

糧食品規格書

(令和5年度)

朝霞駐屯地業務隊

目 次

章	分類	規格番号	頁
第 1 章	総 則		1
第 2 章	耐 久 食 品	101～232	3
第 3 章	生 鮮 野 菜 類	301～399	12
第 4 章	一 般 食 品	401～542	20
第 5 章	肉 類	601～633	28
第 6 章	魚 類	701～779	31
第 7 章	漬 物 類	801～856	37
第 8 章	豆 腐 類	901～913	42
第 9 章	パ ン ・ 折 詰 類	1001～1044	44
第 10 章	牛 乳 類	1101～1129	49
第 11 章	部 外 委 託	1201～1213	51
第 12 章	追 加 食 品	1301～1478	54

第1章 総則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊朝霞駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に掲載されていない糧食品については、必要の都度別に示す。

2 納品

- (1) 納品に当たっては、契約業者による直送を基準とする。ただし、やむを得ず納品に宅配便等を利用する場合は、事前に糧食班と調整するものとする。

ア 納入場所

- (ア) 通常、朝霞駐屯地糧食班検収所渡しとする。
- (イ) 指定納入時間を遅延した場合は、大井等の使用分については直接大井等へ納めるものとする。

イ 納入時間

- (ア) 通常、0800～1000(納入完了)とする。
- (イ) 朝食用パンについては、原則として、0500とする。
- (ウ) 鮮度を要求される品目については、その都度示す。
- (エ) 都合により指定時間までに納入できない場合、契約担当官及び糧食班長に連絡調整するものとする。

ウ 仕分け納品

確定発注状況(内訳表)の払出先(隊員食堂・大井食堂・特体食堂・他)・使用日・食区分・数量に仕分けて納品するものとする。

エ 納品要領

汚染物等が付着した包材(ダンボール等)での納品は基本的に不可とする。食材専用のコンテナ等に移し替えて納品するものとする。

- (2) 万が一納入品に不具合が発見された場合、契約業者は速やかな確認・交換が可能な態勢を整えるものとする。
- (3) 肉・魚類等の重量単位で契約している品名については、規格書及び確定発注状況(内訳表)で示す切身数・枚数・個数等を基準とする。この規格に合わない場合は事前に官側と協議をするものとする。

3 検査

- (1) 本規格書により、受領検査を実施する。
- (2) 品質上の疑義が生じた場合は、納入業者が物理的又は科学的検査によりその品質を証明するものとする。
- (3) 納入する糧食品は、朝霞駐屯地食品衛生管理官の衛生検査に合格したものでなければならない。その際、生鮮品については検体として50g程度(乾物等少量納品の場合は適正量)を衛生容器に入れ提出するものとする。

4 見本提出

- (1) 見本提出を要する食品は、公告で示す品目等内訳書の見本欄に○印が付してあるものとする。
- (2) 提出要領
 - ア 提出日時 公告で示す通りとする
 - イ 提出場所 業務隊糧食班事務室
- (3) 提出された見本が検討の結果、不合格と判断された場合及び見本の指定があるにもかかわらず、見本の提出をしない場合は当該品目の入札書(見積書)は無効とする。
- (4) 不合格判定理由
 - ア 規格外の品目
 - イ 嗜好に合わない品目
- (5) 見本検討メンバー
 - ア 契約担当官
 - イ 食品衛生管理官
 - ウ 給食委員
 - エ 補給科長
 - オ 糧食班長・栄養士・検収係・監督官・発注係・調達係
- (6) 提出された見本のうち当該入札に落札した以外の見本は、検査に使用したものを除き提出した業者に返納するものとする。

5 その他

- (1) 東部方面隊統一調達品目については、東部方面総監の定める規格書によるものとする。
- (2) 容器は適宜とするが衛生的なものとする。但し使用済み容器については、速やかに納入業者において回収するものとする。
- (3) この規格書に疑義があるときは、糧食班長及び契約担当官と調整をするものとする。
- (4) 指定した糧食品については、最新の食品衛生監視票を提出するものとする。

6 本規格書は令和5年4月1日から適用する。

第2章 耐久食品

缶詰類共通

- 1 缶体にはJASで定める品名、内容総量(内容量)、製造業者名(輸入品については原料、原産地、輸入業者名)を表示したもの。
- 2 外観はさび、きず、汚染、変色、膨張等認めないもの。
- 3 原料は肉質、色沢、香味良好で身くずれのないもの。
内容量検査は固形量による。
- 5 納入前、農水産加工品2年、畜肉、加工品、ジュース類は1年以内に製造したもの。
- 6 特に指定したもの以外は納入時に賞味期限が1年以上あるもの。

冷凍野菜共通

- 1 鮮度良好な野菜を加工したもので品質特有の光沢風味のあるもの。
- 2 異品種、枯葉、異物の混入なく急速冷凍したもので、解凍後生野菜同様の鮮度があるもの。
- 3 国産品については認定マーク付。
- 4 ボイル冷凍品。
- 5 特に指定したもの以外は納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
101	精米	kg	1 農産物規格規定に基づく水稲のうるち玄米1～2等品をとう精したもの 2 自主流通米とする	30kg袋入 3層クラフト紙
102	胚芽米	kg	1 101-1に準ずる 2 自主流通米とする	5kgビニール袋入
103	もち米	kg	1 農産物規格規定に基づく水稲のもち玄米1～2等品をとう精したもの 2 自主流通米とする	5kgビニール袋入
104	(1)白味噌 (2)赤味噌	kg	1 よく熟成した米みそでふくよかな風味をもち塩味のよくなれたもの 2 塩分含有量13%以下 3 カビ等異味異臭を認めないもの 4 製造会社元詰品 5 ビタミン強化はその都度示す	1 20kgダンボール箱詰 2 成分表提出 3 製造年月日、製造業者名表示
105	醤油	個	1 JAS特級 2 濃口醤油本醸造 3 キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ	180缶入り

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
106	食酢	本	1 JAS特級 2 醸造酢 3 穀物酢	1.80プラボトル詰・銘柄 製造年月日表示
107	みりん	本	本みりん(酒税法合格品) アルコール分13.5～14.5度未満)	1.80プラボトル詰
108	白砂糖	kg	1 市販品 2 純白で光沢がありサラサラした細粉状	1 30kg袋入 2 外装に品名、 内容量、製造年月日 製造業者名を表示
109	三温糖	kg	1 市販品 2 三温砂糖	1 30kg袋入 2 同上
110	食塩	kg	天塩	25kg袋詰 クラフト紙袋入
111	小麦粉	kg	1 銘柄 日清、日粉、昭和、日東とする 2 薄力粉	1 25kg袋詰 2 業者名、銘柄、 内容量表示
112	天ぷら粉	kg	1 銘柄 日清、日粉、昭和、日東とする 2 黄金粉とする	1 10kg袋詰 2 業者名、銘柄、 内容量表示
113	パン粉	kg	1 乾燥良好、乳白色の風味良好なもの 2 異物、夾雑物のないもの 3 焙焼式白パン粉(ソフトパン粉白)	10kg詰
114	澱粉	kg	1 ジャガ芋精製澱粉検査規格1等品 2 色白く、混合物を含まず夾雑物なく異臭のないもの	25kg袋詰
115	干冷麦	kg	乾燥良好で折れないもの	業務用容器
116	和風だしの素	kg	1 JAS表示品 2 かつおを主体とした顆粒とする 3 銘柄 ヤマサの風味だし 味の素ほんだし	1kg詰 ラミネート包装
117	煮干 粉末いわし	kg	1 みそ汁用 2 乾燥良好で油やけのないもの	1 小袋包装はその 都度示す
118	若布	kg	1 乾燥良好な品 2 カット若布 3 1袋500g	1 ポリ袋入 2 産地等表示
119	干椎茸	kg	1 乾燥良好で発カビ変色、変質の認められないもので、破損屑等を除く 2 生椎茸をスライスし乾燥したもの	1 脱酸素剤入り 2 500g詰
120	ふ(1)切ふ (2)花ふ (3)玉ふ	kg	1 市販品 2 乾燥良好、割れくだけのない形状の揃ったもの 3 着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用	防湿包装 0.1kg～3kg詰とする

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
121	胡椒	kg	1 新鮮な風味良好品 2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ シヤトー、マコーミック ギャバン、テイオー	500g～1kgポリ袋 入のダンボール詰 銘柄製造年月日 製造業者表示
122	青のり粉	個	乾燥良好、変色変質なく夾雑物 (アオザ等)混入していない特有の 香味のあるもの	防湿100g入
123	洋辛子粉	kg	1 新鮮で風味良好 2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ シヤトー、マコーミック ギャバン、テイオー 千代田	500g～1kgポリ袋 入のダンボール詰 銘柄製造年月日 製造業者表示
124	七味唐辛子粉	kg	1 唐辛子、黒ごま、麻の実、粉山椒、 みかんの皮、青のり又はしそけしの実 等を混合したもの 2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ テイオー	同上
125	粉わさび	kg	1 新鮮な風味良好品 2 同上	同上
126	カレー粉	kg	1 同上 2 銘柄 SB、マコーミック、ハウス、 テイオー、インデアン同等品	400g缶入 銘柄、製造年月日 製造業者名表示
127	カレーの素	kg	ハウスジャワカレーの「フレーク」とする	防湿包装1kg入
128	粉にんにく	kg	胡椒に同じ	同上
129	パック山椒粉	個	1 新鮮な風味良好品 2 1人用小袋詰	防湿包装
130	業ウスターソース	ℓ	1 JAS表示品 2 イカリ、カゴメ同等品	1.8ℓプラボトル詰
131	ポタージュ	kg	1 粉末又は顆粒状のもの 2 マギー、クノール、ハウス ルーミック同等品	防湿包装
132	ラーメンスープ みそラーメンの素	kg	1 風味良好な市販品 2 エバラ、スター程度 (1)味噌 (2)醤油 (3)塩	1号缶
133	マカロニ	kg	1 JAS表示品 2 乾燥良好で屑のないもの 3 形状 (1)ホール (2)シェル (3)ツイスト (4)カール	4kg元詰品
134	業マヨネーズ	kg	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内のもの	5kg容器入

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
135	ハンバーグ	個	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内 3 1個100g程度	パック包装
136	ごま油	本	1 JAS表示品 2 純正ごま油 3 製造後6ヶ月以内のもの	1 1.65kgプラボトル 2 品名、銘柄、数量、製造年月日表示
137	サラダ油	本	1 JAS表示品表示品 2 製造後3ヶ月以内	1 1.5kgプラボトル 2 同上
138	強化マヨネーズ	個	1 ヘム鉄入マヨネーズ 2 製造後1ヶ月以内のもの	1 300g入 2 同上
139	ポケットマーガリン	個	1 JAS表示又は強化マーガリンの合格品 2 銘柄 明治、森永、雪印等 3 製造後3ヶ月以内のもの	1個8g
140	ベビーチーズ	個	1 厚生省令規格合格品 2 製造後3ヶ月以内のもの	1個15g6ヶ詰
141	味付のり 焼のり	個	1 市販上級品 2 浦島乙女印同等品	1束5枚入り100袋 単位で密封した容器に乾燥剤を同封すること
142	卓上醤油	個	1 JAS特級 2 うす塩しょうゆ塩分14%程度 3 製造後3ヶ月以内のもの 4 ヒゲタ、ヤマサ、キッコーマン	450mlパック入
143	卓上ソース	個	1 JAS特級 2 イカリ、カゴメ、ブルドック、チキン、キッコーマン印とする 3 製造後3ヶ月以内のもの	1 350mlパック 2 とんかつ、中濃 各1/2づつ納入する
144	卓上マヨネーズ	個	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 キューピー同等品	450gチューブ入
145	卓上フレンチドレッシング	個	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 ソフトタイプ(乳化タイプ) (1)赤 (2)白	200mlビン入
146	卓上胡椒	個	1 風味良好品 2 SB又はハウスとする 2 製造3ヶ月以内	20gビン入
147	卓上七味唐辛子粉	個	同上	13g～17gビン入
148	食卓塩	個	日本専売法による精製法	100gビン入
149	梅漬	kg	1 うす塩、しそ色の風味良好品 2 中粒程度で形のくずれていないもの。人工着色不可	10kgポリ容器詰

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
150	梅干	kg	1 中粒程度の粒揃いで型のくずれないもの 2 果肉やわらかでうす塩(塩分8%程度のもの) 人工着色不可 3 紀州産、等級A 4 サイズ中	1 4kgポリ容器詰 2 銘柄産地表示
151	ふりかけ	個	1 食塩10%とし味のよいもので栄養強化の特色 2 乾燥良好なもの 3 製造3ヶ月以内 4 種類、内容量はその都度示す	製造年月日、業者名、容量表示
152	ポーションジャム	個	1 JAS表示品 2 セミリザーブ	1個25g
153	にんにく漬	個	1 市販品 2 新鮮な風味良好品 3 製造後3ヶ月以内	1 1kgビニールパック詰 2 製造年月日表示
154	パックふりかけ(お茶漬)	個	1 乾燥良好なもの 2 三島印同等品 3 製造後3ヶ月以内のもの 4 種類、内容量はその都度示す	製造年月日、業者名、容量表示
155	ティーパック(濃縮茶)	kg	1 全国茶組合標準規格中級以上のもの 2 乾燥良好で変色なく香りのよいもの 3 緑茶粉末とする 4 玄米40%以上混入の玄米茶	1 1袋2g 2 1kg真空包装ダンボール箱詰 3 緑茶、玄米茶各1/2づつ納入する
156	卓上ケチャップ	個	1 JAS表示品 2 カゴメ、デルモンテ印	300gポリ容器入
157	卓上練わさび	個	1 風味良好なもの 2 ハウス、SB	40gスタンドチューブ入
158	卓上練からし	個	1 風味良好なもの 2 ハウス、SB	35gスタンドチューブ入
159	卓上中華ドレッシング	個	キューピー	200gビン入
160	冷凍えび	kg	1 無頭、船凍品程度 2 大正えび、ブラックタイガーフラワー 3 見本提出は2kgパックで提出のこと	1 1.8~2kgパック詰 2 サイズ8~12(50g)とする
161	(冷)パックうなぎ	個	1 冷凍品 2 製造6ヶ月以内 3 たれのよしみこんだ味のいいもの 4 串付不可	1 100g真空パック 2 品名、製造元及び所在地表示

