

糧 食 品 規 格 書

納入時間を厳守してください

- 1 平日の0830～1100の間に納入
してください
- 2 納入時間を指定された品目はその時間に
納入してください

令和5年4月1日

陸上自衛隊松本駐屯地

糧食品規格書目次

第 1 章	総 則	1
第 2 章	穀類及び同加工品	4
第 3 章	芋類及び同加工品	7
第 4 章	豆類及び同加工品	9
第 5 章	種実類及び同加工品	12
第 6 章	野菜・きのこ類	13
第 7 章	果実類	19
第 8 章	漬物類	21
第 9 章	海草類及び同加工品・佃煮類	22
第 10 章	魚介類及び同加工品	24
第 11 章	練製品類	35
第 12 章	肉類及び同加工品	36
第 13 章	卵乳類及び同加工品	39
第 14 章	油脂類	42
第 15 章	菓子類	43
第 16 章	缶詰類	44
第 17 章	調味料及び香辛料類	48
第 18 章	冷凍加工品類	55
第 19 章	レトルト食品類及び調理済食品類	60
第 20 章	部外委託食及びその他	61

納入先 契約者					糧食納品書・（受領）検査調書									
					調達要求番号		発送年月日		物品管理官命令印		命令年月日			
					確認番号（認証番号）		輸送方法				管理簿登記年月日			
					契約年月日		発送駅				証書番号			
					納期		分割納入				同上付与年月日			
資料種別	相手方番号	処理年月日	物品区分	要求番号	証書番号		記録区分	納期	分納区分	備考				
番号	物品番号	品名		会社部品番号又は規格	程度	単位	数量	単価	金額	受領数量	処置コード			
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
食品衛生検査	食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。				受入・受領	検査結果及び物品管理官の受入命令（受領命令）により受領した。 令和 年 月 日 受領者 所 属 官職氏名								
検査	判定		食品衛生検査官											
	（ ）		官職 氏名											
			Ⓜ											
検査	指令番号		方式		納入年月日		判定		Ⓜ					
	種類		場所		検査年月日		所見							
	上記のとおり検査結果を報告する。 令和 年 月 日													
検査	検査官所属				Ⓜ									
	官職 氏名													

ページ中の 第 ページ

第 1 章 総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊松本駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定めていない糧食品については、必要の都度示す。
- (3) 日本農林規格（J A S）の定めのある食品については、すべてこれを遵守しなければならない。

2 見本

- (1) 見本提出品は、糧食購入予定表の番号欄に○印を付して示す。
- (2) 見本は、入札前に指定した日時に提出するものとする。
- (3) 提出された見本が規格と合致しない場合及び見本提出の指定があるにも関わらず見本提出のない場合には、当該品目に対する入札書（見積書）は無効とする。
- (4) 提出された見本のうち特に指定したもの及び検査に使用したものを除きすべて提出した業者に返戻するものとする。

3 納入要領

- (1) 納入時間は 0 8 : 3 0 ~ 1 1 : 0 0 の間とする。ただし特殊なものについてはその都度示す。
- (2) 豆腐類（大豆製品）及び野菜類、生食用魚介類については、納入時間を 0 8 : 3 0 ~ 0 9 : 3 0 の間とする。
- (3) おにぎり・パンセットについては、納入時間を休日（0 6 : 1 0 ~ 0 6 : 4 0）平日（0 6 : 2 0 ~ 0 6 : 5 0）までの間とする。ただし特殊な場合はその都度示す。
- (4) 弁当については、官側が示す時間に従うものとする。（基準：昼食用は 1 0 : 3 0 ~ 1 1 : 0 0 の間、夕食用は 1 5 : 3 0 ~ 1 6 : 0 0 の間）
- (5) 同一糧食品で、使用日（食）が異なるものを同時に納品する場合は、使用日（食）毎に区分して納入するものとする。（区分の内訳は、官側が示す。）
- (6) 都合により納入時間迄に納入できない場合は、契約担当官又は給食担当官に連絡してその指示を受けるものとする。
- (7) 納入時間が遅れ、調理、配食等に間に合わなかった場合は、検査調査の結果を不合格とし受け取りを拒否するものとする。
- (8) 納入場所は、陸上自衛隊松本駐屯地業務隊補給科糧食班倉庫渡しとする。
- (9) 納品書について
納品書は、3 ページの様式を使用すること。
1 ヶ月契約（生鮮）・3 ヶ月契約（生鮮）・1 ヶ月契約（耐久）・3 ヶ月契約（耐久）加給食・随時契約、それぞれ別葉で記入のこと。また、運送業者に委託する場合は、納品書を貼付するものとし、困難な場合は、納入日前日までに郵送するものとする。
- (10) 納入に使用した容器や発泡スチロール・ダンボールは、速やかに回収すること。
- (11) 納入時又は納入後に不良品が発見された場合、返品・交換に応ずるものとする。

4 検査

- (1) 本規格書に基づき、受領検査を実施する。
- (2) 物理又は化学検査を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼する。但し検査に要する費用は納入業者側の負担とする。
- (3) 納入糧食品は、食品衛生検査官の行う衛生検査に合格したものとする。

5 一般共通規格

- (1) 糧食品は、所定の規格を満たすものであり、現に一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (2) 食品衛生法及び関係法（省）令並びに公正競争規約に基づき、製造・期限表示されているものとする。また、原材料の生産地を記載するものとする。
- (3) 「同程度」のものと規定されているもので、それに該当するものは入札する前に見本及び成分表（分析表）等を契約担当官に提出し、承認を受けるものとする。
- (4) 「同等品」と規定されているもので、それに該当するものは、同等品確認書を契約担当官に提出し、承認を受けるものとする。
- (5) 「銘柄指定」されているもので、他の同程度の銘柄品の納入を希望する場合は、契約担当官の承認を受けるものとする。（別紙）
- (6) 包装（外装・内装・容器等）は特に指定してあるもの以外は業者包装規格による。
- (7) この規格書でいう「国産品」「国内製造品」「中国産除く」「輸入品」は、以下のとおりとする。

	原材料		製造・加工（場所）		製品のメーカー	
	日本	日本以外	日本	日本以外	日本	日本以外
国産品	○	×	○	×	○	×
国内製造品	○	○	○	×	○	×
中国産除く	○	○ (中国×)	○	○ (中国×)	○	×
輸入品	○	○	○	○	○	×

6 本規格書の使用範囲及び適用要領

- (1) 入札通知書別紙「糧食購入予定表」に使用する規格番号は本規格書の規格番号である。
- (2) 本規格書では、完全に表現しがたい事項もあるので業者各位は信義・誠実を旨として商習慣に従い良心的な契約の履行を図るものとする。
- (3) 本規格書に疑義の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。

7 その他

納品時、業者間の車両事故等に関しては、関与しないものとする。又、駐屯地内施設等を破損させた場合は、管理科に通報し指示を受けること。

8 本規格書は、令和5年4月1日から適用する。

第 2 章 穀類及び同加工品

共通規格

- 1 変質、異物混入を認めないもの
- 2 特に定めのない品目については、国内製造品（中国産除く）

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
201	精米	kg	1 粳米銘柄等は、糧食購入予定表に指定 2 5日以内に搗精されたもの 3 品質証明書提出のこと 4 細部は、仕様書に示す	30 kg三層クラフト紙袋詰
202	もち米	kg	自主流通米の水稻、国産100%	
203	小麦粉	kg	1 農産物規格による薄力粉1等品 2 乾燥良好で粒子が細かく、湿気による塊のない白いもの 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	5 kg又は1 kg紙袋詰
204	ソフトパン粉	kg	1 乾燥良好なもの 2 微粉少ないもの 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	2 kg袋詰
205	マカロニ	kg	1 JAS表示品 2 形状は糧食購入予定表に指定	
206	スパゲッティ	kg	1 JAS表示品 2 デュラムセモリナ100%使用のもので、ロングスパゲッティとする 3 納入時、期限表示2年以上	1 kg袋入
207	ふ	kg	1 良質の強力粉を原料とし乾燥良好で、雑物のないもの 2 添加物は食品衛生法により許可されたもの 3 形状は糧食購入予定表に指定 4 納入時、期限表示10ヶ月以上	
208	油麴	箱	1 良質の大豆油等で揚げたもの 2 1箱600g入り 3 スライス	
209	蒸中華めん 焼中華めん	kg	1 風味良好なもの 2 人工色素使用不可 3 納入時、期限表示1週間以上	
210	乾めん類	kg	1 JAS表示品 2 乾燥良好で折れないもの 3 品名等は、糧食購入予定表に指定	
211	カップめん	個	1 JAS表示品 2 内装及び外装良好なもの 3 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
212	パン	袋 個	1 風味良好なもの 2 強力粉2等以上使用 3 品名重量等は、糧食購入予定表に指定	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
2 1 3	干わんたん	kg	乾燥良好で、折れ砕けのないもの	
2 1 4	ビーフン	kg	1 乾燥良好、折れ等がなく水に浸して弾力性のあるもの 2 輸入品	
2 1 5	切餅	kg	1 もち米 100%を使用し、不純物を除き添加物を使用しないもの 2 板餅として 1 kg 20 入（1 ケ 50 g） 3 国産品	衛生的包装
2 1 6	唐揚げ粉	kg	1 小麦粉、食塩、香辛料その他を原料とし、粉末又は顆粒とする 2 品名等は、糧食購入予定表に指定	防湿包装
2 1 7	天ぷら粉	kg	天ぷら用に調整された小麦粉	防湿包装
2 1 8	その他穀類	袋	1 穀物ごはんの素 2 品名重量等は、糧食購入予定表に指定	同上
2 1 9	シリアル	箱	1 乾燥良好なもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	同上
2 2 0	クルトン	kg	1 食パンを使用し、5mm程度のさいの目に揚げたもの 2 乾燥良好なもの	1 袋 200g or 250g
2 2 1	シャリ玉	個	1 1 個 25 g 2 納入当日製造したもの 3 国産米使用	衛生的容器入
2 2 2	竹輪ふ	kg	内容量等は、その都度示す	真空包装
2 2 3	せんべい（つゆ用）	袋	1 つゆ用の南部せんべい 2 1 袋 1 kg 入り	防湿包装
2 2 4	きりたんぼ	袋	1 うるち米 100%を使用し、不純物を除き添加物を使用しないもの 2 常温品 3 内容量等は、その都度示す 4 国産品	衛生的包装
2 2 5	五平もち	本	1 うるち米 100%を使用し、不純物を除き添加物を使用しないもの 2 常温品 3 みそダレは別添え 4 内容量等は、その都度示す	衛生的包装
2 2 6	やしょうま	個	1 米粉使用 2 国産品	
2 2 7	天かす	kg	1 油やけしていないもの 2 常温品 3 国内製造品	
2 2 8	米粉	kg	1 精白米（うるち米）を粉碎したもの 2 国産品	

規格番号	品名	単位	規格	備考
229	栄養強化米	kg 袋	1 特定の栄養素が強化された米 2 炊飯時に添加するもの 3 品名内容量等は糧食購入予定表に指定	
230	アルファ化米	kg 個	1 炊いたご飯を急速乾燥したもの 2 うるち米 100% 3 品名内容量等は糧食購入予定表に指定 4 納入時期限表示 4 年以上 5 国産品	

第 3 章 芋類及び同加工品

共通規格

1 特に定めのない品目については、国産品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
301	じゃがいも 301-1 じゃがいも (男爵) 301-2 じゃがいも (メークイン) 301-3 小芋	kg	1 損傷、奇形、冠水、日焼けのないもの 2 発芽していないもの 3 1個100g程度以上 4 301-1 及び 301-2 5月から新じゃがいもを使用 5 301-3 新じゃがいもで皮が薄くてやわらかく、SSサイズのもの	品種、生産地を表示
302	さつまいも	kg	1 損傷、奇形、冠水、日焼けのないもの 2 水洗してあり発芽していないもの	同上
303	洗い里芋	kg	1 発芽、腐れ、焼け等のないもの 2 子芋、及び親芋を除く 3 水洗した皮むき品 4 1個40～80g程度	衛生的容器使用
304	長芋	kg	1 折損、割れ、曲がりのないもの 2 水洗したもの 3 手芋を除く	
305	春雨	kg	1 乾燥良好で変質、折れ、砕けのないもの	ポリ袋入
306	緑豆春雨		2 5cm程度カット 3 水に浸して、弾力性のあるもの 4 輸入品 5 納入時、期限表示1年以上	
307	片栗粉	kg	1 農産物規格規定合格品 2 馬鈴薯精製澱粉 3 純白で乾燥良好、きめの細かいもの 4 異味異臭、夾雑物のないもの 5 納入時、期限表示8ヶ月以上	25kgクラフト紙詰
308	こんにやく類 308-1 こんにやく 308-2 白滝(カット) 308-3 突こんにやく 308-4 玉こんにやく 308-5 刺身こんにやく	枚 袋 kg	1 新鮮で弾力性があり、異物の混入のないもの 2 あく味、異臭のないもの 3 検量時、水分は除く 4 内容、形状、重量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示1ヶ月以上	衛生的容器使用
309	マッシュポテト	袋 箱 kg	1 良質な馬鈴薯を使用した、乾燥良好なもの 2 フレーク状 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示10ヶ月以上 5 国内製造品	

