶	缶 CN	1 Mサイズ 2 フレッシュとする 3 4号缶 (内容総量450g・固形量285g)	
16-6	スイートコーン缶 (クリーム)	缶 CN	1 4号缶 (内容総量425g程度・固形量280g程度)	
16-7	スイートコーン缶 (ホール)	缶 CN		
16-8	たけのこ水煮缶 (1号缶)	缶 CN	1 孟宗竹 2 Mサイズ・全形	国内加工品
16-9	たけのこ水煮缶 (2号缶)		3 1号缶は固形量1800g以上 4 2号缶は固形量500g以上	
16-10	なめこ水煮缶	缶 CN	1 4号缶 (内容総量400g・固形量200g) 2 つぼみとする	国内加工品
16-11	なめたけ缶	缶 CN	1 1号缶 2 味付け品は、その都度示す	
16-12	ふき水煮缶	缶 CN	1 国産品Mサイズ・ロングとする 2 2号缶 (内容総量800g・固形量530g)	
16-13	マッシュルーム缶 (2号缶)	缶 CN	1 粒揃いのもの 2 スライスとする	国内加工品
16-14	マッシュルーム缶 (小型2号缶)		3 2号缶は内容総量800g・固形量450g 4 小型2号缶は内容総量85g・固形量50g	
16-15	ぜんまい水煮缶	缶 CN	1 1号缶	国内加工品
16-16	のりしめじ缶	缶 CN	1 のりとしめじの混合味付品 2 1号缶	
16-17	山菜味付缶	缶 CN	1 わらび・ぜんまい・たけのこ・きくらげ・えのき茸等混合で、醤油漬したもの 2 1号缶 (内容総量3000g・固形量1800g)	国内加工品
16-18	あんず缶	缶 CN	1 Mサイズ・2つ割 2 シラップ漬 (ライト) 3 4号缶	
16-19	いちじく缶	缶 CN	1 Mサイズ・全形 2 シラップ漬 (ライト) 3 4号缶	
16-20	グレープフルーツ缶	缶 CN	1 J A S 合格品又はこれに準ずるもの 2 シラップ漬・ホール	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
16-21	パイナップル缶	缶	CN	1 冷凍原料使用不可 2 シラップ漬（ライト）・輪切り 3 3号缶（内容総量565g・固形量340g） 4 1缶10枚入り	
16-22	びわ缶	缶	CN	1 規格番号16-19に同じ	
16-23	ぶどう缶	缶	CN	1 規格番号16-19に同じ 2 品種は、その都度示す	
16-24	フルーツカクテル缶	缶	CN	1 シラップ漬（ライト） 2 4号缶	
16-25	フルーツサラダ缶	缶	CN	1 規格番号16-24に同じ	
16-26	フルーツみつ豆缶	缶	CN	1 5号缶E 2 糖度13%以上	
16-27	マンゴー缶	缶	CN	1 規格番号16-20の1に同じ 2 シラップ漬・2つ割 3 4号缶	
16-28	みかん缶（1号缶）	缶	CN	1 Mサイズ・ホール 2 シラップ漬（ライト） 3 1号缶は内容総量3000g・固形量1700g 4 4号缶は内容総量425g、固形量235g程度	国内加工品
16-29	みかん缶（4号缶）				
16-30	黄桃缶	缶	CN	1 規格番号16-18に同じ	
16-31	白桃缶（4号缶）	缶	CN	1 規格番号16-18に同じ	国内加工品
16-32	白桃缶（5号缶）			2 4号缶は内容総量425g・固形量250g	
16-33	チェリー缶（4号缶）	缶	CN	1 Mサイズ・全形・枝付 2 シラップ漬（ライト） 3 4号缶は内容総量425g・固形量230g	国内加工品
16-34	チェリー缶（小型2号缶）				
16-35	焼りんご缶	缶	CN	1 糖度23%以上 2 4号缶・内容個数を表示	
16-36	洋梨缶	缶	CN	1 規格番号16-18に同じ 2 内容総量425g・固形量225g	
16-37	オイルツナ缶（T2kg缶）	缶	CN	1 ホワイットミート・チャンク	
16-38	オイルツナ缶（2号缶）			2 T2kg缶は内容量1.7kg程度	
16-39	かに缶	缶	CN	1 ツナ2号缶（固形量135g以上） 2 ずわいがにとする	
16-40	鮭水煮缶	缶	CN	1 ツナ2号缶（固形量180g程度） 2 カラフトマス等使用	
16-41	さんま蒲焼缶	缶	CN	1 ツナ2kg缶（内容総量1800g・固形量1400g） 2 1缶40枚入り 3 調味液濃度23%以上	
16-42	赤貝味付缶	缶	CN	1 5号缶 2 調味液濃度18%以上	
16-43	あさり水煮缶	缶	CN	1 2号缶	
16-44	バイ貝味付缶	缶	CN	1 4号缶	
16-45	うずら卵水煮缶	缶	CN	1 2号缶（固形量430g・55～65個入り）	国内加工品
16-46	鶏卵水煮缶	缶	CN	1 1級品 2 1号缶（固形量1700g） 3 Mサイズ40～45個入り	
16-47	鶏肉水煮缶	缶	CN	1 骨抜きとする 2 ツナ2kg缶	
16-48	サラダチキン缶	缶	CN	1 鶏ささみほぐし肉 2 平3号缶	
16-49	焼とり缶	缶	CN	1 串なし 2 ツナ2kg缶	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
16-50	牛肉大和煮缶	缶	CN	1 牛肉100%の大和煮 2 T 2 K・内容量1.8kg程度	国内加工品
16-51	コンビーフ缶	缶	CN	1 C B 3 号缶 (100g)	
16-52	ニューコンビーフ缶	缶	CN	1 T 2 号缶 (860g)	
16-53	杏仁豆腐缶	缶	CN	1 1 号缶 (固形量2000g) 2 ひし形カット	
16-54	寒天缶	缶	CN	1 三色シラップ漬 2 2 号缶	
16-55	トマト水煮缶	缶	CN	1 ダイス 2 2 号缶 (内容総量800g・固形量480g)	
16-56	ホタテ貝柱缶	缶	CN	1 ほぐし身 2 固形量105 g	
16-57	甘夏缶 (2 号缶)	缶	CN	1 Mサイズ・ホール 2 シラップ漬 (ライト) 3 固形量470g	国内加工品