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
162	ソフトマーガリン缶	個	1 JAS表示品又は強化マーガリンの1級品 2 トースト卓上用美装缶 3 雪印同等品	1 4kg詰缶入 2 業者名、容量、製造年月日表示
163	卓上食酢	個	市販品	100mlビン入
164	コーンポタージュ	個	1 防湿包装 2 日清印程度	1 カップ付19g 2 スティック16g
165	業トマトケチャップ	個	1 JAS特級品 2 カゴメ、デルモンテ印	3kg詰
166	ミートソース缶	個	1 レストラン向完成品 2 日清フーズ印 3 製造後1年以上3年未満のもの(味なれのため)	1号缶
167	パック飯	個	1 缶詰類共通 2 包装完全なもの 3 製造後6ヶ月以内のもの	1個の重量はその都度示す
168	五目飯缶	個	1 人参、ごぼうなどの炊き込みごはん 2 1缶375g 3 製造後1年以内のもの	オパール缶
169	なめ茸茶漬缶	個	1 えのき茸正油煮 2 1級品固形60%以上	1号缶
170	かに缶	個	1 フレーク固形量135g以上 2 ずわいがに	F2号缶
171	業オレンジ50缶	個	1 5倍濃縮 2 バレンシアオレンジ 3 日清フーズ印	1号缶
172	オレンジジュース缶	個	1 JAS表示品 2 果汁100%	190ml缶 プルトップ缶
173	オレンジドリンク缶	個	1 JAS表示品 2 果汁50%	190ml缶 プルトップ缶
174	りんごジュース缶	個	1 JAS表示品 2 果汁100%	190ml缶 プルトップ缶
175	トマトジュース缶	個	1 JAS表示品 2 カゴメ、デルモンテ印同等品 3 果汁100%	195ml缶 プルトップ缶
176	オレンジジュース缶	個	1 JAS表示品 2 果汁20%	190ml缶 プルトップ缶
177	白桃黄桃缶	個	スライス	190g缶
178	コーヒー缶	個	1 ミルク入り 250g 2 コーヒーウェイ(カフェオレ) 190g	種類はその都度示す プルトップ缶
179	パックオレンジジュース	個	1 JAS表示品 2 果汁100% 3 常温保存品	200mlパック

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
180	杏仁フルーツ缶	個	みかん、パイン、黄桃、牛乳、羹入り	1号缶 内容量2,800g以上 固形量1,810g以上
181	みかん1号缶	個	1 JAS表示品 2 ブロークン除く 3 糖度14~18%	
182	みかん5号缶	個	同上	内容量312g以上
183	パイン1号缶	個	ピースス、糖度18~22%	
184	パイン3号缶	個	輪切8枚スライス 沖縄産	
185	つぶつぶオレンジ ジュース	個	1 JAS表示品 2 果汁40%以上	190ml缶 プルトップ缶
186	黄桃1号缶	個	薄切り 糖度18%以上	
187	みつ豆缶	個	糖度20%以上とし、みかん、あんず、洋なし、ぶどう、パインなどのほか、赤えんどう、寒天を配合のこと	6号缶
188	ツイスタップ牛乳	個	1 乳脂肪分3.5%以上 2 東海牛乳印 3 牛乳、コーヒーはその都度示す	200ml ボトルタイプ
189	チェリー缶	個	サイズM 枝付	4号缶
190	鯖みそ煮缶	個	固形量150g以上	
191	鯖水煮缶	個	固形量1.4kg	ツナ2kg缶
192	いわし味付缶	個	固形量165g	6号缶
193	まぐろ鉄板焼缶	個	固形量1.4kg	ツナ2kg缶
194	さんま蒲焼缶	個	固形量85g以上	
195	シシャモ昆布巻缶	個	シシャモを巻いたもの 固形量1.75kg	ツナ2kg缶
196	さんま味付缶	個	固形量165g	6号缶
197	鯖油漬缶	缶	固形量1.65kg以上 ライトミート(チャンク)	ツナ2kg缶
198	いか味付缶	個	つぼ抜きとし足つき 固形量1.15kg	ツナ2kg缶
199	ニューコンビーフ缶	個	固形量860g	2号缶
200	あさり水煮缶	個	1 殻などの混入のないもの 2 固形量420g以上	2号缶
201	焼肉たれパック	個	1 しょうゆ味とする 2 銘柄 エバラ印	5kgパック入
202	アスパラガス缶	個	1 ホワイト(国産) 2 サイズM (固形量280g以上)	4号缶

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
203	スイートコーン缶	個	1 風味良好なもの 2 クリームスタイル	1号缶 (内容量3kg)
204	ホールコーン缶	個	1 風味良好なもの 2 ホールカーネル	1号缶 (固型量2kg)
205	山菜風味缶	個	1 わらび、姫たけのこ、なめたけ 等を3センチ位に切り、うす味で 調味 2 製造1ヶ月以内のもの	1号缶
206	業たけのこ水煮缶	個	1 新鮮で歯切れのよいもの 2 サイズCL 国内産 3 形状は全形又は二つ割	11kg詰 180缶
207	ふき水煮缶	個	1 歯切れのよいもの 2 形状はロング 人工着色不可	11kg詰 180缶
208	業うずら卵水煮缶	個	1 JAS表示品 2 くずれのないもの 3 固形量1.62kg	1号缶
209	なめこ缶	缶	1 つぼみ カサの茎16～22mm未満 2 固形量1300g	1号缶
210	なめたけのり缶	個	1 うす塩の風味良好品 2 海苔佃煮のなめたけ入り	1号缶
211	マッシュルーム缶	缶	1 スライス(ピースス不可) 2 固形量1600g以上	1号缶
212	インスタントコーヒー	個	マックスウェル、ネスカフェ	250gビン入
213	カフェスタ	個	個人パック(カフェオーレ)	15g防湿包装
214	パック紅茶	個	1 振り出し用パック 2 グラニュー糖10g付	
215	即席みそ汁	個	1 即席乾燥野菜入りのもの 2 個人用パック	1袋9g入りカップ付 銘柄、製造年月日表示
216	焼そばソース	kg	1 風味良好な市販品 2 カゴメ同等品	1kg粉末
217	麺つゆ	本	1 かつお風味 2 2倍濃縮 3 キッコーマン、ヒゲタ、ヤマサ	1.80プラボトル入り
218	ステーキソース	ℓ	1 市販品 2 特に風味良好品	180缶入り
219	卓上和風ドレッシング	個	1 JAS表示品 2 セパレートタイプ	1 品名、重量、業者 名、製造年月日表示 2 180ml入
220	コーンスープ	個	1 防湿包装 2 日清印	1 カップ付15g 2 スティック16g
221	アストリア	個	1 アメリカンスタイル 2 防湿包装	1本12.1g

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
222	即席カップ麺	個	1 製造1ヶ月以内のもの 2 品名はその都度示す	1 ダンボール箱詰 2 品名、重量、製造業者名、製造年月日表示
223	チキンコンソメ	kg	1 肉汁の濃縮 2 マギー、クノール、味の素、ハウス、SB	500g～1kgポリ袋のダンボール詰
224	パックカレー	個	1 JAS表示品 2 製造6ヶ月以内のもの 3 レトルトパウチ 4 180g又は270g	品名、重量、業者名、製造年月日表示
225	スライスチーズ	枚	1 厚生省令規格合格品 2 プロセスチーズ 3 1枚15g～20g 4 雪印程度	同上 8枚パック詰
226	ピザセット	枚	1枚当たり ピザソース 100g ピザチーズ 150g (ミックスチーズS) ペパロニ 4枚(スライス) クラスト 1枚(12インチ) トロナジャパン印	
227	豚かた	kg	1 脂肪の厚さ10mm以下とする 2 広く厚く肉づき良好で、筋間脂肪の適度なもの 3 一塊 5.5～10.5kg	1 日本食肉規格協会格付(上) 2 一塊づつポリエチレンシートで包みダンボール詰 3 6ヶ月以内のもの
228	(冷)豚背ロース	kg	1 上記1項に同じ 2 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 3 一塊 4.0～5.0kg	同上
229	豚ばら	kg	1 脂肪の厚さ10mm以下とする 2 広く厚く肉づき一様で、赤肉と脂肪の割合の適度なもの 3 一塊 2.0～5.5kg	1 食本食肉規格協会各付(上) 2 一塊づつポリエチレンシートで包みダンボール詰 3 6ヶ月以内のもの
230	豚もも	kg	1 上記1項に同じ 2 厚く広く充実に肉づきのよいもの 3 一塊 7.5～8.5kg	同上
231	豚肉もみじ焼	個	豚ももをスライスし、アーモンドみそをからめたもの	100gパック詰 常温保管
232	(冷)グリーンピース	kg	ボイル冷凍	1kg詰

第3章 生鮮野菜類

野菜共通

- 1 鮮度良好で品種固有の色沢、形状を有し、おおむね揃っているもの。
- 2 病虫害、外傷等なく土、砂、異品種、夾雑物の付着、又は混入のないもの。
- 3 とう立ち、枯葉、す入り、ひび割れ等のないもので水洗いし水切完全なもの。
- 4 検査時には、なわ、容器等の重量を除く。

品質は特に指定してあるもの以外は、特級優以上の格付けのものとする。

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
301	ほうれん草	kg	1 葉は濃緑色で「とう」の立っていないもの 2 サイズS以上 (茎葉の長さ20cm以上)	1 葉茎部をテープ等で巻く 2 一束250g
302	チンゲンサイ	kg	新鮮で害虫のないもの	
303	春菊	kg	1 同上 2 規格M(葉茎20cm以上)	1 葉茎部をテープ等で巻く 2 ポリ詰は根切して200g結束
304	菜の花	kg	切り口がみずみずしいもので中心まで緑色のもの	
305	山東菜	kg	1 結球適度なもの 2 根部の切除及び外葉の除去	
306	サラダ菜 サニーレタス	kg	1 濃い緑色で柔らかく葉くずれ、斑点などのないもの 2 根を除く	
307	分葱 万能葱	kg	柔らかく葉の先まで青く根元のみみずみずしいもの	
308	あさつき	kg	1 葉のふっくらしたみずみずしいもの 2 サイズM以上(20cm以内)	1袋100g
309	にら	kg	1 葉肉厚く特有の香りを有し「ツヤ」のあるもの 2 サイズM以上 (葉長20cm以上)	100g束とする
310	さやえんどう (きぬさや)	kg	1 過熟 虫害のない若莢 2 黄色化していないもの 3 さやの長さ5~7cm程度	筋つき バラ詰
311	クレソン(みずがらし) せり	kg	芳香十分で葉のいたみないもの	
312	パセリ	kg	香りが強く緑色が鮮明で縮みよいもの	200g程度に結束

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
313	人参	kg	葉柄部は除き病虫害及び傷、肌あ れのないもの 短人参サイズM以上 (100g以上) 長人参サイズM以上 (300g以上)	国産品
314	南瓜	kg	1 表面無傷のものでよく成熟した もの(未熟果を除く) 2 サイズM以上 3 くりかぼちゃ	
315	ブロッコリー	kg	1 濃緑色で蕾の粒が堅く小さくよく揃 っているもの 2 葉をのぞき茎の長さ10cm程度 3 サイズL	
316	根みつば	kg	1 緑色が鮮やかでみずみずしいもの 2 区分A(軟白部20cm以上)	1束300g
317	糸みつば (青みつば)	kg	1 色鮮やかで軟らかいもの 2 サイズM	
318	青しその葉 (大葉)	枚	1 色鮮やかで褐色、黒変のないもの 2 大きさがそろったもの	一束10枚ケース入 (100枚入)
319	千切人参	kg	1 人参の皮をむき千切りしたもの 2 金平ごぼう用	1 ビニール袋 2 国産品使用
320	切干大根	kg	1 乾燥良好でカビ変質変色のないもの 2 特有の香味を有し異臭のないもの 3 色付は不可 4 国産品	200g～1kg ポリ袋詰
321	大根	kg	1 葉は15cm以内に切除したもの 2 「す」の入ったものを除く 3 サイズS以上 青首系S(650g～850g) つまり系2S(800g～1000g)	
322	アルファルファ	kg	1 新鮮であること 2 夾雑物の混入のないもの	
323	かぶ	kg	1 肌あれのない色白のもの 2 葉付き、水洗いしたもの 3 サイズM以上(直径4cm以上)	
324	かぶ玉	kg	かぶを葉切りしたもの 同上	
325	長葱	kg	1 白色部分は光沢があり柔らかい感じ で弾力性のあるもの 2 硬く芯のあるものを除く 3 サイズL(軟白部30cm以上)	5kgバラ詰 国産品
326	セロリ	kg	1 茎が太くて長く繊維の軟らか いもの 2 「す」の入っていないもの 3 サイズS以上	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
327	ししとうがらし	kg	1 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るもの	
328	さやいんげん	kg	1 過熟、病虫害、萎縮のないもの 2 筋つき 3 サイズM 幅 (0.8cm～1.1cm) 長さ(15cm～18cm)	
329	むきえんどう	kg	1 新えんどうをむいたもの 2 虫害、夾雑物の混入なく黄色に変色していないもの	
330	そらまめ	kg	1 さや柄が緑色でみずみずしく、しわのないもの 2 さや2～3粒正当 サイズM(22g以上)以上	
331	キャベツ	kg	1 結球適度で裂球していないもの 2 茎の切除、外葉の除去を適切に行う 3 サイズM(1kg以上) 新キャベツ0.6kg以上	国産品
332	紫キャベツ	kg	1 色鮮やかで結球十分な葉の肉厚なもの 2 茎の切除、外葉の除去を適切に行う 3 1球0.7kg以上	
333	白菜	kg	1 結球が適度で萎凋してないもの 2 サイズM以上(2kg以上)	
334	つまみな	kg	ゴミ等混入のないもの	
335	切みつば	kg	1 香りのよい茎のやわらかいもの 2 切り口が変色していないもの 3 サイズL(軟白部20～25cm)	
336	枝豆	kg	1 1さや2粒以上の適熟なもの 2 緑色深く新鮮なもの 3 A級	さや詰めとする ネット300g又は500g
337	ごぼう	kg	1 傷、われ「す」のない肉質のやわらかいもの 2 サイズM(長さ60cm以上) (太さ2～2.5cm) 3 洗いごぼう	ビニール袋入 国産品
338	千切ごぼう	kg	同上を千切りにしたもの	ビニール袋入 薬品による漂白は除く
339	もやし	kg	1 緑豆もやしで概ね長さ5cm以下とする 2 異臭等のないもの	ビニール袋入