規格番号	品名	単位	規格	備考
310	水煮いも類	袋	1 良質な芋の皮を剥き、水煮したもの 2 内容、形状、重量等は、その都度示す 3 常温品 4 納入時、期限表示 90 日以上 5 輸入品	
311	おからこんにゃく	kg	1 こんにゃくに大豆おからを練り込み、ひき肉状にしたもの 2 常温品 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上 4 国産品	レトルトパウチ

第 4 章 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 大豆又は大豆加工品の原材料は、遺伝子組換えでないもの
- 2 特に定めのない品目については、国内製造品（中国産除く）

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 0 1	小豆	kg	1 農産物規格規定 2 等合格品以上 2 病害虫、未熟物、しわ等がなく異物等の混入のないもの 3 1 年越しのものは不可 4 国産品	衛生的包装
4 0 2	大豆 黒豆	袋 kg	1 乾燥良好で、粒がそろっているもの 2 病害虫、未熟物がなく異物等の混入のないもの 3 内容量は、その都度示す 4 国産品	同上
4 0 3	納豆	個	1 よく発酵した糸引納豆で粒揃いのもの 2 特有の香味を有し、異臭異物のないもの 3 40～50 g 4 たれ、辛子付 5 納入時、期限表示 5 日以上	丸カップまたは発泡スチロール容器入
4 0 4	小粒納豆 ひきわり納豆	袋 kg	1 よく発酵した糸引納豆を使用 2 特有の香味を有し、異臭異物のないもの 3 納入時、期限表示 5 日以上	衛生的包装
4 0 5	豆腐 405-1 木綿豆腐 405-2 絹ごし豆腐	kg	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示 5 日以上	衛生的容器使用
4 0 6	パック充填豆腐	個	1 絹ごし豆腐 2 完全滅菌工程により製造したもの 3 ワンタッチ開放可能なもの 4 納入時、期限表示 1 週間以上 5 内容量等は、その都度示す	真空包装
4 0 7	絞り豆腐	kg	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示 2 日以上	衛生的容器使用
4 0 8	焼き豆腐	kg	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示 3 日以上	同上
4 0 9	生揚	kg	1 良質の油を使用し、異味異臭くずれ、破れのないもの 2 厚さ 15 mm 程度 1 枚 240 g 前後 3 納入時、期限表示 2 日以上	同上
4 1 0	油揚	kg	1 良質の油を使用し、異味異臭くずれ、破れのないもの 2 1 枚 100 g 程度 (19.5×12.5 cm) 3 納入時、期限表示 3 日以上	同上

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 1 1	がんもどき	kg	1 良質の油を使用したもの 2 山芋、胡麻等混入したもの 3 納入時、期限表示1日以上 4 重量等は、その都度示す	衛生的包装
4 1 2	もち巾着	袋 kg	1 油揚げで餅を包み、かんぴょうで口をとじてあるもの 2 重量等は、その都度示す	衛生的包装
4 1 3	卵の花	kg	1 固くしぼった目の細かいもの 2 特有の豆臭があり、酸味のないこと 異物等の混入のないもの 3 納入時、期限表示1日以上	衛生的容器使用
4 1 4	きな粉	kg	1 大豆を原料とし光沢よく、新鮮なもの 2 特有の芳香を有し、乾燥良好、夾雑物の混入のないもの	
4 1 5	凍り豆腐 415-1 凍り豆腐 415-2 凍り豆腐(カット)	kg	1 乾燥良好、変色、異味異臭ひび割れのないもの 4 415-1 凍り豆腐 厚さ1.5cm 1辺5～7cm程度に切断したもの 415-2 凍り豆腐(カット) 細切りタイプ 2 みずず豆腐同等品 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	衛生的包装
4 1 6	結びゆば	kg	1 乾燥良好、変色、異味異臭ひび割れのないもの 2 1個0.5g～1.0g	
4 1 7	豆乳	L	1 成分無調整 2 1Lパック	
4 1 8	調整豆乳	L	1 プレーン 2 大豆・水飴・とうもろこし・油・食塩・着色料とする 3 1Lパック	
4 1 9	豆乳飲料	個	1 原材料は大豆・水飴・とうもろこし・油・麦芽エキス等とする 2 200ml パック、ストロー付 3 品名等は、糧食購入予定表に指定	
4 2 0	粒あん 小倉あん ゆであずき	袋 kg	1 小豆を原料とし光沢よく、新鮮なもの 2 特有の芳香を有し、夾雑物の混入のないもの 3 内容量等は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
4 2 1	福豆	個	1 節分用 2 内容量等は、その都度示す	
4 2 2	おからドーナツ	個	1 生地におからを練り込んで、揚げたもの 2 30 g 3 納入時、期限表示2日以上	衛生的容器使用
4 2 3	ひよこまめ	kg	1 加圧加熱殺菌 2 窒素充填製法 3 輸入品	1 kg 入
4 2 4	ずんだあん	個	1 枝豆を原料とし光沢よく、新鮮なもの 2 特有の芳香を有し、夾雑物の混入のないもの 3 350g	衛生的容器使用
4 2 5	白インゲン豆 ペースト	kg	1 炊いた白インゲン豆をペースト状にしたもの 2 常温品 3 国産品	1 kg レトルトパウチ
4 2 6	乾燥油揚げ	袋	1 良質な油揚げを乾燥したもの 2 形状：刻み 3 500 g 入 4 納入時、期限表示10ヶ月以上	
4 2 7	味付油揚げ	袋 kg	1 良質な油揚げを醤油・砂糖等で味付けしたもの 2 1枚50 g 程度 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示3ヶ月以上	
4 2 8	大豆ミート	袋 kg	1 大豆の油分を搾油し、加熱・加圧・高温乾燥したもの（冷凍品の場合は、さらに戻して冷凍したもの） 2 内容量等は、その都度示す 3 マルコメ同等品 4 納入時、期限表示10ヶ月以上	
4 2 9	豆乳スープ	L	1 原材料は豆乳（大豆）・砂糖・油・食塩・玉葱等とする 2 1 L パック 3 品名等は、糧食購入予定表に指定 4 ストレート 5 キッコーマン同等品	

第 5 章 種実類及び同加工品

共通規格

1 特に定めのない品目については、国内製造品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
5 0 1	落花生 501-1 殻つき 501-2 ダイスカット	袋 kg	1 乾燥良好で、病虫害、夾雑物、未熟品の混入していないもの 2 内容量等は、その都度示す	
5 0 2	いりごま 502-1 黒 502-2 白 502-3 えごま	kg	1 乾燥良好で異物、夾雑物のないもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	
5 0 3	すりごま 503-1 黒 503-2 白	kg	いりごまに準ずる	
5 0 4	ねりごま 504-1 黒 504-2 白	個 缶 本 kg	1 良質ないりごまをペースト状にしたもの 無添加 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	
5 0 5	栗水煮（真空）	袋	1 殻及び渋皮をむいた栗を煮たもの 2 内容量等は、その都度示す 3 常温品 4 納入時、期限表示4ヶ月以上 5 国内製造品	
5 0 6	むき甘栗	個	1 甘栗を煎って皮をむいたもの 2 内容量等は、その都度示す	
5 0 7	くるみ（むき身）	kg	1 殻を除いたもの 2 納入時、期限表示4ヶ月以上 3 国内製造品（中国産除く）	
5 0 8	すりくるみ	袋	1 くるみ100%使用 2 内容量等は、その都度示す 3 国産品	
5 0 9	カシューナッツ	kg	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの	
5 1 0	アーモンド 510-1 スライス 510-2 ダイスカット	袋 kg	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの	
5 1 1	松の実	kg	1 煎ったもの 2 乾燥良好なもの	

第 6 章 野菜・きのこ類

共通規格

- 1 鮮度良好で、品種固有の光沢、形状を有しているもの
- 2 病虫害、外傷、腐敗等がなく、土砂、異物、夾雑物の混入又は付着していないもの
- 3 特に示す以外、水洗して水切り完全なもの
- 4 とう、枯葉、ス入り、ひび割れ等のないもの
- 5 検量時は、なわ、容器等の重量は除く
- 6 大きさ・重量は、一部を除いて定めない
- 7 特に定めのない品目については、生野菜・きのこは国産品、加工品は輸入品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
6 0 1	アスパラガス	kg	1 緑色濃厚、穂先が硬くしまったもの 2 輸入品可（中国産除く）	
6 0 2	赤紫蘇の葉	kg	茎、根等を除去した梅漬用の葉のみ	ポリ袋入
6 0 3	大葉	枚	1 葉の大きさ斉一のもの 2 濃緑色のもの	ポリ容器又はポリ袋入
6 0 4	おかひじき	kg	濃緑色のもの	
6 0 5	オクラ	kg	成熟しすぎないもの	ポリ容器又はポリ袋入
6 0 6	貝割大根	kg	軟白部が軟らかく新鮮なもの	ポリパック入
6 0 7	かぼちゃ	kg	1 よく完熟したもの 2 輸入品可（中国産除く）	
6 0 8	木の芽	箱	1 特有の香りが失われていないもの 2 緑色の鮮やかなもの 3 内容量等は、その都度示す	容器入
6 0 9	クレソン	kg	1 葉が大きくいたみなく、葉間がつま っており、茎の太いもの 2 途中からひげ根の出ていないもの	
6 1 0	こねぎ	kg	根部を除き、緑葉部が軟らかく肥った もの	
6 1 1	サニーレタス	kg	1 葉が濃緑色のもの 2 根切りのもの	
6 1 2	さやいんげん	kg	1 成熟適度で軟らかいもの 2 筋なし	
6 1 3	さやえんどう	kg	さやいんげんに準ずる	
6 1 4	サラダ菜	kg	1 葉が淡緑色のもの 2 根切りのもの	
6 1 5	ししとうがらし	kg	1 色鮮やかで艶のあるもの 2 市場規格「M」	ポリ容器又はポリ袋入
6 1 6	春菊	kg	根切りよく肥えて軟らかく伸びすぎ ない、品質良好なもの	
6 1 7	せり	kg	1 根部を除き、新鮮なもの 2 色鮮やかなもの	
6 1 8	たらの芽	kg	新芽のみのもの	
6 1 9	チンゲン菜	kg	1 葉が淡緑色のもの 2 根部を除いたもの	
6 2 0	トマト	kg	1 成熟度良好 2 変形品、破損品は不可 3 1個 180 g ～240 g 程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
6 2 1	ミニトマト	kg	1 成熟度良好で新鮮なもの 2 1個 15～20 g 程度	ポリ容器又はポリ袋入
6 2 2	七草セット	kg	春の七草が入ったもの	ポリ容器入
6 2 3	菜花	kg	1 茎が軟らかく、つぼみのもの 2 葉に変色のないもの	
6 2 4	にら	kg	1 葉肉厚く、艶があり軟らかいもの 2 根立より切り取ったもの	
6 2 5	人参	kg	1 岐根、髭根を除く 2 葉部は全部切断したもの	
6 2 6	切り人参	kg	1 新鮮な人参の皮をむき、長さ5cm縦 割千切りにしたもの 2 国産品 3 納入時、期限表示1日以上	真空包装
6 2 7	にんにくの芽	kg	1 緑色を呈し、肉質の軟らかいもの 2 輸入品	
6 2 8	葉菜類	kg	1 品名等は、糧食購入予定表に指定 2 野沢菜は、根部をとり除いたもの	
6 2 9	パセリ	kg	1 鮮やかな緑色を呈し、葉先がよく縮 れたもの 2 根部を除いたもの	
6 3 0	パプリカ 630-1 赤 630-2 黄	kg	1 品種固有の色を呈しているもの 2 中国産除く	
6 3 1	ピーマン	kg	濃緑色を呈し、適度に熟したもので 皮の硬くないもの	
6 3 2	ブロッコリー	kg	1 濃緑色を呈しているもの 2 しまって硬く密集したもの	
6 3 3	紅立	kg	特有の色を呈したもの	ポリ容器又はポリ袋入
6 3 4	水菜	kg	茎葉の軟らかいもの	
6 3 5	みつば	kg	緑色が鮮やかで、みずみずしく軟らか いもの	
6 3 6	グリーンリーフ	kg	1 葉が淡緑色のもの 2 根切りのもの	
6 3 7	うど	kg	1 白色で香りが強く、茎の太いもの 2 赤色斑点、変色等は不可	
6 3 8	カリフラワー	kg	しまって硬く密集したものとし変色、 乾燥したものは不可	
6 3 9	キャベツ	kg	1 結球完全で根部を除いたもの 2 鬼葉、斑点をとり除き、葉は淡緑色 であること 3 1個1kg以上	
6 4 0	紫キャベツ	kg	1 結球完全で根部を除いたもの 2 葉は紫赤色であること	
6 4 1	胡瓜	kg	濃緑色を呈し、実の熟していないもの	
6 4 2	小かぶ	kg	1 肌がきれいなもの 2 葉、茎を切ったもの	
6 4 3	ごぼう	kg	1 葉、根、毛を除いたもの 2 肉質が軟らかいもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
6 4 4	切りごぼう	kg	1 新鮮なごぼうの皮をむき、長さ5cm縦割千切りにし、あく抜きしたもの 2 薬品により漂白したものは不可 3 国産品 4 納入時、期限表示1日以上	真空包装
6 4 5	金平ごぼう	kg	1 新鮮なものを原料とし、皮をむき長さ5cm縦割千切りにしたもの 2 ごぼう80% 人参20% 3 ごぼうはあく抜きをし、薬品により漂白したものは不可 4 国産品 5 納入時、期限表示1日以上	同上
6 4 6	白瓜	kg	外皮はなめらかで艶があり、肉質の硬いもの	
6 4 7	ズッキーニ	kg	きゅうりに準ずる	
6 4 8	セロリー	kg	1 外葉を除き、根切り、葉切りしたもの 2 新鮮で茎が軟らかく、淡緑白色のもの	
6 4 9	大根	kg	1 肌荒れ、割れのないもの 2 変形（二股）のないもの 3 葉、茎及び毛根を除いたもの	
6 5 0	大根（つま）	kg	1 刺身の飾り 2 大根をごく細い千切りにしたもの	
6 5 1	漬物用大根	kg	1 大根に準ずる 2 品種は宮重及び地大根 3 新鮮で太さが揃っているもの 4 市場規格「M」	
6 5 2	竹の子	kg	1 太く短く、先端が黄色を呈しているもの 2 根部の硬い部分は除く	
6 5 3	玉葱 653-1 玉葱 653-2 紫玉葱 653-3 新玉葱	kg	1 652-1 及び 652-2 乾燥良好で、硬くしまって重く、発芽していないもの 653-3 みずみずしく肉厚で、硬くしまって重く、発芽していないもの 2 1個200g～300g程度	
6 5 4	冬瓜	kg	緑色の鮮やかなもの	
6 5 5	とうもろこし	kg	1 ハニーバントム 同等品 2 皮つき 3 未熟、過熟なものを除く	
6 5 6	長葱	kg	1 固くて芯のないもの 2 白色部分は光沢があり、軟らかく弾力性のあるもの	
6 5 7	なす	kg	1 光沢のある紫紺色で、皮軟らかく熟度良好なもの 2 皮割れ、黒色茶色の斑点、種子のないもの	
6 5 8	なすの葉	kg	1 漬物用 2 風味良好なもの	ポリ袋入