第 17 章 冷凍食品類

冷凍食品類共通規格

- (1) J A S 合格品又はこれに準ずるものとし、定められた表示のあるもの。国産品は、日本冷凍食品協会の認定証マーク付とする。
- (2) 成分表及び材料の配合表を提示するものとする。
- (3) 完全凍結品とし、衛生的なものとする。
- (4) 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で、身くずれ・冷凍やけ等ないものとする。
- (5) 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名を表示のこと。
- (6) 特に指定した以外のものは、納入時に賞味期限が 6 ヶ月以上あること。
- (7) フライについては、衣の厚みが 3 mm 以内とする。
- (8) 冷凍野菜については、残留農薬が食品衛生法の基準値以内であること。
- (9) 冷凍車にて運搬すること。

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
17-1	エビピラフ	kg	KG	1 バラ凍結品・1 kg 詰	
17-2	シーフードピラフ				
17-3	チキンピラフ				
17-4	チャーハン	kg	KG	1 五目とする 2 規格番号17-1に同じ	
17-5	ドライカレー	kg	KG	1 規格番号17-1に同じ	
17-6	五目ごはん	kg	KG	1 鶏肉・ごぼう・人参・油揚げ等混合もの 2 規格番号17-1に同じ	
17-7	山菜おこわ	kg	KG	1 ごぼう・人参・筍・わらび・ぜんまい・ 椎茸等混合のもの 2 規格番号17-1に同じ	
17-8	稲荷寿司	個	EA	1 1個40g程度	
17-9	太巻寿司	個	EA	1 1個30～40g程度	
17-10	焼き餅	個	EA	1 切り餅を焼いたもの 2 焼き加減、適度なもの 3 1個35g	
17-11	茹うどん	個	EA	1 1個200～250g程度 2 シマダヤ製同等品	
17-12	茹そば	個	EA	1 規格番号17-11に同じ	
17-13	茹中華めん	個	EA	1 規格番号17-11に同じ	
17-14	うらごし野菜	kg	KG	1 新鮮な野菜を使用したもの 2 着色料・保存料使用品は、不可 3 種類及び内容量は、その都度示す	
17-15	かぼちゃ	kg	KG	1 えびす種とする 2 500g元詰品	国内加工品
17-16	カリフラワー	kg	KG	1 洗浄良好なもの 2 500g元詰品	国内加工品
17-17	グリーンアスパラガス	kg	KG	1 A級・Mサイズ 2 500g元詰品・3～5cmカット	
17-18	グリーンピース	kg	KG	1 大粒で、揃っているもの 2 1kg元詰品	国内加工品
17-19	さやえんどう	kg	KG	1 在来種で、すじを除いたもの 2 鮮度良好で、異品種の混合のないもの 3 500g元詰品	国内加工品
17-20	ブロッコリー	kg	KG	1 濃緑色鮮やかで、洗浄良好なもの 2 茎が柔らかいもの 3 500g元詰品	国内加工品
17-21	ほうれん草	kg	KG	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 500g元詰品	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
17-22	にんにくの芽	kg	KG	1 A級・緑色鮮やかで、香気のあるもの 2 500g元詰品	
17-23	3色パプリカ	kg	KG	1 スライス・赤、黄、緑3色ミックス 2 500g元詰品	
17-24	ロールキャベツ	個	EA	1 1個45g程度・かんぴょう無使用、豚肉使用	
17-25	ミックスベジタブル	kg	KG	1 グリーンピース・スイートコーン・人参 の3種とし、同比率の混合とする 2 1kg元詰品	国内加工品
17-26	ヤングインゲン	kg	KG	1 浅緑色で、柔らかいもの・A級・Mサイズ 2 500g元詰品・3~4cmカット	国内加工品
17-27	フレンチポテト	kg	KG	1 波形カット・皮なし 2 1kg元詰品	
17-28	ポテトフライ	kg	KG	1 ボイルし、小麦粉・パン粉等をつけたもの 2 1個20g程度で大きさの揃ったもの 3 500g又は1kg元詰品	
17-29	鶏しんじょう	袋	BG	1 1個30g程度、1袋33~35個・1kg入り 2 鶏肉、キャベツ、人参、玉葱を使用し肉団子にしたもの	
17-30	里芋	kg	KG	1 Mサイズ 2 500g元詰品 3 国内加工品	
17-31	とろろ芋	kg	KG	1 大和芋をすりおろしたもの 2 500g又は1kg元詰品	
17-32	菜の花	袋	BG	1 花のつぼみのついた穂先とする 2 300g元詰品	
17-33	厚焼卵	本	PC	1 衛生的管理の原材料を使用したもの 2 1本500g袋入り	
17-34	オムレツ	個	EA	1 プレーン 2 1個60g程度	
17-35	芙蓉蟹	個	EA	1 ずわいがに14%以上使用したもの 2 1個80g程度	
17-36	いか団子	kg	KG	1 いか40%以上と鰯を使用したもの 2 500g元詰品	
17-37	餃子	個	EA	1 1個20g程度	
17-38	クリームコロッケ	個	EA	1 1個55g程度 2 種類は、その都度示す	
17-39	コーンスープ	kg	KG	1 クリームコーン・牛乳・生クリーム等を使用したもの 2 1kg入り	
17-40	ビーフハンバーグ	個	EA	1 牛肉50%以上 2 1個100~120g程度 3 個別真空ボイリングパック入り	
17-41	ミートボール	kg	KG	1 鶏肉・豚肉・野菜等を使用したもの 2 1個15g程度・1kg元詰品	
17-42	カット済ケーキ	個	EA	1 ダイスカット又はロールケーキ 2 重量、種類はその都度示す	
17-43	水ようかん	個	EA	1 1個60g程度	
17-44	冷凍和菓子	個	EA	1 1個30g程度 2 種類は、その都度示す	
17-45	ゼリー	個	EA	1 1個50g程度・種類はその都度示す (1)フルーツ 果汁入り・果肉なし (2)天の川 日東ベスト同等品 (3)月見 日東ベスト同等品	スプーン付
17-46	チーズケーキ	個	EA	1 1個40g程度 2 レアチーズ	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
17-47	豆乳デザート	個	EA	1 麦芽入り 2 1個40g程度	スプーン付
17-48	プリン	個	EA	1 牛乳・卵・糖類使用、カラメル付 2 1個60g程度	スプーン付
17-49	ホットケーキ	個	EA	1 2枚袋入り 2 1袋100g程度	耐熱包装
17-50	スイートポテト	個	EA	1 1個41g程度 2 個別包装とする	
17-51	プチケーキ	個	EA	1 1個40g程度 2 プラスチック製フタ付カップ入り 3 種類は、その都度示す	スプーン付
17-52	凍結全卵	袋	BG	1 殺菌凍結全卵・キューピー調理No. 3 同等品 2 1kgプラスチック袋入り	
17-53	さくら餅風デザート	個	EA	1 1個45g程度 2 ヤヨイサンフーズ同等品	
17-54	きんとん	kg	KG	1 1kg入り 2 斜めカットに充填しているもの 3 ジーエフシー同等品	
17-55	シーフードミックス	kg	KG	1 エビ・あさり・イカ入り 2 1kg元詰品	
17-56	錦糸卵	kg	KG	1 衛生的管理の原材料を使用したもの 2 1kg元詰品	
17-57	冷凍焼魚	個	EA	1 重量は、その都度示す	
				(1) 鮭	
				(2) さば	
				(3) さわら	
				(4) その他	
17-58	冷凍煮魚	個	EA	1 重量は、その都度示す	
				(1) さば味噌煮	
				(2) さば生姜煮	
				(3) さんま蒲焼	
				(4) その他	
17-59	中華まん	個	EA	1 種類・重量は、その都度示す	
17-60	プチタルト	個	EA	1 1個15～20g	
				2 日東ベスト同等品	
				(1) かぼちゃ	
				(2) 紫芋	
				(3) 緑茶	
				(4) フロランタン	
17-61	コロッケ	個	EA	1 1個80g程度	
				2 10～20個程度に袋包装されたもの	
				3 種類はその都度示す	
				1 1個20～30g程度	
				2 500g元詰品	
17-62	ライチ	個	EA	1 1個20～30g程度 2 500g元詰品	
17-63	冷うどん(個食入)	袋	BG	1 1袋230g程度 2 つゆ付き 3 個別包装	
17-64	チャンポン麺	個	EA	1 1個200～250g程度 2 東洋水産製同等品	
17-65	冷凍ゆでスパゲティ	kg	KG	1 スパゲティを茹で上げ急速冷凍させたもの 2 1kg元詰品	