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
340	れんこん	kg	1 色白く肉質柔軟 2 水洗品で節が少なくふっくらしたもの 3 サイズS以上 (1節300g～600g)	
341	たけのこ	kg	1 孟宗竹とし、たけの短いもの 2 サイズM	
342	根生姜	kg	1 皮にしわが少なく肉質やわらかいもの 2 虫害のないもの 3 水洗いよく発芽していないもの	
343	葉しょうが	kg	1 肉質やわらかく繊維の少ないもの 2 水洗いしたもの	納入時葉切とし茎 の長さ10cm程度と する
344	玉葱	kg	1 虫害、くさり及び発芽等のないもの 2 黄玉とする 新玉、葉玉、小玉葱等指定する 場合がある 3 サイズL(190g以上) 新玉葱(120g以上)	5月は新ものと切り かえ時期
345	レッドオニオン	kg	1 色鮮やかで発芽なく固くしまったもの 2 サイズM	
346	ふき	kg	1 葉切り、根を除き水洗いしたもの 2 肉質やわらかいもの 3 サイズM程度 (茎の長さ40cm～50cm)	
347	うど	kg	1 光沢のよい白色で香りがつよく 枝のないもので赤い斑点変色不可 2 サイズM (4kg箱に20本以内)	
348	胡瓜	kg	1 新鮮なさえた緑色。種子の多いもの 及び苦みのあるもの不可 2 サイズS以上 (S90g～110、M110g～120g、L120g～ 140g) 3 極端に曲がったもの不可。等級 B以上	
349	茄子	kg	1 種子少なく皮やわらかく成熟し きらないもの 2 果皮に光沢があるもの 3 サイズM以上 M(75g～100g) L(100g～130g)	
350	トマト	kg	1 成熟度90%程度で青みの多い ものを除く 2 サイズL 18個以内 (240g～280g) 等級A	4kg箱

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
351	カリフラワー	kg	1 花が純白で固くしまったもの 2 サイズM(600g~750g) 外葉8枚以内、花つぼみから上部 を5cm以内に切りそろえる	
352	貝割大根	kg	1 新鮮でみずみずしいもの 2 スポンジ付	
353	みょうが	kg	1 紅をさした光沢のあるもの 2 香気ある新鮮なもの	
354	レタス	kg	1 よく結球し枯葉なく球のよくそろった もの 2 サイズM(400g)以上	ダンボール詰
355	ピーマン	kg	1 濃緑色で皮が軟らかく赤いものを除く 2 サイズL(35g)以上	ポリ袋 ダンボール箱詰
356	生椎茸	kg	笠は4~6cm程度あり新鮮で黒斑のな いもので、等級B以上	国産品
357	しめじ茸	kg	1 柄が太く笠(M2cm~2.5cm) 2 根腐れのない新鮮なもの	1パック100g
358	えのき茸	kg	笠が小さく揃っていて白いもので、傷み がないもの	1袋100g
359	オクラ	kg	1 緑色が濃く細毛が密生し筋がはっきり した先のとがったもの 2 A級、サイズM(10本以上)	1ネット100g
360	ラディッシュ (二十日大根)	kg	1 色鮮やかで形のまるい傷われのない もの 2 葉付	
361	茹たけのこ	kg	1 新たけのこを茹でて皮をむいた もの 2 丸又は2ッ割	500g程度 ポリパック
362	にんにく	kg	1 乾燥完全で傷玉をのぞき、茎は 1.5cm以内に切る 2 サイズM以上	網袋又は ダンボール箱詰 国産品
363	とうもろこし	kg	1 外皮が青く粒着が密なもの 2 サイズM(1本300g~350g) 3 ハニーバンタム種	鮮度には特に注意 (あさぎがのぞまし い)
364	グリーンアスパラガス	kg	1 先端がかたくしまったもので緑 色鮮やかなもの 2 A級、M(10本~13本) (切り口直径0.9cm以上)	1束150g 長さ20cm
365	プチトマト	kg	1 枝で完熟したミニトマト 2 サイズM 有機栽培パック入り	1個22g程度 国産品
366	馬鈴薯(じゃがいも)	kg	1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、 緑化、外傷のないもの 2 サイズL以上 (130g~200g) 3 男爵または豊白とする。メイクインに ついては別示	クラフト紙袋又はダン ボール箱詰

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
367	さつまいも	kg	1 腐れ、冠水、発芽、日焼け、奇形、傷のないもの 2 水洗いしたもので固有の形を有していること 3 サイズ2L 等級A	クラフト紙袋又はダンボール箱詰
368	里芋	kg	1 腐れ、日焼け等のないもの 2 切断面に赤斑点のないもの 3 サイズM以上(80g以上) 4 国産品の洗い皮むき里芋とする	土付はその都度示す
369	新馬铃薯	kg	1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、緑化、外傷のないもの 2 サイズS以上(80g以上)	
370	長芋	kg	1 腐れ、折れ、傷がなく水洗いしたもの 2 サイズ2L以上 等級A 3 国産品	ダンボール箱詰又は木箱
371	みかん	kg	1 温州みかん 2 果皮がやわらかく色鮮やかで甘味十分なもの 3 サイズM(100g~120g) 4 佐賀、熊本、広島、愛媛、大分、静岡(三ヶ日)産	10kgダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
372	甘夏かん	kg	1 酸味のまろやかなもの 2 ずっしりと重くへたのしっかりしたもの 3 等級秀以上 サイズM(300g~350g) 熊本、広島、愛媛、大分産	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
373	はっさく	kg	同上	同上
374	伊予柑	kg	1 赤みのある黄色で、皮のやわらかめのもの 2 サイズL(230g~350g) 等級優以上	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
375	ネーブルオレンジ	kg	1 果皮がきめ細かくへその大きいもの 2 サイズM(180g~200g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
376	バレンシアオレンジ	kg	1 ずっしりと重く果皮がきめ細かいもの 2 18kg入72個入(250g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
377	グレープフルーツ	kg	1 果皮はきめ細かくずっしりと重いもの、多重質のもの 2 主としてカルフォルニア、フロリダ産 3 1個400g程度 4 ルビー	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
378	レモン	kg	1 いきいきとしたつやのあるもの 皮のうすいもの 2 サンキストM~L (100~150g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
379	柚子	kg	1 傷がなく皮がしなびていないもの 2 サイズM(100g以上)	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
380	いちご	kg	1 粒ぞろいで鮮度のよいもの 2 サイズL(27粒以内) 2L(21粒以内) 3 品種はとちおとめ、あきひめ等	銘柄、等級の表示
381	桃	kg	1 形がよく皮に傷がなく、香りの よい肉質のやわらかいもの 2 品種 白鳳・白桃 3 等級秀 サイズL(250g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表 示
382	りんご	kg	1 各品種特有の色沢と芳香を有し 熟度適当で新鮮なもの 2 肌のきれいなもの 3 等級優以上 サイズL (1)祝 160g～180g (2)ふじ 230g～250g (3)つがる 200g～220g (4)スターキング 260g～280g (5)むつ 230g～250g (6)旭 180g～200g (7)他 その都度示す	10kgダンボール箱 詰 銘柄、等級の表示 1箱36玉入り
383	梨	kg	1 みずみずしいもの 2 等級秀 サイズL 新水、幸水、豊水 250g～280g 20世紀 280g～300g	10kgダンボール箱 詰 銘柄、等級の表示
384	びわ	kg	1 丸みがあり皮が張り切ってつや があり押傷等のないもの 2 等級秀 サイズM(40g)	
385	柿	kg	1 色鮮やかで渋味のないもの 2 富有、次郎 3 等級優以上 サイズL(209g～245g)	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
386	ぶどう	kg	1 軸の新鮮な色つやのよいもの 2 等級秀 3 サイズL (1)デラウェア 110g～150g (2)巨峰 300g～350g (3)ネオマスカット 250g～500g	品種サイズはその都 度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 4kg
387	バナナ	kg	1 未熟かぜひき及び表皮に黒点の あるものは除く 2 1本160g～200gで揃った もの	品種サイズはその都 度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
388	プリンスメロン	kg	1 甘味が強く芳香の高いもの 2 サイズL(1ヶ550g以上) (5kg詰9ヶ入) 3 等級優以上	品種サイズはその都 度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
389	マスクメロン (温室メロン)	kg	1 網目が細かく現われ芳香を有するもの 2 秀サイズL6玉詰	品種サイズはその都度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 糖度13度以上
390	さくらんぼ	kg	1 赤みがかつたつやのよい甘味十分なもの 2 佐藤錦 3 等級優以上 4 サイズL	
391	栗	kg	1 熟成度完全で病虫害、くされのないもの 2 サイズ2L 等級秀	10kg詰 バラ又は1kgあみ袋詰
392	ハネージュメロン	kg	1 米国産 2 甘味芳香品 3 過熟品は不可	1箱6個入
393	キウイフルーツ	kg	1 米国産又はニュージーランド産 2 サイズM(100g) 3 完熟のもの	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
394	パイナップル	個	1 半分くらい黄色くなった熟度、適度なもの 2 10kg箱5~6個入	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
395	アンデスメロン アムスメロン クインシーメロン	kg	1 甘味が強く芳香の高いもの 2 網目が均一で細かく現れたもの 3 サイズL(1ヶ870g以上) 4 等級優以上(糖度14度以上)	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 1箱4~5玉詰
396	ネクタリン	kg	1 全体に赤みの散った果肉が弾力のあるもの 2 サイズM	
397	すいか	kg	1 奇形、割れ、傷等のないもので未熟、過熟でないもの 2 果肉は赤色で、たなおちものは交換する 3 優以上、サイズL、又は2L(糖度12度以上)	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 シール青・金 3個入
398	鶏卵	kg	1 特に鮮度の高いもの 2 破損、汚れ等のないもの 3 サイズM(60g~65g程度)	鶏卵専用10kg ダンボール箱詰 銘柄の表示
399	うずら卵	kg	1 特に鮮度の高いもの 2 破損、汚れ等のないもの 3 1個20g~25g程度	うずら卵専用ケース

一般食品

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
401	焼そばラーメン	kg	1 焼そば用に弾力のある蒸し型でめんに均等に油をまぶしてほぐしてあるもの 2 太さは20番程度 3 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する
402	ゆで中華そば	kg	1 ゆで上がり新鮮でべとつかない弾力性があるものでゆで方の均一なこと 2 太さは20番程度 3 1玉250g 4 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する 3 個人用ビニール袋入りはその都度示す
403	ゆでうどん	kg	1 ゆで上がり新鮮で色白くねばり強いもの 2 太さは12番程度 3 1玉250g納入当日製造品 4 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する 3 個人用ビニール袋入りはその都度示す
404	ゆでそば	kg	1 そば粉15%以上使用 2 太さは18～20番程度 3 1玉200g納入当日製造品 4 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する 3 個人用ビニール袋入りはその都度示す
405	干うどん	kg	1 シコシコとこしのあるもの 2 川柳又ははもずく	業務用容器
406	即席白玉	kg	1 真空パック 2 玉三印同等品	スライス
407	コーンフレーク (1)加糖 (2)無加糖	kg	1 よく乾燥したもの 2 340g 3 ケロググ印同等品	防湿包装
408	庄内ふ	kg	1 乾燥良好なもの 2 防湿包装	スライスしたもの
409	ビーフン	kg	1 原料うるち米 2 長さ10cm以上 3 乾燥良好で異味異臭のないもの	1kg程度にビニール包装されたもの
410	春雨	袋	1 乾燥よく折れのないもの 2 3～4センチのカットもの 3 緑豆春雨	銘柄内容量表示 1袋500g
411	凍豆腐(高野豆腐)	袋	1 JAS表示品 2 製造後3ヶ月以内のもの 3 1ヶ16g程度のもの	防湿包装 1袋82g5ヶ詰
412	きなこ	kg	1 市販品 2 大豆を原料とした新鮮で香りの高いもの 3 乾燥よく淡黄色で変色していないもの 4 製造後1ヶ月以内のもの	1袋(ポリ袋包装) 110g詰程度