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
6 5 9	にがうり	kg	緑色の鮮やかなもの	
6 6 0	根生姜	kg	新鮮にして黄灰色、発育良好なもの	
6 6 1	白菜	kg	1 結球白菜で根部を除いたもの 2 抱合良好なもの	
6 6 2	ふき	kg	葉切りにして、肉質の軟らかいもの	
6 6 3	ふきのとう	kg	開花していないもの	
6 6 4	みょうが	kg	特有の香味があり、身がしまって硬いもの	
6 6 5	もやし 665-1 アルファルファもやし 665-2 大豆もやし 665-3 緑豆もやし	kg	1 根白く若葉は黄色で、特有の生臭を有し、外皮腐敗等のないもの 2 発育良好なもの 3 納入時水分を除く 4 品名等は、糧食購入予定表に指定	ポリ袋入
6 6 6	夕顔	kg	細長い特有の形状を有するもの	
6 6 7	ラディッシュ	kg	色沢良好で、葉、髭根を除いたもの	
6 6 8	レタス	kg	1 結球良好なもの 2 根部、外葉を除いたもの	
6 6 9	れんこん	kg	1 肉質の軟らかいもの 2 ふでひげ根を除く	
6 7 0	切干大根	kg	1 乾燥良好で、特有の香味を有し異臭のないもの 2 国産品 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上	ポリ袋入
6 7 1	かんぴょう	kg	1 色白く、乾燥良好で変色のないもの 2 特有の香味があり、異臭のないもの	同上
6 7 2	ぜんまい水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかく、充分にあく抜きしたもの 2 内容量等は、その都度示す	同上
6 7 3	たらの芽水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかいもの 2 内容量等は、その都度示す	同上
6 7 4	ふき水煮	袋	1 皮むき、あく抜きしたもので形くずれのないもの 2 着色品は不可 3 内容量等は、その都度示す	同上
6 7 5	細竹水煮	袋	1 皮むき、あく抜きしたもので形くずれのないもの 2 肉質の軟らかいもの 3 内容量等は、その都度示す	同上
6 7 6	わらび水煮	袋	1 太さ発育良好で、茎は軟らかく葉の開かないもの 2 充分にあく抜きしたもの 3 内容量等は、その都度示す	同上
6 7 7	トマトジュース	L	1 果汁 100% 2 1L パック 3 国産品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
678	野菜ジュース	本 個 L	1 野菜汁＋果汁＝100% 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定 3 国内製造品	
679	えのきたけ エリンギ	kg	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの	ポリ袋又はパック詰
680	生しいたけ	kg	芳香良好で、肉質厚く軟らかいもの	
681	ぶなしめじ	kg	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの 3 カット品（石づき等除く） 4 長野県産	ポリ袋入
682	ブナピー	kg	えのきたけに準ずる	ポリ袋又はパック詰
683	まいたけ	kg	特有の香りを有するもの	同上
684	松茸	kg	1 特有の香味を有し、異臭のないもの 2 カサは円錐形を呈し、身のしまった もの	
685	干しいたけ	kg	1 乾燥良好で変色、割れのないもの 2 肉厚で柄の短い直径3～5cm程度 3 国産品 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	500g入防湿包装
686	きくらげ	kg	1 乾燥良好なもの 2 かび、しみ、変色のないもの 3 内容量等は、その都度示す	
687	なめ茸（味付）	瓶 缶 袋 個	1 瓶は500g程度 2 缶は1号缶3000g程度 3 袋は1kg程度 4 個は10g程度 5 長野県製造品	
688	なめこ（生）	kg	1 洗いなめこ 2 国産品	ポリ袋入
689	なめこ（水煮）	袋	1 内容量1.2kg程度 2 固形量1kg以上 3 常温品 4 国産品 5 納入時、期限表示4ヶ月以上	
690	菊花	箱	1 飾り用 2 60個入り	
691	バジルの葉（生）	箱	1 鮮度良好で緑色が鮮やかなもの 2 20g入り	
692	ビーツ	kg	1 特有の形状で、内部は濃赤色で輪紋 があるもの 2 1個200g程度	
693	乾燥野菜類	袋	1 良質な国産野菜を乾燥させたもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定 3 国産品 4 納入時、期限表示10ヶ月以上	

規格番号	品名	単位	規格	備考
6 9 4	水煮野菜類	袋	1 良質な野菜等を水煮したもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 常温品 4 納入時、期限表示 90 日以上 5 輸入品	

第 7 章 果実類

共通規格

- 1 等級は市場規格の「秀」であること
- 2 適度に熟成し、品種特有の芳香、形状、光沢を有し、粒が一樣に揃っているもの
- 3 病虫害、未熟、過熟、傷、薬害、荷傷等がないもの
- 4 特に定めのない品目については、中国産除く

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
701	アメリカンチェリー	kg	市場規格「M」	
702	干し杏	kg	1 種を除き、よく乾燥したもの 2 国産品	
703	いちご	kg	1 国産品 2 1粒10g以上	
704	小梅	kg	1 漬け物用 2 長野県産（竜峡小梅は、国産品）	
705	ブラックオリーブ	缶	1 塩漬加工品 2 内容量等は、その都度示す	
706	オレンジ	kg	1個200g程度	
707	甘柿	kg	1 国産品 2 1個200g程度	
708	干し柿	kg	1 乾燥良好、汚物の付着していないもの 2 国産品 3 市場規格「M」	
709	柿の皮	kg	漬物用に加工したもの	
710	キウイフルーツ	kg	1個100g～120g程度	
711	ゴールド キウイフルーツ	kg	キウイフルーツに準ずる	
712	グレープフルーツ	kg	1個400g程度	
713	ココナッツミルク	缶 袋	品名内容量等は、その都度示す	
714	さくらんぼ	kg	1 国産品 2 市場規格「M」	
715	すいか	kg	1 糖分の強いもの 2 国産品 3 市場規格「M」	
716	すだち	kg	1 国産品 2 1個25g程度	
717	梨	kg	1 国産品 2 1個230g～270g程度	
718	ネクタリン	kg	市場規格「M」	
719	バナナ	kg	1本150g～180g程度	
720	パインアップル 720-1 パインアップル 720-2 パインアップル (皮ナシ)	kg 個	1 720-1 市場規格「L」 2 720-2 1個450g程度 形状は ホールで真空包装された国内製造品 のもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
7 2 1	びわ	kg	1 国産品 2 市場規格「M」	
7 2 2	ぶどう類	kg	1 品種等は、その都度示す 2 国産品 3 市場規格「M」	
7 2 3	プラム	kg	市場規格「M」	
7 2 4	みかん 724-1 みかん 724-2 デコポン	kg	1 酸味が弱く、皮が薄くて甘みが多いもの 2 国産品 3 724-1 市場規格「M」(1個100g程度) 724-2 1個200g～250g程度 不知火可	
7 2 5	甘夏みかん いよかん はっさく	kg	1 酸味が弱いもの 2 国産品 3 市場規格「M」	
7 2 6	メロン	kg	1 国産品 2 市場規格「M」	
7 2 7	ゆず	kg	1 国産品 2 1個100g程度	
7 2 8	りんご	kg	1 努めて長野県産 2 1個230g～270g程度	
7 2 9	レッドグローブ	kg	市場規格「L」	
7 3 0	レモン	kg	1個120g程度	
7 3 1	レーズン	kg	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物の混入なきもの	
7 3 2	果物ジュース	本 個 L	1 果汁の割合は、その都度示す 2 品名内容量等は、その都度示す 3 国内製造品	
7 3 3	果物ジュース (栄養素強化)	個	1 品名内容量等は、その都度示す 2 国内製造品	
7 3 4	レモン果汁	本	1 果汁100% 2 720ml 3 国内製造品	

第 8 章 漬物類

規格番号	品 名	単位	規 格
800	共通規格	kg 個 袋	1 一 般・・・品質良好なもの 2 色 沢・・・固有の色沢を有すること 着色及び浸透が均一で、異色、光沢のないもの、 色沢不良のものが混入していないこと 3 香 味・・・漬かりが充分で良好な香味を有し、異味、異臭のないもの 4 肉 質・・・腐敗、変質がなく、歯切れのよいこと 5 異 物・・・異物、夾雑物を含まないこと 6 添加物・・・すべて食品衛生法による許可品を使用 (着色料・甘味料・防腐剤・香料・保存料) 7 容器包装・・・ポリ袋詰内装、樽詰、ポリ樽、製造会社元詰品 8 その他・・・納入時、漬汁、ぬか、酒粕等は計量しない

第 9 章 海草類及び同加工品 ・佃煮類

共通規格

〔海藻及び同加工品〕

- 1 特有の香味があり、異味異臭を認めないもの
- 2 固有の色沢、形状を有し、変色、変質等を認めないもの
- 3 砂、その他夾雑物の混入なきもの
- 4 特に定めのない品目については、国産品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
901	昆布 901-1 だし昆布 901-2 とろろ昆布 901-3 糸昆布 901-4 結び昆布 901-5 塩昆布 901-6 昆布巻	袋 kg	1 乾燥良好で、人工着色品は不可 2 かび、斑点、折れ等のないもの 3 色沢は、黒又は黒褐色で、色は一様であるもの 4 重量等は、その都度示す 5 901-1～4 は、国産品 901-5～6 は、国内製造品（中国産除く） 6 納入時、期限表示3ヶ月以上	ポリ袋入
902	乾燥わかめ	kg	1 乾燥良好なもの 2 カット品 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	1袋200g
903	炊込わかめ	kg	わかめを細かく切り、調味加工して乾燥したもの	1袋200g 防湿包装
904	干ひじき	kg	1 芽ひじき 2 乾燥良好なもの 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
905	海藻サラダ	kg	1 若布、白とさか、赤とさか、ふのり入 2 乾燥良好なもの 3 納入時、期限表示10ヶ月以上 4 国内製造品	1袋100gまたは200g
906	生切り昆布 (刺身つま用)	kg	良質の生昆布を、1mm程度に細切りしたもの	
907	おごのり (刺身つま用)	kg	1 自然色を呈した塩蔵品 2 1mm程度に細切りしたもの	
908	とさかのり (刺身つま用)	kg	おごのりに準ずる	
909	寒天 909-1 粉寒天 909-2 糸寒天 909-3 こんにゃく寒天	袋 kg	1 伊那食品同等品 2 909-1 1kg入 909-2 及び909-3 100g入 3 909-3 寒天とこんにゃくを合わせたもの 4 909-2 納入時、期限表示2年以上	ポリ袋入
910	ところてん	個	1 たれ、洋辛子付 2 内容量等は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
9 1 1	手巻のり	袋	1 乾燥良好なもの 2 全形1／2カット 1袋100枚入	ポリ袋密封
9 1 2	焼きのり	袋	1 良質なものを焼いたもの 2 1袋100個入 1個5枚入 (1/12カット)	防湿包装
9 1 3	味付のり	袋	1 良質ののりを、醤油、みりん等で味付けしたもの 2 1袋100個入 1個5枚入 (1/12カット) 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	防湿包装
9 1 4	刻みのり もみのり	kg	乾燥良好なもの	100gポリ袋入 ポリ袋密封
9 1 5	青のり	kg	乾燥良好なもの	100gポリ袋入 ポリ袋密封
9 1 6	青のり (パック)	個	1 小袋入 2 内容量等は、その都度示す	防湿包装
9 1 7	あおさのり	kg	乾燥良好なもの	
9 1 8	乾燥めかぶ	kg	1 納入時、期限表示10ヶ月以上 2 国内製造品	1袋100gまたは200g ポリ袋密封
9 1 9	味付めかぶ 味付もずく	個 袋 kg	内容量等は、その都度示す	
9 2 0	生もずく	袋 kg	1 塩抜き済みで、洗浄不要もしくは、さっと洗う程度で使えるもの 2 重量等は、その都度示す	