第 18 章 加工及び調理済食品類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
18-1	かやくご飯の素	袋	BG	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 風味良好なもの 3 炊き込み用・リケン同等品 4 1kg程度入り・レトルトパック 5 賞味期限等表示	
18-2	五目寿司の素	本	PC	1 規格番号18-1の1・5に同じ 2 混ぜ合わせ用・桃屋同等品 3 290g程度ビン入り	
18-3	筍ごはんの素	袋	BG	1 混ぜ合わせ、又は炊き込み用・日本食研同等品 2 500g入り・レトルトパック 3 賞味期限等表示	
18-4	ちらし寿司の素	袋	BG	1 規格番号18-1の1・2・4・5に同じ 2 混ぜ合わせ用・リケン同等品	
18-5	菜めしの素	kg	KG	1 炊き込み用 2 250g程度袋入り 3 賞味期限等表示	防湿包装
18-6	若布ご飯の素	kg	KG	1 炊き込み用 2 200g程度袋入り 3 賞味期限等表示	防湿包装
18-7	シューマイの皮	個	EA	1 厚さ均一で、乾燥・変質等していないもの 2 1袋24枚入り 3 賞味期限等表示	
18-8	生シューマイの皮	個	EA	1 規格番号18-8の1・2に同じ 2 製造後24時間以内のもの	
18-9	ワンタンの皮	個	EA	1 規格番号18-8に同じ	
18-10	春巻	kg	KG	1 生とする 2 1個60g程度 3 賞味期限等表示	
18-11	ポークシューマイ	kg	KG	1 蒸しとする 2 1個25g程度 3 賞味期限等表示	
18-12	栗きんとん	kg	KG	1 さつまいも使用 2 栗の量、全体の60%以上 3 賞味期限等表示	製造業者名等表示
18-13	パックおでん	個	EA	1 卵・大根・さつま揚げ・ごぼう巻き・ こんにゃく・ちくわ・昆布等入り 2 内容量370g程度・ボイリングパック 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	製造業者名等表示
18-14	アルファ米（白飯）炊き出しセット	箱	CA	1 アルファ米使用・白飯 2 1箱50食分 3 使い捨て食器等入り 4 尾西食品同等品 5 納入時に賞味期限が4年6ヶ月以上あること	
18-15	カレー1号缶	缶	CN	1 1号缶（内容量3kg） 2 賞味期限2年6ヶ月以上あるもの 3 尾西食品同等品	
18-16	豚汁1号缶	缶	CN	1 1号缶（内容量3kg） 2 賞味期限2年以上あるもの 3 尾西食品・大沢加工同等品	
18-17	乾燥白がゆ	袋	BG	1 アルファ米20g入り・1食用 2 スプーン付 3 規格番号18-14の4・5に同じ	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
18-18	長期保存飲料水	本	PC	1 500mlペットボトル入り 2 尾西食品同等品 3 納入時に賞味期限が4年6ヶ月以上あること	緊急対処用
18-19	アルファ米（五目）炊き出しセット	箱	CA	1 アルファ米使用 2 1箱50食分 3 使い捨て食器等入り	
18-20	アルファ米（若布）炊き出しセット			4 尾西食品同等品 5 納入時に賞味期限が4年6ヶ月以上あること	
18-21	けんちん汁 1号缶	缶	CN	1 1号缶（内容量3kg） 2 賞味期限2年以上あるもの 3 尾西食品・大沢加工同等品	
18-22	レトルトカレーパック	袋	BG	1 パウチタイプ3kg入り 2 賞味期限1年6ヶ月以上あるもの 3 尾西食品・ハウス食品同等品	