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
413	大豆	kg	1 農産物規格2等合格品以上 2 越年ものは不可	1 販売業者名表示 2 製造年月日表示
414	小豆			
415	うずら豆			
416	ささげ			
417	うぐいす煮豆			
418	うずら煮豆	kg	1 市販品	1 真空パック2kg詰
419	黒豆煮豆			
420	お多福豆			
421	五目豆			
422	昆布豆			
423	カップ納豆	個	1 市販品 辛子、タレ付き 2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好なもの 3 製造後1日以内	1 30～40gカップ入(丸型) 2 製造年月日表示
424	厚焼卵(チルド)	kg	1 生、製造後24時間以内のもの 2 1枚500g程度の風味良好な完成品	衛生的容器
425	うす焼卵	kg	1 生、製造後24時間以内のもの 2 1枚20g程度の風味良好な完成品	衛生的容器
426	ロール卵焼	kg	1 生、製造後24時間以内のもの 2 1本400g程度の風味良好な完成品	衛生的容器
427	からむき茹卵	個	1 200個入 2 破損のないもの	
428	茶碗蒸し	個	1 ぎんなん入りの風味良好な市販品 2 ミツヒロ印同等品	180gカップ入 ふた切り付き
429	豆腐ステーキ	個	1 400gを圧縮して200gにし焼目をつける 2 豆友製	1 1個200g 2 個人用パックはその都度示す
430	業トマトジュース	個	1 JAS表示品 2 カゴメ、デルモンテ同等品 3 果汁100%	1 1Lパック入り 2 品名製造年月日表示
431	パルメザンチーズ	個	1 缶入 2 卓上用80g	
432	スキムミルク	kg	厚生省令規格合格品(乳固形分95%以上水分5%以下)	防湿包装
433	酒粕	kg	新鮮な板かす	ポリ袋入
434	もろみ	kg	風味良好な市販品	ポリ袋入
435	サラダチーズ	kg	1 0.5～1cmのサイの目切り 2 その他は粉チーズに同じ	1kgポリ包装
436	金山寺みそ	kg	1 小麦こうじ、なす等を原料としたもの 2 ねっとりややわらかいもの 3 速成もの不可	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
437	佃煮	kg	1 鮮度のよい原料を衛生的に加工製造したもの、煮くずれの不良品不可 2 添加物は食品衛生法による許可品を使用	1 1kg～2kg詰 ポリ包装 2 品名、製造業者名表示
438	卵豆腐	個	1 風味良好な完成品 2 タレ付	1ヶ100g程度 ふた切りつき
439	即席すまし	個	1 東洋スープ製(ふ、わかめ入) 2 和風お吸い物	3g程度
440	ぜんまい水煮	kg	1 変色、夾雑物の混入ないもの 2 カットもの不可	1kg～2kgのポリ包装
441	中華スープの素	kg	風味良好品	1kg～2kgの防湿包装
442	ひじき	kg	1 色黒く乾燥良好でくだけのないもの 2 芽ひじき	
443	大学いも	kg	1 拍子木切、油であげ砂糖あめをからめたもの 2 炒りごまかけ	1kgパック包装
444	細切のり	kg	焼いて細く切ったもの	防湿包装
445	とろろ昆布 (おぼろ昆布)	kg	1 市販品 2 着色不可	防湿包装
446	おにぎりのり	kg	1 市販品 2 すし用のりで乾燥良好、変色、変質、型くずれ等の認められないもの 3 17cm×20cm表面むら穴のないもの	10枚入り 乾燥剤使用
447	糸昆布	kg	糸切りした昆布	
448	結び昆布	kg	1 市販品で乾燥したもの 2 着色不可 3 1ヶ4g程度	
449	だし昆布	kg	1 リシリ、ミツイシ、ナガコンブ 2 乾燥良好でカビを認めないもの 3 2等検合格品	
450	パックおでん	個	1 大根、こんにゃく、結び昆布、ちくわ等5種程度 2 調味完成品	1パック360g (内容量200g以上)程度
451	かんぴょう	kg	1 乾燥良好で変色、カビのないもの 2 ロング	
452	ひなあられ	個	乾燥良好なもの	内容量についてはその都度示す 外袋にひな祭り模様入
453	きくらげ	kg	乾燥良好で色が平均化しているもの	銘柄内容量表示
454	味付メンマ	缶	歯切れよく、味のよいもの	1号缶
455	白胡麻	kg	1 市販品で着色不可 2 水洗いし実のよく入ったもの	銘柄内容量表示
456	黒胡麻			

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
457	すり白ごま	kg	炒った白ごまをすりつぶしたもの	銘柄内容量表示
458	ピーナツバター	kg	1 市販品 2 ピーナツ100%、異味異臭なく舌触りなめらかなもの 3 製造後3ヶ月以内のもの	
459	フルーツソース	kg	1 風味甘味適度なもの 2 ブルーベリー	500ml チューブ
460	バター	個	1 厚生省令規格合格品 2 製造後4ヶ月以内のもの	1箱400～500g
461	日本酒	本	1 酒税法により合格したもの 2 清酒1級	180mlビン
462	業ラー油	ℓ	香味良好なもの	容器適宜
463	ジャンボ焼きようざ	kg	1 市販品 2 1個35g×3ヶつらなり 3 納入指定 1時間前に焼き上げた完成品	衛生的な保温容器
464	むし餃子	kg	1 市販品 2 1ヶ20g×2ヶつらなり 3 納入指定 1時間前に蒸し揚げたもの	衛生的な保温容器
465	ジャンボ海老 シューマイ	kg	1 1個35g 2 市販品 3 納入指定 1時間前に蒸し揚げたもの	衛生的な保温容器
466	魚肉ソーセージ	個	1 JAS表示品 2 製造後30日以内のもの 3 1本52g 4 マルハ同等品	ケーシング入 製造年月日銘柄表示
467	揚春巻	個	1 市販品 2 1ヶ50gの完成品 3 納入指定 1時間前に揚げたもの	衛生的な保温容器
468	ハムロール	個	1 1個50g程度 2 味のよい市販品 3 納入指定 1時間前にむしたもの	衛生的な保温容器
469	スコッチエッグ	個	1 1個100g程度 2 変質、異臭のないもの 3 納入指定 1時間前に揚げたもの	衛生的な保温容器
470	クッキングオイル	個	サラダ油に準ずる (油がはねないもの)	180gビン入 卓上キャップ付
471	ラード	kg	純白で硬化したもの	15kg缶入
472	ドミグラスソース	袋	1 ハイツ、カゴメ同等品 2 レトルトソースペースタイプ	3kg
473	冷中華のたれ	本	ミツカンごま醤油同等品	1.8ℓプラボトル入り 1ℓ又は18ℓ
474	エバラ黄金のたれ	個	1 市販品 2 中辛 3 フルーツ&スパイス	210mlビン入
475	キッチンワイン	本	1 果実酒の白 2 アルコール分14%未満	600mlビン入

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
476	トマトピューレ	個	1 JAS特級 2 カゴメ、森永同等品	1号缶
477	かつおぶし	kg	1 ちっそ充填 2 にんべん同等品	業務包装
478	ミニパックかつおぶし	個	1 くずれの少ない 2 にんべん同等品	2kg袋
479	粉末アーモンド	kg	1 新鮮なもの 2 ローストアーモンド	
480	ピクルス	個	きゅうり辛口	550gビン詰
481	節分豆	個	1 炒り大豆で、新鮮なもの 2 内容量はその都度示す	外袋に節分の印刷付
482	寒天	個	1 市販品 2 棒寒1本5g程度とする	
483	ヤングコーン	個	1 形のそろったもの 2 サイズS、M	1号缶2.9kg 固形量1.5kg以上
484	大豆水煮	kg	大豆をふっくら煮たもの	1kgパック詰め
485	みそだれ	kg	1 市販品エバラ程度 2 製造6ヶ月以内	3.3kg入
486	クックドゥ	ℓ	1 酢豚、八宝菜、麻婆豆腐等はその 都度示す 2 即席調味液	1ℓボトル
487	調味酢	ℓ	ミツカン程度	20ℓポリ詰
488	ルーミックソース ミックス	kg	1 市販品 2 粉末の即席ミートソース	防湿包装
489	業フレンチ ドレッシング	ℓ	1 製造後2ヶ月以内のもの 2 種類(ア)赤 (イ)白 (ウ)コールスロー (エ)マリネ	1ℓポリ容器入
490	ベリーープ	個	よく乾燥したもの	1袋60g入り
491	パプリカ	kg	1 新鮮で風味良好なもの 2 SB、ハウス、マコーミック、コーエ	18gビン入り
492	ナツメグ	本	キ、ギャバン、テイオー、シャトー	
493	清酒	本	1 酒税法により合格したもの 2 清酒2級	1.8ℓ紙パック入
494	カルピス	個	製造後2ヶ月以内のもの	633mlパック詰
495	レーズン	kg	1 乾燥度3分程度 2 異物、夾雑物、かびはえないもの	衛生的容器
496	パック辛子ラー油	個	辛子正油	1袋12g入
497	白湯スープ 清湯スープ	個	1 風味良好なもの 2 協和発酵程度	1号缶

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
498	マクスウェルハウス	kg	1 シティローストのストロング 2 100%コーヒー豆 3 コーヒー1kgにつき マリーム 300g グラニュー糖 800g添付	1 500g～1kgラミネート 2 直径15cmろ紙付 1kgに10枚
499	業中華ドレッシング	ℓ	製造後2ヶ月以内のもの	1ℓポリ容器入
500	マカロニグラタン	個	1 チルドスタイル 2 衛生管理十分に製造	1ヶ90g程度 ホイルケース入り 納入時間厳守
501	クノーデル	個	1 チルドスタイル 2 ビーフ、野菜、カレーはその都度	1ヶ60g 納入時間厳守
502	釜飯の素	個	レトルト	1kgパック
503	スプライト	本	1 市販品 2 ボトル入り	1.5ℓ入
504	カロリーメイト	個	1 フルーツ、チーズ、チョコ、メープル、 プレーン味 2 2本ラミネート包装し2包入	1箱80g入
505	干そうめん	kg	乾燥良好で折れのないもの	業務用
506	焼ビーフン	kg	味付調理済食品	1kgパック
507	海そういか	kg	味付	1kgパック
508	やきとり	本	若鶏の生を串刺し30g	タレは別納
509	金時煮豆	kg	金時豆	2kg詰

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
----------	-----	----	-----	--------------------

(冷凍品)

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
510	冷ポテトコロッケ	個	1個60g程度	1 500g～1kgポリ包装の上、ダンボール詰 2 急速冷凍で納入時完全冷凍保管中解凍や再冷凍してないもの 3 容器に製造業者名、製造年月日、1個の固形重量を明記したもの 4 認定書マークのあるもの 5 製造後1年半以内のもの
511	冷カニコロッケ	個	1個40g程度俵型	
512	冷クリームコロッケ	個	1個40g程度俵型	
513	冷フレンチポテト	kg	シック、クリンクル、シュースtring	
514	冷ミックスベジタブル	kg	ボイル冷凍 サイコロ切りの人参、コーン、グリーンピース	
515	冷いんげん	kg	ボイル冷凍 カットもの不可	
516	冷マカロニサラダ	kg	ボイル冷凍 シェルマカロニ、馬鈴薯、人参、グリーンピース	
517	冷きぬさや	kg	ボイル冷凍 両端を落としすじとりしたものだけの少ない物	
518	冷南瓜	kg	ボイル冷凍 えびす又は栗かぼちゃ	
519	冷にんにくの芽	kg	ボイル冷凍	
520	冷ほうれん草	kg	ボイル冷凍 くずもの混入不可	
521	冷メンチカツ	個	1個60g程度	
522	冷オムレツ	個	1個50g程度	
523	冷いり卵	kg	あらめのいり卵	
524	冷イカリングフライ	個	1個25g程度	
525	冷ロールキャベツ	個	1個100g程度	
526	冷卵コロッケ	個	1個40g程度	
527	冷フーヨーハイ	個	1個80g程度	
528	冷ジョンガラ揚	個	1 120g程度 2 ノックス印	
529	冷ミートボール	kg	1個15g程度	
530	冷ピラフ	kg	1 270gポリ袋入 味の素 2 (1) カレーピラフ (2) チキンピラフ (3) えびピラフ	
531	冷ハンバーガ ハンバーグ	個	40gの丸型うす型 味の素	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
532	冷プチグラタン	個	1 80gホイル詰 2 風味良好な物	1 500g ～1kgポリ包装の上、ダンボール詰 2 急速冷凍で納入時完全冷凍保管中解凍や再冷凍してないもの 3 容器に製造業者名、製造年月日、1個の固形重量を明記したもの 4 認定書マークのあるもの 5 製造後1年半以内のもの
533	冷かきフライ	kg	1個30g程度	
534	冷ジャンボオムレツ	個	1個100g程度	
535	冷有頭えびフライ	個	1個(えび8～12使用)	
536	冷えびフライ	個	1個60g程度 イースイ(えび8～12程度)	
537	冷いわしフリッター	個	1個25g程度	
538	冷いかフリッター	個	1個50g程度	
539	冷貝柱フライ	個	1個33g程度	
540	冷えび天	個	1個60g程度	
541	冷ししゃもフライ	個	1個35g程度	
542	冷やきとり	本	1 若鶏をタレで焼き上げた物 2 1本27g程度を30本程度のパック詰	

第5章 肉 類

獣鳥肉類

- 1 と畜場法による検査合格品とし、食肉規格協会の「上」又は1級以上とする。
- 2 特有の香りを持ち、異臭を認めないもの。
- 3 鮮度良好、外観に異常を認めないもの。
- 4 凍結による乾燥、油やけ、脂肪の変色等の認められないもの。

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
601	牛ステーキ用 (1)サーロイン (2)リブロース (3)ヒレ (4)もも	kg	1 付随脂肪は5mm程度とする。 2 特にやわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 100gステーキ筋切りしたもの (2) 150gステーキ筋切りしたもの	取扱いは衛生的に行いポリエチレンシートで包む
602	牛ロース	kg	1 肉は褐色で脂肪は5mm以下とする 2 やわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 7cmの角切り(シチュー用) (2) 2mmスライスで非冷凍とする(すきやき等)	
603	牛もも	kg		
604	牛肩ロース	kg		
605	牛バラ	kg		
606	豚ひれ	kg	1 やわらかく太めのもの 2 まわりの脂肪を取り除く 3 1本0.3kg～0.7kg	取扱いは衛生的に行いポリエチレンシートで包む
607	豚もつ	kg	1 湯通し白モツ:赤モツ1:1の割合 2 1cm～2cm程度に切ったもの 3 特に新鮮なもので異臭のないもの	同上
608	豚レバー	kg	特に新鮮なもので異臭、寄生虫等ないもの	同上
609	豚ロース切身	kg	1 解凍品不可 2 110～120gにそろえて切る 3 生肉で納入	同上
610	豚ひき肉	kg	1 当日挽きの新鮮なもの 2 本規格の肩、バラ肉を2回以上挽いたもので他畜肉との合挽不可 3 脂肪25%以内 4 非冷凍する	同上
611	鶏肉さき身	kg	1本45～50g程度	
612	鶏骨付きもも	kg	1 「あし」を「けずめ」の直上で切断したもの 2 1本180g～200g程度 3 国産品	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
613	鶏ひなもも 鶏ひなむね	kg	1 ブロイラーで羽根、ワタ、足、 頭を除く 2 余分な脂肪を除いたもの 3 国産品	
614	冷チキンナゲット	kg	1 風味良好な市販品 2 1ヶ20g～30g	1kgパック
615	チキンカツ用	kg	1 むね肉とする 2 飾骨つき1枚100g程度	
616	チューリップ	kg	1 手羽先を加工したもの 2 皮の付着部分は10%以下 3 1個40g程度	
617	鶏ウイング	kg	1 骨は第1関節のみ(手羽もと) 2 1個50g程度	
618	鶏挽肉	kg	1 当日挽きの新鮮なもの 2 他畜肉との合挽不可 3 脂肪20%以内	
619	鶏もつ	kg	特に新鮮なもので病疫、異臭、寄 生虫等のないもの	
620	鶏骨	kg	1 つめ、足、頭部を除く 2 特に新鮮なもの	
621	ラム	kg	1 ニュージーランド又はオーストラリア 産の輸入肉 2 ラムロームとし、納品はスライスとす る。	
622	マトン	kg	1 ニュージーランド又はオースト ラリア産の輸入肉 2 脂肪層の巾は5mm以下とする。	納入時スライスとする
623	スモークビーフ	個	1 牛ひれをスモーク 2 スライスし、たれをかけ青色系 の容器に盛付けたもの 3 当日製造品	50g詰 季節によりカイワレ 等を添える
624	焼豚	kg	1 豚のもも又はかた肉を使用した もの 2 スライスし、たれをからめたもの 3 製造後1日以内	衛生的に取扱う
625	ロースハム	kg	1 JAS表示品標準 2 オールポーク 3 製造後1ヶ月以内 4 伊藤ハム程度	製造業者名、製造 年月日を表示
626	スモークレバー	kg	1 豚レバーのくんせい 2 製造1ヶ月以内	真空パック
627	フランクフルト	個	1 JAS表示品上級 2 オールポークの腸詰製品 3 製造1週間以内 4 着色不可 5 1個60g	1 1kgポリ袋詰のダ ンボール 2 製造業者名、製造 年月日を表示