〔佃煮類〕

規格番号	品 名	単位	規 格
9 3 0	共通規格	個 kg	1 鮮度のよい原料を、衛生的に加工製造したもの 2 佃煮特有の香味、色沢、照りを有し、煮姿のしっかりしたもの 3 夾雑物の混入していないもの 4 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの 5 製造会社元詰品 6 国産品

第 10 章 魚介類及び同加工品

生鮮魚共通規格

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着していること
- 2 眼球に張りがあり、角膜が透明であること
- 3 エラは鮮紅色で、唇口固く閉じていること
- 4 身が張り、弾力性があるが、外傷がなく、内臓の露出がないこと
- 5 固有の生臭はあるが、異臭のないこと
- 6 納入検量時、水分、氷は除き、衛生的な容器を使用すること
- 7 中国産除く

冷凍魚共通規格

- 1 急速冷凍した物で、新鮮な光沢があり眼球が突出し、角膜が混濁していないもの
- 2 解凍後、鮮魚と同等になり固有の生臭はあるが、異臭のないこと
- 3 身切れ、腸切れ、冷凍やけがないこと
- 4 大きさが一様に揃っていること
- 5 納入検査時、付着水分は除き、衛生的な容器を使用すること
- 6 納入時の荷姿は、発注単位（枚・kg）にかかわらず、1 個梱包 10kg 以下にし、納品数量が 10kg を超える場合、複数個に分割して納入すること また、内容品の厚さは極力薄くすること（解凍ムラを防ぐため）
- 7 発注書にて解凍指定のものは、完全解凍で納品すること（納品後直ぐ使用するため）
- 8 冷凍魚は、製造後 1 年以内とする
- 9 特に定めのない品目については、中国産除く

加工魚共通規格

- 1 頭、ひれ、うろこ、内臓等を除去し、整形良好で身剥がれ、身くずれ、その他の損傷のないもの
- 2 大きさが一様に揃っていて、夾雑物の混入していないもの
- 3 固有の生臭はあるが、異臭のないこと
- 4 納入検量時、水分、氷は除き、衛生的な容器を使用すること
- 5 冷凍での納入時の荷姿は、発注単位（枚・kg）にかかわらず、1 個梱包 10kg 以下にし、納品数量が 10kg を超える場合、複数個に分割して納入すること また、内容品の厚さは極力薄くすること（解凍ムラを防ぐため）
- 6 発注書にて解凍指定のものは、完全解凍で納品すること（納品後直ぐ使用するため）
- 7 特に定めのない品目については、中国産除く

塩干魚共通規格

- 1 完全に原形を保ち、乾燥程度は、品種に適応したもの
- 2 油焼け、異味異臭のないもの
- 3 大きさが一様に揃っているもの
- 4 味付、塩味が適度であるもの
- 5 衛生的な容器を使用すること
- 6 冷凍での納入時の荷姿は、発注単位（枚・kg）にかかわらず、1 個梱包 10kg 以下にし、納品数量が 10kg を超える場合、複数個に分割して納入すること また、内容品の厚さは極力薄くすること（解凍ムラを防ぐため）
- 7 発注書にて解凍指定のものは、完全解凍で納品すること（納品後直ぐ使用するため）
- 8 中国産除く

貝類共通規格

- 1 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合、適度の弾力があって肉くずれのないもの
- 2 大きさが一様であること
- 3 泥、石、その他異物等の混入がないこと
- 4 衛生的な容器を使用すること
- 5 特に定めのない品目については、中国産除く

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1001	赤魚（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1002	赤魚（下味付） 1002-1 赤魚粕漬 1002-2 赤魚西京漬	枚	1 加工魚共通規格 2 1002-1 酒粕に漬け込んだもので、酒粕の味が内部までよく浸透したものの 3 1002-2 西京味噌に漬け込んだもので、西京味噌の味が内部までよく浸透したもの 4 形状はその都度示す（3枚おろしたまたは骨付き（センターカット）） 5 無頭で、重量はその都度示す	
1003	あじ	尾	1 生鮮魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1004	あじ（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1005	あじ開き（冷凍）	枚箱	1 加工魚共通規格 2 フライ・ソテー用に頭、骨、内臓等を除き、開いたもの 3 重量は、その都度示す	
1006	あじ干物	枚	1 塩干魚共通規格 2 肉に弾力性がありえら抜きをしたもの 3 重量は、その都度示す	
1007	あなご 蒸あなご	袋枚	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1008	煮あなご（刻み） あなご蒲焼（刻み）	kg	1 加工魚共通規格 2 肉が厚く、脂肪がのっており、味付適度のもの 3 1cm程度に刻んだもの 4 輸入品	
1009	あゆ	尾	1 生鮮魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1010	あんこう（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 大きさは、その都度示す	
1011	いわし	尾	1 生鮮魚共通規格 2 真いわし、うるめいわし、かたくちいわしとする 3 重量は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1012	いわし開き	枚	1 加工魚共通規格 2 フライ・ソテー用に頭、骨、内臓等を除き、開いたもの 3 重量は、その都度示す 4 生または冷凍は、その都度示す	
1013	いわし (筒切)	kg	1 加工魚共通規格 2 大きさは、その都度示す	
1014	しらす干し	kg	1 塩干魚共通規格 2 微乾燥で、形のくずれていないもの 3 夾雑物の混入していないもの	
1015	ちりめんじゃこ	kg	1 塩干魚共通規格 2 乾燥充分で、形のくずれていないもの 3 夾雑物の混入していないもの	
1016	うなぎ蒲焼 (生)	枚	1 加工魚共通規格 2 生を使用し、焼色適度のもので風味良好なもの 3 重量は、その都度示す 4 たれ、さんしょう付	
1017	うなぎ蒲焼 (パック)	個	1 加工魚共通規格 2 肉が厚く、脂肪がのっており、焼色適度のもの 3 重量は、その都度示す (味付真空包装) 4 串のないもの 5 たれ、さんしょう付 6 輸入品	
1018	うなぎ蒲焼 (刻み)	kg	1 加工魚共通規格 2 1cm 程度に刻んだもの 3 輸入品	
1019	おひょう (切身)	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1020	めかじき (切身)	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 厚さ 1.5cm 程度 4 重量は、その都度示す	
1021	めかじき (一口大)	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1022	かつお (刺身用)	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除き、さくどりしたもの 3 切り方は、その都度示す	
1023	かつお (切身)	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量等は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1024	かつお（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1025	かつおたたき	kg	1 加工魚共通規格 2 棒状で1本ごと真空包装したもの	
1026	かつお節	kg	1 塩干魚共通規格 2 細削り（0.2mm以下）したもの 3 窒素充填パック J A S 表示品	100 g
1027	むきがれい（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1028	黄金かれい（冷凍）	箱	1 加工魚共通規格 2 5kg 40枚入り	
1029	きす開き（冷凍）	箱	1 加工魚共通規格 2 フライ用に開いたもの 3 内容量等は、その都度示す	
1030	鯉（切身）	枚	1 生鮮魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1031	銀鮭（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1032	塩銀鮭（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1033	信州サーモン （刺身用）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚おろして皮、血合肉、骨を除いたもの 3 切り方は、その都度示す 4 長野県産	
1034	信州サーモン （切身）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す 4 長野県産	
1035	生鮭フィレ	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの	
1036	生鮭（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1037	生鮭（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1038	甘塩鮭（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1039	新巻鮭（一口大）	kg	1 塩干魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1040	紅鮭（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1041	紅鮭くん製	kg	1 1枚10～15gにスライスしたもの 2 中国産除く	真空包装
1042	鮭フレーク	kg	1 新鮮な鮭を加熱し、ほぐしたもの 2 中国産除く	衛生的包装
1043	いくら	kg	1 紅鮭の卵を塩蔵したもの 2 卵粒は分離して塩蔵してあるもの 3 市販の上等級 4 中国産除く	衛生的容器包装
1044	キングサーモン（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 ステーキカット 3 重量は、その都度示す	
1045	さば（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1046	さば（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1047	さば西京漬	枚	1 加工魚共通規格 2 切身を、西京味噌に漬け込んだもので、西京味噌の味が内部までよく浸透したもの 3 重量は、その都度示す	
1048	さば干物	枚	1 塩干魚共通規格 2 肉に弾力性があるもの 3 重量は、その都度示す	
1049	さばフレーク油漬	kg	1 常温品 2 輸入品 3 納入時、期限表示1年6ヶ月以上	レトルトパウチ
1050	焼さばフレーク	袋 kg	1 国産のさばを加熱し、ほぐしたもの 2 常温品 3 内容量は、その都度示す 4 国産品 5 納入時、期限表示6ヶ月以上	衛生的包装
1051	モウカザメ（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量等は、その都度示す	
1052	さわら（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1053	さわら西京漬	枚	1 加工魚共通規格 2 切身を、西京味噌に漬け込んだもので、西京味噌の味が内部までよく浸透したもの 3 重量は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1054	さんま	尾	1 生鮮魚共通規格または冷凍魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1055	さんま開き	枚	1 加工魚共通規格 2 フライ・ソテー用に頭、骨、内臓等を除き、開いたもの 3 重量は、その都度示す 4 生または冷凍は、その都度示す	
1056	さんま（筒切）	個	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1057	さんま干物	枚	1 塩干魚共通規格 2 肉に弾力がありえら抜きしたもの 3 重量は、その都度示す	
1058	さんまみりん干し	枚	1 塩干魚共通規格 2 人工甘味料を使用せず、甘味は全面に塗布されているもの 3 ゴマ又はケシを振ってあるもの 4 重量は、その都度示す	
1059	しいら（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1060	ししゃも	尾	1 塩干魚共通規格 2 子持ちとする 3 重量は、その都度示す	
1061	舌平目	枚	1 加工魚共通規格 2 皮・骨なし 3 重量は、その都度示す	
1062	すずき（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1063	鯛（刺身用）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除き、さくどりしたもの 3 切り方は、その都度示す	
1064	鯛（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1065	鯛（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1066	金目鯛（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1067	金目鯛（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1068	たちうお（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1069	たら（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1070	たら（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1071	たらこ	kg	1 加工魚共通規格 2 適度の塩味を有するもので、塩辛いものは不可 3 過度に着色したものは不可 4 1腹80g程度（2本）	
1072	たらこ（バラコ）	kg	1 たらこに準ずる 2 薄皮除く	
1073	辛子明太子	kg	1 加工魚共通規格 2 新鮮な原料を使用し、唐辛子、酒等のたれに漬け込んだもの 3 内部まで味がよく浸透したもの 4 過度に着色したものは不可 5 1腹80g程度（2本）	
1074	辛子明太子（バラコ）	kg	1 辛子明太子に準ずる 2 薄皮除く	
1075	しらこ	kg	1 新鮮なもの 2 夾雑物の混入していないもの 3 中国産除く	衛生的容器使用
1076	銀だら（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1077	銀だら（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1078	銀だら（下味付） 1078-1 銀だら粕漬 1078-2 銀だら西京漬	枚	1 加工魚共通規格 2 1078-1 切身を、酒粕に漬け込んだもので、酒粕の味が内部までよく浸透したもの 3 1078-2 切身を、西京味噌に漬け込んだもので、西京味噌の味が内部までよく浸透したもの 4 重量は、その都度示す	
1079	飛魚	尾	1 生鮮魚共通規格 2 内臓等を除いたもの 3 重量は、その都度示す	
1080	虹鱒	尾	1 生鮮魚共通規格 2 内臓等を除いたもの 3 重量は、その都度示す	
1081	みがきにしん	kg	1 塩干魚共通規格 2 よく油ののつたにしんの頭、内臓等を除き3枚おろしにして乾燥させたもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1082	数の子	kg	1 形が揃い、発育充分で黄色を呈し、 光沢があり鮮度良好なもの 2 特有の香味を有し、異味異臭を認め ず、雑物の混入なきもの 3 中国産除く	衛生的容器使用
1083	はまち（刺身用）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚おろして皮、血合肉、骨を除き、 さくどりしたもの 3 切り方は、その都度示す	
1084	かなとふぐ	kg	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
1085	ぶり（刺身用）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚おろして皮、血合肉、骨を除き、 さくどりしたもの 3 切り方は、その都度示す	
1086	ぶり（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1087	ぶり（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1088	魚のあら	kg	1 新鮮なもの 2 夾雑物の混入していないもの 3 中国産除く 4 品名等は、糧食購入予定表に指定	衛生的容器使用
1089	ほっけ干物	枚	1 塩干魚共通規格 2 肉に弾力性がありえら抜きをした もの 3 重量・種類は、その都度示す	
1090	ほき（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1091	まぐろ（刺身用）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚おろして皮、血合肉、骨を除き、 さくどりしたもの 3 切り方は、その都度示す	
1092	ねぎとろ	kg	1 加工魚共通規格 2 まぐろの身以外の混入がないもの 3 業務用元詰品	
1093	まぐろ（切身）	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 厚さ1.5cm程度 4 重量は、その都度示す	
1094	まぐろ（一口大）	kg	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたもの 3 大きさは、その都度示す	
1095	まぐろフレーク油漬	kg	1 常温品 2 輸入品 3 納入時、期限表示1年6ヶ月以上	レトルトパウチ