第 19 章 調味料及び香辛料類

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
19-1	おでん出し汁	本	PC	1 濃縮品 2 195ml入り 3 賞味期限等表示	
19-2	オイスターソース	本	PC	1 300～360ml程度入り 2 賞味期限等表示	
19-3	かつおの素	kg	KG	1 かつおを主体としたもの 2 75g程度パック詰 3 賞味期限等表示	
19-4	クッキングワイン (赤)	本	PC	1 果実酒 2 アルコール分11～13% 3 720mlビン又はプラスチック容器入り 4 賞味期限等表示	
19-5	クッキングワイン (白)				
19-6	グルタミン酸ソーダ	kg	KG	1 純度99%以上 2 成分表示等あるもの 3 柱状結晶で、着色・塊等のないもの 4 100g程度袋入り	防湿包装されたもの 味の素
19-7	しょうゆ	本	PC	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 濃口醤油とする 4 1.8L手付ポリ容器入り 5 納入時に賞味期限が1年以上あること	キッコーマン ヤマサ ヒゲタ 同等品
19-8	薄塩しょうゆA	本	PC	1 規格番号19-7の1・2・4に同じ 2 塩分13%程度 3 賞味期限等表示	
19-9	薄塩しょうゆB	本	PC	1 規格番号19-7の1・2に同じ 2 塩分13%程度 3 500ml入り 4 賞味期限等表示	
19-10	減塩しょうゆ	本	PC	1 規格番号19-7の1・2に同じ 2 本醸造、塩分9%以下 3 500ml入り 5 賞味期限等表示 6 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	
19-11	減塩パックしょうゆ	個	EA	1 規格番号19-7の1・2に同じ 2 塩分9%以下 3 5mlパック詰 4 箱に賞味期限等表示	
19-12	食塩	kg	KG	1 精製塩・塩化ナトリウム99.5%以上 2 1kgビニール袋入り	
19-13	パック食塩	個	EA	1 精製塩・塩化ナトリウム99.5%以上 2 0.3gパック詰	
19-14	食卓塩	個	EA	1 精製塩・塩化ナトリウム99.5%以上 2 100gビン入り	
19-15	酢	本	PC	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 米酢とする 3 1.8L手付ポリ容器入り 4 納入時に賞味期限が1年以上あること	ミツカン 同等品
19-16	りんご酢	本	PC	1 規格番号19-15の1・3・4に同じ	
19-17	コーンスープ	kg	KG	1 1kg入り・無菌充填包装・クノール同等品 2 アセプティックスープ 3 賞味期限等表示	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
19-18	ポタージュスープの素	kg	KG	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 顆粒又は微粒状とする 3 賞味期限等表示	防湿包装
19-19	ウスターソース	本	PC	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品・300ml入り 3 納入時に賞味期限が1年以上あること	
19-20	中濃ソース				
19-21	とんかつソース				
19-22	減塩パックソース（ウスター）	個	EA	1 塩分(1)ウスター：3.6%以下 (2)中 濃 ：2.2%以下 2 5mlパック詰 3 箱に賞味期限等表示・納入時に賞味期限が4ヶ月以上あること	
19-23	減塩パックソース（中濃）				
19-24	デミグラスソース	缶	CN	1 液状2号缶 2 賞味期限等表示	
19-25	クリームシチューの素	kg	KG	1 規格番号19-18に同じ 2 1kg入り・ハウス同等品	防湿包装
19-26	和風だしの素	kg	KG	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 かつおを主体としたもの 3 顆粒とする 4 0.5～1kg入り 5 賞味期限等表示	ラミネート包装
19-27	鶏がらスープ	個	EA	1 1kg入り・顆粒タイプ 2 丸鶏使用・味の素同等品 3 賞味期限等表示	ラミネート包装
19-28	中華あじ	kg	KG	1 1kg入り・顆粒タイプ 2 中華用調味料・味の素同等品 3 賞味期限等表示	ラミネート包装
19-29	中華スープ	本	PC	1 濃縮（生）10倍・醤油ベース 2 1.8L手付ポリ容器入り 3 賞味期限等表示	
19-30	冷やし中華スープの素	本	PC	1 濃縮（生）2倍 2 1.8L手付ポリ容器入り 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	
19-31	トマトケチャップ	本	PC	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1kg程度チューブ入り 3 賞味期限等表示	
19-32	トマトピューレ	袋	BG	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 200g入り・レトルトパック 3 賞味期限等表示	
19-33	ノンオイルドレッシングA	本	PC	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1Lポリ容器入り・ジャネフ同等品 3 種類は、その都度示す 4 賞味期限等表示	
19-34	ノンオイルドレッシングB	個	EA	1 規格番号19-33の1・3に同じ 2 10mlパック詰・ジャネフ同等品 3 箱に賞味期限等表示	
19-35	フレンチドレッシング	本	PC	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1Lポリ容器入り・白（乳化）タイプ 3 賞味期限等表示	
19-36	ブイヨン	kg	KG	1 肉汁類の濃縮物を主成分としたもの 2 1kg詰・顆粒状・マギーブイヨン同等品 3 賞味期限等表示	
19-37	マヨドレ	本	PC	1 純植物性・半固体状とする 2 1kg詰 3 賞味期限等表示	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
19-38	パックマヨドレ	個	EA	1 規格番号19-37の1に同じ 2 10gパック詰 3 箱に賞味期限等表示	
19-39	マヨネーズ	本	PC	1 純植物性・半固体状とする 2 卵黄のみ使用品とする 3 1kg詰・キューピー赤キャップ同等品 4 納入時に賞味期限が5ヶ月以上あること	
19-40	パックマヨネーズ	個	EA	1 規格番号19-39の1・2・4に同じ 2 10gパック詰・キューピー同等品 3 箱に賞味期限等表示	
19-41	無塩マヨネーズ	本	PC	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1kg詰 3 賞味期限等表示	
19-42	無塩パックマヨネーズ	個	EA	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 10gパック詰 3 箱に賞味期限等表示	