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
628	ウインナーソーセージ	kg	上記1～4項に同じ 1本15g程度	同上
629	ベーコン	kg	1 JAS表示品 2 豚バラとし赤肉と脂肪断面比 2:3程度であること	納入時スライスとする 同上
630	あらびきウインナー	kg	1 手作り風 2 1本25g程度	1 1kgポリ袋詰 2 製造業者名、製造 年月日を表示
631	サラミソーセージ	kg	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内	
632	ソフトサラミ ソーセージ	kg	1 JAS表示品 2 製造後10日以内のもの	納入時スライスとする
633	ポークソーセージ	kg	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内 3 肉質均一でキメ細かくやわらかで 弾力があり折りまげても簡単に折れ ないもの	製造業者名、製造年 月日を表示

第6章 魚 類

1 鮮魚共通

- (1) 体表面が新鮮な光沢を有し、鱗が魚体に密着していること。眼球は突出し角膜が透明で、えらが鮮光色を呈し魚体に弾力性があること。
- (2) 固有の鮮魚臭を有し、異味、異臭がないもの。
- (3) 大きさが一様に揃って外観上異常なく水に入れると沈むこと。
- (4) 検量時水及び氷を除く。
- (5) 内臓、鱗等を除く場合又は切身等の場合はその都度示す。

2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚肉類は、鮮度良好、特有の光沢あり、各々固有の形態を有し、損傷、汚損部分のない粒揃いのもの。
- (2) 急速冷凍品で納入時過剰の氷を認めない。また、氷やけ、油やけ、乾燥などの変化のないもの。
- (3) 解凍後鮮度の悪いものは、返品する。
- (4) ラウンド(魚体そのままのもの)、セミドレス(内臓とエラを除いたもの)、ドレス(セミドレスの頭を除いたもの)、パンドレス(ドレスのヒレ類を除いたもの)、チャンク(輪切りにしたもの)、フィレ(三枚に卸したもの)、ステーキ(切り身にしたもの)の別は、その都度示す。

3 塩魚共通

- (1) 内臓をよく除き適量の塩分で肉の変質、油やけなく、色沢形態良好なもの。
- (2) 異味、異臭がなく鮮度良好なもの。
- (3) 切身の場合は、その都度示す。

4 乾燥魚共通

- (1) 乾燥魚特有の香りを有し、異味、異臭なきもの、仕上り外観良好で異物の付着なく清潔であること。
- (2) 乾燥程度は、その都度示す。色沢鮮明で各特有の色彩を保っていること。

5 魚肉加工品(粕漬、味噌漬等)

- (1) 鮮度良好な原料を用い味が内部までよく浸透したもの。
- (2) 合成保存料、合成着色料等の使用については、食品添加物使用規格による。
- (3) 検量時粕、味噌等を除く。

6 練製品

- (1) 新鮮、良質な魚肉を原料とした上級品とする。
- (2) 大きさ、形態整い、均一で香味色沢良好で弾力性のあるもの。
- (3) 着色料、甘味料及び保存料等ともに食品衛生法に規定されたもの。
- (4) 製法、販売法共に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。
- (5) 異物、夾雑物、破損物、異味、異臭、ネト等を認めない。
- (6) 急速冷凍品は製造後6ヶ月以内とし、冷凍やけのないもの。
- (7) 製造業者名、製造年月日を表示したもの。
- (8) gについては、その都度示す。

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
701	あじ	kg	1 まあじ(鮮魚) 2 1尾150g程度	
702	あじ干物	kg	まあじで1枚50g程度	
703	あじ冷開	kg	1 頭、骨、ぜいごを除く 2 1枚50g程度フライ用 3 まあじ	
704	いわし	kg	1 まいわし 2 1尾100g程度 3 鮮魚	
705	目刺	kg	1 油やけなく皮が破れたり腹が開 いていないもの 2 特有のよい香りと適度の塩味を 有するもの 3 片口いわし、4本綴50g程度	
706	丸干いわし	kg	1 上記1. 2項に準ずる 2 まいわしとし1尾50g程度	
707	つば抜きいか	kg	1 1杯150～200g程度 (内臓、足をのぞく) 2 急速冷凍品とする 3 するめいかとする	
708	いか刺身	kg	1 えら、内臓、軟骨、頭、脚部、 表皮をのぞいたもの 2 刺身用に処理し、切ったもの (1)機械でせん切りした冷凍品	1 100gパック入 2 2kgケース詰
709	むらさきいか	kg	1 内臓、足、耳、皮を除く 2 冷凍 3 1kgに2～4入サイズ	
710	かつおたたき	個	1 鮮度良好な1本もの 2 1人前60g	氷入り容器
711	かれい切身	kg	1 「黒がしら」「まがれい」とする 2 パンドレス150g程度の切身	
712	からすがれい	kg	1 ファイル 2 切身はその都度示す	LL5kg詰
713	さわら切身	kg	1 本さわら又は平さわら 2 3枚卸120g	
714	(冷)むきえび	kg	1 皮をむいたえびをバラ凍結した もの 2 1尾10g～20g 3 冷凍品	1kgパック 製造年月日、製造業者 名表示
715	有頭えび	kg	1 ブラックタイガー 2 1尾70g程度	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
716	まぐろさしみ	個	1 本マグロ、きはだ、めばち、ま かじきとする 2 鮮度品質良好なもの 3 船内急速冷凍品で4つ割りとした ものを使用 4 1人前まぐろ150g	
717	まぐろさしみ用	kg	1 1～3項まぐろさしみに準じる 2 作り (1) 山かけ用ぶつ切 (2) 鉄火井用そぎ切	
718	めかじき切身	kg	1 1切120g程度 2 1切160g程度	
719	生さけ切身	kg	1 肉色は淡紅色をしたもの (皮は固くてぶちは不可) 2 3枚卸 3 非冷凍とする	
720	時さけ切身	kg	1 よく塩味がなじんだもので甘塩 のもの(生に塩をふっただけのも の不可) 2 油やけしていないもの 3 2枚卸しとし1切80g程度	
721	塩ます	kg	1 1尾700g程度 2 甘塩	
722	さば切身	kg	1 本さばで1尾600g程度のものを 2枚卸し4切にしたもの 2 1切120g程度	
723	にじます	kg	1 1尾150g程度 2 冷凍不可	
724	さばつつ切	kg	1 本さばで1尾600g程度のものを ぶつ切り 2 頭、尾、内臓を除き、1切150g程度	
725	さばフィレ	kg	1 本さば 2 1枚120g～150g程度	
726	新巻さけ	kg	1 白、銀、紅、スケのいずれか 2 時さけで5～7月にとれたもの	1箱17.5kg 5～10尾入
727	さんま	kg	1 1尾150g程度 2 鮮魚	8kg箱氷詰 50～55匹詰
728	さんま干物	kg	1枚100g程度	
729	たこ	kg	1 アフリカだこ又はまだこ 2 1匹0.8kg～2kg程度のもの	
730	れんこだい(きだい)	kg	1 1尾200g程度で大きさのそろった もの 2 うろこ、内臓を除き切れめを入れる	
731	桜だい	kg		

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
732	太刀魚切身	kg	1 ドレスのままつつ切り 2 1切120g程度 3 背びれ骨をとる	
733	生鱈切身	kg	まだら(鮮魚) (1)1切70~80g (2)フィレ800g程度	
734	むつ切身	kg	1 2枚おろし 2 1切120g程度	
735	にしん	kg	ラウンド350g程度	
736	ぶり切身	kg	1 本ぶりとし3枚卸 2 1切110~120g	
737	はまち切身	kg	1 3枚卸 2 1切150g程度	
738	さば文化干	kg	1 3枚卸 味付 2 1枚200g~300g 3 寒さばとする	
739	桜えび	kg	過度の着色は不可	
740	しらす干	kg	1 色白く光沢よく釜揚げ後適度に 乾燥したもの 2 異物の混入しないもの 3 甘塩	
741	たらこ(もみじ子)	kg	1 助宗たらの子を原料としたもの 2 1等検サイズ中(1腹80g程度) 3 過度の着色不可	銘柄等級、製造業者名 表示 ポリ袋内装の樽詰
742	あさり	kg	1 生きているもので石砂、海藻等 の雑物を含まないこと 2 中粒で粒ぞろいのもの 3 国内産	
743	ほっけ開	kg	1 鮮度良好な開き生干 2 1枚500g程度	
744	はまぐり	kg	1 生きているもので石砂、海藻等 の雑物を含まないこと 2 中粒で粒ぞろいのもの	
745	しじみ	kg	あさりと同じ	
746	かき	kg	1 新鮮で殻及び破片等を除いたも ので加熱調理用生かきとする 2 冷凍不可 サイズM~L、国内産	製造年月日を表示
747	二色さしみ	個	1 まぐろさしみに準ずる 2 1人前まぐろさしみ80g はまちさしみ40g	はまちは1匹のまま氷入 りて持ち込み卸す
748	わかさぎ	kg	冷凍、カナダ産、サイズS	
749	あゆ	kg	1 生 2 1尾100g程度	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
750	塩くらげ	kg	1 塩蔵の市販上級品 2 キザミ	
751	かに正肉	kg	1 タラバズワイガニ 2 冷凍品 (1)フレーク (2)刺身用棒肉1本10g程度	1kgポリ袋入 製造年月日、製造業者名表示
752	ずわいがに	kg	1 生食用、足のみ 2 サイズ中、1本100g程度	
753	子持ちししゃも	kg	乾燥良好で1尾15g～20g程度	ポリ袋入のダンボール詰
754	赤魚粕漬	kg	2枚卸とし、粕の味が内部までよくしみこんだもの	
755	赤板かまぼこ	個	1 市販上級品 2 小板240g程度とする 3 生食	板つき包装 銘柄、製造年月日表示
756	白板かまぼこ	個	同上	同上
757	焼板かまぼこ	個	同上(表面が一様に焼けたもの)	同上
758	笹かまぼこ	個	1 市販上級品、生食 2 1枚30g程度 3 原産地かまぼこ上級品	銘柄、製造年月日表示
759	ちくわ	個	1 生食用 2 1本30g程度	銘柄、製造年月日表示
760	なるとまき	個	1 市販上級品 2 1本160g程度	銘柄、製造年月日表示
761	チーズかまぼこ	個	1 JAS表示品又はそれに準ずるもの 2 レトルト製造後1ヶ月以内のもの 3 チーズ含有量10%以上のもの 4 1本30～35g程度	銘柄、製造年月日表示
762	はんぺん	kg	1 はんぺん特有の弾力性を有するもの 2 1枚50g以上	同上
763	あられはんぺん(紅白)	kg	1 はんぺん特有の弾力性を有するもの 2 小粒のもの	同上
764	焼ちくわ	kg	1 1本60g程度 2 穴の部分がべとつかず表面が十分に焼けていること	製造後3日以内のもの 製造年月日表示

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
765	さつま揚	kg	1 でんぷんの混合率が少なく良質な油で揚げ表面の油が十分切れているもの 2 冷凍不可、1枚50g程度 3 野菜等の混入ないもの	同上
766	かに足かまぼこ	個	1 かまぼこと同質のもの 細い繊維状にし、かに棒スタイルに加工したもの 2 1本15g程度 冷凍	同上
767	ごぼう巻 いか巻	kg	1 スの通っていないごぼうを短冊状に切断しほぼ中央に巻いてあるもの(いかの場合は足をのぞく) 2 1本30g程度 3 その他さつま揚に準ずる	製造後5日以内のもの 製造年月日表示
768	つみれ	kg	さつま揚に準ずる (1個20g程度)	同上
769	伊達巻	kg	1 紀文、浜藤、入船程度以上 2 1本375g程度	同上
770	ミニチーズ入ちくわ	個	1 1個20g程度 2 ミニちくわにチーズをさしこんだもの	同上
771	貝柱	kg	大粒の平貝貝柱	
772	帆立貝	kg	1 むきみ ひも付 2 冷凍品1個30g程度	
773	辛子明太子	kg	1 もみじ子に準ずる 2 福岡産程度 3 本漬とする	
774	いか塩辛	kg	1 新鮮ないかを原料とする 2 こうじ漬は不可	銘柄、製造業者名表示 の容器、樽詰
775	ジャンボちくわ	個	1 生食用 2 1本80g程度	銘柄、製造年月日表示
776	くきわかめ	kg	特有の色と歯ざわりをもつ風味良好なもの	1kg～2kgポリ袋入 製造業者名表示
777	笹の雪	個	はんぺんを新笹の葉で包んだ	1個50g程度
778	シーフードウインナー	kg	新鮮なもの	1本20g程度
779	とびっ子	kg	1 新鮮で風味良好なもの 2 強度の着色不可	