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1096	塩ます (切身)	枚	1 塩干魚共通規格 2 塩味良好なもの 3 重量は、その都度示す	
1097	まな鰹 (切身)	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1098	メルルーサ (切身)	枚	1 加工魚共通規格 2 3枚におろしたものの切身 3 重量は、その都度示す	
1099	貝類 (殻つき)	kg	1 貝類共通規格 2 砂を充分吐かせたもの 3 あさり・・・10g程度 しじみ・・・5g程度	
10100	貝類 (むき身)	kg	1 貝類共通規格 2 砂を充分吐かせたもの	あさりむき身：国内製造品
10101	ゆでがき (冷凍)	kg	1 貝類共通規格 2 市場規格「L」 3 国産品	
10102	帆立 (すし用)	枚	1 貝類共通規格 2 スライス 3 重量は、その都度示す	
10103	帆立	kg	1 貝類共通規格 2 むき身・冷凍品 2 安全マークつき (“うろ”を除いているもの) 3 サイズはその都度示す	
10104	ベビー帆立	kg	1 貝類共通規格 2 むき身・冷凍品 3 1個10g程度	
10105	帆立水煮フレーク	kg	1 新鮮な帆立貝柱を水煮し、ほぐしたもの 2 中国産除く	衛生的容器使用
10106	貝柱水煮フレーク	kg	1 新鮮な貝柱を水煮し、ほぐしたもの 2 国内製造品 (中国産除く)	同上
10107	パーナ貝	kg	1 貝類共通規格 2 重量は、その都度示す	
10108	甘えび (刺身用)	尾	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
10109	えび	尾	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
10110	むきえび	尾 袋 箱 kg	1 加工魚共通規格 2 頭、足、甲等を除いたもの 3 大きさは、その都度示す	
10111	さくらえび (茹)	kg	加工魚共通規格	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
10112	有頭ボイルえび 10112-1 串ざし 10112-2 つの字	尾箱	1 中国産除く 2 10112-1 新鮮なえびを串にさし、茹でたもの 重量・大きさ等は、その都度示す 3 10112-2 新鮮なえびを茹で、形が つの字のもの 1箱 500g25尾入り	衛生的容器使用
10113	開きえび(すし用)	枚箱	1 加工魚共通規格 2 重量等は、その都度示す	
10114	素干しえび	袋 kg	1 あみえび(オキアミ)又はさくらえびを素干しにしたもの 2 国内製造品	
10115	ずわいがに棒肉 (刺身用)	kg	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
10116	ずわいがに爪	個 kg	1 加工魚共通規格 2 重量・大きさ等は、その都度示す	
10117	切りわたりがに	kg	1 加工魚共通規格 2 重量・大きさ等は、その都度示す	
10118	かにフレーク	kg	1 ずわいがに水煮 2 中国産除く	衛生的容器使用
10119	いか(刺身用)	袋 kg	1 加工魚共通規格 2 紋甲いか、赤いかとする 3 刺身用に皮をむき、足、嘴を除いたもの 4 重量は、その都度示す	
10120	つぼぬきいか 大つぼぬきいか	杯	1 加工魚共通規格 2 脚、内臓等を除き、内部をよく洗浄したもの 3 重量は、その都度示す	
10121	いか輪切	kg	1 加工魚共通規格 2 脚、軟骨、内臓等を除き、内部をよく洗浄したもの 3 1cm輪切りにしたもの	
10122	煮いか	杯	1 加工魚共通規格 2 肉質の厚いもの 3 軟骨除く 4 重量は、その都度示す	
10123	ほたるいか(茹)	kg	1 加工魚共通規格 2 1杯5g程度	
10124	いか塩辛	kg	1 加工魚共通規格 2 適度の塩味を有し、塩辛いものは、不可 3 過度に着色したものは不可	
10125	塩丸いか	袋	1 加工魚共通規格 2 皮を剥き、茹でて塩漬けにしたもの 3 内容量等は、その都度示す 4 国内製造品	真空包装
10126	さきいか	袋	1 500g入り 2 国内製造品	衛生的包装

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
10127	たこ（刺身用）	枚	1 加工魚共通規格 2 重量は、その都度示す	
10128	無頭煮たこ	kg	1 加工魚共通規格 2 肉質の柔らかいもの	
10129	味付たこ	kg	1 加工魚共通規格 2 美味で柔らかいもの	
10130	いいだこ	kg	1 冷凍魚共通規格 2 1杯40g程度 3 輸入品	
10131	塩くらげ	kg	1 細切りにした塩蔵品 2 納入検量時、余分な塩は除く 3 中国産除く	衛生的容器使用
10132	うに	kg	1 新鮮なもの 2 夾雑物の混入していないもの 3 中国産除く	衛生的包装
10133	桜でんぶ	kg	1 たら又はいわしの油の廻っていないものを、粉碎したもの 2 強度の着色をしたものは不可 3 中国産除く	衛生的包装
10134	削り粉	kg	1 塩干魚共通規格 2 かつお・さば・いわし・まぐろ・あじ等の干魚を粉にしたもの 3 国内製造品 4 納入時、期限表示10ヶ月以上	衛生的包装

第 11 章 練製品類

共通規格

- 1 新鮮な魚肉を原料に澱粉、調味料を加え練り上げ良好なもの
- 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 製法、販売法ともに衛生的であること
- 4 着色料、甘味料ともに食品衛生法に基づくものを使用のこと
- 5 異物、夾雑物、異味異臭、ネト等を認めず、漂白剤等はなるべく使用しないもの
- 6 特に定めのない品目については、納入時、期限表示 チルド7日以上、冷凍4ヶ月以上
- 7 特に定めのない品目については、国内製造品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1101 1102	スライス赤かまぼこ スライス焼かまぼこ	本	1 生食用鮮度良好品 2 5mmカット 3 重量等は、その都度示す	真空包装
1103	飾りかまぼこ	本	1 生食用鮮度良好品 2 板は検量外とする 3 模様・重量等は、その都度示す	
1104	笹かまぼこ	枚	1 生食用鮮度良好品 2 重量等は、その都度示す	
1105	かに風味かまぼこ 1105-1 フレーク 1105-2 斜切 1105-3 棒肉	kg	1 生食用鮮度良好品 2 品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1106	なると	kg	1 生食用鮮度良好品 2 1本160g程度	
1107	竹輪 1107-1 生竹輪 1107-2 焼竹輪 1107-3 のやき竹輪	kg	1 鮮度良好品 2 重量等は、その都度示す 3 1107-1 及び 1107-3 生食用	
1108	はんぺん	kg	1 漂白しないもの 2 鮮度良好品 3 1個60g程度	
1109	すりみ団子	kg	原料・重量等は、その都度示す	
1110	つみれ	kg	原料・重量等は、その都度示す	
1111 1112 1113	ごぼう巻 いか巻 東揚	kg	1 鮮度良好品 2 重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示チルド3日以上	
1114	だて巻	本	1 練製品に鶏卵を適度に混入し、風味よく焼き上げたもの 2 重量等は、その都度示す	
1115	魚肉ソーセージ	本	1 JAS表示品 2 重量等は、その都度示す	ケーシング入
1116	じゃこ天 1116-1 生食用 1116-2 加熱用	枚 箱 kg	1 1116-1 生食用鮮度良好品 2 重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1116-1 チルド5日以上 1116-2 冷凍6ヶ月以上	

第 12 章 肉類及び同加工品

共通規格

- 1 一般・・・と場法による検査合格品
- 2 色 沢・・・固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの
- 3 肉 質・・・弾力があり、指で圧して跡が直ちに消えるもので加熱後軟らかいもの
- 4 外 観・・・異常を認めないもの
- 5 添 加 物・・・すべて厚生省許可品
- 6 冷凍の場合・・・急速冷凍し、冷凍やけ及び表面乾燥などの異常がなく、鮮度良好であること
解凍後の不良品は交換する
- 7 その他・・・特に定めのない品目については、中国産除く

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1201	牛肉 1201-1 ロース 1201-2 ばら 1201-3 ヒレ 1201-4 サーロイン 1201-5 カルビ 1201-6 もも 1201-7 タン 1201-8 ひき肉 1201-9 リブ	kg 枚	1 日本食肉格付協会「牛枝肉取引規格」による部分肉とする 2 等級は「日本食肉格付協会」の格付「4」とする 3 外層脂肪は8mm以内とする 4 外装の表示 (1) 部位名称 (2) 規格等級 (3) 内容重量 (4) 期限表示、製造工場、製造者名 5 1201-8 ひき肉 脂肪含有率は、その都度示す 6 A ブロック B スライス (2～3mm) C 角切 (2cm程度角) D ステーキ用カット	衛生的包装・容器使用
1202	豚肉 1202-1 肩 1202-2 ロース 1202-3 ばら 1202-4 ヒレ 1202-5 もも 1202-6 スペアリブ 1202-7 ひき肉 1202-8 トロ	kg 個 枚	1 日本食肉格付協会「豚枝肉取引規格」による部分肉とする 2 等級は「日本食肉格付協会」の格付「上」とする 3 外層脂肪は8mm以内とする 4 外装の表示 (1) 部位名称 (2) 規格等級 (3) 内容重量 (4) 期限表示、製造工場、製造者名 5 1202-6 スペアリブ大きさ 100g程度 1202-7 ひき肉 脂肪含有率は、その都度示す 6 A ブロック B スライス (厚さはその都度示す) C 角切 (2cm程度角) D かつ用カット (厚さ又は重量はその都度示す)	同上

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2 0 3	鶏肉 1203-1 むね正肉 1203-2 もも正肉 1203-3 手羽先 1203-4 手羽元 1203-5 ささ身 1203-6 チューリップ 1203-7 ももぶつ切 1203-8 ひき肉	袋 kg 個	1 食鶏取引（小売）規格「農林水産省 畜産局長通達」の適合品であること 2 食鶏のうち「若鶏」とする 3 1203-1 むね正肉 130 g 程度 1203-2 もも正肉 特に定め ない場合は 250 g 程度 1203-3 手羽先 50 g 程度 1203-4 手羽元 50 g 程度 1203-5 ささみ 25 g 程度 1203-6 チューリップ 手羽なかを加工したもの 40 g 程度 1203-7 ももぶつ切 骨付き 80 g 程度 1203-8 ひき肉 良質の鶏肉を挽 いたもの 4 国産品	1 袋 2 kg パック包装
1 2 0 4	羊肉 1204-1 ラム 1204-2 マトンローズ	kg	特有の臭いはあるが、異味異臭がな く、鮮度良好なもの	衛生的容器使用
1 2 0 5	味付羊肉（冷凍）	kg	良質の羊肉を、たれに漬けこんだもの	ポリ袋入
1 2 0 6	豚レバー	kg	1 赤紫褐色で特有の香味を有し、血抜 きをした、新鮮なもの 2 他の獣肉レバーの混入なきもの	衛生的包装・容器使用
1 2 0 7	鶏レバー	kg	1 赤紫褐色で特有の香味を有し、血抜 きをした、新鮮なもの 2 他の獣肉レバーの混入なきもの	衛生的包装・容器使用
1 2 0 8	もつ（冷凍）	kg	1 新鮮なもの 2 衛生的に完全処理されたもの 3 2～3 cm カット 4 他の獣肉もつの混入なきもの 5 種類等は、その都度示す	同上
1 2 0 9	もつ （冷凍 下処理済）	kg	1 下処理（洗浄、カット、ボイル）済 み 2 バラ凍結品 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上 4 国内製造品 5 種類等は、その都度示す	衛生的包装
1 2 1 0	味付ホルモン	kg	良質のもつに味付けしたもの	衛生的包装
1 2 1 1	焼豚	kg 枚	1 豚肉使用、味の充分浸透したもの 2 A スライス B ダイスカット 3 重量等は、その都度示す 4 国内製造品	同上
1 2 1 2 1 2 1 3	ロースハム ボンレスハム	kg	1 J A S 表示品 2 1 枚 20 g 程度にスライスしたもの 3 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工 し風味良好なもの 4 納入時、期限表示 10 日以上	ポリ袋内装