19-43	みりん	本	PC	1 本みりん（酒税法合格品）とし、みりん 風味調味料は不可 2 アルコール分14%程度 3 1.8L手付ポリ容器入り 4 賞味期限等表示	
19-44	料理酒	本	PC	1 酒税法合格品 2 アルコール分13～15% 3 1.8L程度紙パック又はプラスチック容器入り 4 賞味期限等表示	
19-45	カレールウ	kg	KG	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 固形又はフレーク 3 1kg入り・中辛とする 4 賞味期限等表示	防湿包装
19-46	ハヤシルウ	kg	KG	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1kg入り・固形又はフレーク 3 賞味期限等表示	防湿包装
19-47	レモン果汁	本	PC	1 果汁100% 2 150ml程度ビン入り 3 賞味期限等表示	
19-48	一味唐辛子	個	EA	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 15g程度ビン入り 4 賞味期限等表示	
19-49	七味唐辛子	個	EA	1 規格番号19-48に同じ	
19-50	オールスパイス	個	EA	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 17g程度ビン入り 3 賞味期限等表示	
19-51	おろしにんにく	個	EA	1 新鮮で、風味良好なもの 2 1kg入り 3 賞味期限等表示	
19-52	ガーリックパウダー	個	EA	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 400g程度缶入り 3 賞味期限等表示	
19-53	からし粉	個	EA	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 200g程度缶入り 3 賞味期限等表示	
19-54	カレー粉	個	EA	1 規格番号19-52に同じ	
19-55	五香粉	個	EA	1 規格番号19-48に同じ	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
19-56	こしょう	個	EA	1 規格番号19-53に同じ 2 ホワイト・50g程度・エスビー食品同等品	
19-57	粉山椒	個	EA	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 12g程度ビン入り 3 賞味期限等表示	
19-58	粉わさび	個	EA	1 規格番号19-53に同じ	
19-59	シナモン	個	EA	1 規格番号19-57に同じ	
19-60	マンゴーチャツネ	本	PC	1 ペーストチャツネ 2 450g程度入り 3 賞味期限等表示	
19-61	豆板醤	個	EA	1 85gチューブ入り・賞味期限等表示 2 エスビー食品・李錦記同等品	
19-62	ナツメグ	個	EA	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 15g程度ビン入り 3 賞味期限等表示	
19-63	パプリカ	個	EA	1 規格番号19-62に同じ	
19-64	ベイリーフ	個	EA	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 6g程度入り 3 賞味期限等表示	
19-65	ホットペッパーソース	本	PC	1 60ml程度ビン入り・タバスコ 2 賞味期限等表示	
19-66	アーモンドオイル	個	EA	1 56g程度ビン入り 2 賞味期限等表示	
19-67	バニラエッセンス	個	EA	1 規格番号19-66に同じ	
19-68	レモンエッセンス	個	EA	1 規格番号19-66に同じ	
19-69	醤油ラーメンスープの素	缶	CN	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶・サッポロ製同等品 3 納入時に賞味期限が10ヶ月以上あること	
19-70	味噌ラーメンスープの素				
19-71	テーブル胡椒	個	EA	1 20gビン入り・S B同等品 2 賞味期限等表示	
19-72	卓上醤油	本	PC	1 規格番号19-7に準ずる 2 300mlポリ容器入り・差し口キャップ付 3 賞味期限等表示	
19-73	カレールウB	個	EA	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 固形・140g入り・中辛とする 3 種類は、その都度示す 4 賞味期限等表示	防湿包装
19-74	ワインビネガー	本	PC	1 1L入り 2 納入時に賞味期限が1年以上あること	
19-75	オリーブオイル（ピュア）	本	PC	1 500ml入り 2 納入時に賞味期限が10ヶ月以上あること	
19-76	〃（エキストラバージン）				
19-77	トマトケチャップパック	個	EA	1 1個8g入り・JAS特級品・カゴメ同等品 2 賞味期限等表示	
19-78	薄口醤油	本	PC	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1Lポリ容器入り・キッコーマン同等品 3 納入時に賞味期限が1年以上あること	
19-79	ゼラチン	個	EA	1 1本5g×6本入り・ゼライス同等品 2 賞味期限等表示	
19-80	やきそばソース	本	PC	1 1.8L手付ポリ容器入り・オタフクソース同等品 2 賞味期限等表示	
19-81	パック醤油	個	EA	1 規格番号19-7に準ずる 2 5mlパック詰	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
19-82	パックソース（ウスター）	個	EA	1 規格番号19-19に準ずる	
19-83	パックソース（中濃）			2 10mlパック詰	
19-84	パックソース（とんかつ）			3 納入時に賞味期限が9ヶ月以上あること	
19-85	鶏豚湯（ケイトンタ）	缶	CN	1 中華用調味料・旭フーズ同等品 2 450g缶入り・液体状 3 賞味期限等表示	
19-86	キムチの素	本	PC	1 190 g ビン入り 2 賞味期限等表示	
19-87	ターメリック	個	EA	1 14 g 程度ビン入り 2 賞味期限等表示	
19-88	赤とうがらし	袋	BG	1 小口切りしたもの 2 8 g 入り	
19-89	焼肉タレ	本	PC	1 醤油味 2 1.55リットル程度入り 3 賞味期限等表示	
19-90	乾燥バジル	袋	BG	1 規格番号19-48の1・2に同じ 2 7g程度袋入り 3 賞味期限等表示	
19-91	酒かす	kg	KG	1 板粕・アルコール8%程度 2 賞味期限等表示	
19-92	めんつゆ	本	PC	1 濃縮品、4倍希釈 2 500mlポリ容器入り 3 納入時に賞味期限が10ヶ月以上あること 4 キッコーマン「本つゆ（濃いだし）」同等品	
19-93	チキンがらスープ	袋	BG	1 鶏骨、鶏肉、香味野菜を使用し、食塩不使用のもの 2 1袋1kg入りプラスチックパックとする 3 納入時に賞味期限が8ヶ月以上あること 4 エバラ食品「チキンがらスープ（チータンシヤン）」同等品	
19-94	コチジャン	本	PC	1 100gチューブ入り・賞味期限等表示 2 李錦記同等品	
19-95	テンメンジャン	本	PC	1 90gチューブ入り・賞味期限等表示 2 李錦記同等品	