第7章 漬 物 類

1 漬物

- (1) 原料の生野菜等は、鮮度、品質共に良好なものをよく洗浄して使用すること。
- (2) 固有の色沢を有し、塩味、漬りが適度で、固有のよい香味を有しカビ、苦味、異臭味のないこと。
- (3) 腐敗、変質したもの、歯ぎれのわるいもの等、肉質の劣るものが混入しないこと。
- (4) 異物、夾雑物が認められないもの。
- (5) 着色料、保存料等添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し過度の使用は不可。
- (6) 人口甘味料の使用は不可。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品については、加工工場元詰品。
- (8) 検収時汁、粕、味噌等は、検量外とする。
- (9) 特殊なものについては、銘柄を指定する場合もある。
- (10) 包装食品については定められた表示を明記すること。

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
801	たくあん漬	kg	1 病虫害「す」の入らない折損、 傷物のないもの 2 甘口、葉は除く 3 酸味のあるものは不可	
802	味噌漬	kg	1 大根、生姜、人参、牛蒡、茄子 瓜、胡瓜、山牛蒡等を原料とした もので、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、納入時品 質保持のため適度の味噌を添付す る 3 品質についてはその都度示す	
803	らっきょう漬	kg	1 表皮、葉さや及び根をのぞいた もので粒の揃っている歯切れのよ いもの 2 極度の大粒、小粒をさける (1粒5～10g程度) 3 甘味	1kg～2kgポリ袋入
804	福神漬	kg	1 れんこん、切干大根、生姜、茄子、 なた豆等4種類以上の材料を配合 したもの 2 液汁は20%以下とする	同上

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
805	かつおたくあん	kg	1 甘口たくあんに鯨節をまぶして 味付けしたもの 2 歯切れのよく味のよいもの	
806	紅生姜	kg	1 筋の少ない材料を使用したもの で、味がよく浸透し特有の刺激性 と風味を有するもの 2 適度の液汁入り 3 刻んだもの	1kg～2kgポリ袋入
807	甘酢しょうが	kg	同上(ただしうす切り)	同上
808	わさび漬	kg	1 わさびは根茎の部分を中心として 使用したもの(葉は根茎の10% 以下で良質の粕を使用したもの) 2 辛味が充分あり、夾雑物の混入 なく汁気のないもの	
809	べったら漬	kg	1 病害虫、「す」の入らない大根を 原料としたもの 2 米こうじ及び「みりん」で漬けたもの	
810	奈良漬	kg	1 瓜を原料として、酒粕にしたもの、 内部までよく味が浸透し、あめ色を 呈し歯切れよい適度の硬さのある もの 2 瓜のへた、ワタは取除いたもの 3 適度の粕を添付すること。但し 検量外とする 4 その他の品種(胡瓜、茄子、西 瓜、牛蒡等)は、その都度示す。	
811	しその実漬	kg	しその実及び根しょうが、大根を 原料とし、大根は0.2cm角サイの目 に切り調味料に漬けたもの	
812	しその実塩漬	kg	しその実を塩漬けたもの	
813	ザーサイ	kg	1 乾いた感じのないもの 2 表面に白っぽいカビ状のものが でていないもの 3 刻んだもの(味付け)	
814	味付茎わかめ	kg	1 正油漬(白ごま入) 2 誠和印	1kg～2kgポリ袋入
815	かちわり漬	kg	歯切れのよく味のしみたもの	

規格 番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
816	はりはり漬	kg	1 丸干大根、人参、れんこん、ごま等 4種以上を混合した歯切れの よく、美味であること 2 金久印	
817	かっぱ漬	kg	きゅうりとしょうがを正油漬したもの	
818	千枚漬	kg	かぶをうすくわ切りにし、昆布と 甘酢でつけたもの	
819	しば漬	kg	茄子、しょうが、しその葉、実を 使用し、少々酸味があり歯切れの よいもの	
820	梅肉	kg	梅干のたねを除きつぶしねったも ので純正なもの	
821	つぼ漬	kg	1 歯切れのよいもの 2 新漬のつぼ漬をスライスし調味 液につけたもの	1kg～2kgポリ袋入
822	松前漬	kg	するめ、昆布を千切りとし、するめ 60%、数の子5%、昆布35%程度で 味のよいもの	1kg～2kgポリ袋入
823	はくさい漬	kg	1 結球した白菜を十分に水洗いし、 2～4つ割したもの 2 漬り適度なもの	
824	白菜朝鮮漬 (きゅうり朝鮮漬)	kg	1 白菜を2～4つ割にし、にんにく 唐辛子、昆布等を適度に使用し 風味よく適当になじんでいるも ので過度の漬りでないこと。 2 胡瓜は拍子木切	
825	キャベツ漬	kg	結球したキャベツを2～4つ割したも ので、漬り具合適度なもので漬り過ぎ は不可	
826	かぶ漬	kg	1 葉付小かぶ(サイズM)をよく 水洗いして塩漬したもので、つか り具合適度なもの 2 塩味適度、みずみずしく歯ざわりの よいもの	
827	だいこんゆず漬	kg	1 いちょう切りし塩漬したもので 柚子を刻み混ぜたもの 2 塩味適度、みずみずしく歯切れ のよいもの	
828	青菜漬	kg	1 特に虫卵が付着していないこと 2 漬かり具合適度なもの	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
829	京菜漬	kg	1 特に虫卵が付着していないこと 2 漬かり具合適度なもの	
830	かつお梅干	kg	良質の小梅干を使用し、かつお節をまぶしたもの	業務用パック又は10kg樽
831	新高菜漬	kg	1 新漬、塩漬とし緑色鮮やかなロングとする 2 つかり具合適度なもの	
832	刻み高菜漬	kg	1 味のよい古漬を細かく刻んだもの 2 歯ざわりのよいもの	1kg～2kgポリ袋入
833	野沢菜漬	kg	1 新鮮な野沢菜を漬けたもので、品質特有の香味を有するもの 2 唐辛子を適度に使用し、塩味、辛味適度、みずみずしく歯ざわりのよいもの	
834	ぬかみそ漬共通	kg	1 新鮮な米ぬかを使用したもので浅づかり、漬けすぎは不可 2 香味、色沢等が良好なもの	
835	味なす	kg	なすの色鮮やかに、漬け風味良好なもの	
836	味付わらび	kg	きざみもので筋っぽくなく歯切れのよいもの	1kgポリ袋入り
837	なす辛子漬	kg	なす等を原料とし、辛子が新鮮でまろやかな味であること	
838	小茄子一夜漬	kg	1 山形産小茄子丸漬 2 山形県郷土漬	
839	なす漬	kg	1 色は黒紫色を呈し茶褐色酸味のものを除く 2 丸漬で加工用につけたものは不可 3 塩味適度で新鮮なもの	
840	しそ漬大根	kg	银杏切りの大根を梅酢に漬けたもの	
841	なます漬	kg	大根(80%)と人参(20%)を千切りにし、甘酢漬したもの	
842	きゅうり漬	kg	1 色は緑色にして黄変、酸味のものを除く 2 歯切れのよい一本漬 3 塩味適度で新鮮なもの	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
843	酢れんこん	kg	れんこんを薄切りにし甘酢に漬けたもの	
844	中華もやし	kg	大豆もやしの朝鮮風漬	
845	鉄砲漬	kg	上質なうりを正油漬したもので香味良好歯切れのよいもの	
846	もりもり漬	kg	拍子切した大根(80%)ときゅうり(20%)を朝鮮漬したもので香味、歯切れ共良好なもの	
847	もみ漬	kg	キャベツ、人参、きゅうり、生姜をきざんで塩漬したもの	
848	小梅漬	kg	小粒漬、歯切れのよいもの	
849	白うり漬	kg	二つ割種除き塩漬、歯切れのよいもの	
850	たくあんキムチ	kg	良質のたくあんを使用すること	
851	せいさい漬	kg	山形県郷土漬	
852	おみ漬	kg	山形県郷土漬	
853	本場キムチ(白菜)	kg	韓国産の材料を漬けこんだ風味良好品	衛生的な包装
854	カクテキ漬	kg	1 同上 2 大根の角切り	同上
855	狭山茶漬	kg	なす、きゅうりなどこまかく刻んだもの 生姜風味	パック詰
856	カリカリ梅	kg	大粒の梅で歯ごたえのあるもの	

第8章 豆 腐 類

規格番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
901	(1)木綿豆腐 (2)絹ごし豆腐	個	1 市販品 2 納入当日または前日製造したもので破損していないもの 3 鮮度よく、異味、異臭、異物の混入の認められないもの	衛生的容器 1個400g詰基準
902	パック豆腐	個	1 丸大豆、塩化マグネシウム使用 2 角の容器を使用し、完全自動加熱殺菌のもの 3 製造後24時間以内のもの	1個150g詰
903	ミニパック豆腐	個	同上	1個100g詰
904	焼豆腐	個	1 市販品 2 納入当日または前日製造(原料)したもので、両面均一に焼き上げたもの 3 異味、異臭、異物を認めず破損しないもの	1個220g詰基準
905	油揚	kg	1 市販品 2 特有の香、味、色つやを有し、ふっくらとしたもの(10mm以内)で1枚18g程度×5枚入りのもの 3 納入24時間以内に製造したもの 4 異味、異臭、破損のないもの 5 ビニールパック入り	衛生的容器
906	厚揚	個	1 油揚げに準ずる 2 厚さ15～20mm1枚150g	衛生的容器
907	がんもどき (京がんも)	kg	1 市販品 2 豆腐を主とし、内容4種類以上混入(人参、牛蒡、山芋、胡麻、昆布、ひじき等)したもの 3 出来上がり30g程度(京がんも場合は、10g程度) 4 納入当日または前日製造したもの 5 50個入り	衛生的容器
908	こんにやく	kg	1 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの 2 納入時水分を除く	衛生的容器
909	突こんにやく	kg	1 こんにやくを突いたもの 2 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの 3 納入時水分を除く	衛生的容器
910	白滝	kg	弾力があり異物の混入がなく新鮮なもの	衛生的容器

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
911	卵の花	kg	1 新鮮にして色沢一様であり、固く絞ったもの 2 特有の豆臭あり、異味、異臭なく、夾雑物を認めないもの 3 納入当日作ったもの	衛生的容器
912	絞り豆腐	kg	1 もめん豆腐を30%程度絞ったもの 2 納入当日または前日製造したもの	衛生的容器
913	さしみこんにやく	kg	1 こんにやくに準ずる 2 緑色	衛生的容器

第9章 パン・折詰類

共通規格

- 1 必要に応じ衛生科による立入り検査を行う。
- 2 納品時ケース等に入れる際は、ケースごとに入数を表記すること。

	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1001	厚切パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用し均等によく焼け品質が緊密で弾力がありパン独特の芳香のあるもの 2 納入24時間以内に製造したもの 3 3斤パン(100g以上)の両耳を除き18枚程度にスライスしポリ包装したもの	1 衛生的な包装とする 2 製造年月日表示
1002	食パン	個	1 厚切パン1. 2項に準ずる 2 形状は角型で1斤6枚スライス(1枚60g以上)を4枚ポリ包装したもの	1 衛生的な包装とする 2 製造年月日表示
1003	サンドイッチ用食パン	個	1 厚切パン1. 2項に準ずる 2 3斤パンの両耳をのぞき34枚スライス(1枚30g以上)しポリ包装したもの	1 衛生的な包装とする 2 製造年月日表示
1004	バターロール	個	1 厚切パン1. 2項に準ずる 2 1個40g以上	1 1個ごと包装 2 製造年月日表示
1005	ハンバーガーパン	個	1 厚切パン1. 2項に準ずる 2 1個60g程度	横にスライスを入れる
1006	あんぱん	個	1 厚切パン1. 2項に準ずる 2 小倉あん入1個90g程度	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示
1007	調理パン	個	1 厚切パン1項に同じ 2 納入6時間以内に製造したもので納入後6時間保証 3 重量、内容、銘柄はその都度示す	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示
1008	サンドイッチ	個	1 調理パン1. 2項に準ずる 2(1)ランチサンド140g程度 具3種類 (2)三角サンド120g程度 具3種類 (3)スペシャルサンド220g程度具3種類以上で6枚入	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示
1009	詰合パン	個	1 厚切パン1. 2項に準ずる 2 製造後24時間以内のもので納入後24時間保証 3 2~3個入りで250g以上のもの	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示

	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1010	うぐいすもち	個	1 やわらかい生地で黄粉がけ、1個 60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1011	桜もち	個	1 焼ざくら、塩漬葉使用 1個60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1012	柏もち	個	1 小豆あん入、柏葉使用 1個65g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1013	おはぎ(ぼたもち)	個	1 小倉あん、もちは不可 1個65g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	ホイルカップ入り
1014	大福もち	個	1 うす紅色、小倉あん 1個90g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1015	草もち	個	1 田舎風の上もぎもち 1個100g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1016	三笠山	個	1 小倉あん 2 1個100g程度 3 納入当日製造の風味良好な市販 品	セロファン包 製造年月日表示
1017	あんまん	個	1 風味良好な市販品 1個80g 2 冷凍食品は製造6ヶ月以内のも の	1 製造業者名表示の 紙ひき 2 ダンボールに製造 年月日表示
1018	肉まん	個	1 風味良好な市販品 1個80g 2 冷凍食品は製造6ヶ月以内のも の	1 製造業者名表示の 紙ひき 2 ダンボールに製造 年月日表示
1019	むしパン	個	1 白パン、黒パンとも小豆入 1個200g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示
1020	むし赤飯 栗おこわ	kg	1 むしたての赤飯で納入時あたた かいこと 2 黒ごま塩は別添付(一人2g) 3 栗は10%以上	保温容器とし特に衛生 的であること
1021	いなりずし	個	1 白ごま入、1個60g程度 2 製造後4時間以内のもの 3 風味良好な市販品	バラ納入 衛生的容器