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2 1 4	ソフトサラミ	kg	1 1枚 15～20 g 程度にスライスしたもの 2 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 3 納入時、期限表示チルド5日以上冷凍3ヶ月以上 4 国内製造品	衛生的包装
1 2 1 5	豚ベーコン 1215-1 薄切 1215-2 厚切	kg	1 1215-1 1枚 20 g 程度にスライスしたもの 1215-2 重量等は、その都度示す 2 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 3 納入時、期限表示 10 日以上	
1 2 1 6	ポークウィンナー	kg	1 着色料等は、食品衛生法による許可品を使用 2 1本 15 g 以上 3 納入時、期限表示 20 日以上	同上
1 2 1 7	チョリソー	kg	1 ピリ辛ウィンナー 2 ポークウィンナーに準ずる	同上
1 2 1 8	フランクフルト	kg	1 棒付き不可 2 重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 20 日以上	同上
1 2 1 9	焼きとり	本	1 若鶏の肉を使用した串刺で焼上げたもの 2 重量等は、その都度示す	真空包装
1 2 2 0	スモークチキン	kg	1 良質の鶏肉を使用したもの 2 スライス	真空包装
1 2 2 1	ローストチキン	本	1 良質の鶏肉を使用し焼上げたもの 2 1本 150 g 程度	同上
1 2 2 2	鴨パストラミ	kg	良質な鴨肉を使用したもの	衛生的包装
1 2 2 3	くじら（冷凍）	kg	1 約 2cm 角カット 2 馬鈴薯澱粉付き	同上
1 2 2 4	馬肉	kg	規格はその都度示す	
1 2 2 5	牛すじ肉（冷凍）	kg	1 下処理（一口大カット、ボイル）済み 2 バラ凍結品 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上 4 国内製造品	
1 2 2 6	蒸し鶏（真空）	袋 kg	1 ほぐしタイプ 2 国産品	レトルトパウチ
1 2 2 7	サラダチキン（冷凍）	袋 kg	1 良質な鶏胸肉を蒸して薄く味付けたもの 2 国産品	真空包装

第 13 章 卵乳類及び同加工品

共通規格

- 1 国産品または国内製造品（中国産除く）
- 2 乳類及び同加工品については、厚生省令規格合格品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1301	鶏卵	kg	1 表面は光沢なく、ザラザラした新鮮なもの 2 破卵、奇形卵、汚卵等のないもの 3 市場規格「L」 4 納入時、期限表示 10 日以上	10 kg入ダンボール詰（鶏卵専用）
1302	うずら卵	kg	1 鶏卵に準ずる 2 1 個 10 g 程度	うずら卵専用ケース入
1303	温泉卵	個	1 良質の鶏卵を使用したもの 2 1 個 60 g 程度 3 たれパック付 4 納入時、期限表示 10 日以上	衛生的温泉卵専用ケース入
1304	茶碗蒸	個	1 耐熱容器入（ポリ系容器） 2 スプーン付 3 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 4 納入時、期限表示 1 週間以上	
1305	玉子豆腐	個	1 たれ、スプーン付 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 週間以上	
1306	プリン	個	1 スプーン付 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示 1 週間以上	
1307	牛乳	本 個	1 乳固形分 8.2%以上、乳脂肪分 3.5%以上 2 200ml 3 納入時、期限表示 5 日以上	牛乳専用ケース入
1308	パック牛乳（LL）	個	1 常温保存可能 2 200ml パック、ストロー付 3 納入時、期限表示 2 ヶ月以上	
1309	パック牛乳 1309-1 3.5 牛乳 1309-2 低脂肪牛乳	L	1 1309-1 乳固形分 8.2%以上、乳脂肪分 3.5%以上 1309-2 乳脂肪分 0.5～1.5% 2 1 L パック 3 納入時、期限表示 5 日以上	
1310	生クリーム 1 L	L	1 乳脂肪分 30%以上 2 納入時、期限表示 10 日以上	
1311	コーヒー用 クリーム 1311-1 ポーション 1311-2 ビン	瓶	1 1311-1 ポーションタイプ 納入時、期限表示 1 ヶ月以上 2 1311-2 粉末 森永同等品 納入時、期限表示 1 年以上 3 内容量等は、その都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 3 1 2	ヨーグルト	個	1 容器入、スプーン付 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 1 3	ヨーグルト (特定保健用食品)	個	1 ヤクルト同等品 2 容器入、スプーン付 3 100ml 4 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 1 4	無糖ヨーグルト	L	1 1 Lパック 2 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 1 5	のむヨーグルト	本	1 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 2 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 1 6	のむヨーグルト	L	1 1 Lパック 2 品名等は、糧食購入予定表に指定 2 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 1 7	発酵乳飲料	本	1 ヤクルト同等品 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示 15 日以上	
1 3 1 8	発酵乳飲料	本	1 180ml ビン 2 納入時、期限表示 5 日以上	専用ケース入
1 3 1 9	乳酸菌飲料 1319-1 特定保健用食品 1319-2 食物繊維入り	個	1 ヤクルト同等品 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 2 0	乳酸菌飲料	本	1 180ml ビン 2 納入時、期限表示 5 日以上	
1 3 2 1	乳酸菌飲料	L	1 1 Lパック 2 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 2 2	ラクトコーヒー	本	1 180ml ビン 2 納入時、期限表示 5 日以上	専用ケース入
1 3 2 3	乳飲料	本	同上	同上
1 3 2 4	乳飲料	本 個	1 ストロウ付 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示 50 日以上	
1 3 2 5	乳飲料	L	1 1 Lパック 2 品名等は、糧食購入予定表に指定 2 納入時、期限表示 10 日以上	
1 3 2 6	コンデンスミルク	本 個	1 加糖練乳 2 内容量等は、その都度示す	
1 3 2 7	スキムミルク	kg	粉粒齊一なもの	防湿包装
1 3 2 8	アイスクリーム	個	1 スプーン付 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 3 2 9	角チーズ	個	1 1個 15 g 程度 2 品名等は、糧食購入予定表に指定	アルミ包装
1 3 3 0	スライスチーズ	枚	1 枚 20 g 程度	
1 3 3 1	ダイスチーズ	kg	8mm 角カット	
1 3 3 2	粉末チーズ 1332-1 調理用 1332-2 卓上用	kg 本	1 粉末状で乾燥良好なもの 2 1332-1 500 g or 1 kg 1332-2 80 g 3 納入時、期限表示6 ヶ月以上	防湿包装
1 3 3 3	とろけるチーズ 1333-1 調理用 1333-2 生食用	kg	1 シュレッドタイプ 2 国内製造品（中国産除く）	
1 3 3 4	とろけるチーズ （スライス）	枚 袋	1 内容量等は、その都度示す 2 国内製造品（中国産除く）	
1 3 3 5	カッテージチーズ	kg	国内製造品	

第 14 章 油脂類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1401	サラダ油 1401-1 18L缶入 1401-2 ポリ15kg入	缶 本	1 JAS表示品 2 清澄にして香味良好なもの 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1402	ごま油（純正）	本	1 JAS表示品 2 香味良好なもの 3 1.8L	ポリ容器入
1403	マーガリン	個 kg	1 JAS表示品 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示3ヶ月以上	衛生的容器使用
1404	バター	個	1 厚生省令規格合格品 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示2ヶ月以上	衛生的包装
1405	オリーブ油	本	1 1L 2 納入時、期限表示10ヶ月以上	

第 15 章 菓子類

共通規格

- 1 品質良好なもの
- 2 国産品または国内製造品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1501	和菓子類	個 本箱	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1502	ケーキ類	個	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1503	ゼリー類 (洋生菓子)	個 袋 缶 kg	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1504	牛乳ゼリーの素	kg	1 牛乳と混ぜるデザートベース 2 種類は、その都度示す	
1505	スナック類	袋	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1506	チョコレート類	個	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1507	アイス類	個	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1508	各種飲料類	個 本 L	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1509	ソフトゼリーの素	袋	内容量：2000g 程度	
1510	杏仁豆腐の素	袋	1 内容量等は、糧食購入予定表に指定 2 日本食研同等品	
1511	水ようかんの素	袋 kg	1 1袋 500g 2 味は、その都度示す 3 日本食研同等品 4 納入時、期限表示2ヶ月以上	
1512	フレンチトーストの素	袋 kg	1 粉末又は顆粒のもの 2 日本食研同等品 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1513	プリン素	袋 kg	1 1袋 500g 2 熱湯及び加熱不要で作れるもの 3 日本食研同等品 4 納入時、期限表示7ヶ月以上	
1514 1515	ムース素 ゼリーの素	袋 kg	1 1袋 500g 2 加熱不要で作れるもの 3 日本食研同等品 4 納入時、期限表示4ヶ月以上	

第 16 章 缶詰類

共通規格

- 1 缶体には、JASで定める品名、形状、期限表示、製造業者名又は販売者（輸入品にあつては輸入業者）、内容総量（内容量）、固形量等を表示したものであること
- 2 外観は、錆、変形、膨張等異常を認めないもの
- 3 納入時、期限表示2年以上（ドリンク類は10ヶ月または1年以上）
- 4 缶詰協会規格品及びJAS合格品
- 5 特に定めのない品目については、輸入品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1601	ゆで小豆缶	缶	1 原 料：小豆、上白糖、調味料 2 缶 型：1号缶 3 内容量：固形量が90%以上のもの	
1602	ゆで大豆缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度 4 国内製造品	
1603	アスパラガス缶	缶	1 種 類：ホワイト 2 サイズ：「M」（16～21本） 3 缶 型：4号缶 4 固形量：280g程度	
1604	スイートコーン （クリーム）缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 内容量：3000g程度	
1605	スイートコーン （ホール）缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度 4 中国産除く	
1606	ヤングコーン缶 1606-1 ホール 1606-2 斜め切り	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1500g程度	
1607	トマト缶 1607-1 ホール 1607-2 カット	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：2500g程度	
1608	竹の子水煮缶	缶	1 形 状：ホール 2 等 級：「上級」 3 サイズ：「M」又は「中」（6～10個） 4 缶 型：1号缶 5 固形量：1800g程度 6 国内製造品	
1609	アロエ缶	缶	1 形 状：サイコロ状カット 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g	
1610	甘夏缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1500g程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 1 1	栗水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800 g 程度 3 国内製造品（中国産除く）	
1 6 1 2	チェリー缶	缶	1 枝付のもの 2 サイズ：「M」 3 缶 型：4号缶 4 固形量 230 g	
1 6 1 3	ナタデココ缶	缶	1 シラップ漬 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800 g 程度	
1 6 1 4	パインアップル缶 1614-1 スライス 1614-2 カット	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800 g 程度	
1 6 1 5	みかん缶	缶	1 形 状：「全果粒」 2 サイズ：「M」 (100 g 当たり 21～35 個) 3 缶型：1号缶 固形量 1700 g 程度	
1 6 1 6	桃缶 1616-1 2つ割 1616-2 ディスカット	缶	1 種 類：「白桃」又は「黄桃」 2 サイズ：「M」 3 缶型：1号缶 4 固形量 1800 g 程度	
1 6 1 7	杏仁フルーツ缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800 g 程度	
1 6 1 8	トロピカルフルーツ缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800 g 程度	
1 6 1 9	フルーツミックス缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800 g 程度 3 サイコロ状にカットした黄桃・洋梨 又は和梨・パイン・ぶどう又はさくら んぼ等を含むもの	
1 6 2 0	ナチュラルカクテル (フルーツサラダ)	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1950 g 程度 3 6種類のフルーツを天然の洋梨ジ ュース(100%)に漬けたもの 4 国内製造品	
1 6 2 1	なめこ水煮缶	缶	1 形 状：「つぼみ」 2 サイズ：「M」 3 缶 型：1号缶 4 固形量 1350 g 5 国内製造品	
1 6 2 2	ふくろだけ水煮缶	缶	1 形 状：ハーフカット 2 缶 型：2号缶 3 固形量：500 g 程度	
1 6 2 3	マッシュルーム缶	缶	1 形 状：スライス 2 缶 型：2号缶 3 固形量：450 g 程度	
1 6 2 4	いわし醤油煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1300 g 程度 3 個 数：80 個程度 4 国内製造品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 2 5	さけ水煮缶	缶	1 形 状：チャック 2 缶 型：T 2 K缶 3 固形量：1300 g 程度	
1 6 2 6	さば水煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1400 g 程度 3 国内製造品	
1 6 2 7	さば味噌煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1400 g 程度 3 個 数：23 個程度 4 国内製造品	
1 6 2 8	さば照焼缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1400 g 程度 3 個 数：40 個	
1 6 2 9	さんま蒲焼缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1400 g 程度 3 個 数：40 枚 4 国内製造品	
1 6 3 0	さんま梅煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1300 g 程度 3 個 数：30～40 個 4 国内製造品	
1 6 3 1	まぐろ油漬缶	缶	1 形 状：フレーク 2 缶 型：T 2 K缶 3 内容量 1700 g 程度 4 中国産除く	
1 6 3 2	赤貝味付缶	缶	1 E O缶 2 固形量：45 g	
1 6 3 3	焼きとり缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1200 g 程度 3 国内製造品	
1 6 3 4	馬肉大和煮缶	缶	1 缶 型：1 号缶 2 固形量：1750 g	
1 6 3 5	うずら卵水煮缶	缶	1 缶 型：2 号缶 2 固形量：430 g 3 個 数：55～65 個	
1 6 3 6	鶏卵水煮缶	缶	1 缶 型：1 号缶 2 固形量：1700 g 程度 3 個 数：M 40～48 個 4 国産品	
1 6 3 7	煮込卵缶	缶	1 缶 型：1 号缶 2 固形量：1700 g 程度 3 個 数：M 40～48 個 4 国産品	
1 6 3 8	杏仁豆腐	缶	1 缶 型：2 号缶 2 内容量：870 g 程度	
1 6 3 9	トマトジュース缶	本	1 缶 型：プルトップ缶 2 内容量：190 g 3 果汁 100% 4 国産品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 4 0	野菜ジュース缶	本	1 缶 型：プルトップ缶 2 内容量：185 g 以上 3 野菜汁＋果汁 40%以上＝100% 4 国産品	
1 6 4 1	果物ジュース缶	本	1 缶 型：プルトップ缶 2 内容量：185 g 以上 3 品名等は、糧食購入予定表に指定 4 果汁 100% 5 国内製造品	
1 6 4 2	コーヒー缶	本	1 コーヒー飲料、プルトップ缶 2 内容量：185 g 以上 3 微糖 4 国産品	
1 6 4 3	お茶缶 1643-1 緑茶 1643-2 ウーロン茶	本	1 缶 型：プルトップ缶 2 1643-1 内容量：245 g 以上 1643-2 内容量：185 g 以上 3 国内製造品	
1 6 4 4	豚汁の具	缶	1 大根・人参・豚肉・蒟蒻・じゃが芋 ・牛蒡・玉葱などの水煮 2 缶 型：1号缶 3 内容量：3000 g 程度 固形量：1350 g 程度 4 国内製造品	
1 6 4 5	ミートソース缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：3000 g 程度 3 国内製造品	
1 6 4 6	牛大和煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1200 g 程度 3 国内製造品	