第20章 医療用食品類

規格番号	品名	単位	規格	備考
20-1	流動食果汁	本	PC	1 1L入り
20-2				2 賞味期限等表示
20-3				
20-4				
20-5				
20-6	嚥下補助食品	個	EA	1 冷凍70g、カップ入り 2 種類はその都度示す・賞味期限等表示
20-7		個	EA	1 3g入り 2 賞味期限等表示
20-8		缶	CN	1 700g缶入り 2 賞味期限等表示
20-9		個	EA	1 10g入り 2 賞味期限等表示
20-10		缶	CN	1 250g缶入り 2 賞味期限等表示
20-11		個	EA	1 8g入り 2 賞味期限等表示
20-12		缶	CN	1 500g缶入り 2 賞味期限等表示
20-13		個	EA	1 旭松・80gカップ入り・冷凍品 2 種類はその都度示す・賞味期限等表示 (1) きざみ食タイプ、(2) ミキサー食タイプ
20-14		袋	BG	1 2.5g入りスティックタイプ、50包入り 2 賞味期限等表示
20-15		個	EA	1 3g入りスティックタイプ、50本入り 2 賞味期限等表示
20-16		個	EA	1 冷凍・1シート30g×6 2 1個あたり20シート入り 3 種類はその都度示す・賞味期限等表示
20-17		個	EA	1 冷凍100g、3本入り 2 種類はその都度示す・賞味期限等表示
20-18		袋	BG	1 種類はその都度示す・賞味期限等表示 (1) 冷凍26g、15個入り (2) 冷凍45g、8個入り
20-19				
20-20				
20-21				
20-22				
20-23				
20-24				
20-25				
20-26				

規格番号	品 名		単位		規 格	備 考
20-27	カルシウム強化食品	たまごボーロ	個	EA	1 18g入り 2 賞味期限等表示	
20-28		強化米	袋	BG	1 ビタミンD、カルシウムを強化したもの 2 25 g 小袋入り 3 賞味期限等表示	武田同等品
20-29						
20-30						
20-31	鉄強化食品	へム鉄入り水ようかん	個	EA	1 85g入り 2 賞味期限等表示	
20-32		黒蜜ゼリー	個	EA	1 67g入り 2 賞味期限等表示	
20-33						
20-34						
20-35						
20-36	たんぱく質強化食品	サンケンラクト	個	EA	1 液状・200ml入り 2 種類は、その都度示す 3 賞味期限等表示	
20-37		プロテインゼリー	個	EA	1 70g程度・100kcal・たんぱく質7.0g以上 2 種類は、その都度示す・賞味期限等表示	
20-38						
20-39						
20-40	たんぱく質調整食品	粉飴ムース	個	EA	1 52g入り・160kcal・蛋白質0g 2 種類は、その都度示す 3 賞味期限等表示・納入時に賞味期限が4ヶ月以上あること	
20-41		ひかりごはん	個	EA	1 180g入り 2 賞味期限等表示	
20-42		ゆめごはん	個	EA	1 180g入り 2 賞味期限等表示	
20-43		マクトンクッキー	個	EA	1 1枚入り・キッセイ薬品同等品 2 種類はその都度示す・賞味期限等表示	
20-44		マクトンビスキー	個	EA	1 2枚入り・ミルク味・キッセイ薬品同等品 2 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あること	賞味期限等表示
20-45		低蛋白米	kg	KG	1 キッセイ新ゆめ炊飯用（1／25） 2 無洗米 3 1kg入り 4 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あること	
20-46	繊維強化食品	アクセント	個	EA	1 3g入り・種類は、その都度示す 2 賞味期限等表示	
20-47						
20-48						
20-49						
20-50						