	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1022	太巻	個	1 かんぴょう、でんぶ入り 1個35g程度に切ったもの 2 製造後4時間以内のもの 3 風味良好な市販品	バラ納入 衛生的容器
1023	細巻	個	1 かんぴょう入、1個25g程度 にきったもの 2 製造後4時間以内のもの 3 風味良好な市販品	バラ納入 衛生的容器
1024	すし折詰	個	1 容器 8寸折程度、割り箸 手ふき付き 2 内容 (1) 細巻(かんぴょう) 25g×3個 太巻(かんぴょう、でんぶ) 30g×2個 いなりずし 50g×3個 (2)揚げ物、フルーツ、漬物な ど7種類以上90g以上の割込 内容総量375g以上 3 製造後4時間以内のもの 4 風味良好な市販品	1 製造時刻表示のもの 2 のし紙はその都度 示す
1025	幕の内弁当	個	1 容器 8寸折程度、割り箸 手ふき付き 2 内容 (1)塩ます、魚のフライ、昆布巻 などを盛り合わせ200g以上 の割込 (2)ごはん300g小梅、ごま 塩、内容総量500g以上 3 製造後4時間以内のもの 4 風味良好な市販品	1 製造時刻表示のもの 2 のし紙はその都度 示す
1026	洋風弁当	個	1 容器 角8寸折程度、割り箸 手ふき付き 2 内容 (1)トンカツ(豚ロースで30 g×2枚)、とり唐揚、ハンバーグ などを盛り合わせ170g以上の 割込 (2)ごはん300g小梅、ごま塩、 内容総量470g以上 3 製造後4時間以内のもの 4 風味良好な市販品	1 製造時刻表示のもの 2 のし紙はその都度 示す
1027	おにぎり弁当	個	1 容器 衛生的容器、割り箸 手ふき付き 2 内容 (1)1個90g以上でのりを全体に まく。つめものは、梅干 たらこ、塩さけの3個詰 (2)たくあん、桜大根を30g 3 製造後6時間以内のもの	製造時刻表示のこと

	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1028	おせち折	個	1 容器 7寸程度、割り箸 手ふき付き 2 内容 お正月にふさわしい縁起物を 10種以上詰めたもの 内容量280g以上 3 製造後12時間以内のもの 4 風味良好な市販品	製造時刻表示のこと
1029	赤飯折	個	1 容器 6寸折 2 内容 むし赤飯300g、ごま塩付き 3 製造後4時間以内のもの	製造時刻表示のこと
1030	重ね折	個	1 容器 主食、副食別詰 割り箸、手ふき付き 2 内容 (1) 祝い事にふさわしい盛り合わせ とし10種類以上で230g以上と する (2) ごはん300g以上 小梅、ごま塩 3 製造後4時間以内のもの 4 風味良好な市販品	製造時刻表示のこと のし紙はその都度示す
1031	紅白まんじゅう	個	1 容器 紙箱 2 1個90g紅白2個詰小倉あん 3 納入当日製造のもの 4 風味良好な市販品	製造年月日表示 のし紙はその都度示す
1032	紅白大福	個	同上	同上
1033	菓子詰合	個	1 容器 紙箱 2 内容 3～5個詰 3 納入当日製造のもの 4 風味良好な市販品	製造年月日表示 のし紙はその都度示す
1034	すし盛合	個	1 容器 長径45cm銀皿 バラシ適宜 2 内容 太巻 40g×10切 細巻(干びょう) 16g×30切 細巻(きゅうり) 16g×30切 いなりずし 50g×5個 甘酢生姜 30g 内容総量1640g以上 3 盛付 パーティにふさわしいはなやかな盛 付とする 4 製造後6時間以内のもの	1 乾燥を防ぐための ラップで覆うこと 2 製造時刻表示のこと

	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1035	鮭弁当	個	1 容器 角8寸折程度、割り箸 手ふき付き 2 内容 (1)甘塩さけ焼60g、トンカツ 40g×2枚など4種類以上で 170g以上の割込 (2)ごはん280g以上、小梅、 ごま塩、内容総量450g以上 3 製造後4時間以内のもの 4 風味良好な市販品	製造時刻表示のこと
1036	豆大福もち	個	1 豆もち、小倉あん 1個90g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1037	串団子	個	1 1個60g程度 (1)草もち、小倉あん (2)焼団子、醤油あん 2 納入当日製造の風味良好な市販 品	
1038	山菜おこわ	kg	1 むしたてのおこわで納入時あたた かいこと 2 うすくしょうゆ味 3 山菜は15%以上	保温容器とし特に衛 生的であること
1039	のしもち	kg	1枚2.8kg(30cm×45cm×1.5cm)	
1040	五目ちらしずし弁当	個	1 祝いごとに使用するのですしの飾り はていねいにする 2 帆立、そばろなど12種程度	14.5cmの角型容器のイ メージ
1041	あんみつ	個	1 寒天、フルーツ、あん求肥 2 総量280g(固型量220g以上) カップ入	製造5日以内
1042	つぶしあん	kg	さとう入ねりあん	2kgパック
1043	クレープの皮	枚	10枚つつ包装 冷凍品	1枚18g
1044	携行パン	個	1 形状、味のことなる3種類の詰合せ 2 四半期毎に見本提出の上決定する	透明ケースに詰め 紙ナプキンを添える 業者名、製造月日 を表示

第10章 牛 乳 類

共通規格

1 容器に製造年月日、銘柄、製造業者名、内容量を表示

2 製造後2日以内のもの

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
1101	牛乳	個	成分は厚生省令第52号「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品 乳固型分 8.2%以上 乳脂肪分 3.3%以上	1 びんは180ml詰 2 紙パックは200ml詰でストロー付 3 500ml牛乳は500ml詰 4 業牛乳は1000ml詰
1102	パック牛乳	個		
1103	500ml牛乳	個		
1104	業牛乳	個		
1105	スポーツ牛乳	個	スポーツタイプ牛乳(タンパク質カルシウムを30%濃くしたもの)	紙パック200ml詰 ストロー付
1106	ローファット牛乳	個	乳脂肪1%以下	同上
1107	サワークリーム	個	厚生省令規格合格品	950ml容器入
1108	ポーションパック	個	1 1個20ml程度 2 コンデンスミルク	
1109	生クリーム	個	1 厚生省令規格合格品(乳脂肪18%以上) 2 製造後1日以内	900mlパック入
1110	ヨーグルト	個	1 厚生省令規格合格品(乳脂肪0.8%以上) 2 プレーン	スプーン付 90ml~100ml入
1111	業ヨーグルト	個	1 厚生省令規格合格品(乳脂肪3%以上) 2 無糖 プレーン	1000mlパック
1112	ヨーグルトドリンク	個	1 発酵乳ドリンクスタイル 2 リーダー印	200mlプラスチック容器入
1113	カスタードプリン	個	1 風味良好な市販品 2 無菌包装	1 100~130ml入 2 スプーン付

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
1114	乳酸菌飲料	個	厚生省令規格合格品 (乳固型量1%以上)	60～80ml入
1115	フルーツヨーグルト	個	1 ヨーグルトに同じ 2 全糖 3 フルーツ内容はその都度示す	1 スプーン付 2 90～130ml詰
1116	アイスクリーム	個	1 JAS表示品 2 乳脂肪15%以上 3 溶けていないもの	1 溶けないよう保冷のできる容器使用 2 150mlカップ 3 スプーン付
1117	豆乳	個	1 牛乳の1、2、3、項に同じ 2 成分はアルカリ度7.2～7.6の調整豆乳 3 種類はその都度示す	1 200mlパック詰 2 ストロー付
1118	コーヒーゼリー	個	1 風味良好な市販品 2 無菌包装	1 100～130ml入 2 スプーン付
1119	氷菓	個	1 溶けていないもの 2 風味良好な市販品	1 溶けないよう保冷のできる容器使用 2 130～150ml
1120	フローズンプレーン	個	ホイップ用生クリーム	1 1000ml 2 口金つき
1121	フルーツゼリー	個	1 口さわりのよいもの 2 メロン、オレンジはその都度示す	1 130g 2 スプーン付
1122	リンゴジュース	個	1 果汁30%以上 2 さわやかな味	180mlビン入
1123	のむヨーグルト	個	1 はっ酵乳 2 乳脂肪分1.5%	100ml入
1124	豆乳プリン	個	1 海草エキス入 2 紀文印程度	1 90g入 2 スプーン付
1125	アイスクリーム	個	1 完全冷凍製造6ヶ月以内品 2 バニラ、ストロベリー、アーモンドクランチ等種類はその都度示す	50又は100
1126	シャーベット	個	1 完全冷凍製造6ヶ月以内品 2 メロン、オレンジの別はその都度示す	50又は100
1127	ジョア	個	1 はっ酵乳 2 種類はその都度示す	125ml
1128	低温牛乳	個	60℃30分殺菌	1lパック
1129	牛乳(低温)	個	60℃30分殺菌	180mlビン詰

第11章 部外委託

第11章 部外委託								
区分	食区分	規格番号	1201		1202		1203	
		食区分	朝食		昼食		夕食	
		献立名	みそ汁、卵、のりなどの副食		おにぎり等携行に便利なもの		肉や魚を主にした副食	
			1人当g	備考	1人当g	備考	1人当g	備考
一般食	主食	米	160		200		180	
	副食	肉類					100	
		魚類			60		60	
		卵乳類	60		205			
		芋類					80	
		豆及び加工品	40		40		80	
		野菜類	100		100		100	
		果実類			100			
		漬物類	30		40		30	
		調味料	適宜		適宜		適宜	
特体食 (トレーニング)		規格番号	1204		1205		1206	
		食区分	朝食		昼食		夕食	
	食区分	献立名	パン食		携行に便利なもの		肉を主としたもの	
	主食	パン・米	200		145		145	
	副食	肉類	50				170	
		魚類			50			
		卵乳類	420		320		374	
		芋類	50		50		60	
		豆及び加工品	50		30		20	
		野菜類	200		230		200	
果実類		100				120		
調味料	適宜		適宜		適宜			

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
1207	ヤクルト	個	増加食甲額	60ml~65ml入
1208	鶏卵	kg	増加食甲額	100g
1209	牛乳	個	増加食乙額	200ml入
1210	ヨーグルト	個	増加食乙額	90ml~100ml入
1211	フルーツヨーグルト	個	増加食丙額	90ml~130ml入
1212	昼食	食	スクーリング分	別紙1
1213	夕食	食	スクーリング分	別紙1

仕 様 書			
品名	単位	作 成 年 月 日	平 成 年 月 日
昼食	食	作 成 者	朝霞駐屯地業務隊 糧 食 班 長
夕食			等 陸 尉 氏 名
<p>1 総則 この仕様書は、朝霞駐屯地所在部隊(隊員)がスクーリング等のため出先現地で調理を委託加工する食堂において、給食を必要とする際の調理加工食事について規定する。</p> <p>2 加工・献立基準 (1) 営業のための通常の調理作業によるものとする。 (2) 献立は次を基準とする。 ア 各種定食 イ カレーライス ウ 各種丼物 (3) 内容の基準は、主食250g、副食250g</p> <p>3 衛 生 食品衛生法及び同施行令に基づく営業許可を受け、かつ同法による各検査に合格している飲食店、営業者が衛生的に調理加工し、製造された飲食物であること。</p> <p>4 検 査 食品衛生検査は、必要に応じそれぞれの加工工程、製造検査を行う。</p>			