第 17 章 調味料及び香辛料類

共通規格

- 1 固有の色沢、形状を有し、異味異臭のないもの
- 2 食品衛生法により許可された色素を、使用したもの
- 3 特に定めのない品目については、国内製造品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1701	卓上ソース 1701-1 ウスターソース 1701-2 とんかつソース	本	1 JAS表示品で、等級は「特級」 2 キッコーマン、ブルドック、又はカゴメ同等品とする 3 内容量は、その都度示す 4 納入時、期限表示1年以上	
1702	豆板醤	kg	特有の香味、辛味を有するもの	ポリ容器入
1703	タバスコ	本	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 60ml 3 輸入品	ビン入
1704	ラー油	袋 個 本	1 香味、辛味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1705	醤油	L	1 JAS表示品で、品種は濃口醤油 2 本醸造品で等級は「上級」 3 原材料は、遺伝子組換えでないもの 4 20L 5 納入時、期限表示8ヶ月以上	ポリ容器入
1706	卓上醤油	本	1 JAS表示品で、品種は濃口醤油 2 等級は「特級」 3 原材料は、遺伝子組換えでないもの 4 500ml 5 納入時、期限表示1年以上	
1707	各種醤油	本	1 醤油に準ずる 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1708	食塩	kg	1 精製塩（塩化ナトリウム99%以上） 2 25 kg 3 国産品	クラフト袋入
1709	食卓塩	本	1 製造元詰品 2 100 g 3 国産品	ビン入
1710	並塩	袋	1 漬物用 2 20 kg 3 国産品	
1711	上白糖	kg	1 大手製糖会社元詰品 2 30 kg 3 国産品	クラフト袋入
1712	グラニュー糖	個 kg	1 大手製糖会社元詰品 2 1個3 g 1 kgサイズ 3 国産品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1713	食酢 1713-1 業務用 1713-2 卓上用	本	1 JAS表示品 2 酸度3.5%以上 3 ミツカン、マルカン同等品とする 4 内容量 1713-1 1.8L 1713-2 500ml 5 納入時、期限表示 1713-1 10ヶ月以上 1713-2 1年6ヶ月以上	
1714	ポン酢醤油	本	1 果汁・本醸造醤油・だしを調味した醸造酢 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1715	だしの素	kg	1 JAS表示品 2 昆布椎茸帆立の旨味成分を配合した粉末又は顆粒調味料 3 納入時、期限表示1年以上	防湿包装
1716	だしパック	袋	1 椎茸、昆布、野菜エキスとかつお節のブレンドだし 2 250g 4パック入 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1717	乾燥コンソメ	kg	1 JAS表示品 2 肉汁濃縮物を主成分にした粉末調味料 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	1袋500g 防湿包装
1718	オニオンコンソメ	箱	1 400g*2袋入 2 粉末又は顆粒 3 クノール同等品	
1719	中華だしの素	kg	1 JAS表示品 2 粉末又は顆粒 3 創味食品、味の素同等品 4 納入時、期限表示1年以上	1袋500g 防湿包装
1720	めんつゆ	本	1 JAS表示品 2 醤油、削節、みりん、砂糖を原料とした、めん類用のつゆ 3 濃縮タイプ 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1721	井たれ	本	1 めんつゆに準ずる 井用のたれ 2 希釈用 2100g程度	紙パック入
1722	調味たれ類	袋 本	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1723	和風調味料類	個 本 kg	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1724	赤しそふりかけ	袋 kg	1 良質の赤しそを調味加工したもの 2 ゆかり同等品	1袋200gまたは300g
1725	ピーナッツ和えの素	kg	カッティングピーナッツ・かつお粉末等を使用した調味良好なもの	1袋500g

規格番号	品名	単位	規格	備考
1726	オイスターソース	本缶	1 特有の香味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1727	焼肉のたれ	本	1 醤油味 2 600g 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	ペットボトル入
1728	キムチの素	kg	特有の香味、辛味を有するもの	1kg
1729	調味ソース類	袋 個 本 kg	1 特有の調味良好な液状タイプのもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1730	中華調味料等	kg	1 中華特有の調味料 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1731	ラーメンスープの素	袋 本 缶	1 調味良好な濃縮タイプ 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1732	がらスープ	袋	1 豚骨・鶏骨・鶏肉を主原料にした濃縮スープ 2 内容量 1000g 程度	
1733	鶏ガラスープ（顆粒）	本	500g 程度	ポリ容器入
1734	冷し中華の素	本	1 冷し中華用スープ 2 濃縮タイプ 3 内容量は、その都度示す 4 品名等は、糧食購入予定表に指定	
1735	マーボー豆腐の素	kg	唐辛子みそ・生姜・にんにく等の調味料等をベースに製造したもの	1kg レトルトパウチ
1736	トマトピューレー	缶	1 JAS表示品 2 缶型：1号缶 内容量 3000g 程度	
1737	卓上トマトケチャップ	kg	1 JAS表示品 2 納入時、期限表示1年以上 3 国産品	500g 又は 1kg チューブ入
1738	デミグラスソース	袋	1 原料は牛肉エキス・トマト・玉葱・調味料等で、柔らかいゲル状で伸びのよいもの 2 3000g 程度	レトルトパウチ
1739	ホワイトソース	袋	1 原料は小麦粉・バター・牛乳・調味料等で柔らかいゲル状で伸びのよいもの 2 2850g 以上	レトルトパウチ
1740	ベシヤメルソース	kg	1 フレーク 2 食塩不使用バター使用 3 ハウス食品同等品 4 納入時、期限表示 10 ヶ月以上	1kg
1741	洋風スープの素	kg	1 粉末又は顆粒のもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	1袋 500g 又は 1kg 入
1742	ドレッシング類	本 L	1 JAS表示品 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 キューピー又は味の素同等品 4 納入時、期限表示3ヶ月以上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 4 3	マヨネーズ	kg	1 J A S表示品 2 キューピー又は味の素同等品 3 納入時、期限表示5ヶ月以上	1 kgチューブ入
1 7 4 4	タルタルソース	kg	1 キューピー又は味の素同等品 2 納入時、期限表示4ヶ月以上	同上
1 7 4 5	小袋調味料類	個	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1 7 4 6	味噌 1746-1 信州味噌 1746-2 赤味噌 1746-3 八丁味噌	kg	1 品種 1746-1及び1746-2 米味噌 1746-3 豆味噌 2 原材料は、遺伝子組換えでないもの 3 1746-1 淡色系 漉し味噌 中辛 20kg 1746-2 赤味噌 1kg 詰 1746-3 赤褐色 ペースト状 4 製造元詰品 5 納入時、期限表示4ヶ月以上 6 1746-1及び1746-2 長野県製造品	
1 7 4 7	カレーの素	kg	1 特有の旨味のあるフレーク状のもの 辛さは糧食購入予定表に指定 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示1年以上	1 kg
1 7 4 8	スープカレーの素	袋 kg	1 特有の旨味のある液状のもの 2 スープのみ (具なし) 3 内容量・辛さ・希釈等は、糧食購入予定表に指定	
1 7 4 9 1 7 5 0 1 7 5 1	ハヤシの素 ビーフシチューの素 クリームシチューの素	kg	1 特有の旨味のあるフレーク状又は顆粒のもの 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示1年以上	1 kg
1 7 5 2	ステーキソース	L	1 ステーキ用ソース ストレート 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1 7 5 3	料理酒	本	1 加工塩発酵調味液アルコール12% 塩分2%程度 2 1.8L 3 納入時、期限表示8ヶ月以上 4 国産品	
1 7 5 4	酒かす	kg	1 アルコール分 5%程度 2 形状は、その都度示す 3 国産品	
1 7 5 5	本みりん	本	1 本みりん (アルコール分13%程度) 2 酒税法合格品 3 1.8L 4 納入時、期限表示1年以上	
1 7 5 6	料理用ワイン 1756-1 赤 1756-2 白	本	1 アルコール分15%未満 2 1.8L 3 無塩	
1 7 5 7	ねりがらし	本	1 40g程度 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	チューブ入
1 7 5 8	ねりわさび	本	ねりがらしに準ずる	同上

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1759	粒マスタード	本	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1760	カレー粉	kg	1 乾燥良好な微粉末 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示2年以上	防湿容器入
1761	胡椒	袋 kg	1 乾燥良好な微粉末 2 内容量は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	防湿包装
1762	卓上胡椒	本	1 胡椒に準ずる 2 内容量は、その都度示す 3 納入時、期限表示1年6ヶ月以上	
1763	おろししょうが	個	1 しょうがを摺りつぶしたもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示6ヶ月以上	
1764	おろしにんにく	個	おろししょうがに準ずる	
1765	フライドガーリック	kg	にんにくをスライスし、揚げたもの	防湿包装
1766	七味唐辛子	袋 kg	1 唐辛子・胡麻・麻の実・蜜柑皮・青 海苔・紫蘇の実等をほどよく混合し たもの 2 内容量は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	同上
1767	卓上七味唐辛子	本	1 七味唐辛子に準ずる 2 15 g 3 納入時、期限表示2年以上	
1768	各種スパイス	個 本 缶 袋 kg	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定	
1769	ベーキングパウダー	個	100 g	防湿容器入
1770	米糠	kg	1 碎米混入せず、新鮮なもの 2 長野県産	クラフト紙袋入
1771	食紅	個	1 食品衛生法検査合格証表示品 2 1個5 g	ポリ容器入
1772	混ぜごはんの素	袋 kg	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定	
1773	炊込ごはんの素	袋 kg	1 混ぜごはんの素に準ずる 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定	
1774	卓上ごま塩	本	1 炒り精製塩に炒り黒胡麻を添加し たもの 2 35 g 3 納入時、期限表示1年以上	ビン入
1775	ふりかけ	個 本 袋	1 香味良好で、湿気を帯びていないも の 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定 3 納入時、期限表示はその都度示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 7 6	お茶漬け	個 本 袋	ふりかけに準ずる	
1 7 7 7	液体クエン酸	本	1 30 倍希釈 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上	
1 7 7 8	麦茶パック	箱	1 乾燥良好なもの 2 重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上	防湿包装
1 7 7 9	抹茶入緑茶パック	個	1 乾燥良好で変色なく、香味良好なもの 2 1 個 2 g 3 国産品	
1 7 8 0	粉末又は顆粒 飲料類	個 袋 kg	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1 7 8 1	マーガリン (パック)	個 kg	1 J A S 表示品 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	ポリセロ包装入
1 7 8 2	ジャム類	個 瓶	1 J A S 表示品 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示はその都度示す	同上
1 7 8 3	スプレッド類 (パック)	個	1 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 2 納入時、期限表示はその都度示す	同上
1 7 8 4	デザートソース類	本	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1 7 8 5	はちみつ	本	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 1 年 6 ヶ月以上	ポリボトル詰
1 7 8 6	黒蜜	本	内容量等は、その都度示す	
1 7 8 7 1 7 8 8 1 7 8 9	黒砂糖 中ざら糖 三温糖	袋 kg	1 内容量は、その都度示す 2 国内製造品	
1 7 9 0	チャツネ	本	1 フルーツにスパイス等を加えゲル状（ペースト状）で甘味、酸味等特有の風味を有するもの 2 内容量は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 年 6 ヶ月以上	
1 7 9 1	焼物用オイル	袋	1 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 2 日本食研同等品 3 納入時、期限表示 10 ヶ月以上	
1 7 9 2	フライドオニオン	袋 kg	1 玉葱をスライスし、揚げたもの 2 内容量等は、その都度示す	防湿包装
1 7 9 3	芋焼酎	本	1 1.8L 2 国産品	