規格番号	品 名		単 位		規 格	備 考
20-51	低 カ ロ リ ー 食 品	マービー	個	EA	1 液状・620g入り・卓上用 2 賞味期限等表示	
20-52		マービージャム	個	EA	1 13gパック入り 2 賞味期限等表示 (1)イチゴ (2)オレンジママレード (3)ブルーベリー	
20-53						
20-54						
20-55						
20-56	ミ ル ク	乳児用ミルク	缶	CN	1 調製粉乳 2 種類・内容量は、その都度示す 3 賞味期限等表示 (1)明治 (2)森永 (3)ビーンスタークスノー (4)和光堂 (5)アイクレオ	
20-57		高月齢児用ミルク				
20-58		低出生体重児用ミルク				
20-59	離 乳 食	ベビーフード（ミックス野菜）	個	EA	1 130g程度入り 2 7～8ヶ月用・明治屋同等品 3 賞味期限等表示	
20-60		ベビーフード（ミックスフルーツ）	個	EA		
20-61						
20-62						
20-63	流 動 食	ミニアイス	個	EA	1 80ml入り・バニラ味 2 明治乳業「メイバランスMini Lアイス」 3 たんぱく質・ビタミン・鉄分強化食品	
20-64						
20-65						
20-66	免 疫 強 化 食 品	G F O	袋	BG	1 10g入り 2 賞味期限等表示	
20-67						
20-68						
20-69						
20-70	そ の 他	HMS-1	箱	CA	1 母乳添加用粉末 2 0.8g×100包入り・賞味期限等表示	
20-71		MCTオイル	個	EA	1 6g入り・中鎖脂肪酸99%・乳化剤入り 2 賞味期限等表示	
20-72						

規格番号	品名	単位	規格	備考
20-73	ハイネックスイーゲル300	個 EA	1 375ml入り・300kcal・消化態栄養剤 2 賞味期限等表示	
20-74	アイソカル100	個 EA	1 100ml入り・200kcal 2 種類はその都度示す 3 賞味期限等表示	
20-75	マーメッドワン1.0	個 EA	1 粘度可変型栄養食品 2 300ml入り・300kcal 3 賞味期限等表示	
20-76	テルミールPGソフト	個 EA	1 半固形タイプ栄養剤 2 種類はその都度示す 3 賞味期限等表示	
20-77	アイソカルサポート	個 EA	1 200ml入り・300kcal 2 賞味期限等表示	
20-78	セルティ	個 EA	1 200ml入り 2 種類はその都度示す 3 賞味期限等表示・納入時に賞味期限が9ヶ月以上あること	
20-79	ヘパス	個 EA	1 肝疾患用栄養剤 2 125ml入り、種類はその都度示す 3 賞味期限等表示	
20-80	インスロー	個 EA	1 200ml入り 2 賞味期限等表示	
20-81	オキシーパー	缶 CN	1 250ml入り・375kcal 2 賞味期限等表示	
20-82	ペプチーノ	個 EA	1 消化態栄養剤 2 200ml入り 3 賞味期限等表示	
20-83	メイバランス1.5	個 EA	1 200ml入り・300kcal・明治乳業同等品 2 賞味期限等表示	
20-84	MA-R2.0	個 EA	1 200ml入り・400kcal・森永クリニコ同等品 2 賞味期限等表示	
20-85	リーナレンLP	個 EA	1 たんぱく質・糖質調整流動食 2 100kcal当たりたんぱく質1.0g含有 3 250ml入りソフトパック入り 4 賞味期限等表示	
20-86	リーナレンMP	個 EA	1 規格番号20-85の1・3・4に同じ 2 100kcal当たりたんぱく質3.5g含有	
20-87	ジャネフ	個 EA	1 125ml入り・200kcal 2 種類についてはその都度示す 3 賞味期限等表示	
20-88	インパクト	個 EA	1 250ml入り・味の素同等品 2 賞味期限等表示	
20-89	グルセルナ1.5	個 EA	1 267ml入り・400kcal・脂質55% 2 賞味期限等表示	
20-90	テルミールミニ	個 EA	1 125ml入り・200kcal 2 種類についてはその都度示す 3 賞味期限等表示	
20-91	ペプタメンAF	個 EA	1 200ml入り・300kcal・消化態栄養剤 2 賞味期限等表示	
20-92	YH	個 EA	1 200ml入り・200kcal・乳酸菌発酵成分配合 2 賞味期限等表示	
20-93	ペプタメンスタンダード	個 EA	1 200ml入り・300kcal・消化態栄養剤 2 賞味期限等表示	