第12章 追加食品

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1301	紅鮭水煮缶	個	1 缶詰類共通とする。 2 JAS合格品とする。 3 固形量1.35kg	2kg缶
1302	さんま昆布巻缶	個	1 缶詰類共通とする。 2 JAS合格品とする。 3 固形量1.6kg	2kg缶
1303	トマトピューレ缶	個	1 缶詰類共通とする。 2 JAS合格品とする。 3 カゴメ、デルモンテ印	1号缶 3kg缶
1304	キムチの素	kg	1 JAS合格品とする。 2 1kg入り	
1305	ピーナツ和えの素	kg	1 三島食品程度 2 500g入り	防湿包装
1306	胡麻和えの素	kg	1 三島食品程度 2 1kg入り	防湿包装
1307	ビーフシチューの素	kg	1 JAS合格品とする。 2 1kg入り	防湿包装
1308	ホワイトルー	kg	1 JAS合格品とする。 2 1kg入り	防湿包装
1309	ホワイトソース缶	kg	1 JAS合格品とする。 2 1号缶(3kg)	
1310	豆板醤	kg	1個1kg入り	ポリ容器入り
1311	鰻のたれ	缶	1缶18l入り	缶容器入り
1312	業イタリアンドレッシング	ℓ	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 1l入り	ポリ容器入り
1313	業アイランドドレスング	ℓ	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 1l入り	
1314	回鍋肉用ソースの素	ℓ	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 1l入り	
1315	味ポン酢	本	1本360mlとする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1316	焼肉のたれジャン生パック	個	1 モランボン相当品 2 1.2kg入り	
1317	アーモンドカル	個	1 乾燥良好なもの 2 1袋8gとする	
1318	粉ナツメグ	本	1 防湿されたもの 2 1本15gとする	
1319	ビタミン強化米	kg	1 ハウス相当品 2 5kg入り	
1320	コーヒー豆セット	個	1 AGF相当品で1袋250gとする 2 濾紙付きとする	防湿包装
1321	ハチミツ	個	1 純粋ハチミツとする 2 1本250gとする	
1322	カシューナッツ	kg	1 乾燥良好なもの 2 1kg入り	
1323	粉山椒	個	1 乾燥良好なもの 2 (1)1本12gとする (2)1本225gとする	
1324	麦納豆	個	1 市販品、辛子つき 2 よく発酵した糸引納豆とし 風味良好なもの 3 製造後1日以内	30gカップ入り(丸型)製 造年月日表示
1325	水羊羹	個	1個80gとする	スプーン付き
1326	トコロテン	個	1 1個200gとする 2 パック、フタ、たれ付とする	
1327	赤とうがらし	袋	1 乾燥良好なもの 2 1袋200g入り 3 輪切り	
1328	むきくるみ	kg	1 乾燥良好なもの 2 1kg入り	
1329	五目野菜ミックス	kg	1 野菜共通規格とする 2 内容の割合は キャベツ30% 玉ねぎ 30% 人参 10% ピーマン10% もやし 20%	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1330	(冷)むき枝豆	kg	1 野菜共通規格とする 2 新枝豆をむいたもの	
1331	京菜	kg	1 野菜共通規格とする 2 枯れ葉なく「とう」の立っていないもの 3 根切り、水洗い後水切り完全なもの	
1332	むき小玉ねぎ	kg	1 野菜共通規格とする 2 1個30g程度とする	
1333	水菜	kg	1 野菜共通規格とする 2 根切り、水洗い後水切り完全なもの	
1334	芽キャベツ	kg	1 野菜共通規格とする 2 結球固く、緑色を呈しているもの 3 1個15g～20gとする	
1335	赤ピーマン (黄ピーマン)	kg	1 野菜共通規格とする 2 赤色を呈していること 3 サイズL(35g)以上	
1336	菊の花	kg	1 野菜共通規格とする 2 新鮮な食用菊の花のみとする 3 花弁の黒ずんだもの、しおれたものは不可とする 4 もつてのほかとする	ポリパック入れ
1337	チコリ	kg	1 野菜共通規格とする 2 葉が細く縮れて良く軟化したものとする	
1338	パパイヤ	kg	1 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること 2 成熟度は適度にて未過熟のないこと 3 鮮度風味良好にて、腐敗なく、病虫果実の混入していないこと 4 1個500g程度とする	
1339	アメリカンチェリー	kg	1 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること 2 成熟度は適度にて未過熟のないこと 3 鮮度風味良好にて、腐敗なく、病虫果実の混入していないこと 4 1個10g程度とする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
1340	チキンコーン	個	1個60g程度とする	1 急速冷凍で納入時完全冷凍保管中解凍や再冷凍してないもの 2 認定マークのあるもの 3 製造後1年半以内のもの 4 容器に製造業者名、製造年月日を明記したもの
1341	ささみフライ	個	1個40g程度とする	
1342	ハムチーズフライ	個	1個40g程度とする	
1343	帆立風味フライ	個	1個30g程度とする	
1344	ビーフコロケ	個	1個60g程度とする	
1345	カニ爪クリームフライ	個	1個60g程度とする	
1346	(冷)すいとん	kg	1個15g程度とする	
1347	餅巾着	個	1個40g程度とする	
1348	野菜かき揚げ	個	1個100g程度とする	
1349	(冷)ピラフ	kg	1袋1kg詰とする	
1350	カニフレークパック	kg	1袋1kg詰とする	
1351	いか天ぷら	個	1個60g程度とする	
1352	ミニハンバーグ(冷凍)	個	1個60g程度とする	
1353	カットコーン	個	1個120g程度とし、1袋4個入りとする	
1354	ニンニクの芽(冷凍)	kg	1袋1kg詰とする	
1355	いわしフライ	個	1個50g程度とする	
1356	エビ天ぷら	個	1個50g程度とする	
1357	いか天ぷらソフトフライ	個	1個60g程度とする	
1358	白身魚の天ぷら	個	1個60g程度とする	
1359	超ミニウインナー	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品 3 1本3g～5gとする	
1360	豚ヒレパン粉付き	個	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 1個40g程度とする	
1361	牛たたき	個	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 牛ヒレ76g、レタス5g、たれ18g付き	
1362	とりがら	kg	1 鮮度良好で、異臭なく、外観に異常を認めないもの 2 1個200g程度とする	
1363	ポークウインナー	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品 3 1本25g程度とする 4 製造後1ヶ月以内	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1364	シヨルダーベーコン	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品	
1365	生ハム	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品	
1366	ローストビーフ	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 1枚40g程度とする	
1367	鰯生開き	kg	1 魚肉加工品類共通規格とする 2 1枚60g程度とする 3 骨なし	
1368	いくら	kg	1 生食用とする 2 1kg入り 3 合成品不可	
1369	金目鯛切身	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする 3 骨なし	
1370	シーフードミックス	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 イカ、ムキエビ、貝類が入っていること 3 1kg入り	
1371	鮭刺身	個	1 冷凍魚共通規格とする 2 生食用とする 3 1切15gが50個入り 4 チルド・冷凍はその都度示す	
1372	刺身用帆立貝柱	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 生食用とする 3 1個20g程度とする	
1373	うなぎ白焼	個	1 冷凍魚共通規格とする 2 1本200g程度とする 3 1串100g程度とする	
1374	いか入りさつま揚げ	kg	1 練製品共通規格とする 2 1枚60g程度とする	
1375	紅鮭切身	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする 3 骨なし	
1376	刺身用無頭甘海老	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 生食用とする 3 1個8g程度とする	
1377	鰯空揚げ	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切110g程度とする	
1378	スモークサーモン	kg	1 魚肉加工品類共通規格とする 2 1kg入り 3 1枚10gスライスとする 4 生食用とする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1379	赤魚切身	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする 3 骨なし	
1380	かつお切身	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切120g程度とする	
1381	生かき	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1個20g程度とする	
1382	貝柱フレークパック	kg	1 魚肉加工品共通規格とする 2 帆立貝柱を使用し、アルミ包装の 固形量 700gとする 3 生食用とする	
1383	あんこう(肝)	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切15g程度の角切りとする	
1384	あんこう(正肉)	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切20g程度の角切りとする	
1385	殻むきえび	尾	1 冷凍魚共通規格とする 2 (1)1尾32g程度 (2)1尾28g程度 3 筋切り伸ばしエビ、尾せんカット	
1386	本さわら西京漬	kg	1 魚肉加工品共通規格とする 2 1切130g程度とする	
1387	鯖味噌煮	個	1 魚肉加工品共通規格とする 2 1個100g程度とする	
1388	鯖フィレー	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切140～150g程度とする 3 フィーレ	
1389	にしん生ボシ	kg	1 塩魚共通規格とする 2 1枚90g程度とする	
1390	カジキ鮪	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする	
1391	ちりめんじゃこ	kg	1 乾燥魚共通規格とする 2 鮮度良好とする	
1392	パックアップル	個	1 JAS合格品 2 1個200mlとする 3 還元果汁100%とする 4 長期常温保存可能品とする	
1393	オリゴCC	本	1本100mlとする	
1394	PF21ドリンク	本	1本450mlとする	
1395	ピーチネクター	個	1 JAS合格品 2 1缶250mlとする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1396	野菜ジュース缶	個	1 JAS合格品 2 1缶195mlとする	
1397	鉄骨飲料	個	1本120mlとする	
1398	緑茶缶	個	1缶190mlとする	
1399	ウーロン缶	個	1缶190mlとする	
1400	シーマックス500+アイアン	個	1個4.6gとする	
1401	ゲータレード180	袋	1袋37gとする	
1402	はちみつレモン	個	1缶195mlとする	
1403	パック麦茶	個	北極麦茶相当品	
1404	アケリアスレモン	個	1缶350mlとする	
1405	濃厚牛乳	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 無脂肪固形分9.0%以上 3 乳脂肪分4.3%以上 4 1個1000mlとする	
1406	パックLL牛乳	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 1個200mlとする 3 長期常温保存可能品とする	
1407	コーヒー乳飲料	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 1個200mlとする	ストロー付き紙パック
1408	フルーツ乳飲料	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 1個200mlとする	ストロー付き紙パック
1409	パック茹きしめん	袋	1 茹で上り新鮮で、風味良好で光沢、弾力性のあるもの 2 異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの 3 1袋250gとする	
1410	流水麺セット	袋	1 茹で上り新鮮で、風味良好で光沢、弾力性のあるもの 2 異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの 3 「茶そば」とする 4 1袋440gとする	
1411	冷し中華麺	袋	1 茹で上り新鮮で、風味良好で光沢、弾力性のあるもの 2 異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの 3 パックたれ付きとする 4 1袋440gとする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1412	たらこ昆布	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	
1413	小女子佃煮	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	
1414	味付くらげ	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	
1415	田作り	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	
1416	味付数の子	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	
1417	栗きんとん	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り 3 栗が50%以上のもの	
1418	はぜ甘露煮	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	
1419	海草サラダ	kg	1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に調理加工したもの	
1420	中華サラダ	kg	2 特有の色沢・風味を有し異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの	
1421	春雨サラダ	kg	3 「チルド」とする	
1422	若布サラダ	kg	4 1kg入り	
1423	紅白なます	kg		
1424	生きざみ昆布	kg	1 鮮度良好で、特有の色沢・風味を有し異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの 2 1kg入り	
1425	肉入りワンタン	kg	1 鮮度良好な原料を衛生的に調理加工したもので「生」とする 2 1個15g程度とする	
1426	エビグラタン	個	1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に調理加工したもの 2 「チルド」とする 3 1個100g程度とする	
1427	肉団子	kg	1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に調理加工したもの 2 1個20g程度とする 3 当日製造品とする	
1428	串団子	個	1 1本120g程度とする 2 (1)「あん」味とする (2)「醤油」味とする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1429	小倉あん	kg	1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に調理加工したもの 2 特有の色沢・風味を有し異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの 3 1kg入り	
1430	フルーツババロア	個	1 風味良好な市販品 2 1個100gとする	無菌包装 スプーン付き
1431	牛丼パック	個	1 レトルト食品とする 2 1袋150gとする	無菌包装
1432	すき焼丼	個	1 レトルト食品とする 2 1袋155gとする	無菌包装
1433	中華丼	個	1 レトルト食品とする 2 1袋250gとする	無菌包装
1434	天津丼	個	1 レトルト食品とする 2 1袋250gとする	無菌包装
1435	もぐり寿司	個	1 レトルト食品とする 2 1袋1.5kgとする 3 三島相当品とする	無菌包装
1436	オムライス	個	1 レトルト食品とする 2 1袋250gとする	無菌包装
1437	すしの素 五目ちらし	個	1 レトルト食品とする 2 1袋750gとする	無菌包装
1438	炊き込み御飯の素	個	1 レトルト食品とする 2 (1)筍ごはんの素は1袋950g (2)松茸釜めしの素は1袋1kg (3)五目釜めしの素は1袋1kg	無菌包装
1439	スーパードライカレー	個	1 レトルト食品とする 2 1袋375gとする	無菌包装
1440	スタミナピラフ	個	1 レトルト食品とする 2 1袋375gとする	無菌包装
1441	焼おにぎり	個	1 レトルト食品とする 2 1袋180gとする	無菌包装
1442	いかごはん	個	1 レトルト食品とする 2 1袋160gとする	無菌包装
1443	はじかみ	袋	1 漬物類共通規格とする 2 1袋500g50本入り 紅白	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1444	深大寺漬	kg	1 漬物類共通規格とする 2 1kg入り	
1445	桜大根漬	kg		
1446	広東菜漬	kg		
1447	胡瓜古漬	kg		
1448	五目もやし	kg		
1449	大阪漬	kg		
1450	胡瓜味噌漬	kg		
1451	大根味噌漬	kg		
1452	なたわり漬	kg		
1453	ジャーマンヨーグルト	個	1 厚生省規格合格品 2 1個100gとする 3 加糖とする	
1454	ミルミルS	個	1 厚生省規格合格品 2 1個100mlとする	
1455	ビフィール	個	1 厚生省規格合格品 2 1個100mlとする	
1456	ヤクルト80Ace	個	1 厚生省規格合格品 2 1個80mlとする	
1457	パックグレープフルーツ	個	1 JAS合格品 2 1個200mlとする 3 還元果汁100%とする 4 長期常温保存可能品とする	
1458	ソフィールヨーグルト	個	1 厚生省規格合格品 2 1個90～100mlとする 3 加糖とする	スプーン付
1459	牛カルビ	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 プライムとする 3 3mmスライス	
1460	牛もも肉スライス	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 肉はかつ色で脂肪は5mm以下とする 3 やわらかく筋のない味の良いもの 4 2mmスライスで非冷凍とする	
1461	牛もも肉角切り	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 肉はかつ色で脂肪は5mm以下とする 3 やわらかく筋のない味の良いもの 4 2cm角切りで非冷凍とする	
1462	豚もも肉スライス	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 脂肪の厚さ10mm以下とする 3 2mmスライスで非冷凍とする	日本食肉規格協会格付 (上)

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
1463	豚ばら肉スライス	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 脂肪の厚さ10mm以下とする 3 2mmスライスで非冷凍とする	日本食肉規格協会格付(上)
1464	ボンレスハム	kg	1 JAS表示品標準 2 オールポーク 3 製造後1ヶ月以内 4 伊藤ハム同等品	製造業者名・製造年月日を表示 1本1.5～2kg
1465	白髪大根	kg	1 野菜共通規格とする 2 321に準ずる 3 大根の皮をむき、つま切りしたもの	ビニール袋入り
1466	小松菜	kg	1 野菜共通規格とする 2 301に準ずる 3 根部の切除及び外葉を除く	
1467	むき玉葱	kg	1 野菜共通規格とする 2 344に準ずる 3 天地切りとする	国産品 サイズL
1468	糸切り鰹	kg	1 ちっそ充填 2 にんべん印同等品	
1469	大粒納豆	個	1 市販品 辛子、たれ付け 2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好なもの 3 製造後1日以内	50gパック入り 製造年月日・消費年月日表示
1470	ひきわり納豆	kg	1 市販品 2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好なもの 3 製造後1日以内 4 500g入り	製造年月日・消費年月日表示
1471	卸にんにく	個	1 市販品 2 1kgのポリ容器入り	製造年月日・消費年月日表示
1472	くき若布佃煮	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	製造年月日・消費年月日表示
1473	薬唐昆布	kg	1 437に準ずる 2 1kg入り	製造年月日・消費年月日表示
1474	赤ワイン	本	1 果実酒の赤 2 アルコール分14%未満 3 1.8l入り	ポリ容器入り
1475	白ワイン	本	1 果実酒の白 2 アルコール分14%未満 3 1.8l入り	ポリ容器入り
1476	業和風ドレッシング	ℓ	1 製造後2ヶ月以内のもの 2 1ℓ入り	ポリ容器入り

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
1477	糸こんにゃく	kg	1 弾力性があり異物の混入がなく 新鮮なもの 2 納入時水分を除く	衛生的容器
1478	玉こんにゃく	kg	1 弾力性があり異物の混入がなく 新鮮なもの 2 納入時水分を除く	衛生的容器