規格番号	品名	単位	規格	備考
1794	泡盛	本	1 25度 2 1.8L 3 国内製造品	
1795	ソテードオニオンの素	kg	1 水を加えてソテードオニオンペーストになり、特有の風味を有するもの 2 フレーク 3 エスビー同等品	

第 18 章 冷凍加工品類

共通規格

- 1 急速冷凍品で、納入時完全凍結のものとし、保管中に解凍、再凍結していないもの
- 2 形が齊一で、固有の形状をしているもの
- 3 日本冷凍食品協会認定証付きのもの
- 4 冷凍ヤケ等のないもの
- 5 納入時、期限表示8ヶ月以上
- 6 特に定めのない品目については、輸入品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1801	冷凍パン	個 袋 枚	1 品名重量等は、糧食購入予定表に指定 2 国内製造品	
1802	冷凍めん類	kg 個	1 品名重量等は、糧食購入予定表に指定 2 国内製造品	
1803	冷凍すいとん	kg	1 共通規格 2 国内製造品	
1804	冷凍白玉団子	kg	1 自然解凍で、団子の状態になるもの 2 1個7～10g程度 2 国内製造品	
1805	冷凍焼餅	袋 個	1 自然解凍で、焼餅の状態になるもの 2 重量等は、その都度示す 3 国内製造品	
1806	冷凍里芋	kg	1 里芋の皮をむき、加工冷凍したもの 2 市場規格「S」	
1807	冷凍とろろ芋	kg	1 長芋又は大和芋をすりおろし、冷凍したもの 2 国産品	
1808	冷凍刻み芋	kg	1 長芋の皮をむき、千切りにし冷凍したもの 2 国産品	
1809	冷凍ポテト	kg	1 適熟な馬鈴薯を、加工冷凍したもの 2 遺伝子組換えでない 3 形状等は、その都度示す	
1810	冷凍まめ類	kg	品名等は、糧食購入予定表に指定	
1811	冷凍塩茹枝豆 1811-1 白毛豆 1811-2 黒豆	kg	適熟な枝豆を、加工冷凍したもの	
1812	冷凍むき枝豆	kg	冷凍塩茹枝豆に準ずる	
1813	冷凍さやいんげん	kg	適熟なさやいんげんの両端を落とし、スジを取って、加工冷凍したもの	500gポリ袋入
1814	冷凍きぬさや	kg	幼葉及び過熟を除き、ナリ口を落として加工冷凍したもの	同上
1815	冷凍グリーンピース	kg	適熟なグリーンピースを、加工冷凍したもの	
1816	冷凍かぼちゃ	kg	1 北海道産甘栗かぼちゃ 2 乱切り、サイズ選別したもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1817	冷凍大根おろし	kg	大根をおろし、冷凍したもの	
1818	冷凍オニオンソテー	kg	玉葱をみじん切りにし、油で炒め、濃縮率（水分量）を70～90%にし、冷凍したもの	
1819	冷凍オニオンソテー（あめ色）	kg	1 カットした玉葱を油で炒め、濃縮30%以下にし、冷凍したもの 2 カゴメ・ハウス同等品	
1820	冷凍ホールコーン	kg	1 適熟なホールコーンを、加工冷凍したもの 2 遺伝子組換えでない	
1821	冷凍人参	kg	1 適熟な人参を、加工冷凍したもの 2 形状等は、その都度示す	
1822	冷凍カット葱	kg	品名等は、糧食購入予定表に指定	
1823	冷凍ほうれん草	kg	1 良質のほうれん草を、加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結）	
1824	冷凍芽キャベツ	kg	枝葉、鬼葉を除き、根切りした芽キャベツを、加工冷凍したもの	
1825	冷凍ブロッコリー	kg	濃緑色で良質のブロッコリーを、太い茎を除き、加工冷凍したもの	500 g ポリ袋入
1826	冷凍菜の花	kg	1 良質の菜花を、加工冷凍したもの 2 カット品	同上
1827	冷凍オクラ 1827-1 ホール 1827-2 スライス	kg	適熟なオクラを、加工冷凍したもの	同上
1828	冷凍オクラ（モロヘイヤ入）	袋 kg	1 適熟なオクラと良質のモロヘイヤを、加工冷凍したもの 2 カット品 3 内容量は、その都度示す 4 加熱不要タイプ 5 中国産除く	
1829	冷凍モロヘイヤ	kg	1 良質のモロヘイヤを、加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結）	500 g ポリ袋入
1830	冷凍アスパラガス	kg	1 緑色濃厚で良質のアスパラガス、加工冷凍したもの 2 バラ凍結	同上
1831	冷凍チンゲン菜	kg	1 良質のチンゲン菜を、加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結）	同上
1832	冷凍小松菜	kg	1 良質の小松菜を、加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結）	同上
1833	冷凍大根の葉（刻み）	kg	1 良質の大根の葉を、みじん切りにし加工冷凍したもの 2 バラ凍結 3 加熱不要タイプ	同上
1834	冷凍カリフラワー	kg	良質のカリフラワーを、太い茎を除き、加工冷凍したもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1835	冷凍れんこん	kg	1 良質のれんこんを、加工冷凍したもの 2 スライス	
1836	冷凍揚げなす	kg	1 熟度良好ななすを揚げて冷凍したもの 2 乱切り（バラ凍結） 3 加熱不要タイプ	
1837	冷凍焼きなす	袋 箱	1 熟度良好ななすの皮を剥いて焼き、 冷凍したもの 2 ヘタ付き本焼き（1本60g程度） 3 内容量等は、その都度示す 4 加熱不要タイプ 5 中国産除く	
1838	ミックスベジタブル	kg	人参、グリーンピース、ホールコーンを さいの目大とし、加工冷凍したもの	
1839	ミックス野菜 1839-1 イタリアン 1839-2 中華 1839-3 カリフォルニア	kg	1839-1 ブロッコリー・パスタ・人参・ いんげん豆（赤・白）・エジプト 豆・ピーマン等 1839-2 竹の子・人参・きくらげ・花に ら・ヤングコーン等 1839-3 カリフラワー・ブロッコリー ・人参等	
1840	冷凍裏ごし野菜	kg	1 適熟な野菜を、裏ごし冷凍したもの 2 品名等は、糧食購入予定表に指定	
1841	冷凍フルーツ	個 袋	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1842	冷凍調理済魚類	袋	品名内容量等は、糧食購入予定表に指 定	
1843	冷凍むきえび	尾 箱 kg	1 新鮮なえびを加工冷凍したもの 2 大きさ等は、その都度示す 3 国内製造品または輸入品	
1844	冷凍いか	kg	1 新鮮ないかを加工冷凍したもの 2 形状等は、その都度示す	
1845	シーフード ミックス 1845-1 加熱用 1845-2 自然解凍	袋 kg	1845-1 えび・あさり・いか入 1845-2 えび・貝類・いか入 自然解凍 で食べられるもの	
1846	冷凍調理済肉類	枚 本 袋 kg	1 品名重量等は、糧食購入予定表に指 定 2 国内製造品	
1847	凍結殺菌鶏卵	kg	1 新鮮な鶏卵を使用した衛生的な液 全卵 2 国産品	1kg真空包装
1848	冷凍卵焼類	パック 個 枚 袋 kg	1 品名内容量等は、糧食購入予定表に 指定 2 国内製造品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1849	冷凍オムレツ類	個袋	1 品名重量等は、糧食購入予定表に指定 2 国内製造品	
1850	冷凍点心類	個袋	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1851	冷凍デザート類	個枚袋 1 kg	1 品名重量等は、糧食購入予定表に指定 2 国内製造品	
1852	コロッケ類	個	1 原材料は、遺伝子組換えでないもの 2 内容重量等は、糧食購入予定表に指定	
1853	フライ類	個尾袋 kg	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1854	冷凍唐揚げ類	枚袋 kg	品名重量等は、糧食購入予定表に指定	
1855	冷凍天ぷら類	個枚袋 kg	内容重量等は、糧食購入予定表に指定	
1856	ハンバーグ	個袋	内容重量等は、糧食購入予定表に指定	
1857	冷凍肉団子	袋 kg	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1858	冷凍和風惣菜類	個枚本袋 kg	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1859	冷凍中華惣菜類	個 kg	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1860	冷凍洋風惣菜類	個袋	品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	
1861	冷凍豆腐	袋	1 1kg 入 2 マメックス同等品 3 形状等は、その都度示す 4 国産品	
1862	冷凍揚げ出し豆腐	袋 kg	1 豆腐に粉をつけて凍結させたもの 2 マメックス又は大冷同等品 3 内容量等は、その都度示す 4 国内製造品	
1863	冷凍豆腐ハンバーグ	個袋	1 品名重量等は、糧食購入予定表に指定 2 国内製造品	

規格番号	品名	単位	規格	備考
1 8 6 4	冷凍大豆ミート加工品	個袋	1 大豆たんぱくから作った大豆ミート を肉の代わりに使用したもの 2 品名重量等は、糧食購入予定表に 指定 3 国内製造品	

第 19 章 レトルト食品類及び調理済食品類

レトルト食品類共通規格

- 1 JAS表示品、又は同等品
- 2 納入時、期限表示1年以上 但し、特に示すものを除く
- 3 特に定めのない品目については、国内製造品

調理済食品類共通規格

- 1 チルド又は冷凍
- 2 JAS表示品、又は同等品
- 3 特に定めのない品目については、国内製造品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1901	レトルト類	個 kg	1 レトルト食品類共通規格 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定	レトルトパウチ
1902	調理済サラダ類 調理済和え物類	kg	1 調理済食品類共通規格 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示2週間以上	1kg真空包装
1903	調理済煮物	kg	1 調理済食品類共通規格 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 納入時、期限表示3ヶ月以上	同上
1904	パック飯 1904-1 パック白飯 1904-2 パック味付飯	個	1 レトルト食品類共通規格 2 内容量等は、その都度示す 3 1904-1 納入時、期限表示10ヶ月以上 国産品 4 1904-2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 国内製造品（米は国産）	
1905	カップみそ汁類 カップスープ類	個	1 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 2 国内製造品（中国産除く）	
1906	じょう源	本袋	1 漬物の素 2 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 3 国産品	
1907	お茶 ウーロン茶	本	1 500ml ペットボトル 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1908	中華まん	個	1 チルド又は冷凍 2 品名重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 チルド2日以上、冷凍1ヶ月以上	
1909	アルファ化米・ レトルトセット	個	1 アルファ化米（パック）とレトルト食品がセットになり包装されているもの 2 アルファ化米は国産うるち米100% 3 レトルト食品類共通規格 4 品名内容量等は、糧食購入予定表に指定 5 納入時、期限表示2年以上	

第 20 章 部外委託給食及びその他

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
2001	朝食	食	1 主食 精米 100 g 程度を炊飯 2 副食 (1) みそ汁 (2) 卵、納豆、煮付、佃煮、 味付のり、漬物、牛乳等 4 品以上を基準とする	副食は栄養のバランスに 留意して組み合わせる
2002	昼食	食	1 主食 精米 130 g 程度を炊飯 2 副食 (1) 汁物 (2) 肉、魚、サラダ、煮付等調 理したもの 3 品以上を基準 とする	同上
2003	夕食	食	昼食に準ずる	同上
2004	めん食	食	1 めん食は、ゆで玉 300 g 程度 2 干めん類は、120 g 程度	
2005	パン食	食	1 食パン 4 枚または菓子パン 2 個 2 牛乳又は乳製品、野菜、果物を組み 合わせる	
2006	おにぎり 2 ヶ	個	おにぎり 2 ヶの組み合わせ	
2007	パンセット	袋	惣菜パンまたは菓子パン、2 個の組み 合わせ	
2008	弁当	個	1 内容、重量等は仕様書にその都度示 す 2 当日製造品 3 清潔な容器、袋入り割り箸付包装 4 包装に期限表示等する	
2009	ロングライフパン	袋 個	1 内容、重量等は仕様書にその都度示 す 2 納入時、期限表示 35 日以上 3 国内製造品	