第 2 1 章 その他

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
21-1	天然果汁飲料A	缶	CN	1 J A S 合格品とし、定められた表示のあるもの 2 無加糖 3 果汁100% 4 190g程度缶入り 5 種類はその都度示す 6 賞味期限等表示	
21-2	天然果汁飲料B	缶	CN	1 規格番号21-1の1・3～6に同じ 2 加糖	
21-3	天然果汁飲料C	個	EA	1 規格番号21-1の1・3・5・6に同じ 2 200mlブリックパック入り	ストロー付
21-4	果汁飲料	本	PC	1 規格番号21-1の1・5・6に同じ 2 果汁50%以上 3 250g程度入り	
21-5	果肉飲料	本	PC	1 規格番号21-1の1・5・6に同じ 2 ビューレ含有率は種類により定められたものとする 3 250g程度入り	
21-6	果汁入り清涼飲料	本	PC	1 規格番号21-1の1・5・6に同じ 2 果汁20%以上 3 賞味期限等表示	
21-7	清涼飲料	本	PC	1 種類・内容量は、その都度示す 2 賞味期限等表示	
21-8	果粒入り果実飲料	本	PC	1 規格番号21-1の1・5・6に同じ 2 果粒含有率15～30%とする	
21-9	トマトジュース	個	EA	1 規格番号21-1の1・6に同じ 2 食塩無添加とする 3 190g程度缶入り・カゴメ同等品	
21-10	トマトジュース（無塩）	個	EA	1 規格番号21-1の1・6に同じ 2 食塩添加とする 3 190g程度缶入り・カゴメ同等品	
21-11	野菜ジュース	個	EA	1 規格番号21-1の1・2に同じ	ストロー付
21-12	野菜ジュース（無塩）	個	EA	2 200g程度・カゴメ同等品	
21-13	（生）ゼリー	個	EA	1 規格番号21-1の5・6に同じ 2 果汁入り（果肉なし） 3 1個95～120g	スプーン付
21-14	ヨーヒーゼリー	個	EA	1 規格番号21-1の1・6に同じ 2 生洋菓子 3 クリーム・シロップ別途付き 4 1個100g程度	スプーン付
21-15	ババロア	個	EA	1 規格番号21-1の1・6に同じ 2 種類・内容量は、その都度示す	スプーン付
21-16	プリン	個	EA	1 生洋菓子 2 カラメル付き 3 1個75g以上 4 賞味期限等表示	スプーン付
21-17	カスタードプリン	個	EA	1 規格番号21-16の1～3に同じ 2 1個100g以上	スプーン付
21-18	ヨーグルトムース	個	EA	1 種類・内容量は、その都度示す 2 賞味期限等表示	スプーン付
21-19	豆乳	個	EA	1 規格番号21-1の1・5・6に同じ 2 純植物性の調整豆乳 3 200mlブリックパック入り	ストロー付 無菌包装

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
21-20	ココア	kg	KG	1 純ココア 2 200g缶入り 3 賞味期限等表示	
21-21	麦茶	個	EA	1 国内産麦使用 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 冷水用 4 1個10g程度パック入り 5 賞味期限等表示	防湿包装
21-21	緑茶	kg	KG	1 煎茶とする 2 給茶機用 3 乾燥良好で、香りが高いもの 4 夾雑物・茎を認めないもの 5 1kg袋詰 6 賞味期限等表示	防湿包装
21-23	ティーパック（緑茶）	個	EA	1 乾燥良好で、香りが高いもの	
21-24	ティーパック（ウーロン茶）			2 紙臭 夾雑物・茎を認めないもの	
21-25	ティーパック（ほうじ茶）			3 1個2g程度ワカッパ用・個別包装	
21-26	ティーパック（紅茶）			4 賞味期限等表示	
21-27	パック緑茶	kg	KG	1 規格番号21-23の1・2・4に同じ 2 1個10g程度パック入り	
21-28	甘酒	個	EA	1 規格番号21-1の1・6に同じ 2 酒粕・砂糖・生姜・蜂蜜使用 3 180ml入り	
21-29	酒粕	kg	KG	1 アルコール分5%程度 2 新鮮で、変色、変質していないもの 3 板粕とする 4 賞味期限等表示	
21-30	ウエハース	枚	SH	1 ベビー用 2 1枚6～7g程度 3 賞味期限等表示	防湿包装
21-31	クラッカー	個	EA	1 ベビー用 2 1包130g程度 3 賞味期限等表示	防湿包装
21-32	ビスケット	個	EA	1 ベビー用・動物ビスケット同等品 2 1袋14g程度が4袋連なっているもの 3 賞味期限等表示	防湿包装
21-33	ふりかけ	個	EA	1 2.5～3g程度袋入り 2 種類はその都度示す 3 賞味期限等表示	防湿包装
21-34	ゆかり	個	EA	1 200gパック入り・三島食品同等品 2 賞味期限等表示	防湿包装
21-35	うめちり	袋	BG	1 しらす・ごま・梅・青じそ等を混合したもの 2 350g程度袋入り・三島食品同等品 3 賞味期限等表示	防湿包装
21-36	桜もち	個	EA	1 市販中級品 2 重量はその都度示す 3 賞味期限等表示	製造業者名等表示
21-37	柏もち	個	EA	規格番号21-36に同じ	
21-38	草もち	個	EA	規格番号21-36に同じ	
21-39	おはぎ	個	EA	1 規格番号21-36に同じ 2 冷凍品	
21-40	ひなあられ	個	EA	1 内容量はその都度示す 2 大豆なし 3 賞味期限等表示	

規格番号	品 名	単位		規 格	備 考
21-41	ようかん	個	EA	1 口取り用・全糖 2 賞味期限等表示	製造業者名等表示
21-42	チョコレート	個	EA	1 種類・内容量等はその都度示す 2 賞味期限等表示	
21-43	ケーキ	個	EA	1 種類・内容量等はその都度示す 2 賞味期限等表示	
21-44	ナタデココ	個	EA	1 シラップ漬 2 重量はその都度示す 3 賞味期限等表示	製造業者名等表示
21-45	こんにゃくゼリー	個	EA	1 フルーツ味こんにゃく 2 12個パック入り 3 種類について、はその都度示す	製造業者名等表示
21-46	水ようかん	個	EA	1 生、こしあん 2 1個30g程度	
21-47	きなこボーロ	個	EA	1 1袋5g程度入り 2 賞味期限等表示	
21-48	パックほうじ茶	個	EA	1 規格番号21-23の1・2・4に同じ 2 1個10g程度パック入り	
21-49	卵ボーロ	個	EA	1 1袋6g程度入り 2 賞味期限等表示	
21-50	煎茶	個	EA	1 給茶機用・顆粒又はパウダー 2 100g、20袋入り 3 賞味期限等表示	防湿包装
21-51	ほうじ茶			4 納入時に賞味期限が1年以上あること	
21-52	ひながし	個	EA	1 内容量はその都度示す 2 ポン菓子 3 賞味期限等表示	
21-53	糊料製剤	袋	BG	1 500g袋入り・粉末・常温保存 2 増粘多糖類を原料とした麺類等の固着を防ぐ食品添加物 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あること	伊那食品工業同等品